

THE UNIVERSITY
OF ILLINOIS
LIBRARY

637.05
MO
v. 40²

REMOTE STORAGE

REMOTE STORAGE

Vol sent to B. Isenberg
May 15, 1972

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen
und Handelsbeziehungen der Milchwirtschaft.

40. Jahrgang.

Zweites Halbjahr 1926.

Verlag von Th. Mann in Hildesheim.

UNIVERSITY
OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

LIBRARY

LIBRARY

LIBRARY

Inhalts = Verzeichnis.

Milchviehhaltung und Milcherzeugung.

Behandlung der Milch und ihrer genossenschaftlichen Verwertung,
Was muß der Landwirt von der — wissen? 1394.
Fettgehalts der Milch einer Herde, Starkes Fallen des 2647.
Fütterung der Milchkühe, Richtlinien für die 2667.
Gewinnung guter Milch 2321.
Melken, Soll man „mit“ oder „ohne“ Kalb? 1771.
„Melker“, nicht Schweizer 2485.
Milchbildung 2290.
Milchgewinnung, Die 2588.
Milchleistungen, Übertreibungen in Bezug auf 2590.
Plakate für den Kuhstall 2067.
Rinderhaltung, Die — die Grundlage unseres Molkereiwesens, im Wandel der Zeiten 1593.
Rinderzucht in den ehemals deutschen Kolonien Afrikas, Die 1754.
Rübenblattfütterung — Rübenbutter 2439, 2489, 2541, 2591, 2643, 2688.
Stalllüftung, Versuche zur Erhöhung der Milchproduktion durch richtige 1717.
Störungen beim Melken der Kühe 2036.
Verfütterung roher Kartoffeln, Etwas über die 1508?
Viermaliges Melken täglich, Ist — rentabel? 1806.

Schweinehaltung, -Mast und -Handel.

Fußboden in Schweineställen 2037.
Holzpritschen, Wie läßt sich das Anfressen der — durch Schweine verhindern? 1727, 1831, 1882, 1988.
Kalk- und Eiweißfuttermittel für Schweine, Zeitgemäßes über 1779.
Schnellmast der Schweine 1885.
Schweinebestand und Schweinepreise 1350.
Schweinemast, Nachteiliger Einfluß der — auf die Milchlieferung 1349.
Schweinestall und seine Entlüftung, Zeitgemäßes vom 2243.

Viehkrankheiten, -Seuchen und deren Bekämpfung.

Acetonämie des Rindes, über — und den dadurch bedingten Milchfehler 1666.
Erhitzung der Milch, Die ½-stündige — auf 60—63° C. als Erhitzungsart im Sinne der §§ 28 und 29 der Ausführungsvorschriften zum Viehseuchengesetz 2477.
Maul- und Klauenseuche, Was kann der Landwirt tun, um sich gegen die — zu schützen? 2086, 2194.
Schweinepest in Schweden 1827.
Schukfrist bei Maul- und Klauenseuche, Abkürzung der 1776.

Allgemeine Molkereiangelegenheiten.

Ablieferung der Milch bei Maul- und Klauenseuche 1623.
Betriebsübersicht in einer Molkerei, Die Führung einer 2299, 2490.
Buchführung, Die technische — in Molkereien 2170.
Desinfektionseinrichtungen in Sammelmolkereien erforderlich 2370.
Differenzen mit den Milchlieferanten, Wie durch Milchfutscher — entstehen können 2539.
Einwirkungen des Frostes im Winter, Wie schützen sich die Molkereien gegen die? 2345.
Enquete-Auschuß, Der — und die Molkereien 2382.
Jahreschluß, Die Molkereien am 2666.
Inventuraufnahme beim Jahreswechsel 2679.
Kennzeichnung der Lieferantenkannen 1567.
Kontrolle der Molkereien, über 1671, 1879, 1933, 1984, 2488.
Markenschutzes, Einheitliche Regelung des — für Molkereierzeugnisse 2585.
Milchhof, Ein neuer — der Milchversorgung Stuttgart G. m. b. H. 1909.
Misttrauen in Molkereibetrieben 2066, 2381, 2537.
Molkereiumbau, Ein erfolgreicher 2221, 2346.
Molkerei Strasburg i. d. U., Die 2271.
Monatsabrechnung, Die 2243.
Molkereien und Vollmilchverkauf 1399.
Monopolbestrebungen im Molkereifach 1828.
Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch vom Kuhstall bis zur Molkerei 2621.
Ruhestörender Lärm im nächtlichen Molkereibetrieb 1506, 1675.
Sozialpolitische Gesetzgebung, Die Molkereien und die neueste 2465.
Typhusepidemien und Molkereien 1929.
Umstellung der Molkerei Westerfede auf Dauererhitzung, Die 2565.
Unterschiede in der Höhe des Milchgelbes, Wodurch können — entstehen? 2296.
Unterschied zwischen Sommer- und Wintermilchanlieferung, Durch welche Maßnahmen läßt sich der — verringern? 1350, 1509, 1565, 1621.

Futtermittel.

Eiweißfuttermittel, Billige und teure 2338.
Grünfutter, Augenblicklicher Stand der Konservierung von 1910.
„Ha-Bu“-Futtermittel 2383.
Kartoffelflocken zur Silage, über die Wirkung eines Zusatzes von 1979.

Milch.

(Verarbeitung, Handel, verschiedenartige Erzeugnisse).

„Acidophilusmilch“ (= Reform-Yoghurt), über *Bacillus acidophilus* und 2633.

Apparate zur Prüfung der Milch, Muß sich ein Milchhändler — anschaffen? 1776.
 Bäuerliche Milchwirtschaft vor 50 Jahren 2614.
 Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier 1370, 1623, 1853, 2069, 2324.
 Bericht über den Handel in Butter und Käse im rhein.-westfälischen Industriegebiet 1424, 1676, 1884.
 Bestrahlung von Milch 2063.
 Bezahlung der Milch nach Qualität, Erfahrungen mit der 1429.
 Bezahlung der Milch nach Fettgehalt 1563.
 Buttermilch, Verkauf von 2137.
 Büffelmilch, über 2371.
 Dauermilchhandel, Einiges über den 2246.
 Dauermilch, über den Verkehr mit 2081.
 Dauersahne in Kannen, Herstellung von 1988, 2093, 2197.
 Deutsche Markt, Der — für Milch und Molkereierzeugnisse 1876, 2339.
 Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen 1877, 2535.
 Dortmunder Milchverordnung vor dem Kammergericht 1395.
 Einfluß der Rasse und der Eigenart des Einzeltieres einer Rasse, Vom — auf die Milchmenge und die Zusammensetzung der Milch 1557.
 Einwirkung der im Futterbau verwendeten Kunstdünger auf die Zusammensetzung der Milch 2621.
 Entrahmte Milch 1981.
 Erhöhung der Magermilch zu Fütterungszwecken 1937, 2040, 2089, 2146.
 Fettgehalt der Milch einer einzelnen Kuh, über abnormen 1341.
 Film, Der — im Dienste der Milchwirtschaft 2335, 2536, 2637.
 Flaschenmilch, Zur Preisgestaltung der 2139.
 Formeln, Neue — für die Berechnung der Komponenten der fettfreien Trockensubstanz in brauchbaren Annäherungswerten 2083.
 Förderung des Milchverbrauchs in Ostpreußen 1776.
 Gewässerte Milch 1668.
 Handelsspanne und Milchabsatz 1559.
 Joghurtmilch 1556.
 Käse, vorzeitig gerinnende Milch 2440.
 Kinder- oder Vorzugsmilch 2647.
 Komprimierte Milch 1871.
 Kondensmilch und Flaschenmilch, Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei 1501, 1539, 2034.
 Magermilch zu Futterzwecken muß laut Viehschutengesetz genügend erhitzt werden 1617.
 Mehr Milch in Theorie und Praxis 2036.
 Milchaufkommen in rhein. Molkereien und deren Beteiligung an der Milchversorgung 2336.
 Milchfälschern, Wie schütze ich mich vor? 1401, 1457, 1512, 1563.
 Milchfälschung, Geld- und Gefängnisstrafe wegen 1396, 1561.
 Milchfälschung vor dem Reichsgericht 1561.
 Milchfälschung vor dem Kammergericht 1668.
 Milchfälschung in einer Molkerei 1720, 2032.
 Milchfälschung, Schwere Strafe wegen 1878.
 Milchfälschen, Ein seltener Grund zum 2084.
 Milchfälscher, 6 Monate Gefängnis wegen einen 2637.
 Milchfilm in Bochum 1827.
 Milchhandel, Neuerungen im Kölner 1980.
 Milchhandel in Berlin 1929.
 Milchhofprojekt in Leipzig, Zum 2189, 2378.
 Milchkontobücher, Doppelte 2147.
 Milchkontrolle, Die amtliche — der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein 1612.
 Milchkosthalle auf der Ausstellung „Gesundheit und Wohlfahrt“ in Dresden 2536.
 Milchkrieg, Vom Dortmunder 2136.
 Milchkühler, Der schadhafte — vor Gericht 1344.
 Milch in unvorschriftsmäßigen Milchgefäßen 1879.
 Milchmann, Der — auf dem Bahnhofe 2084, 2191.
 Milch mit Sodazusatz 2032.
 Milch mit Aspulum, einem Quecksilberpräparat 2137.
 Milchpavillon, Ein neuer fahrbarer 1505.
 Milchpreise in Berlin 2491.
 Milchpropaganda 1346, 1391, 1670, 1778, 1934, 1981, 2344, 2335, 2635.
 Milchrevisionen in Sachsen 1344.
 Milchsendungen auf der Bahn, Wer trägt handelsüblich die Gefahr für? 1884, 1986, 2037, 2146.
 Milchverbrauchs, Ursachen des geringen 2193.
 Milchverordnung in Passau, Erlaß einer neuen 2536.
 Milchverordnung, Ungültige 1929, 2240.
 Milchversorgung, Die — auf der Tagung ostpreußischer Tierärzte 2239, 2298.
 Milchversorgung, Großstädtische 2463.
 Milchvorschriften, Ungültige 2032.
 Milchwirtschaft im Freistaat Danzig 1560, 2084, 2241.
 Minderwertige Milch, Haftet für — der Kuhhalter oder der Milchhändler? 2340.
 Minderwertige Milch, Eine Kammergerichtsentscheidung über 1617.

Mindestmaß im Milchhandel, Die Polizeigrenze ist nur 2240.
 Mineralstoffe, Welche — verlangt die Milch im Futter? 2187.
 Probenehmen der Milch, Etwas vom 2434.
 Qualitätsprüfung von Milch und Molkereierzeugnissen 1453.
 Reichsmittel zur Förderung der Milchwirtschaft 2431.
 Reichsmilchverordnung, Die bisherige — ist Reichsgesetz geworden 2637.
 Rohmilch oder pasteurisierte Milch, Die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung über die Frage 2680.
 Sahne, Lieferung von — an Zwischenhändler oder Verbraucher 1404, 1456.
 Saure Milch 1431, 1781, 1881, 1935, 1985, 2143.
 Saure Milch, Die — der Amerikaner 1932.
 Schlagsahne, Herstellung von 1458.
 Schlagsahne, Zu stark bearbeitete 2348.
 Schmutzige Milch, Verkauf von 1929.
 Schwankungen im Fettgehalt der Milch 2035.
 Sprudelmilch 1669, 1780, 1831, 2087, 2545.
 Trinkmilch auf den Bahnhöfen 1349.
 Typhus durch Milch kann und muß verhütet werden 1874.
 Unhygienische Milchversorgung 1829.
 Unnormale Milchen 1337, 1375.
 Vertreter der Milchwirtschaft, Wo bleiben die 2541.
 Verwertung, Bessere — milchwirtschaftlicher Erzeugnisse durch Hebung der Qualität 1963.
 Viskosität der Milch 2492.
 Vitamine! Vitamine! 1617, 1932.
 Vollmilch- oder Magermilchpasteurisierung in Buttereibetrieben 1964.
 Wassergehalt der Buttermilch 2348.
 Welthandel, Der — in Molkereiprodukten 1449.
 Weltmarkt für Milch und Molkereierzeugnisse 1667, 2290.
 Wirtschaftsfragen über Milch und Milcherzeugnisse in Thüringen 2487.

Butter.

Ausländische Butter als „feinste Molkereibutter“ bezeichnet 1450.
 Bittere Butter 2339.
 Butterabsatz der Molkereien, Schwierigkeiten im 2466.
 Butterausbeuteberechnung 1823.
 Butter in der Geschichte der Völker und Zeiten 1504.
 Buttereinfuhrzoll ab 1. August 1926 1561.
 Butterhandel, Der internationale — und seine transoceanischen Beziehungen 2017.
 Butterkontrollmarke in Schleswig-Holstein 2033.
 Buttermarke in Pommern, Bestrebungen zur Einführung einer 2189, 2483.
 Buttermarktes, Die Befestigung des 1649.
 Butter mit 40 Prozent Wasser 2293.
 Butternotierungskommission, Neuwahlen zur Berliner 2638.
 Butterprüfungen, Die Bedeutung der 2297, 2486, 2687.
 Butterverkauf in Papierumhüllung 1347.
 Butterzukauf, Bietet der — den Molkereigenossenschaften erstrebenswerte Vorteile? 2619.
 Dauerbutter, Die Herstellung von 1673.
 Dänische Butter als „feinste Molkereitafelbutter“ 2138.
 Dosenbutter, Herstellung von 1988, 2034, 2092, 2140.
 Englischer Bergarbeiterstreik und deutsche Butterpreise 1858.
 Haftpflicht der Reichsbahn bei Butterverband 1343.
 Harte Butter 2347.
 Preisbildung für Butter, Ein Ausschnitt zur 2437.
 Preisbildung und Spekulation auf dem internationalen Buttermarkt 1447.
 Rahmjäuerungskultur, Die — und ihre Fortpflanzung 2581.
 Reinbutterung, Neue dänische Versuche über 1772.
 Reinigung des Butterfasses und Qualität der Butter 2517.
 Reinigung eines Butterfertigers 2042.
 Rübenbutter — Rübenblattsfütterung 2439, 2489, 2541, 2591, 2643, 2688.
 Schwierigkeiten im Butterabsatz der Molkereien 2589.
 Tarabehandlung bei der Verzollung von Butter 2340.
 Überproduktion an Butter, Stehen wir vor einer 1963.
 Verwässerte Butter für die Reichswehr 1826.
 Wassergehalt der Butter, Zu hoher 1396.
 Wasser beim Buttern 2492.
 Weiche, schmierige Butter 1568.
 Weltbuttermarkt, Die Lage auf dem 1396, 1508, 1617, 1771, 1827, 1930, 2033, 2138, 2379, 2484, 2637.
 Weltbuttermarkt, Revolution auf dem 2190.
 Welthandel mit Butter, Vom 1562.
 Zeitgemäße Betrachtungen über die Herstellung der Butter 2679.

Käse.

Altenerburger Ziegenkäse — Feinster Tafelkäse 1395.
 Camembertfrage, Nochmals die 1400.
 Desinfektion von Harzkäseereien 1351.
 Eisenbetonfußboden für Käseereien 1781, 1883, 1935.

Großt auf Käse, Einwirkung von 2595, 2690.
 Frühstückskäse, Herstellung von 1351.
 Grau- und Schwarzwerden, sowie Ablaufen von Harzerkäsen 2248.
 Grauwenden von Harzerkäsen 1937, 2038, 2144, 2386, 2543, 2645, 2690.
 Harzkäse, Herstellung eines einwandfreien 1781.
 Harzkäse, Jubiläum des 2275.
 Holsteiner Magerkäse, Herstellung von 2245.
 Käseverwertung schleswig-holsteinischer Meiereien 1507.
 Labbereitung, Einiges über 2192.
 Liptauer Käse 2540.
 Liptauer und Neuchâtelkäse, Ein mangelhaftes Gerichtsurteil über den Fettgehalt von 2292.
 Münchener Bierkäse, Herstellung von 2595.
 Nüßlige Käse 1885.
 Peptolab, Versuche mit — in der Tilsiter Käseerei 2515.
 „Petit Suisse“, Die Herstellung des 2031.
 Quargkäse, Bitterwerden und Ablaufen von 2440.
 Quarg und Quargkäse, über 2436.
 Quargkäse, Fehlerhafter 1671, 1880.
 Quargmühle 2491, 2545, 2594.
 Quargpreisen, Zu den 1938.
 Quargprozeß 2941.
 Sahnekäse, Was ist 1623.
 Sahneschichtkäse, Verkauf von 2137.
 Sauermilchkäseereien, Betrachtungen über die Lage der 2684.
 Schaffkäse, ihre Herstellung und Verbreitung 1753.
 Schachtelkäseindustrie, Die 2191.
 Schwarzfärbung, Käse mit 2584.
 Schweizerkäse im Anschnitt, Behandlung von 2041, 2147, 2196, 2299.
 Speisequarg, Bitterwerden von 2248.
 Steinbuscher Käse, Blähung von 1997.
 Steinbuscher Käse, Herstellung von 2088.
 Unrentabilität der Quargkäseereien 2591.
 Verfärbung von Käsen durch Metalle, über die 2029.
 Verwertung fehlerhafter und überreifer Käse 2088, 2348.
 Weltmarkt für Käse, Die Entwicklung auf dem 2482.
 Weichkäse, Annahme von — in die ermäßigte Gültklasse 2294.
 Zollabkommen mit Frankreich über Käseeinfuhr 1719.

Molkereiwesen im Ausland und Ausfuhrhandel mit Milch und Molkereierzeugnissen.

Ägypten, Produktions- und Absatzverhältnisse für Molkereierzeugnisse in 2341.
 Amerikanische Milchgesetze 2015.
 Amerika, Wirbelsturm und Milchlieferung in 2638.
 Argentinien, Käseindustrie 1879.
 Australien, Butterexport und Preiskontrollsystem in 1721.
 Australien, Entwicklung des Molkereiwesens in 2293.
 Australien, Starker Rückgang des Butterexportes aus 1879.
 China, Exportaussichten für kondensierte Milch nach 2485.
 Dänischen Butterexport, Aussichten für den 1345.
 Dänischen Butterausfuhr, Zur 2379.
 Dänemarks Milchwirtschaft und Molkereiwesen im Jahre 1925 1541.
 Dänemark, Reiseindrücke in 1609, 1647.
 Dänischen Buttergesetzes, Änderung des 2190.
 Englands Käseeinfuhr in den beiden letzten Jahren 1777.
 Englische Markt, Der — für Molkereierzeugnisse 1982.
 Finnland, Einfuhrzoll für Milch, Butter und Käse aus 2139.
 Holländischer Molkereierzeugnisse, Ausfuhr 2085.
 Indien, Viehzucht und Milchwirtschaft in 2638.
 Italiens Butterproduktion und -verbrauch 1508.
 Japanischer Kondensmilchkonzern, Ein 2033.
 Kanadische Molkereiindustrie 1827.
 Lettlands Produktion und Export an Butter 2085.
 Litauens Butterexport 2139.
 Österreichs Milchwirtschaft 1397, 1859.
 Rumänische Milchwirtschaft 1668.
 Russlands Butterexport 1562.
 Russischen Butterwirtschaft und Butterausfuhr, Die Lage der 1716.
 Russischen Butter- und Käsemarkt, Vom 2274, 2622.
 Schweiz, Eine Studienreise in die 1614.
 Schweizerkäseabfahres, Förderung des 1346.
 Schweizer Käseausfuhr und Käseunion 2085.
 Schweizer Käsehandel, über den 2191.
 Schweden als Butterexporteur 1508.
 Sibiriens Wirtschaft mit besonderer Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse 1827.

Milch-, Butter- und Käseuntersuchungen.

Amplalkohol, Verändert der — sich bei Aufbewahrung in Gefäßen aus verzinnem oder verzinktem Eisenblech? 2237.
 Fettbestimmungsmethode für Käse, Eine praktische 2031.
 Kalkgehalt der Käseasche, Der — in seinem Zusammenhang mit der Bereitung des Käses 1340.

Kritische Betrachtungen unserer Fettbestimmungsmethoden auf rein praktischer Grundlage 2133.
 Laktodensimeter, An welcher Stelle hat Ableseung am — zu erfolgen? 2136.
 Laktoskop, Die Untersuchung der Milch mit dem 2540.
 Lebensdauer einiger pathogener Keime in Milchprodukten, Zur Frage der 2531.
 Milchproben zu Untersuchungszwecken, Winke zur Beachtung bei Versendung von 1715.
 Pergamentpapier, Die Untersuchung von 2647.
 Perhydridase des Kuhkolostrums und der Kuhmilch, über 2238.
 Rahmfettbestimmungsmethoden, Wie läßt sich eine größere Genauigkeit unserer praktischen — erzielen? 2375.
 Reduktaseprobe, Das Wesen der — und ihre Bedeutung für die Praxis 1819.
 Temperatur der Milch, Hat die — bei der Entnahme der Probe zur Fettbestimmung auf diese einen erkenntlichen Einfluß? 2236.
 Untersuchungen über die vermeintliche Zweckmäßigkeit des sogen. Entsäuerungsverfahrens bakteriell perlektter Milch 1666.
 Vitaminreicher Ernährung der Milchkühe, über den Nutzen — für Prophylaxe und Therapie von Säuglingskrankheiten usw. 2289.
 Wasserstoffionenkonzentration, ihre Messung und Bedeutung für die Milchwirtschaft 1555.
 Wasserstoffionenkonzentration, Bestimmung der — in Milch mittels der Indikatorermethode nach Michaelis nach dem Walspoleschen Prinzip 1723.
 Wasserstoffionenkonzentration, Die Messung der — in Milch und Molke nach verschiedenen Verfahren 2185, 2342.

Molkereimaschinen, -Geräte und Anlagen.

a) Dampfkessel und Dampfmaschinen usw.

Ammoniak-Kältemaschine, Die 1483.
 Dampftwickler (Niederdruckdampfzeuger) in Molkereien 2299, 2385, 2438.
 Dampfkessels, Außerbetriebsetzung des 2647.
 Kesselsteinlösemittel in Molkereien 2194.
 Kohlen säure- oder Ammoniakkühlmaschinen in Molkereien? 1402, 1455, 1511, 1565, 1618.
 Motor und Dampfkessel im Molkereibetriebe 1567, 1673, 1726.

b) Sonstige Geräte.

Abmeßvorrichtung für Milch und Alkohol, neue automatische 2538.
 Junkes neues Pipettenpatent D. R. G. M. 1613.
 Gerätereuerungen auf der D. L. G.-Ausstellung Breslau 1926 1769.
 „Haf“, Der Dauerheißhalter 2285, 2583, 2636.
 Milchschmutzprüfer „Mifar“ nach Kooper 2587.
 Quargmühle 2491, 2545, 2594.
 Rückföhrerhiker 2094, 2195.
 Stahlblechmilchflaschen 2491.

c) Verschiedenes.

Abwässer, Die Beseitigung der 1400, 1513.
 Alarmvorrichtungen und Klingelanlagen, Einiges über die Herstellung elektrischer 2687.
 Elektrische Leitungen und ihre Verlegung in Molkereibetrieben 1562.
 Grundwasser, Verhütung des Eindringens von 1623.
 Kühlanlage für Käsefeller 2299, 2438, 2491.
 Melkmaschinenfrage, Der gegenwärtige Stand der — in Deutschland 1929.
 Molkenverwertung 2427, 2641.
 Molkereitechnisches auf der Brauereijubiläumsausstellung in München 2119.
 Momenthocherhitzung, Was ist? 2639.
 Momenterhitzung mit dem System „Tödt“ 2678.
 Milchflaschenverschlüsse, Hygienische 2665.
 Neuerungen und Fortschritte auf dem Gebiete der Milchwirtschaft 2288.
 Rahmeiswerke Schlesien, Breslau 2190.
 Reinigung der Milchkannen 2173.
 Treibriemen, Einiges über die Behandlung der 1723.
 Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens 2246, 2346, 2383, 2438.
 Wärmewirtschaft in der Dampfmoikerei Burhave 1663.
 Milchwagens auf dem Tempelhofer Felde, Aufstellung eines 1980.

Unterrichts- und Versuchsweisen.

Fortbildungskursus für Molkereifachleute und 3. Ausstellung für Molkereierzeugnisse in Jüdis 1445, 1484.
 Lehrgang für Molkereifachleute an der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel 2238.
 Lehrlingsprüfung in Ostpreußen 2238.
 Lehrlingsprüfung in Westfalen 1666.
 Lehrlingsprüfung in Pommern 1717.
 Lehrlingsprüfung in Oldenburg 2084.

Lehrlingsprüfung in der Rheinprovinz 2136.
 Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin, Oranienburg 1614, 1928.
 Milchhändler-Lehrgänge in Stettin 2084.
 Milchhändler-Lehrgang in Darmstadt 1929.
 Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt für die Rheinprovinz in Cleve 1504, 2480.
 Molkereilehr- und Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe in Münster i. W. 1505.
 Preussische Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel 2681.
 Staatliche Milchwirtschaftliche Lehranstalt Wangen i. Allgäu 1448, 2033.
 Viehhaltungs- und Melkerschule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in Bockelholm, Zur Stallpersonalfrage usw. 1925.

Bereine und Verbände.

Braunschweigischer Landesmilchschuß 1667.
 Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband 2534, 2637, 2681.
 Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. B. in Cleve 1448, 2429.
 Landesmilchschuß für Thüringen 1615.
 Meiereiverbandes für Westfalen und Lippe e. B. Münster i. W., Der 37. ordentliche Verbandstag des 1775.
 Milchwirtschaftlichen Vereins in Niedrebayern, Aus dem Tätigkeitsbericht des — für die Geschäftsjahre 1924 und 1925 2225.
 Pommerischer Provinzialausschuß in Stettin, Gründung eines 2137.
 Provinzialausschuß für Niederschlesien 2239.
 Reichsausschuß zur Förderung des Milchverbrauchs 1558, 1773, 2169, 2188, 2244.
 Reichsbund deutscher Kaufleute des Butter-, Fettwaren-, Eier- und Käsehandels 1980.
 Rheinischer Molkereitag 1928.
 Reichsverband deutscher Molkereibesitzer und Pächter 1980, 2189, 2413.
 Reichsverband deutscher Milchhändler-Vereine 1487, 1559.
 Sächsischer Landesmilchschuß 1558, 2137.
 Verband der Raiffeisen-Genossenschaften in Pommern 1505.
 Verband Ostpreussischer Molkereibesitzer und Pächter 2238.
 Verband westpreussischer Hartkäsefabrikanten 1615, 2430.
 Verein der Molkereifachleute für Rheinland und Verein ehemaliger Schüler der Molkereilehr- und Versuchsanstalt Cleve 1718.
 Verein der Schüler und ehemaligen Schüler der Molkereilehranstalt Kiel 1823, 1859, 1875, 2430, 2534.
 Verein der ehemaligen Schüler der Molkereilehranstalt Münster i. W. 2239, 2430.
 Westfälischer Provinzialmilchschuß 2137.

Genossenschaften.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärkeindustrie 1774.
 Berufsgenossenschaften, Tagung der deutschen gewerblichen 2115.
 Eierverwertung, Genossenschaftliche 2479.
 Einstellung genossenschaftlicher Milchlieferungen, Eine Schadenersatzklage wegen — vor dem Reichsgericht 2291, 2430.
 Geldverkehr der Molkereigenossenschaften 2583, 2641.
 Generalversammlung, Gültige Beschlussfassung in der 1699.
 Genossenschaftstag des Verbandes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften 2584.
 Handelskammern, Die preussischen — und die Molkereigenossenschaften 2415.
 Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung 1507, 1776, 1981, 2241, 2432, 2638.
 Molkereiwesen, Das — auf dem 39. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstage in Rostock 1342.
 Raiffeisen-Molkereien, Die Tagung der schlesischen 2240.
 Verkaufsstellen einer Molkereigenossenschaft, Sind — umsatzsteuerpflichtig? 1700.

Ausstellungen.

Bäckereifachausstellung, Große deutsche — in Essen 2638.
 Bericht über den Wettbewerb von Milch, Butter und Käse in Hannover 1978.
 Butterprüfung auf der Ausstellung der D. L. G. in Breslau, Was lehrt uns die diesjährige 1392.
 Butterprüfung in Hameln 1450.
 Butterprüfung der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle in Güstrow 1560, 1878, 2291.
 Butterprüfung in Hannover 1615, 1825, 2292, 2482, 2682.
 Butterprüfung in Oldenburg 1718, 1825, 2340, 2431.
 Butterprüfung in Pommern 2682.
 Butter- und Käsechau auf der Landwirtschaftsausstellung der deutschen Ostmesse 1720, 1805.

Butterprüfung in Cleve 2032.
 Dauerwarenprüfung der D. L. G., Aufruf zur Beteiligung an der 2377.
 Internationale Ausstellung des Verpackungswesens für Milch und Milcherzeugnisse 2188, 2377, 2682.
 Käseausstellung in Cleve 2065.
 Käseausstellung des Meiereiverbandes für Schleswig 2480.
 Konservenindustrie, Die — auf der Dortmunder Wanderausstellung der D. L. G. 2432.
 Milchwirtschaftliche Ausstellung zu Hannover 1560, 1667, 1718, 1823, 1875.
 Milchwirtschaftliche Ausstellung auf der „Gefolei“ 1824, 2082.
 Milchwirtschaft, Die — auf der deutschen Ostmesse in Königsberg 1825.
 Molkereidauerwaren auf der D. L. G. in Breslau 2273.
 Rheinische Provinzial-Wanderausstellung in Cleve 1667, 1929.
 Rheinische Milchprüfung in Cleve 2534.
 Wanderausstellung der D. L. G. in Dortmund 1930, 2292, 2484.

Bücherschau.

Altrock, Dr. W. v., Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1927 2545.
 Brodhaus, Handbuch des Wissens, Bd. 4 1988.
 Grimmer, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Chemie und Physiologie der Milch 2247.
 Hähnlein, Dr. Viktor, Die Milch als Volksnahrungsmittel 2595.
 Jahresbericht der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel 2595.
 Lempernauer, Hans, Die Herstellung von Weichkäsen im Allgäu 2094.
 Lempernauer, Hans, Fragen aus der Gewinnung und Behandlung von Rahm und Butter für die Gesellen- und Meisterprüfung im Käseereigewerbe 2247.
 Lichtenberger, Prof. Dr., Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel 2041, 2197.
 Luz, R., Genossenschaftliche Eierverwertung und Nutzgeflügelhaltung 2440.
 Möhring, Helmuth, Dr. jur., Berlin, Die Geschäftsführung der Genossenschaft 1567.
 Nestlen, Eugen, Der Futterfälo aus Holzlamellen 1350.
 Pierrer's landwirtschaftlicher Schreib- und Taschenkalendar für 1927 2690.
 Pirner, Regierungsrat, Zeiler, Landwirtschaftsrat und Kieferle Dr., Die Milch eine Quelle der Volkskraft 2545.
 Rüst, E., Warenkunde und Industrielehre 2895.
 Schmid, L., Käseereinstruktor, Milchprüfungen und die technische Betriebskontrolle in der Käseerei 2299.
 Strohecker, Dr. Robert, Chemische Technologie der Nahrungs- und Genussmittel 1937.
 Teichert, Dr. Kurt, Jahrbuch der Milchwirtschaft 1885.
 Unfallverhütungskalender 1927 2647.
 Ungnade, Otto, Milchzucker 2147.

Molkereipersonal.

Kündigungsfrist, Verlängerung der — für ältere Angestellte 1667.
 Wohlfahrtseinrichtung zu Gunsten der Molkereibetriebsleiter, Eine 1430.
 Zeugnis, Ausstellung eines 2595.

Steuern, Versicherungen und dergl.

Abzugsfähige und nicht abzugsfähige Steuern 2084.
 Angestelltenversicherungsgesetz, Weiterversicherung und Selbstversicherung nach dem 2121.
 Angestelltenversicherungs- und Invalidenversicherungsgesetz, Der Begriff „Nebenbeschäftigung“ im 2382.
 Beweisraft der Buchführung gegenüber dem Finanzamt 1507.
 Buchführung, Fehlerhafte — und ihre steuerliche Auswirkung 2317.
 Butterhändler-Kauttionen, Die Aufwertung von 1594.
 Einkommensteuervorauszahlungen, Stundungsmöglichkeiten der 2239.
 Ermäßigungsmöglichkeiten, Die — der Einheitsbewertung für Geschäfts- und Fabrikgrundstücke 2616.
 Gewerbesteuer, Von der neuen 2114.
 Gewerbesteuer, Die preussische 2171.
 Gewerbesteuer, Abzug der — von der Einkommensteuer für 1925 2586.
 Hauszinssteuerermäßigungsanträgen, Durchführungsberatungen zu den 1982.
 Hauszinssteuer, Fristen für die Anträge auf Minderung der Preuß. — bis 31. Dezember 1926 2217.
 Hauszinssteuer, Zur Ermäßigung der — wegen Betriebseinstellung 2512.
 Körperschaftsteuerpflichtig, Wird eine Molkereigenossenschaft durch die Verarbeitung von Milch eines zunächst nur probeweise liefernden Nichtgenossen? 1927.
 Mängelrüge, Verspätete, Pflichten des Käufers bei der Untersuchung der Ware 2084.

Steuer-Erlaß 2484.

Steuerschätzungen, Wie verhält man sich bei? 1589.

Stundungs-, Erstattungs- und Verzugszinsen, Die neuen Vorschriften über die preußischen 2615.

Umsatzsteuervorauszahlungen, Fristverlängerung für die — bis 15. Dezember 2587.

Umsatzsteuerpflicht für kommissionsweisen Butterverkauf 1720.

Verzinsung aufgewerteter Hypotheken, Die Entscheidung des Reichsgerichts zur 2511.

Verschiedenes.

Allgäuer Butter- und Käseborse in Kempten 1878.

Aufwertung ausgeklagter Vorkriegsforderungen 1981.

Auszeichnungen 2299, 2440, 2638.

Berichtigung 1404, 1875.

Berufung 1614.

Besitzwechsel 2433, 2485.

Betriebsbeschäftigung einer Molkerei 2483.

Bewerbung, Wie soll man eine — schreiben? 1642.

Dienstjubiläum 2138.

Forderungen, Einziehen von 1478.

Frachtberechnung für Eis als Wärmeschutzmittel 2343.

Freigabe gewerblicher Räume 2511.

Frostschäden, Verhütung von 2245.

Fünfundzwanzig Jahre Molkerei Geestemünde 2189.

Geschäfts- und Dienstjubiläum 1451.

Gläubigerschutz und Sicherheitsübereignung 1698.

Grüne Woche in Berlin 1927 2139.

Staatssekretär Dr. Hagedorn, Rücktritt des 1345.

Handelsgerichtlich eingetragene Handwerksbetriebe und Beitragspflicht zur Handelskammer 1561.

Handelsvertrag mit der Schweiz, Aus dem 1616.

Inserieren, Etwas vom 2089.

Jahreswechsel, Zum 2677.

Kohlensäure, Feste 1982.

Kraftwagenverkehr, Eine beachtenswerte Reichsgerichtsentscheidung zum 1561.

Kreditauskunft, Haftung für 2485.

Margarine, Was ist? 1348.

Margarineindustrie, Die Reflame der 2433.

Maschinen, Keine geeignete Sicherheit 1534.

Molkereijubiläum 2299.

Personalien 1451.

Dr. Ernst Pesched † 1345.

Polizeiliche Vorschriften sind unverzüglich auszuführen 1506.

Preistreiberverordnung, Die Aufhebung der 1667.

Prof. Dr. Rahn 2188.

Radiovortrag 2585.

Rationalisierung in der Milchwirtschaft 2685.

Reichsversicherungsanstalt für Angestellte über das Geschäftsjahr 1925, Aus dem Bericht der 1719.

Richtigstellung, Eine 1983.

Molkereidirektor Saager, Chemnitz † 1930.

„Sanitätsmolkerei“, Bezeichnung 1727.

Schadenersatzforderung von der Eisenbahn 1885.

Schwarzbrennerei in einer Molkerei, Aufhebung einer 1826.

Schwaben und Heimchen, Vernichtung von 2198.

Speiseeis, Herstellung von 1350.

„Syndikus“, Ein angeblicher — eines Reichsverbandes deutscher Molkereien 1616.

Typhusepidemien, Die Entstehung von — durch bakterielle Rattenbekämpfungsmittel 2409.

Unfälle durch Zufall 1979.

Ungültige Regierungspolizeiverordnung 2682.

Unlauterem Wettbewerb, Schärfere Anwendung des Strafgesetzes bei 2485.

Verkaufszwang für Waren im Schaufenster 2341.

Verzugszinsen, welche sind zulässig? 1371.

Vorsicht gegenüber Reisenden-Angeboten 2088.

Vorsicht bei Anknüpfung neuer Geschäftsverbindungen 2590.

Hofrat Winklers Abgang als Hochschulprofessor 1392.

Zinspflicht, Wann beginnt die — für die kraft Rückwirkung wieder einzutragenden Hypotheken 1451.

Zutritt verboten 2414.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

Nr 75

Hildesheim, den 1. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Unnormale Milchen. Von Prof. Dr. A. Burr.

Mitteilungen. Der Kasein- und Fettgehalt der Käse in seinem Zusammenhang mit der Bereitung
des Käses. — Ueber annormalen Fettgehalt einer Kuh.

Rundschau. Das Molkereiwesen auf dem 39. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschafts-
tage in Rostock. — Haftpflicht der Reichsbahn bei Butterversand. — Milchrevisoren
in Sachsen. — Butterverkauf in Papierumhüllung. — Der schadhafte Milchfäher
vor Gericht. — Dr. Ernst Peschke f. — Rücktritt des Staatssekretärs Dr. Hagedorn.
— Förderung des Schweizer Käseabfahes. — Ausichten für den dänischen Butterexport.

Sprechsaal. Ein Beitrag zu dem Kapitel „Milchpropaganda“. — Was ist Margarine? —
Nachteiliger Einfluß der Schweinemast auf die Milchlieferung. — Die Trinkmilch auf
den Bahnhöfen. — Schweinebestand und Schweinefleisch. — Die Milch, welche Maß-
nahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommermilch- und Wintermilchlieferung
verringern? — Herstellung von Speiseeis im Kleinen.

Bücherschau.

Zeitschriften. — Marktberichte.

JUL 21 1926

Unnormale Milchen.

Nach einem Vortrag, gehalten von Prof. Dr. A. Burr, Riel,
am 19. Mai ds. Js., gelegentlich des milchwirtschaftl. Lehrganges
für Tierzuchtbeamte.

Bevor auf das eigentliche Thema eingegangen wird, mag ganz
kurz an Hand der vorliegenden Skizze auf die Zusammensetzung der
Milch eingegangen sein, wie sie von den Kühen der Niederungs-
schläge der norddeutschen Tiefebene nach hiesigen Beobachtungen
gegeben wird.

Im Gegensatz zu den Milchen der Höhenrindviehschläge ist die-
jenige der Niederungsschläge ärmer an Fett und fettfreier Trocken-
masse, in letzterer vorwiegend an Käsestoff. Bei gerichtlichen Ver-
handlungen über Milchfälschungen bin ich als Sachverständiger oft
gefragt worden: „Wie hoch ist der Fettgehalt der Milch?“ Meine
Antwort darauf lautete: „Verschieden“. Ungläubige, erstaunte Ge-
sichter bei Richter, Schöffen, Staatsanwalt usw., aber nicht bei sach-
verständigen Landwirten, die zufälligerweise als Laienrichter mit-
wirkten und deren Kenntnis der Verhältnisse man an ihrem Minen-
spiel genau beobachten konnte. Erklärung dafür: Von einem
normalen Fettgehalt der Milch kann überhaupt nicht die
Rede sein. Derjenige Bestandteil der Milch, der den größten Schwan-
kungen ausgesetzt ist, ist das Fett, und das kommt daher, daß das
Fett nicht in der Milch gelöst ist, sondern in derselben nur in Emul-
sion, in Form winzig kleiner, mit bloßem Auge nicht wahrnehmbarer
Kügelchen, deren Durchmesser nicht gleich groß ist, verteilt ist. Gegen-
über der fettfreien Milchflüssigkeit ist das Fett ein Körper, der erst
in zweiter Linie in die Milch gehört und dessen Menge in der Milch
von vielen Faktoren abhängig ist. Durch gewisse Umstände bedingt
kann ein bedeutendes Fallen des Fettgehaltes der Milch von einem
Tage zum anderen eintreten, ein Wiederanstiegen desselben auf die
ursprüngliche Höhe erfolgt aber nur langsam. In der Milchchemie
kann man den Grundsatz aufstellen, daß alle diejenigen Stoffe der
Milch in ihrem Mengenvorkommen den größten Schwankungen
unterliegen, die nicht im Wasser der Milch gelöst, sondern nur darin
mehr oder weniger fein verteilt sind, und dies ist in erster Linie
das Fett. Der verdienstvolle Molkerei-Instruktor für Ostholstein,
Herr D. Lindemann, hat unter Verwendung von großem Material
ausgerechnet, daß nach Butterausbeute und der auf Butter verar-
beiteten Milchmenge der jährliche Durchschnittsfettgehalt der Milch
in der Provinz Schleswig-Holstein etwa 3,25 Proz. betragen müsse.
Doch darf man diese Zahl nicht unter allen Umständen und zu jeder
Jahreszeit als Vergleichswert heranziehen. Eine Norm für den
Fettgehalt gibt es einfach nicht.

Ein zweiter für die Volksernährung sehr wichtiger Stoff der
Milch, das Kasein, das den Grundstoff für den Käse jeder Art bildet,
ist in seinem Gehalt gewissen, wenn auch lange nicht so großen
Schwankungen ausgesetzt wie das Fett. Das Kasein ist ebenfalls

nicht in der Milch gelöst, sondern in derselben mit Hilfe von Salzen,
vorwiegend Kalphosphaten, außerordentlich fein verteilt. Der
Gehalt der Milch an Albumin, das in der Milch kolloidal gelöst ist,
ist verhältnismäßig konstant und die in der Milch gelösten Stoffe,
wie Milchzucker und Milchsäure, bleiben in ihren Mengen sozusagen
völlig gleichmäßig.

Als unnormale Milchen kann man meines Erachtens nur solche
Milchen bezeichnen, die sich wesentlich in ihrem physikalischen, chemi-
schen und physiologischen Verhalten von der von den Kühen der
betreffenden Gegend gegebenen Milch unterscheiden, d. h. im Aus-
sehen, Geruch, Geschmack, spezifischem Gewicht, Viskosität, Art der
Verteilung des Fettes, chemischer Zusammensetzung, Labungsfähig-
keit usw. ein stark abweichendes Verhalten zeigen. So ist es be-
kannt, daß gewisse Unkräuter, wie z. B. die Hahnenfußarten, besonders
der bittere Hahnenfuß, die Absonderung einer Milch verursachen,
die wohl in ihrem Gehalte an Fett und fettfreier Trockenmasse
kaum etwas zu wünschen übrig läßt, jedoch bei kleinen Kindern
Durchfall und sogar Erbrechen verursachen kann. Noch gefährlicher
ist die Herbstzeitlose.

Nach Aufnahme von Zwiebeln und Lauchgewächsen sondern die
Kühe eine Milch mit deutlichem Zwiebelgeruch ab. Auch diese ist für
kleine Kinder unbedenklich, den Erwachsenen aber zuwider. Viel
schadlicher (Duwock) im Futter verursacht die Absonderung einer
Milch, deren Rahm schwer buttert. Auch die Labungsfähigkeit
dieser Milch ist geringer. Daß sie aber auch noch ärmer an Fett und
fettfreier Trockenmasse ist, wie vor Gericht bei Milchfälschungs-
prozessen oft behauptet wird, konnte hier nicht beobachtet werden.
Die Untersuchungen über Duwock werden hier fortgesetzt. Einseitige
Ernährung der Kühe mit Kartoffelschalen hat die Absonderung
einer schwer zu verbutternden Milch zur Folge, wie ein hier vor-
gekommenen Fall zeigte. Kühe, die auf Moorweide ihr Futter zu-
suchen haben, geben meist eine Milch, die schwer einlakt, oft aber
auch recht fettarm ist. Hier wurde auch beobachtet, daß solche Milch
von einer Herde von 120 Kühen einen geringen Säuregrad aufwies,
nämlich knapp 5 Soghlet-Henkel-Grade. Auch der Gehalt an fett-
freier Trockenmasse erreichte nicht ganz 8,0 Prozent. Nach dem Um-
weiden auf eine gute Weide trat Besserung ein. Ähnliche Beob-
achtungen an kleineren Viehbeständen wurden hier verschiedentlich
gemacht. Kühe, die auf Salzweiden grasen oder vorwiegend mit
Heu von Salzweiden ernährt werden, pflegen eine Milch zu geben,
die schlecht einlakt und deren Rahm schwer zu verbuttern ist.

Was den Gehalt der Milch an fettfreier Trockenmasse anbe-
langt, so nimmt man für norddeutsche Verhältnisse als Geringst-
maß 8,0 Proz. an; doch kommt es gelegentlich bei Herdenmilchen,
häufiger bei der Milch einzelner gesunder Kühe vor, daß diese Zahl
unterschritten wird. Diese Beobachtung an Stallprobenmilchen zu
machen, habe ich häufig Gelegenheit gehabt. Dieselben Erfahrun-
gen hat auch Soyberg in Dänemark gemacht.

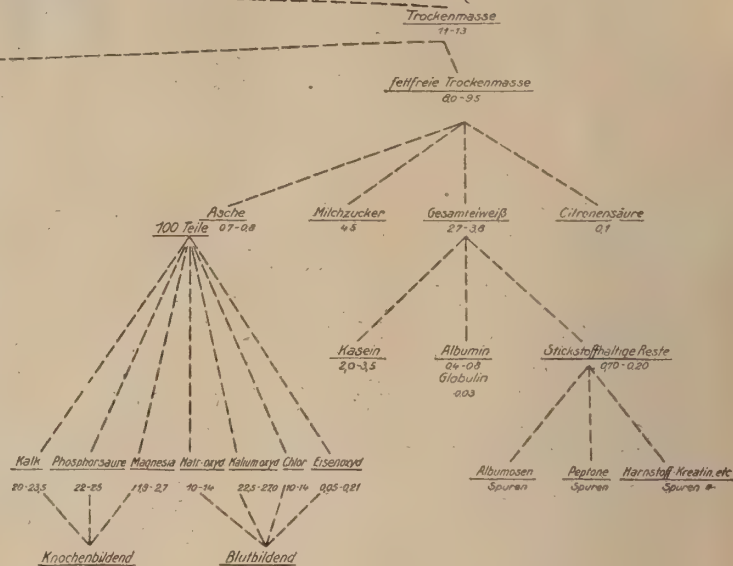
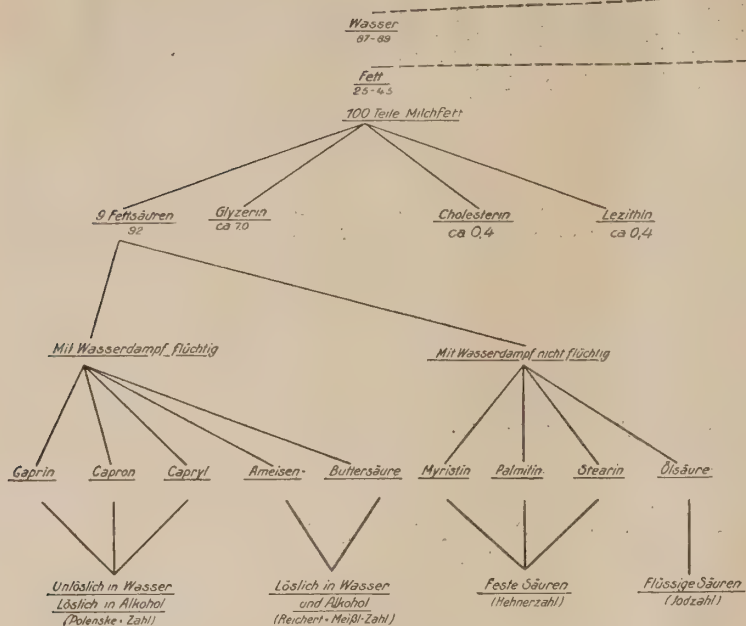
Infolge eines sehr niedrigen Fettgehaltes seiner Milch ist wohl
schon mancher Lieferant in den Verdacht der Milchfälschung gekom-
men. Beispielsweise stehen die die Forschungsanstalt beliefernden
Güter unter dauernder Kontrolle. Der Fettgehalt der Milch eines
Gutes betrug im vorigen Sommer 2,0—2,3 Prozent, so daß Stall-
proben genommen wurden. Die Stallproben ergaben dasselbe Re-
sultat. Ursache: Beschaffenheit der Weide. Von dem Tage, an dem
die Tiere auf eine andere Weide getrieben wurden, trat eine all-
mähliche Steigerung im Fettgehalt ein.

In einem anderen Fall wies die Milch von 13 Kühen im
Mai den sehr niedrigen Fettgehalt von 2,1—2,3 Proz. auf, der dann
sogar auf 1,4 Proz. herunterging. Die einwandfreie Stallprobe
zeigte ebenfalls einen Durchschnittsfettgehalt von 1,3 Proz. Eine
örtliche Befragung der Koppel ergab, daß diese kurz vorher mit
Chileabfall gedüngt worden war. Da es in dieser Zeit nicht ge-
regnet hatte, so lag die Vermutung nahe, daß die Kühe von dem
Dünger etwas mit aufgenommen hatten und dadurch in ihrem All-
gemeinbefinden, äußerlich nicht erkennbar, vielleicht gestört worden
waren. Nach Ueberführung auf eine ungedüngte Weide stieg der
Durchschnittsfettgehalt innerhalb von 14 Tagen auf 2,8 Proz. an.

2) Auf allgemeinen Wunsch der Herren Kursusteilnehmer in erwei-
terter Form zum Abdruck gebracht.

Zusammensetzung der Milch.

100 Teile Milch



Diese Fälle haben nichts mit der bekannten Tatsache zu tun, daß der Beginn des Weideganges, also der Wechsel von Stall- zu Weidefütterung, mit einer Erniedrigung des Fettgehaltes der Milch auf längere Zeit einhergeht. Allerdings tritt in den ersten 2—3 Tagen eine schwache Erhöhung des Fettgehaltes ein, um dann plötzlich zu fallen. Die durchschnittliche Zusammensetzung solcher Milchen ist vielfach folgende: Fettgehalt 2 Proz., Trockensubstanz 10,9 Proz., fettfreie Trockensubstanz 8,8 Prozent, Fett in der Trockenmasse 19,2 Prozent und spezifisches Gewicht 1,033. Solche Milchen scheinen verdächtig, sind es aber in Wirklichkeit nicht. Diese Erscheinung ist besonders dann zu beobachten, wenn zu Beginn des Weideganges kaltes Wetter herrscht.

Kaltes und regnerisches Wetter drücken den Fettgehalt enorm nach unten. Der Durchschnittsfettgehalt einer Viehherde z. B. betrug 3 Prozent, nach 3 tägigem Regen 1,5 Proz. Der normale Fettgehalt wurde erst wieder nach 3—4 Wochen erreicht. Auf eine Wiedergabe zahlreicher anderer Fälle mag hier verzichtet sein. Jedenfalls sind die Fälle, in denen der Fettgehalt der Milch aus irgendwelchen Gründen und ohne Verschulden des Viehhalters unnormale niedrig ist, nicht selten.

Im folgenden soll auf die einzelnen Arten unnormaler Milchen näher eingegangen werden.

1. Kolostrum (Biestmilch).

Als Kolostrum, auch Erstlingsmilch, Biestmilch, Bestmilch, Biestermilch, Kolostrummilch oder Kolostralmilch wird diejenige Milch bezeichnet, die unmittelbar nach dem Kalben von den Drüsen ausgeschieden wird. Das Kolostrum zeigt ein eigentümliches physikalisches, chemisches und physiologisches Verhalten und nimmt erst, je nach der Einzelveranlagung des betr. Tieres, allmählich, oft schon nach drei Tagen, die Eigenschaften gewöhnlicher reifer Milch an. Daß die dem Euter weiblicher Säugetiere in den ersten Stunden vor und nach einer Geburt entzogene milchartige Flüssigkeit noch nicht die Eigenschaften gewöhnlicher Milch besitzt, ist selbstverständlich eine uralte Erfahrung, und so alt, wie die Bekanntschaft mit der Milch. Im Gegensatz zur reifen Milch besitzt die Biestmilch einen eigenartigen, etwas scharfen Geruch und Geschmack.

1. Das Aussehen der Biestmilch ist schon ganz anders als das reifer Milch. Während die Farbe letzterer je nach der Fütterungsweise weiß bis gelblich ist, hat das Kolostrum kurze Zeit nach dem Kalben eine intensiver gelbe bis gelbbraune Farbe in verschiedenen Tönungen — bedingt durch den Farbstoff, der dem Fett eigen ist —, um dann oft schon nach ca. 48 Stunden die normale Milchfarbe annähernd anzunehmen.

2. Die Konsistenz des ersten Gemelkes ist dickflüssig, schleimig und klebrig, nähert sich dann aber bei den folgenden Melkungen schnell derjenigen reifer Milch, was oft nach etwa 36 Stunden bereits der Fall ist. Die hohe Konsistenz wird bedingt durch den außergewöhnlich großen Gehalt an Trockenmasse und besonders an löslichen Eiweißstoffen.

3. Das erste Gemelk des Kolostrums rahmt auch bei tagelangem Stehen nicht auf, im Gegensatz zu allen späteren Gemelken, bei denen eine außerordentlich schnelle Aufrahmung stattfindet und die an dem Aussehen der Rahmschicht erkennen läßt, daß letztere den Farbstoff enthält. Die Fettkügelchen in der Kolostralmilch sind sehr verschieden an Größe und kleben oft gruppenweise aneinander. Vielfach kann man unter dem Mikroskope beobachten, daß die großen Fettkügelchen angegriffen bzw. etwas abgeplattet sind.

4. Das spezifische Gewicht des kurz nach dem Kalben gewonnenen Kolostrums ist der erhöhten Trockenmasse wegen sehr hoch und beträgt etwa 1,060—1,080 gegenüber 1,030 im Mittel normaler reifer Milch.

5. Das Lichtbrechungsvermögen des Chlorkalziumserums ist in den ersten beiden Gemelken entsprechend dem geringen Gehalt an Milchzucker sehr niedrig, etwa 31,0 Grad und weniger, d. h. falls die Gewinnung des CaCl_2 -Serums bei den ersten beiden Gemelken überhaupt möglich ist. Umgekehrt ist die Lichtbrechung des Spontanserums sehr hoch und beträgt meist über 90 Grad. Diese Erscheinung ist auf den hohen Gehalt an gelösten Eiweißstoffen zurückzuführen.

6. Sehr unregelmäßig ist die Gefrierpunkterniedrigung der Biestmilch, jedoch zeigt das erste Gemelk die höchsten Werte. Wir beobachteten solche von $\Delta \cdot 10^2 = 58,0—60,5$. Diese Erscheinung wird wohl durch die Erhöhung des Säuregrades bedingt.

7. Während der Säuregrad frischer normaler Milch 6—7 nach Sorbylet-Henkel beträgt, zeigt die frische Biestmilch durchweg über 10, oft beträchtlich über 10 Grade. Die saure Reaktion der Milch gegenüber Phenolphthalein wird ja bekanntlich bedingt durch den Gehalt der Milch an sauren Salzen, an Kasein (letzteres ist eine sehr schwache sechsbasische Säure) und, allerdings in ganz geringem Maße, an sauren Gasen. Der höhere Säuregehalt an Biestmilch erklärt sich meines Erachtens durch ihren vermehrten Gehalt an Milchsäuren (Phosphaten) und an Käsestoff, der, wenn er auch in seiner Menge gegenüber den gelösten Eiweißstoffen beträchtlich zurücktritt, doch immerhin in größerer Menge in der Biestmilch enthalten ist als in der reifen Milch.

8. Ganz besonders erfährt die Trockenmasse des Kolostrums eine Erhöhung, beträgt dieselbe doch bis fast dreimal so viel als die reifer Milch (11—13 Proz.). Zurückzuführen ist diese Tatsache auf die Erhöhung des Gehaltes besonders an Eiweißstoffen, etwas an Asche, oft auch mit auf den Fettgehalt.

9. Der Fettgehalt im Kolostrum ist außerordentlich schwankend. Die vielfach verbreitete Ansicht, daß das Kolostrum immer sehr fettreich sei — was wohl auf die Farbe desselben zurückgeführt werden kann —, ist unrichtig. Man trifft Biestmilch an mit knapp 2 Proz. Fett sowohl wie auch solche mit 8 Proz. und noch mehr. Jedoch ist der Fettgehalt vielfach höher als bei normaler Milch. Rechnet man aber den Fettgehalt auf die Trockenmasse um, so ist derselbe anfangs meist geringer, steigt dann aber unter gewissen Schwankungen auf die Höhe desjenigen von reifer Milch. Das Fett des ersten Gemelkes, das eine dunkelgelbe Färbung zeigt, ist in seiner Zusammensetzung ganz anders als das reifer Milch und nähert sich mehr dem Körperfett. Bedeutend höher als normal sind der Schmelzpunkt, Erstarrungspunkt, die Refraktion und die Jodzahl, niedriger dagegen spezifisches Gewicht, Verseifungszahl, Reichert-Meißl-Zahl und Polenske-Zahl. Die Werte für das Kolostralfett liegen fast genau in der Mitte zwischen denen des Rinderfettes und des Milchfettes, so daß man wohl, zumal unter Berücksichtigung der Eigentümlichkeiten beim Buttern der Kolostralmilch, sagen kann, daß das Kolostralfett gewisse Ähnlichkeiten mit dem Milch- und Tierfett hat, wahrscheinlich ein Gemisch von beiden ist und neben normalem Milchfett noch ein dem tierischen Fett zum mindesten sehr ähnliches Fett in ihm enthalten ist. Die Menge dieses beigemischten Fettes ist je nach den individuellen Eigenschaften der Tiere verschieden und unterliegt in den ersten 6 Tagen ziemlich großen Schwankungen. Nach 6 Tagen ist das Kolostralfett zum größten Teil Milchfett.

10. Entsprechend dem erhöhten Gehalte an Trockenmasse und Fett ist natürlich auch die fettfreie Trockenmasse (r) erhöht.

Wie schon vorher erwähnt, ist der Säuregrad der Kolostralmilchen sehr hoch und beträgt oft das Doppelte normaler Milch, um erst allmählich wieder zu fallen.

11. Besonders charakteristisch ist bei der Kolostralmilch das Verhältnis der einzelnen Eiweißkörper (Kasein, Albumin und Globulin) zu einander. Während nach hiesigen Beobachtungen in der reifen Milch der norddeutschen Tieflandschläge auf etwa fünf Teile Kasein ein Teil gelöste Eiweißstoffe, d. h. Albumin plus Globulin, entfallen, ist in der Biestmilch dieses Verhältnis oft umgekehrt. Der Gesamteiweißgehalt ist gegenüber normaler Milch bedeutend erhöht und beträgt oft über 20 Proz. Eine große Rolle spielt der Globulingehalt, der sogar bis 8 Proz. beträgt, während reife Milch nur bis etwa 0,2 Proz. Globulin aufweisen soll. Auch der Albumingehalt ist etwas erhöht, doch wirkt sich diese Erhöhung nicht so scharf aus wie beim Globulin.

12. Der Milchzucker, der in normaler Milch etwa 4,5—5 Proz. beträgt, erfährt im Kolostrum eine erhebliche Erniedrigung und kann auf einige Zehntel-Prozent zurückgehen, steigt dann aber mit jedem Gemelt langsam auf die normale Menge wieder an.

13. Bedeutend erhöht ist auch der *Mischengehalt*, der beim ersten Gemelt etwa 1,0 Proz. beträgt, um dann allmählich auf seine gewöhnliche Höhe herabzugehen; einzelne Forscher haben in der Kolostrummasse an Phosphorsäure (P_2O_5) erheblich mehr als in reifer Milch gefunden, während andere Forscher derartig hohe Werte (43,3 Proz.) nicht haben feststellen können.

Größeren Schwankungen ist der Kalkgehalt, der meist recht hoch ist, unterworfen und auch in Bezug auf *Magnesiumgehalt*, den einzelne Forscher beträchtlich erhöht fanden (Krueger und Trunz fanden 6,45 Proz. bzw. 4,76 Proz.), gehen die Ansichten der Forscher auseinander, da gelegentlich MgO in Kolostrum weniger als in normaler Milch gefunden worden ist. Der Chlorgehalt, der in reifer gesunder Milch 0,08—0,12 Proz. zu betragen pflegt, ist im Kolostrum nach hiesigen Beobachtungen etwas erhöht. Es wurden hier Zahlen von 0,148—0,163 Proz. gefunden.

14. *Lezithin* und *Cholesterin*, zwei für den Organismus wichtige Stoffe, die in der reifen Milch nur in geringer Menge enthalten sind, kommen nach den Untersuchungen von Krueger und anderen Forschern im Kolostrum in gesteigertem Maße vor.

15. Mikroskopisch läßt sich Kolostralmilch am Vorhandensein der jogen Kolostrumkörperchen feststellen. Letztere sind ein traubenförmiges oder maulbeerartiges Gebilde und nur den ersten Milchen nach dem Kalben in mehr oder weniger großer Anzahl eigen. Der Mehrzahl nach sollen diese Kolostrumkörperchen nach Fleischmann aus einer wechselnden Menge größerer und kleinerer Fettkügelchen bestehen, welche durch ein hyalines, häutchenartiges, in Essigsäure und Alkalien quellendes Bindemittel zusammengehalten werden. Sie sind, entgegen einer weiterverbreiteten Meinung, für die Morphologie der Milchbildung ganz ohne Bedeutung, und es ist irrig, in ihnen den Typus der Verfettung der Epithelzellen der Milchdrüsenbläschen zu suchen. Vermutlich bilden sie sich aus Epithelzellen, die einen besonderen, nur während der ersten Zeit der Drüsentätigkeit zu beobachtenden Entwicklungsgang nehmen, hell, oder nur matt granuliert erscheinen und die Fähigkeit besitzen, nachdem sie abgestoßen wurden, Fett aus ihrer Umgebung in ihr Inneres aufzunehmen.

Krauber hält die Kolostrumkörperchen für weiße Blutkörperchen, die, in die Alveolen eingewandert, gequollen und fettig degeneriert sind. Außer den eigentlichen Kolostrumkörperchen kommen im Kolostrum noch verschiedene andere Gebilde, aber nur in sehr geringer Menge, vor, und zwar Zellen von der Größe der Kolostrumkörperchen, welche entweder nur wenige Fettkügelchen, aber einen deutlichen Kern, oder gar keine Fettkügelchen, dagegen einen bis zwei von einer fein granulierten Substanz umgebene Kerne einschließen, ferner Fettkügelchen mit einer scharf begrenzten, aus fein granulierter Substanz bestehenden Kappe, helle Zellen mit einzelnen Fettkügelchen und einem exzentrisch gelagerten Kern, kleine, scheinbar freie Zellkerne darstellende Gebilde, und endlich *Leukozyten* (weiße Blutkörperchen), die sich in ganz geringer Menge beinahe in jeder reifen Milch vorfinden sollen.

Das Kolostrum, das gewöhnlich einen höheren ursprünglichen Aziditätsgrad als die Milch besitzt, ist oft, aber nicht immer, reicher an Katalase, Reduktase und Zellen. Daß es stark hervortretende bakterielle Eigenschaften zeige, ist nicht erwiesen, wohl aber wurde beobachtet, daß in frischstem Kolostrum während der ersten Stunde Bakterienwachstum merklich behindert erschien.

16. Die Selbstgerinnung erfolgt beim ersten Kolostralgemelt nur ganz selten und dann auch nur nach Ablauf von mehreren Tagen. Diese Tatsache ist darin begründet, daß einmal die erste Biestmilch nur ganz wenig Milchzucker enthält, um genügend Milchsäure für die Ausfällung des Kaseins bilden zu können. Zweitens kommt noch hinzu, daß der Käsestoff im Verhältnis zu den löslichen Eiweißstoffen in zu geringer Menge vorhanden ist, so daß er infolge der klebrigen Beschaffenheit der konzentrierten Eiweißlösung sich nicht genügend zusammenziehen kann. Bei den folgenden Gemelken nimmt die Selbstgerinnungsfähigkeit dauernd zu. Die erhaltenen Kolostralspontansera haben durchweg ein dunkelgelbes Aussehen, während die Spontansera reifer Milchen eine grünliche Farbe besitzen.

17. Die Gerinnungsfähigkeit des Kolostrums durch das Labenzym ist trotz des hohen Säuregrades desselben äußerst gering. Das erste Gemelt läßt sich überhaupt nicht einlaben. Beim zweiten läßt sich schon öfters eine, wenn auch langsame Gerinnung erzielen. Die Ursache dieses eigenartigen Verhaltens der Biestmilch dürfte ebenfalls in dem Verhältnis der verschiedenen stickstoffhaltigen Körper derselben zueinander zu suchen sein.

18. Die frische Biestmilch gerinnt beim Aufkochen infolge ihres hohen Gehaltes an löslichen, durch Hitze koagulierbaren Eiweißstoffen, während die reife Milch erst bei etwa $9\frac{1}{2}$ Säuregraden nach Sorghet-Henkel durch Aufkochen zum Gerinnen gebracht werden kann. Bei letzterer handelt es sich aber lediglich um eine Kasein-gerinnung.

19. Die Biestmilch besitzt eine schwach abführende Wirkung. In alter Zeit glaubte man, das Kolostrum sei den neugeborenen Tieren schädlich und müsse ihnen vorenthalten werden. Diese Meinung, der man da und dort auf dem Lande und in der Stadt heute noch begegnet, ist falsch, vielmehr schreibt man dem Kolostrum eine heilsame Wirkung zu, da es dazu diene, den Darmkanal der Neugeborenen von dem Mutterpech zu reinigen.

Worauf diese abführende Wirkung eigentlich zurückzuführen ist, ist noch nicht völlig geklärt. Einzelne Forscher schreiben dieselbe dem erhöhten Magenesthagehalte zu, doch da der MgO -Gehalt, wie erwiesen, nicht immer beim Kolostrum eine Erhöhung erfährt, kann demselben nicht ausschließlich die abführende Wirkung zugeschrieben werden, sondern ebenso gut kann auch die anormale Zusammensetzung des Fettes, da auch Lezithin- und Cholesterin-Gehalt beim Kolostrum erhöht sind, die abführende Wirkung fördern. Ob dafür evtl. auch die erhöhte Eiweißmenge bzw. das Mengenverhältnis der einzelnen Eiweißkörper zueinander oder die Azidität der Kolostralmilch in Frage kommen können, ist noch nicht erwiesen, sondern bleibt weiteren Arbeiten auf diesem Gebiete vorenthalten. Jedenfalls ist alles weise im Haushalte der Natur eingerichtet.

Von einer schädigenden Wirkung der Biestmilch auf den menschlichen Organismus kann keine Rede sein, da dieselbe seit langem in manchen Gegenden zur Bereitung schmackhafter und hochwertiger Nahrungsmittel verwendet wird, ohne daß Krankheitsfälle, die auf deren Genuß zurückgeführt werden können, bekannt geworden sind.

In Ostpreußen z. B. wird sie zum Baden der bekannten Klinsen, in Ostfriesland zur Bereitung des Pirrel, in Mecklenburg auf dem Lande zur Herstellung der sog. Biestbutter verwendet. Letztere ist lediglich aufgekochte und daher geronnene Biestmilch der ersten Gemelte, die auf einem Sieb durch Drücken, soweit angängig, von Molken befreit und dann je nach Geschmack, mit Zucker usw. auf Brot, aber in recht dicker Auflage, gegeben wird.

Zur Herstellung von sog. Käse aus Biestmilch gibt Emma Griep in der Wochenschrift „Land und Frau“ (Verlag von Paul Parey, Berlin S.W. 11) folgende Anleitung: Man setzt zu etwa 2 Litern Milch der ersten bis dritten Melzung eine kleine Zwiebel, fein zerrieben, eine Messerspitze voll gemahlener Pfeffer und das erforderliche Kochsalz, läßt die so vorbereitete Milch eine Stunde lang stehen, rührt sie in dieser Zeit ab und zu um, damit die Zusätze sich möglichst gleichmäßig verteilen, schüttet sie dann unter Zurückhaltung des zu Boden gefallenem Pfeffers in einen von oben nach unten verengten Steintopf oder — je nach der Milchmenge und je nach der gewünschten Käsegröße — in etliche solcher Töpfe und stellt sie darin unberührt eine Stunde in siedendes Wasser. Der Käse ist dann fertig und kann aus den Töpfen gestürzt und kalt gestellt werden. Will man den Käse längere Zeit aufbewahren, so kann man ihn in den Töpfen lassen und zwecks Luftabflusses mit Butterschmalz begießen, die Töpfe mit Pergamentpapier verbinden und bis zum Gebrauch an einen trockenen und luftigen Ort zurückstellen. Statt des Pfeffers, oder auch mit ihm, kann man der Biestmilch in gleicher Weise etwa beliebige andere Gewürze zusetzen.

Von der Mitverarbeitung auf Molkereierzeugnisse in der Molkerei muß die Biestmilch ausgeschlossen werden und zwar aus folgenden Gründen:

1. Beim Frischmilchverkauf kann eine Beimengung von Biestmilch zur übrigen Milch unter Umständen schon beim Hochpasteurisieren ein Gerinnen der Gesamtmilch hervorrufen, zumal wenn der Säuregrad der Milch, wie es oft zu erwarten ist, etwas erhöht ist.

2. Wegen der anormalen Zusammensetzung des Biestmilchfettes gibt die Biestmilch auch eine unnormale Butter, so daß Beimengungen von Biestmilch unangenehme Butterfehler hervorrufen können. Die reine Biestmilchbutter hat nach meinen Beobachtungen eine lehmige Beschaffenheit und einen unangenehmen Geschmack, der sich auch im Gemenge der Butter aus guter reifer Milch mitteilt.

3. In der Käseerei verursacht die Biestmilch eine unnormale Labgerinnung der Kesselmilch. In dem Käse bleibt immer ein Teil der Molken zurück. Diese Biestmilchmolken sind aber außerordentlich reich an löslichen Eiweißstoffen. Letztere reifen aber ganz anders wie der Käsestoff. Im Weichkäse können sie leicht eine faulige Gärung hervorrufen und ihn unverkäuflich machen, während sie in Hartkäsen z. B. solchen nach Emmentaler Art weiße Nester zu bilden pflegen, die den Käse minderwertig machen.

Daher haben die Molkereien und ganz besonders die Hartkäseereien strengste Vorschriften erlassen, keine Biestmilch an die Molkerei mitzuliefern. Einige setzen den Zeitraum bis auf 7, andere auf 8 und weitere sogar bis auf 14 Tage nach dem Kalben an.

Die Frage, wann eine Biestmilch in reife Milch übergeht, ist nicht genau zu beantworten; denn hier sprechen die Veranlagung des Einzeltieres und vielleicht auch noch sonstige, noch nicht näher erforchte Umstände mit. Bei einigen Tieren kann es vielleicht 14 Tage dauern, bei anderen nur 4 oder 10 Tage. In seiner Dissertation über Biestmilch usw. der Ziege hat mein Schüler und früherer Mitarbeiter, Herr Dr. Joh. Frahm, die Vermutung ausgesprochen, daß die Tiere unmittelbar nach dem Werfen dann eine der reifen

Milch möglichst ähnliche Biestmilch geben, wenn sie, wie es bei Ziegen häufig geschieht, möglichst lange bis zum Werfen gemolken werden. Bei einer Kuh, die am 14. Tage vor dem Werfen noch 1 Liter gab, konnten wir kürzlich diese Theorie nicht bestätigt finden; denn die fettfreie Trockenmasse der ersten Biestmilch betrug fast 18 Prozent, also mindestens das Doppelte der reifen Milch.

Für den Praktiker reicht es vollständig aus, wenn er die Kochprobe ausführt, um festzustellen, ob die Biestmilch in annähernd reife Milch übergegangen ist. Gerinnt die Milch nicht mehr griefig fein beim Aufkochen, so kann sie ruhig als Trinkmilch in den Handel gebracht oder zu Zwecken der Buttermilch- und Weichkäseerei verwendet werden. In der Emmentaler Käseerei muß man schon viel vorsichtiger sein.

2. Milch nach dem Verwerfen der Kühe.

Ueber die Zusammensetzung und Beschaffenheit der Milch, die nach dem Verwerfen der Tiere abgefordert wird, liegen nur ganz spärliche Beobachtungen vor. Nach den von Schaffer und Heß ausgeführten Untersuchungen war eine abweichende Zusammensetzung der nach dem Verwerfen ermolkenen Milch nicht festzustellen. Beobachtungen im Allgäu zeigten, daß der Mindermilchertrag während des dem Verfallen folgenden Milchendseins fast 1200 Kg. betrug.

Von zwei Starken der Herde Schr., die verkalteten und von denen die eine bald nach dem Verkalben einging, wurden hier die unmittelbar nach dem Verwerfen ermolkenen Milchen mit folgendem Ergebnis untersucht:

Spezifisches Gewicht:	1,0365	1,0383
Trockenmasse:	14,07	15,70
Fett:	4,20	5,10
Fettfreie Trockenmasse:	9,87	10,60
Fett in der Trockenmasse:	30,00	32,42
Wasser im Plasma:	89,70	88,83
Fehlende Lösung direkt reduzierende Stoffe, berechnet als Milchzucker:	4,39	4,16
Gesamtprotein (N. 6,37):	5,39	6,58
Käsestoff (N. 6,39):	3,23	3,76
Im Wasser lösliche Stickstoffkörper (N. 6,30):	2,22	3,0
Milchäse:	0,70	0,90

Das Aussehen beider Milchen war dunkelgelb, beim Kochen gerannen sie; desgleichen waren Kolostrumkörperchen in ihnen nachzuweisen. Sie zeigten also das typische Verhalten von Kolostralmilchen trotz ihres verhältnismäßig geringen Gehaltes an fettfreier Trockenmasse und darin besonders an löslichen Eiweißstoffen.

3. Milch von altmilchenden Kühen.

Wie vom Kolostrum der Abbau zur reifen Milch geschieht, so folgt auch naturgemäß beim allmählichen Verfließen der Milch während der Laktation zum Schluß wieder eine Annäherung in Zusammensetzung und Beschaffenheit der Milch an die der Kolostralmilch. Diese Eigenschaften scheinen umso stärker hervorzutreten, je länger die Laktationsperiode dauert. Im allgemeinen kann man von der Altmilch — sie möge hier so genannt sein — behaupten:

1. daß sie reicher ist an Fett und auch etwas mehr fettfreie Trockenmasse enthält wie die reife Milch. Aber Regeln ohne Ausnahmen gibt es bekanntlich nicht. Gelegentlich, allerdings äußerst selten, kann auch mal das Gegenteil beobachtet werden.

2. der Rahm der Altmilch läßt sich schwerer, unter Umständen garnicht verbuttern. Diese Erscheinung hat seinen Grund:

a) darin, daß diese Milch konzentrierter, flebriger ist als die reife Milch,

b) daß die Fettkügelchen im Durchschnitt kleiner sind als die der reifen Milch,

c) daß das Fett der Altmilch etwas anders beschaffen ist wie das der reifen Milch und sich in seiner Zusammensetzung und seinen Eigenschaften allmählich immer mehr dem Kolostrumfett nähert.

3. Die Altmilch rahmt schlechter auf und ist auch schwerer durch Zentrifugalkraft zu entfetten, weil sie das Fett in kleinerer Verteilung enthält, flebriger ist und daher dem Aufsteigen bezw. Entziehen des Fettes mehr Widerstand entgegensetzt wie die reife Milch.

4. Die Altmilch ist widerstandsfähiger gegenüber dem Labenzym. Sie gerinnt langsamer. Hierauf hat der Käser besonders sein Augenmerk zu richten.

5. Zuweilen ist in der Altmilch ein abnormer Geruch zu beobachten. Solche Milch ist vom Konsum und von der Verarbeitung auf Molkereierzeugnisse auszuschließen. Dies kann auch meines Erachtens nur eintreten, wenn eine Kuh bis vor dem Kalben durchgemolken wird; denn dann nimmt die Milch einen biestmilchähnlichen Charakter an, ihr Gehalt an löslichen Eiweißstoffen ist, wie wir uns überzeugen konnten, bedeutend erhöht, ihr Gehalt an Milchzucker etwas niedriger. Auch kann bereits schon das Auftreten von Kolostrumkörperchen beobachtet werden. Eine rotbunte Kuh, von der das 12. Kalb erwartet wurde, gab zwei Tage vor dem Kalben — die Milch tröpfelte direkt aus den Zitzen — eine Milch von folgender Zusammensetzung:

Spez. Gew. bei 15 Grad C.:	1,0396
Trockenmasse:	14,01 %
Fett:	1,80 %
Fettfreie Trockenmasse:	12,21 %
Wasser im Plasma:	87,57 %
Gesamteiwweiß:	6,77 %
Kasein:	4,04 %
Lösliche Eiweißstoffe:	2,39 %
Milchzucker:	4,23 %

Äsche:	1,07 %
Chlor:	0,124 %
Refraktion:	39,5
Gefrierpunkt:	59,0

Das Aussehen der Milchflüssigkeit war stark gelb, die Konsistenz flebrig. Kolostrumkörperchen waren nachzuweisen. Beim Kochen gerann die Milch. Sie war also bereits als Biestmilch anzusprechen.

(Fortsetzung folgt).

Mitteilungen

Der Kalkgehalt der Käseäse in seinem Zusammenhang mit der Bereitung des Käses. Von Dr. Alfred Elger. Sonderdr. einer von der Naturw. Fakultät der Universität Halle genehm. Inaug.-Dissert. 1926 (Aus dem Molkereilaboratorium am Landw. Institut der Universität Halle, Leiter Prof. Dr. Gukeit).

Veranlassung zu der vorliegenden Arbeit hat dem Verf. ein gerichtliches Obergutachten von Herrn Prof. Dr. E. Gukeit über Camembertkäse gegeben, wobei Prof. Gukeit auf den Gedanken kam, aus dem Kalkgehalt der Käseäse auf die Herstellungsart des Käses zu schließen. Von den in der Milch als „Kaseinkalkverbindungen“ bekannten Kalksalzen sind drei bekannt und zwar das Monokalziumkaseinat, das Dikalziumkaseinat und das Trikalziumkaseinat, die mit Wasser kolloide Lösungen bilden, die man „Sol“ nennt. Bei der Käsebereitung wird der Käsestoff auf zweierlei Art zur Ausscheidung gebracht, entweder durch Lab, in welchem Falle er als Bruch, roher Käse, Dickete, Matten usw. bezeichnet wird, oder durch Säuren, in welchem Falle man ihn Quarg, Topfen, weicher Käse, Schlickermilch, Glumse, usw. nennt. Schmidt und Kapelle zeigten erstmals, daß sich beide Gerinnelarten wesentlich voneinander unterscheiden, so ist das Säuregerinnel reines aus seiner Kalkverbindung ausgeschiedenes Kasein, während das Labgerinnel die unlösliche Kalkverbindung eines durch Lab neu gebildeten Eiweißkörpers, des Parakaseins, ist. Die Wirkung des Laves besteht in folgenden zwei Vorgängen: 1. Spaltung bezw. Umwandlung des Käsestoffes und 2. Niederlage des Parakaseins, das unlöslich ist bezw. wird, wenn es sich mit Kalk verbindet. Vergleicht man beide Gerinnel miteinander, so ergibt sich, daß das Säuregerinnel, der Quarg, sich in Wasser weniger schwer verteilt, läßt als der Bruch und ferner nicht elastisch und leicht flebrig und schmierig ist. Die Art der Bereitung entsprechend reagiert es sauer und bildet nur für einen beschränkten Kreis von Bakterien einen günstigen Nährboden, die Reifung der Sauermilchkäse schreitet fast ausnahmslos nur von außen nach innen fort. Im Gegensatz hierzu ist das Labgerinnel, der Bruch, nicht im mindesten flebrig und schmierig und zudem von elastischer Beschaffenheit, es enthält außerdem an Mikroorganismen die ganze Flora der Milch.

Für die chemische Prüfung der Herstellungsart eines Käses kann zunächst der Säuregrad in Betracht, der jedoch insofern als beweiskräftig betrachtet werden kann, als die Lebensäußerungen niederer Organismen den Säuregrad sehr verschieden zu beeinflussen vermögen, wogegen die Zusammensetzung der Äsche viel deutlichere Merkmale ergibt, denn saurer die Milch bei der Gerinnung war, umso mehr Kalk muß in den Molken gehen und dementsprechend muß die Käseäse mehr an Kalk verarmen.

Im experimentellen Teil der Abhandlung bespricht Verf. zunächst die Abhängigkeit des Kalkgehaltes der Käseäse von der Azidität der Milch. Bei der Gerinnung durch Säure wird die Mehrzahl der Äschenbestandteile in lösliche Stoffe umgewandelt und in die Molken übergeführt; Sauermilchkäse müßten sich demnach durch ein Minimum an Kalk in der Äsche von den Labkäsen wesentlich unterscheiden. Allerdings ist zu beachten, daß der Kalkgehalt der Labkäse aus jünger Milch natürlich vom Kalkgehalt der Milch selbst abhängig ist. Entsprechend den anderen Bestandteilen der Milch ist auch der Kalkgehalt derselben größeren Schwankungen unterworfen. Nach dem vorliegenden Analysenmaterial schwankt der Kalkgehalt der zum Verkäsen verwandten Milch zwischen 22 und 31 Prozent. Aus Untersuchungen von Krüger ist ersichtlich, daß beim Verkäsen jünger Milch der Kalkgehalt in der Käseäse etwa 40 Prozent höher ist als in der zugehörigen Milchäse. Infolgedessen muß den angeführten Prozentzahlen von 22 und 31 ein Kalkgehalt von 30 und 43 Prozent der Äsche entsprechen. Während die Quargkäse überall bereit werden können, werden die Labkäse vorwiegend in den Marktsäen und den Alpen bereitet und ist anzunehmen, daß die Milch in den graswüchigen Gegenden nicht so ungleichmäßig zusammengefaßt ist wie in Gegenden, wo wechsellagernde Futterstoffe insbesondere auch Industriefutter verabreicht werden. Der Kalkgehalt der zu den Großhandelskäsen verwandten Milch dürfte daher als ziemlich gleichmäßig, etwa zu 27 Prozent anzusehen sein.

Verf. führte zunächst einen Versuch aus, um die Abhängigkeit des Kalkgehaltes der Käseäse von dem Säuregrad der zum Verkäsen verwandten Milch zu beweisen, wobei aus einem Aufnahmungsversuch ein fallende Magermilch Verwendung fand. Das Ergebnis dieser Untersuchung der Äschenmenge auf den Kalkgehalt bestätigt voll und ganz die Erwartung, daß der Kalkgehalt des Käses mit Erhöhung der Azidität des zum Verkäsen verwandten Milch abnimmt. Zum zweiten Versuch stellte Verf. einen Käse nach Tilsiter Art her und zwar aus ganz frischer Zentrifugalmagermilch von einem Fettgehalt von 0,6 Prozent. Es zeigte sich, daß das Maximum an CaO von 32,6 und 32,8 Prozent bei Käsen auftritt, die aus ganz frischer Milch hergestellt worden waren. Der dritte Versuch war ein Vergleichsversuch zwischen Gussander- und Holstein-Magermilchverfahren gewonnener Magermilchen. Trotz der geringen Aziditätsunterschiede von 5,4 bei Gussander-Magermilch und 5,5 bei Holstein-Magermilch ist doch ein merklicher Unterschied zwischen den beiden Kalkgehalten von 24,3 auf 21,89 entstanden. Mit dem 4. Versuch untersuchte Verf. den Einfluß einer solchen Aziditätssteigerung der Milch auf den Kalkgehalt der Käseäse, wie sie durch Zusatz von sauren Molken bei der Bereitung der Camembertkäse üblich ist. Auch bei diesem Versuch zeigte wiederum sehr deutlich die Erniedrigung des Kalkgehaltes in der Käseäse durch die Erhöhung der Azidität der Milch. Verf. dehnte dann seine Untersuchungen auf Handelskäse aus. Bei Bereitung der Hartkäse bekannlich zur Herstellung der Schweizerkäse eine Milch mit einer erhöhten Azidität verwandt, weshalb hier ein niedriger Kalkgehalt der Äsche bei dem aus frischer Milch bereiteten Tilsiter Vollfettkäse zu erwarten ist. Die beiden echten Schweizerkäse hatten einen mittleren Kalkgehalt von 25,0 Prozent, d. h. 3 Prozent weniger als der Tilsiter Vollfettkäse.

drei zur Untersuchung verwandten Edamer Käse hatten einen mittleren Kaltgehalt von 17,01 Prozent. Trotz grundsätzlich gleicher Herstellungsweise hatte Goudakäse einen mittleren Kaltgehalt von 24,3 Prozent, der also um viele Prozente höher liegt als der mittlere Kaltgehalt des Edamerkäses. Unter anderem wurden zwei Sorten von Hartkäsen untersucht, bei deren Bereitung eine Säuerung des Bruches direkt angestrebt wird. Echter Chester-Käse besaß nur einen Kaltgehalt von 10,80 Prozent, eigentümlich ist dieser Käsesorte die Nachsäuerung des Bruches, worauf auch die starke Verminderung des Kaltgehaltes zurückzuführen sein dürfte. Echter Vermesantäse wies einen Kaltgehalt von 19,27 Prozent auf. Dieser gegen den Gehalt von 25 Prozent der echten Schweizerkäse erniedrigte Kaltgehalt von 19,27 Prozent dürfte der Bereitungsweise der Parmesankäse entsprechend auf die vorgeschrittene Reife der Milch und auf die Säuerung des Bruches in der Molke zurückzuführen sein. Verf. wendet sich dann den Weichkäsen zu und führt zunächst an, daß als erstes Erfordernis für eine regelrechte Fabrikation angegeben sei, daß nur süße Milch Verwendung findet. Wenn man aber daraus den Schluß zog, daß sie auch in diesem Zustand verfaßt werden müsse, so ist das irrig. Im Gegenteil macht die Milch wohl bei keiner Gruppe der Labkäse eine so fräftige Säuerung durch wie bei den molkenreife französischen Weichkäsen. Wie sehr auch die Abrahmung einen Einfluß auf den Kaltgehalt der Käse hat, geht aus den Untersuchungsergebnissen der Camembertkäse hervor, so hat der Käse mit dem höchsten Fettgehalt von 68,5, der also die geringste Abrahmung durchgemacht hat, den höchsten Kaltgehalt von 6,37 Prozent der Masse. Es ist deutlich ersichtlich, daß durch die Länge der Aufrahmzeit der Milch der Kaltgehalt der Käse stark herabgesetzt wird. Die Beeinflussung des Kaltgehaltes bei Weichkäsen durch die Labungsdauer ist bei dem Allgäuer, Limburger oder Badsteinkäse und dem Allgäuer Romadur ersichtlich. Der Badsteinkäse wird bekanntlich in 25 bis 40 Minuten dickgelegt, der Romadur dagegen in 65 bis 70 Minuten. Beim Badsteinkäse beträgt der Kaltgehalt 13,34 Prozent der Masse und beim Romadur 8,63 Prozent der Masse. Bei der Untersuchung der Sauermilchkäse ergibt sich naturgemäß ein sehr niedriger Kaltgehalt von nur 2,7 und 3,27 Prozent.

Verf. untersucht dann die Abhängigkeit des Kaltgehaltes der Käse von der Gerinnungszeit und dem Nachwärmen. Durch neun Käseversuche wurde zunächst angestrebt, von einer Milch von möglichst gleicher Beschaffenheit auszugehen und festzustellen, wie kürzere und längere Gerinnungszeit und ebenso das Nachwärmen des Bruches einerseits bei normaler, dann bei vorgeschrittener Reife der Milch den Kaltgehalt der Käse beeinflussen, das Resultat war jedoch nicht befriedigend. Verf. kommt dann schließlich zu dem Ergebnis, daß, abgesehen von einzelnen Unstimmigkeiten und noch nicht übersehbaren Erscheinungen aus der Molkenfäulnis zu folgern sei, daß der Kaltentzug des Gerinnsels durch die sich abspielenden Molken nicht schon im Moment des Gerinnens erfolgt, sondern daß sowohl beim Verkäsen der süßen Milch als der gesäuerten und sauren Milch die Abstumpfung der Molken erst allmählig und sehr weitgehend — fast bis zur Neutralisation gegen Phenolphthalein — erfolgt, ehe die erwartete Aziditätssteigerung beginnt. Wenn nun die Anreicherung des Molkenferments mit Kalt erst im Laufe einer gewissen Zeit erfolgt, so müssen alle Faktoren, die eine schnellere oder langsamere Entfernung der Molken mit sich bringen, als Regelung der Gerinnungsdauer durch Labmenge und Temperatur, schnellere oder langsamere Zerkleinerung des Bruches, Feintrühren der Bruchförmner, Abschöpfen eines Teiles der Molken, Erhöhung der Temperatur (Nachwärmen), Riegelfassen des abgeseihten Bruches in den Molken und Pressen der Käsemassen meßbaren Einfluß auf den Kaltgehalt der Käsemasse haben. Alle diese Faktoren können verschieden wirken, je nach der Azidität der Milch, wenn deren Einfluß auch an sich dominiert.

Elger faßt dann seine Untersuchungen wie folgt zusammen: es wurde bei der vorliegenden Arbeit von dem Gedanken ausgegangen, daß der hohe Kaltgehalt in der Masse eines Labkäses aus süßer Milch und der niedrige in derjenigen eines Sauermilchkäses gestatten müsse, durch eine Kaltbestimmung die Entscheidung zu treffen, ob Labkäse oder Sauermilchkäse vorläge. Dieser Gedanke erwies sich als nicht zutreffend, weil die Bereitung eines jeden guten Labkäses zwar von möglichst frischer Milch ausgeht, diese aber nicht immer in solchem Zustand verfaßt wird, sondern die „frische“ Milch erst einer bestimmten „Reifung“ unterworfen, ja sogar mit Säureweckern versehen und auf eine bestimmte Azidität gebracht wird. Es geht das soweit, daß der Kaltgehalt in der Käsemasse der jetzt hergestellten französischen Weichkäse, obgleich sie Labkäse sind, sich von demjenigen der typ. Sauermilchkäse nicht unterscheidet. Andererseits ergab die Untersuchung verschiedener Sorten der im Handel erhältlichen Käse im Verein mit angestellten Versuchen, daß zwischen dem Kaltgehalt und der Bereitungsweise der Käse bestimmte Beziehungen bestehen, so daß die Bestimmung des Kaltgehaltes im Einzelfalle häufig wertvolle Aufschlüsse ergeben wird, ob der Käse seiner Deklaration entspricht oder nicht.

Schließlich wurde beim fraktionellen Titrieren der vom frischen Bruch abfließenden Molken ein längeres Fallen der Azidität bis zu sehr niedrigen Werten — ehe wieder ein Steigen erfolgte — festgestellt, eine Beobachtung, die für weitere Studien über die Milchgerinnung durch Lab vielleicht von Nutzen sein kann.

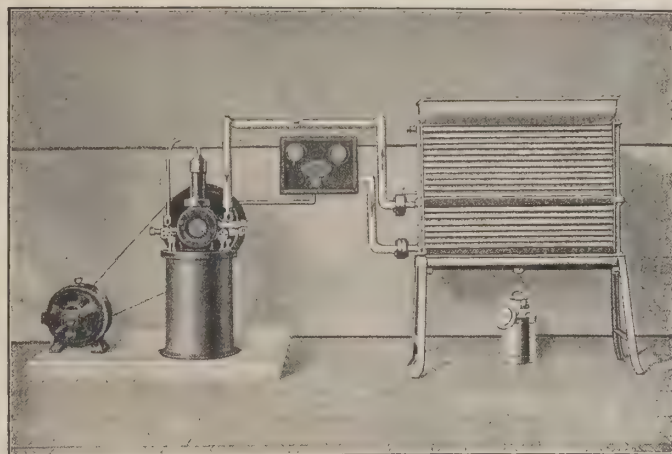
Ueber abnormen Fettgehalt der Milch einer einzelnen Kuh. Seit vier Jahren wird in einem Stall unseres Kontrollvereins eine Kuh kontrolliert, die einen anormalen Fettgehalt hat, während sie in der Milchmenge, unter Berücksichtigung der knappen Futterverhältnisse, befriedigt. Die Kuh gab während der einzelnen Laktationsperioden an Milch:

Jahr	Menge in Kg.	% Fett	Kg. Fett rund
1922/23	1461	2,03	30
1923/24	3076	2,17	67
1924/25	3279	1,92	63
1925/26	3516	1,81	64

Die Kuh ist wegen eines großen Klauenfleckes vorn rechts nicht geort, während sie in der Form gut ist. Dies Beispiel zeigt so recht, daß auch die Kühe auf ihre Fettleistung geprüft werden müssen. In den Kontrollvereinen ist dies schon lange üblich, aber immer noch gibt es Landwirte, die sich dieser segensreichen Einrichtung gegenüber ablehnend verhalten. Angenommen, die Kuh hätte keinen Klauenfleck und würde ein gutgeformtes Bullentalb zur Welt bringen, so wäre es nicht ausgeschlossen, daß daselbe wegen seiner guten Form und der Leistung seiner Mutter in der Milchmenge als Zuchtbulle aufgezogen würde, um später als Stammbulle einer anderen Herde zu dienen. Ein solcher Bulle kann

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung!
Unsere Anlagen tragen daher deren Bedürfnissen Rechnung!



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen.
Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungs-Anlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarifators (121)

Ge gründet 1883. **Josef Studmann**
Brunnerbohr-Gesellschaft.
Berl i. Westfl. Fernruf 289.



ist eine
Vertrauenssache!

Darum ist seit
50 Jahren

Lab **Dr. Moritz Blumenthal**
die führende Marke

Butter- und Käsefarben

BYK-GULDENWERKE

BERLIN NW7

aber unter Umständen einen großen Schaden in einer Herde anrichten. Es kann deshalb nicht genug dazu geraten werden, sich einem Kontrollverein anzuschließen. Ein Kontrollverein ist das beste und billigste Mittel, die Leistungen der Herden qualitativ und quantitativ zu verbessern. Es wäre erwünscht, wenn auch die Herren Betriebsleiter der Molkereigenossenschaften mit dazu beitragen würden, das Kontrollvereinswesen in ihren Genossenschaften zu fördern, auch sie werden ihre Vorteile davon haben.

J. Eichhoff, Kontrollbeamter, Molkereischule Fulda.

Rundschau

Das Molkereiwesen auf dem 39. Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstage in Rostock. In Rostock, der alten mecklenburgischen Universitätsstadt, fand vom 14. bis 16. Juni der sehr gut besuchte 39. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag, in Anwesenheit zahlreicher Vertreter der Reichs- und Staatsbehörden und sonstiger prominenter Persönlichkeiten statt. Die Bedeutung des Reichsverbandes der Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften ergibt sich aus der Tatsache, daß von etwa 40 000 landwirtschaftlichen Genossenschaften über 25 000 dem Reichsverband angehören, davon etwa 2500 Molkereigenossenschaften. Die Belange dieser Molkereigenossenschaften werden vertreten in einem Sonderausschuß für genossenschaftliches Molkereiwesen und den Genossenschaftstagen. Auf der diesjährigen Tagung stand als Punkt 9 auf der Tagesordnung: Bewertung von Molkereierzeugnissen durch Molkereizentralgenossenschaften.

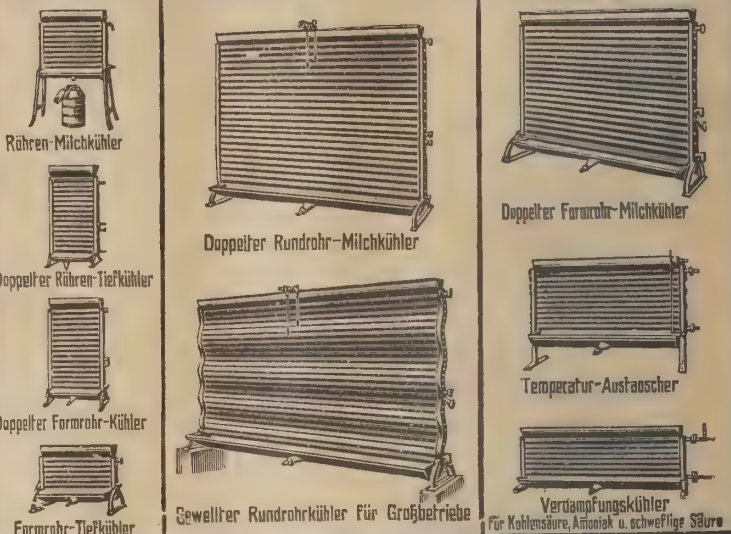
Der Berichterstatter, Landrat a. D. von Herzberg-Berlin, nimmt eine führende Stellung ein im Verband der Norddeutscher Molkereien. Er hatte seine Anschauungen bereits in Nr. 3 der Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschafts-Presse verkündet. (In Nr. 57 der Molkerei-Zeitung ist dazu bereits Stellung genommen worden.) Auf der genannten Tagung zeichnete der Berichterstatter eine Reihe geschichtlicher und politischer Bilder, der eigentliche Gegenstand wurde aber nur wenig von ihm berührt. Die Tendenz ging dahin, die einzelne Molkerei soll sich nicht mit der Verwertung ihrer Erzeugnisse befassen, sondern dies besonderen Verkaufsgenossenschaften überlassen. Verlangt wurde auch ein größerer Schutz gegen Auslandsmilch und Auslandsmilcherzeugnisse, wie das in einer einstimmig angenommenen Entschließung folgenden Wortlauts zum Ausdruck gebracht wurde:

Nachdem die Buttermilch- und Käsebetriebe bei dem Niedergang des Milchabsatzes angefangen haben, ihre Produktionstätigkeit wieder aufzunehmen und auszubauen, ist der Augenblick gekommen, diese Betriebe begünstigend zu veranlassen, ihre kaufmännischen Kräfte in gemeinsamem Vorgehen dergestalt zusammen zu fassen, daß entsprechende Organisationen für den Absatz geschaffen werden, die sich in erster Linie der Verbesserung und Vereinheitlichung der Qualität widmen müssen. Je weitere Kreise der Molkerei- und Käseproduktionen Einheitsformen im Verkauf und eine gehobene Einheitsqualität erzielen, um so mehr wird ihre Produktion dem großen Markte des In- und Auslandes zugänglich gemacht. Durch den verstärkten Absatz werden auch für die Frischmilchverwertung günstige Absatzbedingungen geschaffen. Diese rein wirtschaftlichen Maßnahmen müssen aber ihre Ergänzung finden durch die Beseitigung der steuerlichen Begünstigung der sogenannten ersten Einfuhr und einen entsprechenden Zollsatz. Die bisherigen Zölle für Milcherzeugnisse können nicht als ausreichend erachtet werden, um der ausländischen Konkurrenz wirksam zu begegnen. Der 39. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag unterstützt daher nachdrücklich die Forderungen, die dahin gehen, daß die bisher noch zollfreie Frischmilch mit einem ausreichenden Zoll belegt wird, und die jetzt geltenden Zölle für Milcherzeugnisse in ein entsprechendes Verhältnis zu den Preisrelationen derselben gebracht werden.

In der Aussprache wurde von einer Seite darauf hingewiesen, daß die deutsche Butter in ihrer Beschaffenheit der Auslandsbutter, insbesondere der dänischen, weit nachstehe. Daß habe dazu geführt, daß im Westen größere Verbraucherorganisationen, insbesondere die Werkonsumanstalt von Krupp, nur dänische Butter führen, diese Wahrnehmung wurde auch von anderer Seite bestätigt. Der Vertreter der Preussischen Hauptlandwirtschaftskammer, Graf Baudissin, gab bekannt, daß die Preussische Hauptlandwirtschaftskammer in Essen eine Verbindungsstelle eingerichtet habe, welche die Bedingungen erkunden soll, deren Erfüllung notwendig ist, um einen erfolgreichen Wettbewerb der deutschen mit den ausländischen Molkereien zu ermöglichen. Dr. v. Altröck führte Klage, daß den Molkereigenossenschaften so wenig Entgegenkommen in der Kreditgewährung gezeigt würde, dieselben seien aus diesem Grunde nicht in der Lage, ihre Betriebseinrichtungen auf der Höhe zu halten. Klage wurde auch darüber geführt, daß die Auslandsbutter in erster Hand nicht der Umsatzsteuer unterliege. Molkereidirektor Folsberg erklärte namens der Betriebsleiter: „liefert uns einwandfreie Milch, dann werden wir noch bessere Erzeugnisse wie das Ausland herstellen“. Unzweifelhaft liegt in der den Molkereien zugeführten Milch der Schwerpunkt für die Herstellung guter Molkereierzeugnisse. Mit der Beschaffenheit des Stalles fängt es an. Hier könnten die Landwirtschaftskammern und landwirtschaftlichen Vereine sich betätigen. Unter den gegenwärtigen Verhältnissen ist es allerdings schwer, und insbesondere beim kleinen Landwirt, etwas zu erreichen. Weiter ist auf die Milchlieferanten dahin einzuwirken, daß sie der Milch bis zur Ablieferung mehr Sorgfalt angedeihen lassen. Diese Aufgabe fällt in erster Linie dem Betriebsleiter zu. Indessen ist auch die Erfüllung dieser Aufgabe schwer und der Erfolg unsicher. Geschehen muß indessen etwas, um nicht noch weiter dem Auslande gegenüber ins Hintertreffen zu kommen. Die Molkereien werden den Weg gehen müssen, den der Berliner Milchhändler schon vor langen Jahren gegangen ist. Sie werden Stationen einrichten müssen, wo die Milch sofort nach dem Melken hingeschafft und gereinigt und gekühlt wird. Bei Wassermangel sind kleine Kühlanlagen aufzustellen, die heute in ausreichender Menge und verschiedener Beschaffenheit zur Verfügung stehen. Allerdings entstehen der Molkerei dadurch nicht unerhebliche Belastungen, die aber doch wohl von zwei Übeln das kleinere sind. Wo die Lieferanten von der Molkerei nicht weit abwohnen, ist zu überlegen, ob man die Milch nicht nach jedem Melken abholt und in der Molkerei weiter behandelt. Ist damit die Grundlage für die Gewinnung einwandfreier Molkereiprodukte geschaffen, dann kann man auch die anderen Hilfsmittel heranziehen, wie sie verschiedentlich schon Anwendung finden. In erster Linie kommt hier wohl die Kontrolle und Verleihung des Markenzeichens in Betracht. Nicht überall bringt man diesem Mittel Wohlwollen entgegen.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt-Kühlapparate-Fabrik-Bretten 41 (Baden)

Trotz der Wirtschaftskrise

konnten wir im Vorjahre infolge unserer jahrzehntealten Verbindungen zum In- u. Ausland unsere Friedensproduktion in Quarkknetmaschinen u. Käseformmaschinen noch übertreffen.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT

Amtl. geeicht

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N 4

Durch all diese Aufgaben wird natürlich der Betriebsleiter nach der technischen Seite hin stark belastet und es wird ernstlich zu prüfen sein, ob ihm nicht auf der kaufmännischen Seite Entlastung zu verschaffen ist. Diese Entlastung würde durch eine Zentralgenossenschaft, welche den Absatz der Erzeugnisse übernimmt, gegeben sein. Bislang ist dieser Einrichtung in den Kreisen der Betriebsleiter wenig Wohlwollen entgegengebracht. Entsprungen ist diese Abneigung wohl aus dem Bewußtsein, selbst das Geschick zu befehlen, seine Erzeugnisse bestens verwerten zu können. Ein solches Bewußtsein braucht nicht immer richtig zu sein, es würden sonst gewiegte Geschäftsleute nicht Syndikate und Kartelle bilden. Eine Arbeitsteilung der Art, daß die Molkerei als Fabrikant und die Zentralgenossenschaft als Verkäufer wirkt, kann auch für die Molke-reien vorteilhaft sein. Der Amerikaner Casson sagt in seiner Schrift „Bu-siness“ hierüber: Ein Fabrikant, der versucht, sich mit dem Verkauf seiner Erzeugnisse zu befassen, ist ebenso lächerlich wie ein Elefant, der Walzer zu tanzen versucht. Und vom Verkäufer: In gleicher Weise ähnelt ein Verkäufer, der sich in die Angelegenheiten des Fabrikbetriebes mischt, einer Katze, die Eier legen will. Wo eine solche Einrichtung vorhanden ist, kann sie natürlich nur bestehen, wenn die Mitglieder ihr die Treue halten und sie nicht nur benutzen, wenn eine andere Möglichkeit des Ab-satzes nicht mehr vorhanden ist. Diese Erscheinung ist es wohl gewesen, welche den Berichterstatter veranlaßt hat, sie öffentlich zu behandeln. G.

Haftpflicht der Reichsbahn bei Butterversand. Eine Molkerei sandte mit Eilfrachtbrief am 12. Juli 1924 von Station Bräfel nach Station Lünen ein Faß frische Butter im Gewicht von 60 Kg. Die Sendung kam in Lünen in beschädigtem Zustande an. Das Faß war auseinander ge-fallen. An der Sendung fehlten 24 Kg. Butter im Werte von 92,16 M. Als die Reichsbahn sich weigerte, Schadenersatz zu leisten, wurde sie verklagt und in erster Instanz dem Antrage gemäß verurteilt. Gegen dieses Urteil legte die Reichsbahn Berufung ein und machte geltend, „nach dem Ergebnisse der Beweisaufnahme sei das Faß lediglich infolge Einwirkung der starken Hitze, die zur Zeit der Beförderung geherrscht habe, zusammen gefallen und alsdann die Butter geschmolzen und aus-gelaufen, mithin der Verlust auf die natürliche Beschaffenheit des Gutes zurückzuführen. Infolgedessen sei eine Haftung ihrerseits nach § 84 E. V.-D. ausgeschlossen. Auch gehöre Butter in Fässern zu den Gütern, die vermöge ihrer eigentümlichen Beschaffenheit der besonderen Gefahr aus-gesetzt seien, Verlust, Minderung und außergewöhnliche Ladage zu er-leiden, insbesondere wenn sie, wie vorliegend, bei der Beförderung der Einwirkung starker Sommerhitze ausgesetzt seien. Es sei daher auch der Fall des § 86 Abs. 1 Ziffer 4 E. V.-D. gegeben, auf Grund dessen sie gleichfalls von der Haftung befreit sei.

Demgegenüber stellte die klägerische Molkerei unter Beweis, daß es sich um ein ganz neues Faß gehandelt habe, dessen Holz gut ausge-trocknet gewesen sei.

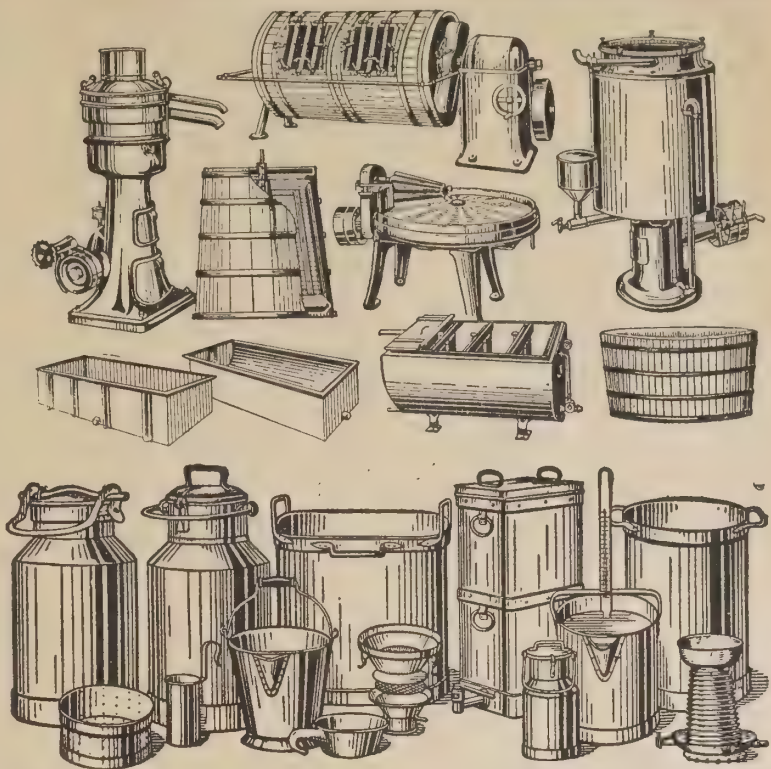
Durch Urteil der 2. Zivilkammer des Landgerichts Essen vom 6. Mai d. Js. wurde die Berufung zurückgewiesen und die Reichsbahn zur Lei-stung des vollen Schadenersatzes nebst Zinsen und Kosten verurteilt. Aus den Entscheidungsgründen teilen wir folgendes mit:

„Nach § 84 E. V.-D. haftet die Bahn grundsätzlich für den Schaden, der durch Verlust und Minderung des Frachtgutes in der Zeit der An-nahme der Beförderung bis zur Ablieferung entsteht. Da hier unstreitig die Sendung Butter auf dem Bahntransport zu Schaden gekommen ist, ist an sich die Haftung der Beklagten gegenüber gegeben. Die Beklagte hat aber behauptet einmal, daß das Gut vermöge seine eigentümlichen na-türlichen Beschaffenheit einer besonders hohen Gefahr, Verlust, Minde-rung und außergewöhnliche Ladage zu erleiden, ausgesetzt gewesen sei, sodann daß der Schaden durch die natürliche Beschaffenheit des Gutes verursacht sei.

Nach § 86 Abs. 1 Ziffer 4 E. V.-D. haftet die Bahn nicht bei solchen Gütern, die vermöge ihrer eigentümlichen natürlichen Beschaffenheit der besonderen Gefahr ausgesetzt sind, Verlust, Minderung und außergewöhn-liche Ladage zu erleiden, für den aus dieser Gefahr entstehenden Schaden. Daß den Umständen nach die Möglichkeit vorliegt, daß der Schaden aus der vorerwähnten besonderen Gefahr entstehen könnte, muß die Bahn dartun. Weiterhin ist die Bahn auch dann von der Haftung befreit, wenn sie beweist, daß der Schaden aus einer der in § 84 E. V.-D. aufgeführten, die Haftung der Bahn ausschließenden Gefahr entstanden ist.

Butter zählt, insbesondere wenn sie im Sommer versandt wird, aller-dings zu den unter § 86 Abs. 1 Ziffer 4 fallenden Gütern, da sie vermöge ihrer eigentümlichen natürlichen Beschaffenheit, vor allem wenn bei der Beförderung starke Hitze auf sie einwirkt, der besonderen Gefahr ausge-setzt ist, Verlust, Minderung und inneren Verderb zu erleiden. Erfolgt, wie im vorliegenden Fall, die Versendung der Butter in einem Faße, so kann die Butter, selbst wenn sie durch die starke Einwirkung der Som-merhitze flüssig wird, aus einem ordnungsmäßig hergestellten und noch transportfähigen Faße nicht auslaufen. Der Umstand, daß die Butter flüssig wird, bildet also dann keine besondere Gefahr, durch die die Haf-tung der Bahn ausgeschlossen ist.

Das Faß, in welchem die hier in Frage kommende Butter versandt worden ist, war, wie die Aussagen der Zeugen der Klägerin ergeben, ein neues Faß aus festem und gut ausgetrocknetem Buchenholz. In gleichen Fässern ist damals wöchentlich von der Klägerin Butter versandt worden, ohne daß, abgesehen von dem vorliegenden Falle, das Gut auf dem Trans-port Verluste erlitten hätte. Die hier streitige Sendung hat die Bahn in Bräfel unbeanstandet zur Beförderung nach Lünen angenommen. Im Frachtbrief befindet sich auch kein Anerkenntnis, daß die Butter mit mangelhafter Verpackung zur Beförderung aufgegeben ist. Aus alledem geht hervor, daß zur Zeit der Annahme der Beförderung durch die Bahn äußerlich erkennbare Mängel des Fasses nicht vorhanden waren. Wenn trotzdem die Butter aus dem neuen, aus festem und gut ausgetrocknetem Buchenholz, danach also ordnungsmäßig hergestellten Faße ausgelaufen ist, so muß die Beklagte, um von der Haftung befreit zu werden, beweisen, daß der Schaden des Auslaufens der Butter durch einen äußerlich nicht erkennbaren Mangel der Verpackung verursacht ist (§ 84 E. V.-D.). Den Beweis dafür hat die Beklagte aber nicht erbracht. Wenn die Zeugen der Reichsbahn bei ihrer Vernehmung die Ansicht vertreten haben, daß das Faß infolge der Einwirkung der Hitze zusammengefallen sei, so haben sie angenommen, daß die Dauben des Fasses nicht aus ausgetrocknetem Holze bestanden haben. Diese Annahme ist aber irrig. Denn, wie be-reits oben bemerkt, ist durch die eidliche Aussage des Zeugen A. fest-



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10

Molkerei - Maschinen und Bedarfsartikel

Für Käsereien ! Käsetücher, in der Praxis erprobt und bewährt, liefert aus bestem Baumwollzwirn gearbeitet und mit 2 festen, breiten Webleisten versehen **fix und fertig für den Gebrauch** innerhalb 4 Wochen preiswert unter Nachnahme mit

ca. 35/40 cm	47/47 cm	47/93 cm	65/65 cm	65/72 cm	95/135 cm	Trockenmaß
Mk. — 27	— 35	— 67	— 67	— 74	1.80	

Milchseittücher, einseitig geraut, dicht u. doch gut durchlässig

ca. 48/48 cm	55/55 cm	60/60 cm	70/70 cm	80/80 cm	100/100 cm
Mk. — 43	— 55	— 63	— 95	1.10	1.65 je Stück

Maschinenputztücher, ca. 40/45 cm., No. 90 140 160 950 cm

Mk. -12	-18	-26	-32 je St.
---------	-----	-----	------------

alles gesäumt, fix und fertig für den Gebrauch, innerhalb 3—4 Wochen lieferbar, empfiehlt unter Nachnahme.

Mechanische Weberei C. A. Laßmann
NB. Abweichende Maße werden bei größ. Entnahme bereitwilligst extra angefertigt.
Lauban i. Schlesien.



Holzspan-Schachteln

mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käserel-Maschinen u. -Geräte**

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

gestellt, daß die Dauben aus gut ausgetrocknetem Holze hergestellt waren. Desgleichen ist nicht erwiesen, daß die Dauben nicht durch Nuten und Kerben befestigt waren, zu der Beschädigung des Fasses beigetragen hat. Der Zeuge Sch. hat nach dieser Richtung hin nichts be-
funden können.

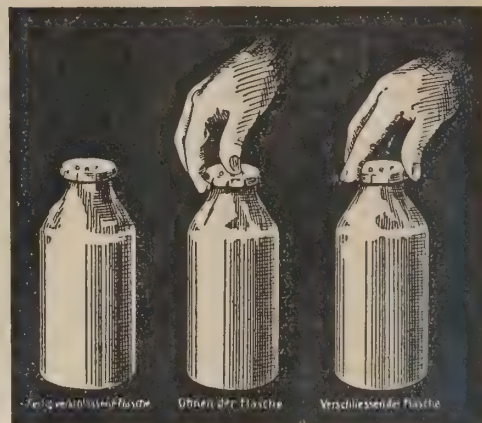
Da somit weder ein Haftauschließungsgrund aus § 86 Abs. 1 Ziffer 4 C. B.-O. gegeben ist, noch die Beklagte den Beweis erbracht hat, daß das Auslaufen der Butter durch einen äußerlich nicht erkennbaren Mangel der Verpackung verursacht ist, so haftet die Beklagte für den der Klä-
gerin durch das Auslaufen der 24 Kg. erwachsenen Schaden“.

Milchrevisoren in Sachsen. Im Bezirk der Amtshauptmannschaft Dresden wurde seinerzeit, als gerade hier die Milchpantischereien und die gerichtlichen Verurteilungen wegen solcher einen besorgniserregenden Umfang angenommen hatten, ein Milchrevisor angestellt, dem die Aufgabe übertragen wurde, nicht nur den Milchhandel, sondern auch die Milchproduzenten zu überwachen. Unter den letzteren erregte diese Ernennung einen starken Unwillen und der Beamte hatte mit mancherlei Schwierigkeiten zu kämpfen. In letzter Zeit haben nun die Milchverfälschungen wesentlich abgenommen und man glaubte, das Amt des Milchrevisors allmählich abzubauen. Gegen diese Absicht wurde in der letzten Sitzung des Bezirksausschusses der Amtshauptmannschaft Dresden starker Protest erhoben und betont, daß die Tätigkeit des Kontrolleurs nicht entbehrt werden könne. Es wurde ausgeführt, daß man sich mit dem Abbau einverstanden erklären könne, wenn die Milchfälschungen zurückgegangen wären, oder kein Bedürfnis mehr für Milchkontrollen vorläge. Das Gegenteil sei aber der Fall. Von den im Monat März stattgefundenen 137 Revisionen habe die Milch in 59 Fällen einen unter normalen Fettgehalt aufgewiesen. Im Monat April hätten nur 90 Revisionen erfolgen können mit dem Resultat, daß in 31 Fällen die Milch einen unter normalen Fettgehalt aufwies. Dabei sei unter „unternormal“ ein Fettgehalt zu verstehen, der ganz erheblich unter dem vorgeschriebenen Mindestfettgehalt von 2,8 Prozent liege. Geringere Verwässerungen und Veräufmungen der Milch seien bei diesen Ziffern, die auf Feststellungen der Landesfettstelle beruhen, nicht mit berücksichtigt. In manchen Fällen habe sich eine Verwässerung der Milch bis zu 35 Prozent und ein Fettgehalt von nur 1,6 Prozent ergeben. Von besonderem Interesse sei dabei die Feststellung der Landesfettstelle, daß viele Verwässerungen und Pantischereien von den Milchproduzenten begangen worden seien. Diese hätten bisher immer versucht, alle Schuld bezgl. der Milchverfälschungen auf die Händler abzuwälzen. Ein Vertreter der Landwirtschaft im Bezirksausschuß der Amtshauptmannschaft Dresden gab zu, daß die Milchfälschungen im Bezirk zugenommen hätten. Er machte den Vorschlag, daß die namentliche Bekanntgabe der Milchfälscher in der Zeitung unter einer Verhängung von Gefängnisstrafen bei groben Verfehlungen wohl doch nur das einzige Mittel sei, hier Wandel zu schaffen. Der Amtshauptmann hat sich bisher nicht damit einverstanden erklären können, die Namen der Milchfälscher zu veröffentlichen. Es sollen nunmehr in Zukunft die Monatsberichte des Milchrevisors regelmäßig den Bezirksausschussmitgliedern vorgelegt werden und außerdem will die Aufsichtsbehörde die Frage der Veröffentlichung der Namen der Milchfälscher prüfen. Der Amtshauptmann hat nunmehr erklärt, daß er einen Abbau des Milchrevisors überhaupt nicht näher treten könne, da der Bezirkstag über die Sache bereits verhandelt und beschlossen habe, von einem Abbau abzusehen. Von einer Einschränkung der Milchkontrolle könne unter den jetzigen Verhältnissen keine Rede sein. — Die vorstehend geschilderten Verhandlungen des Bezirkstages der Amtshauptmannschaft Dresden haben in den Kreisen der Milchproduzenten eine große Erregung hervorgerufen und das Organ des sächsischen Landbundes bestreitet ganz entschieden, daß die Zunahme der Milchverfälschungen auf die Milchproduzenten zurückzuführen sei. Der Landbund betont, daß der Abbau des Milchrevisors unumgänglich notwendig sei. Wenn es zu Differenzen zwischen den Produzenten und den Milchrevisoren gekommen sei, so wären diese auf das Verhalten des Revisors zurückzuführen. Insbesondere habe dieser beim Besuche verseuchter Gehöfte die nötige Vorsicht außer Acht gelassen. — Wie wir von zutändiger Seite erfahren, soll die Milchkontrolle weiterhin ausgeübt werden und eine Einschränkung derselben nicht eintreten. S.

Butterverkauf in Papierumhüllung. Der Direktor einer größeren städtischen Molkerei in Br. war zur Verantwortung gezogen worden, weil er gegen eine Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten vom 1. Juli 1898 verstoßen habe, welche u. a. vorschreibt, daß auf dem Papier, in welchem Butter verkauft werde, angegeben werde, welche Butterqualität in der Umhüllung enthalten sei. Es war festgestellt worden, daß aus den Filialen der betreffenden Molkerei bisweilen Butter als feinste Tafelbutter verkauft worden war, welche einen unangenehmen Geschmack hatte und nur als Kochbutter verwendet werden konnte. Obgleich L. behauptete, daß in den Filialen der in Betracht kommenden Molkerei täglich gegen acht Zentner Butter verkauft werden und daß er nicht für jedes Pfund Butter verantwortlich gemacht werden könne, verurteilte ihn das Amtsgericht zu einer Geldstrafe, da nach den Gutachten der Sachverständigen, in der Papierumhüllung nicht feinste Tafelbutter, sondern minderwertige Kochbutter enthalten gewesen sei. Der Angeklagte hätte dafür sorgen müssen, daß die Abnehmer auch nur feinste Tafelbutter erhalten, wie auf der Papierumhüllung angegeben war. Gegen seine Verurteilung legte der Direktor Revision beim Kammergericht ein und hob hervor, er könne nicht jedes Pfund Butter untersuchen, welches in den zahlreichen Filialen seiner Molkerei verkauft werde. Der Vertreter des Generalstaatsanwalts beantragte gleichfalls die Aufhebung der Vorentscheidung und die Zurückverweisung der Sache an das Amtsgericht, um zu prüfen, ob der Angeklagte gegen §§ 10, 11 des Nahrungsmittelgesetzes verstoßen habe. Der 1. Straßensatz des Kammergerichts wies aber die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, die Vorentscheidung sei ohne Rechtsirrtum ergangen. Der Regierungspräsident sei befugt gewesen, anzuordnen, daß auf dem umhüllenden Papier die Qualität der Butter angegeben werde. Der Angeklagte habe sich strafbar gemacht, indem in seinen Filialen in Papierumhüllungen mit der Aufschrift „Tafelbutter“ minderwertige Kochbutter verkauft worden sei. Er sei nach § 151 der Gewerbeordnung gehalten, den Verkauf der Butter in seinen Filialen besser überwachen zu müssen.

Der schadhafte Milchkühler vor Gericht. Der Landwirt G., welcher in der Nähe der Stadt Hannover ein Gut besitzt und 22 Rühre hält, schickte seine Milch an Händler in Hannover. Nachdem sich verschiedene Personen über die mangelhafte Beschaffenheit der Milch bei der Polizeibehörde beklagt hatten, wurde die von G. gelieferte Milch öfters untersucht und fest-

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-
Reinigung ohne Infektionen

Panzerkannen Stabil u. Robust

„nach 10 jährigem Gebrauch
noch sehr gut“

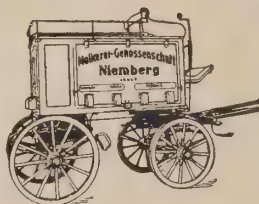
Neu!

Kristallflaschen mit selbst-
tätigem Verschluss aus Glas und
Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.



Milchverkaufs-Wagen

Milchkannen - Wagen

jeder Art und Größe liefert

Joh. Schoene, Wagenbau, Halle a. S.

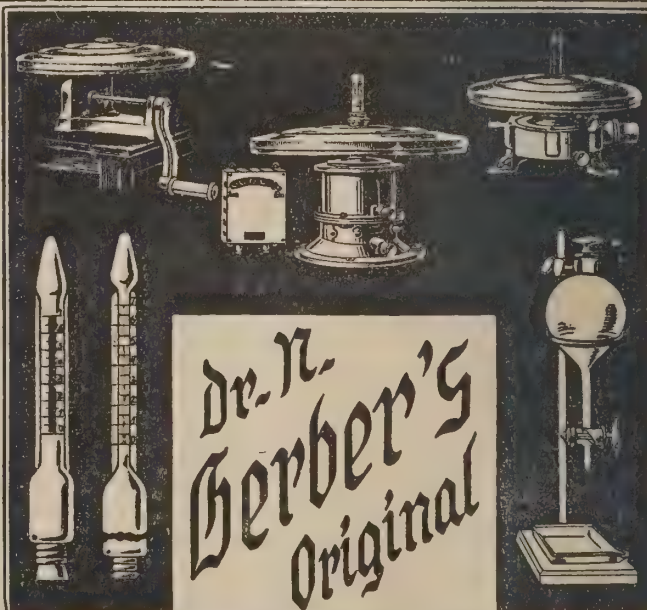
Lindenstr. 49 • Fernruf 3619



ETIKETTEN

fertigt nach eingesandten Vorlagen
sowie eigenen Künstlerentwürfen
billigst an

**KUNSTANSTALT
WEISS!
MANNHEIM**



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle
in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

gestellt, daß die Milch 6-8 Prozent Wasser und nicht immer 2,7 Prozent Fettgehalt enthielt, wie eine Polizeiverordnung vom 3. Juli 1913 für Vollmilch vorschrieb. Es konnte zwar nicht nachgewiesen werden, daß G. die Milch durch Wasserzusatz verfälscht hatte, es wurde aber festgestellt, daß der Milchtühler schadhaft war, und daß aus dem Milchtühler Wasser in die Milch gelangte, welche in Hannover als Vollmilch verkauft worden war. Das Amtsgericht verurteilte G. zu 100 Mk. Geldstrafe und nahm an, daß G. nicht nur gegen die Polizeiverordnung vom 3. Juli 1913, sondern auch gegen § 11 des Nahrungsmittelgesetzes verstoßen habe, wonach sich strafbar mache, wer aus Fahrlässigkeit fettarme und verdünnte Milch als Vollmilch verkaufe. Der Angeklagte hätte aus der bläulichen Farbe der Milch ersehen können, daß die Milch durch Wasser verdünnt war, auch hätte er den Milchtühler prüfen müssen, ob derselbe schadhaft sei; er habe die Sorgfalt außer Acht gelassen, zu welcher er verpflichtet gewesen sei. Diese Entscheidung fodt G. durch Revision beim Kammergericht an und bestritt, fahrlässig gehandelt zu haben; er könne nur verurteilt werden, wenn er die Milch absichtlich durch Wasserzusatz verfälscht hätte; er habe nicht gewußt, daß der Milchtühler schadhaft gewesen sei, auch sei er nicht verpflichtet, alle Tage seine Geräte zu prüfen, ob sie schadhaft seien. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts wies aber die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, die Verurteilung des Angeklagten sei ohne Rechtsirrtum ergangen; gegen das Nahrungsmittelgesetz könne auch infolge von Fahrlässigkeit verstoßen werden. Die Vorentscheidung habe den Begriff der Fahrlässigkeit nicht verkannt. Die von dem Angeklagten nach Hannover gesandte Vollmilch habe schon durch ihr bläuliches Aussehen verraten, daß sie durch Wasserzusatz verfälscht war. Zutreffend sei angenommen worden, daß der Angeklagte verpflichtet gewesen sei, den Milchtühler zu prüfen, ob er undicht gewesen sei. (1. S. 1239. 25.)

Dr. Ernst Pesched †. Am Montag, den 28. ds. Mts. ist der Leiter der landwirtschaftlichen Versuchstation Hildesheim und ehemalige Direktor der Molkereischule Hameln, Dr. Ernst Pesched, nach kurzer Krankheit im besten Mannesalter verstorben.

Dr. Ernst Pesched wurde am 13. 9. 78 geboren. Nach beendetem Schulbesuch studierte er 8 Semester Naturwissenschaft, besonders Chemie, und promovierte am 14. 6. 1911. Vom 15. Dezember 1901 bis 1. Oktober 1908 war er Assistent an der Agrilkultur-chemischen Versuchsanstalt Dahme (Mant) bezw. Berlin (1905). Vom 1. 12. 1908 bis kurz vor Ausbruch des Weltkrieges war Dr. E. Pesched Assistent am pol. techn. Institut der Kgl. landwirtsch. Hochschule zu Berlin, und wurde dann noch vor dem Kriege nach Hameln als Assistent am dortigen Milchwirtschaftlichen Institut berufen, welchen Posten er infolge Ausbruch des Krieges nicht antreten konnte. Nach Beendigung übernahm er an Stelle des inzwischen verstorbenen Leiters des Instituts, Prof. Bieth, die Leitung des Milchwirtsch. Instituts Hameln, die er bis zur Auflösung desselben im Jahre 1924 inne hatte. Danach übernahm er die Leitung der Landwirtschaftl. Versuchstation Hildesheim, der er bis zu seinem so früh erfolgten Tode vorstand.

In milchwirtschaftlichen Kreisen ist Dr. Pesched bekannt geworden durch seine Tätigkeit an der ehemaligen Molkereischule Hameln. Hier, als Nachfolger Prof. Bieths, hat er in den wenigen Jahren bis zu ihrer Auflösung eine erfolgreiche Tätigkeit entfaltet. Zusammen mit dem im vorigen Jahre verstorbenen Molkereieinstruktor E. Kleinschmidt und dem Wanderlehrer a. D. A. Friedt hat er den guten Ruf dieser Schule erhalten und gefestigt. Alle diejenigen, denen Dr. E. Pesched Lehrer, Freund und Berater war, werden seinen so frühen Tod aufs tiefste beklagen.

Rücktritt des Staatssekretärs Dr. Hagedorn. Der in seiner Eigenschaft als erster Vorsitzender des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes der deutschen Milchwirtschaft bekannte langjährige Staatssekretär im Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Herr Dr. Hagedorn, tritt auf seinen Wunsch in den einseitigen Ruhestand. Staatssekretär Dr. Hagedorn wird dem Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverband jedoch erfreulicherweise auch fernerhin vorstehen. Der Herr Reichspräsident hat Herrn Dr. Hagedorn anlässlich der Genehmigung seines Abschiedsgesuches in einem Schreiben seine Anerkennung für die dem Reiche geleisteten Dienste ausgesprochen.

Ausland.

Aussichten für den dänischen Butterexport. Die Gesamtproduktion Dänemarks an Butter läßt sich nicht ganz genau feststellen, da eine sämtliche Betriebe umfassende Produktionsstatistik fehlt. Wenn man jedoch davon ausgeht, daß Dänemarks Eigenverbrauch an Butter auch im letzten Jahr im großen und ganzen unverändert geblieben ist, kann man durch die amtliche dänische Statistik über Dänemarks Einfuhr und Ausfuhr ein ziemlich genaues Bild über Dänemarks Butterproduktion machen. Die nachstehende Tabelle zeigt Dänemarks Ein- und Ausfuhr an Butter in Millionen Kg. in den letzten 12 Jahren:

Jahr	Einfuhr	Ausfuhr					Wert in Mill. Kr.
		in Dritteln	in Dosen	Rahm	Zusammen	Überfluß	
1914	9.66	01.40	2.21	5.56	109.17	99.51	212.00
1915	3.73	102.95	2.05	0.08	105.08	101.35	273.80
1916	0.22	94.01	1.85	0.25	96.11	95.89	296.00
1917	—	60.23	1.17	0.01	61.41	61.41	221.45
1918	—	14.11	0.47	—	14.58	14.58	61.04
1919	0.31	35.64	1.04	0.17	36.85	36.54	207.57
1920	0.05	73.18	1.68	0.27	75.13	75.08	480.39
1921	0.39	91.62	0.64	0.09	92.35	91.96	433.27
1922	1.25	94.60	0.90	0.02	95.52	94.27	363.23
1923	1.83	110.33	1.30	0.01	111.64	109.81	436.62
1924	3.85	122.11	1.28	0.10	134.90	119.64	625.04
1925	2.09	121.53	1.24	0.13	122.90	120.81	540.62

Wie die Tabelle zeigt, ist der Ausfuhrüberschuß für 1925 etwas größer als der von 1924. Daraus kann man schließen, daß die Butterproduktion des Jahres 1925 die größte gewesen ist, die Dänemark jemals gehabt hat. Die Uebersicht zeigt weiter, daß die Ausfuhr kaum so groß

Auf der L.
D. blieb keine Butter G.

welche unter
Anwendung des
Säureweckers
„Holstein“

angefertigt
wurde

ohne Auszeichnung!

Den Ehrenpreis
des Laboratoriums
„Tebala-Reinkulturen“
im Werte von 250 Mk.
erhielt Molkerei - Gen.
Sülsdorf, welche durch
Sieger - Ehrenpreis
ausgezeichnet wurde.



HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Ölfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

gewesen ist, wie in 1924, aber da die Einfuhr um 1% Mill. Kg. geringer ist, verbleibt das Endresultat, daß der Ausfuhrüberschuß um reichlich 1 Million Kg. gestiegen ist. Der angeführte Wert des Ausfuhrüberschusses ist auf Grund des teilweise niedrigen Standes der dänischen Krone während eines Teiles des Jahres 1925 reichlich 84 Millionen Kronen niedriger als 1924, aber immerhin bedeutend höher als in den vorhergehenden Jahren. Das statistische Departement gibt den Gesamtwert der in 1925 ausgeführten dänischen Molkereiprodukte Butter, Rahm, Milch und Käse mit 616 Millionen Kronen an. Die überragende Bedeutung der Molkereiwirtschaft für Dänemark ergibt sich aus der Tatsache, daß der Wert der ausgeführten Molkereiprodukte ¼ der gesamten dänischen Ausfuhr ausmacht.

Wie in den früheren Jahren so ist auch in 1925 der weitaus größte Teil der dänischen Butterproduktion nach England gegangen. Aber die nachfolgende Tabelle zeigt, daß in betreff der Absatzländer im letzten Jahre große Verschiebungen eingetreten sind, die für die Gestaltung der Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt von allergrößter Bedeutung sind.

Dänemarks Butter-Export nach Ländern in 100 Tg.

nach	1921	1922	1923	1924	1925
Deutschland	5.443	2.328	15.483	257.266	335.634
Großbritannien	613.154	669.870	922.093	862.001	832.871
Norwegen	36.704	30.548	24.071	4.392	3.306
Schweden	41.477	5.739	1.364	422	0.10
Holland	7.768	1.149	797	—	—
Belgien	33.673	72.700	18.382	3.369	3.715
Frankreich	45.102	62.725	14.022	2.219	840
Schweiz	77.202	56.643	40.993	49.121	29.977
U. S. A.	51.437	12.491	39.101	28.072	2.172
Tschechoslowakei	—	28.238	24.204	10.230	2.344
Anderer Länder	188.606	—	—	—	—

Die vorstehende Uebersicht zeigt, daß England im letzten Jahre nicht so viel dänische Butter abgenommen hat, wie in 1924, trotzdem der Export in 1924 geringer als in 1923 war. Nach Prozenten nahm England vom dänischen Gesamtexport an Butter im letzten Jahre 67,8 Prozent gegenüber 69,1 Proz. in 1924 und 82,6 Proz. in 1923. Verschiedene Länder, die kurz nach dem Kriege erhebliche Mengen dänischer Butter abnahmen, scheinen inzwischen mehr Selbstversorger geworden zu sein. Schweden ist als Käufer dänischer Butter fast vollständig ausgeschieden. Stark zurückgegangen ist weiter der dänische Butterexport nach Frankreich, U. S. A., Norwegen und der Tschechoslowakei. Der Export nach Belgien zeigt gegenüber 1924 ein kleine Vermehrung. Der Export nach der Schweiz ist seit 1921 stark zurückgegangen, aber immerhin noch recht bedeutend. Das einzige Land, das ein ganz erheblich größeres Quantum als in 1924 abgenommen hat, ist Deutschland. Der Export der dänischen Butter nach Deutschland verteilt sich für das ganze Jahr 1925 fast ganz gleichmäßig auf die einzelnen Monate. Es scheint nicht, daß der am 1. Oktober 1925 eingeführte deutsche Einfuhrzoll von 22,50 Mark je 100 Kg. den deutschen Butter-Import aus Dänemark viel beeinträchtigt hat. Immerhin kann festgestellt werden, daß die Ausfuhr nach Deutschland, die sich für die ersten neun Monate auf monatlich 300 Mill. Kg. stellte, in den letzten drei Monaten des Jahres 1925 auf 2¼ Millionen Kg. monatlich zurückgegangen ist.

Förderung des Schweizer Käseabfahes. Der leitende Ausschuß des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten befaßte sich kürzlich mit den Maßnahmen zur Förderung des Käseabfahes. Der Ausschuß nahm einen orientierenden Bericht über die Verhältnisse von Direktor Dr. Wyßmann entgegen, aus dem hervorging, daß sich der Absatz nach verschiedenen Ländern gebessert hat. Im Monat Mai wurden von der Käseunion im Inland 144 Waggons verkauft und im Export 226 Waggons abgesetzt. Diese insgesamt 370 Waggons übersteigen sowohl den Verkauf des Vormonats wie denjenigen des Monats Mai 1925 um mehr als 100 Waggons. Die Lagerbestände sind trotzdem noch höher als zur gleichen Zeit des Vorjahres, und zwar trifft dies in erster Linie für Emmentaler Käse zu, während an Greizer- und Spätkäse geringere Mengen vorhanden sind. Dies gab dem leitenden Ausschuß die Veranlassung, den Antrag auf sofortige Erhöhung des Abgabepreises für die Sorten um 10 Fr. für den Doppelzentner zu stellen, da sich unter den heutigen Umständen der Minderpreis von 20 Fr. gegenüber dem Emmentaler Käse nicht mehr in vollem Umfang rechtfertigt.

Sprechjaal

Der „Sprechjaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechjaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Ein Beitrag zu dem Kapitel „Milchpropaganda“. Die Fachpresse bringt seit einiger Zeit Aufsätze, die sich mit den Maßnahmen zur Hebung des Milchverbrauchs der deutschen Bevölkerung, vornehmlich der Stadtbewölkerung, befassen. Die in diesen Aufsätzen gegebenen Ratschläge und ausgesprochenen Grundfälle sind durchweg anzuerkennen; sie betonen hauptsächlich die Notwendigkeit der Gewinnung einer einwandfreien Milch, die Notwendigkeit der Vermehrung der Gelegenheit zum Bezuge solcher Milch, sowie der Verbilligung der Milchherzeugung, im Interesse der Landwirte sowohl als auch der milchkonsumierenden Stadtbewölkerung. Gerade die Verbilligung des Milchpreises ist nach meinem Dafürhalten für eine erfolgreiche Durchführung der im übrigen ja mit großer Energie aufgenommenen Milchpropaganda von hoher Bedeutung. An Milch herrscht in den Großstädten durchaus kein Mangel, die Nachfrage nach Milch bleibt vielmehr weit hinter dem Angebot zurück, vornehmlich deshalb, weil breite Schichten der großstädtischen Bevölkerung infolge der ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse einfach nicht in der Lage sind, den vom Kleinhandel geforderten Mehrpreis dauernd zu zahlen; sie sehen sich somit zur Einschränkung des Milchverzehr gezwungen.

Hier wäre mal zunächst der Hebel anzusetzen: verbilligen wir die Milch, so beleben wir die Nachfrage nach dieser. Einwendungen wie die, der heutige Milchpreis sei im Vergleich zu dem Preise anderer Volksernährungsmittel niedrig und erreiche, unter Berücksichtigung des Maßes der Verteuerung der Lebenshaltung, noch nicht mal den Vorkriegspreis, können hier ebenso wenig nützen, wie der Hinweis auf die Milchpreise in den Vereinigten Staaten, von Nordamerika, die wesent-

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



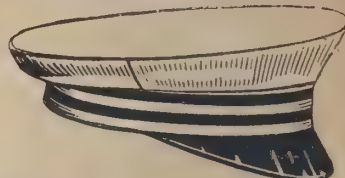
aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Molkereimütze Reichert



(gefehlisch gefügt).

Stück echt Lederhirsch, infl. 2 Bezüge	5,20 Mt.
Stück echt Lederhirsch, infl. 3 Bezüge	6,20 Mt.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Mt.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig	7,00 Mt., zweireihig 8,00 Mt.
Jaden, Körper, weiß, einreihig	7,50 Mt., zweireihig 8,50 Mt.
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig	8,50 Mt., zweireihig 9,50 Mt.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig	Mt. 8,50, zweireihig 9,00 Mt.
do., beste Qualität einreihig	9,50 Mt., zweireihig 10,00 Mt.
Jaden, Satin, weiß, einreihig	9,00 Mt., zweireihig 10,00 Mt.
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig	10,00 Mt., zweireihig 10,50 Mt.
Jaden, Satin, feingestreift einreihig	9,50 Mt., zweireihig 10,00 Mt.
do., Stehumlegtragen einreihig	10,00 Mt., zweireihig 10,50 Mt.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,50 Mt., weiß 2,00 Mt.
Schürze, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,50 Mt.
do., weiß, rein Leinen	4,00 Mt.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,30 Mt.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	5,30 Mt.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,50 Mt.
Schuhmäntel, Nessel (hell) 8,50 Mt., Khat (hellbraun) 11,00 Mt.	
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mt., Körper (weiß) 12,50 Mt.	

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Käse- und Butterkisten

genagelt und in Teilen, sowie

Käsehorden

liefert billig und schnellstens

C. Hartmann's Nachf., Reichenstein (Schles.)



Ueber 25 jährige Spezialität:

Milch-Kühlanlagen

für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl. in Verbindung mit Raumkühlung und Eisherzeugung. Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung. Schnelle Lieferung und günstigste Preise. Hunderte von Referenzen.

Th. Witt, G. m. b. H., Aachen

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.

Vertreter für Braunschweig, Hannover und Oldenburg: MIMAG Fabrik milchwirtschaftlicher Maschinen u. Geräte, Hannover, Gabelsbergerstraße 9.

Ich höher seien als die hiesigen Preise. Die amerikanische Bevölkerung lebt unter weit günstigeren Verhältnissen, als unter durch den Krieg und seine Folgen verarmtes Deutschland. Milchpropaganda, unter einer taufkräftigen Bevölkerung betrieben, wird daher stets einen größeren Erfolg zeitigen, als eine Propaganda unter einer Bevölkerung mit nur geringer Kaufkraft; das möchten sich doch alle Freunde der Hebung des Milchverkehrs in den deutschen Städten immer wieder vor Augen halten.

Zu der Frage, wie am besten eine Verbilligung der Milch erzielt werden könne, haben sich mehrfach Artiletschreiber geäußert. Diese vertreten den wohl von niemand bestrittenen Standpunkt, daß eine solche Verbilligung durch eine Verbilligung der landwirtschaftlichen Produktionskosten erzielt werden könne, indem man durch geeignete Maßnahmen auf eine Steigerung des Milchertrages der einzelnen Kuh hinwirkt. Es wäre aber verfehlt, anzunehmen, daß es ganz allein dem Produzenten zutomme, für eine Verbilligung des Milchpreises Sorge zu tragen. Soll die Milchpropaganda vollen Erfolg haben, so müssen bei den Verbilligungsbestrebungen auch die übrigen Nutznießer der Propaganda, die Molkereien sowohl wie der Milchhandel, tatkräftig mitwirken. Die Molkereien, indem sie durch geeignete Betriebseinrichtungen es ermöglichen, die Kosten der Bearbeitung der Milch für Zwecke des Frischmilchverzehrs auf das niedrigste Maß herabzudrücken; der Milchhandel, indem er alle unnötigen, den Milchpreis nur verteuernenden Zwischenglieder beim Absatz der Milch an die Konsumenten ausschaltet, sich überhaupt von dem Grundsatz leiten läßt, daß bei einer geringeren als der bisherigen Verdienstsprange im Milchhandel sich auch gut leben läßt, wenn infolge des mit Sicherheit zu erwartenden stärkeren Absatzes von Milch an die verbrauchende Bevölkerung die Roheinnahmen aus dem Milchverkauf sich erheblich steigern.

Auf diesen Punkt hin müßten meines Erachtens alle Bestrebungen, den Milchgenuß auch unter den Erwachsenen populär zu machen, in erster Linie hinstreben. Ist erst mal eine wirklich fühlbare Senkung des Milchpreises erreicht, dann ist auch das Haupthindernis für die Verbreitung des Milchgenußes in Stadt und Land beseitigt.

Eine weitere wichtige Aufgabe der Milchpropaganda muß es sein, die Milch dem Publikum so anzubieten, daß jegliches Vorurteil gegen den Genuß von Milch bei diesem verschwindet. Vor allen Dingen muß die Milch so beschaffen sein, daß auch der nicht gerade der durstige Mensch Verlangen nach ihrem Genuß trägt. Hat der freundliche Leser schon einmal Gelegenheit gehabt, in einer Molkerei verkaufsfertige Trinkmilch zu genießen, die mittels Zentrifuge gereinigt, dann pasteurisiert und unter Benutzung einer Kältemaschine tief herabgekühlt wurde? Gibt es ein köstlicheres Getränk als eine derart behandelte Milch? Wer bislang Milch getrunken hat „wie sie von der Kuh kommt“, Milch, die höchstens über einen Kühler gelassen worden ist, wird staunen über die vorteilhafte Veränderung, welche die Milch durch die molkeereimäßige Behandlung erfahren hat; man kann daher mit Recht sagen, der Unterschied in der Qualität ist „wie Tag und Nacht“. Mühte sich die Großstädtbevölkerung um solches Göttergetränk nicht direkt zu reizen? Mühte nicht die Nachfrage nach solcher Milch eine besonders lebhafte sein, etwa so wie nach Erdbeeren, Kirschen und sonstigen Genüßmitteln? — Woran aber liegt es denn, daß man von solch lebhaftem Verlangen nach Milch nichts hört? Der Geschmackssinn ist beim Großstädter gewiß ebenso fein ausgebildet als bei anderen Menschen; zu unterscheiden, ob die ihm angebotene Milch von besonderer Güte oder aber eine Durchschnittsmilch ist, fällt dem Großstädter nicht schwer. Man kann also nur vermuten — und wenn man die Tatsachen näher prüft, wird man diese Vermutung bestätigen finden —, daß die molkeereimäßig bearbeitete Milch, die wir ohne Übertreibung „Edelmilch“ nennen dürfen, auf dem Wege von der Molkerei bis zum Konsumenten qualitativ eine Wertverminderung erleidet, folgedessen sie dem letzteren weniger begehrenswert erscheint. Die zur Großstadt beförderte Molkeereimilch durchläuft leider zu einem sehr großen Teile noch zu viel Verteilungsstationen, bis der Kleinhandel als letzte Station sie dem Konsumenten reicht. Hierdurch erfährt die Güte der Milch entschieden eine Benachteiligung. Leider auch gibt es in den Milchhandelskreisen der Großstädte noch viele unlautere Elemente, die sich kein Gewissen daraus machen, in gewinnstüchtiger Absicht gute Molkeereimilch durch Beimengung von Milch minderer (fettärmerer) Beschaffenheit zu „strecken“ oder sonstige, nicht molkeereimäßig behandelte Milch, deren Süßerhaltung für die nächsten Stunden dem Händler etwa fraglich erscheint, durch Beimengung von Soda oder anderen Chemikalien zu neutralisieren. So lange diese Eristenzen dem ehrlichen Milchhandel „ins Handwerk pfeuschen“, müssen wir befürchten, daß die Milchpropaganda nur einen Teilerfolg erzielt. Der Milchhandel hat also selbst das größte Interesse daran, daß alle Schädlinge aus seinen Reihen beseitigt werden. Bei diesem Bemühen sollten die den Milchhandel überwachenden städtischen Behörden ihre tatkräftige Unterstützung leihen und unnachlässig alle Verstöße gegen das Nahrungsmittelgesetz ahnden, erforderlichenfalls durch dauernde Entziehung der Milchhandelskonzession.

Milch lockt nur dann zum Genuß, wenn sie rein und von gutem Geschmack ist. Bezüglich der Reinlichkeit der Trinkmilch liegt es noch bei vielen Milchverkaufsstätten im argen. Mit welchem Widerwillen betrachtet die Hausfrau eine Milch, in der sie beim Eingießen in den Kochtopf einen mehr oder minder starken schmutzigen Bodensatz entbehrt. Was nützt es ihr da, wenn ihr vom Milchverkäufer geantwortet wird, die Milch sei maschinell in der Molkerei gereinigt worden, man könne sich daher nicht erklären, woher der schmutzige Bodensatz komme.

Wollen wir richtige Milchpropaganda treiben, dann müssen wir überall darauf hinwirken, der Verbraucherschaft ein zum mindesten appetitlich aussehendes Nahrungsmittel zum Kauf anzubieten. Bringt eine Molkerei, noch dazu, wenn sie mit der nötigen Einrichtung für Reinigungsarbeiten versehen ist, verschmutzte Milch in den Verkehr (ein Fall, der nicht gerade selten ist), so gibt es für ein solches Tun kein Wort der Entschuldigung.

Die Milchpropaganda hat noch viele Arbeit zu verrichten; bis das anspruchsvollere Publikum sich zu der Ueberzeugung durchgerungen hat, daß die ihm angebotene Trinkmilch — ich spreche natürlich im allgemeinen — frei von Kuhfäkalien und anderen Verunreinigungen sei und somit unbedenklich verzehrt werden könne.

Die gründliche Reinigung der Milch sollte aber nicht erst in der Molkerei erfolgen — schon an der Milchgewinnungsstätte müßte mit richtigem Verständnis die Reinigung der Milch erfolgen; hierbei ist die Benutzung eines engmaligen Milchsiebes bzw. eines Wattefilters unentbehrlich.

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung
übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kaiser-
Wilhelmstraße 13
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käseerzeugung.
„Westfalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorf Lager lieferbar.

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50.



- Nr. 3. **Herren-Anker-Remontoiruhr**, prima vernickelt, 33 Stunden, genau reguliertes Werk . . . nur Mk. 3.50
 - Nr. 4. **dieselbe** mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel, nur Mk. 4.40
 - Nr. 5. **dieselbe**, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. 5.60
 - Nr. 6. **Sprungdeckeluhr**, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfeine Uhr . . . nur Mk. 11.26
 - Nr. 7. **Damenankeruhr**, versilbert mit Goldrand . . . nur Mk. 6.50
 - Nr. 8. **Armbanduhr** mit gutem Lederriemen . . . nur Mk. 6.60
- Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalierkette, echt vergoldet, nur Mk. 1.40
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. grat

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23, Geisstraße 3.

Den vollkommensten

Apparat

zur Herstellung von Romadur-, Stangen-, Delikateß-, Würfel-, Camembertkäse etc.

liefern ich zu äußerst

günstigen Preisen.

Tausende im Gebrauch.

21 verschiedene Größen
in Vorrat

Verlangen Sie Prospekte.

Hermann Waldner

Molkerei-Geräte

Wangen i. Allgäu.

„**BEWE**“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steige mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“
gez. J. M. i. H.

50

Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Verpackungen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meierei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Ein Uebel nach Möglichkeit verhüten ist aber in jedem Falle besser, als es, einmal vorhanden, zu beseitigen versuchen; daher muß für den Milchwirt als erster Grundsatzt gelten: Reinliche Milchgewinnung. Das aber heißt zugleich: Reinhaltung des Viehstalles, der Kuh, besonders des Euters, Melken mit gereinigten Händen, Benutzung reinlicher Messgefäße und Abfüllen der Milch in tadellos gereinigte Milkkanen!

Mag nun die Milchgewinnung noch so sorgfältig erfolgt sein, so empfiehlt sich dennoch eine weitere Reinigung der angelieferten Milch mittels Zentrifuge in der Molkerei. Eine Ausnahme wäre zulässig, wenn die Milch bereits auf dem Hofe des Landwirts eine ausgiebige Reinigung unter Verwendung z. B. eines Wattefilters erfahren hat.

Was die Zustellung der Milch an den Verbraucher betrifft, so stellt untrüglich der Vertrieb der Milch in verschlossenen und plombierten Flaschen das Ideal der Milchförderung vom Kleinhändler zum Verbraucher dar. Der allgemeinen Durchführung des Flaschenmilchverkaufs in den Großstädten steht aber vorerst noch der durch die Mehrkosten dieser Vertriebsweise bedingte erhöhte Preis für solche Milch im Wege. So lange der Flaschenmilchverkauf noch nicht allgemein eingeführt ist, muß die Frischmilch — das ist aber zur Zeit noch der größere Teil der in den Großstädten zum Verkauf kommenden Milchmenge — vom Verkäufer dem Verbraucher liter- oder halbliterweise offen hingemessen werden. Man wird nichts dagegen einwenden können, wenn solches unter Beobachtung peinlicher Sauberkeit in besonderen Verkaufsläden geschieht; hingegen sollte man den Milchverkauf im Umherfahren auf den Straßen der Stadt als nicht mehr zeitgemäß nur noch dort fortsetzen, wo etwa die bestehenden Verhältnisse der Einrichtung von Milchverkaufsläden ein nicht zu beseitigendes Hindernis in den Weg stellen.

Unbedingt müssen wir mit der Propaganda zur Hebung des Milchverzehrs unter anderem zu erreichen suchen, daß jede Stadt künftig nicht allein Milchausschankhäuschen, sondern auch, in Art der Bierrestaurationen und Kaffeehäuser, behaglich eingerichtete Milchrestaurationen, wie sie Verfasser z. B. in Holland angetroffen, aufzuweisen hat. Diese Milchtrinkstätten volkstümlich zu machen, so daß sie sich eines regen Besuches erfreuen, kann die Milchpropaganda ermöglichen, wenn sie nachhaltig bestrebt ist, dem Publikum Milch zu bieten, deren Preis auch der Kaufkraft der breiteren Bevölkerungsschichten angepasst ist, und die zum anderen allen Anforderungen an Sauberkeit und gehaltvoller Beschaffenheit entspricht.

Alle Maßnahmen, dem Milchgenuß in Deutschland weitestete Verbreitung zu verschaffen, kommen dem Volkswohle zu Gute. Welche segensreichen Folgen für unsere Nation würde es haben, wenn in jeder Familie reichlicher Milchgenuß zur Gewohnheit würde, auch Milchspeien mehr Eingang fänden. Ganz besonders den Kindern in allen Altersstufen käme der stärkere Milchverzehr zugute; ihr Körper wird gekräftigt und kann so Krankheiten besseren Widerstand entgegensetzen. Die Kindersterblichkeit, die auch heute noch alljährlich viele Opfer fordert, würde damit erheblich eingeschränkt werden.

Vor mehr als 20 Jahren äußerte sich Professor Bollinger, München, über die Kindersterblichkeit in Deutschland mit folgenden Worten:

„Welche Summe von Elend, von Kummer und Sorge, von Schmerz und Leid, von nutzlos geopferter körperlicher Gesundheit und wirtschaftlichem Kapital verbirgt sich in den erschreckenden Ziffern der Kindersterblichkeit, die sich noch erheblich steigern, wenn man die Sterbe- und Getränkezahl zwischen dem 1. bis 5. Lebensjahre hinzurechnet, und die vielfach mit Einschluß der Säuglingssterblichkeit fast die Hälfte aller Geborenen umfaßt, wenn man die gesundheitliche spätere Schädigung ganzer Generationen berücksichtigt.“

Wenn sich auch in der Folgezeit der Prozentsatz der Kindersterblichkeit in Deutschland etwas ermäßigt hatte, so verursachte der Krieg mit seinen Auswirkungen doch ein ungeheures Anwachsen der Kindersterblichkeit in den Großstädten. Nach Eintritt der Besserung in den Ernährungshältnissen hat die Kindersterblichkeit ganz erheblich nachgelassen, die nachteiligen Folgen des damals herrschenden Mangels an ausreichender Milchnahrung machen sich aber bis heute noch bemerkbar und werden auch sobald nicht beseitigt werden.

Es gilt, um einen Ausspruch eines hervorragenden medizinischen Gelehrten anzuwenden, nicht nur den Kampf gegen die Kindersterblichkeit, sondern zunächst gegen die physische Entartung unseres Volkes und gegen die Schädigungen der Volksgesundheit, welche aus der Schwäche der im Säuglingsalter erworbenen Konstitution hervorgehen. Denn aus der Milch, die das erste und wichtigste Wachstum des Organismus „quantitativ und qualitativ“ begründet und beeinflusst, geht auch das Blut hervor, das Herz und Hirn, Muskel und Nerv derer durchfließen wird, welche berufen sind, in Zukunft die Güter unseres Volkes schaffend zu mehren und zu schützen. Auch im Sinne der körperlichen Entwicklung ist „das Kind der Vater des Mannes“ und die Kinder sind die Zukunft der Nation.

Die Milchpropaganda dient demnach nicht zum mindesten der Stärkung unserer Volkskraft, die uns heute bitter not tut, denn so sagte einstmals der berühmte Kinderarzt Professor Biedert:

„Sich unter angrenzenden Staatesgebilden kraftvoll zu behaupten und so ein siegreicher Träger der Kultur in die Zukunft des Menschengeschlechts hinein zu sein, wird dem Staate am sichersten gelingen, der es am besten versteht, einen reichlichen Zuwachs seiner Bevölkerung zu ertragen ohne dessen Uebel. Das ist der Staat, welcher es versteht, den Zuwachs nicht wieder absterben und forziehen zu lassen, sondern sich dauernd zu erhalten, auch in den kräftigen Altersklassen, von denen die Schaffung der Volksreichtümer und die Verteidigung der Kulturgüter des Staates geleistet wird.“ Watson.

Was ist Margarine? Recht oft findet man in den Tageszeitungen Anzeigen und Abhandlungen über Margarine, die geeignet sind, dem Laien ein falsches Bild über die Zusammensetzung und den Nährwert von diesem Gemisch zu geben. So las ich unlängst einen Artikel, welcher von Anpreisungen, wie Nährwert, Bekömmlichkeit, Vitamingehalt usw. geradezu strotzte, so daß man beinahe den Eindruck bekam, daß beste Molkereibutter kaum an diese Ware heranreichte.

Den Molkereibetriebsleitern und Besitzern erwächst in solchen Fällen die Pflicht, in ihrem eigenen Interesse in denselben Zeitschriften eine entsprechende Gegenäußerung zu veröffentlichen, und das Publikum über den wirklichen Wert dieser Ware aufzuklären sowie irreführende Behauptungen richtig zu stellen.

Berufsbekleidung!

Molkereimägen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen	6,20
Kolarben, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubkranz vergold.	0,90
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig	8,00
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih.	9,50
Monteurjaden, Hausleinen od. Dreß 5,00, Arbeitsmäntel, Rohneßel	6,50
Arbeitsjosen, sehr gute Qualität 6,50, Josen a. Streifstoffen	8,50
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität	3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjakhemden, schöne Must.	3,80
Josen, prima wollgemischt 3,50, Josen aus gutem Mato	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, wasserb. 3,75, naturgrau, schwere Qualität	5,08
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw. m. verstärkter Brust u. Eden	5,75
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,40, Arbeitsschürzen, blau, Hausleinen	2,50
Holzpanntoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder	5,00
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereischleute, e. G. m. b. H.	
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.	

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.



Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und
Reinigungszwecke. Holzsachen
werden tadellos weiß und Metall-
sachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der
Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie
für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich
geeignet.

Ueberall erhältlich!

Großfabrikation von pa. verzinnten

Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgel, Eimer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Runde Gegenstrom Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzinnten Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Aus diesem Grunde erscheint es angebracht, einiges über den Herstellungsgang und die Zusammensetzung der Margarine an dieser Stelle zu veröffentlichen.

Man unterscheidet Pflanzen- und tierische Margarine. Die erstere besteht zum größten Teil aus Kokosfett, Sesamöl, Erdnussöl, Baumwollsaatöl, Talg und Vollmilch oder Magermilch. Diese Bestandteile werden in der sogen. Kirne gemischt und zwar bei 40—45 Grad C. Aus der Kirne wird die Masse in Holzbottiche gelassen und hierbei durch einen kalten Wasserstrahl von ca. 2 Grad C. zum Erstarren gebracht. Darauf wird die Mischung durch mehrere Walzen geknetet und zum Schluß auf einem großen Knetter gefalzen, event. noch einmal geknetet und kommt dann in die Kübel oder die Formmaschine.

Tierische Margarine besteht zum größten Teil aus Hammel- oder Kindertalg, einigen Oelen, wie Sesamöl, Baumwollsaatöl, sowie Magermilch oder Vollmilch. Letztere wird vermittels Kinkulturen angesäuert und zum Teil beim Rinnen oder auch später durch schnelllaufende Mischmaschinen der Mischung zugelegt.

Wie aus diesen Angaben ersichtlich ist, besteht die Margarine aus Stoffen, welche ihrer Herkunft nach nicht im Entferntesten an reine Naturbutter heranreichen und nur durch künstliche Zusammenstellung zu einem einigermaßen schmackhaften Ersatzmittel gemacht werden kann. Wenn daher behauptet wird, daß diese Ware der Naturbutter gleichkommt, so ist das eine Annahme, welche an Uebertriebenheit nichts zu wünschen übrig läßt und ganz energisch zurückgewiesen werden muß. Die Molkereien dürfen sich derartige Ungehörigkeiten nicht länger gefallen lassen, sondern in allen Fällen dagegen einschreiten. Ein schlagender Beweis für die Qualität ihrer Ware wäre die Feststellung, auf wie viel Tischen die Erzeugnisse der Margarinefabrikanten zu finden sind.

Bedauerlich ist es, daß ein großer Teil der Bevölkerung nicht in der Lage ist, Naturbutter zu kaufen und auf Aushilfsmittel in der Fettversorgung angewiesen ist. Als Ersatzmittel hat die Margarine ihren Platz erobert und dieser soll ihr auch nicht streitig gemacht werden. Nur gegen eine übertriebene, irreführende Reklame muß Stellung genommen und die Margarine als das, was sie wirklich ist, nämlich ein recht schwacher Ersatz für reine Naturbutter, gekennzeichnet werden.

Nachteiliger Einfluß der Schweinemast auf die Milchlieferung. Aus dem Emsland wird uns geschrieben:

In diesem Frühjahr kann man so recht deutlich erkennen, wie ungünstig die hohen Schweinepreise auf die Milchlieferung einwirken. Denn trotzdem die Weiden sich infolge der feuchtwarmen Witterung in allerbestem Futterzustand befinden und sie dem Milchvieh reichliche Nahrung bieten, haben die Molkereien hiesiger Gegend erheblich viel weniger Milch, wie in den Vorjahren. Die Milchproduktion an sich hat, den üppigen Weidewerhältnissen entsprechend, eine sehr starke Vermehrung erfahren; die Milchlieferung hat sich aber nicht entsprechend vermehrt, weil eine große Menge Milch verfüttert wird. Seit über $\frac{3}{4}$ Jahren schon haben wir hohe Schweinepreise zu verzeichnen bei sehr reger Nachfrage. Ungereizt durch diese hohen Preise haben die Landwirte nun ihre Schweinebestände um das Doppelte und Dreifache vermehrt.

Viel Vieh erfordert natürlich auch viel Futter. Und zum Unglück für die Molkereien haben sich die Bauern hier nun einmal ihre Meinung dahin gebildet, daß gerade die Vollmilch als das wirksamste und billigste Schweinefuttermittel anzusprechen sei und daß sie die Milch hierbei höher verwerten, als bei der Ablieferung an die Molkerei. Und diese Meinung in welche sie sich hinein verrannt, ist schwer, sehr schwer zu erschüttern. Gegen die Magermilch herrscht das Vorurteil, sie sei nicht gut fürs Vieh und erst recht nicht fürs Jungvieh. Es mag sein, daß die kleineren Molkereien durch Müdlieferung mangelhaft erhitzter und gekühlter Milch im Sommer zu dieser vorgefaßten Meinung beigetragen haben. Sie besteht aber nun einmal und da mögen die Molkereien nun anfangen was sie wollen, die Bauern lassen sich schwer belehren. Sie mögen sich über ihre Kräfte anstrengen und die Milch höher bezahlen als die monatlichen Rohbilanzen das gestatten, sie mögen auch sonst durch Pünktlichkeit im Auszahlen, durch besonders pflegliche Behandlung der Magermilch und dergl. sich die Gunst der Landwirte zu erringen suchen, es nützt ihnen nichts. Es wird weiter die Milch in die Schweineträge geschüttet. Auch die Bezahlung nach Fettgehalt spielt hierbei keine Rolle. Molkereien, die nach Fettgehalt bezahlen, haben nicht mehr, ja oft noch weniger Milch als die andern, die nach Litern abnehmen.

So wie im Emsland, ist es auch im angrenzenden Hümmlingskreis und im südlichen Oldenburg. Und es wird auch nicht anders werden, bevor die Schweinepreise wieder einen so niedrigen Stand erreicht haben, daß auch der begeistertste Anhänger der Parole: „Die Vollmilch dem Schweine“ zur Erkenntnis kommt, daß er sich besser steht, die Milch der Molkerei zuzuführen. Der rechnende Landwirt muß und wird zu dieser Erkenntnis schon jetzt kommen, wo die Preise noch so hoch stehen. Es ist aber eben so, daß nur zu viele Bauern statt selber zu rechnen, sich von andern was vorrechnen lassen. Und diese Rechnung ist meistens falsch. Gegen diese Bauernweisheit sind aber die Molkereien machtlos, besonders die Privatmolkereien und solche Genossenschaften, die nur wenig Mitglieder haben. Keine Genossenschaftsmolkereien haben ihre Mitglieder ja noch etwas besser in der Hand, obgleich es auch dort Genossen genug gibt, die den größten oder doch einen großen Teil ihrer Milch statt in die Milchkannen, in die Schweineträge schütten. So sind die Molkereien in den Schweinezugsgebieten gar übel dran heutzutage; fogar jetzt, in der „Hochsaison“, in der Weidezeit haben sie mit Milchmangel zu kämpfen. Und je höher die Schweinepreise klettern, je deutlicher und empfindlicher wird den Molkereien die Wahrheit des alten Spruches zu Gemüte geführt: „Der schlimmste Feind der Molkereien ist das Schwein“.

G. S.

Die Trintmilch auf den Bahnhöfen. Der Milchwirtschaftler wird sich freuen, wenn er sieht, daß auf den Bahnhöfen, wenigstens den größeren, jetzt auch Milch als Erfrischungsgetränk angeboten wird. Macht er selbst von dieser Einrichtung Gebrauch, kann es passieren, daß sich die Freude in Leid wandelt. So ging es mir, als ich am 18. Juni den Bahnhof Diegnitz passierte und mir ein Glas Milch geben ließ. Die Milch war mit einer Haut bedeckt, ein Zeichen, daß sie bereits zu verschiedenen Zügen getragen und inzwischen im Schankraum des Wartesaales aufbewahrt worden war. Als ich sie trank, mußte ich feststellen, daß sie nicht mehr süß, aber auch nicht ganz sauer war. Ich gehe wohl nicht ganz fehl in der Annahme, daß es auf anderen Bahnhöfen nicht besser sein wird. Die Folge davon wird sein, daß der Milchausschank auf den Bahnhöfen bald der Vergangenheit angehören wird. Alle Mühe und aller Eifer ist dann vergebens vertan.

„Fucoma“

das Kennwort für höchste Qualität!

Untersuchungs-Apparate und Geräte
Original „Fucoma“

für

Milch

Rahm



Butter

Käse

werden daher auch in Molkereifachkreisen stets bevorzugt.

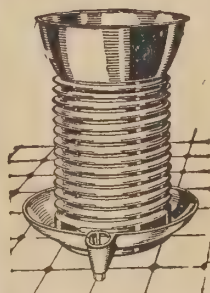
Kennen Sie „Fibu“?

Fibu-Butyrometer und -Verschlüsse sind das Ideal bei Massenuntersuchungen. Große Zeitersparnis, leichtes Arbeiten und größere Genauigkeit sind Vorzüge, die uns täglich aus der Praxis bestätigt werden.

Verlangen Sie kostenlos Prospekte.

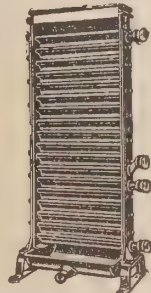
Paul Funke & Co. G. m. H. Berlin N. 4, Chausseest. 8

Milchkühler



Wärme-
austauscher
Milchleitungs-
teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.



Butter- Formtisch

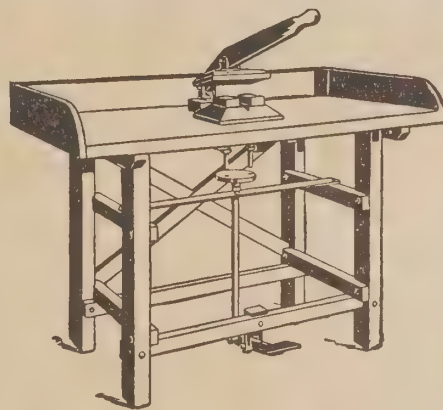
D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung!
Schnell und gewichts-
genau arbeitend

Lange & Rühlicke
Halle a. Saale

Älteste Spezialfabrik für
Butterform-Maschinen.



Echt Pergamentpapier für Butterpackung

liefern in erstklassiger Qualität als langjährige
Hauptspezialität, mit und ohne Druck

Neuhaus & Co., Frankfurt a. Main

Gegr. 1880

Paperverarbeitung.

Gegr. 1880

Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen
der Filter möglich.

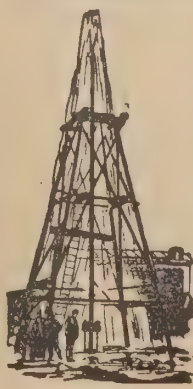
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst
Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392



Hier muß entschieden Wandel geschaffen werden. Vor allen Dingen ist die Bahnhofs Milch nur in Flaschen anzubieten. Kohlensäure und alkoholische Getränke bewahrt man im Sommer in Eiswasser auf, warum nicht auch die empfindlichere und als Nahrungsmittel wertvollere Milch? Durch eine solche Aufbewahrung bleibt die Milch in ihrer Beschaffenheit erhalten und Bahnhofs wirt wie Molkerei vor Schaden bewahrt. Molkereien, welche Milch an die Bahnhofs wirtschafte liefern, sollten die Art des Ausschanks und der Aufbewahrung überwachen und wo sich Mängel zeigen, dieselben beseitigen. Nur wenn die Milch in einwandfreier Beschaffenheit angeboten wird, kann die Einrichtung zu einer dauernden werden.

Schweinebestand und Schweinepreise. Auf Grund der guten Ernte des Jahres 1925, besonders aber wegen des großen Vorrates an billigen Kartoffeln im Frühjahr ds. Js. war man im allgemeinen der Ansicht, daß die Preise für Schlachtschweine sich erheblich senken würden. Diese Vermutung ist nicht eingetreten, die Schweinepreise sind unverändert hoch geblieben, eine Tatsache, die denjenigen nicht überraschen konnte, der mit dem Handel und mit der Statistik vertraut ist. Nachstehend die letzten Ergebnisse der Volks- und der diesbezüglichen Viehzählung:

Jahr	Bevölkerung insgesamt	Jahr	Schweinebestand insgesamt
1880	45 234 061	1883	9 206 195
1885	46 855 704	1892	12 174 288
1890	49 428 470	1893	12 205 825
1895	52 279 901	1897	14 274 557
1900	56 367 178	1900	16 807 014
1905	60 641 489	1904	18 920 666
1910	64 925 993	1907	22 146 532
1919 *)	60 898 584	1913	25 659 140
1925 **)	62 365 000	1919	11 594 434
		1925	16 159 766

Diese Zahlen ergeben bei einer fortgeschrittenen Bevölkerungszahl von 67 Millionen für das Jahr 1913 38 für 1925 26 Schweine auf 100 Einwohner. In Prozenten ausgedrückt heißt also nur 68 vom Hundert des 1913 auf 100 Einwohner entfallenden Schweinebestandes. Nun sind die Verhältnisse bei uns in Deutschland so, daß wir in erster Linie immer auf unseren eigenen Schweinebestand angewiesen sein werden. Als Einfuhrland von Bedeutung käme Polen in Frage, wenn unsere Handelsverhältnisse mit diesem Lande geregelt wären. Die Einfuhr aus anderen Ländern wird in absehbarer Zeit für den deutschen Markt ohne ausschlaggebende Bedeutung bleiben; teilweise werden sie keine größeren Mengen frei haben, teilweise werden die Fracht- und Zollsätze die Rentabilität der Ausfuhr in Frage stellen. Es ist daher mit größter Wahrscheinlichkeit damit zu rechnen, daß die Schweinepreise einstweilen auf der jetzigen Höhe bestehen bleiben. Allerdings erleben wir aus der Statistik, daß sich der Schweinebestand schnell hebt. Die weitere Entwicklung hängt davon ab, wieviel Futtermittel unsere Landwirtschaft künftig produziert, bezw. wieviel ausländische Futtermittel künftig zu tragbaren Zollsätzen eingeführt werden können. Die Tendenz der Zollsätze neigt mehr nach oben als nach unten und so besteht keine Aussicht, daß ein Ueberangebot an Schlachtschweinen zu erheblich niedrigeren Preisen in kürzerer Zeit auf den Markt kommt, zumal, da unserer Eigenproduktion an Futtermitteln Grenzen gesetzt sind. Einstweilen müssen wir immer damit rechnen, daß das Friedensverhältnis noch nicht erreicht ist, es fehlen uns noch ca. 6 Millionen Schweine. Erst bei einem Schweinebestand von 22 Millionen und einem entsprechenden Angebot an Schlachttieren dürften sich bei gleichbleibenden Verhältnissen Ueberangebote und weiche Preise einstellen, doch bis dahin ist noch eine gute Strecke Weges zurückzulegen.

D. Helms, Bln.-Gr.-Vichtersfelde.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Durch welche Maßnahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommermilch- und Wintermilchanlieferung verringern? Bekanntlich wird den Molkereien im Sommer eine weit größere Milchmenge angeliefert als im Winter. Das Verhältnis von Sommermilch zu Wintermilchanlieferung ist in manchen (Weide-) Gegenden nicht selten wie 1 : 5, 1 : 6 und darüber. Auch in unserer Molkerei ist der Unterschied sehr groß. Wir glauben nun diesen Unterschied allmählich dadurch verkleinern zu können, wenn wir im Sommer unseren Genossen etwas weniger Milchgeld auszahlen als ihnen zusteht, um dieses zu wenig ausgezahlte Milchgeld dann im Winter wieder auszusahlen. Sind mit dieser Methode in anderen Molkereien bereits Erfahrungen gesammelt? Ist es überhaupt zweckmäßig, einen solchen Weg einzuschlagen? Wie würde man zweckmäßig die Sache handhaben, 1. wenn man nach Litern auszahlt und 2. wenn man nach Fettgehalt auszahlt? Läßt sich vielleicht auch auf eine andere Art und Weise das ungünstige Lieferverhältnis beeinflussen? Molk. L.

Herstellung von Speiseeis im Kleinen. Wir bitten um Angabe, wie man Speiseeis im Kleinen ohne besondere maschinelle Einrichtung herstellen kann. Eismaschine ist vorhanden. Falls darüber eigene Erfahrungen von Molkereifachleuten vorliegen, bitten wir um deren Bekanntgabe. Molkerei W.

Bücherschau.

Der Futterfälo, erbaut aus Holzlamellen. Nach praktischen Erfahrungen zusammengestellt von Oberbauinspektor Eugen Nestle, Vorstand der Bauberatung der badiischen Landwirtschaftskammer in Karlsruhe — Buch- und Kunstverlag Carl Hirsch u. G. Konstanz — mit 13 Abbildungen. Preis 2 R.-M.

Das diesjährige anhaltende Regenwetter — gerade in der Zeit der Haupternte — wird manchem Landwirt wiederum die Frage aufdrängen, ob er sich nicht zur Erbauung eines Grünfütterfälos entschließen soll, um sich vor den immer wieder eintretenden Verlusten bei der Futterbergaung endlich schützen zu können. Leider wird der Entschluß immer wieder hinausgeschoben, weil es den meisten Landwirten an der nötigen Auf-

*) Jetziges Reichsgebiet.
**) Ohne Saargebiet.

Molkereien, Käsereien Milchgeschäfte

richte als Spezialität
für Groß- und Kleinbetriebe ein.
Verlangen Sie Offerte.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käsereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
einige Häuser von der Hauptfeuerwache.

Reinaluminium

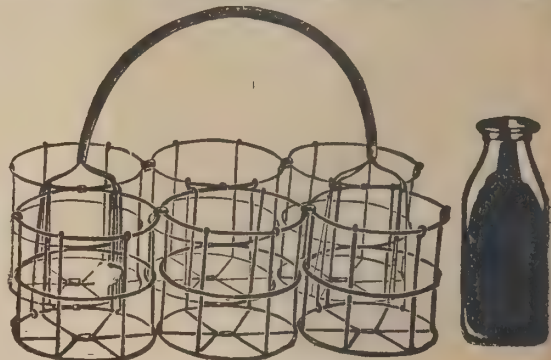
Behälter und Gefäße

für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

Fernspr. 168



bei Lübeck
liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit
**verschließbare
Milchverkaufswagen**
mit und ohne Eiskühlung.



Wand- und Fußboden- Fliesenbeläge

für Molkereibetriebe, Kühlanlagen etc.

liefert und verlegt sauber und preiswert

H. Wilke, Landsberg a. W.

Gegr. 1909. **Fliesen-Spezialgeschäft.** Fernruf 768.
In Referenzen größter Betriebe. Preisangebote kostenlos.

klärung über alle diejenigen Punkte fehlt, die beim Bau eines Grünsutter-
silos zu bedenken sind.

In der vorliegenden Broschüre werden in leicht verständlicher, muster-
gültiger Weise alle diese Fragen erörtert, insbesondere der Zweck der
Silos, die am besten zur Silage geeigneten Futterpflanzen, das Verfah-
ren der Einbringung, die Aufstellung und die für die verschiedenen Wirt-
schaften und Viehgattungen erforderliche Silogröße, die Baukosten, Ver-
zinsung, Vorteile usw. Dabei nimmt das Büchlein besonders auf die
Klein- und mittelbäuerlichen Betriebe Rücksicht und gibt eine so genaue
Anleitung für die richtige Ausführung der Silage, daß bei genauer Befol-
gung Fehler und größere Nährstoffverluste nicht zu befürchten sind.

Der Verfasser setzt sich besonders für den Bau eines Holzlamellen-
silos nach amerikanischem Muster ein, der nach seinen Angaben 20 bis 30
Prozent billiger sein soll, als die massive Silobaumweise. Der Beschreiber
nach handelt es sich in der Tat um einen sehr soliden und haltbaren Silo.
Sicherlich hat die Holzbaumweise auf massiven Unterbau manches für sich
und die Tatsache, daß die Baubereitung der Badischen Landwirtschafts-
kammer sie empfiehlt, zeigt, daß man in Süddeutschland gute Erfahrungen
damit gemacht hat. Aber ganz gleichgültig, ob man sich für die Holz- oder
für die Massiv-Baumweise entschließen will, die Hauptsache ist, daß über-
haupt Silos gebaut werden, die den Landwirt vom Entemetter und vom
Krautfutterzukauf unabhängiger machen und ihn vor Schaden an seiner
Futterernte bewahren, ganz abgesehen von dem höheren Milch- und Fett-
ertrag, der von allen Silobesitzern anerkannt und gelobt wird.

Ich habe selten auf dem Raum von wenigen Druckseiten so viel
Wissenswertes in so treffender und für Jedermann verständlicher Weise
über die Grünsutterkonservierung in Futterställen gelesen, als in dieser
Broschüre, deren Studium jedem fortschrittlich denkenden Landwirt nur
wärmstens ans Herz gelegt werden kann. Dr. Lauterwald.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

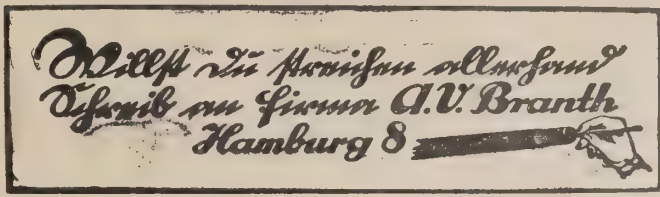
Briefkasten

R. und M. in S. Sie haben bisher immer guten Harzkäse hergestellt,
seitdem Ihnen aber andere Keller zur Verfügung stehen, schimmeln Ihre
Käse sehr stark (grüner Schimmel). Sie geben an, daß der Keller sehr
feucht ist, daß Sie ihn vor Benutzung mit Kalk desinfiziert und nachher
mit Delfarbe gestrichen haben. Nach Trocknen des Delfarbeanstriches
haben Sie die Wände wieder tüchtig abgewaschen und trocknen lassen.
Und trotz all dieser Bemühungen, so schreiben Sie, setzte der Käse den
starken Grünschimmel an. — Daß nun trotz Ihrer Bemühungen der Schim-
mel nicht verschwunden ist, liegt, wir wollen das gleich vorweg betonen,
lediglich daran, weil die Desinfektion des Kellers nicht gründlich genug
durchgeführt worden ist. Sie haben den Keller wahrscheinlich doch nur
mit Kalk getüncht. Vielleicht ist der Kalk auch nicht einmal frisch ge-
löscht gewesen, kein Wunder also, daß der grüne Schimmel nicht abge-
tötet worden ist. Was haben Sie übrigens mit den Türen, Fenstern,
Stellagen, Geräten u. dergl. gemacht? Auch diese mußten natürlich eben-
falls sorgfältig desinfiziert werden. Die Desinfektion selbst kann nun
mit verschiedenen Mitteln durchgeführt werden. Gut bewährt hat sich
das Auschwefeln der Räume. Weiter nennen wir die Desinfektion mit
Lutan (Lutan kann von der Firma Bayer-Levertufen bezogen werden).
Sehr gute Erfolge sind neuerdings auch mit „Kohrsolform“ und „Merbicid“
erzielt (siehe Molkerei-Zeitung Nr. 12/1926). Auch „Glavolin“ u. „Cetofo“
haben sich gut bewährt. In einem Artikel hat sich Dr. Pfizenmaier,
Oranienburg, in Nr. 53 der Molkerei-Zeitung recht ausführlich über die
Schimmelbekämpfung in Käsekellern geäußert, den wir Ihnen recht drin-
gend zum Studium empfehlen. Falls Ihnen diese Nummer nicht mehr
zur Verfügung steht, stellen wir Ihnen dieselbe gern noch einmal zu. Alle
Holzteile sind mit kochendem Sodawasser zu behandeln und an der Sonne
gründlich zu trocknen. Nur wenn eine Desinfektion sorgfältig gemacht
wird, ist ein Erfolg zu erwarten.

Molkerei B. Die Herstellungsweise von Frühstückskäse ähnelt sehr
der von Camembert- und Romadurkäse. Man versteht unter Frühstücks-
käse in der Regel kleine Portionskäsechen von zartem Teig in runder
oder eiförmiger Form aus Vollmilch bereitet bzw. mit einem Fettgehalt von
mindestens 40 Prozent Fett in der Trockenmasse. — Wünscht man Früh-
stückskäse mehr dem Camembert ähnlich, so ist auch die Bereitungsweise
wie bei Camembert, nur darf Frühstückskäse keinen Schimmel haben.
Sehr häufig stellt man ihn aber so her, daß man frische Romadurkäse
einfach durchschneidet. Man sollte allerdings in diesem Falle darauf
achten, daß die Romadurkäse besonders zart sind. Ein vom Wimburger
ähnlicher Romadurkäse ist als Frühstückskäse nicht zu verwenden. Man
muß von vornherein beim Käsen darauf hinarbeiten, daß der Käse be-
sonders zart wird. Ueber die Herstellungsweise soll hier nichts erwähnt
sein; denn die Herstellung von Romadur- und Camembertkäse darf wohl
als bekannt vorausgesetzt werden. Sollte das nicht der Fall sein, so
empfehlen wir das Buch von Bek „Französische Weichkäse, ihre Herstellung
und Behandlung“, das Sie von unserer Buchhandlung für 2 Mk. beziehen
können. — Was Absatz und Haltbarkeit anbetrifft, so richtet sich beides
ganz nach der Qualität der Ware. Diese aber ist wiederum abhängig von
der Beschaffenheit der Milch. Zu berücksichtigen ist ferner die Lage der
Käseerei. Falls Sie Qualitätsware herstellen, werden Sie auch bald einen
guten Kundenkreis gewinnen. Die Haltbarkeit ist ganz allgemein bei
feineren Weichkäsen nicht sehr groß. Sie haben aber keine Verluste zu
befürchten, wenn Sie gute Ware herstellen und sich einen guten Kunden-
kreis sichern. Zylindrische Formen aus Weichblech für Frühstückskäse be-
kommen Sie in jedem größeren Molkereibedarfsartikelgeschäft. Ph. Schach,
Freimeresheim hat eine Käseformmaschine für Camembert- oder Früh-
stückskäse konstruiert, mit welcher sehr gute Erfahrungen gemacht sein
sollen.

B. in T. Blechschornsteine findet man in Molkereibetrieben sehr
selten, man baut sie auch nur aus besonderen Gründen, z. B. bei schlechtem
Untergrund, da sie ja erheblich leichter als gemauerte Schornsteine sind,
ferner dort, wo es sich nur um vorübergehende Betriebe handelt. Ein
gemauerter Schornstein ist in erster Linie wegen seiner längeren Halt-
barkeit einem Blechschornstein vorzuziehen. Ein gemauerter Schornstein
von gleicher Höhe und gleichem Durchmesser wie ein Blechschornstein hat
immer einen etwas besseren Zug als letzterer, da sich die Rauchgase in
einem gemauerten Schornstein nicht so schnell abkühlen. Wir raten trotz des
höheren Preises entschieden zu einem gemauerten Schornstein. Den Preis
für einen gemauerten Schornstein erfahren Sie am besten, wenn Sie sich
an einen Maurermeister wenden.

S. in B. 1. Die vorgesehenen Räume sind groß genug für die ange-
gebene Quarmenge. Die Form selbst spielt keine Rolle. Einen großen
Einfluß übt jedoch die ganze Lage der Räume auf die Käse aus. Wenn
es sich möglich machen läßt, sollte man die Käseiräume möglichst nach
Norden oder Osten verlegen, nie aber nach dem Süden. — 2. Es ist uns
ganz unmöglich, Ihnen auf Grund Ihrer wenigen Angaben eine Ren-
tabilitätsberechnung aufzustellen. Wir sind gern dazu bereit, wenn Sie
uns Ihre Betriebsverhältnisse genau mitteilen. — 3. Ihrem Schreiben
nach kann Ihr Kühlraum nur ganz unzureichend gelüftet werden. Gute
Lüftung ist aber die erste Grundbedingung, um Lebensmittel längere Zeit
zu lagern. Es ist verwunderlich, daß die die Kühlanlage liefernde Firma
nicht für Ventilierung im Kühlraum gesorgt hat, zumal doch die Auf-
stellung eines Ventilators mit nur geringen Unkosten verbunden ist.



Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Holzspanschachteln

jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie

Käsekistchen

in stabiler Ausführung, liefert als langjährige
Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen

Holzindustrie Peucker A.G.

Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557)




Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur

G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Für das Kontor! Für den Privatgebrauch!
Wandkarte von Deutschland
Maßstab 1 : 1 100 000, Format 95 × 115 Ztm., auf 15 × 25 gefalzt,
mit den neuen und alten Landesgrenzen, Kennzeichnung des auf 5
bis 15 Jahre besetzten Gebietes und Einzeichnung der Grenze, west-
lich welcher Deutschland kein Militär aufstellen darf. Gegen Ein-
sendung von 2 Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung,
Hildesheim.

8

Otto Reichelt G. m. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.

Anfragen und Anmeldungen an

Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 15. Juli einen jüngeren, strebsamen

Gehilfen.

Zeugnisse und Lohnforderungen bitten wir einzusenden. (10773)
Molkerei-Genossenschaft Harjesfeld (Hannover).

Suche zum 10. oder 15. Juli einen tüchtigen (10802)

Gehilfen

der firm in Camembert, Romadur, Limburger und Quadratkäse ist. Gehalt anfangs 55.— Mk., später nach Leistung. Offerten erbittet Molkerei Mohrin, H./M.

Zum beliebigen Antritt suche ich jungen (10850)

Gehilfen

welcher Lust hat, sich in Käseerei ausbilden zu lassen. Offerten erb. Molkerei E. Wiedwald, Swinemünde, Gartenstraße.

Wir suchen zum 8. Juli einen jungen, tücht., zuverlässigen, saub.

Gehilfen

für Betrieb, nachm. Kontorarbeiten (Abrechnung). Anfangsgehalt Mk. 60.—, freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (10880)
Molkerei Altenstadt.
Hoppe.

Gesucht ein tüchtiger

Käsemeister

oder Gehilfe. Derj. muß imstande sein, einen guten Thüringer Stangenkäse aus rein. Quarg zu fabricieren und für eine gute Ware garantieren können. Gehalt monatlich 80—100 M bei freier Station und Kassen. Bewerb. sind unter 10 950 durch diese Zeitung erbeten.

Suche sofort einen tücht., jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, derj. muß auch eine Milchtour mit übernehmen. Gehalt 50.— Mark bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an (10761)

Otto Riede,
Dampfmolkerei Königsau,
Krs. Quedlinburg.

Zu gelegentlichem Eintritt suchen wir einen jungen kräftigen

Gehilfen,

Gehalt 60 Mk., freie Station und Kassen. Gleichzeitig kann ein jg. Mann als Beurling eintreten. Molkerei Bettweil b. Düren, Rhld.

Zum beliebigen Antritt suche jg.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, auch Schweinefuttern. Gehalt 55 Mark. Angeb. an (10 931)
Molkerei Hemmelte, Oldbg.

Tüchtiger Harzkäsemeister, nur erste Kraft, m. Lübb. Autom. vertraut, welcher nur prima Ware erzeugt, gegen gutes Gehalt und ev. Lantieme, für sofort gesucht. Einreisegenehmigung vorhanden.

E. Kalinowski, Käsefabrik,
Bydgoszcz (Polen),
Nafiejska 21—22. (10910)

Suche z. 15. Juli cr. einen nicht zu jungen, tücht. u. gewissenhaften

Gehilfen.

Selbiger findet Gelegenheit, sich in der Herstellung von Käse aus hoch-erhitzter Milch auszubilden. Gehalt nach Leistung. (10912)

H. Tödt, Milchzentrale, Bensahn,
Ditholstein.

Suche zum 15. Juli einen fleißig., an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

als alleinigen. Derselbe muß mit sämtl. Maschinen, einschl. Kohlen-säurekühlmasch. vertraut sein, eine tadellose Butter herstellen können und in Milchverlabetrieben gearbeitet haben. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet (10872)

Willy Belle, Tramm,
Post und Bahn: Roseburg, Obg.

Wegen Erweiterung unj. Betriebes suchen wir zum baldigen Antritt evtl. 8. bis 10. Juli zwei tüchtige, bestempfohlene (10 958)

Gehilfen

Anf.-Gehalt bei fr. Stat. u. Kassen 65 Mk. Molkerei modern Großbetrieb. Angebote mit Zeugnis. erbittet

Molk.-Gen. Ransfeldt, e. G. m.
u. H., Bez. Hamburg.

Suche zum 15. Juli einen jung., sauberen, soliden (118)

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommend. Molk.-Arbeiten. Hilfeleistung bei Milchannahme und Ausgabe muß mit übernommen werden. Angeb mit Geh.-Forderung erb.

R. Wolf, Inspektor, Udestedt
bei Bieselbach, Thür.

Junger (115)

Molkereigehilfe

zum Ausschlagen von Butter sofort gesucht.

Willy. Weber, Buttergroßhdlg.
Cassel.

Älterer, erfahrener ehrlicher

Gehilfe

wird zu sofort gesucht. Kenntnisse in Tilsiter Käseerei erforderlich. Zeugnisse oder Empfehlungen von Chefs u. Gehaltsforderungen bitte an (12)

Dampfmolkerei Sadedt, Ostpr.

Suche zum 15. 7. jüng., tüchtigen, an flottes Arbeiten gewöhnten

Gehilfen

speziell für Käseerei. Gehaltsanspr. und Zeugnisabschriften zu richt. an Molkerei M. Bruhin,
Liebenwalde bei Berlin.

Wir suchen zum 15. Juli, evtl. einige Tage früher einen soliden, fleißigen, ehrlichen und an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten evgl.

Gehilfen

nicht unter 22 Jahre, für Kessel, Maschinen, Buttermei und alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe m. fixer Rechner sein und gute Handschrift haben und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein. Auch muß derj. mit d. Bedienung d. Kohlen-säure-Kühlmasch., Pasteurisierapp., usw. vollständig vertraut, ebenso firm im Abrechnungswesen sein. Stellung ist leicht und angenehm. Gehalt 60 Mk. u. alles frei. Beschr. Betrieb. Es wollen sich nur jg. Leute melden, denen an Dauerst. gelegen ist. Angebote mit Zeugnisabschriften und Empfehlungen erbeten an (10817)

Molkereigenossenschaft Calbe

a. Milbe (Altmark).

H. Wasmuth, Molkerei-Inspekt.

1. Gehilfe gesucht.

Wir suchen für unseren Molkerei- u. Käseereibetrieb eine vertrauenswerte erste Kraft, die in der Weichkäseerei firm ist, Frühstückskäse, Romadur, Mägauer und eine tadellose Butter herstellen, ferner Eismasch. (Bergeborf) bedienen kann. Die Stelle kann sofort angetreten werden. Gefl. Angebote unter Nr. 30 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 15. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen.

Selbiger muß in der Camembert-käseerei bewandert und an selbst. Arbeiten gewöhnt sein. Angebote mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten. (18)

Molkerei Süplingen, E. G.,
Station Zellstedt.

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen (100)

Molkerei-

und Käseereigehilfen.

Derselbe muß firm sein in der Herstellung von Harzkäse, wie auch gutem Weichkäse, Limburger, Romadur und Camembert. Anf.-Geh. 50 M bei freier Station und Kassen.
Dampfmolkerei Fr. Börnede
Bezirk Magdeburg.

Suche zum 15. Juli einen tücht., nicht zu jungen (102)

ersten Gehilfen,

welcher in Frischmilch- und Sahnebehandlung, Ammon.-Eismaschine firm ist, an peinlichste Sauberkeit u. selbständ. Arbeiten gewöhnt u. Führerschein bes. Lückenlose Zeugnisabschriften sowie Gehaltsanspr. erbeten an
Mag. Schweiger, Molkerei Kempe,
Heidenau-Dresden.

Suche sof. ein. tüchtigen Gehilfen für alle vorkomm. Arbeit. Es ist Gelgenh. gebot., sich in d. Käse. auszubilden. Bewrb. m. Zeugn.-Abschrift u. Geh.-Ford. unter Bran- denburg 60 durch diese Zeitung.

Achtung

die Herren Reisenden!

Ein neuer Nebenverdienst steht Ihnen offen; lesen Sie selber, was Ihre Kollegen darüber schreiben:

„Noch nie ist mir eine Vertretung so leicht und angenehm gewesen, wie diese, und zwar, weil die Firma gut geliefert und jeder nachbestellt, z. B. diese Woche allein 9 direkte Nachbestellungen!“
gez. H. K. in B.„Ich verkaufe Ihre Erzeugnisse mit großem Vergnügen, da auch keine andere Firma so pünktlich die Provision einsendet wie Sie.“
gez. O. F. in K.

Jeder tüchtige Reisende, der Molkereien, Käsefabriken oder Landwirte besucht, kann durch bequemen Mitverkauf einen dauernden, enormen Nebenverdienst erzielen. Man erfrage Näheres unter 10703 durch diese Zeitung.

Samburg, 30. Juni. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Geschäftslage hat sich in der Berichtswoche wenig verändert. Alle Momente, welche für eine Befestigung der Preise sprechen, werden ausgeglichen durch andere Tatsachen, welche solcher Entwidlung entgegenstehen. Für eine Befestigung des Marktes spricht die Tatsache, daß die Produktion auf zahlreichen Molkereien erheblich zurückgegangen ist, dagegen ist in Rechnung zu stellen, daß von manchen Molkereien erhöhte Zufuhren eintreffen, nämlich dorthier, wo das Einschlagen der Butter für die Milchlieferanten beendet ist. Für eine Befestigung spricht, daß nunmehr der Bäderbedarf, unterstützt durch besseres Wetter, stärker einsetzen wird. Aber auch dieser Faktor wird ausgeglichen durch den ebenso großen Rückgang des Konsums in den Großstädten. Auch im Auslande liegen offenbar die Verhältnisse nicht mehr günstig. Kopenhagen bemühte sich, einer besseren Tendenz zum Durchbruch zu verhelfen; aber diese Versuche fanden nur wenig Gegenliebe, denn auch von dort kamen sehr bald wieder flaue Berichte. Vielleicht werden wir sogar morgen durch einen Rückgang der Kopenhagener Notierung überrascht werden. Holland welches sich von jeher bemühte, den Anschluß an die deutschen Marktverhältnisse nicht zu verlieren, hat seine Preise so weit herabgesetzt, daß es den deutschen Absatz nicht verliert. Zusammenfassend haben wir über einen recht schleppenden Geschäftsgang bei ziemlich unveränderten Preisen zu berichten. Auch die

heutige Hamburger Auktion dürfte keine nennenswerte Veränderungen aufweisen. Auf dem Markt der sibirischen Butter haben größere Umsätze stattgefunden, da der größte Teil der sibirischen Zufuhren in reiner Winterware begeben ist. Größere Mengen von reiner Sommerware dürften erst in 8–14 Tagen zu erwarten sein. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche verkehrte der Schmalzmarkt in ruhiger Haltung bei etwas ermäßigten Preisen. Es wird heute im Großhandel ca. 42 bis 43 Dollar verollt notiert; ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 85–87 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Auf diesem Marktgebiet wurden die Preise ebenfalls etwas ermäßigt. Es wird heute notiert für Blasen-schmalz ca. 88 M je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 86 M je 50 Kg.

Hildesheim, 1. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Ohne besondere Anregung verlief der Handel befriedigend. Die Nachfrage war gut und räumte die Eingänge schlanke. Das Ausland bietet zu nachgiebigen Preisen an, aber immer noch zu teuer, um besonderes Interesse erwecken zu können, weil unter Einstellung der Spekulation heute noch genügend Inlandprodukt für den Bedarf vorhanden ist. Tendenz: ruhig.

Dresden, 29. Juni. Bericht der Firma Georg Münch. Das Geschäft liegt unverändert ruhig; andererseits hat es den Anschein, als wenn sich der Auslandsmarkt nunmehr etwas versteifte, so daß ein weiterer Rückgang kaum zu erwarten ist. — Die Inlandsbutter wird, soweit es sich um allerfeinste Qualität handelt, plaziert. Fehlerhafte Sachen finden nur zu unregelmäßigen Preisen Abnehmer. — Hoffentlich bringt der neue Monat eine Belebung. — Schmalz. Da Amerika unveränderte Preise meldete, ist das Geschäft weiter schleppend und es wird nur das Allerdingendste gelaufen. — Margarine. Von Margarine ist nichts neues zu melden; der Absatz ist ruhig.

Leipzig, 29. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der bevorstehende Ultimo scheint ohne Einfluß auf das Geschäft zu sein. Die etwas kleineren Eingänge deutscher Butter lassen sich, soweit es sich um wirklich allerfeinste Ware handelt, glatt unterbringen. Fehlerhafte Butter, die leider zu reichlich auf den Markt kommt, findet dagegen keine Käufer und muß vielfach zu Lager genommen werden. — Eine Preiserhöhung sowohl nach oben wie nach unten dürfte kaum zu erwarten sein, da auch vom Auslande zu unveränderten Preisen offeriert wird. Im Interesse der deutschen Landwirte wäre ein Rückgang der Abrechnungspreise für inländische Butter nicht wünschenswert und dürfte sich in Anbetracht des normal verlaufenden Geschäftes auch nicht notwendig machen.

London, 26. Juni. Der hiesige Buttermarkt verkehrte wieder in schwacher und lustloser Stimmung, so daß eine weitere Abschwächung der Preise um etwa 2–4 Sh. zu verzeichnen ist. Dabei waren aber die dieswöchentlichen Zufuhren von dänischer, französischer und irischer Butter nicht einmal so groß wie in den jüngsten Wochen, während die auf England schwimmenden Mengen von kolonialer und argentinischer Butter jetzt immer geringer werden und momentan nur noch 234 000 Kisten gegen 275 000 Kisten im vorigen Jahr betragen. Holländische Butter wurde allerdings ziemlich reichlich offeriert, und infolge der matten Nachfrage mußten die Verkäufer solcher reduzierte Preise annehmen. Ungeklärte Rahmbutter wurde schon zu 158–164 Sh. abgegeben. Französische Butter behauptete sich, doch irische ging auf 164–168 Sh. zurück. Aus den baltischen Staaten und Sibirien kommen jetzt wachsende Mengen heran, vor allem aber Butter letzteren Ursprungs, deren beste Qualitäten 156–158 Schilling erzielen. Für koloniale Produkt ergibt gegenwärtig sehr bescheidener Begehr, und australische feinsten Qualität mußte auf 168–172 Schilling reduziert werden, während neuseeländische zu 172–174 Sh. abgegeben wurde. Auch in argentinischem Produkt herrschte matte Kauflust, so daß die Notierungen auf 156–160 Sh. zurückgingen. Die Verbrauchsnachfrage auf dem Liverpooler Markt war diesmal matt und die Tendenz begünstigte die Käufer. In Manchester macht sich die verminderte Kaufkraft der industriellen Klassen infolge der Depression, die der Kohlenstreik veranlaßt, in schleppender Nachfrage fühlbar, doch waren die Lager unverkaufter Ware nicht bedeutend, da die Zufuhren eine Abnahme erfuhren.

Käse.

Köln, 29. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,20–2,30 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 1,90–3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,70–1,80 M, Emmentalerkäse 2,90–3,10 M, Limburger Allgäuer 1,15–1,20 M je Kg.

Hamburg, 30. Juni. Bericht der Firma Albert Kaule. In Holland Käse hat sich in der Berichtswoche durch die günstigen Preisverhältnisse ein ziemlich lebhaftes Geschäft entwickelt, das auch weiter anhalten dürfte, wenn die holländischen Notierungen nicht wieder die durch die Absatzmöglichkeiten gezogenen Grenzen überschreiten. — Im Handel mit dänischer Ware wird von beiden Seiten Zurückhaltung geübt. Man weiß noch nicht, wohin sich der Wind drehen wird. Vorläufig sind hier am Platz anscheinend noch genügend Vorräte für den an sich schwachen Konsum in dänischem Käse vorhanden, aber die Lager in Dänemark sollen nicht groß sein, und bis jetzt zeigen die dänischen Verkäufer noch kein Bedürfnis, den Absatz durch Nachgiebigkeit in den Preisen zu steigern. — In Tilsiter Vollfettkäse wird das Angebot in fehlerhaften, abfallenden Partien immer reichlicher; sie muß daher zu stark verlustbringenden Preisen abgestoßen werden, wodurch sich auch der Absatz in fehlerfreier, prima Ware zu den für diese bedingten Preisen schwierig gestaltet. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Viefierung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Mark: Tilsiter Vollfettkäse, prima Winterware, rollenweise 110–120, do., sekunda Ware 90–105, Til-

siter Halbfettkäse 64–66, dänische Goudakäse, 20 Proz. 54–56, do., 30 Proz. 73–76, do., 45 Proz. 105–110, holländische Goudakäse, 40 Proz., je nach Alter und Qualität 90–95, do., 45 Proz. billigere Konsumware 105–115, do., 45 Proz., prima neue Grasware, je nach Schwere und Qualität 120 bis 125, do., 45 Proz., vorjährige August/Septemberware, prima 155–165, holländische Edamerkäse, 20 Proz. 68–70, do., 30 Proz. 80–83, do., 40 Proz. frieseische, je nach Qualität 88–92, do., 40 Proz., nordholländische 92–95, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Herkunft und Qualität 140–180.

Bodegraven (Holland), 29. Juni. Bericht der Firma Comm Venn. Raashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die ruhige Marktlage im Käsehandel hat sich bis heute noch nicht geändert. Ende vergangenener Woche wurde zu etwas höheren Preisen gekauft, heute war die Stimmung wieder flau. Es erzielte erste Qualität 50–54 Gulden, schwere Laibe 56 Gulden; zweite Qualität 42–48 Gulden; Anfuhr 552 Partien; Tendenz: flau. — Molkerei-Ware: Bis zum Schlusse der vergangenen Woche hatten wir einen sehr lebhaften Markt zu verzeichnen und wurde viel für deutsche Rechnung gekauft. Die Preise sind demzufolge wieder gestiegen. Goudakäse, 20 Proz. 25–26 Gulden, do., 30 Proz. 32 Gulden, do., 40 Proz. 37–38 Gulden, Broiformkäse, 40 Proz. 38 Gulden, Edamerkäse, 20 Proz. 25–26 Gulden, do., 30 Proz. 32 Gulden, do., 40 Proz. 37–38 Gulden. 30 Proz. Goudakäse sind momentan nicht zu bekommen, während in 30 Proz. Edamer nur sehr kleine Quantitäten vorrätig sind. Stimmung: Trotz der Erhöhung der Preise kann die Marktlage nur als ruhig bezeichnet werden. — Nordholländischer Edamer: In dieser Berichtswoche machte sich wieder eine Belebung der Nachfrage geltend, was eine Steigung von 2–3 Gulden zur Folge hatte. Heutige Notierung 40–42 Gulden. Tendenz: ruhig.

London, 26. Juni. Das Interesse für kolonialen Käse hat sich abgeschwächt und die Preise gingen daher um 2–3 Sh. zurück. Aus Kanada lagen Meldungen über nachgiebige Haltung der Produzenten vor, was die hiesigen Abgeber veranlaßte, für feinste farbige Sorten 91–92 Sh. anzunehmen, während beste weiße nur 1 Sh. mehr galten. Von neuseeländischem Käse wurden in dieser Woche etwa 27 000 Kisten gelandet und weitere 132 000 Kisten befinden sich auf dem Wasser nach England. Die geringe Nachfrage bestimmte die Verkäufer, feinste farbige Sorten zu 92 bis 93 Sh. zu offerieren. Australischer Käse ist fast völlig geräumt, trotzdem aber neigen die Preise nach unten. Neuer englischer Käse wird jetzt auf die Märkte gebracht, und für feinste Farmerforten fordert man 96 bis 100 Sh., während Abrikasse zu 84–90 Sh. erhältlich ist. Der Begehr ist dürftig. Von holländischem Käse gingen diesmal 13 623 Kisten und etwa 1600 Stück losen Käses ein. Bei ärmlischer Nachfrage neigten die Preise nach unten. 40 Proz. Edamer ging zu 64–74 Sh. ab und 45 Proz. Gouda zu 72–88 Sh. In anderen kontinentalen Sorten fanden sehr bescheidene Geschäfte statt.

Eier.

Köln, 29. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 10,0–11,0, über 55 Gramm 9–9,5; Auslandseier: über 60 Gramm 10,5–12, über 55 Gramm 9–10, unter 55 Gramm 8,5.

Vieh.

Berlin, 30. Juni. Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1370 Kinde, darunter 356 Bullen, 216 Ochsen, 798 Kühe und Färjen, 2750 Kälber, 8702 Schweine, 281 Auslandschweine. Verlauf: Bei allen ruhig. Preise: Ochsen: 1. 58–61, 2. 51–54, 3. 45–48, 4. 38–42; Bullen: 1. 53–55, 2. 49 bis 51, 3. 44–47; Kühe und Färjen: 1. 52–58, 2. 40–48, 3. 30–37, 4. 24 bis 28, 5. 20–22; Ferkel: 35–42; Kälber: 1. —, 2. 65–70, 3. 58–63, 4. 52–57, 5. 45–50; Schweine: 1. —, 2. 78–80, 3. 77–79, 4. 75–77, 5. 73 bis 74; Cauen: 69–71.

Berlin, 30. Juni. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt: Auftrieb: 551 Schweine und 558 Ferkel. Verlauf: sehr schleppend, teilweise bleibt Ueberstand. Preise rückgängig. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läufer Schweine: 7–8 Monate alt 80 bis 95, 5–6 Monate alt 50–75; Ferkel: 3–4 Monate alt 38–50; Ferkel: 9–13 Wochen alt 32–38, 6–8 Wochen alt 25–32 M je Stück.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 30. Juni. Die ausländischen Cif-Forderungen waren für neuen Weizen nicht sonderlich verändert, während Hardwinter wiederum merklich vernachlässigt war. Der Zuluppreis behauptete sich daher, aber die Herbstlieferung ließ wieder etwas nach. Im Roggengeschäft erhält sich die Nachfrage nach Loko und promptem Material, namentlich seitens der Mühlen. Bei der außerordentlichen Knappheit des Angebotes gingen die Notierungen einschließlich des Preises für Zulieferer weiter in die Höhe. Für Herbstlieferung war die Haltung etwas schwächer; die trockene und wärmere Witterung hält offenbar die Kauflust zurück. Gerste blieb still. Das große Angebot in Wintergerste fand wenig Beachtung. Hafer ist in bester Qualität fest und höher. Roggenmehl knapp angeboten und zum Teil lebhaft gefragt, während Weizenmehl ruhig blieb. Mais kaum verändert. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 297–296, September 261–260, Oktober 260–260,50, Roggen, märkischer 202–206, Juli 212,50–212, September 206–204, Oktober 206,50–205,50, Sommergerste 200–208, Wintergerste 185–198, Hafer märkischer 199–209, Juli 188 bis 187, Mais (Loko Berlin) 168–170, Weizenmehl 37,50–39,50, Roggenmehl 28,50–29,25, Weizenkleie 9,80–10, Roggenkleie 11,20, Vittoriaerbsen 35 bis 46, kleine Speiserbsen 30–34, Futtererbsen 22–27, Pelusischen 23,50 bis 28,50, Ackerbohnen 23–25,50, Widen 33–34, Lupinen, blau 15–17, Lupinen, gelb 21–23, Rapstuch 14, Leinfuch 18,80–19,20, Trocken-schnitzel 10–10,30, Sojabohnen 19,60–20, Kartoffelflocken 21,40–22.

Hamburg, 29. Juni. Hamburger Cif-Notierungen für Export-Getreide: Weizen, Barusso 15,20 fl. je 100 Kg., 79 Kg. La Plata fac Rosafe 14,40 fl., Manitoba 1 16,35 fl., Manitoba 2 16,05 fl., Hard Winter 2, per Juli 14,25 fl., Mais Galfor 7,70 fl., gelb, La Plata fac 8,10, Gerste, Donau und südrussische, lose gelad 9,50 fl., La Plata 9,30 fl., Roggen, nordamerikanischer 2 11,30 fl., Hafer, Kanada 1 9,95 fl., Weizen 2 11,10 Gulden, Reinsaat, La Plata, schwimmend, ladend und per Juli 19 fl., Verkäufer, Weizenkleie, Pollards 4 Pfund Sterling 12 Schilling.

Hannover, 29. Juni. Preisnotierung der Getreidebörse e. B. Je 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen: Weizen ohne Angebot, Roggen 222 M, Hafer 210–230 M. Mais ab Bre-

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 1. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 123 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 1. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1 Kl. 159 G.-M. d. Ztr.

men unverzollt 147 M, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 165 M; je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu (gut, gesund, trocken) neues 2,50 bis 2,75, desgl. altes 3,25—3,50, Weizenstroh, drahtgepreßt 1,90—2, Roggenstroh, drahtgepreßt 2—2,10, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 2—2,10, desgl. Roggenstroh 2,10—2,20 M.

Bremen, 30. Juni. Weizen: Manitoba 2 14,30, Barusso, 76 Kg., schwimmend 13,60; Roggen: deutscher 11,70, amerikanischer 10, La Plata 10, Russen 10; Gerste: donau-russische 8,30, La Plata 8,25, amerikanische Maßgerste 8,30; Hafer: pommerischer Weißhafer 11,85, Kanada Weizen 3 9,40, amerikanischer white clipped, 38 lbs 8,50, La Plata 8,35; Mais: La Plata, schwimmend 7,65, Donau-Galfor, schwimmend 7,50. Tendenz: ruhig.

Empfehlenswerte Bücher:

Milchverwertung.

Aufsberg, Th. Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. Vergliff. 1915. 1,50 M.

Freund, Emil. Die Herstellung u. Verwendung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1915. 1,50 M.

Goldhausen, Franz. Kumps (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode. 35 S. 1889. 1,20 M.

Helm, Wilhelm. Die Rahmlieferung, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossenschaften. 1896. 1.— M.

Knoch, Dr. C. Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904. 0,50 M.

— Die Magermilchverwertung in den Molk. 2. Aufl. 240 S. 1912. Vergliffen.

Sauterwald, Dr. Franz. Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttererhaltstoffe. 1924. 82 S. 2,50 M.

Maack, A. Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. 1925. 4 S. — 10 M.

Meurer, D. R., Prof. Dr. M. L. M. Ueber die Herstellung von Voghhut. 11 Seit. 1925. — 40 M.

Mohr, Dr. Walter. Beiträge zur Schlagahne. 1925. 15 S. — 40 M.

Morres, W. Anleitung zur Voghhutbereitung. 7 Seiten. 0,25 M.

Mog, Hermann. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauskäsefabrik. 38 S. 1.— M.

Niewerth, W. Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumps, Voghhut usw.) sowie die Herstellung von Voghhutkäse. 1925. 12 S. 0,40 M.

Scherer, A. Das Kälber. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage. 316 S. m. 14 Abb. 1919. 4.— M., geb. 5.— M.

Schwarz, C. Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1.— M.

Uh, J. Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. 204 S. mit 72 Abbildung. Wien 1911. Geb. 5.— M.

Vorträge, gehalten auf dem Rahmweiskurs der Reich. Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 62 S. 2.— M.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mit Handentmischung. 1922. 0,25 M.

Zirn, Georg. Ueber Milchzuckerfabrikation. 16 S. 1895. Vergliffen.

Milchhandel.

Aemis, Dr. W. Die Regelung der Sonntagssruhe im Milchhandel u. Molkereigerichte. 1898. 1.— M.

Bernheim, A. Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,50 M.

Cleisch, Dr. A. Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3.— M.

Fischer, Albert. Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 3.— M.

Helm, Wilhelm. Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchverförg. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 M.

Judenad, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr. Die Milchverförgung vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. 1925. 31 S. 1.— M.

Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. 4.— M.

Knoch, Dr. C. Die städtische Milchzentrale. 120 S. 1909. 3.— M.

Käseerei.

Aufsberg, Th., Labbüchlein für den Käser nach Emmentaler Art. 22 S. 1,50 M.

Beh, J., Französl. Weiskäse, ihre Herstellg. und Behandlung. 2. Aufl. 2.— M.

Brandis, Lilo. Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2.— M.

Die Herstellung von Holländer Käse (Goudakäse, Camembert). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1.— M.

Die Magermilchkäseerei. Praktische Anweisung zur Herstellung der hauptsächlichst. Sorten Magermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage. 41 Seit. 1918. 2.— M.

Englings Handbuch der praktischen Käseerei. 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10.— M.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Die Bereitung von Backkäse. 3. Aufl. Neudrud. 100 Seiten. 1922. 1,50 M.

— Psychrometer-Tafeln zur Berechnung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käsestellern. 4. Aufl. 25 S. — 50 M.

Hufmann, Dr. Jos. Franz, Anleitung zur Emmentaler Käseerei. 83 S. mit 19 Abbild. 2,50 M.

Knechtlinger, C. Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art (Limburger, Weiskäse, Romabur) 1923. 47 Seit. 2.— M.

Kretschmer, Kurt. Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2.— M.

Meyer, Dr. Paul, Rinderzäsen u. Käsefabrikation in Frankreich. 112 S. mit 23 Abbild. 1897. 2,40 M.

Mog, Herm. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. 1919. 1.— M.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2.— M.

Niewerth, W., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Voghhutkäse). 1925. 12 S. 0,40 M.

Reich, Franz. Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. 0,50 M.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit Anhang Emmentaler ohne Rinde. 1925. 86 S. 2.— M.

Stieger, W., Anleitung zur Quargbereitung und zur Handkäsefabrikation. 3. Aufl. 27 S. mit 16 Abb. Berlin 1920. 1,60 M.

Milchunteruchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9.— M.

Gerber, Dr. A. Die praktische Milchprüfung einschließlich d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3.— M.

Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10.— M.

— Milch. Praktikum. Anleitung z. Untersuchung von Milch- u. Molk.-Produkten für Nahrungsmittelchemiker, Milch-u. Landwirte. 295 S. m. 70 Abb. 1926. Geh. 12.— M., geb. 13,80 M.

Hesse, Dr. A. Die Rahmunteruchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1.— M.

Jülle, Dr. und H. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchzuckerlösungen. — 50 M.

Morres, W., Praktische Milchunteruchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 87 Seiten mit 42 Abbildungen u. einer Farrentafel. 4. Aufl. 1925. 5.— M.

Pfister, H., u. Dr. W. Leuge, Tabelle der berechneten Trockenstoffgehalte der Milch u. der Fleischmischungen. Formel. 24 S. 1925. 1.— M.

Schmuntgen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 M.

Sobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethoden. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitalanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geh. 0,25 M.

— Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6.— M.

Teichert, Dr. Kurt. Methoden z. Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 M.

Tiemann, Dr. S. Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtigung d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 M.

Bakteriologie.

Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 2,70 M.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 66 S. mit 32 Abb. 1,20 M.

Hufmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologische Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh. 4,50 M.

Orla-Jensen, Dr. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 M.

Weigmann, Prof. Dr. S., Die Bakterien der Milch. 2. Aufl. 379 S. mit 111 Abb. 1 Farbdruktafel. 20.— M.

Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Begen Neubau einer Molkerei beabsichtige ich hiesigen

modernen Betrieb

mit Milchverförg sowie gr. Käseerei und Schweinemästerei anderweitig zu verkaufen. Gefl. Anfr. bitte an Molkereibesitzer F. Krüger, Neubruchhausen, Kreis Sylt zu richten. (111)

Suche Molkerei

zu pachten oder zu kaufen. Offert. unter Nr. 90 an diese Zeitung.

Zur sof. oder später. Übernahme suche

Privat- oder

Genoss.-Molkerei

mit guten, größeren Gebäuden u. Maschinen. Anlieferung nicht unt. 2000 Liter täglich bei hoher Anzahlung zu kaufen. In größerer Stadt gelegene Objekte bevorzugt, jedoch kommt auch gr. Landmolk. mit größerer Landwirtschaft evtl. auch Weidewirtschaft in Frage. Gefl. Angebote unter 85 an diese Zeitung erbeten.

Dampfmolkerei

im Harz, mit Buttermilch- u. Käse-Einrichtg., hypothekefrei, m. ein. Versch.-Wert von 72 000 Rmk., bei 10—15 000 Rmk. Anzahlung für 30 000 Rmk. zu verkaufen. Sämtl. Erzeugnisse werden in nah. Stadt direkt abgesetzt. Kostenlose Vermittlung durch

C. Sundgaard

Bremen, Rumbertstr. 94.

.....

Stadt. Flaschenmilchgroßhandlg. sucht stillen oder tätigen

Teilhhaber

zu sofort. Benötigtes Kapital ca. 3000 M. Angeb. erb. unter 128 an diese Zeitung.

.....

Achtung, Kollegen!

Haben Sie in Ihrem Betriebe die Käsefehler, dann verzweifeln Sie nicht, werfen Sie aber auch nicht Ihren letzten Groschen für Mittel, die mit hoch klingender Reklame angeboten werden, zum Fenster hinaus, sondern wenden Sie sich vertrauensvoll an einen alten, erfahrenen Fachmann. Viele und ähnliche Dankschreiben wie untenstehend, werden Sie überzeugen, daß auch Ihnen sicher geholfen werden kann.

Herrn

Teile Ihnen mit, daß ich mit Ihrer Arbeitsweise sehr zufrieden bin, die sonst fehlenden Rohbatterien sind in großer Zahl auf Fönden und Käsen zu finden. Nochmals herzlichen Dank für Ihre Hilfe, zeichne

mit besten Grüßen Ihr dankbarer

Herrn

Ich, Endesunterzeichneter, teile Ihnen nun endlich mit, daß ich mit Ihrem Verfahren und schriftlichen sehr ausführlichen Anleitung sehr zufrieden bin, denn ich habe das erreicht, was ich wollte, und kann Ihnen nur meinen größten Dank aussprechen. Nun möchte ich Sie noch bitten, wenn es Ihre Zeit erlaubt, mir noch einmal mitzuteilen, ob das Verfahren auch im Hochsommer genau so gehandhabt wird wie jetzt. Schon im voraus bestens dankend, zeichne mit kollegialem Gruf

Ich bitte, Ihr Anliegen unter M. 2. 97 an diese Zeitung zu richten.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kauten laufend jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.

Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Erbitte äußerste Offerte in garantiert trock., metall- und buttermilchfreiem (147)

Quarg

per Ladungen und Stückgut.

E. Meier, Molkereiprodukte, Wesermünde-Lehe Schließbach 4, Tel. 2148 Bremerhaven.

Wegen Aufteilung erstklassige Molkerei

Nähe Lübeck zu verkaufen. Milch 1600 Liter täglich. Elektrisches Licht wie Kraft vorhanden. Ebenfalls Schrotmühle, Stallung für Pferde, Schweine usw. Gebäude sind in denkbar bestem Zustande. Preis je nach Anzahlung 35 000 M bei 15 000 M Anzahlung. Zuschritten erbeten unter Nr. 101 an diese Zeitung.

Mit beliebigem Antritt zu verkaufen eine gutgehende

Molkerei

und Sargkäseerei

mit zirka 6 Morgen eig. Land und 3 schönen Obst- u. Gemüsegärten, direkt am Bahnhof gelegen. Selbstreflektanten erfahren näheres durch die Käsefabrik Garzen bei Celle.

Milchverkaufswagen

gebraucht, aber gut erhalten, sof. zu kaufen gesucht. Bevorzugt II. Systeme. Gefl. Offerten an Dampfmolkerei Schwerin a. W., Bahnhofstraße 4. (109)

Milchflaschen,

1/2 Liter Inhalt, 42 mm. Pappschleidenverschluß, ebenso ein groß. Posten Wasserrohre zu kaufen gef. Molkerei Brandelst (Kreis Bentheim). (114)

Suche einen gebrauchten, gut erh.

Lübb. Automat,

Ausführ. B. zu kaufen. Angebote umgehend unter B. 3. 123 an d. Zeitung.

Zu verkaufen (117)

„Tubalia“

Niederdruck-Kessel von Hylborn bezogen, mit 71 qm. Heizfläche, neu und ungebraucht.

Molkerei Höfingen

bei Fischbeck a. Wefer.

Pa. schles. Kümmel

hat abzugeben (88)

Landsberg, Breslau,

Kaiser Wilhelmstraße 89.

Sofort zu kaufen gesucht 1 Separator, Handbetr., v. 200 Ltr. aufwärts, 1 Milchbassin, 200—300 Ltr., 1 Mehlmer 20 Ltr., 3 Milchbänke je 50 Ltr. Inh., 150 Frühstücksküchenformen. Ausführl. Angebote mit Preis erbittet Wilh. Gräbentisch, Ederleben a. Helme, Krs. Sangerhausen. (137)

Habe zur regelmäßigen Lieferg. noch größere Mengen haltbare u. schlagfähige (119)

Sahne
abzugeben. Anfragen erb.
Molkerei Windheim a. Wefer.
Spezial-Sahne Verlandmolk. hat noch laufend jedes Quantum

Schlag-
sowie Kaffeesahne
abzugeben. Anfragen unter Dosa-
brück 120 durch diese Ztg. erbeten.

Einige Zentner prima reifen
Quadrat-Käse
zu 22 M d. Ztr. gibt per Nachn.
ab (127)

Dampfmolkerei Siepgarten
in Uckermünde, Pommern.
Habe wöchentlich noch 4—6 Fäß
prima (122)

Molkereibutter
und 3 Tonnen Sauermilchquarg
abzugeben. Angeb. mit Preis er-
beten bei Aufgabe von Referenzen.
Molk. Bodelsch bei Meppen.

Suche 100—200 Ztr. prima
Sauermilchquarg
Gefl. Preisangebote mit Angabe,
wo Ware gegen Kasse abgenommen
werden kann, unter 121 durch diese
Zeitung.

Schlagfahne,
hocherhitzt und tief gekühlt, hat
noch abzugeben (116)
Molkerei Neuentkirchen i. D.

Frischen Lab- und
Sauermilchquarg
metallfrei und trocken, läuft lau-
fend, Kasse nach Empfang (148)
Käsefabrik Oswald Reimann
Berlin-Tempelhof, Neue Str. 15.
Wir haben wöchentlich noch et-
liche Zentner (146)

Butter
abzugeben. Angeb. mit Preis non
nur zahlungsfäh. Abnehm. Probe-
sendung unter Nachnahme.
Molkerei Schott
bei Marienhäse, Ostfriesland.

Holländ. Molkerei
sucht Verbindung
mit erstklassigen Abnehmern für
Blockkäselieferung.
Briefe unter L. J. 1039 an Ann.-
Expd. D. V. Alta, Amsterdam.

Haben wöchentlich noch 3 bis 4
Tonnen prima (104)
Molkereibutter
(Markenbutter) laufend, gef. oder
ungefals., abzugeben. Angebote m.
Preis an
Molkerei Gen. Schwichtenberg
bei Friedland i. Meckl.

Sauermilchquarg,
in jeder Beziehung einwandfrei,
kaufe ich laufend jeden Posten.
Probeforderungen erwünscht. (87)
Dampfmolkerei Storlow (Marl).
Oppermann, Bsf.

Prima Tafelbutter,
wöchentlich 2—3 Zentner, direkt
von Molkereien gesucht. Angebote
mit Preis erbeten. (89)
Molkerei Frommknicht, Pasing.

Beförderung Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9055	1	10259	1	10520	5
9081	3	10273	4	10541	1
9328	3	10289	5	10548	1
9529	3	10292	3	10560	1
9592	2	10293	4	10563	1
9785	1	1034	6	10570	2
9913	2	10305	1	10573	3
9923	1	10321	1	10588	22
9929	1	10342	4	10593	27
9935	6	10356	2	10596	3
9958	2	10375	38	10600	3
9977	2	10376	1	10606	1
9989	2	10383	3	10612	3
10002	8	10386	1	10613	1
10051	1	10396	2	10614	2
10057	1	10400	1	10619	4
10093	1	10415	11	10637	8
10094	2	10419	3	10639	9
10097	1	10425	15	10640	4
10118	1	10426	3	10641	2
10137	1	10427	1	10647	1
10143	1	10436	1	10658	10
10196	1	10442	6	10672	1
10199	7	10443	6	10682	2
10203	1	10445	1	10702	1
10215	1	10451	4	10703	3
10221	5	10460	10	10707	9
10230	1	10463	22	10722	12
10237	4	10483	11	10723	1
10240	7	10485	11	10726	3
10243	1	10486	5	10734	2
10246	1	10489	1	10735	1
10247	4	10493	6	10748	28
10249	1	10502	1	10749	6
10253	1	10505	2	10750	5
10256	1	10519	1	10805	4

Stellen-Gesuche.

Jung verheirateter
Molk.-Verwalter
ohne Kinder, 34 J. alt, sucht, gest.
auf gute Zeugnisse u. Empfehlung,
Dauerstellg. Selbiger ist von Kind
auf im Fach, best. vertraut in der
Butterei, Käseerei, Flaschenmilch-
herstellung, Milch- u. Sahnerstd.
Seit 10 Jahren in leit. Stellung,
Molk.-Schule besucht und führt
sämtliche Reparaturen selbst aus.
Frdl. Angebote unter Brandenburg
138 an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren
Verwalter
der 8 Jahre unsere Molkerei ge-
leitet hat, Dauerstellung. Offert.
unter Nr. 91 an diese Zeitung.

Tücht., zuverlässig. und sehr solid.
Gehilfe, 21½ Jahre alt, mit sämt-
lichen Molk.-Arbeiten aufs beste
vertr., der sich vor feiner Arbeit
scheut und stets willig u. zuvork.
ist, möchte sich zum 15. Juli ver-
ändern. Werte Angeb. mit Geh-
Angabe erb. (141)

Otto Kufahl, Molkerei Luehr
Frankenberg in Sachsen.

Junger Molkereigehilfe,
19 Jahre alt, Fachmannssohn, sucht
zum 15. 7. Stellung, am liebsten in
Käseerei, jedoch nicht Bedienung.
Suchender ist vertraut mit Kessel
und Maschinen (Kühlant.). Milch-
unternehmung und Butterei sowie
Tilfiter und Quarkkäseerei. In
Schweine- und Mast auch nicht
unerfahren. Gefl. Angebote mit
Gehaltsang. an G. Beutler, Molk.
Sottrum, Bezirk Bremen. (132)

Wir suchen für 24-jährigen
Gehilfen

welcher 1½ Jahre hier tätig ist,
z. beliebigem Antritt Stellung, wo
Gelegenheit vorhanden, die Her-
stellung von Käse nach Holländer
Art oder franz. Weichkäse kennen
zu lernen. Demselben ist es wenig
um den Verdienst, wie um Vervoll-
kommenung seiner Fachkenntnisse zu
tun. Wir können ihn als einen
äußerst tüchtigen, zuverlässigen u.
ehrlichen Menschen jedem Kollegen
bestens empfehlen. Angebote er-
beten an (92)

Molkerei Beckum in Westf.

Tüchtiger, strebsamer

Fachmann

sucht zum 1. Aug. oder später an-
genehm. Wirkungskreis. Suchender
ist 23 Jahre alt, Fachschule mit
Erfolg besucht und mit all. Fach-
arbeiten aufs beste vertraut. Erst-
klassige Zeugnisse stehen zur Ver-
fügung. Werte Angeb. erb. u. 136
durch diese Zeitung.

Gehilfe

21 Jahre alt, der seine Tüchtigkeit
durch Zeugnisse und Empfehlungen
nachweist, sucht zum 15. Juli Stel-
lung. Frdl. Angeb. erb. (140)

Willy Bunter
Molkerei Syke
Hannover.

Molkereigehilfe

kathol., 24 Jahre alt, in all. Zweig.
des Faches erfahren, sucht zum 15.
Juli oder später Stellg. Evtl. als
1. Gehilfe oder alleiniger. Gute
Zeugnisse u. Empfehlungen stehen
auf Wunsch zur Verfügung. Werte
Angebote erbeten unter L. S. 135
an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer 23-jähriger

Gehilfe

sucht zum 15. 7. Stellung. Selb-
ig. vertraut mit sämtl. Molkerei-
arbeiten. War auf Stellungen 2
u. 3 Jahre tätig u. reflektiert fern.
auf Dauerstellung. Prima Zeugn.
und Referenzen stehen zur Verfüg.
Freundliche Angebote erbittet
Kurt Ziesewirth, Bad Tennstedt.

Energischer, intelligenter

Obermeister

26 Jahre alt, ledig, sucht zu sofort
od. später Stellung als Verwalter,
Betriebsleiter od. Obermeister. Beste
Zeugnisse und Referenzen. Gefl.
Angebote erbittet (130)
Bruno Redmann, Giddichow a. D.,
Bezirk Stettin.

Käseereifachmann,

26 Jahre alt, ledig, Ostpreuße, in
Mecklenburg tätig, sucht veränd-
erungshalber zum 1. August Wir-
kungsreis. Als Obermeister und
Oberfäher tätig gewesen, reiche Er-
fahrungen gesammelt in Herstellg.
von ff. Tafelbutter, prima Tilfiter,
Camembert, Brie, Steinbülcher,
Limburger, Romabur und Schicht-
käse, sowie Behandlung v. Schlag-
rahm u. Frischmilch, und Instand-
halten sämtlich. Maschinen. Keelle
Angebote erbeten unter Nr. 129 an
diese Zeitung.

Suche sofort oder 15. Juli
dauernde Stellung
als Gehilfe für Käseerei. Gefl. An-
gebote erbittet (86)

Josef Muschner, Zirkwitz,
Kreis Trebnitz, Schlfen.

Älterer, vorwärtsstrebender

Käser

sucht zum 15. Juli Stellung. Selb-
reflektiert nur auf Dauerstellung,
gute Zeugnisse vorhanden. Werte
Angebote sind zu richten an (143)
Gustav Naudhys,
Dampfmolkerei Brök
bei Seehersleben, Kreis Gerdauen,
Ostpreußen.

Suche f. mein. Neffen, 20 J. alt,
z. 15. Juli od. spät. Stelle als Ge-
hilfe. Selbige ist m. all. Facharb.
best. vertr., gute Zeugn. stehen zur
Verfüg. Frdl. Ang. m. Geh.-Ang.
erb. Molkerei Götzen N.-L.
N. Diefeld.

Suche für meinen Sohn, 18 J.
alt, groß und kräftig, (126)

Stellung

in Vollbetrieb, wo er sich weiter
ausbilden kann. Schles. bevorzugt.
Rüsch, Leuchten
bei Dels in Schlesien.

Großstädtische Milchverförgungen!

Intelligenter, befähigter

Fachmann,

37 Jahre alt, durch langj. Tätigk.
in städt. u. ländl. Betrieben in all.
Sparten des Faches gründl. durch-
gebildet, Handels- und Fachschule
besucht, in Buchführung usw. perf.
ist, suche sofort passend. Wirkungs-
kreis. Werte Angebote unter A.
A. 81 an diese Zeitung erbeten.

Zuverlässiger, tüchtiger

1. Gehilfe

23 Jahre, sucht zu bald oder 15.
Juli Stellung. Am liebsten für
Betrieb und Hilfe im Kontor. Pa.
Zeugnisse und Empfehlungen steh
zur Verfügung. Gefl. Ang. erb.
G. Pietsch, Weichholz b. Glogau
Schlesien. 133

Molk.-Gehilfe, 23 Jahre alt, i.
zum 15. Juli oder einige Tage spät.
Stellg. Selbiger ist mit all. ins
Fach schlagenden Arbeiten aufs
beste vertraut, firm in holl. Käse
und in der Lage, einen gut. halt-
baren Käse herzustellen. Besond.
Kenntnisse hat er sich im Abrechn-
wesen erworben. Zeugn. steh. zur
Verfügung. Gefl. Angeb. an (139)
Molk.-Geh. Alfons Wienen, Molk.
Niedertrüchten, Krs. Erfelenz.

Tüchtiger, kaufmännisch u. tech-
nisch ausgebildeter Fachmannssohn,
26 Jahre, der verschiedene Molk-
mit bestem Erfolg selbstständig gel.,
vertraut mit Butterei, Käseerei und
Sahneverfand, Flaschenmilch, Jog-
hurt, Laboratorium und Schweine-
mast, der Reparatur selbst ausführt,
sucht, gest. auf prima Zeugnisse u.
Empfehlungen, zum sofort. Antritt
Dauerstellung als Betriebsl., Guts-
meister, Obermeister, erster Gehilfe od.
sonst. Vertrauensp. Kant. f. gest.
werd. Frdl. Ang. erbeten unter
Nr. 131 an diese Zeitung.

Hart- u. Weichkäse,
der für marktäh. Ware garantiert,
und auf milchwirtsch. Gebiete gut
durchgebildet ist, sucht zum 1. Aug.
Stelle. Kein Stundenarbeit. W.
Angebote unter Ostpreußen 142 an
diese Zeitung.

Junger Mann,
23 Jahre, sucht Stell. als Volontär
od. Lehrling in größ. Molk. Offert.
unter Nr. 96 durch diese Zeitung.

Erfahrene, tüchtige

Wirtschafterin

sucht Stellung zum 15. 8. 26. evtl.
später, zur selbstständigen Führung
eines Haushalts. Selbige ist mit
ländlichen Arbeiten vertraut, scheut
keine Arbeit. Angebote an (80)
Berta Holm, Meierei Giesen,
Kreis Metz,

Telefon Schwentainen Nr. 10.

Molkerei Meierin,

mit sämtl. Facharbeiten vertraut,
an selbstständiges Arbeiten gewöhnt,
sucht z. 15. Juli Stelle, wo selbige
sich im Kontor vervollkommen
könnte. Werte Zuschriften erbittet
Molkerei Arnsdorf, Krs. Heilsberg,
Ostpr. (93)

Jüngere Meierin sucht, gest. auf
gute Zeugnisse, zu sofort oder sp.
Stellung für Butterei, Betrieb u.
Hilfe im Haushalt. Werte Ange-
bote erb. d. Meierin Viesb. Bartel,
Schulwiese, Post Rehshof, Westpr.

Tüchtige, zuverlässige

Meierin

sucht zum 15. Juli oder später
Stellung. Selbige ist mit sämtl.
Facharbeiten sowie i. Verkauf ver-
traut, welsch. durch langj. Zeugn.
nachgewiesen werden kann. Werte
Angebote erbitte unser Nr. 95
durch diese Zeitung.

Meierin, mit Butterei und Kä-
seerei vertr., sucht zum 1. August
Stellung. Angeb. unter 134 durch
diese Zeitung.

Ein tüchtiger Fachmann sucht Verwalterstelle
Sofort oder später, wo ders. nach einem halben Jahre pachten oder kaufen kann. Auch übernehme ich Milchverläuferstelle als Kutscher u. Frau, Milchverkaufsstelle (Zentrale). In Frage kommen nur grundlegende Sachen, da Suchender durch den Krieg und Feuer alles verloren hat. 2000 M. Kaution werden gestellt. Angebote unter 10 925 an diese Zeitung.

Fachmann,
29 Jahre alt, zur Zeit noch in Stellg., sucht zum 15. Juli Dauer-Stellung. Selbst. ist in allen Zweig. des Fach. firm. mit Butterei sow. Herstellg. von Weich- u. Hartkäse, Camembert, Ziegenkäse, Limburg., Romadur, Quadratkäse aufs beste vertr., verarbeitet die Milch auf g. Ausbeutung, hat Betriebe groß u. klein als alleiniger geleitet und ist selbständ. Arbeiten gewöhnt. Er scheut keine Arbeit, ist ehrlich und an sauberes, fixes Arbeit. gewöhnt. Beste Zeugnisse vorhanden. Die Herren Chefs, denen an einer tücht. Kraft gelegen ist, wollen Eilangebote unter 10 936 an diese Zeitung senden.

23jähriger, bilanzföhrer, technisch und kaufmännisch gebildeter **Molkerei- u. Käsefachmann,** der über gute Zeugnisse und Referenzen verfügt, sucht belieb. Dauerstellung. Gefl. Angebote erbeten u. 10 959 an diese Zeitung.

Molkereifachmann
28 Jahre, verheiratet, 1 Kind, jezt Betriebsleiter einer kleinen ländlichen Molkerei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse Stellung als Verwalter, Rahmstations- od. Filialleiter. Übernahme auch d. Leitung von Lebensmittel- oder Milchgesch., auch die Geschäftsführung in größ. Betrieben wie Molkerei, Butter- u. Käsegroßhandlungen, auch Molkerei- und Käsebedarfsgeschäften. Werte Angebote unter Nr. 10 953 an diese Zeitung.

Intellig., strebs. Fachmann
30 Jahre alt, ledig, technisch und kaufm. gebildet, Molk.-Schule mit gut absolviert, reiche Erfahrung. in der Käse- u. Milchverf., sow. Maschinenw. unter Selbstausführg. kl. Reparaturen, mehrere Betriebe selbständig, rentabel geleitet, keine Arbeit scheuend, in ungekündigter Stellung, sucht Vertrauensposten. Gefl. Ang. u. 10 961 an d. Ztg.

Für einen geschäftstüchtigen, verheirateten oldenburgischen **Molkereifachmann** m. langjährigen praktischen Erfahrungen in Butter- und Käseberei. Suche ich zu bald oder später anderweitig Stellung. (10886 **J. Harms, Molkerei-Instruktor, Oldenburg (Oldenb.)**)

Tücht. Molkerei- u. Käsefachm., sucht zum 15. 7., einige Tage früh oder spät. Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist 25 Jahre alt und mit allen im Fach vorl. Arbeiten vertraut. Molkereischule absolviert. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an **Molkereifachm. W. Krause, Ob.-Stephansdorf, Kr. Neumarkt.** (20)

Molkereifachmann
25 Jahre, in größeren städt. und ländl. Betrieben tätig gewesen und gute Erfahrungen gesammelt, sucht wegen Verpachtung d. jetzigen Betriebes, den er ganz selbständig u. zur vollsten Zufriedenheit seines Herrn Chefs geleitet hat, für sofort od. 15. 7. anderweitig Stellung, am liebsten wieder in größ. städt. Betrieb. Gute Zeugn. u. Referenz. stehen zur Verf. Ang. erbittet **Willi Romy, Molkerei Grishow, Post Treptow a. d. Tollense.**

Strebsamer Molkereifachmann,
24 Jahre alt, mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt Dauerstellung als Heizer und Maschinist oder sonstigen Vertrauensposten in größerem Betriebe. Gegend gleich. Werte Angebote erbeten. (10 890 **Robert Görke, Donau-Molkerei Essen a. d. Ruhr, Michaelstraße 2 a.**)

Landwirtssohn, 20 Jahre alt, sucht Stellung in Molkerei **als Milchfahrer.**
Gegend gleich. Briefliche Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten an **Willi Wiegand b. Herrn Homann, St. Mauritz bei Münster i. Westf., Werse 18.** (10867)

Tüchtiger Molkereifachmann,
23 Jahre alt, welch. schon 1 1/2 J. i. groß. Molk. als 1. Gehilfe tätig gewesen, sucht ab 15. Juli oder etwas spät. gute Dauerstellung als Obermeister, 1. Gehilfe oder sonst. Vertrauensposten. Derselbe ist mit all. der Neuzeit entspr. Maschinen und Apparaten (Dauererhigungsanl.), Butterei (Zertiger), Käseerei, großstädt. Milchverf. u. Abrechnungsw. aufs beste vertr. u. hat ebenf. läng. Zeit Mühle, Futter- u. Kunstdüngerlager selbst. gef. Beste Zeugn. u. Empfchl. steh. zu Diensten. Angebote mit Gehaltsangaben erbet. unter **M. G. Nr. 10 824** durch diese Zeitung.

Tücht. Molkereifachmann, d. sein Grundstüd verpachtet, technisch sow. kaufmännisch firm, in Stadt-, Privat- u. Genossensch.-Molkereien erfahren und rentabel geleitet, für Herstellung guter Produkte garant., sucht selbst. Vertrauensst. i. Privat-, Gen.-, Gutsmolkerei od. sonst. Vertrauensposten, mit guten Zeugn. Geg. gl. Antr. sof. od. sp. **Rudolf Reusjensfeld, Ars. Gerdaun, Dpr.**

Molkereifachmann
mit der techn. u. kaufmännischen Leitung eines Betriebes vertraut, firm in der Herstellung erstklassiger Butter und Weichkäse (speziell Allgäuer, Limburger, Stangen, Romadur und Delikatess), Flaschenm., Schlagjohne, sämtl. Unternehmung. besitzt gute Kenntnisse in sämtl. modernen Maschinen, sucht Verwalterstelle od. Vertrauensposten, 26 Jahre alt, Sicherheit kann bis 5000 G.M. gestellt werden. Gute Zeugn. vorhanden. Angebote unt. **Nr. 59** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkereifachmann,
34 Jahre alt, Frau mit 1 Kind, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse Stellung als Verwalter oder sonst. Vertrauensposten, evtl. auch als Teilhaber in einer gutgehenden Meierei Schleswig-Holst. Gefäll. Angebote unter **Nr. 65** an diese Zeitung erbeten.

Molkereifachmann
Mitte 30er, Familie bestehend aus Frau u. Kind, sucht Vertrauensst. Schleswig-Holstein bezorzt. Auch als tätiger Teilhaber in einem Meiereibetrieb. Werte Angebote u. **Nr. 66** an diese Ztg. erbeten.

Suche für tüchtigen **Fachmann**
Mitte 30, verheiratet, ein Kind, Stellung als Obermeister, Maschin. oder sonstigen Vertrauensposten. Derselbe ist mit elektr. Licht- und Kraftanlage gut vertr. und führt Reparaturen selbst aus. Kann denselben als ehrlich und zuverlässig jedem Kollegen empfehlen. Gegend gleich. Gefällige Angebote unter **Nr. 36** an diese Zeitung.

Molkereifachmann, Medlb., groß u. kräftig, 23 J. alt, sucht zum bald. Antritt Stellung. Ders. ist mit der Bedien. der Dampfmaisch, Kohlen-säurekühlmaisch., Dampfkessel, Separator., Dauererhigungswanne vollständig vertraut, auch hat er in der Butterei und Käseerei gute Erfahr., an selbständiges u. gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt, worüber gute Zeugnisse vorhanden sind. Gegend ist gleich. Ang. sind zu richten an **Albert Romp, Molk. Bremervörde in Hannover.** 10869

27 jähriger Fachmann,
durchaus selbständig arbeitend, solide, für marktfähigen Camembert und Romadur einsehend, mit reich. Erfahrungen in der Harzkäseerei sowie Butterei, mod. Maich einschl. Reparaturen und Buchführung vertraut, sucht dauernden Wirkungsstr. in sauberem Betriebe. Lege Wert auf menschliche Behandlung. W. Ang. erbittet **Rob. Müller, Molk. Freden a. d. Leine.** (77)

Tüchtiger Molkereigehilfe
sucht Stellung zum 15. Juli als Gutsmeister oder für Vollbetrieb. Zur Auskunft ist Herr Direktor **Roos** gern bereit. **E. Hölzner, Molkerei Lübben, Niederlausitz.**

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe
19 Jahre alt, in Butterei, Käseerei sowie i. Maschinenwesen erfahren, sucht zum 15. 7. anderweitig Stell. Gegend gleich. Angebote erbittet **Norbert Schneider, Molkerei Briesg, Kreis Glogau.**

Molkereigehilfe,
18 Jahre alt, sucht zu sofort Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten sowie mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit bestens vertr., würde auch Stellung annehmen, wo er sich in Käseerei ausbilden k. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet **R. Wenzel, Halle-Saale, Kronprinzenstraße 33.** (28)

Gehilfe
22 Jahre alt, sucht Stellung für bald oder später als Heizer, Maschinen- u. Separatorenführer. Selbiger ist auch m. Butterei, Hart- u. Weichkäseerei vertr., führt kleine Reparaturen selbst aus, scheut sich vor keiner Arbeit, übernimmt evtl. auch eine Milchtour. Gegend ist gl. Gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Angebote mit Gehaltsang. erbitte postlagernd **Lantwig bei Berlin Nr. 316.** (61)

26jähriger, selbständig arbeitend. Gehilfe
Hart- und Weichkäse, der für erstklassige Ware einsteht, sucht zum 15. Juli geeignete Stellung. Gute Zeugnisse und Empfehlungen. Angebote erbittet **Otto Klammer, Molkerei Poseritz (Rügen).**

Junger, kräftiger, ordnungslieb. Molkereigehilfe
sucht zum beliebigen, evtl. sofortig. Antritt gute Dauerstellung. Wenn möglich, wo ihm Gelegenheit geb. wird, etw. in Kontorarb. auszub., jedoch nicht Bedingung. Frdl. Zuschriften erbittet **Hans Frommel in Leuhstn b. Jarmen in Pomm.** (79)

Harzkäse,
25 Jahre alt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, mit Lübbes Automaten und Schwißverfahren vertr., sucht zu sofort Stellung. Gegend Schlesien. Frdl. Angebote unter **Schlesien Nr. 78 a. d. Ztg.** erbeten.

Für **jungen Mann**
sehr fleißig und zuverlässig, welcher bereits 2 Jahre bei mir gelernt, suche ich wegen Verkaufs der Molkerei für bald Stellung z. Vollend. des 3. Lehrjahres. Offerten erbittet **Röhl, Walsitt, Ars. Liegnitz.**

Älterer Molkereigehilfe
sucht sofort oder 15. Juli Stellung als erster Käser oder Verwalter. Bin mit sämtlichen Molkereiarbeit. bestens vertraut sowie m. Schweinemast und -Zucht. Kaution kann gestellt werden. Offerten sind zu richten an **Arthur Kreuz, Oberkaser, Abbau-Silberbach, Kr. Mohrungen** (19)

Wir suchen für jungen Gehilfen
20 Jahre, zum 10. Juli für Betrieb und Kontor Stellung. (16 **Molkereigenossenschaft Wellentrup bei Herrentrup (Lippe).**)

Betreterung, Langj. Fachmann
mit besten Zeugn., Befähigungsnachw. als Betriebsl., übern. Betretung a. kurze od. läng. Zeit. (75 **Otto Dhlhoff, Bedeleben.**)

Suche zu sofort oder später Stellung als **Molk.-Gehilfe**, mögl. mit Kontorarbeit., jedoch nicht Beding. Bin mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertr., sowie Kessel, Maschinen, Separatoren, Butterei, Käseerei und Monatsabrechnung. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote bitte zu send. an **Erich Rißer, Spandau, Moritzstr. 13, Gartenhaus 1 r.** (10 962)

Gehilfe, 24 Jahre alt, perf. in Tilf. Käse, sowie Butt., Stadtmilchverhand u. Maschinenw., sucht zum bald. Antritt Stell. Werte Angeb. sind zu richten an **Oswald Priß, Hanja-Meierei, Curau b. Lübed.**

Tücht. Molkereigehilfe, 20 J. alt, mit guten Zeugnissen, sucht zum 15. Juli Stellung. Angebote erbittet **Richard Wagner, Hahlen bei Minden.** (10935)

Tüchtiger, zuverläss. Molkereigehilfe, 19 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Gute Zeugnisse vorh. Angebote sind z. richten an **W. Jäghender, Heide in Holstein, Friedrichswerk 4 a.** 10865

Tüchtiger Gehilfe,
23 Jahre alt, an gewissenhaftes, selbständiges Arbeiten gew., sucht z. belieb. Antritt anderw. Dauerstell. Suchend. ist mit sämtl. der Neuzeit entsprechend. Maschinen u. Appar., sowie in der Herstellung von feinst. Tafelbutter, Frisch- und Flaschenmilch (Dauerpasteurisierung) und all. vorkommenden Molkereiarbeit. aufs beste vertraut. Pa. Zeugnisse stehen auf Wunsch zur Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an **Otto Gerke, 10668 Steinfeld, Kreis Schleswig.**

Suche für sofort oder 1. Juli **Gehilfenstelle.** Bin 24 J., in allen Zweigen des Faches bestens bewandert und selbst. Arbeiten gewöhnt, welches durch nur gute Zeugnisse nachweisen kann. Reflektiert wird auf Dauerstell. Rheinland u. Westfalen bevorzugt. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet **Gerh. Weyers, Sonsbed, Niederthein.**

Suche zu bald od. sp. für meinen jungen kräft. Mann, Sohn achth. Eltern gute Lehrstelle in neuzeittl. Betr., West- od. Ostpr. bez. Zuschr. erbeten an **Mag Gollnick, Conradswalde, Ars. Roßenberg, Westpr.**

Junger Mann,
ehrlich und zuverlässig, mit guter Schulbildung, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht Stellung in Milchgeschäft oder Molkerei, übernimmt auch Pferd und Wagen. Provinz Hannover oder Hildesh. Gegend bezorzt. Frdl. Angebote u. **Nr. 74** an diese Zeitung erbeten.

Perfekter, 27jähriger Camembertkaser,
in Muster-Camembert-Käseerei tätig gewesen, d. auch einen tadellosen Romadur herstellt und in all. Zweigen des Faches reiche Erfahr. besitzt, sucht zu bald dauernde Vertrauensstellung in sauberem Betr. Rheinland bevorzugt. Werte Angebote unter **Nr. 76** an diese Ztg.

Wir suchen für einen tüchtigen, strebsamen Gehilfen
21 Jahre alt, Stellung, am liebst., wo er sich in Käserei weiter ausbilden kann. Er ist in jeder Beziehung bestens zu empfehlen. Gefl. Angebote bitte zu richten an W. Stäwe, Eisleben, Steinweg 5.
Gen.-Molk. Waldheim i. Sa.

Suche für meinen Sohn, welcher durch Konturs seines Chefs stellungslos geworden ist,

Gehilfenstelle

zur weiteren Ausbildung. Größ. Betrieb mit Käserei bevorzugt. Angebote erbitte an (10857)

Franz Schadt, Wattenscheid, Chausseestraße 9.

Tüchtiger, selbständiger

Molkereigehilfe

und Weiskäfer, Mitte 20er, mit pa. Zeugnissen und Empfehlungen sucht Dauerstellung. Angebote erbitte

Johann Sobotta, Simsdorf, Kreis Neustadt, Oberschl.

Strebsamer Gehilfe

vertr. mit Annahme, Milchverf., sowie mit allen modern. Maschin., Kessel, Kühlanlage u. Dauererhitz., erfahren in Butterm., Käse- und Quargfabrikation, selbst. Arbeiten gewöhnt, langj. gute Zeugnisse vorhanden, sucht zum 15. Juli Stellg. Ang. erb. Hartge, Molk. Biberich b. Neuf., Rheinland. (10 937)

Junger Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zu sofort oder 15. Juli Stellung. Gelegenheit zur Ausbildung in Käserei bevorzugt.

Wilhelm Reß

Hakeborn, Bezirk Magdeburg
Krs. Wanzleben.

Energischer

Obermeister

sucht Stelle. Selb. ist 28 J. alt, auf d. Gebiete d. ges. Molkereiw. gut durchgeb. Zuletzt 5 J. als Betriebsleiter u. Geschäftsführer tätig gewesen. Gute Zeugn. u. Referenz. Erbitte Angebote unter Nr. 10 661 an diese Zeitung.

Meiereigehilfe

21 Jahre alt, in allen Arbeiten vollständig vertraut, sucht zum 15. Juli oder früher Stellung. Freundl. Angebote erbeten an R. Kloth, Meierei Hersefeld, in Hannover.

Tücht. Fachmannssohn, an selbst. Arbeiten gewöhnt u. in all. Teilen aufs beste vertr., sucht Dauerst. Pa. Zeugn. u. Empf. Frdl. Angebote unter Nr. 10866 an diese Zeitung.

Tüchtiger, zuverlässiger Chauffeur, 26 Jahre alt, gelernter Molkereigehilfe, 8 Jahre im Besitze der Führerschein 2 u. 3 b, mit allen Reparaturen aufs beste vertraut, sucht Stellung zum 15. Juli evtl. früh. Gute Zeugn. vorh. W. Ang. erbitte Wilhelm Sandren, Babes in Pomm., Regastrasse 4. (10758)

Buchhalter,

Anf. 30, ledig, vertr. mit Buchf., Korrespondenz, Schreibm., Stenographie, abschließl. u. selbständ. Arbeiter, erfährt. mit Milchkontr., Milchabn. u. Expedition, sowie Schweinezucht u. Mast, sucht zum 1. Okt. evtl. früher Stellung in groß. Genossenschaft oder Stadtmolkerei. Gefl. Angeb. u. 10 947 an diese Zeitung.

Junger Mann,

19 Jahre alt, bittet um Stellung für jede Arbeit in beliebiger Käserei. Gelernter Schlosser. Frdl. Angebote erb. (10 943)

Curt Schulz, Neufeld b. Neu-Hardenberg, Krs. Lebus.

Ein tüchtiger

Fachmann,

44 Jahre alt, gutes Gemüt und hübsche Erscheinung, wünscht Ehefrau oder wirtschaftliche Dame. Jetzt 2000 M., später mehr. Angeb. unter Recl 10 926 an d. Ztg.

Molkerei-Verkäufe.

Suche

ledigen Käser

zwecks Beteiligung an einem reell. Milchgeschäft. Erforderlich 500.— Mark. Milch vorhanden. Eilan-gebote unter Nr. 43 durch diese Zeitung.

Molkerei-Neubau

mit Wohnung, ca. 4 Zimmer, im Oldenburgischen, mit kompl. Maschinen für eine Stundenleistung v. 2500 Liter zu verkaufen. Forderung inkl. Grundstück 8500.— Rmk. bei ca. 4000.— Rmk. Anzahlung.

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Günstiges Angebot!

Molkerei in Pachträumen mit sämtl. Inventar sowie meine

Molkerei-Niederlage in Berlin getrennt oder zusammen abzugeben. Zur Uebernahme gehören 3—5000 Mk., je nach Vereinbarung. (13)

W. Goethe, Molkerei Billupönen, Post und Bahn, Kreis Stallupönen, Ostpr.

Molkerei,

gutes Geschäft, zu pachten oder kaufen gesucht. Angebote unter Nr. 44 durch diese Zeitung.

Erstklassige

Dampfmolkerei

im Bezirk Lüneburg, 1500 Liter Milch, mit neuen massiven Gebäud. u. best. Maschinen, sowie sehr rent. Schrotmühle, Schweinemast, herrschaftlicher Wohnung und großem Edelobstgarten, Jagdgelegenheit, umständehalber für den sehr billig. Preis von 33 Tausend, bei 12—15 Tausend Anzahlung sofort zu verkauf. Offert. von nur ernsten, zahlungsfähigen Selbstrespektanten unter N. 39 an diese Zeitung erbeten.

Milchhandlung,

flottes Geschäft, von tüchtiger Geschäftsfrau sofort oder später mit Preisangabe zu pachten gesucht. Offerten unter Nr. 38 an diese Zeitung erbeten.

Dampfmolkerei

Käserei u. Schweinemästerei, Prov. Hannover, mit ca. 3000 Liter täglich, große, schöne Wohnung und Garten bei 10—15 000.— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Kostenlose Vermittlung. (68)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei

im Oldenburgischen, 3000 Lit. täglich, schöne, große Wohnung vorh. Forderung 30 000.— Rmk., Anzahlung nach Vereinbarung, zu verkaufen. (69)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei

Mühle und Schweinemästerei, im Mecklenburgischen, täglich ca. 3500 Liter, modern eingerichtet, gutes Absatzgebiet nach den Badeorten, Schnellastwagen vorhanden. Forderung ca. 50 000.— Rmk. Anzahlung nach Vereinbarung. Kostenlose Vermittlung. (70)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Modern eingerichtete

Verbandmolkerei,

Prov. Hannover, täglich 1900 Lit., Eismaschine, Dauerpasteur usw. vorhanden. Forderung ca. 35 000.— Rmk., bei 8—12 000.— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (71)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Molkereigeräte-Fabrik sucht zur Vergrößerung des Betriebes

RM. 12 000

gegen erststellige Sicherheit und hohe Verzinsung. Gefl. Angebote nur von Selbstgebern unter Nr. 22 an diese Zeitung erbeten.

Gelegenheitskauf!

Krankheitshalber in Industriestadt Sachsens gutgehende Buttergroßhandlung mit Ausschlagerei u. Verband, ausgestattet m. modernst. Maschinen, Auto, Kontor-Invent., prima Räume, Eiskellerei, konkurrenzlos im Bezirk, Wohnung event. vorhanden, bei Anzahlung v. 4000 Mark, Rest nach 1—2 Jahren, sof. verkäuflich. Angebote v. nur zahlungsfähigen Käufern unter Nr. 10 836 an diese Zeitung erbeten.

Sichere Existenz

bietet sich tücht., strebs. Fachmann zum Eintritt in Buttergroßhandlung und Molkereiprod. m. Butterausschlagerei in Großstadt und Industriegegend. Monatl. Umsatz ca. 30 000 Mk., wegen Zurückziehung des Inhabers. Offerten unter Nr. 10919 an diese Zeitung.

In milchreicher Gegend ist eine stillliegende kleine

Molkerei

mit schöner Wohnung, 6 Kilometer von der Bahn, konkurrenzlos, zu verpachten. Zur Uebernahme sind 3000 Rmk. in bar erforderlich. Angebote unter Nr. 10 928 an diese Zeitung.

Zwischen

Osnabrück & Rheine.

Schuldenfreie

3 T Mühle

mit Getreides, Futtermittel- und Dünger-Handlung und (10 308)

Molkerei

mit 4000 Lit. Milch, ist mit herrschaftlichem Landhaus für 170 000.— Mk., bei 60 000.— Mk. Anzahlung, verkäuflich. Umsatz ca. 500 000.— Mk. Näheres durch

Edenberg & Co., Hannover.

Sichere Existenz.

Meine in Holstein belegene neue Molkerei mit Mühle, Milchverband u. Stadtkauf, Anlieferung. 1500 Liter, fester Vertrag, verkaufe sof. an kurzentschl. Käufer für Mk. 25 000.—, Anzahlung nach Uebereinkunft. (Hocher zwecklos.) Offerten unter Nr. 10 915 an diese Zeitung.

Molkereibesitzer d. seine Molkerei verkauft hat, sucht zu bald. Uebernahme wieder einen

Betrieb zu kaufen.

Anzahlung 10 000 Rmk. Angebote unter Nr. N. 10 199 an diese Ztg.

Meine seit 15 Jahren in meinem Besitz befindliche

Dampfmolkerei

Käserei und Mästerei für ca. 80 Schweine, verbunden mit Eiergroßhandel und Brotniederlage, will ich baldigst an tücht. Fachmann verkaufen. Bergeborfer Maschinen, eig. Lichtanlage u. Mühle f. Mästerei, Milch z. Zt. ca. 1300 Liter, wovon ca. 900 Liter zu Fettkäse verarbeitet. Milchpreis z. Zt. 11 b. 12 Pfg. ohne Rückg. Kette Wohnung mit Garten. Forderung Mk. 35 000, feste Anzahl. mindest. Mark 15 000. Molkerei liegt im Bezirk Bremen-Osnabrück. Nur tüchtige Fachleute wollen Angebote unter 10342 an diese Ztg. einreichen.

Verkaufe sofort besonderer Umstände halber meine

Dampfmolkerei

in Pachträumen, mit schöner Wohnung und Stallungen. Erforderliches Kapital 3000 M. Geg. Ostpr. Meldungen unt. 10 840 durch diese Zeitung.

Gutgeh. Molkerei

an der Straße Hannover-Berlin gelegen, zur Zeit 1000 Liter, Winter 800 Liter, Rübeneg. Schweinehälle für ca. 30—40 Stück, für den Preis von 28 000 Rmk. bei 8000 M. Anzahlung zu verkaufen. Hocher zwecklos. Angebote unt. Nr. 10 820 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei.

Suche für meinen Bruder rentabl. Molkerei mit einer täglichen Anlieferung von 1000—2000 Liter. Höhere Anzahl. ist gesichert. Angebote mit Preis und näheren Bedingungen unter 10 892 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wegen Uebernahme des elterl. Betriebes verkaufe sobald meine

Dampfmolkerei

mit Käserei und ca. 15 Morgen Pachtländereien u. Wiese, sehr gute Ernte, in Nähe Kreisstadt, mit sehr gutem Abfah., 10—1200 Liter, sehr reeller Betrieb, bei mindestens 10 000 Mk. Anzahlung, ca. dreißig Schweine, darunter mehrere trag. Sauen, können mit übernommen werden. Gefl. Offerten erbeten u. S. B. 10 769 an diese Zeitung.

Suche 8000.— Mark

zum Ankauf einer Molkerei auf ein Jahr gegen Sicherheit, Butterlieferung usw., sowie Verpfändung ein. Rente von monatl. 100.— M. Angebote unter 10 927 an d. Ztg.

Kauf-Gesuche.

Separator,

gleich welches Modell mit direktem Antrieb, 2000—2500 Liter Stögl. i. geb. Ausführung sofort zu kaufen gesucht. (10532)

Central-Gesellschaft für Handel u. Industrie, Hindenburg, D.-S.

Zu kaufen gesucht eine gut erhaltene Ahlbornsche Schaumzerstörnde

Bumpe

Größe 3000 Liter. Angebote unt. Nr. 10 813 an diese Zeitung.

Gebr. Käsefessel,

ca. 1000 Liter Eisenblech verzinnt, ohne Abfah., zu kaufen gesucht.

Käserei Johndorf

Post Langenau. (10 887)

Alle Größen bestens erhaltener Homogenisiermaschinen „Schröder“ kauft und verkauft. (10498)

E. E. Modes, Berlin-Neuföllin

Zu kaufen gesucht:

zwei gebrauchte, aber noch sehr gut erhaltene (29)

Milchverkaufswagen

entl. mit Verkaufskannen. Gefl. Angebote mit Angabe über Preis, Fabrikat und Baujahr erbeten an Molkerei Quersfurt, Lüne & Co., Gesellschaft mit beschr. Haftung. Abzugeben eine Gramfide

Milchwage

einteilig, 500 Kg. Tragkraft, durchrepariert und neu geeicht. (29)

Gut erhaltenen (49)

Milchverkaufswagen

sucht zu kaufen

Groß-Zestiner Molkerei-Berein, E. G. m. b. H.

Kauf-Angebote.

Wegen Umstellung des Betriebes habe folgende

Maschinen

billig zu verkaufen:
1 Weisfalia-Handzentrifuge, 300 Liter Stundenleistung, auch für Kraftanschluss.
1 Sturzbutterfäß, 120 Liter Inhalt, für Handbetrieb.
1 Buttermeter für Hand- u. Kraftbetrieb, 500 mm Tellerdurchm., 1 kupfern. Käsefessel für direkte Unterfeuerung, 400 Liter Inhalt, 2 neue Milchfannen mit Bügelverschluss, 20 Liter Inhalt, 1 Meicheimer für 20 Liter.
Die Sachen sind wenig gebraucht und tadellos erhalten und für den Preis von 700 Mk. verkäuflich. Nachfragen unter Ostpreußen Nr. 8 an diese Zeitung.

Käsefabriken!

Bevor Sie Ihren Bedarf an Käsehürden und Lentwagen decken, fordern Sie Offerte meiner Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein, daß Sie erstklassige Ware bekommen und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten normals: Gr. Grote
Gronau i. Hannover
Spezialfabrik für Käsehürden und Lentwagen.

Käsehorden
Liefert preiswert (10351)
Kuno Banded, Seiffersdorf Riesengebirge.

Lieferauto,
1-1½ Tn., luftbereift, 1 Jahr gefahren, evtl. gegen Butterlieferung zu verkaufen. (10755)
J. Dammholz, Hamburg, Grindelberg 7. Merkur 6571.

Ein (10762)
Butterfertiger,
„System Ahlborn“, gebraucht aber gut erhalten, billig abzugeben. Central-Molkerei Stolzenau a. Weser.

Achtung!
Einrichtung von Harzkäsefabrikation
für Handbetrieb billig zu verkauf. Wolff, Bad Suderode, Tempelst. 11



Pa. Molkerelbürsten
Fibre 0,75, 1 A, Wurzeln 1, 1,25 A
pa. Piass-Besen, eingezog 1, —, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig.

Formen, buchs. Stecher (Spatel)



Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit und ohne Hestung, liefert billigst (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Risten aller Art
von 3—10 mm stark, liefert jedes Quantum (1180)
J. König, Spez.: Ristenschneiderei
Münchsmünster b Ingolstadt.

Käsefisten
in allen Größen, sowie Käsefisten liefert in guter Ausführung z. billigt. Preisen
Mag Grondei
Ristenfabrik und Sägewerk
Ziegenhals i. Schles.

Quadrat-Käsefisten Butter-Risten
Liefere gut und preiswert in jeder gewünschten Größe (10 476)
Eduard Jaschke & Co.,
Komm.-Gei., Ebersdorf
Krs. Habelschwerdt.

1 „Schöder“ 500 Liter (10497)
Homogenisiermaschine
preisw. abzug. Anfr. an Semmel,
Berlin S.-O 16, Engelauer 9.

Schimmelkulturen
für Camembertkäse Weiß und Blau
In 125 gr., 250 gr. ½, u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse
Rotkulturen
flüssig und in Pulverform für Camembert, Harzkäse, usw. zur Erlangung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Gelegenheitskauf.
Einige Wasserpumpen, erstklass. Fabrikat, verschied. Größen, bis 10 000 Liter Stöhlz., weit unter Fabrikpreis billigst zu verkaufen.
Totat, molkereitechn. Büro
Hannover, Adelheidstraße 15.

Quarg-Mühlen
und
Quargpressen
in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider
Elbagen in Hannover.

Erstklassige, kupferne (8185)
Dampfkäsefessel
mit Holzbottich, sowie Kessel für direkte Feuerung, liefert prompt u. billigst.
Herm. Kroppeit,
Kupferschmiede u. Kesselbauanstalt
Tapiaw. Ostpreußen.

Harzkäsefisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert gut u. billig von Schlesien u. Thüringen die
Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Feranul 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Original
Buschmann
Dampferzeuger
Durch D.L.G. Berlin, Neu u. beachtens - Wert anerkannt
On Jngl. Buschmann, Sept. 1880
Dampf- u. Wasserpumpen
Leistet Überraschendes bei 50-70% Brennstoffersparn. Preisangebote und Vertreterbesuch kostenlos
Günstigste Zahlungsbedingungen

leistet Überraschendes bei 50-70% Brennstoffersparn. Preisangebote und Vertreterbesuch kostenlos
Günstigste Zahlungsbedingungen

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Flaschenfüllmaschine
für 4 Flaschen gegen Gebot abzugeben. 9832
Schmidt, Meiereifiliale Apenrade, Dänemark.

Käseform-Zangen
für alle Arten Quarg- und Weichkäse
fertigt in solider Ausführung stark verzinkt
Maschinen-Fabrik
A. Lübbes Langensalza.

Achtung!
Habe noch einen großen Posten
Milchtransportfannen
mit Steddekel oder Bügelverschluss abzugeben. (10657)
Emil Jantz, Rautschmen.
Telefon 51.



Milchflaschen - Füllventil
„Radbruch“ D. R. G. M.
Einfachster Füllapparat, in der Praxis vorzüglich bewährt.
H. Christian Radbruch Lübeck.
Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlussapparate.

Käsefisten
beste Ausführung, auch genagelt u. firmiert, liefern prompt und preiswert (7138)
Habelst & Co., Ristenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

30 Jahre sofort lieferbar starke
Milchfannen
Steddekelkann., 20 Lit., 10,50 G.M.
Bügelverschluss, 11 9. G.M.
extra stark 20 Ltr. 12,50 G.M.
Charnierbedeck., 40 Ltr., 21 G.-M.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8 A
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste lesbare Messingschilder
Stück 20—30 Pfg., masch. gestanzt, Lieferzeit 1—2 Tage. Vers. Nachn.
Vollmilchschilber u. andere, a. Zahl.
Buttermeter, direkt. elektr.
Butterformtische D. R. P.
Milchflapparate
Milchflaschen — Flaschenfüller.
Geeichte Milchmeicheimer, Käsefab.
Milchbajins, Flaschenfüßen
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstr. nur 8 A.
Fernsprecher Moritzplatz 10732.

Etiketten
für alle
Käse-Sorten
liefern billigst
Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Honig-Fliegenjäger
mit Stijt, 1 m. lang, 4½ cm. breit, erstklassig, gut geleimt, 100 Stück 3,90 Mk., 300 Stück nur 11,40 Mk.
A. Tannen, Gronau 36, Westfalen.

Milchflaschen,
Pappscheibenverschlüsse,
Flaschenkästen,
Flaschentragkörbe,
Milchkannen
liefert Ihnen meine Spezial-Abteilung in bester Qualität äußerst preiswert
Adolf H. Rodzohn
Glas- u. Flaschengroßhandlung
Bremen
Kontor: Oberstr. 14, Lager: Ladest. 3, Postfach 97.

Milchzentrifuge,
fabrikneu, Größe, 225 Liter stödl. Leistung preiswert zu verkaufen.
Meyer, Hannover,
Hakenhofstr. 76 a.

Lieferauto,
für alle Zwecke passend, auf Tage, Wochen, Monate zu vermieten.
J. Dammholz, Hamburg, Grindelberg 7. Merkur 6571.

Ermländer
Futterschweine
aus seuchenfreier Gegend, liefert zu billigsten Tagespreisen (14)
Julius Fjahn, Viehhandlung,
Gutstadt. Fernruf 75.
Habe wöchentlich größ. Posten
Läuferfische
im Gewicht von 60 bis 150 Pfund ab Ostpreussischer Stat. abzugeben.
Carl Cullit, Viehhandlung,
Lyd, Ostpr. 10934

PAPPSCHEIBEN
BESTER MILCHFLÄSCHEN
VERSCHLUSS
VERSCHLUSSTREIFEN
FALTSCHACHTELN
KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIERTE VOLLEI
**ST. GÖPPERT
WALDKIRCH
(BREISGAU)**

Bahnversandschilder
Abschulze 20 f. Empl. Knochle Berlin.
in all. Ausföhr. Rmk. —.15, —.25 pro Stok. Bei 100 Stok. noch billig. Jedes Quantum innerhalb 24 Std. Stationsnummern rot und schwarz ausgetuscht.
E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44 a, Tel. Alexander 4589

Risten
genagelt u. ungenag., in jed. beliebigen Menge, sow. Rohrhorben, Rentwagen und Glanzrohr liefert laufend billigst (6605)
Heinrich Gerlach, Eilenach.

**Opfen
Opfäpfbüfne**
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co.
Oldenburg i. O.

„Algor“-Kältemaschinen
nach dem
Ammoniak- und Kohlensäure-System
für
alle kältebedürftigen Industriezweige
bauen in erstklassiger
Ausführung
Kölsch-Fölzer-Werke A.-G.
Siegen i. W.
(Vertreter gesucht!)

Wünschelruten-Forscher.
Zv.-Ing. Richard Hofmann, Kleindrebnitz, Post Bischofswerda, empfiehlt sich zur Feststellung von Quellen, unterirdischen Wasserläufen, Blitzgefahrstellen und Bodenschätzen vermittels der Metallwünschelrute.

Milchflaschen
in jeder Form, Größe und Menge
liefern zu günstigen Preisen prompt ab Lager
Glashüttenwerke Anton Greiner & Co.
Anfragen nur an:
Urban Henn, Berlin W. 8
Charlottenstr. 58 - Fernruf Merkur 5249

Gesucht gut eingeföhrte Vertreter zum Verkauf von
schwed. Milch-Separatoren
an Verbraucher und Händler. Offerten erbeten.
Nordische Aktiengesellschaft für continentalen Handel
Hamburg 36, Kaufmannshaus.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“
„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)
Spezial-Roststab-Fa.
E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Wand- und Fußbodenplatten
liefert
Ofenbaugeschäft Fritz Gustke
Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister
Stolp in Pommern
Quebbenstraße 17. — Fernsprecher 221.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus
**echter Zinnfolie
echtem Stanniol**
Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.
Billigst und schnellstens lieferbar durch
Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
gegen Laufen und Maden
Käse = Reife
erprobt. Schnellreif. - Mittel
Potrium
gefehl. gefch.
bewirkt Quillen u. schnelleres Reifen, sind seit 30 Jahren bewährte Spezialität. u. empfehlen sich von selbst ohne Kiesenzeckelame. Nur echt zu beziehen vom unterzeichneten Hersteller.
Biete ferner an zu billigsten Tagespreisen: Natron, nur allerbeste Ware, Käsefarbe, Käsefab-Pulver, Kümmel, Farden, Schaufeln, Pergament - Ersatz - Papier usw.

Universal - Käseformer mit auswechselbaren runden und langen Formschalen. — Man verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg
gegr. 1894
Tautenbierstr. 8. Fernruf 1824.

Fässer
für Quarz-Verband, mit und ohne Verschluß (7109)
Buttertonnen
mit Holz und Eisenreifen offeriert preiswert
J. Buereschaper, Harjum.

Butterformen aus Abornholz
Georg Degenkolbe, Riesa, Sa.

Brennmaterialsparende
Roststäbe
„mit dem Schmied“
Adolf Rudnicki
Berlin - Wilmersdorf 8,
Fennestraße 18.

1 Ztr. - Buttertonnen
gebraucht, gut repariert zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbdlg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf von Fässern aller Art.

Milchpappscheiben
liefert als Spezialität billigst
Josef Siefel
Lünen a. Lippe

Hanfördel,
2- und 3-fach,
Markt 2,35 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Rahum,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Krullsche Käsehorden und Lenkwagen

Quargpressen in verschied. Größen, in bester Ausführung zu mäßigen Preisen, stets vorrätig, in allen Sorten.

Vertrieb durch: Heinr. Schlup, Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S. Kollegiale Unterstützung erbeten.

Schnell-Lastwagen,

1½ bis 2 Tn., Luftberg., 29/50 PS., Marke Adler, umstandehalber äußerst billig.

Molkerei Bremen Albrecht & Co., Bremen,

Fernsprecher: Roland 7920, 9235. Telegr.-Adr.: Warenhof Bremen.

Erstes leistungsfähig. Werk in

Milchtransporttannen und Molkereigeräten

sucht in allen Teilen Deutschl.

rührige Provisionsvertreter.

Herrn, welche die einschläg. Rundschau besuchen und über gute Beziehung verfügen woll. unter Angabe des Bezirks der für sie in Frage kommt, ausf. Angebote richten unt. U. D. 442 an zila-Saajenstein & Bogler, Hannover.

Milchtannen

kaunend billig

sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der bekannten Güte (1811 Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Mit Leisten benagelte und rechtwinklig beschrittene Kistenteile und fertige Kisten liefert nach jed. ausgabe. Maß u. Menge die Jatochshagener Holzbearbeitungs- und Kistenfabrik Jatochshagen in Pommern. (10 603

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381

C. Schumacher Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Gelegenheitskauf.

Spanntisch für Limburger- u. Käse, 1000 Liter Fassungsgehalt, mit Spannbrettern (wie neu, nur 4 Wochen im Gebrauch gewesen), zum Preise von 75 M sofort abzugeben. (10871

Aug. Biel, Hörste mechanische Bau- u. Möbelfabrikerei Kreis Halle in Westfalen.

Eine fast neue (10889

Univ.-Zentrifuge,

ein halbes Jahr im Betrieb, für Hand- und Kraftantrieb, 450 Ltr. Stundenleistung, weil zu klein sofort zu verkaufen.

Molkerei Hermsdorf Kreis Heiligenbeil Ostpr.

Kühlanlage

direkte Verdampfung 10 000 Kalorien, Fabrikat Witt, Aachen, weil zu klein außer Betrieb gesetzt, billig zu verkaufen. (10 883

Molkerei S. Stempel, Weisel.

Verkaufe

weg. Aufgabe der Fabrikation e. fast neue, in sehr gut. Zustand befindliche Butter-Formmaschine von Benz & Hilgers, Düsseldorf. Ebenso einen Butterkneiter, 90 Ztm., Marke Astra. Gebe die Maschinen für jeden annehmbaren Preis ab.

Milch- u. Butterhandlung A. Schindler (10821 Neustadt (Oria).



BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Die flüssigen Emailen





Über 10 000 Betriebe

verwenden Branth's Schutzfarben! Die Verbreitung und Beliebtheit dieser flüssigen Emailen steht ohne Beispiel da!

Selt 26 Jahren

haben sich Branth's Schutzfarben besonders in Molkereien und Käsereien bewährt; sie isolieren gegen Nässe, Hitze, Kälte; sind haltbarer und hübscher

als gewöhnliche Farben; schützen Zement und Mauerwerk vor Verwitterung, Holz vor Fäulnis, Eisen vor Rost! Sie werden völlig gebrauchsfertig

geliefert; sodaß Ihre eigenen Leute bequem damit streichen können. Falls Sie jedoch durch einen Malermeister streichen lassen, schreiben Sie ihm diese flüssigen Emailen vor, denn Sie stehen sich besser dabel!

Lassen Sie sich auf keine Anpreisungen minderwertigen Ersatzes ein, sondern fordern Sie immer die Original-Preisliste und verlangen Sie kostenlos Muster von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatl. und staatl. Behörden gegründet 1887.





Willst du Haus und Hof schützen?

Schreib an Firma A.V. Branth

Hamburg 8

Für unsere Molkereigeräte werden für verschiedene deutsche Bezirke eifrige (27

Vertreter

zum Besuch der einschlägigen Händlerkundschaft für sofort gesucht. Langjährige Erfahrungen Bedingung. Angebote mit Bild erbeten an **Vereinigte Eschbach'sche Werke A.-G., Dresden N. 23.**

Milchbehälter

200	500	800	1000	1200	Ltr.
RM. 42.—	70.—	95.—	105.—	120.—	

Käsewannen

600	800	1000	1200	1500	Ltr.
RM. 115.—	140.—	155.—	180.—	200.—	

Sofort ab Lager lieferbar. Gefl. Angebote unter Nr. 23 an diese Zeitung erbeten.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten; empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Stanniol

Bedruckte

Zinnfolien - Etiketten

für

Käse-Packungen.

Bestes, haltbares Fabrikat.

Stanniolfabrik Arthur Wolff

Breslau 8-Rothkretschan

Käsehorden „Neu“

verbessert, für jed. Käsefabrikanten von großem Vorteil. D. R. G. M. Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen

liefert

Franz Graen, Käsehordenfabrik Wachtum, Ars. Hildesheim.

Formen

für Frühstücks-, Camembert-, Brie- und Tilsiter Käse usw. fertigt und liefert in allen gewünscht. Größen und Blechstärken zu äußerst günst. Preisen. (4102

Mag Schirmer, Berna

b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban in Schles.

Vertreter gesucht!

1 Bergedorfer Kohlen-Kühlanlage für dir. Verb., 5800 Kal. stündl. Leistung f. Milchkühlung, sehr gut erhalten,

1 Butterkneiter, 120 cm Tellerdurchmesser f. Kraftbetr. m. Teakholzbelag, neuer Knetwalze, tabellos erhalten,

preiswert z. verkaufen. Gefl. Anfragen unter Nr. 15 durch d. Ztg.

Käsereieinrichtung

zu verkaufen, u. a.: Engelmannsche Knet- u. Formmaschine, ein 2 PS. Elektromotor, ca. 150 Käsehorden, Butterkübel, Dezimalwaage und n. div. Sachen. Anfragen bitte zu senden unter Nr. 1 an diese Ztg.

Qualitäts-Raucher

bevorzugen meinen orientalischen

Edel-Gold-Shag eine

Leistung 1. Ranges Pfd. 4.— M

Zigarrenabfall " 0,80 "

Virginia " 1.— "

Blatt-Großschnitt " 1,25 "

Blatt-Krüllschnitt 1,50 u. 1,25 "

Edel-Tabak

feinster blumiger Blättertabak in Groß-, Mittel- u. Krüllschnitt Pfd. 2,50 M

Gold-Krüll-Shag Pfd. 3 M

Zigaretten-Tabak

Holländer Shag Pfd. 1,50 M

Hamburger Shag " 2.— "

Mastik-Shag " 2,75 "

Seeadler " 3,50 "

Steens Erfolg " 6.— "

Schwarzer Krauser

Niederland Pfd. 1,50 M

Hamburger " 2.— "

Dänisch. Kautabak

Große Schleife —,12 M

Tabakmuster sowie Preisliste kostenlos!

Tabak-Versandhaus

Max Steen, Kisdorf

Ulzburg in Holstein.

**Siederohr-
Dampfkessel,**

5, 6½, 10 und 12 qm. Heizfläche,
8 Atm., billig abzugeben. (9397)
Aug. Brenzler, Osnabrück.



Käsehorden, Ia. Rohrgefäß.

Lenkwagen, Ia. Lenkrollen

liefert billigst

Otto Schulze, Käsehordenfabrik
Bockenem am Harz.

Selten günstige Gelegenheit!

Milchkannen

in prima Ausführung und
Verzinnung, Steckdeckel-
kannen 20 Ltr. RM. 10.—
Bügelverschlußkannen,
20 Ltr. RM. 11.— Verkauf
nur gegen Nachnahme od.
prima Referenzen. (8710)

Milchkannen-Vertrieb
Schöppenstedt i. Br.



Empfehle den Molkereien zur Mast
**pa. hannoversche
Ferkel**

von 25—70 Pfund, aus Verden =
Hoyaer Gebieten. Schnellwüchsige,
beste Qualität. Lieferung jeden
Postens, jedoch nicht unter 25 Stk.
Brief-Offerten auf Anfrage (1851)
Wilhelm Dahle

Schweine-Verandgeschäft
Verden (Aller) Prov. Hannover.

Suche Abnehmer von
Läuferweinen
im Gewicht von 80 bis 125 Pfund
zum billigsten Tagespreise.
Carl Fromm, Viehhändler,
in Sommerfeld, Post Regenteln,
Ostpr. (10781)
Telefon Arensdorf/Ermland Nr. 3.

Kümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware, pr. Zentner Mk. 31.—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallkösch, Apfelfäbrik.

Butter, Käse, Quarg.

Suche täglich 500 Liter
Vollmilch
mit einem Fettgehalt von 3—3,20
Prozent und 100 Liter Schlagjahne
und wöchentlich 10 Tonnen prima
Butter zu kaufen. Offerten erbet.
an die (40)
Hansa-Meierei Hamburg,
Bankstraße 242.

Prima vollf. Tilsiter
kaufen laufend zu höchsten Preisen.
Außerdem jede Menge trockenen,
metallfr. Sauermilchquarg. Zahle
pro Zentner 15 Mark.

Charlottenburger Käsefabrik,
Sophie Charlottenstr. 83,
Charlottenburg. 42

Lieferant gesucht

für Harzkäse (billige Konsumware).
Übernehme auch für Ruhrgebiet
Vertretungen. Angebote unter Nr.
37 an diese Zeitung erbeten.

Butter

Rheinische Großfirma sucht laufend
frische Butter zu kaufen gegen
prompte Kasse. Evtl. ganz. Produktion.

Angebote sind zu richten unter Nr. 31 an diese Zeitung.

In die Hand

eines jeden Molkerei-Lehrlings und
Gehilfen gehört der **Milchwirtschaftl.
Leitfaden** vom Staatl. Molkerei-
Inspektor Lipp. Inhalt: Milchertag. — Milchgewinnung und Beför-
derung. — Zusammenfassung der Milch. — Milchfehler. — Rahm. — But-
terei. — Käseerei. — Sonstige Verwertung der Milch. — Untersuchung. —
Bezahlung. — Maschinen. — Schweinezucht und -mast. — 121 S., schön
gebund. Pr. 2,50 M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Wir sind jederzeit Abnehmer
von trockenem, metallfreien
Sauermilchquarg.
Abrechnung erfolgt sofort nach Eingang
zu höchsten Tagespreisen.
Haynauer Käsefabrik
G. m. b. H. Haynau

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

**Berlin C. 2, Helligegolst-
Straße 30**

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung

gegründet 1876

**sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden**

Berlin NO. 18

Wasmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. Telegr.-Adr.: Butterkruse

**Wir
liefern**

ab Lager u. drucken Extraanfertigungen schnellstens:

Abrechnungsbücher, Betriebsunkostenübersichtsbücher
Butterausbeutebücher, Butterlagerbücher, Fettgehalt-
bücher, Hauptbücher, Kladden od. Tagebücher, Kassen-
bücher, amerikanische Journale, Milchannahmebücher
Milchannahmehefte, Produktionsbücher, Protokoll-
bücher, Tagesverkaufsbücher, Versandbücher, Monats-
Abrechnungszettel, Abrechnungskarten, Milchgeld-
düten, Butterbestellblocks mit u. ohne Seiten-Nr., auch
mit Kannen-Nr., Butter-, Käse-, Magermilchkarten.

Alle anderen Druckfachen liefern wir schnellstens.

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim

sofort**Schlagjahne.**

Bin Dauerabnehmer von ca. 150
bis 220 Liter **Schlagjahne**, 34 bis
35 Proz. Fettgehalt, gegen prompte
Kasse. Tägliche Lieferung.

Butter.

Bin lauf. Abnehmer für Molt.-
Butter in nur allerfeinster Qualität.
gegen prompte Kasse. Offerten u.
Nr. 73 an diese Zeitung.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
C. Dren, Käseerei Harjum.
Fernruf 94. (10 998)

Steindücker Vollfettkäse,

pro Pfd. 0,90 M

Tilsiter Vollfettkäse,

pro Pfd. 1,— M

Tilsiter Halbfettkäse,

pro Pfd. 0,55 M

Vimburger Voll- und Halbfettkäse
empfiehlt in Post- u. Bahnsendung.
An Unbekannte nur unter Nachn.
W. Hoppe, Osterode, Ostpr.

Suche zu kaufen frischen, trocken,
einwandfreien

Sauermilchquarg.

(Nur Dauerlieferanten kommen in
Frage.) (10956)

Richard Weber, Käsefabrik,

Göttingen. Fernruf 2524.

Interessengemeinschaft sucht für
Meizen in Sa. täglich 3—4000 Lit.
gut gereinigte, dauererhitzte und
tiefgeföhlt

Vollmilch

auf Abschluß, welche sich garantiert
24 Stunden nach Ankunft hält und
einen Fettgehalt von mindestens
3 Prozent hat. Angebote erbitten
unter äußerster Preisberechnung u.
Z. N. 3. 10 951 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg.

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur beständig. Lieferung
gesucht. (10913)
J. Mancke, Käsefabrik, Berleberg.

Wir haben wöchentl. noch einige
Tonnen prima (10 929)

Molkereibutter

abzugeben. Angeb. mit Preis an
Molkerei Neubörger
Bezirk Osnabrück.

3—4000 Liter **Vollmilch**
nach Berlin, Hamb.-Lehrter Bhl.,
gesucht. Angebote unter Nr. 57 an
diese Zeitung.

300 Liter Vollmilch,
dauererhitzt, tiefgeföhlt, 150 Liter
Buttermilch, tägl. gesucht. Staats-
bahn i. Schles. gel., eig. Kannen.
Preisang. unter Nr. 55 a. d. Ztg.

Habe wöchentl. 3 Tonnen

Quarg

abzugeben. Es wollen sich nur
zahlungsfähige Käufer melden.
52) **Molkerei Wegeleben.**

Wöchentl. noch 3—4 Tsd. pa.

Molkereibutter

an zahlungsfähige Abnehmer zu
vergeben, evtl. Jahresabschluß.
Probefendung an mir Unbekannte
gegen Nachnahme oder Vorkasse.
Angebote mit Preisangabe erb.
Molkerei Rosnoshau b. Oberglogau

**Wer ist d. Fabrikant
von feinsten Alpen-
spitzkäsen?**

Angebote unter Nr. 45 an d. Ztg.

Butter,**Eier,****Käse**

kauft laufend
M. Hassenstein, Berlin S. O.,
Reichenbergerstraße 142. (64)

Einwandfreien, frischen
Quarg
bis zu 30 Zentner wöchentlich, lau-
fend, entl. Abichluß, gesucht. Preis-
angebote an (10804)
Karl Eppelsheimer, Mainzer
Käsefabrik, Rierstein a. Rh.

Schlagjahne.
An der Bahn günstig gelegene
Molkerei, Straße Helsen-Steindal,
sucht noch Dauerabnehmer für 200
bis 300 Liter haltbare
schlagfähige Sahne.
Angebote erbittet (10809)
Molkerei-Genossenschaft Wieren
in Hann.

Habe tägl. noch ca. 1000 Liter
Vollmilch
hocherhitzt und tiefgekühlt, od. dasf.
Quantum Magermilch abzugeben
in Käufers Kannen (auch geteilt).
Molk. Walsrode, e. G. m. u. H.,
Walsrode. 10814

Molkerei, an der Nordbahn, hat
zum September 1000—1500 Liter
Milch,
dauererhitzt und tiefgekühlt für den
Verland frei. Offerten unter B.
10816 an diese Zeitung.

Feinste Tafelbutter
(reine Weidebutter), a Pfund 1,40
ab hier, in Tonnen a 50 und 100
Pfd., hat laufend abzugeben. Ver-
sand gegen Nachnahme. (10847)
Otto Brandt, Stallupönen.

Benötige laufend und bitte um
Angebote für (17)
pa. Tilsiter Voll-,
Salb- u. Drittelfett.
Dampfmolkerei Schneidemühl.
Max Zeich.

Wer will liefern
2—4 Zentner alle Sorten Käse,
speziell Quargkäse. Angebote unt.
A. B. 10759 an d. Ztg. bis 7. 7. 26.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Wir suchen noch Molkereien, die
guten (34)

Quadr.-Käse und
schlesf. Stangen
liefern. Kasse nach Empfang der
Ware.
Prinz & Lehmann, Berlin D. 112,
Kronprinzenstraße 49.

Gesucht von 1000 Liter aufwärts,
dauerpasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch,
Ostbahnhof eintreffend. (35)
Dr. Richard Lehmann,
Berlin-Lichtenberg,
Frankfurter Allee 179.

Prima
Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, nicht übersäuert, besser
als Auslandsquarg, hat abzugeben
Molkerei Bremen Albrecht & Co.,
Bremen. (32)
Fernspr.: Roland 7920, 9235.
Telegr.-Adr.: Warenhof Bremen.

Wir suchen per sofort wöchentlich
15—20 Tonnen
Butter
allerfeinste, frische, kernige, trockene
Ware laufend, ev. auch auf Jahres-
abschluß, auch in geteilten Posten,
von Molkereien zu kaufen. (26)
Meierei Neuföln, Berlin-Neuföln,
Mittelbuschweg 6/7.
Telefon Neuföln 6293.

Käseformen

hergestellt in eigener Klempnerei
sofort lieferbar:

Tilsiterformen, zylindrisch, mit fest. Boden und Fußreifen,
schwere Ware Durchmesser 25 30 cm

a) aus Stahlblech, ganz stark
verzinkt Stück M. 6.50 8.—
b) aus rostfreiem Zinkblech,
mit Ober- und Fußreifen „ „ 5.50 6.50
Preßdeckel dazu aus la Buchen-
holz, sauber abgedreht „ „ 1.50 2.—

Brieformen aus starkem, rostfreien Zink, mit Aufsatz und
Spannring Durchmesser 20 25 30 cm
ohne Boden Stück M. 3.20 3.80 4.30
dieselben, jedoch m. los. Bod. „ „ 3.60 4.20 4.70

Camembertformen aus starkem, rostfreien Zink, gelötet
oder gefalzt Modell A B C
Formdurchmesser cm 12 12 10
Formhöhe „ 15 13 12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.75 —.65 —.40
Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ „ —.40 —.35 —.25
Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.20 —.20 —.15

Kleine Camembertformen ebenfalls aus rostfreiem Zink
Modell D E F
Formdurchmesser cm 8 1/2 8 1/2 8
Formhöhe „ 16 1/2 13 12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.45 —.38 —.35
Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ „ —.25 —.20 —.20
Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.12 —.12 —.12

Frühstückskäseformen ebenfalls aus rostfreiem Zink
Modell J K L
Formdurchmesser cm 7 6 6
Formhöhe „ 13 12 10

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht Stück M. —.35 —.30 —.25
Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.11 —.10 —.10

Viereckige Weichkäseformen, nach unten abgeschrägt
(körbchenartig), mit Boden und ausgebeulten Füßen,
für speziell Schicht- und Flottkäse

Modell 4 5 6 7
oberes Maß cm 10 1/2 x 10 1/2 10 1/2 x 10 1/2 12 x 12 12 1/2 x 12 1/2 im □
unteres „ „ 9 x 9 9 x 9 9 1/2 x 9 1/2 9 1/2 x 9 1/2 „ □
Höhe innen „ 6 1/2 9 1/2 6 1/2 9 1/2

a) aus rostfreiem Zink
Stück M. —.85 —.90 —.90 —.95
b) aus Weißblech
Stück M. —.75 —.80 —.80 —.85

Limburger Formen aus gelochtem Weißblech, innen 19 cm
hoch 60 cm lang, mit Seitengriffen
Modell A mit 5 Fach je 12 cm Quadrat, Stück M. 5.50
Modell B mit 6 Fach je 10 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Diese Limburgerkäseformen ersparen den Spanntisch
und das Schneiden und ergeben gleichmäßig große Käse.
Jede beliebige andere Ausführung sofort u. billigst.

Carl Mann, Hildesheim.
Fernsprecher 4135.

Josef Emil Monchme, Zink

Gegründet 1906
Käse - Import und Großhandlung
Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Finnischen Emmenthaler

liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich cfl. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

Quarg

50-100 Ztr. trock., metall-
u. buttermilchfrei, geg.
Kasse zu kaufen gesucht.
Erbitte Preisangebot.
Otto Werthmann
Käs. Kaputh b. Berlin
Fernruf 284.

Schlesische städt. Genossenschafts-
Molkerei sucht wöchentl. 6 Faß pa.

Butter
pommerscher oder mecklenburg. Her-
kunft regelmäßig direkt von Molk.
zu beziehen, bei sofortiger Kasse n.
Eingang. Gefl. Angebote unter
10755 an diese Zeitung.

Wöchentlich 10 Faß pa. trockenen,
frischen (10765)

Sauermilchquarg
ab Station Wesermünde abzugeb.
Angebote an
Gustav Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg, Jakobstraße 50.
Telefon 8744.

Habe wöchentl. noch etwa 2 Faß
prima

Molkereibutter
aus pasteurisiertem Rahm z. Preise
von M 4.— unter Berliner Höchst-
notiz ab Station, an Unbekannte
nur gegen Nachnahme oder Sicher-
heit, abzugeben. (10893)
Dampfmolkerei Rattenau,
Krs. Stallupönen.

Sauermilchquarg,
prima trockene, einwandfrei. Ware
ohne Buttermilchzusatz zur regelm.
Lieferung gesucht. Preis nach der
Hildesheimer Notierung. Kaufe
auch von Molkereien a. der Weide-
gegend, die nur vorübergehend lie-
fern wollen. Offerten mit Angabe
des Preises erbittet (10852)
Heinrich Fleige, Harz-Käsefabrik,
Wöhle in Hann.,
Post u. Bahnstat. Garbolzum.
Fernruf Garbolzum 65.

Suche ca. wöchentlich 20 bis 30
Zentn. frischen, trockenen, metallfr.

Quarg.
Es kommen jedoch nur Molkereien
in Frage, die wirklich ein tadellos.
Produkt herstellen. Um Ang. bittet
Wwe. Karl Brönneke, Käserei,
Harsum. Telefon: Amt Harsum 43.

Prima Speisequarg
prima Quadrat-Käse
und prima 20 Prozent. Romadur,
gibt an solch. Abnehmer laufend ab
Molkerei-Genossenschaft Lupike,
e. G. m. u. H.

Prima goldgelben
**Backstein-
Kümmelkäse**
Steine zu 250 Gramm, für laufend
gesucht. Angebote mit äußerster
Berechn. erbittet. Kassa n. Münch.
Leopold Hagenendorff, Großhandel,
Greiffenberg, Schlesien.
Fernspr. 92. (10862)

Hugo Selte,
Lebensmittellieferant, Insterburg,
Ostpreußen,

offertiert:
prima Tafelbutter
jähweise oder in Postpaketen, auf
Wunsch in 1 Pfd.-Stücken, z. Preise
von M 1,50 pro Pfd., frf. dort, pa.
Tilsiter Vollfettkäse,
pro Pfd. M 1,10 frf. dort, prima
frische, ostpr. Landeier, über 55 Gr.
schwer, in Rifen von 720 Stk. zum
Preise von 9% Pfg. pr. Stk. ab
Station Insterburg gegen Nachn.
od. Vorreinsendung d. Betrages.

Einfache Buchführung
(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien von
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführ.
ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden
in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4-M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien melden, welche wirklich ein gutes Produkt herstellen. Probetonne erwünscht. (10245)

Wilhelm Riede, Käseerei,
Magdeburg-S., Bergstraße 14.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Westfälische Molkerei in d. Nähe
des Industriegebietes hat täglich
noch ca. 2000 Liter dauererhitzte,
tiefgekühlte

Vollmilch

Sommer- und Wintertags d. gleiche
Quantum, im ganzen oder geteilt
an zahlungsfähige Abnehmer ab-
zugeben. Angebote unter Nr. 10630
an diese Zeitung.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßig. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großenhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Rhönigold-Gamemb.,

— die Qualitätsmarke —

Rhönkäserei G. m. b. H.,
Bacha (Rhön).

Verlangen Sie bitte Offerten.

Wöchentlich noch ca. 10 Zentner
feinste (10881)

Molkereibutter

an reelle Abnehmer abzugeben.
Unbekannte nur gegen Nachnahme
oder Sicherheit. Offerten an
Molkerei Hemmelte, Oldenburg.

Ich suche noch Dauerabnehmer im
Industriegebiet u. angrenzend, ich
beiten diesen eine pa. schlagfähige,
nicht wieder abgehende

Sahne

welche entlüftet in den Handel ge-
langt, an, durch letztere Behandlg.
wird die Sahne unabhängig von
Futtereinfüssen und hat darum
immer stets einen reinen Geschmack.
Anfragen unter Sahneverband Nr.
10863 an diese Zeitung erbeten.

**Praktische Zettel**

für den

Molkerei-Bedarf:

1. Saure Milch, besser kühlen.
2. Kannen unsauber, besser reinigen.
3. Morgen- und Abendmilch nicht
zusammenschütten.
4. Magermilch.
5. Buttermilch.
6. Vorsicht, oben, nicht stürzen!
7. Vorsicht! Vor Nässe zu schützen!
8. Sofort Milchbuch zurückgeben.

Größe ca. 6x14 cm, farb. Papier.
100 Stück 0,50, 500 Stück 2,25,
1000 Stück 3,75.

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim.

Allerbeste**Butter**

kauft laufend

**Hansa-Meierei**

G. m. b. H.,
Lübeck.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische

finnische, Estnische,

Pettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Pleß

Berlin O. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/63 u. 9660/67

Bin regelmäßiger Abnehmer feinsten, frischer

(10 846)

deutscher Molkereibutter

in Tonnen, ab Molkerei Mittel- oder Nord-Deutschlands. Regel-
mäßige wöchentliche Lieferung erwünscht. Abrechnung und Kasse
nach Vereinbarung.

Fernruf 7569.

Gustav Ende

Fernruf 7569

Butter = Großhandlung
Magdeburg, Transseckstraße 1.

Käse- und Butter-Großhandlung**B. Knoblauch, Hamburg I**

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,

Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 2203.

Molkerei in Thüringen sucht lau-
fend wöchentl. 2—3 Tsd. pa. unges.

Molkereibutter

es kommt n. eine allerfeinste Qua-
lität in Frage. Offerten m. Preis-
angabe unter 10 002 an diese Zit.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg,

a Ztr. 15.— Mtl., hat laufend geg.

Nachnahme abzugeben (9938)

Central-Molkerei u. Käsefabrik

Westerode b. Duderstadt.

Für unsere Produktion an

Molkereibutter

20—30 To. p. Woche, suchen wir
einen oder mehrere Abnehmer. Es
kommen nur wirklich zahlungsfäh.

Abnehmer in Frage. (10 729)

Molk.-Gen. Thedinghausen, e. G.

m. u. N., Bez. Bremen.

Butter.

Suche Verbindungen mit Mol-
kereien in Holstein u. Mecklenburg
wegen Lieferung feinsten Butter.
Kasse nach Wunsch. (10482)

Holsten-Meierei Lübeck,

Telefon Nr. 8972.

Sauermilchquarg,

trodene, metall- und buttermilchfr.
Ware laufend jedes Quantum ge-
sucht. Beste Referenzen. Regulie-
rung sofort nach Eing. der Faktura.

Angebote erbittet (10685)

Ed. Dithoff, Käsefabrik,

Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Fehlerhaften Quarg

auch Standquarg, sowie Auslauf-
Käse jeder Art kauft gegen Kasse

C. Aug. Mann, Hildesheim.

Prima Schlesw.-Holst.

Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauerabneh-
mer (5178)

B. Knoblauch, Hamburg I,

Norderstraße 141

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reimke, Berlin C. 54

Weinmeisterstraße 14.

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend,

Kasse sofort (5691)

Moritz Fischer, Käsefabrik,

Mons bei Görlitz i. Schles.

Fernruf Görlitz 1575.

Sahneschichtkäse,

Speisequarg,

— täglich frisch —

Magercamembert

frisch vom Salztisch, empfiehlt
Molkerei Efforf a. Weser,

Kreis Nienburg.

Gust. Friede,
Hannover,
Buttergroßhandlung.
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Jedes Quantum prima vollf.
Camembert-Käse,
in Stanniol u. Schachteln, ca. 125
Gramm schwer, hat laufend abzug.
unter billigster Berechnung. Ver-
sand nur an zahlungsfähige Ab-
nehmer. (9144)
Dampfmolkerei u. Weichkäseerei,
e. G. m. b. H.
Bolkwih in Schleß., Kreis Glogau.
Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg
und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co. G. m. b. H.
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 224.

**Gebr. Kunert
Cottbus**
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 528.

Prima einwandfreien
**Trocken-Quarg
(Casein)**
liefern äußerst preiswert
**Lehmann & Voss
Hamburg**
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Jedes Quantum
Butter
haltb. Schlagjahne
sowie süßen, streichfähigen
Speisequarg
per Post und Bahn, auch
Frühstückskäse
in Pergament, gibt laufend billigt
ab. Probefendung u. Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen in Thür.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Butter - Großhandlung
Gründet 1907
Richard Sellert, G. m. b. H.
Dresden Fernsprecher Nr. 18377
Tel.-Adr.: „Buttersellert“
suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg
weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.
Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Degerma-Milch
in 1 Liter-Glasflaschen in jedem größeren Quantum abzugeben. Allein-
vertrieb für Großstädte Rheinlands und Westfalens zu vergeben. (10 629)
Molkerei Thier, Wolbeck, Bez. Münster.
Fernruf 16, Amt Wolbeck.

Prima
böhmischen u. finnischen Sauermilchquarg
frische, trockene und metallfreie Ware haben laufend zu den
billigsten Tagespreisen abzugeben. (7403)
Gegner & Co., Dresden N.
Oppelstraße Nr. 41b. Fernsprecher Nr. 28324

Wir übernehmen die
Ueberproduktion
von Molkereibutter zu kulant. Bedingungen.
„**WEHACO**“
Westfälische Handels- u. Commissions-Gesellschaft
m. b. H.
Dortmund, Schmiedingstr. 16
Tel.-Adr.: Wehaco. Tel.Nr.5771/74



**St. Hubertus
Camembert**
die altbekannte Qualitätsmarke
Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

St. Hubertus
Camembert
die altbekannte Qualitätsmarke
Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

**Butter
Tilsiter**
Schreckenbergr, Großhandel, Charlottenburg 1.

Ich offeriere jedes Quantum
prima Molkereibutter
aus pasteurisiertem Rahm mit 1,00 Rnt. unter Berliner Höchst-
notierung ab Verlanditation. Als Absatzgebiete kommen in Frage:
Provinzen Brandenburg, Schlesien, Sachsen. Angebote erbeten unt.
Molkereibutter Nr. 10 790 an diese Zeitung.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Nieder-schlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz. —

Thür. Stangenkäse
goldgelb und haltbar, erstklassige
Ware, ca. 70 Gr. schwer, p. Riste
60 Stück Inhalt, Mk. 3,60, jede
Menge lieferbar. (5460)
Centr.-Molkerei Bußleben a. Harz.
Rudolf Henze, Harsum
Käsefabrik
Fernruf Amt Harsum 73.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung zu kaufen gesucht. Es handelt
sich jedoch nur um erstklassige Qua-
litäten. (8858)
Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
M. Conrad.

**Schlagjahne,
Bollmilch**
nach Leipzig, Chemnitz und Vogt-
land abzugeben. Kühlenanlage vor-
handen. (9997)
Molkerei Cannemühl.
Telef. Amt Merchau in Sa. Nr. 57.

Wöchentlich einige Zentner beste
Butter
im ganzen oder geteilt an Dauer-
abnehmer abzugeben. Probe an
Unbekannte gegen Nachnahme.
E. Reh, Stallupönen.

Prima vollf. Tilsiter,
pa. Allg. Stg.-Limb.,
metallfr., 20—40 Proz., kauft lauf.
geg. sofort. Kasse G. H. F. Peters,
Eimburg, Neue Sülze 16/17, Post-
fach 63. (10074)

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Bolzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Handkäse,
nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Bolzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich noch einige 100 Rist.
prima goldgelbe, hellbleibende
Bauernhandkäse
60 er Packung, an zahlungsfähige
Abnehmer abzugeben. (9052)
Molkerei und Käsefabrik
Wetter, Sessen-Rassau.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

- Fischer, Albert**, Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe, 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen zusammen . . . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S. mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden 121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

- Fischer, Albert**, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. . 3.— Mk.
—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m. 28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24, 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

- Betz, J.**, Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung, 44 S. 2. Auflage 1922. 2.— Mk.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse, 45 S. 3. Aufl. 1922. 2.— Mk.
Kneuttinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art, 47 S. 1923. 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler, 16 S. 1921. 2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art, 43 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch, 11 S. 1925. 30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde, 94 S. 1925. 2.— Mk.

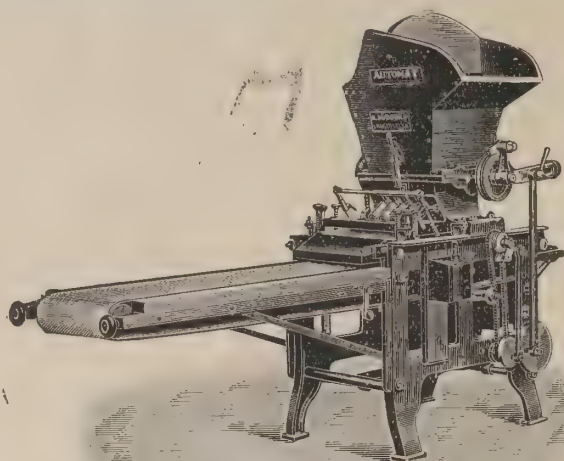
Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

- Burr, Prof. Dr. A.**, Anormale Milch, 24 S. 1925. 40 Mk.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch, 10 S. 1925 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw. Fragen der Gegenwart, 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle, 32 S. 1924 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch und Abtötung der Tuberkel-Bazillen, 39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von Yoghurt, 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne, 15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung, 7 S., 1911 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir, Kumys, Yoghurt, 12 S. 1925. . . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben, 12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der Molkereigenossen, 24 S. 1920 . . . 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika, 24 S. 1925 30 Pfg.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauererhitzter Milch, 11 S. 1925 30 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Siedel, Kurt, Ueber das Abfließen des Quargkäses, 4 S. 1924 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung von Käse, 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betrages in bar oder auf Kto. 37 beim Postscheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr

„Automat Ausführung C.“ D. R. P. mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor. Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet. Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse-Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Fritz Sprotte

Tilsiter Käse-Großhandel

Königsberg, Pr.

Telefon 2706 und 3166

Kl. Domplatz 11

Tel.-Adr.: Kaspro

Prompte Lieferung jeder Menge von prima
Tilsiter Halbfett- u. Vollfettkäse
zu günstigen Zahlungsbedingungen bei Referenzaufgabe.

Hans Hansen K i e l

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseefuhr

Erbitten Preisangebote in
**Tilsiter, vollfett,
Edamer,**

30% und 40%.

Dosenmilch.

Cema, Berlin-Wilmersdorf,
Hindenburgstr. 34. 10198

Kaufe regelmäßig
allerfeinst. Molkereibutter
und gute Käsesorten
gegen prompte Abrechnung
und Kasse. Angebote oder
Probesendungen an

Wilhelm Hasse Nachf.

Buttergroßhandlung

Berlin S., Sebastianstr. 88.

Telefon: Moritzplatz 9002

Telegr. Rundkäse Berlin.

Seit 1876 eingeführt.

Heinrich Wolzmann Nfl., Hamburg,
Schönstr. 5,

Fernsprecher: Elbe 1499

erbittet Angebote in

**Käse, Butter u. sonst.
Lebensmitteln.**

Prima gelbe und scharfe
Quadrat-Käse, sowie prima
Sauermilchquarg hat stets
zu billigsten Tagespr. abzug.
Louis Davidjohn, Weichkäse.
Hagenow in Meckl.

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Butter

ungesalzene, abfallende kauft jedes
Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
Arnstorff, Nd.-Bayern.
Remittierte Preisangeb. erwünscht.

Butter-Bestellblocks

je 50 perforierte Blätter
(7 1/2 x 16 cm)
mit dopp. Nr. 1-50 numeriert

Dieselben Blocks,
jedoch 100 perforierte
Blätter, mit dopp. Nr. 1-100
tadelloses preisw. Fabrikat
liefert sofort vom Lager

**Carl Mann
Hildesheim**

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck.

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden ist,
laufen wir laufend. Angebote unt.
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Quarg

metallfrei u. trocken, jed. Post. kauft.
Sehmann & Co., G. m. b. H.
Hamburg, Düppelstraße 20.

Mitteldeutsche Käsefabrik

Wilh. Pagel

Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodenfelde.

3470

Quarg

inwandfreie Ware, suche in klein.
und größeren Posten zur regelmäh.
Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum
gegr. 1894.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)

Großkäserei Doppelu.

(Fabrikation heute bis 1500 Kisten
täglich)

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität: Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Bin laufend Abnehmer von
**pa. Molkereibutter
und frischen Eiern**

bei sortiger Kasse oder gegen Pro-
vision. Langjährige Referenzen.
Preisangebote erbittet (1039)

August Gilling,

Butter- und Eiergroßhandlung
Moll. Oberlangen, Bez. Osnabrück.
Fernruf Lathen 89.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Otto Hoffmeister G.m. b. H.

Buttergroßhandlung

Berlin NO. 18

Landsberger Allee 46

sucht noch Verbindungen mit Molkereien u. Molkerei-
genossenschaften, die erste Sorte Butter liefern.

Fernruf Kgst. 6033 u. 51

Tel.-Adr.: Ohobutter Berlin

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Ihre überschüssige

Sommerproduktion

in BUTTER

belieben Sie anzubieten an

L. J. Löwenthal,

Gegründet 1845

HAMBURG 8

Neue Gröningerstraße 15

Tel.-Adr. Butterlöwe. Fernspr. Roland 5241—5243

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

Suche noch einige Dauerlieferant
für trockenen, metall- und butter-
milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.

Reinhard Karrah

Käsefabrik

Fernspr. 153

Senftenberg a. L.

Suche Dauerlieferanten für
laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.

Robert Flebig

Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstraße 98.

Stangenkäse,

100 Gr. schwer, 6 1/2 p. Stück,

Korbkäse,

40 1/2 pro Pfund,

Speisequarg,

18 Mt. pro Zentner. (8114)

Dampfmolkerei Könnern a. Saale,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.

Butter u. Holländer Käse.

Den waggon- u. stückgutweisen
Ankauf von holl. Butter u. Käse
direkt ab Molk. besorgt prompt
und billig für solv. Abnehmer.

**S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)**

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden.
Fernsprecher 821—1821.

Habe jede Woche laufend prima
Thür. Stangenkäse

in Schodflisten abzugeben. Versand
an Unbekannte nur gegen Nachn.

Raumburger Käsefabrik

Raumburg-Saale.

Telefon 389. 7656

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigt. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)

Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Offerierte:

ff. Harzer in Pergament, in Rol-
len zu 10 Stück

ff. Harzer - Käse

ff. Stangen - Käse

ff. Faustkäse in Pergament

ff. □ - Käse in Pergament
zu dem äußersten Tagespreise.
Kaufe laufend (7707)

Quarg

Wilhelm Leidenroth
Käseerei Köhler a. Harz.

Dr. Friebers Säureweder

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten **Käse und Butter.**



Flaschen-Spülanlagen
von unerreichter Leistungsfähigkeit

KREUZNACH RHD.

Angebot und
Ingenieurbesuch
unverbindlich.

Nur für Grossisten!

Offerierte freibleibend inkl. Verpackung bei regelmäss. Lieferg. in guten Qualität.

Mageren Limburger 0.28

10 % Limburger 0.36

20 % Limburger

oder Stangen 0.48

20 % Romadur u. Stangen

in Stanniol 0.52

1/4 fetten Tilsiter 0.40

1/2 fett. Tilsiter 0.56, 0.70

Vollfett. Tilsiter Käse 1.15

Vollfetten Gouda und

Edamer 1.00

Versand erfolgt nur gegen

Nachn. od. pa. Bankreiter.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen 1. Holst.

Fernruf 105.

Erbitte laufend Offerte in

Tilsiter

1/2 fett, 1/4 fett und mager, Partiewaren jeglichen Quantums für Solvente u. Kassakäufer.

Hans C. Beyer, Oldenburg

Telegr.-Adr.: Tebeq. Telefon 693.

Vertreter bedeut. leistungsf. ausl.

Käse-Exportfirm. all. Convenienzen

KÄSE ETIKETTS

aller Art nach dem Offset-Druckverfahren mehrfarbig hergestellt, fertige ich in meiner nach dem neuesten Stande der Technik eingerichteten Spezial-
Abteilung **g a n z**

Mit künstlerischen Entwürfen stehe ich gern zur Verfügung. Ich bitte um Anfragen, möglichst unter Einfindung von Mustern oder Unterlagen.

Zur Extraanfertigung nach eigenen Entwürfen ist die Mindestmenge von 50000 Stück erforderlich.

CARL MANN, HILDESHEIM



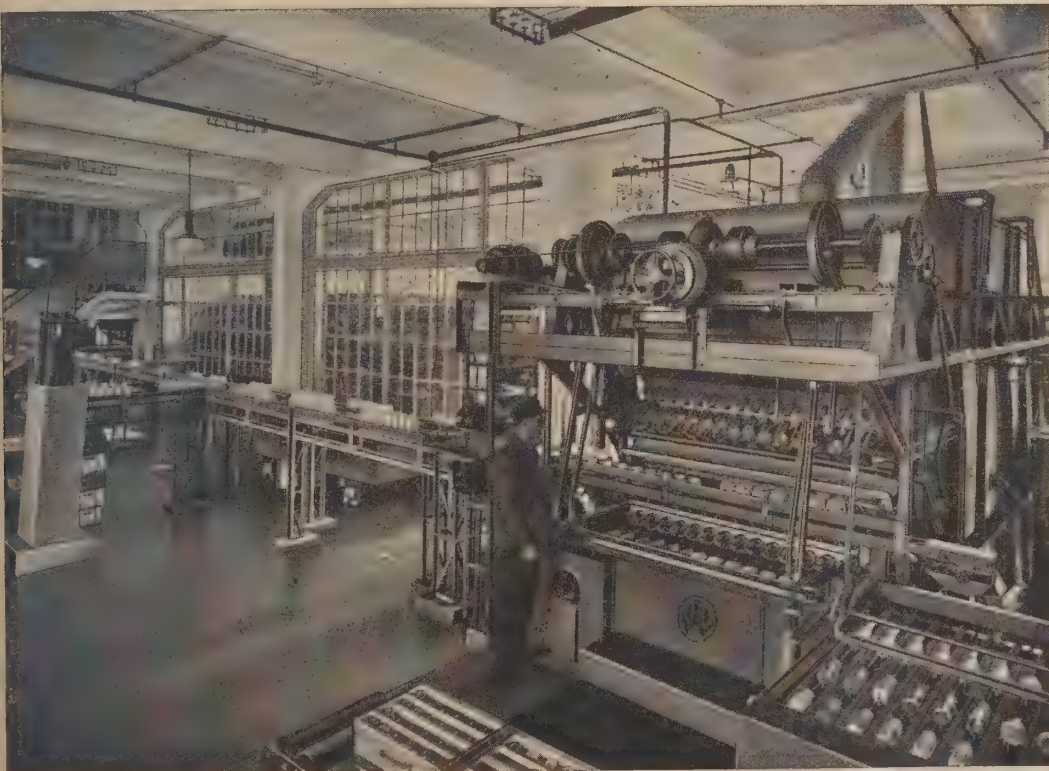
KRUPP

*Molkerei-Entrahmer
für Vollmilch- und Molke-(Sirte-) Ent-
rahmung sowie für Milchreinigung
laufen in Kugellagern und verbürgen in-
folge ihrer sorgfältigen und zweckmäßigen
Ausführung schärfste Entrahmung*

326

Fried. Krupp Aktiengesellschaft, Essen

MILCHFLASCHEN - REINIGUNGS-, FÜLL- U. VERSCHLUSS-



ANLAGEN

FÜR JEDE LEISTUNG
UND ALLE
FLASCHENSORTEN
**KANNEN-
WASCHMASCHINEN**



DAS BILD ZEIGT EINE ENZINGER-UNION-AUTOMATISCHE-MILCHFLASCHEN-REINIGUNGS-ANLAGE IN EINER MODERNEN MOLKEREI.

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN - GESELLSCHAFT

BERLIN - Breslau

MANNHEIM

WORMS - WALLAU

Fremdes Lob klingt!

Nur einige der vielen neuesten Anerkennungen unserer

Westfalia-Kugellager-Separatoren

den 12. Juni 1926
Meiereigenossenschaft
E. G. m. u. H.
Trittau i. Holstein
Wir bestätigen Ihnen gerne, daß wir mit
der von Ihnen gelieferten „Westfalia“ sowohl
in Bezug auf Entrahmungsschärfe als auch auf
geräuschlosen leichten Gang sehr zufrieden
sind. Durch die gelieferte schaumdämpfende
Trommel ist die Schaumlage so gut wie ganz
behoben. Wir können die Anschaffung einer
„Westfalia“ nur jeder Molkerei auf das
gez. Meiereigenossenschaft Trittau, Evers.

**Westfalia
das Vorbild**

**Unübertroffen
in jeder Beziehung**

Genossenschaftsmeierei
Stuvenborn, Kr. Segeberg i. Holst.
den 3. 6. 1926

Gern bestätige ich Ihnen, daß
wir mit dem seit Oktober 1925 in
hiesiger Molkerei im Betrieb befind-
lichen „Westfalia“-Separator sehr zu-
frieden sind.

Leichter Gang, schärfste Entrah-
mung und sehr wenig Ölverbrauch sind
die Hauptvorteile der „Westfalia“.

Ich habe in meiner fast 40 jähr. Be-
triebsleiter-Zeit recht viele Zentrifugen
kennen gelernt und schwärmte bisher
stets für Alfa. Heute bin ich aber doch
zu der Überzeugung gekommen, daß der
„Westfalia“ eigentlich die Führung der
Zentrifuge zukommt, sie zum Mindesten
aber eine der besten Entrahmung-
maschinen ist.

gez. P. H. Reese, Meierei.-Insp.

Meiereigenossenschaft
Gribbohm
Post Wacken i. Holst.
den 29. 5. 1926.

Betr. der „Westfalia“-Zentrifuge
kann ich Ihnen mitteilen, daß dieselbe
zu unserer größten Zufriedenheit ar-
beitet. Der Gang ist spielend leicht
und ruhig wie am ersten Tage der
Anschaffung. Ölverbrauch so wenig,
nicht der Rede wert. Die Entrahmung
ist sehr scharf und habe ich noch nie
ein Pünktchen Fett auf der Magermilch
gefunden. Der Schlammraum ist so
groß, daß man 7—8000 Liter Milch
durchlaufen lassen kann, ohne zu rei-
nigen.
gez. Kroos, Betriebsleiter.

Genossenschaftsmeierei
Bredstedt

Bredstedt, den 5. Juni 1926
i. Holst.

Auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesell-
schaft in Hamburg im Jahre 1924 kauften wir einen „Westfalia“-
Separator Größe 3000 Liter Stundenleistung.

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß bis heute, Juni 1926 auch
nicht die geringste Störung, sei es bei irgend einem Lager oder
sonstigem Teil vorgekommen ist. Außer Trommel und Trommel-
Einsätzen, die alltäglich ausgenommen und gereinigt werden, ist die
Zentrifuge noch niemals auseinandergenommen und ist der Gang
heute genau so gut wie am ersten Tage. Die Entrahmung ist eine
ebenso scharfe wie Alfa A. V. 5 gleichen Alters. Wir ziehen vor, im
Winter in der milchärmeren Zeit mit unserm „Westfalia“ zu arbeiten.

gez. J. C. Schmidt, Betriebsleiter.

Meiereigenossenschaft
Holsteniendorf i. Holst.
den 10. 6. 1926
Der von Ihnen gelieferte „Westfalia“-Separator
ist zu unserer vollen Zufriedenheit ausgefallen. Scharfe
Entrahmung und gute Leistung muß anerkannt werden.
Können jeder Meierei angeführten Separator sehr
empfehlen.
gez. Meiereigenossenschaft Holsteniendorf i. Holst.

Ramesohl & Schmidt A.-G., Oelde i. Westf.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

THE LIBRARY OF THE

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwalb-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und S. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrsfr. 24.36. Sonntags geschlossen. — Postfach 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bzw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Postgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 3 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 76

Hildesheim, den 3. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 29. Juni.	163 M je Zentner.
	Donnerstag, 1. Juli.	163 M je Zentner.
	Sonntabend, 3. Juli.	163 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 1. Juli.	159 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 30. Juni.	Höchstpreis 164,50 M, Durchschnitt 161,37 M.
Köln.	Dienstag, 29. Juni.	Höchstpreis 167,50 M je Zentner.
	Freitag, 1. Juli.	Höchstpreis 167,50 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 30. Juni.	Höchstpreis 145 M je Zentner.
Kaufbeuren.	Donnerstag, 1. Juli.	Höchstpreis 145 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 1. Juli.	286 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 289 Kronen).
Leeuwarden.	Freitag, 2. Juli.	Alte Notierung 179 M, neue Genossen- schafts-Notierung 181,00 M. Butter-Auktion 181,00 M, 171,00 M, 167,00 M.

Höchstnotierungen für Monat Juni 1926:

Berlin.	150.—, 150.—, 150.—, 153.—, 155.—, 155.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.— M, Monatsdurchschnitt 158.— M gegen 160,33 M je Zentner im Monat Mai.
Hamburg.	146.—, 153.—, 159.—, 159.— M; Monatsdurchschnitt 154,25 M gegen 155.— M je Zentner im Monat Mai.
Hamburger Auktion.	150,63, 155,81, 161,06, 161,20, 161,37 M; Monats- durchschnitt 158,01 M gegen 160,87 M je Zentner im Monat Mai.
Köln.	160.—, 160.—, 160.—, 162,50, 170.—, 170.—, 167,50, 167,50, 167,50 Mark; Monatsdurchschnitt 165.— M gegen 167,19 M je Zentner im Monat Mai.
Kempten.	142.—, 140.—, 145.—, 145.—, 145.— M, Monatsdurchschnitt 143,40 M gegen 155,25 M je Zentner im Monat Mai.

Berlin, 3. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 123
G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 1. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Quali-
tät 1,675, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 30. Juni. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 145,00 M, 2. Qualität 133,00 M. Ten-
denz Nachfrage kann befriedigt werden.

Kaufbeuren, 1. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter, 1. Qualität 145,00 M. Marktlage gut.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin
und Umgegend e. V. Die letzte Juniwoche verlief weiter in den alten,
ruhigen Bahnen. Ultimo und Reisezeit waren auch nicht dazu angetan,
das wieder regelmäßige Geschäft in Berlin noch zu beleben. Die Klein-
und Großhandelspreise waren bei unverändert gebliebener Notierung die
gleichen wie in der Vorwoche. Aus dem In- und Ausland wurde reichlich
angeboten. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft war ruhig.

Berlin, 1. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Der
deutsche Buttermarkt zeigt etwas mehr Festigkeit und sind die Einfie-
rungen eine Kleinigkeit geringer, so daß es möglich war, die Notierungen
unverändert zu halten. Das Ausland dagegen tendiert matt, und hat

Dänemark z. Zt. einen recht schlechten Absatz nach England infolge des
noch immer anhaltenden Kohlenstreiks. Die Kopenhagener Notierung
müßte daher auch heute um 3 Kronen auf 286 Kronen weichen.

Hamburg, 1. Juli. Bericht von A. F. C. Fick. Nachdem die letzt-
wöchige Notierung in Dänemark um 9 Kronen herabgesetzt, wurde die
Stimmung dort etwas freundlicher. Man erhöhte die Forderungen wieder
um einige Schilling und konnten diese Preise am Schluß des alten Markt-
tes auch mühelos durchgeholt werden. Mit Beginn des dieswöchigen Han-
dels zeigte der englische Markt jedoch infolge des noch immer herrschenden
Kohlenarbeiterstreiks erneute Absatzschwierigkeiten, so daß Dänemark aber-
malige Konzessionen im Preise eintreten lassen mußte. Die deutschen
Plätze konnten durchweg die letzten unveränderten Notierungen behaupten.
Das Geschäft bewegt sich aber überall in recht ruhigen Bahnen, man kauft
vor der Hand nur für den effektiven Bedarf und wartet ab, wie das Aus-
land sich weiter entwidelt. — Die Produktion bleibt anhaltend groß, wenn
auch eine geringe Abnahme gegenüber den letzten Wochen zu verzeichnen
ist. Das Inland zeigte teilweise befriedigenden Bedarf; viele Plätze
haben jedoch selbst so reichliche Eingänge, daß sie für uns immer noch nicht
als Abnehmer in Betracht kommen. Der hiesige Plaktkonsum bleibt erstau-
nlicherweise gut, da nicht nur erste, sondern auch alle anderen Qualitäten
gern gekauft werden. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-
Holstein die gestern das gleiche Quantum der Vorwoche zum Verkauf
stellte, fand zu unveränderten Preisen bis zu 159,60 M — für Marken-
butter bis 164,50 M — im Durchschnitt 161,37 M schlanken Absatz. — Der
dänische Handel konnte die anfangs gezeigte Besserung nicht zur Durch-
führung bringen. Die Tendenz flaute im Laufe der Woche wieder merk-
lich ab, so daß die Notierung in Kopenhagen heute einen weiteren Ab-
sturz von 3 Kronen auf 286 Kronen erfahren mußte. Obgleich die Preise
nunmehr einen überaus günstigen Stand erreicht haben, bleibt die Lage
dort vorläufig noch ungeklärt. Jedenfalls wird die weitere Entwicklung
unseres Handels stark an der Gestaltung des dänischen bzw. englischen
Marktes in der kommenden Woche interessant sein, da die Preisspanne
durch die letzten Rückgänge in Dänemark nur noch ganz minimal ist. —
Von sibirischer Butter sind keine neuen Sendungen eingetroffen. Die
Forderungen für die Lagerbestände sind inzwischen um 4 Sh. herabgesetzt
und bleibt abzuwarten, ob die noch vorhandenen Winterfaden hierzu
Nehmer finden.

Breslau, 1. Juli. Bericht der Firma Frikz Baum & Co. K.-G.
Die Lage ist heute ungefähr die gleiche wie in der Vorwoche. Die Nach-
frage nach Butter ist in den letzten Tagen wohl etwas besser geworden,
aber wohl nur deshalb, weil infolge des langandauernden Unwetters in
einer sehr großen Anzahl Molkereien die Milchmenge 20—30 Proz. gefallen
ist. Es kommt aus diesen Kreisen naturgemäß weniger Ware an den hie-
sigen Platz und die Folge davon ist, daß der Kleinhandel die fehlenden
Mengen beim Großhandel anfordert. Für diese ist demnach das Bild
etwas freundlicher, und es ist anzunehmen, daß für die nächste Zeit die
Lage die gleiche bleibt. Abzuwarten ist allerdings, in welcher Weise sich
dieses Jahr die Ferien auswirken werden.

Leipzig, 1. Juli. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis &
Co. Das Geschäft liegt unverändert ruhig. Ob der Monatswechsel eine
Besserung bringen wird, läßt sich heute noch nicht übersehen. Es muß des-
halb abgewartet werden, wie sich das Geschäft in den nächsten Tagen ent-
wickelt. In Anbetracht der ungünstigen Erwerbsverhältnisse dürfte wohl
kaum mit einer Preissteigerung zu rechnen sein, zumal auch das Ausland
unter denselben Schwierigkeiten leidet. — Kopenhagen notierte heute
3 Kronen niedriger, was lediglich auf die geringen Absatzmöglichkeiten
in England zurückzuführen ist. Berlin notierte dagegen heute unverändert
und liegt auch zu einer Verringerung keine Veranlassung vor, da die Ein-
lieferungen in deutscher Butter ohne Schwierigkeiten abzusehen sind.

Kopenhagen, 1. Juli. Bericht der Fa. A. Rindom & Rostorff
A.-G. In dieser Woche war die Stimmung anfänglich ziemlich optimi-
stisch. Da der Kohlenstreik aber immer noch lähmend auf den Markt in
England wirkt, so waren die Aufträge nicht so groß wie erwartet, und es
mußte wieder ein wenig im Preise nachgelassen werden, weshalb die No-
tierung heute ein wenig ermäßigt werden mußte, nämlich um 3 Kronen
auf 286 Kronen. — Die Produktion befindet sich in langamer Abnahme
und wird sicher ferner abnehmen, wenn das jetzt eingetretene warme
Wetter mit Sonnenschein andauert. — Der Markt für sibirische und
baltische Butter liegt ungefähr unverändert, und für nächste Woche
steht eine ähnliche Marktlage wie in dieser Woche in Aussicht, vielleicht
mit ein wenig Besserung, da wir jetzt in einen neuen Monat hineinkom-
men. Es hat augenblicklich den Anschein, als wenn der Kohlenstreik sich
seiner Beendigung nähert, und dieses wird wahrscheinlich einen stimu-
lierenden Einfluß auf den Markt haben. — Tendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 1. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,20—2,30 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 1,90—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,70—1,80 M, Emmentalerkäse 2,90—3,10 M, Limburger Allgäuer 1,10—1,20 M je Kg.

Berlin, 2. Juli. Eine nennenswerte Aenderung in der Geschäftslage ist nicht eingetreten, die Umsätze sind weiter gering. Tilsiter Käse ist in pa. Qualität gesucht, während zweite Sachen schwer an den Mann zu bringen sind. Das Geschäft in Holländer befriedigte, ebenso das in Schweizer bester Qualität. Wesentlich schlechter lag das Geschäft in Weichkäse. Alle Limburger waren vernachlässigt und Sauer milk Käse geht nur in bester Qualität. Schachtelkäse ist weiterhin gut gefragt. Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels bei Abnahme von 1 Zentner werden angegeben in Mark: Tilsiter vollfett, pa. 106—110, do., sekunda Ware 100 bis 105, Tilsiter halbfett 55—65, holländischer Gouda, 45 Proz. 125—160, do., 40 Proz. 90—95, holländischer Edamer, 40 Proz. 93—98, do., 30 Proz. 83—88, do., 20 Proz. 70—75, holländischer Brotedamer, 40 Proz. 93—98, echte Emmentaler 163—175, finnländischer Emmentaler, großgelocht 140—145, do mittelgelocht 130—135, bayerischer Emmentaler 150—155, Harzer 35 bis 50, Käse, bessere Ware 36—40, do., geringere Ware 30—35, Limburger, bayerischer, 20 Proz. 60—63, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 60—63, Romadur, 20 Proz. in Stanniol und Etikett 75—85, Steinbuscher, vollfett 115—120, Camembert, vollfett 350 Gr., je Stück 1,10—1,15, do., 140 Gr., je Stück 0,36—0,40, do., halbfett, 120 Gr. 0,27—0,30, französischer Roquefort 140—145, Parmesan 190—195, Glarner Kräuterkäse 93—98, Gorgonzola 155—160, italienischer „Bel Paese“ 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—90, do., 6 teilig 90—110.

Breslau, 1. Juli. Bericht der Firma Friß Baum & Co. R.-G. Es zeigt sich eine bessere Nachfrage nach den einzelnen Sorten und rechnen wir damit, daß auch in den nächsten Tagen die Lage ähnlich sein wird. Der Hauptdruck der Käseexporte ist auch bald vorüber, so daß von dieser Seite dem Käsekonsum keine besondere Konkurrenz erwachsen dürfte. Während die Preise für vollfetten und halbfetten Käse in den letzten Tagen keine Aenderung erfuhren, sind die Preise für Magerkäse stark heraufgesetzt worden. Insbesondere wirkt sich der anlässlich des Unwetters eingetretene Milchmangel beim Harzkäsepreis aus. Die Preise sind für das Rohmaterial in den letzten Tagen täglich erhöht worden und haben augenblicklich eine für die Jetztzeit beängstigende Höhe erreicht, und trotzdem kann man noch nicht sagen, daß die Preisbewegung nach oben abgeschlossen ist. Wir fürchten, daß hier der Bogen überspannt wird und einer gesunden Entwicklung, die man im Interesse des Produzenten und des Handels nur wünschen kann, Schaden bringt. — Quarg. Die Anlieferungen sind stark zurückgefallen. Die Nachfrage ist z. Zt. größer als das Angebot, so daß die Preise gewissermaßen sprunghaft in die Höhe gegangen sind. Augenblicklich bietet der Quargpreis den Molkereien eine verhältnismäßig sehr gute Ausbeute. Wir erinnern uns nicht, daß um die Jetztzeit schon jemals ein ähnlich hoher Quargpreis existiert hat. Es ist anzunehmen, daß diese Tatsache den einzelnen Molkereien besonderen Anreiz zur Produktion gibt. Wir möchten aber an dieser Stelle ganz besonders darauf aufmerksam machen, daß die augenblickliche Nachfrage nicht etwa Veranlassung sein sollte, das in der letzten Zeit der Qualität zugewendete Interesse wieder zu vernachlässigen. Ein hoher Preis für das Rohmaterial hat naturgemäß einen hohen Preis für das Fertigerzeugnis zur Folge. Ist das Rohmaterial nicht erstklassig, so kann auch kein gutes Fertigerzeugnis auf den Markt gebracht werden. Ein solcher Zustand würde aber die Lage ungemein belasten. Schließlich ist zu beachten, daß nicht dauernd das Material so knapp bleibt. Bekanntlich kommt es auch wieder anders. Durch schlechtes Material der Absatz verdorben, so muß dann erst wieder von vorn angefangen werden, und die Möglichkeit ist nicht von der Hand zu weisen, daß erst wieder durch ganz billige Preise Abnehmer gesucht werden müssen. Der Herstellung von einwandfreier Ware wende man also die größte Aufmerksamkeit zu.

Kaufbeuren, 1. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 38—40 M. Tendenz: Nachfrage ruhig.

Kempten, 30. Juni. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 36—39 M. Marktlage: ruhiger. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 108—125 M. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Deuwarden (Holland) 2. Juli. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Rotiert wurden: 20 Proz. Käse mit 48—52 holländische Gulden, 30 Proz. Käse mit 60—66 holländ. Gulden, 40 Proz. Käse mit 72 bis 80 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Die Märkte lagen für fettere Sorten besser als vorige Woche, so daß höhere Preise auskommen konnten. Schwere Goudas mit Reichsstempel konnten wieder leicht 50 Gulden bedingen. Nordholländische Edamer notierten wegen besserer Nachfrage aus Frankreich und Belgien wenigstens 40 Gulden. Die friesischen Käse erzielten noch keine erhebliche Preisbesserung, doch erbrachten 20 prozentige Käse schon 24—25 Gulden, 30 Proz. bis 32 Gulden. Die Nachfrage aus Deutschland ist gestiegen und man erwartet eine weitere Belebung des Exportgeschäftes.

Milch.

Berlin, 2. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 2. Juli bis 8. Juli festgesetzt in

Berlin: 15,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Verladestation;
München: 21,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Rampe;
Oberschlesien: 16,0 $\frac{1}{2}$ je Liter.

Eier.

Berlin, 1. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große vollfrische, gestempelte 11,5—12,5, frische über 55 Gramm 9,5—10,5, frische unter 55 Gramm 8—9, exportierte Schmutz- u. kleine Eier: 6—7;

Auslandseier: extra große 12,75—13,5, große 10,5, normale 8—9, abweichende 6,5—7,5, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Köln, 1. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 10,0—11,0, über 55 Gramm 9—9,5; Auslandseier: über 60 Gramm 10,5—12, über 55 Gramm 10—10,5, unter 55 Gramm 8,5.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 2. Juli. Die sehr festen englischen und amerikanischen Depechen haben ein Gegengewicht gegen das sehr warme und sonnig gewordene Wetter geboten. Die Eis-Forderungen für ausländischen Weizen sind stark erhöht und so konnte die allerdings nur sehr mäßige Aufbesserung der Weizenpreise nicht übercrachen. In Bezug auf die Zölle hielt man wieder nicht klar und das hält die Unternehmungslust erneut zurück. Roggen war für prompt und Lokoware sehr fest bei fehlenden inländischen Angeboten, und weil das hiesige Material durch die dringlich Ware suchenden Provinzmühlen schlanf geräumt wird. Das brachte auch höhere Zulapreise, während die späteren Sichten weniger fest waren. Hafer ist höher bei guter Nachfrage, auch für Gerste wurden bessere Preise erzielt. Mais liegt ruhig, aber fest. In Mehl bleibt Roggenmehl gefragt. Provinzmehle sind schwer zu haben. — Amtliche Frühmarktpreise: Futterartikeln liegen ruhig. Hafer, guter 226—238, mittlerer 220—230, Gerste 220—228, Futterweizen 325—330, Taudenerbisen 320—340, Roggenkleie 116—120, Weizenkleie 107—115. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 300, Oktober 266,50—266, Roggen, märkischer 208—211, Juli 218—216,50, September 207—206, Oktober 208—207,50, Sommergerste 205—212, Wintergerste 190—204, Hafer, märkischer 202—212, Juli 190, Mais (loft Berlin) 169—172, Weizenmehl 37,75—39,75, Roggenmehl 29,25—30,50, Weizenkleie 9,80—10, Roggenkleie 11,20, Viktoriaerbisen 35—46, kleine Speiseerbisen 30—34, Futtererbisen 22—27, Peluscher 23,50—28,50, Ackerbohnen 23 bis 24,50, Widen 33—34, Lupinen, blau 14,50—16,50, Lupinen, gelb 20—22, Rapskuchen 14, Leinkuchen 18,80—19,20, Trodenschnitzel 10—19,30, Soja-schrot 19,90—20,40, Kartoffelflocken 22—23.

Magdeburg, 2. Juli. Weizen fest, 16,10—16,30, Roggen fest, 11,10 bis 11,20, Hafer fest, 11,50—11,60.

Hamburg, 2. Juli. Getreide. Preise je 1000 Kg. in Rmk. Weizen 305—310, Roggen 205—212, Hafer 205—215, Wintergerste 180—182, Sommergerste 200—210, ausländische Gerste 160, Mais 137—140, Hirse 8,50 bis 9 Gulden je 100 Kg., Leinsaat La Plata 19—19,50 je 100 Kg.

Bremen, 2. Juli. Weizen: Manitoba 2 14,50, Barusso, 76 Kilogr. schwimmend 13,60; Roggen: deutscher 12, amerikanischer, schwimmend 10,20 La Plata 10,20, russischer 10,20; Gerste: donau, russische 8,40, La Plata 8,30 amerikanische Malzgerste 8,40, pommerischer Weichhafer 11,95, Kanada Weizen 3 9,40, amerikanischer white clipped, 38 lbs, 8,55, La Plata 8,40, Mais: La Plata, schwimmend 7,60, La Plata, Dampfer „Hartide“, 7,45, Donau-Galfoz, schwimmend 7,50. Tendenz: fest.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Wochenpreis	Aufgekauft Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	30.	8702	80—77	75—73	Lebendgew.	ruhig
Bremen	30.	1085	77—73	71—68	"	mittelmäßig
Breslau	30.	2546	73—70	69—67	"	mittel
Chemnitz	28.	1997	80—77	76—74	"	schlecht
Danzig	29.	1086	65—62	60—56	"	geräumt
Dortmund	28.	1753	84—80	78—75	"	flott
Dresden	1.	514	79—77	76—73	"	langsam
Düsseldorf	29.	1163	85—76	72—60	"	mittelmäßig
Elberfeld	28.	1882	82—76	75—68	"	mittel
Essen	29.	2358	85—76	75—68	"	ziemlich lebhaft
Frankfurt a. M.	1.	473	82—80	79—74	"	rege
Hamburg	2.	2904	78—68	67—60	"	ruhig
Hannover	30.	1312	78—72	70—65	"	mittel
Karlsruhe	28.	623	80—78	77—74	"	sehr langsam
Köln	28.	2980	85—80	79—75	"	flott
Leipzig	1.	821	81—79	78—75	"	mittel
Magdeburg	29.	2655	81—76	75—70	"	mittelmäßig
Mannheim	1.	139	84—81	80—78	"	mittelmäßig
München	2.	701	80—76	74—70	"	"
Nürnberg	29.	1700	84—78	77—72	"	ruhig
Stettin	2.	460	76—72	70—65	"	ruhig
Stuttgart	1.	540	81—79	—	"	belebt
Zwickau	28.	974	81—75	70—65	"	langsam

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat Juni 1926.

Milch. Frischmilch. Das Geschäft in Milch zeigt keine besonderen Veränderungen. Es fanden im Laufe des Monats verschiedene Besprechungen statt, die sich mit der Herabsetzung des Milchpreises um 2 Pf je Liter befaßten. Durch das anhaltend kühle und regnerische Wetter waren die Anlieferungen groß, dagegen der Absatz gering, so daß allen halben größeren Mengen verlustbringend zu Butter und Käse verarbeitet werden mußten.

Die außerordentlich gut besuchte Tagung der Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands in Wien brachte am 3. Juni die Befestigung der drei größten Molkereien Wiens, von denen jede ab 100 000 Liter verarbeitet. Die am 4. Juni stattgefundene Hauptversammlung hat sich hauptsächlich mit der Milchpropaganda befaßt.

Trockenmilch. Das Geschäft erstreckt sich darin auf Magermilchpulver. Außer amerikanischem wurde auch holländisches angeboten.

Italienisches Walzenvollmilchpulver 12 Lire, do. Walzenmagermilchpulver 6 Lire, holländisches Spray Vollmilchpulver 115 M und do. Spr. Magermilchpulver 53 M, holländisches Hatmater Vollmilchpulver 84 und do. Hatmater Magermilchpulver 43 M je Zentner.

Kondensmilch. Das Geschäft darin liegt ebenfalls sehr ruhig. Angezuckerte 48/16 22—24 M, gezuckerte 48/14 26—30 M, gezuckerte Magermilch 48/14 20—22 M, amerikanische evaporierte 48/16 5,60 Dollar.

Butter. Das Buttergeschäft lag den ganzen Monat sehr ruhig. Das Angebot in deutscher Ware war reichlich. Holland ermäßigte seine Preise und hat die billigsten, Notierungen des Vorjahres im April mit 195 hfl. stark unterboten, da schon mit 180 hfl. anzukommen war. Hoffentlich bringt der Juli ein besseres Geschäft. Dänische und Ueberseeware kommt heute garnicht mehr in Betracht. Es ist nur ganz erstklassige Ware mit Nutzen unterzubringen.

Käse. Schweiß. Das Angebot war reichlich. Leider ist das Wetter noch nicht warm genug für den richtigen Verbrauch und Absatz. Die Preise sind noch unverändert. Die Einwägung der Wintertäse von Januar und Februar hat gegen Ende des Monats begonnen. Am den Verbrauch zu heben wird jetzt außer der Bauernschäse auch das Militär herangezogen. Das eigenössliche Militärdepartement hat verfügt, daß vom 1. Juli an die Tagesration der Truppen 550 Gramm Brot, 250 Gramm Fleisch, 70 Gramm Käse und 55 Rappen pro Mann für Gemüse. Milch, Spezereien usw. betragen soll. Im Gegensatz zu der bisherigen Vorschrift, welche die Verwendung bis zu 70 Gramm Käse pro Mann und Tag statt der entsprechenden Menge Fleisch nur gestattete, wird diese Käse-ration nun obligatorisch. Daneben bleibt den Truppenführern das Recht gewährt, weitere 70 Gramm Fleisch durch Käse zu ersetzen.

Am 5. Juni wurde beschlossen, anstelle des seitherigen Gewichts der Schachtelkäse von 250 Gramm jetzt 8 Unzen — 227 Gramm — einzuführen, und damit wurde der Preis um 10 Cts. ermäßigt. Für ganze 95/110 die Schachtel für 6/6 1,20—1,35.

Holland. Die Preise gingen allgemein gegen Mitte des Monats stark zurück und erreichten am 20. ihren Tiefstand, gegen Monatsende konnten sich dieselben leicht erholen. 20 Proz. Anfang 68, 20. 51, Ende 55 hfl., 30 Proz. Anfang 81, 20. 65, Ende 69 hfl., 40 Proz. Anfang 94, 20. 75, Ende 79 hfl. je 50 Kg. Rotterdam. Der Absatz war zufriedenstellend. Durch die niederen Preise wurde der Verbrauch gehoben.

Dänemark. Emmentaler, 6 Monate alt 215, Edelstich, 50 Proz. Fett 210, Gouda, 45 Proz. 168, do, 30 Proz. 115, do, 20 Proz. 80, Tilsiter, 45 Proz. 180, do, 30 Proz. 118, do, 20 Proz. 99 dän. Dere je Kilo netto cif Hamburg.

Frankreich. Emmentaler Schachtelkäse, 180 Gr. 1/1 4,5 ffrs., do., 6/6 4,5 ffrs., per 100 Kg.: Münsterkäse 1100 ffrs., Roquefortkäse 1430 ffrs., Gruyere 1500 ffrs., Port du Salut 1000 ffrs., Cantal 950 ffrs., Camemberts 270 ffrs. je 100 Stück, Brie 200 ffrs. je 10 Stück, Carres Rommel 16,50 ffrs. je 12 Stück. Der Absatz mit Ausnahme von Roquefort war mäßig.

Italien. Reggiano 2450 Lire, Lodigiano 1800 Lire, Sbrinz 1600 Lire, Gorgonzola 1200 Lire, italienischer Emmentaler 1250 Lire je 100 Kilo. Der Absatz hat gegen früher sehr stark nachgelassen.

Finnland. Das Angebot in Emmentaler ist sehr dringend. Die Preise konnten ermäßigt werden. Großgelochter 2,17—2,34 Rmt., mittelgelochter 1,85—2,10 Rmt., feingelochter 1,75—1,95 Rmt., 4. Wahl 1,54 bis 1,63 Rmt.

Österreich. Brinzen 3,50—3,80 Sh., Schwarzenberger 3,70 bis 4,00 Sh. Der Absatz ist gering.

Tschechoslowakei. Liptauer 11—16 tschech. Kr., Ziegele Käse 18 bis 20 tschech. Kr. Absatz fanden einzelne Delikatesskäse, die von vorzüglicher Beschaffenheit waren.

Deutschland. Die starke Nachfrage nach Allgäuer Stangentäse hat mit der Mitte des Monats eingeleiteten Preiserhöhung nachgelassen. Das Schmelzkäsegeschäft sowohl in Block wie in Schachtelkäse konnte sich bei dem kühlen Wetter und der großen Konkurrenz nicht sonderlich entwickeln. In Harzer- und Handkäsen war das Angebot außerordentlich stark und die Nachfrage sehr gering. Preise ungefähr wie folgt: Allgäuer Schweizer 1,35—1,48 M, 40 Proz. Romadur 0,83—0,91 M, 20 Proz. Romadur 0,60—0,66 M, 20 Proz. Stangentäse 0,50—0,57 M, Limburger Käse 0,48 bis 0,51 M, Limburger-Käse 0,48—0,51 M, Käse 0,30—0,40 M, Weißlader 0,90—1,00 M, Münsterkäse 0,95—1,10 M, Brie Käse 1,00—1,20 M, vollfetter Tilsiter 1,00—1,10 M, halbfetter Tilsiter 0,50—0,65 M, Kräuter Käse 0,55—0,60 M, Schachtelkäse, Emmentaler ganze 0,85—0,90 M, do., 6/6 0,90—1,00 M, Blockkäse 1,50—1,60 M je Pfund, Camembert, 6/6, 360 Gr. 0,95—1,20 M, Camembert, 125 Gr. 0,20—0,25 M, Camembert, 85 Gr. 0,18 bis 0,20 M, Mainzer Käse, 100/9½ Pf. 3,80—4,50 M, Bauernkäse, 60/10 Pfund 4,00—4,50 M, Harzer Käse, 60/3½ Pfund 1,00—1,30 M, Faustkäse, 50/10 Pfund 3,80—4,50 M, Stangentäse, 60/7 Pfund 3,60—4,00 M, Sauermilchquarg 12—18 S das Pfund, Süßmilchquarg 18—20 S das Pfund.

Eier. Das Eiergeschäft zeigte im Berichtsmonat eine Abschwächung und war gegen Ende des Monats allenthalben billiger anzukommen. Es scheint, daß außerordentlich große Mengen aus dem Markt für spätere Verwendung genommen wurden. Bulgarische 8,50—9,50, rumänische 8,00 bis 9,00, holländische 10,00—12,00, galizische 7,50—9,50, italienische 10,00 bis 11,00.

Allgemeines. Die Reichsbank hat Montag, den 7. Juni den Diskont auf 6½ Prozent und den Lombardzinsfuß auf 7½ Prozent herabgesetzt. Hoffentlich folgen die Privatbanken bald mit starken Ermäßigungen nach.

Der Haushaltsauschuß des Reichstages hat beschlossen, die Preistreibeiverordnung aufzuheben und damit fallen auch die Bestimmungen über die Preisbilder, Preisverzeichnisse, Zeitungsanzeigen usw. weg.

Anfang Juli 1926. Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Welche Verzugszinsen sind zulässig?

(Unbefugter Nachdruck verboten.)

Nach auf jedem Gebiete des Handels und öffentlichen Lebens überhaupt macht man die unangenehme Wahrnehmung, daß alle Gesetze und Verordnungen sich nicht automatisch den herrschenden Verhältnissen anpassen, den jeweiligen Zuständen ohne weiteres Rechnung tragen, sondern es bedarf immer eines gewissen Aufwandes an Kraft und Zeit, bis notwendig einige Ergänzungsverordnungen erlassen werden, die dann naturgemäß immer nachhinken müssen, niemals aber die brennenden Fragen im Wirtschaftsleben berücksichtigen.

Ein derartiges Kapitel ist die Frage des Zinsfußes für Schulden. Nach § 246 BGB. ist der Zinsfuß für Schuldverpflichtungen, die nach Recht oder Rechtsgeschäft zu verzinsen sind, auf 4 Proz. für das Jahr bestimmt. Auch während des Verzuges des Schuldners beträgt der Zinsfuß gemäß § 288 BGB. 4 Prozent für das Jahr. Daneben gilt die Sonderbestimmung des § 352 HGB., daß für Schulden, die aus beiderseitigen Handelsgeschäften entstanden sind, bei denen also beide Parteien Kaufleute im Sinne des Gesetzes sind, der Zinsfuß 5 v. H. beträgt. Allerdings wird durch Satz 2 des § 288 daneben bestimmt, daß die vertragliche Erhöhung von Verzugszinsen möglich bleibt. Auch die Geltendmachung eines weiteren Schadens ist nicht ausgeschlossen. Daß bei den heute geltend habenden Zinsfüßen eine Zinsberechnung in der hier angegebenen Höhe ein Ding der Unmöglichkeit ist, weiß nachgerade jedes Kind, auch der Schuldner gesteht fast ausnahmslos ohne weiteres zu, daß er zur Zahlung höherer Zinsen verpflichtet sei. Da aber eben eine klare gesetzliche Regelung nicht vorliegt, ist es durchaus nicht ganz einfach, höhere Verzugszinsen mit rechtlicher Wirksamkeit zu begründen, wenn sie nicht bereits bei Geschäftsaufschluß vertraglich vereinbart sind. Anders ist die Sache dann, wenn der Gläubiger jedesmal den Nachweis erbringt, daß ihm durch den Verzugs tatsächlich ein weiterer Schaden entstanden ist. Dieser Nachweis ist aber mit allerhand Zeit, Kosten und Unständlichkeiten verbunden, weshalb man von seiner Erbringung in der Uebersicht der Fälle absehen dürfte.

Die Rechtsprechung hinsichtlich der Zinsen läßt jede Einheitslichkeit vermissen. Die Berliner Gerichte, die bekanntlich den Zeitverhältnissen immer am ehesten Rechnung tragen, stehen ausweislich vieler Kammergerichtsurteile auf dem Standpunkte, daß dem Kläger auf seinen Antrag Zinsen in Höhe von bisher 11 Proz. jährlich zugesprochen werden. Dagegen lehnen viele andere Gerichte höhere als gesetzliche Zinsen ab, die man der Einfachheit halber meist gleich im Zahlungsbefehl beantragt. Nicht selten werden Anträge auf Erlass des Zahlungsbefehls lediglich aus dem Grunde abgelehnt, daß die Zinsberechnung ohne weiteres zurückgewiesen. Da eine gesetzliche bzw. rechtliche Grundlage nicht ohne weiteres gegeben ist, bleibt die Zinsfestsetzung eben immer noch Sache freien Ermessens der Richter. Den Anforderungen der Gerechtigkeit in den augenblicklichen Zinsverhältnissen entspricht auch der Standpunkt der Berliner Gerichte noch lange nicht. Der zugewilligte Zinsfuß wird in den meisten Fällen keinen vollen Schadensausgleich für den Gläubiger herbeiführen. Muß er das ihm vom Schuldner widerrechtlich vorenthaltene Geld leihweise hereinnehmen, so wird er fast immer höhere Zinsen zu zahlen haben, als er selbst fordern darf. Selbst nach der mehrfachen Herabsetzung des Diskontfußes ist ihm die Anlage von Geld zu einem Zinsfuß von 10 Prozent ohne besondere Bemühungen möglich. Es ist ein unerträgliches Zustand, in den Rechtsangelegenheiten vom freien Ermessen selbst eines noch so gerecht denkenden Richters abhängig zu sein und der gewiesene Weg bleibt eben nur die Selbsthilfe. So lange diese noch nicht eingelegt hat, scheint § 812 BGB. eine befriedigende Lösung zu geben.

§ 812 BGB. bestimmt, daß, wer durch die Leistung eines Anderen ungerechtfertigt bereichert ist, dem Leistenden zur Herausgabe verpflichtet ist. Wer also auf Kosten eines Anderen Zinsen, d. h. die Gebrauchsvorteile „erlangt hat, muß zu deren Erstattung verpflichtet sein. In diesem Zusammenhange ist ein Urteil des Kammergerichts (8 U. 154/25) von besonderer Wichtigkeit, in welchem das Kammergericht dem Kläger auf seinen Antrag monatlich 1 Proz. Zinsen zubilligt. Es handelt sich hier um eine Kaufpreisschuld. Der Beklagte hatte Bucher, Anfertigung wegen arbeitsloser Tüchtigung, Verstoß gegen § 134 BGB., wegen Vergehens gegen die Preistreibeiverordnung eingewandt. Das Landgericht wies die Einreden des Beklagten zurück und gab gemäß §§ 433, 452, 246 BGB. dem Klageantrage unter Abweisung von Zinsmehrträgen statt, indem es den Beklagten zur Zahlung der Klage summe zusätzlich 4 Prozent Zinsen verurteilte. Das Urteil erscheint zunächst durchaus richtig; gemäß § 452 BGB. ist der Kaufpreis zu verzinsen, diese Zinsen sind aber keine Verzugs- sondern gesetzliche Zinsen; infolgedessen waren gemäß § 246 BGB. 4 Proz. Zinsen gegeben. Der Kläger legte aber dann Anschlußberufung mit dem Antrage auf Zuerkennung von 18 Proz. Zinsen ein, der er damit begründete, daß das Gericht offenbar übersehen habe, daß üblicherweise 1,5—2 Prozent monatlicher Zinsen gezahlt werden. Das Kammergericht gab dem Antrage statt; es erklärte: „Der Anschlußberufung ist gemäß § 288 BGB. Absatz 2 zu entsprechen“, trotzdem bis dahin von einem schuldhaften Verzugs des Beklagten und einem weitergehenden Schaden des Klägers keine Rede war.

W. S.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin S. W. 11, betr. Henneberg, Handbuch der Gärungs-bakteriologie, sowie ein solcher der Kunstanstalt S. Voss, Heilbronn, General-Vertreter für Deutschland Gust. Mandt in Lauterbach (Hessen) beigelegt.

Stellen-Angebote.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen

Gehilfen

für Maschinen. Gehalt über Mark 60.—, Dauerstellung. Offerten mit Zeugnisabschriften an Molkereigen. Sonnenwalde, Berlin-Dresdener Bahn.

Wir suchen zum 15. resp. 20. Juli einen tüchtigen zuverlässigen, ehrl.

Gehilfen

kath., für Dauerstellung. Anfangsgehalt 60 Mark, alles frei, außer feiner Wäsche. Derselbe muß alle Arbeiten m. verrichten, wenn möglich nicht unter 23 Jahren. Für unsern festen

Gehilfen

der 2½ Jahre hier war, suchen wir gute Stelle, wenn möglich mit Kücherei. Derselbe wünscht sich zu verändern. Antritt 20. Juli resp. 1. August. Auch kann mit einem Gehilfen, der sich zu veränd. wünscht, getauscht werden. (227) Molkerei Bafum in Oldenburg.

Zur Unterstützung des Direktors wird zum 20. Juli evtl. 1. August ein tüchtiger, keine Arbeit scheuernd.

erster Gehilfe

in Verrauensstellung gesucht. Derselbe muß mit allen neueren Masch. und Apparaten, in beschr. Betriebe u. besonders in der Milchannahme- und Untersuchung gut bewandert sein. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (224)

Molkereigenossenschaft Peitz (Brandenburg)

eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfll.

Wir suchen zum 15. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

für modern eingerichteten Betrieb. Stellung ist dauernd. Gehalt 50 M monatlich ohne Abzug. (165) Molkerei-Gen. Hude in Oldenburg. Telefon 26.

Jungen, tüchtigen

2. Gehilfen

sucht auf sofort. Zeugnisse und Gehaltsansprüche an (164) Meierei Emmelsbüll (Schleswig).

Wir suchen zum 1. Juli einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Kessel und Maschinen Gehalt Mt. 55.— und freie Kassen. Reflektiert wird auf einen arbeitsw. jungen Mann, der Interesse an Fach hat. Bewerbungen mit Ang. des Alters erbeten. (228)
Molkerei Bisselshövede, Bz. Bremen.
Junger

Gehilfe

per sofort gesucht. (162)
N. Hoderis, Köln-Mülheim,
Windmühlenstr. 97.

Suche zu sofort tüchtigen

Gehilfen.

Angeb. erb. Molkerei Heinade bei Stadtholndorf. Fernsprecher 59.

Suchen zum 15. Juli einen best. empfohlenen, zuverlässigen, nicht zu jungen

Gehilfen

(evangel.), für gute Dauerstellung Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an (179)

Molkerei Kattenvenne,
Bez. Münster.

Tüchtige

Meierin

zu sofort oder später gesucht. Geh. 50 Mark. (175)

Molkereigenossenschaft Kaserbed bei Harjesfeld, Bez. Hamburg.

Wir suchen zu sofort einen tücht.

Gehilfen

als zweiten, für die Weichkäseerei. Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderungen erbeten. (174)

Molkerei Alfeld (Leine).

Gesucht zum 15. Juli jung. gew.

Gehilfen

welcher in Käseerei Erfahrung hat und alle vorkommenden Arbeiten mit verrichten will. Zeugnisse und Gehaltsanprüche erbeten. (172)

Molkerei August Schmidt,
Donnerschwer b. Oldenburg in D.

Suchen zum 10. oder 15. Juli einen brauchbaren

Buttermeier,

der gewandter Former und guter Rechner sein muß. Alter nicht unt. 20 Jahre. Anfangsgehalt 60 Mark und freie Station. (173)

Molkerei G. m. b. H., Harbarnsen,
Prov. Hannover.

Suche ältere, tüchtige, gewissenh.

Meierin

zu sofortigem Antritt. Gehalt nach Uebereinkunft. (170)

Central-Molkerei Göttingen.

Suche zum 15. Juli einen jung., sauberen, soliden (118)

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommend. Molk.-Arbeiten. Hilfeleistung bei Milchannahme und Ausgabe muß mit übernommen werden. Angeb. mit Geh.-Forderung erb.

N. Boff, Inspektor, Udestedt bei Bisselbach, Thür.

Junger Gehilfe

für Kessel u. Maschinen sowie vorkommenden Arbeiten zum 15. Juli gesucht. Gehalt 50 Mt. ohne Abzug. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschr. erbittet (247)

Frdr. Gieseke, Molkereiverwalter,
Niederelobica, Kr. Merseburg.

Suche zum 15. Juli tüchtigen, kräftigen (229)

Gehilfen

für Tilsiter Käseerei. Gehalt 60 M. Dampfmoikerei Bröck,
Kr. Gerbauen, Post Sechserben.

Sohn achtbarer Eltern kann als

Lehrling

eintreten. (163)

Fr. Brinkmann,
Molkerei-Genossensch. Hantstedt 2,
bei Uelsen.

Junger, selbständiger

Molkereigehilfe

findet dauernde Stellung als alleiniger bei guten Lohn per 15. Juli. Kenntnisse in der Sahneschichtkäsefabrikation erwünscht.

Molkerei Kreuzkrug b. Uchte i. Hann.

Ehrlicher, zuverlässiger

Milchfutscher

kann sofort hiesige Stellung bei Milchverkaufswagen und sonstigen Arbeiten antreten. Anfangsgehalt monatlich 50 Mark. (226)

Meierei Grönwohld, Kr. Stormarn

Suche zum baldigen Antritt ein. tüchtigen, zuverlässigen (100)

Molkerei- und Käsegehilfen.

Derselbe muß firm sein in der Herstellung von Harzkäse, wie auch autem Weichkäse, Limburger, Romadur und Camembert. Anf.-Geh. 50 M bei freier Station und Raj.

Dampfmoikerei Br. Börnede
Bezirk Magdeburg.

Strebjamer Gehilfe.

21 Jahre alt, sucht zu sofort oder 15. 7. Stellung. Suchender ist mit allen Facharbeiten bestens vertr. sowie Kühlmaschine und Dauererh. Gute Erfahrung in der Käseerei. Werte Angebote erbeten an (232)

Gustke, Pustamin,

Kreis Schlawe, Pomm.

Tüchtigen, kräftigen (110)

Molkereigehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. bei guter Bezahlung in feste Stellung zu sofort sucht

Dampfmoik. Arthur Schühe
Leipzig-Pl., Jordanstr. 1.

1. Gehilfe gesucht.

Wir suchen für unseren Molkerei- u. Käseereibetrieb eine vertrauenswerte erste Kraft, die in der Weichkäseerei firm ist, Frühstückskäse, Romadur, Allgäuer und eine tadellose Butter herstellen, ferner Eismasch. (Bergeborn) bedienen kann. Die Stelle kann sofort angetreten werden. Gefl. Angebote unter Nr. 30 an diese Zeitung.

Suche für sofort einen tüchtigen, jungen (199)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, derselbe muß auch eine Milchtour mit übernehmen. Gehalt 50 Mt. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschrift. an

Richard Timmer,
Dampfmoikerei Osterwied am Harz.

Suche sofort tüchtigen jungen

Gehilfen

für neuzeitlich eingerichtete Molkerei. Selbiger muß eine Milchtour im Kleinverkauf m. übernehmen sowie alle vorkommenden Arbeiten verrichten. Mit lückenlosen Zeugnissen zu melden (156)

Sanitäts-Molkerei Otto Fuge,
Zeitz, Poststraße 34.

Fernsprecher 1237.

Wegen plötzlicher Einberufung d. jetzigen zur Reichswehr suchen wir zum baldigen Antritt einen tücht. soliden

Gehilfen.

Gehalt monatl. 50.— Mt. Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (160)

Molkerei-Genossenschaft Tietz,
Post Zimmerhausen, Bez. Stettin.

Stellen-Gesuche.

Für einen geschäftstüchtigen, verheirateten oldenburgischen

Molkereifachmann

m. langjährigen praktischen Erfahrungen in Butter- und Käseberei. suche ich zu bald oder später anderweitig Stellung. (10886)

J. Harms, Molkerei-Instruktor,
Oldenburg (Oldenb.)

(252)

Fachmann,

32 Jahre, verh., 2 Kinder, mehrere Jahre aus dem Fach, sucht ab Sept. oder später Stellung als Verwalt. Eine Kaution von 8000 Mt. in bar kann gestellt werden. Offerten u. Nr. 234 an diese Zeitung erbeten.

Junger, fleißiger Gehilfe, 21 J. alt, auf jetziger Stelle seit einem Jahr in der Tilsiter Käseerei tätig, sucht zum 15. Juli anderweitig Stellung. Käseereibetrieb angen. Frdl. Angebote sind zu richten an

Hermann Hüfing,
Molkerei Horum, Post Minnjen,
Oldenburg.

Strebjam. Gehilfe,

20 Jahre, an flottes und selbständ. Arbeiten gewöhnt, vertr. mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sow. Kessel, Maschinen, Kühlanlage, Milchverstand und Buterei, auch gute Kenntnisse in Herstellung von Quadratkäse, Romadur, Camemb., und Speise- und Käsequarg, sucht z. 1. 8. veränderungshalb. gute Dauerstellung wo Gelegenheit geboten, sich in Quarg- und Harzkäseerei einzuarbeiten, da großes Interesse daf. vorhanden, oder auch für Betrieb oder Buterei in größerer Molkerei. Umgeg. Dresdens bevorzugt, aber nicht Bedingung. In jetziger Stellung über 1 Jahr tätig. Wenn an einer guten und umfänglichen Kraft gelegen ist, wollen Angebote einl. unter E. Nr. 238 an diese Zeitung.

Suche für tüchtigen

Fachmann

Mitte 30, verheiratet, ein Kind, Stellung als Obermeister, Maschin. oder sonstigen Vertrauensposten. Derselbe ist mit elektr. Licht- und Kraftanlage gut vertr. und führt Reparaturen selbst aus. Kann denselben als ehrlich und zuverlässig jedem Kollegen empfehlen. Gegend gleich. Gefällige Angebote unter Nr. 36 an diese Zeitung.

Fachmann,

kaufmännisch u. techn. gebildet, 27 Jahre, Molkereischule besucht, im Besitz d. Befähigungsnachweis. zur Leitung eines Molkereibetriebes, vertraut mit den neuesten Maschin. sow. Herstellung einwandfr. Trinkmilch, Schlagsahne, ff. Tafelbutter, div. Sorten Hart- und Weichkäse, Schweinemast u. -Zucht, Buchführ., welcher auch Reparatur. selbst ausführt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Referenzen per bald oder später Vertrauensstellung. Werte Angeb. unter Nr. 211 an diese Zitg.

Junger Mann,

25 Jahre alt, sucht zum 15. 7. 26 Stellung als Milchfutscher, Auto- beifahrer oder Molkereiarbeiter. Selbiger ist 5 Jahre im Molkerei- und Mühlenbetriebe tätig gewesen und schenkt sich vor keiner Arbeit. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. 239 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen 23jährigen

Gehilfen

Stellung für Betrieb, entl. Käseerei. Molkerei Holle, E. G., in Hannover.

Tüchtiger, strebsamer solider

Molkereifachmann,

25 Jahre alt, mit allen Facharbeit. aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 15. Juli oder später Stellung als Betriebsleiter oder Gutsmeister, wo Verheiraturung gestattet ist. Werte Angeb. sind zu richten an Gustav Hehl, Gutsmeister, Hof Sievershagen.

Fachmann,

29 Jahre alt zur Zeit noch in Stellg., sucht zum 15. Juli Dauer-Stellung. Selb. ist in allen Zweig. des Fach. firm. mit Buterei sow. Herstellg. von Weich- u. Hartkäse, Camembert, Ziegenkäse, Limburg., Romadur, Quadratkäse aufs beste vertr., verarbeitet. die Milch auf g. Ausbeutung, hat Betriebe groß u. klein als alleiniger geleitet und ist selbständ. Arbeiten gewöhnt. Er schenkt keine Arbeit, ist ehrlich und an sauberes, fires Arbeit. gewöhnt. Beste Zeugnisse vorhanden. Die Herren Chefs, denen an einer tücht. Kraft gelegen ist, wollen Eilangebote unter 10 936 an diese Zeitung jenden.

Molkereifachmann

29 Jahre alt, spez. Tilsiter Käser, mit nur pa. langj. selbst. Zeugnis, sucht zu sofort oder später Stellung als erster, alleiniger od. Gutsmeister. Werte Angebote erbittet (240)

Willy Sendemann,
Peterswalde, P. Gr.-Friedrichsdorf
Tilsiter Niederung (Distr.)

Harzkäser,

7 Jahre im Fach, mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht sich bald oder später zu verändern. Suchender ist tatfächlich in der Lage, ein dauernd einwandfreies, marktfähiges Produkt herzustellen. Angebote unter N. 249 durch diese Zeitung.

Molkereigehilfe,

20 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Juli Stellung. Ang. von Molkereien, wo Gelegenheit z. Ausbildung im Kontor geboten w., erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Frdl. Angeb. erbittet R. Rohmann, Molkereigehilfe, Schatenhof, Kreis Gerbauen, Distr. (237)

Junger (230)

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, im Fache langjähr. Zeugnisse, wünscht sich zum 15. Juli zu verändern. Bevorz. wird Stellung für Kessel und Maschinen od. Buterei m. Kontorarbeiten. Werte Angebote mit Gehaltsang. erbittet Otto Fricke, Molkereigenossensch., Bergen, Krs. Celle.

Tilsiter Käser,

27 Jahre alt, Ostpreuße, der selbst. Arbeiten gewöhnt ist, sucht zu sof. Stellung. Such. ist in Genossensch. als Käser tätig. Werte Angebote erbittet (241)

P. Lang,
Gr.-Ponau, Krs. Wehlau, Distr.,
Post Pilebischken.

Junger, tüchtiger

Chausseur

mit Führerschein 2 und 3 b, welch. auch alle andern Arbeiten willig verrichtet, sucht für bald Stellung. Gefl. Angebote an (248)

Alfred Wittwer,
Kaiserswaldau, Krs. Goldberg-
Hannau in Schles.

Molkereigehilfe, mehrere Jahre in größeren städtischen u. ländlich. Betrieben tätig gewesen und daher mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertraut und eingearb., Käseerei: Tilsiter, Limb., Quadrat-, Ziegen-, Quargkäse, will. jede Arb. ausf., sucht zu sof. oder 15. Stell. Angeb. an G. Kühn, Rodersdorf, (Schule), Kr. Rotherburg, D.-L.

Achtung! Junger, ehrl. Mann im 19. Lebensjahre sucht Dauerstellung als

Milchfutscher
entl. als Verkäufer. Selb. ist guter Pferdepfleger u. im Umgang mit der Rundhaft bestens vertraut. Antritt kann zu jed. Zeit erfolgen. Frdl. Angebote mit Gehaltsangab. bitte einzuf. u. 233 durch d. Zitg.

Junger, kräftiger Gehilfe,
engl., i. 18. Lebensj., sucht, gestützt
auf gute Zeugn., Stellung für 1. u.
od. 15. Juli. **Albert Ränge,**
Ramenz in Sa., Arndtstr. 30. (205)

Suche zu sofort oder später Stel-
lung als **Molk.-Gehilfe**, mögl. mit
Kontorarbeit, jedoch nicht Beding.
Bin mit allen ins Fach schlagend.
Arbeiten gut vertr., sowie Kessel,
Maschinen, Separatoren, Buttermel-
Käseerei und Monatsabrechnung.
Gute Zeugnisse vorhanden. Ange-
bote bitte zu send. an **Erich Riffer,**
Spandau, Moritzstr. 13, Garten-
haus 1 r. (10 962)

Gehilfe, 24 Jahre alt, perf. in
Till. Käse, sowie Buttr., Stadtmilch-
verhand u. Maschinenw., sucht zum
bald. Antritt Stell. Werte Angeb.
sind zu richten an **Oswald Brüh,**
Sanja-Meierei, Curau b. Lübeck.

Tüchtiger, selbständiger
Molkereigehilfe
und **Weichkäser,** Mitte 20er, mit pa.
Zeugnissen und Empfehlungen sucht
Dauerstellung. Angebote erbittet
Johann Sobotta, Sinsdorf,
Kreis Neustadt, Oberschl.

Wir suchen für 24-jährigen
Gehilfen

welcher 1½ Jahre hier tätig ist,
z. beliebigem Antritt Stellung, wo
Gelegenheit vorhanden, die Her-
stellung von Käse nach Holländer
Art oder franz. Weichkäse kennen
zu lernen. Demselben ist es wenig,
um den Verdienst, wie um Vervoll-
kommenung seiner Fachkenntnisse zu
tun. Wir können ihn als einen
äußerst tüchtigen, zuverlässigen u.
ehrlichen Menschen jedem Kollegen
bestens empfehlen. Angebote er-
bieten an (92)

Molkerei Bedum in Westf.

Molk.-Gehilfe, 23 Jahre alt, i.
zum 15. Juli oder einige Tage spät.
Stellg. Selbiger ist mit all. ins
Fach schlagenden Arbeiten aufs
beste vertraut, firm in holl. Käse
und in der Lage, einen gut, halt-
baren Käse herzustellen. Besond.
Kenntnisse hat er sich im Abrechn.-
Wesen erworben. Zeugn. steh. zur
Verfügung. Gefl. Angeb. an (139)
Molk.-Geh. Alfons Wienen, Molk.
Niederkrähen, Krs. Erkelenz.

Molkereigehilfe
kathol., 24 Jahre alt, in all. Zweig.
des Faches erfahren, sucht zum 15.
Juli oder später Stellg. Evtl. als
1. Gehilfe oder alleiniger. Gute
Zeugnisse u. Empfehlungen stehen
auf Wunsch zur Verfügung. Werte
Angebote erbieten unter **T. S. 135**
an diese Zeitung.

Suche f. mein. Neffen, 20 J. alt,
z. 15. Juli od. spät. Stelle als **Gehi-
lfe.** Selbiger ist m. all. Facharb.
best. vertr., gute Zeugn. stehen zur
Verfüg. **Frdl. Ang. m. Geh.-Ang.**
erb. **Molkerei Göhren R.-L.**
R. Diefeld.

Außerst
zuverläss. Ehepaar,
kinderlos, sucht Stellung in Molk.
für Stadterverkaufswagen zu übern.
oder Filiale zu leiten, für gut. Ver-
kauf und freundliches, zuvorkomm.
Wesen gegen die Kundschaft wird
garantiert, da dieselben schon in
Großstädten Verkaufswagen jahre-
lang geführt haben und den Ver-
kauf hochgebracht, was Zeugnisse u.
Empfehlungen nachweisen können.
Eine Kaution von 1000 bis 1500
Rmk. kann gestellt werden. Ang.
unter **H. M. 208** an diese Zeitung.

Suche zum 15. od. sp. Stell. als
Oberm. o. 1. Gehilfe.
Ertl. Zeugnisse stehen zu Diensten.
Angebote unter **Nr. 202** durch diese
Zeitung.

Molkereigehilfe

22 Jahre alt, sucht zum 1. August eventuell auch früher anderweitig Stel-
lung, am liebsten als erster. Selbiger ist tüchtig und gewissenhaft, firm
in der Bedienung neuzeitlicher Maschinen sowie in der Herstellung ver-
schiedener Sorten Käse und ff. Butter. Für Milchannahme und Kontor
äußerst zuverlässig. Wir können ihn daher jeder Molkerei bestens
empfehlen. (157)

Molkereiverein Neustettin i. Pomm.

Molkereigehilfe und Chauffeur

mit dem Führerschein 3 b, sicherer Fahrer und guter Wagenpfleger, 28
Jahre alt, seit 1912 im Molkereifach tätig, mit sämtlichen Maschinen
und Geräten vertraut, sucht zum 15. Juli Stellung. Angebote erbieten an
den **Chauffeur der Molkerei Wilsnack b. Wittenberge.**

Landwirtssohn, 20 Jahre alt, sucht Stellung in Molkerei als Milchfahrer.

Gegend gleich. Briefliche Angebote mit Gehaltsangabe sind zu
richten an **Willi Wiegand b. Herrn Homann, St. Mauritz**
bei Münster i. Westf., Werse 18. (10867)

Suche für tüchtigen Fachmann,
31 Jahre alt, ledig, welcher schon
selbständig Betriebe geleitet hat,
passenden Wirkungskreis. Selbiger
hat die Molkereischule besucht und
besitzt in allen Zweigen Erfahrung.
Kautio n kann gestellt werden. Gefl.
Angebote erbittet (195)

Junger, Molkereiverwalter,
Gr. Gieviß bei Waren, Mecklenb.

Suche für meinen ersten Gehilfen.

26 Jahre alt, Dauerstellung. Selb.
besitzt hinreichende Erfahrung in
Herstell. von Schlagsahne, Fleisch-
milch, Joghurtmilch, Frischmilchver-
sand und guten Sahne-Schichtkäse.
Kann denselben jedem Kollegen
bestens empfehlen. Angebote sind
zu richten an (161)

Molkerei Effen in Oldenburg.
Streblamer Solider Molkereigehilfe,
20 Jahre alt, gesund und kräftig,
sucht zum 1. Juli oder 8. 7. 1926
Stellung als Gehilfe, an selbständ.
Arbeiten gewöhnt. Selbiger ist mit
all. Facharbeiten bestens vertraut,
auch Kennnt. in Harz- u. Stangen-
käseerei (Lübberts Automat). (153)
Frdl. Angebote erbittet
Otto Bollborn, Molk. Kneitlingen
bei Schöppenstedt i. Braunschweig.

Solider, kräftiger
Gehilfe,

21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse 1. Stellung. Gefl. Ang.
unter **B. 210** an diese Zeitung.

Junger Molkereigehilfe,
19 Jahre, sucht zum 1. Juli Stellg.,
wenn mögl. im Kreise Arnswalde
oder Nähe Stargard in Pommern.
Bin flotter, fixer gewandter Rechn.
und vertraut mit allen ins Fach
schlagenden Arbeiten. Angebote
erbieten an (209)

Hermann Robert, Magdeburg,
Gr. Diesdorferstraße 10, III.

Für tüchtigen, 23-jährigen Gehilfen

suchen wir zum 15. Juli od. früher
Stellung als 1. Gehilfe oder dergl.
Selb. ist drei Jahre bei uns tätig
gewesen u. können wir ihn bestens
empfehlen. (204)
Molkereigenossensch. Wesensleben,
Bz. Magdeburg. Mellin, Betriebsl.

Tücht., strebs., mit allen Facharb.
städt. u. ländl. Betriebe vertrauter
Gehilfe, sucht, gest. auf gute, langj.
Zeugn., Stelle als Obermeister, 1.
Gehilfe usw. z. bald. Antr. Werte
Angebote an **Friedrich, Benel bei**
Bonn, Siegburgerstr. 29. (197)

Tücht., sol. Gehilfe, Anf. 20. Dpr.,
sucht z. 15. Juli Stell., am liebsten
wo er sich i. d. Harzkäseerei vervollst.
kann, jedoch nicht Beding. Such. ist
vertraut mit Kessel, Maschinen u.
Milchuntersuchung. Hersteller von
guter Butter (flotter Butterform.),
sow. Till., Limburg., Romadur-,
Quadrat- u. Weichkäse. Wo Räume
vorh., richte Käseerei ein. Besize
Kennnt. in d. Buchf. Geg. gleich.
Gute Zeugn. vorh. Angebote mit
Gehaltsang. erbittet **H. Szameit,**
Molk.-Gen. Süplingen, Kr. Helm-
stedt (Brschw.) (144)

Molkereigehilfe, 21 Jahre, mit
Till. Käseerei, elektr. Lichtanlage u.
Maschinen sowie Schweinemast gut
vertraut, seit 2½ Jahren in groß.
Stadtbetr. tätig, sucht zum 15. 7.
oder etwas sp. Dauerstellung. Gefl.
Angebote mit Gehaltsang. erbittet
M. Seidler, Molkereigehilfe, posi-
lagernd Pilsfalten, Ostpr. (198)

Zwei ordentliche Gehilfen

die früher hier beschäftigt waren
und jetzt ohne Stellung sind, suchen
Gehilfenstellung. Der Jüngere, d.
längere Zeit aus dem Fach heraus
ist und im Bergwerk gearbeitet h.,
stellt bescheidene Gehaltsansprüche.
Meldungen erbittet die (186)

Molkerei-Genoss. Riegersdorf,
Krs. Neustadt, D.-Schl.

Für jungen, kräftigen Gehilfen

suchen Stellung zum 10. oder 15.
Juli in Molkerei mit Käseerei. Off.
erbittet (176)

Dampfmolkerei Loburg, E. G.
(Magdeburg).

Suche zum 15. Juli für jungen
kräftigen (169)

Gehilfen

der hier seine Lehrzeit beendet hat,
Stellung zur weiteren Ausbildung.
Offerten mit Gehaltsangaben erb.
R. Wolf, Jnspr.
Udestedt b. Bielefeld (Thüringen).

Junger Molkereigehilfe,
24. Jahre, Molkereischule besucht,
sucht Stellung. Selbiger ist mit
Milchannahme, Milchverf., Schlag-
sahneversand sowie in der Käseerei
mit der Herstellung von Tillster,
Holländer, Limburger, Romadur,
Camembert u. Harzer best. vertr.,
auch ist er mit der elektrisch. Licht-
anlage, Schrotmühle u. Schweine-
mast gut vertraut Angebote sind
zu richt. an die **Molkerei u. Mühle**
Neu-Bunnen b. Effen in Oldenb.

Suche für meinen Sohn, 16 J.
alt, welcher Lust hat, sich im Mol-
kereifach weiter auszubilden, pass.

Lehrstelle

in einem der Neuzeit entsprechend.
Betriebe. Mögl. Nähe Cassel. Zu-
schriften erbeten an die Adresse v.
Gg. Hoff, Molkerei u. Milchhandl.,
Cassel-Bilhelmshöhe,
Bilhelmshöher Allee 315.

Energischer, intelligenter

Obermeister

26 Jahre alt, ledig, sucht zu sofort
od. später Stellung als Verwalter,
Betriebsleiter od. Obermeister. Beste
Zeugnisse und Referenzen. Gefl.
Angebote erbittet (130)
Bruno Redmann, Fiddichow a. D.,
Bezirk Stettin.

Käseereigehilfe,

21 Jahre alt, sucht zum 15. Juli
oder einige Tage später Stellung.
Selbiger ist firm in der Herstellung
von Hart- und Weichkäse. Suchend.
ist mit sämtlichen Molkereiarbeit.
aufs beste vertraut. Werte Ang.
erb. **Werner Kloss, Milchzentrale**
Emden, Ostfriesland.

Suche zum 15. 7. 26 Stellung als

Buttermeister

in einer Stadt- oder Guts-Meierei
Ertl. Zeugnisse stehen zu Diensten.
Werte Ang. an **J. Woiton, Berlin,**
Triererstraße 41, bei Weißmann.

Für meinen

Buchhalter,

25 Jahre alt, flotte und sichere
Kraft, Fach- und Kaufmann der
Käseerei- und Molkereibranche, All-
gäuer, suche ich entspr. Stellung in
Handel oder Molkerei. Prakt. Be-
tätigungsnachweis. Zuschrift. bitte
ich an m. Adresse (158)
Adolf Reichel, Maschin., Taufkirchen
bei Wils, Oberbayern.

Kraftwagenführer,

mit Führerschein 2 und 3 b, längere
Zeit in groß. Versandmolkerei tät.,
vertr. mit der Bedienung des Kess.,
der Dampf-, Eis- und sonstigen
Molkereimaschinen und Apparate
sucht zum beliebigen Antritt gleich-
wertigen Posten, mögl. in Westfal.
oder Rheinland. Angebote erbieten
unter **Nr. 203** an diese Zeitung.

Junger Mann,

22 Jahre alt, Landwirtssohn, sucht
Stellung
in Molkerei als Milchfahrer. Ge-
gend gleich. Briefliche Angebote
mit Gehaltsangaben erbittet (194)
Walter Wiegandt,
in Kohlshaid bei Nachen,
Markt 109.

Für

jungen Mann

sehr fleißig und zuverlässig, welcher
bereits 2 Jahre bei mir gelernt,
suche ich wegen Verkaufs der Mol-
kerei für bald Stellung z. Vollend.
des 3. Lehrjahres. Offerten erbittet
Koß, Wahlstatt, Krs. Liegnitz.

Junger Mann,

ehrlich und zuverlässig, mit guter
Schulbildung, der sich vor keiner
Arbeit schent, sucht Stellung in
Milchgeschäft oder Molkerei, über-
nimmt auch Pferd und Wagen.
Provinz Hannover oder Hildesh.
Gegend beorg. **Frdl. Angebote u.**
Nr. 74 an diese Zeitung erbeten.

Ältere Meierin,

mit sämtl. Facharbeiten vertraut,
an selbständiges Arbeiten gewöhnt,
sucht z. 15. Juli Stelle, wo selbige
sich im Kontor vervollkommen
könnte. Werte Zuschriften erbittet
Molkerei Arnsdorf, Kr. Heilsberg,
Ostpr. (93)

Jüngere Meierin sucht, gest. auf
gute Zeugnisse, zu sofort oder sp.
Stellung für Butterei, Betrieb u.
Hilfe im Haushalt. Werte Ange-
bote erb. d. **Meierin Biesb. Bartel,**
Schulwiese, Post Rehlf., Westpr.

Alle Artikel für die Molkerei und Käserei

kaufen Sie bei mir wie seit nahezu 50 Jahren so auch heute noch



gut und preiswert!



Käsekisten, für Badsteintäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes *à r t e s* Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —88

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —66

Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mk. 11.—

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt dekapierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %) verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung mit Stabdeder Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mk.	6.85	9.70	11.85	14.70
la geschweißt „ „	—	9.25	11.20	13.85

mit Bügelverschluß

nahtlos gestanzt „ „	9.70	11.85	13.75	16.60
la geschweißt „ „	—	11.20	12.90	15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent Rabatt bis zu 3 Prozent Frachtvergütung vom Nettorechnungs-betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab Datum der Rechnung 1½ % Kassafonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —35 zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —45, 20 Ltr. Kannen „ —55
Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm, 150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfalz, für die Butterbereitung anerkannt am besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	Mk. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Jutesack . . einschl. Sack	7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . einschl. Faß	19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . einschl. Faß	19.75

ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Jutesack . . einschl. Sack	7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . einschl. Faß	19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . einschl. Faß	20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfische mit Rosthaarboden und Ansaßreifen

Durchmesser	23	26	32	35	40 cm
Buchendholzrand Mk.	1.80	2.—	2.60	3.20	4.—

Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von 24 27 30 33 cm

Stück Mk. —60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich aus feinsten auserlesenen Orleansaast und bestem Pflanzenöl hergestellt, also unbedingt anisfrei und vollkräftig
¼ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 4.40, ½ Ltr.-Flasche Mk. 2.40 in Korbfaschen von 5–20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 4.—

Meierei-Kalifalypeter, rein, zur Beseitigung des Rübengeschmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg „ 1.30 bei 50 kg . . kg Mk. 1.20 bei 100 kg . . kg „ 1.10

Silbender Käsefalz grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäseerei, 75 kg in neuem, Jutesack, einschl. Sack „ 7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg Inhalt, einschl. neuem Faß „ 10.— kleinere Mengen „ —25

la holländischen Rummel, gefiebt, schönes helles Korn bei Abnahme von 100 Pfd. das Pfd. „ —36

„ „ 50 „ „ „ —38

„ „ 25 „ „ „ —40

Mindestmenge „ 10 „ „ „ —44

la Kräuterleerpulver, garant. reingem. echt Zigerflie . . kg Mk. 4.25

Prima Käseleerpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Ausgiebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark in Dosen von ¼ ½ ¾ 1 kg Inhalt

Mk. 15.— 7.50 3.90 1.90

Käseleabextrakt, Stärke 1:10 000, la Ware ¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche Mk. 1.15 in Korbfaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche, starke Ware

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk.	2.—	¼ Liter-Flasche	1.20
in Korbfaschen oder Fässern von 5–50 kg	1.60		

Deutsche Käsefarbe, goldgelb ¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 ½ Liter-Flasche „ 0.95 in Korbfaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg „ 1.10

Edamin-Auflaufkäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg 2.— Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse „ 4.80

Käsetücher aus la Hanfgarn, fertig geknüpft 65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mk. —55 —90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10

engmäsch., feinerer Faden, 100 cm breit „ „ 1.65

Jutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter „ „ 1.—

Quarzsäde, aus Jute, etwa 66×115 cm groß „ „ 1.35

Käsehorden, la Rohrgeslecht, 100×60 cm, mit Randleisten und Füßen „ „ 2.50

Untergestell für Käsehorden ohne Laufrollen „ „ 6.—

„ „ „ mit „ „ fahrbar „ „ 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware „ kg „ 2.50

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36–37 Quadratmeter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 6.25

„ „ „ 10 kg „ „ „ 6.50

„ „ „ 5 kg „ „ „ 6.75

„ „ „ weniger als 5 kg „ „ 7.—

Echt Stauniole (bleisr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 cm auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.80

„ 5 kg „ „ „ 9.— „ weniger als 5 kg „ „ 9.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpakete . . kg Mk. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fach Kordel, la Ware, für Postpakete . . kg „ 3.—

Hanfbindfaden, 4 fach Kordel, la Ware, für Bahnpakete . . kg „ 2.90

Pappschachteln für Postversand, aus bester geglätteter Leberpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt „ „ „ —18

„ 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt „ „ „ —19

„ 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt „ „ „ —18

„ 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt „ „ „ —12

„ 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt „ „ „ —11

Pappschachteln für Bahnversand

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel „ „ „ —34

Pappschachteln für Tilfiter Käse, 25×25×10 cm „ „ „ —16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. St. Mk. 2.30

Butterföbel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.

und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt „ „ „ 4.—

„ 25–30 Pfd. Inhalt „ „ „ 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit

besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.—

„ „ „ Tragkraft 10 kg „ 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert

Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— „ Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-

schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Hentel“ mit hölz. viered. Brücke, mit ein. Traghebel

u. Zug, geeicht, beste. schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Lauggewicht Mk. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück Mk. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. „ „ 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat kg „ —52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . . kg „ —62

Maschinenöl II, etwas leicht, gelbrotes, amerik. Raffinat . . kg „ —57

Sattdampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerikan. Raffinat kg „ —60

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg „ —62

Konfittiertes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware kg „ —60

Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels

mit etwa 150–170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, f. Eis- u. Kühlmaschinen, 28° Bë. 1,230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware kg „ 2.60

Dampfsventile aus Rotguß, mit Tentinsdichtung, schweres Modell

Durchgang ¼ ¾ 1 1¼

Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82–1,825

bei 15° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —24

kleinere Mengen kg „ —28

Amylalkohol, für Milchunterj., genau geprüft, ¼ Ltr.-Fl. „ 5.—

in Korbfaschen oder Kannen Ltr. „ 4.50

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg „ —24

Kristalljoda in neuen Jutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack „ 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2133. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 77

Hildesheim, den 6. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Unnormale Milchen.

Nach einem Vortrag,¹⁾ gehalten von Prof. Dr. A. Burr, Riel, am 19. Mai ds. Js., gelegentlich des milchwirtschaftl. Lehrganges für Tierzuchtbeamte.

(Schluß.)

4. Milch brünstiger Tiere.

Wenn es sich um eine beanstandete Milch handelt, die von nur einer Kuh oder aus einer Stallung mit nur wenigen Kühen stammt, begegnet man sehr häufig der Ausrede, daß am kritischen Tage dieses oder jenes der in Betracht kommenden Tiere gerindert habe, die Milch rindernder Kühe aber weniger gehaltvoll sei, als solche zu sonstigen Zeiten gewonnene. Nach den in den milchwirtschaftlichen Lehrbüchern zu findenden Angaben ist der Einfluß der Brunst auf Menge und Beschaffenheit der Milch verschieden. Man nimmt an, daß die durch die Brunst eintretenden Veränderungen innerhalb zweier Tage wieder verschwinden. Während Kühn und Bachhaus keine Veränderungen in der Zusammenlegung der Milch rindernder Kühe finden konnten, beobachteten Wyhgram, Fleischmann und Bog eine sprunghafte Veränderung des Fettgehaltes durch die Brunst. Unter den 16 Versuchskühen Fleischmanns wurde bei 3 Tieren weder Menge noch Fettgehalt beeinflusst, während bei einer vierten Kuh wohl der Fettgehalt erheblich sank, die Milchmenge aber die gleiche blieb. Bei einer sechsten Kuh blieb der Fettgehalt unverändert, hingegen die Milchmenge sank, während bei einer siebenten Kuh der Fettgehalt bedeutend stieg und die Milchmenge bis auf die Hälfte, zuweilen sogar bis auf den vierten Teil des gewöhnlichen Maßes sank. In einem Falle betrug der Unterschied im Fettgehalt zwischen der Morgenmilch von einem Tag zum andern 4,4 Prozent. In allen Fällen folgten auf die kleineren, fettarmen Gemelke während des Rinderens ebenso viele entsprechend vergrößerte und fettreiche Gemelke, so daß der erfolgte Fettausfall sogleich wieder annähernd ausgeglichen wurde. Hittcher stellte bei einer Kuh ein Steigen an Menge und Fettgehalt der Milch fest, bei einer andern aber nur eine Erhöhung des Fettgehaltes bei gleichbleibender Milchmenge. Ein immer in bestimmter Richtung auf die Milchabsonderung sich geltend machender Einfluß konnte nicht beobachtet werden. Bei den Untersuchungen von G. Jascetti sowie B. Bertozzi nahm während der Brunst die Milchmenge etwas ab, das spezifische Gewicht der Milch stieg trotz des erhöhten Fettgehaltes, der Gehalt an Eiweißstoffen nahm zu, beim Milchsüßer und den Mineralbestandteilen war dagegen keine Veränderung zu bemerken. v. Klenze beobachtete in der Milch brünstiger Kühe einen so hohen Gehalt an Albumin, daß die Milch beim Kochen gerann. D. Mezger untersuchte die Milch von 8 Kühen während und nach der Brunst und stellte fest, daß der Einfluß der Brunst auf die Absonderung und Beschaffenheit der Milch individuell und recht verschieden ist. In einzelnen Fällen wurde ein hoher Säuregrad der frischen Milch beobachtet, eine Tatsache, die sich mit den Angaben einzelner Produzenten deckt, daß die Milch während der Brunst der Tiere leicht gerinne. Als bemerkenswert wurde festgestellt, daß eine auffallende Veränderung der Milch im Gehalte an fettfreier Trockenmasse nicht eintrat. G. Ruepp-Luzern machte bei 17 Kühen folgende Beobachtungen: Die Dichte der Milch war bei heftiger und bei länger andauernder Brunst erhöht. Sie stieg in einem Falle bis auf 1,0387. Der Gehalt an Trockenmasse und der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse waren teils normal, teils erhöht oder auch verändert, bei einem Höchstunterschiede der einzelnen Tagesgemelke, morgens und abends, voneinander in der Trockenmasse von 1,26, im Fettgehalt von 1,08, in der fettfreien Trockenmasse von 0,38 Prozent. Der Milchsüßergehalt war meist erhöht, bei einer Kuh bis zu 5,34 Prozent. Die Milchen von zehn Kühen wiesen auch einen erhöhten Fettgehalt auf. Die Refraktion des Serums wich von der Norm nur bei vornehmlich aufgeregten Tieren ein wenig nach oben hin ab. Die Höchstzahl betrug 42,4 Grade.

C. Wilsch, Beerbohm, der für den Zeitraum einer Laktationsperiode das Milchfett von vier Kühen einzeln untersuchte, fand, daß an Tage des Rinderens, wie auch an den darauf folgenden Tagen, der Gehalt des Milchfettes an wasserlöslichen flüchtigen Fettsäuren (R. M. 3.) gesunken war, am stärksten während des abermaligen Rinderens der Kühe, das von besonders starker Unruhe begleitet war. Ferner war auffallend, daß bereits in den vorhergehenden Tagen, bevor sich die Brunst zeigte, teils ein Steigen, teils ein Sinken der R. M. 3. eintrat. Für den Gehalt des Fettes an wasserunlöslichen flüchtigen Fettsäuren hatte das Rindern ein geringes Sinken zur Folge.

Folgender Fall, der aber von uns nicht näher beobachtet werden konnte, zeigte folgendes Bild:

Zeitpunkt	Milch in Kg.	Fett in %	Bemerkungen
7. 7. 20.	13,5	3,5	Gesund
21. 7. 20.	8,0	1,75	frank an Maul- und Klauenseuche
4. 8. 20.	3,2	7,7	Gesund
18. 8. 20.	8,9	3,55	

Hier hatten Menge und Fettgehalt der Milch, letzterer ganz bedeutend, abgenommen. Die Kuh wurde auf der Weide ernährt und stand im zweiten Laktationsmonat.

Von einer rotbunten holsteinischen Geestkuh wurde an drei aufeinander folgenden Tagen jedesmal die Morgenmilch untersucht und zwar 1. zu Beginn des Rinderens, 2. am Haupttage des Rinderens und 3. nach Beendigung des Rinderens. Die untersuchten Milchen ließen sich aufkochen, ohne daß sie dabei gerannen. Ihre Zusammenlegung war folgende:

	I.	II.	III.
Spezifisches Gewicht (bei 15 Grad C.):	1,0345	1,0353	1,0346
Trockenmasse:	12,89	13,32	12,79%
Fett:	4,00	3,90	3,80
Fettfreie Trockenmasse:	8,89	9,42	8,99
Gesamtstickstoffkörper:	3,64	3,97	3,70
Käsestoff:	2,83	3,07	2,97
Gelöste Stickstoffkörper:	0,81	0,90	0,73
Milchsüßer (berechnet):	4,47	4,66	4,51
Rohasche:	0,78	0,79	0,78
Chlor:	0,108	0,110	0,107
Chlor in der Asche:	13,85	13,92	13,72
Chlorsüßerzahl:	2,42	2,36	2,37%
Säuregrad (Soreth-Sentel):	7,5	7,8	7,5
Je 100 Gr. der Gesamtstickstoffmasse enthielten an:			
Käsestoff:	77,75	77,33	80,27
Gelösten Stickstoffkörpern	22,25	22,67	19,73

Nennenswerte Abweichungen im Gehalte der Milchen an irgend welchen Bestandteilen traten also in keiner Weise auf.

Aus den erwähnten Angaben, sowie aus den hier, allerdings nur mit zwei Kühen gemachten Beobachtungen, kann man u. E. schließen, daß der Einfluß, den die Brunst während der Laktation auf Menge und Zusammenlegung der abgesonderten Milch ausübt, je nach der Eigenart und dem augenblicklichen Allgemeinbefinden des Einzeltieres sehr verschieden ist. In erster Linie können Menge und Fettgehalt der Milch durch die Brunst beeinflusst werden, während die fettfreie Trockenmasse und das Verhältnis der sie bildenden Stoffe zueinander kaum in Mitleidenschaft gezogen zu werden scheinen. Da die Brunstmilch meist einen erhöhten Säuregrad zu haben scheint und vielfach beim Kochen gerinnt, so ist sie als Kindermilch ungeeignet und auch möglichst nicht als Trinkmilch zu verwenden.

5. Milch an Stiersucht (Nymphomanie) leidender Kühe.

Hierüber sind nur ganz wenig Angaben zu finden. Schäffer fand in der Milch einer stiersüchtigen Kuh 14,78 Proz. Trockenmasse, 4,50 Proz. Stickstoffsubstanzen und 5,72 Proz. Milchsüßer. Das spezifische Gewicht betrug 1,0383, war also sehr hoch. G. Ruepp ermittelte in der Milch einer stiersüchtigen Kuh 5,34 Proz. Milchsüßer. In beiden Fällen war demnach der Milchsüßergehalt ein anormal hoher.

¹⁾ Auf allgemeinen Wunsch der Herren Kursteilnehmer in erweiterter Form zum Abdruck gebracht.

6. Milch geblähter Kühe.

Th. Henkel fand bei 4 geblähten Kühen die Milchmenge ziemlich unverändert. Der Fettgehalt der Milch war mehr oder weniger erhöht. Auch der Säuregrad zeigte eine geringe Zunahme.

Bei zwei anderen geblähten Kühen, die den Pansenstich erhalten hatten, sank die Milchmenge beträchtlich, dafür stieg der Fettgehalt aber ganz bedeutend, bei der einen, jedenfalls einer altmilchenden Kuh, bis auf 11 Proz. Der Säuregrad der Milch dieser Kuh war während einiger Tage derart hoch, daß sie bei der Alkoholprobe gerann. Der Fettgehalt der Milch der zweiten Kuh stieg bis auf 6,2 Prozent, um nach Verlauf von 5 Tagen auf 3,9 Proz. herunterzugehen. Auch in der Milch dieser Kuh war der Säuregrad erhöht. Auch der Gehalt an fettfreier Trockenmasse — berechnet aus spez. Gewicht und Fett — zeigte Abweichungen. Ganz besonders scheint demnach bei geblähten Kühen die Bornahe des Pansenstiches auf Beschaffenheit und Zusammensetzung der Milch einzuwirken.

7. Milch von überanstrengten Kühen.

Während nach Munks Untersuchungen an 2 Kühen leichte Bewegung der Kühe nicht nur Menge der Milch, sondern auch ihren Gehalt an festen Stoffen, besonders an Fett und Käsestoff, günstig beeinflussen, und nach Winklers Versuchen auch leichte Arbeit der Kühe die von ihnen abgeforderte Milch an Fett und fettfreier Trockenmasse etwas anreichert, geht die Milchmenge bei solchen Tieren, die überanstrengt werden, nicht nur stark zurück, sondern Beschaffenheit und Zusammensetzung der Milch werden auch andere. Solche Milch besitzt nach Pschorr einen höheren Säuregrad und gerinnt daher leicht. Ihr Milchsüßergehalt ist etwas erniedrigt. Th. Henkel wies nach, daß Kühe, die vor dem Austrieb auf die Weide eine Milch mit 4,91 Proz. Milchsüßer gaben, nach sehr anstrengendem Marsche eine solche mit nur 4,66 Proz. lieferten. Dagegen stieg der Fettgehalt bedeutend. Nach Beobachtungen von Dornic ist die Milch stark arbeitender Kühe für die Labfäzerei wenig geeignet. Die abweichende Beschaffenheit der Milch überanstrengter Kühe erklärt Kriewel sich dadurch, daß bei Uebermüdung der Kühe Pflanzeneiweiß als solches auch in die Milch übergeht, was als Beweis der Störung des ganzen Stoffwechsels angesehen werden kann.

8. Milch pockenkranker Tiere.

Hierüber liegen wohl nur Mitteilungen von Herz vor. Dieser stellte fest, daß die Milch pockenkranker Kühe Biehmilchcharakter annimmt, was aus dem Auftreten von Kolostrumkörperchen in der Milch anzunehmen ist. Die Beschaffenheit der Milch in den verschiedenen Phasen der Krankheit soll folgende gewesen sein:

	Zu Beginn der Beobachtung	nach 13 Tagen	nach 40 Tagen
spez. Gew.	1,0265	1,0270	1,0116
Säuregrad S.-H.	5,3	6,6	4,1
Trockenmasse	13,31 %	11,82	12,25
Fett	5,36	4,02	5,54
Fettfreie Trockenmasse	7,95	7,80	6,71
Asche	0,72	0,72	0,08

Leider sind hierin nicht die einzelnen Bestandteile der fettfreien Trockenmasse bestimmt worden, die in ihrer Gesamtmenge mit 6,71 Prozent außerordentlich gering sind. Der Aschengehalt mit 0,08 Prozent ist m. E. völlig falsch, denn bereits in einer normalen Milch findet man mindestens schon 0,08 Proz. Chlor, abgesehen von den anderen Bestandteilen der Asche, die in weitaus größeren Mengen vorkommen. (Analysen- oder Druckfehler.) Ist die Milch aber krank, so findet man bedeutend mehr Chlor. Bedauerlich ist es, daß derartige Analyseergebnisse in der Literatur weitergeschleppt werden, ohne daß eine entsprechende Kritik daran geübt wird.

9. Die Milch milzbrandkranker Kühe

soll in schweren Fällen einen erhöhten Gehalt an Fett, Milchsüßer und Milchsäuren besitzen, ihr Gehalt an Eiweißstoffen aber erniedrigt sein. Die Milchmenge der erkrankten Tiere nimmt schnell ab und die Milch selbst ist vielfach mit Blut und Schleim durchsetzt.

10. Von der Milch an Lungenseuche erkrankter Kühe

behauptet man, daß ihr Gehalt an Fett und Milchsüßer abnimmt, dagegen der Gehalt an Stickstoffsubstanzen, besonders an Albumin, zunimmt, so daß sie beim Kochen gerinnt, also Biehmilchcharakter annimmt.

11. Milch von Kühen, die unter starker, kalter Zugluft oder Frost zu leiden haben.

Von Hittcher, Königsberg, wurde vor einer Reihe von Jahren bei einer Herde von etwa 70 schwarzbunten ostpreussischen Kühen die folgende Beobachtung gemacht: Während des Winters trat nächtlicherweilen ein grimmiger Nordoststurm mit furchtbarer Kälte auf. Die am nächsten Tage ermolene Milch dieser Kühe zeigte um etwa 1 Prozent Fett weniger als an dem Tage zuvor, trotzdem sich die Kühe im Stalle befanden hatten. Es war demnach doch die Möglichkeit gegeben worden, daß sie kalte Zugluft bekommen hatten.

Ueber ähnliche Fälle berichtete Molkerei-Instruktor Schwarz, Bonn, in der Deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaftspress.

Auf einem größeren Bauernhofe in Borspommern war eines Abends eine Tür des Rindviehstalles versehentlich nicht ordentlich verschlossen worden; sie wurde in der Nacht vom Winde geöffnet und hin und hergeschlagen. Infolgedessen war Zugluft im Stalle entstanden; die Kühe waren kalt und unruhig geworden und standen am nächsten Morgen noch zitternd im Stalle. Der Vorfall war vom Viehwärter zunächst verschwiegen worden. Rückgang des Fettgehaltes gegen die letzte Untersuchung mehr als 1 Prozent.

In einem andern Falle war in einem Stalle der in einer Stall-ede hochgestellte Wasserbehälter während der Nacht undicht geworden, wodurch die nahegelegenen Ställe einzelner guter Milchkuhe derart naß wurden, daß die Tiere nicht liegen konnten und froren.

Daß auch Schreck und dauernde Beunruhigung der Milchtiere einen starken Rückgang im Fettgehalt der Milch verursachen können, lassen zwei weitere von Schwarz an gleicher Stelle berichtete Fälle erkennen:

In einem Falle war ein Marber, der des Nachts im Kuhstall auf Taubenjagd gewesen war (unter der Balkendecke des schon etwas älteren Stalles nisteten mehrere Taubenpaare), die Ursache einer starken Beunruhigung der Kühe und damit des geringeren Fettgehaltes der an dem betreffenden Morgen ermolenen Milch.

An einer zweiten Stelle hatte sich des Nachts eine Kage in einem schräg an die Wand der Futtertenne gelehnten Futterstieb gefangen, mit dem sie dann derart auf der Tenne herumrumorte, daß die Kühe unruhig wurden und ein jüngeres Kind sich losgerissen hatte, das nun noch zur Verallgemeinerung der Unruhe im Kuhstall beitrug.

12. Milch von an Maul- und Klauenseuche erkrankten Kühen.

Wenn Maul- und Klauenseuche, dieser furchtbare Schädling der Milchwirtschaft, in einem Viehstapel auftritt, so kann man sofort die Beobachtung machen, daß die Milchmenge außerordentlich sinkt, der prozentische Fettgehalt der Milch aber beträchtlich steigt, bei Einzeltieren sogar manchmal über das Doppelte der früheren Höhe. Zieht man aber die absolut gelieferte Fettmenge — Fettprozent und gelieferte Milchmenge — in Betracht, so erhält man infolge des außerordentlichen Sinkens der Milchmenge während des Erkranktseins doch weit weniger Fett als während des Gesundheits der Kühe. Es tritt nun die Frage auf: Ist nur ein Unterschied in Milchmenge und Fettgehalt der Milch vorhanden, oder verhält sich die Milch der erkrankten Kühe sonst noch anders, wie gewöhnliche Milch? Bei Beantwortung dieser Frage muß man unterscheiden zwischen: 1. sind die Euter der Kühe bei der Krankheit in Mitleidenschaft gezogen und ist der ganze Krankheitsverlauf ein leichter? und 2. sind die Euter der Tiere krank geworden und ist der Verlauf der Erkrankung ein schwerer?

Bei leichteren Erkrankungen soll, was die Zusammensetzung der Milch anbelangt, nach den Untersuchungsergebnissen mancher Forscher nur der Fettgehalt abweichend, d. h. erhöht, im übrigen aber die Zusammensetzung der fettfreien Trockenmasse normal sein. Man will sogar eine geringe Erhöhung des Säuregrades der Milch und eine etwas abweichende Zusammensetzung des Milchsüßes festgestellt haben. Diese letzte Beobachtung deckt sich vollständig mit den mir bekannt gewordenen Ergebnissen aus der Praxis bei der Verarbeitung der Milch auf Butter. Fast allgemein kann man die Klage hören, daß sich der Rahm, der aus der Milch an Maul- und Klauenseuche erkrankter Kühe gewonnen wird, weit schwerer verbuttert läßt als der Rahm aus der Milch gesunder Kühe und daß die Buttermilch erheblich reicher an Fett ist, also die Butterausbeute leidet. Im Jahre 1912 konnte ich in einer gut geleiteten Molkerei Medlenburgs hierüber folgende Beobachtungen machen: Die von einem größeren Gute, in dessen Rindviehbestande die Maul- und Klauenseuche herrschte, in die Meierei gelieferte Milch wurde vor ihrer Ablieferung durch Einleiten von Wasserdampf aus einem Lokomobilkessel entsprechend hoch erhitzt, in der Meierei für sich entrahmt und der Rahm in gleicher Weise behandelt und verbuttert wie der von der Milch der gesunden Viehstapel gewonnene Rahm. Das Verbuttern des erhitzen dauerte viel länger als das des zweiten und die von dem Rahm I erhaltene Buttermilch zeigte einen Fettgehalt von 2 % und mehr, während die Buttermilch II nur etwa 0,5 % Fett enthielt. Ähnliche Beobachtungen konnten eine Reihe von Tagen hindurch gemacht werden. Ob dieses Verhalten der Milch der erkrankten Tiere auf das Erhitzen — Einleiten von Wasserdampf — zurückzuführen war oder ob irgend eine andere Ursache vorlag, konnte damals nicht festgestellt werden. Während dieses Frühjahrs wurde an einen größeren Vollbetrieb in Holstein die Milch einer größeren Herde angeliefert, die stark an der Seuche litt. Die Milch kam unerhitzt an. Sie wurde im Betriebe eine halbe Stunde auf 70 Gr. C. erhitzt und sollte dann als Trinkmilch verwendet werden. Es ging aber nicht; denn die Milch hatte nach dem Dauerpasteurisieren einen recht unangenehmen Geruch angenommen, der auch aufrat, wenn die Seuchmilch mit anderer gesunder Milch zusammen dauerpasteurisiert wurde. Es blieb also nur die Verarbeitung auf Butter und Käse übrig.

Die Vollmilch wurde zum Entrahmen auf 50 Grad C. vorgewärmt, die Magermilch im Tödschen Apparat momentan auf 85 Gr. Celsius erhitzt und zu Tilsiter Magerkäse verarbeitet. Ein abweichendes Verhalten der Magermilch beim Verkäsen konnte nicht beobachtet werden. Auch die Qualität der Käse litt nicht sichtbar. Der Rahm wurde im gewöhnlichen Pasteur auf 85 Gr. C. erhitzt dann auf 5 Gr. C. abgekühlt, etwa 2½ Stunden stehen lassen und nach Erwärmen auf 17—18 Gr. C. mit 8 Proz. Säureweder versetzt. Abends um 10 Uhr etwa war er schwach sämig. Man ließ dann die Nacht hindurch etwas kaltes Wasser durch den Mantel des Reife fließen. Morgens gegen 4 Uhr hatte der Rahm dann eine Wärme von 12—13 Grad und war butterreif. Er wurde auf 10 Gr. abgekühlt, in den Butterfertiger gegeben und, unter Zusatz von 24 g Kunsteis auf etwa 500 Liter Rahm, verbuttert. Der Butterungsprozeß dauerte über 1 Stunde, sonst nur etwa 40 Minuten. Die Butter war weich und schmierig, trotzdem es sich noch nicht um Gra-

butter handelte und bei der Behandlung des Rahms sowie beim Buttern selbst verhältnismäßig niedrige Wärmegrade zur Anwendung kommen. Aus diesem Verhalten der Seuchemilch beim Verbuttern kann man m. E. wohl den Schluß ziehen, daß das Fett in der Seuchemilch etwas anders zusammengesetzt ist, jedenfalls wohl etwas mehr Olein enthält, als für gewöhnlich das Fett der gesunden reifen Milch. Ähnliche Beobachtungen wurden mir verschiedentlich mitgeteilt. Für die Praxis ist m. E. hieraus nur der Schluß zu ziehen, bei der Verarbeitung der Seuchemilch auf Butter möglichst niedere Temperaturen zur Anwendung zu bringen, um sich vor Minderernte und geringerer Butterqualität zu schützen. — Ein anderer ganz merkwürdiger Fall, der auch noch der weiteren Aufklärung bedarf, wurde in der erwähnten Molkerei beobachtet. Nachdem die Seuche in dem betreffenden Viehstapel ausgetobt hatte, wurde die Milch desselben — ohne vorherige Pasteurisierung — auf vollfetten und halbfetten Tüfterkäse verarbeitet. Die abends noch eingelieferte Abendmilch wurde auf etwa 4 Gr. C. abgekühlt, bis zum Morgen kühl stehen gelassen und dann in regelrechter Weise auf Käse verarbeitet. Die frisch eingelieferte Morgenmilch wurde ebenfalls, aber für sich allein, verkauft. Die Arbeitsweise bei der Verarbeitung beider Milchen war völlig gleich. Die Beschaffenheit beider Käseforten, nach etwa 2 Monaten beobachtet, war völlig verschieden. Während an der Beschaffenheit der Rinde bei beiden Sorten nichts auszufagen war, konnte festgestellt werden, daß der Morgenmilchkäse nach jeder Richtung hin in Geruch, Geschmack und Lösung des Teiges tadellos war, während der Abendmilchkäse im Gefüge des Teiges mehr dem Gouda glich und einen bitteren Geschmack hatte. Worauf dieses verschiedene Verhalten beider Milchen zurückzuführen ist, bleibt vorerst noch unaufgeklärt. Jedenfalls werden sich die für solche Arbeit in Betracht kommenden Institute der Forschungsanstalt mit der Lösung dieser Fragen noch beschäftigen.

Im allgemeinen kann man annehmen, daß die Milch an Maul- und Klauenseuche erkrankter Tiere dann lediglich nur im Fettgehalte Abweichungen zeigt von der sonstigen Milch des betr. Viehstapels, wenn nicht die Euter der kranken Tiere stark in Mitleidenhaft gezogen sind. Dieses tritt aber sehr oft ein und dann hat man damit zu rechnen, daß diese Milch diejenigen typischen Eigenschaften zeigt, die die Milch euterkranker Rühе aufzuweisen pflegt. Oft treten gerade beim Abflauen der Seuche noch Eutererkrankungen auf, die vielfach durch Mastitistokken usw. hervorgerufen werden. Im Februar ds. Js. hatten wir Gelegenheit, unter einem Bestande von 160 Tieren mehrere Tiere zu beobachten, die nach Verlöschen der Maul- und Klauenseuche mastitiskrank geworden waren. Die Untersuchungen der Milch von 7 dieser Tiere ergaben die in vorgelegter Tabelle zu sehenden Analyseergebnisse. Diese werden in Absatz 12 bei der Erörterung der Milch euterkranker Rühе kurz besprochen. Es mag noch darauf aufmerksam gemacht sein, daß die Milch an Maul- und Klauenseuche erkrankter Tiere vor dem Verlassen des betr. Gehöftes der Ansteckungsfähigkeit beraubt sein muß; denn das Reichs Viehseuchengesetz schreibt vor, daß die Milch entsprechend erhitzt sein muß und zwar wird nach Seite 58, 4, § 28 (5) als ausreichende Erhitzung der Milch angesehen:

- a) Erhitzung über offenem Feuer bis zum wiederholten Aufkochen;
- b) Erhitzung durch unmittelbar oder mittelbar einwirkenden strömenden Wasserdampf auf 85 Grad;
- c) Erhitzung im Wasserbad und zwar: entweder auf 85 Grad für die Dauer einer Minute, oder, unter den von der Landesregierung näher zu bestimmenden Voraussetzungen, auf 70 Grad für die Dauer einer halben Stunde.

13. Milch euterkranker Rühе.

Von Milchfälschern wird bei gerichtlichen Sachen oft noch nachträglich behauptet, die in Frage stehende beanstandete Milch stamme von einer euterkranken Kuh. Es handelt sich nun um die Frage, wie äußert sich die Euterkrankheit von Rühе auf die Beschaffenheit und Zusammenfegung der Milch? Ueber diese Frage hat eine ganze Reihe von Forschern, soweit sich die Gelegenheit dazu bot, gearbeitet. Ganz besonders müssen hier hervorgehoben werden die lehrreichen Arbeiten des verdienstvollen Schweizer Forschers auf milchwirtschaftlichem Gebiete, Dr. E. Röstler, Liebefeld-Bern. Röstler hat auf Grund seiner Beobachtungen zur schnellen Erkenntnis der Milch euterkranker Rühе als vorzügliches und schnelles Beurteilungsmoment die Chlorzuckerzahl herangezogen. Er versteht unter Chlorzuckerzahl das Verhältnis von Chlor zum Milchsüßerzgehalt in der Milch und um diese Zahl ausdrücklicher in Erscheinung bringen zu lassen, stellt er die Berechnung in der Weise auf, daß er den Chlorgehalt mit 100 vervielfältigt und die so erhaltene Zahl durch den Gehalt an Milchsüßer teilt. Röstler ging bei Aufstellung dieses Wertmomentes richtig von der Annahme aus, daß bei Sekretionsstörungen der Milchdrüsen der Gehalt an Chlor ein größerer und derjenige an Milchsüßer ein geringerer wird, demnach sich dauernd bei Fortschreiten der Sekretionsstörungen das Verhältnis beider Werte zu einander verschieben muß. Die Milch euterkranker Rühе unterscheidet sich von der Milch gesunder Rühе in folgender Weise:

1. In der Milch euterkranker Rühе wird der Gehalt an Leukocyten erhöht. Bekanntlich sind ja die Leukocyten (weiße Blutkörperchen) diejenigen Stoffe, die ausgeschieden werden, um Fremdkörper aus dem Organismus herauszubringen. Infolgedessen erhöht sich naturgemäß der Gehalt der Milch erkrankter Euterteile an diesen Stoffen.
2. Der Gehalt an serumgelösten Stickstoffkörpern (Albumin, Globu-

Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co.,

Berlin W. 35

Potsdamerstr. 123 B

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien Ralsdorf N. 1 i. Holst. geg. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien. Man verlange Preisliste.

Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen

Langenstr. 118

Enteisungs-Apparate

bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung. Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen! Ausführl. Prospekte gern zu Diensten. Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbände rosticher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff

Dortmund, Adlerstr. 15

Fernruf 2655.



Pumpen

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik

J. H. Hoffmann G. m. b. H.

Herborn 2 (Nassau) geg. 1874

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin - Goldman - Werke G. m. b. H.

Mannheim u. Berlin W. 9.

Bei Verdacht der Eutertuberkulose ist es m. E. dringend angebracht, die Milch der einzelnen Zihen getrennt zu untersuchen, und zwar nicht nur auf Fettgehalt und Trockenmasse, sondern speziell auf Gehalt an Chlor und Milchsüder. Der Gehalt an Chlor wird in der Milch der erkrankten Zih höher und derjenige an Milchsüder etwas niedriger sein als in der Milch der gesunden Zihen. Auf diese Art und Weise ist es leicht festzustellen, welche der Zihen angegriffen ist. Bedenkt man, daß das Gesamtgemisch einer eutertuberkulösen Kuh, vor allen Dingen, wenn nur eine oder zwei Zihen angegriffen sind, eine völlig normal aussehende Milch liefert und daß in praxi eine solche Milch ohne weiteres lange als Nahrungsmittel genutzt wird, so kann man sich ein Bild davon machen, daß eine solche Milch in Sammelbetrieben, in denen sie mit großen Milchmengen zusammenkommt, die Gesamtmilch infizieren muß, wenn nicht eine entsprechende Abtötung durch Dauer- oder Momentpasteurisierung vorgenommen wird. Hierdurch kann unter Umständen großes Unheil angerichtet werden.

Schnelle Erkennung der Milch euterkranker Kühe:
Zur Erkennung der Milch euterkranker Kühe muß man von der Tatsache ausgehen, daß in einer solchen Milch der Gehalt an Milchsüder verringert, der Gehalt an Kasein und Phosphaten gesunken, aber der Gehalt an Chlor erhöht ist. In der Tierärztlichen Rundschau von 1925, Nr. 40, empfiehlt R. Hoch folgendes Verfahren: Man soll Milch mit der gleichen Menge einer 15 prozentigen Kalilauge aufkochen (Natronlauge eignet sich weniger gut). Infolge des hohen Gehaltes an Milchsüder wird dabei die gesunde Milch dunkelbraun gefärbt. Die Färbung nimmt aber in pathologischer Milch je nach der Verringerung des Milchsüdergehaltes ab und verschwindet vollständig, sowie die Milch völlig frank und der Milchsüdergehalt vollständig reduziert ist. Eine gelbe Färbung deutet immer auf eine starke Herabminderung der Milchsüdermengen hin und beweist damit, daß die Milch anormal, d. h. krank, ist.

Pathologische Milchen besitzen gewöhnlich einen sehr niedrigen Säuregrad, was darauf zurückzuführen ist, daß in ihnen der Gehalt an Käsestoff, der ja eine, wenn auch schwache, sechsbasige Säure ist, erniedrigt und der Gehalt an sauren Phosphaten, die ja mit dem Käsestoff zusammen die saure Reaktion der Milch bedingen, gesunken ist. Eine frische gesunde Milch pflegt 6—7 Säuregrade zu zeigen. Weist sie aber 5 Säuregrade und darunter auf, so ist sie nicht mehr als normal anzusprechen und erscheint verdächtig.

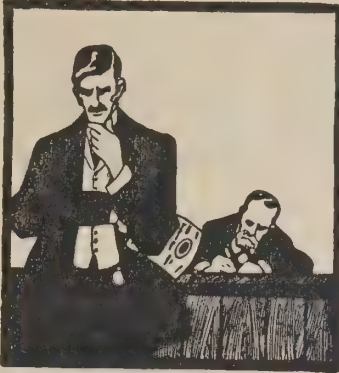
Im Laboratorium kann man in verhältnismäßig kurzer Zeit und in genauer Weise eine frange Milch dadurch erkennen, daß man in ihr die Bestimmung von Chlor und Milchsüder ausführt. Die Milchsüderbestimmung kann man nach der gewichtsanalytischen Methode ohne Reduktion des Kupferoxyds in kurzer Zeit ausführen, desgleichen die titrimetrische Chlorbestimmung nach Volhard, deren Ausführung kurz folgende ist:

Man pipettiert 10 ccm Milch in einen 100 ccm Erlenmeyerkolben und gibt zur Ausfällung der Eiweißstoffe 5 ccm einer 25 prozentigen Salpetersäure hinzu. Dann fügt man zur Bindung des Chlors an das Silber 5 ccm, bei sehr chlorreichen Milchen 10 ccm, einer $n/10$ Silbernitratlösung hinzu, und titriert nach Zusatz von 1 ccm einer kalt gesättigten Eisenalaunlösung (Ferriammoniumsulfat) als Indikator mit $n/10$ Rhodanammium das unverbrauchte Silbernitrat zurück, d. h. man gibt soviel $n/10$ Rhodanammiumlösung tropfenweise unter Umschütteln aus einer in $1/10$ ccm eingeteilten Bürette hinzu, bis das ganze eine deutliche Rotfärbung angenommen hat. Berechnung: 10 ccm einer Milch, der man 5 ccm $n/10$ Silbernitratlösung zugefügt hat, verbraucht z. B. 1,85 ccm $n/10$ Rhodanammium. Das Cl der Milch hat also 3,15 (5,00 — 1,85) $n/10$ Silbernitratlösung gebunden, d. h. in 10 ccm Milch sind 3,15 · 0,003545 Cl enthalten oder die Milch hat 3,15 · 0,003545 · 10 = 0,112 Cl.

Nach den hier gemachten Beobachtungen pflegt in gesunden Milchen der Gehalt an Chlor nicht über 0,14 Proz. hinauszugehen. Er zeigt gewöhnlich Schwankungen von 0,08—0,12 Proz. Für den Molkereipraktiker und den Tierzüchter ist es immerhin nicht schwer, die Ausführung dieser Chlorbestimmung zu erlernen und mit Erfolg auszuführen.

Willst du Honigsaft allumform?
Verschreib ihn für dein A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Frost's Lehrinstitut für Molkereibuchführung, Hannover, Kl. Düsselstr. 12 B.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen

Gehilfen
für Maschinen. Gehalt über Mark 60.—, Dauerstellung. Offerten mit Zeugnisabschriften an (215)
Molkereigen. Sonnenwalde,
Berlin-Dresdener Bahn.

Wir suchen zum 15. resp. 20. Juli einen tüchtigen zuverlässigen, ehrl.

Gehilfen
kath., für Dauerstellung. Anfangsgehalt 60 Mark, alles frei, außer feiner Wäsche. Derselbe muß alle Arbeiten m. verrichten, wenn möglich nicht unter 23 Jahren. Für unsern jetzigen

Gehilfen
der 2 1/2 Jahre hier war, suchen wir gute Stelle, wenn möglich mit Käseerei. Derselbe wünscht sich zu verändern. Antritt 20. Juli resp. 1. August. Auch kann mit einem Gehilfen, der sich zu veränd. wünscht, getauscht werden. (227)
Molkerei Batum in Oldenburg.

Wir suchen zum 1. Juli einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen
für Kessel und Maschinen Gehalt Mk. 55.— und freie Kassen. Reflektiert wird auf einen arbeitssamen Mann, der Interesse am Fach hat. Bewerbungen mit Ang. des Alters erbeten. (228)
Molkerei Bisselshövede, Bz. Bremen.
Junger

Gehilfe
per sofort gesucht. (162)
N. Hoderits, Köln-Mülheim,
Windmühlenstr. 97.

Suche zu sofort tüchtigen

Gehilfen.
Angeb. erb. Molkerei Heinade bei Stadtholendorf. Fernsprecher 59.

Suchen zum 15. Juli einen best. empfohlenen, zuverlässigen, nicht zu jungen

Gehilfen
(evangel.), für gute Dauerstellung Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an (179)
Molkerei Kattenvenne,
Bez. Münster.

Junger, selbständiger

Molkereigehilfe
findet dauernde Stellung als alleiniger bei guten Lohn per 15. Juli. Kenntnisse in der Sahneschichtkäsefabrikation erwünscht.
Molkerei Kreuzkrug b. Uchte i. Hann.

Jüngerer Molkereigehilfe
gesucht. Größter Teil der Arbeitszeit nachts. Lückenlose Zeugnisabschriften erbeten. (334)
Molkerei Naake & Co., Milchgroßbetrieb
Dresden-Laubegast, Salzburgerstr. 40.

Lernt Buchführung!
Jeder Molkerei-Fachmann kann nach meinem leicht verständlichen brieflichen Unterricht die technische und kaufmännische

Molkerei-Buchführung
nebst Monatsbilanz, Inventur und Jahresbilanz in kurzer Zeit erlernen. Neben meinem brieflichen Unterricht finden zweimonatliche mündliche Unterrichtskurse i. Buchführung statt. Nur Einzelunterricht. Eintritt jederzeit. Auskunft kostenlos. Ia Referenz.

Gehilfen
als zweiten, für die Weichkäseerei. Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderungen erbeten. (174)
Molkerei Alfeld (Leine).

Gesucht zum 15. Juli jung. gew.

Gehilfen
welcher in Käseerei Erfahrung hat und alle vorkommenden Arbeiten mit verrichten will. Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbeten. (172)
Molkerei August Schmidt,
Donnerschwer b. Oldenburg in D.

Jungen, tüchtigen

2. Gehilfen
sucht auf sofort. Zeugnisse und Gehaltsansprüche an (164)
Meierei Emmelsbüll (Schleswig).

Zur Unterstützung des Direktors wird zum 20. Juli evtl. 1. August ein tüchtiger, keine Arbeit scheuend.

erster Gehilfe
in Vertrauensstellung gesucht. Derselbe muß mit allen neueren Masch. und Apparaten in beschr. Betriebe u. besonders in der Milchannahme- und Untersuchung gut bewandert sein. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (224)
Molkereigenossenschaft Peitz
(Brandenburg)

eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.

Wir suchen zum 15. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen
für modern eingerichteten Betrieb. Stellung ist dauernd. Gehalt 50 M monatlich ohne Abzug. (165)
Molkerei-Gen. Hude in Oldenburg,
Telefon 26.

Vertreter.
Suche zum 1. August oder einige Tage früher einen Vertreter, der währ. meines Urlaubes den Betrieb selber führen muß. Gehaltsanpr. sind zu richten an (103)
Molk.-Verwalter A. Möller,
Molkerei Cornau, Stat. Dreher,
Kr. Diepholz i. Ha., Bz. Bremen.

Suche zum 15. 7. jüng., tüchtigen, an flottes Arbeiten gewöhnten

Gehilfen
speziell für Käseerei. Gehaltsanpr. und Zeugnisabschriften zu richt. an
Molkerei A. Bruhin,
Liebenwalde bei Berlin.

Otto Reichelt G. m. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Suche für ein neu zu gründendes Geschäft (Flaschenmilch-Vertrieb) an größerem Platz bei Frankfurt a. M. einen tüchtigen, ledigen

Molkereifachmann

event. als Teilhaber. Kaufmännisch gebildeter Herr bevorzugt. Bewerbungen unter Nr. 305 durch diese Zeitung.

Suche zum 15. Juli einen jung., sauberen, soliden (118)

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommenden Molk.-Arbeiten. Hilfeleistung bei Milchannahme und Ausgabe muß mit übernommen werden. Angeb. mit Geh.-Forderung erb.

R. Wolf, Inspektor, Udestedt bei Bielefeld, Thür.

Junger Gehilfe

für Kessel u. Maschinen sowie vorkommenden Arbeiten zum 15. Juli gesucht. Gehalt 50 Mk. ohne Abzug. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschr. erbittet (247)

Frdr. Gieseke, Molkereiverwalter, Niederelbica, Kr. Merseburg.

Suche zum 15. Juli tüchtigen, kräftigen (229)

Gehilfen

für Tilsiter Käseerei. Gehalt 60 M. Dampfmolkerei Pröck, Kr. Gerbauen, Post Sechserben.

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen (100)

Molkerei- und Käsegehilfen.

Derselbe muß firm sein in der Herstellung von Harzfäse, wie auch gutem Weichkäse, Limburger, Romadur und Camembert. Anf.-Geh. 50 M bei freier Station und Kass. Dampfmolkerei Fr. Börnecke Bezirk Magdeburg.

Tüchtigen, kräftigen (110)

Molkereigehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. bei guter Bezahlung in feste Stellung zu sofort sucht

Dampfmolk. Arthur Schüze Leipzig-Vi., Jordanstr. 1.

1. Gehilfe gesucht.

Wir suchen für unseren Molkerei- u. Käsebetrieb eine vertrauenswerte erste Kraft, die in der Weichkäseerei firm ist, Frühstücksfäse, Romadur, Allgäuer und eine tadellose Butter herstellen, ferner Eismasch. (Bergedorf) bedienen kann. Die Stelle kann sofort angetreten werden. Gefl. Angebote unter Nr. 30 an diese Zeitung.

Sohn achtbarer Eltern kann als

Lehrling

eintreten. (163)

Fr. Brinmann, Molkerei-Genossensch. Hanstedt 2, bei Uelzen.

Jüngerer Gehilfe,

der speziell mit der Harzfäseerei gut vertraut ist, zum 15. Juli gesucht. Gefl. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Centralmolk. Wolsenbüttel. (277) Besitzer Fr. Nicolaus.

Suche zu sofort einen tüchtigen.

Allein-Gehilfen

evgl. Konfession, welcher an selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist. Gehalt 50.— Mk., bald Zulage, freie Station und Kassen. (254) Molkerei Hardenbeck, U.-M.

Suche für sofort einen tüchtigen, jungen (199)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, derselbe muß auch eine Milchtour mit übernehmen. Gehalt 50 Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschrift. an Richard Timpner,

Dampfmolkerei Osterwieck am Harz. (254)

Suche sofort tüchtigen jungen

Gehilfen

für neuzeitlich eingerichtete Molkerei. Selbiger muß eine Milchtour im Kleinverkauf m. übernehmen sowie alle vorkommenden Arbeiten verrichten. Mit lückenlosen Zeugnissen zu melden (156)

Sanitäts-Molkerei Otto Fuge, Zeig, Posaerstraße 34. Fernsprecher 1237.

Wir suchen zum 15. Juli einen jungen, tüchtigen (105)

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Es kommen nur gute Maschin.-Pfleger in Frage. Anf.-Gehalt 45 M monatlich bei fr. Station.

Desgl. suchen wir für jungen Gehilfen, der hier 3 Jahre gelernt u. den wir empfehlen können, Stellg., wo er sich in Käseerei ausbilden kann.

Molk.-Gen. Gramzow, U.-M.

Suche zum 15. Juli einen jungen tüchtigen (306)

Gehilfen

für Betrieb u. Kontor. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Anfangsgehalt pro Monat 55 M bei fr. Station und Kassen. Desgl. einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

für Milchannahme und Buttereier. Anfangsgehalt pro Monat 50 Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei Wilsdorf, E. G. m. u. S. Bezirk Bremen.

Wir suchen zum 15. Juli 2 junge, tüchtige (287)

Gehilfen

für Betrieb, Kontor und Käseerei. Anfangsgehalt 50 M. Molkerei-Genossensch. Eichenwalde Post Mallow. Pommern.

Begen plötzlicher Einberufung d. jezigen zur Reichswehr suchen wir zum baldigen Antritt einen tücht. soliden

Gehilfen.

Gehalt monatl. 50.— Mk. Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (160)

Molkerei-Genossenschaft Fier, Post Zimmerhausen, Bez. Stettin.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen fleißigen, anständigen, soliden tüchtigen (112)

Gehilfen

der Interesse am Fach hat, für Kessel und Maschinen u. sonstige Molkereiarbeiten. Anf.-Geh. 60 M bei freier Stat. u. Kassen. Angeb. erbittet

Molk. Niederkrüchten e. G. m. u. S., Niederkrüchten bei M.-Gladbach.

Gewandter, junger (329)

Gehilfe

aus guter Familie für Guts-Rahmstation zu sofort gesucht. Bewerb. mit Gehaltsanspruch erbitten an Molkereigenossenschaft Angerburg Ostpreußen.

Suche zum 15. Juli einen jungen, anständigen (328)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Derselbe muß flotter u. sicherer Rechner sein. Gehalt nach Leistung anfangs 50 Mark. Zeugnisabschrift. u. Altersangabe erbeten.

Friedrichsberger Molkerei E. G. m. b. S., Friedrichsberg, Kr. Rangard Pommern. Wohlfeil, Verwalter.

Wir such. zum 15. bzw. 20. Juli einen tüchtigen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten (326)

ersten Gehilfen

nicht unter 22 Jahren, für Betrieb und Kontorarbeiten. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Etwas Erfahrung in der Käseerei erwünscht. Anfangsgehalt 65 M bei freier Station und Kass. Junge Leute, die Interesse am Fach haben, u. denen an Dauerstellung gelegen ist, mit Abrechnungsweise, Bedienung der Eismaschine u. s. w. vertraut sind, wollen Angebote mit Zeugnisabschriften und Empfehlungen einreichen an Molkerei-Genossensch. Neuentkirchen i. Rügenburgsch., e. G. m. u. S.

Suche z. 10. od. 15. Juli jungen, kräft. Gehilfen als alleinig. Kenntnisse in Quarkfäse erw. Pfeiffer, Molk.-Genossensch. Oberteobra. (320)

Zum 15. Juli suchen wir einen ordentlichen zuverlässigen, jungen

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Außer freier Kost und Logis gewähren wir zunächst 50 RM. bar monatlich, bei zufriedenstellender Leistung. mehr. Bewerbungen erbeten an Zentral-Molkerei Pöbau i. S. e. G. m. b. S. Dittmann.

Suche zum 15. Juli ehrlich., strebsamen (27)

Gehilfen

nicht unter 20 Jahren, welcher allen ins Fach schlagenden Arbeiten Erfahr. hat. Selb. muß auch zeitweise beim Straßenhand. m. Miltätig sein und kein Stundenarbeitsgehalt nach Uebereinkunft. Wäsche reinigen und Kassen frei.

Molkerei Gebrüder Schiering Gräfenhainichen, Bez. Halle.

Wir suchen zum 10. Juli einen tüchtigen, energischen (27)

Gehilfen

als Obermeister, der in allen Zweigen des Molkereifaches gut durchgebildet ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Bewerb. m. Zeugn.-Abschr. erbittet die Molk.-Gen. Delmenhorst e. G. m. S., in Oldenburg.

Gehilfe

tüchtige, zuverlässige Kraft, für d. Herstellung von Degermamilch Landmolkerei gesucht. Bewerbung mit Zeugnisabschriften unt. 270 an diese Zeitung.

Suche für 15. Juli ein. gewisse haften, flotten, ehrlichen (2)

Gehilfen

als Butterformer, der möglichst Butterfach gute Kenntnisse besitzt. Nur von erachteten Gehilfen, mit Lebenslauf, Zeugnis-Abschriften, Gehaltsangabe, denen an dauernder Stellung gelegen ist, erbitte ich Angebote. Albin Dübler, Buttergroßhandl. Plauen i. V.

Suche zum 15. Juli einen jungen

2. Gehilfen

für Tilsiter Käseerei mit Schweizermaße. Gehalt 50 Mark. Dampfmolkerei Pröck Kr. Gerbauen, Post Sechserben

Lehrlings-Gesuch!

Zum baldigen Antritt suche für hiesigen Vollbetrieb einen Lehrling

unter günstigen Bedingungen. Molkerei Ramin, Insel Rügen.

Tüchtiger, evangelischer

Gehilfe

d. firm ist in Herstellung v. Schafahne, Speisequark, als alleiniger in städtischen Betrieb gesucht. Bewerbungen mit Altersangabe u. letzte Stellen wollen nur solche einreichen, denen an Dauerstellung gelegen ist. Bewerbung unter 297 an diese Zeitung.

Gehilfe

tüchtig und zuverlässig, für städtische Milchzentrale gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unter 271 an diese Zeitung.

Suche sof. ein. tüchtigen Gehilfen für alle vorkomm. Arbeit. E. Gelgenh. gebot., sich in d. Käse u. zubilden. Bewrb. m. Zeugnisabschrift. u. Geh.-Ford. unter 29 an denburg 60 durch diese Zeitung

Suche mögl. zu sofort einen als Verkäufer geeigneten

Chauffeur

mit Führerschein 3 B. Sicherer Führer und Wagenpfleger. Gehalt neben freier Station und Kassen 60 Mk. Zeugnisse umgehend einsenden. (348)

Molk. O. Voth, Bremen, Pfalzburgerstr.

Suche zum 1. August oder früher einen jungen, tüchtigen

Gehilfen.

Molkerei Cammin bei Wittenburg in Mecklenburg. 376

Suche einen (371)

Molkereigehilfen und Chauffeur

welche ehrlich, sauber und fleißig, und in Milchverhand und Buttermilch bewandert sind.

Molk. Ammeloe b. Breden. S. Gerwing u. Comp.

Molkereigehilfe,

ledig, 2 Monate zur Vertretung f. unseren in Urlaub gehenden ersten Gehilfen gesucht. Antritt 15. Juli. Nur selbständige kommen in Frage.

Molk. Döberein, G. m. b. H. in Döberein, Krs. Erkelenz.

Wegen Erkrankung eines unserer Gehilfen suchen wir sofort jungen, tüchtigen (356)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Zeugn.-Abschriften mit Gehaltsforderung erbeten an

Molkerei Detern i. Ostfriesland. G. Harms, Verwalter.

Wir suchen zum 15. d. Mts. ein. tüchtigen (347)

Gehilfen

für Käseerei, Milchausgabe und Milchverhand. Gehalt nach Uebereinkunft. Angeb. mit Zeugnisausschriften erbeten an

Molk.-Genossenschaft Bries Kreis Glogau.

Junger, tüchtiger, selbst. arbeit.

Gehilfe,

welcher mit Kohlen- Eismaschine, Buttermilch u. Käseerei bewandert ist, und sich vor keiner Arbeit scheut, 3. 15. Juli gesucht. Gehalt 60 M.

Molkerei Sievershausen Krs. Burgdorf i. Hannover.

W. Ziegenher, Besitzer.

Suche zu sofort oder später tüchtigen, zuverlässigen jungen

Gehilfen

für Harzkäseerei und Molkerei. Angebote erbeten (340)

F. Watermann, Molkerei-Gen. Nordgermersleben und Umgeb., Schloßmolkerei, e. G. m. b. H., Bezirk Magdeburg.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (303)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50 M monatlich bei freier Station und Kassen.

Molk.-Genossenschaft Reichenbach Station Blumenau, Ostpr.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, fleißigen, saub. u. ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkerei-Arbeiten. Gehalt monatlich 50 M. Angebote mit Zeugnisausschriften an Molkerei Eibdinghausen Krs. Buren, Westfalen.

Milch-Verkäufer.

Sol., ehrl. Verkäufer gesucht für Verkaufswagen. Nur gute, Pferdepfleger, d. auch imstande, trotz stark. Konkurrenz, neue Kunden zu gew. wollen Bewerbungen einreichen. Antritt sofort oder später bei 40 M netto. Molk. Fürstberg a. D., Telefon 164. (389)

Suche (400)

jungen Mann

der evtl. sein 3. Lehrjahr i. Käseerei beenden möchte oder jungen

Gehilfen

zur weiteren Ausbildung in Käseerei. Junge Leute mit guter Empfehlung können sich melden. S. Gerle, Molkerei u. Weiskäseerei, Hasede b. Hildesheim. 400

Suche zum 15. 7., evtl. ein paar Tage früher tüchtigen, gewandten

Fahrer

für Milchwagen. Guter Pferdepfleger Bedingung. Gehaltsanpr. und Zeugnisabschriften an Molkerei A. Brühn, Liebenwalde bei Berlin. (19)

Suchen zum 10. oder 15. Juli einen brauchbaren

Buttermeier,

der gewandter Former und guter Rechner sein muß. Alter nicht unt. 20 Jahre. Anfangsgehalt 60 Mark und freie Station. (173) Molkerei G. m. b. H., Harbarnsen, Prov. Hannover.

Suche für meinen frauenlosen Landhaushalt zum baldigen Antritt eine tüchtige

Wirtschafterin

welche sich vor keiner Arbeit scheut, auch im Geschäft tätig ist. Nähere Angaben, Zeugn.-Abschrift., Gehaltsforderung unter Leipzig 350 an d. Zeitung erbeten.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 6. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 123 G.-M. Tendenz: stetig.

Oldenburg, 2. Juli. Bericht des Verbandes Nordolbender Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 24. bis 30. Juni sind im Großverkauf 933 Zentner Butter abgesetzt worden zum Durchschnittspreis von 169,39 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. Juli. Bericht der Firma Gust. Schülke u. Sohn. Das Geschäft lag Anfang dieser Woche ebenfalls ruhig, jedoch macht sich seit Mitte der Woche, also mit Beginn der Ferienzeit, eine etwas bessere Stimmung bemerkbar. Die Badeorte haben einen erhöhten Bedarf und wird von dort stärker beordert. Dänemark hat auch in dieser Woche seine Notierung ermäßigt und zwar um 3.— Kr., jedoch ist anzunehmen, daß damit der niedrigste Stand erreicht ist. Holland und die Baltischen Staaten notieren ziemlich unverändert. Die Berliner und Hamburger Notierungen blieben in der ganzen Woche unverändert. — Schmalz. Nachdem die amerikanischen Forderungen anfangs der Woche weiter ermäßigt worden sind, zogen die Preise Ende der Woche wieder eine Kleinigkeit an. Der Schmalzabfall ist nach wie vor sehr klein.

Dresden, 3. Juli. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Mit Beginn des neuen Monats hat das Buttergeschäft erfreulicherweise eine Zunahme der Nachfrage, namentlich aus der Provinz zu verzeichnen gehabt. Die Eingänge sind zwar immer noch umfangreich und genügen den Bedarf zu decken.

Leipzig, 3. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis u. Co. Die Nachfrage auf dem hiesigen Buttermarkt hat sich in den letzten Tagen etwas gebessert und es konnte besonders einwandfreie Ware glatt geräumt werden. Die Forderungen vom Auslande sind etwas zurückgegangen, was aber ohne Einfluß auf die deutschen Notierungen für erste Qualitäten bleibt, weil die ausländische Butter gegen deutsche seither zu teuer war. Nur abweichende Qualitäten werden nach wie vor dringend angeboten und diese sind auch bei Preisconzessionen vernachlässigt.

Käse.

Dresden, 3. Juli. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Die große Produktion von Weiskäse im Allgäu in Verbindung mit den schlechten Absatzverhältnissen haben nun doch wieder eine Ermäßigung der Preise bewirkt. Das Emmentalergeschäft ist etwas freundlicher geworden. In Ebamer Vollfettware kann nach wie vor ein guter Verbrauch verzeichnet werden. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betragen per Zentner: Pa. echter Emmentaler 166—168 M, pa. bayer. Emmentaler vollfett 140—148 M, pa. bayer. Stangenkäse, 20 proz. 58—63 M, 40 proz. 90—95 M, pa. bayer. Romadur, 20 proz. in Stanniol u. Etif. 75—80 M, 40 proz. in Stanniol u. Etif. 95—100 M, pa. bayer. Weiskäse, vollfett 165 bis 110 M, pa. holl. Ebamer, vollfett 92—98 M, pa. echter Roquefort 150 Mark, pa. dän. Edelkäse, vollfett 145 M, pa. Camembert in Stanniol u. Holzsch. ca. 125 Gr., 30—32 S p. Stück, ca. 350 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig, 80—90 S per Stück.

Köln, 5. Juli. Bericht der Firma Ferd. Grottefeldt jr. Das Geschäft war in der letzten Woche trotz der eingesetzten Wärme nicht belebter wie sonst. Auch die Preise hielten sich im großen und ganzen auf

Suche zum 15. Juli einen tüchtigen, nicht zu jungen (102)

ersten Gehilfen,

welcher in Frischmilch- und Sahebehandlung, Ammon.-Eismaschine firm ist, an peinlichste Sauberkeit u. selbständ. Arbeiten gewöhnt u. Führerschein bes. Lückenlose Zeugnisabschriften sowie Gehaltsanpr. erbeten an Mag. Schweiger, Molkerei Kempe, Heidenau-Dresden.

Wir suchen zu möglichst sofortigen Antritt einen soliden, ehrlichen

Gehilfen

für Milchverhand u. Buttermilch. Derf. muß den Verwalter vollständig vertreten können, Gehalt 80—100 Mark (Dauerstellung) bei freier Station und Kassen. Gut empfohl. junge Leute wollen Bewerbungen und Zeugnisse einbringen unter Genossenschaft 373 an diese Zeitung.

Gesucht zum baldigen Antritt ein in der Herstellung von Rahmkäse (Gervais) erfahrener

Weiskäfer

der für erstklassige Ware Garantie leistet. Ferner ein

junger Mann

für alle vorkommenden Arbeiten. Angeb. erb. unter 368 an d. Ztg.

Zuverläss. Ehepaar oder Milchfahrer

für Stadtwagen zu sofort gesucht. Kunden sind vorhanden. Wohnung wird gestellt. Zu melden mit Gehaltsanprüchen unter 379 an diese Zeitung.

Tüchtiger, unverheirateter (302)

Harzkäfer,

der für die Herstellung feinst. Ware volle Gewähr bietet, erhält angenehme Stellung gegen gute Bezahlung bei sofortigem Antritt.

Molkerei e. G. m. b. H. Freden a. Leine, Prov. Hann.

Wegen Annahme einer Obermeierstelle suchen wir zu sof. einen tüchtigen, erfahrenen (107)

Oberkäfer

der in Hart- und Weiskäseerei fix ist. Angeb. erb.

Milchzentrale e. G. m. b. H. Vätjenburg. Döffe, Inspektor.

Wir suchen zum 15. Juli event. a. früher einen durchaus tüchtigen, selbständigen, evangelischen

Käfer,

welcher den praktischen Betrieb auch bei Abwesenheit der Besitzer allein führen kann, firm ist sowohl in der Herstellung von Brie, Camembert, Limburger, Tilsiter usw., sowie auch in der Bereitung einer erstklassigen Buttr. Anf.-Geh. 70 M bei freier Station. Zeugn.-Abschr. sind zu senden an (47)

Meierei Dornbusch, Bez. Hamburg. Wagner & Wacdefin.

Suche zum baldigen Antritt od. 15. Juli einen jungen, fleiß. Mann als (10 923)

Milchfutscher

u. zur Besorgung von 60 Schwein. bei gutem Gehalt und Trintgeld bei freier Station.

Molkerei Falkenhain

Krs. Schöna u. Ragbach.

Ehrl. junger Mann,

16—17 Jahre, für Milchhandel u. sonstige Arbeiten sof. gesucht. (353)

Erich Hader

Uelzen, Karlstraße 5.

Tüchtige

Meierin

zu sofort oder später gesucht. Geh. 50 Mark. (175)

Molkereigenossenschaft Katerbeck bei Harfeld, Bez. Hamburg.

Ehrlicher, zuverlässiger

Milchfutscher

kann sofort hiesige Stellung bei Milchverkaufswagen und sonstigen Arbeiten antreten. Anfangsgehalt monatlich 50 Mark. (226)

Meierei Grönwohld, Krs. Stormarn

Suche ältere, tüchtige, gewissenh.

Meierin

zu sofortigem Antritt. Gehalt nach Uebereinkunft. (170)

Central-Molkerei Göttingen.

Suche zum 15. Juli eine einfache, fleißige (84)

Meierin

für frauenlosen Haushalt u. Hilfe im Betrieb. Bei Tüchtigkeit gutes Gehalt.

Molkerei Falkenhain,

Kreis Schöna u. d. Ragbach.

Den Bewerbern um die Gehilfenstelle zur Nachricht, daß die Stelle besetzt ist, und sagen wir allen Bewerbern besten Dank. (300)

Gen.-Molk. Chemnitz, e. G. m. b. H. Sager.

Stelle besetzt. Den geehrten Bewerbern besten Dank. (349)

Genoss.-Molk. u. Dampfmühle e. G. m. u. H. Fintel.

gleicher Höhe wie die Vornwoche. Schweiz. Echte, vollsaftige Emmentaler werden täglich knapper, was Veranlassung gab, sich größere Kosten einzudecken. Einzelne Vertreter haben bereits seitens ihrer Exporthäuser Verkaufssperre. Bayerische Ware brachte wohl den gleichen Umsatz wie bisher. Holland. Hier war der Umsatz etwas größer, besonders für 40 Proz. Ware. Der flottere Handel brachte eine Preiserhöhung von 2.— fl. p. 50 Kg. Hoffentlich macht sich nunmehr infolge des wärmeren Wetters ein erhöhter Umsatz bemerkbar, was unserer Branche zu gönnen wäre. Tilziter. Auch wurde hier abgesetzt, jedoch werden Spezialmarken bevorzugt (Kleeblatt, Extra). Weichkäse. Hier nimmt man eine abwartende Stellung ein, da mit einer wesentlichen Preisreduzierung zu rechnen ist. Richtungspreise waren notierungsgemäß.

Bieh.

Hannover = Langenhagen, 3. Juli. Auftrieb: 118 Ferkel und Läufer. Es kosteten in Markt: 6—8 Wochen alte Ferkel 30—38, 8—12 Wochen alte Ferkel 38—50, 3—4 Monate alte Läufer 50—75. Handel: langsam. Nächster Markt am 10. Juli.

Bremen, 5. Juli. Bremer Schweinemarkt. Auftrieb: 1095 Stüd. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Pfennigen: 1. 74—76, 2. 72—73, 3. 69—71, 4. 65—68.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 5. Juli. Der Getreidemarkt war ruhig aber unnachgiebig. Die fortdauernde unbeständige Witterung erweckt Besorgnis wegen der Ernte. Amerika hatte Feiertag, deshalb fehlte von dort jede Anregung. Die Forderungen für eis-Ware waren nicht viel verändert. Durch die bisherigen Beschlüsse bezüglich der Zölle und Einfuhrschieine ist man noch nicht im klaren, wie sie sich auswirken werden. Deshalb bleibt vordere Ware gefragt, während für spätere Termine Unternehmungslust fehlt. Weizen wenig verändert, dagegen Roggen durchweg fest bei um 2 M höheren Ankaufspreisen. Gerste ist in Futtermaterial begehrt. Hafer war weiter fest. Mais vom Auslande höher und auch hier besonders für Ware gefragt, welche noch vor der Zollerhöhung ins Land kommt. Roggenmehl fest, Weizenmehl ruhig. — Amtliche Frühmarktpreise: Hafer, guter 227 bis 240, mittlerer 222—226, Gerste 225—235, Futterweizen 326—332, kleiner Mais 215—220, Taubenerbsen 320—340, Roggenkleie 116—120, Weizenkleie 107—115. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 301, September 263—262,50, Oktober 263, Roggen, märkischer 209—212, Juli 220—221, September 206,50—205,50, Oktober 208—207, Sommergerste 205—212, Wintergerste 190—204, Hafer, märkischer 204—203, Juli 194, Mais (lofto Berlin) 171—174, Juli 157, Weizenmehl 37,75—39,75, Roggenmehl 29,50—30,75, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11,20, Viktoriaerbsen 35 bis 46, kleine Speiseerbsen 30—34, Futtererbsen 22—27, Pelusken 23,50 bis 27,50, Ackerbohnen 22—24,50, Widen 32—33, Lupinen blau 14,50 bis 16,50, Lupinen, gelb 19—21,50, Rapstuchen 14,20—14,40, Leinfuchen 19 bis 19,50, Trodenstachel 10—10,50, Sojaströten 20,10—20,60, Kartoffelflocken 22,70—23,30.

Hamburg, 5. Juli. Getreide. Geschäft sehr klein. Leichte Preis-schwankungen. Weizen 300—310, Roggen 205—212, Wintergerste 180 bis 182, Sommergerste 200—210, Auslandsgerste 160, Mais 130—140, Lein-saat 19—19,50 Markt.

Berlin, 5. Juli. Berliner Kartoffel- = Erzeugerpreise, waggonfrei märkische Station, amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 1,90—2,10 Markt, rote Kartoffeln 2,30—2,50 Markt, gelbfleischige Kartoffeln 3,00 bis 3,30 Markt. — Neue Kartoffeln: weißfleischige 5,50—6,00, gelbfleischige 6,50—7,00 Markt.

Bremen, 5. Juli. Weizen: Manitoba 1 14,80, Manitoba 2 14,30, Barusso 76 Kg., schwimmend 13,60; Roggen: deutscher 12,25, amerikanischer 10,25; Gerste: donaurussische 8,50, La Plata 8,40, Weizen 3 9,50, amerik. white clippe 8,60, La Plata 8,50; Mais: La Plata 7,70, La Plata aus Dampfer „Hartfiede“ 7,45, Donau-Galfoz 7,45. Tendenz: fest.

Saure Milch?



Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flug-schrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgebrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stüd 3 M., 500 Stüd 12,50 M.

Milchkannenzettel, 6 × 16 cm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser kühlen!“ bezw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 Pfg. für 100 Stüd, 2,25 M für 500 Stüd bezw. 3,75 M für 1000 Stüd postfrei durch die

Buchhandlung der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Suche für meine Molkerei und Käseerei in Unterfranken mit gutem Absatzgebiet zwecks Erweiterung d. Fabrikat. u. des Handels tüchtig, jüngeren

Fachmann,

katholisch, mit Kapital als Teilhaber. Günt. Existenz. Einheirat nicht ausgeschlossen. Angeb. unter 372 an diese Zeitung erbeten.

Sarzkäseerei

mit großen Räumen und Wohnung umstandehalber sofort zu verkaufen. Angebote unter Nr. 354 an diese Zeitung.

Suche zur baldigen Uebernahme eine gutgehende

Molkerei

mit ca. 1500 Liter Milch täglich, Prov. Hannover od. Mecklenburg. Reflektiert wird nur auf reelle Objekte. Kauf oder Pacht gleich. Gefl. Angebote unter S. S. 345 an diese Zeitung.

Junger

Molkereifachmann

31 Jahre, möchte sich gern an Molkerei oder Käseerei beteiligen. Übernehme auch Filiale, Lebensmittel- oder Milchgeschäft, oder die Geschäftsführung von Butter- und Käsegroßhandlung. Kautions kann gestellt werden. Beste Angebote unter 369 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkauf.

Molkerei in gepachtetem Gebäude nebst Privatwohnung nebenan, im Oldenburgischen, Maschinen, Neuzeit, Tiefkühlanlage, Milchquantum Sommer 2000, Winter ca. 1000 Liter, steht unter günstigen Bedingungen und normalem Werte weg. anderweitigen Unternehmens zu verkaufen. Antritt kann sofort erfolgen. Offerten sind zu richten u. Nr. 377 an diese Zeitung.

Suche kleine

Molkerei

zu pachten, auch stillliegende. Angebote sind zu richten unter S. R. Nr. 374 an diese Zeitung.

Block-



Käse, wie Tilziter, Schweizer, Steppen u. dgl. nach dem Kochverfahren, wohl nicht mehr genügend Anflug in Konsumentenzirkeln finden, weil der gute, natürliche Geschmack bei d. Kochprozeß beeinflusst wird. Wohl aber sind Blockkäse, welche nach natürlichem Verfahren aus frischem Bruch geformt und gepreßt und so zur Reife gebracht, außerordentl. begehrt, weil nur hierbei der echte Eigengeschmack die Sorten erhalten bleibt. Auch bedor. der Kaufmann die Blockform gegenüber einer runden.

Jeder Molkerei, welche leistungsfähig bleiben will, empfehle daher meine zerlegbare Patent-Käse-Formpresse, mit welcher dieser vorzügliche Blockkäse hergestellt wird und zwar alle Sülz- u. Sauermilch-Käsesorten in Hartkäsen. Also ein Universal-Gerät von groß, prakt. Wert. Eine Patent-Käseformpresse für 500 Liter kostet ab hier 100 M gegen Nachnahme. (366 Krumbach, Käse-Besitzer, Demmin.

Für Molkereien!

Quittungshefte, 8½ × 17 cm je 50 Quittungen, à St. 15 Pfg., 10 St. 1 20, 50 St. 5.—

Lieferscheinebücher mit Empfangs-schein, 10½ × 21 cm je 100 Blatt zum Durchschreiben, in Pappband, 1 St. 60 Pfg., 10 St. 5 50, 50 St. 25.—

Kl. Kontribücher, 10½ × 16½ cm für den Barverkauf, mit Mk. und Pfg.-Rubrik, in Papp-einband, 32 Seiten 15 Pfg., 64 S. 20 Pfg., 96 S. 25 Pfg.

Motizbücher, 10 × 16 cm schwarzer Einband 200 S. kariertes holzfreies Papier, 25 Pfg.

am Lager stets vorrätig

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Molkerei, Milch- oder Butterge-schäft, von langj. Nachm. zu pacht. oder kaufen gesucht, wo 2000 Mt. zur Übernahme genügt. Ang. unt. 390 an diese Zeitung erbeten.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht, pr. 100 Stüd 2,75 Mt., bei größer. Mengen Preisermäßigung. Ver-langen Sie Gratismuster. (355 C. Schumacher, Berlin, Bernauerstraße 49.

Sehr gut erhaltener

Wärmeaustauscher

7—8000 Liter Leistung, zu verkauf. Offerten unter Nr. 378 an diese Zeitung.

Original Mhlbornischer

Kohlensäure-Verdampfungskühler

1000 Ltr. stündl. Leistung, neu ver-zinnt, in Werkpadung, mit voller Garantie, ist, weil überzählig, sof. billigst lieferbar.

Walter Selter

Düsseldorf-Gerresheim.

Suchen einen gebrauchten, guter-haltenden

Milch-Vorkühler

Länge der Kühlfläche 180 bis 200 cm., Höhe 80 cm. bis 100 cm., mit einem Wasserdurchgang von 1½ b. 2 Zoll, am liebst. Fassonrohrkühler. Grevenbroicher Molkerei.

Kaltwasserbassin,

neu oder wenig gebraucht, sucht zu kaufen. (359 Centralkäseerei Kühnhausen-Erfurt.

Ich kaufe einen gebrauchten, gut erhaltenen (343

Milchverkaufswagen

für ca. 200 Liter Inhalt mit Iso-lierung resp. Eisführung. Ang. an P. Braase, Dampfmolkerei Bieh (Ostbahn.)

Butterformmaschine

und

Knetmaschine

ca. 100 Ztm. Durchmesser, sofort zu kaufen gesucht. Preisangebote er-bittet (337

E. Krebs, Wejermünde L.

Adolfstraße 8.

Ländliche Gen.-Molkerei in Nähe zweier Großstädte Norddeutschlands sucht

Butter

nach Hamburg, od. Berlin. Notier zu kaufen. Offerten nebst Preis unter B. S. 214 an diese Zeitung.

Wir suchen Dauerabnehmer für vollfetten und halbfetten

Tilziter Käse, vollf. Steinbuscher, Limburger u. ca. 20-proz. Stangenkäse. Meierei Dornbusch, Bez. Hamburg

Camembert,

hergestellt aus reiner Gebirgsmilch hochfein im Geschmack, haltb. War

Speisequarg

hochfein im Geschmack, laufend ab-zugeben (357

Molkerei Nieder-Gemünden,

Oberhessen.

Kaufen jeden Posten prima

Speisequarg

u. bitten um Preisangebote frank hier (367

Grevenbroicher Molkerei.

Suche von Molkerei 6—10 Ztr.

Butter

wöchentlich gegen Kasse zu kaufen Preisangebote erb. (39

Molkerei Jarpen

bei Reinfeld in Holstein.

E. Schwenn.

Verbandmolk., günstig geleg. zum westfäl. Industriebezirk, hat auf Jahresabschluß 1000 bis 1500 Liter **Vollmilch** evtl. auch mehr, an zahlungsfähig. Abnehmer abzugeben. Milch ist gereinigt, dauererhitzt tiefgeföhlt u. garantiert haltbar. Angeb. unter 370 an diese Zeitung erbeten.

Vollmilch

von Genossenschaft Nähe des Industriegebietes bei Jahresabschluß zu kaufen gesucht. Angeb. unter 367 an diese Zeitung erbeten.

Tafelbutter,

10.— M. unter Berliner Höchstnot. gegen Nachnahme abzugeben. (365) **Molkerei Dopönen** Kreis Stallupönen.

Ich suche für mein Spezialsahegeschäft in größerer Stadt Westdeutschlands täglich 400 Liter garantiert haltbare, 33 Proz.

Schlagjahne.

Erbitte Angebote von Oldenburg. oder Hannoverischer Genoss.-Molk. mit äußerstem Preis ab Station b. dauernder Abnahme. Kann. werd. gestellt. Angeb. erb. unter Sahnevertrieb 364 an diese Zeitung.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse. **Heinr. Willke, Käsefabr.** Harsum i. Hann.

Stellen-Gesuche.

Verheirateter Molkerei-Fachmann, sucht, gest. auf gute Zeugnisse Dauerstellung. Selbiger ist 10 Jahre b. Fach und mit sämtl. Arbeiten aufs beste vertraut. Besitze gute Erfahrungen in der Herstellung verschiedener Sorten Käse sow. feinst. Butter. Mit sämtlichen Maschinen (Rührmaschine), b. ich bestens vertraut und führe Reparaturen selbst aus. Etwas Kautions kann gestellt werden. Werte Angebote unter P. B. 313 an diese Zeitung.

Alg. Molk.- und Käsefachmann, mit sämtlichen Maschinen, auch Ammoniak- und Kohlenäure-Rührmaschinen, Buterei, Annahme sow. in der Herstellung von sämtlichen Algäuer Weiskäseforten bestens vertraut, sucht zum 15. 7. evtl. ein. Tage früher Stellung. Selb. ist 9 Jahre im Fach, hat die Gehilfenpr. mit der Note „sehr gut“ abgelegt. Die besten Zeugn. zu Dienst. W. Angebote an **Wilhelm Gusteiger,** Liebenwalde bei Berlin. (289)

Junger, intelligenter

Fachmann,

durch langjährige Tätigkeit i. städt. u. ländl. Betrieben in allen Zweig. des Faches gründlich durchgebildet, Fachschule mit gutem Erfolg absolviert, sucht zum baldigen Antr. passenden Wirkungskreis in städt. Milchverforgung. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Angebote unter Nr. 286 an diese Zeitung erbeten.

Älterer Fachmann, mit der Harzkäseerei vertraut, sucht Vertrauensstellg., kleine Verkaufsstelle oder kleine Pachtung, wo 1500 Mk. genügen. Offerten unt. Nr. 285 an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkerei- und Käsefachmann sucht zu bald oder später Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Selb. ist 24 J. alt und mit allen im Fach vorl. Arbeiten vertraut. Molkereischule mit „gut“ absolviert. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen auf Wunsch zur Verfügung. Werte Angebote erbittet (387) **E. Wante, Schweißin, Krs. Röslin.**

Strebl. Molkereifachmann

28 Jahre alt, ledig, mit sämtlichen Facharbeiten best. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum baldig. Antritt Dauerstellg. als Seizer u. Maschinist, oder sonst. Vertrauenspost. in größ. Betrieb. Geg. gleich. Werte Angeb. erb. (386)

Franz Sahm, p. Adr. Brause Gutsstadt, Markt 86.

Molkereifachmann und Chauffeur, 25 Jahre, sucht zum 15. Juli Stell. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut und im Besitze sämtl. Führerscheine (reparaturkundig). Referenzen und gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Frdl. Angebote erb. **E. Gerstmann, Benzen a. Elbe,** Berlinerstraße 22. 338

Tüchtiger Fachmann,

von Kind auf beim Fach, sucht, gest. auf gute Zeugn. u. Empfehlg., für sofort Dauerstellg. als Betriebsleiter, Obermeister, Gutsmeister oder 1. Gehilfe. Selbiger ist kaufmänn. u. technisch gebildet und mit sämtl. ins Fach schlagend. Arbeiten aufs beste vertraut, hat größere u. kleinere Betriebe mit Erfolg geleitet und führt Reparaturen selbst aus. Kautions kann gestellt werden. Frdl. Angebote erbeten unter 381 an d. Zeitung.



Alg. Käse-Meister,

ledig, firm in allen Weiskäseereien, ebenso im Molkereiwesen wie in Maschinen, sucht, gest. auf sehr gute Zeugnisse und Referenzen, Vertrauensstellung. Selb. ist vertraut in Buchführung und Rechnungswesen. Antritt nach Belieben. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. 388 an diese Ztg.



Tücht., strebl., solid. Fachmann, Mitte 20er, mit allen ins Fach schl. Arbeit. vertraut, absolut sicher in der kaufm. u. techn. Buchführung, sowie gut. Rechner im Abrechn. Wesen, läng. Jahre im Frischmilch- u. Schlagjahnevertrieb tätig gewesen, Molk.-Schule in bestem Erfolg absolviert, sucht zu sofort bezw. etwas später Stellg. als erster od. sonst. Vertr.-Posten. Werte Angeb. erb. **E. Rume, Grave b. Holzwinden a. Weser.** (391)

Junger Mann,

20 Jahre, welcher mit Pferden umgehen kann, sucht Stellung im Milchgeschäft. Selb. ist willig und unterzieht sich jeder Arbeit. Werte Angebote erbeten. (385)

Karl Brodmann, Goslar a. S., Bäckerstraße 80, II.

Tüchtiger, ehrl. junger Mann, sucht zu sofort oder später Stellung als Milchfischer oder Verkäufer, im Vertrieb mit der Kundschaft best. bewandert, gut. Pferdepfleger, längere Zeit in Molkerei, Flaschenmilchbetrieb, tätig, auch Verkaufswagen gefahren. Alle Arbeiten werden gern ausgeführt. Werte Angebote erbittet unter Nr. 383 an diese Zeitung.

Fräulein,

mit Schneiderei, Kochen u. Baden vertraut, sucht baldmögl. selbständ. Wirkungskreis, auch zur Führung eines frauenlosen Haushalts. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben unt. Nr. 394 durch diese Zeitung.

Keinem Lehrling

darf der „Milchw. Zeitsaden“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M. wird das schön gebundene Buch geliefert von der **Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.**

Junger

Molkereigehilfe

18 Jahre alt, mit allen Facharbeit. aufs beste vertraut, sucht zu sofort Stellung. (290)

Arthur Beder, Rüneburg, Wallstraße 16, 1. Etage.

Kräftiger und tüchtiger 19 jähr.

Molkereigehilfe,

der mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 15. 7. oder später Stellung. Werte Angebote erbittet **H. Qualmann, Molkerei** Pasewalk in Pommern. (335)

Molkereigehilfe, 21 Jahre, mit Buterei, eim. Käseerei, Kessel und Maschinenführ. vertr., sucht zum 15. Juli Stellung. Ang. erb. **Alfons Kauf, Meise, Ring 71.** (339)

Suche zum 15. Juli Stellg. als Gehilfe.

Selbiger ist im hiesigen Betriebe schon längere Zeit tätig, wünscht sich deshalb zu verändern. Kräftig, in allen Zweigen des Faches gut vertraut, scheut keine Arbeit. Gute Zeugnisse vorhanden. Norddeutschland bevorzugt Werte Angebote sind zu richten an (382)

Hans Hilfen

Molkerei Rodenhansen (Rheinfalz).

Tücht., kräftiger und ehrlicher

Arbeitsbursche

sucht Stellung in Molkerei zum 15. 7. oder sofort. Mit Schweinezucht vertraut, evtl. auch als Milchverkäufer. Angeb. unter Nr. 380 an diese Zeitung.

Junger, strebsamer, solider

Gehilfe

sucht, gest. auf sehr gute Zeugnisse u. Empfehlungen, zum 15. d. Mts. andern. Dauerstellung. Mit sämtlichen Arbeiten des Faches durchaus vertraut. Auch Kontor und Käseerei. Werte Angebote erbeten an **H. Dauenroth, Molk.-Geh.** Seggerde b. Weserlingen. (392)

Tüchtiger Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 15. 7. evtl. etwas später Stellung. Werte Angebote erbittet (395)

Albert Masmann

Hartenholm in Holstein.

Tüchtiger, solider Gehilfe

25 Jahre alt, in ungekünd. Stellg., in allen Abteilungen des Faches ausgebildet, mit besten Zeugnissen und Empfehlungen, sucht Stellung im städtischen Betriebe, Milchgeschäft oder Buttergroßhandlung. Würde evtl. auch Verkaufswagen mit übernehmen. Beste Umgangsformen mit der Kundschaft. Such. ist an selbstständiges flottes Arbeit. gewöhnt und scheut auch sonst keine Arbeit. Gegend gleich. Frdl. Angebote mit Gehaltsangaben erbet. unter Nr. 397 an d. Ztg.

Alt., selbständ., tüchtig. Tilfiter-Käfer, zuletzt 5 Jahre einen städt. Betrieb geleit., sucht, gest. auf pa. Zeugnisse u. Empfehlungen zu sofort oder 1. August pass. Stellung. Gegend gleich. Werte Angeb. erbeten an **Frau Dietrich, Essen a. Ruhr, Söllingstr. 22.** (398)

Erfahrener Molkereigehilfe,

vorwärtsstr., solide, mit Tilfiter Käseerei, Buterei, Milchunterfuch., Schweinemast, sämtl. Maschinen u. Arbeiten vertr., als selbst. und 1. Gehilfe in größeren Betrieben tätig gewesen, sucht gest. auf gute Zeugn. u. Empfehlungen zu sofort Stellg. Werte Angebote erbittet **Kasperett, Tilfiter-Morktshemen.** (324)

Filialleiterin,

1. Kraft, m. langj. Zeugn., sucht Stellung i. Käse- u. Butterspezialgeschäft z. 15. 8. oder später. Such. übernimmt auch Geschäft auf eigen. Rechn. Offerten zu richten unt. Nr. 384 an diese Zeitung.

Junger, strebsamer

Gehilfe

mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. 7. 26 oder 1. 8. 26 Stellung. Gehalt nach Uebereinkunft. Gefl. Angebote sind zu richten unter Nr. 342 an diese Zeitung.

Gehilfe

22 Jahre, welcher m. Sahnefisch-, Limburger sowie Quargbereitung aufs beste vertraut, d. Führerschein 2 u. 3 b. bes., und sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. 7. od. 1. 8. 26 Stellung. Angebote erbittet, **Edmund Göge, Braunschweig,** Rotentamp 1.

Junger Gehilfe

23 Jahre alt, mit allen Arbeiten des Molkereifaches wohl vertraut, ebenso in der Bedienung der neuzeitlichen Maschinen, sucht zum 25. Juli Stellung. Gefl. Angebote sind zu richten an (276) **Herm. Brandes, Central-Molkerei, Wolfenbüttel.**

Strebsamer Gehilfe,

5 Jahre im Fach, sucht bis zum 15. 7. Stellung um sich in der Weiskäseerei zu vervollkommen. Frdl. Angebote erbittet spätestens zum 13. 7. (336)

Herbert Knappe, Käseerei Mertendorf b. Naumburg a. Saale.

Junger Gehilfe

19 Jahre alt, vertraut mit sämtlichen Facharbeiten, sucht zum 15. Juli anderweitig Stellung. Angebote erbeten an **Heinz Ripp, Molkereigehilfe, Grimmen in Pommern,** Rüdertstraße 9 a. 291

Tüchtiger Fachmann,

27 Jahre alt, sucht z. sofortigen Antritt, evtl. zum 15. Juli Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe, Käfer oder sonst. Vertrauensposten, Molkereischule absolviert. Gute Zeugn. stehen zu Diensten. Werte Angeb. erbittet (318)

Gustav Ruhnke, Arnsberg bei Treptow an d. Rega.

Tüchtiger, strebsamer (316)

Gehilfe

24 Jahre alt, der in ländl. sowie städtischen Betrieben als Gehilfe tätig war, mit sämtl. Facharbeiten vertraut ist, sucht z. sofort Stellung. Werte Angebote bitte richten an **Robert Göke, Essen-Ruhr,** Turmstraße 6. 316

Tüchtiger, gewissenhafter

Schweinefütterer,

verheiratet, sucht zu bald oder sp. Stellung. Frau würde auch im Betriebe mit helfen. Werte Ang. unter E. B. 314 an diese Zeitung.

Für angehenden, ig., kräftigen

Gehilfen

sucht bald oder 1. August Stellung **Molk.-Gen. Hungen, D.-Hessen.**

Ich suche für fixen (360)

jungen Mann,

23 Jahre alt, ein. Jahre in Hart- u. Weiskäsl. tätig gewesen, mit der Buchführung vollständig vertraut, mit national. Gesinnung, aus best. bürgerl. Familie, mit den besten Zeugnissen u. Empfehlungen Stellung in Käseerei od. als Obermeister oder sonst. Vertr.-Posten.

Joh. Eilers, Molkereibesitzer Bredersfeld i. W. Telefon 28.

Kräftige, tüchtige (322)

Meierin

firm in neuzeitlichen Maschinen, Buterei, Weiskäsl., Tilf., Kontor- u. all. ins Fach schlagenden Arb., sucht, gest. auf gute Zeugnisse Stell. Ueberr. auch Führung der Wirtschaft. Angebote erbittet (322) **Auguste Sibiski, Dampfmoikerei** Essenrode bei Braunschweig.

Junger Gehilfe,
21 Jahre alt, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung. Selbiger ist mit
allen Molkerei- wie Käsearbeit.
gut vertraut. Beste Zeugnisse vor-
handen. Gegend gleich. Um werthe
Angebote bittet **Erich Knuth, Poitz**
in Pomm., Peeneferde. (319)

Molkereigehilfe,

19½ Jahre alt, tüchtig, solide und
ehrlich, mit sämtl. Facharbeiten
bestens vertraut, sucht zum 15. Juli
gute Dauerstellung. Auch ist selb.
bereits als erster tätig gewesen u.
sicher, guter Rechner. Frdl. An-
gebote erbeten an

M. Schwinger,
Molkerei Lübbow in Hann.

Molkereigehilfe, 24 Jahre alt,
sucht zum 15. Juli Stellung. Such-
t bewandert in der Tils. Käse-
romadur und Limburger, sowie m.
sämtl. Molkereimaschinen. W. Ang.
erb. Hindrigkeit, Milchhof Böt-
lingen, Saargebiet. (317)

Meister, an selbst., gewissenhaft.
Arbeiten gewöhnter **Gehilfe, Ditr.,**
Tilsiter, Hart-, auch Weichkäse, in
Schweinefleisch und -Fisch sowie
Mühlenbetrieb best. erfahr., sucht
zum baldig. Antritt Dauerstellung.
Gute Zeugnisse vorh. Ang. unter
Molk. in Holstein 332 an diese Ztg.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe

sucht zum 15. 7. Stellung, vertraut
mit allen i. Fach schlagenden Ar-
beiten, sowie Hart- und Weichkäse.
Gefl. Angebote sind zu richten an
Molkereigehilfe G. Anor,
Gramschütz (Krs. Glogau).

Suche f. arbeitsfreudigen 22jähr.

Gehilfen

welcher hier 2 Jahre tätig war und
den ich aufs beste empfehlen kann,
anderweitig Stellung in modernem
Betrieb. Antritt kann sof. erfolgen.
Heinrich Ohms, Landsort,
Gr. Rottmersleben, Bez. Magdeb.

Junger, ehrl., kräftiger Mann,
18 Jahre alt, sucht für sofort oder
später Stellung als **Milchverkäufer**
od. **Molkereiarbeiter,** 2 Jahre schon
in Molkerei tätig. Selb. ist auch
guter Pferdepfleger. Zeugnisab-
schriften sind vorhanden. Werte
Angeb. an **Martin Geisler, Buer-**
Behnhausen, Weitz, Horstenstr. 107,
Molkerei-Produkte. 310

Junger Gehilfe

21 J. alt, kein Stundenarb., sucht z.
15. Juli Stelle, wenn möglich in
Betrieb, wo ihm Gelegen. zur wei-
teren Ausbild. in Käse- u. Milch-
arbeit geboten wird. W. Angebote erbittet (293)
Hermann Hesse, Molkereigehilfe
Eichershausen, Kr. Holzminden
in Braunschweig.

Suche für tüchtigen

Gehilfen

22 Jahre, zum 15. Juli Stellung.
Derfelbe ist sicherer, flotter Rechn.,
besitzt gute Handschrift und ist best.
vertraut mit Kessel, Maschinen u.
sonstigen Arbeiten. Gefl. Ang. erb.
Schröder, Bermalter,
Molkerei Knebeck.

Junger Mann,

18 Jahre alt, groß und kräftig, mit
Molkereiarbeiten bestens vertraut,
2½ Jahre in größerer neuzeitlicher
Verbandmolkerei tät. gewesen, sucht,
gestützt auf gute Zeugnisse zu sof.
Dauerstellung, auch als Milch-
verkäufer. Werte Angebote erb.

Wilhelm Winger, Wolfen
b. Bitterfeld, Thalheimerstr. 6 b.

Tüchtiger Milchverkäufer,

23 Jahre alt, der mit d. Kundschaft
aufs beste umzugehen versteht, sucht
ab 15. Juli Stellung. Angebote
unter Nr. 294 durch die Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Molkereigehilfe.

22 Jahre alt, sucht zum 1. August eventuell auch früher anderweitig Stel-
lung, am liebsten als erster. Selbiger ist tüchtig und gewissenhaft, firm
in der Bedienung neuzeitlicher Maschinen sowie in der Herstellung ver-
schiedener Sorten Käse und ff. Butter. Für Milchannahme und Kontor
äußerst zuverlässig. Wir können ihn daher jeder Molkerei bestens
empfehlen. (157)

Molkereiverein Neustettin i. Pomm.

Wir suchen für einen 23 jährigen Gehilfen

Stellung für Betrieb, evtl. Käse-
Molkerei **Holle, E. G.,** in Hannov.
Angebote sind zu richten an
Friedrich Busch, Braunschweig,
Helenenstraße 11. (251)

Strebsam. Gehilfe,

20 Jahre, an flottes und selbständ.
Arbeiten gewöhnt, vertr. mit allen
ins Fach schlagenden Arbeiten sow.
Kessel, Maschinen, Kühlenanlage,
Milchverband und Butterei, auch
gute Kenntnisse in Herstellung von
Quadratkäse, Romadur, Camemb.,
und Speise- und Käsequarg, sucht z.
1. 8. veränderungshalb. gute Dau-
erstellung wo Gelegenheit geboten,
sich in Quarg- und Harzkäseerei ein-
zuarbeiten, da großes Interesse dar-
vorhanden, oder auch für Betrieb
oder Butterei in größerer Molkerei.
Umgeg. Dresdens bevorzugt, aber
nicht Bedingung. In jetziger Stel-
lung über 1 Jahr tätig. Wenn an
einer guten und umsichtigen Kraft
gelegen ist, wollen Angebote eins.
unter **E. Nr. 238** an diese Zeitung.

Strebsamer Gehilfe.

21 Jahre alt, sucht zu sofort oder
15. 7. Stellung. Suchender ist mit
allen Facharbeiten bestens vertr.
sowie Kühlenmaschine und Dauerverh.
Gute Erfahrung in der Käseerei.
Werte Angebote erbeten an (232)
Gutke, Pustamin,
Kreis Schlawa, Pomm.

***** Harzkäse,

7 Jahre im Fach, mit sämtlichen
ins Fach schlagenden Arbeiten aufs
beste vertraut, sucht sich bald oder
später zu veränderen. Suchender ist
tatsächlich in der Lage, ein dauernd
einwandfreies, marktfähiges Pro-
dukt herzustellen. Angebote unter
Nr. 249 durch diese Zeitung.

***** 21 jähriger

Gehilfe

sucht dauernde Stellung. Derselb
weiß m. Butterei, Käseerei u. Mülh
Bescheid. Angebote an
Kiechhoff, Bermalter
Broddstedt i. Holst.

Suche zum 15. Juli für jungen
kräftigen (169)

Gehilfen

der hier seine Lehrzeit beendet hat,
Stellung zur weiteren Ausbildung.
Offerten mit Gehaltsangaben erb.
R. Wolf, Jnspr.

Udestedt b. Wieselbach (Thüringen).

Suche zum 15. od. sp. Stell. als
Oberm. v. 1. Gehilfe.
Erf. Zeugnisse stehen zu Diensten.
Angebote unter Nr. 202 durch diese
Zeitung.

Junger, strebsamer

Gehilfe

20 Jahre alt, vertraut mit sämtl.
ins Fach schlagenden Arbeiten sow.
Kessel, Maschinen, Butterei, Tilsit,
Limburger und Camembertkäseerei,
sucht zum 15. 7. passende Dauerstell.
Ditr. bevorz., jedoch nicht Bedin-
gung. Gute Zeugnisse vorhanden.
Frdl. Angebote erbittet (323)
Otto Rajewski, Molk. Effenrode
bei Fallersleben, Hann.

Molkereigehilfe, mehrere Jahre
in größeren städtischen u. ländlich.
Betrieben tätig gewesen und daher
mit allen ins Fach schlagenden Ar-
beiten gut vertraut und eingearb.,
Käseerei: Tilsiter, Limb., Quadrat-,
Ziegen-, Quargkäse, will. jede Arb.
ausf., sucht zu sof. oder 15. Stell.
Angeb. an **G. Kühn, Rodersdorf,**
(Schule), Kr. Rothenburg, D.-L.

Tüchtiger, selbständiger

Molkereigehilfe

und Weichkäse, Mitte 20er, mit pa.
Zeugnissen und Empfehlungen sucht
Dauerstellung. Angebote erbittet
Johann Sobotta, Simsdorf,
Kreis Neustadt, Oberchl.

Für tüchtigen, 23jährigen

Gehilfen

suchen wir zum 15. Juli od. früher
Stellung als 1. Gehilfe oder dergl.
Selb. ist drei Jahre bei uns tätig
gewesen u. können wir ihn bestens
empfehlen. (204)
Molkereigenossensch. Wefensleben,
Bz. Magdeb. Mellin, Betriebsl.

Tücht., strebs., mit allen Facharb.
städt. u. ländl. Betriebe vertrauter
Gehilfe, sucht, gest. auf gute, langj.
Zeugn., Stelle als Obermeister, 1.
Gehilfe usw. z. bald. Antr. Werte
Angebote an **Friedrich, Beuel** bei
Bonn, Siegburgerstr. 29. (197)

Tücht., sol. Gehilfe, Anf. 20. Dpr.,
sucht z. 15. Juli Stell., am liebsten
wo er sich i. d. Harzkäseerei vervollst.
kann, jedoch nicht Beding. Such. ist
vertraut mit Kessel, Maschinen u.
Milchuntersuchung. Hersteller von
guter Butter (flotter Butterform.),
sow. Tils., Limburg., Romadur-,
Quadrat- u. Weichkäse. Wo Räume
vorh., richte Käseerei ein. Besize
Kenntn. in d. Buchf. Geg. gleich.
Gute Zeugn. vorh. Angebote mit
Gehaltsang. erbittet **H. Szameit,**
Molk.-Gen. Sippplingen, Kr. Helm-
stedt (Brschw.) (144)

Molkereigehilfe, 21 Jahre, mit
Tils. Käseerei, elektr. Lichtanlage u.
Maschinen sowie Schweinefleisch gut
vertraut, seit 2½ Jahren in größ.
Stadt Betr. tätig, sucht zum 15. 7.
oder etwas sp. Dauerstellung. Gefl.
Angebote mit Gehaltsang. erbittet
M. Seidler, Molkereigehilfe, post-
lagernd Pilsallen, Ditr. (198)

Für jungen, kräftigen

Gehilfen

suchen Stellung zum 10. oder 15.
Juli in Molkerei mit Käseerei. Off.
erbittet (176)

Dampfmolkerei Loburg, E. G.
(Magdeburg).

Käseereigehilfe,

21 Jahre alt, sucht zum 15. Juli
oder einige Tage später Stellung.
Selbiger ist firm in der Herstellung
von Hart- und Weichkäse. Suchend.
ist mit sämtlichen Molkereiarbeit.
aufs beste vertraut. Werte Ang.
erb. **Werner Klotz, Milchzentrale**
Emden, Ostfriesland.

Junger (230)

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, im Besitze langjähr.
Zeugnisse, wünscht sich zum 15. Juli
zu veränderen. Bevorz. wird Stel-
lung für Kessel und Maschinen od.
Butterei m. Kontorarbeiten. Werte
Angebote mit Gehaltsang. erbittet
Otto Fricke, Molkereigenossensch.,
Bergen, Krs. Celle.

Für einen kräftig., 18½-jährigen

Lehrling

mit 2½-jähr. Lehrzeit in Molkerei
und Käseerei wird z. weiteren Aus-
bildung, hauptsächlich im Molkerei-
Betrieb, gute Lehrstelle gesucht.
Angebote an (330)

G. Reddmann, Essen-W., Ruhr,
Kurtiusstraße 116, III.

Tüchtiger, zuverlässiger

junger Mann,

19 Jahre alt, gelernter Schmie-
sucht Stellung als Milchverkäufer,
in ungekündigter Stellung noch
beschäftigt. Gute Referenzen vor-
handen. Gefl. Angebote unter Nr.
331 an diese Zeitung erbeten.

Tücht. Fachmannssohn, an selbst.
Arb. gew., u. firm in all. Teilen
sucht z. sofort. Antritt Stellung
Gute Zeugn. u. Empfehlung. Frdl.
Angeb. unter Nr. 292 an die Mol-
kerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Junger Mann,

22 Jahre alt, Landwirtssohn, such-
t Stellung
in Molkerei als Milchfahrer. Ge-
gend gleich. Briefliche Angebot
mit Gehaltsangaben erbittet (19)
Walter Wiegandt,
in Kahlseid bei Nachen,
Markt 109.

Suche zum 15. 7. 26 Stellung al

Buttermeister

in einer Stadt- oder Guts-Meierei
Erf. Zeugnisse stehen zu Diensten.
Werte Ang. an **J. Wotton, Berlin**
Triererstraße 41, bei Weismann.

An zuverlässiges Arbeiten gew.

Meierin

sucht zu bald Stellung. W. Ang.
mit Gehaltsang. bitte zu richt.
unter Nr. 333 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe

Mit 8000 Mark bar
suche ich ab Sept. oder später ein-
gutgehenden Molkerei-Betrieb
pachten oder zu kauf. Evtl. kom-
ein Molkerei-Produktengeschäft in
Milchhandlung in Frage. Bohnu-
muß vorhanden sein. Ausführli-
Angebote unter Nr. 235 an di-
Zeitung erbeten.

Dampfmolkerei

Kautschumen, im großen Ri-
dorf und Zentrum der Tils.
Niederung gelegen, mit guter G-
richtung, kommt am 7. Juli d.
zum gerichtl. Verkauf. Für J-
mann bietet das Objekt eine sic-
Erstanz. Auskunft erteilt
Hüsler, Schafmühlen (Ditr.)

Verpachte sofort meine

Dampfmolkerei

mit 45 Morgen Acker an tücht.
Fachmann, 3 Km. von Kreis-
u. z. Bahn, mit eigener Verk-
filiale. Circa 10 000 Mk. erfor-
lich. 5 Zimmerwohnung sofor-
ziehbar. Offerten unter „Z-
deutsch“ 187 an diese Zeitung.

Nachtmolkerei,

zu sofort zu übernehmen, po-
für Anfänger, nach Wunsch
Land. Eine komplette Einrid-
mit Separator, 500 Liter Stu-
leistung, mit Handbetrieb.
Einrichtung sind 1500.— Km-
Ueborgabe erforderlich. Die
richtung verkaufe auch z. Ab-
Preis 500.— Km. Perf-
Meldung bei
Otto Wadendorff in Roma,
Kreis Orlensburg, Ditr.

Suche sofort

Lebensmittel-

geschäft

mit Milchverkauf oder etw.
3000.— Mk. bar zur Verfü-
Wohnung muß vorhanden
Angebote unter Nr. 268 dur-
Zeitung.

Ich erfülle hiermit die traurige Pflicht, das Ableben meines lieben Bruders und Teilhabers,

Herrn **Eduard Hermann Michaelis**

bekannt zu geben. Unerwartet ist sein Tod durch Herzschlag eingetreten. Der mich dadurch betroffene Schmerz und Verlust ist unaussprechlich. Nicht nur die brüderliche Zusammengehörigkeit hat mich mit ihm innig verbunden, auch seine Aufopferung für das von mir im Jahre 1896 gegründete Geschäft, ist unersetzlich.

Nur seiner Hilfe, welche er mir seit annähernd 29 Jahren gewährte, habe ich es zu verdanken, daß unser Geschäft auf die jetzige Höhe gebracht wurde.

Leider hat er durch sein geschäftliches, unermüdliches Streben seine Gesundheit untergraben. Wer den Verstorbenen kannte, wird mir seine Anteilnahme nicht versagen.

Leipzig, den 3. 7. 26.

Gotthelf Michaelis
in Fa. Gotthelf Michaelis & Co.

Besonderer Umstände halber will ich meine in Ostpr. in groß. Kirchdorf, ohne Konkurrenz, schön geleg.

Dampfmolkerei

mit Schrotmühle und Mehlgeschäft, billiger Milch (bis 1500 Liter täglich leicht zu haben), mit circa 23 Morgen eigenem, prima Land, mit großem Hof, 6 Gebäuden, elektr. Licht, großer Wohnung, Stallung für ca. 60 Schweine, sofort zu verkaufen. Preis und Anzahlung nach Vereinbarung. Offerten unter Nr. 185 an diese Zeitung.

Wegen Neubau einer Molkerei beabsichtige ich hiesigen

modernen Betrieb

mit Milchversand sowie gr. Käseerei und Schweinemästerei anderweitig zu verkaufen. Gefl. Anfr. bitte an Molkereibesitzer F. Krüger, Neubruchhausen, Kreis Syke zu richten. (111)

Dampfmolkerei

im Harz, mit Buttereie und Käse-Einrichtg., hypotheckenfrei, m. ein. Versch.-Wert von 72 000 Rmk., bei 10—15 000 Rmk. Anzahlung für 30 000 Rmk. zu verkaufen. Sämtl. Erzeugnisse werden in nah. Stadt direkt abgesetzt. Kostenlose Vermittlung durch (82)

E. Bundgaard
Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei,

Wind- und Dampfmühle, Sägerei, Bäckerei mit größerem Wohnhaus, Garten und Wiese, arrondiert im Dorfe gelegen, seit 15 Jahren im Besitze der jetzigen Inhaber, wegen Auseinanderlegung zu verkaufen. Das Objekt eignet sich auch für 2 Inhaber und ist ca. 1 Hekt. groß. Milchlieferung z. Jt. 2—3000 Lit., ungefährender Milchpreis z. Jt. ca. 8 Pf. pro Liter gegen freie Rückgabe von 80 Prozent Magermilch. Forderung 40 000 Rmk., Anzahl. ca. 20 000.— Die Grundstücke sind frei von Hypotheken. (281)

E. Bundgaard, Bremen
Rembertiistr. 94.

Wegen Kapitalmangels verkaufe oder verpachte meine massive

Dampfmolkerei

mit Käseerei und großem Schweinehalt in milchreicher Gegend per sof. Milch ist augenblicklich nur 500 Lt., kann aber über 3000 Lt. gesteigert werden. Die Produkte können alle in der nächsten Stadt gut abgesetzt werden. Es sind große, schöne Gebäude mit elektr. Licht und Kraft, auch schön. Wohnung und Garten vorhanden. Eilofferten unter Nr. D. Nr. 180 an diese Zeitung.

Meierei-Verpachtung.

Die Burger Genossenschafts-Meierei e. G. m. u. H. zu Burg a. Fehm. soll vom 1. November 1926 ab neu verpachtet werden. (266)

Im Jahre 1925 wurden 1 215 000 Liter Vollmilch an die Meierei geliefert. Zu der Meierei mit Wohnung gehört ein im Jahre 1913 erbautes, den neuzeitlichen Verhältnissen rechnungstragendes größ. Schweinehaus — Platz für ca. 600 Schweine — mit geräumigem Wärterhaus nebst Scheune und etwa 1 Hektar Land. Mit dem Meiereibetrieb ist Stadtverkauf von Milch und Molkereiprodukten verbunden.

Pacht Liebhaber wollen die Pachtbedingungen von dem unterzeichneten Vorsitzenden gegen Einlegung von 3 RM. anfordern und ihr event. Angebot bis zum 1. August ds. Js. einreichen.

Ostermarkelsdorf a. F., den 1. Juli 1926.

Peter Kunz, Ostermarkelsdorf a. Fehmarn.

Post Burg a. Fehm. Fernruf: Burg a. Fehm. Nr. 280.

2 tüchtige Fachleute suchen eine

größere Molkerei zu pachten

späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Kautions kann gestellt werden. Wohnung müsste vorhanden sein. Offerte Fr. Reiser, Käsegroßhdlg., Mittelneufnach (Bayern).

Junger, kräftiger Fachmann sucht

Beteiligung an Molkerei.

2 To. Schnelllastwagen und Kühlmachine steht zur Verfügung. Offert. unter 315 an diese Zeitung.

Suche sofort

Teilhaber

mit 3 bis 5000 Mark,

welcher in der Weich-, Camembert- und Harzkäseerei völlig vertraut ist, evtl. Gehilfen gegen Kautionsst., wenn verheiratet, Wohnung dazu, Monatsgehalt angeben. (171)

Molkerei Mistelgau, Oberfranken.

Zwecks Umwandlung einer im Betrieb befindlichen neuen Molkerei an Hauptstraße Mitteldeutschlands gelegen, mit sehr gutem Absatzgeb., in eine G. m. b. H.

Gesellschafter

mit mindestens je 5—10 000 Mark eilig gesucht. Offerten unter Nr. 225 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann sucht kleine

Molkerei

600 Liter aufwärts zu pachten. Harzgegend bevorzugt. Angebote unter F. 2. 284 an diese Zeitung.

Günst. Gelegenheit für eine Existenz.

Molkerei in Hannover, welche infolge Milchmangels nicht mehr im Betriebe ist, eignet sich für Käseerei. Tüchtige Fachleute, welche Interesse haben, sich mit kleinem Kapital zu beteiligen, wollen sich melden. Offerten unter Nr. 245 an diese Zeitung erbeten.

Suche

ledigen Käser

zwecks Beteiligung an einem reell. Milchgeschäft. Erforderlich 500.— Mark. Milch vorhanden. Eilanangebote unter M. N. 43 durch diese Zeitung.

Eine modern eingerichtete

Camembertkäseerei

i. Bayern umständehalber sofort zu verkaufen. Milchquantum täglich 500 Liter. Kaufpreis Mk. 14 000.— bei Mk. 8000.— Anzahlung. Anfragen unter Nr. 269 an diese Ztg.

Dampfmolkerei

gute rentable Existenz, z. Jt. 3000 Liter, zu verkaufen od. zu verpachten. Milch kann bis 5000 Liter gesteigert werden in bester Milchgegend mit Postversand. Erforderl. Kapital zur Anzahlung 5000 Mk., Preis 15 000 Mk. Offerten unter B. 212 an diese Zeitung.

Molkereibetrieb

erkl. Gebäud., bequemste Lage an der Eisenbahn, sofort zu verkaufen. Anzahlung von 30 000.— Rmk. erforderlich. Kaufpreis nur wenig höher. Wert des Betriebes 80 000.— Rmk. Angebote erbeten unter Nr. 218 an diese Zeitung.

Suche zur möglichst bald. Übernahme gute existenzfähige

Molkerei

bei 15 000 Mark Anzahlung. Ausf. fähliche Offerten erbittet (217) Reinhard Conrad, Lebehnlte, Krs. Dt.-Krone.

Tüchtig. Fachmann sucht rentable Molkerei

zu pachten wo späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Angebote unter Nr. 216 an diese Zeitung.

Umständehalber verkaufe sofort rentable

Privatmolkerei

in Westf., 2 Min. vom Bahnhof gelegen. Modern eingerichteter Betrieb, neue Maschinen, Milchquantum ca. 2000 Liter, meist Frischmilchabsatz. Spanne 5—6 Pfennig. Herrschaftliche Wohnung mit fünf Zimmern und Zubehör. Forderung 40 000 Mk. bei 12—15 000 Anzahl. Evtl. kommt auch Pacht in Frage. Angebote unter Nr. 213 an diese Zeitung.

Molkerei.

Suche für meinen Bruder rentable Molkerei mit einer täglichen Anlieferung von 1000—2000 Liter. Höhere Anzahl. ist gesichert. Angebote mit Preis und näheren Bedingungen unter 10 892 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

In milchreicher Gegend ist eine stillliegende kleine

Molkerei

mit schöner Wohnung, 6 Kilometer von der Bahn, konkurrenzlos, zu verpachten. Zur Übernahme sind 3000 Rmk. in bar erforderlich. Angebote unter Nr. 10 928 an diese Zeitung.

Suche Molkerei,

Gegend Weimar, Naumburg, Halle Leipzig, mögl. Bahnstat. u. reichlich großen Räumen zu kauf. Angebote mit Preis und Anzahlung unter Nr. 242 an diese Zeitung.

Milchhandlung,

flottes Geschäft, von tüchtiger Geschäftsfrau sofort oder später mit Preisangabe zu pachten gesucht. Offerten unter Nr. 38 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Uebernahme des elterl. Betriebes verkaufe sobald meine

Dampfmolkerei

mit Käserei und ca. 15 Morgen Pachtlandereien u. Wiese, sehr gute Ernte, in Nähe Kreisstadt, mit sehr gutem Abfahz, 10—1200 Liter, sehr reeller Betrieb, bei mindestens 10 000 Mk. Anzahlung, ca. dreißig Schweine, darunter mehrere trag. Sauen, können mit übernommen werden. Gefl. Offerten erbeten u. S. B. 10 769 an diese Zeitung.

Molkerei sucht
1500—2000 Mark
geg. wöchentl. Butterlief. 1 Zentn.
Off. u. Nr. 312 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Alle Größen bestens erhaltener
Homogenisiermaschinen „Schröder“
kauft und verkauft (10498)
C. E. Modes, Berlin - Neukölln

100—150 Stück gebrauchte
Camembertformen
80 mm. Durchmesser zu kaufen ges.
Dampfmolkerei Wallernhausen
bei Nidda, Oberhessen. 219

Gesucht ein
Butterknetter,
guterhalten, zu kaufen, 80—100 cm.
Durchmesser für Kraftbetrieb. An-
gebote mit Preis an (325)
Hansa-Meierei Travemünde.

Einen Posten
Käsehorsten
gebraucht, kauft (263)
Franz Hohesjel, Käsefabrik,
Rothau b. Neisse.

Butterknetter,
1500 mm. D., ev. reparaturbedürft.,
sucht Ing. Baum, Altona a. Elbe,
Wohlersallee 19. (193)

Gesucht guterhaltene
**Kupferdampf-
kochkessel**
von 1000 b. 1500 Liter mit Doppel-
boden und Armaturen. Genaue
Offerten an Postfach Rive, 442
Genf (Schweiz). 191

Kauf-Angebote.

2 Ultra-Selbstmesser,
30 Liter Inhalt, mit angebaute
Schieberohrzapfhahn, wenig geb.,
wegen Betriebsumstellung für die
Hälfte des Anschaffungswertes ab-
zugeben. (273)
Milchhandelsgenossenschaft Walsum
a. Rhein.



Ein
lieg. Dampferzeuger,
5,5 qm. Heizfläche, sehr gut erhalt.,
betriebsfertig, steht zum Verkauf.
Kontopp Molkerei in Kontopp,
Kreis Grünberg, Schlesien.
Inhaber: E. Hollnuch.

Milchwagen

Berliner Wagenfabrik, langjährige Lieferantin der Fa.
Meierei C. Bolle A.-G., Berlin, baut den anerkannt
besten Milchverkaufswagen.

Gerhard May, Wagnermeister, vorm. Franz Hellmuth
Berlin SO 16, Köpenickerstr. 112, Moritzplatz 4447. (257)

Pa. Flaschenkasten

Schwalbenschwanzzinkung, bestes Kiefernholz, liefert
prompt und billigt

Hermann Brüssig

Dampfjägewerk und Kistenfabrik
Obercunnersdorf (Amtsh. Löbau.)



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Den idealen Metallverschluß

mit Flasche, die ent-
weder mit Pappscheibe
oder dem hygienisch
einwandfreien, leicht
zu befestigend. billigen
Metallverschluß verse-
hen werden kann liefert

**Continental Handelsgesellsch.
für Industrie, A.-G., Dortmund.**

1 „Schröder“ 500 Liter (10497)
Homogenisiermaschine
preisw. abzug. Anfr. an Semmel,
Berlin S.-O. 16, Engelauer 9.

Eine Engelmännische
**Quargknetmaschine
und ein Motor,**

1½ PS., Gleichstrom, mit Vorge-
lege und Anlaßer, sind preiswert
zu verkaufen. Gefl. Anfragen sind
zu richten an (190)
Haupt, Lügen, Bismarckstraße 47.

**Alfa-B.-Reinigungs-
zentrifuge,**

1500 Liter Stundenleistung, voll-
ständig neu, nur ausprobiert, für
¾ des Fabrikpreises wegen Auf-
stellung einer größeren abzugeben.
Molkerei Parchim in Mecklenburg.

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudagast, Wagenbau,
Preetz in Holstein. (67)

Achtung!

Ein größerer Posten
Stahlblechplomben
für jeden Zweck geeignet, insbes.
für Milchverland, sind unter Fa-
brikpreis sofort abzugeben. Offert.
an Centr.-Molk. Nassiedel, D.-S.

Kisten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
J. König, Spez.: Kistenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.

Kühlanlage

direkte Verdampfung 10 000 Kalo-
rien, Fabrikat Witt, Nachen, weil
zu klein außer Betrieb gesetzt, billig
zu verkaufen. (10 885)
Molkerei H. Stempel, Wesel.

Lieferauto,

1—1½ Tn., luftbereift, 1 Jahr ge-
fahren, evtl. gegen Butterlieferung
zu verkaufen. (10755)

J. Dammholz, Hamburg,
Grindelberg 7. Merkur 6571.



Pa. Molkereibürsten
Fibre 11,75, 1 A. Wurzeln 1, 1,25 A
pa. Piass.-Besen, eingezog
1.—, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A.
P. G. Meseck, Vorfelde, Braunschweig.

**Dosenverschluß-
Streifen!**

(Banderolen), ein- und mehrf., auf
Rollen in endlosen Längen fertigen
Wilkri-Werke, Uraach (Württemberg.)

Selten günstige Gelegenheit!

Milchkannen

in prima Ausführung und
Verzinnung, Steckdeckel-
kannen 20 Ltr. RM. 10.—
Bügelverschlußkannen,
20 Ltr. RM. 11.— Verkauf
nur gegen Nachnahme od.
prima Referenzen. (8710)

Milchkannen-Vertrieb
Schöppenstedt i. Br.

Käsewannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigt. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)
Wilhelm Hesse, Klempnermstr.
Northheim i. Hann.

Milchtannen

tausend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Mit Leisten benagelte und recht-
winklig beschnittene Kistenteile und
fertige Kisten liefert nach jed. auf-
gegeb. Maß u. Menge die
Jalobshagener Holzbearbeitungs-
und Kistenfabrik Jalobshagen
in Pommern. (10 603)

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.



Spezialfabrik für

Flaschenkasten u. Versandkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Steh. Dampfkessel

4 Stck. 2—4 qm Hzf., 6 Atm.
5 Stck. 5—7 qm Hzf., 6 Atm.
3 Stck. 8—12 qm Hzf., 6 Atm.
4 Stck. 13—20 qm Hzf., 7 Atm.
neu u. geb., terner Flammrohr-
u. Lokomobilkessel jeder Größe.
Loewenstein & Co.
Berlin W., Kaiserallee 26
Uhland 3303.

Achtung, Kollegen!

Zwei fabrikneue
Rahmreifer
für 400 und 800 Liter Inhalt zu
jedem annehmbaren Preise spott
billig zu verkaufen. Angebote u.
Nr. 10731 an diese Zeitung erb.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

**Quadrat-Käse Kisten
Butter-Kisten**

liefern gut und preiswert in jed.
gewünschten Größe (10 47)
Eduard Jaschke & Co.,
Komm.-Gef., Ebersdorf
Krs. Habelschwerdt.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2, u. 1 Ltr. Fl

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zu
Erlangung v. goldgelber Ware

Molkerei-Laboratorium Louis Ecl
Nordstemmen i. H.

Suche Abnehmer von

Läuferfischweinen

im Gewicht von 80 bis 125 Pfund
zum billigsten Tagespreise.
Carl Fromm, Viehhändler,
in Sommerfeld, Post Regerteln
Ostpr. (101)
Telefon Arensdorf/Ermland Nr. 1



Milch in Flaschen

Ich befehle mich mein
illustrierter Katalog über
neueste Maschinen
für das
Flaschenwesen
in der
Milchindustrie
dieser enthält viel
neues und Wichtiges.
Schriftliche Referenzen sind
aus den Molkereien, Milch-
käsereien, Säuglingsheimen,
übertragene Erfahrungen
unverfälscht.

R. A. KNÖLLNER/MAGDEBURG
MASCHINEN- UND KÜLLEREI-MASCHINENFABRIK

Quargjäck
Seit- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Feitsche, Zittau i. Sa.
Georgstraße 7.

Sie sparen bis 100%
Preisabbau! Gr.
Färmer-Zigarrei
Aus nur besten
überseeischen Tabaken hergestellt. Statt
10 nur 6 Pfg. 100 St. M. 6.—, 350 St. Ausnahme-
preis nur M. 20.— portofrei gegen Nachn.
H. Uebersee-Rauchtabake v. 50 Pfg. p. Pfd.
an. Gar.: Zurückn. Preisliste umsonst.
Gehr. Weckmann, Zig.-Fabriken, Hanau

F. W. Pluentsch
Gegründet 1855
Maschinenbau - Anstalt
Elsengeßerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.
Einrichtungen für Molkereien
Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Lieferauto,
für alle Zwecke passend, auf Tage,
Wochen, Monate zu vermieten.
J. Damholz, Hamburg,
Grindelberg 7. Merkur 6571.

**Ermländer
Futterschweine**
aus feuchter Gegend, liefert zu
billigsten Tagespreisen (14
Julius Fijahn, Viehhandlung,
Guttsdorf. Fernruf 75.

Habe wöchentlich größ. Posten
Läuferfische
im Gewicht von 60 bis 150 Pfund
ab Ostpreussischer Stat. abzugeben.
Carl Cullit, Viehhandlung,
Byd, Ostpr. 10934

Aufkäufer von
frischen Vandeiern
hat bis 30 Schöck und einige Zentn.
Blaubeeren
wöchentlich abzugeben. (262
Krause, Gießmannsdorf Nr. 145,
Kreis Bunzlau

Butter, Käse, Quarg.
1500 bis 2000 Liter pasteurisierte
und tiefgeföhlt

Vollmilch
für sofort oder später nach Düsseldorf
gesucht. Offerten unter Nr.
202 an diese Zeitung.

Suche jedes Quantum
Vollmilch,
Butter und Sahne
zu kaufen. Kasse nach Wunsch.
(288).
Molkerei Wegeleben.

Eine erste hessische Käserei gesucht

für Lieferung von

Bauernkäse 60-Packung 10 Pfd.**Faustkäse** 40-Packung 8 Pfd.**Harzkäse** 60-Packung 3 1/2 Pfd.

Angebote für größere Posten, aber nur in la reiner Quarg-Ware.
Beste Referenzen werden aufgegeben. Eventl. persönl. Verhandlung
Auch Offerten in la echtem Mainzer Käse erwünscht.

Angebote unter 283 an diese Zeitung erbeten.

**Hochfeine
Meiereibutter,**
zwei od. mehrere Faß bei sofortiger
Kasse laufend zu kaufen gesucht.
Hermann Fiedler,
Altona, Gr. Johannisstraße 87,
Buttergroßhandlung.

Suchen wöchentl. noch je 10 Koll.
**Tilsiter Halb- und
Viertelfett**
zum Tagespreise gegen sofortige
Kasse zu kaufen. (267
Wendlandische Käserei Lüchow.

300 Liter Vollmilch,
dauererhitzt, tiefgeföhlt, Mindest-
fettgehalt 3 Prozent, nach Leipzig
gesucht. Kannen werden gestellt.
Preisangebote unter Nr. 250 an
diese Zeitung.

Zirka 4—5000 Liter
Vollmilch
tadellos haltbar, Sommer und
Winter Quantum immer gleich,
gegen nur einwandfreien Vertrag
hat Molkerei nahe Industriegebiet
abzugeben. Anfragen unter H. G.
B. 253 durch diese Zeitung.

Wöchentl. noch 20—30 Liter pa.
Sauermilchquarg
ohne Metall und Buttermilch, von
Dauerlieferanten gesucht. Eilan-
gebote unter Nr. 221 an diese Ztg.

Ich offeriere freibleibend:
**Hochprima, frische ostpreussische
Tafelbutter**

zum Preise von Mk. 1,60 pro Pfd.
faßweise oder in Postpaketen, auf
Wunsch in 1 Pfundstücken, allerf.

Tilsiter Vollfettkäse
zum Preise von Mk. 1,15 pro Pfd.
einschließlich Porto u. Verpackung,
ferner prima frische ostpreussische
Vandeier

über 55 Gr. schwer, in Risten von
300 Stück aufwärts zum Preise von
9% Pfg. pro Stück, franko Bahnhof
Insterburg. Alles geg. Nachnahme
oder Voreinsendung des Betrages.

Hugo Selke,
Lebensmittelgroßhdlg. Insterburg,
Ostpr., Pregelstraße 42. 244

**Steinbuscher Käse,
Limburger Käse,**
garantiert vollfett, pa. Qualität in
entsprechender Verpackung, liefert f.
Mk. 0,90 pro Pfund ab hier gegen
Nachnahme. (304
Dampfmolkerei Reddenau, Ostpr.

5—6 To. nur allerfeinste
Molkereibutter
auf Abschluß sucht (301
G. Rindermann, Butterhandlung,
Hannover, Föddelstraße 5.
Fernspr. West 4441.

Habe wöchentlich noch 3—4 To.
Molkereibutter
an reellen Dauerabnehmer abzug.
W. Hoppe, Osterode (Ostpr.).

Suche reellen Dauerabnehmer für
wöchentlich 3—4 Tonnen
Quarg
metall- und buttermilchfrei. Preis-
angebote unter W. S. Nr. 299 an
diese Zeitung.

Suche guten, sicheren Abnehmer f.
Backsteinkäse,
frisch vom Salztisch. Tägl. Quan-
tum 50—70 Pfd., mager oder halb-
fett, ganz nach Wunsch. (188
P. Froede, Molkerei Jesteburg.

Gefucht jedes Quantum
Meiereibutter
gegen sofortige Kasse, auf Wunsch
auch gegen Nachnahme. Gefl. Off.
an (181
J. Turner, Hamburg, Braatdam 9

Schlagjahne,
30 Prozent von Molkerei mit Dau-
ererhitzung zu kaufen gesucht. Be-
dingung: Eingang Berlin, Nord-
bahnhof. Angebote unter Nr. 159
durch diese Zeitung.

**Münchener
Bierkäs'chen**

Allerorts solvente
Großisten gesucht
J. Werder, München - Ost
Käsefabrik (327

Quadratkäse,
gelbe, spedige Ware, kauft ständig
Niederschlesische Käsefabrik,
G. m. b. H.,
Liegnitz. 259

Suche solb. Abnehmer für feinsten
Harzkäse
in prima haltbarer, goldgelber
Qualität, mit Kümmel, in Risten
mit 60 Stk., ca. 8 1/2 Pfd. netto, bei
wöchentlicher Abnahme bis zu 50
Risten. Frachtgünstig f. Hannover.
Angebote unter Nr. 255 an diese
Zeitung.

Suche zu kaufen gegen Kasse
wöchentlich ca. 2—3 Zentner

prima Molk.-Butter

Gefl. Offerten unter Nr. 282 durch
diese Zeitung.

Offeriere wöchentlich noch einige
Zentner

prima Kochkäse
in 1 Pfd.-Büchsen, 5, 10, 20 Pfd.-
Eimer. Proben auf Wunsch zur
Verfügung. Vertreter werden noch
angenommen. (278
Molkerei Braak, Kreis Holzminden

Suche einen ständigen Abnehmer
von 4—6 Zentner

Speisequarg
pro Woche, erstklassige Ware.
Dampfmolkerei Croßen a. D.
J. Grobe. 279

2—3000 Liter dauererhitzte, tief-
geföhlt (260

Vollmilch
täglich nach Siegen gesucht bei
Sicherheitsstellung. Angebote an
E. Birken, Siegen.

Spezial-Sahne Versandmolk. hat
noch laufend jedes Quantum

**Schlag-
sowie Kaffeesahne**
abzugeben. Anfragen unter Dsna-
brüd 120 durch diese Ztg. erbeten.

Habe wöchentl. noch 4—6 Faß
prima (122

Molkereibutter
und 3 Tonnen Sauermilchquarg
abzugeben. Angeb. mit Preis er-
beten bei Aufgabe von Referenzen.
Molk. Boteloh bei Meppen.

Suche 100—200 Ztr. prima
Sauermilchquarg
Gefl. Preisangebote mit Angabe,
wo Ware gegen Kasse abgenommen
werden kann, unter 121 durch diese
Zeitung.

Wir haben wöchentl. noch et-
liche Zentner (146

Butter
abzugeben. Angeb. mit Preis von
nur zahlungsfäh. Abnehm. Probe-
sendung unter Nachnahme.
Molkerei Schott
bei Marienhäse, Ostfriesland.

Quarg
50-100 Ztr. trock., metall-
u. buttermilchfrei, geg.
Kasse zu kaufen gesucht.
Erbitte Preisangebot.
Otto Werthmann
Käs. Kaputh b. Berlin
Fernruf 284.

Quarg
trocken und metallfrei, zur dauern-
den Lieferung gesucht. Preisange-
bote erbittet (154
Käsefabrik Gießmannsdorf,
Post Wallersdorf, Kr. Sprottau.

Wir sind laufend Abnehmer
von pa. metall- und butter-
milchfreiem, trockenen

Quarg
und zahlen höchste Preise.
Kasse sofort nach Erhalt, bei
längerer, guter Lieferung ev.
auch Vorkasse. 182
Rheinische Käsefabrik
Mahlke & Schwarz
Bad Kreuznach.

Suche Molkerei zur täglichen Lie-
ferung von

**Schlagjahne, Voll-
milch und Butter**
nach dem Industriegebiet. Preis-
angebote erbeten unter A. K. 178
an diese Zeitung.

Wöchentl. 10 Faß pa. trockenen,
frischen (10765

Sauermilchquarg
ab Station Wesermünde abzugeb.
Angebote an
Gustav Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg, Jakobstraße 50.
Telefon 8744.

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefer.
gesucht. (155
Willy Müller, Käserei, Lützen.

Wöchentl. 1 Zentner
Tafelbutter
geformt in 1/2 Pfd.-Stücken, abzug.
Molkerei Eßleben
bei Buttstädt in Thüringen.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei suche wöchentl. 4 bis 6
Faß von Dauerlieferanten. (167
Gotthard Kramer, Käsefabrik
Ober-Glogau, D.-Schl.

Trockenen, einwandfr.

Quargkaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)**Gebr. Endemann**
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.Wöchentlich noch einige 100 Rst.
prima goldgelbe, hellbleibende**Bauernhandkäse**60 er Packung, an zahlungsfähige
Abnehmer abzugeben. (9052)**Molkerei und Käsefabrik**
Wetter, Helsen-Massau.**Sauermilchquarg,**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefere-
rung gesucht. Es wollen sich nur
solche Molkereien melden, welche
wirklich ein gutes Produkt herstell.
Probetonne erwünscht. (10245)**Wilhelm Riede, Käseerei,**
Magdeburg-S., Bergstraße 14.**Quarg**frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.Ich suche noch Dauerabnehmer im
Industriegebiet u. angrenzend, ich
biete diesen eine pa. schlagfähige,
nicht wieder abgehende**Sahne**welche entlüftet in den Handel ge-
langt, an, durch letztere Behandlg.
wird die Sahne unabhängig von
Futtermitteln und hat darum
immer stets einen reinen Geschmack.
Anfragen unter **Sahneverband Nr. 10863**
an diese Zeitung erbeten.**Kasein**Feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg,a 3tr. 15.— Mk., hat laufend geg.
Nachnahme abzugeben. (9938)
Central-Molkerei u. Käsefabrik
Westerode b. Duderstadt.**Sauermilchquarg**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großenhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.**Handkäse,**nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Bolzan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.Habe zur regelmäßigen Lieferg.
noch größere Mengen haltbare u.
schlagfähige (119)**Sahne**abzugeben. Anfragen erb.
Molkerei Windheim a. Wejer.**Deutsche Butter**

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische
Finnische, Estnische,
Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert**Wilhelm Pless**

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/63 u. 9660/67

Prima

böhmischen u. finnischen Sauermilchquargfrische, trockene und metallfreie Ware haben laufend zu den
billigsten Tagespreisen abzugeben. (7403)**Gegner & Co., Dresden N.**

Oppelstraße Nr. 44 b.

Fernsprecher Nr. 28324

Erbitte äußerste Offerte in garantiert trock., metall-
und buttermilchfreiem (147)**Quarg**

per Ladungen und Stückgut.

E. Meier, Molkereiprodukte, Wesermünde-Lehe
Schließfach 4, Tel. 2148 Bremerhaven.Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)**Butter**

preiswert erhalten.

Paul Reinde, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.**Sahneschichtkäse,**
Speisequarg,

— täglich frisch —

Magerecamembertfrisch vom Salzstich, empfiehlt
Molkerei Eitorf a. Wejer,
Kreis Mienburg.**Butter.**Suche Verbindungen mit Mol-
kereien in Holstein u. Mecklenburg
wegen Lieferung feinsten Butter.
Kasse nach Wunsch. (10482)
Holstein-Molkerei Lübeck,
Telefon Nr. 8972.Wir suchen per sofort wöchentlich
15—20 Tonnen**Butter**allerfeinste, frische, kernige, trockene
Ware laufend, ev. auch auf Jahres-
abschluß, auch in geteilten Posten,
von Molkereien zu kaufen. (26)
Meierei Neukölln, Berlin-Neukölln,
Mittelbuschweg 6/7.
Telefon Neukölln 6293.

Prima Schlesw.-Holst.

Meiereibutterkauft ab Meierei als Dauerabneh-
mer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.**Prima Tafelbutter,**wöchentlich 2—3 Zentner, direkt
von Molkereien gesucht. Angebote
mit Preis erbeten. (89)
Molkerei Frommnecht, Pasing.

Süßen, streichfähigen (9037)

Speisequargtäglich frisch, Zentner 15,00 M., hat
laufend geg. Nachnahme abzugeb.
Zentral-Molkerei d. goldenen Mark
Westerode bei Duderstadt.

Garantiert prima

Tilsiter Käselief. ich an Großisten wie Detailist.
Hüsler, Käsefabrikant
Schafungen, Tilsit. Niederung.Molkerei, an der Nordbahn, hat
zum September 1000—1500 Liter**Milch,**dauererhitzt und tiefgeföhlt für den
Versand frei. Offerten unter B.
10816 an diese Zeitung.**Feinste Tafelbutter**
(reine Weidebutter), a Pfund 1,40
ab hier, in Tonnen a 50 und 100
Pfd., hat laufend abzugeben. Ver-
sand gegen Nachnahme. (10847)
Otto Brandt, Stallupönen.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutterin Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.Wir suchen noch Molkereien, die
guten (34)**Quadr.-Käse und**
schlesf. Stangenliefern. Kasse nach Empfang der
Ware.
Prinz & Lehmann, Berlin D. 112,
Kronprinzenstraße 49.**Quarg**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
C. Dyer, Käseerei Harjum.
Fernruf 94. (10 908)Interessengemeinschaft sucht für
Meisen in Sa. täglich 3—4000 Lit.
gut gereinigte, dauererhitzte und
tiefgeföhlt**Vollmilch**auf Abschluß, welche sich garantiert
24 Stunden nach Ankunft hält und
einen Fettgehalt von mindestens
3 Prozent hat. Angebote erbiten
unter äußerster Preisberechnung u.
K. 9. 3. 10 951 an diese Zeitung.**Sauermilchquarg,**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur beständig. Lieferung
gesucht. (10913)
J. Manete, Käsefabrik, Perleberg.**Schlagjahne,**hocherhitzt und tief geföhlt, hat
noch abzugeben (116)
Molkerei Neuentkirchen i. D.Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)**Sauermilchquarg**und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co. G. m. b. H.
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.**Gebr. Kunert**
Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg**Sauermilchquarg**metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 528.

Prima einwandfreien

Trocken-Quarg
(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss
HamburgFernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagjahne

sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäsein Pergament, gibt laufend billige
ab. Probefendung u. Nachnahm
Molkerei Reunheilingen in Th

Trockenen, metallfreien

Quarg

- kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Prima vollf. Tilsite

pa. Allg. Stg.-Limb

metallfr., 20—40 Proz., läuft la-
geg. sofort. Kasse G. S. F. Peter
Düneburg, Neue Sülze 16/17, P.
fach 63. (100)**Quarg**metallfrei u. trocken, kaufen stän-
diger. Janzer & Bolzan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Einwandfreien, frischen

Quargbis zu 30 Zentner wöchentlich, la-
send, evtl. Abschluß, gesucht. Pre-
angebote an (104)
Karl Eppelsheimer, Mainzer
Käsefabrik, Rierstein a. Rh.

1000 Kist. Sandkäse
 abe wöchentlich noch an zahlungs-
 fähige Abnehmer abzugeben.
 Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
 Cassel-Pl. (10063)

Kasein
 garantiert metallsfrei, (4358)
 A. G. Lange, Malmö
 (Schweden).

Butter, Eier, Käse
 kauft laufend (6141)
 I. Kolosta, Buttergroßhandlung,
 Breslau 3, Berliner Straße 65.
 Fernspr. Nr. 8869.

Deutschen Weichkäse
 nach Camembert, hochfeine Ware,
 haben noch laufend abzugeben
 Centralmolkerei Alberstedt
 b. Oeberröblingen a. See.

Quarg
 frisch, trocken, metall- und butter-
 metallsfrei, kauft ständig jed. Quan-
 tum gegen prompteste Kasse.
 Carl Körner, Harzfabrik,
 Luedlinburg. Telefon 687.

Quarg
 zu höchsten Tagespreisen
 kauft dauernd jed. Posten
 Niederschlesische Käsefabrik
 G. m. b. H. (1132)
 — Biegnitz.

Thür. Stangenkäse
 goldgelb und haltbar, erstklassige
 Ware, ca. 70 Gr. schwer, p. Kiste
 10 Stück Inhalt, Mt. 3,60, jede
 Menge lieferbar. (5460)
 Centr.-Molkerei Buxleben a. Harz.
 Rudolf Henze, Harzum
 Käsefabrik
 Fernruf Amt Harzum 73.

Julius Klockgeter,
 G. m. b. H., Oldenburg i. O.
 Telefon Nr. 63
 anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

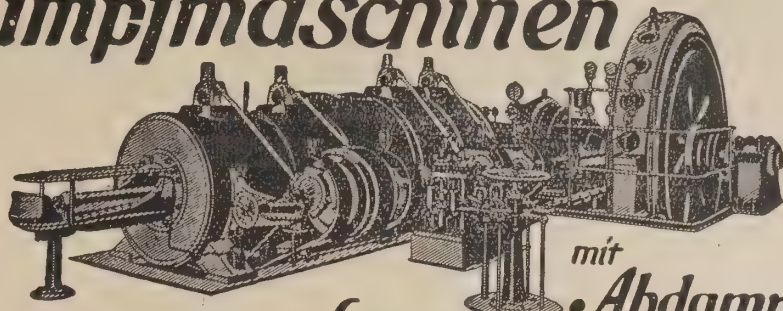
Sauermilchquarg,
 frisch, trocken, metall- und butter-
 metallsfrei, zur regelmäßigen Liefe-
 rung zu kaufen gesucht. Es handelt
 sich jedoch nur um erstklassige Qua-
 litäten. (8858)
 Magdeburger Centralmolk. u. Käsefabr.
 M. Conrad.

Schlagfahne, Vollmilch
 nach Leipzig, Chemnitz und Vogt-
 land abzugeben. Kühlenanlage vor-
 handen. (9997)
 Molkerei Cannewitz,
 Telef. Amt Nerchau in Sa. Nr. 57.

Gust. Frick,
 Hannover,
 Buttergroßhandlung,
 Tel. Nord 3145
 Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
 kauft
 gegen Kasse laufend jeden Posten
 feinste Molk.-Butter

Jedes Quantum prima vollf.
Camembert-Käse,
 in Stanniol u. Schachteln, ca. 125
 Gramm schwer, hat laufend abzug.
 unter billigster Berechnung. Ver-
 sende nur an zahlungsfähige Ab-
 nehmer. (9144)
 Dampfmolkerei u. Weichkäsefabr.
 e. G. m. b. H.
 Bolkwitz in Schle., Kreis Glogau.

Möller & Co. Dampfmaschinen



mit **Abdampf- und Zwischendampfverwertung**
K. U. TH. MÖLLER G. M. B. H. BRACKWEDE I. W.



**St. Hubertus
Camembert**

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
 Vertreter gesucht.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg
 liefert jedes Quantum haltbare (2439)

Schlagfahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Allerbeste

Butter



kauft laufend



Hansa-Meierei

G. m. b. H.,
 Lübeck.

Ab Station Kreuz (Ostb.), habe
 wöchentlich einige Tonnen

Butter

aus pasteurisierter Sahne an fu-
 lanten, sicheren Abnehmer abzugeb.
 Referenzen aufgeben. Offerten u.
 Nr. 10 921 an diese Zeitung.

Einwandsfreien

Sauermilchquarg

in jeder Menge kauft (8061)
 Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
 Telefon 231.

Verbandmolkerei, günstig gelegen
 zum Industriebezirk hat mehrere
 1000 Liter gereinigte, dauererhitzte,
 tiefgekühlte, haltbare

Vollmilch

Sommer- und Winterlieferung,
 preiswert in größeren u. kleineren
 Mengen abzugeb. Zur Zeit Preis
 15-16 Pfg. frei Empfangstation.
 Offerten unt. M. W. 9081 an diese
 Zeitung.

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tages-
 preisen (7355)
 Erste Reiter Käsefabrik,
 Reiche II.

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraßenr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 20
 Telegr.-Adr.: Buttermeyer. 10

Wilhelm Glammann, Lübeck

**Käse-Einfuhr- und
Großhandel**
 gegründet 1899.

Sauermilchquarg

einwandfreie, trockene u. metallsfr.
 Ware zur regelmäßigen Lieferung
 gesucht. (7567)
 Harzer Käse-Industrie, G. m. b. H.
 Bienenburg am Harz.

ff. Speisequarg

an Dauerabnehmer äußerst billig
 abzugeben. (7900)
 Molkerei Stederdorf bei Peine.

Frische Weidebutter,
 gefalzen und ungesalzen, in ganzen
 und halben Tannen, noch laufend
 einige Tonnen pro Woche abzu-
 geben. Preis 1. Sorte 10 M unter
 Berliner Höchstnotiz ab hier. Preis
 2. Sorte Berliner Notiz für zweite
 Qualität ab hier. Versand nur
 gegen Nachnahme oder Sicherheit.
 Otto Grenz, Stallupönen.

X Allzeit voran! X

Die Astra-Molkereimaschinen, die Astra-Kältemaschinen

sind in den letzten Jahren fortgesetzt verbessert worden.
Die wichtigsten konstruktiven Verbesserungen sind durch
eine große Anzahl deutsche Reichspatente gegen Nach-
ahmung geschützt. Mit Astra-Maschinen erreicht Ihr
Betrieb die größtmögliche Wirtschaftlichkeit.

X BERGEDORFER EISENWERK A.-G. X

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rotkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten an
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1906
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, ^{Bakteriologisch}
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

KÄSE ETIKETTS

aller Art nach dem Offset-Druckverfahren mehrfarbig hergestellt, fer-
tige ich in meiner nach dem neuesten Stande der Technik ein-
gerichteten Spezial-
Abteilung g a n z **BESONDERS BILLIG**

Mit künstlerischen Entwürfen stehe ich gern zur Verfügung. Ich bitte
um Anfragen, möglichst unter Einsendung von Mustern oder Unterlagen.
Zur Extraanfertigung nach eigenen Entwürfen ist die Mindestmenge von 50000 Stück
erforderlich.

CARL MANN, HILDESHEIM

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster.**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 78

Hildesheim, den 8. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Milchpropaganda. Von H. Frhn. von Ebner-Nürnberg.
Was lehrt uns die diesjährige Butterprüfung auf der Ausstellung der D. L. G. in Breslau?
Zu Hofrat Winklers Abgang als Hochschulprofessor.
Kundschau: Was muß der Landwirt von der Behandlung der Milch und ihrer genossenschaftlichen Verwertung wissen? — Butterprüfung der Milch. Zentralstelle zu Gültrow. — Butterprüfung zu Hannover. — Bericht zur Butterprüfung zwecks Einführung einer Buttermarke in der Provinz Brandenburg am 29. Juni 1926 in Oranienburg. — Altenburger Ziegenkäse — feinsten Tafelkäse. — Die Dortmunder Milchverordnung vor dem Kammergericht. — Ueber die Lage der Molkereigenossenschaften im Jahre 1925. — Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. — Zu hoher Wassergehalt der Butter. — Besitzwechsel. — Die Lage auf dem Weltbuttermarkt. — Die Milchwirtschaft Österreichs.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal: Molkereien und Vollmilchverkauf. — Nochmals die Camembert-Frage. — Die Beseitigung der Molkerei-Abwässer. — Ein Warnungsruf an die Molkereien. — Wie schütze ich mich vor Milchfälschern? — Kohlensäure- oder Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien. — Lieferung von Sahne an Zwischenhändler oder Verbraucher? — Berichtigung.
Briefkasten. — Marktberichte.

Milchpropaganda.

Von H. Frhn. v. Ebner-Nürnberg.

Seit einiger Zeit geht durch die Fachpresse der Milchwirtschaft wie der gesamten Landwirtschaft die Forderung nach einer großzügigen Propaganda zur Hebung des Konsums heimischer Milch und Milchzeugnisse, aus volkswirtschaftlichen und nicht zum wenigsten volksgesundheitlichen Gründen, angeregt durch die bekannt gewordenen Erfolge der Amerikaner auf diesem Gebiet. Die Notwendigkeit einer regen Werbetätigkeit braucht nicht mehr bewiesen zu werden. Durch die Gründung des Reichsausschusses für Werbetätigkeit in der Milchwirtschaft seitens der maßgebenden Behörden im Reich sowie der einschlägigen Organisationen ist der erste Schritt zur Verwirklichung getan.

Wie kann nun die künftige Propaganda aussehen und was ist Propaganda überhaupt? Es sei mir gestattet, zu diesen Fragen einige Gedanken beizutragen, da ich mich längere Zeit mit dem hochinteressanten, aber ebenso verwinkelten Zweig kaufmännischer Tätigkeit, dem Werbewesen, eingehend zu beschäftigen hatte.

Es wäre ein großer Irrtum, zu glauben, daß durch die Werbearbeit des Reichsmilchsausschusses Alles getan sein würde. Je nach den zur Verfügung stehenden — und zwar dauernd bereiten — Mitteln kann die Arbeit doch nur eine mehr oder weniger vorarbeitende, aufklärende Werbung sein. Sie wird sich nach zwei Seiten erstrecken müssen. Einmal wird der Reichsausschuß versuchen müssen, das Interesse der Gesamtbevölkerung für vermehrten Genuß von heimischer Milch und Milchzeugnissen zu wecken und dauernd nach zu halten. Zum Anderen wird aber mit ebensoviel Notwendigkeit bei Erzeugern und auch bei Verarbeitern für sorgsamste Gewinnung der Milch und höchste Qualität der Fertigprodukte zu werben sein. Beide Seiten der künftigen Propaganda bedingen sich gegenseitig. Hinsichtlich der Qualitätserhöhung der Milch selbst wird der Reichsausschuß wesentlich auf die praktische Mithilfe der Landwirtschaft und ihrer Organisationen angewiesen sein. Hier ist gewiß eine starke Propaganda nötig, die von den Molkereibetrieben in intensiver Weise unterstützt werden sollte, sei es durch Aufklärung und Belehrung, sei es mit wirtschaftlichen Mitteln: Prämienvergütung für erstklassige und Annahmeverweigerung nicht einwandfreier Milch. Die Notwendigkeit der Qualitätserhöhung der Milchzeugnisse braucht in der Milchwirtschaft wohl nicht mehr besonders propagiert zu werden. Die Konkurrenz des Auslandes redet eine zu deutliche Sprache. Und wird die Qualität der von der Landwirtschaft gelieferten Milch im Durchschnitt eine höhere, dann ist ja von vornherein die der Molkereizeugnisse ganz wesentlich gefördert.

Die Propaganda des Reichsausschusses gegenüber dem Konsumenten wird aufklärender, belehrender Art sein müssen. Sie wird so einen überaus fruchtbaren Boden schaffen für die spezielle Wer-

bung der Milchindustrie und des Milchhandels. Man muß sich klar sein darüber, daß der Reichsausschuß das Interesse des Publikums in ausgezeichneter Weise wird wachrufen können und daß durch dessen Tätigkeit mancher Konsument zu größerem Verbrauch angeregt werden wird, daß aber der letzte mögliche Käufer und der unter den derzeitigen Verhältnissen erreichbare höchste Konsum aus organisatorischen, finanziellen und nicht zuletzt werbetchnischen Gründen erst geschaffen wird, wenn auch jeder einzelne Betrieb der Milchwirtschaft und des Milchhandels mit einer geschulten, seinem Wirkungsbereich individuell angepaßten Werbung initiativ hervortritt. Erst wenn auch jeder Einzelbetrieb unter gewisser Mitwirkung der Vorarbeit des Reichsausschusses sich verbend um den Käufer bemüht, dann werden die für den Reichsausschuß zu tragenden finanziellen Opfer vielfach wieder eingebracht werden können. Die Milchwirtschaft wird so ein voller Erfolg erleben.

Was ist aber Propaganda, Reklame, Werbung oder wie wir es heißen mögen? Werbung — das ist der beste deutsche Ausdruck für die organisierte Anwendung von Mitteln zur Massenbeeinflussung von Menschen, sich in freier Entschliebung einem dargebotenen Zweck zu eigen zu machen und, durch ihn bestimmt, an seiner Verwirklichung mit zu arbeiten. So etwa definiert die moderne Handelswissenschaft (Dr. Senffert und Dr. Ljinski). Der dargebotene Zweck ist in unserem Fall der vermehrte Genuß der Milch und ihrer Produkte als eines der wertvollsten und preiswürdigsten Nahrungsmittel, die wir haben; es liegt im allgemeinen wie im Interesse des Einzelnen, sich ihrer mehr zu bedienen als bisher. In freier Entschliebung soll der, an den die Reklame sich wendet, für unseren Zweck gewonnen werden. Es ist deshalb notwendig, ihn mit feinem psychologischen Verständnis zu überzeugen. Ueberzeugen muß die Reklame, nie überreden, auch in den weitaus meisten Fällen, wo Werbung gleichzeitig Wettbewerbszwecken gegenüber der Konkurrenz dient. Werbung ist etwas Geistiges, ist Kunst, vorwiegend Kunst der Menschenbehandlung und — eine rein kaufmännische Tätigkeit. Sie hat nichts zu tun mit marktschreierischer Anpreisung und kann letzten Endes nicht gelernt werden, sondern muß angeboren sein. Weiter muß die Reklame organisiert werden, um Werbung zu sein und muß nach einem wohlbedachten Plan in Szene gesetzt werden. Sie kennt nahe, oft in wenigen Tagen zu erreichende, und weite, auf Jahre hinaus gesteckte Ziele. Schließlich muß sie dauernd einer wirksamen Erfolgskontrolle unterworfen sein.

Wenn es nun richtig ist, daß jede Art Propaganda die individuelle Beeinflussung der menschlichen Psyche ist, dann dürfte wohl darüber kein Zweifel sein, daß jeder milchwirtschaftliche Betrieb nicht nur Träger seiner eigenen Propagandaabedürfnisse, sondern auch der beste Mitarbeiter für sein Gebiet bei der Werbetätigkeit des Reichsausschusses ist und sein muß. Denn werbetchnisch muß die Individualität der Bevölkerung der verschiedensten Gegenden unsers Vaterlandes berücksichtigt werden, nicht nur hinsichtlich der Verteilung, sondern auch in der Wahl der Werbemittel. Molkereibetriebe und Milchhandel besitzen sicher oft langjährige Erfahrungen über den Kundenkreis ihres Gebietes, die für die planvolle Werbung außerordentlich wertvoll sein können. Wie bereits oben gesagt, muß darüber hinaus jeder Betrieb mit seiner eigenen Werbung hervortreten. Der Reichsausschuß klärt z. B. über den hohen Nutzen verschiedener Käsesorten für die menschliche Ernährung im Absatzgebiet einer Molkerei auf. Der Reichsausschuß schafft dadurch Interessenten, die die Molkerei in Käufer zu verwandeln hat. Wenn auch der Sprung vom Interessenten zum Käufer hier nicht sehr groß ist — wie nicht oft in anderen Wirtschaftszweigen —, so ist immerhin der Interessent noch kein Käufer. Wenn nur der Milchhändler durch einen blitzsauberen, hygienisch einwandfreien und doch in warmen Tönen gehaltenen Verkaufsraum, mit einem freundlichen Gesicht hinter der Theke, für eine einladende Kauf Gelegenheit bemüht sorgt, dann hilft er an seinem Teil mit, Interessenten zu Käufern zu machen und leistet Werbearbeit.

Sicher kann und muß auch die einzelne Molkerei für erhöhten Milchgenuß werben. Es gibt hierfür eine ganze Menge von Möglichkeiten, die vom Reichsausschuß garnicht zu erfassen sind, deren

Aufführung hier aber zu weit führen würde. Ich erwähne nur ein Beispiel. Die Gemeinnützige Milchversorgungsgesellschaft der Städte Nürnberg-Fürth veranstaltet ständige Führungen für die verschiedenen Bevölkerungsgruppen durch ihren Hauptbetrieb, ohne die damit naturgemäß verbundenen Störungen zu scheuen. Solche Führungen, die in der Industrie als Werbemittel vielfach benutzt werden, sind eine ganz ausgezeichnete Gelegenheit, über Wesen und Nutzen der Milch aufzuklären und, was ich besonders wertvoll halte, Vertrauen zu wecken in den die Milch dem Städter zuführenden Betrieb.

Vielleicht denkt sich der Leser, wenn nun doch noch Molkereien und Milchhandel von sich aus Keflake treiben sollen, dann können wir uns ja die Kosten für den Reichsausschuß sparen. Das wäre, grade vom werbetchnischen Gesichtspunkt betrachtet, ein verhängnisvoller Irrtum. Der Reichsausschuß stellt gewissermaßen, gestützt durch Behörden und Organisationen, eine amtliche Stelle in der Auffassung der Bevölkerung dar, die mit dem Gewicht ihrer Verantwortung, auf Grund wissenschaftlicher, ernährungsphysiologischer und volkswirtschaftlicher Erkenntnis für unsere Sache eintritt. Die Propaganda des Reichsausschusses bildet das schwere Geschütz in dem Keflamefeldzug zur Hebung des Milchverbrauchs und eine Hilfe, um die uns die Werbeleiter anderer Wirtschaftszweige beneiden werden. Allein die Verbilligung, die in der zentralen Zusammenfassung der dafür geeigneten Werbemittel und Maßnahmen liegt, rechtfertigt die Existenz des Reichsausschusses.

Man hat gesagt, es sei neben einer regen Propaganda für den Milchverbrauch auch für genügend zahlreiche Schankstellen zu sorgen, um dem Publikum den Milchgenuß möglichst bequem zu machen. Denkt man aber auch daran, diese Ausschankstellen genügend zu propagieren? Die Werbetätigkeit, die sich allein an die Vernunft mit den bekannten Gründen wendet, genügt für den vollen Erfolg nicht. Der moderne Mensch ist ja schon so aufgeklärt!! Man wende sich in geschickter Weise an die Schwächen der Menschen. Es ist nicht einzusehen, warum der Genuß von Milch nicht in ähnlicher Weise Gewohnheit werden soll, wie es der Verbrauch von Bier und Tabak ist. Wenn der Stief am Sonntag seine „Dame“ spazieren führt, so muß er es als höchst vornehm finden, ihr im Milchhäuschen der städtischen Parkanlagen ein Glas Milch oder dergl. zu bieten. Wie verbreitet ist beim Stadtvolk der Genuß von Süßwaren aller Art. Auch diese Schwäche kann man sich in den Milchtrinkhallen zu Nutzen machen. Wer dort erst einmal Erdbeeren in kalter Milch oder mit Schlagsahne gegessen hat, der wird sich dieses Genußes doch wieder erinnern.

Weiter besteht bei uns Deutschen, wo öfters der fein rechte Mann ist, „der niemals einen Rausch gehabt“, die Möglichkeit, daß hin und wieder der Milchtrinker als Weichling bewertet wird. Es sollen aber alle Kreise für den Milchgenuß gewonnen werden, nicht nur Kinder und Frauen. Die Milch gehört deshalb auch auf den Sportplatz propagiert. Es kann durch richtige Propaganda wohl dahin kommen, daß zu einem gut eingerichteten Sportplatz die Möglichkeit, an Ort und Stelle nach Training und Wettspiel ein Glas wohl temperierter Milch zu trinken ebenso gehört, wie die Wafelgelegenheit. Ernste Sportleute haben außerordentlich viel Sinn für zweckmäßige Ernährung. Es ist bekannt, daß der an einem Training Beteiligte sehr häufig strengen Regeln über Essen und Trinken, Alkohol- und Tabakgenuß unterworfen ist. Gelingt es, im Kreise ernsthafter Sportleute die Milch an den ihr gebührenden Platz zu stellen, gehört es gewissermaßen zum Sportsmann, Milch zu trinken, dann läuft es bei der heutigen Sportbegeisterung unserer Jugend der Männlichkeit nicht mehr zuwider. Und gleichgültig ist es, warum der Einzelne Milch trinkt, die Hauptsache ist, daß er sie trinkt.

So steht eine riesenhafte Aufgabe in einer Bunttheit der deutschen Milchpropaganda bevor, die unerschöpflich ist. Mancher der Leser wird an die dazu nötigen Mittel denken. Man kann aber eine Keflake teuer und billig durchführen, und doch den gleichen Erfolg haben. Nötig ist ein feines psychologisches Verständnis für den Menschen — vorwiegend als Masse —, Kenntnis der Werbemittel und ihre Anwendung, und erst in letzter Linie Geld. Wie mancher glaubt, die Wirkung eines Inserates steige im Verhältnis zu seiner Größe. Gewiß hat sie einen Einfluß; entscheidend ist aber die geschickte Aufmachung, die Wahl eines richtigen Blickfanges, wie der Keflamefachmann sagt, der den gleichgültig blätternden Leser zwingt, das Inserat zu lesen, und selbstverständlich auch der Text. Wie oft wird mit Granaten nach Späßen geschossen, wird der ganze verfügbare Raum mit Text bedruckt, um damit nur zu erreichen, daß der empfindsame Leser — sofern die Anzeige überhaupt gelesen wird — das Gefühl der Aufdringlichkeit hat. Wir wollen aber jeden Leser erfassen, auch den eilfertigen. Deshalb muß das Inserat für unseren Fall möglichst mit einem Blick zu lesen sein. In der Kürze steckt hier die Würze! Wer viele stichhaltige Argumente für sein Produkt hat, der hat vor anderen den Vorteil voraus, daß er seine Inserate mit leichter Mühe abwechslungsreich, immer mit neuen Gedanken, gestalten kann. Im übrigen, wer versucht, den Inseraten teil einer Zeitung ständig auf werbe-wirksame Anzeigen zu prüfen, der wird bald finden, mit welcher bescheidenen Mitteln sich erfolgreiche Inserate herstellen lassen.

Selbstverständlich können diese Zeilen nicht den Zweck haben, Anweisung für die Anwendung irgend eines Werbemittels auch nur im Entferntesten zu geben. Werbung, die Kunst der Menschenbeeinflussung, zeigt eine gewaltige Fülle von Ausdrucksformen, ist

etwas Lebendes und eben deshalb — Kunst. Wenn sie den größten Erfolg haben soll, muß zuletzt eine persönliche Note in ihr liegen, sonst bleibt sie Handwerk und wird sich in einem Mißverhältnis zwischen Aufwand und Erfolg auswirken.

Und endlich heißt, betriebswirtschaftlich gesehen, Keflake treiben dies: den Absatz vermehren, den Umsatz steigern wollen und deshalb den Betrieb nach allen seinen Richtungen intensivieren müssen. Man kann den Satz ebenso gut umkehren. Er besagt, daß sich die Werbetätigkeit eines Unternehmens organisch dem Betrieb eingliedern, Produktion und Kundenwerbung ausbalanciert werden muß, wenn der größte wirtschaftliche Erfolg erreicht werden soll. Schafft man eine größere Nachfrage, als man in der propagierten Qualität oder überhaupt liefern kann, dann vergrämt man die Kundschaft und es wird langer Mühe und erheblicher Kosten bedürfen, ihr Vertrauen wieder zu erlangen.

Was lehrt uns die diesjährige Butterprüfung auf der Ausstellung der D. L. G. in Breslau?

In Nr. 72 dieser Zeitschrift vom 24. Juni d. J. wurde bereits eine nach Provinzen und Landesteilen geordnete Übersicht der Breslauer Butterprüfungsergebnisse veröffentlicht. Wenn nachstehend nochmals eine mit der erwähnten Übersicht im Wesentlichen deckende Tabelle *) wiedergegeben wird, so geschieht es deshalb, weil bei der hier gewählten Anordnung die Unterschiede zwischen den für gesalzene und ungesalzene Butter erzielten Preisen noch deutlicher hervortreten, Unterschiede, die mir doch der ernstesten Beachtung wert zu sein scheinen.

Das Ergebnis der Butterprüfung auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Breslau am 31. Mai 1926.

Herkunftsland bzw. Provinz	Zahl der ausgew. Proben	gesalzene (g) ungesalz. (u)	Preis in % der Gesamt- proben	Preis in % der Gesamt- proben	im ganzen Preis %
Schleswig-Holstein	19 83 102	u g	7 36,85 27 32,5	7 36,85 35 42,2	14 73,7 62 74,7 76 74,5
Bayern	69	u	22 31,9	31 44,9	53 76,8
Hannover	41 26 67	u g	7 17,1 4 15,4	23 56,1 7 26,9	30 73,2 11 42,3 41 61,2
Pommern	25 39 64	u g	12 48,0 1 2,6	11 44,0 19 48,7	23 92,0 20 52,3 43 67,3
Mecklenburg	44 20 64	u g	16 36,4 3 15,0	21 47,7 10 50,0	37 84,1 13 65,0 50 78,1
Schlesien	9 44 53	u g	3 33,3 — —	3 33,3 7 15,9	6 66,6 7 15,9 13 24,5
Provinz Sachsen	6 41 47	u g	3 50,0 — —	2 33,3 17 41,5	5 83,5 17 41,5 22 46,8
Oldenburg	40	g	13 32,5	18 45,0	31 77,5
Brandenburg	3 14 17	u g	— — — —	3 100,0 6 42,9	3 100,0 6 42,9 9 53,0
Ostpreußen	3 9 12	u g	1 33,3 2 2,2	2 66,7 1 11,1	3 100,0 3 33,3 6 50,0
Württemberg	12		2 16,7	6 50,0	8 66,7
Westfalen und Lippe	4 3 7	u g	— — 1 33,3	1 25,0 — —	1 25,0 1 33,3 2 28,6
Thüringen	2	u	— —	2 100,0	2 100,0
Freistaat Sachsen	1	u	— —	1 100,0	1 100,0
Rheinland	1	u	— —	1 100,0	1 100,0
Braunschweig	1	u	— —	1 100,0	1 100,0
Anhalt	1	u	— —	1 100,0	1 100,0
Gesamtergebnis	241 319 560	u g	73 30,3 51 16,0	116 48,1 120 37,6	189 78,4 171 53,6 360 64,2

Das Gesamtergebnis zeigt die überraschende Tatsache, daß von den im Ganzen eingesandten 319 gesalzenen Butterproben nur 53,6 Proz., von den 241 ungesalzene Butterproben dagegen 78,4 Proz., also rund 25 Proz. mehr mit Preisen ausgezeichnet worden sind. Dabei sind in ganz auffälliger Weise gerade die ersten Preise vorzugsweise auf ungesalzene Butter gefallen, (30,3 Proz. ungesalzen gegen nur 16 Proz. gesalzen), aber auch bei den zweiten Preisen neigt sich die Wage im Gesamtergebnis ganz unverkennbar zu Gunsten der ungesalzene Proben (48,1 Proz. ungesalzen gegen 37,6 Proz. gesalzen).

*) Die Tabelle ist mit Genehmigung des Verfassers, des Herrn Molkerei-Instruktors Hentel, Stettin, wiedergegeben aus Nr. 12 des Pommeschen Genossenschaftsblattes — Stettin — vom 15. 6. 1926.

Seit nahezu Jahresfrist habe ich ähnliche Beobachtungen auch bei den provinziellen Butterprüfungen in Pommern gemacht, in der Fachpresse aber noch nicht darauf hingewiesen, weil ich erst noch abwarten wollte, ob hier nicht etwa nur Zufallsergebnisse vorliegen haben. Unter sucht, man aber das D. L. G.-Prüfungsergebnis nach der angegebenen Richtung hin im Einzelnen näher, so findet man, daß auf ungesalzene Butter mehr Preise gefallen sind: in Hannover 30,9 Proz., in Pommern 40,7 Proz., in Mecklenburg 19,1 Proz., in Schlesien 50,7 Proz., in der Provinz Sachsen 42,0 Proz., in Brandenburg 57,1 Proz. und in Ostpreußen 66,7 Proz. Demgegenüber haben nur Schleswig-Holstein 1,0 Proz. und Westfalen und Lippe 8,3 Proz. mehr Preise auf gesalzene Butter zu verzeichnen.

Da Westfalen und Lippe die Breslauer Ausstellung nur mit 7 Proben beschildet hatte, so darf man hier das zu Gunsten der gesalzenen abweichende Ergebnis wohl auf das Konto des Zufalls setzen und in Schleswig-Holstein halten sich aus irgend einem mir nicht näher bekannten Grunde die Preisergebnisse zwischen gesalzener und ungesalzener Butter nahezu die Waage. Bei allen andern Provinzen und Landesteilen zeigt sich aber die ungesalzene der gesalzene Butter gegenüber in so unzweifelhafter Weise überlegen, das von einem Zufallsergebnis wohl nicht mehr die Rede sein kann.

Das Salz spielt also in der Qualität der deutschen Butter leider keine gute Rolle.

Nach den Veröffentlichungen von Dr. Riedel über „Das Buttersalz“ läßt nicht nur die chemische, sondern ganz besonders auch die bakteriologische Beschaffenheit des Buttersalzes in vielen Fällen sehr zu wünschen übrig. Ein Blick auf die a. a. O. veröffentlichten Analyseergebnisse zeigt z. B. u. a., daß von 15 untersuchten Salzproben nicht weniger als 9 alkalische — (wahrscheinlich von geringeren Sodaresten herrührend) — und nur 6 neutrale Reaktion aufwiesen. Gerade aber der Sodagehalt eines Salzes kann den Buttergeschmack insofern recht nachteilig beeinflussen, als das sehr empfindliche Butterfett dadurch eine Verseifung erfahren kann, ganz abgesehen davon, daß eine alkalische Reaktion auch dem Wachstum buttereischädlicher Bakterien ganz besonders förderlich ist. Die Salinen werden bei der Herstellung und beim Inverkehrbringen von Buttersalz u. a. auch auf die Reaktion und auf einen wenn auch nur geringen Sodagehalt in Zukunft ihr ganz besonderes Augenmerk zu richten haben.

Noch weit auffällender als die Reaktion und der Sodagehalt ist Dr. Riedels bakteriologischer Befund der Salzproben. Von den 15 untersuchten Proben enthielten 9 Proben zum Teil recht unangenehm knoblauchartig riechende Schimmelpilze und gelbe Koffen, der Rest der Proben scheint bakteriologisch nicht untersucht worden zu sein. Von Schimmelpilzen und gewissen Gelatine verflüssigenden Koffen ist aber bekannt, daß sie das Fett in Glycerin und freie Fettsäuren zu spalten vermögen und so ein schnelles Ranzigwerden der Butter verursachen. Leider gibt Herr Dr. Riedel nicht an, ob die untersuchten Salzproben von den betreffenden Salinen unmittelbar oder erst auf dem Umwege über die Molkereien bezogen worden sind.

Ich kann mir nicht recht vorstellen, daß das Salz schon bakteriologisch verunreinigt aus den Salinen bezogen wird, möchte vielmehr annehmen, daß die Schimmelpilze erst nachträglich durch unpassende Aufbewahrung in Säcken oder ungedeckt stehenden Tonnen in das Salz hineingeraten sind. Wie dem auch sei, ich stehe ganz auf dem Standpunkt des Herrn Professor Henneberg, Kiel, nämlich, daß es ratsam sei, das Salz einige Stunden vor der Verwendung zu erhitzen, nur weiß ich nicht recht, in was für Gefäßen das Erhitzen vorgenommen werden könnte. Eine eiserne Bratpfanne scheint mir nicht nur ein recht ungeeignetes Gerät für diesen Zweck zu sein, sondern könnte leicht auch Rost oder sonstige Eisenbestandteile in die Butter hineinbringen. Mir schwebt irgend ein glühfestes irdenes oder Tongeschirr vor. Es wäre dankbar zu begrüßen, wenn vielleicht die Preussische Forschungsanstalt in Kiel den deutschen Molkereien eine Bezugsquelle für einen geeigneten glühfesten Tiegel angeben möchte. Wenn die in Frage kommenden Firmen erst wissen, daß ein derartiges Gerät von den Molkereien gebraucht wird, werden sie es auch herstellen.

Angeichts der vielen fehlerhaften deutschen Butter und der großen Einfuhr von Auslandsbutter wäre es sehr zu überlegen, ob die deutschen Molkereien sich nicht mehr auf die Herstellung ungesalzener Butter einrichten und Absatzquellen dafür aufsuchen sollten. Wenn ich recht unterrichtet bin, hat sich die gesamte Ruhrbevölkerung bezüglich des Kaufes von Butter auf ungesalzene Butter umgestellt. Da Deutschland, namentlich Norddeutschland, wenig ungesalzene Butter liefert, erfolgt der Bezug dort fast ausschließlich aus Holland. Es ist die Frage zu prüfen, ob nicht wenigstens ein Teil des Butterbedarfs der Ruhrbevölkerung von deutschen Molkereien in Form erstklassiger ungesalzener Markenbutter übernommen werden könnte. Ernste Versuche nach dieser Richtung hin wären wohl der Mühe wert.

Mit vorstehenden Zeilen möchte ich die Anregung geben, der Salzfrage seitens aller beteiligten Kreise ernste Beachtung zu schenken, damit wir in der Bereitung deutscher Markenbutter schneller vorwärts kommen. 25 Prozent mehr Preise für ungesalzene Butter auf der Butterprüfung der D. L. G., das ist eine Tatsache, an der wir nicht achlos vorübergehen dürfen und die gänzlich eindrucklich genug gewürdigt werden kann.

Dr. Lauterwald.

Zu Hofrat Winklers Abgang als Hochschulprofessor.

Wieder ist einer von den Milchwirtschaftswissenschaftlern der Jahrhundertwende vom Schauplatz der öffentlichen Wirksamkeit getreten. Hofrat Professor Dr. Willibald Winkler gehört zu denjenigen wissenschaftlichen Vertretern der Milchwirtschaft, die das ganze Wissen dieses Gewerbes in sich faßten, verarbeiteten und lehrten, ebenso die landwirtschaftliche wie die mehr gewerbliche bzw. industrielle Seite. Als Schüler und Assistent von Wilden's lernte er die Viehzucht, als Schüler von Wyßmann-Sorntal die praktische Milchwirtschaft, insbesondere die Käseerei kennen, seine Spezialkenntnisse in der Chemie und Bakteriologie der Milchwirtschaft holte er sich bei Schwachhofer und Adamek, wie überhaupt sein naturwissenschaftliches, landwirtschaftliches und gäcungswissenschaftliches Können von der Hochschule für Bodenkultur in Wien und von der Brauakademie in Budweis. Auch die damals noch äußerst bescheiden eingerichtete Versuchstation für Molkereiwesen in Kiel, mit ihrer chemischen

und bakteriologischen Abteilung durfte Winkler zu ihren längeren Besuchern zählen.

Kennzeichnend für die damalige Milchwirtschaftswissenschaft ist es, daß ihre Hilfswissenschaften teils noch zu wenig ausgiebig angewendet wurden, teils selbst noch in einem Anfangsstadium sich befanden. Der Hilfswissenschaften sind zu viele, als daß man sie insgesamt vollauf beherrschen könnte, und das Gebiet zu groß, als daß es gleichmäßig und in verhältnismäßig raschem Fluge durchforstet werden könnte, man fing damals erst an, einzelne Gebiete besonders vorzunehmen und aufklärend in sie vorzudringen, mit anderen Worten man fing an, sich zu spezialisieren, die Hilfswissenschaften selbst gründlicher zu betreiben und ihre Methoden im Dienste der Milchwirtschaft auszubauen. Nachdem die Chemie die ersten Unterlagen geschaffen hatte, und ohne ein tieferes Eindringen das Feld so ziemlich beackert hatte, war es um die Zeit der 90er Jahre, daß die neue Wissenschaft der Bakteriologie einige Jünger fand, die sich ihr im Dienste der Milchwirtschaft widmeten und die Grundlagen für diese Seite der Betrachtung der Vorgänge in der Milch legten. Zu ihnen gehörte auch Winkler; zwar war es ihm nicht wie manchem anderen vergönnt, die genügende Zeit auf dieses Spezialgebiet zu verwenden, denn seine Lehrtätigkeit nahm ihn zu sehr in Anspruch, dafür war er aber der Mann, der das gesamte Wissen der Milchwirtschaft in sich vereinigte und deshalb als Lehrer und Einführer in das von den Landwirten leider zu wenig beachtete Gebiet unendlich viel Gutes wirken konnte und wirkte. Die Kräfte des Menschen sind eben beschränkt; man kann nicht Lehrer und Forscher in gleicher Intensität sein, und man kann auch nicht Forscher nach allen Richtungen des Gebietes in gleichem Maße sein, auch wenn man reiche Kenntnisse in den einzelnen Hilfswissenschaften sein Eigen nennt.

Andererseits, so unendlich wertvoll es ist, daß wir Männer besitzen, denen ein umfassendes Wissen die Uebersicht über das Ganze ermöglicht und die sich deshalb vor allem zu Lehrern eignen, so sehr bedürfen wir zum Weiterstreiten derjenigen Männer, welche auf einem der einschlägigen Spezialgebiete besonders eingehende Kenntnisse und Erfahrungen besitzen und deshalb in der Lage sind, dieser Seite des Wissens besonders tief nachzuforschen.

Damit sei keineswegs gesagt, daß Männer der ersteren Art — und zu ihnen gehört auch Winkler — nicht in der Lage gewesen wären, bei intensiver Bearbeitung des Spezialgebietes auch wesentliche Förderer desselben zu sein. Winkler hat z. B. auf milchbakteriologischem Gebiete manches Wertvolle geleistet.

So ist Winkler einer der ersten gewesen, welche die für die Reifung der Weichkäse französischer und ähnlicher Art nötigen Pilze studierte und in die Praxis hinaustrug. Das Gleiche ist der Fall mit Bezug auf Joghurt und andere orientalische Sauermilchpräparate. Auf der anderen Seite ermöglichten ihm seine Kenntnisse auf dem Gebiete der Gewebeschle Studien über die Milchbildung, deren Ergebnis er in einer größeren Abhandlung „Ueber die Milchbildung und die mikroskopische Milchprüfung“ niederlegte. Wie vielseitig Winkler richtung- und anregungsgewand war, mögen nur einige seiner Schriften zeigen. Die Milcherzeugung behandelten Schriften wie: die Milchviehzucht und die zweckmäßige Zuchtführung; die Leistungszucht in Oesterreich; Stallmist, Jauche und Gülle; die hygienischen Anforderungen an den Milchviehstall; über die Bedingungen der einträglichen Milchwirtschaft; wie kann die Milch haltbar gemacht werden? An chemischen und milchtechnischen Arbeiten sind zu nennen: Feststellung internationaler Normen für die Prüfung der Milchzentrifugen; Bemerkungen zur Butterbereitung und eine einfache Methode, Beimischungen von Kunstbutter zu Butter zu erkennen; die Wägnitte Butter und Käse im Oesterreichischen Lebensmittelbuch, 1. und 2. Auflage. Bakteriologische Abhandlungen sind: Kennzeichnung der Duclaux'schen Tyrotrix-Arten, über deren Veränderlichkeit und der Zusammenhang der eieißlösenden und Milchsäurebakterien; Untersuchungen über das Wesen der Bakterien und deren Einreihung in das Pilzsystem; eine Alkoholhese aus Mucor; der gegenwärtige Stand der Käsereifungsfrage; über Joghurt und ähnliche Sauermilchpräparate; die Anwendung von Reinkulturen in der Molkereipraxis. Allgemeineren Inhalts sind: Die Milchwirtschaft in Oesterreich 1848—1898; sowie Abhandlungen der verschiedensten Art in der von ihm gegründeten „Oesterreichischen Molkerei-Zeitung“, jetzt „Milchwirtschaftliche Zeitung“, Wien, und sein neues Buch: „Wegweiser der Milchwirtschaft“, eines der besten Lehrbücher und insbesondere für die Alpenwirtschaft und die Milchwirtschaft in Oesterreich maßgebend.

Viel umfangreicher und segensreicher noch ist die Tätigkeit Winkler's als Lehrer und Berater. Es dürfte nicht zu viel gesagt sein, wenn man ihn den Berater oder doch den obersten Berater und Förderer der österreichischen Milchwirtschaft nennt: Wo es galt, irgend eine Seite der Milchwirtschaft aus den Anfängen heraus zu heben oder auch zu fördern, ist Winkler an der Spitze der zu diesem Zwecke aufgestellten Körperchaften. Er hält in zahlreichen Vereinen Vorträge, gibt Gutachten und Ratsschlüsse ab, ist Preisrichter auf Tiersehauen und Butter- und Käsesehauen, kurz, betätigt sich in jeder denkbaren Weise. Auch als Hochschullehrer war Winkler besonders geachtet und geehrt. Das gibt sich u. a. auch dadurch kund, daß ihm zu Ehren bei seinem Abgang von Seiten der angesehensten Landwirte Oesterreichs eine größere Feier veranstaltet wurde, an welcher auch der Bundeskanzler teilnahm, und ferner ein Willibald Winkler Fonds“ gegründet wurde, der bestimmt ist, für Preise zur Förderung von Viehzucht und Milchwirtschaft und für Stipendien an besonders tüchtige Studierende der Milchwirtschaft. Aus diesen Veranstaltungen wird nicht nur die Achtung und das Ansehen, das Winkler in den Kreisen der österreichischen Landwirtschaft genießt, sondern auch seine Beliebtheit als Mensch ersichtlich. In der Tat ist Winkler ein Mann von seltener Herzengüte und Lebenswürdigkeit — der echten österreichischen vorurteilsfreien und vertrauensvollen Offenheit — und auch — was fast immer damit verbunden — von großer, ja zu großer Bescheidenheit.

Winkler wird trotz seines Abganges von der öffentlichen Tätigkeit, da er, obgleich fast 72 Jahre alt, körperlich und geistig noch völlig rüstig ist, die Führung in der österreichischen Milchwirtschaft nicht ganz aus der Hand geben und seine auf reichen Erfahrungen ruhenden Ansichten, über die Streitfragen der Zeit gerne zur Verfügung stellen — aber es ist das Los des Menschen, daß er schließlich die Hände in den Schoß legen und anderen das Feld räumen muß. Glücklicherweise ist dann der, der mit innerer Befriedigung auf sein Lebenswerk zurückzusehen kann und der Schüler oder Nachfolger hinterläßt, die in seinem Geiste weiter arbeiten und das vollenden, was ihm selbst — ohne seine Schuld, aus Mangel besserer Verhältnisse — nicht vergönnt war, zu schaffen. Das erstere ist bei Winkler sicher und wie bei kaum einem zweiten der Fall, das andere, die Sicherung, daß in seinem Geiste weiter gearbeitet werden möge, daß vor

allem auch in Oesterreich die von Winkler schon seit Jahren erstrebte und vorbereitete Forschungsanstalt für Milchwirtschaft errichtet werde, möchten wir ihm von Herzen wünschen. Wenn es ihm dann auch nicht mehr vergönnt ist, selbst mitzuforschen und seinen Gedanken nachzugehen, so würde dies doch die Krönung seines Lebenswerkes bedeuten.

Weigmann.

Rundschau

Was muß der Landwirt von der Behandlung der Milch und ihrer genossenschaftlichen Verwertung wissen? Ueber dieses Thema hielt auf der Tagung des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften für Ostpreußen in Grauz am 26. Juni Rittergutsbesitzer Dietrich Born-Dommelheim einen Vortrag, dessen hochinteressante Gedanken wir im folgenden kurz wiedergeben.

Vorbildlich für die Organisation der Molkereiwirtschaft sind die Verhältnisse in Dänemark, Schweden und den Niederlanden. Deutschland ist demgegenüber nicht zuletzt durch die Zwangswirtschaft und die Nachwirkungen des Krieges während der letzten 15 Jahre stehengeblieben, so daß es heute die Aufgabe der Genossenschaft sein muß, die Gründe der gegenwärtigen Zustände festzustellen und eine Besserung und Konkurrenzfähigkeit herbeizuführen.

In Ostpreußen stand die Viehzucht an erster Stelle. Die Verwertung der Molkereiprodukte hat aber damit nicht Schritt gehalten. Es fehlte das notwendige Interesse. So kam es, daß die deutschen Molkereiprodukte der Auslandsimportation gegenüber nicht konkurrenzfähig blieben. Dort war eine großzügige Organisation mit größter Intensität und schärfster Disziplin durchgeführt. In Deutschland fehlte es oft schon in den einzelnen Kleinbetrieben an der notwendigen Ordnung und Sorgfalt. Die Genossenschaften können aber nur dann die Produkte ihrer Mitglieder rationell verarbeiten, wenn sie sich auf die Lieferanten verlassen können. Die Milchlieferung an die Genossenschaften ist oft nicht genügend sorgfältig und sauber. Man muß stets im Auge behalten, daß die zu erzeugende Butter der Auslandsbutter gleichwertig bleiben muß. Es ist ein für unsere Wirtschaft unhaltbarer Zustand, wenn wir noch immer Molkereiprodukte aus dem Ausland einführen und unsere inländischen Erzeugnisse unter Preis abgeben. Wir müssen vom Ausland lernen, da wir zu arm sind, um Butter zu importieren. Schon im Stall, wenn die Milch das Euter verläßt, ist auf größte Sauberkeit zu achten. Im Interesse der Erzeugung gleichmäßiger Molkereiprodukte müssen Maßnahmen getroffen werden, die eine unterschiedliche Behandlung der Milch seitens der Zentral-Genossenschaft zulassen. Es müssen energische Maßnahmen durchgeführt werden, damit sich die Qualität der Butter verbessert. Eine sehr wichtige und schwierige Frage dabei ist z. B. die Rahmbelieferung, da der Fett- und Säuregehalt der einzelnen angelieferten Kleinmengen starken Schwankungen ausgesetzt ist. Natürlich wirkt sich dies in hohem Maße auf die Qualität der Butter aus. Die Molkerei-Genossenschaften müssen hier erzieherisch auf ihre Mitglieder wirken, minderwertige Roherzeugnisse rückstandslos zurückweisen und höhere Anforderungen stellen; dann wird sich sehr bald der Prozentsatz der erstklassigen Butter heben.

Hand in Hand mit diesen Maßnahmen muß eine großzügig ausgebaute Propaganda gehen, denn die Abfahrfrage ist von allergrößter Bedeutung. Die Enthaltensbewegung hat es leider bisher noch immer veräumt, auf den großen Wert der Milch als Volksnahrungsmittel und Getränk hinzuweisen. Milch ist weit nahrhafter und billiger als Bier. Es ist daher Propaganda für Frischmilchverbrauch notwendig. In Amerika hat man dies z. B. mit großem Erfolg durchgeführt. Die Genossenschaften müssen sich in gleicher Weise mit dieser Aufgabe beschäftigen und durch ihre Organisation die entsprechende Propagandatätigkeit entfalten, und die Aufmerksamkeit auf den Milchkonsum lenken.

Die innere Organisation der Molkereigenossenschaften ist in ihrem Wesen grundverschieden von einer kaufmännischen Handelsgesellschaft. Die Aktiengesellschaft ist dazu da, Kapitalprofit zu erzielen. Die Besitzer der Aktien haben keinerlei persönliche Verbindung zu dem Unternehmen und sind vor allem durch keinerlei Arbeitsverhältnis daran gebunden. Der genossenschaftliche Gedanke enthält demgegenüber einen ungleich höheren sittlichen Wert. Nicht der enthält den größten Gewinnanteil, der die größte Kapitalanlage hergegeben hat, sondern wer am meisten Milch geliefert hat. Wer nun sein Geld in die Genossenschaft steckt, hat außer einer mäßigen Verzinsung keinerlei Nutzen davon. Sie bringt Nutzen im Verhältnis zur Inanspruchnahme des Betriebes, d. h. nicht das Kapital, sondern die Ware trägt Zinsen. Dieser Gedanke stammt aus dem Jahre 1846, aus der Zeit ebenso schwerer Not wie heute. Schulze-Delitzsch und Raiffeisen waren es, die ihn zunächst vertraten. Nachdem unser Volk durch Krieg und Inflation so maßlos geschwächt ist, hat heute die Genossenschaft auch erzieherische Aufgaben. Sie soll das Bewußtsein der Zusammengehörigkeit wecken und erhalten. So arbeitet sie an der Gesundung der Wirtschaft und am Wiederaufbau mit. Die guten Eigenschaften unseres Volkes liegen heute noch immer in uns, sie können auch durch den Krieg nicht verloren gehen. Sie müssen heute nur wieder gesammelt und geweckt werden.

Die nachfolgende Entschliebung fand einstimmig Annahme: „Unsere ostpreussische Milchwirtschaft hat unter der allgemeinen schwierigen Wirtschaftslage infolge der Abschneidung vom Reich besonders stark zu leiden. Die großen Entfernungen zu den Absatzmärkten erschweren die Verwertungsmöglichkeit unserer Erzeugnisse; hohe Transport- und sonstige Unkosten bei der Heranschaffung der Betriebsmaterialien wirken weiter ungünstig mit. Geldmangel und Kreditnot behindern die Erfassung aller milcherzeugenden Kreise und den Ausbau unserer Molkereibetriebe. Nur hochwertige Erzeugnisse können uns einen Platz auf dem Weltmarkt sichern und uns mithelfen, die wirtschaftsschädigende Einfuhr ausländischer Produkte zu unterbinden. Die Bestrebungen zur Förderung der Milchwirtschaft, die wie im Reich auch hier tatkräftig einsetzen, müssen aber erlahmen, wenn sich Reichsregierung und Kreditquellen nach wie vor unseren Wünschen verschließen.“

Wir müssen von den maßgebenden Regierungsstellen fordern, die bisher abgabefreie Einfuhr ausländischer Frischmilch zu unterbinden, die steuerliche Begünstigung der ersten Einfuhr aufzuheben und die deutsche Milchzeugung durch ausreichenden Zollschutz in ihrer weiteren Entwicklung sicherzustellen. Eine Verringerung der Frachtsätze für Betriebsmaterialien aus dem Reich und für Milchprodukte aus den ostpreussischen Gebieten muß ebenfalls gefordert werden. Von den maßgebenden Zentralstellen des Reiches müssen wir fordern, für die Neuerrichtung und den Ausbau von Milchverarbeitungsanlagen besondere Kredite bereitzustellen.“

—d.

Butterprüfung der Milchwirtschaftlichen Centralstelle zu Güstrow. Am 23. Juni fand in den Räumen der Milchw. Zentralstelle die dritte diesjährige Butterprüfung statt, welche mit 104 Proben, und zwar 57 gesalzene und 47 ungesalzene Proben besetzt war. Richter waren die Herren Kleinfeld = Berlin, Seeger = Rostock, Holstein = Dalsow, Uplegger = Rostock, Lüth = Dalsow, Havemann = Carlrow, Gesche = Bollhagen, Goldberg und Dr. Hesse = Güstrow.

Bei Beurteilung wurde nach dem überall eingeführten Punktverfahren der D. L. G. und nach den von dieser auf der letzten Wanderausstellung in Breslau angegebenen Richtlinien vorgenommen und hatte folgendes Ergebnis:

	57 gesalzene	47 ungesalzene	Summa
hochfein	9 — 15,8 Proz.	4 — 8,5 Proz.	13 — 12,5 Proz.
fein	29 — 50,9 Proz.	23 — 48,9 Proz.	52 — 50,0 Proz.
gut	15 — 26,3 Proz.	16 — 34,1 Proz.	31 — 29,8 Proz.
fehlerhaft	4 — 7,0 Proz.	4 — 8,5 Proz.	8 — 7,7 Proz.

Die Proben wurden auf Abruf durch Karte 10 Tage vor Beginn der Karte abgesandt, unter gleichen Bedingungen aufbewahrt und hatten somit das gleiche Alter. Bei oberflächlichem Vergleich mit den beiden vorhergehenden Prüfungen zeigt sich ein scheinbarer Rückgang in der Qualität, so wurden z. B. auf der letzten Prüfung in der 1. Klasse (hochfein) 18,75 Proz. und in der vorletzten Prüfung sogar 23,50 Proz. erzielt. Dieser Unterschied dürfte vor allem aber auf die durch die Jahreszeiten bedingten Verhältnisse zurückzuführen sein, die doch ständig der gesamten Produktion ihren Charakter aufprägen. Vergleicht man dagegen die Ergebnisse aus den gleichen Monaten früherer Jahre, so ergeben sich folgende Zahlen:

	1923	1924	1925	1926
hochfein	13,3 Proz.	10,0 Proz.	16,2 Proz.	12,5 Proz.
fein	26,7 Proz.	28,0 Proz.	51,5 Proz.	50,0 Proz.
gut	33,3 Proz.	40,0 Proz.	31,3 Proz.	29,8 Proz.
fehlerhaft	26,7 Proz.	22,0 Proz.	1,0 Proz.	7,7 Proz.

Hier macht das Jahr 1925 eine Ausnahme, was wohl letzten Endes auf den sonnenreichen Sommer und den dadurch bedingten Einfluß auf die Bakterienflora zurückzuführen ist; gerade durch Feuchtigkeit werden Schimmelpilze aller Art sowie Fäulnisbakterien begünstigt. Ein Beweis hierfür dürfte auch die außerordentlich geringe Prozentzahl der fehlerhaften Proben sein. Gerade hierin aber ist im Vergleich mit den Zahlen der vorhergehenden Jahre nun ein deutlicher Fortschritt zu merken. Zum Teil sind auch verschiedene kleinere Molkereien zu der Anlage einer Kühlmachine übergegangen, die eine Verbesserung der Qualität ermöglicht.

Butterprüfung zu Hannover. Die zweite Butterprüfung der amtlichen Butterprüfungsstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover wurde vom 24. bis 26. Juni ds. Js. abgehalten. Es waren 121 Butterproben eingesandt, und zwar ungesalzene Butter 47 Proben, gesalzene Butter 74 Proben. Die überraschend angeforderten Proben waren am Prüfungstage 10 Tage alt. Als Preisrichter waren folgende Herren tätig:

Die Molkereifachleute: Borchers = Bodenem, Lübke = Hannover, Rengers = Jernhagen, Behrmann = Hameln, Wettstein = Wörthum, Wilten-Bagband;

die Butterfachleute: Ahrens = Hannover, Fricke = Hannover, Koch = Hannover, Lehmann = Hannover, Schäfer = Hameln; vom Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften: Obersekretär Fricke = Hannover.

Mit Rücksicht auf die Hebung der Qualität der deutschen Butter wurde außerordentlich scharf gerichtet. Die Prüfung hatte folgendes Ergebnis:

Klasse I, ungesalzene Butter = 47 Proben.

„Hochfein“	20 Punkte = 1 Probe	19 Punkte = 2 Proben = 3 Proben = 6,4 v. H.
„Fein“	18 Punkte = 11 Proben	17 Punkte = 16 Proben = 27 Proben = 57,4 v. H.
„Gut“	16 Punkte = 11 Proben	13 Punkte = 4 Proben = 15 Proben = 31,9 v. H.
„Fehlerhaft“	14 Punkte = 1 Probe	15 Punkte = 1 Probe = 2 Proben = 4,3 v. H.

Der Wassergehalt der Butterproben schwankte zwischen 13,0 und 17,7 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,77 v. H.

Klasse II, gesalzene Butter = 74 Proben.

„Hochfein“	20 Punkte = 0 Proben	19 Punkte = 5 Proben = 5 Proben = 6,8 v. H.
„Fein“	18 Punkte = 13 Proben	17 Punkte = 21 Proben = 34 Proben = 45,9 v. H.
„Gut“	16 Punkte = 17 Proben	15 Punkte = 10 Proben = 27 Proben = 36,5 v. H.
„Fehlerhaft“	14—9 Punkte = 8 Proben = 10,8 v. H.	

Der Wassergehalt schwankte zwischen 11,4 und 18,7 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,35 v. H.

Bei 9 Proben gesalzener Butter war der gesetzlich zulässige Höchstgehalt von 16 Proz. Wasser überschritten.


Bisher haben sich 124 Molkereien der amtlichen Butterprüfungsstelle angeschlossen.

Staeger.

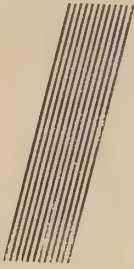
Bericht zur Butterprüfung zwecks Einführung einer Buttermarke in der Provinz Brandenburg am 29. Juni 1926 in Dranienburg. Von den 42 eingegangenen Proben erhielten 20 Punkte die Dampfmozzarella Falrenwalde, und die Molkerei-Genossenschaften Jännersdorf und Rosson 19 Punkte die Molk.-Genoss. Belzig, Dahme, Landsberg a. W., Loßstedt, Pottus und Prenzlau; 18 Punkte die Molk.-Genoss. Beelitz, Moll. Klotz, Lehnin, Moll.-Genossenschaften Schwebus, Sudow, Wallnow, der Moll. Besitzer Huth-Welschendorf und die Molk.-Genoss. Wolbeitz; 17 Punkte die Molk.-Genoss. Carzig Nm., Zeltentreu, die Neumärkische Alt.-Gesellschaft für Kartoffel-, Milch- und Fleischverwertung, Lippehne, der Moll.-Besitzer Sed, Pammin und die Molk.-Genoss. Pritzwalk. 15 und 16 Punkte erhielten noch 16 Molkereien, während 14 und weniger Punkte 5 Molkereien bekommen haben. 17—20 Punkte erhielten also 21 Molkereien oder 50 Prozent, 15—16 Punkte 38 Prozent, während 12 Proz. ohne Anerkennung blieben.

Altenburger Ziegenkäse — feinsten Tafelkäse. (Irrführende Nahrungs-mittelbezeichnung.) Die Firma Gebrüder Wende, die in Ober- und Mittelsiebersbach eine Molkerei besitzt, vertrieb seit Jahren ein von ihr hergestelltes Molkereiprodukt, das durch den Ausdruck auf der Verpackung als Altenburger Ziegenkäse, feinsten Tafelkäse, hochfeine Delikatesse, bezeichnet wurde. In zwei Fällen erfolgten Beanstandungen und Anzeigen, die schließlich zur Anklageerhebung gegen die Hersteller des Produktes bzw. gegen den verantwortlichen Mitinhaber der Molkereifirma, den Kaufmann Gustav Kurt Bernhard Wende, führten. Es wurde ihm zur Last gelegt, daß der vertriebene Ziegenkäse nur zu einem geringen Prozentsatz aus Ziegenmilch, im wesentlichen aber aus Magermilch hergestellt worden sei. Zu entscheiden hatte seinerzeit das Amtsgericht Kadeburg, das auf Grund des Sachverständigengutachtens zu der Auffassung kam, ein Verstoß gegen die Nahrungsmittelgesetze habe nicht vorgelegen und den Angeklagten daher freigesprochen. Gegen den Freispruch legte der Amtsanwalt Berufung ein und dieser Tage hatte sich die dritte Strafkammer des Landgerichtes Dresden mit der Strafsache zu beschäftigen. Der Angeklagte wollte weder in der Bezeichnung „Altenburger Ziegenkäse“, noch in der weiteren Deklaration des Produktes einen Verstoß gegen die gesetzlichen Bestimmungen erblicken können. Er machte geltend, daß die erwähnte Bezeichnung eine durchaus landesübliche sei, Ziegenkäse auch des Geschmades wegen nicht völlig oder doch zu hohem Prozentsatz aus Ziegenmilch hergestellt würde. Der gelieferte Käse habe als Magerkäse zu gelten und werde den Großhandlungen auch als solcher berechnet. Eine Täuschung finde sonach nicht statt. Soweit die Molkerei noch einen anderen Ziegenkäse mit höherem Fettgehalt in den Handel bringe, würde dieser auf der Verpackung als Fettkäse kenntlich gemacht. Doch sei es unüblich, Ziegenkäse der mageren Sorte durch besonderen Ausdruck als Magerkäse zu bezeichnen. Als Sachverständige fungierten Molkereibesitzer Vinke und Regierungschemiker Kayser von der Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege. Das erste Gutachten war der Sache des Angeklagten günstiger als das des Chemikers. Kayser verwies auf den ursprünglichen Charakter des Altenburger Ziegenkäses, der aus Ziegenmilch hergestellt worden sei. Von einer bestimmten Mindestmenge dieser Milch werde man aus Gründen des Schutzes der Verbraucherschaft nicht abgehen können. Die Nahrungsmittelchemiker hätten gefordert, daß wenigstens die Hälfte des Ausgangsproduktes aus Ziegenmilch bestehen solle. Jedenfalls dürfe erwartet werden, daß man beim Kauf eines als Altenburger Ziegenkäse bezeichneten Produktes ein solches erhalte, das wesentlich aus entsprechender Milch gewonnen sei. Wenn im Falle einer reichlichen Verwendung solcher Milch von zu scharfem Geschmack des Käses gesprochen werde, so sei dem entgegenzuhalten, daß gerade dieses Charakteristikum den Käse für bestimmte Käufer begehrenswert mache. Die Deklaration der Firma Wende deute auf eine besondere Qualität des Käses hin, doch verstehe man unter Altenburger Ziegenkäse keinen Magerkäse. Es liege im Interesse des realen Handels und in dem der Verbraucherschaft, wenn nicht nur die vollfetten, sondern auch die weniger fetten bzw. die Magerkäse entsprechend gekennzeichnet würden. Gerade dem Fettgehalt sei ein wesentlicher Wert beizumessen. Der Staatsanwalt beantragte die Aufhebung des ersten Urteils und die Bestrafung des Angeklagten. Es handele sich bei dem vertriebenen Produkt zwar an sich um keinen schlechten Käse, doch sei er nicht so bezeichnet worden, wie dies nach seiner Zusammensetzung hätte der Fall sein müssen. Maßgeblich seien hier die Interessen der Verbraucherschaft, die auch dann geschützt werden müßten, wenn sie denen der Händler und Fabrikanten entgegenstünden. Der Staatsanwalt forderte eine Geldstrafe. Das Gericht sah die Schuld Wendes als erwiesen an und erkannte gegen ihn wegen irreführender Nahrungsmittelbezeichnung auf 200 M. Geldstrafe. Das Publikum habe den Käse nach dessen Bezeichnung als hochfeine Delikatesse für einen der besseren Altenburger Ziegenkäse der zudem von Haus aus ein Fettkäse sei, halten müssen.

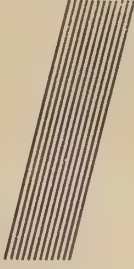
Die Dortmunder Milchverordnung vor dem Kammergericht. Frau L. ist die Ehefrau des Milchhändlers L. in Dortmund, welchem vom Magistrat der Stadt Dortmund die Erlaubnis zum Handel mit Milch im Hause Bandelstraße 28 in Dortmund erteilt worden war. Im August v. Js. hatte Frau L., welche ihrem Ehemann im Geschäft behilflich ist, in Vertretung ihres Ehemannes Vollmilch außerhalb der zugelassenen Verkaufsstelle in Dortmund an verschiedene Personen verkauft. Der Verkauf erfolgte aus Handkannen, d. h. nicht aus geschlossenen Gefäßen. Das Amtsgericht verurteilte Frau L. zu einer Geldstrafe und betonte, die Angeklagte habe in Dortmund Milch in offenen Gefäßen außerhalb einer den polizeilichen Vorschriften entsprechenden Milchverkaufsstelle verkauft und habe sich gegen § 1 der Polizeiverordnung für Dortmund vom 11. Juni 1925 schuldig gemacht, welche ihre Grundlage im Polizeiverwaltungs-gesetz finde; es sollen insbesondere Milchverfälschungen möglichst verhütet werden. Diese Entscheidung focht Frau L. durch ihren Anwalt eingehend beim Kammergericht an und behauptete, die Polizeiverordnung vom 11. Juni 1925 sei ungültig, wie Prof. Dr. Stier-Somlo überzeugend in einem Gutachten nachgewiesen habe. Das Zusammenarbeiten der Dortmunder Milchzentrale G. m. b. H. mit der Dortmunder Polizei sei so eng, daß sich in verschiedenen Fällen die Dortmunder Polizei erst von der Dortmunder Milchzentrale habe Weisungen geben lassen, wie sie im einzelnen gegen Übertretungen vorgehen solle. Der Dezernent der Dortmunder Polizei habe selbst erklärt, daß der Entwurf der Polizeiverordnung nicht von ihm stamme; der Entwurf sei von den vereinigten städtischen Milchversorgungen, zu denen die Dortmunder Milchzentrale gehöre. Die betreffende Polizeiverordnung verfolge lediglich privatwirtschaftliche Interessen. Frau L. habe auch im Auftrage ihres Ehemannes gehandelt, welcher Inhaber der Konzession sei; den Kunden sei die Milch im Auftrage ihres Ehemannes in die Wohnung gebracht worden. Nach langer Verhandlung und Beratung verurteilte das Kammergericht die Entscheidung. Am 29. Juni 1926 wies das Kammergericht die Revision der Angeklagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, Angriffe gegen die tatsächlichen Feststellungen seien unbeachtlich. Es sei festgestellt, daß die Angeklagte auf offener Straße aus einem offenen Gefäß Milch verkauft habe, was nach § 1a der erwähnten Polizeiverordnung verboten sei. Eine solche Vorschrift sei nicht ungültig. Die betreffende Vorschrift stehe weder mit den Bestimmungen der Gewerbeordnung noch mit landesrechtlichen Vorschriften im Widerspruch. Nach § 17 des Polizeiverwaltungs-gesetzes vom 11. März 1850 habe der Richter für alle Zuwiderhandlungen gegen polizeiliche Vorschriften zu erkennen und dabei aber nicht die Notwendigkeit oder Zweckmäßigkeit, sondern nur die gesetzliche Gültigkeit jener Vorschriften gemäß §§ 5, 11, 15 des Polizeiverwaltungs-gesetzes in Erwägung zu ziehen. (I. S. 307, 26).



Der hygienische Wert
der Dauer - Erhitzung



liegt in der Vernichtung
der Tuberkelbazillen und
anderer Krankheits-Keime



Ahlborns Vierzellen- und
Doppelröhren - Apparate

die vollkommensten Konstruktionen
für Dauer - Erhitzung!

Billiger geht es nur auf Kosten der Qualität!

Steckdeckelkannen						
	5	10	15	20	30	40 Ltr. Inh.
Mk.	5.25	7.75	8.80	11.10	16.—	18.35
Bügelverschlußkannen						
Mk.	7.25	8.80	10.50	12.50	17.30	20.75

Beachten Sie folgende Vorzüge!
Hochglanz-Fett-Verzinnung, nahtlose schwere Ausführung, **Frachtagung**, sofortige Lieferung, angenehme Zahlweise, von 20 Stück an und bei sofortiger Kasse gestaffelten Rabatt.

Otto Rückheim - Düsseldorf 47
Fernsprech - Anschluß 1594 - Heresbach - Straße 16.



„Algor“ Kältemaschinen

nach dem
Ammoniak- und Kohlensäure-System
für
alle kältebedürftigen Industriezweige
bauen in erstklassiger
Ausführung

Kölsch-Fölzer-Werke A.-G.
Siegen i. W.
(Vertreter gesucht!)

Ueber die Lage der Molkerei-Genossenschaften im Jahre 1925 äußert sich Herr Regierungsrat Gennes-Berlin in seinem auf dem 39. landwirtschaftlichen Genossenschaftstag zu Rostock erstatteten Jahresbericht wie folgt:

„Bei den Molkereigenossenschaften ist es auf der ganzen Linie vorwärts gegangen. Zu begrüßen ist auch vom genossenschaftlichen Standpunkt die Werbetätigkeit für einen verstärkten Milchverkehr. Die Versorgung der Städte und Industriebezirke mit einwandfreier Milch ist eine Frage, welche die Genossenschaften schon seit Jahrzehnten beschäftigt. In diesen Bestrebungen begegnen sie sich mit denjenigen des Deutschen Städtetages, andererseits lehnen sie aber jede Bevormundung und Einmischung nichtlandwirtschaftlicher Instanzen in die Molkereibetriebe nachdrücklich ab. Die Landwirtschaft verwahrt sich auch gegen eine zu weite Preisspanne zwischen Erzeuger- und Verkaufspreis. Die Unterstützung aller Bestrebungen auf Gewinnung bester Qualität bei Milch und Milchprodukten ist selbstverständlich.“

Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Unter der Beschuldigung, gemeinsam seit längerer Zeit durch Zusatz von 13–18 Proz. Wasser Milch verfälscht und in den Handel gebracht zu haben, standen der Milchhändler E. M. B. und dessen Ehefrau D. L. B., die beide in Dresden-M. ein Milchgeschäft betreiben, vor dem Dresdener Schöffengericht. Bei den Angeklagten waren bis Ende März dieses Jahres wiederholt Kontrollen vorgenommen worden, und die untersuchten Milchproben hatten zweifelsfrei ergeben, daß Vermischungen der Milch mit Wasser stattgefunden hatten. Da in der gleichen Zeit auch Probeentnahmen an den Stellen erfolgten, von denen B. seine Milch bezog, diese Proben sich aber als einwandfrei erwiesen, mußte auf eine Verfälschung durch die Kleinhandelsstelle geschlossen werden. Die Angeklagten haben ihre Schuld bestritten, doch wollte B. für möglich ansehen, daß vielleicht seine Ehefrau ohne Wissen des Mannes Verdünnungen vorgenommen haben könnte. Als Zeuge fungierte Oberkommissar Hohmann, der mit der Kontrolle beauftragt gewesen war. Ein zweiter Zeuge, Berufskollege des B. und von diesem als Leumundszeuge benannt, sagte aus, daß der Angeklagte im Vorstand der Dresdener Milchhändlervereinigung tätig sei und sich dort stets als Bekämpfer von Fälschungen gezeigt habe. Professor Benzhien, Direktor des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden, erstattete in seinem Sachverständigenurteil Bericht über den Befund der eingeleiteten Milchproben, die bis zu 20 Prozent Wasserzusatz enthalten haben. Das Schöffengericht hielt die Schuld beider Angeklagter für erwiesen und verurteilte sie wegen Nahrungsmittelfälschung zu je 250 M. Strafe oder zwei Wochen Gefängnis. Das Urteil soll veröffentlicht werden. Als straffähigend hatte dem Gericht gegolten, daß die Fälschungen einen recht erheblichen Umfang angenommen gehabt hätten und daß B. eine angesehene Stelle im Dresdener Milchhandel einnahm.

Zu hoher Wassergehalt der Butter. Wegen vorsätzlicher Nahrungsmittelfälschung erhielt der Buttergroßhändler G. in Planitz einen Strafbescheid über 300 M. bzw. 30 Tagen Gefängnis. Außerd. wurde ihm die Publikation des Urteils auferlegt. Er hatte Butter in den Handel gebracht, die 17,75, 16,45 und 17,20 Proz. Wassergehalt hatte. Derselbe darf aber nur 16 Prozent betragen. Da ihm aber nicht Vorsätzlichkeit, sondern nur Fahrlässigkeit nachgewiesen werden konnte, wurde die Strafe vom Amtsgericht Zwickau auf 50 Mark herabgesetzt und die Urteilsveröffentlichung kam auch in Wegfall.

Auszeichnung. Herr Johann Schnitzler, Molkerei und Großhandlung, Krumbach, bayerisch Schwaben, erhielt auf der internationalen Milchwirtschaftl. Ausstellung in Paris für seine Weichkäsesorten:

Allgäuer Portionscamembert, 50 Prozent Fettgehalt,
Allgäuer Stangentäse, 20 Prozent Fettgehalt,
Allgäuer vollfetten Stangentäse, 45 Prozent Fettgehalt
Allgäuer Romadur, 20 und 40 Prozent Fettgehalt
die Goldene Medaille, und für
Feinste Tee- und Tafelbutter (Frühstücksbutter)
die Silberne Medaille.

Erwähnt sei noch, daß die obengenannte Firma bei der Weltausstellung in Mailand 1924 ebenfalls für obengenannte Erzeugnisse die „Goldene und Bronzene Medaille“ erhielt.

30 jähriges Geschäftsjubiläum. Die Firma R. Bönig, Maschinenfabrik, Inh. Carl Kubow, Hamburg 35, Grevenweg 57, konnte am 1. Juli ds. Js. auf ein 30 jähriges Bestehen zurückblicken.

Bestandwechsel. Die Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H. Stadtlohn i. W. verkaufte ihre Molkerei mit Getreide- und Kunstdüngerhandlung an Herrn Direktor Alfred Zilling in Stadtlohn i. W.

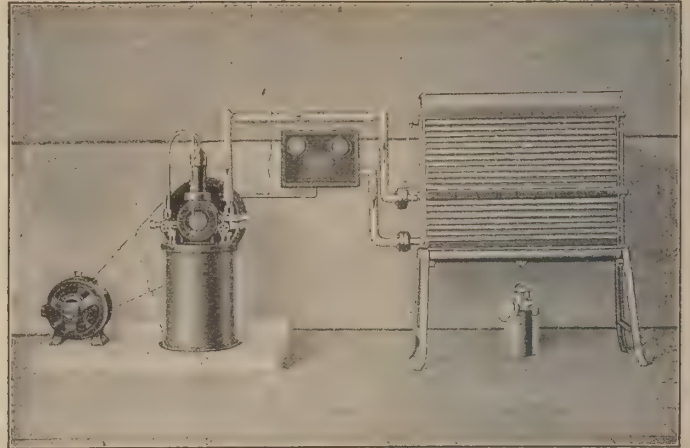
Ausland.

Die Lage auf dem Weltbuttermarkt wird von der durch den englischen Kohlenkonflikt geschaffenen Situation beherrscht. Die Kaufkraft der breiten Bevölkerung ist nicht unwesentlich gesunken und die Preise haben daher naturgemäß nachgeben müssen. Immerhin bestehen Aussichten dafür, daß der Verbrauch wieder zunehmen wird. Für die meisten Sorten sind die Preise um 2–4 S. gesunken. Die Zufuhren aus Australien sind in der letzten Zeit im Vergleich zum Vorjahre recht klein gewesen. Dagegen sind die Zufuhren vom europäischen Kontinent, ganz besonders aus Sibirien, recht erheblich. Man rechnet damit, daß die Preise wieder steigen werden, sobald der Kohlenstreik endgültig beigelegt ist. Englische Butter ist reichlich vorhanden und hält bei guter Nachfrage die Preise. Frische Butter ist etwas weniger nachgefragt und wird mit 160–170 S. für ungeschälte Ware bezahlt. Dänische Butter ist nur schwach nachgefragt bei einem Preise von 172–174 S. Wenn die augenblicklich große Produktionsmenge der dänischen Butter ohne Schwierigkeiten abgesetzt wird, so ist das stark mit darauf zurückzuführen, daß Deutschland verhältnismäßig viel dänische Butter abnimmt. In die englischen Kühlhäuser gehen zur Zeit nur geringe Mengen der dänischen Butter. Holländische Butter ist bei schwacher Nachfrage auf 158–164 S. gefallen. Französische Butter ist zu einem Preise von 164–170 S. für leichtgeschälte Waren gut nachgefragt. Sibirische Butter erzielt 152–156 S. und polnische Butter 146–156 S. Argentinische Butter wird zu einem Preis von 150–162 S. gehandelt. Die Nachfrage nach Kolonialbutter ist begrenzt und die Preise zeigen weichende Tendenz. Für beste geschälte neuseeländische Butter zahlt man 172–174 S.

Pn.

Milchkühlung!

Selt Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung!
Unsere Anlagen tragen daher deren Bedürfnissen Rechnung!



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen.
Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Großfabrikation von pa. verzinsten
Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.)
Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzintem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium
Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

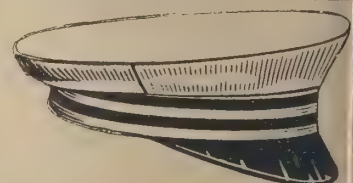
Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Molkereimütze Reichert



(gefehtlich gefügt).		
Stück echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge		5,20 M.
Stück echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge		6,20 M.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)		0,75 M.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 M., zweireihig		8,00 M.
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 M., zweireihig		8,50 M.
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 M., zweireihig		9,50 M.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig 8,50 M., zweireihig		9,00 M.
do., beste Qualität einreihig 9,50 M., zweireihig		10,00 M.
Jaden, Satin, weiß, einreihig 9,00 M., zweireihig		10,00 M.
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 M., zweireihig		10,50 M.
Jaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 M., zweireihig		10,00 M.
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 M., zweireihig		10,50 M.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,50 M., weiß	2,00 M.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,50 M.
do., weiß, rein Leinen		4,00 M.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,30 M.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		5,30 M.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden		6,50 M.
Schürzmantel, Kessel (hell) 8,50 M.,	Khaki (hellbraun)	11,00 M.
Schürzmantel, Manting (grau) 10,00 M.,	Körper (weiß)	12,50 M.
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufkleidung.		

Die Milchwirtschaft Oesterreichs. Seitdem ein Teil des an Oesterreich gewährten Völkerbundkredits für den Ausbau der österreichischen Milchwirtschaft Verwendung finden soll, interessieren sich die Fachkreise des Inlandes und nicht zuletzt die Fachkreise sowie der einschlägige Handel des Auslandes mehr denn je für die milchwirtschaftlichen Verhältnisse in Oesterreich, und mit vollem Recht, denn ein Ausbau der Milchwirtschaft in Oesterreich wird nicht ohne Folgen für die Milch und Milcherzeugnisse exportierenden Länder bleiben. Oesterreich war stets ein guter Abnehmer aller Milcherzeugnisse, die aus dem Ausland auf den österreichischen Markt kamen. So wurden Butter aus Dänemark, Milch aus Ungarn und Jugoslawien eingeführt, während Käse vorzugsweise aus der Schweiz, ferner aus Italien, Ungarn und aus der Tschechoslowakei kamen. Welche Mengen dabei in Frage kommen, geht aus der folgenden Statistik aus dem Jahre 1924 hervor. Es wurden eingeführt:

Milch	43 042 000 Kg.
Butter	1 748 100 Kg.
Käse	4 060 700 Kg.
Kondensmilch	2 069 700 Kg.

alles im Gesamtwerte von 40 Millionen Schilling.

Der geplante Ausbau der österreichischen Milchwirtschaft soll quantitativer Natur sein, denn das Land strabt dahin, sich vollkommen von der Einfuhr frei zu machen. Die Milchproduktion soll gefördert werden, es sollen 40 Molkereien und weit mehr Käseereien in den verschiedensten Bundesländern zur Einrichtung kommen.

Wer die Verhältnisse der österreichischen Milchwirtschaft näher kennt, der wird wissen, daß in diesem Lande kein Produktionsmangel herrscht, sondern ein Absatzmangel.

Diesen Absatzmangel sollte man beheben, ehe man zum quantitativen Ausbau der Milchwirtschaft schreitet. Ich betone das Wort „quantitativ“ besonders, denn ausgebaut kann die Milchwirtschaft nur werden, wenn auch die Qualität eine bessere wird. Was nützt dem Lande genügend eigene Erzeugnisse, wenn der Verbraucher doch die ausländischen vorzieht, da sie in Qualität besser sind. Hier aber muß die Arbeit beginnen.

Oesterreich hatte laut Statistik im Jahre 1923 6 535 363 Einwohner und erzeugte 2 318 000 000 Kg. Milch. Folgende Produktionsstatistik gibt ein deutliches Bild von der Verteilung der Milchwirtschaft auf die verschiedenen Bundesländer.

Land	Ein- wohner	Zahl der Kühe	Milch- erzeugung kg	Butter- erzeugung kg	Käse- erzeugung
Nieder-Osterr.	3 346 229	301 506	750 000 000	700 000	200 000
Ober-Osterr.	876 074	256 119	510 000 000	500 000	20 000
Salzburg . . .	223 023	63 890	130 000 000	180 000	1 000 000
Steiermark . .	978 845	183 864	368 000 000	50 000	30 000
Kärnten	370 748	78 323	160 000 000	15 000	15 000
Tirol	314 336	91 316	182 000 000	600 000	1 500 000
Vorarlberg . .	139 999	30 251	78 000 000	775 000	2 250 000
Burgenland . .	285 609	68 596	140 000 000	20 000	5 000
Summa	6 535 363	10 74 865	2 318 000 000	2 840 000	5 020 000

Der Ausbau der Milchwirtschaft soll sich gleichmäßig über das ganze Land verteilen, und zwar sollen die örtlichen Verhältnisse für die Art des Betriebes Berücksichtigung finden. So soll Niederösterreich für die Frischmilchversorgung Wiens in weitestem Maße herangezogen werden, Kärnten, Salzburg und Steiermark werden Emmentalerkäse erzeugen und in Vorarlberg soll die Schachtelkäsefabrikation besonders ausgebaut werden.

Bis zum Jahre 1919 hatte Oesterreich eine wenig entwickelte Milchwirtschaft, da es von Ungarn und vom Ausland mit Milcherzeugnissen aller Art versorgt wurde. Als dann im Jahre 1919 nach den verschiedensten politischen und wirtschaftlichen Wirren Grenzschwierigkeiten auftraten, war das Land gezwungen, seine Milchwirtschaft und besonders seine Milchversorgung auszubauen, und so konnte von Jahr zu Jahr eine Zunahme der einheimischen Produktion festgestellt werden. Doch bis heute konnte sich Wien noch nicht von der Zufuhr ausländischer Frischmilch freimachen. Täglich kommen größere Mengen Frischmilch aus Ungarn und aus Jugoslawien. Die vorhandenen Betriebe verteilen sich auf die einzelnen Bundesländer wie folgt:

Niederösterreich	548 Molkereien, Käseereien und Genossenschaften
Oberösterreich	76 Molkereien, Käseereien und Genossenschaften
Salzburg	158 Betriebe
Steiermark	11 Betriebe
Kärnten	10 Betriebe
Tirol	260 Alp- und Talsennereien
Vorarlberg	148 Dorf- und 303 Alpfennereien
Burgenland	

Wenn Oesterreich jetzt Betriebe einrichten will, so ist die Frage aufzuwerfen: Wo kommen die Fachleute her, die diese Betriebe leiten sollen? Oesterreich hat noch keine Fachschule. Den dauernden Bemühungen des Herrn Hofrat Professor Winkler, der ersten Autorität auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, eine Fachschule ins Leben zu rufen, wurde an kompetenter Stelle Widerstand entgegengesetzt, weil man für die Notwendigkeit dieses Instituts kein Verständnis hat oder nicht haben will. Doch nur mit Hilfe einer Schule läßt sich die Produktion verbessern und der Ausbau wird auch nur den gewünschten Erfolg zeitigen, wenn für erstklassige Herstellung der Milch und Milcherzeugnisse Gewähr vorhanden ist. A.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

1. Molkereigenossenschaft Nagenstadt e. G. m u H. Das Statut ist vom 24. Februar 1926. 2. Molkereigenossenschaft Bach, e. G. m. u. H. Das Statut ist vom 7 März 1926. 3. Molkereigenossenschaft Mundeldingen-Mühlhausen e. G. m. u. H. Das Statut ist vom 30. März 1926. Der Zweck dieser Genossenschaften (sämtlich im Bezirk Ehingen, Donau) ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Kahmeisfabrik Wiesbaden-Mainz, G. m. b. H., Wiesbaden. Das Stammkapital ist auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung



Astra-

Kannen - Spülböcke

In einfacher und doppelter Ausführung
Sehr leistungsfähig Bequem zu bedienen



**BERGEDORFER-
EISENWERK A-G**



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

**ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.**

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Eutiner Molkereiwagen - Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

Fernspr. 168

bel Lübeck

Liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

**verschleißbare
Milchverkaufswagen**
mit und ohne Eiskühlung.



vom 29. März 1926 um 20 000 R.-M. erhöht und beträgt jetzt 40 000 R.-M. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 29. März 1926 ist der § 5 des Gesellschaftsvertrages (Stammkapital geändert. Weiter ist ein Aufsichtsrat bestellt.

Schneeball Eiskrem G. m. b. H. in Berlin. Dr. Erik Landsberger ist nicht mehr Geschäftsführer. Kaufmann Paul Hoffmann in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Eiskrem-Fabrik Helvetia G. m. b. H., Dresden. Carl Friedrich Gatzweiler und Erich Kurt Fabian sind nicht mehr Geschäftsführer. Zum Geschäftsführer ist bestellt der Kaufmann Hans Schmiedgen in Dresden.

Molkerei-Genossenschaft Naensen G. m. b. H. in Naensen. Die Liquidation der Genossenschaft ist beschlossen.

Milchprodukten-Importgesellschaft m. b. H. in Frankfurt a. M. Dem Kaufmann Rudolf Leonhardt in Frankfurt a. M. ist derart Procura erteilt, daß er befugt ist, die Firma gemeinschaftlich mit einem Prokuristen zu zeichnen.

Dampfmolkerei und Mühle Zachun G. m. b. H. in Alt-Zachun. Die Liquidation und damit die Vertretungsbefugnis des Liquidators Heinrich Rieden ist beendet. Die Firma ist erloschen.

Butterhandlung zu den drei Glöden, G. m. b. H. in Halle a. S., Zweigniederlassung Merseburg. Durch den Umstellungsbeschluß vom 7. März 1924 ist das Stammkapital auf 40 000 R.-M. ermäßigt worden. Die Ermäßigung ist erfolgt.

Molkerei-Genossenschaft der vereinigten Milchhändler Frankfurt a. M. Die Firma ist geändert in: Molkerei-Genossenschaft Frankfurt a. M., e. G. m. b. H.

Karthäuser Molkerei G. m. b. H. in Hamburg. P. von Babanin ist nicht mehr Geschäftsführer.

Molkerei-Genossenschaft Nasgenstadt e. G. m. u. H. Nasgenstadt. Der Zweck der Genossenschaft ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Cottbuser Molkerei e. G. m. b. H. in Cottbus. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 29. Dezember 1924 ist die Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht in eine solche mit beschränkter Haftpflicht umgewandelt.

Molkerei Tribsees, G. m. b. H., Tribsees. Auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung vom 29. April 1926 ist der § 7 Abs. 3 des Statuts abgeändert. Das Stammkapital ist um 6000 G.-M. erhöht und beträgt jetzt 67 000 Goldmark.

Heidelberger Milchversorgung G. m. b. H. in Heidelberg. Durch Beschluß der Gesellschafterversammlung vom 8. Oktober 1925 wurde das Stammkapital um 50 000 R.-M. erhöht und beträgt jetzt 60 000 R.-M.

Märkische Molkerei und Käseerei G. m. b. H., Briezen. Die Gesellschaft wird gemäß § 16 der Goldbilanzverordnung vom 28. Dezember 1923 für nichtig erklärt und von Amts wegen gelöscht.

Dampfmolkerei Kentwertshausen, e. G. m. b. H. in Kentwertshausen. Den Vorstand bilden: Ludwig Fromm in Wolfmannshausen (Vorsitzender), Rudolf Thomas in Queienfeld (stellvertretender Vorsitzender), Anton Moß II in Wolfmannshausen (Beisitzer). Die Satzung ist am 9. Februar 1926 errichtet.

Ernst Dehne, Kolonialwaren und Molkerei in Neuenhagen, R.-M. Die Firma ist gelöscht.

Central-Molkerei Altdamm Max Dittberner, Altdamm. Inhaber der Molkereibefugnis Max Dittberner daselbst. Handel mit Molkereierzeugnissen und Lebensmitteln verschiedener Art.

Milchverwertungs-Genossenschaft Cammin i. Pomm. e. G. m. b. H., Cammin i. Pomm. Der Gegenstand des Unternehmens ist gemeinsame Milchverwertung.

Breitscheider Molkerei-Genossenschaft e. G. m. u. H. in Liquidation, Breitscheid. Die Genossenschaft, deren Firma gelöscht war, ist wiederum in Liquidation getreten. Zum Liquidator ist von Amts wegen der Bürgermeister Robert Bechtum, Breitscheid, bestellt worden.

Milchlieferungs-Genossenschaft e. G. m. b. H., Woldegk. Gegenstand: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchversorgung Hindenburg, D.-S., G. m. b. H. in Hindenburg, D.-S. Der Molkereidirektor Lewerenz und der Molkereiverwalter Wilhelm Weiß sind als Geschäftsführer abberufen. Alleiniger Geschäftsführer ist der Molkereibefugte Josef Frischka in Hindenburg D.-S.

Bereinigte Milchwerke A.-G. Berlin. Das Grundkapital ist um 300 000 M. auf 200 000 M. herabgesetzt. Die Procura des Erik Garbe ist erloschen. Walter Raymond ist nicht mehr Vorstand. Zum Vorstand ist bestellt: Kaufmann Otto Gabler, Berlin, Kaufmann Otto Schmeida, Berlin.

Molkerei Deutsch-Krone e. G. m. u. H. Gegenstand des Unternehmens ist jetzt die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Steinheim e. G. m. b. H., Steinheim. Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch auf eigene Rechnung und Gefahr.

Molkerei Anna G. m. b. H. Anna. Das Stammkapital beträgt jetzt 180 000 R.-M.

Dampfmolkerei Kentwertshausen e. G. m. b. H., Kentwertshausen. Gegenstand des Unternehmens ist die Verarbeitung und Verwertung der Milch mittels gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebes zum Zwecke der Förderung des Erwerbs und der Wirtschaft der Mitglieder. Haftsumme: 500 R.-M.

Molkereigenossenschaft Bach e. G. m. u. H., Bach. Der Zweck der Genossenschaft ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Stecher & Pietschmann, Buttergroßhandlung Leipzig Nr. 22, Böhmestraße 5. Inhaber sind Walter Stecher und der Molkereifachmann Reinhold Pietschmann, beide in Leipzig-Go., Böhmestraße 5, wohnhaft.

Fruchtlos gepfändet:

Willi Getting, Berlin, Große Frankfurterstraße 115.



Franz Maager, G. m. b. H. Breslau 10
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerer-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.



ETIKETTEN
fertigt nach eingesandten Vorlagen
sowie eigenen Künstlerentwürfen
billigst an
KUNSTANSTALT
WEISS!
MANHHEIM

Berufsbekleidung !

Molkereimützen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen	6,20
Rolarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubfranz vergolbt.	0,90
Fäden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig	8,00
Fäden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih.	9,50
Monteurjaden, Hausleinen od. Dreil 5,00, Arbeitsmäntel, Rohneßel	6,50
Arbeitsjosen, sehr gute Qualität 6,50, Josen a. Streiftstoffen	8,50
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität	3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einsackhemden, schöne Must.	3,80
Josen, prima wollgemischt 3,50, Josen aus gutem Mato	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, wasserf. 3,75, naturgrau, schwere Qualität	5,00
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw., m. verstärkter Brust u. Eden	5,75
Buttereschürzen, halbt. Qual. 2,40, Arbeitsschürzen, blau, Hausleinen	2,50
Holzpanstöffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder	5,00
Wirtschafts-genossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.	
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.	

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Molkereien und Vollmilchverkauf. Im Interesse der gesamten Landwirtschaft, welche heute im Vergleich mit den Jahren vor dem Kriege schwer um ihre Existenz zu kämpfen hat, und speziell der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, ist es lebhaft zu begrüßen, daß endlich einmal versucht wird, der Milch und deren Erzeugnisse in der Volksernährung den ihr zukommenden Platz zu verschaffen, nachdem dieselbe jahre- und jahrzehntelang als Aschenbrödel behandelt wurde. Der Krieg und die aus ihm entstandenen Ernährungsnot, haben neben so manchem Nachteiligen auch das Gute gebracht, daß die Erkenntnis von dem Wert der Milch und der Molkereierzeugnisse mehr und mehr Allgemeingut geworden ist. Es gibt auch in der Tat kaum ein Nahrungsmittel, welches im Verhältnis zu seinem Nährwert mit der Milch unter Berücksichtigung des Preises konkurrieren kann. Sache der Molkereien wird es nun sein, die Zeit für sich auszunutzen und dafür zu sorgen, daß auch immer und überall, wo eine Nachfrage nach Milch vorhanden ist, ihr auch ein genügendes Angebot gegenüber steht. Das Publikum wird es jedenfalls nicht verstehen, wenn auf der einen Seite seitens z. T. neu gebildeter Stellen für den Milchverbrauch die Werbetrommel gerührt wird, und andererseits beim Bezug der Milch Schwierigkeiten entstehen. Es ist an dieser Stelle schon mehrfach und in genügender Weise auf alle Möglichkeiten hingewiesen, um dem Publikum bei jeder sich bietenden Gelegenheit die Milch gewissermaßen aufzudrängen. Umso mehr muß es auffallen, wenn in der letzten Zeit mehrfach von bestimmter Seite dagegen Stellung genommen wird, daß die Molkereien immer mehr dazu übergehen, den direkten Milchverkauf zu pflegen, sei es, daß sie selbst Verkaufsstellen einrichten, oder sei es, daß sie sich für den Vertrieb des Milchhandels oder der städtischen Molkereien bedienen. Es mag ja bis zu einem bestimmten Grade heute der Fall sein, daß das Angebot die Nachfrage übersteigt, aber das- selbe wird man auch in allen anderen Branchen (seien es nun Lebensmittel oder seien es sonstige Bedarfs- und Gebrauchsartikel) finden. Auch auf dem Butter- und Käsemarkte findet man heute eine Konkurrenz und ein so vielseitiges Angebot wie noch nie. Das alte Sprichwort: „Konkurrenz hebt's Geschäft“ besteht aber immer noch, und gerade die starke Konkurrenz zwingt den Einzelnen dazu, der Herstellung von Qualitäts- ware seine ganze Aufmerksamkeit und Sorgfalt zu widmen. Trotz des reichlichen Angebots ist es aber noch niemandem eingefallen, dem Land- wirt zu empfehlen, die Milchproduktion einzuschränken oder die Molke- reien von einem weiteren Versand von Butter und Käse nach dieser oder jener Stadt zu warnen. Jeder Einzelne muß eben sehen, wie er am besten seine Ware an den Mann bringt; daß hierbei derjenige, der die beste Ware herstellt, am günstigsten abschneidet, ist eine alte Erfahrung. Auch auf dem Milchmarkte darf es nicht anders sein. Es geht auf die Dauer nicht an, daß die Milchlieferung nach dem Bedarfsgebiete das Mo- nopol einzelner bestimmter Bezirke ist, auch hier muß jeder sich mit der Konkurrenz abfinden.

Die Molkereien selbst stehen heute in einem schweren Existenzkampfe. Die Ansprüche der Milchlieferanten in Punkto Bezahlung sind nur schwer zufrieden zu stellen, wer hier nicht auf der Höhe ist, bleibt eben auf der Strecke. Jeder einzelne Betrieb, sei es Genossenschaft oder sei es Privat- molkerei, muß die für ihn günstigste Bewertung herausfinden. Es ist nun eine alte Erfahrung, daß der direkte Milchverkauf, von Ausnahmen, die nur die Regl. bestätigen, abgesehen, im allgemeinen eine bessere Ver- wertung bringt, wie die Herstellung von Butter und Käse, und kann man es deshalb niemand verdienen, wenn er eine Umstellung vornimmt, und zum Milchverkauf übergeht.

Es ist selbstverständlich jedem Einzelnen zu empfehlen, vor einer Betriebsumstellung genau zu prüfen, ob für ihn auch die Voraussetzun- gen für den Milchverkauf, also in erster Linie Qualitätsmilch und mo- derne Betriebseinrichtungen sowie passende Transportmöglichkeiten vor- handen sind.

Was zunächst die erste Bedingung „Qualitätsmilch“ anbelangt, so ist hier derjenige Betrieb in einer glücklichen Lage, der eine genügende Anzahl Großbetriebe zu seinen Lieferanten zählt. Hier ist es selbstver- ständlich viel leichter möglich, die Anlieferung einer sauberen, gut ge- kühlten Milch zu erreichen, als wenn es sich um Kleinbesitz handelt. Aber auch dort, wo Kleinbetrieb vorherrscht, ist es sehr wohl möglich, die Liefe- ranten für eine gute Behandlung der Milch zu erziehen. Jeder muß nur entsprechend der örtlichen Verhältnisse den ihm nötig erscheinenden Weo einschlagen. Ein Radikalmittel gibt es natürlich nicht. Hier sei auf einige Punkte hingewiesen: Schmutzbestimmung sowie Feststellung der Säuregrade und der Temperatur bei Anlieferung, Gewährung von Prä- mien für gute Milch oder geringere Bezahlung für ungenügend gereinigte und gekühlte Milch, Einrichtung von Milchkühl- und Sammelstellen, zwei- malige Anlieferung der Milch, Transport derselben mittelst Lastwagen. Wenn jeder entsprechend seinen Verhältnissen den richtigen Weg wählt, so läßt sich sicher etwas erreichen. Hauptsache ist und bleibt natürlich immer, daß die Milch auch entsprechend gut bezahlt wird. Erreicht ein Betrieb mit dem Vollmilchverkauf keine höhere Bewertung, wie eine andere Molkerei mit Butter und Käsefabrikation, so wird es natürlich ein Kampf mit Windmühlensflügeln sein, von dem Landwirt eine bessere Behandlung der Milch zu erreichen.

Zweites Erfordernis ist eine moderne Betriebseinrichtung. Ohne eine zeitgemäße Erhigungsanlage, ohne eine künstliche Kühlanlage ist an einen Milchversand oder einen Milchkleinhandel in größerem Umfange nicht gut zu denken. Die Frage, ob für den einzelnen Fall diese oder jene Einrichtung zu wählen ist, wird sich meistens nach der jeweiligen Einstel- lung des Besitzers oder Betriebsleiters richten. Während dieser für eine Dauererhigung schwärmt, zieht der andere die Hoherhigung vor. Der eine schwört auf eine Standwanne, der andere für das Durchflusssystem. Der eine reinigt mittels der Zentrifuge und der andere zieht ein Filter vor. Die Tatsache, daß sich alle Milchbehandlungssysteme bewähren, be- weist, daß es weniger auf das System selbst, als auf die mehr oder minder exakte Durchführung ankommt.

Drittes Erfordernis für einen Vollmilchverkauf ist natürlich eine ge- nügend gute Transportmöglichkeit. Allerdings ist dieser Punkt heute nicht mehr so ängstlich wie früher. Wenn die Milch schon bei dem Erzeuger gut behandelt, außerdem in der Molkerei mit einer modernen Anlage



Ueber 25 jährige Spezialität:
Milch-Kühlanlagen
für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl.
in Verbindung mit Raumkühlung und Eiszerzeugung.
Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung.
Schnelle Lieferung und günstigste Preise.
Hunderte von Referenzen.


Th. Witt, G. m. b. H., Aachen
Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.
Vertreter für Braunschweig, Hannover und Oldenburg:
MIMAG Fabrik milchwirtschaftlicher Maschinen u. Geräte,
Hannover, Gabelsbergerstraße 9.



**Milchtransportkannen
verz. Molkerei-Geräte**
äußerst billig
H. Jordan, Charlottenburg
Kantstraße 106. Tel. Wüh. 2662



Käseformmaschine „Thuringia“



**6—14000 Stück
K ä s e**
**Garantiert
rostfrei!**

**runde od. lange
stündlich!**
**Abschneider
federlos!**

Der Käse wird **gedrückt** oder **ausgeformt** wie mit der **Handklappe**. Daher **vollkommenste Formmaschine.**
Neu! Selbsttätiges Ablegen auf Bretter usw. **Neu!**
Durch Geschwindigkeitswechsel formt die Maschine Käse von **20—250 Gramm** schwer.
Gewicht garantiert aufs Gramm.
Höchste einwandfreie Leistung, bei **billigstem Preis.**
Kürzeste Lieferzeiten,
Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

nochmals „molkereimäßig“ behandelt ist, dann spielen hundert Kilometer Bahnweg mehr oder weniger keine entscheidende Rolle. Auch die Frage der Entfernung der Molkerei zur Bahn selbst ist nicht mehr ausschlaggebend. In dem Lastauto haben wir heute ein Transportmittel, mit dem man Entfernungen bis zu 50 Kilometer und mehr spielend überwindet.

Wenn auch die eigentlichen Betriebskosten bei Milchverkauf höher sind wie bei der Verarbeitung, so ist auf der anderen Seite die Verwertungsmöglichkeit im allgemeinen eine bessere. Diese bessere Verwertungsmöglichkeit ist heute allen Molkereien, für die eine Rückgabe der Mager- und Buttermilch nicht in Frage kommt, zugänglich zu machen. Die Zeiten, wo, wie bereits erwähnt, die Versorgung der großen Bedarfsgebiete innerhalb eines verhältnismäßig kleinen Bezirkes erfolgen muß, ist heute endgültig vorbei. Wenn auch ein Zusammenarbeiten sämtlicher an einem Bezirk beteiligten Milchzeuger natürlich erwünscht ist, so kann uns das Vorbild der großen Industriekartelle und Syndikate nicht dazu verleiten, auch die Milchversorgung zu monopolisieren. „Stillstand ist Rückgang“, und nur wenn ein gelinder Zwang dahinter steht, also die Konkurrenz und der Selbsterhaltungstrieb zum Vorwärtsschreiten drängen, nur dann werden wir dauernd auch in der Milchversorgung das Höchstmögliche herausholen, zum Besten sowohl der gesamten Landwirtschaft als auch zum Wohle der Konsumenten in den Großstädten und Industriebezirken. B.

Nochmals die Camembert-Frage. In Nr. 74 der Molkerei-Zeitung behandelt Herr Gustav Frost wiederum einmal die Camembert-Frage, und ich pflichte ihm als Nahrungsmittelchemiker unbedingt insoweit bei, daß es außerordentlich zu bedauern ist, daß wir in Deutschland noch immer keine ausdrücklichen gesetzlichen Bestimmungen haben, die diese Frage regeln. In einer solchen Regelung wird zwar seitens der Behörden seit Jahren gearbeitet, und das neue Nahrungsmittelgesetz, das diese Regelung ermöglicht, liegt z. Bt. den gesetzgebenden Instanzen vor. Da aber nach aller bisherigen Erfahrung noch geraume Zeit vergehen dürfte, bis die Regelung Tatfache wird, so sind bis auf weiteres die den Verkehr mit Camembert betreffenden Fragen immer noch auf Grund der geltenden Nahrungsmittelgesetze und an Hand der Entscheidungen der Gerichte zu beantworten. Und zwar kommt dabei den Entscheidungen unterer Instanzen nur geringe Bedeutung zu; maßgebend sind vielmehr die Entscheidungen der höheren Instanzen, die sich eingehend mit der Frage befaßt haben. Von diesen haben das Oberlandesgericht Dresden und das Landgericht Braunschweig entschieden, daß „Camembert“ ohne weitere Bezeichnung wenigstens 40 v. H. der Trockensubstanz Fett enthalten müsse. Die betreffenden Entscheidungen sind in der Molkerei-Zeitung veröffentlicht worden, sodaß hier nicht weiter darauf eingegangen werden braucht.

Im Zusammenhang damit sei aber noch ausdrücklich darauf hingewiesen, daß auch in Frankreich wohl „Camembert“ hergestellt wird, der nicht vollfett ist, daß aber dort ebenfalls der Vertrieb nicht vollfetten Camemberts bestraft wird, wenn der geringere Fettgehalt nicht deklariert wird.

Angeichts dieser Tatsachen ist es im Interesse der Käsehersteller sehr zu bedauern, wenn Herr Frost es nun wiederum so darzustellen versucht, als ob nicht vollfetter Camembert ohne ausdrückliche Kennzeichnung des Nichtvollfettseins vertrieben werden dürfe. Er ladet damit zum mindesten eine hohe moralische Verantwortung auf sich. Denn wenn Käsehersteller seinem Rate folgen, so setzen sie sich, wie die Dinge heute liegen, der größten Gefahr aus, bestraft zu werden. Über derartige Fragen, wie die vorliegende, sollten daher nur solche Sachverständige schreiben, die nicht nur in den technischen Dingen, sondern auch im Rechtswesen genügend erfahren sind. Im letzteren Punkte scheint es aber bei Herrn Frost ganz bedenklich zu hapern. Denn er schreibt: „Da die Anklage wegen irreführender Bezeichnung oder Verfälschung die beabsichtigte Irreführung oder Verfälschung voraussetzt . . .“ — und läßt damit ganz außer Betracht, daß auch die fahrlässige Anwendung irreführender Bezeichnung und der fahrlässige Vertrieb objektiv verfälschter Nahrungsmittel (z. B. nicht vollfetten Camemberts) ohne ausreichende Deklaration unter Strafe gestellt sind. Eine Fahrlässigkeit bedeutet es z. B. gerade im Hinblick auf die von Herrn Frost behandelte Frage der Schwankungen des Fettgehaltes im fertigen Camembert, wenn der Hersteller den Fettgehalt der Reifemilch so niedrig hält, daß es unvermeidlich ist, daß, infolge der natürlichen Ungleichmäßigkeiten der Verteilung des Fettes auf die einzelnen aus dem Bruch geschöpften Käse, ein Teil der Käse weniger als 40 v. H. Fett in der Trockensubstanz enthält. Denn 40 v. H. Fett ist die unterste Grenze für den Fettgehalt, und es muß daher so gearbeitet werden, daß diese Grenze bei keinem Käse unterschritten wird. Dr. Lünig, Braunschweig.

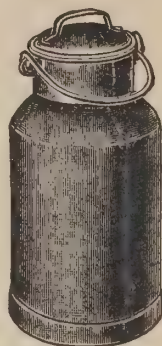
Die Beseitigung der Abwässer. Aus verschiedenen, in den letzten Nummern der Molkerei-Zeitung erschienenen Zuschriften über die Behandlung der Abwässer in den Molkereien geht hervor, daß eine wirkliche brauchbare Methode, die Abwässer klar und geruchsfrei zu machen, noch nicht gefunden ist. Eine volle Wirkung ist mit der chemischen Behandlung nicht zu erzielen. Das Beseitigungsverfahren kann auch nicht als eine ideale Lösung dieser Frage bewertet werden, weil dasselbe nur von wenigen Molkereien angewandt werden kann und weil nach einer Reihe von Jahren der Boden die Abwässer auch ja nicht mehr genügend aufnimmt. Kostspielige Kläranlagen zu unterhalten, dazu ist auch lange nicht jede Molkerei in der Lage. Man darf also sagen, daß sämtliche bisherigen Abwässer-Behandlungsmethoden entweder verjagt haben, oder doch wegen allzu großer Anlage- und Unterhaltungskosten für die meisten Molkereien nicht in Frage kommen. Wenn es nun der Fall ist, daß es den Molkereien im allgemeinen nicht möglich ist, die Abwässer so zu behandeln, so abzuleiten, daß den Menschen überhaupt keinerlei Unannehmlichkeiten entstehen, dann sollten die Behörden aber auch nichts Unmögliches von den Molkereien verlangen. Gewiß ist es leicht, zu bestimmen, die Abwässer müssen beseitigt, müssen geklärt, geruchlos gemacht werden. Aber die Ausführung! Wenn man den Molkereien doch auch das „Wie“ bekanntgeben möchte.

Vom grünen Tisch aus Vorschriften erlassen, ohne sich über die Möglichkeit der Ausführungen zu vergewissern, ist leicht. Auch die Molkereien wegen Nichtbeachtung der behördlichen Abwässer-Beseitigungsbefehle in Strafe nehmen, ist nicht schwer. Den Molkereien aber erwachen hieraus große Schwierigkeiten. Ein Glück nur, daß nicht alle Verwaltungen so verständnislos vorgehen, wie das hier und da beobachtet worden ist. Denn wenn die im Interesse der öffentlichen Gesundheitspflege er-

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen
Panzerkannen Stabil u. Robust
„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschuß aus Glas und Metall.



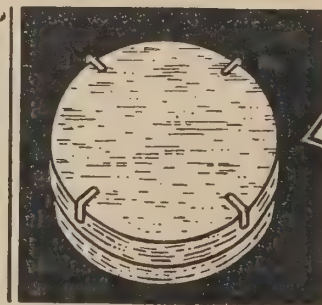
Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.



Flaschenpülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Für Käsereien! Käsetücher, in der Praxis erprobt und bewährt, liefert aus bestem Baumwollzwirn gearbeitet und mit 2 festen, breiten Webleisten versehen fix und fertig für den Gebrauch innerhalb 4 Wochen preiswert unter Nachnahme mit

ca. 35/40 cm	47/47 cm	47/93 cm	65/65 cm	65/72 cm	95/135 cm	Trockenmal
Mk. —.27	—.35	—.67	—.74	1.80		

Milchsehtücher, einseitig geraut, dicht u. doch gut durchlässig
ca. 48/48 cm 55/55 cm 60/60 cm 70/70 cm 80/80 cm 100/100 cm

Mk. —.43 —.55 —.63 —.95 1.10 1.65 je Stück
Maschinenputztücher, ca. 40/45 cm., No. 90 140 160 950 cm

Mk. —.12 —.18 —.26 —.32 je St.
alles gesäumt, fix und fertig für den Gebrauch, innerhalb 3—4 Wochen lieferbar, empfiehlt unter Nachnahme.

Mechanische Weberel
C. A. Laßmann
Lauban i. Schlesien

NB. Abweichende Maße werden bei größ. Entnahme bereitwilligst extra angefertigt.

affen Bestimmungen überall ihrem strengen Wortlaut nach durchge-
führt würden, dann würde es nicht gar viele Molkereien geben, die im
jetzigen Sommer nicht davon betroffen würden. Denn in den aller-
meisten Molkereien in Landorten ohne Kanalisation sind die „Abwässer-
verhältnisse“ nicht so vollkommen, als daß zu heißer Sommerzeit denselben
nicht auch ein gar wenig angenehmer „Duft“ entsteht. Wenn dann nun
die Leute gleich zur Polizei laufen und Beschwerde erheben bei den Be-
jörden und diese dann eilfertig gegen die „Schuldigen“ Molkereien ein-
schreiten und sie in Strafe nehmen, wenn sie nicht schleunigst die Quelle
des üblen Geruchs verstopfen, dann geraten die Molkereien doch in eine
janz unmögliche Situation hinein. Trotzdem nachgewiesen werden kann,
daß den Molkereien keine Schuld trifft, haben sie mit schweren Strafen in
Bestalt hoher Geldbußen zu rechnen. Ferner besteht die Möglichkeit, daß
die Molkerei behördlich geschlossen wird. Glücklicherweise sind die Leute
auf dem Lande im allgemeinen ziemlich friedlich gesinnt, so daß sie ihren
Mitmenschen nicht bei jeder Gelegenheit die Polizei auf den Hals hehen.
Aber auch unter den hierbei in Frage kommenden Aufsichtsbeamten gibt
es viele, welche auch mal ein Auge zudrücken und die Verständnis zeigen
für die Schwierigkeiten, denen die Betriebe gegenüber stehen. Verschie-
dene andere aber halten sich starr an den Buchstaben des Gesetzes und be-
stehen darauf, daß dasselbe auch befolgt wird.

Wo nun solch ein eifriger Vertreter des Gesetzes am Werke ist, oder
wenn, wie das vielerorts der Fall, die Molkerei ihre Feinde und Feinde
hat, dann können ihr die größten Schwierigkeiten erwachsen. Um diesen
zu begegnen, erscheint es notwendig, daß die Molkerei-Verbände sich bei
den Zentralbehörden für eine zureichende Milderung der in dieser Hinsicht
bestehenden allzu scharfen Vorschriften einsetzen. Ich gebrauche den Aus-
druck zeitgemäß und allzu scharf, weil eben noch keine wirklich
ihren Zweck erfüllende, von allen (auch den kleineren) Molkereien an-
wendbare Klärmethode gefunden ist und es den Betrieben somit nicht
möglich ist, den Bestimmungen nachzukommen, die Abwässer also geruchfrei
abzuleiten. Es gilt, Bestimmungen aus der Welt zu schaffen, die in der
Hand ungeeigneter Organe zu einer unerträglichen Last für die Molke-
ereien werden können. Die Vorschriften an sich sind gut, sie müssen aber
so lange außer Kraft gesetzt werden, bis es gelungen ist, eine wirklich
brauchbare Klärmethode zu finden.

Ein Warnungsruf an die Molkereien. Wie in Nr. 63 dieser Zeitung
geschildert, macht der Verband westdeutscher Eier- und Fettwarenhändler
darauf aufmerksam, daß im Auslande durch ständige Staatskontrolle eine
Verbesserung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse angestrebt wird. Er
unterläßt es aber zu bemerken, daß diese Bestrebungen im Auslande eben-
so nötig sind, wie bei uns. Wenn der Verband mit seinen Zeilen die deutsche
Landwirtschaft zur Verbesserung ihrer Erzeugnisse anspornen will, so muß
ihm gesagt werden, daß gerade in der deutschen Landwirtschaft (wobei ja
auch die Milchwirtschaft gehört), alle Kräfte angespannt werden, um erst-
klassige Erzeugnisse auf den Markt zu bringen. Die deutsche Landwirt-
schaft von heute ist nicht mehr die während des Krieges.

Vergleichen wir einmal die deutsche und die holländische Milchwirt-
schaft. Ich kenne eine Menge letztgenannter Betriebe und glaube mit Be-
stimmtheit annehmen zu können, daß sie im deutschen Sinne nicht als
Musterbetriebe anzusprechen sind. Ferner ist der holländische Fachmann
niemals so auf Fortschritte bedacht, als sein deutscher Fachgenosse. Be-
trachten wir einmal die Errungenschaften der beiden Länder auf dem
Gebiete der technischen Erneuerungen im Molkereifach und wir werden
sehen, welches Land dabei besser abschließt. Es ist aber auch genügend
bekannt, daß dem Deutschen immer das Fremdländische wertvoller erscheint.
Kommen Erzeugnisse, z. B. Stoffe zur Anfertigung von Kleidung aus
England, so werden diese bestimmt als besser angesehen, auch wenn
sie schlechter sind als die deutschen Stoffe. Und weshalb? Es ist eben aus-
ländisches Fabrikat. Wie steht es nun in Wirklichkeit mit der Beschaffen-
heit der deutschen und der ausländischen Erzeugnisse?

Ich habe selbst wiederholt bei Einfuhr von Eiern vom Ausland fest-
stellen können, daß oft 10 Proz. und mehr der Sendung verdorben waren.
Daß aber auch die eingeführte Butter nicht immer ff. Qualitätsware war,
habe ich auch des öfteren zu bemerken Gelegenheit gehabt. (Wo bleibt
da aber die Staatskontrolle?) Ich glaube mit Bestimmtheit annehmen
zu können, daß genannter Verband besser daran täte, mehr auf sich selbst
zu achten und das Bemängeln der deutschen Landwirtschaft und deren
Nebenbetriebe zu unterlassen. Es wird wohl nur derjenige bei anderen
eine Schuld suchen, der selbst nicht davon frei ist. Es ist bedauerlich, daß
sich die deutsche Milchwirtschaft derartiges vonseiten des Verbandes
westdeutscher Eier- und Fettwaren-Händler sagen lassen muß, und es
mühte erwartet werden, daß dem Verband eine passende Antwort erteilt
wird.

Wie schütze ich mich vor Milchfälschern? Die Beantwortung
dieser Frage dürfte eigentlich Sache der Justiz sein, doch nehme ich an, daß
einige meiner Kollegen bereits einmal Gelegenheit gehabt haben, einen
Milchfälschungsprozeß und die Entscheidung zu hören.

Seit Monaten untersuchte ich die von einem Landwirt zur Anliefe-
rung gebrachte Milch auf Fettgehalt. Das Ergebnis war nie über
2 Prozent. Mein Milchfahrer, den ich auf die Minderwertigkeit der Milch
aufmerksam machte, sagte mir, daß er diesen Landwirt zu einer Fälschung
nicht fähig halte. Um gänzlich sicher zu sein, habe ich sodann unter Zeugen
eine Probe genommen und dem Laboratorium der Molkereizeitung in
Hildesheim zur Untersuchung übersandt. Nach dem Resultat der Stall-
probe wurde eine Fälschung mit 26 Prozent Wasser festgestellt.

Auch die Staatsanwaltschaft, die inzwischen Anzeige erhalten hatte,
konnte sich überzeugen, daß die Milch gefälscht war. Trotzdem stellte sich
die Justiz auf den Standpunkt, daß eine Verurteilung nicht eher erfolgen
könne, bis von mir der Nachweis erbracht, wer der eigentliche Fälscher,
sei. Dieses Verlangen war ja für mich unerfüllbar, denn die Gelegenheit
ist mir noch nicht geboten, dem Fälschungsakt beizuwohnen. Ich bemerke
noch, daß dieser Landwirt keine fremden Leute in seinem Betriebe beschäf-
tigt, sondern nur seine eigenen Angehörigen.

Die Schlussfolgerung von dem ganzen Prozeß war Frei-
sprechung und der Täter wurde insofern belehrt, daß er seinen Gewohn-
heiten nun gänzlich ohne jegliche Befürchtung weiter nachgehen kann.

Wie soll ich mich nun vor solchen Elementen, die ungestört ihrem
Gewerbe nachgehen können, schützen? Wie ist es überhaupt möglich, daß
der Fälscher trotz Beweise freigesprochen worden ist? Es ist mir hier
nicht einmal möglich, die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt einzufüh-
ren.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen Molkerei- und
Käseerei-Maschinen u. -Geräte
durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15

Milchbehälter

200	500	800	1000	1200	Ltr.
RM. 42.—	70.—	95.—	105.—	120.—	

Käsewannen

600	800	1000	1200	1500	Ltr.
RM 115.—	140.—	155.—	180.—	200.—	

Sofort ab Lager lieferbar. Gefl. Angebote
unter Nr. 23 an diese Zeitung erbeten.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papier-
packungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen
und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken

Berlin SO. 16.

Ich bitte meine werten Kollegen bezw. auch von jeder interessierten Seite aus um Entgegnung, welche Verhaltensmaßregeln noch in Anwendung gebracht werden können. Ein Molkereibesitzer.

Kohlensäure- oder Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien? (Antworten auf die Anfrage in Nr. 72.)

Immer wieder taucht diese Frage in den Spalten der Fachzeitschriften, besonders in der Molkereiindustrie, auf und meist beschäftigen sich die Zeitschriften mit persönlichen Erfahrungen und Ansichten, ohne aber die Unterschiede, die in der Natur der beiden Kältemittel liegen, sachlich miteinander zu vergleichen. Dieses gibt mir Veranlassung, die Frage physikalisch nachfolgend zu behandeln.

Um die Unterschiede in der Kälteleistungsfähigkeit und dem Kraftbedarf der beiden Kältemittel Ammoniak und Kohlensäure ganz zu verstehen, muß man die physikalischen Eigenschaften beider betrachten, denn in deren Verschiedenheit liegt der Grund dieser Unterschiede. Kohlensäure ist ein Medium von recht verwickelter Natur und man muß sich schon eingehend mit den Gesetzen der Thermodynamik befassen, um alle Gesichtspunkte klar zu erfassen. Es sei versucht, möglichst allgemeinverständlich die wichtigen Unterscheidungsmerkmale rein sachlich hier zu erklären.

Tritt ein flüssiges Kältemedium durch das Regulierventil in den Verdampfer über, so hat es eine bestimmte Temperatur, welche von der Temperatur des Kühlwassers abhängt und sich je nach Güte des Kondensationsapparates dieser Kühlwassertemperatur mehr oder weniger nähert. Im Verdampfer herrscht eine dem Saugdruck entsprechende Verdampfungstemperatur. Es muß nun zuerst die Temperatur des flüssigen Kältemittels von derjenigen des Kühlwassers auf die des Verdampfers gebracht werden, erst dann kann es bei dem dort vorhandenen Druck verdampfen. Man nennt diese von der Flüssigkeit mit in den Verdampfer gebrachte Wärme die Flüssigkeitswärme; sie ist für die Kältemedien verschieden und wird von 0 Gr. C. an gerechnet. Hat dann das flüssige Kältemedium die Verdampfer-Temperatur erreicht, so benötigt es für die Verdampfung eine bestimmte Anzahl Kalorien je Kg., die ebenfalls für die Kältemedien verschieden und von der Temperatur, bei der die Verdampfung vor sich geht, abhängig ist. Man nennt diese Zahl die latente oder Verdampfungswärme. Die Tabelle 1 gibt diese Zahlen für Ammoniak und Kohlensäure.

Tabelle 1.

Temp. °C	Verdampf. Wärme cal. pro 1 kg		Flüssigkeitswärme cal. pro 1 kg		spez. Gewicht kg/cbm		Kälteleistung bei + 10° vor Reg. Vtl. in cal./cbm	
	NH ₃	CO ₂	NH ₃	CO ₂	NH ₃	CO ₂	NH ₃	CO ₂
- 30	324,5	72,32	- 32,5	- 16,35	1,038	37,5	291,6	1911
- 20	317,3	67,20	- 21,8	- 11,18	1,604	52,1	456,0	2660
- 10	309,6	61,54	- 11,0	- 5,78	2,39	70,6	687,2	3587
0	301,5	55,03	0	0	3,45	95,9	1002,5	4797
+ 10	292,8	47,05	+ 11,1	+ 6,18	4,86	134,1	1422,9	—
+ 20	283,5	36,20	+ 22,4	+ 13,72	6,7	193,3	—	—
+ 30	273,6	15,34	+ 33,8	+ 25,22	9,03	333,3	—	—
+ 40	262,8	—	+ 45,5	—	12,0	—	—	—

Aus diesen Zahlen läßt sich die im Verdampfer erreichte Kälteleistung für 1 Kg. bei bekannten Temperaturen errechnen, indem sich die Verdampfungswärme um den Wert der Flüssigkeitswärme vermindert. Man ersieht aus Tabelle 1, daß sich deren Einfluß in ganz bedeutend stärkerem Maße bemerkbar macht bei CO₂ als bei NH₃. Bei 1000 Kalorien Kälteleistung zirkulieren z. B. etwa 20 Kg. CO₂ oder 3,5 Kg. NH₃ in einer Kühlanlage. Dann würde bei einer Temperatur von + 15 Gr. C. vor dem Regulierventil und einer Verdampfungstemperatur von - 15 Grd. C. folgende Flüssigkeitswärme in den Verdampfer mitgenommen:

bei Kohlensäure etwa 20 . 18,21 = 364,2 Kalorien,
bei Ammoniak etwa 3,5 . 32,84 = 115 Kalorien.

Je höher die Temperatur vor dem Regulierventil und je tiefer die Verdampfungstemperatur wird, um so größer wird dieser Unterschied. Er beträgt bei + 20 Gr. vor dem Regulierventil und - 25 Gr. Verdampfungstemperatur

bei Kohlensäure etwa 20 . 27,51 = 550,2 Kalorien,
bei Ammoniak etwa 3,5 . 49,65 = 174 Kalorien.

Es ist also bei Kohlensäure besonders wichtig, der Flüssigkeit vor Eintritt in den Verdampfer die Flüssigkeitswärme zu entziehen, was nur durch kaltes Kühlwasser oder eine andere Vorführung geschehen kann.

Es wird vielleicht auffallen, daß die Verdampfungswärme bei Ammoniak um ein vielfaches größer als bei Kohlensäure ist und könnte daraus die Folgerung der Überlegenheit von Ammoniak in der Kälteleistung voreilig gezogen werden. Deshalb ist in der Tabelle 1 noch das spezifische Gewicht und daraus die Kälteleistung je Kubikmeter angegeben, denn die Leistung des Kompressors bestimmt sich nach der Menge und nicht nach dem Gewicht, liegt ihr doch das Hubvolumen der Maschine zu Grunde. Da ändert sich bei dem großen spezifischen Gewicht der Kohlensäure das Bild und die Kälteleistung je 1 Kubikmeter ist bei CO₂ bedeutend größer als bei NH₃.

Diese Werte sind in der Tabelle 1 für + 10 Gr. C. vor dem Regulierventil angegeben, die Flüssigkeitswärme ist berücksichtigt; sie ändern sich entsprechend für andere Temperaturen vor dem Regulierventil. Auch sieht man die große Zunahme des spezifischen Gewichtes bei zunehmender Temperatur; je tiefer die Temperatur, um so leichter wird der Dampf, um so weniger Dämpfe saugt der Kompressor ab, um so kleiner wird die Kälteleistung der Maschine. Auch der Grund der kleineren Abmessungen des CO₂-Kompressors gegenüber dem NH₃-Kompressor bei gleicher Leistung findet in den Zahlen der Tabelle 1 Kalorien je 1 Kubikmeter ohne weiteres seine Erklärung.

Es interessiert nun, wieviel Kalorien Leistung für jede aufgewendete PS-Stunde bei CO₂ und bei NH₃ zu erwarten sind. Hierbei ist zu unterscheiden zwischen den indizierten PS und den effektiven PS; erstere geben den Kraftbedarf ohne Berücksichtigung der Verluste für Reibung und Undichtigkeiten an. Bei einer CO₂-Maschine mit Lederdichtung des Kolbens und kleineren Druckunterschieden auf den beiden Kolbenenden ist der mechanische Wirkungsgrad höher als bei einer NH₃-Maschine mit metallischen Kolbenringen und größerem Druckverhältnis im Zylinder. Wenn also auch die theoretische Kalorienzahl je PSI bei CO₂ etwas geringer ist

Flaschenmilch-Anlagen

für Groß- u. Kleinbetriebe nach dem Verfahren der Dauererwärmung u. Abkühlung der Milch in der geschlossenen Flasche

Flaschen-

Füllmaschinen

mit Heber- oder Ventil-Abfüllung

Glas-, Stahl- und

beste Qualität
billigste Preise



Verschleißmaschinen.

f. Pappscheiben
oder Alukappen

Aluminium-Flaschen

stabil, sauber, preiswert,
lange Lebensdauer

Lieferung sämtl. Maschinen, Apparate
und Geräte für die Milchwirtschaft.

Milchtransportkannen

Komplette Kühlanlagen.

Windscheid, Wolf & Co., G. m. b. H.

Molkerei - Maschinen, Apparate und Geräte

Krefeld

Fernruf: 20234



Neue Linner-
straße Nr. 71

Telegr. - Adr.: Windwolf

Den vollkommensten

Apparat

zur Herstellung von Romadur
Stangen-, Delikateß-, Würfel-,
Camembertkäse etc

liefere ich zu äußerst
günstigen Preisen.

Tausende im Gebrauche

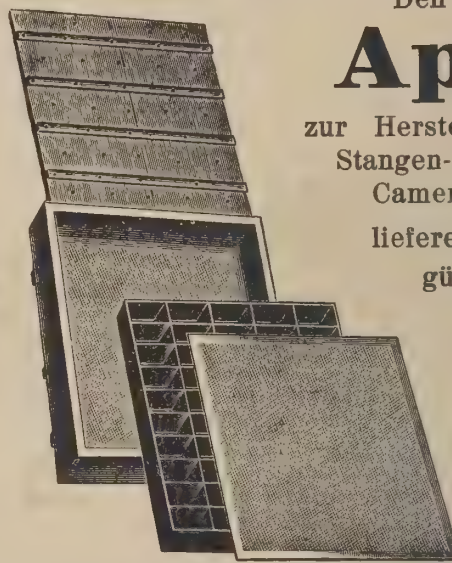
21 verschiedene Größen
in Vorrat

Verlangen Sie Prospekte

Hermann Waldner

Molkerei-Geräte

Wangen i. Allgäu



Trotz der Wirtschaftskrise

konnten wir im Vorjahre infolge unserer jahrzehntealten Verbindungen zum In- u. Ausland unsere Friedensproduktion in

Quargknetmaschinen u. Käseformmaschinen

noch übertreffen.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Milchfilter

„Rapid“

für große Leistungen.

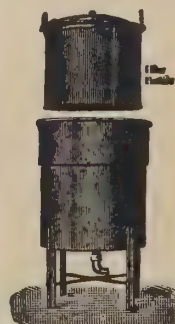
Keine Schädigung der Vitamine!

Beste Referenzen!

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molkereigeräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.



als bei NH_3 , so können doch praktisch die Leistungen je PSi gleich und die CO_2 der NH_3 überlegen sein; es hängt dieses von der Güte der Konstruktion und der Instandhaltung ab.

Es würde zu weit führen, hier alle Faktoren zu erläutern, welche die Kälteleistung je PSi beeinflussen. Es gibt für alle Kältemedien ausführliche Zahlentafeln dieser Werte. Sie sind abhängig von der Temperatur bei der die Verflüssigung im Kondensator vor sich geht, also von dem Kondensatordruck und damit von der Kühlwassertemperatur und Menge, weiter von der Temperatur der Unterföhlung der Flüssigkeit vor dem Regulierventil und der Verdampfungstemperatur hinter dem Regulierventil. Als Beispiel seien einige Zahlenwerte genannt.

Bei einer Verflüssigungstemperatur von $+ 21$ Gr., Unterföhlung auf $+ 10$ Gr. und einer Verdampfungstemperatur von $- 10$ Gr. C. beträgt der Wert

bei NH_3 — 4884 Kalorien/ PSi ,
bei CO_2 — 4020 Kalorien/ PSi .

Ist die Unterföhlung nur $+ 17,5$ Gr., so sind die Zahlen

bei NH_3 4742 Kalorien/ PSi ,
bei CO_2 3563 Kalorien/ PSi .

Es ging also die Leistung je 1 PSi durch die geringe Unterföhlung bei NH_3 um 142 Kalorien, bei CO_2 aber um 457 Kalorien zurück.

Bei einer Verflüssigungstemperatur von $+ 27,5$ Gr., einer Unterföhlung auf $+ 15$ Gr. und einer Verdampfungstemperatur von $- 10$ Gr. Celsius lauten die Zahlen

bei NH_3 3942 Kalorien/ PSi ,
bei CO_2 3123 Kalorien/ PSi .

Ist die Unterföhlung nur $+ 25$ Gr., so sind die Zahlen

bei NH_3 3784 Kalorien/ PSi ,
bei CO_2 2582 Kalorien/ PSi .

Es ging also die Leistung je PSi bei NH_3 um 158 Kalorien, bei CO_2 um 541 Kalorien zurück.

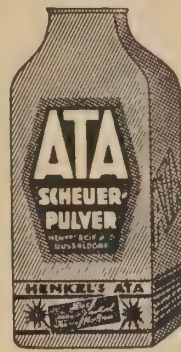
Auch bei Veränderung der Verdampfungstemperaturen ändern sich die genannten Werte. Allgemein kann man für die in Deutschland normalen Betriebsverhältnisse unter Berücksichtigung der Eigenarten in der Konstruktion und der dadurch bedingten Reibungsverluste in der Maschine sagen, daß bis zu einer Kühlwassertemperatur von $+ 15$ bis $+ 20$ Grad Kohlenäure wettbewerbsfähig mit Ammoniak ist, daß sich aber bei höheren Temperaturen vor dem Regulierventil ihre Leistung stark verschlechtert. Es gibt aber recht einfache Mittel, diese Flüssigkeitswärme zu beseitigen und die Kohlenäure auch in diesem Falle konkurrenzfähig zu machen.

Es läßt sich keine allgemein gültige Regel für den Bereich der Kohlenäure und des Ammoniaks aufstellen, es werden in jedem einzelnen Fall die Betriebsverhältnisse zu untersuchen sein, denn zu viele Einzel-faktoren sprechen dabei mit. In den meisten Fällen sind beide Kältemittel als völlig gleichwertig anzusprechen; es wird dann der persönliche Geschmack oder das Vorurteil des Bestellers den Ausschlag geben, denn was dem einen als Vorteil erscheint, z. B. die Geruchlosigkeit, empfindet der andere als Nachteil, weil er Undichtigkeiten schwer finden kann und dauernd Kohlenäure nachfüllen muß; das verursacht zweifache Kosten, einmal durch die Kohlenäure selbst, dann durch die verschlechterte Leistung der Maschine bei falscher Füllung.

Daß beide Kältemedien bis zu den größten Ausführungen in der Praxis gefunden werden und beide ihre Verfechter haben, ist der beste Beweis dafür, daß nur unter außergewöhnlichen Verhältnissen die Kohlenäure nicht konkurrenzfähig ist. Dipl.-Ing. W. Pohlmann, Altona.

II.

Beide Maschinen sind im Betriebe gleichwertig. Ammoniak hat aber einen sehr starken Geruch, der unbedingt lästig ist. Die einseitigen Verteidiger der Ammoniakmaschine behaupten zwar, daß dies keine Rolle spiele, da eine ordnungsmäßig aufgestellte und instandgehaltene Ammoniak-Maschine vollständig dicht sein und daher nicht riechen soll. Ich bin aber schon in einer Anlage gewesen, die stets als Mutteranlage bezeichnet wurde, konnte aber einen sehr erheblichen Ammoniakgeruch wahrnehmen. Es ist hierbei zu beachten, daß es nicht immer der Kompressor zu sein braucht, auf den das Ausströmen von Gas zurückzuführen ist, es gibt an einer Kältemaschine eine ganze Anzahl Flanschverbindungen, Ventile und dergleichen mit Spindeln, die durch Stopfbüchsen abzudichten sind. Daher sind die Möglichkeiten, daß Undichtigkeiten vorkommen können, verhältnismäßig groß. Im übrigen ist es doch nötig, von Zeit zu Zeit kleine Instandhaltungsarbeiten an der Maschine vorzunehmen, wobei der Kompressor zu öffnen oder sonst Teile an der Maschine abzunehmen sind. Dann ist der starke Geruch sehr lästig. Ein gut luftbares Maschinenhaus ist daher notwendig. Da Ammoniak Kupfer und Messing angreift und diese Metalle infolge ihrer guten Wärmeleitfähigkeit ein bevorzugtes Material für Milchkühler sind, so ist dieser Umstand besonders zu beachten, wenn es sich um direkte Verdampfungsanlagen handelt. Man muß dann unbedingt für den Berieselungskühler eiserne Rohre verwenden, die dann mit Kupferrohr noch überzogen werden. Die Regulierung ist bei Ammoniak etwas schwieriger als bei Kohlenäure. Ein Vorteil des Ammoniaks ist es, daß es in der Leistung bei höherer Kühlwassertemperatur weniger nachläßt als die Kohlenäure. Man wird daher eine Ammoniakmaschine dann wählen, wenn das Kühlwasser warm ist, weil dann infolge des Rückganges der Leistung bei Kohlenäuremaschinen die Vorteile der ersteren doch überwiegen. Wo die Temperaturgrenze ist, läßt sich allerdings nicht sagen, mit jedem Grade geht die Leistung zurück und es fragt sich, wieviel Zugeständnisse man in wirtschaftlicher Hinsicht machen will. Man muß also gewissermaßen die Vor- und Nachteile gegeneinander abwägen, wobei zu beachten ist, daß die Temperatur des Kältemittels in der Maschine immer noch einige Grade höher ist als die Temperatur des Kühlwassers. Man kann allerdings den Vorgang im Innern der Kältemaschine durch groß bemessene Flächen des Kondensators und durch gute Nachföhlung der flüssigen Kohlenäure verbessern und hierauf wird auch besonders geachtet. Es wäre dem Fragesteller geraten, sich an eine in dieser Beziehung völlig neutrale Firma zu wenden, d. h. an eine Firma, die beide Systeme baut und aus diesem Grunde gar kein Interesse daran hat, den Verkauf des einen oder anderen Systems besonders zu forcieren. Das ist die beste Garantie, daß eben das System angeboten wird, das sich für die vorliegenden Verhältnisse am besten eignet. F.



Ata

Henkel's Scheuerpulver

ist das gegebene Putzmittel für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Wand- und Fußbodenplatten

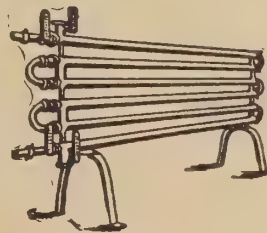
liefert

Ofenbaugeschäft Fritz Gustke

Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister

Stolp in Pommern

Quebbenstraße 17, — Fernsprecher 221.



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase

für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur

G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Deslers Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten starken Werke werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Kaufmann. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Werbewesen — Geld-, Bank- und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — Post-Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtskunde — Gewerbliches Recht — Gerichtswesen — Öffentliches Recht — Kaufm. Fremdwörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise von 6.— Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verkauft.

Lieferung von Sahne an Zwischenhändler oder Verbraucher? (Antworten auf die Anfrage in Nr. 72).

I.

Ihre diesbezügliche Frage dürfte sich, da dieselbe ziemlich allgemein gehalten ist, nicht rundweg mit ja oder nein beantworten lassen. Vielmehr kommt es auf die näheren Umstände an, in welcher Weise das Geschäft zu regeln wäre. Ohne Zweifel ist der Verkauf von Sahne oder Schlagjahne direkt an den Verbraucher lohnender und auch angenehmer, als an einen Zwischenhändler. Ein Zwischenhandel sollte gerade bei diesen Artikeln nach Möglichkeit schon aus dem einfachen Grunde vermieden werden, weil hiermit gar zu leicht Veränderungen vorgenommen werden können, welche für den Erzeuger recht unangenehme Folgen haben können.

Wenn Sie daher in der Lage sind, ihre Sahne oder Schlagjahne dem Verbraucher direkt zuzuführen, so ist nicht ersichtlich, aus welchem Grunde die Ware an einen Zwischenhändler geliefert werden sollte. Zu berück-sichtigen wäre hierbei außerdem, daß immer wieder Leute (typisch ist für Neugründungen die G. m. b. H. Form) versuchen, sich zwischen Erzeuger und Verbraucher zu drängen, um sich mühelos einen ungerechtfertigten Verdienst zu verschaffen, ganz abgesehen von oft recht zweifelhaften Geschäftsgefahren dieser Firmen, wodurch schon so mancher empfindlich geschädigt wurde. Im Kleinhandel wird am hiesigen Platz für Schlagjahne 3,— M pro Liter gezahlt, Grobabnehmer zahlen je nach Fettgehalt 2,60 bis 2,80 Mark.

II.

Ob der Vertrieb von Schlagjahne durch Großhändler oder durch direkte Belieferung an die Verbraucher zu empfehlen ist, hängt ganz von den Verhältnissen ab, in welcher der Fragesteller lebt. Wohnt man direkt im Absatzgebiet, so kann man leicht die Abnehmer direkt beliefern, soweit es sich z. B. um die Konditoreien und Kaffees handelt. Dagegen ist die direkte Belieferung an die Privatkundschaft schwieriger, weil der Bedarf unregelmäßig ist und diese sich in den Spezialgeschäften gewöhnlich eindecken. Die Belieferung der Konditoreien und Kaffees von außerhalb ist insofern schwierig, weil der Verbrauch unregelmäßig ist und somit bei plötzlicher großer Nachfrage der Lieferant nicht in der Lage ist, sofort das notwendige Quantum zur Verfügung zu stellen, sodaß der Abnehmer gezwungen ist, seinen Bedarf am Platze zu decken und zwar bei solchen Firmen, welche zu jeder Zeit liefern können. Diese haben aber auch dauernd Fühlung mit den Abnehmern, indem sie die Kundschaft regelmäßig besuchen und bei evtl. Beanstandung der Ware sofort zur Stelle sind, um evtl. andere Ware zu liefern. Dies alles ist dem Fernstehenden unmöglich und es wird ihm infolgedessen schwer fallen, gute Abnehmer zu finden. Die Vorteile, welche bei der direkten Belieferung entstehen, gehen durch andere Umstände leicht wieder verloren.

Eine weitere Möglichkeit wäre die Einrichtung einer Filiale in der Großstadt zur direkten Belieferung der Abnehmer. Hierzu gehört natürlich eine intelligente Person, welche regelmäßig die Kundschaft besucht, aber auch mit derselben bekannt sein muß, um genügend Absatz zu finden. Ob bei dieser Methode eine höhere Verwertung der Sahne erzielt wird, hängt von der vorhandenen Konkurrenz und vom Umsatz ab. Ich möchte dem Fragesteller raten, die Sahne lieber an einen zahlungsfähigen Großhändler zu verkaufen, als an Abnehmer, die zwar etwas mehr, dafür aber auch oft sehr unregelmäßig, evtl. garnicht, bezahlen. D. H.

Berichtigung. Der in Nr. 72, Seite 1287 beschriebene neue Joghurt-Apparat für Molkereibetriebe ist von der Firma Niderl & Co. in Inzersdorf bei Wien zu beziehen. In dem Artikel war irrtümlicherweise Inzersdorf in Bayern angegeben.

Wasseruntersuchungen sind unbedingt notwendig für Molkereien und Käsereien. Sie werden ausgeführt vom Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

*Willst du Honigsaft allerschönst
Beschreib mir Firma A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Pa. Flaschenkasten

Schwalbenschwanzzinkung, bestes Kiefernholz, liefert prompt und billigst

Hermann Brüssig
Dampfsägewerk und Kistenfabrik
Obercunnersdorf (Amtsh. Löbau.)



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

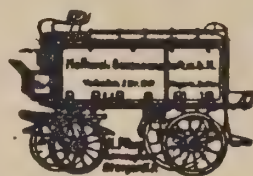
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

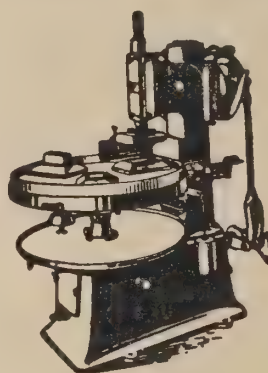
Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbigster Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

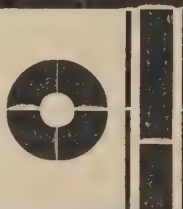


Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Milchflaschen - Verschuß - Scheiben



liefert konkurrenzlos billig in gleichstarker klangharter Pappe mit Ia Paraffinierung, sauberstem Druck und gradfreier Stanzung

M. L. Krauss, Papierwarenfabrik
Chemnitz-Hilb.

Frankenbergerstr. 61

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft
Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Hamburg, 7. Juli. Amtl. Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftragsgeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

60 Drittel 1. Kl. zu	164,70* Mt.	8 Drittel 1. Kl. zu	159,40 Mt.
6 " 1. " "	164,60* "	2 " 1. " "	159,20 "
147 " 1. " "	164,50* "	5 " 1. " "	159, — "
9 " 1. " "	164,40* "	2 " 1. " "	158,90 "
45 " 1. " "	164,30* "	1 " 1. " "	158,70 "
51 " 1. " "	164,20* "	20 " 1. " "	158,50 "
43 " 1. " "	164, — "	1 " 1. " "	158,10 "
19 " 1. " "	163,90* "	3 " 1. " "	158, — "
8 " 1. " "	163,80* "	5 " 1. " "	157,50 "
6 " 1. " "	163,60* "	2 " 1. " "	157,10 "
8 " 1. " "	163,50* "	19 " 1. " "	156, — "
62 " 1. " "	159,80 "	1 " 1. " "	155,50 "
20 " 1. " "	159,70 "	8 " 1. " "	155, — "
90 " 1. " "	159,60 "	1 " 1. " "	153,50 "
2 " 1. " "	159,50 "		

1. Klasse 654 Drittel zu 162,28 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 37 Drittel zu 149,35 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. Juli. Bericht der Firma Gust. Schulke & Sohn. Obwohl die Zufuhren an inländischer Butter eine kleine Abnahme aufweisen, lassen sich doch die Eingänge kaum räumen, denn das Geschäft ist in Berlin recht still. Der Ausfall der sich jetzt auf der Reise befindlichen Konsumenten kann auch durch den größeren Bedarf, der in der Provinz und in den Badeorten eingetreten ist, nicht ausgeglichen werden. — Auch das Ausland bietet dringend an und man rechnet in Kopenhagen sogar mit einer nochmaligen kleinen Herabsetzung der Notierung am Donnerstag. — Schmalz. Wie stets in der warmen Jahreszeit stößt der Absatz in Schmalz vollkommen. In diesem Jahr werden die Absatzschwierigkeiten durch die außerordentlich hohen Preise, die in den letzten Tagen kaum eine Veränderung erfahren haben, noch verstärkt.

Hamburg, 7. Juli. Bericht der Firma E. J. Löwenthal. Die Abnahme der Butterproduktion, wie sie auf vielen Molkereien deutlich in die Erscheinung tritt, hat bislang auf die Lage des Marktes noch keinen erheblichen Einfluß ausgeübt. Wenn man abseht von einzelnen bedauernden Landesteilen, welche durch die Hochwasserkatastrophe sehr in Mitleidenschaft gezogen worden sind, so muß man nach wie vor daran festhalten, daß die Witterung für den Graswuchs so fruchtbar ist, wie wir es selten erleben. Wir haben deshalb aller Wahrscheinlichkeit nach den jungen Sommer hindurch mit einer relativ großen deutschen Butterproduktion zu rechnen, und die Preispolitik muß deshalb in diesem Jahr besonders vorsichtig gehandhabt werden. Es ist bezeichnend, daß, trotzdem die Hamburger Auktion heute wiederum erheblich weniger beschickt wurde, eine Steigerung der Erlöse nicht zu verzeichnen ist. Nach Lage der Dinge wäre es empfehlenswert, wenn sich an der gegenwärtigen Preislage auch in der nächsten Zeit nichts ändern würde, um zu verhindern, daß durch unzeitgemäße Erhöhungen der Preise gewisse Verbraucherschichten dem Artikel Butter entfremdet werden. — Der dänische Markt und auch die übrigen ausländischen Plätze tendieren nach wie vor in schwacher Haltung, beeinflusst durch die schlechte Wirtschaftslage, die in England herrscht. Es ist also nicht nur Deutschland, welches unter gelähmter Kaufrast der

Käufer zu leiden hat, sondern auch in anderen Ländern liegen die Verhältnisse oftmals nicht viel besser. Man nimmt jedoch an, daß die schlechte Wirtschaftslage in England, die in der Hauptsache durch den Kohlenarbeiterstreik bedingt ist, nur vorübergehender Natur ist. Wie weit die Hoffnungen berechtigt sind, die an eine Belebung des Konsums nach Beendigung des Streiks geknüpft werden, bleibt dahingestellt. — Amerikanisches Schmalz. Auch in der abgelaufenen Berichtswoche verzehrte der Markt in ruhiger Haltung bei sukzessiven, etwas angezogenen Preisen. Es wird heute im Großhandel ca. 43,50—44 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundenschaft ca. 90—92 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Hierin war etwas lebhaftere Nachfrage zu verzeichnen. Es wird heute notiert für Blasenichmalz ca. 89 M je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 87 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 8. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Produktion hat weiter abgenommen, die Nachfrage ist lebhafter, das dringende und nachgiebige Auslandsangebot kommt recht angenehm zur Befriedigung des Bedarfs. Tendenz: lebhaft.

Dresden, 6. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Der Monatswechsel hat eine leichte Belebung gebracht. Die Zufuhren können, soweit es sich um allerfeinste Qualitäten handelt, geräumt werden. Sicherlich wird die eingetretene tropische Hitze den Konsum wieder etwas einschränken; denn bekanntlich ist der Fettbedarf bei einer so hohen Temperatur nicht mehr so groß. — Zu berücksichtigen ist, daß der Eigenbedarf auf dem Lande infolge Zugug der Sommerfrischler sowie der Bäderbedarf eine Verringerung der Zufuhren herbeiführen werden. Zum Ausgleich muß Auslandsbutter herangezogen werden, und da diese Angebote etwas nachgiebiger sind, so ist vorläufig eine Deckung der Nachfrage in feinsten Qualität möglich. Da auch Kopenhagen flauer liegt, so ist mit unveränderten Preisen zu rechnen. — Stark zu berücksichtigen ist, daß die Arbeitslosigkeit eher zu- als abnimmt, und dieser Faktor muß unbedingt beachtet werden. — Schmalz. Das Geschäft bewegt sich in sehr ruhigen Bahnen. Die Preise haben eine solche Höhe erreicht, daß nur das Dringendste gekauft wird. — Margarine. Bei unveränderten Butterpreisen bleibt die Nachfrage nach wie vor ruhig.

Leipzig, 6. Juli. Die Besserung auf dem hiesigen Buttermarkt zeigt sich nicht nachhaltig. Durch die schwüle Witterung werden die Qualitäten nachteilig beeinflusst und man hat das Gefühl, daß der Butterverbrauch dadurch auch geringer ist. Jedenfalls ist die Stimmung sehr empfindlich und an eine Erhöhung der Butterpreise ist zunächst nicht zu denken. Die Einkieferungen von den Molkereien sind zurückgegangen und nur dieser Umstand kann preisverteuernd wirken, wenn die Ernteausichten sich noch weiter verschlechtern.

London, 3. Juli. Der hiesige Buttermarkt verharrt in matter Haltung. Die industrielle Lage des Landes wirkt hemmend auf die Unternehmungslust der Käufer, und da das Angebot von kontinentalen wie heimischen Herkünften mehr als ausreichend ist, entwickeln die Preise der meisten Sorten Schwäche. Von dänischer Butter wurden in sämtlichen Häfen des Landes 42 521 Faß eingeführt gegen 39 871 Faß in der vorigen Woche. Das Geschäft in Plakware ließ sich schleppend an, so daß feinste Qualitäten bereitwillig zu 170—173 Sh. abgegeben wurden. Die f. o. b.-Notierungen sind ebenfalls zurückgegangen. Für irische Butter besteht leidliches Interesse, doch haben sich die Preise verflaut. Feinste Rahmbutter fiel auf 160—164 Sh., und ungesalzene war zu 164—168 Sh. erhältlich. Reichliche Mengen holländischer Butter begegneten mäßiger Nachfrage. Die Preise schwanken zwischen 152—164 Sh., je nach Qualität. Von französischer Butter gingen wieder ziemlich beträchtliche Mengen ein, was eine Preisreduktion auf 160—166 Sh. zur Folge hatte. Auch baltische Herkünfte kamen in wachsendem Umfang heran, und die Tendenz begünstigte die Käufer. Von neuseeländischem Produkt wurde diesmal keine neue Ware gelandet, doch werden 35 000 Kisten unmittelbar erwartet. Das Geschäft schleppte und die Verkäufer mußten Nachlässe gewähren. Das Gleiche galt von australischer Butter, die zu 168—170 Sh. abgegeben wurde. Auch in Liverpool war ein lustloser Ton zu verzeichnen und in Manchester wirkten gesteigerte Importen und matter Begehr bedrückend auf die Tendenz.

Käse.

Hamburg, 7. Juli. Bericht der Firma Albert Kaul. In Holland Käse hat sich, begünstigt durch die annehmbaren Preislagen, ein recht lebhaftes Geschäft entwickelt. Bevorzugt werden die billigeren Sorten, ein Beweis daß die Kaufrast der Konsumenten immer noch recht schwach ist. — Der dänische Markt liegt im ganzen unverändert. Die hiesigen Importeure sind in der Auftragserteilung recht zurückhaltend, weil die Gefahren der Lagerung bei den eigenartigen Witterungsverhältnissen nicht zu übersehen sind. — Die billigen Preise für Auslandskäse beeinträchtigen den Absatz in Tilsiter Käse, so daß die bisherigen Preise selbst für fehlerhafte prima Partien nicht mehr aufrecht zu erhalten waren. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Markt: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Winterware, rollenweise 105—115, do., sekunda Ware 90—105, Tilsiter Halbfettkäse

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 8. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 63 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 123 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 8. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne 1 Pf. netto, reine Tara, ohne Decor): 1. Kl. 159 G.-M. d. Ztr.

64—66, dänische Goudafäse, 20 Proz. 54—56, do., 30 Proz. 72—75, do., 45 Proz. 105—110, holländische Goudafäse, 40 Proz., je nach Alter und Qualität 88—95, do., 45 Proz., billigere Konsumware 105—116, do., 45 Proz., pa. Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 115—125, do., 45 Proz., vorjährige August/September-Ware, pa. 155—165, holländische Edamer Käse, 20 Proz. 64—66, do., 30 Proz. 76—78, do., 40 Proz., friesischer, je nach Qualität 86—92, do., 40 Proz., nordholländische 90—95, Schweizerkäse, pa. Ware je nach Herkunft und Qualität 140—180.

London, 3. Juli. Der Verkehr auf dem Käsemarkt bewegte sich in engen Grenzen. Koloniale Herkunft neigten abermals stark nach unten und die f. o. b.-Angebote von kanadischem Produkt sind wesentlich zurückgegangen. Die diesmalige Produktion in Kanada soll die vorjährige um 10 Proz. übersteigen. Feinste farbige Sorten werden jetzt zu 88—90 Sh. und weiße zu 89—91 Sh. abgegeben. Die Vorräte von altem Käse sind fast völlig geräumt. Die hiesigen Lager von neuseeländischem Käse am 1. ds. Mts. werden auf 55 000 Kästen geschätzt, während sich 132 000 Kästen unterwegs nach hier befinden. Die Nachfrage für dieses Produkt ist sehr unbedeutend und die Preise farbiger feinsten Sorten fielen auf 88—90 Sh. Das Angebot von englischem Käse ist in der Zunahme begriffen, während die Kaufkraft bescheiden bleibt. Feinste Farmerorten gelten nominell 96 bis 100 Sh., und Fabrikkäse 84—90 Sh. Für holländischen Käse besteht gleichfalls wenig Kaufkraft, doch zogen die Notierungen der geringeren Sorten infolge verminderter Eingänge etwas an. 40 Proz. Edamer notiert 68—77 Sh., 45 Proz. Gouda 72—88 Sh., und 40 Proz. 62—78 Sh. Dänischer Roquefort entwickelte Festigkeit in feinsten Qualität. Für italienischen Gorgonzola bestand leidliches Interesse, doch waren untergeordnete Sorten desselben schwer verkäuflich.

Vieh.

Berlin, 7. Juli. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 944 Rinder, darunter 227 Bullen, 151 Ochsen, 566 Kühe und Färsen, 2660 Kälber, 8458 Schweine, 245 Auslandschweine. Verkauf: Überall ruhig. Preise: Ochsen: 1. —, 2. 52—56, 3. 46—49, 4. 40—43; 2. 42—48, 3. 32—38, 4. 25—30, 5. 22—24; Fresser: 38—43; Kälber: 1. —, Bullen: 1. 54—56, 2. 50—52, 3. 45—48; Kühe und Färsen: 1. 53—60, 2. 65—68, 3. 58—64, 4. 52—56, 5. 45—50; Schweine: 1. —, 2. 78, 3. 76 bis 78, 4. 74—76, 5. 72—73; Sauen: 68—71.

Berlin, 7. Juli. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 390 Schweine, 442 Ferkel. Verkauf: sehr langsam bei wenig veränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für Käufer: Schweine: 7—8 Monate alt 80—95, 5—6 Monate alt 50—75; Ferkel: 3—4 Monate alt 38—50; Ferkel: 9—13 Wochen alt 32 bis 38, 6—8 Wochen alt 25—32 M.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium

wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Schnell-Lastwagen,

¹⁴/₄₀ Ps., ¹/₂ To., Presto, elektr. Licht und Horn, zugelassen und versteuert, fahrbereit, fast neu, 6fache Luftbereifung, maschinell in bestem Zustand, mit Planeverdeck und großer Ladefläche unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. (531)

Molkerei H. Stempel, Wesel.

In allenthalben anerkannt erstklassiger
Qualitätsware und unter Garantie reiner,
rostfreier Verzinnung, abgeben wir bis auf
weiteres:

Steckdeckelkannen	10	15	20	30	40	50	Ltr.
nahtlos, ca.	5½	6½	7½	10	12	14½	kg schw.
zu R.-M.	6,50	7,85	9,70	13,65	16,25	19,50	netto

Bügelverschlußkannen	10	15	20	30	40	50	Ltr.
nahtlos, ca.	6½	7	8	10½	13	15	kg schw.
zu R.-M.	7,85	9,05	11,—	15,06	18,75	22,75	netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei

Zahlung evtl. nach Wunsch des Bestellers. — Lieferung sofort.

Bestellungen befördert unter

die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Molkerei

nachweislich nutzbringendes Geschäft in Schlesien, zu kaufen gesucht. Angebote mit genauen Angaben erbet. unter Schlesien 554 an diese Zeitung.

Größerer Posten

Camembert - Etiketten

hübsche und wirkende Zeichnung für kleine und große Schacht. unt. Preis zu verk. Angeb. unt 516 an d. Ztg.

Nach Schluß eingegangen:

Herr Molkereigehilfe

Strenge

zuleht in der Molkerei Naake u. Co., Dresden-Laubegau tätig gewesen, wird um Angabe seiner Adresse gebeten. Ebenso bitte ich die Herren Kollegen um Aufenthaltangsangabe, da Herr Strenge als Zeuge vernommen werden soll. Unkosten erstatte gern. Zuschriften u. R. 487 an diese Zeitung erbeten.

Veränderungshalber verkaufe ich eine seit 16 Jahren in einer Hand befindliche (485)

Dampfmolkerei

mit konkurrenzloser Schrotmühle u. Rohndrescherei, nebst 18 Morg. erstklass. Acker und Wiese (arondiert), im Reg.-Bz. Lüneburg geleg. Milch tägl. ca. 500 Liter, jedoch bei Besitzwechsel auf das ca. dreifache Quantum fof. zu heben. Preis mit leb. u. tot. Inventar (2 Pferde, div. Schweine, 4 Wagen usw.) 28 Tausend bei 12 Tausend Anzahl. Es handelt sich um eine wirklich gute Existenz und wollen sich nur ernste u. zahlungsfähige Reflektanten wend. an Herrn. Köppler, Dannenberg a. E.

Goldgrube!

Eine seit bald 50 Jahren besteh. Quarztafelabrik in Pachtträumen, Vorort einer fähs. Großstadt, mit einer guteingeführt. Spezialsorte Käse, ist für 20 000 M gegen Kasse zu verkaufen. Vorhanden ist eine Lührsche Formmaschine, gr. Engelmannscher Wolf, ein Lieferauto, Horden, 4 und 1 PS. Elektromotor, u. v. m. Übernahme kann sofort erfolgen. Wohnung vorhand. Eilangebote unter 539 an d. Ztg.

Für Weichkäse- und Sahneverf. wird jüngerer Fachmann als

Teilhhaber

gesucht mit ca. 3000 M Kapital. Wohnung v. 3 Zimmern u. Küche steht zur Verfügung. Angeb. unt. 503 an diese Ztg. erbeten.

Dampfmolkerei

mit freierwerdender Wohnung, Gegend gleichgültig,

zu kaufen gesucht.

An Kapital habe 15000.— Rmk. flüssig. Angeb. unter B. F. 36362 an Rudolf Mosse, Cassel. (535)

Meine bei Bremen gelegene Molkerei, Käseerei und Mästerei

will ich verkaufen. Milch zur Zeit ca. 1300 Lit. mit ganz wenig Rückgabe, schöne Gebäude mit guter Wohnung. Berged. Anlage, mit Lichtmaschine und Mühle. Mit der Molkerei sind noch einige lohnende Nebengeschäfte verbund. Molkerei ist 15 Jahre in meinem Besitz. Forderung 37 000 M Anzahl. nicht unter 15 000 M. Bemerker möll. Brief unter 534 an diese Zeitg. einsenden

Wasserbeschaffung

durch Bohrbrunnen mit patentmäßig geschütztem Kiesfilter, dabei größte Haltbarkeit und Ergiebigkeit. Andauernde Tätigkeit für Molkereien ist beste Empfehlung. Oldenburg. Ferd. Wohlmann. Fernruf Nr. 408.

Gebrauchter geschlossener

Milchwagen

gut erhalten, gesucht. Angebote an 513) Schulz & Wagner, Lübeck.

7—10000 Mark

als erste Hypothek auf gutgehend Molkerei gesucht. Angebote unter Nr. 514 an diese Zeitung.

3½ Tonnen

Lastwagen

Adler, gebraucht, jedoch in sehr gutem Zustand, neu bereift, elektr. Licht wegen Anschaffung eines leichteren billig zu verkaufen. Anfrag. erb. Moll. Neutkirchen Kreis Mörs.

Pa. Harzkäse

wirklich erstklassige Ware, 30 u. 40 Gramm-Käse, in Kisten zu 60 Stück offeriert (5) Harzlag. Hensburg, Terrassenstr. 2 Probekisten p. Nachnahme.

Suche wöchentl. 4—5 Tausend

Molkereibutter

gegen fof. Kasse auf Basis Berlin. Notierung zu kaufen. Angeb. er Dampfmolkerei Müden Kreis Gifhorn. (4)

Quarg

einwandfreie Ware, kauft (4) Carl Bruns, Zentralkäsefabrik Algersmiffen.

Suche zur regelmäßigen, dauernden Lieferung, frischen, einwandfrei trockenen (5)

Sauermilchquarg.

Angeb. mit Preis erb. J. Riemann, Käsefabrik Stöben, Bez. Halle a. Saale.

Habe wöchentl. 10 Zentner pa.

Quarg

metall- und buttermilchfrei, gegen Höchstgebot abzugeben. Probe unter Nachnahme. Angeb. u. 4 an diese Zeitung erbeten.

Bollmilch

tägl. 200 Liter, sowie 20 Liter Butterfahne

auf Jahresabfuhr, sofort zu pachten gesucht. (50)

Hinze, Berlin SW 11 Hedemannstr. 3.

Dampfmolkerei Bogelsberg in Hainzell b. Fulda hat noch wöchentl. 5000 Stück Frühstücksfäse nach Camembert-Art abzugeben. Die Käse sind nicht allein prima, sondern auch preiswert und genügt eine Probebestellung zum dauernden Bezug. Originalpackung 50 Stück in einem Kistchen. (512)

Suche noch einige Ztr. (506)

Butter

pro Woche. Fa. Fr. Dahl, Buttergroßhandlung Berlin N. 20, Uferstraße 18.

Habe wöchentl. 5 To. pa. ungef.

Butter

gegen Höchstgebot abzugeben. Probe-tinnen unter Nachnahme. Angeb. unter 484 an diese Ztg. erbeten.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, läuft laufend jedes Quantum u. erbittet Angebote. (536)

Gebr. Danke, Saalfeld-Saale Fernruf 346.

Ia Bauernkäse, goldgelbe Ware, zirka 110 gr Gewicht pro Stck., laufend in jeder Menge an prompte Zahler abzugeben. Ferner Ia 20%

Romadur,

stanniol-verpackt, hergestellt aus pasteurisierter Milch. Angebote erbittet Molk. Gr.-Schwechten bei Stendal.

Zu so ort 1000 Liter

Vollmilch

pro Tag, geteilt oder zusammen, sowie mehrere Faß

Ia Butter

pro Woche auf Abschluß gesucht. Hamburg-(Lübecker Bahn). Angebote erbitten unter Nr. 510 an diese Zeitung.

Habe täglich 150-200 Liter

Schlagsahne

abzugeben in Dosen zu 1/2, 1/1 und 2 Ltr. Inhalt. 32-40 Proz Fett je nach Wunsch.

Dampfmolkerei Holtriem,

Post Westerholt (Ostfriesland)

Hinrich Kimme (534)

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Fachmann, 27 Jahre alt, sucht 3. sofortigen Antritt, evtl. zum 15. Juli Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe, Käser oder sonst. Vertrauensposten, Molkereischule absolviert. Gute Zeugn. stehen zu Diensten. Werte Angeb. erbittet (318)

Gustav Kuhnke, Arnsberg

bei Treptow an d. Rega.

Molk.-Verwalter,

33 Jahre, 1 Kind, äußerst einfach und solide, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Reiche Erfahr. i. technischen Betrieb, Ausbeute, Qualität und Bewertung, kaufm. durchgebildet, Buchführung, Rechnungswesen u. Bilanz. Beste Zeugnisse und Referenzen. Ungefährd. Stellung, wegen persönl. Angelegenheiten Stellungswechsel, Vorst. bekräftigt diesen Weg. Kautions 2-3000.— Mk. kann gestellt werd. Gefl. Offerten unter Nr. 478 an diese Zeitung.

Suche für tüchtigen 22 jährigen

Gehilfen

welcher 2 1/2 Jahre bei mir tätig gewesen ist und welchen ich jedem Kollegen empfehlen kann, zum 15. Juli Stellung. Offerten erbittet Dampfmolkerei Havelberg.

Fachmann,

32 J. alt, verheiratet, 1 Kind, seit 15 Jahren im Fach, die letzten 6 Jahre als Verwalt. tät. gew., sucht, da durch Verkauf der Molk. seine Stellung verloren, anderw. sofort. Vertrauensstellung, evtl. erst ohne Familie. Derf. übere. für erstf. Prod. volle Garantie. Beste Refer. zur Verfügung. Offerten unter N. B. 451 an diese Zeitung.

Tüchtig., strebs., solider Molkerei-fachmann, 25 Jahre alt, mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugn. zum 15. Juli oder später Stellung als Betriebsleiter od. Gutsmeister, wo Verheirathung gest. ist. Selbiger hat die Molkereischule in Güstrow mit gutem Erfolg absolviert. Werte Angebote sind zu richten an (455)

Gustav Hehl, Gutsmeister, Hof Sievershagen b. Grevesmühlen

Fachmann

kaufmännisch u. techn. gebildet, 27 Jahre, Molkereischule besucht, im Besitz d. Befähigungsnachweis. zur Leitung eines Molkereibetriebes vertraut mit den neuest. Maschinen sow. Herstellung einwandfr. Trinkmilch, Schlagahne, ff. Tafelbutter, div. Sorten Hart- und Weichkäse, Schweinemast u. -Zucht, Buchführ., welcher auch Reparatur. selbst ausführt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Referenzen per bald oder später Vertrauensstellung. Werte Angeb. unter Nr. 482 an diese Ztg.

Junger Gehilfe

25 Jahre alt, sucht zum 1. August gute Dauerstellung. Nehme auch gern Stellung in Weichkäsefabr. an. Gefl. Angebote erbeten an (501)

Karl Geshlot

Molk. Mellendorf, Bez. Hannover.

24 jähr. Fachmann

durchaus selbst. arbeit., f. martisch. Camemb., Romad., Hart- u. Stangenkäse einstell., sow. Butt., mod. Maßb., Rahm- u. Milchverfärb. u. Unterzucht. u. Abrechn. gut durchgebildet, sucht 3. 1 Aug. od. etw. spät. od. früher gute Dauerstelle in saub. Betriebe als Obermeister, Käser, 1. Gehilfe od. and. Vertr.-Post. Gute Zeugn. vorhanden. Werte Angebote erbittet (500)

Ewald Barnekow, Molkerei

Greifswald, Langereihe 86/87.

Molk.-Fachmann, 24 J. alt, evgl., sucht pass. Wirkungskreis. Molk.- sowie kaufm. Handelsschule absolv. firm in all. Zweigen des Faches, Butterei, Käse, Joghurtbereitung, Flaschenmilchbehandlg usw. Besondere Kenntn. sind aufzuweisen im Unterzucht.-Wesen, kaufm. (bilanzsicher) und technischer Buchführung, Maßb.-Schreib., Stenographie usw. Werte Angeb. mit Gehaltsangabe erb. E. Wajcher, Köln-Mülheim, Formesstraße 33. (493)

Tücht. Fachmann

beste Zeugn., sucht Stellung zur Unterstützung des Chefs oder wo er fehlt. Gegend gleich, auch Ausland. Werte Angeb. unter 538 an diese Zeitung.

Leb. Fachm., 26 J. alt, mit reich. Erfahr. in Käse, Städt. Milchverf., Sahneverf., sucht, gestützt auf beste Zeugn. u. Empfehl., geeignet. Post. Bartaution kann gest. werd. Gefl. Angeb. an E. Richter, i. Firma D. Ziegenbein, Esfurt, Stalgerstr.

Tücht., von Kind auf gelernter Fachmann, mit all. einschläg. Facharbeiten aufs beste vertraut, wie Butt., Käse, Milch- und Sahneverfärb., Schweinemast u. -Zucht, Laboratorium und an selbst. Arbeit. gewöhnt, sucht auf Grund sein. Erfahrungen, gute Zeugn. u. Empfehlung, zu sofort oder spät. Dauerstellung als Obermeister, 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten. Kautions kann gestellt werden. Frdl. Angeb. unter 551 an diese Zeitung.

Tücht. Molkereifachmann

23 Jahre alt, an flottes und selbst. Arbeiten gewöhnt, best. vertr. mit Butterei, Käsefabr., Kessel, Maschin. usw., auch im Kontor mit beihilf., sucht zum beliebigen Antritt Stell. Angebote erb.

Molkereigehilfe Emil Zerwer

Molkerei Drawehn

Krs. Bublitz, Pommern.

Tücht. Fachmann

33 J. alt, sucht zu sofort Stellg. als Verwalter, Betriebsleiter, Oberm. oder sonst. Vertr.-Posten in größer. Betriebe oder Käsefabr. Geg. gleich. Führerschein 3b. Empfehl. stehen zur Seite. Werte Angeb. unter 518 an diese Zeitung.

Junger Mann

21 Jahre, ehrlich und zuverlässig, f. Stellung als Kutscher od. anderen Posten. Guter Pferdepfleger. War schon 2 Jahre als solcher tätig und in Molkereiarbeit gut bewandert. Angebote erbeten unter J. G. 537 an diese Ztg.

Suche für mein. Sohn Stelle als

Molk.-Lehrling

Er hat Ostern die Schule verlassen, ist aber kräftig entwickelt. Gefl. Angebote erbeten an

Karl Hammer Schmidt

Helbra, Mansfelder Seekreis.

Kräft. Gehilfe sucht Stellung, wo Ausbildung als Kraftfahrer mögl., firm in allen Facharbeit. G. Zeugnisse. Gegend gleich. Antritt evtl. sofort. Angeb. erb. E. Rischkowsky, Engeln, U.-Mk., Oberpfuhlstr. 2, Molkerei. (542)

Molk.-Gehilfe, 21 J. alt, f. zum 15. Juli Stellung, am liebsten als alleiniger, doch nicht ledig, Prima Zeugn. Um Angeb. bittet Walter Herbst, Molk.-Gen. Dahlenburg in Hannover. (541)

Willig., intellig., Molkereigehilfe u. Chauffeur, 23 Jahre alt, m. all. Maschinen vertraut, 3. Zt. im Städt. Vollbetrieb tätig, Führerschein 2 u. 3b, sucht zum baldig. Antritt Stellung. Angeb. erb. Firma Schähle, Freiburg i. Breisg., Schwarzwaldstraße 33. (540)

Suche für meinen äußerst tücht., ehrl. u. gewissenhaften Gehilfen, zu sofort Stellung, evtl. als Milchverfäuer oder in Buttergroßhandlg. Kann selbigen nur empfehlen. Karl Kofka, Engeln in der Uckermark, Molkerei. (541)

Gehilfe

sucht Stellg. Derf. ist bewandert in Käsefabr., Quargherstell. u. fährt auch Verkaufswagen. Angeb. erb.

Erich Weyer

zur Zeit Viktoria Hotel

Unterbach auf Rügen.

Tilsiter Käser

f. 3. 20. 7. oder später Stell. Selbst. mit sämtl. Facharbeit. best. vertraut. Angeb. erb. (549)

Hermann Quapp, Fischthorst

Krs. Elbing, Westpr.

Junger Milchkuhführer

sucht zum 15. Juli Stellg. Selbiger ist ein guter Pferdepfleger, erledigt auch Landwirtschaft u. Molkereiarbeiten. Werte Angeb. sind zu richt. an Karl Köcher, Molkerei Brohm in Dünsche, Kreis Lüchow. (548)

Junger, strebsamer

Molkereigehilfe

sucht, gestützt auf beste Zeugn., bald Stellung. Mit den Maschin. eines modern. Betriebes vollkomm. vertraut, sowie gute Kenntnisse in der Weichkäsefabr. Werte Angeb. erb.

A. Borath

Altona a. d. Elbe

Am Felde 81.

Junger Molkereigehilfe

22 Jahre alt, f. zu sofort oder 15. Juli Stellung. Selbiger ist in der Tils. Käsefabr., Butterei u. Schweinemast erfahren. Werte Angeb. an Erich Berg, Seidenburg

Krs. Niederung, Ostpreußen.

Molkereigehilfe

22 J., sucht zum 15. Juli Stell. in größ. Land- oder städt. Molkerei. Werte Angebote mit Gehaltsang. sind zu richten an (547)

Molkereigehilfe Burmeister

Molkerei Dünsche, Krs. Lüchow.

Jg., tücht., f. Arb. scheidend. Molkereigehilfe, 24 J. alt, 8 J. i. Fach, Autoführerschein. 3b, sucht 3. beliebig. Antr. Stelle. Bin m. all. Facharb. gut vertr. Kess., Masch., Kohlenf.-Kühlmasch., Sep., Milchkann., Butt., Schlagl- u. Milchverf., Quarg u. divers. Sort. Käse, Milchabz.-Weil. u. Labor.-Arb. führe Repar. selbst aus. Geg. gl. W. Angeb. erb. J. Maierhofer, Beuthen, Ob.-Schl.-postlagernd. (499)

Junger Gehilfe, Ostpr., 21 J., f., gestützt auf gute Zeugn., zum 15. Juli Stellung. Selbiger ist vertr. mit Kessel u. Maschin. Mhlb. Kühlanlagen, Butterei, Tils. Vollfett-, Halbfett-, Mager- und Käsefabr. Stellung mögl. mit Kontorausbild. Werte Angeb. bitte zu richten an Erich Daus, Molk.-Gen. Törpin Pommern. (496)

Tüchtiger Molkereigehilfe

24 Jahre, mit allen Facharbeiten, sowie Abrechn., flotter und sicherer Rechner, durchaus vertraut, f. sof. eventl. etwas später Dauerstellung. Werte Angebote bitte mit Gehaltsangabe zu richten an (495)

Otto Bagt

Molkerei Kölsche, Krs. Uelzen

Hannover.

Allg. Weichkäse, 23 J. alt, f. bis zum 20. Juli Stellg. Derselbe ist 6 Jahre im Fach, und besitzt gute Kenntnisse in der Herstell. v. Limburger, Romadur, Stangen- u. Tilsiterkäse, sowie gute Erfahrung von den neuzeitl. Maschinen. (494)

Joh. Homann

Sandau-Meierei

Oldenburg in Holstein.

Weichkäse

22 Jahre alt, an gewissenhaft. und selbständ. Arbeiten gew., sucht zum 1. 8. oder früher Stellg. Suchend. ist firm in der Herstellg. von Camembert, Brie, Frühstücksfäse, Romadur, Limburger, Käse u. anderen Weichkäsefabr. u. liefert ein gleichmäßiges, tadelloses Produkt. Gute Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung. Werte Angeb. erb.

Georg Schierock,

Molkerei Rimkau

c. G. m. b. H., Schleien.

Molk.-Fachm. u. Weichkäse f. zu sofort evtl. etwas später Stellung. Selbst. ist 26 J. alt, mit allen ins Fach schlag. Arbeiten best. vertraut, firm in der Herstellg. von Limburger, Stangen, Romadur, Rummel, Tilsiter und Brieckäse. Gute Zeugnisse vorhanden. Holstein bevorz. Angeb. erb. F. Schulz, Putbus a. Rügen, Bergerlandstr. 7. (497)

Junger Mann

sucht anderweitig Stellung in der Molkerei für Kessel, Maschinen u. Schrotmühle. Berichtet auch jede andere Arbeit. Werte Angeb. bitte unter 481 an diese Zeitung zu send. *****

Tüchtiger Molkereigehilfe,

23 Jahre alt, in der Herstellung von pa. Butter und Tilsiter firm, sucht zum 1. 8. Dauerstellung. Werte Angebote erbittet Otto Gloy, Gutsmeierei, Adl. Werder (Krs. Lötzen Ostpr.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an Dr. Hesse.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 5. Oktober 1926.

Stellen-Angebote.

Suche einen

Fachmann

zur Leitung eines ländl. Betriebes, 1000 Liter, desgleichen einen **Fachmann** für Bln. beschränkte Wohnung. Ausführliche Bewerbungsschreiben unter P. 375 an diese Zeitung.

Für mein. Bruder in Osthandja — Südwest — suche ich zur baldig. Ausreise einen tücht., in der Butt., Weich- u. Hartkäse, erfahrenen (511)

Fachmann

der imstande ist, in der bisher nur Butter herstellend. Molk. eine Käseerei einzurichten und für erstklass. Erzeugnisse in Butter u. Käse garantieren kann. Eine gute Einrichtung wie 20 PS. Lokomobile u. Eismaschine ist vorhanden. Aufgehalt 12 Sterl. und steigt bei ein. 3 jähr. Vertrag und zufriedenstell. Leistung auf 20 Sterl. (400 M) u. freier Station p. Monat. Nur gesunde bestempfohl. Herren m. langjährl. Tätigkeit in allererst. Molkereien wollen Angebote mit Zeugn.-Abschriften einreichen an **Hugo Heinze** Stettin, Bismarckstr. 17.

Zu bald suche ich einen umsicht., ordnungsliebenden

Harzwerker

Derselbe darf sich vor keiner Arbeit scheuen und muß zeitweise den Betrieb nach der technisch. Seite selbstständig leiten können. Bei zufriedenstellender Leistung ist Stellung hochbezahlt und dauernd. Suchende Firma liegt in Nieb.-Schles. u. ist eine der größten auf dem Gebiete der Harzwerkeindustrie. Angeb. von mögl. ledigen Bewerbern sind zu richten unter 507 an diese Ztg.

Zum 20. Juli suchen wir einen jung., tücht. und fleißigen (532)

Gehilfen

bei dauernder Stellung für alle vorkommende Arbeiten als alleiniger. Angeb. mit Geh.-Forderung. an **Molk.-Gen. Carzig, Neumark.**

Wir suchen zum 15. Juli eventl. einige Tage später einen jungen

Gehilfen

als zweiten. Demselben wird Gelegenheit gegeben, sich im Kontor auszubilden. Angeb. mit Gehaltsforderung und Angabe des Alters erbeten an (529)

Molk.-Gen. Schöningen, Solling Südhannover.

Gesucht möglichst zum 15. d. Mts. ein tüchtiger (473)

Gehilfe

für Butterm- und Kontor, besond. für die Milchabrechnung. Nur v. ihren Chefs empfohlene Leute woll. sich melden.

L. Lange

Molkerei Altjührden in Oldenb. Für Dauerstellung suche zum baldigen Antritt einen tücht., umsicht.

Gehilfen

hauptsächlich für Maschin. Gehalt 60 M und freie Rassen. Angeb. m. Altersangabe und Zeugn.-Abschriften an (526)

Molk.-Genoss. Schlieben Bezirk Halle.

Suche zum 15. Juli einen jüngeren.

2. Gehilfen

für Tilsiter Käseerei mit Schweinefleisch. Gehalt 50 Mark. (258) **Dampfmolkerei Pröa** Kr. Gerbauen, Post Sechserben.

Suche sof. ein. tüchtigen Gehilfen für alle vorkomm. Arbeit. Es ist Gehlengh. gebot., sich in d. Käse. auszubilden. Bewerb. m. Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Ford. unter **Brandenburg 60** durch diese Zeitung.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen fleißigen, tüchtigen (515)

jungen Gehilfen

für Kessel und Maschinen u. sonst. Molk.-Arbeiten. Angeb. erb. an **Molkerei Wolbed** Bez. Münster in Westfalen.

Gewandter, junger (329)

Gehilfe

aus guter Familie für Guts-Rahmstation zu sofort gesucht. Bewerb. mit Gehaltsanspruch erbiten an **Molkereigenossenschaft Angerburg** Ostpreußen.

Suche zum 15. Juli evtl. einige Tage später einen soliden, fleißigen und an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten (517)

Gehilfen

Derselbe muß an selbständ. Arbeit gewöhnt u. mit Kohlenf.-Kühlmaschine vertraut sein. Vorzüge solche Leute, die kleine Reparatur. selbstständig ausführen können. Geh. 60 M bei freien Rassen und Logis. Angebote mit Zeugnisaufschrift. u. Altersangabe erb.

Franz Kehler, Ohne bei Schüttorf i. Hannover.

Suche einen ehrlichen, sauberen

jungen Mann

der normittags einen Milchverkaufswagen fährt. Zeugnisabschr. und Geh.-Ansprüche erb. (519)

Weid, Heilsberg, Ostpreußen.

Wir suchen zum möglichst baldigen Antritt einen im Maschinenwesen erfahrenen, äußerst zuverlässigen u. gewissenh., verheirateten

Seizer und

Maschinenführer

der nicht nur eine sehr umfangreiche Kessel- und Maschinenanlage mit Kühlmaschinen und Dynamo bedienen, sondern auch instand halten kann, außerdem aber auch befähigt sein muß, alle im Betriebe vorkommenden Reparaturen zu erledigen. Ausführliche schriftliche Bewerbung mit Gehaltsforderung und Referenzenaufgabe ist umgeh. einzureichen an (492)

Molkereigenossenschaft Gollnow e. G. m. b. H.

Suche einen (527)

jungen Mann

nicht unter 20 Jahren, mit Fachkenntnissen in Milchverarbeitung, und Sahnebereitung, welcher auch kleine Lieferungsstour fahren muß, sowie alle anderen Arbeiten übernimmt. zum sofortigen Antritt. Angeb. m. Gehaltsansprüchen an

Otto Eißold, Milchgroßhandlg. Dresden N. 23.

Suche zu sofort oder 15. Juli jungen, tüchtigen (469)

Gehilfen

für Butterm- u. Maschinenehrung. Gehalt monatlich 50 Mk. und freie Station. Offerten erbittet **Dampfmolkerei Havelberg.**

Zum Eintritt 15. Juli oder einige Tage später (471)

Gehilfe

für Camembert gesucht. Anfangsgehalt Mk. 60.—. Selbiger muß selbstständig bis zum Versand herstellen, sich auch sonst jeder Arbeit unterziehen. Angebote an **Molkerei Buttner, Schlich (Hessen).**

Suche zum 15. Juli jungen

Gehilfen

der schon in der Camembertkäseerei tätig gewesen ist. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 472 an diese Zeitung.

Suche zum 15. Juli einen jungen

Gehilfen

und Lehrling (423) **Sjalinski, Langheim, Ostpreußen.**

Suche zum 15. Juli oder einige Tage früher einen jungen, fleißigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Bewerbungen erbittet (425) **Behrend, Sassen bei Voitz** Ars. Grimmen i. Pomm.

Zu sofort oder 15. Juli suche ich einen jüngeren, zuverlässigen, kräftigen (437)

Gehilfen

von nur anständiger Gesinnung, d. in der Butterm- u. Quargbereitung durchaus firm ist u. den Schweinefleisch mit versorgt. Anfangsgehalt 60 Mark. Bewerbungen mit Zeugnissen an **Dampfmolkerei Hornburg** Kr. Halberstadt.

Molkereigehilfen

firm in Tilsiter, Camembert, stellt sofort ein und erbittet Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften **Molkerei Salpp** (432) **Reidenburg, Ostpr.**

Suche für sofort einen tüchtigen

Molkereigehilfen

und Chauffeur für Lieferwagen. Flotte, arbeitsame Leute wollen schriftliche Bewerbung m. Gehaltsangabe bei freier Stat. einreichen. **Central-Molkerei Neumühle** (431) **Ars. Altana i. Westf.**

Jüngerer, lediger (430)

Molkereigehilfe

gesucht. Monatslohn 50 M bei fr. Station und freien Versicherungsbeiträgen. Schriftl. Bewerbungen mit Lebenslauf zu richten an **Otto Schneidewind** **Molkerei Siechenhof** Halberstadt.

Suche zu sogleich oder 15. Juli einen tüchtigen, älteren

Molkereigehilfen

der mit Butterm-, Käse- und Schweinefleisch vertraut ist und sich auch vor keiner Arbeit scheut. Selbiger muß auch noch eine Rahmstation selbstständig leiten. Betrieb mit Rohweck. Anfangsgeh. 55 M. Station und Rassen frei. (422) **Dampfmolkerei Willenberg.**

Suche zu sofort jg., tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. **Dampfmolkerei Weiden** bei Dessau in Anhalt.

Keinem Lehrling

darf der „Milch. Zeitschen“ vom Molk. Inspektor **Lipp** fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinefleisch behandelt. Gegen Einzahlung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Junger, kräftiger

Gehilfe

gesucht, welcher Lust hat sich im Milchgeschäft zu betätigen. Es f. nur ehrliche und fleißige Leute in Frage, welche bereits i. Milchhandel tätig waren, die Kundenschaft gut zu bedienen verstehen und gute Empfehlungen haben. Solche, die auf Dauerstellung resp. und keine Stundenarbeiter sind, bevorzugt. Gehaltsforderungen erbeten unter **Westfalen Nr. 441** durch diese Ztg.

Westf., mittler. Privatbetrieb, Milchverl. u. Butterm-, sucht zu bald oder 1. August einen tüchtigen.

1. Gehilfen.

Es kommen nur gut empfohlene jg. Leute in Frage, die in jeder Beziehung an sauberes und gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt sind und falls erforderlich, den Betrieb auch selbstständig leiten können. Gefäll. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung unter 502 an d. Zeitung.

Suche zu sofort oder später einen tüchtigen, ledigen

Harzkäser

d. ein einwandfreies Produkt selbstständig herstellen kann. Stellung dauernd. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung unter Nr. 440 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt für meine moderne Molkerei u. Käseerei einen anständigen (486)

jungen Mann

nicht unter 16 Jahren, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, als Lehrling unter günstigen Bedingungen

Dampfmolkerei Vangendorf bei Dannenberg a. Elbe in Hannover.

Suche sofort noch einen (490)

Lehrling.

Lehrzeit 2 Jahre. Gründliche Ausbildung wird garantiert. Bewerbungen erbittet **Molkerei Kallübbe b. Mischeberg.**

Wir suchen zum 1. August eine saubere (528)

Meierin

hauptsächlich für die Verpackung, d. Butter und etwas Hilfe im Haushalt. Gehalt 40 M monatlich, fr. Station und Rassen.

Molkerei Zaberberg i. D.

Krankheitshalber suchen wir zum baldigen Antritt junge, tüchtige

Meierin.

Bewerbung, mit Geh.-Forderung erbeten. (427)

Molkereigenossenschaft Bortfeld bei Braunschweig.

Junges Mädchen aus anständiger Familie (426)

zur Erlernung des

Molkereifaches

sowie für Haushalt und Kontor gesucht. Gute Schulbildung erforderlich. Antritt nach Vereinbarung. Gefl. Meldungen erbittet **Molkerei Bismark, Prov. Sachsen.**

Ein Obermeister

welcher im Molk.-Fach durchaus erfahren ist und alle Sorten Weichkäse in pa. Qualität herstell. kann, zum 14. 7. in Dauerstellung bei monatlich 75 M, fr. Kost u. Logis, gesucht. Angeb. unter **N. B. 530** an diese Zeitung.

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (524)

Molk.-Gen. Lübbow i. Hann.

Stelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (523)

G. Maute

Molkerei Lüdningworth.

Gehilfen- und Meierin-Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern best. Dank. (522)

Molk.-Gen. Hude i. Oldenburg.

Suche für 15. Juli ein. gewissenhaften, flotten, ehrlichen (261)

Gehilfen

als Butterformer, der möglichst im Butterfach gute Kenntnisse besitzt. Nur von erlittenen Gehilfen, mit Lebenslauf, Zeugnis-Abschriften, Gehaltsangabe, denen an dauernder Stellung gelegen ist, erbitte ich Angebote.

Albin Dübler, Buttergroßhandlung Plauen i. B.

Milch-Verkäufer.

Sol., ehrl. Verkäufer gesucht für Verkaufswagen. Nur gute, Pferdepfleger, d. auch imstande, trotz stark. Konkurrenz, neue Kunden zu gew. wollen Bewerbungen einreichen. Antritt sofort oder später bei 40 M. netto. Molk. Fürstberg a. D., Telefon 164. (389)

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen

Gehilfen

für Maschinen. Gehalt über Mark 60.—, Dauerstellung. Offerten mit Zeugnisabschriften an (215) Molkereien. Sonnensalbe, Berlin-Dresdener Bahn.

Wir suchen zum 15. resp. 20. Juli einen tüchtigen zuverlässigen, ehrl.

Gehilfen

für, für Dauerstellung. Anfangsgehalt 60 Mark, alles frei, außer feiner Wäsche. Derselbe muß alle Arbeiten m. verrichten, wenn möglich nicht unter 23 Jahren. Für unsern jetzigen

Gehilfen

der 2½ Jahre hier war, suchen wir gute Stelle, wenn möglich mit Käseerei. Derselbe wünscht sich zu verändern. Antritt 20. Juli resp. 1. August. Auch kann mit einem Gehilfen, der sich zu veränd. wünscht, getauscht werden. (227) Molkerei Bäum in Oldenburg.

Wir suchen zum 1. Juli einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Kessel und Maschinen Gehalt M. 55.— und freie Kassen. Reflektiert wird auf einen arbeitsw. jungen Mann, der Interesse am Fach hat. Bewerbungen mit Ang. des Alters erbeten. (228) Molkerei Bisselshövede, Bz. Bremen.

Suchen zum 15. Juli einen best. empfohlenen, zuverlässigen, nicht zu jungen

Gehilfen

(evangel.), für gute Dauerstellung Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an (179)

Molkerei Rattenvenne, Bez. Münster.

Jungen, tüchtigen

2. Gehilfen

sucht auf sofort. Zeugnisse und Gehaltsansprüche an (164) Meierei Emmelsbüll (Schleswig).

Wir suchen zum 15. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

für modern eingerichteten Betrieb. Stellung ist dauernd. Gehalt 50 M. monatlich ohne Abzug. (165) Molkerei-Gen. Hude in Oldenburg. Telefon 26.

Suche zum 15. Juli einen jungen tüchtigen (306)

Gehilfen

für Betrieb u. Kontor. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Anfangsgehalt pro Monat 55 M. bei fr. Station und Kassen Desgl. einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

für Milchannahme und Butterm. Anfangsgehalt pro Monat 50 Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbetet Molkerei Wilschtedt, E. G. m. u. H. Bezirk Bremen.

Junger, selbständiger

Molkereigehilfe

findet dauernde Stellung als alleiniger bei guten Lohn per 15. Juli. Kenntnisse in der Sahneschichtkäsefabrikation erwünscht.

Molkerei Kreuzkrug b. Uchte i. Hann.

Suche zum 15. Juli einen nicht zu jungen, zuverlässigen

Kutscher

für alle vorkommenden Arbeiten. Guter Pferdepfleger Bedingung. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften an

Dampfmolkerei Borsdorf,

Bad Freienwalde (Oder)

Wir suchen zu möglichst sofortig. Antritt einen soliden, ehrlichen

Gehilfen

für Milchverkauf u. Butterm. Ders. muß den Verwalter vollständig vertreten können, Gehalt 80—100 Mark (Dauerstellung) bei freier Station und Kassen. Gut empfohl. junge Leute wollen Bewerbungen und Zeugnisse einreichen unter Genossenschaft 373 an diese Zeitung.

Wegen Erkrankung eines unserer Gehilfen suchen wir sofort jungen, tüchtigen (356)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Zeugn. Abschriften mit Gehaltsforderung erbeten an

Molkerei Detern i. Ostfild. E. Harms, Verwalter.

Suche zu sofort oder später tüchtigen, zuverlässigen jungen

Gehilfen

für Harzkäseerei und Molkerei. Angebote erbetet (340)

F. Watermann, Molkerei-Gen. Nordgarmersleben und Umgeb., Schloßmolkerei, e. G. m. b. H., Bezirk Magdeburg.

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen jungen, fleißigen (303)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50 M. monatlich bei freier Station und Kassen.

Molk.-Genossenschaft Reichenbach Station Blumenau, Ostpr.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, fleißigen, saub. u. ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkerei-Arbeiten. Gehalt monatlich 50 M. Angebote mit Zeugnisabschrift. an

Molkerei Siddinghausen Krs. Büren, Westfalen.

Wir suchen zum 15. Juli, evtl. einige Tage früher einen soliden, fleißigen, ehrlichen und an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt. evgl.

Gehilfen

nicht unter 22 Jahre, für Kessel, Maschinen, Butterm. und alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe m. fixer Rechner sein und gute Handschrift haben und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein. Auch muß ders. mit d. Bedienung d. Kohlen-säure-Kühlmaich., Pasteuriserapp., usw. vollständig vertraut, ebenso firm im Abrechnungswesen sein. Stellung ist leicht und angenehm. Gehalt 60 Mk. u. alles frei. Beschr. Betrieb. Es wollen sich nur jg. Leute melden, denen an Dauerst. gelegen ist. Angebote mit Zeugnisabschriften und Empfehlungen erbeten an (10817)

Molkereigenossenschaft Calbe a. Milde (Altmark).

H. Wasmann, Molkerei-Inspekt. Wir suchen zum 15. Juli 2 junge, tüchtige (287)

Gehilfen

für Betrieb, Kontor und Käseerei. Anfangsgehalt 50 M.

Molkerei-Genossenschaft Eichenwalde Post Maffow. Pommern.

(252)

Junger Gehilfe

für Kessel u. Maschinen sowie vorkommenden Arbeiten zum 15. Juli gesucht. Gehalt 50 Mk. ohne Abzug. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschr. erbetet (247)

Frd. Gieseke, Molkereiverwalter, Niederelbica, Kr. Merseburg.

Tüchtiger, unverheirateter (302)

Harzkäse,

der für die Herstellung feinst. Ware volle Gewähr bietet, erhält angenehme Stellung gegen gute Bezahlung bei sofortigem Antritt.

Molkerei e. G. m. b. H.

Freden a. Reine, Prov. Hann.

Suche (400)

jungen Mann

der evtl. sein 3. Lehrjahr i. Käseerei beenden möchte oder jungen

Gehilfen

zur weiteren Ausbildung in Käseerei. Junge Leute mit guter Empfehlung können sich melden. H. Gerle, Molkerei u. Weichkäseerei, Hajebe b. Hildesheim. 400

Lehrlings-Gesuch!

Zum baldigen Antritt suche ich für hiesigen Vollbetrieb einen (265)

Lehrling

unter günstigen Bedingungen. Molkerei Ramin, Insel Rügen.

Suche zum 15. Juli eine einfache, fleißige (84)

Meierin

für frauenlosen Haushalt u. Hilfe im Betrieb. Bei Tüchtigkeit gutes Gehalt.

Molkerei Falkenhain, Kreis Schöna u. d. Raxbach.

Sohn achtbarer Eltern kann als

Lehrling

eintreten. (163)

Fr. Brinkmann, Molkerei-Genossenschaft, Hanstedt 2, bei Melzen.

Suchen zum 10. oder 15. Juli einen brauchbaren

Buttermeier,

der gewandter Former und guter Rechner sein muß. Alter nicht unt. 20 Jahre. Anfangsgehalt 60 Mark und freie Station. (173)

Molkerei G. m. b. H., Harbarnsen, Prov. Hannover.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
9081	3	10726	1	10950	8
9220	1	10731	4	10951	2
9776	1	10748	2	10954	3
9958	1	10749	1	1	3
10002	3	10755	5	8	2
10113	1	10759	9	15	2
10184	1	10769	4	23	3
10199	3	10790	28	30	4
10221	1	10801	2	31	3
10342	1	10805	1	37	7
10356	1	10813	6	38	2
10375	2	10816	2	39	5
10396	1	10819	15	43	4
10415	1	10820	8	44	2
10419	1	10824	1	45	1
10425	4	10836	13	59	7
10442	1	10840	8	65	1
10445	2	10856	19	66	1
10460	1	10858	1	73	6
10463	1	10 61	1	74	2
10486	2	10863	2	85	1
10540	1	10888	1	86	1
10548	2	10892	5	90	1
10570	1	10895	5	97	8
10588	2	10899	2	120	1
10596	4	10915	4	121	1
10612	1	10919	6	123	2
10619	1	10921	1	128	4
10630	5	10924	22	209	1
10648	1	10925	2	233	1
10658	1	10928	17	234	1
10682	3	10933	1	239	1
10696	1	10936	3	249	2
10703	5	10939	1	373	1
10707	1				

Stellen-Gesuche.

Junger Gehilfe,
21½ Jahre alt, mit allen Facharb. gut vertraut, sucht zu sofort oder später Stellung als Gehilfe oder Milchverkäufer. Derselbe ist ehrlich und fleißig und scheut keine Arbeit. Gegend gleich. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet
Albert Hahn, Versenwerder,
Krs. Landsberg a. W. 462

Tüchtiger Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 7. eventuell später Stellung. Werte Angebote erbittet (395)
Albert Masmann
Hartenholm in Holstein.

Junger Molkereigehilfe,
23 Jahre, sucht Stellung. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, auch besitzt er gute Kenntnisse in Landwirtschaft und Schweinemast. Angebote sind zu richten an (461)
Helmar Eilers bei Mehrmann
in Alten-Marchorst b. Twistringen, Bez. Bremen.

Gehilfe,
21 Jahre alt, vertraut mit Kessel, Maschin., Kühlanlage, Butterm. u. Käseerei, sucht zum 15. Juli Stellg. Werte Angebote erbittet
Günther Fink, 458
Molkerei-Genossenschaft Canth,
Krs. Neumarkt i. Schl.

Tüchtiger, kaufm. und techn. ausgebildeter **Fachmannssohn**, 26 J., der versch. Molkereien mit bestem Erfolg selbst. einge- und geleitet, vertr. mit Butterm., Käseerei, Milch- und Sahneverfand, Flaschenmilch, Joghurt, Laborator. u. Schweinemast, der Reparaturen selbst ausführt, sucht, gest. auf prima Zeugn. und Empfehlungen, zu sofortigem Antritt Dauerstellg. als Betriebsleiter, Gutsmeier, Obermeier, erster Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Kaut. f. gest. werd. Selb. m. weg. f. nat. Ges. Stell. ausgeh. Ang. u. Front Heil 456 a. d. J. erb.

Strebsamer Gehilfe
vertr. mit Ann. u. Milchverfand sow. m. all. modern. Masch., Kühl-, elektr. Anlagen u. Dauererziehung, erf. in Butterm., Käseerei u. Quargfabrikat., an selbst. Arb. gew., sucht z. 15. Juli Stellung. Langj., gute Zeugn. vorhanden. Ang. erb. (454)
Hartge, Molk. Buderich
bei Neuf., Rheinl.

Molkerei- u. Käseereigehilfe
20 Jahre alt, sucht, da er sich verändern möchte, z. 1. Aug. od. einige Tage früher Stellung. Suchender ist vertr. m. sämtl. Arbeit e. Vollbetr., in d. Käseerei firm, mit der Herstell. v. Limburger, Romadur, Frühstückskäse sow. Lab- u. Sauermilchquarg, hat fern. gute Erfahr. in der Camembertkäseerei. Freundl. Angeb. an (479)
J. Tandler, Meierei u. Käseerei
Wesselsburen i. Holstein.

Junger Gehilfe,
20 Jahre alt, ehrlich und fleißig, vertraut mit allen Arbeiten, Tilf. Käseerei u. Butterm., Butterfertiger, sucht zum 1. 8. 26 Stellung. Gegend gleich. Frdl. Angebote mit Geh.-Angaben unter Nr. 412 durch diese Zeitung.

Jung. strebs. Gehilfe
in ländlichen und städt. Betrieben bestens bewandert. Auch gute Erfahrung in Käseerei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. August passende Stellung. Werte Ang. erb.
Bernh. Walter,
Städtische Molkerei Nauen,
Zollamistraße 2. (407)
Käseereigehilfe, 20 J. alt, Tilfiter auch in Weichkäseerei erfahren, mit Führerschein 3 b, sucht zu sofort Stellung. Angebote an (405)
Erich Poppte, Bormwerf,
Kreis Mohrungen, Ostpreußen.

Unser tüchtiger

Buchhalter

in ungekündigter Stellung als **erster sucht sich gelegentlich zu verändern.** Selbiger ist 36 Jahre alt, verheiratet, in geregelten Verhältnissen lebend, war schon bei großer Firma als Buchhalter und Revisor tätig, besitzt Branchekenntnisse und ist unbedingt als **erste Kraft** anzusprechen. Reflektiert wird nur auf ersten kaufmännischen Posten bei **gröss. solventer Fabrikations- oder Handelsfirma** der Branche in Dauerstellung. Offerten unter 10853 an die Geschäftsstelle.

Junger Mann, 17 Jahre alt, 2 Jahre gelernt, sucht zum 1. August anderweitige

Lehrstelle

Gefällige Angebote sind unter Nr. 409 an diese Zeitung zu richten.

Bei 3000.— Mark Barkauton

such ich für tücht., gewissenhaft., empfehlensw. ledigen **Fachmann**, praktisch und theoretisch durchgebildet, 24 Jahre alt, große, flotte Erscheinung, Molkereischule besucht, und im Besitze des Betriebsleiterzeugnisses, z. 3t. als Betriebsleiter tätig, zu sofort event. später Stellung als **Bewalter** oder sonstigen leitenden Wirkungskreis. Gefl. Angebote erbittet (439)
K. Wied, Hohenboda 48, Ober-Lausitz.

Achtung Buttergroßhandlungen

21 jähriger **Fachmann** sucht Wirkungskreis als **Lagerist, Expedient** oder **Buttermeier.** Erstklassige Zeugnisse stehen zu Diensten. Werte Angebote unter **K. Nr. 457** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei-Bewalter, 34 Jahre alt, sucht (417)

Bertretung

für jede Zeitdauer. Letzte Vertretung ¼ Jahr inne. Kauton kann gestellt werden. Angebote erbittet

Emil Schäfer, Molkerei-Bewalter, Tarnast, Krs. Trebnitz in Schlesien.

Strebsamer, zuverlässiger

Gehilfe

9 Jahre im Fach, treuer, unermüdlicher Arbeiter, mit fast allen vor kommenden Molkereiarbeiten, bes. Milchverfand, Bergedorfer Dauererziehungswanne, Kühlmasch., Kess., Dampfmaschine, Lokomobile, Milchannahme, Rückgabe, Abrechnung einer großen Lieferantenzahl und Butterm. bestens vertraut, der auch in Schweinemast und -Zucht weitgehende Erfahrungen besitzt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, dauernde Stellung, möglichst zur weiteren Ausbildung in Käseerei. Antritt 15. Juli. Werte Angebote bitte unter **K. Nr. 449** an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 24 Jahre alt, m. Milchverfand, Butterm., Tilfiter, Limburger und Quargkäseerei best. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn. zum baldigen Antritt Dauerstellg. Angeb. erb. **Helmut Boldt, Molk. Farmstedt** bei Bremen. (447)

Jung. Gehilfe, 20 J. alt, mit all. Facharbeiten vertr., sucht zum 15. Juli Stellung. Gute Zeugn. vorh. Angebote erbittet **H. Schwarz, Kolberg (Pommern), Kettelbedstr. 38.**

Suche für meinen Sohn, 22 J. alt, Stellung in einem modernen Betrieb als

1. Gehilfe.

Derselbe ist tüchtig in allen Zweig. der Milchwirtschaft, besitzt eine gute Handschrift u. ist tüchtiger Rechner. Offerten erbittet (421)

H. Göttliche, Molkereibesitzer,
Rümmen bei Gr.-Twülpstedt (Braunschweig).

Molk.-Gehilfe, 23 J., sucht Stell. Selb. ist m. d. Milchmann, Milch- und Schlagahne-Verfand sowie in der Herstellung von Tilfiter, Romadur, Limburger u. Harzer Käse aufs beste vertraut, auch besitzt er gute Kenntnisse in der Bedienung der elektrischen Lichtanlage, Schrotmühle u. Schweinemast. Ang. sind zu richt. an **Hofbes. Heine. Wiltens** in Alten-Marchorst b. Twistringen, Bez. Bremen. (460)

Für 25jährigen, äußerst tüchtigen

Gehilfen

der in hiesiger Molkerei 4 ½ Jahre tätig war, suche ich zu beliebigem Antritt Stellung, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Käseerei gründlich auszubilden. Gegend gleich. Ansprüche bescheiden. Ich kann den jungen Mann in jed. Beziehung aufs beste empfehlen und bitte um gefl. Angebote. (434)
W. Schlüter, Molkereibewalter,
Deef, Kreis Jerbst.

Wir suchen für unsern

Gehilfen

welcher 2 Jahre im hiesig. Betrieb tätig, zum 1. August anderweitig Stellung. Annahme, Butterm. und Kontor bevorzugt. (416)

Molkerei-Genossenschaft Brenz
b. Neustadt in Mecklenburg.
Schad, Bewalter.

Ehrlicher und fleißiger

Molkereigehilfe

20 Jahre alt, sucht Stellung zum 20. d. Mts. oder später, wo ihm Gelegenheit gegeben ist, sich im Büro weiter auszubilden. Gefl. Angebote erbeten an (408)
Willi Müller, Molk. Grebenstein,
Bez. Cassel.

Tüchtiger, strebsamer

Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht ab 15. 7. Stelle, vertraut mit sämtlichen Molkereiarbeiten und auch mit Pferden umzugehen versteht. (295)

K. Radung,
Molkerei Radow, Post Groß-Roge, Mecklenburg.

Zuverlässig. älterer Gehilfe sucht zum beliebigen Antritt Vertrauensstellung für Annahme, Kontor od. auch Kessel u. Masch. Angeb. bitte unt. **W. 459** an diese Zeitung.

Zuverlässiger, arbeitsfreudiger

Gehilfe,

im 6. Berufsjahre, sucht zu bald Stellung, wo Gelegenheit, mich in Käseerei weiter auszubilden; auch Kontor angenehm, da gute Handschrift. Besitze gute Zeugnisse und scheue keine Arbeit. Angebote erb.
Hauß, Zinnowitz (Ostsee),
Wilhelmstraße 22. 406

Molkereigehilfe, 21 J. alt, sucht zu sof. od. 15. 7. Stellung. Selbiger ist mit Tilf. Käseerei, Butterm., Kess. u. Maschinen vertr. Frdl. Angebote erbitte unter **Kr. 400** postlagernd Schafhausen, Ostpreußen. (477)

Neuerst strebsamer

Gehilfe

26 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zu sofort oder 15. Juli Stellung. Fachschule mit bestem Erfolg absolviert. Werte Angebote erbittet (451)

Woitinkowsky,
Molkerei Alt-Meteln b. Lübstorf in Mecklenburg.

Tüchtiger, strebsamer (316)

Gehilfe

24 Jahre alt, der in ländl. sowie städtischen Betrieben als Gehilfe tätig war, mit sämtl. Facharbeiten vertraut ist, sucht z. sofort Stellung. Werte Angebote bitte richten an
Robert Görle, Essen-Ruhr,
Turmstraße 6. 316

Junger Gehilfe,

21 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Molkerei- wie Käseerarbeit. gut vertraut. Beste Zeugnisse vorhanden. Gegend gleich. Um wertere Angebote bittet **Erich Knuth, Poth** in Pomm., Peenestrasse. (319)

Molkereigehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. Juli Stellung. Such. ist bewandert in der Tilf. Käseerei, Romadur und Limburger, sowie m. sämtl. Molkereimaschinen. W. Ang. erb. **Hindrigkeit, Milchhof Böll-**lingen, Saargebiet. (317)

Wir suchen für einen 23 jährigen

Gehilfen

Stellung für Betrieb, evtl. Käseerei. **Molkerei Holle, E. G.,** in Hannover. Angebote sind zu richten an **Friedrich Busch, Braunschweig,** Hehlenstraße 11. (251)

Molkereigehilfe,

19½ Jahre alt, tüchtig, solide und ehrlich, mit sämtl. Facharbeiten bestens vertraut, sucht zum 15. Juli gute Dauerstellung. Auch ist selbst. bereits als erster tätig gewesen u. sicherer, guter Rechner. Frdl. Angebote erbeten an

M. Schwinger,

Molkerei Lübbow in Hann.

Molkereigehilfe, mehrere Jahre in größeren städtischen u. ländlich Betrieben tätig gewesen und dabei mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertraut und eingearb. Käseerei: Tilfiter, Limb., Quadrat-Ziegen-, Quargkäse, will. jede Arb. ausf., sucht zu sof. oder 15. Stell. Angeb. an **G. Kühn, Rodersdorf (Schule), Krs. Rothenburg, O.-L.**

Für einen kräftig., 18½-jährigen

Lehrling

mit 2½-jähr. Lehrzeit in Molkerei und Käseerei wird z. weiteren Ausbildung, hauptsächlich im Masch. Betrieb, gute **Lehrstelle** gesucht. Angebote an (33)

G. Reddmann, Essen-W., Ruhr,

Kurtiusstraße 116, III.

Suche für mein. Sohn, 23 Jahre alt, gelernten Schlosser, m. Führerschein 2 und 3 b, eine

Lehrstelle

im Molkereifach.

Angebote erbittet

A. Schlei

Eisenb.-Betr.-Assistent i. R. Gransee, Krs. Ruppiner.

Wir suchen für unseren

Obermeier

welcher 1½ Jahre in hiesiger Molkerei als Obermeier tätig war, w. den wir bestens empfehlen können zum beliebigen Antritt dauernd Stellung. Angebote an uns od. direkt an

Obermeier Kurt Hübel
Molkerei Diehdorf, Krs. Neumark
Molkerei-Genossenschaft Langen
Krs. Görlitz.

Sarz Käjer,
7 Jahre im Fach, mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht sich bald oder später zu verändern. Suchender ist tatsächlich in der Lage, ein dauernd einwandfreies, marktfähiges Produkt herzustellen. Angebote unter N. 249 durch diese Zeitung.

Suche zum 15. Juli für jungen kräftigen (169

Gehilfen
der hier seine Lehrzeit beendet hat, Stellung zur weiteren Ausbildung. Offerten mit Gehaltsangaben erb. R. Wolf, Zimp.
Udestedt b. Bieselbach (Thüringen).

Tüchtiger

Milchverkäufer,
23 Jahre alt, der mit d. Kundschaft aufs beste umzugehen versteht, sucht ab 15. Juli Stellung. Angebote unter Nr. 294 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Tücht. Fachmannssohn, an selbst. Arb. gew., u. firm in all. Teilen, sucht z. sofort. Antritt Stellung. Gute Zeugn. u. Empfehlung. Födl. Angeb. unter Nr. 292 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbet.

Junger Mann,
22 Jahre alt, Landwirtssohn, sucht in Molkerei als Milchfahrer. Gegend gleich. Briefliche Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (194
Walter Wiegandt.
in Kahlscheid bei Aachen, Markt 109.
An zuverlässiges Arbeiten gew.
Meierin
sucht zu bald Stellung. W. Ang. mit Gehaltsang. bitte zu richten unter Nr. 333 an diese Zeitung.

Familienleiterin,
1. Kraft, m. langj. Zeugn., sucht Stellung i. Käse- u. Buttergeschäft z. 15. 8. oder später. Such. übernimmt auch Geschäft auf eigen. Rechn. Offerten zu richten unt. Nr. 384 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Dampfmolkerei
in Ostfriesland, tägl. 3500 Liter, Milchlieferungsverträge vorhand., billige Milch, zwei Dampfanlagen, große Räumlichkeiten, geeignet für Herstellung von Milchconserven, Forderung infl. des gesamten Inventars ca. 55 000 Rmk., Anzahl. nach Vereinbarung, zu verkaufen. Kostenlose Vermittlung. (467
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei
gute rentable Existenz, z. 31. 3000 Liter, zu verkaufen od. zu verpachten. Milch kann bis 5000 Liter gesteigert werden in bester Milchgegend mit Postverfand. Erforderl. Kapital zur Anzahlung 5000 Mk., Preis 15 000 Mk. Offerten unter B. 212 an diese Zeitung.

Wer richtet
Sarzkäsefabrikation
ein oder wer beteiligt sich? Angebote unter Nr. 411 an d. Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

2 tüchtige Fachleute suchen eine
größere Molkerei
zu pachten
späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Kautions kann gestellt werden, Wohnung müsste vorhanden sein. Offerte Fr. Reiser, Käsegroßhdlg. Mittelneufnach (Bayern.).

Tüchtig. Fachmann sucht rentable Molkerei
zu pachten wo späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Angebote unter Nr. 216 an diese Zeitung.

Milchhandlung,
flottes Geschäft, von tüchtiger Geschäftsfrau sofort oder später mit Preisangabe zu pachten gesucht. Offerten unter Nr. 38 an diese Zeitung erbeten.

Suche zur baldigen Uebernahme eine gutgehende

Molkerei
mit ca. 1500 Liter Milch täglich, Prov. Hannover od. Mecklenburg. Reflektiert wird nur auf reelle Objekte. Kauf oder Pacht gleich. Gefl. Angebote unter H. 345 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkauf.
Molkerei in gepachtetem Gebäude nebst Privatwohnung nebenan, im Oldenburgischen, Maschinen, Neuzeit, Tiefkühlanlage, Milchquantum Sommer 2000, Winter ca. 1000 Liter, steht unter günstigen Bedingungen und normalem Werte weg. anderweitigen Unternehmens zu verkaufen. Antritt kann sofort erfolgen. Offerten sind zu richten u. Nr. 377 an diese Zeitung.

Nähe Bremens
Molkerei
mit Weichkäseerei sofort zu verpachten event. zu verkaufen. Angeb. u. H. M. 468 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
im Oldenburgischen, täglich 5 bis 6000 Liter, billige Milch, moderne Maschinen, gute Gebäude, schöne Wohnung, Forder. ca. 42 000 Rmk. bei 10—15 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen.
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Zwei
Dampfmolkereien
am Harz, hypothekenfreie Objekte, zu verkaufen. (465
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Suche stille Beteilig.
an rentabler Molkerei od. Käseerei. Gebe auch Geld zum Ankauf. (452
Wernede, Wernigerode
Pulvergarten 6.

Zur sof. oder später. Uebernahme suche

Privat- oder Genoss.-Molkerei
mit guten, größeren Gebäuden u. Maschinen. Anlieferung nicht unt. 2000 Liter täglich bei hoher Anzahlung zu kaufen. In größerer Stadt gelegene Objekte bevorzugt, jedoch kommt auch gr. Landmolk. mit größerer Landwirtschaft evtl. auch Weidewirtschaft in Frage. Gefl. Angebote unter 85 an diese Zeitung erbeten.

Begen Neubau einer Molkerei beabsichtige ich hiesigen

modernen Betrieb
mit Milchverfand sowie gr. Käseerei und Schweinemästerei anderweitig zu verkaufen. Gefl. Anfr. bitte an Molkereibesitzer F. Krüger, Neubrückhausen, Kreis Epte zu richten. (111

Molkereigeräte-Fabrik sucht zur Vergrößerung des Betriebes

RM. 12 000
gegen erststellige Sicherheit und hohe Verzinsung. Gefl. Angebote nur von Selbstgebern unter Nr. 22 an diese Zeitung erbeten.

Umstände halber verkaufe sofort rentable

Privatmolkerei
in Westf., 2 Min. vom Bahnhof gelegen. Modern eingerichteter Betrieb, neue Maschinen, Milchquantum ca. 2000 Liter, meist Frischmilchabfah. Spanne 5—6 Pfennig. Herrschaftliche Wohnung mit fünf Zimmern und Zubehör. Forderg. 40 000 Mk. bei 12—15 000 Anzahlg. Evtl. kommt auch Pacht in Frage. Angebote unter Nr. 213 an diese Zeitung.

Molkerei.
Suche für meinen Bruder rentable Molkerei mit einer täglichen Anlieferung von 1000—2000 Liter. Höhere Anzahl. ist gesichert. Angebote mit Preis und näheren Bedingungen unter 10 892 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zwecks Umwandlung einer im Betrieb befindlichen neuen Molker. an Hauptstraße Mitteldeutschlands gelegen, mit sehr gutem Abfahgeb., in eine G. m. b. H.

Gesellschafter
mit mindestens je 5—10 000 Mark eilig gesucht. Offerten unter Nr. 225 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann sucht kleine

Molkerei
600 Liter aufwärts zu pachten. Sarzgegend bevorzugt. Angebote unter F. 284 an diese Zeitung.

Suche sofort
Lebensmittelgeschäft
mit Milchverkauf oder etw. ähnl. 3000.— Mk. bar zur Verfügung. Wohnung muß vorhanden sein. Angebote unter Nr. 268 durch diese Zeitung.

Besonderer Umstände halber will ich meine in Ostpr. in groß. Kirchdorf, ohne Konkurrenz, schön geleg.

Dampfmolkerei
mit Schrotmühle und Mehlgeschäft, billiger Milch (bis 1500 Liter täglich leicht zu haben), mit zirka 23 Morgen eigenem, prima Land, mit großem Hof, 6 Gebäuden, elektr. Licht, großer Wohnung, Stallung für ca. 60 Schweine, sofort verkaufen. Preis und Anzahlung nach Vereinbarung. Offerten unter Nr. 185 an diese Zeitung.

Molkereibetrieb
erzflässh. Gebäude, bequemste Lage an der Eisenbahn, sofort zu verkaufen. Anzahlung von 30 000.— Rmk. erforderlich. Kaufpreis nur wenig höher. Wert des Betriebes 80 000.— Rmk. Angebote erbeten unter Nr. 218 an diese Zeitung.

Begen Kapitalmangels verkaufe oder verpachte meine massive

Dampfmolkerei
mit Käseerei und großem Schweine-stall in milchreicher Gegend per sof. Milch ist augenblicklich nur 500 Lt., kann aber über 3000 Lt. gesteigert werden. Die Produkte können alle in der nächsten Stadt gut abgesetzt werden. Es sind große, schöne Gebäude mit elektr. Licht und Kraft, auch schön. Wohnung und Garten vorhanden. Eilofferten unter N. D. Nr. 180 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
bei Lübed, ca. 2000 Liter, modern eingerichtet, bei 10—15 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (466
E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Suche zur möglichst bald. Uebernahme gute existenzfähige

Molkerei
bei 15 000 Mark Anzahlung. Ausführliche Offerten erbittet (217
Reinhard Conrad, Lebehnte,
Krs. Dt.-Arone.

Kauf-Gesuche.

Alle Größen bestens erhaltener
Homogenisiermaschinen „Schröder“
läuft und verkauft (10498
C. E. Modes, Berlin - Neukölln

Suchen einen gebrauchten, gut erhaltenen

Milch-Vorkühler
Länge der Kühlfläche 180 bis 200 cm., Höhe 80 cm. bis 100 cm., mit einem Wasserdurchgang von 1 1/2 b. 2 Zoll, am liebst. Fassonrohrkühler.
Grevendroicher Molkerei.

Gesucht guterhaltene
Kupferdampf- kochkessel
von 1000 b. 1500 Liter mit Doppelboden und Armaturen. Genaue Offerten an Postfach Rive, 442 Genf (Schweiz). 191

Ich kaufe einen gebrauchten, gut erhaltenen (343

Milchverkaufswagen
für ca. 200 Liter Inhalt mit Isolierung resp. Eiskühlung. Ang. an B. Braase, Dampfmolkerei Biehl (Dübahn.)

Suche zu sofort einen (446

Separator,
direkt. Antrieb, 1000—2000 Liter Leistung, gebraucht, ab. gut erhalten muß Maschine sein, desgl. ein. stehenden

Querfieder,
4—8 qm Heizfl., dazu passende Maschine, dann einen kleinen

Dampferzeuger,
3—4 qm Heizfläche, 1/2—1 Atm Druck, und Milchpumpen. Ang. erb. NB. Suche wöchentlich noch 2 Tonnen

Gutsmolkereibutter
zuzukaufen. Angeb. m. Preis erb. Dampfmolkerei Oel
Bez. Bremen.

Pasteur
oder Vorwärmer
gut erhalten, sucht zu kaufen (445
Zentral-Molkerei Ziegenhals

Kauf-Angebote.

5000
Solzspranchachteln
für 8/8 Camembert, in Fabrikpfd. nur 150,00 M. (442
Central-Molkerei Niederhonne
Hessen-Nassau.

Sabe abzugeben:

1 Alfa = Laval = Separator, Schnur-
antr., 2000 Ltr., M. H. 5, 150 M
1 Butterfertiger Ahlborn, 600 Ltr.
Inhalt 700 M
1 Wasserpumpe, ca. 3600 Liter
140 M
1 doppelwandiges Rahmreißbass,
Alum.-Einf., 270 Ltr. 120 M
9 Meter 50 er Welle, 1 Wandlons.,
4 Stehlager und Scheibentuppe-
lung 100 M
Die Geräte sind gebraucht, jedoch
gut erhalten und betriebsfertig.
Neubert, Molkerei Beeß
Krs. Schlawa, Pomm.

PAPPSCHLEIBEN

BESTER MILCHFLASCHE
VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

FALTSCHACHTEIN

FÜR BUTTER UND KÄSE

KÄSEETIKETTEN

CAMBERT GARANTIER VOLLFETT

ST. GÖPPERT WALDKIRCH
(BREISGAU)

Bahnversandschilder

Abschulze 20 f. Empl. Knörcke Berlin.

in all. Ausfüh. Rmk. —15, —25 pro Stck. Bei 100 Stck. noch billig. Jedes Quantum innerhalb 24 Std. Stationsnummern rot und schwarz ausgetuscht.

E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44a, Tel. Alexander 4589

Risten

genagelt u. ungenag., in jed. beliebigen Menge, sow. Rohrhorben, Zentwagen und Glanzrohr liefert laufend billigst (6605)
Heinrich Gerlach, Eisenach.

Druckmaschinen

Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & CO
Oldenburg i.O.

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Alfa-B.-Reinigungs- zentrifuge,

1500 Liter Stundenleistung, vollständig neu, nur ausprobiert, für $\frac{3}{4}$ des Fabrikpreises wegen Aufstellung einer größeren abzugeben. Molkerei Barchim in Mecklenburg.

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudagast, Wagenbau,
Preech in Holstein. (67)

Achtung!

Ein größerer Posten
Stahlblechplomben

für jeden Zweck geeignet, insbes. für Milchversand, sind unter Fabrikpreis sofort abzugeben. Offert. an Centr.-Molk. Nassfeld, D.-S.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. $\frac{1}{2}$, u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für Camembert, Harzkäse, usw. zur Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Kisten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes Quantum (1180)
J. König, Spez.: Kistenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.

Milchtannen

Kaunend billig

sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der besten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fennruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Holz-Kisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut u. billig
von
Schlesten u.
Thüringen
die

Mit Leisten benagelte und rechtwinklig beschrittene Kistenteile und fertige Kisten liefert nach jed. aufgegeben. Maß u. Menge die
Jakobshagener Holzbearbeitungs- und Kistenfabrik Jakobshagen in Pommern. (10 003)

Gelegenheitskauf.

Einige Wasserpumpen, erstklassig. Fabrikat, verschied. Größen, bis 10 000 Liter Stödlg., weit unter Fabrikpreis billigst zu verkaufen.
Totak, Molkereitechn. Büro
Hannover, Adelheidstraße 15.

Ewald Noack Käse = Erhaltungsalz

gegen Laufen und Mäden

Käse = Reife

erprobt. Schnellreif. = Mittel

Botrium

gefehl. gesch.

bewirkt Quillen u. schnelleres Reifen, sind seit 30 Jahren bewährte Spezialität. u. empfehlen sich von selbst ohne Reklamierung. Nur echt zu beziehen vom unterzeichneten Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten Tagespreisen: Natron, nur allerbeste Ware, Käsefarbe, Käsefab-Pulver, Rummel, Horden, Schaufeln, Pergament = Erja = Papier usw.

Universal = Käseformer mit auswechselbaren runden und langen Formschalen. — Man verlange Preisliste.

Ewald Noack Magdeburg

gegr. 1894
Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Butterformen aus Ahornholz



Georg Degenkolbe, Riesa, Sa.

Brennmaterialsparende

Roststäbe

„mit dem Schmied“.
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Fennauerstraße 18.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbdlg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951

Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.

Waldpappscheiben
liefert als
Spezialität
billigst
Josef Siefel.
Lünen a. Lippe

Hanfzordel,

2- und 3-fach,
Mark 2,35 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Rahm,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

2 Astra-Selbstmesser,

30 Liter Inhalt, mit angebaute Schieberohrzapfhahn, wenig gebr., wegen Betriebsumstellung für die Hälfte des Anschaffungswertes abzugeben. (273)
Milchhandelsgenossenschaft Walsum a. Rhein.

Sehr gut erhaltener
Wärmeaustauscher
7—8000 Liter Leistung, zu verkauf.
Offerten unter Nr. 378 an diese Zeitung.

Original Alsbörnicher Kohlensäure- Verdampfungskühler

1000 Ltr. stündl. Leistung, neu verzinkt, in Wertpackung, mit voller Garantie, ist, weil überzählig, sofort billigst lieferbar. (399)
Walter Heiter
Düsseldorf-Gerresheim.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)
E. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

1 „Schröder“ 500 Liter (10497)
Homogenisiermaschine
preisw. abzug. Anfr. an Semmel,
Berlin S.-O. 16, Engelauer 9.

Käsefisten

beste Ausführung, auch genagelt u. firmiert, liefern prompt und preiswert (7138)
Habetoft & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Dampfzerzeuger,

1½—3 und 5 qm Heizfläche, kompl. Zubehör u. guterhalten,
Injektoren,
Nr. 1½, 2, 4 und 5, auf neu überholt, garantier betriebstüchtig

Armaturen,

Ventile, Ablaßhähne, Speisventile usw., neu überholt, sauber

Wasserpumpe

auf Bohle, ca. 1 Rbm. stündlich, Riemenantrieb, wie neu, garantiert betriebsfähig
verkauft alles wegen Lagerräumung zu Spottpreisen (403)
Ja. Hans Römer, Lübeck.

Käseereieinrichtung

für lange und runde Käse, als:
Lübbers Automat B. m. eingeb. Motor, Engelmannsche Form- u. Anetmaschine, Quargmühle mit Steinwalzen, 250 Stüd Käse-Bretter, $\frac{1}{2}$ Zentner Bewe, zwei große Milchbottiche, verz. Schaufeln wegen Aufgabe sofort gegee Angebot ganz billig zu verkaufen
Käseerei Rohwein i. Sa.

Gelegenheitskauf.

Von der D. V. G. = Ausstellung (extra angefertigt, erstklassig aus geführt) bieten an unter Fabrikpreis, um zu räumen: (48)
1 Milchbassin, verz., Kupfer, 100 Liter
1 Molkereiwage mit Laufgewicht 500 Kilogramm
1 Milcherhizer, 1000 Liter
1 Butterfertiger, 150 Liter Gesamtinhalt
1 ventillose Drehtolbenpumpe für Milch oder Sahne, 1000 Liter
1 runde Käsewanne, verz. Kupfer 1000 Liter
1 doppelw. längliche Käsewanne Aluminiumeinsatz, 1000 Liter
1 Engelmannsche Quargmühle u. Formmaschine, 15 Zentner Stundenleistung
1 Stundenzug, 26 Zentner
verschied. Dezimal- u. Tafelwagen
6 viereckige Milchwagen = Ranne 40 Liter
außerdem
verschiedene Milch = Unternehmung Apparate von Junke.
Franz Maager, G. m. b. H.
Breslau 10.
Fernruf Ring 559.




Milchflaschen - Füllventil

„Radbruch“ D. R. G. M.

Einfachster Füllapparat,
in der Praxis vorzüglich
bewährt.

H. Christian Radbruch
Lübeck.
Spezialfabrik für
Milchflaschen-Füll- und Ver-
schlußapparate.



Praktische Zettel

für den

Molkerei-Bedarf:

1. Saure Milch, besser kühlen.
2. Kannen unsauber, besser reinigen.
3. Morgen- und Abendmilch nicht
zusammenschütten.
4. Magermilch.
5. Buttermilch.
6. Vorsicht, oben, nicht stürzen!
7. Vorsicht! Vor Hässe zu schützen!
8. Sofort Milchbuch zurückgeben.

Größe ca. 6×14 cm, farb. Papier.
100 Stück 0,50, 500 Stück 2,25,
1000 Stück 3,75.

Molkereizeitungs-Druckerei

Hildesheim.



Geschweilt Form.

Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21×8 cm
Fibre 0,75, 1 \mathcal{A} , Wurzeln 1, 1,25 \mathcal{A}
pa. Piass.-Besen, eingezog
1, 1,25 \mathcal{A} , gep. 1,25, 1,50 \mathcal{A} .
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig.

Krullsche Käseherden und Lenkwagen

Quargpressen in verschied. Größen,
in bester Ausführung zu mäßigen
Preisen, stets vorrätig, in allen
Sorten.


Vertrieb durch: **Heinr. Schlup**,
Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S.
Kollegiale Unterstützung erbeten.

Wuba

(gefehllich geföhlt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Abfließen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostkolli 2,50 \mathcal{M} , 3tr. 40.— \mathcal{M}
Joh. Pagel sen., Drispensiedt Nr. 59
Post u. Bahnstation Hildesheim.



Interessante Vergleiche mit anderen Farben

„Lackfarbe kommt bei weitem nicht der
echten Branth's Schutzfarbe gleich.“
gez. B. S. in Sp.

„Früher benutzten wir Emaillelack-
farben, doch verwenden wir jetzt aus-
schließlich nur noch Branth's Schutz-
farben.“
gez. Inspektor Sch. in S.

„Branth's Schutzfarben sind im Verbrauch
billiger — weil besser — als Oel-Firnis-
farben.“
gez. P. W. in G.

„... mit Emaillefarben hineingefallen,
aber die echten Branth's Schutzfarben sind
gut und nochmals gut“
gez. B. Z. in Z.

„Anstriche mit schneeweißer Branth's
Schutzfarbe sind von einem lackierten
Anstrich nicht zu unterscheiden.“
gez. M. C. in A.

„Die Branth's Schutzfarben verbleichen
nicht und haben etwas eigenartig Schönes
an sich; sie leuchten einem erfreulich
entgegen. Wenn fremde Personen zu uns
kommen, erfreuen sie sich an den schönen
Anstrichen.“
gez. Verwalter H. B. in F.

„Wir haben auch andere Farben gekauft
und damit Versuche gemacht, aber keine
kann sich mit der Branth's Schutzfarbe
vergleichen.“
gez. H. & Co. in B.

„Die Anstriche erwecken allgemeines
Interesse und Bewunderung. Es ist tat-
sächlich richtig: einmal mit Branth's
Schutzfarben zu streichen ist billiger als
dreimal mit anderen Farben!“
gez. A. F. I. P.

„Der Unterschied ist wie Tag und Nacht
und außerdem wird an jedem Anstrich
viel Geld gespart.“
gez. W. H. in B.

„Branth's Schutzfarben halten ganz erst-
klassig; weder der Glanz noch die Farben-
tönung hat sich irgendwie verändert. Im
Gegensatz zu anderen Anstrichen, an denen
der Staub haftet, sind Branth's Schutz-
farben immer sauber; auch besitzen sie
eine große Unempfindlichkeit gegen Ab-
stoßen.“
gez. V. B. in St.

„Branth's Schutzfarben lassen sich leicht
streichen, halten sehr fest und bekommen
selbst in der größten Hitze keine Risse,
die mehrjährigen Anstriche sind noch
tadellos und blättern nicht ab.“
gez. Dr. G. Sch. in N.

„Die Klarheit und Schönheit der Farben-
töne bleibt trotz der starken Feuchtigkeit
außerordentlich lange Zeit sehr gut, und
erneute Anstriche müssen weit seltener
vorgenommen werden als bei anderen
Farben.“
gez. C. Sch. in K.

„Überall haben die Branth's Schutz-
farben ihren schönen Glanz behalten, da-
zu sind sie billiger als jeder andere An-
strich und von jedem Laien zu streichen.“
gez. Inspektor A. H. in K.

„Es gibt nur ein Urteil: „Branth's
Schutzfarben, die flüssigen Emaille“ sind
die besten und allen mir bekannten Farben
in Ergiebigkeit, schönem Ton, und vor
allen Dingen was Haltbarkeit anbelangt,
weit überlegen. Wer Branth's Schutz-
farben einmal verwandt hat, der nimmt
keine anderen wieder. Branth's Schutz-
farben machen dem deutschen Namen
alle Ehre!“
gez. O. A. in S.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emaille

Verlangen Sie kostenlos Muster von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher und städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Quarg-Mühlen und Quargpressen


in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider
Elbargen in Hannover.

Erstklassige, kupferne (8185)
Dampfkäsefessel
mit Holzbottich, sowie Kessel für
direkte Feuerung, liefert prompt u.
billigst.

Herm. Kroppert,
Kupferschmiede u. Kesselbauanstalt
Tapien, Ostpreußen.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Festung, liefert
billigst (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlseiffen, Kr. Habelschwerdt





Käsefabriken!

Bevor Sie Ihren Bedarf an
Käsehärdern und Lenkwagen
decken, fordern Sie Offerte meiner
Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein,
daß Sie erstklassige Ware bekommen
und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten vormals:
Gronau i. Hannover
Spezialfabrik für Käsehärdern
und Lenkwagen.

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borlsch, Berlin, Ackerstr. 61



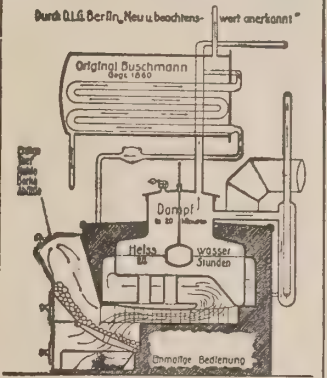
Käseform - Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes bei 50-70%
Brennstoffersparn. Preisangebote
und Vertreterbesuch kostenlos.
Günstigste Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Altteste Spezial-Fabrik

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Honig-Fliegenfänger

mit Stift, 1 m. lang, 4 1/2 cm. breit,
erstklassig, gut geleimt, 100 Stück
3,65 \mathcal{M} ., 300 Stück nur 10,30 \mathcal{M} .
J. Tannen, Gronau 36, Westfalen.

Milchflaschen,

Pappscheibenverschlüsse,
Flaschenkästen,
Flaschentragkörbe,
Milchkannen

liefert Ihnen meine Spezial-
Abteilung in bester Qualität
äußerst preiswert

Adolf H. Radzuhn
Glas- u. Flaschengroßhandlung
Bremen
Kontor: Oberstr. 14, Lager: Ladestr. 3, Postfach 97.

30 Jahre sofort Lieferb. gute, starke
Milchkannen
 Steckdeckelkann., 20 Lit., 10.50 G.M.
 Bügelverschluss, 20 Lit., 11.90 G.M.
 extra schwer, 20 Liter, 12.50 G.M.
 Charnierdeckel, 40 Liter 21.— G.M.
 Jede Größe sofort lieferbar.



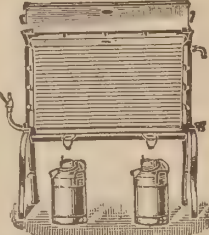
gute, lesbare Messingschilder.
 Stück 20—30 Pf., maschinell gest.,
 Lieferzeit 1—2 Tage. Versand unt.
 Nachnahme. Vollmilchschilder und
 andere, auch Zahlen von 5 Pf. an.



Fertige
 jede
 Größe an.

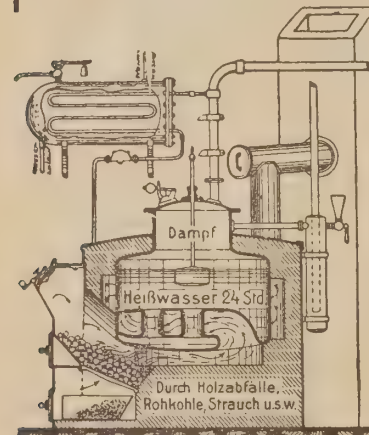
Handmilch-
 Maße-
 Kannen.

Milchtühl-
 apparate
 35 Jahre
 eigene Fabrik
 Günst. Verk.
 Holsteiner
 Butterfaß



Milchbassins, Käsewannen
 Quargmühlen, Wiegeschalen
 Butterformtische, Original-Patent.
 Molke- und Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
 Stallschreiberstr. nur 8 A.
 Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Dampferzeuger
 System Gotthardt & Kühne
 50—70% Brennstoff-Ersparnis
 verbesserte, konkurrenzlose
 Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
 Lommatsch 1. Sa.

Fischmehl
 unentbehrlich zur
Schweinemast
 liefert jedes Quantum
 Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
 Hamburg 26 W.

Verkaufe billig fast neue
Butterwanne,
 Transmission m. Holzriemenscheibe,
 Lagerböden. 429
 A. Weber, Lebensmittel,
 Hamburg 13, Sedanstraße 8.

1 Stück
amerikan. Emulsor,
 1000 Liter Leistung, nur ca. sechs
 Wochen im Gebrauch gewesen, gibt
 billigt ab (9783)
 Molke- und Maschinen-Fabrik
 a. S.

Käselisten
 als Spezialität, jedes Quantum,
 liefert in Garnituren und genagelt,
 mit Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Käsefabrik,
Lamspringe. Fernruf: Nr. 49.

Ermländer
Futterschweine
 aus seuchenfreier Gegend, liefert zu
 billigsten Tagespreisen (14)
Julius Fißahn, Viehhandlung,
Guttfeld. Fernruf 75.

Aufkäufer von
frischen Landeiern
 hat bis 30 Schöck und einige Zentn.
Blaubeeren (262)
 wöchentlich abzugeben.
Krause, Giehmansdorf Nr. 145,
Kreis Bunzlau

Kümmel
 allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware, pr. Zentner Mk. 31.—
 Nachnahme oder Vorkasse. Auf
 Wunsch Muster. (7982)
Paul Raltfisch, Apfelfeld.

Pa. schles. Kümmel (88)
 hat abzugeben
Landsberg, Breslau,
Kaiser Wilhelmstraße 89.

Butter, Käse, Quarg.

Suche für sofort einige Hundert
 Liter gute, haltbare (419)

Vollmilch
 Molke- u. Niederreine bevorzugt
 oder direkte Verbindung. Benrath
 liegt Straße Köln-Berlin. Milch
 muß morgens 6 Uhr ankommen.
 Kannen und Sicherheit werden ge-
 stellt.
Heinrich Schuldt, Benrath a. Rh.

Frischmilchlieferung
nach dem Dresdner
Bezirk gesucht.

Nur ganz vorzüglich zum Milch-
 versand eingerichtete Molke- u.
 Genossenschaften kommen in Frage.
 Täglich regelmäßige Lieferungen,
 Sommer wie Winter gleich. Quan-
 tum. Die günstigsten Bedingungen
 werden gestellt bei Ration und
 wöchentlich Abrechnung. Bevor-
 zugt Schlesien und Polen. Werte
 Angebote unter F. Z. 418 durch d.
 Zeitung erbeten.

Täglich 1—200 Liter garantiert
 haltbare

Schlagjahne
 abzugeben. Bahngünstig z. Rhein-
 land bezw. Westfalen. Angeb. mit
 Preis unter N. 413 durch d. Ztg.

Prima trockenen, metall-
 und buttermilchfreien, fri-
 schen (222)

Sauermilchquarg
 und einwandfreien
Quadrat = Magerkäse
 kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
 Käsefabrik u. Großhandlung
 Landsberg a. Warthe.
 Fernruf 266.

Molke- u. Niederreine können jedes Quan-
 tum prima (5747)

Butter
 preiswert erhalten.
Paul Reinide, Berlin C. 54
 Weinmeisterstraße 14.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
 kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
 nehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
 Rorderstr. 141.

Quarg,
 trocken u. einwandfrei, kauft stän-
 dig zu höchsten Tagespreisen gegen
 sofortige Kasse. Angebote unter
 F. Z. Nr. 428 an diese Zeitung.

Suche sofort
Camembert ohne Schachtel
 bis 100 Kästen wöchentlich. (475)
Ant. Lübbering, Käse-Großhandl.
Hamburg, Lappenbergallee 33.
 Fernruf: Nordsee 4802.

4 Fäß prima
Molkereibutter
 pro Woche, mit 10 M unter Berli-
 ner Höchstnotiz gegen Vorkasse.
 Probetonne unter Nachn. Molke-
 Ostdeutschland. Angeb. unt. Nr.
 424 an diese Zeitung.

Anbiete laufend
prima Romadurkäse,
 ca. 20 Proz. Fettzusatz, in Perga-
 ment u. Stanniol, verpackt in Kist.
 von 50 Pfund. Preis 35 Pf. An
 Unbekannte gegen Nachn., mit 3
 Prozent Skonto. Ebenda wöchentl.
 noch 1—2 To. feinste ungesalzene

Tafelbutter
 abzugeben zu 6 M über Berliner
 Notiz. (420)
Molkerei Herste, Ars. Hörter.

Habe ca. 30 Zentner guterhaltene
Lagerbutter
 solange Vorrat reicht, im ganzen
 oder geteilt, mit 130.— Mk. den
 Zentner abzugeben. Probe gegen
 Nachnahme. (402)
Emil Reh, Stallupönen.

Quarg
 frische einwandfreie Ware, zur lau-
 fenden Lieferung gesucht. Gefl.
 Angebote mit Preisen an (404)
Paul Sent,
Hildesheim, Käsefabrik
 Fernsprecher 4263.

Wöchentlich einige Tonnen aller-
 feinste

Meiereibutter
 zu 5 Prozent über Hamb. Auktion,
 u. tägl. eine Tonne (ca. 100 Pfd.)

Speisequarg
 zu 18.— Mk. pro Zentner ab hier
 in bester Qualität, hat abzugeben.
 An Unbekannte gegen Nachnahme.
Meierei Dornbusch, Bez. Hamburg.

Wir suchen prima Kasseabnehmer
 für unseren bekannten vollfetten
 Gramenzer

Limburger
 (in Pergament und Stanniol, eig.
 oder neutrales Kreuzband in ca.
 1 Pfd.-Stücken), Preis 90 Pf. ab
 Gramenz. Desgl. haben wir noch
 laufend überfetten (444)

vollf. Tilsiter
 4—5 Rollen pro Woche abzugeben.
 Proberolle od. Probefiste p. Nach-
 nahme. Sofortige Angeb. erbittet
Administrationsmolke- u. Käsefabrik
 Gramenz,
 Kreis Neustettin, Pommern.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I
 Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

H. Engel's Nachf.
Großhandel Butter Einfuhr
 Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Helligegolst-
 Straße 90
 Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Suche Nähe Stettins wirklich
 gute haltbare

Schlagjahne
 in größeren und kleineren Mengen.
 Auch wird Käse verschieden. Sorten
 noch gebraucht. Angebote unter An-
 gabe des Preises unter Nr. 443 an
 diese Zeitung.

Kaufen jeden Posten prima
Speisequarg
 u. bitten um Preisangebote frank-
 hier (361)
Grevenbroicher Molke- u. Käsefabrik.

Suche von Molke- u. Käsefabrik 6—10 Ztr.
Butter
 wöchentlich gegen Kasse zu kaufen.
 Preisangebote erb. (396)
Molkerei Jarpen
 bei Reinfeld in Holstein.
E. Schwenn.

Quarg
 frisch, trocken, metall- und butter-
 milchfrei, zur regelmäßigen Liefer.
 gesucht. (155)
Willy Müller, Käse- u. Milchfabrik.

Quadratkäse,
 gelbe, speckige Ware, kauft ständig
Niederösterreichische Käsefabrik,
G. m. b. H.,
Diegnitz. 259

Camembert- und
Briefkäse
 ca. 50 Prozent Fettgehalt, habe u.
 an solvente Abnehmer abzugeben.
Molkerei Dutenstedt bei Peine.

Webers heutige
Quargnotierung
 Zahle für wirklich
 frischen, trockenen u.
 einwandfreien
Sauermilchquarg
 je nach Qualität
 und Entfernung
 Mk. 18.00 bis 19.00
 pro Ztr. ab Station.
Richard Weber,
Käsefabrik,
Göttingen
 Rolestr. 24 Fernruf 2524

Trockenen, einwandfr. (38)

Quarg
 kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabrik
Harsum i. Hann.

Ich suche für mein Spezialfahr-
 geschäft in größerer Stadt Wei-
 deutschlands täglich 400 Liter ge-
 rantiert haltbare, 33 Proz.

Schlagjahne.
 Erbitte Angebote von Oldenburg
 oder Hannoverischer Genoss.-Mol-
 ke mit äußerstem Preis ab Station
 dauernder Abnahme. Kann. wer
 gestellt. Angeb. erb. unter Sahn
 vertrieb 364 an diese Zeitung.

Spezial-Sahne Versandmolk. hat noch laufend jedes Quantum
Schlag-
sowie Kaffeesahne abzugeben. Anfragen unter Dsna-Brück 120 durch diese Ztg. erbeten.

Quarg
trocken und metallfrei, zur dauernden Lieferung gesucht. Preisangebote erbeten (154)
Käsefabrik Giekmannsdorf, Post Waltersdorf, Kr. Sprottau.

Wöchentlich 1 Zentner
Tafelbutter
geformt in 1/2 Pfd.-Stücken, abzug. Molkerei Egleben bei Buttstädt in Thüringen.

Sauermilchquarg
risch, trocken, metall- und buttermilchfrei suche wöchentlich 4 bis 6 Faß von Dauerlieferanten. (167)
Gottfried Kramer, Käsefabrik Ober-Glogau, O.-Schl.

Suche guten, sicheren Abnehmer f.
Backsteinkäse,
risch vom Salztisch. Tägl. Quantum 50-70 Pfd., mager oder halbfett, ganz nach Wunsch. (188)
P. Froede, Molkerei Jetteburg.

Suchen wöchentl. noch je 10 Roll.
Tilsiter Halb- und Viertelfett
um Tagespreise gegen sofortige Kasse zu kaufen. (267)
Wendländische Käserei Lüchow.

300 Liter Vollmilch,
außererhitzt, tiefgeföhlt, Mindestgehalt 3 Prozent, nach Leipzig gesucht. Kannen werden gestellt. Preisangebote unter Nr. 250 an diese Zeitung.

Birta 4-5000 Liter
Vollmilch
adellos haltbar, Sommer und Winter Quantum immer gleich, gegen nur einwandfreien Vertrag an Molkerei nahe Industriegebiet abzugeben. Anfragen unter S. G. 5. 253 durch diese Zeitung.

Steinbuscher Käse, Limburger Käse,
garantiert vollfett, pa. Qualität in entsprechender Verpackung, liefert f. Rt. 0,90 pro Pfund ab hier gegen Nachnahme. (304)
Dampfmolkerei Reddenau, Dstpr.

5-6 To. nur allerfeinste
Molkereibutter
auf Abbruch sucht (301)
H. Rindermann, Butterhandlung, Hannover, Pöbblersstr. 5. Fernspr. West 4441.

Suche reellen Dauerabnehmer für wöchentlich 3-4 Tonnen

Quarg
metall- und buttermilchfrei. Preisangebote unter W. S. Nr. 299 an diese Zeitung.

1500 bis 2000 Liter pasteurisierte und tiefgeföhlt

Vollmilch
ir sofort oder später nach Düsseldorf gesucht. Offerten unter Nr. 72 an diese Zeitung.

Suche jedes Quantum
Vollmilch, Butter und Sahne
kaufen. Kasse nach Wunsch. (38)
Molkerei Wegeleben.

Wöchentlich 10 Faß pa. trockenen, ischen
Sauermilchquarg
b Station Wefermünde abzugeb. ngebote an
Stav Müller, Molkereibesitzer, Magdeburg, Jakobstraße 50. Telefon 8744.



St. Hubertus Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)
Eigene Molkereien.

Eine erste hessische Käserei gesucht

für Lieferung von

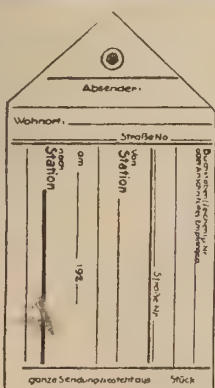
Bauernkäse 60-Packung 10 Pfd.

Faustkäse 40-Packung 8 Pfd.

Harzkäse 60-Packung 3 1/2 Pfd.

Angebote für größere Posten, aber nur in Ia reiner Quarg-Ware. Beste Referenzen werden aufgegeben. Eventl. persönl. Verhandlung Auch Offerten in Ia echtem Mainzer Käse erwünscht.

Angebote unter 283 an diese Zeitung erbeten.



Diesen Kolli-Anhänger



mit umgeschlagenen Ecken und Metallöse verlangt die Reichsbahn vom 1. 8. für die Beförderung von Bahnsendungen. **Vorschriftsmäßige** Ausführung für Eilgut, Expreßgut, Frachtgut durch die

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Die bisher üblichen Stationszettel zum Aufkleben und Kistenkarten zum Aufnageln bleiben in Gültigkeit.

Prima

böhmischen u. finnischen Sauermilchquarg

frische, trockene und metallfreie Ware haben laufend zu den billigsten Tagespreisen abzugeben. (7403)

Gegner & Co., Dresden N.

Oppelstraße Nr. 44 b.

Fernsprecher Nr. 28324

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/63 u. 9660/67

Prima Schlesw.-Holst.
Meiereibutter
kauft ab Meierei als Dauerabnehmer
B. Knoblauch, Hamburg 1, Nordstraße 141. (5178)

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse Quarg

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn Käserei Anauthain, Bezirk Leipzig. Station Anauthain. Fernruf: Amt Leipzig 40 528.

Prima einwandfreien

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagfahne

sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäse

in Pergament, gibt laufend billigt ab. Probesendung u. Nachnahme. Molkerei Hünneberg in Thür.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Prima vollf. Tilsiter, pa. Allg. Stg. Limb.,

metallfr., 20-40 Proz., kauft lauf. geg. sofort. Kasse G. S. Peters, Lüneburg, Neue Sülze 16/17, Postfach 63. (10074)

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig Janzer & Volzau, Harsum i. Hann. Telefon Hildesheim 4610.

Wir suchen Dauerabnehmer für vollfetten und halbfetten

Tilsiter Käse,

vollf. Steinbuscher, Limburger u. ca. 20-

proz. Stangenkäse. Meierei Dornbusch, Bez. Hamburg.

**Sahneschichtkäse,
Speisequarg,
— täglich frisch —
Magercamembert**
frisch vom Salztisch, empfiehlt
Molkerei Ertorf a. Weser,
Kreis Nienburg.

Butter.

Suche Verbindungen mit Molkereien in Holstein u. Mecklenburg wegen Lieferung feinsten Butter. Kasse nach Wunsch. (10482)
Holstein-Meierei Lübeck,
Telefon Nr. 8972.

Wir suchen per sofort wöchentlich 15—20 Tonnen

Butter

allerfeinste, frische, kernige, trockene Ware laufend, ev. auch auf Jahresabschluß, auch in geteilten Posten, von Molkereien zu kaufen. (26)
Meierei Neutölln, Berlin-Neutölln, Mittelbuschweg 6/7.
Telefon Neutölln 6293.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur beständig. Lieferung gesucht. (10913)
F. Manefe, Käsefabrik, Berleberg.
Wir suchen noch Molkereien, die guten (34)

Quadr.-Käse und schles. Stangen

liefern. Kasse nach Empfang der Ware.
Prinz & Lehmann, Berlin D. 112, Kronprinzenstraße 49.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Täglich frischen, süßen, streichfähig.

Speisequarg,

a Ztr. 15.— Mt., hat laufend geg. Nachnahme abzugeben (9938)
Central-Molkerei u. Käsefabrik
Westerode b. Duderstadt.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferg. gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien melden, welche wirklich ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter, Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-Stücken 10 Prozent über Berliner Höchstnotierung hat abzugeben
Gut. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner, zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
C. Dren, Käseerei Harjum.
Fernruf 94. (10 908)

Molkereien können jedes Quantum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall- und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Segner & Co. G. m. b. H.
Dresden-N. 8, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Waßmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. —: Telegr.-Adr.: Butterkruse

Harzer-Käse,

1a Ware, Kisten von 3 Pfd. netto Inhalt, im Waggonbezug.
gesucht.

Evtl. wird auch Vertretung (da alte, eingeführte Firma) übernommen. Geil. Offerten mit Preisangabe unter Nr. 414 an diese Ztg. erbeten

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Suche

pro Woche noch ca. 15 Tonnen gute deutsche

Molkerei - Butter

auf Basis Berliner oder Hamburger Notierung.

Buttergroßhandlung **Schreiber, Gotha.**

20 eigene Filialen.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kaufen laufend jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.

Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Josef Emil Monckmeier, Rind

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breßer, Altsheim bei Mainz.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert 85 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich cif Stettin/Lübeck. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossenschaftsmolkereien, Helsingfors, Finnland.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Thür. Stangenkäse

goldgelb und haltbar, erstklassige Ware, ca. 70 Gr. schwer, p. Riste 60 Stück Inhalt, Mt. 3,60, jede Menge lieferbar. (5460)
Centr.-Molkerei Büttleben a. Harz.

Schlagjahne,

Vollmilch

nach Leipzig, Chemnitz und Vogtland abzugeben. Rühranlage vorhanden. (9997)

Molkerei Cannemüh.
Telef. Amt Nerschau in Sa. Nr. 57.

Gust. Friede,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Telef. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

tauft

gegen Kasse laufend jeden Posten

feinste Molk.-Butter

Jedes Quantum prima vollf.

Camembert-Käse,

in Stanniol u. Schachteln, ca. 125 Gramm schwer, hat laufend abzug. unter billigster Berechnung. Versand nur an zahlungsfähige Abnehmer. (9144)

Dampfmolkerei u. Weiskäseerei,

e. G. m. b. H.

Holkwitz in Schleß., Kreis Glogau.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr. kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. D.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (3788)

Molkereibutter.

Handkäse,

nur feinste u. preiswerte Sommerware, hellbleibend und sehr haltbar in allen Sorten liefern (852)
Janzer & Bolzau, Harjum i. Hann
Telefon Hildesheim 4610.

Habe zur regelmäßigen Lieferg. noch größere Mengen haltbare i. schlagfähige (11)

Sahne

abzugeben. Anfragen erb.
Molkerei Windheim a. Weser.
Wöchentlich noch einige 100 K prima goldgelbe, hellbleibende

Bauernhandkäse

60 er Packung, an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. (90)
Molkerei und Käsefabrik
Wetter, Hessen-Nassau.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien melden, welche wirklich ein gutes Produkt herste. Probetonne erwünscht. (102)

Wilhelm Riede, Käseerei,
Magdeburg-S., Bergstraße 14.

Hans Hansen**K i e l**

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseinfuhr

Butter

ungefälschte, abfallende kauft jedes Quantum bei prompter Kasse (8601) **Ludwig Will** Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl. Arnstorf, Nid.-Bayern. Bemerkte Preisangeb. erwünscht.

Sauermilchquarg

trodene, metall- und buttermilchfr. Ware laufend jedes Quantum gesucht. Beste Referenzen. Regulierung sofort nach Eing. der Faktura. Angebote erbitet (10685)

Ed. Dthoff, Käsefabrik.

Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Fehlerhaften Quarg

auch Standquarg, sowie Ausfuhr-Käse jeder Art kauft gegen Kasse C. Aug. Mann, Hildesheim.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transitlager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,

Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 2203.

Suche Dauerlieferanten für

laufend wöchentl. einige Tonn.

frische Molkereibutter

bei prompter wöchentl. Kasse.

Robert Flebig

Butter- u. Käsegroßhandl.

Berlin O., Blumenstraße 98.

Prima**Sauermilchquarg**

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, nicht übersäuert, besser als Auslandsquarg, hat abzugeben

Molkerei Bremen Albrecht & Co.,

Bremen.

Fernspr.: Roland 7920, 9235.

Telegr.-Adr.: Warenhof Bremen.

Butter,**Eier,****Käse**

kauft laufend (64)

M. Hasenstein, Berlin S. O.,

Reichenbergerstraße 142.

Frischen Lab- und**Sauermilchquarg**

metallfrei und trocken, kauft lau-

fend, Kasse nach Empfang (148)

Käsefabrik Oswald Reimann

Berlin-Tempelhof, Neue Str. 15.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen

kauft dauernd jed. Kisten

Niederösterreichische Käsefabrik

G. m. b. H. (1132)

— Siegnitz. —

Sauermilchquarg

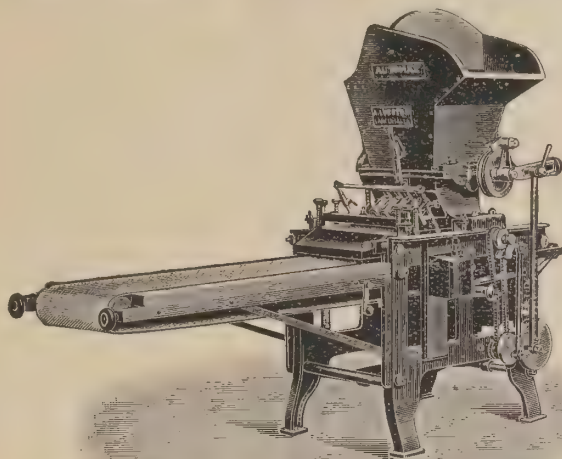
frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung zu kaufen gesucht. Es handelt sich jedoch nur um erstklassige Qualitäten. (8858)

Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.

M. Conrad.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.

Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.

Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.**2.50**

Markt kostet der soeben erschienene **Milchw.-Leitfaden** von Wolfgang Lipp, der folgende Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchgewinnung u. Behandlung — Zusammenfassung der Milch — Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft — Milchfehler — Rahmgewinnung — Rahmbehandlung — Buttereier, Käseerei — Milchverwertung — Milchbezahlung — Untersuchung der Milch und Erzeugnisse — Die Dampftraktanlage — Arbeitsmaschinen und Geräte — Buttermaschinen — Schweinezucht und Mast. 121 Seiten in 1/1 Leinen gebund.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim.

Georg Münch**Dresden-A., Grunaerstr. 31****Butter- und Käse-Großhandlung**

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Gotthelf Michaelis & Co.**Leipzig** Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.**Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.**

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband. Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe, 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen zusammen . . . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfsmolkereien, 58 S. mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden 121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m. 28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24, 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Letz, J. Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 44 S. 2. Auflage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922. 2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923. 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921. 2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. 30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925. 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Anormale Milch, 24 S. 1925. 40 Mk.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. 10 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw. Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle, 32 S. 1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch und Abtötung der Tuberkel-Bazillen. 39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtherstellung, 7 S., 1911. 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir, Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben. 12 S. 1926. 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. 24 S. 1926. 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 1925. 30 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seidel, Kurt, Ueber das Abfließen des Quargkäses. 4 S. 1924. 20 Pfg.
Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung von Käse, 7 S. 1926. 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betrages in bar oder auf Kto. 37 beim Postscheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Quarg

● kauft dauernd jeden Posten
● auch Waggonladungen
● zu höchsten Tagespreisen
● Kreibauer Käsefabrik
● Ernst Rothkirch
● Kreibitz in Schlesien.

Suche noch einige Dauerlieferant.
für trockenen, metall- und buttermilchfreien (6906)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.
Reinhard Karrah
Käsefabrik Fernspr. 153
Senftenberg a. L.

Butter u. Holländer Käse.

Den waggon- u. stückgutweisen
Ankauf von holl. Butter u. Käse
direkt ab Molk. besorgt prompt
und billig für solv. Abnehmer.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden.
Fernsprecher 821—1821.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigst. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Wir kaufen
zu guten Preisen
einwandfr. Quarg.

Ostdeutsche Käsefabrik
Liegnitz, Fernruf 2969

Habe jede Woche laufend prima
Thür. Stangenkäse
in Schodlsten abzugeben. Versand
an Unbekannte nur gegen Nachn.

Naumburger Käsefabrik
Naumburg-Saale.

Telefon 389. 7656

Heinrich Bolzmann Mil., Hamburg,
Schönstr. 5.

Fernsprecher: Elbe 1499
erbittet Angebote in

**Käse, Butter u. sonst.
Lebensmitteln.**

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4727)

J. Seele, Buttergroßhandlung
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892

● Prima gelbe und scharfe
● Quadrat-Käse, sowie prima
● Sauermilchquarg hat stets
● zu billigsten Tagespr. abzug.
● Louis Davidjohn, Weichkäse,
● Hagenow in Meckl.

Gebrüder Groh**Butter-Großhandlung**

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2875, 13 104, 13 105, 13 106
48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei solortiger Abrechnung u. Kasse.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit
die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome
in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vor-
standsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit
liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-
Druckerei Hildesheim.

Wiesner & Co.**Buttergroßhandlung**

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Erbitte äußerste Offerte in garantiert trock., metall-
und buttermilchfreiem (147)

Quarg

per Ladungen und Stückgut.

E. Meier, Molkereiprodukte, Wesermünde-Lehe
Schließfach 4, Tel. 2148 Bremerhaven.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Selfert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterselfert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodenfelde.

Quarg

einwandfreie Ware, Suche in Klein-
und größeren Posten zur regelmä-
ßigen Lieferung zu kaufen. (178)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harsum
gegr. 1894.

Dudolf Henze, Harsum
Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen
Angebote erbittet (724)
Großkäseerei Oppeln.
(Fabrikation heute bis 1500 Rister
täglich).

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung
Spezialität: Weichkäse
erbitten laufend Angebote.

Bin laufend Abnehmer von
pa. Molkereibutter
und frischen Eiern

bei sofortiger Kasse od. gegen Pro-
vision. Langjährige Referenzen
Preisangebote erbittet (10)

August Götting,
Butter- und Eiergroßhandlung
Moll. Oberlangen, Bez. Osnabrück
Fernruf Lathen 39.

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend,
Kasse sofort (5691)
Moritz Filscher, Käsefabrik,
Moss bei Götting i. Schlef.
Fernruf Götting 1575.

Vinteler Stangen-
Limburger, 20 proz
Romadur, vollfett
ostfr. Weichkäse

Marke „Leuchtturm“, in bekannt
Original-Packung empfiehlt zu
äußersten Tagespreis
Molkerei Gut Vintel bei Nordde-
Verband per Bahn und Post,
Unbekannte per Nachnahme od.
Aufgabe von Bankreferenzen.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien von
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführ.
ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden
in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4. M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Nur für Grossisten!

Offerierte freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmäÙ.
Lieferg. in guten Qualität:

Mageren Limburger 0.28

10 % Limburger 0.36

20 % Limburger

Foder Stangen 0.48

20 % Romadur u. Stangen
in Stanniol 0.52

1/4 fetten Tilsiter 0.40

1/2 fett. Tilsiter 0.56, 0.70

Vollfett. Tilsiter Käse 1.15

Vollfetten Gouda und

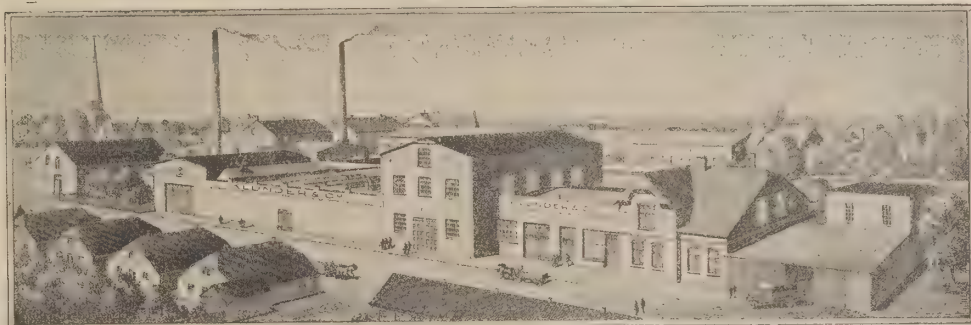
Edamer 1.00

Versand erfolgt nur gegen
Nachn. od. pa. Bankreifer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen i. Holst.

Fernruf 105.



Wir liefern, **eigene Fabrikate**, per Nachnahme. Verpackung frei ab Nortorf.

Echter Nortorfer Kugelmilch, Marke „Wunderbar“, rote runde Kugeln, gewachst,

in Edamer Form, je 4 1/2 Pfd. in Originaltüten und auch neutraler Pack., 9 Stck. im Karton per Pfd. 30 Pfg.

Tafelmilch in Brotform je 4 1/2 Pfd., rot gefärbt und gewachst, 8 Stück in Kisten per Pfd. 30 Pfg.

Holsteiner Käse, ein schnittiger Käse nach Tilsit. Form, Broden 9 Pfd., 1/2 Rolle 6 Stück

1/1 Rolle 12 Stück per Pfd. 30 Pfg.

Kümmelmilch, in Tilsiterform mit Kümmel, nach Nordschleswiger Art, Broden 9 Pfd.

in 1/2 und ganzen Rollen per Pfd. 30 Pfg.

Margarine-1/4 Fettkäse „Echter Klünder“ ohne Rinde 9 Pfd. Würfel in Stanniol

und Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.00

Deutscher Steppenmilch, 1/4 Fettkäse ohne Rinde in Stanniol und Karton 9 Pfd.

4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.00

Frühstücksmilch, 1/4 fett, kleine 1/2 Pfd. Stücke in Stanniol, 18 Stück in 9 Pfd. Karton

4 Karton im Gestell per Karton Mk. 5.00

Würfelmilch, 1/4 Fettkäse ohne Rinde 1 Pfd. Würfel in Stanniol 9 Würfel im Karton

4 Karton im Gestell per Karton Mk. 4.30

Konsum-Milch, Tilsiter Form, 1/4 fett, 9 Pfd. in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 38 Pfg.

Perle von Holstein, halbfett, Tilsiter Form in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 52 Pfg.

Holsteiner Vollfettmilch, Tilsit. Form i. Goldstanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 78 Pfg.

Holsteinische Käsefabrik Klünder & Co., Nortorf i. H.

Gegründet 1908. 1000 qm. Betriebsräume. Tägliche Produktion ca. 4000 Pfd. Käse.

Erste Vertreter an großen Plätzen gegen gute Provision gesucht.

Dr. Frieberts Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Frieberts Reinkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Frieberts
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

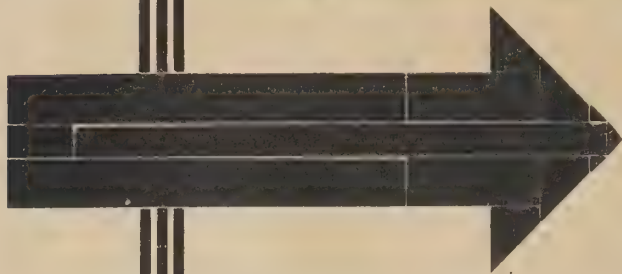
Alle Molkerei-Drucksachen:

Abrechnungskarten, Abrechnungszettel, Aufklebeadressen, Briefumschläge, Briefbogen, Butteroffertkarten und Butteroffert-
briefe, Ellfrachtbriefe, Geschäftskarten, Kistenkarten, Kolli-Anhänger, Milchgeldbüten, Milchversandscheine, Milchkontobücher,
gelbe Paketkarten, braune Paketkarten und Nachnahmekarten mit Zahlkarte sowie Postanweisung, Postkarten (neues Welt-
format), Quittungen, Rechnungen (verschiedene Größen), Rechnungspostkarten, Stationszettel für Fracht- und Ellgut.
Beste Ausführung, schreibfähige Papierqualitäten, billigste Preisstellung.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

DER ENZINGER-UNION FLASCHEN FÜLLER



HAT SICH RASCH EINGEFÜHRT
UND ÜBERALL BEWÄHRT!

VERLANGEN SIE UNSERE KATALOGE
AUCH ÜBER

FLASCHENREINIGUNGS-ANLAGEN u. KANNENWASCHEN

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN-GESELLSCHAFT

BERLIN - Breslau

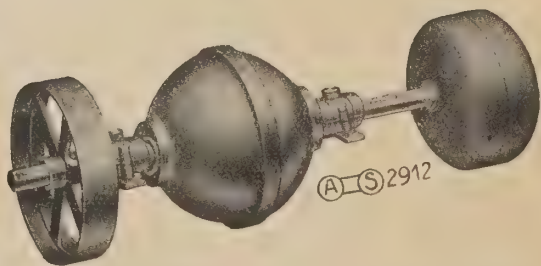
MANNHEIM

WORMS - WALLA



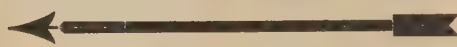
Kennen Sie bereits den **A-S Kühlautomaten** der **BROWN, BOVERI & Cie A.-G.**

Keine Bedienung!



Keine Stopfbüchse!

Das ist der rotierende



A-S Kühlautomat

welcher den Fortschritt auf dem Gebiete der
Kältewirtschaft darstellt.

Wollen Sie konkurrenzfähig bleiben.

müssen Sie das beste wählen.

Verlangen Sie Prospekte und kostenlosen Ingenieurbesuch bei:

Brown, Boveri & Cie. A.-G., Abteilung Kältemaschinen, **Mannheim.**

Büros: Berlin SW 11, Bernburgerstraße 21 — Breslau, Tauentzienstraße 142 — Essen, Wand-
straße 10/12 — Hamburg 13, Durchschnitt 27 — Leipzig, Poststraße 7 — Mannheim, O4, 9
München, Paul Heysestraße 33 — Saarbrücken, Schließfach 13/14.

Fremdes Lob klingt!

Nur einige der vielen neuesten Anerkennungen unserer

Westfalia-Kugellager-Separatoren

den 12. Juni 1926
Meiereigenossenschaft
E. G. m. u. H.
Trittau i. Holstein
Wir bestätigen Ihnen gerne, daß wir mit
der von Ihnen gelieferten „Westfalia“ sowohl
in Bezug auf Entrahmungsschärfe als auch auf
geräuschlosen leichten Gang sehr zufrieden
sind. Durch die gelieferte schaumdämpfende
Trommel ist die Schaumlage so gut wie ganz
behoben. Wir können die Anschaffung einer
„Westfalia“ nur jeder Molkerei auf das
geiz. Meiereigenossenschaft Trittau, Evers.

Genossenschaftsmeierei
Stuvenborn, Kr. Segeberg i. Holst.
den 3. 6. 1926

Gern bestätige ich Ihnen, daß
wir mit dem seit Oktober 1925 in
hiesiger Molkerei im Betrieb befind-
lichen „Westfalia“-Separator sehr zu-
frieden sind.

Leichter Gang, schärfste Entrahmung
und sehr wenig Ölverbrauch sind
die Hauptvorteile der „Westfalia“.

Ich habe in meiner fast 40 jähr. Betriebsleiter-Zeit recht viele Zentrifugen
kennen gelernt und schwärmte bisher
stets für Alfa. Heute bin ich aber doch
zu der Überzeugung gekommen, daß der
„Westfalia“ eigentlich die Führung der
Zentrifuge zukommt, sie zum Mindesten
aber eine der besten Entrahmungs-
maschinen ist.

gez. P. H. Reese, Meierei.-Insp.

Meiereigenossenschaft
Gribbohm
Post Wacken i. Holst.
Gribbohm, den 29. 5. 1926.

Betr. der „Westfalia“-Zentrifuge
kann ich Ihnen mitteilen, daß dieselbe
zu unserer größten Zufriedenheit ar-
beitet. Der Gang ist spielend leicht
und ruhig wie am ersten Tage der
Anschaffung. Ölverbrauch so wenig,
nicht der Rede wert. Die Entrahmung
ist sehr scharf und habe ich noch nie
ein Pünktchen Fett auf der Magermilch
gefunden. Der Schlammraum ist so
groß, daß man 7-8000 Liter Milch
durchlaufen lassen kann, ohne zu rei-
nigen.
gez. Kroos, Betriebsleiter.

Meiereigenossenschaft
Holsteniendorf i. Holst.
den 10. 6. 1926

Der von Ihnen gelieferte „Westfalia“-Separator
ist zu unserer vollen Zufriedenheit ausgefallen. Scharfe
Entrahmung und gute Leistung muß anerkannt werden.
Können jeder Meierei angeführten Separator sehr
empfehlen.
gez. Meiereigenossenschaft Holsteniendorf i. Holst.

Genossenschaftsmeierei
Bredstedt

Bredstedt, den 5. Juni 1926
i. Holst.

Auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hamburg im Jahre 1924 kauften wir einen „Westfalia“-Separator Größe 3000 Liter Stundenleistung.

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß bis heute, Juni 1926 auch nicht die geringste Störung, sei es bei irgend einem Lager oder sonstigem Teil vorgekommen ist. Außer Trommel und Trommel-Einsätzen, die alltäglich ausgenommen und gereinigt werden, ist die Zentrifuge noch niemals auseinandergenommen und ist der Gang heute genau so gut wie am ersten Tage. Die Entrahmung ist eine ebenso scharfe wie Alfa A. V. 5 gleichen Alters. Wir ziehen vor, im Winter in der milchärmeren Zeit mit unserm „Westfalia“ zu arbeiten.

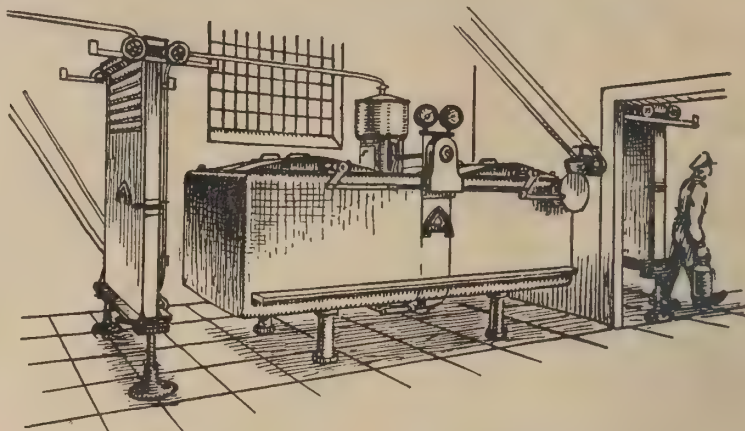
gez. J. C. Schmidt, Betriebsleiter.

Westfalia
das Vorbild

Unübertroffen
in jeder Beziehung

Ramesohl & Schmidt A.-G., Oelde i. Westf.

Diese Anlage müssen Sie haben



wenn Sie Vorzugsmilch liefern wollen

Sie arbeitet vollständig ohne Stopfbuchsen

Der Astra-Berieselungs-Eshitzer

erhitzt die Milch bei guter Entlüftung, ohne Verdampfungsverluste und ohne Überhitzung einzelner Milchteilchen

Der Astra-Dauererhitzer

ist wissenschaftlich begutachtet und anerkannt und in der Praxis ganz hervorragend bewährt

Der Astra-Berieselungs-Kühler mit Mantel

schützt die Milch vor Neuinfektion und ist doch genau, so leicht und bequem zu reinigen, wie ein einfacher Flächenkühler.

Bergedorfer Eisenwerk A/G
Bergedorf - Hamburg



LANZ

Kugellager-Kraftzentrifugen

**Die hochleistungsfähigen
Milch-Entrahmungs- und
Reinigungs-Maschinen**

Zahlreiche Anerkennungsschreiben.

D. L. G. 1914: Silberne Denkmünze
(Höchste Auszeichnung der D. L. G.)

Schwarzwaldwerke Lanz & Co. Mannheim

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 5 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

79

Hildesheim, den 10. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

lin. Dienstag, 6. Juli.	163 M je Zentner.
Donnerstag, 8. Juli.	163 M je Zentner.
Sonabend, 10. Juli.	163 M je Zentner.
Hamburg. Donnerstag, 8. Juli.	159 M je Zentner.
Auktion am Mittwoch, 7. Juli.	Höchstpreis 164,70 M, Durchschnitt 162,28 M.
n. Dienstag 6. Juli.	Höchstpreis 167,50 M je Zentner.
Freitag, 9. Juli.	Höchstpreis 165,00 M je Zentner.
mpfen. Mittwoch, 7. Juli.	Höchstpreis 148 M je Zentner.
uffbeuren. Donnerstag, 8. Juli.	Höchstpreis 153 M je Zentner.
enhausen. Donnerstag 8. Juli.	286 Kronen je 100 Kilo (Vormwoche 286 Kronen).

Berlin, 10. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
ierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
acht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
G-M., 2. Qualität je Zentner 143 G-M., abfallende je Zentner 123
G-M. Tendenz: stetig.

Köln, 9. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Station ohne Verpackung. Butter, 1. Quali-
tät 1,65, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 7. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 148,00 M, 2. Qualität 136,00 M. Ten-
denz: Nachfrage gut.

Kaufbeuren, 8. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter, 1. Qualität 153 M. Gute Nachfrage.

Privat-Berichte.

Berlin, 8. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die ab-
nehmenden Witterungsverhältnisse dieses Monats beeinflussen den Graswuchs
das allernachteiligste. Die jetzt wieder eintretende Hitze ist für die
Produktion fast noch schädlicher als das nasse Wetter, und zeigt daher
deutsche Produktion eine beträchtliche Abnahme. Der Konsum in Ber-
lin ist jetzt recht schwach, da ein großer Teil der Berliner sich in den
Sommerferien befindet, und ist es nur diesem Umstande zu verdanken, daß die
Preise keine Erhöhung zeigen. — Der Markt in England ist noch immer
erhöht, gedrückt von dem Eindruck des englischen Kohlenstreiks und
von der Kopenhagener Notierung heute unverändert 286 Kronen.

Berlin, 8. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin
Umgebung G. B. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel ist
in der Vormwoche viel schwächer geworden. Der Einfluß der Ferien
hier unmerklich eingeseht. Die Eingänge an deutscher Butter haben
genommen, die Angebote aus dem Ausland waren weiterhin reichlich.
Die hiesige Notierung wurde bis heute noch unverändert auf 1,63 M je
Zentner für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation gehalten, während
Ausland die Preise nachlassen. Es wurde hier zu Preisen von 1,60
1,90 M für deutsche, und bis zu 2,00 M je Pfund für allerfeinste
Butter detailliert, im Großhandel zu 1,62—2,01 M je Pfund
etwa. — Das Schmalzgeschäft war bei noch gleichgebliebenen Klein-
deckspreisen schlecht, der Absatz von Margarine bei unveränderten
Preisen schwach.

Hamburg, 8. Juli. Bericht von A. F. C. Fick. Nachdem die vor-
igen Preise abermals unverändert belassen werden konnten, zeigte
der neue Handel in seinem Verlauf kaum eine Veränderung. Die Ein-
gänge bleiben anhaltend groß, trotzdem konnte eine neuerliche geringe Ab-
nahme der Produktion festgestellt werden. Der Bedarf in Deutschland hält
auf gleicher Höhe. Teilweise beordert das Inland äußerst zufrieden-
stellend, es sind aber Plätze vorhanden, die heute speziell von Holland
aus günstiger kaufen können. Die frischen Ankünfte kamen infolge
herrschenden Hitze teilweise recht weich zu Lager, die Qualitäten
der ersten Meiereien fielen aber dennoch recht gut aus. Der hiesige
Bedarf zeigt trotz der Reisezeit weiter guten Absatz. Auf der gestrigen
Tagung der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein, die über 100 Drittel-
stellen weniger zur Stelle hatte, widmete sich ein zufriedenstellender

Begehr zu unwesentlich höheren Preisen ab. Bezahlt wurde bis 159,80 M
— für Markenbutter bis 164,70 M — im Durchschnitt 162,28 M gegen
161,37 M in der Vormwoche. — Die hiesige Großhandelsnotierung blieb
heute auf 159 M bestehen. — Der dänische Handel gestaltete sich zwar
nach der letzten Ermäßigung nicht besser, immerhin aber gelang es in
dieser Woche, die Zufuhren etwas leichter zu platzieren. Die erzielten
Preise waren ganz unverändert, so daß auch die heutige Kopenhagener
Notierung auf 286 Kronen bestehen blieb. Die Stimmung war am Schluß
des Marktes etwas freundlicher, es bleibt aber abzuwarten, ob in der
kommenden Woche höhere Preise bewilligt werden. Einmalen liegt der
englische Markt noch recht ruhig, nur dänische Butter ist infolge des relativ
günstigen Preises etwas mehr gefragt. — Von sibirischer Butter
trafen seit dem letzten Bericht 5400 Dritteltonnen ein. In der Haupt-
sache aus Uebergangssachen bestanden. Die Nachfrage war nicht lebhaft,
immerhin konnte zu herabgesetzten Preisen bereits ein beträchtliches Quan-
tum untergebracht werden.

Leipzig, 8. Juli. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Eine Ver-
änderung der Marktlage zeigt sich insofern, daß man bei der
eingetretenen heißen Witterung einen rapiden Rückgang der Produktion
erwartet. Dieser Umstand erzeugte auch im Auslande eine zuversichtliche
Stimmung und die dänische Notierung, bei welcher man Anfang dieser
Woche noch einen kleinen Rückgang erwartete, ist auf dem Stande der Vor-
woche geblieben. — Wenn der Konsum durch die wirtschaftlichen Verhält-
nisse nicht sehr beschränkt wäre, müßte man eine baldige Erhöhung der
Butterpreise erwarten. Man wird aber diese Woche mit unveränderten
Preisen zu rechnen haben, jedoch ist es sehr wahrscheinlich, daß nächste
Woche eine Aufwärtsbewegung eintritt, weil ja nun auch die Getreide-
ernte näher rückt, womit der Butterverbrauch auf dem Lande steigt.

Breslau, 8. Juli. Bericht der Firma Frik Baum & Co. K.-G.
In unserem Gebiet machte sich in den letzten Tagen infolge der Milch-
knappheit eine Knappheit in Butter stark bemerkbar und konnten die
Molkereien die Situation zu ihren Gunsten ausnützen, und wesentlich
höhere Ueberpreise wie seither fordern.

Kopenhagen, 8. Juli. Bericht der Fa. A. Rindom & Restorff
A.-G. Der Markt hat sich in dieser Woche ungefähr in denselben Linien
bewegt wie in der letzten und es ist versucht worden, die Preise etwas
aufwärts zu treiben, was jedoch nicht gelungen ist. Die Notierung ist
daher dieselbe geblieben und zwar 286 Kronen. Es sieht aus, als ob die
Lage des Kohlenstreiks in England sich etwas heller zeigt, und die Stim-
mung ist hier ziemlich optimistisch. Es ist ja gewöhnlich so, daß nach einer
langen Flaue, wie wir sie jetzt gehabt haben, ein plötzlicher Umschwung
eintritt. Der Preis der dänischen Butter stellt sich augenblicklich auf ca.
170 grensfrei. — Die meiste baltische Butter geht im Augenblick nach Eng-
land. — Sibirische Butter ist etwas niedriger und es scheint, als ob die
in Aussicht gestellte große Produktion ausbleiben wird, sogar die regel-
mäßige Produktion scheint abzunehmen. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 9. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Frachtlage Köln verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer
Gouda 45 proz. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,55—1,80 M,
Emmentalerkäse 2,70—3,10 M, Limburger Allgäuer 1,05—1,10 M je Kg.

Berlin, 9. Juli. Wie alljährlich machten sich in der Berichtswochen
wieder die Ausverkäufe für das Käsegeschäft unangenehm bemerkbar.
Viele Konsumenten üben eben beim Einkauf von Lebensmitteln größte
Sparsamkeit, um die Möglichkeit zu haben, von den vermeintlich niedrigen
Preisen, welche während der Saisonausverkäufe Geltung haben, zu profi-
tieren. Die Preise sind für einige Sorten etwas gewichen, wohl nur eine
vorübergehende Erscheinung, denn das Unwetter, von dem nun bald ganz
Deutschland betroffen ist, hat doch viel Futtermittel vernichtet, so daß man
auf Kraftfutter angewiesen ist, das natürlich eine Verteuerung in der
Milchproduktion bedeutet und nicht ohne Einfluß auf das daraus gewon-
nene Produkt „Käse“ bleiben kann. Tilsiter Käse ist in guten Qua-
litäten knapp und begehrt, ebenso wurde Schweizerkäse stark gefragt.
Holländer Käse wird zwar auch gekauft, doch geben die Preise für
diese Sorten etwas nach, was man mit großen Vorräten im Produktions-
lande begründet. Das Geschäft in Weichkäse, Brie, Limburger,
Romadur war still, weshalb die Preise dafür abrückten. Sauer-
milchkäse in guter Qualität ist gesucht, Quarg ist im Preise gestiegen
und in einwandfreier Beschaffenheit sehr gesucht. Als Durchschnittsein-
kaufspreise des Berliner Lebensmittel-einzelhandels bei Abnahme von 100
Pfund werden uns genannt in Mark: Tilsiter vollfett, pa. 106—110, do.,
sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 55—65, holländischer Gouda, 45 proz.
125—160, do., 40 proz. 90—95, holländischer Edamer, 40 proz. 90—95, do.,
30 proz. 80—85, do., 20 proz. 70—75, holländischer Broedamer, 40 proz.

90—95, echte Emmentaler 163—175, finnländische Emmentaler, großgelocht 140—145, do., mittelgelocht 130—135, bayerischer Emmentaler 150—155, Harzer, je nach Qualität 35—40, Käse, bessere Ware 36—40, do., geringere Ware 30—35, bayerischer Limburger, 20 Proz. 54—58, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 54—58, Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Eistett 72—82, Steinbischer, vollfett 115—120, Camembert, vollfett 350 Gramm, je Stück 1,10—1,15, do., 140 Gramm, je Stück 0,36—0,40, do. halbfett 120 Gramm, 0,27—0,30, französischer Roquefort 140—145, Gorgonzola 160—165, Paumefan 190—195, Glarner Kräuterkäse 93—98, italienischer „Bel Paese“ 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—90, do., 6 teilig 90—110.

Breslau, 8. Juli. Bericht der Firma Friz Baum & Co. R.-G. Für Weichkäse liegt infolge der großen Hitze der Markt sehr schwach, die Ware kommt meistens in laufendem überhitzten Zustand beim Händler an und führen die meisten Sendungen zu Reklamationen. Wie immer um diese Zeit scheint sich das Publikum dem Harikäse in großem Umfange zuzuwenden. — Quarg zu Fabricationszwecken, der bei ordnungsgemäßer trockener Herstellung in guter Verfassung beim Empfänger ankommt, wurde dieser Tage sehr stark gesucht, jedoch dürften zufolge der großen Hitze auch dafür die höchsten Preise erreicht sein, weil das Fertigfabrikat ja ebenfalls unter der Hitze leidet, und vielfach beim Detaillisten gar nicht mehr gehandelt wird.

Rempten, 7. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 36—39 M. Marktlage: ruhig. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 108—125 M. Tendenz: normale Nachfrage.

Kaufbeuren, 8. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Str. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 38—40 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Das Geschäft war in allen Sorten merkbar schwächer, als im vorangegangenen Berichtsabschnitt. Alle vorige Woche erhöhten Preise fielen wieder auf den alten Stand zurück. Der Handel verlief träge; sowohl Inland wie Export bedurften wenig. Vollfette Goudas wurden zu 45—52 Gulden verkauft. Nordholländische Edamer blieben wieder unter 40 Gulden. Der friesischer Markt war noch flauer, so daß 20 Proz. Käse wieder auf 25 Gulden und darunter, 30 Proz. Käse auf 30 Gulden nachgaben. Die Produktion ist noch so groß, daß der Handel nicht alles aufnehmen kann, auch nicht zu den gegenwärtig niedrigen Preisen. Vorläufig sieht es nicht nach einer Preisbesserung aus.

Bodegraven (Holland), 6. Juli. Bericht der Firma Naamloose Bennootschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Die Tendenz war im Laufe der Woche bedeutend flauer, so daß die Notierung heute um 3—4 Gulden zurückgegangen ist. — Die Nachfrage war schon sehr flau, wozu noch kam, daß der belgische Zoll von 24 Frcs. auf 72 Frcs. erhöht wurde, während auch die schlechte Valuta in Belgien und Frankreich viel Einfluß hatte. — Es notierte heute: erste Qualität 46—50 Gulden, schwere Raibe bis 53 Gulden, zweite Qualität 38—44 Gulden. Die Anfuhr bleibt groß, 471 Partien. Tendenz: flau. — Molkereiware: Die Nachfrage für Fabrikware wird kleiner und ist auch hier ein Rückgang zu verzeichnen. Goudakäse, 20 Proz. 23—24 Gulden, do., 30 Proz. 31 bis 32 Gulden, do., 40 Proz. 33—33,50 Gulden, Edamer, 20 Proz. 23 Gulden, do., 30 Proz. 31 Gulden, do., 40 Proz. 33—34 Gulden, Broitformkäse, 40 Proz. (wenig Vorrat) 36 Gulden. Wir machen darauf aufmerksam daß obenstehende Preise nur für prima gelagerte Ware sind. Frische Ware, welche sich kaum paraffinieren läßt, ist ungefähr 1—1½ Gulden billiger zu bekommen. Besonders bei dem heutigen Wetter können wir diese letzte Ware nicht empfehlen. Stimmung flau. — Nordholländische Ware: Auch hier keine Kauflust und demzufolge niedrigere Preise. Erste Qualität notiert 36—38 Gulden. Tendenz: flau.

Milch.

Berlin, 9. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 9. Juli bis 15. Juli festgesetzt in:

Berlin: 15,5 S je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16,0 S je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17,0 S je Liter frei Verladestation.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Aufgegr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	7.	8458	78—76	74—72	Lebendgew.	ruhig
Bremen	7.	1141	76—71	69—65	"	mittelmäßig
Breslau	7.	2553	72—70	69—68	"	"
Chemnitz	5.	2096	78—76	74—70	"	schlecht
Danzig	6.	1621	65—60	59—56	"	geräumt
Dortmund	5.	2441	76—72	71—68	"	schleppend
Dresden	8.	353	78—76	75—73	"	schlecht
Düsseldorf	6.	1699	82—76	75—70	"	ruhig
Elberfeld	6.	2638	77—73	68—65	"	langsam
Essen	6.	3288	79—72	70—65	"	schleppend
Frankfurt a. M.	8.	417	81—77	76—72	"	ruhig
Hamburg	9.	2990	78—72	72—65	"	langsam
Hannover	7.	1437	75—73	72—70	"	langsam
Köln	5.	5098	80—75	74—70	"	sehr flau
Leipzig	8.	1149	78—76	75—74	"	sehr langf.
Magdeburg	6.	2538	80—76	75—70	"	langsam
Mannheim	8.	32	80—78	77—75	"	ruhig
München	7.	2678	80—74	73—70	"	"
Nürnberg	6.	1980	82—76	76—70	"	flau
Stettin	6.	690	77—71	70—65	"	ziemlich glatt
Stuttgart	8.	427	75—73	72—70	"	langsam
Zwickau	5.	1057	81—76	75—68	"	schlecht

Hamburg, 9. Juli. Auftrieb: 2990 Schweine. Preise: Beste Fetteschweine 73—74, mittelschwere Ware 74—75, gute leichte Mittelware 75 bis 76, geringe Ware 65—72, Sauen 60—66. Tendenz: Handel langsam.

Leipzig, 8. Juli. Preise für 50 Kg. Lebendgewicht in Reichsmark: Bullen: 1. 53—56, 2. 47—52, 3. 38—46, 4. —; Kühe: 1. 50—54, 2. 42—49,

3. 32—41, 4. 24—31; Färsen: 1. 57—59, 2. 55—56; Kälber: 1. —, 2. 53—59, 4. 48—52, 5. 40—47; Schweine: 1. 77, 2. 78, 3. 77—78, 4. 5. 76—77, 6. 74—75, 7. 62—75.

Frankfurt, 8. Juli. Preise: Kälber: 2. 64—68, 3. 56—63, 4. 5. 40—46; Schweine: 1. 78—81, 2. 72—76, 3. 77—80, 4. 77—80, 5. Marktverlauf: bei ruhigem Handel geräumt.

Eier.

Berlin, 8. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inland große, vollfrische, gestempelte 11,5—12,5, frische über 55 Gramm frische unter 55 Gramm 8,5—9,5, ausfortierte Schmutz- und 6—7; Auslandseier: extra große 13,25—13,75, große 10,5—8—9,5, abweichende 6,5—7,5, kleine und Schmutzeier 6—7, behauptet.

Köln, 9. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Ware. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inländische 60 Gramm 10—11, über 55 Gramm 9—9,5; Auslandseier 60 Gramm 11—12, über 55 Gramm 10—10,5, unter 55 Gramm 8.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 9. Juli. Die amerikanischen und englischen Depeschen nicht so matt, wie man erwartet hatte, die Haltung ist überall ab. Der Verkauf von Sackwinter- und Manitobaweizen geht schleppend, manche Ladung in australischen Weizen wird von hier nach Deutschland dirigiert. Hier hat der gestern Abend erneut eingetretene Regen wieder vorsichtiger gemacht und manche Deckungsnachfrage, die eine leichte Erholung der Mehlpreise bewirken, gen änderte sich der Julipreis nur unerheblich. Nach Herbsttermin hand Nachfrage bei etwas höherer Notierung. Es war wieder Angebot auf prompte Abladung im Markte, für das sich aber Interesse zeigte. Der schon gestern hier bekannt gewesene gute Saatensandbericht scheint auch in der Provinz Beachtung gefunden haben. Hafer war etwas mehr angeboten, jedoch zu niedrigeren. Gerste bei Nachfrage in gutem Material still. Mais li. Mehl ruhig. — Frühmarktsnotierungen: Hafer, guter 233—245, 228—232, Gerste 230—240, Futterweizen 384—345, La Plata kleiner Mais 205—208, Galfor-Mais 180—185, Taubenerbsen, Roggenkleie 116—120, Weizenkleie 107—115. — Es wurde notiert, Juli 303—302, September 265,80, Oktober 266,50, märkischer 211—214, Juli 223—224, September 206,50—206, 51 bis 207, Roggen, pommerscher 211—214, Juli 229,50, August Sommergerste 205—212, Wintergerste 190—204, Hafer, märkische 218, Mais (loft Berlin) 174—178, Juli 169, Weizenmehl 37, Roggenmehl 30—31, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11,25, Viktoria bis 46, kleine Speiserbsen 30—34, Futtererbsen 22—27, Weizen bis 27, Ackerbohnen 22—24,50, Widen 32—33, Lupinen, blau 1650, Lupinen, gelb 19—21, Rapskuchen 14,80—14,70, Weizenkuchen 19,30, Trockenschmelz 10,40—10,10, Sojabohnen 20,60—20,90, floden 24,40—25.

Magdeburg, 9. Juli. Weizen gefragt, 16,50—16,75, Roggen 11,80—12, Hafer fest 11,60—11,70.

Hamburg, 9. Juli. Getreide: Der Markt war bei kleineren eher etwas schwächer. Preise unverändert.

Hamburg, 8. Juli. Cif-Notierungen für Importgetreide. Baruso 15,50 Gulden je 100 Kg., 79 Kg. La Plata faq Rosaflee 11,50 Gulden, Manitoba 1 16,90 Gulden, Manitoba 2 16,70 Gulden, Hafer 2 14,60 Gulden, Australweizen 17,50 Gulden, Mais, Galfor 8,60 Gulden, südrussischer und bekarabischer 8,60 Gulden, gelb, La Plata faq 7 Gulden, Gerste, Donau und südrussische, lofe gelast 10 Gulden, La Plata 3 Gulden, Hafer Kanada 1 9,90 Gulden, Kanada Western 2 11 Gulden, nordamerikanischer 2 12 Gulden, Weinsaa, La Plata schw. Abladung, alle beide 19,25 Gulden. Verkäufer, Weizenkleie, 1 Pfund 15 Sch.

Bremen, 9. Juli. Weizen: Manitoba 1 15, Manitoba 2 13,70 Kg., 13,70 M.; Roggen: deutscher 12,40, amerikanischer 11, donau-russische 8,65, La Plata 8,50, amerikanische Malz 8,55; Kanada-Western 2 10, Kanada-Western 3 9,55, amerikanische mhl 38 Fbs, 8,85, La Plata 8,70, Chile 10,10; Mais: La Plata 7, tendenz: stetig.

Handelsteil.

über den Handel in Butter und Käse im Rheinisch-Westfälischen Industriebezirk für den Monat Juni 1926.

Butter. Deutsche Butter. Schon zu Ende des letzten fand ein Umschwung statt, der sich in der vermehrten Nachfrage für Butter äußerte. Die deutschen Notierungen waren mit ihr ziemlich herunter gegangen und lagen beträchtlich unter denen ausländische Butter. Hauptplätze für den ausländischen Handel zeigten eine feste Tendenz, die wohl in erster Linie auf die beträchtlichen Mengen in die Kühlhäuser zurückzuführen waren. Aus fast allen Herstellergebieten wurden größere Mengen Butter angestellt und in den ersten beiden Wochen fragte man fast ausschließlich nach Butter und konnten alle Ankünfte ohne sonderliche Bemühungen gebracht werden. Die besten Preise waren für die ausgesuchten französischen Sachen zu erzielen. Man verstand sich auch dazu, gesalzene Butter hereinzunehmen, was man sonst nicht gerne tut. Gänge von Ostfriesland, West-Hannover und Westfalen sowie von Rhein lagen durchschnittlich auf der Basis der Berliner Notierung und da wurde auch die Kölner Notierung angelegt. Am preiswertesten war wohl mit die bayerische Butter, die gerne gehandelt wurde, wohl einen etwas säuerlichen Geschmack, eignet sich aber infolge ihrer hohen Beschaffenheit sehr gut zum Verarbeiten. Auch Landbutter sehr viel heringebracht und meist auf den Wochenmärkten der Provinz verkauft. Sehr viel traf man auch auf Landwirte, die an den Plätzen ihre Ware direkt in den Privathaushaltungen anbieten und Lädeninhabern das Geschäft erschweren. Mitte des Monats gab es mit einem Male eine Veränderung. Die verfügbaren Mengen an Butter reichten nicht aus, um die Nachfrage zu befriedigen. Auf die ausländischen Notierungen auf einer Basis, die eine Heraushebung der deutschen Notierungen als gerechtfertigt erscheinen ließ.

Man ging entsprechend nach oben und rückte damit ungefähr an die auswärtigen Notierungen, spez. an die holländische heran. Es wäre ja weiter nicht von Belang gewesen, wenn nicht die Ausländer gerade in diesem Monat ihre Notierungen heruntergeleitet hätten. Die Hauptnachfrage nach Kühhausbutter schien dort befriedigt zu sein und wurde sozusagen die ganze Produktion für den regelmäßigen Handel wieder frei.

Speziell Holland erreichte damit, daß es mit seinen Preisen der deutschen Ware starke Konkurrenz bereiten konnte, sodaß sich zu Ende des Monats Juni das Bild wieder vollständig verschoben hat. Erstklassige norddeutsche Butter ist wieder etwas teurer, als feinste holländische. Deutsche Mittelsorten liegen nur eine Kleinigkeit darunter, sind aber auch nicht garnicht aufzutreiben. Lediglich aus Westfalen gelingt es, kleine Partien hereinzuholen. Norddeutschland hat scheinbar nichts mehr für das Ausland übrig und schickt alles in die Seebäder. Ostpreußen notiert für seine Zentrifugenbutter Preise, die hier garnicht anzulegen sind. Lediglich die Allgäuer Butter läßt noch solchen Rechnung, um sie beziehen zu können. Sie kostet franko hier 1,60—1,62 M, westfälische und westhannoversche 1,65 M, norddeutsche würde 1,74—1,75 M kosten, während man feinste holländische schon mit 1,70—1,72 M hier haben kann.

Holländische Butter hatte zu Ende des Monats Mai nur noch knappe Bestände, die für den Export nach hier frei waren. Außerdem lagen die Notierungen in den ersten beiden Wochen des Monats Juni auch erheblich über denen für deutsche Ware, sodaß der Umsatz in holländischer Ware immer geringer wurde. Die Ausföhrten verbesserten sich erst, als durch die starke Nachfrage nach deutscher Butter die Notierungen in Berlin und Köln höher wurden. Zuerst merkte man nur ein Ansteigen an die holländischen Preise, jedoch glaubten die Holländer, die Situation noch verbessern zu können, wenn sie ihre Notierung etwas heruntersetzten und haben sie hiermit den richtigen Griff getan. Die Preise kamen dadurch etwas unter die für feinste norddeutsche zu liegen und änderten mit einem Schlage die Sachlage. Die Zurückhaltung der Holländer hörte auf, und es setzte eine lebhaftere Nachfrage nach holländischer Ware ein, da feinste deutsche Butter nicht in genügenden Mengen zu haben war. Die Vertreter holländischer Exporteure und die Importeure kamen zeitweilig vor geräumten Lägern. Wie es den Anschein hat, werden auch die ersten Wochen kaum eine Veränderung bringen und rechnet man bis Mitte des Monats Juli mit einem ganz guten Geschäft. Augenblicklich wird zu 1,70—1,73 M gehandelt.

Dänische Butter hat, trotzdem die Notierung ebenfalls herabgesetzt worden ist, noch nicht die Preisbasis erreicht, die für einen Bezug dieser Ware nach hier in Betracht kommt. Sie hat in der hiesigen Gegend einen zu starken Konkurrenten in der holländischen Butter, die so leicht nicht vertreiben kann. Dafür hat aber dänische Butter auch in anderen Bezirken besseren Absatz.

Die verschiedenen holländischen Sachen stehen mit ihren Preisen ebenfalls verhältnismäßig zu hoch und kommen für einen Bezug nach hier nicht in Frage.

Sibirische Butter. Während der ersten Wochen sind wohl verschiedene kleine Partien nach hier gekommen, die aber durchweg in die Kühhäuser gestellt wurden, da die geforderten Preise sich jetzt noch nicht abholen ließen. In der letzten Woche kamen die ersten Abfälle über die Kühhäuser von Grasware; man wartet aber erst die Probefendungen und die Preise ab und wird dann erst entscheiden können, ob der Bezug dieser Butter sich lohnt.

Sonstige ausländische Sorten. Es sind einige Importeure lugsburgischer Butter getätigt worden. Die Butter war sehr gut und auch preiswert, man bedauerte nur, daß nicht größere Partien davon zu erhalten waren. Gestaut hat man auch, daß auf weitere Nachschickungen meist keine Antwort, geschweige denn Lieferungen erfolgt sind. Italienische Butter ist noch nicht gehandelt worden und wird auch wahrscheinlich erst im Juli oder August in Frage kommen. Neuerdings sind Angebote in polnischer Butter auf; man hat sich zu Probebestellungen entschlossen und muß erst abwarten, wie diese ausfallen.

Käse. Schweizerkäse hatte in sämtlichen Sorten während des Monats hindurch gute Nachfrage; spez. echte Emmentaler Ware wurde gut gefragt, da aus der Schweiz Meldungen kamen, daß die Läger in Basel geräumt seien. Deshalb wollte jeder sorgen, daß er noch etwas davon bekam. Die Läger der hiesigen Großisten werden schnell geräumt werden, und dann gibt es bei dieser Sorte eine kleine Pause. Bayrischer und finnischer Schweizer werden dadurch nur gewinnen können, und die erste Sorte wird, wenn die Qualität weiterhin so bleibt, regen Nachfrage haben. Finnische Käse kauft man hauptsächlich wegen des niedrigeren Preises. Hoffentlich bleibt die Qualität weiterhin so gut, wie es bei den ersten Lieferungen der Fall war.

Holländerkäse hielt seine Preise während der ersten Wochen, machte dann aber erhebliche Abstriche und hat dadurch wieder gute Nachfrage. Die Importeure sind ziemlich groß und richten sich die kleinen Händler auf ein besseres Sommergeschäft, welches durch das einsetzende warme Wetter ausföhrlich erscheint. Ein weiterer Grund für die starke Abnahme zum Herbst wird auch in dem hohen Preisstand für Weichkäse zu suchen sein. Die Hersteller verstehen sich nur sehr langsam zum Preisabbau und würden zweifelsohne viel schneller vom Fleck kommen, wenn sie ihre Preise genau so energig abbauden würden, wie sie dieselben sprunghaft erhöht haben.

Bloß-Schachtel-Käse hatte weiterhin gute Nachfrage. Wenn auch die Gewichtsveränderung bei der echten Schweizer Schachtelware noch einige Unföhrheit in den Handel zu bringen schien. Sicherlich wird schnell ein Weg gefunden, um etwaige Mißhelligkeiten aus dem Handel zu räumen.

Tilsiter Käse würde mehr gekauft werden, wenn die Qualität nicht so viel zu wünschen übrig ließe. Es sind zu viel abfallende Qualitäten im Handel, die das Geschäft ungemein erschweren. Gefragt wird nach schnittfester, abgelagerter Ware.

Für die verschiedenen Sorten Camembert und Weichkäse in den Kühhäusern wird die Situation während der warmen Witterung etwas günstiger werden. Bis jetzt haben sie noch ganz guten Absatz gehabt.

Pn.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma Holstein & Rappert, Maschinenfabrik „Phönix“ G. m. b. H., Dortmund, betr. Milchflaß-Reinigungs-, Füll- und Verschluß-Anlagen beigelegt.

Stellen-Angebote.

Suchen für unseren zweiten Betrieb einen (652)

Betriebsleiter

gegen 1500 M Kautionsstellung, ev. Beteiligung zum sof. Antritt.

Molkerei Eslohe Sauerland.

Suche zum 15. Juli einen jung., kräftigen (596)

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten auch zur Hilfe im Kontor. Ang. mit Zeugnisabschriften und Geh.-Ang. an P. Kober, Betriebsleiter Kleinebersdorf bei Stadtröda i. Thür.

Wir suchen zum 20. Juli einen soliden, anständig., tüchtigen (591)

Gehilfen

für Betrieb und etwas Kontorarbeit. Es wollen sich junge, arbeitswillige Leute melden, die mit Kessel und Maschinen gut Bescheid wissen, sicher rechnen können und solches durch Empfehlung ihrer lekt. Herren Chefs nachweis. könn. Gehalt 55 M und freie Kassen, bei Zufriedenheit Zulage.

Dampfmolk. Zahna, e. G. m. b. H. Krs. Wittenberg. Schmidt, Inspektor.

Suche zum 15. Juli einen fleiß., ergatten (590)

Gehilfen

für Betrieb und Käserei. Anf.-Gehalt monatlich 50 M und alles frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erb.

Molkerei Alt-Meteln i. M. Post und Bahn Lübstorf.

Wir suchen zum 15. Juli oder später einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten (589)

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Reflektiert wird auf ein. tücht., jungen Mann, der Interesse am Fach hat. Gelegenheit sich in schriftlichen Arbeiten weiter auszubilden ist gebot. Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderung erbeten.

Gleichzeitig suchen wir für einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

welcher 1½ Jahre bei uns in Stellung ist, und sich zu verändern wünscht, zum 15. Juli Stellung.

Molk.-Genoss. Grebenstein bei Cassel.

Sol., kräft. Gehilfe

welch. an flottes Arbeiten gewöhnt ist, zum baldigen Antritt bei 50 M Gehalt gesucht. (587)

Waller, Molkereibesitzer Fernerswalde

Stredde Falkenberg-Wittenberg.

Zum baldigen Antritt ein tücht., zuverlässiger (581)

Gehilfe

gesucht. Selbiger muß in der Tils. und Weichkäseerei gut bewandert sein und selbständig arbeit. können. Dasselbst kann ein kräftiger jung. Mann mit guter Schulbildung als Lehrling eintreten. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.

Molk.-Genoss. Alt-Banzin bei Köslin, Pommern.

Suche zu sofort ig., tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Dampfmolkerei Weiden bei Dessau in Anhalt.

Für Dauerstellung suche zum baldigen Antritt einen tücht., umsicht.

Gehilfen

hauptsächlich für Maschin. Gehalt 60 M und freie Kassen. Angeb. m. Altersangabe und Zeugn.-Abschriften an

Molk.-Genoss. Schlieben Bezirk Halle.

Molkereigehilfen

für in Tilsiter, Camembert, stellt sofort ein und erbittet Gehaltsanprüche und Zeugnisabschriften Molkerei Salpp (432) Reidenburg, Ostpr.

Suche zum 15. Juli einen jungen

Gehilfen

und Lehrling (423) Szalinski, Langheim, Ostpreußen

Suche einen ehrlichen, sauberen

jungen Mann

der vormittags einen Milchverkaufswagen fährt. Zeugnisabschr. und Geh.-Ansprüche erb. (519) Weid, Heilsberg, Ostpreußen.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen fleißigen, tüchtigen (515)

jungen Gehilfen

für Kessel und Maschinen u. sonst. Molk.-Arbeiten. Angeb. erb. an

Molkerei Wolbeck

Bez. Münster in Westfalen.

Wir suchen zum möglichst baldigen Antritt einen im Maschinenwesen erfahrenen, äußerst zuverlässigen u. gewissenh., verheirateten

Seizer und

Maschinenführer

der nicht nur eine sehr umfangreiche Kessel- und Maschinenanlage mit Kühlmaschinen und Dynamo bedienen, sondern auch instand halten kann, außerdem aber auch befähigt sein muß, alle im Betriebe vorkommenden Reparaturen zu erledigen. Ausführliche schriftliche Bewerbung mit Gehaltsforderung und Referenzenaufgabe ist umgeh. einzureichen an (492)

Molkereigenossenschaft Gollnow e. G. m. b. H.

Zum 15. Juli suchen wir einen jung., tücht. und fleißigen (532)

Gehilfen

bei dauernder Stellung für alle vorkommende Arbeiten als alleiniger. Angeb. mit Geh.-Forderung. an Molk.-Gen. Carzig, Neumark.

Milch-Verkäufer.

Sol., ehrl. Verkäufer gesucht für Verkaufswagen. Nur gute, Pferdepfleger, d. auch imstande, trotz stark. Konkurrenz, neue Kunden zu gew., wollen Bewerbungen einreichen. Antritt sofort oder später bei 40 M netto. Molk. Fürstenberg a. D., Telefon 164. (389)

Wir suchen zum 15. resp. 20. Juli einen tüchtigen zuverlässigen, ehrl.

Gehilfen

kath., für Dauerstellung. Anfangsgehalt 60 Mark, alles frei, außer feiner Wäsche. Derselbe muß alle Arbeiten m. verrichten, wenn möglich nicht unter 23 Jahren. Für unsern jetzigen

Gehilfen

der 2½ Jahre hier war, suchen wir gute Stelle, wenn möglich mit Käserei. Derselbe wünscht sich zu verandern. Antritt 20. Juli resp. 1. August. Auch kann mit einem Gehilfen, der sich zu verand. wünscht, getauscht werden. (227)

Molkerei Batum in Oldenburg.

Wir suchen zum 15. Juli 2 junge, tüchtige (287)

Gehilfen

für Betrieb, Kontor und Käserei. Anfangsgehalt 50 M. Molkerei-Genossenschaft Eichenwalde Post Maffow, Pommern.

Suche zum 1. August einen tüchtigen jungen (415)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehaltsanprüche und Zeugnisabschriften sind zu richten an

Karl Schad, Verwalter, Molkereigenossenschaft Brenz bei Neustadt i. Mecklb.

Wir suchen zum 15. bis 20. Juli einen tücht., kräftigen, jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Milchverstand und Käseerei. Anf.-Gehalt 50 M. p. Monat und freie Station sowie Kassen. (617)
Dampfmolk. Ingelfingen, Württhb.
Verwalter Friedrich.

Suche zum 25. 7. einen tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, Schlagmaschinenverstand u. Harzfäseerei, ferner muß er eine Milchtour übernehmen. (615)

Wilhelm Behme

Dampfmolkerei Sierke

Post Bechelde, Braunschweig.

Suche zum baldigen Antritt ig., strebsamen (573)

Gehilfen

welcher auch eine Milchtour mit fährt. Gefl. Angebote mit Geh.-Forderung an

Dampfmolkerei Grohwig
bei Torgau, Prov. Sachsen.

Suche zum sofortig. Antritt ein. jüngeren (561)

Gehilfen

Dampfmolk. Gr. Allendorf
bei Allenburg, Ostpreußen.

Suche zu sofort jungen, fleißigen

Käseereigehilfen

für Goudakäseerei. Kenntnisse nicht erforderlich. Anf.-Gehalt 40 Mk. bei freien Kassen. Gute Behandlg. und Kost zugesichert. Angeb. erb.

Käseereipächter Albrecht

Gut Risseln

Post und Bahn Goritten, Ars.
Stallupönen, Ostpreußen.

Zum sofortigen Antritt wird ig., tüchtiger (559)

Gehilfe

für Butterei und Quargfabrikation gesucht. Angeb. erb. mit Angabe der Gehaltsansprüche

Molk.-Genossenschaft Nieja

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tücht., durchaus zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Solche, die im Bes. ein. Führerscheins für Lastwag. sind, werden bevorzugt. Bewerbung. m. Zeugnisabschriften an (639)

Molkerei Beckum i. Westfl.

Junger, ordentlicher (628)

Gehilfe

zum 15. 7. als alleiniger gesucht. Anfangsgehalt 50 M. Meldungen mit Zeugnisabschriften an
Dampfmolk. Klostergut Siedenbollentin b. Treptow a. Toll.

Suche für sofort einen tüchtigen

Gehilfen

welcher in allen Zweigen d. Fach. vertraut ist, haupts. Milchverstand, und mich in meiner Abwesenheit voll und ganz vertreten kann. Zeugnisse und Gehaltsansprüche sind zu richten an (624)

Molk. Hochwalde, Post Starpel
Ars. Jüllschau.

Stellentausch!

Wünsche mit Kollegen in festerer Posit. zu tauschen. Molkerei muß Bahnstat. haben und muß in der Nähe einer kleiner. Stadt liegen. Mitteldeutschl. bevorz. Fleißig. Betrieb 1925 über eine Million Liter. Post u. Bahnstat. Angeb. u. S. B. 634 an diese Zeitung.

Gehilfe

tüchtig und zuverlässig, für großstädtische Milchzentrale gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unter 271 an diese Zeitung.

Tüchtiger, kräftiger (558)

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten z. 15. Juli gesucht.

Molkerei „Süd“, Scharfe u. Co.
Halle a. S., Rudolf Haynstr. 35.

Wegen Erkrankung meines Gehilfen suche ich für sofort ein. jüngeren, fleißigen, soliden (649)

Gehilfen

Gehalt monatlich 60 M., alles frei. Stellung angenehm u. dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbittet

Georg Janus, Molk. Gebelee
bei Erfurt.

Wir suchen zum 1. August einen tücht., zuverlässig. u. soliden (647)

Gehilfen

nicht über 20 Jahre alt. Angeb. mit Zeugnisabschriften an

Molk.-Genoss. Groß-Bauditz
Schlesien.

Suche zum 20. Juli oder 1. Aug. einen tüchtigen, ledigen (556)

Molk.-Gehilfen

(Gehilfen)

der den Betrieb selbstständig leiten kann. 600—700 Liter pro Tag. Spezialität Butter, Käse u. Sahne. Zeugnisse mit Gehaltsansprüch. erbitten an

Heinrich Steeg, Hagen b. Dedt
Post Süchteln, Rheinland.

Wir suchen zum 1. August eine Joubere (528)

Meierin

hauptsächlich für die Verpackung, d. Butter und etwas Hilfe im Haushalt. Gehalt 40 M. monatlich, fr. Station und Kassen.

Molkerei Zaberberg i. D.

Krankheitshalber suchen wir zum baldigen Antritt junge, tüchtige

Meierin.

Bewerbung. mit Geh.-Forderung erbitten. (427)

Molkereigenossenschaft Vortfeld
bei Braunschweig.

Privatgroßstadtmolkerei f. zum 1. August für Vertr.-Posten einen energischen, tüchtigen (575)

Obermeier

oder an selbständ. Arbeiten gew., 1. Molkereigehilfen nicht unter 26 Jahren, der stets das Interesse des Chefs vertritt. Bewerber müssen vollkommen Kenntnisse in der Butter-, Schlagmasch. und Quargfabrikation, Milchbehandlung, Annahme und Ausgabe nachweis., Organist. Talent besitzen und vorwieg. in städtisch. Privatbetrieben gearbeitet haben. Anf.-Gehalt 75 M. bei fr. Station und Kassen.

Mülheimer Molkerei, C. Schuler
Köln-Mülheim, Formesstr. 33.

Wir suchen zum 15. d. Mts. ein. gewandten (637)

Buttermeier.

Gehaltsforderung bei freier Stat. erbitten.

Stettiner Molk.-Gesellschaft
Stettin, Turnersstraße 68—70a.

Suche zum 15. Juli oder später saubere, fleißige (638)

Meierin

für Butterei und andere Molkereiarbeiten. Angeb. mit Gehaltsforderung erbittet

Ernst Weise, Molk.-Gen. Schönan
a. d. Eigen, Amtsh. Löbau i. Sa.

Stellung angenommen. Für die viel. Angebote mein. besten Dank. Theunert, Molk.-Gehilfe, Bernstadt in Sachsen. (654)

Stelle befeh. Den vielen Bewerbern besten Dank. (651)

Dampfmolkerei Dünsche.

Stellen-Gesuche.

Für einen erfahrenen (632)

Fachmann

der Molk.-Schule absolv., und an selbständ. Arbeiten gewöhnt, suche ich Vertr.-Stellg. als Ober- oder Gutsmeier. Gute Zeugnisse und Empfehlungen steh. ihm zur Seite. Angeb. mit Gehaltsang. erb. A. Nagel, Molk.-Berw., Neubutow in Mecklenburg.

Fachmann, Verwalter in ländl. Molk., f. z. 1. Okt. andern. Stellg. als Betriebsleiter, Kontroll., Lag.-Verwalt. od. sonst. Vertr.-Posten. Suchend. ist mit sämtl. Facharbeit. sow. Butt., Käse, Maschin., Kontor u. Versand, sow. Schweinemäst. bestens vertraut. Kl. Reparaturen führt er selbst aus. Den jegig. Betrieb hat er nachweisb. auf d. Höhe gebracht. Er pacht. auch Molk. od. Lebensmittelgesch. Kaut. kann gestellt werd. Da Suchend. verheir., ist Wohn. Beding. Pomm. u. Medl. bevorz. Mäcker verbet. Ang. find unt. Strebsam 660 an ds. Ztg. erb.

Tücht. Molkereifachmann

23 Jahre alt, an flottes und selbst. Arbeiten gewöhnt, best. vertr. mit Butterei, Käseerei, Kessel, Maschin. usw., auch im Kontor mit beihilf., sucht zum beliebigen Antritt Stell. Angebote erb.

Molkereigehilfe Emil Zerwer

Molkerei Drawehn
Ars. Bublitz, Pommern.

Für einen äußerst tüchtigen, ehrlichen und umsichtigen

Fachmann

24 Jahre alt, suche ich Stellg. als 1. Gehilfe, Expedient oder sonstig. Vertrauenspost. Derselbe ist vertraut mit sämtlichen Facharbeiten und sicherer Rechner mit flotter Handschrift. Mein Betrieb wurde von ihm zur größten Zufriedenheit geleitet und kann ihn desh. mein. Herren Kolleg. bestens empfehlen. Westfalen oder Rheinland bevorz. Werte Angebote mit Gehaltsangaben an (600)

Ludwig Schädig, Molkereibesitzer
z. St. Dampfmolk. Ottenfelde
bei Delbe in Westfalen.

Fernruf: Delbe 39.

Tücht. Fachmann

33 J. alt, sucht zu sofort Stellg. als Verwalter, Betriebsleiter, Oberm. oder sonst. Vertr.-Posten in größer. Betriebe oder Käseerei. Geg. gleich. Führerschein 3b. Empfehl. stehen zur Seite. Werte Angeb. unter 518 an diese Zeitung.

Tücht., von Kind auf gelernter Fachmann, mit all. einschläg. Facharbeiten aufs beste vertraut, wie Butt., Käse, Milch- und Sahneverstand, Schweinemäst u. -Zucht, Laboratorium und an selbst. Arbeit. gewöhnt, sucht auf Grund sein. Erfahrungen, gute Zeugn. u. Empfehlungen, zu sofort oder spät. Dauerstellung als Obermeier, 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten. Kautions kann gestellt werden. Frdl. Angeb. unter 551 an diese Zeitung.

Tüchtiger

Molkereifachmann

10 J. im Fach, davon 3 Jahre im Auslande, f. Lebens- od. Dauerstell. Gut vertraut in Butterberei., die er nur unter Reichskontrolle herstellte, Zentrif., Pasteurisi., Sterilis. d. Frischmilch, Foggur- u. Buttermilchpappbereit., sow. bekannt m. d. Herstell. von kondens. Milch u. Pudermilch. Ang. u. M. S. 622 an diese Zeitung.

Ein tücht. Molk.- u. Käse-Fachmann, 23 J. alt, f. z. 1. Aug. oder noch einige Tage früher, Stellung. Ders. ist 4 1/2 Jahre im Fach u. versteht einen gut. Weichkäse herzustellen. Auch war er in Butterei und bei Kess. u. Dampfmasch. tätig und hat auch hierin gute Erfolge zu verzeichnen. Grund des Austritts aus letzter Stelle: Längere Krankheit. Ders. ist gebor. Allgäuer und daher in der Käseerei nur auf das Beste vertraut. Prov. Hannover wird bevorzugt. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Näh. durch Michael Homann, Molk. u. Weichkäse, Rethem a. Allg., Pr. Hannover. (626)

Tüchtiger Gehilfe

f. z. belieb. Antritt Stellg. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erb. (625)

Karger

Fellhammergrenze 19
Ars. Waldenburg, Schleß.

Tücht. Molk.-Fachm.

f. z. bald. Antritt Stell. als Verwalter oder Obermeier oder Vertrauensstellg. Selbiger ist praktisch sowie in der einfachen u. ameritan. Buchführ. best. vertr. Pa. Zeugn. sowie Referenz. stehen zur Verfügung. Thür. bevorz. Gefl. Angeb. unter 661 an diese Zeitung erbitten.

Jg., fleißig. Gehilfe, an sauberes flottes Arbeiten gewöhnt, sucht bis 1. 7. 26 Stellg. Selbiger war in Großstadtmolkerei tätig und in a. Zweigen eines solchen Betriebes vertr. Bevorz., wo Gelegenheit geboten wird, sich im Autofach weiter auszubilden. Rheinld., Westfalen bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angeb. unter 621 an ds. Ztg.

Molkereigehilfe

23 Jahre, f. z. 1. August Stellung als 1. Gehilfe oder sonst. Vertr. Post. Such. ist mit allen Facharbeit. auch in Weichkäse. aufs beste vertr. Gute Zeugn. vorhanden.

Zu gleicher Zeit suche ich für meinen Kollegen, welcher noch 1/2 Jahr zu lernen hat, anderweitig. Stellg., wo er sich in der Käseerei ausbilden könnte. Ders. ist 19 J. groß u. kräftig, keine Arbeit scheuend. Frdl. Angeb. unter 658 an diese Zeitung.

Milchverkäufer

im 19. Lebensjahre, intellig. u. gewissenhaft, sucht als solcher zum baldigen Antritt ganz gleich wo, Stellung. Allerbeste Zeugn. u. Empfehlungen. Angeb. erb. (66)

Alfred Breuß

Pobethen, Ars. Königsberg
Ostpreußen.

Junger Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 1. 8. od. früher Stellung. Selbiger ist Butt., Käse, Kess., Masch. u. Milchverstand tätig gewes. Werte An mit Gehaltsforderung. erb. (6)

Nürnberg

Molkerei Hauswalde
bei Dresden.

Jg., fleißig. Gehilfe

ehrl. und gewissenhaft, vertr. mit der Herstellung verschiedener Sorten Käse und hochfeiner Butter sowie Führung der Maschin. zu zum 1. 8. Stellung. Angeb. zu richten unter 655 an diese Z.

Gehilfe

21 Jahre, aus besserer Familie, auf gute Zeugn. gestützt, zum Antritt Stellung. Bin mit Kess. Maschin., Butterei, sow. Herst. verschied. Käseforten best. vertr. Angebote erbittet

W. Dietrich

Dampfmolkerei Güterglück.

Tilsiter Käser

sucht zum 15. Juli oder früher Stellung, wo später Verheiratung gestatt. ist. Suchend. ist mit sämtl. Käse- u. Molk.-Arbeiten vertr. Er übn. volle Garantie für d. Stellg. eines guten Tilsiter voll u. Limburger. Gefl. Angeb. er

Max Böhle, Gr. Tromp
Ars. Liebmannsdorf
Ars. Braunsberg, Ostpr.

Junger, solider

Molkereigehilfe

der sich gerne verändern möchte, sucht im Fach zu vervollkommen. sucht Stellung zum 15. Juli. Er ist sehr fleißig und liebt die Arbeit. Er steht mit Pferden umzugehen und übernimmt auch eine Milchtour. fahren. Frdl. Angeb. mit Gehaltsangabe unter 665 an diese Zeitung.

Allgäuer Käsemeister

30 J. alt, ledig, sucht Lebensstellung. Derselbe ist firm in allen Käseforten, hauptsächlich Cambo. Für marktfähige Ware kann garantiert werden. Angeb. mit Gehaltsangabe unter Elbe 604 an diese Zeitung.

Tücht., solider, äußerst fleißig.
Fachmann, 28 J. alt, mit langjähr. Erfahrung auf allen Gebieten d. Milch-wirtschaft, auch im Ausland tätig gewesen, welches durch beste Zeugn. nachgewiesen werden kann. Molk.-Schule mit Erfolg absolviert, sucht zum 1. 8. oder früh. als Obermeister Expedient, Maschinist od. sonstigen Vertrauensposten, auch als Hilfs-kraft in groß. Laboratorium, Stel-lung. Jrdl. Angeb. erb. (602)

Fr. Zimmermann
 Milchzentrale
 Dortmund.

Fachmann

36 Jahre alt, mit 12 Jahren prakt. und 5 Jahren kaufm. Tätigkeit, seit den letzten drei Jahren als Buchhalter im Bankfach tätig, befähigt zur Leitung v. Molkerei-Genossen-schaften mit kaufmänn. Nebenberufen (Genoss.-Banken, Sparkass.) sucht leitende Stellung. Gefl. Angebote unter 620 an diese Ztg.

Tüchtiger, lediger Fachmann
 Ende 20, sucht Stellg. gleich welch. Art. Selbiger ist in all. Zweigen praktisch sowie theoretisch bestens bewandert. Jrdl. Angeb. an Neu-meister, Behesten i. Thür., Breite-straße 98. (599)

Molk.-Verwalter,

33 Jahre, 1 Kind, äußerst einfach und solide, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Reiche Erfahr. i. technischen Betrieb, Ausbeute, Qualität und Bewertung, kaufm. durchgebildet, Buchführung, Rechnungsweisen u. Bilanz. Beste Zeug-nisse und Referenzen. Angekün-d. Stellung, wegen persönl. Angele-genheiten Stellungswechsel. Vorst. befürwortet diesen Weg. Raution 2-3000.— Mk. kann gestellt werd. Gefl. Offerten unter Nr. 478 an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 24 J. alt, evgl., sucht pass. Wirkungskreis. Molk.-sowie kaufm. Handelsschule absol-viert in all. Zweigen des Faches, Butterei, Käse, Joghurtbereitung, Flaschenmilchbehandlung usw. Beson-dere Kenntn. sind aufzuweisen im Unterfuch-Wesen, kaufm. (bilanz-fähig) und technischer Buchführung, Masch.-Schreib., Stenographie usw. Werte Angeb. mit Gehaltsangabe erb. **E. Wajcher**, Köln-Mülheim, Formesstraße 33. (493)

Fachmann

kaufmännisch u. techn. gebildet, 27 Jahre, Molkereischule besucht, im Besitz d. Befähigungsnachweis. zur Leitung eines Molkereibetriebes vertraut mit den neuest. Maschinen sow. Herstellung einwandfr. Trink-milch, Schlagjohne, ff. Tafelbutter, div. Sorten Hart- und Weichkäse, Schweinemast u. Zucht, Buchführ., welcher auch Reparatur. selbst aus-führt, sucht, gestützt auf gute Zeug-nisse und Referenzen per bald oder später Vertrauensstellung. Werte Angeb. unter Nr. 482 an diese Ztg.

Für meinen

1. Gehilfen

den ich als ein. tücht., pünktlichen, an sauberes Arbeiten gewöhnten Fachm. empfehl. kann, suche ich zu sofort oder später Stellg. als Ver-walter, Gutsmeister, Expedient, Lagerist od. sonst. Vertr.-Post. Selb. ist 28 Jahre alt, ledig, mit allen Facharbeiten bestens vertraut und hat Gutsmolkereien bereits selbstständig verwaltet. Beste Zeugn. u. Empfehlungen stehen zur Seite.

Leon Knopf, Molkereibesitzer
 Marienwerder.

Jg. Molk.-Gehilfe

18 Jahre alt, sucht Stellung. An-gebote unter M. 3. 605 an diese Zeitung erbeten.

Bei 3000.— Mark Barfaution

suche ich für tücht., gewissenhaft., empfehlensw. ledigen Fachmann, prak-tisch und theoretisch durchgebildet, 24 Jahre alt, große, flotte Erscheinung, Molkereischule besucht, und im Besitze des Betriebsleiterzeugnisses, 3. Jt. als Betriebsleiter tätig, 3. 1. August evtl. später Stellung als Verwalter oder sonstigen leitenden Wirkungskreis. Gefl. Angebote erbittet (439)

A. Wied, Hohenboda 48, Ober-Lausitz.

Tücht., ehrl. Gehilfe

18 Jahre alt, sucht Stellung zu sofort oder 1. August. Selbiger ist mit Kessel, Maschinen, elektrischer Lichtanlage, Tilfiterkäseerei und Schweinemast vertraut. Gefl. Angebote zu richten an (601)

Rudolf Nachtigal, Elbing, Ostpr., Fischervorberg 39.

Aelteres Mädchen

bisher in Molkerei und Haushalt tätig, sucht anderweitig Stellung. event. auch als Verkäuferin. Werte Angebote unter Nr. 565 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Äußerst ehrlicher, tüchtiger (568)

Fachmann

32 Jahre alt, verh., kinderlos, seit 1912 im Fach, sucht Stellung als Verwalter, Gutsmeister od. sonstig. Vertr.-Posten. Erstkl. Zeugn. steh. zur Verfügung. Suchender hat letzte Stelle (Vollbetr. mit Schw.-Mast u. Zucht) zur vollsten Zufrie-denheit geleitet: Herren, denen an einer zuverläss. Kraft gelegen ist, wollen Angeb. richten an

Willy Kemke, Seemen
 bei Gilgenburg, Ostpr.

Molkereigehilfe, Beamtensohn, 24 Jahre alt, d. Molkereischule be-sucht hat, sucht zum 15. Juli oder später Stellung als 1. Gehilfe, Ob.-Meier, Masch.-Führer oder f. But-tereier. Bin mit Abrechnung, Unter-suchung, Butterei, Camembert, Limburger und Romadurkäseerei u. mit allen Maschinen, Dampf- und Gismaschinen, Kohlenfäure u. Am-moniak, aufs beste vertraut u. gehe dem Personal mit gutem Beispiel voran. Ausführl. Angebote an

W. Böker
 Dampfmoht, Heidenau-Süd
 bei Dresden.

Tüchtiger (606)

1. Käsemeister

Obermeister, 24 Jahre, firm in Th. Stangenkäse sowie Harzer, im Schweißverfahren, Lübb. Automat aufs beste vertraut, sucht zu sofort geeignete Stellung. Selbiger ist 9 Jahre im Fach und hat schon Ver-triebs selbstständig geführt. G. Re-ferenzen stehen zur Verfügung. Ein-angebote mit Geh.-Forderung erb.

H. Henig, Käsemeister
 Tättelstedt, Krs. Erfurt i. Th.
 Käseerei.

Suche für meine Tochter, kathol., 15½ Jahre alt, (595)

pass. Stellung

in Molkerei oder ähnl. Betrieb, wo erworben. Kenntnisse verwertet und erweitert werden können. Selbige ist vertraut mit allen vorkommend. Büroarb., flotten, fehlerfr. Steno-graphieren u. Maschin.-Schreiben, sicher und flott im Rechnen, mit guter Handschrift. Kenntnisse in einfacher und doppelter Buchführg. Beste Zeugn. zur Verfügung. Re-flektiert wird nur auf solche Anstel-lung, wo Kost und Logis im kath. Hause gewährt werden kann. Es wird mehr Wert auf gute Behandl. u. Verpflegung als auf hohe Ver-gütung gelegt. Zufchrift. erb.

Milchhandlg. Wwe. J. Haake
 Habinghorst b. Ranzel, Landkreis
 Dortmund, Borghagenstr. 21.

Junger Gehilfe

23 J. alt, sucht Stellung in Mol-kelei. Suchender ist im Fach bestens vertraut und im Besitz best. Zeug-nisse und ist kein Stundenarbeiter. Oldenburg u. Umgeb. v. Bremen bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angebote sind zu richten an **Willy Uhde**, Gießen, Bez. Bremen. (603)

Junger Mann

sucht zu sofort oder später Stellung als Kontorist und Buchhalter im Molk.-Betrieb. Gute Zeugn. vor-handen. Jrdl. Angeb. an (570)

Leopold Anjorg

Demmin in Pommern
 Bahnhofstraße 5.

Tücht., strebsamer (568)

Gehilfe

sucht zum 15. 7. Stellung. Vertr. mit Kessel, Maschin. u. Kühl-lanl. sowie Hart- und Weichkäseerei. An-gebote sind zu richten an

Molk.-Gehilfe G. Anorr
 Gramschütz
 Kreis Glogau.

Gehilfe,

21 Jahre alt, vertraut mit Kessel, Maschin., Kühlanlage, Butterei u. Käseerei, sucht zum 15. Juli Stellg. Werte Angebote erbittet

Günther Jint, 458
 Molkerei-Genossenschaft Canth,
 Krs. Neumarkt i. Schl.

Junger Gehilfe

25 Jahre alt, sucht zum 1. August gute Danestellung. Nehme auch gern Stellung in Weichkäseerei an. Gefl. Angebote erbeten an (501)

Karl Eschlot

Molk. Mellendorf, Bez. Hannover.

Suche für mein. Sohn Stelle als

Molk.-Lehrling

Er hat Ostern die Schule verlassen, ist aber kräftig entwickelt. Gefl. Angebote erbeten an

Karl Hammer Schmidt
 Selbra, Mansfelder Seekreis.

Molk.-Gehilfe, 21 J. alt, i. zum 15. Juli Stellung, am liebsten als alleiniger, doch nicht ledig, Prima Zeugn. Um Angeb. bittet **Walter Herbst**, Molk.-Gen. Dahlenburg in Hannover. (541)

Molk.-Fachm. u. Weichkäse i. zu sofort evtl. etwas später Stellung. Selb. ist 26 J. alt, mit allen ins Fach schlag. Arbeiten best. vertraut, firm in der Herstellg. von Limbur-ger, Stangen, Romadur, Küm-mel, Tilfiter und Briefkäse. Gute Zeug-nisse vorhanden. Holstein bevorz. Angeb. erb. **J. Schulz**, Putbus a. Rügen, Bergerlandstr. 7. (497)

Tüchtiger, kaufm. und techn. aus-gebildeter **Fachmannssohn**, 26 J., der versch. Molkereien mit bestem Erfolg selbst. einge- und geleitet, vertr. mit Butterei, Käseerei, Milch- und Sahneverfärb., Flaschenmilch, Joghurt, Laborator. u. Schweine-mast, der Reparaturen selbst aus-führt, sucht, gest. auf prima Zeugn. und Empfehlungen, zu sofortigem Antritt Dauerstellg. als Betriebs-leiter, Gutsmeister, Obermeister, erster Gehilfe oder sonstigen Vertrauens-posten. Kant. t. gest. werd. Selb. m. weg. i. nat. Gef. Stell. aufgeb. Ang. u. Front Heil 456 a. d. J. erb.

lediger Rutscher

sucht zum beliebigen Antritt Stelle bei bescheidenen Ansprüchen. Werte Angebote unter 557 an diese Zei-tung erbeten.

Junger Molkereigehilfe
 22 Jahre alt, i. zu sofort oder 15. Juli Stellung. Selbiger ist in der Tilf. Käseerei, Butterei u. Schweine-mast erfahren. Werte Angeb. an **Erich Berg**, Seidenburg
 Krs. Niederung, Ostpreußen.

Jung. strebs. Gehilfe
 in ländlichen und städt. Betrieben bestens bewandert. Auch gute Er-fahrung in Käseerei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. August passende Stellung. Werte Ang. erb.

Bernh. Walfer,
 Städtische Molkerei Mägen,
 Zollamtsstraße 2. (407)

Junger Gehilfe,

21½ Jahre alt, mit allen Facharb. gut vertraut, sucht zu sofort oder später Stellung als Gehilfe oder Milchverkäufer. Derselbe ist ehrlich und fleißig und sucht keine Arbeit. Gegend gleich. Gute Zeugnisse vor-handen. Werte Angebote erbittet

Albert Hahn, Berkenwerder,
 Krs. Landsberg a. W. 462

Junger Gehilfe, Ostpr., 21 J., i., gestützt auf gute Zeugn., zum 15. Juli Stellung. Selbiger ist vertr. mit Kessel u. Maschin. Mhlb. Kühl-anlagen, Butterei, Tilf. Vollfett-, Halbfett-, Mager- und □-Käseerei. Stellung mögl. mit Kontorausbild. Werte Angeb. bitte zu richten an **Erich Daus**, Molk.-Gen. Törpin
 Pommern. (496)

Jung. Gehilfe, 20 J. alt, mit all. Facharbeiten vertr., sucht zum 15. Juli Stellung. Gute Zeugn. vorh. Angebote erbittet **H. Schwarz**, Kol-berg (Pommern), Rottelbeckstr. 38.

Zuverlässiger, arbeitsfreudiger

Gehilfe,
 im 6. Berufsjahre, sucht zu bald Stellung, wo Gelegenheit, mich in Käseerei weiter auszubilden; auch Kontor angenehm, da gute Hand-schrift. Besitze gute Zeugnisse und scheue keine Arbeit. Angebote erb. **Hauff**, Zinnowitz (Ostsee),
 Wilhelmstraße 22. 406

Wir suchen für unsern

Gehilfen

welcher 2 Jahre im hiesig. Betrieb tätig, zum 1. August anderweitig Stellung. Annahme, Butterei und Kontor bevorzugt. (416)

Molkerei-Genossenschaft Brenz

b. Neustadt in Mecklenburg.
Schad, Verwalter. 1

Ehrlicher und fleißiger

Molkereigehilfe

20 Jahre alt, sucht Stellung zum 20. d. Mts. oder später, wo ihm Gelegenheit gegeben ist, sich im Büro weiter auszubilden. Gefl. Angebote erbeten an (408)

Willy Müller, Molk. Grebenstein,
 Bez. Cassel.

Tüchtiger, strebsamer

Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht ab 15. 7. Stelle, vertraut mit sämtlichen Molkerei-arbeiten und auch mit Pferden umzugehen versteht. (295)

R. Radung,

Molkerei Radow, Post Groß-Roge,
 Mecklenburg.

Wir suchen für unseren (435)

Obermeister

welcher 1½ Jahre in hiesiger Mol-kelei als Obermeister tätig war, und den wir bestens empfehlen können, zum beliebigen Antritt dauernde Stellung. Angebote an uns oder direkt an

Obermeister Kurt Hübel

Molkerei Diehdorf, Krs. Neumarkt.
Molkerei-Genossenschaft Längenau
 Krs. Götlich.

Filialleiterin,

1. Kraft, m. langj. Zeugn., sucht Stellung i. Käse- u. Butterpezial-geschäft 3. 15. 8. oder später. Such. übernimmt auch Geschäft auf eigen. Rechn. Offerten zu richten unt. Nr. 384 an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2133. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Geldb. n. d. l. einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Befestigung befestigt ist.
Schluß f. Stellenanz. 3 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 80

Hildesheim, den 13. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Erfahrungen mit der Bezahlung der Milch nach Qualität.

Von Nis Petersen, Berlin, z. St. Dänemark.

Man kann im allgemeinen nicht behaupten, daß die Fortschrittlichkeit im Molkereiwesen ein überschnelles Tempo angenommen hat. Noch sind wir nicht einmal in Deutschland so weit, daß sämtliche Molkereien die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt vornehmen und müssen schon erkennen, daß dieser an und für sich lobenswerte Fortschritt gegenüber der Bezahlung rein nach Milchmenge noch nicht genügt, um einerseits eine gerechte Bezahlung durchzuführen und andererseits einen Anreiz zu gesteigerter Milchproduktion bei gleichzeitiger Qualitätsverbesserung zu erreichen. Wenn wir allen Ernstes die Erzielung ganz erstklassiger Molkereiprodukte vor Augen haben, dann können wir uns unmöglich noch länger der Notwendigkeit verschließen, daß Hand in Hand mit der Bezahlung der Milch nach Fettgehalt auch eine Einstufung der Milch nach Qualität bei der Bezahlung statzufinden hat. Während man beispielsweise in Dänemark auf mehr als 20 jährige reiche Erfahrungen mit der Bezahlung nach Qualität zurückblicken kann, finden wir in Deutschland streng genommen heute noch kaum die ersten Anfänge solcher Qualitätsbezahlung. Gewiß macht man stellenweise Abzüge für saure Milch, führt gelegentlich Schmutzbestimmungen durch und tritt wohl in Wort und Schrift für eine bessere und aufrichtiger Gewinnung der Milch ein, aber selbst in Schleswig-Holstein, wo man in Verbindung mit der nach holländischem Muster eingeführten amtlichen Butter- und Käsekontrolle am weitesten voran ist, kann von einer wirklich gründlichen und organisatorischen Behandlung dieser Frage noch nicht die Rede sein. Der Verfasser dieser Zeilen kennt aus seiner eigenen praktischen Tätigkeit in der Schleswig-Holsteinischen Landwirtschaft sehr wohl diese Verhältnisse und glaubt, daß die tastenden Versuche sich keinesfalls mit den jahrzehntelangen praktischen Erfolgen im dänischen Molkereiwesen vergleichen lassen.

Grundlegend für die Bezahlung der Milch nach Qualität ist die Forderung der einzelnen Molkereien nach größter Sauberkeit und Haltbarkeit der eingelieferten Milch. Man teilt hierbei die Milch in Klassen ein und bezahlt jede Klasse verschieden. So hat man beispielsweise in Dänemark Milchprüfvereine gegründet, welche durch besonders angestellte Beamte in den Molkereien und auch in den landwirtschaftlichen Betrieben die Sauberkeit feststellen und nach Bedarf Strafen verhängen. Größere Bedeutung hat aber die Tatsache gewonnen, daß in Schweden, Finnland und Dänemark die Molkereien selbst die Prüfung der Qualität der eingelieferten Milch vornehmen. Diese Prüfung kann in ganz verschiedener Weise erfolgen:

- 1) Sinnenprüfung auf Geschmack und Geruch bei einer Temperatur der Milch von 35 Grad. Diese Prüfung wird gleichzeitig von mehreren Personen vorgenommen.
- 2) Prüfung auf Schmutzgehalt durch Watteprüfer oder durch andere Mittel.
- 3) Alkoholprobe, um die Brauchbarkeit der Milch für Käseerzwecke festzustellen.
- 4) Säurebestimmung nach dem Verfahren von Soxhlet-Henkel.
- 5) Qualitätsbestimmung durch die sogenannte Reduktaseprüfung.

Bei dem letzteren Verfahren, das ganz besonders in Schweden, Finnland und Dänemark in den Molkereien Eingang gefunden hat, macht man sich die Wirkung eines bakteriellen Fermentes, der sogenannten Reduktase, zunutze. Die Reduktase entfärbt eine alkoholische Lösung von Methylblau. Je schneller dieser Vorgang geschieht, desto mehr Reduktase und desto mehr Bakterien sind vorhanden. Hansen gibt z. B. an, daß in Dänemark Milch, welche die Farbe mindestens 5 1/2 Stunden hält, als erste Klasse, Milch, welche die Farbe 5 1/2 bis 2 Stunden hält, als zweite Klasse, Milch, welche die Farbe 2 Stunden bis 20 Minuten hält, als 3. Klasse, und Milch, welche unter 20 Minuten die Farbe verliert, als 4. Klasse bezeichnet wird. Von einer Gleichmäßigkeit in betreff der Klasseneinteilung kann eigentlich nicht die Rede sein. An manchen Stellen hat man nur 3 Klassen, während man an anderen Stellen 5 und 6 Klassen hat. Meistens kombiniert man die Sinnenprüfung auf Geschmack und Geruch und die Prüfung auf Schmutzgehalt mit der Reduktaseprüfung. Wenn bei dieser Prüfung Geschmack und Geruch nicht einwandfrei sind, dann rückt die Milch ganz automatisch ohne Rücksicht auf die Ergebnisse der Reduktaseprüfung eine Klasse tiefer. An vielen Stellen wird Milch, die in die 4te Klasse kommt, ohne weiteres dem Lieferanten wieder zurückgeschickt. Es sind gewiß an und für sich strenge Maßnahmen, aber man darf nicht übersehen, daß die Molkereien in Dänemark in allen Fällen die Qualitätsbezahlung und die damit zusammenhängenden Maßnahmen freiwillig auf sich genommen haben. Es kann aber weiter gesagt werden, daß die

dänische Butter ihren Qualitätsruf auf dem Weltmarkt ohne Frage zu einem großen Teil der Einführung des Systems der Bezahlung der Milch nach Qualität verdankt. Natürlich lassen sich solche Bestrebungen nur durchführen, wenn ein geschlossenes, hochentwickeltes Molkereiwesen sich genossenschaftlich in den Händen der Landwirte, also der Milchzeuger, befindet. Man gibt sich diese strengen Vorschriften in dem Bewußtsein, daß es für den Einzelnen und für das Ganze von Vorteil ist, wenn eine qualitativ bessere Milch geliefert wird. Man ersieht daraus, daß die Voraussetzungen für die Bezahlung der Milch nach Qualität bei dem hohen Stande des genossenschaftlich organisierten Molkereiwesens in Deutschland selten günstig liegen. Es soll nachstehend geschildert werden, welche Erfahrungen man bei einer mittleren dänischen Molkereigenossenschaft gemacht hat, wo man 1909 mit der Einführung der Bezahlung der Milch nach Qualität begann. Dieses Beispiel hat für die deutsche Milchwirtschaft noch ein besonderes Interesse, als es sich um eine früher in Deutschland gelegene Molkerei handelt, die erst infolge des Friedensvertrages von 1919 an Dänemark abgetreten wurde. Deshalb sind in der nachfolgenden Schilderung für die letzten Jahre die Einheiten der dänischen Währung einfach auf der Grundlage Krone gleich Mark umgerechnet. Man hatte in den Kreisen der in Frage kommenden Molkerei beobachtet, daß die Qualität der Butter im großen und ganzen der Qualität der Milch folgte. Die wöchentlich stattfindenden Milchprüfungen auf denjenigen Molkereien, die dem damaligen nordschleswighischen Butterexportverein angehörten, hatte ergeben, daß diejenigen Molkereien, welche der wöchentlichen Milchprüfung unterworfen waren, die beste Butter lieferten und im Vergleich zu denjenigen Molkereien, welche nicht die wöchentliche Milchprüfung hatten, auch bedeutend höhere Preise für die Produkte erzielen konnten. Man erkannte ohne weiteres innerhalb der Kreise der betreffenden Molkereigenossenschaft die Notwendigkeit einer Bezahlung der Milch nach Qualität, um die Garantie für die Einlieferung besser und sauberer Milch zu haben. Der Vorschlag für eine solche Bezahlung der Milch nach Qualität wurde der Generalversammlung im Sommer 1909 vorgelegt und laut Beschluß wurde ab 1. Oktober 1909 die Bezahlung der Milch nach Qualität eingeführt, so daß man heute auf eine fast 20 jährige Erfahrung mit der Qualitätsbezahlung zurückblicken kann.

Der der Generalversammlung unterbreitete Vorschlag ging darauf hinaus, daß von den sämtlichen Milcheinlieferern derjenige dritte Teil, der die schlechteste Milch einlieferte, Strafen bezahlen sollte, welche wiederum demjenigen dritten Teil der Lieferanten zu gute kommen sollte, welcher die beste Milch einlieferte, alles im Verhältnis zur Gesamtanlieferung an die Molkerei und im Verhältnis der eingelieferten Menge eines jeden Mitgliedes bezw. Lieferanten, ausgerechnet in Zehntel und je Kuh so, daß die höchste Strafe nicht 4 Kronen überschreiten durfte. Die Berechnung fand jährlich einmal statt und Einnahmen und Ausgaben aus diesem Verfahren der Bezahlung der Milch nach Qualität balanzieren mit 4—500 K jährlich. Dieses Verfahren wurde bis 1. Mai 1923 durchgeführt. Gewiß kamen auf den alljährlichen Generalversammlungen Stimmen auf, welche der Meinung Ausdruck gaben, daß die Qualitätsbestimmung auf Grund der Sinnenprüfung auf Geschmack und Geruch allein nicht genügt, aber immerhin vermochten diese Stimmen sich zunächst nicht durchzusetzen. Inzwischen hatte man die Reduktaseprüfung hinreichend praktisch erprobt und die 1923 abgehaltene Generalversammlung der Molkereigenossenschaft beschloß die bisherige Sinnenprüfung auf Geschmack und Geruch mit einer einmal wöchentlich stattfindenden Reduktaseprüfung zu verbinden. Man meinte hierdurch eine bedeutend solidere Grundlage für die Qualitätsbeurteilung gefunden zu haben und beschloß daher, die Bestimmungen entsprechend zu verschärfen. Vier Reduktaseprüfungen wurden einer Sinnenprüfung auf Geschmack und Geruch gleichgestellt und aus diesen beiden bestimmte man dann die Abrechnungszahl. Die Milch wurde in drei Klassen eingeteilt und danach bezahlt. 1. Klasse alle Milch mit über 10 Punkten, 2. Klasse die Milch mit 7—10 Punkten, 3. Klasse die Milch von 0—7 Punkten. Man ging bei der Neuordnung von dem Gesichtspunkte aus, daß nur ganz erstklassige Milch eine Prämie erhalten sollte und bestimmte daher, daß Milch mit 12 Punkten 1/2 Pfg., und Milch mit 13 Punkten 1 Pfg. Zuschlag je Kg. haben sollte. Für Milch 2. Klasse wurde 1/4 Pfg. und für solche 3. Klasse 1/8 Pfg. je Kg. eingelieferter Milch abgezogen. Die Qualitätsbezahlung erfolgte jeweils monatlich mit dem sonst ausgezahlten Milchgehalt. Es zeigte sich aber bald, daß diese Neuordnung, die zweifellos gegenüber dem ersten Verfahren einen Fortschritt darstellte, nicht ganz den Wünschen der Praxis entsprach, da es sehr schwer hielt, im Durchschnitt für 4 Wochen 12 oder 13 Punkte zu erreichen. Während die verhängten Strafgebühren sich auf 2269 Mark stellten, erreichten die Prämien nur 202 Mark, so daß ein Ueberfluß von 2067 Mark der Molkereikasse zufließt. Man hatte also damit noch nicht die richtige Basis für die Bezahlung der Milch nach Qualität gefunden.

Es wurde daher ein neuer Vorschlag ausgearbeitet und der nächsten Generalversammlung vorgelegt. Dieser neue Vorschlag, der sich bestens

bewährt hat, gelangte am 1. Mai 1924 zur Einführung. Man ließ die Bezahlung der Milch nach Klassen fallen und legte allein die Ergebnisse der Reduktaseprüfung nach Punkten zugrunde. Man ging hierbei bis zu 13 Punkten und zwar wurde Milch, die innerhalb 5 Minuten sich entfärbte gleich 1 Punkt gestellt

von 5 — 12 Minuten	= 2 Punkte
von 12 — 20 Minuten	= 3 Punkte
von 20 — 50 Minuten	= 4 Punkte
von 50 — 80 Minuten	= 5 Punkte
von 80 — 120 Minuten	= 6 Punkte
von 2 — 3 Stunden	= 7 Punkte
von 3 — 4½ Stunden	= 8 Punkte
von 4½ — 5½ Stunden	= 9 Punkte
von 5½ — 6,50 Stunden	= 10 Punkte
von 6,50 — 8 Stunden	= 11 Punkte
von 8 — 10 Stunden	= 12 Punkte
von 10 u. darüber Std.	= 13 Punkte.

Die Qualitätsbezahlung änderte man dahin, daß für Milch mit 11 Punkten $\frac{1}{10}$ Pfg. je Pfund Milch zugelegt wurde, steigend mit $\frac{1}{10}$ Pfg. für jeden weiteren halben Punkt, während für Milch unter 10 Punkten für jeden Punkt nach unten $\frac{1}{10}$ Pfg. abgezogen wurde. Durch diese Aenderung erreichte man eine Befreiung der schlechten Milch und eine Prämierung der guten Milch. Gleichzeitig mit dieser Aenderung der Einteilung auf Grund der Reduktaseprüfung wurde bestimmt, daß die Einzelprüfung auf Geschmack und Geruch zweimal monatlich durchgeführt werden sollte und daß dann sämtliche 6 Untersuchungen mit ihren Durchschnittszahlen der Abrechnung zu Grunde gelegt wurden. Als Ergebnis dieser Aenderung wurden im Jahre 1924 an Strafen 1725 Mark und als Prämien 1395 Mark bezahlt, so daß 330 Mark als Ueberschuß der Molkerei zufließen. Von den 95 Milcheinlieferern mußten 60 Strafe bezahlen, welche sich im einzelnen in einer Höhe von 1,16 Mark bis 85,70 Mark bewegten. 35 Milcheinlieferer erhielten Prämien, welche für das Jahr von 0,01 Mark bis 286,91 Mark schwankten, also ein Unterschied, der recht erheblich ist aber sich natürlich aus den großen Unterschieden in der eingelieferten Milchmenge erklärt. Für das Jahr 1925 sind an Strafen 2611 Mark einbezahlt, und an Prämien 2449 Mark ausbezahlt. An die Molkerei fielen also 212 Mark. Von den 94 Milcheinlieferern mußten 55 Strafe bezahlen, die sich für den einzelnen Lieferanten für das Jahr auf 1,76 bis 85,61 Mark stellten. 39 Milcheinlieferer erhielten eine Prämie, die sich für das ganze Jahr und für den einzelnen Lieferanten auf 0,98 Mark bis 151,04 Mark stellten.

Die Ergebnisse dieser beiden letzten Jahre sind außerordentlich lehrreich und zeigen, daß der Zweck der Bestrebungen vollständig erreicht ist. Auf Grund der Qualitätsbezahlung lohnt es sich heute, Arbeit und Unkosten darauf zu verwenden, um eine erstklassige Milch an die Molkerei liefern zu können. Sehr bemerkenswert ist die Tatsache, daß man hier wie auch in anderen Molkereibezirken, wo auch die Bezahlung nach Qualität stattfindet, nirgends Klagen über dieses System hört. Im Gegenteil, wenn man mit den Milcheinlieferern spricht, welche Strafen bezahlen müssen, dann hört man nur ganz einstimmig die Meinung, daß man mit dem System der Qualitätsbezahlung unbedingt sich auf dem richtigen Weg befindet. Die Reduktaseprüfung wird einmal wöchentlich von einem Lieferanten durchgeführt, der hierfür 20 Mark monatlich erhält. Diese Regel hat sich durchaus bewährt.

Man kann natürlich auch die Klasseneinteilung auf Grund der Reduktaseprüfung anders vornehmen. Immerhin zeigt die hier geschilderte Entwicklung eines praktischen Falles, wie man zu einer befriedigenden Methode der Bezahlung der Milch nach Qualität gelangen kann. Es sollte sich in Deutschland keine Molkerei mehr finden, die noch heute das ungerechte System der Bezahlung der Milch nach Menge durchführt. Die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt ist das einzig gerechte System, aber daneben müssen wir, wenn wir in der deutschen Milchwirtschaft voran wollen, auch die Bezahlung der Milch nach Qualität durchführen. Während andere Länder schon lange ihr Molkereiwesen durch Einführung dieser Methode gefördert haben, gilt für uns in Deutschland hier mehr denn je, daß Stillstand Rückschritt ist.

Eine Wohlfahrtseinrichtung zugunsten der Molkereibetriebsleiter.

Am 20. Mai hielt der Molkereirevisionsverband zu Prenzlau seinen diesjährigen, gut besuchten Verbandstag ab. Der wichtigste Punkt der zur Verhandlung kommenden Tagesordnung war ein Vortrag des Herrn Oberstleutnant Malue als Bezirksbeamter der „Pommerschen Provinzial-Lebensversicherungsanstalt“ zu Stettin und betraf Vorschläge für eine Wohlfahrtseinrichtung zugunsten der Betriebsleiter in den dem Verbandsangehörigen Molkerei-Genossenschaften. Schon auf dem vorjährigen Verbandstage war von den vertretenen Molkerei-Genossenschaften der Wunsch ausgesprochen worden, dem nächsten Verbandstage Vorschläge betr. einer Hinterbliebenen- bzw. Altersversorgung der Molkereiverwalter zu unterbreiten.

Nachdem Oberstleutnant Malue die Vorteile der Einrichtung einer Hinterbliebenen- und Alters-Versorgung, in Anlehnung an die von dem Herrn Landeshauptmann der Provinz Pommern verwaltete „Pommersche Provinzial-Lebensversicherungsanstalt“ ausführlich erörtert und eine rege Aussprache in der Versammlung gezeitigt hatte, daß allseitig ein lebhaftes Interesse an der Verwirklichung der Wohlfahrtseinrichtung besteht, wurde einstimmig beschlossen, unverweilt die nötigen Schritte hierzu zu unternehmen.

Als Versicherungssummen wurden von den Genossenschaftsvertretern solche in Höhe von 10 000 M als angemessen bzw. erforderlich bezeichnet, jedoch soll es den Vorständen leistungsfähiger Genossenschaften anheimgestellt bleiben höhere, den Vorständen weniger leistungsfähiger Genossenschaften dagegen niedrigere Summen zu wählen.

Was die Beitragszahlung anbelangt, so wurde empfohlen, diese nach Möglichkeit ganz auf die Genossenschaft zu übernehmen, bzw., wenn dies nicht angängig oder nicht durchführbar sein sollte, die Hälfte der Kosten zu tragen, während die andere Hälfte der zu versichernde Beamte selbst aufzubringen hätte. Es wären beispielsweise für je 1000 Mark Versicherungssumme nach dem Tarif II der Versicherungsanstalt bei einer Beitragszahlungsdauer bis zum 65. Lebensjahre

für einen 30 jährigen	6,70 Mark
für einen 40 jährigen	9,94 Mark
für einen 50 jährigen	17,40 Mark

vierteljährlich zu entrichten. Hierzu treten noch die reichsgesetzlichen Steuern in Höhe von 2 Prozent der erwähnten Sätze. Nach dem vorgenannten Tarif wird die Versicherungssumme gezahlt beim Ableben der versicherten Person, spätestens jedoch im Endalter von 65 Jahren. Auf die Möglichkeit, auch die Unfall- sowie die Berufsunfähigkeitsgefahr in die Versicherung einzuschließen, machte der Beamte die Bezirksversammlung noch aufmerksam.

Die Anstalt ist bereit, statt des jeweils fällig werdenden Kapitals Leibrenten zu gewähren, sei es bei Erreichen des Auszahlungstermins für den versicherten Beamten selbst bzw. bei seinem vorzeitigen Ableben für die Witwe des Verstorbenen oder eine andere zu bezeichnen Person. Bei einem Kapital von 10 000 Mark würde sich hiernach beispielsweise für einen 65 jährigen Beamten eine Leibrente in Höhe von jährlich 1210,70 Mark ergeben. Bei einem höheren Alter würde natürlich die Leibrente eine entsprechend höhere Summe ausmachen.

Zu regeln bliebe noch die Frage der Fürsorge für diejenigen Beamten, die infolge Alters oder ungenügenden Gesundheitszustandes nicht versicherungsfähig sein sollten. In dieser Hinsicht empfiehlt der Verbandstag, für diese Herren die gleichen Beträge aufzuwenden, wie sie bei einer Versicherungsnahme für sie benötigt worden wären. Diese Beträge sollen verzinslich angesammelt und dem Begünstigten im Falle des Austritts aus den Diensten der Genossenschaft bzw. bei ihrem Ableben den Hinterbliebenen zur Verfügung gestellt werden.

Für die Durchführung der Angelegenheit sind folgende Richtlinien aufgestellt worden, deren einzelne Bestimmungen auch Gültigkeit für die dem Molkerei-Revisionsverband nicht angeschlossenen Molkereien des Molkerei-Verbandes „Aleeblatt“ zu Prenzlau haben.

Grundsätze
für die Alters- und Hinterbliebenen-Versorgung der Betriebsleiter in den Diensten der dem Molkerei-Revisionsverband und dem Molkereiverband „Aleeblatt“ zu Prenzlau angeschlossenen Genossenschaften.

§ 1.
Die Alters- und Hinterbliebenen-Versorgung der vorbezeichneten Beamten erfolgt in Anlehnung an die Einrichtungen der vom Landeshauptmann der Provinz Pommern verwalteten Pommerschen Provinzial-Lebensversicherungsanstalt unter Zugrundelegung der jeweils gültigen Tarife und Allgemeinen Versicherungsbedingungen derselben.

§ 2.
Der Versicherungsschein bleibt im Gewahrsam der Genossenschaft so lange der Beamte in deren Dienst steht. Sein Verfügungsrecht über die Versicherung, insbesondere hinsichtlich deren Umwandlung in eine beitragsfreie Versicherung, Kündigung, Rückkauf und Beleihung, ist insoweit beschränkt, als es hierzu der Zustimmung der Genossenschaft bedarf.

§ 3.
Die fälligen Beiträge werden zu den im Vertrage vereinbarten Zeitpunkten durch die Genossenschaft an die Anstalt bzw. die ihr aufgebende Einziehungsstelle gezahlt. Ein etwaiger Anteil des versicherten Betriebsleiter ist von diesem an die Genossenschaft zu zahlen.

§ 4.
Scheidet ein Betriebsleiter aus den Diensten seiner Genossenschaft so ist ihm der Versicherungsschein auszuhändigen. Die Versicherung ist alsdann in voller Höhe auf eigene Rechnung des Versicherten fortgeführt werden, gegebenenfalls auch in herabgesetztem Betrage. Beamte, die freilos entlassen werden, haben auf die Versicherungsleistung aus dem abgeschlossenen Vertrage nur in einer Höhe Anspruch, die ihrem Anteil an den aufgebrachteten Beträgen entspricht.

Durch ein Rundschreiben wurden sämtliche Mitglieds-Genossenschaften des Revisions-Verbandes sowohl wie des Molkerei-Verbandes „Aleeblatt“ auf die mit der Pommerschen Provinzial-Lebensversicherungsanstalt getroffenen Vereinbarung hingewiesen und gebeten, spätestens zum 1. Juli ds. Js. dem Verbandsmitzuteilen, ob sie von der geschilderten Einrichtung Gebrauch machen wollen. Der Herr Landeshauptmann Provinz Pommern hat sich bereit erklärt, zur Erörterung besonderer Wünsche bzw. zur Besprechung der Einzelheiten der abzuschließenden Versicherung den zuständigen Beamten zur Verfügung zu stellen. Da viel besondere Fragen zu klären sein werden, empfiehlt der Verband, diesem Anerbieten weitestgehend Gebrauch zu machen, umso mehr, als Verpflichtung bzw. Unkosten daraus nicht erwachsen.

Die nach dem Verbandstage eingelaufenen häufigen Anfragen an den Verband über Einzelheiten der Versicherungsbestimmungen lassen erkennen, wie rege das Interesse der Molkereibetriebsleiter an der geschilderten Einrichtung ist. Der Molkerei-Revisionsverband kann nur wünschen, daß die Genossenschaften restlos durch Vertrag mit der erwähnten Versicherungsanstalt ihren Betriebsleitern die Vorteile einer Alters- und Hinterbliebenen-Versorgung zugute kommen lassen. Die Versicherungsnahme ist nicht etwa nur auf die in der Provinz Pommern bestehenden Molkereien beschränkt; auch die in der Mark Brandenburg und in Posen vorhandenen Molkerei-Genossenschaften des Molkerei-Verbandes können unter den gleichen Bedingungen mit der Pommerschen Provinzial-Lebensversicherungsanstalt einen Vertrag tätigen.

Es ist nicht mehr als ein Gebot der Gerechtigkeit, das die Molkerei-Genossenschaften befolgen, wenn sie ihren im Dienste ergrauten und beitragsunfähig gewordenen Betriebsleitern eine Rente erwirken, die und ihre Hinterbliebenen vor Not und Sorge schützt. Bekennt man sich als Arbeiterkreise neuerdings immer freimütiger zu dem Grundsatz, daß dem Molkereiverwalter, dessen Berufstätigkeit bekanntlich erhöhte Anforderungen an eine gesunde Körperkonstitution stellt, ein alljährlicher Erholungsurlaub zusteht, von dem viele Nachleute Gebrauch zu machen verfehlen, so gibt es doch noch zahlreiche unter ihnen, die ihre ganze walterzeit hindurch kaum mehr als einen Tag, höchstens aber zwei von ihrer aufreibenden Tätigkeit haben „ausspannen“ können. Auch die „eiserne“ Gesundheit gestattet solche, auf viele Lebensjahre verzichtende, rastlose Tätigkeit. Es gibt auch jetzt noch nicht wenige Beamte in denen der Verwalter trotz aller Tarifverträge mit der Bestimmung eines mehrwöchigen Erholungsurlaubs nach wie vor so durch seine Arbeit in Anspruch genommen wird, daß er den Gedanken, sich durch länger dauernden Urlaub mal arüthlich körperlich und geistig zu erholen, weit von sich weisen muß. Verlanat ein solcher Betriebsleiter, ein ganzes Leben nichts als Arbeit im Dienste der Genossenschaft zu leisten, nun viel, wenn er die Erwartung auspricht, daß man ihn nicht zu einem alt und steif gewordenen Arbeitsgaul außer Dienst setzt, ob

ferneres Wohlergehen zu sorgen? Wo ein guter Wille, da findet sich immer ein Weg, dem arbeitsunfähig gewordenen treuen Diener Genossenschaft den Lebensabend sorgenlos zu gestalten.

W. Petersen, Prenzlau.

Saure Milch.

Die Sauremilch-Zeit, die Zeit, welche den Molkereien tiefe Unannehmlichkeiten bereitet, ist wieder da. In erster Linie von den Unannehmlichkeiten betroffen werden die kleineren Molkerei-Betriebe, weil hier die nötige scharfe Milchkontrolle bei der Annahme nicht leicht durchzuführen ist. In größeren Molkereien mit täglicher Probe wird die Milch ja ohnehin schon der nötigen Kontrolle unterworfen. Auch steht ihnen ein größeres Personal zur Verfügung, so daß der Inhalt jeder Kanne erst geprüft werden kann. In kleineren Betrieben, wo vielfach kein Gehilfe vorhanden und so der Verwalter alles allein tun muß, ist die Sache viel schwieriger. Da bleibt die oberflächliche Prüfung der Milch zumeist den Fuhrleuten überlassen und die finden sich schnell ab damit. Die suchen die Kannen möglichst schnell in den Kälte zu entleeren, ohne sich lange davon zu überzeugen, ob die Milch sauer oder sauer. Wenn der Verwalter sicher gehen und das Ausschütten der Milch wirklich verhindern will, so ist es unbedingt nötig, daß er selber von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch überzeugt. Hört man dann wohl sagen: ich kann nicht in jede Kanne hineinsehen, habe ich keine Zeit. Der Einwurf ist unbegründet. Die Zeit muß sich nehmen. Und es erfordert das alles auch gar nicht so viel Zeit, wenn man's nur richtig anfängt. Der Fuhrmann stellt die Kannen in den Kälte auf und nimmt von jeder Kanne den Deckel ab. Der Verwalter dann mit einem Rührer und mit einem Löffel bewaffnet, die Kannen an. Meistens sieht man's der Milch ja schon auf den ersten Blick an, sie noch süß ist. In Zweifelsfällen aber kostet man von der Milch. Sie geht auch sehr rasch. Zuvor aber rührt man die Milch von unten oben, denn nur zu oft kommt es vor, daß die Milch oben noch süß ist, am Boden aber schon geronnen ist. Die Lieferanten haben dann frische Morgenmilch auf die schon die gewordene Abendmilch aufgegeben. Immer wieder müssen die Fuhrleute daran erinnert werden, daß die Milch durchs Sieb und nicht daneben zu gießen haben, wie sie das tun. Wenn dann mal eine Kanne dabei ist, die oben süß und unten sauer ist, so bleiben die schon die gewordenen Milchteile auf dem Boden zurück, so daß sie noch rechtzeitig entfernt werden können. Einen vollkommenen Schutz gegen das Ausschütten saurer Milch gibt allerdings die Alkoholprobe. Doch läßt sich diese in kleinen Betrieben — und hierfür sind diese Zeilen geschrieben — nicht immer durchführen. Es ist aber auch, wenn jede Kanne in der vorerwähnten Weise auf ihren Inhalt geprüft wird. Und je heißer es ist, je höher das Thermometer steht, je gründlicher muß diese Prüfung sein. Der Einwurf, das nehme viel Zeit in Anspruch, ist, wie gesagt, hinfällig. Wenn dann nach einer Stunde infolge des Durchlaufs saurer Milch die Zentrifuge verunreinigt und die Trommel gereinigt werden muß, nimmt das nicht noch mehr Zeit in Anspruch? Ganz abgesehen von dem ungünstigen Einfluß der Sauermilch auf die Qualität der Butter. Da ist es doch viel besser, wenn man beugt diesen ärgerlichen, verlustbringenden Betriebsstörungen vor durch eine sorgfältige Milchkontrolle bei der Anlieferung. Wer Zeit richtig einzuteilen versteht, findet auch hierzu die nötige Zeit, wenn ihm keine Hilfskräfte zur Verfügung stehen.

Mit der Milchkontrolle, mit dem Ausscheiden der sauren Milch ist es aber allein nicht getan. Auch die Frage, was mit der sauren Milch zu geschehen hat, spielt eine große Rolle. — Was damit zu geschehen? Natürlich muß sie den Leuten wieder zurückgegeben werden, höre ich jemand sagen. Zurückschicken, ja, das wäre ja das einfachste. Und die kleinen Genossenschaften, die das Stirnrunzeln unzufriedener Lieferanten nicht so zu fürchten brauchen, als ein kleiner Molkereibesitzer, können sich auch erlauben.

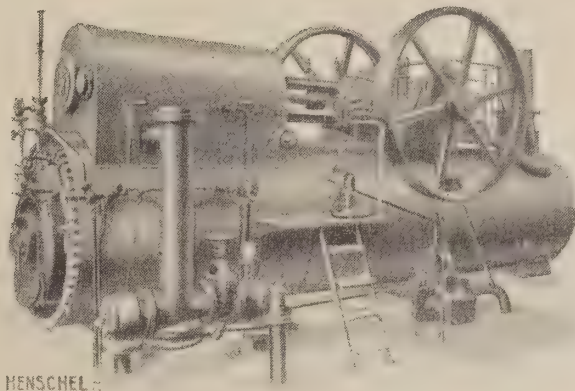
Die kleinen Molkereien aber, Privatmolkereien oder Genossenschaftsmolkereien mit nur wenigen Genossen, haben mehr Rücksichten zu nehmen, abhängig von der Lieferanten Gunst und Laune. Es gibt doch Lieferanten genug, die es sehr übel aufnehmen würden, wollte ihnen die Molkerei eine Kanne saurer Milch mit dem üblichen grünen Fähnchen zurückgeben, wieder zurückschicken. Mir ließ in einem solchen Falle der Fuhrmann durch den Fuhrmann am nächsten Tage sagen, wenn das noch mal vorkommt, schaffe er sich eine Handzentrifuge an. Wahr gemacht hat er es fürchterliche Drohung allerdings nicht, denn es „passierte“ nicht mehr. Er lieferte keine saure Milch mehr ab, sondern er verwandte um Schweinefüttern. Der eigentliche Zweck, die Lieferanten zu pflegen, sorgfältiger Behandlung der Milch zu erziehen, war also nicht erreicht. Es wird auch bei den meisten dieser Sauermilchlieferanten nicht erreicht. Es sind doch meistens immer dieselben Landwirte, welche saure Milch liefern, eben weil sie zu nachlässig sind, weil sie nicht aufpassen. Die unverbesserlichen „Sünder“ sind auch meistens gern damit einverstanden, wenn man ihnen für die saure Milch ein paar Pfennige abzieht. An die Molkerei ihr saures Produkt nur behält, dann sind sie schon zufrieden. Gerade diese Leute aber führen den Molkereiverwalter in die größte Versuchung, die saure Milch zu behalten und in den Rahm zu ziehen. Den Lieferanten geschieht ein Gefallen damit und die Molkerei keinen Schaden. Keinen Schaden? Doch hat sie den Schaden, doch ist der geschädigte Teil bei der Sache. Denn der Schaden, welcher der Molkerei bei der Verbutterung saurer Milch durch geringere Ausbeute und Qualitätsverschlechterung entsteht, wird durch die paar Pfennige Abzug Milchgeld nicht gedeckt. Der nachteilige Einfluß auf die Butter tritt besonders in den kleinen Betrieben am stärksten in die Erscheinung. Da sie keine ausreichenden Kühlvorrichtungen haben, ist der Rahm in Zeiten großer Hitze ohnehin schon zu sauer am Buttermorgen. Durch den Einfluß der sauren Milch wird die Uebersäuerung natürlich noch beträchtlich erhöht. „Aber ich gieße die saure Milch erst kurz vor dem Buttern in den Rahm“, höre ich da eine Stimme. Das nützt aber nicht viel. Der nachteilige Einfluß auf die Qualität bleibt bestehen und die Verringerung der Ausbeute erst recht.

Da befinden sich die kleinen Molkereien den Sauermilch-Lieferanten gegenüber in einer gewissen Zwangslage. Einerseits Beeinträchtigung der Menge und Güte der Produkte, andererseits die Gefahr, sich die Lieferanten Feinde zu machen.

So gut man dies nun verstehen kann, wäre es doch durchaus falsch zu denken, wollten die Molkereien nun den Lieferanten zu Gefallen die saure eingelieferte Milch abnehmen. Die Leute würden dann

Dampf

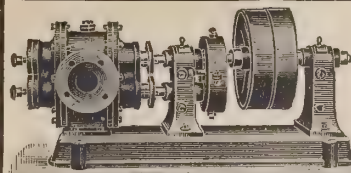
- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel



HENSCHEL

in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel



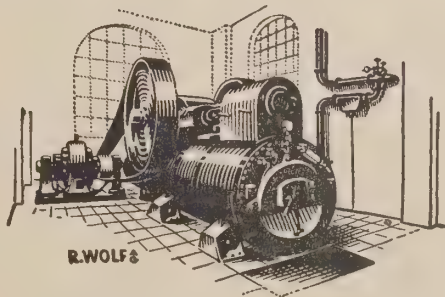
Pumpen

für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg - Buckau



R. WOLF

Spezial-

Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit * Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch * Verwer-

tung des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken

noch gleichgültiger und nachlässiger werden und es bestände die Gefahr, daß der Zustrom saurer Milch ein noch größerer würde. Es kann sich bei der Annahme saurer Milch immer nur um Ausnahmefälle handeln. Hat da z. B. ein Landwirt, der sonst gut auspaßt, bei gewitterschwüler Luft das Bed, daß ihm mal eine Kanne sauer wird, so kann man schon mal ein Auge zudrücken. Ueberhaupt erscheint es zweckmäßig, wenn ein Lieferant zum ersten Mal mit saurer Milch auf der Bildfläche erscheint, dieselbe nicht gleich zurückzuweisen. Man behalte die Milch, hänge der Leerkanne einen Zettel an mit der Mitteilung, daß die Milch sauer gewesen und daß sie im Wiederholungsfalle zurückgeschickt werden würde. Es folgen kurze Regeln, die Milch süß zu erhalten. Bleibt die Warnung erfolglos, ist die Milch auch am nächsten Tage wieder sauer, so wird man ein Exemplar statuieren und die Annahme verweigern. Man braucht dann noch nicht so leicht zu befürchten, daß der betreffende Landwirt nun gleich die Lieferung einstellt. Das wird er sich erst noch dreimal überlegen. Es ist Sommerzeit. Der Bauer hat die Hände voller Arbeit und die Bauersfrau erbt recht. Zudem ist die Bauernbutter so schlecht los zu werden. Also mit der Selbstverarbeitung der Milch, mit dem Selbstbuttern ist das nicht so leicht im Sommer und zur Anschaffung einer Handzentrifuge wird der Sauermilchlieferant sich unter diesen Umständen nicht von heute auf morgen entschließen. Die Gefahr, Lieferanten zu verlieren, weil die Molkerei ihnen die saure Milch nicht abnimmt, ist also nur gering. Etwas größer ist diese Gefahr in den Schweinezuchtgebieten. Hier sind die Landwirte ohnehin schon allzu geneigt, ihre Milch oder doch einen großen Teil derselben als Schweinefutter zu verwenden. Besonders ist das in diesem Sommer der hohen Schweinepreise wegen der Fall. Wenn man da den Leuten so ohne weiteres die saure Milch zurückgibt, kann es schon vorkommen, daß sie die Milch statt in die Milchkannen in den Schweinetrog schütten. Ich erinnere mich da eines bezeichnenden Falles aus den letzten Jahren vor dem Kriege. Ein Landwirt hatte mehrere Tage hintereinander eine, mitunter auch zwei Kannen saure Milch geliefert, die ich ihm vom 2. Tage an (nach einmaliger Verwarnung) wieder zurückschickte mit dem Erfolg, daß der Mann am 4. Tage überhaupt keine Milch mehr an-lieferte, weder saure noch süße. Er hatte die Sauermilch den Schweinen gegeben und wollte dabei „entdeckt“ haben (wie er dem Nachbar erzählte), daß die Ferkel lieber noch süße Milch haben möchten. So also habe er den Schweinen zuliebe, der Molkerei zum Leid die Milchlieferung gänzlich eingestellt. Ähnliche Fälle kamen in der Gegend verschiedentlich vor. Man wird unter solchen Verhältnissen also nicht zu scharf vorgehen dürfen, sondern ab und zu ein „Auge zudrücken“, und die saure Milch behalten müssen, um schlimmeres zu verhüten. Wenn man aber saure Milch behalten und zur Butterung verwenden will, dann muß dieselbe sofort gekühlt und auch kühlgehalten werden bis zum Morgen. Erst kurz vor dem Buttern darf sie dem Rahm beigemischt werden. In dieser Weise wird die nachteilige Einwirkung der sauren Milch auf die Qualität der Butter wenigstens gemildert.

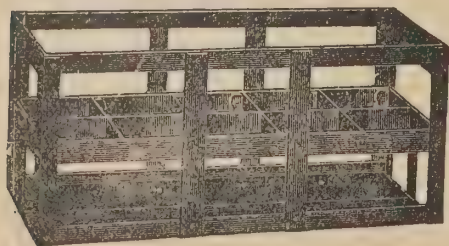
In besonderen Ausnahmefällen wird man also auch saure Milch annehmen können, aber es müssen eben Ausnahmen bleiben. Die Annahme saurer Milch darf nie zur Regel werden. Eine scharfe Milchkontrolle, ob süß, ob sauer, ist im Sommer bei höheren Temperaturen unerlässlich. Hierbei kann dann ja auch sehr leicht festgestellt werden, ob die Milch auch rein ist und ob auch die Kannen sich in sauberem Zustand befinden, was natürlich auch sehr wichtig ist.

Willst du Honig annehmen?
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbunde rosticher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff
Dortmund, Adlerstr. 15
 Fernruf 2655.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

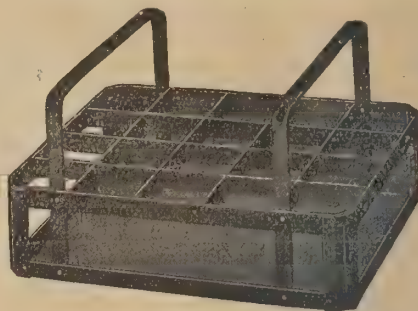
Siegerin - Goldman - Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.



Milch-Flaschenkästen



Besonders
starke
Ausführung
—
Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung
—
Leichte
Rei-
nigung

Große Raumersparnis.

Traghügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Konkurrenzloses Angebot in

Butter-Kisten

100 Pfd. 80 x 33 x 26 cm l. w. Mk. 5.80

50 Pfd. 40 x 33 x 26 cm l. w. Mk. 4.30

30 Pfd. 40 x 33 x 14 cm l. w. Mk. 3.75

Neumärkische Kistenfabrik
Landsberg (Warthe)

Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Deff. Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten starken Werke werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Kaufmann. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Werbewesen — Geld-, Ba- und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — P. Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtskunde — Gemeinliches Recht — Gerichtswesen — Deffentliches Recht — Kaufm. Frei-wörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise 16.— Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verla-

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



rosi's Lehrinstitut für Molkereibuchführung, Hannover, Kl. Düwelstr. 12 B

Lernt Buchführung!

Jeder Molkerei-Fachmann kann nach meinem leicht verständlichen brieflichen Unterricht die technische und kaufmännische **Molkerei-Buchführung** nebst Monatsbilanz, Inventur und Jahresbilanz in kurzer Zeit erlernen. Neben meinem brieflichen Unterricht finden zweimonatliche mündliche Unterrichtskurse i. Buchführung statt. Nur Einzelunterricht. Eintritt jederzeit. Auskunft kostenlos. Ia Referenz.

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Viermonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Prospekte durch den

Eintritt zum neuen Kursus am 2. September.

Direktor J. Krause.

Staatlich anerkannte

Molkereilehr- u. Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe

Münster i. Westf., Hammerstr. 26

Der diesjährige Winterlehrgang beginnt am Dienstag, den 5. Oktober 1926. Bei rechtzeitiger Anmeldung wird Wohnung im Institut bereitgestellt. Kostenlose Auskunft u. Prospekte durch

Direktor Pflugradt.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926. Anfragen und Anmeldungen an

Dr. Hesse.

Stellen-Angebote.

Suchen für unseren zweiten Betrieb einen

(652)

Betriebsleiter

gegen 1500 M. Kautionsstellung, ev. Beteiligung zum sof. Antritt.

Molkerei Eslohe Sauerland.

Wir suchen zum 15. bis 20. Juli einen tücht., kräftigen, jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Milchverwand und Käseerei. Anf.-Gehalt 50 M. p. Monat und freie Station sowie Kassen. (617)

Dampfmolk. Ingelfingen, Württ. b. Bad. Verwalter Friedrich.

Suche zum 25. 7. einen tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, Schlagjahneverband u. Harzkäseerei, ferner muß er eine Milchtour übernehmen. (615)

Wilhelm Behme

Dampfmolkerei Sierke

Post Bechelde, Braunschweig.

Suche zum baldigen Antritt jg., trebsamen (573)

Gehilfen

welcher auch eine Milchtour mit fährt. Gefl. Angebote mit Geh.-Forderung an

Dampfmolkerei Grohwig bei Torgau, Prov. Sachsen.

Gehilfe

tüchtig und zuverlässig, für großstädtische Milchzentrale gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unter 271 an diese Zeitung.

Tüchtiger, kräftiger (558)

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten z. 15. Juli gesucht.

Molkerei „Süd“, Scharfe u. Co. Halle a. S., Rudolf Hamstr. 35.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jüngeren (561)

Gehilfen

Dampfmolk. Gr. Allendorf bei Allenburg, Ostpreußen.

Suche zu sofort jungen, fleißigen

Käseereigehilfen

für Goudakäseerei. Kenntnisse nicht erforderlich. Anf.-Gehalt 40 Mk. bei freien Kassen. Gute Behandlg. und Kost zugesichert. Angeb. erb.

Käseereipächter Albrecht Gut Rißeln

Post und Bahn Goritten, Ars. Stallupönen, Ostpreußen.

Zum sofortigen Antritt wird jg., tüchtiger (559)

Gehilfe

für Butterei und Quargfabrikation gesucht. Angeb. erb. mit Angabe der Gehaltsansprüche

Molk.-Genossenschaft Riesa

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tücht., durchaus zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Solche, die im Bes. ein Führerscheines für Lastwag. sind, werden bevorzugt. Bewerbung m. Zeugnisabschriften an (639)

Molkerei Badum i. Westfl.

Junger, ordentlicher (628)

Gehilfe

zum 15. 7. als allg. i. g. gesucht. Anfangsgehalt 50 M. Meldungen mit Zeugnisabschriften an

Dampfmolk. Klostergut Siedenbollentin b. Treptow a. Toll.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen fleißigen, tüchtigen (515)

jungen Gehilfen

für Kessel und Maschinen u. sonst. Molk.-Arbeiten. Angeb. erb. an

Molkerei Wolbeck

Beg. Münster in Westfalen.

Suche für sofort einen tüchtigen

Gehilfen

welcher in allen Zweigen d. Fach. vertraut ist, hauptf. Milchverwand, und mich in meiner Abwesenheit voll und ganz vertritt. kann. Zeugnisse und Gehaltsansprüche sind zu richten an (624)

Molk. Hochwalde, Post Starpel Ars. Züllichau.

Stellentausch!

Wünsche mit Kollegen in sicherer Post. zu tauschen. Molkerei muß Bahnstat. haben und muß in der Nähe einer kleiner. Stadt liegen. Mitteldeutschl. bevorzugt. Hiesig. Betrieb 1925 über eine Million Liter. Post u. Bahnstat. Angeb. u. S. B. 634 an diese Zeitung.

Wegen Erkrankung meines Gehilfen suche ich für sofort ein. jüngeren, fleißigen, soliden (649)

Gehilfen

Gehalt monatlich 60 M., alles frei. Stellung angenehm u. dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbittet

Georg Janus, Molk. Gebesee bei Erfurt.

Wir suchen zum 1. August einen tücht., zuverlässig. u. soliden (647)

Gehilfen

nicht über 20 Jahre alt. Angeb. mit Zeugnisabschriften an Molk.-Genoss. Groß-Bauditz Schleien.

Suche zum 20. Juli oder 1. Aug. einen tüchtigen, ledigen (556)

Molk.-Gehilfen

(Gehilfin)

der den Betrieb selbständig leiten kann. 600—700 Liter pro Tag. Spezialität Butter, Käse u. Sahne. Zeugnisse mit Gehaltsansprüch. erbitten an

Heinrich Steeg, Hagen b. Dedt Post Süchteln, Rheinland.

Suche zum 15. Juli einen jung., kräftigen (596)

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten auch zur Hilfe im Kontor. Ang. mit Zeugnisabschriften und Geh.-Ang. an

B. Kober, Betriebsleiter Kleinbebersdorf bei Stadtroda i. Thür.

Wir suchen zum 20. Juli einen soliden, anständig., tüchtigen (591)

Gehilfen

für Betrieb und etwas Kontorarbeit. Es wollen sich junge, arbeitswillige Leute melden, die mit Kessel und Maschinen gut Bescheid wissen, sicher rechnen können und solches durch Empfehlung ihrer lezt. Herren Chefs nachweis. könn. Gehalt 55 M. und freie Kassen, bei Zufriedenheit Zulage.

Dampfmolk. Zahna, e. G. m. b. H.

Ars. Wittenberg.

Schmidt, Inspektor.

Suche zum 15. Juli einen fleiß., exakten (590)

Gehilfen

für Betrieb und Käseerei. Anf.-Gehalt monatlich 50 M. und alles frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erb.

Molkerei Alt-Meteln i. M.

Post und Bahn Lützendorf.

Molkereigehilfen

für in Tilsiter, Camembert, stellt sofort ein und erbittet Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften

Molkerei Salpp

Neidenburg, Ostpr.

Suche zum 1. August einen tüchtigen jungen (415)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften sind zu richten an

Karl Schad, Verwalter,

Molkereigenossenschaft Brenz bei Neustadt i. Medlb.

Suche zum 15. Juli einen jungen

Gehilfen

und Lehrling

für Tilsiter. (423)

Szalinski, Langheim, Ostpreußen

Wir suchen zum möglichst baldigen Antritt einen im Maschinenwesen erfahrenen, äußerst zuverlässigen u. gewissenh., verheirateten

Seizer und

Maschinenführer

der nicht nur eine sehr umfangreiche Kessel- und Maschinenanlage mit Kühlmaschinen und Dynamo bedienen, sondern auch instand halten kann, außerdem aber auch befähigt sein muß, alle im Betriebe vorkommenden Reparaturen zu erledigen. Ausführliche schriftliche Bewerbung mit Gehaltsforderung und Referenzaufgabe ist ungen. einzureichen an (492)

Molkereigenossenschaft Gollnow e. G. m. b. H.

Zum 15. Juli suchen wir einen jung., tücht. und fleißigen (532)

Gehilfen

bei dauernder Stellung für alle vorkommende Arbeiten als alleiniger. Angeb. mit Geh.-Forderung. an Molk.-Gen. Carzig, Neumark.

Milch-Verkäufer.

Sol., ehrl. Verkäufer gesucht für Verkaufswagen. Nur gute, Pferdepfleger, d. auch imstande, trotz stark. Konkurrenz, neue Kunden zu gew., wollen Bewerbungen einreichen. Antritt sofort oder später bei 40 M. netto. Molk. Fürstenberg a. D., Telefon 164. (389)

Wir suchen zum 15. resp. 20. Juli einen tüchtigen zuverlässigen, ehrl.

Gehilfen

kath., für Dauerstellung. Anfangsgehalt 60 Mark, alles frei, außer feiner Wäsche. Derselbe muß alle Arbeiten m. verrichten, wenn möglich nicht unter 23 Jahren. Für unsern jetzigen

Gehilfen

der 2½ Jahre hier war, suchen wir gute Stelle, wenn möglich mit Käseerei. Derselbe wünscht sich zu verändern. Antritt 20. Juli resp. 1. August. Auch kann mit einem Gehilfen, der sich zu veränd. wünscht, getauscht werden. (227)

Molkerei Badum in Oldenburg.

Wir suchen zum 15. Juli 2 junge, tüchtige (287)

Gehilfen

für Betrieb, Kontor und Käseerei. Anfangsgehalt 50 M. Molkerei-Genossensch. Eichenwalde Post Rastow, Pommern.

Wir suchen zum 15. Juli oder später einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten (589)

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Reflektiert wird auf ein. tücht., jungen Mann, der Interesse an Fach hat. Gelegenheit sich in schriftlichen Arbeiten weiter auszubilden ist gebot. Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderung erbitten.

Gleichzeitig suchen wir für einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

welcher 1½ Jahre bei uns in Stellung ist, und sich zu verändern wünscht, zum 15. Juli Stellung.

Molk.-Genoss. Grebenstein bei Cassel.

Zum baldigen Antritt ein tücht., zuverlässiger (581)

Gehilfe

gesucht. Selbiger muß in der Tils. und Weiskäseerei gut bewandert sein und selbständig arbeit. können.

Dieselbst kann ein kräftiger jung. Mann mit guter Schulbildung als Lehrling eintreten. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.

Molk.-Genoss. Alt-Banzin bei Köslin, Pommern.

Wir suchen für unseren kleinen Betrieb, 3. St. noch in Pachtäumen (täglich 1400 Liter), etwas Milch- und Sahneverstand, zu sofort einen tüchtigen, fleißigen

Jachmann,

am liebsten unverheiratet, da vorläufig nur kleine Wohnung. Gefl. Bewerb. m. Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen unter H. 676 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger

Molkereifachmann

3. Zeit. e. Molkerei-Zweigstelle wird e. durchaus älter, ledig. Jachmann gesucht, der in all. Facharb. bestens vertraut ist. Bewerb. an (730) Auer, Postfach 3, Leibniz Steiermark.

Suche tüchtigen, jungen, kathol.

Jachmann

als Verwalter und Teilhaber mit 4000 Mark, für Molkerei in der Prov. Hannover (3000 Liter). Bewerbungen unt. Nr. 688 durch diese Zeitung.

Suche zu sofort ig., tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.

Dampfmolkerei Weiden bei Dessau in Anhalt.

Für Dauerstellung suche zum baldigen Antritt einen tücht., umsicht.

Gehilfen

hauptsächlich für Maschin. Gehalt 60 M und freie Kassen. Angeb. m. Altersangabe und Zeugn.-Abschriften an (526)

Molk.-Genoss. Schlieben Bezirk Halle.

Sol., kräft. Gehilfe

welch. an flottes Arbeiten gewöhnt ist, zum baldigen Antritt bei 50 M Gehalt gesucht. (587)

Waller, Molkereibesitzer

Fermerswalde

Strecke Falkenberg-Wittenberg.

Suche zum 15. Juli tüchtigen, kräftigen (229)

Gehilfen

für Tilsiter Käseerei. Gehalt 60 M.

Dampfmolkerei Pröda,

Kr. Gerdauen, Post Sechserben.

Suche zum 1. August oder früher einen jungen, tüchtigen

Gehilfen.

Molkerei Cammin bei Wittenburg in Mecklenburg. 376

Tüchtiger, unverheirateter (302)

Sarzkäfer,

der für die Herstellung feinst. Ware volle Gewähr bietet, erhält angenehme Stellung gegen gute Bezahlung bei sofortigem Antritt.

Molkerei e. G. m. b. H.

Freden a. Reine, Prov. Hann.

Behrings-Gesuch!

Zum baldigen Antritt suche ich für hiesigen Vollbetrieb einen (265)

Behring

unter günstigen Bedingungen.

Molkerei Ramin, Insel Rügen.

Westfäl., mittler. Privatbetrieb, Milchverband u. Butterei, sucht zu bald oder 1. August einen tüchtig.

1. Gehilfen.

Es kommen nur gut empfohlene ig. Leute in Frage, die in jeder Beziehung an sauberes und gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt sind und falls erforderlich, den Betrieb auch selbstständig leiten können. Gefäll. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung unter 502 an d. Zeitung.

Jungen, tüchtigen (703)

Molkereigehilfen,

sowie erfahrenen, unverheirateten

Schweinefütterer

stellt am 1. August ein

Arnold Jüger

Dampfmolkerei Hohenstein, Opr.

Tüchtiger Gehilfe

wird zum baldigen Antritt für neuerrichtete Molkerei nach Steiermark gesucht, der mit allen Facharbeiten bestens vertraut ist. Bewerb. an Auer, Postfach 3, Leibniz Steiermark. (729)

Wir suchen zum 20. Juli einen tüchtigen, an Arbeit gewöhnten

Gehilfen

welcher in Vollbetrieben gearbeitet hat. Gehalt 50—70 M je nach Leistung. (720)

Dampfmolkerei Kofla a. Harz.

Ein jüngerer (711)

Gehilfe

für Stall und Käseerei kann sofort eintreten.

Dampfkäseerei Tiegenhagen Freistadt Danzig.

Suchen zu sofort einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten, flotten (707)

Gehilfen

der während der Abwesenheit seines Chefs einen größeren Versandbetriebs selbstständig führen kann. Selbiger darf kein Stundenarbeiter sein und mit Milch- und Sahneuntersuchung sowie familiären Maschinen (Ammoniakfahrmaschine) vertraut sein. Bewerb. m. Gehaltsforderung an Molkerei K. Nafitta & Sohn Breddin, Brignitz. Fernruf 54. gez. Göge.

Suchen bis 1. August jungen, ev.

Gehilfen

für sämtliche Molkereiarbeiten. Gehalt nach Vereinbarung. Gleichzeitig wird ein Lehrling mit guter Schulbildung eingestellt. Bewerbungen erbitet (710)

Molk.-Genossenschaft Heinrichswalde e. G. m. u. H. zu Heinrichswalde Krs. Schlochau, Grenzmark.

Suche zu sofort event. später einen jüngeren, fleißigen, ehrlichen (686)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt monatl. 50 M ohne Abzug. Solche mit Führerschein sind bevorzugt aber nicht erforderlich. Bew. m. Zeugnisabschr. sind zu richt. an Herm. Peine, Molkereibesitzer Wolfenbüttel.

Jünger, kräftiger, an selbstständiges Arbeiten gewöhnter (681)

Gehilfe

zu sofort oder später gesucht. Werte Angebote erbitet (681)

Molkerei Froberg

Chemnitz-Silbersdorf.

Suche zum baldigen Antritt jüngeren (680)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Kenntnisse in der Weiskäseerei erw. Gehalt 50 M u. freie Kassen. Zentral-Molkerei Samund, Pomm.

Zuverlässiger, arbeitsfreudiger, energischer

Gehilfe

für einen bedorjugten Posten in e. größeren Molkerei gesucht. Gefäll. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift u. Empfehlungen beförd. diese Zeitung unter Nr. 674.

Tüchtiger Gehilfe

für Annahme, guter Rechner, zum 1. August gesucht. Bewerbungen m. Zeugn.-Abschr. an (704) Molkereigenossenschaft Neuenbrot in Oldenburg.

Suche zu sofort oder später einen tüchtigen, ledigen

Sarzkäfer

d. ein einwandfreies Produkt selbstständig herstellen kann. Stellung dauernd. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforder. unter Nr. 440 an diese Zeitung.

Tüchtiger Sarzkäfer und Chauffeur der Führerschein 3 b besitzt, kann sofort eintreten. (742)

Zentralmolk. Tettenborn, Südharz Station Bad Sachsa.

Suche einen ehrlichen, sauberen

jungen Mann

der vormittags einen Milchverkaufswagen fährt. Zeugnisabschr. und Geh.-Ansprüche erb. (519)

Weid, Heilsberg, Ostpreußen.

Wir suchen zum 1. August eine saubere (528)

Meierin

hauptsächlich für die Verpackung, d. Butter und etwas Hilfe im Haushalt. Gehalt 40 M monatlich, fr. Station und Kassen.

Molkerei Zaderberg i. O.

Krankheitshalber suchen wir zum baldigen Antritt junge, tüchtige

Meierin.

Bewerbung. mit Geh.-Forderung erbeten. (427)

Molkereigenossenschaft Bortfeld bei Braunischweig.

Privatgrößtadt-Molkerei f. zum 1. August für Vertr.-Posten einen energischen, tüchtigen (575)

Obermeier

oder an selbständ. Arbeiten gew. 1. Molkereigehilfen nicht unter 26 Jahren, der stets das Interesse des Chefs vertritt. Bewerber müssen vollkommen Kenntnisse in der Butters-, Schlagjahne- und Quargfabrikation, Milchbehandlung, Annahme und Ausgabe nachweis., Organis.-Talent besitzen und vorwieg. in städtisch. Privatbetrieben gearbeitet haben. Anf.-Gehalt 75 M bei fr. Station und Kassen.

Mülheimer Molkerei, C. Schuler Köln-Mülheim, Formesstr. 33.

Wir suchen zum 15. d. Mts. einen gewandten (637)

Buttermeier.

Gehaltsforderung bei freier Stat. erbeten.

Stettiner Molk.-Gesellschaft Stettin, Turnerstraße 68—70a.

Suche für sofort oder später eine tüchtige (712)

Meierin

zur Mithilfe in d. Molkerei, welche pa. Butter herstellen kann (Butterfertiger), im Haushalt und Verkauf mit hilft und Kontorarbeiten übernehmen kann. Es wird nur auf gute Kraft gerechnet. Angebote m. lüdenlosen Zeugnisabschriften, Gehaltsforderung u. Lichtbild erbeten. M. Schweizer, Molkerei Kempe Heidenau i. Sa.

Suche zum 15. Juli oder später saubere, fleißige (638)

Meierin

für Butterei und andere Molkereiarbeiten. Angeb. mit Gehaltsforderung erbitet

Ernst Weiße, Molk.-Gen. Schöna u. d. Eigen, Amtsh. Löbau i. Sa.

Stellung angenommen. Für die viel. Angebote mein. besten Dank. Theunert, Molk.-Gehilfe, Bernstadt in Sachsen. (654)

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (651) Dampfmolkerei Dünsche.

Stellen-Gesuche.

Tücht., solider, äußerst strebsam. Jachmann, 28 J. alt, mit langjähr. Erfahrt. auf allen Gebiet. d. Milch-wirtschaft, auch im Ausland tätig gewesen, welches durch beste Zeugn. nachgewiesen werden kann. Molk.-Schule mit Erfolg absolviert, sucht zum 1. 8. oder früh. als Obermeier Expedient, Maschinist od. sonstigen Vertrauensposten, auch als Hilfskraft in groß. Laboratorium, Stellung. Jrdl. Angeb. erb. (602) Fr. Zimmermann Milchzentrale Dortmund.

Für einen erfahrenen (632)

Jachmann

der Molk.-Schule absolvi., und an selbständ. Arbeiten gewöhnt, suche ich Vertr.-Stellg. als Ober- oder Gutsmeier. Gute Zeugnisse und Empfehlungen steh. ihm zur Seite. Angeb. mit Gehaltsang. erb. R. Nagel, Molk.-Bew., Neubulow in Mecklenburg.

Außerst ehrlicher, tüchtiger (566)

Jachmann

32 Jahre alt, verh., kinderlos, seit 1912 im Fach, sucht Stellung als Verwalter, Gutsmeier od. sonstig. Vertr.-Posten. Erstkl. Zeugn. steh. zur Verfügung. Suchender hat letzte Stelle (Vollbetr. mit Schw. Maist u. Zucht) zur vollsten Zufriedenheit geleitet. Herren, denen an einer zuverläss. Kraft gelegen ist, wollen Angeb. richten an Willy Lemte, Seemen bei Gilgenburg, Ostpr.

Suche für meine Tochter, kathol. 15½ Jahre alt, (596)

pass. Stellung

in Molkerei oder ähnl. Betrieb, erworben. Kenntnisse verwertet und erweitert werden können. Selbst ist vertraut mit allen vorkommenden Büroarb., flotten, fehlerfr. Stenographieren u. Maschin.-Schreiben sicher und flott im Rechnen, mit guter Handschrift. Kenntnisse in einfacher und doppelter Buchführung. Beste Zeugn. zur Verfügung. Relektiert wird nur auf solche Anstellung, wo Kost und Logis im tat. Hause gewährt werden kann. E wird mehr Wert auf gute Behandl. u. Verpflegung als auf hohe Bezahlung gelegt. Zuschrift. erb. Milchhandlg. Wwe. J. Haale Sabinghorst b. Kargel, Landkreis Dortmund, Borchgängerstr. 21

Jachmann, Verwalter in Landmolk., i. 3. 1. Okt. anderr. St. als Betriebsleiter, Kontroll., Verwalt. od. sonst. Vertr.-Poste Suchend. ist mit sämtl. Facharbei. vom Butt., Käse, Maschin., Kont u. Versand, sow. Schweinemäst. bestens vertraut. Kl. Reparatur führt er selbst aus. Den jetz. Betrieb hat er nachweisb. auf d. Hö gebracht. Er pacht. auch Molk. u. Lebensmittelgesch. Kont. kann gestellt werd. Da Suchend. verheirat. ist Wohn. Beding. Pomm. u. Me bedorz. Mafler verbet. Ang. fl. unt. Strebsam 660 an d. Ztg. e

Tüchtiger Molkerei u. Käsefachmann

25 Jahre alt, sucht sofort od. spä Stelle als Gehilfe, erster Gehilfe Obermeier od. sonst. Vertrauensposten gleich welcher Art. Selbst ist an sauberes und flottes A gewöhnt, stets auf das Wohl Molkerei bedacht und jed. Chef t zur Seite stehend, mit allem Fach vorkommenden Arbeiten v vertraut. Molkereischule mit Erfolg absolviert. Gute Zeugn stehen zur Einsicht. Erbitte w Ang. unt. Nr. 736 an diese Zei

Kräftiger, strebsamer und solit Molkerei- und Käsefachmann 25 Jahre alt, sucht zum baldi Antritt bezw. 1. August Stell als 1. Gehilfe, Obermeier u sonstigen Vertrauensposten ev. alleiniger. Suchender ist an ständiges, gewissenhaftes Arbei gewöhnt u. bereits als 1. Kraft ländlichen und städtischen Betr tätig gewesen. Molkereischule besucht. Vertraut mit allen Fach schlagenen Arbeiten, Annahme und Kontor, Masch (Kühl- u. Lichtanlage), Verf. auch Flaschenmilchanlage, But u. Käseerei. Ebenf. in Nebenb wie Molkerei, Schweinemäst u Landwirtsch. erf. Gute Zeug vorh. Familienanschl. sehr v Jrdl. Ang. erb. unter N. E. 727 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann,
26 J., im Bes. erster Referenzen,
sucht Verwalterstelle. Sicherh. wird
geft. Angebote erb. unter Nr. 732
an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkereibeamter,
26 J. alt, techn. u. kaufm. erfahr.,
sucht leit. Wirkungsstr. Erste Ref.
Kaut. w. sicherst. Offerten erb.
unter Nr. 733 an diese Zeitung.

Als Obermeister, Betriebsführer
suche ich gelegentl. anderweitige
Stellung
in ländl. oder städt. Betrieb. Bin
26 Jahre, Institut besucht, nur beste
langjährige Zeugn. In selbständ.,
rastloses Arbeiten gewöhnt. Ueber-
nehme Garantie für haltbare, beste
Produkte, führe Reparaturen selbst
aus. Referenzen, beglaubigte Ab-
schriften gern zu Diensten. (691)
Edgar Traubert, Obermeister,
Molkerei Linnich, Rheinland.

Geprüfter Fachmann
an strenge Tätigkeit gewöhnt, 26
Jahre, Institut besucht, pa. Zeugn.
u. Referenzen, das gesamte Gebiet
der Milchwirtsch. beherrsch., techn.
u. kaufmännisch vollendet, Repar.
selbst ausführend, sucht Stellung
als **Verwalter oder Teilhaber**.
Kautions vorhanden. Offerten bitte
unter Nr. 692 an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger
Fachmann,
mit allen Facharbeiten aufs beste
vertraut, sucht zu sofort oder spät.
Stellung als **Obermeister** oder sonst.
Vertrauensposten. Frdl. Angebote
unter **N. 3. Nr. 701** an diese Ztg.

Suche zum baldigen Antritt an-
derweitig **Vertrauensstellung**. Bin
25 Jahre alt und mit Buchführ.
sow. all. Facharb. gut vertr. Ang.
bitte an **Wilh. Mittag, Obermeister,**
Molk. Holzhausen, Krs. Kirchhain,
Bez. Cassel. (695)

Tüchtiger Gehilfe
f. z. belieb. Antritt Stellg. Gute
Zeugn. vorh. Angeb. erb. (625)
Karger
Fellhammergrünze 19
Krs. Waldenburg, Schles.

Jg., krebl. Gehilfe, an sauberes,
flottes Arbeiten gewöhnt, sucht bis
1. 7. 26 Stellg. Selbiger war in all.
Großstadtmolkerei tätig und in all.
Zweigen eines solchen Betriebes
vertr. Bevorz., wo Gelegenheit ge-
boten wird, sich im Autofach weit.
auszubilden. Rheinld., Westfalen
bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.
Angeb. unter 621 an d. Ztg.

Molkereigehilfe
23 Jahre, f. z. 1. August Stellung
als 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-
Post. Such. ist mit allen Facharb.
auch in Weichfä. aufs beste vertr.
Gute Zeugn. vorhanden.
Zu gleicher Zeit suche ich für
meinen Kollegen, welcher noch 1/2
Jahr zu lernen hat, anderweitig
Stellg., wo er sich in der Käseerei
ausbilden könnte. Derj. ist 19 J.,
groß u. kräftig, keine Arbeit scheu-
end. Frdl. Angeb. unter 658 an
diese Zeitung.

Junger, tüchtiger Gehilfe,
20 Jahre alt, sucht zum 1. August,
am liebsten für Kessel u. Maschin.,
anderr. Stell. Werte Ang. erb.
Molkereigehilfe Otto Volkhardt,
Molk. Muhlhausen-Görnow, Thür.

Gehilfen
zum beliebigen Antritt Stellung,
am liebsten, wo er sich in Kontor-
arbeiten weiter ausbilden kann.
Molkerei Bodenfelde,
e. G. m. u. H. 679

Altgauer Käsemeister
30 J. alt, ledig, sucht Lebensstellg.
Derselbe ist firm in allen Weich-
fätsorten, hauptsächlich Camemb.
Für marktfähige Ware kann ga-
rantiert werden. Angeb. mit Ge-
haltsangabe unter Elbe 604 an d.
Zeitung.

Molkerei-Buchhalter! Zur Unterstützung des Direktors u. für mich
zur Vervollkommnung suche zu bald. Antritt bei bescheid. Ansprüchen Stel-
lung als solcher. Handels- u. Fachschule sow. Spezialkurse erfolgr. absolv.,
techn. in all. Teilen d. Fach. durchgebildet: Butterei, Hart- u. Weichfä.,
Maschinenwesen, großstädt. Milchverf., Milchzentrale. Stellungen als
Betriebsleit. u. Geschäftsführ. bereits bekleidet. Erstrebe nun weitere,
vorwieg. intensiv kaufmänn. Tätigkeit in hervorrag. geleit. Betr. Zeugn.
üb. erstf. Befähig. u. moral. u. sittl. Verhalten stehen zu Diensten. Werte
Angebote unter **Redig 754** an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe

22 Jahre alt, sucht zum 1. August eventuell auch früher anderweitig Stel-
lung, am liebsten als erster. Selbiger ist tüchtig und gewissenhaft, firm
in der Bedienung neuzeitlicher Maschinen sowie in der Herstellung ver-
schiedener Sorten Käse und ff. Butter. Für Milchannahme und Kontor
äußerst zuverlässig. Wir können ihn daher jeder Molkerei bestens
empfehlen. (157)

Molkereiverein Neustettin i. Pomm.

Junger Mann

22 Jahre alt, ehrlich und zuverlässig, guter Pferdepfleger, wünscht Stel-
lung als **Milchverkäufer oder event. als Lastwagenbegleiter**. Antritt kann
sodort erfolgen. Werte Angebote sind zu richten an
Erich Großkopf, Seebad Ahlbeck, Molkerei, Seestraße 14. (731)

Molkereigehilfe

in ungekündigter Stellung, 28 Jahre alt, wünscht sich zum 1. August zu
verändern. Werte Angebote sind unter **Rheinland Nr. 738** an die Mol-
kereiz. Zeitung in Hildesheim zu richten.

Junger, tüchtiger Fachmann sucht Vertrauensstellung
wo ihm ein weiteres Fortkommen ermöglicht wird. Bin 24 1/2 Jahre alt,
katholisch, im Fach groß geworden und in sämtlichen Betriebszweigen
bestens erfahren, firm in der Herstellung Ia Butter, haltbarer Versand-
milch, Camembert, Frischkäse und Quarg. Mit Milchannahme und
Betriebsbuchführung vollständig vertraut. Lust und Liebe zur Arbeit, auch
Schweinemaß und Pferde. Kautions könnte wohl gestellt werden. Chefs,
denen an einem soliden und reellen Charakter gelegen, wollen bitte Ange-
bote unter **Nr. 800** an diese Zeitung einenden.

Strebsamer Gehilfe,
24 J. alt, sucht z. 1. August ander-
weitig Dauerstellung. Selb. ist m.
allen ins Fach schlagenden Arbeit.
und neuen Maschinen, wie Dauer-
erhitzung, Butterei, Schlagmaschine,
Milchannahme u. -Ausgabe, Kon-
tor, Abrechnungsweise best. vertr.
Such. schenkt sich auch sonst vor t.
Arbeit. In klein. und groß. Betr.
tätig gewesen, jetzt noch in unge-
kündigter Stellung mit gut. Zeug-
nissen. Werte Ang. mit Gehalts-
ang. sind zu richten unter **Nr. 690**
an diese Zeitung.

Junger, kräftiger, ehrlicher, fleiß.
Mann, 18 Jahre alt, sucht für so-
od. später Stell. als **Milchverkäufer**
oder z. weit. Ausb. in Molkerei.
Selb. ist schon 2 J. im Molkereif.
tät. u. zugleich auch guter Pferde-
pfleger. Zeugnisabshr. sind vor-
handen. W. Ang. an **M. Geisler**
bei **Johann Alings, Molk. Buer-**
Beckhausen, Horsterstr. 104, Westf.

Molkereigehilfe. Zum 1. August
suche f. mein. Sohn, Fachmanns-
sogl., Holst., 20 J., in ungekünd.
Stell., 4 1/2 J. b. Fach, mit ländl.
gut. Zeugn., letzte Stelle 1 1/2 Jahre
i. Vollbetr. Oldenburgs, Dauerst.
in groß. Vollbetr. Oldenb., Han-
nover, Pommern angenehm. Ausg.
Off. erbittet **Fr. Bruhn, Nürnberg,**
Stephanstraße 19, II. (724)

Suche zum 1. August dauernde
Stellung als

Gehilfe

für die Käseerei. Gefl. Angeb. erb.
Josef Mischner, Schweidniz,
Molkerei,
Wilhelmsplatz Nr. 7, Schlesien.

Junger, solider und sauberer
Molkereigehilfe

sucht zum 1. 8. oder 15. 8 1926
Stellung. Selbiger ist in Butterei
(Butterfertiger) u. Tilsiter Käseerei
gut vertraut. Werte Angeb. mit
Gehaltsang. sind zu richten an
W. Neumann, Molk. = Genossensch.
Tschentin b. Meßlin in Mecklenb.

Strebs. Gehilfe

25 Jahre alt, an flottes u. sauber.
Arbeiten gewöhnt, vertraut mit
sämtlichen Facharbeiten, sucht zum
1. August, einige Tage früher od.
später in mod. städt. Betrieb Stel-
lung. Gute Zeugnisse u. Empfehl.
des jetzigen Herrn Direktors vorh.
In jetziger Stellung annähernd 2
Jahre tätig, Werte Angebote u.
Nr. 726 an diese Zeitung.

Ein gewissenhaft u. sauber arb.
Molkereigehilfe,
24 J., in ungekündigter Stellung,
möchte sich z. 1. resp. 15. Aug. ver-
ändern. Reflekt. wird auf gute
Dauerstellung. Gewandt i. Umg.
mit den Genossen. Gegend gleich.
Angebote erbitte unter **N. 696**
an diese Zeitung.

Tüchtiger
Molkereigehilfe

24 Jahre, mit allen Facharbeiten,
sowie mit der Abrechnung durchaus
vertraut, sucht zum beliebigen An-
tritt Dauerstellung. Werte Ange-
bote sind zu richten an
Otto Bagt, Molkerei Rosche,
Kreis Uelzen in Hannover.

Kräftiger Gehilfe,

6 Jahre im Fach, sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse, Dauerstellg. Selb.
ist gut vertraut mit Dampfkessel,
Eis- u. Kühlmaschinen, Butterei,
Quarg, Quadrat- u. Tils. Käseerei.
Freundliche Angebote bitte zu rich-
ten unter **E. 500 postlagernd Ohlau**
(Schlesien). (747)

Junger Harzkäser,

5 Jahre im Fach, auch Erfahrung
bisher im ersterlichen Geschäft tät.,
in der Quadratkäseerei, sucht Stel-
lung, am liebsten wo Molkerei mit
Käseerei verbunden, jed. nicht Be-
dingung. Werte Angebote unter
Nr. 752 an diese Zeitung.

Buttergroßhandlungen!
Junger, tüchtiger, ehrlicher, 22-
jähriger Molkerei-Gehilfe
sucht zum 1. August od. einige Tage
früher oder später Stellung als
Lagerist, Buttermeister oder dergl.
Habe bereits solche Stellung inne
gehabt und bin i. Formen sowie
Mischen u. Aneten der Butter best.
bewand., worüber gute Zeugnisse
vorhanden sind. Werte Angeb. mit
Gehaltsang. u. **N. 746 a. d. Ztg.**

Tüchtiger Molkereigehilfe,
20 Jahre alt, sucht zum 15. Juli
oder einige Tage später Stellung,
am liebsten zur weiteren Ausbild.
in Käseerei. Such. ist mit Kessel
und Maschinen sowie Butterei und
Milchuntersuchung best. vertraut.
Gute Zeugnisse sind vorh. Schles-
wig-Holstein bevorzugt. Gefl. An-
gebote erbittet (740)
Herbert Grant, Meiereigehilfe,
Brunsbüttelkoog, Wurtentweete 16

Molkereigehilfe,

8 Jahre im Fach, sucht Dauerstel-
lung. Stellen zur weiteren Aus-
bildung in Kontorarbeiten bevorz.
Angebote erbittet (698)
F. Pannette, Heiligenfelde,
Altmark.

Junger Gehilfe

mit allen ins Fach schlagenden Ar-
beiten gut vertraut, sucht zum 1. 8.
Stellung im städt. Betriebe für
alle vor kommenden Arbeiten, wo
Gelegenheit geboten wird, sich in
der Käseerei weiter auszubilden.
Hermann Rüder, Molkerei Brück
in Mark. 697

Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 1. 8. 26
Stellung. Angebote erbittet (728)
Erich Schlad, Molkerei Friedeburg
in Ostpr.

Jung. Mann, 18 Jahre alt, sucht,
auf gute Zeugnisse gestützt, für so-
oder später Stellung als

Kutscher.
Suchend. ist guter Pferdepfleger
sowie mit allen Arbeiten in Molk.
und Käseerei gut vertraut, auch
unterzieht derselbe sich jeder Arbeit
und ist auch in der Lage, Verkaufswa-
gen zu fahren. Gegend gleich.
Angebote mit Gehaltsang. erb.
Hermann Bont, Molkerei Schulen-
burg (Leine), Hann.

Tüchtiger, zuverlässiger Mann,
18 Jahre alt, sucht Stellung als
Milchverkäufer oder Milchfuhrer.
Vier Jahre schon als Milchverk.
in Flaschenmilchbetrieb tätig, hat
zugleich einen Verkaufswagen unt.
sich und zugleich guter Pferdepfl.
3. Jt. in ungek. Stellung. Werte
Angebote unt. **Nr. 702** an diese
Zeitung.

Älterer, vorwärtsstrebender
Tilsiter Käser

sucht zum 15. oder 20. Juli eine
Dauer- oder Lebensstellung als 1.,
alleiniger oder Gutsmeister. Such.
ist mit sämtlichen ins Fach schla-
genden Arbeiten aufs beste ver-
traut. Die Herren Chefs, denen
an einer tüchtigen Kraft gelegen
ist, wollen frdl. Angebote richt. an
Gustav Naubjusz, Dampfm. Pröb.,
Krs. Gerbauen, Post Sechserben.

Tüchtiger Fachmannssohn,
25 Jahre alt, ledig, 2 Jahre im
städt. Großbetriebe in gehobener,
ungekündigter Stellung tätig, firm
in allen praktischen und theoreti-
schen Facharbeit., Handelschule besucht,
sucht zum beliebigen Antritt an-
derweitig Verwalter-, Obermeister-
oder sonstigen Vertrauensposten,
wo spätere Verheiratung möglich.
Pa. Zeugn. u. Empfehl. stehen zur
Verf. 2000 Mk. in bar können ge-
stellt werden, evtl. auch mehr. W.
Angebote sind zu richten u. Städt.
Großbetrieb **Nr. 667** durch diese
Zeitung.

Für verheirateten
Molk.-Verwalter,
den ich bestens empfehlen kann,
passende Stellung zum 1. August
suche ich wegen Verkauf der Molk.
oder später. Angebote an
H. Raute, Adenbüttel, Post Meine,
erbeten. (770)
Karl Köhler, Großlobbe.

Tücht. Fachmann, mit allen in
Fach schlag. Arbeit. best. vertraut,
sucht zum baldig. Antritt angen.
Dauerstellg. Selb. ist an selbständ.
Arbeit. gewöhnt und scheut sich vor
keiner Arbeit, auch im Umgang m.
Pferden ist er nicht unerfahren. G.
Zeugn. stehen zur Verfüg. Rhld.
od. angrenz. bezw. Angeb. unter
785 an diese Zeitung.

Molk.- u. Käseerei-Fachmann
28 Jahre alt, sucht zum 1. August
anderw. Stellg., spez. Camemb. u.
Hartkäse sowie mit sonstig. Fach-
arbeit. aufs beste vertraut, an selbst-
ständiges u. gewissenhaft. Arbeiten
gewöhnnt, worüber gute Zeugn. vor-
handen sind. Angeb. erbitt. Otto
Silbert, Braunschweig, Madamen-
weg 144. (789)

Molkereifachmann, 30 J. alt, le-
dig, sucht z. 15. August oder später
Stellg. als Obermeister, 1. Gehilfe,
Buttermeister, Gutsmeister od. sonst.
Betriebs-Posten. Es stehen mir nur
gute Zeugn. zur Verfüg. Werte
Angebote unter postlagernd 100,
Heidelberg i. Baden, Süddeutschld.

Von Kind auf gelernt. **Fachmann**
Mitte 20er, firm in allen Molk.-
Arbeiten sucht zum beliebigen An-
tritt Stellg. Gefl. Angebote unter
791 an diese Zeitung.

22 jährig. **Fachmann**, durchaus
selbst. arbeit., für marktfäh. Ca-
memb., Romab., Limb., Quadrat-
u. Frühstücksfäse einsteht., sowie
Butt., mod. Maschin., Rahm- und
Milchwerk., Untersuch. u. Abrech-
n. gut durchgebildet, sucht zum 1. 8.
oder früher Stellung. Pa. Zeug-
nisse u. Empfehl. vorhand. Werte
Angeb. erbittet **Georg Schierack**,
Molk. Nimtau, e. G. m. b. H. (792)

Molk.-Verwalter, 27 J., 1 Kind,
äußerst einfach und solide, sucht z.
belieb. Antritt Stellg. Reiche Er-
fahrung in prakt., techn. Betriebe,
Qualität und Bewertung Buch-
führg. u. Rechn.-Bef. Gute Zeug-
nisse stehen zu Diensten. Führe
sämtl. Reparaturen selbst aus. 3000
Mk. insich. Hypothek können gestellt
werden. **P. Felske, Wittenberge,**
Bez. Potsdam, Scheunenstr. 3. (796)

Strebsamer, arbeitsfreudiger
Molkerei-Verwalter
34 Jahre alt, verheirat., o. Kinder,
in der Lage jeden Betrieb rentabel
zu leiten, in Käf., Butt., Sahne-
u. Milchverfand die best. Erfahr.,
mit langj. Zeugniss., f. Dauerstell.
zu sofort oder später, weil Besitzer
den Betrieb selbst übernimmt. Kau-
tion 3000 M wird gest., ev. pachte
od. kaufe auch gut. Milch- u. Fett-
warengeschäft. Angeb. unter Han-
nover Nr. 797 an diese Zeitung
erbeten.

Tüchtig. **Molk.-Gehilfe**, mit pa.
Zeugn., f. j. 1. 8. angen. Dauerstell.
Angeb. erb. **Heinz Reglin, Molk.**
Mt-Schlawa, Bommern. (799)

Junger, kräft. Mann
25 Jahre alt, sucht Stellung in
Molkerei als Kütscher u. für sämt-
liche Molk.-Arbeiten. Selbiger ist
guter Pferdepfleger und mit allen
landwirtschaftl. Arbeiten vertraut,
war schon in Molkerei tätig. Ge-
fällige Angeb. unter 788 an diese
Zeitung.

Tücht. **Fachmannssohn**
25 J., an selbst. Arbeiten gewöhnt,
sucht sof. Stellg. Gute Zeugn. und
Empfehlungen. Frdl. Angeb. unt.
Süddeutsch 790 an d. Ztg.

Strebl., sol. Gehilfe, 22 J., sucht
zum bald. Antritt angen. Dauer-
stellung. Selbiger ist an selbständ.
Arbeit. gewöhnt, ist gut vertr. mit
der Bedien. von Kessel, Dampf- u.
Kühlmasch., fow. allen Butteirear-
beiten, stellt auch einwandfr. Tils.,
Romabur u. Quarg her, ist auch
gut vertraut mit der Bedien. der
Schrotmühle, Untersuch. von Milch,
Sahne, Versand, Annahme, Aus-
gabe und scheut keine Arbeit. Wei-
tere Ausbildung im Kontor ist an-
genehm. Gute Zeugnisse sind vor-
handen. Ang. u. M. 786 an diese
Zeitung.

Tüchtiger, solider
Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht zum 1. 8. Dau-
erstellung für Butteirei oder für
Kessel und Maschinen. Würde auch
Stellung als Verkäufer übernehm.
Kautio. vorhanden. Gefl. Angeb.
erb. unter Nr. 798 an diese Ztg.

Molkereigehilfe, 23 J. alt, mit
sehr guten Zeugniss., sucht baldigst
Stellg. in Hartkäseerei. Derselbe ist
mit Lubb. Automat und Schwiß-
verfahren eingeh. vertraut. Gefl.
Angebote erbeten an **Erich Kaps,**
Halle a. S., Cröllwitzerstr. 2e. (794)

Molkereigehilfe, 26 J. alt, sucht,
gestützt auf gute Zeugn., zum 1. 8.
26 Dauerstellg. Such. ist mit allen
ins Fach schlag. Arbeiten vertr. u.
guter Tils. Käfer. Werte Angeb.
sind zu richten an **H. Waligora,**
Molk.-Gehilfe, z. Jt. Marienburg-
Willenberg, Westpr., Molk. Küstler.

Kräftiger, 19jähriger
Milchfutscher,
der auch in der Molkerei mit Hand
anlegen l., sucht zum sof. Antritt
Stellung. Such. ist guter Pferde-
pfleger u. ist auch in d. Landwirt-
schaft gut bew. Werte Angebote
mit Gehaltsang. erb. **Karl West,**
Molk. Schaffstädt, Kr. Merseburg.

Milchverkäufer
im 19. Lebensjahre, intellig. u. ge-
wissenh., sucht als solcher zum bal-
digen Antritt ganz gleich wo, Stel-
lung. Allerbeste Zeugn. u. Em-
pfehlungen. Angeb. erb. (657)
Alfred Preuß
Bobethen, Ars. Königsberg
Ostpreußen.

Tüchtiger, strebsamer
Oberkäufer
welcher gute Kenntnisse in der
Käseerei sowie in allen anderen
Betriebsarbeiten besitzt, und dieses
durch gute Zeugniss. u. Empfehl.
nachweisen kann, sucht zum baldig.
Antritt Dauerstellung als solcher.
Frdl. Angebote unter **H. M. Nr.**
700 an diese Zeitung.

Käseerei-Gehilfin,
mit Lubb. Automat vollkomm.
vertraut, an flottes Arbeiten ge-
wöhnt, sucht z. 1. August anderw.
Stellung. Gegend gleich. Angeb.
erbeten unter Nr. 689 an diese
Zeitung.

Meierin
sucht zu sofort oder 1. August Stell.
Angebote mit Gehaltsangaben erb.
Fr. Schirach, Liebenmühl,
Kreis Osterode, Ostpr. (699)

Stellen-Angebote.

Für größere Weichkäseerei wird
zu gegebener Zeit ein tüchtiger
Käsefachmann
gesucht. Es wollen sich nur Herren
melden, welche mit Brie und Ca-
membert voll vertraut sind, im
Sommer wie auch im Winter stets
ein einwandfreies, konfurrenzfäh.
Edelprodukt aus zur Verfügung ge-
stellter einwandfreier Milch herst.
Die Befähigung muß durch Zeugn.
und Empfehlungen nachgewiesen
werden. Werte Offerten sind zu
richten mit Gehaltsansprüchen unt.
E. F. 764 an diese Zeitung.

Mit gebiegenen Fachkenntnissen und reichen Erfahrungen
ausgerüsteter, organisatorisch veranlagter **Fachmann zur Leitung**
eines großstädtischen (781)

Molkerei- u. Milchhandels- Großunternehmens,

das sich glänzend entwickelt, baldigst gesucht. Bewerbungen mit
eingehenden Ausweisungen u. Empfehlungen unter „Talent und
Tatkraft“ an **Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition, Düsseldorf.**

Molk.-Verwalter,
nur tüchtige Kraft, kautionsfähig,
gesucht. Ausführliche Bewerbung.
an (757)
Struß, Dampfmolkerei, Benzen,
Elbe.

Gesucht auf sofort ein tüchtiger,
sauberer

Gehilfe
nicht unter 23 Jahren, der Erfah-
rung in der Herstellung einer erst-
klassigen haltbar. Schlagjahne hat
und dieses durch Zeugniss. u. Em-
pfehlungen nachweisen kann, bei
gutem Gehalt. Gleichzeitig suchen
für empfehlenswerten

Gehilfen
Stellung für Betrieb und Kontor.
Offerten erbeten. (759)
Molkerei Badbergen (Hannover).

Wir suchen zu sofort oder 1. Aug.
einen jungen, kräftigen

Gehilfen
für Butteirei und Annahme. Geh.
nach Uebereinkunft. Freie Stat. u.
Kassen. Zeugnissabschriften erb. an
Molkerei-Genossenschaft Uthlede,
Bez. Bremen. 769

Suche zu sofort jüngeren, fleißig.
Gehilfen
der keine Arbeit scheut. Gehalt 50
Mark bei freier Station. Gefl.
Offerten erbittet (765)
Molkerei Werther, Westf.

Ein gewandter, ehrlicher
Milchverkäufer
für den Stadtverkauf, welcher sich
jeder Arbeit unterzieht, kann sof.
bei mir antreten, am liebst. kath.
Religion. (743)
Konrad Gloris, Molk. Dießholzen
bei Hildesheim.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 13. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Bu-
Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großh.
Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zent-
163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner
G.-M. Tendenz: stetig.

Leenwarden, Freitag, 9. Juli. Alte Notierung 177 Gulden, neue
notenschafte-Notierung 178 Gulden. Butter-Au-
179 Gulden, 177 Gulden, 165 Gulden.

Oldenburg, 10. Juli. Bericht des Verbandes Nordoldenburger
ferri-Genossenschaften e. B. In der Berichtswoche vom 1. bis 7. Juli
im Großverkauf 880 Zentner abgesetzt zum Durchschnittspreis von 1
Mark je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. Juli. Bericht von **Gustav Schülke & Sohn**.
wohl die Zufuhren an inländischer Butter eine kleine Abnahme aufzu-
lassen sich doch die Eingänge kaum räumen, denn das Geschäft ist in-
lin recht still. Der Ausfall der sich jetzt auf der Reise befindlichen
sumenten kann auch durch den größeren Bedarf, der in der Provinz
in den Badeorten eingetreten ist, nicht ausgeglichen werden. — Das
Land bietet reichlich Ware an und rechnet man Anfang der Woche
Kopenhagen sogar mit einer nochmaligen kleinen Herabsetzung der
rung. Am Mittwoch lagen aber in Kopenhagen größere englische
träge vor, so daß der Schillingerslös eine Kleinigkeit anziehen
Infolgedessen blieb die Notierung am Donnerstag auch in Kopen-
unverändert. — Schmalz. Wie stets in der warmen Jahreszeit stoc-
Abfah in Schmalz vollkommen. In diesem Jahr werden die Abfah-
rigkeiten durch die außerordentlich hohen Preise, die in den letzten
eine kleine Abschwächung erfuhren, noch verstärkt. Die Forderungen
der amerikanischen Pader sind: Steamlard 37 Dollar, Purelard 39
Basis Tierces aus Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 10. Juli. Bericht der Firma **Gottlieb Michaelis**
Co. Das Buttergeschäft ist unverändert. Durch die nun begonne-
Schulferien wird der Absatz in der Großstadt geschmälert, wohingegen
Bedarf auf dem Lande zunimmt. Dadurch wird ein Ausgleich gefä-

Suche für meinen städtischen
trieb einen jungen, kathol.

Gehilfen
der selbständig mit Kühlmasch.
Bergedorfer Fabrikat, umzuge-
versteht und alle Arbeiten in
Molkerei übern. Kein Stund-
arbeiter. Lohn nach Uebereink-
Joh. Mings, Buer-Beckhausen
i. Westf., Horsterstraße 104.

Wir suchen zum 1. August,
früher ein ordentliches

Mädchen
für Haushalt und Hilfe in
Molkerei. Anfangsgehalt mon-
30 Mk. (Familienanschluss).
Molkerei-Genossenschaft Kleinb.
(Westprignitz).

Suche zum 1. August tüchtige

Fräulein
für Büro und Versand. Sich-
Rechnen, Bedienung der Sch-
maschine und Kenntnisse in B-
führung erforderlich. Ferner
gleichen Tage eine tüchtige sau-

Meierin
für Versand, Verkauf, Butte-
Glasmilch sowie Milchun-
suchung, lekt. jedoch keine Bed-
Gefl. Angebote mit Zeugniss.
und Gehaltsforderungen bei f-
Station und Kasse erbittet
Beer, Molkerei Wildberg,
Marl.

Gehilfenstelle befeh. Für
Bewerbungen besten Dam.
Molk.-Genossenschaft Neuentz
i. Lüneburgschen, e. G. m. u.

Maschinenführerstelle befeh.
Herren Bewerber besten Da-
722) **Molkerei Hötigul**

und die zurückgehenden Einlieferungen von den Molkereien erzeugen eine Befestigung der Stimmung. — Bei dem Geschäft mit deutscher Butter würde man eine Preiserhöhung nächste Woche erwarten können, wenn die Preise im Auslande ebenfalls steigen sollten. Die fernere Entwicklung der Preislage hängt also vom Auslande ab und dort üben die wirtschaftlichen Verhältnisse in England einen bestimmten Einfluß aus.

Bremen, 9. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Bei fast unveränderten Preisen verlief der Handel in dieser Woche sehr ruhig. Die Zufuhren wiesen keine wesentlichen Veränderungen auf, wenn auch einzelne Meiereien ein geringeres Quantum lieferten, als wie zuvor, so wurde dies dadurch ausgeglichen, daß von anderen Seiten größere Zufuhren erfolgten. Die Nachfrage blieb mäßig, da die Kundschaft infolge der eingetretenen Hitze nur den allernotwendigsten Bedarf kaufte. Auch aus dem Auslande lauten die Berichte außerordentlich ruhig; Holland und Dänemark bemühen sich, einen Teil ihrer scheinbar großen Produktion in Deutschland unterzubringen. Einstweilen ist das Angebot überall noch reichlich, und es wäre zu wünschen, daß durch vorsichtige Preispolitik der Handel nicht beunruhigt wird. — In dieser Woche traf die erste Sendung sibirischer Grasbutter ein, die Qualitäten waren zum Teil sehr gut, allerdings sind die Preise dafür reichlich hoch.

Dresden, 10. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Mit Beginn des neuen Monats hat das Buttergeschäft erfreulicherweise eine Zunahme der Nachfrage, namentlich aus der Provinz, zu verzeichnen gehabt. Die Eingänge sind zwar immer noch umfangreich und genügen, den Bedarf zu decken.

Käse.

Dresden, 10. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Weichkäsegeschäft (Limburger, Stangen, Romadur) muß als ruhig bezeichnet werden. Weichkäse erfreut sich einer guten Nachfrage. Emmentaler ist bei der nun eingetretenen warmen Witterung ein gangbarer Artikel. Insbesondere wird wegen des billigen Preisstandes vollfetter Camer gern und auf Vorrat gekauft. Die Möglichkeit zu einem baldigen Anziehen dieser Preise ist nicht ausgeschlossen. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lofoware betrugen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 166—168, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 140—148, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 57—60, do., 40 Proz. 90—95, pa. bayerischer Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 75—78, do., 40 Proz., in Stanniol und Etikett 95—100, pa. bayerischer Weichkäse, vollfett 105 bis 110, pa. holländischer Camer, vollfett 90—91, pa. echter Roquefort 150, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 145, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,30—0,32 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 bis 1/8 teilig 0,30—0,90 je Stück.

Köln, 12. Juli. Bericht der Firma Ferd. Grotefend jr. In der letzten Woche waren gute Umsätze zu verzeichnen und es erweckt den Anschein, daß man sich nunmehr unseren Produkten widmet. — Sol-Land. Hier wurden billigere Preise notiert und stellen sich die Preise für den Großisten franto Köln ausschließlich Zoll wie folgt je 50 Kg.: Gouda-Käse, 45 Proz. 50—60 fl. do., 40 Proz. 38—45 fl., do., 20 Proz. 30 fl., Camer-Käse, 40 Proz. 42 fl. do., 20 Proz. 31 fl. Der Handel auf den holländischen Märkten war verhältnismäßig ruhig. — Schweiz. Hier wurden im Interesse des deutschen Konsums die Preise reduziert und zwar wie folgt: Sommerproduktion 1925: Mindestbezug 5000 Kg. 325 Francs, 2500 Kg. 330 Francs, 50 Kg. 335 Francs; Winterproduktion 1925/26: Mindestbezug 5000 Kg. 300 Francs, 2500 Kg. 305 Francs, 50 Kg. 310 Francs. Die Preise verstehen sich je 100 Kilo franto Grenze unverzollt, zuzüglich 8 Francs je Proz. Kg. für Verpackung. Für sekundäre Ware reduzieren sich die Preise um 20 Francs je 100 Kg. Hoffentlich ist es uns verzeihlich, nunmehr einen erhöhten Umsatz zu verzeichnen. — Allgäu. Weichkäse sind nach wie vor vernachlässigt und halten die Firmen mit Vergebung ihrer Aufträge sehr zurück. Der Preis stellt sich ca. auf 48 M je 50 Kg. für 1/4 und 1/2 reife Ware in Pergament ab Allgäu ohne Riste. — Ostpreußen. Tilsiter ist ebenfalls im Verkauf flau. Die Preise liegen für vollfette Ware in Stanniol je Pfund 1 M ca. ab Versandstation. Im großen und ganzen wollen wir das Geschäft als anziehend bezeichnen. Der Verkauf der übrigen Käsesorten blieb im gleichen Rahmen.

Deuwarden (Holland), 9. Juli Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 44—50 holländische Gulden, 30 Proz. Käse mit 54—60 holländ. Gulden, 40 Proz. Käse mit 70 bis 78 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik, excl. Provision.

Milch.

Münster, 8. Juli. Der Westfälische Milchausschuß schließt sich einstimmig dem Vorschlage des Ausschusses aus der letzten Sitzung bezüglich der Preiserhöhung an. Der erhöhte Preis von 18 Pf. tritt am 10. ds. Mts. in Kraft. Sollten für die Zwischenzeit vom 5. bis 10. ds. Mts. anderweitige Abmachungen getroffen sein, so bleiben diese von dem heutigen Beschluß unberührt.

Eier.

Berlin, 12. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 11,50—13, frische über 55 Gr. 10—11, frische unter 55 Gramm 9—9,50, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 6—7. — Auslandseier: extra große 10,25—10,50, normale 8,50—9,50, abweichende 7—8, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Vieh.

Hannover-Verden, 10. Juli. Auftrieb: 94 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 30—36 M, 8—12 Wochen alte Ferkel 36—48 M, 3—4 Monate alte Läufer 48—65 M. Handel: langsam. Nächster Markt: 17. Juli.

Hannover-Bunzlau, 12. Juli. Auftrieb: 575 Ferkel und 83 Stangenschweine. Es kosteten: Ferkel: 6—8 Wochen alt 25—32, 8—12 Wochen alt 32—43, Stangenschweine bis 65 M je nach Güte und Gewicht. Handel: sehr flau. Ueberstand.

Burgdorf, 10. Juli. Trotz Geldknappheit und verhältnismäßig hoher Preise wurden die aufgetriebenen Schweine fast restlos verkauft. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 32—45 M, über acht Wochen alte Ferkel 45—55 M, Läufer und Stangenschweine kosteten je nach Alter und Gewicht 55—90 Mark.

Köln, 12. Juli. Auftrieb: 689 Rinder, 1543 Kälber, 33 Schafe, 3478 Schweine. Tendenz: Großvieh sehr langsam und voraussichtlich geräumt; Kälber sehr langsam; Schweine sehr ruhig und geräumt. Preise für 1 Pfund in Pf.: Ochsen: 1. 57—61, 2. 55—58, 3. 47—51, 4. 36—43, 5. 30—35; Ferkel, Kühe und Jungkinder: 1. 54—57, 2. 53—56, 3. 45—50, 4. 38—44, 5. 20—30; Bullen: 1. 48—52, 2. 40—45; Kälber: 1. —, 2. 55—60, 3. 35 bis 42; Schweine: 1. 75—79, 2. 77—81, 3. 77—80, 4. 71—75, 5. Sauen 65 bis 72.

Dortmund, 12. Juli. Auftrieb: Großvieh 732, Kälber 687, Schafe 105, Schweine 1875. Marktverlauf: Großvieh schlecht, Kälber langsam, Schafe mittel, Schweine mittel bis gut. Preise: Ochsen: 1. 58—60, 2. 55 bis 57, 3. 48—54, 4. 40—42; Bullen: 1. —, 2. 46—53, 3. 40—45; Ferkel und Kühe: 1. 58—60, 2. 54—57, 3. 46—53, 4. 33—45, 5. 20—32; Kälber: 1. —, 2. 70—73, 3. 60—69, 4. 50—59, 5. 40—49; Weidemastschafe: 1. 50, 2. 35—49; Schweine: 1. 80, 2. 79—80, 3. 80, 4. 74—77, 5. 70—73.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 12. Juli. Der Getreidemarkt verlief ruhig. Die amerikanischen und englischen Depeschen boten ebenso wenig Anregung wie der Saatenstandsbericht der Vereinigten Staaten. Die hiesigen Weizenpreise änderten sich im allgemeinen nur wenig. Für Roggen war in ostpreussischer Ware großes Geschäft nach der Provinz Sachsen. Die schwächere Tendenz im Lieferhandel hing wohl zum Teile mit dem Steigen des Barometers und der Hoffnung auf besseres Wetter zusammen. Gerste ist in Wintergerste stark angeboten und kaum verkäuflich. Hafer ruhiger und mehr offeriert. Mehl wesentlich stiller. — Amtliche Frühmarktsnotierungen: Hafer, guter 232—244, mittlerer 226—231, Gerste 230—240, Futterweizen 334—344, La Plata Mais 192, kleiner Mais 206—212, Futtererbsen 320—340, Roggenkleie 116—120, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 305, September 266,50—266, Oktober 267,50—267, Roggen, märkischer 210—212, Juli 225,50, September 206 bis 205,50, Oktober 206,50, Roggen, pommerscher 211—214, Juli 229,50, August 208—207, Sommergerste 205—212, Wintergerste 190—204, Hafer, märkischer 208—217, Mais (lofo Berlin) 174—178, Juli 169, Weizenmehl 37,75 bis 39,75, Roggenmehl 29,75—30,75, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11,25 bis 11,35, Viktoriaerbsen 35—46, kleine Speiserbsen 30—34, Futtererbsen 22—24, Pelusiten 23,50—27, Ackerbohnen 22—24,50, Widen 32—34, Lupinen, blau 14,50—16,50, Lupinen, gelb 19—21, Kapseln 14,60—14,80, Leinkuchen 19,80—20, Trodenknickel 10,40—10,90, Sojabohnen 20,80—21, Kartoffelflocken 24,50—25.

Hamburg, 12. Juli. Getreide. Unverändert. Geschäft klein. Weizen 305—310, Roggen 212—225, Hafer 210—220, Wintergerste 180—182, Sommergerste 210—220, Auslandserste 165—170, Mais 140—145, Weizenfaat 19—19,50 holländische Gulden.

Bremen, 12. Juli. Weizen: Manitoba 1 14,80, Manitoba 2 14,40, Barusso, 76 Kg. 13,60; Roggen: deutscher 12,40, amerikanischer 11; Gerste: donau-russische 8,60, La Plata 8,45, amerikanische Mais 8,50; Hafer: Kanada Western 2 10, Kanada Western 3 9,55, amerikanischer white clipped, 38 lbs, 8,90, La Plata 8,70; Mais: Chile 10,20, La Plata 7,70. Tendenz: stetig.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Münchert (Köln). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harger, Gopfer, Koch, Kräutler, Kuh, Kümmer, Rothring, Mainz, Niehmer, Reib, Schmier, Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäse mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Neutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weichkäse). Preis 2.— Mark.

Die Herstellung von holländischen Käse Gouda-Käse, Camer Käse. 4. Aufl. 16 Seiten. Preis 1.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. R. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Camer, Gouda, Brot-, Wiltmarschkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheedar- und Chester-Käse). Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Wer leih jungem Verwalter in fester Stellung

3000.— Rmk.

auf 3—4 Jahre? Sicherheit vorhanden. Weitere Vereinbarungen schriftlich oder mündlich. Angeb. unter 767 an diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht:

Kohlenäure-Verdampfungskühler

3—600 Liter Stundenleistung. Zu verkaufen: Kohlenäure-Verdampf.-Kühler, 1500 Liter Stundenleistung. Dampfmolkerei Storkow (Mark).

Baltic-Anlage,

750 Liter Stundenleistung, gebrauchsreicher und in bestem Zust., für 1500.— Mark zu verkaufen.

H. Fr. Struß, Dampfmolkerei, Penzen, Elbe. 756

30—50 Stück gebrauchte, gut erhaltene

Sorden

zu kaufen gesucht. Angeb. unter H. A. 771 an diese Ztg.

Vollmilch,

1000 bis 2000 Liter sofort nach Berlin gesucht. Offerten unter Nr. 806 an diese Zeitung.

Züchtige Vertreter

zum Verkauf seiner Konsum-Käse an Private sucht Käseverhandlung. Angeb. unter 780 an diese Ztg.

Suche wöchentlich auf dauernde Lieferung 1—2 Tonnen feinste (774)

Tafelbutter

zu kaufen gegen sof. Kasse. P. Mähler, Dampfmolkerei Wenzig i. Schles.

Quadrat-Käse

zu kaufen gesucht. (773) Molkerei Waren, G. m. b. H. Waren in Medlb.

Quarg

entl. jede Woche 3—5 Tonnen hat Molkerei in Thüringen abzugeben. Gefl. Angeb. unter H. M. 766 an diese Zeitung.

**Sonder-
Angebot!**

**In allenthalben anerkannt erstklassiger
Qualitätsware und unter Garantie reiner,
rostfreier Verzinnung, abgeben wir bis auf
weiteres:**

Steckdeckelkannen	10	15	20	30	40	50	Ltr.
nahtlos, ca.	5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schw.
zu R.-M.	6,50	7,85	9,70	13,65	16,25	19,50	netto
Bügelverschlußkannen	10	15	20	30	40	50	Ltr.
nahtlos, ca.	6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg schw.
zu R.-M.	7,85	9,05	11,—	15,06	18,75	22,75	netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei
Zahlung evtl. nach Wunsch des Bestellers. — Lieferung sofort.

Bestellungen befördert unter **669** die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

800 bis 1000 Ltr. Vollmilch

täglich gesucht, gereinigt, dauererhitzt, tiefgeföhlt, haltbar, ca. 3 Prozent Fettgehalt. Es kommt dauernde Abnahme in Frage. Lieferungen per Nachnahme. Empfangsstation Nähe von Leipzig. Eilangebote unter Nr. 709 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche Molkereiquarg

Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und prompt.

M. Faber, Käsefabrik, Hohenjöhnsen b. Berlin
Station Magervieh Hof und Barnim.

50 Milchflaschentasten

verzinkt, mit Schutzhügel, Stück 1,50 M, verkauft (807)
Meierei Brauer, Oberschöneweide - Berlin.

Wir haben abzugeben pa. 20 pr.
Gouda-Käse,

beste Ware. (777)
Molkerei u. Käseerei Nelsen
Krs. Bentheim in Hann.

Suche sofort nach Dresden haltbare, tiefgeföhlt, nicht absehbende, 32—33 prozentige

Schlagsahne,
bis zu 100 Liter täglich. Angeb. unter 776 durch d. Ztg.

Wöchentlich 6—8 Zentner (778)

Speisequarg
von Dauerlieferanten gesucht.
Karl Hübner
Leipzig, Thümmelstraße 14.

Habe abzugeben an zahlungsfäh. Abnehmer 1000—1500 Liter dauererhitzte, tiefgeföhlt (783)

Vollmilch

Günst. Bahnverbindung zum Industriegebiet. 20—25 Proz. Romadur, p. Pfd. 45 Pfg. Sauermilchquarg, metall- und buttermilchfrei, gibt ab an unbekannte Firmen geg. Nachnahme oder beste Referenzen.

Molkerei Bardel
Post Gildeshaus in Hannover.

Zu kaufen gesucht wöchentlich:
100 Schock Landeier
und zahle fürs Schock 8,20 M, für

Speisequarg,
pa. trocken, süß, a Zentner 22 M ab Station,

Sauermilchquarg,
frisch trocken, metall- und buttermilchfrei, Zentner 28 M. Zahlung sofort nach Empfang der Ware. Angebote unter M. S. Nr. 804 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Räumung ein Posten
Camembert,

vollfett, etwa 125 Gr. schwer, bill. abzugeben. Angeb. unter S. J. 763 an diese Zeitung erbeten.

Suche für meine Großhandlung Lieferanten für (775)

ff. Molkereibutter
gegen Bank-Sicherheit.
H. Mitteleit
Potsdam, Moltkestr. 14.

Suche wöchentlich zur ständigen Lieferung 5—8 Tonnen frischen, trockenen, eisen- und buttermilchfr.

Quarg.
Nur eine wirklich einwandfreie Ware findet Berücksichtigung, dafür zahle auch einen guten Preis. (745)
Karl Dräger, Bernburg a. S.

Habe laufend noch größere und kleinere Posten prima

Harzer Handkäse

je Kiste 7 Pfd. netto, zum Preise v 2,70 M ab Station abzugeb. Anfragen unter B. 741 an diese Ztg.

Täglich frischen (753)

Speisequarg
hat laufend gegen Nachnahme abzugeben.

M. Bergmann, Strausberg,
9 Münchebergerstraße 9.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg,

ca. 30 bis 40 Zentner, zur dauernden wöchentlichen Lieferung in kleineren oder größeren Posten gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. Angebote mit Probeendung erbitte (758)

Franz Tischendorf, Käseerei,
Leipzig-Go.,
Werderstraße 6.

Herzenswunsch!

Da es meinem Bruder an pass. Bekanntschaft fehlt, suche ich ohne sein Wissen für ihn eine aufricht., es treu meinende Lebensgefährtin. Selbiger ist evgl.-luth., 30 J., 1,70 groß und blond. Er ist Pächter eines Mühlengrundstückes. Es kommen nur solche Bewerberinnen in Frage, welche geschäftstüchtig u. in der Landwirtschaft sehr gut bewandert sind. Etwas Vermög. erwünscht. Werte Zuschrift mit Bild, welches auf Wunsch wieder zurückgesandt wird, unter B. 3. 6073 an Rudolf Mosse, Leipzig. (662)

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Wer richtet
Harzkäsefabrikation
ein oder wer beteiligt sich? Angebote unter Nr. 411 an d. Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molk. u. Käsefabrik
Nähe Braunschweig, 1000 Lt. Anlieferung, Forderung 25 000 Mark, Anzahlung 10—12 000 M, Rest zu 5 Proz. auf längere Jahre. Näh. durch (611)
Otto Eitemeier, Göttingen.

Molkereifachmann
energischer Kaufmann, wird als Teilhaber

zur selbständigen Leitung eines gut florierenden und längere Zeit bestehenden Berliner Molkereiproduktengeschäfts, speziell Sahnevertrieb, gesucht. Erforderliche Einl. Mt. 20 000.—. Nähere Auskunft erhalten Interessenten auf Angebot unter Nr. 762 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
mit Milchverand, in Westfalen, täglich 2400 Liter, zu verkauf. für 25 000 Rmk. und ca. 10 000 Rmk. Anzahlung. Ca. 600 Milchkannen sind im Preise einbezogen. (779)
E. Sundgaard
Bremen, Rembertistraße 94.

Seit ca. 20 Jahren bestehende

Molkerei

in Stadt, Bahnstat., Bez. Breslau gelegen, ist zu verpachten. Milch Sommer und Winter gleich über 400 000 Liter, noch genügend zu haben. Stall für 130 Schweine. Großer Garten. Gute Einrichtung viel pa. Räume und Keller, sowie Kühlräume, für Käseerei hervorragend. Gute Wohn. Zur Übernahme von Inventar u. Vorräten sind ca. 10 Mille erforderlich. Anfragen von Interessenten mit Nachweis über obig. Betrag erfahren Näheres unter 782 an d. Ztg.

Kleine Molkerei oder ähnliches Unternehm. in Stadtnähe zu kauf. od. zu pacht. ges., evtl. auch Molk.-Produkt-Laden od. Milchgeschäft in einer Stadt. Angeb. m. Preis erbeten unter 787 an diese Ztg.

Bei 2—3000 Mark sucht Molkereifachmann

Molkerei
zu pachten. Offerten unter Nr. 803 an diese Zeitung.

Selbstkäufer sucht rentable

Molkerei
von 1000 Liter aufw., Nähe Bahn Beding. Erw. in od. bei Mittel- od. Kleinstadt. Ausführl. Angeb. mit Milchpreis (strengte Distret. zugesich.) erbeten unter Nr. 802 an diese Zeitung.

Flottes Milch- u. Delikatessengeschäft mit Wohnung ist umständlich. Ist zu verk., evtl. mit leit. Anstellung od. gl. Geschäft zu vert. Bei Kauf ca. 3500 Mk. erforderl. Offerten unter Nr. 751 an diese Ztg. erb.

Molkerei,
ganz nahe der Stadt, im östlichen Grenzgebiet, mit sehr günstigem Frischmilchabsatz zu verk. Jahresquantum 1925 340 000 Lt. Große 6 Zimmerwohnung und Nebengeräuer. Stallg. für 300 Schweine. Anzahlung 25 000 Mark. Meldungen unter Nr. 748 a. diese Zeitung erbeten.

Wegen Kapitalmangels verlaufe oder verpachte meine massive

Dampfmolkerei
mit Käseerei und großem Schweinestall in milchreicher Gegend per 500 Lt. Milch ist augenblicklich nur 500 Lt. kann aber über 3000 Lt. gesteigert werden. Die Produkte können alle in der nächsten Stadt gut abgesetzt werden. Es sind große, schöne Gebäude mit elektr. Licht und Kraft, auch schön. Wohnung und Garten vorhanden. Eilofferten unter M. D. Nr. 180 an diese Zeitung.

Modern eingerichtete
Dampfmolkerei
mit 2500 Ltr. Frischmilchverand pro Tag, in Westfalen gelegen, wegen schwerer Krankheit des Besitzers für 25 000 Mk. mit 10—15 000 Anzahlung zu verkaufen. Angebote unter 593 an d. Zeitg.

Bestens eingeführte
Butter- und Käse-Großhandlung
Nordwestdeutschlands
sucht Verbindung
mit Altgauer Käseereien, welche in der Lage sind, einen erstklass. All Stangenkäse u. Altgauer Schmelz zu liefern. Angeb. unter 598 an diese Zeitung erbeten.

Suche
Dampfmolkerei
in Thüringen, wo 8—10 000 An zahlung genügen, zu kaufen, o. liebsten wo größ. Räume zur Harzkäseerei vorhanden sind. Ausführliche Angebote unter 562 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei
zu pachten evtl. zu kaufen gesucht Gegend gleich. Angebote unter 761 an diese Zeitung erbeten.

Fritz Kramer, Duchen
Post Herrnsdorf, Schlesien.

2 strebsame Molk.-Nachleute in kleine

Gutsmolkerei

zu pachten. Ost- u. Westpreuß. vorzuzug. Angeb. mit Pachtpreis Literzahl erb.

Gustav König, Molk.-Genoss.
Dahlenburg, Prov. Hannover.

Verkaufe sofort meine rentable

Gutsmolkerei

Milch z. Jt. ca. 400 Liter, Krotzbetrieb, Objekt liegt im Industriegebiet, daher guter Absatz, Milch noch mehr zu haben. Es bietet hier jung. strebsamem Fachmann Gelegenheit sich selbständig machen. Forscher verbeten. Anfragen von Selbstwerbenden bitte unter M. R. 760 an diese Zeitung.

Gesucht zu sofort oder später eine kleine

Molkerei
zu kaufen oder zu pachten. Näh. unt. Nr. 755 an diese Ztg. erbeten.

200 Liter Inhalt.
Otto Riefen, Ingenieurbüro
Oldenburg, Nordstr. 6.

Da überzählig, habe preiswert abzugeben:

2 Joghurttische,
Kupferblech,
ca. 500 Flaschen, ca.
8000 Stück Joghurt-
flaschen.

Meierei Friedrichshagen,
Berlin-Friedrichshagen. 671

4 Schönmannsche (648)

Rahmkippbassin
wegen Anschaffung eines Rahmrei-
fers billig zu verkaufen.
Molkerei-Gen. Beekendorf
Provinz Sachsen.

1 Wandkasten, 500 × 400 mm., mit
Stehlager, 50 mm. M 35.—
1 Wandtonjol, 600 mm. Ausladg.,
50 mm., M 30.—
1 Riemen Scheibe, 255 × 160 × 55
mm., nicht geteilt M 20.—
dto. 300 × 200 × 55 mm., nicht
geteilt M 21.—
1 Riemen Scheibe, 900 × 320 × 55
mm., geteilt M 60.—
dto. 750 × 200 × 55 mm., geteilt
M 50.—

Sämtliche Sachen nur zum Um-
bau benutzt, neu von der Fabrik
verkauft (708)

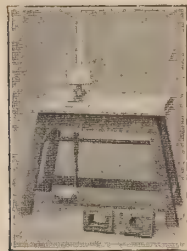
Molkerei A. Nafitta & Sohn,
Bredbin, Prignitz.

Achtung, Kollegen!

Zwei fabrikneue

Rahmreifer

für 400 und 800 Liter Inhalt zu
jedem annehmbaren Preise spott-
billig zu verkaufen. Angebote u.
Nr. 10731 an diese Zeitung erb.



Butter-Formtisch
D. R. G. M.

Vorzüge:

Vollendete
Konstruktion
Tadellose
Ausführung
Prakt. schnelle
Arbeitsweise
Konkurrenzlos
billig.

Arno Roth, Masch.-Industrie, Hanau a. M., Langst.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhande-
ner Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Mit Leisten benagelte und recht-
winklig beschnittene Ristentheile und
fertige Risten liefert nach jed. auf-
gegeb. Maß u. Menge die
Jakobshagener Holzbearbeitungs-
und Ristenfabrik Jakobshagen
in Pommern. (10 603)

Milchkannen

Kannend billig

Sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Keinem Lehrling

darf der „Milchw. Zeitschen“ vom
Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf
121 Seiten sind darin alle Zweige
der Milchwirtschaft u. Schweinemast
behandelt. Gegen Einsendung von
2,50 M. wird das schön gebundene
Buch geliefert von der Buchhandlg.
der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

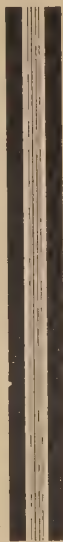
Pa. Flaschenkasten

Schwalbenschwanzzintung, bestes Kiefernholz, liefert
prompt und billigst

Hermann Brüssig

Dampfsägewerk und Ristenfabrik
Obercunnersdorf (Amtsh. Löbau.)

**Die
täglichen**



Drucksachen

die im ganzen Molkereigewerbe gebraucht werden,
liefert preiswert die mit den neuesten Maschinen
ausgestattete, groß u. leistungsfähig eingerichtete

Molkereizeitungs-Druckerei
in Hildesheim. * Viele Molkereifachleute
loben die Eigenart und Preiswürdigkeit
dieser Drucksachen. * Bemerkenswertes Angebot
sowie jede gewünschte Auskunft kostenlos.

Neu erschienen:

Heft 9 der Veröffentlichungen der Vereinigung der städtischen Milch-
großbetriebe Deutschlands e. V.:

„Bericht über die Tagung der Vereinigung der städtischen Milch-
großbetriebe Deutschlands e. V. vom 3. bis 5. Juni 1926 zu Wien“.

Enthält u. a. folgende Vorträge:

„Die Milchversorgung der Großstädte Deutschlands“, von Direk-
tor Reuter, Dresden;

„Die Milchversorgung Wiens“, von Hofrat Prof. Willibald
Winkler, Wien;

„Der Stand der Bestrebungen zur Erhöhung des Milchverbrauchs
in Deutschland“, von Oekonomierat Reiser, Berlin,
als Vertreter des Deutschen Landwirtschaftsrats.

Zu beziehen gegen Einsendung von 1 Mark in Briefmarken von der
Vereinigung der städt. Milchgroßbetriebe Deutschlands e. V., Dresden N.,
Würzburgerstraße 9. (714)



Spezialfabrik für

Flaschenkasten u. Versandkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Steh. Dampfkessel

4 Stck. 2—4 qm Hzl., 6 Atm.
5 Stck. 5—7 qm Hzl., 6 Atm.
3 Stck. 8—12 qm Hzl., 6 Atm.
4 Stck. 13—20 qm Hzl., 7 Atm.
neu u. gebr., ferner Flammrohr-
u. Lokomobilkessel jeder Größe.
Loewenstein & Co.
Berlin W., Kaiserallee 26
Umland 3303.

Sie sparen bis 100%

Preisabbau! Gr.
Farmer-Zigarren
Aus nur besten
überseeischen Tabaken hergestellt. Statt
10 nur 6 Pfg. 100 St. M. 6.— 350 St. Ausnahme-
preis nur M. 20.— portofrei gegen Nachn.
ff. Uebersee-Rauchtabake v. 50 Pfg. p. Pfd.
an. Gar.: Zurückn. Preisliste umsonst.
Gedr. Weckmann, Zig.-Fabriken, Hanau

Wegen Betriebsveränderung ver-
kaufe ich zu jedem annehmbaren
Preis (588)

1 Dampfmaschine

Stk. Ahlborn, 20 PS.,

1 steh. Dampfkessel

hierzu, beides gut erhalten u. im
Betriebe in der Molk. Braunau,
Strecke Glogau-Gratstadt. Ang. an

Grazikowsky, Waldkappel
Bezirk Cassel.

Sonderangebot.

Mehrere 100 Stück fabrikneue,
nahtlos gestanzte

Stechdeckelkannen

20 Liter, zum Stückpreise von Rmk.
9,90 gegen Barzahlung abzugeben.
Central-Gesellschaft für Handel u.
Industrie, Hindenburg, D.S.

Geschweitt



Form.

Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21 × 8 cm
Fibre 0,75, 1 M., Wurzeln 1, 1,25 M.
pa. Piass.-Besen, eingezog.
1, 1,25 M., gep. 1,25, 1,50 M.
P. G. Meseck, Vorstelde, Braunschweig.

Verkaufe billig fast neue

Butterwanne,

Transmission m. Holzriemenscheibe,
Lagerböden. 429

A. Weber, Lebensmittel,
Hamburg 13, Sedanstraße 8.

Sabe abzugeben:

1 Alfa-Laval-Separator, Schnur-
antr., 2000 Ltr., M. H. 5, 150 M

1 Butterfertiger Ahlborn, 600 Ltr.
Inhalt 700 M

1 Wasserpumpe, ca. 3600 Liter
140 M

1 doppelwandiges Rahmreißbass,
Alum.-Einf., 270 Ltr. 120 M

9 Meter 50 er Welle, 1 Wandtonf.,
4 Stehlager und Scheibenlup-
lung 100 M

Die Geräte sind gebraucht, jedoch
gut erhalten und betriebsfertig.

Neubert, Molkerei Beest

Ans. Schlauwe, Pomm.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

**Alfa-B.-Reinigungs-
zentrifuge,**

1500 Liter Stundenleistung, vo-
ständig neu, nur ausprobiert, 1/2
des Fabrikpreises wegen Auf-
stellung einer größeren abzugeben
Molkerei Parchim in Mecklenburg

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudegast, Wagenbau,
Breck in Holstein. (6)

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. FL

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zu

Erlangung v. goldgelber Ware

Molkerei-Laboratorium Louis Eck

Nordstemmen I. H.

Risten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert je
Quantum (1)

J. König, Spez.: Ristenschneide-
Mündsmünster b. Ingolstadt.

Sehr gut erhaltener

Wärmeaustauscher

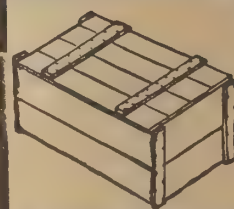
7—800 Liter Leistung, zu verkf.
Offerten unter Nr. 378 an d.
Zeitung.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inb.
stets am Lager. (4)

C. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr.



Harzkäse
Käse-Milch
Butter-Ris
Liefer
gut u. bi
von
Schlesier
Thüring
die

Neumärkische Kistenfabr

Inh.: Gustav Arenhold

Landsberg W.

Telefon 775. Drahtanschrift Kistenfabr.

Dampfzeuger,

1 1/2—3 und 5 qm Heizfläche, te
Zubehör u. guterhalten,

Injektoren,

Nr. 1 1/2, 2, 4 und 5, auf neu
holt, garantier betriebsstüchtig

Armaturen,

Ventile, Ablasshähne, Speisep
usw., neu überholt, sauber

Wasserpumpe

auf Bohle, ca. 1 Rbm. für
Riemenantrieb, wie neu, g
tiert betriebsfähig

verkauft alles wegen Lage
mung zu Spottpreisen

Ja. Hans Römer, Mült.

Den idealen Metallverschluß



Continental Handelsgesellsch. für Industrie, A.-G., Dortmund.

Dosenverschluß-Streifen!



Milchflaschen Joghurtflaschen aller Art liefern Glashütten Wisthoff & Co. Steele (Ruhr) (6507)

Plomben mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht, pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ. Mengen Preisermäßigung. Verlangen Sie Gratismuster. (355) C. Schumacher, Berlin, Bernauerstraße 49.

Aufläufer von frischen Landeiern hat bis 30 Schöck und einige Zentn. Blaubeeren wöchentlich abzugeben. (262) Krause, Gießmannsdorf Nr. 145, Kreis Bunzlau

Käseholzmatten prima Qualität, in jeder belieb. Größe, zum Abtropfen, sowie zur Lagerung liefert bei sehr vorteilhaften Preisen. (666) Karl Denz, Holzmattefabrikation, Primisweiler, Post Wangen im Allgäu, Württemberg.

Lastwagen Adler, gebraucht, jedoch in sehr gut. Verfassung, neu bereift, elektr. Licht, wegen Anschaffung eines leichteren billig zu verkaufen. Anfrag. erb. Molk. Neufkirchen Kreis Mörs.

Butter, Käse, Quarg.

200 Liter tiefgefühlte Vollmilch nach Leipzig gesucht. Offerten u. Nr. 684 an diese Zeitung. Suche noch einige 100 Lit. halbt. Vollmilch nach Station Wandsbeck bevorz. Angebote mit Preis erb. (683) Rich. Soltan, Hamburg-Barmbeck, Kranichweg 1. Telefon D. 8, 5303. 1500 bis 2000 Liter molkei-mäßig bearbeitete Milch nach Berlin zu pachten gesucht. Angebote unter 646 an diese Ztg.

Romadur-Magerkäse Kaufe 4-6 Zentner wöchentlich, uneingepackt, reif und halbreif, Ware muß goldgelb und spedig sein. Angebote sind zu richten u. A. D. 673 an diese Zeitung.

Suche Lieferanten für Badsteinkäse (mager u. halbfett), Allg., Stangen-Käse u. Romadur. Angeb. für Abnahme von größeren Posten erbeten unter Nr. 721 an diese Zeitung.

Kuh-Käse frisch ab Salztisch, nur a. zahlungs-fähige Dauerabnehmer von Molk. abzugeben. Angebote nur mit Preisangabe unter Nr. 721 an diese Zeitung.

Wöchentlich ca. 100 Liter 32-prozentige haltbare Schlagjahne nach Nähe Chemnitz gef. Prompte Kasse. Angebote mit Preis erb. unter Nr. 719 an diese Zeitung.

Städtische Molkerei Mittelfach-sens sucht noch 5-600 Liter gute, dauererhaltene, tiefgefühlte

Vollmilch bei prompter Kasse. Offerten unt. Nr. 717 an diese Zeitung erbeten.

Einige 100 Stück vollf. guter Romadur desgl. Frühstücksfäse preiswert abzugeben. Desgleichen wöchentlich einige Ztr. geformte Butter

pa. Ware, in 1/2 Pfd.-Stücken ab-zugeben. Probeendung f. letztere per Nachnahme. (716) Molk. Ehrenburg, e. G. m. u. S., Höger.

Quarg frische einwandfreie Ware, zur lau-fenden Lieferung gesucht. Gefl. Angebote mit Preisen an (713) Paul Hent, Hildesheim, Käsefabrik, Fernsprecher 4263.

500 bis 1000 Liter Vollmilch nach Berlin gesucht. Offerten unt. A. B. 685 an diese Zeitung erb.

Prima Schleswig-Holstein. Meiereibutter kaufen ab Meierei als Dau-erabnehmer (675) John Thießen & Co., Hamburg 11, Alterwall 67/71.

Käseerei Wilhelm Schwalm, Serne II, Strümpferstraße 131, hat wöchentlich 3-4000 Stück Frühstücksfäse nach Camembertart in Stanniol und Etiketten abzugeben, das Stück zu 0,10 Mark Riste Harzer 1,00 Mark Riste Kummel-Stangen 1,20 Mark Riste Mainzer, 10 Pfg. 3,50 Mark Nur geg. Nachnahme od. Vorkasse.

Tilsiter Vollfett! Welche Molkerei kann uns pa. vollfett. Tilsiter, angereifte Ware, dauernd liefern? Offerten mit Preis und Bedingungen erbet. an die Molkerei Cambs-Medlenburg. Wöchentlich 1-2 Zentner Molkereibutter in Tonnen oder geformt, abzugeb. Angebote mit Preis von nur zah-lungsfähigen Abnehmern. Probe-tonne unter Nachnahme. (677) Molkerei Rhoden, Stat. Hornburg.

Dampfmolkerei Bogelsberg in Hainzell b. Fulda hat noch wöchentl. 5000 Stück Frühstücksfäse nach Camembert-Art abzugeben. Die Käse sind nicht allein prima, sondern auch preiswert und genügt eine Probeendung zum dauernden Bezug. Originalpackung 50 Stück in einem Kistchen. (512) Suche noch einige Ztr. (506) pro Woche.

Butter Fa. Fr. Dahl, Buttergroßhandlung Berlin N. 20, Uferstraße 18.

Ia Bauernkäse, goldgelbe Ware, zirka 110 gr Gewicht pro Stck., laufend in jeder Menge an prompte Zahler abzugeben. Ferner Ia 20% Romadur,

stanniol-verpackt, hergestellt aus pasteurisierter Milch. Angebote erbittet Molk. Gr.-Schwechten bei Stendal.

Wir suchen zur tägl. Lieferung 500 Ztr. pa. Schlag-jahne sow. Vollmilch und eruchen um Angebot nebst Preis. (616) Sahne-Vertriebsgesellsch. m. b. S. Berlin W. 35, Lützowstr. 62.

Ich offeriere freibleibend: Hoch-prima frische, ostpreussische (650)

Tafelbutter zum Preise von 1,50 M p. Pfund in Fässern von ca. 50 od. 100 Pfd. Inhalt franko Bahnhof Ansternburg. Oder in Postpaketen (auf Wunsch in 1 Pfd.-Stücken) zum Preise von 1,60 M. Allerfeinsten

Tils. Vollfettkäse zum Preise von 1,15 M p. Pfd. ein-schließlich Porto und Verpack. geg. Nachnahme oder Voreinsend. des Betrages. Hugo Sesse, Lebensmittelgroßhdl. Ansternburg, Ostpr., Pregelsstr. 42.

Süß. Speisequarg nur pa. Ware, jeden Tag 5-6 Ztr. ferner täglich 40-50 Stück Sahne-Schichtkäse in 1 Pfd.-Stücke, sowie jeden Tag 100 Pfund pa. Molk.-Butter in 1/2 Pfd.-Stück. f. Dauer-abnehmer nach Berlin-Schönholz, oder Hermsdorf, oder Birkenwer-der. Prompte Kasse. Angebote, auch einzelne, mit Preis u. Speise-quarg, Berlin N. 20, postlagernd.

Milch gesucht! Tief gefühlte Vollmilch, auch Magermilch sucht Bachmanns Molkerei Beuthen, O.-Schles. Gr. Blottnitz Str. 20. Suche wöchentlich 15-20 Zentn. einwandfreien (635)

Quarg. Reflektiere nur auf Dauerlieferan-ten. Kasse nach Wunsch. Angeb. erbeten an B. Ph. Mahr Altheim in Hessen.

Holsteiner Federkäse wenn preiswert auch aus anderen Provinzen gesucht. (636) Friß Baum u. Co., A.-Ges. Breslau.

Bin Dauerabnehmer von pa. metall- u. buttermilch-freiem, trockenem (642)

Quarg u. zahle dafür höchste Preise. Kasse sofort nach Erhalt, bei zufriedenstell. Leistung evtl. Vorkasse. Otto Mästerberg, Käsefabrik Berlin-Reinickendorf Hausottterstraße 71.

Schlesf. Stangenkäse ältere, scharfe Ware, im Lager Noth u. Schüke, Berlin C., Bartelstr. 10 soweit der Vorrat reicht, p. Ztr. 15 M gegen Nachnahme abzugeben.

Gebe noch 2000 Liter tiefgefühlte Vollmilch nach Freistaat Sachsen ab. Angeb. mit Preisangabe erb. unter M. B. 592 an diese Ztg.

Sauermilchquarg frisch, trocken, metall- u. butter-milchfrei, sucht mit Preisofferte Robert Schinke, Gruna bei Gashwiz in Sachsen.

ff. Romadur ca. 20 Proz., in Pergament, Stan-niol und Schleife, ferner feinsten, vollsetten (583)

Camembert in 6/6, 3/3 und 1/1 Packung, hat noch laufend zu billigsten Tages-preisen abzugeben

Dampfmolkerei W. Stein Schwiebus Bezirk Frankfurt a. Oder. 500 bis 600 Liter tiefgefühlte Vollmilch pachtet sofort (582) D. Kalkofen, Berlin SO. 33 Skalitzer Straße 33 I.

Suche Verbindung mit Käsehandlungen in Belieferrg. von Speisequarg, Käse, 20 Proz. Romadur und Brie vollfett. (579) Dampfmolkerei und Käseerei Wildenbruch in Pommern.

Molkerei, günstig zum Industrie-gebiet gelegen, hat täglich noch 1000-1200 Lit. pasteurisierte, tief-gefühlte und dauererhaltene

Vollmilch abzugeben. Angeb. erbeten unter 619 an diese Zeitung.

Vollmilch für Berlin gesucht. Ankunft mögl. Ostbahn, Schlesf. Bahnhof od. Nord-bahn. Angeb. unter S. G. 618 an diese Zeitung.

Suche noch (578)

Molkereibutter gefälzen und ungefälzen, pa. Qua-lität nach Berliner Höchstnotiz, in Tonnen, auch geformt, oder 3-M unter Kölner Höchstnotierung, fer-ner jeden Posten

abfall. Qualitäten wie gefälzene Bauernbutter evtl. auf Abschluß. Louis Marg Oberdollendorf a. Rhein.

3000 Kist. Handkäse habe wöchentlich noch an zahlungs-fähige Abnehmer abzugeben. Fr. Niepenhausen, Käsefabrik, Cassel-W. (10063)

Kasein garantiert metallfrei, (4358) A. G. Lange, Malmö (Schweden).

Butter, Eier, Käse kauft laufend (6141) A. Kolosta, Buttergroßhandlung, Breslau 3, Berliner Straße 65. Fernspr. Nr. 8869.

Deutschen Weichkäse nach Camembert, hochfeine Ware, haben noch laufend abzugeben Centralmolkerei Albersfeld b. Oberörlingen a. See.

Quarg frisch, trocken, metall- und butter-milchfrei, kauft ständig jed. Quan-tum gegen prompteste Kasse. Carl Körner, Harzstädterei, Quedlinburg. Telefon 687.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenzahlung. (5830)

Michael Greiner & Sohn Käsefabrik
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Prima einwandfreien

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Jedes Quantum

Butter haltb. Schlagfahne

sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäse

in Pergament, gibt laufend billigt
ab. Probefendung u. Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen in Thür.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Wir suchen Dauerabnehmer für
vollfetten und halbfetten

**Tilsiter Käse,
vollf. Steinbuscher,
Limburger u. ca. 20-
proz. Stangenkäse.**
Meierei Dornbusch, Bez. Hamburg.

Quarg

trocken und metallfrei, zur dauern-
den Lieferung gesucht. Preisange-
bote erbittet (154)

Käsefabrik Giehmansdorf,
Post Waltersdorf, Kr. Sprottau.

Wöchentlich 10 Faß pa. trockenen,
frischen (10765)

Sauermilchquarg

ab Station Wesermünde abzugeben.
Angebote an

Gustav Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg, Jakobstraße 50.
Telefon 8744.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische
Finnische, Estnische,
Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/63 u. 9660/67



St. Hubertus Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Wöchentlich einige Tonnen aller-
feinste

Meiereibutter

zu 5 Prozent über Hamb. Auktion,
u. tägl. eine Tonne (ca. 100 Pfd.)

Speisequarg

zu 18.— Mk. pro Zentner ab hier
in bester Qualität, hat abzugeben.
An Unbekannte gegen Nachnahme.
Meierei Dornbusch, Bez. Hamburg.

Prima Schleswig-Holsteinische

Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)

B. Knoblauch, Hamburg 1
Korberstr. 141.

Suche wöchentlich 4—5 Faß pa.

Molkereibutter

gegen sof. Kasse auf Basis Berliner
Notierung zu kaufen. Angeb. erb.
Dampfmolkerei Müden
Kreis Gifhorn. (489)

Quarg

einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.

Suche zur regelmäßigen, dauern-
den Lieferung, frischen, einwandfr.,
trockenen (508)

Sauermilchquarg.

Angeb. mit Preis erb.
J. Riemann, Käsefabrik
Stöhen, Bez. Halle a. Saale.

Schlagfahne

gesucht, täglich ca. 200 Liter, auch
im Winter, nach Hamburg. Zah-
lung erfolgt prompt wöchentlich.
Angebote von nur leistungsfähigen
Molkereien unter 623 durch diese
Zeitung.

Habe meine Butter- u. Quarg-
lieferungen vergeben. Sage hier-
mit all. Bewerb. mein. best. Dank.
Erich Wollenberg, Verwalter, Um-
mern, Krs. Celle. (659)

Wer probt, lobt!

Altenerburger Ziegenkäse, feinste
Delikatesse, in 36er Ristenpackung,
versendet unter Nachnahme die
Kiste zu 8,30 Mk. (584)
Molkerei Kirchgellersen
Station Lüneburg.

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
C. Dyen, Käsefabrik Harjum.
Fernruf 94. (10 908)

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
**Heinr. Wilke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.**

Quadratkäse,

gelbe, speckige Ware, kauft ständig
Niederschlesische Käsefabrik,
G. m. b. H.,
P i e g n i t z. 259

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Heinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Quarg,

trocken u. einwandfrei, kauft stän-
dig zu höchsten Tagespreisen gegen
sofortige Kasse. Angebote unter
A. B. Nr. 428 an diese Zeitung.

4 Faß prima

Molkereibutter

pro Woche, mit 10 Mk. unter Berli-
ner Höchstnotiz gegen Vorkasse.
Probetonne unter Nachn. Molkerei
Ostdeutschland. Angeb. unt. Nr.
424 an diese Zeitung.

Suche für sofort einige Hundert
Liter gute, haltbare (419)

Vollmilch

Molkerei v. Niederrhein bevorzugt
oder direkte Verbindung. Benrath
liegt Strecke Köln-Berlin. Milch
muß morgens 6 Uhr ankommen.
Kannen und Sicherheit werden ge-
stellt.
Heinrich Schuldt, Benrath a. Rh.

Täglich 1—200 Liter garantiert
haltbare

Schlagfahne

abzugeben. Bahngünstig z. Rhein-
land bezw. Westfalen. Angeb. mit
Preis unter A. 413 durch d. Ztg.

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. D.

Telefon Nr. 63 (3788)

anbietet feinste **Molkereibutter.**

Sandkäse,

nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Wöchentlich noch einige 100 Kist.
prima goldgelbe, hellbleibende

Bauernhandkäse

60 er Packung, an zahlungsfähige
Abnehmer abzugeben. (9052)

Molkerei und Käsefabrik

Wetter, Helsen-Nassau.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung gesucht. Es wollen sich nur
solche Molkereien melden, welche
wirklich ein gutes Produkt herstell.
Probetonne erwünscht. (10245)

Wilhelm Riede, Käsefabrik,
Magdeburg-S., Bergstraße 14.

Thür. Stangenkäse

goldgelb und haltbar, erstklassige
Ware, ca. 70 Gr. schwer, p. Kiste
60 Stück Inhalt, Mk. 3,60, jede
Menge lieferbar. (5460)
Centr.-Molkerei Pustleben a. Harz.

Sahneschichtkäse,

Speisequarg,

— täglich frisch —

Magercamembert

frisch vom Salzstich, empfiehlt
Molkerei Ertorf a. Wefer,
Kreis Nienburg.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg,

a Ztr. 15.— Mk., hat laufend geg.
Nachnahme abzugeben (9938)
Central-Molkerei u. Käsefabrik
Westerode b. Duderstadt.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäÙig. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solch
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (772)

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter, Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfund
Stücken 10 Prozent über Berlin
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744

Wir kauf. jed. Posten pa. metal
und buttermilchfreien (684)

Sauermilchquarg

und erbittet Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Segner & Co. G. m. b. H.
Dresden-N. 6, Doppelstr. 44 b.
Fernruf 28 824.

Zirka 4—5000 Liter

Vollmilch

tadellos haltbar, Sommer u.
Winter Quantum immer gleich
gegen nur einwandfreien Vertre-
ter hat Molkerei nahe Industriegebi-
abzugeben. Anfragen unter S. 1
B. 253 durch diese Zeitung.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen M.-L.

üßen, streichfähigen (9037)
Speisequarg
ich frisch, Zentner 15,00 M., hat
send geg. Nachnahme abzugeb.
tral-Molkerei d. goldenen Mark
Westerbe bei Duderstadt.

Station Kreuz (Ostb.), habe
hentlich einige Tonnen
Butter
pasteurisierter Sahne an fu-
ten, sicheren Abnehmer abzugeb.
ferenzen aufgeben. Offerten u.
10 921 an diese Zeitung.

Einwandfreien
Sauermilchquarg
jeder Menge kauft (8061)
bert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Quarg
uft laufend zu höchsten Tages-
eisen (7355)
Erste Meißner Käsefabrik,
Meiße II.

Carl Friedr. Meyer
utter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
gr. 1885. — Fernruf: West 20
Telegr.-Adr.: Buttermeyer. 10

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Sauermilchquarg
inwandfreie, trockene u. metallfr.
Gare zur regelmäßigen Lieferung
esucht. (7567)
arger Käse-Industrie, G. m. b. H.
Bienenburg am Harz.

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung
Hamburg, Schubertstraße 4.
Merkur 1557.

Münchener
Bierkäs'chen

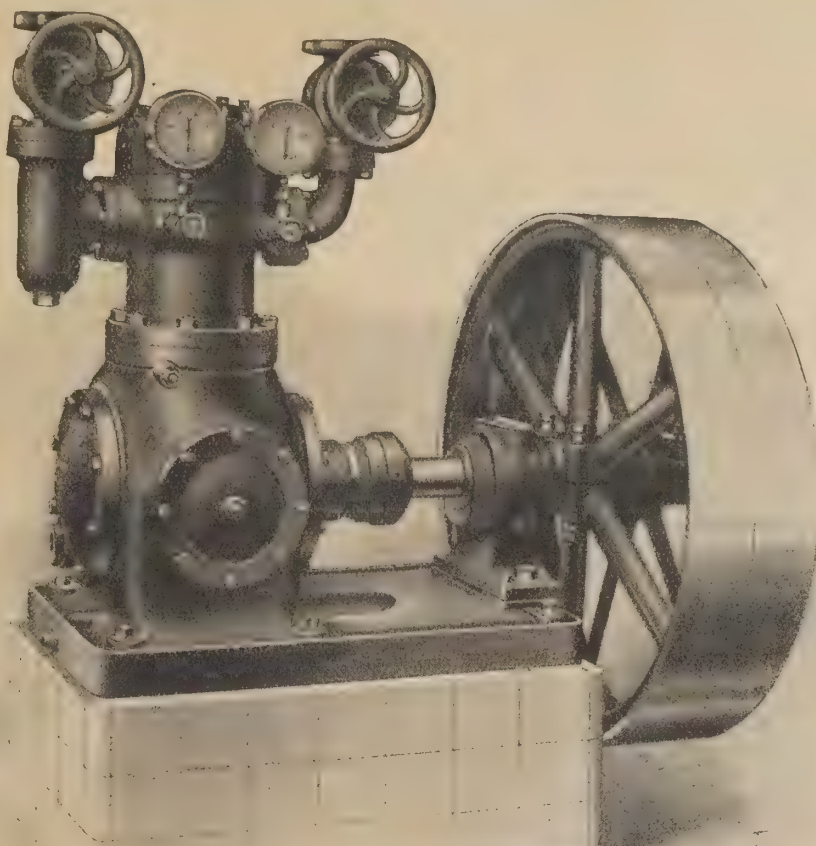
Allerorts solvente
Großisten gesucht
J. Werder, München - Ost
Käsefabrik (327)

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Piesnitz. —

Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung zu kaufen gesucht. Es handelt
sich jedoch nur um erstklassige Qua-
ritäten. (8858)
Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
M. Conrad.

Keine Molkerei darf ohne eine moderne Kühlanlage sein.

Die **Ammoniak-Kühlanlage** ist für einen Molkereibetrieb die beste, da die Bedienung derselben denkbar einfach und der Kraft- und Wasserverbrauch sehr gering ist. Reparaturen an der Stopfbüchse wie bei Kohlensäuremaschinen kommen überhaupt nicht vor. Die Ammoniak-Kühlmaschine arbeitet unbedingt betriebssicher und geruchlos. Verlangen Sie unverbindliche Kostenvoranschläge und Ingenieurbesuche. Untenstehende Abbildung zeigt eine Ammoniak-Kühlmaschine für eine stündliche Leistung von 20 000 bis 35 000 Kalorien.



Ab Lager lieferbar:

Kompressoren 3000 Kalorien 1 Cyl., 6000 Kalorien 2 Cyl.
" 7—12000 Kalorien 1 Cyl., 12—24000 Kalorien 2 Cyl.
" 20—35000 Kalorien 1 Cyl., 40—75000 Kalorien 2 Cyl.

➡ Günstige Zahlungsbedingungen. ⬅

Heinrich Brinkmann, Masch.-Fabrik, Frankfurt a. Main I.

Spezialität seit 1897: **Eis- und Kältemaschinen-Anlagen für alle Zwecke.**

Solvente Fachvertreter gesucht.

Saure Milch?

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flug-schrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchliefere- r eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3 M., 500 Stück 12,50 M.

Milchtannenzettel, 6 × 16 cm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser kühlen!“ bzw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 Pfg. für 100 Stück, 2,25 M für 500 Stück bzw. 3,75 M für 1000 Stück postfrei durch die

Buchhandlung der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Prima

böhmischen u. finnischen Sauermilchquarg

frische, trockene und metallfreie Ware haben laufend zu den billigsten Tagespreisen abzugeben. (7403)

Gegner & Co., Dresden N.

Opelstraße Nr. 44 b.

Fernsprecher Nr. 28324

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Schlagjahne, Vollmilch

nach Leipzig, Chemnitz und Vogt-
land abzugeben. Kühlanlage vor-
handen. (9997)

Molkerei Cannemikh.
Telef. Amt Merchau in Sa. Nr. 57.

Gust. Frick,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Kalkkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten
der D. V. G. Ausstellung Breslau 1905
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Geschäftsbücher

aller Art für Molkereien liefert in guter Qualität
Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim
Schema-Buch der vorrätigen Lager-Sorten
wird auf Verlangen kostenlos zugesandt

Extra-Anfertigung aller Molkerei-Geschäftsbücher schnell und preiswert

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß
in Ia Ausführung zu billigsten Preisen
liefert

Glasmanufaktur Klei, Hamburger Chaussee 2.

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung

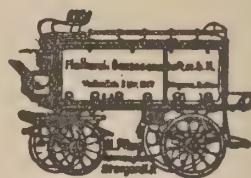
D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm
zur Lieferung auf große Entfernungen.
Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann - Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik. Stargard i. P.

Wand- und Fußbodenplatten

liefert

Ofenbaugeschäft Fritz Gustke

Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister

Stolp in Pommern

Queckenstraße 17, — Fernsprecher 221.

Carl Mann - Hildesheim

das gutempfohlene, erste und größte Spezial-
Geschäft, liefert rasch und preiswert sämtliche

Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel

Milchflaschenscheiben liefert prompt Otto Seitzinger, Neumünster.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim, Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

UNIVERSITY OF ILLINOIS

AUG 10 1926

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32-Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einlösend.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 81

Hildesheim, den 15. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Dritte Ausstellung für Molkereierzeugnisse nebst Fortbildungskursus für Molkereifachleute.

Von Dr. Weidemann, Darmstadt.

Preisbildung und Spekulation auf dem internationalen Buttermarkt.

Unterrichts- und Versuchswesen. Staatliche Milchwirtschaftliche Lehr- und Versuchsanstalt
Wangen im Allgäu.

Kerne, Verbände und Genossenschaften. Kontrollvereinigungen rheinischer Molkereien,
e. B., Cleve.

Käsebau. Der Weltmarkt in Molkereiprodukten. — Butterprüfung in Hameln. — Aus-
ländische Butter als „feinste Molkereibutter“ bezeichnet. — Verwässerte und schmutzige
Milch. — Wann beginnt die Zinspflicht für die kraft Rückwirkung wieder einzu-
tragenden Hypotheken? — Geschäfts- und Dienstjubiläum. — Personalien. — Un-
glücksfall in einer Molkerei. — Dänemarks Milchwirtschaft u. Molkereiwesen in 1925.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Ertragsaal. Qualitätsprüfung von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Kohlenäure- oder
Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien. — Lieferung von Sahne an Zwischen-
händler oder Verbraucher? — Wie schütze ich mich vor Milchfälschern?

Bräustellen. — Marktberichte.

Dritte Ausstellung für Molkereierzeugnisse nebst Fortbildungskursus für Molkerei- Fachleute.

Mitteilung aus der Versuchsanstalt der landw. Genossenschaften,
Darmstadt, Sandstraße 36.

Von Dr. Weidemann.

Auf Anregung der Landwirtschaftskammer in Cassel, des Ver-
bandes der hessischen landw. Genossenschaften und des Molkerei-
arbeitgeberverbandes für Kurhessen und Waldeck fand in Fulda der
3. Fortbildungskursus für Molkereifachleute in Verbindung mit
einer Ausstellung für Molkereierzeugnisse statt.

Als Vertreter der Landwirtschaftskammer in Cassel eröffnete
Herr Tierzuchtinspektor Dr. Schaub am 23. Juni gegen 9 Uhr
vormittags den Kursus. Herr Dr. Schaub überbrachte die Wünsche
der Kammer und begrüßte besonders die Bestrebungen der Mol-
kereien, die Qualität ihrer Erzeugnisse zu verfeinern und zu ver-
bessern.

Den Bericht über die Milch-, Butter- und Käsebau erstattete
der Verfasser dieser Zeilen.

Die Erzeugnisschau war diesmal in der Weise vorgenommen
worden, daß zunächst an die Betriebe in Kurhessen, Waldeck und
Hessen ein Schreiben gerichtet worden war mit der Anfrage, ob sie
sich an der Erzeugnisschau beteiligen wollten und mit welchen Pro-
dukten. Dieses Verfahren erschien deswegen zweckmäßig, weil nur
die Produkte geprüft werden sollten, die von den Molkereien tag-
täglich in den Handel gebracht werden und nicht etwa solche Waren,
die lediglich als Ausstellungsprodukte mit besonderer Vorsicht her-
gestellt worden waren. Den Betrieben, die sich gemeldet hatten,
ging an einem bestimmten Tage ein Schreiben zu, sofort an die
Molkereischule Fulda die gemeldeten Erzeugnisse zum Versand zu
bringen. Gleichzeitig war ein Fragebogen beigelegt zwecks Feststel-
lung der Arbeitsweise der einzelnen Betriebe. Die genaue Ausfül-
lung des Fragebogens war deshalb besonders wichtig, weil sich an
Hand der geschilderten Arbeitsweise und des Prüfungsergebnisses
der einzelnen Produkte eine sachgemäße Beratung zur Abstellung
event. Fehler am leichtesten ermöglichen läßt.

Es sei auch hier nochmals für zukünftige Prüfungen darauf hin-
gewiesen, daß die Versandtermine unbedingt eingehalten werden
müssen, da es nur im Interesse der Betriebe selbst gelegen ist, ein
einwandfreies Gutachten über ihre Handelswaren zu erhalten.
Proben, die zu einem späteren Termin abgesandt werden, werden
wohl begutachtet, können aber für eine Markenvereinigung selbst-
verständlich nicht vorgemerkt werden.

Milchschau. Durch die kriegs- und nachkriegswirtschaft-
lichen Verhältnisse ist im hiesigen Gebiet insofern eine Umstellung
eingetreten, daß die Molkereien im wesentlichen die Träger der
Frühmilchversorgung sind. Infolgedessen war es von besonderem

Interesse, eine Schau von Molkereimilch abzuhalten. Da von der
Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft Prüfungsbestimmungen für
Molkereimilch nicht bestehen, konnte die Begutachtung nur unter
Anlehnung an die Bestimmungen der Deutschen Landwirtschafts-
gesellschaft für Frischmilch erfolgen. Bekanntlich prüft die D. L. G.
nur Frischmilchproben von Landwirten, die im Besitze mehrerer
Kühe sind. Die Erziehung zur Haltbarmachung der Milch ist nach
den Bestimmungen der D. L. G. verboten, während Versandmilch
von den Molkereien fast ausnahmslos erzieht wird. Zur Prüfung
der eingesandten Milchproben wurde der Geruch, der Geschmack, der
Fettgehalt, das spezifische Gewicht, der Sauberheitsgrad, die Reduk-
taseprobe (zur ungefähren Feststellung des Keimgehaltes), die Gär-
probe (schädliche Bakterien) und der Säuregrad bestimmt. Die
größte Bedeutung wurde selbstverständlich dem Keimgehalt, dem
eventuellen Vorhandensein schädlicher Bakterien und dem Sauber-
heitsgrad der Milch beigemessen. Fettgehalt, spezifisches Gewicht
und auch fast ausnahmslos der Sauberheitsgrad waren bei allen
Einsendern gut, dagegen war der Keimgehalt bei einem Teil der
Proben viel zu hoch. In vereinzelten Fällen wurden auch gasbil-
dende, also schädliche Bakterien festgestellt. Die Ursache dieser Fehler
waren mangelhafte Desinfektion der Apparate, der Rohrleitungen
und der Kannen. Weitere Ursachen waren ungenügende Erziehung,
das Fehlen einer Reinigungszentrifuge und mangelhafte Kühlung.
Auch das Ausfuchen der Milch mit der Alkoholprobe oder Alizarol-
probe ist von besonderer Wichtigkeit. Für Versandmilch darf nur
Milch Verwendung finden mit höchstens 8 Säuregraden. Alle
übrige Milch muß zu Verarbeitungszwecken ausgeschieden werden.
Diese erste Versandmilchprüfung ist nicht, wie es bei den übrigen
Erzeugnissen der Fall ist, nach Punkten bewertet worden, sondern
den einzelnen Betrieben sind die festgestellten Untersuchungsergeb-
nisse nebst einem ausführlichen Gutachten mit event. Verbesserungsvor-
schlägen zugestellt worden. Die Bewertung nach Punkten soll
erst dann erfolgen, wenn eine größere Anzahl von Milchprüfungen
stattgefunden hat. An der Milchprüfung hatten sich diesmal schon
19 Betriebe beteiligt, deren Milch zum Teil von vorzüglicher Be-
schaffenheit war. 4 Proben waren aus Kurhessen, 1 Probe aus
Waldeck und 14 Proben aus Hessen.

Butterprüfung. An der Butterprüfung hatten sich be-
teiligt 4 Molkereien aus Waldeck, 15 aus Kurhessen und 13 aus
Hessen. Von den 32 Proben wurden 13 mit „hochfein“, 13 mit „fein“
und 6 mit „gut“ bewertet. Gerichtet wurde nach den Bestimmun-
gen der D. L. G. von 2 Richtergruppen, die sich gegenseitig, nachdem
jede Gruppe für sich zunächst die Prüfung vorgenommen hatte, über
Meinungsverschiedenheiten einigten. Der Wassergehalt der ein-
zelnen Proben bewegte sich zwischen 12,2 und 17,0 Prozent. Jeder
einzelnen Molkerei ist ein Prüfungsattest mit ausführlichen An-
gaben zugestellt worden. Es genügt daher lediglich zu erwähnen,
daß Molkereibutter grundsätzlich aus pasteurisiertem Rahm nach
Ansäuerung des Rahmes mit guten Reinkulturen hergestellt wer-
den sollte. Ueber die Butterprüfung kann zusammenfassend gesagt
werden, daß die gelieferte Butter fast ausnahmslos von vorzüg-
licher Qualität war, selbst die Proben, die das Prädikat gut erhal-
ten haben, waren von recht guter Beschaffenheit. Auf Grund des
Prüfungsergebnisses sind für eine Buttermarkenvereinigung vorge-
merkt worden aus Kurhessen und Waldeck: Molkereigenossenschaft
Niederjossa, Molkerei Hohenkirchen, Molkereigenossenschaft Fulda,
Molkereigenossenschaft Niederaula, Molkereigenossenschaft Sandau-
Altmarshausen, Molkereigenossenschaft Kneufingen, Molkereigenossenschaft
Borßdorf, Molkereigenossenschaft Wolfhagen, Molkereibesitzer Brin-
gen, Molkereigenossenschaft Borken und Nörten (mit feiner
Butter). Aus Hessen: die Molkereigenossenschaften Wallenrod, Nd.,
Wöllstadt, Zell in Oberhessen, Schaafheim, Ostheim und Eichenrod
(mit hochfeiner Butter), die Molkereigenossenschaften Herborn,
Melsfeld, Stordorf, Ranstadt, Groß-Zelda, Schotten (mit feiner
Butter).

Quargprüfung. Es waren 6 Quargproben für Käse-
zwecke und eine Speisquargprobe eingegangen. Die Qualität der

verschiedenen Proben war eine ziemlich unterschiedliche. Es wurden zum Teil festgestellt falsche Gärungserreger, bitterer Geschmack und zu starke Säuerung. Leider wird von vielen Betrieben die Quargherstellung zu sehr als Nebenproduktion betrachtet. Es ist infolgedessen nicht zu verwundern, daß die Quargeinfuhr aus dem Auslande eine ganz beträchtliche ist. Die einzelnen Betriebe sind von den Fehlern der Proben und der event. Abstellung derselben unterrichtet worden.

Quargkäseprüfung. Es waren nur 4 Proben Handkäse zur Prüfung eingeschickt worden. Besonders gute Produkte befanden sich nicht darunter. Die schon in den verschiedenen Quargsorten festgestellten Fehler fanden sich natürlich in den Quargkäsen wieder. In einem Teil der Betriebe war zu viel Käsein verwendet worden. In einem Falle zeigte sich auch eine Beschädigung des sonst sehr guten Käses durch ungeschicktes Zunaßeln der Kästen. Die Nägel waren durch das Holz hindurch in die Käse gedrungen und hatten dort natürlich Rostflecken verursacht.

Sonstige Käsesorten. Es waren ferner 5 Camembertkäse, 1 Emmentalerkäse ohne Rinde, 1 Frühstückskäse, 1 Rümmele-Kochkäse und 1 Sahneschichtkäse eingegangen. Die Camembertkäse entbehren zu einem großen Teile der normalen Pilzbildung und der Geschmacksrichtung des Camembert. Zum Teil war auch zu kalt eingelabt und zu stark gesalzen worden.

Die Prüfung der Molkereierzeugnisse hat zu folgendem Gesamtergebnis geführt. Es ist zunächst ein ungefähres Ueberblick über die derzeitige Produktion in den einzelnen Betrieben erreicht worden und hier stellte sich wiederum heraus, daß die Butter und Versandmilch unbedingt den ersten Platz einnimmt. Die Käse- und Quarg- Erzeugung ist fast in allen Betrieben ein nebensächlicher Betriebszweig, dem infolgedessen nur ungenügende Beachtung geschenkt wird. Es wird einer späteren Zeit vorbehalten bleiben müssen, zu prüfen, ob es nicht zweckmäßig ist, in einzelnen Betrieben die Herstellung von den Produkten, die unter dem Namen Camembertkäse segeln, ohne mit diesem Käse etwas gemein zu haben als den Namen, einzustellen. Vorläufig ist es notwendig, die technische und organisatorische Arbeit auf Butter und Versandmilch zu konzentrieren. Mit diesen Produkten finden am besten alle Monate regelmäßige Prüfungen statt, damit baldigst die geeigneten Betriebe zu einer Butter- und Milchmarkenvereinigung zusammengeschlossen werden können.

Bortragskurzus.

Im Anschluß an den Bericht über die Ergebnisse der Prüfung der Molkereierzeugnisse wurden eine Reihe von Untersuchungs-Methoden vorgeführt, und zwar wurden nur solche Verfahren gewählt, die von jedem Molkereifachmann im eigenen Betrieb selbst angewendet werden können. Es wurde unter anderem gezeigt, wie man mit Hilfe der Reduktasprobe in verhältnismäßig einfacher Weise den ungefähren Keimgehalt der Milch bestimmt. Es wurden Gärproben von guter und schlechter Milch herum gegeben. Die Schmutzprüfung mit dem Hollandia-Apparat der Fa. Paul Junke & Co., Berlin, mit dessen Hilfe man in einer Stunde etwa 60 Schmutzbestimmungen durchführen kann, wurde ebenfalls gezeigt und erklärt. Das von der D. L. G. ausgezeichnete Faltenmilchfilter der Firma Paul Junke & Co., Berlin, wurde vorgeführt und den Molkereien anheimgegeben, derartige Filter auf Lager zu nehmen und die Milchlieferanten, die unsaubere Milch haben, darauf hinzuweisen, dieses Filter zum Reinigen der Milch nach dem Melken anzuwenden. Butterwasserbestimmungen mit der Perplexwage und Käsefettbestimmungen nach der Methode Leichert-Sammer Schmidt bildeten den Schluß der Demonstrationen. Es wurde erneut mit Nachdruck empfohlen, die Milch grundsätzlich den Lieferanten nur nach ihrem Wert zu bezahlen, d. h. nach Fettgehalt, Sauberkeit, Temperatur, Säuregrad und Keimgehalt. Bezüglich Milchfälschungen wurde anheimgegeben, die Bestrafung auf schiedsgerichtlichem Wege unter Ausschluß der Gerichte zu regeln. Die Erfahrung hat auch hier gezeigt, daß das schiedsgerichtliche Verfahren schon infolge seiner außerordentlichen Schnelligkeit die wirksamste Methode ist, zur Abstellung von unerlaubten Veränderungen der Milch.

Käsebesitzer Impertro berichtet über das Thema: Käsefehler und ihre Verhütung. Das Blähen der Käse, das sich bei Weichkäsen durch unnatürliche Lochbildung und Aufblähen der Rinde bemerkbar macht, liegt in den weitaus meisten Fällen schon in der verwendeten Milch (z. B. Kolostrummilch). Die Fütterung von nassem Klee oder was noch schlechter ist durch nasse Einbringung zum Schwitzen oder Gären gekommenes Kleeheu oder Gras erzeugen in der Milch Gärungserreger, die sich dann beim Käsen nachteilig auswirken. Wickenfutter, Rübenblätter und nasse Treber sind die Ursachen gaserzeugender Hefen. Auch mit Rot versetzte Milch bildet Blähungserreger. Nicht selten ist auch Unreinlichkeit in den Molkereien die Ursache des Käseblähens. Schlechtes, häufig selbst bereitetes Lab, zu dessen Anlaß nicht ganz einwandfreie Kälbermagen oder aber Molke, die an und für sich Träger von allernachteiligen Bakterien war, verursacht ebenfalls Blähungen der Käse. Als Schutzmittel kommen vor allen Dingen peinlichste Sauberkeit bei der Gewinnung der Milch, vorschriftsmäßiges Seihen der Milch, regelmäßige Schmutzproben in den Molkereien, Reinigen der Milch durch Reinigungszentrifuge und Ausschaltung aller nicht einwandfreier Milch vom Verkauf, Verwendung von nur ganz einwandfreiem Lab und event. Zusatz von chemisch reinem Kalisaltpeter in Mengen von 20—25 Gramm auf 100 Liter vor dem Käsen in Frage. Peinlichste Sauberkeit in den Molkereien ist eine

selbstverständliche Voraussetzung. Das Bitterschmecken der Käse entsteht

1. durch Bakterien, welche einen Bitterstoff erzeugen, der sich in vielen Fällen schon in der Milch vorfindet und auch das Bitterschmecken der Milch verursacht. Es handelt sich hauptsächlich um eiweißlösende Bakterien, Hefen und niedere Pilze.
2. schmecken auch zu stark gesalzene Käse bitter.
3. Das Mitverfäulen von Buttermilch, besonders, wenn dieselbe noch vom Tage vorher stammt, verursacht leicht ein Bitterwerden und Ablaufen des Käses.

Abwehrmittel. Unbedingtes Ausscheiden der verdächtigen Milch, Erhitzen der Milch auf 60 Gr. C. auf die Dauer von 30 Minuten und sofortiges Tieffühlen auf 4 Gr. C. oder aber sofortiges Verkäsen bei schnellem Zurückführen auf die Verfalls-temperatur, Zusatz von Milchsäurefermenten und Reinkulturen.

Schwarze Käse. Das Auftreten von schwarzer oder schwarzblauer Färbung bei Käsen rührt, wenn sich die Färbung auch auf das Innere des Käses ausdehnt, von Eisen her. Die blaue-schwarze, teils gesprenkelte, teils gleichmäßige Färbung entsteht durch Schwefeleisen, auch Pergamentpapier, das bleizuckerhaltig ist, ruft eine Schwarzfärbung an der mit dem Papier in Berührung kommenden Stelle hervor. All dies sind rein chemische Vorgänge, die bei sorgfältiger Untersuchung der Milch im Laboratorium einer Untersuchungsanstalt leicht auszumergen sind. Gutverzinnte Milchkannen und Geräte sind eine selbstverständliche Forderung. Schwieriger sind die Fälle, bei denen eine Färbung der Käse durch Bakterien hervorgerufen wird, wie es z. B. bei Weichkäsen und Quargkäsen häufig geschieht. Die äußere Ursache ist meistens ein zu kaltes Lagern im ersten Reifungsstadium. Es entstehen anfangs schwärzliche Flecken, die sich immer mehr ausbreiten und schließlich die ganze Oberfläche bedecken. Abwaschung der Käse mit kräftiger saurer Molke oder mit einer Milchsäurelösung und Erhöhung der Reifungstemperatur auf 18—20 Gr. C. hat sich gut bewährt. Regelmäßige gründliche Desinfektion der Räume ist Grundbedingung.

Einer der häufigsten Fehler am Camembert ist das Auslaufen desselben. Es liegt dies lediglich an der Herstellungsweise, indem man dem Käse zu viel Molke gelassen hat, weil die Milch entweder zu süß oder zu kalt eingelabt ist, oder der Käse in den Formen zu wenig gedreht oder auch gesalzen wurde. Auch harte, trockene und schlecht reifende Camembert findet man häufig. Bei solchen Käsen war die Milch beim Einlaben entweder schon zu sauer oder es wurde zu hoch und zu kräftig eingelabt, oder der Käseraum war zu warm oder der Trockentraum zu luftig angelegt. In letzterem Falle entwickeln sich keine Edelschimmel, sondern es setzt sich der grüne Pinsschimmel an.

Bei zu niedriger Einlabung und zu kühler Temperatur im Käseraum können die Käse auch weissschmierig werden wie die Backsteinkäse. Sie reifen dann schlecht, sehen freidig aus, sind innerlich schwammig und haben weisse Schmiere.

Von ganz besonderer Bedeutung ist aber auch die richtige Schimmelbildung beim Camembert. Camembert muß vor allen Dingen einen charakteristischen, dem Champignon ähnlichen Pilzgeschmack haben. Diese Geschmacksrichtung erzeugt vornehmlich das *Dibutycamemberti* und *Penicillium album*. Wenn nun trotz Anwendung von Reinkulturen die gewünschte Schimmelbildung nicht entsteht, so sind entweder die Reinkulturen nichts wert oder der Käse hat die Voraussetzungen, welche die Bakterien zu ihrer Entwicklung benötigen, nicht. Es kann dies aber auch auf die Art des Käses zurückzuführen sein. Es ist auch möglich, daß die nachteiligen Bakterien in den Reifungsräumen und auf den Matten in solchem Umfang vorhanden sind, daß dieselben wie Unkraut die guten Reifungs-bakterien überwuchern und nicht zur Entwicklung kommen lassen. Gründliche Desinfektion und Verwendung einwandfreier Reinkulturen schaffen Abhilfe.

In keinem Zweig der Milchwirtschaft wird soviel gesündigt wie gerade bei der Quargfabrikation. Ebenso, wie es das Ausland verstanden hat, bei Butter und Quarg Qualitätsware herzustellen, müssen auch wir das tun. Gerade Quarg, der doch in den meisten Fällen erst 8 bis 14 Tage nach seiner Herstellung verarbeitet wird, bietet den niederen Pilzen, Rotten und Hefen den günstigsten Nährboden. Ein großer Uebelstand ist ferner das Verwenden von alten, mitunter duzendmal verwendeten Fässern, die niemals desinfiziert wurden und in deren Ritzen und Poren sich Milliarden von schädlichen Bakterien usw. eingenistet haben. Daß aus solchem Quarg kein einwandfreier Quargkäse hergestellt werden kann, dürfte auch dem weniger mit den bakteriologischen Vorgängen der Quargreifung Vertrauten ohne weiteres einleuchten. Bitter-schmeckende, ablaufende, schwarzwerdende Käse sind die Folge, und das Publikum wendet sich mehr und mehr von einer Käseart ab, die gerade in einer Zeit des wirtschaftlichen Tiefstandes berufen sein könnte, als Volksnahrungsmittel zu werden. Es ist Pflicht der Molkereien, einen erstklassigen Quarg herzustellen, indem sie Magermilch mindestens eine halbe Stunde auf 60 Grad erhitzen und die Ansäuerung mittels Milchsäurefermenten vornehmen. Auch ein Nachwärmen des Quarges auf 40 Grad ist unbedingt notwendig, damit derselbe beim Pressen die Molken gehen läßt, die häufig ein Bitterwerden des Käses verursachen.

Die Vorträge lösten eine lebhafte Diskussion aus. Von Seiten der Teilnehmer wurden eine ganze Anzahl von Fragen an die Richter- statter gerichtet.

Nachmittags fand die Besichtigung der geprüften Erzeugnisse statt. Jeder Teilnehmer konnte die Proben selbst kosten und sich in der Hand der verschiedenen Erzeugnisse über die Qualität der Waren durch eigenen Augenschein unterrichten.

Die Molkereischule Fulda hatte dann in ihrem SchülerSpeise-Saal Kostproben ihrer eigenen vorzüglichen Erzeugnisse serviert, denen mit bestem Appetit zugesprochen wurde.

Rahmgewinnung und Behandlung.

Über dieses Thema sprach Molkereinspektor Siebold von der Molkereischule Fulda.

Er gab zunächst einen geschichtlichen Ueberblick über die verschiedenen Verfahren der Rahmgewinnung bis zur Entwicklung der modernen Zentrifugen.

In 1888 wurden die Tellereinsätze, eine Erfindung von Ingenieur Clemens v. Bechtoldsheim, zum ersten Mal von der Gesellschaft Alfa-Laval-Separatoren angewendet. Bechtoldsheim ging von dem Standpunkte aus die Milch in dünnere Schichten zu zerlegen als so den Fettkügelchen einen kürzeren Weg bis zur Oberfläche zu ermöglichen. Nun bekamen die hohlen Trommeln Eingeweide. In der Mitte ein Rohr — Zentrumsrohr —, gleich auf diesem sitzen die Teller und stellen die ganze innere Verbindung der Trommel her. Die Milch fällt durch die Mitte des Zentrumsrohres auf den Boden der Trommel und wird nun durch die im Zentrum angebrachten Verteilungsschlitze zwischen die Teller geleitet. Aber auch hier zeigte bei den alten Modellen die frisch zulaufende Milch die Rahm nicht durchschneiden, was auch ebenfalls ungünstig auf die Entrahmung einwirkte. Jetzt ist die Technik hergekommen und hat den Weg vom Zentrum an vier Stellen durchbohrt und so den Milchtritt aus dem Zentrum in die hohle Trommel hinter die Rahm nicht in die sogen. Trennungszonen geleitet, damit wird die Rahm nicht mehr durchbrochen und somit der Rahm restlos gewonnen. Schwankungen in der Entrahmung können nur andere Ursachen haben, z. B. zu langsamer Gang der Trommel, Schleudern der Trommel, unregelmäßiger Milchzufluß, oder die Milch hat zu hohen Säuregrad, oder aber die Milch ist zu kalt. All dies beeinflußt die Entrahmung. 35—55 Grad Cels. ist die günstigste Entrahmungstemperatur. Bei 80—90 Grad Cels. würde sie noch besser sein, aber dabei würde bald Trommel und Teller entzweit werden. Die Rahmschrauben sind so einzustellen, daß der ablaufende Rahm einen Fettgehalt von 25—30 Proz. Fett aufweist. Auf Grund dieser Versuche ist festgestellt worden, daß bei dieser Konzentration des Rahmes die günstigste Butterausbeute zu erwarten ist. Bei Gewinnung eines fettärmeren dünneren Rahmes würde die Butterausbeute geringer sein, es fällt mehr Buttermilch ab, die stets fettreicher ist als Magermilch. Aber auch höher prozentiger Rahm = 45 bis 50 Prozent, ist nicht ratsam, da hierdurch die Butter zu leicht einen tranigen, öligen Geschmack annimmt. Zur Erzielung einer guten Butter ist vor allem eine möglichst gewonnene von gesunden Rühren stammende Milch nötig, welche gut gekühlt und ausgelüftet in reinen rostfreien Kannen der Molkerei zugeführt wird. Milch wird bekanntlich nicht keimfrei gewonnen, folglich kann auch der Rahm nicht keimfrei sein. Um hier zu gehen, daß der zur Verbutterung dienende Rahm keine schädlichen Keime enthält, wird der Rahm pasteurisiert, auf 85 bis 90 Grad. Man kann auch die Vollmilch pasteurisieren, das hat den Vorteil, daß die Magermilch gleichzeitig erhitzt wird. Ist der Rahm auf diese Temperatur erhitzt worden, so ist sehr wichtig, die sofortige Abkühlung desselben auf eine möglichst niedere Temperatur (5—8 Gr. C.), da durch diese Abkühlung nach der Erhitzung der Fettkügelchen der Impuls zum Erstarrten wiedergegeben wird, der für die spätere Bearbeitung im Buttersack erforderlich ist. Buttersack ist bekanntlich eine Lösung von festen Fetten (Glyceride, Palmitin und Stearinsäure) und zeigt als solches Neigung zur Erstarrung, d. h. die bei festen Fetten vorhandene Eigentümlichkeit nach dem Schmelzen beim Abkühlen auch noch unterhalb der Erstarrungstemperatur noch eine zeitlang flüssig zu bleiben, so nicht richtig fest zu werden. Dies bedeutet nicht, daß ohne Abkühlung die Butter flüssig wäre: ihr Gefüge ist nur weich.

Im Sommer bei Grünsfütterung und sonstigen weiches Butter erzeugenden Futtermitteln (Haferstroh, Mais, Reismehl, Weizenkleie, Raps und Erbsen) muß der Rahm nach dem Erhitzen vor dem Verbuttern mindestens 2—3 Stunden auf 8 Grad gekühlt sein. Mit Wasserkühlung ist dies im Sommer nicht zu erreichen, dazu ist unbedingt eine Tiefkühlanlage erforderlich. Molkereien, welche keine Tiefkühlanlage haben, für die ist es schwer, die Temperatur herunter zu bringen, diese sollten den Rahm nur auf —80 Grad Cels. erhitzen.

Wenn man 8 Atm. Dampfdruck hat = 174 Gr. C., ist die Erzeugung sehr leicht durchführbar, aber die Abkühlung ohne Kühlanlage nicht möglich. Da nun durch die Hoherhitzung nicht nur die schädlichen, sondern auch die nützlichen Bakterien abgetötet sind, und zur Rahmreifung die nützlichen Säurebakterien benötigen, muß die Rahmjäuerung durch Impfen mittels Säurerwedel in die richtige Bahn geleitet werden, hierzu verwendet man Reinkulturen. Reinkulturen sind Zuchten von für die Butterbereitung nur nützlichen Bakterien, die meistens in flüssigem Zustande in den Handel gebracht werden. Die Kulturen müssen in Magermilch weitergezüchtet werden. Will man nun eine neue Kultur ansetzen, so nehme man eine gute, einwandfreie Magermilch, ca. 20 Liter, erhitze sie in einem rostfreien sterilen Gefäß, mindestens 1½ Stunden auf —90 Grad Cels., hierauf kühle man rasch auf 20—22 Gr. Cels. und setze durch in ein ebenfalls rostfreies steriles Gefäß, dann

schüttele man die Reinkultur gründlich durch, mache den Stopfen sauber, öffne sie und gieße den ganzen Inhalt unter kräftigem Umrühren hinein. Dann setze man das Gefäß in ein Wasserbad oder in eine mit schlechtem Wärmeleiter verlegene Kiste mit gleicher Temperatur und halte diese ziemlich genau ein. Nach 18 bis 20 Stunden soll die Reinkultur schon leberdick geronnen sein. Sollte die Reinkultur durch zu kalt werden nicht sauer geworden sein, so darf man sie nicht in wärmeres Wasser setzen, als oben angegeben, weil sonst das Sauer gerinnt, nach kurzer Zeit reichlich Molke absetzt und die geronnene Milch am Boden zu liegen kommt, ein solches Sauer ist untauglich und kann nicht verwendet werden.

Ist die Kultur ordnungsmäßig gedüht, so schöpfe man die obere Schicht, ca. 2 Zentimeter ab, da diese vielfach von der Luft hereingefallene Bakterien enthält. Sodann rühre man die so gewonnene Muttersäure gut durch und säure damit ebenfalls wieder eine, wie oben beschriebene hocherhitzte und schnell abgekühlte Magermilch an, welche dann unter Beobachtung der geeigneten Temperatur am anderen Morgen (18—20 Stunden) dick ist und zum Ansäuern des Rahmes dienen kann. Man fahre nun alle Tage so fort wie oben angegeben. Bei richtiger Arbeitsweise wird die Kultur 2 bis 3 Wochen erhalten bleiben. Verdirbt mal eine Kultur und man hat keine neue zur Hand, so nehme man eine gute Magermilch, überlasse diese bei 30 Grad C. der Selbstsäuerung und verfähre dann weiter genau wie vorher angegeben. Auch hierbei kann man gute Erfolge erzielen.

Das Ansäuern des Rahmes geschieht nun wie folgt:

Nachdem derselbe 2—3 Stunden bei 3—8 Grad Cels. gestanden hat, wird er im Sommer auf 14—16 Grad, im Winter auf 16—18 Grad C. angewärmt, und ca. 10—12 Proz. von der Muttersäure übergeimpft. Am anderen Morgen muß der Rahm buttersäurereif, d. h. sauer, gequollen oder sämig sein, er muß glatt am Rührer ablaufen und ca. 28—32 Säuregrade aufweisen. Er darf auch nicht übersäuert sein, sonst wird sich festes Gerinnsel bilden, welches Fett einschließt, das für die Butterausbeute verloren geht. Die Butter würde ein käsiges Aussehen haben. Er darf auch nicht zu dünn sein oder zu wenig Säure haben, sonst würde ebenfalls die Butterausbeute ungünstig beeinflusst. Molkereien, welche jeden zweiten Tag buttern, halten den Rahm bei ziemlich niedriger Temperatur, geben aber am ersten Tage die Muttersäure zu.

(Schluß folgt.)

Preisbildung und Spekulation auf dem internationalen Buttermarkt.

Der internationale Buttermarkt zeigt vielfach Preisschwankungen, die in ihren inneren Ursachen auch dem erfahrenen Fachmann oft nicht ganz klar sind. Der Hauptsitz des internationalen Buttermarktes ist England und die auf dem Londoner Markt auftretenden Preisschwankungen sind für die Weltbutternotierung maßgebend. Nun zeigt es sich aber vielfach, daß die Preise als solche tatsächlich nicht auf dem Londoner Buttermarkt, sondern entschieden mehr in Kopenhagen gemacht werden und daß die Londoner Butternotierungen oft ganz automatisch den in Kopenhagen ganz einseitig festgesetzten Butternotierungen folgen. Wer sich also ein genaues Bild über die Preisbildung auf dem internationalen Buttermarkt verschaffen will, der hat zunächst die Wechselwirkungen zwischen der Kopenhagener und Londoner Butternotierung und in weiterer Folge die hieraus resultierenden Notierungen für Neu-Seeländische, Australische, Argentinische, Sibirische, Kanadische usw. Butter festzulegen. Wenn man die internationalen Butternotierungen der verschiedenen Länder mehrere Jahre hindurch Woche für Woche genau verfolgt, dann ist ein Erkennen der Preisschwankungen und ein Vergleichen der Tendenzen nicht schwierig. Wenn man Woche für Woche den eingetretenen Preisunterschied notiert und diese Preisunterschiede durch die Anzahl der Wochen dividiert, erhält man eine Durchschnittszahl, welche die wöchentlich eingetretenen Preisunterschiede in der Butternotierung anzeigt. Wenn man dieses Verfahren für alle am internationalen Butterhandel beteiligten Länder durchführt, dann kann man feststellen, welche Butter den internationalen Markt hinsichtlich der Preisgestaltung am stärksten beeinflusst. Berechnet man zunächst nach der englischen Fachzeitung „Grocer“ für die letzten 3 Jahre diese Ziffern für die dänische Butternotierung in Kopenhagen und in London, so ergibt sich auf der Grundlage der Kronennotierung für 100 Pfund und der Shillings-Notierung je cwt. nachfolgendes Bild:

Durchschnitt der Schwankungen der wöchentlichen Notierungen:

	1923	1924	1925
In Kronen per 50 Kg.	8,2	10,0	7,7
In Shillings per cwt.	5,0	6,1	5,3

Hier zeigt sich gleich, daß der Preis in England geringeren Schwankungen unterworfen ist als die eigene dänische Butternotierung. Das ist die Folge davon, daß der englische Käufer den großen Schwankungen des Kopenhagener Buttermarktes nicht hat folgen wollen. Ganz hat er sich jedoch diesen Schwankungen nicht entziehen können und es zeigt sich, daß die jeweiligen Schwankungen der Kopenhagener Notierung sich in der Londoner Notierung widerspiegeln. Es zeigt sich weiter, daß die Kopenhagener Butternotierung einen starken Einfluß auf die Notierung der Neu-Seeländischen, Australischen, Sibirischen usw. Butter in England ausübt. Die nachfolgende Tabelle zeigt, daß die Notierungen dieser Länder auf dem Londoner Buttermarkt die Preisschwankungen aber nicht in vollem Umfange mitmachen:

Durchschnittsschwankungen der Preise in Shillings pr. cwt.

	1924	1925
Dänische Butter	6,1	5,3
Neuseeländische Butter	4,2	4,2
Australische Butter	4,2	4,1
Argentinische Butter	3,5	3,7
Sibirische Butter	3,0	3,1
Kanadische Butter	3,1	3,4

Die Preise beziehen sich auf gefalzene Butter. Bei ungefalzener Butter sind die Preisschwankungen ganz bedeutend geringer. So zeigt beispielsweise ungefalzene französische Butter im letzten Halbjahr 1925 auf dem Londoner Markt nur in 6 Wochen von 26 Wochen eine Preisänderung, während dänische Drittelfutter in jeder einzelnen Woche von den in Frage kommenden 26 Wochen einen anderen Preis zeigte. Es zeigt sich bei allen Preisergleichungen, daß die dänische Butter viel stärkeren Preisschwankungen unterliegt, als jede andere Butter. Früher ist das Verhältnis jedoch anders gewesen. Das ergibt die nachfolgende Übersicht über die Preisschwankungen in den Jahren 1901 bis 1925:

Schwankungen in Kronen je 50 Kg.					
1901	1,0	1911	1,8	1923	8,2
1902	1,1	1912	1,3	1924	10,7
1903	1,7	1913	1,2	1925	7,7
Schwankungen in Shillings je cwt.					
1901	1,5	1911	2,3	1923	5,0
1902	1,7	1912	1,7	1924	6,1
1903	1,8	1913	1,3	1925	5,3

Diese Aufstellung zeigt, daß die Preisschwankungen vor 10 und 20 Jahren auf dem Londoner Buttermarkt bedeutend geringere waren. Weiter zeigt die letztere Aufstellung, daß die Preisschwankungen für dänische Butter früher eher in London größer waren als in Kopenhagen.

Aber es waren nicht nur die dänischen Butterpreise, die früher weniger Schwankungen unterlagen. Im Jahre 1912 stellten sich die Preisschwankungen bei Neuseeländischer Butter auf 1,3 und bei Australischer Butter auf 1,9, während die Durchschnittsschwankungen für 1925 sich für diese beiden Buttersorten auf 4,4 und 4,1 stellten. Es zeigt sich, daß die durch die dänische Butternotierung hervorgerufenen Preisschwankungen auf dem englischen Buttermarkt die Wirkung haben, daß auch die Butter aller übrigen Länder heute stärker im Preise schwanken. Immerhin zeigt es sich aber, daß die fremden Buttersorten in London die dänischen Preisschwankungen nicht in vollem Umfange mitmachen. Für den deutschen Buttermarkt sind diese Preisschwankungen auf dem internationalen Buttermarkt von großer Bedeutung, zumal Deutschland in wachsendem Umfange dänische Butter aufnimmt. Früher betrug die Preisänderung in der Regel doch nicht mehr als 1 bis 2 Kronen wöchentlich. Der Preis lag von Donnerstag zu Donnerstag wenigstens einigermaßen normal, aber heute schwingen die dänischen Butterpreise oft täglich, ja sogar mitunter mehrmals täglich. Das ist natürlich nicht nur hinderlich für den eigenen Absatz der dänischen Butter, sondern erschwert den englischen und deutschen Butterhändlern den Handel mit dänischer Butter außerordentlich. Die Preisschwankungen sind nicht nur 6 mal so groß wie früher, sondern wiederholen sich in einer Häufigkeit, die dem Handel auf dem internationalen Buttermarkt nur hinderlich sein kann. Es soll nachstehend bewiesen werden, daß die dänische Butter in ganz unverantwortlicher Weise zu einem internationalen Spekulationsobjekt geworden ist. Bekanntlich ist Dänemark auch der Hauptlieferant Englands in Bacon. Die nachfolgende Tabelle zeigt in wieviel Wochen im Jahr einmal der in Kopenhagen notierte Butterpreis und zum andern die in London notierten Preise für dänisches Bacon unverändert geblieben sind:

	Butterpreis	Baconpreis
1901	36	33
1902	33	27
1903	29	30
1911	22	27
1912	29	26
1913	26	26
1923	1	29
1924	3	28
1925	3	26

Die vorstehende Aufstellung zeigt, daß der dänische Butterpreis in den letzten drei Jahren nur während ganzer sieben Wochen unverändert geblieben ist. Dagegen ist der Preis für dänisches Bacon in den letzten drei Jahren in 83 Wochen unverändert geblieben. Es ist selbstverständlich, daß der englische und auch der deutsche Detailhändler, welcher die dänische Butter verkauft, infolge dieser häufigen Preisschwankungen vor ganz besondere Schwierigkeiten gestellt ist. Es ist natürlich unhaltbar, wenn eine führende Buttersorte von Woche zu Woche, ja mitunter sogar täglich so starken Schwankungen unterliegt. Während das Geschäft mit dänischer Butter in England und auch in Deutschland früher solide und stabil war, ist es heute ein ganz wildes Spekulationsgeschäft. Großer Verdienst und große Verluste wechseln sich allzu häufig bei diesem Geschäft ab. Was England anbetrifft, so hat diese Unstetigkeit in den Preisen der dänischen Butter ein starkes Vordringen der Margarine bewirkt. Das ist erklärlich, weil die Preise für Margarine durchaus stabil liegen. Die vier größten Margarinefabriken Englands haben vom 1. Januar 1923 bis Mitte 1925, also in 2½ Jahren, die Margarine zu einem unveränderten Preis an den Detailhandel abgegeben. In 1925 wurde der Preis für die billige Margarine zweimal erhöht, ist aber seitdem stabil und wird voraussichtlich auf absehbare Zeit hinaus unverändert bleiben. Da ist es natürlich für den Kleinhandel bedeutend angenehmer mit einer Ware zu handeln, welche immer den gleichen Preis hat und nicht die Gefahren der Spekulationsverluste in sich trägt. Es ist ganz erklärlich, daß diese Verhältnisse dem Vordringen der Margarine außerordentlich günstig sind. So zeigt es sich in der Tat, daß der Verbrauch an Butter in England sich von 1914 auf 1925 um nur 24 000 tons vermehrt hat, während der Verbrauch an Margarine sich in derselben Zeit um 77 000 tons erhöht hat. Es liegt natürlich keineswegs im Interesse irgend eines Butter produzierenden Landes, daß der Butterverbrauch auf Kosten des Margarineverbrauchs zurückgeht. Es ist in diesem Zusammenhange interessant, daß auf der Generalversammlung der „English Margarine Works“ darauf hingewiesen wurde, daß, während die Firma früher doppelt soviel von der billigen als von der guten Sorten verkaufte, heute das Verhältnis umgekehrt ist, indem von der teuersten Margarinesorte heute doppelt soviel als von der schlechteren Sorte verkauft wird.

Nun wird von dem dänischen Buttersausschuß immer wieder hervorgehoben, daß die Kopenhagener Preisfestsetzung keine „Notierung“ darstellt, sondern lediglich als eine mehr private Abrechnungszahl zu verstehen ist. Diese Behauptung ist sehr ansprechend, aber verkennt die Situation vollständig. Demgegenüber steht nämlich als Tatsache, daß die dänische Butter in Deutschland auf Grund der Kopenhagener Notierung gehandelt wird. Es hat sich auch gerade in den letzten Wochen und Monaten gezeigt, daß die starken Schwankungen der Kopenhagener Notierung den

Absatz nach Deutschland erheblich erschwert und damit weiter die Lage der dänischen Butter auf dem Londoner Markt schwieriger gestaltet haben. Wenn diese Kopenhagener Butternotierung wirklich nur für Dänemark selbst Bedeutung und keinen Einfluß auf das Ausland hätte, dann ist es unerklärlich, weshalb die Schwankungen, nachdem man die alte Form der Preisfestsetzungen hat fallen lassen, so groß geworden sind und dann ist die Tatsache unerklärlich, woher auf dem Londoner Markt die enormen Preisschwankungen für die dänische Butter kommen. Nein, die in Kopenhagen festgesetzte Butternotierung übt einen starken Einfluß auf fast alle in Frage kommenden Länder aus. Die Kopenhagener Notierung ist maßgebend für den englischen Buttermarkt. Und Neuseeländische, Australische, Sibirische usw. Butter, die bei der alten Kopenhagener Notierung auf dem Londoner Markt im Preise fast stabil lagen, suchen der dänischen Butter die Preisschwankungen nachzumachen. Man kann verschiedene Erklärungen für den starken Einfluß der Kopenhagener Notierung auf dem internationalen Buttermarkt geben, aber die Tatsache als solche bleibt bestehen. Einmal macht dieser Einfluß sich geltend infolge der alten Monopolstellung des Kopenhagener Buttermarktes. Dann rührt die beherrschende Einflusnahme auf dem Londoner Buttermarkt fraglos daher, daß die dänische Butter in der Welt als erste Qualität führend ist.

Mit Recht weist Staatskonsulent Haber-London darauf hin, daß diese Notierung, die jeden Donnerstag auf dem Kopenhagener Buttermarkt festgesetzt und über die ganze Welt gedrahtet wird, die jedem Butterhändler in England und Deutschland am Donnerstag nachmittag bekannt gegeben wird, seit drei Jahren, seitdem man den Kopenhagener Notierungsmodus geändert hat, eine ungeheure Unsicherheit und ein wildes Spekulantentum in den Weltbuttermarkt hineingetragen hat, daß alle kaufmännischen Rücksichten geradezu erdrückt und daß die deutschen und englischen Butterhändler, die mit dänischer Butter handeln wollen, direkt zu einer ungelunden Spekulation gezwungen werden. Es ist unter diesen Umständen merkwürdig, daß die Margarine gegenüber der Butter nicht noch mehr an Boden gewonnen hat wie das bereits der Fall ist. Man hatte gemeint, durch den neuen Kopenhagener Notierungsmodus der übertriebenen Spekulation entgegenzutreten zu können, aber die praktische Wirkung ist das gerade Gegenteil geworden. Es wäre umso weniger nötig, die dänische Butter zu einem internationalen Spekulationsobjekt zu machen, als gerade Dänemark von allen Butter produzierenden Ländern der Welt dasjenige Land ist, welches das ganze Jahr hindurch die gleichmäßigste Butterproduktion hat. Daher wäre es auch möglich, die dänischen Buttervershiffungen das ganze Jahr hindurch ziemlich gleichmäßig zu halten. Hiermit würde man der Spekulation den einflussreichsten Teil ihrer Wirkung nehmen. Während die Kopenhagener Notierung früher der Ausdruck für die Tendenz des Marktes war, ist die Notierung heute eine reine Verrechnungszahl, die ganz schematisch danach berechnet wird, was man in der betreffenden Woche für einen Preis erzielt hat, ohne daß man auf die Tendenz oder die Marktlage auch nur die geringste Rücksicht nimmt. Die verhängnisvollen Folgen dieser neuen Art der Kopenhagener Butternotierung sind:

- 1) Bedeutend größere Preisschwankungen auf dem inneren dänischen Buttermarkt;
- 2) entsprechende Preisschwankungen für dänische Butter in England;
- 3) größere Schwankungen der Preise für die Butter aller übrigen Länder;
- 4) fortlaufende Aenderung in der Notierung;
- 5) starke Erschwerung im Handel in England und Deutschland mit dänischer Butter, im Gegensatz zu der Butter aus anderen Ländern, die weniger Schwankungen unterliegt;
- 6) hierdurch hervorgerufene allgemeine Erschwerung des gesamten internationalen Butterhandels und erleichtertes Vordringen der Margarine;
- 7) die Unmöglichkeit des Kleinhandels, die dänische Ware direkt zu kaufen;
- 8) die Erschwerung des Kaufs nach Notierung;
- 9) Ueberhandnahme der Spekulation (teilweise zum Schaden der Qualität der Butter);
- 10) hat man mit der Aenderung der Kopenhagener Notierung im allgemeinen eine bessere Preisgestaltung für die dänische Butter erzielen wollen, so hat man eher das Gegenteil erreicht.

Wenn nicht ganz wilde Zustände auf dem internationalen Buttermarkt einreißen sollen, dann wird man sich in Kopenhagen dazu bequemen müssen, die Notierung mit Rücksicht auf den internationalen Buttermarkt und in Hinsicht auf die jeweilige Tendenz festsetzen zu müssen. Die Kopenhagener Notierung muß wieder das werden, was sie früher gewesen ist, nämlich der Ausdruck für die jeweilige Marktlage. Dann wird man in der Lage sein, die ungesunde Spekulation mehr auszuscheiden und eine stabilere Versorgung der großen Weltkonsumplätze für Butter erreichen zu können.

N. Petersen.

Unterricht- und Versuchswesen

Staatliche Milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalt Wangen i. Allgäu. Am 9. August beginnt an der Staatlichen Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Wangen im Allgäu ein dreimonatlicher Lehrgang für Molkerei- und Käsefachleute. An diesem Lehrgang können auch Hospitanten mit milchwirtschaftlicher, landwirtschaftlicher, maschinentechnischer, kaufmännischer, chemischer oder bakteriologischer Vorbildung, desgleichen Frauen und Mädchen mit entsprechender Vorbildung teilnehmen. Am Schluß des Lehrganges werden Abschlußprüfungen, sowie Gesellen- und Meisterprüfungen im Käsegewerbe nach § 131 und § 133 der Reichsgewerbeordnung abgehalten. Zur Erlangung des Meisterdiploms ist eine siebenjährige praktische Tätigkeit erforderlich. Anmeldungen sind zu richten an Landesökonomierat Dr. Leichert in Wangen. Die Reise nach Wangen kann zum halben Fahrpreise zurückgelegt werden.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. B., Cleve. Am Donnerstag, den 22. d. Mts., nachmittags 2 Uhr, findet in der Tonhalle in Duisburg eine Generalversammlung der Kontrollvereinigung statt zu der auch Nichtmitglieder, soweit sie für die Tätigkeit der Kontrollvereinigung Interesse haben, eingeladen werden.

Die Kontrollvereinigung wurde im vorigen Jahre im März mit 11 Mitgliedern gegründet; heute gehören derselben bereits 76 Molkereien an

und steht der Beitritt weiterer Molkereien in nächster Zeit in Aussicht. Zur Zeit sind 6 Kontrollbeamte für die Kontrollvereinigung mit regelmäßiger Kontrolle der Molkereien beschäftigt.

Die außerordentlich schnelle Entwicklung zeigt wohl am besten die Bedeutung der Tätigkeit der Kontrollvereinigung für die rheinische Milchwirtschaft.

Rundschau

Der Welthandel in Molkereiprodukten. Die steigende Bedeutung des Molkereiwesens für den Welthandel kommt in den von Jahr zu Jahr anwachsenden Ein- und Ausfuhrziffern für Butter und Käse, die beiden Haupterzeugnisse dieses Erwerbszweiges, klar zum Ausdruck. Herstellung und Verbrauch dieser Produkte nehmen in fast allen Ländern aus mehreren Gründen zu, und zwar infolge Vergrößerung der Viehwirtschaft, Verbesserung der Viehrassen, Vervollkommnung der Produktionsverfahren und erhöhter Einschätzung des Nährwertes der Erzeugnisse. Im verflossenen Jahre wurden vom internationalen Handel insgesamt 425 000 To. Butter umgeschlagen, gegen 370 000 To. in 1924 und je 317 000 To. in den letzten 5 Vorkriegsjahren, sowie 325 000 To. Käse gegen 304 000 To. resp. 248 000 To. An dem internationalen Butterhandel waren folgende Länder beteiligt:

Ausfuhrländer:

	Durchschnitt 1909/13	1925
	To.	To.
Dänemark	91 000	121 000
Neu-Seeland	17 000	63 000
Australien	35 000	66 000
Niederlande	34 000	40 000
Argentinien	4 000	26 000
Rußland	67 000	25 000
Finnland	12 000	13 000
Schweden	21 000	9 000
Kanada	2 000	12 000
Estland	—	7 000
Lettland	—	7 000
Frankreich	21 000	5 000
Italien	4 000	4 000
Vereinigte Staaten	2 000	3 000
Übrige Länder	7 000	24 000
Zusammen	317 000	425 000

Einfuhrländer:

	Durchschnitt 1909/13	1925
	To.	To.
Großbritannien	210 000	292 000
Deutschland	50 000	97 000
Schweiz	6 000	9 000
Belgien	6 000	3 000
Frankreich	6 000	3 000
Niederlande	2 000	3 000
Norwegen	—	1 000
Dänemark	17 000	2 000
Finnland	1 000	—
Kanada	2 000	—
Ägypten	1 000	1 000
Südafrika	2 000	—
Vereinigte Staaten	1 000	4 000
Übrige Länder	13 000	10 000
Zusammen	317 000	425 000

Dänemark, das bedeutendste Ausfuhrland für Butter, exportierte in 1925 etwas weniger als 1924, während Neu-Seeland und Australien etwas mehr an den Weltmarkt lieferten. Auch die Niederlande konnten ihre Ausfuhr steigern. Prozentual am stärksten ist die Ausfuhr Argentinien gewachsen; infolge des starken Verbrauchs kann das Land einen großen Teil seiner Erzeugung an Butter ausführen. Rußland liefert steigende Mengen an den Weltmarkt. Auch Finnland, Schweden, Lettland und Estland haben Fortschritte in der Ausfuhr gemacht.

Als hauptsächlichste Einfuhrländer kommen Großbritannien mit 69 Prozent und Deutschland mit 22 Prozent der Weltbutterausfuhr in Betracht. Deutschland bezog in 1924 54 000 To., in 1925 dagegen 97 000 To. Butter aus dem Auslande. Davon kamen im letzten Jahre aus Dänemark 34 500 To., den Niederlanden 27 700 To., je 4000—5000 To. lieferten Estland, Finnland, Lettland, das europäische und asiatische Rußland und Australien.

Der Welthandel in Käse umfaßte in 1925 rund 326 000 To., gegen 304 000 To. im Vorjahre. Hauptproduktions- und Exportländer waren die Niederlande, Neu-Seeland, Kanada, Italien, die Schweiz und Frankreich, auf die 90 Prozent der Exporte entfielen. Am internationalen Handel mit Käse waren folgende Länder beteiligt:

Ausfuhrländer:

	Durchschnitt 1909/13	1925
	To.	To.
Niederlande	58 000	79 000
Neu-Seeland	25 000	69 000
Kanada	76 000	67 000
Italien	27 000	39 000
Schweiz	31 000	23 000
Frankreich	14 000	16 000
Dänemark	—	8 000
Vereinigte Staaten	3 000	5 000
Finnland	1 000	4 000
Tschechoslowakei	—	4 000
Polen	—	1 000
Deutschland	1 000	2 000
Belgien	—	2 000
Übrige Länder	5 000	7 000
Zusammen	241 000	326 000

AHLBORN

Der hygienische Wert
der Dauer - Erhitzung

liegt in der Vernichtung
der Tuberkelbazillen und
anderer Krankheits-Keime

Ahlborns Vierzellen- und
Doppelröhren - Apparate

die vollkommensten Konstruktionen
für Dauer-Erhitzung!



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Den vollkommensten
Apparat
zur Herstellung von Romadur,
Stangen-, Delikateß-, Würfel-,
Camembertkäse etc.
liefern ich zu äußerst
günstigen Preisen.
Tausende im Gebrauch
21 verschiedene Größen
in Vorrat
Verlangen Sie Prospekte.
Hermann Waldner
Molkerei-Geräte
Wangen i. Allgäu.

Einfuhrländer:

	Durchschnitt 1909/13	1925
To.	To.	To.
Großbritannien	119 000	152 000
Vereinigte Staaten	21 000	26 000
Frankreich	22 000	17 000
Belgien	14 000	16 000
Deutschland	22 000	67 000
Kanada	1 000	5 000
Ägypten	4 000	4 000
Italien	6 000	4 000
Polen	—	2 000
Tschechoslowakei	—	2 000
Schweden	1 000	1 000
Norwegen	1 000	1 000
Schweiz	4 000	2 000
Niederlande	—	2 000
Äbrige Länder	26 000	25 000
Zusammen	241 000	326 000

Folgende Käsearten werden von den Hauptausfuhrländern an den Weltmarkt geliefert:

Niederlande: Gouda, Edamer.
 Neu-Seeland und Vereinigte Staaten: Cheddar.
 Italien: Grano, Romano, Parmesan, Reggiano, Pecorino, Provone, Gorgonzola, Fontina.
 Schweiz: Emmentaler, Gruyere.
 Frankreich: Roquefort, Gruyere, Camembert, Pont l' Eveque, Gervais, La Trappe.
 Dänemark: Emmentaler, Cheddar.

Unter den Ausfuhrländern standen die Niederlande, Neu-Seeland und Kanada an erster Stelle. Dann folgt die Schweiz, deren Ausfuhr die Vorkriegsmenge noch nicht wieder erreicht hat, hauptsächlich infolge von Ausfuhrbeschränkungen zur ausreichenden Deckung des heimischen Bedarfs. Die Einfuhr Deutschlands hat gegen die Vorkriegszeit sehr wesentlich zugenommen; sie umfaßte 1924 43 500 To., 1925 aber nicht weniger als 67 000 To. Hiervon lieferten die Niederlande 32 400 To., die Schweiz 9000 To., Dänemark 7600 To., ferner waren an dieser Einfuhr Kanada, Finnland, Italien und Frankreich beteiligt. **St.**

Butterprüfung in Hameln. Anlässlich der landwirtschaftlichen Bezirksausstellung in Hameln wurde am 9. d. Mts. eine Bezirksbutterprüfung veranstaltet, die von 24 Molkereien mit 17 Proben ungesalzener und 7 Proben gesalzener Butter besetzt war. Das Nichten der Proben führte zu folgendem Ergebnis:

1. Ungesalzene Butter.

Hochfein mit 20 Punkten = 4 Proben, hochfein mit 19 Punkten = 4 Proben, zul. 8 Proben = 47 Prozent. Fein mit 18 Punkten = 4 Proben, fein mit 17 Punkten = 2 Proben, zul. 6 Proben = 35,3 Prozent. Gut mit 16 Punkten = 2 Proben, zul. 2 Proben = 11,8 Prozent. Fehlerhaft mit 14 Punkten = 1 Probe, zul. 1 Probe = 5,9 Prozent.

2. Gesalzene Butter.


Hochfein mit 20 Punkten = 3 Proben = 50 Prozent. Fein mit 18 Punkten = 1 Probe = 16,7 Prozent. Gut mit 16 Punkten = 1 Probe = 16,7 Prozent. Fehlerhaft mit 13 Punkten = 1 Probe = 16,7 Prozent.

Eine Probe ungesalzener Butter mußte als zu spät eingelangt, vom Wettbewerb ausgeschlossen werden.

In der im Anschluß an die Butterprüfung abgehaltenen Versammlung wurde der Zusammenschluß der Molkereien des Bezirks Hameln zu einer Kontrollvereinigung beschlossen, mit dem Ziel, die angelieferte Milch auf Säuregehalt und Schmutzgehalt, sowie die Milchkannen auf einwandfreie Beschaffenheit regelmäßig zu prüfen, um die Qualität der Milch einheitlich auf eine so hohe Stufe zu heben, daß daraus stets mit Sicherheit erstklassige Molkereierzeugnisse gewonnen werden können. **Staeger.**

Ausländische Butter als „feinste Molkereibutter“ bezeichnet. Der Molkereibesitzer Jakob L. von Altenberge, der auch in Münster eine Filiale besitzt, hatte sich vor dem Schöffengericht in Münster wegen Butterfälschung zu verantworten. Der Angeklagte mußte monatlich ungefähr 30 Zentner Butter liefern. Da er diese im Inlande nicht austreiben konnte, ließ er sich Butter aus Kanada kommen, die er als „feinste Molkereibutter“ und mit seiner Firma bezeichnete, so daß in Käuferkreisen der Eindruck erweckt werden mußte, daß es sich um hiesige Molkereibutter handele. Diese Art Butter entspricht aber an Güte längst nicht der hiesigen Butter, weil der Hauptvorteil einer Butter in ihrer Frische liegt. So kam es denn, daß im vorigen Winter täglich Beschwerden bei der Polizei in allen größeren Orten über die schlechte Beschaffenheit der Butter einliefen. Es wurde festgestellt, daß verschiedene Molkereien sich ausländische Butter kommen ließen und dann als eigene verkauften. Ein solcher Fall war auch der des Angeklagten D. Dr. Dinslage, als Sachverständiger, sagte darüber, niemals in einem Winter seien soviel Butterfälschungen vorgekommen, wie im letzten. Diese Feststellungen seien auf allen Nahrungsmittelämtern in Deutschland gemacht worden. Die L. sche Butter habe 17 Prozent Wasser enthalten (Höchstsalz 16 Prozent). Außerdem sei auch Bor säure festgestellt, die sehr leicht gesundheitschädlich wirken könne. Kanadische Butter werde im gefrorenen Zustande geliefert, sie enthalte dann etwa 8–9 Prozent Wasser, wenigstens 8 Prozent Wasser seien in der Molkerei L. hinzugesetzt worden. Die Einrede des Angeklagten, er habe die ausländische Butter mit warmem Wasser behandelt müssen, um sie geschmeidig zu machen, sei irrig. Die Butter hätte durch Erwärmung auch geschmeidig gemacht werden können. Im übrigen sei es ein bekannter Trick, den Fettgehalt der Butter durch Zusatz von warmem Wasser zu vermindern. Diese ausländische Butter hätte auch nach ihrer Verarbeitung nicht den Eindruck „feinste Molkereibutter“ führen dürfen. Wegen vier verschiedener Punkte, Wassergehalt, Bor säuregehalt, schlechten Geschmacks und verfehrter Bezeichnung, sei diese Butter zu beanstanden. — Der Staatsanwalt beantragte daraufhin gegen den Angeklagten 500 M. Geldstrafe. Das Gericht ging jedoch über diesen Antrag hinaus und verurteilte L. anstatt einer verwirkten Gefängnisstrafe den drei Wochen zu einer Geldstrafe von 500 M.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT Amtl. geeicht

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N4

H. Bögelmann's
Patent-Milch- und Sahne-Sterilisier- und Pasteurisierverschluß
 aus **prima Bronzedraht oder verzinkt. Stahldraht**
 Bester Verschluß für Dauerpasteurisierung in Flaschen, da absolut luftdicht und bedeutend billiger wie Aluminiumverschluß; dazu Ersparung der teuren Verschlußmaschinen.

Der beste Beweis für die glänzende Bewährung sind die fortlaufenden



Bestellungen der einmal beliefteten Verbraucher!

Der anerkannt beste u. billigste i. Gebrauch u. seiner Handhabung.

Auf die Anfrage v. 6. cr. teile ich Ihnen ergebenst mit, daß ich während und nach der Kriegszeit verschiedene Verschlüsse anderer Systeme im Gebrauch gehabt habe, weil Bronzedraht nicht zu haben war. Bewährt haben sich die verschiedenen Verschlüsse nicht, weswegen ich auch auf Bronzedraht-Verschlüsse zurückgegriffen habe. Ich halte speziell für meinen Betrieb die Bögelmann-Verschlüsse-Bronzedraht für die besten.

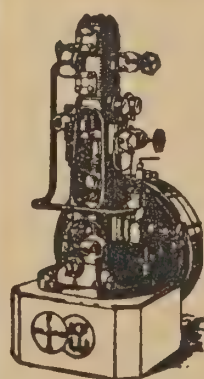
Hamburg, 16. 4. 1925,

Hochachtungsvoll
 G. Hildebrandt, Sanitäts-Milch-Kuranstalt

Eine Anzahl gleichwertiger Begutachtungsschreiben erhalten Sie mit Prospekt

Alleinberechtigter Hersteller:

Verschluß-Vertrieb Ernst Storme, Krefeld
 Mehrere Vertreter für In- und Ausland gesucht.



„Algor“ Kältemaschinen

nach dem
Ammoniak- und Kohlensäure-System
 für
 alle kältebedürftigen Industriezweige
 bauen in erstklassiger
 Ausführung

Kölsch-Fölzer-Werke A.-G.
Siegen i. W.

(Vertreter gesucht!)

Wann beginnt die Zinspflicht für die kraft Rückwirkung wieder einzutragenden Hypotheken? Ueber diese Frage äußert sich Prof. Dr. Ed. Weickron in der Deutschen Steuerzeitung folgendermaßen: Nach § 28, Abs. 2, beginnt die Verzinsung der Rückwirkungshypotheken erst mit dem Beginn des auf die Wiedereintragung folgenden Kalendervierteljahres. Affinierte Eigentümer haben es verstanden, die Eintragung für eine lange Zeit hinauszuschieben. In vielen Bezirken brauchen sie sich dieser Mühe garnicht zu unterziehen, denn die Aufwertungs- und Grundbuchämter werden infolge der unerhörten Ueberlastung der Aufwertungsstellen und Grundbuchämter so langsam bearbeitet, daß der Gläubiger vielfach mit einem mehrjährigen Zinsverlust rechnen kann. Daneben weiß man nicht, wann das Gesetz die Verzinsung für diejenigen kraft Rückwirkung aufzuwertenden Hypothekenforderungen beginnen lassen will, bei denen die Wiedereintragung der Hypotheken infolge des Schutzes des öffentlichen Glaubens gegenüber dem gegenwärtigen Eigentümer unmöglich ist. Diesen Mißständen wollte ein im Rechtsausschuß des Preussischen Landtages gestellter Antrag Lüdeke abhelfen: als späterster Tag des Zinsbeginns soll der 1. April 1926 festgesetzt werden. Inzwischen hat wenigstens ein Teil der Streitfragen durch zwei Entscheidungen eine Klärung erhalten, mit der die Praxis einverstanden sein kann. Das Oberlandesgericht Karlsruhe hat in einer Entscheidung vom 11. Mai 1926 den Rechtsnachlass aufgestellt, daß bei kraft Rückwirkung wieder einzutragenden Hypotheken die Zinspflicht für die persönliche Forderung gemäß § 28 Abs. 1 AufwG. mit dem 1. Januar 1925 beginnt. Der Senat führt aus: § 28 Abs. 2 sei als Ausnahmebestimmung eng auszulegen, sein Wortlaut reiche im Gegensatz zu anderen Bestimmungen nur von der Hypothek, nicht auch von der persönlichen Forderung. Auch sei anzunehmen, das Gesetz hätte, wenn § 28 Abs. 2 auch die Verzinsung der persönlichen Forderung hätte regeln wollen, Vorsorge für den Fall getroffen, daß eine Wiedereintragung der Hypothek überhaupt nicht stattfindet.

Berwässerte und schmutzige Milch. Frau H. in Cainsdorf hatte zwei Straßverfügungen über 40 und 10 M. Geldstrafe wegen Verkaufs von verwässelter Milch und von Milch mit Schmutzgehalt erhalten. Sie erhob dagegen Einspruch mit der Begründung, die Milch sei dadurch verdünnt worden, daß ein Huhn den Topf mit Wasser umgeworfen habe, den sie stets mit in den Stall nehme, um den Kühen vor dem Melken das Futter waschen. Der Schmutz wäre in der Milch gefunden worden, weil der Same ihr nicht Zeit gelassen habe, die Milch noch durch ein Sieb zu gießen. Das Amtsgericht Zwickau ging auf diese Begründung nicht ein, sondern erhöhte die Strafen auf 80 und 20 Mark. Auch die im Strafgebot angeordnete Urteilsveröffentlichung blieb bestehen.

Geschäfts- und Dienst-Jubiläum. Die Molkerei-Genossenschaft Wardenburg konnte am 1. Juli auf ein 25jähriges Bestehen zurückblicken. Am gleichen Tage konnte Herr Schulenberg sein 25jähriges Jubiläum als Geschäftsführer der Molkerei begehen. Zur Feier des Tages hatten die Milchwagen und die Molkerei festlichen Schmuck angelegt. Zahlreiche Glückwünsche liefen im Laufe des Tages ein. Am Abend hatten sich Vorstand und Aufsichtsrat im Gasthof zu einer kleinen, würdigen Feier eingeladen, zu der auch einige Vertreter des Vereins Oldenburgischer Molkereifachleute erschienen waren. Nachdem der Vorsitzende, Herr J. Abel, die Anwesenden begrüßt hatte, gab Herr Schulenberg einen kurzen Überblick über die Entwicklung der Molkerei. Redner konnte an Hand der Zahlen den langsame, aber stetigen Aufstieg der Molkerei nachweisen. Die erste Zeit war für die Genossenschaft äußerst schwer. Die Landwirte waren der Molkerei gegenüber sehr mißtrauisch, und nur schwer zum Beitritt zu bewegen. Der unerwünschten Tätigkeit der ersten Vorstandsmitglieder gelang es doch nach und nach, das Mißtrauen zu beseitigen, so daß sich die Molkerei behaupten und zu einem gesunden Unternehmen entwickeln konnte. Die Landwirte sahen ein, daß die Milchverarbeitung durch Lieferung an die Molkerei eine bessere war als durch Selbstbutterung. Im Jahre 1914 konnten bereits 3 600 000 Liter Milch verarbeitet werden. Aus dem vor 25 Jahren von dem Vorbesitzer übernommenen Bruchbetrieb ist im Laufe der Jahre eine moderne Anlage worden, die die Leistungsfähigkeit der Molkerei auch weiterhin garantiert. Als äußeres Zeichen der Anerkennung für seine 25jährige, erfolgreiche Tätigkeit überreichte der Vorsitzende Herrn Schulenberg im Namen des Vorstandes und Aufsichtsrates ein Diplom sowie zwei Ledersessel. Ferner wurde ihm der Titel Direktor verliehen. Der Vorsitzende des Aufsichtsrates, Landtagsabgeordneter Dannemann, überbrachte die Glückwünsche der Landwirtschaftskammer und überreichte dem Jubilar das Ehrenkreuz für 25jährige treue Arbeit. Molkereidirektor Tapfen-Wüsting vermittelte die Glückwünsche der oldenburgischen Molkereibetriebsleiter und des Verbandes Deutscher Molkereifachleute. Erwähnt mag noch werden, daß auch die Eierverkaufs-Genossenschaft Wardenburg im Herbst ihr 25jähriges Jubiläum begehen kann. Auch diese Genossenschaft wird bei der Gründung von Herrn Schulenberg geleitet. Möge es dem Jubilar gelingen, noch weitere 25 Jahre für beide Genossenschaften erfolgreich tätig sein zu können zum Segen für die Landwirtschaft!

Personalien. Wie wir hören, wird der Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käse in Weiler im Allgäu, Dr. Hans Köder, demnächst das Allgäu verlassen, um einem Rufe als milchwirtschaftlicher Sachverständiger und Geschäftsführer des Vereins zur Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen Folge zu leisten. In Ostpreußen dürfte Dr. Köder, der sich in den wenigen Jahren seiner Tätigkeit im Allgäu um die dortige Milchwirtschaft nicht geringe Verdienste erworben hat, ein umfangreiches Arbeitsgebiet vorfinden.

Unglücksfall in einer Molkerei. Vor einigen Tagen ereignete sich in der Molkerei des Herrn Köpcke jun., Wend.-Waren, ein bedauerlicher Unglücksfall. Während des Zentrifugierens flogen Teile des Einsakes aus und trafen Köpcke jun. und seine Frau. Herr K. trug nur geringfügige Verletzungen davon, seine Frau jedoch wurde sehr schwer am Unterleib verletzt und mußte sofort ins Rostocker Krankenhaus befördert werden.

Ausland.

Dänemarks Milchwirtschaft und Molkereiwesen in 1925. Die von dem Büro für Meiereistatistik in Kopenhagen herausgegebene Berichterstattung über die Betriebsergebnisse der dänischen Molkereien in 1925 zeigt eine außerordentlich interessante Entwicklung. Berücksichtigt man, daß Dänemark in 1925 unter der Maul- und Klauenseuche besonders zu leiden gehabt hat, wodurch naturgemäß die Milchleistung der Kühen stark vermindert wird, dann muß man immerhin feststellen, daß es größter Anerkennung wert ist, daß die produzierte Milch-

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Runder Milchkühler



Käsen-Milchkühler



Eis-Tiefkühler



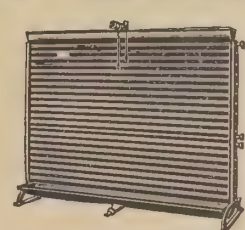
Kühler für erhitzte Milch



Milch-Vorwärmer



Rahmen-Milchkühler



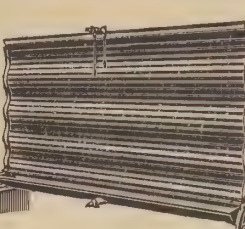
Doppelter Rundrahmen-Milchkühler



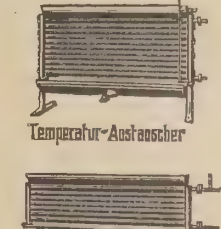
Doppelter Rahmen-Milchkühler



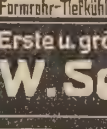
Doppelter Rahmen-Tiefkühler



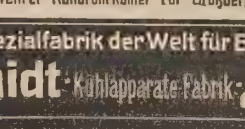
Doppelter Formrohr-Kühler



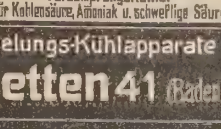
Temperatur-Austauscher



Formrohr-Tiefkühler



Gewellter Rundrahmen-Kühler für Großbetriebe



Verdampfungskühler für Kohlensäure, Ammoniak u. schwefelige Säure

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt-Kühlapparate-Fabrik-Bretten 41 (Baden)

Wand- und Fußboden-

Fliesenbeläge

für Molkereibetriebe, Kühlanlagen etc.

liefert und verlegt sauber und preiswert

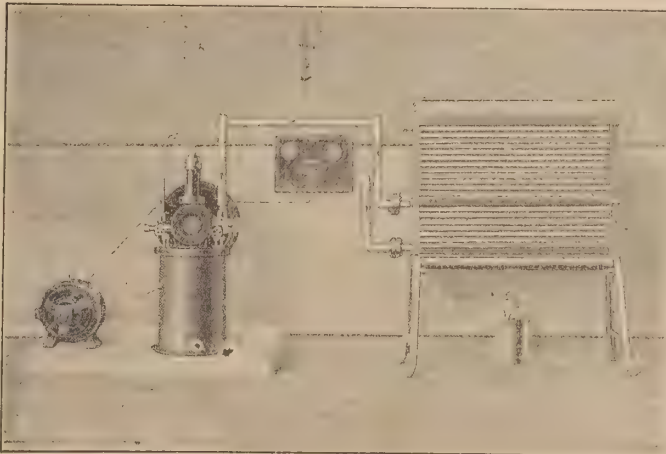
H. Wilke, Landsberg a. W.

Gegr. 1909. Fliesen-Spezialgeschäft. Fernruf 768.

1. Referenzen größter Betriebe. Preisangebote kostenlos.

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung!
Unsere Anlagen tragen daher deren Bedürfnissen Rechnung!



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen.
Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

menge im Jahre 1925 nicht zurückgegangen ist. Zu der Statistik haben 886 Meiereien berichtet, ausschließlich Genossenschaftsmolkereien, was ebenso wie im Vorjahre 68 Prozent der gesamten dänischen Molkereien gleichkommt. Die Haupttendenz der Entwicklung im Jahre 1925 ist gekennzeichnet durch eine Steigerung der an die einzelnen Molkereien angelieferten Milchmenge und durch eine kleine Minderung der Betriebskosten. Die hierdurch bewirkte ökonomische Besserstellung der dänischen Molkereien ist wieder dadurch aufgehoben worden, daß der Verbrauch an Milch für die Herstellung von Butter je Kg. etwa gestiegen ist und daß man andererseits mit erheblich niedrigeren Butterpreisen gegenüber dem Vorjahre hat rechnen müssen.

674 der berichtenden Molkereien machen Angaben über die Kuhzahl der einzelnen Mitglieder. Daraus geht hervor, daß 3349 Milcheinlieferer über 20 Kühe hatten, während 38546 Milcheinlieferer nur bis zu 4 Kühen hatten. Man ersieht daraus, daß die allerkleinsten ländlichen Betriebe ein verhältnismäßig großes Kontingent darstellen. Was die Abrechnungsmethode anbetrifft, so rechnen 61 Prozent nach Rahmeinheiten und 31 Prozent nach Fetteinheiten ab. Die restlichen Molkereien machen über die Abrechnungsmethode keine Angaben. Die Zahl der Molkereien, die nach Rahmeinheiten abrechnen, hat zugunsten der Fettabrechnung gegenüber dem Vorjahre einen Rückgang von 6 Prozent erfahren. Bemerkenswert ist die Tatsache, daß die Zahl derjenigen Molkereien, die neben der Bezahlung nach Rahm- bzw. Fetteinheiten auch eine Bezahlung der Milch nach Qualität durchführt, gestiegen ist. Gegenüber 28 Prozent in 1924 haben in 1925 32 Prozent aller dänischen Molkereien mehr oder weniger auch die Bezahlung nach Qualität durchgeführt. Neben der Sinnenprüfung auf Geschmack und Geruch haben fast alle diese in Frage kommenden Molkereien auch die Reduktaseprüfung eingeführt.

Die Betriebsausgaben zeigen für 1925 gegenüber dem Vorjahre einen kleinen Rückgang, nämlich auf 1893 Dkr je 1000 Kg. gegenüber 1918 in 1924. Diese Ersparung ist aber den Lieferanten nicht zugute gekommen, da die Ausgaben für die Milchanfuhr gestiegen sind. Der Verbrauch von Milch für 1 Kg. Butter ist von 24,4 in 1924 auf 24,7 Kg. in 1925 gestiegen, das heißt mit andern Worten, daß Dänemark im letzten Jahre aus seiner gesamten Milchmenge 2 Millionen Kg. Butter weniger herausbekommen hat. Hier machen sich natürlich die Einwirkungen der Maul- und Klauenseuche pralltisch bemerkbar. Der Durchschnittspreis je Kg. Butter war 482,4 Dkr gegenüber 517,8 Dkr im Vorjahre und die Bruttoeinnahme für Butter aus je 1000 Kg. Vollmilch stellte sich in 1925 auf 195,38 Kronen gegenüber 212,35 Kronen in 1924. Alles in allem eine gesunde Entwicklung im dänischen Molkereiwesen, aber überschattet von den verhängnisvollen Einwirkungen der Maul- und Klauenseuche. Pn.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

M. Töpfer, Trockenmilchwerke, G. m. b. H., Abteilung Lactanawerke, Zweigniederlassung in Dietmannsried, Hauptniederlassung in Böhlen bei Röttha (Sachsen.) Der Gesellschaftsvertrag ist vom 13. Februar 1911 mit Änderungen vom 22. April 1922, 10. Mai 1922 und 25. Oktober 1924. Gegenstand des Unternehmens ist der Molkereibetrieb, die Herstellung von Milchpräparaten und der Handel mit solchen, die Verwertung von Herstellungsverfahren und von Apparaten zur Milchbehandlung und die Beteiligung an anderen Gesellschaften oder Unternehmen. Stammkapital: 300 000 Rmk. Die Gesellschaft wird gemeinschaftlich durch die beiden Geschäftsführer oder durch den Geschäftsführer Töpfer mit einem Prokuristen vertreten. Geschäftsführer: 1. Max Töpfer, Rittergutspächter in Radith bei Wittenberg, 2. Philipp Müller, Kaufmann in Leipzig, Kronprinzenstraße 16 b. Den Kaufleuten Heinrich Staudt in Wurzen und Hermann Kern in Leipzig ist Gesamtprokura zur Vertretung entweder gemeinschaftlich mit einem Geschäftsführer oder mit einem weiteren Prokuristen erteilt. Einzelprokura mit Beschränkung auf die Zweigniederlassung Dietmannsried haben Dr. Georg Steube, Chemiker in Dietmannsried, und Kaufmann Gustav Will in München, Königsdorfer Straße 10/II.

Molkereigenossenschaft Ruchweiler, e. G. m. b. H., in Ruchweiler. Statut vom 13. Mai 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft Stopfenheim, e. G. m. u. H. Die Auflösung der Genossenschaft ist beschlossen.

Märkische Molkerei und Käseerei, G. m. b. H., Briezen. Die Eintragung vom 4. Juni 1926, wodurch die Gesellschaft für nichtig erklärt ist, ist von Amts wegen gelöscht. Die Gesellschaft gilt als weiter eingetragen.

Sennereigenossenschaft Helsenried, e. G. m. u. H., Helsenried. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Milchverwertungsgenossenschaft Gelling, e. G. m. u. H., Gelling. Gegenstand des Unternehmens ist die bestmögliche Verwertung der Milch.

Milchverwertungsgenossenschaft Wolfratshausen, e. G. m. u. H., Wolfratshausen. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Milchablaggenossenschaft Dorfen, e. G. m. u. H., Dorfen. Gegenstand des Unternehmens ist der Absatz von Milch.

Milchablaggenossenschaft Uffing, e. G. m. u. H., Uffing. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Sanitätsmolkerei Ostseebad Zinnowitz, Inhaber Molkereibesitzer Robert Zimmermann, Zinnowitz.

Milchverwertungsgenossenschaft Oberauerbach bei Hengersberg, e. G. m. u. H., Oberauerbach bei Hengersberg. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei zur Förderung des Erwerbs und der Wirtschaft der Mitglieder.

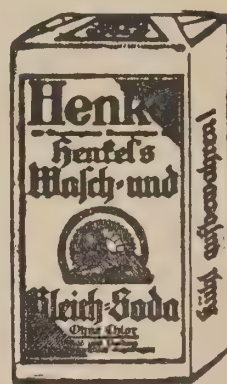
Sennereigenossenschaft Dn, e. G. m. u. H., Dn, Gde. Mittelberg. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Sennerei.

Milchlieferungs-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Martensrade. Der Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinschaftliche Milchverwertung durch Lieferung der Milch an die Meiereigenossenschaft e. G. m. b. u. H. zu Wittenberg.

Heinrich & Maas, Käsegroßhandlung G. m. b. H., Berlin. Das Stammkapital ist auf 1200 Rmk. umgestellt.

Dortmunder Milchversorgung, G. m. b. H., Dortmund. Die Gesellschaft ist aufgelöst worden. Liquidatoren sind die bisherigen Geschäftsführer Johann Knoll und Oskar Horst Müller, beide in Dortmund.

Molkerei-Genossenschaft Pödnitz, Pommern, e. G. m. u. H. in Pödnitz. Die Schreibweise der Firma lautet fortan: Molkerei-Genossenschaft Pödnitz, Pommern, e. G. m. u. H. Gegenstand des Unternehmens ist fortan: Die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr



Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsachen werden tadellos weiß und Metallsachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

Für Käsereien! Käsetücher, in d. Praxis erprobt u. bewährt, liefert aus bestem Baumwollzwirn gearbeitet und 2 festen, breiten Webleisten versehen **fix und fertig für d. Gebrauch** innerhalb 4 Wochen preiswert unter Nachnahme

ca. 35/40 cm	47/47 cm	47/93 cm	65/65 cm	65/72 cm	95/135 cm	100/100 cm
Mk. —.27	—.35	—.67	—.67	—.74	1.80	

Milchsehtücher, einseitig gerausht, dicht u. doch gut durchlä.
ca. 48/48 cm 55/55 cm 60/60 cm 70/70 cm 80/80 cm 100/100 cm

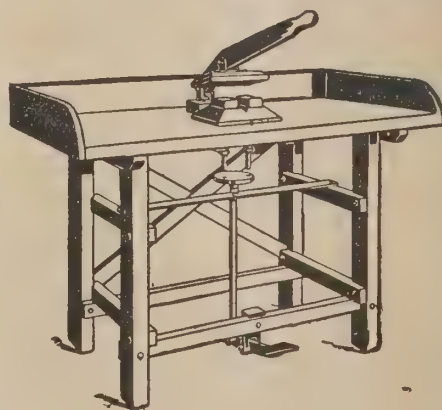
Mk. —.43 —.55 —.63 —.95 1.10 1.65 je Stk.

Maschinenputztücher, ca. 40/45 cm., No. 90 140 160 950
Mk. —.12 —.18 —.26 —.32 j.

alles gesäumt, fix und fertig für den Gebrauch, innerhalb 3—4 Wochen lieferbar, empfiehlt unter Nachnahme.

NB. Abweichende Maße werden bei größ. Entnahme bereitwilligst extra angefertigt.

**Mechanische Weber
C. A. Laßmann
Lauban i. Schlesien**



Butter-Formtisch

D. R. G. M.

„Original“

Kelne Nachahmung! Schnell und gewichtgenau arbeitend

Lange & Rühlicke

Halle a. Saale
Altteste Spezialfabrik für Butterform-Maschinen

rch Errichtung und Betrieb einer Molkerei. Das Statut ist vom 7. Februar 1890.

Eisfremfabrik Altona, G. m. b. H., Altona. Der Gesellschaftsvertrag ist am 1. Juni 1926 mit Abänderung vom 11. Juni 1926 geschlossen. Das Stammkapital beträgt 5000 Rmk. Geschäftsführer ist Arnold Hansen, Kaufmann, Hamburg.

Hania-Meierei, G. m. b. H., Lübeck. Durch Gesellschafterbeschluss vom 16. Juni 1926 ist der Gesellschaftsvertrag in § 17 (Auflösung der Gesellschaft) abgeändert worden. Die Vertretungsbefugnis der Geschäftsführer Friedrich Christian Lauenstein und Johann Hinrich August Maack infolge ihres Todes beendet. Georg Johann Valentin Trabert, Landwirt in Nienhüfen, und Hans Heinrich Bernhard Frähmde, Landwirt in Wendorf, sind zu Geschäftsführern bestellt worden.

Genossenschafts-Molkerei Brandenburger Milchhändler, e. G. m. b. in Brandenburg. Das Statut ist vom 20. Mai 1926. Gegenstand des Unternehmens ist: Einkauf, Bearbeitung und Verwertung von Milch und Milchprodukten auf gemeinschaftliche Rechnung.

Interessengemeinschaft Märtischer Milchproduzenten, G. m. b. H., Berlin. Das Stammkapital ist um 100 000 Rmk. auf 200 000 Rmk. erhöht. Der Beschluss vom 23. März 1926 ist der Gesellschaftsvertrag bezgl. des Stammkapitals abgeändert.

Gemeinnützige Milchversorgungsgesellschaft der Städte Nürnberg-erth m. b. H. in Nürnberg. Dem Kaufmann Andreas Pöhner in Nürnberg ist Gesamtprokura mit einem anderen Prokuristen erteilt.

Molkerei- und Kondensmilchfabrik „Niederrheiderland“, G. m. b. H. Digm. Die Gesellschaft ist durch Beschluss der Gesellschafter vom 4. Juni 1926 aufgelöst. Liquidator ist der bisherige Geschäftsführer Kaufmann Fritz Klobb in Essen.

Molkerei-Genossenschaft Ahlerstedt, e. G. m. u. H. in Ahlerstedt. Die Satzung vom 15. 5. 1926. Zweck: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Landsberger Käsefabrik, Landsberg a. W. Die Firma ist geändert in Landsberger Käsefabrik Heinrich Radloff.

Fruchtlos gepfändet: Butterfabrikant Walter Lüdtko, Warber bei Emmen (Mecklenburg), Offenbarungseid geleistet.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Qualitätsprüfung von Milch und Molkerei-Erzeugnissen. Jedem Molkereifachmann wird beim Lesen der unter obiger Ueberschrift Nr. 72 dieser Zeitung erschienenen Ausführungen von Herrn Professor Dr. Herz etwas rascher geschlagen haben. Wird es doch stets mit anderer Freude von den jüngeren Fachleuten begrüßt werden, wenn die Vertreter der Wissenschaft sich für sie einsetzen, ganz besonders aber, wenn ein Mann ist, der sich in Amerika, das uns heute in vielen milchwirtschaftlichen Fragen als Vorbild dient, betätigt und gerade von dort die Erkenntnis mitgebracht hat, daß das rein mechanische Erlernen molkereiwirtschaftlicher Arbeitsmethoden uns allein keine Qualitätsverbesserung bringen kann. Vielmehr ist für den eigentlichen Fachmann ein tieferes Eingehen in das Wesen der vielgestaltigen Kräfte der Natur, ein Aneignen der Forschungsergebnisse hierüber, wie sie uns die Wissenschaft vermittelt, notwendig, um statt irgendwelcher Zufallsprodukte stets gleichbleibende Qualitätserzeugnisse herzustellen. Wenn Herr Prof. Rahm dann weiter auf hinweist, daß es noch bei vielen jüngeren Fachleuten an einer richtigen Kenntnis aller auf dem Markt angebotenen Qualitäten, insbesondere aber der bestgefragten und höchstbezahlten mangelt, weil das wendige Vergleichen der im eigenen Betrieb hergestellten Produkte anerkannter Qualitätsware zu wenig oder garnicht geübt wird, so den ihm auch hierin die jüngeren Fachleute zu ihrem Leidwesen zumuten müssen. Herr Prof. Rahm schildert anschließend, wie in Amerika Qualitätsprüfung geübt wird und zeigt dann Wege, die den jungen deutschen Fachmann zu einer Vervollkommenheit im Qualitätserkennen führen können. Doch fürchte ich fast, daß bei der nahezu gewohnheitsmäßigen Steifheit gegenüber Neuem mancher jüngere Leser am Schlusse den Gedanken hatte: „Die Botschaft hör' ich wohl, allein . . .“

Und doch ist der von Herrn Prof. Rahm gewiesene Weg bei einigem Willen sehr wohl gangbar. Hat man doch im Allgäu schon vor dem Kriege Milch-, Butter- und Käseföhen regelmäßig unter Leitung des verstorbenen Dr. Herz, München, abgehalten. Und heute werden die von Herrn Prof. Rahm angestrebten Uebungen in der Qualitätsprüfung für jüngere Fachleute ebenfalls im Allgäu, und zwar an der milchwirtschaftl. Lehranstalt in Wangen abgehalten. Der Verein ehemaliger Schüler ist zwar allem, der sich die Anregungen seines ehemaligen Schulvorstandes zu Nutzen gemacht und in der Qualitätsprüfung zu Gunsten seiner Mit- und bahnbrechende Arbeit geleistet hat.

Der Verein hielt Ende März ds. Js. bereits seine zweite Butter- und Käseföhe ab. Von den etwa 260 Mitgliedern hatten 72 ehemalige Teilnehmer Beteiligung zugesagt und wurden von diesen 59 Butter- und 124 Käseföhen zur Beurteilung an die Lehranstalt in Wangen eingeschickt. Die Leitung des Preisgerichtes lag in den Händen des Anstaltsdirektors. Butter hatten sich zwei, für Käse vier Richtergruppen ehrenamtlich zur Verfügung gestellt. Das Preisgericht bestand aus Butter- und Käseföhhändlern aus Wangen und der Umgegend sowie anderen führenden Persönlichkeiten der Allgäuer Milchwirtschaft. Diesem Preisgericht waren durch das Los ausgewählte ehemalige beigeordnet. Dieser Methode habe ich fast den Vorzug geben, weil der Menling erst einmal sieht, wie die Richter dabei zu Werke gehen. Der Anfänger erhält also zunächst eine genaue Anleitung durch ältere, in der Qualitätsprüfung reich erfahrene und mit den Wünschen des Handels vertraute Fachleute, welche durch ihre Feststellung sofort noch weiter ergänzt werden kann. Dieses System ist aber eben nur da möglich, wo die Schau von den Ehemaligen selbst veranstaltet und besichtigt wird. — Für kommenden Herbst ist auch von dem Allgäuer-Milch-Verein der Lehranstalt in Wangen eine eigene Butter- und Käseföhe in Aussicht genommen. Daraus ersieht man also zur Genüge, daß die Uebungen in der Qualitätsprüfung in Süddeutschland als äußerst wertvoll erkannt worden ist. Das Allgäu ist uns hierin zum Schrittmacher geworden, und wir können wohl nichts Besseres tun, als ihm allen Ernstes nachzuzufolgen.

Wenn es auch anderen Ehemaligen-Vereinigungen nicht so leicht fällt, so wird wohl eigene Milch-, Butter- und Käseföhen zu veranstalten,

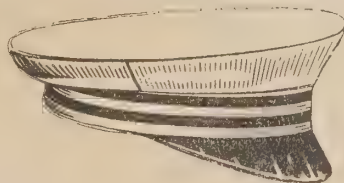


Dr. N. Gerber's Original

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Molkereimütze Reichert



(gefehllich geföhgt).		
Stück echt Lederohrm, infl. 2 Bezüge		5,20 Mt.
Stück echt Lederohrm, infl. 3 Bezüge		6,50 Mt.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterföfertiger (vergoldet)		0,75 Mt.
Jaden, Kadett, breitgestreift,	einreihig 7,00 Mt., zweireihig	8,00 Mt.
Jaden, Köper, weiß	einreihig 7,50 Mt., zweireihig	8,50 Mt.
Jaden, Köper, weiß, beste Qual.	einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50 Mt.
Jaden, Köper, Stehumlegtragen	einreihig Mt. 8,50, zweireihig	9,00 Mt.
do., beste Qualität	einreihig 9,50 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Jaden, Satin, weiß	einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Jaden, Satin, Stehumlegtrag.	einreihig 10,00 Mt., zweireihig	10,50 Mt.
Jaden, Satin, feingestreift	einreihig 9,50 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
do., Stehumlegtragen	einreihig 10,00 Mt., zweireihig	10,50 Mt.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang		2,50 Mt., weiß 2,00 Mt.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,50 Mt.
do., weiß, rein Leinen		4,00 Mt.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Ecken		4,30 Mt.
do., beste Qualität 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Ecken		5,00 Mt.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Ecken		6,50 Mt.
Schuhmähnel, Kessel (hell) 8,50 Mt.,	Khaki (hellbraun)	11,00 Mt.
Schuhmähnel, Ranfing (grau) 10,00 Mt.,	Köper (weiß)	12,50 Mt.
H. Reichert, Sameln, Fabrik für Molkerei-Berufsföheung.		

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Milchbehälter

200	500	800	1000	1200	Ltr.
RM. 42.—	70.—	95.—	105.—	120.—	

Käsewannen

600	800	1000	1200	1500	Ltr.
RM. 115.—	140.—	155.—	180.—	200.—	

Sofort ab Lager lieferbar. Gefl. Angebote unter Nr. 23 an diese Zeitung erbeten.

so halte ich — das Entgegenkommen der maßgebenden Kreise vorausgesetzt — es doch wenigstens für sehr wohl möglich, daß z. B. die Kieler Chemaligen-Vereinigung auf ihrer im Herbst in Hannover anlässlich der Butter- und Käseausstellung geplanten Tagung nach amerikanischem Muster ebenfalls entsprechend der Zahl der Richtergruppen aus ihren Reihen die gleiche Anzahl Gutachtergruppen aufstellt, welche dann nach erfolgter Qualifizierung durch die Preisrichter für sich die gleiche Arbeit noch einmal vornehmen und ihre Ergebnisse einem Obmann zum Vergleich übergeben. Wenn auch nicht alle vielleicht anwesenden Chemaligen sich gleich das erste Mal bei dieser Neueinrichtung werden aktiv beteiligen können, so wäre doch damit für einen größeren Kreis eine Möglichkeit geschaffen, sich in der Qualitätsprüfung zu üben und so das früher Veräumte nun noch nachzuholen. Durch ständiges Wechseln unter den Vereinsmitgliedern als Gutachter auf den verschiedensten Veranstaltungen dieser Art könnte jedem Gelegenheit geboten werden, in der Qualitätsprüfung nach allgemein üblichen Richtlinien sich zu üben.

Für die jeweiligen Besucher aber von Molkereischulen wären, wie vorgeschlagen, regelmäßige Übungen in der Qualitätsprüfung dringend erwünscht. Vielleicht ließen sich zur Unterrichtsverteilung die Molkerei- und Käseerei-Instruktoren des betr. Gebietes als die gegebenen Sachwalter heranziehen. Sie stehen doch in ständiger Fühlung mit der Praxis, kennen die in der betr. Gegend besonders häufig vorkommenden Fehler und die günstigsten Abhilfemaßnahmen. Durch ihre Tätigkeit als Preisrichter auf den D. L. G.-Schauen andererseits wissen sie auch, wo es im Vergleich zu anderen Produktionsgebieten noch am meisten fehlt. Die zum Unterricht erforderlichen Proben könnten sie wohl leicht infolge ihrer ständigen Kontrolltätigkeit beschaffen. Schließlich hätten sie auf der Molkereischule die beste Gelegenheit, ohne viel Mühen und Weitläufigkeiten auf eine große Zahl jüngerer Molkereibesitzer, die zum größten Teil doch wenige Monate später wieder als Arbeitskräfte in dem von den Instruktoren bearbeiteten Kontrollbezirk tätig sind, planmäßig einzuwirken. Als ehemalige Lehrer, denen der angehende Fachmann vieles verdankt, werden sie dann in der Praxis für ihre Anregungen auch leichter eine willige Gefolgshaft finden.

Damit im Zusammenhang scheint mir aber ein Anderes noch der weiteren Erörterung bzw. Erwägung zu bedürfen, nämlich die Frage: Wie kann dieses neue Vorgehen am besten in den bestehenden Unterrichtsplan aufgenommen werden?

Um eine Stellungnahme zu vorstehender Frage auch dem diesen Dingen Zernerstehenden gegenüber genügend begründen zu können, muß etwas weiter ausgeholt werden. Tatsächlich kommt es doch leider nur zu häufig vor, daß Lehrlinge auf dem flachen Lande den sonst obligatorischen Fortbildungsunterricht nicht erhalten. In späteren Jahren besuchen sie dann eine Molkereischule, ohne sich vorher eigentlich richtig klar geworden zu sein, welche Anforderungen der Unterricht wohl an sie stellen mag. Da ist es dann für den Lehrkörper nicht leicht, mit den so ungleich vorgebildeten Schülern das vorgeschriebene Pensum voll zu erledigen. Abgesehen von der verschiedenen Aufnahmefähigkeit fehlt es bei dem Einen im Rechnen, bei einem Anderen in der Rechtschreibung oder im Sachbau usw. Es braucht demgemäß eine geraume Zeit, bis erst mal eine gemeinsame Grundlage geschaffen ist, auf welcher dann weiter aufgebaut werden kann. Meist ist am Ende eines Kurses aufrichtiges Bedauern von Seiten der meisten Schüler und die Aeußerung des Wunsches zu hören: „Nun ist das Verständnis und Interesse geweckt, jetzt sollte der Unterricht noch drei bis vier Wochen weitergehen, um einen vollen Nutzen von dem Besuch des Kurses zu haben.“ — Jedenfalls, die Zeit ist zu kurz, um noch neue Lehrlinge einzufügen, denn m. E. wäre nicht allein Qualitätsprüfung und des weiteren Milchpropaganda, sondern überhaupt noch mehr Wirtschaftslehre, insbesondere Kalkulation, Rentabilitätsberechnungen, Verkaufstechnik, Mahn- und Mägewesen u. dergl. hinzuzunehmen. In Holland, als ausgesprochenem Käseexportland, wird von einem Betriebsleiter sogar die Kenntnis von zwei Fremdsprachen verlangt. Wenn auch in Deutschland ohne weiteres von der Sprachenkenntnis abgesehen werden kann, so müßte doch die Ausbildung noch mehr auf die jeweiligen Erfordernisse in der Praxis eingehen. Am Allgäu wird z. B. von dem Prüfling bei der Meisterprüfung die Aufstellung einer vollkommenen Betriebsübersicht mit Rentabilitätsberechnung usw. gefordert.

Eine Erhöhung der Stundenzahl auf den Schulen dürfte aber nicht mehr angängig sein. Der durchgenommene Stoff soll doch auch von dem Schüler aufgenommen und weiter verarbeitet werden. Vielmehr wäre m. E. zu erwägen, ob es nicht vorteilhafter sein dürfte, zunächst einen vierteljährigen Vorkursus etwa vom 1. Oktober bis 20. Dezember abzuhalten, welchem dann nach weiterer zwei- oder dreijähriger Praxis der Hauptkursus von Anfang Januar bis Ende Mai folgen könnte. Diese Verlegung der Betriebsleiterprüfung um zwei bis drei Jahre würde wohl kaum zu beklagen sein, das Betriebsleiterzeugnis allein nützt dem 23-jährigen Fachmann nicht viel. So viel leitende Stellen sind z. B. in Deutschland nicht zu besetzen. Dann wird man auch immer nur ältere Fachleute von mindestens 26–28 Jahren, von denen man glaubt voraussetzen zu dürfen, daß sie sich auch die nötige Autorität verschaffen können, für einen derartigen Vertrauensposten auswählen.

Die Zweiteilung in einen Vorbereitungskursus und in einen Hauptkursus soll in nachfolgenden Punkten eine kurze Zusammenfassung finden:

1. Durch den Vorkursus wird eine allgemeine Grundlage vermittelt, so daß dem Hauptkursus jeder Schüler unmittelbar folgen kann. Besonders für den schwierigeren Unterricht, z. B. in Chemie, Physik, Bacteriologie und Buchführung würde diese Zweiteilung für Lehrer und Schüler eine wesentliche Erleichterung bedeuten.

2. Durch den Vorkursus hat der Schüler die für ihn wichtigsten Fächer kennen gelernt und eine Menge praktischer Anregungen erfahren. Er kann in der Zwischenzeit bis zum Hauptkursus etwaige Mängel auszugleichen suchen durch fleißiges Studium in seinen Lehr- und sonstigen Fachbüchern, durch regelmäßige Lektüre der Fachzeitungen usw., durch etwaige Teilnahme an Volkshochschul- und Handels-Lehrkursen, soweit sich gerade Gelegenheit bietet, daran teilzunehmen. Auch bestände die Möglichkeit, an dem dem Hauptkursus unmittelbar vorausgehenden Vorbereitungskursus ein zweites Mal teilzunehmen.

3. Im Hauptkursus ist dann Zeit genug, um auch die neuen Fächer, wie Qualitätsprüfung, Ernährungslehre, Verkaufspropaganda, kaufmänn. Schriftverkehr, Milchverkehrsordnungen, Gesetzkunde u. dergl. eingehend zu behandeln.

4. Durch das vermehrte Eingehen auf die Verhältnisse in der Praxis kann dem Schüler der an sich teilweise trodene Stoff einzelner Fächer etwas schmackhafter gemacht und erhöhtes Interesse geweckt werden. Das



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel

Schnell-Lastwagen,

14/40 Ps., 1 1/2 To., Presto, elektr. Licht und Horn, zugelassen und versteuert, fahrbereit, fast neu, 6fache Luftbereifung, maschinell in bestem Zustand, mit Planeverdeck und großer Ladefläche unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. (531)

Molkerei H. Stempel, Wesel.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten — empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Einfach und sicher!



Rein und dauerhaft

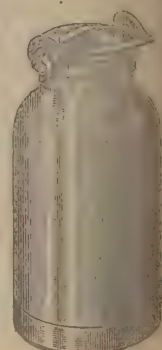


Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen
Panzerkannen Stabil u. Robust
„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschuß aus Glas und Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

Erziehungsergebnis wird trotz Stoffvermehrung ein günstigeres und der praktische Nutzen für den jungen Fachmann ein größerer werden.

Zum Schlusse komme ich nochmals auf den Kernpunkt: Erleichterung des Stoffvermehrung zurück. Jetzt scheint mir noch Manchem die Absolvierung eines Betriebsleiterkurses ohne jegliche Vorbereitung bei einer Volkschulbildung schwer zu schaffen zu machen, und doch, es ist bemerklich, wenn Mühe und Kosten geopfert wurden und doch der erwünschte Erfolg versagt bleiben muß. Uebrigens ist unter diesen manchen tüchtiger, tüchtiger Arbeiter. Es ist dann doppelt schade, wenn die Zeit zu kurz und trotz angestrengtesten Fleißes das Ziel nur unvollkommen erreicht werden konnte. Denn das muß anerkannt werden, die weitaus größte Zahl unserer Molkereigehilfen hat heutigen Tages das regste Interesse, sich fürs Fach wertvollste Kenntnisse anzueignen und an der Molkereischule abzuscheiden. Denn in Deutschland bedeutet ein gutes Zeugnis, wenn auch nicht alles, so doch recht viel.

Wenn im Vorstehenden der Versuch gemacht wurde, auf die Vorteile der Zweiteilung des Unterrichts für angehende Betriebsleiter, die bis hin überhaupt noch keine Fachschule besucht haben, hinzuweisen, so geht es unter dem allgemeinen Gesichtspunkt:

Nicht neben einander oder gar gegen einander, sondern mit einander und für einander!

Qualitätsverbesserung steht im engsten Zusammenhang mit Auszubildungs-, also Unterrichtsverbesserung. Es erscheint mir daher wünschenswert, wenn jüngere Fachleute auch mal zu den angeschnittenen Fragen sachlichem Meinungsaustausch Stellung nehmen wollten.

Karl Kleinhöhl.

Kohlensäure- oder Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien? (Weiterer Antworten auf die Anfrage in Nr. 72.)

I.

Eine gründliche Aussprache über dieses aktuelle Thema ist unstreitig sehr wünschenswert. Vorweg sei es gesagt, ich gebe auf Grund meiner jährigen Erfahrung, in welcher Zeit ich mit allen drei bekannten Systemen zu tun hatte, der Ammoniakmaschine den Vorzug. Wie kommt es, daß 80 Prozent aller Kühlanlagen heute nach dem Ammoniak-Verfahren gebaut werden? Wie kommt es ferner, daß die bedeutendsten Spezialisten dieser Branche ausschließlich oder hauptsächlich Ammoniak-Maschinen bauen? Und weshalb findet man dieses System gerade in Molkereien am weitesten vertreten, während die meisten anderen Lebensmittel-Industrien bevorzugt? Meine ziemlich genauen Ermittlungen in hiesiger Stadt geben die interessante Tatsache, daß von 21 vorhandenen Kompressor-Kühlanlagen 14 mit Ammoniak, 4 mit Kohlensäure und 3 mit Schwefelkohlenstoff arbeiten. Alle Anlagen stehen ausschließlich in Lebensmittelbetrieben. Diese Zahlen sprechen doch deutlich. Was sagen die Kühlmaschinen-Ingenieure dazu? Man komme mir nicht mit dem Einwand: „Ja, der Druck —“. Alle anderen Lebensmittel, Bier, Fleisch, Chokolade, Margarine usw. können ebenso wenig die Einwirkung ätzender Gase vertragen wie Milch und Butter. Und dann, eine richtig gebaute und ordentlich geführte Kühlanlage soll und darf nicht riechen. Es wäre doch die Vogel-Strauß-Politik, wenn man da bei der Kohlensäure-Maschine trösten wollte, daß man das durch Undichtigkeiten entströmende Gas nicht riecht. Ferner, was ist leichter abzudichten, ein Gasdruck von 12, oder ein solcher von 65 Atmosphären? Was ist leichter und billiger zu bauen, ein Material, welches hohem, oder welches niedrigem Druck widerstehen muß? Und dann der Kühlwasserverbrauch! In dieser Beziehung ist die Ammoniakmaschine entschieden die anspruchsfreieste, wie Herr Direktor Dr. Breslau in seinem Artikel in Nr. 72 so treffend berichtet. Ich behaupte: Keine Molkerei hat Kühlwasser zu vergeuben, sondern im Gegenteil, „Hand aufs Herz! Ihr Herren Kollegen, wer hat nicht oft schon während des Vormittagsbetriebes den sorgenvollen Blick zum Inhaltsanzeiger des Wasser-Vorratsbehälters gerichtet mit der bangen Frage: „Wirds noch durchhalten am heutigen Vormittag?“ Wer allerdings an die unerlöschliche Rohrleitung eines städtischen Wasserwerkes angeschlossen ist, hat wohl Wasser genug zur Verfügung, muß es aber auch teuer bezahlen. Ist die Wartung? Manchem mag beim Anblick einer Ammoniak-Anlage dieselbe mit dem zwischengebauten Delabscheider usw. vielleicht etwas kompliziert erscheinen, sie ist es aber in Wirklichkeit nicht. Aber selbst wenn der Fall wäre, wer die nötige Sorgfalt nicht aufbringen will oder kann, der gehört nicht in den Maschinenraum. Er kann dann allenfalls den Kosten des Rannenwäschers übernehmen, wenns noch dazu langt, denn diese nützliche Arbeit erfordert Sorgfalt und Aufmerksamkeit.

Nun zu den speziellen Auskunftswünschen des Herrn Fragestellers. Die PS-Einheit ergibt die Ammoniakmaschine die größte Kalorienzahl bei Kälteleistung. Dieser Vorteil ist zwar nur gering, ist aber tatsächlich vorhanden, auch bei kaltem Kühlwasser. Die Kohlensäure empfindet schon rechtlich eine Wasserzulauftemperatur von 14—15 Gr. C. als ungünstig. Kühlwasser von 18—20 Gr. reduziert die Leistung schon ganz bedeutend. Bei Ammoniak kann das ablaufende Kühlwasser immer wieder verwendet werden; bei Benutzung eines freistehenden Verleselungskondensators ohne weiteres, bei Tauch- oder Doppelrohr-Kondensatoren nach Passieren eines freien (möglichst Schatten) platzierten Rieselwerkes. Es sind dann die täglichen Verdunstungsverluste zu ersetzen.

Wünschenswert ist, daß sich an dieser sicher recht lebhaften Meinungsaussprache recht viele Fachleute beteiligen, welche die Materie auch praktisch beherrschen, und dazu gehört nach meiner Meinung eine langjährige Praxis mit allen verschiedenen Kältemaschinen-Arten.

Otto Walter, Herford i. Westf.

II.

Vor etwa 20 Jahren und länger hat man in Fachkreisen über gestritten, ob eine Kältemaschine mit Schweflige-Säure, Kohlensäure oder Ammoniak günstigere Ergebnisse zeitigte. Alle Vor- und Nachteile wurden angeführt, ohne daß der Leser der Fachpresse zu einem abschließenden Urteil kommen konnte. In späterer Zeit hat sich die Kohlensäure-Kältemaschine im deutschen Molkereigewerbe durchgesetzt. Nachdem nun ein Fabrikant, welcher wahrscheinlich nur Ammoniakmaschinen baut, eine reklamehafte Behauptung aufgestellt hat, schreibt man von einer anderen Stelle, die an Kohlensäure-Anlagen besonders interessiert ist, dagegen und dieser Anlaß wird dazu benutzt, ein bestimmtes Fabrikat in den Vordergrund zu stellen. Ist es wohl angebracht, daß dieser Interessent (!!) in der Fachpresse ausgetragen wird? Der Lauf der Dinge wird dadurch sicherlich nicht maßgeblich beeinflusst werden. Es ist doch ganz bestrebend, daß jeder Besitzer einer Kältemaschine, vorausgesetzt, daß er eine angemessene Wartung zu Teil werden läßt, nur das von ihm



HOCHGLANZFARBE VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

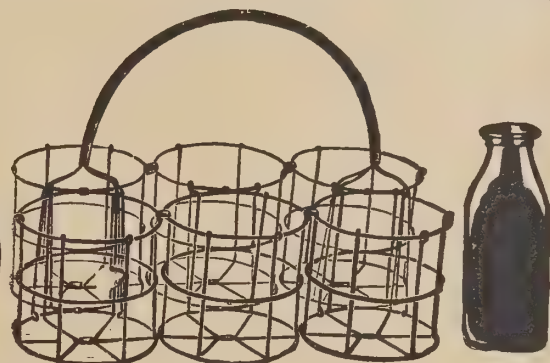
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30.000 Liter.

gewählte System loben wird, denn über andere Maschinen kann der Auskunfterteiler ein Urteil in seltenen Fällen abgeben. Es gibt wenig Betriebe, die gleichzeitig mit verschiedenen Systemen ausgerüstet sind und selbst auch dort, wo es der Fall sein sollte, wird man normaler Weise die später angeschaffte Maschine bevorzugen, weil sie größere bzw. bessere Leistungen aufweist. Die Molkerei N. dürfte also bei ihrer Anfrage kaum auf ihre Kosten kommen. Es wird Antworten regnen und wahrscheinlich werden die Antworten recht verschiedenartig lauten, so daß der Fragesteller, sich kaum ein richtiges Urteil bilden kann.

Als Tatsache ist anzusehen, daß ursprünglich nur Ammoniak als Kältemittel in Anspruch genommen wurde. Die Technik war damals wohl noch nicht soweit, um Maschinen für hohen Druck, wie es Kohlenäure-Maschinen ja sind, herzustellen. Seit etwa 40 Jahren hat die Kohlenäure-Maschine immer größere Aufnahme gefunden und zwar wurde dieses System infolge der Geruchlosigkeit usw. besonders im Nahrungsmittelgewerbe bevorzugt. In den deutschen Molkereien dürften mehr als 10% der mit Kältemaschinen ausgerüsteten Betriebe sich auf Kohlenäuremaschinen eingestellt haben. Hieraus müßte man eigentlich die absolute Überlegenheit des Kohlenäuresystems entnehmen. Ich möchte aber nicht bezweifeln, daß es auch Ammoniak-Maschinen geben wird, welche den Anforderungen gerecht werden. Man wird sich nur bei event. auftretenden Undichtigkeiten mit dem unangenehmen Geruch abzugeben haben und dafür sorgen müssen, daß eine Schädigung der Molkereiprodukte nicht eintreten kann. Was die allgemeine Betriebssicherheit anbelangt, so sollte man einen Betriebsunfall, wie er sich in einem Leipziger Kaufhaus vor wenigen Tagen zugetragen hat (es ist dort ein Arbeiter, der mit der Instandsetzung einer Ammoniak-Eismaschine beschäftigt war, durch ausströmendes Ammoniak zu Tode gekommen), nicht verallgemeinern.

Wichtiger als die Frage der Betriebssicherheit erscheint mir eine wirklich sachgemäße, sachverständige technische Beratung für den Einbau zu sein. Man sollte sich nur einer Firma anvertrauen, welche über langjährige Erfahrung verfügt und erstklassige Leistungen nachweisen kann.

C. S.

III.

Ob eine Ammoniak- oder Kohlenäure-Kühlmaschine das Gegebene für eine Molkerei ist, richtet sich im allgemeinen nach den jeweiligen Betriebsverhältnissen. Dort, wo eine Ammoniakmaschine mit Erfolg arbeitet, wird noch längst nicht eine Kohlenäuremaschine mit gleichem Erfolg arbeiten. Es erscheint wohl wichtig, etwas näher auf die Vor- und Nachteile der einzelnen Maschinen einzugehen.

1) Die Ammoniak-Kühlmaschine.

Infolge ihres niedrigen Atmosphärendruckes und der verhältnismäßig hohen Leistung bietet diese Maschine gegenüber der Kohlenäure-Maschine einen gewissen Vorzug. Bekannt dürfte es sein, daß eine Maschine, welche mit einem niedrigen Druck arbeitet, lange nicht den Kraftverbrauch erfordert wie eine Maschine mit hohem Druck. Diese Kraftersparnisse gegenüber der Kohlenäure-Maschine summieren sich schon in ganz kurzer Zeit zu Zahlen, die für einen Betrieb nicht unbedeutend sind. Infolge ihres niedrigen Druckes haben Stoffbuchsenpackungen und Ventile, auf welche der Druck besonders stark wirkt, eine verhältnismäßig lange Lebensdauer. Ganz besonders aber verdient es die Ammoniak-Maschine, wegen ihres geringen Wasserverbrauchs hervorgehoben zu werden. Sehr viele Molkereien gestalten sich unrentabel infolge ihrer schwierigen Wasserversorgung. An solchen Orten des Wassermangels wäre wohl nur die Ammoniak-Maschine die vorteilhafteste Kühleinrichtung. Zur Kühlung des Kondensators kann man bei dieser einen Teil (bis zu 60 Proz.) des ablaufenden Kühlwassers vom Milchvorfühler verwenden. Dadurch wäre der Frischwasserverbrauch ein ganz minimaler. Auch wenn genügend Kühlwasser zur Verfügung steht, geht der Wirkungsgrad solcher Maschine keinesfalls zurück, denn die Regulierung des Kühlwassers geschieht nach dem Atmosphärendruck (nach Füllung der Maschine).

Aber auch Schattenseiten hat eine Ammoniak-Maschine. Nehmen wir einmal an, es würde während der Hauptbetriebszeit eine Betriebsstörung eintreten, dann erkennt man deutlich die Nervosität der heutigen Zeit. Selbst die kleinsten Reparaturen erfordern durch das austretende ätzende Gas bedeutenden Zeitaufwand, und Zeit haben wir bei der wärmeren Jahreszeit nicht zu verlieren, da selbige auf den Säuregrad der Milch einwirkt. Dazu kommt der unangenehme Geruch, welcher sich in den Räumlichkeiten verbreitet und die Milch bzw. Milchprodukte schädigen kann.

Der Leser wird sich nun mit Bestimmtheit sagen, eine Maschine von so großer Wichtigkeit wie die Kühlmaschine muß betriebsicher sein. Im allgemeinen sind solche Maschinen es auch, wenn sie fachmännisch und zuverlässig bedient werden. Eine Störung an einer Ammoniak-Maschine, das mag hier ausdrücklich betont sein, gehört nicht gerade zu den angenehmen Arbeiten im Fach.

2) Die Kohlenäure-Kühlmaschine.

Soll eine reguläre Wirkung dieser Maschine erreicht werden, so bedingt selbige von vornherein genügend und kaltes Wasser. Die Höchstgrenze ist nach meinen Erfahrungen für das zulaufende Kondensatwasser eine Temperatur von 16½–17 Grad Celsius. Die Temperaturzunahme soll bei der Kohlenäure-Maschine etwa 6–6½ Grad Celsius betragen. Darnach würde das Kühlwasser vom Kondensator mit etwa 23 Grad ablaufen. Dieses gilt als Höchstgrenze. Bemerkt sei nun hier, daß dieses verhältnismäßig warme Kühlwasser einem bestimmten Druck der Maschine entsprechen muß. Steigt die Temperatur des ablaufenden Kühlwassers über 23 Grad Cels., so tritt eine Verminderung der Wirkung der Maschine ein, welche nach kurzer Zeit schon zu einer unangenehmen Betriebsstörung führen kann.

Betriebsstörungen an der Kohlenäure-Maschine sind verhältnismäßig leicht behoben, da die etwa austretende Säure nicht direkt störend auf die Atmung einwirkt.

Zu weiteren Ausführungen stehe ich gern zur Verfügung.

Fritz Mohrmann Molkereibetriebsleiter, Wesel a. Rhein.

Lieferung von Sahne an Zwischenhändler oder Verbraucher. (Weiterer Antwort auf die Anfrage in Nr. 72.)

Wenn man heute die Fachzeitschriften in die Hand nimmt und deren Inhalt studiert, so kommt man zu der Überzeugung, daß der Artikel „Sahne“ eine ganz andere Bedeutung erhalten hat, wie vor dem Kriege. Waren es früher nur einige günstig gelegene und modern eingerichtete Betriebe, die diesen Artikel besonders pflégten, so kann man heute die Be-

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigte mein Absatz von Woche zu Woche auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“

gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. **Meierel-Salpeter** Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwest**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billiger im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf

Berufsbekleidung!

Molkereimügen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen 6,00
Kofarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubfr. vergoldet 0,80
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih. 9,00
Monteurjaden, Hausleinen od. Drell 5,00, Arbeitsmäntel, Rohnessel 6,00
Arbeitsjosen, sehr gute Qualität 6,50, Josen a. Streifstoffen 8,00
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität 3,00
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjahhemden, schöne Must. 3,00
Josen, prima wollgemischt 3,50, Josen aus gutem Mato 3,00
Segeltuchschürzen, weiß, wasserf. 3,75, naturgrau, schwere Qualität 5,00
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw. m. verstärkter Brust u. Ecken 5,00
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,40, Arbeitschürzen, blau, Hausleinen 2,00
Holzpantoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder 5,00
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. B. (30)

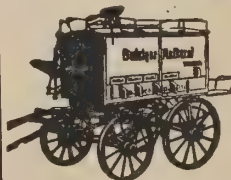
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

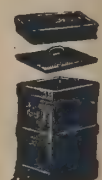
Fernspr. 16



bei Lübeck

liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschießbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



„Fucoma“

das Kennwort für höchste Qualität!

Untersuchungs-Apparate und Geräte

Original „Fucoma“

für

Milch

Rahm



Herkules 0

Modell 1000

Butter

Käse

werden daher auch in Molkereifachkreisen stets bevorzugt.

Kennen Sie „Fibu“?

Fibu-Butyrometer und -Verschlüsse sind das Ideal bei Massenuntersuchungen. Große Zeitersparnis, leichtes Arbeiten und größere Genauigkeit sind Vorzüge, die uns täglich aus der Praxis bestätigt werden.

Verlangen Sie kostenlos Prospekte.

Paul Funke & Co. G. m. H. Berlin N. 4, Chausseest. 8

bachtung machen, daß in einzelnen Bezirken eine ganze Reihe von Molkereien die Herstellung von Schlagjahne als Spezialität betreiben. Sei es nun, daß die Bevölkerung sich mehr wie früher dem Sahne-Genuß zuwendet, oder sei es, daß die Molkereien mehr und mehr mit Eis- und Kühlmaschinen ausgerüstet sind, oder sei es, daß die in der Nähe der Städte und Bedarfsgebiete liegenden Abmeltwirtschaften sich in der Milchproduktion noch nicht wieder von der Kriegszeit erholt haben, jedenfalls ist heute „Schlagjahne“ ein Erzeugnis, mit dem alle günstig gelegenen Molkereien rechnen müssen, wenn sie Anspruch darauf machen wollen, kaufmännisch auf der Höhe zu sein. Auch der Fragesteller scheint die Absicht zu haben, seinen Betrieb umzustellen.

Was zunächst die erste Anfrage anbelangt, so ist es selbstverständlich, daß der Lieferant, die Ware direkt an die Verbraucher zu liefern. Der direkte Weg ist immer der kürzeste. Je kürzer aber der Weg vom Produzenten zum Konsumenten, also in unserem Falle von der Molkerei zum Verbraucher ist, desto höher wird entweder für die Beteiligten der Verdienst werden, oder desto niedriger stellen sich für den letzten Verbraucher die Preise. Wenn es in der Anfrage heißt, ob die Lieferung an die Verbraucher lohnender sei, so dürfte dies wohl nicht wörtlich aufzufassen sein. Ein direkter Absatz an das Publikum kommt für die Molkerei nur für verhältnismäßig kleine Mengen in Frage. Der Verbrauch von Sahne im Haushalt des Publikums ist im allgemeinen so minimal, daß mit einem direkten Verkauf seitens der Molkereien wenig zu rechnen ist. Lediglich ab und zu einmal vom Verkaufswagen oder aus dem Laden einige Liter zu verkaufen, hiermit läßt sich kein Umsatz erzielen. Der Hauptkonsum für Sahne liegt in den besseren Konditoreien, Bäckereien, den großen Hotels und Restaurationen, Kaffees, sowie der Gartenwirtschaften. An diese muß die Molkerei sich schon halten, wenn sie einen nennenswerten Umsatz erzielen will. Leider ist in der Anfrage nicht angegeben, ob die betreffende Molkerei selbst in der Großstadt liegt; denn nur diese kommen für das Sahnegeschäft in Frage, oder ob sie die Ware erst hintransportieren muß. In letzterem Falle würde ich von einem direkten Verkauf absehen und dafür mich eines Vermittlers, sei es nun einer städtischen Molkerei oder eines Spezialjahnegeschäftes bedienen. Ausschlaggebend hierfür sind folgende Gründe:

Es liegt in dem eigenartigen Absatz der Sahne begründet, daß das benötigte Quantum an den einzelnen Tagen sehr schwankt. Besondere Veranlassungen in der betreffenden Stadt, Witterungsverhältnisse usw. bringen es mit sich, daß der in Frage kommende Geschäftsinhaber nie genau weiß, woran er bezüglich des benötigten Quantums ist. Einmal bestellt er viel Ware, hat aber keinen genügenden Absatz. Ein längeres Lagern der Sahne, besonders im Sommer, ist meistens ausgeschlossen, so daß es dem Betreffenden sehr erwünscht ist, wenn der Lieferant das zuviel bestellte Quantum wieder zurücknimmt, sei es, um hiermit einen anderen Abnehmer zu beliefern, oder sei es, um die Ware zu verbuttern. Ein andermal ist es umgekehrt. Der Lokalinhaber hat mit einem so starken Absatz nicht gerechnet. Die Sahne wird zu früh alle, und es muß eine Nachlieferung erwirkt werden. Ein Zurücknehmen der nicht verkauften Sahne oder eine Nachlieferung ist praktisch aber nur möglich, wenn der Lieferant am Platze oder doch in größter Nähe wohnt.

Ist die Molkerei jedoch weit ab vom Verkaufsorte, so müßte diese schon ein Lager unterhalten. Zur Verwaltung dieses Lagers sowie zur Verteilung an die einzelnen Abnehmer gehören jedoch Personal, Transportmittel, Lagerräume und Kühlmittel. Dies alles kostet aber Geld und würde die Molkerei hierbei schließlich auch nicht viel mehr verdienen, als wenn sie sich eines Vermittlers bedient.

Hierzu kommt noch das Risiko des Geldeinganges. Die in Frage kommenden Abnehmer stehen nicht gerade in dem Ruf besonders guter Zahler. Sitzt der Lieferant am Platze, so kann er natürlich die Verhältnisse bedeutend besser übersehen als wenn er weit weg wohnt. Auch kann er viel besser jede sich bietende Möglichkeit ausnützen, um zu seinem Gelde zu kommen.

Ganz anders liegen die Verhältnisse, wenn die anfragende Molkerei selbst in der in Frage kommenden Stadt liegt. In diesem Falle käme eigentlich nur ein direkter Verkehr in Frage. Das Geld, welches der Zwischenhändler für seine Arbeit beansprucht, kann die Molkerei selbst verdienen, umso mehr, als sie vorhandene Räume, Kühleinrichtungen, Personal und Transportgelegenheit ohne erheblich höhere Kosten mit ausnützen kann.

Was den Preis für Schlagjahne anbelangt, so lassen sich hier schwer Zahlen nennen, da der Fragesteller nicht angegeben hat, um welche Gegend es sich handelt. Jede Gegend hat aber ihre besonderen Ansprüche bezüglich Qualität, und nach dieser muß sich letzten Endes der Preis richten. Eine 26 prozentige Ware kostet natürlich nicht so viel wie eine 35 prozentige. Am besten wird es sein, Sie kaufen sich in der für Sie in Frage kommenden Stadt einmal einige Proben Sahne und unteruchen diese. Alsdann wissen Sie ganz genau, was ein Fettprozent kostet, ferner können Sie sich genau berechnen, ob für Sie ein lohnendes Geschäft in der Lieferung liegt. Allerdings will auch die Herstellung von Schlagjahne Geld kosten, und so mancher hat nach Zahlung eines angemessenen Lohnes selbst den Vertrieb schon wieder aufgegeben. Sie dürfen eben nicht vergessen, daß Sie bei der Aufnahme des Geschäftes ihre vielleicht jahrzehntelangen Butterabnehmer aufgeben, um nach kurzer Zeit gewahr zu werden, daß gerade im Sahnegeschäft die Konkurrenz so groß ist, daß auch hier nicht mehr viel Seide zu spinnen ist.

Wie schütze ich mich vor Milchfälschern? Ich habe in meiner 15-jährigen Tätigkeit als Molkereibesitzer mehrere solcher Prozesse durchgemacht und erfahren, daß man ganz sichere Beweise bringen muß, um den Landwirt, der Milch fälscht, zur Bestrafung zu bringen.

Man kann das Gericht in Ihrem Falle verstehen, denn es war ja sehr leicht möglich, daß Ihr Milchfahrer die Milch auf dem Wege vom Milchlieferanten bis zur Molkerei verfälschte. Wiederholt habe ich in fraglichen Fällen die Kutsher, welche selber kleine Milchlieferanten waren, vom Abgangsdorfe bis zur Molkerei unauffällig beobachten lassen und es wurde in zwei Fällen durch Zeugen festgestellt, daß die Kutsher die Milch auf dem Wege verfälschten, im letzteren Falle war es eine Frau, und diese wurde mit 3 Wochen Gefängnis bestraft.

Einen hartnäckigen Milchfälscher hatte ich im Dorfe der Molkerei selbst; dieser, ein gutsituiert, größerer Bauer, konnte die Milchfälschung mit seiner Ehefrau, trotz eindringlicher Ermahnung, nicht lassen, die Fälschungen wurden immer dreister, er log und versicherte, daß er keine Fälschungen vornehme. Auf meine Frage, ob seine Diensthöten die Fälschungen vornehmen könnten, antwortete er: „Nein, da passe ich schon auf; nach



Ueber 25-jährige Spezialität:

Milch-Kühlanlagen

für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl. in Verbindung mit Raumkühlung und Eiszerzeugung. Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung. Schnelle Lieferung und günstigste Preise. Hunderte von Referenzen.

Th. Witt, G. m. b. H., Aachen

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.

Vertreter für Braunschweig, Hannover und Oldenburg: MIMAG Fabrik milchwirtschaftlicher Maschinen u. Geräte, Hannover, Gabelsbergerstraße 9.

Wie der neue

YOGHURT-APPARAT

„Kontinental“

in aller Welt arbeitet, beweist nachstehendes Attest:

Wiesbaden, 21. Mai 1926.

Im April dieses Jahres bezog ich einen Yoghurtschrank von Ihnen.

Ich kann Ihnen heute mitteilen, daß ich in jeder Hinsicht mit demselben zufrieden bin. Hervorheben möchte ich noch, daß man denselben genau auf die Temperatur einstellen kann und sich nicht weiter darum zu kümmern braucht, bis zur Beendigung der Erwärmungsperiode. Hierdurch läßt sich mit dem Yoghurt-Apparat eine einwandfreie Yoghurtmilch herstellen. Infolgedessen ist mit dem Apparat eine große Zeit-, Raum- und Kostenersparnis zu erzielen.

Diesen Apparat kann ich jedem meiner Kollegen bestens empfehlen.

Hochachtungsvoll
H. Bruns in p. Molkerei
Wiesbaden, Schwalbacherstr. 47

Verlangen Sie sofort grat. Preisliste Nr. 3 von der Spezialfabrik

Nickerl & Co., Wien-Inzersdorf
Trilester-Strasse 37 — 41.

Großfabrikation von pa. verzinnten

Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingter reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzinntem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15

dem Melken kommt die Milch in eine Kiste mit Wasser zum Kühlen, diese wird verschlossen, damit die Leute keine stehlen können". Ich ließ seine Leute auch hintenherum befragen, ob das, was der Besitzer gesagt hätte, zuträfe, was diese bejahten.

An einem Morgen sandte ich meinen Milchkutscher mit meinen 2 Gehilfen zu dem Lieferanten, um die Milch unter sicheren Zeugen, abzuholen. Die Abend- und Mittagmilch befand sich in der erwähnten Kiste, ein freies Zulaufen des Wassers in die Milchkannen war ausgeschlossen, in sämtlichen Milchkannen war die Vollmilch gleichmäßig mit Wasser verfälscht, auch in die eben gewonnene Morgenmilch hatte der Fälscher oder seine Frau schon das nötige Wasser hineingebracht. Da ich ihn nun der Fälschungen sicher überführt hatte, bat er mich händeringend, ich möchte es doch nicht zur Anzeige bringen, er gab die Fälschungen zu und erklärte sich bereit, wenn ich den Fall nicht zur Anzeige brächte, auf den Milchgeldebetrag des ganzen Monats in Höhe von ca. 150 Mark zu verzichten. Ich habe mich damit einverstanden erklärt und die Milchfälschungen blieben aus.

Krüger.

Brieffästen

3.-M. W. Wir teilten Ihnen bereits schriftlich mit, daß wir die Höhe des Milchpreises ab Hof nur dann berechnen können, wenn uns die ganzen Betriebsverhältnisse bekannt sind. Aus Ihren Angaben läßt sich nur entnehmen, daß Sie von sämtlicher Magermilch (1500 Kg.) Speisequarg herstellen. In der Annahme nun, daß ein Vollmilchverband oder Verkauf nicht stattfindet, daß also alle angelieferte Vollmilch verarbeitet wird, ergibt sich folgendes Bild: 1500 Kg. Magermilch entsprechen bei einer Rahmentnahme von 15 Prozent 1765 Kg. Vollmilch. Die Butter-

ausbeute beträgt aus 1765 Kg. Vollmilch nach der Formel $\frac{m}{1 - 0,16} = 83,5$ rund 120 Pfund. Rechnen wir (in Ermangelung näherer Angaben Ihrerseits) einen Durchschnitts-Verkaufspreis von 1,80 M für 1 Pfund Butter, so erzielen Sie für 120 Pfund Butter $(120 \cdot 1,80) = 216,-$ M. Die Buttermilch läßt sich mit wenig gerechnet 3 Pfg. verwerten, ergibt für rund 300 Kg. 9,- M. 1500 Kg. Magermilch ergeben etwa 400 Pfd. Speisequarg, wofür wir einen Preis von 20 Pfg. je Pfund berechnen wollen. Wenn wir die hierbei anfallende Molke ganz unberücksichtigt lassen, erzielen Sie aus der Magermilch also 80 M. Gesamteinnahme wäre also $216 + 9 + 80 = 305$ M. Ihre Gesamtkosten haben Sie mit $2\frac{1}{2}$ Pfg. je Kg. Milch angegeben (da wir keinerlei Unterlage haben, müssen wir diese Summe schon als richtig annehmen), sodaß sich eine Summe von 45 M ergibt, die von 305 abzuziehen wäre, um die zur Auszahlung kommende Geldmenge zu finden. Da Sie und Ihre Familie ebenfalls leben und auch verdienen wollen, wäre ein weiterer Betrag in Abzug zu bringen, was hier aber unterbleiben soll, sodaß die Summe von 260,- M für 1765 Kg. angelieferte Vollmilch zur Verfügung steht. Für 1 Kg. 3 prozentige Milch könnte also gezahlt werden $26000 : 1765 = 14,7$ Pfg. Da wir für die Preise der Erzeugnisse nur ganz willkürliche Zahlen eingeleitet haben, wird auch der zur Auszahlung zur Verfügung stehende Geldbetrag größer oder niedriger sein. Sie werden nun aber leicht selbst feststellen können, ob Sie den 11. Teil der Berliner Notierung auszahlen können oder nicht.

J. M. in W. Sie stellen Schlagsahne mit einem Fettgehalt von 32 Prozent her, die nach 3—4 stündigem Stehen abseht. Sie erhitzen die Sahne 30 Minuten auf 70 Grad Cels. und teilen uns dann weiter mit, daß die Sahne nicht nachträglich mit Milch auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt wird, sondern mit 32 Prozent Fett von der Zentrifuge abläuft. Nun wäre es natürlich zweckmäßig gewesen, wenn Sie uns mitgeteilt hätten, wie tief und wie lange Sie die Sahne kühlen und wie sonst die Sahne behandelt und hergestellt wird. Nicht nur durch das nachträgliche Einstellen der Sahne auf den gewünschten Fettgehalt durch Milch kann die Schlagsahne später abseht, sondern hierbei spielen noch andere Faktoren eine Rolle, wie Höhe des Fettgehalts, Art und Dauer des Kühlens, Säuregrad, Dauer und Schnelligkeit des Schlagens usw. So wird z. B. eine Sahne, die zwar schnell tief abkühlt und nachträglich auf Ihren Fettgehalt eingestellt wurde, immer eher abseht, als eine gereifte mit richtigem Fettgehalt abgenommene, längere Zeit auf tiefer Temperatur gehaltene Sahne. Wir können im Brieffaßten nicht näher auf diese Dinge eingehen. Jedenfalls aber können Sie ersehen, welche Punkte besonders zu berücksichtigen sind. Im großen und ganzen ergibt sich daraus folgende Behandlungs- und Herstellungsweise: Nachdem die Sahne mit einem Fettgehalt von 28—32 Prozent die Zentrifuge verlassen hat, ist sie in den meisten Fällen der Hoch- oder Dauerpasteurisation zu unterziehen. Sofort danach ist sie so tief wie möglich (am besten unter 8 Gr.) abzukühlen und auf dieser Temperatur längere Zeit zu belassen, und zwar damit der größte Teil der Fettkügelchen fest wird und der Säuregrad der Sahne selbst steigt. Die Sahne kann je nach ihrer Beschaffenheit ruhig 1—2 Tage auf werden, bevor sie geschlagen wird. Als Höchstgrenze gilt etwa ein Säuregrad von 9 nach Soghlet-Henkel. Ferner muß der Schläger die richtige Tourenzahl machen und muß vor allen Dingen auch bis zum richtigen Zeitpunkt geschlagen werden.

B. A. Ihre Sahne läßt sich auf einmal, trotz stets gleicher Behandlung nicht mehr schlagen. Wir sind der Ansicht, daß Sie die Sahne jetzt nicht genügend kühlen. Möglich sind natürlich auch irgend welche anderen Einflüsse. Beachten Sie bitte genau die Ausführungen, die wir bezüglich der Behandlung der Schlagsahne in der vorhergehenden Brieffaßtenantwort gemacht haben. Sollte sich bei sachgemäßer Herstellung und Behandlung der Sahne der Fehler nicht abstellen lassen, so wollen Sie sich erneut an uns wenden. So ohne weiteres läßt sich von hier aus die Ursache des Fehlers nicht ermitteln, zumal wir nicht einmal wissen, wie Sie die Sahne herstellen und behandeln.

E. M. in D. Bekanntlich schwankt von allen Bestandteilen der Milch der prozentige Fettgehalt am meisten. Von Einfluß auf den Fettgehalt der Milch sind verschiedene Faktoren wie Rasse, Futtermittel, Futterwechsel, Laktationsstadium, Art und Weise und Häufigkeit des Melkens, Wetter, Brunst, Krankheit u. a. Treten bei der Milch eines Lieferanten starke Schwankungen im Fettgehalt auf, so kann nur an Ort und Stelle selbst geprüft werden, durch welche Ursachen diese Schwankungen bedingt werden. Die uns unterbreiteten Resultate sind kaum glaubhaft, es sei denn, daß bewiesen werden könnte, daß mit den Tieren etwas besonderes geschehen ist. — Ihre Angaben über einen Inspektor (wahrscheinlich an-

wesend bei der Probenahme), der zu den Untersuchungsproben eines oder einiger Lieferanten (etwa der Milch seines Gutes) etwas Milch von der obersten Schicht des Vollmilchbehälters getan hat, sind doch recht merkwürdig. Wenn dies tatsächlich der Fall ist, was durch Zeugen zu beweisen wäre, so können sie den Mann gerichtlich belangen. Die Schwankungen im Fettgehalt der Milch hätten dann mal wieder eine wenig erfreuliche Erklärung gefunden.

*Willst du Honigsaft allerschönst
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wassernbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittel Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Haman

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392

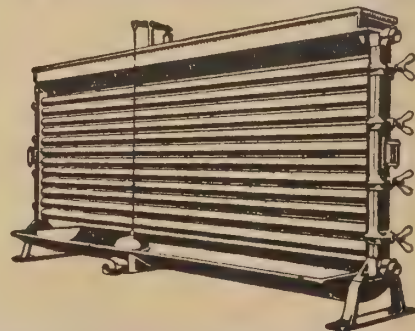
Zur Einlagerung von Butter haben wir in unseren modern eingerichteten

Kühlhäusern

noch Räume zu vergeben und bitten um Angebote.

Berlinghoff & Rienaber, Piesborn i. Westf.

Wärmeaustauscher



Bauart „Stamp“

sparen

Dampf, Wasser und

Kraft.

F. Stamp, G. m. b. H.

Molkerei-Geräte-Fabrik

Bergedorf 18 bei Hamburg

50 Milchflaschenfaßten

verzinkt, mit Schutzhügel, Stück 1,50 M, verkauft

Meierei Brauer, Oberjöhneweide • Berlin.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 13. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Butterpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,65 M, 2. Qualität 1,50 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. Juli. Amtl. Butter-Notierungen der Landwirtschafts-Kammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auf-geber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es werden verkauft:

Drittel 1. Kl. zu	4 Drittel 1. Kl. zu
1. " " 164,40* Mt.	1. " " 159,40 M
" 1. " " 164,30*	8 " 1. " " 159,20 "
" 1. " " 164,20*	21 " 1. " " 159,—" "
" 1. " " 164,10*	1 " 1. " " 158,70 "
" 1. " " 164,—*	12 " 1. " " 158,50 "
" 1. " " 163,80*	13 " 1. " " 158,10 "
" 1. " " 163,70*	3 " 1. " " 158,— "
" 1. " " 163,60*	14 " 1. " " 157,— "
" 1. " " 163,50*	4 " 1. " " 156,50 "
" 1. " " 163,20*	1 " 1. " " 156,10 "
" 1. " " 163,—*	34 " 1. " " 156,— "
" 1. " " 159,70 "	2 " 1. " " 155,— "
" 1. " " 159,60 "	28 " 1. " " 154,— "
" 1. " " 159,50 "	

Klasse 676 Drittel zu 161,72 Mt. im Durchschnitt
Klasse 46 Drittel zu 145,78 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. Juli. Bericht der Firma Gustav Schulze & Sohn. Das Geschäft ist nach wie vor sehr ruhig und leidet der Konsum unter der heißen Hitze außerordentlich. Die Zufuhren, die zum Teil in einem recht guten Zustande eingingen, zeigen bereits eine kleine Abnahme, genügt aber zur Deckung des Bedarfes. Die Notierung blieb am Dienstag wieder unverändert. Auch vom Ausland ist keine Anregung gegeben, man beziffert dort über einen gleichmäßig ruhigen Markt. — Schmalz. In den letzten Tagen der Woche schwächen sich die Preise in Amerika ab, dagegen ist heute bereits wieder eine Erhöhung ein. Die Nachfrage ist weiter außerordentlich klein.

Hamburg, 14. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. In der Berichtswochen sind keine wesentlichen Veränderungen in der Marktsituation zu verzeichnen. Im selben Maße, wie die deutsche Butterproduktion zurückgeht, vermehrt sich das Angebot aus dem Ausland, so daß ein Ausgleich zwischen Angebot und Nachfrage auf der bisherigen Preisbasis nach wie vor vorhanden ist. Es liegt also keine Veranlassung vor, die deutschen Notierungen abzuändern. Die seit mehreren Tagen herrschende tropische Hitze bewirkt wiederum eine verstärkte Zufuhr fehlerhafter Artikel und verursacht dadurch eine gewisse Knappheit in fehlerfreien Artikeln. Meldungen aus Kopenhagen belagen, daß dort das Geschäft nach wie vor ruhig liegt; dagegen ist das Angebot aus Holland recht dringend zu billigen Preisen. Sibirische Grasbutter war auch in dieser Woche eingeführt, jedoch herrscht nur eine beschränkte Kaufkraft zu ungefähr veränderten Preisen. — Amerikanisches Schmalz. Das Geschäft in der Berichtswochen ziemlich leblos; nach anfänglichen Ermäßigungen sind die Forderungen zum Schluß wieder erhöht worden, so daß heute Großhandel wieder ca. 43,50 Dollar verzollt notiert wird und ab Stadter an die Rundschiff ca. 93 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Lebhaftere Nachfrage hat angehalten, und sind auch hierfür die For-

derungen etwas gestiegen. Es wird heute notiert für Blasen-Schmalz ca. 92 M je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 90 M je 50 Kg.

Silbesheim, 15. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Mit dem Umschlag des Wetters zur wärmeren Witterung ist der Milchkonsum größer geworden, die Produktion der Butter geringer. Infolge dieser Lage und durch größeren Eigenbedarf der Landbevölkerung hat sich das Geschäft lebhaft entwickelt. Glücklicherweise ist das Angebot vom Ausland reichlich, so daß der Bedarf zu unveränderten Preisen glatt befriedigt werden konnte. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 13. Juli. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Lage auf dem Buttermarkt hat sich etwas gebessert, wohl deshalb, weil durch die hiesige Witterung das Angebot von Landbutter zurückgegangen ist. Der Absatz zeigte sich daher als zufriedenstellend und die Stimmung neigt eher nach oben wie nach unten. Eine Preiserhöhung kann aber täglich eintreten, wenn das Ausland fester tendiert. Man zieht daher ausländische Butter vielfach vor, weil leider manche deutsche Molkerei jetzt wieder unhaltbare weiche Butter mit zu hohem Wassergehalt liefert. Es ist bedauerlich, daß viele deutsche Molkereien immer noch nicht genügend Sorgfalt auf die Herstellung der Butter verwenden, was sich besonders bei der jetzigen heißen Witterung unangenehm bemerkbar macht. Ueber die Butter von gewissenhaften, älteren Molkereiverwaltern ist nicht zu klagen, wenn aber der allgemeine Schlendrian bei den deutschen Molkereien fortgesetzt wird, darf man sich nicht wundern, daß große Geldsummen für Butter unnötig in das Ausland geschafft werden.

Dresden, 13. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Daß bei Eintritt der Ferien mit schwächerem Konsum zu rechnen ist, ist eine bekannte, alljährliche Tatsache. Dieses Jahr dürfte dies ganz besonders kraft auftreten, weil die Reisegelegenheiten so außerordentlich günstig sind, daß jeder, der es nur möglich machen kann, in die Ferne reist. — Andererseits ist aber auch zu berücksichtigen, daß die stark rückgängigen Zufuhren den schwächeren Konsum befriedigen. — Auch das Ausland ist mütter gestimmt, so daß sich die stabile Notierung, die wohl dieses Jahr einen Rekord schlägt, nunmehr weiter halten wird. — Schmalz. Das Geschäft ist vollständig lustlos; bei der tropischen Hitze hat niemand Interesse für Schmalz. — Margarine. Die Nachfrage bleibt unverändert still.

London, 10. Juli. Der Buttermarkt verkehrt in hochsommerlicher Mattigkeit, und die Nachfrage läßt sich sehr enttäuschend für die Verkäufer an. Infolgedessen vermochten sich nur die Preise besserer Qualitäten zu behaupten, während alle anderen Sorten nach unten neigten. Der Butterkonsum leidet nicht nur unter der heißen Witterung, sondern die wirtschaftliche Depression infolge des Kohlenbergarbeiterstreiks wird zusehends akuter, und die dadurch verursachte Arbeitslosigkeit in zahlreichen englischen Industriezweigen, die von reichlicher und billiger Kohlenversorgung abhängen, steigt zusehends. Sobald sich die streikenden Parteien wieder geeinigt haben und Aussicht auf normale Verhältnisse besteht, darf man einen Aufschwung im Butterhandel mit Sicherheit erwarten, doch inzwischen dürfte sich der Verkehr in der bisherigen Weise hin-schleppen. Die Eingänge aus den baltischen Staaten wiesen in dieser Woche eine beträchtliche Zunahme auf, da 6 Butterdampfer mit zusammen 27 461 Faß entladen wurden. Sibirische Butter erzielte 140—148 Sh., doch polnisches Produkt, das von untergeordneter Qualität ist, ging zu 90 bis 135 Sh. ab. Die Nachfrage für dänische Butter bleibt ruhig, doch ging greifbare Ware zu 172—173 Sh. ab. Die Qualität der holländischen Butter ist momentan recht ungleichmäßig, was es erklärt, daß die Preise für feinste Rahmbutter innerhalb weiter Grenzen, nämlich zwischen 152 bis 164 Sh. schwankten. Französisches Produkt kam in geringeren Mengen heran und behauptete sich im Preise, dagegen wurden bedeutende Mengen kolonialer Butter, und zwar neuseeländischer, australischer und kanadischer gelander Ungefälschte Qualität letzterer galt 174 Sh. und feinste Sorten ersterer waren zu 170—172 Sh. erhältlich. Auf den Märkten des Nordens herrschte gleichfalls ein ruhiger, vorwiegend matter Ton.

Käse.

Köln, 13. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer 40 Proz. 1,50—1,80 M, Emmentaler Käse 2,70—3,10 M, Limburger Allgäuer 1,05—1,10 M je Kg.

Hamburg, 14. Juli. Bericht der Firma Albert Kaufe. In Holland zeigt der Käsemarkt seit Ende der vorigen Woche wieder eine sehr schwache Tendenz. Trotz des recht regen Absatzes nach Deutschland haben sich die Läger wieder gefüllt, weil Frankreich, Belgien und England jetzt nur verhältnismäßig geringe Mengen aus dem Markt nehmen. Für die wöchentliche Verladung wurden besonders britischgouda und Edamer Käse zu sehr billigen Preisen angeboten und auch für vollfette Bauern-Gouda ist billiger anzukommen. Es kommen sehr viele abfallende, meistens lose Partien an den Markt, so daß zwischen den niedrigsten und den höchsten Marktpreisen eine recht hohe Spanne besteht. — Unter der Einwirkung der

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 15. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Verkehrs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. 1. Qualität je Zentner 143 G-M., 2. Qualität je Zentner 123 G-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 15. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Ver p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 159 G-M. d. 3tr.

holländischen Vorgänge hat auch Dänemark in seinen Preisen nachgeben müssen, obwohl der dänische Markt im ganzen noch ziemlich stabil ist. Uebrigens sind in Dänemark nicht vorhanden. — Auch die Schweiz hat den Preis für echte Emmentalerkäse aus der vorjährigen Sommerproduktion um 20 Schweizerfranks für 100 Kg. herabgesetzt und gleichzeitig auch den Export der letztjährigen Winterware freigegeben, die aber vorläufig noch unbeachtet bleibt, weil sie mit der ausgereiften und saftigen vorjährigen Sommerware doch nicht zu vergleichen ist. — Der Konsum in Tilsiter-Käse ist recht schwach. Die Konsumenten bevorzugen die billigen vollfetten Auslandskäseforten. Abfallende Tilsiter sind nur zu ganz billigen Preisen abzusetzen und selbst prima Ware kann zur Zeit die bedingten Preise nicht aufbringen. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Mark: Tilsiter Vollfettkäse, prima Winterware, rosenweise 105—115, do., sekunda Ware 85—100, Tilsiter Halbfettkäse 60—66, dänische Goudakäse, 20 proz. 53—55, do., 30 proz. 70—73, do., 45 proz. 100—105, do., 45 proz., ältere 110 bis 115, holländische Gouda-Käse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 82—90, do., 45 proz. billigere Konsumware 100—110, do., 45 proz. prima Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 115—120, do., 45 proz., vorjährige August/September-Ware, pa 155—165, holländische Edamerkäse, 20 proz. 62—64, do., 30 proz. 74—78, do., 40 proz. friesische, je nach Qualität 80—90, do., 40 proz., nordholländische 86—90, Schweizertäse, prima Ware, je nach Herkunft und Qualität 140—170.

London 10. Juli. Zu Beginn der Woche stellte sich etwas lebhafterer Konsumbegehrt ein, der die Verkäufer ermutigte, etwas höhere Forderungen zu stellen, doch mußten sie davon wieder absteigen, da dies lässig auf das Geschäft wirkte. Die Eingänge von kanadischem Käse wiesen eine Zunahme auf, und da die Nachfrage gering war, neigten die Preise etwas nach unten. Feinste farbige Sorten wurden zu 88—90 Schilling abgegeben und weiße zu 90 Schilling. Auch neuseeländisches Produkt kommt in beträchtlichen Mengen heran, während die anfänglich lebhaftere Nachfrage einem matten Ton Platz gemacht hat. Australischer Käse ist knapp, doch erregte er wenig Interesse. In englischem Käse wird nicht viel gemacht. Feinste Farmerforten behaupten sich jedoch auf 96—100 Schilling. Reichliche Zufuhren aus Holland hatten in Gemeinschaft mit dürftigem Begehren einen Preisabbau zur Folge. 45 proz. Edamer wurde zu 86 Schilling und 45 proz. Gouda zu 70—86 Schilling abgegeben. Feinster dänischer Roquefort ist knapp und fest, und alter italienischer Parmesan sogar ungemein knapp. Für italienischen Gorgonzola geringerer Qualität besteht kein Interesse.

Eier.

Köln, 13. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 10—11, über 55 Gramm 9—10; Auslandseier: über 60 Gramm 11—12, über 55 Gramm 10—10,5, unter 55 Gramm 8,5.

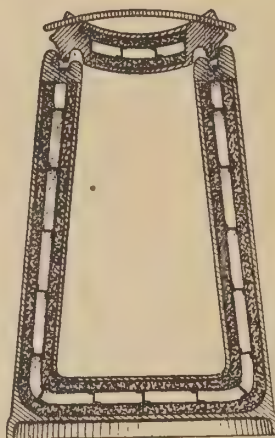
Und scheint die Sonne noch so heiß,
Die Sahne bleibt so kalt wie Eis!

Schluss mit den Verlusten

durch verdorbene Milch und Sahne

Nur meine Kanne beseitigt sie!

Isolierte Milch-
ges. geschützt



und Sahnekanne
ges. geschützt



**Bei 30° Hitze und 36stündigem
Bahntransport nur Brunnen-
wasser-Temperatur!**

F o r d e r n S i e M u s t e r !

Meine neuartige Kanne kostet Sie nichts, wenn Sie die Verluste bedenken, die Sie bisher bei den gewöhnlichen Kannen hatten und die Sie durch meine gesetzlich geschützte Kanne vermeiden.

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Spezialität! Sahne- u. Milchtransportkannen

Fernruf 303

Nach Schluß eingegangen

Gegen fl. Vergüt. weise gr. Kirch-
dorf, Bahnstat., Hauptstraße Berl-
Halle mit nahe gelegenen Gütern
und Dörfern unmittelbare Nähe
r. Industriezentren, zur Erricht.

Molkerei u. Käseerei
nach. Erstkl. Grundst., elektr.
Anschluß. Ertragr. Obst- u. Ge-
müsegarten vorhanden, auch pass.
für jedes andere Geschäft. Offert.
unter E. 940 an diese Zeitung.

Molkerei
in Pachtäumen, 5-600 Lit., freie
Lieferrung, guter Absatz, Preis
6000 Mark, sofort zu verkaufen.
Angebote unter Schlesien 951 an
diese Zeitung.

Molkerei
mit elektrischem Betrieb sofort zu
verpachten. Im Sommer 2000 Lit.,
im Winter ca. 500 Lit. pro Tag.
Post und Bahnstation. Reflektant.
müssen für Milch eine Bankficherh.
von Rmk. 2000.— stellen, also ein
Betriebskapital von 2000.— Rmk.
besitzen. Antritt lang sofort erfol-
gen, Wohnung vorhanden. Nähere
Auskunft erteilt (972)
Gerhard Bley, Auktionator,
Stricklingen i. Odbb.

Molkerei
zu pachten mit 1000 Liter Tages-
milch, in der Nähe einer Groß-
stadt od. wo gute Bahnverbindung
vorhanden ist. Werte Angebote i.
zu richten an (962)

E. Bad, Höfingen,
Kreis Neuhausenleben.
Junges Ehepaar, beide tüchtige
Fachleute suchen einen wirklich
reellen Betrieb

zu kaufen, wo eine Anzahlung von
8000-10 000 Mk. gen. Ang. unter
„Eigenes Heim“ 958 an diese Ztg.

Quargsteinmühle,
Alfa B., Gerber, 12 Proben, abzu-
geben. (941)
Käseerei Bülzig bei Halle.

8 1/2 Pfennig offeriere die Käsefiste,
Lagelt, 19 x 22 x 4 1/2 cm. i. L.
Ferner biete an:

1. Kästchen, genagelt,
24 x 28 x 4 1/2 cm., zu 10 S
2. do. 24 x 28 x 5 1/2 cm., zu 11 S
3. do. 26 x 26 x 4 1/2 cm., zu 10 S
Die Kästen sind aus trockenem
Holz hergestellt und sofort lieferbar.
Angebote erbittet (944)
Alfred Anders, Lauban in Schl.

Suche gutgeh. Molkerei zu pacht.,
später kaufen. (922)
Magdalinski, Dönhofsstadt, Ostpr.

Käsewanne,
Kupferbottiche, Erhitz. usw. verzinkt
an Ort und Stelle ohne Betriebs-
führung. Ausführung von nur erst-
klassigen Spezialisten unter bil-
ligster Berechnung. Postkarte ge-
nügt. (905)

Karl Klages, Hildesheim
— Leifstraße 14. —

Dampfmaschine
liegende, kräftig gebaute Schieber-
maschine, 6-10 PS, gut erhalten,
sehr billig zu verkaufen. (906)
Otto Wuttke, Frankfurt.

Molkerei
Nähe Hannovers, welche mit ihrer
Butter nicht auskommt, sucht pro
Woche von Molkerei noch
1-2 Zentner pa. Butter.
Angebote unter Nr. 870 an diese
Zeitung erbeten.

Habe noch täglich nach dem In-
dustriegebiet 2 bis 300 Liter tief
gefühlte, haltbare sowie schlagfah.

Sahne
abzugeben. Anfragen unt. Schlag-
sahne 875 an diese Ztg. erbeten.

Milch
zu pachten gesucht 1000 bis 1500
Liter. Angeb. erb. (977)
Arthur Schneider
Berlin, Fruchtstr. 59.

Wir suchen zur laufenden Liefere-
rung 2-3 Zentner prima

Molkereibutter
in 1/2 Pfd.-Stücke gepackt. Molke-
reien aus D.-S. od. Umgegend wer-
den bevorzugt. Preisang. a. Grund
der Berl. Notierung unter Nr. 916
an diese Zeitung erbeten.

Von einer leistungsfähigen Fa.
mit prima Referenzen in einer
weitfah. Industriestadt werd. tägl.
100-120 Liter prima 36 prozentige
haltbare

Schlagsahne
gesucht. Es wird nur auf Dauer-
lieferung reflektiert. Angeb. unter
932 an diese Zeitung.

Habe laufend an zahlungsfähigen
Abnehmer kleinere und groß. Posten

**Sartkäse, Bauern-
käse u. Mainzer Käse**
billigst abzugeben. An unbekannte
Firmen gegen Nachnahme oder beste
Referenzen. Großlisten erhält. Vor-
zugspreise. Anfrag. sind unter Nr.
915 an diese Zeitung zu richten.

**Allgäuer
Zettlimburger**
in Stanniopackung, 40proz., erstkl.
Ware. von Allgäuer Käseerei abzu-
geben. Probefendung an Unbe-
kannte gegen Nachnahme, je Pfund
82 Pfennige. Aufträge unter Nr.
914 durch diese Zeitung.

Suche noch wöchentlich 2 Tonnen
feinste, frische, mildgesalzene (936)

Tafelbutter
bei prompter Kasse und bitte um
Angebote mit Preis
Mell, Dampfmolkerei Rumbel
Post Zuhlen
Bahnstat. Hess.-Oldendorf.

Prima
Tilsiter Vollfettkäse
Preis 95 Pfg. p. 1 Pfund, an Un-
bekannte nur unt. Nachnahme ver-
sendet (953)

Dampfmolkerei Wodigehnen
Krs. Mohrungen, Ostpreußen.
Von größerer Dampfmolkerei in
Leipzig werden täglich 1000 Liter

Vollmilch
gesucht. Dieselbe muß tiefgeföhlt
u. dauererhitzt sein. Prompteste Be-
zahlung zugesichert. Kannen wer-
den gestellt. Angeb. unter 974 an
diese Zeitung.

Butter gesucht.
Suche pa. kernige, holsteiner od.
medlenburger (975)

Meiereibutter
auf Zeit- oder festen Abschluß. Für
Nachweis zahle Provision.
Hans Dettmann
Scharbenz a. Olsee
Telef. Timmendorferstrand 61.

Habe noch einige Zentner
Quadratkäse
abzugeben. Liefere auch frisch v.
Salztisch. (947)
Centralmolk. Bewsum, Ostfriesland.

Quarg
frisch, trocken, metall und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefere-
rung gesucht. (939)
R. Bähse, Käseerei,
Langenweddingen. Fernruf 56.

**Holländ. Molkerei
sucht Verbindung**
mit erstklassigen Abnehmern für
Blockkäselieferung.
Briefe unter L. J. 1039 an Ann.-
Expedit. D. V. Mita, Amsterdam.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Schlagsahne,
ca. 30 prozentig, nach Berlin zu
kaufen gesucht. Bedingung: Ein-
gang Nordbahnhof. Angeb. unt.
Nr. 902 an diese Zeitung erbeten.
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Zur täglichen Lieferung 500 bis
600 Liter (935)

prima Vollmilch
dauererhitzt und tiefgeföhlt, nach
Braunschweig gesucht bei prompt.
Kasse.

Molk. Sanitas, Braunschweig
Ruhbergstraße 32 H.

Stellen-Gesuche.

Tücht. Molkereifachmann, d. sein
Grundstück verpachtet, technisch sow.
kaufmännisch firm, in Stadt-, Pri-
vat- u. Genoss.-Molkereien erfah-
r. u. rentabel geleitet, für Herstellg.
guter Produkte garant., sucht selbst.
Vertrauensstell. in Privat-, Gen.-,
Guts- oder sonst. Vertrauens-
posten, mit guten Zeugn. Gegend
gleich. Antr. sof. od. spät. Rudorf,
Neuschenfeld, Krs. Gerdaunen, Ostpr.

Tücht. Fachm., Mitte 20, auf d.
Gesamtgeb. d. Molk.-Wesens gute
Erfah., i. Stellg. Gegend gleich.
Angeb. erb. **Erwin Rehl, Breslau-
Zimpel, Falkenberg 6 p.** (926)

Intellig. Fachmann,
24 J. alt, durch langj. Tätigkeit
in städt. u. ländl. Betrieben in
all. Zweigen des Fachs gründl.
durchgebildet, Fachschule m. best.
Erfolg absol., bereits ein Jahr
als Verwalter tätig gewes., sucht
z. bald. Antr. Vertrauensstelle
als Verwalt. Obermeister, Expe-
dient od. i. Gehilfe. Gute Zeug-
nisse u. Referenzen stehen z. Ver-
fügung. W. Angeb. erb. an
**W. Stredenbach, Camenz
in Schlesien.**

**Tüchtiger, energischer
Molkerei- und Käsefachmann**
sucht zum 1. August Stellung als
erster Gehilfe, alleiniger od. sonst.
Vertrauensposten. Pa. Zeugnisse
und Referenzen stehen zur Verfüg.
Freundl. Angebote mit Gehaltsan-
gaben erbeten. (892)

**Hans Ritz, Milch-Zentrale,
in Lützenburg (Holtstein).**

**Strebsamer
Molkereifachmann**
23 Jahre, evgl., sucht, gestützt auf
gute Zeugn. und Empfehlungen z.
1. August Stellung als i. Gehilfe,
am liebsten für Betrieb und Hilfe
im Kontor, jedoch nicht Bedingung.
Sucht ist mit allen ins Fach schlag.
Arbeiten, sowie Monatsabrechnung
bestens vertraut. Werte Ang. erb.
unter Nr. 837 an diese Zeitung.

Jüngerer, strebs. Gehilfe
22 J. alt, sucht z. 1. August gute
Dauerstellung, am liebst. i. Kessel,
Masch., Dauererhitzungs-Anlag. u.
Buttere. Selbst. ist m. all. Facharb.
aufs beste bewand. Gute Zeugnisse
u. Empfehlungen stehen zu Dienst.
Angebote mit Gehaltsangaben erb.
an den **Maschinen der Molkerei
e. G. Hannau.** (927)

Infolge Stilllegung unseres Be-
triebes suchen wir zu sofort oder
später, evtl. zum 1. Oktober für
unsere 25 jährigen

Obermeister
eine gleichartige Stelle. Der Ge-
nannte ist 10 Jahre im Fach und
hat eine Molkereischule besucht, mit
sämtlichen Molkereiarbeiten, mit
Milchunterfuchung und Milchver-
sand bestens vertraut und besitzt
gute Erfahrungen in der Tilsiter
Käseerei. Er ist ehrlich, zuverlässig
und scheut keine Arbeit, jedoch wir
ihn bestens empfehlen können. An-
gebote unter M. J. 904 durch diese
Zeitung.

Frische Schlagsahne

zur täglichen Lieferung von Milchgroßbetrieb sofort ge-
sucht. Angebote unter Nr. 908 an diese Zeitung erbet.

Schlagsahne

haltbare gute Qualität zur dauernden Liefere-
rung nach Berlin gesucht. Angeb. mit Quan-
tum und äußerstem Preis.

Richard Schmidt A.-G.
genannt Sahneschmidt
Berlin W. 35, Derfflingerstr. 19

Wir suchen täglich 1000-1500 Ltr. nieder-rheinische

Molkereimilch

auf festen Abschluß zu kaufen. Zu erfragen unter 934
an diese Zeitung.

Wir übernehmen noch laufend (930)

Quargtrocknung

zu billigsten Preisen.

Chemische Fabrik Wittstock G. m. b. H.
Wittstock-Dosse.

Junger Mann

22 Jahre alt, ehrlich und zuverlässig, guter Pferdepfleger, wünscht Stellung als Milchverkäufer oder event. als Lastwagenbegleiter. Antritt kann sofort erfolgen. Beste Angebote sind zu richten an (731)
Erich Gschlopi, Seebad Ahlbeck, Molkerei, Seestraße 14.

Molkereigehilfe und Chauffeur

23 J. alt, sucht zum belieb. Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Maschinen gut vertraut. Beste Angebote erbittet (924)

Fritz Schröder
Groß-Banditz i. Schles.
Molkerei.

Für einen jungen, äußerst tüchtigen (909)

Gehilfen

Suche ich zu sofort oder später Stellung, am liebsten nach Brandenburg, Ostpreußen oder Hannover, jedoch nicht Bedingung. Frdl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet

Dampfmolkerei Gr. Badstheim
b. Cumnich, Ostpr.
W. Bloed.

Zuverlässiger Gehilfe, 23 J., üb. 1 1/2 Jahr in Guts- und Sammelmolk. in leit. Stellung, perfekt in Buttl. u. Tils. Käseerei, mit Milch- und elektr. Licht- u. Kraftanlage gut vertr., sucht zum 1. Aug. Vertrauensstellg., evtl. Tausch. Gegend gleich. Angeb. erb. (971)

Schirmacher, Walddriebe
bei Korfchen, Ostpreußen.

Achtung!

Junger, ehrlicher Gehilfe

24 Jahre alt, vertr. mit Kessel, Maschinen, Eismaschinen, Buttererei, Käseerei, Frischmilch- sowie Versandmilchbehandlg., Laboratorium, bereits in Groß- sowie Kleinbetrieb, als 1. Gehilfe tätig gewesen, gute Zeugnisse zu Diensten, sucht zu sofort oder später Stellung. Angeb. erbitten unter H. W. 952 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

21 J. alt, 4 1/2 J. im Fach, in Weich- und Quarkkäseerei tätig gewes., i. veränderungshalber anderw. Stellg. zum 1. August. Freistaat Sachsen evtl. bevorz., jedoch nicht direkt Bedingung. Frdl. Angeb. mit Gehaltsang. zu richt. an Molk.-Geh. Martin Wiede, Molk. Büpleben b. Erfurt. (957)

Molk.-Gehilfe, 21 J., mit Buttl., etwas Käse, Kess. u. Milch-Rührgr. vertraut, sucht sof. oder 1. August Stellg. Angeb. erb. Alfons Kauf, Reiffe, Ring 71. (919)

Suche für jungen

Gehilfen

welcher 3 Jahre bei mir gelernt hat, hierauf 1 Jahr als Gehilfe tätig war, anderweitig Stellg.

Kolhe, Molkereibesitzer
Neumarkt, Schlesien.

Suche f. meinen Sohn, 18 Jahre alt, (938)

Verhelfer

in modernem Vollbetrieb, wo er gründliche Ausbildung erfährt.

G. Dahle, Spandau, Klosterstr. 33.

Suche für meinen Sohn, 19 1/2 Jahre alt, zum 1. 8.

Stellung.

in solchem Betriebe, wo demselben Gelegenheit geboten ist, die Weichkäseerei zu erlernen. Offerten erb.

E. Sadel, Molkereibesitzer,
Vogelsberg i. Thür. 942

Für einen tüchtigen (951) Gehilfen

26 Jahre alt, in allen Zweigen d. Molk.-Faches wohl erfahren, suche zum baldigen Antritt pass. Stellg.

E. Wolff

Molkerei Dreeschütz a. Rügen.

Käsemeister,

25 J. alt, in d. Hart-, Weich- und Sauermilchkäseerei m. Erf. tät. gew., praktisch und theoretisch gründlich durchgebildet, sucht Stellung. Gest. Angebote erbittet (921)

Kurt Rulm

Domäne Cöthen
bei Falkenberg i. Mark.

Tüchtiger Gehilfe,

20 Jahre, der mit sämtl. Molkereiarbeiten aufs beste vertr. ist, spez. Tilsiter Käseerei, Buttererei sowie Weichkäseerei sucht zum 1. August oder später Stellung. Ang. erb. Fritz Dolke, Molk. Dutenstedt, Post Peine. (967)

Zg. Weichkäse sucht Stellg., am liebsten i. Camembertkäse. Frdl. Ang. erb. J. Fendler, Drieschütz, Schl.

Suche Stellung als

Molkereischlosser u. Elektromonteur

und mache alle anderen Arbeiten mit, 19 Jahre alt. (950)

Aug. Schulze, Molkerei Meine,
Kreis Gifhorn.

Tüchtige Meierin,

mit gut. Zeugn., i. Stellung zum 1. Aug. evtl. auch früher. Angeb. bitte zu richt. an Dampfmolkerei Sealsburg a. Saale. (976)

Junges Mädchen,

23 J. alt, aus guter bürgerlicher Familie, erfährt. in all. häusl. Arb. sucht zum 20. Juli oder 1. August Aufnahme in ein Molk.-Haushalt, wo es Gelegenh. hat, sich etwas in Molk. u. Kontorarbeit auszubild. Fam.-Anschluß u. Taschengeld erw. Frdl. Angeb. unter 969 an d. Ztg.

Gelernte Meierin,

28 J., sucht Stellung als einfache Stütze. Näh. Mitteil. erb. M. Probst Gronau i. Hannover. (968)

Wir suchen für unseren früheren

Obermeister,

der Molk.-Schule besucht hat, und den wir bestens empfehlen können, zum bald. Antritt dauernde Stellung. Er kann jeder Vertrauensstellg. mit Erfolg vorstehen, da er in unserem Vollbetriebe 2 1/2 Jahre eine solche bekleidete. (937)

Greisenberger Molkerei-Verein
e. G. m. b. H.

Stellen-Angebote.

Molk.-Verwalter,

nur tüchtige Kraft, kautionsfähig, gesucht. Ausführliche Bewerbung an (757)

Struß, Dampfmolkerei, Lengen,
Elbe.

Zum baldig. Antritt such. jüng.

Gehilfen

für alle Molk.-Arbeit., auch etwas Kontorarbeit. Angeb. m. Gehaltsforderung an (955)

Dampfmolkerei Taupadel
bei Götting in Thüringen.

Molkerei-Lehranstalt Kiel

Da alle Plätze bereits vergeben sind, können Anmeldungen zur Teilnahme an dem Winterkursus 1926/27 nicht mehr angenommen werden. Der Direktor.

Die Hohensteiner Dampfmolkerei in Großwehungen b. Nordhausen, e. G. m. b. H., sucht zum 1. Oktober einen tüchtigen zuverlässigen (949)

Betriebsleiter,

der auch in Frischmilchbehandlung u. Verkauf Erfahrung besitzt. Nur solche Bewerber, die auf Dauerstell. Wert legen, wollen sich schriftlich unter Einsendung ihrer Zeugnisabschriften usw. sowie Lichtbild melden beim Vorstand der Hohensteiner Dampfmolk., Großwehungen bei Nordhausen.

J. A.: H. Kade, Vorsitzender.

Reisebeamter

gesucht für den Verkauf von Molkereimaschinen und Bedarfsartikeln von angesehenen größerer Firma f. die Bezirke Ostpreußen, Pommern, evtl. auch Freistaat Danzig. Der Bewerbung sind beizufügen, kurz. Leb.-lauf, Zeugnisabschriften, Ausweis über bish. Tätigf. u. Angabe d. schnellmög. Eintritts sowie Gehaltsansprüche. Offerten unter Nr. 910 an diese Zeitung.

Dauerstellung!

Suche zum 1. August einen

zweiten Gehilfen

für meine Molkerei mit 5000 Liter täglich. Derselbe muß besonders firm in der Herstellung von prima Tilsiter Vollfettkäse und feinsten Tafelbutter sein. Auch muß er selbständig disponieren u. zeitweise den ersten Gehilfen vertreten könn. Nur Bewerber mit erstklassigen Zeugnissen finden Berücksichtigung. Evtl. Tausch mit meinen Gehilfen, der 2 Jahre hier in Stellung ist und den ich sehr empfehlen kann.

William, Walddriebe

bei Korfchen, Ostpreußen.

Suche zum 1. Aug. für dauernde Stellung einen tücht., sich vor feiner Arbeit schüenkenden (973)

Gehilfen

Anf.-Gehalt 55 M bei freier Stat. und Kassen. Bewerb. mit lückenlosen Zeugnisabschriften erb.

H. Schubert, Molk. Giesmannsdorf
Krs. Bunzlau in Schlesien.

Zum 1. 8. suche ich einen zuverlässigen, an peinliche Sauberkeit und Ordnung gewöhnten

jüngeren Gehilfen

vorwiegend für Käseerei. (911)
Georg Vanger, Molkerei Heinrichshau
(Bez. Breslau).

Junger, tüchtiger (929)

Verkäufer,

der alle Arbeiten macht, bei freier Station und Kasse gesucht. Bewerbungen ausführl. mögl. mit Bild und Gehaltsansprüchen.

Butter- und Käsegroßhandlung

J. Ungert, Rowawes
bei Potsdam, Wilhelmstr. 57.

Zu sofortigem Antritt wird von einer Käsefabrik, welche außer dem Käsehandel betreibt, ein tüchtiger, energischer und erfahrener

Geschäftsführer

gesucht. Die Fabrik ist gut beschäftigt und hat eine gute Zukunft. Es wird eine durchaus selbständige Dauerstellung geboten. Gesuche werden umgehend mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen erbeten unter Nr. 948 an diese Zeitung.

Da der von mir engagierte Gehilfe nicht angetreten ist, suche ich zum sofortigen oder baldigen Antritt einen zuverlässigen, fleißigen u. soliden

Gehilfen

welcher in der Quadrat- u. Sauermilchkäseerei nicht ganz unerfahren ist, in dauernde Stellung. Gehalt bei freien Kassen 50 M. Gefällige Angebote an (931)

H. Burkhart

Dampfmolk. Grube b. Wilsnack.

Suche sofort einen (933)

selbständigen Mann

von 23-35 Jahren, zum Milchfahren.

Mwe. Jakob Bröckeler

Gut Bloemersheim
Blünn, Krs. Mürs.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche erbittet

Molkerei Alsleben a. Saale.

D. Christians, Molk.-Insp.

Für Dauerstellung suche zum baldigen Antritt in Milchhandlung tüchtigen, umsichtigen

Milchverkäufer und Verkäufer

im Alter von 20-23 Jahren. Ders. muß in jeder Hinsicht zuverlässig sein, gute Umgangsform mit der Kundschaft besitzen, guter Pferdepfleger und selbständig sein. Gehalt 60 Mk. monatlich u. freie Kassen u. Station. (Gegend bei Chemnitz, Sa.). Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, evtl. mit Bild u. Empfehlungsm. man unter Nr. 918 an diese Zeitung senden.

Zu möglichst bald suche einen jungen, tüchtigen, ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Angebote mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen erbeten an C. Stoppel, Zentralmolkerei, Sietfeldt (Südharz).

Fleißige, zuverlässige

Meierin

für Buttererei und Betrieb zum 1. August gesucht. Gehalt 100 Mark monatlich, freie Wohnung, Heizung und Beleuchtung (ohne Koff.). Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften erbeten an Städtischer Milchhof Hildesheim (Provinz Hannover). 945

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (912)

Dampfmolkerei Präd,
Kreis Gerdaun.

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (946)

Genossenschaft 373.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926. Anfragen und Anmeldungen an

Dr. Heise.

Wir suchen für unseren kleinen Betrieb, 3 St. noch in Pachtträumen (täglich 1400 Liter), etwas Milch- und Sahneverband, zu sofort einen tüchtigen, fleißigen

Sachmann,
am liebsten unverheiratet, da vorläufig nur kleine Wohnung. Gefl. Bewerb. m. Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen unter S. 676 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum 1. August evtl. später für hiesigen, städtischen, mod. Betrieb einen erfahrenen, durchaus zuverlässigen, soliden und strebsamen

ersten Gehilfen
als Obermeister. Nur bestempfohl. Bewerber, welche ev. eine Fachschule besucht haben, wollen Zeugnisse und Gehaltsforderungen einreichen an (898)

Molkerei Alfeld (Leine).

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen, zuverlässigen und älteren (871)

Gehilfen
als Heizer und Maschinenführer. Ferner suchen wir einen tüchtigen Gehilfen für Annahme und Versand. Bewerbungen mit Gehaltsangabe an **Central-Molkerei Borken i. W.**

Da angenommener

Gehilfe
plötzlich erkrankt ist, suche ich sofort einen tüchtigen, sauberen. Gehilfen. Selbiger muß etwas selbstständig arbeiten können, sich jeder vork. Arbeit willig unterz. Anfangsgehalt 50—55 Mk. bei freier Station und Kassen. Auch muß die Wartung von ca. 50 Schweinen übern. werden, wofür besondere Vergüt. und Kleidung für Schweinefall gewährt wird. Nur Leute, denen an einer guten Dauerstellung gelegen ist, wollen sich melden. (827)

Otto Braune, Molkereibesitzer, Rendorf, Krs. Stolzenau i. Hann.
Telefon Stolzenau 173.

Zum 1. August finden

zwei Gehilfen
gute Stellung, einer bis 24 Jahre alt als erster, und ein jüngerer, die jedoch noch wirkliches Interesse am Fach haben mögen sich melden. **Central-Molkerei Wierthe, Post und Bahn Alwesse (Brchw.).**

Wegen Erkrankung meines

Gehilfen
suche ich für sofort einen jüngeren, fleißigen, soliden Gehilfen. Gehalt monatlich 60 Mk., Kassen frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (865)

S. Beuermann, Verwalter, Molk.-Gen. Nenzen, Bez. Bremen.

Molkereigehilfe,
jung, fleißig, für Buttermerei gesucht. Demselben ist Gelegenheit z. Ausbildung in der Harzfäberei geboten. Nur ordentlicher, tüchtiger Mensch mit Geschäftsinteresse will sich wenden an (861)

Sangerhäuser Käsefabrik, Hans Schmid, Sangerhausen am Harz.

Gehilfe
für Molkerei und Weichkäsefabrik und alle vorkommenden Arbeiten für sofortigen Antritt gesucht. (849)

Dampfmolk. Landhaus Zeddenick (Bahnstation Ziepel).

Suche zum 1. August einen tüchtigen, soliden (858)

Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt Mk. 50.— u. freie Kassen. **Dassower Molk.-Gen. S. Pütte, Dassow in Mecklenburg.**

Suchen zu sofort oder 1. August einen tüchtigen, soliden

jungen Mann
(Gehilfen), zum Milchfahren und für alle vorkommenden Arbeiten. Angebote sind zu richten an 854

Molkerei Wenter, Rheine in Westf.

Suche für sofort einen tüchtigen

Gehilfen
für Buttermerei, Dampfmaschine und Kessel. Selbiger muß auf sauberes, selbständ. Arbeiten gewohnt sein. Katholischer wird gewünscht, ist aber nicht Bedingung. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an (856)

Heinrich Schute, Molkerei u. Mühle Lindern in D.

Wir suchen zum Antritt Ende d. Mts. für unseren ländlichen Betr. einen äußerst tüchtigen, an selbst. und flottes Arbeiten gewöhnten

Molkereigehilfen,
der in der Herstellung von Schlagjahne und Speisequarg bewandert ist und sich jeder anderen Molkereiarbeit unterzieht. Gehalt 65.— M., bei wirklich guter Leistung Zulage. Es wollen sich aber nur gut empfohlene Leute melden, die obigen Ansprüchen genügen und Lust und Liebe zur Sache haben. Angebote unter Rheinland 853 an diese Ztg.

Gesucht auf sofort ein tüchtiger, sauberer

Gehilfe
nicht unter 23 Jahren, der Erfahrung in der Herstellung einer erstklassigen haltbar. Schlagjahne hat und dieses durch Zeugnisse u. Empfehlungen nachweisen kann, bei gutem Gehalt. Gleichzeitig suchen für empfehlenswerten

Gehilfen
Stellung für Betrieb und Kontor. Offerten erbeten. (759)

Molkerei Badbergen (Hannover).

Wir suchen zum 20. Juli einen soliden, anständigen, tüchtigen (591)

Gehilfen
für Betrieb und etwas Kontorarbeit. Es wollen sich junge, arbeitswillige Leute melden, die mit Kessel und Maschinen gut Bescheid wissen, sicher rechnen können und solches durch Empfehlung ihrer leht. Herren Chefs nachweis. könn. Gehalt 55 M. und freie Kassen, bei Zufriedenheit Zulage.

Dampfmolk. Zahna, e. G. m. b. H. Krs. Wittenberg, Schmidt, Inspektor.

Suche für meinen städtischen Betrieb einen jungen, kathol.

Gehilfen
der selbständig mit Kühlmaschine, Bergedorfer Fabrikat, umzugehen versteht und alle Arbeiten in der Molkerei übern. Kein Stundenarbeiter. Lohn nach Uebereinkunft.

Joh. Alings, Buer-Beckhausen i. Westf., Horsterstraße 104.

Suche zum sofortig. Antritt ein. jüngeren (561)

Gehilfen
Dampfmolk. Gr. Allendorf bei Allenburg, Ostpreußen.

Suche zum 25. 7. einen tüchtigen

Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten, Schlagjahneversand u. Harzfäberei, ferner muß er eine Milchtour übernehmen. (615)

Wilhelm Behme Molkereigehilfe, Post Bechelde, Braunschweig.

Suche ehrlichen

jungen Mann,
möglichst im Molkereifach etwas bewandert, zu Pferd und Wagen sowie vorkomm. Arbeiten bei fr. Station. (845)

Paul Weber, Molkerei Röttha bei Leipzig.

Zum baldigen Antritt ein junger angehender (876)

Gehilfe
gesucht. Auch kann ein Lehrling, Sohn achtbarer Eltern, möglichst nicht unter 16 Jahren, eintreten.

Molkerei Dittmannsdorf, Kreis Frankenstein in Schlesien.

Suche zum 15. Juli einen jungen

Gehilfen
und Lehrling
für Tilsiter. (423)

Skalinski, Langheim, Ostpreußen

Zu sofort kann ein tüchtiger, sich vor keiner Arbeit scheuernder

Gehilfe
bei monatlich 60.— Mk., freie Stat. und Kassen eintreten. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbittet **Molt. Geestenseeth b. Geestemünde Inh.: Hermann Mieth.**

Suche für sofort einen tüchtigen

Gehilfen
welcher in allen Zweigen d. Fach. vertraut ist, haupts. Milchversand, und mich in meiner Abwesenheit voll und ganz vertret. kann. Zeugnisse und Gehaltsansprüche sind zu richten an (624)

Molt. Hochwalde, Post Starpel Krs. Jüllichau.

Stellentausch!
Wünsche mit Kollegen in sicherer Posit. zu tauschen. Molkerei muß Bahnstat. haben und muß in der Nähe einer kleiner. Stadt liegen. Mitteldeutschl. bevorzugt. Hiesig. Betrieb 1925 über eine Million Liter. Post u. Bahnstat. Angeb. u. S. B. 634 an diese Zeitung.

Wegen Erkrankung meines Gehilfen suche ich für sofort ein. jüngeren, fleißigen, soliden (649)

Gehilfen
Gehalt monatlich 60 M., alles frei. Stellung angenehm u. dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbittet

Georg Janus, Molt. Gebesee bei Erfurt.

Wir suchen zum 1. August einen tücht., zuverlässig. u. soliden (647)

Gehilfen
nicht über 20 Jahre alt. Angeb. mit Zeugnisabschriften an **Molt.-Genoss. Groß-Bauditz Schlesien.**

Tüchtiger Harzfäser und Chauffeur
der Führerschein 3 b besitzt, kann sofort eintreten. (742)

Zentralmolk. Lettenborn, Südharz Station Bad Sachsa.

Junger, kräftiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter (681)

Gehilfe
zu sofort oder später gesucht. Werte Angebote erbittet (681)

Molkerei Froberg Chemnitz - Silberdorf.

Suchen bis 1. August jungen, ev.

Gehilfen
für sämtliche Molkereiarbeiten. Gehalt nach Vereinbarung. Gleichzeitig wird ein Lehrling mit guter Schulbildung eingestellt. Bewerbungen erbittet (710)

Molt.-Genossenschaft Heinrichswalde e. G. m. u. H. zu Heinrichswalde Krs. Schlochau, Grenzmark.

Chauffeur
Für mein Butterversandgeschäft suche zum 1. 8. 26 einen tüchtigen, sauberen, durchaus nüchternen ig. Mann, d. nebenbei auch m. neuen Stöver - Personenwagen mitfahren und in Ordnung halten kann. Angebote mit Zeugn. und Bild nebst Gehaltsansprüchen erbeten. (820)

P. H. Schröder, Butterversandhaus Heide in Holst.

Suchen zum 1. Oktober d. Js., evtl. etwas früher einen verheir.

Milchfahrer,
etwa 30—40 Jahre alt, für Stadtverkauf, wo Frau mithilft. Dieß. müssen längere Zeit solchen Posten bekleidet haben u. gute Umgangsformen mit der Kundschaft besitzen. Mietefreies Wohnhaus vorhanden. Es kommen nur tüchtige Leute in Frage, da Dauerstellung. Angeb. mit Referenzen u. Zeugnissen erb.

Molkerei-Genossensch. Falkenberg Bez. Halle. 848

Lehrlings-Gesuch!
Zum baldigen Antritt suche ich für hiesigen Vollbetrieb einen (265)

Lehrling
unter günstigen Bedingungen. **Molkerei Ramin, Insel Rügen.**

Suche für sofort oder später eine tüchtige (712)

Meierin
zur Mithilfe in d. Molkerei, welche pa. Butter herstellen kann (Butterfertiger), im Haushalt und Verkauf mit hilfst und Kontorarbeiten übernehmen kann. Es wird nur auf gute Kraft gerechnet. Angebote m. lückenlosen Zeugnisabschriften, Gehaltsforderung u. Lichtbild erbeten.

M. Schweizer, Molkerei Kempe Heidenau i. Sa.

Suche zum 26. Juli eine tüchtige, fleißige, ältere

Meierin
die mit allen Facharbeiten vertr. ist, sowie auch in der Käseerei und Haushalt mithilft. Gehalt 50 M. und freie Station und Kassen.

H. Siebert, Molkerei Dardeshelm, Kreis Halberstadt. (823)

Wir suchen zum 1. August, evtl. früher ein ordentliches

Mädchen
für Haushalt und Hilfe in der Molkerei. Anfangsgehalt monatl. 30 Mk. (Familienanschluss). (784)

Molkerei-Genossenschaft Kleinberge (Westprignitz).

Suche zum 1. August tüchtiges

Fräulein
für Büro und Versand. Sicheres Rechnen, Bedienung der Schreibmaschine und Kenntnisse in Buchführung erforderlich. Ferner zum gleichen Tage eine tüchtige saubere

Meierin
für Versand, Verkauf, Buttermerei u. Flaschenmilch sowie Milchunter-suchung, leht. jedoch keine Beding. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen bei freier Station und Kasse erbittet (761)

Beer, Molkerei Wildberg, Mark.

Den vielen Anbietern besten Dank. Habe Lieferanten gefunden. Sahnevertrieb 364.

Beförderte Chiffre-Offerten:					
Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9081	10	213	17	374	3
9329	1	216	3	375	89
9776	2	218	1	377	6
10199	2	225	2	378	1
10247	1	235	3	379	30
10302	1	238	1	381	1
10342	1	245	1	383	1
10658	2	249	2	384	3
10703	4	250	1	390	5
10722	1	253	3	391	1
10731	2	255	1	397	2
10769	1	268	5	411	4
10790	3	269	3	412	1
10816	1	270	5	414	4
10840	1	271	17	418	2
10856	1	272	4	424	11
10863	2	282	3	440	1
10892	9	284	12	441	6
10921	8	2-5	2	449	1
10929	5	286	4	468	2
10950	1	292	1	470	4
	1	294	3	472	5
30	3	297	6	478	2
43	3	299	19	483	5
44	1	305	10	484	3
60	4	315	1	502	7
90	1	331	1	503	1
97	2	345	2	507	8
120	3	351	2	510	1
121	1	352	2	530	5
178	2	364	6	534	1
180	15	367	2	554	1
185	1	368	1	634	3
187	3	369	6	661	3
212	28	373	46	665	1

Stellen-Gesuche.

Verheir. langjähriger Fachmann, 34 Jahre alt, 1 Kind, sucht, gest. auf erstkl. Zeugn. und Empfehlung, zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauensposten. Techn. u. kaufmännisch gut durchgeb. Ein. 1000 Mark Kaut. in bar können gest. werden. Bin auch nicht abgeneigt, kleinen Betrieb oder Geschäft zu übernehmen, wo einige 1000 Mark genügen. Es kommen nur Objekte in Frage, die nachweislich eine sich. Existenz bieten. Off. unter Nr. 818 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Fachmann, 26 J., im Bes. erster Referenzen, sucht Verwalterstelle. Sicherh. wird gest. Angebote erb. unter Nr. 732 an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkereibeamter, 26 J. alt, techn. u. kaufm. erfähr., sucht leit. Wirkungsstr. Erste Ref. Kaut. w. sichergestellt. Offerten erb. unter Nr. 733 an diese Zeitung.

Für verheirateten Molk.-Verwalter, den ich bestens empfehlen kann, passende Stellung zum 1. August suche ich wegen Verkauf der Molk. oder später. Angebote an H. Raute, Adenbüttel, Post Meine, erbeten. (770)

Karl Köhler, Großlobte.
Tücht. Fachmann, mit allen ins Fach schlag. Arbeit. best. vertraut, sucht zum baldig. Antritt angen. Dauerstellg. Selb. ist an selbständ. Arbeit gewöhnt und scheut sich vor keiner Arbeit, auch im Umgang m. Pferden ist er nicht unerfahren. G. Zeugn. stehen zur Verf. Rhd. od. angrenz. bevorz. Angeb. unter 785 an diese Zeitung.

Molk.- u. Käseerei-Fachmann 28 Jahre alt, sucht zum 1. August anderm. Stellg., spez. Camemb. u. Harzkäse sowie mit sonstig. Facharbeit. aufs beste vertraut, an selbständiges u. gewissenhaft. Arbeiten gewöhnt, worüber gute Zeugn. vorhanden sind. Angeb. erbitt. Otto Hilbert, Braunschweig, Madamengweg 144. (789)

Molkereifachmann, 30 J. alt, ledig, sucht z. 15. August oder später Stellg. als Obermeister, 1. Gehilfe, Buttermeister, Gutsmeister od. sonst. Vertr.-Posten. Es stehen mir nur gute Zeugn. zur Verf. Werte Angebote unter postlagernd 100, Heidelberg i. Baden, Süddeutschl. (790)

Molkereifachmann, verheir., mit sämtl. ins Fach schlagenden Arb. vertr., keine Arbeit scheuend, schon selbst. Molkerei gef., sucht sofort Stellung. Off. erb. D. Friedrich, Anklam, Marienkirchplatz 19. (888)

Junger Fachmann, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. August Stellung. An hies. Stelle 3 Jahre als 1. Gehilfe tät., übernehme auch jeden Vertrauensposten. W. Ang. erb. H. v. Garrel, Molkerei Altenberge in Westf.

Tücht. sol. Fachmann sucht zum gelegentlichen Antritt gut bezahlte Dauerstellung als Betriebsleiter, Obermeister, wo Verheiratung gestattet ist. Barkaut. bis 4000 M. vorh. Letzte z. 31. Dez. betriebl. selbst. Off. erb. u. Ostpreuß. Nr. 843 an diese Zeitung.

Junger, pratt., durchgebildeter Molkereifachmann abschlußreicher in der techn. und kaufm. Molkereibuchführung, seit längerer Zeit in einer ländlichen Sparkassengemeinschaft tätig, sucht Wirkungskreis im Molkereiwesen. Gefl. Zuschriften erbeten unter Nr. 851 an diese Zeitung.

Molkerei-Buchhalter! Zur Unterstützung des Direktors u. für mich zur Vervollkommnung suche zu bald. Antritt bei bescheid. Ansprüchen Stellung als solcher. Handels- u. Fachschule sow. Spezialkurse erfolg. absol., techn. in all. Teilen d. Fach. durchgebildet: Butterm., Hart- u. Weichkäse, Maschinenwesen, Großstadt. Milchverf., Milchzentrale. Stellungen als Betriebsleit. u. Geschäftsführ. bereits bekleidet. Erstrebe nun weitere, vorwieg. intensiv kaufmänn. Tätigkeit in hervorrag. geleit. Betr. Zeugn. üb. erstkl. Befähig. u. moral. u. sittl. Verhalten stehen zu Diensten. Werte Angebote unter Vedig 754 an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe

in ungekündigter Stellung, 28 Jahre alt, wünscht sich zum 1. August zu verändern. Werte Angebote sind unter Rheinland Nr. 738 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu richten.

Junger, tüchtiger Fachmann sucht Vertrauensstellung wo ihm ein weiteres Fortkommen ermöglicht wird. Bin 24½ Jahre alt, katholisch, im Fach groß geworden und in sämtlichen Betriebszweigen bestens erfahren, firm in der Herstellung la. Butter, haltbarer Versandmilch, Camembert, Frühstücks- und Quarg. Mit Milchannahme und Betriebsbuchführung vollständig vertraut. Lust und Liebe zur Arbeit, auch Schweinemast und Pferde. Kaut. könnte wohl gestellt werden. Chefs, denen an einem soliden und reellen Charakter gelegen, wollen bitte Angebote unter Nr. 800 an diese Zeitung einfinden.

Junger Mann

sucht Stellung als Milchfütcher. Derselbe ist 21 Jahre alt und guter Pferdepfleger, verrichtet jede Arbeit willig. Gutes Zeugnis vorhanden. Angebote erbeten an

Peter Foz, Gladbeck in Westf., Oststr. Nr. 14. (885)

An Sauberkeit und Ordnung gewöhnter

Allgäuer Molkerei- und Käseereifachmann

25 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, sucht zum 1. August Vertrauensstellung in städtischer Milchzentrale, jedoch nicht Bedingung. Suchender ist firm in Herstellung erstklassiger Tafelbutter, Stangen-, Limburger-, Münster-, Romadur- und Tilsiter-Käsen. Rheinland bevorzugt. Ang. an Anton Strohmaier, Molkerei Seefisch, Post Buchau-Feedersee (Württbg.) (895)

Chauffeur sucht Stellung als Lastwagenführer

bis zu 3 Tonnen. Mit Meiereiarbeiten vertraut. Am liebsten im Kreise Berlin. Angebote an

W. S., Berlin-Hohenschönhausen, Malchowweg 4, bei Herrn Thieß.

Fachmann, Verwalter in ländl. Molk., i. z. 1. Okt. anderm. Stellg. als Betriebsleiter, Kontroll., Lag.-Verwalt. od. sonst. Vertr.-Posten. Suchend. ist mit sämtl. Facharbeit. sow. Butt., Käse, Maschin., Kontor u. Versand, sow. Schweinemast. bestens vertraut. Kl. Reparaturen führt er selbst aus. Den jegl. Betrieb hat er nachweisb. auf d. Höhe gebracht. Er paßt. auch Molk. od. Lebensmittelgesch. Kaut. kann gestellt werd. Da Suchend. verheir., ist Bohn. Beding. Pomm. u. Meckl. bevorz. Maßler verbet. Ang. sind unt. Strebsam 660 an d. Jtg. erb.

Kräftiger, strebsamer und solider Molkerei- und Käseereifachmann, 25 Jahre alt, sucht zum baldigen Antritt bezw. 1. August Stellung als 1. Gehilfe, Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten ev. als alleiniger. Suchender ist an selbständiges, gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt u. bereits als 1. Kraft in ländlichen und städtischen Betrieb. tätig gewesen. Molkereischule Kiel besucht. Vertraut mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten, wie Annahme und Kontor, Maschinen (Kühl- u. Lichtanlage), Versand, auch Flaschenmilchanlage, Butterm. u. Käseerei. Ebenf. in Nebenbetr., wie Molkerei, Schweinemast und Landwirtschaft. erf. Gute Zeugnisse vorh. Familienanschl. sehr erw. Jrdl. Ang. erb. unter A. 2. Nr. 727 an diese Zeitung.

Tüchtiger, solider

Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 1. 8. Dauerstellung für Butterm. oder für Kessel und Maschinen. Würde auch Stellung als Verkäufer übernehmen. Kaut. vorhanden. Gefl. Angeb. erb. unter Nr. 798 an diese Jtg.

Suche zu sofort oder auch später Stellung i. Priv.- od. Gen.-Meierei Gegend gl. Werte Angeb. an (809) Molkereigehilfen J. Steinbacher Kossowen, Krs. Sensburg in Ostpreußen.

Flotter, kräftiger Allgäuer Molkerei- und Käseereigehilfe sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse u. Empfehlungen Stellung in erstkl. Käseerei oder Molkerei auf 1. oder 10. August. Suchender ist in allen Teilen des Faches gut durchgebild. Ang. unter Nr. 841 an diese Jtg.

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, mit allen Facharb. u. Maschinen, auch Kohlen säure-füllmaschine, Tilsiter Käseerei und Butterm. (Fertiger u. Faß) vertr., sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum 1. Aug. oder später Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote bitte zu richten an (840) B. Stadtreher, Arisau b. Tierenberg, Krs. Fischhausen, Ostpreußen.

Molkereifachmann, 32 Jahre alt, mit allen Facharb. bestens vertr., keine Arbeit scheuend, sucht zu sofort oder 1. August Stellung, auch als Milchfahrer angenehm. Werte Angebote erb. H. Pelikan, Pilsnitz bei Breslau.

Gepürfter Fachmann an strenge Tätigkeit gewöhnt, 26 Jahre, Institut besucht, pa. Zeugn. u. Referenzen, das gesamte Gebiet der Milchwirtsch. beherrsch., techn. u. kaufmännisch vollendet, Repar. selbst ausführend, sucht Stellung als Verwalter oder Teilhaber. Kaut. vorhanden. Offerten bitte unter Nr. 692 an diese Zeitung.

Tücht. sol. Gehilfe,

22 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. August Stellung. Selbiger ist m. all. ins Fach schlag. Arbeiten aufs beste vertraut, besitzt gute Kenntn. in Camemb.-, Frühstücks-, Tils.-, Limb.-, Romadur- u. Badstein-Käse. W. Ang. m. Geh.-Ang. an Erich Hoffmann, Dampf.-Mühr, Frankenberg i. Sa., Schloßstraße 13. (793)

Tücht. Gehilfe sucht bald od. sp. Stellung. Gute Zeugn. vorhanden. Angeb. erb. Karger, Zellhammergrenze 19, Kr. Walzenburg, Schl.

Tüchtig. Molk.-Gehilfe, mit pa. Zeugn., i. z. 1. 8. angen. Dauerstell. Angeb. erb. Heinz Reglin, Molk. Alt-Schlawa, Pommern. (799)

Junger, tüchtiger Gehilfe

der in Kessel, Maschinen, Butterm. und in Tilsiter Käseerei aufs beste vertraut ist und auch sämtliche Reparaturen an Maschinen sowie an elektr. Licht selbständig ausführt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse und Empfehlungen für sofort oder 1. 8. Stellung. Gefl. Angebote sind zu richten u. Nr. 842 an diese Zeitung.

Wir suchen f. einen empfehlenswerten, zuverlässigen

Gehilfen

der über 2 Jahre in hies. Großbetrieb tätig, zum 1. August anderm. gute Dauerstellung, möglichst für Butterm., Annahme und Kontorarbeiten. Zuschriften mit Gehaltsangaben erbeten an (855) Molk.-Genossenschaft Friedeburg, Ostfriesland.

Zum gleichen Termin kann ein tüchtiger

Gehilfe

hier für Milchannahme und Milchverand eingestellt werden. Meldungen erbeten.

Molkerei- und Käseereigehilfe, 22 Jahre, sucht Stellung für bald oder später. Gegend ist gleich. Selb. war schon in kleinen und großen Betrieben tätig, besitzt auf allen Gebieten des Faches gute Erfahrung, ist an selbständiges Arbeiten gewöhnt, hat einige Betriebe schon selbst geleitet und ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Zentrifuge, Eismaschine, Mühle, elektr. Betrieb, Butterm., Quargherstellung, Harzkäseerei, Tils., Romadur, Limburg, Frühstücks-, Camembert-, Stangen-Thüringer Handkäseerei. Selbiger scheut f. Arb. u. führt fl. Rep. selbst aus. Gut. Pferdepf., übern. a. Verkaufswagen. Angebote m. Gehaltsangaben erb. W. Scholz, Langwitz b. Berlin, Marienfelderstr. 74-90, bei Fr. Pawel. (896)

Junger, tüchtiger Molkereigehilfe, 18 Jahre alt, sucht zum 1. August Stellung. Suchender ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Dauerhäger, Kühlmaschine (Althorn und Bergedorf), Flaschenmilchanlage u. Butterm. Gute Kenntnisse in der Herstell. von Joghurt, Camembertkäse, Quarg und Harzkäse. Such. ist guter Rechner und firm i. Abrechnungswesen. Pa. Zeugn. steh. zu Diensten. Werte Angebote sind zu richten u. Nr. 890 an diese Jtg.

Strebsamer 1. Gehilfe, 23 Jahre, evgl., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum 1. August Stellung, am liebsten für Betrieb und Hilfe im Kontor jedoch nicht Bedingung. Gefl. Angebote erbittet (83)

G. Piel, Schweidnitz in Schlesien, Wilhelmsplatz 7.

Für meine

Meierin

die ich als eine tüchtige, pünktlich und an selbständiges Arbeiten gewöhnte Meierin empfehlen kann, suche ich zum 1. August oder später Stellung. (81) H. Siebert, Molkerei Dardeshien Kreis Halberstadt.

Kräftiger Molkereigehilfe sucht zu sofort oder z. 1. 8. Stellung. Selbst mit allen ins Fach schlagenden Arb. best. verr. Angebote erbittet
Eurt Tummescheit, Tilsit,
Williamstraße 2, Ostpr.

Suche f. meinen wirklich brauchbaren (869)

Gehilfen
sowie Stellung als alleiniger oder in Käserei wegen Einstellung ein. Beurlaubt. Offerten erbittet
Molkerei Kallübbe, Post Wscheberg, Holstein.

Zwei Freunde, ledig, suchen sogl. oder später (891)

Stellung
allein oder zusammen, der eine Molkereifachmann, Anfang 30, der andere, Mitte 40, als Milchfahrer od. Schweinefütterer u. für sonstige Arbeiten. Lebt. hat fast 6 Jahre in einer Molkerei gedient. Off. an **Reckmann in Sürth, Kreis Köln, Rheinland, postlagernd.**

Suche für einen tüchtigen, empfehlenswerten 22jährig. Gehilfen, der in allen Zweigen gute Erfahr. besitzt, zum 1. August oder einige Tage früher oder später gute Stell. Städtischer Betrieb bevorzugt. Angebote bitte zu richten an **Hans Krers, Westerstede in Oldenburg, Poststraße.** (836)
Albin Dübler, Molkerei u. Buttergroßhandl., Plauen im Vogtland.

Wir suchen für kräftigen, 18jähr.

Gehilfen
zum beliebigen Eintritt Stellung, am liebsten, wo er sich in Kontorarbeiten weiter ausbilden kann.
Molkerei Bodensfelde, e. G. m. u. H. 679

Junger, kräftiger, ehrlicher, fleiß. Mann, 18 Jahre alt, sucht für sof. od. später Stell. als Milchverkäufer od. z. weit. Ausb. in Molkerei. Selbst ist schon 2 J. in Molkereifakt. u. zugleich auch guter Pferdepfleger. Zeugnisabschr. sind vorzulegen. W. Ang. an **H. Geisler bei Johann Alings, Molk. Buer-Bachhausen, Horsterstr. 104, Westf.**

Junger Mann, 23 J. alt, sucht Stellung in Molkerei als

Belehrling oder Volontär.
Mittelschulbildung, flotter Rechner, freut sich vor keiner Arbeit. War schon 1/2 Jahr in Molkerei tätig. Angebote unter D. D. 903 durch diese Zeitung.

Junger Käsereifachmann,
Jahre im Fach, auch Erfahrung in der Quadratkäserei, sucht Stellung, am liebsten wo Molkerei mit Käserei verbunden, jed. nicht Bezahlung. Werte Angebote unter D. 752 an diese Zeitung.

Camembertkäser,
4 J. alt, wünscht sich zu veränd. in größ. Käserei als erster tätig ewesen. Herstell. e. ff. Camemb., rühmlichst, Schloß, Limburger, Romadur u. Käse sowie ff. T. Butter. In Bedienung v. Kessel od. Maschinen, Kühlanlagen bestens vertraut. Führe fl. Reparatur. lb. aus. Selbständ., zielbewußt, ott. Arbeit. gew., schone l. Arb. rühmliche Zeugnisse vorhanden. leundliche Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Schlesien 835 an diese Zeitung.

Ein ordentlicher, selbst. arbeitend.
Tilsiter Käser
ist mit Kessel, Maschinen und Schweinemast vertraut ist, sowie ch einige Kenntnisse in der Buttei hat, sucht aus noch ungekünd. Stelle zum 1. 8. oder 15. 8. anderw. itig Dauerstelle. Werte Angeb. nt Gehaltsangaben sind zu richt. unter S. B. 889 an diese Ztg.

Als Obermeister, Betriebsführer suche ich gelegentl. anderweitige **Stellung** in ländl. oder städt. Betrieb. Bin 26 Jahre, Institut besucht, nur beste langjährige Zeugn. An selbständ., rastloses Arbeiten gewöhnt. Uebernehme Garantie für haltbare, beste Produkte, führe Reparaturen selbst aus. Referenzen, beglaubigte Abschriften gern zu Diensten. (691)
Edgar Traebert, Obermeister, Molkerei Linnich, Rheinland.

Suche zum baldigen Eintritt anderweitig **Vertauensstellung.** Bin 25 Jahre alt und mit Buchführ. sow. all. Facharb. gut verr. Ang. bitte an **Wilh. Mittag, Obermeister, Molk. Holzhausen, Krs. Kirchhain, Bez. Cassel.** (695)

Jg., streb. Gehilfe, an sauberes, flottes Arbeiten gewöhnt, sucht bis 1. 7. 26 Stellg. Selbstiger war in Großstadtmolkerei tätig und in all. Zweigen eines solchen Betriebes verr. Bevorz., wo Gelegenheit geboten wird, sich im Autofach weit. auszubilden. Rheinld., Westfalen bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angeb. unter 621 an d. Jg.

Junger, tüchtiger Gehilfe, 20 Jahre alt, sucht zum 1. August, am liebsten für Kessel u. Maschin., anderw. Stell. Werte Ang. erb. **Molkereigehilfe Otto Volkhardt, Molk. Mühlhausen-Görnow, Thür.**

Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht zum 1. 8. 26 Stellung. Angebote erbittet (728)
Erich Schlid, Molkerei Friedeburg in Ostpr.

Strebsamer Gehilfe, 24 J. alt, sucht z. 1. August anderweitig Dauerstellung. Selbst ist m. allen ins Fach schlagenden Arbeit. und neuen Maschinen, wie Dauererhöhung, Butterei, Schlagfahne, Milchannahme u. Ausgabe, Kontor, Abrechnungsweise best. verr. Such. Scheut sich auch sonst vor k. Arbeit. In klein. und größ. Betr. tätig gewesen, jetzt noch in ungekündigter Stellung mit gut. Zeugnissen. Werte Ang. mit Gehaltsang. sind zu richten unter Nr. 690 an diese Zeitung.

Strebt. Gehilfe
25 Jahre alt, an flottes u. saub. Arbeiten gewöhnt, vertraut mit sämtlichen Facharbeiten, sucht zum 1. August, einige Tage früher od. später in mod. städt. Betrieb Stellung. Gute Zeugnisse u. Empfehl. des jetzigen Herrn Direktors vorh. In jetziger Stellung annähernd 2 Jahre tätig, Werte Angebote u. Nr. 726 an diese Zeitung.

Ein gewissenhaft u. sauber arb. **Molkereigehilfe,** 24 J., in ungekündigter Stellung, möchte sich z. 1. resp. 15. Aug. verändern. Reflekt. wird auf gute Dauerstellung. Gewandt i. Umg. mit den Genossen. Gegend gleich. Angebote erbittet unter N. 2. 696 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmannsohn, 25 Jahre alt, ledig, 2 Jahre im städt. Großbetriebe in gehobener, ungekündigter Stellung tätig, firm in allen praktischen und theoret. Facharbeit., Handelschule besucht, sucht zum beliebigen Eintritt anderweitig Verwalter., Obermeister- oder sonstigen Vertrauensposten, wo spätere Verheiratung möglich. Pa. Zeugn. u. Empfehl. stehen zur Verf. 2000 Mk. in bar können gestellt werden, evtl. auch mehr. W. Angebote sind zu richten u. Städt. Großbetrieb Nr. 667 durch diese Zeitung.

Tücht. alt. Meierin sucht Dauerstell., am liebst. f. Bert. od. Milchmann. od. Butt. z. 1. Aug. od. spät. Frdl. Angeb. unt. Nr. 893 an diese Zeitung.

Strebt., sol. Gehilfe, 22 J., sucht zum bald. Eintritt angen. Dauerstellung. Selbstiger ist an selbständ. Arbeit. gewöhnt, ist gut verr. mit der Bedien. von Kessel, Dampf- u. Rührmasch., sow. allen Buttereiarbeiten, stellt auch einwandfr. Tils., Romadur u. Quarg her, ist auch gut vertraut mit der Bedien. der Schrotmühle, Unterzuch. von Milch, Sahne, Versand, Annahme, Ausgabe und Scheut keine Arbeit. Weiter Ausbildung im Kontor ist angenehm. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Ang. u. M. 786 an diese Zeitung.

Kräftiger, 19jähriger (735)
Milchfutscher, der auch in der Molkerei mit Hand anlegen k., sucht zum sof. Eintritt Stellung. Such. ist guter Pferdepfleger u. ist auch in d. Landwirtschaft gut bew. Werte Angebote mit Gehaltsang. erb. **Karl Welt, Molk. Schaffstädt, Kr. Merseburg.**

Junger, ehrlicher, tüchtiger Mann sucht für sof. oder sp. Stellung als **Molkereigehilfe od. Milchverkäufer.** Selbstiger hat 1 1/2 Jahre einen Verkaufswagen gefahren und sucht auf gute Zeugnisse gestützt, anderweitig **Stellung.**

Werte Ang. mit Gehaltsangaben unter Nr. 887 an diese Zeitung.

Käserei-Gehilfin, mit Lübbes Automat vollkomm. vertraut, an flottes Arbeiten gewöhnt, sucht z. 1. August anderw. Stellung. Gegend gleich. Angeb. erbeten unter Nr. 689 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Gutgehende Dampfsmolkerei, alleinige in Kreisstadt Ostpreuß., ist besonderer Umstände halber preiswert an kapitalkräftigen Fachmann zu gleich zu verkaufen. Off. mit Kapitalangabe unter Nr. 847 an diese Zeitung erbeten.

Gut eingebaute Molkerei mit 15 Morgen Pachtland zu sofort zu verkaufen. Milchquantum im vorig. Jahre 200 000 Liter. Schweinefütterung für 120 Schweine. Preis u. Vereinbarung. Anfragen unter Nr. 832 durch diese Zeitung.

Rentable Dampfsmolkerei Südhann., 2 Minuten vom Bahnhof, Anlieferung 1000—1200 Liter, Milchverkauf, mit best. Maschinen eingerichtet, Gebäude massiv, weg. Uebernahme einer Landwirtschaft zu verkaufen. Preis 40 000 Mark bei 15 000 Mark Anzahlung. Für katholischen Fachmann selten günstiges Objekt. Näheres durch (814)
Otto Eikemeier Göttingen.

Suche für mögl. baldige Uebernahme eine gute rentable **Molkerei** zu pachten, später Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten mit näheren Angaben erbeten. (850)
Otto Hartleib, Egeln, Bez. Magdeburg.

Nähe Hamburg, n. Bahnstat. gr. Versand-Meierei, Käserei, Mäst. u. Molkerei m. gr. Milchverf. n. Hamburg u. Neumünster, Winter und Sommer 1000 bzw. 2000 Lit., billig für ca. 30 000 M., 1/2 Anzahl., veräußert. (879)
F. Cramer in Hannover
Ebenstraße 12 II.

Gesucht zu sofort oder später eine kleine **Molkerei** zu kaufen oder zu pachten. Näher. unt. Nr. 755 an diese Ztg. erbeten.

Dampfsmolkerei in Ostfriesenland, gute, rentable Ernt., Milch täglich 4000 Liter, Gebäude massiv, großer Schweinefütterung vorhanden, kompl. Maschinen, alles im best. Zustande, besonderer Umstände halber zu verkaufen. Preis 35 000 M. Anzahlung n. Uebereinkunft. Näheres durch (810)
Otto Eikemeier Göttingen.

Molkerei, ganz nahe der Stadt, im östlichen Grenzgebiet, mit sehr günstigem Frischmilchabsatz zu verk. Jahresquantum 1925 340 000 Lt. Große 6 Zimmerwohnung und Nebenzimmer. Stallg. für 300 Schweine. Anzahlung 25 000 Mark. Meldungen unter Nr. 748 a. diese Zeitung erbeten.

Massive Dampfsmolkerei Nordhannover, 3000 Liter tägliche Anlieferung, besonderer Umstände halber, da mehrere Geschäfte, zu verkaufen. Forderung nur 20 000 Mark, Anzahlung nach Uebereinkunft. Näheres durch (816)
Otto Eikemeier Göttingen.

Dampfsmolkerei in Schlesien, 800 Liter tägl. Durchschn. ohne Rückgabe nur Schlagfahneverarbeitung, Masch. in best. Zustande, Kühlanlage vorhanden. Gebäude massiv, Schweinefütterung für 60 Schweine. Forderung 30 000 M bei 10 000 M Anzahlung. Näheres durch (813)
Otto Eikemeier Göttingen.

Selbstkäufer sucht rentable Molkerei von 1000 Liter aufw., Nähe Bahn Beding. Erw. in od. bei Mittel- od. Kleinstadt. Ausführl. Angeb. mit Milchpreis (strengste Diskret. zugesich.) erbeten unter Nr. 802 an diese Zeitung.

Eine in gutem Zustande befindl. **Molkerei** mit größ. Milchlieferung, welche sich zum Versand nach dem westfl. Industriegebiet eignet, von Milchgroßhändler zu pachten eventl. zu kaufen gesucht. Tücht. Verwalter kann bleiben. Gefl. Angeb. unter 640 an diese Zeitung erbeten.

Seit ca. 20 Jahren bestehende **Molkerei** in Stadt, Bahnstat., Bez. Breslau gelegen, ist zu verpachten. Milch Sommer und Winter gleich über 400 000 Liter, noch genügend zu haben. Stall für 130 Schweine. Großer Garten. Gute Einrichtung viel pa. Räume und Keller, sowie Kühlräume, für Käserei hervorragend geeignet. Gute Wohn. Zur Übernahme von Inventar u. Vorräten sind ca. 10 Mille erforderlich. Anfragen von Interessenten mit Nachweis über obig. Betrag erfahren Näheres unter 782 an d. Jtg.

Frühere (614)
Berra-Molkerei zu Wighenhäusen, Bezirk Cassel, bestehend aus schönem, mass. Wohnhaus mit beziehbarer 6 Zimmerwohn., mass. Molkerei-Nebengeb., sowie schön. Garten zu verkaufen. Milch jederzeit wieder zu haben, eignet sich aber auch der gut. Lage wegen zu einer Käserei oder ähnl. Unternehmen. Fester Preis 20 000 M bei einer Anzahlung von 5000 bis 6000 M. Näh. durch
Otto Eikemeier, Göttingen.

Molkerei. Suche für meinen Bruder rentable Molkerei mit einer täglichen Anlieferung von 1000—2000 Liter. Höhere Anzahl. ist gesichert. Angebote mit Preis und näheren Bedingungen unter 10 892 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkereigeräte-Fabrik sucht zur Vergrößerung des Betriebes

RM. 12 000

gegen erstellende Sicherheit und hohe Verzinsung. Gefl. Angebote nur von Selbstgebern unter Nr. 22 an diese Zeitung erbeten.

Meine bei Bremen gelegene
**Molkerei, Käseerei
und Mästerei**

will ich verkaufen. Milch zur Zeit ca. 1300 Lit. mit ganz wenig Rückgabe, schöne Gebäude mit guter Wohnung. Berged. Anlage, mit Lichtmaschine und Mühle. Mit der Molkerei sind noch einige lohnende Nebengeschäfte verbund. Molkerei ist 15 Jahre in meinem Besitz. Forderung 37 000 M. Anzahl. nicht unt. 15 000 M. Bewerber woll. Briefe unter 534 an diese Zeitg. einseind.

Eilt! Südharz, in verkehrsreichstem Baderort, in schönster, romantisch. Lage, d. beste, hochrent. Molkerei, Käseerei u. Mästerei, tägl. 1000—1200 Lit. Sahne- und Milch-Verkauf, feste Kundsch., hoch. Verdienst nachweisbar, nur weg. Ritzergutsaufheirat d. Besitzers billig verkäuflich durch (877)
F. Cramer, Hannover
Edenstraße 12 II.

Nähe Braunschweig, a. Bahnstat., gr. Molkerei m. groß. Käsefabrik u. Mästerei — 1000—1500 Ltr. — nur weg. hoch. Alters geg. 8000 M. Anzahl. — Desgl. im Kreise Hameln neue gr. Molkerei, 1500 bis 2000 Ltr., Winter u. Sommer, weg. Abwesenheit eiligt gegen 4000 M. Anzahlung spottbillig für nur 14 000 M. verkäuflich. Versicherung ca. 40 000 M. (875)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12 II

Wegen anderen Unternehmens verkaufe gut eingerichtete (815)

Dampfmolkerei

in Westfalen. Anlieferung im Winter nicht unter 1000 Liter; bestes Absatzgebiet, da Kühlanlage vorhanden; auch passend für Milchverfand. Forderung 30 000 Mark bei halber Anzahlung. Näh. durch
Otto Eikemeier
Göttingen.

Nachweislich rentable
Dampfmolkerei

in Thüringen, Milchverfand, Anlieferung im Durchschnitt 800 Liter, mehr Milch leicht zu haben. Gute massive Gebäude. Forderung 26 000 M., Anzahl. nach Uebereinkunft. Näheres durch
Otto Eikemeier
Göttingen. (811)

Molkerei

u. Camembertkäseerei in Pachträumen, Südhann., Pacht läng. Jahre fest bei 500 Mark Jahresmiete, eingerichtet mit Dampferzeuger und elektr. Kraft, Milch 12—14 000 Ltr., Wohnung beschränkt, 3 Zimmer u. Küche, zu verkaufen. Erforderlich sind 4000 Mark. Näheres (812)
Otto Eikemeier
Göttingen.

Prima Existenz.

Molkerei, einzige in schles. Industriort, in schönen Pachträumen m. Ladengeschäft, Verkaufswagen, ein Pferd, Stallung f. ca. 20 Schweine, Milch z. Zt. 500 Liter, bedeutend mehr zu haben, umständehalber bald zu verkaufen. Wohnung vorl. beschränkt. Zur Uebernahme 4 bis 5000 Mk. erforderlich. Offerten unter Nr. 826 an diese Ztg. erb.

Dampfmolkerei

mit freierwerdender Wohnung, Gegend gleichgültig,

zu kaufen gesucht.

An Kapital habe 15000.— Rmk. flüssig. Angeb. unter B. F. 36362 an Rudolf Mosse, Cassel. (535)

Suche sofort rent. Molkerei zu kauf. od. zu pachten mit Barvermögen v. 20 000 M. Ang. u. Nr. 881 an diese Zeitung.

Mit 25 000 M. bar suche gute Molkerei zu kaufen. Angeb. unter Nr. 882 durch diese Zeitung erbet.

Zur sof. oder später. Uebernahme suche

Privat- oder Genoss.-Molkerei

mit guten, größeren Gebäuden u. Maschinen. Anlieferung nicht unt. 2000 Liter täglich bei hoher Anzahlung zu kaufen. In größerer Stadt gelegene Objekte bevorzugt, jedoch kommt auch gr. Landmolk. mit größerer Landwirtschaft evtl. auch Weidwirtschaft in Frage. Gefl. Angebote unter 85 an diese Zeitung erbeten.

Modern eingerichtete
Dampfmolkerei

mit 2500 Ltr. Frischmilchverfand pro Tag, in Westfalen gelegen, wegen schwerer Krankheit des Besitzers für 25 000 Mk. mit 10—15 000 M. Anzahlung zu verkaufen. Angebote unter 593 an d. Zeitg.

Suche

Dampfmolkerei

in Thüringen, wo 8—10 000 Rmk. Anzahlung genügen, zu kaufen, am liebsten wo groß. Räume zur Harzkäseerei vorhanden sind. Ausführliche Angebote unter 562 an diese Zeitung erbeten.

Dampfmolkerei

mit Milchverfand, in Westfalen, täglich 2400 Liter, zu verkauf. für 25 000 Rmk. und ca. 10 000 Rmk. Anzahlung. Ca. 600 Milchkannen sind im Preise unbegriffen. (779)
E. Bundgaard
Bremen, Rembertstraße 94.

Sehr gut gehende bürgerliche

Gastwirtschaft

mit großen Klub- und Vereinszimmern, Bierumsatz 50 Hektoliter im Monat, krankheits halber bei 30 000 M. Anzahlung zu verkaufen. Solide und sichere Existenz. Näh. durch

Otto Eikemeier, Göttingen.

Kotestraße 39.

Neuere, schöne Molk., an Bahnst. n. Hannover-Braunschw., m. Milch- u. Sahneverfand, im Winter 1000 Liter laut Milchvertr., i. Sommer 1500 Lit., v. Nichtfachmann altersh. verkäuflich. Anzahl. 6—8000 M. (880)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12 II.

Unweit Köslin, nahe Bahnstat., große rent. Molkerei u. hochrent. Mästerei m. groß. fest. Kundsch., a. Taufschand. u. Bädereifundsch., gr. Mästerei, günstig billig zu verkauf. weg. Uebernahme ein. Großstadtkaufmannsch. — Zähl. 3000 Mark Reinverdienst nachweisbar. Außerdem mehrere andere Molkereien zu verkaufen und zu verpachten. (883)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12 II.

Ich suche gutgehende, möglichst schuldenfreie

Molkerei

(evtl. mit Mästerei), direkt vom Besitzer zu kaufen. Offerten unter N. 3. 863 an diese Zeitung.

Bei 2—3000 Mark sucht Molkereifachmann

Molkerei

zu pachten. Offerten unter Nr. 803 an diese Zeitung.

Wer leih. jungem Verwalter in sicherer Stellung

3000.— Rmk.

auf 3—4 Jahre? Sicherheit vorhanden. Weitere Vereinbarungen schriftlich oder mündlich. Angeb. unter 767 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Wir suchen leistungsfähigen Lieferanten für (867)

Käse-Attrappen

und erbitten bemusterte Angebote. Soldiner Molkerei e. G., Soldin, Neum.

Suche sofort zu kaufen einen gut erhaltenen (860)

Butterknetzer,

80—100 cm. Durchmesser für Kraftbetrieb. Offerten mit Preis erb. Molkerei Hof b. Staudisch in Sa.

Gebrauchter, aber gut erhaltener

Dampfkessel

zu kaufen gesucht, 12—15 qm. Heizfläche, 7 Atm. Angebote mit Baujahr, Fabrikat, Datum der letzten Prüfung und Preis erbeten unter Nr. 862 an diese Zeitung.

Kassakauf!

Zur Neueinrichtung einer Molk. mit ca. 2500 Lit. Anlieferung suche sofort zu kaufen: (577)

1 lieg. Dampfmaschine, ca. 8 PS.
1 Dampfkessel, ca. 8 qm. Heizfl. mit absolut reinen Papieren (evtl. Lokomotive)

1 Milch- und 1 Rahmpasteur
Milchbalken
1 Butterfertiger, ca. 150 Liter
2 Wasserreservoir
sowie alle Molkereieinrichtungsgegenstände, alles nur in bestem Zustand und mützen Maschinen ev. im Betriebe beschäftigt werden könn. Erlangebote an

F. Muhs, Berlin D. 17

Fruchtstraße 29.

Für sofort suche einen gut erhaltenen (873)

Milchvorwärmer,

2500 Liter Leistung.

A. Diethelm, Molkerei Deynhäusen

b. Berghheim i. Westfl.

Zu kaufen gesucht:

Kohlensäure-Verdampfungskühler

3—600 Liter Stundenleistung. Zu verkaufen: Kohlensäure-Verdampfungskühler, 1500 Liter Stundenleistung Dampfmoikerei Stortow (Markt)

Kauf-Angebote.

Sehr gut erhaltene

Dampfmaschine

6—8 PS. (Bergedorf), wegen Anschaffung einer größeren, zu jedem annehmbaren Preis verkäuflich. Maschine befindet sich noch in Betrieb. (841)

Molkereigenossenschaft Bugewitz, e. G. m. u. H., Bugewitz b. Ducherow in Pomm.

Käsefisten,

2 000 Stück 35 × 28½ × 7 cm
10 000 Stück 24 × 20 × 5 cm
abzugeben. (10 69)
Jede andere Größe innerhalb einiger Tage.

Wilh. Brader, Kistenfabrik
Hildesheim.

Käseerei-Instruktor

Ed. Taubitz
Musterbetrieb Diegnitz
Volksostraße 5.

Baltic-Anlage,

750 Liter Stundenleistung, gebräuchlicher und in bestem Zust. für 1500.— Mark zu verkaufen.
A. Fr. Struiß, Dampfmoikerei,
Lengen, Elbe. 75

Für Butter- und Käseverfand.

Anbiete:

600 Kisten 53 × 48 × 14 cm,
Stückpreis 0,75 M.,
300 Kisten 40 × 40 × 18 cm,
Stückpreis 0,65 M.,
200 Kisten 47 × 33 × 20 cm,
Stückpreis 0,50 M.,
70 Kisten 67 × 24 × 40 cm,
Stückpreis 1.— M.

Die Kisten haben Patentverschlüsse, Charniere, Handgriffe, sind geb. aber gut erhaltene Munitionskisten. Versand erfolgt frei Station Lögau, Zahlung sofort nach Erhalt. Kisten. Musterkisten zu Diensten.
Franz Beirram, Lögau,
Bahnhofstraße 18.

= Käsehorden =

Ia Rohrgeflecht, liefert preisw. — Vertreter gesucht. — (91)
Heinrich Heinemann
Dinklar bei Hildesheim.

1 guterhaltene Alfa-Zentrifuge 1 Borgelege, 1800 Liter Stundenleistung,

1 Vorwärmer mit Ober-Antrieb, 1 Wasserpumpe mit Windkessel 300 Liter Stundenleistung, sehr preiswert zu verkaufen. (8)
Angebote erbittet

Max Schramm,
z. Zt. Meierei Cuxhaven.

Gelegenheitskauf!

Alte Molkereigroßhandlung mit angeschlossener Weichkäse-Fabrikation im Vogtland, mit allen Einrichtungen sowie Hausgrundstück (Wohnung wird event. frei), solventem Kundenstamm, krankheits halber zu verkaufen. Einarbeitung kann erfolgen. Unternehmen ist äußerst ausbaufähig und gewinnreich. Reflektanten, die im Besitze eines Mindestkapitals von 22 000 Mark sind, belieben Angebote einzureichen unt. Nr. 833 durch ds. Zeitung.



**Milchflaschen
Yoghurtflaschen**

aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Jahre sofort lieferbar., extra stark
Milchkannen
Steckdeckel, 20 Liter, 10.50 G.M.
Nagelverschluss, 20 Lit., 11.90 G.M.
Extra schwer, 20 Liter, 12.50 G.M.
Nagelverschluss, alle Größen sofort.
Milchkannen gestanzt v. 1 Lit.an.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

Beste, lesbare Messingschilder
ab 20—30 Pfg., gestanzt. Bitte
umtliche Bestellangabe. Lieferzeit
2 Tage. Vollmilch-Namen- und
Nummerschilder von 0,05 Gm. an.
Käsefässern, prima Käsewannen
untermeter-Mischmaschinen, günst.
Mischmaschinen, Handmilchmaschinen,
Butterformmaschinen, genaues Gewicht
Bagenkannen — Milchflaschen
Käsefäß, Käse- u. Butterfarbe.
Milchappar., Flaschenk., Milchflasch.
Milchflapparate.
Molk-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstraße nur 8A.
Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Sehr gut erhaltener
Wärmeaustauscher
800 Liter Leistung, zu verkauf.
Fertigen unter Nr. 378 an diese
Zeitung.

Milchfässer
Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
am Lager. (4381)
E. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Harzkäse-Kisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut u. billig
von
Schlesien u.
Thüringen
die
Leumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Telefon 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Sonderangebot.
Mehrere 100 Stück fabrikneue,
stillos gestanzte
Steckdeckelkannen
20 Liter, zum Stückpreise von Rmk.
gegen Barzahlung abzugeben.
Central-Gesellschaft für Handel u.
Industrie, Hindenburg, D.S.

Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
1.075, 1.1, Wurzeln 1, 1.25
Piass.-Besen, eingezog.
1.1, 1.25, gep. 1.25, 1.50
Messeck, Vorsfelde, Braunschweig.

Schimmelkulturen
für Camembertkäse
Weiß und Blau
ab 25 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Baugrauer Schimmel
für Harzkäse
Fotkulturen
flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erzeugung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen I. H.

Holzspanschachteln
jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie
Käsekistchen
in stabiler Ausführung, liefert als langjährige
Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen
Holzindustrie Peucker A.G.
Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557)

Wand- und Fußbodenplatten
liefert
Ofenbaugeschäft Fritz Gustke
Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister
Stolp in Pommern
Quehbenstraße 17, — Fernsprecher 221.

Wassermangel
beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand-
und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungs-An-
lagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch
Stellung des Polarimeters (121)
Josef Stuckmann
Brunnenbohr-Geschäft.
Berlin Westfl.
Gegründet 1883. Fernruf 289.

Pa. Flaschenkasten
Schwalbenschwanzzinkung, bestes Kiefernholz, liefert
prompt und billigst
Hermann Brüssig
Dampfsägewerk und Kistenfabrik
Obercunnersdorf (Amtsh. Löbau.)

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere
Patent Quargknet- und Käseformmaschinen
einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Molkerei - Wagen
liefert als Spezialität
in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

2.50
Mark kostet der soeben erschienene Milch-
Werkfaden von Wolfgang Lipp, der folgende
Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchge-
winnung u. Behandlung — Zusammensetzung
der Milch — Kleinlebewesen in der Milch-
wirtschaft — Milchfehler — Rahmgewinnung
— Rahmbehandlung — Butterei, Käseerei —
Milchverwertung — Milchbezahlung — Unter-
suchung der Milch und Erzeugnisse — Die
Dampfkraftanlage — Arbeitsmaschinen und
Geräte — Buttermaschinen — Schweinezucht
und Mast. 121 Seiten in 1/2 Leinen gebund.
Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim.



Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentant-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

Sanfkordel,
2- und 3-fach,
Mark 2,35 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Formen
für Frühstücks-, Camembert-, Brie-
und Tilsiter Käse usw. fertig und
liefert in allen gewünscht. Größen
und Blechstärken zu äußerst günst.
Preisen. (4102)
Mag Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie
Lenkwagen
liefert
Franz Grahn, Käsehordenfabrik
Machtsum, Krs. Hildesheim.

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch-Strasse Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Mit Leisten benagelte und recht-
winklig beschnittene Kistenteile und
fertige Kisten liefert nach jed. auf-
gegeb. Maß u. Menge die
Jakobshagener Holzbearbeitungs-
und Kistenfabrik Jakobshagen
in Pommern. (10 603)

Milchkannen
kannend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannnten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.
Da überzählig, habe preiswert
abgegeben:

2 Joghurttische,
Kupferblech,
ca. 500 Flaschen, ca.
8000 Stück Joghurt-
flaschen.
Meierei Friedrichshagen,
Berlin-Friedrichshagen. 671

Kisten aller Art
von 3—10 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
J. König, Spez.: Kistenschneiderei
Münchmünster b. Ingolstadt.

William Biermann



Großdruckerei / Buchbinderei / Geschäftsbücherfabrik / Verlag
Burgstraße Nr. 12/14 **Murich** (Ostfriesl.) Druckereigründung 1730

Biermanns Milchkontobücher
sind sehr dauerhaft in echt Buchstuch gebunden, mit Fenster,
und zu mäßigen Preisen sofort vom Lager lieferbar. — Alle anderen Molkerei-Druckarbeiten
vom Lager oder in Anfertigung preiswert und schnell. — Verlangen Sie kostenlos Angebot.

Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
• gegen Laufen und Waden •
Käse = Reife
• erprobt. Schnellreif. - Mittel •
Potrium
gefehl. gesch.
• bewirkt Quillen u. schnelleres
• Reifen, sind seit 30 Jahren
• bewährte Spezialität, u. em-
• pfehlen sich von selbst ohne
• Reizenreflake. Nur echt zu
• beziehen vom unterzeichneten
• Hersteller.
• Biete ferner an zu billigsten
• Tagespreisen: Natron, nur
• allerbeste Ware, Käsefarbe,
• Käseab-Pulver, Rummel,
• Horden, Schaufeln, Perga-
• ment - Erbsen - Papier usw.



• **Universal - Käseformer** mit
• auswechselbaren runden und
• langen Formschalen. — Man
• verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
Tautzienstr. 8. Fernruf 1824.

Brennmaterialsparende

Roststäbe

„mit dem Schmied“
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Tenaerstraße 18.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbldg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.



Käselisten

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habelst & Co., Ristenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen **Molkerei- und**
Käserel-Maschinen u. -Geräte
durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Auf längeren Kredit

günstig abzugeben:

- 1 **runder Gegenstromkühler**, 500 Liter
Stundenleistung;
- 1 **runder Gegenstromkühler**, 1500 Liter
Stundenleistung;
- 1 **Alfa-Separator** für Kraftbetrieb, 500 Ltr.
Stundenleistung;
- 1 **Alfa-Separator** für Kraftbetrieb, 1000 Ltr.
Stundenleistung;
- 1 **Berieselungsvorwärmer**, 1000 Ltr. Stdl.
- 1 **lieg. Dampferzeuger**, ca. 4 qm Heizfl.,
gebr., aber gut erhalten und garantiert
betriebsfähig; ferner fast fabrikneu
- 1 **Verdampferkühler**, 800 Ltr. Stundenleist.
- 1 **Pasteur** (Rothenburg) mit oberem An-
trieb, Größe 4;
- 2 **ventillose Kolbendrehpumpen**, 2000 Ltr.
Stundenleistung. Anfragen unter **829**
an diese Zeitung.

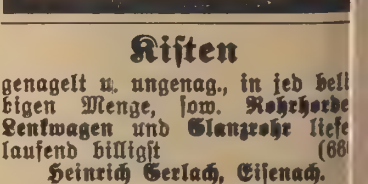
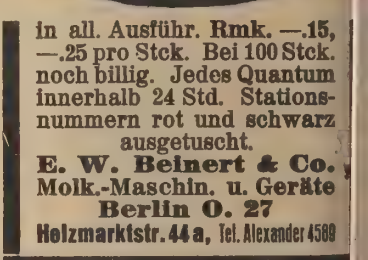
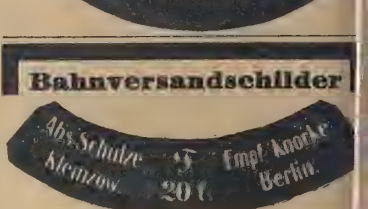
Reinaluminium

Behälter und Gefäße
für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.



Butter, Käse, Quarg.

Wir suchen zur tägl. Lieferung
500 Ptr. pa. Schlag-
sahne solw. Vollmilch
und ersuchen um Angebot nebst
Preis. (616)
Sahne-Vertriebsgesellsch. m. b. H.
Berlin W. 35, Lützowstr. 62.

Tilsiter Vollfett!

Welche Molkerei kann uns pa.
vollfett. Tilsiter, angereichte Ware,
dauernd liefern? Offerten mit
Preis und Bedingungen erbet. an
die Molkerei Cambs-Medlenburg.

Wöchentlich 1-2 Zentner

Molkereibutter

in Tonnen oder geformt, abzugeb.
Angebote mit Preis von nur zah-
lungsfähigen Abnehmern. Probe-
tonne unter Nachnahme. (677)
Molkerei Rhoden, Stat. Hornburg.

Suche wöchentlich zur ständigen
Lieferung 5-8 Tonnen frischen,
trockenen, eisen- und buttermilchfr.

Quarg.

Nur eine wirklich einwandfreie
Ware findet Berücksichtigung, dafür
zahle auch einen guten Preis. (745)
Karl Dräger, Bernburg a. S.

Wir haben abzugeben pa. 20 pr.

Gouda-Käse,

beste Ware. (777)
Molkerei u. Käseerei Uelsen
Krs. Bentheim in Hann.

200 Liter tiefgekühlte

Vollmilch

nach Leipzig gesucht. Offerten u.
Nr. 684 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich auf dauernde
Lieferung 1-2 Tonnen feinste (771)

Tafelbutter

zu kaufen gegen sof. Kasse.
P. Mächler, Dampfmolkerei
Winzig i. Schleß.

Quarg,

frisch, trocken und buttermilchfrei,
zur regelmässigen Lieferung gesucht.
Otto Heise, Käsefabrik,
Bieritz bei Rathenow.
Telefon Milow 25.

Tüchtige Vertreter

zum Verkauf seiner Konsum-Käse
an Private sucht Käseverwandhaus.
Angeb. unter 780 an diese Ztg.

Ausgeschnittenen

Sauermilch-Kuhkäse

solwie

Schleßischen Kuhkäse

frisch vom Salzstich, gibt noch ab
Dampfmolkerei Havelberg.

Suche von ostdeutscher Molkerei
ca. 4-6 Tonnen prima

Molkereibutter

zur regelmässigen Lieferung. Sof.
Angebote mit Preisangabe erbitte
unter Sachsen 822 an diese Ztg.

— Oberbergische Handkäse —
weißgelb, rötlich schimmernd, heller
Schnitt, äußerst haltbar, Riste 40
Stück ca. 9 Pfd. Mk. 3,80 fr. Nachn.
Meine Ware ist meine Kellame.

Machen Sie einen Versuch.
Berg-Märk. Käseerei E. Kuhlmann,
Barmen L., Hebeckerstr. 41.

Wöchentlich 5 Zentner

feinste

Molk.-Tafelbutter

zu 5 M über Berliner Höchstnotiz
auf Jahresabschluß abzug. Probe-
tonne Nachnahme. Offerten unter
W. T. 668 an diese Zeitung.

Schlag-Sahne,

seit vielen Jahren als Spezialität,
Sahneschichtkäse

täglich frisch,
Magerecamembert

offertiert (645)
Molkerei Stedderdorf bei Peine.
Vertreter gesucht.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Suche Molkereiquarg

Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und
stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und
prompt. (706)

H. Faber, Käsefabrik, Hohen Schönhausen b. Berlin
Station Magerviehhof und Barnim.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kaufen laufend
jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.

Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.



St. Hubertus

Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit
die Feier ihres 25- oder 30-jährigen Bestehens. Prächtige Diplome
in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vor-
standsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit
liefert innerhalb 3-6 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-
Druckerei Hildesheim.

Wiesner & Co.

Battergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

H. Engel's Nachf.

Großhandel **Butter** Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2, Hellfegelst-
Straße 20

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Schles. Stangenkäse

ältere, scharfe Ware, im Lager No.
u. Schüke, Berlin C., Bartelstr. 1
soweit der Vorrat reicht, p. 31
15 M gegen Nachnahme abzugeben

Wöchentlich 2-3 Tonnen trockner

Speisequarg

gegen prompte Kasse gesucht. (85)
Molkerei H. Zeising, Leipzig
Ranstädter Steinweg 26.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- u. butte-
milchfrei, sucht mit Preisofferte
Robert Schinte, Gruna
bei Gajchwig in Sachsen.

ff. Romadur

ca. 20 Proz., in Pergament, Stan-
niol und Schleife, ferner feinsten
vollfetten (58)

Camembert

in 6/6, 3/3 und 1/1 Packung, ha-
noch laufend zu billigsten Tages-
preisen abzugeben

Dampfmolkerei W. Stein

Schwiebus

Bezirk Frankfurt a. Oder.

Suche Verbindung

mit Käsehandlungen in Beliefer-
von Speisequarg, Käse, 20 pro
Romadur und Brie vollfett. (57)
Dampfmolkerei und Käseerei
Wilbenbruch in Pommern.

Vollmilch

für Berlin gesucht. Ankunft mög-
Ostbahn, Schleß. Bahnhof od. Not-
bahn. Angeb. unter S. G. 618 an
diese Zeitung.

Dampfmolkerei Bogelsberg

Hainzell b. Fulda hat noch wöchent

5000 Stück Frühstückskäse

nach Camembert-Art abzugebe-
Die Käse sind nicht allein prim-
sondern auch preiswert und genü-
eine Probefendung zum dauernd
Bezug. Originalpackung 50 Stk
in einem Kisthen. (H)

Romadur-Magerkäse

Kaufe 4-6 Zentner wöchentlich
uneingepackt, reif und halbrei-
Ware muß goldgelb und speck-
rein. Angebote sind zu richten
R. D. 673 an diese Zeitung.

Milch gesucht!

Tief gekühlte Vollmilch, au-
Magermilch sucht (6)
Bachmanns Molkerei
Beuthen, O.-Schleß.
Gr. Blottnitz Str. 20.

Suche wöchentlich 15-20 Zent-
einwandfreien (6)

Quarg.

Reflektiere nur auf Dauerlieferan-
ten. Kasse nach Wunsch. Ange-
erbeten an

P. H. Mahr
Altheim in Hessen.

Bin Dauerabnehmer von
pa. metall- u. buttermilch-
freiem, trockenem (642)

Quarg

u. zahle dafür höchste Preise.
Kasse sofort nach Erhalt, bei
zufriedenstell. Leistung evtl.
Vorkasse.

Otto Mästerberg, Käsefabrik
Berlin-Reinickendorf
Hausotterstraße 71.

Käseerei Wilhelm Schwalm,
Serne II,
Strünfederstraße 131,
hat wöchentlich 3-4000 Stück

Frühstückskäse

nach Camembertart in Stanni-
und Etiketten abzugeben,
das Stück zu 0,10 Ma

Riste Harzer 1,00 Ma

Riste Rümml-Stangen 1,20 Ma

Riste Mainzer, 10 Pfd. 3,50 Ma

Nur geg. Nachnahme od. Vorkass

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig

Janzer & Volkan, Harjum i. Hann.

Telefon Hildesheim 4610.

Prima Schleswig-Holsteinische

Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauer-Abnehmer

(5176)

B. Knoblauch, Hamburg 1

Norderstr. 141.

Quarg

einwandfreie Ware, kauft

(491)

Carl Bruns, Zentralkäsefabrik

Algermissen.

Gebr. Kunert

Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse

Quarg

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an

einander Lieferung gelegen ist,

ollen bitte nebst Preisangabe

it uns in Verbindung treten.

rompte Kassenregulierung. (5830)

Michael Greiner & Sohn Käseerei

Knauthain, Bezirk Leipzig.

Station Knauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 528.

Suche zur regelmäßigen, dauern-

en Lieferung, frischen, einwandfr.,

odenen (508)

Sauermilchquarg.

engeb. mit Preis erb.

J. Niemann, Käsefabrik

Stößen, Bez. Halle a. Saale.

Prima einwandfreien

Trocken-Quarg

(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss

Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Böghentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-

Siden 10 Prozent über Berliner

Schittnotierung hat abzugeben

ust. Müller, Molkereibesitzer,

Magdeburg.

obstr. 50. Telefon 8744.

Sie kauf. jed. Posten pa. metall-

un buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

un erbitten Angebote an

Dresdener Käsebeil

Gegner & Co. G. m. b. H.

Dresden-N. 4, Oppelstr. 44 b.

Fernruf 28 324.

Meine

Klempnerei

ist jetzt modern und leistungsfähig

Außer den vorrätigen, mei-

ner Kundschaft bekannten

Lagersorten,

deren Bezug allerdings

empfehlenswerter ist, weil

sie bei Massenherstellung

billiger lieferbar sind, fertige

ich Ihnen jede gewünschte

Ausführung in Käseformen,

Bassinsieben und überhaupt

allen im Betriebe benötig-

ten Blechwaren, sowie Ver-

zinnung bei äußerst

niedrigen Preisen an.

Carl Mann

Hildesheim

Prima

böhmischen u. finnischen Sauermilchquarg

frische, trockene und metallrele Ware haben laufend zu den

billigsten Tagespreisen abzugeben. (7403)

Gegner & Co., Dresden N.

Oppelstraße Nr. 44 b. Fernsprecher Nr. 28324

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Seifert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von

Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-

schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen

Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte:

Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

FrISChe Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

FrISChe bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Sabe wöchentl. 5 To. pa. unges.

Butter

gegen Höchstgebot abzugeb. Probe-

tonnen unter Nachnahme. Angeb.

unter 484 an diese Ztg. erbeten.

Thür. Stangenkäse

goldgelb und haltbar, erstklassige

Ware, ca. 70 Gr. schwer, p. Kiste

60 Stück Inhalt, Mt. 3,60, jede

Menge lieferbar. (5460)

Centr.-Molkerei Büttleben a. Harz.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg.

a Ztr. 15.— Mt., hat laufend geg.

Nachnahme abzugeben (9938)

Central-Molkerei u. Käsefabrik

Westerode b. Duderstadt.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-

milchfrei, zur regelmäßig. Lieferg.

gesucht. Es wollen sich nur solche

Molkereien melden, welche wirklich

ein gut. Produkt herstellen. (7727)

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter. Fernruf 171.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagjahne

sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäse

in Pergament, gibt laufend billigt

ab. Probesendung u. Nachnahme.

Molkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-

milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,

zur regelmäßigen Lieferung gesucht.

C. Dnen, Käseerei Harjum.

Fernruf 94. (10 908)

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.

Heinr. Willke, Käsefabr.

Harsum i. Hann.

Molkereien können jedes Quan-

tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reinicke, Berlin C. 54

Weinmeisterstraße 14.

Quarg,

trocken u. einwandfrei, kauft stän-

dig zu höchsten Tagespreisen gegen

sofortige Kasse. Angebote unter

2. B. Nr. 428 an diese Zeitung.

4 Fag prima

Molkereibutter

pro Woche, mit 10 M unter Berli-

ner Höchstnotiz gegen Vorkasse.

Probetonne unter Nachn. Molkerei

Ostdeutschland. Angeb. unt. Nr.

424 an diese Zeitung.

Suche für sofort einige Hundert

Liter gute, haltbare (419)

Vollmilch

Molkerei v. Niederrhein bevorzugt

oder direkte Verbindung. Benrath

liegt Streda Köln-Berlin. Milch

muß morgens 6 Uhr ankommen.

Kannen und Sicherheit werden ge-

stellt.

Heinrich Schuldt, Benrath a. Rh.

Trookenen, einwandfr.

Quargkaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)**Gebr. Endemann**
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.**Schlagjahne,
Vollmilch**nach Leipzig, Chemnitz und Vogt-
land abzugeben. Kühlanlage vor-
handen. (9997)**Molkerei Cannewitz.**
Telef. Amt Nerschau in Sa. Nr. 57.**Gust. Fricke,****Hannover,**
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauftgegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Quargzu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz. —

**Sahneschichtkäse,
Speisequarg,**
— täglich frisch —**Magercamembert**
frisch vom Salztisch, empfiehlt
Molkerei Ertorf a. Weser,
Kreis Nienburg.

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fri-
schen
Sauermilchquarg
und einwandfreien**Quadrat-Magerkäse**
kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Julius Klockgeter,G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 83
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.**Handkäse,**nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.Wöchentlich noch einige 100 Kist.
prima goldgelbe, hellbleibende**Bauernhandkäse**60 er Packung, an zahlungsfähige
Abnehmer abzugeben. (9052)
Molkerei und Käsefabrik
Wetter, Helsen-Nassau.**Sauermilchquarg,**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Lief-
erung gesucht. Es wollen sich nur
solche Molkereien melden, welche
wirklich ein gutes Produkt herstell.
Probetonne erwünscht. (10245)
Wilhelm Kiede, Käserei,
Magdeburg-S., Bergstraße 14.**Vorbildlich und führend**

in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

45 %**Gouda-,
Edamer-,
Brotform-Käse**

sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käsereien G. m. b. H.
Cleve (Niederrhein)Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontroll-
station der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
Tüchtige, bestellgeführte Platzvertreter gesucht.**Finnischen****Emmenthaler**liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich cif. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.**Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-**
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.**Harzer-Käse,**Ia Ware, Kisten von 3 Pfd. netto Inhalt, im Waggonbezug.
gesucht.Evtl. wird auch Vertretung (da alte, eingeführte Firma)
übernommen. Gefl. Offerten mit Preisangabe
unter Nr. 414 an diese Ztg. erbeten**Josef Emil Monette, Rind**

Gegründet 1906

Käse-Import und Großhandlung
Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.**A. Kruse****Butter- und Margarine-Großhandlung**
gegründet 1876**sucht Verbindungen** mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden**Berlin NO. 18**

Wußmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. - Telegr.-Adr.: Butterkruse

Suchepro Woche noch ca. 15 Tonnen gute deutsche
Molkerei-Butter
auf Basis Berliner oder Hamburger Notierung.**Buttergroßhandlung Schreiber, Gotha.**
20 eigene Filialen.**ff. Emmenthaler ohne Rinde**

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breher, Alsheim bei Mainz.**Quarg**kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

Habe wöchentl. 10 Zentner p.

Quargmetall- und buttermilchfrei, geg.
Höchstgebot abzugeben. Probe
unter Nachnahme. Angeb. u.
an diese Zeitung erbeten.**Camembert- und
Brie-Käse**ca. 50 Prozent Fettgehalt, habe
an solvente Abnehmer abzugeben
Molkerei Dittenstedt bei Peine

Webers heutige

QuargnotierungZahle für wirklich
frischen, trockenen u.
einwandfreien
Sauermilchquarg
je nach Qualität
und Entfernung
Mk. 18.00 bis 19.00
pro Ztr. ab Station.**Richard Weber,**
Käsefabrik,
Göttingen
Rohestr. 24 Fernruf 2524**Butter, Eier u. Holländer Käse**Den waggon- u. stückgutweise
Ankauf von holl. Butter u. Käse
direkt ab Molk. sowie Eier b.
sorgt prompt und bill. für sol.
Abnehmer**S. S. Sevenster, vereidigter Ma-**
Leeuwarden (Holland)
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821-121.

Habe ca. 30 Zentner guterhalt.

Lagerbuttersolange Vorrat reicht, im gan-
zen oder geteilt, mit 130.— Mk.
Zentner abzugeben. Probe ge-
Nachnahme.**Emil Reh, Stallupönen****Mitteldeutsche Käsefabrik****Wilh. Pagel****Wehrstedt-Halberstadt**
am Harz.**Sauermilchquarg**frisch, trocken, metall- und but-
termilchfrei, zur regelmäßigen Li-
ferung zu kaufen gesucht. Es han-
delt sich jedoch nur um erstklassige
Qualitäten.**Saganer Centralmolk. u. Käse-**
M. Conrad.**Sauermilchquarg**in bester Qualität, frisch, trock-
nen, metall- und buttermilchfrei,
laufend jedes Quantum u. erbi-
Angebote.**Gebr. Dante, Saalfeld-Sa.**
Fernruf 346.**Quarg**frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
In Golßen N.-L.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen lauft

Käseerei Bodenfelde.

3470

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
fern zu billigst. Preis. Frische
fuhr jede Woche. (2654
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Quarg

ist laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Weißdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königstr. 171.

Sch Kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
vom Erzeuger. Prima Refe-
ren. Angeb. erb. (4727

Seele, Buttergroßhandlung
in Han. i. Sachsen. Begr. 1892.

suche noch einige Dauerlieferant.
trockenen, metall- und butter-
freien (6900

Sauermilchquarg

ortige Käse zugesichert.
Reinhard Karrah
Käsefabrik Fernspr. 153
Senftenberg - L.

Wir kaufen
zu guten Preisen
einwandfr. Quarg.
Ostdeutsche Käsefabrik
Liegnitz, Fernruf 2969

Ab jede Woche laufend prima
Hür. Stangenkäse
Schaffstien abzugeben. Versand
in unbekannter nur gegen Nachn.
Raumburger Käsefabrik
Raumburg-Saale.
Telefon 389. 7656

rich Bolzmann Mfl., Hamburg,
Schönstr. 5,
Fernsprecher: Elbe 1499

stet Angebote in

Eise, Butter u. sonst.
Lebensmitteln.

Nur für Grossisten!

Meriere freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmä.
Lieferg. in guten Qualität.:
Lagerer Limburger 0.28
1% Limburger 0.36
2% Limburger
oder Stangen 0.48
2% Romadur u. Stangen
in Stanniol 0.52
1% fetten Tilsiter 0.40
1% fett. Tilsiter 0.56, 0.70
Villett. Tilsiter Käse 1.15
Villett. Gouda und
Edamer 1.00

Versand erfolgt nur gegen
Nehn. od. pa. Bankrefer.

Eist Dreger, Käsegroßhandl.
Menle-Gremsmühlen i. Holst.
Fernruf 105.

Ihre überschüssige

Sommerproduktion

in BUTTER

belieben Sie anzubieten an

L. J. Löwenthal,

Gegründet 1845

HAMBURG 8

Neue Gröningerstraße 15

Tel.-Adr. Butterlöwe. Fernspr. Roland 5241—5243

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
haftes Wasser. Zweidienstprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Otto Hoffmeister G.m.b.H.

Buttergroßhandlung

Berlin NO. 18

Landsberger Allee 46

sucht noch Verbindungen mit Molkereien u. Molkerei-
genossenschaften, die erste Sorte Butter liefern.

Fernruf Kgst. 6033 u. 51 Tel.-Adr.: Ohobutter Berlin

Lebensmittelgrosshandlung

sucht zu regelmäßig wöchentlicher
Lieferung noch einige Fass

1a gesalzene Molkereibutter

sowie größere Posten voll-
fetten und halbfetten

Tilsiter

Außerste Eilangebote erbeten unt.
Ch. 899 an die Molkerei-Zeitung.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfsmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 174 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

etz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung, 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse, 45 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
Käsen nach Limburger Art, 47 S. 1923.
2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quargkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler, 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art,
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch,
11 S. 1925. —30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmenthaler Art mit einem Anhang
Emmenthaler ohne Rinde, 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Anormale Milch, 24 S.
1925. —40 Mk.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch, 10 S. 1925 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart, 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen,
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt, 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne,
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S., 1911 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt, 12 S. 1925. . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben,
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen, 24 S. 1920. 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika, 24 S. 1926 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauererhitzter Milch, 11 S.
1925 30 Pfg.
Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seidel, Kurt, Ueber das Abblauen des
Quargkäses, 4 S. 1924 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse, 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Be-
trages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-
scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Hans Hansen
K i e l
 Sophienblatt 60
 Käse-Import u. Großhandel
 Fernsprecher 164 u. 165
 Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Prima
Sauermilchquarg,
 frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, nicht überäuert, besser als Auslandsquarg, hat abzugeben Molkerei Bremen Albrecht & Co., Bremen. (32)
 Fernspr.: Roland 7920, 9235.
 Telegr.-Adr.: Warenhof Bremen.

Sauermilchquarg,
 trockene, metall- und buttermilchfr. Ware laufend jedes Quantum gesucht. Beste Referenzen. Regulierung sofort nach Eing. der Faktura. Angebote erbittet (10685)
 Ed. Dühoff, Käsefabrik,
 Effen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
 ab unserem umsatzsteuerfr. Transitlager Stettin.
 Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
 Stettin, Speicherstraße 31/33.
 Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.
 Telefon: Stettin 2203.

Fehlerhaften Quarg,
 metallhaltig oder überäuert, auch Standquarg, sowie Ausschuß-Käse jeder Art kauft gegen Kasse C. Aug. Mann, Hildesheim.

Frischen Lab- und
Sauermilchquarg
 metallfrei und trocken, kauft laufend, Kasse nach Empfang (148)
 Käsefabrik Oswald Reimann
 Berlin-Tempelhof, Neue Str. 15.

Butter,
Eier,
Käse
 kauft laufend (64)
 M. Hasenstein, Berlin S. O.,
 Reichenbergerstraße 142.

R. Besser
 Buttergroßhandlung
 seit 1872

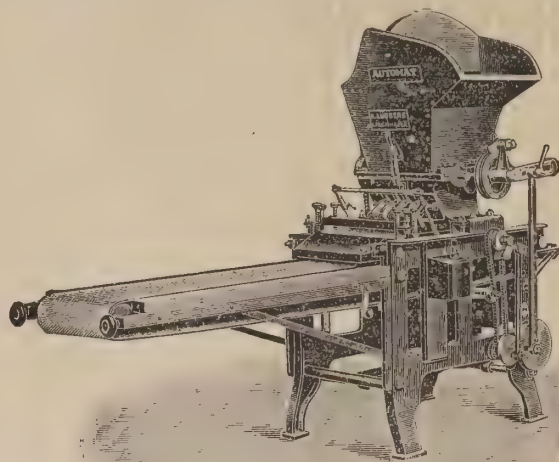
Stettin
 Haupteinfuhrhafen
 von

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen
 Telegr.-Adr.: Erbetter
 Telefon 1104 u. 1117.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.
 mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
 für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
 Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
 Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse-
Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
 und
 Fleischwaren - Großhandl.

Stettin
 Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57
 Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Quarg

einwandfreie Ware, suche in Klein- und größeren Posten zur regelmäh. Lieferung zu kaufen. (1790)
 Conrad Wille, Käsefabrik, Harsum
 gegr. 1894.

Ludolf Henze, Harsum
 Käsefabrik
 Fernruf Amt Harsum 73.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)
 Großkäserei Oppeln.
 (Fabrikation heute bis 1500 Kisten täglich).

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
 erbitten laufend Angebote.
 Wir sind Dauerabnehmer von
 prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Bin laufend Abnehmer von
pa. Molkereibutter
und frischen Eiern

bei sofortiger Kasse od. gegen Provision. Langjährige Referenzen
 Preisangebote erbittet (103)
 August Gößling,
 Butter- und Eiergroßhandlung
 Moll. Oberlangen, Bez. Osnabrück
 Fernruf Lathen 39.

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend,
 Kasse sofort (5691)
 North Fijmer, Käsefabrik,
 Mays bei Görlitz i. Schlef.
 Fernruf Görlitz 1575.

Butter

ungesalzene, abfallende kauft jedes Quantum bei prompter Kasse (866)
 Ludwig Will
 Eier- u. Moll.-Prod.-Großhandl.
 Arnstorf, Nd.-Bayern.
 Bemühteste Preisangeb. erwünscht

Suche Dauerlieferanten für
 laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
 bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Flebig
 Butter- u. Käsegroßhandl.
 Berlin O., Blumenstraße 68.

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien von Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4.-
 Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck.

SEITZ-WERKE G.M.B.H.

121
J-4



Angebot und
Ingenieurbesuch
unverbindlich.

Flaschen-Spülanlagen
von unerreichter Leistungsfähigkeit

KRIEGER-NACH RHELD.

Kaufe regelmäßig
allerfeinst. Molkereibutter
und gute Käsesorten
gegen prompte Abrechnung
und Kasse. Angebote oder
Probesendungen an
Wilhelm Hasse Nachf.
Buttergroßhandlung
Berlin S., Sebastianstr. 88.
Telefon: Moritzplatz 9002
Telegr. Rundkäse Berlin.
Seit 1876 eingeführt.

Standquarg
er Ware, die für die Käse-
reife nicht mehr zu verwenden ist,
laufen wir laufend. Angebote unt.
r. 9120 an diese Zeitung.

Als 20jährige Spezialität empfeh-
len wir unsere prima (6043)

Worbiser
Delikatess-Kochkäse
1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.
sowie in Eimern u. Kübeln z.
billigsten Tagespreisen. Ein Ver-
kauf führt zu dauernder Rundschaft.
Bestellungen werden angenommen.
Die Thüringer Kochkäse-Fabrik u.
Dampfmolkerei e. G. m. b. H.
Worbis.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Reinkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Alle Molkerei-Drucksachen:

Abrechnungskarten, Abrechnungszettel, Aufklebeadressen, Briefumschläge, Briefbogen, Butteroffertkarten und Butteroffert-
briefe, Ellfrachtbriefe, Geschäftskarten, Kistenkarten, Koll-Anhänger, Milchgelddüten, Milchversandscheine, Milchkontobücher,
gelbe Paketkarten, braune Paketkarten und Nachnahmekarten mit Zahlkarte sowie Postanweisung, Postkarten (neues Welt-
format), Quittungen, Rechnungen (verschiedene Größen), Rechnungspostkarten, Stationszettel für Fracht- und Ellgut.
Beste Ausführung, schreibfähige Papierqualitäten, billigste Preisstellung.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Zeugnis

An das **Bergedorfer Eisenwerk A.-G.**

Nachdem unser Alfa-Separator A 1 sich 22 Jahre lang bestens bewährt hatte, entschlossen wir uns wegen dauernder Milchsteigerung zur Anschaffung eines größeren Separators. Nach Herausgabe des neuen Kugellager-Separators seitens des Bergedorfer Eisenwerkes fiel unsere Wahl wiederum auf diese Type, zumal unser bisheriger **Alfa-Separator** unsere größte Zufriedenheit erworben hatte.

Der Hauptvorteil der neuen Maschine liegt in erster Linie in der außerordentlich scharfen Entrahmung. **Eine in der Forschungsanstalt Kiel untersuchte Magermilchprobe zeigte einen Fettgehalt von 0.02 Prozent.**

Die Bauart der Maschine ist sehr gefällig und in allen Teilen auch leicht zugänglich. Zu erwähnen ist namentlich, daß das Bergedorfer Eisenwerk in der Ausrüstung der Kugellagerung einen Schritt weiterging, indem es die wagerechte Welle auch mit Kugellager ausrüstete. Dadurch ist ein **leichter, ruhiger Lauf** und ein **geringer Kraft- und Ölverbrauch** gesichert.

Die Konstruktion der Trommel ist wesentlich verbessert, indem es möglich ist, verhältnismäßig große Milchmengen zu verarbeiten, selbst, wenn diese nicht ganz einwandfrei sind. Der Tourenzähler ist in das Innere des Statives verlegt, also gegen Beschädigung geschützt und doch bequem erreichbar.

Alles in Allem hat das Bergedorfer Eisenwerk mit der Herausgabe des neuen Alfa-Separators mit Kugellagerung eine **sehr leistungsfähige Maschine modernster Bauart** auf den Markt gebracht.

Hochachtungsvoll
gez. Unterschrift.

MILCHFLASCHEN - REINIGUNGS-, FÜLL- U. VERSCHLUSS



ANLAGEN

FÜR JEDE LEISTUNG
UND ALLE
FLASCHENSORTEN
**KANNEN-
WASCHMASCHINEN**



DAS BILD ZEIGT EINEN ENZINGER-UNION-AUTOMATISCHEN MILCHFÜLLER MIT PAPPSCHEIBEN-VERSCHLUSSMASCHINE IN EINER MODERNEN MOLKEREI

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN - GESELLSCHAFT

BERLIN - Breslau

MANNHEIM

WORMS - WALLAU

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Preispr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugpreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. U. Geld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluss f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

82

Hildesheim, den 17. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag 13. Juli.	163 M je Zentner.
Donnerstag, 15. Juli.	163 M je Zentner.
Sonabend, 17. Juli.	163 M je Zentner.
Hamburg. Donnerstag 15. Juli.	159 M je Zentner.

Auktion am Mittwoch, 14. Juli. Höchstpreis 164,40 M Durchschnitt 161,72 M.

in. Dienstag, 13. Juli.	Höchstpreis 165 M je Zentner.
Freitag, 16. Juli.	Höchstpreis 165 M je Zentner.
Rempten. Mittwoch 14. Juli.	Höchstpreis 150 M je Zentner.
Aufbeuren. Donnerstag 15. Juli.	Höchstpreis 153 M je Zentner.
Kopenhagen. Donnerstag, 15. Juli.	289 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 286 Kronen).
Wismar. Freitag 16. Juli.	Alte Notierung 178 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 180 Gulden. Butter-Auktion 179 Gulden, 178 Gulden, 164 Gulden.

Berlin, 17. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butterverwertungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Licht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 143 G-M., 2. Qualität je Zentner 123 G-M., abfallende je Zentner 123 G-M. Tendenz: stetig.

Köln, 16. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 165, 2. Qualität 150—160 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Aufbeuren, 15. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerpreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. 1. Qualität 153 M. Gute Nachfrage.

Rempten, 14. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 150,00 M, 2. Qualität 138,00 M. Tendenz: Nachfrage gut.

Privat-Berichte.

Berlin, 15. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin. Angehend e. W. Ueber die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel von der letzten Woche nichts wesentlich Neues zu berichten. Der Absatz ist nicht viel besser wie in der Vorwoche. Aus dem In- und Ausland reichlich Ware zur Verfügung, insbesondere aus Estland, Lettland und Finnland. Die Preise blieben die gleichen, wie sich auch die amtliche Notierung bis heute unverändert auf 1,63 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation hielt. — Das Schmalzgeschäft war wieder still, der Absatz von Margarine bei unveränderten Preisen erheblich.

Berlin, 16. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage hat insofern eine grundlegende Änderung erfahren, als die amtliche eingetretene Hitze eine erhebliche Reduktion in der Milchproduktion mit sich bringt. Mithin hören die unregelmäßigen Zufuhren auf, und ist der Berliner Markt wieder in der Hauptsache auf den Ausland angewiesen. Die Hitze erstreckt sich über das ganze nördliche Europa. In Estland soll sogar ausgesprochene Dürre herrschen, und konnte Kopenhagen heute trotz schwachen Abzuges nach England seine Notierung von 289 Kronen auf 289 Kronen erhöhen; eine Erhöhung, welche lediglich so gehalten wurde, da die Festigkeit sich erst in den letzten Tagen bemerkbar gemacht hat und ist mit weiteren Erhöhungen bei andauernder Hitze zu rechnen.

Hamburg, 15. Juli. Bericht der Firma A. F. C. Fid. Der Markt hat auch weiterhin einen ausgeprägt stetigen Charakter. Die lang anhaltende Stabilität der Preise, die in diesem Sommer durch die dauernde Produktion erreicht wurde, verleiht dem Handel schon seit Wochen einen gleichmäßigen Verlauf. Selbst die Ereignisse auf den ausländischen Märkten konnten nur vorübergehende Störungen, die sich im Absatz zeigen, hervorrufen. Im großen und ganzen wickelte sich das Geschäft bisher ohne unangenehme Bahnen ab. Auch in der Berichtswoche trat noch keine Änderung ein. Trotz der anhaltend großen Hitze waren die Ankünfte, naturgemäß in sehr weichem Zustande eintrafen, noch recht bedeutend.

Die Qualitäten ließen vielfach zu wünschen übrig. Besonders stark in Erscheinung traten saure und käsigte Sachen, die wesentlich unter Preis gehandelt werden mußten. Der Bedarf, namentlich von den Bädern, war groß. Das Inland kaufte teilweise sehr flott; nur die Plätze die den Bezug holländischer Ware vorziehen, konnten sich von dort günstiger eindecken. Im allgemeinen traten im Absatz nirgends Schwierigkeiten ein; der Handel war niemals lebhaft, aber dennoch ließ die herrschende Trockenheit eine etwas zuverlässigere Stimmung aufkommen. — Von den Auslandsmärkten blieb Holland weiterhin ruhig und billig. Die dänischen Angebote waren in den ersten Tagen ziemlich dringend bei unveränderten Forderungen, später konnte sich infolge der kleineren Eingänge eine festere Stimmung geltend machen. Baltische Butter ist im Preise gefallen, die heutigen Angebote lauten recht günstig. — Das hiesige Platzgeschäft ist in Anbetracht der Ferienzeit noch durchaus zufriedenstellend. In der Hauptsache bleiben billigere Qualitäten gesucht. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein stellte in dieser Woche 722 Dritteltonnen zur Versteigerung, die mühelos zu fast unveränderten Preisen bis 159,70 M — für Markenbutter bis 164,40 M — im Durchschnitt 161,72 M gegen 162,28 M in der Vorwoche verkauft werden konnten. — Auch die Börsennotierung blieb auf 159,00 M bestehen. — Die Nachfrage für dänische Butter war in den letzten Tagen von Deutschland und England etwas besser, man hatte trotzdem nicht vermutet, daß die heutige Notierung in Kopenhagen eine Erhöhung von 3 Kronen auf 289 Kronen erfahren würde. — In sibirischer Butter konnte die Nachfrage in dieser Woche nicht restlos befriedigen. Von den neu eingetroffenen 1724 Dritteltonnen fanden nur die feinsten Grasmarken zu annehmbaren Preisen Nehmer, während für die abweichenden Uebergangsqualitäten kein Interesse bestand. Hierfür dürfte eine etwas stärkere Herabsetzung der Preise empfehlenswert sein.

Leipzig, 15. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Durch die heiße Witterung ist die Butterproduktion weiter zurückgegangen. Es muß daher Ersatz in Auslandsbutter beschafft werden, welche allerdings im Preise etwas gestiegen ist. Man wird deshalb nun auch für feinste deutsche Butter eine kleine Preiserhöhung eintreten lassen können, jedoch nur für wirklich tadellose Ware. Diese ist leider sehr knapp weil ein großer Teil der deutschen Molkereien unzuverlässige Qualitäten liefert. Man hofft aber, daß die Leiter der deutschen Molkereien doch endlich dafür sorgen, daß der Herstellung der Butter eine größere Aufmerksamkeit gewidmet wird. Sache der Fachzeitschriften ist es, mit allem Nachdruck darauf hinzuweisen, daß die deutsche Buttererzeugung noch verbesserungsbedürftig ist. Wenn eine Molkerei lieber den Butterabnehmer wechselt, anstatt auf die Klagen des alten Abnehmers einzugehen, so ist damit kein Fortschritt erreicht, um das deutsche Volksermögen zu bessern.

Breslau, 15. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. A.-G. Die Milchproduktion hat in unserem Gebiet weiter wesentlich nachgelassen. Die schlesische Butterproduktion deckt jetzt nicht den einheimischen Bedarf und sind demzufolge Ueberpreise hier wieder stark in die Höhe gegangen. Die Kleinhandelspreise werden deshalb ebenfalls erhöht werden müssen. Zur Zeit wird mit 1,70—2,20 Rmk. detailliert.

Bremen, 16. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Wie zu erwarten, brachte die verlossene Berichtswoche keine wesentlichen Veränderungen. Der Handel verlief bei kaum veränderten Preisen ruhig. Durch die starke Hitze der letzten Tage litten die Ankünfte sehr. Die bisher am hiesigen Plage noch reichlich zugeführte Bauernbutter hat in dieser Woche stark abgenommen. Nach zweiten Sorten bestand deshalb mehr Nachfrage. Da die Schulferien hier jetzt begonnen haben, dürfte die Nachfrage in den nächsten Wochen keine Besserung erfahren.

Kopenhagen, 15. Juli. Bericht von A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt für dänische Butter hat sich in der letzten Woche sehr stetig abgewandelt, indem die Bestellungen zu den von den Exporteuren verlangten Preisen eingegangen sind. Die Notierung wurde mit 3,00 Kr. erhöht bis 289,00 Kronen. Die Quantität der Woche wurde sicher verkauft, und da die Produktion zurückgehend ist (in dieser Woche ca. 4 Proz.), ist man der Ansicht, daß der Markt sich auch in nächster Woche stetig bewegen wird. Der Preis für dänische Butter stellt sich auf ca. 170—172 Rmk. grenzfrei. — Der Markt für baltische und sibirische Butter war in dieser Woche gedrückt und die Preise weichend.

Käse.

Köln, 16. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frochtlage Köln verzollt. Tilsiter Käse vollstet 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,50—1,70 M, Emmentaler Käse 2,70—3,10 M, Limburger Allgäuer 1,05—1,10 M je Kg.

Berlin, 15. Juli. Das Käse-Geschäft liegt weiter sehr still, auch vom Auslande kommen flauere Berichte. Um eine Belebung zu erzielen, hat man sich im Auslande zu teilweise recht erheblichen Preisnachlässen verstanden.

Wir werden trotzdem mit einer nennenswerten Besserung einstweilen nicht rechnen können, weil Arbeitslosigkeit und Geldmangel weiter vorherrschen und weil viele der 3. Zt. kaufkräftigen Berliner Ferienaufenthalt genommen haben. Wirklich gesucht ist weiter Tilsiter Käse in prima Qualität, auch Holländer Hartkäse werden, überhaupt bei starker Hitze Weichkäse und auch Wurstwaren vorgezogen. Neiste Umsätze werden in echtem Schweizer erzielt, während nach finnischem und bayrischem besondere Nachfrage nicht bestand. Alle Limburger Arten waren stark vernachlässigt, ebenso alle Sauermilchkäse, da gegen besteht für rindenlosen Käse noch immer reges Interesse. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittelhandels bei Abnahme von 100 Pfund werden uns genannt in Mark: pa. Tilsiter vollfett 106—110, do., sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 55—65, holländ. Gouda, 45 proz. 120—160, do., 40 proz. 85—90, holländ. Edamer, 40 proz. 88—93, do., 30 proz. 80—85, do., 20 proz. 68—73, holländ. Brot-Edamer, 40 proz. 88—93, echte Emmentaler 160—165, finnländische Emmentaler großgelocht 140—145, do., mittelgelocht 130—135, bayerischer Emmentaler 140—145, □-Käse, bessere Ware 36—40, do., geringere Ware 30—35, Limburger, bayerischer, 20 proz. 54—58, bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 54 bis 58, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 72—82, Steinbocher, vollfett 115—120, Harzer, je nach Qualität 35—40, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,10—1,15, do., 140 Gramm, je Stück 0,36—0,40, halbfetter Camembert, 120 Gramm 0,27—0,30, französischer Roquefort 140 bis 145, Parmesan 190—195, Glarner Kräuterkäse 93—98, Gorgonzola 160 bis 165, italienischer „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—90, do., 6 teilig 90—110.

Breslau, 15. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. K.-G. Das wesentlich reduzierte Milchquantum reicht bei der Hitze und den Erntearbeiten in der Hauptsache zur Trinkmilchversorgung, zur Käsebereitung bleibt wenig frei und sind deshalb auch die Quargpreise erneut stark in die Höhe gegangen. Fertige Harzerkäse steigen ebenfalls täglich im Preis, doch nicht in demselben Tempo wie das Rohprodukt. Mit Eintritt kühlerer Witterung werden aber die Harzkäsepreise ebenfalls stark in die Höhe gehen müssen.

Kempten, 14. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 36—39 M. Marktlage: Meinungsaufäufe. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 108—125 M.

Kaufbeuren, 15. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 38—40 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Deenwarden (Holland), 16. Juli. Bericht der Fa. S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz Käse mit 40—46 holländische Gulden, 30 proz. Käse mit 52—58 holländische Gulden, 40 proz. Käse mit 66 bis 72 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Der Handel in allen Sorten war diese Woche womöglich noch träger als in der Vormwoche und die Notierungen mußten erneut zurückgesetzt werden. Vollfette Goudas wurden in Gouda, Bodegraven usw. mit 40 Gulden bezahlt, schwere Laibe mit 45 Gulden bei flauerem Geschäft. Auch in Nordholland ist die Lage flauer geworden, auch dort sind die Preise um 2—3 Gulden rückgängig geworden, und zwar bis 34—36 Gulden. Auf den friesischen Märkten überwiegt das Angebot und die Preise nähern sich mehr und mehr dem Vorkriegsstande. 20 proz. Käse wurden für 20 Gulden, 30 proz. Käse für 26—28 Gulden, 40 proz. Käse mit 32—33 Gulden gekauft, bei schleppendem Abzug.

Bodegraven (Holland), 13. Juli. Bericht der Fa. Naamloze Bennootschap Kaashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware. Das Geschäft bleibt sehr flau, jedoch erwartet man, daß die Nachfrage bei der Hitze bald zunehmen wird. Beim Einkaufen muß man jetzt sehr vorsichtig sein, weil sehr viel lose Käse an den Markt kommen. Erste Qualität 44 bis 48 holländ. Gulden, schwere Laibe bis 52 holländ. Gulden, zweite Qualität 35—42 holländ. Gulden. Anfuhr 344 Partien. Tendenz: flau. Das Heumachen ist jetzt in vollem Gange und waren demzufolge nicht so viel Partien am Markt. — Molkerei-Ware. Das Geschäft war Ende vergangener Woche besonders flau, und wurde nur wenig verkauft. Jetzt ist die Nachfrage zu diesen niedrigen Preisen wieder etwas belebter. Gouda-Käse, 20 proz. 22 Gulden, do., 30 proz. 30 Gulden, do., 40 proz. 33 Gulden; Edamerkäse, 20 proz. 22 Gulden, do., 30 proz. 30 Gulden, do., 40 proz. 32 bis 33 Gulden. Auch hier gibt es viel lose und zweite Qualitätsware. Obenstehende Preise sind nur für sortierte Ware, nichtsortierte ist billiger zu haben. Stimmung: flau. — Nordholländische Ware. Prima Ware 36—37 Gulden. Nichtsortierte Ware 34—36 Gulden. Tendenz: Unverändert flau.

Milch.

Berlin, 16. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 16. Juli bis 22. Juli festgesetzt in:

Berlin: 17,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 15. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gekümpelte 11,5—13, frische über 55 Gramm 10—11, frische unter 55 Gramm 9—9,5, assortierte Schmutz- und kleine Eier 6—7; Auslandseier: extra große 13—13,5, große 10,25—10,50, normale 8—9,5, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: still.

Köln, 16. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 10—11, über 55 Gramm 9—9,5; Auslandseier: über 60 Gramm 11—12, über 55 Gramm 10—10,5, unter 55 Gramm 8,5—9,5.

Vieh.

Berlin, 14. Juli. Bericht vom Schweinemarkt. Vollfleischige Schweine der feineren Rassen und deren Kreuzungen von 240—300 Pfund Lebendgewicht 79, desgl. von 200—240 Pfund Lebendgewicht 77—79, vollfleischige Schweine von 160—200 Pfund Lebendgewicht 76—77, fleischige Schweine von 120—160 Pfund Lebendgewicht 74—75, Sauen 70—72 M. Auftrieb: 8795 Schweine, außerdem 267 Auslandschweine. Dem Schlachthof direkt zugeführt 613 Schweine. Marktverlauf: ruhig, schwere Schweine vernachlässigt.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Aufgezt. Stück	Ia	Ila	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	14.	8795	79—74	73—70	Lebendgem.	ruhig
Bremen	13.	1067	74—65	64—55	"	langsam
Breslau	14.	2651	70—63	62—55	"	schlecht
Chemnitz	12.	1515	82—73	72—64	"	langsam
Danzig	13.	870	74—69	68—65	"	glatt
Dortmund	12.	1875	80—75	74—70	"	mittel
Dresden	12.	2119	77—70	69—60	"	schlecht
Düsseldorf	12.	1493	82—70	69—60	"	langsam
Elberfeld	12.	2161	80—70	69—60	"	mittel
Essen	12.	3163	77—71	70—65	"	langsam
Frankfurt a. M.	12.	3428	80—70	69—58	"	schleppend
Hamburg	16.	1423	78—68	67—60	"	gut
Hannover	14.	933	77—71	70—65	"	mittel
Köln	12.	3478	81—71	70—65	"	ruhig
Leipzig	15.	1047	77—70	69—62	"	schlecht
Magdeburg	13.	2910	77—70	69—63	"	sehr langj.
Mannheim	12.	2013	80—70	69—64	"	ruhig
München	14.	1950	80—70	69—56	"	lebhaft
Nürnberg	13.	1665	82—79	78—75	"	langsam
Stettin	13.	800	75—70	69—65	"	ruhig
Stuttgart	13.	942	78—70	69—56	"	langsam
Zwickau	14.	891	81—84	73—68	"	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. Juli. Abgesehen von einer kräftigen, aber hier bis jetzt resultatlosen Gewitterdrohung ist das Wetter weiter schön und warm, was zur Folge hat, daß alter Roggen immer dringender angeboten wird und sich wesentlich niedriger stellt als die Angebote in neuer Ware. Das veranlaßt einen weiteren Druck auf Zulieferung und auch September vermochte sich nicht voll zu behaupten, während Oktober gefragt ist und fest steht. Das Juli-Ausgeld ist erneut wesentlich zurückgegangen. Im Weizengeschäft fehlt es vom Ausland an Anregungen und darum änderten sich die Preise unter dem Einfluß der Witterung nur unwesentlich. — Neue Weizen ist mehrfach für August gehandelt. Gerste hatte in neuer Wintergerste größeres Geschäft. In Hafer war der Umsatz still bei genügender Angebot. Von Mehl ist Weizenmehl gefragt, Roggenmehl in vordere Sichten kaum veräußert. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 230—240, mittlerer 224—229, Gerste 224—232, Futterweizen 330 bis 340, La Plata Mais 192—196, kleiner Mais 204—212, Mixed-Mais 32 bis 340, Roggenkleie 116—120, Weizenkleie 108—114. — Es wurde notiert: Weizen, märkischer Juli 304—304,50, September 265—266,50, Okt. 265,50—267, Roggen märkischer 180—184, Juli 202—201, September 1 bis 199, Oktober 200, Roggen, pommerscher 211—214, Juli 229,50, August 208—207, Sommergerste 203—210, Wintergerste 190—204, Hafer, märkischer 198—207, Mai 195, Juli 185, September 185, Mais (loft Berlin) 174—178, Juli 169, Weizenmehl 38—40, Roggenmehl 27,50—28,50, Weizenkleie 10,25—10,40, Roggenkleie 11,30—11,50, Raps 360—370, Viktorien 35—46, kleine Speiseerbsen 30—34, Futtererbsen 22—27, Pelusier 26—28,50, Ackerbohnen 23—26, Wicken 32—34,50, Lupinen, blau 14,50 bis 16,50, Lupinen, gelb 19—21, Rapstuden 14,60—14,80, Leinfuden 19,50 bis 19,80, Trodenschnitzel 10,70—11, Sojabohnen 20,80—21,20, Kartoffelflocken 23,00—23,50.

Magdeburg, 16. Juli. Weizen behauptet, 16,40—16,50, Roggen 16,40—16,50, Wintergerste matt 8,75—9,25, Hafer ruhig, 11,30—14,40.

Bremen, 16. Juli. Weizen: Manitoba 2 14,70; Roggen: deutsch 12,30, amerikanischer schwimmend 11; Gerste: donau-russische 8,50, La Plata 8,40, amerikanische Malz 8,40; Hafer: pommerscher Weiß 11,95, Rana Western 2 10,05, do. 3 9,10, amerikanischer white clipped, 38 lbs, 8,95, Plata 8,80, Chile 10,20; Mais: La Plata schwimmend 7,45. Tendenz: stetig.

Hamburg, 16. Juli. Getreide. Pro 1000 Kg. Weizen 315—320, Weizen 210—215, Hafer 215—225, Wintergerste 170—175, Sommergerste 210—220, ausländische Gerste 165—170, Mais 145—155 je 50 Kg., Hafer 8,5—8,75 holländische Gulden, je 100 Kg., Leinsaat 19—19,5 je 100 Kg.

Berlin, 16. Juli. Kartoffelerzeugerpreise je Zentner waggom märkischer Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Neue weißfleischige Kartoffeln von 3—3,75, neue gelbfleischige Kartoffeln von 5—5,75 M.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt beigelegt von der Verwaltung des Brunnenverbandes zu Lauchstädt (Thüringen).

Einziehen von Forderungen.

In der heutigen Zeit der Geldknappheit wird man Forderungen allen zu Gebote stehenden Mitteln eintreiben müssen. Es muß als bedingungslos vorausgesetzt werden, daß Warenlieferungen für den Gewerbebetrieb Schuldners in 2 Jahren verjähren. Die 2jährige Verjährungsfrist tritt nur eintritt, sofern die Ware für den Privatgebrauch des Schuldners geliefert ist, wird bei unseren Molkereien weniger vorkommen. Es sei es handelt sich um Molkereien, welche im Postverand Produkte an Privatkunden abgeben. Einseitige Mahnungen oder Zahlungsaufforderungen unterbrechen die Verjährungsfrist nicht, dagegen wird die Verjährungsfrist unterbrochen durch irgend eine Abzlagszahlung oder auch durch schriftliches Auerkenntnis. Diese allgemeinen Verjährungsfristen werden durch einen einfachen Schuldbittel unterbrochen und auf 30 Jahre verlängert. Die gerichtliche Einziehung von Forderungen ist heute leider weitverbreitete und alltägliche Tatsache geworden.

Bevor man zur Klage gegen einen Schuldner schreitet, wird allgemein das Mittel des Zahlungsbefehls angewandt. Hierbei ist zunächst festzustellen, bei welchem Amtsgericht der Zahlungsbefehl zu beantragen ist. In allen denjenigen Fällen, in denen die Molkerei einen bestimmten Erfüllungsort, der dann auch als Gerichtsstand gilt, vereinbarte, wird der vereinbarte Erfüllungsort resp. das Amtsgericht, in dessen Bezirk der betreffende Erfüllungsort liegt, für die Beantragung des Zahlungsbefehls maßgebend sein. Es genügt nicht, lediglich in Rechnungsformularen zu

sonstigen Schriftsachen einen bestimmten Ort als Erfüllungsort zu nennen in der Annahme, daß dieser Erfüllungsort dann für den Schuldner verbindend ist. Derartige Vermerte in Rechnungen oder in sonstigen Schriftsachen sind einseitige Abmachungen und deshalb für den Schuldner nicht verbindend. Etwas anderes ist es, wenn der Schuldner bestimmte Verkaufsbedingungen anerkannt hat, wie dies z. B. der Fall sein kann, wenn die Molkerei ihre Waren durch Vertreter vertreiben läßt, und die von den Vertretern getätigten Aufträge in vorgedruckten Kommissionsbüchern schriftlich vom Käufer bestätigt werden. Ist man gezwungen, den Zahlungsbefehl bei einem entfernt liegenden Amtsgericht zu beantragen, muß man zu einem Verhandlungstermin entweder selbst erscheinen oder einen Rechtsanwalt oder sonstigen Beauftragten mit der Wahrnehmung der Interessen beauftragen.

Der Zahlungsbefehl ist das einfachste Mittel, die gerichtliche Bestätigung einer Forderung zu erlangen. Ein bestimmtes Formular ist für den Zahlungsbefehl nicht vorgeschrieben. In jeder Papierhandlung kann man vorgedruckte Formulare für Zahlungsbefehle erhalten. Will man ein Formular selbst entwerfen, so genügt folgender Wortlaut, falls für den Schuldner Endorf als Gerichtsstand maßgebend ist:

An das Amtsgericht in Endorf.
Gesuch um Erlass eines Zahlungsbefehles
Molkereibesitzer P. F., Endorf, Gläubiger,
gegen den Kaufmann E. M., Berlin, Schuldner
wegen Forderung; Streitwert: 150,00 RM.

Gläubiger hat von dem Schuldner Kaufmann E. M., Berlin, für geleistete Waren laut beigefügter Rechnung den Betrag von 150,00 RM. fordern. Schuldsumme war am 1. Mai 1926 fällig. Seit diesem Zeitpunkte werden 9 Prozent Zinsen gefordert. Trotz wiederholter Aufforderung hat Schuldner keine Zahlung geleistet.

Gläubiger ersucht um Erlass eines Zahlungsbefehls gegen den Schuldner wegen 150,00 RM. nebst 9 Proz. Zinsen seit 1. Mai 1926.

Falls Widerspruch erhoben wird, wird Anberaumung eines Termins mündlichen Verhandlung und vorläufige Vollstreckbarkeit des Urteils beantragt. Sollten die Forderungen gegen die Sicherheitseinstellung — und im Falle sachlicher Unzulänglichkeit Verweisung an das zuständige Amtsgericht beantragt. Endorf, den 5. Mai 1926.

P. F., Molkereibesitzer.

Bevor das Amtsgericht dem Antrag auf Erlass eines Zahlungsbefehls stattgibt, müssen die für den Zahlungsbefehl gerichtliche festgestellten Forderungen vom Antragsteller gezahlt werden. In der Regel wird das Amtsgericht nach Eingang des Zahlungsbefehls dem Antragsteller unter Beilegung einer Zahlkarte erlauben, den betr. Betrag an die Gerichtskasse einzahlen.

Die Kosten für den Zahlungsbefehl können auch durch sogen. Kosten mit dem Zahlungsbefehl entrichtet werden.

Der Zahlungsbefehl wird darauf vom Amtsgericht dem Schuldner gestellt und dem Schuldner zugleich eine Frist gesetzt, innerhalb welcher er gegen den Zahlungsbefehl Widerspruch erheben kann. Der Widerspruch gegen einen Zahlungsbefehl steht dem Schuldner in allen Fällen zu, in denen der Schuldner einwandfrei feststellt, daß der Zahlungsbefehl eine bestimmte Summe zu bezahlen hat. Erhebt der Schuldner keinen Widerspruch, so kann man auf Grund des Zahlungsbefehls die Zwangsversteigerung durch den zuständigen Gerichtsvollzieher vornehmen lassen. Ist die Pfändung des Gerichtsvollziehers fruchtlos verlaufen, erhält man den Schuldtitel von dem Gerichtsvollzieher mit dem entsprechenden Pfändungsprotokoll zurück. Man muß in diesem Falle die Kosten der fruchtlosen Pfändung tragen. Erhebt der Schuldner Widerspruch gegen den Zahlungsbefehl, so kann man einen Verhandlungstermin beantragen. In den oben genannten Fällen ist dieser Antrag bei dem Amtsgericht enthalten.

Zum Verhandlungstermin brauchen weder der Schuldner noch der Gläubiger selbst zu erscheinen. Beide können sich durch einen Bevollmächtigten vertreten lassen. Diese bevollmächtigte Person braucht kein Rechtsanwalt zu sein, sondern jede volljährige Person ist zu dieser Vertretung befähigt. Falls der Schuldner im Termin nicht erscheint, kann der Gegner auf Grund des Zahlungsbefehls ein sogenanntes Versäumnisurteil gegen den Schuldner beantragen. Das gleiche Recht hat der Schuldner, wenn der Gläubiger im Termin nicht erscheint. Auf Grund eines derartigen Versäumnisurteils hat der Gläubiger einen Schuldtitel in Händen und kann den zuständigen Gerichtsvollzieher mit der Zwangsversteigerung beauftragen. Falls die Zwangsversteigerung fruchtlos verläuft, kann der Gläubiger den Schuldner zum Offenbarungseid laden lassen.

In Friedenszeiten war der Offenbarungseid keine alltägliche Sache. Jeder hütete sich, es bis zum Offenbarungseid kommen zu lassen. Heute ist die Leistung des Offenbarungseides nicht mehr als ein abschreckendes Mittel betrachtet worden, wenn beispielsweise an Berliner Amtsgerichten bis zu 200 Offenbarungseide geleistet werden. Um den Schuldner zum Offenbarungseid zu zwingen, ist ein diesbezüglicher Antrag bei dem zuständigen Amtsgericht zu stellen. Leistet der Schuldner der Aufforderung des Amtsgerichtes zur Leistung des Offenbarungseides keine Folge, so kann man den Schuldner zwangsweise zur Leistung des Offenbarungseides vorführen lassen. Leistet der Schuldner den Offenbarungseid auch nicht, so kann man gegen den Schuldner den Haftbefehl beantragen. Dieser Haftbefehl hat jedoch für den Gläubiger den Nachteil, daß die Haft vom Gläubiger im Voraus zu hinterlegen ist. Wenn der Schuldner nach Ablauf der seitens des Gerichts festgesetzten Haft den Offenbarungseid nicht leistet, so kommt nur eine gewisse Höchstgrenze für die Kosten des Schuldners in Frage. Man sieht hieraus, daß letzten Endes der Schuldner das Sprichwort Recht behält, daß der Kaiser sein Recht verloren hat, zu haken zu holen ist. Wichtig ist jedoch, daß man auf Grund des Schuldtitels die Vermögenslage des Schuldners ständig überwachen und zu geeigneter Zeit wieder versuchen kann, zu seinem Gelde zu kommen. Sobald die Zahlungsfähigkeit des Schuldners vorhanden ist, können sämtliche an den Kosten vom Schuldner zurückverlangt werden. Je.

Legeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Abgabe an die Molkerei ist eine kleine Flugchrift betitelt, welche sich zur Verbreitung an die Milchlieferer eignet. Die Anfertigung saurer Milch wird durch auf ein Mindestmaß zurückgebrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 1,00 RM., 500 Stück 12,50 M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hil-

Stellen-Angebote.

Molk.-Verwalter,

nur tüchtige Kraft, kautionsfähig, gesucht. Ausführliche Bewerbung.

Struß, Dampfmolkerei, Penzen, Elbe.

Zum baldig. Antritt such. jung.

Gehilfen

für alle Molk.-Arbeit., auch etwas Kontorarbeit. Angeb. m. Gehaltsforderung an

Dampfmolkerei Taupadel bei Gohnditz in Thüringen.

Reisebeamter

gesucht für den Verkauf von Molkereimaschinen und Bedarfsartikeln von angesehener größerer Firma i. die Bezirke Ostpreußen, Pommern, evtl. auch Freistaat Danzig. Der Bewerber muß beizufügen, kurz. Leb.-lauf, Zeugnisabschriften, Ausweis über bish. Tätigk. u. Angabe d. schnellmöggl. Eintritts sowie Gehaltsansprüche. Offerten unter Nr. 910 an diese Zeitung.

Strebsamer, ordnungsliebender

Gehilfe

für sämtliche Molkereiarbeiten zu sofort gesucht. Derselbe muß vertraut sein mit der Kohlensäure-Kühlmaschine. Nachmittags Gelegenheit zu Kontorarbeiten. Gehalt 50 Mk. bei freier Station und fr. Kassen, später Zulage.

Garber Molkerei-Genossenschaft, Garb a. O. (Pomm.)

Zum 1. August evtl. einige Tage

ersten Gehilfen

früher suche für Betrieb, tüchtig. Quadratfäher, und

zweiten Gehilfen

für alle vor kommenden Arbeiten. Beides kräftige Leute. Zeugnisabschriften mit Gehaltsangaben an F. Sewald, Schweidniz, Schl.

Suche für 9. August ordnungsliebenden, ehrlichen

Gehilfen

für alle vor kommenden Arbeiten, kl. Betrieb im Erzgebirge. Angeb. mit Zeugnissen unter Nr. 990 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein. tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfen.

Gehalt 50 Mark bei freier Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbeten.

Molkerei-Genossenschaft Herbsheim, Oberhessen.

Zum 1. August suchen wir einen tüchtigen

Molkereigehilfen

für Milchannahme und Käseerei. Es wollen sich nur junge Leute melden, welche in der Weichkäseerei Erfahrung haben. Gehalt monatlich 60 Mk. evtl. Wäsche. Laubaner Molkerei, e. G. m. b. H., Lauban, Bezirk Liegnitz

Dauerstellung.

Suche zum 1. August einen fleißigen, zuverlässigen

Gehilfen

nicht unt. 20 Jahren als alleinigen, der mit sämtlichen Maschinen, auch Eiskühlanlage vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Angebote erbitte

Dampfmolkerei Ragow bei Mittenwalde in der Mark.

Wir suchen für sofort, evtl. einige Tage später oder zum 1. August einen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Dampfkefel, Maschinen und Dauererhitzungsanlage. Angebote erbitte mit Angabe der Gehaltsansprüche

Milchzentrale Würzburg, e. G. m. b. H.

Suche tücht. Gehilfen für Molk. u. Schweinestall, welcher mit allen i. Fachschlag. Arb. best. vertraut. Angebote mit Zeugn. sowie Geh.-Anspr. erbeten an Carl Beinert, Schlachthaus in Schleien. 1017

Suche zum 1. August einen jung., fleißigen

Gehilfen

welcher eine Milchtour fährt und Lust hat, in der Landwirtschaft etwas zu helfen. Ausbildung in Quadratfäheri. Anfangsgeh. 50 M.

Molkereibesitzer W. Walthers, Damm, Post Spornitz in Mecklenb.

Wir suchen zum 1. August einen jungen, tüchtigen, fleißigen

Gehilfen

(kathol.). Angebote mit Zeugnisabschriften erbitte

Molkerei E. G., Haselünne.

Wir suchen zum 25. Juli einen soliden, anständ., tüchtigen ersten

Gehilfen

für Betrieb und etwas Kontorarb. Es wollen sich junge, arbeitswillige Leute melden, die mit Maschinen gut Bescheid wissen, sicher rechnen können und bei einem kl. Schweinebestand etwas helfen. Anfangsgehalt 60 Mk. ohne Abzug. Ang. an

Dampfmolkerei, e. G. m. b. H., Ostig in Sa.

Suche zum 1. August einen tücht.

Gehilfen

für Maschinen und andere Arbeit. Gehalt 60 Mk. bei freier Station. Molkerei Dimhausen, Post Bassum, Bezirk Bremen.

Wir suchen zu sofort evtl. zum 1. August einen jungen, fleißigen

Gehilfen.

Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in d. Gouda- u. Camembertfabrikation auszubilden. Gehalt n. Uebereinkunft. Abschrift vom Zeugnis und vom letzten Zeugnis erbeten. Offerten erbitte

Möller, Geschäftsführer,

Mehr-Mieler Molkerei, e. G. m. u. H., Mehr, Ars. Cleve.

Tüchtiger Gehilfe,

erfahren in Milchversand u. Butte- reriei, zum 1. 8. 26 gesucht. Ausf. Bewerbungen mit Lohnanspr. erb.

Molkerei Brod- u. Ostbevern b. Münster i. W.

Für unsern städtischen Vollbetr. wird zum 1. August ein tüchtiger

Seizer und

Maschinenführer

gesucht. Derselbe muß mit Westfal.-Zentrifuge, Dauererhitz. u. Kohlensäurekühlanlage vertraut sein. Anfangsgehalt bei freier Station und freien Kassen monatlich 60 Mark. Offerten mit Zeugnisabschrift. an

Hannauer Molkerei, e. G., Hannau in Schlesien.

Butterformen.

Ich suche für mein Butter-Handelsge- schäft eine tüchtige Kraft zum Butterformen. Es wollen sich nur solche melden, die hierin tüchtig u. erfahren sind. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschr., sind zu richten unter Nr. 995 an diese Zeitung.

Kräftiger und zuverlässiger

Molkereigehilfe

nicht unter 23 Jahre für alle vor kommenden Arbeiten zum 1. Aug. gesucht. Derselbe hätte die unter- tauchte Milch tägl. auf Schlagrahm, Butter und Käse zu verarbeiten. Gehalt monatlich 60.— Mk. u. alles frei. Stundenarbeiter wollen sich nicht melden. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Hamburg 1055 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. August a. c. resp. etwas später einen tüchtigen, gewissenhaften und ehrlichen

ersten Gehilfen

oder Obermeister, der befähigt ist, mich im Betriebe zu vertreten. Molkerei ist städt. Betrieb und neuzeitlich eingerichtet. Es wollen sich nur solche Herren melden, die einen soliden Lebenswandel führen und ihre bisherige Tätigkeit durch gute Zeugnisse nachweisen können. Zeugnisabschriften mit Gehaltsanspruch erbittet (1054) Molkerei Merbitz, Halle a. Saale, Freimfelderstraße 8.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen zuverlässigen, sauberen

Gehilfen

für alle vor kommenden Arbeiten. Milchgenossenschaft Trier.

Zum gelegentlichen Antritt ein wirklich brauchbarer

Weichfäßer

gesucht. Gefl. ausführliche Angeb. unter Nr. 1072 an diese Ztg. erbet.

Suche sofort oder 1. August eine tüchtige (1049)

Meierin

für Butterei und Hilfe im Haushalt. Zeugnisabschriften sowie Gehaltsangaben sind zu richten an

R. Züger,

Molkerei-Genossenschaft Kalkstein bei Arnsdorf (Ermland).

Suche zum 1. 8. für Gutmolkerei selbständigen (1051)

Meier.

Erbitte Zuschr. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen.

Taucher,

Palwik b. Rügenwalde in Pomm.

Suchen ein fleißiges, anständiges

Mädchen

zur Erlernung der Molkerei- und Hauswirtschaft zu bald oder etwas später. Hohes Taschengeld, gute Behandlung bei Familienanschluss. Meldungen nimmt entgegen Molkerei-Genossenschaft Kleinberge, Westprignitz. 993

Eine junge, saubere, fleißige

Meierin

findet zum 1. August dauernde Stelle für Butterei und Hilfe im Haushalt. Meldung mit kurzem Lebenslauf sowie Gehaltsforderg. bei freien Kassen und Station an Molkerei Rätthen bei Binzelberg, Mtm. (1013)

Stelle besetzt. Bewerber besten Dank. (1011)

C. Schuler, Köln-Mülheim.

Gehilfenstelle besetzt. Für frdl. Bewerbungen besten Dank. (1089) Molkerei Schlieben.

Stellen-Gesuche.

Molkereifachmann, 36 J. alt, verheiratet, 4 Kind., m. der Herrstell. u. Behandl. mehr. Käsef., Butterei, Maschinen, Schweinemast u. schriftliche Arbeiten bestens vertr., selber 5 Jahre Besitzer einer mittleren Molkerei gewesen, sucht Stellung als Betriebsleiter in Privat-, Genossenschafts- oder Gutmolkerei. Gefl. Off. mit Gehaltsang. unter F. B. R. 1 postlagernd Gr.-Koslau, Kreis Neidenburg, Ostpr. (923)

Junger Fachmann,

mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. August Stellung. An hies. Stelle 3 Jahre als 1. Gehilfe tät., übernehme auch jeden Vertrauensposten. W. Ang. erb. S. v. Garrel, Molkerei Altenberge in Westf.

Tücht. Fachmann,

mit sämtlichen Facharbeiten, auch Maschinenmilkherstellung bestens vertraut, sucht Stellung. Werte Angebote unter Nr. 1087 an diese Zeitung.

Junger, prakt., durchgebildeter

Molkereifachmann

abschlußfähig in der techn. und kaufm. Molkereibuchführung, seit längerer Zeit in einer ländlichen Sparkassengenossensch. tätig, sucht Wirkungskreis im Molkereiwesen. Gefl. Zuschriften erbeten unter Nr. 851 an diese Zeitung.

Für tücht. ledigen Fachmann, 26 J. alt, mit reich. Erfahr., auch in Weich- u. Quargfäberei, welcher längere Zeit bei m. war, suche passende Stelle i. Molk. od. Käsefabrik. D. Ziegenbein, Erfurt. Angebote bitte direkt an R. Richter, Kottewitz, P. Mültitz-Koisch., Sa.

Tücht. jol. Fachmann

24 Jahre, mit sämtl. Betriebs- u. Weichfäbereiarbeiten bestens vertraut, mehrere Jahre in erstklassig. Weichfäberei als Oberfäßer tätig gewesen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 1. August od. später angenehme Dauerstellung. Frdl. Angeb. erb. Studering, Molkerei Dutenstedt, Post Peine. (966)

Jungjährl. Moll.-Fachmann

verh., kinderlos, mit sämtl. Facharbeit, vertr., Chauffeur für Pers., Liefer- u. Lastwagen, sich. Fahrer, (Großstadt gefahr.), mit sämtl. Reparatur. vertr., sucht baldmöglich. Dauerstell. als Chauffeur, Maschinist oder dergl. Angeb. erb. unter N. 970 an diese Zeitung.

Verheir. langjähriger Fachmann, 34 Jahre alt, 1 Kind, sucht, gest. auf erstkl. Zeugn. und Empfehlung, zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauensposten. Techn. u. kaufmännisch gut durchgeb. Ein. 1000 Mark Kaution in bar können gest. werden. Bin auch nicht abgeneigt, kleinen Betrieb oder Geschäft zu übernehmen, wo einige 1000 Mark genügen. Es kommen nur Objekte in Frage, die nachweislich eine sich. Existenz bieten. Off. unter Nr. 818 an diese Zeitung erbeten.

Herzliche Bitte.

Wer verhilft einem tüchtigen, strebsamen Molkereifachmann zu Stellung, Geld und Brot? Bin aus Westpr. von den Polen ausgewiesen und habe Hab und Gut verloren. Stellung gleich welcher Art als Verwalter, Gutsmeister, Allein-, Heizer, Maschinist, Milchverkäufer oder Kutscher annehmlich. Vertraut mit allen Facharbeiten und firm in allen möglichen Reparaturen an Maschinen, Lokomobilen, elektr. Licht- und Kraftanlagen, Molkerei, Steinschärfen, Vötarbeiten, Schweinemast und Pferdepflege. Frau gelernte Wirtin, firm i. Koch., Baden, Einwecken, Einschlagen, Geflügel aufzucht und Schneiderei. Beide keine Arbeit scheuend, Mitte 30er und prima Zeugnisse und Empfehl. Gegend gleich. Gefl. Angeb. erb. M. A. postlagernd Kallinowen, Rts Ost. (981)

Früher. Besitzer der Dampfmoil. Schlagenthin, Westpr. (jetzt Polen), ausgewiesen, sucht Stellung als

Verwalter

od. in Buttergroßfirma, auch ähnl. Unternehmen, wo er sich später mit Geld beteiligen, pachten od. kaufen kann. Angebote unter C. A. Nr. 980 an diese Zeitung.

Käseereigehilfe,

34 J., Fabr. von Harzer, Stangen, Mainzer, vertr., sucht z. 1. 9. Stell. Off. mit Gehaltsangaben unter Nr. 1085 an diese Zeitung erbeten.

20jähriger netter, reeller Bursche sucht (1088)

Kutscherstelle

der auch Molkereiarbeit versteht. Erich Barthel, Petershain, Post Müda, D.-L. Telef. Müda 20

Molkereilehrling

3 Monate gelernt, sucht anderweitig Lehrlingsstelle zum 1. August oder später. Angebote erbet. unter N. 1032 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Sol. Fachmann, 24 Jahre, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist m. fast all. Molkerei- u. Käseereiarbeiten vertraut, ist schnell, sich. Rechner u. hat Fachsch. besucht. Erstkl. Zeugn. vorh. Um werte Angebote bittet (1082) S. Knuth, Voik i. Borsp., Peenebtr.

Tücht. Fachm., Mitte 20, auf d. Gesamtgeb. d. Molk.-Wesens gute Erfahr., f. Stellg. Gegend gleich. Angeb. erb. Erwin Kehl, Breslau-Zimpel, Falkenweg 6 p. (926)

Intellig. Fachmann,

24 J. alt, durch langj. Tätigkeit in städt. u. ländl. Betrieben in all. Zweigen des Faches gründl. durchgebildet, Fachschule m. best. Erfolge absol., bereits ein Jahr als Verwalter tätig gewesen, sucht z. bald. Antr. Vertrauensstelle als Verwalt. Obermeister, Expedient od. 1. Gehilfe. Gute Zeugnisse u. Referenzen stehen z. Verfügung. W. Angeb. erb. an W. Streckenbach, Camenz in Schlesien.

Fachmann,

welcher zum 1. 10. selbständigen Posten übernimmt, wünscht bis dahin, auch kürzere Zeit, Vertretung zu übernehmen. Mit allen einschlägigen Arbeiten vertr. Pomm. oder Mecklenburg bevorzugt. Gefl. Angebote unter Nr. 1019 a. d. Zt.

Tüchtiger, energischer Fachmann, 33 Jahre, repräs. Persönlichkeit, auf techn. wie auf kaufm. Gebiet erfahren, Molkerei-Schule besucht, ehem. Beamtenstellvertreter, übernimmt Urlaubs-Vertretungen von Kollegen für jede Zeit. Wahr. der Interess. d. Koll. Ehrenf. Gefl. Angeb. u. National 894 a. d. Zt. erb.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z. 1. August Dauerstellung. Bin 23 Jahre alt und mit allen Facharb. aufs beste vertraut. Werte Angeb. erbittet (1084)

Heinrich Weidemann, Molkerei Brod-Nitbevern b. Münster in W.

Junger Mann, 19 Jahre alt, gut. Pferdepfleger, der in Land- und Stadtbetrieb als Kutscher tätig w., sucht zum 1. 8. Stellung. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erb.

Paul Kröbel, Dampfmoilerei

Freiberg in Sa. 1083

Junger Mann,

22 Jahre, ehrlich und zuverlässig, sucht Stellung in größerer Molkerei für Kessel u. Maschinen bei bescheid. Ansprüchen. Offerten erb. Paul Dilling, Gelsenkirchen-Schalke, Grillostraße 54. (1081)

Molkereigehilfe,

20 Jahre alt, mit Obersekundareife, vertraut mit allen Facharbeiten, sucht zum 1. 8. Stellung. Städtisch. Betrieb bevorzugt. Um Angebote bittet

Georg Kühne,

Molkerei Dargen/Weddom.

Suche für meinen Sohn, 17½ J. alt, eine (1070)

Lehrstelle.

Gefl. Angebote zu richten an Otto Mathias, Buer-Erle, Grenzstraße 77.

Erfahrener Schweinemäster, 52 Jahre alt, noch rüstig u. gew., mit gut. Zeugnissen sucht veränderungshalber Stellg. zum 1. August. Off. erb. L. Hildebrandt, Molkerei Briedel, Kreis Uelzen. (1086)

Tüchtiger, durchaus zuverlässiger, älterer Fachmann, in allen Zweigen des Faches erfahren, mit best. Zeugnissen, sucht Vertrauensstelle oder kleine Molkerei von 600 V aufwärts in Harzgegend od. B. Hannover zu pachten. Gefl. Antr. unter Nr. 1079 an diese Ztg. er

Ich suche zum beliebigen Antritt für einen empfehlenswerten Fachmann von 27 Jahren Stellung als

erster Gehilfe

oder Vertrauensstellung. Derselb. lernte früher im hiesigen Betrieb ist 12 Jahre im Fache und besucht Molkereischule mit gutem Erfolg. Ich kann ihn als einen soliden, ruhigen und fleißigen Mann w. empfehlen. (10)

S. Rude, Molkereiverwalter, Mieste (Mtm.)

Wir suchen für einen jungen strebsamen, 21jährigen

Gehilfen

Stellung in einem städtischen od. ländlichen Betrieb. Antritt falls der Zeit erfolgen. (10) Molkerei-Genossenschaft Horn i. S.

Suche für meinen

Käsefäßer

bis zum 1. August Stellung. Den ich ich bestens empfehlen. (10) Georg Breker, Käsefabrik, Alshe (Rheinhausen).

Älterer Gehilfe sucht zu sofort od. sp. Stellg. Erf. in all. Zweig. d. Faches. Geh. Nebensache. Zeugn. vorh. Ang. erb. Alb. Sten. Graun b. Lübz (Mecklenburg)

Suche zu sofort Stellung als

Milchfutscher

wo ich d. Milch v. Lieferanten h. muß und nachdem in Molkerei u. Käseerei mit helfen kann. G. Kenntnisse in Käseerei u. Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angeb. unter Nr. 1074 an diese Zeitung

Zum 1. August oder auch früher suchen wir für einen empfehlenswerten

Gehilfen

Stellung als Tilsiter Käser o. Maschinenführer. Angebote zu richten an

G. Will, Altgarmesfeld, und Witten, Molkereigenossenschaft Bagband, Ostfriesland.

Molkereigehilfe,

23 Jahre, mit Behandlung v. W. landmilch sowie übrigen Molkereiarbeiten, auch Kessel und Masch. vertraut, sucht zum 1. August Dauerstellung. Angebote unter W. Salen Nr. 1076 an diese Zeitung

Moll.-Gehilfe, 22 J. alt, m. Facharbeit. gut vertr., sich. Rechner, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse zum 1. August od. früher Stellung. Geg. gleich. Ang. mit Gehaltsang. W. Segger

Moys bei Görlich

Oberneuenweg 15.

Suche für jungen

Gehilfen

welcher 3 Jahre bei mir gelebt hat, hierauf 1 Jahr als Gehilfe tätig war, anderweitig Stellg. Rothe, Molkereibesitzer Neumarkt, Schlesien.

Junges, fleißiges

Mädchen,

17 Jahre alt, gesund und kräftig, möchte das Molkereifach erlernen und sucht zum baldigen Antritt Stellung als Lernende. Gefl. f. mit Bedingungen usw. erbittet Dampfmoilerei u. Käseerei Goerl (Anhalt). F. Bassi

Erster Gehilfe,

20 Jahre alt, 10 Jahre im Fach, tätig und energisch, bereits als erster und Obermeister in Vollbetr. tätig gewesen, sucht zum beliebigen Eintritt Stellung. Flotter, sicher. edner. Beste Jahreszeugnisse. Ang. erb. **H. Kohlmann, Reinsdorf**, Post Landsberg, Bezirk Halle a. S.

Molk.-Fachmann f. Stell. in Be-
trieb oder Kont. Bin 22 Jahre a.,
be die Reife für Obersekunda, d.
H.-Schule Wangen absol., über
2 Jahre im Ausland als Beamter
tätig gewesen, firm in Herstellung
n Tils., Allg. Weichkäse, But-
ter, Entfärb.-Bedien., Kess., Masch. u.
Milchunterf., habe auch Joghurt u.
Säuremilch hergest. Reflekt. nur
Dauerstellg. Geg. gleich, auch
Land. Angeb. unter **E. E. R.**
an diese Zeitung.

g. Molkereigehilfe,

20 Jahre alt, sucht Stellung zum
1. Antritt. Such. ist mit allen
allg. Maschinen, Butterei erf.,
Käseerei sowie Kontor bestens
vertraut. Gute Zeugnisse stehen
zu Verfügung. Angeb. m. Geh.
erb. **H. Wajcher, Gielow**
Mecklenburg. (964)

Junger Gehilfe

20 Jahre alt, in ungekündigter
Stellung, in größerer Genossensch.
betriebs tätig, d. seine Ehrlich-
keit und Tüchtigkeit durch gute Zeugn.
nachweisen kann, sucht andere Stel-
lung. Selbst. ist mit Kessel- und
Milchm., Tils. Käseerei, Butterei,
auch mit Flaschenmilch u. Versand
vertraut, in ländl. u. städt.
Betrieben tätig gewesen. Antritt
in 14 Tage nach Annahme erf.
Geg. gleich. Werte Angeb. unter
G. 963 an diese Zeitung erb.

Bed. Harzkäsemeister, Mitte 20,
sehr feinste Ware (a. Harz. Art)
u. mit Kult. arb., sucht Pos-
t. oder Pacht od. Beteilg. Werte
Angeb. unt. Käseerei 2, postlagernd
Lübben i. Sa. (961)

Molkereigehilfe,
20 Jahre alt, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung. Bin mit allen
Molkereiarbeiten aufs beste vertr.
Vorzugt werden Molkereien, in
denen Weichkäse hergestellt wird.
Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl.
Angebote sind zu richten an **Karl**
Enabel, Bolzum in Hannover.

Tüchtiger, strebsamer

Gehilfe

20 Jahre alt, der in ländl. sowie
städtischen Betrieben als Gehilfe
tätig war, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse z. 1. August Stellung.
Werte Angebote erb. an
Bruno Haack, Broitz,
Kreis Greifenberg in Pommern.

Tüchtiger, junger Harz- u. Weich-
käsemeister sucht zum 1. August od.
per Dauerstell., für weiche Ware
per garantierte, fl. Wohnung erw.
Werte Angebote sind zu richten an
Ewald Dalle, Elfenbusch,
Kreis Neustettin in Pommern.

Suche zu sofort oder später einen
jungeren, zuverlässigen, kräftigen
Gehilfen

er nur anständiger Gefinnung, d.
er Butterei u. Quargbereitung
haus firm ist und auch den
Zweinstall mit versorgt, auch
an Erfahrung hat. Viele Dauer-
stellg. bei guter Bezahlung. Be-
zeugungen mit Zeugnissen an
Molkerei Hornburg,
Kreis Halberstadt. 991

Junger Gehilfe,
21 Jahre alt, mit allen Facharb.
auf beste vertraut, sucht zu sofort
oder später Stellung. Gute Zeugn.
Antritt in 14 Tagen. Frdl. An-
gebote zu richten an den
Buttermeister Arthur Appel,
Molkerei Neuenbrock in Oldenb.

Molkereigehilfe,

Mitte 20er, ehrlich und zuverlässig,
mit sämtlichen Facharbeiten sowie
Käseerei, Butterei, Kessel, Maschin.
und Schweinemast gut vertraut,
sucht sofort Stellung, am liebsten
als alleiniger. Frdl. Angebote
nebst Gehaltsang. an **W. Draht**,
Bombitten bei Zinten, Ostpreußen.

Wir suchen für tüchtigen 21jähr.

Gehilfen

Stellung als Käser. Selbiger hat
hier als solcher selbständig gearb.
und können wir den jungen Mann
bestens empfehlen. Offerten erb.
Milchzentrale Emden, Ostfriesland.

Suche für meine Schwester, 16½
Jahre alt, ehrlich und fleißig, Stel-
lung als Kontoristin. Handelsch.
mit gutem Erfolg absol. Sie ist
zuverlässig, flotte Rechnerin und be-
sitzt gute Handschrift sowie in Ste-
nographie u. Schreibmaschine bew.
Mithilfe im Ladenverkauf ang. G.
Fr. Ang. bitte an **Jonise Dremello**,
Glabbe, W., Buerische Straße 134.

Tüchtig. Molk.-Gehilfe, mit pa.
Zeugn., f. z. 1. 8. angen. Dauerstell.
Angeb. erb. **Heinz Reglin, Molk.**
Alt-Schlawa, Pommern. (799)

Junger Harzkäser,

5 Jahre im Fach, auch Erfahrung
bisher im elterlichen Geschäft tät.,
in der Quarkkäseerei, sucht Stel-
lung, am liebsten wo Molkerei mit
Käseerei verbunden, jed. nicht Be-
dingung. Werte Angebote unter
Nr. 752 an diese Zeitung.

Achtung, Weichkäseerei!

Tilsiter Käser,

27 Jahre alt, Westpr., der einen
guten Tilsiter herstellt und große
Luft zur Käseerei hat, wünscht sich
bald zu verändern in eine große
Weichkäseerei, wo er sich unter der
Leitung erstklassiger Käser zu ein-
guten Weichkäser ausbilden kann.
Suchender reflektiert nur auf eine
gute Dauerstellung. Herren, denen
an einem ehrlichen und gewissenh.
Gehilfen gelegen ist, mögen Ange-
bote nebst Gehaltsangaben unter
Nr. 1016 an diese Zeitung richten.
Gegend gleich. Eintritt kann 14
Tage nach Engagement erfolgen.

Fachmannssohn

24 Jahre alt, Ostpr., sucht Stellg.
Selbiger ist in der Milchannahme,
Milch- u. Schlagjahnevers. sowie in
der Herst. von Tils. u. Limb. best.
vertr. u. besitzt gute Kenntnisse in
der Bedienung d. elektr. Lichtanl.,
Kühlmaschine, Schrotmühle und
Schweinem. Ang. bitte unter **Nr.**
1015 an diese Zeitung.

Suche für meinen

Gehilfen

19 Jahre alt, engl., bei mir bereits
1½ Jahre in Stellung, welchen ich
in jeder Hinsicht empfehlen kann,
anderweitig Dauerstellung. Angeb.
an (997)

Molkerei Seichau, Kreis Jauer
in Schlesien.

Junger Gehilfe,

25 Jahre alt, sucht zum 1. August
gute Dauerst. Nehme auch gern
eine Stelle f. Weichkäseerei an. Gefl.
Angebote erb. an (988)
Karl Ceschke, Molk. Mellendorf,
Bez. Hannover.

Junger Mann

sucht Stellung f. Kessel, Maschin. u.
Schrotmühle. Berichtet auch jede
andere Arbeit. Gute Zeugn. vorh.
Off. unter **Nr. 986** an diese Ztg.

Suche anderweitig Stellung als
Milchkutscher.

Bin mit Molkereiarb. und Mühle
gut vertraut. Gute Zeugnisse vor-
handen. Offerten unter **Nr. 987**
an diese Zeitung.

Suche f. meinen Sohn Stelle als

Lehrling

oder Volontär in größ. Meierei.
Aniza, Meidenburg, Ostpreußen.

Jüngerer, strebf. Gehilfe

22 J. alt, sucht z. 1. August gute
Dauerstellung, am liebst. f. Kessel,
Masch., Dauererhitzungs-Anlag. u.
Butterei. Selbst. ist m. all. Facharb.
aufs beste bewand. Gute Zeugnisse
u. Empfehlungen stehen zu Dienst.
Angebote mit Gehaltsangaben erb.
an den **Maschinenisten der Molkerei**
e. G. Hagnau. (927)

Suche für einen tüchtigen, em-
pfehlenswerten 22jährig. Gehilfen,
der in allen Zweigen gute Erfahr.
besitzt, zum 1. August oder einige
Tage früher oder später gute Stell.
Städtischer Betrieb bevorzugt. An-
gebote bitte zu richten an **Hans**
Krers, Westerstede in Oldenburg,
Poststraße. (836)
Albin Dübler, Molkerei u. Butter-
großhandl., Plauen im Vogtland.

Molkereigehilfe und Chauffeur

23 J. alt, sucht zum belieb. Antritt
Stellung. Selbiger ist mit allen
Maschinen gut vertraut. Werte An-
gebote erbittet (924)

Fritz Schröder

Groß-Bauditz i. Schles.

Molkerei.

Für einen tüchtigen (954)

Gehilfen

26 Jahre alt, in allen Zweigen d.
Molk.-Faches wohl erfahren, suche
zum baldigen Antritt pass. Stellg.
E. Wolff

Molkerei Dreßowitz a. Rügen.

Junger Mann, 23 J. alt, sucht
Stellung in Molkerei als

Lehrling oder Volontär.

Mittelschulbildung, flotter Rechner,
scheut sich vor keiner Arbeit. War
schon ¼ Jahr in Molkerei tätig.
Angebote unter **D. D. 903** durch
diese Zeitung.

Camembertkäser,

24 J. alt, wünscht sich zu veränd.
In größ. Käseerei als erster tätig
gewesen. Herstell. e. ff. Camemb.-,
Frühkäse-, Schloß-, Limburger-,
Romadur- u. □-Käse sowie ff. Ta-
felbutter. In Bedienung v. Kessel
und Maschinen, Kühlanlagen be-
stens vertraut. Führe fl. Reparat.
selb. aus. Selbständ., zielbewußt,
flott. Arbeit. gew., scheue l. Arb.
Erstklassige Zeugnisse vorhanden.
Freundliche Angebote mit Gehalts-
angabe erbeten unter **Schlesien 835**
an diese Zeitung.

Suche zu sofort oder auch später
Stellung i. Priv.- od. Gen.-Meierei
Gegend gl. Werte Angeb. an (809)
Molkereigehilfen F. Steinbacher
Kosswen, Krs. Sensburg
in Ostpreußen.

Flotter, kräftiger

Allgäuer Molkerei-
und Käseereigehilfe
sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse u.
Empfehlungen Stellung in erstklass.
Käseerei oder Molkerei auf 1. oder
10. August. Suchender ist in allen
Teilen des Faches gut durchgebild.
Ang. unter **Nr. 841** an diese Ztg.

Junger, tüchtiger Gehilfe,

20 Jahre alt, sucht zum 1. August,
am liebsten für Kessel u. Maschin.,
anderr. Stell. Werte Ang. erb.
Molkereigehilfe Otto Bollhardt,
Molk. Mülhausen-Görnow, Thür.

Tüchtiger Fachmannssohn,

25 Jahre alt, ledig, 2 Jahre im
städt. Großbetriebe in gehobener,
ungekündigter Stellung tätig, firm
in allen praktischen und theoret.
Facharbeit., Handelsschule besucht,
sucht zum beliebigen Antritt an-
derweitig Verwalter-, Obermeister-
oder sonstigen Vertrauensposten,
wo spätere Verheirathung möglich.
Pa. Zeugn. u. Empfehl. stehen zur
Verf. 2000 Mk. in bar können ge-
stellt werden, evtl. auch mehr. W.
Angebote sind zu richten u. Städt.
Großbetrieb **Nr. 667** durch diese
Zeitung.

Käsemeister,

25 J. alt, in d. Harz-, Weich- und
Säuremilchkäseerei m. Erf. tät. gew.,
praktisch und theoretisch gründlich
durchgebildet, sucht Stellung. Gefl.
Angebote erbittet (921)

Kurt Kulm

Domäne Cöthen

bei Falkenberg i. Mark.

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, mit allen Facharb.
u. Maschinen, auch Kohlenläure-
kühlmaschine, Tilsiter Käseerei und
Butterei (Fertiger u. Faß) vertr.,
sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum
1. Aug. oder später Stellung. Geg-
gend gleich. Werte Angebote bitte
zu richten an (840)
B. Stoddreher, Arrißau b. Tieren-
berg, Krs. Fischhausen, Ostpreußen.

Für einen jungen, äußerst tüch-
tigen (909)

Gehilfen

suche ich zu sofort oder später Stel-
lung, am liebsten nach Oldenburg,
Ostfriesland oder Hannover, jedoch
nicht Bedingung. Frdl. Angebote
mit Gehaltsangabe erbittet

Dampfmolkerei Gr. Radtklein

b. Cumehnen, Ostpr.

W. Bloed.

Zuverlässiger Gehilfe, 23 J., üb.
1½ Jahr in Guts- und Sammel-
molk. in leit. Stellung, perfekt in
Butt. u. Tils. Käseerei, mit Masch.
und elektr. Licht- u. Kraftanlage
gut vertr., sucht zum 1. Aug. Ver-
trauensstell., evtl. Tausch. Gegend
gleich. Angeb. erb. (971)

Schirmacher, Waldriede

bei Korschchen, Ostpreußen.

Suche zu sofort oder ab 1 August
Stelle als

Meierin,

bin 7 Jahre i. Fach, firm i. Käsen,
Buttern, Behandl. der Maschinen,
Schweineaufz. Ueberr. auch Hilfe
im Haushalt. Gefl. Zuschr. unter
E. D. Nr. 984 an diese Zeitung.

Junges Mädchen,

23 J. alt, aus guter bürgerlicher
Familie, erfähr. in all. häusl. Arb.
sucht zum 20. Juli oder 1. Aug.
Aufnahme in ein. Molk.-Haushalt,
wo es Gelegenh. hat, sich etwas in
Molk. u. Kontorarbeit auszubild.
Jam.-Anschluß u. Taschengeld erw.
Frdl. Angeb. unter **969** an d. Ztg.

Tücht. ält. Meierin

sucht Dauerstell., am liebst. f. Vert.
od. Milchmann. od. Butt. z. 1. Aug.
od. spät. Frdl. Angeb. unt. **Nr. 893**
an diese Zeitung.

Für meine

Meierin

die ich als eine tüchtige, pünktliche
und an selbständiges Arbeiten ge-
wöhnte Meierin empfehlen kann,
suche ich zum 1. August oder später
Stellung. (824)

H. Siebert, Molkerei Dardeshheim,
Kreis Halberstadt.

Suche Stellung als

Gutsmeier,

strebsam und erfahren, keine Arbeit
scheuend, in Schweinemast u. Zucht
erfahren. Frau tüchtige Wirtin, i.
Kochen, Baden, Einschlachten firm.
Uebernehme auch jeden anderen
Posten und Nebenbeschäftigung.
Antritt 1. August, pa. Zeugnisse.
Gefl. Angebote unter **N. N. post-**
lagernd Rastenburg. (979)

Wir suchen für unseren früheren

Obermeister,

der Molk.-Schule besucht hat, und
den wir bestens empfehlen können,
zum bald. Antritt dauernde Stel-
lung. Er kann jeder Vertrauens-
stellg. mit Erfolg vorstehen, da er
in unserem Vollbetriebe 2½ Jahre
eine solche bekleidete. (937)

Greisenberger Molkerei-Verein

e. G. m. b. H.

Alle Artikel für die Molkerei und Käserei

kaufen Sie bei mir wie seit nahezu 50 Jahren so auch heute noch



gut und preiswert!



Käsekisten, für Backsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes **starkes Holz**

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.88

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.66

Horzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mk. 11.—

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt
detapierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenföhring
mit **Steddedel** Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mk. 6.85 9.70 11.85 14.70

la geschweißt „ „ —. 9.25 11.20 13.85

mit **Bügelverschluß**

nahtlos gestanzt „ „ 9.70 11.85 13.75 16.69

la geschweißt „ „ —. 11.20 12.90 15.80

Auf vorstehende **Fabrikpreise** erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent **Frachtvergütung** vom **Nettorechnungs-**
betrag und bei pünktlicher **Barzahlung** innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1½ % **Kassafonto**.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —.45, 20 Ltr. Kannen „ —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm,

150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Buttersalz, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein

ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttersonne, einschl. Tonne Mk. 7.50

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack „ 7.—

150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß „ 19.—

150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß „ 19.75

ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack „ 7.25

150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß „ 19.50

150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß „ 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Buttersiebe mit Rohhaarboden und Ansaßreifen

Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mk. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—

Butteripatel aus **Wohnholz**, gebogen oder gerade Form in Länge von

24 27 30 33 cm

Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinsten auserlehenen **Orlean**saft und bestem **Pflanzenöl** herge-
stellt, also unbedingt **anisinfrei** und **vollkräftig**

½ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 4.40, ½ Ltr.-Flasche Mk. 2.40

in Korbflaschen von 5—20 Ltr. Inhalt, Ltr. Mk. 4.—

Meierei-Kalijalpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg „ 1.30

bei 50 kg „ kg Mk. 1.20 bei 100 kg „ kg „ 1.10

Silberer Käsefärb, grobkörnig, Körnung 2 für **Harzkäseerei**,
75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack „ 7.—

Natron (Natriumcarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß „ 10.—

kleinere Mengen „ kg „ —.25

la holländischen Rummel, gestiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. das Pfd. „ —.36

„ „ „ 50 „ „ „ „ „ —.38

„ „ „ 25 „ „ „ „ „ —.40

Mindestmenge „ 10 „ „ „ „ „ —.44

la Kräuterklempulver, garant. reingem. echt **Zigertklee** . . kg Mk. 4.25

Prima Käsefärbpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark

in Dosen von ½ 1 ½ 2 ½ 3 ½ 4 ½ 5 ½ 6 ½ 7 ½ 8 ½ 9 ½ 10 kg Inhalt

Mk. 15.— 7.50 3.90 1.90

Käseabegtrakt, Stärke 1:10 000, la Ware
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche Mk. 1.15

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware

½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 2.— ½ Liter-Flasche „ 1.20

in Korbflaschen oder Fässern von 5—50 kg 1.60

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 ½ Liter-Flasche „ 0.95

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg „ 1.10

Edamin-Auflöser (Paraffin) rot, für **Edamer Käse** kg „ 2.—

Käsehalter dazu zum Eintauchen der **Edamer Käse** . . . „ 4.80

Käsetücher aus la **Hanf**garn, fertig gefnüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mk. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmasch., extra starkes **Hanf**garn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10

engmasch., feinerer **Faden**, 100 cm breit 1.85

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter 1.—

Quargjude, aus Zute, etwa 66×115 cm groß 1.35

Käsehorden, la **Rohrgeflecht**, 100×60 cm, mit **Randleisten**

und **Füßen** 2.50

Untergerüst für **Käsehorden** ohne **Laufrollen** 6.—

„ „ „ mit „ **jahrbar** 20.—

Rohr zum **Ausbessern** von **Käsehorden**, la Ware . . . kg „ 2.50

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 **Quadrat-**

meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 6.25

„ „ „ 10 kg „ „ „ 6.0

„ „ „ 5 kg „ „ „ 6.75

„ „ „ weniger als 5 kg „ „ „ 7.—

Echt Stanniol (bleifr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 **cm** auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.69 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.80

„ 5 kg „ „ „ 9.— „ weniger als 5 kg „ „ 9.25

Hanfbindfaden, 3 **Draht** 2 I 1, dünn, für **Postpakete** . . kg Mk. 4.—

Hanfbindfaden, 2 **fach** **Kordel**, la Ware, für **Postpakete** . . kg „ 3.—

Hanfbindfaden, 4 **fach** **Kordel**, la Ware, für **Wahnpakete** . kg „ 2.90

Pappschachteln für **Postverpackung**, aus bester geglätteter **Lederpappe**

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mk. —.18

„ 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt „ —.19

„ 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt „ —.18

„ 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt „ —.12

„ 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt „ —.11

Pappschachteln für **Bahnerpackung**

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, **Faltschachtel** „ „ —.34

Pappschachteln für **Tisfiter Käse**, 25×25×10 cm —.16

Ich liefere **Pappschachteln** auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. **Herstellung** in eigener **Fabrik**.

Buttersonnen, neue, 100 Pfd. m. **Eisenband**. St. Mk. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. **Buchenholz** mit **Dedel** u.

und mit **verzinkten Eisenband**. 50 Pfd. Inhalt 4.—

„ 25—30 Pfd. Inhalt 3.—

Tafelwage **Original Garvens**, **verzinkt** also gegen **Rost** geschützt, mit

besonders **kräftigem Gestell**, **Doppelbalken** und **Gummibuffern**,

Schneiden und **Platten** aus **Stahl**. **Tragkraft** 5 kg Mk. 39.—

„ 10 kg „ „ 45.—

Tafelwage mit **Porzellan-** und **Steingutplatte**, geeicht, **ladiert**

Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— „ **Tragkraft** 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit **Porzellan-** oder **Steingutplatte**, offene **Bügel-**

schale mit **glatten Balken**, geeicht, **ladiert**, **stabile Bauart**

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Drig. Hentel“ mit **hölz. viered. Brücke**, mit ein. **Traghebel**

u. **Zug**, geeicht. beste. **schwere Ware** **Tragkraft** 100 200 300 kg

Mit **Laufgewicht** Mk. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg **Tragkraft** zum **genauen**

Nachwiegen von ½ **Pfundstücken**, ohne **Gewichtsstück** Mk. 7.—

Mit geeichtem **Messinggewicht** von 250 gr. 9.—

Separatorenöl I, helles **amerikanisches** **Raffinat** . . kg „ —.52

Maschinenöl I, **schweres**, **hellgelbes** **russisches** **Raffinat** . kg „ —.52

Maschinenöl II, etwas leicht., **gelbrotes**, **amerik.** **Raffinat** . kg „ —.57

Saftpumpen-Zylinderöl, **hellgrünes**, **amerikan.** **Raffinat** kg „ —.60

Heißdampf-Zylinderöl, **dunkelgrünes**, **amerik.** **Raffinat** kg „ —.62

Konfektierendes Maschinenfett, **feinstes** **hellgelbe** Ware . . kg „ —.60

Die **Preise** ermäßigen sich bei **Bezug** von **Originalbarrels**

mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, 1. **Eis-** u. **Kühlmaschinen**, 28 ° **Bé**, 1,230 **spez. Gew.**

Wasserhell, **dopp. dest.**, **chem. rein**, beste Ware kg „ 2.80

Dampfventile aus **Rotguß**, mit **Zentfinsdichtung**, **schweres** **Modell**

Durchgang ½ 1 1½

Stück Mk. 3.25 4.59 6.— 9.—

Schwefelsäure für **Milchuntersuchung** geeignet, **spez. Gew.** 1,82—1,825

bei 15 ° C., genau **geprüft**, in **Ballons** von 60 kg Inh. kg Mk. —.24

kleinere Mengen kg „ —.28

Amylalkohol, für **Milchunters.**, genau **geprüft**, ½ Ltr.-Fl. „ 5.—

in Korbflaschen oder Kannen Ltr. „ 4.50

Natronlauge zum **Reinigen** von **Erhitzern**, **Vorwärmern** pp. kg „ —.24

Kristallfoda in neuen **Zutesäcken** mit 100 kg Inh. einschl. Sack „ 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Verlag von J. Neumann, Neudamm und W. Neuwirth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag. Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Antlans-Verleger. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. (Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages, Erfüllungsort Hildesheim.)

N^o 83

UNIVERSITY OF ILLINOIS

Hildesheim, den 20. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Die Ammoniak-Kältemaschine.

Die Ammoniak-Kältemaschine kann auch in milchwirtschaftlichen Betrieben dann in Frage kommen, wenn das Kühlwasser für den Verflüssiger eine höhere Temperatur hat. Eine bestimmte Temperaturgrenze läßt sich hierbei kaum angeben. Es kommt ganz darauf an, welchen Leistungsrückgang man unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit zulassen will. Das Bergedorfer Eisenwerk nahm bereits vor 15 Jahren auch den Bau von Ammoniak-Kältemaschinen neben ihren Kohlen säure-Maschinen auf; hat also auf diesem Gebiete eine große Erfahrung.

Eine Ammoniak-Kältemaschine unterscheidet sich im Prinzip nicht im geringsten von einer Kohlen säure-Kältemaschine. Ihre Arbeitsweise beruht ebenfalls darauf, daß im Verdampfer das Kältemittel unter Wärmeaufnahme aus den zu kühlenden Stoffen verdunstet und der gebildete Kälte dampf von dem Verdichter abgezogen, verdichtet und in den Verflüssiger gedrückt wird, wo er durch die Einwirkung von Kühlwasser wieder zu Flüssigkeit verdichtet. Die für diese Vorgänge erforderlichen Elemente sind durch Rohrleitungen mit einander verbunden.

Die Verdampfung und Verflüssigung erfolgt unter sehr verschiedenen Drücken. Um diesen Druckunterschied abzubauen, ist in die

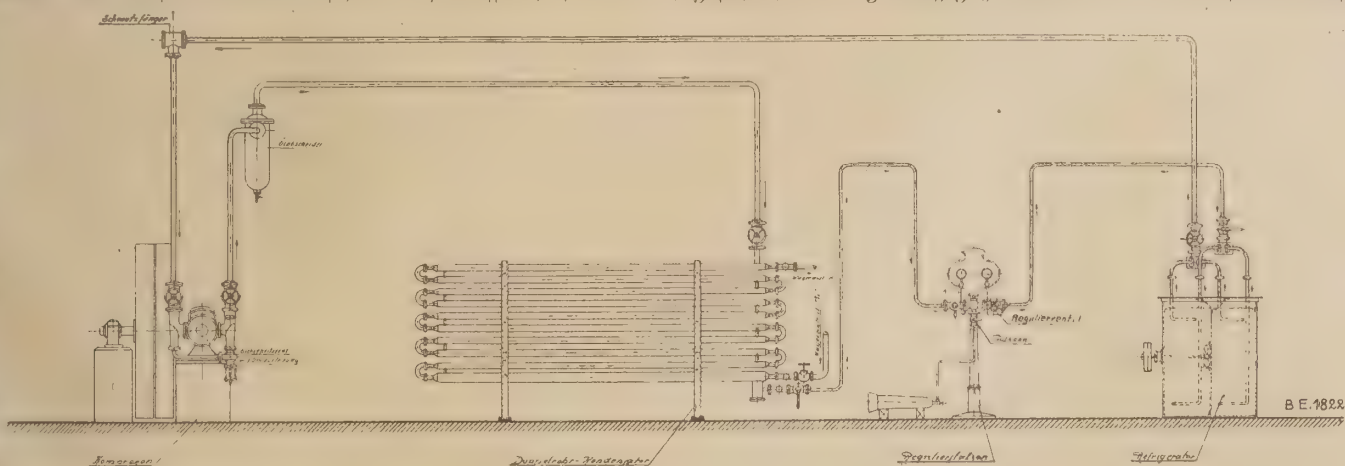
einmal ausgewechselt werden, so achte man darauf, daß der Grundring oben und die Kolbenstange nicht verschliffen sind. Man muß gegebenenfalls die Teile dann nacharbeiten lassen. Die Packung ist beim Einsetzen ringweise stramm anzuziehen. Zum Schluß setzt man einen Baumwollring nach.

Wie der Kohlen säureverdichter, so besitzt auch der Ammoniak-Verdichter eine Sicherheitsvorrichtung, die in Tätigkeit tritt, sobald der Verdichter fehlerhafter Weise mit geschlossenem Druckabsperrentil eingerückt wird. Die Abbild. 4 zeigt eine Sicherheitsvorrichtung für kleinere, stehende Verdichter. Sie wird durch ein in einem doppelten Winkel gebogenes Rohr gekennzeichnet, das Druck- und Saugseite verbindet. An der Druckseite liegt in der Anschlußverschraubung eine dünne Stahlplatte von solcher Stärke, daß sie bei einem Drucke von 20 Atm. platzt. Das Ammoniak gelangt aber nicht ins Freie, sondern wird durch das Umlaufrohr in den Saugekanal geleitet. Bei den großen Verdichtern sind auf beiden Seiten außerdem noch Absperrentile eingeschaltet, die aber stets im Betriebe offen zu halten sind (Abbild. 5).

Die Kohlen säuremaschine hat in der Saugleitung einen Saugtopf mit Sieb. Diesen Saugtopf hat auch die Ammoniakmaschine. Außerdem ist aber in der Druckleitung noch ein Delabscheider vorgesehen, der regelmäßig zu bedienen ist. Dieser Delabscheider hat

d. Zweck, eine Verölung der Schlang. zu verhindern.

Das dem Verdichter für die Schmierung zugeführte Del wird in diesem Delabscheider zurückgehalten. Der Del-



Abbild. 1.

Die Leistung der Kältemaschine und damit der Größe der Verdampferfläche entsprechende Menge an flüssigem Kältemittel in den Verdampfer eingespritzt wird. Die Abb. 1 zeigt die Gesamtanlage einer Ammoniak-Kältemaschine schematisch.

Der wichtigste Teil einer solchen Anlage ist der Kompressor, der je nach Leistung in stehender oder bei größerer Leistung in liegender Form geliefert wird. Die in den Abbild. 2 und 3 gezeigten Konstruktionen haben sich sehr bewährt. Der Zylinder besteht meist aus feinkörnigem Gußeisen und ist bei beiden Formen zentral gegen den hinteren bzw. oberen Rahmenflansch geschraubt. In neuerer Zeit immer mehr die sogen. Plattenventile, weil sie große betriebstechnische Vorteile besitzen. Sie sind sehr einfach in der Konstruktion und sehr betriebssicher. Der Gasstrom wird in Plattenventilen nur wenig abgelenkt und sie arbeiten wegen ihrer sehr geringen Maße auch sehr geräuschlos. Die abgebildeten Verdichter besitzen die Eigentümlichkeit, daß Saug- und Druckventile miteinander verwechselt werden können. Man kann in diesem Falle auch bei etwaigen Reparaturen in der Maschine auch den Verdichter tauschen. Gerade beim Ammoniak-Verdichter ist die Instandhaltung der Stopfbüchse sehr wichtig. Es können hier leicht Geruchsentwicklungen auftreten. Sehr bewährt hat sich die Metallpackung, die auch die abgebildeten Verdichter ausgerüstet sind. Diese Metallpackung setzt voraus, daß die Gestänge sauber bearbeitet und nicht verschliffen sind. Eine Metallpackung hat natürlich eine weit größere Dauerhaftigkeit, als Textilpackungen. Muß die Packung

abscheider kann seinen Zweck natürlich nur erfüllen, wenn er regelmäßig entleert wird. Hierauf hat der Maschinist also besonders zu achten. Bei größeren Anlagen ist der Delabscheider mit einem Rektifizierapparat verbunden. Dieser besitzt Dampf- oder Warmwasserheizung, um das Del anzuwärmen, damit es das mitgeführte Ammoniak abgibt. Die den Maschinen beigegebenen eingehenden Gebrauchsanweisungen unterrichten auch ausführlich über die Handhabung dieser Apparate. Die Abbild. 6 zeigt einen Delabscheider mit Rektifizierapparat im Schnitt, woraus sehr deutlich die Konstruktion hervorgeht.

Eine neu aufgestellte Ammoniak-Kältemaschine muß nach der Aufstellung sorgfältig auf Dichtigkeit geprüft werden. Man trifft noch oft Maschinen, wo man in dieser Beziehung zu sorglos war. Das rächt sich dann durch Geruchsbelästigungen. Eine Kohlen säuremaschine drückt man am besten mit Kohlen säure ab. Das ist bei Ammoniak nicht möglich, weil dieses Kältemittel, wie bekannt, sehr stark riecht. Das verhältnismäßig große Subvolumen eines Ammoniak-Verdichters gestattet es aber, das Abdrücken mit atmosphärischer Luft vorzunehmen und zu diesem Zwecke den Verdichter selbst als Luftpumpe zu benutzen. Beim Luftpumpen öffnet man sämtliche Absperrentile in allen Leitungen und auch den Füllhahn, durch den später das Kältemittel in die Maschine gefüllt wird. Dann läßt man den Verdichter anlaufen und steigert den Luftdruck im Innern der Maschine auf 15 Atm. Die Manometer sind dabei aufmerksam zu beobachten. Dann schließt man zunächst den Füllhahn und setzt den Verdichter still. Sämtliche Verbindungen, Flanschen

usw. am Verdichter und in den Leitungen sind sorgfältig abzu-
hören und mit Seifenwasser abzupinseln. Undichtigkeiten machen

sich durch
mehr oder
weniger star-
kes Zischen be-
merkbar und
beim Abpin-
seln mit Sei-
fenwasser
bilden sich
Blasen, wenn
eine undichte
Stelle vor-
handen ist.
Die ganze
Maschine läßt
man mehrere
Stunden
unter Luft-
druck stehen.
Man merkt
sich genau den
Stand der Manometerzeiger, der nach mehreren Stunden auf
gleicher Höhe sein soll.

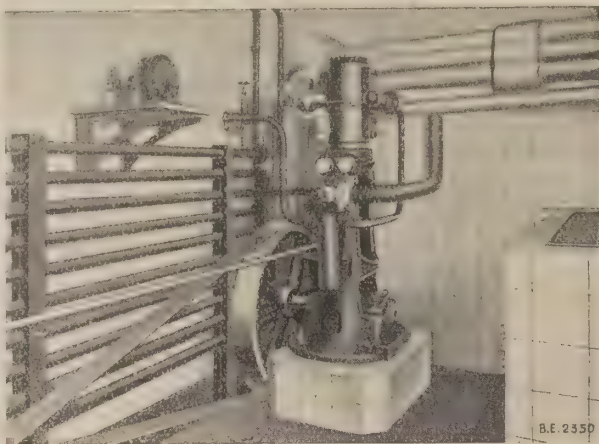


Abbildung 2.

Hat die
sorgfältige
Prüfung er-
geben, daß
d. Maschine
in allen
Teilen voll-
ständig dicht
ist, so läßt
man den
Druck ab,
um darauf
das Ammo-
niak einzu-
füllen.

Zunächst
ist das ganze
System
innen voll-
ständig zu
trocknen.

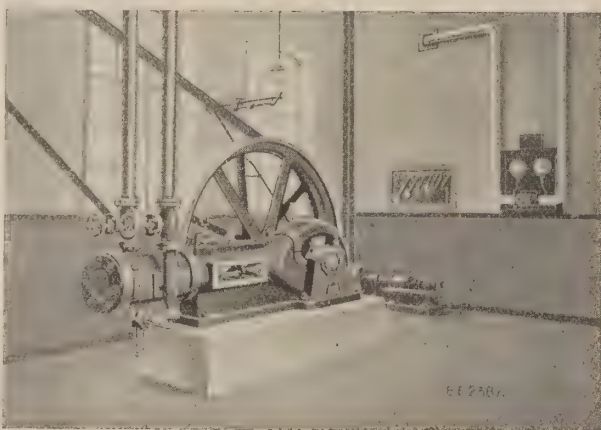


Abbildung 3.

Das geschieht wieder mit völlig offenen Absperrventilen und Luft-
hahn. Man löst aber auch den Flansch der Flüssigkeitsleitung am
Verdichter wird dann
angelaufen und durch
den erzeugten Luft-
strom das Maschinen-
innere vollständig
getrocknet. Ein vor
den austretenden
Luftstrom gehaltener
Spiegel muß blank
bleiben.

Bevor man Ammo-
niak in die Maschine
füllt, muß sie zunächst
luftleer gemacht
werden, was wieder
durch den in Betrieb
gesetzten Verdichter
erfolgt. Der Füllhahn ist dann aber geschlossen, der kleine
Hahn am Druckstutzen des Zylinders dagegen offen. Man läßt den
Verdichter so-
lange laufen,
daß man an
den offenen
Hähnen
keinen Luft-
strom mehr
verspürt.

Dann schließt
man d. Hahn
und beginnt
mit dem Ein-
füllen des
Ammoniaks,
wobei man
etwa 2,5 kg
flüssiges
Ammoniak je
1000 WE
Maschinen-
leistung rech-
nen kann.

Wenn irgend

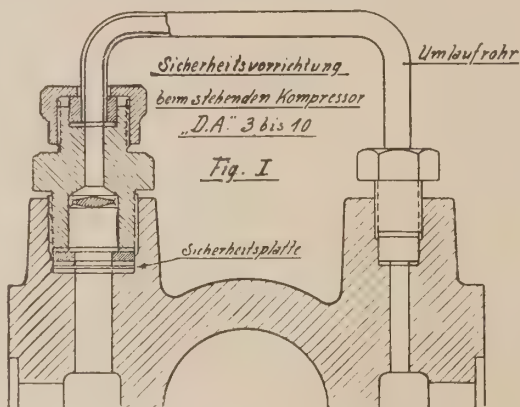
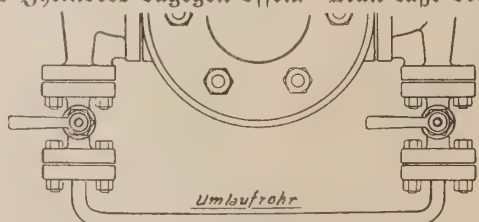


Abbildung 4.



Sicherheitsvorrichtung
beim liegenden Kompressor
„M.A.“ 10 bis 15
Fig. II

Abbildung 5.

möglich, läßt man beim Füllen den Verdichter mit verrin-
gelter Umdrehungszahl laufen. Das Regulierventil ist geschlossen,
sämtliche anderen Absperrventile sind aber offen, das Kühlwasser
des Verflüssigers ist angestellt und es soll auch vorher die Sole in

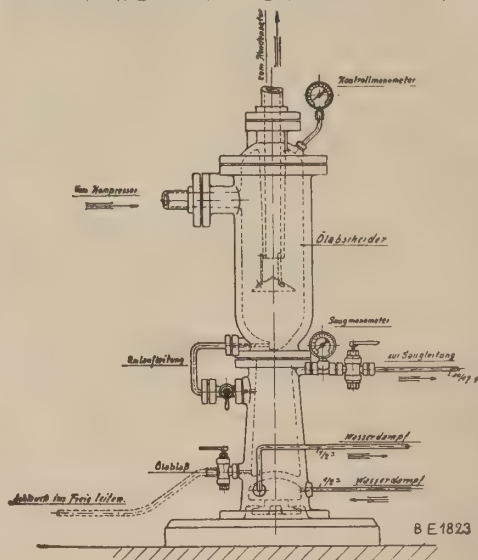


Abbildung 6.

den Verdampfer einge-
füllt sein. Die Ammo-
niakflasche wird zunächst
aufrecht stehend durch
das mitgelieferte Rohr
mit dem Füllhahn ver-
bunden. Erst wenn ein
Teil d. Flascheninhalt
in der Maschine ist wird
die Flasche umgelegt.
Maßgebend für die rich-
tige Füllung der Kälte-
maschine sind die An-
gaben der Zeiger der
Manometer und der
zugehörigen Thermo-
meter. Man vermeide
es also auch hier, so-
leiblich nach den Druck-
angaben des Mano-
meters zu richten son-
dern arbeite nach Maß-
gabe der Temperaturen,
weil der Druck doch
keine bestimmte Größe ist, sondern stark wechselt. Beachtet man
aber die Manometertemperatur, so kann man sie ohne weiteres mit
den Temperaturangaben der Thermometer in Zusammenhang brin-
gen. Der Zeiger des Saugmanometers soll etwa 5 Grad C. nie-
driger anzeigen als das Solethermometer, während der Zeiger des
Druckmanometers 7° mehr anzeigen soll, als das Thermometer am
Kühlwasserablaufe des Verflüssigers. Mit anderen Worten, die
Temperaturangaben der Manometer sollen den Angaben der zuge-
hörigen Thermometer voraneilen. Das Druckrohr bei Ammoniak-
maschinen soll heiß sein, während man bekanntlich bei Kohlen-
säuremaschinen besser mit einem mäßig warmen Druckrohr fährt.
Im regelrechten Betriebe ist das Ventil für das Verflüssiger-Kühl-
wasser soweit zu öffnen, daß die Temperaturzunahme etwa 10 Grad
beträgt. Läuft also das Kühlwasser mit + 15 Grad C. zu, so soll
es mit + 25 Grad C. ablaufen. Wegen Platzmangel kann an diese
Stelle nicht näher auf die Betriebsführung von Kältemaschinen ein-
gegangen werden. Es sei aber auf die recht ausführlichen Betriebs-
anweisungen verwiesen, die den Maschinen beigegeben sind.

Albert Fischer.

Dritte Ausstellung für Molkereierzeugnisse nebst Fortbildungskursus für Molkerei- Fachleute.

Mitteilung aus der Versuchsanstalt der landw. Genossenschaften
Darmstadt, Sandstraße 36.

Von Dr. Weidemann.

(Schluß.)

Milchversorgung der Städte.

Das weitaus interessanteste Thema der ganzen Tagung war die
Milchversorgung der Städte. Es erschien uns zweckmäßig zu dieser
für die hiesige Gegend außerordentlich wichtigen Frage zwei pro-
minente Vertreter sprechen zu lassen, nämlich einen Vertreter der
ländlichen Molkereien und einen Vertreter der städtischen Molke-
reien.

Zunächst berichtete Molkereidirektor Bonacker-Zulda. Der Be-
richterstatter schilderte zunächst die Mitwirkung der ländlichen Mol-
kereien während der Vorkriegszeit an der städtischen Milchverfor-
gung. Damals war die Beteiligung der Molkereien an der Milch-
versorgung der Städte eine verhältnismäßig bescheidene. Die Ab-
mehlwirtschaften und die umliegenden Gutshöfe lieferten die weit-
aus größten Milchmengen. Einer Überladung des Milchmarktes
in den Großstädten wurde dadurch vorgebeugt, daß die Landwirt-
schaft und die Molkereien ihre Betriebe vielseitig gestalteten, sodaß
sie in der Lage waren, überschüssige Milch auf Molkereiprodukte
zu verarbeiten oder aber für die Aufzucht und Mast zu verwenden.
Auch war die Milchablieferung der Landwirtschaft in der Vorkriegs-
zeit eine geringere, während heute jeder Tropfen Milch in Barge-
umgekehrt werden muß. Der Konsum in allen Städten war in der
Vorkriegszeit ein wesentlich größerer. Die Entwöhnung der Be-
völkerung vom Milchverzehr ist auf die knappe Zeit in der Kriegs-
und Nachkriegszeit zurückzuführen. Die Milchproduktion kommt zu
Zeit der in der Vorkriegszeit ziemlich nahe. Die geringe Aufnahme-
fähigkeit ist zum Teil auf Geldmangel zurückzuführen. Die stark
Einfuhr von Butter und Käse aus dem Auslande führt zu Absatz-
stodungen, die sich auch bei der Frischmilch bemerkbar machen. Zu
Lösung der Absatzschwierigkeiten ist die Mitarbeit der Landwirt-
der Molkereien, der Milchwissenschaft und vor allen Dingen der
Städte erforderlich.

Die Milchversorgung bildet heute einen Verhandlungsstoff in
öffentlichen Versammlungen, bei Beratungen der Ärzte, in Haus-
frauenvereinen usw. Alle möglichen Organisationen beschäftigen

heute mit der Milchfrage und jede davon ist der Meinung, daß allein in dieser Frage zuständig sei. Das Hauptziel der Milchversorgung sollte sein, den Verbrauchern eine gesunde, saubere und reiche Milch zu liefern zu einem Preis, der den Verbrauchern Rechnung trägt, aber auch den Produzenten und Molkereien ihre Existenzmöglichkeit nicht untergräbt. Gute Waren bedingen auch einen guten Preis. Niemand wird ableugnen, daß eine einwandfreie Rohmilch, die von wirklich gesunden Tieren gewonnen und auf dem schnellsten Wege den Verbrauchern zugeführt werden kann, das Richtige wäre. Es erscheint aber fraglich, wie weit es möglich ist, in einem größeren Kuhstall eine derartige Kontrolle über das Vieh zu üben, daß eine absolute Sicherheit für die dauernde wandfreie Beschaffenheit der Milch gegeben werden kann. Es wird auch von der Wissenschaft nicht abgetritten, daß selbst die Verschweineprüfung noch keine absolute Gewißheit über die Keimfreiheit eines Viehstandes abgibt. Im übrigen sind die Mengen von angeblich einwandfreien Viehbeständen so unbeständig, daß die städtische Bevölkerung im wesentlichen auf Milchlieferungen von anderen Stellen angewiesen ist. Die Kriegs- und Nachkriegszeit hat dazu geführt, daß die Molkereien unter Androhung beträchtlicher Strafen verpflichtet wurden, die Buttermilch- und Käserei aufzugeben, und fast restlos alle Milch als Frischmilch zu liefern. Heute sind nun Bestrebungen im Gange, die ländlichen Molkereien nach Möglichkeit aus der Milchversorgung auszuschalten. Die Wissenschaft und die Behörden werden in Bewegung gesetzt, um die öffentliche Stimmung zu machen, daß im Interesse der öffentlichen Gesundheitspflege die städtischen Verwaltungen allein berufen seien, die Milchversorgung in die richtigen Bahnen zu leiten. Man behauptet, daß die ländlichen Molkereien, die in der knappen Zeit vor dem Kriege der einzige Träger der Milchversorgung waren, nachdem die Abmelkwirtschaften und der Frischmilchlieferanten nicht mehr mitmachen, heute im Gegensatz zu früher eine unbrauchbare Rohmilch liefern. Der Milchkampf, der heute von den Städten geführt wird, schießt häufig beträchtlich am Ziel vorbei. Die Abmelkwirtschaften werden nie mehr in dem Ausmaße wie früher den Städten dienstbar gemacht werden können, weil die Unterhaltungskosten zu hohe sind. Bei den Städten macht sich nun das Bestreben geltend, die herumliegenden Viehwirtschaften wieder mehr ins Leben zu führen und die Milchversorgung in unmittelbare städtische Regie zu nehmen. Man versucht also nach und nach die ländlichen Molkereien auszuschalten. Leider sieht man zum Teil auch in landwirtschaftlichen Kreisen die Molkereien als ein notwendiges Übel bei der Milchversorgung der Städte an, nur durchgeführt werden unter Mitwirkung der Landwirtschaft, der Molkereien und des Handels. Die städtischen Behörden müssen sich darüber klar machen, daß mit einer dieser Parteien allein nichts auszurichten ist, sondern daß nur in gemeinsamer Arbeit und mit gegenseitigem Verständnis ersprißliche Arbeit geleistet werden kann. Es ist den Städten nicht damit gedient, wenn man über die eine oder andere Milchsorte schimpft und wenn man glaubt, durch besondere Vorkehrungen in den Städten eine bessere Milch herauszubekommen. Schon bei der Anlieferung muß die Arbeit beginnen. Die Stadtwirte werden sich aber durch Maßnahmen von außen, die das öffentliche Verständnis für ihre Belange vermissen lassen, nicht dazu verleiten lassen, nochmals eine Zwangsbewirtschaftung durchzumachen, auf die letzten Endes die Milchversorgung der Großstädte hinausläuft. Es stehen auf dem Standpunkte, daß z. B. die Stadt Frankfurt am Main tun würde, wenn sie auf ein besseres Zusammenarbeiten mit den Molkereien Wert legen würde, die doch in erster Linie dazu berufen sind, die zur Anlieferung kommende Milch in gute und saubere Milch zu trennen.

Es ist überflüssig, sich immer wieder über die Frage der Milchsterilisation zu streiten, solange etwas Besseres nicht gefunden ist und solange sich die behördlichen Stellen darüber selbst noch bekämpfen. In der Praxis wird an der Erhitzung nicht vorbeikommen, solange die einheitliche gesunde Milch zur Anlieferung kommt. Die mehrfache Erhitzung der Milch ist allerdings aus gesundheitlichen Rücksichten nicht zu billigen, weshalb sich auch die gut geleiteten Molkereien gegen die nochmalige Erhitzung der Milch in städtischen Milchbetrieben sträuben. Daß an der Seuchenbekämpfung die Molkereien tatkräftig mitwirken müssen, ist natürlich eine Selbstverständlichkeit. Die Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis in der Milchverarbeitung müßte enger gestaltet werden, um das viele Gegenwärtige zu vermeiden. Die vielen wissenschaftlichen Abhandlungen, die von berufener Seite in gut gemeintem Sinne in Fachzeitschriften geschrieben werden, können dem Molkereifachmann wenig helfen, weil sie zu wissenschaftlich und laboratorienmäßig gehalten sind, sodaß der Praktiker oft gar nicht die nötige Einsicht findet, diese Berichte durchzulesen oder gar praktisch nachzuahmen.

Auch die Milchbeförderung ist von außerordentlicher Wichtigkeit. Die Milch verläßt die Molkerei in gut gekühltem Zustande und würde bei sachgemäßer Beförderung auch die heißesten Tage ohne merklichen Schaden aushalten. Wenn allerdings die Milch in der Sommerhitze in jedem beliebigen Wagen verstaubt wird, der schon stundenlang durchgewärmt ist, dann braucht man sich über das Sauerwerden der Milch nicht zu wundern. Vorwürfe dieserhalb können dagegen die Molkereien nicht gerichtet werden. Im Direktionsbezirk Frankfurt herrscht in dieser Hinsicht noch sehr wenig Verständnis und es wäre ein gemeinsames Vorgehen durchaus angebracht. Bezüglich der Preisfrage bemerkt der Berichterstatter: Das Wort „zu teuer“ ist leider durch die Nachkriegszeit so populär geworden, daß es sinn- und gedankenlos auf alles übertragen wird.



Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 35

Potsdamerstr. 123 B

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Wand- und Fußbodenplatten

Liefert

Ofenbaugeschäft Fritz Gustke

Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister

Stolp in Pommern

Quebbenstraße 17, — Fernsprecher 221.

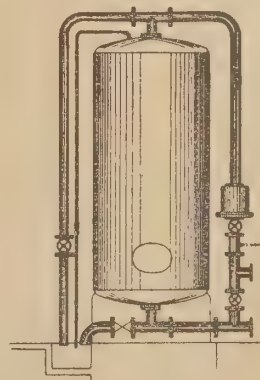
Ba. Flaschenkasten

Schwalbenschwanzzinkung, bestes Kiefernholz, liefert prompt und billigt

Hermann Brüssig

Dampfsägewerk und Kistenfabrik

Obercunnersdorf (Amtsh. Löbau.)



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen

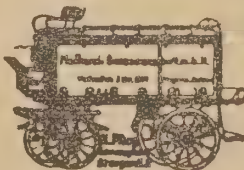
Langenstr. 118

Enteisungs-Apparate bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung. Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen! Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Gelegenheitskauf!

Alte Molkereigroßhandlung mit angeschlossener Weichkäse-Fabrikation im Vogtland, mit allen Einrichtungen sowie Hausgrundstück (Wohnung) wird event. frei, solventem Kundenstamm, krankheitshalber zu verkaufen. Einarbeitung kann erfolgen. Unternehmen ist äußerst ausbaufähig und gewinnreich. Reflektanten, die im Besitze eines Mindestkapitals von 22 000 Mark sind, beliebigen Angebote einzureichen unt. Nr. 833 durch d. Zeitung.

Ich bestreite nach wie vor, daß Milch zu teuer ist. Von einer Ueber-
teuerung kann nur gesprochen werden, wenn der Preis nicht im rich-
tigen Verhältnis zum Nährwert des betreffenden Nahrungsmittels
steht. Die Milch ist in der Lage, alle Vergleiche mit anderen Nah-
rungsmitteln auszuhalten. Sie ist unbestritten das billigste Nah-
rungsmittel. Die Milchpropaganda, die von behördlicher Seite in
Gang gesetzt werden soll, wird vor allen Dingen auf diesen Punkt
hinweisen müssen. Die Vereinigung der deutschen Milchgroßbetriebe
ist in dieser Sache schon vorgegangen und hat aus eigenen Mitteln
für Propagandazwecke 25 000 M zur Verfügung gestellt. Von der
Propagandastelle des Reichsernährungsministeriums aus sollen sich
die Aufklärungsfäden in alle Teile des Reiches ausdehnen. Auch
die Schulen sollen nach amerikanischem Muster für Aufklärungs-
zwecke mobil gemacht werden. Ein besseres Verständnis über den
Wert der Milch in alle Volksschichten hineinzutragen ist die beste
Propaganda für den Milchverbrauch.

Ueber das gleiche Thema führte Diplomlandwirt Schnepf, Di-
rektor der Osthafenmolkerei Frankfurt a. M., etwa folgendes aus:

Das Problem der Milchversorgung der Großstädte vom Stand-
punkt der Verbraucher aus deckt sich zum größten Teil mit den Aus-
führungen, die Herr Direktor Bonader in seinem Vortrag vom
Standpunkt der Produzenten und hauptsächlich vom Standpunkt der
Molkereien aus entwickelt hat. Die meisten Großstädte Deutsch-
lands sind im Laufe der letzten Jahre dem Problem der Regelung
der Milchversorgung näher getreten, zum großen Teil sogar nicht
nur durch theoretische Erwägungen, oder durch Erlasse von neuen
ortspolizeilichen Vorschriften und Konzessionsbestimmungen, son-
dern auch durch praktische Mitarbeit. Die Beweggründe, welche die
Stadtverwaltungen und den Konsumenten zu einem Vorgehen auf
diesem Gebiet veranlassen, sind in erster Linie hygienischer Natur,
in zweiter Linie die allgemeine Erkenntnis des Wertes der Milch
als Nahrungsmittel. In keinem Falle sind die oft unterschobenen
Gründe, Ausschaltung des Handels, oder Monopolbestrebungen,
Rückführung der Milchversorgung zur Zwangswirtschaft oder Sucht,
aus der Milchversorgung eine städtische Erwerbsquelle zu schaffen,
maßgebend.

Die Milch ist zweifellos das wertvollste und billigste aller Nah-
rungsmittel und im Interesse der Volksgesundheit ist es Pflicht
jeder Stadtverwaltung, mit allen Kräften an der Hebung des Kon-
sums der Milch mitzuarbeiten. Die Milch ist aber nicht nur das
billigste aller Nahrungsmittel, sondern, trotz der Farbe der Un-
schuld, in die sie gekleidet ist, auch das gefährlichste und leichtver-
derblichste aller Nahrungsmittel. Die Erkenntnis der Uebertragung
der Rindertuberkulose auf den Menschen, der einwandfreie Nach-
weis des großen Procentsatzes der Verseuchung unserer Rindvieh-
bestände, die starke Ueberhandnahme euterkranker Tiere, das häu-
fige Auftreten der Maul- und Klauenseuche machen es vom rein
gesundheitlichen Standpunkt den Stadtverwaltungen zur Pflicht,
unter allen Umständen dafür besorgt zu sein, daß Nachteile beim
Genuß der Milch für den Konsumenten nicht entstehen. Weiter
kommt hinzu, daß bei den derzeitigen Verhältnissen bezüglich der
Gewinnung der Milch und unter Berücksichtigung der vielen Per-
sonen, die mit der Milch nach der Gewinnung in Berührung kom-
men, es notwendig ist, da die Milch der günstigste Nährboden zur
Verbreitung anderer Krankheiten sein kann, daß diese Nachteile
unbedingt ausgeschaltet werden. Weiterhin ist es eine Zukunfts-
aufgabe der Stadtverwaltungen, mit der Landwirtschaft dahin zu
arbeiten, daß der Weg der Milch vom Erzeuger bis zum Konsu-
menten in ganz einwandfreie Bahnen gelenkt wird, welche die vor-
genannten Gefahren lückenlos beseitigen und die vor allen Dingen
auch dazu dienen, im Interesse der Produzenten und der Konsu-
menten die gesamte Verteilung der Milch rationell zu gestalten.
Es kann heute nicht von einer zweckmäßigen Milchversorgung der
Großstädte gesprochen werden, wenn sich in ein und derselben Ort-
schaft verschiedene Personen mit dem Milchhandel befassen, wenn die
Milch mit verschiedenen Fuhrwerken an die Station gebracht wird
und noch an 3 bis 4 verschiedene Abnehmer in der Stadt zur Be-
lastung der Eisenbahn verfrachtet wird. Noch weniger kann aber
von rationeller Milchversorgung gesprochen werden, wenn der
Milchhandel in der Stadt in ein und derselben Straße in den Mor-
genstunden 20 bis 30 Personen beschäftigt, wenn in ein und dasselbe
Haus oft drei und vier Händler die Milch bringen und zuweilen ein
und dieselbe Familie von zwei Milchhändlern beliefert wird. Auch
hier ist es notwendig, daß im Interesse der Konsumenten und der
Produzenten die Unkostenspanne verringert und der Weg vom Pro-
duzenten zum Konsumenten verkürzt wird. Eine einwandfreie Ver-
sorgung der Großstädte nach dem heutigen Stand unserer milchwirt-
schaftlichen Kenntnisse müßte derart gestaltet sein, daß dafür gesorgt
wird, daß nur Milch als Konsummilch in die Stadt kommt, die von
gesunden Kühen reinlich gewonnen ist, die sofort nach dem Melken
gut gereinigt und gelüftet, an der Sammelstelle sehr scharf über-
wacht wird, um verdorbene Milch auszuschalten. Alsdann ist die
gut gekühlte Milch auf dem kürzesten Wege dem Verbraucher zuzu-
führen. Eine Erhitzung der Milch auf dem Lande kann und darf
nur von solchen Molkereien vorgenommen werden, die die Gewähr
bieten, daß der Betrieb hinsichtlich der Leitung und Einrichtung auf
der Höhe steht und eine nachträgliche Verunreinigung nicht mehr
möglich ist. Hier muß auch von Seiten der Produzenten den Ver-
brauchsstätten ein Kontrollrecht über diese Betriebe zugestanden wer-
den, die erhitzte Milch direkt an die Verbraucher in die Stadt zum
Verwand bringen, umso mehr, als diese Milch direkt vom Bahnhof
an die Konsumenten in der Stadt zur Verteilung gelangen soll.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Eimer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-
Versandhaus für Molkereien
Ralsdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuh
und -Pantoffeln als Spezialität
Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Nur echt, wenn jeder Beutel

dieses Siegel trägt.



Achtung! Käseereien! Achtung!

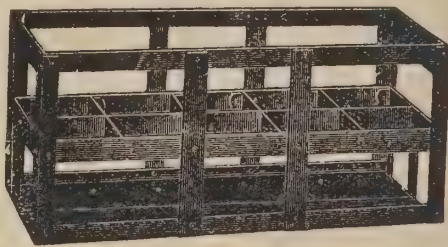
Wollen Sie das Zerlaufen, sowie
das Bilden von Maden im Käse
verhindern, so verwenden Sie
Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei

Aussehen sowie Geschmack des Käse
werden durch „Maden frei“ nicht in
geringsten beeinflusst. Ein Versuch
wird ihre vollste Zufriedenheit
finden. Probelosli brutto 10 Pf
Goldmark 7.—

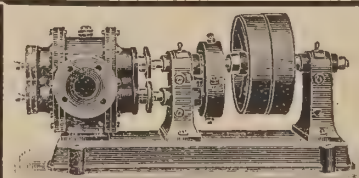
Ernst Maass,

Fabrik chem. techn. Produkte,
Marktneukirchen in Sachsen.
Fernsprecher 196.



Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in
klassiger Ausführung,
Vollbände rosticher
zinkt, liefert in allen Größen
und Ausführungen
Gustav Borgho
Dortmund, Adlerstr.
Fernruf 2655.



Pumpe

für Molkereien liefert als lang-
jährige Spezialität
Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1843

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin - Goldman - Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Die Milch aber, die nicht einer einwandfreien Behandlung bereits unterzogen ist, muß, bevor sie durch den Handel an den Konsumenten gelangt, in der Stadt einer Kontrolle und Behandlung unterzogen werden. Unbedingt sicher ist, daß bei den derzeitigen Verhältnissen der Milchproduktion und -Behandlung eine Bearbeitung der in die Stadt gelangenden Rohmilch notwendig ist, und nach dem heutigen Stande der Wissenschaft ist es sicher, daß die schonende Dauererhitzung der Milch jeder anderen Behandlung vorzuziehen ist.

Ohne Zweifel ist es nicht schwer, den Weg zu finden, der hinsichtlich der Milchversorgung der Stadt die Interessen der Konsumenten und der Produzenten in gleicher Weise wahrt. Auch hinsichtlich der Preisfrage, die stets ein Zankapfel war, wird und muß ein Weg gefunden werden, der die Reibungen ausschließt. Den Produzenten muß ein Preis zugebilligt werden, der die Erzeugung der Milch gestattet und lohnend macht, andererseits muß der Konsument Verständnis dafür haben, daß der Preis der Milch allein nicht ausschlaggebend ist, daß vielmehr die Qualität, Beförmlichkeit und Appetitlichkeit der Milch höher zu veranschlagen ist, als ein um 1 oder 2 Pfg. billigerer Preis.

Vielleicht wäre es möglich, für die Milch eine Preisnotierung zu schaffen, die unter Berücksichtigung der Gesteuerungskosten, des Absatzes und der Nachfrage, sowie der Verwertungsmöglichkeit zu Futter und Käse einen Weg bereitet, der die bisherigen schwierigen Preisverhandlungen ausschaltet.

Bei gutem Willen kann unter Berücksichtigung der beiderseitigen Bedürfnisse sicher das Problem der Milchversorgung der Großstädte durch enges Zusammenarbeiten in verhältnismäßig kurzer Zeit gelöst werden, nicht durch ein beiderseitiges Entgegenarbeiten, sondern durch eine planmäßige Arbeitsteilung; auf der einen Seite Hebung und Verbesserung der Produktion auf dem Lande, auf der andern Seite Lieferung einer gesunden appetitlichen und schmackhaften Milch auf dem kürzesten Weg an den Verbraucher.

* * *

Der Vortrag löste eine sehr lebhaft ausgeprägte Ansprache aus. Herr Tierzuchtinspektor Dr. Schaub äußerte sich in eingehenden Darlegungen über die Arbeiten der Zuchtverbände und insbesondere über die Bekämpfung der Tuberkulose. Dr. Schaub machte den sehr beachtenswerten Vorschlag die Kuhhalter der Molkereien sämtlich dem Tuberkuloseuntersuchungsverfahren anzuschließen.

Die Aussprache führte zu dem Ergebnis, daß unbedingt im gegenseitigen Interesse, nämlich der Verbraucher und der Landwirte, eine Verständigung in der Milchversorgungsfrage auf wirtschaftlicher Grundlage gesucht und gefunden werden muß. Notwendig ist aber, daß die Milchfrage dem politischen Meinungsstreit unbedingt entzogen wird.

Ingenieur Fischer vom Bergedorfer Eisenwerk hielt dann unter Führung zahlreicher vorzüglicher Lichtbilder einen Vortrag über die Bedeutung des Molkereimaschinenwesens im Dienste der Milchwirtschaft. In der ihm eigenen klaren, sachlichen und allgemein verständlichen Form erklärte der Berichterstatter die einzelnen Abteilungen und befaßte sich insbesondere auch mit der für die Milchversorgung besonders wichtigen Frage, nämlich der hygienischen Behandlung der Milch durch Anwendung geeigneter Maschinen und Geräte.

* * *

Zum Schluß sprach der Verfasser dieser Zeilen der Molkereizentrale Fulda, insbesondere dem Vorsitzenden derselben, Herrn Amtsrat Klostermann, der Landwirtschaftskammer Cassel, Direktor Bonner und allen seinen Mitarbeitern den verbindlichsten Dank aus, für die tatkräftige Unterstützung und eifrige Mitarbeit an den Veranstaltungen.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsverband Deutscher Milchhändler: Vereine E. B. 16. Verbandstag (Hauptversammlung) vom 22. bis 25. Juli 1926 in der städtischen Tonhalle in Düsseldorf.

Programm:

Dienstag, den 22. Juli: Nachmittags: Eintreffen der Vertreter und Gäste der Vereine und Verbände. — Quartiernachweis: Verkehrsverein im Hotel Bristol am Bahnhof; abends 7 Uhr: Sitzung des erweiterten Vorstandes: 1. Vorbesprechung zur Tagesordnung der Tagung des R.-B.; 2. Wahl zu bildender Ausschüsse: a) Mandats-Ausschuß; b) Wahlausschuß.

Mittwoch, den 23. Juli: Vormittags 9 Uhr: Eröffnung des Verbandstages durch den 1. Vorsitzenden, Stadtverordneten Franz Reins, Berlin: Hauptversammlung der Vertreter, Erledigung geschäftlicher Angelegenheiten (Punkt 1—5 der Tagesordnung); mittags 12 Uhr: gemeinsames Mittagessen; nachmittags 2 Uhr: Lichtbildervortrag des Herrn Prof. Dr. B. Lichtenberger über die Milchversorgung großer Verbrauchergebiete in den Vereinigten Staaten Nordamerikas; Fortsetzung der Tagung; Erledigung allgemeiner Fragen (Punkt 6—12 der Tagesordnung); Abends: Festabend. Auf Einladung des Vereins selbständiger Milchhändler von Düsseldorf und Umgegend E. B. finden sich die Teilnehmer des Verbandstages um 8 Uhr in der städtischen Tonhalle zusammen.

Donnerstag, den 24. Juli: vormittags 9 Uhr: Tagung der Vertreter zur Erledigung der restlichen Tagesordnung und Vorstandswahl (Punkt 13—18 der Tagesordnung). Nachmittags: Besichtigung der „Geleise“.

Freitag, den 25. Juli: Vormittags: Gemeinsamer Ausflug.

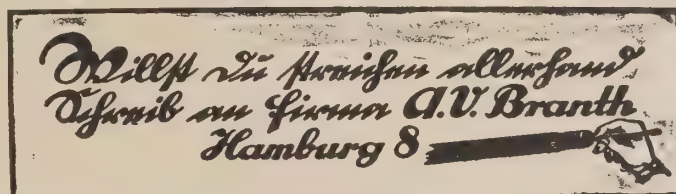
Tagesordnung:

1. Eröffnung der Tagung.
2. Berichte: a) des Vorsitzenden; b) des Kassierers; c) über Zeitungs-wesen; d) über die Hinterbliebenen-Beihilfe.
3. Milchpreisbildung, Milchnotierung und Statistik. — Referent: Stadtverordneter F. Reins, Berlin. — Hierzu Anfrage Brandenburg.
4. Die Bestrebungen der Reichs- und Landesstellen zur Förderung des Milchkonsums. — Referent: Stadtverordneter F. Reins Berlin. — Hierzu: Anträge Magdeburg und Hannover.
5. Wie stellt sich der Reichsverband gegenüber den Berufskollegen, welche durch kommunale Einrichtungen ihre Selbständigkeit zum Teil eingebüßt haben? — Referent: August Jacobs, Berlin, Mitglied des erweiterten Vorstandes.
6. Lichtbildervortrag des Herrn Prof. Dr. B. Lichtenberger über die Milchversorgung großer Verbrauchergebiete in den Vereinigten Staaten Nordamerikas.
7. Die Bestrebungen der Kommunal-Verbände und des Städtetages zur Milchversorgung. — Referent: Landtagsabgeordneter R. Müller-Franken, Berlin. — Hierzu: Anträge Thüringen, Magdeburg und Hannover.
8. Das Schankstättengesetz und der Ausschank von Milch. — Referent: F. Hartig, Hamburg. — Hierzu: Antrag Hannover.
9. Die Form und die Zweckdienlichkeit, wie die Konzeptionierung des Milchhandels im Reiche durchgeführt ist. — Referent: Landtagsabgeordneter R. Müller-Franken, Berlin. — Hierzu: Anträge Magdeburg, Breslau und Hannover.
10. Die Qualifizierung der einzelnen Milchsorten. — Referent: B. Scholz, Hamburg. — Hierzu: Antrag Hannover.
11. Milchtransport auf der Eisenbahn. — Referent: C. L. Höjer, Hamburg. — Hierzu: Antrag Magdeburg.
12. Zur Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel. — Referent: W. Hecht, Harburg.
13. Unerledigte Anträge. — Hierzu: Antrag Norddeutschland (Steuerfragen).
14. Festsetzung des Beitrages für den Reichsverband.
15. Verschiedenes.
16. Wahl des Vorstandes.
17. Wahl des nächsten Versammlungsortes. — Hierzu: Antrag Breslau.
18. Schluß der Tagung.

Hamburg, den 9. Juli 1926.

Der geschäftsführende Vorstand:

Franz Reins, 1. Vorsitzender. B. Scholz, 2. Vorsitzender.



Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

„Hausers“-Labpulver

gewährleistet dem verantwortlichen Meisterkäser sorgenlose Arbeit

General-Vertretungen für:

Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Schlesien: Th. Apel, Breslau 10, Vorderbleiche 10

Ost- u. Westpr.: J. Sommerfeld, Danzig-Marienburger

Pommern: A. Carstens, Köslin, Friedrichstr. 6

Lieferungen für Schleswig-Holstein und Mecklenburg durch: Paul Burmeister, Lübeck, Huxstraße 79

in den übrigen Provinzen in fast all. Spezialgeschäften erhältl.

Molkereibetriebe, welche sich in den Provinzen der von der Fabrik aufgestellten General-Vertreter befinden, wollen sich bitte vertrauensvoll an die vorstehend angeführten Firmen wenden. Die Lieferung erfolgt jeweils in frischer Originalqualität zu billigsten Preisen.



Frost's Lehrinstitut für Molkereibuchführung, Hannover, Kl. Düwelstr. 12 B

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an **Dr. Hesse.**

Stellen-Angebote.

Molk.-Verwalter,

nur tüchtige Kraft, kautionsfähig, gesucht. Ausführliche Bewerbung an (757)

Struß, Dampfmolkerei, Lenz, Elbe.

Zum baldig. Antritt such. jung.

Gehilfen

für alle Molk.-Arbeit, auch etwas Kontorarbeit. Angeb. m. Gehaltsforderung an (955)

Dampfmolkerei Laupadel bei Gönitz in Thüringen.

Reisebeamter

gesucht für den Verkauf von Molkereimaschinen und Bedarfsartikeln von angesehenen größerer Firma f. die Bezirke Ostpreußen, Pommern, evtl. auch Freistaat Danzig. Der Bewerber muß beizufügen, kurz. Leb.-lauf, Zeugnisabschriften, Ausweis über bish. Tätigk. u. Angabe d. schnellmöggl. Eintritts sowie Gehaltsansprüche. Offerten unter Nr. 910 an diese Zeitung.

Strebsamer, ordnungsliebender

Gehilfe

für sämtliche Molkereiarbeiten zu sofort gesucht. Derselbe muß vertraut sein mit der Kohlenäure-Kühlmaschine. Nachmittags Gelegenheit zu Kontorarbeiten. Gehalt 50 Mk. bei freier Station und fr. Kassen, später Zulage. (994)

Garth Molkerei-Genossenschaft, Garth a. D. (Pomm.)

Zum 1. August evtl. einige Tage früher suche

ersten Gehilfen

für Betrieb, tüchtig. Quadratfäßer, und

zweiten Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Beides kräftige Leute. Zeugnisabschriften mit Gehaltsangaben an **G. Sewald, Schweidnitz, Schl.**

Suche für 9. August ordnungsliebenden, ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, Kl. Betrieb im Erzgebirge. Angeb. mit Zeugnissen unter Nr. 990 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfen.

Gehalt 50 Mark bei freier Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbeten. (1023)

Molkerei-Genossenschaft Herbsheim, Oberhessen.

Zum gelegentlichen Antritt ein wirklich brauchbarer

Weichkäser

gesucht. Gefl. ausführliche Angeb. unter Nr. 1072 an diese Ztg. erbet.

Lernt Buchführung!

Jeder Molkerei-Fachmann kann nach meinem leicht verständlichen brieflichen Unterricht die technische und kaufmännische **Molkerei-Buchführung** nebst Monatsbilanz, Inventur und Jahresbilanz in kurzer Zeit erlernen. Neben meinem brieflichen Unterricht finden zweimonatliche mündliche Unterrichtskurse i. Buchführung statt. Nur Einzelunterricht. Eintritt jederzeit. Auskunft kostenlos. Ia Referenz.

Wegen Erkrankung meines Gehilfen suche ich für sofort ein. jüngeren, fleißigen, soliden (619)

Gehilfen

Gehalt monatlich 60 M., alles frei. Stellung angenehm u. dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbittet

Georg Janus, Molk. Gebesee bei Erfurt.

Chauffeur

Für mein Butterverhandsgeschäft suche zum 1. 8. 26 einen tüchtigen, sauberen, durchaus nüchternen jg. Mann, d. nebenbei auch m. neuen Stöber-Personenwagen mitfahren und in Ordnung halten kann. Angebote mit Zeugn. und Bild nebst Gehaltsansprüchen erbeten. (820)

P. H. Schröder, Butterverhandshaus Heide in Holst.

Suche zum 1. August einen tüchtigen, soliden (858)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt Mt. 50.— u. freie Kassen. **Dassow Molk.-Gen. S. Lütze, Dassow in Mecklenburg.**

Da angenommener

Gehilfe

plötzlich erkrankt ist, suche ich sofort einen tüchtigen, sauberen, fleißigen. Selbiger muß etwas selbständig arbeiten können, sich jeder vorf. Arbeit willig unterz. Anfangsgehalt 50—55 Mt. bei freier Station und Kassen. Auch muß die Wartung von ca. 50 Schweinen üben. werden, wofür besondere Vergüt. und Kleidung für Schweinestall gewährt wird. Nur Leute, denen an einer guten Dauerstellung gelegen ist, wollen sich melden. (827)

Otto Branne, Molkereibesitzer, Rendorf, Ars. Stolzenau i. Hann. Telefon Stolzenau 173.

Wir suchen zum 1. August evtl. später für hiesigen, städtischen, mod. Betrieb einen erfahrenen, durchaus zuverlässigen, soliden und strebsamen

ersten Gehilfen

als Obermeister. Nur bestempfohl. Bewerber, welche ev. eine Fachschule besucht haben, wollen Zeugnisse und Gehaltsforderungen einreichen an (898)

Molkerei Alfeld (Leine).

Wegen Erkrankung meines

Gehilfen

suche ich für sofort einen jüngeren, fleißigen, soliden Gehilfen. Gehalt monatlich 60 Mk., Kassen frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet (865)

H. Beuermann, Verwalter, Molk.-Gen. Uenzen, Bez. Bremen.

Lehrlings-Gesuch!

Zum baldigen Antritt suche ich für hiesigen Vollbetrieb einen (265)

Lehrling

unter günstigen Bedingungen. **Molkerei Ramin, Insel Rügen.**

Zu sofortigem Antritt junger

Gehilfe

gesucht. (1001)

Molkerei-Genossenschaft Detmold.

Da der von mir engagierte Gehilfe nicht angetreten ist, suche ich zum sofortigen oder baldigen Antritt einen zuverlässigen, fleißigen u. soliden

Gehilfen

welcher in der Quadrat- u. Sauer-milchfäberei nicht ganz unerfahren ist, in dauernde Stellung. Gehalt bei freien Kassen 50 M. Gefällige Angebote an (931)

A. Burthardt Dampfmolk. Grube b. Wilsnack.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche erbittet **Molkerei Alleben a. Saale. D. Christians, Molk.-Insp.**

Suche ehrlichen

jungen Mann,

möglichst im Molkereifach etwas bewandert, zu Pferd und Wagen sowie vorkomm. Arbeiten bei Station. (84)

Paul Weber, Molkerei Röttha bei Leipzig.

Wir suchen einen nicht zu jungen

Käseergehilfen,

welcher firm ist in Weichkäse, ganz besonders in Camembert-Brie. Angebote mit Gehaltsforderungen erbeten an die (106)

Molkerei-Genossenschaft Demmin e. G. m. u. H., Demmin in Pomm.

Suche zum 1. August d. Js., evtl. für später einen tüchtigen, zuverlässigen

Schweinefütterer

bei gutem Lohn. Offerten mit Zeugnisabschriften erb. (106)

Molkerei Wriedel, Bf.: Heintz. Neben.

Suchen zum 1. August einen jungen, sauberen, ehrlichen

Gehilfen

als alleinigen. Gehalt monatlich 50 Mk. und freie Kassen. Stellung ist leicht und dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet **Molkerei-Genossenschaft Ranow Krs. Leobischütz, Schl.**

Zu möglichst bald suche einen jungen, tüchtigen, ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Angebote mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen erbeten **C. Stoppel, Zentralmolkerei, Heitstedt (Südharz).**

Junger, fleißiger, kräftiger, Sauerbierkeit gewöhnter

Gehilfe

für die Kannenwäscherei u. Milchausgabe zum 1. August gesucht Gehalt Mt. 80.— b. freier Station **Molkerei Weßmar in Büttel Kreis Geestmünde.**

Station Wulsdorf, Kleinb. Büttel

Suche einen jungen Molkereigehilfen oder Milchfütterer. Der muß mit Milch und Gemüse in Stadt fahren, auch muß derselbe Milch und Gemüse behelflich sein. Die Stelle wird sofort frei. **Heinrich Schindler, Molkerei Tschernow bei Rüst.**

Suche zum 1. August a. c. evtl. etwas später einen tüchtigen, gewissenhaften und ehrlichen

ersten Gehilfen

oder Obermeister, der befähigt mich im Betriebe zu vertreten. Molkerei ist städt. Betrieb und zeitlich eingerichtet. Es wollen nur solche Herren melden, die evtl. soliden Lebenswandel führen u. ihre bisherige Tätigkeit durch Zeugnisse nachweisen können. Zeugnisabschriften mit Gehaltsansprüchen erbittet (1)

Molkerei Merbitz, Halle a. Sa. Freimfelderstraße 8.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen zuverlässigen, sauberen

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. **Milchgenossenschaft Trier**

Suche zum 26. Juli eine tüchtige, ältere

Meierin

die mit allen Facharbeiten vertraut ist, sowie auch in der Käse-Haushalt mithilft. Gehalt 50 Mk. und freie Station und Kassen. **H. Siebert, Molkerei Darbesch, Kreis Halberstadt.**

Wir suchen zum 1. August, früher ein ordentliches

Mädchen

für Haushalt und Hilfe in Molkerei. Anfangsgehalt monatlich 30 Mk. (Familienanschluß). **Molkerei-Genossenschaft Kleinb. (Westprignitz).**

Molkerei-Bezirke und Versuchsanstalt
Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.
Beginn des nächsten halbjährigen Betriebsleiterkurses mit nur theoretischem Unterricht am 12. Oktob. 1926. Anmeldung nimmt Direktor Müller, Cleve, Molkereischule, entgegen. (1135)

Suche sofort einen tüchtigen Fachmann
meinen städt. Betrieb, Stadtkauf, welcher auf diesem Gebiet die Herstellung verschied. Käsearten reiche Erfahrungen hat, und etwa 1000 M. bar als Kautionskassier kann. Auch spät. Beteilig. ausgeschlossen. Eilangebote an Ruhegebiet N. 1195 an diese Zeitung. (1099)

Wir suchen für unsere Molkerei
b. Neumarkt tüchtigen, kautionsfähigen **Verwalter.**
Angebote mit Zeugnisabschr. Gehaltsanpr. sind zu richt. an Gebr. Guth, Berlin S.O. 26, Dranienstraße 195-96. (1099)

junger, tüchtiger, an sauberes Arbeiten gewöhnter (1131)

Molkereigehilfen
Kessel und Maschinen, kann sofort eintreten. Anfangsgehalt 60 M. bei freien Kassen.
Molk. Rodenhäuser, Rheinpfalz.
Sucht zum sofortigen Eintritt einen tüchtigen, jungen (1129)

Gehilfen.
Meierei Bargteheide i. Holst. (1098)

um 1. August suchen wir einen tüchtigen, ehrlichen (1098)

Gehilfen
beschränkten Betrieb. Gehalt monatlich 60 M. und freie Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften bitten
Dampfmolk. Trüben-Vorum e. G. m. b. H. (1098)

Krs. Zerbst in Anhalt.
um 15. August wird ein jung. (1098)

Gehilfe
im Alter von 21-24 Jahren für einen modern eingerichteten Molk.-Betrieb Thüring. mit Milch- und Sauerbrot gesucht. Verlangt wird peinliche Sauberkeit, flottes Gehen und Umsichtigkeit im gesamten Betriebe. Ferner liegt die teilweise die Milchannahme von 250 Genossen, sowie das Abwägen derselben selbstständig ob. Saubere Handschrift, sowie flottes Rechnen ist erforderlich. Jg. 1926, welche bereits derartige Stellung bekleidet haben, wollen uns ihre Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderung unter Thüringen 1 an diese Zeitung senden.

Suche für mögl. 1. August einen Haus zuverlässigen u. fleißigen (1122)

Gehilfen
zu Betrieb und Milchzufuhr. Gehalt 55 M. bei freier Station. Kass. Reise nach hier. Meldungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an
Roeder, Molkerei Ludweiler Krs. Saarbrücken. (1122)

um 1. August suchen wir einen tüchtigen Käserei, spez. Frühstückskäse, erfahrenen tücht., soliden (1115)

Gehilfen.
Gehalt 60 M., alles frei.
Trachenberger Molkerei e. G. Trachenberg i. Schle. (1115)

Meiereigehilfe,
weicher feinste Tafelbutter fertigt, nicht zu jung und sauber ist, meine Gutsmeierei als alleiniger Gehilfe zum 1. 8. 26 gesucht. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsanpr. erb. (1110)
Gutzeit, Rittergutsbesitzer Gr. Gnie bei Al. Gnie.

Mit gediegenen Fachkenntnissen und reichen Erfahrungen ausgerüsteter, organisatorisch veranlagter Fachmann zur Leitung eines großstädtischen (781)
Molkerei- u. Milchhandels-Großunternehmens,
das sich glänzend entwickelt, baldigst gesucht. Bewerbungen mit eingehenden Ausweisungen u. Empfehlungen unter „Talent und Tatkraft“ an Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition, Düsseldorf. (781)

Für unsern Versandbetrieb suchen wir sofort einen tüchtigen, kräftigen **Gehilfen.**
Gehalt 60 Mark, freie Station und Kassen. (1134)
Molkerei-Genossensch. Stumsdorf, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpf., Kreis Bitterfeld.

Suche zum 1. August oder etwas früher tüchtigen (1123)
Gehilfen
für den Betrieb (Milchversand), d. nachm. zeitweise Kontorarbeiten. Gehalt 50-60 M. d. Gesl. Ang. erb. Molkerei Werther in Westf.

Zum 1. August suchen wir einen tüchtigen **Molkereigehilfen**
für Milchannahme und Käserei. Es wollen sich nur junge Leute melden, welche in der Weichkäseerei Erfahrung haben. Gehalt monatlich 60 M. exkl. Wäsche. Laubauer Molkerei, e. G. m. b. H., Lauban, Bezirk Liegnitz

Dauerstellung.
Suche zum 1. August einen fleißigen, zuverlässigen (1024)

Gehilfen
nicht unt. 20 Jahren als alleinigen, der mit sämtlichen Maschinen, auch Eiskühlanlage vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Angebote erbitte
Dampfmolkerei Ragow bei Mittenwalde in der Mark. (1024)

Tüchtiger Gehilfe,
erfahren in Milchversand und in Buttererei, zum 1. 8. 26 gesucht. Ausführl. Bewerbung mit Lohnanpr. erbeten an (999)
Molkerei Brod-Ostbevern bei Münster i. Westfl.

Ich suche einen jungen, zuverlässigen und sehr an Ordnung gewöhnten, mögl. im Molkereifach bewanderten (1134)

Gehilfen
Derselbe soll eine Milchtour übernehmen und dann einige Stunden den Verkaufswagen fahren, nachm. in der Molkerei einige Stunden mit arbeiten. Am liebsten wäre mir ein jung. Mann, der zu Hause schon derartige Arbeit gemacht hat, auch muß selbiger mit Pferd. Bescheid wissen. Anf.-Gehalt 50 M. alles frei, bei Zufriedenheit mehr. Molkerei Rohwein i. Sa. Döbelnerstraße. (1134)

Wir suchen für sofort, evtl. einige Tage später oder zum 1. August einen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten (1057)

Gehilfen
für Dampfkessel, Maschinen und Dauererhitzungsanlage. Angebote erbitte mit Angabe der Gehaltsanprüche
Milchzentrale Würzburg, e. G. m. b. H. (1115)

Junger Mann,
der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, nicht unter 16 Jahren, od. junger Gehilfe der eben seine Lehrzeit beendet hat, kann zu sofort ev. 1. 8. hier eintreten, gute Gelegen. zur Ausbildung in Hart- u. Weichkäseerei ist gegeben. (1143)
Molkerei Barannen bei Czerny, Krs. Olesko, Ostpr.

Suche zum 1. August einen jg., tüchtigen (1132)
Gehilfen,
Gehalt 50 M. Meldungen mit Zeugnisabschriften an
Meierei Rodenäs bei Klangbüll, Südtolbern.

Suche zum 1. August ein. tücht., zuverlässigen (1105)
Gehilfen.
Anfangsgehalt 50 M.
B. Bau, Molkereibesitzer Feldberg i. Medl.-Strelitz.

Wir suchen für unseren Vollbetrieb, Milchversand usw. zum 1. 8. 1926 einen jungen (1133)

Gehilfen.
Molk.-Genoss. zu Strasburg, Umf. e. G. m. u. H.

Butterformen.
Ich suche für mein Butter-Handelsgeschäft eine tüchtige Kraft zum Butterformen. Es wollen sich nur solche melden, die hierin tüchtig u. erfahren sind. Gesl. Angebote mit Gehaltsanprüchen, Zeugnisabschr., sind zu richten unter Nr. 995 an diese Zeitung. (1133)

Kräftiger und zuverlässiger **Molkereigehilfe**
nicht unter 23 Jahre für alle vor kommenden Arbeiten zum 1. Aug. gesucht. Derselbe hätte die unverkaufte Milch tägl. auf Schlagraum, Butter und Käse zu verarbeiten. Gehalt monatlich 60.- M. u. alles frei. Stundenarbeiter wollen sich nicht melden. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Hamburg 1055 an diese Zeitung erbeten. (1211)

Sauberer, tüchtiger **Gehilfe**
nicht unter 20 Jahre, für sämtliche Molk.-Arbeiten zum 1. August ges. Gehalt 65 M., Kassen frei.
Molkerei Buxtehude e. G. m. u. H. (1211)

Suche sofort einen tücht., kräftigen **Gehilfen.**
Gehalt 60 M. und alles frei.
Dampfmolk. Ziepel b. Magdeburg. Albert Knoke. 1206

Älterer, ordnungsliebender **Gehilfe**
welcher in Butterei und Weichkäsefirm ist, sofort für dauernd gesucht. Gesl. Angebote an
Molkerei P. Hitzegrad Ohligs, Rheinland. (1205)

Junger, kräftiger, tüchtiger (1200)
Gehilfe
zum 1. August für Molkerei und Hilfe bei den Schweinen bei 50 M Gehalt gesucht.
S. Belle Molkerei Braak bei Eutin. (1051)

Suche zum 1. 8. für Gutsmeierei selbständigen **Meier.**
Erbitte Zuschr. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen.
Taucher, Palwik b. Rügenwalde in Pomm. (1051)

Ich suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen, sich vor keiner Arbeit scheuenden grundehrlichen, wenn möglich, kathol. **Molkereigehilfen.**
Selbiger muß auch ein guter Pferdepfleger sein und Milch heranholen, ferner vorläufig unt. Zeitg. und nachdem er sich eingearbeitet hat, selbstständig arbeiten können u. darf sich vor keiner Arbeit scheuen. Schwärmer und unsolide junge Leute finden keine Aufnahme.
Dampfmolkerei - Elektrizitäts- u. -Eise - Wirtschaft - Bes.: L. Oldiges, Scharrel i. Old. (1221)

Suchen zum 1. August ein. saub. fleißigen (1221)
Gehilfen
nicht unter 20 Jahren für den gesamten Betrieb. Anf.-Gehalt 50 M. Angeb. mit Zeugnisabschr. erb. Molk.-Genoss. Janitow (Bahnhof Janitow) Post Dramburg i. Pommern.

Gesucht zum 1. August ein ehrlich und sauberer (1217)

junger Mann
zum Milchfahren u. Schweinesfüttern. Bevorzugt wird solcher, der auch etwas Molk.-Arbeit versteht. Anf.-Gehalt 50 M. p. Monat und freie Kassen.

Molkerei Gr. Golttern
bei Barßinghausen, Hannover.

Suche zum baldigen Antritt **zwei Meierinnen**
als Verkäuferin. Bewerb. nur mit allerbest. Zeugnissen u. Empfehl. nicht unter 21 Jahren finden Berücksichtigung. Anf.-Gehalt 60 M. ohne jeden Abzug. (1220)
Böhmert, Sanitätsmolkerei Bernburg a. Saale.

Suche sofort oder 1. August eine tüchtige (1049)

Meierin
für Butterei und Hilfe im Haushalt. Zeugnisabschriften sowie Gehaltsangaben sind zu richten an
R. Züger, Molkerei-Genossenschaft Rallstein bei Arnsdorf (Ermland).

Eine junge, saubere, fleißige **Meierin**
findet zum 1. August dauernde Stelle für Butterei und Hilfe im Haushalt. Meldung mit kurzem Lebenslauf sowie Gehaltsforderg. bei freien Kassen und Station an Molkerei Käthen bei Binzelberg, Alt. (1013)

Suchen ein fleißiges, anständiges **Mädchen**
zur Erlernung der Molkerei- und Hauswirtschaft zu bald oder etwas später. Hohes Taschengeld, gute Behandlung bei Familienanschluß. Meldungen nimmt entgegen Molkerei-Genossenschaft Kleinberge, Westprignitz. 993

Meierin,
zuverlässige, mit guten Zeugnissen für Betrieb u. Mithilfe im Haushalt, zum 1. August gesucht. Anf.-Lohn 45 M. und freie Kassen.
Molk.-Genoss. Brunzen Krs. Sandersheim. (1223)

Wir suchen zu sofort, spätestens zum 1. August einen fleißigen, zuverlässigen, an selbstständiges und sauberes Arbeiten gewöhnten (1223)

Buttermeier
der Erfahrung mit dem Astra-Butterfertiger Type A. besitzt. Bewerber müssen groß und kräftig u. nicht über 22 Jahre alt sein. Angebote mit lückenlos. Zeugn. erb. Dampfmolkerei Mägeln e. G. m. b. H. Mägeln, Bez. Leipzig. 4

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesiische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Tüchtige, erfahrene

Meierin

mit kaufm. Erfahrung für Kleinverkauf und Kontor (Vertr.-Stell.) per sofort gesucht. Ang. mit Zeugnisabschrift. u. Geh.-Ang. unter Rheinland 1203 an diese Ztg.

Suche tüchtige und zuverlässige

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haushalt, hauptsächlich Versand. (1096) Molkerei Arnimswalde bei Altdamm in Pommern.

Jungen Mann

zum Milchheranfahren und Molkereiarbeiten sucht (1248) Molkerei Gröningen b. Halberstadt am Harz.

Gehilfenstelle befehlt, den Herren Bewerbern besten Dank.

Molk.-Gen. Angerburg, Ostpr.

Stelle befehlt. Bewerbern besten Dank. (1011)

C. Schuler, Köln-Mülheim.

Gehilfenstelle befehlt. Für frdl. Bewerbungen besten Dank. (1089) Molkerei Schlieben.

Stellung befehlt. Den Bewerbern besten Dank. (1210) Central-Molk. Borken i. W.

Nach Schluß eingegangen:

Fraulein od. Witwe

in den 30. Jahren, nicht unvermögend, findet sofort Wirkungskreis im frauenlosen Haushalt. Bei ev. gegenseit. Zuneigung wäre Heirat baldigst erwünscht. Nur ernstgem. Angebote, welche ganz diskret behandelt werden, unter Nr. 1202 an diese Zeitung erbeten.

Junger geb. Kauf- u. Fachmann, mit 10 000 Mark Barvermögen, wünscht mit junger Dame bekannt zu werden. Lege Wert auf guten Charakter. Angebote mit Bild u. Klarlegung der Verhältnisse unter Nr. 1239 an diese Zeitung erbeten.

Meierin,

Ende 30, evangel., mit Vermögen, sucht Herren-Bekanntheit zwecks späterer Heirat. Angeb. unter Nr. 1233 an diese Zeitung.

Harzkäsefabrik,

elektr. Betrieb, 4—5000 Kg. Leistung p. Monat, mit Kundschaft, nebst schöner 6 Zimmer-Willa, mit allem Komfort und Garten, sofort beziehbar, auch jed. einzeln verk. (1187) Wilsch, Wohlau, Schlesien.

Molkerei

in Kreisstadt Nordwestdeutschlands, augenblickl. 800 Liter Milch, mindestens 3000 Liter zu haben, 1000 Liter sind zu haben ohne Rückgabe der Magermilch, ferner ca. 6—700 Liter von einem Gute, ist sofort wegen anderweit. Unternehm. des Besitzers zu verpachten. Nur tücht. ernstl. Interessenten, die über 3000 Mark bar verfügen, u. sofort übernehmen können, wollen sich meld. Angebote unter 1194 an diese Ztg.

Eilt!

Da ich meine Landmolkerei wied. übernehmen muß, verk. ich meine i. Großstadt Sachsens gelegene

Molkerei

in Pachträumen mit sofort freierw. dender Wohnung. Umsatz monatl. ca. 12 Mille, viel Kleinverkauf. Preis 12 Mille, Anzahl. 8 bis 10 Mille. Uebernahme kann sof. erf. Nur Selbstint. erf. näheres, Horch. verb. Off. u. Nr. 1188 a. d. Ztg.

Molkerei

sofort wegen Verheiratung zu kaufen gesucht, wo 5000 M. bar genügen. Näheres unter Nr. 1226 an diese Zeitung erbeten.

Da ich meine zweite Molkerei übernehmen muß, verkaufe ich dieselbe.

Molkerei.

Milch im Dorfe 8—1000 Liter, eingerichtet für Weichkäse, Maschin. in gutem Zustande, Stallung für 40 Schweine und zwei Pferde, Wagenremise, villenartiges Gebäud. mit 7 Zimmern, 3 Kammern, schön. Zier-, Obst- und Gemüsegarten, alles in tadellof. Zustande. Post und Bahnstation 40 Km. von Hannover. Anzahl. Rmt. 12—15 000, Rest kann stehen bleiben. Horsch: Papierkorb. Offerten unter M. A. 1216 an diese Zeitung.

Große Ortschaft, welche

Molkerei

wünscht, weise geg. Vergütung nach. Abschlüsse können durch mich erledigt werden. Ev. Räumlichkeiten vorhanden. Meld. von Selbstreflektanten erbeten unt. Nr. 1225 durch diese Zeitung.

Einen neuen

Vorwärmer,

2 Monate im Betrieb gewesen, stündl. Leistung 1500 Liter, auch als Rahmpasteur gut z. gebrauchen, ist wegen Umbau sehr günstig zu verkaufen. Beschäftigung jederzeit. Angebote erbittet (1222)

Dampfmolkerei Welschendorf

Post Werbig, Kr. Jüterbog.

Südrhein. Genoss.-Molkerei

Gebirgsgegend, allgünst. sofort zu verpachten. Tägl. bis 2500 Liter. Beding.: Kein Pachtzins, aber Sicherstg. des Milchgeldes für einen Monat, ca. 5—8000 M. Betriebsübernahme spät. 15. Aug. Inzerent, tücht. Fachmann, muß a. Betriebsleiter eingest. werden. Nur schnell entschlof. Pächter belieh. Erlang. unter Rheinland 1254 an d. Ztg.

Wegen Betriebsvergrößerung sind zu verkaufen:

Milch-Flaschenreinigung- u. Füllanlage bestehend aus:

4 Flaschenausspritzmaschinen mit je 44 Stück Spritzulpen, Flasch.-Einweichapparat (Doppelzellen-taucher), 2 Flaschenbürstenmasch. und Nachspülmaschinen, 2 autom. Flaschenfüllmaschinen für Flaschen jeder Größe mit je 16 Füllorgan. und automat. Ein- u. Austransporteur, 35 Meter Rollbahn, alle Rollen in Kugellager laufend. Transmiss.-Anlage 45 und 60 mm. Durchm. die Welle. Sämtliche Maschinen für Motorantr. Die Anlage ist betriebsfertig und sehr gut erhalten und läuft erst seit 1924. Angebote unter 1198 an d. Zeitung.



Praktische Zettel

für den

Molkerei-Bedarf:

1. Saure Milch, besser kühlen.
2. Kannen unsauber, besser reinigen.
3. Morgen- und Abendmilch nicht zusammenschütten.
4. Magermilch.
5. Buttermilch.
6. Vorsicht, oben, nicht stürzen!
7. Vorsicht! Vor Nässe zu schützen!
8. Sofort Milchbuch zurückgeben.

Größe ca. 6x14 cm, farb. Papier.
100 Stück 0,50, 500 Stück 2,25,
1000 Stück 3,75.

Molkereizeitungen - Druckerei

Hildesheim.

Gegen Höchstgebot gebe ab
scharf entrahmende

Zentrifuge

400 Liter stündlich, für Kraft-Handbetrieb, ein Jahr im Betrieb, Tausche selbige eventl. auch einwandfreies Motorrad.

Molkerei Schmolde, Ostprig.

Suche noch einige hundert

Milch,

gut gekühlt und haltbar. A. mit Preis erb. an

Molkerei Rohwein i. Sa.

Wir suchen zur täglichen B. 200 Liter

Schlagjahne

sowie täglich ca. 1000 Liter

Vollmilch.

Gefl. Angebote erbeten unter 1100 an diese Zeitung.

Zahle Mark 10.— über Behörsnotierung für prima pastisierte, ungefälschte

Molkereibutter

Gefl. Angebote unter Nr. 1111 diese Zeitung.

Suche von Molkerei jede auf Abschl. 2 Tonnen 65 proz. frischen, metall- u. buttermilch

Lab-Duarg.

Angebote mit Preis erb. unter 100 postlagernd Culmbach Berga an d. Elster.

Sauermilchquart

frisch, trock., metall- u. butterfrei, zur regelmäßigen Tiefgef. Es wollen sich nur Molkereien meld., welche ein solch gutes Prod. herstellen. 1 Tonne erwünscht. Zahle gute W. Schulz, Käseerei Schmetz, Bahnstation Gr.-Wubitz.

Wir kaufen jeden Posten Schustkäse, ganz gleich ob trocken, häufig, zu höchsten Preisen. mit Preisangabe sofort. Frisch, Beder, Ostseebad Kolberg, D.

Va. Tilsiter Voll- und Halbfett,

sowie guten Quadrattäse sucht fnd zu kaufen.

Molkerei Flatow (Grenz)

Suche nach Leipzig noch 1-Liter erhöhte und wassergetüht

Vollmilch

welche an der Strecke Jallert-Lotbus, Sagan verladen wird. Milch wird auf einer Zwischentiefgef. wodurch es genügt, dieselbe am Herstellungstage abends kochfähig bleibt. Ang. unter 1201 an diese Zeitung.

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim

200 Ltr. fr. Schlagjahne, ca. 30 proz., 600 Liter Milch,
nur primä haltbare Ware, für Berlin unter Preisangabe sofort gesucht. Angebote unter 12712 an „Ma“, Berlin W. 35. (1214)

Milch
Suche laufend Sommer u. Wint. ein stetig ansteigendes Quantum an für das Rhein-Westf. Industriegebiet. Gefl. Angebote sind erbet. unter B. J. 1247 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg,
ca. 30 bis 40 Zentner, zur dauernden wöchentlichen Lieferung in kleineren oder größeren Posten gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. Angeb. mit Probe- sendung erbitet

Franz Tischendorf, Käseerei
Leipzig-Co., Stat. Leipz.-Eutritzsch
Werderstraße 6.

Wir benötigen allwöchentlich ein größeres Quantum (1207)

**Quadratkäse, Roma-
dur, halb- u. vollfett,**
frisch vom Salztisch. Wir bitten um Angebote.
Molkerei- u. Milchhandels-Genoss.
Neustadt a. Osse, Bf.

500 Liter Vollmilch,
in fester Lieferung sucht (1208)
Erfurter Sanitäts-Molkerei
Erfurt. Fernruf 2368.

Abnehmer größerer Mengen
guter
Molkereibutter
wünscht Angebote mit fester Preis-
angabe. (1199)
H. Böhlke, Halle a. Saale
Gr. Brunnenstraße 3.

Einige Tag trockenen
**Labquarg, ebenso
süßen Speisquarg,**
hat regelmäßig abzugeben. (1213)
Molkerei Jessen b. Pommach i. S.

Hamburger Großhandelsfirma
sucht leistungsfähige Meierei resp.
Käseerei zur ständigen waggonweil.
Belieferung in pa. (1212)
Tilsiter u. Weichkäse
gegen erstklass. Sicherheit. Angeb.
unter H. J. 52098 an Rud. Mosse,
Hamburg 1.

Salzb. Schlagjahne,
hochproz., und von bester Schlag-
fähigkeit, gibt laufend ab. Probe-
sendung durch Nachnahme. (1209)
Erfurter Sanitäts-Molkerei
Erfurt. Fernruf 2368.

Vertreter
sucht leistungsfähige Molk. zwecks
Lieferung von guter (1196)
Butter, Sahne und sonstigen
Produkten.
Emil Schüler, Hagen i. W.
Bergstraße 66.

Suche wöchentlich noch 10 Ztr.
Sauermilchquarg
garantiert buttermilch- und metall-
frei. Versand per Nachnahme.
Schuster, Käsefabrik, Salzwehel,
Altm. 1215

Köln, 19. Juli. Bericht der Firma Ferd. Grotefendts jun. In der verfloßenen Woche war der Umsatz und die Preise für sämtliche Käsearten gleich meinem Bericht vom 12. cr. Weiter ist aus hiesiger Gegend nichts Neues zu berichten. Hoffen wir, daß das Geschäft einen größeren Umfang annehme zum Wohle unserer Branche und zum Aus- gleich der entstandenen Verluste.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 19. Juli. Den wenig veränderten ausländischen Berichten war für den hiesigen Getreidemarkt nichts an Anregung zu entnehmen. Die direkten Forderungen spielen keine Rolle, da dauernd die zweite Hand für fremden Weizen als Abgeber im Markt weilt. Lieferung hat sich be- festigt. Für Roggen haben die in letzter Zeit stark zurückgegangenen Preise die Kaufkraft für greifbare alte Ware angeregt und für neuen Rog- gen bleibt weiteres Angebot zurückhaltend. Dementsprechend zeigte sich wieder Deckungsnachfrage per Juli. Gerste blieb ruhig. Die Nachfrage für neue Wintergerste ist vorsichtig. Hafer ist still. Mehl ist in den Preisen behauptet, im Umsatz ruhig. — Amtliche Frühmarktsnotierungen: Hafer, guter 226—237, mittlerer 219—225, Gerste 224—232, Futterweizen 330—340, La Plata Mais 192—196, kleiner Mais 204—212, Taubenerbisen 320—340, Roggenkleie 116—120, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 305—306, September 269—270,50, Okto- ber 270—271, Roggen, märkischer 158—190, Juli 204, September 201 bis 212,50, Oktober 203,50—204,50, Roggen, pommerscher 211—214, Juli 229,50, August 208—207, Sommergerste 195—208, Wintergerste 149—159, Hafer, märkischer 197—26, Mai 195, Juli 185, September 185, Mais (Loko Berlin) 174—178, Juli 169, Weizenmehl 38—40, Roggenmehl 27—28,50, Weizenkleie 10,50, Roggenkleie 11,30—11,50, Raps 360, Viktoriaerbsen 33 bis 39, kleine Speiserbsen 28—32, Futtererbsen 21—26, Pelusiten 26 bis 28,50, Ackerbohnen 23—26, Wicken 32—34,50, Lupinen, blau 14,50—16,50, Lupinen, gelb 19—21, Rapstuchen 14,60—14,80, Leinfuchen 19,50—19,80, Trockenschnitzel 10,70—11, Sojafuchrot 20,50—21,80, Kartoffelflocken 21—22.

Berlin, 19. Juli. Berliner Kartoffelpreise. Je Zentner waggonfrei märkische Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Neue weißfleischige Kar- toffeln 3,25—3,75, neue gelbfleischige Kartoffeln 5—5,75 M.

Hamburg, 19. Juli. Getreide. Die Tendenz war fest, doch blieb der Markt bei unveränderten Preisen ruhig. — Weizen 315—320, Roggen 195 bis 200, Hafer, neue Ernte 190—200, Wintergerste 165—170, Sommer- gerste 210—220, Auslandsgerste 160—165, Mais 145—155 M, Weizen 19 bis 19,50 Gulden.

Bremen, 19. Juli. Weizen: Manitoba 2 14,70; Roggen: deutscher 12,30, amerikanischer schwimmend 10,90; Gerste: donau-russische 8,50, La Plata 8,40, amerikanische Malz 8,40; Hafer: pommerscher Weiß 11,95, Kanada-Western 2 10,05, desgl. 3 9,50, amerikanischer white clipped, 38 lbs, 8,95, La Plata 8,80, Chile 10,25; Mais: La Plata schwimmend 7,65. Tendenz: stetig.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 17. Juli. Auftrieb am Zuchtviehmarkt: 137 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 27—35, 8 bis 12 Wochen alte 35—45, 3—4 Monate alte Läufer 45—65 M. Handel: langsam. Nächster Markt: 24. Juli.

Hannover-Bunstorf, 19. Juli. Auftrieb: 594 Ferkel und 86 Stan- genschweine. Es kosteten: Ferkel, 6—8 Wochen alt 25—32, 8—12 Wochen alt 32—43, Stangenschweine bis 65 M je nach Güte und Gewicht. Handel langsam, etwas Ueberstand.

Dortmund, 19. Juli. Auftrieb: Großvieh 554, Kälber 547, Schweine 2175. Marktverlauf: langsam. Preise für 1 Zentner Lebendgewicht: Bul- len: 1. —, 2. 47—53, 3. 40—46; Färsen und Kühe: 1. 58—60, 2. 52—56, 3. 44—51, 4. 33—43, 5. 40—49; Schweine: 1. 74—76, 2. 74—76, 3. 74—75, 4. 70—73, 5. 66—69.

Köln, 19. Juli. Auftrieb: Rinder: 767, Kälber 764, Schweine 3595. Tendenz: Großvieh ruhig, geräumt, Kälber lebhaft und geräumt, beste Kälber über Notiz. Schweine: ziemlich belebt und geräumt. Preise für 1 Pfund: Ochsen: 1. 59—63, 2. 56—60, 3. 48—52, 4. 40—45, 5. 30—35; Färsen, Kühe und Jungvinder: 1. 56—60, 2. 54—57, 3. 47—52, 4. 38—45, 5. 20—30; Bullen: 1. 50—53, 2. 44—48; Kälber: 1. —, 2. 58—62, 3. 48 bis 55, 4. 40—45; Schweine: 1. 75—79, 2. 77—81, 3. 76, 4. und 5. —, 6. Sauen 65 bis 72.

Eier.

Berlin, 19. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für große, vollfrische, gestempelte 12—13, frische über 55 Gramm 10—11,50, frische unter 55 Gramm 9—9,50, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 6 bis 7. — Auslandsener: extra große 13—13,5, große 10,50—10,75, normale 8—9,5, abweichende 6,50—7,50, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: behauptet.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 20. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter- Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 123 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 17. Juli. Bericht von Gust. Schülke & Sohn. Das Ge- schäft war Anfang der Woche noch recht ruhig und wirkte auch die außer- ordentlich große Hitze nachteilig auf den Absatz. Mitte der Woche zeigte sich eine kleine Belebung, ausgehend vom Auslandsmarkt, welcher eine gewisse Widerstandskraft gewonnen hatte und annehmen ließ, daß Kopen- hagen die Preise erhöhen würde. Da zudem die inländischen Zufuhren eine Abnahme zeigten, so ließen sich die deutschen Eingänge zu unverän- derten Preisen schlank räumen. Kopenhagen nahm, wie bereits erwähnt, eine Erhöhung der Notierung vor und zwar um 3 Kronen, und lauten heute die Berichte ziemlich fest. — Da auch in Holland die Guldenpreise eine Kleinigkeit anzogen, hofft man nunmehr über die stille und schwierige Zeit hinweg zu sein und sieht etwas vertrauensvoller in die Zukunft. — Schmalz. Nach mäßigen Abchwächungen traten in Amerika Mitte der Woche wieder Erhöhungen der Notierungen ein, die aber nicht von Be- stand waren, bereits gestern und heute kamen wieder schwächere Mel- dungen mit nachgebenden Preisen. Die Nachfrage ist hier weiter außerordent- lich klein.

Leipzig, 17. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Obwohl die Einlieferungen von den Molkereien weiter abgenom- men haben, ist auch die Nachfrage in verstärktem Maße zurückgegangen, weil eben durch die Reisezeit doch eine große Abwanderung der Butter- verbräucher aus der Stadt erfolgt ist. Unter solchen Umständen sind Preis- erhöhungen schwer durchführbar, zumal auch große Kühlhausbestände eine Butterknappheit verhindern. Die ungünstigen wirtschaftlichen Verhält- nisse tragen dazu bei, um mit Preissteigerungen vorsichtig umzugehen, denn die schwache Kaufkraft der Bevölkerung wirkt sich immer zuerst bei dem Butterverbrauche aus.

Dresden, 17. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Provinz beordert auch weiterhin gut, so daß die frischen Eingänge schlank geräumt werden. Wie die bevorstehende Zollserhöhung sich aus- wirken wird, bleibt abzuwarten.

Käse.

Dresden, 17. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Weichkäsegeschäft bewegt sich in schleppender Bahn weiter wie bisher bei unveränderten Preisen. Die Schweizerische Käseunion hat die Emmen- taler Käsepreise ermäßigt. Die Edamer Käsepreise sind am Schluß der Woche wieder eine Kleinigkeit erhöht worden. — Die Großhandelsver- laufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmen- taler 162—165, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 140—148, pa. baye- rischer Stangentkäse, 20 proz. 57—60, do., 40 proz. 90—95, pa. bayerischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 75—78, do., 40 proz., in Stan- niol und Etikett 95—100, pa. bayerischer Weißkader vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 87, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,30—0,32 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 oder 1/8teilig 0,80—0,90 je Stück.

**Chemisches Laboratorium
der Molkerei-Zeitung, Hildesheim**

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien,
Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz,
Wasser usw.

Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konser-
vierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur
Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung
vor Gericht.

**Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Be-
seitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme
von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.**

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heißgeglätteter Handlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroffen.
Größe: 32×16×10 36×16×10 25½×16×13½ cm
für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

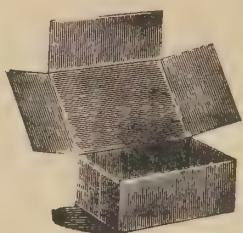
mittelst. Stck. M.	—18	—19	—18
extraschw. „	—20	—21	—20
Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.)	18×16×8 (für 4 Pfd. Butter)	cm	
leicht Stck. M.	—12	—11	
mittelstark „	—14	—13	

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens 500 Stck. einer Größe um ½ Pfg., bei mindestens 1000 Stck. um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1½ Pfg.

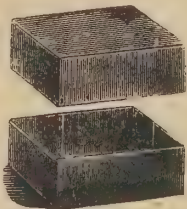
Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden Preisaufschlag auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) **für Bahnversand** aus besonders schwerer Handlederplatte Nr. 60.

Größe 37×19½×15½ cm für 20 Pfund Inhalt		
Faltschachtel	Stück M.	—34
zweiteilig, fertig geheftet	„	—44
Größe 40×28×15½ cm für 30 Pfund Inhalt		
zweiteilig, fertig geheftet	„	—60
Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt		
zweiteilig, fertig geheftet	„	—75
Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt		
zweiteilig, fertig geheftet	„	—85



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handlederplatte hergestellt.

a) **für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.**

25×25×10 cm groß, Faltschachtel	Stück M.	—16
25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet	„	—25
25×25×18 „ „ „ „ „ „	„	—35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von gleicher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) **für Edamer Käse**

31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M.	—40
31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ „	—50
46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ „	—60

c) **für Camembert-Käse**

1. Sorte, aus best., zäher Handlederplatte, heißgeglättet		
33×25×8 cm, 2 teilig, fertig geheftet	M.	—28
36×27×8½ „ „ „ „ „	„	—30
36×27×10 „ „ „ „ „	„	—36
36×27×15 „ „ „ „ „	„	—42
37×26×16 „ „ „ „ „	„	—42
45×27×15 „ „ „ „ „	„	—55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenlederplatte

33×25×8 cm, 2 teilig, fertig geheftet	M.	—20
26×27×8½ „ „ „ „ „	„	—22
36×27×10 „ „ „ „ „	„	—26
36×27×15 „ „ „ „ „	„	—35
37×26×16 „ „ „ „ „	„	—35
45×27×15 „ „ „ „ „	„	—43

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. B. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Sartzer, Hopfen, Koch, Kräuter, Kuh-, Kummel, Rothbringer, Mainzer, Nieheimer, Reib-, Schmier, Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere) Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäse mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kreiß. m. z. 10 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäse (Eduard Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weichkäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. S. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Camembert, Gouda, Brie, Tilsiter, Münsterkäse, Geheißer, Tilsiter Käse, Cheddar und Cheddar-Käse). Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Molkereifachmann, 36 J. alt, verheiratet, 4 Kind., m. der Herstell. u. Behandl. mehr. Käse, Butterei, Maschinen, Schweinefleisch u. schriftliche Arbeiten bestens vertr., selber 5 Jahre Besitzer einer mittleren Molkerei gewesen, sucht Stellung als Betriebsleiter in Privat-, Genossenschafts- oder Gutsmolkerei. Gefl. Off. mit Gehaltsang. unter **J. B. A. 1** postlagernd Gr.-Koslau, Kreis Reidenburg, Ostpr. (923)

Molkereifachmann

24 Jahre, sucht zum 1. August Stellung als 1. Gehilfe, Buttermeister, in der Käseerei oder sonstigen Vertrauensposten. Gute Zeugn. steh. zur Verfüg. Werte Angebote an **Wilhelm Berndt** Molkerei Stavenhagen Mecklenburg.

Suche für einen tücht. **Fachmann**, 23 J. alt, welcher bei mir 1½ J. als 1. Gehilfe tätig gewesen, und den ich jed. Kolleg. empfehl. kann, zum 1. August od. etwas spät. gute Dauerstellg. als Expedient, 1. Geh. od. sonst. Vertr.-Post. in größerem Betriebe. Derselbe ist mit all. der Neuzeit entspr. Maschinen und Apparaten, (Kühl- u. Dauererhitz.) Butterei (Fertig.), Frischmilchverf., Käse u. Abrechn.-Wesen aufs beste vertraut. Ebenfalls ist derselbe firm im Warenverkehr eines umfangreichen Futter- u. Kunstdüngemittel-lagers. Beste Zeugn. u. Empfehlungen stehen zu Diensten. Gegend gleich. Werte Angebote erb. an **Max Gollnick, Conradswalde**, Kr. Rosenberg, Westpr. **J. Dreier**, Molkerei Sevelen, Rhld. (1234)

Tücht. Molk.-Fachm., 29 J. alt, verh., mit allen Facharb., wie Käse, Maschin., Buttr., Hart- u. Weichkäse, hauptsächlich Camembert, auch Schw.-Maße best. vertraut, sucht zum baldigen Antritt Dauerstellg. Such. war auf letzter Stelle 3½ Jahre als 1. Gehilfe tätig und führt kl. Reparatur selbst aus. Gute Zeugnisse zur Verfüg. Beschränkte Wohnung genügt. Entl. pachte auch kl. Betrieb. Frdl. Angeb. erb. **Molk.-Gehilfe Wlth. Anstra, Schellerten**, b. Garbolzum. (1235)

Tüchtiger

Molkereifachmann

29 J., evgl., ledig, sucht Stellung zum sofortigen Antritt oder 15. 8. als Obermeister, 1. Gehilfe, Gutsmeyer oder sonstigen Vertr.-Posten. Bin letztere Zeit als Betriebsleit. tätig gewesen. Es stehen mir gute Zeugnisse zur Verfüg. W. Angeb. erb. (1245) **E. Goldammer, Bochum i. Westfl., Franken Str. 13.**

Früher. Besitzer der Dampfmoilk-Schlagerthün, Westpr. (jetzt Polen), ausgewiesen, sucht Stellung als

Verwalter

od. in Buttergroßfirma, auch ähnl. Unternehmen, wo er sich später mit Geld beteiligen, pachten od. kaufen kann. Angebote unter **E. A. Nr. 980** an diese Zeitung.

Tücht. Molkereifachmann verheirat., ein Kind, 37 Jahre, in allen Zweig. des Faches gut durchgebildet, 4½ Jahre Verwalterstelle innegehabt, aus Polen ausgewies., hierdurch Stelle verloren, für gute Produkte garant., gute Zeugn. zu Diesten, 1 Jahr als Schlosser tätig, sämtl. Reparaturen selbst ausführt, 3000 M. in fester Hypothek zur Verfügung, sucht Stellung gleich welcher Art. Angeb. erb. (1230) **P. Felske, Wittenberge** Scheunenstraße 3.

Strebl. Fachmann,

25½ Jahre alt, zum zweiten Male im hies. städtischen Betriebe tätig, z. Zt. als erster Gehilfe und in unget. Stellung, möchte sich wegen Todesfalls des Verwalters, zu bald oder später verändern und sucht passende Stellung als Obermeister, Expedient, erster Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Bin vertraut mit allen Facharbeiten und sämtl. neuzeitlich. Maschinen eines Großbetriebes. Auch mit sämtl. Kontorarbeiten (Kontograph, Brunsviga-Rechenmaschine) gut bewand. Reparaturen führe selbst aus. Gute Zeugn. vorh. Geg. gl. Gehalt u. Uebereinkunft od. Leistung. Gefl. Angeb. erb. **Otto Jaasch, Crinitz** in Mecklenburg. (1174)

Junger, kaufmann. gebildeter

Molkereifachmann

Sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Reisender in d. Molkerei-Maschinen- oder Bedarfsartikel-Branchen, oder auch für Kontor und Lager od. dergl. W. Ang. find unter **Nr. 1119** an diese Zeitung zu senden.

Molkerei-Fachmann

einige Jahre selbständ. gehandelt, sucht wieder Vertr.-Post. (verheirat.) im Molk.-Fach. Bin 33 J. alt, ehrl. u. gewissenh., i. techn. u. kaufmänn. Betr. geschult u. im chemisch-physikalischen, hygienisch-biologischen u. mikroskopisch. Untersuchungsweisen ausgebild., verfüge außerd. üb. gute landwirtsch. Kenntn. Bin besond. Spezial. f. Joghurt, Kesir u. Krum. Bin ber. in Großstadtbetr. sow. a. als Betriebsleit. tätig gewes. Antritt kann sof. erfolg. Erbitte genaue Ang. mögl. m. persönl. Rücksprache unter **N. B. 100** Dresden, Hauptpostlager. (1077)

Molkereifachmann

spez. Tils. Käse, seit 1913 im Fach, sucht Stelle als Verwalter od. and. Vertrauensposten. Habe mehr. J. größere Betriebe selbständ. geleitet u. mir dabei die größte Zufriedenheit. Chefs erworben, was ich d. gute Zeugn. nachweis. kann. Bin z. Zt. a. ein. Gutsmolk. tätig und möchte m. veränd. Gefl. Ang. erb. **Ernst Brieß, Adl. Pammern**, Post Ranten, Kr. Lützen, Ostpr. (1162)

Molkereifachmann

tüchtig und redigewandt, sucht zu sof. od. 1. August Stellg. als Reisender oder Expedient oder sonst. Vertr.-Posten in Margarinefabrik. Werte Angebote unter **1227** an d. Zeitung.

Tücht., strebs. solider Fachmann, Mitte 20er, vertraut m. den neuest. Maschinen, in der Herst. ff. Tafelbutter, haltb. Schlagjahne u. Frischmilch, auch in größeren Vollbetr. tätig gewesen, in Buchführung sow. in Abrechnungsweise selbst. firm, Fachschule absolviert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehl. zu sofort bzw. etwas später Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Werte Ang. erb. **E. Runne, Grave b. Holzm. a. W.**

Junger, tüchtiger (1228)

Molkereigehilfe

sucht für sofort Stellung im Großbetriebe oder größ. Landmolkerei. Selbiger hat Erfahrung in Hart- und Weichkäseerei, Degermverfahren und Joghurt-Herstellung. W. Angebote sind zu richten an **Adolf Burmeister, Seehausen i. Altmark, Kleine Brüderstraße 20.**

Milchverkäufer

Fachmann, 28 Jahre alt, in fester Stellung, intellig. u. gewissenhaft, sucht als solcher Dauerst. Antritt t. sof. oder später erfolgen. Pa. Ref. n. Zeugn. Angeb. erb. unter Nr. 1243 an diese Zeitung.

Weich- und Harter Käser,

28 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung. Uebernahme die höchste Gewähr und beseitigt jeden Käsefehler. In Thüringen 1 Jahr als Meister tätig gewesen. Ref. wird nur auf Dauerstellung und gute Behandlung. Angebote erbitte unter Nr. 1244 durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe,

welcher in Maschinen, Camembert, Romadur, Limburger u. Quadratkäseerei tätig war, sucht Stellung. Angebote erbitte (1251)

Arthur Tiedele,

Eidelstedt bei Hamburg,

Gartenstraße 24. (1251)

Gehilfe, 24 Jahre alt, mit allen Maschinen, Kessel, Buttere, Milchverstand sow. in d. Herstell. einer wirklich marktfäh. Ware v. Weichkäse durchaus firm, sucht zum bel. Antritt Stell. Angebote m. Geh.-Ang. erb. **Brzant, Kaiserslautern, Parkstraße 22.** (1250)

Molkereifachmann, 24 Jahre alt, sucht sofort oder später Stellung. Selbiger ist in allen Fachzweigen best. erf., spez. in Buttere, Maschinenwesen (Reparaturen), Milchannahme und Kontor. Sicherer Kochner mit guter Handschrift. Beste langjährige Zeugnisse u. Empfehl. zur Verfügung. **Frdl. Ang. an d. Gehilfen der Molkerei Rothen, Kreis Gummersbach, Rhld.** (1250)

Strebsamer

Molkereigehilfe

(Käser), 24 Jahre alt, sucht per sofort Stellung, auch als alleiniger. Angebote an **Br. Kuchowski, Bugtehude, postlagernd.** (1240)

Tücht. Gehilfe sucht zum sofort. Antritt Stellung. Selb. ist mit allen Facharbeiten sowie mit der Bedienung v. Kessel u. Maschinen (Kühlmaschinen), Buttere sowie in der Herstellung von sämtl. Weichkäseforten und Speigearz bestens vertraut. Gehilfenprüf. m. d. Note „sehr gut“ abgelegt. Werte Ang. an die **Molkerei Giehmansdorf, Kreis Bunzlau.** (1241)

Suche für meinen strebsamen, zuverlässigen (1242)

Gehilfen

zu sofort Stellung, mit allen neuzeitlichen Maschinen gut vertraut, 10 Jahre im Fach, den ich einem jeden Kollegen bestens empfehlen kann. Zuschriften erbitte **A. Schüge, Dampf. Gr.-Schlorlopp Post Schölen-Kapitz bei Lüben.**

Gehilfe,

24 Jahre alt, der in Herstellung von tadellosem Tilsiter Käse firm ist, auch Kenntnisse in Weichkäseerei hat, mit neuzeitlichen Maschinen, Kontorarbeiten und Schweinemast vertraut, sucht zum 1. August, auch früher oder später, Stellung in Weichkäseerei zw. weiterer Ausbildung. Auf Gehalt wird weniger Wert gelegt, mehr auf gute Ausbildungsmöglichkeit in mehreren Weichkäseforten. Angebote sind zu richten unter Nr. 1180 an den Verlag dieser Zeitung.

Buttermeister

in ungekündigter Stellung, 22 J. alt, flotter Former, an selbständiges, umsichtiges Arbeiten gewöhnt, mit allen Facharbeiten vertr., Kenntnisse in der Weichkäseerei, sucht z. 15. 8. oder später Stellung, auch zur Weiterbildung in Weichkäseerei. Angebote erb. unter **Treu Deutsch 1229** an diese Zeitung.

Für verheirateten (1219)

Molkerei- und Käsefachmann

welcher auch in Schweinemast und sucht gute Erfahrung hat, suche ich pass. Stellung. Derf. ist seit 4 1/2 Jahren hier beschäftigt und wünscht sich zu verändern. Kann denselb. jedem Kollegen aufs beste empfehl. Gest. Angebote an

Central-Molkerei Neubrück bei Braunschweig. E. Fette.

Tüchtiger (1163)

Molkereigehilfe

sucht Stellung zum 1. August als Gutsmeister oder für Vollbetrieb. Zur Auskunft ist Herr Direktor **Noack** gern bereit.

E. Hölzner, Molkerei Lübben Niederlausitz.

Junger, tüchtiger, ehrlicher (1246)

Gehilfe

sucht zwecks Veränderung zum 1. August oder einige Tage später Stellung. Werte Angeb. erb.

H. Passow

Molkerei Daffow i. Medlbg.

Suche für jungen (1218)

Gehilfen

welcher seine 3 jährige Lehrzeit bei mir beendet hat, Stellung z. weit. Ausbildung.

Central-Molkerei Neubrück bei Braunschweig. E. Fette.

Junger, fixer, erster

Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zum sofortigen Antritt evtl. zum 1. August Dauerstellung. Derfelbe ist mit allen im Fach vorkommenden Arbeiten einschließlich Käse, Kontorarb., Reparaturen, elektr. Licht und Vötarb. bestens vertraut. Zeugnisse la, steh. zur Verfügung. Werte Angebote erbeten unter Nr. 1232 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger, strebsamer

Gehilfe

21 Jahre alt, vertraut mit Kessel, Maschinen, Kühlanlage, Buttr. und Käse, sucht zum 1. August Stellung Werte Angebote erb. (1236)

Günther Fint

Molkerei Dobrilugt

Niederlausitz.

Perf. Käser, welcher für eine g. Ware garant., auch sonst in sämtl. Arbeit. vorangeht, sucht z. belieb. Antritt Stellg. Gest. Angeb. an **Käsemeister, Ostseebad Kolberg Domstraße 9.** (1237)

Lehrling

mit höherer Schulbildung, 19 Jahre alt, der bereits 2 1/2 Jahre gelernt hat, sucht für den Rest seiner dreijährigen Lehrzeit anderw. Stellung um sich zu vervollkommen. Selb. hat auch Erfahrung in der Harz-käseerei. Gest. Angebote sind zu richten an **F. Rathmann, Dt.-Wette in Schl., Zentral-Molkerei.** (1191)

Älterer Gehilfe sucht zu sofort od. sp. Stellg. Erf. in all. Zweig. d. Faches. Geh. Nebensache. Gute Zeugn. vorh. Ang. erb. **Alb. Siems, Granzin b. Lübz (Mecklenburg).**

Sofort oder 1. August!

Zuverlässiger, ehrlicher

Gehilfe

23 Jahre, letzte Stellung über drei Jahre, durchaus selbständig arbeit., vertraut mit Dampfkessel, Masch., Eismaschinen, neuzeitl. Apparaten, Quargbereitung und etwas Käse, Milchunterforschung und Abrechnung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Referenzen sofort Stellung in modernem Betriebe. Mitteldeutschland bevorzugt. Werte Angebote erbeten mit Gehaltsangabe an (1037)

Erich Otto

Halle a. Saale

Beesenerstraße 82 II.

Stellengefuch. Aelt., zuverl. Tilsiterkäse, m. all. Facharb., Schweinemast best. vertr., sucht Dauer- oder Lebensstelle als 1., allein. od. Gutsmeister zu sof. od. spät. Gute Zeugn. vorhanden. **Frdl. Angeb. m. Gehaltsangabe unt. F. K. 100 postlagernd Raudern, Kr. Jüterburg, Ostpr.**

Suche Dauerstelle als (1164)

Molkereigehilfe

in einer kleinen Molkerei. Angebote erbeten an

Josef Nowack

Tiefenau

Krs. Marienwerder.

Allgäuer Oberkäser,

26 Jahre alt, vertr. in der Herstell. ff. Tafelbutter, perf. in der Weichkäseerei, spez. in Limb. Stangen, Romadur, Camemb., Brie u. Tils., prima Zeugnisse u. Referenzen steh. zu Diensten, Molkereifachm. m. Erfolg absolviert, sucht Dauerstell. als Verwalter oder Oberkäser in Nordd. Betrieb evtl. mit Beteiligung. Gest. Angebote mit Gehaltsangabe unter Nr. 1192 durch diese Zeitung.

Strebsamer. Gehilfe,

25 Jahre alt, mit allen Facharbeit. sowie Käseerei gut vertraut, sucht z. 1. August oder später Stellung. W. Angebote erbitte (1189)

Willy Täger

Dampfmolkerei Delbe i. Westfalen.

Zum 1. August suche ich f. mein Sohn, 19 Jahre alt (1186)

Stellung,

wo er neben sonstig. Arbeiten auch im Kontor Beschäftigung findet.

Betriebsleiter **Meyer**

Nordsteimke b. Vorsfelde

in Braunschweig.

Tüchtiger, solider selbst. arbeit.

Molkereigehilfe

sucht Stellung zum 1. oder 15. Aug. für Kessel und Maschinen, Käseerei, Buttere oder als alleiniger. Selbiger ist in allen Facharbeit. gut vertraut, auch Kühlmaschin. sowie Milchunterfuch., verschied. Käseforten, Quargfabrikat. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. an (1165)

E. Kliner

Molkereigehilfe

Tradenberg, Schlesien.

Strebsamer, solider

(1158)

Meiereigehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 1. 8. event. später Stellung. Die letzten Jahre als erster Gehilfe tätig. Lückenlose Zeugnisse sowie Empfehlung zu Diensten. Werte Angebote erbitte

S. Schepel

Meierei Sarzbüttel

b. Nordhastedt i. Holstein.

Junger Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht zum 1. August Stellung. Bin mit allen Arbeiten des Betriebes u. Tilsiter Käseerei aufs beste vertraut. Kenntnisse in der Weichkäseerei. Gest. Angebote erbitte (1159)

W. Ruzsas

Dampfmolkerei Schneidemühl.

Junger Gehilfe,

20 J. alt, d. seine Ehrlichkeit und Tüchtigkeit durch gute Zeugn. nachw. kann, sucht z. 1. 8. anderw. Stelle. Such. ist in ländl. sow. städt. Betr. tätig gewes. u. mit Kessel u. Masch., Tils. Käseerei u. Buttere, auch mit Flaschenmilchherstell. und Versand vollst. vertr. Mein jetzig. Chef ist gerne bereit, mich zu empfehlen. Geg. gl. Angeb. erb. (1158)

Erich Gau

Molkerei-Genossensch. Dtsch.-Eylau Westpreußen.

Molkereigehilfe,

24 J. alt, sucht z. 1. Aug. Stellung. Suchend. ist bewand. in Tils. Käse, Limburg., Quargbereit., pa. Milchunterfuch. u. sämtl. im Versandbetr. vorkomm. Arb. **Frdl. Angebote erbitte** (1157)

Sauermann

Molk. Lubmiller, Saargeb.

Tüchtiger

Molkereigehilfe,

19 jähr., der m. all. ins Fach schiag. Arbeiten vertraut ist, sucht gest. a. gute Zeugn. u. Empfehl., zu sof. od. 1. Aug. Stellung. Gest. Angebote erbitte (1156)

Herb. Qualmann in Wismar

i. Medlbg., Lübschestr. 61.

Tücht., strebsam. Gehilfe

sucht z. belieb. Antr. Stelle. Derf. ist vertr. m. Kess., Masch. u. Kühl.-anl. sow. Buttr., Hart- u. Weichkäse. W. Ang. sind zu richt. an (1150)

G. Knorr, Berlin SW. 68,

Hollmannstraße 30.

Tücht. Gehilfe. 21 J. alt, sucht z. 1. Aug. anderw. Stellung, m. Kontorarb. angeh., jed. n. Beding. W. Angeb. erbitte (1154)

Ernst Kreuk, Molk. Wistler i. Holst.

Mühlenstr. 11.

Solider Molkereigehilfe

26 Jahre alt, m. all. im Betriebe vorkommend. Arb. aufs beste vertr., sow. Bedien. all. d. Neuzeit entspre. Maschin., Herstell. von pa. Butter Schlagjahne, Frischmilch, verschied. Sorten Käse, a. mit Kontorarbeiten vertraut, sucht z. 1. Aug. Stellung Gute Zeugn. u. Empfehl. stehen zu Diensten. W. Angeb. erb. **Ernst Waaner, Molk. Drawehn b. Bublitz in Pommern.** (1155)

Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 1. Aug. 26 Stellung. Angebote erbitte (728)

Erich Schild, Molkerei Friedeburg

in Ostfriesland.

22 jähriger

Gehilfe,

ehrl. und tüchtig, sucht zum 1. 8. event. etwas später angenehme Dauerstellung. Selb. ist in städt. u. ländl. Betrieben tätig gewesen u. mit allen vorkommenden Molk.-Arbeiten bestens vertraut. Städt. Betr. bevorzugt, ab. nicht Bedingung. Gegend gleich. Angeb. m. Geh.-Angabe an (1127)

Georg Riede, Zentral-Meierei

Hamburg 5, Kreuzweg 14.

Suche für einen strebsamen, tüchtigen

Molkereigehilfen
in ungekündigter Stellung, der sich vor keiner Arbeit scheut, z. 1. Aug. dauernde Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erbitte an (1026)
W. Gehse, Verwalter
Hannover, Schillerstr. 7.

Junger Mann,
21 J. alt, gesund u. kräftig, sucht zum 1. Aug. event. später geeignete Lehrstelle in ein. Molketriebe, wo gründl., umfassende Ausbild. gewährleistet wird. Ang. erb. (1161)
Karl Grüner
Ostenholz i. Hann.

Junger Molkereigehilfe,
m. all. Facharb. aufs beste vertr., sucht, da er sich verändern möchte, zum 1. Aug. Stellung. Angeb. erb.
Gustav Kudra
Molkerei Bierraden
b. Schwedt a. d. Oder.

Tücht., 24 jähr.
Molkereigehilfe,
der schon in mehrer. Großstadtbetr. tätig war u. auch mit Flaschen- u. Joghurtbereitung vertr. ist, sucht z. 1. Aug. passende Stelle. Gute Zeugn. steh. zur Verf. Angeb. sind unt. Nr. 1117 an d. Zeitung zu richten.

Tüchtiger ehrlicher Molkereigehilfe,
(1118)
24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. August od. einige Tage später Stellung. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbitte
H. Naumann
Milchhof Saarbrücken I.

Käseereigehilfe,
30 J. alt, evgl., nat. Gefinnung, mit Lübbes Autom. vertr., kein Stundenarbeiter, im Verkehr mit Dorf- und Stadtkundschaft beste Erfolge, welcher sich auch vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 1. August evtl. einige Tage später Stellung. Angebote erbitte
Hans Bosse, Käseerei Cöhdorf,
Bez. Halle.

Achtung Molkereien! Rentabel arbeit., ausgeb. Schicht- a. Harzkäse, sucht z. bald. Antr. Stell. Derselbe richt. auch Schichtkäser. ein. Gute Zeugn. vorh. Ang. unter Holstein Nr. 1168 an diese Zeitung erbeten.

Junger Gehilfe, 18½ Jahre alt, sucht zum 1. August in einem städt. Betriebe Dauerstellung. (Inland bevorzugt). Sucht, ist firm in Hart- u. Weichkäse, ff. Tafelbutter sowie i. der Fähr. v. Kessel u. Maschinen, Altb. Dauererhitzung, Eismaschine u. Lichtanlage vertr. (Weit. Streif. nebst Reifberg. angenehm, doch n. Bedingung). Werte Angebote mit Gehaltsang. erb. **G. Konopka, Molkerei Dietrichsdorf, Kr. Gerd., Dpr.**

Tüchtiger, zuverlässiger Gehilfe,
25 Jahre alt, sucht zu sofort oder später gute Dauerstellung gleich w. Art. Selbiger ist an selbständiges Arbeiten gewöhnt und bestens vertraut mit allen Arbeiten in Groß- und Kleinbetrieben und hat auch gute Erfahrung in Käseerei, Schweinemast und Molkerei. Nehme auch Stellung als alleinig. oder Milchverkäufer an. Frdl. Angebote mit Gehaltsangaben erb. (1166)
Gollasch, Herbsdorf
bei Patzschau in Schlesien.

Meiereigehilfe,

24 J. alt, sucht, gest. a. gute Zeugn. Stelle z. 1. 8. 26 f. Kess. u. Masch. Derf. ist m. all. im Fach vorkomm. Arb. vertr. sow. Kessel u. Maschin. Butt. u. div. Sorten Käse u. führt kleine Reparatur selbst aus. Prov. Hannover bevorzugt. W. Angebote sind zu richten an (1151)
Albert Stelzer, Molk.-Gehilfe
Garzlin i. M.

Junger Gehilfe, 22 Jahre, sucht, gest. auf gute Zeugn., Stellung.
Walter Pieper, 1182
Darmstadt, Bessungerstr. 40, I.

Solider Molkereigehilfe, Mecklenburger, Beamtensohn, mit guter Schulbild., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehl. Stellung in einem modernen Molkereibetr. zur weiteren Ausbildung. Bin 20 Jahre alt, 6 Jahre im Berufe tät., vertraut mit allen neuzeitl. Masch., Kühlanlage, erfahren in Harzer, Limburger- und Romadurkäseerei. Floter Rechner. Teht in ungekündigter Stellung. Frdl. Angeb. mit Gehaltsangaben erbitte (1181)
H. Lange, Molkereigehilfe,
Köhl a. Harz.

Gehilfe,
26 Jahre alt, sucht zum 1. 8. Vertrauensposten. Selb. bef. sich über 2 Jahre in noch ungel. Stellung, ist i. Butterei, Käse, sow. Kuhlsm. vertr., erf. i. Schweinez. u. Mast. Derj. Herr, welcher eine tücht. Kraft gebr., wolle f. frdl. Angb. m. Geh.-Ang. unter Nr. 1179 a. d. Zt. send.

Junger, tüchtiger, keine Arbeit scheuender Molkereigehilfe, mit all. Facharbeiten bestens vertraut, sucht sich zum 1. 8. zu verändern. Bes. Arbeitsfreude bei den Maschinen, kleine Reparatur. führe selbst aus. Gegend gleich. Kein Stundenarb. Gefl. Zuschriften erbeten an (1171)
R. Lang, Milchverwertungsgesellsch.
Bad Oldesloe, Holstein.

Erster Gehilfe,
24 Jahre alt, 10 Jahre im Fach, kräftig und energisch, bereits als erster und Obermeister in Molketr. tätig gewesen, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Floter, ficher. Rechner. Beste Jahreszeugnisse. Ang. erb. **A. Kohlmann, Reinsdorf,**
Post Landsberg, Bezirk Halle a. S.

Jg. Molkereigehilfe,

19 Jahre alt, sucht Stellung zum bel. Antritt. Sucht, ist mit allen neuzeitl. Maschinen, Butterei erf., in Käseerei sowie Kontor bestens vertraut. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. m. Geh.-Forder. erb. **H. Wajcher, Gielow**
in Mecklenburg. (964)

Junger Gehilfe

20 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, in größerer Genossensch. Ostpreußens tätig, d. seine Ehrlichkeit und Tüchtigkeit durch gute Zeugn. nachweisen kann, sucht andere Stellung. Selb. ist mit Kessel- und Maschin., Tils. Käseerei, Butterei, auch mit Flaschenmilch u. Versand gut vertraut, in ländl. u. städt. Betrieben tätig gewesen. Antritt kann 14 Tage nach Annahme erf. Geg. gleich. Werte Angeb. unter **E. G. 963** an diese Zeitung erb.

Molkereigehilfe,
20 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Bin mit allen Molkereiarbeiten aufs beste vertr. Bevorzugt werden Molkereien, in denen Weichkäse hergestellt wird. Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote sind zu richten an **Karl Schnabel, Volzum** in Hannover.

Suche für mein. Sohn Stellung als **Meiereilehrling.**
Angebote erbitte mit Angabe der Bedingungen (1095)
Th. Zentel, Zehoe, Holst.
Keldschmiede 44.

***** Junger Gehilfe, *****

21 Jahre alt, mit allen Facharb. aufs beste vertraut, sucht zu sofort oder später Stellung. Gute Zeugn. stehen gern zu Diensten. Frdl. Angebote zu richten an den (1031)
Buttermeister Arthur Appel,
Molkerei Neuenbrock in Oldenb.

***** Molkereigehilfe, *****

Mitte 20er, ehrlich und zuverlässig, mit sämtlichen Facharbeiten sowie Käseerei, Butterei, Kessel, Maschin. und Schweinemast gut vertraut, sucht sofort Stellung, am liebsten als alleiniger. Frdl. Angebote nebst Gehaltsang. an **W. Draht,** Bombitten bei Zinten, Ostpreußen.

***** Tüchtiger Molkereigehilfe, *****

24 Jahre alt, sucht z. 1. Aug. event. einige Tage später Stelle in Buttergroßhandel. a. Butterformer, Expedient od. dergl. W. Angeb. unter Nr. 1116 an diese Zeitung erbeten.

***** Wir suchen für tüchtigen 21jähr. Gehilfen *****

Stellung als Käser. Selbiger hat hier als solcher selbständig gearb. und können wir den jungen Mann bestens empfehlen. Offerten erb. **Milchzentrale Emden, Ostfriesl.**

Suche für meine Schwester, 16½ Jahre alt, ehrlich und fleißig, Stellung als Kontoristin. Handelsfch. mit gutem Erfolg absolv. Sie ist zuverlässig, flotte Rechnerin und besitzt gute Handschrift sowie in Steuergographie u. Schreibmaschine bew. Mithilfe im Ladenverkauf angen. Gfl. Ang. bitte an **Louise Dremello,** Gladbeck, W., Buerische Straße 134.

Junger Harzkäser,

5 Jahre im Fach, auch Erfahrung bisher im elterlichen Geschäft tät., in der Quadratkäseerei, sucht Stellung, am liebsten wo Molkerei mit Käseerei verbunden, jed. nicht Bedingung. Werte Angebote unter Nr. 752 an diese Zeitung.

Fachmannssohn,
23 Jahre, sucht p. 1. Aug. od. spät. Stellung als 1. Gehilfe oder sonst. Vertrauensposten. Sucht, ist firm i. Kessel und Maschinen, sow. Kuhl-anlage, Butterei, Milchannahme, Milchunterf. und vor allen Dingen Weichkäse, aufs beste vertr., Zeugn. stehen z. Verf. Nähe Berlin bevorzugt. Frdl. Ang. mit Gehaltsang. sind zu richten an (1149)
Conrad Alwand, Molk. Prauswih,
Bez. Breslau.

***** Strebsamer Molkereigehilfe, *****

21 Jahre alt, welcher mit allen Facharbeiten bestens vertraut ist u. gute Kenntnisse in der Camembertkäseerei besitzt, sucht zum 1. August Stellung. Gute Zeugn. vorh. Werte Angebote erbitte (1148)
Heinrich Kube,
Molkerei Weinum b. Salzgitter am Harz.

Junger, strebsamer Gehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. 8. 1926 Dauerstellung. Gegend gl. Suchender ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sow. Kessel, Maschinen, Butterei, Milchunterfuchen usw. durchaus vertraut, besitzt auch ein. Erfahrungen in der Herstellung von Camembert und Quadratkäse. Gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Gefl. Angebote erbitte (1146)
Willi Schulz, Molk. Porzschütz,
Post Krögis, Bez. Dresden i. S.

***** Junger, strebsamer Gehilfe *****

20 Jahre alt, sucht zum 1. 8. 1926 Dauerstellung. Gegend gl. Suchender ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sow. Kessel, Maschinen, Butterei, Milchunterfuchen usw. durchaus vertraut, besitzt auch ein. Erfahrungen in der Herstellung von Camembert und Quadratkäse. Gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Gefl. Angebote erbitte (1146)
Willi Schulz, Molk. Porzschütz,
Post Krögis, Bez. Dresden i. S.

Strebsamer Gehilfe

25 J. alt, sucht, gest. a. gute Zeugn. z. belieb. Antr. Dauerstelle. Sucht, ist m. all. Facharb. vertr. sow. in d. Herstell. v. gut. Butter, Tilsiter- u. Harzer Käse, an selbst. Arb. gew., u. scheut keine Arbeit. Frdl. Angebote erbitte (1152)
Franz Lange, Molk. Peterswalde
bei Mehlsack, Ostpr.

***** Für einen tüchtigen Gehilfen *****

33 Jahre alt, suche ich Stellung als Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Gehilfe ist mit allen i. Fach schlagenden Arbeiten vertraut und durchaus zuverlässig. (1137)
Mag Henning, Molk.-Verwalter,
Guhringen, Kr. Rosenberg, Westpr.

***** Junger Mann, *****

21 Jahre alt, kräftig, sucht eine Lehrstelle im Molkereifach b. freier Station. Angebote erbeten unter Nr. 1147 durch diese Zeitung.

Mein Sohn, 22 Jahre alt, welch. bis jetzt in meinem Engros- u. Exportgeschäft tätig gewesen ist, sucht sich wegen schlechten Geschäftsgang eine neue Lebensbahn, möchte sich gern dem Molkerei- und Käsefach widmen. Derselbe ist ehrlich, fleißig, pünktlich u. gewissenhaft, auch sehr solide und scheut sich keiner Arbeit. Da derselbe aus guter Familie stammt, hätte ich ihn gern in annehm. Stellung, wenn möglich mit Familienanschluss untergebr. Gefl. Ang. an **Hans Lorenz, Neustadt in Sa., Sebnitzerstr. 27,** erbeten. (1145)

Molkereigehilfe, 24 J., mit allen Facharb. best. vertr., an selbst. Arb. gew., sucht Stellung. Bes. auch Führerschein 3 b. **Heinrich Legge, Spantekow, Krs. Anklam (Pom.)**

Solider Molk. u. Käseereigehilfe
20 Jahre, sucht zum 1. 8. Stellung, am liebsten als Weichkäse, vertr. mit allen Weichkäseforten sowie m. Harz- u. Sahneseichtkäseerei, auch mit allen Maschinen der Neuzeit, gute, marktfähige Ware wird garantiert. Geg. gl. Angebote sind zu richten an den Weichkäser der Molkerei Schulenburg (Weine) i. S.

***** Suche z. 1. 8. 1926 Stellung als Molkereilehrling *****

oder möglichst in Käseerei. Bin ich in Käseerei bewandert u. habe selbst. Quadratkäse hergestellt. Auch interessiere ich mich sehr für Käseerei u. möchte mich gern weiter ausbilden. Mein Alter 18 Jahre. Bin ehrlich, fleißig und willig. Zeugnisabschr. sind vorhanden. Werte Angeb. an **Martin Geisler, Buer-Verhauken** in Westfalen, Horsterstraße 104.

Wir suchen f. 24jähr. tüchtigen Gehilfen, welchen w. sehr empf. f. für sofort Dauerstellung. Selbige bes. auch Führersch. 3 b. Gefl. Off. wolle man senden an (1176)
Dampfmolkerei Dahlen in Sa.

***** Molkereigehilfe, *****

25 Jahre, perfekt in Herstellung versch. Sorten Käse sowie in sämtlichen Molkereiarbeiten gut bew. sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, mögl. sofort Dauerstellung. Geg. gleich. Werte Off. z. richten an **Dir. Meyer, Kleinsteinberg** bei Brucha. Für Alb. Ewers.

***** Junger Gehilfe *****

Sucht zum 1. August zur weiteren Ausbildung Stellung. Gegend ist gleich. Werte Angebote erbitte d. Gehilfe der (1173)
Molkerei Anemolter b. Stojenau
a. d. Weser.

***** Meierin, *****

20 Jahre, sucht Stellung zu sofort. Pommern, Brandenburg bevorzugt. Werte Angebote zu richten an **Charlotte Huwe, Molkerei Jernin,** Kreis Kolberg i. Pom.

Sol. Fachmann, 24 Jahre, sucht um beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist m. fast all. Molkereibezw. Käsearbeiten vertraut, ist schnell, sich. Rechner u. hat Fachsch. besucht. Erstkl. Zeugn. vorh. Um Werte Angebote bittet (1082)
J. Anuth, Voß i. Bopp., Peenestr.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z. 1. August Dauerstellung. Bin 23 Jahre alt und mit allen Facharb. aufs beste vertraut. Werte Angeb. erbittet (1084)
Heinrich Weidemann, Molkerei Groß-Döbbern b. Münster in W.

Tüchtiger, junger Harz- u. Weichkäsemeister sucht zum 1. August od. später Dauerstell., für weiche Ware wird garantiert, kl. Wohnung erw. Werte Angebote sind zu richten an
Ewald Dalle, Elfenbusch, Kreis Neustettin in Pommern.

Tüchtiger, Weichkäsemeister!
Tilsiter Käser, 7 Jahre alt, Westpr., der einen Tilsiter herstellt und große Lust zur Käseerei hat, wünscht sich ab zu verändern in eine große Weichkäseerei, wo er sich unter der Leitung erstklassiger Käser zu einem Weichkäser ausbilden kann. Außerdem reflektiert nur auf eine gute Dauerstellung. Herren, denen in einem ehrlichen und gewissenh. Hilfen gelegen ist, mögen Angebote nebst Gehaltsangaben unter N. 1016 an diese Zeitung richten. Gegend gleich. Eintritt kann 14 Tage nach Engagement erfolgen.

Fachmannssohn 7 Jahre alt, Ostpr., sucht Stellg. Selbiger ist in der Milchannahme, Misch- u. Schlagahnevers. sowie in der Herst. von Tils. u. Limb. best. vtr. u. besitzt gute Kenntnisse in der Bedienung d. elektr. Lichtanl., Mähmaschine, Schrotmühle und Schweinem. Ang. bitte unter Nr. 15 an diese Zeitung.

Suche zu sofort Stellung als Milchkutscher in d. Milch v. Lieferanten hol. u. nachdem in Molkerei und Käseerei mit helfen kann. Gute Kenntnisse in Käseerei u. Zeugnisse sind vorhanden. Frdl. Angebote unter Nr. 1074 an diese Zeitung.

Zum 1. August oder auch früher haben wir für einen empfehlensw.

Gehilfen Stellung als Tilsiter Käser oder Maschinenführer. Angebote sind zu richten an (1067)
W. Will, Altgarmisch, und an Witten, Molkereigenossenschaft Bagband, Ostfriesland.

Wir suchen für einen jungen, kl. Samen, 21jährigen

Gehilfen Stellung in einem städtischen oder ländlichen Betrieb. Antritt kann jederzeit erfolgen. (1040)
Molkerei-Genossenschaft Horn i. W.

Junger Mann, 19 Jahre alt, gut. Pferdepfleger, der in Land- und Stadtbetrieb als Kutscher tätig w., ist zum 1. 8. Stellung. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erb. Paul Fröbel, Dampfmolkerei Freiberg in Sa. (1083)

Junger (1081)

Molkereigehilfe, 20 Jahre alt, mit Obersekundareife, vertraut mit allen Facharbeiten, ist zum 1. 8. Stellung. Städtisch. Friedl. bevorzugt. Um Angebote bittet

Georg Kühne, Molkerei Dargen/Wiedom.

Junger Gehilfe, 25 Jahre alt, sucht zum 1. August zu Dauerf. Nehme auch gern in Stelle f. Weichkäseerei an. Gefl. Angebote erb. an 988
H. Gieseler, Molk. Mellendorf, Bez. Hannover.

Molkereigehilfe, 8 Jahre im Fach, sucht Dauerstellung. Stellen zur weiteren Ausbildung in Kontorarbeiten bevorzugt. Angebote erbittet (698)
F. Pannet, Heiligenfelde, Altmark.

Tücht. Fachmannssohn 25 J., an selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht sof. Stellg. Gute Zeugn. und Empfehlungen. Frdl. Angeb. unt. Freudenreich 790 an d. Ztg.

Von Kind auf gelernt. Fachmann Mitte 20er, firm in allen Molk.-Arbeiten sucht zum beliebigen Antritt Stellg. Gefl. Angebote unter 791 an diese Zeitung.

Erfahrener Schweinemäster, 52 Jahre alt, noch rüstig u. gew., mit gut. Zeugnissen sucht Veränderungshalber Stellg. zum 1. August. Off. erb. L. Hildebrandt, Molkerei Wriedel, Kreis Nellen. (1086)

Tüchtig. Molk.-Gehilfe, mit pa. Zeugn., f. j. 1. 8. angen. Dauerstell. Angeb. erb. Heinz Reglin, Molk. Alt-Schlauwe, Pommern. (799)

Suche für meinen Gehilfen

19 Jahre alt, evgl., bei mir bereits 1 1/2 Jahre in Stellung, welchen ich in jeder Hinsicht empfehlen kann, anderweitig Dauerstellung. Angeb. an (997)

Molkerei Seihau, Kreis Jauer in Schlesien.

Suche f. meinen Sohn Stelle als Lehrling

oder Volontär in groß. Meierei. Aniza, Neidenburg, Ostpreußen.

Junger Mann, 23 J. alt, sucht Stellung in Molkerei als

Lehrling oder Volontär. Mittelschulbildung, flotter Rechner, scheint sich vor keiner Arbeit. War schon 1/2 Jahr in Molkerei tätig. Angebote unter D. D. 903 durch diese Zeitung.

Suche zu sofort oder ab 1. August Stelle als

Meierin, bin 7 Jahre i. Fach, firm i. Käsen, Buttern, Behandl. der Maschinen, Schweineaufz. Ueberrn. auch Hilfe im Haushalt. Gefl. Zuschr. unter E. D. Nr. 984 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Molkerei in Pachträumen, 1000—1200 Liter Anlieferung, z. 3t. alles Sahneverfand bei 2—4000.— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Stallung f. ca. 100 Schweine. (1142)
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Krankheitshalber verkaufe meine Molkerei

mit acht Morgen erstkl. Land (Ostpreußen), schöne große Anlage, Maschinen sehr gut erhalten. Wohnung sieben Zimmer. Anzahlung nicht unter 10 000 Mk. Anfragen unter Nr. 1058 an diese Zeitung.

Molkereien

— Käseereien zum Ankauf gesucht, Anzahlung bis 10 000 Mark,

Fachleute, verh. oder ledig, mit Barkapital als Leiter gesucht. Reelles gemeinschaftliches Unternehmen. Angeb. unter Nr. 1097 an diese Ztg. erb. *****

Veränderungshalber verkaufe od. verpachte meine 1879 gegründete

Käseerei. Auch können 15 Morgen Acker mit übernommen werden. Offerten u. L. S. 1005 an diese Zeitung.

Gutgehende Dampfmolkerei, alleinige in Kreisstadt Ostpreuß., ist besonderer Umstände halber preiswert an kapitalkräftigen Fachmann zu gleich zu verkaufen. Off. mit Kapitalangabe unter Nr. 847 an diese Zeitung erbeten.

Suche Molkerei- od. Milchgeschäft

zu kaufen oder pachten. Holstein bevorzugt. Angebote unter Nr. 1126 an diese Zeitung.

Umstände halber eine modern eingerichtete Molkerei, verbunden mit Schweinemästerei u. 51 Mg. la Weizenboden in milchreicher Gegend der Uckermark, Post- u. Bahnstat. nahe Berlin, guter Umfah, Gebäude massiv und in tadellof. Zustande, Wohn. villenartig mit 7 Zim. u. Zubehör, i. hübsch. Garten gelegen, elektrisch Licht u. Kraft, günstig bei 20 bis 30 000 Mk Anzahlung zu verkaufen. Näheres durch
C. Vindenberg, Stettin Falkenwalderstr 3

Krankheitshalber verkaufe meine seit 16 Jahren in meiner Hand befindliche

Dampfmolkerei

mit Tils. Käseerei, in groß. lebhaft. Kirchdorf Ostpr. Borzügl. Weidegegend. Milch bis 3500 Liter. Ort Post und Bahnstat. Stallung für 250 Schweine. Preis 55 000 M. b. 25 000 M Anzahl. Nur kapitalkräft. Fachleute wollen sich melden unter N. B. 627 durch d. Ztg.

Wir verpachten hiesige

Dampfmolkerei

mit Käsefabrik für sofort, Milch 1000 Liter, durch Besitzwechsel aber auf 3—5000 Liter zu bringen. Alle Maschinen für Verand und Fabrikation sind vorhanden. Ebenfalls auch Stallung für 300 Schweine. Angebote unter Nr. 1064 an diese Zeitung erbeten.

Milchgeschäft

mit Grundstück in Bremen, De-tailumfah 6—700 Liter täglich, Vollmilchpreis 26 Pfg., Buttermilch 18 Pfg. ab Laden. Forderung 22 000.— Rmk., Anzahlung 6 bis 10 000 Rmk. Kostenlose Vermittlung für Käufer. (1140)
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Frühere (614)

Werra-Molkerei

zu Wickenhausen, Bezirk Cassel, bestehend aus schönem, mass. Wohnhaus mit beziehbarer 6 Zimmerwohn., mass. Molkerei-Nebengeb., sowie schön. Garten zu verkaufen. Milch jederzeit wieder zu haben, eignet sich aber auch der gut. Lage wegen zu einer Käsefabrik oder ähnl. Unternehmen. Fester Preis 20 000 M bei einer Anzahlung von 5000 bis 6000 M. Näh. durch
Otto Eitemeier, Göttingen.

In Großstadt gelegenes Molkereiprodukt-Geschäft

mit Milchverkauf ist an Selbstkäufer, der über 5—6000 Mk. verfügt, zu verkaufen. Angebote unter Nr. 1026 an diese Zeitung.

Landhaus

in der Rotenburger Gegend mit ca. 12 Zimmern und Garten und Stall. zu verkaufen. Forderung 12 000.— Rmk., Anzahl. n. Vereinh. (1141)
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Modern eingerichtete Harzkäsefabrik mit Lührschen Maschinen in gr. Stadt Norddeutschlands mit groß. Absatzgebiet n. Hamburg, in quargereicher Gegend fränkthalber billig zu verkaufen. Jährl. Roteinnahmen Mk. 1440.—. Geräum. Wohnung mit schönem Garten vorhanden. Forderung Mk. 36 500.— (Brandkassenwert), Anzahl. 10 000 Mk. Angebote unter Nr. 1094 an diese Zeitung erbeten.

Sahnevertrieb, gut gehendes Geschäft in Dsnabrück, bei sehr gut. Verdienst, weg. anderweit. Unternehm. per sofort zu verkaufen. Pferd und Wagen, ebes. kl. Wohn., Stallg. usw. vorh. Ang. unt. Nr. 1035 an d. Ztg. erb.

Günstige Kaufgelegenheit.

Am Freitag, dem 26 Juli 1926 vormittags 10 Uhr werden in Marienburg, Westpr., Hohe Lauben Nr. 34, im Büro des Unterzeichneten, aus der Röstlerischen Konkursmasse freihändig verkauft:

1) das in Marienburg-Willenberg gelogene Molkereigrundstück. Es handelt sich um eine mod. eingerichtete Stadt-Dampf-Molkerei mit Kühlanlage und Eismaschine sowie Pasteurierungsanlage und Stallungen für mehrere Hundert Schweine, einzige, alt eingeführte Molkerei am Platze, mit ausgedehnter Stadtfundus und mehreren städtischen Verkaufsstellen.

Marienburg ist Eisenbahnknotenpunkt u. liegt in best. Milch- u. Niederungsgegend Ostpreußens.

2. Das Geschäftsgrundstück Marienburg, Kraghammer Nr. 17, in ausgezeichnete Geschäftslage, m. Laden.

Näh. Auskunft erteilt der Unterzeichnete in den Bürostunden.
Nr. 011, Konkursverwalter Rechtsanwalt und Notar Marienburg, Westpr.

Suche eine Molkerei

zu pachten mit 1000 Liter Tagesmilch, in der Nähe einer Großstadt od. wo gute Bahnverbindung vorhanden ist. Werte Angebote f. zu richten an (962)

E. Bad, Höringen, Kreis Neuhaudensleben.

Zur baldigen Uebernahme suche reelle Molkerei zu kaufen od. pachten. Ostpr. bevorzugt. Ausführl. Angebote erbittet (1060)
Arth. Foy, Marienau 94 b. Marienwerder.

Molkerei-Verkauf

1925 f. 28 000 Mk. erbaut, sofort zu Mk. 8500.—, Anzahl. 4000.— m. schöner Wohnung, gute Dödenburg. Milchgegend, Gelegen. für Schweinezuucht. 1042
Schroder, Bremen, Geeren 68.

Käsefabrik

Grundstück i. Oberhsl., 3 Zimmer, Küche, Büro sofort frei, gute Exist., Liefere-Auto, Gespann vorhanden, bald zu verkaufen oder zu verpacht. Offerten unter Nr. 1041 an diese Zeitung.

Meiereigeschäft

mit elektr. Betrieb in Altona a. E., Umfah täglich 180 Zentner, Kleinverkauf u. Fettwaren, ist krankheitshalber sofort zu verkaufen. Kl. Wohnung ohne Tauch. Preis 7000.— Rmk. Es handelt sich um sichere Existenz und reelle Sache. Offerten an M. J. S. 1890 hauptpostlagernd Altona a. Elbe. (1056)

Mf. 1500.—

an Molkerei oder Verwalter aus-
zuleihen gegen regelmäßige Liefe-
rung von
pa. Molkerei-Tafelbutter
in ½ Pfd.-Stk. mit Firma und
Firmenpapier. Prompte Kasse. Off.
unter Nr. 1092 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Wir suchen leistungsfähigen Lie-
feranten für (867)

Käse-Attrappen

und erbitten bemusterte Angebote.
Soldiner Molkerei e. G.,
Soldin, Neum.

Aluminiumfannen mit Holzumkleidung

zu kaufen gesucht, 10 oder 20 Liter
Inhalt. Angebote mit bill. gest.
Wiederverkaufspreisen an (1052)
Otto Polster, G. m. b. H., Danzig,
Heiligengeistg. 57.

Molkerei in Westfalen sucht
sogar zu kaufen einen gebrauchten,
aber gut erhaltenen
Milchverkaufswagen
Angebote unter Nr. 1044 an diese
Zeitung.

Suche sofort zu kaufen einen
gut erhaltenen (860)

Butterknetter,

80—100 cm. Durchmesser für Kraft-
betrieb. Offerten mit Preis erb.
Molkerei Hof b. Stauch in Sa.

Für sofort suche einen gut er-
haltenen (871)

Milchvorwärmer,

2500 Liter Leistung.
H. Diethelm, Molkerei Deynhäusen
b. Bergheim i. Westfl.

Wer liefert neuzeitliche
Sandwagen
für Flaschenmilchverkauf? Angeb.
unter M. V. 1114 an diese Zeitung.

Kauf-Angebote.

Baltic-Anlage,

noch sehr gut erhalten, sofort spott-
billig zu verkaufen. (1030)
Ernst Kiesel, Molkerei Sieversdorf.

Baltic-Anlage,

750 Liter Stundenleistung, ge-
brauchsfähig und in bestem Zust.
für 1500.— Mark zu verkaufen.
H. Fr. Struiß, Dampf-Molkerei,
Lenzen, Elbe. 756

Quargjäck

Seit und Käsetuch, empfiehlt
Emil Reitsche, Zittau i. Sa.
Georgstraße 7.

Wegen Anschaffung eines größer.,
habe einen gebrauchte Bergedorf.

Mahmerhizer

aber wie neu, mit unt. Antrieb u.
stündlicher Leistung von 500 bis
600 Liter von 40—90 Grad Celsius
billig abzugeben. (1073)
Molkerei Hötigruhe, Bz. Hamburg.

Dampfkeßel,

20 qm. Heizfläche, 4,25 lang, 1,3 m.
Durchm., sehr gut erhalten, billig
abzugeben. Bewerbungen unt. Nr.
1007 durch diese Zeitung.

Käsehorden

Ia Rohrgeflecht, liefert preiswert
— Vertreter gesucht. — (901)
Heinrich Heinemann
Dinklar bei Hildesheim.

Zur Verzinnung
von Pastoren, Dampfzähwannen
u. Bassins usw. an Ort und Stelle,
senbe tüchtige, mit d. Arbeit verr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleisreies Streu-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmiz, Strecke Sagan-Liegnitz

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit ver-
stärktem Rücken und an den vordern
Deckseiten umgeschlagenem Wachs-
tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-
tuch mit garantiert rostfreier Draht-
heftung gebunden, auch
mit Fadenheftung (Fadenverknötung) lieferbar;
(an den Seiten des Buches ist das Wachs-
tuch umgeschlagen, sodaß ein Löslösen des Wachs-
tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders
verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Draht-
flämmern unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreißend.

➤ Schemabuch der Lagerorten kostenlos. ➤

Preise: Größe 10½ × 16 cm 100 Stück 16.— Mk.

„ 11¼ × 18 cm 100 Stück 20.— Mk.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Zur Einlagerung von Butter haben wir in unseren modern eingerichteten

Kühlhäusern

noch Räume zu vergeben und bitten um Angebote.

(897)

Berlinghoff & Nienaber, Viesborn i. Westf.

Milch - Ausschank

überall durch

„ROESLER Fahrbüfette“

„Lily“ der hygienische Becher

Roesler & Co., G. m. b. H., Leipzig-N. 25/118 (Mockau).

Frische Eier

liefern laufend zum jeweils billigsten Tagespreis
(augenblicklich 9 und 10 Pfg. freibleibend) in
Kisten zu 720 Stück ab Station Schönlanke.
Versand unter Nachnahme.

Gebrüder Davidsohn

Schönlanke (Ostbahn)

Telefon Nr. 65.

Stehender

Niederdruckkeßel,

Quersieder, ½ Atm. Druck, Baujahr
1923, 15 qm. Heizfläche, sof. franko
Verladestation gegen Gebot zu ver-
kaufen. Armatur vollständig. Gefl.
Angebote unter A. 3. 1025 an diese
Zeitung.

Steh. Dampfkeßel

4 Stck. 2—4 qm Hzl., 6 Atm.
5 Stck. 5—7 qm Hzl., 6 Atm.
3 Stck. 8—12 qm Hzl., 6 Atm.
4 Stck. 13—20 qm Hzl., 7 Atm.
neu u. gebr., ferner Flammrohr-
u. Lokomobillkeßel jeder Größe.
Loewenstein & Co.
Berlin W., Kaiserallee 26
Uhlard 3303.

Automat,

Quargwolf,

Quargpresse

(Eureta),

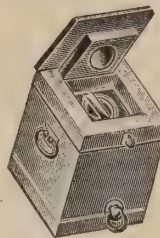
3 Quargbütteln,

verz. Schaufeln,

alles Fabrikat Lübbers, gut erhalt.,
fast nicht gebraucht, zu verkaufen.
Ferner noch ca. 40 Quargtonnen
mit Schraubdeckel. (1106)
Heinrich Schmidt, Schierstein a. Rh.
Mittelstraße 9.

Großfabrikation

von Ia verzinn- und emaillierten



Elskreme-Büchsen
in runder und vier-
eckiger Ausführung,
Eismulden in
rechteckiger Form
verzinkt
Konservatoren,
doppelwandig,
isoliert, in runder
und viereckiger
Ausführung.

Konservatoren-Automaten
für Eiscreme Packungen.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmiz

Strecke Sagan-Liegnitz.



Spezialfabrik für

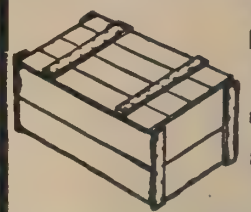
Flaschenkasten u. Versandkisten
Räsematten, Käsekisten etc.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)

E. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.



Harzkästchen
Käse-Kisten
Butter-Kisten
Liefert
gut u. bill.
von
Schlesien u.
Thüringen
die

Neumärkische Kistenfabrik

Inh.: Gustav Arenhold

Landsberg W.

Fernruf 776. Drahtanschrift Kistenfabrik

Sonderangebot.

Mehrere 100 Stück fabrikneue,
nahtlos gestanzte

Stechdeckelfannen

20 Liter, zum Stückpreise von Rmk.
9,90 gegen Barzahlung abzugeben.
Central-Gesellschaft für Handel u.
Industrie, Hindenburg, D.S.



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21 × 8 cm

Fibre 0,75, 1 A, Wurzeln 1, 1,25 A

pa. Piass.-Besen, einzog
1.—, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A

P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Schimmelkulturen

für Camembertkäse

Weiß und Blau

In 125 gr., 250 gr. ¼, u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur

Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck

Nordstemmen i. H.

Dampfmaschine

liegende, kräftig gebaute Schiebe-
maschine, 6—10 PS, gut erhalten
sehr billig zu verkaufen. (91)

Otto Wuttke, Frankfurt.

Käsewannen

werden sauber und preiswert
Ort u. Stelle bei billigt. Berech-
verzinkt unter Verwendung v.
reinem engl. Zinn als Speziala-
beit. Postkarte genügt. (11)

Wilhelm Hesse, Klempnermstr.

Norheim i. Hann.

Käse-Holzmatten

(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung
von Weichkäse fabriziert in
allen gewünschten Größen

Holzmatten - Industrie

GEORG RÖSSLER

Lindenberg i. Allgäu

(Bayern)

Den idealen Metallverschluß



mit Flasche, die entweder mit Pappscheibe oder dem hygienisch einwandfreien, leicht zu befestigend, billigen Metallverschluß versehen werden kann liefert

Continental Handels-Gesellschaft
für Industrie, A.-G., Dortmund.

Dosenverschluß-Streifen!

Bänderolen, ein- und mehrf., auf Rollen in endlosen Längen fertigen
Kiltri-Werke, Uraach (Württemberg.)

Kisten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes Quantum (1180)
König, Spez.: Kistenschneiderei
Münchsmünster 6 Angolstadt.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.

Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch-Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Mit Leisten benagelte und rechtinfrlig beschnittene Kistenteile und etige Kisten liefert nach jed. aufgeb. Maß u. Menge die
alobshagener Holzbearbeitungs- und Kistenfabrik Jakobshagen in Pommern. (10 603)

Milchkannen

Kannend billig

wie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der besten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlesien

Käseholzmatten

prima Qualität, in jeder belieb. Größe, zum Abtropfen, sowie zur Lagerung liefert bei sehr vorteilhaftigen Preisen. (666)
Carl Denz, Holzmattefabrikation, Primisweiler, Post Wangen im Allgäu, Württemberg.

Molkerei-Wagen

stern, gestützt auf langjährige Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudegast, Wagenbau, Breez in Holftein. (67)

Sie sparen bis 100%
Pfeilsabbau! Dr. Farmer-Zigarren Aus nur besten amerikanischen Tabaken hergestellt. Statt 100 St. M. 6.—, 350 St. Ausnahmepreis nur M. 20.— portofrei gegen Nachn. Pfeilsabbau-Rauchtabake v. 50 Pfg. p. Pfd. an Gar.: Zurückn. Preisliste umsonst.
Dr. Weckmann, Zig.-Fabriken, Hanau A. 30

W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Elsengeßerei, Kesselschmiede
Eisenwerkzeuge und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener Anlagen — Bau von Kartoffelflocken - Fabriken



Spezialität: Schachteln für Emmentaler ohne Rinde.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht, pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ. Mengen Preisermäßigung. Verslangen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin, Bernauerstraße 49.

Selten günstige Gelegenheit!

Milchkannen

in prima Ausführung und Verzinnung, Steckdeckelkannen 20 Ltr. RM. 10.—
Bügelverschlußkannen, 20 Ltr. RM. 11.— Verkauf nur gegen Nachnahme od. prima Referenzen. (8710)

Milchkannen-Vertrieb Schöppenstedt i. Br.

Butter, Käse, Quarg.

Jeder Posten Milch

zu pachten gesucht. (1050)
Wilhelm Hardt, Berlin NW. 21, Oldenburger Straße 22.

Prima süßen, streichfähigen

Speisequarg

sucht bei prompter Bezahlung mehrere Zentner täglich. (1048)

P. J. Niemann, Käsefabrik, Berlin N. O. 55, Immanuelkirchstraße 24.

Kaufe ständig

prima Speisequarg, trockenen Quarg Harzer und Mainzer Käse

Preisangebote erbittet (1038)

Molkereiprodukte
W. Müller, Oberhausen, Rhld., Wolfstr. 40. Telefon 1680.

40 bis 60 Zentner gute

Schlagjahne

nach Dresden gesucht. Werte Off. über Preis und Fettgehalt an
M. Hähnle, Pöfendorfer b. Dresden.

Quarg,

metall- und buttermilchfrei, kauft
August Schenke, Erfurt Nord, Stottenerheimestr. 4. 1046

Welche Molkerei liefert täglich

pa. Degerma- o. Vor- zungsmilch i. Flasch.?

Gefl. Offerten erbittet
Josef Mähler, Milchgeschäft, Münster i. W., Krummer Timpen 46
gegr. 1882. Telefon 3843.

Eine Dampfmolkerei nahe des Harzes hat noch täglich 500—1000 Liter erhaltene, gereinigte u. tiefgef.

Vollmilch

an nur Dauerabnehmer abzugeben bei prompter Bezahlung. Anfragen unter Frischmilch Nr. 1102 an diese Zeitung erbeten.

Vollmilch

2—300 Liter täglich, von Dauerlieferanten gesucht. Gefl. Angebote erbittet (1101)
Molkerei Kollau (Anhalt).

Speisequarg

trockene, süße Ware, 4—6 Zentner wöchentlich bei tägl. Lieferung sofort gesucht. Prompte Kasse. Preisangebote an Maria Wessel, Speiseöle u. Quarg-Spez.-Geschäft, Berlin-Reutlingen, Steinmehlftr. 89.

Suche noch wöchentlich einige Zentner prima

Molk.-Tafelbutter

in ½ Pfd.-Stücken, mit Firma und Firmenpapier, als Dauerabnehmer. Prompte Kasse. Zahle bis 20 Proz. über Berliner Notierung. Offerten unter Nr. 1091 an diese Zeitung.

Sold. Abnehmer sucht n. Mitteldeutschland tägl. 100—150 Liter pasteurisierte, tiefgef. süße

Sahne

Offerten mit Preisang. unter Nr. 1130 an diese Zeitung.

Bar-Kasse-Geschäft.

Da ich Jahr ein Jahr aus große Quantitäten (1128)

prima Butter

gebrauche, so möchte ich mit oöpr. Molkerei in Verbindung treten, die mir aufs ganze Jahr pro Woche 10—15 Zentn. korrekt liefern kann. Näheres schriftlich. Welcher Kollege ist bereit? Zahlung prompt.

W. E. Vangelüddede, Bochum, Frindniederstraße 17, I.

Täglich 500 bis 700 Liter

Milch

zu pachten gesucht bei einwandfr. Vertrag. (1125)

Molkerei Blume,

Thüringhausen bei Cassel.

2—400 Liter tiefgef. süße

Vollmilch

nach Freiberg (Sachsen) gesucht. Offerten mit Preis sind zu richten an (1113)

Dampfmolkerei Freiberg (Sachsen). Fernruf 3012.

Welche Meierei liefert mir wöchentlich 2 Faß

prima Butter?

Angebote mit Preis sind zu richten an (1112)
C. Funt, Meisdorf b. Ultrashtedt

Thür. Molkerei sucht wöchentlich noch 3 Faß prima, ungefärbene

Molkereibutter

von pommerscher oder mecklenburg. Genossenschaftsmolkerei zu kaufen. Kautions- oder Sicherheit wird gestellt. Offerten unter C. Th. Nr. 1111 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch ein Quantum nur prima, kernige (1109)

Butter

am liebsten auf Jahresabschluß u. einen Lieferanten für einen prima Schles. Quadrat-Kümmelkäse. Offerten mit äußerst. Preis nur v. Molkereien erbeten. (1109)

Johannes Roth,
Butter- u. Käsegroßhandlung,
Hogerswerda (O. L.)

Weidebutter,

garantiert frisch, in Tonnen a 50 und 100 Pfund a Pfd., 1,48 M ab hier, hat laufend abzugeben. Versand per Nachnahme. (1108)
Otto Brandt, Stallupönen.

Girka 800 Liter

Magermilch

täglich auf Jahresvertrag sucht
Otto Schulz, Molkereiprodukte, Berlin, Quikowstraße 126.

Bin laufend Abnehmer für

Limburger

Allg. Stangen

Romador

Harzer 60er Packung

und erbittet äußerste Preisangebote für beste Ware. (1006)

Stadtmolkerei Uedermünde.

N. Veshau.

Wöchentlich 4—5 Faß einwandfr.

Quarg

abzugeben. Offerten mit Preis erb. Zentral-Molkerei Neubrück b. Gr.-Schwülper in Braunschweig. Es kommen nur Dauerabnehmer in Betracht. (978)

Prima Nordschleswigsche

Tafelbutter

in Kisten von 30—40 Pfd. Berl. Notiz ab hier, Nachnahme, liefert prompt. (1014)

M. Petersen, Horsbüll,

Post Emmelsbüll.

Sauermilch- und

Laqbuaug,

laufend zu höchsten Tagespreisen zu kaufen gesucht. (1012)

Käsefabrik Kiel - Ellerbeck.

Fernruf Kiel 2242.

Suche noch wöchentlich 2—3 To.

Molkerei-

und Bauernbutter

gegen sofortige Kasse zu kaufen. Gefl. Angebote an (1010)
Emil Brand, Dortmund,

1. Kampstraße 105.

Suche von Dauerliefer. wöchentl. einige Faß einwandfreien

Quarg

gegen pünktliche Zahlung. (1008)
Käseerei Gera-Zwischen.

J. Marquardt.

Suche wöchentlich 2 Faß pa.

Molkereibutter

gegen sofortige Kasse zu Mk. 5.— über Berliner Notierung. Angeb. erbeten. (1002)

Molkerei Ernst Heider,

Dohna i. Sa.

Suche nach Hamburg noch auf Abschluß ein Quantum

pa. Magermilch

zu kaufen. Offerten mit billigster Preisstellung unter Hamburg Nr. 996 an diese Zeitung erbeten.

Empfehle

pa. Sahneschichtkäse,

garantiert vollfett, a Stück 50 Pfennig. (982)
Molkerei Schmiedel bei Peine.

4—600 Liter dauererhaltene, gut gefüllte

Vollmilch

von städt. Molkerei Mittelsachsens gesucht. Kannen werden gestellt u. prompte Kasse zugesichert. Offert. unter Nr. 1021 an diese Ztg. erbet.

Wir sind laufend Abnehmer von pa. metall- und buttermilchfreiem, trockenen

Quarg

und zahlen höchste Preise. Kasse sofort nach Erhalt, bei längerer, guter Lieferung ev. auch Vorauskasse. 182

Rheinische Käsefabrik

Mahlke & Schwarz

Bad Kreuznach.

Ausgeschnittenen

Sauermilch- und Kuhkäse

so wie

Schlesischen Kuhkäse

frisch vom Salztisch, gibt noch ab Dampfmolkerei Havelberg.

Suche von ostdeutscher Molkerei ca. 4—6 Tonnen prima

Molkereibutter

zur regelmäßigen Lieferung. Gefl. Angebote mit Preisangabe erbittet unter Sachsen 822 an diese Ztg.

Habe noch einige Zentner
Quadratkäse
abzugeben. Liefere auch frisch v.
Salztisch. (947)
Centralmolk. Pommern, Ostfriesl.

Quarg
frisch, trocken, metall und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefere-
rung gesucht. (939)
R. Bähse, Käseerei,
Langenweddingen. Fernruf 56.

Habe laufend an zahlungsfähigen
Abnehmer kleinere und große Posten
**Harzkäse, Bauern-
käse u. Mainzer Käse**
billig abzugeben. An unbekannte
Firmen gegen Nachnahme oder beste
Referenzen. Größten erhält. Vor-
zugspreise. Anfrag. sind unter Nr.
915 an diese Zeitung zu richten.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfrei (6842)
Sauermilchquarg
und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-R. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Prima
Tilsiter Vollfettkäse
Preis 95 Pfg. p. 1 Pfund, an Un-
bekannte nur unt. Nachnahme ver-
sendet (953)
Dampfmolkerei Rodigehnen
Krs. Mohrungen, Ostpreußen.

Bin Dauerabnehmer von
pa. metall- u. buttermilch-
freiem, trockenem (642)

Quarg
u. zahle dafür höchste Preise.
Käse sofort nach Erhalt, bei
zufriedenstell. Leistung entl.
Vorfasse.
Otto Achterberg, Käsefabrik
Berlin-Reinickendorf
Hausotterstraße 71.

Milch gesucht!
Tief gekühlte Vollmilch, auch
Magermilch sucht (644)
Bachmanns Molkerei
Beuthen, O.-Schles.
Gr. Blottwitz Str. 20.

Konkurrenzlos billig



sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.



Preise ab Lager
(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3.—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).

1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50
Lieferung innerhalb 3—4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
Rorderstr. 141.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Bolzan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Wöchentlich 2—3 Tonnen trocken.
Speisequarg
gegen prompte Kasse gesucht. (852)
Molkerei H. J. Zeising, Leipzig,
Ranstädter Steinweg 26.

Käsequarg
frisch, trocken, metall- u. butter-
milchfrei, sucht mit Preisofferte
Robert Schinke, Gruna
bei Gashwitz in Sachsen.

Deutschen Weichkäse
nach Camembert, hochfeine Ware,
haben noch laufend abzugeben
Centralmolkerei Alberstedt
b. Oeberröblingen a. See.

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 20
Telegr.-Adr.: Buttermeyer. 10

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse
kauft laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Ka. 8869.

Quarg
einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.

**Gehr. Kunert
Cottbus**
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Suche wöchentlich 15—20 Zentn.
einwandfreien (635)

Quarg.
Reflektiere nur auf Dauerlieferan-
ten. Kasse nach Wunsch. Angeb.
erbeten an
B. Ph. Mahr
Altheim in Hessen.

Wir suchen zur tägl. Lieferung
**500 Pfr. pa. Schlag-
sahne solw. Vollmilch**
und eruchen um Angebot nebst
Preis. (611)
Sahne-Vertriebsgesellsch. m. b. H.
Berlin W. 35, Lützowstr. 62.

Wir haben abzugeben pa. 20 Pfr.
Gouda-Käse,
beste Ware. (777)
Molkerei u. Käseerei Helsen
Krs. Bentheim in Hann.

Quarg,
frisch, trocken und buttermilchfrei,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
Otto Heise, Käsefabrik,
Bierich bei Rathenow.
Telefon Milow 25.

Tüchtige Vertreter
zum Verkauf seiner Konsum-Käse
an Private sucht Käseverwandhaus.
Angeb. unter 780 an diese Ztg.

Prima einwandfreien
**Trocken-Quarg
(Casein)**
liefern äußerst preiswert
**Lehmann & Voss
Hamburg**
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Süßen, streichfähigen (9037)
Speisequarg
täglich frisch, Zentner 15,00 M. hat
laufend geg. Nachnahme abzugeb.
Zentral-Molkerei d. goldenen Mark
Westerbode bei Duderstadt.

Einwandfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8063)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal
Telefon 231.

Quarg
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (735)
Erste Reiter Käsefabrik,
Reihe II.

**Münchener
Bierkäs'chen**
Allerorts solvente
Großisten gesucht
J. Werder, München - Os
Käsefabrik (32)

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten an
der D. V. G. Ausstellung Breslau 1921
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologische
Laboratorien
Hildesheim, Telefon 4092.

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster.**

Hür. Stangenkäse
gelb und haltbar, erstklassige
ca. 70 Gr. schwer, p. Riste
Stück Inhalt, Mt. 3,60, jede
ge lieferbar. (5460)
r. Molkerei Butleben a. Harz.

glich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg.
r. 15.— Mt., hat laufend geg.
nahme abzugeben (9938)
tral-Molkerei u. Käsefabrik
Westerode b. Duderstadt.

Sauermilchquarg
trocken, metall- und butter-
frei, zur regelmäh. Lieferg.
ht. Es wollen sich nur solche
ereien melden, welche wirklich
gut. Produkt herstellen. (7727)
Großenhainer Käsefabrik
ul Winter. Fernruf 171.

des Quantum
Butter
altb. Schlagsahne
e süßen, streichfähigen
Speisequarg
Post und Bahn, auch
Frühstückskäse
Bergamant, gibt laufend billigt
Probefsendung u. Nachnahme.
lkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg
trocken, metall- und butter-
frei, wöchentl. 8—10 Zentner.
regelmäßigen Lieferung gesucht.
E. Dnen, Käseerei Harsum.
Fernruf 94. (10 908)

rockenen, einwandfr. (35)
Quarg
t gegen prompte Kasse.
r. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Molkereien können jedes Qua-
r prima (571)
Butter
wert erhalten.
aul Reinicke, Berlin C. 54
Meinmeisterstraße 14.

Quarg,
en u. einwandfrei, kauft stän-
u höchsten Tagespreisen gegen
tge Kasse. Angebote unter
Nr. 428 an diese Zeitung.

Quarg
u höchsten Tagespreisen
auft dauernd jed. Posten
iederischleische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz. —

Sauermilchquarg,
id trocken, metall- und butter-
ldrei, zur regelmähigen Liefere-
ng zu kaufen gesucht. Es handelt
och nur um erstklassige Qua-
tät. (8858)
ger Centralmolk. u. Käsefabr.
H. Conrad.

Quarg
isch, trocken u. metallfr.
aufe lauf. gegen Kasse
ederlausitzer Käsefabrik
In Golssen N.-L.

ur regelmähigen, dauern-
erung, frischen, einwandfr.,
en (508)
Sauermilchquarg.
el mit Preis erb.
Riemann, Käsefabrik
Sten, Bez. Halle a. Saale.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/63 u. 9660/67

Prima

Böhmischen u. finnischen Sauermilchquarg

frische, trockene und metallfreie Ware haben laufend zu den
billigsten Tagespreisen abzugeben. (7403)

Gegner & Co., Dresden N.

Ornelstraße Nr. 44b. Fernsprecher Nr. 28324

Suche Molkereiquarg

Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und
stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und
prompt. (706)

H. Faber, Käsefabrik, Hohenschönhausen b. Berlin
Station Magerviehof und Barnim.

Schlagsahne

haltbare gute Qualität zur dauernden Liefere-
rung nach Berlin gesucht. Angeb. mit Quan-
tum und äußerstem Preis.
Richard Schmidt A.-G.
genannt Sahneschmidt
Berlin W. 35, Derflingerstr. 19

200—500 Liter

Frische Schlagsahne

zur täglichen Lieferung von Milchgroßbetrieb sofort ge-
sucht. Angebote unter Nr. 908 an diese Zeitung erbet.



St. Hubertus
Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz

Vertreter gesucht.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Wir suchen täglich 1000—1500 Ltr. niederrheinische

Molkereimilch

auf festen Abschluß zu kaufen. Zu erfragen unter 934
an diese Zeitung.

3000 Rist. Handkäse
habe wöchentl. noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Sauermilchquarg
einwandfreie, trockene u. metallfr.
Ware zur regelmähigen Lieferung
gesucht. (7567)
Harzer Käse-Industrie, G. m. b. H.
Bienenburg am Harz.

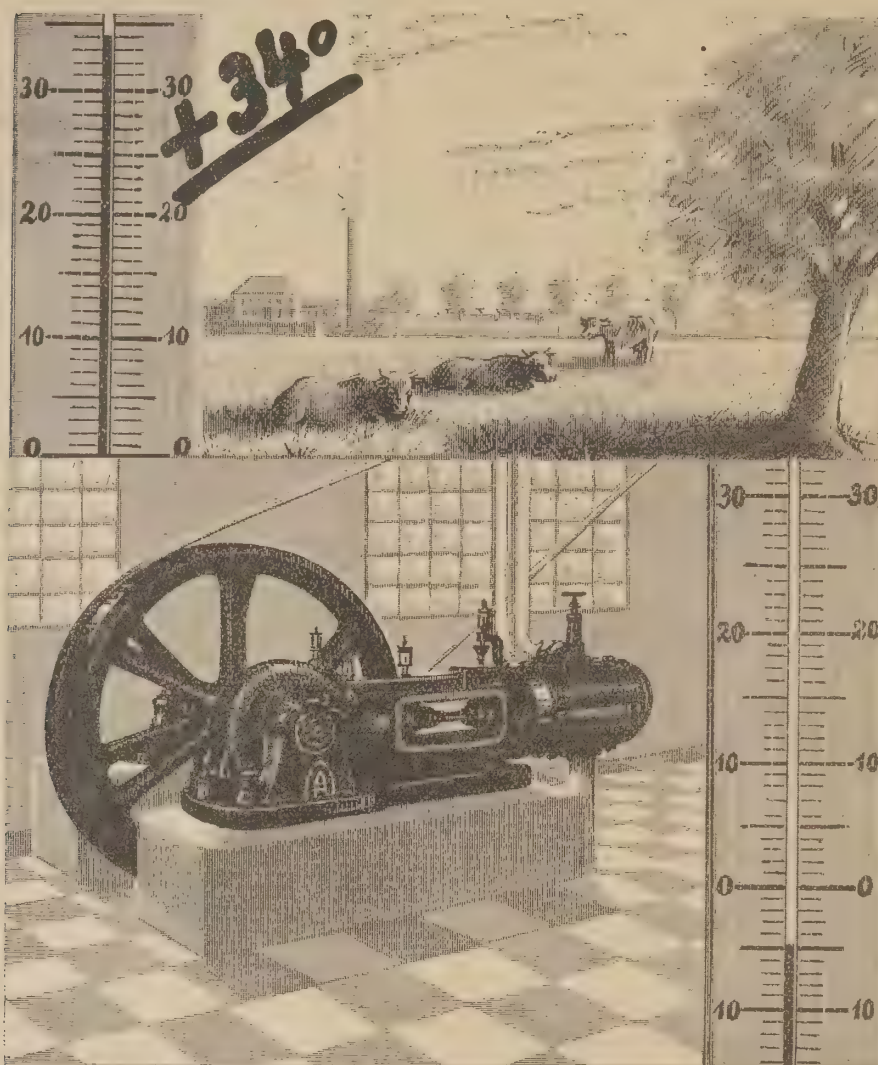
Habe laufend noch größere und
kleinere Posten prima
Harzer Handkäse
je Riste 7 Pfd. netto, zum Preise v
2,70 M ab Station abzugeb. An-
fragen unter B. 741 an diese Ztg.
Habe abzugeben an zahlungsfäh.
Abnehmer 1000—1500 Liter dauer-
erhigte, tiefgefühlte (783)
Vollmilch
Günst. Bahnverbindung zum In-
dustriegebiet. 20—25 Proz. Roma-
dur, p. Pfd. 45 Pfg. Sauermilch-
quarg, metall- und buttermilchfrei,
gibt ab an unbekannte Firmen geg.
Nachnahme oder beste Referenzen.
Molkerei Bardel
Post Gildehaus in Hannover.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Gust. Friede,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter
Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmähigen Liefere-
rung gesucht. Es wollen sich nur
solche Molkereien melden, welche
wirklich ein gutes Produkt herstell.
Probetonne erwünscht. (10245)
Wilhelm Riede, Käseerei,
Magdeburg-S., Bergstraße 14.

Sahneschichtkäse,
Speisequarg,
— täglich frisch —
Magercamembert
frisch vom Salztisch, empfiehlt
Molkerei Eitorf a. Weser,
Kreis Nienburg.
Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. D.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

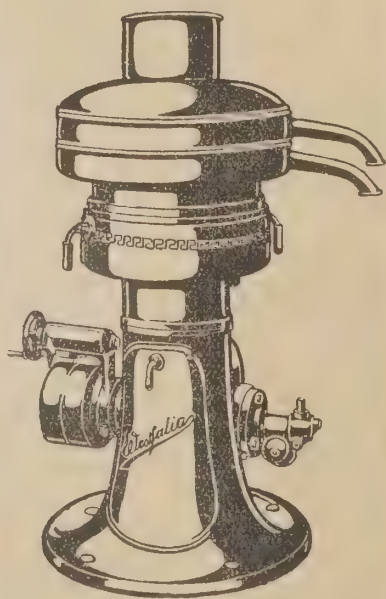
Handkäse,
nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8624)
Janzer & Bolzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.
Wöchentl. noch einige 100 Rist.
prima goldgelbe, hellbleibende
Bauernhandkäse
60 er Packung, an zahlungsfähige
Abnehmer abzugeben. (9052)
Molkerei und Käsefabrik
Wetter, Hessen-Nassau.



**Diese Hitze
läßt Sie kalt,
wenn Sie eine
Astra-
Kältemaschine
besitzen, die dafür sorgt,
daß Ihre Produkte
stets frisch bleiben.**
**BERGEDORFER-
EISENWERK AG**

Westfalia 0,017

Ein Resultat, wie es selten erreicht wird



Genossenschafts-Meierei
Schwackendorf.

Schwackendorf, den 21. Juni 1926.

Da die vierwöchentliche Probezeit für den von Ihnen gelieferten Separator „Westfalia“ morgen zu Ende ist, will ich Ihnen mitteilen, daß ich mit demselben zufrieden bin.

Der Separator ist stabil gebaut und vereinigt in seiner Bauart alle neuzeitlichen Vorzüge.

Besonders erwähnen möchte ich den leichten Gang und die scharfe Entrahmung. Eine Magermilchuntersuchung bei der agrikulturchemischen Versuchsstation Kiel ergab eine Entrahmung auf 0,017%.

Dieses Resultat ist so äußerst günstig, wie es nur selten von der Konkurrenz erreicht wird.

gez. A. Wichmann,
Betriebsleiter.

Ramesohl & Schmidt A.-G., Oelde i. Westf.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachmittags 4 Uhr. Sonnabend eine Marktberichts-Beilage. Preis: 1. Jahrgang 12 Mark. Einzelhefte 1 Mark. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Kollekt nicht einfordern. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

84

AUG 13 1926

Hildesheim, den 22. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

UNIVERSITY OF ILLINOIS

Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. Von Dr. C. Knoch, Privatchemiker in Stuttgart.
Butter in der Geschichte der Völker und Zeiten.
Lehr- und Versuchswesen. Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve (Niederrhein). — Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe in Münster in Westfalen.
Reine, Verbände und Genossenschaften. Verband der Raiffeisen-Genossenschaften in Pommern e. V.
Maschinen und Geräte. Ein neuer fahrbarer Milchpavillon.
Hörsaal. Ruhestörender Lärm im nächtlichen Molkereibetriebe. — Lehrlingsprüfung in Hannover. — Polizeiliche Vorschriften sind unvorzüglich auszuführen. — Käseverwertung Schleswig-holsteinischer Meiereien. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Monat Juni 1926. — Die Beweiskraft der Buchführung gegenüber dem Finanzamt. — Vom Weltbuttermarkt. — Schweden als Butter-Exporteur. — Italiens Butter-Produktion und Verbrauch.
Hörsaal. Etwas über die Verfütterung roher Kartoffeln. — Durch welche Maßnahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommermilch- und Wintermilchanlieferung verringern? — Kohlenäure- oder Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien. — Lieferung von Sahne an Zwischenhändler oder Verbraucher? — Wie schütze ich mich vor Milchfälschern? — Zur Beseitigung der Abwässer.
Hörsaal. — Marktberichte.

Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch.

Von Dr. C. Knoch, Privatchemiker in Stuttgart.

Es ist eine merkwürdige Tatsache daß die deutsche Milchwirtschaft auch heute noch, wie schon im vorigen Jahrhundert, sich fast ausschließlich auf die Verarbeitung zu den rasch verderblichen Produkten des Tageskonsums eingestellt hat, während die Bereitung von „Konserven“, welche das häufige Mißverhältnis zwischen Konsum und Produktion vorteilhaft ausgleichen, bei uns nie relativ von Bedeutung gewesen und in den letzten Jahren in täglicher Abnahme begriffen ist. Demgegenüber sehen wir, wie im Auslande, besonders in Amerika und Australien, die geradezu gigantische Seigerung des Milchumsatzes lediglich auf Konto einer kühn wagenden Milchindustrie zu setzen ist, die ihre in haltbare Form gebrachten Produkte über den ganzen Erdball zu verbreiten versteht.

Ein Hauptgrund dieser Zurückhaltung Deutschlands gegenüber dem Konservierungsproblem liegt zweifellos in der skeptischen Beseignis vor einem allzu hohen Prozentsatz schlecht haltbarer Produkte, eine Besorgnis, die genährt wird durch eine gewisse Geheimniskrämerei, mit welcher sich die Fabrikanten von Milchkonserven als leicht begreiflichen Gründen umgeben. Indes ist heute eine hartnäckige Furcht, daß die Herstellung einer gut haltbaren Konserve hauptsächlich vom Zufall abhängig sei, keineswegs mehr begründet; nachdem die Wissenschaft die letzten Ursachen für das Verderben der Waren erkannt hat, weiß man auch Mittel und Wege, sie durchweg zu vermeiden und darf auf das Gelingen einer stets gleichbleibenden guten Konserve mit größerer Sicherheit rechnen, da auf eine stets gleichbleibende prima Butterqualität.

Um diese Behauptung zu beweisen, und das geheimnisvolle Dunkel über die Milchkonservenindustrie ein wenig zu erhellen, wird es nützlich sein, an der Hand der neuen Auflage von Hunziker's „Kondensmilch und Milchpulver“ (1926, La Grange, Ill., Selbstverlag) die Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Milchkonserven zu studieren.

Unter „Haltbarkeit“ der Kondens- und Trockenmilch wollen wir nicht allein den Gegensatz zum Verderben verstehen, sondern jegliche Veränderung der Produkte, soweit sie deren Wert als Handelsware herabsetzt.

Die Ursachen für das sofortige oder später eintretende Verderben oder Vermindern des Handelswertes der Waren liegen, abgesehen von Mängeln des Rohproduktes, zumeist in wenig fachgemäßer Behandlung beim Herstellen, d. h. in durchweg verwerflichen Fabrikationsfehlern.

Den Ursachen der äußeren Qualitätsmängel nachzuspüren, ist dem Betriebsleiter vielfach dadurch erschwert, daß diese Mängel bisweilen auf die verschiedensten Ursachen zurückzuführen sind.

Es dürfte deshalb von Interesse sein, sich einmal kurz zu vergegenwärtigen, welche physikalischen, chemischen oder biologischen Einflüsse bei der Herstellung der verschiedenen Milchkonserven sich geltend machen, und bis zu welchem Grade man zur Erzielung der günstigsten Endergebnisse diese verschiedenen Einflüsse zu überwinden hat.

Im allgemeinen wird man sagen können, daß die Wirkung von Fabrikationsmängeln auf die Endprodukte umso ungünstiger ist, je stärker die Konserve konzentriert war. Doch trifft das keineswegs für alle Einflüsse zu; deshalb betrachten wir die Wirkung der verschiedenen Behandlungsweisen gesondert für die verschiedenen Konservenarten: Dunstmilch („evaporated milk“), reine (ungefälschte) und gezuckerte Kondensmilch und Trockenmilch (Milchpulver).

1. Dunstmilch.

Unter dem Namen Dunstmilch oder in englischer Bezeichnung evaporated milk hat sich auch in Deutschland in den letzten Jahrzehnten eine in hohen, etwa $\frac{1}{2}$ Liter haltenden Blechdosen luftdicht eingeschlossene, sterilisierte Vollmilch eingeführt, welcher durch Eindampfen im Vakuum etwa die Hälfte ihres Wassergehaltes entzogen ist. In England und Amerika wird sie auch vielfach in Gallonendosen (etwa $4\frac{1}{2}$ Liter) verhandelt. Da die Rohmilch, wenn sie im Verhältnis von 1 zu 2 bis $2\frac{1}{2}$ eingedampft ist, noch eine sehr dünnflüssige Konsistenz besitzt, die Dunstmilch aber die Konsistenz eines dünnen Rahms haben soll, so wird ihr durch die besondere Behandlung beim Eindampfen und beim Sterilisieren eine größere Viskosität verschafft. Diese Behandlung ist vielfach die Ursache der häufigsten Mängel der Handelsware: der starken Bräunung, und des Auftretens von mehr oder weniger zartem Gerinnsel, Knotenbildung bis sogar zum Verklumpen oder zur Vergallertung des ganzen Doseninhalts.

Auf anderer Ursache beruht ein weiterer Mangel der gewünschten Glätte und Gleichmäßigkeit der Milch: Die Fettkügelchen sind im Vergleich zu dem fettfreien Dunstmilchteil wesentlich leichter geworden und steigen daher in der auf dem Lager stehenden Dose rascher und mit größerer Intensität an die Oberfläche, wo sie sich durch das Schütteln auf dem Transport leicht zu großen Butterklumpen vereinigen. Dieser Mangel des Ausbutterens tritt besonders bei sehr fettreicher Milch (mit von Natur vielen großen Fettkügelchen) in die Erscheinung und hindert die Veräußerlichkeit der Milch, obwohl ihr Nährwert dadurch nicht im mindesten beeinträchtigt wird.

Das Abscheiden des Butterfettes läßt sich meistens durch das später zu beschreibende Verfahren zur Erhöhung der Viskosität vermeiden, besonders wenn die Milch nach dem Eindampfen im Vakuum selbst oder außerhalb desselben überhitzt oder der Sterilisierungsprozeß sehr langsam oder mit öfterem Unterbrechen der Bewegung der Dosen im Sterilisator ausgeführt wird.

Es gibt indessen Fälle, in denen dies einfache Verfahren nicht nur verfehlt, sondern sogar die Milch zum viel rascheren Koagulieren geneigt macht, d. h. zum Auftreten der zuerst geschilderten Ungleichmäßigkeiten der Konsistenz. Für solche Fälle bietet die Homogenisierung ein zuverlässigeres Mittel zur Vermeidung des Ausbutterens.

Das Prinzip des Homogenisierens ist allgemein bekannt; es bezweckt und erreicht eine starke Verkleinerung der Fettkügelchen (gewöhnlich auf $\frac{1}{10}$ ihres Durchmessers). Ist ein gewisser Grad der Kleinheit erreicht, so wird damit der sogen. „Auftrieb“ der einzelnen Kügelchen so stark vermindert, daß er die Viskosität der Milch nicht zu überwinden vermag und daß somit jedes einzelne Kügelchen nicht mehr emporsteigen kann, sondern in seiner Lage verharrt. Daneben aber — und das muß als erwiesen angesehen werden, obwohl man die Ursachen noch nicht erkannt hat — hat sich gezeigt, daß durch die Homogenisierung die Viskosität der Milch nicht etwa verringert, sondern tatsächlich erhöht wird, und zwar wächst die Viskosität nahe-

zu in demselben Verhältnis, wie der Homogenisierungsdruck erhöht, d. h. der Durchmesser der Fettkügelchen verkleinert wird. Ist somit einerseits die Homogenisierung ein Mittel zur Vermeidung des Aufrahmens (und nachher des Ausbutterns), und zur Erzielung der erwünschten Erhöhung der Viskosität, die umso größer wird, mit je höherem Druck die Maschine arbeitet, so sollte man annehmen, daß beide Zwecke am vollkommensten erreicht werden, wenn der technisch mögliche Maximaldruck angewendet wird. Allein praktisch sind einer solchen Steigerung des Drucks durch das Verhalten des Kaseins Grenzen gezogen, bei deren Ueberschreiten es Neigung zum Gerinnen durch Wärme bekommt. Das zeigt sich entweder schon beim nachfolgenden Sterilisieren, durch Klumpenbildung oder beim Verbrauch der gelagerten Milch, durch Auftreten von Flocken oder Fäden, in dem warmen Lösungsmittel (Wasser, Kaffee oder Tee).

Auch kann diese Erscheinung hervorgerufen werden, wenn der Homogenisierungsdruck zwar nicht groß ist, aber auf das einzelne Eiweißkörperchen oftmals, klopfend wiederholt wirkt, wie es der Fall ist, wenn die Rückschlagventile infolge von Unreinigkeiten, Rost oder Abnutzung, oder auch von ungenauer Justierung vibrierend arbeiten.

Ueber den Einfluß des mechanischen Drucks auf das Kasein sind die Studien noch nicht abgeschlossen.

Das eine darf aber schon als feststehende Tatsache angesprochen werden, daß jeder mechanische Druck in gewissem Grade denaturierend einwirkt und gewisse Mengen Milcheiweiß oder die Gesamtmenge in gewissem Grade unlöslich macht. Der mäßigste Grad der Unlöslichkeit, des Geronnenseins erscheint als Steigerung der Viskosität; stärkerer, oder stoßweise wiederholter Druck (auch der Druck der Schüttelstöße) leitet die Denaturierung größerer Mengen Kasein ein und sie wird vervollständigt durch die spätere Wärmewirkung. Allzu starker Druck vermag die gesamte Kaseinmenge momentan zu koagulieren.

Ob die Denaturierung als Folge der Pression bei mehr oder weniger wasserhaltiger Milch in gleicher Weise auftritt, wie bei der fast wasserfreien Trockenmilch, mit anderen Worten: ob der Konzentrationsgrad dabei eine Rolle spielt, ist noch nicht experimentell erwiesen worden. Für die Wahrscheinlichkeit dieser Annahme spricht aber die Tatsache, daß gut lösliches Milchpulver schon nach wenigen Stunden unlöslich wird durch einen Preßdruck, welcher auf die in Dosen eingeschlossene naturflüssige oder auch auf die konzentrierte Milch keinen wahrnehmbaren Einfluß ausübt. In der stärker kondensierten Milch beginnt, wie wir hernach hervorzuheben Gelegenheit haben werden, die Denaturierung, erkennbar an der Steigerung der Viskosität, wahrscheinlich schon durch geringeren Preßdruck, als in der mehr flüssigen Milch.

Die praktische Lehre aus diesen Beobachtungen lautet: Da schon beim Homogenisierungsprozeß auch der nur mäßig konzentrierten Dunstmilch Gelegenheit gegeben ist zur Einleitung der Denaturierung des Eiweißes, so muß auf ein durchaus gleichmäßiges Arbeiten bei nicht zu hohem Druck der Homogenisiermaschinen die größte Sorgfalt verwendet werden. Denn man hat sich immer vor Augen zu halten: **Mit jeder Verfeinerung der Fettkügelchen geht auch eine Erhöhung der Viskosität vor sich** und das bedeutet unter allen Umständen eine Veränderung des Eiweißes im Sinne einer Neigung zum Denaturieren, die durch den weiteren mechanischen Fabrikationsprozeß (Schütteln, Druck- oder Wärmewirkung) leicht zum vollkommenen Gerinnen der Eiweißkörper gesteigert werden kann.

Diese Wirkung läßt sich auch wohl schon durch das vorhin erwähnte Wärmeverfahren erzielen, welches darin besteht, daß die Milch, bevor sie aus dem Vakuumverdampfer abgelassen und völlig eingedickt ist, überhitzt wird. Auf die Ausführung dieser Methode kommen wir demnächst bei der Besprechung der reinen kondensierten Milch zurück. Die Dunstmilch überhitzt man meistens unmittelbar nach dem Eindicken, das in diesem Falle nicht ganz bis zu dem gewünschten Grade fortgesetzt wird. Die (also etwas dünner) aus dem Verdampfer kommende Milch läßt man in ein offenes Gefäß fließen und erhitzt sie darin durch Einführen von direktem Dampf während 15–20 Minuten, bis die gewünschte Verdickung sich vollzogen hat. Dieses Verfahren stellt natürlich an die technische Geschicklichkeit des Arbeiters größere Anforderungen als die maschinelle Homogenisierung, bei der lediglich das gleichmäßige Arbeiten der Maschine zu kontrollieren ist.

Eine wesentliche Rolle spielt beim Homogenisieren auch die Temperatur. In zu kalter Milch werden die Fettkügelchen nicht zerteilt, sondern zu größeren Bällchen zusammengepresst: die Milch buttert aus. Die günstigste Temperatur dürfte bei etwa 65 Grad C. liegen unter einem gleichzeitigen Druck von maximal 200 Atmosphären. In Amerika läßt man die eingedampfte Milch mit ihrer im Vakuumapparat erhaltenen Siedetemperatur von 58–62 Grad C. bei einem Druck von 180–215 Atm. durch den Homogenisator passieren.

Es braucht nicht besonders hervorgehoben zu werden, daß die zweckmäßige Verwendung der Wärme, d. h. ihre maßvolle Zuführung bei vollständiger Ausnutzung für jedes Stadium des Fabrikationsprozesses sowohl zur Erzielung des höchsten wirtschaftlichen wie des besten Qualitätseffektes umso mehr von ausschlaggebender Bedeutung ist, je stärker die Milch konzentriert ist. Die Wirkung der Wärmezufuhr nach Zeit und Menge ist daher für jede Operation mit Kondensmilch der Gegenstand eines eifrigen Studiums gewesen.

Sehr verschiedene Folgen führt schon die Art des Vorwärmens der Milch herbei, bevor sie in den Vakuumverdampfer eingezogen wird. Die Folgen zeigen sich allerdings erst, wenn die kondensierte Milch nach dem Einschließen in die Dosen sterilisiert wird, und zwar dadurch, daß die Sterilisationstemperatur und -dauer sich nach der Art des Vorwärmens zu richten hat, um nicht ein mehr oder weniger geronnenes Produkt zu erzielen.

Aus den Untersuchungen mehrerer amerikanischer Forscher geht hervor, daß die Einwirkung des Vorwärmens auf die Temperatur der Gerinnung beim Sterilisieren sich innerhalb der Grenzen von 30 Grad in folgender Weise bemerkbar macht:

Nicht vorgewärmte Dunstmilch gerinnt durchs Sterilisieren bei 95 Grad, bis 65 Grad vorgewärmte unter 95 Grad, momentan bei 95 Grad vorgewärmte bei 119 Grad, 10–20 Minuten bis 95 Grad vorgewärmte bei 122–125 Grad, bis 110–120 Grad vorgewärmte unterhalb 120 Grad.

Am vorteilhaftesten ist es demnach, die zum Eindicken bestimmte Milch etwa 10 Minuten auf 95 Grad vorzuwärmen, ehe sie in den Vakuumverdampfer eingezogen wird.

Es mag hier kurz angedeutet werden, auf welche Veränderungen in der Zusammensetzung der Milch man dieses eigenartige Verhalten zurückzuführen zu müssen glaubt, da die Untersuchung über diese Frage noch nicht endgültig abgeschlossen ist.

Von wesentlicher Bedeutung scheint es zu sein, daß durch die Temperatur und Dauer des Vorwärmens das natürliche Gleichgewicht Albumin- und Salzgehalt der Milch dadurch gestört wird, daß wohl lösliche Kalziumsalze wie auch Albumin, beide aber in verschiedenem Verhältnis, durch die beim Vorwärmen verwendeten Temperaturen verschiedenartig ausgefällt werden. So merkt man z. B., daß eine auf 82 Grad vorgewärmte Milchprobe 0,86 Proz. lösliches Albumin enthielt, während eine andere, auf Siedetemperatur vorgewärmte Probe der gleichen Milch nur noch 0,56 Proz. lösliches Albumin enthielt. Im allgemeinen wurde beobachtet, daß der Niederschlag eines Teiles der Salze und des Albumins den relativen Gehalt an löslichen Salzen und Eiweißen erhöht und damit die Koagulationstemperatur hinaufsetzt.

Auch die Zeitdauer bis zum Eintritt der Gerinnung im Sterilisator wird verkürzt durch die Zerstörung des Gleichgewichts zwischen Albumin- und Salzgehalt, wie sie beim Vorwärmen durch das Unlöslichwerden (und den Niederschlag) gewisser Teilmenge hervorgerufen wird. Derselbe Sommer zeigte experimentell, daß nur einer unendlich winzigen Störung dieses Gleichgewichts bedarf, um die Dauer der Sterilisierung vor Eintritt der Gerinnung herabsetzen zu müssen. Eine künstliche Erhöhung des Albumingehalts durch Zusatz von von nur 0,09 Proz. zu einer Milch mit 0,67 Proz. natürlichem Albumingehalte bewirkte, daß die mit dem fast unmerklichen Zusatz versehene Milch nur 15 Minuten bei 118 Grad sterilisiert werden konnte, bis sie geronnen war, während die unversehte Milch erst nach 20 Minuten koagulierte.

Hierdurch wird dargetan, daß auf eine gleichmäßige Innentemperatur der Vorwärmtemperatur und -dauer der höchste Wert gelegt ist und daß andererseits beim Sterilisieren unbedingt darauf zu achten ist, daß alle Dosen des gleichen Saftes auch durchaus während der gleichen Zeit der gleichen Temperatur durch und durch ausgeföhrt sind.

Die günstigste Temperatur zum Vorwärmen liegt, wie schon erwähnt, bei etwa 95 Grad C. und die Zeitdauer zwischen 5 und 10 Minuten. Die Dauer wird man umso kürzer bemessen, je höher man aus irgend welchen Gründen hernach die Sterilisierungstemperatur halten muß.

Lange Vorwärmdauer und gleichzeitig hohe Sterilisierungstemperatur setzen die Milch nicht nur der Gefahr des Gerinnens, sondern auch der Gefahr des Bräunens aus, dadurch, daß der Milchzucker karamellisiert. Auch diese unangenehme Nebenerscheinung der ungeeigneten Wärmebehandlung setzt das Produkt in sein Verkaufswert wesentlich herab, während allerdings geronnene Milch in ihren verschiedenen Erscheinungsformen (klumpig, gallertig, knötig, grieslich) meist ein vollkommen unverkaufliches Produkt darstellt.

Schon eine Verlängerung der Vorwärmtemperatur um 5 Minuten vermag bei sonst gleichen Fabrikationsbedingungen die Gefahr dieser Mängel der Dunstmilch heraufzubeschwören.

Wenn nun auch in den vorbereitenden Operationen des Homogenisierens und des Vorwärmens zweifellos schon der Keim zu mehreren Qualitätsmängeln der fertigen Milch gelegt werden kann, so kommen diese Mängel doch zumeist erst ausgeprägt in die Erscheinung, so bald die Milch der hohen Sterilisationstemperatur ausgesetzt wird. Durch richtige Anpassung des Sterilisierverfahrens an vorbereitenden Operationen läßt sich das Auftreten der Mängel vielfach vermeiden und es ist daher die Kenntnis und die Beherrschung des Sterilisierungsprozesses für den Fabrikanten von Dunstmilch von allergrößter Bedeutung.

Das Haupterfordernis für das Gelingen einer guten, gleichmäßigen Ware ist die Benützung eines Sterilisierapparates, welchem alle eingeführten Dosen unbedingt gleichmäßig derselben Temperatur während der gleichen Zeitdauer ausgesetzt werden können. Dieselbe Gleichmäßigkeit muß der Apparat auch gewährleisten für den Abfall der Temperatur beim Kühlen der Milch innerhalb des Kessels. Dabei müssen die Dosen sowohl während der Erhitzung, wie während dem Abkühlen im Apparat in ständiger Bewegung gehalten werden, um das gleichmäßig rasche Durchdringen der Wärme zu ermöglichen. Der Bewegungsmechanismus soll

Ordnungsgemäß so eingerichtet sein, daß jedes Milchteilchen die pro Minute etwa sechsmal zu durchwandern gezwungen ist. Jede Bewegung stört die Viskosität, macht die Milch also dünnflüssiger und körnig.

Um den Heizdampf möglichst rasch und gleichmäßig im ganzen Sterilisierkessel zu verteilen, empfiehlt es sich, den Kesseldampf nicht nur auf die Dosen, sondern in eine am Boden gelagerte Wasserwanne einströmen zu lassen, um den aus dieser erzeugten Dampf für das Beheizen des Apparates zu verwenden. Dadurch wird das „Anheizen“ des Apparates beschleunigt und egalisiert, indem die Gefahr von Lufttaschen zwischen den Dosen beseitigt ist.

Es liegt auf der Hand, daß diese verschiedenen Forderungen mit dem früher zum Sterilisieren allgemein verwendeten „Automaten“ nicht erfüllen lassen. Zum Sterilisieren der Dunstmilch benutzt man heute fast nur noch liegende zylindrische Kessel, die entweder für intermittierenden oder für kontinuierlichen Betrieb eingerichtet sind. Im ersteren Falle werden die Dosen radial um eine horizontal durch den Kessel gelagerte Achse eingeordnet, mit deren Hilfe die ganze Ladung während dem Beheizen und der nachfolgenden Wasserabkühlung in die erwähnte langsame Drehung versetzt werden kann. Beim Dauerbetrieb werden die Dosen dagegen partiell in ununterbrochener Folge am einen Ende in den unter Sterildruck stehenden Kessel eingeführt und veranlaßt, diesen unter langsamer Drehung zu durchwandern, um danach sofort in den Kühlabschnitt des Kessels einzutreten und nach darin erfolgter Abkühlung am anderen Ende auszutreten. Der Dauerbetrieb ist einfacher und leistungsfähiger, weil der durch den Chargenwechsel erforderliche Zeitaufwand und Temperaturwechsel im Kessel vermieden wird.

Die Zeitdauer der Sterilisierung und die anzuwendende Temperatur richtet sich notwendigerweise nach der Vorbehandlung der Milch. Um das Anheizen des gefüllten Apparates zu beschleunigen und die Luft aus ihm zu verdrängen, erwärmt man zunächst bei geöffnetem Dampfauslassventil bis auf eine Innentemperatur von 95–100 Grad, schließt dann das Abdampfventil und erhöht weiter, bis das Thermometer 115 Grad zeigt. Diese Temperatur sollte innerhalb 15 Minuten erreicht sein, wenn die Beheizung durch im Sterilisator selbst erzeugten Dampf erfolgt und innerhalb 20 Minuten, wenn zur Beheizung direkter Kesseldampf verwendet wird. Dabei sollte dafür gesorgt werden, daß während der ersten 10 Minuten die Temperatur in jeder Minute um $1\frac{1}{2}$ Grad erhöht werden könnte und daß die Endtemperatur von 115 bis höchstens 118 Grad mindestens 15 Minuten festgehalten wird. Während dieser letzten 15 Minuten wird die Bewegung der Dosen im Apparat vorteilhaft gehemmt, wodurch ein recht weiches, senkrechtiges Koagulum entsteht, welches sich bei dem nun folgenden Schütteln leicht und vollständig verteilt und der Milch den Charakter eines glatten Rahms verleiht. — Unmittelbar nach dem Fertigstellen der Dosen im gleichen Apparat durch Einlassen von gut verteiltem Stromes recht kaltem Wasser innerhalb längstens 15 Minuten auf 20–25 Grad herunter zu kühlen und dem Apparat zuzuführen, um das beim Sterilisieren möglicherweise entstandene mehr oder weniger harte Gerinnsel zu zerstören und dem Ganzen die erforderliche Glätte zu verleihen.

Das mechanische Schütteln wird im allgemeinen nicht nötig, wenn infolge sorgfältiger Vorbehandlung im Sterilisator kein Koagulum vorkommt. Allein die Ursachen für das Gerinnen der Milch in stärkerem als erwünschtem Maße sind so mannigfaltig, daß sie auch bei der bestbehandelten Milch dieser Uebelstand unerwartet eintritt und man deshalb auf alle Fälle gut tut, sich gegen solche Ueberraschungen durch regelmäßige Anwendung der Schüttelmethode zu sichern, zumal dieses Verfahren, wenn es nur in Viertel- bis höchstens 2 Minuten angewendet wird, keinerlei nachteiligen Einflüsse auf die Dunstmilch ausübt. Gelingt es dagegen auch nach 5 Minuten langem Schütteln nicht, die geronnene Milch zu egalisieren und zu glätten, so hat man es mit einem hart und unzerfälligen und nicht wieder herzustellenden Produkt zu tun. Von diesem Gesichtspunkte aus darf man also das Schütteln als eine Kontrollmaßnahme ansehen, um sich zu schützen gegen die Ausgabe mangelhafter Ware und die damit verbundene Schädigung des eigenen Fabrikantenrufes.

Die oben beschriebene Sterilisationsmethode stellt hinsichtlich der genannten Ziffern keineswegs eine unerschütterliche Regel dar, denn muß vielmehr je nach der Jahreszeit und dem Gehalt und Charakter der Milch abgeändert werden. Dabei ist jedoch zu beachten, daß eine Verminderung der Sterilisationsdauer und -Temperatur vielfach die Bakterien nicht genügend vernichtet und daher die Haltbarkeit beeinträchtigt, während eine Erhöhung dieser beiden Faktoren leicht den Milchsüßer karamellisiert und damit das Produkt in Geruch und Farbe nachteilig verändert. Geruch und Farbe behielten sich am besten bei kurzer Dauer trotz hoher Temperatur; durch Erhöhung der Temperatur und kürzere Dauer des Sterilisierens wird die Viskosität vermindert und die Abscheidung des Rahms beim Lagern ermöglicht. Um letzteres zu vermeiden, kann man außer der Homogenisierung wie erwähnt den Kunstgriff des Erhitzens anwenden. Auch läßt sich in einem solchen Falle die Viskosität dadurch vergrößern, daß man während des Sterilisierens die Bewegung der Dosen mehrfach plötzlich unterbricht und dadurch gewisse leichte Erschütterung des Inhaltes herbeiführt.

Bisher haben wir uns nur mit den physikalischen Einflüssen beschäftigt, welche durch die Sterilisation der Milch so sehr ausgeprägt

werden, daß das Endprodukt als fehlerhaft oder gar als verdorben bezeichnet werden muß. Außer diesen gibt es aber noch eine Reihe von Ursachen chemischer und biologischer Natur, welche teils in der Rohmilch schon vorhanden sind, teils durch den Fabrikationsprozeß hineingebracht werden und den Handelswert der Ware verringern. Ein kurzer Hinweis auf diese Ursachen genügt, um sie bei Vorkommen vom Fachmann erkennen und ausschalten zu lassen.

Rohmilch, welche mehr wie 0,18 Proz. Säuregehalt zeigt, ist für Kondensierungszwecke unbrauchbar. Durch das Eindicken wird der Säuregehalt relativ so stark vergrößert, daß die Milch infolge der Wärmezufuhr im Sterilisator unbedingt „umschlägt“.

Das gleiche ist zu sagen von Milch, die sich durch übermäßig hohen Albumingehalt auszeichnet, insbesondere also von Kolostrummilch. Darum sollte Milch von Kühen 30 Tage vor und 7 Tage nach dem Kalben nie für Kondensierungszwecke verwendet werden.

Sehr wichtig ist ein normaler Gehalt der Milch an Salzen, wie in den vorstehenden Ausführungen mehrfach hervorgehoben werden mußte. In den meisten Fällen wird die Koagulation herbeigeführt durch einen Ueberschuß an Kalzium- und Magnesiumsalzen, und um diesen auszugleichen, wird empfohlen, zu der Frischmilch einen Zusatz von 25 bis 62,5 Gramm Di-Natriumphosphat, auf 100 Kg. fertige Dunstmilch berechnet, zu machen. Selbst wenn dieser Zusatz auf 200 Gramm erhöht werden müßte, so bedeutet das wegen des hohen Gehalts an Kristallwasser bei der Dunstmilch nur eine Bereicherung an Phosphorsäure um 0,0198 Prozent oder, auf Rohmilch berechnet, eine Erhöhung des Phosphorsäuregehalts auf nur 0,0099 Prozent, d. h. auf einen Prozentsatz, der noch innerhalb der normalen Grenzen bei frischer Milch liegt.

Ein nur selten vorkommender Fehler mag an dieser Stelle als chemische Beeinflussung der Milch ebenfalls erwähnt werden: das Eindringen von säurehaltigem Lötlwasser an den Lötflächen der Dosen verursacht (mehr noch bei der gezuckerten Kondensmilch) Klumpenbildung in dem fertigen Produkt und kann vermieden werden durch Verwendung von nur säurefreien Lötmassen.

Bisweilen tritt bei der Dunstmilch während des Lagerns ein weißer, körniger, unlöslicher Bodensatz auf, dessen Menge von der Fütterungsweise der Kühe abhängig zu sein scheint, und durch den Konzentrationsgrad der Milch erhöht wird. Der Bodensatz erwies sich als Trikalziumzitrat und wird augenscheinlich durch hohe Sterilisationstemperatur- und Dauer vergrößert. Auch die Temperatur beim Lagern übt einen großen Einfluß auf die Menge des körnigen Bodensatzes und auf die Größe der Körner aus: Bei 29 bis 30 Grad hatte sich schon innerhalb eines Monats eine große Menge feiner und grober Partikelchen abgesetzt. Bei 20 Grad war die gleiche Menge und Korngröße des Bodensatzes erst nach 2–3 monatigem Lagern erreicht. Dagegen hatte sich auch nach 4 Monaten noch kein Körnchen ausgeschieden, wenn die Milch bei 7 Grad aufbewahrt wurde. — Ein Umdrehen der Dosen im Lager läßt die Erscheinung des Bodensatzes in den ersten Wochen ebenso vermeiden wie es das Aufräumen (bei recht dünnflüssiger Milch) hintanhält. Doch ist dies Vorbeugungsmittel nach Verlauf von 1–2 Monaten für beide Fehler durchaus unwirksam. —

Endlich sind noch diejenigen Mängel der Dunstmilch zu erwähnen, welche auf bakterielle Wirkung zurückzuführen sind, die auch bei der Rohmilch dieselben Erscheinungen hervorrufen und lediglich bei ungenügendem Sterilisieren eintreten.

Durch Säuerungsbakterien geronnene Milch ist natürlich unwiderbringlich verloren und verdorben. Man erkennt die Dosen an dem dumpfen Ton und fühlbaren Aufstoßen des hart geronnenen Käsekumpens beim Schütteln der Dosen in der Hand. Selten wird es vorkommen, daß ein ganzer Satz sterilisierter Dosen in gleicher Weise verdirbt (dann ist natürlich nur eine unzureichende Sterilisationsdauer und -Temperatur schuld daran). Meistens tritt dieser Mangel nur bei einzelnen Dosen auf, die dann entweder im Sterilisator nicht die genügende Wärmezufuhr erhielten (— mangelhafte Gleichmäßigkeit in der Wärmeverteilung im Apparat! —) oder die nachträglich wieder infiziert wurden, indem mit der durch kleine Undichtigkeiten der Dosen eindringende Luft auch Bakterien in die Milch hineingelangen.

Auch wenn die von dem auffallend weißen Koagulum abgetrennte Molke nur einen normalen Säuregrad (von 0,35–0,40 Prozent) zeigt, aber dabei sehr bitteren Geschmack (wie der Löwenjahn) besitzt, kann man annehmen, daß die Ursache dieselbe ist: ungenügende Sterilisation einzelner Dosen, da das Bakterium, welches diese bittere Gerinnung hervorruft bereits gewöhnlicher Siedetemperatur innerhalb 15 Minuten zu Grunde geht.

Ebenso werden auch die Bakterien, welche den (übrigens selten vorkommenden) fischigen Geruch und Geschmack in der Dunstmilch hervorrufen, schon bei 70 Grad in 5–10 Minuten zerstört und ihr Auftreten läßt sich daher mit großer Wahrscheinlichkeit lediglich auf Undichtigkeiten der Dosen zurückführen.

Durch Gasentwicklung infolge der Gärung des Inhalts werden die Dosen im Lager oftmals an beiden Böden aufgetrieben (sogen. „Schwellköpfe“) und reißen bei starkem inneren Gasdruck selbst die Längslötnaht auf. Ursache wiederum: ungenügende Sterilisation. Die Bazillen, welche diese Erscheinung hervorrufen (*Bac. putrificus*, *Plectridium novum* und *Plectridium foetidum*) zeichnen sich durch äußerste Resistenz aus und werden erst bei 118–121 Grad endgültig vernichtet.

Die oben angegebenen Temperaturen und Minutenzahlen für die Sterilisation der Dunstmilch sollen demnach auch gegenüber diesen Schädlingen genügen und bei ihrer Anwendung wird man

Schwellköpfe nur noch in einzelnen Exemplaren antreffen, welche durch die Ungleichmäßigkeit der Wärmezufuhr im Sterilisator zu stiefmütterlich mit den erforderlichen Kalorien bedacht wurden.

Alle diese auf Bakterienwirkung zurückzuführenden Mängel sollen nach neueren Nachrichten durchaus vermieden werden bei der Verwendung der seit etwa zwei Jahren in Amerika eingeführten Apparate für kontinuierliche Sterilisation, bei denen jede einzelne Dose der Erhitzungs- und Kühldauer unbedingt während der genau gleichen Zeit ausgesetzt wird. Der vollständige Apparat für diesen Zweck besteht aus drei liegenden miteinander verbundenen großen Kesseln, durch welche die Dosen eine hinter der anderen in kontinuierlichem Rollen hindurchgeleitet werden. Der erste Kessel dient als Vorwärmer, der zweite als Sterilisator und der dritte als Kühler. Innerhalb 42 Minuten wird jede Dose innerhalb dieses Systems 669 mal umgewälzt und dabei 210 mal von rechts nach links und von links nach rechts umgelegt. Auf diese Weise werden pro Minute 100 Dosen und mehr behandelt, sodaß die Leistung der Maschine auch den Ansprüchen der größten Fabriken zu genügen vermag.

Wir haben bei der bisherigen Betrachtung der Fehlerquellen während der Herstellung von Dinstmilch gar nicht von den Fehlern bei der Behandlung im Vakuumverdampfer gesprochen. Theoretisch ist dieser Vorgang so ungemein einfach, daß man darüber wirklich kein Wort zu verlieren braucht, denn theoretisch läßt sich bei der Durchführung der Kondensation eigentlich kein die Haltbarkeit des Produkts beeinflussender Fehler machen. Dagegen ist aber die praktische Durchführung der Vakuumkonzentration bei der Milch eine nur auf langjährige Erfahrung und Beobachtung der vielseitigen Eigenschaften und des Verhaltens der Milch beruhende Kunst und die Ausführung einer Kunst kann man nicht schildern, abgesehen von den handwerksmäßigen Operationen, die zu ihrer Ausführung nötig sind. Es mag höchstens darauf hingewiesen werden, daß die Vernachlässigung der peinlichen Reinigung des Vakuuminnern (die in großen Fabriken vielfach ja nicht dem Kochkünstler obliegt) Ursache von Geschmacksverschlechterungen werden kann. Leicht können während des Eindampfens Momente eintreten, in denen die Heizfläche der Rohre oder des Doppelbodens nicht vollständig mit Milch bedeckt ist und dann legt sich sofort eine Decke angelegter Milch auf den Heizflächen nieder, die später schwer zu entfernen ist. Weiterhin gelangen bei jedem Sud mehr oder weniger Spritzer an nur schwer zugängliche Stellen des Vakuuminnern und bilden dort, besonders wenn die Verzinnung angegriffen oder abgeseuert ist, mit der Kupferwand Oxydationen und Salze, welche in die Charge des nächsten Tages hineingespült werden und dem Endprodukt einen unangenehmen metallischen Beigeschmack verleihen, bei größeren Mengen sogar die Gesundheit des Verbrauchers gefährden können. Es ist daher durchaus zu empfehlen, den Vakuumapparat unmittelbar nach jeder Charge gründlich auszuspülen und nach jeder zweiten, der ersten direkt folgenden Charge, besonders bei gezuckerter Kondensmilch, auch ein Ausbürsten des ganzen Innern vorzunehmen. (Schluß folgt.)

Die Butter in der Geschichte der Völker und Zeiten.

Frische Butter in kleinen Platten, Kugeln oder Rollen oder in irgend welchen anderen künstlerischen Aufmachungen ist die wahre Essenz von Kultur und Verfeinerung. Gibt es etwas Ruhigeres, Verführerischeres, das mehr zu dem knusperigen goldenen Röstbrot paßt, das eigentliche der herrliche Abschluß einer hoffentlich wohlzusammengestellten ersten Tagesmahlzeit sein sollte? Frische, feinkörnige, schöne Butter, zart zubereitet über Reis, Feinbrot oder Hausbackenes, ist die feinste Delikatesse eines Nachmittagsstees, ist das höchste der kulinarischen Genüsse bei dem luxuriösen Leben der feinen Gesellschaft. Frische Butter zwischen der oberen und unteren Hälfte schön gerösteter Frühstücksbrötchen vor einem lustigen Feuer und in traulicher Harmonie mit heißem, duftenden Tee, trägt wesentlich bei zu einem erfreulichen Nachmittag der müden und abgepannten Menschheit.

Und doch, Butter, die zur rechten Zeit genossen, dem Gaumen so viel Vergnügen und Freude bereitet, soll barbarischen Ursprungs sein. So plaudert interessant das englische Fachblatt „The Grocer“ über die Butter in der Geschichte der Völker und Zeiten.

An klassischer Anerkennung der Butter fehlt es freilich, mit Ausnahme von einigen darauf begnähmenden Stellen in der Bibel und auch im Zeitalter der großen östlichen Monarchien: Assyrien, Babylonien, Medien fast ganz. Selbst das alte Ägypten, Griechenland und Rom scheinen blind gewesen zu sein gegen den Nahrungswert der Butter und gegen die vielen Verwendungszwecke. Die alte Welt und der Osten scheinen kein Bedürfnis für Butter gehabt zu haben. Höchstens noch als Milchkittel in der Zubereitung für parfümierte Einreibungen, wie sie täglich für Verschönerungszwecke für die Haut Verwendung fanden. Für diese Zwecke aber war Butter hoch geschätzt. Es ist auch heute noch so im südlichen Europa, wo Butter selten als Lebensmittel verwendet wird. In jenen Teilen der Welt, ist das Olivenöl das natürlichere und allgemeinere Produkt, um als Fettsubstanz für die Nahrungsbereitung Verwendung zu finden.

Kein Mensch kann sich rühmen, der Erfinder der Butter zu sein. Kein besonderer Name eines Entdeckers für sie ist uns von den alten Vorfahren überliefert, kein Name knüpft sich ehrend oder rühmend an die Geschichte der Butter. Wie viele andere Gegenstände, so ist auch die Butter lediglich ein Ergebnis des Zufalls.

Vor den Tagen ihrer südlichen Wanderungen — wie lange das her ist, kann keiner sagen — bewohnte das Volk der Scyten die Oberlande von Zentralasien und bestanden aus drei Stämmen, 1. Viehzüchtern und primitiven Landwirten, 2. Jägern und Waffenträgern, 3. Nomaden, die sich die charakteristischen Merkmale der beiden Stämme teilten. Es herrschte

nun die Ansicht, daß in zahlreichen Wanderungen des letzteren Staates Mangel an Trinkwasser bemerkbar machte. Da sie „Stutenmilch“ waren, wie Homer sie in seiner „Ilias“ nannte, so nahmen sie natürlich in solchen Fällen ein Quantum Milch in ihren Häutebeuteln mit sich an ihren Reitställen befestigten, in der Absicht, sich den Inhalt Gefäße an kurzen Rastplätzen als Erfrischungszweck dienen zu lassen. Schütteln der Häutebeutel jedoch brachte die erforderliche Bewegung des Inhalts mit sich und — siehe da: die Butter war fertig.

Wenn wir das Wort Butter von den Angelsachsen „butter“ (bimor) ableiten, so kommt es ursprünglich von dem britischen Wort „turon“, in scheinbarem Zusammenhang stehend mit „bous“ Kuh und „Räse“. Interessant muß es sein zu erfahren, daß das neue Wörterbuch das Wort „Butter“ als scythischen Ursprungs hinstellt. wiederum erkennen die Araber in frühesten Tagen als Butterer an indem sie die Entstehung dem Schütteln von Milch in Fellschläuchen zuschreiben, die auf ziehenden Kamelrücken transportiert wurde.

Glaubwürdig scheinen beide Erklärungen angesichts der Tatsache in vielen Teilen von Südamerika die Butter noch auf dem primitiven Wege erzeugt wird, daß die Sahne in Ledergürtel oder Beutel wird, mit welcher Belastung ein Esel solange im Kreise herumgeführt wird, bis sich Butter zeigt. Noch nicht sehr lange zurück war es eine gemeine Gewohnheit in Buenos Aires, einen Ziegenfellack mit Milch zu füllen und die Enden dieses Sackes an dem Sattel eines Reiters befestigen, welcher im Galopp ritt, sodaß der Sack hinter ihm den Boden berührte und auf- und niederprang, bis der Rahm zu Butter wurde.

Daß Butter als ein Luxusgegenstand angesehen und höchst geschätzt war und zwar nicht nur in unserer neuzeitlichen Verwendungsorte aus dem alten Testament hervor. Als Abraham einfiel 3 Engel (1. 18, 8) bei sich bewirtete, setzte er ihnen „Brot und Fleisch und Milch“ vor. Für diese reichliche Aufwartung fanden sich Abraham und Sarah wunderbar belohnt. Die Butter der Bergziege und die der Schafe waren unter den Geschenken, die Jacob, wie Moses (5. Mose 32, 14), erhielt. Als der Herr nach Bassec verlangte und die Frau von Heber, ihm Milch brachte, brachte sie auch Butter auf köstlichen Gefäß (B. d. Richter 5, 25). Ferner ist der denkwürdige bekannt, wie Barzillai, der Gileadite, für David Honig und Butter und Schafe und Käse. Frieden und Wohlstand wurden in biblischen Zeiten immer zusammen genannt mit Milch und Honig und Butter nicht Hiob in den Tagen seines Wohlstandes die Stufen mit Butter wuschen? Wir wollen nicht lange in den lustvollen Gefilden der Vergangenheit zum Schluß noch Bezug nehmen auf Erfahrungen des Misten, wie sie wohl viele von uns kennen: „Die Worte seines Vaters waren weicher als Butter, aber Krieg war in seinem Herzen.“ Worte waren glatter als Öl und doch waren sie blanke Schwerter.“

Galen (A. D. 130—200), der berühmte griechische Arzt, der als die Diagnose nach dem Pulsschlag feststellte, und der alle medizinischen Kenntnisse seiner Zeit so in sich vereinte, daß er als Autorität für Kranken und römischen medizinischen Schriftsteller galt, erwähnte nichts von Butter als Nahrungsmittel.

Die nördlichen Völker scheinen jedoch allein zu jenen Zeiten Verbraucher von Kuhmilch zu gelten. Von der frühesten Zeit bis heutigen Tage geben die physikalischen Bedingungen der verschiedenen Länder der Welt den Ausschlag für die Wahl des passenden Milchproduktes. Über dieses Thema schreibt der verstorbene William Frearm, eine bekannte und anerkannte Autorität über Meiereien und Milchwirtschaft. „Der Lappe erhält seinen Bedarf an Milch vom Renttier, der Tartar, Abkomme der Scyten, von seinen Stuten und der Beduinen Wüste von seinen Kamelen. Der Kalmdud trinkt den Kums. In der gemäßigten Zone ernähren sich viele Wandervölker von der Milch der Schafe, während in gebirgigen Gegenden die Ziege der Milchspeise und die Stelle des Büffels vertritt, der in den Dschungeln und Savannen der Tropen seinen Herrn damit versorgt. Die Milch von Mutterkühen war früher in Großbritannien viel verwendet, doch wurde in Anbetracht der schädlichen Wirkungen auf die Herde diese Gewinnungsart eingestellt. Hier und da werden noch vereinzelt Esel und Ziegen als Milchtiere für Kinder und Kranke gehalten. Aber mit diesen wenigen Ausnahmen ist wohl die Kuh der Milchhergeber der Menschheit.“ — sich auch so die Entdeckung der Butter nicht an die Namen berühmter Personen, so reicht die Geschichte dieses bedeutenden Nahrungsweises weit in vorhistorische Zeiten zurück und gibt dem Forscher der Kulturgeschichte der Menschheit wunderbare Kunde von den Anfängen des Molkereiwesens. N. Peter

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftslam die Rheinprovinz in Cleve (Niederrhein). Vom 12. Oktober 1926 bis Ende März 1927 soll wieder ein halbjähriger Lehrgang für altfereibeamte abgehalten werden. Teilnehmer an demselben müssen mindestens 23 Jahre alt sein und mindestens 7 jährige Molkereipraxis Zeugnisse nachweisen können.

Außer praktischen Arbeiten im Laboratorium (Milchunterw.) und Vorführungen in der eigenen Versuchsmolkerei der findet nur theoretischer Unterricht statt. Derselbe erstreckt sich auf:

1. Molkereiwesen, Gewinnung und Behandlung der Milch, die den Arten der Milchverwertung.
2. Milchwirtschaftliche Betriebslehre.
3. Maschinenkunde.
4. Buch- und Geschäfts-Führung, Geld- und Bankwesen, Versicherungswesen, geschäftliche Korrespondenz.
5. Genossenschaftswesen unter besonderer Berücksichtigung der Milchgenossenschaften.
6. Viehhaltungs- und Fütterungslehre.
7. Grundzüge der Chemie und Bakteriologie mit Übungen und Vorführungen im Laboratorium der Anstalt.
8. Grundzüge der Physik.
9. Rechnen.
10. Deutsch.

Soweit Raum vorhanden, können die Schüler Wohnung und Verpflegung, event. nur letzteres, zu mäßigem Preise in der Anstalt erhalten.

Anmeldungen sind an den Direktor der Molkerei-Lehr- und Versuchs-
anstalt in Cleve zu richten, welcher auch kostenlos jede gewünschte Aus-
kunft erteilt.

Im Herbst ds. Js. soll mit der Provinzial-Ausstellung des Landw.
vereins für Rheinpreußen in Cleve eine größere Ausstellung von Milch-
und Molkerei-Produkten — vor allen Dingen Frisch-Milch — dann von
verschiedenen Arten von Milchpräparaten, wie Degerma-Milch, Joghurt-
Milch usw., ferner von Butter und Käse verbunden werden; ferner findet
eine milchwirtschaftliche Tagung statt zur Hebung und Förderung des
Milchabsatzes und der Milchverwertung, zu welcher namhafte Redner vor-
zusehen sind.

Gleichzeitig wird auch eine Versammlung des Vereins der Molkerei-
amten, ferner des Vereins ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und
Versuchsanstalt in Cleve, abgehalten werden.

Wir machen heute schon auf diese Ausstellung und Tagung aufmerk-
sam, nicht blos für die rheinische Milchwirtschaft, sondern auch für die
Milchversorgung der Industriegebiete, für welche es von großer Bedeu-
tung sein wird.

Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt für Westfalen und Lippe in
Münster in Westfalen. Fortbildungslehrgang für Molke-
ri-Betriebsleiter. In der Zeit vom 21. bis 25. September ds. Js.
abdet an der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt für Westfalen und
Lippe in Münster i. W. ein Fortbildungslehrgang für Molkerei-Betriebs-
leiter statt. An zwei Tagen werden Vorträge über Neuerungen auf dem
Gebiete des Molkereigewerbes und der Wärmewirtschaft gehalten, und
schließend daran findet eine dreitägige Studienreise nach Holland statt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verband der Raiffeisen-Genossenschaften in Pommern, e. B. Am
Mittwoch, dem 28., und Donnerstag, dem 29. Juli findet in Stolp,
Hühnenhaus, der diesjährige V e r b a n d s t a g des Verbandes der Raiffei-
sen-Genossenschaften für Pommern statt. Aus dem reichhaltigen Pro-
gramm sei erwähnt, daß auch in diesem Jahre wieder, wie alljährlich, eine
Mitterprüfung stattfindet. Ferner hält am Mittwoch, dem 28. Juli, nach-
mittags 4 Uhr, Herr Ingenieur F i s c h e r, einen Vortrag über Aufbau
der deutschen Milchwirtschaft. Molkereifachleute und Mitglieder von
Molkereigenossenschaften sind herzlich eingeladen.

Maschinen und Geräte.

Ein neuer fahrbarer Milchpavillon. Der heutigen Pacole „Trinkt
Milch“ zum Erfolge zu verhelfen, verdankt meine Konstruktion des fahr-
baren Milchschankpavillons sein Entstehen, bieten doch diese fahrbaren
Milchschankstätten das geeignete Mittel, überall da, wo größerer Verkehr
erleicht, sich festzusetzen und durch ihre wundervolle Aufmachung für den
Milchkonsum zu werben. Auch dort, wo zu gewissen Zeiten Massenanzam-
mlungen stattfinden, wie z. B. bei Sportfesten, Rennen usw., wird
der Milchschank angenehm empfunden und seine wirtschaftliche Berech-
nung verbessern. Da in diesen ambulanten Schankstätten außer kalter
und warmer Milch auch sonstige Molkereiprodukte, Joghurt, Schlagsahne,
Eisbäll und besonders auch das neuerdings stark begehrte Rahmeis ver-
kauft werden, ist eine gute Rentabilität gesichert und der Betrieb auch für
die kalte Jahreszeit nutzbringend.

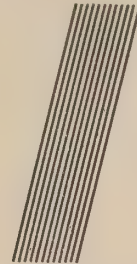


Abb. 1.

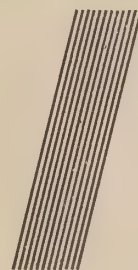
Ich selbst habe in Oldenburg, einer verhältnismäßig kleinen Stadt
mit wenig Industrie, einen solchen fahrbaren Milchschank mit gutem,
stetig steigendem Erfolg in Betrieb. Mein Betrieb hat sehr schnell be-
wiesen, daß nicht nur die Großstadt, wo natürlich sehr viele solcher Milch-
schankwagen Platz finden, sondern auch die Klein- und Mittelstadt, und
ganz besonders die Ausflugs- und Badeorte den fahrbaren Milchhaus-
schank in Verbindung mit Schlagsahneverkauf usw., mit bester Rentabi-
lität gebrauchen und das Publikum aller Kreise wird die Schaffung sol-
cher ambulanten Milchschankstätten, die eine Schankkonzession erfordern,
um über die Geschäftsstunden hinaus offen zu halten, als zeitgemäße Neue-
rungen begrüßen und unterstützen.

AHLBORN

Der hygienische Wert
der Dauer - Erhitzung



liegt in der Vernichtung
der Tuberkelbazillen und
anderer Krankheits-Keime



Ahlborns Vierzellen- und
Doppelröhren - Apparate

die vollkommensten Konstruktionen
für Dauer-Erhitzung!

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-

Reinigung ohne Infektionen

Panzerkannen Stabil u. Robust

„nach 10 jährigem Gebrauch
noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-
tätigem Verschluß aus Glas und
Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

Der fahrbare Milchschankpavillon (Abbild. 1) ist für Transport durch Pferdegespann oder auf guten Straßen auch durch einen Mann zu ziehen, mit 2 großen und einem kleinen abgefederten Ventrail mit abnehmbarer Scherendehisel, den strengsten hygienischen Anforderungen entsprechend, ein Schmutzfäßchen in seiner inneren Ausstattung, schon dadurch für den Milchgenuß werbend und als allerbeste Reklame für die Molkerei dienend.

Der Wagen ist mit Emaillelack weiß lackiert, mit blauem Dach und blauen Rolläden, von 3 Seiten aufziehbare Glasfenster mit Theken aus Alabasterglas, links und rechts Schaufchränke aus Glas mit Türen

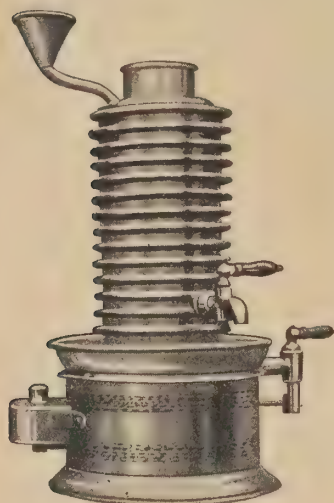


Abb. 2.

nach innen zur Aufnahme von Rets usw., eingebautem, doppeltem Spülbecken für Kalt- und Heißwasser und darüber liegendem Kaltwasserbehälter mit Hahn. Seitlich mein kombinierter Verzeilungsmilchwärmer mit Heißwasserbereitung für Spiritusgas (Abb. 2) der das Aufbewahren heißer Milch verhindert und bei anfordern warmer Milch diese durch überrieseln über die Wellungen im Moment des Verkaufs herstellt. Kein Sau werden der Milch, keine Hautbildung und Veränderung im Nährwert und in der Verdaulichkeit sind die Resultate dieser Neutonifikation, die mit geringen Kosten für den Spiritus zugleich das Heißwasser für das Gläserspülen herstellt.

Die Rückwand ist als feste Wand ausgebildet, oben gut isolierter Eisenschrank zur Aufnahme von 2 Wagenverlaufstangen, je 40 Ltr., mit Zapfhähnen, die Türen davor sind mit ovalen Spiegeln belegt, die übrige Wandfläche und die Tischplatte sind mit weißen Fliesen belegt, wodurch

das Ganze ein besonders sauberes und ansprechendes Gepräge erhält. Der Wagen ist in Eisen karosiert, doppelwandig und bietet Schutz für jede Witterung. Gute Abfederung, Patentachsen, Eingangstür in der hinteren Stirnwand, innen Platz für 2 Verkäuferinnen. Größe $2\frac{1}{2} \times 1,70$ Meter. Edmund Hopf, Oldenburg i. O., Alexanderstraße 110.

Rundschau

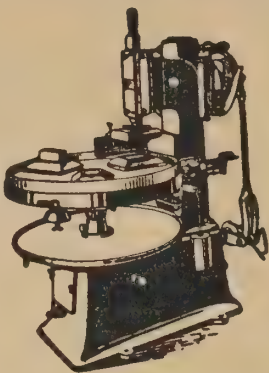
Ruhestörender Lärm im nächtlichen Molkereibetriebe. In Nr. 124 v. J. berichteten wir über einen Fall, in welchem eine städtische Molkerei wegen solcher Ruhestörung, verursacht durch das Klappern der Milchkannen am frühen Morgen, zu 30 M Geldstrafe verurteilt war. Leider wurde in diesem Falle keine Berufung eingelegt und das Urteil einer höheren gerichtlichen Instanz eingeholt.

Jetzt hat sich in einem ähnlichen Falle das Bayerische Oberste Landesgericht dahin ausgesprochen, daß ruhestörender Lärm nur dann im Sinne von § 360, Nr. 11 des Strafgesetzbuches ungebührlicher Weise verübt wird, wenn eine gerechtfertigte Veranlassung dazu fehlt. Bei einem erlaubten Gewerbebetriebe ist deshalb davon auszugehen, daß der mit ihm verbundene Lärm im allgemeinen nicht ungebührlich ist. Das gleiche muß natürlich gelten, wenn der Betrieb genehmigungspflichtig ist und die Genehmigung vorliegt. Dabei ist aber vorausgesetzt, daß etwaige Bedingungen der Genehmigung, die die Vermeidung von Lärm bezwecken, eingehalten werden. Der mit dem Betriebe verbundene Lärm ist dann ungebührlich, wenn er unnötig oder übermäßig ist. Unnötig ist insbesondere der durch nächtliche Arbeit hervorgerufene Lärm, wenn eine genügende Veranlassung zur Nacharbeit nicht bestand. Eine solche kann, abgesehen von behördlicher Anordnung der Nacharbeit, wie sie z. B. im Interesse der Landesverteidigung oder bei anderen öffentlichen Notständen denkbar ist, dann vorliegen, wenn die Interessen des Betriebes sie erfordern. In letzterem Falle aber müssen diese Interessen und die Ansprüche der Allgemeinheit, insbesondere der Nachbarschaft, auf ungestörten Genuß der Nachtruhe nach den Grundsätzen der Billigkeit gegen einander abgewogen werden. Hierbei ist von Bedeutung das Maß des verursachten Geräusches, insbesondere die Dauer, die Häufigkeit und der Einfluß desselben auf die Nachtruhe. Auch ist Gewicht auf die örtlichen Verhältnisse zu legen, so daß die Beurteilung verschieden ausfallen kann, je nachdem es sich um Orte mit ausgedehnter Industrie oder ohne solche handelt. Selbst im gleichen Orte wird man Industrie- und Gewerbeviertel gemischte Bezirke und reine Wohnbezirke unterscheiden müssen, und es können unter Umständen sogar die Verhältnisse verschiedener Gebäudeblöcke desselben Stadtviertels zu einer abweichenden Beurteilung bezüglich der Ungebührlichkeit des nächtlichen Betriebsgeräusches führen. Im allgemeinen wird bei der Entscheidung dem öffentlichen Interesse an der Nachtruhe vor dem Interesse des Betriebes, insbesondere vor dem Geschäfts- und Geldinteresse des Unternehmers, der Vorrang einzuräumen sein. Erweist sich nach diesem Gesichtspunkte die Nacharbeit als notwendig, so ist der hierdurch erregte Lärm noch immer ungebührlich, wenn er übermäßig ist. Das ist der Fall, wenn er nach den Verhältnissen des Betriebes ohne weiteres herabgemindert werden könnte. Aber darüber hinaus muß gefordert werden, daß der Unternehmer alle Einrichtungen und Vorkehrungen trifft, die dazu dienen können, ruhestörende Geräusche zu verhindern oder wenigstens nach Möglichkeit herabzumindern. (Bayer. Oberst. Landesgericht, I. 676, 25.)

Lehrlingsprüfungen in Hannover. Molkereilehrlinge, die zum Herbst d. Js. ihre dreijährige Lehrzeit beenden, sind unter Beifügung eines vom Lehringen eigenhändig geschriebenen Lebenslaufes und eines vorläufigen Zeugnisses bei der Landwirtschaftskammer zur Lehrlingsprüfung baldmöglichst anzumelden.

Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Polizeiliche Vorschriften sind unvorzüglich auszuführen. Der Molkereibesitzer B. zu Stettin, welcher in Stettin einen Stall mit vielen Kühen besitzt, war zur Verantwortung gezogen worden, weil er nicht nur gegen eine Polizeiverordnung vom 8. Juli 1925 verstößt, sondern auch einer Polizeiverordnung vom 15. April 1921 zuwidergehandelt habe. Als



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicko
Masch.-Fabr., Halle a. S.

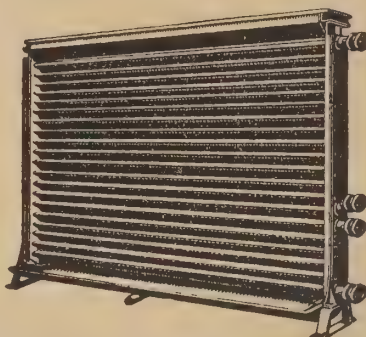


Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

Flächenkühler



aus runden oder
Formrohren
in erstklassiger Aus-
führung.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molkerei-Geräte
Bergedorf 18 bei Hamburg.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannten!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannten rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluss, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 25

24. September 1925 ein Tierarzt mit einem Polizeibeamten den Stall gegen 8 1/2 Uhr früh besichtigte, wurde festgestellt, daß der Kuhstall über war, der Kuhdung habe sogar in der Nähe der Futterkrippe gelegen. Ferner war festgestellt worden, daß eine Tür von dem Raum, die Milch und andere Molkereiprodukte lagerten und verkauft wurden, dem Kuhstall führte. Nach der Polizeiverordnung vom 8. Juli 1925 sind die zum Verkauf von Nahrungsmitteln dienenden Räume nicht mit Stallung in Verbindung stehen oder sich in unmittelbarer Nähe der Stallung befinden. Die betreffende Polizeiverordnung war am 22. August im Amtsblatt der Regierung in Stettin veröffentlicht worden. Von Verletzung dieser Polizeiverordnung wurde der angeklagte Molkereibetrieb aus dem Grunde vom Amtsgericht freigesprochen, weil die Zurhandlung erst kurze Zeit nach der Veröffentlichung der Polizeiverordnung festgestellt worden sei; es sei dem Angeklagten ein gewisser Zeitraum zuzubilligen, um die bauliche Aenderung ausführen zu lassen. Die Nichtbeachtung der Polizeiverordnung vom 15. April 1921 müsse der Angeklagte verurteilt werden, weil der Kuhstall nicht vorschriftsgemäß geändert worden war. Diese Entscheidung foßt die Staatsanwaltschaft beim Kammergericht durch Revision insofern an, als der Molkereibetrieb nicht aus der Polizeiverordnung vom 8. Juli 1925 verurteilt werden war. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts hob auch die Vorurteilung auf und wies die Sache an die Vorinstanz zurück, indem ausgeführt wurde, die Polizeiverordnung vom 8. Juli 1925 finde ihre Grundlage in § 6 f des Polizeiverwaltungsgesetzes und sei erlassen worden, Gesundheitsgefahren abzuwenden. Die Behörde sei nicht verpflichtet, bestimmte Frist zu gewähren, damit die Vorschriften in ihren Polizeiverordnungen zur Durchführung gelangen; vielmehr müssen die betreffenden Behörden so schnell wie möglich durchgeführt werden. Der Angeklagte hat nichts getan, um der polizeilichen Vorschrift nachzukommen. Es hätte genügt, die Verbindungstür zu verperren, bis eine bauliche Änderung ausgeführt worden wäre. (1. S. 8. 26.).

Käseverwertung Schleswig-holsteinischer Meiereien. Ueber die Käseverwertung Schleswig-holsteinischer Meiereien, e. G. m. b. H., die ihren Sitz in Schleswig hat, berichtet Käseerei-Instruktor Kneutlinger, der Landwirtschaftskammer in Kiel: Die Genossenschaft hat den Zweck, den von den Genossen hergestellten Käse in dem Käselager in Schleswig fertig zu lagern und zu verwerten. Die Mitglieder der Genossenschaft sind verpflichtet, sämtliche in ihrem Meiereibetrieb hergestellten Käse ab Salztisch in wöchentlichen Lieferungen ausschließlich an die Genossenschaft unterhaltenes Käselager in Schleswig zur Abnahme zu bringen. An andere Abnehmer darf weder konsumfertiger Käse geliefert werden, ausgenommen an die an der Erzeugung beteiligten milchliefernden Personen oder an Ortseinwohner, soweit der Käse zum Bedeckung des eigenen Hausbedarfs nötig ist. Die Art der Käse, die von den Genossen hergestellt werden soll, sowie deren Fettgehalt wird von der Genossenschaft vorgeschrieben. Der von jeder Meierei gelieferte Käse wird in dem Käselager gelagert und verwertet. Die Meiereien verpflichten sich ferner in der Person der Qualitätsverbesserung der Käse, die in den Meiereien anfallende Milch regelmäßig auf Schmutzgehalt, Säuregrad und Käsefähigkeit zu prüfen. Neue Mitglieder werden erst dann aufgenommen, wenn durch den Käseerei-Instruktor der Landwirtschaftskammer die Käsefähigkeit in der Meierei auf ihre Brauchbarkeit hin geprüft worden ist. Die Entscheidung über Neuaufnahmen trifft der Vorstand der Genossenschaft. Der Geschäftsanteil, mit dem ein Genosse sich beteiligen kann, wird auf 400 R.-M. festgesetzt. Die Höchstzahl der Geschäftsanteile, die ein Genosse erwerben kann, beträgt 10, die Haftsumme beträgt 300 v. H. der Geschäftsanteile des Genossenschaftsgesetzes. Die Leitung des Käselagers in Schleswig obliegt einem von der Genossenschaft angestellten Geschäftsführer. Die Aufsicht über den ganzen Betrieb führt selbstverständlich der Vorstand der Genossenschaft.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Juni 1926. Nach den Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im Juni 1926 insgesamt 191 Genossenschaften, darunter 80 landwirtschaftliche, neu gegründet worden. Aufgelöst wurden 86 landwirtschaftliche Genossenschaften, so daß der Abgang von 6 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt.

Es wurden	neugegründet:	aufgelöst:	Zuwachs:
Zentralgenossenschaften			
Spar- und Darlehnskassen	21	23	(2)
Bezugs- und Absatzgenossenschaften	5	23	(18)
Molkereigenossenschaften	19	5	14
Sonstige Genossenschaften	35	35	35

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. Juli 1926 vorhanden:

109 Zentralgenossenschaften,
20 850 Spar- und Darlehnskassen,
4 716 Bezugs- und Absatzgenossenschaften,
3 826 Molkereigenossenschaften,
10 593 sonstige Genossenschaften,

Summen: 40 094 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Die Beweiskraft der Buchführung gegenüber dem Finanzamt. Nach dem mehrjährigen Pause erfolgt in diesem Jahre zum ersten Male wieder eine regelrechte Veranlagung zur Einkommensteuer. Dabei kommt es vor, daß das Finanzamt den buchmäßigen Angaben in der Steuererklärung keinen Glauben schenkt, sondern das gewerbliche Einkommen schätzungsweise erhöht. Häufig besitzt es den Anschein, als bestreite manches Finanzamt grundsätzlich die heutige wirtschaftliche Notlage der Gewerbetreibenden.

Glücklicherweise ist der Eigenmächtigkeit der Steuerbehörden Einhalt durch Gesetz und Rechtsprechung. Leider kümmert sich ein großer Teil der Gewerbetreibenden noch viel zu wenig darum, trotzdem diese in der Steuerliteratur eingehend erörtert wird. Welche Aufklärung und Abwehrmaßnahmen man dadurch erhalten würde, zeigt der nachstehende Auszug aus Emil Müllers „Neues Merkbuch zur Reichseinkommensteuer, Seite 9:

Die Beweiskraft der Geschäfts-Buchführung. 208 Reichsabgaben-Ordnung. „Bücher und Aufzeichnungen, die den Vorschriften der §§ 162, 163 R.-Abg.-O. entsprechen, haben die Vermutung ordnungsmäßiger Führung für sich und sind, wenn nach den Umständen alles kein Anlaß ist, ihre sachliche Richtigkeit zu beanstanden, der Beweis zugrunde zu legen.“

Und die Rechtsprechung befaßt in mehreren Entscheidungen: Von den Angaben in ordnungsmäßig geführten Geschäftsbüchern darf ohne be-



HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.
Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Nur echt, wenn jeder Beutel dieses Siegel trägt.



Achtung! Käseereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch „Maden frei“ nicht im geringsten beeinflusst. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. Probefolli brutto 10 Pfd. Goldmark 7.—

Ernst Maass,
Fabrik chem. techn. Produkte,
Markneukirchen in Sachsen.
Fernsprecher 196.



„Algor“ Kältemaschinen

nach dem Ammoniak- und Kohlensäure-System für alle kältebedürftigen Industriezweige bauen in erstklassiger Ausführung

Kölsch-Fölzer-Werke A.-G.
Siegen i. W.
(Vertreter gesucht!)

stimmt sachliche Gründe nicht abgewichen werden. Die Unglaubwürdigkeit der Geschäftsbücher enthält den Vorwurf falscher Buchführung. Ein solcher Vorwurf darf einem Gewerbetreibenden nur auf Grund schlüssiger Tatsachen gemacht werden. Die gebuchten Einnahmen sind solange als maßgebend anzusehen, als der Behörde nicht die Feststellung gelingt, daß einzelne Übergangen oder zu niedrig eingetragen sind.

Besonderen Schutz gewährt den bedrängten Gewerbetreibenden der Reichsfinanzhof durch folgendes Urteil: Sind Bücher vorgelegt, so ist der Weg der Schätzung nicht schon dann gerechtfertigt, wenn nur vereinzelte Verstöße und Unrichtigkeiten festgestellt werden.

Man bezieht dieses Buch gegen Einsendung von 2,80 M direkt vom Verfasser Emil Müller in Halle a. S., Schlieffach 210.

Da es somit bei allen Steuerreklamationen in erster Linie auf eine einwandfreie, wenn auch möglichst einfache Buchführung ankommt, so verweisen wir bei dieser Gelegenheit auch noch auf das kürzlich erschienene Buch von G. Frost, Einfache Buchführung für Privatemolkereien, welches von unserer Buchhandlung für 3,— M zu beziehen ist.

Ausland.

Vom Weltbuttermarkt. Auf dem Weltbuttermarkt liegen die Notierungen fast unverändert. Es zeigt sich immer deutlicher, daß der Kohlenstreik die Marktsituation vollkommen beherrscht. So lange die Kaufkraft der Bevölkerung durch den Kohlenstreik niedrig gehalten wird, ist an ein Steigen der Preise nicht zu denken. Es zeigt sich auch, daß die Preise für alle Sorten Butter viel tiefer liegen als im vorigen Jahre um die gleiche Zeit. Wenn auch in manchen Kreisen angenommen wird, daß die Preise jetzt ihren tiefsten Stand erreicht haben, so wird die weitere Entwicklung der Marktlage doch durchaus unsicher beurteilt. Die Spekulation ist naturgemäß äußerst zurückhaltend. Der Verbrauch an Margarine ist in England recht erheblich gestiegen. Englische Butter erscheint in recht erheblichen Mengen auf dem Markt und zeigt bei 1 S. 7½ d. per lb. eine recht feste Tendenz. Frische Butter ist im Verhältnis zur Qualität recht billig und wird nur mit 166 bis 168 S. für ungesalzene Ware bezahlt. Dänische Butter wird bei ruhiger Marktlage nicht ganz leicht zu 172 bis 173 abgesetzt. Die dänische Butterproduktion hat jetzt den höchsten Stand erreicht. Deutschland nimmt fortwährend die gleiche Menge an dänischer Butter ab. Holländische Butter erscheint in recht erheblichen Mengen auf dem Weltmarkt, aber vermag bei fester Marktlage den Preis zu halten. Deutschland kauft nur geringe Mengen holländischer Ware. Französische Butter liegt unverändert im Preise. Die von Sibirien kommenden Mengen sind nach wie vor sehr erheblich und werden mit 140—148 S. bezahlt. Kanadas Butterreserven in den Kühltälern werden auf 4,2 Millionen lb. gegenüber 3,1 Millionen lb. im Vorjahre angegeben. Die Ware, die aus Kanada kommt, ist von sehr guter Qualität und notiert 166 bis 168 S. Argentinische Butter ist nur schwach nachgefragt. Dagegen ist das Interesse für australische Butter, welche mit 166 bis 170 S. gehandelt wird, etwas geringer. Pn.

Schweden als Buttermagazin. Schwedens Gesamtexport an Butter stieg von 5373 Tonnen in 1924 auf 9412 Tonnen in 1925 und dem Werte nach von 17 Millionen Schwedenkronen auf 31 Millionen Kronen. Von diesem Exportquantum gingen 4562 Tonnen nach England, 4104 Tonnen nach Deutschland und 216 Tonnen nach Dänemark. Während Dänemark, Finnland und die Baltischen Staaten früher Import von Molkereibutter nach Schweden hatten, hat dieser Import in 1925 ganz aufgehört. Dagegen hat Finnland kleinere Mengen von Landbutter nach Schweden ausführen können. Für markenfreie Butter lag der Markt in Schweden im ganzen Jahre 1925 und auch im Exportgeschäft sehr träge. Dagegen ist der Export von guter Markenbutter, wie die vorhin gebrachten Zahlen beweisen, annähernd um das Doppelte gestiegen. Die im Exportgeschäft erzielten Preise waren in 1925 bedeutend besser als in 1924. Dagegen lag der heimische Markt infolge des stark gestiegenen Margarineverbrauchs im ganzen Jahre 1925 sehr schwach.

Italiens Butterproduktion und -verbrauch. Die Butterproduktion in Italien, die sich in den Vorkriegsjahren auf etwa 250 000 Doppelzentner stellte, ging naturgemäß während des Krieges stark zurück. Während Italien vor dem Kriege einen Exportüberschuß von 23 000 Doppelzentner hatte (Export 27 000 Doppelzentner und Import 4000 Doppelzentner), war Italien während des Krieges gezwungen, argentinische Butter einzuführen. Die genannten 23 000 Doppelzentner Exportware gingen mit 47 Prozent nach England, mit 26 Prozent nach der Schweiz und mit 8,3 Prozent nach Frankreich, während der Rest sich auf andere Länder verteilte. Unmittelbar nach Beendigung des Krieges setzten lebhaftere Bestrebungen ein, um den Milchversand wieder auf Vorkriegshöhe zu bringen. Während man noch im Jahre 1922 gar keinen Exportüberschuß an Butter hatte, konnte Italien 1923 bereits 10 000 Doppelzentner und 1924 sogar 23 000 Doppelzentner ausführen. Damit hat man die Exportziffern von 1913 erreicht. Während Italien früher fast ausschließlich gesalzene Butter ausfuhrte, exportiert man heute fast nur ungesalzene Ware von ganz besonders feiner Qualität. Ein großer Teil der Exportware geht heute nach den Badeorten und Städten an der französischen Riviera. Pn.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Etwas über die Verfütterung roher Kartoffeln. In einem Sonderabdruck aus Nr. 39, 1925, der Molkerei-Zeitung Hildesheim bringt Herr Dipl.-Landwirt Lamprecht eine längere Abhandlung über die Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch und spricht auf Seite 5, Absatz 2 über die Verfütterung roher Kartoffeln. Sehr richtig bemerkt der Verfasser gewisse nachteilige Wirkungen bei der Verwendung von rohen Kartoffeln zur Fütterung. Dennoch wird zu einer Futtergabe bis zu 15 Kg. roh geraten. Diese Menge entspricht einer Gabe an gedämpften Kartoffeln, nicht aber an rohen. Die Höchstmenge der Rohverfütterung ist nach neueren Erfahrungen 7,5 Kg. Kellner gibt für Milchvieh, bei langsam erhöhten Quanten, eine Höchstmenge von 12 Kg. an; Dr. Bruchholz, Dresden, nennt ganz vorsichtig gesteigerte Futtermengen von höchstens 10 Kg.



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel

Schnell-Lastwagen,

14/40 Ps., 1½ To., Presto, elektr. Licht und Horn, zugelassen, versteuert, fahrbereit, fast neu, 6fache Luftbereifung, maschinell in bestem Zustand, mit Planeverdeck und großer Ladefläche unter günstigen Bedingungen zu verkaufen.

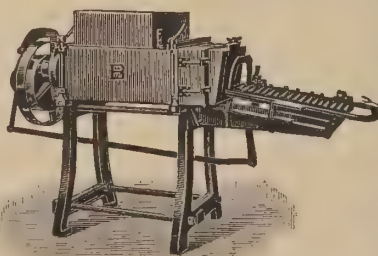
Molkerei H. Stempel, Wesel.

Berufsbekleidung!

Molkereimützen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen 7,00
Kofarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubfr. vergolbet 7,00
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih. 8,00
Monteurjaden, Hausleinen od. Drell 5,00, Arbeitsmäntel, Rohneßel 6,00
Arbeitschürzen, sehr gute Qualität 6,50, Hosen a. Streifstoffen 7,00
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität 4,00
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjahhemden, schöne Must. 8,00
Hosen, prima wollgemischt 3,50, Hosen aus gutem Mato 4,00
Segeltuchschürzen, weiß, wasserd. 3,75, naturgrau, schwere Qualität 4,00
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw., m. verstärkter Brust u. Ecken 4,50
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,40, Arbeitsschürzen, blau, Hausleinen 3,00
Holzpantoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder 2,50
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



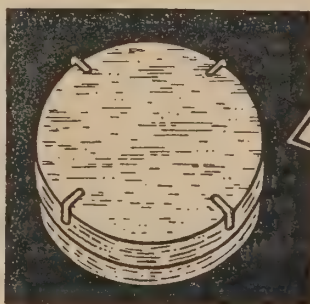
„BENHIL“

Butterform-Maschine

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modelle verstellbar für ovale, rundwülfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Buttehandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Welt Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Nach Hansen bedeuten Kartoffeln als Futter für Rindvieh stets eine größere wirtschaftliche Ausbeute, als an Schweine verfüttert, gleichgültig, ob sie gekocht oder roh gegeben werden. Die gedämpfte Kartoffel ist ein Mastfutter, das beste Schweinefutter, das schlechteste Milchfutter. Ein Futtermittel ist stets unter Gesichtspunkten seines Gehaltes an verschiedenen Nährstoffen (Einwirkung auf die Milchzeugung), der Verdaulichkeit und Schmachthaftigkeit, und der Preiswürdigkeit zu beurteilen. Zur Milchproduktion wird Eiweiß gebraucht. Kartoffeln haben 0,7 Proz. verdauliches Eiweiß. Größere Kraftfutterzugaben sind dann erforderlich. Die Kartoffeln stellen also lediglich für das Milchvieh eine Ergänzungsfutter dar und sollten in dieser Hinsicht erst recht auf ihre Verdaulichkeit geprüft werden. Gedämpfte oder gekochte Kartoffeln sind unwilliger als rohe. Sehr zweckmäßig hat sich die Ansäuerung der gedämpften Kartoffeln durch einen geringen Zusatz von saurer Milch in der Praxis erwiesen. Roh enthält die Kartoffel ein narkotisches Alkaloid, Solanin, in ganz beträchtlichen Mengen. Verdauungsstörungen, Erstickung, Blähungen, Kolik, werden bei einer Futtermenge von 15 Kg. als die Folge sein. Die Milch wird dünn und blau, die Butter bläulich-bröcklig, Blut und Gewebe werden wasserhaltig. Zu welchen verhängnisvollen Folgen eine Kartoffelfütterung unter ungünstigen Verhältnissen, d. h. unter Vernachlässigung einer etwas ausgleichenden Fütterung, führen kann, mag aus folgendem Beispiel erhellen.

In diesem Frühjahr mußte die bekannte Molkerei Naake & Co., Soden-Laubegaitz, wiederholt wegen ganz ungenügenden Fettgehaltes, allgemein schlechter Beschaffenheit der Milch aus einem bestimmten Versorgungsgebiet, reklamieren. Man glaubte zunächst, daß eine dort neu eingeführte Alfa-Laval-Melkmaschine Ursache dieser Minderwertigkeit sei. Die Verfälschung der Milch stand außer Frage. Die zuständige Abteilung der Landwirtschaftskammer für den Freistaat Sachsen wurde um Ratung ersucht. Die Erörterungen an Ort und Stelle ergaben die Tatsache, daß die zu beratenden Landwirte an das Milchvieh rohe Kartoffeln in Mengen bis zu 17,5 Kg. auf den Kopf und für den Tag verfüttert hatten und das etwa 5 Wochen lang. Die Wirkung dieser Fütterung machte sich deutlich bemerkbar. Merkwürdigerweise war die Milchleistung in den ersten Tagen der Kartoffelfütterung vorübergehend etwas gesteigert, um dann aber ganz erheblich und dauernd auf den gewöhnlichen Durchschnitt zu fallen. Der gewöhnliche Durchschnitt liegt bei 12—14 Liter. Insbesondere ging aber der Fettgehalt rasch auf 2,3 Proz. zurück. Die Tiere selbst hatten bei ansonsten guter Durchfallsercheinung außerordentlich stark verloren (Schwundgewicht 0,5—0,75 Kg. je Tag). Glücklicherweise war inzwischen die Zeit des Aufwuchses gekommen. Das rauhe, glanzlose, abgekommenes Aussehen der Tiere war noch wochenlang zu bemerken. Um die Tiere zunächst auf alte Fütterung zu bringen, wurden für 3—4 Wochen entsprechende Kraftfuttermittel, die allmählich zu verringern waren, zum Weidegang angeordnet. Die noch vorhandenen Kartoffeln in großer Menge vorhanden waren, wurde deren Verwertung in gedämpfter und angesäuerter Form empfohlen. Die gedämpften Kartoffeln wurden gestampft, festgelagert und mit einer geringen Menge saurer Milch vermischt.

Dem Zeitpunkt der Abstellung der Verfütterung roher Kartoffeln wurde die Milch besser. Die Leistung erhöhte sich erheblich.

Die entsprechenden Untersuchungen ergaben:

Fettgehalt am 20. 4.	=	2,50 Prozent
Fettgehalt am 21. 4.	=	2,80 Prozent
Fettgehalt am 27. 4.	=	2,80 Prozent
Fettgehalt am 10. 5.	=	3,10 Prozent
Fettgehalt am 18. 5.	=	3,20 Prozent
Fettgehalt am 2. 6.	=	3,20 Prozent
Fettgehalt am 4. 6.	=	3,10 Prozent

Diese Zahlen sollten eindrucksvoll genug sein, und Kartoffeln sollten grundsätzlich in größeren Mengen roh nicht verfüttert werden.

Dr. Schiebold, Landwirtschaftskammer für den Freistaat Sachsen.

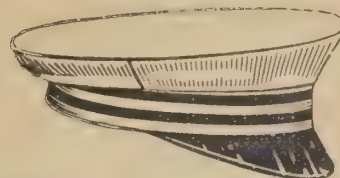
Welche Maßnahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommermilch- und Wintermilchanlieferung verringern? (Antworten auf die Anfrage in Nr. 75).

„Gegen Naturgewalten kämpfen Götter selbst vergebens“, so könnte man in unserem Falle das bekannte Sprichwort wohl umändern, und uns wird es wohl unmöglich sein, gegen die nun einmal vorhandene Ungleichheit in der Milchlieferung anzukämpfen. Die wirtschaftlichen Verhältnisse in den einzelnen Gegenden bringen es mit sich, daß in den Monaten Mai, Juni und evtl. auch noch im Juli die Anlieferung an die Molkereien stark steigen, während sie im Winter ganz erheblich zurückgehen. Diese Schwankung in der Anlieferung ist nun lange nicht überall gleich groß. Wenn der Fragesteller angibt, daß bei ihm in den günstigsten Monaten 5—6 mal so viel geliefert wird, wie in den ungünstigsten Zeiten, so bleibt anderweitig die Lieferung ziemlich stabil und schwankt nur um etwa 25 Prozent. Die Tatsache, daß die Schwankungen überall annähernd gleich sind, ist ein Beweis dafür, daß es sich hier um Verhältnisse handelt, die durch die natürlichen Verhältnisse der Viehzucht und Landwirtschaft bedingt sind. Es wird deshalb nicht zu empfehlen sein, und würde sich schwer rächen, wenn man etwa durch Gewaltmittel gegen diese natürlichen Verhältnisse ankämpfen würde. Man muß vielmehr immer vor Augen halten, daß die Molkereien letzten Endes nicht an ihrer selbst willen da sind, sondern sie haben lediglich soweit eine Daseinsberechtigung, als sie dem Landwirt die von ihm produzierte Milch abnehmen, ihm also die Arbeit der Verarbeitung resp. der Verwertung abnehmen.

Der Landwirtschaft sind durch die nun einmal gegebenen Boden- und Klimaverhältnisse die Richtlinien gegeben, nach welchen sie wirtschaften müssen. Andererseits ist in jahrhundertelanger Wirtschaft von den Tieren durch angestellte Versuche genügend Lehrgeld gezahlt worden, um da für die jeweilige Gegend zweckmäßigste Wirtschaftssystem auszuprobieren. Lediglich in Gegenden, wo die Abmelkwirtschaft vorherrscht, hat man einen gewissen Ausgleich in der Milchlieferung erreicht. Sie sind eben die Verhältnisse anders als in Weidegegenden.

Für die Weidegegenden ist in erster Linie die Aufzucht maßgebend. Die Kalbezeit der Kühe fällt zum größten Teil in die Herbst- und Wintermonate. Sämtliche Kälber werden aufgezogen evtl. auch noch eine Weile zugekauft, und fast sämtliche gewonnene Milch, oder doch ein großer Teil, dann verfüttert. Werden nebenbei noch Bullen zur Aufzucht gehalten, so nehmen diese den Rest der Vollmilch, und für die Molkerei bleibt nichts oder wenig übrig. Anders im Frühjahr. Die Kälber gehen

Molkereimütze Reichert



(gefehlisch gefügt).		
Stück echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge		5,20 M.
Stück echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge		6,50 M.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)		0,75 M.
Jaden, Kadett, breitgestreift	einreihig 7,00 M., zweireihig	8,00 M.
Jaden, Körper, weiß	einreihig 7,50 M., zweireihig	8,50 M.
Jaden, Körper, weiß, beste Qual.	einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50 M.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen	einreihig M. 8,50, zweireihig	9,00 M.
do., beste Qualität	einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00 M.
Jaden, Satin, weiß	einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00 M.
Jaden, Satin, Stehumlegtrag.	einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50 M.
Jaden, Satin, feingestreift	einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00 M.
do., Stehumlegtragen	einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50 M.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang		2,50 M., weiß 2,00 M.
Schürzen, weiß Domlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,50 M.
do., weiß, rein Leinen		4,00 M.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Ecken		4,30 M.
do., beste Qualität 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Ecken		5,00 M.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Ecken		6,50 M.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 M., Kessi (hellbraun)		11,00 M.
Schuhmäntel, Nanfing (grau) 10,00 M., Körper (weiß)		12,50 M.
S. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.		

Pa. Flaschenkasten

Schwalbenschwanzzinkung, bestes Kiefernholz, liefert prompt und billigt

Hermann Brüssig

Dampfsägewerk und Kistenfabrik
Obercunnersdorf (Amtsh. Löbau.)

Für Käseereien! Käsetücher, in der Praxis erprobt und bewährt, liefert aus bestem Baumwollzwirn gearbeitet und mit 2 festen, breiten Webleisten versehen fix und fertig für den Gebrauch innerhalb 4 Wochen preiswert unter Nachnahme mit ca. 35/40 cm 47/47 cm 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm Trockenmaß

Mk. —.27 —.35 —.67 —.67 —.74 1.80
Milchsehtücher, einseitig geraut, dicht u. doch gut durchlässig
bestes und zuverlässigstes Gebrauchstuch für Faltenlebe.
ca. 48/48 cm 55/55 cm 60/60 cm 70/70 cm 80/80 cm 100/100 cm

Mk. —.43 —.55 —.63 —.95 1.10 1.65 je Stück
Maschinenputztücher, ca. 40/45 cm., No. 90 140 160 950 cm

Mk. —.12 —.18 —.26 —.32 je St.
alles gesäumt, fix und fertig für den Gebrauch, innerhalb 3—4 Wochen
lieferbar, empfiehlt unter Nachnahme.

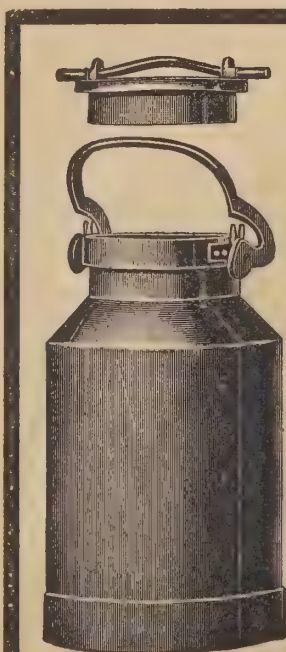
NB. Abweichende Maße werden bei größ.
Entnahme bereitwilligst extra angefertigt.

Mechanische Weberei

C. A. Laßmann

Lauban i. Schlesien

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.

aus der Milch heraus, die Röhre kommen auf die Weide, das junge Gras wirkt milchtreibend und die Milchschwemme (Ende Mai od. Anfang Juni) ist da. Die Molkerei ist hier machtlos. Durch die starke Produktion im Frühjahr gehen in dieser Zeit die Butterpreise in der Regel infolge des Massenangebotes herunter. (Lediglich in der Inflationszeit gab es auch in diesen Monaten in dem Drang nach oben kein Aufhalten). Die Milch, die der Landwirt an die Molkerei liefert, wird natürlich billiger und trotz alledem im kommenden Frühjahr wieder dieselbe Geschichte. Dagegen steigt im Herbst und Winter der Butterpreis, der Landwirt erhält hohe Milchpreise, aber er liefert trotzdem keine Milch, wenigstens im Verhältnis zu den Quanten im Frühjahr. Damit dürfte auch die Antwort auf die erste Frage des Fragestellers gegeben sein. Lediglich durch Zurückhaltung der im Frühjahr eingehenden Gelder und Erhöhung des Milchgeldes im Herbst und Winter, wird wenig oder gar nichts zu erreichen sein. Es ist hierbei zu berücksichtigen, daß es sich bei dieser Verschiebung immer nur um verhältnismäßig geringe Summen handeln kann. Würde die Auffammlung im Frühjahr zu groß, die Auszahlung also zu niedrig im Verhältnis zu früheren Jahren oder zur Nachbarmolkerei, so würde innerhalb der Milchlieferer Unzufriedenheit entstehen, die Selbstverarbeitung und Verfütterung nimmt evtl. noch zu, die Molkerei hat also eher Schaden wie Vorteil von der getroffenen Maßnahme.

Die zweite Frage betreffend Handhabung der Auszahlung dürfte damit hinfällig sein. Es kann sich nur darum handeln, einen Teil der im Frühjahr aufgetragenen Gelder im Herbst mit auszuzahlen. Ob hierbei nach Fettgehalt oder nach Menge ausbezahlt wird, bleibt sich letzten Endes gleich. Lediglich die Einheitspreise für ein Fettprozent resp. für ein Kg. werden im Frühjahr reichlich niedrig gehalten und im Herbst dann entsprechend erhöht. Allerdings wird der Einheitspreis mehr erhöht werden können, als wie er im Frühjahr gesenkt wurde, denn es spricht hier das verringerte Quantum Milch mit. Um ein Beispiel in Zahlen anzuführen: Die Molkerei hat im Mai eine Anlieferung von 300 000 Kg. und hält die Auszahlung um 1 Pfg. je Kg. zu niedrig, so würde eine Reserve von 3000 M. erübrigt. Im Monat November, in dem diese Summe mit zur Auszahlung kommen soll, beträgt die Anlieferung nur 150 000 Kg. Die Mehrauszahlung würde demnach je Kg. 2 Pfg. mehr betragen. Noch günstiger würde das Verhältnis, wenn die Anlieferung nur 100 000 Kg. oder noch weniger beträgt. Ob der Fragesteller diesen Weg beschreiten kann resp. will, muß er selbst als Kenner der örtlichen Verhältnisse am besten beurteilen können. Viel Erfolg wird er wohl mit dieser Methode kaum haben. Einzelne seiner Lieferanten werden sehr bald dahinter kommen, daß diese Regelung denn doch nicht ganz gerecht ist. So kann, um nur ein Beispiel anzuführen, der Fall eintreten, daß einzelne Genossen infolge besonderer Umstände im Frühjahr besonders viel Milch liefern. Der ihnen abgezogene Ausgleichsbetrag würde also besonders hoch sein. Im Herbst und Winter haben diese Lieferanten vielleicht Unglück in ihrem Viehstall, liefern wenig oder gar keine Milch und nehmen nun an der Mehrauszahlung nicht teil. Der Grund zur Unzufriedenheit ist also da. Was eine einmal in einem Lieferungsbezirk entstandene Unzufriedenheit jedoch bedeutet, das wird jeder alte Fachmann selbst am besten wissen. Es bedarf oft jahrelanger Mühe und Aufklärung, hier wieder Ruhe zu schaffen.

Wenn der angegebene Weg nicht zu empfehlen ist, so bleibt letzten Endes nur die Selbsthilfe der Molkerei. Jeder muß eben versuchen, unter den nun einmal bestehenden Verhältnissen soviel wie möglich herauszuholen. Ein Weg wäre, im Frühjahr eine Standbutter herzustellen, und diese für die knappen Monate hinstellen. Allerdings kann hierfür nur eine erstklassige Ware in Frage kommen. Ebenso müssen genügend kalte und luftige Lagerräume zur Verfügung stehen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß die Aufstapelung von Butter immer mit einem gewissen Risiko verbunden ist. Standbutter ist eben niemals frische Ware, und bezüglich der Preisgestaltung den Propheten spielen zu wollen, ist immer gewagt. Es kann eben „so“ kommen, es kann aber auch „anders“ kommen.

Falls die Lieferanten der anfragenden Molkerei die Magermilch nicht zurücknehmen oder hierauf doch kein großes Gewicht legen, käme auch die Herstellung von Hartkäse in Frage. Durch die lange Reifezeit dieser Ware wird schon ohne weiteres die Zeit bis zum Herbst und Winter ausgenutzt. Allerdings gehört hierzu neben einer geeigneten Einrichtung und passenden Lagerräumen auch ein genügend großes Betriebskapital, und dieses ist heute sehr knapp.

Alles in allem, sehr viel werden sie an den nun einmal bestehenden Verhältnissen nicht ändern, nur etwas mildern können sie die für die Molkerei entstehenden Schwierigkeiten. Im übrigen haben sie ja den Trost, daß es ihnen nicht allein so geht, auch ihre Nachbarbetriebe werden mit demselben Übel zu kämpfen haben, dadurch können auch diese natürlich keine höhere Auszahlung zur Verteilung bringen, und wenn sie daselbe leisten, wie andere in der dortigen Gegend, dann dürfte immerhin zu überlegen sein, ob sie sich in gewagte Änderungen, deren Erfolg niemand voraussagen kann, einlassen. Vorsicht ist eben immer noch der beste Teil der Tapferkeit.

II.

Der in Ihrer Anfrage erwähnte Übelstand findet seine Begründung in den natürlichen Wirtschaftsercheinungen. Aus diesem Grunde ist eine Verbesserung der Milchlieferung im Winter ein recht schwieriges Unternehmen. Ein nennenswerter Erfolg wird daher zum größten Teil von der betreffenden Gegend, in welcher die Molkerei gelegen ist, abhängig sein. In Weideregenden wird der Unterschied zwischen Sommer- und Wintermilchlieferung immer ein recht großer sein. Die Landwirte einer solchen Gegend sind mit ihrem ganzen Betrieb auf Weidewirtschaft eingestellt. Eine Umstellung derselben auf bessere Stallfütterung im Winter wäre für diese mit großen wirtschaftlichen Schwierigkeiten verbunden, wozu sie sich bei der heutigen Lage der Verhältnisse kaum verstehen werden und können.

Ganz anders verhält es sich mit jenen Landwirten, welche weniger Weidewirtschaft treiben und die größte Zeit des Jahres das Vieh im Stall füttern. Hier läßt sich ein Ausgleich zwischen Sommer- und Winterlieferung leichter durchführen und es sind in einzelnen Gegenden auf diesem Wege ganz erhebliche Fortschritte zu verzeichnen. Die von Ihnen erwähnte Methode wird von anderer Seite bereits seit Jahren angewandt und hat sich sehr gut bewährt. Der Landwirt rechnet im allgemeinen ziemlich scharf und muß dieses heute ganz besonders tun, will er leistungsfähig bleiben und seine Scholle behaupten. Daher wird es auch weniger schwer fallen, ihn von der Nützlichkeit einer reichlicheren

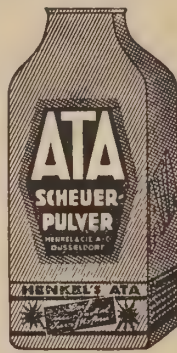


Astra-Kannen - Spülböcke

In einfacher und doppelter Ausführung
Sehr leistungsfähig Bequem zu bedienen



BERGEDORFER-
EDENWERK A-G



Ata

Henkel's Scheuerpulver

Ist das gegebene Putzmittel
für Ihren Betrieb!

Ata sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Eutiner Molkereiwagen - Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

Fernspr. 168

bei Lübeck

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit
verschließbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



Milchliefereung im Winter zu überzeugen. Wenn die örtlichen Verhältnisse diesen Bestrebungen günstig sind, wird der Erfolg nicht ausbleiben. Natürlich dürfen Sie es an der erforderlichen Aufklärung nicht fehlen lassen.

Erheblichen Einfluß auf eine größere Milchliefereung im Winter hat der Landwirt in der Hand durch Verlegen der Kalbezeit der Kühe auf die Wintermonate. Für die Aufzucht der Kälber erwächst hieraus kein Nachteil. Im Gegenteil, von führenden Landwirten der Praxis ist des öfteren betont worden, daß Winterkälber widerstandsfähiger werden als Sommerkälber, sodaß von dieser Seite keine Bedenken in Frage kämen.

Wenn die Lieferanten im Winter einmal wegen der höheren Preise für Butter und Käse und dann aus den Rücklagen vom Sommer einen bedeutend höheren Preis für die Milch erhalten wie im Sommer, so ist dieses der beste Anreiz, für eine reichlichere Anlieferung im Winter zu sorgen. Hand in Hand hiermit gilt es, für gute Unterkunft der Tiere im Winter zu sorgen, damit diese in einem mäßig warmen, sauberen Stall untergebracht sind, und nicht darauf angewiesen sind, den größten Teil der Butteraufnahme zur Erhaltung der Eigenwärme für sich zu verbrauchen. Gerade in diesem Punkt wird von sehr vielen Landwirten geündigt. Wenn man sieht, wie mitunter die Kühe vor Schmutz und Nässe einen trockenen Platz zum Hinlegen haben, so braucht man sich nicht zu wundern, wenn die beste Milchkuh in ihren Leistungen weit hinter den Erwartungen zurückbleibt. Schon das Menschlichkeitsgefühl müßte jeden Viehhalter dazu antreiben, mindestens für eine trockene, saubere Lager seiner Tiere nach besten Kräften zu sorgen.

Ob die Milch nach Ethern oder Fettgehalt bezahlt wird, bleibt bei Betrachtung dieser Angelegenheit im Grunde genommen gleichgültig. Bievon von dem monatlich zur Verfügung stehenden Milchgeld im Sommer zurückgelegt werden kann, richtet sich nach den jeweiligen Verhältnissen. Zunächst wird bei Genossenschaftsmolkereien hierbei der Vorstand in gewichtiges Wort mitzusprechen haben. Ferner wäre der Milchpreis der umliegenden Molkereien in Betracht zu ziehen, damit Sie nicht gar weit hinter diesen zurückbleiben und hierdurch Unzufriedenheit unter den Genossen hervorrufen. Vor allem müßten Sie durch eine möglichst genaue Rohbilanz am Monatschluß sorgfältig feststellen, daß Ihnen auch tatsächlich im Winter eine Rücklage zur Verfügung steht.

Für die größeren landwirtschaftlichen Betriebe käme zwecks Erzielung größerer Milchliefereung im Winter das auch in dieser Zeitung des öfteren besprochene Silofutter in Betracht. Wenn die Silos sich tatsächlich so bewähren, wie von ihnen gesagt wird, dann ist diese Anlage ein hehrlicher Fortschritt auf dem Wege der Futterverwertung. Es könnten dadurch Millionen von Zentnern Futter vor dem Verderben durch uninstige Witterung bewahrt bleiben und würden diese Mengen bei dem Ausgleich zwischen Sommer- und Wintermilchliefereung eine bedeutende Rolle spielen. Wir wären infolge weit besserer Futerausnutzung weniger auf die Einfuhr aus dem Auslande angewiesen und hierdurch könnten große Summen dem Vaterlande zur Verwendung im Inlande erhalten bleiben.

Kohlensäure- oder Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien? (Weiterer

Antwort auf die Anfrage in Nr. 72.)

Die beiden Kühlmaschinen sind im Betriebe heute vollkommen gleichartig. Leider ist die Anfrage insofern etwas ungenau, als nicht die Temperatur und Menge des expumpten Wassers sowie die Größe der zur Verfügung stehenden Kraftquelle (Dampfmaschine, Elektromotor) angegeben ist. Der erste Punkt ist meines Erachtens maßgebend für das zu wählende System. Die Ammoniakmaschinen können mit einer höheren Kälteerzeugung (etwa 13—16 Grad Cels. und höher) arbeiten ohne die Leistungsfähigkeit wesentlich zu vermindern, wohingegen eine Kohlensäure-Kühlmaschine möglichst kühles Wasser (etwa 10—12 Grad Celsius) benötigt, um eine gute Leitungsfähigkeit zu gewährleisten. Bei höheren Kälteerzeugungen wie oben angegeben, geht die Leistungsfähigkeit der Kohlensäurekühlmaschine zurück. Wenn also die Wasserverhältnisse in Menge und Temperatur als gut zu bezeichnen sind, so wird für eine Molkerei nur die Aufstellung einer Kohlensäure-Eismaschine in Betracht gezogen werden dürfen, weil diese Maschinen wegen ihrer Geräuschlosigkeit für einen Molkereibetrieb unbedingt den Vorzug verdienen.

Ammoniak dagegen hat einen sehr starken Geruch, der bei plötzlich auftretender Undichtigkeit für ein leicht verderbliches und jeden Geruch ablehnendes Produkt wie Milch und Butter gefährlich werden kann. Die Verteidiger der Ammoniakkühlmaschine behaupten nun, daß diese Gefahr infolge der neuen Verkapselung bei der Maschine so gut wie behoben ist.

Sollten also die Wasserverhältnisse der Molkerei A., wie oben angegeben, warm sein, so müßte zur Anlage einer Ammoniakmaschine geschritten werden, wobei m. E. dann darauf zu achten wäre, daß diese Maschine in ein gut lüftbares Maschinenhaus eingebaut würde. Es ist weiter zu beachten, daß Kupfer und Messing von Ammoniak angegriffen werden, und da diese Metalle für Milchfühler ganz besonders Verwendung finden, so müßte hier Vorsorge getroffen werden, dieses Uebel zu beseitigen, etwa unter Verwendung von mit Kupferrohr überzogenen Eisenrohren. Die Leistung einer Kohlensäure-Kühlmaschine geht bei höheren Kälteerzeugungen unbedingt zurück, was dagegen bei einer Ammoniakmaschine nicht so sehr ins Gewicht fällt. Eine mir bekannte Molkerei mit warmen Wasserverhältnissen ist vor längerer Zeit zur Anschaffung einer Ammoniakkühlmaschine geschritten und ist, wie ich höre, mit derselben zufrieden.

Wenn auch die Ammoniakkühlmaschinen in letzter Zeit infolge ihrer erhöhten Betriebssicherheit Eingang in Molkereien gefunden haben, so ist es mir doch zweifelhaft, ob ein Molkereibetrieb, wenn gute Wasserverhältnisse vorhanden sind, trotz des vielleicht etwas höheren Preises zur Anschaffung einer derartigen Maschine schreiten sollte.

Bei Anschaffung einer Kühlmaschine müßte zuerst die richtige Größe Berücksichtigung finden. Allgemein wird die Ansicht vertreten, bei Anschaffung derselben keine mit zu geringer Leistung zu wählen, da alsdann ein unwirtschaftliche Verlängerung des Betriebes eintreten würde, welcher Ansicht ich mich anschließen möchte. Die Kühlmaschine soll der Größe und Art des Betriebes angepaßt werden (Solekühlung oder dichte Verdampfung). Bei Bezug des einen oder des andern Systems soll nicht der Geizhals des Bestellers maßgebend sein, sondern nur die wirtschaftlichen Verhältnisse des Betriebes. Es kann immer nur an Ort und Stelle geprüft werden, ob dieses oder jenes System vorzuziehen ist.

G. Langheinrich.



Ueber 25 jährige Spezialität:

Milch-Kühlanlagen

für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl. in Verbindung mit Raumkühlung und Eiszerzeugung. Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung. Schnelle Lieferung und günstigste Preise. Hunderte von Referenzen.

Th. Witt, G. m. b. H., Aachen

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.



Den vollkommensten

Apparat

zur Herstellung von Romadur-, Stangen-, Delikateß-, Würfel-, Camembertkäse etc.

liefere ich zu äußerst günstigen Preisen.

Tausende im Gebrauch.

21 verschiedene Größen in Vorrat.

Verlangen Sie Prospekte.

Hermann Waldner

Molkerei-Geräte

Wangen i. Allgäu.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

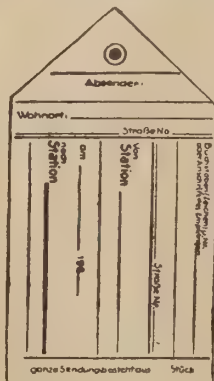
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392



Diesen Koll-Anhänger

mit umgeschlagenen Ecken und Metallöse verlangt die Reichsbahn vom 1. 8. für die Beförderung von Bahnsendungen. **Vorschriftsmäßige** Ausführung für Eilgut, Expreßgut, Frachtgut durch die

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Die bisher üblichen Stationszettel zum Aufkleben und Kistenkarten zum Aufnageln bleiben in Gültigkeit.

Lieferung von Sahne an Zwischenhändler oder Verbraucher? (Weiterer Antwort auf die Anfrage in Nr. 72). Ich nehme an, daß unter dem Sammelnamen „Sahne“ nur Verkauf von Schlagrahm in Frage kommt, da sonst die Antwort anders lauten müßte. Es wird ganz von den Verhältnissen abhängen, ob der Verkauf von Schlagrahm direkt an Abnehmer oder an den Großhandel zu erfolgen hat, und zwar sind die Verhältnisse zu berücksichtigen, unter denen die Molkerei M. lebt. Liegt die Molkerei direkt im Absatzgebiet und kann leicht sowohl an den Privatabnehmer wie an Konditoreien oder Cafes heran, so ist es in geldlicher Beziehung unbedingt für die Molkerei vorteilhafter, eine direkte Belieferung vorzunehmen. Hier sollte zwischen Erzeuger und in jeder Beziehung direktem Abnehmer kein Zwischenhandel eingeschoben werden, da dieses leicht, gewollt oder ungewollt, zu Beanstandungen in der Qualität der Schlagrahme — ich erinnere an Fettgehaltsveränderungen — führen kann.

Liegt die Molkerei dagegen nicht im Absatzgebiet, so ist die Belieferung sowohl an Privatabnehmer wie Konditoreien usw. so gut wie ausgeschlossen. Die Abnahme beider Kategorien ist stets schwankend, die Molkerei wäre nicht in der Lage, z. B. bei plötzlich einsetzendem größeren Bedarf das benötigte Mehrquantum zu liefern und der Abnehmer wäre gezwungen, sich anderweitig dort einzudecken, wo er es erhalten könnte und würde dann natürlich dort bleiben, wo ihm die größte Gewähr für pünktliche und genügende Lieferung geboten wird. Hier gibt es nun zwei Möglichkeiten. Entweder Belieferung des Zwischenhändlers, der am Absatzgebiet wohnt, dauernd mit der Privatkundschaft sowohl wie mit Konditoreien usw. in Fühlung sich befindet und so in der Lage ist, auch den plötzlich einsetzenden Bedarf zu decken, oder die Einstellung eines Vertreters am Absatzgebiet, der die direkte Belieferung an die Abnehmer vorzunehmen hat und die Gabe besitzt mit den Abnehmern dauernd in Fühlung zu bleiben. Hier müßte eine geeignete Person gesucht werden, welche, um an dem Verkauf beteiligt zu sein, auf Lantieme zu stellen wäre.

Welche Methode nun eine höhere, bessere Verwertung gewährleistet, würde von der vorhandenen Konkurrenz und von dem zu erreichenden Umsatz abhängig sein. Wird bei letzterer Methode nicht die geeignete Person gefunden, so wäre der Absatz an einen geeigneten zahlungsfähigen Großhändler vorzuziehen, schon aus dem Grunde, weil dieser den etwa nicht verkauften Rest der Schlagrahme selbst anderweitig verwertet, wohingegen der Vertreter denselben zurücksenden wird. Hierdurch entstehen Kosten; auch muß die Molkerei M. bedenken, daß aus dieser wieder die Bahn passierenden Sahne keine erstklassige Butter hergestellt werden wird, wodurch zum Teil der Mehrverdienst an der Schlagrahme aufgesogen werden dürfte.

Die Preise richten sich sowohl nach der örtlichen wie nach der allgemeinen Marktlage der Milch, sowie der Butternotierung. Im allgemeinen hat der Hunger nach Schlagrahme, der nach Beendigung des Weltkrieges zu beachten war, bedeutend nachgelassen. Am hiesigen Orte wird im Kleinhandel 2,80 M für ein Liter Schlagrahme gezahlt, Großabnehmer zahlen bei 30 Prozent Fettgehalt 2,40—2,60 M je Liter Schlagrahme.

G. Langheinrich.

Wie schütze ich mich vor Milchfälschern?

I.

Die Mitteilung des Molkereibesizers in Nr. 78 der Molkerei-Zeitung über die Freisprechung des angeklagten Milchfälschers erscheint doch etwas auffällig. Ein Landwirt, dessen Milch einen vollen Monat hindurch untersucht und als zu niedrig im Fettgehalt befunden und die schließlich in einem Chem. Laboratorium als mit 26 Prozent Wasser gefälscht erklärt ist, wird freigesprochen, weil der Molkereibesizer nicht nachweisen kann, daß der Landwirt selbst die Fälschung vorgenommen. Wie das Gericht von dem Besitzer einen solchen Nachweis verlangen kann, erscheint nicht recht klar. Man sollte doch annehmen, daß die Molkerei das Ihrige getan hat, wenn sie dem Gericht den Beweis erbracht, daß die Milch, die aus dem und dem Gehöft stammt, wirklich verfälscht ist. Zu ermitteln, wer nun in dem betreffenden Hause das Wasser zugefetzt, ob der Mann, die Frau oder Tochter oder Magd, ist doch Sache der Staatsanwaltschaft und der Polizei. Für die Molkerei kommt doch in erster Linie die Tat als solche (daß sie mit der verfälschten Milch betrogen ist) in Betracht und erst in zweiter Linie der Täter. Denn ob der Mann oder die Frau die Fälschung gemacht, kommt in der Wirkung für die Molkerei auf dasselbe hinaus. Wie der Einsender auch schon sagt, wird der Molkereiverwalter bzw. Besitzer diesen Nachweis auch in den seltensten Fällen führen können, da er weder selbst dem Fälschungsakt beiwohnen, noch sich dabei „vertreten“ lassen kann. Es wäre nun richtiger gewesen, wenn der anfragende Molkereibesizer den Verlauf der Gerichtsverhandlung etwas näher beschrieben hätte, dann hätte man seine Frage „Wie ist es überhaupt möglich, daß der Fälscher trotz Beweise freigesprochen ist? vielleicht beantworten können. So aber kann man sich kein richtiges Bild von der Sache machen.

Anschließend hat der Landwirt in der Verhandlung seine persönliche Anschuld an der Fälschung nachweisen können. Wenn das der Fall ist, so hätte das Verfahren damit doch noch nicht seinen Abschluß finden dürfen. Die Verhandlung hatte dann doch, sollte man meinen, so viel Belastendes ergeben, daß nun gegen seine Angehörigen das Verfahren eröffnet und Anklage erhoben wäre. Denn irgend jemand muß die „Tat“ doch vorgenommen haben. Da der betreffende Landwirt keine fremden Leute beschäftigt, muß doch einer aus der Familie die Fälschung vorgenommen haben. Die Staatsanwaltschaft muß nun von sich aus weiter nach dem Schuldigen bzw. Mitschuldigen forschen, um sie der verdienten Strafe zuzuführen. Wenn die Molkereien diesbezüglich bei den Justizbehörden keinen Schutz finden, wer soll sie dann schützen?

Die Molkerei kann wohl die Tatsache der Fälschung feststellen, für die Ermittlung und Feststellung des Fälschers aber sind ihr enge Grenzen gesetzt. Sie hat nicht die Machtmittel, die den Behörden zu Gebote stehen. Das gilt vor allem für die Privatmolkereien. So ein Molkereibesizer ist ja viel abhängiger von den Bauern und hat viel weniger Einfluß auf dieselben als die Genossenschaften. Er wird es sich dreimal überlegen, ehe er einen Fälscher zur Anzeige bringt und ihn sich so zum Feinde macht. Im allgemeinen wird man in Milchfälschungsfällen von einer Anzeige Abstand nehmen und zunächst mal einen Versuch zu gütlicher Einigung machen. Natürlich können Fälle eintreten, wo den Molkereien doch nichts anderes übrig bleibt, als die Hilfe des Gerichts anzurufen. Das ist z. B. dann der Fall, wenn es sich darum handelt, ein Urteil zu erwirken, welches abschreckend wirken soll und den einen oder anderen Lieferanten, der sich vielleicht mit Fälschungsgedanken trägt, von der Ausführung seiner schwarzen Pläne abzuhalten. Ich selbst habe z. B. mit gütlichen Ver-



**Milchtransportkannen
verz. Molkerei-Geräte**
äußerst billig
H. Jordan, Charlottenburg
Kantstraße 106. Tel. Wilh. 2662

Wand- und Fußbodenplatten


liefert

Ofenbaugeschäft Fritz Gustke


Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister

Stolp in Pommern

Queckenstraße 17. — Fernsprecher 221.



Großfabrikation von pa. verzinnten
Milchversandkannen in nahtlos- und
geschw. Ausf.
Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“
Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen,
Aufrahmgel. Eimer usw.
zur Erzielung unbe-
dingt reiner Milch
Wattmilchfilter
Runde Gegenstrom-Milchkühler
mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie
innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar
Dampfkäsewannen } doppelwandig,
aus verz. Kupfer- }
Milchbehälter } Eisenblech und
Aluminium
Aluminium-Milchersandkannen
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten „Qualitäten“: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

fahren in meiner Praxis zufriedenstellende Erfahrungen gemacht. Wenn die Fälscher sich anfänglich auch sträubten, ihre Schuld einzugehen und Schadenersatz zu leisten, so genügte doch eine leise Drohung mit dem Staatsanwalt, sich den Bedingungen des Vorstandes zu fügen. Die pangsüchenden Lieferanten sind auch weiter am Liefern geblieben. Selbstverständlich habe ich mich durch entsprechend häufige Milchproben darüber vergewissert, ob sie auf dem Pfad der Tugend geblieben. Sie sind aber standhaft geblieben, sind nicht in ihr „altes Laster“ zurückgefallen.

Auch in pekuniärer Beziehung ist das gütliche Einigungsverfahren der Anzeige an die Polizei vorzuziehen. Die allermeisten Fälscher werden, um die öffentliche Blamage zu vermeiden, den Forderungen der Molkerei nachkommen und Schadenersatz leisten. Wenn die Sache aber vor Gericht kommt und der angeklagte Bauer wird freigesprochen, hat die Molkerei das Nachsehen. Die Frage: Wie soll ich mich vor solchen Elementen, die ungehört ihrem Gewerbe nachgehen können, schützen? mutet doch etwas eigenartig an. Solche Lieferanten, die gewissermaßen einen gerichtlichen Freischein auf Milchfälschung haben, gibt es nicht und kann es nicht geben. Der beste Schutz gegen Milchfälschung ist, möglichst häufige und genaue Untersuchung der Milch (am besten in einem Laboratorium) und rechtzeitige Vornahme der Stallprobe in Verdachtsfällen. Mit unanfechtbarem Beweismaterial in der Hand findet man doch sein Recht, bei den fälschenden Lieferanten sowohl als auch bei den Gerichten, trotz der schlechten Erfahrungen, die der Einsender damit gemacht hat. — i. —

II.

Ihre Anfrage beweist wieder einmal, wie schwer die Stellung mancher Molkereibesitzer und Verwalter gegenüber Milchfälschern ist. Trotzdem in Ihrem Fall einwandfrei erwiesen war, daß die von dem betr. Landwirt gelieferte Milch mit Wasser vermischt war, blieb für das Gericht die Frage offen, wer war der eigentliche Fälscher? Da es bekanntlich oft vorgekommen ist, daß trotz dringender Verdachtsmomente und scheinbar untrüglicher Beweise ein Fehlspruch des Gerichts erfolgte, kann man es verstehen, daß das Gericht sich infolge mangelnder Beweise zur Verurteilung des oder der Angeklagten nicht entschließen konnte. Für Ihren Lieferanten spricht die Äußerung des Milchfahrers, daß er diesen einer Fälschung nicht für fähig halte. Es fragt sich nur, ob Sie bei dem Gang der Sache alle Möglichkeiten ins Auge gefaßt haben. So könnte es z. B. sein, daß die Milchkannen vielleicht eine Zeit lang ohne Aufsicht an der Landstraße stehen, sodaß ein böser Nachbar seine Hand im Spiele haben kann. Weiter wäre zu prüfen, ob der Milchfahrer über jeden Zweifel erhaben ist usw. Diese Fälle sind durchaus nicht neu, daher nicht ganz aus dem Auge zu lassen.

Schützen können Sie sich nur in der Weise vor weiteren Verlusten, indem Sie die Milch nur nach Fettgehalt bezahlen. Wenn es Ihnen nicht möglich ist, diese Bezahlungsweise allgemein einzuführen, so würde ich bei diesem Lieferanten den Anfang damit machen. Es wäre diese Art der Bezahlung gewissermaßen Pflicht den übrigen ehrlichen Lieferanten gegenüber, denn nur durch diese sind Sie in der Lage, das Wasser des Fälschers mit zu bezahlen. Von einem solchen Lieferanten haben Sie doch keinerlei Nutzen, im Gegenteil, nur Schaden, weshalb Sie daher dessen Milch nicht nach ihrem wirklichen Wert bezahlen können, ist nicht gut ersichtlich.

Ob es richtig war, daß Sie den Mann vor Gericht gebracht haben, ist nach Ausgang des Prozesses noch sehr zweifelhaft. Vor Jahren hatte ich einen ähnlichen Fall. Nachdem ich die Milch des betreffenden Lieferanten längere Zeit beobachtet hatte, eröffnete ich demselben an einem Monatschluß, ob er damit einverstanden wäre, wenn er für den letzten Monat kein Milchgeld bekäme. Auf seine scheinbar bestürzte Frage nach den Gründen erklärte ich offen, wir wollen uns gegenseitig nichts vormachen, warum, wisse er ebenso gut wie ich. Nach langem Hin und Her erklärte sich der gute Mann mit meinem Vorschlag einverstanden und — seine Milch besserte sich zusehends. Das Gute hierbei war, die Molkerei befreit den Lieferanten und die übrigen wurden nicht verärgert, denn abgesehen die meisten Landwirte von der Unehrlichkeit des Wasserzusatzes überzeugt sind, halten sie im Grunde genommen doch zusammen und können es meistens nicht verstehen, wenn einer der ihrigen deshalb vor Gericht zur Verantwortung gezogen wird.

Allgemein sollte daher dorthin gestrebt werden, die Milch nur nach Fettgehalt zu bezahlen. Daneben wäre der Sauberkeit und der Säuregrad erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken, sodaß wir mit der Zeit dahin kommen, daß nur einwandfreie, unverfälschte Milch an die Molkereien geliefert wird und diese wiederum ihrem wirklichen Wert entsprechend bezahlt werden kann. W.

Die Beseitigung der Abwässer. Mit Interesse habe ich die Zuschriften im Sprechsaal der Molkerei-Zeitung betreffend Reinigung der Molkerei-Abwässer, verfolgt. Hier in den ehemaligen deutschen Gebieten der jetzigen östlichen Republik haben die Molkereien ebenfalls wegen der Abwässer mit den Behörden zu kämpfen. Wir bekamen im Frühjahr eine Aufforderung vom hiesigen Bürgermeister, daß nur dann die Abflusssäure von der Drainagegenossenschaft (?) aufgenommen werden, wenn dieselben klar in die Drainage abfließen.

Wir haben lange hin und her verhandelt und z. B. darauf hingewiesen, daß die Abflusssäure vom Jahre 1886—1906 von der Privatmolkerei, dann von 1906 bis heute von der Genossenschaftsmolkerei, also seit 40 Jahren in den Kanal abfließen. Es nützte alles nichts. Wir bemerkten, daß der hiesige Betrieb (städtischer Vollbetrieb) täglich 9000 Liter Milch verarbeitet. Die täglichen Abflusssäure betragen 50—60 Abm., wovon teils Kühlwasser der Kühlanlage.

Auf Vorschlag des hiesigen Bürgermeisters haben wir uns dahin geeinigt, eine zweite Kläranlage mit Kotsfilter zu bauen, und zwar haben wir dieselbe zirka 400 Meter abseits der Molkerei, wo das Wasser in den Kanal fließt, eingebaut, das Gefälle ist von der Rohrleitung bis zum Kanal 1 Meter. Wir haben dort ein Bassin von 2 Meter Länge, 1½ Meter Breite und 1½ Meter Tiefe angebaut, wozu 1300 Steine und 3 Tonnen Zement nötig waren. Das Wasser ist nach Passieren dieser Rube (Kotsfilter) vollständig klar. Die Kläranlage ist mit einem Mannschutze versehen (Zementdeckel), damit ein Mann bequem hineingehen und die Verschämmung des Kots herauszunehmen und frischen einfüllen kann. G. werden hier alle 2 Monate 5 Zentner Hüttenkots gebraucht. Die ganze Anlage kostet 165 Zloty Arbeitslohn und 150 Zloty Material, zu summen ca. 180 Rmk..

Man kann eine Kots-Kläranlage natürlich auch unmittelbar hinter der üblichen Kläranlage einbauen. Nur muß dafür gesorgt werden, daß das Wasser ziemlich lange im Kots verbleibt.



Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 80 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co. Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbig Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Deflers Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten starken Werke werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Kaufmann. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Werbewesen — Geld-, Bank- und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — Post-Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtskunde — Gewerbliches Recht — Gerichtswesen — Deffentliches Recht — Kaufm. Fremdwörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise von 6.— Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verkauft.

Reinaluminium

Behälter und Gefäße
für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

Unsere Kläranlage hat 3 Abteilungen mit je 30 Meter Abstand. 300 Meter hinter der letzten Abteilung liegt das neugebaute Koksfilter. Ich würde den deutschen Kollegen zu einem Koksfilter raten, da die Anlage eines solchen mit nur geringen Kosten verbunden ist. Das Wesentliche aber ist, daß man nach Anlage eines solchen keine Scherereien mehr hat.

Meirich, Molkerei-Direktor Svoda, Wojewodschaft Posen.

Briefkasten

W. in St. Für die ausführliche Berechnung Ihrer verschiedenen uns gestellten Anfragen können wir den nur beschränkt zur Verfügung stehenden Raum des Briefkastens nicht gut verwenden. Diese Berechnungen sind den meisten Lesern so bekannt, daß ein allgemeines Interesse für die Veröffentlichung nicht vorliegt. Sie können Ihre Berechnungen leicht selbst vornehmen, wenn Sie sich des kürzlich in 2. Auflage in unserem Verlage erschienenen Buches von v. Sobbe: „Rechenbuch für milchwirtschaftliche Unterrichtsanstalten“ bedienen. Das Buch kostet 2,50 M. — Wollen Sie sich überhaupt jede Berechnung ersparen, so verweisen wir ferner auf das ebenfalls neu erschienene Buch von A. Fischer: „Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe“, das Sie für 3,00 M. von unserer Buchhandlung beziehen können. — Ihr Butterfehler ist, wie Sie ganz richtig annehmen, lediglich auf die ganz unzulängliche Kühlung des Rahms zurückzuführen. Sie müssen ganz energisch bei Ihrem Vorstand vorstellig werden und vor allen Dingen darauf hinweisen, daß die Verwertung der Milch bei schlechter Kühlung der Milch und des Rahms erheblich schlechter ist als bei guter Kühlung. Wenn die Genossen merken, daß ihr Geldbeutel geschädigt wird, werden sie auch notwendige Betriebseinrichtungen bewilligen.

W. in Th. Maßgebend dafür, ob Sie als Obermeister eine 6 wöchentliche Kündigungsfrist haben, ist ganz allein die Art der Beschäftigung. Der Titel „Obermeister“ allein tut es nicht. Ein Obermeister kann eine 6 wöchentliche Kündigungsfrist verlangen, wenn er für Leitung oder Beaufsichtigung des Betriebes oder einer Abteilung desselben fest angestellt ist. — Wenn bei Ihrer Einstellung gesagt wurde, die Stelle sei „dauernd“, so können Sie auf Grund dieser Zulage keine besondere Entschädigung beanspruchen. Eine solche Äußerung ist ohne jede Rechtsverbindlichkeit.

Molkerei B. Ihr Käsefehler ist lediglich eine Folge Ihrer zu trockenen Räume. Sie müssen unbedingt den Feuchtigkeitsgehalt der Luft erhöhen, was durch Aufhängen nasser Tücher oder Säcke und Besprengen des Fußbodens erreicht wird. Sie wollen dann auch darauf achten, daß die Käse keine Zugluft bekommen. Das Lüften der Räume geschieht jetzt im Sommer am besten am frühen Morgen. Am Tage selbst aber sind die Fenster am besten zu verschließen und zu verhängen.

B. in R. Wir sind auf Grund Ihrer eingelangten Kalkulation und sonstiger Angaben nicht in der Lage, ein Urteil darüber abzugeben, ob der von Ihnen genannte Pachtpreis von M. 300,00 angemessen ist oder nicht. Zunächst wäre erst einmal zu prüfen, ob die Unkosten nicht doch höhere sind, als von Ihnen angegeben. Sodann glauben wir, daß der Milchpreis kaum für längere Zeit so niedrig bleiben wird. Falls die Ausbeute an Butter und Käse und die Verwertung dieser Erzeugnisse tatsächlich so hoch ist wie angegeben, muß doch bedacht werden, daß Verluste hier sehr leicht eintreten können, wodurch die Verwertung eine geringere ist. Uebrigens ist Ihnen auch ein kleiner Rechenfehler unterlaufen. 840 Pfund Butter je Pfund 1,90 M. ergeben nicht 1646,00, sondern 1596,00 M. Sie haben dann weiter garricht die Steuern und das Einkommen des Pächters berücksichtigt. Soweit wir von hier aus den Sachverhalt übersehen können, ist eine Pacht von ca. 200 M. als angemessen zu betrachten; 300 M. ist entschieden zu hoch.

*Willst du wissen alles?
Schreib an Herrn A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Auf längeren Kredit

günstig abzugeben:

- 1 **runder Gegenstromkühler**, 500 Liter Stundenleistung;
- 1 **runder Gegenstromkühler**, 1500 Liter Stundenleistung;
- 1 **Alfa-Separator** für Kraftbetrieb, 500 Ltr. Stundenleistung;
- 1 **Alfa-Separator** für Kraftbetrieb, 1000 Ltr. Stundenleistung;
- 1 **Berieselungsvorwärmer**, 1000 Ltr. Std.
- 1 **lieg. Dampferzeuger**, ca. 4 qm Heizfl., gebr., aber gut erhalten und garantiert betriebsfähig; ferner fast fabrikneu
- 1 **Verdampferkühler**, 800 Ltr. Stundenleist.
- 1 **Pasteur** (Rothenburg) mit oberem Antrieb, Größe 4;
- 2 **ventillose Kolbendrehpumpen**, 2000 Ltr. Stundenleistung. Anfragen unter 829 an diese Zeitung.

Wie der neue

YOGHURT-APPARAT

„Kontinental“

in aller Welt arbeitet, beweist ein neuerliches Attest:

Wien, den 8. Juni 1926

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß wir mit den von Ihnen gelieferten 2 Stück Warmekasten zur Erzeugung von Yoghurt und den hierzu gehörigen automatischen Kühlergestellen vollkommen zufrieden sind

Der Verbrauch an Gas ist ein minimaler und ermöglicht es, die an jedem Kasten angebrachte Reguliervorrichtung die Temperatur auf einen bestimmten Grad genau einzustellen und stundenlang zu halten, sodaß die Bedienung der Apparate die denkbar einfachste ist.

Besonders wollen wir die infolge Ihrer Apparate gewonnene Raumersparnis hervorheben, da wir gegenwärtig in demselben Raum, wo früher 1800 Flaschen Yoghurt mit Warmwasserbädern fertiggestellt wurden, 10000 Flaschen pro Tag erzeugen. Die ganze Anlage ermöglicht die größte Reinlichkeit und erfordert wenig Arbeitskraft

Hochachtungsvoll

Verlags-Molkerei A.-G. Wien,
XVI/1, Ottakringerstr. 72.

Verlangen Sie sofort grat. Preisliste Nr. 3 von der Spezialfabrik

Nickerl & Co., Wien-Inzersdorf
Triester-Straße 37 — 41.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stk. 3,—, 500 Stk. 4,50, 1000 Stk. 7,50
5000 Stk. 32,50, 10 000 Stk. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).

1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50

Lieferung innerhalb 3—4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Zur Einlagerung von Butter haben wir in unseren modern eingerichteten

Kühlhäusern

noch Räume zu vergeben und bitten um Angebote.
Berlinghoff & Nienaber, Liesborn i. Westf.



Normal-Säure-Entwickler

„PROBAT“

(Rein-Aromakultur)

nach wie vor I. Sieger

Die „PROBAT-Verbraucher erhielten auf der D. L. G.-Ausstellung, Breslau
die höchsten und fast alle Auszeichnungen.

Träger der allerhöchsten Preise für

gesalzene Butter
ungesalzene Butter
Dauerware

lt. offiziellem Katalog der D. L. G. bis heute angemeldet:

11 Sieger-Ehrenpreise

5 Sieger-Ehrenpreise des Laboratoriums

101 I. Preise

mehr als **161 II. Preise**

„PROBAT“ unbestritten die beste Rein-Aromakultur der Gegenwart!

Für die Herstellung einer so hochfeinen, haltbaren, wohlbehandelten Butter meine volle
 Anerkennung und zum erzielten Preise meinen Glückwunsch.

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

chem. biolog. analyt. Institut

Fernsprech-Anschluß Nr. 76

Bes. Ed. Busch

Telegr.-Adr.: Busch-Niebüll

praktischer und theoretischer Molkereifachmann.

Mf. 1500.—
an Molkerei oder Verwalter aus-
zuleihen gegen regelmäßige Liefere-
rung von
pa. Molkerei-Tafelbutter
in ½ Pfd.-Stk. mit Firma und
Firmenpapier. Prompte Kasse. Off.
unter Nr. 1092 an diese Zeitung.

Karl Reintjes

Köln a. Rh.
Berrenrather-
Straße 354

Fernsprecher
Ulrich 4555

Agentur u. Kommiss.

Suche zur wöchentlichen, regelm.
Lieferung 2—3 Faß trock., metall-
freien, nicht überhäuterten

Quarg
Leere Fässer können gestellt werd.
J. Lehr, Käjerei, Bisselhövede.

Quarg
kauft jedes Quantum gegen sofort.
Kasse zum Tagespreis. (1395)
Helene Hoffmann, Hümme,
Bez. Cassel.

Wer liefert mir wöchentl. 1000 Rst.
60er Harzer Käse?
Nur erstkl. Ware. Benötigte im
Winter noch mehr. Inhalt 2½ bis
3 Pfund. Sofortige Kasse. Bitte
äußerste Preise und wenn möglich,
Probefrüchte einfinden an
(1413)
Gustav Völsch, Käsegroßhandlung,
Dresden, Grobmarkthalle,
Stand 500. Telephon 15 268.

Speisequarg
trodene süße Ware noch wöchentl.
8—10 Zentner bei täglicher Liefere-
rung sofort gesucht. Sof. prompte
Kasse. Angebote erbittet (1376)
Fr. A. Marx, Berlin-Neutölln,
Hobrechtstraße 14,
Molkereiprodukte
Amt Neutölln 9226.

Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zu regelmäßiger
Lieferung gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien
melden, welche wirklich ein gutes Produkt herstellen. Ange-
bote mit Preis erbeten.

Ewald Geidel, Käsefabrik, Papitz b. Schkeuditz.

ca. 1000 Ltr. Molkereimilch,
Ankunft Lehrter Bahnhof, per sofort oder 1. Oktober gesucht. (1364)
Meierei Paul Geise, Charlottenburg, Wielandstraße 43

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 20. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Quali-
tät 1,65, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Sull (England), 21. Juli. Telegraphischer Original-Bericht über
Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende
Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für
änische 176 Sh., für schwedische 165 Sh., für finnische 167 Sh.

Oldenburg, 17. Juli. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Mol-
kerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 8. Juli bis ein-
schließlich 14. Juli sind im Großverkauf 855 Zentner Butter abgesetzt zum
Durchschnittspreis von 168,96 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab
Station.

Suche wöchentl. 2—3 Faß
prima Butter
Kasse sofort. Angebote mit Preis
sind zu richten an (1371)
Molkerei Eldagsen, Bez. Hannover.

Sauermilchquarg
einwandfrei, zum Tagespreis in
jeder Menge gegen-sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. (1384)
Harztäsefabrik Harzum
Franz Fiene
Telefon 102 Gegr. 1870
Harzum in Hannover.

Vollmilch
täglich 2—300 Liter, tiefgekühlt m.
3 Prozent Fett, nach Bauhen ge-
sucht. Gefl. Angebote unter 3. Nr.
1385 an diese Zeitung.

Frischer, süßer
Speisequarg
wöchentl. 12 bis 15 Zentner nach
Leipzig gesucht. Kasse nach Wunsch.
Offerten unter E. B. 1335 an diese
Zeitung.

Sauermilchquarg
kauft laufend zu hohen Preisen.
Sofortige Kasse zugesichert. Angeb.
unter Rubrik 1334 a. diese Zeitung.

Weidebutter,
garantiert frisch, in Tonnen a 50
und 100 Pfund a Pfd. 1,48 M ab
hier, hat laufend abzugeben. Ver-
sand per Nachnahme. (1341)
Otto Brandt, Stallupönen.

Vimb. Stangenkäse
in guter Qualität und Rotdrud,
laufend und preiswert an nur
zahlungsfähige Abnehmer abzugeb.
Angebote erb. (1331)
Zentral-Molkerei Gommern
bei Magdeburg.

Habe zwei Zentner
Molkereibutter
zu Backzwecken gegen Nachnahme
und Gebot abzugeben. Probe zur
Verfügung. Angeb. erb. unter M.
A. 1365 an diese Ztg.

Hamburg, 22. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungs-
kammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der
Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz.
für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auk-
tionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auf-
traggeber. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es
wurden verkauft:

134 Drittel 1. Kl. zu 167,20* Mt.	30 Drittel 1. Kl. zu 162,10 Mt.
36 " 1. " " 167,10* "	38 " 1. " " 162,— "
47 " 1. " " 167,—* "	24 " 1. " " 161,90 "
10 " 1. " " 166,90* "	1 " 1. " " 161,80 "
88 " 1. " " 166,80* "	1 " 1. " " 161,60 "
14 " 1. " " 166,70* "	6 " 1. " " 161,50 "
4 " 1. " " 166,50* "	4 " 1. " " 161,40 "
22 " 1. " " 166,40* "	2 " 1. " " 161,20 "
6 " 1. " " 166,20* "	10 " 1. " " 161,— "
3 " 1. " " 166,10* "	2 " 1. " " 160,60 "
5 " 1. " " 166,—* "	7 " 1. " " 160,— "
57 " 1. " " 162,20 "	

1. Klasse 551 Drittel zu 165,27 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 24 Drittel zu 157,08 Mt. im Durchschnitt
Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-
station.
) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 21. Juli. Bericht der Firma Gustav Schulze & Sohn.
Die bessere Stimmung, die in der vergangenen Woche eingeseht hatte,
übertrug sich auch auf diese Woche. Wenn auch der Konsum am Platze
schwach blieb, so ist doch die Nachfrage aus der Provinz, besonders aus den
der See nahegelegenen Plätzen recht gut. Die Zufuhren haben weiter ab-
genommen und ist die Milchproduktion infolge der großen Hitze innerhalb
weniger Tage stark zurückgegangen; die wesentlich kleineren Eingänge
reichten daher kaum zur Deckung des Bedarfs aus. — Kopenhagen ver-
zeichnet einen festen Markt und rechnet man dort mit weiter steigenden
Preisen, da auch in Dänemark die Produktion erheblich kleiner geworden
ist. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matter
geworden und sind die Preise erneut zurückgegangen.

Hamburg, 21. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Das
heiße trodene Wetter, welches ungefähr 10 Tage vorherrschte, hat auf die
Butterzufuhren d. deutschen Molkereien einen recht fühlbaren Einfluß aus-
geübt. Aus den dieswöchigen Eingängen ist ein starker Rückgang zu be-
achten. Heißes Wetter wirkt allerdings im Butterhandel nach zwei Sei-
ten. Auf der einen Seite Rückgang der Milchergiebigkeit bei den Kühen,
also an der Quelle; ferner gesteigerter Milchverbrauch auf dem Lande
wie in der Stadt. Auf der anderen Seite aber fühlen wir im Augenblick
wieder sehr heftig, daß diejenigen deutschen Molkereien, deren Einrichtung
technisch noch nicht auf der Höhe steht, ein Produkt anliefern, welches bei
einer heißen oder schwülen Witterung nicht haltbar ist und diese teilweise
in luppigem Zustande eintreffende Ware besitzt vielfach nicht die Fähig-
keit, sich wieder zu erholen. Das Angebot in abfallenden Sorten ist also
wieder sehr dringend und Käufer für derartige Qualitäten sind kaum zu
finden. Den verminderten deutschen Zufuhren steht jedoch ein reichliches
Angebot aus den produktionsreichen außerdeutschen europäischen Ländern
gegenüber; speziell Holland, Lettland, Estland sind dauernd mit billigen
Angeboten am Markt, so daß bei der Rundsicht wenig Neigung besteht,
für deutsche Butter höhere Preise anzulegen. Auch aus Sibirien treffen
jezt reichliche Zufuhren ein, die zu relativ bescheidenen Preisen in Ver-
kehr gebracht werden. — Amerikanisches Schmalz. Das Geschäft
lag nach wie vor ruhig, obgleich die Forderungen langsam etwas zurück-
gegangen sind. Heute wird im Großhandel ca. 42—42,50 Dollar verzollt
notiert, ab Stadtlager an die Rundsicht ca. 91 M je 50 Kg. — Däni-
sches Schmalz. Bei etwas lebhafterer Nachfrage und ziemlich unverän-
derten Forderungen wird heute notiert für Blasen-schmalz ca. 91 M je
50 Kg., für Ristenschmalz ca. 89 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 22. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn.
Weitere Abnahme der Milchproduktion und größerer Eigenbedarf der
Landbevölkerung haben die Nachfrage nach Butter recht lebhaft gestaltet.
Um den Bedarf zu befriedigen, müssen gorke Mengen von Butter vom
Auslande herangeholt werden, die heute zu mäßigen Preisen schlanf ab-
gehen. Glücklicherweise ist das Ausland heute mehr als zuvor auf den Ab-
satz nach Deutschland angewiesen und bietet zu nachgiebigen Preisen willig
an, so daß vorläufig mit einem Mangel an Butter nicht zu rechnen ist,
daher auch kaum mit wesentlich höheren Preisen. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 20. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis &
Co. Infolge der großen Hitze war die Nachfrage in den letzten Tagen
in der Stadt weiter zurückgegangen. Dagegen verstärkte sich der Bedarf
auf dem Lande, wodurch sich besonders in feinsten Ware eine Butterknapp-
heit entwickelte. Auch vom Auslande liegen festere Berichte und Preis-
erhöhungen vor, so daß nunmehr Notierungserhöhungen besonders für
allerfeinste Ware eintreten müssen. In Rücksicht auf die schwache Kauf-
kraft großer Bevölkerungsteile muß damit vorsichtig vorgegangen wer-
den, immerhin ist die Zeit höherer Butterpreise aber jetzt gekommen.

Dresden, 20. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Der
ruhigere Absatz hat die Notierung weiter unverändert gelassen und dadurch
ist es möglich, die schon stark unter der Hitze gelittenen Qualitäten besser
plazieren zu können; denn die anhaltende große Hitze hat die Qualität

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 22. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
Tracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
168 G.-M., 2. Qualität je Zentner 148 G.-M., abfallende je Zentner 128
G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 21. Juli. Amtl. Butter-Notierungen der Landwirtschafts-
kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne
Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decor): 1. Kl. 163 G.-M. d. Ztr.

stark beeinflusst, so daß wirklich einwandfreie Marken als sehr knapp anzufprechen sind. — Es ist daher sehr ratsam, daß die Notierung auch für diese Woche unverändert bleibt, zumal auch das Ausland nachgiebiger geworden ist. Die kleine Erhöhung von Kopenhagen dürfte nicht von Bedeutung sein. — Schmalz. Die Nachfrage ist stark abgeschwächt, weil der Konsument bei dieser starken Hitze für Schmalz weniger Interesse hat. — Margarine. Eine Veränderung im Margarinebedarf ist nicht eingetreten.

London, 19. März. Die tropische Hitze während der Berichtswoche wirkte nachteilig auf das Kleingeschäft und die Großhändler sahen keine Veranlassung, mehr als den dringenden Bedarf zu decken, so daß sich der Verkehr wieder in engen Grenzen bewegte. Infolge der starken Produktion von irischer und kontinentaler Butter, die Anhäufung unverkaufter Lager anlässlich verminderter Verbrauchsnachfrage, sowie bedeutender Mengen kolonialer Herkunft in den Gefrierhäusern „unter Reserve“ scheint momentan wenig Aussicht auf eine Befestigung des Tones auf dem englischen Markt vorhanden zu sein, wenngleich eine Beendigung des Kohlenstreiks voraussichtlich eine Verkehrsbelebung zur Folge haben würde. Die Eingänge von baltischen und sibirischen Sorten fielen diesmal wieder sehr reichlich aus, indem sie etwa 18 000 Faß erreichten, und da die Nachfrage gleichzeitig matt war, mußten die Verkäufer reduzierte Preise annehmen. Sibirische fand zu 140–148 Sh. Käufer und lettlandische zu 146–150 Sh. Dänische Butter trug etwas bessere Haltung zur Schau und greifbare Ware neigte ein wenig nach oben, wiewohl die Eigner nicht mehr als 172 bis 174 Sh. durchsetzen konnten. Reichliche Eingänge holländischen Produkts und geringes Interesse für dasselbe hatten eine Verflauung des Tones zur Folge. Feinste Rahmbutter notiert jetzt 156–160 Sh. Frische Butter wird nicht überreichlich offeriert und behauptet sich zu 160–164 Sh. für gefalzene und 166–168 Sh. für feinste ungefaltene. In kolonialer Butter findet ein sehr geringes Geschäft statt. Mittlere Sorten australischen Produkts entwickeln große Unregelmäßigkeit, während beste ungefaltene zu 166–170 Sh. abgegeben werden. Kanadische und neuseeländische Sorten werden wesentlich stärker offeriert als gefragt und die Preise neigen nach unten. In Liverpool war das Geschäft lustlos, doch trugen die Preise ausgesprochene Stetigkeit zur Schau. Feinste dänische galt daselbst 174 bis 176 Sh. Auch in Manchester war keine Preisveränderung zu verzeichnen.

Käse.

Köln, 20. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10–2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 1,80–3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,50–1,70 M, Emmentalerkäse 2,70–3,10 M, Limburger Allgäuer 1,05–1,10 M je Kg.

Hamburg, 21. Juli. Bericht der Firma Albert Kaule. Der holländische Export an Käse ist in der vorigen Woche, wie es bei den billigen Preisen ja auch zu erwarten war, recht bedeutend gewesen, wobei sich besonders der deutsche Markt als aufnahmefähig gezeigt hat. Bisher ist in den Abladungspreisen eine Veränderung nicht eingetreten, wenn gleich auch hier und da versucht wurde, etwas erhöhte Preise durchzusetzen. Bei der gegenwärtigen Struktur der Absatzverhältnisse wäre es auch verfehlt, die eben erst durch die billigen Preise geschaffenen erhöhten Absatzmöglichkeiten durch Preissteigerungen wieder einzudämmen. — Dänemark hat sich in den Preisforderungen dem holländischen Markt noch etwas mehr angepaßt, immerhin aber noch nicht genügend, um das holländische Uebergewicht auszugleichen. Der Absatz in dänischem Käse hält sich daher auch in mäßigen Grenzen. — Auch der Handel in Tilsiterkäse ist träge und lustlos, wenigstens in prima Ware, die gegenüber den vollfetten Auslandsorten zu hoch im Preise liegt. Abfallende Partien, die unbedingt dem Konsum zugeführt werden müssen, um weiterem Qualitätsrückgang vorzubeugen, finden nur zu stark verlustbringenden Preisen Aufnahme. — Das Geschäft in Emmentalerkäse ist etwas lebhafter geworden. — Es wurden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Markt: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Winterware, rollenweise 105–115, do., sekunda Ware 75–95, Tilsiter Halbfettkäse 60–66, dänische Goudakäse, 20 proz. 53–55, do., 30 proz. 68–70, do., 45 proz. 95–100, do., 45 proz., pa. Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 115–120, do., 45 proz., vorjährige August/September-Ware, pa. 155–165, holländische Edamerkäse, 20 proz. 59–62, do., 30 proz. 72–74, do., 40 proz. frieseische, je nach Qualität 78–83, do., 40 proz. nordholländische 82–85, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Herkunft und Qualität 130 bis 170.

London, 19. Juli. Der Käsemarkt entbehrt der Belebung und die Preise der meisten Sorten neigen nach unten. Aus Kanada wurde über steigende Vorräte und Preisschwäche gemeldet, was in Gemeinschaft mit unbedeutender Nachfrage am hiesigen Platz bedrückend auf die Tendenz wirkte. Feinste farbige Sorten wurden zu 86–88 Sh. und weiße zu 88 bis 89 Sh. abgegeben. Für spätere Lieferung stellten kanadische Drahtmel-dungen niedrigerer Sätze an. Neuseeländischer Käse wird in großen Mengen erwartet, da sich 160 000 Kolli unterwegs befinden und die Preise neigen nach unten. Die Lager von australischem Käse sind völlig erschöpft. Von holländischem Produkt gingen in dieser Woche 7870 Kisten und 1400 Stück losen Käses ein. Infolge geringer Nachfrage schwächten sich die Preise ferner ab. 40 proz. Edamer gilt jetzt 60–70 Sh. und 45 proz. Gouda 70–81 Sh. In englischem Käse wird nicht viel gemacht und Fabrikprodukt ist um 4 Sh. zurückgegangen. Feinster Farmerkäse behauptete sich dagegen auf 96–100 Sh. Dänischer Roquefort trägt infolge bescheidenen Angebotes Stetigkeit zur Schau. Die meisten kontinentalen Weiskäse werden in bescheidenen Mengen umgesetzt.

Bodegraven (Holland), 20. Juli. Bericht von Naamlooze Bennootschap Kaashandel v. J. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Es waren heute 498 Partien am Markte. Erste Qualität 42–46 Gulden, schwere Laibe bis 50 Gulden; zweite Qualität 34–40 Gulden; Stimmung: flau. — Molkerei-Ware: Keine Veränderung von Bedeutung. „Sortierte“ Ware: Goudakäse, 20 proz. 22 Gulden, do., 30 proz. kein Vorrat, do., 40 proz. 33 bis 34 Gulden, Edamerkäse, 20 proz. 22 Gulden, do., 30 proz. 30 Gulden, do., 40 proz. 33–34 Gulden; Broiformkäse, 40 proz. 36 Gulden; Broiformkäse sind jetzt sehr knapp. Prima Ware ist schwer zu finden. Tendenz: flau. — Nordholländische Ware: Prima Ware notiert heute 35 Gulden. Stimmung: flau.

Eier.

Köln, 20. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pennige. Inlandseier: über

60 Gramm 10,5–11,5, über 55 Gramm 9,5–10; Auslandseier: über 60 Gramm 11,5–12,5, über 55 Gramm 10–10,5, unter 55 Gramm 8,5–9,5.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 21. Juli. Die sehr flauen amerikanischen Depeschen haben hier infolge des regnerischen Wetters wenig Einfluß auf die Markttendenz ausgeübt. Die ausländischen Forderungen lauteten matter, aber vom Inland war Weizen per August-September-Lieferung nicht billiger als gestern. Die Stetigkeit kam auch im Lieferungsgehalt zum Ausdruck, in welchem Juli eher etwas mehr als gestern erzielte, und von Herbstmonaten nur der September etwas nachgab. Von Roggen war neue Ware nur vereinzelt angeboten und altes Material blieb seitens der Mühlen begehrt. Im Zeitgehalt war Herbstlieferung fester, für Juli gingen Forderungen und Angebote erheblich auseinander. Gerste war ruhig bei mäßigen Umsätzen in Wintergerste. Hafer ebenfalls still bei vorsichtiger Kauflust. Mehl war in Weizenmehl für nahe Lieferung knapp, in Roggenmehl war nur zu gedrückten Preisen etwas Ware unterzubringen. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 308,50, September 269,50–270, Oktober 271, Roggen, märkischer 188–191, Juli 210, September 204,50–205, Oktober 206,50, Roggen, pommerischer 211–214, Juli 229,50, August 208–207, Sommergerste 190–205, Wintergerste 150–162, Hafer, märkischer 199–208, Mai 195, Juli 185, September 185, Mais (loft Berlin) 176–180, Juli 169, Weizenmehl 38–40, Roggenmehl 27–28,50, Weizenkleie 10,50–10,75, Roggenkleie 11,40–11,50, Raps 360–375, kleine Speiserbsen 28–32, Futtererbsen 21–26, Pelusken 26,50–28,50, Aderbohnen 24–27, Widen 32 bis 34,50, Lupinen, blau 15–16,50, Lupinen, gelb 19–21, Rapskuchen 14,80–15, Leinfuchsen 19,50–19,80, Trodenknäuel 10,70–11, Sonaschrot 20,60–20,80, Kartoffelflocken 22–22,50.

Hamburg, 20. Juli. Cif-Notierungen in holl. Gulden die 100 Kilo: Weizen: Manitoba 1 17,10, do., 2 16,90, do. 3 16,55, do. 4 16,05, Barusso 76 Kilogramm 15,85, nordrussische 16,35, Kansas 2, schwimmend 15,40; Roggen: Weizen 2 11,80; Mais: Donau-Galfoz 8,60, La Plata 8,70, südflavischer 8,60; Gerste: La Plata 9,50, amerikanische Malz 9,45, russische und Donau 9,75, Hafer: La Plata 51–52 Kilogramm 9,30, Kanada Weizen 2 11, desgl. 3 10,20, Kanada feed 1 9,80, amerikanische white clipped 2, 38 lbs, 9,60, Leinsaat: La Plata 20,25; Weizenkleie die Tonne Pollard Plata 4 Pfd. Sterling, 15 Sh, Baril 5 Pfd. Sterling, 3 Sh.

Hannover, 20. Juli. Preisnotierungen der Getreidebörse. Preis je 1990 Kg., und wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen: Weizen: ohne Angebot, Roggen 210–215, Hafer 220–230, Gerste (Winter-) 170–180, Mais: ab Bremen unverzollt 168; je 50 Kilogramm ab hannoverschen Stationen: Heu: gut, gesund, trocken, neues 3–3,25, Weizenstroh, drahtgepreßt 1,90–2, Roggenstroh, drahtgepreßt 2–2,10, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 2,10–2,20.

Bremen, 20. Juli. Es notierten: Weizen: Manitoba 2 14,90; Roggen, deutscher 11,50, 73–74 Kilogramm, Mecklenburg 12,15, amerikanischer, schwimmend 10,60; Gerste: donau-russische 8,60, La Plata 8,45, amerikanische Malzgerste 8,50; Hafer: Chile-Hafer 10,20, pomm. Weizhafer 11,95, Kanada Weizen 2 10,05, do. 3 9,50, La Plata 8,80, Amerika white clipped, 38 lbs, 2 8,95; Mais: La Plata 7,65. Tendenz: stetig. Alles je Zentner pari waggonfrei Bremen-Unterweser gegen Kasse.

Saure Milch?

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift beiliegend, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferezer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3 M., 500 Stück 12,50 M.

Milchkannenzettel, 6 × 16 cm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser kühlen!“ bezw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einfindung von 50 Pfg. für 100 Stück, 2,25 M für 500 Stück bezw. 3,75 M für 1000 Stück postfrei durch die

Buchhandlung der Molk.-Zeitung in Hildesheim

!!! Verlangen Sie Angebot !!!



MILCH-

Transport - Kannen

nahtlos, ganz aus einem Stück gestanz und la geschweißt in tadelloser, schwerer Ausführung und im Vollbade garantiert rein verzinkt, liefert sich infolge günstiger großer Abschlüsse zu sehr billigen Preisen. — Großes Lager — daher prompte Lieferung.

Carl Mann, Hildesheim

Empfehlenswerte Bücher:

Milchverwertung.

- Aufsberg, Th.** Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. Berggriff. Freund, Emil. Die Herstellung u. Verwertung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1918. Vergriffen.
- Goldhausen, Franz.** Kumps (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode. 35 S. 1889. 1.20 M.
- Seim, Wilhelm.** Die Rahmilieferung, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossen. 1896. 1.— M.
- Knoch, Dr. C.** Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904. 0.50 M.
- Die Wagermilchverwertung in den Molk. 2. Aufl. 240 S. 1912. Vergriffen.
- Rauterwald, Dr. Franz.** Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttereigenschaften. 1924. 82 S. 2.50 M.
- Naef, A.** Die Herstellung und Behandlung von Schlaglähne. 1925. 4 S. — 10 M.
- Meurer, Dr. A., Prof. D. W.** Die Herstellung der Herstellung von Joghurt. 11 Seit. 1925. — 40 M.
- Mohr, Dr. Walter.** Beiträge zur Schlaglähne. 1925. 15 S. — 40 M.
- Morres, W.** Anleitung zur Joghurtbereitung. 7 Seiten. 0.25 M.
- Moh, Hermann.** Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauslaktärei. 38 S. 1.— M.
- Niemerth, W.** Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumps, Joghurt usw.) sowie die Herstell. von Joghurtkäse. 1925. 12 S. 0.40 M.
- Scherer, R.** Das Kasein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage. 316 S. m. 14 Abb. 1919. 4.— M., geb. 5.— M.
- Schwarz, C.** Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1.— M.
- W. J.** Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. 204 S. mit 72 Abbildung Wien 1911. Geb. 5.— M.
- Borträge,** gehalten auf dem Rahmestkurs der Preuß. Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 62 S. 2.— M.
- Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge.** 1922. 0.25 M.
- Jirn, Georg.** Ueber Milchzuckerfabrikation. 16 S. 1895. Vergriffen.

Milchhandel.

- Uemis, Dr. W.** Die Regelung der Sonntagruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1.— M.
- Bernstein, A.** Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1.50 M.
- Clevisch, Dr. A.** Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3.— M.
- Häfner, Albert.** Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 3.— M.
- Seim, Wilhelm.** Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchversorgung. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2.50 M.
- Judenad, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr.** Die Milchversorgung vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. 1925. 31 S. 1.— M.
- Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. 4.— M.
- Knoch, Dr. C.** Die städtische Milchzentrale.

Käseerei.

- Aufsberg, Th.** Rahmilieferung für den Käser nach Emmentaler Art. 22 S. 1.50 M.
- Beh, J., Französl.** Weiskäse, ihre Herstellg. und Behandlung. 2. Aufl. 2.— M.
- Brandis, Eilo.** Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2.— M.
- Die Herstellung von Holländer Käse (Gouda-Käse, Edamer-Käse). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1.— M.
- Die Wagermilchläktärei.** Praktische Anleitung zur Herstellung der hauptsächlichsten Sorten Wagermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage. 41 Seit. 1918. 2.— M.
- Euglings Handbuch der praktischen Käseerei.** 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10.— M.
- Gleishmann, Prof. Dr. W.** Die Bereitung von Backteigwaren. 3. Aufl. Neubr. 100 Seiten. 1922. 1.60 M.
- Psychrometer-Tafeln zur Berechnung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käseförmern. 4. Aufl. 25 S. — 50 M.
- Hühmann, Dr. Jol. Franz.** Anleitung zur Emmentaler Käseerei. 83 S. mit 19 Abbild. 2.50 M.
- Kneutinger, C.** Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art (Limburger, Weiskäse, Romabur) 1923. 47 Seit. 2.— M.
- Krethamer, Kurt.** Die Sauermilchläktärei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2.— M.
- Meyer, Dr. Paul.** Rinderrassen u. Käsefabrikation in Frankreich. 112 S. mit 23 Abbild. 1897. 2.40 M.
- Moh, Herm.** Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. 1919. 1.— M.
- Müller, L.** Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2.— M.
- Niemerth, W.** Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Joghurtkäse). 1925. 12 S. 0.40 M.

- Reiß, Franz.** Die Herstellung von Camembertkäse aus Dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. 0.50 M.
- Roeder, Dr. Hans.** Allgemeine Rundläktärei nach Emmentaler Art. Mit Anhang Emmentaler ohne Rinde. 1925. 86 S. 2.— M.
- Stieger, W.** Anleitung zur Quargbereitung und zur Handkäsefabrikation. 3. Aufl. 27 S. mit 16 Abb. Berlin 1920. 1.60 M.

Buchführung.

- Dietrich u. Mertens.** Molkerei-Buchführung nebst Anleitung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Butterbeispielen. Bearb. von C. Frost. 2.50 M.
- Fride u. Kleinjohndt.** Die Molkerei-Genossenschaft ihre Geschäfts- und Buchführung. 4. Aufl. 72 S. 2.90 M.
- Frost, Gust.** Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts- und Privatbetrieben. 128 S. 5.50 M.
- Fischer, Anleita.** zur praktisch. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1.50 M.
- Lüttig, Hans.** Wie mache ich Inventur und Bilanzabluß? 1912. 4. Aufl. 1.50 M.
- Neischer.** Molkereibuchführung. 7.— M.
- Nöhrig, F.** In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1.25 M.
- Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abluß. 6. Aufl. 1.25 M.
- Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1.25 M.
- Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1.25 M.
- Schwarz C.** Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1.— M.
- Spiegelbogen, W.** Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1.— M.

Milchbezahlung.

- Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen.** 48 S. 1916. 2.— M.
- Seim, W.** Die Milchbezahlung. 115 S. 1909. 5.— M.
- Tabellen für d. Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt, für Genossenschaften und Milchpächter. Alte Ausgabe. 1.50 M.
- Tabelle für die Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt für Genossenschaften und Milchpächter. Neue Ausgabe. 2.— M.
- Hesse, Dr. A.** Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 1913. 59 Seiten. 2.50 M.
- Roeder, Dr. Hans, und Georg Roeder.** Tabellen zur Milchgehalt-Berechnung für Milchpreise v. 10—25 Pfg. pro Liter u. f. 1—5000 Liter. 4.50 M.
- Höft, Dr. H.** Die gebräuchlichsten Bezahlungsweisen der Milch. 1898. 0.80 M.
- Tabellen z. Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung nach Fettgehalt. 1. Teil. Einheitspreis 1.5—3.1 Pfg. 1.— M. Daselbe 2. Teil, Einheitspreis 3.2—4.4 Pfg. 1.— M.
- Wagermilch-Rückgabe-Tabellen** für Rückgabe von 15 Proz., immer um 5 Proz. steig. bis zu 90 Prozent. 1.50 M.
- Mund, W.** Die Bezahlung der Milch nach Fettprozenten. 44 S. 1896. 1.20 M.

Kontorwissenschaft.

- Vennewitz.** Die Schwierigkeiten unfr. Mutterprache. 3. Aufl. 1916. 270 Seit. 4.— M.
- Duben, Rechtschreibung der deutsch. Sprache.** 9. Aufl. 565 S. 1919. 4.— M.
- Formularmappe** für den Verkehr einer e. G. mit d. Gericht. A. für Genossensch. m. u. f. 15.— M. B. f. Genossensch. m. u. f. 15.— M. Für jede gerichtliche Anmeldung enthält die Mappe Formulare.
- Hilfstabellen zur Berechnung v. Zinsen** aus 1—50 000 M. zu 1—6 Proz. Zinsen für 1—29 Tage u. 1—12 Monate. 69 Seit. 2.— M.
- Karlmeier's, Dr. Ed.** Neues Verfahren z. erfolgreichen selbst. Einziehen d. Außenstände. 49. Aufl. v. Dr. Abigt. 32 S. und gebrauchsf. Formulare. 1.20 M.
- Köhler, Dr. Fr.** Fremdwörterbuch. 358 S. 1.80 M.
- Öllers Geschäfts-Handbuch.** Die kaufmännische Praxis. Neue Aufl. im Febr. 1926.
- Nöhrig, F.** Die Wechsel- und Schecklehre. In ganz einfach verständlicher Weise an vielen Beispielen und Formulare erläutert. 1.— M.
- Siedel, Johs.** Milch. Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchw. Berechnungen. 3. Aufl. 101 S. mit 15 Abb. 1924. 2.50 M.
- Sobbe, D. v.** Rechenbuch für milchwirtschaftliche Unterrichtsanstalten. Im März neue Auflage.
- Rechenhefter,** zuverläss. Tabellen zur Ermittlung des Kollendetrages von 1 b. 1000 Stüd, deren Einzelpreis 1 S bis 300 M beträgt. Mit Zinstabellen usw. 1921. 388 S. 3.— M.

Für Milchlieferanten.

- Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch.** Von Diplom-Landwirt Landbrecht. 10 S. geb. 30 S. 50 Stüd 7.50 M, 100 Stüd 13.— M, 200 Stüd 24.— M, 300 Stüd 30.— M.
- Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei.** 4 S. 10 S. 100 Stüd 3.— M, 500 Stüd 12.50 M.
- Schwanungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen.** 6. Aufl. 8 S. im Umschl. gebunden 25 S. 25 Stüd 4.25, 50 Stüd 7.50 M, 100 Stüd 12.50 M.

- Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge.** 3. Aufl. 7 S. im Umschl. gebunden 25 S. 25 Stüd 4.25 M, 50 St. 7.50 M, 100 St. 12.50 M.
- Was ist zu tun, um die Milchherzeugung auf die Höhe der Vortriebszeit zu bringen?** Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen. 4 S. 10 S. 100 Stüd 3.— M, 500 Stüd 12.50 M.

Milchuntersuchung.

- Parthel, Die Methoden zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten.** 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9.— M.
- Gerber, Dr. A.** Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3.— M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg.

Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Suche für meinen äußerst tüchtig. und umsichtigen (1304)

Molkereifachmann

23 Jahre alt, zum 1. August Dauerstellung. Derselbe ist vertraut mit sämtlichen Facharbeiten. Mein Betrieb wurde von ihm zur größt. Zufriedenheit geleitet. Auch im Umgang mit der Kundschaft zeigte er sich sehr gewandt und ist von Jugend an im Molkereifach tätig. Ich kann ihn deshalb jedem Herrn Kollegen bestens empfehlen.

Dampfmolkerei und Mühlenwerk S. Treder, Mühlbed v. Bitterfeld. Werte Angebote sind zu richt. an Ernst Timpe, Treba b. Bleicherode am Südharg.

In allen Zweigen erfahrener Fachmann sucht Stellung als

Verwalter

oder sonstigen Vertrauensposten, auch Beteiligung, 2500 M bar zur Verfügung. Offerten unter Nr. 1284 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

24 Jahre, sucht zum 1. August Stellung als 1. Gehilfe, Buttermeister, in der Käseerei oder sonstigen Vertrauensposten. Gute Zeugn. steh zur Verfüg. Werte Angebote an

Wilhelm Berndt

Molkerei Stavenhagen

Mecklenburg.

Junger, tüchtiger

Gehilfe,

21 Jahre alt, sucht zwecks Veränderung zum 1. August anderweitig Stellung. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertraut. Werte Angebote erbittet

Heinr. Scharnweber, (1416)

Molkereigehilfe,

22 Jahre, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Dauerstellung, wo Gelegenheit geboten ist für Kontorarbeit, bevorzugt. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zu Diensten. Angebote erbittet

J. Paude, Molkereigehilfe, Heiligenfelde (Altmark)

Zum 1. August sucht

Molkereigehilfe

23 Jahre, evangl., möglichst Dauerstellung in größerem Betrieb. Am liebsten für Kessel und Maschinen, jedoch nicht Bedienung. Westfalen-Rheinland bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbittet

Oberpächler, Molkerei Riesel, Post Bratel (Kr. Höxter). (1404)

Jüngerer, verheirateter

Molk.-Verwalter,

augenblickl. Leiter einer Privat-Molkerei, sucht wegen Verkaufs derselben zum baldigen Antritt anderweitigen Wirkungskreis. Sucht ist mit allen techn. u. kaufmänn. Molk.-Arbeiten vertr. u. steh. beste Zeugnisse u. Empfehl. zur Seite. Reflektiert wird auf erstkl. Dauerstellung als Verwalter in einer Molkerei-Genoss. od. als Betriebsleiter einer städt. Molkerei. Eine Barfaut in Höhe v. 2000 M kann gestellt werden. Angeb. unter 1370 an diese Zeitung.

Suche für einen

Fachmann,

welcher 15 Jahre ununterbrochen eine Molkerei-Genossensch. mit viel kleinen Lieferanten mit bestem Erfolg geleitet hat, umständehalber zu sofort oder etwas später Stell. als Buchhalter, Obermeister oder ähnlichen Vertrauenspost. Langjährige Zeugnisse und Empfehlung. sowie Kautions vorhanden. Sucht ist unbedingt ehrlich u. führt sämtliche Reparaturen selbst aus. Gefl. Offerten erbittet (1286)

Molkerei-Berein Neustettin.

Molkereifachmann

27 Jahre alt, sucht zu sofort oder später anderw. Stellung. Selbiger ist vertraut mit Käseerei, Buttererei, Milchmann-, -Ausgabe, Unterfuch-, Maschinenwesen, führt Reparatur-, sowie Handwerkszeug vorhanden, selbst aus. Mehrere Jahre als 1. Gehilfe tätig gew., daher an selbst. Arbeiten gewöhnt. Die Herren Chefs, denen an einer ehrl., zuverläss. Kraft gelegen ist, wollen Offerten m. Gehaltsang. an den 1. Gehilfen der Molkerei Ostin in Oldenb. senden. (1318)

Für einen tüchtigen

Gehilfen

33 Jahre alt, suche ich Stellung als Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Gehilfe ist mit allen i. Fach schlagenden Arbeiten vertraut und durchaus zuverlässig. (1137)

Max Henning, Molk.-Verwalter, Gühringen, Kr. Rosenber., Westph.

Suche für meinen Kessler, jungen, strebsamen und fleißigen

Molkereigehilfen

zum 1. August Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten gut vertraut. Frdl. Angebote erbittet

Frau W. Böhm, (1338)

Molkereifachmann

26 Jahre, sucht zum 1. 8. oder spät. Stellung. Suchender ist gut vertr. mit Käseerei, Buttererei, Kessel und Maschinen. Gute Zeugnisse vorhanden. Schließen bevorzugt. Angeb. an (1339)

Max Mehlig, Ebersdorf,

Kreis Habelschwerdt.

Tücht., 24 jähr.

Molkereigehilfe,

der schon in mehrer. Großstadtbetr. tätig war u. auch mit Flaschen- sow. Joghurtbereitung vertr. ist, sucht z. 1. Aug. passende Stelle. Gute Zeugn. steh. zur Verfüg. Angeb. sind unt. Nr. 1117 an d. Zeitung zu richten. *****

Junger Mann

sucht Kutscherstelle. Angebote mit Lohn usw. an

Paul Rulff, Pr. Börnecke, Bez. Magdeburg.

Tüchtiger, zuverlässiger Gehilfe
25 Jahre alt, sucht zu sofort oder später gute Dauerstellung gleich w. Art. Selbiger ist an selbständiges Arbeiten gewöhnt und bestens vertraut mit allen Arbeiten in Groß- und Kleinbetrieben und hat auch gute Erfahrungen in Käse-, Schweinemast u. Molkerei. Nehme auch Stellung als alleiniger od. Milchverkäufer an. Größt. Angebote mit Gehaltsangaben erb. (1166)

Gollasch, Herbsdorf
bei Patzschau in Schlesien.

Suche für meinen Sohn, 19½ J. alt, zum 1. 8. (1390)

Stellung,
in solchen Betrieben, wo demselben Gelegenheit geboten ist, die Weichkäse zu erlernen. Angeb. erb. E. Sadet, Molkereibesitzer Bogelsberg i. Thür.

Ein älterer

Käser

Sucht sofort oder später Stellung als Tilsiter Käser. Bin affurats u. zuverlässig. (1411)
Bosowski, in Brühl (Rheinl.),
postlagernd.

Für zuverlässigen

Gehilfen

der hier selbständig in der Käseerei zu meiner Zufriedenheit tätig gewesen ist, suche ich zum 1. 8. Stell., am liebsten für Käseerei. (1266)
Georg Vanger, Molk. Heinrichau,
Bezirk Breslau.

Für einen jungen, äußerst tücht.

Gehilfen

20 Jahre alt, suche ich für sofort oder später Stellung. Derselbe w. 2-mal unter meiner Leitung tätig. Ich kann denselben nur bestens empfehlen. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet (1410)
Molkereiverwalter Gustav Stehr,
Rittergut Gundorf bei Leipzig.

Gehilfe

20 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung. Selb. ist mit Kessel, Maschinen und der neuen Ahlbornschen Dauererhitzungs- u. Tiefkühl-Anlage vertraut, auch etwas Erfahrung in der Weichkäse. Werte Angebote sind zu richten an G. Kleinhaus, Molk. Alfeld, Leine.

Suchen für tüchtigen, arbeitsfreudigen, grundehrlichen, 22 jähr.

Gehilfen

welcher drei Jahre hier war, zum 1. 8. evtl. etwas später anderweit. Stellung, wo er sich hauptsächlich in Käseerei ausbilden kann. (1383)
Dampfmolk. Viemehna, e. G. m. b. H., Post Jesewitz, Krs. Delitzsch

Junger, kräftiger Dipl.-Landw. sucht Stellung als

Lehrling

in neuzeitlich eingerichteter, mögl. anerkannter Lehrmeierei. Angeb. unter Nr. 1407 an diese Zeitung.

Schweinemeister,

38 Jahre alt, sucht mit Frau Stellung. Selbiger ist in Zucht und Mast vertraut, firm in der Tierheilkunde und Impfen. Selbständ., nuchherner und zuverlässig. Arbeiter. Antritt kann sofort evtl. später erfolgen. Angeb. erb. (1375)
Alfred Schmidchen
Strehlen i. Schles.

Suche für äußerst tüchtige

Meierin

welche firm ist in Tilsiter, Steinbuscher, Limburger, Romadur, Camembert, Harzerkäse, Buttermilch, Kontorarbeiten, sämtlichen Maschinen, Quargbereitung, Milchunter-suchung, Ausgabe, Annahme sowie allen Arbeiten, Stellung. Gute Zeugnisse. Selbige übernimmt a. Führung der Wirtschaft. Angebote erbittet (1405)
Molkerei Viebenau in Hann.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 5. Oktober 1926.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an Dr. Hesse.

Stellen-Angebote.

Ein lediger evgl.

Molk.-Verwalter

mit ca. 4—6000 Mark Kautions für sofort gesucht. Einheirat nicht ausgeschlossen. Angebote unter G. S. 1340 an diese Zeitung.

Suchen zu sofortigem Eintritt einen sauberen, jüngeren (1394)

Gehilfen

für sämtliche vorkommenden Arbeiten. Gehalt nach Leistung. Molkerei Greven, e. G. Greven, Westfalen.

Suche tüchtige und zuverlässige

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haushalt, hauptsächlich Verstand. (1096)
Molkerei Annimmswalde
bei Altdamm in Pommern.

Reisender

der Molkereien besucht, zum Mitverkauf von Molkereibürsten gef. Angebote unter 1380 an diese Ztg. erbeten.

Dauerstellung!

Suche zum 15. 8. oder später ein. an Arbeit gewöhnten, tüchtigen, sauberen, unverheirat.

ersten Gehilfen

im Alter von 24 bis 30 Jahren, der eine kleine darniederl. Käse, wied. hochbringen und für gute Ware garantiert, eventl. Kautions stellen kann. Weich- und Hartkäseerei, 600 bis 1000 Liter täglich. Derselbe muß gewandt im Verkehr mit der Kundschaft sein u. kleine Geschäftsführer übernehmen. Gehaltsanspr. sowie Zeugnisabschriften, die nicht zurückgelegt werden, erbeten unt. B. B. 1399 an diese Ztg.

Zum sofortigen Antritt suchen wir tüchtigen

Gehilfen

für hauptsächlich Milchannahme u. Kontor. Nur Gehilfen, die gut schreiben u. rechnen können, wollen sich melden. Anfangsgehalt 65 M monatlich bei freier Station und Kassen. (1333)
Molkerei-Genossenschaft Berleberg, e. G. m. u. H.

Jungen, tüchtigen

Gehilfen

Sucht zu sofort Molkerei-Gen. Lohmannshagen, Kreis Greifswald. (1260)

Suche zum 1. August tüchtigen, soliden (1360)

Gehilfen

für Kessel und Maschinen bei fr. Station und Kassen. Ang. erb. Molkerei Albersloh i. W.

Molkereigehilfe

der seine Lehrzeit beendet hat und bereit ist, eine Milchfuhrer f. Milchverwand zu übernehmen, zu sofort oder 1. 8. 26 gesucht. Bezahlung nach Tarif. Angeb. an (1386)
Molkerei Gerzlow
Krs. Soldin, Amt.

Suche zum 1. 8. 26 oder etwas früher einen tüchtigen und soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Auch muß selbiger 50 Schweine m. besorgen und die Milch aus dem Dorfe holen. (1377)
Wolff Riste, Dampfmolk. Kohnsdorf bei Berleberg.

Suche möglichst bald einen jung., fleißigen

Gehilfen,

der in der Harzkäse, etwas Erfahrung besitzt. Auch ist eine Tour Milch aus dem Dorfe zu holen und etwa 40 Schweine mit zu besorgen. Angebote mit Gehaltsangabe unter M. B. 1378 an diese Ztg. Stellung dauernd.

Suche sofort oder später älteren, tüchtigen, evgl. (1271)

Gehilfen

für Quarkkäseerei (Rühbers Autom. vorhanden). Angebote mit Gehaltsansprüchen bei freier Station und Kassen und Zeugnisabschriften erb. Bernhard Hofmann, Mertendorf Post Stößen, Bez. Halle a. Saale.

Suchen zu sofort oder etwas später einen tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Kessel und Maschinen sowie Mithilfe in der Buttermilch. Nachmittags Kontorarbeit, daher sicher. Rechnen, gute Handschrift, firm in der Monatsabrechnung. Beding. Gehalt monatlich 65 M, freie Station und Kassen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften erb. (1365)
Molk. Bedersdorf, Krs. Lehe.

Suche zum baldigen Antr. für gutgeh. Molk.-Geschäft ordentl. Gehilfen, Alter 24—26 J., der mit meiner 20 jähr. Tocht. das Geschäft führt. Angeb. an Dampfmolkerei Mühlbeck b. Bitterfeld. (1409)

Wir suchen zu Anfang August einen jungen, fleiß., kathol.

Gehilfen

Gehalt 50 M, Kassen frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erb. Molk.-Genoss. Beeßen Kreis Lingen a. Ems.

Wir suchen zum 1. August zuverlässigen (1398)

ersten Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß mit Kessel und Maschinen vertraut sein und unsere Neuanlage tadellos in Ordnung halt. (Berge. Ammoniakfahrl.). Ausführliche Bewerb. mit Lohnansprüchen an die Molkerei-Gen. Selm in Westf.

Wir suchen zum 1. August jung., tüchtigen (1272)

Gehilfen

für Weichkäseerei, derf. muß seine Tätigkeit durch Zeugnisse nachweis. können. Anfangsgehalt 70 Mark bei freier Station und freien Kassen. Es wollen sich nur wirklich tüchtige und sehr solide Leute melden.

Zentral-Molkerei Pustleben bei Nordhausen.

Wir suchen für sofort einen jug., tüchtigen, katholischen (1367)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt nach Tarif. Auch suchen wir für sofort einen kräftigen

Lehrling

nicht unter 16 Jahren. Angeb. sind zu richten an die

Molkerei Hoetmar Krs. Warndorf in Westfal.

Suche zum 15. August einen jug., fleißigen (1372)

Gehilfen

derselbe muß ziemlich selbständig arbeiten können.

Molk. Langelsheim a. Harz bei Goslar. H. Schwarze.

Suche zum 1. August einen jug., tüchtigen (1369)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Angebote mit Zeugnissen u. Gehaltsforderung erbittet

Ehr. Geerden, Meiereiverwalt. Gersdorf b. Segeberg.

Suche zum 1. August einen jung., evgl. (1265)

Gehilfen.

Derselbe muß mit Kessel, Maschin. und in der Weichkäseerei vertraut sein u. sich v. keiner Arbeit scheuen. Gehalt 50 Mark.

Molkerei Kiesel bei Bratel, Kreis Hörter i. W.

Suche zu sofort einen ordentlich und zuverlässigen (1363)

Gehilfen

Anfangsgehalt monatl. 55 M bei fr. Station und fr. Kassen. Best. Bewerbung erb.

G. Mantke, Dampfmolkerei Lüdingworth bei Cuxhaven.

Zum sofortigen Antritt wird ein jüngerer, anständiger (1359)

Gehilfe

gesucht. Jeßener Molkerei, Erich Biedler, Jeßen b. Lommahsch i. Sachsen.

Gesucht selbständiger (1373)

Weichkäse,

welcher einen tadellosen Sahne-schichtkäse sowie Speise- u. Sauermilchquarg herstellt, sofort. Zeugnisabschriften an

Centralmolk. Barzel i. Oldbg.

Suche zum 1. August eine an Ordnung und Sauberkeit gewöhnte tüchtige, zuverlässige (1379)

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haushalt. Gehalt monatlich 40 M. Stellung bei Fam.-Anschluß angenehm und dauernd. Angeb. erb.

J. Poppe, Molk. Warmenau bei Borsfelde.

Für Haushalt und Molkereiarb. wird nach Leipzig fleißiges, ehrl.

Mädchen

bei Familienanschluß gesucht. Kost und Logis im Hause. Angebote unter Nr. 1400 an diese Ztg. erb.

Suche zu sofort ein zuverlässiges

Mädchen

für Molkereiarbeiten und Hilfe im Haushalt. Gehalt 40—45 Mk. und Kassen frei. (1415)

Frau Wolter, Molkerei Sorsum bei Emmerle.

Stelle ist besetzt. Bewerbern best. Dank. (1391)

Molk. Merbig, Halle a. Saale.

Junger, nicht über 18—19 Jahre
ter (1290)

Gehilfen

er an fixes, sauberes Arbeiten
wöhnt ist, keine Arbeit scheut und
im modern. städtischen Betrieb
arbeiten will, sofort gesucht
entral-Molkerei Bogt, Würzburg,
Sanderstraße 9.

Suche zum 1. August einen jung-
en, ehrlichen (1291)

Gehilfen

er alle Molkereiarbeit, als allei-
gigen. Nachmittags Kontorarbeit.
n. Gehalt 40 M und freie Kassen.
Molkereigenossenschaft Gartow.
Steiling, Verwalter.

Suche zu sofort oder später einen
jungen, zuverlässigen, kräftigen

Gehilfen

on nur anständiger Gefinnung,
er in der Buterei und Quargbe-
reitung durchaus firm ist und auch
in Schweinestall m. versorgt, auch
in Erfahrung hat. Biete Dauer-
stellung bei guter Bezahlung. Be-
werbungen m. Zeugnissen an (991)
Molkerei H o r n b u r g
Krs. Halberstadt.

Suche zum 1. August oder einige
age später einen fleißigen zuverläss.

Gehilfen

s alleinigen in Dauerstellung.
er selbe muß mit sämtlichen Masch.
ich Kühlanlage vertraut sein und
selbständiges Arbeiten gewöhnt
in. Anfangsgehalt bei freier
station u. Kassen 50 Mk. monatl.
Molkerei Schapen, Krs. Rügen
bei Rheine i. W. (1295)

Suchen zum 1. August jungen, an-
ordnung und Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfen

Dauerstellung als allein. Off.
t Gehaltsforderungen an (1302)
Molkerei Wallenbrück, Bz. Minden
beten. Gleichzeitig suchen wir f.
soliden Gehilfen
fort od. später anderweitig Stell.

Wir suchen zum 1. August oder
äter eine solide und ehrliche

Meierin

er Betrieb, Buterei und Quarg-
ifikation. Gehalt Mk. 50.— und
ie Kassen. Gute Behandlung
biverständlich. (1287)
Molkerei Römheld in Thüringen.
Da mein jetziger Gehilfe erkrankt
i suche ich zu sofort oder 1. August
einen tüchtigen, selbständigen

Gehilfen

as alleinigen. Derselbe muß mit
d Kühlmachine (Kohlensäure) ge-
arbeitet haben. Stellung dauernd,
jiger 3½ Jahre hier. Gehalt
6—70 Mk., freie Kassen u. Stat.
erferten erbittet (1323)
Paul Walther, Molkereibesitzer,
Gildehaus in Hann.

Zum 1. August oder etwas früher
an hier ein junger, angehender

Gehilfe

eil. ein jung. Mann als Lehrling
arbeiten. Bewerbungen mit Zeug-
nisschriften an (1264)
Molkerei-Genossenschaft Hemmerde,
Kreis Hamm in W.

kräftiger junger Mann als

Milchkutscher

zu 1. August gesucht. Derselbe hat
di Arbeiten im Schweinestall sow.
etwas landwirtschaftl. Arbeiten zu
richten. Gehalt bei freier Sta-
ti u. Kassen 50,00 M monatlich.
Boerbungen an (1289)

Dampfmolkerei Heudeber
bei Halberstadt.

Wir suchen zu sofort einen jung.,
tüchtigen und ehrlichen

Gehilfen

al alleinig., da der angenommene
mit angetreten ist. Werte Ange-
bo und Gehaltsansprüche erb.
Molkerei-Genossenschaft Carzig,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.,
Kreis Soldin, Nm. (1263)

Zum 1. August suchen wir einen
tüchtigen, ehrlichen (1098)

Gehilfen

für beschränkten Betrieb. Gehalt
monatlich 60 M und freie Kassen.
Angebote mit Zeugnisabschriften
erbittet

Dampfmolk. Trüben-Bornum
e. G. m. b. H.

Krs. Zerbst in Anhalt.

Zu sofortigem Antritt junger

Gehilfe

gesucht. (1001)
Molkerei-Genossenschaft Detmold.

Für unsern Versandbetrieb suchen
wir sofort einen tüchtigen, kräftigen.

Gehilfen.

Gehalt 60 Mark, freie Station und
Kassen. (1134)

Molkerei-Genossensch. Stumsdorf,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.,
Kreis Bitterfeld.

Suche zum 1. August oder etwas
früher tüchtigen (1123)

Gehilfen

für den Betrieb (Milchverwand), d.
nachm. zeitweise Kontorarbeiten.
Gehalt 50—60 Mk. Gesl. Ang. erb.
Molkerei Werther in Westf.

Zum 1. August suchen wir einen
tüchtigen (1047)

Molkereigehilfen

für Milchannahme und Käseerei.
Es wollen sich nur junge Leute
melden, welche in der Weich-
käseerei Erfahrung haben. Gehalt
monatlich 60 Mk. exkl. Wäsche.

Laubaner Molkerei, e. G. m. b. H.,
Lauban, Bezirk Liegnitz

Dauerstellung.

Suche zum 1. August einen fleiß.,
zuverlässigen (1024)

Gehilfen

nicht unt. 20 Jahren als alleinigen,
der mit sämtlichen Maschinen, auch
Eiskühlanlage vertraut ist und sich
vor feiner Arbeit scheut. Angebote
erbittet

Dampfmolkerei Ragow
bei Mittenwalde in der Mark.

Suche zum 1. August ein. tücht.,
zuverlässigen (1105)

Gehilfen.

Anfangsgehalt 50 M.
B. Pau, Molkereibesitzer
Zeltdberg i. Meckl.-Strelitz.

Wir suchen für unsern Vollbe-
trieb, Milchverwand usw. zum 1. 8.
1926 einen jungen (1133)

Gehilfen.

Molk.-Genoss. zu Strassburg, Umf.
e. G. m. u. H.

Butterformen.

Ich suche für mein Butter-Han-
delsgeschäft eine tüchtige Kraft zum
Butterformen. Es wollen sich nur
solche melden, die hierin tüchtig u.
erfahren sind. Gesl. Angebote mit
Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschr.,
sind zu richten unter Nr. 995 an
diese Zeitung.

Wir suchen zu sofort einen tüch-
tigen (1288)

ersten Gehilfen,

nicht unter 20 Jahren, der mit
Kohlensäure-Eismaschine erfahren
ist. Bewerbungen an
Dampfmolk. Heitstedt e. G. m. b. H.
Süd-Harz.

Samann, Verwalter.

Suche sofort oder per 1. August
jungen, kräftigen, fixen, angehend.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Stellung ist gut und dauernd.
Max Ullmann, Hauswalde,
Post Breinig, Bez. Dresden.

Zum 15. August wird ein jung.

Gehilfe

im Alter von 21—24 Jahren für
einen modern eingerichteten Molk-
Betrieb Thüring. mit Milch- und
Sahneverwand gesucht. Verlangt
wird peinliche Sauberkeit, flottes
Arbeiten und Umsichtigkeit im ge-
samten Betriebe. Ferner liegt d.
Herrn teilweise die Milchannahme
von 250 Genossen, sowie das Ab-
rechn.-Wesen derselben selbständig
ob, saubere Handschrift, sowie flott.
u. sich. Rechnen ist erforderlich. Jg.
Leute, welche bereits derartige
Stellung bekleidet haben, wollen
lückenlose Zeugnisabschriften mit
Gehaltsforderung unter Thüringen
1121 an diese Zeitung senden.

Suchen zum 1. August einen
jungen, sauberen, ehrlichen

Gehilfen

als alleinigen. Gehalt monatlich
50 Mk. und freie Kassen. Stellung
ist leicht und dauernd. Bewerbun-
gen mit Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft Kanowitz,
Krs. Leobschütz, Schl.

Meiereigehilfe,

welcher feinste Tafelbutter fertigt,
ledig, nicht zu jung und sauber ist,
für meine Gutsmeierei als alleini-
ger zum 1. 8. 26 gesucht. Angebote
mit Zeugnisabschriften und Geh-
Ansprüchen erb. (1110)

Horst Gutzeit, Rittergutsbesitzer
Gr. Gnie bei Kl. Gnie.

Zum 1. August evtl. einige Tage
früher suche

ersten Gehilfen

für Betrieb, tüchtig. Quadratkäser,
und

zweiten Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Beides kräftige Leute. Zeugnis-
abschriften mit Gehaltsangaben an
F. Sewald, Schweidnitz, Schl.

Suche zum baldigen Antritt ein-
tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfen.

Gehalt 50 Mark bei freier Station.
Bewerbungen mit Zeugnisabschr.
erbeten. (1023)
Molkerei-Genossenschaft Herbstein,
Oberhessen.

Suche zum 1. August einen jung.,
fleißigen (1029)

Gehilfen

welcher eine Milchtour fährt und
Lust hat, in der Landwirtschaft et-
was zu helfen. Ausbildung in
Quadratkäseerei. Anfangsgeh. 50 M.
Molkereibesitzer W. Walther,
Damm, Post Spornitz in Mecklenb.

Wir suchen zum 1. August einen
jungen, tüchtigen, fleißigen

Gehilfen

(kathol.). Angebote mit Zeugnis-
abschriften erbittet (1009)

Molkerei E. G., Haselünne.

Suche zum 1. August einen tücht.

Gehilfen

für Maschinen und andere Arbeit.
Gehalt 60 Mk. bei freier Station.
Molkerei Dimhausen, Post Basum,
Bezirk Bremen. 1027

Für unsern städtischen Vollbetr.
wird zum 1. August ein tüchtiger

Seizer und

Maschinenführer

gesucht. Derselbe muß mit Westfal-
Zentrifuge, Dauererhitz. u. Kohlen-
säurekühlanlage vertraut sein. An-
fangsgehalt bei freier Station und
freien Kassen monatlich 60 Mark.
Offerten mit Zeugnisabschrift. an
Hannauer Molkerei, e. G.,
Hannau in Schlesien.

Älterer, ordnungsliebender

Gehilfe

welcher in Buterei und Weichkäf.
firm ist, sofort für dauernd gesucht.
Gesl. Angebote an (1205)
Molkerei B. Hitzegrad
Ohligs, Rheinland.

Suche sofort einen tücht., kräft.

Gehilfen.

Gehalt 60 M und alles frei.
Dampfmolk. Ziepel b. Magdeburg.
Albert Knode. 1206

Suche zum baldigen Antritt

zwei Meierinnen

als Verkäuferin. Bewerb. nur mit
allerbest. Zeugnissen u. Empfehl.
nicht unter 21 Jahren finden Be-
rücksichtigung. Anf.-Gehalt 60 M
ohne jeden Abzug. (1220)

Böhmert, Sanitätsmolkerei
Bernburg a. Saale.

Suche sofort oder 1. August eine
tüchtige (1049)

Meierin

für Buterei und Hilfe im Haus-
halt. Zeugnisabschriften sowie Ge-
haltsangaben sind zu richten an
K. Züger,
Molkerei-Genossenschaft Kallstein
bei Arnsdorf (Ermland).

Suchen ein fleißiges, anständiges

Mädchen

zur Erlernung der Molkerei- und
Hauswirtschaft zu bald oder etwas
später. Hohes Taschengeld, gute
Behandlung bei Familienanschluß.
Meldungen nimmt entgegen
Molkerei-Genossenschaft Kleinberge,
Westprignitz. 993

Meierin,

zuverlässige, mit guten Zeugnissen
für Betrieb u. Mithilfe im Haus-
halt, zum 1. August gesucht. Anf.-
Lohn 45 M und freie Kassen.
Molk.-Genoss. Brunen
Krs. Sandersheim.

Wir suchen zum Eintritt am 1.
August d. Js. eine

tüchtige Meierin

als Verkäuferin für unser Haupt-
geschäft. Angeboten ist Lebenslauf
und Lichtbild beizufügen. (1256)
Molkereigenossenschaft Altenstein.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9536	5	598	1	804	13
1060	1	619	3	806	2
10682	1	623	2	818	2
10702	1	629	1	822	2
10731	3	631	7	826	10
10820	1	633	2	829	7
10892	4	646	1	832	1
22	1	658	1	841	1
37	1	667	3	843	2
44	1	668	10	847	3
85	2	669	5	853	6
97	1	672	9	862	4
180	3	673	2	863	5
212	9	674	6	870	1
213	1	676	56	875	1
235	1	684	4	881	5
253	4	688	3	882	5
271	7	699	1	893	3
299	2	690	1	902	2
305	1	692	2	903	1
375	3	696	2	904	1
411	2	709	4	908	4
413	4	717	1	910	6
414	7	719	1	915	1
424	9	721	8	916	1
428	1	727	1	918	3
440	1	739	10	932	5
456	1	741	1	934	2
468	1	746	1	940	7
478	2	751	5	948	15
483	3	752	2	951	3
484	2	755	5	952	1
502	4	760	4	958	8
503	1	764	1	969	3
504	3	766	18	974	8
507	1	767	1	980	1
510	1	771	3	984	5
562	3	776	3	990	2
571	1	780	2	995	3
574	7	782	16	1055	7
576	4	786	1	1072	2
592	6	787	7	1074	3
593	10	798	1		

Weich- und Harzer Käser,
Jahre alt, sucht zu sofort oder
äter Stellung. Uebernehme die
chte Gewähr und beseitige jeden
sefehler. In Thüringen 1 Jahr
s Meister tätig gewesen. Refl.
rd nur auf Dauerstellung und
te Behandlung. Angebote er-
te unter Nr. 1244 durch diese
itung.

Junger Gehilfe,

Jahre alt, sucht zum 1. August
ellung. Bin mit allen Arbeiten
s Betriebes u. Tilfiter Käseerei
s beste vertraut. Kenntnisse in
Weichkäseerei. Gefl. Angebote
ittet (1159)

M. Puszas
Dampfmolkerei Schneidemühl.

Junger Gehilfe,

J. alt, d. seine Ehrlichkeit und
achtigt. durch gute Zeugn. nachw.
n, sucht z. 1. 8. anderw. Stelle.
ch. ist in ländl. sow. städt. Betr.
ig gewes. u. mit Kessel u. Masch.,
Käseerei u. Buttereier, auch mit
schneidemilchherstell. und Versand
tänd. vertic. Mein jetzig. Chef
gerne bereit, mich zu empfehlen.
g. gl. Angeb. erb. (1158)

Erich Gau
Molkerei-Genossensch. Dtsch.-Eynlau
Westpreußen.

Molkereigehilfe,

J. alt, sucht z. 1. Aug. Stellung.
hend. ist bewand. in Tilf. Käse-
nburg, Quargbereiit., pa. Milch-
verfuch. u. sämtl. im Verlandbetr.
vomm. Arb. Frdl. Angebote er-
ttet (1157)

Sauermann
Moll. Ludweiler, Saargeb.

Junger Mann,

Jahre alt, kräftig, sucht eine
Stelle im Molkereifach b. freier
tion. Angebote erbeten unter
1147 durch diese Zeitung.

Rein Sohn, 22 Jahre alt, welch.
jekt in meinem Engros- u. Er-
ngeschäft tätig gewesen ist, sucht
wegen schlechten Geschäftsgang-
ne neue Lebensbahn, möchte sich
zu dem Molkerei- und Käsefach
omen. Derselbe ist ehrlich, fleiß.,
tätig u. gewissenhaft, auch sehr
de und scheut sich keiner Arbeit.
D derselbe aus guter Familie
tamt, hätte ich ihn gern in an-
emb. Stellung, wenn möglich mit
amilienanschluß untergebr. Gefl.
n. an **Hans Lorenz, Neustadt in**
Sebnitzstr. 27, erbeten. (1145)

Süder Moll- und Käseerzgehilfe
Jahre alt, sucht zum 1. 8. Stellung,
an liebsten als Weichkäser, vertic.
n allen Weichkäsearten sowie m.
ch- u. Sahnschichtkäseerei, auch
n allen Maschinen der Neuzeit,
n, marktfähige Ware wird ga-
rantiert. Geg. gl. Angebote sind
achten an den Weichkäser der
Molkerei Schulenburg (Veine) i. S.

Wir suchen f. 24jähr. tüchtigen
eisen, welchen w. sehr empf. f.
sofort Dauerstellung. Selbstig.
besuch Führersch. 3 b. Gefl. Off.
w. man senden an (1176)
Dampfmolkerei Dahlen in Sa.

Molkerei-Verkäufe.

Sanftheitshalber verkaufe meine

Molkerei

nitricht Morgen erstll. Land (Ost-
preußen), schöne große Anlage,
Maschinen sehr gut erhalten. Woh-
nraum sieben Zimmer. Anzahlung
richt unter 10 000 Mk. Anfragen
ant Nr. 1058 an diese Zeitung.

Harzkäsefabrik,

Mf. Betrieb, 4—5000 Kg. Leistg.
p. Monat, mit Kundschaft, nebst
für 6 Zimmer-Billa, mit allem
onort und Garten, sofort bezie-
bar, auch jed. einzeln verk. (1187)
Wilsch, Wohlan, Schlesien.

Molkereien

zum Ankauf gesucht, Anzahlung bis
10 000 Mark,

Fachleute,
verh. oder ledig, mit Barkapital
als Leiter gesucht. Reelles gemein-
schaftliches Unternehmen. Angeb.
unter Nr. 1097 an diese Ztg. erb.

Veränderungshalber verkaufe od.
verpachte meine 1879 gegründete

Käseerei.
Auch können 15 Morgen Acker mit
übernommen werden. Offerten u.
P. S. 1005 an diese Zeitung.

Gutgehende

Dampfmolkerei,
alleinige in Kreisstadt Ostpreuß.,
ist besonderer Umstände halber
preiswert an kapitalkräftigen Fach-
mann zu gleich zu verkaufen. Offi.
mit Kapitalangabe unter Nr. 847
an diese Zeitung erbeten.

Wir verpachten hiesige

Dampfmolkerei
mit Käsefabrik für sofort, Milch
1000 Liter, durch Besitzwechsel aber
auf 3—5000 Liter zu bringen. Alle
Maschinen für Versand und Fabri-
kation sind vorhanden. Ebenfalls
auch Stallung für 300 Schweine.
Angebote unter Nr. 1064 an diese
Zeitung erbeten.

Krankheitshalber verkaufe oder
verpachte sofort meine in Braun-
schweig an der Kreisstadt gelegene

Dampfmolkerei
mit Stadteverkauf, tägliche Anliefe-
ung 1000 Liter. Zur Uebernahme
sind 6—10 000 M. erforderl. Gefl.
Angebote bitte unter Nr. 1262 an
diese Zeitung zu senden.

Molkereiprodukten-Großhandlung
sucht zur Erweiterung des Geschäfts
einen

tätigen Teilhaber
mit einigen Tausend Mark bar od.
erstst. Hypothek. Ernstl. u. schnell-
entschlossene Refl. wollen Angeb.
senden unter Nr. 1281 an d. Ztg.

Butter und Käse-

Importfirma
mit ausgedehntem Kundenkreis ist
anderw. Unternehm. weg. m. Auto
u. Einrichtung sofort zu verkaufen.
Erforderl. ca. 10 000 M. Schnell
entschlossene Refl. wollen Angeb.
richten unter Nr. 1282 an d. Ztg.

Privat- o. Genossen-

schafts-Molkerei
mit guten Gebäuden u. Maschinen,
Anlieferung 1500—2000 Ltr. tägl.,
zu kaufen oder zu pachten gesucht
Ausführ. Angeb. mit Milchpreis
erbeten. (1322)

J. Wilh. Schente
Süße in Hann.

Gute Existenz!
Butter- und Lebensmittel-Geschäft
an verkehrsreicher Straße in Han-
nover zu verkaufen. Erforderlich
4000 Mark. Anfragen unter 1314
durch diese Zeitung erbeten.

Wegen anderer Unternehmungen
gebe

Molkereipacht
ab; 3000 Liter und mehr. Kathol.
Gegend Hannover. Erforderl. 4 bis
6000 Mark. Angebote unter Nr.
1315 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
und Mühle, in großem Dorfe Hol-
steins gelegen, mit massiven Gebäu-
den u. kompl. Einrichtung, tägliche
Milchanlieferung ca. 3700 Liter,
soll altershalb. sofort für 30 000 M.
bei ca. 15 000 M. Anzahlung ver-
kauft werden. Näheres durch den
Beauftragten (1274)
M. Sturm, Neumünster i. S.
Friedrichstr. 4a II.

Leipziger Fachmann

übernimmt für Molkerei Käseerei
u. w. Niederlage. Kraftwagen vor-
handen. Angeb. unt. Nr. 1296 an
diese Zeitung erbeten.

Milchgeschäft

mit Grundstück in Bremen, De-
tailumsatz 6—700 Liter täglich,
Vollmilchpreis 26 Pfg., Buttermilch
18 Pfg. ab Vaden. Forderung
22 000.— Rmk., Anzahlung 6 bis
10 000 Rmk. Kostenlose Vermitt-
lung für Käufer. (1140)

E. Bundgaard, Bremen,
Kembertstraße 94.

Harzkäsefabrik

mit Lührerschen Maschinen in gr.
Stadt Norddeutschlands mit groß.
Abgabebiet n. Hamburg, in quarg-
reicher Gegend krankheitshalber
billig zu verkaufen. Jährl. Miete-
einnahmen Mk. 1440.—. Geräum.
Wohnung mit schönem Garten vor-
handen. Forderung Mk. 36 500.—
(Brandfassenwert). Anzahl. 10 000
Mk. Angebote unter Nr. 1094 an
diese Zeitung erbeten.

Sahnevertrieb,

gut gehendes Geschäft in Osna-
brück, bei sehr gut. Verdienst, weg.
anderweit. Unternehm. per sofort
zu verkaufen. Pferd und Wagen,
ebes. kl. Bohn., Stallg. usw. vorh.
Ang. unt. Nr. 1035 an d. Ztg. erb.

Suche eine

Molkerei
zu pachten mit 1000 Liter Tages-
milch, in der Nähe einer Groß-
stadt od. wo gute Bahnverbindung
vorhanden ist. Werte Angebote f.
zu richten an (962)

E. Bad, Hörfingen,
Kreis Neubaldensleben.

Käsefabrik-
Grundstück i. Oberschl., 3 Zimmer,
Küche, Büro sofort frei, gute Exist.,
Liefer-Auto, Gespann vorhanden,
bald zu verkaufen oder zu verpacht.
Offerten unter Nr. 1041 an diese
Zeitung.

Da ich meine zweite Molkerei
übernehmen muß, verkaufe ich hies.

Molkerei.

Milch im Dorfe 8—1000 Liter, ein-
gerichtet für Weichkäseerei, Maschin.
in gutem Zustande, Stallung für
40 Schweine und zwei Pferde,
Wagenremise, villenartiges Gebäud.
mit 7 Zimmern, 3 Kammern, schön.
Zier-, Obst- und Gemüsegarten,
alles in tadellos. Zustande. Post
und Bahnstation 40 Klm. von Han-
nover. Anzahl. Rmk. 12—15 000.
Rest kann stehen bleiben. Forcher:
Papierkorb. Offerten unter M. A.
1216 an diese Zeitung.

Achtung!

Leistungsfähige Käsefabrik sucht
aus erster reeller Hand

300 bis 500 Mark

für 6 Monate gegen Sicherheit und
hohe Verzinsung, event. geg. Käse-
lieferung. Angeb. unter Nr. 1277
an diese Zeitung erbeten

Kauf-Gesuche.

Wer liefert neuzeitlichste

Handwagen
für Flaschenmilchverkauf? Angeb.
unter M. P. 1114 an diese Zeitung.

20 gebrauchte Rohrhorden
m. Fuß., 60×100, zu kaufen gesucht.
H. Form, Gellendorf, Bz. Breslau.

Gebrauchter

Einflammrohrkessel,
15 qm, 7 oder 8 Atm., gesucht. An-
gebote unter Nr. 1275 an d. Ztg.

Kauf-Angebote.

30 Jahre sofort lieferbar starke
Milchkannen
Stechdeckelkann., 20 Ltr., 10,50 G.M.
Bügelverschluß. 20 Ltr. 11,90 G.M.
extra stark 20 Ltr. 12,50 G.M.
Charnierdeckelk., 40 Ltr., 21 G.M.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8 A
Liefert sämtliche Bahnversandschüder

beste lesbare Messingschilder
Stück 20—30 Pfg., maßg. gestanzt.
Lieferzeit 1—2 Tage. Vers. Nachn.
Vollmilchschilder u. andere, a. Zahl.
Butterknet. r. — Batteriformmische.

Milchföhlapparate

Milchschälen — Flaschenfüller.
Geeichte Milchmeßmer, Käselab.
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstr. nur 8 A.
Fernsprecher Moritzplatz 10732.

Molk.-Einrichtung

auch im einzelnen zu verkaufen, vor
5 Jahr. neu eingerichtet: 1 Flamm-
rohrf. (10½ qm), 1 Dampfmachine
(8 PS), 15 Meter Transmission, 8
Riemensteb., Lager, 1 Alfa (1000
Liter), 1 Vorwärmer, Magermilch-
pumpe, Butterfertiger (bis 200 Ltr.
Verbutter.), Käsewanne (500 Ltr.),
Vollmilchwanne (400 Ltr.), Wasser-
pumpe (2000 Ltr.), Wasserbehälter
(4000 Liter), Warmwasserbehälter
mit Schlange (1500 Ltr.), Sahnen-
ständer, oval (40 Ltr.), Milchfan-
nen (20 Liter), 1 Milchunterfuch-
Apparat usw. Gefl. Anfragen unt.
Nr. 1292 an diese Zeitung.

Betriebsübersichtsbücher

Abrechnungsbücher

kaufen die Molkereien
in prakt. Ausführung
sehr preiswert bei der

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Verkaufe sofort eine wenig gebr.,
komplette (1298)

Mhlb. Kühlanlage

(Kohlensäure, 4500 Kal.). Preis
2000 Mark.

Gustav Becker jun., Quenstedt
bei Mchersleben.

Schaumzerstörung

bei Magermilch ohne Neuanschaf-
fung von Apparaten, garantiert in
3 bis 5 Minuten, bester Erfolg
mehrfach bestätigt. Mitteilung geg.
Einsendung von 5 Rmk. durch
Molkereibesitzer Weber in Eichhorn
bei Landsberg, Ostpr. 1090



Neumärkische
Kistenfabrik
Landsberg/Warthe
Fernemühlensstr. 24. Tel. 775

Sprüche für Molkereien

in Plakatform in Größe
von 32,5 : 25 cm, auf kräftigem
Elfenbeinfarben mit rot-
schwarzem Rande:

- Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen
Kommt keiner zu Falle.
- Nr. 2. Ordnungsfür und Reinlichkeit
Sei dein Vorbild allezeit.
- Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich fein!
- Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abrahamen ist 'ne Schiechtigkeit.
- Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser
tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.
- Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.
- Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frist.
- Nr. 8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.
- Nr. 9. Hält Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.
- Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort,
Erspart viel Zeit, viel Müß und
Wort.
- Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Kinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.
- Nr. 12. Arbeitstage
Voll rüstiger Plage,
Das sind die besten
Von allen Festen.
- Nr. 13. Käse und Brot
Macht die Wangen rot.
- Nr. 14. Ohne Fleiß
Kein Preis.
- Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugenkraft
Erhalten die Genossenschaft.
- Nr. 16. Es recht zu machen jedermann,
Ist eine Kunst, die niemand kann.
- Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.
- Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Tier
Dum wird gemacht sie auch hier.
- Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Tier,
Wein lieber Freund, das merke Dir.
- Nr. 20. Dein Bild, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasser-
stand.
- Nr. 21. Zeit ist Geld.
- Nr. 22. Jedem das Seine!
- Nr. 23. Tue recht
Und schme niemand!
- Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär,
Wo kämen Butter und Käse her.
- Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder,
Für Alte aber nicht minder.
- Nr. 26. Dein Trunk sei klar,
Dein Wort sei wahr.
- Nr. 27. Wie könnten die Menschen nur leben,
Wenn es nicht würde Butter und
Käse geben.
- Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn.
- Nr. 29. Macht man im Leben kaum den
ersten Schritt,
Hat man für gute Milch schon
Appetit.

- 1 Spruch inkl. Verpadg. u. Porto 60 Pfg.
 - 2 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 90 Pfg.
 - 3 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 110 Pfg.
 - 4 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 120 Pfg.
 - 7 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 200 Pfg.
 - 10 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 250 Pfg.
- jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Frische Eier

liefern laufend zum jeweils billigsten Tagespreis
(augenblicklich 9 und 10 Pfg. freibleibend) in
Kisten zu 720 Stück ab Station Schönlanke.
Versand unter Nachnahme.

Gebrüder Davidsohn

Schönlanke (Ostbahn)

Telefon Nr. 65.

1 Milcherhitzer,

Fabrikat Ahlborn, mit Oberantrieb, Gr. 6 für Vollmilch 3300 Liter,
für Magermilch 3700 stdl. Lstg.

1 Milcherhitzer,

Fabrikat Bergedorf Marke U. mit Unterantrieb, Größe 5 für Voll-
milch 2100 Liter, für Magermilch 3400 Ltr. stdl. Lstg., komplett mit
allem Zubehör, stehen preiswert zum Verkauf. Beide Apparate sind
gründlich instandgesetzt, daher sofort betriebsfähig.

H. Brandt & Co., Maschinen-Bauanstalt,
Magdeburg, Berlinerstr. 5.

Stehender

Niederdruckkessel,

Quersieder, 1/2 Atm. Druck, Baujahr
1923, 15 qm. Heizfläche, sof. franco
Verladestation gegen Gebot zu ver-
kaufen. Armatur vollständig. Gefl.
Angebote unter N. 3. 1025 an diese
Zeitung.

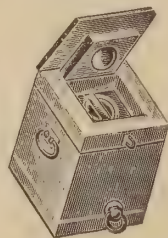


Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75, 1 M, Wurzeln 1, 1,25 M
pa. Piass-Besen, eingezog
1,—, 1,25 M, gep. 1,25, 1,50 M.
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig.

Großfabrikation

von la verzinnten und emaillierten



Eiskreme-Büchsen
in runder und vier-
eckiger Ausführ.,
Eismulden in
rechteckiger Form
verzinkt
Konservatoren,
doppelwandig,
isoliert, in runder
und viereckiger
Ausführung.

Konservatoren-Automaten
für Eiskreme Packungen.

Internationale Metallwerke Georg Sindermann

Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)

E. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Baltic-Anlage,

noch sehr gut erhalten, sofort spott-
billig zu verkaufen. (1030)
Ernst Kiesel, Molkerei Sieversdorf.

Dampfkessel,

20 qm. Heizfläche, 4,25 lang, 1,3 m.
Durchm., sehr gut erhalten, billig
abzugeben. Bewerbungen unt. Nr.
1007 durch diese Zeitung.

Zur Verzinnung

von Pastoren, Dampfkesseln
u. Bassins usw. an Ort und Stelle,
sende tüchtige, mit d. Arbeit vertr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleisfreies Streu-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz

Milchtannen

Kannend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Mit Leisten benagelte und recht-
winklig beschlittene Ristentheile und
fertige Risten liefert nach jed. auf-
gegeb. Maß u. Menge die
Jatobshagener Holzbearbeitungs-
und Ristenfabrik Jatobshagen
in Pommern. (10 603)

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Einen neuen

Bortwärmer,

2 Monate im Betrieb gewesen,
stündl. Leistung 1500 Liter, auch
als Rahmpasteur gut z. gebrauchen,
ist wegen Umbau sehr günstig zu
verkaufen. Befichtigung jederzeit.
Angebote erbittet (1222)

Dampfmolkerei Weißendörf
Post Werbig, Kr. Jüterbog.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2, u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Wasserbeschaffung

durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

Risten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
J. König, Spez.: Ristenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.

Holzspan - Schachte

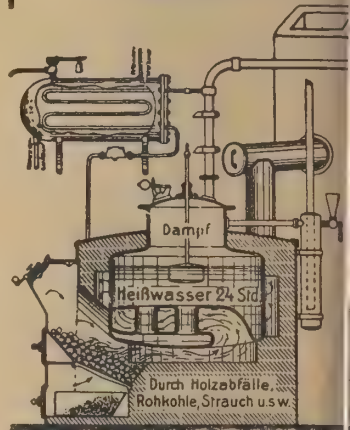
in allen Größen, geleimt, m
und ohne Heftung, liefe
billig

W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwer

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühn

50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.

Gotthardt & Kühn
Lommatsch i. Sa.

Käsewanne,

Kupferbottiche, Erhitz. usw. verz.
an Ort und Stelle ohne Betrie-
störung. Ausführung von nur e
klassigen Spezialisten unter
ligster Berechnung. Postkarte
nügt.

Karl Klages, Hildesheim
— Triftstraße 14. —

Sanfördel,

2- und 3-fach,

Mark 2,35 je Kilogramm.
Verband unter Nachnahme.

Verpackung frei.
Bindsadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8

Automat,

Quargwolf,

Quargpresse

(Eureka),

3 Quargbüten,

verz. Schaufeln,

alles Fabrikat Lübbers, gut erh
fast nicht gebraucht, zu verkauf
Gerner noch ca. 40 Quargton
mit Schraubdeckel. (18)
Heinrich Schmidt, Schierstein a.
Mittelstraße 9.

Käsehorden

Ia Rohrgeslecht, liefert preis
— Vertreter gesucht. —

Heinrich Heinemann

Dinklar bei Hildesheim.

Habe abzugeben

1 Dampferzeuger

1 Benzolmotor, 12 PS, derf. 1

auf auf Benzin

1 Elektromotor, 7 1/2 PS, Gebi

werke, mit Anlasser u. 20 W

Rohr und Draht

1 Mignon-Schreibmaschine.

Die Sachen sind gut erhalten

werden verkauft, weil überzäh

Die Sachen sind betriebsfähig

sehen bis zum 30. Juli 26.

Paul Kuriß, Düsseldorf

Concordiastraße 93.

Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
 gegen Laufen und Maden
Käse = Reife
 erprobt. Schnellreif. = Mittel
Potrium
 gefeigl. gesch.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenreklame. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käsefab-Pulver, Rummel,
 Sorden, Schaufen, Perga-
 ment - Erbsen - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg
 gegr. 1894
 Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.

Brennmaterialsparende
Roststäbe
 „mit dem Schmied“
 Adolf Rudnicki
 Berlin-Wilmersdorf 8,
 Jenaerstraße 18.

Ztr. - Buttertönnen
 gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen
 Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbldg.
 Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf
 von Fässern aller Art.

Pappscheiben
 liefert als
 Spezialität
 billigst
 Josef Stiefel
 Lünen a/Lippe

Käsefisten
 Ausführung, auch genagelt u.
 emrt, liefern prompt und preis-
 wert
 (7138)
 Ebels & Co., Kistenfabrik
 Hildesheim, Osterstraße 28.

Käseform - Zangen
 für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse
 fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt
 Maschinen-Fabrik
 A. Lübbers
 Langensalza.

A.V. BRANTH
 GEGR. 1887
HAMBURG 8.

Nur 30 Pfg. per qm.

kostet ein Anstrich mit echten Branth's Schutz-
 farben, denn diese reichen weiter als gewöhnliche
 farben, ergeben zugleich Grundanstrich und
 unverwundliche Lackierung, und besitzen eine
 bedeutend überlegene Widerstandskraft, denn
 laut mehrfacher Atteste sind die Anstriche nach
 13 und 14 Jahren noch wie neu! Lieferung nur
 direkt vom staatl. Lieferant A. V. Branth,
 Hamburg 8, gegründet 1887.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
Sie flüssigen Emailen

Quarg-Mühlen
 und
Quargpressen
 in jeder Größe baut (1528)
 Ernst Bider
 Elsdagen in Hannover.



Milchflaschen - Füllventil
 „Radbruch“ D. R. G. M.

Einfachster Füllapparat,
 in der Praxis vorzüglich
 bewährt.

H. Christian Radbruch
Lübeck.
 Spezialfabrik für
 Milchflaschen-Füll- und Ver-
 schlußapparate.

Wuba
 (gefeigl. geschützt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
 Viele Anerkennungen u. dauernde
 Nachbestellungen sprechen für dessen
 Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das
 Reifen, verhindert das Ablaufen d.
 Käse und erhöht den Geschmack.
 Probepostkoll 2,50 M, Ztr. 40.— M
 Jos. Pagel sen., Drispentebd Nr. 59
 Post u. Bahnstation Hildesheim.

Räsefabriken!

Bedor Sie Ihren Bedarf an
Räsehürden und Lentwagen
 decken, fordern Sie Offerte meiner
 Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein,
 daß Sie erstklassige Ware bekommen
 und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten vormals:
 Fr. Grote

Gronau i. Hannover
 Spezialfabrik für Käsehürden
 und Lentwagen.

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Käsefisten
 als Spezialität, jedes Quantum,
 liefert in Garnituren und genagelt,
 mit Firmendruck und Schutzmarke
 Paul Sievers, Kistenfabrik,
 Dampfringe. Fernruf: Nr. 49.

1 Stück
amerikan. Emulsor,
 1000 Liter Leistung, nur ca. sechs
 Wochen im Gebrauch gewesen, gibt
 billigt ab (9783)
 Molkerei Zorbau bei Weihenstepf
 a. S.

Fischmehl
 unentbehrlich zur
Schweinemast
 liefert jedes Quantum
 Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
 Hamburg 26 W.



ST. GÖPPERT
WALDKIRCH
 (BREISGAU)

Bahnversandschilder

Abschulde 20 C
 Empf. Knecht
 Berlin

in all. Ausführ. Rmk. —.15,
 —.25 pro Stck. Bei 100 Stck.
 noch billig. Jedes Quantum
 innerhalb 24 Std. Stations-
 nummern rot und schwarz
 ausgetuscht.
E. W. Beinert & Co.
 Molk.-Maschin. u. Geräte
 Berlin O. 27
 Holzmarktstr. 44 a, Tel. Alexander 4509

Kisten
 genagelt u. ungenag., in jed belie-
 bigen Menge, sow. Rohrhorben,
 Lentwagen und Glanzrohre liefert
 laufend billigt (6605)
 Heinrich Gerlach, Eisenach.

List
 Purogummispapier
 in nimmoculfrinne Luffaffnung
 Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & CO
 Oldenburg 1/0.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

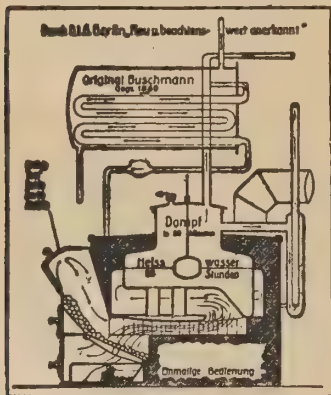
liefern billigst

Geb Brüder Güttler

Zittau i. Sa.

Krullische Käseherden und Lenkswagen
Quargpressen in verschied. Größen, in bester Ausführung zu mäßigen Preisen, stets vorrätig, in allen Sorten.
Vertrieb durch: **Heinz Schlup**, Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S. Kollegiale Unterstützung erbeten.

Original
Buschmann
Dampferzeuger



leistet Überraschendes bei 50-70% Brennstoffersparn. Preisangebote und Vertreterbesuch kostenlos. Günstigste Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Sonig-Fliegenfänger
mit Stift, 1 m. lang, 4 1/2 cm. breit, erftklaffig, gut geleimt, 100 Stück 3.65 Mk., 300 Stück nur 10.30 Mk.
J. Tannen, Gronau 36, Westfalen.

Kümmel
allerbeste, großkörnige, dopp. gereinigte Ware, je Zentner Mk. 33,00 Nachnahme oder Vorkasse. Auf Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallisch, Apfelk. d. t.

Eier. Frische Altm. Vanbeier geb. in jed. Menge noch wöchentl. zu Tagespreisen ab. Lief. an uns unbel. Firmen p. Nachn., später n. Uebereinkunft. **Bejenroth & von Hoff, Salzweil, Telefon 448.**

Butter, Käse, Quarg.

Quarg
trockene, einwandfreie Ware, suche in kleineren und größeren Posten zur regelmä. Lieferung zu kaufen.
Walter Schud, Käsefabrik, Paigsdorf b. Ronneburg (Thür.).

Wir benötigen noch täglich
200 Liter Vollmilch,
100 Lit. Buttermilch,
Strecke: Bitterf., Züterbog. Stat.: Berlin - Richterfeld-Str. Angebote unter Nr. 1299 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kaufen laufend jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.
Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Suche Molkereiquarg
Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und prompt.
M. Faber, Käsefabrik, Hohenjöhnenhausen b. Berlin
Station Magerviehof und Barnim.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Wieder vorrätig sind die bekannten Mappen zum Aufbewahren der Molkereizeitung. Jede Mappe kann die im Laufe eines halben Jahres erscheinenden Ausgaben aufnehmen. Preis für 2 Mappen bei postfreier Lieferung 1.40 Mk., auf Wunsch wird auch ein 8 Ztm.-Locher zum Preise von 1.20 Mk. mitgeliefert. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert 65 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich ctf Stettin/Lübed. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossenschaftsmolkereien, Helsingfors, Finnland.

Suche noch einige zahlungsfähige Abnehmer für prima
Frühstückskäse
etwa 10 Prozent i. Tr. (Camembertart) in Originalkisten mit 45 Stück, a Kiste 4.80 ab Stat. Käse-rei liegt Strecke Braunschweig-Hannover. Angebote unter B. 1283 an diese Zeitung.

200 Liter Sahne
täglich nach Greifswald gesucht. Berechnung nach Berliner Preis, unbedingte Haltbarkeit nicht erforderlich. Neueste Preisangebote unter Nr. 1261 postlagernd Greifswald.

Suche noch wöchentlich zur dauernden Lieferung 3-5 Tsd. frischen, trockenen, metall- und buttermilch-freien (1294)

Quarg
zu kaufen bei prompter Kasse.
A. Schröder, Käseerei Ifeld, Südharz.

Suche wöchentlich 2 Tonnen pa. gefälzene, (1303)

kernige Butter
keine Grasbutter. Zahle Mk. 14.— über Berliner Notierung. Kasse und Sicherheit nach Wunsch. (1303)
G. Müller, Molkerei Badra bei Sondershausen. 1303

Benötige noch täglich 200-400 Liter unbedingt einwandfreie

Schlagsahne
Mindestfettgehalt 31 Proz., wöchentl. 50 Ztr. buttermilch- und eisen-freien, trockenen (1300)

Käsequarg.
Blund, Molkereibesitzer, Leipzig, Hallestraße 15. Fernruf 52 112.

Suche sofort nach Dresden haltbare, tiefgeföhnte, nicht absehbende, 32-33 prozentige

Schlagsahne
bis zu 100 Liter täglich. Angebote unter Nr. 1269 durch diese Zeitung.
300-500 Lit. Milch gesucht. 1268
Molkerei D. Schulz, Gölzig, Fernsprecher 2066.

Westfälische Sahne-Verband-Molkerei, bahngünstig nach dem Industriegebiet gelegen, liefert noch jede Menge

Schlagsahne
an Dauerabnehmer. Anfragen erbeten unter Sahnebezug Nr. 1270 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch mehrere Tonnen

Quarg
in Käufers Tonnen abzugeben. Angebote mit Preis erbeten an **Central-Molkerei Rönneberg in Pomm. 1258**

Offerierte in guter Qualität bei sofortiger Lieferung:

10proz. Limburger, 0,28 M
viertelfett. Tilsiter, 0,30 M

Verband erfolgt geg. Nachnahme oder pa. Bankreferenzen. (1255)
Meierei Rassebör bei Eutin.

2-3 Tsd. einwandfreien

Quarg
hat wöchentlich nur an zahlungsfähige Käufer abzugeben. (1285)
Molkerei Gr. Defingen, Celle-Wittingen.

Suche noch wöchentl. einige Zentner prima
Molk.-Tafelbutter
in 1/2 Pfd.-Stücken, mit Firma und Firmenpapier, als Dauerabnehmer. Prompte Kasse. Zahle bis 20 Proz. über Berliner Notierung. Offerten unter Nr. 1091 an diese Zeitung.

Solo. Abnehmer sucht n. Mitteldeutschland tägl. 100-150 Liter pasteurisierte, tiefgeföhnte, süße

Sahne
Offerten mit Preisang. unter Nr. 1130 an diese Zeitung.

Täglich 500 bis 700 Liter
Milch
zu pachten gesucht bei einwandfr. Vertrag. (1125)

Molkerei Blume, Thringhausen bei Cassel.

2-400 Liter tiefgeföhnte
Vollmilch
nach Freiberg (Sachsen) gesucht. Offerten mit Preis sind zu richten an **Dampfmolkerei Freiberg (Sachsen). Fernruf 3012.**

Thür. Molkerei sucht wöchentl. noch 3 Tsd. prima, ungesalzene

Molkereibutter
von pommerischer oder mecklenburg. Genossenschaftsmolkerei zu kaufen. Ration oder Sicherheit wird gestellt. Offerten unter C. Th. Nr. 1111 an diese Zeitung.

Suche wöchentl. noch ein Quantum nur prima, kernige (1108)

Butter
am liebsten auf Jahresabschluß u. einen Lieferanten für einen prim. Schles. Quadrat-Kümmelkäse. Offerten mit äußerst. Preis nur an Molkereien erbeten. (110)

Johannes Roth, Butter- u. Käsegroßhandlung, Hengerswerda (D. L.)

Kaufe ständig
prima Speisequarg, trockenen Quarg, Harzer und Mainzer Käse

Preisangebote erbitet (108)
Molkereiprodukte
M. Müller, Oberhausen, Rhld. Wolffstr. 40. Telefon 1680

Vollmilch
2-300 Liter täglich, von Dauerlieferanten gesucht. Gefl. Angebote erbitet (11)

Molkerei Kuhlau (Anhalt).
Wir kaufen jeden Posten Milchuhlkäse, ganz gleich ob trocken, käufig, zu höchsten Preisen. Bitte mit Preisangabe sofort. **Friz Beder, Ostseebad Kolberg, Domb.**

Suche nach Leipzig noch 1-20 Liter erhitzte und wassergeföhnte

Vollmilch
welche an der Strecke Falkenberg-Cottbus, Sagan verladen wird. Milch wird auf einer Zwischenst. tiefgeföhnt, wodurch es genügt, dieselbe am Herstellungstage abends kochfähig bleibt. Angebot unter 1201 an diese Zeitung.

Prima einwandfreien (1)
Sauermilchquarg,
ca. 30 bis 40 Zentner, zur dauernden wöchentl. Lieferung in kleineren oder größeren Posten gegen sofortige Kasse kaufen gesucht. Angeb. mit Preisang. erbitet

Franz Tischendorf, Käseerei Leipzig-Co., Stat. Leipz.-Eutin, Werderstraße 6.

Vollf. und mager Camembert
an solvante Abnehmer abzugeben. Vertreter gesucht. (17)
Wefermarsh. Molk. Landesber (Wefer).

Trockenen, metallfreien
Quarg
 kaufen (508)
APEL & CO.
 Käsefabrik
 Breslau 2

Suche wöchentlich 15—20 Zentn.
 einwandfreien (635)

Quarg.
 Reflektiere nur auf Dauerlieferanten.
 Kasse nach Wunsch. Angeb.
 erbeten an

P. Ph. Mahe
 Altheim in Hessen.

Quarg.
 frisch, trocken und buttermilchfrei,
 zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
 Otto Heise, Käsefabrik,
 Bieritz bei Rathenow.
 Telefon Milow 25.

Prima einwandfreien
Trocken-Quarg
(Casein)
 liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
 Hamburg
 Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wöchentlich 4—5 Faß einwandfr.
Quarg
 abzugeben. Offerten mit Preis erb.
 Zentral-Molkerei Neubrück
 Gr. Schmülper in Braunschweig.
 Es kommen nur Dauerabnehmer
 in Betracht. (978)

Sauermilch- und
Lagbquarg,
 laufend zu höchsten Tagespreisen
 zu kaufen gesucht. (1012)
 Käsefabrik Kiel - Ellerbed.
 Fernruf Kiel 2242.

Käsequarg
 frisch, trocken, metall- u. butter-
 milchfrei, sucht mit Preisofferte
 Robert Schinke, Grana
 bei Gaspawitz in Sachsen.

4—600 Liter dauererhitzte, gut
 kühle

Vollmilch
 in städt. Molkerei Mittelsachsens
 gesucht. Kannen werden gestellt u.
 prompte Kasse zugesichert. Offert.
 unter Nr. 1021 an diese Ztg. erbet.

Quarg
 einwandfreie Ware, kauft
 Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
 Algermissen. (491)

Gebr. Kunert
Cottbus
 Gegründet 1894
 sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Quarg,
 metall- und buttermilchfrei, kauft
 August Schenke, Erfurt Nord,
 Stottenheimerstr. 4. 1046

Molkerei - Butter
 regelmäßige Lieferungen sucht
Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.
 Dresden-A. 24, Sedanstr. 12
 Seit 1893 eingeführt.


St. Hubertus
Camembert
 die altbekannte Qualitätsmarke
 Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
 Vertreter gesucht.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
 betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
 durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Wiesner & Co.
Buttergroßhandlung
Berlin N.37, Wörther-Str. 3
 suchen Verbindungen mit Molkerelen u. Mol-
 kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse
 Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

H. Engel's Nachf.
Großhandel Butter Einfuhr
 Begründet 1840 **Berlin C. 2, Heiligegeist-
 Straße 39**
 Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Wir suchen täglich 1000—1500 Ltr. niederrheinische
Molkereimilch
 auf festen Abschluß zu kaufen. Zu erfragen unter 934
 an diese Zeitung.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:
Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter
Ia Stangenkäse, garantiert 20%
Ia Romadurkäse, garantiert 20%
Frische bayerische Landeier
 Billigste reelle Bedienung.
 Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.
B. Weixler, Traunstein (Obb.)
 Eigene Molkereien.

Quarg
 frisch, trocken, metall und butter-
 milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
 rung gesucht. (939)
 R. Bähje, Käseerei,
 Langenweddingen. Fernruf 56.
 Molkereien können jedes Quan-
 tum prima (5-1)

Butter
 preiswert erhalten.
 Paul Reinde, Berlin C. 54
 Weinmeisterstraße 14.

Kasein
 feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
 in Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfund-
 Stücken 10 Prozent über Berliner
 Höchstnotierung hat abzugeben
 Gust. Müller, Molkereibesitzer,
 Magdeburg,
 Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
 und buttermilchfreien (6842)
Sauermilchquarg
 und erbitten Angebote an
 Dresdener Käsefabrik
 Segner & Co., G. m. b. H.,
 Dresden-N. 6, Doppelstr. 44 b.
 Fernruf 28 324.

Bin Dauerabnehmer von
 pa. metall- u. buttermilch-
 freiem, trockenem (642)
Quarg
 u. zahle dafür höchste Preise.
 Kasse sofort nach Erhalt, bei
 Zufriedenstell. Leistung evtl.
 Vorkasse.
 Otto Lichterberg, Käsefabrik
 Berlin-Reinickendorf
 Hausotterstraße 71.

Milch gesucht!
 Tief gekühlte Vollmilch, auch
 Magermilch sucht 644
 Bachmanns Molkerei
 Benthen, D.-Schles.
 Gr. Blottnika Str. 20.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
 kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
 nehmer. (5176)
 B. Knoblauch, Hamburg 1
 Nordstr. 141.

Sauermilchquarg
 metallfrei u. trocken, ohne Butter-
 milch. Molkereien, denen an
 dauernder Lieferung gelegen ist,
 wollen bitte nebst Preisangabe
 mit uns in Verbindung treten.
 Prompte Kassenregulierung. (5830)
 Michael Greiner & Sohn, Käseerei
 Knauthain, Bezirk Leipzig.
 Station Knauthain.
 Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Quarg
 metallfrei u. trocken, kaufen ständig
 Janzer & Volzau, Harzsum i. Hann.
 Telefon Hildesheim 4610.

Wöchentlich 2—3 Tonnen trocken.
Speisequarg
 gegen prompte Kasse gesucht. (852)
 Molkerei Sch. Zeising, Leipzig,
 Rastädter Steinweg 26.

Suche wöchentlich 2 Faß pa.
Molkereibutter
 gegen sofortige Kasse zu Mk. 5.—
 über Berliner Notierung. Angeb.
 erbeten. (1002)
 Molkerei Ernst Heider,
 Dohna i. Sa.

Sabe abzugeben an zahlungsfäh. Abnehmer 1000—1500 Liter dauererhitzte, tiefgefühlte (783)

Vollmilch

Günst. Bahnverbindung zum Industriegebiet. 20—25 Proz. Romadur, p. Pfd. 45 Pfg. Sauermilchquarg, metall- und buttermilchfrei, gibt ab an unbekannte Firmen geg. Nachnahme oder beste Referenzen.

Molkerei Bardel

Post Gildehaus in Hannover.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Julius Klocketer,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 83
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Sandkäse,

nur feinste u. preiswerte Sommerware, hellbleibend und sehr haltbar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Wöchentlich noch einige 100 Kist. prima goldgelbe, hellbleibende

Bauernhandkäse

60er Packung, an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. (9052)
Molkerei und Käsefabrik
Wetter, Hellen-Nassau.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
Liegnitz.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung zu kaufen gesucht. Es handelt sich jedoch nur um erstklassige Qualitäten. (8858)
Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
H. Conrad.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Sabe laufend an zahlungsfähigen Abnehmer kleinere und größ. Posten

Sarzkäse, Bauernkäse u. Mainzer Käse
billigst abzugeben. An unbekannte Firmen gegen Nachnahme oder beste Referenzen. Großlisten erhält. Vorzugspreise. Antrag. sind unter Nr. 915 an diese Zeitung zu richten.

Vorbildlich und führend in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

Kaufen Sie deutschen Edelkäse

45 %
**Gouda-,
Edamer-,
Brotform-Käse**
sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käsereien G. m. b. H.
Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontrollstation der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
Tüchtige, bestellengeführte Platzvertreter gesucht.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung
gegründet 1876
sucht Verbindungen mit Molkereien und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Wapmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. - Telegr.-Adr.: Butterkruse

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Seifert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377
Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte:
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Josef Emil Monette, Rink

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2875, 18 104, 18 105, 18 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothlich
Kreibau in Schlesien.

Camembert- und Brie-Käse

ca. 50 Prozent Fettgehalt, habe n.
an solvente Abnehmer abzugeben.
Molkerei Dittenstedt bei Peine.

Butter, Eier u. Holländer Käse

Den waggon- u. stückgutweisen
Ankauf von holl. Butter u. Käse
direkt ab Molk. sowie Eier be-
sorgt prompt und bill. für solv.
Abnehmer

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Wöchentlich 5 Zentner

feinste

Molk.-Tafelbutter

zu 5 M über Berliner Höchstnotiz
auf Jahresabschluß abzug. Probe-
tonne Nachnahme. Offerten unter
W. T. 668 an diese Zeitung.

Schlagjahne,

seit vielen Jahren als Spezialität,
Sahneschichtkäse
täglich frisch,

Magerecamembert

offeriert (645)
Molkerei Stederdorf bei Peine.
Vertreter gesucht.

Schlagjahne,

ca. 30 Prozentig, nach Berlin zu
kaufen gesucht. Bedingung: Ein-
gang Nordbahnhof. Angeb. unter
Nr. 902 an diese Zeitung erbeten.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäÙ. Lieferung
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (772)

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter. Fernruf 171.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagjahne
sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäse

in Pergament, gibt laufend billigt
ab. Probefendung u. Nachnahme

Molkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner
zur regelmäßigen Lieferung gesucht

E. Dye, Käserei Harjum.
Fernruf 94. (10 90)

Trockenen, einwandfr. (35)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Suche zur regelmäßigen, dauern-
den Lieferung, frischen, einwandfr.
trockenen (56)

Sauermilchquarg.

Angeb. mit Preis erb.
J. Riemann, Käsefabrik
Stögen, Bez. Halle a. Saale.

Nur für Grossisten!

Offertiere freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmäss.
Lieferg. in guten Qualität:

Mageren Limburger 0.28

10 % Limburger 0.36

20 % Limburger

oder Stangen 0.48

20 % Romadur u. Stangen
in Stanniol 0.52

1/4 fett. Tilsiter 0.40

1/2 fett. Tilsiter 0.56, 0.70

Vollfett. Tilsiter Kase 1.15

Vollfetten Gouda und

Edamer 1.00

Versand erfolgt nur gegen
Nachn. od. pa. Bankreifer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.
Malente-Gremsmühlen i. Holst.
Fernruf 105.

Sauermilchquarg

besten Qualität, frisch, trocken,
soll- und buttermilchfrei, kauft
jedes Quantum u. erbitten
gebote. (536)

br. Dante, Saalfeld-Saale
Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.

Quarg

mit laufend zu Tagespreisen

Heinrich Schwarz,

Westdeutsche Käsefabrik,

Elberfeld, Königsstr. 171.

Abgabe jede Woche laufend prima

Chür. Stangenkäse

in Schodkisten abzugeben. Versand

unbekannte nur gegen Nachn.

Naumburger Käsefabrik

Naumburg-Saale.

Telefon 389. 7656

Webers heutige

Quargnotierung

Zahle für wirklich

frischen, trockenen u.

einwandfreien

Sauermilchquarg

je nach Qualität

und Entfernung

Mk. 18.00 bis 19.00

pro Ztr. ab Station.

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen

Roteistr. 24 Fernruf 2524

Heinrich Bolzmann Kfz., Hamburg,

Schönstr. 5,

Fernsprecher: Elbe 1499

erbetet Angebote in

Butter u. sonst.

Lebensmitteln.

Prima trockenen, metall-

und buttermilchfreien, fri-

schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

adtrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Sandsberg a. Warthe.

Fernruf 266.

Warum zögern Sie?

mit der Anschaffung einer

Flaschenmilch - Anlage.

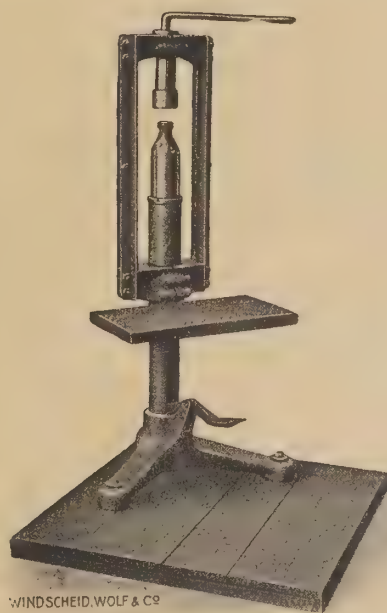
Wollen Sie, daß andere Ihnen zuvorkommen?

Wenn nicht dann holen Sie noch heute unser
kostenloses Angebot ein.

Wir liefern:

komplette Anlagen zur Herstellung von

Flaschenmilch und Yoghurt



Füll- und Verschließmaschinen
Flaschen - Reinigungs - Anlagen
für Groß- und Kleinbetriebe.

Glas-, Stahl- u. Aluminiumflaschen
Flaschenkasten

Aluminium-Kappen, Pappscheiben

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

Krefeld

Tel.-Adr. Windwolf



Neue Linnerstr. 71

Telefon Nr. 20234.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen . . . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampf-molkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käserei-Bücher.

Petz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung, 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923.
2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäserei
(Quargkäserei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. —30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäserei
nach Emmentaler Art mit einem Anhang
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Anormale Milch, 24 S.
1925. —40 Mk.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S. 1911 2.— Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925 . . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben.
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspllicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920 . . 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
1925 30 Pfg.
Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seldel, Kurt, Ueber das Abflauen des
Quargkases. 4 S. 1924 20 Pfg.
Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Be-
trages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-
scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Hans Hansen Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Sauermilchquarg,

trodene, metall- und buttermilchfr.
Ware laufend jedes Quantum ge-
sucht. Beste Referenzen. Regulie-
rung sofort nach Eing. der Faktura.
Angebote erbittet (10685)

Ed. Dithoff, Käsefabrik,
Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Fehlerhaften Quarg,

metallhaltig oder übersäuert,
auch Standquarg, sowie Ausschuj-
Käse jeder Art kauft gegen Kasse
C. Aug. Mann, Hildesheim.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote

Vinteler Stangen-
Limburger, 20 proz.,
Romadur, vollfett u.
ostfr. Weichkäse

Marke „Leuchtturm“, in bekannter
Original-Packung empfiehlt zum
äußersten Tagespreis

Molkerei Gut Vintel bei Norden.

Versand per Bahn und Post, an
Unbekannte per Nachnahme oder
Aufgabe von Bankreferenzen.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodensfelde.

3470

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigst. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)

Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
renzen. Angeb. erb. (4727)

F. Seel, Buttergroßhandlung
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Suche noch einige Dauerlieferant.
für trodenen, metall- und butter-
milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

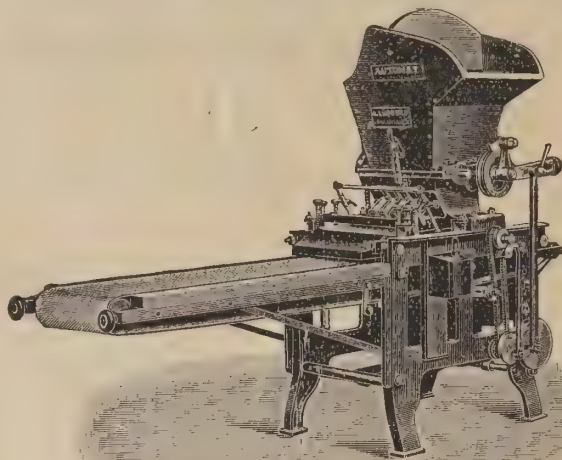
Sofortige Kasse zugesichert.

Reinhard Karrah

Käsefabrik Fernspr. 153
Senftenberg - L.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trocken-
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Quarg

einwandfreie Ware, suche in M.
und größeren Posten zur regelm.
Lieferung zu kaufen. (1)
Conrad Wille, Käsefabrik, Har-
gegr. 1894.

Dudolf Henze, Harsum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Quarg

troden und einwandfrei ka-
ständig zu höchsten Tagesprei-
Angebote erbittet (7)
Großkäseerei Dypeln.

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend,

Kasse sofort (5691)

Morik Fischer, Käsefabrik,

Mons bei Görlitz i. Schlef.

Fernruf Görlitz 1575.

Butter

ungesalzene, abfallende kauft je
Quantum bei prompter Kasse (8)

Ludwig Will

Eier- u. Molk.-Prod.-Großhan

Arnstorff, Nd.-Bayern.

Bemusterte Preisangeb. erwün

Suche Dauerlieferanten f

laufend wöchentl. einige Ton

frische Molkereibutter

bei prompter wöchentl. Kass

Robert Flebig

Butter- u. Käsegroßhandl

Berlin O., Blumenstraße

R. Besse

Buttergroßhandlung

seit 1872

Stettin

Haupteinfuhrhafen

von

Dänischer,

Schwedischer,

Finnischer,

Estnischer,

Lettischer,

Sibirisc

Butte

Bitte Offerte einzuhol

Telegr.-Adr.: Erbesse

Telefon 1104 u. 1117

Frischen Lab- und

Sauermilchquarg

metallfrei und troden, kauft

send, Kasse nach Empfang

Käsefabrik Oswald Reima

Berlin-Tempelhof, Neue Str

Butter,

Eier,

kauft laufend

M. Hasenstein, Berlin S.

Reichenbergerstraße 142.

Wir liefern laufend pa. frie

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Tr

lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesell

Stettin, Speicherstraße 31/3

Telegr.-Adresse: Porcola Stin

Telefon: Stettin 2203.

Deutsche Butter

liefert

kauft

in unübertrefflichen

und verkauft

Qualitäten stets preiswert

und

Wilhelm Bless

Dänische, Schwedische,

Berlin D. 27

Finnische, Estnische,

Alexander Straße 12a

Lettische, Sibirische

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.

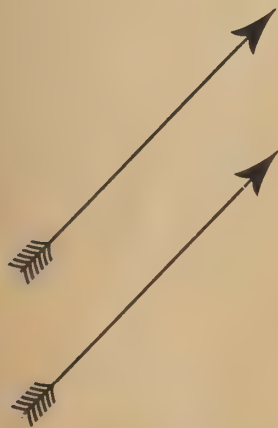
Dr. Friebers Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Ablaufen der Käse?

Kein Wachstum von Edelschimmel?



wenden Sie sich an das

Laboratorium Dr. Voß, Lübeck, Musterbahn 1.

Und scheint die Sonne noch so heiß,
Die Sahne bleibt so kalt wie Eis!

Schluss mit den Verlusten

durch verdorbene Milch und Sahne

Nur meine Kanne beseitigt sie!

Isolierte Milch-
ges. geschützt



und Sahnekanne
ges. geschützt



Bei 30° Hitze und 36stündigem
Bahntransport nur Brunnen-
wasser-Temperatur!

F o r d e r n S i e M u s t e r !

Meine neuartige Kanne kostet Sie nichts, wenn Sie die Verluste bedenken, die Sie bisher bei den gewöhnlichen Kannen hatten und die Sie durch meine gesetzlich geschützte Kanne vermeiden.

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Spezialität! Sahne- u. Milchtransportkannen

Fernruf 303

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien v. Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

DER ENZINGER-UNION FLASCHEN FÜLLER



**HAT SICH RASCH EINGEFUHRT
UND ÜBERALL BEWAHRT!**

**VERLANGEN SIE UNSERE KATALOGE
AUCH ÜBER**

FLASCHENREINIGUNGS-ANLAGEN u. KANNENWASCHER

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN-GESELLSCHAFT

BERLIN - Breslau

MANNHEIM

WORMS - WALLAU



DÜRKOPP



Schnell-Lastkraftwagen

mit 1640 PS. Motor

**für eine Tragfähigkeit von 2500 kg, vorübergehend bis zu 3000 kg
mit Kasten-, Pritschen- und Spezialaufbau sofort lieferbar.**

Preise:
ohne Bereifung

**Chassis
Mk. 7350**

**Pritsche
Mk. 8500**

**Kasten
Mk. 9650**

**Spezial-Wagen
auf Anfrage**

Günstige Zahlungsbedingungen bis zu 12 Monaten.

Bei Barzahlung Kassarabatt.

Auszug aus einem der vielen letzten Anerkennungsschreiben:

„Nachdem ich meinen Dürkopp-Schnell-Lastkraftwagen nunmehr 2 Jahre in dauerndem Betrieb habe, teile ich Ihnen mit, daß der Wagen in dieser Zeit stets zu meiner Zufriedenheit gearbeitet hat.

Ganz besonders möchte ich die Leistung des Motors hervorheben. Trotz anstrengender Fahrten ins Gebirge hat sich an dem Motor nach ca. 45000 km Fahrstrecke noch nichts gezeigt. Es ist weder eine Leistungsverminderung eingetreten, noch kann man auf Verschleiß irgend eines inneren Teiles schließen, da der Lauf des Motors noch ein vollständig ruhiger ist.

Getriebe, Kardan und Differential haben bis zur Stunde ebenfalls ganz einwandfrei gearbeitet.

Ich bin überzeugt, daß der Wagen bei mir noch wenigstens seine 100000 km laufen wird, da wirklich alles an dem Wagen den Anschein erweckt, als ob er erst einige Monate im Betrieb ist.“ . . .

Zahlreiche Empfehlungsschreiben aus allen Kreisen stehen jederzeit zur Verfügung.

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands.

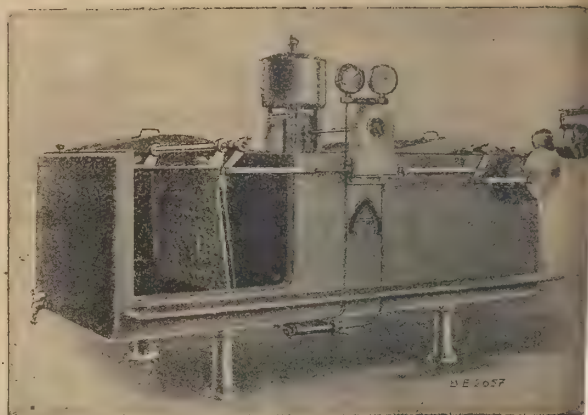
Dürkoppwerke A.-G., Bielefeld

Ein Werturteil

nach Dr. M. Seelemann
Forschungs-Anstalt Kiel

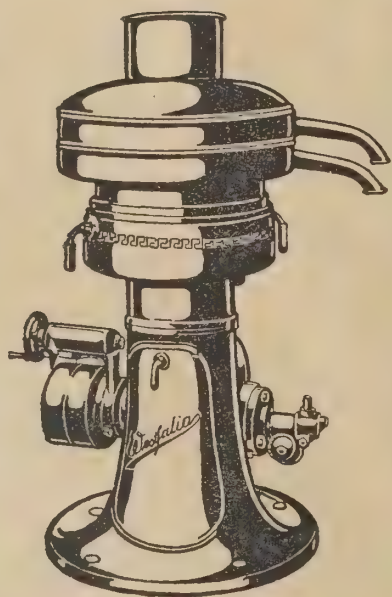
(Molkerei-Zeitung, Hildesheim Nr. 11, Jahrgang 1926)

Bereits nach 15 Minuten langer
Dauerpasteurisierung bei 63 Grad
Cels. im Bergedorfer Apparat
konnten lebende Tuberkelbazillen
nicht mehr nachgewiesen werden.



BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.
BERGEDORF-HAMBURG 12

Westfalia 0,017



Genossenschafts-Meierei
Schwackendorf.

Schwackendorf, den 21. Juni 1926.

Da die vierwöchentliche Probezeit für den von Ihnen gelieferten Separator „Westfalia“ morgen zu Ende ist, will ich Ihnen mitteilen, daß ich mit demselben zufrieden bin.

Der Separator ist stabil gebaut und vereinigt in seiner Bauart alle neuzeitlichen Vorzüge.

Besonders erwähnen möchte ich den leichten Gang und die scharfe Entrahmung. Eine Magermilchuntersuchung bei der agrikulturchemischen Versuchsstation Kiel ergab eine Entrahmung auf 0,017%.

Dieses Resultat ist so äußerst günstig, wie es nur selten von der Konkurrenz erreicht wird.

gez. A. Wichmann,
Betriebsleiter.

Ramesohl & Schmidt A.-G., Oelde i. Westf.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voranmeldung des Betrages. Bankchecks u. Schecks nicht einreichen. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

85 Hildesheim, den 24. Juli 1926. 40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 20. Juli.	163 M je Zentner.
Donnerstag, 22. Juli.	168 M je Zentner.
Sonabend, 17. Juli	168 M je Zentner.
Hamburg. Donnerstag, 22. Juli.	163 M je Zentner.
Auktion am Mittwoch, 21. Juli. Höchstpreis 167,20 M, Durchschnitt 165,27 M.	
Köln. Dienstag, 20. Juli.	Höchstpreis 165 M je Zentner.
Freitag, 23. Juli.	Höchstpreis 170 M je Zentner.
Rempten. Mittwoch, 21. Juli.	Höchstpreis 150 M je Zentner.
Kaufbeuren. Donnerstag, 22. Juli.	Höchstpreis 156 M je Zentner.
Kopenhagen. Donnerstag, 22. Juli.	300 Kronen je 100 Kilo (Vormwoche 289 Kronen).
Leuwarden. Freitag, 23. Juli. Alte Notierung 183 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 186 Gulden. Butter-Auktionen 185 Gulden, 182 Gulden, 150 Gulden.	

Berlin, 24. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Nacht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 148 G.M., 2. Qualität je Zentner 148 G.M., abfallende je Zentner 128 G.M. Tendenz: fest.

Köln, 23. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter, 1. Qualität 1,70, 2. Qualität 1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Rempten 21. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 150,00 M, 2. Qualität 138,00 M. Tendenz: Nachfrage gut.

Kaufbeuren, 22. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter, 1. Qualität 156 M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin im Umgegend e. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel war in der rückliegenden Woche wieder nur schwach. Die anhaltende ungewöhnliche Hitze und die Ferien waren dem Absatz hier wenig günstig. Die Eingänge aus dem Inland ließen zufolge Produktionsverringering mäßig nach, wogegen die Auslandsangebote wieder gut waren. Das Apperwerden der Inlandszufuhren brachte heute eine Erhöhung der Notierung um 5 M, also auf 1,68 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Es wurde zu gleichen Preisen wie in der Vormwoche detailliert, nämlich zu 1,60 M bis 1,90 M je Pfund für allerfeinste dänische Butter. Im Großhandel wurde mit 1,62—2 M je Pfund notiert. Das Schmalzgeschäft blieb unverändert still, das Margarine-Geschäft war noch ruhiger wie in der Vormwoche.

Berlin, 22. Juli. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Zufuhren deutscher Butter zeigen eine wesentliche Verknappung und mußte in Berliner Notierung heute dementsprechend um 5 M steigen. — Die Produktion in Dänemark liegt der unsrigen ähnlich, und macht sich dort auch eine größere Befestigung bemerkbar durch Beendigung des englischen Kolonialverkehrs, welche binnen kurzem zu erwarten ist. Die Kopenhagener Notierung wurde heute um 11 Kronen auf 300 Kronen erhöht.

Hamburg, 22 Juli. Bericht der Firma A. F. C. F. i. d. Nachdem die notwendigen Notierungen abermals bestehen bleiben konnten, zeigte der Seuchmarkt bereits eine etwas freundlichere Tendenz. Die einlaufenden Anträge waren weiter befriedigend, sie konnten aber sämtlich zur Ausführung gelangen. Die vorhandenen Vorräte am letzten Markttage waren jedoch wesentlich minimaler als in den vorhergehenden Wochen, so daß man dem neuen Handel von vornherein Vertrauen entgegenbringen konnte. Die Abnahme der Produktion machte in der Berichtswoche erwartungsgemäß weitere Fortschritte. Wenn wir auch noch keinesfalls über zu kleine Eingänge klagen können, so konnte hier und da bei der recht guten Nachfrage doch eine Knappheit festgestellt werden. Schon der Ausfall der letzten Wochen nach hier gelegten dringenden Angebote und Konfirmationen

von Schleswig-holsteinischen Händlern beeinflusste die Stimmung in günstigem Sinne, ist es doch ein Zeichen, daß heute nirgends mehr Ueberfluß an Ware besteht. Hinzukommt, daß auch das Ausland, speziell Dänemark sich aus gleichen Gründen erholt hat und zu erhöhten Preisen bessere Umsätze in Deutschland und England erzielte. — Nur Holland verkaufte vielfach noch recht billig, so daß Westdeutschland und das Rheinland heute noch nicht für uns in Frage kommen. Vom übrigen Inland wurde gleichmäßig gut gekauft und etwas höhere Preise bewilligt. — Der hiesige Platz bewegt sich weiter in denselben Bahnen; kein überhebendes Geschäft, aber doch zufriedenstellend. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-holstein stellte gestern ein Quantum von 575 Dritteltonnen zum Verkauf. Der Verlauf gestaltete sich bei erhöhten Preisen bis 162,20 M — für Markenbutter bis 167,20 M — im Durchschnitt 165,27 M gegen 161,72 M in der Vormwoche recht flott. Die hiesige Börsennotierung wurde heute um 4 M auf 165 M erhöht, während Berlin gleichzeitig um 5 M auf 163 M heraufging. — Der dänische Handel konnte sich nach dem letzten Höhergang von 3 Kr. infolge rückgängiger Produktion und flotter Nachfrage weiter in dieser Woche befestigen. Die heutige Notierung in Kopenhagen erfuhr eine abermalige Heraufsetzung von 11 Kronen auf 300 Kronen. Die Tendenz bleibt weiterhin lebhaft. Am hiesigen Platz erwarten wir für die kommende Woche ebenfalls einen festen Handel. Ob eine neuerliche Steigerung der Preise notwendig werden wird, hängt in erster Linie von der Größe bzw. Abnahme der Produktion ab. — Von sibirischer Butter trafen 850 Dritteltonnen ein, die bis auf Kleinigkeiten begeben werden konnten. Ein neuer Dampfer mit ca. 7000 Dritteltonnen ist heute angekommen. Bei zufriedenstellenden Qualitäten und annehmbaren Preisen wird sich auch in dieser Probenanz ganz zweifellos ein flottes Geschäft entwickeln, umso mehr, da es die letzte Sendung vor der Zollerhöhung sein wird.

Leipzig, 22. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Es ist nunmehr die erwartete Preissteigerung auf dem Buttermarkt eingetreten. Diese zeigt sich zunächst in der Hauptsache für allerfeinste Qualitäten, während abweichende Buttersorten noch genügend zu unveränderten Preisen zu haben sind. — Berlin und Kopenhagen haben den Vorstoß mit der Preiserhöhung heute gemeinschaftlich begonnen und es ist möglich, daß trotz der Ferienzeit nächste Woche noch ein weiteres Anziehen der Preise erfolgt, weil die Einlieferungen von den Molkereien von Tag zu Tag zurückgehen.

Bremen, 23. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Das heiße Wetter und die erste Ferienwoche bleiben auf den hiesigen Platz nicht ohne Einfluß. Die Umsätze haben keine Steigerung erfahren und die Zufuhren waren fast die gleichen als in der Vormwoche. Allerdings hatte ein großer Teil der Eingänge unter der Hitze stark gelitten und konnte nur, soweit Nachfrage für geringere Qualitäten bestand, auf ermäßigter Preisbasis verkauft werden. Die Hamburger Butterauctionen erbrachten bei einer Zufuhr von nur 575 Tsch mit einem Durchschnitt von 165,27 M eine Steigerung von ca. 3,50 M, Berlin erhöhte gestern um 5,— Mark auf 168,— M, Kopenhagen lag mit 300 Kronen 11 Kronen höher als in der Vormwoche. In sibirischer Butter trafen in dieser Woche wieder große Zufuhren ein, allerdings ließen die Qualitäten zum großen Teil zu wünschen übrig.

Breslau, 20. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum u. Co. Die schlesische Buttierproduktion hat auch in der verflossenen Woche weiter nachgelassen, da der Bedarf auf dem Lande infolge der Ernte stärker eingeleitet hat. Infolgedessen muß das Ausland in größerem Umfang zu Lieferungen herangezogen werden. Wenn eine Erhöhung der Butterpreise noch nicht eingetreten ist, so dürfte das darauf zurückzuführen sein, daß die Auslandsmärkte ihre Notierung noch nicht erhöht haben. Daher sind auch die Kleinhandelspreise die vorwöchigen.

Kopenhagen, 22. Juli. Bericht von A. Rindom & Restorff, Akt.-Ges. Der Markt eröffnete in der Berichtswoche sehr fest, und da die Produktion wieder diese Woche etwa 4 Prozent zurückging, so fiel es den Exporteuren leicht, das Quantum der Woche bei 6—7 Sh. höheren Preisen unterzubringen. Die Notierung wurde heute um 11 Kronen auf 300 Kr. erhöht. Der Preis für dänische Butter stellte sich in dieser Woche auf etwa 176—178 Rmk. grenzfrei. Der Markt schließt fest, und es steht auch für nächste Woche eine gute Marktlage mit ein wenig höheren Preisen in Aussicht. Der Markt für baltische Butter gestaltete sich diese Woche besser, und der Markt für sibirische zeigt auch eine kleine Besserung.

Käse.

Köln, 23. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 pro. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer, 40 pro. 1,50—1,70 M, Emmentalerkäse 2,70—3,— M, Limburger Allgäuer 1—1,05 M je Kg.

Berlin, 23. Juli. Das Käsegeschäft verlief in der Berichtswoche noch lustloser als in den Vorwochen. Den wiederholt genannten Ursachen für den schlechten Geschäftsgang hat sich eine weitere, die unerträgliche Hitze, hinzugesellt. Die in der letzten Zeit vorgenommenen Preiserhöhungen, welche früher stets eine Belebung des Geschäfts brachten, bleiben gänzlich erfolglos. Ueber Tilsiter hört man das alte Lied von Knappheit in wirklich guter Ware, aber reichlichem Angebot in fehlerhaften Produktionen. Holländer ist im Produktionslande im Preise weiter zurückgekehrt, was auch einen weiteren Preisfall bei uns brachte. Schweizer Käse ist bei dem wirklich niedrigen Preisstande in echter Qualität begehrt. Das Geschäft in allen Sorten Limburger liegt still, ebenso ist die Nachfrage nach Sauermilchkäse zurückgegangen. Begehrt sind weiter alle Sorten rindlosen Käses. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmittelhandels bei Abnahme von 100 Pfund wurden uns genannt in Mark: pa. Tilsiter vollfett 106—110, do., fetunda 100—105, Tilsiter halbfett 55—65, holländischer Gouda, 45 proz. 120—160, do., 40 proz. 85—90, holländischer Edamer, 40 proz. 85—90, do., 30 proz. 75—80, do., 20 proz. 65—70, holländischer Brotedamer, 40 proz. 87—92, echte Emmentaler 155—165, finnländischer Emmentaler, großgeloht 140—145, do., mittlgeloht 130—135, bayerische Emmentaler 140—145, □-Käse, bessere Ware 36—40, do., geringere Ware 30—35, bayerischer Limburger, 20 proz. 54—58, bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 54—58, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 72—82, Steinbuscher, vollfett 115 bis 120, Harzer, je nach Qualität 35—40, Camembert, vollfett 350 Gramm, je Stück 1,10—1,15, do., 140 Gramm je Stück 0,36—0,40, halbfetter Camembert, 120 Gramm 0,27—0,30, französischer Roquefort 140—145, Parmesan 190—195, Glarner Kräuterkäse 93—98, Gorgonzola 160—165, italienischer „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—90, do., 6 teil. 90 bis 110.

Breslau, 20. Juli. Bericht der Firma Friß Baum u. Co. Da die Anlieferungen an Sauermilchquarg für die Harzerkäsefabrikation bei weitem nicht ausreichen, ist erforderlich, daß aus dem Ausland diesbezügliche Ware zu teureren Preisen hereingenommen werden muß und steigen infolgedessen die Preise für Harzerkäse erheblich. Es ist kaum anzunehmen, daß in nächster Zeit hier eine Veränderung eintritt, da der Bedarf an Harzerkäse z. Z. ziemlich erheblich ist. Ebenfalls hat ein größerer Konsum an Hartkäse eingeleitet, der noch besonders durch die billigen holländischen und schweizer Notierungen eine Anregung erfahren hat.

Kaufbeuren, 22. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Borsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 35—37 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Rempten 21. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 35—38 M. Marktlage: Meinungskäufe. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 108—120 M.

Deewarden (Holland), 23. Juli. Bericht der Firma S. S. Sevensster u. Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 44—50 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 58—64 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 70 bis 74 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Von den holländischen Käsemärkten. Allen Märkten wird in neuester Zeit, eine Folgeerscheinung der Hitze, wenig prima Ware zugeführt. Für wirklich erstklassige, vollfette Goudas waren die Preise höher als vorige Woche (schwere Laibe bis 52 Gulden). Auf den nordholländischen Märkten war der Handel jetzt besser bei höheren Preisen bis 46 Gulden. In den freiliegenden Käfen überwiegt das Angebot noch zu gleichwohl unveränderten Notierungen. 20 proz. Goudas und Edamer wurden mit 20—22 Gulden gekauft. Das Exportgeschäft ist noch lange nicht auf alter Höhe. Vor allem importiert Deutschland in diesem Sommer weit weniger als sonst.

Milch.

Berlin, 23. Juni. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 23. Juli bis 29. Juli festgesetzt in:

Berlin: 19,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 22. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 12—13, frische über 55 Gramm 10—11,5, frische unter 55 Gramm 9—9,5, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 6—7; Auslandseier: extra große 13,25—13,75, große 11,25—12, normale 8,5—9,5, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: lebhafter.

Köln, 23. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 10,5—11,5, über 55 Gramm 9,5—10; Auslandseier: über 60 Gramm 11,5—12,5, über 55 Gramm 10—10,5, unter 55 Gr. 8,5—9,5.

Vieh.

Berlin, 21. Juli. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1054 Rinder, darunter 235 Bullen, 166 Ochsen, 653 Kühe und Färsen, 1900 Kälber, 5907 Schweine, 139 Auslandschweine. Verlauf: Bei Rindern ruhig, bei den übrigen glatt. Ochsen: 1. 57—60, 2. 50—54, 3. 45—48, 4. 37—40; Bullen: 1. 53—55, 2. 48—50, 3. 44—46; Kühe und Färsen: 1. 52—60, 2. 42—45, 3. 30—37, 4. 24—28, 5. 18—20; Ferkel: 36 bis 42; Kälber: 1. —, 2. 67—73, 3. 60—67, 4. 52—58, 5. 45—50; Schweine: 1. —, 2. 79—80, 3. 78—80, 4. 77—78, 5. 74—76, 6. —; Sauen: 70—72.

Berlin, 21. Juli. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 205 Stück, Ferkel 321 Stück. Verlauf: Langsam. Preise wenig verändert. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läufer Schweine, 6—8 Monate alt 80—95, do., 4 Monate alt, 50—75, Pötte, 2—4 Monate alt 38—50, Ferkel, 8—12 Wochen alt 30—38, do., 6—8 Wochen alt 24—30 M je Stück.

Hannover, 21. Juli. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission über den Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 1. auf dem Markt: 35 Ochsen, 78 Bullen, 193 Kühe, 120 Färsen, 405 Kälber, 1081 Schweine; 2. Auf den Schlachthof vor dem Markttage: 7 Ochsen, 13 Bullen, 4 Kühe,

3 Färsen, 56 Kälber, 1138 Schweine. Handel: Mit sämtl. Vieh mittel. Marktpreis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfg.: Ochsen: 1. Kl. 60, 2. Kl. —, 3. Kl. 56, 4. Kl. —, 5. Kl. 50, 6. Kl. 45; Bullen: 1. 56—58, 2. 48—50, 3. 45, 4. Kl. 33—38; Kühe: 1. 52—55, 2. 40—45, 3. 25—32, 4. 20—22; Färsen: 1. 60, 2. 50—56, 3. 46—48; Kälber 1. —, 2. 60—70, 3. 45—55, 4. 30 bis 40; Schweine: 1. —, 2. 75—76, 3. 74, 4. 70—73, 5. 66—69, 6. —, 7. 58—60.

Hannover, 21. Juli. Der Schweinemarkt war mit 736 Schweinen und Ferkeln besetzt. Es kosteten im Durchschnitt im Kleinhandel in M. über 5 monatige Läufer Schweine das Stück 74—80, 4—5 monatige Läufer Schweine das Stück 64—70, 3—4 monatige Läufer Schweine das Stück 55 bis 60, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 42—50, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 34—38, bis 6 wöchige Ferkel das Stück 26—30 M. Handel mittelmäßig. Der nächste Schweinemarkt findet am 4. August statt.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	21.	5907	80—76	75—70	Lebendgem.	glatt
Bremen	20.	1054	72—65	64—57	"	langsam
Breslau	21.	1621	77—70	68—60	"	glatt
Chemnitz	19.	1851	76—70	69—63	"	schlecht
Danzig	20.	1621	68—61	60—55	"	ruhig
Dortmund	19.	2175	76—70	69—66	"	langsam
Dresden	19.	1835	77—70	68—60	"	mittel
Düsseldorf	19.	1426	81—73	72—68	"	langsam
Elberfeld	19.	2256	77—72	71—64	"	schleppend
Essen	19.	2770	78—71	70—65	"	ruhig
Frankfurt a. M.	19.	3178	78—70	69—63	"	langsam
Hamburg	23.	3612	74—67	66—60	"	ruhig
Hannover	21.	1081	76—69	68—58	"	mittelmäßig
Karlsruhe	19.	548	82—77	76—74	"	sehr langf.
Köln	19.	3596	81—73	72—65	"	zieml. belebt
Leipzig	19.	1128	77—70	69—62	"	sehr langf.
Magdeburg	20.	1740	80—75	74—70	"	mittelmäßig
Mannheim	19.	2201	76—70	69—60	"	ruhig
Münster	20.	1780	82—80	79—77	"	sehr flau
Stettin	20.	475	75—68	67—62	"	glatt
Stuttgart	20.	931	76—68	67—54	"	langsam
Zwickau	19.	1130	76—71	70—65	"	schlecht

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. Juli. Nach dem gestern erfolgten steigenden Barometer bewirkten Hoffnungen auf besseres Wetter im Geschäft von Büro zu Büro zunächst eine Abschwächung der Preise, zumal auch von Amerika ein weiterer Rückgang der Notierungen gemeldet wurde. Wider Erwarten gestaltete sich das Wetter erneut regnerisch und das bot den verflauenden amerikanischen Depeschen ein Gegengewicht, sodaß die Tendenz für Weizen für Herbstlieferung ziemlich stetig wurde, während der Zulitermin sogar anzog. Auch für Roggen zeigten die Preise ziemlich Widerstandskraft. Die Inlandsmühlen bekundeten Bedarf und die Forderungen für alte und neue Ware sind nicht nachgiebig. In Gerste wurde manches in Lieferungserste gehandelt. Für Sommergerste drückt noch die Witterung auf das Geschäft. Hafer ist für den Lokalkonsum etwas mehr gefragt, sonst aber ruhig. Mehl hatte lustlosen Verkehr. Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guler, 224—236, mittlerer 217—223, Gerste 225—230, Futterweizen 328—340, Galtformais 178—180, Roggenkleie 118—124, Weizenkleie 110—116, Weizen märk. Juli 311—311,5, Sept. 270—269, Oktober 270—268,5, Roggen märk. 190—193, Juli 210—209, Sept. 204,5—203,5, Oktober 206—205,5, Sommergerste 190—205, Wintergerste 154—167, Hafer, märk. 200—210, Sept. 186, Mais, Ioko Berlin, 176—178, Weizenmehl 38—40, Roggenmehl 27—28,50, Weizenkleie 10,50, Roggenkleie 11,40 bis 11,50, Raps 355—360, Vitoriaerbsen 36—42, II. Speiserbsen 28 bis 32, Futtererbsen 21—26, Pelusiden 27—28,50, Aderbohnen 23—26, Widen 32—35, Lupinen blau 15—16,50, Lupinen gelb 20—21, Rapsfuchsen 14,80 bis 15, Leinfuchsen 19,50—19,80, Trockenschmelz 10,70—11, Sonajschrot 20,40—20,90, Kartoffelflocken 23,50—24.

Hamburg, 23. Juli. Getreide. Weizen 315—320, Sept. 195—200, Hafer 190—200, neue Wintergerste 165—170, Sommergerste 160—220, ausländische Gerste 160—165, Mais 145—155 Rmk. für je 100 Kg. Raps 19—20 Rmk. für 50 Kg., Hirse 8,50—8,75, La Plata-Weizen 19—19,50 Gulden für je 100 Kg.

Magdeburg, 23. Juli. Weizen stetig, 16,25—16,40, Roggen stetig, 10,30—10,40, Wintergerste stetig, 8,75—8,50, Hafer stetig, 11,30—11,40.

Bremen, 23. Juli. Weizen Manito II disponibel 14,80, Hard-Winter II, schwimmend, 13,60, Roggen deutscher 73—74 Kg. 12, Medlenburger 10,50, Gerste donau-russien 8,60, La Plata 8,40, amerikanische Malz 8,40, Hafer Kanada-Western II 10,05, desgleichen III 9,50, amerik. white clipped 38 lbs, II 9, La Plata 8,80, Chile 10,10, Mais La Plata 7,70. Tendenz: Stetig.

Maschinen keine geeignete Sicherheit!

Von Dr. jur. L. Bernhardt.

Wie ein roter Faden ziehen sich durch das heutige geschäftliche Leben Sicherungsübereignungen von beweglichen Gegenständen, die der Schuldner nicht entbehren kann, weil er sie zum Fortbetriebe seines Geschäftes notwendig braucht. Vielfach ertönt auch der Ruf nach einem Registerpfandrechte. Bei den mannigfachen Sicherungsübereignungen hat man vielfach nicht die rechtlichen Gefahren beachtet, welche die Sicherungsübereignung nicht bloß Dritten gegenüber haben kann, sondern auch im Verhältnis zwischen Gläubiger und Schuldner. Für den Gläubiger so wohl für den Schuldner ist es in gleicher Weise unangenehm, zu hören, daß der Sicherungsübereignungsvertrag ungültig oder mindestens gefährdet ist. Und doch ist das bei vielen Übereignungsverträgen der Fall. Was hat man denn alles sicherungsweise übereignet? Die Ladeneinrichtung, die häusliche Möbeleinrichtung, Werkzeuge, Maschinen, die zum Be-

be des Geschäftes dienen, verarbeitete oder unverarbeitete Borräte, die Geschäft lagern. Was sind denn Maschinen im juristischen Sinne? Können wesentliche Bestandteile eines Grundstücks sein, oder sie können Zubehör zu einem Grundstück sein.

Das Bürgerliche Gesetzbuch kennt den Grundsatz, daß an wesentlichen Bestandteilen einer Sache besondere Rechte nicht bestellt werden können, § 93, 94 B. G. B. Wenn also Maschinen in ein Grundstück so fest einbaut sind, daß sie wesentliche Bestandteile desselben geworden sind, so an ihnen kein besonderes Eigentumsrecht für einen Gläubiger bestellt werden. Sie können also nicht sicherungsweise übereignet werden. Nicht es trotzdem, so ist der Vertrag trotz aller gegenteiligen Vereinbarungen nichtig und wird von den Gerichten für ungültig erklärt, sobald zum Prozeß kommt. Die Rechtsprechung des Reichsgerichts über den Charakter einer Sache als wesentlicher Bestandteil hat geschwankt. Früher das Reichsgericht Maschinen, die in den Fußboden eingelassen waren, wesentliche Bestandteile an, weil beim Herausnehmen ein Teil des Gebäudes zerstört würde, R. G. E. Bd. 50, S. 241 ff. Das Reichsgericht ist von dieser starren Rechtsprechung abgegangen, und sieht jetzt diese Maschinen, die jederzeit ohne Schaden herausgenommen werden können, bezw. deren Verbindung jederzeit ohne weiteres gelöst werden kann, nicht mehr als wesentliche Bestandteile an, R. G. E. Bd. 56, S. 288. Das Reichsgericht hat aber auch entschieden, daß Maschinen, die zur Ausübung eines zu einem bestimmten Fabrikbetriebe errichteten Gebäudes dienen, und bei der Herstellung ihm eingefügt worden sind, wesentliche Bestandteile des Grundstückes geworden sind, und also zur Sicherungseignung nicht geeignet sind, wenn das Gebäude zu dem was es sein soll werden sollte, z. B. zu einer Molkerei, natürlich auch zu jeder anderen, erst durch die Einfügung der Maschinen geworden ist, R. G. E. Bd. 62, S. 406. Neuerdings hat das Reichsgericht entschieden, Bd. 67, S. 102, daß für die Frage, ob eine Maschine wesentlicher Bestandteil eines Gebäudegrundstücks geworden ist, die Verkehrsauffassung maßgebend sein soll, daß also die allgemeine Auffassung des Verkehrs das Gebäude und die Maschinen als eine Sache auffaßt.

Bei dieser wechselnden Auffassung des höchsten Gerichtshofes über den Charakter von Maschinen in ihrem Verhältnis zum Gebäude ist es ratsam, von einer Übereignung der Maschinen als Sicherungsobjekt abzusehen, denn die Bestandteile eines Gebäudegrundstücks, also auch die in eingefügten Maschinen, haften auch für die Hypotheken nach § 1120 B. G. B. Wenn es also zur Zwangsversteigerung des Grundstückes kommt, dem sich die Maschinen befinden, so sind in erster Linie die Hypotheken gläubiger berechtigt, sich aus ihnen zu befriedigen.

Aber auch wenn die Maschinen nicht Bestandteile oder wesentliche Bestandteile eines Gebäudegrundstücks geworden sind, so können sie doch die Hypothekenshaftung erlangen. Zubehör wird eine Maschine dann, wenn sie dem wirtschaftlichen Zwecke der Hauptsache, also des Gebäudes, zu dienen bestimmt ist, und in einem dieser Bestimmungen entsprechenden räumlichen Verhältnis zu ihr steht. Bei Gebäuden liegt die Zubehörerschaft Maschinen dann vor, wenn das Gebäude für irgend einen gewerblichen Betrieb dauernd eingerichtet worden ist und nicht nur vorübergehend, sondern dauernd den Charakter einer gewerblichen Anlage bekommen hat, und deshalb Maschinen in dem Gebäude, sei es auch nur aufgestellt und verwendet werden.

Auch auf das Zubehör erstrecken sich die Hypotheken, seien es alte oder neue. An sich können Zubehörstücke im Gegensatz zu wesentlichen Bestandteilen Gegenstand besonderer Rechte sein, und also auch zur Sicherungseignung verwendet werden. Sie haften dann aber gleichzeitig auch für die Hypothek. Das Zubehör sowohl als auch die Bestandteile des Grundstückes werden von der hypothetischen Haftung befreit, wenn sie veräußert und von dem Grundstück entfernt werden, bevor ein Hypothekengläubiger sie mit Beschlagnahme belegt, § 1121 B. G. B. Eine Entfernung von dem Grundstück des Schuldners ist aber bei der Sicherungseignung in der Regel tatsächlich nicht gut möglich, weil dadurch der Geschäftsbetrieb des Schuldners zum Stillstand gebracht werden würde. Es auch rechtlich ist sie zum nicht möglich, wenn ein Hypothekengläubiger von der beabsichtigten Wegschaffung der sicherungsweise übereigneten Maschinen erfährt und rechtzeitig eine gerichtliche Beschlagnahme ausstelt. Nach § 23 Abs. 2 des Zwangsversteigerungsgesetzes vom 24. März 1896 genügt schon der Antrag auf Zwangsversteigerung und der Eintragung des Versteigerungsvermerks ins Grundbuch sowie Bekanntgabe an den Gläubiger der Sicherungseignung. Der Sicherungseignungsobjekt kann die ihm übereigneten Zubehörstücke zwar auch noch nach der Beschlagnahme vom Grundstück des Schuldners entfernen. Dies hat nur dann rechtliche Wirksamkeit, wenn er darüber im guten Glauben ist, daß eine Beschlagnahme des Grundstückes noch nicht erfolgt sei.

Wenn die Entfernung der Bestandteile oder Zubehörstücke den wirtschaftlichen Bestand des Unternehmens des Schuldners ganz oder teilweise zerstören würde, so ist das allerdings widerrechtlich und die Hypothekengläubiger können von einem solchen Sicherungseignungsobjekt absehen, wenn sie getan hat, Schadenersatz fordern, R. G. E. Bd. 73, S. 333.

Der Sicherungseignungsobjekt wird sich dem in der Regel nicht auswirken, und verliert also dann, wenn das Grundstück zur Versteigerung kommt, seinen dinglichen Anspruch. Welche Rechte hat er dann? Er muß zunächst sein dingliches Recht nach §§ 37, Ziffer 5, 55 des Zwangsversteigerungsgesetzes bei Gericht anmelden und die Einstellung der Zwangsversteigerung insoweit beantragen. Das wird ihm aber wenig nützen, denn der Hypothekengläubiger wird die Maschinen nicht freigeben. Der Sicherungseignungsobjekt könnte dann noch nach § 59 Z. 3. B. G. B. eine besondere Versteigerungsbedingung beantragen, daß das Grundstück sowohl ohne als auch mit den Maschinen angeboten wird. Aber für den letzteren Fall werden sich wohl kaum Bieter finden. Werden dann die sicherungsweise übereigneten Zubehörstücke (Maschinen usw.) mit versteigert, dann geht das Eigentum des Sicherungseignungsobjekts an den Erlös nach § 93, 94 B. G. B. Aber in der Regel wird der Erlös wohl ein derartiger sein, daß für den Sicherungseignungsobjekt in diesem Falle nichts übrig bleibt.

Es liegt daher sowohl im Interesse des Gläubigers wie des Schuldners von der sicherungsweise Übereignung von Bestandteilen und Zubehör eines Grundstückes abzusehen.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwendet werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei in Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Für die Leitung unserer Milchzuderei suchen wir einen erfahrenen

Fachmann.

Bewerbung mit Zeugnisabschriften nebst Ang. von Referenzen sowie der Gehaltsansprüche umgehend an Molkereigenossenschaft Gollnow, e. G. m. b. H.

Gesucht f. Dauerstellung jünger., lediger (1520)

Käsefachmann

f. Limburger, Camembert u. Hartkäse in vorläufiger Alleinstellung. Wohnungsgelegenheit vorhanden. Nur erster Fachmann kommt in Frage. Angebote an

Käsefabrik Mittelgau in Oberfranken-Bayern.

Suche zum baldigen Antritt ordentlichen Jungen (1506)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Den Bewerbungen bitte Gehaltsforderung beizufügen.

Gr.-Lutow bei Bollrathruhe i. M. Alb. Weiher.

Suche zum 15. August tüchtigen, ehrlichen (1500)

Gehilfen

im Alter von 21—26 Jahren für Maschinen und Buttereie, der nach Möglichkeit mit Kältemaschine und eigener elektrischer Lichtanlage versehen weiß und mich in meiner Abwesenheit vertreten kann. Anfangsgehalt 50 M und freie Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbittet

M. Lüdecke, Molkereibesitzer Neuendorf, Ars. Grimm in Vorpommern.

Suche zu sofort oder etwas später für meine neu eingerichtete Molkerei einen soliden, tüchtigen (1505)

Gehilfen

für Dauerstellung als alleinigen. Selbiger muß mit sämtlichen Molkereiarbeiten, Kohlenfäure-Kältemaschine vertraut sein und sich vor keiner Arbeit scheuen. Eine Milchtour und das Pflegen der Pferde ist mit zu übernehmen. Anfangsgehalt 50 M bei freier Station u. Kassen. Ernst Kiesel, Molkerei Sieversdorf Ars. Ruppin.

Fernruf: Neustadt a. D. 137.

Suchen zu sofort oder etwas später einen tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Kessel und Maschinen sowie Mithilfe in der Buttereie. Nachmittags Kontorarbeit, daher sicher. Rechnen, gute Handschrift, firm in der Monatsabrechn. Beding. Gehalt monatlich 65 M, freie Station und Kassen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften erb. (1365)

Moll. Bedertse, Ars. Lehe

Suche zum 1. 8. 26 oder etwas früher einen tüchtigen und soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Auch muß selbiger 50 Schweine m. besorgen und die Milch aus dem Dorfe holen. (1377)

Adolf Riske, Dampfmo. Kohlstdorf bei Perleberg.

Gesucht Molkerei-Verwalter, gut. Käser. Ang. m. Zeugnisabschr., w. n. zurückgel. w., unter Holstein 1468 durch diese Zeitung.

Gehilfe

mit Führerschein für Betrieb und Kraftwagen sucht (1446) Molkerei Rotenburg, Hann.

Einen tüchtigen

Käser

für Gutsmolkerei zum 1. August sucht (1438) Hoellger, Uffingen, Post Joneiten, Ostpreußen. Telefon 22.

Suche f. mein Milchgroßhandels-geschäft z. baldigen Antritt einen evgl., ehrlichen, unbedingt zuverlässigen, energischen

jungen Mann.

Gutes Gehalt und Behandlung zugesichert, bei Zufriedenheit Dauerstellung. Nur Leute mit einwandfreier Vergangenheit wollen sich melden. (1427)

E. Birker, Siegen in Westf.

Zum 1. August oder früher find. ehrlicher, zuverlässiger, solider

Gehilfe

der in allen Betriebszweigen, besonders Kältemaschine, Erfahrung hat, angenehme Dauerstellung. Angebote nebst Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei Dargen bei Swinemünde. 1484

Zum 1. August oder etwas später flotter, nur selbständiger

Camembertkäser

gesucht, welcher auch den Chef des öfteren vertreten kann. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen erb. Molkerei Sandorf bei Peine. Telefon Peine 286.

Lehrlings-Gesuch!

Zum baldigen Antritt suche ich f. hiesigen Vollbetrieb einen (265)

Lehrling

unter günstigen Bedingungen. Molkerei Ramin, Insel Rügen.

Wir suchen zum 1. August zuverlässigen (1398)

ersten Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß mit Kessel und Maschinen vertraut sein und unsere Neuanlage tabellos in Ordnung halt. (Bergeb. Ammoniakfabrik.). Ausführliche Bewerb. mit Lohnansprüchen an die

Molkerei-Gen. Selm in Westf.

Suche sofort oder später älteren, tüchtigen, evgl. (1271)

Gehilfen

für Quarkkäse (Lübbes Autom. vorhanden). Angebote mit Gehaltsansprüchen bei freier Station und Kassen und Zeugnisabschriften erb. Bernhard Hofmann, Mertendorf Post Stößen, Bez. Halle a. Saale.

Suchen zum 1. August jungen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfen

in Dauerstellung als allein. Off. mit Gehaltsforderungen an (1302) Molkerei Wallenbrück, Bz. Minden erbeten. Gleichzeitig suchen wir f. soliden Gehilfen

sofort od. später anderweitig Stell.

Moderne Stadtmolkerei



ca. 20000 Liter Flaschen-, Vorrugs- und Frischmilch-Absatz sucht für sofort



technischen Betriebsleiter



Nur Ia Kraft wird berücksichtigt, langjährige Erfahrung Grundbedingung. Gehaltsansprüche, Bild, Zeugnisse erbeten unter Nr. 1426 an die Molk.-Zeitung.



Zu sofort wird für hiesige Gutsmeierei ein

Gehilfe

gesucht, der den Betrieb, Rühranlage, Zentrifuge, Sahne u. Kindermilchlieferei selbstständig leiten k. Angebote mit Gehaltsanpr. erb.

Gräfl. v. Schwerinsche Güterverwaltung, Walsleben, Markt.

Wir suchen zum Eintritt am 1. August d. Js. eine

tüchtige Meierin

als Verkäuferin für unser Hauptgeschäft. Angeboten ist Lebenslauf und Lichtbild beizufügen. (1256 Molkereigenossenschaft Allenstein.

Wir suchen zum 1. August oder später eine solide und ehrliche

Meierin

für Betrieb, Buttermerei und Quargfabrikation. Gehalt Mk. 50.— und freie Kassen. Gute Behandlung selbstverständlich. (1287 Molkerei Römheld in Thüringen.

Gesucht zum 1. Oktober od. früh. ältere, selbst. in ff. Buttermerei und Käseerei erf.

Meierin

für Gutsmeierei mit Dampftrieb. Zeugnisabschriften u. Gehaltsang. erbeten. (1482 Ewald, Oberamtman, Eidersberg bei Arns, Ostpr.

Meier od. Meierin

wird für eine Landmolkerei von 600—700 Liter als selbständ. Kraft bei freier Station zu sofort gesucht. Käseerei und Schweinemästerei muß mit versorgt werden. Offerten u. Nr. 1443 mit Gehaltsanprüchen u. Zeugnisabschriften sofort an diese Zeitung erbeten.

Gehilfenstellen besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (1514 Molkerei Samstedt i. Hann.

Stellen-Gesuche.

Hertzliche Bitte. Langj. arbeitsfreudiger, verh. Verwalter, welcher durch Verkauf d. Molk. seine Stelle verlor. und durch lange Stellenlos. in bitterste Not geraten ist, bittet die Herren Kollegen um Anstellung gleich welcher Art, Seizer u. Maschinenführ., Milchverkäufer, Reise-tätigkeit od. irg. einen Posten. In allem firm und gewissenhaft, in Schweinemast u. -Zucht reichste Erf. Bitte w. Koll. um Berücksicht. Beste Zeugn. u. Ref. Werte Angebote an M. Fischer, Wehlar, Parisergasse 22

Suche für meinen äußerst tüchtig. und umsichtigen (1304

Molkereifachmann

23 Jahre alt, zum 1. August Dan-erstellung. Derselbe ist vertraut mit sämtlichen Facharbeiten. Mein Betrieb wurde von ihm zur größt. Zufriedenheit geleitet. Auch im Umgang mit der Kundschaft zeigte er sich sehr gewandt und ist von Jugend an im Molkereifach tätig. Ich kann ihn deshalb jedem Herrn Kollegen bestens empfehlen.

Dampfmoikerei und Mühlenwerk S. Treder, Mühlfeld b. Bitterfeld. Werte Angebote sind zu richt. an Ernst Timpe, Treba b. Bleicherode am Südharz.

Suche für einen

Fachmann,

welcher 15 Jahre ununterbrochen eine Molkerei-Genossensch. mit viel. kleinen Lieferanten mit bestem Erfolg geleitet hat, umständlicher als sofort oder etwas später Stell. als Buchhalter, Obermeier oder ähnlichen Vertrauenspost. Lang-jährige Zeugnisse und Empfehlung. sowie Kautions vorhanden. Such. ist unbedingt ehrlich u. führt sämt-liche Reparaturen selbst aus. Gefl. Offerten erbittet (1286 Molkerei-Berein Neustettin.

Molkereifachmann, 32 Jahre alt, welcher seit Kriegsende fl. Land-wirtschaft betrieb, nun aber durch Hochwasserkat. Existenzunf. gewor-den, sucht wieder Stell., gleich wel-cher Art, in Molk. od. Buttergroß-handl. Selb. hat auch guten Umg. L. Krause, Strodehne, Kr. Westh m. Pferd. W. Ang. erb. L. Krause, Strodehne, Kreis Westhavelland.

Junger, kaufmänn. gebildeter Molkereifachmann

sucht zum beliebigen Antritt Stel-lung als Reisender in d. Mol-kei-Maschinen- oder Bedarfs-artikel-Branche, oder auch für Kon-tor und Lager od. dergl. W. Ang. und unter Nr. 1119 an diese Zei-tung zu senden.

Jüngerer, verheirateter Molk.-Verwalter,

augenblickl. Leiter einer Privat-Molkerei, sucht wegen Verkaufs derselben zum baldigen Antritt an-derweitigen Wirkungskreis. Such. ist mit allen techn. u. kaufmänn. Molk.-Arbeiten vertr. u. steh. beste Zeugnisse u. Empfehl. zur Seite. Respektiert wird auf erstkl. Dauer-stellung als Verwalter in einer Molkerei-Genoss. od. als Betriebs-leiter einer städt. Molkerei. Eine Baraut. in Höhe v. 2000 M kann gestellt werden. Angeb. unter 1370 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

27 Jahre alt, sucht zu sofort oder später anderm. Stellung. Selb. ist vertraut mit Käseerei, Butterm., Milchan., -Ausgabe, Unterfuch., Maschinenwesen, führt Reparatur., soweit Handwerkszeug vorhanden, selbst aus. Mehrere Jahre als 1. Gehilfe tätig gew., daher an selbst. Arbeiten gewöhnt. Die Herren Chefs, denen an einer ehrl., zuverl. Kraft gelegen ist, wollen Offerten m. Gehaltsang. an den 1. Gehilfen der Molkerei Otten in Odenb., senden. (1318

Junger, kaufm. gebildeter Molkereifachmann

sucht zum beliebigen Antritt Stel-lung als Reisender in d. Mol-kei-Maschinen- oder Bedarfs-artikel-Branche, oder auch für Kon-tor und Lager od. dergl. W. Ang. und unter Nr. 1119 an diese Zei-tung zu senden.

Älterer Molkereifachmann

sucht Stellung gleich welcher Art, Molkereifch. besucht, beste Zeugn. Selb. schenkt f. Arbeit. Off. erbittet Brandt, Königsberg in Pr., Tragheimer Passage 3, 3 Treppen.

Molk.-Verwalter,

in allen Fächern erfahren, 36 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober etkl. auch schon früher Stellung als Betriebs-leiter oder anderen Vertrauenspost. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Offerten unter A. K. Nr. 1418 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe

23 J. alt, seit 1917 im Fach, sucht z. bald. Antr. Stelle. Selb. ist m. all. ins Fach schlag. Arbeit. aufs beste vertraut, wie Ann., Untersuchung, Butt., holländ. Käseerei, Frischmilch-u. Schlagjahne-Ber., mit den neue-sten Masch., Rühranl. (Kohlensäure u. Ammoniak) gut bewand. Kenntn. im Kontor vorhand. Allerh. Zeugn. steh. z. Verfüg. Respekt. wird auf Dauerstellung. Direkt., den. an ein. tücht., solid. Kraft geleg. ist, mögen bald. Angeb. richt. an Molkereigeh. Alfons Wiene, Emmersich a. Rh., Kurfürstenstr. 10. — Eintr. kann a. Wunsch sof. erfolgen. (1541

Junger Mann,

24 Jahre alt, guter Pferdepfleger, sucht Stellung als Milchverkäufer od. als Lastwagen-Begleiter. Werte Angebote sind zu richten an 1531 Albert Bogel, Luga bei Radibor in Sa.

Junger Mann

Junger, solider

Gehilfe

18 Jahre alt, sucht sofort zum 15. August Stellung in einer Molkerei als Alleiniger, am liebst. Ostries-land oder Schleswig-Holstein, jed. nicht Bedingung. Angebote sind zu richten unt. Nr. 1536 an diese Ztg.

Molkereigehilfe,

25 Jahre alt, mit sämtlichen Fach-arbeiten bestens vertraut, sucht, ge-stützt auf gute Zeugnisse, zum 1. od. 15. 8. 26 Stellung. 1537

Erich Schirmacher,

Königsberg i. Pr., Hoffmannstraße 19, I., r.

Junger, verheirateter

Molkerei- und Käsefachmann; Ostpreuße, 28 Jahre alt, tüchtig, energisch und strebsam, in Maschi-nenwesen, Molk., Butterm., Harz, Hart- und Weichkäseerei erfahren, der in Bereitung von Käsein sowie in der Prüfung der Milch in bakteriologischer Hinsicht reiche Kennt-nisse besitzt, im Abrechnungsweisen vertraut und Reparaturen sowie fl. Neuaufstell. selbst ausführt, mit Schweinemast und -Zucht u. Schrot-mühle vertr. ist, sucht Stellung gl. welcher Art zum 1. 8. oder einige Tage sp. Kollegen, denen an ein. wirkf. tüchtigen, empfehlenswerten Kraft gelegen, wollen sich wend. an F. Casimir, Nachen, Rhld., Carl-strasse 18. Auch solche Stellung an-genheim, w. Frau sp. erst nachf. f.

Junger strebsamer Gehilfe sucht Stellung zum 1. August. Gegend gleich. Angeb. erb. Edmund Neu, Dampfmoik. Giesmannsdorf, Kreis Bunzlau, Schlesien.

Molkereigehilfe,

21 Jahre, mit Butterm., etwas Käseerei, Kessel- und Maschinenführ. vertraut, sucht zum 1. August Stell. Angebote erbittet (1535

Alfons Kauf, Reize, Ring 71.

Tüchtiger, erfahrener Allgäuer

Weichkäsemeister,

Absolvent der Lehrsennererei Boos, sucht bis 15. August od. 1. Sept. seine Stellung zu verändern auf gr. Betrieb als Oberfenn. Derselbe ist in der Fabrikation von Limb., Stangen-, Romad., Camembert- u. Delikatesskäseerei bestens vertr. Off. mit genauen Beschreibungen und Gehaltsangaben unter Nr. 1544 an diese Zeitung erbeten.

Zuverlässig. Gehilfe,

25 Jahre alt

sucht zum 15. August in größerem Betriebe Odenburgs oder Ost-frieslands angen. Stelle. Hauptfachl. Maschinen oder Butterm. Werte Angebote erbittet (1542 A. Barwa, Molk.-Genossenschaft Greifswald, Pomm. (1542

Gehilfe

26 Jahre alt, in Butterm., Tilsiter, Frühlitz., Quadr. u. Stangen-Käse. vertraut, gute Erfahr. in Schwei-nemast u. -Zucht, z. Zt. noch in un-gel. Stell., sucht sich zu verändern, kath. Gegend bevorz. Off. m. Geh.-Ang. erb. u. Nr. 1525 an diese Ztg.

Molkereifachmann

im 24. Lebensjahr, der in Butterm., Käseerei sowie alle vorkommenden Arbeiten aufs beste vertr. ist, sucht gestützt auf gute Zeugnisse (Schul-zeugnis) Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier oder sonst. Posten. Antr. kann sofort oder später erfolgen. Werte Angeb. erbitte unter Nr. 1540 an diese Zeitung.

22 Jahre alt, ehrlich und zuverlässiger Pferdepfleger, der keine An-scheut, sucht Dauerstellung als Ver-käufer oder als Lastwagenbegle. Gute Zeugnisse sind vorhanden. W. Angeb. an dies. Zeitung unt. Nr. 1

Junger Mann

in noch ungekündigter Ste-wünscht sich zu verändern als halter, Exped. od. Lager. An-erb. unter Nr. 1526 an diese Ztg.

Junger Reisender,

gelernter Molkereifachmann sucht anderweitige Stellung in der Molkereimaschinenbranche zum Ver-kauf von Molkereiartikeln und -Ma-schinen für gut eingeführte Firma bei Gehalt und Speise. Gefl. Offe-sind zu richten unter Nr. 1491 an diese Zeitung.

Für meinen

junger Mann

der zwei Jahre hier gelernt u. Erkrankung eines Gehilfen n. bleiben mußte, suche ich zum 1. 8. Stellung, wo er Käseerei erle-ben kann.

Molkerei-Genossenschaft Bar-ni, Pr.

Älter, vorwärtsstr. Käse, a. ständiges, flottes, faub. Arb. vertr. m. Tils. Käse, Butterm., lichen Maschin. u. Arbeiten, un-gel. Stellung, sucht, gest. an Zeugn. zum 15. 8. Stell. W. erbittet Dampfmoikerei Raspe, Mansfeld, Kr. Königsberg.

Fleißiger, tüchtiger Gehilfe

23 Jahre, an flottes faub., M. gewöhnt, vertr. mit sämtl. M. und Kontorarbeiten, flotter, f. Rechner, Kenntn. in Käseerei, Camembert, Schweinem. u. M. sucht zu bald od. später Stell. Pommern od. Brandenburg be-jedoch nicht Beding. Werte erb. Ernst Culmsee, Belgard, P. Lauenburg in Pomm.

Junger Gehilfe

sucht Stellung zu sofort oder h. Selb. ist mit sämtl. Arbeiten u. sowie Harz- und Backsteinf. 19 Jahre alt. Zuschriften e. unter D. S. Nr. 1528 durch Zeitung.

Allgäuer Molkerei- und Käse-gehilfe sucht, gestützt auf erste-nisse in Weichkäseerei, Lager-sonst. Betrieb Stellung. Such. ist an flottes, sauberes Arbeit-gewöhnt u. in allen Teilen d. M. gut durchgebildet. Angebote Nr. 1527 an diese Zeitung er-

Chauffeur,

gel. und gepr. Automob., led. guten Zeugnissen und Führer-2 und 3 b, welcher z. Zt. 5 To-wagen fährt, wünscht sich zu-ändern. Derselbe zeigt gr. esse für d. Molkereiwesen. Z. an den Gehilfen Muzman Molk. Hattungen a. Ruhr.

Wächter, Hamburg!

Junger Meierin sucht z. 1. oder später Stellung im Milk-oder Meierei. Derselbe ist mehrere Jahre im Milk-g tätig gewesen, sehr gute Zei- stehen zur Verfügung. Gefl. erbittet Hermann Schoof, Hamburg, Friesenstraße 5 b.

Tücht. strebs. Molkereigeh. 22 Jahre, vertraut mit allen-kommenden Molkereiarbeiten, auch in der Käseerei erfahren, zum 1. August Stellung als 1. oder sonstigen Vertrauens-Exstklassige Zeugnisse und Er- stehen zur Verfügung. Grd. erbittet Otto Behje, Dan-Altmar.

Wir suchen für einen 25jährigen, zuverlässigen (1473)

Fachmann
sofort oder 1. August Stellung, gleich welcher Art.
Molk.-Genossenschaft Pribbernow, Krs. Cammin in Pomm.

Tüchtiger, zehn Jahre selbständig
mehrsener, verh., ehrl. (1461)

Fachmann,
2 Jahre, ev., in wirtschastl. Not geraten, keine Arbeit scheuend, bitt. Molkereien um Anstellung, gleich welcher Art, bei mäß. Gehalt u. lediger, ev. auch zur Vertret. Kohlhoff, Königsberg in Pr., Sattlergasse Nr. 9, III, bei Hein.

Strebsamer Fachmann,
10 langjähr. Erfahrung in Maschinerie, Butterm., Weichkäse-, Quarg-, Eiweiß sowie Refiz- u. Zoghurtbereitung, der Reparatur selbst ausb. u. in Stande ist, einen Betrieb Ordnung zu halten, sucht bald eine später Stelle, auch hat derselbe Handelsfch. m. Erf. bei u. f. h. m. gute Zeugn. zur Verf. W. Ang. te zu richt. an (1455)

H. Glusa, Ratibor, D.-S.,
Leidenstraße, Ecke Schrammstraße.

g. Molkereigehilfe
ht, gest. auf gute Zeugnisse und fahrung. in Tils. Käse, Butterm., Mel und Maschinen zum baldig. tritt Stellung. Werte Angebote b. unter H. M. 1475 an diese Ztg.

Junger Molkereigehilfe
ht, gestützt auf gute u. langjähr. ugnisse, sof. oder zum 1. August ellung. Selb. ist mit allen ins ich schlag. Arbeiten bestens ver. ut. Angebote mit Gehaltsanben unter Nr. 1487 an diese itung.

wei Kräft. Kutscher
und 24 J., welche in der Molkerei helfen können, suchen zum 1. oder 15. 8. Stellung als Milchfahrer oder Milchverkäufer od. sonstigen Posten im Molkereiwesen. Stellung kann auch einzeln anget. werden. Suchende sind gute Pferdepfleger, willig u. f. Stundenarb. ren, welchen an guten Arbeitslitten gelegen ist, senden bitte Angebote an **H. Mecklenburg, Gut Schneide, Post Wulffen, Bezirk Mecklenburg.** (1488)

Junger Gehilfe,
sich und kräftig, mit sämtl. Molk.-Maschinen, sowie mit der Herstell. von Butter und verschiedenen Sort. Käse gut vertraut, mit Frischmilch u. Sahnebehandlung gut bewand., ist zum beliebigen Antritt Stell. in Stadt oder Landmolkerei. Geg. gich. (1489)
W. H. Kuchel, Neustadt in Holstein.

Gehilfe,
2 Jahre, in ungekündigter Stellg., möchte sich zum 15. August veränd., vertraut mit sämtl. Arbeiten, auch Tilsiter Käse- und Schweinemast, tut Stellung im Vollerbetriebe. Angebote unter Nr. 1478 an diese itung.

Strebsamer Gehilfe
2 J. alt, sucht, gest. a. gute Zeugn. u. selbst. Antr. Dauerstelle. Such. im. all. Facharb. verr. sow. in d. f. stell. v. gut. Butter, Tilsiter- u. d. Käse, an selbst. Arb. gew., u. d. eut keine Arbeit. Trbl. Ange- b. erbittet (1152)
H. Lange, Molk. Peterswalde bei Mehlis, Ostpr.

elt. erf. Käser, verh., kinderlos,
ut, gest. auf langj. Erfahrung. i. f. ge, an ein streng pünktl. u. selbst. abiges Arb. gew., Stellung, wirt- u. auch Verkäuferposten übernehm., a mit Fuhrwesen gut vertraut. Oferten bitte unter (1459)
R. Hartwig, Molkerei Küstern, Bez. Riegnitz.

Junger, fleißiger, zuverlässiger Molkereigehilfe
sucht zum 1. August oder etwas sp. Stellung. Mit allen ins Fach schl. Arbeiten aufs beste vertraut, hat gute Erfahrungen in der Butterm. sowie in der Herstellung von Tils., Limburger, Badsteinkäse u. Quarg. Mit Dampfkeffel, Elektroanlage u. Gasmotor, Alfa und Westfaliasap. u. and. Molkereimast. weiß. Such. bestens Bescheid. Triff. Zeugnisse vorhanden. Auf Dauerstellung wird reflektiert. Geg. gleich. Werte Angebote sind bitte zu richten an **Molkereigehilfe Emil Spieß, Gumbinnen, Wilhelmstraße 49. Telefon Gumbinnen 2502.**

Junger, strebsamer Gehilfe,
22 Jahre alt, vertraut mit sämtl. ins Fach schlagenden Arbeiten sow. Kessel, Maschinen, Kühlanlage, Dauererhitzungsanlage, Butterm., Milchunterjuchung u. Käse- fucht zum 1. od. 15. August passende Dauerstellung. Gute Zeugnisse u. Empfehlung. Trbl. Ang. erb. **W. Furchte, Molk. Hannau i. Schl.**

Fachkundiger Molkerei, verh., ohne
Familie, Erzeuger feiner Butter, Herstell. bester Badsteinkäse, Quarg- und andere Sorten, perf. in Monatsabrech. u. Buchführ., Sicherst. 2000.— Mk. Kaution, auch mehr, sucht dauernde Stellg., beste Orig.-Zeugn. weisen aus. Werte Off. an **H. Schmidt, Kronsberg-Büdershag, Damgarten.** 1453

Solider, 25jähriger Gehilfe,
mit all. Facharb. best. verr., an selbst. Arbeiten gew., sucht, gest. auf gute Zeugn. zum 1. August Stellung, am liebsten Milchhof, Milchzentrale od. Stadtbetr., jedoch nicht Bedingung. **Beder, Selim (Molkerei), Kreis Lüdinghausen in Westf.** (1452)
Suche für meinen Sohn, 19 Jahre alt, (1439)

passende Stellung
in Molkerei, wo erworbene Kenntnisse verwertet und erweitert werden können. Selbiger ist verr. in Käse, Maschinen und Lichtanlage.
Gustav Reiche, Molkereibesitzer, Pokraten, Kreis Tilsit.

Für zwei Gehilfen
22 und 19 Jahre, suchen wir Stellung für Betrieb und Kontor. Angebote erbittet (1436)
Zentral-Molkerei Borken i. W.

Junger, tüchtiger, solider Gehilfe
(Holsteiner), 21 Jahre alt, der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, sucht zum 15. August Stellung, wo weitere Ausbildung in der Käse- fucht möglich ist. Suchender hat in städt. und ländl. Betrieben hauptsächlich in Butterm. gearbeitet und besitzt gute Gewandtheit im Ausformen. Werte Angebote erbittet unter Nr. 1467 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen Gehilfen
24 Jahre alt, geeignete Stellung. **Molkerei Genthin, G. m. b. H., Bezirk Magdeburg.**

Str. 1. Gehilfe sucht z. 1. 8. o. ein.
Tage später Stellung. Suchend. ist sehr vertraut mit Kessel, Maschin., Butterm., Käse- und Führung der Bergedorfer Kühlanlage, hat auch Erfahrung bei Milchunterjuchung u. schent sonst keine Arbeit. Werte Angebote erbittet **Molkereigehilfe Kurt Wunder, Molkerei Gutsen, Kreis Ohlau, Bez. Breslau.** (1460)

Molkereigehilfe und Chauffeur,
Führerschein 3 b, Anfang 20er, sucht zum baldigen Antritt Stellung als **Gehilfe oder Chauffeur.**
Werte Angebote erb. unter **H. M. 1474** durch diese Zeitung.

Strebs. 25 J. alter Molkereigehilfe
sucht z. 1. 8. od. etw. sp. Dauerstell. Um w. Ang. bittet **E. Waischus, Poseritz a. Rügen.** (1486)

Tüchtiger Hart- u. Weichkäser,
26 Jahre alt, pa. Erfahrung in Herstellung von Tilsiter, Camembert und div. Weichkäseforten. Betriebe selbständig geleitet, beste Zeugnisse und Empfehlungen, Antritt 14 Tage nach Engagement. Angebote unter Nr. 1311 an diese Zeitung.

Perf. Käser, welcher für eine g.
Ware garant., auch sonst in sämtl. Arbeit vorangeht, sucht z. belieb. Antritt Stellg. Gefl. Angeb. an **Käsemeister, Ostseebad Kolberg Domstraße 9.** (1237)

Für einen jungen, äußerst tücht.

Gehilfen
20 Jahre alt, suche ich für sofort oder später Stellung. Derselbe w. 2-mal unter meiner Leitung tätig. Ich kann denselben nur bestens empfehlen. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbittet (1410)
Molkereiverwalter Gustav Stehr, Rittergut Gundorf bei Leipzig.

Schweinemeister,
38 Jahre alt, sucht mit Frau Stellung. Selbiger ist in Zucht und Mah. vertraut, firm in der Tierheilkunde und Impfen. Selbständ. nuchterner und zuverläss. Arbeiter. Antritt kann sofort evtl. später erfolgen. Angeb. erb. (1375)
Alfred Schmidchen Strehlen i. Schles.

Zg., strebs. Molk.-Gehilfe sucht z.
15. Aug. od. früh. Stelle. Such. bei Kennntn. in Weichkäf., Butt., Kess., Masch. u. Milchunterfuch. Größere Betr. bevorz. Geg. Hann. od. Westf. W. Ang. erb. (1472)
Paul Wegmann, Molk. Bramstädt Kr. Belgard, Pomm.

Achtung! Weichkäse- fereien!
Molkereigehilfe,
24 J. alt, der einen guten Tilsiter- u. Camemb.-Käse herstellt u. große Lust zur Käse- hat, wünscht sich bald zu verändern in eine größ. Weichkäse- ferei, wo er sich unter guter Leit. in d. Weichkäf. weit. ausbild. kann. Reflekt. wird nur a. Dauerstellung. Herren, den. an ein. ehrlichen, fleißigen u. gewissenhaft. Gehilfen gelegen ist, woll. Ang. richt. an (1471)
D. Meyer, Molk. Tönnishäuschen bei Ahlen.

Tilsiter Käser,
24 Jahre alt, 7 Jahre im Fach, sucht Stellung von gleich oder 1. August, wo Gelegenheit geboten ist zur weiteren Ausbildung im Theoretischen u. Praktischen Geg. gleich. Zeugnisse zur Verfügung. Freundsliche Angebote zu richten an **Karl Kost bei Wm. Maria Kost Neutirch, Niederung Krs. Elbing.**

Wir suchen für unsern Gehilfen
Stellung in Käse- oder Weichkäse- ferei bei bescheidenem Gehalt. Offerten an **Zentral-Molkerei Pustleben a. Harz** (1273)

Tücht., 23jähr. Gehilfe, mit allen
Facharbeiten best. verr., sucht zum 1. 8. oder einige Tage später gute Dauerst. Geg. gl. W. Angeb. erb. **Egon Pintschovius, Molk. Feldberg Mecklenburg.** 1312

Junger, kräftiger 21jähr. Mann
sucht zum 1. 8. oder ein. Tage spät. anderweitig

Stellung,
am liebsten im Betriebe, wo Gelegenheit gegeben, Kessel u. Maschin. zu erlernen. Such. ist in Molkerei als Milchfahrer angestellt. Angeb. erbittet unter Nr. 1465 an d. Ztg.

Molkereigehilfe
24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. August Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten sowie Käse- f., Butterm. u. Maschin. aufs beste vertraut. Werte Angeb. erbittet (1317)
Schibor, Molkerei-Genossenschaft Ostseebad Stolpmünde bei Stolp.

Suche für einen tüchtigen, strebs. Käse- fereigehilfen,
22 Jahre alt, welcher 1½ Jahre b. mir tätig ist und den ich jedem Kollegen bestens empfehlen kann, da er sich veränd. möchte, Dauerst. als Tilsiter Käser. Norddeutschl. bevorz. Werte Angebote erbittet **J. Pledtte, Molkereiw., Pötschstein b. Rauschen, Samland, Ostpr.**

Arbeitsamer (1306)
Molkereigehilfe
22 Jahre alt, sucht passende Dauerstellung für Kessel, Maschinen, Butterm. oder Käse- f. zum 1. Aug. Angebote erbittet
Lothar Konopel, Riegnitz, Mauerstraße 2 a.

Gehilfe, 20 Jahre, sucht zum 1. 8.
1926 Stellung i. Vollerbetriebe. Selb. ist erfahren in der Bedienung des Dampfkeffels, Dampfmaschine, Eis- maschine, sowie in Butterfabrikat. und Quargbereitung. Stelle, in d. Gelegenheit geboten wird, zur weit. Ausbildung im Kontor, bevorzugt. Werte Angebote erbittet (1329)
Fr. Kuhl, Molkerei Börden, Kreis Hörter in Westfalen.

Suche für meinen 17jährigen Sohn per sofort od. 1. Oktober eine Lehrstelle
im Molkereifach. Angebote unter **H. J. 1259** an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, 18 Jahre alt (1279)

Lehrstelle
in größerem Molkereibetriebe. **Dahle, Spandau, Klosterstraße 33.**

Lehrstelle
zur weiteren Ausbildung. Derselbe hat 1½ Jahr gelernt, ist 19 Jahre alt. Werte Angebote an (1466)
P. Rittner Berlin Nord, Böttcherstr. 8.

Für meinen Sohn, 17 Jahre, suche ich Stellung als

Lehrling
in Meierei, mit voller Pension, möglichst Mecklenburg od. Holstein. Offerten an (1469)
Frau E. Stöhlting, Hamburg An der Alster 47.

Tüchtige, fleißige Meierin
28 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung zum 1. August oder später. Selbige ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, auch Haushalt und Ladenverkauf. Werte Angebote erbitten unter Nr. 1463 an diese Zeitung.

Tüchtige, zuverlässige Meierin
sucht zum 1. August oder später Stellung. Selb. ist mit sämtl. Facharbeiten sowie im Verkauf vertraut und an selbständiges Arbeiten gew. Gute Zeugn. stehen zur Verfügung. Werte Ang. erb. u. 1458 an d. Ztg.

Älterer, erfahrener lediger Meier,
im Besitze langj. Zeugnisse u. Empfehlungen, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens verr., sucht zum belieb. Antritt Dauerst. Einige 1000 Mk. Kaution können gestellt werden, würde sich auch an rentablem Betrieb als Teilhaber betätigen. Mitteldeutschl. bevorz. Ang. unt. Nr. 1456 an d. Ztg. erb.

gut und preiswert!

100 Stück Mt. 11.—

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitung: Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigelegt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

86

Hildesheim, den 27. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Sachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch.

Von Dr. C. Ansoh, Privatchemiker in Stuttgart.

(Schluß.)

2. Keine Kondensmilch.

Hierunter verstehen wir ungezuckerte Kondensmilch, die sowohl Vollmilch, wie aus Halbmilch und auch aus Magermilch hergestellt wird. Die letztere wird meist im Verhältnis 3 bis 4 zu 1, auch bisweilen in höherer (4,5 : 1) oder niedriger (2½ : 1) Konzentration verlangt, während die ganze oder Halbmilch gewöhnlich nur bis auf 8—11 Beaumegrade (d. i. 2 bis 3 : 1) konzentriert wird. Ihre Herstellungsweise und die dabei zu begehenden Fehler sind bis auf das Vorwärmen und auf das Ueberhizen genau dieselben wie bei der Dunstmilch. Bei diesen beiden Prozessen ist eine Vermeidung vorzunehmen, weil es bei der reinen Kondensmilch noch wichtiger ist, wie bei der Dunstmilch darauf ankommt, ein möglichst dickflüssiges, aber vollkommen glattes und samtweiches Produkt zu erzeugen, während doch die bloße Wasserentziehung nur ein immer noch ziemlich dünnflüssiges Fabrikat erzeugt.

Da, wie wir gesehen haben, eine hohe Vorwärmtemperatur, die die endgiltige Gerinnungstemperatur erhöht (und deshalb ein zu starkes Sterilisieren erlaubt), aber gleichzeitig auch die Viskosität sehr herabsetzt, so darf man bei der mit hoher Viskosität gekochten Kondensmilch nur niedrige Vorwärmtemperaturen verwenden und praktisch nicht über 60—71 Grad hinausgehen.

Von besonderer Bedeutung für die reine Kondensmilch ist die Vermeidung, denn von der richtigen Behandlung dieses Prozesses hängt die hohe Viskosität und doch samtweiche Glätte des Produkts vollständig ab.

Die erfolgreiche Durchführung der Ueberhitzung verlangt von dem Operateur ein reiches Maß an Erfahrung und Beurteilungsfähigkeit der Milch. Sie wird in folgender Weise ausgeführt: Sobald die bei einer Temperatur von 57—60 Grad im Vakuum eingedickte Milch nach Ausweis einer ausgezogenen Probe den gewünschten Grad der Wasserentziehung erreicht hat, stellt man den Dampf ab und rückt die Luftpumpe nach dem Schließen der Dampfszufuhr in den Kondensator aus. Darauf läßt man durch die innerhalb des Milchniveaus liegende Brausevorrichtung heißen Wasserdampf plötzlich in die Milchmasse einschleudern, wodurch das Vakuum rasch abfällt und die Temperatur der Milch in die Höhe gehoben wird. Sobald diese (bei Milch mit niedriger Koagulationstemperatur) auf 82 Grad bis (bei Milch mit hoher Koagulationstemperatur) 92 Grad gestiegen ist (wobei das Vakuummeter auf 222 bezw. 180 mm gesunken ist), wird man durch das Schauen erkennen, daß die Milch jetzt die gewünschte Dickflüssigkeit erreicht hat und muß, um Klumpenbildung zu vermeiden, schleunigst die Zufuhr von Kesseldampf abstellen, dagegen durch Einrücken der Luftpumpe und der Wasserf Kondensation und damit durch Erzeugung des Vakuums von 640—665 mm die Temperatur der Milch wieder auf 10 Grad oder noch weiter herunterbringen. Ist dies erreicht, ist das Produkt fertig zum Ausfließen und vollständigen Kühlen und mindestens 4 Grad.

Am während des Kühlens die Einmischung von für die Haltbarkeit nachteiligen Luftmengen zu vermeiden, verwendet man dazu die besten Gefäße mit senkrecht darin rotierenden Kühlzylindern, welche beständig von der Milchmasse umflossen werden, und dabei die Luft aus der Milch herausdrängen.

Die so bereitete reine Kondensmilch besitzt die Haltbarkeit von pasteurisierter Vollmilch und muß, wenn sie in den üblichen Blechdosen in den Handel gebracht werden soll, sterilisiert werden. In Amerika kommt sie zum weitaus größten Teil in großen, blechernen Gefäßen in den Handel und bildet in den Großstädten einen hervorragend guten Marktartikel für den täglichen Küchenbedarf. Die Einführung dieses Artikels in Deutschland wäre für Konsumenten und Verbraucher von Vorteil.

3. Gezuckerte Kondensmilch.

Bei der Herstellung gesüßter Kondensmilch muß in etwas anderer Weise verfahren werden, als bei der ungezuckerten Milch. Anstatt durch Sterilisierung erzielt man hier die erforderliche Haltbarkeit durch Zusatz verhältnismäßig großer Mengen Zucker. Während damit einerseits die mannigfaltigen Mängel, welche sich aus ungenügender Sterilisierung ergeben, nicht in Betracht kommen, bietet die Fabrikation der süßen Kondensmilch auf der andern Seite reichliche Gelegenheit zu Einflüssen, welche die Haltbarkeit in vieler Beziehung ernstlich beeinflussen.

Der Zuckerzusatz — rund 12 Prozent vom Gewicht der Rohmilch — erfolgt meist, nachdem der Zucker in besonderem Kessel mit wenig Wasser „geläutert“ war, durch Vermischen dieses Sirups mit der gereinigten und vorgewärmten Rohmilch bei oder vor dem Einziehen in den Vakuumverdampfer. Nach Beendigung der Konzentration wird das Gemisch in besonderer Weise gekühlt und möglichst rasch in Dosen eingefüllt, die nach dem luftdichten Verschließen versandbereit sind.

UNTERSCHIEDLICHE FÄHRIGKEITEN
Bei dieser Behandlung auftretende Fehler besteht in dem Auftreten von „Schwellköpfen“, jenen Dosen, deren Böden nach außen aufgetrieben sind infolge gasentwickelnder Gärungsvorgänge. Solche Milch, die unweigerlich verdorben ist, entsteht durch die Tätigkeit von Bakterien und Hefen, die infolge unglücklicher Behandlung der Milch und der Gefäße, mit denen sie in Berührung kommt, in sie hineingelangen und in dem stark gezuckerten Milchsaff einen guten Nährboden zur Weiterentwicklung vorfinden, aber durch die niedrigen Temperaturen weder beim Vorwärmen noch beim Kondensieren nicht vernichtet werden können. Hieraus folgt, daß der Fehler meist nicht bei einzelnen Dosen auftritt, sondern gleichmäßig bei ganzen Kochungen und — da er in der Regel erst nach 6—10 tägiger Lagerung sich zeigt —, sich dann schon über die hintereinander folgenden Sude mehrerer Tage erstreckt hat. Peinlich sauerste Behandlung der Milch, unbedingte Reinlichkeit, fast Sterilität, alles mit der Milch in Berührung kommenden Gefäße und Apparate und Vermeidung der Einwirkung der Luft auf das Fertigprodukt sind die Maßnahmen, welche der Fabrikant zur Vermeidung von Schwellköpfen und des damit verbundenen erheblichen Fabrikationsverlustes treffen kann.

Alle andern Mängel der süßen Kondensmilch machen sie nicht unbedingt unverkäuflich, setzen aber ihren Handelswert mehr oder weniger herab:

Zunächst die bräunliche Färbung, welche bei langem Lagern in zu warmen Räumen bis zum Schokoladenbraun nachdunkeln kann. Der Fehler ist wie schon oben angedeutet, darauf zurückzuführen, daß der Milchezucker, (nicht der zugesetzte Roh- oder Rübenzucker) teilweise karamellisiert. Durch die Anwesenheit anderer Zuckerarten tritt diese Reigung des Milchezuckers weit mehr hervor und zeigt sich schon bei der verhältnismäßig niedrigen Vorwärmtemperatur oder auch bei dem Sieden im Vakuum. Hat durch genügend lange Einwirkung dieser Wärme die Verfärbung eines kleinen Teils des Milchezuckers schon eingesetzt, so schreitet sie bei nicht kühler Lagerung rasch fort. Es wurde beobachtet, daß Milch, die unmittelbar nach dem Kondensieren eine kaum merkbare Verfärbung zeigte, nach 4wöchentlichem Lagern bei 37 Grad deutlich dunkler geworden war und nach 8 Wochen eine tief braune Farbe angenommen hatte. Die Annahme einiger Forscher, daß gewisse Bakterien hierbei mitwirken, ist nicht erwiesen. Man hat daher zur Vermeidung des Nachdunkelns sein Augenmerk auf die Vermeidung möglichst niedriger Temperaturen und geringer Erhitzungszeiten zu richten.

Dagegen sind die verschiedenen Erscheinungen der Verdickungen in der gesüßten Kondensmilch sämtlich auf die Wirkung nicht abgetöteter Bakterien zurückzuführen, mögen sich diese Ungleichmäßigkeiten in der Glätte nun zeigen in Form von weichen, käsigen, hautartigen Gebilden auf der Oberfläche oder als gallertartige Verdichtungen durch den ganzen Doseninhalt hindurch oder als harte käsige Knoten oder auch als weiche „Schmiere“ entlang der inneren Lötnaht. Die Bakterien, Pilze und Hefen, welche diese Erscheinungen hervorrufen, sind bekannt und man weiß, daß

sie schon durch eine halbstündige Erwärmung auf 48 Grad zu Grunde gehen. Da eine solche Heizmenge nun sowohl durch die Vorwärmung, wie vor allem durch die Kondensierung in die Milch hineingetragen wird, so ist es ausgeschlossen, daß jene Verderbensteime schon von der frischen Milch aus hineingelangt wären; vielmehr müssen sie in die Milch nach dem Verlassen des Vakuums hineingefallen sein. Ihr Auftreten kann somit verhindert werden durch größte Sorgfalt beim Kühlen und Abfüllen der Milch, vor allem — abgesehen von der selbstverständlichen Sauberkeit der Gefäße — durch Verwendung von Kühlern, welche die Luft nicht in die Milch hinein arbeiten sondern sie daraus verdrängen und von Verpackungsdosen, welche ausreichend, sogar gründlich sterilisiert sind.

Teilweise auf bakterielle Wirkungen zurückzuführen ist auch die sehr häufig vorkommende und recht üble Eigenschaft des Nachdickens der Zuckermilch beim Lagern in den Dosen, welches manchmal bis zu dem Grade erfolgt, daß die Konsistenz dem weichen Käse gleich wird und ein Ausfließen aus der Dose nicht mehr möglich ist. Nach dem über die Beeinflussung der Viskosität bei der Dunstmilch Gesagten ist es wohl selbstverständlich, daß für diesen Fehler neben der Bakterieneinwirkung vor allem die Wärmebehandlung bei der Herstellung verantwortlich zu machen ist. Ohne diese verschiedenen Einwirkungen nochmals einzeln zu betrachten, stellen wir die Ursachen des Nachdickens und seine Verhütungsmaßregeln hier kurz zusammen:

1) Um jede bakterielle Infektion möglichst zu vermeiden, gleichviel, ob es sich dabei um Bakterien oder um andere das Nachdicken beeinflussende Mikroorganismen handelt, ist allgemein auf absolute Sauberkeit und wenn möglich Sterilität der mit Milch in Berührung kommenden Geräte und Apparate, Leitungen, Gefäße usw. unbedingt Nachdruck zu legen; ebenso muß dafür gesorgt werden, daß die Aufbewahrungszeit an der Luft für die fertige Milch vor dem Abfüllen so kurz wie möglich und unter gutem Schutz gegen Neu-Infektion gehalten wird. Sehr empfehlenswert ist es zur Erreichung dieses Zweckes, alle mit der Milch in Berührung kommende Flächen unmittelbar vor dem Gebrauch mit einer schwachen Formaldehydlösung (etwa 1 Teil Formalin auf 20 Teile Wasser) abzusputzen.

2) Der Zuckergehalt beträgt bei einem Normal-Trockensubstanzgehalt der Kondensmilch von 28 Prozent bei uns zu Lande zwischen 15 und 16 Prozent vom Gewicht der flüssigen Milch (in Amerika setzt man bis zu 19 und 20 Prozent zu). Je höher der Zuckergehalt, umso geringer ist die Möglichkeit zur Fortentwicklung der Mikroorganismen, welche das Nachdicken begünstigen. Hungifer gibt an, daß eine Erhöhung des Zuckergehalts auf 18 Prozent bei einem Kondensationsgrade, der den Zuckergehalt im Endprodukt auf 45 Prozent brachte, das bakterielle Nachdicken fast mit Sicherheit verhindert wurde.

3) Ist das Nachdicken nicht auf bakterielle, sondern auf physikalische Veränderungen zurückzuführen, so sind folgende Maßnahmen zu beachten: a) Vermeide die Verwendung hoher Temperaturen sowohl bei der Herstellung wie bei der Lagerung (diese 7 bis 12 Grad); b) Vorwärmtemperatur nicht unter 64 Grad und keinen Moment über 110 Grad zu bringen; c) Siedetemperatur gegen den Schluß des Eindampfprozesses hin möglichst niedrig halten, jedenfalls nicht über 55 Grad, danach rasch ablassen und rasch und scharf (bis auf 10 Grad) kühlen; d) Vermeide Milch mit allzu hohem Trockensubstanzgehalt an Nichtfetten, Albumin oder Kasein, vor allem jegliche Kolostralmilch. Evtl. muß (namentlich im Frühsommer) der Gehalt an diesen Substanzen künstlich so weit herabgesetzt werden, daß er in der Kondensmilch 26 Prozent nicht übersteigt.

Als einen ausschließlichen „Kunstfehler“ bei der Fabrikation gesüßter Kondensmilch, bei dem der Bakterieneinfluß gar keine Rolle spielt, muß man schließlich das Sandigwerden und den Bodensatz der Dosenmilch bezeichnen. Beide Erscheinungen sind auf dieselbe Ursache zurückzuführen: auf die Bildung von Milchzuckerkrystallen, die, wenn sie recht fein bleiben aber dafür in großer Menge auftreten, auf der Zunge die Empfindung von Sandgehalt hervorrufen, wenn sie sich aber zu größeren Formationen (und dann in entsprechend geringerer Zahl ausgebildet haben, beim Lagern auf dem Boden der Dose niedersinken und sich meist nicht wieder in die Milch einmischen lassen, sondern als grobe Körner zwischen den Zähnen knirschend zermalmt werden müssen. Diese schon ziemlich lange bekannte Tatsache leiteten die Bestrebungen zur Vermeidung der Fehler darauf hin, daß man die Menge der Kristallisationszentren des Milchzuckers im geeigneten Momente möglichst vergrößerte und damit die Ausbildung der einzelnen Kristalle zu starken Formen verhinderte. Der Milchzucker ist im Wasser weit weniger löslich als der beifugte Rüben- oder Rohrzucker und zwar in kaltem Wasser noch weniger, als im warmen. Wenn er daher auch bei der Temperatur des Eindickens noch genügend Wasser zur Aufrechterhaltung der Lösung vorfindet, so ist diese Lösung doch beim nachfolgenden Kühlen stark übersättigt und der Milchzucker beginnt sofort sich in kleinsten Kristallen abzuschcheiden. Wird nun der Kühlprozeß in einem gewissen Momente bzw. bei einer gewissen Temperatur unterbrochen und die Milch gleichzeitig stark in Bewegung gehalten, so ist es möglich, dadurch sehr schnell die Bildung einer großen Zahl von Kristallisationszentren herbeizuführen und damit den Zustand der übersättigten Lösung in den einfacher Sättigung zu verwandeln. In dieser gesättigten Lösung hört das Oberflächenwachstum der Kristalle auf und sie erhalten somit nicht die Größe, daß sie auf der Zunge als „Sand“ wahrgenommen wer-

den könnten. In dieser Periode des unterbrochenen Kühlens fa- nun die Kristallisation des Milchzuckers, d. h. die Bildung kleiner Kristallzentren erheblich beschleunigt werden, wenn man in die Milch bei Beginn der stärksten Kristallbildung eine Menge kleiner Kristallisationszentren in Form von feinst gepulvertem Milchzucker oder in Form einer vorher bereiteten gezuckerten Kondensmilch einsetzt. Wegen der großen Feinheit und der gewaltigen Menge darin enthaltenen Kristallkernchen ist nur ein geringes Quantum des Saatguts erforderlich (etwa 200 Gr. pulverförmiger Milchzucker auf 1000 Kg. Kondensmilch oder 20 Liter frühere Kondensmilch auf 1000 Kg. neuen Produkts). Richtig angewendet — was natürlich eine gewisse Erfahrung und gute Beobachtungsgabe erforderlich ist — gewährleistet dieses Verfahren mit guter Sicherheit eine durchaus glatte samtweiche Kondensmilch und verhindert auch, da die Bildung großer Kristalle ausgeschlossen wird, gleichzeitig jeglichen späteren Bodensatz in den fertigen Dosen, der sonst besonders leicht in wenig stark eingedickter und dabei fettreicher Milch eintritt.

Zur Unterstützung der Vorstellung von der Winzigkeit dieser unsern Taftinn unmerklichen Kristalle mag die Tatsache dienen, daß in jedem Kubikmillimeter 300 bis 400 000 davon enthalten sind.

4. Trockenmilch.

Sobald der Milch das Wasser soweit entzogen ist, daß sie technisch trockenes Pulver darstellt, sind die Bedingungen für Haltbarkeit wesentlich andere und die Erscheinungen, durch welche sich eine Veränderung im Zustande der Trockensubstanz, vor allem in der Fähigkeit aus ihr durch Wasserzusatz die Ausgangsmilch wieder zu regenerieren, dokumentiert, gar nicht mehr identisch mit den Eigenschaften, durch welche sich die Minderwertigkeit der mehr oder weniger flüssigen Milch kundgibt.

Der bemerkenswerteste Unterschied zeigt sich in dem Gehalt und der Wirkung der Bakterien: Während bei der feuchten kondensierten Milch der Gehalt an Mikroorganismen mit dem Alter beständig zunimmt und der Hersteller daher besonders darauf bedacht ist, muß sie bei der Fabrikation möglichst zu eliminieren, werden ihr durch das Trocknen die Lebensbedingungen von Anfang an nachteilig abgeschnitten, und zwar umso mehr und umso rascher, je weniger Feuchtigkeit das Milchpulver enthält. Folgende Tabelle zeigt die rapide Abnahme der Bakterienzahl in einem Gramm Trockenmilch im Verlaufe von einem Jahre und zwar in der ersten Zeile bei 10 Proben mit dem niedrigsten, in der zweiten Zeile bei den Proben mit dem höchsten Wassergehalt aus je 9 Untersuchungsreihen in der dritten Zeile die Abnahme bei 43 Proben mit einem mittleren Wassergehalt von 4,91 Prozent:

Wassergehalt %	Bakterienzahl pro Gramm Trockenmilch						
	frisch	nach 2 Mon.	nach 4 Mon.	nach 6 Mon.	nach 8 Mon.	nach 10 Mon.	nach 12 Mon.
2,65	8022	4172	2616	622	383	277	26
7,04	34522	12216	1850	677	366	361	25
4,91	22508	7818	2487	655	412	354	26

Die Endzahl ist demnach nach Verlauf von 6 Monaten unabhängig von der Anfangszahl geworden, bei feuchtem und bei trockenerem Milchpulver die gleiche. Der Anfangsgehalt ringert, je trockener das Pulver war. Der Anfangsgehalt richtet sich augenscheinlich nach der Art der Trocknung: Bekanntlich werden gegenwärtig zwei prinzipiell von einander verschiedene Methoden zur Trocknung praktisch angewendet: das Sprühtrocknen und das Trommeltrocknen, bei welchem die Milch bis zur Nebelform zerstäubt und in einem Strom heizer Luft entgegengeführt wird, der das einzelne Teilchen plötzlich verdampft und seine Trockenmasse als feines Pulverförmchen zu Boden fallen läßt — und das Trommeltrocknen, bei dem die Milch auf der Außenfläche beheizter Trommeln oder Metalltrommeln antrocknet und als halb trockenes Pulver durch tangential angreifende Messer abgeschabt, nachgetrocknet und vermahlen wird. Beide Verfahren liefern ein mehr oder weniger abgeändertes Resultat, je nachdem man sie an der offenen Luft oder im Vakuum ausübt und ferner je nachdem man zu ihrer Durchführung ganz flüssige oder zum Teil eingedampfte Milch verwendet. Da bei dem Walzen- oder Trommelverfahren die bakterientötende Hitze der Trommel viel länger auf die Milch einwirkt, als bei dem Sprühtrocknen und da weiterhin das letztere durch die innige Mischung der feinsten Milchteilchen mit bakterienhaltiger Luft die Milch in hohem Maße infiziert, so ist es verständlich, daß der Anfangsgehalt an Bakterien bei dem Milchpulver nach dem Sprühtrocknen weit größer ist als bei der nach dem Trommelverfahren hergestellten Milch. In den folgenden drei Zeilen ist der geringste, der höchste und der mittlere Gehalt an Bakterien bei je 10 Proben von Trockenmilch angegeben, welche 1) nach dem Trommelverfahren mit voreingedickter Milch, 2) nach dem Sprühtrocknen, ebenfalls mit voreingedickter Milch und 3) nach dem Sprühtrocknen mit nicht eingedickter Milch bereitet war:

Verfahren	Bakterien pro Gramm Pulver		
	mindest	höchst	Mittel
Trommel mit Voreindickung	16900	626000	4950
Sprüh mit Voreindickung	15600	595000	1780
Sprüh ohne Voreindickung	150000	2500000	22900

Es darf dabei nicht unerwähnt bleiben, daß die neuesten Verbesserungen der Methoden und der Behandlungsweise der Milch auf ihrem Wege durch die Fabrik diese Zahlen bis auf ein Zehntel verringern konnten. Wenn damit allerdings wohl eine Verbesserung

in der hygienischen Verfassung der Trockenmilch erzielt werden konnte, so wurden die Faktoren, welche die eigentliche Haltbarkeit des Milchpulvers bedingen, dadurch doch nicht in nennenswerter Weise beeinflusst. Sie bestehen nämlich nicht in bakteriellen Wirkungen, sondern beruhen zumeist auf chemischen Veränderungen, denen jedes einzelne Pulverförmchen durch die umgebende Luft mit ihrem Sauerstoff- und Wassergehalt ausgesetzt ist.

Diese chemischen Veränderungen wirken sich dahin aus, daß

1) die sog. „Löslichkeit“ des Pulvers in Wasser aufgehoben oder verringert ist,

2) Geruchs- und Geschmacksveränderungen sowohl im Pulver als auch in der daraus regenerierten Milch auftreten, welche sich als Schmelzhaltigkeit, Ranzidität oder Talgigkeit charakterisieren lassen. Treten auch diese drei Nachteile meistens zusammen auf, so pflegt doch je nach der vorherrschenden Verderbensursache der eine von ihnen besonders ausgeprägt zu sein.

Von einer „Löslichkeit“ der Trockenmilch in dem Sinne, wie etwa Zucker in Wasser löslich ist, kann nicht die Rede sein. Denn auch in der natürlichen Milch sind in diesem Sinne nur der Milchzucker und die Salze löslich; das Butterfett schwimmt in Form feinsten Kügelchen in der Flüssigkeit umher, bildet mit dieser eine Emulsion; das einzelne Eiweißteilchen ist ebenfalls nicht gelöst, sondern in gequollenem, kolloidalen Zustande in der wässrigen Milchzuckerlösung enthalten und ist wenigstens zum größten Teile irgendeiner Weise den Fettkügelchen mechanisch angelagert. Diese Zustandsformen des Fettes und der Eiweiße beim Trocknen zu erhalten, ist die eine schwierige Aufgabe der Milchtrocknerei. Die andere Schwierigkeit besteht darin, die kleinsten Fett-Eiweißpartikelchen, wenn sie aus ihrem bisherigen Wasserbad herausgehoben sind, vor den zerstörenden Einflüssen der neuen Umgebung, insbesondere vor der Einwirkung des Sauerstoffs der Luft zu schützen. Die erste Aufgabe: die Erhaltung des emulsionsfähigen Kolloidalzustandes hat das eigentliche Trockenverfahren zu erfüllen, während die zweite Aufgabe: Schutz vor dem nachträglichen Einfluß der Luft wohl erst durch eine nachträgliche Behandlung des Trockengutes geschehen werden kann.

Es ist nun bekannt, daß die nach dem Walzenverfahren hergestellte Trockenmilch in kaltem Wasser nur zu etwa 70 Prozent und in heißem Wasser bis zu etwa 80 Prozent löslich ist, während das nach dem Sprühverfahren bereitete Milchpulver fast restlos sich schon in kaltem Wasser gut auflöst und auch hernach keinen Bodensatz mehr niederschlägt. Zweifellos beruht dieser Unterschied nicht auf der Verwendung verschieden hoher Temperaturen des Heißeis, sondern diese liegen bei beiden Verfahren weit über der Siedetemperatur des Wassers und also wesentlich oberhalb der Gerinnungstemperatur des Eiweißes. Indes gelangt diese Temperatur bei der momentanen Austrocknung im Sprühverfahren gar nicht an das Eiweiß heran, sondern dieses wird, nachdem die Hauptwärme zum Verdunsten des Wassers verwendet worden ist, nur noch auf höchstens 60 Grad gebracht, während es im trockenen Zustande, ohne Schaden zu nehmen, bis auf über 140 Grad erhitzt werden darf. — Bei der Trommeltrocknung sind die bei den ersten Umdrehungen entstehenden Milchsichten so dünn, daß sie von dem tangential anliegenden Messer noch nicht abgehoben werden können; es tragen sich aber auf diese Schichten bei den weiteren Umdrehungen der Trommel immer weitere Schichten auf, die schließlich eine genügend dicke Brei- oder Krustenschicht bilden, um von dem Messer erfasst zu werden. Diese Brei- oder Krustenschicht muß natürlich von der Heizwärme völlig durchdrungen werden, damit an ihrer äußeren Oberfläche das Wasser verdampfen kann und damit erhält das Eiweiß eine Temperaturerhöhung, welche es in dem trockenen Zustande nicht ertragen kann, ohne zu koagulieren. So ist es erklärlich, daß in den Milchbreispänen, welche von den Trommeltrocknern abgeschabt werden, das Kasein zum großen Teil schon geronnen ist.

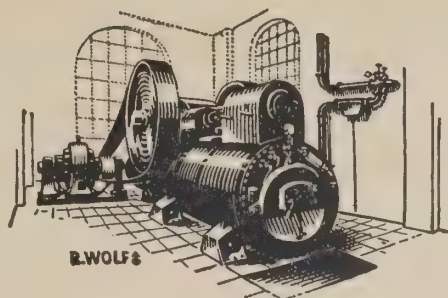
Die rasche und möglichst vollständige Entziehung des Wassers darf man somit wohl als erste Vorbedingung für die Erzielung eines gut löslichen Milchpulvers bezeichnen. Auch für die Aufbewahrung ist ein ganz geringer Wassergehalt vonnöten: Trockenmilch mit nur 3 Proz. Wassergehalt blieb ein Jahr lang löslich, solches mit 4—5 Proz. Feuchtigkeit nur wenige Monate, mit 6,5—7 Proz. war es schon nach wenigen Tagen ganz unlöslich, wenn die Steigerung auf diesen Gehalt plötzlich erfolgte. Eine allmähliche Steigerung von 3 auf 5 Proz. war nicht so schädlich als die rasche Erhöhung des Wassergehalts.

Die Geschwindigkeit der Wasseraufnahme bezw. der Löslichkeit ist nicht vom vorhandenen Prozentsatz Wasser abhängig, sondern von der Korngröße des Pulvers. Sehr feines und flockiges Pulver, wie es z. B. durch den Zerstäubungsprozeß aus ganz flüssiger, nicht vorgegebener Milch gewonnen wird, läßt sich nur durch allmähliches Verbreiten auflösen, bildet aber beim raschen Zusatz erheblicher Mengen Wassers Klumpen und Kuchen. Durch entsprechende Auswahl der Zerstäuberdüsen unter Anwendung geringen Druckes läßt sich auch beim Sprühverfahren die für eine rasche Wasseraufnahme günstigste Korngröße des Pulvers erzielen, die den Trommelverfahren mit dem Vermahlen der Milchspähne leicht überlegen ist. Als bester Feinheitsgrad hat sich eine Korngröße von 150 Mikron (0,15 Millim.) bewährt.

Um einem gut hergestellten Pulver seine Löslichkeit möglichst lange zu erhalten, ist es daher erforderlich, es so aufzubewahren, daß die natürliche Feuchtigkeit der Luft nicht von ihm aufgesogen werden kann, d. h. unter gutem Abschluß von der Luft.

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg - Buckau



Spezial-Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

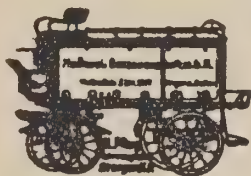
Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit * Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch * Verwertung

des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.

Band- und Fußbodenplatten

Liefert

Ofenbaugeschäft Fritz Gustke

Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister

Stolp in Pommern

Quehbenstraße 17, — Fernsprecher 221.

Daß das Aufbewahren in warmen Räumen die Zersetzung des Eiweißes durch das im Pulver enthaltene Wasser beschleunigt, braucht nach dem über die Koagulation des Milchweißes Gesagten nicht mehr hervorgehoben zu werden. Bei 4 Grad gelagerte Trockenmilch bewahrt ihre Löslichkeit über zwei Jahre hindurch.

Ebenso wie das Nachlassen der Löslichkeit führt man auch das Auftreten der Geruchs- und geschmacklichen Veränderungen auf die Einflüsse der wasser- und sauerstoffhaltigen Luft zurück. Auch hier wird die Raschheit und die Intensität des Eintretens dieser Defekte durch die Temperaturen erheblich befördert. Vermieden werden können diese chemischen Veränderungen nach dem heutigen Stande der Wissenschaft lediglich durch völligen Abschluß der Trockenmilch von der Luft. Abschließende Forschungsergebnisse über die Art der chemischen Vorgänge, welche insbesondere den alten, flauen, schalen Geschmack des Milchpulvers herbeiführen, liegen noch nicht vor. Wohl aber haben zahlreiche Beobachtungen gezeigt, auf welche Ursachen die fast nur an Vollmilchpulvern auftretende Ranzidität zurückzuführen ist. Wurde ein auffallend hoher Säuregrad schon beim Empfang der Milch von dem Annahmebeamten festgestellt, so zeigte sich das aus ihr bereitete Milchpulver auch stets von unangenehmem, säuerlichem Geruch und wurde nach sehr kurzer Zeit ranzig. Ferner erschien die Ranzidität meistens bei dem nur nach dem Sprühverfahren bereiteten, aber selten oder garnicht bei dem auf Walzen getrockneten Pulver. Als Grund hierfür wird von den Einen die höhere Heiztemperatur der Trommeln angeführt, da bei 78 Grad die in der Milch vorhandenen Lipase-Enzyme vernichtet werden, während die beim Sprühverfahren an die Milchkörnchen herangebrachte Wärme von 60—70 Grad zur Zerstörung dieser fettspaltenden Enzyme nicht ausreicht. Andere Forscher begründen diese auffallende Wirkung der beiden Methoden damit, daß die Milch beim Versprühen mit großen Mengen Luft (bis zu 30 und 40 Prozent) beladen wird, durch deren Sauerstoff das MilCHFett zersetzt wird, während bei der Trommeltrocknung die Luft nahezu gänzlich aus der Milch ausgetrieben ist.

Auf dieselbe Ursache wird es auch zurückgeführt, daß die gefürchtete Talgigkeit der Vollmilchpulver rascher und intensiver bei dem Sprühpulver als bei dem Trommelpulver aufzutreten pflegt, obwohl diese Wahrnehmung von andern bestritten wird. Zugabe wird aber von allen Seiten, daß chemischen Agenzien, welche die Ranzidität herbeiführen, noch weit mehr das Eintreten des talgigen Geschmacks beschleunigen; weiterhin, daß überraschend geringe Mengen von freiem oder gebundenem Sauerstoff genügen, um Talgeschmack hervorzurufen, und endlich, daß einmal begonnene Talgigkeit auffallend rapide an Umfang zunimmt. Entgegen der allgemeinen Auffassung entwickelt sich der talgige Geruch und Geschmack rascher und leichter in Pulvern mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt als in sehr wasserhaltigen. Ein Wassergehalt von 1,88 Proz. bei Sprühpulver und 3 Proz. bei Trommelpulver erscheint das Optimum zur möglichst langen Verhinderung der Talgigkeit zu sein. Ebenso widerspricht die Tatsache, daß fettreiches Pulver länger frei bleibt von Talgigkeit als Magermilchpulver, der allgemeinen Auffassung.

Tatsächlich trat nach Supplee Talgeschmack auf bei Pulver aus $\frac{3}{4}$ entrahmter Milch (mit 5—6 % Fett) n. 2—4 Monaten $\frac{1}{2}$ entrahmter Milch (mit 12—13 % Fett) n. 5—8 Monaten nicht entrahmter Milch (mit 23—27 % Fett) n. 12—13 Monaten dünnem Rahm (mit 50—55 % Fett) n. 15—18 Monaten

Andere Forscher bestreiten diese Wahrnehmungen und konstatieren eine merkliche Abnahme der Haltbarkeit mit der Zunahme des Fettgehalts.

Weniger umstritten ist die Wirkung von Licht und Wärme auf das Eintreten der Talgigkeit. Das Licht ist schon während des Fabrikationsprozesses durch rote oder gelbe Fensterscheiben und durch Bedecken der Standgefäße abzufiltern. — Die Lagertemperatur übt einen sehr markanten Einfluß auf das Eintreten der Talgigkeit aus. Bei 87 Grad ist das Pulver schon nach 2—3 Monaten in diesem Sinne „verdorben“, bei 24 Grad nach 5—6 Monaten. Im Lager von 20 Grad hält es sich bis zu 9 Monaten und nahe dem Gefrierpunkt, bei 4 Grad über ein Jahr frei von Talgeschmack.

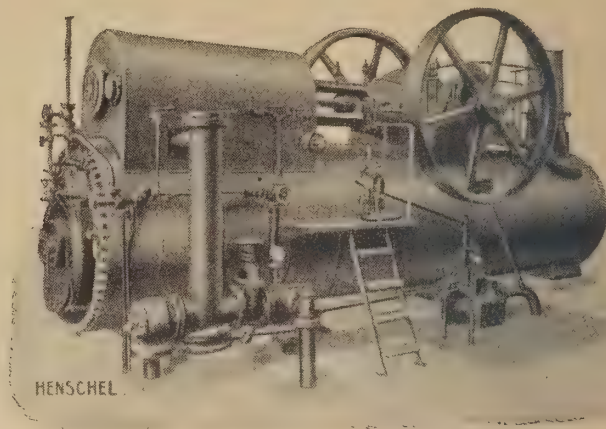
Die vorstehenden Ausführungen über die Ursachen des Verderbens der Milchkonserven zeigen, daß die Wissenschaft der Konservfabrikation allerdings vielfach noch auf recht schwankem Boden steht, daß andererseits aber die Herstellung guter und dauerhafter Waren keinesfalls lediglich von Zufälligkeiten abhängig ist, sondern in der Hand gewissenhafter und sorgfältiger Betriebsleiter einen hohen Grad von Sicherheit erlangen kann. Das Risiko der Herstellung guter, gleichmäßiger Produkte darf heute also niemanden mehr abhalten, sich mit der Fabrikation von Milchkonserven zu befassen, wenn er infolge ungünstiger Absatzverhältnisse oder sonstiger Schwierigkeiten gegen die landläufige Weiterführung des Betriebes für die Zukunft Bedenken haben muß.

In allen Wirtschaftszweigen schreitet die Industrialisierung der Betriebe nach amerikanischem Muster unaufhaltsam voran. Nur wenige Jahrzehnte, vielleicht nur Jahre trennen uns von dem Zeitpunkt, wo man eine Milchwirtschaft nicht mehr kennen und nur noch von einer Milchindustrie reden wird.

Eine Industrie kann sich nicht aufbauen auf dem Boden von Erzeugnissen, die stündlichen Veränderungen unterworfen sind und schon innerhalb eines Tages totale Wesensänderungen erfahren. Vielmehr wird sich die Verarbeitung und der Verkehr mit solchen Produkten erst dann in die Industrie II ausgestalten lassen, wenn ihnen eine ausreichende Haltbarkeit verliehen worden ist.

Dampf

**- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel**



In höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Flaschenkaster

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

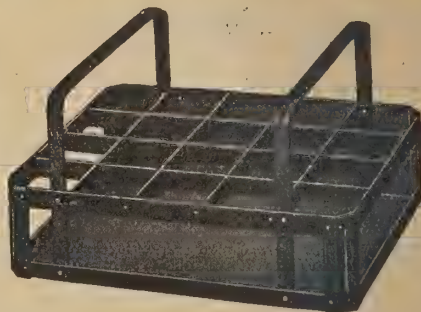
**Siegerin - Goldman - Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.**



**Milch-
Flaschenkästen**



Besonders
starke
Ausführung
Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuerverzinkung
Leichte
Reinigung

Große Raumersparnis.

Traghügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz - Mo

Massenfettbestimmung

und

Untersuchungen

auf Verfälschung

besorgt

Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Auf den Verkehr mit Milch in Deutschland angewendet lautet dieser Grundsatz: Bisher haben wir uns mit der handwerksmäßigen Behandlung und Verarbeitung begnügt und können daher auch nur aus dieser Betriebsweise die Früchte erwarten. Als dieses Handwerk durch den Krieg lahmgelegt wurde, kam die fremdländische Industrie her und überschwemmte uns mit einem haltbaren, wenn auch schlechten Industrieerzeugnis. Jetzt nach dem Kriege diese fremdländische Industrie wieder vom deutschen Markte zu verjagen, ist unseren handwerksmäßigen Betrieben kaum möglich. Erst wenn wir mit ihr die scharfe Klinge einer trefflichen einheimischen Industrie kreuzen können, besteht Aussicht auf Erfolg.

Man werfe nicht ein: In Deutschland ist gegenwärtig das Rohprodukt für eine Milchkonservenindustrie viel zu teuer. — Es gibt immer noch Märkte zu erobern, auf denen ein hervorragendes Qualitätsprodukt auch bei hohen Produktionskosten noch Aussicht hat.

Das ausländische Kapital stößt uns gewissermaßen mit der Nase gegen diesen Gedanken hin: An mehreren deutschen Grenzen wachsen augenblicklich große, vom Ausland fundierte Milchkonservenfabriken aus dem Boden heraus, um die teuren ausländischen Märkte, vor allem aber die deutschen Großstädte mit Milch zu versorgen. Die ausländische Industrie will unsere einheimische Milchwirtschaft ersticken und — was wirtschaftlich von höchster Bedeutung ist — will die pekuniären Erfolge dieser Umstellung ins Ausland abwandern lassen. Die deutsche Milchwirtschaft wird dadurch dem Auslande tributpflichtig, wie es der deutsche Konsument schon seit dem Kriege war. **Wiederum zieht das Ausland mit einer Industriealisierung dem deutschen Milch die Nachtmühle über die Augen und Ohren, damit er nicht merkt, wie ihm derweilen die Taschen geleert werden.**

Haben wir denn in Deutschland keinen Unternehmungsgeist mehr, der dieser „friedlichen Durchdringung“ der fremdländischen Industrie einen wirksamen Damm entgegensetzt? Müssen erst die Fremden uns zeigen, daß wir in den Großstädten in Bäckereien, Konditoreien, Haushaltungen, in den zahlreichen Fabriken der Nahrungsmittelindustrie ein gewaltiges Abgabebiet haben für den Vertrieb von „offener“ Dinstmilch, reiner kondensierter Vollmilch, der Halbmilch und Magermilch, sowie auch für Trockenmilch in den verschiedenen Qualitäten?

„Unternehmungsgeist vielleicht“, wird man antworten, „aber ein Geld!“ — Es ist gewiß nicht leicht, in unserem verarmten Vaterlande die zur Einrichtung und zum Betriebe einer großen Konservenfabrik erforderlichen bedeutenden Mittel zusammen zu bringen, aber wo ein Wille ist, da zeigt sich auch ein Weg!

Und zwar nicht nur ein Weg, sondern verschiedene Wege können hier durchaus gangbar. Alle laufen aber hinaus auf die Vereinigung einer passend gelegenen Gruppe von Molkereien in einem gemeinsamen Geschäftsbetrieb!

Nehmen wir beispielsweise an, 10 oder mehr Molkereien bilden eine Genossenschaft zur gemeinsamen Verarbeitung von 100 000 Liter Milch, und teilen ihre Arbeit in der Weise, daß nur eine von ihnen zur Bereitung von Butter eingerichtet wird, die dann von den sämtlichen Genossen den Rahm angeliefert erhält. Eine oder zwei andere bekommen die Magermilch und die überschüssige Vollmilch zur Kondensierung, eine weitere fertigt täglich Trockenmilch, wieder andere rentable Käseorten, hochwertige Saisonartikel (Joghurt, Rahmeis usw.) usw. Der Produktenaustausch zwischen allen erfolgt durch Tantauf-tobile, soweit er nicht durch Eisenbahntanks durchgeführt werden kann. Die Leitung, Arbeitseinteilung, Leistungsentwässerung und Gewinnberechnung geht aus von einem Zentralbüro, mit dem alle Einzelbetriebe durch Fernruf verbunden sind. Dadurch wird in den Einzelbetrieben die Arbeit vermindert, die Transportkosten werden verringert, die Verkaufsorganisation vereinheitlicht und verbilligt und mancherlei andere Unkosten der Einzelbetriebe fallen fort oder werden wesentlich erniedrigt.

Ein solches Genossenschaftsunternehmen wird die erforderlichen Mittel umso leichter zusammenbringen, als das für ein Einzelunternehmen erforderliche, sehr bedeutende Betriebskapital bereits in den bestehenden Einzelmolkereien vorhanden ist und es sich also nur um das Anlagekapital der maschinellen und betriebstechnischen Einrichtung einzelner Spezialbetriebe handelt, welches, auf die Schultern der sämtlichen Genossen abgeladen, für den Einzelnen keineswegs mehr einen unerschwinglichen Betrag darstellt.

Daß ein solcher Weg technisch nicht etwa eine Utopie bedeutet, beweisen uns die Erfahrungen, welche damit in Amerika gemacht sind: Man trifft dort Betriebe an, die täglich 600 000 Liter Milch verarbeiten und diese ungeheure Leistung durch 4 große Butterfabriken und über 80 Entrahmungsstationen ausführen. Der Radius des Milchlieferungsbereiches beträgt bis zu 500 Kilometer.

Das könnten wir in Deutschland mit unseren weit besseren Verhältnisse und der viel größeren Intensität der Milchproduktion auf kleinerem Bezirk sehr wohl nachmachen. Aber eine andere, viel größere Schwierigkeit stellt sich bei uns einem solchen Projekt entgegen: das ist die für den Deutschen charakteristische Gegenbrödelerei, die durch das Parteigezänk in unserem Reichsteile zu unserem größten Schaden oftmals so sehr grell beleuchtet wird. Wird es in den deutschen Milchproduktionszentren möglich sein, eine genügende Anzahl benachbarter Molkereien so unter einen Hut zu bringen?

Vielleicht hilft aber die Not der Zeit und der Konkurrenzkampf mit dem Auslande dazu, auch diese Schwierigkeit mit vereintem guten Willen zu überwinden, indem es hier und da einzelnen Gruppen von Molkereien klar wird, daß durch den Großbetrieb auch der kleine Einzelbetrieb am besten auf seine Rechnung kommt und daß man heute mehr denn je gut daran tut, seine Einzelinteressen dem Wohle des großen Ganzen unterzuordnen, eingedenk der Schiller'schen Mahnung:

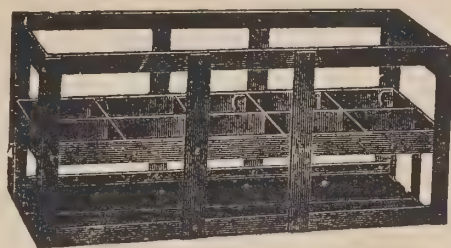
Zimmer strebe zum Ganzen! Und kannst Du selber ein Ganzes nicht werden,
als dienendes Glied schließ an ein Ganzes dich an!

Wieder ein Fall aufgedeckt, in welchem eine Drogerie „Branth'sche Farben“ an eine Molkerei geliefert hat, die nach kurzer Zeit wieder abblättern. Also wieder einer jener Schwindler, welche behaupten, echte Branth's Schutzfarben zu liefern und wieder eine Molkerei, welche den Versicherungen dieses Farbenhändlers leider Glauben geschenkt hat. Es muß daher an dieser Stelle wieder ausdrücklich festgestellt werden, daß die echten patentamtlich geschützten „Branth's Schutzfarben, die flüssigen Emaillen“, die sich seit 26 Jahren für Molkereianstriche so hervorragend bewährt haben, nur direkt von der Firma A. B. Branth, Hamburg 8, geliefert werden. Allerdings sind verschiedene Herren zur Annahme von Aufträgen ermächtigt, die Lieferungen erfolgen jedoch stets direkt von A. B. Branth, Hamburg 8, und nur solche Farben sind wirkliche echte Branth's Schutzfarben, bei denen der Frachtbrief die Firma A. B. Branth als Abender trägt. Es ist zu hoffen, daß den Schwindlern nun endgültig das Handwerk gelegt wird und daß kein Molkereibesitzer oder Leiter sich mehr durch betrügerische Anpreisungen überreden läßt, minderwertige Farben zu kaufen, welche nicht halten und abblättern. Prospekt und Gratisproben über die echten Branth's Schutzfarben werden auf Wunsch von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gern überandt.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

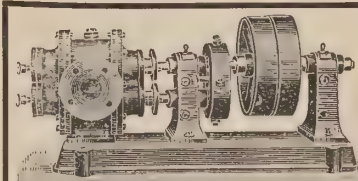
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbunde rosticher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff
Dortmund, Adlerstr. 15
Fernruf 2655.



Pumpen

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung

D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm zur Lieferung auf große Entfernungen. Man verlange kostenloses Angebot.

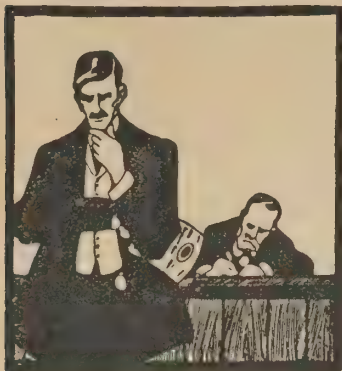
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann - Mallnitz
Strecke Sagan-Liegnitz

Für Molkerei-Zubehör! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Fehler ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3-6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluss
in Ia Ausführung zu billigsten Preisen
liefert

Glasmanufaktur Klei, Hamburger Chaussee 2.



Lernt Buchführung!

Jeder Molkerei-Fachmann kann nach meinem leicht verständlichen brieflichen Unterricht die technische und kaufmännische **Molkerei-Buchführung** nebst Monatsbilanz, Inventur und Jahresbilanz in kurzer Zeit erlernen. Neben meinem brieflichen Unterricht finden zweimonatliche mündliche Unterrichtskurse i. Buchführung statt. Nur Einzelunterricht. Eintritt jederzeit. Auskunft kostenlos. Ia Referenz.

Frost's Lehrinstitut für Molkereibuchführung, Hannover, Kl. Düwelstr. 12 B

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.

Anfragen und Anmeldungen an

Dr. Heise.

Staatlich anerkannte

Molkereilehr- u. Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe

Münster i. Westf., Hammerstr. 26

Der diesjährige Winterlehrgang beginnt am Dienstag, den 5. Oktober 1926. Bei rechtzeitiger Anmeldung wird Wohnung im Institut bereitgestellt. Kostenlose Auskunft u. Prospekte durch

Direktor Pflugradt.

Stellen-Angebote.

Für die Leitung unserer Milchzuckerei suchen wir einen erfahrenen **Fachmann.**

Bewerbung mit Zeugnisabschriften nebst Ang. von Referenzen sowie der Gehaltsansprüche umgehend an **Molkereigenossenschaft Gollnow, e. G. m. b. H.**

Gesucht f. Dauerstellung jünger., lediger (1520)

Käseereifachmann

f. Limburger, Camembert u. Harzkäse in vorläufiger Alleinstellung. Wohnungsgelegenheit vorhanden. Nur erster Fachmann kommt in Frage. Angebote an **Käsefabrik Mittelgau in Oberfranken-Bayern.**

Suche zum baldigen Antritt ordentlichen jungen (1506)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Den Bewerbungen bitte Gehaltsforderung beizufügen. **Gr.-Lufow bei Bollrathruhe i. M. Alb. Weiher.**

Gesucht Molkerei-Verwalter, gut. Käser. Ang. m. Zeugnisabschr., w. n. zurückgef. w., unter **Holstein 1468** durch diese Zeitung.

Suche zum 15. August tüchtigen, ehrlichen (1500)

Gehilfen

im Alter von 21—26 Jahren für Maschinen und Buttermel, der nach Möglichkeit mit Kältemaschine und eigener elektrischer Lichtanlage Bescheid weiß und mich in meiner Abwesenheit vertreten kann. Anfangsgehalt 50 M und freie Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbittet

H. Lüdecke, Molkereibesitzer Neuendorf, Ars. Grimmen in Vorpommern.

Suchen zum 1. August jungen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfen

in Dauerstellung als allein. Off. mit Gehaltsforderungen an (1302) **Molkerei Wallenbrück, Bz. Minden** erbeten. Gleichzeitig suchen wir f. soliden Gehilfen

sofort od. später anderweitig Stell.

Mit gebiegenen Fachkenntnissen und reichen Erfahrungen ausgerüsteter, organisatorisch veranlagter Fachmann zur Leitung eines großstädtischen

Molkerei- u. Milchhandels-Großunternehmens,

das sich glänzend entwickelt, baldigst gesucht. Bewerbungen mit eingehenden Ausweisungen und Empfehlungen unter „Talent und Tatkraft“ an **Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition, Düsseldorf.**

Moderne Stadtmolkerei

ca. 20000 Liter Flaschen-, Vorzugs- und Frischmilch-Absatz **sucht für sofort**

technischen Betriebsleiter

Nur Ia Kraft wird berücksichtigt, langjährige Erfahrung Grundbedingung. Gehaltsansprüche, Bild, Zeugnisse erbeten unter **Nr. 1426** an die Molk.-Zeitung.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfwentiler — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlegung von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 **2.50 Mk.**

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 **3.— Mk.**

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade. — Gesamttrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamttrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entmischung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der CO₂ Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. **3.00 Mark.**

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Suche zum 1. 8. 26 oder etwas früher einen tüchtigen und soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Auch muß selbiger 50 Schweine m. besorgen und die Milch aus dem Dorfe holen. (1377) **Adolf Riste, Dampfmolk. Rohlsdorf bei Perleberg.**

Wir suchen zu Anfang August einen jungen, fleiß., fathol.

Gehilfen

Gehalt 50 M, Kassen frei. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erb. **Molk.-Genoss. Bessen Reis Lingen a. Ems.**

Dauerstellung!

Suche zum 15. 8. oder später ein. an Arbeit gewöhnten, tüchtigen, sauberen, unverheirat.

ersten Gehilfen

im Alter von 24 bis 30 Jahren, der eine kleine darniederl. Käs. wied. hochbringen und für gute Ware garantiert, eventl. Kautions stellen kann. Weich- und Hartkäseerei, 600 bis 1000 Liter täglich. Derselbe muß gewandt im Verkehr mit der Kundschaft sein u. kleine Geschäftreisen übernehmen. Gehaltsanspr. sowie Zeugnisabschrift, die nicht zurückgehandelt werden, erbeten unt. **B. B. 1399** an diese Ztg.

Suche sofort oder später älteren, tüchtigen, engl. (1271)

Gehilfen

für Quargkäseerei (Lübberts Autom. vorhanden). Angebote mit Gehaltsansprüchen bei freier Station und Kassen und Zeugnisabschriften erb. **Bernhard Hofmann, Mertendorf Post Stößen, Bez. Halle a. Saale.**

Wir suchen zum 1. August zum

ersten Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß mit Kessel und Maschinen vertraut sein und um Neuanlage tabellos in Ordnung halten. (Bergeb. Ammoniakfühler) Ausführliche Bewerb. mit Zeugnisabschriften an die **Molkerei-Gen. Selm in Westf.**

Gehilfe

mit Führerschein für Betrieb Kraftwagen sucht **Molkerei Rotenburg, Han.**

Suche zum 1. August oder einige Tage später einen fleißigen zum

Gehilfen

als alleinigen in Dauerstellung. Derselbe muß mit sämtlichen Maschinen vertraut sein und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein. Anfangsgehalt bei freier Station u. Kassen 50 Mk. monatlich. **Molkerei Schapen, Ars. Lin. bei Rheine i. W.**

Suche zu sofort oder etwas später für meine neu eingerichtete Molkerei einen soliden, tüchtigen

Gehilfen

für Dauerstellung als alleinigen. Selbiger muß mit sämtlichen Molkereiarbeiten, Kohlensäure-Schneidemaschine vertraut sein und sich keiner Arbeit scheuen. Eine Wassertour und das Pflegen der Pferde mit zu übernehmen. Anfangsgehalt 50 M bei freier Station u. Kassen. **Ernst Kiesel, Molkerei Siever in Ars. Ruppin.**

Fernruf: Neustadt a. D. 13

Für meinen Betrieb suche ich ein.
tätigen ledigen

Verwalter,

der den Betrieb allein vorsteht.
an und Personal beaufsichtigen
in, Harz- und Camembertkäse-
herstellung. Etwas Kautionserfordernis.
(1643)

Molkerei Berenbostel b. Hannover.

Betriebsleiter

er ganz fester Gehilfe, d. Spezial.
Herstellung von Schlagjahne sein
b. gegen hohes Gehalt und Ge-
haltanteil gesucht. Offerten unter
B. 1658 an diese Zeitung.

Suche zu sofort einen jungen,
tätigen, ledigen

Verwalter

ca. 5-6000 Mk. Bareinlage.
Angebote unter M. M. 1653 an d.
Zeitung.

Inverheirateter

Molkerei- und Käseerei-Fachmann

der einen guten, marktfähigen
Camembert, Quarg und Kochkäse
herstellen kann für
d. gesucht. (1648)
Käseerei G. m. b. H., Bacha,
Rhön.

Käseerei-Fachmann

der unter Garantie einen guten
herstellbaren Kochkäse in Dosen her-
stellen kann bei gutem Lohn sofort
in Thüringen gesucht. Gefl. An-
gebote unter Kochkäse 1649 an diese
Zeitung.

Wir suchen für sofort einen jg.,
tätigen, katholischen (1367)

Gehilfen

alle vorkommenden Arbeiten.
Gehalt nach Tarif. Auch suchen
für sofort einen kräftigen

Lehrling

unter 16 Jahren. Angeb. sind
zu richten an die

Molkerei Hoeftmar

Krs. Warendorf in Westfal.

Wir suchen zum 1. August jung.,
tätigen (1272)

Gehilfen

Weichkäseerei, derf. muß seine
Tätigkeit durch Zeugnisse nachweis-
baren. Anfangsgehalt 70 Mark.
freier Station und freien Kass.
wollen sich nur wirklich tüchtige
u. sehr solide Leute melden.
Zentral-Molkerei Pustleben
bei Nordhausen.

Suche zum 1. August einen jg.,
tätigen (1369)

Gehilfen

alle vorkommenden Arbeiten.
Angebote mit Zeugnissen u. Ge-
haltsforderung erbittet

Hr. Geerdens, Meiereiverwalt.

Gefchendorf b. Segeberg.

Suche zu sofort einen ordentlich.

zuverlässigen (1363)

Gehilfen

Anfangsgehalt monatl. 55 Mk. bei
freier Station und fr. Kassen. Gefl.
Bewerbung erb.

G. Mante, Dampfmolkerei

Wüdingen bei Cuxhaven.

Dauerstellung.

Suche zum 1. August einen fleiß.,
zuverlässigen (1024)

Gehilfen

unter 20 Jahren als alleinigen,
mit sämtlichen Maschinen, auch
Kühlanlage vertraut ist und sich
keiner Arbeit scheut. Angebote
erbittet

Dampfmolkerei Ragow

i Mittenwalde in der Mark.

Meiereigehilfe,

der feinste Tafelbutter fertigt,
nicht zu jung und sauber ist,
seine Gutsmeierei als alleinigen
eum 1. 8. 26 gesucht. Angebote
mit Zeugnisabschriften und Geh-
altsforderungen erb. (1110)

Seit Gutzeit, Rittergutsbesitzer

Gr. Gnie bei Al. Gnie.

Milchverkäufer

solide ehrlich, für Verkaufswagen, der auch imstande ist, trotz starker Kon-
kurrenz, neue Kunden zu werben. Nur guter Pferdepfleger. Selbiger muß
auch etwas mit in meinem Kino helfen, kann sich gleichzeitig als Kino-
Vorführer ausbilden, und nach ½ Jahr die Prüfung auf meine Kosten ab-
legen. Leichte, angenehme Stellung. Monatlich 30 Mk. bei freien Kassen.
Antritt möglichst bald. Bewerbungen unter Nr. 1571 befördert die Mol-
kereizeitung in Hildesheim.

Größere Camembertkäseerei Mitteldeutschlands sucht einen durchaus
erfahrenen

Camembertkäser

als 1. Kraft. Selbiger muß schon längere Jahre selbständig in ersten
größeren Betrieben praktisch und mit Erfolg tätig gewesen sein und für
eine gleichmäßige la Ware Garantie übernehmen können. Antritt kann
sofort erfolgen. Angebote mit Gehaltsangabe und Zeugnisabschriften
unter Nr. 1656 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen

für einige Bezirke Deutschlands
gut eingeführte

Reisevertreter

die den Vertrieb unserer bewährten
Reinkulturen mit übernehmen. Auf-
gabe von Referenzen und Offerten
unter Nr. 1594 an diese Zeitung.

Suchen zu sofort oder etwas
später einen tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Kessel und Maschinen sowie
Mithilfe in der Buttermerei. Nach-
mittags Kontorarbeit, daher sicher.
Rechnen, gute Handschrift, fähig in
der Monatsabrechn. Beding. Ge-
halt monatlich 65 Mk., freie Station
und Kassen. Gefl. Angebote mit
Zeugnisabschriften erb. (1363)

Moll. Bedertesa, Krs. Lehe.

Suche für meine Stadtmolkerei
einen tüchtigen, zuverlässigen (1628)

Gehilfen

für alle vorkommende Arbeit. Ein-
tritt kann sofort erfolgen.

W. Frein

Molkerei Hagen i. Westfalen.

Wir suchen zum 1. August tücht.,
soliden (1622)

Gehilfen

für unseren städtischen Betrieb. An-
gebote mit Gehaltsforderung erb.
Moll.-Gen. Dannenberg a. Elbe.

1. Gehilfe

bei gut. Gehalt zum beliebigen An-
tritt gesucht. Zeugn.-Abschr. erbet.
Desgl. kann angeh. Gehilfe oder
Lehrling bald antreten. (1604)

Molkerei Schölen, Thüringen.

Wir suchen zum Antritt spätest.
1. September 1926 einen nur aller-
bestens empfohlenen, in jeder Hin-
sicht tüchtigen und zuverlässigen

ersten Gehilfen

und zu baldmöglichst. Antritt einen
tüchtigen jungen

Gehilfen

für sämtliche vorkommenden Arb.
Da Verkäufer auch mittels Kraft-
wagen Produkte an die Verkaufs-
stellen fahren soll, müßte er im Be-
sitz des Kraftfahrzeugs 3 b sein.
Baldgefl. Angebote erbittet (1554)
Senftenberger Moll.-Genossenschaft,
Senftenberg, N.-L.

Wir suchen wegen Erkrankung zu
sofort einen fleißigen jungen

zweiten Gehilfen

für Betrieb und Käseerei. Gehalt
50 Mk. Offerten erbittet (1590)
H. Wide, Tannroda in Thür.

Junger Gehilfe,

der sich in Maschinen, Käseerei und
Kontor weiter ausbilden will, find.
sofort oder später Stellung bei gut.
Behandlung. Es kommen nur junge
anständige Leute in Frage, die ehr-
lich, gewissenhaft u. arbeitssam sind.
Angebote mit Gehaltsforderungen,
Zeugnisabschriften und Empfehl.
erbittet (1584)

Sommerfeld, Molkerei Wettelingen

b. Warburg i. W.

Zum 15. August suche ich für m.
Molkerei (Milchverband u. Butter.)
einen tüchtigen

Molkereigehilfen

der auch mit Maschinen u. Kessel-
bedienung vollständig vertraut sein
muß und morgens das Holen einer
kleinen Fuhre Milch übernimmt.

Molkerei Strothmann,

Gütersloh i. W. 1592

Suche einen tüchtigen, in der

Harzkäseerei erfahrenen

Gehilfen.

Bewerber mit Führerschein 3 b be-
vorzugt. Angebote mit Gehalts-
forderungen erbittet (1563)

Mag Geist, Cöhdorf, Bez. Halle.

Wir suchen z. 15. Aug. kräft., flott.

Gehilfen

als alleinigen. Anfangsgehalt 50

Mark bei freier Station. (1569)

Molkereigenossenschaft G. G.

Obertreba b. Apolda, Thür.

Junger, tüchtiger, an sauberes

Arbeiten gewöhnter

Molkereigehilfe

kann zum 15. August evtl. einige
Tage früher oder später für But-
tereie, Milchausgabe u. sonst. Arb.
eine Dauerstellung bei uns anrei.
Zeugnisse in Abschrift erbeten.

Genossenschafts-Molkerei Holtrop,

e. G. m. u. H.,

Holtrop in Ostfriesland. 1553

Suche zum 1. August ein. soliden
strebenden, zuverlässigen (1650)

Gehilfen

für städtischen Betrieb mit Butt.
u. Milchverband. Anf.-Gehalt 50 Mk
bei freier Station und Kassen.

Hugo Schuster

Behta in Oldenburg.

Zum 1. August suche jg., tüchtig.

Gehilfen

Derselbe muß in Maschinen, spez.
Bergeb. Kühlmaschine, steh. Kom-
pressor firm sein. Gehalt 60 Mk.
monatl. o. Abzüge. Stell. dauernd.
Angebote erb. (1639)

Moll.-Genoss. Baruth, Mark.

Suche zu sofort oder etwas spät.
einen jungen, kräftigen, zweiten

Gehilfen

für alle im Betrieb vorkommenden
Arbeiten. Gehalt 45 Mk. freie Kass.
u. Wäsche. Bevorzugt, welcher mit
Kundschaft umzugehen versteht und
bei Bedarf mit auf Tourenverkauf
aushelfen kann. (1660)

Gleichzeitig suche ich für meinen
jetzigen jungen

Gehilfen

anderweitig gute Stellung. Selb.
hat bei mir gelernt, ist ruhig, so-
lide und fleißig und seit 1922 bei
mir tätig. Angeb. erb.

Mag Schweizer

Dampfmolkerei Kempe

Heidenau b. Dresden.

Einen tüchtigen

Käser

für Gutsmolkerei zum 1. August
sucht (1438)

Hoellger, Uffingen, Post Joneiten,

Ostpreußen. Telefon 22.

ehrllicher, zuverlässiger, solider

Gehilfe

der in allen Betriebszweigen, be-
sonders Kühlmaschine, Erfahrung
hat, angenehme Dauerstellung. An-
gebote nebst Gehaltsforderungen
und Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei Dargen

bei Swinemünde. 1484

Suche zum 9. August ein. äußerst
tüchtigen, ehrlichen, soliden u. saub.

Gehilfen

aber nicht unter 20 Jahren, welcher
im Abrechnungsweien vollständig
vertr. ist und eine tadellose Hand-
schrift besitzt. Anf.-Geh. 55 Mk. mo-
natlich. Es wollen sich nur Leute
melden, denen an einer Dauerstel-
lung gelegen ist. Bewerb. u. Zeug-
nisabschriften erb. (1655)

G. Arns, Moll. Kleinau

Ulmarm, Prov. Sachsen.

Zu sofort wird für hiesige Guts-
meierei ein (1501)

Gehilfe

gesucht, der den Betrieb, Kühlma-
chine, Zentrifuge, Sahne u. Kinder-
milchlieferei selbständig leiten k.
Angebote mit Gehaltsanpr. erb.

Gräfl. v. Schwerinsche

Güterverwaltung, Walsleben, Mark.

Da mein jetziger Gehilfe erkrankt

ist, suche ich zu sofort oder 1. August
einen tüchtigen, selbständigen

Gehilfen

als alleinigen. Derselbe muß mit
d. Kühlmaschine (Kohlenläure) ge-
arbeitet haben. Stellung dauernd,
jetziger 3 ½ Jahre hier. Gehalt
60-70 Mk., freie Kassen u. Stat.
Offerten erbittet (1323)

Paul Walther, Molkereibesitzer,

Gildeshausen in Hann.

Zum 1. August oder etwas später
flotter, nur selbständiger

Camembertkäser

gesucht, welcher auch den Chef des
öfteren vertreten kann. Gefl. An-
gebote mit Gehaltsanprüchen erb.
Molkerei Handorf bei Peine.

Telefon Peine 286.

Junger Gehilfe

für Weichkäseerei zum 1. August ge-
sucht. Bewerbungen mit Zeugnis-
abschriften zu richten an (1701)

Weichkäseerei Gremshaus

bei Gandersheim.

Suche f. mein Milchgroßhandels-
geschäft z. baldigen Antritt einen
evgl., ehrlichen, unbedingt zuver-
lässigen, energischen

jungen Mann.

Gutes Gehalt und Behandlung zu-
gepflegt, bei Zufriedenheit Dauer-
stellung. Nur Leute mit einwand-
freier Vergangenheit wollen sich
melden. (1427)

G. Birker, Siegen in Westf.

Zum 1. August oder früher find.

Lehrlings-Gesuch!

Zum baldigen Antritt suche ich

f. hiesigen Vollbetrieb einen (265)

Lehrling

unter günstigen Bedingungen.

Molkerei Rambin, Insel Rügen.

Zum sofortigen Antritt suche ein.

Chauffeur

mit Führerschein Klasse 2. Täglich
ist eine Tour zur Bahn zu fahren.
Vormittags Hilfe in der Molkerei.

Wette, Molkerei Lütan,

Post Lauenburg (Elbe).

Für kleine Privatmolkerei mit
Mühle und Mästerei in Oldenburg
wird ein durchaus vertrauenswürdig,
zuverlässiger

Meier od. Meierin

die alle Arbeiten gewissenhaft aus-
führt, gesucht. Offerten unter Ang.
ihrer bisherigen Tätigkeit nebst Ge-
haltsanprüchen unter F. R. 1695
an diese Zeitung.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Molkereifachmann

verh., evangel., kautionsfähig, zu bald, spätestens Mitte August als Verwalter gesucht. Ders. muß mit der Herstellg. von Schlagjahne und Speisequarg, sowie mit Schweinemast u. -Zucht durchaus vertraut sein, überall selbst tüchtig mit Hand anlegen, und die Interessen eines Privatbetriebes auf das Äußerste wahrzunehmen verstehen. Beglaub. Zeugnisabschrift. u. Referenz. unt. 1637 an diese Zeitung.

Zum gelegentl. Antritt für ländliche Molkerei eine gewandte, faub.

Meierin

oder Fräulein gesucht, nicht unter 21 Jahren, zur selbständigen Führung eines kl. Haushaltes, sowie leichte Arbeiten in der Molkerei. (Annahme). Schreibgew. Damen mit guten Umgangsformen mögen sich unter Beifügung von Zeugnisabschrift. und Bild sowie Gehaltsforderung zu dieser angenehmen Vert.-Stellung melden. Angeb. u. Westdeutschland 1635 an diese Ztg.

Wir suchen zum Eintritt am 1. August d. Js. eine

tüchtige Meierin

als Verkäuferin für unser Hauptgeschäft. Angeboten ist Lebenslauf und Lichtbild beizufügen. (1256 Molkereigenossenschaft Allenstein.

Wir suchen zum 1. August oder später eine solide und ehrliche

Meierin

für Betrieb, Buterei und Quargfabrikation. Gehalt Mk. 50.— und freie Rassen. Gute Behandlung selbstverständlich. (1287 Molkerei Römheld in Thüringen.

Gesucht zum 1. Oktober od. früh. ältere, selbst., in ff. Buterei und Käseerei erf.

Meierin

für Gutsmeierei mit Dampfbetrieb. Zeugnisabschriften u. Gehaltsang. erbeten. (1482 Ewald, Oberamtman, Edersberg bei Arns, Ostpr.

Meier od. Meierin

wird für eine Landmolkerei von 600—700 Liter als selbständ. Kraft bei freier Station zu sofort gesucht. Käseerei und Schweinemästerei muß mit versorgt werden. Offerten u. Nr. 1443 mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften sofort an diese Zeitung erbeten.

Selbst., tücht. Meierin f. frauenlosen Haushalt u. Molk. zu sofort gesucht. Geh.-Ansprüche beifügen. Molkerei Witten bei Lengen a. d. Elbe. (1681

Stelle befehlt. Bewerbern besten Dank. (1700 Dampfmolkerei Ragow.

Gehilfenstelle befehlt. Den Herren Bewerbern besten Dank. (1665 Molkereibesitzer W. Walther, Damm, Post Spornitz.

Gehilfenstelle befehlt. (1600 Molkerei Trüben-Bornum.

Stellung nach Oshandja-Südwest befehlt. Den vielen Bewerbern best. Dank. (1559

Gehilfenstellen befehlt. Den Bewerbern besten Dank. (1514 Molkerei Damstedt i. Hann.

Stelle befehlt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (1646 Molkerei Ziepel.

Stelle befehlt. Bewerbern besten Dank. (1647 Molkerei-Gen. Detmold.

Stelle befehlt. Für Bewerbung besten Dank. (1645 Dampfmolkerei Tappadel bei Gönitz in Thüringen.

Nach Schluß eingegangen:

Meiereiverwalterswitwe, 38 J., 3 Kinder, 11, 9, u. 8 Jahre alt, in leitender Stellung, des Alleinseins müde, möchte älteren Gehilfen von 35—40 Jahren oder Witwer kenn. lernen zwecks späterer

Heirat.

Selbiger muß aber geschäftstüchtig, sehr solide und ein häusl. Glück zu schätzen wissen. Zuschrift. mit Bild welches zurückgesandt wird, u. Nr. 1698 durch diese Zeitung erbeten.

Suche eine rentable

Molkerei

zu pachten, später zu kaufen. Bar-kaution in Höhe der monatlichen Milchlieferung wird gestellt. Tücht. ehrlicher Verwalter kann ev. bleib. Gegend gleich. Ausführliche Angebote unter Nr. 1692 an diese Ztg.

Rentable Molkerei

bei ca. 7000 M Anzahlg., möglichst mit etwas Gart., nur von Selbstverköf. zu kaufen gesucht. Angeb. unter 1684 an diese Ztg.

Suche ehrlichen Kollegen als

Teilhaber

mit einer Einlage von 4000 Mark zur Übernahme einer Molkerei, Nähe Stadt in Pommern. Milch 2500 Liter und Laden in d. Stadt. Angebote unter Nr. 1665 durch diese Zeitung.

Molk.-Verpachtung!

Zu verpachten schöne ländliche Molkerei mit Schweinestall. Bill. Milch 1000—2000 Liter. Erforderliches Kapital 3—4000 M. Angebote an (1651

Marßen, Werther i. W.

Eilt! Suche tätig., jg. od. stillen

Kompagnon

mit 4—5000 M für meine Molk. in Ostpreußen, später alleiniger. Übernahme mit Einheirat angenehm. Wenn selbiger verheiratet ist, wird Wohnung im Herbst frei. Ang. u. Nr. 1633 an diese Ztg.

Pachte mögl. Nähe Großstadt

Molkerei

mit 500 bis 1000 Liter Wintermilch. Angeb. unter Nr. 1664 an d. Zeitung.

Weg. Vergrößerung und Umstellung des Betriebes (1691

preisw. zu verkaufen

1 steh. Dampfkessel mit dazu pass. 5 PS. Dampfmaschine

1 fast neuer Lanz-Separator mit Berge. Vorwärmer, beides 1000 Liter Leistung

1 Pöbb. Automat, 6000 L. Stölsig.

1 Quargmühle u. Salztrog

1 fast neue Käsewanne, 1000 Liter, evtl. auch gegen Quarglieferung. Näheres bei (1694

D. Großer, Dortmund

Kurfürstenstraße 22 I rechts.

Ein gut erhaltener

Vorwärmer

oder Vorwärmer mit Oberantrieb und Hebevorrichtung, Leistung stölsig. 1000 bis 2000 Liter. Angeb. unt. 1642 an diese Zeitung.

Molk.-Maschinen,

gebraucht, jedoch gut erhalten, zu kaufen gesucht. In Frage kommt ein Dampfkessel, stehend, 1 Dampfmaschine, 1 Pasteur, 1 Vorwärmer, 1 Zentrifuge, dazu geh. Pumpen, 1 Mehlmesser, 1 Annahmehassin, 1 möglichst isoliertes Bassin bis zu 1500 Liter evtl. 1 Butterfäß mit Kneten und 1 Käsewanne mit 4 bis 500 Liter Inhalt. Freundl. Angebote mit Preisangabe erbeten unt. Nr. 1662 an diese Zeitung.

Eine Lokomobile

sowie einen Friedrichshagen Sparfessel mit 8 PS.-Maschine, fast neu, hat preiswert abzugeben. (1640 Molkerei Diepholz in Hannover.

Verkaufe sehr guten und starken

Milchverkaufswagen

mit 5 Kannen, ebenso

Butterfertiger

wie neu erhalt., Kraftantrieb, 200 Liter Verbutterung. Offerten unt. Nr. 1641 durch diese Zeitung.

Suche (1629

Lübberts Automat

oder sonstige gut erhaltene Käseformmaschine sow. Quargmühle od. Wolk zu kaufen.

Otto Michelmann, Käsefabrik Schneidlingen. Telefon 45.

Quarg

gute, einwandfreie Ware, kauft Gustav Müller (1690 Käsefabrik Premnitz (Brandenb. Stadtbahn).

Habe laufend größere Posten

Läuferschweine

in allen Gewichtsklassen bei bester Preisberechnung ab ostpreischer Station abzugeben.

Carl Kullik, Viehhandlung

und, Ostpr.

Trodenen

Käsequarg

haben noch abzugeben. Probet unter Nachnahme. Preis 26 M je Zentner.

Molk.-Genossenschaft Theedingha e. G. m. u. N.

Speisequarg

prima Ware, laufend gesucht.

Rudolf Zimmermann

Charlottenburg

Waisstraße 25.

Welche Thüring

Molkerei

liefert täglich

ca. 50 Liter

prima Schlagjahne

Preisangebote unter Nr. 118

Rudolf Mosse, Leipzig.

Suche v. Thüringischer Mo

täglich 200 bis 300 Liter einw

freie süße

Magermilch

zur Herstellung von Backst

Angebote unter Nr. 1638 an

Zeitung erbeten.

Suche noch wöchentlich zur

ernsten Lieferung 3—5 Täg

schon, trockenen, metall- und

milchfreien

Quarg

zu kaufen bei prompter Kass

Unterfränkische Käsefabri

Mühlhausen a. Weim., Unter

Suche mit Molkereien, die o

günstig zur Stredde Stettin-R

u. Schneidemühl-Küstrin, lieg

in der Lage sind, eine 30—32

einwandfr., pasteurisierte, tie

Schlagjahne

liefern zu können, in Verbin

zu treten. Eiloff. mit Angab

Preises und Quantums unter

an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch 2—4

feinste, gefälschte oder ungel

Gutsbutter, 10 M unter Ber

Schöstinotiz ab hier inkl. Jag

Verpad. p. Nachn. od. Vorfal

zugeben. Friedr. Neumann,

fallen, Ostpreußen.

Nordschleswigsche Meierei-Butter

hat an zahlungsfähigen Dauerabnehmer größ. Meierei abzugeben, em

frische Landeier.

Meldungen unaer Nr. 1572 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Suche wöchentlich 2 Faß prima
Molkereibutter
gegen prompte Kasse. Zahle 5 *M*
über Berliner Notierung. (1625
Dito Gngaz
Steesow b. Lenzen a. Elbe.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Größere Privatmolkerei
die schon seit 1900 Spezial-Sahne-
Verband betreibt, hat noch täglich
jedes Quantum

Schlagjahne
abzugeben. Es komm. nur Dauer-
abnehmer in Frage. Referenzen v.
tägl. einem Versand von 2500 Ltr.
Schlagjahne stehen zur Verfügung.
Bahn günstig zum Industriegebiet.
Anfragen unt. **Privatmolkerei 1513**
durch diese Zeitung erbeten.

Käseformen

hergestellt in eigener Klempnerei

sofort lieferbar:

Tilsiterformen, zylindrisch, mit fest. Boden und Fußreifen, schwere Ware Durchmesser 25 30 cm

a) aus Stahlblech, ganz stark verzinkt Stück M. 6.50 8.—

b) aus rostfreiem Zinkblech, mit Ober- und Fußreifen „ „ 5.50 6.50

Preßdeckel dazu aus la Buchenholz, sauber abgedreht „ „ 1.50 2.—

Brieformen aus starkem, rostfreiem Zink, mit Aufsatz und Spannripg Durchmesser 20 21 30 cm

ohne Boden Stück M. 3.21 3.83 4.30

dieselben, jedoch m. los. Bod. „ „ 3.60 4.20 4.70

Camembertformen aus starkem, rostfreiem Zink, gelötet oder gefalzt Modell A B C

Formdurchmesser cm 12 12 10

Formhöhe „ 15 13 12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.75 —.65 —.40

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ „ —.40 —.35 —.25

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.20 —.20 —.15

Kleine Camembertformen ebenfalls aus rostfreiem Zink Modell D E F

Formdurchmesser cm 8 1/2 8 1/2 8

Formhöhe „ 16 1/2 13 12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.45 —.38 —.35

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ „ —.25 —.20 —.20

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.12 —.12 —.12

Frühstückskäseformen ebenfalls aus rostfreiem Zink Modell J K L

Formdurchmesser cm 7 6 6

Formhöhe „ 13 12 10

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.35 —.30 —.25

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.11 —.10 —.10

Viereckige Weichkäseformen, nach unten abgeschrägt (körbchenartig), mit Boden und ausgebeulten Füßen, für speziell Schicht- und Flottkäse

Modell 4 5 6 7

oberes Maß cm 10 1/2 x 10 1/2 10 1/2 x 10 1/2 12 x 12 12 1/2 x 12 1/2 im □

unteres „ „ 9 x 9 9 x 9 9 1/2 x 9 1/2 9 1/2 x 9 1/2 „ □

Höhe innen „ 6 1/2 9 1/2 6 1/2 9 1/2

a) aus rostfreiem Zink Stück M. —.85 —.90 —.90 —.95

b) aus Weißblech Stück M. —.75 —.80 —.80 —.85

Limburger Formen aus gelochtem Weißblech, innen 19 cm hoch 60 cm lang, mit Seitengriffen

Modell A mit 5 Fach je 12 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Modell B mit 6 Fach je 10 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Diese Limburgerkäs formen ersparen den Spann'isch und das Schneiden und ergeben gleichmäßig große Käse.

Jede beliebige andere Ausführung sofort u. billigst.

Carl Mann, Hildesheim.

Fernsprecher 4135.

Saure Milch?

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3 *M*, 500 Stück 12,50 *M*.

Milchkannenzettel, 6 x 16 cm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser kühlen!“ bzw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 Pfg. für 100 Stück, 2,25 *M* für 500 Stück bzw. 3,75 *M* für 1000 Stück postfrei durch die

Buchhandlung der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 27. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133 G.-M. Tendenz: fest.

D'benburg, 23. Juli. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. B. In der Berichtswoche vom 15. Juli bis einschließlich 21. Juni sind im Großverkauf 1090 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 171,92 *M* je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Private - Berichte.

Berlin, 24. Juli. Bericht von Gustav Schulze & Sohn. Die bessere Stimmung, die in der vergangenen Woche eingesetzt hatte, übertrug sich auch auf diese Woche. Wenn auch der Konsum am Plage noch schwach blieb, so ist doch die Nachfrage aus der Provinz, besonders aus den der See nahegelegenen Plätzen recht gut. Da die Milchproduktion innerhalb weniger Tage stark zurückgegangen ist, haben die Zufuhren weiter abgenommen und ließen sich die wesentlich kleineren Eingänge daher schlanke zu höheren Preisen räumen. — Kopenhagen hatte bei einer erheblichen kleineren Produktion einen sehr festen Markt zu verzeichnen und erhöhte die Notierung um 11 Kronen auf 300 Kronen. — Auch Holland und die Baltischen Staaten haben ihre Forderungen erhöht. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren im Laufe der Woche weitere Rückgänge so daß auch hier die Preise ermäßigt werden konnten. Heute liegen wieder etwas festere Meldungen mit anziehenden Preisen vor. Der Konsum ist nach wie vor recht schwach.

Leipzig, 24. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Die Festigkeit des Buttermarktes machte weitere Fortschritte. Vor allen Dingen profitieren dadurch feinste Qualitäten, während für abweichende Butter und Kühlhausware noch wenig Nachfrage bestand. Letztere wird sich erst bemerkbar machen, wenn die Kleinhandelspreise heraufgesetzt sind, was vorläufig noch nicht in vollem Umfange geschehen ist. Die Einlieferungen von den Molkereien werden aber in den nächsten Wochen noch weiter abnehmen, weil ja nunmehr die Getreideernte begonnen hat, wodurch der Butterverbrauch auf dem Lande stets erheblich zunimmt. Nach alledem wird man schon nächste Woche mit höheren Preisen rechnen müssen.

Dresden, 24. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Da Kopenhagen diese Woche die Notierung 11 Kronen erhöhte, so mußte Berlin wohl oder übel auch 5 Mark erhöhen. Wirklich erstklassige Qualitäten sind knapp und es muß den Molkereien immer wieder geraten werden, nur prima einwandfreie Ware herzustellen, da sehr viel fehlerhafte Ware angeliefert wird.

Käse.

Dresden, 24. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Käsegeschäft hat für alle Sorten in den letzten Tagen bei unveränderten Preisen eine freundlichere Haltung angenommen. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lothware betrugen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 162—165, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 140 bis 148, pa. bayerischer Stangentäse, 20 proz. 57—60, do., 40 proz. 90—95, pa. bayerischer Komadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 75—78, do., 40-prozentig, in Stanniol und Etikett 95—100, pa. bayerischer Weichkäs, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 87, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,30—0,32 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 oder 1/8 teilig 0,80—0,90 je Stück.

Köln, 26. Juli. Bericht der Firma Ferd. Grotendorf jun. In der verfloßenen Woche war das Geschäft gleich meinem letzten Bericht. Dieses gilt für Umsatz und Preise. Die einzig bevorzugte Ware sind vollsaftige echte Emmentaler (Sommerware 1925) und holländische Mai- und Septemberkäse (ebenfalls 1925), jedoch ist es sehr schwer, diese Qualitäten genügend einzukaufen.

Eier.

Berlin, 26. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische aseptempelte 12—13, frische über 55 Gramm 10,5—11,5, frische unter 55 Gramm 9—9,5, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 6,5 bis 7,5; Auslandseier: extra große 13,5—14, große 10,5—12, normale 8,75—10, kleine und Schmutzeier 6,50—7,50. Tendenz: etwas fester.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 26. Juli. Die etwas höheren Auslandsdepeschen veranlaßten auch hier eine Befestigung, zumal infolge der starken Niederschläge der letzten Tage die Erntearbeiten sich immer mehr verzögern und für alle Früchte derart zusammentreffen, daß die Landwirte keine Zeit gewinnen, um Ware verkaufsfertig zu machen. Dementsprechend werden auch die Forderungen meist erhöht und das Geschäft in prompter Ware hält sich in engen Grenzen. Für Weizen drückten per Juli einige Realisationen. Für Loko waren spätere Monate infolge der Witterung höher, wogegen per Juli, für welchen anscheinend noch vermehrte Andienungen bevorstehen, sich manches Angebot zeigte. Gerste in schwerer Wintergerste gefragt und fest. Hafer mäßig angeboten. Weizen mehr in prompter Ware stärker gefragt. Roggenmehl lustlos. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 224 bis 236, mittlerer 317—320, Gerste 225—230, Futterweizen 328—340, Galfoz-Mais 178—180, kleiner Mais 204—206, Taubenerbsen 330—340, Roggenkleie 118—122, Weizenkleie 110—116. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 306,50—307, September 268—269, Oktober 268—269, Roggen, märkischer 185—190, Juli 205, September 203—203,50, Oktober 205 bis 206, Sommergerste 190—205, Wintergerste 145—168, Hafer, märkischer 199—209, September 184, Mais (Loko Berlin) 176—178, Weizenmehl 38 bis 40, Roggenmehl 26,75—28,25, Weizenkleie 10,50—10,75, Roggenkleie 11,40—11,50, Raps 360—365, Viktoriaerbsen 34—41, kleine Speiseerbsen 28—32, Futtererbsen 21—26, Pelusischen 27—28,50, Ackerbohnen 23—26, Widen 33—36, Lupinen, blau 15—17, Lupinen, gelb 20—21,50, Rapsfuchsen 14,80—15, Reinfuchsen 19,50—19,80, Trockenschrot 10,70—11, Soja-schrot 20,30—20,80, Kartoffelflocken 23,50—24

Berlin, 26. Juli. Berliner Kartoffelpreise je Zentner waggonfrei märkische Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und Berlin. Neue weiße Kartoffeln 3 bis 3,75, Odenwälder blaue Kartoffeln 3,25—4, andere gelbschleimige Kartoffeln 4,5—5,5 Rm.

Hamburg 26. Juli. Getreide. Markt ruhig. Preise schwanken gering. Weizen 314—320, Roggen 195—200, Hafer, neue Ernte 190—200, Wintergerste 165—170, Sommergerste 210—220, Auslandsgerste 160—165, Mais 145—155 M, Weizen 19—19,50 Gulden.

Hamburg, 24. Juli. Cif-Notierungen in holländ. Gulden die 100 Kg.: Weizen: Manitoba 1 17, do., 2 16,55, do., 3 16,15, do., 4 15,65, Barusso, 76 Kg. 15,55, nordrussische, 10, Kanjas 2, schwimmend 15,05; Roggen: Western 2 11,40; Mais: Donau-Gallos 8,55, Plata 9,40, amerikanische Mais 9,30, Donau, 60—61 Kg. 9,70; Hafer: La Plata, 51—52 Kg. 9,30, Kanada Western 2 11 und 3 10,20, Kanada Feed 1 9,80, amerikanischer White clipped 2, 38 Tbs 9,50; Weizen: La Plata 20,25; Weizenkleie die Tonne: Pollards-Plata, 4 Pfd. 15 Schilling, Baril, 5 Pfd. 3 Schilling.

Bremen, 26. Juli. Weizen: Manitoba 2 15, Hartwinter 2 per August 13,60, amerikanischer 10,50, mecklenburgischer, 73—74 Kg. 12 M; Gerste: donau-russische 8,60, La Plata 8,50, amerikanische Malzgerste 8,50; Hafer: Kanada-Western 2 10,05, do. 3 9,50, amerikanischer white clipped, 38 Tbs, 2 9,05 La Plata 8,80, Chile 10,10; Mais: La Plata 7,75. Tendenz: fest.

Wer Zinsen für Tage und Monate zu berechnen hat, kann sich die Arbeit sehr erleichtern, wenn er sich der „Neuen Hilfsstafeln zur Berechnung von Zinsen aus 1 bis 50 000 M Kapital“ bedient. Diese Tabellen gestatten das Ablesen der Zinsen bei einem Zinsfuß von 1, 2, 2½, 3, 3½, 3¾, 4, 4½, 4¾, 5, 5½, 5¾, 6 Prozent für 1—30 Tage 3½, 3¾, 4, 4½, 4¾, 5, 5½, 5¾, 6 Prozent für 1—30 Tage und 2—12 Monate. Zum Preise von 3.— M und 10 Pfg. für Porto ist das 69 Seiten starke Buch von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu beziehen.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Prelse ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3.—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).

1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50

Lieferung innerhalb 3—4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpfg.,
Chiifre-Znl. 10 Goldpfennige extra.
Gebühr mit Bestellung einzulenden.
Mögl. nicht unt. Chiifre inserieren.

Molkereifachmann
27 Jahre alt, sucht Stelle als But-
termeier, Obermeier oder ähnlichen
Vertrauensposten in größerem Be-
triebe, am liebsten im Rheinland.
Werte Angebote sind zu richten u.
1697 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen 25jährigen,
zuverlässigen (1473)

Fachmann

zu sofort oder 1. August Stellung,
gleich welcher Art.
Molk.-Genossenschaft Pribbernow,
Krs. Cammin in Pomm.

Fachmann,

34 J. alt, verheir., 1 Kind, in städt.
u. ländl. Betrieben m. Erfolg tät.
gewesen, sucht Stelle als Betriebs-
leiter. Selb. ist in noch ungetün-
deter Stellung, möchte sich aber aus
besonder. Gründen veränd. Kau-
tion kann gestellt werden. Gute
Referenzen und Zeugnisse stehen zur
Seite. Werte Angebote unter N.
B. 1689 an diese Zeitung erbeten.

Molkereifachmann

27 Jahre alt, sucht zu sofort oder
später anderw. Stellung. Selbiger
ist vertraut mit Käseerei, Butterei,
Milchmann., -Ausgabe, Unterzuck.,
Maschinenwesen, führt Reparatur.,
soweit Handwerkszeug vorhanden,
selbst aus. Mehrere Jahre als 1.
Gehilfe tätig gew., daher an selbst.
Arbeiten gewöhnt. Die Herren
Chefs, denen an einer ehrl., zuverl.
Kraft gelegen ist, wollen Offerten
m. Gehaltsang. an den 1. Gehilfen
der Molkerei Osten in Oldenb.,
senden. (1318)

Sol. Molkerei- u. Käsefachmann,
20 J., m. all. Weichkäse, nebst
Harz., Sahneschicht., Th. Stangen-
käse, Speisequarg, Herst. ff. Tafel-
butter, Frischmilch, Milchunterzuck.
sow. m. all. Masch. d. Neuz. vertr.,
sucht sof. Stellung als Weichkäser,
nicht Bedingung. Für marktfähige
Ware wird garantiert. Gegend gl.
Angebote zu richten an den Weichk.
d. Molk. Schulerburg (Seine) i. S.

Molkereifachmann, 32 Jahre alt,
welcher seit Kriegsende H. Land-
wirtschaft betrieb, nun aber durch
Hochwasserkat. Existenzunf. gewor-
den, sucht wieder Stell., gleich wel-
cher Art, in Molk. od. Buttergroß-
handl. Selb. hat auch guten Umg.
L. Krause, Strodehne, Kr. Westh.
m. Pferd. W. Ang. erb. L. Krause,
Strodehne, Kreis Westhavelland.

Älterer Molkereifachmann
sucht Stellung gleich welcher Art,
Molkerei, belüftet, beste Zeugn.
Selb. sucht f. Arbeit. Off. erbittet
Brandt, Königsberg in Pr.,
Tragheimer Passage 3, 3 Treppen.

Molk.-Verwalter,

in allen Fächern erfahren, 36 Jahre
alt, sucht zum 1. Oktober evtl. auch
schon früher Stellung als Betriebs-
leiter oder anderen Vertrauenspost.
Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl.
Offerten unter N. K. Nr. 1418 an
diese Zeitung.

Molkereifachmann

kathol., 29 J. alt, der sich veränd.
möchte, sucht in kath. Gegend Ver-
trauensstellg. gl. wech. Art. Sucht.
ist mit sämtl. Facharbeit., Herstellg.
verschied. Käseforten, sowie Frisch-
milchverf. u. But. best. vertraut u.
war 7 J. als Obermeier und zuletzt
als Betriebsleit. angest. Die Mol-
kereischule mit best. Erfolg absolv.
u. jezt noch in ungetündigt. Stellg.
frdl. Angeb. nebst Gehaltsansprüch.
erb. unt. 1634 an diese Zeitung.

Molkerei- und Käsefachmann,
Besitzersohn, Pommern, 22 Jahre
alt, 8 Jahre im Fach, sucht zum 15.
August anderw. Stellung. Sucht.
ist an flottes, selbständig. Arbeiten
gewöhnt, und ist kein Stundenarb.
Für Herstell. feinsten Produkte, wie
Butter sowie versch. Sorten Hart-
und Weichkäse wird garantiert.
Zeugn. und beste Referenzen steh.
gern zur Verfüg. Geg. gleich. Um
Freundliche Angebote erbittet
Herbert Haase, Essen (Ruhr),
Schornstraße 19.

NB. Mit ländl. wie städt. Betr. ist
Suchender bestens vertraut.

Jg. Molk.-Verwalter

26 J. alt, verh., der bereits 1½ J.
eine Verwalterstelle mit Erfolg ge-
leitet hat, f. zu sof. oder 15. 8. 26
gestügt auf gute Zeugn., Stellung.
Suchend. ist mit jeder Stellung als
1. Gehilfe, Obermeier, Oberkäser,
Seizer od. sonst. Anstellg. voll und
ganz zufrieden. Selbiger ist auch
mit Buchführung und sämtl. Fach-
arbeiten voll und ganz bewandert.
Herren, denen an einer tücht., flott.
u. soliden Kraft gelegen ist, wollen
sich frdl. unter Nr. 1671 an diese
Zeitung wenden.

Für empfehlenswerten, 26 J. a.
Fachmann, welcher in allem ein-
schleßl. Weich- u. Harzkäse, reiche
Erfahr. besitzt, worüb. beste Zeug-
nisse, suchen geeigneten Post. Kau-
tion vorhanden. Gefl. Zuschriften
erbeten an Dampfmoht. Hirschfeld,
Post Deutschenbora i. Sa. (1666)

Molkereifachmann,

26 Jahre alt, ledig, sucht zum 15.
August oder 1. September ander-
weitig Stellung als

Gutsmeier, Obermeier oder sonstigen Posten.

Selbiger ist mit Käseerei, ff. But-
terei und sämtlichen Molkereiar-
beiten gut vertraut. Er ist hier in
leitender Stellung als Molkereiver-
walter tätig, von Jugend auf im
Fach. Prov. Pommern oder Bran-
denburg wird bevorzugt. Ange-
bote unter Nr. 1682 durch die Mol-
kerei-Zeitung in Hildesheim erbet.

Strebfamer Molkereifachmann

(gepr. Seizer und Maschinist) sucht
zu sofort oder Herbst Dauerstellg.
als Maschinistführer, Buttermeier,
auch f. Schweinemast. Bin 35 J.
alt, verh., evgl. Gefl. Off. erb.

J. W. Haß in Oberhausen

(Rhld.),
Quellstraße 39. (1619)

Kräftiger Gehilfe sucht zum 15.
August Stellung, wo ihm Gelegen-
heit geboten wird, sich in der Harz-
käseerei auszubilden. Angeb. unter
Nr 1687 an diese Zeitung.

Jg., arbeitsfreudiger Gehilfe
22 Jahre alt, mit sämtlichen Ar-
beiten bestens vertraut, sucht, ge-
stügt auf gute Zeugn. u. Empfehl.,
zum 1. August oder einige Tage
später anderw. Stellung. Angeb.
erbitet (1670)

Sto Ziege, Molkereigehilfe Molkerei Bederteja Bezirk Bremen.

Junger Gehilfe, ehrl., fleiß., mit
all. Molk.-Masch. u. Arbeit. vertr.
Erfahr. in d. Käseerei, sucht baldig
Stellung. Gute Zeugn. Angeb.
erb. d. Gehilfe der Käf. Kellner,
Halle a. S., Thomafiusstr. 47. (1688)

Strebfamer, tüchtiger Fachmann,
verheiratet mit allen Facharbeiten
best. vertraut, 25 Jahre alt, sucht

Stellung

mit Wohnung, wenn auch beschr.,
oder wo im Ort Aussicht auf Erl.
einer Wohnung besteht. Arbeit-
evtl. einige Zeit auf Probe. Tadel-
los Zeugnisse als erster Gehilfe zu
Dienst. Angebote erbeten unter
Nr. 1702 K. C. an diese Zeitung.

Suchen für jungen tüchtigen

Gehilfen

Stellung. (1699)
Molkerei Ostern i. Oldbg.

Jg. Molkereigehilfe,

19 J. alt, sucht zwecks Veränderung
zum 15. 8. 26 od. später Stellung
Selb. ist m. Käse, Masch., Buttere-
u. Milchunterzucken bestens ver-
traut. Auch etwas Erfahrung in der Kä-
seerei. Stadtbetr. bevorz. (1691)
Ernst Böcker, Molkerei Zachau
in Pommern.

Strebfamer Gehilfe

sucht zum 15. 8. Stellung. Suchen-
der ist 25 Jahre alt, früherer Be-
sitzersohn. Angebote mit Gehalts-
angabe erbeten an (1677)
Molk.-Geh. Sigismund Veyer
Drengfurt, Krs. Rastenburg.

Harzkäser, Mitte 20, wech. Käse
fehler befreit. u. feinste Ware herst.
f. Stellg. Übernehme auch Betr.
Umstellg. auf Kulturen. Gefl. Zu-
schriften unt. Käseerei, postlagern
Miltitz, Roßkchen i. Sa. (1668)

Fachmannssohn,

24 Jahre, intelligent und arbeits-
freudig, staatl. geprüfter Weichkäser
mit nachweisbar leitender Tätig-
keit in umfangreicher Käseerei un-
als erster Gehilfe in großstädt.
Milchgroßbetriebe sucht zum belie-
bigen Antritt aus ungetündigter
Stellung gute Dauerstellung in
modernem Betriebe. Angeb. erl.
unter Nr. 1669 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann,

29 Jahre, energisch, in der Frisch-
milchbehandlung, Flaschenmilchbe-
reitung, Joghurtherstellung, Milch-
verarbeitung und im Maschin-
wesen durchaus erfahren, perfekte
Hart- und Weichkäser, sucht sofor-
oder später anderweitig Stellung.
Angebote an Frh. Pinow, Char-
lottenburg, Sophie-Charlottenstr. 8

Junger Mann

sucht zum 1. 9. 26 oder späte-
Stellung in größerer Molkerei
Selb. ist 24 Jahre alt und ledig, wo
4 Jahre hier in der Molkerei tätig
möchte sich verändern um weiter
Ausbildung im Fach zu haben
Angebote sind zu richten an (1666)
Blume, Molkerei Goltern,
Barfinghausen a. Deister.

Molkereigehilfe, 23 J. alt, m.
sehr guten Zeugniss., sucht baldig
Stellg. in Harzkäseerei. Derselbe
mit Lubb. Automat nnd Schwib-
verfahren eingeh. vertraut. Gefl.
Angebote erbeten an Erich Kap-
Halle a. S., Cröllwitzerstr. 2e. (1686)

Für einen bestempfohlenen, bisher in den verschiedensten ländlichen und städtischen Betrieben tätig gewesenen **Fachkollegen** suche ich zu beliebigem Antritt **leitende Stellung**. Derselbe kann seine Eigenschaften als Fachmann durch ein staatliches Betriebsleiterzeugnis nachweisen. Für eine außerordentlich günstige Rentabilität wird volle Garantie übernommen, da er eine reifliche Verarbeitung der Milch nach allen Richtungen vollkommen sicher beherrscht und in der Herstellung verschiedener Käsearten firm ist. Seine absolute Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Nüchternheit, Fleiß und hervorragende Geschäftlichkeit im Geschäftsverkehr befähigen ihn unbedingt für jeden Betrieb. Eine entsprechende Kautions kann gestellt werden. Reflektanten, denen an einer **erstklassigen Kraft** gelegen ist, wollen gefällige Zuschriften unter **Nr. 1686** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim senden.

25jähr. Fachmann
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z. 15. 8. Stellung gleich welcher Art. Ich bin in sämtlichen vorkommenden Molkerei- und Käsearbeiten perfekt. Hamburg bevorzugt. Werte Angebote an den Maschinenisten der **Eilbeker Meierei**, Hamburg 23. (1573)

Melterer Fachmann, der sein Vermögen an Käseabnehmer verloren hat, sucht zum 15. 8. oder später Vertrauensposten. Off. erbitte unter **E. R. postlagernd Schilltosen, Ostpr.** 1558

Melterer, lediger, gewissenhafter **Harzfasenmeister** u. Molkereifachmann, welcher selbst zu arbeiten versteht, für erstklassige Ware garantiert, sucht zum 1. Aug. od. später andernw. Stellung. Gest. Angebote unter „**Käsemeister**“ postlagernd Hauptpostamt Breslau.

Strebjamer Gehilfe, 25 J. alt, sucht, gest. a. gute Zeugn., bel. Antr. Dauerstelle. Sucht m. all. Facharb. vertr. sow. in d. Herstell. v. gut. Butter, Tilsiter u. d. harzer Käse, an selbst. Arb. gew., u. sucht keine Arbeit. Frdl. Angebote erbittet (1152) **Franz Lange, Molk. Peterswalde** bei Melsach, Ostpr.

Ja, tücht. Gehilfe sucht zum 15. 8. 1926 Stellg. Gute Zeugn. vorhand. Frdl. Angebote erb. (1680) **A. Hammer, Molk. Hügengrad** Ohligs, Rheinl.

National gesinnter, kriegsbeschäd. **Fachmann**, 32 J., verh., 2 Kinder, zum belieb. Antritt Stellung als Bismeyer, Obermeister od. sonstigen Vertr.-Post. Bin auch gewillt mich persönlich vorzustellen. Gefällige Angebote unt. **S. R. 1678** an diese Zeitung.

Junger, kräftiger, strebbarer Gehilfe

1 Jahre alt, vertraut mit Bedienung Kessels, Maschin., Kühlenanlage, Buttereier u. Käseerei, sucht zum 1. 8. Stellung. W. Angeb. erb. (1677) **Günther Fink** Molkerei Dobrlung Niederlausitz.

Tücht. alt. Gehilfe sucht z. 5. 8. etw. etwas später Stellg. als Ob- leiter, 1. Gehilfe oder Heizer und lach.-Führer. Selbiger ist im Bes. des Betriebsleiterzeugn. u. ist vergl. ehl. u. zuverläss. Tadellos Zeugn. steh. zur Verfügung. Angeb. erb. **Johs. Koch, Meierei** u. h. bei Barmstedt i. Holstein.

Harzfäser, 1 Jahre alt, sucht andernw. Stell. in Löss. Automat u. Schweiß- bren ist er gut vertraut. Erste Referenzen. Angeb. unter 1674 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe, 10 J. alt, mit sämtl. Molk.- Maschin., sowie mit der Herstell. in Butter und verschiedenen Sort. Käse gut vertraut, mit Frischmilch- u. Sahnebehandlung gut bewand., ist zum beliebigen Antritt Stell. in Stadt oder Landmolkerei. Geg. Frdl. (1489) **W. K. K. K.** Neustadt in Holstein.

Tücht. Molkereigehilfe, 19 J. alt, f. für jof. Stellung in Molk. oder Harzfäser, am liebsten Pr. Sachf. Angebote erbeten an den (1627) **Molk.-Geh. Erwin Kuhnmann, Molkerei Haujen u. Mar** Post Michelbach, Nassau.

Jg. Molkereigehilfe, 18 Jahre alt, vertraut mit Kessel, Maschinen, Käseerei u. Buttereier, sucht zu sofort Stellung. Frdl. Angebote sind unter 1626 an d. Zitg. zu senden.

Ehrlicher Gehilfe, 22 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. August Stellung. Werte Angebote erb. (1632) **Paul Warm** Molkerei Mellendorf Bezirk Hannover.

Junger, tüchtiger, solider Gehilfe mit allen Facharbeiten gut vertr., sucht sofort oder später Dauerstellg. auch als alleiniger. Gegend gleich. Werte Angebote erb. **F. Brunow** Molkerei Heinde Braunschweig.

Junger, ehrlicher Gehilfe, 25 J. alt, mit allen Facharbeiten vertr., f. gestützt auf gute Zeugn., zum 1. Aug. oder einige Tage spät. gute Dauerstellg. Gefl. Angeb. erbeten an **Karl Eschloch, Molk. Mellendorf** Bezirk Hannover.

Suche für meinen Gehilfen, 25 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, Molk.-Schule besucht, in hies. Betrieb als 1. Gehilfe tätig, zum 1. August od. etwas spät. ähnlichen Posten. Gefl. Angebote erbittet (1583) **Molkerei Rintorode in Weiff.** Fernsprecher Nr. 2.

Kräftiger Molkereigehilfe, 19 Jahre alt, fleißig und willig, sucht zum 5. oder 10. August Stellung in Molkerei oder Weichkäseerei. Geg. gl. Angebote erbittet (1608) **A. Schneider, Molkerei Schöningen (Solling),** Südhannover.

Junger Molkereigehilfe, der in ungekündigter kaufmännisch. Stellung tätig ist, sucht Stelle im Molkereifache. Sucht ist vertraut mit sämtl. modernen, in Voll- und Milchverarbeitung Betrieben vork. Maschinen u. Apparaten sowie mit der Herstellung von Sauermilch-, Speisequark, Harz-, Tilsiter, Camembert-, Backstein-, Romadurkäse und besitzt die Abschlusssicherheit in der techn. u. kaufm. Molkereibuchführung (einf. amerik. u. doppelt ital.). Gute Zeugnisse u. Referenz. stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. erb. unter Nr. 1616 an diese Zitg.

Gehilfe, mit Kess., Maschin. einschließl. Kühlenmasch., Buttl., Käseerei vertr., f. z. 15. August Stellung. Angeb. erb. der Gehilfe der Molk. Obertrebra b. Apolda i. Thür.

Erf. tücht. Käser sucht auf sofort Stell. Selb. ist perf. i. Tils., Quader-, Th. Stangen u. Harzfä., hat ausreic. Kenntnisse i. Limburger, Camembert, Romad., Königsberg-, Speise- u. Sauermilchquargherstell., mit Kessel, Maschinen, Zentrifuge, Motor, Dauererhitzungsanlage und Mühle, Buttereier (Zag u. Zeriger), Untersuch., Milchvers., Schlagjahne ist er gut bew. Ang. erb. **March- lowitz, Domersleben b. Magdeburg.**

Molkereigehilfe, 21 Jahre alt, sucht, gest. auf pa. Zeugnisse, zum 1. August ev. später Dauerstellung als Buttermeister, Heizer, Maschin.-Führer oder dergl. Posten. Zuverlässig in der Bedienung von sämtl. Molkereimaschinen, auch Kohlen- säure- und Ammoniakfahmaschinen. Firm im Abrechnungsweisen, flotte Handschrift, sich. Rechn. Beste Erf. in Quader- u. Sauermilchfä., bew. in Laboratoriumsarbeiten. Hiesige Stelle 1 1/2 J. innegeh. Fortg. w. Weiterbildung. i. Fach. Vertr. Zuschr. m. Gehaltsang. an **Eurt Gabriel, Dampf-Molkerei Trüben-Bornum**, P. Zerbst i. Anh.

Strebjamer Gehilfe, 23 Jahre alt, mit Kessel, Maschin., elektr. Licht- u. Krafanlage gut vertraut, in Buttereier und Tilsiter Käseerei firm, auch in Weichkäseerei einige Kenntnisse, sucht zum 1. 8. oder später Stellung. Rechte 1 1/2 J. Freundschaftliche Angebote erbittet **Schirmacher**, 1575 **Walbriede, Ostpr., bei Kerschen.**

Nationalgesinnter Chauffeur, 26 Jahre, ledig, Führerschein 2 u. 3 b, gelernter Dreher u. Schlosser, reparaturkundig, zuverläss. Fahrer, guter Autopfleger, sucht Stellung. Selbiger führt auch jede Nebenarb. aus. Nur wirkl. nationalgesinnte Herrschaften, die auf einen nüttern., zuverlässigen Chauffeur Gewicht legen und gute Behandlung zusichern, wollen ihre Angebote nebst Gehalt unter Nr. 1621 an diese Zitg. eins.

Wegen Betriebsumstellung sucht, gestützt auf pa. Zeugn., flotter (1614)

Molkereigehilfe anderweitig Stellung. Sucht ist in all. Teilen des Faches gut durchgebildet, war schon in Großbetrieben tätig und besitzt gute Kenntnisse in der Weichfä. wie Vogthutherf. Angebote erbittet **P. Sauten, Stuttgart**, Ludwigstr. 73 a.

Gehilfe, 23 Jahre alt, mit allen Maschinen, Kessel, Buttereier, Joghurt, Milchverjand, Flaschenmilch sowie in der Herst. einer wirklich marktfähigen Ware von Tilsiter, Camembert, Limburger, Romad. u. Schichtkäse durchaus firm, sucht zum bel. Antritt Stellung. Angebote m. Gehaltsang. erbittet **Herm. Blich, Käsefabrik, Parfästraße 22.**

Molkereigehilfe, kräftig, solide, sucht z. 15. Aug. Stellung in einer Käseerei zur weiteren Ausbildung. Offerten erb. **Hans Knopp, Molk. Neukrug**, Post Albrechtsdorf, Ostpr.

Junger Gehilfe, 21 Jahre alt, gelernter Käser, aus dem Allgäu, groß und kräftig, war jezt in Meierei tätig, sucht Stellung in größerer Molkerei. Ang. erb an **Michael Mat** bei **Harms in Trittau** in Holstein. 1566

Suche für meinen Harzfäsermeister, 29 Jahre alt, ledig, den ich bestens empfehlen kann, anderweitig Stellung. (1552) **Paul Kolloff, Charlottenburg 5**, Luisenpark 6.

Fleißiger Molkereigehilfe, 19jähr., keine Arb. scheuend, sucht z. jof., gest. auf. gute Zeugn. u. Empf. Stellung. **Herb. Dualmann, Wis- mar (Medlenb.), Lübbelstr. 61.**

Für einen tüchtigen **Molkereigehilfen** 25 Jahre alt, suchen wir zum gelegentlichen Eintritt Stellung. (1598) **Neue Molkerei-Genoss. Guhran**, Bez. Breslau.

Wir suchen für unseren **ersten Gehilfen** der hier 2 1/2 Jahre tätig war und die Molkereischule besucht hat, zum 1. oder 15. August Vertrauensstell. Denselben können wir bestens empfehlen. Angebote erbeten und zu richten an **E. Venereng, Dargun i. Medlenburg**, Rönigstraße 15. **Molkerei-Genossenschaft Banzlow** bei Plate in Medlb.

Harzfäsereien! Tücht. Molk.-Fachm., m. gut. Zeug- nissen, 9 J. im Fach, kaufmänn. u. techn. gebild., sucht zu bald Stelle im Großbetr. zwecks weit. Ausbild. unt. Leit. ein. erfahr. Käsemeisters. Suchend. war schon in mittl. Käse- fabrik als 1. Kraft tätig u. ist mit allen Masch. vertraut. W. Zuschr. m. Geh.-Angabe erb. unt. Nr. 1607 an diese Zeitung.

Junger, solider Gehilfe, 18 Jahre alt, sucht sofort zum 15. August Stellung in einer Molkerei als Alleiniger, am liebsten Ostfries- land oder Schleswig-Holstein, jed. nicht Bedingung. Angebote sind zu richten unt. Nr. 1536 an diese Zitg.

Molkereigehilfe, 23 J. alt, seit 1917 im Fach, sucht z. bald. Antr. Stelle. Selb. ist m. all. ins Fach schlag. Arbeit. aufs beste vertraut, wie Ann., Unterscheidung, Buttl., holland. Käseerei, Frischmilch- u. Schlagjahne-Verf., mit den neuesten Masch., Kühlenl. (Kohlensäure u. Ammoniak) gut bewand. Kennnt. im Kontor vorhand. Allerb. Zeugn. steh. z. Verfüg. Reflekt. wird auf Dauerstellung. Direkt, den. ein. tücht., solid. Kraft geleg. ist, mögen bald. Angeb. richt. an Molkereigeh. **Alfons Wiene**, Emmersich a. Rh., Kurfürststr. 10. — Eintr. kann a. Wunsch jof. erfolgen. (1541)

Ja. Molkereigehilfe sucht, gest. auf gute Zeugnisse und Erfahrung, in Tils. Käf., Buttereier, Kessel und Maschinen zum baldig. Antritt Stellung. Werte Angebote erb. unter **S. R. 1475** an diese Zitg.

Gehilfe, 22 Jahre, in ungekündigter Stellg., möchte sich zum 15. August veränd., vertraut mit sämtl. Arbeiten, auch Tilsiter Käseerei und Schweinemast, sucht Stellung im Vollbetriebe. Angebote unter Nr. 1478 an diese Zeitung.

Alt., vorwärtsstr. Käser, a. selbständiges, flottes, saub. Arb. gew., vertr. m. Tils. Käf., Buttereier, sämtl. lichen Maschin. u. Arbeiten, n. in ungef. Stellung, sucht, gest. auf pa. Zeugn. zum 15. 8. Stell. W. Ang. erbittet **Dampfmolkerei Raspeit**, Mansfeld, Rt. Königsberg. (1530)

Ältere erfahrene Meierin sucht z. 15. Aug. od. 1. Sept. Dauer- stellung, am liebsten für Betrieb u. Verkauf oder sonst. Vertrauenspost. Familienanschl. erw., jed. nicht Bedingung. Gefl. Ang. erb. die Meierin d. **Molk. Tannenhof bei Mielenz**, Freistaat Danzig. (1617)

Tücht. Meierin, 20 Jahre, sucht Stellung z. belieb. Antritt für Buttereier, Betrieb, Kontor. Erstklass. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angeb. erb. an **Charlotte Huwe, Molk. Zernin** Krs. Kolberg, Pomm. (1676)

Suche sofort oder später dauernde Stellung als

(1601)

Gehilfe

für Käseerei. Gefl. Angebote erbeten an

Josef Muschner, Breslau, Holsteistraße 6/8.

Buttermeier

in ungekündigter Stellung, 22 J. alt, flotter Former, an selbstständiges, umsichtiges Arbeiten gewöhnt, mit allen Facharbeiten vertr., Kenntnisse in der Weichkäseerei, sucht z. 15. 8. oder später Stellung, auch zur Weiterbildung in Weichkäseerei. Angebote erb. unter **Treu Deutsch 1229** an diese Zeitung.

Mit 3000 Mark Kautions in bar

Sucht Molkereifachmann, welcher strebsam, äußerst tüchtig und in allen Zweigen des Molkereifaches gut durchgebildet ist, was durch erstklassige Zeugnisse nachgewiesen wird, leitende **Verwalter-Stellung**, evtl. auch als **rätiger Teilhaber**. Selbiger ist im Besitze des Betriebsleiterzeugnisses und ist jetzt Obermeister eines großstädtischen Großbetriebes. Stellung wird vom Oktober oder später gesucht. Angebote unter **Nr. 1556** an d. Zeitung.

Junger, strebsamer Gehilfe, 22 Jahre alt, vertraut mit sämtl. ins Fach schlagenden Arbeiten sow. Kessel, Maschinen, Rühranlage, Dauererhitzungsanlage, Butterei, Milchunterforschung u. Käseerei sucht zum 1. od. 15. August passende Dauerstellung. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen vorh. Frl. Ang. erb. **W. Purtsche, Molk. Haynau i. Schl.**

Str. 1. Gehilfe sucht z. 1. 8. o. ein. Tage später Stellung. Suchend. ist sehr vertraut mit Kessel, Maschin., Butterei, Käseerei und Führung der Bergedorfer Rühranlage, hat auch Erfahrung bei Milchunterforschung u. Scheut sonst keine Arbeit. Werte Angebote erbittet **Molkereigehilfe Kurt Wunder, Molkerei Gutsen, Kreis Ohlau, Bez. Breslau.** (1460)

Molkereigehilfe und Chauffeur, Führerschein 3 b, Anfang 20er, sucht zum baldigen Antritt Stellung als **Gehilfe oder Chauffeur.** Werte Angebote erb. unter **S. M. 1474** durch diese Zeitung.

Strebs. 25 J. alter Molkereigehilfe sucht z. 1. 8. od. etw. sp. Dauerstell. Um w. Ang. bittet **E. Vaischus, Poseritz a. Rügen.** (1486)

Tüchtiger Hart- u. Weichkäser, 26 Jahre alt, pa. Erfahrung in Herstellung von Tilsiter, Camembert und div. Weichkäsearten. Betriebe selbstständig geleitet, beste Zeugnisse und Empfehlungen, Antritt 14 Tage nach Engagement. Angebote unter **Nr. 1311** an diese Zeitung.

Jg., strebs. Molk.-Gehilfe sucht z. 15. Aug. od. früh. Stelle. Such. bel. Kenntn. in Weichkäse, Butt., Kess., Masch. u. Milchunterfuch. Größere Betr. bevorz. Geg. Hann. od. Westf. **W. Ang. erb.** (1472) **Paul Blehmann, Molk. Bramstädt, Kr. Belgard, Pomm.**

Tücht. 23jähr. Gehilfe, mit allen Facharbeiten betr. vertr., sucht zum 1. 8. oder einige Tage später gute Dauerst. Geg. gl. W. Angeb. erb. **Egon Pintschovius, Molk. Zeldberg, Mecklenburg.** 1312

Für meinen

junger Mann

der zwei Jahre hier gelernt u. weg. Exkursion eines Gehilfen n. hier bleiben mußte, suche ich zum 1. Aug. Stellung, wo er Käseerei erlernen kann. (1517)

Molkerei-Genossenschaft Baruth, Mark. Jenz.

Zuverlässig. Gehilfe,

25 Jahre alt

Sucht zum 15. August in größerem Betriebe Odenburgs oder Ostfrieslands angen. Stelle. Hauptfachl. Maschinen oder Butterei. Werte Angebote erbittet

A. Barwa, Molk.-Genossenschaft Greifswald, Pomm. (1542)

Altgauer Molkerei- und Käseerei-gehilfe sucht, gestützt auf erste Zeugnisse in Weichkäseerei, Lager oder sonst. Betrieb Stellung. Suchender ist an flottes, sauberes Arbeiten gewöhnt u. in allen Teilen d. Faches gut durchgebildet. Angebote unter **Nr. 1527** an diese Zeitung erbeten.

Tücht. strebs. Molkereigehilfe, 22 Jahre, vertraut mit allen vor kommenden Molkereiarbeiten sow. auch in der Käseerei erfahren, sucht zum 1. August Stellung als 1. Geh. oder sonstigen Vertrauensposten. Erstklassige Zeugnisse und Empfehl. stehen zur Verfügung. Frl. Ang. erbittet **Otto Fehse, Dannefeld, Altmark.** (1493)

Suche für meinen Sohn, 18 Jahre alt

Lehrstelle

in größerem Molkereibetrieb. **Dahle, Spandau, Klosterstraße 33.**

Junger Mann,

24 Jahre alt, guter Pferdepfleger, sucht Stellung als Milchverkäufer od. als Lastwagen-Begleiter. Werte Angebote sind zu richten an 1531 **Albert Vogel, Luga bei Radibor in Sa.**

Wir suchen für unseren früheren

Obermeister,

der Molk.-Schule besucht hat, und den wir bestens empfehlen können, zum bald. Antritt dauernde Stellung. Er kann jeder Vertrauensstellung mit Erfolg vorstehen, da er in unserem Vollbetriebe 2½ Jahre eine solche bekleidete. (1589)

Greifenberger Molkerei-Verein e. G. m. b. H.

Frauenl. Haushalt

oder sonstige Vertrauensst. wünscht geb. Fräulein, Mitte 30, sehr gute Erscheinung, tadellose Vergangenheit, mit vielseitiger prakt. Wirtschafts- und Lebenserfahrung, sympatisch Mensch mit vornehm denkendem Charakter, kerngesund, Brüder und Schwager selbst Fachmann. Zuschr. unter **Nr. 1586** an diese Zeitung.

Kollegen, die auf das Inserat **Kruse, Salwedel, betr. Käseerverkauf, des Verwalters Arnd in Kleinau bez. Gage,** die Käseerei beschäftigt haben, bitte ich geg. Unkostenvergütung um Adressenangabe resp. nähere Mitteilungen. (1609) **Schmidt, Molkereiverwalter, Wanfried.**

Wer kann mir den Aufenthalt d. Meierin

Selene Sirsch

angeben? Selbige war 1924 in Molkerei Halverbe in Westf. in Stellung. Unkosten werden erst. **Otto Hauenchildt, Molk. Bielefeld bei Algermissen.** 1490

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Porto-
kosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucksachen nicht
weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden
ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
serieren.

Sarzkäsefabrik,

elektr. Betrieb, 4—5000 Kg. Leistung. p. Monat, mit Rundschaft, nebst schönem 6 Zimmer-Villa, mit allem Komfort und Garten, sofort beziehb., auch jed. einzeln verk. (1187) **Wilsch, Wohlau, Schlesien.**

Fortzugshalb. verkaufe ich meine
gutgehende (1381)

Molkerei

Milch 1000—1300 Lit., im Sommer und Winter gleich. Ernste Reflekt. mit einer höheren Anzahlung erhalten nähere Auskunft. Ang. an **Adolf Brohm, Molk. Danndorf bei Belpke i. Braunschweig.**

Rentable Molkerei

oder gutgehendes Milch- u. Butter-Spezial-Geschäft in Schlesien zu kaufen gesucht. Angebote mit ausführlicher Beschreibung, auch über Milchpreise, erb. **Alfred Drauschte, Nieder-Britschen, Ars. Fraustadt, Grenzmark.**

Dampfmolkerei

im Freist. Danzig. Milch ca. 2500 Liter. Stallung für 300 Schweine. Preis 40 000 Gulden, Anzahlung 10 bis 15 000 Guld. Für sämtl. Produkte guter Abz. Angeb. u. 1522 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann, 33 J., verh., ohne Kinder, sucht tätige

Beteiligung

mit 3—4000 Mark. bar. Auch als Verwalt. od. Filialleiter. Angebote unter **Nr. 1450** an diese Zeitung.

Meine Besingung in Frohnhausen, 6 Km. von Station Borgholz, Kr. Warburg, bestehend aus

Molkerei u. gutgend. Kundenmühle

mit 6 Zimmerwohnung sowie ½ Morgen Garten, beabsichtige ich getrennt oder zusammen zu verpacht. Die Molkerei ist durch die Milchwirtschaft des bisherigen Pächters vorläufig stillgelegt, Mühle ist im Betrieb. Für Molkerei 6 PS, f. Mühle 35 PS. Elektromotor vorh. Kilowattpreis 10 Pfg., 2 Mahlgänge, Walzenst., Schäl-Sich-Mischmaß., Stall für 40 Schweine. Reflektant. müssen ein Barvermögen von 3000 bis 5000 Rmk. nachweisen. (1442) **Bandicken, Molkereibesitzer, Breidenborn, Ars. Höxter i. W.**

Neue, modern eingerichtete, größere

Sarzkäseerei

mit elektr. Betrieb, Lübb., Automat, Quargwolf usw., schöne große Räume, großer Keller, Schweinemästerei, Wohnhaus mit 1 Morgen groß. Hofraum, mit Hausgarten, ev. können 15 Morgen prima Acker, Wiesen u. Weide gleich hinter dem Gehöfte mit zugelegt werden; beste Lage d. Altmark, Chauffeur und Bahnstation unweit der Kreisstadt gelegen, weg. Krankheit sofort an ein. tüchtig, vorwärtsstrebenden Fachmann zu verpachten. Gefl. Anfragen von Selbstbewerbern unter **N. 3. 1440** an diese Ztg. Zeitung.

Suche zu sofort in Brandenburg oder Mitteldeutschland

Molkerei od. Molk.**Produkten-Geschäft**

zu pachten. Als Kaution wird erstklassige Hypothek von 3000 G.-M. hinterlegt. Angebote unt. **Nr. 1501** an diese Zeitung erbeten.

Im Bezirk Osnabrück suche ich noch einen oder mehrere heruntergewirtschaftete

Betriebe

zu kaufen oder auch zu pachten; Berufsvermittler zwecklos. Ausführliche Angebote erb. unter **M. Sch. 1511** an diese Zeitung.

Kapitalkräftiger Fachmann sucht größeren Betrieb

möglichst in Käseereigegend, Milch nicht unter 3000 Liter, mit großen Schweinehaltungen zu pachten. Gen. ausführliche Angebote auch über Milchpreis und Anlieferung unter **M. L. 1499** an diese Zeitung

Welche Molkerei

richtet Verkaufsfiliale ein? Reflekt. ist Fachmann, verheir., war langjährig in leitender Stellung u. hat reges Interesse für neuzeitliche Milchvertrieb. Angeb. unt. **Brandenburg 1538** an diese Zeitung erb.

Lebensmittelgeschäft

in Frankfurt-O., mit anschließenden 2 Zimmerwohn., sehr geeignet für Milch- Butter- u. Käseverkauf, n. Warenbestand umständehalber fort für 3500 Rmk. in bar zu verkaufen. Meldungen unt. **Nr. 1531** an diese Zeitung.

Krankheitshalber verkaufe ich seit 16 Jahren in einer Hand b. findliche (151)

Dampfmolkerei

mit konkurrenzloser Schrotmühle Lohndrescherei mit oder ohne Morgen erstklass. Acker und Wie (arrondiert), im Reg.-Bez. Lünburg gelegen, unter günstigen Zahlungsbedingungen. Näheres durch **Hermann Köppler, Dannenberg (Elbe).**

Dampfmolkerei

im Kr. Gifhorn, Anlieferung 10 Liter täglich, gr. Wohnung vorhanden, Forderung 28 000 Rmk. 16—8000 Rmk. Anzahlung (15) zu verkaufen. Kostenlose Vermittlung. **E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.**

Dampfmolkerei

in Thüringen, in Ort mit Post- u. Bahnstation, tägl. 800—1000 Liter Anlieferung, mit 26 000 Rmk. 8000 Rmk. Anzahl. zu verkaufen. Vermittlung kostenlos. (11) **E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.**

Suche eine Molkerei an d. Stett. Bahn, die Magermilch od. Vollmilch a. tägliche Lieferung abgibt. Gefl. Angebote mit Angabe des Preises an

S. Kiesel**Berlin-Buchholz.**

Eine in Braunschweig seit Jahren bestehende

Weich- und Sarzkäsefabrik

sehr schön eingerichtet, a. als Molkerei geeignet, mit gutem Kundkreis ist durch uns als Treuhänder äußerst günstig zu verkaufen. Wohnung vorhanden.

Hartung & Fleischer, Braunschweig, Ziegenmarkt 4

Molkerei

zu kaufen gef. Beding.: viel Fr. Milchverfand, gute Maschinen u. Wohnung. Geg. gl. Verfügl. Kasse vorerst 15—20 000 M. sp. mehr. Angebote mit ganz klar gelegten Verhältnissen unt. **Nr. 1538** durch diese Zeitung erbeten.

Milch- und Buttergeschäft

verbunden mit Obst- und Südfrucht-handlung (Erladen), gutes Geschäft, in 4 Zimmerwohnung, in Breslau, zu verkaufen. Preis 3800,00 Mark. Übernahme kann sofort erfolgen. Angebote unter Nr. 1557 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Käsefabrik-

Grundstück i. Oberstl., 3 Zimmer, Küche, Büro sofort frei, gute Exist., Liefer-Auto, Gespann vorhanden, bald zu verkaufen oder zu verpachten. Offerten unter Nr. 1041 an diese Zeitung.

Modern eingerichtete

Sarzkäsefabrik

Lübbertsche Maschinen in gr. Stadt Norddeutschlands mit groß. Absatzgebiet n. Hamburg, in quarzreicher Gegend fränktheitshalber billig zu verkaufen. Jährl. Miet-einnahmen Mk. 1440.—. Geräum. Wohnung mit schönem Garten vor-handen. Forderung Mk. 36 500.— (Brandfassenwert), Anzahl. 10 000 Mk. Angebote unter Nr. 1094 an diese Zeitung erbeten.

Milchgeschäft

Grundstück in Bremen, De-silumsh 6—700 Liter täglich, vollständig 26 Pfg., Buttermilch 3 Pfg. ab Laden. Forderung 2000.— Rmk., Anzahlung 6 bis 1000 Rmk. Kostenlose Vermittlung für Käufer. (1140) E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Kranktheitshalber verkaufe meine 16 Jahre in meiner Hand be-ndliche

Dampfmolkerei

in Tils. Käseerei, in groß. lebhaft. Kirchdorf Ostpr. Vorzügl. Weide-gend. Milch bis 3500 Liter. Ort oft und Bahnstat. Stallung. für 0 Schweine. Preis 55 000 Mk. b. 000 Mk. Anzahl. Nur kapitalkräft. Leute wollen sich melden unter Nr. 627 durch d. Ztg.

Neuerst günstiges

Molk.-Grundstück

(Streußen), in großem Kirchdorf (Bahnstation), in milchreicher Ge-gend, ohne Konkurrenz, Tagesliefe-rung 3 Zt. 1500 Liter, kann aber bedeutend erhöht werden, mit ca. 2 Morgen Land, sofort sehr preis-wert zu verkaufen. Offertenten unt. Nr. 1593 an diese Zeitung.

Verkaufe sofort aus besonderen Gründen meine

Dampfmolkerei

in Bachträumen, für junge, tüchtige Leute, eine Goldgrube. Zur Ueber-nahme sind 5000 Mk. erforderlich. Übernahme kann sofort erfolgen. 2 geb. unter Nr. 1587 an die Mol-kerei-Zeitung in Hildesheim.

Gute Brodstelle.

Molkerei mit Handbetr., gut ein-gerichtet, Kraftbetrieb erforderlich, da noch viel Milch zu haben, in Bachträumen, Haus 3. Alleinwoh-n., volle Wirtschaft, gutes Inven-tar 26 Schweine, 3 Zuchtfaunen, 1 Ferkel, 4 Morgen Gartenland und 18 Morgen Wiesen, soll mit allen Bräuten sofort wegen unüberbrück-barer Ehezwistigkeit verkauft wer-den. Vor 4 Jahren von mir gegr., Milch 3 Zt. ca. 1000 Liter täglich, 1) gute Wintermilch, da 3 große Bieranlagen. Wohnung 2 Zimmer u. Küche. Preis 5000 Mk. Reflekt. u. Geld wollen sich melden unter Nr. 1432 durch d. Zeitung.

Kranktheitshalber verkaufe oder übernehme sofort meine in Braun-schweig an der Kreisstadt gelegene

Dampfmolkerei

in Stadteck, tägliche Anliefe-rung 1000 Liter. Zur Uebernahme sind 6—10 000 Mk. erforderl. Gefl. Angebote bitte unter Nr. 1262 an diese Zeitung zu senden.

Beabsichtige meine in volkrei-her Gegend Hamburgs gelegene

Feinkost-Handlung

mit vollem Inventar, Laden, 3 Zimmern, großer Küche, großem Garten, wegen Krankheit meiner Frau umgeh. preisw. zu verk. So-fortige Angebote unter Nr. 2093 an Annoncen-Expedition Otto Paul Hamburg 22. Hamburgerstraße 94.

Kauf-Gesuche.

Wer liefert neuzeitliche Handwagen für Flaschenmilchverkauf? Angeb. unter Nr. 1114 an diese Zeitung.

Kaufgesuch!

Für kleineren Betrieb wird sofort eine „Alfa“-Zentrifuge (500 Ltrlstg.), ein Milchkühler (1000 Ltrlstg.), ein Milchpasteur (1000 Ltrlstg.) sowie ein Dampferzeuger u. Bassins gesucht. Offerten mit genauer Preisangabe erbeten unter Nr. 1577 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Kauf-Angebote.

Megen Anschaffung einer groß. Kühlanlage ist unsere komplette

Kühlanlage,

10 000 Kalorien, Fabrikat „Berge-dorfer Eisenwerk“ preiswert abzu-geben. Bis zum 15. August kann d. Maschine noch im Betrieb besich-tigt werden. (1555)

Molkerei-Genossenschaft Canth Bez. Breslau.

Vegetabilische Farben, flüssig,

zum Färben v. Butter u. Käse liefern vorteilhaft, auch in großen Mengen (1551)

Dr. Schütze & Co.

Fabrik vegetabilischer Farben Leipzig W. 31.

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige Erfahrung, praktisch und preiswert Gebr. Gudagast, Wagenbau, Breez in Holstein. (67)

Anleitung zur Buchführung

für

Molkerei-Genossenschaften

von Molkerei-Instruktor C. Schwarz.

3. Auflage. 128 Seiten.

Preis 1.— Mk. u. 10 Pfg. Porto.

Dem Buche ist das System der dop-pelten amerikanischen Buchführung zu grunde gelegt, welches bekanntlich in vielen Genossenschaftsmolkereien Ein-gang gefunden hat. Wer die Genossen-schaftsbuchführung gründlich studieren will, kann keine bessere Anleitung finden.

Buchhandl. d. Molk.-Ztg., Hildesheim.

.....

Kl. Butterfertiger,

2—300 Liter Inhalt, gut erhalten oder neu, zu kaufen gesucht. (1480) Molkerei Emtlinghausen Stat. Riede.

.....

Guterhaltene Engelmännische

Quargnet- und

Formmaschine

zu kaufen gesucht. Angebote unter

Nr. 1451 an diese Zeitung.

Suche eine (1447)

Kühlanlage

(Ammoniak od. Kohlenäure) von 15—20 000 Kalorien, mit Solekühl. Grevembroicher Molkerei Grevembroich, Berghheimerstr. 11.

Käseerei-Einrichtung

zu kaufen gesucht. (1366)

C. Höhn, Witzgenhausen

Mündenerstraße 390.

1 Käseformmaschine,

Lübb. Automat, zu kaufen gesucht. Angeb. unter „Im guten Zustande 1524“ an diese Zeitung.

Großfabrikation

von la verzinnten und emaillierten

Eis kreme-Büchsen in runder und vier-eckiger Ausführ., Eismulden in rechteckiger Form verzinnt

Konservatoren, doppelwandig, isoliert, in runder und viereckiger Ausführung.

Konservatoren-Automaten für Eiscreme Packungen.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)

C. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Lieferwagen (Dux),

fahrbereit, 12 Zentner Tragkraft, preiswürdig, event. geg. Lieferung von Käse, abzugeben. Näh. unter 1620 durch diese Zeitung.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Elsengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener Anlagen — Bau von Kartoffelflocken-Fabriken

Im Auftrage zu ver-kaufen:

1 fabrikneuer Fassonrohr - Flächen-kühler für Rahm, Leistung 300 Liter, Kühlfläche 60 Ztm. hoch u. 38 Ztm. breit, noch in Original-packung, Preis 100 Mk.

1 5 PS = Dampfmachine, gebraucht, aber sehr gut erhalten, sofort be-triebsfähig, Preis 125 Mk.

1 gebt. Tubalia = Dampferzeuger, 3,5 qm Heizfläche, sehr gut erhal-ten, Preis 150,00 Mk.

1 Rädermilchpumpe, nur 2 Monate gebraucht, vollständig neuwertig, Preis 40,00 Mk.

10 Stück gebrauchte 30 Ltr.-Milch-fannen, mit Stedbedel u. 2 Sei-tengriffen, sehr gut erhalt., Preis je Stück 7,00 Mk.

5 Stück wenig gebrauchte runde Rahmständer, aus ein. Stück ge-stanzt, sehr gut erhalten, 40 Ltr. Inhalt, Preis je Stück 10,00 Mk.

1 gebrauchte, doppelwandige Käse-wanne, 900—1000 Liter Inhalt, sofort gebrauchsfähig, Pr. 60 Mk.

1 gebrauchter Milchuntersuchungs-Apparat für 16 Proben, sehr gut erhalten, Preis 25,00 Mk.

50 Stück fabrikneue Glanzrohrhor-den, Preis je Stück 1,25 Mk.

1 Wasserpumpe, neu, mit Riemen-scheibe, Vorgelege, nur 2 Monate gebraucht, 5000 Liter Leistung, Preis 125 Mk.

1 5 PS = Elektromotor, neu, Dreh-strom, mit Anlasser, nur 6 Mon. gebraucht, (Bergmann) 200 Mk.

Angebote unter Oldenburg Nr. 1574 durch diese Zeitung.

Kleine

Flaschenmilchanlage, (neu) für Rmt. 500 sofort zu ver-kaufen. (1511)

Dampfmolkerei Bad Kösen.

Verkaufe im Auftrage:

1 Dampfmachine, 10 PS (1548)

1 Dampfkefel, 10 qm Heizfläche

1 Rahmreifer, 600 Liter, Ahlborn

1 komplette Eismachine, 8000 Ka-lorien.

Molkerei Landesbergen, Weser.

1 Bergedorfer Kohlenäure = Kühl-anlage für direkte Verdampfung, 5800 Kalor. stündl. Leist., kompl., tadellos erhalten.

1 Isolierbehälter, 800 Liter Inh., aus Kupfer, mit 2 Ausläufen, fabrikneu.

1 Butterknetter, 120 cm. Tellerdurch-messer mit neuer Knetwalze, mit Teatholzbelag, für Kraftbetrieb, fast neu.

1 Bergedorfer Verdampfungskühler, 2000 Lit. stündl. Leistung, gebt., preiswert zu verkaufen. Gefl. An-fragen unter Nr. 1495 durch diese Zeitung.

Wenig gebrauchter Tubalia-

Dampferzeuger,

5,16 qm Heizfläche, preiswert zu ver-kaufen, event. gegen Lieferung von Quarg.

(1562)

Central-Käseerei

Kühnhausen = Erfurt.

Megen Einstellung der Buttereier (Frühmilchverkauf) (1588)

haben wir zu verkaufen:

1 Ultra-Butterfertiger, Type D., 1600 Liter Verbut., Faß a. Teatholz, kompl. m. Antr. u. Vorgelege

1 Ahlborn-Rahmreifer „Fortschritt D.“, für 1600 Liter Inhalt, kompl., m. Rührv. u. Isolier., Antriebs-vorrichtung u. hydraulischer Hebe-vorrichtung.

Beide Maschinen können bei uns befristet werden. Gesamtpreis für beide Maschinen 1000,00 Mk. zahl-bar bei Kaufabschluß. — Alle Kost. der Abmontierung, Weiterbeförde-rung und Wiederherricht. d. Stand-ortes gehen zu Lasten des Käufers.

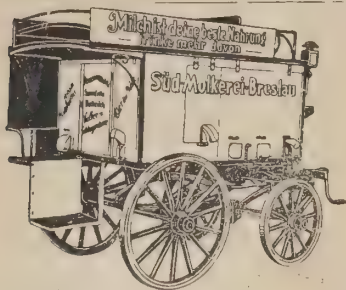
Interessenten werden um Besich-tigung gebeten.

Molkerei Hebron = Damnh

Station Hebron-Damnh

Strecke Stolp = Lauenburg, Pomm.

Habe eine komplette
Molk.-Einrichtung
für 1000 Liter Stundenleistung ab-
zugeben. Preis nach Übereinkunft.
Anfragen unter 1374 an diese Ztg.



Molkereiwagen

verschiedener Arten
neue, sowie wenig gebrauchte
am Lager

Fritz Schleiffer, Fahrzeugbau
Breslau 17, Frankfurterstr. 124
Gegr. 1871 Tel. Ring 9811

Käseholzmatten

prima Qualität, in jeder belieb.
Größe, zum Abtropfen, sowie zur
Lagerung liefert bei sehr vorteil-
haften Preisen. (666
Karl Denz, Holzmattefabrikation,
Primisweiler, Post Wangen
im Allgäu, Württemberg.

Kauf-Angebot!

- 1 Ultra-Heißdampfmaschine, Marke
SL, 175 mm Kolbendurchm., 260
mm Hub, kompl. mit all. Zubeh.,
ca. 13-15 PS. leistung, fabrikneu,
in Original-Verpackung (Fabrik-
Preis M 4200.—) M 3000.—
- 1 Ultra-Heißdampfmaschine, 150 mm
Kolbendurchm., 220 mm Hub, ca.
8-10 PS. leistung, 1/2 Jahr in
Betrieb gewesen, (Fabrik-Preis
M 3900.—) M 1650.—
- 1 Alfa-Separator m. dir. Schne-
denantrieb, Marke PB., 1000 Liter
stündl. Leistung, 1/2 Jahr i. Betr.
gewesen M 450.—
- 1 Kraft-Separator Union, 1000 Lt.
stündl. Leistung, mit Kugellager.
u. direktem Antrieb, neueste Kon-
struktion, fabrikneu, (Fabrikpreis
M 1150.—) M 870.—
- 1 Ultra-Milch-Vorwärmer bezw.
Pasteur, Marke M, Gr. 1, 1500
Liter stündl. Leistung, 1/2 Jahr i.
Betrieb gewesen M 400.—
- 1 Ultra-Sparföhler (Wärmeaus-
taucher) 2000 Liter stündl. Leistg.,
fabrikneu, M 500.—
- 1 ventill. Drehtolbenpumpe „Fort-
schritt“, ca. 1500 Liter stündliche
Leistung, wenig geb., M 155.—
- 1 runder Verrieselungs-Milchföhler
für frisch gemolkene Milch, 1000
Liter stündl. Leistung, aus Kupfer,
wenig geb., M 160.—
- 1 runder Dampfkeßel, m. extra
stark. Kupferföhler u. Holzbohrer,
400 Liter Inhalt, gut erhalten,
M 235.—
- 1 dto., 800 Lit. Inhalt, M 380.—
sowie eine große Anzahl der ver-
schiedensten Maschinen in gebrauch.
Ausführung, garantiert betriebs-
sicher, zu verkaufen durch (1417
M. Zimmer, Molkereimaschinen,
Königsberg i. Pr.,
Kaiserstraße 4, Telefon 8127.

Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Feraruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Marktschichten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
Liefert
gut u. billig
von
Schleusen u.
Thüringen
die

Nur echt, wenn jeder Beutel

dieses Siegel trägt.



Achtung! Käseereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie
das Bilden von Maden im Käse
verhindern, so verwenden Sie in
Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei

Aussehen sowie Geschmack des Käses
werden durch „Maden frei“ nicht im
geringsten beeinflusst. Ein Versuch
wird ihre vollste Zufriedenheit
finden. Probefolli brutto 10 Pfd.
Goldmark 7.—

Ernst Maass,
Fabrik chem. techn. Produkte,
Markneukirchen in Sachsen.
Fernsprecher 196.

Frische Eier

liefern laufend zum jeweils billigsten Tagespreis
(augenblicklich 9 und 10 Pfg. freibleibend) in
Kisten zu 720 Stück ab Station Schönlanke.
Versand unter Nachnahme.

Gebrüder Davidsohn

Schönlanke (Ostbahn)
Telefon Nr. 65.

Eiskremmaschinen-Installationen

(Homogenisier-Maschinen, Freezer,
Abfüll- u. Packmaschinen, Eski-
mopie-Maschinen etc.)
s o f o r t zu kaufen gesucht.

Offerte unter Eiskrem Berlin 1618 an die
Molkerei-Zeitung.

Verkaufe sofort eine wenig gebr.,
komplette (1298
Milch-Rühlanlage
(Kohlensäure, 4500 Kal.). Preis
2000 Mark.
Gustav Becker jun., Quenstedt
bei Wiersleben.

Milch-Anlage,

besteh. aus: Zentrifuge, 320 Liter,
für Elektriz. u. Hand, mit Motor,
Butterfah, 50 Liter Rahmfüllung,
Knetter, 60 Ztm. Tellerdurchm., so
gut wie neu, da nur 1/2 Jahr im
Betrieb, für die Hälfte des Fabrik-
preises;

Motorrad

mit Seitenwagen, gebrauchtes, Nr.
und Steuerkarte vorhanden, etwas
reparaturbedürftig, für 250 Mk.;
ferner: 1000 Verbandsartons, 44 x
27 x 7 Ztm. groß, und ca. 3000
Holzspannschachteln f. Camembert,
80/30 Millim., für jeden annehm-
baren Preis abzugeben. Zuschriften
unter Nr. 1422 an diese Zeitung.

Dampfkeßel,

20 qm. Heizfläche, 4,25 lang, 1,3 m.
Durchm., sehr gut erhalten, billig
abzugeben. Bewerbungen unt. Nr.
1007 durch diese Zeitung.

Zur Verzinnung

von Pasteuren, Dampfkeßeln
u. Bassins usw. an Ort und Stelle,
sende tüchtige, mit d. Arbeit vertr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleifreies Stren-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmih, Strecke Sagan-Liegnitz

Bollewagen

tadellos erhalten, mit Kannen und
Eiskasten, und allem Zubehör weg.
Umstellung des Betriebes zu ver-
kaufen. Nehme auch Butter in
Zahlung. (1444

P. Dörfert
Molkerei Bad Freienwalde (Oder)
Fernruf 79.

Neue Ammoniak-

Milchtieffühlanlage

mit dickstem Verdampfungskühler,
mit Vorkühler für 2000 Liter Stun-
denleistung von 75 auf 3 Gr. Cels.
preiswert sofort freibleibend liefer-
bar. Die Anlage war von einer
städtischen Behörde bestellt und wird
wegen anderer Disposition frei.
Th. Witt, G. m. b. H., Nachen
Eismaschinenfabrik. (1428



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Milchkannen

Kaunend billig

sowie alle anderen Einrichtung
gegenstände usw. liefern in der
besten Güte (13
Central-Gesellschaft für Handel u.
Industrie, Hindenburg, Ob.-Sch.

Mit Leisten benagelte und re-
winflig beschnittene Ristenteile u.
fertige Risten liefert nach jed. a-
gegeb. Maß u. Menge die
Jatobshagener Holzbearbeitung
und Ristenfabrik Jatobshagener
in Pommern. (10

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Dosenverschluß- Streifen!

(Banderolen), ein- und mehrf.,
Rollen in endlosen Längen ferti-
Wiltz - Werke, Urach (Württemberg)

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. f.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform f.
Camembert, Harzkäse, usw. z.
Erlangung v. goldgelber War-
Molkerei-Laboratorium Louis E.
Nordstemmen i. H.

Käsehorden

Ia Rohrgeslecht, liefert preis-
— Vertreter gesucht. —
Heinrich Heinemann
Dinslar bei Hildesheim.

Steh. Dampfkeßel

4 Stck. 2-4 qm Hzf., 6 At
5 Stck. 5-7 qm Hzf., 6 At
3 Stck. 8-12 qm Hzf., 6 At
4 Stck. 13-20 qm Hzf., 7 At
neu u. gebr., ferner Flammro-
u. Lokomobilkeßel jeder Grö-
Loewenstein & Co.
Berlin W., Kaiserallee
Umland 3303.



Spezialfabrik für

Flaschenkasten u. Versandk-
Käsematten, Käsekisten

Den idealen Metallverschluß



mit Flasche, die
weder mit Pappselb-
cder dem hygie-
einwandfreien, le-
zu befestigend, bil-
Metallverschluß v-
hen werden kann f-

Continental Handelsge-
für Industrie, A.-G., Dortm-

Eine fast neue
Käsewanne,
 10 Liter Inhalt, für 200 Mk. fof.
 Station abzugeben, evtl. gegen
 Karglieferungen. (1582)
Dortmunder Käsefabrik,
 J. A. D. Großer,
 Kurfürstenstraße 22, I., rechts.

Milchflaschen
Joghurtflaschen
 aller Art liefern
Glashütten
Wisthoff & Co.
Steele
 (Ruhr) (6507)

Eier. Frische Altm. Landeier
 in jed. Menge noch wöchentl.
 Tagespreisen ab. Lief. an uns
 bel. Firmen p. Nachn., später n.
 bereinigt. Bejenroth & von
 ff., Salzweidel, Telefon 448.

Butter, Käse, Quarg.

Quarg,
 frisch, trocken, metall- und butter-
 frei, zur regelmäßigen Liefere-
 g gesucht. (1496)
Fr. Engelke, Käser., Damspringe.
 Fernruf 90.

Prima
Milchfett Bollfettkäse
 wird jederzeit prompt und billig
Otto Ristler,
 Impfmolkerei Niederzehren und
 Br.-Peterwig in Westpreußen.

Speisequarg
 beste Ware, jede Woche 30 Ztr.
 prompt, Kasse, von einer
 Molkerei an der Nordbahn. (1507)
Walter Knuth,
 Berlin-Hermisdorf, Junoststraße 7.
 Fernruf Tegel 2.

Molkerei, günstig zum rheinisch-
 schlesischen Industriegebiet, gelegen,
 1000 bis 1500 Liter (1509)

Milch
 abzugeben, auch Winterlieferung.
 gute Ware wird garantiert.
 Molkerei Ummeloe b. Breden i. W.

Frishen
Speisequarg
 25. — p. Zentner, nur an
 prompte Zahler abzugeben. Off.
 unter Schlesien Nr. 1515 an d. Ztg.

Quarg
und Quadratkäse
 nur einwandfreier Ware kauft
 zu regelmäßigen Lieferung (1518)
Derlauffter Käsefabrik Cottbus.

Fäh prima
Molkereibutter
 10 Mark über Berliner Höchst-
 gibt noch Molkerei ab. Pro-
 enne nur gegen Nachnahme. Off.
 Nr. 1519 an diese Zeitung.

offerierte freibleibend hoch-
reife frische ostpreussische
Tafelbutter

in fässern von ca. 50 oder 100 Pfd.
inalt zum Preise von Mk. 1.55 p.
fab einschl. Verpackung franko
Schhof Insterburg. (1510)
Hugo Sasse,
Stensmittelgroßhdlg. Insterburg,
Dirpr., Pregelstr. 42.

Täglich 1000 Liter
Bollmilch
 zu Abschluß gesucht. Es kommt n.
 einwandfreie, garantierte haltbare
 Bollmilch in Betracht. (1550)
Wenke & Heidland, Elberfeld,
Seilerstr. 2.
Fernsprecher 5246 und 4346.

Sliter Bollfettkäse
 in vorzüglicher Qualität, sowie
 20 proz. Alg. Stangen
 auf tausend abzugeben (1421)
Molkerei-Genossenschaft St.-Eglaun.

Wir suchen
 Verbindung mit Molkerei n
 u. Genossenschaften zwecks
 dauernder Lieferung von la
Sauermilch- und
Speisequarg
Käsefabrik Elfeld,
 Vogtland.

Speisequarg
 noch einige Molkereien für dau-
 ernde Lieferung gesucht, prompte
 Kasse, prima Referenzen. (1561)
Gustav Max Lehmann,
 Berlin NO. 55. Marienburgerstr. 32.

Sauermilchquarg
 einwandfrei und trocken, kauft und
 erbittet Angebote mit Preis (1549)
D. Berthold, Käseerei,
 Unterwerfen, Krs. Weizensfelds.

Suche noch wöchentl. 40—60
Zentner trockenen (1603)
Sauermilchquarg,
 zahle höchsten Tagespreis nach Em-
 pfang. (1603)
M. Brühls, Käsefabrik, Dresden,
 Berliner Straße 15.

Sauermilchquarg
 in bester Qualität, frisch, trocken,
 metall- und buttermilchfrei, kauft
 wöchentl. noch 2—3 Tonnen mit
 Preisangabe. (1599)
A. Lehmann, Leipzig-Rdn.,
 Obere Mühlentstraße 17.

Ab 1. August habe ich wöchentl.
4 bis 6 Zentner

ff. Butter
 in To. oder in 1/1 und 1/2 Pfund-
 Stücken abzugeben. Auch habe ich
 wöchentl. einige Zentner
 ff. Speise- und Sauermilchquarg
 abzugeben. Gefl. Off. mit Preis
 auf Abschluß u. Angabe von Bank-
 referenzen an (1596)
J. Brörcken, Harrenstätte,
 Post Sögel, Telefon Werthe 56.

Frische Weidebutter
 in Tonnen a 50 und 100 Pfund,
 a Pfd. 1.45 M., ab hier n. wöchent-
 lich einige Zentner abzugeben. Ver-
 sand gegen Nachnahme. (1576)
Otto Grenz, Stallupönen.

Suche zur regelmäßigen dauernd.
Lieferung wöchentl. 3000 Kisten
Harzkäse,
 60er Packung, nicht unter 3 Pfund
 Inhalt, i. ganzen oder geteilten
 Posten. Angebote mit Preis bei
 prompter Regulierung erbittet
Dortmunder Käsefabrik,
J. A. D. Großer,
 Kurfürstenstraße 22, I., rechts.

Suchen n. ein. Dauerlieferanten
 in gut., metall- und buttermilchfr.

Quarg
 und zahlen bei prompter Abrechn.
 19—20 Mk. Geleg. ist uns nur
 an wirklich einwandfreier Ware,
 auch brauchen wir noch ca. 10 Taz
Butter

bei prompter Regulierung. Angeb.
 mit Preis erbittet (1581)
Dortmunder Käsefabrik,
J. A. D. Großer,
 Kurfürstenstraße 22, I., rechts.

Quarg
 nur feinste, buttermilch- u. metall-
 freie Ware, trocken und nicht über-
 säuert, zur laufenden Lieferung in
 eigenen Tonnen gesucht. Kasse n.
 Wunsch. (1610)
Schloßmolkerei Walfried (Werra).

Suche auf Jahresabschluß noch
1000—1500 Liter

Bollmilch
 zu kaufen. Rannen und Sicherheit
 können gestellt werden. Die Milch
 muß früh eintreffen. Angeb. erb.
W. Tönnies, Inh. der Molk. Dag,
 Düsseldorf, Birkenstr. 107.

Quarg
 frisch, trocken, metallfrei, einige
 Zentner wöchentl., von ostpreußi-
 scher Molkerei abzugeben. Preis-
 angebote unter Nr. 1419 an diese
 Zeitung erbeten.

Sauermilchquarg,
 metall- und buttermilchfrei, zu kau-
 fen gesucht. (1481)
E. M. Tappenhauer, Bremen
 Reuterstraße 9/17.
 Gegr. 1866.

Sauermilchquarg
 4—5 Tonnen, zur wöchentl. Lie-
 ferung in einwandfreier Ware geg.
 sofort. Kasse geg. Preisang. (1449)
P. Macait, Rölzen
 b. Lützen.

Alg. Delikatesskäse
 40 prozentig, ca. 110 Gramm, 19 S,
 40 prozentig, ca. 70—75 Gramm
 13 S
 20—30 prozentig, ca. 70—75 Gramm
 11 S
 inklusive Verpackung, per Post oder
 Bahn. Nachnahme. (1448)
 — Vertreter gesucht. —
H. Stemple & Co.
 Unterrieden = Pfaffenhausen
 Allgäu.

Bin Dauerabnehmer für 2 bis 3
Tonnen pa. trockenen metallfreien

Quarg
 wöchentl. (1445)
Molkerei u. Käseerei Gr.-Schwechten
 Krs. Stendal.

Quadratkäse
 kauft laufend (1441)
Molkerei Waren G. m. b. H.
 Waren i. Medlg.

Gesucht
 werd. nach Zwidau i. Sa. von lei-
 stungsfähiger Molkerei größ. Men-
 gen Bollmilch, Kaffee- u. Schlag-
 lahne, pa. Butter und div. Käse.
 Gefäll. Angeb. mit äußersten Preis-
 angaben unter Nr. 1437 an diese
 Zeitung.

Habe wöchentl. noch 2—3 Ztr.
pa. ungesalene frische (1435)

Molkereibutter
 abzugeben. Preisangebot m. Bank-
 Referenz erbeten.
Molkerei Wriedel.
 Besitzer Heint. Neben.

Quarg
 einwandfreie trockene Ware, 50—60
 Zentner wöchentl., höchstzahlend
 gesucht. Angebote, auch kleinerer
 Posten, erbittet (1434)
Sasse, Berlin = Briz
 Jahnstraße 49—50.
 Fernsprecher: Neukölln 317.

Suche wöchentl. 2 Taz frische
Molkereibutter
 zu kaufen. Kasse nach Wunsch, auch
 in voraus. Zahle 12 über Berliner
 Notierung. (1431)
Molkerei Falkenberg D.-S.

Haben noch auf sofortige Liefere-
ung an zahlungsfähigen Abnehmer
1000—1500 Liter dauererhitzte, lief-
gekühlte, sehr haltbare (1425)

Bollmilch
 in Rannen und event. in Flaschen
 abzugeben. Sehr günstig zum In-
 dustriegebiet gelegen.
Molkerei e. G. m. b. H. Riemsloh
 b. Bruchmühlen i. Westfl.

Quarg
 einwandfr., frisch, trod kauft regel-
 mäßig. Angebote mit Preisangabe
 erbittet (1423)
A. Thomas, Käseerei Neusornzig
 b. Mügeln, Krs. Leipzig.

Milch-
 abnehmer, 2—5000 Liter, für neu z.
 errichtende Molkerei, ganz in der
 Nähe d. rhein.-westf. Industrie-
 gebiet, d. sich mitbeteiligt d. Ab-
 nahme v. Milch u. Beleihung von
 Kapital. Gefl. Offerten unter Nr.
 1567 an diese Zeitung erbeten.

Pa. Quadratkäse
 mit Kümmel, wöchentl. noch 8 bis
 10 Kisten, an zahlungsfähige Ab-
 nehmer zu vergeben. Probefendung
 an mir Unbekannte nur geg. Nach-
 nahme. Angebote mit Preisangabe
 erbittet (1483)
Molkerei Rosnoshau b. Oberglogau.

Wir haben wöchentl. noch 5 bis
6 Zentner hochfeine

Tafelbutter
 abzugeben zum Preise von 5 Proz.
 über Auktionsdurchschnitt erster Kl.
Molkerei = Genossenschaft Hakenfleth
 Post Oberndorf a. d. Oste.

10 Tonnen
Quarg
 garantiert frisch, trocken, metall- u.
 buttermilchfrei, jede Woche laufend,
 geg. sofortige Kasse (auch Vorkasse)
 zu kaufen gesucht. Dauerlieferanten
 aus Schlesien bevorzugt. Angebote
 unter Nr. 1464 an diese Zeitung.

Langjähriger, eingeführter
Vertreter
 sucht für

Groß-Berlin
 die Allein-Vertretung erstklassiger
 Molkereiprodukte. Angebote unter
 Nr. 1485 an diese Zeitung.

Suche noch wöchentl. zur dau-
ernden Lieferung 3—5 Taz frischen,
trockenen, metall- und buttermilch-
freien (1294)

Quarg
 zu kaufen bei prompter Kasse.
A. Schröder, Käseerei Isfeld,
 Südharz.

Wer liefert mir wöchentl. 1000 Kist.

60er Harzer Käse?
 Nur erstkl. Ware. Benötige im
 Winter noch mehr. Inhalt 2 1/2 bis
 3 Pfund. Sofortige Kasse. Bitte
 äußerste Preise und wenn möglich,
 Probetaste einfinden an (1413)
Gustav Bösch, Käsegroßhandlung,
 Dresden, Grobmarktthal, 15
 Stand 500. Telefon 15 268.

Suche wöchentl. 2—3 Taz
prima Butter
 Kasse sofort. Angebote mit Preis
 sind zu richten an (1371)
Molkerei Eldagsen, Bez. Hannover.

Sauermilchquarg
 einwandfrei, zum Tagespreis in
 jeder Menge gegen sofortige Kasse
 zu kaufen gesucht. (1384)
Harzkäsefabrik Harjum
 Franz Hiene
 Telefon 102 Gegr. 1870
Harjum in Hannover.

Sauermilchquarg
 kauft laufend zu hohen Preisen.
 Sofortige Kasse zugesichert. Angeb.
 unter Lübeck 1334 a. diese Zeitung.

Weidebutter,
 garantiert frisch, in Tonnen a 50
 und 100 Pfund a Pfd. 1.48 M. ab
 hier, hat laufend abzugeben. Ver-
 sand per Nachnahme. (1341)
Otto Brandt, Stallupönen.

Vimb. Stangenkäse
 in guter Qualität und Rotdrud,
 laufend und preiswert an nur
 zahlungsfähige Abnehmer abzugeb.
 Angebote erb. (1331)
Zentral-Molkerei Gommern
 bei Magdeburg.

Quarg
 trockene, einwandfreie Ware, suche
 in kleineren und größeren Posten
 zur regelmä. Lieferung zu kaufen.
Walter Schnud, Käsefabrik,
Paigsdorf b. Ronneburg (Thür.).

Prima einwandfreien

**Trocken-Quarg
(Casein)**

liefern äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.**Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter**

kauft ab Meierei als Dauer-Abnehmer (5176)

**B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstr. 141.****Sauermilchquarg**metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Rassenregulierung. (5830)
**Michael Greiner & Sohn, Käserei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.****Quarg**metallfrei u. trocken, kaufen ständig
**Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.**

Molkereien können jedes Quantum prima (571)

Butterpreiswert erhalten.
**Paul Reinde, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.****Quarg,**metall- und buttermilchfrei, kauft
**August Schenke, Erfurt Nord,
Stottenheimerstr. 4. 1046****Karl Reintjes****Köln a. Rh.****Berrenrather-
Straße 354**Fernsprecher
Ulrich 4555**Agentur u. Kommiss.**

Suche noch einige zahlungsfähige Abnehmer für prima

Frühstückskäse

etwa 10 Prozent i. Tr. (Camembertart) in Drignalkäsen mit 45 Stück, a Kiste 4.80 ab Stat. Käse- rei liegt Straße Braunschweig-Hannover. Angebote unter B. 1283 an diese Zeitung.

Westfälische Sahne-Versand-Molkerei, bahngünstig nach dem Industriegebiet gelegen, liefert noch jede Menge

Schlagjahne

an Dauerabnehmer. Anfragen erbitten unter Sahnebezug Nr. 1270 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch mehrere Tonnen

Quargin Käufers Tonnen abzugeben. Angebote mit Preis erbitten an
**Central-Molkerei Nürnberg
in Pomm. 1258****Quarg**kauft jedes Quantum gegen sofort. Kasse zum Tagespreis. (1395)
**Helene Hoffmann, Hümme,
Bez. Cassel.****St. Hubertus
Camembert**

die altbekannte Qualitätsmarke

**Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.****Suche Molkerei-Quarg**

Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und prompt. (706)

**H. Faber, Käsefabrik, Hohenschönhausen b. Berlin
Station Magerviehof und Barnim.****L. Diederichs, Dresden-Großmarkthalle**sucht zur regelmäßigen Lieferung wöchentlich noch **1 Waggon Harz- und Spitz-Käse und prima Molkerei-Butter aus pasteur. Sahne.**

Außerste Eilangebote erbeten.

Dasselbst ca. 100 1mal gebrauchte Buttertonnen abzugeben.

Thür. Molkerei sucht wöchentlich noch 3 Faß prima, ungesalzene **Molkereibutter**

von pommerscher oder mecklenburg. Genossenschaftsmolkerei zu kaufen. Kautions- oder Sicherheit wird gestellt. Offerten unter C. Th. Nr. 1111 an diese Zeitung.

Wöchentlich 10 Zentner prima **Molkereibutter**in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-Stücken 10 Prozent über Berliner Höchstnotierung hat abzugeben
**Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.**

Trockenen, metallfreien

Quargkaufen (508)
**APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2**

Wir kauf. jed. Posten pa. metall- und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquargund erbitten Angebote an
**Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-R. 6, Doppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.**

Bin Dauerabnehmer von pa. metall- u. buttermilch-freiem, trockenem (642)

Quargu. zahle dafür höchste Preise. Kasse sofort nach Erhalt, bei zufriedenstell. Leistung evtl. Vorkasse.
**Otto Richterberg, Käsefabrik
Berlin-Reinickendorf
Hausotterstraße 71.**Suche nach Leipzig noch 1—2000 Liter erhaltene und wassergetränkte **Vollmilch**

welche an der Straße Falkenberg, Cöbus, Sagan verladen wird. Die Milch wird auf einer Zwischenstat. tiefgeföhlt, wodurch es genügt, daß dieselbe am Herstellungstage bis abends kochfähig bleibt. Angebote unter 1201 an diese Zeitung.

Prima einwandfreien (1197)

Sauermilchquarg,

ca. 30 bis 40 Zentner, zur dauernden wöchentlichen Lieferung in kleineren oder größeren Posten gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. Angeb. mit Probefundung erbittet

**Franz Tischendorf, Käserei
Leipzig-Co., Stat. Leipz.-Eutritzsch
Werderstraße 6.****Vollf. und magerer
Camembert**an solvente Abnehmer abzugeben. Vertreter gesucht. (1267)
**Reisermarkt-Molk. Landesbergen
(Wefer).**

2—400 Liter tiefgeföhlt

Vollmilchnach Freiberg (Sachsen) gesucht. Offerten mit Preis sind zu richten an (1113)
**Dampfmolkerei Freiberg (Sachsen).
Fernruf 3012.**

Solb. Abnehmer sucht n. Mitteldeutschland tägl. 100—150 Liter pasteurisierte, tiefgeföhlt, süße

Sahne

Offerten mit Preisang. unter Nr. 1130 an diese Zeitung.

Kaseinfeinste Qualität liefert
**August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein**

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)

**Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.****Julius Klockgeter**G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 68anbietet feinste **Molkereibutter.****Handkäse,**nur feinste u. preiswerte Sommerware, hellbleibend und sehr bar in allen Sorten liefern
**Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.**

Wöchentlich noch einige 100 prima goldgelbe, hellbleibende

Bauernhandkäse60 er Packung, an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben.
**Molkerei und Käsefabrik
Wetter, Helsen-Nassau.****Sauermilchquarg**frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung zu kaufen gesucht. Es handelt sich jedoch nur um erstklassige Qualitäten.
**Saganer Centralmolk. u. Käsefabrik
R. Conrad.****Quarg**frisch, trocken u. metallfrei, kaufe lauf. gegen Kasse
**Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.****Sauermilch- und
Lagquarg,**

laufend zu höchsten Tagespreisen zu kaufen gesucht.

**Käsefabrik Kiel-Ellerbeck,
Fernruf Kiel 2242.****Quarg**einwandfreie Ware, kauft
**Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.****Gebr. Kunert
Cottbus**

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

**Butter, Käse
Quarg****Quarg,**frisch, trocken und buttermilchfrei zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
**Otto Heise, Käsefabrik,
Bieritz bei Rathenow.
Telefon Milow 25.**

Suche wöchentlich 15—20 Tonnen einwandfreien

Quarg.Reflektiere nur auf Dauerlieferanten. Kasse nach Wunsch. Angebote erbitten an
**B. Ph. Mahr
Altheim in Hessen.**

Deutschen Weichkäse
nach Camembert, hochfeine Ware,
haben noch laufend abzugeben
Centralmolkerei Albersdorf
b. Oßersleben a. See.

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse
auf laufend (6141)
L. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Kasein
garantiert metallfrei (4358)
A. G. Lange, Malmö
(Schweden).

Sauermilchquarg
isch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäh. Lieferg.
sucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Jedes Quantum
Butter
haltb. Schlagsahne
wie süßen, streichfähigen
Speisequarg
Post und Bahn, auch
Frühstückskäse
Bergament, gibt laufend billigt
u. Probefendung u. Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg
isch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,
zur regelmähigen Lieferung gesucht.
G. Dyen, Käseerei Harjum.
Fernruf 94. (10 908)

Trockenen, einwandfr. (351)
Quarg
kauft gegen prompte Kasse.
einr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Gust. Frick,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
einste Molk.-Butter

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz.

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit ver-
stärktem Rücken und an den vordern
Deckseiten umgeschlagenem Wachs-
tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-
tuch mit garantierter rostfreier Draht-
heftung gebunden, auch
mit Fadenheftung (Fadenverknötung) lieferbar;
(an den Seiten des Buches ist das Wachs-
tuch umgeschlagen, sodaß ein Lösen des Wachs-
tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders
verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtflämmern
unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

➔ Schemabuch der Lagerorten kostenlos. ➔
Preis: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück 16.— Mk.
„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück 20.— Mk.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zu regelmäßiger
Lieferung gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien
melden, welche wirklich ein gutes Produkt herstellen. Ange-
bote mit Preis erbeten.

Ewald Geidel, Käsefabrik, Papitz b. Schkeuditz.

ca. 1000 Ltr. Molkereimilch,

Ankunft Lehrter Bahnhof, per sofort oder 1. Oktober gesucht. (1364)
Meierei Paul Geise, Charlottenburg, Wielandstraße 43

Suche
noch einige Zentner prima
Speisequarg
Arno Buchmann, Großhandlung
Leipzig Süd 3.

Suche noch bei sofortiger Kasse wöchentlich laufend
15—20 Zentner prima gesalzene

Molkereibutter
direkt von Molkereien.

Adolf Giehler, Buttergroßhandlung, Magdeburg,
Gustav Adolfstraße 34. Telefon 3609.

Vollmilch

pachtet sofort nach Berli.
Angeh. unter R. U. 2781 an
Rudolf Mosse, Berlin W. 35,
Potsdamerstraße 23. (1504)

3000 Kist. Sandkäse
habe wöchentl. noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Sauermilchquarg

einwandfreie, trodene u. metallfr.
Ware zur regelmähigen Lieferung
gesucht. (7567)
Harzer Käse-Industrie, G. m. b. H.
Bienenburg am Harz.

Schlagsahne

haltbare gute Qualität
zur dauernden Lieferung
nach Berlin gesucht.
Angeb. mit Quantum
und äußerstem Preis.
Richard Schmidt A.-G.
genannt Sauneschmidt
Berlin W. 35
Derfflingerstr. 19

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung

Hamburg, Schubertstraße 4.
Merkur 1557.

Bin laufend Abnehmer für

Limburger
Allg. Stangen } 20 Proz.
Romadur
Harzer 60er Packung

und erbitte äußerste Preisangebote
für beste Ware. (1006)
Stadt-Molkerei Uedermünde.
N. Lehman.

Einwandfreien

Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Zahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Neißer Käsefabrik,
Neiße II.

Münchener

Bierkäs'chen
Allerorts solvente
Großisten gesucht
J. Werder, München - Ost
Käsefabrik (327)

Dr. Frieberts Säurewecker
stets wirksam und kräftig und

Dr. Frieberts Rotkulturen
lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Frieberts
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster.**

Ein Urteil aus der Praxis:



„Keine Temperaturschwankung, kein Verdunstungs-Verlust, kein Schaum, keine Dämpfe, kein Kochgeruch im Betriebs-Raum, die Milch-Erhitzung auf 63 Grad C mittels Heißwasser in Ahlborns Doppelröhren-Apparat ein bedeutender Fortschritt“

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

Liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

252 Wager, Trinidas Is.
Wager

Chinese currency and banking.

1915.

Economics

5m.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezu. 0,65 Goldmark wöchentlich nur, bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten sind einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

87

Hildesheim, den 29. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Die Wasserstoffionenkonzentration, ihre Messung und Bedeutung für die Milchwirtschaft.
Von Dr. rer. nat. E. Mündiger.

oghuri-Milch. — Vom Einfluß der Rasse und der Eigenart des Einzeltieres einer Rasse auf
die Milchmenge und die Zusammensetzung der Milch.

vereine, Verbände und Genossenschaften. Reichsausschuß zur Förderung des Milchverbrauchs
(Reichsmilchsausschuß). — Sächsischer Landesmilchsausschuß. — Tagung des Reichs-
verbandes deutscher Milchhändler.

undschau. Handelspanne und Milchgesetz. — Die Milchwirtschaft im Freistaate Danzig. —
Eine beachtenswerte Reichsgerichtsentscheidung zum Kraftwagenverkehr. — Milch-
fälschung vor dem Reichsgericht. — Der Buttereinfuhrzoll ab 1. August. — Handels-
gerichtlich eingetragene Handwerksbetriebe und Beitragspflicht zur Handelskammer. —
Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. — Säuerung des Butter-
handels von unlauteren Elementen. — Vom Welthandel der Butter. — Ein neues
künstliches Milchprodukt. — Butterprüfung der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle zu
Güßrow. — Rußlands Butterexport.

verchial. Elektrische Leitungen und ihre Verlegung in Molkereibetrieben. — Die Be-
zahlung der Milch nach Zeitgeschalt. — Wie schütze ich mich vor Milchfälschern? —
Kohlensäure- oder Ammoniak-Kühlmaschinen in Molkereien. — Durch welche Maß-
nahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommermilch- und Wintermilchanlieferung
verringern? — Die Kennzeichnung der Lieferantenfannen.

lcherchau.
lebstafen. — Marktberichte.

Die Wasserstoffionenkonzentration, ihre Messung und Bedeutung für die Milchwirtschaft.

Von Dr. rer. nat. E. Mündiger,

Assistent an der Milchwirtschaftlichen Forschungs-Anstalt
zu Wangen i. Allgäu.

Verfolgt man die neuere chemische, bakteriologische und milch-
wirtschaftliche Literatur, so stößt man immer wieder auf den Begriff
Wasserstoff-Ionenkonzentration. Viele Vorgänge, die man frü-
her auf diesem Gebiete in Abhängigkeit vom Säuregrad währte,
gen bei näherer Betrachtung, daß nur ein Teil der Säure (näm-
lich der aufgespaltene) die bestimmende Ursache bei diesen Vor-
gängen ist. Man nennt ihn daher auch den aktiven Säuregrad.
Überall, wo die Chemie ihre Wellen schlägt, und in welchem Ge-
biete tut sie dies heute nicht, befaßt man sich mit dem aktiven
Säuregrad mit der Wasserstoff-Ionenkonzentration der Lösungen,
an denen man arbeitet. Neben dem rein chemischen Gebiet spielt
eine Rolle in den biochemischen und biologischen Arbeitsgebieten,
der Praxis, vor allem in der Brauerei, in der Brennerei, Kell-
erei, Leder- und Papier-Industrie, besonders auch in der Land-
wirtschaft einschließlich der Milchwirtschaft.

Im Gegensatz zur potentiellen oder Gesamtacidität (Titrations-
acidität, weil wir sie durch Titrieren messen), steht die aktuelle
Acidität, die Wasserstoffionenkonzentration einer Lösung.

Um diesen Begriff zu verstehen, müssen wir etwas weiter aus-
gehen und uns aus der Dissoziationstheorie erinnern, daß diese
lehrt, daß jede chemische Verbindung in Lösung zum Teil
in ihre elektrisch geladenen Atome zerfallen ist. Diese
elektrisch geladenen Atome nennen wir Ionen (Wanderer),
die bei dem Durchfluß eines elektrischen Stromes durch eine Lö-
sung zu den sogenannten Elektroden (Stromzufuhrstellen) wandern.
Wir haben also die Salzsäure (HCl) in einer Lösung zum Teil
in ihre elektrisch geladenen Atome, das Wasserstoff-Ion
(H⁺) und das Chlor-Ion (Cl⁻). Ihr Bestehen und die Tatsache,
daß die Verbindungen zum Teil in ihre Atome zerfallen sind, läßt
sich folgendermaßen nachweisen: In eine Glaswanne, in der sich
eine wässrige Salzsäurelösung befindet, hängen wir zwei Platin-
elektroden (Elektroden). An dem einen führen wir den positiven, an dem
anderen den negativen Strom eines Akkumulators zu. Wir beob-
achten an dem einen Blech, an welchem wir den negativen Strom
führen, das Auftreten von Gasblasen, die sich als Wasserstoff er-
kennen lassen, an der anderen Stelle beobachten wir das Aufsteigen

von Blasen des Chlorgases. Der gespaltene Teil der Salzsäure (HCl)
wandert in zwei Richtungen, das Chlor-Ion nach der einen, das
Wasserstoff-Ion nach der anderen Seite.

Aus den Erscheinungen, die man bei der Bestimmung des osmo-
tischen Drucks bei Lösungen machte, schloß man zuerst auf den Zer-
fallzustand der chemischen Verbindungen. Bekanntlich ist die Größe
des osmotischen Drucks einer Lösung abhängig von der Zahl der
Moleküle und Atome in ihr (also Zahl der Teilchen). Man kann
somit von einer Lösung bestimmter Konzentration den osmotischen
Druck berechnen. Nun ergab sich aber bei manchen Verbindungen
der empirisch bestimmte Druck fast doppelt so groß als der berechnete.
Dies konnte nur so erklärt werden, daß das Molekül eines Körpers
z. B. Natriumchlorid in zwei Teile, das Natriumatom und das
Chloratom gespalten ist und so mit doppelter Kraft osmotisch wirkt.

Für jede chemische Verbindung gilt nun der Satz, daß das Pro-
dukt der Konzentration der gespaltenen Ionen in einem beständigen
Verhältnis zum ungespaltenen Teil steht. So gilt für Salzsäure
Konzentration der H = Ionen mal Konzentration der Cl = Ionen = konst.

Konzentration der ungespaltenen Salzsäure

Man nennt diesen Wert die Dissoziationskonstante der Salz-
säure. Dies ist für jede Verbindung eine charakteristische Größe.
Für Säure ist sie gleichzeitig ein Maß ihrer Stärke. Das Wesen
einer Säure kann man auch so erklären: Jeder chemische Körper,
der in wässriger Lösung Wasserstoff-Ionen abspaltet, ist eine
Säure, und jeder, welcher Hydroxyl-Ionen abspaltet, ist eine Base.
Die Stärke einer Säure hängt ab vom Dissoziationsgrad und in-
folgedessen von der Wasserstoff-Ionenkonzentration. Die wahre
Acidität einer Lösung ist also nicht durch die gesamte Titrations-
acidität (potentielle Acidität) bedingt, sondern nur durch die
Wasserstoff-Ionenkonzentration (aktuelle Acidität). Ein Beispiel
möge dies erläutern: Eine Lösung von 0,1-Normal-Salzsäure und
0,1-Normal-Essigsäure werden beim gleichen Ausgangsvolumen bei
der Titration die gleiche Menge Lauge verbrauchen. Sie zeigen die
gleiche Gesamtacidität (potentielle Acidität). Ganz anders verhält
es sich mit der aktuellen Acidität. Eine 0,1 normale Salzsäure ist
zu 91 v. H. dissoziiert. Demgemäß ist die Konzentration der
Wasserstoff-Ionen 0,1 mal 0,091 normal oder 9,1 mal 10⁻². Die
Essigsäure dagegen ist in 0,1 normaler Lösung nur zu 1,3 v. H. disso-
ziiert. Demgemäß ist ihre Wasserstoff-Ionenkonzentration 0,1 mal
0,013 = 0,0013 normal oder 1,3 mal 10⁻³. Wir sehen nun den
Grund des bedeutenden Wirkungsunterschiedes der beiden Säuren.

Gemessen wird die Konzentration der Wasserstoff-Ionen in
Gramm Äquivalent im Liter. Wir haben also die Wasserstoff-
Ionenkonzentration 1, wenn wir 1 Gramm Wasserstoff-Ion im
Liter haben. Im allgemeinen haben wir es aber mit viel kleineren
Werten zu tun. Es kommen nur ganz kleine Brüche in Betracht.
Deshalb werden die Angaben in Potenzen von Zehn gemacht. Wir

schreiben dann also für eine Wasserstoffzahl von $\frac{1}{100\,000} = 10^{-5}$,
für $\frac{1}{100} = 10^{-2}$.

Um nun nicht immer mit negativen Potenzen
arbeiten zu müssen, hat man den Begriff Wasserstoffexponent oder
pH eingeführt, der nichts anderes darstellt, als den negativen Loga-
rithmus der Wasserstoffzahl. Es gilt also — log. H (Wasserstoff-
zahl) = pH (Wasserstoffexponent). Für 10⁻² erhalten wir also
pH = 2, für 10⁻⁵ pH = 5 usw. Als neutral gilt pH = 7,07, die
Wasserstoff-Ionenkonzentration des reinen Wassers. Was höher
liegt, ist alkalisch, was darunter liegt, ist saures Gebiet.

Zur Messung der Wasserstoff-Ionenkonzentration können wir
uns vornehmlich zweier Verfahren bedienen: des kolorimetrischen
oder Indikatorverfahrens, und des elektrometrischen oder Gasfetten-
verfahrens.

Das Indikatorverfahren beruht darauf, daß der Farbton eines
Indikators von seiner Dissoziation abhängig ist, also bei einer In-
dikatorsäure von der Konzentration der Wasserstoff-Ionen. Je
mehr die Indikator Säure in Wasserstoff-Ionen und Rest-Ion zer-
fallen ist, desto kräftiger ist der Farbton und umgekehrt. Der Disso-

zationsgrad ist aber andererseits regelnd verknüpft mit der Zahl der Wasserstoff-Ionen, die von der zu messenden Flüssigkeit geliefert werden, weil für die neue Lösung wieder gelten muß:

Konzentration der H⁺-Ionen mal Konzentration der Rest-Ionen = konst
Konzentration des ungespaltenen Indikators.

Durch die Wasserstoff-Ionen der Meßflüssigkeit wird die Dissoziation des Indikators mehr oder weniger zurückgedrängt und dadurch der Farbton geändert. Der Farbton läßt also einen Schluß auf die Wasserstoff-Ionenkonzentration der Meßflüssigkeit zu. Haben wir nun eine abgestufte Reihe von Farbtönen, von denen wir das zugehörige pH kennen, so gestaltet sich eine Messung nach dem Indikatorverfahren sehr einfach. Wir setzen einer bestimmten Menge eines Indikators eine bestimmte Menge Versuchslösung zu, vergleichen, mit welchem Richtmaßglas der erzeugte Farbton übereinstimmt und lesen an ihm das gesuchte pH ab. Diese Vergleichsgläser kann man sich entweder selbst bereiten oder für billigen Preis in der Ausführung nach Michælis beziehen. Diese Röhren haben einen Umfang von pH 2,8—8,4.

Um das Wesen der elektrometrischen Methode zu verstehen, müssen wir etwas näher auf die Theorie der Stromerzeugung eingehen. Wird ein Metall in eine Flüssigkeit getaucht, so nimmt es ein bestimmtes Potential an, welches folgendermaßen zustande kommt: Das Metall hat das Bestreben, seine Ionen in Lösung zu senden, die Lösung dagegen das Bestreben ihre Ionen an das Metall niederzuschlagen. Für die erste Kraft kommt die Größe der Lösungstension des Metalls in Frage, die für jedes Metall eine bestimmte Größe ist. Die zweite Kraft ist bedingt durch die Größe des osmotischen Druckes der Lösung, welche die Ionen aus ihr herauszutreiben versucht. Aus dem Wechselspiel dieser Kräfte, der Größe ihres Unterschiedes, ergibt sich der Spannungsunterschied, das Potential der Elektrode. Es gilt also der Satz: „Die elektrische Potentialdifferenz einer metallischen Elektrode gegen eine Lösung ist, abgesehen von dem Wärmegrad, abhängig von der Natur der Elektrode, des Lösungsmittels und der Konzentration der Lösung an derjenigen Ionenart, welche die Elektrode zu liefern vermag (in unserem Fall Wasserstoff-Ionen)“. Nehmen wir an, wir hätten als Elektrodenmetall Wasserstoff (eine mit Wasserstoff gesättigte Platinelektrode verhält sich wie eine Wasserstoffelektrode). Die Lösung Wasser und als Ionenart Wasserstoff-Ionen in der Lösung. Wir erhalten nun an unserer Elektrode einen bestimmten Spannungsunterschied (Potential). Aus der Größe dieses Potentials können wir nach obigem einen Rückschluß ziehen auf die Größe der Wasserstoff-Ionenkonzentration, da ja die Größe der Lösungstension jedes Metalles bekannt ist. Könnten wir nun die Größe dieses Potentials direkt messen, so wären wir am Ziel, indem wir dann auch die Wasserstoff-Ionenkonzentration kennen würden. Dazu haben wir aber kein Instrument. Wir schlagen deshalb eine indirekte Methode der Messung ein. Wir koppeln nun diese Elektrode mit einer zweiten, die wir erhalten, wenn wir dasselbe Metall in eine Lösung von bekannter Wasserstoff-Ionenkonzentration eintauchen lassen, verbinden dieselbe durch eine gesättigte Kaliumchloridlösung leitend und haben dadurch eine Konzentrationskette (Gaskette), ein Element. Von diesem Element messen wir die elektromotorische Kraft. Nach Nernst berechnet sich die elektromotorische Kraft einer derartigen

Rette im wesentlichen nach der Formel $E = 0,0577 \text{ mal } \log \frac{c_1}{c_2}$, wo

c_1 die Konzentration der Wasserstoff-Ionen der einen Lösung, c_2 die der anderen Lösung ist. In unserem Falle ist c_1 die Konzentration der einen Lösung bekannt, die elektromotorische Kraft E ist uns durch Messung bekannt. Wir können also c_2 , die Konzentration der Wasserstoff-Ionen der gesuchten Lösung berechnen. Wir sind am Ziele. Dies ist das Wesen der Methode, alles übrige ist Meßmethodik, die darauf hinausläuft, die elektromotorische Kraft eines Elements zu messen. Es geschieht dies mit der Kompensationsmethode von Poggendorf, Du Bois-Raymond, welche darauf beruht, daß man das Element gegen einen Akkumulator von bekannter Stärke schaltet und auf einer Meßbrücke einen Kontaktschlitten so lange verschiebt, bis die Widerstände so verteilt sind, daß die Stromstärken einander kompensieren, wir also Stromlosigkeit erhalten. Die Stromlosigkeit wird durch einen Kapillarelektrometer angezeigt. Da der Akkumulator selbst keine beständige Spannung hat, wird diese jeweils nach der gleichen Methode durch Schaltung gegen ein Normal-Element von beständiger Spannung gemessen. Die Firma Lautenschlager in München bringt diese Geräte nach den Angaben von Professor Luers in München in sehr feiner Ausführung zum Preise von ungefähr 600 Rmk. in den Handel.

Das Eindringen in die „wahre Acidität“ der Flüssigkeiten, in denen das tierische und pflanzliche Leben sich abspielt, hat unsere Kenntnisse der biologischen Vorgänge schon heute wesentlich erweitert und wird uns noch manche Naturerscheinung verständlich machen. Die Zellen der Lebewesen enthalten reichlich Kolloide, und deren Teilchengröße und Eigenschaft sind abhängig von der herrschenden Wasserstoff-Ionenkonzentration, und hiervon ist auch die normale oder krankhafte Funktion der Zellen und Organe abhängig. Störungen im Organismus machen sich auch in der Wasserstoffzahl der Ausscheidungen, speziell des Harns bemerkbar.

Auch soll die Bestimmung der pH zur raschen Erkennung über die Güte eines Wassers sehr gute Dienste leisten. Der Mineralgehalt eines Mehles ist insofern von Bedeutung, als er infolge von

hydrolytischen Vorgängen dem Teig eine bestimmte Wasserstoff-Ionenkonzentration erteilt. Nach Hessen-Jansen beträgt das Optimum für die Backfähigkeit pH = 5.

Eine Reihe von Untersuchungen liegen von Windisch und seinen Mitarbeitern vor über die pH der Bierwürze, In ähnlich Weise hat neuerdings von Bermann die Aenderung der pH, die sich bei der Hefegewinnung mit Melasse einstellt, studiert. Ein Mediziner mißt pH des Blutes und zieht seine Schlüsse daraus, ein Bakteriologe die Konzentration seines Nährbodens, denn die einzelnen Mikroorganismen haben pH Maxima, bei welchen sie am besten zu wachsen. Es ist damit also eine gewisse Differenzierung und Diagnose möglich. Auch die Enzyme sind in ihrer Wirkung auf pH abhängig und haben ebenfalls pH-Maxima.

Hilpert und Schlumberger wiesen in einer Arbeit auf die Bedeutung der pH für die Gerberei hin, indem sie die Abhängigkeit der Gerbstärke von pH zeigten. In der Landwirtschaft spielt die pH-Messung bei der Bodenuntersuchung eine ziemlich große Rolle.

Auch in der Milchwirtschaft scheint die pH-Messung mehr und mehr Bedeutung zu erlangen bzw. schon erlangt zu haben. Die Prüfung einer Milch auf ihre Güte in Bezug auf Säuerung mit der Alizarinprobe ist nichts anderes, als eine Messung der pH der Milch nach dem Indikatorverfahren. Als Indikator dient Alizarinalkoholischer Lösung.

Allemann und van Dam stellten Untersuchungen an, wie die Dauer der Labgerinnung der Milch als Funktion der pH dargestellt werden kann. Auch in unserem Institute sind Untersuchungen zur Klärung dieses Gegenstandes im Gange. Zeigt sich hier vor allem die individuelle Verschiedenheit der einzelnen Milch, indem wir bei verschiedenen Milchen bei dem gleichen Säuregrad verschiedene pH finden.

Auch die nachträgliche Feststellung der Neutralisierung einer Milch läßt sich mit Hilfe von pH-Messungen zusammen mit Säuregradbestimmung nach der sogenannten Stufentitration ermitteln.

Daß sie bei der Käsebereitung eine besondere Rolle spielt, ist dem oben Gesagten ersichtlich und ergibt sich aus dem Umstand, daß die Bakterien und Enzyme, welche die chemischen Vorgänge bei der Reifung auslösen, ganz bestimmte Wachstumsoptima, was pH belanzt, haben.

Bei der Butterung soll nach Weigmann pH des Rahms nicht der Säuregrad von ausschlaggebender Bedeutung sein.

Die Flockungsabhängigkeit der Molkeneiweißstoffe hat Allemann und später Bleyer eingehend studiert. Sie fanden „Die günstigste Reaktion, bei welcher die größten Mengen von Proteinstoff in bearbeitbarer Form aus der Molke entfernt werden, wenn man diese auf den Siedepunkt erhitzt, verläuft bei Lab-Quarkmolke in dem Bereich von pH 4,4 bis 4,6. Die potentiometrische Titrationsacidität, die bisher zur Kontrolle benutzt wurde, zeigt den günstigen Reaktionsbereich nicht an. Die Titrationskurve darf zu ihrer richtigen Beurteilung der Ergänzung durch die Kurve. Aus den wechselseitigen Beziehungen der beiden Kurven geben sich für den Praktiker alle gewünschten Aufschlüsse“.

Dies letztere Beispiel zeigt den Unterschied zwischen pH und dem gewöhnlichen Säuregrad an einer Auswirkung auf die Praxis. Zugleich lehrt es treffend, wie rein wissenschaftliche Beobachtung und Methoden auf einmal Bedeutung für die Praxis bekommen, ein erneuter Beweis für die Pioniertätigkeit der Wissenschaft.

Yoghurt-Milch.

Auf Grund jahrhunderte alter Überlieferungen wird in den Balkanländern, insbesondere der Türkei und Bulgarien, ein daseibst als Joghurt bezeichnetes Milchpräparat aus Büffel-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt, das einen beständigen Bestandteil der täglichen Nahrung jedes Menschen bildet. Das hohe Lebensalter der Bulgaren soll in besonderer auf dieses Milchgetränk zurückzuführen sein. Nach Metchnikoff soll nämlich das Altern der Menschen und deren früherer Tod durch fortdauernde Autointoxikation vom Darm aus erfolgen, denn die von dem Darm lebenden Bakterien gebildete Toxinmenge ist entsprechend der wachsenden Bakterienmenge ganz bedeutend; entleert doch ein gesunder Mensch täglich 128 Billionen Bakterien als Überschuss aus dem Darm. Die im Yoghurt enthaltenen Säuerungsbakterien wirken auf die Toxinbildung des Darmes hemmend beziehungsweise abtötend ein, wodurch die Toxinbildung und damit die Intoxikationsgefahr vermindert wird. Hieraus erklärt sich die heilkräftige Wirkung des Yoghurt. Nachdem die Entwicklung der Bakteriologie gelungen ist, das Wesen und die guten Eigenschaften der Yoghurtmilch zu erkennen, findet dieses Präparat auch in den Kulturstaaten des europäischen Kontinentes eine weitere Verbreitung, bei uns hat es erst in den letzten Jahren vor dem Kriege Eingang gefunden.

Die charakteristischen Eigenschaften werden der Yoghurtmilch durch die ihr eigentümliche Bakterienflora verliehen. Bei dieser unterteilt man nach Kühn und Lürsen, Griebel, Kunze, Schern und Munnoz zwischen zwei Hauptstämmen des Bazillus bulgaricus. Ihre in der Natur ähnlich wie Mycoides-Anthraxoidesarten wachsenden Vertreter sind unbeweglich und gedeihen am besten bei Temperaturen zwischen 35 bis 50 Grad C., der Form nach bilden sie meist schlanke Langstäbchen. Nach Griebel als Stammform A. bezeichnete Bazillen nehmen Farbe gleichmäßig auf, während diejenigen der Stammform B. nach dem Färben im Innern Körnchen aufweisen. Diesen beiden Stammformen ist charakteristisch, daß sie niemals Gas bilden, vielmehr die dem Yoghurt eigentümliche Säure entwickeln. Außer diesen eben angeführten Bakterien kommen noch Milchsäurestreptokokken und das Milchsäurebakterium Typus (Lactobacillus) als hauptsächlichster Bestandteil der Yoghurtflora vor, dagegen Hefen im Yoghurt nicht enthalten sein. Der Bazillus Bulgaricus

¹⁾ Riebel, Handbuch der Milchkunde. 1926. S. 200.

in einem Verhältnis von 50—60 Prozent zu den letztgenannten Bakterien-
gruppen vorhanden sein.

Zur Bereitung des Joghurt werden von den verschiedenen bakterio-
logischen Laboratorien bei uns in Deutschland Reinkulturen in flüssiger
und fester (Pastillen-) Form hergestellt, wovon jedoch die trockenen Kul-
turen des Bakterien bulgaricum meist nur in verkümmertem Zustande
befinden, da die Milchsäurelangstäbchen nach Untersuchungen von Jakobsen
und Star im trockenen Zustande nur eine geringe Lebensdauer haben;
solche Trockenkulturen sind daher zu schwach und wenig zuverlässig. Man
soll sich daher zur Bereitung des Joghurt der flüssigen Kulturen nach
Möglichkeit bedienen. Die zur Herstellung benutzte Milch²⁾ soll zunächst
abgekocht werden, damit andere in der Milch vorhandene Keime abgetötet
werden und sich die Joghurtbakterien allein entwickeln können. Ist die
Milch abgekocht, so wird sie auf 43 Gr. C. herabgeführt, und mit 2 Proz.
Joghurtkultur versetzt, worauf sie genau bei 40—42 Grad C. solange stehen
bleiben muß bis sie ohne Abcheidung von Molke gut dick geworden ist.
Bei niederen Temperaturen dauert das Dickwerden zu lange, bei höheren
Temperaturen wird zu viel Säure gebildet. Das Dickwerden soll nicht
länger als 3—3½ Stunden dauern. Ist dasselbe gerade erfolgt, wobei zu
beachten ist, daß ein Schütteln vermieden werden muß, so läßt man noch
eine Stunde an der Luft abkühlen und verbringt das Produkt nunmehr
zur Verhinderung einer weiteren Säuerung in kaltes Wasser oder in einen
Kühraum. Fertiger Joghurt soll weder bröckelig noch griegig sein und
beim Berrühren gleichmäßig dick wie saurer Rahm sein. Betreffs der
Joghurtkulturen sei bemerkt, daß dieselben immer frisch sein sollen und
man dieselben von einem Tag auf den anderen auffrischen soll, indem
man von dem Ansatz des vorangegangenen Tages einige Löffel vom Bo-
den nimmt und der frisch abgekochten, etwa 43 Grad Cels. warmen Milch
zusetzt und gut verrührt. Zur Warmhaltung im Haushalt benutzt man
im besten Kochkisten. Die Fortpflanzung der Joghurtkulturen kann un-
gefähr acht Tage lang fortgesetzt werden, dann ist es aber erforderlich,
frische Reinkulturen zu beziehen, dieselben müssen kühl aufbewahrt werden
und sollen nicht über eine Woche alt sein.

Nach van der Wielen⁴⁾ ist die Bereitung in den Ursprungsländern
etwas anders. Dort dickt man die Milch zunächst auf etwa die Hälfte
in und kühlt sie dann auf etwa 30 Grad ab, worauf man das Ferment,
die „Maja“, mittels einer Spritze unter die gebildete Milchsäure spritzt.
Die Milch wird auf 30 Grad gehalten und ist nach 4—5 Stunden der-
artig geronnen, daß sie mit dem Messer geschnitten werden kann. In der
Flora des orientalischen Joghurt sind auch Hefen enthalten.

Bleibt ein Joghurtpräparat zu lange stehen, so vermehren sich die
bei der Zubereitung außer den typischen Joghurtbakterien, in geringer
Zahl in die Milch gelangten anderen Bazillen, in derartiger Menge, daß
das Präparat nicht mehr als Joghurt anzusehen ist. Bei dem im Han-
delsverkehr befindlichen Joghurt soll daher auch das Herstellungsdatum
auf den Gefäßen angegeben sein. Ein als Joghurt bezeichnetes Milch-
präparat kann deshalb nur innerhalb 48 nach seiner Herstellung auf seine
charakteristischen Eigenschaften untersucht werden. Nach Schern und Munoz³⁾
erstreckt sich die Untersuchung auf:

1. die grobsinnliche Prüfung (Farbe Aussehen, Geruch Geschmack,
Blasenbildung),

2. die mikroskopische Untersuchung im ungefärbten Präparat (hän-
der Tropfen) und im gefärbten Präparat zum Zwecke der Feststellung,
ob die charakteristischen Bulgaricusbazillen bzw. die Joghurtflora vor-
handen sind, oder welche Bakterien sonst nachweisbar sind,

3. die ungefähre Anzahl der Bakterien der Joghurtflora in verschie-
denen Gesichtsfeldern des Präparates,

4. die Feststellung des ungefähren Zahlenverhältnisses der im mikro-
kopischen, gefärbten Präparat vorhandenen Bulgaricusbazillen zu den
anderen Bakterien,

5. die Züchtung der Bakterienflora des zu untersuchenden Milchprä-
parates in toto in sterilisierter oder wenigstens aufgekochter Milch bei
37 Grad, während ungefähr 24 Stunden. Für diesen Kulturversuch wird
1 ccm des Untersuchungspräparates in 250 ccm Milch gebracht, die Mi-
schung wird gut durchgeschüttelt und dann gut verschlossen in den Brut-
schrank gestellt. Bei diesem Kulturversuch muß — im bakteriologischen
Sinne — steril gearbeitet werden,

6. evtl. Gasbildung in der zu untersuchenden Milch und der unter
angelegten Bakterienflorakultur,

7. das zur Herstellung des Milchpräparates benutzte Ausgangsma-
terial, wenn dies erhältlich ist,

8. die Prüfung einer Kontrolle. Zur Kontrolle legt man gleich-
zeitig eine von einem sicher als Joghurt bekannten Präparat Parallel-
kultur usw. an.“

Verfasser bemerken dazu, daß die Körnelung der Bulgaricusbakte-
rien leicht zu erkennen ist, desgleichen ist das Zahlenverhältnis der drei
Bakterienarten der Joghurtflora untereinander, sowie die große Menge
der Bakterien leicht feststellbar. In der üblichen Weise werden die mi-
kroskopischen Ausstriche mit der Platinfolde hergestellt. Nachdem das aus-
strichene Material lufttrocken geworden ist, wird es mit Alkohol oder
Chloroform oder Äther entfettet und nach dem Verdunsten der Entfett-
ungsflüssigkeiten gefärbt. Um das Unvermögen der Bakterien Gas zu
bilden nachzuweisen, benutzt man Gäröhrchen, die in den Brutschrank bei
37 Grad gestellt werden; Joghurt darf selbst nach 24 stündigem Aufent-
halt im Brutschrank kein Gas bilden. Verfasser führen dann an, daß die
unter 5 geforderte Züchtung der Bakterienflora in toto des zur Unter-
suchung gelangenden Milchpräparates am besten in steriler Milch oder
in dies nicht möglich ist, in mehrmals aufgekochter Milch erfolgen soll.
Mittels steriler Pipette und unter sterilen Kautelen wird 1 ccm. der Un-
tersuchungsmilch zu 250 Gramm Kindermilch überpipettiert und die gut
durchgeschüttelte Mischung bei 37—38 Grad C. in den Brutschrank gestellt.
Ebenfalls soll der Kulturversuch mit mehreren Milchproben wieder-
holt werden.

Schern und Munoz führen dann an, daß ein Untersuchungsprotokoll
eine Joghurtuntersuchung etwa folgendermaßen aussehen müßte, falls
die Untersuchung das tatsächliche Vorhandensein von Joghurt ergeben hat:

1. Grobsinnliche Prüfung: Weiß, gallertartig, geronnen, reiner,
reiner Geruch und Geschmack, keine Blasenbildung.

²⁾ Winkler, Wegweiser für die Milchwirtschaft, 1925.

³⁾ Grimmer, Leitfaden der Milchhygiene, 1922.

⁴⁾ B. L. W. 1926, Nr. 23, S. 378.

2. Mikroskopische Untersuchung: Unbewegliche Bakterien, Langstäb-
chen, grampositiv mit Körnelung, außerdem Säurestrepotofken und Bak-
terien Typ Güntheri.

3. Ungefähre Menge der in verschiedenen Gesichtsfeldern gefundenen
Bakterien: Bakterien in großen Mengen vorhanden.

4. Ungefähres Zahlenverhältnis der gefundenen Bakterien: Bazillus
bulgaricus — etwa 50—60 Prozent, Streptotofken usw. — das übrige.

5. Kulturversuch in Milch: Joghurtflora.

6. Gasbildung: a) in der Originaluntersuchungsmilch, b) in der an-
gelegten Kultur: keine Gasbildung.

7. Die zur Fabrikation benutzte Ausgangskultur, wenn erhältlich:
Joghurtflora.

8. Angelegte Kontrollen: Joghurt.

Joghurt ist vorzüglich für Kurzwecke geeignet und dürfte sich die
Joghurtbereitung in der Nähe von Badeorten als eine sehr vorteilhafte
Verwertung der Milch erweisen.

Mitteilungen

Vom Einfluß der Rasse und der Eigenart des Einzeltieres einer Rasse
auf die Milchmenge und die Zusammenziehung der Milch. Die Beschaffen-
heit und Menge der Milch ist bekanntlich von den verschiedensten Ursachen
abhängig, worunter sowohl die Rasse wie auch die Eigenart des Einzelti-
eres einer Rasse eine wichtige Rolle spielen. Wenn auch diese Frage ge-
nügend in den Lehrbüchern behandelt ist, so ist es andererseits doch auch
bekannt, daß dieselben insbesondere von den kleineren Landwirten nur
selten eingesehen werden, es dürfte sich daher wohl verlohnen, darüber an
der Hand eines Aufsatzes das Wesentlichste zu sagen.

Zunächst hat uns die Erfahrung gelehrt, daß die meisten Niederungs-
schläge, wie Holländer, Angler, Oldenburger usw. erheblich höhere Milch-
erträge bringen als die Höhenrassen, wie z. B. Simmentaler, Pinzgauer,
Allgäuer usw., und die meisten englischen Rassen, wozu die letzteren
wiederum, was die Zusammensetzung der Milch anbelangt, eine fettreichere
Milch ergeben. Zur Erläuterung diene folgende kleine Zusammenstellung:

1. bei 940 Holländer Herdbuchfühen¹⁾ betrug der durchschnittliche Milch-
ertrag pro Kuh 3868 Kg. mit 3,17 Proz. Fett;

2. bei 4000 Allgäuer Kühen²⁾, geprüft von der Allgäuer Herdbuchgesell-
schaft, betrug der durchschnittliche Milchertag pro Kuh 3111 Kg.
mit 3,62 Proz. Fett;

3. bei 969 Kühen der Murbodenerasse³⁾, geprüft vom Murbodener Kon-
trollverein betrug der durchschnittliche Milchertag pro Kuh 2232 Kg.
mit 3,94 Proz. Fett.

Die Untersuchung möglichst vieler Herden einer Rasse auf Milchertag
und Fettgehalt der Milch führt zu beiläufigen Durchschnittszahlen für die
Milch und Butterleistung einer Rasse, wobei das Lebendgewicht der Kühe
entsprechend berücksichtigt werden muß. Eine derartige Zusammenstellung
ist die folgende von Winkler⁴⁾:

		Lebendgew. kg	Jährl. Milchertag kg	Fettgehalt %	Jährlicher Butterertag kg	auf 500 kg Lebendgew. jährl. Butterertag kg
Graubraunes Alpenvieh	{ Vorarlberger	510	3600	3,7	125,4	123
	{ Oberintaler	400	2500	3,7	108,7	135,5
	{ Schwyzzer	660	3300	3,6	134	111,7
	{ Allgäuer					
Rotbuntes Vieh	{ Pinzgauer	550	2200	3,8	94,6	86
	{ Mülltaler	500	2300	3,56	92	92
	{ Rukländer	670	3300	3,7	138	103
	{ Simmentaler					
Blondvieh	{ Murbodner	510	2000	4	90,8	89
	{ Mariahofer	500	2200	3,8	94,6	94,6
	{ Lavantaler					
	{ Holländer	570	4000	3,18	137,5	121,4
	{ Jersey	370	2300	5,58	148	200
	{ Ungarisches					
	{ Steppentind	400	1200	3,7	50	62,5
	{ Büffel	550	1000	7,5	89,7	81,6
	{ Schaf	50	80	6,2	5,64	35,9
	{ Ziege	45	450	3,7	20,9	232

Vergleicht man in dieser Tabelle die auf 500 Kg. Lebendgewicht bezo-
genen Buttererträge, so sehen wir, daß die Jerseyrasse an der Spitze aller
Rinderrassen steht, worauf das graubraune Alpenvieh folgt und sich die
Holländer und diesen verwandten Schläge anschließen. Die Tabelle läßt
aber auch erkennen, wie erstaunlich hoch die Milchleistung der Ziege ist,
die das Zehnfache ihres Lebendgewichtes an Milch im Durchschnitt er-
bringt; die Milchleistung einzelner Ziegen, insbesondere der Saanenziegen
reicht jedoch nicht selten bis zu 1000 Kg. hinauf, allerdings ist der Milch-
ertrag des anderen, jeht bei uns in größerer Verbreitung befindlichen
Alemnildtieres, des ostfriesischen Milchschafes, im Verhältnis zum Lebend-
gewicht auch schon recht beträchtlich, liefert dasselbe doch auch schon durch-
schnittlich 300 Liter Milch im Jahre, bisweilen sogar 700 Liter. Wie unter
den Rinderrassen in letzter Zeit wahre Wundertiere mit der erstaunlichen
Milchleistung von 10 000 bis 14 000 Liter Milch bekannt geworden sind,
so ist auch von einer Ziege die erstaunliche Jahresleistung von 2000 Liter
Milch gemeldet worden. In diesen Zahlen sehen wir bereits, daß einzelne
Tiere ein und derselben Rasse herauszuragen vermögen. Die Milchergie-
bigkeit ist demnach als eine rein individuelle Eigenschaft zu betrachten,
sie muß umso günstiger sein, je besser die Entwicklung des Euters, die sekre-
torische Fähigkeit seines Drüsenepithels, sowie die ganze Konstitution des
Tieres, die Funktion seiner Verdauungsorgane und die Fähigkeit, die
gebotenen Futtermassen zur Milcherzeugung auszunutzen, ist. Der Fett-
gehalt von ostpreussischen Holländern schwankte nach Versuchen von
Fleischmann zwischen 2,627 und 3,811 Prozent, nach Hittcher soll die Diffe-

¹⁾ ²⁾ ³⁾ ⁴⁾ Winkler, Wegweiser für die Milchw.

²⁾ Kirchner, Handbuch d. Milchw.

renz der Fettmenge bei anderen Kühen sogar 225 Proz. betragen haben. Da diese individuelle Eigenschaft vererbbar ist, wird das Streben der Zucht naturgemäß dahin gehen, Elterntiere für die Zucht auszuwählen, die sich durch eine hohe Milch- und Fettleistung auszeichnen. Dabei muß beachtet werden, daß sich diese Auswahl nicht allein auf die Muttertiere, sondern auch auf die Bullen erstrecken muß. So hat Mesdag in der niederländischen Provinz Friesland erst kürzlich festgestellt, daß der väterliche Einfluß durch rückschlägige Vererbung der großmütterlichen Eigenart durchschlagend bezüglich des Fettgehaltes der Milch gewirkt hat. Wie erheblich im übrigen die Schwankungen in der Milch- und Fettmenge innerhalb einer Rasse sein können, ergibt auch folgende kleine Tabelle, die auf Grund einer Prüfung der Allgäuer Herdbuchgesellschaft bei den bereits oben angezogenen 4000 Kühen des Allgäuer Schlages zusammengestellt ist. Danach betragen:

die Höchstwerte der Milchmenge: 6000 Kilogr., die des Fettgehaltes 4,807 Proz., die der Fettmenge 215,59 Kilogr.;

die Mindestwerte der Milchmenge: 1103 Kilogr., die des Fettgehaltes 2636 Prozent, die der Fettmenge 4209 Kilogr.

Sind die Anlagen zu einer reichlichen Milchbildung bei einem Tier nicht vorhanden, so ist selbst die größte Sorgfalt, die man auf die Haltung und Ernährung sowie alle die Milchbildung befördernden Umstände verwendet, umsonst, da auf diese Weise kein nennenswerter Erfolg erzielt werden kann.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsausschuß zur Förderung des Milchverbrauchs (Reichsmilch-ausschuß). Die Geschäftsstelle des Reichsmilchsausschusses gibt Kenntnis von der Fertigstellung der folgenden Werbemittel:

1. Erstes Werbeplakat in Größe von 50 cm. Breite und 70 cm. Höhe, zunächst nur in dieser Größe zu haben und zwar Auflage A. auf dem üblichen Affiche-Papier, unaufgezogen, Preis je Stück 35 Pfg. Auflage B. auf stärkerem Papier, oben und unten mit Pappleisten und mit Schnur zum Aufhängen versehen, Preis je Stück 60 Pfg.



2. Briefverschlusssmarke als Verkleinerung des ersten Werbeplakats in Größe von 6 x 4 cm. Abgabe nur von 100 Stück an aufwärts. Preis für je 100 Stück 1,— M.

3. Hausfrauen-Merkblatt über den Wert der Milch mit volkstümlichen Kochrezepten mit nachfolgendem Text. Es eignet sich besonders zur Verbreitung in den Haushaltungen zumal der Arbeiterchaft, den Haushaltungs- und sonstigen Fachschulen, den oberen Klassen der Volks- und Mädchenschulen usw. Preis je 1000 Stück 6,50 M.

Die Abgabe sämtlicher Werbemittel versteht sich zuzüglich der Verpackung- und Versandspesen, die der Besteller zu tragen hat und der Reichsmilchsausschuß zum Selbstkostenpreis berechnen wird.

Bestellungen auf die Werbemittel des Reichsmilchsausschusses sollen grundsätzlich bei den Landes-, bzw. Provinzial-Milch-Ausschüssen bewirkt und von diesen möglichst in größeren Mengen an die Geschäftsstelle des Reichsmilchsausschusses weitergegeben werden. Wo diese Landes- oder Provinzialausschüsse noch nicht bestehen, bzw. erst in Bildung begriffen sind, nimmt die Geschäftsstelle des Reichsmilchsausschusses Bestellungen unmittelbar entgegen. Dasselbe gilt für die Deckung des Eigenbedarfs der Mitglieder des Reichsmilchsausschusses und der weiteren Interessenten. Den Bestellern erteilt die Geschäftsstelle Rechnung, um deren umgehende Begleichung gebeten wird. Im Interesse der Spesenverringerung ist allgemein die Aufgabe von Sammelbestellungen und von Bestellungen in größeren Mengen ratsam.

An weiteren Werbemitteln sind in Vorbereitung:

a) Zwei Postkarten-Serien mit Bildern und entsprechendem Aufklärungsstext über den Wert der Milch, ihre Behandlung und Verwendung. Proben werden binnen kurzem durch die Geschäftsstelle bezogen werden können.

b) Ein volkstümliches Milch-Kochbuch zu voraussichtlich sehr niedrigem Preise, mit dessen Herausgabe kurz vor Weihnachten zu rechnen ist. Der Reichsmilchsausschuß spricht die Bitte aus, seine Aufklärungs- und Werbearbeit dadurch nachhaltig zu unterstützen, daß die Interessenten

seine Werbemittel sowohl selbst beziehen und in ihren Kreisen für den Bezug werben, als auch daß sie die ihnen angeschlossenen Körperschaften, Verbände und Vereinigungen in den Ländern und Provinzen auf die Werbemittel aufmerksam machen und ihren Bezug durch die Landes- und Provinzial-Milchsausschüsse, gegebenenfalls auch durch die Geschäftsstelle des Reichsmilchsausschusses empfehlen.

Adresse des Reichsmilchsausschusses: Berlin W. Kronenstraße 68/69. Postcheckkonto: Berlin Nr. 80 248.

Das Hausfrauen-Merkblatt hat folgenden Wortlaut:

Milch tut not als Trank und Speis',
wie schon der jüngste Säugling weiß.
Ein jeder Nährstoff ist darin,
sogar das wichtige Vitamin;
Fett, Eiweiß, Salze, Zucker auch:
Drum, Hausfrau'n: Hebt den Milchverbrauch!

Was ist Vollmilch?

Vollwertige Milch, der man weder von ihren natürlichen Bestandteilen etwas entzogen noch irgendwelche Stoffe zugelegt hat.

Was ist Magermilch?

Mehr oder weniger stark entrahmte, also fettarme Milch. Abgesehen vom Fett enthält sie aber alle übrigen Nährstoffe der Milch: das blutbildende Eiweiß, Knochen aufbauenden Salze und den Energie spendenden Milchsäure in unveränderter Form. Sie ist wegen ihres geringen Preises ein schätzbares, noch viel zu wenig beachtetes Lebensmittel.

Was ist Buttermilch?

Die beim Buttern der Sahne neben der Buttersäure entstandene milchsäure flüssige, ein fettarmes, aber eiweiß- und zuckerhaltiges, also nahrhaftes und sehr bekömmliches Getränk.

Was ist dicke oder laure Milch?

Geronnene Milch. Das unter der gelben Rahmschicht gallertartig geronnene Milcheiweiß (Käsestoff) ist der hauptsächlichste Eiweißbestandteil der Milch; es ist leicht verdaulich. Da alle Nährstoffe der Milch verblieben sind, ist die laure Milch vollwertig. Die aus etwas Milchsäure entstandene Milchsäure ist ebenfalls leicht verdaulich und zudem recht bekömmlich.

Was ist Säuglingsmilch?

Besonders vollwertige Milch von solchen Kühen, deren Haltung und Gesundheit

zustand besonderen Anforderungen genügt und zu diesem Zwecke überwacht wird.

Was ist pasteurisierte Milch?

Solche Milch, die in geeigneten Apparaten eine halbe Stunde lang auf 63 ° C erhitzt worden ist, um Milchsäurebakterien und etwaige schädliche Keime zu vernichten. Sie ist haltbarer als frische Milch und dieser im Geschmack ähnlich als abgekochte Milch.

Wie muß gute Milch beschaffen sein?

Geruchlos, gelblich, undurchsichtig, ohne Bodensatz, im Geschmack süß und rein.

Warum muß Milch vor dem Gebrauch kurz abgekocht werden?

Zur Vernichtung der etwa darin befindlichen gesundheitsgefährlichen Keime. Da Kochen sowie Sterilisieren schädigt hingegen den größten Teil der Nährstoffe der Milch; es ist daher zu vermeiden. Pasteurisierte Milch ist ohne Aufkochen nur trinkfertig, wenn sie in verschlossenen Flaschen gut pasteurisiert wurde.

Wie läßt sich das Anbrennen der Milch vermeiden?

Milch muß schnell aufkochen; am besten wird sie beim Erhitzen umgerührt. Es aber auch besonders konstruierte Milchkochtöpfe, die das Anbrennen verhindern. Der Milchkochtopf sollte immer nur zu diesem Zwecke verwendet werden und nicht gesprungen sein.

Wie soll man abgekochte Milch aufbewahren?

Am besten stellt man die Milch nach dem Aufkochen, ohne sie umzugießen, in ein Gefäß mit überfließendem Deckel (um Verunreinigungen zu vermeiden) an einen möglichst kühlen, luftigen Ort. Das Abkühlen der Milch nach dem Kochen schnellstens erfolgen (am besten durch Einstellen des Topfes in kaltes Wasser).

Wie läßt sich geronnene Milch verwerten?

Zur Herstellung von Quarkkäse sowie von mancherlei Speisen, Tunken und Gebäuden. Milch ist eines der gehaltreichsten und im Verhältnis dazu billigen Nahrungsmittel. 1 Liter Milch hat denselben Nährwert wie 8-9 Eier oder 1 Pfund mageres Rindfleisch. Als Getränk und als Zusatz zu zahlreichen Speisen u. Gebäuden verwertet Milch ist unentbehrlich für Gesunde, Kranke u. Genesende, für Kinder u. Erwachsene.

Euch, deutsche Hausfrau'n, bringt es Ruhm,

hebt sich im Land der Milchkonsum.

Drum trinkt sie brav für jung und alt

in mannigfacher Gestalt!

Umseitig zeigen wir Euch an,

wie man die Milch verwenden kann.

Auf der Rückseite des Merkblattes sind 16 Kochrezepte für Milchspeisen abgedruckt.

Sächsischer Landesmilchsausschuß. Zur Förderung des Milchverbrauches ist im Freistaat Sachsen ein Landesmilchsausschuß mit dem Sitz in Dresden-A. 1, Sidonienstr. 14, begründet. Derselbe hat sich dem Reichsmilchsausschuß angeschlossen. Es gehören dem Landesauschuß bis jetzt in Betracht kommenden sächsischen Behörden, land- und milchwirtschaftlichen Vereinigungen, Vertretungen von Verbraucherverbänden und Einzelpersonen, zusammen 62 Mitglieder. Der Landesauschuß ist zurzeit damit beschäftigt, die Organisation durch Bildung von Unterauschuß im Freistaat zu erweitern und die Arbeit dadurch zu vertiefen. Das bisher vom Reichsmilchsausschuß herausgegebene Werbematerial wird schon im ganzen Freistaat eifrig begehrt.

Tagung des Reichsverbandes Deutscher Milchhändler. In Dresden hielt der Reichsverband Deutscher Milchhändler am 23. und 24. seinen diesjährigen Verbandstag ab. Den Vorsitz führte Stadverordneter Reins (Berlin). Dem von ihm erstatteten Jahresbericht ist zu entnehmen, daß die Frage der Milchversorgung der Städte nach wie vor im allgemeinen Interesse steht, sowohl der Behörden wie der Verbraucher. Die Lieferung einer möglichst billigen und in sanitärer und technischer Beziehung über allen Zweifel erhabenen Milch sei ein unbedingt anzuhaltendes Ziel. Die Lieferung einer einwandfreien Milch werde gefördert werden, wenn dem einwandfreien Handel eine einigermaßen gesicherte wirtschaftliche Existenz geboten werde, und das sei wiederum nur möglich, wenn mit den heutigen Verdienstpännen von 1/2 bis 1/3 Pfund pro Liter Milchbrocken werde. Werde diese Voraussetzung zur Grundlage der Milchversorgung gemacht, dann könnten Reichs- und Staatsregierung endlich mal bei der Frage der Konzessionierung des Milchhandels festumr Grundätze aufstellen. Die Konzessionsfrage sei in erster Linie eine Verbraucherfrage, denn sie schaffe die unbedingt notwendige Voraussetzung einer einwandfreien Milchversorgung. Bei der Bedürfnisfrage müsse festgestellt werden, daß die Auffassung in Regierungskreisen nicht immer dieselbe sei.

Bei der Erörterung des Themas: „Milchpreisbildung, Milchversorgung und Statistik“ wurde betont, daß lediglich die örtlichen Verhältnisse bei diesen Fragen maßgebend sein könnten. Man einigte sich schließlich über die Einsetzung von Ausschüssen, die auf Grund eines Fragebogens für die Preisbildung Richtlinien aufstellen sollen, die auch die Bedürfnisse der Milch berücksichtigen sollen.

Weiter wurde mitgeteilt, daß von Reichswegen ein Ausschuß gebildet worden sei für die Hebung des Milchverbrauches. In den Ländern Unterauschuß sich dieser Aufgabe widmen, die auch auf die Provinzen erweitert wären. Der Reichsverband erklärte sich bereit, sich dieser Aufgabe anzuschließen.

Sodann referierte Prof. Dr. Vichtenberger (Kiel) über die Milchversorgung in den großen Verbrauchergebieten von Nordamerika. Landtags-Abgeordneter Müller-Franken (Berlin), Mitglied des Preussischen Landtages, sprach über die Bestrebungen des Städtetages und der Kommunal-

verbände in der Frage der Milchversorgung. Das Interesse des Deutschen Städtetages an der Milchversorgung sei nicht nur ehrend, sondern praktisch auch von großem Nutzen, aber in diesem Interesse stecke auch etwas Bedenkliches, sobald sich die Theoretiker mit dem Problem der Milchversorgung befassen. Bei der Konzessionierung müsse man die Auffassung vertreten, daß die Milchverteilung nur für solche Personen in Betracht komme, die lediglich Milchhandel betreiben, auch nur dann, wenn es sich um kleine Betriebe handele. Der Händler müsse sein Geschäft kennen, er müsse es namentlich verstehen, der fortgesetzten Veränderung seiner Ware Rechnung zu tragen. Die Kontrolle müsse das Wichtigste des Milchhandels sein. Der Vortrag löste eine lebhafteste Erörterung aus.

Die Tagung erkannte das Interesse des Deutschen Städtetages für eine einwandfrei Milchversorgung der Städte an und erklärte, daß sie bereit sei, sich in den Dienst der Durchführung dieses volkswirtschaftlichen Problems zu stellen. Dieses Problem einer einwandfreien Milchversorgung könne aber nur durch einen wirtschaftlich gesunden privaten Milchhandel reiflos durchgeführt werden. Im Rahmen dieser Aufgabe werde die technische Verarbeitung der Milch vor der Verteilung sich in allen Großstädten nicht umgehen lassen, die private Milchhändlergesellschaft bereite, die Konsequenzen daraus zu ziehen. Umgekehrt vertrete aber auch der Reichsverband aus seiner praktischen Erfahrung heraus den Standpunkt, daß diese technische Bearbeitung nur da und insoweit durchgeführt werden dürfe als es die Verhältnisse unbedingt verlangten. Ganz besonders aber lehne der Reichsverband es ab, die Milchversorgung zum Gegenstand politischer Wünsche und Forderungen zu machen.

Rundschau

Handelsspanne und Milchabsatz. Den Mitteilungen der Preisberichte beim Deutschen Landwirtschaftsrat entnehmen wir folgende Ausführungen:

Ein Uebel, das die heutige Wirtschaftskrise besonders kennzeichnet, ist die gegenwärtig allgemein hohe Handelsspanne, die starke Aufblähung der Differenz zwischen den Erzeuger- und Kleinhandelspreisen. Von ihr wird insbesondere die Landwirtschaft betroffen. Der Konsument sieht beim Erwerb seiner wichtigsten Lebensmittel natürlich nur den Preis, den er zu entrichten hat, weiß aber nicht, welcher Anteil davon dem Kleinhandel, dem Großhandel und dem Erzeuger zugute kommt. Natürlich sucht jeder der am Geschäft Beteiligten seinen Anteil so äußerst gering darzustellen, und die Schuld an der Höhe des Kleinhandelspreises auf diejenigen Wirtschaftsgruppen abzuwälzen, die vor ihm das betreffende Erzeugnis in den Händen hatten. So kommt es, daß der einzelne Konsument in den Städten davon durchdrungen ist, daß der im Vergleich zur Vorkriegszeit etwa doppelt so hohe Preis, den er heute für ein Stück Fleisch anwenden muß, auf die wuchernden Agrarier zurückzuführen ist; denn wenn ihm dies vom Kleinhändler klar gemacht wird, so sieht eben kein Vertreter der Erzeugerschaft daneben, der darauf hinweist, daß die Viehpreise für die besseren Qualitäten im allgemeinen nur unmerklich über, für geringere Sorten etwa auf Vorkriegeshöhe liegen, daß also die Verteuerung erst eingetreten sein kann, nachdem die Produkte den Erzeuger verlassen hatten.

Sind diese Mißstände gerade in dem Verhältnis des Kleinhandelspreises zu dem Erzeugerpreise für Vieh besonders stark, so zeigen sich auch bei der Milch, dem in seinem Werte heute immer noch so stark verarbeiteten Nahrungsmittel, teilweise Spannen zwischen den Erzeuger- und Kleinhandelspreisen, die außerordentlich bedenklich stimmen müssen. Soweit an den einzelnen Handelsplätzen Kleinhandels- und Erzeugerpreis zusammen, und nicht nur eine Gruppe allein notiert wird, gibt sich folgendes Bild:

Ort	Erzeugerpreis Pfa. je Liter	Erzeugerpreis Pfa. je Liter	Kleinhandelspreis in % d. Erzeugerpr.
Snigsberg	15,5	22	141
Sniedemühl	16,5	23	139
Sniefeld	14,0	24	171
Snimund	18,0	26	150
Snirsruhe	18,0	32	177

Ist bereits hieraus zu ersehen, daß die Handelsspanne je nach den einzelnen Gegenden außerordentlichen Schwankungen unterliegt — was natürlich der Verschiedenartigkeit der jeweiligen örtlichen Verhältnisse verständlich ist —, so darf man bei der Beurteilung dieser Tabelle die Tatsache nicht vergessen, daß es sich hier um amtlich oder gemeinsam von den Interessentenaruppen festgesetzten Preise handelt. Hier hat also wohl die Erzeugerschaft, wie teilweise auch die Verbraucherschaft dem Milchhandel diese Handelsspanne als angemessen abgebilligt, und der Handel hat meist überzeugend daraufgelegt, daß eine Spanne in der festgesetzten Höhe für ihn unerlässlich ist. In all den Fällen aber, wo Erzeuger- und Kleinhandelspreise nicht so einheitlich festgelegt werden, sind die Verhältnisse meist schlimmer.

Allgemein ist zunächst in den deutschen Großstädten eine Aufblähung des Milchhandels zu verzeichnen, die sowohl in erster Linie darauf zurückzuführen ist, daß ein Teil der großen Zahl der Erwerbslosen versucht, sich durch einen kleinen Lebensmittelhandel über Wasser zu halten, und dabei in erster Linie auf den Milchhandel verfällt, weil dort außer einem Handlohn, einigen Rannen und einem geringen Geldebetrage zum Erwerb der meisten kleinen Milchmengen weiter keine Anlage- und Betriebskapitalien notwendig sind. Dadurch wächst zwar die Zahl der für die Landwirtschaft abnehmer aufstretenden Personen, nicht aber die mengenmäßige Nachfrage nach Milch; denn diese ist begrenzt durch die Kaufkraft und die Gesundheitsfrage der Bevölkerung. Durch die Zersplitterung der Belieferung stehen der Erzeugerschaft also keinerlei Vorteile, sondern teilweise sogar recht empfindliche Nachteile. Es liegt auf der Hand, daß ein Händler, der von einem geringen Umlage, also beispielsweise von 30—50 Litern pro Tag, seine Existenz fristen will, dies nur kann, wenn er auf jeden Liter einen erheblich größeren Zuschlag für sich aufschlägt als er es bei einem größeren Gelantumfah zu tun braucht. Dadurch wird also eine Erhöhung des Kleinhandelspreises der Milch bewirkt, die bei der begrenzten Kaufkraft unserer Konsumenten sich in einer absoluten Verminderung des Milchkonsums auswirken muß.

Da nun daneben bei einer so weitgehenden Zersplitterung des Milchhandels auch die Kontrolle über die ordnungsmäßige Behandlung und die Einschränkung der Verfälschungsmöglichkeiten der Ware beträchtlich schwieriger durchzuführen ist, so sind bereits einzelne Großstädte dazu übergegangen, für den Milchhandel einen Konzessionszwang einzuführen.



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN

KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Auf längeren Kredit

günstig abzugeben:

- 1 runder Gegenstromkühler, 500 Liter Stundenleistung;
- 1 runder Gegenstromkühler, 1500 Liter Stundenleistung;
- 1 Alfa-Separator für Kraftbetrieb, 500 Ltr. Stundenleistung;
- 1 Alfa-Separator für Kraftbetrieb, 1000 Ltr. Stundenleistung;
- 1 Berieselungsvorwärmer, 1000 Ltr. Stdl.
- 1 lieg. Dampferzeuger, ca. 4 qm Heizfl., gebr., aber gut erhalten und garantiert betriebsfähig; ferner fast fabrikneu
- 1 Verdampferkühler, 800 Ltr. Stundenleist.
- 1 Pasteur (Rothenburg) mit oberem Antrieb, Größe 4;
- 2 ventillöse Kolbendrehpumpen, 2000 Ltr. Stundenleistung. Anfragen unter 829 an diese Zeitung.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Die Gewährung der Erlaubnis zum Milchhandel wird zumeist abhängig gemacht von einem bestimmten Mindestumsatz und dem Vorhandensein ausreichender und die Güte der Milch nicht ungünstig beeinflussender Aufbewahrungs- und Transportmöglichkeiten. Dadurch ist es tatsächlich gelungen, in einer Reihe von Fällen die Handelspanne ganz erheblich zu senken. Andererseits muß man sich darüber klar sein, daß dieses System nur im Einvernehmen mit den Organisationen der Milchhändler, die als Sachverständige zu fungieren haben, praktisch durchzuführen ist, und daß demzufolge unter Umständen sich Bestrebungen geltend machen und durchsetzen können, einen gefährlich erscheinenden Außenseiter unter keinen Umständen an dem Geschäft zu beteiligen, selbst wenn er sachlich mit seinem Geschäft allen Anforderungen genügt. Unter Verneinung der Bedarfsfrage könnte hier also unter Umständen eine Monopolisierung des Milchhandels Platz greifen, die sich sowohl zu Ungunsten des Erzeugers, wie auch namentlich gegen Verbraucher wendet, und beide Teile der Willkür des durch einen numerus clausus geschützten Handels ausliefern würde.

Immerhin ist diese Gefahr relativ leicht abzuwenden. Die Erfahrungen in einigen der Hauptverbrauchszentren, insbesondere in Berlin, zeigen, daß die Einführung der Konzessionspflicht sich außerordentlich legernd für die Erzeugerschaft, für die Verbraucherschaft und schließlich auch für den Milchhandel selbst ausgewirkt hat.

Milchwirtschaftliche Ausstellung zu Hannover. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover beabsichtigt Ende September ds. Js. eine Milchwirtschaftliche Provinzialausstellung in Hannover zu veranstalten. Zur Prüfung sollen neben Butter und Käse noch Frischmilch, molkereiartig behandelte Milch und Vorzugsmilch zugelassen werden. Daneben ist eine Ausstellung der verschiedenen Molkereierzeugnisse in der handelsüblichen Originalpackung vorgesehen. Dieser Ausstellung schließen sich noch besondere Abteilungen an für Molkereihilfsstoffe, Verpackung und Kälte, Maschinen und Geräte, Fachzeitschriften und Fachliteratur und eine wissenschaftliche Abteilung. Die Preussische Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel sowie mehrere Herdbuch-Gesellschaften haben ihre Beteiligung an der Ausstellung bereits zugesichert. Die Ausstellung soll einen möglichst umfassenden Überblick über die hannoversche Milchwirtschaft geben und für alle Milchinteressenten Anregung bieten, sowie die Hebung des Absatzes von Milch und Molkereierzeugnissen in wirksamer Weise propagieren.

In der von der Landwirtschaftskammer herausgegebenen Schauordnung sind die näheren Prüfungs- und Ausstellungsbedingungen enthalten. Anfragen und Anmeldungen, sowie Inserate für das Ausstellungsverzeichnis sind an die Milchwirtschaftliche Abteilung der Landwirtschaftskammer zu richten.

Die Milchwirtschaft im Freistaate Danzig. Die Milchverhältnisse des Freistaates können als gut bezeichnet werden. Bei dem anhaltend regnerischen und kühlen Wetter im Juni wurden zwar Klagen laut über die Weidewerhältnisse. In den Weichselniederungen trat das weidende Vieh Gras und Alee tief in den Boden ein und litt unter der Witterung sowie unter Futtermangel. In den höheren Ländereien des Kreises Danziger Höhe waren die Weidewerhältnisse besser und die Milchlieferung nach Danzig und Poppo wurde garnicht oder nur unwesentlich beeinträchtigt. Was einem Bezirk fehlte, setzte der andere zu.

Das geht schon aus dem anhaltend nahezu gleichmäßigen Milchpreis hervor. Während in der Stadt Danzig das Liter Vollmilch von 18 Pfg. am 1. November 1923 auf 30 Pfg. am 8. Januar 1924 und am 31. Oktober 1924 auf 40 Pfg. gestiegen war, bewegte sich der Milchpreis im Jahre 1926 zwischen 22 und 24 Pfg. Danzig hatte im Jahre 1926 den niedrigsten Milchpreis aller deutschen Großstädte. Königsberg zahlte als niedrigsten Milchpreis 22 Reichsmarkpfennige. Zu dem niedrigen Milchpreise in Danzig hat sicher auch der niedrige Stand des polnischen Zloty beigetragen.

Bei niedrigen Milchpreisen können die Käseereien und Molkereien auf dem Lebensmittelmarkt erfolgreich in den Wettbewerb eintreten. Im Freistaat Danzig gibt es gegenwärtig einige neunzig Molkereien und Käseereien, deren Produkte fortgesetzt verbessert worden sind. Im Juni war der Preis für ein Pfund Butter auf 1,60 Gulden herabgegangen. Mitte Juli ist er auf 2 Gulden und 2,20 Gulden gestiegen. Dementsprechend bewegen sich auch die Käsepreise. So kostet das Pfund Tilsiter Vollfettkäse 1,40 Gulden.

Die Entwicklung der Molkereien und Käseereien im unteren Weichselgebiet, also hauptsächlich im heutigen Freistaat Danzig, begann erst im Jahre 1865, wenigstens soweit dabei gemeinschaftliche Betriebe in Betracht kommen. Den Anstoß dazu gaben eingewanderte Schweizer, die mit Vorliebe Emmentaler und Tilsiter Käse herstellten und gleichzeitig große Schweinemast betrieben. Die Molkereien sind keineswegs in ihrer Entwicklung stehen geblieben. Sie machen sich vielmehr die Erfindungen der Neuzeit nutzbar und tragen so viel zur Erhaltung gewonnener Lebensmittel bei.

Auch die Landwirtschaft legt bei der Milchversorgung auf die Qualitätszucht des Milchviehes großes Gewicht und liefert möglichst fettreiche Milch, deren Nährwert noch immer nicht genügend gewürdigt wird. Die Milch ist zu jeder Jahreszeit ein bekömmliches und billiges Nahrungsmittel, deshalb verwende man sowohl sie als auch Butter und Käse!

M. M.

Butterprüfung der Milchwirtschaftlichen Centralstelle zu Gütrow. Am 21. d. Mts. fand in den Räumen der Milchwirtschaftlichen Centralstelle die 5. diesjährige Butterprüfung statt. Als Richter waren anwesend die Herren: Kleinfeldt-Berlin, Schulze-Berlin, Applegger-Rostock, Holstein-Dassow, Goldberg-Gütrow, Hesse-Gütrow, Schulz-Darje, Gellert-Dambeck und Steding-Schöneberg.

Zu der Butterprüfung waren 103 Proben eingesandt und zwar 56 gesalzene und 45 ungesalzene.

Die Prüfung hatte folgendes Ergebnis:

	Gesalzen	Ungesalzen	Gesamtergebnis
Hochfein:	1 = 1,75 %	1 = 2,25 %	2 = 2 %
Fein:	23 = 39,75 "	17 = 37,75 "	40 = 38,75 "
Gut:	23 = 39,75 "	22 = 49 "	45 = 43,75 "
Fehlerhaft:	11 = 18,75 "	5 = 11 "	16 = 15,50 "

Das Richter geschah wieder nach dem von der D. L. G. eingeführten Punktverfahren. Die Proben wurden wie üblich durch Postkarte abgerufen und im Kühlraum 10 Tage gelagert. Ein großer Prozentsatz der Molkereien ist durch die ungünstige Lage und schlechte Postverbindung gezwungen, die Proben längere Zeit unterwegs zu lassen. Da gerade z. Zt.



Ueber 25 jährige Spezialität:

Milch-Kühlanlagen

für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl. in Verbindung mit Raumkühlung und Eiszerzeugung. Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung. Schnelle Lieferung und günstigste Preise. Hunderte von Referenzen.

Th. Witt, G. m. b. H., Aachen

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.

Molkereimütze Reichert

(geselch geschüt.)

Stück echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge	5,20
Stück echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge	6,50
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 M., zweireihig 8,00	
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 M., zweireihig 8,50	
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50	
Jaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig M. 8,50, zweireihig 9,00	
do., beste Qualität einreihig 9,50 M., zweireihig 10,00	
Jaden, Satin, weiß einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00	
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 M., zweireihig 10,50	
Jaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 M., zweireihig 10,00	
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 M., zweireihig 10,50	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang 2,50 M., weiß 2,00	
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia 3,50	
do., weiß, rein Leinen 4,00	
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden 4,30	
do., beste Qualität 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden 5,00	
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden 6,50	
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 M., Khat (hellbeun) 11,00	
Schuhmäntel, Nanfing (grau) 10,00 M., Körper (weiß) 12,50	

S. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verufskleidung.



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig

des Abrufes eine Hitzeperiode einsetzte, dürfte dieses der Grund für den verhältnismäßig schlechten Ausfall der diesmaligen Prüfung sein, kam doch in großer Teil der Proben in einem sehr weichen Zustande an. Die Hauptfehler waren durch die geringe Haltbarkeit entstanden.

Eine beachtenswerte Reichsgerichtsentscheidung zum Kraftwagenverkehr. In der neuen Reichsgerichtsentscheidung wird ausgeführt, daß nach § 18 Abs. 2 der Verordnung über den Kraftfahrzeugverkehr vom 5. Dezember 1925 die Fahrgeschwindigkeit so einzurichten ist, daß, wenn der Überblick über die Fahrbahn behindert ist, der Führer des Kraftwagens so langsam fahren muß, daß er das Fahrzeug „auf kürzeste Entfernung“ zum Stehen bringen kann. Der Angeklagte des vorliegenden Falles, der in Tilsit einen gewissen L. tödlich überfahren hat, war am Überblick der stark verengten Fahrbahn erheblich behindert, weil auf der linken Straßenseite der zweispännige Kastenwagen des Getöteten hielt, während auf der anderen Straßenseite etwas rückwärts sich ein zweites ländliches Fuhrwerk befand. Bei dieser Sachlage war es Pflicht des Angeklagten, seinen Kraftwagen auf „kürzeste“ Entfernung zum Stehen zu bringen. Dieser Verpflichtung ist er nicht nachgekommen, da sein Wagen bei der eingeschlagenen Geschwindigkeit von 25 Kilometer in der Stunde erst nach etwa 7 Metern zum Halten zu bringen und deshalb mindestens eine bedeutende Verlangsamung des Tempos geboten war. Welche Stundengeschwindigkeit als zulässig anzusehen war, falls der Angeklagte nicht durch gänzlichliches Abstoppen in den Stand setzen wollte, die Lage sicher zu überblicken, brauchte vom Urteil der Vorinstanz nicht angegeben zu werden. Zur Feststellung des rechtswidrigen Verhaltens des Angeklagten genügt es, daß nach der Sachlage ein bedeutend langsames Fahren geboten war. Dadurch wäre ein sofortiges Anhalten ermöglicht und außerdem das die hinter beiden Fuhrwerken befindlichen Fußgänger gefährdende überraschende Auftauchen des Kraftwagens vermieden worden. Die Behauptung der Revision, daß der Kraftwagen auch bei langsamerer Fahrt „fahrtechnisch“ überhaupt nicht auf kürzere Entfernung als 7 Meter zum Stehen gebracht werden konnte, ist offensichtlich falsch. II. D. 63/26.

Milchfälschung vor dem Reichsgericht. Der Molkereibesitzer L. in B. bezog täglich 1200 bis 2000 Liter Milch aus der Umgegend von B., die er einem Pasteurisierungsverfahren unterzog und dann an seine Kundschaft verkaufte. Im November 1925 wurde durch behördliche Kontrolle festgestellt, daß der Milch Wasser zugesetzt war. Bei Prüfung der Bücher ergab sich, daß in der Zeit vom 7. bis 11. November 1925 täglich ca. 50 Liter Milch mehr zum Verkauf gelangten, als geliefert worden waren. Das Landgericht Arnsberg i. W. sah als erwiesen an, daß diese mehr verkaufte Menge Milch nur durch Wasserzusalz erzielt worden ist und verurteilte den Besitzer der Molkerei wegen Vergehens gegen § 12 des Nahrungsmittelgesetzes zu 6 Monaten Gefängnis; außerdem wurde auf Veröffentlichung des Urteils in mehreren Tageszeitungen erkannt. Gegen dieses Urteil hat der Angeklagte Revision beim Reichsgericht eingelegt mit der Begründung, daß in dem Vermischen von Milch mit Wasser keine „Herstellung“ im Sinne des § 12 N. G. liege. Außerdem sei durch den Wasserzusalz noch keine Gesundheitsbeschädigung anzunehmen. Der dritte Strafsenat des Reichsgerichts hat diese Rügen für nicht beachtlich erklärt und die Revision des Angeklagten verworfen. Unter Herstellung im Sinne des § 12 N. G. ist jede Fertigstellung eines Nahrungsmittels zum menschlichen Genuß zu verstehen. Für die Anwendung des § 12 genügt es, daß erst nach mehrmaligem Genuß des Nahrungsmittels eine Beschädigung der menschlichen Gesundheit einzutreten braucht. (3 D 408/26. — 5. Juli 1926).

Der Buttereinfuhrzoll ab 1. August. Der ermäßigte Buttereinfuhrzoll von 22,50 Mk. für 100 Kg. tritt mit dem 31. Juli d. J. außer Kraft. Vom 1. August wird bis auf Weiteres der Zollsatz von 30 Mark in Geltung sein.

Ihre endgültige Regelung wird die Frage des Buttereinfuhrzolles jedoch erst finden, nachdem der mit Finnland abgeschlossene Handelsvertrag in Kraft treten wird, was voraussichtlich erst gegen Ende d. J. der Fall sein kann, da der deutsche Reichstag erst im November d. J. wieder zusammenzutreten wird und bisher diesem Handelsvertrage noch nicht zugestimmt hat. In diesem ist ein Buttereinfuhrzoll von 27,50 Mark vorgesehen, der dann auf Grund der Meistbegünstigung auch auf die meisten anderen Staaten, die für die Buttereinfuhr nach Deutschland in Betracht kommen, Anwendung finden wird.

Handelsgerichtlich eingetragene Handwerksbetriebe und Beitragspflicht zur Handelskammer. Nach dem Gesetz über die Handelskammern und zur Tragung der Kosten für die Handelskammern diejenigen Kaufleute verpflichtet, die zur Gewerbesteuer veranlagt sind und als Inhaber einer Firma in einem für den Bezirk der Handelskammer stehen. Die Eintragung ins Handelsregister genügt danach allein noch nicht zur Beitragspflicht. Der Gewerbetreibende muß vielmehr gleichzeitig auch Kaufmann im Sinne des HGB. sein (OVG. Pr. MinBl. 06, 292). Handwerker sind von der Einbeziehung in die Handelskammer ausgeschlossen, der Umfang ihres Betriebes ändert daran nichts. Wenn der Inhaber einer Firma nachweisen, daß es sich um einen Handwerks- und nicht Fabrikbetrieb handelt, er selbst die technische Leitung eben der kaufmännischen hat, so bleibt er von der Beitragspflicht für die Handelskammer frei (vgl. OVG. 66, 386). Diese Entscheidung ist sinngemäß auch auf viele kleinere Molkerei- oder Käsebetriebe anzuwenden, die häufig nur deshalb unberechtigter Weise zu Handelskammerbeiträgen herangezogen werden, weil sie gezwungenermaßen ihre Firma im Handelsregister eintragen lassen mußten.

Hohe Geld- und Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Ein besonders trasser Fall von Milchfälschung wurde in der Molkerei B. aufgedeckt. Die Gehilfen dieser Molkerei hatten bei ihrem Arbeitgeber Gehaltserhöhung beantragt, die ihnen nicht gewährt wurden. Darauf erzählten sie in den Zuständen, die in der Molkerei herrschten. Es wurde festgestellt, daß in den Monaten Januar bis März jeden Morgen bis zu 250 Liter Vollmilch entrahmt und dafür Magermilch zugesetzt wurde. Trotzdem ging die Milch als Vollmilch an die Verbraucher in Münster, Bochum oder Dortmund. Der Verwalter sagte seinen Gehilfen, daß die Vollmilch zu teuer sei. Um das nötige Quantum Magermilch für die Landwirte herauszubekommen, legte er eine besondere Wasserleitung zum Magermilchkübel an, der er dann jeden Morgen mehrere hundert Liter zusetzte. Um die Unzulänglichkeiten im Betriebe verdecken zu können, ließ er falsche Eintragungen in die Molkereibücher machen. Auch über erheblich verschmutzte

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen
Panzerkannen Stabil u. Robust
„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

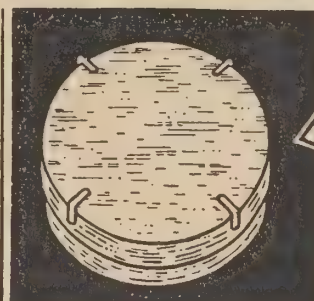
Neu!

Kristallflaschen mit selbsttätigem Verschluß aus Glas und Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Berufsbekleidung!

Molkereimühen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen	6,20
Rotarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubfr. vergoldet	0,90
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig	8,00
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih.	9,50
Monteurjaden, Hausleinen od. Drell 5,00, Arbeitsmäntel, Rohneßel	6,50
Arbeitsjosen, sehr gute Qualität 6,50, Josen a. Streifstoffen	8,50
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität	3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjahhemden, schöne Must.	3,80
Josen, prima wollgemischt 3,50, Josen aus gutem Mafu	3,70
Segeltuchschürzen, weiß, wasserd. 3,75, naturgrau, schwere Qualität	5,00
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw. m. verstärkter Brust u. Eden	5,75
Buttereschürzen, halbt. Qual. 2,40, Arbeitschürzen, blau, Hausleinen	2,50
Holzspanstoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder	5,00
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.	
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.	(3646)

Reinaluminium

Behälter und Gefäße
für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. Berlin N. 4
b. H.

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Rejnickenndorf 1244.

Milch aus der Molkerei wurde Klage geführt, es soll fingerdicker Sah in den Milchkannen gewesen sein. Der Staatsanwalt rechnete in seinem Plaidoyer scharf mit diesen Zuständen ab. Das Urteil lautete gegen den Verwalter auf 7 Monate Gefängnis und 2000 Mark Geldstrafe wegen Milchfälschung, Verschmutzung der Milch und Untreue. Von den mitangeklagten Gehilfen wurden zwei zu je 100 Mark Geldstrafe verurteilt; einer wurde freigesprochen.

Säuberung des Butterhandels von unsauberen Elementen. Die Molkereifirma Albert Wöhrmann Söhne in Wesel hatte gegen den angeblichen Molkereibesitzer B. Strafanzeige wegen Kreditswindel erstattet. Letzterer hatte der Firma W. Butter bestellt und bei der Bestellung eine holländische Firma, eine deutsche Bank und sogar den eigenen Gemeindevorsteher als Referenz angegeben. Die Lieferung erfolgte auf Grund dieser Referenzen, doch wurde aus Vorsicht eine weitere Kreditauskunft eingeholt. Da diese Auskunft B. jeglichen Kredit absprach, wurden telegraphisch durch Vermittlung der örtlichen Polizei von der bei B. inzwischen eingetroffenen Butter noch 100 Pfund angehalten und beschlagnahmt. Diese 100 Pfund veräußerte aber B. trotzdem, so daß er sich auch noch der Unterschlagung schuldig gemacht hatte. Das Amtsgericht Wesel erblidete schon darin, daß B. Waren bestellte, obwohl er sich in ausgesprochenen Zahlungsschwierigkeiten befand, eine strafbare Handlung und bestrafte B. zu 2 Monaten Gefängnis, billigte ihm jedoch Strafaufschub zu, wenn bis zum 31. Dezember ds. Js. die Butter einschl. Zinsen an die Firma W. bezahlt sei, ferner B. der Gerichtskasse 300,00 M. Sühnegeld überweist und weiter in den nächsten 3 Jahren keine weitere strafbare Handlung begeht.

Vom Welthandel mit Butter. Das Handelsdepartement von U. S. A. weist in einem Bericht darauf hin, daß Butterproduktion und Butterverbrauch in der ganzen Welt im letzten Jahr zugenommen haben. Der gesamte Umschlag im Weltmarkt an Butter stellte sich auf 950 Millionen englische Pfund gegenüber 820 Millionen Pfund in 1924 und ca. 700 Millionen Pfd. in der Vorkriegszeit. Drei Hauptländer haben gegenüber 1924 im letzten Jahr eine geringere Ausfuhr gehabt, nämlich Dänemark, Neu-Seeland und Argentinien, während Australien, Holland, Rußland, Schweden und die Randstaaten die Exportmenge erhöhen konnten. Dänemark steht als Exporteur von Butter mit 271 Millionen Pfd. an erster Stelle. Es folgt dann Neu-Seeland mit 139 Millionen Pfd., England und Deutschland sind die beiden größten Importländer. In 1925 nahm England mit 656 Millionen Pfd. 64 Millionen Pfd. mehr ab in 1924. Deutschlands Buttereinfuhr stieg von 118 Millionen Pfd. in 1924 auf 213 Pfd. in 1925.

Ein neues künstliches Milchprodukt. In Dänemark ist eine neue Aktiengesellschaft zur Herstellung und zum Vertrieb künstlicher Milchprodukte gegründet worden. Die „A-Vitamin-Milchkompanie“ hat ein Aktienkapital von 1 Millionen Kronen. Zuzugewinnen einer neuen Erfindung will die Gesellschaft ein Milchpulver mit Zusatz von A-Vitaminen herstellen. Wenn das Pulver in Magermilch verrührt wird, soll es dieselben Eigenschaften annehmen, welche Vollmilch für die Aufzucht der Kälber und Schweine geeignet macht. Als Erfinder zeichnet der dänische Ingen. J. Knurup. Die Fabrikation geschieht auf der Milchfondensierungsfabrik in Hjørring in Dänemark.

Ausland.

Rußlands Butterexport. Wie aus Moskau gemeldet wird, beabsichtigte die russische Butterexportzentrale „Maslo Zentr.“ im Rechnungsjahr 1. Juni 1925 bis 1. Juni 1926 auf dem russischen Markt insgesamt zwei Millionen Pud Butter aufzukaufen. Dieses vorgesehene Quantum ist nicht erreicht worden. Es wurden nur 1½ Millionen Pud aufgekauft, d. h. 22,5 Prozent mehr als im Vorjahre. Verschiedene Distrikte haben bedeutend weniger geliefert als vorgesehen war, so Uralgebiet 67,5 Prozent, Kasakstan 72,5 Prozent und Sibirien 92 Prozent der vorgesehenen Menge. Unter diesen Verhältnissen hat das vorgesehene Exportprogramm nicht durchgeführt werden können. Statt 1 300 000 Pud sind nur 900 000 Pud exportiert worden.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Elektrische Leitungen und ihre Verlegung in Molkereibetrieben. Bei der Verlegung elektrischer Leitungen in feuchten Betrieben ist man bisher immer auf Schwierigkeiten gestoßen und verursachte die gewöhnliche Verlegung der Leitungen in Rohren oder auf Rollen eine gewisse Betriebsunsicherheit, die schwer zu beheben war. Neben der Unsicherheit, welche Leitungstypen für diese Betriebe zu wählen ist, bestand auch noch jene gewisse Unklarheit über die geeignetste Verlegungsart. Diese beiden Fragen sind mit der Anthygron-Leitung gleichzeitig gelöst, da sie sich in jedem Falle für derartige Betriebe eignet und sich stets als fest verlegte Leitung installieren läßt. Die Verlegung geschieht unmittelbar auf der Wand oder mit geringer Entfernung. Letztere Verlegungsart ist bei sehr nassen Wänden zu bevorzugen. Die Anthygron-Leitung ist lediglich für feuchte Betriebe bestimmt, besitzt die größtmögliche Widerstandsfähigkeit gegen Ammoniakdünste und sonstige schädliche Dämpfe. Sie wird von Rässe und Feuchtigkeit nicht angegriffen und bietet genügend große Festigkeit gegen mechanische Einwirkungen. Verwendung findet diese Leitung bei Spannungen bis 250 Volt gegen Erde.

Die Anthygron-Leitung wird als Einfach- oder Mehrfachleitung hergestellt und entspricht den Vorschriften des V. D. E. und ist auch von der Draht- und Kabelkommission als vorschriftsmäßige Leitung anerkannt. Die Adern sind von einem gemeinsamen, luftdicht umschließenden Gummimantel umgeben, so daß sich im Innern der Leitung keine Lufträume befinden, wodurch jede Kondenswasserbildung mit ihren schädlichen Folgen ausgeschlossen ist. Die Anthygron-Leitung wird den Bedürfnissen entsprechend aus besonders ausgewählten Materialien hergestellt, wodurch sie den sehr hohen Ansprüchen gewachsen ist, die sowohl in chemischer, als auch in elektrischer und mechanischer Hinsicht an sie gestellt werden. Die mechanische Festigkeit erhält die Leitung durch einen unterhalb der äußeren Schutzhülle in der Längsrichtung gefalteten Metallmantel, der infolge der herumgelegten Schutzhüllen nicht angegriffen werden kann. Diese äußeren Hüllen sind gleichzeitig ein wertvoller Schutz gegen Berührungsgefahr.

Großfabrikation von pa. verzinnten Milchversandkannen

Preisgekrönt durch d. „Deutsch Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmel, Eimer usw. zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Wattmilchfilter

Runde Gegenstrom Milchkühler mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar doppelwandig, aus verzinnem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungsanlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarimeters

Josef Studmann

Ge gründet 1883.

Brunnenbohr-Geschäft.

Telefon 21

W. I. Westfl.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE
FÜR DIE MILCHANNAHME

250 - 500 kg. TRAGKRAFT Amtl. geeicht.

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N.

Milchflaschen Yoghurtflaschen

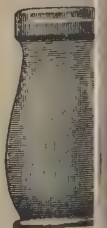
aus weißem Glase für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik **Lüner Glasmanufaktur**

G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 80 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot.



Die Befestigung dieser Leitung geschieht mit kräftigen verzinkten Nieten oder Abstandshellen, die zweckmäßig nachträglich mit einem Speziallack überstrichen werden.

Für Abzweigungen finden wasser- und säuredicht geschlossene, mit festem Lack überzogene Gussstahldosen mit Messingdrahtverbuchungen Anwendung. Es ist daher auch bei dem Verlegungssystem mit Anthygon-Leitungen die Bildung von Kondenswasser in den Abzweigdosen ausgeschlossen, da keine Luftzirkulation innerhalb der Leitungsanlage und der Dosen stattfindet. Ein weiterer Vorteil dieser Dosen ist der, daß sich das ständige und zeitraubende Ausgießen erübrigt, außerdem sind die Anschlußstellen jederzeit zugänglich, sodaß Erweiterungen der Anlage ohne Schwierigkeit vorgenommen werden können.

Als Schalter eignen sich am besten die porzellanangekapselten Zeta-Schalter, die ebenfalls mit Stopfbuchsen zur Abdichtung der eingeführten Anthygon-Leitung versehen sind. Diese Schalter sind auch für feuchte Umgebung unempfindlich und garantieren daher auch eine einwandfreie Funktion.

Die Wanddurchführungen lassen sich am einfachsten mit der Anthygon-Leitung selbst herstellen, indem man diese Leitung im feuchten Raum die wasserdichte Abzweigdose anschließt und auf das an der anderen Seite herausstehende Leitungsende — wenn es sich um einen trockenen Raum handelt — eine normale Dose mit rückwärtiger Einführung ansetzt.

Bei Wanddurchführungen vom feuchten Raum ins Freie schiebt man eine Porzellanpfeife mit zwei oder mehr Ausführungen auf die mit ihren Nieten abgedeckte Leitung.

Eine nach diesen Angaben ausgeführte Leitungsverlegung garantiert eine gute Betriebssicherheit und überwindet sämtliche Schwierigkeiten, die sonst bei der Installation von elektrischen Anlagen in Molkereien vorkommen.

Ingenieur W. Evermann, Hildesheim.

Die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt. Herr Wis Peter Jensen, behandelt in Nr. 80 dieser Zeitung in interessanter Weise die Milchbezahlung nach Qualität und streift dabei auch die Fettgehaltsbezahlung, von der er sagt, daß wir in Deutschland noch nicht mal soweit sind, daß sämtliche Molkereien die Milch nach Fettgehalt bezahlen. In der Tat hat diese Bezahlungsart gerade in den letzten Jahren nur geringe Fortschritte gemacht. Wohl ist die Zahl der Molkereien, welche von der Bezahlung nach Ethern zur Bezahlung nach Fettgehalt übergegangen sind, ständig gewachsen. Aber nicht alle sind bei der „Stange“ geblieben. Ich kenne eine ganze Anzahl meist kleinerer Molkereien, die nach einem Jahr bereits wieder zu der Bezahlung nach Ethern zurückgekehrt sind. Weil, wie man mir sagte, die Milchlieferung eine starke Abnahme erfahren habe. Die Tatsache, daß in fast allen Betrieben, als wieder nach Ethern ausbezahlt wurde, das Milchquantum sich beträchtlich verringerte, kann als Beweis dafür gelten, daß bei vielen Landwirten eine starke Abneigung gegen die Bewertung der Milch nach ihrem Fettgehalt herrscht. Natürlich sind das solche Lieferanten, welche fettarme Milch liefern und so bei der Milchgelddauszahlung „zu kurz“ kommen. „Ich nehme nicht toh mich Recht“, erklärte mir ein Bauer, der durchschnittlich eine Milch von 2,25 Prozent Fett geliefert hatte. Was nennen diese aber Recht? Sie können oder wollen nicht begreifen, daß der Molkerei (Butterereibetrieb) nur an dem Fett der Milch gelegen ist. Und wenn sie es auch begreifen, wenn sie sich auch sagen müssen, „die Molkerei kann den Lieferanten der fettärmeren Milch nicht so viel zahlen, wie den anderen“, so mißgönnen sie ihren „glücklicheren“ Berufsgenossen doch die höhere Bezahlung. Statt nun geeignete Mittel anzuwenden, den Fettgehalt ihrer Milch zu steigern, schimpfen und nörgeln sie, ziehen die Richtigkeit der Milchuntersuchungen in Zweifel und liefern dann nur noch so viel Milch, als sie anderweitig, durch Verfüttern und im Haushalt nicht verwenden können. Sie haben dann nicht mehr das Bestreben, das jeder gute Milchlieferant haben muß, möglichst viel Milch zu liefern, sie scheuen im Gegenteil die Lieferung nach Möglichkeit einzuschränken. So kommt es denn, daß das Milchquantum nach Einführung der Bezahlung nach Fettgehalt so oft sich vermindert, statt, wie man gehofft hat, sich zu vermehren. Wenn alle Lieferanten, die bei der Milchpreisfestsetzung nicht zum Besten abschneiden, weil ihre Milch so dünn ist, nun sich beeilen wollten, durch bessere Fütterung, Anschaffung von Rasfellen und dergleichen den Fettgehalt ihrer Milch zu heben, dann würde diese Bezahlungsmethode zum Segen für alle werden. Aber wie gesagt, nur zu viele gibt es, die diesen Weg nicht gehen, die sich zurücksetzen und ungeachtet behandelt fühlen und nun, da sie den anderen das höhere Milchgeld nicht gönnen, die „Gefränkten“ spielen und der Molkerei Steine in den Weg zu werfen suchen. Schwer, sehr schwer ist es für eine kleine Molkerei, besonders für Privatmolkereien, sich da durchzusetzen und die Lieferanten der fettarmen Milch bei Laune zu erhalten. Sie können den unredlichen Einsprüchen der letzteren nicht nachgeben, dürfen ihnen nicht mehr für ihre Milch geben, als sie wert ist und die Folge ist der Milchmangel. Denn das, was die verärgerten Lieferanten der schlechten Milch in weniger liefern, wird zumeist von den anderen durch Mehranlieferung nicht ersetzt. Unter diesen Umständen kann man es wohl verstehen, wenn die Molkerei, um dem ihre Existenz bedrohenden Milchmangel Einhalt zu tun, wieder zu der alten „bewährten“ Bezahlung nach Ethern zurückkehrt. Für starke Genossenschaften ist die Durchführung der Bezahlung nach Fettgehalt natürlich viel leichter. Die können und werden sich durchsetzen, bis schließlich alle Lieferanten zu der Einsicht gekommen sind, daß diese Bezahlungsart doch die einzig richtige, weil einzig gerechte ist. Diese Genossenschaften können dann auch die Bezahlung nach Fettgehalt weiter ausbauen auf Bezahlung der Milch nach Qualität überhaupt. Und diese Bezahlungsart das erstrebenswerte Ziel aller größeren Molkereien sein muß, daß sie von größter Bedeutung ist für die Verbesserung der Qualität der Molkereiprodukte, darin werden alle Herrn Peter Jensen stimmen. Für die kleineren Betriebe aber wird sie kaum in Betracht kommen, erst recht nicht für Privatbetriebe, da hier ja schon die Bezahlung nach Fettgehalt auf große, oft unüberwindliche Schwierigkeiten stößt.

Wie schütze ich mich vor Milchfälschern?

Der Herr Einsender des gleichnamigen Artikels im Sprechsaal der Nr. 78 dieser Zeitung ist im Irrtum, wenn er glaubt, daß es lediglich Sache der Behörde sei, ihn vor Milchfälschungen zu bewahren. Mit demselben Recht könnte auch jeder Radfahrer verlangen, daß die Behörde

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer



Henko

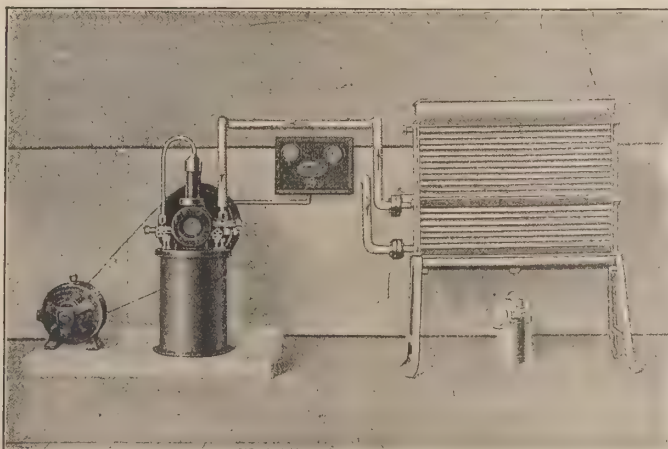
Henkel's bewährte
Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und Reinigungszwecke. Holzsa- chen werden tadellos weiß und Metall- sachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich geeignet.

Ueberall erhältlich!

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlenanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

dafür sorgt, daß ihm sein Rad nicht gestohlen wird, wenn er es stundenlang vor irgend einer Kneipe oder einem Kaufladen unbeaufsichtigt stehen läßt. Selbstredend wird auch derjenige, der sich eines Diebstahls schuldig macht, vom Gerichte bestraft, aber das alte Sprichwort, daß selbst die alten Nürnberger keinen hängen, sie hätten ihn denn, bewahrheitet sich auch in ihrem Falle. Das Gericht kann natürlich nicht ohne weiteres den betreffenden Besitzer bestrafen, erst muß der Nachweis geführt sein, daß er auch wirklich die Fälschung begangen hat. Die Gerichte urteilen prinzipiell in den meisten Fällen nach dem Grundsatz: „Im Zweifelsfalle zu Gunsten des Angeklagten“, und das wohl ganz mit Recht. In ihrem speziellen Falle liegt doch der Sachverhalt so, daß immerhin die Möglichkeit, wenn nicht sogar die Wahrscheinlichkeit gegeben ist, daß die Fälschung von einer anderen Seite gemacht ist, und niemand kann schließlich zu einer Strafe evtl. sogar Freiheitsstrafe verurteilt werden für ein Vergehen, daß ein anderer begangen hat, selbst wenn dieser andere ein Mitglied seiner Familie wäre.

Nun zu ihrer Anfrage, wie sie sich in Zukunft zu verhalten haben. Auf Grund der von ihnen gemachten Untersuchungen und der von ihnen an das Laboratorium dieser Zeitung gesandten Probe, ist nach ihren Angaben zweifelsfrei ein Wasserzuzug von 26 Prozent festgestellt worden. Nach ihrer Angabe ist diese Tatsache so durch Beweise erhärtet, daß selbst der Staatsanwalt zu der Überzeugung gekommen ist, daß die Milch gefälscht sei. (Allerdings ist die Ansicht des Staatsanwaltes noch lange nicht maßgebend für die Entscheidung des Gerichtes, wie aus sehr vielen Gerichtsverhandlungen zu ersehen ist). Aber selbst wenn das Gericht die Tatsache der Fälschung anerkennen muß, so könnte ihr Lieferant strafrechtlich nicht zur Verantwortung gezogen werden, da ihm selbst eine Fälschung nicht nachgewiesen ist. Wie sie selbst schreiben, war auch ihr Milchfuhrmann der Ansicht, daß dem betreffenden Landwirt eine Fälschung nicht zuzutrauen sei. Nebenbei gesagt, war es von Ihnen nicht gerade klug gehandelt, den Milchfuhrmann ins Vertrauen zu ziehen. Sehr oft sind nämlich die Milchfuhrleute die Überbringer einer Warnung an die Milchfälscher, sodaß ein solcher sehr häufig noch Gelegenheit findet zu verhüten, daß ihm eine Fälschung nachgewiesen wird. Es ist auch in ihrem Falle mit großer Wahrscheinlichkeit anzunehmen, daß der Milchfälscher den betreffenden Landwirt auf den Verdacht der Fälschung aufmerksam gemacht hat. Wenn trotzdem die Fälschung noch weiter stattfand, so ist eine sehr große Wahrscheinlichkeit dafür vorhanden, daß der Besitzer selbst von der Fälschung nichts gewußt hat. Es liegen ja auch soviel andere Möglichkeiten vor. In erster Linie käme für die Fälschung noch in Betracht die Frau sowie evtl. vorhandene Kinder, ferner der Milchfuhrmann selbst, etwaige gute Nachbarn usw. Ferner wäre noch evtl. eine unbeabsichtigte Fälschung, z. B. Eindringen von Wasser in die Kanne bei der Kühlung im Wasserbassin möglich. Aus den angeführten Gründen ist ihre Empörung darüber, daß das Gericht den betreffenden Landwirt freigesprochen hat, nicht berechtigt.

Nicht berechtigt aber ist auch ihre Schlussfolgerung, daß dem evtl. Milchfälscher nun ein Freischein daraufhin ausgestellt sei, daß er in Zukunft seinem dunklen Gewerbe gänzlich ohne jegliche Befürchtung weiter nachgehen könnte. Sie haben anscheinend übersehen, daß es neben der strafrechtlichen Verfolgung einer strafbaren Handlung auch noch eine Privatklage gibt. Die letztere gibt ihnen die Möglichkeit, den betreffenden Lieferanten auf dem Wege der Privatklage zu zwingen, ihnen allen durch die Fälschung zugefügten Schaden zu ersetzen. Nach ihren, allerdings lückenhaften, Angaben zu urteilen, ist anzunehmen, daß sie mit ihrem Lieferanten keinen schriftlichen Lieferungsvertrag abgeschlossen haben. Die Genossenschaftsmolkereien haben gewöhnlich in ihrem Statut resp. der Geschäftsordnung einen Passus etwa folgenden Inhalts: „Jeder Genosse hat dafür einzustehen, daß die Milch rein und unversäuft, d. h. nicht abgerahmt und ohne Zusatz von Wasser oder sonstigen Verdünnungsmitteln an die Molkerei abgeliefert wird. Wird ihm das Gegenteil nachgewiesen, so hat er eine Konventionalstrafe, deren Höhe in jedem einzelnen Falle vom Vorstand festgesetzt wird, zu zahlen. Die Verpflichtung zur Zahlung besteht auch in dem Falle, daß die Fälschung ohne Kenntnis des betreffenden Genossen von dritter Seite ausgeführt wurde“. Auch die Molkereibesitzer, soweit sie überhaupt einen Lieferungsvertrag mit den Landwirten abgeschlossen haben, schützen sich gewöhnlich in ähnlicher Weise. In einem Molkereitalender eines früheren Jahrganges finde ich folgende Bestimmungen in einem Milchlieferungsvertrag: „Jede Milch, welche durch den Lieferanten oder dessen Personal absichtlich oder durch Fahrlässigkeit zum Nachteil des Milchpächters verändert ist, gilt als verfälscht. Der Lieferant hat in diesem Falle sämtliche Kosten der Untersuchung zu tragen und außerdem an den Pächter eine Entschädigung im ersten Falle von 30,— Mark zu zahlen. Im zweiten und jedem weiteren Falle erhöht sich diese Entschädigung jedesmal um 30,— M“. Falls Sie gleiche oder ähnliche Bestimmungen haben, werden Sie mit einer Privatklage leichtes Spiel haben. Der Lieferant hat Ihnen die für derartige Fälle festgesetzte Strafe, oder falls keine bestimmte Summe festgesetzt ist, den von ihnen nachgewiesenen Schaden zu zahlen. Für letzteren Zweck ist es natürlich nötig, daß sie genau durch die Untersuchung nachweisen können, welcher Schaden ihnen entstanden ist.

Aber auch für den Fall, daß Sie keine schriftlichen Vereinbarungen getroffen haben, ist ihnen der Lieferant ersatzpflichtig. In diesem Falle würde das Gericht entscheiden auf der Grundlage von Treu und Glauben. Der von Ihnen dem Lieferanten gezahlte Preis gilt nach Treu und Glauben für eine unversäufte Milch. Ist die letztere zu 26 Proz. gewässert, so wird ihnen, falls hierfür der lückenlose Nachweis geführt, jedes Gericht eine entsprechende Entschädigung zubilligen resp. Ihnen gestatten, daß Sie dem Lieferanten einen (entsprechend dem Wassergehalt) niedrigeren Preis für seine Milch zahlen. In diesem Falle wird der betreffende Landwirt schon selbst dafür sorgen, daß die Fälschung ein Ende nimmt.

Eine andere Frage ist es allerdings, ob es denn richtig ist, gegen eine Fälschung gleich den Rechtsweg zu beschreiten. Gerade Sie als Besitzer haben doppelte Ursache, in dieser Beziehung vorsichtig zu sein. Sie dürfen nicht vergessen, daß Sie sich in der Regel den einzelnen Landwirt zum Gegner machen. Ein Gegner ist aber unter Umständen, wenn er über die nötige Redegewandtheit und den nötigen Einfluß verfügt, imstande, ihnen den ganzen Lieferantentreib zu unzufrieden zu machen. Es soll damit natürlich nicht gesagt sein, daß man als Molkereipächter nun alle Fälschungen stillschweigend dulden müsse. Aber in sehr vielen Fällen wird man klug handeln, wenn man versucht, auf gutlichem Wege der Fälschung ein Ende zu machen, und evtl. eine entsprechende Entschädigung zu

„BEWE“ verhilft das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen haltbaren Käse her und steigert mein Absatz von Woche zu Woche auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. **Meierei-Salpeter** Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwest**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billiger im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf

SEITZ-WERKE KREUZNACHER MASCHINENFABRIK, FILTER- U. ASBEST-WERKE

Aus unserer Zeugnis - Mappe.

Milchlieferungs - Gesellschaft

Bank-Konto:
Dresdener Bank, Depositen-Kasse G.m.b.H.
Tarnstraße 41
Dir. K. / S.



Fernsprecher: Amt Heuss 1331-1334
Postcheck-Konto: Berlin Nr. 28090

Zentralbüro
Meierei-Milchlieferungs-Gesellschaft
Berlin NW 37, Zwinglstr. 30
Berlin O 27, Markussir. 32
Meierei Nordbahnhof G. m. b. H.
Berlin N 31, Anklamerstr. 29
Meierei am Kreuzberg G. m. b. H.
Berlin SW 61, Kreuzbergstr. 27-28

BERLIN NW 37, den 27. Juni 1926
Zeugnis Nr. 20

An die

Seitz Werke G.m.b.H.,
Kreuznach
Rbld.

Wir bestätigen hiermit gern, daß wir mit den von Ihnen nacheinander gelieferten vier Stück „Polfram“ Flaschenreinigungs- und Spülmaschinen außerordentlich zufrieden sind.

Die Bauart und Arbeitsweise ist gediegen, einfach und praktisch, verbunden mit der denkbar größten Leistung.

Es handelt sich u.E. hier wirklich um ein Fabrikat, welches allererste Qualitätsarbeit darstellt.

Die uns jeweils gegebenen Garantien sind voll und ganz erfüllt.

603 - Fr - 104

Hochachtungsvoll
Milchlieferungs-Gesellschaft
m. b. H.

Kreuznach

Musterlager: Berlin SW. 68, Zimmerstraße 14/15;
Köln, Blaubach 8; Breslau, Büttnerstraße 32/33;

KREUZNACH Rbld.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten - empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

halten. Gerade in den Kreisen der Landwirte herrscht ein starkes Ehrgefühl, und ehe ein Landwirt sich als Fälscher vor Gericht brandmarken läßt, lieber ist er zu einem Entgegenkommen bereit. Aber wie gesagt, es ist eine rein persönliche Sache, jeder muß hier selbst seine Leute kennen und muß wissen, wie sie behandelt werden müssen. Es gibt auch unter den Landwirten Leute, die nur dadurch zu kurieren sind, daß man ihnen ab und zu die Zähne zeigt.

Auf jeden Fall müssen Sie an Hand der Ihnen im vorstehenden gegebenen Wege den Fälschungen ein Ende machen, denn sonst werden Sie dahin kommen, daß Sie mehr Wasser wie Milch angeliefert erhalten.

II.

Aus meiner langjährigen Praxis als Molkereikontrolleur sind mir ähnliche Fälle sehr häufig vorgekommen, jedoch stets mit dem Erfolge der Verurteilung des Angeklagten, obwohl in den allermeisten Fällen nicht eines Personal befristigt war. Wenn nicht nachgewiesen werden konnte, daß der eigentliche Fälscher ist, dann wurde stets der Besitzer verurteilt. Die Gerichte gingen stets übereinstimmend von dem Standpunkt aus, daß der Besitzer oder die Besitzerin verantwortlich für die Milch ist. In Ihrem Falle handelt es sich um große Parteinahme des Angeklagten von Seiten des Gerichtes (!!), zugleich Mißachtung unseres Gesetzes, was ja leider noch des öfteren von verschiedenen Behörden der Fall ist.

Aus jüngster Zeit ist mir ein Fall vorgekommen, in welchem der Besitzer eines Gutes der Milch Wasser zusetzte. Der Besitzer des Gutes wurde zu demselben wiederholt geäußert, er brächte zu wenig Milch, worauf letzterer einfach Wasser zuschüttete. Trotzdem nun der Besitzer die Milch nicht selbst gefälscht hatte, wurde derselbe zu einer ansehnlichen Geldstrafe verurteilt, da das Gericht zu dem Schluß kam, das indirekte Bestreben zur Fälschung vorliege und der Besitzer den Gewinn eingebracht hätte.

In Ihrem Falle hätten Sie unbedingt Berufung einlegen müssen mit der Begründung, daß der Angeklagte für sein Personal haftbar ist, er verpflichtet ist, sich genau um daselbe zu kümmern, sowie, daß er auch den Gewinn erhalten hat. Sie können sich auch so helfen, indem Sie den betr. Lieferanten von der Molkerei ausschließen, oder denselben entsprechend seiner schlechten Milch weniger bezahlen. Je energischer Sie vorgehen, desto mehr Erfolg werden Sie haben. Man soll sich nicht durch Mißsprünge anderer Lieferanten abschrecken lassen; ehrliche Lieferanten werden solches Verhalten stets richtig beurteilen.

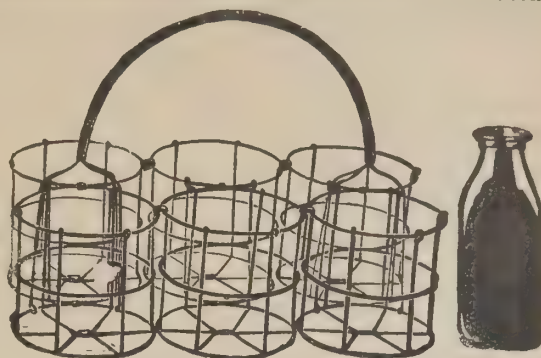
Kohlensäure- oder Ammoniak-Kühlmaschine in Molkereien. Weiterer Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 72. Die in den letzten Nummern der Zeitung über das Thema „Ammoniak- oder Kohlensäure-Kühlmaschine“ gegebenen Antworten lassen erfreulicherweise erkennen, daß man in Fachkreisen völlig klar ist über die wirtschaftliche Gleichberechtigung der Maschinen und daß nur bei warmem Kühlwasser die Kohlensäure-Maschinen als Nachteil einen Rückgang in der Leistung hat. Es dürfte aber im Interesse der Fachwelt liegen, wenn einige Antworten ergänzt werden, da sie den tatsächlichen Verhältnissen nicht genügend Rechnung tragen. So wird z. B. mehrfach behauptet, daß die Kohlensäuremaschine einen etwas größeren Wasserverbrauch hat. Diese Tatsache soll gewiß nicht bestritten werden. Bei der Ammoniakmaschine kann man eine Temperaturzunahme von 10 Grad, bei der Kohlensäuremaschine eine Zunahme von 5–7 Grad im Verflüssigerkühlwasser annehmen. Daher ein größerer Wasserverbrauch bei der Kohlensäuremaschine. Aber im praktischen Betrieb spielt dieser Mehrverbrauch gar keine Rolle deshalb, weil das vom Verflüssiger ablaufende warme Kühlwasser unbedenklich für jeden anderen Zweck weiter verwendet werden kann. Es liegt gar nichts im Wege, das ablaufende Kühlwasser in den Warmwasserbehälter laufen zu lassen. Man kann dann zum Kesselspeisen, zum Reinigen der Geräte usw. nochmals benutzt werden. Gleichzeitig wird auf diese Weise die vom Verflüssiger Maschine abgegebene Wärme nutzbringend verwertet. Wenn diese Wärme verhältnismäßig gering ist, so ist sie doch zu schade, als daß man sie laufen läßt.

Bei einer 10 000 WE. Kältemaschine entspricht die vom Verflüssiger ablaufende Wärme bei vierstündigem Betriebe immerhin 100 Kg. Dampf, abgesehen von der Wassersparnis. Direkt ideal gestaltet sich die Verwendung des Kühlwassers bei den neueren Doppelrohrverflüssigern. Diese sind als geschlossene Apparate in den Kreislauf des Kühlwassers eingeschaltet und das im Verflüssiger ausgenutzte Wasser kann ohne Anwendung von Pumpen in den Heißwasserbehälter geleitet werden, wo zu seiner Erwärmung entsprechend weniger Dampf notwendig ist.

Aus meinen Ausführungen dürfte hervorgehen, daß Wassermangel einen geringen Einfluß auf die Wahl einer Kältemaschine hat, weil in einem milchwirtschaftlichen Betriebe genügend Gelegenheit ist das ablaufende Kühlwasser für andere Zwecke nochmals auszunutzen.

Albert Fischer.

Durch welche Maßnahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommer- und Wintermilchanlieferung verringern? Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 75. Leider ist es eine unangenehme Tatsache, daß es nicht möglich ist, einen Ausgleich zwischen Sommer- und Wintermilchanlieferung zu schaffen. Wenigstens kann die Molkerei bis auf eine entsprechende Aufklärung über Vorteile einer möglichst gleichmäßigen Milchanlieferung während des ganzen Jahres nicht viel dabei tun. Denn die Leistung kann bis zu gewissen Grenzen nur vom Landwirt allein vorbestimmt werden. Es ist ganz verfehlt, wenn die Molkerei versucht, auf eine gleichmäßige Milchanlieferung insofern einzuwirken, indem sie im Winter mehr und im Sommer weniger für die Milch bezahlt. Im Winter wird doch so wie so, wie ich unten noch anführen werde, eine höhere Bewertung der Milch erzielt. Warum da noch höhere Milchpreise zahlen. Außerdem haben aber Ihre Nachbarmolkereien bestimmt mehr, wenn Sie im Winter das im Sommer nicht ausbezahlte Milch nachzahlen, was schon aus kollegialen Gründen vermieden werden muß. Sie selbst aber haben im Sommer Unannehmlichkeiten, wenn Sie weniger als Ihre Nachbarmolkerei für die Milch zahlen. Hier ist besondere Vorsicht am Platze. Ich persönlich fasse es auch als eine Ungerechtigkeit auf, wenn ein Milchlieferant im Sommer unbewußt dazu beigetragen soll, damit der andere Lieferant, dessen Lieferungsverhältnis günstiger steht, im Winter einen höheren Preis für die Milch erhält. Und dies erst einmal bei einem Genossen rufbar, gibt es großen Ärger.



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

„Fucoma“

das Kennwort für höchste Qualität!

**Untersuchungs-Apparate und Geräte
Original „Fucoma“**

für

**Milch
Rahm**



**Butter
Käse**

werden daher auch in Molkereifachkreisen stets bevorzugt.

Kennen Sie „Fibu“?

Fibu-Butyrometer und -Verschlüsse sind das Ideal bei Massenuntersuchungen. Große Zeitersparnis, leichtes Arbeiten und größere Genauigkeit sind Vorzüge, die uns täglich aus der Praxis bestätigt werden.

Verlangen Sie kostenlos Prospekte.

Paul Funke & Co. G. m. Berlin N. 4, Chausseest. 8

**Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-,
Flaschenmilch- und Kühlanlagen**

sowie Betriebsänderung
übernimmt



**Ewald vom Stein
Düsseldorf**

Kaiser-

Wilhelmstraße 13

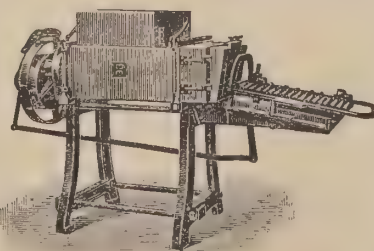
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**

Fachmännische Beratung unverbindlich.

Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käserelbedarf.
„Westalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorf Lager lieferbar.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



**„BENHIL“
Butterform-Maschinen**

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Bänderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

und Mißtrauen. Mir ist eine Generalversammlung noch in Erinnerung, wo dieses Thema der Milchgeldauszahlung von den Genossen eingehend erörtert wurde. Es gibt unter den Genossen sehr viele, denen es sofort klar sein würde, daß eine solche Auszahlungsweise nicht gerecht ist. Wer daher gerecht sein will, wird die Milch nach der monatlichen Verwertung bezahlen, weil nur so die richtige Verteilung des Milchgeldes stattfindet. Nach meiner Beobachtung glaube ich nicht, daß Ihre Genossen mit der von Ihnen erwähnten Zahlungsweise einverstanden sind. Ich sage nochmals, die Milch wird im Winter schon besser bezahlt, es ist der Landwirt nur auf diesen Vorteil hinzuweisen. Dies kann durch einen Vortrag gelegentlich der Generalversammlung, oder durch ein Rundschreiben an die Genossen geschehen, wobei vielleicht folgende Punkte erwähnenswert sind.

Der Hauptgrund, der die Molkerei bewegt, im Jahre eine möglichst gleichmäßige Milchlieferung zu erzielen, liegt darin, daß allerwärts die größeren Milchlieferungen gerade in eine Zeit treffen, wo schon von Natur aus, nämlich durch das Grünfütter, mehr Milch gewonnen wird. Dadurch entsteht in allen Molkereierzeugnissen ein Überangebot, was natürlich niedrigere Preise für alle Erzeugnisse zur Folge hat. Bei Herstellung von Käse — besonders Weichkäse — liegen doch die Dinge im Frühjahr gerade so, daß auch der Käse, namentlich Magerkäse, schlecht loszuwerden ist, oder mit Verlust verkauft werden muß. Diese Zeit hat so mancher Molkerei schon schwere Verluste gebracht. Die Butter, vor allem erste Qualität, ist wohl zu jeder Jahreszeit loszuwerden, aber wie es mit den Preisen steht, davon reden untenstehende Zahlen eine beredte Sprache. Der Milchverband leidet ebenfalls unter der großen Anlieferung und es kann im Sommer, im Verhältnis zum Milchverband im Winter nur wenig Milch versandt werden. Ebenfalls sind im Sommer die Milchpreise bedeutend niedriger als im Winter. Nicht alle Molkereien haben heute das Kapital, um Hartkäse herzustellen, die zu günstigerer Zeit verkauft werden können.

Zu diesen kurzen kaufmännischen Betrachtungen kommt noch die ungünstige technische Frage in Betracht, unter der die Molkereien mit großen Unterschieden zwischen Sommer- und Wintermilchlieferung zu leiden haben. Soll die Molkerei im Sommer 4—5 mal mehr Milch als im Winter verarbeiten, dann müssen auch die Maschinen mit entsprechender Stundenleistung vorhanden sein; ebenfalls muß die Größe des Kessels der größeren Milchmenge im Sommer angepaßt sein. Im Winter erweist sich dann eine solche Anlage als zu groß, wodurch höhere Betriebsunkosten entstehen. Ist bei Anschaffung der Maschinen die Wintermilchlieferung in Betracht gezogen worden, dann ist die Anlage im Sommer wieder zu klein. Und wer einmal im Sommer in einem solchen Betriebe unter derartigen Verhältnissen gearbeitet hat, wird zugeben, daß es kein Vergnügen ist. Auch wenn der Mittelweg beim Bau der Anlage eingeschlagen worden ist, arbeiten solche Betriebe doch nicht so vorteilhaft. Während im Winter nur jeden 2. bis 3. Tag gebuttert werden kann, was durchaus nicht die Qualität der Butter erhöht, muß im Sommer gewöhnlich (Butterfah) mehrere Male am Tage gebuttert werden, was höhere Betriebsunkosten verursacht. Ferner geht es schon aus humanen Gründen nicht, daß man das Personal, welches im Sommer eingestellt worden ist, im Winter wieder entläßt. Auch die Personalkosten erhöhen sich also im Winter je Liter Milch nicht unwesentlich.

Der Landwirt kann bei gutem Willen vieles tun, um die besprochenen Übel durch gleichmäßiges Liefern zu mildern. Nur der Landwirt ist es ja auch schließlich, der den größten Nutzen davon hat. Es muß dabei kaufmännisch gedacht werden, und der Landwirt muß sich sagen: „Auch ich will verkaufen, dann die meiste Milch zu liefern, wenn sie am teuersten ist.“ Der Landwirt müßte also die ersten Kühe schon im August kalben lassen, die letzten etwa Anfang November. Nun läßt sich aber das Kalben der Kühe zu einer bestimmten Zeit nicht so schnell durchführen, dazu gehören schon mehrere Jahre. Überhaupt dort, wo auf das planmäßige Kalben der Kühe wenig Wert gelegt wird, dürfte hier nicht so schnell Wandel zu schaffen sein.

Nun wird vielleicht mancher Landwirt entgegen, daß durch das Abkalbenlassen im Spätsommer und Herbst der Ertrag an Milch geringer ist, da ihnen die Weidezeit nicht zugute kommt. Dies stimmt wohl, aber wie steht es im Frühjahr mit den Preisen für Milch ufm.? Es kann die etwas geringere Milchmenge im Winter weit mehr Geld bringen als eine größere Milchmenge im Sommer, wie wir unten noch sehen werden. Das Kalben der Kühe im Herbst hat doch auch gewisse Vorteile schon bezüglich der Fütterung. So ist in hiesiger Gegend im Herbst die Weide auf dem Stoppelfeld, dann kommt die Rübenblattzeit, und im Mai werden die Kühe dann durch gute Weide noch einmal frischmelkend. Ferner mag hier erwähnt sein, daß die Milch im Winter den höchsten Fettgehalt aufweist. Zu vergessen ist auch nicht, daß im Winter die Gefahr des Sauerwerdens der Milch nicht so groß ist. Daß das Kalben der Kühe zu einer bestimmten Zeit praktisch durchführbar ist, ist verschiedentlich schon bewiesen worden.

Um die Vorteile in materieller Hinsicht besser darzulegen, lasse ich nun eine Zusammenstellung folgen über die monatlichen Durchschnittspreise für Butter in den Jahren 1924 und 1925, sowie eine Angabe über den Milchpreis, der an dem angegebenen Tage im Monat gezahlt wurde. Weiter folgt die Milchlieferung eines Landwirtes im Jahre 1924 nebst Angaben über den erhaltenen Preis für die Butteranteile und den Durchschnittsfettgehalt der angelieferten Milch.

Butternotierungen			Milchpreis		Geliefert. Vollmilch kg	Für Butter- anteile erhalten	Fett- gehalt Proz.
Monat	1924	1925	Tag	ßfg.			
Januar	168,71	170,31	—	—	13 902	1766	3,40
Februar	176,—	200,17	17	20,2	14 326	1876	3,—
März	173,71	202,92	13	22,—	18 765	2356	2,95
April	159,40	167,15	1	15,5	22 141	2403	3,1
Mai	169,81	158,75	5	17,—	25 307	2706	3,15
Juni	139,60	165,15	5	17,—	19 732	2274	3,1
Juli	162,58	176,—	3	19,—	11 648	1422	3,1
August	176,35	200,15	1	24,—	8 103	1172	3,30
September	183,33	203,—	4	25,—	9 917	1346	3,10
Oktober	201,43	214,86	3	23	8 819	1265	3,05
November	190,27	202,42	6	23	9 602	1390	3,3
Dezember	202,22	174,62	5	20,5	12 917	1536	3,37

Holzspanschachteln

jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie

Käsekistchen

in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen

Holzindustrie Peucker A.G.

Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557)

Für Käsereien! Kasetücher, in d. Praxis erprobt

bewährt, liefert aus bestem Baumwollzwirn gearbeitet und 2 festen, breiten Webleisten versehen **fix und fertig für den Gebrauch** innerhalb 4 Wochen preiswert unter Nachnahme r

ca. 35/40 cm 47/47 cm 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm Trockm

Mk. —.27 —.35 —.67 —.67 —.74 1.80

Milchsehtücher, einseitig geraut, dicht u. doch gut durchläs

bestes und zuverlässigstes Gebrauchstuch für Faltenstiel

ca. 48/48 cm 55/55 cm 60/60 cm 70/70 cm 80/80 cm 100/100 cm

Mk. —.43 —.55 —.63 —.95 1.10 1.65 je Stk

Maschinenputztücher, ca. 40/45 cm., No. 90 140 160 950

Mk. —.12 —.18 —.26 —.32 je

alles gesäumt, fix und fertig für den Gebrauch, innerhalb 3—4 Woch

lieferbar, empfiehlt unter Nachnahme.

NB. Abweichende Maße werden bei größ.

Entnahme bereitwilligst extra angefertigt.

Mechanische Webere

C. A. Laßmann

Lauban i. Schlesi



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit b
sonders bewährten Filtern für großen Wass
bedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopf
der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittel
Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Haman

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlusarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.



Butter-Formtisc

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung

Schnell und gewic
genau arbeitend

Lange & Rühlic

Halle a. Saale

Älteste Spezialfabrik in

Butterform - Maschin

Aus dieser Tabelle geht hervor, daß in den Monaten April, Mai, Juni die meiste Milch geliefert wird, aber auch die niedrigsten Preise für Milch und Butter erzielt werden. In den Monaten Dezember und Januar pflegen zwar die Butterpreise nicht so hoch zu sein wie z. B. im Oktober oder November, aber dafür ist in diesen Monaten gewöhnlich der Gehalt der Milch am höchsten, was ebenfalls größere Einnahmen bringt. Zählen wir die Milchmenge der Monate April, Mai und Juni zusammen, so ergibt sich eine Summe von 67 180 Liter, die Milchmenge der Monate August, September, Oktober beträgt 26 840 Liter. Das Liefungsverhältnis beträgt in diesem Falle also 1:2½, während aber die Abträge dieser angeführten Monate sich wie 1: knapp 2 verhalten. In anderen Worten, würde man diese 67 180 Liter Milch in den Monaten August, September und Oktober geliefert haben, dann hätte der Ferant rund 2000 M mehr erhalten. Wahrlich kein Pappenstiel und der Wert, auch in diesem Teil der Landwirtschaft etwas kaufmännisch zu denken und zu handeln.

A. Kügler, Schwarlow.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen veröffentlichen.

Die Kennzeichnung der Lieferantennamen. Die Zahl unserer Mitglieder ist etwa 1100. Die Nummer jedes Mitgliedes ist im Annahmeverzeichnis verzeichnet und lediglich hiernach wird die Milch abgenommen. Um Verwechslungen von Kannen zu vermeiden und um überhaupt eine Übersicht bei den einzelnen Fuhrwerken zu erreichen, ist beabsichtigt, die Kannen eines jeden Genossen mit gut erkennbaren Nummern oder anderen Zeichen zu versehen. Wir wären sehr dankbar, wenn uns an dieser Stelle mit Ratschlägen an Hand gegangen würde.

Molk. S.

Motor und Dampfkessel im Molkereibetriebe. Ich habe die Absicht, meiner Filialmolkerei mit 2500 Liter täglicher Vollmilchmenge einen Motor von 6-8 PS als Antriebsmaschine einzubauen. Um den nötigen Dampf zu bekommen (Rahmpasteur, Magermilcherhitzer, Vorwärmer, Käse-, Futterdämpfer und heißes Wasser zum Reinigen), möchte ich einen genügend großen Dampfkessel aufstellen. Der Kessel muß außerdem so beschaffen sein, daß ich event. auch noch eine 8-10 PS Dampfmaschine reinbringen kann. Wie groß muß der Kessel sein? Welches System ist in dem Falle am empfehlenswertesten? Ich lege besonderen Wert auf sparsame Heizung und gute Reinigung. Für fachmännischen Rat wäre ich sehr dankbar.

R. B.

Bücherschau. *)

Geschäftsführung der Genossenschaft. Von Dr. jur. Helmut Möhring, Berlin. Verlag: E. Philipps Buchhandlung G. m. b. H., Frankenstein i. Schlesien. Preis in Halbleinen gebunden Rmk. 10, broschiert Rmk. 8.

Das vorliegende Werk soll Vorstand und Aufsichtsrat der Genossenschaft in leicht verständlicher Weise über ihre Rechte und Pflichten und die Aufgaben aufklären, sowie die gesamten genossenschaftlichen Rechtsverhältnisse so erläutern, daß alle Teilnehmer einer Genossenschaft volle Aufklärung und Belehrung finden. So hat der Verfasser den kritischen Kritikern zu Hause gelassen und auf die Anwendung der für den Laien schwer verständlichen Sprache des Juristen ausdrücklich Verzicht geleistet, besonders Rücksicht auf die Verhältnisse in einer Genossenschaft zu nehmen, deren Aufsichtsräte, Vorstände und Genossen sich wohl in den erregenden Fällen aus Mittelsbühlern und Landwirten zusammensetzen. Zweifellos ist ihnen durch dieses Werk die Möglichkeit gegeben, schnell und eingehend über die oft nicht leichten Zweifelsfragen aufzuklären, die ihnen das Genossenschaftsgesetz aufgibt. Der gesamte Gesetzesstoff mit allen in Frage kommenden Nebengesetzen findet eine klare und deutliche Behandlung und geht auch an Zweifelsfällen nicht vorüber, sondern eine für die Praxis anwendbare Aufklärung zu geben.

Briefkasten

W. W. in F. Ihre Angaben genügen leider nicht, um eine Kalkulation aufzustellen. Wir wollen aber trotzdem die angegebenen Zahlen gut zu gebrauchen. Für eine Milchmenge von 43 900 Kg. mit einem Fettgehalt von 3 Proz. bezahlen Sie nach Ihren Angaben $3 \times 43\,900 = 5663,10$ M. Aus dieser Milchmenge mit dem angegebenen Fettgehalt können Sie ca. 2975 Pfund Butter gewinnen (Formel von Lohr $f \times 1,2 = 0,21$). Bei einem Durchschnittspreis von 1,90 M je Pfund ergibt das den Betrag von $2975 \times 1,90 = 5652,50$ M. Da Sie 3 Proz. Magermilch frei zurückgeben, verbleiben Ihnen noch ca. 11 600 Kg. Mager- und Buttermilch zu Ihrer eigenen Verfügung. Da Sie diese Milch mit 3 je Kg. verwerten, ergibt sich als Einnahme für diese Milch $11\,600 \times 3 = 696$ M. Die Gesamteinnahme beträgt also $5652,50 + 696 = 6348,50$ M. Die Gesamtausgabe läßt sich von hier aus nicht feststellen, müssen hier schon die erforderlichen Zahlen selbst nachtragen. Für die Magermilch hier einschließl. Anfuhrkosten haben Sie nach Angaben 5663,10 M. zu bezahlen. Es wären also die übrigen Unkosten, wie Kohle, Licht, Öl, Salz, Papier, Löhne usw. usw. noch nachzutragen. Sie werden das leicht selbst können und dann jedenfalls zu der Ueberzeugung kommen, daß bereits zu viel für die Milch ausbezahlt worden ist, wenn die errechneten Zahlen mit den tatsächlichen überhaupt übereinstimmen. — Bei dieser Gelegenheit weisen wir erneut darauf hin, daß eine umfassende Antwort nur dann erteilt werden kann, wenn die Anfrage so vollständig wie möglich ist.

W. W. in L. Auf welche Ursachen die Risse in Ihrem Tilsiter Vollmilch zurückzuführen sind, läßt sich von hier aus nicht mit Bestimmtheit sagen. Daß die von Ihnen angeführten Manipulationen Ursachen der Risse sind, glauben wir kaum, immerhin können dieselben durch das Ueberhandnehmen schon begünstigt werden. In der Hauptsache dürften die Risse jedoch durch Blähungen im Käse entstanden sein. So schreiben Sie selbst, daß wohl zu weich abgekäst sei. Dadurch aber bleibt der Bruch des Käses unvollständig und es kommt dann später zum Blähen. Sie haben die

Wand- und Fußboden-Fliesenbeläge

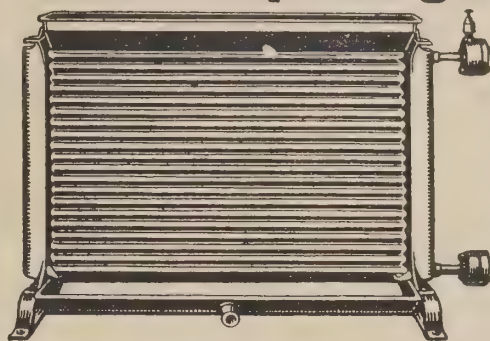
für Molkereibetriebe, Kühlanlagen etc.

liefert und verlegt sauber und preiswert

H. Wilke, Landsberg a. W.

Gegr. 1909. Fliesen-Spezialgeschäft. Fernruf 768. In Referenzen größter Betriebe. Preisangebote kostenlos.

Verdampfungskühler



für

Kohlensäure, Ammoniak und Schwefligsäure. Unübertroffen in Konstruktion und Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H. Molk.-Geräte-Fabrik Bergedorf 18 b. Hamburg



„Algor“-Kältemaschinen

nach dem

Ammoniak- und Kohlensäure-System für alle kältebedürftigen Industriezweige bauen in erstklassiger Ausführung

Kölsch-Fölzer-Werke A.-G. Siegen i. W.

(Vertreter gesucht!)

Wand- und Fußbodenplatten

liefert

Ofenbaugeschäft Fritz Gustke

Inh.: Artur Kubitz, Töpfermeister

Stolp in Pommern

Quebbenstraße 17, — Fernsprecher 221.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Melerel Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Milch etwas zu kalt ein und wärmen auch nicht genug nach. Gehen Sie ruhig um 2 Grad mit den Temperaturen herauf und fäsen Sie gut aus. Achten Sie auch sorgfältig darauf, daß das Bruchfocn recht gleichmäßig ist. Durch diese Maßnahmen beugen Sie dem Blähen der Käse am besten vor. Wir möchten weiter bemerken, daß auch nachlässige Lagerbehandlung das Bilden von Rissen begünstigt; ganz besonders ist auch auf Zugluft im Lager zu achten. Falls sich durch unsere Fingerzeige der Fehler nicht abstellen läßt, wollen Sie eine ausführlichere Anfrage stellen und eine größere Käseprobe einsenden.

W. B. in B. Seit einiger Zeit ist die Butter der dortigen Gutmolkerei sehr weich, der Fettgehalt der Buttermilch sehr hoch. Sie geben an, daß die Kühe im Frühjahr die Maul- und Klauenseuche gehabt haben und nur Grünfütter bekommen. Wie der Rahm behandelt wird, geben Sie nicht weiter an, lediglich, daß er tief (wie tief?) abgeköhlt wird, erwähnen Sie. — Da die Seuche scheinbar längst wieder erloschen ist, dürfte Ihre weiche Butter lediglich eine Folge des Grünfutters sein. Alle Grünfütterarten erzeugen ein weiches (oleinreiches) Butterfett. Kann die Fütterung selbst nicht geändert werden, etwa durch Beifütterung von Heu, so müssen Sie sich mit der weicheren Butter schon abfinden. Allerdings können Sie durch noch tieferes Köhlen den Fehler, wenn man von einem solchen überhaupt sprechen will, etwas abschwächen, ganz beseitigen läßt er sich nicht. Der höhere Fettgehalt der Buttermilch steht im Zusammenhang mit dem weicheren Butterfett. Falls Sie die Sahne etwa süß verbuttern sollten, was aus Ihrer Anfrage nicht hervorgeht, wäre das Ansäuern des Rahms zu empfehlen. Im Falle der Verbutterung sauren Rahms ist auf richtigen Säuregrad (etwa 30 Gr. S.-H.) zu achten. — Erwähnt sein mag an dieser Stelle, daß wiederholt beobachtet worden ist, daß Milch bezw. Rahm von an Maul und Klauenseuche erkrankten Kühen schwerer buttert, die Butter von weicher Konsistenz ist und auch die Buttermilch einen höheren Fettgehalt besitzt. Auch in diesem Falle ist auf tiefe Abkühlung des Rahms und gute Säuerung besonders zu achten. Es kann nur dort festgestellt werden, ob die Kühe wieder vollständig gesund sind oder nicht. Ist das der Fall, so ist lediglich das Grünfütter die Ursache der weichen Butter. —

Willst du Hausfrau alles wissen?
Besuch an Firma A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
 Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

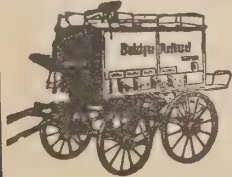
Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

Fernspr. 168

bei Lübeck

Liefert in bekannter Güte
 und kürzester Lieferzeit
 verschließbare
 Milchverkaufswagen
 mit und ohne Eiskühlung.



Nur echt, wenn jeder Beutel
 dieses Siegel trägt.



Achtung! Käseereien! Achtung!

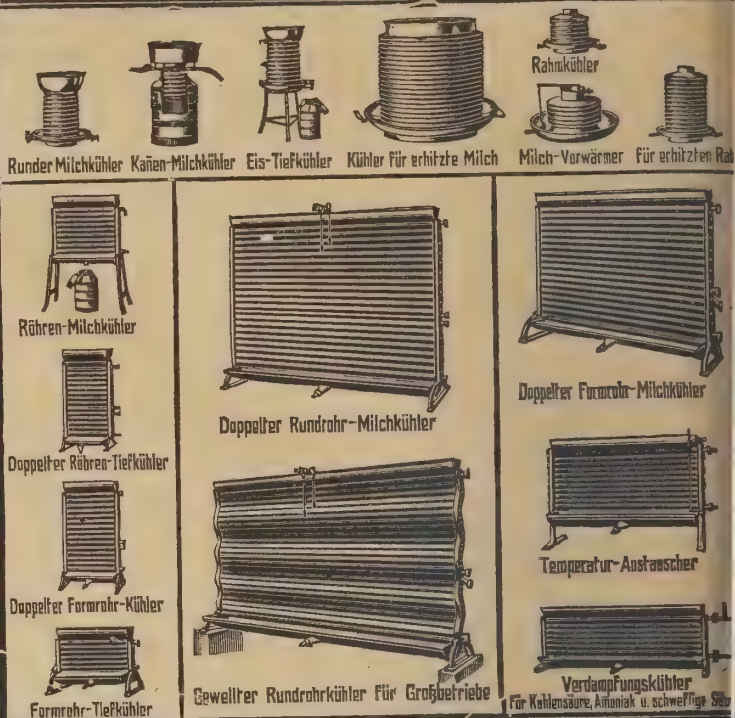
Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Maden frei

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch „Maden frei“ nicht im geringsten beeinflusst. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. Probeteller brutto 10 Pfd. Goldmark 7.—

Ernst Maass,
 Fabrik chem. techn. Produkte,
 Markneukirchen in Sachsen.
 Fernsprecher 196.

Original Milch- und Rahmkühler
 Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Verrieselungs-Kühlapparate
W. Schmidt-Kühlapparate-Fabrik-Bretten 41 (Baden)



Molkerei - Wage

Liefert als Spezialität
 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Wie der neue
YOGHURT-APPARAT

„Kontinental“

in aller Welt arbeitet, beweist wieder ein neues Attest:

Wien, 26. Mai 1926

Wir teilen Ihnen mit, daß wir mit dem gelieferten Yoghurtapparat sehr zufrieden sind.

Das Arbeiten mit demselben ist ein Vergnügen, der Heizverbrauch derart gering, daß er fast gar nicht in Frage kommt.

Die Bedienung ist so einfach, daß ihn auch jeder ungeschulte Arbeiter ohne weiteres bedienen kann.

Wichtig ist auch die große Raumersparnis mit Ihrem Apparat. Wir können daher jeder Molkerei die rationell Yoghurt erzeugen will, denselben bestens empfehlen.

Wir zeichnen

hochachtungsvoll
 Molkerei J. Bartoschik & M. Weigert,
 Wien, X., Davidgasse 31.

Verlangen Sie sofort grat. Preisliste Nr. 3 von der Spezialfabrik

Nickerl & Co., Wien-Inzersdorf
 Triester-Strasse 37 — 41.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
 fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere
Patent Quargknet- und Käseformmaschinen
 einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
 ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“
 „Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)
 Spezial-Roststab-Fa.
E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15



Normal-Säure-Entwickler

„PROBAT“

(Rein-Aromakultur)

nach wie vor I. Sieger

Die „PROBAT-Verbraucher erhielten auf der D. L. G.-Ausstellung, Breslau
die höchsten und fast alle Auszeichnungen.

Träger der allerhöchsten Preise für

gesalzene Butter
ungesalzene Butter
Dauerware

lt. offiziellem Katalog der D. L. G. bis heute angemeldet:

11 Sieger-Ehrenpreise

5 Sieger-Ehrenpreise des Laboratoriums

101 I. Preise

mehr als **161 II. Preise**

„PROBAT“ unbestritten die beste Rein-Aromakultur der Gegenwart!

Für die Herstellung einer so hochfeinen, haltbaren, wohlbehandelten Butter meine volle
 Anerkennung und zum erzielten Preise meinen Glückwunsch.

Molkerei Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

chem. biolog. analyt. Institut

Fernsprech-Anschluß Nr. 76

Bes. Ed. Busch

Telegr.-Adr.: Busch-Niebüll

praktischer und theoretischer Molkereifachmann.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Nach Schluß eingegangen:

Dampfmolkerei

Prov. Hannover, Anliefl. tägl. 1500 Liter, Forderung 30 000 Rmk., Anzahlung nach Vereinbarung. Das Grundstück ist hypothekefrei, zu verkaufen. (1783)

E. Bundgaard
Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei

mit Mühle, in Meckl., tägl. Anlieferung 1000 Liter, modern eingerichtet, Forderung 30 000 Rmk., bei ca. 10 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Vermittlung kostenlos.

E. Bundgaard
Bremen, Rembertistr. 94.

Milchgeschäft

mit Laden, ohne Grundstück, in Bremen. Umsatz täglich 250 Liter Vollmilch. Verdienstsparne 13 Pfg. p. Liter. Forderung 4000 Rmk. in Kauf, Pferd, Wagen und Einrichtung zu verkaufen. (1785)

E. Bundgaard
Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei

im Oldenburgischen, Anlieferung täglich 3000 Liter, schöne gr. Wohnung und Garten, Forderung Rmk. 30 000 bei ca. 10 000 Rmk. Anzahl. zu verkaufen.

Vermittlung kostenlos. (1786)
E. Bundgaard
Bremen, Rembertistr. 94.

Molkerei

mit Stadtverkauf in Schlesien, mit 22 Morgen Grundstück, schöner Schweinehof u. Wirtschaftsgeb., Schweinebestand 30 Stück. Verdienstsparne ca. 9 Pfg. p. Liter. Umsatz 700 Liter. Preis 30 000 M. Anzahlung 15 000 M. Angeb. u. 1794 an diese Ztg. erbeten.

Eilt! Versand u. Buterei.

Molkerei-Wacht,

3000,— M bare Anzahlung sofort, 3000,— M Betriebskapital sofort, evtl. auch noch 3000,— M Hypothek sofort, weitere 3000,— M am 1. 1. 1927. Nur ausführliche reelle Angebote, gute Wohn-Verhältnisse u. „Rheinischer Betriebsleiter“ 1795 an diese Zeitung.

Obacht reeller Molk.-Fachmann!
Neu eingerichtete (1789)

Molkerei

mit beliebiger Milchmenge, gegenwärtig 400 Liter, in der Nähe der Niederbayerischen Kreishauptstadt, mit schön. Wohnhaus, Stall, zwei Tagwerk Wiesen, groß. Obstgarten, elektr. Licht, laufend. Wasser usw. sofort preiswert zu verkaufen. Vermittlung verboten. Angeb. an Georg Bodmaier, Kaufmann Wörth a. Jar.

Gebr. Milchverkaufswagen gef. Angebote unter Nr. 1817 an diese Zeitung.

Eilt! Suche tätig., jg. od. stillen

Kompagnon

mit 4—5000 M für meine Molk. in Ostpreußen, später alleiniger. Übernahme mit Einheirat angenehm. Wenn selbiger verheiratet ist, wird Wohnung im Herbst frei. Ang. u. K. A. 1633 an diese Ztg.

Da meine Käufer wegen Geldmangels den Betrieb nicht übern. konnten, steht meine in Göttingen befindliche

Molkerei

in Mieträum. noch mal zum Verkauf. Tägl. 500 Liter, z. Zt. alles Frischmilchverkauf, noch sehr erweiterungsfähig. Guter Reingewinn. Wohnung allerdings nur 3 Zimm. Geldnachweis erforderlich. Übern. kann zum 15. 8. erfolgen.

Fr. Engelhardt, Berka
b. Catlenburg, Krs. Northheim.

Verkaufe sofort wegen Geschäftsaufgabe 360 Flaschen (Patentverschluß Haras), Flaschenwaschmaschine, Handbetrieb, Auspuffventil mit Schlauchanschluß, 2 Flaschentafeln, 1 großes Sieb, doppelte Einlage, Wattefilter, 1 neue Tauchtrommel Westfalia, mit Spindel, 1500 Str., 1 Elektromotor, 3 PS., alles fast ungebraucht und preiswert, gegen sof. Kasse. Angeb. unt. Molkerei hauptpostlag., Kassel. (1822)

Komplette

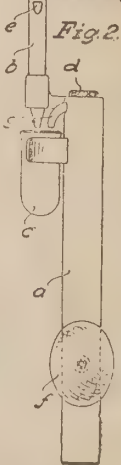
Molk.-Einrichtung

(2000 Liter Stundenleistung) für ca. 3000.— Rmk. gegen bar zu verkaufen, auch einzeln abzugeben. Grünst. Reflektanten erhalten nach Auskunft durch. (1791)

Molkerei Laurensberg,
Kreis Aachen, Rhld.

Rex-Milchprüfer

D. R. P.



400 Alkoholproben stündlich, Ein Hilfsgerät für jede Molkerei, praktisch und zeitsparend. Der Apparat ist stets gebrauchsfertig.

Preis 14,50 Mk. einschl. Ersatzgläser und Porto.

Zu beziehen

Rud. Meyer,
Essen

Emmastraße 72
Telefon 40830.

200 Stück Käseorden mit Unterwagen

2 Siphon-Pumpen

1 Füllmaschine für Flaschen

1 Dampferzeuger, 5,7 Heizfläche.

Röhrenkeisel. (1806)

Molk.-Genoss. Protel

bei Rotenburg i. Hannover.

Käsefabrik-

Grundstück i. Oberschl., 3 Zimmer, Küche, Büro sofort frei, gute Ernt., Liefer-Auto, Gespann vorhanden, bald zu verkaufen oder zu verpacht. Offerten unter Nr. 1041 an diese Zeitung.

Sofort zu kauf. gesucht gebrauchter, aber gut erhaltener (1828)

Butterfertiger

zu 1000 Liter Gesamthalt. Fabrikat Tepsen u. Sohn bevorzugt.

Angebote an

Dampfmolkerei Elm
Krs. Bremervörde.

Einige 100 Frischkäseformen, Romadurformen u. Etiketten, sow. Stanniol. Alle Sachen müssen gut erhalten sein. Molk. u. Weichtel. W. Gehre, Bremen, Rohlstr. 26. Fernruf: Roland 434. (1819)

Gebraucht, gut erhaltener, rund.

Magermilchföhler

ca. 2500 Liter Stundenleistung von 75 auf 2 Grad über Wassertemperatur kühlend, preiswert abzugeben. Molkerei Wipperfurth (Rheinland). (1796)

Quargwolf

größte Sorte, 10 Ztr. stündl., wie neu, Alexanderwerk, hat 1050 M gefasst, jetzt 310 M, mit Lederriem. Beficht. Millies, Hamburg, Barmbeckerstraße 11. (1811)

Bin Abnehmer von wöchentlich 6—7 Zentner feinsten (1805)

Tafelbutter.

Angebote mit Preis an
Heinr. Brodhage
Hannover, Rembertistr. 32.

Sauermilchquarg,

einwandfrei, läuft laufend zu Tagespreisen (1809)
Thür. Käseerei, D. Burgwedel
Stettin, Philippstr. 15.

Quarg

trockene, einwandfreie Ware, sucht zur regelmäßig. Lieferung zu kauf. W. Schneemann Nachf. Neustadt a. Orla i. Thür.

Eine Dampfmolkerei nahe des Harzes hat noch täglich 500—1000 Liter erhitzte, gereinigte u. tiefgef.

Vollmilch

an nur Dauerabnehmer abzugeben bei prompter Bezahlung. Anfragen unter Frischmilch Nr. 1793 an diese Zeitung erbeten.

Kaufe jedes Quantum fehlerh., frischen oder

Standquarg,

weiße trockene Ware. Angebote u. Nr. 1788 an diese Zeitung.

Schlagjahne

zur regelmäßigen Lieferung gesucht (Westfalen) u. wöchentl. einige Ztr.

Speisequarg. Angebote mit Preis und Fettgehalt unter Nr. 1781 an diese Ztg. erbet.

Kaufe gegen Kasse größere auch kleinere Posten

Quarg

(einwandfreie Ware).

Franz Marquardt,
Käsefabrik Gera-Zwögen,
Fernsprecher 315, Amt Gera

Quarg

frisch, trock. u. m. tallfrei, gegen sofort. Kasse lauf. zu kaufen gesucht.

Adolf Gorges

Käsefabrik
Magdeburg-Neust.
Oitenbergstr. 23.

Magermilcherhitzer

1000 Liter Stundenleistung, g aber gut erhalten und garm betriebsfähig, sucht zu kaufen. gebote mit Preis unter Sch Nr. 1770 an diese Zeitung.

Wöchentlich 4—5 Zentner zu

Molkereibutter

Nähe Industriegebiet gegen Kasse gesucht. Offerten unter S. 1768 an diese Zeitung.

Einige Tonnen

Standbutter

von Mitte Juni, ab Dresden b abzugeben. Offerten mit Preis Nr. 1776 an diese Zeitung.

Offeriere

Romadur

ca. 20 Prozent, in Pergament Stanniol und Binde, Stangenlimburger, ca. 20 Prozent, in Pergament Rotdruck, Frischkäse (mag. Camembert), ca. 100 Gr. (schwe. Tagespreis.

Molkerei Niesel bei Bratel Kreis Hörter.

5-800 Ltr. Vollmilch

pasteurisiert und tiefgef. sucht auf Abschluß. Gefl. gebote mit Preis ab Stat eventl. auch franko. (1791)

Baukener Molkerei, Adolf Abb

Zur wöchentlichen regelmäßigen Lieferung noch 2—3 Ztr. frischer, trockener, in jed. Bezieh. einwandfrei.

Quarg

gesucht. Angebote unter Nr. 1781 an diese Zeitung.

Einwandfreien

Sauermilchquarg

30—40 Zentner p. Woche zur regelmäßigen Lieferung von Dauerabnehmer gesucht. Tonnen wer gestellt od. frei zurückgesandt. Offerten mit Preisangabe erbeten.

Gebr. Koller, Käsefabrik mit elektr. Betrieb Bernburg (Anh.) (1813)

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 27. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Butterpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,75, 2. Qualität 1,625—1,70 M je Pfund. Tendenz: fester.

Sull (England), 27. Juli. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für schottische 183 Sh., für schwedische 174 Sh., für finnische 174 Sh.

Privat-Berichte.

Hamburg, 28. Juli. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unten 1/2 Proz. ständige Einfender; 2 Proz. für nichtständige Einfender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Aufsteiger. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurde verkauft:

Drittel	1. Kl.	zu	178,3 * Mt.	14	Drittel	1. Kl.	zu	173, — Mt.
"	1.	"	178,20 "	12	"	1.	"	172,90 "
"	1.	"	178,10 "	3	"	1.	"	172,80 "
"	1.	"	178, — "	8	"	1.	"	172,70 "
"	1.	"	177,80 "	4	"	1.	"	172,60 "
"	1.	"	177,70 "	21	"	1.	"	172,50 "
"	1.	"	177,60 "	3	"	1.	"	172,40 "
"	1.	"	177,50 "	1	"	1.	"	172,30 "
"	1.	"	177,30 "	11	"	1.	"	172,10 "
"	1.	"	177, — "	2	"	1.	"	171,50 "
"	1.	"	176,90 "	1	"	1.	"	171,30 "
"	1.	"	176,70 "	6	"	1.	"	171, — "
"	1.	"	176,50 "	11	"	1.	"	170,80 "
"	1.	"	176,40 "	6	"	1.	"	170,70 "
"	1.	"	176, — "	2	"	1.	"	170,50 "
"	1.	"	175,80 "	1	"	1.	"	170,40 "
"	1.	"	175,70 "	11	"	1.	"	170,20 "
"	1.	"	175,60 "	2	"	1.	"	170,10 "
"	1.	"	175,50 "	18	"	1.	"	170, — "
"	1.	"	175,30 "	2	"	1.	"	169,90 "
"	1.	"	175,20 "	2	"	1.	"	169,70 "
"	1.	"	175, — "	2	"	1.	"	169,60 "
"	1.	"	173,20 "	1	"	1.	"	169,20 "
"	1.	"	173,10 "	3	"	1.	"	169,10 "

Klasse 558 Drittel zu 175,36 Mt. im Durchschnitt
Klasse 32 Drittel zu 165,18 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. Juli. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Folge der wesentlich festeren Auslandsmeldungen, die mit einer ersten Erhöhung der dänischen und holländischen Notierungen rechnen, besserte sich die Stimmung auf dem Buttermarkt weiter. Wenn auch der Konsum noch zu wünschen übrig ließ, so wurden doch zahlreiche Einkäufe getätigt, zumal am 1. August die Zollerhöhung eintritt, eine weitere Verteuerung der Ware mit sich bringen wird. Da die inländischen Zufuhren außerordentlich klein sind, so mußten, um den Bedarf zu decken, die höheren Auslandsforderungen bewilligt werden. — Auf Notierung wurde am Dienstag abermals um 5 M auf 173 M erhöht. Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen bleibt der Absatz hier sehr schwach.

Hamburg, 28. Juli. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Tätigkeit, welche den vorwichtigen Markt beherrscht und zu einer Steigerung der Notierungen auf maßgebenden Plätze führte, übertrug sich auch auf die neue Woche. Angeregt durch die stark verminderten Zufuhren aus den deutschen Erzeugergebieten war die Kaufkraft recht lebhaft und die Nachfrage konnte, soweit feinste tadellose Marken in Betracht kamen, aus den deutschen Eingängen zeitweilig nicht befriedigt werden. Der Begehr wurde angespornt durch festere Berichte aus England und durch die am 1. August einsetzende Zollerhöhung von 7,50 M je 100 Kg. Das Ausland zeigte sich die deutsche Nachfrage zu Ruhe und erhöhte seine Forderungen auf der ganzen Linie. Das Preisniveau hob sich demnach in dieser Woche merklich. Wenn auch in England wie erwähnt, ebenfalls eine weitere Auffassung zum Durchbruch gekommen ist, so war es diesmal ein gewisses Deutschland, welches den Impuls zur Befestigung des Marktes gegeben hat. Wie weit die gesteigerte Kaufkraft auf wirkliche Bedarfsbedeckung oder auf Meinungszufälle — sogenannte Zollaufkäufe — zurückzuführen ist, muß die weitere Entwicklung lehren. — Amerikanisches Schmalz. Bei kleinen Preischwankungen war das Geschäft auch in der Woche ziemlich lustlos. Heute wird im Großhandel ca. 42,50 Dollar notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 92 M je 50 Kg. — Russisches Schmalz. Bei unveränderten Forderungen und unveränderter Nachfrage wird heute notiert für Blasenbutter ca. 92 M je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 88 M je 50 Kg. verzollt.

Silbesheim, 29. Juli. Bericht von Mann & Friedeborn. Ein starker Bedarf der Produzenten bei kleinerer Produktion erfordert entsprechende Einfuhr aus dem Ausland. Aber nicht nur aus diesem Grunde, sondern auch um den höheren Zoll zu umgehen, sollen vielfach größere Aufträge ins Ausland gegeben sein. Höhere Forderungen waren die Folge, so daß sich die Zollerhöhung schon vor Inkrafttreten zu Lasten des deutschen Verbrauchers ausgewirkt hat. Für die nächste Zeit wird mit steigenden Preisen zu rechnen sein, wobei hoffentlich eine Ueberspannung vermieden bleibt. Tendenz: sehr fest.

Leipzig, 27. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Die Knappheit in feinsten deutscher Butter macht sich immer mehr bemerkbar, zumal da die Qualitäten sich im allgemeinen gebessert haben. Dadurch war die Preiserhöhung, welche man eigentlich erst Ende dieses Monats erwartete, nicht mehr aufzuhalten. Natürlich wird diese impulsive Steigerung dem Handel viele Verdrüßlichkeiten einbringen, weil die Kleinverbraucher diese schnellen Preiserhöhungen nicht für notwendig halten. Man muß in diesen Kreisen vermeiden, daß während der Ferienzeit das Geschäft

durch Preissteigerungen nicht noch mehr abgeschwächt wird, was wohl begreiflich aber nicht durchführbar ist. Man muß die Molkereien durch bessere Preise zu Lieferungen anregen, da ja bei vielen deutschen Molkereien ohnehin Mängelstände in den Schwankungen des Quantums herrschen. Der Großhändler, welcher in Zeiten, wo die Butter auch in der Stadt nicht abzuheben ist, die Verluste der rückgängigen Konjunkturen trägt, muß jetzt zusehen, wie die Molkereien ihre kleinen Abnehmer in der Nähe mit Lieferung bevorzugen. Dabei bezahlen diese kleinen Abnehmer oftmals sogar nur den Preis, den der Großhändler in der vorhergehenden Woche abgerechnet hat. Damit fügen sich die Molkereien selbst Schaden zu und dem Großhändler, welcher seine Kundschaft nicht bedienen kann, geschieht großes Unrecht, denn er kann die Verluste, die er in butterreicher Zeit bei rückgängigen Konjunkturen hatte, jetzt an dem kleinen Quantum nicht wieder einholen.

Dresden, 27. Juli. Bericht der Firma Georg Münch. Die Abnahme der Produktion macht weitere Fortschritte. Da nunmehr die Ernte in vollem Gange ist, so ist der eigene Bedarf auf dem Lande sehr groß. Weiter ist zu berücksichtigen, daß die Bäder stark anfordern; inselgedessen sind die Eingänge in deutscher Butter sehr minimal. — Die am 1. August eintretende Zollerhöhung hat im Auslande infolge starker Nachfrage ebenfalls eine Preissteigerung hervorgerufen. Ob diese auch nach dem Monatswechsel anhalten wird, ist abzuwarten. — Schmalz. Die Nachfrage bleibt unverändert flau und wird von Seiten der Käufer eine abwartende Haltung eingenommen. — Margarine. Von Margarine ist nichts Neues zu berichten; der Absatz ist als weiter ruhig zu bezeichnen.

London, 26. Juli. Während sich die Nachfrage für feinste Qualitäten etwas belebt hat, bleibt das Geschäft in untergeordneten und mittleren Sorten recht schleppend, so daß sich nur die Preise ersterer zu befestigen vermochten. Die dänische Produktion scheint nunmehr ihren Höhepunkt überschritten zu haben, und da die dänischen Exporteure unentennbare Zurückhaltung zur Schau trugen, war der Ton auf dem hiesigen Markt etwas frähtiger. Feinste wurde zu 176—180 Sh. fest gehalten. Von irischem Produkt kamen verminderte Mengen heran, und feinste Rahmbutter erzielte mit Leichtigkeit 166—170 Sh. für ungesalzene und 164—168 Sh. für gesalzene Qualität. Reichliche Zufuhren aus Holland und mäßige Nachfrage hatten ein ruhiges Geschäft in holländischer Butter zur Folge, doch blieben die Preise unverändert. Aus den australischen und neuseeländischen Häfen sowie aus Argentinien befinden sich jetzt 251 000 Kisten unterwegs, während dies zur gleichen Zeit des Vorjahres nur mit 156 000 K. der Fall war. Für gute Sorten frisch herangekommener neuseeländischer Butter besteht jedoch leidlich rege Kaufkraft, und gesalzene wie ungesalzene feinste erzielte 170—172 Sh., während gleiche Sorten aus den Gefrierhäusern zu 168—169 Sh. abgegeben wurde. Auch in feinsten australischen Ware fanden ziemlich befriedigende Geschäfte zu stetigen Sähen statt, dagegen besteht für untergeordnete Sorten kaum das geringste Interesse. Mehrfach verhält es sich mit argentinischem Produkt, von dem 4180 Kisten anlandet wurden, während von holländischen und sibirischen Herkünften 15 347 Kisten herankamen. Sibirische Butter wurde zu 138—144 Sh. je nach Qualität abgegeben. In Manchester hatten feinste kontinentale Sorten eine kleine Preisbefestigung zu verzeichnen, und ein weiteres Anziehen steht zu erwarten. Auf dem Liverpooler Markt herrschte ein ruhiger Ton, doch neigten auch dort die Preise kontinentaler Sorten nach oben.

Käse.

Köln, 27. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtklage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz., 1,60—1,75 M, Emmentalerkäse 2,70—3,00 M, Limburger Altgauer 1,00—1,05 M je Kg.

Tilsit, 24. Juli. Bericht der Firma G. A. Kreis. Die dauernde Erwartung des Großhandels auf wesentliche Preisrückgänge für Tilsiter ist bis heute vergeblich gewesen. Wenn auch ein Nachgeben der Preise zu verzeichnen ist, entsprechen diese kleinen Preisrückgänge nicht den Erwartungen. Trotz erheblicher Preisermäßigungen der Auslandskonkurrenz erreicht prima ausgereifter Tilsiter gute Preise. Der Hauptgrund der Preisstabilität in diesem Jahre dürfte in den für diese Zeit geringen Beständen zu suchen sein, welche als Ursache die wesentlich geringere Milchproduktion dieses Jahres haben. Die Seuchen des Vorjahres wirkten sich heute noch aus. — Es ist bedauerlich, daß überaus frische Ware auf den Markt geworfen wird, deren Qualität durch die Hitze auf dem Transport furchtbar leidet.

Bodegraven (Holland), 27. Juli. Bericht der Firma Naamloze Bennoothschap Raashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Der Markt war heute im allgemeinen flatter, jedoch wurde noch zu den Preisen der vergangenen Woche verkauft. Erste Qualität 42—46 Gulden, schwere Raibe bis 49 Gulden; zweite Qualität 34—40 Gulden, Angelierte 532 Partien. Stimmung: flott. — Molkerei-Ware: Für Molkereimare gibt es größere Nachfrage. Die Notierung ist für 40 Proz. Ware 2—3 Gulden höher. Prima Ware ist fast nicht zu bekommen, es ist viel zweite Qualitätsware vorrätig. Goudakäse, 20 Proz. 22 Gulden, do., 30 Proz., kein Vorrat, do., 40 Proz. 36—37 Gulden; Edamerkäse, 20 Proz. 22—23 Gulden, do., 30 Proz. 30—31 Gulden, do., 40 Proz. 35—36 Gulden, Brotformkäse, 40 Proz., kein Vorrat; Preis 36—37 Gulden. Tendenz: flott. — Nordholländische Ware: prima 40 Proz. Edamer werden zu 35 Gulden verkauft. Stimmung: gut.

London, 26. Juli. Der englische Käsemarkt wird noch immer durch die Depression in den wichtigsten Industriezweigen ungünstig beeinflusst, infolge deren die Verbrauchsnachfrage nicht mit dem starken Angebot von kolonialen Produkt Schritt zu halten vermag. Unter normalen Verhältnissen würde letzteres voraussichtlich ohne Störung in den Konsum

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 29. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 158 G.-M., abfallende je Zentner 133 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 29. Juli. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tare, ohne Decor): 1. Kl. 172 G.-M. d. Ztr.

übergehen, doch gegenwärtig verursacht es ausgesprochene Preisschwäche, vor allem in kanadischen Käse. Feinste farbige Sorten derselben sind daher jetzt zu 82–84 Sh. und weiße zu 86–88 Sh. erhältlich. Von neuseeländischem Käse wurden diesmal 22 776 Kisten gelandet. Die Nachfrage konzentrierte sich lediglich auf feinste Qualitäten, die zu 82–84 Sh. abgegeben wurden. Für englischen Käse machte sich etwas mehr Interesse bemerklich, und feinste Farmerjocoten behaupteten sich gut auf 96–100 Sh., doch Fabrikprodukt ging auf 70–80 Sh. zurück. Von holländischem Käse kamen 10 670 Kisten heran, und wiewohl das Geschäft nicht sonderlich lebhaft war, neigte Edamer nach oben. 40 Proz. Qualität galt 62–69 Sh., und 45 Proz. Gouda 68–81 Sh. Dänischer Roquefort ist knapp und fest im Preis für feinste Sorten, die begehrt sind, während alle anderen vernachlässigt liegen, ebenso italienischer Gorgonzola und französischer Camembert.

Eier.

Köln, 27. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennig. Inlandseier: über 60 Gramm 10,5–11,5, über 55 Gramm 9,5–10; Auslandseier: über 60 Gramm 12–13, über 55 Gramm 10–10,5, unter 55 Gr. 9–9,5.

Vieh.

Berlin, 28. Juli. Amtlicher Bericht über den Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1210 Rinder, darunter 229 Bullen, 181 Ochsen, 800 Kühe und Färsen, 2230 Kälber, 8022 Schweine, 304 Auslandschweine. Verkauf: Bei Rindern und Schweinen glatt, bei Kälbern ziemlich glatt. Preise: Ochsen: 1. 60–63, 2. 54–58, 3. 47–52, 4. 38–43; Bullen: 1. 57–60, 2. 52 bis 55, 3. 46–50; Kühe und Färsen: 1. 55–64, 2. 45–52, 3. 33–42, 4. 27 bis 30, 5. 20–24; Fresser: 38–47; Kälber: 1. —, 2. 75–80, 3. 68–73, 4. 58–65, 5. 50–55; Schweine: 1. —, 2. 82–83, 3. 82–83, 4. 79–82, 5. 77 bis 78; Sauen: 72–75.

Berlin, 28. Juli. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 336 Schweine und 369 Ferkel. Verkauf: Ruhiges Geschäft bei wenig veränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferischeine, 7–8 Monate alt 80–95, 5–6 Monate alt 50–75, Pötte, 3–4 Monate alt 38–50; Ferkel, 9–13 Wochen alt 30–38, 6–8 Wochen alt 27–30 M je Stück.

Hamburg, 27. Juli. Auftrieb: 2895 Schweine, 1295 Kälber. Tendenz: bei Schweinen Handel gut, bei Kälbern Handel reger. Preise: Beste Ferkelschweine 75–76, mittelschwere Ware 76–77, gute leichte Mittelware 78–79, geringe Ware 65–75, Sauen 64–69; feinste Mastfälscher 69–75, mittlere Mastfälscher 60–68, mäßig genährte Mastfälscher 59–58, geringst genährte Kälber 30–45.

Hannover, 28. Juli. Auftrieb: 62 Ochsen, 69 Bullen, 258 Kühe, 63 Färsen, 377 Kälber, 1046 Schweine. Tendenz für alles mittel, Schweine gut. Preise: Ochsen: 1. 60, 2. 53–58, 3. 45–50, 4. 42–43; Bullen: 1. 58 bis 60, 2. 50–55, 3. 45, 4. 37–40; Kühe: 1. 52–55, 2. 40–50, 3. 30–36, 4. 20–25; Färsen: 1. 60–61, 2. 55–57, 3. 40–48; Kälber: 1. —, 2. 70–80, 3. 50–65, 4. 35–45; Schweine: 1. —, 2. 80, 3. 78–79, 4. 75 bis 76, 5. 70–72.

Hannover-Dehrte, 27. Juli. Auftrieb: 864 Ferkel und 76 Läuferischeine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel, Durchschnittsqualität, 6 bis 8 Wochen alt 27–36 M, 8–12 Wochen alt 36–48 M, Läuferischeine, 3 bis 4 Monate alt 48–68 M, 4–6 Monate alt 68–95 M. Marktverlauf: mittelmäßig.

Magdeburg, 27. Juli. Auftrieb: 478 Rinder (davon 47 Ochsen, 97 Bullen, 334 Kühe und Färsen, 26 Fresser), 500 Kälber, 1690 Schweine. Es notierten: Ochsen: 1. 54–60, 2. 45–53, 3. 40–45, 4. 36–38; Bullen: 1. 53–60, 2. 45–52, 3. 38–44; Färsen und Kühe: 1. 55–62, 2. 46–52, 3. 34–45, 4. 26–33, 5. 20–25; Fresser: 34–45; gut genährte über Notiz; Kälber: 1. 90–102, 2. 65–75, 3. 52–64, 4. 40–50, 5. 30–38; Schweine: 1. 85–87, 2. 85–88, 3. 85–87, 4. 83–85, 5. 78–82, 6. 74–80. Marktverlauf und Tendenz: lebhaft.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 28. Juli. Der Getreidemarkt verlief ziemlich ruhig. Vom Auslande lagen keine Anregungen für Weizen vor. Die Cif-Forderungen waren sehr nachgiebig, erweckten aber kein Interesse, da die zweite Hand sie dauernd unterbot. Vereinzelt kommt vom Inlande neuer Weizen auf Abladung für diese Woche ohne Nachfrist zum Angebot, doch hat dies noch keine Bedeutung. Lieferung zum Juli war durch Dedungen beseitigt, der Herbsttermin behauptet. Roggen in greifbarer Ware wenig gefragt. Lieferung per Juli etwas höher, da die alte Ware sich für eine Andienung nur teilweise kontraktlich erweist. Herbstlieferung bleibt stetig. Gerste ist in neuer Sommergerste mehrfach und zum Teil in guter Qualität am Markt. Wintergerste in dicken Sorten begehrt, sonst unbeachtet. Hafer war sehr schwer zu verkaufen, desgleichen Mehl. Es wurden notiert: Weizen, märkischer, Juli 310–313, September 269, Oktober 269, Roggen, märkischer 185–190, Juli 208, September 204–204,50, Oktober 205, Sommergerste 190–205, Wintergerste 160–168, Hafer, märkischer 196–206, September 184, Mais (loft Berlin) 176–178, Weizenmehl 38–40, Roggenmehl 26,75–28,25, Weizenkleie 10,50–10,75, Roggenkleie 11,40–11,50, Kaps 355–360, Vittoriaerbsen 34–39, kleine Speiserbsen 28–32, Futtererbsen 21–26, Pelusischen 27–28,50, Ackerbohnen 23–26, Wicken 33–35, Lupinen, blau 15–17, Lupinen gelb 20–21,50, Rapsfuchsen 14,50–15,70, Leinfuchsen 19,10–19,40, Trockenschnitzel 10,80–11,10, Sojafuchsen 20,30 bis 20,80, Kartoffelfuchsen 22,80–23,20.

Hannover, 27. Juli. Preisnotierungen der Getreidebörse in Hannover e. V. Preise je 100 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen: alter fehlt; Roggen: 210–214; Hafer: 220–230; Gerste (Winter): 170–180; Mais ab Bremen unverzollt: 154; Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 170. Je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu (gut, gesund, trocken), neues 3–3,25, Weizenstroh, drahtgepreßt 1,90 bis 2, Roggenstroh, drahtgepreßt 2–2,10, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 2–2,10, desgl. Roggenstroh 2,10–2,20.

Bremen, 28. Juli. Weizen: Manitoba 2 loft 15, Hard Winter 2, August 13,60; Roggen, amerikanischer 10,59, Mecklenburg, 73–74 Kg. 11,90; Gerste: donau-russische 8,60, La Plata 8,45, amerikanische Malzgerste 8,50; Hafer: Kanada Western 2 10, do. 3 9,50, amerikan white clipped, 38 lbs 9, La Plata 8,80, Chile 10,10; Mais: La Plata 7,75, Donau-Galfoz, schwimmend 7,70. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 27. Juli. Cif-Notierungen in holl. Gulden die 100 Kg.: Weizen Manitoba 1 17,10, 2 16,60, 3 16,25, 4 15,75, Amber Durum 2 15,

Kansas 2 (schwimmend) 15,10, Barusso (76 Kg.) 15,60, nordrussische 16,10; Roggen: Western 2 11,50; Mais: Donau-Galfoz 8,55, Südbawien 8,55, La Plata 8,70; Gerste: La Plata 9,40, amerikanische Malz 9,35, südrussische und Donau (60–61 Kg.) 9,70; Hafer: La Plata (51–52 Kg.) 9,25, Kanada Western 2 11 und 3 10,20, Kanada Feed 1 9,75, amerikanische white clipped 2 (38 lbs) 9,50; Weizen: La Plata 20,20; Weizenkleie die Tonne: Polard Plata 4 Pfd. 15 Schilling, Baril 5 Pfd. 3 Schilling.

2 Hema**Separatoren, fabrikneu**

abzugeben.

B. Schmidt & Co., Frankfurt a. M.

Mainzerlandstraße 181.

(1790)

Gelegenheitskauf.**10 St. neue Alfa-Zentrifugen**

von 100 bis 1000 Liter-Leist. weit unter Fabrikpreis, Ratenzahlung bis zu 1 Jahr.

200 Qualitätsmilchkannen 20 Liter, Bügelverschl. Mk. 12,85
Steckdeckel Mk. 11,50**1 Drehstrommotor** 0,5 PS, wenig gebraucht, Mk. 55.—**900 St. allerfeinste Milchkontobücher** für wöchentliche Abrechnung, p. St. 20 Pfg. anstatt 40 Pfg.**20 St. Kartoffelquetschen**, schwerste Ware Mk. 12.—, anstatt Mk. 20.— per St. Zwischenverkauf vorbehalten. Nur schriftliche Anfragen erb. Walter Hollger, Frose (Anh.), Techn. Büro.**3 wertvolle Bücher**

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfkessel-Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmungen über die Anlage von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamtrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamtrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käserel. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käserel. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der C.O. Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 82 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim**Molkerei-Lehranstalt Güstrow.**

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heile

Stellen-Angebote.

Gesucht f. Dauerstellung jünger, lediger (1520)

Käsefachmann

f. Limburger, Camembert u. Harzkäse in vorläufiger Alleinstellung. Wohnungsmöglichkeit vorhanden. Nur erster Fachmann kommt in Frage. Angebote an

Käsefabrik Mistelgau in Oberfranken-Bayern.

Betriebsleiter

oder ganz fester Gehilfe, d. Spezial. in Herstellung von Schlagsahne sein muß, gegen hohes Gehalt und Gewinnanteil gesucht. Offerten unter B. 1638 an diese Zeitung.

Unverheirateter

Molkerei- und Käsefachmann

welcher einen guten, marktfähigen Camembert, Quarg und Kochkäse unter Garantie herstellen kann für bald gesucht. (1648)

Rhönkäserei G. m. b. H., Badha, Rhön.

Käsefachmann

welcher unter Garantie einen guten haltbaren Kochkäse in Dosen herstellen kann bei gutem Lohn sofort nach Thüringen gesucht. Gefl. Angebote unter Kochkäse 1649 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

verh., evangel., kautionsfähig, zu bald, spätestens Mitte August als Bismarck gesucht. Derf. muß mit der Herstellg. von Schlagsahne und Speisequarg, sowie mit Schweinefleisch u. -Fleisch durchaus vertraut sein, überall selbst tüchtig mit Hand anlegen, und die Interessen eines Privatbetriebes auf das Äußerste wahrzunehmen verstehen. Beglaub. Zeugnisabschriften u. Referenz. unt. 1637 an diese Zeitung.

Jüngerer

Molkereifachmann

a. Butterauschläger durchaus tüchtig, ehrlich und zuverlässig, für Dresdener Butterhandlung gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe unter Nr. 1715 an d. Zeitung.

Gesucht zu sofort oder 15. August junger, tüchtiger und solider

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40—50 Mk. je n. Leistung. Molkerei Neerstedt, Post u. Bahnstation Brettorf i. D. S. Dackwarder. (1725)

Junger Gehilfe,

mit Harzkäse vertraut, kann sof. antreten. (1766)

Kamieth, Molkereiverwalter, Barby a. Elbe, Bezirk Magdeburg.

Ein tüchtiger, zuverlässiger (1719)

Gehilfe

mit Führerschein 3b, und ein gewissermaßen

Milchverkäufer

inden sofort Stellung. Meldungen mit Lebenslauf sowie Gehaltsforderungen bei freien Kassen u. Station sind zu richten an

Meiererei Ernster

Inh.: E. Lüdecke

Ernster-Berlin.

Gesucht zu sofort einen ordentlich, hrl., aufrichtig gefinnenden

Molkereigehilfen

derselbe hat eine Landmolkerei v. a. 1200—1500 Liter selbständig zu erzeugen, Tüfiter Volls- und Halbkäse u. Butter (Butterfertiger), Quarg, herzustellen, muß gewissenshaft in Chef vertreten können. Es sollen sich nur solche melb., denen eine Dauerstellung gelegen ist. Gefl. Angeb. nebst Gehaltsangaben id Zeugnisabschriften erb. (1741)

Dampfmolkerei Drngallen.

Inh. J. Wittmer.

Zum 15. August kann hier ein

Gehilfe

eintreten, der in der Herstellung v. Holländer Käse (Gouda) Erfah. besitzt, aber auch sonst jede Arbeit mitmacht. Bei zufriedenstellender Leistung gutes Gehalt. Offerten unter B. 1736 an diese Zeitung.

Gesucht zum baldigen Antritt ein. jungen, ehrlichen, soliden

Gehilfen

der firm ist in der Herstellung von Sahneischkäse. Anfangsgeh. Mk. 50.— und freie Kassen. Familienanschluß zugesichert. Reise wird auf 3 Monate vergütet. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet Cronenberger Molkerei, Cronenberg (Rhld.) 1728

Ich suche per 15. August 1926 ein. tüchtigen, bestempfohlenen ersten

Gehilfen

Selbiger muß hiesigem Betrieb voll und ganz vorstehen können und nachweislich firm sein in Herstellg. von prima Tüfiter. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Deersdorf, S. Ringel Deersdorf, Ostfriesland, Station Wittmund.

Molkerei-Gen. b. Hildesheim sucht zum beliebigen Antritt einen strebsamen älteren

ersten Gehilfen

der an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt ist und keine Arbeit scheut. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen unter Nr. 1710 an diese Zeitung.

Gesucht zum 1. August einen jung. tüchtigen (1564)

Gehilfen

bei gutem Gehalt in Dauerstellung. Molkerei Bergen a. D., e. G. m. u. H.

Gesucht zum 1. August oder später einen jüngeren (1742)

Gehilfen

für Buttermilch und Ausgabe. Angeb. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbeten an Molkerei-Genossenschaft Nienstedt, Bezirk Bremen.

Gesucht auf sofort ein jüngerer, tüchtiger (1825)

Gehilfe

für Buttermilch und alle vorkommend. Arbeiten. Nachmittags Kontorarb. Anfangsgehalt Rmk. 60.— Molkerei-Genossenschaft Immer in Oldenb., Post Ganderslee.

Bedeutend. Spezialhaus in Molkereimasch. u. Bedarfsartikeln sucht p. 1. 10. evtl. fröhler, unflüchtigen, zuverläss. jungen Mann als

Lagerist u. Expedient

Bewerber mit gründlichen Branchekenntnissen, die in gl. Eigenschaft bereits tätig gewesen sind u. techn. Kenntnisse besitzen, insbesondere auch im Ersatzteilwesen bewand. sein müssen, wollen ausführlich Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Bild u. Gehaltsansprüchen einreichen unter Nr. 1801 an diese Zeitung.

Gehilfen, kräft., evgl., sucht f. Volls- u. Dampfmolk. Al.-Schläffen, B. Großstosau, Ostpr. (1704)

Größere Camembertkäserei Mitteldeutschlands sucht einen durchaus

erfahrenen

Camembertkäser

als 1. Kraft. Selbiger muß schon längere Jahre selbständig in ersten größeren Betrieben praktisch und mit Erfolg tätig gewesen sein und für eine gleichmäßige la Ware Garantie übernehmen können. Antritt kann sofort erfolgen. Angebote mit Gehaltsangabe und Zeugnisabschriften unter Nr. 1636 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Erkrankung unseres jeh., suchen wir zu baldmöglichst einen tüchtigen, zuverlässigen (1827)

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Stellg. ist dauernd. Gehalt 60 Mk. monatlich bei freien Kassen. Molkerei e. G. Aplingen z. Remels (Ostfriesland).

Gesucht zum 15. August ein vernünftiger

Gehilfe

für Buttermilch und Kontor. (1829)

L. Lange, Molkerei Althühden in Oldenb.

Für modernen städtischen Betrieb durchaus tüchtiger

1. Gehilfe

per 15. August oder früher gesucht. Es wollen sich nur solche melden, die zuverlässig sind und einem gr. Betrieb vorstehen können. Gehaltsansprüche, Bild sowie Zeugnisabschriften erbeten. (1780)

Molkerei Franz Lange, Chemnitz, Elisenstraße 27.

Zum 1. Aug. kann tüchtiger jung.

Gehilfe

der in Weichkäsefabrik bewandert ist, in Dauerstellung bei mir eintreten. Gehalt 50.— M und freie Station evtl. Kassen. (1775)

Molkerei Uhrbergen bei Sarstedt, Hann.

Gesucht zum 1. August einen jung. evgl. (1265)

Gehilfen.

Derselbe muß mit Kessel, Maschin. und in der Weichkäsefabrik vertraut sein u. sich v. keiner Arbeit scheuen. Gehalt 50 Mark.

Molkerei Kiesel bei Bratels, Kreis Hörter i. W.

Gesucht zu sofort oder etwas spät. einen jungen, kräftigen, zweiten

Gehilfen

für alle im Betrieb vorkommenden Arbeiten. Gehalt 45 M, freie Kass. u. Wäsche. Bevorzugt, welcher mit Kundschaft umzugehen versteht und bei Bedarf mit auf Tourenverkauf ausweichen kann. (1660)

Gleichzeitig suche ich für meinen jehigen jungen

Gehilfen

anderweitig gute Stellung. Selb. hat bei mir gelernt, ist ruhig, solide und fleißig und seit 1922 bei mir tätig. Angeb. erb.

Mag Schweizer

Dampfmolkerei Kempe

Heidenau b. Dresden.

Jünger, tüchtiger, an sauberes Arbeiten gewöhnter

Molkereigehilfe

kann zum 15. August evtl. einige Tage früher oder später für Buttermilch, Milchsaugabgabe u. sonst. Arb. eine Dauerstellung bei uns antret. Zeugnisse in Abschrift erbeten.

Genossenschafts-Molkerei Holtrop, e. G. m. u. H., Holtrop in Ostfriesland. 1553

Gesucht zu sof. tücht., solider

Gehilfe

mit guten Erfahrungen in Thür. Stangenkäsefabrik. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbeten an (1799)

Dampfmolk. Camburg a. Saale.

Ordentlicher (1792)

2. Gehilfe

gesucht. Zeugnisabschrift. u. Alt.-Angabe erb.

Molk. Kirchhain, N.-D., Bbf.

Gesucht zum 15. August tüchtigen, ehrlichen (1500)

Gehilfen

im Alter von 21—26 Jahren für Maschinen und Buttermilch, der nach Möglichkeit mit Kältemaschine und eigener elektrischer Lichtanlage bescheid weiß und mich in meiner Abwesenheit vertreten kann. Anfangs gehalt 50 M und freie Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbittet

A. Lüdecke, Molkereibesitzer Neuendorf, Krs. Grimmen in Vorpommern.

Gilangebot!

Wegen Erkrankung des Käsemeisters sofort

Käsefachhilfe oder Käsemeister

für Thüringer Stangenkäse gesucht. Derselbe muß selbständig arbeiten und für gute goldgelbe Ware garantieren können. Gehalt 80—100 M im Monat, freie Station u. Kassen. Bewerbungen erbeten unt. Nr. 1720 an diese Zeitung.

Für sof. od. etw. sp. suchen wir einen jungen bestempf. Gehilfen f. Verf. u. and. Molkereiarb., Anf.-Geh. 55 Mk. Bewerb. mit Zeugnisabschr. und Altersang. erbeten.

Gen.-Molkerei Waldheim in Sa.

Gesucht zum 9. August ein. äußerst tüchtigen, ehrlichen, soliden u. saub.

Gehilfen

aber nicht unter 20 Jahren, welcher im Abrechnungsweisen vollständig vertr. ist und eine tabellose Handschrift besitzt. Anf.-Geh. 55 M monatlich. Es wollen sich nur Leute melden, denen an einer Dauerstellung gelegen ist. Bewerb. u. Zeugnisabschriften erb. (1635)

G. Arns, Molk. Kleinau

Altmar, Prov. Sachsen.

Wir suchen z. 15. Aug. kräft., flott. G e h i l f e n

als alleinigen. Anfangsgehalt 50 Mark bei freier Station. (1569)

Molkereigenossenschaft E. G.

Oberreba b. Apolda, Thür.

Einen tüchtigen

Käser

für Gutsmolkerei zum 1. August sucht (1438)

Hoellger, Uffensen, Post Joneiten, Ostpreußen. Telefon 22.

Für die Leitung meiner Camembertkäserei suche ich zu sofort einen tüchtigen, erfahrenen, unverheirat.

Fachm. als Oberkäser

Bewerbungen mit Zeugnisabschr. nebst Angabe von Referenzen und der Gehaltsansprüche umgehend an

G. Uhde, Molkerei Wrescherode bei Gandersheim (Brchw.)

Gesucht einen nachweisbar perfekten

Käser

mit 3000 M Barkautation für eine ländliche Molkerei von 12—1500 L. Kapital wird sichergestellt. Ausführl. Bewerbungen unter Neell 1743 an diese Zeitung.

Gesucht zum 1. August oder sofort eine junge, tüchtige (1738)

Meierin

für Buttermilch und Haushalt. Gehalt 40 M, Kassen frei; oder ein junges Mädchen

welches Lust hat, das Molkereifach zu erlernen Familienanschluß und Taschengeld.

Molkereigenossenschaft Ebersdorf bei Bremervörde.

M ü l l e r.

Zum 1. September resp. 15. September suche ich eine tüchtige, zuverlässige

Meierin

zur selbständ. Führung des frauenlosen Haushaltes und Mithilfe im Betrieb. Bewerbungen, möglichst mit Bild und Gehaltsforderung erbeten unter A. 1723 an d. Zeitung.

Zum 1. August oder etwas später
flotter, nur selbständiger

Camembert Käser

gesucht, welcher auch den Chef des
öfteren vertreten kann. Gefl. An-
gebote mit Gehaltsansprüchen erb.
Molkerei Handorf bei Peine.
Telefon Peine 286.

Tüchtiger Gehilfe,

der einen guten Limb. Stangen u.
Tilfiter Käse herstellt, kann z. 15.
August oder früher eintreten. Zeug-
nisabschriften sowie Gehaltsforde-
rung an (1797
Wilkert, Oldenburg i. Holstein.

Buttermeier

sucht größeres Unternehmen. Betr.
muß besonders auf diesem Gebiet
erfahren und gute Zeugnisse aufw.
können u. gewandter Former sein.
Anfangsgehalt Mk. 80.—. Eintritt
15. 8. Angebote unter Nr. 1826 an
diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort ein zuverlässiges

Mädchen

für Molkereiarbeiten und Hilfe im
Haushalt. Gehalt 40—45 Mk. und
Kassen frei. (1415

Frau Wolter,
Molkerei Sorsum bei Emmerle.

Ich suche zu sofort oder 15. 8.
eine ältere, erfahrene

Meierin

für meine Zweigmolkerei Ebers-
walde, Kr. Gerdauen, für Buttermei-
rei und Haushalt. Gefl. Bewerbungen
mit Zeugnissen und Gehaltsforder.
erbitte (1772

Carl Lange, Molkerei Görden
bei Trömpau,
Landkreis Königsberg in Pr.

Meier od. Meierin

wird für eine Landmolkerei von
600—700 Liter als selbständ. Kraft
bei freier Station zu sofort gesucht.
Käseerei und Schweinemästerei muß
mit versorgt werden. Offerten u.
Nr. 1443 mit Gehaltsansprüchen u.
Zeugnisabschriften sofort an diese
Zeitung erbeten.

Selbst., tücht. Meierin f. frauen-
losen Haushalt u. Molk. zu sofort
gesucht. Geh.-Ansprüche beifügen.
Molkerei Mellen bei Lenzen a. d.
Elbe. (1681

Stellung befehlt, den vielen Be-
werbern besten Dank. (1718
Paul Walthert, Gildeshaus i. Hann.

Gehilfenstelle befehlt. Allen Be-
werbern besten Dank. (1803
Molkerei-Genossenschaft Berleberg.

Den vielen Bewerbern zur Nach-
richt, daß die Stellung als Ober-
meier befehlt ist. (1824
Molkerei Alfeld an der Leine.

Stellen-Gesuche.

Fachmann,

34 J. alt, verheir., 1 Kind, in städt.
u. ländl. Betrieben m. Erfolg tät.
gewesen, sucht Stelle als Betriebs-
leiter. Selb. ist in noch ungekün-
digter Stellung, möchte sich aber aus
besonder. Gründen veränd. Kau-
tion kann gestellt werden. Gute
Referenzen und Zeugnisse stehen zur
Seite. Werte Angebote unter Nr.
B. 1689 an diese Zeitung erbeten.

25jähr. Fachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z.
15. 8. Stellung gleich welcher Art.
Ich bin in sämtlichen vorkommend.
Molkerei- und Käsearbeiten per-
fekt. Hamburg bevorzugt. Werte
Angebote an den Maschinenisten der
Eilbeker Meierei,
Hamburg 23. (1573

Neuß, sol., fleiß., ehrl., gewissenh.,
35 jähriger Molkerei-Fachmann,
im 20. Berufsjahre, in vorletzter
Stellung 7 Jahre Leiter einer Ge-
nossenschaftszweigmolkerei weg. Be-
triebseinschränkung abgebaut, z. 3t.
als Gutsmeier tätig, sucht zum 1.
Oktober evtl. früher Vertrauens-
stellung gleich welcher Art. Selbig.
ist mit all. Facharbeiten aufs beste
vertraut sowie in Herstellung feinst.
Tafelbutter versch. Sorten Weich-
und Hartkäse, im Maschinenwesen,
Reparat., Kühl-, Eismasch., Licht-
anlagen, Kälberaufzucht, Schweine-
zucht u. Mast gute Kennn., keine
Arb. scheuend. Geg. gleich. Gute
Zeugnisse u. Empfehlungen vorh.
Ang. erb. u. Nr. 1759 an diese Ztg.

Melterer Fachmann,

der sein Vermögen an Käseabneh-
mer verloren hat, sucht zum 15. 8.
oder später Vertrauensposten. Off.
erbitte unter C. K. postlagernd
Schillofen, Ostpr. 1558

Tüchtiger, gewissenhafter, mit
sämtl. Arbeiten, auch Büro, vertr.
Fachmann
sucht zum baldigen Antr. Stellung
als Gehilfe oder Verkäufer. Geg.
gleich. Selb. ist 10 Jahre i. Fach
tätig, arbeitsfreudig und im Bes.
von pa. Zeugn. Frdl. Ang. erbet.
H. Friedrich, Beuel b. Bonn, Sieg-
burgerstraße 29. (1703

Solider, arbeitsfreudiger

Fachmann,

32 Jahre alt, evgl., ledig, in
leitender, ungekündigter Stellung,
in allen Zweigen des Faches durch-
gebildet, der keine Arbeit scheut,
sucht zum baldigen Antritt gute
Dauerstellung als Verwalter, Ober-
meier, wo Wohnung vorhanden.
Kautio 4000,— Rmk. vorhanden.
Ausführliche Angebote mit Geh.-
Angaben unter Nr. 1705 an diese
Zeitung erbeten.

Strebsamer Molkereifachmann
(gepr. Heizer und Maschinist) sucht
zu sofort oder Herbst Dauerstellg.
als Maschinenführer, Buttermeier,
auch f. Schweinemast. Bin 35 J.
alt, verh., evgl. Gefl. Off. erb.
F. W. Hah in Oberhausen
(Rhld.),
Quellstraße 39. (1619

Für empfehlenswerten, 26 J. a.
Fachmann, welcher in allem ein-
schließl. Weich- u. Hartkaj., reiche
Erfahr. besitzt, worüb. beste Zeug-
nisse, suchen geeigneten Post. Kau-
tion vorhanden. Gefl. Zuschriften
erbeten an Dampfmoik. Hirschfeld,
Post Deutschensbor a. i. Sa. (1666

Molkereifachmann,

26 Jahre alt, ledig, sucht zum 15.
August oder 1. September ander-
weitig Stellung als

Gutsmeier, Obermeier
oder sonstigen Posten.

Selbiger ist mit Käseerei, ff. But-
tereier und sämtlichen Molkereiar-
beiten gut vertraut. Er ist hier in
leitender Stellung als Molkereiver-
walter tätig, von Jugend auf im
Fach. Prov. Pommern oder Bran-
denburg wird bevorzugt. Ange-
bote unter Nr. 1682 durch die Mol-
kerei-Zeitung in Hildesheim erbet.

Molkerei- und Käsefachmann,
Besitzersohn, Pommern, 22 Jahre
alt, 8 Jahre im Fach, sucht zum 15.
August anderw. Stellung. Sucht.
ist an flottes, selbständ. Arbeiten
gewöhnt, und ist kein Stundenarb.
Für Herstell. feinsten Produkte, wie
Butter sowie versch. Sorten Hart-
und Weichkäse wird garantiert.
Zeugn. und beste Referenzen steh.
gern zur Verfüg. Geg. gleich. Um
Freundliche Angebote erbittet
Herbert Haake, Essen (Ruhr),
Schönstraße 19.
NB. Mit ländl. wie städt. Betr. ist
Suchender bestens vertraut.

Molk.-Verwalter,

in allen Fächern erfahren, 36 Jahre
alt, sucht zum 1. Oktober evtl. auch
schon früher Stellung als Betriebs-
leiter oder anderen Vertrauenspost.
Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl.
Offerten unter A. K. Nr. 1418 an
diese Zeitung.

Molkereifachmann

kathol., 29 J. alt, der sich veränd.
möchte, sucht in kath. Gegend Ver-
trauensstellg. gl. welsch. Art. Sucht.
ist mit sämtl. Facharbeit., Herstellg.
versch. Käseforten, sowie Frisch-
milchverf. u. Butt. best. vertraut u.
war 7 J. als Obermeier und zuletzt
als Betriebsleit. angest. Die Mol-
kerei- und Käselehre mit best. Erfolg absol-
u. jetzt noch in ungekündigt. Stellg.
Frbl. Angeb. nebst Gehaltsansprüch.
erb. unt. 1634 an diese Zeitung.

Käsefachmann,

25 Jahre alt, ledig, Camembert-
Spezialist, in ungekünd. Stellung,
sucht Stellung als Oberkäufer oder
1. Gehilfe. Beste Zeugn. u. Refer.
stehen zur Verfüg. Werte Angeb.
erb. an (1821

Ernst Reichelt

Molk.-Gen. Gollnow i. Pomm.

Fachmann,

27 Jahre, verh., ohne Kinder, ehrl.
u. zuverlässig, kein Std.-Arb., sucht
zum 15. 8. oder später Dauerstellg.
bei bescheid. Ansprüchen, wo Frau
sich im Betrieb mit betätigt. kann.
Bin mit allen Facharbeiten sowie
Abrechn.-Wesen u. Milchunterfuch.
best. vertraut. Pa. Zeugnisse stehen
gern zur Verf. Werte Ang. erb.
unter 1820 Hamburg an ds. Ztg.

Gehilfe

23 Jahre alt, mit allen Facharbeit.
vertraut, keine Arbeit scheuend,
sucht zu sofort Stellung für Betrieb
und Kontor. Werte Angebote unt.
Nr. 1753 an diese Zeitung erbeten.

Kollegen, welchen an einem
jungen tücht. Molkerei-, Weich- und
Hartkäsefachm. gel. ist, die möcht.
es nicht versch. sich zu wenden an

Emald Dalle, Eisenbusch,
Kreis Neustettin in Pommern.

Gehilfe, 21 Jahre, sucht, gestützt
auf gute Zeugnisse, Stellung in
städt. Betrieb. Angebote erbittet
Heinz Heese, Broken, Westpr.,
Bezirk Köslin. 1757

Strebs., an selbst. Arbeit. gew.
Gehilfe, 25 J. alt, mit sämtl. Fach-
arbeit. vertr., sucht zum bald. An-
tritt angen. Dauerstellg. Ang. erb.
Johs. Sperling, Molk.-Gen. Zeven
i. Hann., Bez. Bremen. (1830

Jg. Molkereigehilfe,

23 Jahre alt, aus Ostpreußen, Bes.-
Sohn, deutschnational, f. sof. Stell.
Selbiger ist mit allen ins Fach
schlag. Arbeiten vertr. und scheut
vor keiner Arbeit. Bewerb. u. 1818
an diese Zeitung.

Käsemeister,

verh., f. Stelle oder richtet auch
Blauschimmel-Käseerei ein. Angeb.
unter 1816 an diese Ztg. erbeten.

Tücht., zuverlässiger Gehilfe

24 J. alt, sucht zu bald gute Dauer-
stellung. Selb. ist an selbst. Arb.
gewöhnt und mit allen Molk. bezw.
Kaj.-Arbeiten bestens vertraut, hat
Fachschulen besucht u. ist flotter
Rechner. Erstkl. Zeugnisse vorhan-
den. Um Angeb. bittet (1815
H. Knuth, Roig i. Vorpommern
Peenestraße.

Zum beliebigen Antritt suche ich
für meinen 17 jährigen Sohn, kräft.
u. gewandt, anderweitige (1807

Lehrstelle

zur gründl. Ausbildung in einem
neugeitl. Betriebe. Zuschrift. mit
Angabe der Betriebsverhältn. erb.
Göllnig
Dingelstedt, Bez. Magdeburg.

Tücht. Molkereifachmann, der in
städt. wie in ländl. Betrieben im
Maschinenw. wie in der Kaj. Erf.
bes. u. keine Arb. scheut, sucht z. sof.
Stell. Offerten erb. M e n h e l,
Berlin, Staligerstraße 118. (1752

Jg., ehrl. u. geschäftsgew. Gehilfe
sucht z. 15. 8. Stellung als Milch-
verkäufer. Selbiger war schon als
Verkäufer tätig. Bin in ungekün-
digter Stellung. Gute Zeugnisse
vorhanden. Gefl. Angebote unter
Nr. 1812 an die Molkerei-Zeitung
Hildesheim.

Molkereigehilfe

30 Jahre, gesund, ledig, firm in
allen Facharbeiten, sowie Weich- u.
Hartkäseerei, unermüdlicher streb-
samer Arbeiter, sucht, gestützt auf
beste Zeugnisse, per sofort

Dauerstellung.

Beforzugt Stellung, wo selbständ.
Arbeiten möglich ist. Gegend gleich.
Zuschriften an (1661
Hugo Teuber, Gr.-Weisenberg
b. Reinfeld i. Holstein.

Junger Mann,

19 Jahre alt, 4 Jahre im Fach tät.,
Erfahrung in Hartkäseerei, sucht so-
fort Stellung. (1779

Artur Fürstenau, Liebenwalde,
am Finnow-Kanal, Berliner Str.

Tüchtiger, strebsamer, ehrlicher

Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht zum 10. evtl.
15. August Stellung im städt. Be-
trieb, nicht Bedingung. Bin ver-
traut mit Kessel, Maschinen, But-
tereier, Milchverfand, Milchannahme
sowie gute Kenntnisse i. Kontor u.
Käseerei. Gefl. Angebote erbittet
Gehilfe d. Molkerei Gr.-Kosenburg,
Bezirk Magdeburg. 1778

Junger Gehilfe,

18 Jahre alt, mit sämtlichen Mol-
kereiarbeiten aufs beste vertraut,
sucht zum 1. August od. etwas spät.
Stellung wo Gelegenheiten geboten
ist, sich i. Kontorarbeiten (Buch-
führung) auszubilden. Suchender
ist firm in div. Sorten Käse nebst
Quargbereitung, sowie in Herstell.
erstkl. Butter. Zeugnis steht zu
Dienst. Werte Angebote erb.

Kurt Kopphehl,

Deßau i. Anhalt,

Steneßestr. Nr. 35. 1767

Tüchtiger, zuverlässiger

Chaufeur,

21 Jahre alt, guter Wagenpfleger
Führerschein 3b, sucht Stellung
Übernahme jede Arbeit mit.
Kurt Wiegand, Berla
bei Sondershausen. 181

Gehilfe,

24 J., vertraut mit der Herstellg.
v. Joghurt, Milchbehandlung sowie
Hart- u. Weichkäseerei, sucht zu so-
Stellung. Rheinland, Westfalen
bevorzugt. Angeb. erbittet Brun
Marcks, Birkesdorf bei Düren.

Für unsere sehr tüchtige

Buchhalterin,

25 Jahre alt, äußerst solide un-
umgänglich, welche mit techn. un-
kaufm. Buchführung (auch Doppel-
bestens vertraut, mit Mahn- un-
Expeditionsweisen vollständig ver-
ist und diese Kenntnisse in hies. g.
Versandbetriebe bewies. hat, suche
wegen Betriebsumstellung passen-
Büroangestellte. Norddeutschl., wei-
lich der Ober bevorzugt. Offerte
unter M. 1800 an diese Zeitung

Wir suchen für unseren (18

Obermeier

welcher 1 Jahr hier tätig war, u
sich gern verändern möchte, ande-
weitig passende Stellung.
Molkerei Alfeld a. Leine.

Welcher Kollege

ire so edelmütig, so hilfreich und gut, daß er ledigen, mit Molkereifach, art- und Weichtäfelerei, Buchführung und Landwirtschaft, Schweinemast und Bienezücht seit 1909 praktisch vertrauten, sehr soliden Gehilfen, der s Oberkäufer auch die Eistühlmaschine bediente, möglichst bald in eine uerstellung engagieren möchte, wo es ihm vielleicht eher möglich wäre, nach Menschen umzuschauen, die ihm zur Molkereiverwalterstelle oder nheirat in Landwirtschaft verhelfen könnten? Herr und Frau Molkerei- fischer Gronow in Seebad Ahlbeck geben event. Auskunft über ch. Werte Angebote an (1764)

Postlagerkarte 25, Beuthen D.-S.

Mit 3000 Mark Kaution in bar

ht Molkereifachmann, welcher strebsam, äußerst tüchtig und in allen weigen des Molkereifaches gut durchgebildet ist, was durch erstklassige ngnisse nachgewiesen wird, leitende **Verwalter-Stellung**, evtl. auch als tigger Teilhaber. Selbiger ist im Besitze des Betriebsleiterzeugnisses und ist Obermeister eines großstädtischen Großbetriebes. Stellung wird vom ktober oder später gesucht. Angebote unter Nr. 1556 an ds. Zeitung.

Junger Gehilfe, ehrl., fleiß., mit 1. Molk.-Masch. u. Arbeit. vertr., fache in d. Käseerei, sucht baldig Stellung. Gute Zeugn. Angebote b. d. Gehilfe der Käse. **Kellner**, alle a. S., Thomaststr. 47. (1685) Suche für

Gehilfen

n ich bestens empfehlen kann, Stellung zum beliebigen Antritt. the, Molkereibesther, Neumarkt in Schlesien. 1712

Ehrl. Gehilfe

J. alt, sucht, gestützt auf gute eugn., zum 1. August Stellung. erte Angebote erb. (1632)

Paul Warm

Molkerei Mellendorf
Bezirk Hannover.

Junger Molkereigehilfe, 2 Jahre alt, in Buttere u. Käse. te Kenntnisse, sowie mit allen ädt. Molkereiarbeiten best. ver- aut, sucht veränderungs. Stellg. s 1. Gehilfe oder Gehilfe. Such., bish. in städt. Betrieben tätig, eut sich vor f. Arbeit und ist an händiges Arbeiten gewöhnt. ute Zeugnisse stehen zu Diensten. ntritt kann evtl. sofort erfolgen. erte Angeb. erb. unt. „S. Molk.“, iel, hauptpostlagernd. Städtischer etrieb bevorzugt. (1754)

Molkereigehilfe

Jahre alt, mit allen Facharbeit. traut, arbeitsfreudig, sucht zum liebigem Antritt Stellung jeder t. Gute Zeugnisse stehen zur eite. Werte Angebote erbittet **Otto Isenlee**, (1761) Molkerei Ohlendorf, P. Salzgitter (Hann.)

Tücht. 27 jähr. Molkereigehilfe (Mg. Käsemeister), Absolvent der hlennerlei Boos, vertraut mit aschinen, im Pasteurisieren, But- rei sowie Käseerei sucht Dauerstell. ch Sachen oder Norddeutschland. städt. Betriebe oder Butterhandl. bevorzugt. Angebote mit Gehalts- agaben unter Nr. 1751 a. d. Zitg.

Suche für meinen (1717)

Gehilfen

mlcher 3½ Jahre bei mir war u. d sich einmal verändern möchte, u einen andern Betrieb kennen- lernen, anderweitig Stellung. selbe ist in allen Fächern der Mlkereibranche sehr tüchtig und ich denselben jedem Kollegen als beste empfehlen. Antritt kann ertzeit erfolgen. Werte Angebote erittet mit Gehaltsangabe **Paul Walther**, Molkereibesitzer Gildeshausen i. Hann.

Sohn

arbarer Eltern, 15½ Jahre alt, glich und stark, wünscht gern zum rztigen Antritt das Molkereifach gendlich (1706)

zu erlernen.

chriften an **Harard Dinter**, Hindenburg D.-S. Bismarckstraße 14.

Junger, tüchtiger, solider (1631)

Gehilfe

mit allen Facharbeiten gut vertr., sucht sofort oder später Dauerstellg. auch als alleiniger. Gegend gleich. Werte Angebote erb.

F. Brunow
Molkerei Heinade
Braunschweig.

Junger, ehrlicher (1630)

Gehilfe

25 J. alt, mit allen Facharbeiten vertr., i., gestützt auf gute Zeugn., zum 1. Aug. oder einige Tage spät. gute Dauerstellg. Gefl. Angeb. er- beten an

Karl Eschloß, Molk. Mellendorf
Bezirk Hannover.

Suche für meinen

Gehilfen

25 Jahre alt, mit sämtlichen Fach- arbeiten bestens vertraut, Molk.- Schule besucht, in hies. Betrieb als 1. Gehilfe tätig, zum 1. August od. etwas spät. ähnlichen Posten. Gefl. Angebote erbittet (1583)

Molkerei Kinkerode in Westf.
Fernsprecher Nr. 2.

Junger

Molkereigehilfe

der in ungekündigter kaufmännisch. Stellung tätig ist, sucht Stelle im Molkereifache. Such. ist vertraut mit sämtl. modernen, in Voll- und Milchverjorgungs-Betrieben vork. Maschinen u. Apparaten sowie mit der Herstellung von Sauermilch-, Speisequarg, Harz-, Tilsiter, Camembert-, Backstein-, Romadurkäse und besitzt die Abgeschlossenheit in der techn. u. kaufm. Molkereibuch- führung (einf. amerik. u. doppelt ital.). Gute Zeugnisse u. Referenz. stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. erb. unter Nr. 1616 an diese Zitg.

Strebsamer Gehilfe

25 J. alt, sucht, gest. a. gute Zeugn., z. belieb. Antr. Dauerstelle. Such. ist m. all. Facharb. vertr. sow. in d. Herstell. v. gut. Butter, Tilsiter u. Harzer Käse, an selbst. Arb. gew., u. scheut keine Arbeit. Frdl. Ange- dote erbittet (1152)

Franz Vange, Molk. Peterswalde
bei Mehlisad, Ostpr.

Gehilfe, mit Kess., Maschin. ein- schließl. Kühlmasch., Butt., Käseerei vertr., i. z. 15. August Stellung. Angeb. erb. der Gehilfe der Molk. Obertrebra b. Apolda i. Thür.

Wegen Betriebsumstellung
● sucht, gestützt auf pa. Zeugn.,
● flotter (1614)

Molkereigehilfe

● anderweitig Stellung. Such.
● ist in all. Teilen des Faches
● gut durchgebildet, war schon
● in Großbetrieben tätig und
● besitzt gute Kenntnisse in der
● Weichtaf. wie Yoghurtherst.
● Angebote erbittet
● **P. Sauten**, Stuttgart,
● Ludwigstr. 73 a.

Molkereigehilfe, kräftig, solide, sucht z. 15. Aug. Stellung in einer Käseerei zur weiteren Ausbildung. Offerten erb. **Hans Knopp**, Molk. Neustrug, Post Albrechtsdorf, Ostpr.

Erf. tücht. Käser sucht auf sofort Stell. Selb. ist perf. i. Tils., Qua- dratz., Th. Stangen u. Harzfäz., hat ausreisch. Kenntnisse i. Limburger, Camembert, Romad., Lünigsberg-, Speise- u. Sauermilchquargherstell., mit Kessel, Maschinen, Zentrifuge, Motor, Dauererhitzungsanlage und Mühle, Buttere (Faz u. Fertiger), Unterluch., Milchverf., Schlagahne ist er gut bew. Ang. erb. **March- lowitz**, Domsleben b. Magdeburg.

Molkereibesizersohn, 20 Jahre alt, sucht Stellung zur weiteren Ausb. in Molkerei und Käseerei. Gefl. An- gebote erb. **Kurt Kleefj**, Neu- hagen, Kr. Königsberg, A.-M.

Gleichiger Molkereigehilfe

19jähr., keine Arb. scheuend, sucht z. sof., gest. auf. gute Zeugn. u. Empf. Stellung. **Herb. Qualmann**, Wis- mar (Medlenb.), Lübscheitr. 61.

Wir suchen für unseren

ersten Gehilfen

der hier 2½ Jahre tätig war und die Molkereischule besucht hat, zum 1. oder 15. August Vertrauensstell. Denjenigen können wir bestens em- pfehlen. Angebote erbeten und zu richten an **E. Cewerenz**, Dargun i. Medlenburg, Ködnitzstraße 15. Molkerei-Genossenschaft Banjow bei Plate in Medlb.

Tüchtiger Harz- u. Weichtäfer, 26 Jahre alt, pa. Erfahrung in Herstellung von Tilsiter, Camem- bert und div. Weichtäseforten. Be- triebe selbständig geleitet, beste Zeugnisse und Empfehlungen, An- tritt 14 Tage nach Engagement. Angebote unter Nr. 1311 an diese Zeitung.

Kräftiger Gehilfe sucht zum 15. August Stellung, wo ihm Gelegen- heit geboten wird, sich in der Harz- käseerei auszubilden. Angeb. unter Nr. 1687 an diese Zeitung.

Gehilfe, 23 Jahre alt, mit allen Maschinen, Kessel, Buttere, Fog- hurt, Milchverland., Flaschenmilch sowie in der Herst. einer wirklich marktfähigen Ware von Tilsiter, Camembert, Limburger, Romad. u. Schichtkäse durchaus firm, sucht zum bel. Antritt Stellung Angebote m. Gehaltsang. erbittet **Herm. Bliß**, Kaiserslautern, Parkstraße 22.

Strebsamer, tüchtiger Fachmann, verheiratet mit allen Facharbeiten best. vertraut, 25 Jahre alt, sucht

Stellung

mit Wohnung, wenn auch beschr., oder wo im Ort Aussicht auf Erl. einer Wohnung besteht. Arbeite evtl. einige Zeit auf Probe. Tadel- lose Zeugnisse als erster Gehilfe zu Diensten. Angebote erbeten unter Nr. 1702 A. C. an diese Zeitung.

Suchen für jungen tüchtigen

Gehilfen

Stellung. (1696)
Molkerei Ostern i. Oldbg.

Jg. Molkereigehilfe

19 J. alt, sucht zwecks Veränderung zum 15. 8. 26 od. später Stellung. Selb. ist m. Kess., Masch., Buttere u. Milchunterjuchen bestens vertr. Auch etwas Erfahrung in der Kä- serei. Stadtherr. bevorzugt. (1699)
Ernst Böller, Molkerei Zachau in Pommern.

Ältere erfahrene Meierin sucht z. 15. Aug. od. 1. Sept. Dauer- stellung am liebsten für Betrieb u. Verkauf oder sonst. Vertrauenspost. Familienanagl. erw., jed. nicht Be- ding. Gefl. Ang. erb. die **Meierin** d. Molk. Lannenhof bei Mielenz, Freistaat Danzig. (1617)

Wir suchen für unseren früheren

Obermeister

der Molk.-Schule besucht hat, und den wir bestens empfehlen können, zum bald. Antritt dauernde Stel- lung. Er kann jeder Vertrauens- stellg. mit Erfolg vorstehen, da er in unserem Vollbetriebe 2½ Jahre eine solche bekleidete. (1589)

Greifenberger Molkerei-Berein
e. G. m. b. H.

Frauenl. Haushalt

oder sonstige Vertrauensst. wünscht geb. Fräulein, Mitte 30, sehr gute Erscheinung, tadellose Vergangenheit, mit vielseitiger prakt. Wirtschaft- und Lebenserfahrung, sympatisch Mensch mit vornehm denkendem Charakter, ferngejund, Brüder und Schwager selbst Fachmann. Zuschr. unter Nr. 1586 an diese Zeitung.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
8330	1	1032	2	1262	10
9935	1	1035	4	1269	5
10247	1	1041	1	1270	2
10289	1	1044	3	1275	1
10921	5	1055	6	1281	3
120	1	1058	1	1284	4
212	2	1064	27	1292	1
413	1	1072	5	1299	1
428	1	1074	3	1311	1
640	1	1091	23	1314	3
668	12	1092	14	1315	4
669	2	1097	8	1330	2
676	3	1102	4	1335	1
741	2	1104	11	1340	5
766	2	1111	4	1344	8
780	1	1114	1	1345	3
782	1	1119	2	1346	2
790	1	1121	9	1365	2
800	1	1126	2	1370	2
803	1	1130	3	1380	1
804	1	1168	1	1387	1
822	3	1179	2	1392	1
829	2	1188	7	1399	5
863	2	1192	2	1400	1
882	2	1194	11	1426	24
902	2	1195	2	1443	1
908	1	1198	3	1456	1
910	5	1202	3	1458	3
915	2	1203	4	1463	3
934	1	1216	4	1468	6
940	2	1225	8	1474	3
948	1	1226	8	1487	1
984	2	1232	1	1527	1
995	4	1233	4	1528	1
996	2	1239	2	1536	1
1005	4	1243	1		
1007	1	1244	3		
1021	1	1247	5		
1025	2	1254	8		
1026	3	1259	2		

Molkerei-Verkäufe

Im Bezirk Osnabrück suche ich noch einen oder mehrere herunter- gewirtschaftete

Betriebe

zu kaufen oder auch zu pachten; Be- rufsvormittler zwecklos. Ausführl. Angebote erb. unter M. Sch. 1512 an diese Zeitung.

Molkerei

zu pacht. ges. m. 1000 Lit. Tagesm. **Magdalinski**, Dönhofsstadt, Ostpr.

Dampfmolkerei

und Käseerei, Ostpr., in gr. Dorf, elektr. Licht und Kraft, Milch 1500 Liter, Schrotmühle, Kreissäge, 22 Morg. Land, Stall für 100 Schwe- ine, sofort wegen Uebernahme and. Betriebes zu verkaufen. Preis m. vollem Inventar 35 000 Mk. bei 18 000 Mk. barer Anzahlung, ohne Land u. entspr. Inventar billiger. Uebernahme muß bald erfolgen können. Käufer, die über obige Anzahlung verfügen, melden sich u. „Dipreugen“ 1773 an diese Zitg.

Milch- und Buttergeschäft

verbunden mit Obst- und Südfruchthandlung (Eckladen), gutes Geschäft, mit 4 Zimmerwohnung, in Breslau, zu verkaufen. Preis 3800,00 Mark. Uebnahme kann sofort erfolgen. Angebote unter Nr. 1557 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Welcher Käse- oder Molkerei-Fachmann betätigt sich tätig an

Käsefabrik

im sächsisch-thüringischen Industriegebiet? Vollständiges Inventar mit gr. Lüblers Autom.) für mittleren Betrieb vorhanden. Gefl. Zuschriften unter Nr. 1758 an diese Zeitung erbeten.

Meierei in der Marsch,

brillante Existenz, tägliche Verarbeitung bis zu 9000 Litern, Umstände halber für Mk. 75000.— bei Mk. 25—30000.— Anzahlung zu verkaufen.

Nur ernsthaftes Reflektanten, die über die gewünschte Anzahlung verfügen, wollen sich melden bei dem mit dem Verkaufe beauftragten Hausmakler

Adolph Hauelsen, Hamburg,

Bergstraße Nr. 14

(1726)

Molkerei.

Umstandehalber verkaufe ich sof. meine an der Bahn gelegene Molkerei, Nähe Großstadt, mit täglich 2000 Liter Milchverwand u. Schweinemast. Samtl. Maschinen befind. sich in gutem Zustand. Schönes Gebäude, herrliche Wohnung. Anzahlung 15—20 000 Mark. Anfr. unter Nr. 1657 an diese Zeitung.

Gute Brodstelle.

Molkerei mit Handbetr., gut eingerichtet, Kraftbetrieb erforderlich, da noch viel Milch zu haben, in Pachtträumen, Haus z. Alleinwohnen, volle Wirtschaft, gutes Inventar, 26 Schweine, 3 Zuchtsauen, 1 Pferd, 4 Morgen Gartenland und ca. 8 Morgen Wiesen, soll mit allen Vorräten sofort wegen unüberbrückbarer Gezwistigkeit verkauft werden. Vor 4 Jahren von mir geg., Milch z. Zt. ca. 1000 Liter täglich, auch gute Wintermilch, da 3 große Lieferanten. Wohnung 2 Zimmer und Küche. Preis 5000 M. Reflekt. mit Geld wollen sich melden unter Neell Dtrpr. 1432 durch d. Zeitung.

Wer richtet im Industriegebiet

Sarzkäsefabrikation

ein oder wer beteiligt sich? Angebote unt. Nr. 1547 an diese Zeitung.

Rentable Molkerei

oder gutgehendes Milch- u. Butter-Spezial-Geschäft in Schlesien zu kaufen gesucht. Angebote mit ausführlicher Beschreibung, auch über Milchpreise, erb. Alfred Drauschke Nieder-Pritschken

Krs. Fraustadt, Grenzmark.

Verkaufe von sogleich gutgehende

Dampfmolkerei

im Freist. Danzig. Milch ca. 2500 Liter. Stallung für 300 Schweine. Preis 40 000 Gulden, Anzahlung 10 bis 15 000 Gulden. Für samtl. Produkte guter Absatz. Angeb. u. 1522 an diese Zeitung.

Meine Bestung in Frohnhausen, 6 Klm. von Station Borgholz, Kr. Warburg, bestehend aus

Molkerei u. gutgend.

Rundenmühle

mit 6 Zimmerwohnung sowie 1/2 Morgen Garten, beabsichtige ich getrennt oder zusammen zu verpachten. Die Molkerei ist durch die Miethwirtschaft des bisherigen Pächters vorläufig stillgelegt. Mühle ist im Betrieb. Für Molkerei 6 PS, f. Mühle 35 PS. Elektromotor vorh. Kilowattpreis 10 Pfg., 2 Mahlgänge, Walzenst., Schäl-Sieb-Mischmaschine, Stall für 40 Schweine. Reflektant. müssen ein Barvermögen von 3000 bis 5000 Rmk. nachweisen. (1442)

Bandieten, Molkereibesitzer Bredenborn, Krs. Högter i. W.

Kapitalkräftiger Fachmann sucht größeren Betrieb

möglichst in Käsegegend, Milch nicht unter 3000 Liter, mit großen Schweinehaltungen zu pachten. Genaue ausführliche Angebote auch über Milchpreis und Anlieferung unter Nr. 1499 an diese Zeitung.

Käsefabrik

mit Lüblerscher Einrichtung, nächst. Nähe verschiedener Städte d. Prov. Sachsen belegen, beabsichtige ich zu verpachten, evtl. bleibe beteiligt. Angebote unter Nr. 1763 an diese Zeitung erbeten.

Suche Molkerei

zu pachten oder Leitung zu übernehmen, wo zur Uebnahme 4000 Mark Hypothek, die am 1. 1. 1927 ausbezahlt, genügen. Offerten u. Nr. 1688 an diese Zeitung.

Molkereigebäude,

neugebaut, ohne Konkurrenz, in Kreisstadt zu verpachten. Angeb. unter Nr. 1721 an diese Ztg.

Verkaufe meine

Molkerei

und 5 Lo.-Mühle, in der Neumark gelegen, mit samtl. Inventar. Anzahlung Mk. 25 000. Angebote an F. Gies, Arnswalde in Neumark, Mönchstraße 9. 1716

Dampfmolkerei,

lange Jahre in meinem Besitz, verbunden mit Käse- und Molkerei für ca. 80 Schweine, sofort zu verkaufen, Milch z. Zt. ca. 13000 Liter wenig Rückgabe, Berged. Maschinen mit Mühle, Lichtanlage usw., Preis 35 000 Mk., Anzahl. 12—15 000 Mk. Objekt liegt Straße Bremen-Dsnabrück. Reflektanten wollen Briefe unter Nr. 1707 an diese Zeitung einbringen.

Neue, modern eingerichtete, größere

Sarzkäseerei

mit elektr. Betrieb, Lübb. Automat, Quargwolf usw., schöne große Räume, großer Keller, Schweinemästerei, Wohnhaus mit 1 Morgen groß. Hofraum, mit Hausgarten, ev. können 15 Morgen prima Acker, Wiesen u. Weide gleich hinter dem Gehöfte mit zugelegt werden; beste Lage d. Altmark, Chaussee und Bahnstation unweit der Kreisstadt gelegen, weg. Krankheit sofort an ein. tüchtig, vorwärtsstrebenden Fachmann zu verpachten. Gefl. Anfragen von Selbstbewerbern unter Nr. 3. 1440 an diese Ztg. Zeitung.

Meine in Südhannover, direkt a. der Bahn gelegen, sehr rentabl.

Molkerei

mit Mühle u. Schweinemast, durchschnittlich 1100—1400 Liter Milch, bin ich gewillt zu verkaufen, Gebäude sind massiv, 8 Zimmerwohn., alles groß und geräumig, in bestem Zustande. Absatz und Verwertung sehr gut. Da ganz reelles Objekt fordere ich 50 000 Rmk. bei 20 000 Rmk. Anzahlung. Ausführl. Angebote mit Vermögensangabe erbitte von nur reell denkenden Käufern. Offerten unter Nr. 1498 an diese Zeitung erbeten.

4000.— Rmk.

gegen hypoth. Sicherheit gesucht. Wert des Grundstücks 40 000 Mk., Disposition zugesichert. Nur Selbstgeher wollen sich melden unter Nr. D. 1896 postlagernd Weferlingen, Prov. Sachsen. (1722)

Kauf-Gesuche.

Suche eine (1447)

Kühlanlage

(Ammoniak od. Kohlenäure) von 15—20 000 Kalorien, mit Solekühl. Grevenbroicher Molkerei Grevenbroich, Bergheimstr. 11.

Suche (1629)

Lüblers Automat oder sonstige gut erhaltene Käseformmaschine sow. Quargmühle od. Wolk zu kaufen. Otto Mißelmann, Käsefabrik Schneidlingen. Telefon 45.

Suche

Butterfertiger

von 250—300 Liter Inhalt zu kauf. Angebote mit Preis sind zu richten an (1744)

Heinrich Jessen, Meiereibesitzer, Lohse bei Hohn (Schleswig).

Rohrhorben,

60×100, wenn auch etwas reparaturbedürftig, kauft gegen Kasse Molkerei Marwig b. Greifenhagen.

Kauf-Angebote.

Gebrauchte

Dampfmaschine,

6 PS.,

sofort preiswert zu verkaufen. Angebote an (1756)

Dampfmolkerei Hasenhausen bei Bad Kösen a. S.

1 Käseformmaschine, Automat B, mit Formansatz und eingebauten Elektromotoren, fast neu,

1 Käseformmaschine, Automat B, mit Formansatz und eingebauten Elektromotoren, ganz neu,

1 Quargmühle „Ideal“ Nr. 4, Type B., fast neu,

weit unter Preis zu verkaufen. — Interessenten wollen bitte ihre Zuschriften richten unter Nr. 1714 an diese Zeitung.

Zu verkaufen

eine betriebsfähige, gut erhaltene Anlage, bestehend aus 9,5 qm. Kessel, 8 PS.-Maschine, Ahlbornsch. Kühlanlage. 10 000 Kalorien, mit Kühler, 2 Bassins, Milchpumpe, 1 Wasserpumpe, 3600 Lit., 1 Pasteur Nr. 4, 8 Meter Transmission mit Scheiben, 45 Bohrung. Offerten unter Nr. 1762 an diese Zeitung.

Zu verkaufen

1 7 PS. Panz-Vokomobile, Baujahr 1905, 80 Atm., 700.— M.,

1 6 PS. Panz-Vokomobile, Baujahr 1907, 10 Atm., 800.— M.,

1 6 PS. Panz-Vokomobile, Baujahr 1918, 8 Atm., 1000.— M.,

1 Butterknetter, 1000 mm. Tellerdurchmesser für Hand und Kraft 150 M.,

1 Pasteur oder Vorwärmer, 1500 Liter, neu, 300.— M.

Fleischer, Tilsit, Am Anger 4 a.

Großfabrikation

von la verzinnten und emaillierten

Eis kreme-Büchse in runder und vieleckiger Ausführung Eismulden in rechteckiger Form verzinnt

Konservatoren, doppelwandig, isoliert, in runder und viereckiger Ausführung.

Konservatorien-Automaten für Eiscreme Packungen.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Wegen Anschaffung einer gekühlten Anlage ist unsere komplette

Kühlanlage,

10 000 Kalorien, Fabrikat „Bergdorfer Eisenwerk“ preiswert abgeben. Bis zum 15. August la d. Maschine noch im Betrieb betitigt werden. (15)

Molkerei-Genossenschaft Canth Bez. Breslau.

Vegetabilische

Farben, flüssig,

zum Färben v. Butter u. Käse liefern vorteilhaft, auch in großen Mengen

Dr. Schulze & Co.

Fabrik vegetabilischer Farben

Leipzig W. 31.

Weg. Vergrößerung und Umlung des Betriebes (1)

preisw. zu verkaufen

1 steh. Dampfkessel mit dazu 5 PS. Dampfmaschine

1 fast neuer Panz-Separator Berged. Vorwärmer, beides 1 Liter Leistung

1 Lübb. Automat, 6000 L. Stbl. 1 Quargmühle u. Salztrog

1 fast neue Käsewanne, 1000 L. evtl. auch gegen Quarglieferung Näheres bei

D. Großer, Dortmund

Kurfürstenstraße 22 I rechts.

Wegen Einstellung der Butter (Frischmilchverwand) (1)

haben wir zu verkaufen:

1 Ultra-Butterfertiger, Type D, Form, 4000 Ltr. Totalinh., 1 Liter Verbütt., Faß a. Teakf. kompl. m. Antr. u. Vorlege

1 Ahlborn-Rahmreifer „Fortis“ D., für 1600 Liter Inhalt, 10 m. Rührv. u. Isolier., Antriebsvorrichtung u. hydraulischer Füllvorrichtung.

Beide Maschinen können bei Bedarf umgebaut werden. Gesamtpreis beider Maschinen 1000,00 M., abbar bei Kaufabschluß. — Alle der Abmontierung, Weiterbearbeitung und Wiederhergericht. d. St. ortes gehen zu Lasten des Käufers. Interessenten werden um Betätigung gebeten.

Molkerei Hebron-Damnik Station Hebron-Damnik

Strecke Stolp-Lauenburg, P. m.

8/24 — 4 figig. —

Personenauto

mit allen Schikanen, im besten Stande befindlich, auch für 2 bis 15 Zentn. eingerichtet, des besonders für Käseereien geeignet, „Torpedo-Schreibmaschine“ fast neu, preiswert, evtl. g. Zahlungsvereinfachung, zu verofferten unter „Mitteldeutschl. Nr. 1733 an diese Zeitung erb.

Habe regelmäßig wöchentlich bis 100 Stück einmal gebrauchte

Buttertonnen

abzugeben. Albin Dübler, Buttergroßhandlung Plauen i. Vogtl., Rahnstraße 90

Eiskremmaschinen-Installationen

(Homogenisier-Maschinen, Freezer, Abfüll- u. Packmaschinen, Eskimopie-Maschinen etc.)
s o f o r t zu kaufen gesucht.

Offerte unter Eiskrem Berlin 1618 an die Molkereizeitung.

Zur Verzinnung Pastoren, Dampfzylinder, Pastoren usw. an Ort und Stelle, tüchtige, mit d. Arbeit vertr. teure. Im Falle d. Selbstver- zinnung lief. pa. bleibendes Streu- nebst Gebrauchsanweisung. Internationale Metallwerke Georg Sindermann Amth, Streda Sagan. - Liegnitz

Bahnversandschilder

Schulze F. Empf. Knoch Berlin 201

in all. Ausföhr. Rmk. —.15, —.25 pro Stck. Bei 100 Stck. noch billig. Jedes Quantum innerhalb 24 Std. Stationsnummern rot und schwarz ausgetuscht.
E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44 a, Tel. Alexander 4589

Eine fast neue
Käsewanne,
Liter Inhalt, für 200 Mk. sof. Station abzugeben, evtl. gegen Tagelieferungen. (1582)
Dortmunder Käsefabrik,
J. A. D. Großer,
Kurfürstenstraße 22, I., rechts.



Molkereiwagen
verschiedener Arten
neue, sowie wenig gebrauchte
am Lager
Hitz Schleifer, Fahrzeugbau
Pleslau 17, Frankfurterstr. 124
Gegr. 1871 Tel. Ring 9811

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
am Lager.
C. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

**Kleiner
Käseanmilchanlage,**
für RMk. 500 sofort zu ver-
kaufen. (1511)
Dampfmolkerei Bad Kösen.

Benig gebrauchter Tubalia-
Dampferzeuger,
1qm Heißfläche, preiswert zu ver-
kaufen, event. gegen Lieferung von
Kurg. (1562)
Central-Käseerei
Rühnhausen - Erfurt.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse
Rotkulturen
flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen I. H.

Käsehorden

1a Rohrgeflecht, liefert preiswert
— Vertreter gesucht. — (901)
Heinrich Heinemann
Dinklar bei Hildesheim.

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.



Pa. Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M, Wurzeln 1,— M
pa. Piass.-Besen, eingezog
1,—, 1,25 M, gep. 1,25, 1,50 M
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig.

Milchtannen

Kannend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kanntesten Güte (1811)
**Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.**
Mit Reiften benagelte und recht-
winklig beschrittene Ristentheile und
fertige Risten liefert nach jed. aus-
gegeb. Maß u. Menge die
**Jakobshagener Holzbearbeitungs-
und Ristenfabrik Jakobshagen
in Pommern. (10 603)**

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Bollewagen

tadellos erhalten, mit Kannen und
Eisbänken, und allem Zubehör weg.
Umstellung des Betriebes zu ver-
kaufen. Nehme auch Butter in
Zahlung. (1444)
B. Dörfert
Molkerei Bad Freienwalde (Oder)
Fernruf 79.

Schaumzerstörung

bei Magermilch ohne Neuanschaf-
fung von Apparaten, garantiert in
3 bis 5 Minuten, bester Erfolg
mehrfach bestätigt. Mitteilung geg.
Einsendung von 5 Rmk. durch
Molkereibesitzer Weber in Eichhorn
bei Landsberg, Ostpr. 1090

Risten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
J. König, Spez.: Ristenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
billigst (7)

W. Lux & Sohn

Stuhlleisten, Kr. Habelschwerdt

Käsewanne,

Kupferbottiche, Erhiz. usw. verzinnt
an Ort und Stelle ohne Betriebs-
störung. Ausführung von nur erst-
klassigen Spezialisten unter bil-
ligster Berechnung. Postkarte ge-
nügt. (905)

Karl Klages, Hildesheim

Teichstraße 14.

Hanfzordel,

2- und 3-fach,
Mark 2,35 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

30 Jahre sofort lieferbar, gute, starke Milchkannen

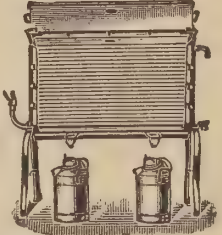
Stededeckelmann, 20 Ltr., 10.50 GM.
Bügelverschluss, 20 Ltr., 11.90 GM.
extra schwer, 20 Ltr., 12.50 GM.
Charnierdeckel, 20 Ltr. 21.— GM.
Jede Größe sofort lieferbar.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 3A
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

gute, lesbare Messingschilder.
Stück 20—30 Pf., maschinell gest.,
Lieferzeit 1—2 Tage. Versand unt.
Nachnahme. Vollmilchschilder und
andere, auch Zahlen von 5 Pf. an.



**Milchtühl-
apparate**
35 Jahre
eigene Fabrik
Günst. Vert.
Holsteiner
Butterfaß



Milchbassins, Käsewannen
Quargmühlen, Wiegeschalen
Butterformtische, Original-Patent.
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstr. nur 3A.
Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Neue Ammoniat-

Milchtiefkühlanlage
mit dickstem Verdampfungstübler,
mit Vortübler für 2000 Liter Stun-
denleistung von 75 auf 3 Gr. Cels.
preiswert sofort freibleibend liefer-
bar. Die Anlage war von einer
städtischen Behörde bestellt und wird
wegen anderer Disposition frei.
Th. Witt, G. m. b. H., Aachen
Eismaschinenfabrik. (1428)



Risten

genagelt u. ungenag., in jed. belie-
bigen Menge, sow. Rohrorden,
Rentwagen und Glanzrohr liefert
laufend billigst (8806)
Heinrich Gerlach, Eisenach.



Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
 gegen Laufen und Maden
Käse = Reife
 erprobt. Schnellreif. - Mittel
Potrium
 gefeigl. gefeigl.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenreklame. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käsefab-Pulver, Rummel,
 Horden, Schaufeln, Perga-
 ment - Erbsen - Papier usw.



Universal - Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
 Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.

Brennmaterialsparende
Roststäbe

„mit dem Schmied“
 Adolf Rudnicki
 Berlin - Wilmsdorf 8,
 Senaerstraße 18.

1 Ztr. - Buttertönnen
 gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcher u. Faßbdlg.
 Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf
 von Fässern aller Art.



Käsefisten

beste Ausführung, auch genagelt u.
 firmiert, liefern prompt und preis-
 wert (7136)
Habetoft & Co., Fistenfabrik
 Hildesheim, Osterstraße 28.



Käseform-Zangen

für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse

fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
 Langensalza.

A.V. BRANTH
 GEGR. 1887
HAMBURG 8.

Nur 30 Pfg. per qm.

kostet ein Anstrich mit echten Branth's Schutz-
 farben, denn diese reichen weiter als gewöhnliche
 farben, ergeben zugleich Grundanstrich und
 unverwundliche Lackierung, und besitzen eine
 bedeutend überlegene Widerstandskraft, denn
 laut mehrfacher Atteste sind die Anstriche nach
 13 und 14 Jahren noch wie neu! Lieferung nur
 direkt vom staatl. Lieferant A. V. Branth,
 Hamburg 8, gegründet 1887.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
Sie flüssigen Emailen

Quarg-Mühlen
 und
Quargpressen
 in jeder Größe baut
 Ernst Bider
 Eldagien in Hannover. (1528)



Milchflaschen - Füllventil
 „Radbruch“ D. R. G. M.

Einfachster Füllapparat,
 in der Praxis vorzüglich
 bewährt.

H. Christian Radbruch
Lübeck.
 Spezialfabrik für
 Milchflaschen-Füll- und Ver-
 schlußapparate.

Wuba
 (gefeigl. gefeigl.)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
 Viele Anerkennungen u. dauernde
 Nachbestellungen sprechen für dessen
 Vorzüglichkeit.
 Bewirkt das Quillen, fördert das
 Reifen, verhindert das Ablaufen d.
 Käse und erhöht den Geschmack.
 Probepostkoll 2,50 M., Ztr. 40.— M.
 Jos. Bagel sen., Drisenstedt Nr. 59
 Post u. Bahnstation Hildesheim.

Käsefabriten!

Bevor Sie Ihren Bedarf an
Käsebürden und Lentwagen
 decken, fordern Sie Offerte meiner
 Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein,
 daß Sie erstklassige Ware bekommen
 und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten normals:
 Jr. Grote

Gronau i. Hannover
 Spezialfabrik für Käsebürden
 und Lentwagen.

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borisch, Berlin. Ackerstr. 61

Prima

ostpreussische Ferkel
 vom erstklassigen ostpreussisch. Edel-
 schwein abstammend, breitbucklig,
 langgestr., mit Schlappohren, aus-
 gezeichnete Fresser, zur Zucht und
 Mast das rentabelste. Offiere
 freibleibend, genaue Berechnung n.
 Qualität.

6—8 Wochen,	26—33 Mark
8—10 Wochen,	33—41 Mark
10—12 Wochen,	41—50 Mark

pro Stück ab hier gegen Nachnahme
 oder Voreinsendung des Betrages.
 Es kommen nur prima und ge-
 funde Tiere zum Versand, daher
 völlige gesunde Ankunft. Nachbe-
 stellungen beweis. reelle Lieferung.
 Zuchtviehhandlung A. Wurk,
 End, Ostpr.

Selten günstige Gelegenheiten Milchkanne

in prima Ausführung u.
 Verzinnung, Steckdecke
 können 20 Ltr. RM. 10.
 Bügelverschlußkanne
 20 Ltr. RM. 11.— Verka-
 nur gegen Nachnahme o.
 prima Referenzen. (87)

Milchkanne-Vertrieb
Schöppenstedt i. B.

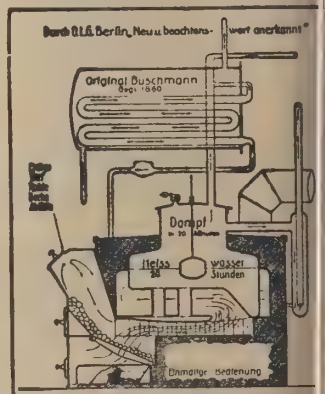
Krullische Käseherde und Lentwagen

Quargpressen in verschied. Größ-
 in bester Ausführung zu mäßig-
 Preisen, stets vorrätig, in alle-
 Sorten.

Vertrieb durch: **Heinr. Schl**
 Molkereidirekt. a. D., Gronau i.
 Kollegiale Unterstützung erbeten

Original

Buschmann Dampferzeuge



leistet Überraschendes bei 50-
 Brennstoffersparn. Preisangebot
 und Vertreterbesuch kosten-
 Günstigste Zahlungsbedingungen

Moritz Buschmann
 Lommatzsch Sa., E.
 Alteste Spezial-Fabrik

Sonig-Fliegenjäger
 mit Stift, 1 m. lang, 4 1/2 cm.
 erstklassig, gut geleimt, 100
 3,65 Mk., 300 Stück nur 10,30
 S. Tannen, Gronau 36, Westf.

Siederohr-

Dampfkessel,

5, 6 1/2, 10 und 12 qm. Heiz-
 8 Atm., billig abzugeben.
 Aug. Brenzler, Osnabr.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Gütler
 Zittau i. Sa.

Kümmel

beste, großkörnige, dopp. gerei-
Ware, je Zentner Mt. 33,00
nahme oder Vorkasse. Auf
Muster. (7982)
Paul Kallhöch, Apfeldt.

Agelant. Kümmel

abzugeben.
Friedrich Degen Nachfolger,
Nordhausen, 1597
Kampfbrennweinbrennerei.

Butter, Käse, Quarg.

je wöchentlich 2 Faß prima
Molkereibutter
prompte Kasse. Zahle 5 M.
Berliner Notierung. (1625)
Otto Engag
Steefow b. Lenzen a. Elbe.

Achtung!

Molkereien, die einen erstklassigen,
landsfreien

Quarg

an können, erhalten höchste Be-
zug und regelmäßige, ev. ver-
richte Abnahme von einer der
Käsefabriken Deutschlands.
ten erbeten unter N. 1829 an
Zeitung.

Zahle 10 Mark

der Berliner Notierung f.
feinste, pasteurisierte
Molkereibutter
S. Wismann,
Molkerei Bramstedt,
Kreis Belgard. 1737

kaufe frischen, metall- u. butter-
freien

Sauermilchquarg.

nach Wunsch. Preisangebote
et (1732)

Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

wöchentlich 1 Tonne

Molkereibutter

andfreie Ware, kauft gegen
repte Kasse. (1730)

Dampfmolkerei Marwig,
Bezirk Stettin.

Schlagjahne,

liter täglich, möglichst Eingang
el. ob. Gölitzer Bahnhof, sow.

0-15 Zentner Speisequarg

entlich sucht und bittet um
sangebote (1729)

Wismann, Berlin-Neukölln,
Str. 116. Telef. Neuk. 6974.

Suche noch wöchentlich 10 Zentn.

Sauermilchquarg,

triert ohne Buttermilch und
ell. Versand stets per Nach-
he. (1727)

Muster, Käsefabrik, Salzwedel.

Suche zu sofort täglich

0) Viter Vollmilch,**0) Vit. Schlagjahne**

entlich. Beste Angebote mit
e (nach Chemnitz) u. „Milch“

an diese Zeitung.

Y. mein größeres Spezial-Ge-
in Köln suche ich noch täglich

in Südboldenburger Molkereien 3

10 Liter

Schlagjahne

ifen. Angebote ohne Fanta-
se erbeten unter Sahnver-
Nr. 1745 an diese Zeitung.

Trockenen

Käsequarg

be noch abzugeben. Probetonne
te: Nachnahme. Preis 26 Mark

3 Zentner. (1691)

oll-Genossenschaft Thedinghausen
e. G. m. u. N.



St. Hubertus
Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Suche Molkereiquarg

Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und
stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und
prompt. (706)

N. Faber, Käsefabrik, Hohenschönhausen b. Berlin
Station Magerviehhof und Barnim.

ca. 1000 Ltr. Molkereimilch,

Ankunft Lehrter Bahnhof, per sofort oder 1. Oktober gesucht. (1364)
Meierei Paul Gehe, Charlottenburg, Wielandstraße 43

Suche noch bei sofortiger Kasse wöchentlich laufend
15-20 Zentner prima gesalzene

Molkereibutter

direkt von Molkereien.

Adolf Giehler, Buttergroßhandlung, Magdeburg,
Gustav Adolfstraße 34. Telefon 3609.

L. Diederichs, Dresden-Großmarkthalle

sucht zur regelmäßigen Lieferung
wöchentlich noch 1 Waggon Harz-
und Spitz-Käse und prima Mol-
kerei-Butter aus pasteur. Sahne.

Außerste Eilangebote erbeten.

Daselbst ca. 100 1mal gebrauchte Buttertönnen abzugeben.

Suche Dauerabnehmer für trockenen, geschmeidigen, süßen

Quarg

mit einem Fettgehalt von 35-40 Proz. in der Trockenmasse. Langjährige
Spezialität. Vertreter gute Provision. Meldungen unter Nr. 1724 durch
die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Habe noch an Dauerabnehmer
täglich 2 bis 400 Liter

Stallfütterungssahne

in prima haltbarer Qualität abzu-
geben. Molkerei liegt an direkter
Strecke nach Westdeutschland. An-
fragen erbeten unter Sahnver-
Nr. 1746 an diese Zeitung.

Molkerei Bierde in Westfalen
hat noch täglich zirka 300 Liter

Schlagjahne

an Dauerabnehmer abzugeben von
immer gleichmäßiger Qualität. An-
fragen erbeten. (1747)

Sauermilchquarg,

frisch und trocken, zur regelmäßigen
Lieferung zu kaufen gesucht. Preis-
angebote erbittet (1749)

Rich. Kurpjun,

Dampfmolkerei und Käsefabrik,
Siersleben.

3 Faß prima

Molkereibutter

mit 10 Mark über Berliner Höchst-
notiz gibt noch Molkerei ab. Pro-
betonne nur gegen Nachnahme. Off.
unter Nr. 1519 an diese Zeitung.

Suche auf Jahresabluß noch
1000-1500 Liter

Vollmilch

zu kaufen. Kannen und Sicherheit
können gestellt werden. Die Milch
muß früh eintreffen. Angeb. erb.
W. Tönnies, Inh. der Molk. Dan,
Düsseldorf, Birkenstr. 107.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft laufend

Chr. Schäfer,

Käsefabrik,

Göttingen

Fernruf 3243.

Tilsiter Vollfettkäse

in vorzüglicher Qualität, sowie
20 Proz. Allg. Stangen

hat laufend abzugeben (1421)
Molkerei-Genossenschaft Dt.-Eylau.

Quarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung gesucht. (1496)

Heint. Engelke, Käser, Dampfringe.
Fernruf 90.

Zur regelmäßigen Lieferung suche
frischen trockenen, metall- u. butter-
milchfreien (1750)

Quarg.

Hansen, Käseerei Wippa a. Harz.

Quarg

gute, einwandfreie Ware, kauft
Gustav Müller (1690)

Käsefabrik Bremmigh
(Brandenb. Städtebahn).

Suche noch wöchentlich zur dau-
ernden Lieferung 3-5 Faß fri-
schen, trockenen, metall- und butter-
milchfreien (1636)

Quarg

zu kaufen bei prompter Kasse.

Unterfränkische Käsefabrik
Mühlhausen a. Weerra, Unterfrank.

Suche mit Molkereien, die an ob.
günstig zur Strecke Stettin-Küstrin
u. Schneidemühl-Küstrin, liegen u.
in der Lage sind, eine 30-32 Proz.
einwandfr., pasteurisierte, tiefgef.

Schlagjahne

liefern zu können, in Verbindung
zu treten. Eiloff. mit Angabe des
Preises und Quantums unter 1624
an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch 2-4 Ztr.
feinste, gesalzene oder ungesalzene
Gutsbutter, 10 M unter Berliner
Höchstnotiz ab hier inkl. Faß oder
Verpack. p. Nachn. od. Vorkasse ab-
zugeben. Friedr. Neumann, Pils-
tallen, Ostpreußen. (1623)

Größere Privatmolkerei

die schon seit 1900 Spezial-Sahne-
Versand betreibt, hat noch täglich
jedes Quantum

Schlagjahne

abzugeben. Es kommt nur Dauer-
abnehmer in Frage. Referenzen v.
tägl. einem Versand von 2500 Ltr.
Schlagjahne stehen zur Verfügung.
Bahn günstig zum Industriegebiet.
Anfragen unt. Privatmolkerei 1513
durch diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Genossenschaft Blatten

(Eifel)

hat wöchentlich 5-7 Zentner erstkl.

fernige Butter

abzugeben und erbittet Angebote.

Von schlesischer Molkerei
zur wöchentlichen Lieferung
4 bis 6 Faß

Geiß

zu kaufen gesucht. Angebote
mit Preis unter P. Nr. 1740
an diese Zeitung.

Salzb. Schlagjahne,

hochproz., und von bester Schlag-
fähigkeit, gibt laufend ab. Probe-
sendung durch Nachnahme. (1652)

Erfurter Sanitäts-Molkerei
Erfurt. Fernruf 2368.

Suche sofort Dauerlieferanten f.
wöchentlich 4-6 Zentner trockenen,
frischen süßen (1734)

Speisequarg.

Albin Dübler, Buttergroßhandlg.,
Plauen i. Vogtl., Rahnstraße 90.

Deutsche Butter

kauft
und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Suche zur regelmäßigen dauernd.
Lieferung wöchentlich 3000 Kisten

Harzkäse,

60er Packung, nicht unter 3 Pfund
Inhalt, i. ganzen oder geteilten
Posten. Angebote mit Preis bei
prompter Regulierung erbittet

Dortmunder Käsefabrik,

J. A. D. Großer,

Kurfürstenstraße 22, I., rechts.

Suchen n. ein. Dauerlieferanten
in gut., metall- und buttermilchfr.

Quarg

und zahlen bei prompter Abrechn.
19—20 Mk. Gelegen ist uns nur
an wirklich einwandfreier Ware,
auch brauchen wir noch ca. 10 Fag

Butter

bei prompter Regulierung. Angeb.
mit Preis erbittet (1581)

Dortmunder Käsefabrik,

J. A. D. Großer,

Kurfürstenstraße 22, I., rechts.

Quarg

nur feinste, buttermilch- u. metall-
freie Ware, trocken und nicht über-
säuert, zur laufenden Lieferung in
eigenen Tonnen gesucht. Kasse n.
Wunsch. (1610)

Schloßmolkerei Wanfried (Werra).

Ich offeriere freibleibend hoch-

prima frische ostpreussische

Tafelbutter

in Fässern von ca. 50 oder 100 Pfd.
Inhalt zum Preise von Mk. 1.55 p.
Pfund einschl. Verpackung franko
Bahnhof Jüterburg. (1510)

Hugo Selke,

Lebensmittelgroßhdlg. Jüterburg,

Str., Pregelstr. 42.

Quarg

und Quadratkäse

in nur einwandfreier Ware kauft
zur regelmäßigen Lieferung (1518)

Niederlausitzer Käsefabrik Cottbus.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken,
metall- und buttermilchfrei, kauft
wöchentlich noch 2—3 Tonnen mit
Preisangabe. (1599)

A. Lehmann, Leipzig-Adm.,

Obere Münsterstraße 17.

FrISCHE Weidebutter

in Tonnen a 50 und 100 Pfund,
a Pfd. 1.45 Mk., ab hier n. wöchent-
lich einige Zentner abzugeben. Ver-
sand gegen Nachnahme. (1576)

Otto Grenz, Stallupöhnen.

Quarg

einwandfreie trockene Ware, 50—60
Zentner wöchentlich, höchstzulassend
gesucht. Angebote, auch kleinerer
Posten, erbittet (1434)

Sasse, Berlin - Brig

Jahnstraße 49—50.

Fernsprecher: Neukölln 317.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse

Niederlausitzer Käsefabrik

in Golßen N.-L.

Speisequarg

noch einige Molkereien für dau-
ernde Lieferung gesucht, prompte
Kasse, prima Referenzen. (1561)

Gustav Max Lehmann,

Berlin NO. 55. Marienburgerstr. 32.

Suche noch wöchentlich 40—60
Zentner trockenen (1603)

Sauermilchquarg,

zahle höchsten Tagespreis nach Em-
pfang. (1603)

M. Brühls, Käsefabrik, Dresden,

Berliner Straße 15.

Habe wöchentlich noch 2—3 Ztr.
pa. ungesalene frische (1435)

Molkereibutter

abzugeben. Preisangebot m. Bank-
Referenz erbeten.

Molkerei Wriedel.

Besitzer Heinz. Neben.

Bin Dauerabnehmer für 2 bis 3
Tonnen pa. trockenen metallfreien

Quarg

wöchentlich. (1445)

Molkerei u. Käseerei Gr.-Schwechten

Krs. Stendal.

Suche wöchentlich 2 Fag frische

Molkereibutter

zu kaufen. Kasse nach Wunsch, auch
im voraus. Zahle 12 über Berliner
Notierung. (1431)

Molkerei Falkenberg D.-S.

Milch-

abnehmer, 2—5000 Liter, für neu z.
errichtende Molkerei, ganz in der
Nähe d. rhein.-westf. Industriegeb.
gesucht, d. sich mitbeteiligt d. Ab-
nahme v. Milch u. Beleihung von
Kapital. Gefl. Offerten unter Nr.
1567 an diese Zeitung erbeten.

Sauermilchquarg

4—5 Tonnen, zur wöchentlich. Lie-
ferung in einwandfreier Ware geg.
sofort. Kasse geg. Preisang. (1449)

P. Macait, Rölzen

b. Lützen.

Allg. Delikatesskäse

40 prozentig, ca. 110 Gramm, 19 S.,
40 prozentig, ca. 70—75 Gramm

13 S.

20—30 prozentig, ca. 70—75 Gramm

11 S.

inklusive Verpackung, per Post oder
Bahn. Nachnahme. (1448)

— Vertreter gesucht. —

H. Stemple & Co.

Unterrieden - Pfaffenhausen

Allgäu.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zum Tagespreis
jeder Menge gegen sofortige
zu kaufen gesucht.

Harzkäsefabrik Har

Franz Fiene

Telefon 102 Gegr.

Harsum in Hannover.

Quarg

trockene, einwandfreie Ware,
in kleineren und größeren
zur regelmäh. Lieferung zu f.
Walter Schnud, Käsefabr.

Paikdorf b. Ronneburg (Th.)

Suche noch wöchentlich zur
ernden Lieferung 3—5 Fag fr.
trockenen, metall- und butter-

freien

Quarg

zu kaufen bei prompter Kasse
A. Schröder, Käseerei Ill.

Südharz.

Quarg

Bin Dauerabnehmer
pa. metall- u. buttermilch-

freiem, trockenem

Quarg

u. zahle dafür höchste Pre-
Kasse sofort nach Erhalt,
zufriedenstell. Leistung e.

Borkasse.

Otto Achterberg, Käsefabr.

Berlin-Reinickendorf

Hausotterstraße 71.

Quadratkäse

kauft laufend

Molkerei Waren G. m. b. H.

Waren i. Mecklb.

Prima einwandfreien
Trocken-Quarg
(Casein)
 liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
 Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
 ab Meierei als Dauer-Me-
 ner (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
 Norderstr. 141.

Sauermilchquarg
 allfrei u. trocken, ohne Butter-
 sch. Molkereien, denen an-
 der Lieferung gelegen ist,
 en bitte nebst Preisangabe
 uns in Verbindung treten.
 mple Kassenregulierung. (5830)
Joel Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
 Station Knauthain.
 Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Quarg
 allfrei u. trocken, kaufen ständig
 er & Volzau, Harz u. Hann.
 Telefon Hildesheim 4610.

Molkereien können jedes Quarg
 prima (571)

Butter
 wert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
 Weinmeisterstraße 14.

Quarg,
 all- und buttermilchfrei, kauft
 August Schenke, Erfurt Nord,
 Stottenheimerstr. 4. 1046

Köln a. Rh.
Berrenrather-
Straße 354
 Fernsprecher
 Ulrich 4555
Agentur u. Kommiss.

Quarg
 jedes Quantum gegen sofort.
 je zum Tagespreis. (1895)
Helene Hoffmann, Hümme,
 Bez. Cassel.
 Abnehmer sucht n. Mittels-
 chland tägl. 100-150 Liter
 surisierte, tiefgefühlte, süße
Sahne
 eten mit Preisang. unter Nr.
 3 an diese Zeitung.

Kasein
 feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Jedentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
 Sonnen Mt. 12.-, in ½ Pfund-
 ten 10 Prozent über Berliner
 notierung hat abzugeben
H. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
 Str. 50. Telefon 8744.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
 kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Nordschleswigsche Meierei-Butter

hat an zahlungsfähigen Dauerabnehmer größ. Meierei abzugeben, ebenso

frische Landeier.

Meldungen unter Nr. 1572 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Finnischen

Emmenthaler

liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
 wöchentlich cfl. Stettin oder Lübeck. Aus-
 sortierte Ware. Nur für Grossisten.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
 schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kaufen laufend
 jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,
Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.
 Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Seifert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377
 Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
 schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
 Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
 Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zu regelmäßiger
 Lieferung gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien
 melden, welche wirklich ein gutes Produkt herstellen. Ange-
 bote mit Preis erbeten.

Ewald Geidel, Käsefabrik, Papitz b. Schkeuditz.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Webers heutige

Quargnotierung

Zahle für wirklich
 frischen, trockenen u.
 einwandfreien
 Sauermilchquarg
 je nach Qualität und
 Entfernung
 Mt 20 00 bis 21 00
 pro 3tr ab Station.

Richard Weber,
 Käsefabrik,
Göttingen

Rotestr. 24 Fernruf 2524

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
 milchfrei, zur regelmässigen Liefere-
 rung zu kaufen gesucht. Es handelt
 sich jedoch nur um erstklassige Qua-
 litäten. (8858)

Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
N. Conrad.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Quarg

einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
 Algermissen.

Wir haben wöchentlich noch 5 bis
 6 Zentner hochfeine

Tafelbutter

abzugeben zum Preise von 5 Proz.
 über Auktionsdurchschnitt erster Kl.
Molkerei-Genossenschaft Hajensleth
 Post Oberndorf a. d. Öste.

10 Tonnen

Quarg

garantiert frisch, trocken, metall- u.
 buttermilchfrei, jede Woche laufend,
 geg. sofortige Kasse (auch Vorkasse)
 zu kaufen gesucht. Dauerlieferanten
 aus Schlesien bevorzugt. Angebote
 unter Nr. 1464 an diese Zeitung.

Gebr. Kunert

Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse

Quarg

Julius Klocketer,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 83

anbietet feinste (3788)

Molkereibutter.

Thür. Molkerei sucht wöchentlich
 noch 3 Faß prima, ungesalzene

Molkereibutter

von pommerischer oder mecklenburg.
 Genossenschaftsmolkerei zu kaufen.
 Kautions- oder Sicherheit wird ge-
 stellt. Offerten unter C. Th. Nr.
 1111 an diese Zeitung.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
 und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an

Dresdener Käsefabrik

Gegner & Co., G. m. b. H.,

Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.

Fernruf 28 324.

Schlagjahne,
ca. 30 prozentig, nach Berlin zu
kaufen gesucht. Bedingung: Ein-
gang Nordbahnhof. Angeb. unt.
Nr. 902 an diese Zeitung erbeten.

Sandkäse,
nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524
Janzer & Bolzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Käsequarg
frisch, trocken, metall- u. butter-
milchfrei, sucht mit Preisofferte
Robert Schinke, Gruna
bei Gaspawitz in Sachsen.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727
Großenhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagjahne

sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäse

in Pergament, gibt laufend billigt
ab. Probesendung u. Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8-10 Zentner,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
E. Dnen, Käseerei Harjum.
Fernruf 94. (10 908)

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Gust. Fricke,
Hannover,

Buttergroßhandlung,

Tele. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten

feinste Molk.-Butter

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132
— Biegnitz. —

Suche wöchentlich 15-20 Zentn.

einwandfreien (635)

Quarg.

Reflektiere nur auf Dauerlieferan-
ten. Kasse nach Wunsch. Angeb.
erbeten an

B. H. Wahr
Altheim in Hessen.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Wassmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. - Telegr.-Adr.: Butterkruse

Josef Emil Monchner, Rind

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2,

Helligegolst-
Straße 29

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Deslerts
Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten starken
Werte werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Kauf-
mann. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Verbewesen — Gelds, Bank-
und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — Post-
Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtstunde — Gewerbe-
liches Recht — Gerichtswesen — Deffentliches Recht — Kaufm. Fremd-
wörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise von
6.- Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.
Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verkauft.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Kaufe regelmäßig
allerfeinst. Molkereibutter
und gute Käsesorten
gegen prompte Abrechnung
und Kasse. Angebote oder
Probesendungen an

Wilhelm Hasse Nachf.

Buttergroßhandlung

Berlin S., Sebastianstr. 8

Telefon: Moritzplatz 900

Telegr. Rundkäse Berlin.

Seit 1876 eingeführt.

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden
sind, kaufen wir laufend. Angebote
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Quarg

trocken und einwandfrei
ständig zu höchsten Tagesprei-
sen. Angebote erbittet
Großkäseerei Oppeln.

Fehlerhaften Quarg

metallhaltig oder übersäuert
auch Standquarg, kauft geg.
C. Aug. Mann, Hildesheim.

Holländ. Molkerei

sucht Verbindung

mit erstklassigen Abnehmern

Blockkäselieferung

Briefe unter E. J. 1039 an
Expd. D. V. Alta, Amsterdam.

Wöchentlich 5 Zentner

feinste

Molk.-Tafelbutter

zu 5 M. über Berliner Höchst-
auf Jahresabschluß abzug. Pro-
tonne Nachnahme. Offerten u.
W. T. 668 an diese Zeitung.

Schlagjahne,

seit vielen Jahren als Spezial

Sahneschichtkäse

täglich frisch,

Magere Camembert

offert

Molkerei Stederdorf bei Pei-

Vertreter gesucht.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Wagonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothfisch
Kreibau in Schlesien.

Camembert- un-

Briefkäse

ca. 50 Prozent Fettgehalt, ha-
an solvente Abnehmer abzug.
Molkerei Duttentstedt bei Pei-

Butter, Eier u. Holländer Käse

Den wagon- u. stückgutwei-
Ankauf von holl. Butter u. Kä-
direkt ab Molk. sowie Eier
sorgt prompt und bill. für
Abnehmer

S. S. Sevenster, vereidigter

Leenwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leenwarden

Fernsprecher 821-1621.

Nur für Grossisten!
 Offerierte freibleibend inkl.
 Verpackung bei regelmäss.
 Lieferrg. in guten Qualität:
Mageren Limburger 0.28
10 % Limburger 0.36
20 % Limburger
oder Stangen 0.48
20 % Romadur u. Stangen
in Stanniol 0.52
1/4 fetten Tilsiter 0.40
1/2 fett. Tilsiter 0.56, 0.70
Vollfett. Tilsiter Käse 1.15
Vollfetten Gouda und
Edamer 1.00
 Versand erfolgt nur gegen
 Nachn. od. pa. Bankrefer.
Ernst Dreger, Käsegroßhandl.
Malenle-Gremsmühlen i. Holst.
 Fernruf 105.

Sauermilchquarg
 a. bester Qualität, frisch, trocken,
 metall- und buttermilchfrei, läuft
 laufend jedes Quantum u. erbitten
 Angebote. (536)
 Gebr. Danke, Saalfeld-Saale
 Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
 Burgstraße 36
 Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
 erbitten laufend Angebote.
 Wir sind Dauerabnehmer von
 prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg
 läuft laufend zu Tagespreisen
 Heinrich Schwarz,
 Westdeutsche Käsefabrik,
 Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima
Thür. Stangenkäse
 u. Schodtisten abzugeben. Versand
 an Unbekannte nur gegen Nachn.
Naumburger Käsefabrik
 Naumburg-Saale.
 Telefon 389. 7656

einrich Bolzmann Nfl., Hamburg,
 Schönstr. 5,
 Fernsprecher: Elbe 1499
 bittet Angebote in
Käse, Butter u. sonst.
Lebensmitteln.

Prima trockenen, metall-
 und buttermilchfreien, fri-
 schen (222)
Sauermilchquarg
 und einwandfreien
Quadrat = Magerkäse
 läuft lauf. jedes Quantum
 Heinrich Radloff
 Käsefabrik u. Großhandlung
 Landsberg a. Warthe.
 Fernruf 266.

Butter, Eier, Käse
 (64)
 läuft laufend
 H. Hasenkeim, Berlin S. O.,
 Reichenbergerstraße 142.
 Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
 a. unserem umsatzstärksten Transi-
 tler Stettin.
 Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
 Stettin, Speicherstraße 31/33.
 Legt-Adresse: Porcela Stettin.
 Telefon: Stettin 2203.

Ihre überschüssige
Sommerproduktion
in BUTTER
 belieben Sie anzubieten an
L. J. Löwenthal,

Gegründet 1845
HAMBURG 8
 Neue Gröningerstraße 15
 Tel.-Adr. Butterlöwe. Fernspr. Roland 5241—5243

Vorbildlich und führend
 in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

Kaufen Sie deutschen Edelkäse

45 %
Gouda-,
Edamer-,
Brotform-Käse
 sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käsereien G. m. b. H.
 Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontroll-
 station der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
 Tüchtige, besteingeführte Platzvertreter gesucht.

Otto Hoffmeister G.m.b.H.
Buttergroßhandlung
Berlin NO. 18
Landsberger Allee 46

sucht noch Verbindungen mit Molkereien u. Molkerei-
 genossenschaften, die erste Sorte Butter liefern.
 Fernruf Kgst. 6033 u. 51 — Tel.-Adr.: Ohobutter Berlin

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ab-
 lieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugchrift betitelt, welche sich zur
 Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch
 wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgebrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück
 3,— M., 500 Stück 12,50 M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hil-
 desheim.

Gotthelf Michaelis & Co.
Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
 Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
 Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
 aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
 Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
 Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
 und Übungsbogen zusammen . . . 4.— Mk.
 Leder, W., Oberingenieur, Warmewirtschaft
 in oldenburgischen Dampfsmolkereien, 58 S.
 mit 10 Abb. 2.50 Mk.
 Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
 121 S. 2.50 Mk.
 Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
 schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
 und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
 —, Der Molkerei-Dampfkessel und sein
 Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
 Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
 die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
 Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
 28 Abb. 1.50 Mk.
 Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
 Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
 62 S. 2.— Mk.

Käserei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
 stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
 lage 1922. 2.—
 Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
 und Sauermilchkäse. 43 S. 3. Aufl. 1922.
 2.— Mk.
 Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
 Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923.
 2.— Mk.
 Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
 (Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
 sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
 2.— Mk.
 Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
 Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
 48 S. 1922. 2.— Mk.
 Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
 bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
 11 S. 1925. —30 Mk.
 Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
 nach Emmentaler Art mit einem Anhang
 Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Anormale Milch, 24 S.
 1925. —40 Mk.
 Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
 des Futters auf Menge und Beschaffenheit
 der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.
 Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
 Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
 Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
 kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
 1924 30 Pfg.
 Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
 und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
 39 S. 1925/26. 40 Pfg.
 Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
 Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
 Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
 15 S. 1925. 40 Pfg.
 Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
 7 S., 1911 20 Pfg.
 Newerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
 Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . 40 Pfg.
 Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
 ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben.
 12 S. 1926 30 Pfg.
 Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
 Molkereigenossen. 24 S. 1920 . 30 Pfg.
 Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
 in den Vereinigten Staaten von Nord-
 amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
 Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
 bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
 1925 30 Pfg.
 Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
 v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
 Seldel, Kurt, Ueber das Abblauen des
 Quarkkäses. 4 S. 1924. . . . 20 Pfg.
 Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
 von Käse, 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betra-
 ges in bar oder auf Kto. 37 beim Post-
 scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsf.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Quarg

einwandfreie Ware, suche in klein- und größeren Posten zur regelmäh. Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harsum
gegr. 1894.

Ludolf Henze, Harsum
Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Frischen Lab- und Sauermilchquarg

metallfrei und trocken, kauft laufend, Kasse nach Empfang (148)
Käsefabrik Oswald Reimann
Berlin-Tempelhof, Neue Str. 15.

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend,
Kasse sofort (5691)
Moritz Fischer, Käsefabrik,
Mons bei Görlitz i. Schles.
Fernruf Görlitz 1575.

Butter

ungesalzene, abfallende kauft jedes Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
Arnstorf, Nds.-Bayern.
Bemerkte Preisangeb. erwünscht.

Suche Dauerlieferanten für
laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.

Robert Flebig
Butter- u. Käsegroßhandl.
Berlin O., Blumenstraße 98.

R. Besser

Buttergroßhandlung
seit 1872

Stettin

Hauptbahnhof

von

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

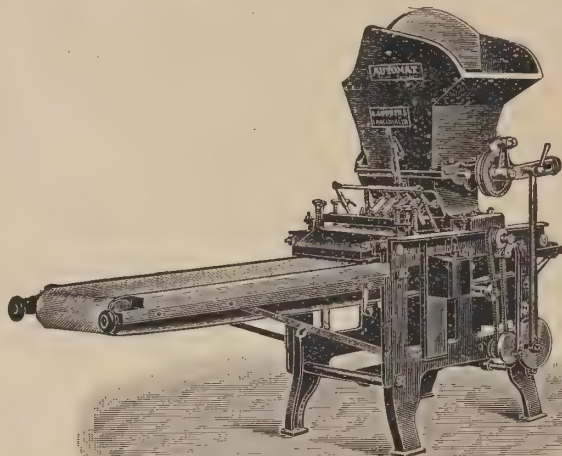
Bitte Offerte einzuholen
Telegr.-Adr.: Erbetter
Telefon 1104 u. 1117.

Suche noch einige Dauerlieferanten
für trockenen, metall- und butter-
milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.
Reinhard Karrah
Käsefabrik
Senftenberg a. L. Fernspr. 153

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.
mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trockenbretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.
Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Selt 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Hans Hansen

Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Sauermilchquarg

trockene, metall- und buttermilch-
Ware laufend jedes Quantum
sucht. Beste Referenzen. Reg-
lung sofort nach Eing. der Fakt-
Angebote erbittet (1)
Ed. Dithoff, Käsefabrik,
Essen-Ruhr, Wernerstraße 24

Mitteldeutsche Käsefabrik

Wilh. Pagel

Wehrstedt-Halberstadt

am Harz.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. D.
Lieferung zu billigt. Preis. B.
Zufuhr jede Woche.
Korpas & Tuomaala, Käse-
Lübeck.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodenseelde.

Ich kaufe laufend prima fe

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleich
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima
renzen. Angeb. erb.
F. Seele, Buttergroßhandl.
Glauchau i. Sachsen. Gegr.

Helmuth Selb

Butter-, Käse-

und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456-57

Telegr.-Adr.: Selmhelm

Ein Zeugnis!

über meine ges. geschützte Milch- und Sahnekanne.



Eine Dampfmolkerei schreibt:

In Ihrer Kanne habe ich bei einer Temperatur von 26° Reaumur Sahne verschickt, blieb 36 Stunden unterwegs und hatte sich nur um ca 5° erwärmt, sodaß sie immer noch Brunnenwassertemperatur hatte; was mir voll und ganz genügte

Senden Sie mir schnellstens weitere 100 Stück.

Wollen Sie noch bessere Beweise dafür, daß meine Kanne ein dringendes Bedürfnis für den Milch- und Sahneversand ist?

Fordern auch Sie Muster!

Auch Ihre bisherigen Hitzeverluste fallen fort.

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Eingeführte Vertreter gesucht.

Fernruf 303

Formen

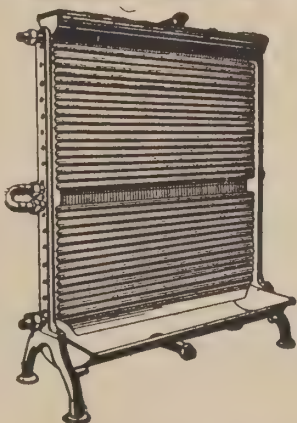
Frühstücks-, Camembert-, Brie-, Tilsiter Käse usw. fertigt und liefert in allen gewünschten Größen und Blechstärken zu äußerst günst. Preisen. (4102)

Mag Schirmer, Berna
Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!

Käsehorden „Neu“
hergestellt, für jed. Käsefabrikanten
zu großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen

angegraben, Käsehordenfabrik
Lachsum, Krs. Hildesheim.



K L O T Z ' S

Original-Milchkühler

sind unübertroffen.
Verlangen Sie Prospekt.

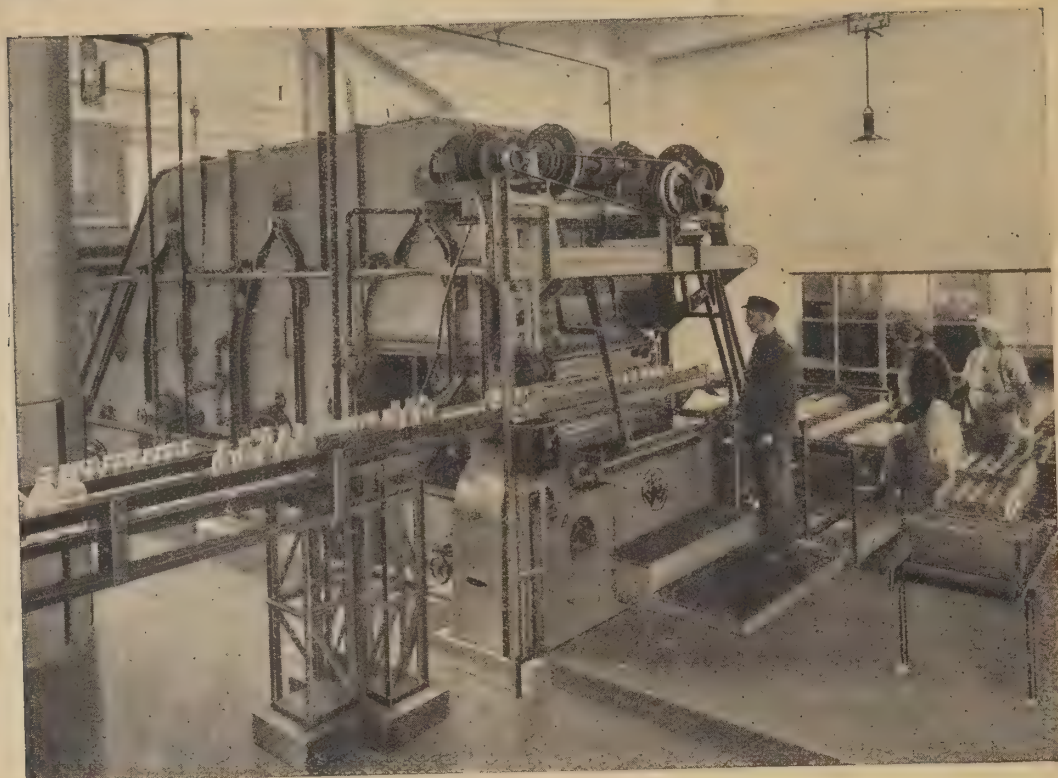
Otto Ant. Klotz, Heidelberg 22
Spezialfabrik für Kühlapparate.

In Molkerelen gut eingeführte Vertreter gesucht!

Milchgelddüten

mit und ohne Druck, liefert billigst
Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

MILCHFLASCHEN - REINIGUNGS-, FÜLL- U. VERSCHLUSS



ANLAGEN

FÜR JEDE LEISTUNG
UND ALLE
FLASCHENSORTE
**KANNEN-
WASCHMASCHINE**



DAS BILD ZEIGT EINE ENZINGER-UNION-AUTOMATISCHE-MILCHFLASCHEN-REINIGUNGS-ANLAGE IN EINER MODERNEN MOLKE

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN - GESELLSCHAFT

BERLIN - Breslau

MANNHEIM

WORMS - WALL

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buch-
ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben we-
in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesh

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Dr. Friebers Säureweder

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rotkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Frieb-
Reinkulturen hergestellt, erhielten
der D. L. G. Ausstellung Breslau
mehrfach Preise.

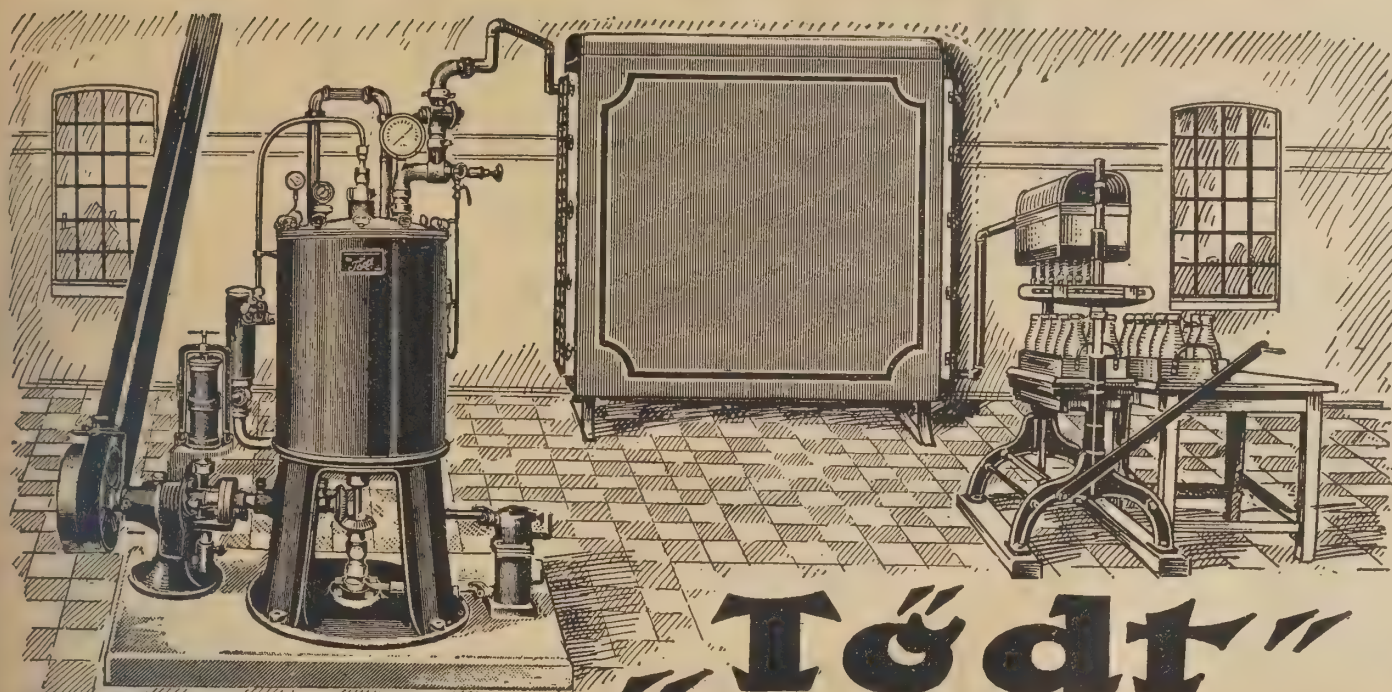
Dr. Frieber, Bakteriologi-
Laborator
Hildesheim, Telefon 4092.

Geschäftsbücher

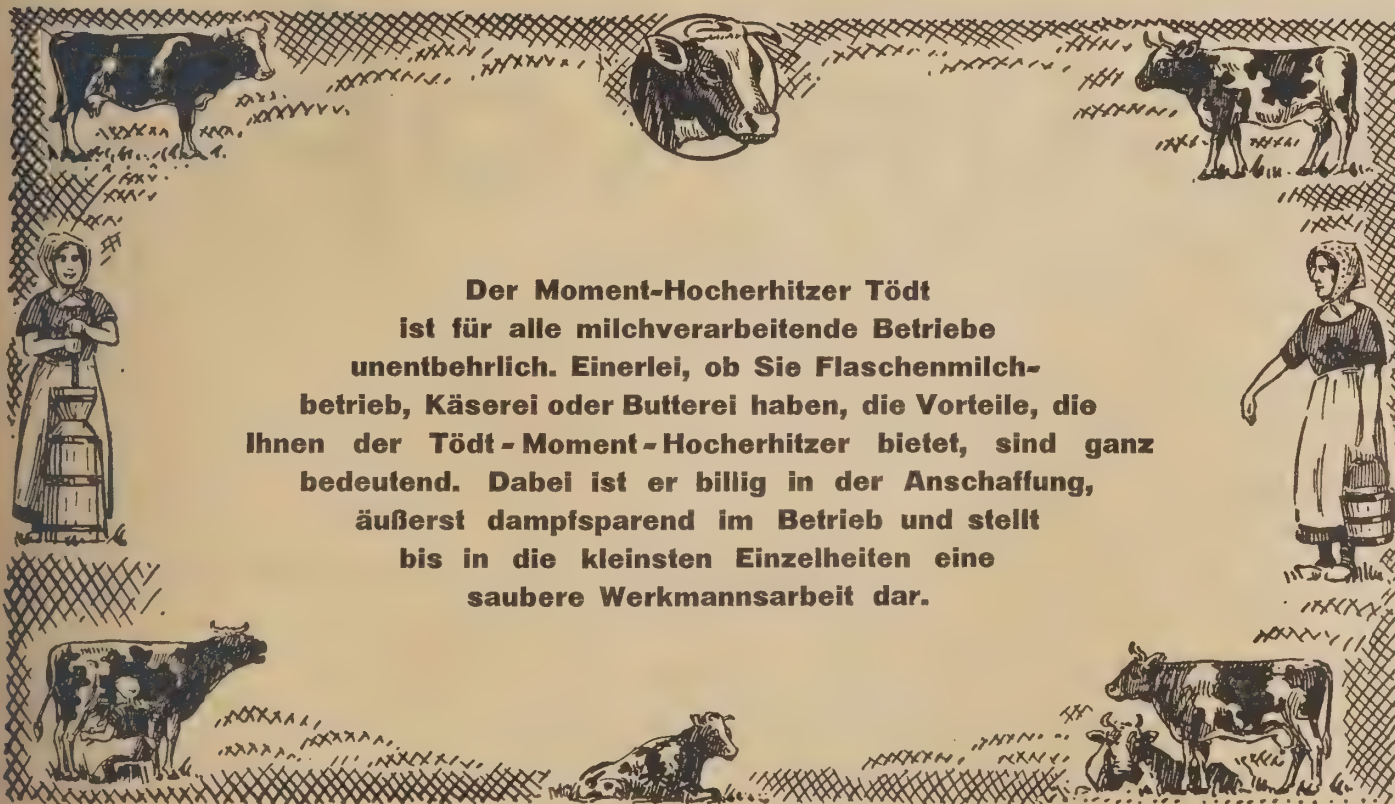
aller Art für Molkereien liefert in guter Qualität
Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesh
Schema-Buch der vorrätigen Lager-So
wird auf Verlangen kostenlos zuges

Extra-Anfertigung aller Molkerei-Geschäftsbücher schnell und preisw

**Wirtschaftlich arbeitende Molkereibetriebe
ohne diesen sind undenkbar**



„Tödt“ Moment-Hocherhitzer



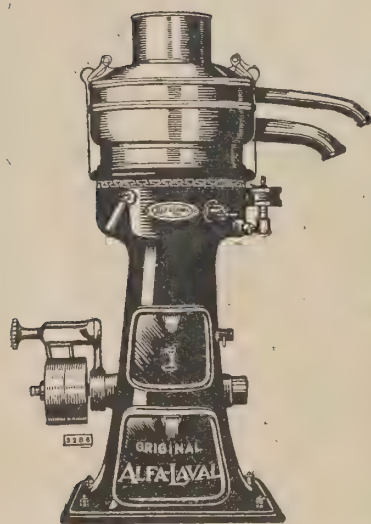
Der Moment-Hocherhitzer Tödt
ist für alle milchverarbeitende Betriebe
unentbehrlich. Einerlei, ob Sie Flaschenmilch-
betrieb, Käserei oder Buttereie haben, die Vorteile, die
Ihnen der Tödt-Moment-Hocherhitzer bietet, sind ganz
bedeutend. Dabei ist er billig in der Anschaffung,
äußerst dampfsparend im Betrieb und stellt
bis in die kleinsten Einzelheiten eine
saubere Werkmannsarbeit dar.

Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H.
Kiel, Haus Germania

In Schleswig-Holstein

wird der

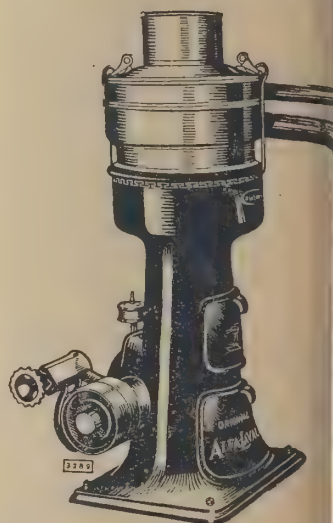
Alfa-Laval- Separator Modell 1926 bevorzugt.



Gleitlager

Einer sagt's dem andern
„Nichts geht über den
neuen Alfa“

**BERGEDORFER
EISENWERK A.G.**



Kugellager



DÜRKOPP



Schnell-Lastkraftwagen

mit 1640 PS. Motor

für eine Tragfähigkeit von **2500 kg**, vorübergehend bis zu 3000 kg
mit Kasten-, Pritschen- und Spezialaufbau sofort lieferbar.

Preise:
ohne Bereifung

Chassis
Mk. 7350

Pritsche
Mk. 8500

Kasten
Mk. 9650

Spezial-Wagen
auf Anfrage

Günstige Zahlungsbedingungen bis zu 12 Monaten.

Bei Barzahlung Kassarabatt.

Auszug aus einem der vielen letzten Anerkennungsschreiben:

„Nachdem ich meinen Dürkopp-Schnell-Lastkraftwagen nunmehr 2 Jahre in dauerndem Betrieb habe, teile ich Ihnen mit, daß der Wagen in dieser Zeit stets zu meiner Zufriedenheit gearbeitet hat.“

Ganz besonders möchte ich die Leistung des Motors hervorheben. Trotz anstrengender Fahrten im Gebirge hat sich an dem Motor nach ca. 45000 km Fahrstrecke noch nichts gezeigt. Es ist weder eine Leistungsverminderung eingetreten, noch kann man auf Verschleiß irgend eines inneren Teiles schließen, da der Lauf des Motors noch ein vollständig ruhiger ist.

Getriebe, Kardan und Differential haben bis zur Stunde ebenfalls ganz einwandfrei gearbeitet. Ich bin überzeugt, daß der Wagen bei mir noch wenigstens seine 100 000 km laufen wird, da wirklich alles an dem Wagen den Anschein erweckt, als ob er erst einige Monate im Betrieb ist.“

Zahlreiche Empfehlungsschreiben aus allen Kreisen stehen jederzeit zur Verfügung

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands.

Dürkoppwerke A.-G., Bielefeld

5 Ag

Molkerei-Zeitung

THE LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF ILLINOIS

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und S. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37, Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezug. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinfehlung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

88

Hildesheim, den 31. Juli 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 27. Juli.	173 M je Zentner.
Donnerstag, 29. Juli.	173 M je Zentner.
Sonabend, 31. Juli.	173 M je Zentner.
Hamburg. Donnerstag, 29. Juli.	172 M je Zentner.
Auktion am Mittwoch, 28. Juli. Höchstpreis	
178,30 M, Durchschnitt 175,36 M.	
Köln. Dienstag, 27. Juli.	Höchstpreis 175 M je Zentner.
Freitag, 30. Juli.	Höchstpreis 180 M je Zentner.
Kempten. Mittwoch, 28. Juli.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kaufbeuren. Donnerstag, 29. Juli.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kopenhagen. Donnerstag, 29. Juli.	310 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche
300 Kronen.	
Leipzig. Freitag, 30. Juli. Alte Notierung 190 Gulden, neue Ge-	
nosenschafts-Notierung 192 Gulden.	

Höchstnotierungen für Monat Juli 1926.

Berlin. 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—,	
168.—, 168.—, 173.—, 173.—, 173.— M, Monatsdurchschnitt 165,86	
Mark gegen 158.— M je Zentner im Monat Juni.	
Hamburg. 159.—, 159.—, 159.—, 163.—, 172.— M, Monatsdurchschnitt	
162,40 M gegen 154,25 M je Zentner im Monat Juni.	
Hamburger Auktion. 162,28, 161,72, 165,27, 175,36 M, Monatsdurchschnitt	
166,16 M gegen 158,01 M je Zentner im Monat Juni.	
Köln. 167,50, 167,50, 165.—, 165.—, 165.—, 165.—, 170.—, 175.—, 180.—	
Mark, Monatsdurchschnitt 168,89 M gegen 165.— M je Zentner im	
Monat Juni.	
Kempten. 148.—, 150.—, 150.—, 160.— M, Monatsdurchschnitt 152.— M	
gegen 143,40 M je Zentner im Monat Juni.	

Berlin, 31. Juli. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
Ficht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
165 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133
G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 30. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Quali-
tät 1,80, 2. Qualität 1,70—1,75 M je Pfund. Tendenz fester.

Kempten, 28. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 160,00 M, 2. Qualität 148,00 M. Ten-
denz: Nachfrage gut.

Kaufbeuren, 29. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter, 1. Qualität 160 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. Juli. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Ber-
lin und Umgegend e. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel
ist in der Berichtswoche wenig verändert. Das Geschäft war wieder
ruhig. Die Zufuhren aus dem Inlande waren teilweise schwächer, wohl
aufzufolge der Erntezeit, während welcher der Eigenverbrauch größer ist.
Aus dem Auslande wurde gut angeboten, jedoch zu hohen Preisen, so daß
die Notierung am letzten Dienstag um 5 M höher ging, demnach
173 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation beträgt.
Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,60—1,90 M je Pfund für
dänische und bis zu 2,10 M, auch 2,20 M für allerfeinste dänische Butter.
Auf der gestrigen Hamburger Auktion wurde ein um 10 M
höherer Durchschnittspreis erzielt, während Kopenhagen heute eine Erhö-

Berlin, 29. Juli. Bericht der Firma H. Engels Nachfolger.
Die Befestigung am Buttermarkt macht Fortschritte und bewegen sich die
Preise für den Inland als auch seitens des Auslandes stark
nach oben. Auf der gestrigen Hamburger Auktion wurde ein um 10 M
höherer Durchschnittspreis erzielt, während Kopenhagen heute eine Erhö-

hung seiner Notierung um 10 Kronen meldet. Die Berliner Notierung
blieb heute unverändert 173 M, während sie am Dienstag um 5 M ge-
stiegen war.

Hamburg, 29. Juli. Bericht von A. F. C. Fick. Die leztwöchigen
Erhöhungen auf den in- und ausländischen Plätzen, die in Anbetracht der
abnehmenden Produktion und stärkeren Nachfrage notwendig wurden,
machten in der Berichtswoche weitere Fortschritte. Es setzte von allen
Seiten ein äußerst reger Bedarf ein und da die Eingänge zum Teil noch
eine neuerliche Abnahme der Produktion aufwiesen, machte sich vielfach
eine recht empfindliche Knappheit für unsere einheimische Ware geltend.
Man mußte nach längerer Pause erstmalig wieder von Dänemark größere
Posten importieren, obgleich auch dort die Lage nach der letzten Erhöhung
überaus fest blieb und die Abschlüsse mit England von vornherein auf
eine abermalige, nicht unwesentliche Erhöhung der Preise in dieser Woche
hindeuteten. Auch die am 1. August in Kraft tretende Erhöhung des
Zolles von 7,50 M je 100 Kilo im Verein mit der kleineren Zufuhr ani-
mierten verständlicherweise hier und da zu Meinungskäufen. — Die
haussierende Tendenz des Auslandes mußte sich unter den obwaltenden
Umständen auch auf unseren Markt in stärkerem Maße übertragen. Die
Preise erfuhren auf der ganzen Linie recht bedeutende Erhöhungen, trotz-
dem aber blieb die Kauflust die ganze Woche hindurch so stark, daß schon
heute nirgends mehr Vorräte vorhanden sind. — Der hiesige Platz betei-
ligte sich ebenfalls sehr aktiv. Die gestern zur Versteigerung auf der
Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein gelangten 590 Drit-
teltonnen fanden zu ca. 10 M höheren Preisen bis 173,20 M — für Mar-
tenbutter bis 178,30 M — im Durchschnitt 175,36 M gegen 165,27 M in der
Vorwoche äußerst flotten Absatz. — Die hiesige Börsennotierung wurde
heute um 9 M auf 172 M erhöht, während Berlin bereits am Dienstag
eine Heraussetzung von 5 M auf 173 M vornahm. — Der dänische Markt
ließ bereits nach der letzten Erhöhung von 11 Kronen erkennen, daß die
Aufwärtsbewegung in dieser Woche ihren Fortgang nehmen würde. Eng-
land bewilligte die erhöhten Forderungen und Deutschland kaufte aus
bereits erwähnten Gründen ebenfalls recht gut, so daß die heutige aber-
malige Erhöhung von 10 auf 310 Kronen kaum eine Überraschung
bedeutet. — Die weitere Entwicklung, namentlich des Auslands, bleibt
einstweilen abzuwarten. Der Export nach Deutschland wird sich in der
kommenden Woche keinesfalls so stark wie in der Berichtswoche ausprägen
und England scheint nach heutigen Berichten auch nicht geneigt, noch
höhere Preise zu akzeptieren. So lange der Kohlenarbeiterstreik anhält,
wird man dort kaum in der Lage sein, vor der Hand noch höhere Preise
anzulegen. Im großen und ganzen aber dürfte der Handel in der kom-
menden Woche zwar gut bleiben, jedoch keine weiteren Steigerungen zu-
lassen. — Von sibirischer Butter trafen heute weitere ca. 5000 Drittel-
tonnen ein, die noch nicht zolllos zur Entlösung gekommen sind. Für
feinste Qualitäten dürfte sich ein reger Begehrt entfalten, da man auch
hier noch von dem niedrigen Zollfuß ausgiebig Gebrauch machen wird.

Leipzig, 29. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis &
Co. Während die Einfuhren von deutscher Butter immer kleiner
werden, steigt die Nachfrage, besonders von auswärts andauernd. Mit
den Einfuhren der deutschen Butter konnte man nicht annähernd die
vorliegenden Aufträge erledigen und es mußte zu ausländischer Butter
und Kühlhausware gegriffen werden. Diese Umstände wirkten preis-
steigernd und die bevorstehende Zollerhöhung von 3,75 M je Zentner muß
sich nächste Woche natürlich auf den Preis auch auswirken. Damit ist eine
Heraussetzung der Kleinhandelspreise notwendig, welche bei den ungün-
stigen wirtschaftlichen Verhältnissen wohl viel böses Blut machen wird.
Der Futterhandel wird also wieder starken Anfeindungen seitens der Ver-
braucher ausgesetzt sein.

Bremen, 30. Juli. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Der
Wochenbeginn brachte eine etwas lebhaftere Nachfrage nach feinsten deut-
scher Butter, die Eingänge konnten daher auf erhöhter Preisbasis schlan-
k untergebracht werden, auch für gute zweite Sorte war die Nachfrage be-
deutend besser. Berlin erhöhte am Dienstag die Notierung um 5.— M
auf 173.— M. Die Hamburger Butterauctionen erbrachten bei 175,36 M
einen Durchschnittserlös, der 10.— M über dem der Vorwoche lag. Ko-
penhagen erhöhte ebenfalls um 10.— Kronen auf 310.— Kronen. Das
Ausland war in dieser Woche sehr fest, was wohl zum größten Teil auf
die größeren Käufe von deutscher Seite infolge der bevorstehenden Zoll-
erhöhung zurückzuführen ist. Es bleibt abzuwarten, wie sich der Markt
in der nächsten Woche entwickelt und ob die Preise sich auf dieser Höhe
behalten werden. In sibirischer Butter trafen Ende der Woche einige
sehr gute Partien ein, auch hierfür war die Nachfrage etwas besser.

Breslau, 29. Juli. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. R.-G.
Der bevorstehende Ultimo und die eingetretene kühle Witterung haben
eine Veruhigung in das Geschäft gebracht. Auch die Provinz hat nicht
mehr einen so dringenden Bedarf. Ankommende Ware ist infolge des küh-

Ieren Wetters. in besserer Verfassung, als es in den zurückliegenden Tagen der Fall war. Da das kühle Wetter auch den Trüfmilchverkauf beeinflusst, wird diese Erscheinung nicht ohne Nachwirkung auf die Butterproduktion bleiben. Gewiß ändert sich die Lage alsbald wieder mit Eintritt heißen Wetters. Immerhin muß der Wechsel in dieser Richtung beachtet werden. Da die Berliner Notierung infolge der höheren Inlandsforderungen wahrscheinlich noch eine weitere Erhöhung erfahren wird, werden auch die Kleinhandelspreise eine weitere Heraussetzung erfahren müssen. Es wird abzuwarten sein, wie das Publikum diese höheren Preise hinnehmen wird. Zwar wird der Monatsbeginn trotz dieser Erhöhung das Geschäft etwas beleben, kehrt doch gleichzeitig in den nächsten Tagen der größte Teil der Sommerfrischler zurück, so daß dadurch der Platzbedarf auch wieder steigen wird. Zu beachten ist allerdings daß nur allerfeinste Waren zu den höheren Preisen unterzubringen sind. Haben wie in den nächsten Tagen wieder der heißes Wetter, und leiden die Sendungen wieder durch die Hitze und Anzunehmen ist ja wohl auch ferner, daß bei einigermaßen guter Witterung in kurzer Zeit ein Hauptteil der Erntearbeiten vorüber sein wird, und daß dann der Eigenbedarf auf dem Lande nicht mehr so groß sein dürfte. Man kann also damit rechnen, daß sich das Bild von dieser Seite aus wieder etwas verschiebt. Als bemerkenswert sei in dieser Richtung erwähnt, daß Landbutter infolge der höheren Preise vernachlässigt wird.

Kopenhagen, 29. Juli. Bericht von A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt hat sich in dieser Woche fortwährend fest mit steigender Tendenz gestaltet, da gute Aufträge sowohl von Deutschland als auch von England vorlagen, und da die Produktion gleichzeitig zurückgegangen war, so ließen sich etwas höhere Preise erzielen. — Die Notierung wurde deshalb heute um 10 Kr. auf 110 Kr. erhöht. — Der Markt ist geräumt, und man erwartet eine ähnliche Marktlage nächste Woche. Man hat mit einer weiteren Abnahme der Produktion zu rechnen, da die Ernte jetzt anfängt, welche Anlaß zu einem größeren Milchverbrauch auf dem Lande gibt. — Markttendenz: stetig.

Käse.

Köln, 30. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,60 M, Emmen-talerkäse 2,60—3,00 M, Limburger Allgäuer 1,00—1,05 M je Kg.

Berlin, 30. Juli. Hatten wir in den letzten Wochen über einen schlechten Geschäftsgang zu berichten und prophezeiten wir auch für die nächste Zukunft keine nennenswerte Besserung, so müssen wir heute zugeben, daß die Tatsachen unsere Vorhersage als irrig gekennzeichnet haben. Ueberall eine Besserung, ja nach einzelnen Sorten sogar so stürmische Nachfrage, daß die Vorräte bedenklich zusammenschrumpfen. Das Letztere ist um deswillen bedauerlich, weil es ein Anziehen der Preise im Gefolge haben wird, ein Umstand, der bei den kapitalischschwachen Konsumenten wieder Zurückhaltung ausüben und demzufolge wieder Störungen im Umsatz bringen muß. In pa. Tilsiter war das Geschäft wie bisher sehr gut. Auch in Holland war das Geschäft gut, obwohl Preiserhöhungen vorgenommen werden mußten; die Produzenten erhöhten ihre Forderungen ebenfalls nicht unerheblich. Nach bairischem Schweizer war die Nachfrage nicht allzu lebhaft, dagegen wurde wicklich fehlerfreier echter Schweizer stark begehrt. Die infolge Warenknappheit erhöhten Preise für Quarz haben eine Aufwärtsbewegung der Preise für Sauecmilchkäse gebracht, die Umsätze darin waren nur gering. Limburger Käse war vernachlässigt, ebenso Romadur, dagegen geht das Geschäft in rindlosem Käse vorzüglich. — Als Durchschnittseinkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von 100 Pfund werden uns genannt in Mark: pa. Tilsiter vollfett 106—110, do., sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 55—65, holländ. Gouda, 45 proz. 120—160, do., 40 proz. 85—90, holländ. Edamer, 40 proz. 88—93, do., 30 proz. 78—83, do., 20 proz. 68—73, holländ. Brotedamer, 40 proz. 90 bis 95, echte Emmentaler 155—165, finnland. Emmentaler, grobgeleckt 140—145, do., mittelgeleckt 130—135, bairischer Emmentaler 140—145, □-Käse, bessere Ware 35—38, do., geringere Ware 28—33, bairischer Limburger, 20 proz. 54—58, bairischer Stangenkäse, 20 proz. 54—58, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 72—82, Steinbuscher, vollfett 115 bis 120, Harzer, je nach Qualität 35—40, Camembert, vollfett, 350 Gr., je Stück 1,10—1,15, do., 140 Gr., je Stück 0,36—0,40, do., halbfett, 120 Gr. 0,27—0,30, Parmesan 190—195, Glarner Kräuterkäse 93—98, Gorgonzola 160—165, italienischer „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schafteckkäse, ganze 80—90, do., 6 teilig 90—110.

Breslau, 29. Juli. Bericht der Firma Frick Baum & Co. A.-G. Die Nachfrage ist in den einzelnen Sorten wohl als gut zu bezeichnen. Wir rechnen mit einer ähnlichen Lage auch für die nächste Zeit, sofern nicht Preiserhöhungen den Absatz stören. Magerkäse ist nur in kleinen Mengen erhältlich und ist teuer geworden. Aehnlich liegt Harzerkäse, der ebenfalls einen ungewöhnlich hohen Preis erreicht hat. Bisher war die Nachfrage in diesem Artikel noch gut. Wir können aber nicht glauben, daß das Geschäft bei den neuesten Preisen in demselben Tempo weitergeht. Die letzten Preiserhöhungen haben sich zum größten Teil bis zum Konsumenten noch nicht durchgearbeitet. Den Vergleich mit Fleisch und Wurst hält Mager- bezw. Harzerkäse nicht mehr aus und erfahrungsgemäß ist, sofern diese Käseforte im Einkauf unvorteilhafter ist, als die billigen Wurstsorten, das Geschäft am toten Punkt angekommen. Während sonst Harzerkäse ein Konsumartikel ist, wird dieser infolge der hohen Preise eigentlich nur noch als Luxusartikel angesehen werden können. Die Preisbewegung muß deshalb zum Stillstand kommen, wenn nicht überhaupt schon in ganz kurzer Zeit ein Rückschlag eintreten wird. — Quarg. Die Anlieferungen sind recht klein. Die Preise mußten aus diesem Grunde nochmals heraufgesetzt werden. Es bleibt abzuwarten, wie der Absatz in Harzerkäse bei den neuerlich erhöhten Preisen sich abwickeln wird.

Kempten, 28. Juli. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 35—37 M. Marktlage: Weichkäse. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 105—120 M.

Kaufbeuren, 29. Juli. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 35—37 M. Tendenz: Nachfrage ruhig.

Vom holländischen Käsemarkt. Der Handel ist in allen Sorten noch flau geblieben. Die Vorräte werden fortgesetzt größer, da der Export unter dem Normalmaß bleibt. Prima schwere Goudas wurden in Bodegraven, Gouda und Woerden zu 50 Gulden abgelassen, weniger schwere waren bis 10 Gulden darunter zu kaufen. Auch in Edamerkäse ist der Handel träge. Die südlichen Einfuhrländer nehmen fast nichts auf, die Belegung kann nur von Deutschland kommen. Preise bewegen sich zwischen 34 und 36 Gulden. Auch für friesischen Sorten ist die Marktlage nicht besser. 20 proz. Gouda und Edamer notieren 20 Gulden, 30 proz. 28 Gulden. Plötzliche Veränderungen gelten nicht als wahrscheinlich.

Milch.

Berlin, 30. Juli. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für Zeit vom 30. Juli bis 5. August festgesetzt in:

Berlin: 19,5 S je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18,0 S je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18,0 S je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 29. Juli. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier große, vollfrische, gestempelte 12—13, frische über 55 Gramm 11—11,5, frische unter 55 Gramm 9,5—10, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 7—8; Auslandseier: extra große 13,5—14, große 11,5—12, normale 8,5—10, kleine und Schmutzeier 6,5—7,5. Tendenz: ruhig.

Köln, 30. Juli. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 11—12, über 55 Gramm 10—10,5; Auslandseier: über 60 Gramm 12,5—13,5, über 55 Gramm 11—12, unter 55 Gramm 9,5—10.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juli	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	28.	8022	83—78	77—72	Lebendgew.	glatt
Bremen	27.	955	79—72	71—65	"	gut
Breslau	28.	1991	83—72	71—65	"	glatt
Chemnitz	26.	1461	83—78	77—70	"	mittel
Danzig	27.	1348	70—62	61—57	"	langsam
Dortmund	26.	2388	75—70	69—66	"	sehr lang
Dresden	26.	1825	82—72	71—60	"	mittel
Elberfeld	26.	2403	78—70	69—60	"	langsam
Frankfurt a. M.	29.	979	81—74	73—65	"	rege
Hamburg	30.	3391	79—72	71—66	"	rege
Hannover	28.	1046	80—76	75—70	"	gut
Karlsruhe	26.	585	82—77	76—74	"	mittelmäßig
Köln	26.	4441	80—70	69—65	"	ruhig
Leipzig	29.	1058	83—75	74—68	"	mittelmäßig
Magdeburg	27.	1690	88—83	82—72	"	lebhaft
Mannheim	26.	1705	84—78	77—68	"	lebhaft
München	28.	2263	80—70	69—60	"	lebhaft
Nürnberg	27.	1683	83—81	80—78	"	rege
Stettin	27.	1110	81—76	75—70	"	rege
Stuttgart	27.	1383	77—68	67—54	"	mäßig be
Zwickau	26.	697	84—80	79—76	"	gut

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 30. Juli. Die sehr festen amerikanischen und englischen peschen beeinflussten etwas den Weizenmarkt und in Harz, Winter-Manitoba-Weizen entwickelte sich zu höheren Preisen lebhaftes Geschäft. Das Wetter hat noch bis auf die letzte Nacht weitere Feuchtigkeit gebracht, so daß für nahen neuen Weizen nicht unerhebliche Aufgebote, jede nähere Lieferungswoche bezahlt werden. Juli lag etwas mehr, Herbsttermine dagegen fest. Für Roggen ist alte Ware sehr wenig, Ware etwas mehr angeboten. Nach der Nordsee Küste besteht Nachfrage verhältnismäßig hohen Preisen und auch die Mühlen zeigen Bedarf. Preisänderungen für Lieferung waren nicht groß. Gerste ist nur in Wintergerste gefragt, sonst still. Für Hafer bleiben die Verkäufer sichtig und halten auf Preise. Mehl hatte etwas mehr Geschäft zu besetzten Notierungen. Hafer, guter 220—230, mittlerer 216—219, tergerste 185—195, Sommergerste 220—224, Futterweizen 320—335, for-Mais 175—180, kleiner Mais 205—210, Tauenberben 335, Weizen 340—350, Roggenkleie 115—120, Weizenkleie 108—114, Juli 312—311, Sept. 273,5—274, Okt. 273—273,5 Roggen märk. 190, Juli 207—208, Sept. 206,50—206,25, Okt. 209—208,5, Sommergerste bis 205, Wintergerste 162—170, Hafer, märk. 197—207, Juli 187,5, (lofo Berlin) 176—178, Juli 170,5, Weizenmehl 38—40,50, Roggen 27,25—28,75, Weizenkleie 10,50—10,75, Roggenkleie 11,40—11,50, 355—350, Vittoriaerben 34—38, fl. Speiseerben 28—32, Futtererben bis 25, Pelusken 27—28,50, Ackerbohnen 23—26, Weizen 32—35, Lu blau 15,50—17,50, Lupinen gelb 20—21,50, Rapskuchen 14,50—14,70, fuchen 19,10—19,40, Trockenschmelz 10,80—11,10, Sonaschrot 20,40—Kartoffelflocken 22,80—23,20.

Magdeburg, 30. Juli. Getreide. Roggen stetig 9,90—Wintergerste stetig 8,50—8,70, Hafer stetig 11,30—11,40.

Hamburg, 30. Juli. Getreide. Grundstimmung fest. Neuer 2 280—290, neuer Roggen 200—205, Hafer, neu 185—195, Wintergerste 165—170, Auslandsgerste 165—170, Mais 150—155 M, Leinsaat 20 Gulden.

Bremen, 30. Juli. Weizen: Manitoba 2 15,10, Harz Wir schwimmend 13,70; Roggen: amerikanischer 10,55, mecklenburgischer Gerste: donau-russische 8,60, La Plata 8,45, amerikanische Malzgerst Hafer: Kanada Western 2 10,05, do. 3 9,55, do. 3 9,55, amerikanische clipped, 38 lbs, 2 9,05, La Plata 8,80, Chile 10; Mais: La Plata Donau-Galfoz, schwimmend 7,65. Tendenz: stetig.

Von unschätzbarem Werte für die Gesundheit ist eine Brunnenkur zu Hause mit dem altberühmten heilkräftigen Lauchstädter Brunnen. Wer sich nicht wohlfühlt, besonders, wer an Rheuma, Gicht, schlechter und fehlerhafter Blutbeschaffenheit, Blutarmut, Mattigkeit oder Nervosität leidet, sollte zu Hause eine Trinkekur mit Lauchstädter Brunnen machen. — Wir verweisen auf den in der Ausgabe beigelegten Prospekt.

Wie verhält man sich bei Steuerschätzungen?

In den letzten Jahren ist es in ziemlich großem Umfange üblich geworden, daß Geschäftsleute keinerlei Steuererklärungen abgeben, mag es sich nun um Einkommen-, Körperschafts-, Umsatz- oder eine sonstige Steuerart handeln, sondern sich seitens des Finanzamtes einschätzen lassen. Grundsätzlich kann man hierbei erfahren, daß keine Zeit vorhanden gewesen wäre, die Erklärungen rechtzeitig auszufüllen. Diese Behauptung ist natürlich nie stichhaltig. Sieht man genauer zu, so ergibt sich, daß der steuernde Steuerbeamte die Hoffnung hat, bei der Schätzung günstiger auskommen, wie das ja auch zuweilen der Fall sein kann. Freilich, an Hebung der Steuermoral ist zu appellieren hat in solchen Fällen wenig, noch immer sind unsere innerdeutschen Steuererlässe trotz mehrfacher Abmilderung zu hoch und wenn derartige Versuche auch unter keinen Umständen verzeihlich sind, so sind sie doch erklärlich. Aber, die wenigsten der Steuerpflichtigen denken daran, daß sie sich auf diese Weise den besten Strafen aussetzen, die unter Umständen zum vollständigen Ruin des Geschäfts- und des Privatvermögens führen können. Es steht nämlich dem Finanzamt frei, ob es schätzen oder die Buchprüfung anordnen darf. Hat das Finanzamt einmal geschätzt, der geschätzte Betrag ist auch unumstößlich bezahlt worden, beim nächsten Mal aber schätzt das Finanzamt nicht wieder, sondern nimmt die Buchprüfung vor und stellt dann fest, daß der wirkliche Umsatz oder das wirkliche Einkommen höher ist als die Schätzungssumme, dann ist der Tatbestand der vollendeten Steuerhinterziehung gegeben. Was dies aber zu bedeuten hat, und welche Strafen heute ausgeworfen zu werden pflegen, darüber sind sich die meisten im klaren. So wurde kürzlich in einer mitteldeutschen Stadt ein kleinerer Geschäftsmann zu einer Geldstrafe von 30 000 M. verurteilt, weil er den Staat in ähnlicher Weise geschädigt hatte. Beweis für sein Vergehen aber waren nicht einmal seine Bücher, sondern der auffallende Widerspruch, den er bei der Verheiratung seiner Tochter getrieben hatte. In den Hotelrechnungen stellte das Finanzamt fest, daß der Mann bei dem bisher angenommenen Einkommen gar nicht in der Lage sein konnte, derartige Ausgaben zu machen.

Jeder Steuerpflichtige, der seinen Einkommenssteuerbescheid, Körperschaftsteuerbescheid oder einen anderen Bescheid erhalten hat, wird nicht mehr, wie dies vor Jahrzehnten allgemein üblich war, diese Angaben ohne weiteres als richtig hinnehmen, sondern genau nachprüfen haben, ob der Bescheid des Finanzamtes von seiner eigenen Erklärung abweicht. Kein Mensch unfehlbar ist, kann man unter Umständen auch entgegen seiner eigenen Erklärung einmal zu niedrig eingeschätzt werden und hat gegebenenfalls zu gewärtigen, daß bei der Eignung unserer Steuergesetze eine Steuerhinterziehung des Steuerpflichtigen konstruiert wird, wohl doch in einem solchen Falle nur Gleichgültigkeit oder Nachlässigkeit vorliegen würde. Weicht also der Steuerbescheid von der eigenen Erklärung ab, so wird man sich genau überlegen müssen, wie man sich zu verhalten hat. Kein Mensch hat Sehnsucht darnach, zwecklose Rechtsmittel einzulegen, andererseits aber wird man auch eine an und für sich nicht zulässige Höhererschätzung des Finanzamtes nicht rechtskräftig wegstreichen lassen.

Zunächst muß jedenfalls immer wieder betont werden, daß niemand dem Finanzamt geschätzt wird, der die Notwendigkeit einer Schätzung selbst veranlaßt hat. Es liegt also ausnahmslos ein eigenes Verschulden des Steuerpflichtigen vor. Dies gilt nicht nur für die Fälle, in denen sich der Steuerpflichtige nicht die Mühe der Abgabe einer Erklärung machen wollte, sondern auch für die ebenfalls ziemlich zahlreichen Fälle, in denen sich der Steuerpflichtige mündlich oder schriftlich geradezu weigert, irgend eine Erklärung abzugeben oder Rückfragen des Finanzamtes zu beantworten. Das Finanzamt kann die gewünschten Angaben erzwingen oder zur Schätzung schreiten. Hierbei steht ihm die Wahl frei. Die Wichtigkeit ist es also, zu wissen, daß kein Finanzamt ohne weiteres das Recht der Schätzung hat, sondern daß ihm dieses Recht gewissermaßen nur durch das vorschriftswidrige Verhalten des Steuerpflichtigen veranlaßt wird. Ist nun einmal eine Schätzung des Finanzamtes durch das Verhalten des Steuerpflichtigen berechtigt und notwendig geworden, so bleibt auch nichts weiter übrig, als eine gewisse Fehlergrenze in Kauf zu nehmen.

Eine Schätzung bleibt eben Schätzung, daran kann Wunsch und Wille des Steuerpflichtigen, bei Vornahme der Schätzung nach bestem Wissen und Gewissen zu verfahren, nichts ändern. Die Finanzämter des Reiches sind angewiesen, auch bei Schätzungen nach billigen Grundsätzen zu verfahren und nicht etwa willkürliche Höhererschätzungen vorzunehmen, die etwa als Strafe für das Verhalten des Steuerpflichtigen angesehen werden würden. Andererseits soll es nicht das Ziel der Schätzung sein kann, unter allen Umständen den Betrag zu ermitteln, der dem Steuerpflichtigen mit einiger Sicherheit nachgewiesen werden kann. Wollte man nach solchen Grundsätzen verfahren, dann würden ganz merkwürdige Zustände die Folge sein. Wer es nämlich versteht, die wirkliche Höhe seines Einkommens möglichst zu verkleinern, der würde in die angenehme Lage kommen, daß er sozusagen wegen Mangels an Beweisen niedriger besteuert wird, als in anderer, obwohl er tatsächlich über ein weit höheres Einkommen verfügt. Nichts anderes kann das Ziel der Schätzung sein als die Ermittlung des Betrages, der mit größter Wahrscheinlichkeit als richtig angenommen werden kann. Das Finanzamt stellt seine Ermittlungen an. Wegen dieser Ermittlungen nun recht erheblich von einander ab, ergibt sich also für das Finanzamt eine große Unsicherheit, so kann eine Erhöhung des gefundenen Schätzungsbetrages gerade mit Rücksicht auf diese Unsicherheit vorgenommen werden. Der Steuerpflichtige also, der von vornherein auf die Vorteile der Buchbeweise verzichtet, also davon abläßt, in einer Steuererklärung die aus seinen Büchern hervorgehenden Zahlen anzugeben, muß sich diese Grundsätze der Schätzung vor Augen stellen.

Es hat zu verschiedenen Zeiten nicht an Stimmen gefehlt, die den Wunsch ausdrückten, die Art unserer Steuereinschätzung auf andere Grundlagen zu stellen. Dies ist aber außerordentlich schwierig. Hat es schon vor dem Weltkriege niemals eine Kleinverdienstquote gegeben, die für einen bestimmten Gewerbebezirk durchschnittlich zutrifft, so gibt es heute eine solche noch viel weniger. Unsere derzeitige wirtschaftliche Struktur läßt jede Stabilität vermissen. Schematische Durchschnittsschätzungen müssen also im allgemeinen wertlos sein. Schon die Kalkulationsverhältnisse sind im gleichen Gewerbe je nach Lage des Ortes ganz außerordentlich von einander abweichend. Es ist z. B. von recht erheblicher Bedeutung, ob ein Gewerbetreibender sein Rohmaterial von einer Quelle herbeizieht, die neben seinem Hause oder über der Straße gelegen ist, oder aus einer Entfernung von 1 Kilometer. Weiter sprechen mit die örtlichen Lohnverhältnisse, die Höhe der Miete für seine Gewerberäume, die Transportverhältnisse, seine etwaige maschinelle Einrichtung usw. Außerdem aber bestehen große Unterschiede auch am gleichen Orte, die sich beispielsweise darnach richten, ob der betreffende Gewerbetreibende einen sehr zahlungskräftigen oder einen zahlungsschwächeren Kundenkreis hat, oder ob er einen schleppenden oder einen besonders regen Umsatz hat und nach vielem anderen mehr.

Wer sich nun durch die Schätzung beschwert fühlt, hat dem Finanzamt nachzuweisen, daß die Schätzung zu hoch gegriffen ist. Während bei der Angaben der Steuererklärungen das Finanzamt nachzuweisen hat, daß seine Berechnung richtig ist, hat nach dem Eintreten des Schätzungsrechtes der Steuerpflichtige die Aufgabe, nachzuweisen, daß die Schätzung des Finanzamtes zu hoch ist. Das Finanzamt muß bestimmte Tatsachen, die der Steuerpflichtige vorbringen kann, selbstverständlich prüfen. Der Nachweis der zu hohen Einschätzung ist beim Vorhandensein der nötigen Unterlagen durchaus möglich. Am besten erhebt man persönlich unter Beibringung der Unterlagen beim zuständigen Finanzamt unverzüglich Einspruch.

W. S.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampftrockner — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmungen über die Anlage von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmelzung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieber Spiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamtrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamtrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der C 0, Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Stellen-Angebote.

Zum 15. August kann hier ein **Gehilfe**

eintreten, der in der Herstellung v. Holländer Käse (Gouda) Erfahrung besitzt, aber auch sonst jede Arbeit mitmacht. Bei zufriedenstellender Leistung gutes Gehalt. Offerten unter F. J. 1736 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, ehrlichen, soliden

Gehilfen

der firm ist in der Herstellung von Sahne- und Käse. Anfangsgeh. Mk. 50.— und freie Raffen. Familienan-schluß zugesichert. Reise wird auf 3 Monate vergütet. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet **Eronenberger Molkerei, Eronenberg (Rhld.)** 1728

Für neugegründete Molkereigenossenschaft in Niederlaufisch

Betriebsleiter

gesucht. Reflektiert wird nur auf Sachmann mit besten kaufmänn. u. technischen Erfahrungen. Angebote erbeten unter W. S. 1861 an diese Zeitung.

Gesucht zu sofort oder 15. August junger, tüchtiger und solider

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40—50 Mk. je n. Leistung.

Molkerei Neerstedt, Post u. Bahnstation Brettorf i. O. S. Dodwarder. (1725)

Ich suche per 15. August 1926 ein. tüchtigen, bestempfohlenen ersten

Gehilfen

Selbiger muß hiesigem Betrieb voll und ganz vorstehen können und nachweislich firm sein in Herstell. von prima Tilsiter. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Leerschafe, S. Ringel Leerschafe, Ostfriesland, Station Wittmund.

Wegen Erkrankung unseres jetz. suchen wir zu baldmöglichst einen tüchtigen, zuverlässigen (1827)

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Stellg. ist dauernd. Gehalt 60 Mk. monatlich bei freien Rassen. Molkerei e. G. Uplengen z. Remels (Ostfriesland).

Tüchtiger Gehilfe,

der einen guten Limb. Stangen u. Tilsiter Käse herstellt, kann z. 15. August oder früher eintreten. Zeugnisabschriften sowie Gehaltsforderung an (1797) Willert, Oldenburg i. Holstein.

Wir suchen zum 15. August einen sauberen, jungen, bestempfohlenen

Gehilfen

als alleinigen f. Betrieb u. Quarzfabrikation, nachmittags Mithilfe im Kontor. Anfangsgehalt Mark 50.— und freie Station. (1910) Dampfmolkerei Mithaldensleben, Bezirk Magdeburg.

Suchen zum baldigen Antritt ordentlichen jungen, angehenden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Den Bewerbungen mit Zeugnisabschriften bitte Gehaltsforderungen beizufügen. (1858) Molkerei-Genossensch. Reichelsheim, e. G. m. u. S.

Wir suchen zu sofortigem Antritt einen tüchtigen (1897)

Gehilfen

mit Kraftwagenführerschein 3 b. Centralmolkerei Clettenberg, Station Waltenried.

Keinem Lehrling

darf der „Milchw. Leitfaden“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Suche jungen

ledigen Mann,

Anfang der 20, mit guten Zeugn., welcher streng solide ist u. Führerschein 2 und 3 b besitzt. Selbiger soll sich zeitweise in der Delmühle mit betätigen und alle vorkommenden Arbeiten mit verrichten. Gefl. Angebote mit Gehaltsford. erbeten. Dampfmolkerei und Käsefabrik Delmühle Rudersdorf bei Buttlardt (Thüringen).

Ordentlicher

(1792)

2. Gehilfe

gesucht. Zeugnisabschrift. u. Mt.-Angabe erb. Moll. Kirchhain, A.-L., Bhj.

Junger, tüchtiger und williger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut, in angenehme Dauerstellung zum baldigen oder späteren Antritt gesucht. Angebote nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsanpr. erbeten. (1882) Mag. Kroh, Molkerei Pittschen, D.-S., Bez. Oppeln.

Umstande halber suchen wir für unsern Vollbetrieb, Milchverwand usw., zum 15. August einen jungen, zuverlässigen (1891)

Gehilfen.

Molkerei-Genossenschaft Gr.-Baudisch in Schlesien.

Für sof. od. etw. sp. suchen wir einen jungen bestempf. Gehilfen f. Verj. u. and. Molkereiarb., Anf.-Geh. 55 Mk. Bewerb. mit Zeugn.-Abschr. und Altersang. erbeten. Gen.-Molkerei Waldheim in Sa.

Suche zum 1. August oder später einen jungen angehenden (1850)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen an

S. Schulze, Molkerei-Genossenschaft Ahlerstedt, eingetr. Gen. mit unbeschr. Haftpf. in Ahlerstedt, Bez. Hbg.

Suche einen tüchtigen

Harzkäser,

welcher eine wirklich gute Ware herstellt. Andere Bewerber zwecklos. Gehaltsforderungen u. Zeugnisse an die (1902) Käsefabrik Belgig, Ars. Zauch.

Suche zu sofort einen

jung. freundl. Mann

nicht unter 23 Jahren, für Milchverkaufswagen, welcher mit Kunden umzugehen versteht und solche ranziehen kann. Wer eine Kautions von 3 bis 400 Mark stellen kann, wird bevorzugt. (1849) P. Zentel, Molkerei Altrahstedt bei Hamburg.

Alte, gut eingeführte Sahnegroßhandlung im Industriegebiet sucht sauberen

jungen Mann

im Alter von 18—20 Jahren als Beifahrer. Es kommen nur ehrliche, zuverlässige und gewissenhafte Leute in Frage, die mit der Rundschaff umzugehen wissen und gew. Rechner sind, da größere Geldbeträge zu kassieren. Bewerbungen mit selbstgeschriebenen Lebenslauf und Gehaltsanprüchen unter Nr. 1884 durch diese Zeitung.

Junger Mann

zum Milchfahren sofort gesucht. Derselbe muß zuverlässig, fleißig u. pferdefundig sein, auch etwas Feldarbeit verrichten können. Dauerstellung. Derselben ist Gelegenheit geboten, Autofahren zu lernen. Off. mit Lohnanprüchen und Zeugnisabschriften an (1908)

Rudolf Rieser, Auringen bei Wiesbaden.

Junger Mann,

nicht über 16 Jahre, aus anständ. Familie, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann zu sofort eintreten. (1857)

R. Kistau, Molkereiverwalter, Bödewitz, Kreis Salzwedel, Alt.

Suche zum 15. August tüchtigen, ehrlichen (1500)

Gehilfen

im Alter von 21—26 Jahren für Maschinen und Buttermilch, der nach Möglichkeit mit Kältemaschine und eigener elektrischer Lichtanlage Bescheid weiß und mich in meiner Abwesenheit vertreten kann. Anfangsgehalt 50 M und freie Rassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbittet

M. Lüdtke, Molkereibesitzer Neuendorf, Ars. Grimmen in Vorpommern.

In unserem neuzeitlich eingerichteten Molkereibetriebe findet zum 1. September ein junger kräftiger Mann Aufnahme als

Lehrling.

Offerten an die (1842) Molkerei-Genossenschaft Weinum bei Salzgitter a. Harz.

Suche

Lehrling

aus guter Familie, nicht unter 16 Jahren bei 3 jähriger Lehrzeit. Dampfmolkerei Rudersdorf bei Buttlardt (Thür.)

Ich suche zu sofort oder 15. 8. eine ältere, erfahrene

Meierin

für meine Zweigmolkerei Eberswalde, Kr. Gerdaen, für Buttermilch und Haushalt. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnissen und Gehaltsforder. erbittet (1772)

Carl Lange, Molkerei Görtel bei Trömpau, Landkreis Königsberg in Pr.

Suche zum 1. August oder sofort eine junge, tüchtige (1738)

Meierin

für Buttermilch und Haushalt. Gehalt 40 M, Rassen frei; oder ein junges Mädchen

welches Lust hat, das Molkereifach zu erlernen Familienanschluß und Taschengeld. Molkereigenossenschaft Ebersdorf bei Bremervörde. Müller.

Stelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (1894) Molkerei Dargen b. Swinemünde.

Stellen-Gesuche.

Strebsamer, kräftiger

Gehilfe, 17 Jahre alt, in ungef. Stelle, mit Buttermilch und Maschin. vertraut, sucht zum 15. August Stell. Such. ist in Weich- und Hartkäseerei sow. i. Milchverj. gut bew. Werte Ang. mit Gehaltsangaben erbeten unter Nr. 1918 an diese Zeitung.

Achtung!

Verheirateter 30jähriger Gehilfe, Ehe kinderlos, sucht zum 15. Aug. bis 1. September anderweitig eine Dauerstellung. Letzte Stellung d. Abtrennen und Konturs der Molk. verloren, evgl., grundbehl., sehr sol., treu und gewissenhaft, mache alle Arbeiten, guter Lieferanten-Werber, peinlichst sauber, sehr sparsam im Betrieb, am liebsten als alleiniger im ländlichen Betrieb. Unrentablen Betrieb kann ich durch Herstellung verj. Käseforten rent. machen. Kleine Wohnung erw. Gehe auch erst auf Probe, hernach feste Anstellung. Frdl. Angebote unter Nr. 1921 an diese Zeitung.

Junger, 19 jähriger

Gehilfe

sucht zum 15. August für alle im Betriebe vorkommenden Arbeiten Stellung. Angebote erbittet. (1920) Hans Bräde, Brandis b. Leipzig.

Junger evgl. Gehilfe sucht zum baldigen Antritt Stellung z. weit. Ausbildung i. Vollbetrieb oder i. kleinerem Betriebe als alleiniger. Gefl. Angebote erbittet (1914)

S. Güter, Rostock i. M., Lagerst. 13

Junger, 19 jähriger

Gehilfe

sucht zum 15. August für alle im Betriebe vorkommenden Arbeiten Stellung. Angebote erbittet. (1920) Hans Bräde, Brandis b. Leipzig.

Junger evgl. Gehilfe sucht zum baldigen Antritt Stellung z. weit. Ausbildung i. Vollbetrieb oder i. kleinerem Betriebe als alleiniger. Gefl. Angebote erbittet (1914)

S. Güter, Rostock i. M., Lagerst. 13

Junger, 19 jähriger

Gehilfe

sucht zum 15. August für alle im Betriebe vorkommenden Arbeiten Stellung. Angebote erbittet. (1920) Hans Bräde, Brandis b. Leipzig.

Junger, bilanzfester, technisch und kaufmännisch durchgeb. Molkerei- und Käseerei-Sachmann, der zur Zeit im Bankfache ungekündigt tätig ist, sucht Dauerstell.

oder ähnliche Anstellung im Molkerei- oder Käseerei-Betriebe. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefällige Angebote beten unter 1922 an diese Zeitung.

Junger, bilanzfester, technisch und kaufmännisch durchgeb. Molkerei- und Käseerei-Sachmann, der zur Zeit im Bankfache ungekündigt tätig ist, sucht Dauerstell.

oder ähnliche Anstellung im Molkerei- oder Käseerei-Betriebe. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefällige Angebote beten unter 1922 an diese Zeitung.

Junger, bilanzfester, technisch und kaufmännisch durchgeb. Molkerei- und Käseerei-Sachmann, der zur Zeit im Bankfache ungekündigt tätig ist, sucht Dauerstell.

oder ähnliche Anstellung im Molkerei- oder Käseerei-Betriebe. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefällige Angebote beten unter 1922 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger Gehilfe.

24 Jahre, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs Beste vertraut, sucht auf sofort oder einige Tage später Stellung. Werte Angebote sind zu richten an den Moll.-G. C. Struh, Central-Molkerei Bu leben am Harz. (19)

Junger, tüchtiger 18 1/2 jähr.

Molkereigehilfe

sucht zum 15. 8. Stellung. Kenntnisse für Vollbetrieb, Buttermilch, Kessel und Maschinen, Weich- und Hartkäse, Sorten, Milchunterjoch vorhanden. Gegend gleich. An unter Nr. 1916 an diese Zeitung

Tüchtiger Gehilfe

sucht zum sofortigen Antritt Stelle Selbiger ist mit allen Facharbeiten sowie mit der Bedienung v. Kessel und Maschinen (Kühlmaschine, Buttermilch, sowie in der Herstellung v. Quadrat, Stangen, Frühkäse und Speisequark best. vertraut. Gehilfenprüfung mit Erfolg abgelegt. Werte Angebote direkt an Sellmuth Barisch, Ohlau, Melzerstr. 20. (1)

Wir suchen für tüchtigen, el und fleißigen (1)

Gehilfen

(24 Jahre alt), welcher ca. 2 Ja in unserer Molkerei als 1. Geh tätig war, Stellung zum 15. 8. als 1. Gehilfe, Buttermilch o sonstigen Vertrauensposten. Gehilfe hat gute Erfahrung Kühlen, Eismasch. und allen an Maschinen, ist flotter Ausfor stellt gute Butter her und ist i. floter und flacher Rechner. können ihn bestens empfehlen bitten, gefl. Angebote an den hilfen G. Heinemann, Papen Ars. Helmstedt; Post Timpfelb richten.

Dampfmolkerei Güsen, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpf. zu Güsen.

In Harzkäseerei suche für me Bruder, 21 Jahre alt, sofort

Stellung.

Derselbe ist perfekter Harzkäser wie i. Weichkäseerei bewandert, gleichen suche für meinen tücht Molkerei-Gehilfen,

18 Jahre alt, zur weiteren Ausbildung sofort Stellung. Kann sehr empfehlen.

P. J. Niemann, Käsefabrik Berlin NO. 55, Immanuelkirchstraße 24.

Ältere Molkereifachmann sucht zu sofort oder später an Dauerstellung. Such. ist in und kl. Milchannahm., Aus- Untersuchungen, Buttermilch, Har Weichkäseerei, i. Abrechnungs- Bahn- u. Postversand, Verkauf mit sämtl. Facharbeiten aufs vertraut, an Ordnung, Saube Pünktlichkeit u. selbst. Arbeit wohnt. Allerh. Zeugn. stehen Berf. Reflekt. auf. Dauerstel Werte Angebote erb. unter W 1913 an diese Zeitung.

Ält., ordnungslieb., zuverläss.

Meierin,

mit allen i. Fach schlagenden aufs Beste vertraut, wie im H und Verkauf, sucht, gest. auf Zeugnisse angenehme Dauer Familienanschluß angenehm. Offerten erbeten unter Nr. an diese Zeitung.

Buchhalter

oder ähnliche Anstellung im Molkerei- oder Käseerei-Betriebe. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefällige Angebote beten unter 1922 an diese Zeitung.

Alle Artikel für die Molkerei und Käseerei

kaufen Sie bei mir wie seit nahezu 50 Jahren so auch heute noch

gut und preiswert!

Käsekisten, für Badsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes **artefes** Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —88

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —66

Horzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm . . . 100 Stück Mk. 11.—

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt defapierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %) verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung mit Steddeckel Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nachlos gestanzt, Stück Mk.	6.85	9.70	11.85	14.70
la geschweißt	—	9.25	11.20	13.85
mit Bügelverschluss				
nachlos gestanzt	9.70	11.85	13.75	16.60
la geschweißt	—	11.20	12.90	15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent Rabatt bis zu 3 Prozent Frachtvergütung vom Nettoerechnungsbetrag, und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab Datum der Rechnung 1½ % Kassafonto.

Milchannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —35 zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —45, 20 Ltr. Kannen " —55
Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm, 150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfals, für die Butterbereitung anerkannt am besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	Mk. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	" 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	" 19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	" 19.75

ab Saline Lüneburg:	
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	" 7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	" 19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	" 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfische mit Rohhaarboden und Anfahrreifen	
Durchmesser 23 26 32 35 40 cm	
Buchenholzrand Mk. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—	
Butterpatel aus Hornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von 24 27 30 33 cm	
Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25	

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich aus feinsten auserlesenen Orleansaat und bestem Pflanzenöl hergestellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig ¼ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 4.40, ½ Ltr.-Flasche Mk. 2.40 in Korbflaschen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 4.—

Meierei-Käsefalter, rein, zur Beseitigung des Rübengeschmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg bei 50 kg . . . kg Mk. 1.20 bei 100 kg . . . kg " 1.10

Silberer Käsefals grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäseerei, 75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack . . . " 7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg Inhalt, einschl. neuem Faß kg " 10.— kleinere Mengen kg " —.25

la holländischen Rummel, gesiebt, schönes helles Korn bei Abnahme von 100 Pfd. das Pfd. —.36 " " 50 " " " —.38 " " 25 " " " —.40 Mindestmenge " 10 " " " —.44

la Kräuterleimpulver, garant. reingem. echt Zigerflee . . . kg Mk. 4.25 **Prima Käsefalspulver**, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Ausgiebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark in Dosen von ¼ ½ ¾ 1 kg Inhalt

Mk. 15.— 7.50 3.90 1.90	
Käsefalsbetrakt , Stärke 1:10 000, la Ware	
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche Mk. 1.15	
in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50	

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche, starke Ware ¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 2.— ½ Liter-Flasche " 1.20 in Korbflaschen oder Fassern von 5—50 kg " 1.60

Deutsche Käsefarbe, goldgelb ¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 ½ Liter-Flasche " 0.95 in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Augentäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamer Käse kg " 2.— **Käsehalter** dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80

Käsetücher aus la Hanfgarn, fertig geknüpft 65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mk. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25	
-----------------------------------	--

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10 engmäsch., feinerer Faden, 100 cm breit " 1.65

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter " 1.— **Quargläse**, aus Zute, etwa 66×115 cm groß Stk. " 1.35

Käsejorden, la Rohrgeflecht, 100×60 cm, mit Randleisten und Füßen Stk. " 2.50 **Untergerüst** für Käsejorden ohne Laufrollen " 6.— mit " fahrbar " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsejorden, la Ware kg " 2.50 **Aluminiumfolien**, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadratmeter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normalformate: 12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 6.25

" " " 10 kg " " " 6.50 " " " 5 kg " " " 6.75 " " " weniger als 5 kg " " " 7.—

Echt Stauniole (bleistr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □m auf 1 Kilo Preise der vorrätigen Normalformate: 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.80

" 5 kg " " " 9.— " weniger als 5 kg " " " 9.25 **Hanfbindfaden**, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpatete . . . kg Mk. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fach Kordel, la Ware, für Postpatete . . . kg " 3.— **Hanfbindfaden**, 4 fach Kordel, la Ware, für Bahnpatete . . . kg " 2.90

Pappschachteln für Postversand, aus bester geglätteter Lederpappe Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mk. —.18 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " —.19

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " —.18 " 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " —.12 " 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " —.11

Pappschachteln für Bahnversand Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel " —.34

Pappschachteln für Tilster Käse, 25×25×10 cm —.16 Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. St. Mk. 2.30 **Butterkübel** aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u. und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt " 4.— 25—30 Pfd. Inhalt " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit besonders kräftigem Gestell, Doppelbalcken und Gummibuffern Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.— Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, lackiert Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-schale mit glatten Balken, geeicht, lackiert, stabile Bauart Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.— **Dezimalwage „Orig. Sental“** mit hölz. viered. Brücke, mit ein. Traghebel u. Zug, geeicht, beste. schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Laufgewicht Mk. 34.— 40.— 47.50 **Kleine Butterwagen**, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück . . . Mk. 7.— Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat . . . kg —.5 **Maschinenöl I**, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . . . kg —.4

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerik. Raffinat kg —.3 **Sattdampf-Zylinderöl**, hellgrünes, amerikan. Raffinat kg —.4 **Heißdampf-Zylinderöl**, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg —.4

Konfittiertes Maschinenfett, feinstes hellgelbe Ware . . . kg —.4 Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, 1. Eis- u. Kühlmaschinen, 28 ° Bë. 1,230 spez. Gew. Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware kg " 2. **Dampfsventile** aus Rotguss, mit Zentfinsdichtung, schweres Modell

Durchgang ¼ ¾ 1 1¼	
Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—	

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,8 bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —. kleinere Mengen kg " —.

Amylalkohol, für Milchunterj., genau geprüft, ¼ Ltr.-Fl. in Korbflaschen oder Kannen Ltr. " 4. **Natronlauge** zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg " —.

Krytallfoda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 9.

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

THE LIBRARY OF THE

SEP 16 1926

Wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlande-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einlösend.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung befristet ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

89

Hildesheim, den 3. August 1926.

40. Jahrgang.

Rinderhaltung, die Grundlage unseres Molkereiwesens, im Wandel der Zeiten.

Von Dipl. Landwirt Hermann, Böckel.

Die Veränderungen, welche Stellung und Bedeutung der Rinderhaltung im Laufe der Zeit durchgemacht haben, bestätigen den Lehrsatz, jede Preiserhöhung für tierische Erzeugnisse Anlaß gibt zu einer verstärkten Ausnutzung der Leistungen unserer Haustiere in der nun wertvoller gewordenen Richtung. Am Verlaufe der geschichtlichen Entwicklung im verfloßenen Jahrhundert läßt sich das nachweisen, und die Rückgang der Milchviehhaltung in unseren Tagen bestätigt die Richtigkeit dieses Lehrsatzes, wenn auch neben den Preisverhältnissen in erster Linie die veränderten Kreditverhältnisse das treibende Moment welches der Milchherzeugung heute unter den Produktionszweigen an der Spitze eine Vorrangstellung verschafft.

Bis zu der unter Friedrich Wilhelm III. begonnenen Agrarreform der Rinderhaltung in erster Linie die Aufgabe zu, Stallmist zu erzeugen. Diesen konnte der vornehmlich nach der Dreifelderwirtschaft betriebene Ackerbau nicht entbehren; deshalb war die Rinderhaltung „notwendiges Übel“. Auch die Agrarreform selbst, der Übergang zum Futterbau auf dem Ackerlande und zum Fruchtwechsel brachten hierin keine Veränderung mit sich. Bei der Rinderhaltung war weder die Fleisch- noch Milchherzeugung einträglich, weil die Konsumkraft der Bevölkerung für tierische Erzeugnisse gering war. So wurde die Entscheidung der künftigen Düngemittel durch Zufuß von Vießig mit Freuden begrüßt. Man dachte, die Stallmistproduzenten nun entbehren zu können.

Erst der Übergang zum Industrie- und Handelsstaat einerseits, die wachsende Bedeutung der Landwirtschaft mit dem Verkehr und der Eintritt des Ackerbaus in den Weltverkehr andererseits stellten die Rinderhaltung auf eine neue Grundlage. Für Fleisch- und Molkereierzeugnisse wuchs die Nachfrage der wachsenden Bevölkerung, deren Konsumkraft gleichzeitig anstieg. Doch nicht nur absolute höhere Preise machten die Rinderhaltung einträglich; es floß auch von diesen hohen Preisen ein größerer Anteil dem Rinderhalter zu. Denn infolge des Ausbaues des Verkehrsnetzes, Bau von Eisenbahnen, Ausbau und Verbesserung der Landstraßen, sanken die Transportkosten. So kamen Schlachtrinder aus Süddeutschland auf den Markt. Frischmilch und Butter zogen natürlich aus Verbesserung des Verkehrswege und Transportmittel ihren Vorteil. Es ist die Zeit des Rückganges der Schafhaltung und der Zunahme der Schweinehaltung ein. Hauptnahrung des Rindviehes waren Getreide, Stroh und Heu. Die Milchherzeugung zur Versorgung der Städte und Industriezentren. Die reine Mast hingegen ohne Berücksichtigung mit sonstigen Nutzungen blieb wegen zu hoher Getreidepreise unrentabel, abgesehen von den Weidegegenden und von Betrieben mit Vießerei oder Brauerei. So stieg die Zahl der Rinder, ohne daß jedoch die Mastzeit verkürzt, der Umsatz also beschleunigt wurde. Das hätte eine Verbesserung der Haltungsbedingungen, größere Intensität der Mast bedingt, wozu man sich jedoch nicht entschließen konnte, weil bei den steigenden Preisen auch so auf seine Rechnung kam.

Erst das Steigen der Fleischpreise von 1860—1890 konnte hier Abhilfe mit sich bringen und so zeigte sich denn auch in diesem Zeitraum die Erhöhung des durchschnittlichen Schlachtgewichtes der Tiere unter dem Einfluß besserer Fütterung und Haltung und der Züchtung schwererer Rassen. Ausgewachsenes Vieß wurde unter Verwendung reichlichen Kraftfutters schneller ausgemästet.

In diese Entwicklungszeit fiel die Erfindung der Milchzentrifuge zur Verbesserung der Molkertechnik. Daraus ergab sich die Möglichkeit einer vorteilhafteren Verwertung der Milch. Die Gewinnung des Rahmes, der gewaltige Aufschwung des Molkereiwesens seit 1880, die Zunahme der Absatzbeschleunigung im Rinderstalle wieder, zumal der Milch eintrittende Stillstände der Fleischpreise in derselben Richtung. Erst ihr erneutes Steigen bei gleichzeitig wachsender Nachfrage nach Milch- und Molkereiprodukten, brachte die Absatzbeschleunigung in Gang, die in den Abmeltwirtschaften den Gipfel der Beschleunigung erreichte.

Der Krieg führte, wie auf so vielen Gebieten der Wirtschaft, so auch der Milchwirtschaft grundlegende Änderungen herbei. In erster Linie die ganz auf einseitige Ausnutzung einer günstigen Konjunktur gerichteten Abmeltbetriebe hiervon betroffen. Sie hatten ihre Basis in der Hinsicht außerhalb des eigenen Betriebes: 1. In der Beschaffung des Vießbestandes und 2. in der Beschaffung eines bedeutenden Teils des Kraftfutters. Das Preisverhältnis entscheidet somit über die Rentabilität der Abmeltwirtschaft in ganz besonderem Maße. Sie ist umso rentabler, je billiger frische Milch und käufliche Futtermittel sind, und je höher die Preise für Frischmilch und Schlachttier. Da die

Abmeltwirtschaft in ganz hervorragendem Ausmaße durch die doppelte Verpflegung ihrer Betriebsgrundlagen mit dem Marktverkehr den Kräften der Volkswirtschaft unterworfen ist und nur zu einem geringen Teil im eigenen Landgutbetriebe basiert, wird sie von den volkswirtschaftlichen Kräften auch am stärksten betroffen. Während des Krieges haben vornehmlich die Schwierigkeiten der Kraftfutter- und der Vießbeschaffung an ihrem Bestande gerüttelt. Je mehr diese Schwierigkeiten nach Kriegsende behoben wurden, umso schneller nahm der Abmeltbetrieb seine alte Position wieder ein, und heute gilt er als eine der vorteilhaftesten Betriebsformen der Milchviehwirtschaft.

Für diese Vorzugsstellung des Abmeltbetriebes unter den Betriebsformen der Milchviehhaltung ist — wie wir schon eingangs angedeutet haben — die Eigenart der Kreditverhältnisse in der Landwirtschaft das treibende Moment. Die Preisverhältnisse, d. i. das Verhältnis der Preise zwischen Milch- und Fettvieß einerseits und zuzukaufenden Futtermitteln sowie frische Milchenden Rühren andererseits, reichen zur Erklärung dieser Wertstellung des Abmeltbetriebes heute nicht aus. Wir müssen neben den Preisen vor allem die Zinssätze für Leihkapital in den Kreis der Betrachtung ziehen, um die Ursachen für die Wertstellung, welcher sich diese Betriebsform wieder erfreut, aufzuspüren. Daraus wird sich auch ein Urteil über die gegenwärtige Bedeutung der Milchviehhaltung im allgemeinen fällen lassen.

Die Teuerung des Geldes, ausgedrückt in hohen Zinssätzen, hat innerhalb ganz kurzer Frist — seit der Währungsstabilisation sind 2½ Jahre verfloßen — das herbeigeführt, was sonst einer jahrzehntelangen Entwicklung bedurft hätte: Der Bauer hat rechnen und sich der jeweiligen Konjunktur anpassen gelernt. Mit dem Bleistift und den Marktberichten in der Hand läßt sich in der Landwirtschaft heute unter Umständen mehr verdienen, als durch wochenlange Pladerei auf dem Felde. Darin kommt zum Ausdruck, daß die Bedeutung des Kapitals diejenige der Arbeit übertrifft. Zahlenmäßig kommt das in der Entlohnung für beide Betriebsmittel zum Ausdruck: Der Zins, also der Lohn, welchen der Geldgeber für das Ausleihen seines Kapitals bekommt, beträgt mit 8—10 und mehr % ein mehrfaches der Vorkriegssätze, während der Landwirt sich eine Entlohnung für seiner Hände Arbeit nicht anrechnen darf, wenn er überhaupt einen Betriebserfolg herausrechnen will.

Das Denken und Trachten des Landwirts muß also auf möglichst günstige Ausnutzung seiner Kapitalbestände gerichtet sein, insbesondere, wenn sie mit geliehenem Gelde beschafft oder in Tätigkeit gehalten werden. Die günstigste Ausnutzung aber wird — außer bei „leichten Aufwendungen“, z. B. Strohstoff-Kopfdüngung zu Getreide — bei denjenigen Betriebszweigen erzielt, die einen schnellen Kapitalumschlag gestatten, und hier steht die Milchherzeugung im allgemeinen und die Betriebsform der Abmeltwirtschaft im besonderen obenan. Das Kraftfutter im Milchvießstalle wird außerordentlich schnell umgesetzt, und das Vieß im Abmeltstalle verlangt kaum eine so lange Umschlagsfrist wie z. B. das Mastschwein. Während für Kraftfutter bei der Schweinemast aufgewendetes Geld immerhin ein halbes Jahr braucht, ehe es wieder zum Vorschein kommt, kann es im Milchvießstalle, z. B. beim Frischmilchverkauf in der Stadt, schon in einigen Tagen wieder zurückgerollt sein. Der Kredit wird hier also sehr kurzfristig mit Zinsen belastet. Darin liegt der Schlüssel zum Verständnis für die gegenwärtige betriebswirtschaftliche Bedeutung der Milchviehhaltung und der Wertstellung dieser und ähnlicher Veredelungs- zweige, wie z. B. die Schnellmast der Schweine.

Sie sind ein Mittel zur Milderung der auf Leihkapital ruhenden Zinslasten und damit der Kreditkrise. Mit der gleichen Kreditsumme kann man solche Veredelungs- zweige in größerem Umfange finanzieren, als die Gewinnungs- zweige, welche die längste Umschlagsfrist haben. Futtermittelkredite für den Abmeltstall bedürfen einer Laufzeit von 2 bis 3 Monaten, Düngemittelkredite für den Ackerbau laufen günstigenfalls sechs Monate um, meistens länger.

Aber die Ausdehnung der Veredelungs- zweige, von denen uns hier am meisten die Milchproduktion interessiert, hat ihre Grenzen, die wiederum durch die Kreditverhältnisse gezogen werden. Bei hohen Zinssätzen kann sich die Kreditierung nur auf die Beschaffung der schnell umlaufenden Futtermittel erstrecken, nicht auf die Vießbeschaffung selbst; denn der Vießstapel weist, selbst in der Abmeltwirtschaft, eine verhältnismäßig lange Umschlagsfrist auf. Sobald der Kredit zur Vießbeschaffung in Anspruch genommen wird, steigt der Anteil der zu entlohnenden fremden Kapitalhilfe übermäßig stark an. Der Zins übersteigt dann die Rente; das Geld wirft keine Jungen mehr.

Es kommt hinzu, daß die gerade heute stark wechselnde, schier unüberschaubar gewordene Marktlage die Sicherheit des Kredites gefährdet. Wer heute hochtragende Rühle für den Abmeltstall kauft, weiß nicht, wie die Lage am Fettvießmarkte übers Jahr sein wird, wenn die Rühle schlachtreif sind (zumal die Verhältnisse auf dem Schweinemarkt hier stark mit-

(spielen). Deshalb wird die Viehbefchaffung selbst am besten nicht auf Kredit vorgenommen, sondern durch Finanzierung aus eigenen Mitteln, für die man sich wohl Zinsen berechnen kann, die man aber nicht zu zahlen braucht!

Endlich ist bei der gegenwärtigen Tendenz zur Bevorzugung der Veredelungszweige, insbesondere der Milcherzeugung und der Schweinemast, mit Überproduktion zu rechnen. Auch das ist ein Grund, um auf Kredite zur Beschaffung des Viehstapels zu verzichten; denn den durch Überproduktion hervorgerufenen Erschütterungen vermag am besten derjenige Betrieb zu widerstehen, der in der Hauptsache mit eigenem Kapital arbeitet und von Zinsen nicht bedrückt wird.

Am fehlerhaftesten jedoch erscheint es, wenn wertvolles Milch- und Zuchtvieh aus fremden Gegenden importiert wird, wie es in Thüringen gegenwärtig beobachtet werden kann, wo mitunter ganze Stallungen des bodenständigen rotbunten Viehes durch nicht bodenständiges schwarzbuntes ersetzt werden (obwohl sich augenblicklich schon stellenweise die Reaktion bemerkbar macht und man wieder reuemütig zu den rotbunten zurückkehrt). Zu so kostspieligen Experimenten, deren Folgen man nicht mit Sicherheit vorausberechnen kann, sollte heute kein Geld vorhanden sein, und wenn Kredite hierzu benutzt werden, so sind das diejenigen, die an der verkehrtesten Stelle angewendet sind; denn hierbei handelt es sich um eine Kapitalanlage, die an Langfristigkeit den Bodenverbesserungen nahekommt (einen ganzen Viehstapel kann man nicht von heute auf morgen wieder verkaufen), die an Unsicherheit des Ertrages dem Hülsenfruchtbau kaum nachsteht, und die den Betrieb mit Frachten belastet, die auf Jahre hinaus vielleicht nicht getilgt werden können.

Unsere Betrachtung zeigt, daß die Rinderhaltung im landwirtschaftlichen Betriebe, die Grundlage des gesamten Molkereiwesens, im Laufe der Zeiten wechselnde, stets wachsende Bedeutung erlangt hat, daß sie dabei verschiedene Formen angenommen hat und ein stets wechselndes Gesicht zeigt. Aus der hauswirtschaftlichen Organisation der Landguts- wirtschaft hat sich die Rinderhaltung von einem gering eingeschätzten Betriebszweig unter zunehmendem Einfluß des Marktverkehrs, der Geld- und Kreditwirtschaft zu einem hochgeschätzten Veredelungszweig entwickelt: Vom Düngerproduzenten zum Bezwinger der Kreditkrise in einer wie nie je zuvor auf Kreditwirtschaft abgestellten Epoche der Entwicklung des Landbaues.

Die Aufwertung von Butterhändler- Kauttionen.

Es ist geschäftsblich, daß die Molkereien, soweit sie vertraglich Milch oder Butter an Großabnehmer liefern, sich eine Sicherheit in Gestalt von Wertpapieren oder aber einer baren Summe geben lassen. Während der Zeit der Zwangsbewirtschaftung der Milch und Butter ist manche alte Geschäftsverbindung zwischen den Molkereien und ihren bisherigen Abnehmern gelöst worden. Die von letzteren als Sicherheit hinterlegten Wertpapiere wurden ihnen meist zurückgegeben; war ein Barbetrag hinterlegt worden, so erhielt der Kautionssteller diesen in mehr oder weniger entwertetem Gelde zurückgezahlt, wenn die Molkerei es überhaupt für nötig hielt, die meist völlig wertlos gewordene Kauttion zurückzugeben. In der Regel forderte der Kautionssteller die hingegebene Barkauttion auch garnicht erst zurück.

Durch das Aufwertungsgesetz vom 16. Juli 1925 erhielt die Sachlage aber ein anderes Bild. Wenngleich nirgendwo in den Gesetzesbestimmungen etwas über die Aufwertung von Kauttionen gesagt ist, so will es doch scheinen, als wenn die Vorschriften des § 1 des Gesetzes bezüglich dieser Aufwertung maßgebend seien. Der Paragraph lautet:

„Ansprüche, die auf vor dem 14. Februar begründeten Rechtsverhältnissen beruhen, und die Zahlung einer bestimmten in Mark oder einer anderen nicht mehr geltenden inländischen Währung ausgedrückten Geldsumme zum Gegenstand haben, werden nach Maßgabe dieses Gesetzes aufgewertet, wenn sie durch den Währungsverfall betroffen sind. Dies gilt nicht, wenn der verbliebene Goldwert das für die Aufwertung vorgesehene Maß erreicht oder übersteigt.“

Soweit die Aufwertung durch ein Sondergesetz geregelt ist, finden die Vorschriften dieses Gesetzes keine Anwendung.“

Diese Bestimmungen hatte sich ein Kaufmann zunutze gemacht, der eine zeitlang von der Molkereigenossenschaft zu M. . . Butter bezog und als Gewähr für pünktliche Bezahlung dieser eine Barkauttion von 1000 M bei der Molkerei hinterlegte. Als die Geschäftsverbindung im Jahre 1923 aufhörte, übersandte die Molkerei dem Kaufmann den Betrag von 1000 M, zuzüglich der Zinsen, am 26. April 1923. Natürlich handelte es sich bei der Überlegung des Geldes um Papiermark. Eine Be- anstandung von Seite des Kaufmanns erfolgte nicht, dagegen erhielt die Genossenschaft im September 1925 ein Schreiben des Rechtsbeistandes des Kaufmanns, worin die Frage an die Genossenschaft gerichtet wurde, ob sie bereit sei, sich bezüglich Aufwertung der Kauttion des S. . . außergerichtlich mit diesem zu einigen; bejahendenfalls werde er, der Anwalt, dann seine Forderung stellen. Der Goldmarkbetrag der Forderung sei gleich 1000 Reichsmark. Die Zahlung von 1000 M, die die Genossenschaft am 26. April 1923 geleistet habe, sei ihrem Goldmarkbetrag nach gleich 0,15 Rmk. Bemerkte er noch, daß die Kautionsstellung im Sinne des Gesetzes vom 16. Juli 1925 keine Vermögensanlage sei und daher der Aufwertungsbetrag und die Auszahlungsbedingungen dem freien Ermessen des Gerichts unterliegen.

Die Genossenschaft beantwortete dieses Schreiben mit der Rückfrage, zu welchem Prozentsatz die Aufwertung der Kauttion bei baldiger Auszahlung gefordert werde. Daraufhin erhielt sie die Nachricht, daß Kaufmann S. . . mit einer einmaligen Zahlung von 750 Reichsmark sich abgefunden erklären wolle. Dieser Betrag erschien der Genossenschaft zu hoch, umso mehr, als sie, zufolge einer reichsgerichtlichen Entscheidung vom 8. April 1925, die einen ähnlichen Fall behandelte, die Hoffnung hegen durfte, daß sie überhaupt zur Aufwertung nicht verpflichtet sei. Sie antwortete denn auch in diesem Sinne und setzte dabei auseinander, daß es dem Kautionssteller ja unbenommen gewesen sei, sich seinerzeit (bei Beginn der Entwertung unseres Geldes) die 1000 Mark zurückgeben zu lassen, um durch rechtzeitigen Umtausch des baren Geldes in wertbeständige Zahlungsmittel der weiteren Entwertung seines Kautionsbetrages vorzubeugen; sie sei aber bereit, in eine Aufwertung von 12½ Prozent (das entspricht dem Mindestaufwertungssatz bei Sparkassenguthaben, nach § 55 des Aufwertungsgesetzes) einzuwilligen.

Die Genossenschaft setzte sich nun gleichfalls mit einem Rechtsanwalt in Verbindung, der mit dem Vertreter des Kaufmanns verhandeln sollte. Nach einiger Zeit wurde der Genossenschaft mitgeteilt, daß S. . . seine Forderung nunmehr auf 350 Rmk. und Tragung der Kosten stelle. Auf eine Anfrage bei ihrem Anwalt wurde ihr der Bescheid, daß die Kosten sich auf rund 200 M beläßen. Diese Summe war der Genossenschaft zu hoch und sie beantragte deshalb Teilung der Kosten. Da der Kautions- steller hierauf nicht eingehen wollte, so kam es zur Klage. In der Klage- schrift führte dieser aus, daß die Höhe seiner Forderung einmal damit begründet werde, daß die in gutem Gelde hingebene Kauttion im Ge- schäftsbetriebe der Beklagten gearbeitet habe und die Beklagte ihr Ver- mögen zum großen Teil aus der Inflationszeit gerettet habe. Der Klä- ger dagegen habe seine Warenbestände bei Schluß der Inflationszeit nahe- ausverkauft. Selbstverständlich wäre auch er, Kläger, nicht in der Lage gewesen, das Geld in vollem Umfange wertbeständig zu erhalten, und es sei deshalb ein Entwertungsfaktor von 25 Prozent in Abzug gebracht. Demnach sei unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse beide Parteien ein Aufwertungsbetrag von 750 Rmk. angemessen. (Vergl. auch Jur. W. 1925, S. 277).

Die Klageschrift bittet sodann das Gericht um Anberaumung eines Termins zwecks gütlichen Ausgleichs mit dem Prozeßgegner (zur Ver-meidung eines förmlichen Streitverfahrens), evtl. zur mündlichen Ver- handlung, in der Kläger beantragte werde, die Beklagte kostenpflichtig zu verurteilen, an den Kläger 750 Rmk. nebst 12 Prozent Zinsen seit den Tage der Klagezustellung zu zahlen.

Da eine gütliche Einigung nicht erzielt wurde, kam der Streitfall zur mündlichen Verhandlung vor dem Amtsgericht zu Anklam. Diese erkannte für Recht:

Die Beklagte wird verurteilt, an den Kläger 750 Rmk. nebst 8 1/2 % Zinsen seit dem 10. Februar 1926 zu zahlen und die Kosten des Rechts- streits zu tragen.

Das Urteil ist gegen Sicherheitsleistung in Höhe von 780 Rmk. von- läufig vollstreckbar.

Tatbestand.

Der Kläger übernahm im Jahre 1901 die Anklamer Butternieder- lage der Beklagten. Zur Sicherheit für die Ansprüche der Beklagten an den Butterlieferungen hinterlegte er bei der Beklagten eine Kauttion von 1000 M, die ihm mit 4 v. H. jährlich verzinst wurde. Im Jahre 192 übertrug die Beklagte ihre Butterniederlage einem anderen Kaufman und zahlte dem Kläger am 26. 4. 1923 die geleistete Kauttion zum Neu- betrage zurück.

Der Kläger verlangt Aufwertung der Kauttion. Er behauptet, da Geld sei im Geschäftsbetriebe der Beklagten, und zwar zum Neubau d. Molkerei verwandt worden. Im übrigen wird auf den vorgetragene Inhalt der Klageschrift Bezug genommen.

Der Kläger hat beantragt, die Beklagte zu verurteilen, an ihn 750 Rmk. nebst 12 v. H. Zinsen seit Klagezustellung zu zahlen.

Der Beklagte hat Abweisung der Klage beantragt.

Sie bestreitet, daß die Kauttion im Geschäftsbetriebe des Beklagte verwandt sei; sie sei mit anderem Gelde auf das Konto der Beklagte bei dem Ein- und Verkaufsverein eingezahlt worden. Sie will deshalb die Kauttionsforderung nur auf 12½ Prozent aufwerten.

Es ist Beweis erhoben gemäß dem Beschluß vom 16. 2. 26. Auf de Beschluß sowie das Ergebnis der Beweisaufnahme in dem Protokoll vo 2. März 1926 (Bl. 9) wird verwiesen.

Entscheidungsgründe.

Die von dem Kläger zur Sicherung der Ansprüche der Beklagten an den Butterlieferungen gestellte Kauttion kann nicht als Vermögensanla im Sinne des § 63 Abs. 1 des Aufwertungsgesetzes vom 16. Juli 19 angesehen werden. Der Anspruch des Klägers auf Rückerstattung d Kauttion stellt vielmehr einen Anspruch aus einem gegenseitigen Vertra dar, der den Beschränkungen des Aufwertungsgesetzes nicht unterlie; sondern nach den Grundsätzen von Treu und Glauben gemäß § 242 B. B. zu bestimmen ist. Daran ändert auch nichts, daß dem Kläger die Ka tion mit 4 Prozent jährlich zu verzinsen war, denn die Hingabe d Geldes ist nicht zum Zwecke der Erhaltung und Nutzung des Kapita erfolgt, sondern lediglich zum Zwecke der Sicherung von Ansprüchen d Beklagten.

Die Kauttion ist der Beklagten zur freien Verfügung überlassen u sie hat sie, wie durch die eidliche Aussage des früheren Vorsitzenden d Vorstandes der Beklagten, Landwirt . . . erwiesen ist, für ihren G schäftsbetrieb verwandt und zwar als Baugeld bei der Errichtung d Neubaus der Molkerei. Die Beklagte hat an dem Vermögenswert, d dem die Kauttion Verwendung gefunden hat, keinen nennenswerten I flationschaden erlitten. Der Anspruch des Klägers auf volle Aufwertu unter Abzug eines Entwertungsfaktors von 25 Prozent ist deshalb g ründet und es war wie gesehen zu erkennen.

Die Nebenentscheidungen folgen aus §§ 91, 710 ZPO.“ (Zo Unterschrift).

(Geschäftsnummer 4. C. 907/25).

5

Die Genossenschaft hat darauf verzichtet, Beschwerde beim Land richt gegen diese Entscheidung einzulegen, da erstere möglicherweise eb falls zu ihren Unkosten ausgefallen wäre. Indessen sind wohl auch Juristen sich nicht einig in der Beurteilung der Frage, ob bzw. inn weit Kauttionen aufzuwerten seien, wie aus mehreren bisher ergange gerichtlichen Entscheidungen hervorgeht. So hören wir von einem juri schen Berater folgende Auffassung in dieser Frage vertreten:

„Kauttionen, die von Unternehmern dem Besteller oder von An stellten dem Dienstherrn geleistet worden sind, sind nicht als eine V mögensanlage anzusehen, sondern als Bestandteil eines gegenseitig Vertrages. Ob und inwieweit eine Aufwertung stattgefunden hat, hãt von den Umständen ab. Hat der Kautionsnehmer die Kauttion in sein Geschäft miteinbringen lassen, so ist anzunehmen, daß die Substanz n Abzug eines Entwertungsfaktors erhalten geblieben ist; ist aber das G d nicht wertbeständig bei einer Pant oder Sparkasse eingezahlt worden, hãft er nur, wenn ihm nach Lage des Falles ein Vorwurf wegen S tehenlassens des Guthabens gemacht werden kann, insbesondere, w er von einer ihm erteilten Anweisung abgewichen ist oder sein Pri- guthaben eingezogen hat, die Kauttion aber nicht. Bei der Prüfung r Frage, ob von einer wirtschaftlichen Nutzung von Geldern gesprochen u-

en kann, die Arbeitnehmer als Kautions hinterlegt haben, ist zu berücksichtigen, ob die Geldbeträge wegen der Möglichkeit jederzeitigen Ausbleibens des Arbeitnehmers ständig zur Zurückzahlung bereitgehalten werden mußten. (Vergl. Mitteilungen der Industrie- und Handelskammer Berlin 1924, S. 143 und Mügel, S. 171).“

Kautions heißt Sicherstellung, Sicherheitsleistung oder Sicherheitsunterlegung. Ob es sich nun um eine Sicherheitshinterlegung eines Anstellers dem Dienstherrn oder aber von „Unternehmern dem Besteller“ gegenüber handelt: Kautions bleibt in jedem Falle Kautions, und man mußte folglich erwarten, daß die Rechtsprechung dem Begriff „Kautions“ der „Sicherheitshinterlegung“ unterschiedslos ein und dieselbe Auslegung geben und demgemäß auch die Frage der Aufwertung behandeln würde. Das ist jedoch nicht der Fall, wie aus dem Urteilstenor mehrerer Urteilsentscheidungen hervorgeht.

So hatte z. B. eine Klägerin als Sicherheit zum Zwecke der Vollstreckung eines in der ersten Instanz, und zwar im Februar 1922, gegen den Beklagten erwirkten Urteils einen Betrag von 25 000 M bei der Geschäftskasse hinterlegen müssen. Als ihr im Oktober 1923 der Betrag zurückgestellt wurde, war er infolge der fortschreitenden Geldentwertung bedeutend entwertet. Die Geschädigte erhob Klage auf Ersatz des ihr durch die Entwertung entstandenen Schadens, wurde aber sowohl vom Landgericht und Oberlandesgericht zu Köln, wie auch vom Reichsgericht in ihrer Klage abgewiesen. Uns interessieren hier vornehmlich die Entscheidungsgründe des reichsgerichtlichen Urteils. Es wird darin mit kurzen Worten folgendes gesagt:

Der Umstand, daß die Klägerin zur Herbeiführung der Vollstreckung des landgerichtlichen Urteils die Sicherheit hinterlegte und diese nun infolge der allgemeinen Geldentwertung wertlos wurde, ist nicht als Folge davon anzusehen, daß der Beklagte mit der Rückzahlung des aufreißes in Verzug geriet. Wenn sich die Klägerin — was von ihrem Willen abhing —, zur Hinterlegung entschloß, so wäre es ihre Sache gewesen, der Entwertung vorzubeugen. Das hätte durch rechtzeitigen Umtausch des baren Geldes in wertbeständige Zahlungsmittel geschehen können, wenn sie einen entsprechenden Antrag gestellt hätte. Reifendfalls ist der Beklagte für die Entwertung der Sicherheit verantwortlich zu machen, solange er die Einwilligung in ihre Rückzahlung nicht verzögerte.

Wir ersehen aus diesem Urteil, daß der Fiskus — der ersterwähnte Beklagte kam ja garnicht in Betracht — die Verantwortung für den Schaden, der der Klägerin durch die Entwertung des hinterlegten, erst 1/2 Jahre später zurückgezählten Kautionsbetrages entstanden war, rundweg ablehnt.

Noch in einem anderen Falle, der nicht allein die Belange der Molkereigenossenschaften und Molkereibesitzer, sondern alle diejenigen berührt, die im Jahre 1920 an die Reichspostverwaltung die bekannte Fernsprechteilnehmerkautions in Höhe von 1000 Papiermark zahlten, hat das Reichsgericht zugunsten des Fiskus gesprochen. Durch die für den Telefonanschluß eingeforderte Kautions von 1000 M, die damals einem Werte von ungefähr 90—100 Goldmark entsprach, kam rund eine Milliarde Papiermark zusammen, die die Reichspost zur Errichtung von Anlagen, Fernsprechkamern usw. verwandte. Auf Grund der damals abgegebenen Versicherungen verlangte nun eine Anzahl von Fernsprechteilnehmern diese Kautions unter entsprechender Aufwertung zurück. Da die Reichspost diese Forderung ablehnte, beschritten die betreffenden Interessenten den Klageweg, der aber zur Abweisung ihrer Ansprüche führte.

Zur Frage der Aufwertung der Fernsprechkautions hat sich übrigens der Reichspostminister in einem Bescheide an den Hanjabund wie folgt äußert: „Das Gesetz über die Änderung des Fernsprechtsgebührengesetzes vom 5. April 1923 (R. G.-Bl. I, S. 244), das die allgemeine Rückzahlung der Fernsprechtsbeiträge anordnete, sah keine Aufwertung der Beiträge vor. Es konnte daher nur die Rückzahlung zum Nennwert in Frage kommen. Die nachträgliche Aufwertung des einmaligen Fernsprechtsbeitrages kommt nach § 1 Absatz 2 des Gesetzes über die Ablösung öffentlicher Anleihen vom 16. Juli 1925 (R. G.-Bl. I, S. 137) nicht in Frage. Daß der einmalige Fernsprechtsbeitrag als Anleihe anzusehen ist, hat der Reichsfinanzhof bereits anerkannt (Entscheidung des Reichsfinanzhofes Bd. 8, S. 169). Über die Verwendung des Fernsprechtsbeitrages ist zu bemerken, daß seinerzeit der im Interesse der Fernsprechteilnehmer dringend erforderliche Ausbau der verbrauchten Fernsprechleitungen ohne das außergewöhnliche Mittel der Erhebung eines Beitrages nicht möglich gewesen wäre und daß nur durch die Beitragserhebung die Fernsprechtsgebühren verhältnismäßig niedrig gehalten werden konnten. Der dauernde Vorteil aus der Geldentwertung ist also den Fernsprechteilnehmern selbst zugute gekommen. Im gerichtlichen Verfahren hat bisher nur das Amtsgericht in Stuttgart-Stadt zu Ungunsten der Deutschen Reichspost entschieden. Gegen dieses Urteil war kein Rechtsmittel zulässig. In einer rechtskräftigen Entscheidung des Landgerichts Hamburg ist jedoch der Aufwertungsanspruch abgewiesen worden. Das Landgericht hat den Fernsprechtsbeitrag als öffentlich-rechtliche Abgabe angesehen.“

Also: das eine Gericht erkennt den Aufwertungsanspruch an, das andere Gericht verneint ihn. In dem einen Falle bezeichnet die Rechtsprechung den erwähnten Fernsprechtsbeitrag als aufzuwertende Kautions. In anderen Fällen aber als öffentlich-rechtliche Abgabe, für die eine Aufwertung nicht in Frage kommt. Die Auffassung der Reichspostverwaltung, wonach der „dauernde Vorteil“ aus der Entwertung der Fernsprechtsbeiträge den Fernsprechteilnehmern selbst zugute gekommen sei, wird wohl nicht jedermann zu der Meinung machen. Den „dauernden Vorteil“ dürfte weit höherem Maße die Reichspost erlangt haben.

Wie aus Zeitungsnachrichten hervorgeht, wird sich noch das Reichsgericht mit der Frage der Aufwertung der Fernsprechkautions zu befassen haben, sodaß wohl noch nicht das letzte Wort in der Angelegenheit gesprochen ist.

Wakuno.

Willst du wissen alles
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“ Rein-Aromakultur Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Amerika u. Hausers Labpulver!

Herr Dr. A., Inhaber eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums im weltbekannten Molkereigebiet WISCONSIN U. S. A. schreibt wörtlich:

„Ich habe sämtliche Labpulver der Erde ausprobiert, das Ihrige leistet das, was es verspricht, was nicht jedes zu rühmen im Stande ist.“

Das Geheimnis dieser Ueberlegenheit verbirgt

„HAUSERS“-Labpulver.

Folgen Sie bitte ersten Autoritäten, größten Molkereibetrieben und Ihren Kollegen, sie verwenden

„HAUSERS“-Labpulver.

Es ist **deutsche** Qualitätsware, welche ihren Siegeszug durch die Welt fortsetzt.

Josef Hausers Nachfolger

Aelteste und größte Labfabrik

Ottmershausen - Augsburg

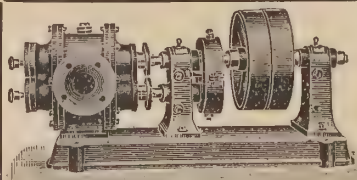
Gegründet 1872.



Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbunde rosticher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff
Dortmund, Adlerstr. 15
Fernruf 2655.



Pumpen

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Molkereibuchführungs-Institut

Inhaber **Gustav Frost**

Fernspr. W. 2971 **Hannover** Kl. Diüvelstr. 12 B.



Übernimmt Einrichtung und laufende Führung der Bücher nebst Bilanzaufstellung. Erledigung aller Steuer-Angelegenheiten einschließlich Abgabe der Steuer-Erklärungen. Aufstellung der Monatsabrechnungen u. Erledigung aller schriftlich. Arbeiten. Sachverständiger Rat bei Einziehung von Forderungen und bei An- u. Verkauf von Molkereien. Ausführung aller Arbeiten nach billigen festen Sätzen. Anfragen kostenlos und ohne Verbindlichkeit.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an **Dr. Heise.**

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Viermonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Prospekte durch den

Direktor **J. Krause.**

Eintritt zum neuen Kursus am 2. September.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Beginn des nächsten halbjährig. Betriebsleiterkursus mit nur theoretischem Unterricht am 12. Oktob. 1926. Anmeldung, nimmt Direktor **Müller, Cleve, Molkereischule,** entgegen. (1133)

Stellen-Angebote.

Für neugegründete Molkereigenossenschaft in Niederlausitz

Betriebsleiter

gesucht. Reflektiert wird nur auf Fachmann mit besten kaufmänn. u. technischen Erfahrungen. Angebote erbeten unter W. S. 1861 an diese Zeitung.

Gesucht zu sofort oder 15. August junger, tüchtiger und solider

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40—50 Mk. je n. Leistung.

Molkerei Neerstedt,
Post u. Bahnstation Brettorf i. D.
S. Doderwarder. (1725)

Ich suche per 15. August 1926 ein tüchtigen, bestempfohlenen ersten

Gehilfen

Selbiger muß hiesigem Betrieb voll und ganz vorstehen können und nachweislich firm sein in Herstell. von prima Tilsiter. Gest. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei Leerhase, S. Ringel
Leerhase, Ostfriesland,
Station Wittmund.

Junger Gehilfe

für Weichkäse zum sof. Antr. gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften zu richten an (1878)

Weichkäseerei Gremshelm
bei Gandersheim.

Tüchtiger Gehilfe,

der einen guten Limb. Stangen u. Tilsiter Käse herstellt, kann z. 15. August oder früher eintreten. Zeugnisabschriften sowie Gehaltsforderung an (1797)

Wittorf, Oldenburg i. Holstein.

Junger, tüchtiger und williger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut, in angenehme Dauerstellung zum baldigen oder späteren Antritt gesucht. Angebote nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsanpr. erbeten. (1882)
Max Kroh, Molkerei Pitzen,
D.-S., Bez. Oppeln.

Umständehalber suchen wir für unsern Vollbetrieb, Milchverfand usw., zum 15. August einen jungen, zuverlässigen (1891)

Gehilfen.

Molkerei-Genossenschaft Gr.-Bauditz
in Schlesien.

Für sof. od. etw. sp. suchen wir einen jungen bestempf. Gehilfen f. Vers. u. and. Molkereiarb., Anf.-Geh. 55 Mk. Bewerb. mit Zeugnisabschr. und Altersang. erbeten.

Gen.-Molkerei Waldheim in Sa.

Suche zum 1. August oder später einen jungen angehenden (1850)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen an

S. Schulze,
Molkerei-Genossenschaft Ahlerstedt,
eingetr. Gen. mit unbeschr. Haftpf. in Ahlerstedt, Bez. Hbg.

Wir suchen zum 15. August einen sauberen, jungen, bestempfohlenen

Gehilfen

als alleinigen f. Betrieb u. Quargfabrikation, nachmittags Mithilfe im Kontor. Anfangsgehalt Mart 50.— und freie Station. (1910)
Dampfmolkerei Althaldensleben,
Bezirk Magdeburg.

Suchen zum baldigen Antritt ordentlichen jungen, angehenden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Den Bewerbungen mit Zeugnisabschriften bitte Gehaltsforderungen beizufügen. (1858)

Molkerei-Genossensch. Reichelsheim,
e. G. m. u. S.

Wir suchen zu sofortigem Antritt einen tüchtigen (1897)

Gehilfen

mit Kraftwagenführerschein 3 b.
Centralkolkerei Clettenberg,
Station Walkenried.

Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 35

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50



Nr. 3. **Herren-Anker-Remontoiruhr**, prima vernickelt, 33 St. den, genau reguliertes Werk . . . nur Mk. 3.50
Nr. 4. **dieselbe** mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel, nur Mk. 4.50
Nr. 5. **dieselbe**, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. 5.50
Nr. 6. **Sprungdeckeluhr**, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfeine Uhr . . . nur Mk. 10.00
Nr. 7. **Damenankeruhr**, versilbert mit Goldrand . . . nur Mk. 6.00
Nr. 8. **Armbanduhr** mit gutem Lederriemen . . . nur Mk. 8.00
Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalierkette, echt vergoldet, nur Mk. 1.00
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. g.

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23. Geisstraße

Flaschenkaster

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin - Goldman - Werke G. m. b. H.

Mannheim u. Berlin W. 9.

Massenfettbestimmungen

und

Untersuchungen

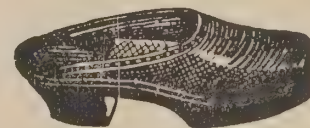
auf Verfälschungen

besorgt

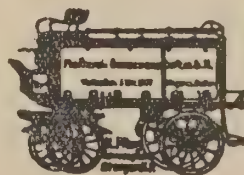
Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-
Versandhaus für Molkereien
Ralsdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.



Molkerei - Waagen

Liefert als Spezialität in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Sofort gesucht nur erstklassiger

Molkerei-Verwalter

30er Jahre, etwas kautionsfähig, bei hohem Gehalt, für lothringischen Großbetrieb (Gegend deutschsprechend). Gefl. Offerten an:

Molkerei Freistroff (Lothr.)

Zum 15. August oder einige Tage früher junger kräftiger, sauberer gewohnter (1962)

Gehilfe

in Molkerei und Käseerei gesucht. Gehalt 70 Mk. und freie Kassen. Angebote mit Altersangaben erb. Dampfmozzarella Eöthen in Anhalt.

Wir suchen für die Dauer von 2 Monaten einen fixen (1933)

Gehilfen

zur Aushilfe. Lohn 60 M pro Mon. Molkerei Allendorf Kreis Arnberg.

Junger, fleißiger (1970)

Gehilfe

zum 14. August für Buttermilch, Milchsaugabe und sonstige Arbeit. Antritt. Bewerb. mit Zeugnisabschrift. u. Altersang. erb.

D. Stünge

Molkerei-Genossenschaft Holtland bei Leer.

Suche zum 15. August tüchtigen, ehrlichen (1500)

Gehilfen

im Alter von 21-26 Jahren für Maschinen und Buttermilch, der nach Möglichkeit mit Kältemaschine und eigener elektrischer Lichtanlage versehen weiß und mich in meiner Abwesenheit vertreten kann. Anfangsgehalt 50 M und freie Kassen. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbittet

H. Lübecke, Molkereibesitzer Neuenhof, Krs. Grimmen in Vorpommern.

Wir suchen zum baldigen Eintritt einen soliden, sauberen

Gehilfen.

Gehalt monatlich 170 Mk. b. freier Wohnung. Unverheiratete junge Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist und die schon in Stadt betriebl. gearbeitet haben, woll. Zeugnisabschriften und kurzen Lebenslauf einreichen. (1981)

Städt. Molkerei Trier a. Mosel.

Für Dauerstellung wird tüchtiger

Milchkutscher.

zu jung, gesucht. Ders. muß guter Pferdepfleger sein und zuverlässig. Gehalt 50 M und Kassen. Antritt zum 15. August oder einige Tage früher. (1977)

Molkerei Aneitlingen

b. Schöppensfeldt.

Suche einen tüchtigen

Harzkäser.

Harz eine wirklich gute Ware liefert. Andere Bewerber zweifeln. Gehaltsforderungen u. Zeugnisse an die (1902)

Käsefabrik Belgig, Krs. Zauch.

Suche zu sofort einen

jung. freundl. Mann

nicht unter 23 Jahren, für Milchverkaufswagen, welcher mit Kundendienst umzugehen versteht und solche ziehen kann. Wer eine Kautions- von 3 bis 400 Mark stellen kann, wird bevorzugt. (1849)

H. Jentel, Molkerei Altrahsfeld bei Hamburg.

Gut empfohlener

Gehilfe

18-21 Jahre, der sicher rechnet, zum 10. August gesucht. Kleiner beschr. Betrieb, angen. Stellung. Gehalt 50 Mark. (1972)

Molkerei Großschönburg, Bz. Magdb.

Junger, anständiger, fleißiger

Gehilfe

für unsern modernen Betrieb für alle vorfindenden Arbeiten find. zum 15. August angenehme Stellg. Anfangsgehalt 50 Mark. Bewerb. wollen Zeugnisabschriften einreichen. (1969)

Molkerei-Genossenschaft Burg

im Spreewald.

Wir suchen zum 15. August einen soliden, ehrlichen jungen (1968)

Gehilfen.

Gehalt 50 Mk., Kassen frei. Molkerei Wunstorf, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpf.

Suche zum 15. August einen zuverlässigen, soliden, sauberen Mann als

Kutscher.

Selbiger muß auch in der Molkerei behilflich sein. Lohn 55.- Mark b. freier Station u. Kassen monatlich. Offerten erbittet (1963)

Molkerei Schönhofen bei Burg,

Bez. Magdeburg.

Suchen zum 15. August cr. einen äußerst tüchtigen, ehrlichen, soliden u. peinlich sauberen jungen (1931)

Gehilfen

für beschr. Betrieb. Es wollen sich nur Leute melden, denen an einer Dauerstellung gelegen ist. Gehalt monatlich 50 M bei freien Kassen. Bewerb. mit Zeugn.-Abschr. erbittet Gen.-Molkerei Schönhofen a. Elbe.

Suche zu sofortigem Antritt einen jüngeren, sauberen, ehrlichen (1946)

Gehilfen

der einen 2. Verkaufswagen fährt u. sämtliche Arbeiten in der Molk. mit übernimmt. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen b. fr. Station u. Kassen sind zu richten an

Paul Otto, Molk. Liepgramm

in Uedermünde, Vorpomm.

Suche einen (1944)

Lehrling.

Sohn achtbarer Eltern, mit guten Schulkenntnissen, mögl. 16 Jahre.

H. Wismann

Molkerei Bramstedt, Krs. Vegard.

In unserm neuzeitlich eingerichteten Molkereibetriebe findet zum 1. September ein junger kräftiger Mann Aufnahme als

Lehrling.

Offerten an die (1842)

Molkerei-Genossenschaft Weinum bei Salzgitter a. Harz.

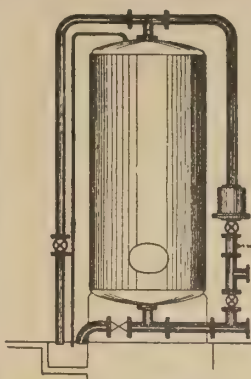
Suche

Lehrling

aus guter Familie, nicht unter 16 Jahren bei 3 jähriger Lehrzeit.

Dampfmozzarella Radersdorf

bei Buttstädt (Thür.)



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen

Langenstr. 118

Enteisungs-Apparate

bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung. Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen! Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen in grossen Mengen hergestellten vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders) 250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50, 5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen der Scheine mit Handschrift).

500 St. 7,— 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stck. verstehen sich für einmaligen Satz; jede weitere Adressen- oder Absender-Aenderung innerhalb der 2000 oder 5000 Stck. wird mit Mk. 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3-4 Tagen nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Molkereien, die Interesse haben

Joghurt-Alleinvertrieb

zu übernehmen, erfahren Näheres:

Dr. S. Landsberger, Hamburg 22

Ältestes Institut für Joghurt-Ferment.

Alte, gut eingeführte Sahnegroßhandlung im Industriegebiet sucht sauberen

junger Mann

im Alter von 18-20 Jahren als Beifahrer. Es kommen nur ehrliche, zuverlässige und gewissenhafte Leute in Frage, die mit der Kundschaft umzugehen wissen und gew. Rechner sind, da größere Geldbeträge zu kassieren. Bewerbungen mit selbstgeschriebenem Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter Nr. 1884 durch diese Zeitung.

Junger Mann.

nicht über 16 Jahre, aus anständ. Familie, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann zu sofort eintreten. (1857)

R. Ristau, Molkereiverwalter, Bückwisch, Kreis Salzweil, Alt.

Reinem Lehrling

darf der „Milchw. Zeitschen“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Ordentlicher

(1792)

2. Gehilfe

gesucht. Zeugnisabschrift. u. Alt.-Angabe erb.

Molk. Kirchhain, N.-L., Bhl.

Junger Mann

zum Milchfahren sofort gesucht. Derselbe muß zuverlässig, fleißig u. pferdekundig sein, auch etwas Feldarbeit verrichten können. Dauerstellung. Demselben ist Gelegenheit geboten, Autofahren zu lernen. Off. mit Lohnansprüchen und Zeugnisabschriften an (1908)

Rudolf Kiefer, Auringen bei Wiesbaden.

Suche jungen

ledigen Mann.

Anfang der 20, mit guten Zeugn., welcher streng solide ist u. Führerschein 2 und 3 b besitzt. Selbiger soll sich zeitweise in der Delmühle mit betätigen und alle vorfindenden Arbeiten mit verrichten. Gefl. Angebote mit Gehaltsford. erbeten. Dampfmozzarella & Käsefabrik Delmühle Radersdorf bei Buttstädt (Thüringen).

Stellen-Gesuche.

Junger Fachmann.

19 Jahre alt, vertraut mit Tilsiter Käseerei, Buttererei sowie sämtlichen Molkereimaschinen, sucht zum 15. August oder später Dauerstellung. Angebote sind zu richten an (1996) **Wilhelm Mattern, Mülhausen, A. Pr.-Holland, Ostpreußen.**

Molkereifachmann

verh., 36 Jahre, kaufm. gebildet, a. Expedient u. Lagerist i. Butter- u. Käsegroßhandlung tätig gewesen, sucht Vertrauensstellung in Großhandlung. Gefl. Angebote unter **J. D. 1995** an diese Zeitung erbet.

Molkerei

u. Käsefachmann,

15 Jahre im Beruf, keine Arbeit scheuend, sucht Stellung als Verw., Obermeister oder anderen Vertrauensposten, auch in Käseerei angen. Suchender ist in der Lage, jeden Betrieb rentabel zu gestalten, stellt versch. Sorten Käse her (marktfäh. Rare), Tilsiter, Gouda, Camembert, Romadur u. a., auch Harzer. Schon bis 10 000 Kästen wöchentl. geleistet, ferner bin ich i. der Lage, in jed. größ. Betrieb strenge Zucht und Ordnung zu halten. Prima Zeugnisse zur Verfügung, auch üb. leitende Stellungen. Mitteldeutschland bevorzugt, aber nicht Bedingung. Molkereien, denen an einer tücht. Kraft gelegen, mögen Zuschr. richten unter „**Treu deutsch**“ Nr. 1957 an diese Zeitung.

Fachmann, 36 Jahre, verheir., 4 Kinder, mit der Herstellung und Behandlung mehr. Sorten Käse, Buttererei, Maschinenwesen, schriftl. Arbeiten, Schweinem., auch Reise-tätigkeit, bestens vertr., sucht zum sofortigen od. spät. Antritt Stellung als Betriebsleiter in Privat-, Gen.- od. Gutsmolk. bzw. auch als Aufkäufer für Großhandlung oder Reisender für Molkereibedarfsart. u. Maschinen. Zeugnisse vorhanden. Off. erb. **F. Volkmann, Gr.-Koslau, A. Pr.-Holland, Ostpr.** (1834)

Meierei-Fachmann, 28 Jahre alt, sucht zum baldigen Antritt Stellung als Heizer und Maschinenführer. Suchender ist imstande eine größere Maschinenanl. gewissenhaft zu bedienen und Reparaturen selbst auszuführen. Auch mit Buttererei, Kontorarbeiten und sonstigen Molkereiarbeiten ist er bestens vertraut. Auf Wunsch sende Zeugnisabschriften. Angebote unt. **Nr. 1870** an diese Zeitung erbeten.

Welf. Fachmann sucht Vertrauensstellung, wo spät. Verh. mögl. Selbst. w. 3 J. a. Oberm. i. Großbetriebl. u. hat Stellung nur durch Schwindel verloren, mit all. Facharbeit, auch Käseerei vertr., sowie mit all. Kontorarb., kaufm. Buchführung, Molkereien, die auf eine ehrliche, gutgesinnte Kraft reflektieren, woll. Ang. mit Gehaltsang. send. u. **Nr. 1862** an diese Zeitung.

Außerst ehrlicher, tüchtiger

Fachmann,

32 Jahre alt, verh., kinderlos, seit 1912 im Fach, sucht Stellung als Verwalter, Gutsmeister, erster Gehilfen oder sonstigen Vertrauensposten. Erstkl. Zeugn. stehen zur Verfügung. Suchender hat letzte Stelle, Molkerei mit Buttererei, Käseerei, Schweinemast und -Zucht z. vollst. Zufriedenb. gel. Herren, denen an einer wirtl. zuverlässigen Kraft gelegen ist, wollen gefl. Ang. richten an **Willy Vemte, Seemen bei Gilgenburg, Ostpreußen.** (1949)

Erfahr. Molkereifachmann, früh. Inhaber einer Molkerei, 27 Jahre, verh., sucht Verwalterstelle i. Priv., Gen.- od. Gutsmeierei, Vertrauensstelle ähnl. Art auch angenehm. Etw. Raut. f. gest. werd. Gültige Ang. unt. **postlagernd 100 Bofellen**

Molkereihilfe,

24 J. alt, Mülhnb., sucht passenden Wirkungskreis gleich welcher Art. Geg. gleich. Molkerei- bzw. kaufm. Handelsschule absolviert. Firm in all. Zweigen des Faches, Buttererei, Käseerei, Joghurtbereitung, Flaschenmilchbehandlung, Maschinen- und Untersuchungsweisen, kaufm. (bilanzsicher) und techn. Buchführung usw. (Schreibmaschine und Stenographie). Antr. kann sofort erf. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten **E. Wajcher, p. A. Dr. W. Dabbert, Charlottenburg, Raminierstraße 34.** (2003)

Molkereihilfe

25 Jahre, bewandert in sämtlichen Molkereiarbeiten sowie mit Kessel und Maschinen gut vertraut, sucht möglichst sofort Dauerstellung. Gehend gl. Werte Offerten sind zu richten an (1952)

Albert Ewert, bei John, Leipzig, Elbfässerstraße 5, pt.

Kräftiger Gehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antritt Stellung. Selbst. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. auf das Beste vertr., auch im Bes. eines Führerscheines für alle A. und ein gew. Fahrer. Werte Angebote erbittet **Karl Holland, Molk. Vanikum 23 bei Rommestkirchen (Rheinland).** 1951

Chrlcher Gehilfe,

24 Jahre alt, in städt. und ländl. Betrieben tätig gew., welcher pa. Tilsiter, auch nach Sattenverf. aus roher u. hochverhigter Milch sowie einige Weichkäsearten und prima Butter herst., mit neuzeitl. Masch., Kontorarb. (sicher. Rechn.), Quargbereitung, Schweinem. vertraut, sucht Dauerst. in Molk., mögl. auch mit Weichkäseerei zu sofort oder 15. August. Gute Zeug., welche Ehrlichkeit und Tüchtigkeit nachweisen, zu Diensten. Werte Ang. erbeten unter **Nr. 2004** durch diese Zeitung

Molkereihilfe

20 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. bestens vertr., sucht, gest. auf gute Zeugnisse zu sofort oder 15. Stellung. Jrdl. Angebote erbittet (1997) **H. Rohmann, Grünhagen, A. Pr.-Holland in Ostpr.**

Zwei Molkereihilfen, mit all. Arb. sow. Hart- u. Weichkäse, vertr., suchen einz. od. gemeinl. Stell. Gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Antritt n. Wunsch. Ang. mit Gehaltsangaben an Gutsbes. **Paschte, Bolkarten A. Pr.-Eglaun, Ostpreußen.** (1998)

Gehilfe, 23 Jahre alt, an selbst. Arbeiten gew., vertraut mit Kessel, Maschinen, Zentrif., Eismaschine, Buttererei (fixer Form.), Annahme, Kontor, Quarg, Harz- u. Weichk., Untersuch., Molkereifach. bes., sucht Stellung als Gehilfe, 1. Gehilfe o. Expedition. Ang. erb. **H. Fröhlich, Molkerei Schönhäusen, Elbe.** (1999)

Verheirateter

Milchfutscher

sucht zum 1. 9. passende Stellung. Selbiger ist zuverlässig, ehrlich u. fleißig, scheut sich vor kein. Arbeit. Freundliches und höfliches Benehmen der Kundschaft gegenüber. Selbiger ist auch guter Pferde- u. Wagenpflieger. Werte Angebote u. **Nr. 2000** an diese Zeitung erbeten.

Suche

für meinen Sohn, 16½ J., groß u. kräftig, eine Stelle i. Vollbetriebe mit Käseerei, wo derj. von Oktober bis März das letzte Halbjahr auslernen kann, gegen angemessene Entschädigung bei Familienanschl.

Ergeb. Dampfmolkerei

Sernsdorf im Erzgebirge.

E. Holzapfel. 2006

Junger, bilanzsicherer, technisch und kaufmännisch durchgebildeter **Molkerei- und Käsefachmann**, der zur Zeit im Bankfache ungekündigt tätig ist, sucht Dauerstelle als

Buchhalter

oder ähnliche Anstellung im Molkerei- oder Käseerei-Betriebe. Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefällige Angebote erbeten unter 1922 an diese Zeitung.

Für einen Verwandten, der sich in der Tilsiter Käsefabrikation vervollkommen will, suche ich bei geringem Taschengeld möglichst sofort Stellung als

Molkereieleve.

Suchender ist bereit, jede im Molkereibetriebe vorkommende Arbeit zu verrichten. Familienanschluss nicht Bedingung. Gefl. Offerten erbitte an **Max Neumeister, Marienburg (Wpr.)** (1928)

Sohn achtbarer Eltern, mit guter Schulbildung, 16 Jahre alt, groß und kräftig, sucht Stellung als

Molkereilehrling.

Gefl. Angeb. sind zu richten an **C. Neumann, Bernsee, A. Pr.-Answalde, N.-M.**

Für einen tüchtigen Fachmann suchen wir baldmogl. Stellung als **erster Gehilfe.**

Derselbe ist mit allen Facharbeiten vertraut, äußerst tüchtig und solide. Meldungen erbittet (1895) **Neue Molk.-Genossensch. Neubutow in Mecklenburg.**

Strebsamer, kräftiger

Gehilfe.

17 Jahre alt, in ungef. Stelle, mit Buttererei und Maschin. vertraut, sucht zum 15. August Stell. Such. ist in Weich- und Hartkäseerei sow. i. Milchverf. gut bew. Werte Ang. mit Gehaltsangaben erbeten unter **Nr. 1918** an diese Zeitung.

Ein auf allen Gebieten des Molkereifaches erfahrener 24 Jähr.

Molkereihilfe

sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum 15. August anderw. gute Dauerstell. Bedient z. Zt. in hiesiger Molkerei die gesamte Maschinenanlage (einschl. elektr. Lichtanlage). Geg. gleich. Angebote erb. **F. Ritsche, Molk.-Gen. Ziegenrück a. Saale.**

Molkereihilfe,

24 Jahre alt, sucht zum 15. August Dauerstellung. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. vertraut, sowie mit Kessel u. Maschinen, Buttererei (Faz u. Fertiger), Tilsiter- und Weichkäseerei. Werte Angebote sind zu richten an den **Gehilfen der Molkerei Westland, Post Demmin in Vorpom.**

Molkereihilfe,

Juauer Gehilfe sucht. aest. auf gute Zeugnisse, zum 15. August ev. früh. Stell. a. Gehilfe. Werte Angebote erb. **F. Rodewasch, Trepow (Rega), Pomm.** (1948)

Nach dem Rheinland sucht 20-jähriger Gehilfe für Buttererei oder Käseerei und Kontor

Stellung.

Firm in Herstellung von ff. Tafelbutter, Quadrat-, Romadur- und Camembertkäse. Werte Ang. mit Gehaltsang. an **Hans Joh, Breslau 1, Burgfeld 20.** (2001)

Junger, solider Weichkäser, 20 Jahre alt, sucht zum 15. August Stellung, am liebst. in Harzkäseerei. Such. ist vertraut mit Lübbers Automat, Korb-, Bries-, Limburg-, Backstein-, Romadur- u. Harzkäseerei. Werte Angebote mit Gehaltsang. sind zu richten an (2002) **Paul Hombsch, Dampfmolk. Cöthen (Anhalt), Leopoldsstraße 64/65.**

Tüchtiger Chauffeur, 20 Jahre alt, gelernter Mechaniker, Führerschein 2 und 3 b, mit allen vorkommenden Reparatur. vertr., sucht sofort Stellung. Gefl. Ang. mit Geh. Ang. erbeten an **Willy Jergembeck, Herten, Adalbertstraße Nr. 23**

Solider tücht. Gehilfe, 24 Jahre mit all. Facharbeiten bestens vertraut, sucht zu sof. od. sp. Stellung als erster od. allein. Pa. Zeugn. als 1. Geh. Gefl. Ang. erb. **W. Küsters, Borgholzhausen in Westf.**

Anhänd., tüchtiger Molkerei- u. Käsefachmann, 21 Jahre alt, sucht zu gleich oder später (1901)

Stellung.

A. Ginski, Fischhausen, Ostpr.

Molkereihilfe,

29 Jahre alt, sucht zum 15. 8. od. etwas früher Dauerstellung. Selbst. ist erfahren in Tilsiter, Limburg, ebenso mit Butterfertiger. Gut Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an **W. Korth, Kahlau, (1909) Kreis Mohrungen, Ostpreußen.**

Solider Gehilfe,

20 Jahre alt, keine Arbeit scheuend, sucht zum 15. August Stellung, w. Gelegenheit geboten wird, sich i. Käseerei auszubilden. Bin erfah. in Buttererei, Betrieb und Kontor. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet **Gehilfe Klitsch, Muttrin, Kreis Stolp in Pomm.**

Gehilfe

23 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertraut, keine Arbeit scheuend, sucht zu sofort Stellung für Betriebe und Kontor. Werte Angebote unter **Nr. 1753** an diese Zeitung erbeten

Gehilfe, 21 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung i. städt. Betrieb. Angebote erbittet **Heinz Seeke, Broken, Westpr., Bezirk Köslin.** 17

Erfahrener, älterer

Harzkäser,

firm in Herst. pa. Blauschimmelthür, Stangen u. anderer Quarkkäse, sucht zu sofort Dauerstellung. Größerer Betrieb in Sachsen od. Thüring. angen. Werte Angebote unter **Nr. 1886** an diese Ztg. erb.

Tüchtiger

Tilsiter Käser,

24 Jahre alt, 10 Jahre im Fach mit Käseerei, Buttererei, Maschine elektr. Lichtanlage und Schweinemast vertraut, sucht zum 15. 8. Dauerstellung. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (19) **Ernst Anders, Molkerei Guttfeld Ostpreußen.**

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 3. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 178 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133 G.-M. Tendenz: fest.

Oldenburg, 31. Juli. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 22. bis einschließl. 28. Juli sind im Großverkauf 1036 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 177,58 Mark je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Seewarden. Freitag, 30. Juli. Alte Notierung 190 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 192 Gulden. Butter-Auktionen 192 Gulden, 190 Gulden, 184 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 31. Juli. Bericht der Firma Gust. Schülke u. Sohn. Infolge der wesentlich festeren Auslandsmeldungen, die bereits anfangs der Woche mit einer erneuten Erhöhung der ausländischen Notierungen rechnen ließen, besserte sich die Stimmung auf dem Buttermarkt weiter. Wenn auch der Konsum noch zu wünschen übrig ließ, so wurden doch zahlreiche Meinungskäufe getätigt, zumal am 1. August die Zollerhöhung eintritt, die eine weitere Verteuerung der Ware mit sich bringen wird. Da die inländischen Zufuhren außerordentlich klein sind, so mußten, um den Bedarf zu decken, die höheren Auslandsforderungen bewilligt werden. Unsere Notierung wurde am Dienstag abermals um 5,— M auf 173,— M erhöht, auf welchen Stand sie am Donnerstag und heute belassen werden konnte. In Hamburg ergab die Auktion ein um ca. 10 M höheres Resultat und folgte die Hamburger Notierung mit einer Erhöhung der Preise um 9 M auf 170 bis 172 M. Kopenhagen setzte die Notierung um 10 Kr. auf 310 Kronen herauf und auch Holland, sowie die Baltischen Staaten folgten der Preisbewegung nach oben. — Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen bleibt der Absatz hier weiter schwach. Die Forderungen der amerikanischen Pader sind: Steamlard 36 Dollar, Purelard 38 Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 31. Juli. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Die Schwierigkeiten bei der Einteilung der kleinen Einlieferungen von bester deutscher Butter sind ungeheuerlich. Man kann die regelmäßigen Abnehmer von dieser Butter kaum noch teilweise befriedigen und es entsteht dadurch viel Unfrieden mit denselben. Diese können sich natürlich die Schwierigkeiten nicht vorstellen und sind erstaunt darüber, wenn sie nicht jedes Quantum von der gewohnten Butter erhalten. Derartige Katastrophen sind den Molkereien natürlich fremd und deshalb muß denselben ins Gewissen geredet werden, daß jetzt der Großist, der zur klauen Zeit jedes Quantum Butter willig abnimmt, seine Kundschaft jetzt auch bedienen muß und deshalb von den Molkereien nicht hinten an gesetzt werden darf. Die herrschende Butterknappheit und die Zollerhöhung für Auslandsbutter wird natürlich die Preise nächste Woche in die Höhe schrauben, zumal ja das Preisniveau um dieselbe Zeit im vorigen Jahre das letzte um 15—20 M überstieg.

Dresden, 31. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Eingänge in deutscher Butter sind klein und können schlanke geräumt werden. Da diese Woche große Meinungskäufe im Ausland getätigt worden sind, ist anzunehmen, daß nach der Monatswende der Markt wieder ruhiger werden dürfte.

Käse.

Dresden, 31. Juli. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Auch zum Schluß der Woche tendiert der Käsemarkt zufriedenstellend bei unveränderten Preisen. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lotoware betragen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 158—160, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 135—145, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 57—60, do., 40 proz. 90—95, pa. bayerischer Romadur 20 proz. in Stanniol und Etikett 75—78, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 95—100, pa. bayerischer Weißbader, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 87, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 1,30—0,32 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 oder 8/8 teilig 0,80 bis 1,90 je Stück.

Köln, 2. August. Bericht der Firma Ferd. Grotefendt jr. Das Geschäft war in der letzten Woche wenig verändert. Allgäuer Weiskäse und Tilsiter waren vernachlässigt. Der Handel in Holland war flatter, was zur Folge hatte, daß die Preise um 2 Gulden je 50 Kg. stiegen. Die

Schweiz reduzierte ihre Preise mit Wirkung vom 29. Juli um 25 sfrs. je 100 Kg. Weiter wäre nichts Wesentliches zu berichten. Die Preise waren notierungsgemäß.

Seewarden (Holland), 30. Juli. Bericht der Firma S. S. Seewenster u. Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 52—56 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 60—66 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 78 bis 82 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik excl. Provision.

Eier.

Berlin, 2. August. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 12,50, frische über 55 Gramm 11—12, frische unter 55 Gramm 9,5—10, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 7—8; Auslandseier: extra große 13,5—14, große 11,50—12, normale 8,5 bis 10, kleine und Schmutzeier 6,5—7,5. Tendenz: ruhig.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 2. August. Am Sonnabend zeigte Amerika mit Ausnahme einer Hausbewegung in Chicago für Juli ruhige Haltung. In Liverpool fiel der Verkehr aus. Von Polen kommt Weizenangebot nach Abschaffung des dortigen Weizenexportzollses mehr heraus, ist aber für Deutschland infolge des diesseitigen Kampfszollses nicht verwertbar. Das Wetter hat bei gestiegenem Barometer zwar noch vielfach, aber doch nur strichweise Regen gebracht und in manchen Gegenden macht die Ernte bessere Fortschritte. In Weizen wie in Roggen war per Augustabladung mehr inländisches Angebot am Markte, doch bestand infolge des noch sehr ungünstigen Mehlgeschäftes per Herbst nur wenig Unternehmungslust. Die Preise für Weizen im Zeithandel waren leicht abgeschwächt, für Roggen etwas fester. Zum ersten Male wurde heute Dezember mit einem Report gegen nähere Sicht gehandelt. Gerste ist in Wintergerste mehr angeboten. Von Sommergerste zeigen sich auch bessere Muster. Hafer bei vermehrtem Angebot ruhig. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 220—230, mittlerer 215—219, Wintergerste 185—195, Sommergerste 220—224, Futterweizen 320—325, Galiz-Mais 175—180, kleiner Mais 205—210, Weizen 340—350, Roggenkleie 115—120, Weizenkleie 108—114, Tauenerebsen 335 bis 340. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer, September 271,50 bis 271, Oktober 273—273,50, Dezember 275—277, Roggen, märkischer 190—195, Juli 207—208, September 206,50, Oktober 209, Dezember 211—210, Sommergerste 190—205, Wintergerste 162—170, Hafer märkischer 196—206, Mais (lofo Berlin) 176—186, Weizenmehl 38,50—40,50, Roggenmehl 27,25 bis 28,75, Weizenkleie 10,25—10,50, Roggenkleie 11,10—11,40, Raps 353 bis 360, Viktoriaerbsen 34—38, kleine Speiseerbsen 28—32, Futtererbsen 21—25, Pelusiten 27—28,50, Ackerbohnen 25—25, Weizen 32—35, Lupinen, blau 15,50—17,50, Lupinen, gelb 20—21,50, Rapskuchen 14,40—14,50, Leinsamen 19—19,30, Trodenschnitzel 10,80—11,10, Sonbarschrot 20,40 bis 20,90, Kartoffelflocken 23,50—24.

Berlin, 2. August. Kartoffelerzeugerpreise je Zentner, waggonfrei märkische Station, amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 2,50—3,25, rote Kartoffeln 3—3,50, gelbfleischige Kartoffeln 4—5,25 Rmk.

Das soeben erschienene 54 Seiten starke Heftchen

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz)

für Privat-Molkereien

von Gustav Frost

gibt eine leichtverständliche Anleitung zur einfachsten Molkerei-Buchführung, die den Anforderungen der Finanz-Ämter genügt. Jedem Buche ist eine Mappe beigelegt, enthaltend Übungsbeispiele, (auch für Inventur und Bilanz) und Übungsbogen, sodaß sich jeder Fachmann leicht die nötigen Kenntnisse in Buchführung ohne fremde Hilfe aneignen kann.

Preis des Heftes nebst Mappe 4.00 Mk.

Buchhandl. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Zum sofortig. Antritt weise eine

Molkereipacht

nach. Milch 1400 Liter, Sahnverarbeitung, Gegend Bezirk Bremen. Reflektanten bitte um Angabe des verfügbaren Kapitals. Angebote unter **S. D. 2074** an diese Zeitung.

Besond. Umstände halber verk. sofort meine in Prov. Hannover belegene erftll., rentable

Dampfmolkerei

mit sehr gut beschäftigter Schrotmühle und Schweinemast. Gebäude massiv, villenartig, mit mod. neuwertigen kompl. Maschinen, schön. Obst-, Gemüse- und Ziergarten. Milch wegen Hochwasser auf an-nähernd 1000 Liter zurückgegangen, sonst das doppelte. Ferner ist im selben Orte sehr gute Jagdgelegenheit geboten. Preis ohne Handel billigt, 30 Mille, bei mindestens 10 Mille Anzahlung. Nur wirkf. ernste Reflektanten, welche die Anzahlung leisten können, bitte sich unter **R. Nr. 2031** an diese Zeitung zu wenden.

Städt. Betrieb

mit moderner Einrichtung, Kassa-geschäft, sehr ausdehnungsfähig, in einer schönen Stadt mit höh. Schul. (Nordwestdeutschland gelegen), ist besond. Umstände halber sof. abzugeben. Zur Übernahme sind unbedingt 10—15 000 M erforderlich. Nur wirkf. Interessenten mit Angabe über verfügb. Kapital wollen sich melden unter **2018** an d. Ztg.

Dampfmolkerei

a. Zt. 500 Liter Milch, 10 km. v. Provinzstadt i. M., an Bahnstat., bestes Abgabebiet in milchreicher Gegend, mit eigener elektr. Lichtanlage und groß. Garten, Brandstasse ca. 50 000 M, ist sofort umständehalber billig für 25 000 M bei niedriger Anzahlung zu verkaufen. Angeb. unter **2032** an d. Zeitung.

Harzkäseerei,

bestehend aus:

- 1 Lübbers Automat, fast neu, für lange und runde Käse
- 1 Quargmühle (Lübbers)
- 200 Rohrhorben
- 2 Quargwagen
- 1 3 PS. Motor
- 5 Hordenwagen
- 1 Untersuch.-Apparat (Scheffer) für 1000 M frei Abgangsstation.

Angebote unter **2026** an d. Ztg.

Verkaufe fast neuen (2025)

Lübb. Automat B.,

garantiert betriebssicher, ev. gegen Quarglieferung, oder tausche gegen Lieferauto mit ein. Preis 550 M. Käseerei Kästorf-Vorsfelde.

Verkaufe meine vor 2 Jahr. neu aufgestellte (2038)

Rohlensäure-Gismaschine

mit allem Zubehör, System Mhlborn, 4000 Kalorien, event. ver-tausche gegen Lieferung von wöch. 1 bis 2 Faß Butter.

W. Klatt, Malisch bei Jauer.

Zu verkaufen für Harzkäsefabrikation:

- 1) ca. 400 Horden, 60 x 100 Ztm.
 - 2) 10 Hordenwagen (mit Ventrollen)
 - 3) 1 Lübberscher Automat A., komplett (2041)
 - 4) ein Quarg-Wolf.
- Angebote an die
Lüneburger Wachsbleiche
J. Böttling u. G.
Lüneburg.

Paketadressen

gelbe und weiße

1000 gelbe u. 1000 weiße Adressen mit Firmendruck für Molkereien nur 16.50 in 10 Blocks zum Durchschreiben Mf. 18.—

Nachnahmetarten mit Zahlungsart oder Postanweisung vorschriftsmäßig und billig

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größe Spezial-Druckerei für sämtliche Molkerei-Drucksaen

Suche vollfette (2030)

Holl. Edamer

in Angel- u. Brotform, sowie Chester etc.

Eilangebote nur von Exporteuren oder deren Vertreter. Prima Referenzen zu Diensten.

Leopold Hagendorff

Butter- und Käsegroßhandel Greiffenberg, Schles. Fernsprecher 92.

Suche noch p. Woche bei dauernder Abnahme 2 Faß (2020)

Molkereibutter,

1. Sorte, außerdem 5—8 Zentner Kuh- und Quadratläse ab Salztisch, auch angereift, bei prompter Kasse evtl. Vorkasse. Otto Seeger, Käsegroßhandlung Neuenpoppin b. Berlin.

Suche täglich 200 Liter (2034)

pa. Molkereimilch

sowie Buttervertrieb. f. Hannover. Angebote unter **A. 2, J. Grimmelmann, Hannover, Dennewitzstr. 1².**

Käse

spez. Harzer und Tilsiter, kauft ständig (2033)
F. Krause, Berlin SO. 36
Reichenbergerstr. 53.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. buttermilchfrei, zur regelmäßigen Liefer. gesucht. (2037)

Louis Töpfer, Käseerei, Leipzig-Lindenau.

Suche wöchentlich noch einige Ztr. frischen, trockenen (2039)

Sauermilchquarg

und zahle pro Zentner 32 Mark. Kasse sofort nach Empfang. Hansen, Käseerei Wippra a. Harz.

Habe zur dauernden Lieferung noch 1—2 Faß (2043)

Butter

abzugeben. Preisangebote a. Basis Berliner Notierung erbittet

E. Büttow, Molkereibesitzer, Triptau b. Dömitz.

Wöchentlich 2—4 Faß frische, ostpreussische

Molkereibutter.

mit 5 M über Berliner Höchstnotiz hat noch Molkerei regelmäßig an zahlungsfähigen Abnehmer abzugeben. Probetonne per Nachnahme. Angebote unter **A. B. 2076** an d. Zeitung.

Quarg

gute, einwandfreie Ware, wöchentlich 2—3 Tonnen, kauft gegen gute Bezahlung (2078)

Käseerei Neu-Friedrichsdorf bei Rathenow.

Emanuel Streipel.

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) Faltschachtel für Postversand aus bester, zäher, heißgeglätteter Handleder-pappe, in Güte u. Haltbark. unübertroffen.

Größe: 32x16x10 36x16x10 25 1/2 x 16 x 13 1/2 cm für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.18 —.19 —.18

extraschw. „ „ —.20 —.21 —.20

Größe: 22x16x10 (für 6 Pfd.) 18x16x8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11

mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens 500 Stck. einer Größe um 1/2 Pfg., bei mindestens 1000 Stck. um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1 1/2 Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden Preisaufschlag auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) für Bahnversand aus besonders schwerer Handleder-pappe Nr. 60.

Größe 37x19 1/2 x 15 1/2 cm für 20 Pfund Inhalt

Faltschachtel Stück M. —.34

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.44

Größe 40x28x15 1/2 cm für 30 Pfund Inhalt

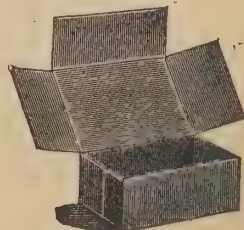
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.60

Größe 43x32x18 cm für 40 Pfund Inhalt

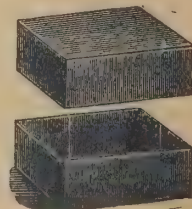
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.75

Größe 60x32x16 cm für 50 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.85



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handleder-pappe hergestellt.

a) für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.

25x25x10 cm groß, Faltschachtel . . Stück M. —.16

25x25x18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.25

25x25x18 „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von gleicher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) für Edamer Käse

31x16x15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.40

31x31x15 „ „ 4 „ „ „ „ —.50

46x31x15 „ „ 6 „ „ „ „ —.60

c) für Camembert-Käse

1. Sorte, aus best., zäher Handleder-pappe, heißgeglättet

33x25x8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.28

36x27x8 1/2 „ „ „ „ „ „ —.30

36x27x10 „ „ „ „ „ „ —.36

36x27x15 „ „ „ „ „ „ —.42

37x26x16 „ „ „ „ „ „ —.42

45x27x15 „ „ „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenleder-pappe

33x25x8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.20

26x27x8 1/2 „ „ „ „ „ „ —.22

36x27x10 „ „ „ „ „ „ —.26

36x27x15 „ „ „ „ „ „ —.35

37x26x16 „ „ „ „ „ „ —.35

45x27x15 „ „ „ „ „ „ —.43

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Molkereifachmann

in ungekündigter Stellung, in all. Zweigen der Milchwirtschaft erfah-
ren, sucht früher oder später in
größerem, gut geleitetem Betriebe
Stellung als Obermeister, Buchhalt.
oder ähnlichen Posten. Selb. ist
mit allen technischen Einrichtungen
und sämtl. Arten der Milchverwer-
nung, sowie amerikan. und italien.
Buchführung vertraut. Fachschule
mit bestem Erfolge absolviert. Pa.
Zeugnisse u. Referenzen zu Dienst.
Stellung muß dauernd sein. An-
gebote mit Gehaltsangabe u. 2059
in diese Zeitung erbeten.

Molkereifachmann, 32 J., verh.,
inderl., m. kaufm. Befähigungs-
nachweis, jez. St. 12 J. inne als
Gehilfe, sucht selbst. Stell., evtl.
Beteiligung v. 1500—2000 M nicht
ausgeschl. Ang. erb. Helm. Peters,
Hohen-Spreng i. Medlitz-Schwerin.

Infolge Stilllegung unfr. hiesigen
Betriebes suchen wir für unseren

Verwalter,

1 Jahre, evgl., verheiratet, ohne
Anhang, den wir bestens empfehl.
können, zu bald oder später ander.
Wirkungskreis als Verwalter, Er-
beident oder dergl. Zu weiterer
Zukunft gern bereit, erbittet An-
gebote (2027)
Milchverjorg. Wattencheid i. W.
Hochstraße 14.

Tücht., strebs. Molkereifachmann

5 J. alt, led., evang., firm in all.
Facharb., sow. Käse, Buttr., Milch-
ltn. u. Ausz., Unterjuch., Kessel,
Maschin. u. Schweinemast aufs beste
vertr. u. gewöhnt, selbständ. zu dis-
ponieren, sucht z. 15. Aug. anderw.
Stelle als 1. Gehilfe od. sonst. Ver-
trauensposten. Am liebst. als allei-
niger. Spät. Pacht evtl. Kauf nicht
ausgeschl. Referenz. Ia. Gefl.
Angeb. erbittet (1987)

Waldemar Menz
Dampfmolkerei Forum
Post Wilsen, Oldenburg.

Molkereifachmann

an selbst., faub. Arbeiten gewöhnt,
23 J., evang., sucht zum 15. Aug.
Stellg. als Obermeister, Gutsmeister,
Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten.
Selbiger ist mit allen Facharbeiten
und Abrech.-Wesen gut vertraut.
Prima Zeugnisse u. Empfehlungen
stehen gern zur Verfügung. Werte
Angebote erb. (2070)

G. Pietisch, Weichholz
bei Glogau, Schlesien.

Solider, strebsamer Fachmann

ur Zeit teich. Weiter im Großbe-
trieb, ungef., sucht zum 1. 10. ev.
früher, mögl. Lebensstellung. Su-
chender ist 26 Jahre alt, geprüfter
Betriebsleiter und verfügt über
reife Kenntnisse in Theorie und
Praxis. Umgängl. Charakter mit
lieferant. Erste Empfehl., Sicher-
heit. Angeb. unter 2057 an diese
Zeitung.

Geschäftstücht. u. redegewandter
Molkereiverwalter

4 Jahre alt, verheiratet, ohne
Anhang, Frau gelernte Meierin,
ungenügend Leiter einer Privat-
molkerei, sucht zu bald, 1 Oktober
oder später anderw. Wirkungskr.
Suchender ist mit allen techn. und
aufmann. Molk.-Arbeiten vertr. u.
eben beste Zeugnisse u. Empfehl.
zur Seite. Reflektiert wird auf
Dauerstellung als Verwalter in
einst.-Molkerei od. als Betriebs-
leiter einer städtischen Molkerei.
Kaut. 3000 M bar kann gestellt
werden. Angeb. unter Nr. 2056
in diese Zeitung.

Fräulein

mit Buchführung, Schreibmaschine, Ab-
rechnungswesen, Versand, Verkauf,
Milchannahme und Untersuchung ver-
traut, sucht, gestützt auf Ia Zeugnisse
und Empfehlungen Vertrauensposten.
Werte Angebote unter „Strebsam“ 2067 an diese
Zeitung erbeten.

Chaufeur

25 Jahre, ledig, mit allen Reparaturen vertraut, Führerschein 2 und 3 b.
Ia Wagenpflieger, pflichtgetreu, übernimmt mit 200 M Kaut. Ver-
trauensstellung auf Lieferwagen; führt kleine Reparaturen an elek-
trischen und Wasser-Anlagen aus, legt großen Wert auf das Molkereifach
und ist gern bereit, sich darin einzuarbeiten. Antritt 15. August oder 1.
September 1926. Werte Angebote unter R. J. 911 postlagernd Amt
Krogis bei Meissen, Sachsen. (2061)

Molkereifachmann

27 Jahre, sucht Stellung als Ver-
walter. Spez. Schlagjahneherstell.
u. Versand. Auch sonst kaufmann.
und techn. mit allen Arbeiten aufs
beste vertraut. Nur erstfl. Zeugn.
u. Referenzen zur Verfüg. Kaut.
bis 8000 M zur Verfügung. Gefl.
Angebote unter S. R. 2081 an d.
Zeitung.

Kaufmann,

(Getreide- u. Futtermittelbr.), 26
Jahre, seit 2 Jahren im Molkereif.
tätig, sucht Stellung für Kontor u.
Milchannahme, auch Stellung in
größerer Gutsmolkerei angenehm.
Angebote unter R. Nr. 2044 an
diese Zeitung.

Fachmann, led., 28 J. alt, Molk.-
Schule bef., Führerschl. 3b, vertraut
mit der Herstellung von Schlagf.,
der seine Fähigk. durch erste Zeug-
nisse nachw. kann, sucht Stellung
als Verwalter, Buchhalter, Ober-
meister. 1. Gehilfe oder sonst. Ver-
trauensp., a. in Buttergroßhandl.
Antr. kann sofort erf. Weinemeier,
Centr.-Meierei Hamburg 5,
Kreuzweg 14—16.

Alt. Molk.-Fachmann, mit allen
Zweig. d. Molk.-Faches vertr., sucht
gestützt auf gute Zeugn., z. belieb.
Antritt Stellg. als Obermeister, 1.
Gehilfe, Gutsmeister od. sonstigen
Vertr.-Posten. Hamburg und Um-
gegend bevorzugt. Nicht Beding.
Werte Angeb. nebst Gehaltsangabe
erbet. unter Molkereifachmann Nr.
2055 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

Harzkäfer, mit Lübbers Autom. u.
Schweißverfahren vertraut, im Ver-
sandwesen und Expedition firm, i.
zu sofort oder 15. August Stellg.
Gefl. Angebote erb. (2058)

Otto Kose
Klein-Crostitz
Bezirk Halle a. Saale.

Molkereigehilfe,
sucht zum 15. August Stellung in
großstädt. Milchbetriebe, auch für
Nacharbeit. Offerten unter Nr.
2049 an diese Zeitung.

Für einen 17-jährigen (1932)

Gehilfen

suchen Stellung zur weiteren Aus-
bildung.

Molkerei Bocholt i. Westfl.

Tüchtiger, 23-jähriger, Gehilfe
ehrlich, fleißig, gewissenh., für jede
Arb. passend, sucht z. 15. Aug. gute
Dauerstellung. Kann event. einige
Tage früh. antret. Trdl. Ang. erb.

W. Burghard (1955)
Dampfmolk. Kleinau, Altmark.

Strebsamer Gehilfe

durchaus ehrl., fleiß. u. solide, sucht
zu sof. od. z. 15. Aug. Stellung in
Molkerei. Selb. ist will. u. unterg.
sich jed. Arb. Familienanschl. erw.,
jed. nicht Beding. Freundl. Angeb.
unt. W. J. 25 Siegen in Westfalen,
postlagernd. (1956)

Tilsiter Käser,

25 Jahre alt, mit guten Zeugnissen
und für gute Ware garantierend,
sucht Stellung zum 18. August 26.
Kotnat, Tilsit - Kallmen.

Suche für einen tüchtigen (1941)

Gehilfen

(Speziell Camembertkäser) Stellung.
Selbiger war bei mir ein Jahr als
Käser. Molkerei Bierde.
Angebote erbittet

Ernst Culmsee, Belgard, Pomm.
Krs. Lauenburg.

22-jähr., anständ. u. strebsamer

Gehilfe

vertr. m. Kessel u. Masch. inkl. Ber-
gedorfer Kohlen.-Kühlmach., Buttr.,
Milchversand, Unterjuch., Speise- u.
Sauermilchquarg, sowie Käse, Käse,
sucht Stellung z. 1. Aug. od. einige
Tage später, am liebsten, wo er sich
in der Buchführung ausbild. kann.
Sachsen bevorzugt. Gute Zeugn. u.
Empfehlung mein. letzten Chefs zur
Verfügung. Angebote unter Nr.
1984 an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren 23-jährig.

Gehilfen

den wir bestens empfehlen können,
da er gewissenhaft, fleißig u. mit
den all. meisten, in einem mittler.
Molk.-Betriebe vorkomm. Arbeiten
bestens vertraut ist, zu bald Stellg.
Dampfmolk. Sonneborn
bei Gotha i. Thüringen.

Suche zum beliebigen Antritt f.
meinen 19-jährigen Sohn (2019)

Stellung

zur weiteren Ausbildung in Molk.
oder Käseerei. Selbiger ist in Kon-
torarbeiten gut bewandert.

J. Menzel, Zobenitz
bei Neuhaldensleben.

Junger, zuverlässiger

Molkereigehilfe,
22 J. alt, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse, für bald oder ein. Tage
später Stellung. Suchender ist mit
all. i. Fach vorkommenden Arbeiten
gut vertraut und auch als kleinerer
zu arbeiten gewöhnt. Angeb. erb.
Brubel, Groß-Wilkau, 2014
Kreis Nimptsch in Schlesien.

Tüchtiger, evangelischer
Molkerei-Gehilfe

19 Jahre alt, sucht veränderungsh.
anderweit. Stellung. am liebsten,
wo er sich in der Käseerei weit. aus-
bilden kann. Suchend. ist vertr. m.
sämtl. Molk.-Arb. sow. Buttereier, Kä-
seerei u. Quargberei. W. Ange-
bote sind zu richten an (1988)
Hans Koch, Molk. Nortrup i. Hann.

Molk.-Gehilfe, 23 J. alt, sicherer
Rech. u. schreibgew., vertr. m. all.
Masch., App., Weichkäse., Abrech.-
Wesen, sucht z. belieb. Antr. Dauer-
stelle f. Betr. u. Kontor. Um Ang.
bittet Hans Grobara, Kosselbau, Kr.
Osterburg, Altmark. (1985)

Suche für einen jungen (1974)

Gehilfen

für sofort oder 15. August Dauer-
stellung. Selbiger zeigt großes In-
teresse für alle ins Fach schlagenden
Arbeiten, ist sauber und vor allen
Dingen zuverlässig, so daß ich den
jungen Mann sehr empfehlen kann.

R. Christensen, Syte.
Angebote sind zu richten an
Fr. Langhorst, Rheden
Krs. Diepholz.

Gehilfe, 23 J. alt, m. all. Masch.,
Kess., Buttereier, Joghurt, Milchver-
sand, Flaschenmilch sow. in d. Her-
stellung ein. wirkl. marktfäh. Ware
von Tils., Camemb., Limburg., Ro-
madur u. Schichtkäse durchaus firm,
sucht z. bel. Antr. Stelle. Ang. mit
Gehaltsan. erbittet Herm. Bliß,
Kaiserslautern, Parkstraße 22.

Strebsamer, solider Käser

23 J. alt, sucht zum 15. Aug. oder
spät. Dauerstellung als Gutsmeister,
1. Gehilfe, Gehilfe od. dergleichen
Vertrauensposten. Selb. ist als 1.
Käser u. Gutsmeister tät. gewes. u.
hat Betriebe selbständ. geführt, da-
her m. sämtl. Molk.-Arb. aufs beste
vertr. Erstfl. Zeugn. steh. z. Verf.
Ang. m. Geh.-Ang. erb. (2063)
Geidies, Molkerei Gut Strichfeld
Krs. Pr.-Holland, Ostpr.

Strebsamer, tüchtiger, an selbst-
ständiges Arbeit. gewöhnter (2060)

Gehilfe

gute Kenntn. in neuzeitl. Masch.,
Herstell. feinst. Tafelbutter, versch.
Sorten Käse, in Milchunterjuch. m.
Abrechnungswes. nicht unerfahren,
sucht, gest. a. gute Zeugn., baldigt
anderweit. Wirkungskreis. Trdl.
Angeb. erb. Otto Busse, Dampf-
molkerei u. Camembertfabr. Bohra,
Kreis Marburg.

Gehilfe

äußerst energ. tücht. Fachmann, 28
Jahre alt, ledig, mit besond. gut.
Kenntn. in d. neuzeitl. Masch.-Anl.,
firm in Herstell. feinst. marktfähig.
Butter, Tilsiter Käse, Sahne- und
Milchbehandl., allerbeste Erfahr. in
städt. Milchverjorg. u. Hand. v. In-
u. Ausl.-Butt., durchgeb. i. kaufm.
u. techn. Betr., Jahre in gehoben.
erster Stelle im Großbetr., sucht, ge-
stützt auf langj. Zeugnisse u. Refer.
nur Dauerstellung, wo auf tüchtige
Kraft reflektiert wird, die es ver-
steht, einen Betrieb rentabel zu be-
halten. Gefällige Angebote erbitten
unter Nr. 2065 durch die Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,

19 Jahre alt, seit 1921 im Fach, m.
allen Facharbeiten bestens vertraut,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z.
15. 8. angen. Stellung, am liebsten,
wo er sich in Kontorarbeiten weit.
ausbilden kann. Um freundliche
Angebote mit Gehaltsang. bittet
Karl Lehmann, Molk.-Genossensch.
Baruth (Mark).

Junger strebs. Gehilfe sucht, gest.
auf gute Zeugn., zum 15. August
od. spät. Dauerstell. Selb. ist mit
sämtl. Masch., Käse, Buttr. u. Kon-
torarbeiten aufs beste vertr. Ang.
erb. Conr. Wotinkowsky, Meierei
Holtendorf b. Ahrensbof i. Holst.

Chaufeur,

led., 26 J. alt, schreibgew., welsch. z.
3t. im Butterverj.-Gesch. tätig ist
u. Interesse fürs Fach hat, wünscht
sich z. 15. 8. 26 od. später zu veränd.
Seit 1920 Führerschl. Zu. 3 b. führt
kleine Reparatur. selbst aus. Durch-
aus solide u. nüchtern. Angebote
erbeten an (1926)

Carl Paulsen
Glückstadt in Holstein
Christian IV.-Straße 21.

Strebsamer solider Gehilfe,

25 Jahre alt, sucht, gest. auf gute
Zeugnisse zum baldigen Antritt
Dauerstelle. Such. ist mit allen
Facharbeiten sowie Käseerei gut
vertraut. Werte Angebote erbittet
W. Täger, Groß-Thomstorf,
Kreis Uelzen in Hannover.

Milchverkäufer,

welcher auch unverkauft Milch zu
Butter, Käse und Speisequarg ver-
arbeiten kann, sucht zum 15. Aug.
Stellung. Offerten unter Nr. 2048
an diese Zeitung.

Weichkäser,

mit der selbständigen Herstel-
lung verschiedener und guter
Produkte bewandert, sucht zum
15. August Stellung. Offerten
unter Nr. 2047 an diese Zitg.

Junger, tüchtiger Gehilfe
sucht zum 15. August Dauerstellung. Suchender ist mit Kessel, Maschin. und Butterm. bestens vertraut. Besondere Erfahrung besitzt er in Weichkäseerei, wofür er zuletzt speziell und selbstständig arbeitete und nur gute, einwandfreie Ware herstellte. Käseerei bevorzugt. Angeb. erbittet (2053)

Alfred Buchwald,
Münsterberg in Schlesien,
Batschtauerstraße 41.

Kräftiger Gehilfe,
24 Jahre, vertraut mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie mit der Herstellung von Tilsiter u. Limb., sucht zum 15. 8. Stellung. Offert. unter Nr. 2085 an diese Zeitung.

Tüchtiger, zuverlässiger Gehilfe,
23½ Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 15. 8. Stellung als erster Gehilfe oder Käser. Selbst vertraut mit sämtl. Molkereiarbeiten sowie in der Herstellung von Tilsiter, Limburger u. Badstein. Werte Angebote erbittet Robert Ludwig, 1. Gehilfe der Molkerei Leerschke, Kr. Wittmund.

Gehilfe,
24 Jahre, vertr. mit der Herstellg. v. Joghurt, Milchbehandl., sowie Tilsiter u. Weichkäse, sucht zu sofort od. sp. Stellung. Werte Ang. erb. Bruno Marks, Birkesdorf b. Düren Kömpchen 10. (2083)

Junger, fleißiger, ehrlicher und an selbstst. flott. Arbeiten gew.

Gehilfe

in ungen. Stellung, möchte sich z. 20. d. Mts. evtl. etwas später verändern. Selbst ist mit sämtl. Facharbeiten wie Maschinen, Kühlant., ff. Butterbereitung, Frischmilchbehandlung, verschied. Sorten Käse, Quargfabr. bestens vertr. sowie in der techn. Buchführung. Stehe jedem Posten vor. Gute Zeugnisse vorh. Geg. gl. Ang. mit Gehaltsang. erb. Mohn, Moll. Dingden in Westfalen bei Wesel. (2082)

Jg. strebs. Gehilfe

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. September anderweitig Stellung. Suchender ist noch in ungen. Stellung, möglichst, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor auszubilden. Selbiger ist bestens vertraut mit Kessel, Masch., elektr. Kühlant., Kühlant., Butter-, Milchversand und hat auch etwas Erfahrung in Käseerei. Werte Angebote unter Nr. 2064 an diese Zeitg.

Jung. Molkereigehilfe, 21 Jahre alt, sucht zum 15. 8. Dauerstellung. Selbst ist mit allen Facharbeiten sowie Abrechnungswesen u. Milchuntersuchung bestens vertr. Gute Zeugnisse sind vorh. Werte Angeb. erbittet Herm. Eilers, Molkerei Nordensham in Oldenburg. (2072)

Gepflichtet

Seizer u. Maschinist

sucht Stellung zum 1. September oder früher. Meldung unter W. A., p. Adr. F. Fehrmann, Wittenberge, Elbstraße Nr. 16. (2071)

Tüchtiger Weichkäser

in Camembert, Brie, Romadur, Limburger, Steinbuscher, Quadrat sowie Speisequarg reiche Erfahrung, sucht zum 15. 8. anderweitig Stell. als 1. Käser oder alleiniger. Selbst wirtschaftet auch heruntergekommen. Betriebe unt. Garantie wied. hoch. Selbiger ist verh., 1 Kind. Kleine Wohnung, 1 Zimmer u. Küche gen. Werte Angebote erbittet (2054) Käser Fr. Stroezel, Moll. Herm. Stein, Schwiebus, Neumark.

Suche für einen (2079)

junger Mann,

der hier 3 Jahre lernte, anderweit. Stellung zum beliebigen Antritt. Selbiger scheut sich vor keiner Arbeit, würde auch gern Milchtouren mit fahren.

Rudolf Köster, Moll. Kirchheide bei Lemgo, Lippe-Deimold.

Für meinen 18 Jahre alt. Sohn suche ich zum Abschluß seiner Lehrzeit Stellung als (1982)

Lehrling

in einer neuzeitlich eingerichteten Molkerei in Anhalt oder Provinz Sachsen. Jüngster Lehrling muß vorhanden sein.

Buchhändler Ernst Buchheim
Coethen (Anhalt).

Suche f. meinen Sohn, 20 Jahre alt, zum beliebigen Antritt

Stellung

im Vollbetrieb. (2042)
C. Büttow, Molkereibesitzer,
Triptau b. Dömitz.

Unterzeichn., vertraut mit Kessel, Maschin., Butterm. u. Käseerei, sucht z. 15. August Stellung. Angebote erbittet der Maschinist der Molkerei Overtreba b. Apolda in Thüring.

Tücht., ehrl., zuverläss. Meier
24 J. alt, 8 J. im Fach, sucht, gest. auf sehr gute Zeugn., zu sofort od. später Stelle als Gutsmeier, 1. Gehilfe od. alleiniger. Selbst ist mit sämtl. Maschinenwesen best. vertraut u. firm in Tilsiter-, Limburger- u. Romadur-Käse. Frdl. Angebote nebst Gehaltsangabe sind zu senden an (1989)

Besitzer G. Lange,
Gudnia bei Kössel, Ostpreußen.

Butterm. Meier,

sauber und zuverlässig, sucht zum 15. Aug. Dauerstellung in Molkerei oder Butterhandlung. Offerten u. Nr. 2046 an diese Zeitung.

Suche Stellung z. 1. od. 15. Sept.

als Meierin.

Christine Tams

Meierei Gr.-Weide

bei Schleswig, Res. Schleswig.

Abschlußfähiger Buchhalterin
m. all. vornehm. Kontorarb., Bank, Lohn-, Steuer- u. Kassenw. vertraut, in all. Zweig. des Haush., Schneid. u. Platt. erfähr., sucht z. bald. Antr. passend. Wirkungskreis. Beste Kenntnisse u. erste Empfehlungen stehen zur Seite. Angebote unter Nr. 2066 an diese Zeitung.

Fräulein

sucht zum 15. August oder später passende Stellung

für Büro und Versand.

Selbige ist sichere Rechnerin, besitzt Kenntn. in der Buchführung sowie im Maschinenschreiben. Ang. unt. Nr. 2068 m. Geh.-Ang. an d. Ztg.

Junges Mädchen,

20 J. alt, sucht Stelle zu sof. od. sp. i. Gesch. u. Haush. bezw. Molkerei, mögl. bei Familienanschluß. War mehr. Jahre als Buchhalterin tät. Gute Zeugn. vorh. Prov. Hann. od. Braunschw. bevorz. Angeb. u. Nr. 2051 an diese Zeitung.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 15. August einen älteren (2622)

Gehilfen

f. Milchannahme, Betrieb u. Kontorarbeiten.

Zum gleichen Termin einen erfahrenen

Seizer u. Maschinensführer

der auch kleine Reparaturen ausführen kann, für Milsbornsche Anl. Junge Leute, welche obigen Posten vorstehen können und ein leichtes Auffassungsvermögen besitzen, auch äußerst solide sind, wollen ihre Bewerbung nebst Zeugn.-Abschrift u. Gehaltsforderung einreichen.

Meierei-Genoss. e. G. m. u. H.

Alpenen b. Buztebude i. Hann.

Chauffeur,

Molkerei-Gehilfe, für Degerma-Milchmilchanlage. Erforderlich Nebenarbeiten. Ausfahren der Flaschenmilch an Private. (2036)

Dorn, Gutschäpfer, Spreenhagen bei Eder.

Wir suchen zum 15. August einen äußerst tüchtigen, ehrlichen, saub.

Gehilfen

als alleinigen für alle vorkommenden Arbeiten. Nachm. Kontorarb. Anf.-Gehalt 50 M monatl. u. freie Station. Es wollen sich nur Leute melden, denen an einer Dauerstell. gelegen ist. Bewerb. mit Zeugnissabschriften erb. (2024)

Moll.-Genoss. Jessen a. Elster
Prov. Sachsen. Pinf.

Zum 15. August findet ein an saub. Arbeiten gewöhnt.

Gehilfe

Stellung als 1. Butterm. Meier. Gehalt 60 M neben freier Station und freien Kassen. Angebote mit Altersangabe sind zu richten an die (2069) Moll.-Genoss. Gramschütz Kreis Glogau.

Wir suchen zum 14. August einen jüngeren, fleißigen (2077)

Gehilfen

spez. für die Butterm., welchem Gelegenheit geboten ist, sich im Kont. weiter zu bilden. Geeignete, zuverlässige Bewerber, welch. an Dauerstellung gelegen ist, wollen sich melden. Anf.-Gehalt 50 M pro Monat und freie Kassen.

Moll.-Gen. Wardenburg
in Wardenburg, Oldenburg.

Suche zum Antritt am 15. August einen tüchtigen, zuverlässigen. (2075)

Gehilfen

der firm ist in Herstellung von erstklass. Tilsiter Vollfettkäse, Bereitg. ff. Tafelbutter u. Butterfertiger, Milch- u. Rahmunterlauch, Betrieb, ff. Reparaturen selbst ausführt, u. sich vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Zeugnissabschriften und Gehaltsangabe an

G. Wahner, Meierei Guttstadt
Ostpreußen.

Wir suchen zum 15. August einen jungen, tüchtigen (2021)

Gehilfen

für Betrieb und nachmitt. Kontor. Gehalt 50 M monatlich. Gefl. Angebote mit Zeugnissabschrift. erb.

Moll. Hankensbüttel, e. G. m. u. H.
J. Leichonsti.

Wir suchen zum 10. August einen tüchtigen (2028)

Obermeier.

Derfelbe muß mit allen in einem größ. Betriebe vorkomm. Arbeiten vertraut sein und dem gesamten Personal vorstehen können. Bewerber muß 25 Jahre alt sein und über erste Zeugnisse verfügen. Erfolgreicher Besuch einer Molkereischule erwünscht.

Ebenfalls kann ein jüngerer

Gehilfe

sofort bei uns eintreten.

Moll. Pöppenburg, Hannover.

Suche zum 15. August einen ja. tüchtigen (2012)

Gehilfen

der auch in der Käseerei Erfahrung hat. Gute Empfehlung Bedingung. Gehalt nach Leistung. Off. erb. P. Mächler, Molkereibesitzer, Wüding i. Schlesien.

Suche zum 15. August einen fleiß. sauberen (2009)

Gehilfen

für Harzfäberei und all. vorkomm. Arbeiten. Selbiger kann sich in d. Branche ausbilden. Kenntnisse sind nicht erforderlich. Sehr guter Tisch wird geführt. Gehaltsforderungen nebst Zeugnissabschriften erbittet Harzfäberei Bodenwerder, Kr. Hameln.

Suche zum 15. d. Mt. tüchtigen, nüchternen, zuverlässigen (2073)

Chauffeur

Es mögen sich nur Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Nur gelernte Schlosser kommen in Frage, die wirklich in der Lage sind, den Wagen in Ordnung halten zu können und an strenge Tätigkeit gewöhnt sind. Derfelbe hat mit einem Schnellwagen eine Milchtour zu fahren. Bei voller Verpflegung u. Familienanschluß Gehalt nach Vereinbarung. Degerma-Molkerei Eberriege i. D. bei Wilhelmshaven. H. Rebe, Betriebsleiter.

Zum baldig. Antritt findet hier ein junger Mann als (203)

Milchfutscher

Stellung. Gehalt 40 M bei freier Station und Kassen. Angebote mit Zeugnissabschriften an Molkerei Corbetta Prov. Sachsen.

Wir suchen zum 1. September unsern städtischen Betrieb eines durchaus tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Solche die im Besitze eines Führerscheins 3 b sind, erhalten den Vorzug. Angenehme und dauernde Stellung Gehalt Mk. 70.— monatl. b. freie Station und Kassen. Angebote mit Zeugnissabschriften unter 3. M. 2029 an diese Zeitung.

Da angem.ommene Meierin nicht angetreten, suche ich zu sofort oder später eine an Ordnung u. Sauberkeit gew., tüchtige, zuverlässige

Meierin

für Betrieb u. Hilfe im Haushalt Gehalt monatlich 40 Mk. Stellung bei Familienanschluß angenehm u. dauernd. Angebote erbittet (204) J. Poppe, Molkerei Warmenau b. Vörsfelde, Station Jallersleben.

Ich suche zu sofort oder 15. 8. eine ältere, erfahrene

Meierin

für meine Zweigmolkerei Eberwalde, Kr. Gerbauen, für Butter und Haushalt. Gefl. Bewerbung mit Zeugnissen und Gehaltsforderung erbittet (17)

Carl Lange, Molkerei Görtlen bei Trömpau, Landkreis Königsberg in Pr.

Suche zum 1. August oder später eine junge, tüchtige (17)

Meierin

für Butterm. und Haushalt. Gehalt 40 M, Kassen frei; oder ein junges Mädchen welches Lust hat, das Molkereifach zu erlernen Familienanschluß u. Taschengeld.

Molkereigenossenschaft Ebersdorf bei Bismarck. Müllers.

Suche zum baldigen Antritt e nettes (20)

junges Mädchen

aus guter Familie, zur Erlernung des Molkereifaches bei vollem Familienanschluß u. Taschengeld. Mädchen wird gehalten.

Rudolf Köster, Moll. Kirchheide bei Lemgo, Lippe-Deimold.

Stelle besetzt. Für Bewerbung besten Dank. (18)

Molkerei Dargen b. Swinemünde

Stellung besetzt, für Bewerbung besten Dank. (19)

Molkerei e. G. Uplengen zu Remels, Ostfriesl.

Stellung besetzt. Bewerberinnen besten Dank. (19)

Molkerei Kömshild.

Stelle besetzt. Bewerberinnen besten Dank. (19)

Moll. Kogwein.

Stelle besetzt. Den Bewerberinnen besten Dank. (20)

Molkerei Büdingenwörth.

Ich bitte meine Kollegen Franz Müller, Ernst Wegner und Arthur Kubitt um Ang. ihrer genauen Adresse. Ich bitte sämtliche Herren, meine Kollegen hierauf aufmerksam zu machen. (1873) Lajchinskij, Milchhof-Barmen-N. Mohrenstraße 41.

Molkerei-Verkäufe.

Wer verkauft sein Molkerei-Grundstück, Käserei od. sonst. Grundbesitz unter günstigen Bedingungen? Angebote unter Nr. 1874 an diese Zeitung.

Verkaufe zu sofort meine

Molkerei

Pächträumen, am besten passend Unverheirateten, da Einheitsmäßig und als Mitgift das Molkereigrundstück zu erwarten ist. Preis 6000 M, Anzahlung 3000 bis 4000 M. Zuschriften u. Nr. 2016 an diese Zeitung.

Die Molkerei Boizenburg

quem zu Hamburg an der Bahnlinie-Hamburg gelegen, soll unter günstigsten Bedingungen verkauft werden. Bei entsprechender Anzahlung vorteilhafteste Preisbedingung. Angebote erbeten an die (1930) Spar- und Kredit-Genossenschaft der Gruppe Mecklenburg Reichsverbandes der deutschen Volkswirtschaft u. Pächter e. G. m. b. H., Rostock.

Dampfmolkerei

Käserei, Dftr., in gr. Dorf, elektr. Licht und Kraft, Milch 1500 Liter, Schrotmühle, Kreissäge, 22 Morg. Land, Stall für 100 Schweine. Sofort wegen Übernahme and. Betriebes zu verkaufen. Preis m. allem Inventar 35 000 Mk. bei 10 000 Mk. barer Anzahlung, ohne und u. entspr. Inventar billiger. Übernahme muß bald erfolgen. Käufer, die über obige Anzahlung verfügen, melden sich u. "Preußen" 1773 an diese Ztg.

Neue, modern eingerichtete, größere

Sarz-Käserei

mit elektr. Betrieb, Pöhh. Automat, Quargwolf usw., schöne große Räume, großer Keller, Schweinemästerei, Wohnhaus mit 1 Morgen groß. Hofraum, mit Hausgarten, es können 15 Morgen prima Acker, Wiesen u. Weide gleich hinter dem Gehöfte mit zugelegt werden; beste Lage d. Altmark, Chaussee und Bahnstation unweit der Kreisstadt gelegen, weg. Krankheit sofort an ein tüchtig. vorwärtsstrebenden Fachmann zu verpachten. Gefl. Anfragen von Selbstbewerbern unter Nr. 3. 1440 an diese Ztg. Zeitung.

Infolge Krankheit bin ich gezwungen meine

Molkerei

Landwirtschaft sofort zu verkaufen. Milch 3 Zt. 1800 Liter. Abzehrtes unter Nr. 2010 an diese Zeitung.

Weichkäserei

Niederbarnen, gegenwärtig 500—600 Liter Milch, steigt noch weiter, und zu günstigen Bedingungen verkauft. Erforderliches Kapital Mark 500.—. Vertrag auf 5 Jahre. Rasch entschlossene Käufer wollen Angebote unter M. Z. 1900 an diese Zeitung einreichen.

Modern eingerichtete

Molkerei

zu verkaufen oder zu verpachten. Angebote unter 3. 1881 an d. Zeitung erbeten.

Ich suche mein schön gelegenes

Landhaus

Bahnstation 6 Km. vor Großstadt, mit herrlichem Obst- und Gemüsegarten, 2 Morgen groß, für Grundstück mit Milchgeschäft oder dafür geeignet, zu früher oder später zu vertauschen. Harzstadt bevorzugt. Offerten unter Nr. 2008 an diese Zeitung.

Habe die Absicht, meine 2 Jahre stillgelegene (1909)

Molkerei

wieder in größer. Umfange aufzunehmen. Dampfbetr., Bergedorfer Einrichtung. Ein großes Gut tief. Ich suche nun einen energischen Fachmann, unverheir., der imstande ist, diesen Betrieb zu voller Höhe zu entfalten. Milch ist nur n. Berliner Milchpreisen zu haben. Bewerber muß alle Arbeiten allein übernehmen. Hauptbedingung: Abschlüssen von Milchverträgen. Bezahlung: Gewinnbeteiligung.

Siedele

Dampfmolkerei Zehden, Oder bei Bad Freienwalde, Oder.

Megen anderer Beteiligung beabsichtige ich meine

Teilhabereinlage

an Kollegen abzutreten. Zur Übernahme derselb. sind 1000 M in bar erforderl. Jungem, strebsam. Fachmann wird glänzende Existenzen geboten. Eilangeb. unter Westfalen 1898 an diese Zeitung erbeten.

Verkaufe oder verpachte meine

Molkerei

und Käsefabrik

i. voll. Betrieb befindl., mit wenig Konkurrenz und guter Kundschaf, fast neues Gebäude mit guten Räumen, groß. Obst- und Gemüsegarten und genügend Wohnung, unter sehr günstigen Bedingungen. Angebote erbittet (1876) Gg. Schmitt, Molk. und Käserei, Mörlenbach (Hess. Odenw.)

Eine modern eingerichtete

Camembertkäserei

in Bayern umständehalber sofort zu verkaufen. Milchquantum täglich 500 Liter. Kaufpreis 14 000.— Mk. bei 8000.— Mk. Anzahlung. Anfragen unter Nr. 1958 an diese Ztg.

Molkerei-Verkauf!

Die Molkerei Crummenert soll am 18. August cr., im Wege der Zwangsversteigerung an Gerichtsstelle verkauft werden. Gebäude liegen direkt am Bahnhof in milchreicher Gegend! Eine selten günst. Gelegenheit für Fachmann, um mit ganz geringem Kapital eine gut gelegene Molkerei zu erwerben! Reflektanten erhalten gegen Einzahlung von einer Mark genaue Auskunft durch den Kaufmann Semrau, Crummenert bei Balbert in Westf. (1839)

Eilt! Versand u. Buttere.

Molkerei-Bacht,

3000,— M bare Anzahlung sofort, 3000,— M Betriebskapital sofort, evtl. auch noch 3000,— M Hypothek sofort, weitere 3000,— M am 1. 1. 1927. Nur ausführende reelle Angebote, gute Wohn-Verhältnisse u. „Rheinischer Betriebsleiter“ 1795 an diese Zeitung.

Molkereigebäude,

neugebaut, ohne Konkurrenz, in Kreisstadt zu verpachten. Angeb. unter M. Z. 1721 an diese Ztg.

Suche zu sofort eine (1960)

Dampfmolkerei

mit 1000 Liter Milch und darüber zu kaufen, wo 8—10 000 M Anzahlung genügen. Außerdem kann als Sicherheit eine größere Hypothek gegeben werden.

K. Neumeister, Sehesten

Thür. Wald

Bretterstraße 98 b.

Modern eingerichtete

Verbandmolkerei

im Mecklenburgischen, mit Eismaschine, Anlieferung tägl. 1500 Ltr., schöne Wohnung, zum Grundst. gehören 15 Morgen Acker u. Wiesen, Forderung 22 000 Rmk. bei ca 8 bis 10 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Kostenlose Vermittlung. (1978) E. Bundgaard, Bremen, Rembertstraße 94.

Kauf-Gesuche.

Suche

Dampfzerzeuger,

nicht zu klein, unter Garantie betriebsfähig. Offerten erbeten mit Preis unter M. Z. 1838 a. d. Ztg.

Suche zu kaufen:

Magermilchpasteur, 1500—3000 Lt., Rahmpasteur, 300—500 Lt., Butterfertiger, 150—300 Lt. Verarbeitung.

Angebote mit Preis, Alter und Fabrikat unter Nr. 2007 an d. Zt.

Ein gebrauchter, gut erhaltener

Quargwolf

zu kaufen gesucht. Angebote m. Angabe über Leistung und Preis erbittet (1973)

R. Radow

Schottenstein b. Coburg.

Suche einen gut erhaltenen (1899)

Lübbersch. Automat, Ausführ. B., zu kauf. Erbittet Angebot mit äußerstem Preis unter Nr. 1899 durch diese Zeitung.

Dieselbst ist eine

Magdeburger Quargmühle

(Eichenholzwalzen), nur einmal gebraucht, Stand- u. Kraftbetrieb, für 70 M ab Station abzugeben.

Suche gutenhaltenden

Rahmerhizer,

tündliche Leistung 500 bis 700 Lit., zu kaufen und bitte um Angebote. Angeb. unter M. Z. 1859 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen einen sehr guterhalt., betriebsfertigen (1854)

Pasteur,

2000—3000 Liter Stundenleistung zu kaufen.

Molkerei Rogel in Westfalen.

Kauf-Angebote.

Megen Einstellung der Buttere (Früschmilchverkauf) (1588)

haben wir zu verkaufen:

1 Altra-Butterfertiger, Type L., Ig. Form, 4000 Ltr. Totalinh., 1600 Liter Verbut., 3/4 a. Teakholz, kompl. m. Antr. u. Vorgelege
1 Alhorn-Rahmerhizer „Fortschritt D“, für 1600 Liter Inhalt, kompl., m. Rührv. u. Isolier., Antriebsvorrichtung u. hydraulischer Hebevorrichtung.

Beide Maschinen können bei uns besichtigt werden. Gesamtpreis für beide Maschinen 1000,00 M, zahlbar bei Kaufabschluß. — Alle Kost. der Abmontierung, Weiterbeförderung und Wiederherricht. d. Standortes gehen zu Lasten des Käufers. Interessenten werden um Besichtigung gebeten.

Molkerei Hebron-Dammig

Station Hebron-Dammig

Strecke Stolp-Lauenburg, Pomm.

Sprüche für Molkereien

in Plakatform in Größe von 32,5 : 25 cm, auf kräftigem Elfenbeintarton mit rot-schwarzem Rande:

- Nr. 1. Alle für einen Und einer für Alle, Wenn viele sich Rügen Kommt keiner zu Falle.
- Nr. 2. Ordnungsfriede und Reinlichkeit Sei dein Vorbild allezeit.
- Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein Reinlich, reinlich, reinlich sein!
- Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit, Abraham ist 'ne Schlechtigkeit.
- Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser tauscht, Ist wert, daß er sie selber kauft.
- Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter Erhöht die Qualität der Butter.
- Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mist Gibt die Kuh, die wenig trinkt.
- Nr. 8. Morgenstunde Hat Gold im Munde.
- Nr. 9. Hält Ordnung Du Hält Ordnung Dich.
- Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort, Erspart viel Zeit, viel Müh und Wort
- Nr. 11. Erst die Kinder Dann die Kinder, Und was noch frei Zur Molkerei.
- Nr. 12. Arbeitstage Voll rüstiger Plage, Das sind die besten Von allen Festen
- Nr. 13. Käs' und Brot Macht die Wangen rot.
- Nr. 14. Ohne Fleiß Kein Preis.
- Nr. 15. Nur Fleiß und Zentriergentkraft Erhalten die Genossenschaft.
- Nr. 16. Es recht zu machen jedermann, Ist eine Kunst, die niemand kann.
- Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.
- Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Zier Drum wird achtet sie auch hier.
- Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Zier, Wein lieber Freund, das merke Dir.
- Nr. 20. Dein Bild, er sei stets zugewandt, Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.
- Nr. 21. Zeit ist Geld.
- Nr. 22. Jedem das Seine!
- Nr. 23. Tue recht Und schmeie niemand!
- Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär, Wo kämen Butter und Käse her.
- Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder, Für Alle aber nicht minder
- Nr. 26. Dein Trunk sei klar, Dein Wort sei wahr.
- Nr. 27. Wie könnten die Menschen nur leben, Wenn es nicht würde Butter und Käse geben.
- Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene, Ist Wohlergehen dein Lohn.
- Nr. 29. Macht man im Leben kaum den ersten Schritt, Hat man für gute Milch schon Appetit.

- 1 Spruch inkl. Verpadg. u. Porto 60 Pfg.
- 2 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 90 Pfg.
- 3 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 110 Pfg.
- 4 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 120 Pfg.
- 7 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 200 Pfg.
- 10 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 250 Pfg.

jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Butterfertiger

wie neu, 160—200 Liter Verbutte-
rung, preiswert abzugeben. (1967)
Molkerei Jeyersniedertampen
Post Terranova, Ars. Elbing
Johannes Jochem.
Fernruf: Terranova 12.

Zeugnisabschriften

fertigt Stieler, Jena-Zwätzen.
Zu verkaufen ein fabriktuener,
stehender (1975)

**Kohlensäure-
Kompressor 14 a,**

komplett, mit allen Reserveteilen,
ca. 20 000 Kalorien, Fabrikat Uhl-
born. Angebote erbeten an
Bad. Molkerei-Verband Karlsruhe
Lauterbergstraße 3.

Gleichstrommotor

(Fabrikat Bergmann)
1½ PS, 220 Volt, 5,9 Amp., 500
 Touren, zum Antrieb des Butter-
 meters benutzt, ist wegen Umände-
 rung der Anlage in Drehstrom, bill.
 zu verkaufen. (1938)
 Gust. Friede, Buttergroßhandlung
 Hannover, Marienstr. 28.
 Fernruf Nord 3145.

**Praktische Zettel**

für den

Molkerei-Bedarf:

1. Saure Milch, besser kühlen.
2. Kannen unsauber, besser reinigen.
3. Morgen- und Abendmilch nicht
zusammenschütten.
4. Magermilch.
5. Buttermilch.
6. Vorsicht, oben, nicht stürzen!
7. Vorsicht! Vor Nässe zu schützen!
8. Sofort Milchbuch zurückgeben.

Größe ca. 6x14 cm, farb. Papier.
100 Stück 0,50, 500 Stück 2,25,
1000 Stück 3,75.

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim.**Risten aller Art**

von 3—10 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
F. König, Spez.: Ristenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei groß.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Molkerei-Wagen

Liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudagast, Wagenbau,
Breck in Holstein. (67)

Zu verkaufen:

ein liegender Dampfkessel, Baujahr
1905, 8 qm Heizfläche, 12 Atm., ge-
prüft, m. eisern. Schornstein, dazu
passende Dampfmaschine, m. Hand-
u. Majch-Speisepumpe und allem
Zubehör, aus einer Molkerei stam-
mend, Kesselpapiere in bester Ord-
nung! Die Anlage ist vollkommen
betriebsfähig und in bestem Zu-
stande. — Zu beichtigen bei (1883)

Max Wagner
Neufesttin i. Pomm.

**Dampfmaschine,**

8 PS., mit stehendem Zylinder,
stehendem Dampfkessel und neuem
Schornstein, 7 Atm. Druck, 6,60 qm.
Heizfläche, wegen Umstellung sof.
zu verkaufen. (1853)
Gebr. Sauer & Co., Torgelow
in Pomm.

Wegen Anschaffung eines größer.,
gut erhaltener (1848)

Milchwagen

für 60 Kannen zu verkaufen.

Wilh. Kühne,
Auerbeck bei Halberstadt.

Ca. 400 gebrauchte, fast neue

Milchfässer

sofort zu verkaufen. (1843)
Meierei Wilmersdorf Lemke & Co.
Berlin-Wilmersdorf, Berl. Str. 40.
Telefon Umland 279/8702.

Schimmelkulturenfür Camembertkäse
Weiß und Blau

In 125 gr., 250 gr. ¼, u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse**Rotkulturen**

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen I. H.

Wegen Betriebsstillegung stehen
folgende Maschinen zum Verkauf:
1 Alfa-Separator, 2000 Liter,
1 Alfa-Reinigungscentrifuge, 2000
Liter,
1 Astra-Milchpasteur,
1 Astra-Milchvorwärmer,
1 Astra-Rahmreifer, 800 Liter,
1 Astra-Butterfertiger, 400 Liter
Verbutterung,
3 Astra-Flächentücher,
1 Kohlenäurekühlanlage mit sämt-
lichem Zubehör, 11 600 Kalor.
(Bergedorf),
1 Erhitzer (Uhlborn),
1 Fortschrittspumpe, 3000 Liter,
(Uhlborn),
1 Milchwaage, 500 Kg. Tragkraft,
ca. 500 gebrauchte Milchfässer, 50
Liter, eine große Anzahl Bassins
in allen Größen.
Angebote unter Nr. 1832 an diese
Zeitung.



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Käsewannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigst. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)

Wilhelm Hesse, Klemperstr.
Northheim i. Hann.

Quargsäcke

Seih- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Frißke, Zittau i. Sa.
Georgstraße 7.

Läufer Schweine

in allen Gewichtsklassen bei billig-
ster Preisberechnung ab ostpreußi-
scher Station abzugeben. (1659)
Carl Kullit, Viehhandlung
Lnd, Ostpr.

Vollewagen

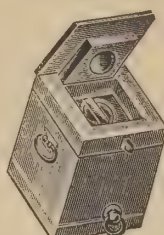
tadellos erhalten, mit Kannen und
Eisfassen, und allem Zubehör weg.
Umstellung des Betriebes zu ver-
kaufen. Nehme auch Butter in
Zahlung. (1444)

P. Orfert

Molkerei Bad Freienwalde (Oder)
Fernruf 79.

Großfabrikation

von 1a verzinsten und emaillierten



Eiskrem-Büchsen
in runder und vier-
eckiger Ausführ.,
Eismulden in
rechteckiger Form
verzinst

Konservatoren,
doppeltwandig,
isoliert, in runder
und viereckiger
Ausführung.

Konservatoren-Automaten
für Eiscreme Packungen.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann

Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Milchtannen

Kannend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Eisengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhande-

ner Anlagen — Bau von

Kartoffelflocken-Fabriken

Vegetabilische

Farben, flüssig,

zum Färben v. Butter u. Käse
liefern vorteilhaft, auch in großen
Mengen (1551)

Dr. Schulke & Co.

Fabrik vegetabilischer Farben
Leipzig W. 31.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.

Hermann Jordan, Berlin SO. 16

Michaelkirch - Straße Nr. 21.

Größter und ältester Spezialist am Platze

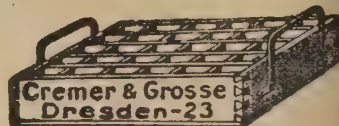
Gebraucht., gut erhaltener, rund.

Magermilchföhler

ca. 2500 Liter Stundenleistung von
75 auf 2 Grad über Wassertempe-
ratur kühlend, preiswert abgugeb.

Molkerei Wipperfurth

(Rheinland). (1796)



Spezialfabrik für

Flaschenkasten u. Versandkiste

Käsematten, Käsekisten etc

Den idealen Metallverschluss

mit Flasche, die en-
weder mit Pappscheib-
oder dem hygienisc-
einwandfreien, leich-
zu befestigend. billige
Metallverschluss vers-
hen werden kann liefe

Continental Handelsgesellschaft
für Industrie, A.-G., Dortmund

**Dosenverschluss-
Streifen!**

(Banderolen), ein- und mehrf., u.
Kollen in endlosen Längen fertig
Wilfri-Werke, Uraah (Württemberg)

300 Stück Käseboxen mit Unte-

wagen

2 Sili-Pumpen

1 Füllmaschine für Flaschen

1 Dampferzeuger, 5,7 Heizfläche.

Röhrenkessel.

Molk.-Genoss. Profel

bei Rotenburg i. Hannover.

Käse-Holzma'ten

(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung
von Weichkäse fabriziert in
allen gewünschten Größen

Holzmatte - Industrie

GEORG RÖSSLER

Lindenberg i. Allgäu

(Bayern)

Mit Leisten benagelte und re-
winflig beschnittene Ristentheile
fertige Risten liefert nach jed. a-
gegeb. Maß u. Menge die
Jalobshagener Holzbearbeitung
und Ristenfabrik Jalobshagen
in Pommern. (10)

**In
Ihrem
Interesse**

liegt es, bei Bedarf in
Milchtransport-Kannen,
Milch- u. Rahmständern,
Milch- u. Meß-Eimern,
Milch-Sieben, Gemäßen

Preise anzufordern.

Ich biete Ihnen Vorteile

Carl Mann, Hildesheim

Besten günstige Gelegenheit!

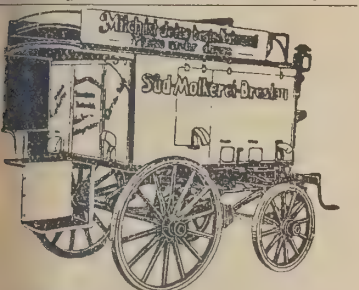
Milchkannen

in prima Ausführung und Verzinnung, Steckdeckelkannen 20 Ltr. RM. 10.— Bügelverschlußkannen, 20 Ltr. RM. 11.— Verkauf nur gegen Nachnahme od. prima Referenzen. (8710)

Milchkannen-Vertrieb

Schöppenstedt i. Br.

Zur Verzinnung von Kaffeecannen, Dampfzuckerkannen, Saftins usw. an Ort und Stelle, Ende tüchtige, mit d. Arbeit vertr. Monteure. Im Falle d. Selbstverzinnung lief. pa. bleifreies Strenum nebst Gebrauchsanweisung. Internationale Metallwerke Georg Sindermann



Molkereiwagen

verschiedener Arten neue, sowie wenig gebrauchte am Lager

Fritz Schleiffer, Fahrzeugbau
Breslau 17, Frankfurterstr. 124
Gegr. 1871 Tel. Ring 9811

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt stets am Lager. (4381)
C. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49

Milchtiefkühlanlage

mit direktem Verdampfungskühler, mit Vorkühler für 2000 Liter Stundenerleistung von 75 auf 3 Gr. Cel. preiswert sofort freibleibend lieferbar. Die Anlage war von einer ländlichen Behörde bestellt und wird wegen anderer Disposition frei.
Th. Witt, G. m. b. H., Maschinen- u. Eismaschinenfabrik. (1428)

Kühlanlage

Wegen Anschaffung einer größ. Kühlanlage ist unsere komplette 0000 Kalorien, Fabrikat „Bergeorfer Eisenwerk“ preiswert abzugeben. Bis zum 15. August kann Maschine noch im Betrieb beschl. werden. (1555)
Molkerei-Genossenschaft Canth Bez. Breslau.

Butter, Käse, Quarg.

Wöchentlich 3—4 Tonnen feinste Molkereibutter u. pa. Quadratkäse
it oder ohne Rümme! zur regelmäßigen Lieferung gesucht. Angebote mit äußersten Preisforderungen an (1961)
Molkerei und Camembert-Fabrik Hubertusburg G. m. b. H. in Meieritz.

Prima Molkereibutter, wöchentl. 3—5 Zentner gegen Vor- kasse oder Sicherheit dauernd abzugeben, desgl. 6—8 Zentn. Quarg. Dampfmo!kere! Gr.-Gardinen, Ostpr. (1993)

Zahle für Quarg 22 Mark

per Zentner für einwandfreie, trodene Ware. Kaufe Sauermilch- sowie Labquarg. Kasse sofort. Offerten unter Nr. 1903 an diese Zeitung.

Ich suche noch wöchentl. 5—6 Tonnen

prima Butter.

Angebote über Menge und Preis erbittet (1901)

Johannes Burmeister, Meierei, Kiel-Gaarden.

Allerbeste Tafelbutter (reine Weidebutter) in Poff. von 9 Pfd., z. 3t. a Pfd. 1.65 Mk. fr. dort unt. Nachn., sow. Bahnfend. in 50 u. 100 Pfd.-Lo. mit Ermäß., versch. lauf. unt. Nachn. od. Sicherth. Gebr. Becker, Pilsfalten, Ostpr.

Einwandfreien, trodenen Quarg auch Speisequarg in Käufers Tonnen hat abzugeben. Molkerei Blatten bei Jülpig. Rheinl. 1886

12—15 Zentner Speisequarg wöchentl. zur regelmäßigen Liefer. sucht (1887)
Otto Zeising, Großhandlung, Leipzig-Pl., Karl Heinestr. 65/67.

160—200 Zentner Sauermilchquarg nur pa. frische, einwandfr. Ware, ev. auch kleinere Posten, zu höchsten Tagespreisen sofort gesucht. Angeb. m. Preis u. Nr. 1953 an d. Ztg.

Wöchentl. einige Tonnen (1973)

Quarg hat abzugeben Molkerei Bacha, Rhön.

Ich suche speziell (1889) Harzer, Rümme!- und Schimmel- Stangen u. andere Weichkäsearten gegen sofortige Kasse zu kaufen. Ich lege Wert auf erstklassige, goldgelbe Ware bei stets gleichmäßiger Lieferung. Angeb. erbet. an Georg Köpping, Molk.-Prod.-Großh. Dresden-N., Al. Bachhoffstr. 6.

Haben noch auf sofortige Lieferung an zahlungsfähigen Abnehmer 1000—1500 Liter dauererhitzte, tiefgekühlte, sehr haltbare (1924)

Vollmilch in Kannen und event. in Flaschen abzugeben. Sehr günstig zum Industriegebiet gelegen. Molkerei e. G. m. b. H. Riemsloh b. Bruchmühlen i. Westfl.

Quarg einwandfr., laugt ständ. Käsefabrik J. Denis, Tangermünde a. Elbe Kasse nach Wunsch. (1971)

Wöchentl. 10—12 Zentn. feinste Molkereibutter auf Jahresfluß gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. Bitte um Preisangebote. (1965)
B. Ribbrod, Butterhandlung Seeßen b. Hamm, Westfl.

2—3 Zentner frische, gute (1965) Molkereibutter wöchentl., auch auf Abschluß, gesucht. Kasse ganz nach Wunsch, a. im voraus. Angebote m. Preisangabe erbittet
H. Wentkopff Parthaus-Molkerei Celle.

Sauermilchquarg in bester Qualität, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, laugt ständ. a Zentner 25 Mk. (1945)
H. Lehmann, Leipzig-Rdn., Obere Münsterstraße 17.

Quarg

trocken und metallfrei, zu höchstem Tagespreis laufend zu kaufen gef. Abschluß erwünscht. Kasse nach Wunsch. (1940)

Lübener Käsefabrik, Lützen Bez. Viegeln. Gustav Appel.

Weidebutter,

frische, trodene Ware, gesalzen u. ungesalzen, in Tonnen a 50 und 100 Pfd. Preis Berliner Notiz für 2. Qualität ab hier, liefert per Nachnahme. (1939)
Otto Brandt, Stallupönen.

Versandmilch, Flaschenmilch (geringer Aufpreis), Buttermilch, Speisequarg, Butter, Voghurt, Sahnekonserven hat noch abzugeben (1937)
Molkerei Brod-Ostbevern b. Münster in W.

Speisequarg. Tägl. 100 Pfd. trodener, streichfähiger Speisequarg, a 20 Mark, abzugeben. Unbekannte Besteller Nachnahme. (1911)
H. Schuler, Molkerei Biersen, Rheinland.

Suche wöchentl. 3 Faß prima Molkereibutter gegen prompte Kasse. (1907)
Fr. J. Kauter, Düsseldorf, Arminstraße 7.

Quarg in trodener, einwandfreier Ware suchen zur regelmäßigen Lieferung in größeren und kleineren Posten. Offerten mit Preisangabe erbitten
Gebr. Wehig, Käjerei, Martkleeberg bei Leipzig.

Suche für dauernd einwandfreie Milch. Molkerei Droskau, Krs. Sorau. Lebensmittel-Vertr.-Gesellschaft m. b. H., Waldenburg in Schlesien erbittet Groß-Offerten in

Molkereibutter div. Feinkäse Weiskäse.

Tilsiter Magerkäse in guter Qualität abzugeben Molkerei Mölln in Bbg., Dr. Madaus & Co.

Sauermilchquarg, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentl. 8—10 Zentn. abzugeben. (1929)
Molkereigenossensch. zu Landstron, e. G. m. u. H., bei Schippenbeil, Ostpr.

1000 bis 2000 Liter tiefgekühlte Milch von zahlungsfähigem Abnehmer n. dem Industriegebiet unter Nr. 1927 durch diese Zeitung.

Schlagjahne 30—32 Proz., tägl. ca. 100 Liter nach Hagen in W. gesucht. Offert. unter Nr. 1831 an diese Ztg. erbet.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung jedes Quantum bei sofortiger Kasse, auch Vorkasse, zu kaufen gesucht. Erbittet Angebote.
Georg Krebiel, Käsefabrik, Elch (Rh.-Hessen) Telefon Alsheim 65.

Welcher Fachmann ist gewillt, die (1846)
Pachtung der Milch der beiden Güter Jägendorf und Modau im Kreise Jauer von 70 Kühen sofort zu übernehmen?
Wilhelm Klatt, Molkereibesitzer, Malitzsch, Kreis Jauer in Schlesien.

Vollf. Tilsiter, 30 u. 40 Proz. Edamer Kondensmilch in Vertretung oder Kommission, nur erstkl. Qualität gesucht. (1844)
Cema, Berlin-Wilmersdorf, Hindenburgstraße 34. Telefon: Pfalzburg 3018.

Vollmilch, 3—400 Liter, gegen Gebot abzugeb., sowie Speisequarg, Romadur, voll- und halbfett, Camembert, vollfett, Frühstücksfäse, mager. Strede Hirschberg-Görlitz-Berlin. Angebote unter Nr. 1833 an diese Zeitung erbeten.

Quarg frisch, trock. u. metallfrei, gegen sofort. Kasse lauf. zu kaufen gesucht. Adolf Gorges Käsefabrik Magdeburg-Neust. Ottenbergstr. 23.

Molkerei und Buttergroßhandlung i. Sachsen sucht noch wöchentl. 20—30 Zentn. prima ungesalzene Tafelbutter von Molkereien und Genossenschaften regelmäßig zu kaufen. Offert. unt. Butter 1885 an diese Zeitung.

Bin Käufer von jedem preiswerten Posten Käse, Butter, Eier und anderen Lebensmitteln gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhter, Hamburg 13, Lebensmittel-Großhandlung, Grindelberg 77.

Quarg frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentl. 6—8 Zentner zu kaufen gesucht. Zahle höchste Tagespreise. (1888)
August Gottschlich, Käjerei, Königsutter.

Tägl. frischen, süßen, streichfäh. Speisequarg a Zentner 19.— Mk. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben. Central-Molkerei und Käsefabrik Westerde bei Duderstadt.

Wir suchen zur allwöchentlichen Lieferung 6—8 Faß garant. finn. Sauermilchquarg erster Qualität. Pa. Bankreferenz, stehen zur Verfügung. (1892)
H. Wittfoß & Sohn, Dampfmo!kere! und Käsefabrik, Rierstein, Rhld.

Pa. Käsequarg metall- und buttermilchfrei, laugt zu den höchsten Preisen Central-Molkerei Tennstedt.

Für jeden laufenden Posten Sauermilchquarg, metall- und buttermilchfrei, trod. einwandfreie Ware sind wir dauernde Abnehmer. Für gute Ware zahlen wir gute Preise. Prompte Kassenregulierung. (1896)
Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz, Holzhäuser Straße 97. Fernruf 63113.

Gehilfen

für Käseerei.

zu kaufen. Angebote ohne Fantasi-
preise erbeten unter **Sahnever-**
trieb Nr. 1745 an diese Zeitung.

Siersleben.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Bin laufend Abnehmer für

Imburger
Ilg. Stangen } **20 Proz.**
omadur
arzer 60er Packung

nd erbitte äußerste Preisangebote
ir beste Ware. (1006)
Stadtmoikerei Uedermünde.
N. Lehjan.

Handkäse.

ur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janfer & Bolzan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Quarg

auft laufend zu höchsten Tages-
reisen (7355)
Erste Reiker Käsefabrik,
Reike II.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Täglich 1000 Liter
Vollmilch

ist Abchluß gesucht. Es kommt u.
nwanfreie, garantiert haltbare
ollmilch in Betracht. (1550)

Senke & Heidland, Elberfeld,
Seilerstr. 2.
Fernsprecher 5246 und 4346.

Deutschen Weichkäse
nach Camembert, hochfeine Ware,
haben noch laufend abzugeben
Centralmolkerei Albstadt
b. Dberöbflingen a. See.

Wilhelm Glamann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse

kauft laufend (6141)
A. Kolosla, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Kasein

garantiert metallfrei (4358)
A. G. Lange, Malmö
(Schweden).

Quarg

metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Suche wöchentlich 3 Faß
pa. Meierei-Butter.
Angebote nur v. ersten Meiereien
mit Preis (1852)
Meiereigeschäft Behn, Hamburg 1,
Raboißen 59.

Speisequarg

noch einige Molkereien für dau-
ernde Lieferung gesucht, prompte
Kasse, prima Referenzen. (1561)
Gustav Max Lehmann,
Berlin NO. 55, Marienburgerstr. 32.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagjahne
sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstückskäse

in Pergament, gibt laufend billigst
ab. Probefendung u. Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg

und Quadratkäse

in nur einwandfreier Ware kauft
zur regelmäßigen Lieferung (1518)
Niederlausitzer Käsefabrik Cottbus.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— **Biegnitz.** —

Suche wöchentlich 15—20 Zentn.
einwandfreien (635)

Quarg.

Reflektiere nur auf Dauerlieferan-
ten. Kasse nach Wunsch. Angeb.
erbeten an

B. Ph. Mahe
Altheim in Hessen.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
E. Dyen, Käseerei Harjum.
Fernruf 94. (10 908)

Sauermilchquarg

einwandfrei, zum Tagespreis in
jeder Menge gegen sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. (1384)

Harzkäsefabrik Harjum
Franz Biene

Telefon 102 Gegr. 1870
Harjum in Hannover.

Suche wöchentlich 2 Faß frische

Molkereibutter

zu kaufen. Kasse nach Wunsch, auch
im voraus. Zahle 12 über Berliner
Notierung. (1431)

Molkerei Falkenberg D.-S.

Sauermilchquarg

4—5 Tonnen, zur wöchentl. Lie-
ferung in einwandfreier Ware geg.
soweit. Kasse ges. Preisang. (1449)

P. Macait, Kölzen
b. Lützen.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golssen M.-L.

Gust. Friede,
Hannover,

Buttergroßhandlung,
Tele. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Der Konsument verlangt

hygienisch einwandfreie Milch in der Glasflasche

Mustergültige Einrichtungen

für die Behandlung der Verzehrmilch liefert

EDUARD AHLBORN / HILDESHEIM **DANZIG / LUBECK**
MUNCHEN

3000 Rist. Handkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Hr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-W. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Sauermilchquarg
einwandfreie, trodene u. metallfr.
Ware zur regelmäßigen Lieferung
gesucht. (7567)
Harzer Käse-Industrie, G. m. b. H.
Bienenburg am Harz.



St. Hubertus
Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Wir sind laufend Abnehmer
von pa. metall- und butter-
milchfreiem, trodenen
Quarg
und zahlen höchste Preise.
Kasse sofort nach Erhalt, bei
längerer, guter Lieferung ev.
auch Vorkasse. 182
Rheinische Käsefabrik
Mahlte & Schwarz
Bad Kreuznach.

10 Tonnen
Quarg
garantiert frisch, trocken, metall-
buttermilchfrei, jede Woche laufen
geg. sofortige Kasse (auch Vorkasse)
zu kaufen gesucht. Dauerlieferante
aus Schlesien bevorzugt. Angebo-
unter Nr. 1464 an diese Zeitung.

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster.**

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten an
der D. L. G. Ausstellung Breslau 192
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologische
Laboratorim
Hildesheim, Telefon 4092.

KÄSE ETIKETTS

aller Art nach dem Offset-Druckverfahren mehrfarbig hergestellt, fer-
tige ich in meiner nach dem neuesten Stande der Technik ein-
gerichteten Spezial-
Abteilung g a n z **BESONDERS BILLIG**
Mit künstlerischen Entwürfen stehe ich gern zur Verfügung. Ich bitte
um Anfragen, möglichst unter Einsendung von Mustern oder Unterlagen.
Zur Extraanfertigung nach eigenen Entwürfen ist die Mindestmenge von 50000 Stück
erforderlich.

CARL MANN, HILDESHEIM

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

THE LIBRARY OF THE

SEP 18 1926

für die

Wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

90

Hildesheim, den 5. August 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Reiseeindrücke in Dänemark. Von Prof. Dr. Bünge r.
amtliche Milchkontrolle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein.
chinen und Geräte. Funtess neues Pipettenstativ. D. R. G. M.
richts- und Versuchswesen. Berufung. — Milchwirtschaftliches Institut der Landwirt-
schaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Oranienburg.
eine, Verbände und Genossenschaften. Eine Studienreise in die Schweiz. — Landesmilch-
ausschuß für Thüringen. — Verband Westpr. Hartkäsefabrikanten.
Hann. Butterprüfung in Hannover. — Aus dem Handelsvertrag mit der Schweiz. —
Ein angeblicher „Syndikus“ eines Reichsverbandes deutscher Molkereien. — Ein
Butter- und Käsehändler vor Gericht. — Eine Kammergerichtsentscheidung über
minderwertige Milch. — Magermilch zu Futterzwecken muß lt. Viehfuchengesetz ge-
nügend erhitzt werden. — Die Lage auf dem Weltbuttermarkt.
nen- und Genossenschaftsregister.
schafal. Vitamine — Vitamine. — Kohlenäures oder Ammoniakkühlmaschinen in
Molkereien. — Durch welche Maßnahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommer-
milch- u. Wintermilchanlieferung verringern? — Kennzeichnung der Lieferantenkannen.
bestellt.
schaften. — Marktberichte.

Reiseeindrücke in Dänemark.

Prof. Dr. Bünge r, Direktor des Instituts für Milcherzeugung der
Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Der Vorstand und der Direktor der Magdeburger Molkerei, denen
noch einige andere Herren angeschlossen, unternahmen in den Tagen vom
— 15. Mai dieses Jahres eine Studienreise nach Dänemark. Es bestand
Absicht, eine Reihe von landwirtschaftlichen Betrieben und Molkerei-
betrieben zu besuchen und einen Einblick in die dänische Landwirtschaft
und Milchwirtschaft zu gewinnen. Die Reise wurde in vorzüglicher Weise
dem Vertreter des Bergedorfer Eisenwerks in Kopenhagen, Herrn
Hansen, vorbereitet; Herr Hansen begleitete die Reisegesellschaft auch
während der ganzen Zeit.

Der Verfasser dieses Reiseberichts war von dem Vorstand der
Magdeburger Molkerei gebeten worden, sich an der Reise zu beteiligen
und insbesondere auf dem Gebiete der Tierzucht und Fütterung die Be-
achtung zu übernehmen.

Die Reisegesellschaft traf am 8. Mai in Kiel ein, wo zunächst die
Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und deren Versuchsgut Friedrichs-
hof sowie die großen Speicher der Vereinigten Meiereiverbände besichtigt
wurden. Die Weiterreise nach Dänemark wurde am 10. Mai von Kiel
über Fredericia angetreten; Reiseziel war Kopenhagen, das für die
dauer der ganzen Reise als Stützpunkt gewählt war. Die Fahrten
Besichtigung der verschiedenen Betriebe erfolgten mittels Kraftwagen,
die verfügbare Zeit möglichst auszunutzen. Die Rückreise nach Deutsch-
land wurde am 15. Mai abends angetreten. Die Reisegesellschaft ist in
der Linie Herrn Hansen, der die Reise vorbereitete und während der
ganzen Dauer führte, dann aber auch allen übrigen Herren, die in außer-
ordentlich liebenswürdiger Weise ihre Betriebe vorführten, zu großem
Erfolg verpflichtet. Dank der vorzüglichen Führung und des großen Ent-
gegenkommens der Leiter der verschiedenen Betriebe war es möglich, sehr
viel wertvolles Material zu sammeln und eine Fülle von Eindrücken mitzu-
nehmen.

In den nachstehenden Ausführungen ist zunächst ein kurzer Ueber-
blick über die dänische Landwirtschaft und einzelne Zweige derselben
gegeben worden, um Wiederholungen zu vermeiden. Es folgt dann ein
kurzer Bericht über die von der Reisegesellschaft besuchten Betriebe, und
dieser nicht in chronologischer Reihenfolge, wie sie besucht worden sind,
sondern in Gruppen geordnet.

1. Allgemeines.

Die dänische Landwirtschaft ist in erster Linie auf die Hervorbrin-
gung tierischer Erzeugnisse eingestellt. Ein großer Teil der Erzeugnisse
des Ackerbaues wird in der eigenen Viehhaltung wieder verwertet und in
den tierischen Erzeugnissen wie Milch, Butter, Fleisch, Fett, Eier usw. umgewan-
delt. In der Schweinemast werden vor allem die Rückstände der Mol-
kerei verwertet. Außerdem werden in großem Umfang Futtermittel wie
Weizen und Gerste eingeführt.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat die dänische Landwirtschaft
ein hohen Stand der Entwicklung erreicht. Die Vorbedingungen für
den intensiven Landwirt sind in Dänemark nicht ungünstig. Es ist dem
Landwirt einer Reihe von Umständen zuzuschreiben, daß die
dänische Landwirtschaft eine geachtete Stellung in der Weltwirtschaft
erlangen hat.

Der Boden ist auf den Inseln im allgemeinen von mittlerer Be-
schaffenheit, während der eines großen Teils der Halbinsel Jütland vor-
wiegend leicht ist. Der östliche Teil Jütlands ist dagegen fruchtbar.

Das Klima wird durch die See stark beeinflusst, wenn es auch nicht
als ausgesprochenes Seeklima zu bezeichnen ist. Die Temperaturen sind
ausgeglichen. Die Niederschlagsmenge beträgt durchschnittlich 600 mm.
Im allgemeinen wird durch die klimatischen Verhältnisse der Futterbau
begünstigt.

Die Besitzverteilung ist günstig. Es überwiegen die mittleren Be-
triebe von 15—60 ha., die 56,7 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen
Fläche umfassen. Die Betriebe über 60 ha. sind nur mit 19 Prozent an
der gesamten Fläche beteiligt. Dänemark ist also ein ausgesprochenes
Bauernland. Aus dem mittleren bis größeren Bauernstand sind in der
neueren Zeit die Führer der dänischen Landwirtschaft hervorgegangen.
Günstig ist weiter, daß die Feldmarken gut arrondiert sind. Die Dörfer
sind meistens klein, daneben gibt es viele Einzelhöfe, die mitten in ihrer
Feldmark liegen.

An dem Fortschritt der dänischen Landwirtschaft ist ferner nicht un-
wesentlich der hohe Stand der Allgemeinbildung und auch der Fachbildung
des dänischen Bauern beteiligt. Das landwirtschaftliche Schulwesen ist
gut ausgebaut; auch die dänische Volkshochschule hat viel Gutes gewirkt.
Hinzu kommt, daß die landwirtschaftliche Hochschule in Kopenhagen auch
den Bauernsöhnen mit einfacher Schulbildung oder Volkshochschulbildung
zugänglich ist.

Recht gut entwickelt ist in Dänemark das Vereins- und Genossen-
schaftswesen. Der größte Teil der auf dem Weltmarkt erscheinenden
dänischen Erzeugnisse geht über die landwirtschaftlichen Genossenschaften.
Eine große Zahl von Konsumenten ist auf allen Gebieten des landwirt-
schaftlichen Betriebes als Berater tätig.

Nicht zuletzt sind es die allgemeinen volkswirtschaftlichen Verhältnisse,
die mitbestimmend auf die Entwicklung der dänischen Landwirtschaft ein-
gewirkt haben. Dänemark ist ein Agrarstaat; Bodenschätze, die für die
Entwicklung einer großen Industrie erforderlich sind, besitzt es nicht, viel-
mehr muß ein großer Teil der industriellen Erzeugnisse aus dem Ausland
eingeführt werden. Diese Einfuhr wird mit der Ausfuhr an landwirt-
schaftlichen Erzeugnissen bezahlt. Aus diesem Grunde findet die dänische
Landwirtschaft nachhaltige Förderung durch Staat und Behörden.

2. Ackerbau.

Von der Gesamtfläche Dänemarks befinden sich 73,6 Prozent in land-
wirtschaftlicher Benutzung, während die Zahl für Deutschland 64,2 Prozent
beträgt. Dagegen tritt der Wald in Dänemark sehr zurück.

Von der landwirtschaftlichen Fläche sind in Dänemark

Ackerland	86,9 Prozent
Dauerwiesen	8,2 Prozent
Hutungen und schlechte Weiden	4,9 Prozent

Von der Ackerfläche waren bebaut mit

	Dänemark 1924	Deutschland 1913
Getreide und Hülsenfrüchte	45,5 Prozent	62,4 Prozent
Hackfrüchte	17,2 Prozent	19,7 Prozent
Futterpflanzen	32,0 Prozent	10,2 Prozent

In Dänemark ist demnach der Getreidebau eine kleinere Fläche ge-
widmet als bei uns, dagegen hat der Futterbau auf dem Acker eine erheb-
lich größere Ausdehnung. Von den Futterpflanzen besteht über 80 Prozent
aus Klee, von dem etwa $\frac{2}{3}$ als Weide dient, während $\frac{1}{3}$ zu Heu ge-
macht wird. Diese Kleeerträge liegen innerhalb der Fruchtfolge und
dauern gewöhnlich 1—2½ Jahre. Als Kleearten werden je nach dem
Boden Rotklee, Raistradklee, Weißklee, Gelbklee, Schotenklee gebaut, von
Gräsern engl. Raigras, ital. Raigras, Knautgras, Wiesenwengel,
Timothee. Auch wird etwas Luzerne gebaut, doch macht diese insge-
samt nur 1 Prozent aus. Sie dauert in der Regel nur 3 Jahre aus und
wird daher in die Fruchtfolge eingeschoben und nicht wie bei uns aus
der Fruchtfolge ausgesonbert.

Bemerkenswert ist die geringe Ausdehnung der Dauerweiden. Erst
in neuerer Zeit schenkt man auch der Dauerweide mehr Beachtung, da man
erkannt hat, daß sie unter geeigneten Verhältnissen leistungsfähiger ist
als Kleeertragsweide.

An Hackfrüchten werden vor allem Kohlrüben gebaut, ferner Runkel-
rüben, etwas Wasserrüben und Kartoffeln. Der Anbau von Kohlrüben
und Futterrüben hat sich in den letzten 20 Jahren etwa verdoppelt. In
der Milchviehhaltung werden große Mengen Rüben, bis zu 100 Pfund
je Tag und Tier verfüttert. An Futterrüben werden namentlich die
Rüben aus dem Barres-Typ und an Kohlrüben verschiedene Bangholm-
Stämme angebaut.

Infolge der starken Viehhaltung wird viel Stallmist angewandt und
zwar in erster Linie zu den Hackfrüchten. Fast der gesamte Kunstdünger
muß aus dem Ausland eingeführt werden.

3. Betriebswirtschaftliche Verhältnisse.

Die Landwirtschaft Dänemarks macht wie die unsrige schwere Zeiten durch, da die Preise für die Bedarfsgegenstände im Verhältnis zu denen für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu hoch sind. In den letzten Vorkriegsjahren war die Rentabilität gut; man rechnete mit einer Verzinsung von 4—5 Prozent. In den ersten Nachkriegsjahren wurde ebenfalls recht gut verdient. Aber schon 1921/22 war die Rentabilität gering. Die Ursache lag in dem Steigen der Krone, dem die Preise noch nicht gefolgt waren.

Im allgemeinen kaufen die dänischen Betriebe unter 50 ha. mehr an Mais und Futtergetreide ein als sie durch Verkauf von Pflanzenprodukten der eigenen Wirtschaft einnehmen; an Mais, Futtergetreide und Delfkuchen kaufen sogar die Betriebe bis etwa 100 ha. mehr ein als sie an Pflanzenprodukten verkaufen. Erst bei den Großbetrieben über 100 ha ist dieser Einkauf durch Einnahmen aus dem Verkauf von Ackerbauerzeugnissen mehr als gedeckt. Dieser starke Einkauf von eiweißhaltigen Futtermitteln ist notwendig zur Ausnutzung des selbsthergestellten Futters, von dem man in den Rüben namentlich große Mengen von Kohlenhydraten erzeugt. Damit ist die dänische Landwirtschaft, ganz besonders die Viehhaltung, stark abhängig vom Weltmarkt. Die dänische Landwirtschaft ist dementsprechend weltwirtschaftlich, also freihändlerisch, eingestellt. Man wird vielleicht im Kraftfuttermittelkauf etwas sparen können, wenn man der Anlage der Dauerweiden mehr Beachtung schenkt und den Ertrag der Klee-grasschläge in größerem Maße zur Heugewinnung, also für die Winterfütterung benützt. Auffallend ist ferner die geringe Ausdehnung der Grünfütterkonfervierung, die vielleicht zum Teil an Stelle einer weiteren Ausdehnung des kostspieligen Rübenbaues treten könnte.

Die Arbeiterlöhne sind in Dänemark verhältnismäßig hoch. Verhältnismäßig hoch ist besonders die Zahl der unverheirateten Knechte gegenüber anderen Landarbeitern. Dienstmädchen und Landarbeiterfrauen sind nur wenig in der Landarbeit beschäftigt. Zum Melken und zur Viehpflege wird besonderes Personal gehalten.

4. Viehhaltung.

Die Zahl der Rinder betrug in Dänemark 1861: 1,1 Mill., 1914: 2,5 Mill., 1918: 2,1 Mill., 1924: 2,4 Mill.

Auf den dänischen Inseln gehört der größte Teil des Rindviehs dem dänischen Rotvieh an. Dieses ist aus der alten Landrasse entstanden, in die westschleswigsches Rotvieh und Angler eingekreuzt wurden. Das Rotvieh stellt einen ausgeprägten Milchtyp dar; die Milchleistung steht im Vordergrund, auf die Körperform wird viel weniger Gewicht gelegt als bei uns, und man kann wohl sagen, in manchen Herden für unsere Begriffe zu wenig. Die Farbe ist einfarbig rot oder rotbraun ohne Abzeichen. Im großen und ganzen ähnelt das dänische Rotvieh unserem Anglervieh, doch ist es etwas schwerer und nicht so ebel. Die Tiere sind durchweg tief gestellt, doch trifft man häufig Tiere mit schlecht bemuskelter Schulter, auch die Bemuskelung im Hinterquartel ist schwach. Euter und Milchzeichen sind im allgemeinen gut entwickelt. Das Lebendgewicht beträgt im Durchschnitt wohl etwas über 500 Kg.

Auf der Halbinsel Jütland wird vorwiegend schwarzbuntes Vieh gehalten. Dieses gehört zu dem schwarzweißen Niederungsstamm, steht jedoch in Form und Leistung hinter den deutschen Zuchten zurück. Die Milchleistung ist auch geringer als beim Rotvieh.

Im Westen Jütlands wird besonders Shorthornvieh gehalten. Neben hoher Mastfähigkeit und Frühreife wird auch hier eine befriedigende Milchleistung angestrebt.

Außerdem finden sich in Dänemark noch einzelne Jersey-Herden. Das Jerseyvieh zeichnet sich durch eine Milch mit hohem Fettgehalt aus, die in Kopenhagen erheblich teurer als andere Milch bezahlt wird.

Im Vordergrund steht die Milchherzeugung. Die Maßnahmen zur Förderung der Zucht gehen sowohl vom Staat als auch von den landwirtschaftlichen Vereinen aus. Bei den Prämierungen werden bei allen weiblichen Tieren Angaben über die Milchleistungen nach Menge und Fettgehalt und den Futteraufwand verlangt. Im allgemeinen werden nur Sammlungen und Familien prämiert, Einzelstiere nur aus kleinen Beständen. Zur Förderung und Beratung in der Tierzucht sind Konsulenten tätig, die etwa unseren Tierzuchtinspektoren entsprechen.

Große Bedeutung hat in Dänemark das Milchviehkontrollvereinswesen erlangt. Der erste Kontrollverein wurde in Dänemark 1895 gegründet. 1924 betrug die Zahl der Kontrollvereine 938. Heute steht ¼ aller Milchkuhe unter Kontrolle. Es wird jährlich etwa 12 mal kontrolliert.

Der Durchschnittsertrag je Milchkuh wird für Dänemark heute mit 2 900 Kg. angegeben. Für die unter Kontrolle stehenden Kühe ergibt sich für 1924 ein Durchschnittsmilchertrag von 3 446 Kg. Milch mit 3,71 Proz. Fett und 143 Kg. Butter. Die Durchschnittsleistung der dänischen Milchkuhe geht demnach über die der deutschen Milchkuhe hinaus, da wir bei uns im Gesamtdurchschnitt heute kaum 2000 Liter erreichen. Es liegt das in erster Linie daran, daß bei uns bei einer großen Zahl von Schlägen nicht die Milchleistung, sondern die Arbeitsleistung im Vordergrund steht, während in Dänemark überall die Milchleistung einseitig betont wird, abgesehen von einem geringen Prozentsatz von Shorthorn-Herden.

Man läßt die Kühe im allgemeinen mit 2—2½ Jahren zum ersten Mal abkalben. Auffallend ist, daß die Kühe nur 4—5 Laktationen gehalten, also nur 6—7 Jahre und wenig darüber alt werden. Die ziemlich frühe Ausmerzung soll mit häufig auftretender Unfruchtbarkeit und auch mit Ersterkrankheiten zusammenhängen. Ich führe das z. T. auf die geringe Heufütterung und damit die geringe Versorgung mit Mineralstoffen bei hohen Milchleistungen zurück.

Die Haltung und Fütterung der Kühe ist in Dänemark im allgemeinen, von der geringen Heufütterung abgesehen, gut. Im Sommer geht das meiste Vieh auf die Weide, doch gibt es auch Betriebe, die wenigstens einen Teil des Sommers das Vieh auf dem Stall füttern. Es wird in der Regel auf dem Klee gras getübert, daneben wird in den meisten Betrieben noch Kraftfutter gegeben. Der Austrieb erfolgt ungefähr Mitte Mai und das Aufstallen Mitte Oktober.

Im Winter werden große Mengen Rüben verfüttert, 25—50 Kg. je Kuh und Tag, dagegen im allgemeinen verhältnismäßig wenig Heu gegeben. Das Kraftfutter wird nach Leistung verabreicht. Als Kraftfutter werden in erster Linie Delfkuchen gegeben und zwar solche bevorzugt, die den Fettgehalt der Milch günstig beeinflussen, da die Milch allgemein nach Fettgehalt bezahlt wird. Von anderen Delfkuchen wird namentlich von Erdnufkuchen, Baumwollsaatmehl, Sojafahrot und auch von Sonnenblumentuchen Gebrauch gemacht. Die Futterberechnungen werden auf Grund der Futtereinheiten ausgeführt, wobei eine Futtereinheit gleich 1 Kilogramm normale Gerste ist. Dabei

wird auch der Fettgehalt der Milch berücksichtigt; es ist das in erster Linie auf die Arbeiten von Prof. Møllgaard und Niels-Hansson zurückzuführen. Als Erhaltungsfutter werden auf 500 Kg. Lebendgewicht 4 Futtereinheiten mit 250 Gr. verdaulichem Eiweiß gerechnet, und als Produktionsfutter für je 2½ Kg. erzeugter Milch mit 4 Prozent eine Futtereinheit mit 125 Gr. verdaulichem Eiweiß. Es besteht für uns aber heute kein begründeter Anlaß, von der Bewertung der Futtermittel nach wissenschaftlich begründeten Stärkewerten abzugehen.

5. Schweinehaltung.

Die Schweinehaltung ist in Dänemark erst in den letzten 30 Jahren aufgeblüht. Die Zahl der Schweine betrug:

1866	382 000	1914	2 497 000
1893	829 000	1918	621 000
1903	1 457 000	1924	2 597 000

Von 1893—1914 hat sich die Schweinehaltung in Dänemark verdoppelt, in Deutschland hat sie sich in derselben Zeit nur reichlich verdoppelt. Im Kriege erlitt die dänische Schweinehaltung einen noch stärkeren Rückgang als die deutsche, sie ging auf den Stand der achtziger Jahre, nämlich auf etwa ¼ der Vorkriegszeit zurück. Da zeigt sich so recht die Abhängigkeit der dänischen Viehhaltung vom Weltmarkt. Die Zufuhr von Futtermitteln war während des Krieges nach Dänemark fast völlig ungebunden. Heute ist die dänische Schweinehaltung bereits über den Stand von 1914 hinaus, während die deutsche Schweinehaltung zahlenmäßig noch hinter der Vorkriegszeit zurückbleibt.

Auf 100 Einwohner gab es in Dänemark 1924 76 Schweine, Deutschland 1914 fast 40, 1924 etwa 30. Dänemark hat also eine verhältnismäßig stärkere Schweinehaltung als Deutschland.

Die starke Schweinehaltung Dänemarks hängt mit der Milchschaff zusammen. In der Schweinefleischschaff werden große Mengen Molkereirückständen als Eiweißfutter verwendet während Fischmehl wenig verfüttert wird. Als Mastfutter werden hauptsächlich Gerste und Mais verwendet. Dänemark betreibt eine ausgesprochene Schnellmast. Die Tiere sollen mit 6—7 Monaten 85—95 Kg. Lebendgewicht haben. Schwerere Gewichte werden nur wenig hergestellt. Der weitaus größte Teil der dänischen Mastschweine geht als Bacon nach England, wo Tiere mit einem Schlachtgewicht von 60—70 Kg. am beliebtesten sind. Das Fleisch soll nicht zu fett, weiß und zart sein; auf Feinmochigkeit gute Entwicklung der Schinken wird großer Wert gelegt.

Am meisten ist die alte dänische Landrasse vertreten, kurz Landrasse genannt, die etwa unserem veredelten Landschwein entspricht, ziemlich viel Edelschweineinschlag hat. Zur Schnellmast sind die Kreuzungen von Vorkriegsrasse mit Landschweinschaff beliebt. Beide Rassen werden rein gezüchtet in anerkannten und kontrollierten Hochzuchtzentren; man findet auch vielfach, daß mit den Kreuzungsprodukten weitergezüchtet worden ist, sodaß die Zucht des Landschweines ein etwas bunteres Bild abgibt.

Gut ausgebaut ist die Leistungskontrolle in der Schweinezucht. Anerkennung als staatlich anerkanntes Zuchtzentrum erfolgt erst nach jährlicher Prüfung durch den Staatskonsulenten für Schweinezucht. Der Leistungskontrolle werden von jedem Erber und jeder Sau 4 Ferkel in einer Versuchstation geprüft. Dabei wird festgestellt, wieviel Ferkel von Erzeugung von 1 Kg. Lebendgewicht verbraucht werden. Die erforderten Mittel werden zum Teil durch den Staat, zum Teil durch die landwirtschaftlichen Organisationen, namentlich die Schlachtereien, aufgebracht.

Die Verwertung der Schlachtchweine erfolgt z. T. durch Großschlachte- und Fleischbetriebe, von denen 51 Genossenschaftsbetriebe und 17 private Schlachtereien sind. Die Gesamtumsatz an Schweinefleisch betrug 197 172 Tonnen, was etwa 3,6 Millionen Mastschweinen entspricht. Export an Schweinefleisch steht Dänemark an zweiter Stelle von Exportländern.

6. Die besichtigten landwirtschaftlichen Betriebe.

A. Larsen, Holmersgaard bei Hillerød.

Der Betrieb gehört mit 100 ha. Gesamtfläche schon zu den größten. Der Boden besteht im allgemeinen aus mittlerem Lehmboden in sehr weitem Gelände.

Das Anbauverhältnis ist:

Weizen	12 ha	} 45 Proz.
Gerste	15 ha	
Hafer	18 ha	
Futterrüben	15 ha	} 21 Proz.
Kartoffeln	6 ha	
Dauerweide	34 ha	} 34 Proz.
	100 ha	

Die Anlage des Gehöftes ist die in Dänemark allgemein übliche. Die Gebäude liegen in einem geschlossenen Rechteck um den Hof, in den man durch eine Tordurchfahrt gelangt. Bei älteren Gehöften findet man als Bedachung noch vielfach Stroh. Bei der Anlage neuer Gehöfte man jedoch heute vielfach von der alten Bauweise abgekommen; so oft das Wohnhaus von den übrigen Gebäuden getrennt.

Der Viehbestand setzt sich z. T. aus 9 Pferden, 38 Milchkuh-Zuchtbullen, einer Anzahl Jungvieh und Kälbern und 11 Zuchtstuten zusammen.

Der bereits etwas ältere Kuhstall enthält 2 Reihen Ställe, mit Futtergang in der Mitte und einem Düngergang an jeder Wand. Die Anstallung ist in Dänemark ganz allgemein auf Kurzständer 1,60 Meter Länge üblich. Die Ställe trifft man für Milchvieh fast alle. Die Tiere werden meistens mit einem oben zu öffnenden Halsrahmen gebunden. In den meisten Ställen ist auch Selbsttränke zu finden. Dem Stall verbunden ist ein besonderer Futterraum zur Aufbewahrung und Herrichtung des Futters, namentlich der Rüben.

Stall und Tiere machten einen durchaus sauberen Eindruck. Herde des Herrn Larsen ist eine Elitetherde und zur Zeit an einer jährigen Leistungsprüfung für Seeland beteiligt, an der 24 Herden teilnehmen. Die Kontrolle erfolgt unerwartet durch einen Landwirtschaftlichen Assistenten. In der Herde befinden sich zwei Rekordkühe.

Kuh Nr. 46 brachte vom 11. 6. 22 bis 10. 6. 23:

11 040 Kg. Milch, 3,40 Proz. Fett, 417 Kg. Butter.

Kuh Nr. 75 brachte vom 7. 7. 22 bis 6. 7. 23:

10 055 Kg. Milch, 4 Proz. Fett, 450 Kg. Butter.

Diese recht hohen Leistungen werden erzielt durch eine sehr intensive und sorgfältige Fütterung, weiter aber auch dadurch, daß die für den

angemeldeten Tiere während der Zeit nicht zum Bullen gelassen werden. Die Tiere erhalten bis 12 Kg. Kraftfutter und etwas Heu, dagegen ein Stroh. Sie werden drei- bis viermal täglich gefüttert und ebenso oft gemolken.

Die Durchschnittsleistung der ganzen Herde betrug:
vom 1. 10. 22 bis 30. 9. 23 bei 42,9 Rügen 5231 Kg. Milch, 3,63 Proz. Fett, 212 Kg. Butter;
vom 1. 10. 23 bis 30. 9. 24 bei 42,3 Rügen 5119 Kg. Milch, 3,90 Proz. Fett, 223 Kg. Butter.

Die Grundlagen des Winterfutters bilden vor allem Rüben, bis Weihnachten werden je Tag und Tier 50 Kg. Kohlrüben und nach Weihnachten dieselbe Menge Futterzuckerrüben gegeben. Die Rüben werden in einer Stadtrömel trocken gereinigt und im geschnittenen Zustande verfüttert. Trotz der hohen Rübenabgabe soll kein Durchfall eintreten, was man darauf zurückführt, daß die Rüben gut gesäubert werden. Auch wird eine Gabe von 100—150 Gramm Kreide zugefüttert. Auffallend ist die geringe Heufütterung an das Milchvieh, die auch in den übrigen Wirtschaften bemerkt wurde. Das Heu wird in erster Linie an das Jungvieh und die Hochleistungskühe gegeben und gewissermaßen als Diätfutter angesehen. An Stroh werden in Holmersgaard je Tier bis 5 Kg. Gerstestroh oder Haferstroh gefüttert.

An Kraftfutter wird folgende Mischung gegeben:

- | | |
|---------|------------------------|
| 4 Teile | Texas-Baumwollsaatmehl |
| 6 " | Sonnenblumentuchen |
| 7 " | Kofostuchen |
| 3 " | Palmerntuchen |
| 5 " | Babassutuchen |
| 5 " | Sojashrot. |

30 Teile.

Von dieser Mischung werden je Tag und Kopf 4—5 Kg. gegeben, in die Hochleistungskühe wird eine Zugabe aus einer Mischung von 2 bis 3 Kg. Kleie, Gerste und Hafer gegeben. Bei der Fütterung wird folgende Reihenfolge innegehalten: Kraftfutter, Rüben und Raufutter.

Die Kraftfuttermischung wird nicht fertig bezogen, sondern selbst hergestellt. Bemerkenswert ist daran, daß von 30 Teilen 10 Teile gleich 3 1/3 Prozent aus Palmerntuchen und Kofostuchen bestehen, also Futtermitteln, die den Fettgehalt günstig beeinflussen. Auch dem Babassutuchen schreibt man eine ähnliche Wirkung zu. Diese Futterzusammensetzung ist damit begründet, daß die Milch nach Fettgehalt bezahlt wird. Infolgedessen sind in der Futtermischung auch keine Futtermittel enthalten, von denen bekannt ist, daß sie auf den Fettgehalt der Milch ungünstig einwirken.

Von Mitte Mai an geht das Milchvieh auf die Weide und zwar gehen hierfür 22 Hektar Dauerweide zur Verfügung. Aber auch während des Weideganges erhalten die Kühe Beifutter und zwar die halbe Kraftfuttermischung wie im Winter. Im Sommer wird eine Mischung von gleichen Teilen Palmerntuchen, Kofostuchen, Sojashrot und Kleie gegeben. Hier machen die fettsteigernden Futtermittel sogar 50 Prozent aus.

Die Milch wird an die staatliche Versuchsmolkerei Hilleroed geliefert. Der Preis betrug zur Zeit bei 3,5 Prozent Fett 16,5 Dore, 10 Prozent Magermilch werden zurückgenommen und mit 2,5 Dore berechnet.

Das Abkalben erfolgt im Frühjahr und Herbst. Die Kälber erhalten 6 Wochen, die zur Zucht bestimmten Stierkälber 3 Monate Vollmilch. Von dieser werden täglich in drei Mahlzeiten bis zu 6 Liter gegeben. Diese Menge erscheint namentlich für Stierkälber zu niedrig. Von der dritten Woche ab wird eine Kraftfuttermischung aus 4,9 Teilen Leintuchen, 4,9 Teilen Sonnenblumentuchen, 2,1 Teilen Sojashrot und 2,1 Teilen Palmerntuchen gegeben, wozu noch 25 Prozent Hafer und Weizenkleie kommen. Von dieser Mischung erhalten die Kälber soviel sie fressen, im Alter von 6 Wochen etwa 1 Kg.

Die Herde des Herrn Larsen machte im allgemeinen einen guten Eindruck. Der größte Teil der Tiere verkörperte den guten Typ des dänischen Rotviehs. Auf Form wird dabei allerdings weniger gesehen, als auf Milchleistung. Einzelne Tiere zeigten recht gute Milchanlagen und reze Euter. Das Durchschnittsgewicht dieser Herde geht über den Durchschnitt des dänischen Rotviehs hinaus, da es etwa 600 Kg. beträgt. Die Herde hat dadurch etwas gelitten, daß sie 2 Jahre hintereinander die Maul- und Klauenseuche gehabt hatte.

B. Jensen, Fauergaard bei Høllbaek.

Der Betrieb ist nur 25 Hektar groß. Das Gehöft brannte 1924 ab und wurde während der Kroneninflation für 70 000 Kronen in massiver Bauweise mit rechteckiger Hofanlage und Toreinfahrt wieder aufgebaut.

Der Milchviehbestand besteht aus 30 Rügen des dänischen Rotviehs. Im Winter wird eine Kraftfuttermischung aus einem Teil Erdnustuchen, einem Teil Sojashrot und einem Teil Baumwollsaatmehl, also reiner hochprozentiger Futtermittel verwendet. Die Fütterung erfolgt nach Leistung und zwar wird auf je 5 Kg. Milchleistung 1 Kg. Kraftfutter gegeben. Als Grundfutter werden 35 Kg. Rüben und etwas Stroh gereicht. Im Sommer wird nur etwa 3 Wochen geweidet, im übrigen im Stall mit Grünfütterung gefüttert.

Der Viehbestand war in Form und Leistung erheblich geringer als der zuerst besichtigte, die Form war für unsere Begriffe zum Teil mangelhaft. Auch die Euterbildung ließ zu wünschen übrig.

Anlaß zur Besichtigung dieses Betriebes gab in erster Linie die dort seit zwei Jahren arbeitende Alfa-Melkmaschine. Die Maschine hat sich nach den Angaben des Besitzers bislang zur Zufriedenheit bewährt. Größere Reparaturen sind noch nicht vorgekommen. Es wird regelmäßig nachgemolken, die dabei noch gewonnene Milchmenge schwankt zwischen einer halben voll und einem Viertel Liter. Das Abmelken einer Kuh dauert etwa 6 Minuten. Irigend welche Beschädigungen der Euter sind in den zwei Jahren nicht aufgetreten. Nach dem Melken wird zur Reinigung möglichst kaltes Wasser durch die Maschine gesaugt, dann mit Soda und Bürste gereinigt. Einmal wöchentlich erfolgt eine Generalreinigung aller Teile der Maschine, mit denen die Milch in Berührung kommt. In Dänemark sollen zur Zeit etwa 350 Alfa-Melkmaschinen im Stall und 4 Weidelanlagen im Betrieb sein.

Das Problem der Melkmaschine scheint heute von einer Reihe von Firmen, wie auch unsere eigenen Beobachtungen auf unserem Versuchsgut zeigen, soweit gelöst zu sein, daß man sagen kann, daß eine gute Melkmaschine etwa gleichwertiges leistet, wie ein mittelmäßiger Melker und keineswegs als ein schlechter Melker. Wichtig ist, daß auf alle Fälle nach-

gemolken wird, auch wenn es sich nur um geringe Milchmengen handelt. Ferner ist auf die Reinigung der Melkbecher und aller Teile, mit denen die Milch in Berührung kommt, die allergrößte Sorgfalt zu verwenden; nur wenn das geschieht, gewährleistet das Maschinenmelken eine wirklich saubere Milchgewinnung.

Das Schergewicht dieses sehr intensiven verhältnismäßig kleinen Betriebes in Fauergaard scheint in der starken Schweinemast zu liegen. Es werden jährlich etwa 400 Schweine auf dem Wege der Schnellmast gemästet. Das Futter besteht aus saurer Magermilch als Eiweißfutter und 1/2 Mais und 2/3 Gerste und Weizen als eigentlichem Mastfutter, dazu etwas Kalk. Fischmehl wird nicht gegeben. Gemästet werden Kreuzungen zwischen Edelschwein und veredeltem Landschwein; die Ferkel werden sämtlich angekauft, eigene Zucht wird nicht betrieben. Der Maststall war massiv gebaut, auch die Decken waren massiv, während die Wände der Buchten aus Holz bestanden. Die Buchten waren zweiteilig, der hintere kleinere und etwas tiefer liegende Teil war zum Teil durch eine Wand abgetrennt und diente als Kotplatz. Die einzelnen Kotplätze hinter der ganzen Buchtenreihe waren durch Türen miteinander verbunden, die so angebracht waren, daß dadurch auch gleichzeitig die Schweine im vorderen Teil der Buche abgesperrt werden konnten, um den Mist aus dem Kotplatz zu entfernen.

C. Der mit der Landwirtschaftlichen Schule in Slangerup verbundene landwirtschaftliche Betrieb.

Der Betrieb ist 65 Hektar groß und wird in einer achtfeldrigen Fruchtfolge bewirtschaftet, in der 3 Kleegrasschläge enthalten sind.

Der Milchviehbestand besteht aus etwa 20 Rügen des dänischen Rotviehs mit einer Durchschnittsleistung von etwa 4000 Kg. Milch. Schweinehaltung wird nur zur Mast betrieben. Die vorhandenen Mastschweine waren veredelte Landschweine, die aber starken Einschlag von Edelschweinblut zeigten. Eine Anzahl bunter Tiere ließ vermuten, daß auch Kreuzungsprodukte z. B. zwischen Berkshire und Landschwein zur Weiterzucht benutzt worden sind. Als Mastfutter wird halb Mais, halb Gerste gegeben, die mit Magermilch zu einem Brei verrührt werden. Die jungen Tiere erhalten Phosphorlebertran als Beifutter. Im letzten Jahre betrug der Einkaufspreis für Ferkel durchschnittlich 32 Kronen. Bei einem Verkaufpreis von etwa 1,86—1,90 Kronen je Kg. Schlachtgewicht wurde bei einem Lebendgewicht von durchschnittlich 95 Kg. je Schwein ein Überschuß von 49 Kronen erzielt.

D. Hof Lautrupgaard bei Kopenhagen.

Dieser Hof gehört zu den großen Betrieben; er umfaßt 190 Hektar Gesamtfläche, von denen 40 Hektar Grasland sind. Er ist vor etwa 100 Jahren aus vier Höfen zusammengekauft und 1922 durch die Molkerei Genigkeit in Kopenhagen angekauft. Die Genigkeit ist ein zum Teil im Besitz der Gewerkschaften befindliches Molkereiunternehmen. Als Kaufpreis wurden 625 000 Kronen ohne Inventar gezahlt.

Die Gebäude sind zum großen Teil neu aufgeführt; die ganze Anlage macht einen durchaus modernen Eindruck. An Geldmitteln ist dabei nicht gespart worden.

Der Boden ist mittel, das Gelände schwach wellig.

Der Viehbestand besteht aus:

- | | |
|-----|--|
| 30 | Arbeitspferden, |
| 102 | Milchkühen, |
| 5 | Zuchtbullen, |
| 43 | Stück Jungvieh, |
| 20 | Kälbern |
| | und mehreren 100 Mast- und Zuchtschweinen. |

Der Rindviehbestand gehört dem dänischen Rotvieh an und besteht zum Teil aus schweren gut gebauten Tieren. Der mittlere Milchtrag wird mit 3500 Kg. und 3,6 Prozent angegeben.

Die Winterfütterung besteht aus etwa 30 Kg. Rüben, 2—2 1/2 Kg. Heu, dazu Hafer- und Gerstestroh. An Kraftfutter wird eine Mischung aus

- | | |
|--------|--------------------|
| 1 Teil | Erdnustuchen, |
| 1 " | Sojashrot, |
| 1 " | Kofostuchen, |
| 1 " | Sonnenblumentuchen |

verfüttert.

Die Kühen werden selbst gebrochen und die Mischung im eigenen Betriebe hergestellt. Die Tiere werden in Gruppen gefüttert und erhalten in der Regel je 4 Kg. Milchleistung 1 Kg. Kraftfutter. Die Kunkelrüben werden heiß, die Kohlrüben geschnitten verfüttert, nachdem sie in einer Stadtrömel trocken gereinigt sind.

Im Sommer gehen die Kühe von vormittags 7 bis nachmittags 3 Uhr auf Kleegrasweide. Gemolken wird vor und nach dem Austreiben im Stall. Dauerweide ist nicht vorhanden. In früheren Jahren war das Vieh im Sommer getüdet worden und dauernd draußen geblieben. Man ist davon abgekommen, um nachts aufzustellen und mehr Stallmist zu bekommen, ferner weil sich die Gewinnung und Behandlung der Vorzugsmilch besser beim Stallmelken durchführen läßt. Neben dem Weidefutter erhalten die Tiere nach dem Eintreiben im Stall Kraftfutter und zwar etwa die halbe Gabe wie im Winter, also auf 8 Kg. Milch 1 Kg. Kraftfutter.

Die Nachzucht wird aufgezogen. Die Kälber erhalten 3 Monate 6 Liter Vollmilch, dann allmählich Magermilch. Bis zu einem halben Jahr besteht das Beifutter nur aus Leintuchen, von da ab aus Hafer und Leintuchen zu gleichen Teilen. Einhalbjährige Tiere erhalten 1—1 1/2 Kg. Kraftfutter, dazu etwas Heu und Rüben nach Belieben, von einem Jahr ab wird kein Kraftfutter mehr gegeben, sondern nur noch Heu, Rüben und Stroh. Tiere unter einem Jahr bekommen auch neben der Weide Beifutter.

Die Zuchtbullen werden aus guten Herden angekauft. Ein einjähriger Zuchtbulle kostet etwa 1000 Kronen. Beim Ankauf wird in erster Linie die Leistung berücksichtigt und zwar namentlich auf viel Milch, da in dieser Wirtschaft ein Fettgehalt der Milch über 3,6 Prozent nicht höher verwertet wird. Die Bullen werden in besonderen Kastenställen untergebracht. Auch die abgekalbten Kühe kommen etwa 8 Tage mit dem Kalb in einen Kastenstall; nach 8 Tagen wird das Kalb abgesetzt und dann getränkt.

Die Milch geht als Kindermilch an die Molkerei Genigkeit. Sie wird auf dem Hofe sofort mittels Kühlmachine tief gekühlt und durch die Molkerei einmal täglich abends abgeholt. Der Milchpreis wird nach

dem Butterpreis berechnet, dazu tritt ein Zuschlag von 5½ Dore. Der Grundpreis wird auf 3,35 Proz. Fett berechnet, ein Fettgehalt von über 3,6 Prozent wird jedoch nicht höher vergütet. Der gegenwärtige Preis betrug 23 Dore ab Hof. Diese Milch wurde in Kopenhagen als Kindermilch in Flaschen mit 54—55 Dore verkauft. Die Spanne ist also außerordentlich groß.

Wegen der Kindermilchlieferrung untersteht der gesamte Bestand besonderer tierärztlicher Kontrolle. Alle 14 Tage kontrolliert der von der Molkerei angestellte Tierarzt. Diesem ist der amtliche Tierarzt der Gesundheitspolizei übergeordnet, der unerwartet kommt. Die Untersuchung erstreckt sich auf die Beschaffenheit des Euters und des Gemeltes. Einmal im Jahre erfolgt eine Tuberkulinimpfung durch den Privattierarzt. Diese Impfung ist für Kindermilchlieferrung Zwang, sonst ist sie freiwillig. Für erkrankte Kühe wird keine Entschädigung gezahlt, doch ist der Abgang in dieser Herde verhältnismäßig gering.

Der Milchviehstall ist neu erbaut und im allgemeinen zweckmäßig eingerichtet, wobei auf die Erzeugung von Vorzugsmilch besonders Rücksicht genommen ist. Die Tiere stehen in Querreihen. An einer Stallseite läuft quer zu den Ständen ein breiter Gang entlang. Die Wände sind im unteren Teil bis etwa 1,70 Meter Höhe mit weißen Kacheln versehen. Die Tiere stehen auf Kurzständen von etwa 1,65 Meter Länge. Die Kastrerförmung erfolgt durch Selbsttränke, die Krippen bestehen aus durchlaufenden Tonschalen. Die Lüftung erfolgt durch Öffnungen in der Wand unterhalb der Decke und Klappenfenster an zwei Stallseiten, dagegen sind besondere Abzugskanäle durch die Decke nicht vorhanden. Die Belichtung des Stalles ist gut, die an den beiden Längsseiten angebrachten Fenster sind genügend groß und niedrig angebracht. An dem einen Giebel befindet sich die Rübenkammer, von der eine Hängebahn zum Transport der Rüben in den Stall geht; über jedem Futtertisch geht eine Abzweigung ab.

Zur Vertilgung der Fliegen wird ein von der dänischen Petroleumgesellschaft in den Handel gebrachtes Präparat namens „Flit“ verwendet, das mit einem besonderen Zerstäuber verteilt wird. Es soll sich nach den Angaben des Betriebsleiters gut bewährt haben.

An dem an der einen Seite entlang führenden breiten Gang befindet sich gegenüber jedem Düngegang ein Wasserhahn, damit die Melker sich bequem die Hände waschen können. Dies soll nach dem Melken jeder einzelnen Kuh geschehen, und damit die Hände geschmeidig bleiben, sollen die Hände mit etwas flüssigem Paraffin eingerieben werden, das in besonderen Behältern bereit gestellt wird.

Das Melkgeschäft wird von 5 Personen ausgeführt, von denen jede etwa 18 Kühe melkt. Es wird zweimal gemolken. Die Melker erhalten wöchentlich dreimal reine Kleidung, die sie nur beim Melken zu tragen haben; als Kopfbedeckung ist ein weißer Leinwandhut vorgeschrieben, an den Füßen werden Holzschuhe getragen.

Bei der Stallhaltung werden die Kühe täglich zweimal gestriegelt, die Euter werden nicht gewaschen, da sie dadurch bekanntlich leicht spröde werden; vor dem Melken wird aber mit einem trockenen Tuch abgerieben. Bemerkenswert ist, daß laut Vorschrift in Dänemark Kindermilch nicht mit der Maschine gemolken werden darf.

An dem einen Giebelende des Stallgebäudes befinden sich unmittelbar am eigentlichen Stall, aber von diesem getrennt, die Räume zur Milchbehandlung. Die ermolzene Milch wird sofort von einem Mann aus dem Stall in diesen besonderen Raum getragen, geht dann zunächst durch eine Reinigungszentrifuge und dann über einen Flächenföhrer, wo sie bis auf 1 Grad Cels. heruntergekühlt wird. Zur Kälteerzeugung ist eine Kohlenäuremaschine vorhanden. Neben dem Behandlungsraum befindet sich ein tief gekühlter Raum zur Aufbewahrung der Milch, da diese nur einmal täglich abgeholt wird.

Ein besonderer Raum ist als Waschraum eingerichtet, in dem drei große Waschbecken für die gründliche Reinigung der Melker vorhanden sind. Ferner ist ein kleines Laboratorium eingerichtet, in welchem die einfachen Untersuchungen der Milch ausgeführt werden, nämlich die Fettbestimmung nach Gerber und die Reduktaseprobe.

Viehbestand, Stalleinrichtung und Milchbehandlung machen durchweg einen guten Eindruck, wie überhaupt die Wirtschaft unter guter Leitung zu stehen scheint.

Bemerkenswert sind noch die Arbeiterwohnungen. Es ist ein neu errichtetes Heim für Unverheiratete vorhanden, das eine verhältnismäßig üppige Einrichtung aufweist. Jeder hat ein kleines, freundlich eingerichtetes Einzelzimmer, der Waschraum ist für alle gemeinsam, daneben befinden sich Brausebäder, außerdem eine Einrichtung zum Stiefelwaschen. Ein gemeinsamer, sehr behaglich eingerichteter Aufenthaltsraum ist mit Zeitschriften und Lektüre versehen. Alle Räume machten einen sauberen und ordentlichen Eindruck.

Auf einem Nebenhof, der noch den Typus der alten geschlossenen Hoflage trägt, befinden sich die Mastschweine, auf einem anderen die Schweinezucht. Letztere konnte der Maul- und Klauenseuche wegen nicht besucht werden. Gezüchtet wird das reindrüssige, dänische Landschwein. Gemästet werden jährlich etwa 450 Tiere bis zu 100 Kg. Lebendgewicht. Das Futter besteht aus ¾ Gerste und Mais als Mastfutter und ¼ Rar-toffelsodenblutmehl als Eiweißfutter. Das Futter wird ziemlich dünnbreitig verabreicht.

Die Buchten sind z. T. zweiteilig, z. T. dreiteilig. Die zweiteiligen sind in einen vorderen Teil zum Füttern und einen hinteren Lagerplatz geteilt. Der Jauchabzug erfolgt durch ein Gitter im Stallboden. Holzpritschen sollen sich nicht bewährt haben. Der Fußboden besteht aus Beton. In den dreiteiligen Buchten dient der vordere Teil zur Fütterung, die Mitte als Lager und der hintere Teil als Mistplatz. Der hintere Teil ist durch eine Mauer von etwa 90 cm. Höhe von dem übrigen Stallteil getrennt; der an der Vorderseite sich anschließende Lagerplatz ist von einer etwa 20 cm. hohen Einfassung umgeben. Die Buchten sind im allgemeinen 3,5 × 3,5 Meter groß.

(Schluß folgt.)

Die amtliche Milchkontrolle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein.

A. Allgemeine Bestimmungen.

1. Die bei der Landwirtschaftskammer errichtete Milchkontrollstelle hat die Aufgabe, darauf hinzuwirken, daß Milchsorten, soweit sie in § 3 bestimmt sind, unter ihrer Kontrolle in bester Qualität in den Handel gebracht werden.

Der Kontrollstelle gehören an: 2 praktische Landwirte, 2 Melksachleute, der Oberregierungs- und Veterinärarzt bei der Regierung Schleswig, der Ober-Regierungs- und Medizinalrat bei der Regierung Schleswig, der Vorsteher des Tierseuchen-Instituts der Landwirtschaftskammer, der Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer für Milchschaff, zugleich als Geschäftsführer der Kontrollstelle. Die Mitglieder werden auf zwei Jahre gewählt.

2. Die Kontrollstelle gibt eine Schutzmarke heraus, die die angeführten Milchviehbestände oder Meiereien unter besonderen Bedingungen führen dürfen. Die Viehbefitzer und Meiereien, die sich der Kontrollstelle anschließen wollen, müssen sich den nachstehenden Bestimmungen so den noch zu erlassenden Bedingungen unterwerfen. Sie haben sich jeder Hinsicht den von der Kontrollstelle festgesetzten Anordnungen usw. fügen. Soweit Meiereien in Frage kommen, müssen diese wieder ihrer Mitglieder verpflichten, die für die Bestimmung der Milch erlassenen Bestimmungen genau zu befolgen und sich gegebenenfalls den der Kontrollstelle erlassenen Strafen zu unterwerfen.

3. Die Schutzmarke darf nur auf Milch angewendet werden, so wie sie in verschlossenen Flaschen in den Handel gebracht wird. Es dürfen unter der Kontrolle verkauft werden: a) Vollmilch, b) Vorzugsmilch, c) Kindermilch.

4. Unter Vollmilch darf nur Milch in den Handel gebracht werden, die in ihrer natürlichen Beschaffenheit in keiner Weise verändert wurde, also nichts weggenommen und auch nichts hinzugefügt wurde, darf ihr also weder Fett entnommen, noch Wasser, zentrifugierte, teilweise entrahmte, homogenisierte, pasteurisierte oder auf andere Weise künstlich erhaltene Milch zugegeben werden. Für den Mindestfettgehalt gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

5. Unter Vorzugsmilch darf nur süße, rohe Vollmilch in den Handel gebracht werden, die von Beständen stammt, welche alle drei Monate klinisch auf Tuberkulose untersucht werden und auch sonst unter der tierärztlichen Kontrolle stehen. Die Milch soll im übrigen in bezug auf Gewinnung, Behandlung nach dem Melken und Verkauf die hier erlassenen besonderen Bestimmungen erfüllen. Vorzugsmilch muß mindestens 3 Prozent Milchfett enthalten. Es ist ferner erforderlich, daß das mit den Tieren in Berührung kommende Personal unter ärztlicher Kontrolle steht.

6. Kindermilch darf nur aus roher, süßer Vollmilch bestehen, die von Beständen stammt, welche nachweisbar keine inneren und äußeren Anzeichen von Tuberkulose zeigen, die unter mindestens einmal im Monat ausübender tierärztlicher Kontrolle stehen, gegebenenfalls die Tuberkulinprobe bestanden haben und die nach bestimmten Fütterungsrichtlinien ernährt werden. Die Milch soll im übrigen in bezug auf Gewinnung, Behandlung nach dem Melken und Verkauf die hier für erlassenen besonderen Bestimmungen erfüllen. Der Fettgehalt der Kindermilch muß mindestens 3 Prozent betragen.

7. Die in Ziffer 3 genannten Milchzeugnisse müssen unter den genannten Bezeichnungen, wie rohe, süße Vollmilch, pasteurisierte, süße Vollmilch, Vorzugsmilch, Kindermilch, verkauft werden.

8. Milch gilt als hochpasteurisiert, wenn sie innerhalb 24 Stunden nach dem Melken auf mindestens 85 Grad Cels. erhitzt und unmittelbar darauf auf 10 Grad Cels. abgekühlt worden ist. Die hochpasteurisierte Milch darf keine Reaktion mit Paraphenyldiamin geben. Die Milch gilt als dauererhitzt, wenn sie auf mindestens 63 Grad Cels. 30 Minuten lang erhitzt wurde. Die Erhitzungsapparate müssen mit selbstschreibenden Thermometern versehen sein. Die Diagramme sind mit Datum zu versehen und für die Kontrolle aufzubewahren. Die Apparate sind dauernd zu kontrollieren. Auf den Flaschen, in welchen die pasteurisierte Milch verkauft wird, muß das Datum der Pasteurisierung angegeben werden. Vollmilch, die einmal pasteurisiert wurde, darf nicht zum zweiten Mal erhitzt werden.

9. Die Flaschen, in denen Milch verkauft wird, sollen aus klarem (höchstens schwach gefärbtem) Glas bestehen und lufttrocken sein. Umgeben solcher Milch darf nicht stattfinden. Die Flaschen müssen vor dem Einfüllen von Milch sorgfältig gereinigt sein.

10. Bei roher, süßer Vollmilch, Vorzugsmilch, Kindermilch muß das Fülldatum (oder der Wochentag) auf den Flaschenetiketten verzeichnet sein, welches bei pasteurisierter Milch mit dem Datum der Pasteurisierung gleich sein muß.

11. Es ist verboten, Vollmilch unter der Schutzmarke in den Handel zu bringen,

- a) die in Farbe, Geruch, Geschmack oder Aussehen nicht als normal anzusehen ist,
- b) die von Kühen stammt, die erst vor kurzem (3—5 Tagen) gekalbt haben und von denen die Milch die Kochprobe nicht besteht,
- c) die von Kühen stammt, die an klinisch nachweisbarer Tuberkulose, Milzbrand, Euterentzündung, Vergiftung, Maul- und Klauenseuche oder an sonstigen von Fieber begleiteten Krankheiten leiden, oder an solchen Krankheiten, die inwendig oder auswendig mit Arzneimitteln behandelt werden, die die Beschaffenheit der Milch in erheblicher Richtung beeinflussen können. Bei Auftreten von Maul- und Klauenseuche darf die Milch nur in gefochtem Zustande abgegeben werden. Es ist auf den Flaschenetiketten zu vermerken, daß es sich um gekochte Milch handelt,
- d) der Konservierungsmittel und Farbe zugesetzt worden sind.

12. Personen, die mit dem Melken beschäftigt sind oder mit der Milch in irgend einer Weise zu tun haben, sei es im Stall oder in der Meierei oder an einer sonstigen Milchbehandlungsstätte, müssen frei sein von ansteckenden Krankheiten, wie Typhus, Scharlachfieber, Diphtherie, heftigen, akuten Halsleiden, Tuberkulose, Rote und sonstigen eitrigen Krankheiten. Auch dürfen sie nicht sogenannte Bazillenträger sein.

ionen, in deren Familie eine der genannten Krankheiten herrscht, dürfen nicht mit der Milch in Berührung kommen. Sie sind verpflichtet, bei Erkrankungen dies sofort einem Arzt oder ihrem Arbeitgeber zu melden. Der Betheerte ist ebenfalls verpflichtet, darauf zu achten, daß das Personal, welches an einer der vorstehend genannten Krankheiten leidet, sofort von einem Arzte untersucht wird, der dann zu entscheiden hat, ob die betreffende Person noch zu den erwähnten Arbeiten herangezogen werden kann. Bis zum Eintreffen des Arztes ist die erkrankte Person nicht mit den genannten Arbeiten zu beschäftigen.

13. Die besonderen Vorschriften für die Gewinnung und Behandlung von roher, süßer Vollmilch, Vorzugsmilch usw. werden in besonderen Bestimmungen festgelegt.

14. Die Verleihung der Schutzmarken erfolgt nach besonderen von der Landwirtschaftskammer herausgegebenen Grundsätzen, die ebenfalls bindend sind.

15. Die Milchkontrollstelle bestimmt vorbehaltlich der Entscheidung des Kammervorstandes die Höhe der Gebühren.

16. Bei Austritt aus der Milchkontrollstelle müssen alle Schutzmarken sowie überhaupt alle Papiere, die darauf hindeuten, daß der Viehbesitzer oder die Meierei der Milchkontrollstelle angeschloffen ist, an die Kontrollstelle zurückgesandt oder in Anwesenheit eines Beauftragten der Kontrollstelle vernichtet werden.

17. Bei Verstößen gegen vorstehende Bestimmungen sowie gegen sonstige Anordnungen der Kontrollstelle kann diese Konventionalstrafen festsetzen. Bei wiederholten Vergehen erfolgt der Ausschluß aus der Kontrollstelle, wodurch dann auch das Recht zur Weiterführung der Schutzmarken verloren geht. Gegen diese Strafen steht den Betroffenen unter Ausschluß des ordentlichen Rechtsweges Berufung an ein Schiedsgericht zu, das aus einem Vertreter der Landwirtschaftskammer als Vorsitzenden, einem Milchzeuger und einem Molkereifachmann als Beisitzer besteht. Der Vorsitzende wird vom Vorsitzenden der Landwirtschaftskammer ernannt. Einen Beisitzer ernannt die Kontrollstelle, den anderen die klagende Partei. Im übrigen finden die betreffenden Paragraphen der P.D. Anwendung. Dieses Schiedsgericht entscheidet außerdem auch über sämtliche Streitigkeiten irgend welcher Art, die sich etwa hinsichtlich der vorstehenden bzw. der von der Landwirtschaftskammer noch zu erlassenden Bestimmungen ergeben.

B. Besondere Bestimmungen für Milchzeuger.

1. Meiereien, die Milch nach den allgemeinen Bestimmungen der amtlichen Milchkontrolle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in die Verbrauchszentren liefern wollen, müssen die betr. Milchlieferanten verpflichten, die von der Milchkontrollstelle herausgegebenen Bestimmungen anzuerkennen und zu befolgen. Sie haben einen von der Milchkontrollstelle herausgegebenen Verpflichtungsschein zu unterzeichnen, der an die Milchkontrollstelle einzusenden ist. Sie unterwerfen sich damit den allgemeinen Bestimmungen für die Herstellung und Behandlung von Vollmilch, Vorzugsmilch, Kindermilch. Für Milchviehbesitzer, die Milch unmittelbar an die Verbraucher absetzen, finden die Bestimmungen sinngemäße Anwendung.

2. Die unter der Schutzmarke geführte Milch muß von Viehbeständen stammen sein, die unter ständiger tierärztlicher Kontrolle stehen. Der Tierarzt muß in regelmäßigen Zeitabständen den ganzen Viehbestand untersuchen. Die Regeln für die tierärztliche Kontrolle werden ebenfalls von der Milchkontrollstelle festgelegt.

3. Tritt in dem Viehbestand eine übertragbare Krankheit auf, so ist der Besitzer verpflichtet, dieses sofort seinem kontrollierenden Tierarzt zu melden, der die Kontrollstelle alsdann benachrichtigt. Die von dem Tierarzt erlassenen Vorschriften betr. Behandlung der kranken Tiere und der von diesen gewonnenen Milch sind unbedingt zu befolgen.

4. Vor der Aufnahme in die Milchkontrollstelle muß seitens der Viehbesitzer nachgewiesen werden, daß sämtliche Tiere klinisch auf Tuberkulose untersucht werden und im übrigen als gesund anzusehen sind.

5. Dem Tierarzt sind alle erwünschten Aufklärungen über den Viehbestand, über die Stalleneinrichtung und über die Behandlung der Milch zu geben. Der Tierarzt bringt dann in einem schriftlichen Bericht an die Milchkontrollstelle zum Ausdruck, ob der Viehbesitzer die von seinem Vieh gewonnene Milch unter der Schutzmarke der Landwirtschaftskammer verkaufen kann.

6. Der Stall soll hell, gut gelüftet und mit gutem Jaucheablauf versehen sein. Der Stall soll täglich ausgemistet werden. Misten, Streuen und Auslüften sollen eine halbe Stunde vor Beginn des Melkens beendet sein. Wo dieses am Morgen aus besonderen Gründen nicht eingehalten werden kann, ist der Mist beiseite zu schaffen und der Stall eine halbe Stunde vor Beginn des Melkens zu lüften. Der Stall ist halbjährlich sorgfältig zu reinigen. Die Fußböden, Wände und Decken sind soweit möglich abwaschbar, mit Kalkmilch zu weihen. Diese Hauptreinigung muß mindestens einen Monat nach dem Austreiben der Rüche im Frühjahr beendet sein. Starkriechende Desinfektionsmittel dürfen nicht verwendet werden. Verschimmeltes oder verdorbenes bzw. starkriechendes Futter darf im Stalle nicht aufbewahrt werden.

7. Gemeinschaftlich mit Milchkühen dürfen Schweine oder Federvieh, abgesehen eine größere Anzahl anderer Haustiere, nicht aufgestallt werden.

8. Die Rüche sind rein zu halten von eingetrodnetem Mist auf Ställen und Euter. Sämtliche Tiere sind wöchentlich mindestens dreimal mit Striegel und Bürste zu putzen.

9. Das Wasser muß vollkommen frisch, rein und gesund sein. Eine genügende Menge guter, gesunder Streu muß täglich verwandt werden.

10. Das Melken muß auf reinliche Weise vor sich gehen. Der Stall muß während des Melkens gut erhellte sein, besonders hinter den Kühen. Die Hände, die Hände in die gemolkene Milch zu tauchen oder die Hände zu putzen, indem über dem Melkeimer in die Hände gemolken wird.

11. Die mit dem Melken beschäftigten Personen haben bei der Arbeit eine besondere waschbare Melkertracht, die die Unterarme frei läßt, über sonstigen Kleidung zu tragen. Der Melkanzug ist mindestens einmal wöchentlich gründlich zu waschen. Jeder Melker muß zwei solcher Melkanzüge besitzen. Die Hände sind während des Melkens öfters zu waschen und in einem Tuch gründlich abzutrocknen. Die Euter und ihre unmittelbare Umgebung müssen vor dem Melken gereinigt werden. Die zum Reinigen der Euter etwa verwendeten Tücher müssen nach jedem Melken sorg-

fältig in heißem Wasser gereinigt und wenn möglich, im Freien getrocknet werden. Um die Hände geschmeidig zu halten, darf Paraffinöl zum Anfeuchten benutzt werden.

12. Melkleidung und die bei Behandlung der Milch angewandten Gerätschaften dürfen in den Ställen nicht aufbewahrt werden.

13. Gegenstände und Gerätschaften, die mit der Milch in Berührung kommen, müssen stets reingehalten werden und dürfen zu nichts anderem als zur Milchbehandlung verwendet werden.

14. Eimer, Siebe, Kühler und ähnliche Gerätschaften müssen frei von verzinktem Material und frei von Rost sein. Transportgefäße und Milchgeschirre sollen nach der Reinigung zum Trocknen und Auslüften aufgestellt werden, indem sie umgekehrt auf ein Eimergestell gesetzt werden. Bürsten und dergl., die zur Reinigung von Milchgeräten dienen, sind ebenfalls stets rein zu halten. Das Wasser zum Reinigen der Milchgeräte und Geschirre muß stets frisch und rein sein.

15. Das Seihen der Milch muß gleich nach dem Melken geschehen. Es soll nicht im Stalle vor sich gehen, sondern in einem geruchlosen, gut gelüfteten Raum.

16. Die Seihvorrichtung muß so beschaffen sein, daß möglichst aller in der Milch vorhandener Schmutz dadurch zurückgehalten wird. Sie soll während des Melkens öfters gespült werden. Werden Siebe mit Wattefilter angewandt, so sind diese während des Melkens öfters zu erneuern.

17. Die Milch ist nach Möglichkeit unmittelbar nach dem Melken auf einem Kühler zu entlüften und zu kühlen. Behälter, die zum Kühlen oder Aufbewahren von Milch dienen, sollen mit einem Ablauf versehen sein. Das Kühlwasser soll täglich gewechselt, und die Behälter sollen täglich sorgfältig mit heißem Wasser gereinigt werden. Behälter, in dem Milch gekühlt oder aufbewahrt wird, dürfen zu nichts anderem verwendet werden.

18. Räumlichkeiten, die zur Abkühlung und Aufbewahrung von Milch dienen, müssen hell, sauber und mit einem Ablauf versehen sein. Sie dürfen zu nichts anderem benutzt werden. Sie müssen, soweit nicht abwaschbar, mindestens zweimal jährlich frisch getüncht oder gefalt werden.

C. Bestimmungen für die Herstellung von Vorzugsmilch.

1. Es gelten hier die allgemeinen Bestimmungen und die besonderen Bestimmungen für Milchzeuger, soweit sie nicht nachstehend abgeändert bzw. ergänzt worden sind.

2. Der Tierarzt hat mindestens alle drei Monate den ganzen Viehbestand zu untersuchen.

3. Personen, die mit dem Melken beschäftigt sind, oder sonst mit der Milch zu tun haben, müssen auf Grund ärztlicher Untersuchung nachweisen, daß sie vollkommen gesund sind (s. Ziffer 12 der allgemeinen Bestimmungen). Im übrigen ist es Sache der Arbeitgeber, mit einem Arzt eine Vereinbarung dahingehend zu treffen, daß er das Personal in gesundheitlicher Hinsicht überwacht.

4. Die Milch ist nach dem Melken sofort in einem besonderen Raum durch einen guten Filter zu gießen. Die Schmutzprobe darf keine Beanstandungen ergeben. Unmittelbar nach der Reinigung ist die Milch auf dem Wirtschaftshofe mittels eines Kühlers auf 10 Grad Cels. herunterzukühlen. Ist letzteres nicht möglich, so ist die Milch über einen Kühler, durch den Brunnenwasser läuft, zu leiten und alsdann in plombierten Kannen auf die Milchverarbeitungsstätte zu schaffen, wo sie sofort auf 10 Grad Celsius abzukühlen und in Flaschen zu füllen ist. Die gefüllten Flaschen sind luftdicht zu verschließen und dann kühl zu halten. Dies kann erfolgen durch Einstellen der Flaschen in Kisten, wobei zwischen die Flaschen Eisstücke gelegt werden.

5. Der Säuregrad der Milch darf nicht über 7,5 nach Soghlet-Henkel betragen.

D. Bestimmungen für die Herstellung von Kindermilch.

1. Es gelten hier die allgemeinen Bestimmungen und die besonderen Bestimmungen für Milchzeuger, soweit im Nachstehenden nichts anderes verfügt ist.

2. Der Tierarzt hat jeden Monat den ganzen Viehbestand zu untersuchen.

3. Für die Fütterung der Tiere werden besondere Bestimmungen erlassen.

4. Der Melkanzug ist von jedem Melker peinlich sauber zu halten. Es ist öfter eine gründliche Waschung desselben vorzunehmen (s. B. Ziffer 11).

5. Personen, die mit dem Melken beschäftigt sind oder sonst mit der Milch zu tun haben, müssen auf Grund ärztlicher Untersuchung nachweisen, daß sie vollkommen gesund sind (s. Ziffer 12 der allgemeinen Bestimmungen). Im übrigen ist es Sache der Arbeitgeber, mit einem Arzt eine Vereinbarung dahingehend zu treffen, daß er das Personal in gesundheitlicher Hinsicht überwacht.

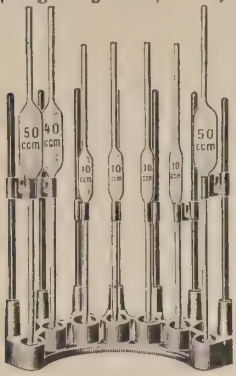
6. Die Milch ist nach dem Melken sofort in einem besonderen Raum durch einen guten Filter zu gießen. Die Schmutzprobe darf keine Beanstandungen ergeben. Unmittelbar nach der Reinigung ist die Milch auf dem Wirtschaftshofe mittels eines Kühlers mindestens auf 4 Grad Cels. herunterzukühlen. Ist letzteres nicht möglich, so ist die Milch über einen Kühler, durch den Brunnenwasser läuft, zu leiten und alsdann in plombierten Kannen umgehend auf die Milchverarbeitungsstätte zu schaffen, wo sie sofort auf mindestens 4 Grad Celsius abzukühlen und in Flaschen zu füllen ist. Die gefüllten Flaschen sind luftdicht zu verschließen und dann kühl zu halten. Dies kann erfolgen durch Einstellen der Flaschen in Kisten, wobei dann zwischen die Flaschen Eisstücke gelegt werden.

7. Der Säuregrad der Kindermilch darf nicht über 7,5 nach Soghlet-Henkel betragen.

Maschinen und Geräte.

Funktes neues Pipettenstativ D. R. G. M. Die zum Halten und Aufbewahren von Pipetten bekannten Vorrichtungen bestanden in der Regel aus einer Stativplatte mit Stab und zwei mit Öffnungen versehenen Holzscheiben für die Aufnahme der Pipetten. In dem Molkereilaboratorium haben sich diese Stativ nicht eingeführt, da sie sich nicht als praktisch erwiesen haben.

Das neue Funke'sche Pipetten- und Bürettenstativ ermöglicht eine sachgemäße Aufbewahrung der Meßgeräte. Das Gestell besteht aus einer Statioplatte mit 7 Öffnungen, in welche zum Auffangen der herabfallenden Tropfen Porzellangefäße eingesetzt werden. Zugleich sind in der Statioplatte Öffnungen zur Aufbewahrung von Meßstäben angebracht, auf welche Klemmen zum Halten der Pipetten aufgeschoben werden. Der Vorteil dieser Vorrichtung besteht darin, daß jedes einzelne Meßgerät so gerichtet werden kann, daß die herabfallenden Tropfen in das darunter befindliche Porzellangefäß fallen müssen.



Die Statiofängen werden lose in das Stativ eingesteckt, die Klemmen sind verschiebbar und auch drehbar, so daß die Pipetten, wie aus der Abbildung ersichtlich ist, schnell in die gewünschte bezw. erforderliche Lage gebracht werden können.

Die Form des Statives ist eine sehr handliche und beansprucht daselbe fast keinerlei Raum.

Paul Funke & Co. G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestraße Nr. 8.

Unterricht- und Versuchswesen

Berufung. Die Württembergische Landwirtschaftliche Hochschule zu Hohenheim hat an Stelle des seit längerer Zeit erkrankten Professors Dr. Windisch den Direktor der Staatlichen Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalt, Landes-Ökonomierat Dr. Teichert in Wangen mit der Abhaltung von Vorlesungen über Milchwirtschaft und Molkereiwesen beauftragt.

Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Dranienburg. Im Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Dranienburg beginnt am 1. Oktober d. Js. wiederum ein Betriebsleiterkursus. Derselbe dauert 6 Monate. Durch erfolgreichen Besuch dieses Kurses wird das Betriebsleiter-Zeugnis erworben. Anmeldungen zu diesem Kursus bald erbeten an die Direktion des Milchwirtschaftlichen Instituts Dranienburg. Wohnung mit und ohne Verpflegung wird vom Institut nachgewiesen.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

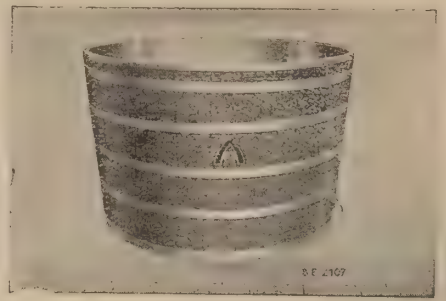
Eine Studienreise in die Schweiz. Der Verein „Allgäu“, ehemalige Schüler der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen i. Allgäu, unternahm mit den ehemaligen Schülern der Landwirtschaftsschule von Wangen vom 9. bis 11. Juli eine Studienreise durch die Schweiz. Es nahmen insgesamt 24 Herren daran teil. Herr Molk.-Inspektor Lipp und Herr Landesökonomierat Hänle-Wangen übernahmen die Führung. Beiden Herren sind wir zu Dank verpflichtet für die in allen Teilen wohlgelungene Reise.

Des Morgens in aller Frühe nahm die Fahrt in Wangen ihren Anfang. Die Fahrt schien in Anbetracht des Regens wenig verheißungsvoll zu werden. Allmählich jedoch klarte sich der Himmel auf und es wurde ausgezeichnetes Wetter. Um 7,20 Uhr morgens kamen wir in Friedrichshafen am Bodensee an, von wo wir mit einem Dampfer nach Romanshorn fuhren. Uns allen fielen die sauberen Straßen und die schönen Villen der Stadt auf. Nicht nur hier, sondern während der ganzen Fahrt konnten wir beobachten, daß der Schweizer sehr viel Interesse für Blumenpflege besitzt. Mittags kamen wir in Bern an. Nachdem wir uns hier etwas gestärkt hatten, fuhren wir mit der Straßenbahn zu der landwirtschaftlichen Schule Rütli.

Recht freundlich wurden wir hier in Vertretung des Anstaltsdirektors von Herrn Landwirtschaftslehrer Indermühle empfangen. Wir besichtigten die Sammlungen, Lehrsäle und die Viehställe und konnten uns überzeugen, daß die Schweizer bestrebt sind, die Rentabilität der Wirtschaft ihres Landes zu steigern. Nachdem wir durch die Gärten geführt waren, wurden wir zu einem Vesper eingeladen. In lebenswürdiger Weise fuhr man uns mit Wagen zu dem von Milchproduzenten, Verbänden und Käsereien organisierten Zentrallager der Emmentaler A.-G. in Zollikofen. Hier lagern etwa 8000 Käse, die bis zum Versand weiter behandelt werden. In einem Raum wurden uns die für Amerika bestimmten und besonders fabrizierten Emmentaler gezeigt. Ganz abweichend von den deutschen Ansprüchen an Emmentaler Käse verlangt Amerika junge, sehr groß gelochte Ware mit weißem Teig. Etwa $\frac{1}{10}$ der in der Schweiz hergestellten Emmentaler geht durch die Emmentaler A.-G.

Von hieraus ging es zu der Molkereischule Rütli-Zollikofen. Es werden hier in erster Linie tüchtige Rundkäser ausgebildet. Die Schülerzahl betrug etwa 50. Die Lehrgänge dauern $\frac{1}{2}$ und 1 Jahr. Herr Direktor Prof. A. Peter führte uns durch sämtl. Räume der Molk.-Lehranstalt sowie durch die Schweineställe. Im chemischen und bakteriologischen Institute hielt er einen kurzen Vortrag, wie man durch die regelmäßigen Untersuchungen die Landwirte zur sauberen Milchgewinnung erziehen kann. Um Milch und Käsehilfsstoffe auf ihre Brauchbarkeit kontrollieren zu können, besitzen die meisten Rundkäseereien ein Mikroskop. (In Deutschland sind wir leider noch nicht so weit). Abends fuhren wir nach Bern zurück und übernachteten dortselbst. Am nächsten Morgen folgte ein Rundgang durch die Stadt, woran anschließend die Milchwirtschaftliche und Bakteriologische Versuchsanstalt in Liebefeld bei Bern besichtigt wurde. Der Vorstand der Milchw.-bakt. Anstalt, Herr Dr. Burri, führte uns durch diese mit vorzüglichen Einrichtungen versehene Anstalt. Er erklärte uns unter anderem, warum man in der Schweiz kein Silofutter verwenden kann. Der Hauptgrund sei darin zu suchen, daß durch Einsäuern des Futters den Buttersäurebakterien günstige Lebensbedingungen geschaffen werden, die heftige Gärungen bei Emmentalerkäsen verursacht. Auch der Vorstand der agrifuturchemischen Abteilung hat uns in lebenswürdiger Weise in deren Versuchsgarten geführt, uns wertvolle Auskünfte und Fingerzeige gegeben.

Die nun folgende Fahrt durch die Zentralschweiz hat auf alle Teilnehmer einen überwältigenden Eindruck gemacht. Namentlich wer zum ersten Male in der Schweiz ist, wird überfüllt von Eindrücken; immer wieder folgt ein schöneres Panorama. Luzern bildet mit seinen Sehenswürdigkeiten den Sammelpunkt eleganter Gäste, und der Vierwaldstättersee wird von vielen Schriftstellern als der herrlichste See der Erde an-



Die Astra-Käseerei-Geräte

zeichnen sich durch
Zweckmäßigkeit
und lange Haltbarkeit
vorteilhaft aus

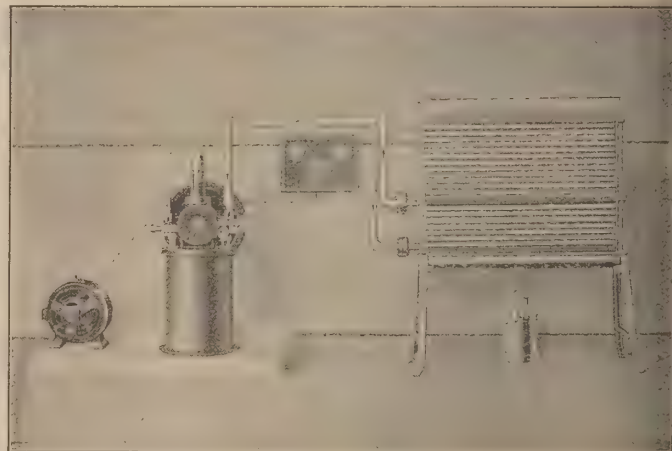


**BERGEDORFER-
EISENWERK A-G**



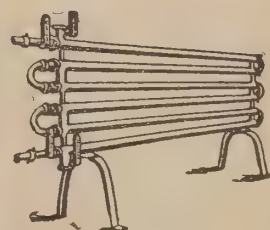
Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch
System Pest
sind
die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

prochen. Das schöne Wetter ermöglichte uns eine gute Aussicht vom Genestock, wohin wir mit der Drahtseilbahn gefahren sind. Am Abend kamen wir nach Zürich, um am nächsten Morgen die landwirtschaftliche Schule in Strickhof bei Zürich zu besichtigen.

Auch hier wurden wir von Herrn Direktor Hofmann recht herzlich empfangen. Er zeigte uns den mustergültigen Gutsbetrieb, Geflügelhof, das Schweinhaus und die Schweineställe. Den Schweinen ist es Tag und Nacht möglich, ins Freie (Buchten) zu gelangen, sie werden zu jeder Tageszeit im Freien gefüttert und auf diese Weise abgehärtet. In der Schlachthausprüfungsanstalt konnten wir deutsche Fabrikate finden. Der Rindviehstall soll unter Garantie frei von Tuberkulose sein. Bei der Tuberkulinprüfung verdächtig gefundene Tiere waren in besonderen Ställe. Tiere, bei denen klinisch Tuberkulose nachgewiesen wird, werden sogleich abgeschlachtet.

Einige der Teilnehmer besichtigten noch die Vereinigung Zürcher Molkereien. Es werden hier ungefähr 45 000 Liter pro Tag als Frischmilch abgesetzt. Vom Pasteurisieren will man in der Schweiz nichts wissen, deshalb wird die Milch nur gereinigt und tiefgeköhlt. Die Landwirte behandeln ihre Milch so peinlich, daß, nach Angabe, an einem heißen Sommertage höchstens 50 Ltr. sauer angeliefert werden. In Zürich mit ca. 100 000 Einwohnern werden pro Tag etwa 1200 Flaschen Joghurt und die Hälfte an Refir verkauft. Auch sterilisierte Milch stellt man in großen Mengen her. Die Reinlichkeit sämtlicher Räume und Geräte ist besonders erwähnt zu werden. Zu bemerken wäre noch, daß fast nur älteres Personal beschäftigt wird.

Nach dem Mittagessen unternahm einige Teilnehmer bei dem herrlichen Sommerwetter eine Motorbootfahrt auf dem Zürichersee.

Die Rückreise erfolgte über Rohrschach und von da mit einem Motorboot nach Lindau, von dort nach Wangen. Am Schluß der Reise gab es ein gemütliches Abschiedsschoppen im Bahnhofshotel, wo manche Erinnerung aufgefrischt wurde. Recht viel haben wir Land- und Milchwirtschafter gesehen und gehört, was gewiß jedem zum Wohl und Nutzen wird.

Fritz Hecht, Molk.-Inspektor, Heidelberg.

Landesmilchsausschuß für Thüringen. Der Landesmilchsausschuß ist ein Ministerium für Inneres, Abteilung Wirtschaft, angegliedert und steht unter dem Vorsitz des Sachreferenten, Ministerialrat Hr. Kocher. Zur Gründungsversammlung, die auf den 29. April ds. Js. einberufen war, waren außer den Referenten der zuständigen Ministerien Vertreter folgender Organisationen eingeladen:

Thüringer Landbund, Haupt-Landwirtschaftskammer, Thüringer Bauernbund, Verband der Milchhändler Thüringens und angrenzender Gebiete, Thüringer Gebietsvereine, Milchwirtschaftlicher Zweckverband, Thüringer Konsumvereine, Landesverband Thüringens des Reichsverbandes Deutscher Hausfrauenvereine, Verband der landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine Thüringens, Thüringer Städteverband, Thüringer Landesverband, Thüringische Landesversicherungsanstalt.

Der Landesmilchsausschuß hat in der Zwischenzeit bereits mehrere Versammlungen abgehalten und eine Reihe von Propagandamaßnahmen beschlossen und zum Teil auch bereits durchgeführt. Neben der Verfertigung von Broschüren mit geeigneten Aufsätzen, dem Hinweis der Verwaltungsbehörden auf die Notwendigkeit der Milchpropaganda und der Einwirkung auf die Beträger kommenden Organisationen ist zunächst unter Mitwirkung Thüringer Hausfrauenvereine ein Merkblatt redigiert worden, das auf der ersten Seite 10 Gebote über die Milch enthält und auf den weiteren Seiten eine Reihe von Kochrezepten umfaßt. Dieses Merkblatt wird auf dem Wege über die Milchhändlerorganisationen und die Landwirtschaftskammern in einer großen Auflage unter der Bevölkerung verbreitet. Ferner befindet sich ein mehrfarbiges Plakat im Druck, das als Innenplakat an geeigneten Stellen zum Aushang geeignet ist.

Weitere Maßnahmen hängen von der Sicherstellung der nötigen Mittel ab. So ist in Vorbereitung die Herstellung eines Großplakates über die Propaganda im Freien (Anschlagstafeln) sowie Postkartenpropaganda. Außerdem steht der Landesmilchsausschuß in Unterhandlungen wegen Vorführung von Filmen.

Das Material des Reichsmilchsausschusses wird, soweit es für die Thüringischen Verhältnisse geeignet ist, nach Ermessen mit verwertet.

Vom Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkereiwesen in Thüringen e. V. Erfurt, ist dem Landesmilchsausschuß ein Bildblatt eingereicht worden, über das in einer der nächsten Sitzungen beraten werden soll. Allem soll hier die Frage geklärt werden, ob das Bildblatt in großen Auflagen auf Kosten des Landesmilchsausschusses verbreitet werden kann.

Ein Aufsatz über Milchgewinnung und Milchbehandlung ist dem Landesmilchsausschuß gleichfalls vom Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkereiwesen zugestellt worden. Um seine Weiterverbreitung will sich der Landesmilchsausschuß bemühen.

Scharfenorth.

Verband Westpreussischer Hartkäsefabrikanten, e. V. Am 14. August, um 12½ Uhr, findet im Gesellschaftshaus zu Marienburg die Miterversammlung unseres Verbandes statt.

Tagesordnung:

Besprechung der Geschäftsfrage.
Jahresabkommen mit den Landwirten der Kreise Elbing-Marienburg.
Propagandawesen.
Schweineversicherung.
Unvorhergesehenes.

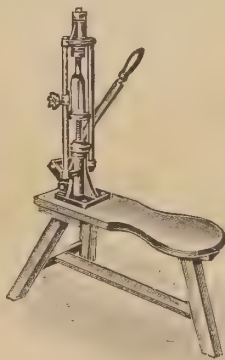
Im Anschluß an diese Versammlung findet um 4 Uhr eine geschlossene Versammlung für die Käsefabrikanten der Kreise Elbing-Marienburg statt, zwecks Beschlusfassung über Punkt 2 der Tagesordnung und Verteilung an die Milchpreiskommission.

Rundschau

Butterprüfung in Hannover. Die 3. Prüfung der amtlichen Butterprüfstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover fand am 28., 29. und 30. Juli ds. Js. statt. Es waren 56 Proben ungesalzene und 2 Proben gesalzene Butter, im ganzen also 128 Proben eingekandt.



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10
Molkerei - Maschinen und Bedarfsartikel



**Kronenkork-
Verschlußmaschinen**

für Hand- und Kraftbetrieb.

**Kronenverschlüsse
mit Einlage.**

Reinweiße Milchflaschen

Transportkästen, Tragkörbe . .

Verlangen Sie unverbindlich Muster, Preise
Sofortige Lieferung. Erste Referenzen.

Karl Schneider G. m. b. H. Dortmund
Fernruf 511/512 Postfach 558

**Großfabrikation von pa. verzinnnten
Milchversandkannen** in nahtlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Runde Gegenstrom Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie

innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzinnntem

Milchbehälter Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Aluminium - Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



**Echtes
Pergamentpapier**



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erken Akt.-Ges. & Co.
Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbig Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

Am Prüfungstage waren die überraschend angeforderten Butterproben 10 Tage alt. Als Preisrichter waren folgende Herren tätig: die Molkereifachleute Lübke-Hannover, Rends-Hannover, Schmid-Bolzum, Wehrmann-Hamel, Wilken-Bagband, Witt-Weizen und Witte-Börn; die Butterfachleute: Friede-Hannover, Meyer-Hannover, Schäfer-Hamel.

Das Prüfungsergebnis war folgendes:

Klasse I, ungefaltene Butter = 56 Proben.

„Hochfein“ 20 Punkte = 3 Proben
19 Punkte = 13 Proben = 16 Proben = 28,57 v. H.
„Fein“ 18 Punkte = 18 Proben
17 Punkte = 14 Proben = 32 Proben = 57,14 v. H.
„Gut“ 16 Punkte = 8 Proben = 8 Proben = 14,29 v. H.

Der Wassergehalt der Butter schwankte zwischen 12,6 und 23,2 v. H. und betrug im Durchschnitt 15,19 v. H. Bei 2 Proben war der zulässige Höchstgehalt von 18 Proz. Wasser überschritten, ohne daß die Butter wasserlähig erschien.

Klasse II, gefaltene Butter = 72 Proben.

„Hochfein“ 20 Punkte = 5 Proben
19 Punkte = 13 Proben = 18 Proben = 25,00 v. H.
„Fein“ 18 Punkte = 22 Proben
17 Punkte = 17 Proben = 39 Proben = 54,17 v. H.
„Gut“ 16 Punkte = 9 Proben
15 Punkte = 4 Proben = 13 Proben = 18,05 v. H.
„Fehlerhaft“ 13 Punkte = 1 Probe
12 Punkte = 1 Probe = 2 Proben = 2,78 v. H.

Der Wassergehalt schwankte zwischen 11,7 und 17,0 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,52 v. H. Bei 6 Proben war der zulässige Höchstgehalt von 16 v. H. Wasser überschritten.

Zum Vergleich herangezogene gefaltene dänische Butter, deren Herkunft den Preisrichtern ebenfalls unbekannt war, wurde mit 18 Punkten bewertet. Der Wassergehalt betrug 14,5 v. H.

Das gute Ergebnis der Prüfung ist wohl darauf zurückzuführen, daß jetzt fast alle der Prüfungsstelle angeschlossenen Molkereien zur Anwendung von Reinkulturen bei der Rahmsäuerung übergegangen sind und sich größtenteils in ihrer maschinellen Einrichtung verbessert und den neuzeitlichen Forderungen angepaßt haben.

Der amtlichen Butterprüfungsstelle haben sich bis jetzt 134 Molkereien angeschlossen.

Aus dem Handelsvertrage mit der Schweiz. Am 15. Juli wurde in Bern der neue deutsch-schweizerische Handelsvertrag unterzeichnet, der nunmehr an die Stelle eines langen Provisoriums tritt. Der Vertrag beruht auf dem Grundsatz der gegenseitigen Meistbegünstigung.

Das deutsche Handelsinteresse mit der Schweiz erstreckt sich bei den landwirtschaftlichen Erzeugnissen in erster Linie auf die Ausfuhr von Rindvieh, Getreide (Weizen, Gerste, Hafer), Malz, Molkereierzeugnissen, Zucker und Spirituosen (Wein, Branntwein und Sprit aller Art). Die Schweiz führt von landwirtschaftlichen Erzeugnissen in größeren Mengen Molkereierzeugnisse und Obst nach Deutschland aus.

Eine besondere Rolle hat in den Verhandlungen die Festsetzung der Zölle für schweizerische Molkereierzeugnisse gespielt, die nunmehr wie folgt festliegen:

Tafelkäse (Aus Nr. 135 des deutschen Zolltarifs) in Einzelpackungen von 2½ Kg. Rohgewicht oder darunter 30
anderer:

Hartkäse in mülsteinförmigen Laiben, das Stück im Gewichte von mindestens 40 Kg. 20

Glarner Kräuterkäse (als Schabzieger bezeichnet. Hartkäse) in Form abgestumpfter Kegel (Spundform) oder flachen Prismen (Baststeinform) oder gemahlen, nicht in Einzelpack. von 2½ Kg. Rohgewicht od. weniger 20

Es ist im Vertrage vorgesehen, daß, falls Deutschland einem dritten Lande für irgendeine andere besondere Sorte von Hartkäse einen niedrigen Zoll zugestehen sollte, als er für die beiden vorgenannten Sorten von Hartkäse vereinbart worden ist, auch für die Schweiz der gleiche Zollsatz in Anwendung kommt.

Milch geht aus der Schweiz zollfrei in Deutschland ein. Bei der Ausdehnung der schweizerischen Milcheinfuhr, die teilweise bis nach Mannheim reicht, bedeutet das eine erhebliche Konkurrenz für die deutsche Milchwirtschaft. Für die Buttereinfuhr besteht nach dem deutsch-schweizerischen Vertrage der Satz von 27,50 RM. für 1 Doppelzentner. Bezüglich der Festsetzung des Käsejölles, insbesondere für den Emmentalerkäse, hatte die Schweiz Forderungen vorgelegt, die auf eine Bevorzugung gegenüber der finnischen und holländischen Konkurrenz abzielten, die beide gleichwertige Qualitäten in Deutschland auf den Markt bringen. Eine bevorzugte Berücksichtigung der Schweiz war in diesem Falle nicht möglich, da etwaige Begünstigungen auf Grund besonderer Bestimmungen im deutsch-italienischen Handelsvertrage rückwirkend auch der italienischen Käse-einfuhr und damit im Wege der Meistbegünstigung auch allen anderen Staaten zugefallen wären; das hätte schließlich zu einer bedenklichen Beeinträchtigung der deutschen Erzeugung geführt. D. L. R.

Ein angeblicher „Syndikus“ eines Reichsverbandes Deutscher Molkereien vor Gericht. Im Mai d. J. wurden durch Inserate in Tageszeitungen unter der Firma „Reichsverband Deutscher Molkereien“ kausionsfähige Kasserierinnen für Butter- und Käsegeschäfte gesucht.

Es meldeten sich eine große Anzahl von Bewerberinnen aus Breslau und aus der Provinz Schlesien. Die Bewerberinnen erhielten darauf ein Schreiben, das den Firmenaufdruck „Dr. Wolfgang Rönne, Syndikus des Reichsverbandes Deutscher Molkereien“ trug. Sie wurden aufgefordert, sich in der Breslauer Wohnung des Dr. Rönne zu einer Besprechung einzufinden. Dort erklärte ihnen der angebliche Dr. Rönne, daß er nicht abgeneigt sei, die Bewerberinnen zu engagieren, wenn sie eine Kaution bis zu 400 Mark stellen könnten. Zwei Bewerberinnen zahlten auch die Kaution von 400 Mark. Aus Berlin meldeten sich 7 Bewerberinnen, die zusammen 2800 Mark zahlten. Zum Teil waren es die letzten Großchen, die die Familien der stellunglosen Mädchen aufgebracht hatten. Dr. Rönne übergab den Mädchen einen nichtssagenden Vertrag, nachdem die Anstellung in der nächsten Zeit erfolgen sollte. Inzwischen hatte man aber

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach
garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen
Panzerkannen Stabil u. Robust
„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschuß aus Glas und Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkass
Belsenstraße 6, Schleßbach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 2152



Milchtransportkannen verz. Molkerei-Geräte
äußerst billig
H. Jordan, Charlottenburg
Kantstraße 106. Tel. Wilh. 2662

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

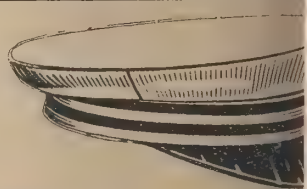
Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrat“

Molkereimütze Reichert



(geschildert geschickt).

Stück echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge	5,20
Stück echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge	6,50
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75
Jaden, Radett, breitgestreift, einreihig 7,00 M., zweireihig	8,00
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 M., zweireihig	8,50
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50
Jaden, Körper, Stehummlegtragen einreihig M. 8,50, zweireihig	9,00
do., beste Qualität einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00
Jaden, Satin, weiß einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00
Jaden, Satin, Stehummlegtrag. einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50
Jaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00
do., Stehummlegtragen einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50
Schürzen, blan, 100 Ztm. lang 2,50 M., weiß	2,00
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,50
do., weiß, rein Leinen	4,00
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,30
do., beste Qualität 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	5,00
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,50
Schürzmantel, Nessel (hell) 8,50 M., Khati (hellbraun)	11,00
Schürzmantel, Nanjing (grau) 10,00 M., Körper (weiß)	12,50

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Verdacht geschöpft und die Kriminalpolizei zu Breslau benachrichtigt. Die Ermittlungen ergaben, daß der angebliche Dr. Köhne weder Doktor noch Syndikus, sondern der 43jährige Kaufmann Max Dehler war, der wegen ähnlicher Vergehen wiederholt vorbestraft ist. Am 21. d. M. hatte sich vor dem großen Schöffengericht zu Breslau wegen Betruges in 10 Fällen zu verantworten. Mit Rücksicht auf die Gemeingefährlichkeit, die der Angeklagte vorgegangen war, verurteilte ihn das Gericht zu einem Jahr und 4 Monaten Gefängnis.

Ein Butter- und Käsehändler vor Gericht. Vor dem Leipziger Schöffengericht hatte sich der Kaufmann Max Theodor Unglert aus Leipzig wegen Betrugs und Konkursvergehens zu verantworten. Der Angeklagte wurde im Jahre 1924 in der Hohen Straße eine Käse- und Buttergroßhandlung. Er beschäftigte mehrere Angestellte und legte sich sofort einen PKW und einen Personentraktwagen zu. Sein persönlicher Bedarf betrug jeder Woche etwa 500 Mark. Unglert bestellte auch für etwa 21 000 Mark Ware, die mit ungedeckten Schecks und Wechseln, die nicht eingelöst werden, bezahlt wurde. Als im Juli 1925 das Geschäft zusammenbrach, wurde der Konkurs mangels Masse nicht eröffnet. Unglert erhielt vom Gericht für seine Betrügereien ein Jahr und neun Monate Gefängnis.

Eine Kammergerichtsentscheidung über minderwertige Milch. Der Milchhändler St. aus Stettin war verurteilt worden, weil er Milch als Vollmilch feilgehalten habe, welche nicht mindestens 2,7 Prozent Fettgehalt habe, wie es polizeilich vorgeschrieben sei. Der Sachverständige der Polizei erklärte, die Milch habe nur 2,57 Prozent Fettgehalt gehabt. Der Sachverständige, den der Milchhändler zugezogen hatte, hatte erklärt, die Milch 2,75 Prozent Fettgehalt gehabt hätte. Das Gericht hatte dem Gutachten des Sachverständigen angeschlossen, welcher von der Kammerbehörde zugezogen worden war. Die Entscheidung des Amtsgerichts hat der Angeklagte durch seinen Anwalt beim Kammergericht an und vor dem amtl. Sachverständigen habe sich offenbar geirrt und die Untersuchung unsachgemäß vorgenommen und anscheinend bei der Untersuchung zu viel Säure verwendet. Der Generalstaatsanwalt erklärte die Revision des Angeklagten für unzulässig, da sich die Revisionsbegründung ausschließlich gegen die Beweiswürdigung wende und das Gutachten des Sachverständigen bekämpfe. Dies sei in der Revisionsinstanz nicht zulässig. Der 1. Straßenrat des Kammergerichts wies auch die Revision des Angeklagten als unzulässig ab und führte u. a. aus, vor dem Richter werden Zeugen und Sachverständige vernommen; die Feststellung und Würdigung des Tatbestandes sei Sache der Instanzgerichte, nicht der höchsten Gerichte. Die höchsten Gerichte haben nur zu prüfen, ob das Recht richtig angewendet oder verletzt sei. Vorliegend sei überhaupt keine Rechtsverletzung gerügt worden; es sei unter diesen Umständen die Revision als unzulässig zu verwerfen. (1. S. 1350,25). M.

Wagemilch zu Futterzwecken muß lt. Viehseuchengesetz genügend erhitzt werden. (Kammergerichtsentscheidung.) Nach den Ausführungsbestimmungen zum Reichsviehseuchengesetz dürfen Milch und Milchrückstände in Sammelmolkereien nur nach vorheriger ausreichender Erhitzung als Futtermittel für Tiere abgegeben oder als solche im eigenen Betriebe der Molkerei verbraucht werden. Eine Erhitzung auf 85 Grad wird für ausreichend angesehen. K., welcher eine Sammelmolkerei in Dahme leitete, ließ zur Last gelegt werden, Wagemilch als Futtermittel für Tiere abgegeben zu haben, welche nicht ausreichend erhitzt gewesen war. Das Amtsgericht verurteilte K. zu einer Geldstrafe, da er verpflichtet gewesen sei, sich in seinem Betriebe darum zu kümmern, ob Wagemilch ohne die vorgeschriebene Erhitzung als Futtermittel verabfolgt werde; habe er die ihm obliegende Kontrollpflicht versäumt, so habe er fahrlässig gehandelt und Strafe verwirkt. Auf die Revision des Angeklagten hob aber das Kammergericht die Vorentscheidung auf und stellte das Verfahren ein, da u. a. ausgeführt wurde, es komme eine Zuwiderhandlung gegen § 76 des Reichsviehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 in Betracht, welche eine Übertretung in drei Monaten verjähre; da vorliegend drei Monate eine richterliche Handlung gegen den Angeklagten erfolgt sei, sei Verjährung eingetreten. (3. S. 117, 26). M.

Die Lage auf dem Weltbuttermarkt zeigt ein weiteres Anziehen der Preise. Die stark verminderten Zufuhren aus den deutschen Erzeugerländern bewirkten ein lebhaftes Anziehen der Butterpreise auf dem deutschen Markt. Im allgemeinen ist das Ausland dieser Tendenz gefolgt. Infolge der kälteren Witterung ist die Produktionsmenge stark zurückgegangen. Im allgemeinen handelt es sich um Meinungskäufe, denn es wird über den augenblicklichen Bedarf hinaus eingekauft. Der Grund hierfür ist natürlich in der am 1. August eingetretenen Zollserhöhung zu sehen. Da die Preiserhöhung auf dem Londoner Markt hauptsächlich durch die Stimmung auf dem deutschen Buttermarkt beeinflusst wird, ist es besonders vorsichtig zu beurteilen, zumal der englische Markt die zu den Mengen nicht hat aufnehmen können und größere Quantitäten in die Kühlhäuser gegangen sind. Der weiter andauernde Kohlenstreik hindert die Aufnahmefähigkeit des englischen Marktes recht empfindlich. Für Butter allerfeinsten Qualitäts zeigt sich in England eine lebhaftere Nachfrage. Kolonialbutter ist in großen Mengen auf Lager genommen worden. Dänische Butter ist um 4—6 Sh. gestiegen. Englische Butter zu steigenden Preisen stark nachgefragt und erzielt für beste Qualität 5 Sh. 8,5 d per lb. Frische Butter erscheint in bedeutenden Mengen auf dem Markt, aber findet glatten Absatz, während dänische Butter, trotzdem die Zufuhrmenge abnimmt, nicht ohne Schwierigkeiten Käufer findet. Der deutsche Markt nimmt dagegen die dänische Butter viel glatter ab. Holsteinische Butter liegt ruhig bei 158—162 Sh. Französische Butter erscheint in größeren Mengen auf dem Markt, aber findet nur geringe Nachfrage. Sibirische Butter findet schwer bei 140—145 Sh. Absatz, da die Qualität noch immer weiterhin zu wünschen übrig läßt. Zum ersten Mal scheint die Ukraine mit Ware auf dem englischen Markt. Die ukrainische Butter ist von recht guter Qualität und begegnet einer freundlichen Aufnahme. Die Zufuhren aus Kanada steigen erheblich. In anbetracht der hervorragenden Qualität erzielt die kanadische Butter recht gute Preise.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in keinem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Vitamine! Sensationell — Gorygy — Bestrahlung — Milchpulver — Geiften — Sauerstoff — hochwertiger Vitaminträger —

VITRALIN

GES. GESCH.
VITRALIN

HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Ölfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Verlag des Bibliographischen Instituts, Leipzig

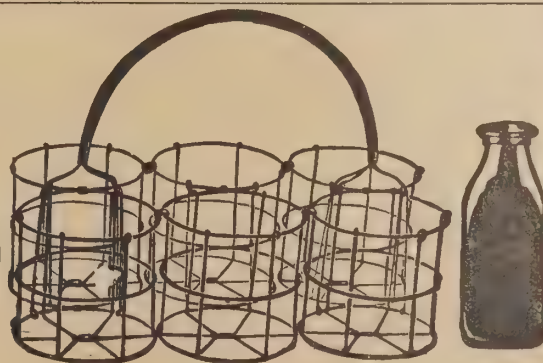
Soeben erscheint
in siebenter, neubearbeiteter Auflage:

MEYERS LEXIKON

12 Halblederbände

Über 160 000 Artikel auf 20 000 Spalten Text, rund 5000 Abbildungen und Karten im Text, fast 800 z. T. farbige Bildertafeln und Karten, über 200 Textbeilagen
Band I, II u. IV kostet je 30 M., Band III 33 M.

Sie beziehen das Werk
durch jede gute Buchhandlung
und erhalten dort auch kostenfrei
ausführliche Ankündigungen



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluss, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Ein Professor, der im Nebensaal über Vitamine liest? Nein. Das Gespräch im Kaffeehaus vom Tisch nebenan! Stadtbahn, Kino, Rennplatz 5 Uhr-See, — wer den Beweis von Bildung für nötig hält, spricht über Vitamine. In der Tazpaufe erzählt der junge Mann bei Tisch seiner kleinen Freundin von Fehlnährschäden und bestellt Schlagjähne — „sehr vitaminreich!“ — Buchhandlungen, Kioske zeigen schreiend bunte Hefte mit roten Tomaten, gelben Rüben: eßt Vitamine! Junge Frauen sitzen in der Küche und errechnen das vitaminreiche Mittagmahl: $\frac{1}{3}$ Gemüse = Vitamin C, Butter = Vitamin A und D, Obst = Vitamin B und C! Das Leben ist heute entsetzlich schwierig!

Woher diese Volkstümlichkeit? Wie wird ein wissenschaftlicher Name zum Schlagwort? Warum hörten wir früher von unseren wissenschaftlichen Erfolgen wenig oder garnichts? Alle Fragen beantwortet: Amerikanismus. Amerika beherrscht die alte Welt, Amerika macht die Moden von heute, Amerika schickt den Bubikopf, die Jazzmusik und — die Vitamine.

Garnicht erstaunlich, daß sich diese Dinge in der Milchwirtschaft heftig auswirken. Es ist heute so, daß man hier und dort die Aktivierung der Milch als den Stein der Weisen ansieht, der nur gefunden werden brauchte, um alle und jede Störung im Abfluß der Produkte zu heben. Bestrahlen! — Bestrahlen! Tageszeitungen widmen der Sache lange Spalten: „Eine umwälzende Erfindung“, — „Das Heilmittel Milch“, — „Künstliches Vitamin“, — „Künstliches Vitamin, eine sensationelle Entdeckung“. Ernsthafte illustrierte Blätter berichten referierend: „Behandlung und Verhütung der Rachitis mit bestrahlter Milch“, — „Die Entdeckung des Rachitis-Vitamins“. Leitartikel milchtechnischer Zeitungen behandeln die Frage und erwarten eine ungeahnte Bedeutung für die Volksgesundheit und die Tatsache, daß die Milchversorgung bald eine derartige Milch anbieten werde. Immer seltsamer werden die Meldungen, eine Zeitung schreibt aus Amerika: „Ende der Lebertranplage“. Man wird in kurzer Zeit die Kinder von einer großen Plage befreien: sie brauchen keinen Lebertran mehr zu nehmen. Die Kühe werden mit Tran gefüttert, der dann in die Milch und Butter übergeht.

Immer phantastischer werden die Erwartungen: ein beschwingter Leitartikler weiß von „einer Erfindung, Kraftfuttermittel zu ersetzen“. Der Viehstall der Zukunft soll demnach durch seine Bestrahlungsanlage sein charakteristisches Gepräge erhalten. Heu wird aktiviert, Stroh, Spreu, alles.

Arbeitet ein Laboratorium in dieser Richtung, dann fliegen Anfragen ins Haus von Molkereien, die bestrahlen möchten, von Verbrauchern, die näheres wissen möchten. Bei einer solchen Entwicklung der Dinge ist es an der Zeit, die Wahrheit wieder hervorzuholen, ehe unbestimmte und verständnislose Meldungen Opfer an Zeit, Arbeitskraft und Geld hervorufen.

Die Vitaminlehre hat ihre Berechtigung, gewiß; aber nicht mehr als jede andere Erkenntnis. Zweifellos kann man unter Beachtung des Vitamingehaltes der Nahrungsmittel Mahlzeiten zusammenstellen, die dem Körper alles erforderliche in bestmöglicher Form bieten. Bei Tieren haben wir ähnliches in der Aufschlickung und Vitaminisierung der Futtermittel. Ferner wissen wir, daß Milchtiere bei vitaminreicher Kost (Weidegang) eine vitaminreiche Milch produzieren. Endlich ist die Aktivierung von Milch und Milchprodukten nicht in Zweifel zu ziehen, aber —

Zunächst wird eine bestrahlte Milch schon heute von den Klinikern abgelehnt aus verschiedenen Gründen. Einmal nimmt sie einen unangenehm fäulenden Geschmack an, dann verfällt sie relativ schneller und intensiver der Zersetzung. Man hat um dieser Nachteile willen zur Trockenmilch gegriffen und als Vorteil nur die längere Haltbarkeit erkannt. Gerade hier soll man nie vergessen, daß in der Regel zwischen dem wissenschaftlichen Versuch und der Praxis ein großer Abstand liegt. In einer Zeit, die Frischmilch in ausreichender Menge auf den Markt wirft, wird die Abnahme von Trockenmilch — und sei es zu besonderen Zwecken — stets auf Schwierigkeiten stoßen. Um derartige bestrahlte Milch, in welcher Form es auch sei, genießbar zu machen, müßte man zu Geschmacksstörigkeiten greifen, und das Spezialpräparat wäre fertig. Dazu gehört aber eine bedeutende Überlegenheit dem Lebertran gegenüber, eine Eigenschaft, die bisher von klinischer Seite nicht absolut festgestellt ist. Warum soll dem rachitischen Kinde ein Präparat gegeben werden, das nicht mehr leistet als der natürliche Lebertran, dafür aber schlechter schmeckt und — gesetzt den Fall, dies wäre behoben — teurer ist? Daß man vielleicht auf Grund verbesserter Technik und unter Zuhilfenahme besonderer Stoffe eine erfolgreiche — auch wirtschaftlich — Aktivierung erreicht, steht im Bereich der Möglichkeit. Immerhin sind wir heute weit davon entfernt, im praktischen Betriebe Versuche oder gar Fabrikation durchzuführen. Ebenso abwegig ist es, schon heute irgend eine Methode patentamtlich zu behandeln. Es kann nicht ausdrücklich genug darauf hingewiesen werden, daß wir an allen Forschungsstellen, die das Gebiet bearbeiten, noch im Anfangsstadium der Erkenntnisse stehen. Desgleichen wird die Patentierung von Apparaten und Maschinen für die Technik heute noch sehr problematisch sein. Selbst nach Abschluß der wissenschaftlichen Untersuchungen werden die Modelle noch mancherlei Abänderungen ausgesetzt sein. Gelangt man zu einem Ergebnis, so müssen Mittel und Wege gefunden werden, um an vielen Stellen unter einfachen Bedingungen den Bestrahlungsakt durchzuführen zu können. Eines aber läßt sich heute bereits sagen: billig wird ein evtl. Präparat nicht. Dazu sind zuviel teure technische Hilfsmittel notwendig und eine dauernde wissenschaftliche Beaufsichtigung der Herstellung und der Fertigware. Wenn man davon liest, es seien Bestrebungen im Gange, derartige Bestrahlungen für den Hausgebrauch geeignet zu machen, so wird man solche Meldungen nicht zu ernst nehmen dürfen. Außerdem läßt die naturgemäße Beschränkung auf Erkrankungsfälle eine hohe Produktionsziffer nicht aufkommen. Ob das Mittel jemals eine weite Verbreitung als Prophylacticum erreichen wird, ist eine rein wirtschaftliche Frage, die sich heute noch garnicht beantworten läßt. Jedenfalls sei nochmals betont, daß dem praktischen Betrieb von Versuchen jeder Art dringend abzuraten ist, bevor Untersuchungsstellen und Kliniken das letzte Wort gesprochen haben.

Dr. med. vet. Otto Karl Schulz, Milchm. Laboratorium Grebenstein.

Kohlensäure- oder Ammoniakkühlmaschinen in Molkereien. (Weiterer Antwort auf die Anfrage in Nr. 72). Seit vergangenem Jahre wird die Frage erörtert: Soll in einem Betriebe eine Kohlensäure- oder eine Ammoniak-Maschine aufgestellt werden? Ich habe seinerzeit schon einmal Stellung zu dieser Frage genommen. Wie ich jedoch aus der Molkerei-



Ueber 25jährige Spezialität:

Milch-Kühlanlagen

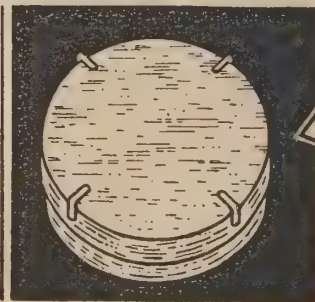
für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl. in Verbindung mit Raumkühlung und Eiszerzeugung. Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung. Schnelle Lieferung und günstigste Preise. Hunderte von Referenzen.

Th. Witt, G. m. b. H., Aachen

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.

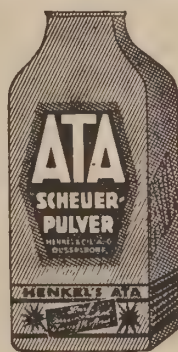
Berufsbekleidung !

Molkereimützen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen
Kofarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubfr. vergolbet
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih.
Monteurjaden, Hausleinen od. Drell 5,00, Arbeitsmäntel, Rohneßel
Arbeitshofen, sehr gute Qualität 6,50, Hofen a. Streifstoffen
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjahhemden, schöne Must.
Hofen, prima wollgemischt 3,50, Hofen aus gutem Mato
Segeltuchschürzen, weiß, wasserf. 3,75, naturgrau, schwere Qualität
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw. m. verstärkter Brust u. Eden
Buttereschürzen, halbt. Qual. 2,40, Arbeitsschürzen, blau, Hausleinen
Holzpantoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b.
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



ATA
Henkel's Scheuerpulver
Ist das gegebene Putzmittel
für Ihren Betrieb!

ATA sichert mühelose Reinigung aller Gegenstände. Die Sachen werden blitzblank und appetitlich. Vorzüglich geeignet auch zum Reinigen schmutziger Hände.

Ueberall erhältlich!

Zeitung ersche, ist die Frage noch immer nicht geklärt und deshalb will ich vom Standpunkte des Praktikers aus eine eingehende Untersuchung darüber ausführen, ob im Molkereibetriebe Kohlen säure- oder Ammoniakmaschinen verwandt werden sollen. Meine Abhandlung soll wie folgt gegliedert werden:

1. Allgemeines.
2. Leistungsänderung bei verschiedenen Kühlwassertemperaturen.
3. Kühlwasserverbrauch.
4. Auswirkungen von Undichtigkeiten.
5. Schlußbetrachtung.

Im folgenden sollen nun die einzelnen Punkte ausführlich klargelegt und das Ergebnis in der Schlußbetrachtung zusammengefaßt werden.

1. Allgemeines. Wenn heute von einer Firma ein Kostenanschlag für die Lieferung einer Kühlmaschine eingereicht wird, so bezieht sich die angegebene Leistung auf eine Verdampfungstemperatur von -10°C . und auf eine Kühlwassertemperatur von $+10^{\circ}\text{C}$. Diese Angabe geschieht auf Grund einer Übereinkunft zwischen den einzelnen Kältemaschinen-Fabriken, um einen Vergleich für die Normalleistung der angebotenen Anlagen zu haben, denn sonst würde eine Firma eine Verdampfungstemperatur von $+0^{\circ}\text{C}$ wie sie z. B. öfter in Molkereien bei Kühlern für direkte Verdampfung auftritt — angeben, während eine andere Firma zu einem gleichen Preise eine Maschine von gleicher Leistung, aber bei -10°C Verdampfungstemperatur liefern will. Die letztere wird bei dieser angegebenen Verdampfungstemperatur eine kleinere Kalorienzahl aufweisen, sodaß der Nichtfachmann sich sagt, daß doch die Maschine mit größerer kalorischer Leistung vorzuziehen ist. Aus diesem Grunde hat man sich entschlossen, die oben genannte Normalleistung einzuführen. Wenn ich später auf die Leistungsschwankungen bei Kühlmaschinen zurückkomme, so soll stets vorausgesetzt werden, daß die Leistung bei einer Verdampfungstemperatur von -10°C gemeint ist. Die in Frage kommenden Kühlwassertemperaturen werden in den einzelnen Fällen stets angegeben werden.

Ferner gehört noch zum allgemeinen Teil die Beantwortung der Frage, ob die Kohlen säure-Maschinen veraltet sind.

Wenn heute technische Verbesserungen an Kühlmaschinen vorgenommen werden, so haben nicht nur die Ammoniakmaschinen davon den Vorteil, sondern auch die Kohlen säuremaschinen. Bei dem heutigen Fortschreiten der Technik sind die einzelnen Firmen gezwungen, ihre Maschinen ständig zu vervollkommen, und gerade die lange Erfahrung der Molkereimaschinen-Fabriken in dem Bau von Kältemaschinen für Molkereien gewährleistet, daß die auch heute noch fast ausschließlich verwandten Kohlen säuremaschinen mit der Entwicklung der Technik verbessert sind. Von Veralten kann also auf keinen Fall gesprochen werden.

2. Leistungsänderung. In diesem Abschnitt soll der Einfluß der Kühlwassertemperaturen auf die Kälteleistung errechnet werden. Es soll festgestellt werden, wie sich die Leistung einer Kohlen säure- und einer Ammoniakmaschine ändert und zwar sollen Kühlwassertemperaturen angenommen werden von 10°C , 15°C und 20°C . Die Temperatur des verflüssigten Gases ist immer um 2°C höher als die des Kühlmittels beim Eintritt in den Kondensator.

Vorausgesetzt wird nochmals, daß die Maschine immer mit derselben Verdampfungstemperatur von -10°C arbeitet, daß also in allen Fällen das gleiche Volumen und auch das gleiche Gewicht von Kohlen säure bzw. Ammoniak angesaugt wird.

Die Kälteleistung einer Anlage ist abhängig von der Unterkühlung der Kohlen säure und des Ammoniaks. Der Kompressor saugt aber ohne Rücksicht auf die Kühlwassertemperatur stets das gleiche Volumen an; es muß daher den Vergleich auf die Raumeinheit, d. h. auf 1 Kubikmeter Gas beziehen. Hier zeigt sich der Unterschied in der Kälteleistung ganz klar und gibt eine gute Vergleichsmöglichkeit.

Bei Verwendung von Kohlen säure hat 1 Kubikmeter Gas beim Verdampfen eine Leistung von:

3453 Kalorien bei 10°C Kühlwasser-Eintrittstemperatur,
3217 Kalorien bei 15°C Kühlwasser-Eintrittstemperatur,
2932 Kalorien bei 20°C Kühlwasser-Eintrittstemperatur.

Die Leistung beträgt also bei 15°C Kühlwassertemperatur

$$\frac{3217}{3453} \cdot 100 = 93 \text{ Proz. der Normalleistung}$$

bei 20°C Kühlwassertemperatur

$$\frac{2932}{3453} \cdot 100 = 85 \text{ Proz. der Normalleistung.}$$

Bei Verwendung von Ammoniak ergeben sich für 1 Kubikmeter Gas folgende Leistungen:

680 Kalorien bei 10°C Kühlwasser-Eintrittstemperatur,
667 Kalorien bei 15°C Kühlwasser-Eintrittstemperatur,
653 Kalorien bei 20°C Kühlwasser-Eintrittstemperatur.

Die Leistung der Anlage ist also bei 15°C Kühlwassertemperatur 97 Prozent der Normalleistung, bei 20°C Kühlwassertemperatur 94 Proz. der Normalleistung.

Aus diesen Beispielen ergibt sich, daß bei den höheren Kühlwassertemperaturen die Ammoniakmaschine etwas günstiger arbeitet. Wenn ich also eine Ammoniakmaschine und eine Kohlen säuremaschine von 10 000 Kalorien Normalleistung vergleiche, so leistet bei 15°C Kühlwassertemperatur

die Kohlen säuremaschine 9300 Kalorien,

die Ammoniakmaschine 9700 Kalorien,

Differenz 400 Kalorien.

bei 20°C Kühlwassertemperatur

die Kohlen säuremaschine 8500 Kalorien,

die Ammoniakmaschine 9400 Kalorien,

Differenz 900 Kalorien.

Diese Berechnung zeigt nun, daß der angeblich so große Leistungsrückgang der Kohlen säure in der Praxis nicht in dem angenommenen Maße auftritt und daß ohne große wirtschaftliche Verluste die Kohlen säure auch bei höheren Kühlwassertemperaturen verwandt werden kann.

Wie der neue YOGHURT-APPARAT

„Kontinental“

in aller Welt arbeitet, beweist wieder ein neues Attest:

Wien, am 5. Mai 1926.

Auf Ihre Anfrage teilen wir Ihnen mit, daß wir mit dem von Ihnen gelieferten Yoghurtapparat für 500 Flaschen Fassungsraum voll und zufrieden sind und uns über die Leistung desselben nur sehr lobend aussprechen können.

Ihr Apparat arbeitet in jeder Beziehung einwandfrei, exakt und hygienisch, ist einfach zu bedienen und nicht zu vergleichen mit den vielen Arbeiten, die wir früher mit unseren Warmwasserbädern hatten.

Der Gasverbrauch für eine Reifung ist ca. 2 Kubikmeter, das sind 40 Groschen, so daß die Betriebsspesen überhaupt nicht in Frage kommen.

Der Apparat ist auf jeden beliebigen Grad einzustellen und arbeitet die automatische Regulierung so präzise, daß man nicht nur Yoghurt, sondern auch Kefir, Lab für Emmenthalerkäseereien und alle Rahmkulturen erzeugen kann. Diese Apparate können wir daher Jedermann nur wärmstens empfehlen.

Hochachtungsvoll
Speisinger Molkerei, F. Hufnagel,
Wien, XIII., Speisingerstr. 31.

Verlangen Sie sofort grat. Preisliste Nr. 3 von der Spezialfabrik

Nickerl & Co., Wien-Inzersdorf
Triesler-Strasse 37 — 41.

Milch - Ausschank

überall durch

„ROESLER Fahrbüfette“

„Lily“ der hygienische Becher

Roesler & Co., G. m. b. H., Leipzig-N. 25/118 (Mockau).



Milch- Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten, empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutln

Fernspr. 168

bei Lübeck

Liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

verschießbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



3. **Kühlwasserverbrauch.** Wie liegen nun die Verhältnisse in Bezug auf den Kühlwasserverbrauch? Diese Frage läßt sich gleichfalls auf Grund einer kleinen Betrachtung beantworten.

Das Kühlwasser hat die Aufgabe, die von der Kohlenäure oder dem Ammoniak aufgenommene und dem Raum, der Sole oder Milch entzogene Wärmemenge wieder abzuführen. Zu dieser Wärmemenge kommt aber noch die Arbeit hinzu, die der Kompressor bei der Kompression des Gases leistet. Jede Arbeit setzt sich in Wärme um. Dasselbe ist hier bei der Kältemaschine der Fall. Bei der Kompression des Gases verwandelt sich die dem Kompressor zugeführte Arbeit in Wärme, die von dem Gas aufgenommen wird. Diese Wärmemenge muß außer der bereits bei der Verdampfung aufgenommenen Wärme dem Gase wieder entzogen werden.

Die Gesamtwärmemenge, die bei einem Kompressor von 10 000 Kalorien Verdampfungsleistung durch das Kühlwasser abzuführen ist, beträgt ca. 13 000 Kalorien. Hat man nun Kühlwasser von ungefähr 10 Grad Cel., so kann man sowohl bei Ammoniak als auch bei Kohlenäure eine Temperaturerhöhung von 10 Grad zulassen. Der Kühlwasserverbrauch ist demnach bei Ammoniak und Kohlenäure bei 10 Grad Kühlwassertemperatur der gleiche.

Etwas ungünstiger liegen die Verhältnisse allerdings bei wärmerem Kühlwasser. Um nicht unnötig hoch mit dem Druck zu kommen, wird eine geringere Erwärmung des Kühlwassers zugelassen. In diesem Falle schneidet die Ammoniakmaschine um eine Kleinigkeit besser ab.

Auf den Kühlwasserverbrauch und die Ersparung von Kühlwasser habe ich bereits in einem Artikel von etwa einem Jahre hingewiesen. Die Ersparung von Kühlwasser kann durch Aufstellen einer Rückkühlanlage geschehen. Durch Verdrängung eines geringen Anteils des Kühlwassers wird der verbleibende Rest wieder abgekühlt und kann dann wieder zur Kühlung der Kohlenäure oder des Ammoniaks verwandt werden. Dadurch wird erheblich an frischem Kühlwasser gespart. Das frische Kühlwasser wird dann lediglich zur Unterkühlung der verflüssigten Kohlenäure oder des Ammoniaks verwandt, während das gebrauchte Kühlwasser zur Vorführung des Gases gebraucht wird.

4. **Auswirkungen von Undichtigkeiten.** Eine außerordentlich wichtige Frage ist die des Geruches und der damit verbundenen Einwirkung auf die Milch und Butter. Wenn auch von mancher Seite erklärt wird, daß keine Undichtigkeiten in den Anlagen, seien es nun Kohlenäure- oder Ammoniakanlagen, aufgetreten sind, so muß hier betont werden, daß keine Anlage so aufgestellt werden kann, daß auf die Dauer jede Undichtigkeit vermieden wird. Bei jeder, auch der besten Anlage, werden nach längerer Betriebszeit Undichtigkeiten auftreten. Und deshalb muß gerade hierzu Stellung genommen werden.

Bekannt ist, daß das Ammoniak starke Neigung hat, sich in Wasser aufzulösen. Hat das Ammoniak die Möglichkeit, sich in Wasser niederzuschlagen, so entsteht eine chemische Verbindung, die im Volksgebrauch mit Salmiakgeist bezeichnet wird. Salmiakgeist zeichnet sich durch starken Geruch aus. Bei dem großen Wassergehalt der Milch und Butter verhält sich das Ammoniak ähnlich, wirkt nachteilig auf Milch und Butter ein und macht dieselben ungenießbar. Eine solche ebengebildete Möglichkeit besteht bei der Verwendung von Kühlern für direkte Verdampfung und auch bei Verwendung von Raumkühlung für direkte Verdampfung.

Etwas Abhilfe kann in diesem Falle dadurch geschaffen werden, daß bei Aufstellung von Ammoniakmaschinen lediglich Solekühlung angewandt wird. Trotzdem muß dann die Kühlmaschinenanlage an einer von dem Betriebsraum entfernten Stelle aufgestellt und in einem besonderen Raume untergebracht werden. Diese Aufstellung erfordert aber wieder längere Rohrleitungen und damit verbunden größere Verluste an Kälte. Nur bei dieser Art der Anordnung lassen sich die schädlichen Einflüsse des Ammoniaks auf die Molkereiprodukte, wenn auch nicht ganz vermeiden, so doch aber vermindern.

Wird eine Kohlenäuremaschine gewählt, so liegen die Verhältnisse ganz anders. Vor allem bietet das durchaus negative Verhalten der Kohlenäure gegen Milch hier einen Vorteil, der garnicht hoch genug eingeschätzt werden kann. Eine Einwirkung der Kohlenäure auf Milch oder Butter findet nicht statt, bei Undichtigkeiten liegt keine Gefahr vor, daß die Molkereiprodukte verderben. Aus diesem Grunde kann eine Kohlenäuremaschine an jedem zweckmäßigen und zur Verfügung stehenden Platz aufgestellt werden. Es sind keine langen Leitungen, keine besonderen Räume, keine besonderen Transmissionen oder eine Transmissionsverlängerung zu einer entlegenen Stelle notwendig.

Die Feststellung einer Undichtigkeit ist bei Kohlenäure auch erheblich einfacher als bei Ammoniak. Bei Undichtigkeiten in einer Ammoniakanlage kann man wohl die Umgebung der Stelle durch den Geruch des ausströmenden Gases bestimmen, aber die genaue Stelle wird erst mit Hilfe von Schwefelblume gefunden. Anders bei der Kohlenäuremaschine. Ein einfaches Bestreichen mit Seifenschäum läßt die undichte Stelle sofort erkennen und leicht Abhilfe schaffen.

5. **Schlussbetrachtung.** Zusammenfassend muß nun gesagt werden, daß Kohlenäure- und Ammoniakkompressoren mit dem Fortschreiten der Technik weiter entwickelt wurden und daß sowohl in konstruktiver Hinsicht als auch in Bezug auf die Bedienung keiner von beiden hinter dem anderen zurückgeblieben ist. In dieser Beziehung sind heute Kohlenäure- und Ammoniakanlagen als vollkommen gleichwertig anzusprechen. Auch mit Rücksicht auf den Kraftverbrauch sind beide Arten vollkommen gleich. Wenn die Kohlenäure einen größeren Druck erfordert, so benötigt sie ein kleineres Volumen. Die Ammoniakmaschine arbeitet mit geringerem Druck, aber mit größerem Volumen. Dadurch sind aber die Reibungsverluste der Ammoniakmaschine größer.

Die Leistungsänderung spielt, wie oben angegeben und errechnet, bei weitem nicht die Rolle, die ihr von Seiten der Ammoniak-Interessenten zugeschrieben wird. Kühlwassertemperaturen von 15 und 20 Grad kommen in Deutschland sehr selten vor, zumal der größte Teil der Molkereien über eigene Brunnen und damit über tiefgründiges Kühlwasser verfügt. Die Minderleistung wird also nur in einigen wenigen Molkereien auftreten und in Rechnung gezogen werden müssen.

An dieser Stelle muß erwähnt werden, daß von berufener Seite in einer Abhandlung festgestellt worden ist, daß man mittels geeigneter Konstruktionen die Kohlenäuremaschinen selbst in den Tropen wirtschaftlich verwenden kann. Es ist ferner beachtenswert, daß die deutsche Kriegsmarine nur Kohlenäuremaschinen verwendet. Auch die „Vorschriften der deutschen Reedereien für Schiffkühlanlagen“ schreiben vor: Vorwiegend kommen CO₂-Maschinen zur Verwendung. . . .“ Trotzdem die Schiffe

Nur echt, wenn jeder Beutel

dieses Siegel trägt.



Achtung! Käseereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, sowie das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie in Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Madenfrei

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch „Madenfrei“ nicht im geringsten beeinflusst. Ein Versuch wird ihre vollste Zufriedenheit finden. Probefolli brutto 10 Pfd Goldmark 7.—

Ernst Maass,

Fabrik chem. techn. Produkte,

Marktneukirchen in Sachsen.

Fernsprecher 196.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

**echter Zinnfolie
echtem Stanniol**

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

**Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.**

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen

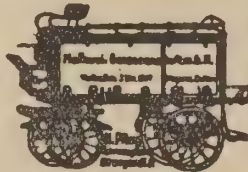


aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

in den Tropen verwandt werden, und teilweise mit ganz anderen Temperaturen als in Deutschland gerechnet werden muß, wurde auch an diesen Stellen die Notwendigkeit der Verwendung von Kohlensäure-Anlagen erkannt.

Auch der Kühlwasserverbrauch hält sich bei beiden Anlagen so ziemlich die Waage. Wie schon erwähnt, ist es möglich, auch bei Kohlensäuremaschinen eine Temperaturerhöhung des Wassers um 10 Grad ohne Gefahr zuzulassen. Damit kommt auch der Vorteil der Ammoniakmaschine in Bezug auf Kühlwasserverbrauch in Fortfall.

Eine ganz überragende Stellung nimmt aber die Kohlensäuremaschine in Bezug auf die Einwirkung auf das Kühlgut ein. Die Güte der Molkereiprodukte wird durch etwaige Undichtigkeiten in der Leitung nicht beeinflusst, da keine Einwirkung von der Kohlensäure auf das Kühlgut ausgeübt wird. Die Aufstellung ist einfacher und kann zweckmäßiger erfolgen als bei Ammoniakanlagen, bei denen stets Rücksicht auf Undichtigkeiten und die damit verbundenen schweren Verluste für eine Molkerei genommen werden muß.

Damit muß als Endergebnis festgestellt werden:

1. In konstruktiver Hinsicht sind beide Maschinen gleichwertig.
2. Bei warmem Kühlwasser besitzt die Ammoniakmaschine den kleinen Vorteil, daß die Leistungsverminderung geringer ist als bei Kohlensäureanlagen.
3. Der Kühlwasserverbrauch ist bei beiden Gasarten nahezu derselbe.
4. Die Geruchlosigkeit der Kohlensäure bietet einen so gewaltigen Vorteil, daß die kleineren Vorzüge der Ammoniakmaschine vielmals aufgehoben werden.

Aus dem Gesagten muß der Schluß gezogen werden:

Für eine Molkerei kann nur eine Kohlensäuremaschine in Betracht kommen.

Walter Reimer, Dipl. Ing.

Durch welche Maßnahmen läßt sich der Unterschied zwischen Sommer- und Wintermilchanlieferung verringern? (Weiterer Antwort auf die betreffende Anfrage in Nummer 75). Der in der obigen Anfrage erwähnte Mangel liegt in den gegebenen Wirtschaftsverhältnissen der verschiedenen Landesteile begründet und tritt namentlich in den Weidegegenden besonders scharf in Erscheinung. In diesen Gegenden sind die Landwirte mit ihrer ganzen Wirtschaft danach eingestellt, sodaß es hier noch dazu bei den jetzigen schlechten Weideverhältnissen — unmöglich ist, dagegen anzukämpfen. Allerdings könnte der Landwirt durch Errichtung von Silos viel wertvolles Futter vor dem Verderben retten und es dem Milchvieh für den Winter nutzbar machen und so zu erhöhter Milchlieferung beitragen.

Daß die Silos in einigen Gegenden schon gute Dienste getan haben, wurde von Herrn Dr. Lauterwald, Stettin in den Spalten dieses Blattes schon zur Genüge dargelegt. Der Landwirt mußte schon früher aufpassen und hat gerade in jetziger Zeit sehr scharf zu rechnen, will er seinen Betrieb aufrecht erhalten. Der Landwirt hätte es allerdings in der Hand, durch Verlegung der Kalbezeiten Wandel zu schaffen, aber er wird sich auch hier von den gegebenen Verhältnissen leiten lassen müssen. So hatte ich ein mir bekannter alter Herr es so eingerichtet, daß die Kühe von Anfang Oktober bis Anfang Dezember abkalben mußten, damit sie im Austrieb auf die Weide im Monat Mai nochmals, wie man sagt, frischmilchend wurden. Er ließ sich von dem Gesichtspunkte leiten, daß einmal die Wintertälber widerstandsfähiger wie die Sommertälber werden, und die beim Austrieb auf die Weide erzeugte Mehrmilch in den Kassebadeorten eine gute Verwendung fand.

Die wirtschaftlichen Verhältnisse liegen aber nicht immer so günstig wie in diesem Fall. Wie erwähnt, bringen es die Weideverhältnisse in einer ausgesprochenen Weidegegend nun einmal mit sich, daß die Milch vom Monat Mai bis Juli ungefähr in den Molkereien stark ansteigt, wohingegen sie im Winter erheblich bis sehr erheblich zurückgeht. Es muß von vornherein ein vergebliches Bemühen sein, mit Gewalt etwa gegen diese natürlichen Verhältnisse anzukämpfen. Die Molkereien sollten immer vor Augen halten, daß sie letzten Endes dazu da sind, die von den Landwirten erhaltene Milch bestens zu verwerten.

Es dürfte im Grunde genommen gleichgültig sein, ob die angelieferte Milch nach Eitern oder Fettgehalt bzw. Fettprozenten bezahlt wird. Ob und wieviel von den monatlichen Milchgelbern des Sommers für den Winter zurückzulegen sein wird, dürfte nur von Fall zu Fall zu entscheiden sein. Es mag darauf hingewiesen sein, daß die für die hergestellten Erzeugnisse erzielten Preise im Winter sowie so höher sind als im Sommer und dadurch schon ein gewisser natürlicher Ausgleich geschaffen wird. Es ist weiter zu bedenken, ob die Preisgestaltung mit der Auszahlung der Milchbarmolkereien Schritt halten kann, damit besonders in Genossenschaftsmolkereien keine Unzufriedenheit entsteht. Hierbei ist zu empfehlen, eine monatliche Aufstellung der Rohbilanz recht gewissenhaft zu machen, damit zur Preisbildung die etwa nicht verkauften Erzeugnisse nicht zu hoch eingesezt werden, damit die Rücklage letzten Endes auch wirklich vorhanden ist. Jeder Molkereibetriebsleiter muß unter den gegebenen Verhältnissen soviel wie irgend möglich herauszuholen versuchen und falls er die nötige Unterstützung bei den Genossen bzw. Lieferanten nicht findet, zur Selbsthilfe schreiten, d. h. er müßte den Betrieb entsprechend umstellen. Das könnte z. B. geschehen durch die Herstellung von Hartkäse in altbarer, feinsten Beschaffenheit, vollfett und den augenblicklich gängigen 0-prozentigen Käse, der natürlich so gefäzt werden müßte, daß er eine längere Reifungs- und Lagerzeit aushalten kann. Hauptbedingung ist das Aussehen von guter, einwandfreier käseitauglicher Milch, sowie geäuertes und sauberes Arbeiten beim Käsen. Weiter gehören hierzu große, tüble und gut beschaffene Reifungs- und Lagerkeller und — genügendes Betriebskapital. Hierdurch würde gleichzeitig insofern ein Ausgleich geschaffen werden, als der während des starken Milchangebots hergestellte Käse erst dann auf dem Markt erscheint, wenn die Kaufkraft eine größere ist.

Zweitens wäre die Herstellung von Dauerbutter ins Auge zu fassen, wodurch gleichzeitig das Überangebot im Frühjahr beseitigt würde. Hierdurch wird zugleich auch ein Ausgleich zu der geringen Herbst- und Winterproduktion geschaffen. Die Herstellung von Dauerbutter ist daher Betrieben mit großer Einzeltumschaft zu empfehlen, da eine höhere Verwertung durch die erhöhten Herbst- und Winterpreise erzielt wird, woran es der anfragenden Molk. W. doch in der Hauptsache liegt. Zur Herstellung von Dauerbutter ist aber auch ein genügend großes Betriebskapital erforderlich. Es heißt also in erster Linie den Geldbeutel prüfen, ob derselbe eine Verstellung von Dauerware, gleich welcher Art, über die sogen. Milch-

Molkereien, Käsereien Milchgeschäfte

richte als Spezialität
für Groß- und Kleinbetriebe ein.
Verlangen Sie Offerte.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käsereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
einige Häuser von der Hauptfeuerwache.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Für Käsereien! Käsetücher, in der Praxis erprobt und bewährt, liefert aus bestem Baumwollzwirn gearbeitet und mit 2 festen, breiten Webleisten versehen **fix und fertig für den Gebrauch** innerhalb 4 Wochen preiswert unter Nachnahme mit ca. 35/40 cm 47/47 cm 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm Trockenmaß

Mk. —.27 —.35 —.67 —.67 —.74 1.80
Milchsehtücher, einseitig geraut, dicht u. doch gut durchlässig bestes und zuverlässigstes Gebrauchstuch für Faltenlebe. ca. 48/48 cm 55/55 cm 60/60 cm 70/70 cm 80/80 cm 100/100 cm

Mk. —.43 —.55 —.63 —.95 1.10 1.65 je Stück
Maschinenputztücher, ca. 40/45 cm., No. 90 140 160 950 cm

Mk. —.12 —.18 —.26 —.32 je St.
alles gesäumt, fix und fertig für den Gebrauch, innerhalb 3—4 Wochen lieferbar, empfiehlt unter Nachnahme.

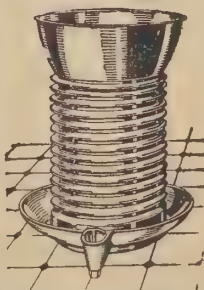
NB. Abweichende Maße werden bei größ.
Entnahme bereitwilligst extra angefertigt.

Mechanische Weberei

C. A. Laßmann

Lauban i. Schlesien

Milchkühler



Wärme-
austauscher
Milchleitungs-
teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.



Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15

schwemme zur besseren Verwertung der Erzeugnisse hinweg helfen kann. Erst wenn dies möglich ist, wären alle Vorkehrungen sehr sorgfältig zu treffen, damit alle Vorbedingungen zur Herstellung einer guten, abkühlbaren Dauerware vorhanden ist. G. Langheinrich.

Kennzeichnung der Lieferantenkannen. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 87).

I.

Die einfachste Lösung Ihrer Frage dürfte die Anbringung von Nummern an die Kannen sein. Diese Maßnahme ist schon aus dem Grunde zweckmäßig, weil Ihre Lieferanten nach Nummern geordnet sind und die Milchannahme hiernach vor sich geht. Zu empfehlen wäre die Anbringung von möglichst großen, deutlichen Nummern der Genossen an die Kannen und Deckel; hierdurch wird dem lästigen, häufig vorkommenden Verwechseln derselben vorgebeugt. Wenn die Kannen sowohl wie Deckel mit großen, gut lesbaren Nummern versehen sind, fällt das zeitraubende Zusammenfinden derselben fort, die Milchannahme und im Zusammenhang damit der ganze Betrieb wickelt sich bedeutend reibungsloser und schneller ab, sodaß sich hierdurch die verhältnismäßig kleine Ausgabe in ganz kurzer Zeit bezahlt macht. Beziehen können Sie die Nummern von der Firma Carl Mann in Hildesheim. R.

II.

Um die Annahme der Milch schnell und reibungslos zu erledigen, ist es bei einer großen Lieferantenzahl unerlässlich, die Milchkannen mit sichtbaren Nummern zu versehen. Wenn nun die Kannennummer gleichlautend mit der Geschäftsnummer, also mit der Nummer im Annahme- und Milchkontobuch der Lieferanten ist, so ist es ausgeschlossen, daß Verwechselungen vorkommen. Die Milchkutscher sind anzuweisen, ihre Kannen nach der laufenden Nummer vor die Milchwege aufzustellen. Es ist auch zu empfehlen, daß die Milchkutscher die Kannen selbst ausgießen, da diese, namentlich wenn es sich um langjährige Kutscher handelt, am besten damit umzugehen verstehen. Die Kutscher müssen wissen, daß niemand ihnen die Arbeit abnimmt.

Um nun Verwechselungen der leeren Kannen zu verhüten, ist es praktisch, die Kannenhälse, nach Dörfern getrennt, mit einem Farbenring zu versehen. Es erhält z. B. Gemeinde A. einen roten Ring, Gemeinde B. einen grünen usw. Es ist nämlich Tatsache, daß die Kutscher der Sache nur so lange erhöhte Aufmerksamkeit schenken, bis die Milch abgenommen ist. Das Ausladen der leeren Kannen geschieht von den Leuten nur mechanisch, deshalb ist eine Kennzeichnung der Milchkannen durch Farbenring neben der Kennzeichnung durch Nummern, sehr wichtig. Werden die leeren Kannen der Lieferanten verwechselt, hören die Differenzen nie auf. M.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchabzuggenossenschaft Hainhofen und Schlipsheim e. G. m. u. S., Hainhofen. Gegenstand des Unternehmens: Milchabzug.

Molkerei-Zentrale G. m. b. H. Essen. Gegenstand des Unternehmens ist der An- und Verkauf von Molkereierzeugnissen, Eiern und verwandten Lebensmitteln. Das Stammkapital beträgt 20 000 RM. Geschäftsführer sind: Gerhard Ammermann, Geschäftsführer, Münster i. W., Heinrich Kröniger, Kaufmann, Essen. Dem Buchhalter Alfons Tinter in Münster i. W. ist Procura derart erteilt, daß er gemeinschaftlich mit einem Geschäftsführer zur Vertretung der Gesellschaft berechtigt ist.

Milchabzuggenossenschaft Prutting e. G. m. u. S., Prutting, A.-G. Rosenheim. Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.

Freie Molkerei Bersmold, G. m. b. H. in Bielefeld. Der Molkereiverwalter Albert Wisk in Bersmold ist als Geschäftsführer abberufen. Der Stadtobersekretär Wilhelm Reinert in Bielefeld, Mißerstraße 18, ist zum Geschäftsführer bestellt.

Genossenschaftsmolkerei Stade, e. G. m. u. N. Zweck der Genossenschaft ist Förderung des Erwerbs und der Wirtschaft ihrer Mitglieder mittels gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebs. Gegenstand des Unternehmens: die Milchverwertung und Einkauf von Futter und Produktionsmitteln.

Anna Gottschalk Molkereiprodukte, Frankfurt a. M. Inhaberin: Ehefrau des Kaufmanns Otto Gottschalk, Anna geb. Sigmann, Frankfurt a. M.

Rheinische Käsefabrik Mahlke & Schwarz in Bad Kreuznach. Persönlich haftende Gesellschafter sind Max Mahlke und Anton Schwarz, beide Kaufleute in Kreuznach. Die Gesellschaft hat am 1. April 1926 begonnen. Zur Vertretung der Gesellschaft ist jeder Gesellschafter allein berechtigt.

Altstineg, Molkereiprodukten-Vertriebs-Gesellschaft m. b. H., Düsseldorf, Rethelstraße 93. Gesellschaftsvertrag vom 14. Mai 1926 und 2. Juni 1926. Gegenstand des Unternehmens: Der Handel mit in- und ausländischen Käsen im In- und Ausland. Stammkapital: 5000 RM. Geschäftsführer: Kaufmann Robert Herfeld in Düsseldorf.

Genossenschaftsmolkerei Brandenburger Milchhändler e. G. m. b. H., Brandenburg. Gegenstand des Unternehmens ist: Einkauf, Bearbeitung und Verwertung von Milch und Milchprodukten auf gemeinschaftliche Rechnung.

Molkerei Grohalsleben, Wilhelm Stegmann, Grohalsleben. Inhaber: Molkereibesitzer Wilhelm Stegmann, Grohalsleben.

Molkerei Bidingen, Bidingen. Gesellschafter sind: Molkereiverwalter Reinhard Huwe zu Hanau und Kaufmann Franz Rohrlapper zu Frankfurt a. M.

Molkerei-Genossenschaft Hüttisheim, e. G. m. b. H., Hüttisheim. Gegenstand des Unternehmens: Verwertung der Milch der Mitglieder auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchabzug-Genossenschaft Deining i. Oberbayern, e. G. m. b. H., Deining. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Milchammestelle mit Tiefkühlanlage.

Molkerei-Genossenschaft Mainhardt & Umgebung, e. G. m. b. H. in Mainhardt. Statut vom 11. Juli 1926. Zweck der Genossenschaft: Die Verwendung der von den Mitgliedern angelieferten Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei-Genossenschaft Auerbach-Bieselbach, e. G. m. u. S., Auerbach. Das Statut wurde am 8. Juli 1926 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkerei-Genossenschaft Luda, e. G. m. b. H. in Luda in Thür. Die Satzung ist am 18. Juni 1926 errichtet.

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit verstärktem Rücken und an den vorderen Deckelseiten umgeschlagenem Wachs-
tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-
tuch mit garantiert rostfreier Draht-
heftung gebunden, auch mit Faden-
heftung (Fadenverknötung) lieferbar;
(an den Seiten des Buches ist das Wachs-
tuch umgeschlagen, sodaß ein Löslösen des Wachs-
tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders
verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtklammern
unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

➡ Schemabuch der Lagerorten kostenlos. ➡

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—

11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

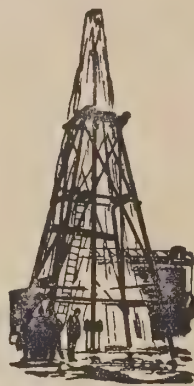
Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. West
Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittel Wünschelrute.

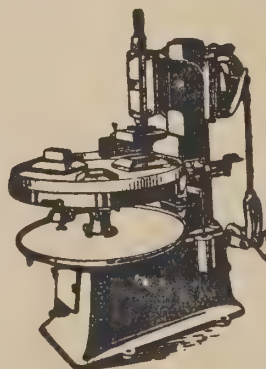
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Haman

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Fil. Arnstadt (Thür.), Fernruf: 392



Butter-Formmaschine

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlick
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
landen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Milchzentrale Karlsruhe, G. m. b. H., Karlsruhe. Das Stammkapital wurde um 60 000 Rmt. erhöht und beträgt jetzt 120 000 Rmt.

Milchvertrieb Stadt Bochum, gemeinnützige G. m. b. H., Bochum. Die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren ist beendet. Die Firma ist gelöscht.

Milchgenossenschaft Dittwar, Amt Taubertshausen, e. G. m. b. H., Dittwar. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Dampfmolkerei Camburg a. S. Johannes Hellenbroich in Camburg.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Juli 1926.

Milch. Frischmilch: Das ruhige Geschäft erlitt bei den heißen Tagen gegen Mitte des Monats eine sehr starke Belebung. Die Nachfrage war ganz bedeutend größer wie das Angebot, da von der ankommenden Milch größere Mengen in faurem und unhaltbarem Zustand ankommen und dabei noch die eingelieferten Posten an Menge bedeutend nachließen, während der Verbrauch ein sehr viel größerer war. Einzelne Lieferanten suchten sofort die Gelegenheit durch Mehrforderungen auszunutzen, hatten sich jedoch dabei stark verrechnet, da schon gegen Monatsende ein sehr starkes Mehrangebot vorhanden war. Die Preise blieben unverändert. Im Großhandel 24 Pfennig, im Kleinhandel 30 Pfennig pro Liter.

Am 15. Juli fand in Frankfurt a. M. im Storch eine Milchhändler-Versammlung statt, die sich mit der städt. Osthafen-Molkerei, deren einziger Propaganda und mit den Mängeln der städt. Milchküche hauptsächlich befaßte.

Am 20. Juli hielt der Verein der Molkereibesitzer und Pächter in Offenbach in Gießen im Cafe Amend eine Versammlung ab, die die webende Geschäftslage erörterte. Die Milchpreistreiber im Einkauf Oberhessen wurde erörtert, die Errichtung einer Buchungsstelle geplant zur Erleichterung der Steuererklärungen und dann wurden regelmäßige monatliche Zusammenkünfte beschlossen und die nächste auf Samstag, den 7. August in Frankfurt a. M. festgesetzt. Ein Vortrag des Verbandsdirektors Dr. Scherer aus Berlin fand ebenfalls statt.

In der Schweiz wird der Milchpreis vom 1. August ab um 2 Rappen rückgesetzt auf 20½ Rappen für Werkmilch und 22 Rappen für Konsummilch. Dazu noch die üblichen Zuschläge, sodaß sich der Höchsttrampelpreis auf 25 Rappen pro Kg. stellt. Die Käsepreise wurden um 24 Hfr. herabgesetzt. Also auch da ist die Erzeugung im Verhältnis zum Absatz zu groß.

Kondensmilch. Trotz der großen Reklame die gegenwärtig die großen Kondensmilch-Fabriken machen, ist das Geschäft außerordentlich ruhig. Deutsche gez. Kondens-Vollmilch, 48/14 M 30.— die Riste, dto. Magermilch 48/14 M 19.— die Riste, dto. ungez. Kondens-Vollmilch 48/12 M 19.— die Riste, dto. evap. Vollmilch 48/16 M 24.— die Riste, dto. finn. 4 M 18.— die Riste, schweiz. ungez. Kondens-Vollmilch 48/12 Hfr. 22.— die Riste, dto. evap. Kondens-Vollmilch 48/14 Hfr. 26.— die Riste, holländ. ungez. Kondens-Vollmilch hfl. 0.16 das Kilo, dto. Kondens-Magermilch l. 0.19 das Kilo.

Trockenmilch: Darin liegt das Geschäft ebenfalls fast mutlos. Vollmilch Hatmaeker 25 Cents das Kg., dto. Magermilch 23 Cents das Kilo.

Butter: Der Handel verlief den ganzen Monat ziemlich ruhig. Die Berliner Notierung blieb vom 15. Juni bis 22. Juli auf Mf. 1.63 bestehen. Die weitere M 5.— auf M 1.73 erhöht. Das Geschäft ohne große Belebung. Es scheinen jedoch ziemlich viel Meinungskäufe getätigt worden zu sein, die von der Zollerhöhung, die M 3.75 pro Zentner beträgt, und am 1. August eintritt, Nutzen zielen wollen. — Der Zoll ist jetzt M 13.75 pro 100 Kg. Im Ausland erhofft man allgemein vom Streikende der englischen Arbeiter eine starke Belebung des Geschäftes. Die Kleinverkaufpreise bewegten sich von M 1.80 bis 2.10.

Käse. Schweiz: Um die weiter angewachsenen Vorräte an Rundkäse unterzubringen, hat die Käse-Union ihre Preise im Berichtsmonat einmal ermäßigt und zwar: 1) am 9. Juli Sommerkäse 335 Hfr., Winterkäse 310 Hfr., 2) am 29. Juli Sommerkäse 310 Hfr., Winterkäse 280 Hfr. zuzüglich 8 Hfr. für Verpackung. Die Preisgarantie des Zentralverbandes gilt sich auf Hfr. 236 zuzüglich bis 12 Hfr. Qualitäts-Garantie, sodaß sich allerfeinste Ware auf 248 Hfr. stellt, alles per 100 Kg. Die Milchhersteller müssen statt 300 Gr. jetzt 400 Gr. Käse für je 100 Liter Milch rücknehmen.

Holland. Trotz der großen Erzeugung war der Absatz ein ziemlich guter. Die Preise waren in Holland. Gulden je 100 Kg. wie folgt: Edele, 20 Proz. 50—53, 30 Proz. 63—66, 40 Proz. 71—76, Brotkäse 76—80, Gouda, 20 Proz. 48—50, 30 Proz. 62—65, 40 Proz. 72—74.

Dänemark. Die Ware kommt für hier kaum mehr in Betracht. Die Preise waren in Dene je Kilogramm: 45 Proz. 140—155, 30 Proz. 95—105, 20 Proz. 60—70, 10 Proz. 45—50.

Frankreich. Am 12. Juli hat der Staat 25 Proz. als Ausfuhrsteuer bestimmt. Die Exporteure berechnen teilweise bereits ihre Preise in Paris, z. B. Roquefort mit 42 Dollar die 100 Kilo. Aus Paris wird ein ruhiges Geschäft gemeldet mit folgenden Preisen: Gruyere 1400 bis 1500 Hfrs. je 100 Kg., Port du Salut 1250—1300 Hfrs. je 100 Kg., Cantal 1100—1200 Hfrs. je 100 Kg., Camembert 200—250 Hfrs. je 100 Stück, Brie mittlerer 100—135 Hfrs. je 10 Stück.

Italien: Im Inland wird über einen festen Markt berichtet, während die Nachfrage in Deutschland eine sehr mäßige ist. Die Preise waren daher etwas angezogen. Reggiano 2500 Lire je 100 Kg., Ladigiano 2000 Lire je 100 Kg., Gorgonzola 1200 Lire je 100 Kg.

Finnland: Für erstklassigen Emmentaler wurden die Preise ermäßigt von 22 auf 20 Fmk., mittelfeinsten von 18,5 auf 15 Fmk. je Kilo in Ostseehafen.

Tschecho-Slowakei: Schafkäse 11 to. je Kg., Liptauer 9 to. je Kg., Trappisten 6 to. je Kg., Trappisten 16 to. je Kg.

Österreich: Topfen 0,80—1,00 Sch. je Kg., Brinjen 3,50 bis 4,00 Sch. je Kg., Schwarzenberger 3,70—4,20 Sch. je Kg., Quargel 1,90 bis 2,00 Sch. je 60 Stück.

Deutschland: Die im vorigen Monat noch für Weichkäse bestehende gute Nachfrage, insbesondere die Allgäuer Stangentäse und Romadur, ließ bei den eingeleiteten Preiserhöhungen nach und konnte sich später auch bei den herabgeleiteten Preisen nicht mehr sonderlich beleben. Dazu kam noch die große Hitze Mitte des Monats, die auf den ganzen Weichkäse-Konsum sehr schädlich einwirkte. Die Quargtase, Mainzer, Harzer u. a. hatten ebenfalls fast keine Nachfrage, dagegen war die Nachfrage nach allen Sorten Hartkäse, insbesondere Handkäse, gut. Ebenso hat der Abgang der Block- und Schachtelkäse, Emmentaler ohne Rinde, sich etwas belebt. Die Preise waren ungefähr wie folgt in Markt: Allgäuer Schweizer 1,35—1,50 je Pfund, Romadur, 40 Proz. 0,60—0,90 je Pfund, do., 20 Proz. 0,55—0,60 je Pfund, Stangentäse 0,45—0,52 je Pfund, Limburger 0,40 bis 0,45 je Pfund, Quadratkäse 0,28—0,35 je Pfund, Weißkäse 1,10—1,25 je Pfund, Münster 1,00—1,20 je Pfund, Bierkäse 1,00—1,20 je Pfund, Tilsiter vollfett 0,90—1,10 je Pfund, Tilsiter halbfett 0,50—0,65 je Pfund, Blockkäse, Emmentaler 1,50—1,60 je Pfund, Schmelztäse, Emmentaler 6/6, 360 Gr. 0,90—1,20 je Schachtel, do., 225 Gr. 0,75—1,00 je Schachtel, do., 125 Gr. 0,40—0,50 je Schachtel, Camembert, 6/6, 360 Gr. 0,95—1,20 je Schachtel, do., 125 Gr. 0,20—0,30 je Schachtel, do., 85 Gr. 0,15—0,25 je Schachtel, Frühstüdkäse 0,07—0,10 je Stück, Mainzerkäse, 100 Stück 9,5 Pfund 3,50—4,30 je Kiste, Bauernkäse, 60 Stück 10 Pfund 3,80—4,30 je Kiste, Harzerkäse, 60 Stück 3,5 Pfund 0,80—1,20 je Kiste, Stangentäse, 60 Stück 7 Pfund 3,50—4,00 je Kiste, Sauermilchquarg 0,12—0,18 je Pfund, Südmilchquarg 0,12—0,20 je Pfund.

Ende Juli 1926.

Heinrich Reimböhl, Frankfurt a. Main.

Briefkasten

M. B. In § 162e der Ausführungsvorschriften zum Viehseuchengesetz heißt es: Das Weggeben von Milch aus dem Gehöft ist an die Bedingung der vorherigen Abkochung oder einer anderen ausreichenden Erhitzung (§ 28 Abs. 3) zu knüpfen. Kann eine wirksame Erhitzung nicht gewährleistet werden, so ist das Weggeben von Milch aus dem Gehöft zu verbieten. Für die Abgabe von Milch an Sammelmolkereien, in denen eine wirksame Erhitzung der gesamten Milch gewährleistet ist, können Ausnahmen zugelassen werden. Für die im Sperrgebiet liegenden nicht versuchten Gehöfte gilt der folgende § 163: Für das Weggeben von Milch können die gleichen Anordnungen getroffen werden wie für die Seuchengehöfte (§ 162 Abs. 1 unter c). Jedoch ist die Abgabe von Milch an Sammelmolkereien, in denen eine ausreichende Erhitzung gewährleistet ist, in der Regel auch ohne vorherige Abkochung od. andere ausreichende Erhitzung zu gestatten. — Auf Grund dieser §§ kann es gestattet werden, daß die Milch eines oder mehrerer Lieferanten, unter deren Viehbeständen die Maul- und Klauenseuche herrscht oder deren Gehöfte im Sperrgebiet liegen, auch in rohem Zustande an die Molkerei abgeliefert wird. Die Erlaubnis zur Ablieferung roher Milch an Molkereien muß vom Landratsamte eingeholt werden. — Ihre zweite Frage ist unklar gehalten. Wenn die Milch z. B. vor der Ablieferung wirksam gekocht ist, ist eine Ansteckungsgefahr (Maul- und Klauenseuche) nicht mehr vorhanden. Solche Milch könnte also sehr wohl in der Molkerei mit der übrigen Milch gemischt und die Magermilch später unbesorgt verfüttert werden. Sie scheinen nun aber nicht zu wissen, daß nach dem Viehseuchengesetz die tägliche Erhitzung der Milchrückstände, soweit sie als Futtermittel abgegeben werden, vorgeschrieben ist und zwar ganz unbefürchtet darum, ob Maul- und Klauenseuche herrscht oder nicht. — Da Buttermilch ebenfalls zu den Milchrückständen gehört, muß selbstverständlich auch diese erhitzt werden, wenn sie als Futtermittel abgegeben wird. Sofern der Rahm jedoch wirksam pasteurisiert ist, würde die Erhitzung der Buttermilch nicht nötig sein.

G. H. in F. Wir können Ihnen nur empfehlen, den Strafbefehl von 60 M zu bezahlen und auf Einspruch zu verzichten. Einen Freispruch werden Sie voraussichtlich nicht erzielen und selbst bei einer Herabsetzung der Geldstrafe würden Ihnen die Kosten des weiteren Verfahrens zur Last fallen. Die Käse werden bekanntlich u. a. beurteilt nach ihrem Fettgehalt in der Trockenmasse. Vollfettkäse muß mindestens 40, Sahnekäse mindestens 50 Prozent Fett in der Trockenmasse haben. Nun haben Sie allerdings einen Fettgehalt von 30 Prozent genau bezeichnet, aber trotzdem ist Ihre Bezeichnung in Verbindung mit dem Worte „Sahne“ geeignet, das Publikum zu täuschen, denn das Publikum ist sich über die Bedeutung der angegebenen Prozente Fett in der Trockenmasse kaum klar, es versteht aber unter Sahnekäse einen Käse mit noch höherem Fettgehalt als vollfetter. Daß Sie die Bezeichnung nur Kaufleuten gegenüber im Engrosverkehr gebraucht haben, ändert an der Rechtslage nichts. Wir raten daher, wie schon erwähnt, auf Einspruch zu verzichten, da ein Freispruch kaum erzielt werden dürfte.

Molkerei M. Um zu verhüten, daß bei starkem andauernden Regen Grundwasser in den Keller gelangt, wäre vorerst zu überlegen, ob nicht ein Kanalanfluß in genügender Tiefe herzustellen ist. Hierdurch wäre mit einem Schlage dem Übel abgeholfen. Falls kein Kanalanfluß herzustellen ist, kann nur eine sehr sorgfältig ausgeführte Abdichtung dem Übel steuern. Eine solche Abdichtung ist natürlich nur von einem Fachmann auszuführen. Die Ausführung ist etwa wie folgt: Auf den vorhandenen Kellerfußboden wäre ein Zementstrich von ca. 3 cm. Stärke aufzubringen, ebenso an den Wänden bis etwas über die Höhe des höchsten Grundwasserstandes. Nach Abbinden und Trocknen desselben, gibt man einen zweimaligen Inertolantstrich oder man bringt eine doppelte geklebte Dachpappentlage auf, ebenfalls bis zur Höhe des Wassers. Nach Trocknen dieser Isolierschicht bringt man auf diese eine Schutzschicht, bestehend aus einer in Zementmörtel verlegten Backsteinschicht oder Zementbetonschicht von genügender Stärke. Während des ganzen Arbeitsvorganges ist der Grundwasserspiegel bis unter die Unterlante des jetztigen Kellerfußbodens zu senken, da sonst bei stärkerem Wasserdruck ein Dichten nicht möglich ist. Die Stärke der neu einzubringenden Schutzschicht richtet sich nach der Höhe des Grundwasserspiegels über dem Kellerfußboden. Die Schutzschicht muß eben so stark sein, daß sie dem Wasserdruck genügend Widerstand entgegensetzt.



Normal-Säure-Entwickler

„PROBAT“

(Rein-Aromakultur)

nach wie vor I. Sieger

Die „PROBAT-Verbraucher erhielten auf der D. L. G.-Ausstellung, Breslau
die höchsten und fast alle Auszeichnungen.

Träger der allerhöchsten Preise für

gesalzene Butter

ungesalzene Butter

Dauerware

lt. offiziellem Katalog der D. L. G. bis heute angemeldet:

11 Sieger-Ehrenpreise

5 Sieger-Ehrenpreise des Laboratoriums

101 I. Preise

mehr als **161 II. Preise**

„PROBAT“ unbestritten die beste Rein-Aromakultur der Gegenwart!

Für die Herstellung einer so hochfeinen, haltbaren, wohlbehandelten Butter meine volle
Anerkennung und zum erzielten Preise meinen Glückwunsch.

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

chem. biolog. analyt. Institut

Fernsprech-Anschluß Nr. 76

Bes. Ed. Busch

Telegr.-Adr.: Busch-Niebüll

praktischer und theoretischer Molkereifachmann.

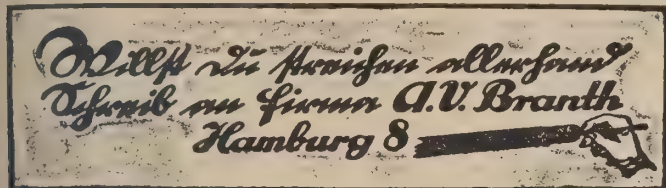
Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

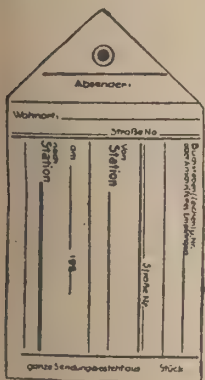
Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte



Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
 Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Molkereien, die Interesse haben
Joghurt-Alleinvertrieb
 zu übernehmen, erfahren Näheres:
Dr. S. Landsberger, Hamburg 22
 Ältestes Institut für Joghurt-Ferment.



Diesen Kolli-Anhänger



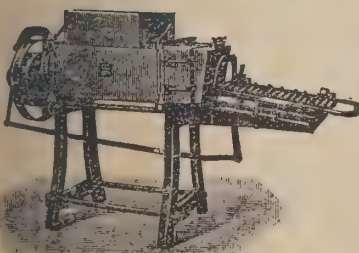
mit umgeschlagenen Ecken und Metallöse verlangt die Reichsbahn vom 1. 8. für die Beförderung von Bahnsendungen. **Vorschriftsmäßige** Ausführung für Eilgut, Expressgut, Frachtgut durch die

Molkereizeitung - Druckerei, Hildesheim.

Die bisher üblichen Stationszettel zum Aufkleben und Kistenkarten zum Aufnageln bleiben in Gültigkeit.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“-
Butterform-Maschinen
 für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.
 Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 3. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,80, 2. Qualität 1,70—1,75 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hull (England), 3. August. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für dänische 186 Sh., für schwedische 178 Sh., für finnische 179 Sh.

Hamburg, 4. August. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untofen ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

9 Drittel 1. Kl. zu	179,90* Mt.	13 Drittel 1. Kl. zu	177,—* Mt.
8 " 1. " "	179,80* "	42 " 1. " "	174,80 "
35 " 1. " "	179,70* "	2 " 1. " "	174,70 "
34 " 1. " "	179,60* "	42 " 1. " "	174,60 "
26 " 1. " "	179,50* "	11 " 1. " "	174,50 "
5 " 1. " "	179,40* "	1 " 1. " "	174,40 "
66 " 1. " "	179,30* "	3 " 1. " "	174,30 "
11 " 1. " "	179,20* "	1 " 1. " "	174,10 "
49 " 1. " "	179,10* "	10 " 1. " "	174,— "
24 " 1. " "	179,—* "	8 " 1. " "	173,80 "
3 " 1. " "	178,70* "	4 " 1. " "	173,70 "
52 " 1. " "	178,50* "	1 " 1. " "	173,60 "
1 " 1. " "	178,40* "	3 " 1. " "	173,50 "
13 " 1. " "	178,30* "	12 " 1. " "	173,30 "
19 " 1. " "	178,—* "	1 " 1. " "	173,10 "
1 " 1. " "	177,90* "	1 " 1. " "	173,— "
12 " 1. " "	177,80* "	17 " 1. " "	172,— "
4 " 1. " "	177,60* "	2 " 1. " "	171,— "
2 " 1. " "	177,30* "		

1. Klasse 548 Drittel zu 177,54 Mt. im Durchschnitt
 2. Klasse 35 Drittel zu 158,57 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. August. Bericht der Fa. Gustav Schulze & Sohn. Man hatte allgemein damit gerechnet, daß sich zu Beginn des neuen Monats der Markt weiter beleben würde, zumal auch ein Teile der Ferienreisenden wieder zurück ist. Leider mußte man feststellen, daß die in der vergangenen Woche getätigten Käufe lediglich als Meinungskäufe anzusehen waren, denn das Geschäft ist in dieser Woche wieder recht still. Die Eingänge deutscher Butter zeigen wenig Veränderung, nur bestand in letzter Zeit wieder ein großer Teil aus unhaltbaren, abweichenden Qualitäten, die stark auf den Markt drücken. Trotz der ruhigen Marktlage wurde am Dienstag für erste Qualitäten eine Preiserhöhung vorgenommen, da der am 1. ds. Mts. in Kraft getretene Zoll die ausländischen Bezüge entsprechend verteuert. — Das Ausland berichtet gleichfalls über einen ruhigen Markt und rechnet man in Kopenhagen mit einer unveränderten Notierung. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhr weitere Rückgänge, so daß auch hier die Preise folgen konnten. Das Geschäft zeigte nach langer Zeit endlich wieder etwas Belebung.

Hamburg, 4. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Lage auf dem internationalen Buttermarkt hat seit dem 1. August — dem Termin der deutschen Zollerhöhung — eine erhebliche Abschwächung erfahren. Mit dem Ausbleiben der deutschen Aufträge sieht sich das Ausland gezwungen, seine Preise wieder herabzusetzen, um den Anschluß an

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 5. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Graht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 178 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 5. August. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 174 G.-M. d. Ztr.

Deutschland nicht zu verlieren. Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, daß Deutschland den erhöhten Zoll schon reichlich vorweg und annähernd doppelt bezahlt hat in Form der Zollhaufse, die in der Vorwoche den Markt beherrschte. — Die abwartende Haltung der deutschen Käufer wird verstärkt durch den Umstand, daß infolge der fruchtbaren Witterung die Zufuhren seitens der deutschen Molkereien wieder etwas zunehmen. Wir haben also dauernd mit einer großen deutschen Butterproduktion zu rechnen und der Butterhandel hat alle Ursache, eine vorsichtige Preispolitik zu betreiben. Im Zusammenhang hiermit war es überraschend, daß Berlin seine Notierung gestern 5 M erhöhte, obgleich die Tendenz der ausländischen Märkte deutlich eine rückläufige Bewegung zeigt. Die Lage des Handels ist dadurch nicht gerade erleichtert. Die weitere Entwicklung des Geschäfts bleibt unter diesen Umständen abzuwarten. — Amerikanisches Schmalz. Die Nachfrage war in der abgelaufenen Berichtswoche unverändert ruhig, obgleich die Forderungen etwas ermäßigt wurden. Im Großhandel wird heute ca. 41,50 Dollar notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 90 M. — Dänisches Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Forderungen und Nachfrage wird heute notiert für das Blasen-schmalz ca. 91 M je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 85 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 5. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Die letzten Preiserhöhungen haben dem Handel keine Freude gebracht, denn die Nachfrage ist dadurch abgeschwächt und die Lebhaftigkeit gelähmt. Bei der allgemein fruchtbaren Witterung bleibt die Produktion ziemlich groß und der Bedarf für Auslandsbutter entsprechend geringer. Im Auslande scheint die gleiche Situation vorzuherrschen, denn die Spitze der hohen Forderungen ist gebrochen. Im Ganzen übt man heute eine abwartende Haltung. Tendenz: ruhig.

Dresden, 3. August. Bericht der Firma Georg Münch. Trotz des ruhigeren Geschäfts wurde die Notierung um 5 M erhöht. Ob diese Erhöhung durchzuhalten sein wird, ist sehr fraglich; denn sicherlich wird der Absatz dadurch nicht gefördert. Es muß erst abgewartet werden, wie sich die Erhöhung im Kleinhandel auswirken wird; denn der Konsument wird nicht verstehen, daß er bei der außerordentlich günstigen Witterung erhöhte Preise zahlen soll. — Daß durch die Notierungserhöhung die Auslandsforderungen ebenfalls befestigt werden, ist selbstverständlich. Jedenfalls dürfte Kopenhagen diesmal eine Ausnahme machen, indem die Notierung unverändert bleiben wird. — Schmalz. Wenn auch die Tendenz vorübergehend fester war und die Preise etwas anjagen, so ist der Markt inzwischen wieder ruhiger geworden. Der Absatz ist schleppend. — Margarine. Der Absatz bewegt sich in dem bisherigen Rahmen.

Leipzig, 3. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die Butterkleinhandelspreise hier und da erhöht worden sind, macht sich schon eine Zurückhaltung der Verbraucher bemerkbar. Die Einlieferungen von den deutschen Molkereien genügen natürlich längst nicht, um die Nachfrage zu befriedigen. Dahingegen sind wegen der Zollerhöhung sehr große Posten ausländischer Butter gekauft worden, welche zunächst den Buttermarkt überfüllen und deshalb eine kleine Stagnation hervorrufen. Diese wird verschwinden, sobald sich die weiter verringerten Einlieferungen der deutschen Molkereien auswirken, denn bekanntlich sind diese in der ersten Augustwoche die kleinsten des ganzen Jahres. — Zu einer Preisveränderung liegt aber vorläufig kein Grund vor.

London, 3. August. Die Vorbereitungen für den Bankfeiertag, der den Beginn der Sommerferien für die breiten Schichten der Bevölkerung bildet, haben auf dem Buttermarkt einige Regsamkeit verursacht und die Preise zeigten in einigen Fällen Neigung, sich zu befestigen. So z. B. 309 neuseeländische Butter diesmal um 2—4 Sh. an, wiewohl die auf England schwimmende Menge, nämlich 172 000 Risten, noch immer wesentlich größer als diejenige zur gleichen Zeit des vorigen Jahres ist. Feinste Qualität dieses Produkts erzielte 172—174 Sh., während australische schon zu 166 bis 168 Sh. abgegeben wurde. Dänische Butter trug gleichfalls Festigkeit zur Schau und Plakware erzielte 180 Sh. In irischem Produkt wird nicht viel gemacht, doch halten die Verkäufer auf Preis, nämlich 168—172 Sh für ungesalzene Rahmbutter. Von holländischer Butter kamen verminderte Mengen heran, da jedoch die Nachfrage schleppte, vermochten die Verkäufer keine höheren Preise durchzusetzen, und Rahmbutter galt nominal 162—168 Sh. In französischer Butter fand ein leidlich reges Geschäft statt und das Interesse für baltische Herkunft hat sich ein wenig belebt, während gleichzeitig die Zufuhren kleiner ausfielen. Sibirische Butter ging zu 138—146 Sh. leidlich flott ab. In Liverpool war ein sehr kräftiger Ton und steigende Preise für dänische Butter zu verzeichnen. Die Verbrauchsnachfrage ließ sich befriedigend an und auch in Manchester fanden flotte Räumungen zu festen Preisen statt. Alle kontinentalen Sorten neigten daselbst nach oben.

Käse.

Köln, 3. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 1,80—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,70—1,80 M, Emmentalerkäse 2,60—2,90 M, Limburger Allgäuer 1,00 M je Kg.

Hamburg, 4. August. Bericht der Firma Albert Kaule. Holländer Käse fanden infolge der billigen Preise lebhaften Absatz. Die erhöhte Nachfrage ist nicht ohne Einfluß auf die Preisbildung geblieben und die Preise für Fabriksgouda und Edamerkäse für dieswöchentliche Verladung sind gegen die Vorwoche um etwa 6—8 Gulden gestiegen. Auch in den Preisen für vollfette Bauernkäse, die in der Vorwoche noch den bisherigen Stand beibehalten hatten, kommt in dieser Woche eine Bewegung nach oben zum Ausdruck. — Die dänischen Käseereien sind sehr zurückhaltend im Verkauf und stellen teilweise Forderungen, die nach den hier bestehenden Absatzmöglichkeiten unmöglich bewilligt werden können. Im allgemeinen hat sich im dänischen Markt eine Preiserhöhung von 8 bis 10 Kronen durchgesetzt. Die weitere Preisentwicklung ist schwer zu beurteilen und wird davon abhängen, ob der Konsum sich auch bei höheren Preisen noch als aufnahmefähig zeigen wird. — Die Schweizer-Käseexporten hat sich veranlaßt gesehen, Ende Juli den Preis für vorjährige Sommerware um 25 Sfrs. und für Winterware um 20 Sfrs. für 100 Kg. herabzusetzen, und echte Emmentaler finden auch hier jetzt zu den herabgesetzten Preisen stärkere Nachfrage. — Auch finnische Emmentaler, für welche seit dem 1. August auch der Zollsatz von 22 M gilt, fanden durch ihre Preiswürdigkeit erhöhte Beachtung. — Auf dem Tilsiter Markt ist eine Veränderung bisher noch nicht eingetreten und es werden auch hier immer noch Partien zu Preisen gehandelt, die mit den Forderungen der Käse-

ereien in Ost- und Westpreußen nicht in Einklang zu bringen sind. — Vergleich zu den vollfetten Auslandskäseorten liegt Tilsiterkäse nach wie vor zu hoch im Preise. — Das Geschäft in Weichkäse war infolge der billigen Preise lebhafter als sonst in dieser Jahreszeit. — Es werden hienotiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfd in Markt: Tilsiter Vollfettkäse, prima Winterware, rollenweise 105—111 do., sekunda Ware 85—100, Tilsiter Halbfettkäse 64—68, dänische Gouda Käse, 20 proz. 56—58, do., 30 proz. 72—74, do., 45 proz. 100—105, holländische Gouda-Käse, 30 proz., do., 40 proz., je nach Alter und Qualität 92—96, do., 45 proz., billigere Konsumware 100—105, do., 45 proz., prima neue Grasmare, je nach Schwere und Qualität 110—120, do., 45 proz. vorjährige August/September-Ware, prima 155—165, holländische Edamer Käse, 20 proz. 66—70, do., 30 proz. 75—80, do., 40 proz., friesishe, je nach Qualität 88—90, do., 40 proz., nordholländische 90—92, Schweizerkäse Ware, je nach Herkunft und Qualität 120—165, Limburger Stangen 20 proz. 56—60.

Bodegraven (Holland) 3. August. Bericht von Naamloze Benno'schop Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Die Stimmung auf dem Käsemarkt hat sich in dieser Woche gebessert, und in allen Sorten eine Steigerung zu verzeichnen. 1. Qualität 44—49, schwere Laibe bis 53 Gulden, 2. Qualität 36—42 Gulden, Anfuhr 444 Partien. Stimmung: flott. — Molkerei-Ware. Schon Ende vergangener Woche waren die Preise gestiegen, welche Steigung sich auch auf die neue Woche übertrug. Goudakäse, 20 proz. 26,50—27,50 Gulden, do., 30 proz. te Vorrat, do., 40 proz. 38,50—39,50 Gulden; Edamer, 20 proz. 26,50—27,50 Gulden, do., 30 proz. 33—34 Gulden, do., 40 proz. 38,50—39,50 Gulden. Brotschmelzkäse, 40 proz. 41—42 Gulden (fast kein Vorrat). In allen Sorten ist nur wenig Vorrat, besonders die 40 proz. Ware ist schwer zu bekommen. Tendenz: sehr flott. — Nordholländische Ware: Auch hier ist eine bedeutende Steigerung zu verzeichnen. Man notiert 40—41 Gulden. Im Laufe der vergangenen Woche sind viel nordholländische Edamer nach Friesland verkauft worden, weil die friesishe Ware verhältnismäßig teuer war. Stimmung: flott.

London, 3. August. Wiewohl sich die Nachfrage auf dem Käsemarkt ziemlich gut anläßt, ist doch das Angebot von Käse aller Herkunft so bedeutend, daß sich die Preise nicht zu befestigen vermögen, selbst wenn sie sich auf behaupten. Von neuseeländischem Produkt wurden nämlich dieser Woche mehr als 43 000 Risten entladen und 95 000 Risten sind in dem Wege nach hier. Die Nachfrage gestaltete sich für dieses Produkt leidlich gut, und die Notierungen entwickelten Stetigkeit. Feinste farb. Sorten gingen zu 82—84 Sh. ab und weiße zu 87—88 Sh. Englische Käse liegt unverändert fest bei mäßigem Begehre. Feinste Farmerlor erzielen 95—100 Sh. und selbst Fabrikkäse ist um 2—4 Sh. gestiegen. In Holland trafen etwa 3000 Rosti weniger als in der vorigen Woche, was den Preisen Festigkeit verlieh. 40 proz. Edamer notierte 60—70 und 45 proz. Gouda 66—81 Sh. Für die meisten Sorten kontinentaler Weichkäse besteht jetzt geringes Interesse, doch vermochten sich die Verkäufer zu behaupten.

Eier.

Köln, 3. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: 60 Gramm 11,5—12,5, über 55 Gramm 10,5—11; Auslandseier: 60 Gramm 13,5—14, über 55 Gramm 11,5—12,5, unter 55 Gr. 10—10,5.

Vieh.

Berlin, 4. August. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1812 Rinder, darunter 520 Bullen, 488 Ochsen, 10 Kühe und Färsen, 2150 Kälber, 7658 Schweine, 173 Auslandschweine. Verlauf: Bei Rindern, Kälbern ruhig, schwere Kälber vernachlässigt. Schweinen glatt. Preise: Ochsen: 1. 55—58, 2. 50—53, 3. 44—48, 4. bis 40. Bullen: 1. 54—56, 2. 59—52, 3. 43—47. Kühe und Färsen: 1. bis 55, 2. 42—48, 3. 30—37, 4. 24—27, 5. 18—22. Fresser: 36—42. Ferkel: 1. —, 2. 70—80, 3. 68—75, 4. 60—65, 5. 53—58. Schweine: 1. 2. 82—83, 3. 81—83, 4. 79—81, 5. 77—78. Sauen: 72—75.

Berlin, 4. August. Amtlicher Bericht vom Berliner Magernvieh- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 176 Stück, Ferkel 10 Stück. Verlauf: Lebhefter bei unveränderten Preisen. Es wurden bezahlt im Großhandel für Läuferchweine 7—8 Monate alt 80—95, bis 6 Monate alt 50—75, Pöste 3—4 Monate alt 33—50, Ferkel 9 bis 10 Wochen alt 30—38, do. 6—8 Wochen alt 24—20 M das Stück.

Hannover, 4. August. Der Schweinemarkt war mit 628 Schweinen und Ferkeln besetzt. Es kosteten durchschnittlich im Kleinhandel: 15 monatige Läuferchweine das Stück 75—85, 4—5 monat. Läuferchweine das Stück 65—75, 3—4 monatige Läuferchweine das Stück 55—65, 8—10 wöchige Ferkel das Stück 44—51, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 34—40, bis 6 wöchige Ferkel das Stück 28—32 M. Der nächste Schweinemarkt findet am 18. August statt.

Hannover-Dehrte, 3. August. Auftrieb: 1229 Stück Ferkel und 10 Stück Läuferchweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnitt) 6—8 Wochen alt 24—34 M, 8—12 Wochen alt 34—46 M, Läuferchweine: 3—4 Monate alt 46—65 M, 4—6 Monate alt 65—100 M. Marktverlauf: Ganz langsam.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 4. August. Die amerikanischen und englischen Terminmärkte zeigten größere Stetigkeit, aber die Eis-Forderungen waren eher noch rückgängig. Weizen vom Inland war in neuer Ware auf sofortige Ablieferung etwas mehr angeboten, bei immer noch gutem Aufgeld. Die Rauweizen blieb aber vorsichtig. Für Lieferung stellten sich die Notierungen im Herbst etwas fester bei ruhigem Verkehr. In Roggen war das Angebot knapp, die Forderung etwas entgegenkommender. Das schöne Weizenmehl hatte die Hauptveranlassung. Gerste hatte stillen Verkehr, gute Sommergerste wenig angeboten. Hafer ruhig. Die Haltung der Käufer war vorsichtig. Mehl hatte etwas Geschäft, Weizenmehl in sofortiger Lieferung dauern knapp. Futtermittel lassen sich schwer verkaufen. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 272—275, September 269,50, Oktober 260, Dezember 273,50, Roggen, märkischer 185—190, September 204, Oktober 205,50—206, Dezember 209, Sommergerste 190—205, Wintergerste 162—170, Hafer, märkischer 193—203, Mais (loft Berlin) 176—183, Weizenmehl 38,50—40,50, Roggenmehl 27—28,50, Weizenkleie 10,25—10,50, Ha-

genfleie 11,10—11,40, Raps 345—355, Vittoriaerbsen 32—36, keline Speise-
erbsen 27—31, Futtererbsen 21—25, Peluschken 27—28,50, Aderbohnen 23
bis 26, Wicken 32—35, Lupinen, blau 15,50—17,50, Lupinen, gelb 20 bis
21,50, Rapstuchen 14,40—14,50, Leinfuchen 19—19,30, Trodenstachel 10,80
bis 1,10, Sogajchrot 20,40—20,60, Karioffelfoden 24—24,50

Hamburg, 3. August. Hamburger Cif-Notierungen für Importge-
treide. Weizen, Baruso 15,80 fl. je 100 Kg., 79 Kg. La Plata faq rofajee
15,45 fl., Manitoba 1 17,20 fl., Manitoba 2 16,70 fl., Hard Winter 2
15,20 fl., Mais galfog 8,75 fl., gelb La Plata faq 8,40 fl., Gerste, Donau
und fudruffifche, lofe geladt 9,55 fl., La Plata 9,25 fl., Roggen, nordame-
rifanifcher 2 11,75 fl., Weinfaat, La Plata fchw. 20,10 fl., Verläufer, per
August 20,28, fl., Verkäufer, Weizenfleie, Pollards, 5 Pfund 19 Sh., Hafer,
Kanada 1 9,65, Kanada Weftren 2 10,90.

Hannover, 3. August. Preisnotierungen der Getreidebörfse. Je 1000
Kilogramm und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen ohne Angebot, Roggen ohne Angebot, Hafer 220—230, Gerfte
(Winter-) 170—180, Mais ab Bremen unzerkollt 148, Auslandsgerfte a
Bremen 160. Je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen. Heu (gut, gefund,
troden) neues 3—3,25, Weizenstroh, drahtgepreßt, altes 1,80—1,90, Rog-
genstroh, drahtgepreßt, altes 1,90—2, Weizenstroh gebündelt oder bind-
fadengepreßt, altes 1,90—2, Roggenstroh, drahtgepreßt oder bindfaden-
gepreßt, altes 2—2,10.

Bremen, 4. August. Weizen: Manitoba 2 14,40, Hard Winter 2 13,70;
Roggen: amerikanifcher 9,85, mecklenburgifcher 73/74 Kg. 11,70; Gerfte:
donau-ruffifche 8,10, La Plata 8, amerikanifche Malz: 8,05; Haer: Kanada
Weftren 2 9,50, desal. 3 9, amerikanifche wbite lipped, 38 lbs, 2 8,50,
Chile 9,50; Mais: La Plata 7,50, Donau Galfog 7,60. Tendenz: ftetig.

2.50

Man kostet der foeben erschienene **Milch-
Veitfaden** von Wolfgang Lipp, der folgende
Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchge-
winnung u. Behandlung — Zusammenfetzung
der Milch — Kleinlebewesen in der Milch-
wirtschaf — Milchfehler — Rahmgewinnung
— Rahmbehandlung — Butterei, Käferei —
Milchverwertung — Milchbezahlung — Unter-
fuchung der Milch und Erzeugnisse — Die
Dampfkraftanlage — Arbeitsmaschinen und
Geräte — Buttermaschinen — Schweinezuht
und Mast. 121 Seiten in 1/4 Leinen gebund.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Großkäferei
will Fachmann in eigenen vorzügl.
geeigneten Räumen in Gr.-Berlin
errichten. Gefucht Fachmann zur
Beteiligung mit größerem Barka-
pital. Zufchriften nur von Selbst-
reflektanten mit Nachweis üb. ver-
fügbare Barmittel unter 2236 an
diese Zeitung erbeten.

**Sahne-
Verbandmolkerei**
in Nähe des Industriegebietes hat
noch 3—400 Liter prima Schlag-
sahne abzugeben. Molkerei ist auch
im Winter lieferfähig. Gefl. An-
gebote unter 2237 an diese Ztg.

Molkerei-Verkauf
1925 für 28 000 M. erbaut, sofort
zu 8500 M. bei 4000 M. Anzahlung
mit schöner Wohnung, gut. Olden-
burger Milchgegend. (2238)
Schröder
Bremen, Geeren 68.

Stellentausch.
Molk.-Verwalter einer Genoff.-
Molkerei, welcher sich zur Ruhe
fehen, oder Kollege, der sein. Kin-
dern Gelegenheit zum Besuch höh.
Schulen geben will, bietet sich durch
Übernahme meines Feinkostgeschäf-
tes mit garantiert hoher Einnahme
an ausblüh. Pläze Mitteldeutschl.
glänzende Lebensexistenz. Größere,
laubere Wohnung ist vorhanden.
Angelegenheit wird streng ver-
fchwiegen behandelt. Angeb. unt.
2184 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober
Molkerei
oder Milchgeschäft
zu pachten oder zu kaufen. Mafker
verbeten. Angebote unter M. H.
2224 an diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht eine guterhalt.
Kraftzentrifuge
100—500 Liter Leistung. Gefl. An-
gebote erbittet (2174)
Borgas, Pöjned, Bernhardtstraße.

**Kleine
Molkerei od. Käferei**
eventl. Gutsmeierei, tägl. Milch-
quantum 500 bis 2000 Liter, vom
kapitalträft. Fachmann zu pachten
gefucht. Es kommen nur gesunde,
reelle Angebote in Frage. Angeb.
unter Reel 2188 an diese Ztg.

Einmal gebrauchte, faubere und
gut verböhterte (2203)
Buttertonnen
hat laufend das Stück für 80 Pfg.
abzugeben.
Alexander Glorius, Buttergroß-
handlung, Leipzig N. 21.

Achtung! Günstige Kaufgelegenheit
für Molkereien, Milchgroßhändler,
Käfereien usw.

Milchtransportkannen in allen
Ausführungen.
Kannenschilder, gestanzt n. Bahn-
vorschrift, innerhalb Stunden.
Käseformen nach Wunsch in allen
Ausführungen.
Geeichte Maße in Aluminium,
Weißblech.
Rahmständer, Handkannen, Siebe,
Behälter usw.
Anfertigung nach Wunsch, gestanzt
gedrückt, gezogen in allen Metallen.
Einrichtung kompletter Anlagen.
B. Nagler, Chemnitz
Fischpauerftr. 147. Tel. 4663.
Metallwarenfabrik und Reparatur-
Werkstatt. 2197

Selbst
oberfaule Forderungen können in
vielen Fällen noch gerettet werden.
Anfragen unter Beifügung von
2.— M. die bei Nichterfolg nach
Portoabzug erstattet werden, unter
2232 „Gerettet“ an diese Zeitung.

Trockenen, buttermilchfreien
Quarg
gibt ab, Probetonne p. Nachnahme
Zufchriften unter Harz 2183 an d.
Zeitung.

Speisquarg
jede Woche noch 2—3 Tonnen gef.
Otto Wenland, Leipzig W. 33,
Dürrenbergerstraße 12.

1000—2000 Liter garant., haltb.
Vollmilch
nur für diesen Winter sof. gefucht.
Zufchriften unter J. M. 2194 an d.
Zeitung.

Suche nach Halle a. S. 2—400
Liter halbfare
Schlagjahne
Sommer wie Winter. Angebote m.
Preisangabe unter 2186 an d. Ztg.

Gebe wöchentl. 2 Faß
pa. Molkereibutter
ab zu 3 M. über Berliner Höchft-
notiz. Angeb. unter Molkerei Ost-
preußen 2167 an diese Zeitung.

Suche noch 1½—2 Zentner
Backsteinkäse
wöchentl. Preisangebote an
Otto Fride (2187)
Barbede bei Woltwiesche.

Quadratkäse,
frisch vom Salztisch und (2196)
Quarg
troden und metallfrei, laufend zu
kaufen gefucht. Angeb. erb. an
Molk.-Gen. Demmin, e. G. m. u. S.
Demmin i. Pomm. Fernruf 352.

Ab 1. September fuche ich zirka
1500 Liter prima pasteurifizierte
Vollmilch
nach Köln. Zufchriften unter D.
P. 2193 an diese Zeitung.

Pa. Tilsiter Volf fett

laufend gegen sofortige Kasse gesucht.
Allerbeste Referenzen.

L. Thiede, Charlottenburg
Marchstr. 4—5. Telefon: Berlin Amt Steinplatz 1664

Molkereigrundstück in Versmold ist durch mich zu verkaufen
evtl. kommt auch die Verpachtung der Betriebsräume, die sich u. a.
für die Einrichtung einer Wurstfabrik oder andere Fabrikationen
eignen, in Frage.
Dasselbst verkaufe sämtliche **Molkerei-Maschinen** und
Geräte im Ganzen oder geteilt. 3000 Liter. Moderne Einrichtung.
Die Maschinen können evtl. auch mit dem Grundstück verkauft
werden.
Reinert,
Bielefeld, Neues Rathaus.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an
Dr. Hesse.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer
für die Provinz Pommern in Greifswald.
Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 5. Oktober 1926.

Stellen-Angebote.
Wir suchen zum 10. August einen
tüchtigen (2028)

Molkereifachmann
Für eine Gutsmolkerei n. Steier-
mark wird zu baldig. Antritt ein
Chausseur für Milchtransportauto
gegen freie Station und Kassen u.
50 Mk. Monatslohn gefucht.
Adresse: Auer, Gutsmolkerei
Fischerhof Weindorf bei Graz,
Steiermark. 1868

Suche zum sofortigen Antritt ein.
tüchtigen, ledigen (2168)

Verwalter
nicht unter 28 Jahren, etwas Kau-
tion erforderlich. Angeb. nebst
Zeugnisaufschriften u. Gehaltsfor-
derung erbittet
Centr.-Molk. Stolzenau a. Weser.

Keinem Lehrling
darf der „Milch. Veitfaden“ vom Molk.-
Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten
find darin alle Zweige der Milchwirtschaf
und Schweinemast behandelt. Gegen Ein-
sendung von 2,50 M. wird das schön gebun-
dene Buch gefiefert von der Buchhandlung
der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Größere Privat-Molkerei Nord-
westdeutschlands, die schon seit 19.
Jahren Spezial-Sahneverband be-
treibt und günstig zum Industrie-
gebiet gelegen ist, hat noch täglich
größeres Quantum

Schlagjahne
abzugeben. Anfragen unt. Sahne-
verband 2169 an diese Zeitung.

Vertretung.
Gut eingeführter Vertreter fucht
leistungsfähige Käfereien und er-
bittet bemußerte Angebote auch in
Butter. (2198)
J. Dammhof, Hamburg 13
Grindelberg 7. Tel. Merkur 6571.

Suche Dauerlieferanten für ein-
wandfreien (2204)

Sauermilchquarg.
Gefl. Angebote erbeten an
Fritz Serke, Käferei
Querfurt.

Habe wöchentl. noch 1—2 To.
Butter,
1. Sorte, abzugeben. Angebote mit
Preis erbeten. Lieferung nur per
Nachnahme. (2218)
Mag Großmann, Altenburg i. Th.
Kanalstraße 10.

Suche für meine drei Geschäfte
goldgelben Quadratkäse, mit und
ohne Rümme!, ungefärbt),
Rümme!käse, Spitzkäse usw.
Gefl. Angebote mit Preisangabe
unter 2202 durch diese Zeitung.

Pa. Tilsiter Volf fett

laufend gegen sofortige Kasse gesucht.
Allerbeste Referenzen.

L. Thiede, Charlottenburg
Marchstr. 4—5. Telefon: Berlin Amt Steinplatz 1664

Molkereigrundstück in Versmold ist durch mich zu verkaufen
evtl. kommt auch die Verpachtung der Betriebsräume, die sich u. a.
für die Einrichtung einer Wurstfabrik oder andere Fabrikationen
eignen, in Frage.
Dasselbst verkaufe sämtliche **Molkerei-Maschinen** und
Geräte im Ganzen oder geteilt. 3000 Liter. Moderne Einrichtung.
Die Maschinen können evtl. auch mit dem Grundstück verkauft
werden.
Reinert,
Bielefeld, Neues Rathaus.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926.
Anfragen und Anmeldungen an
Dr. Hesse.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer
für die Provinz Pommern in Greifswald.
Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 5. Oktober 1926.

Stellen-Angebote.
Wir suchen zum 10. August einen
tüchtigen (2028)

Obermeier.
Derfelbe muß mit allen in einem
größ. Betriebe vorkomm. Arbeiten
vertraut sein und dem gesamten
Personal vorstehen können. Be-
werber muß 25 Jahre alt sein und
über erste Zeugnisse verfügen. Er-
folgreicher Besuch einer Molkerei-
Schule erwünscht.

Ebenfalls kann ein jüngerer

Gehilfe
sofort bei uns eintreten.
Molk. Poppenburg, Hannover.

Suche zum 15. August einen ja.
tüchtigen (2012)

Gehilfen
der auch in der Käferei Erfahrung
hat. Gute Empfehlung Bedingung.
Gehalt nach Leistung. Off. erbet.
P. Mähler, Molkereibesitzer,
Wingig i. Schlesien.

Wir suchen zum 15. August einen äußerst tüchtigen, ehrlichen, sauberen.

Gehilfen

als alleinigen für alle vorkommenden Arbeiten. Nachm. Kontorarb. Anf.-Gehalt 50 M. monatl. u. freie Station. Es wollen sich nur Leute melden, denen an einer Dauerstell. gelegen ist. Bewerb. mit Zeugnisabschriften erb. (2024)

Molk.-Genoss. Jessen a. Elster
Prov. Sachsen. Pint.

Suche zu sofort oder 15. August einen fleißigen, sauberen (2009)

Gehilfen

für Harzfäzerei und all. vorkomm. Arbeiten. Selbiger kann sich in d. Branche ausbilden. Kenntnisse sind nicht erforderlich. Sehr guter Tisch wird geführt. Gehaltsforderungen nebst Zeugnisabschriften erbittet Harzfäzerei Bodenwerder, Kr. Hameln.

Wir suchen zum 1. September f. unsern städtischen Betrieb einen durchaus tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Solche, die im Besitze eines Führerscheines 3 b sind, erhalten den Vorzug. Angenehme und dauernde Stellung. Gehalt M. 70.— monatl. b. freier Station und Kassen. Angebote m. Zeugnisabschriften unter 3. Nr. 2029 an diese Zeitung.

Gesucht zu sofort oder 15. August junger, tüchtiger und solider

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40—50 M. je n. Leistung. Molkerei Neerstedt, Post u. Bahnstation Brettorf i. O. H. Dodwarder. (1725)

Ich suche per 15. August 1926 einen tüchtigen, bestempfohlenen ersten

Gehilfen

Selbiger muß hiesigem Betrieb voll und ganz vorstehen können und nachweislich firm sein in Herstell. von prima Tilsiter. Gefl. Dispt. mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Leerhase, H. Ringel Leerhase, Ostfriesland, Station Wittmund.

Umstande halber suchen wir für unsern Vollbetrieb, Milchversand usw., zum 15. August einen jungen, zuverlässigen (1891)

Gehilfen.

Molkerei-Genossenschaft Gr.-Bauditz in Schlesien.

Suche einen (2165)

Gehilfen

welcher die Schweinemast u. -Zucht mit übernimmt. Angeb. mit Geh.-Ansprüchen an die

Dampfmolkerei Reichenau
Post Frauenstein, Erzgebirge.

Suche zu sofort oder 15. d. Mts. jüngeren (2164)

Gehilfen

als alleinigen, welch. keine Arbeit scheut und kl. Schweinemast übernimmt. Stellg. ist gut u. dauernd. Gefl. Angeb. an

Molkerei Seichau
Krs. Jauer, Schlesien.

Suchen zum 15. August cr. einen äußerst tüchtigen, ehrlichen, soliden u. peinlich sauberen jungen (1931)

Gehilfen

für beschr. Betrieb. Es wollen sich nur Leute melden, denen an einer Dauerstellung gelegen ist. Gehalt monatlich 50 M. bei freien Kassen. Bewerb. mit Zeugn.-Abschr. erbittet Gen.-Molkerei Schönhäusen a. Elbe.

Wir suchen zum 15. August ein. soliden, ehrlichen jungen (1968)

Gehilfen.

Gehalt 50 M., Kassen frei. Molkerei Wunstorf, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.

Jüngerer, gewandter (2173)

Stenotypist

zu sofort von Großhandlung in Mecklenburg bei einem Anf.-Gehalt von 130 M. gesucht. Cilangebote mit Zeugnisabschriften erb.

Louis Davidsohn
Hagenow i. Mecklenburg.

Suche zu sofortigem Antritt ein. jüngern, sauberen, ehrlichen (1946)

Gehilfen

der einen 2. Verkaufswagen fährt u. sämtliche Arbeiten in der Molk. mit übernimmt. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen b. fr. Station u. Kassen sind zu richten an Paul Otto, Molk. Piepgarten in Uedermünde, Vorpomm.

Jünger, fleißiger (1970)

Gehilfe

kann zum 14. August für Buttereier, Milchausgabe und sonstige Arbeit. eintreten. Bewerb. mit Zeugnisabschrift. u. Altersang. erb.

D. Stünge

Molkerei-Genossenschaft Holtland bei Leer.

Wir suchen zum baldigen Eintritt einen soliden, sauberen

Gehilfen.

Gehalt monatlich 170 M. b. freier Wohnung. Unverheiratete junge Leute, denen an dauernder Stell. gelegen ist und die schon in städt. Betrieben gearbeitet haben, woll. Zeugnisabschriften und kurzen Lebenslauf einsenden. (1981)

Städt. Molkerei Trier a. Mosel.

Suche sof. oder später einen jg., soliden (2203)

Gehilfen

als alleinig. In Frage kommen nur Fachleute, die ihre Kenntnisse und Leistungen von ihrer letzten Tätigkeit durch pa. Referenz. bringen können. Angeb. mit Gehaltsangaben erb.

Brohm, Molk.-Bes., Dänische
Post Trebel in Hann.

Jünger Gehilfe

zu sofort oder 15. August gesucht. Gehalt 50 M. und freie Kassen. Molkerei Bödewitz-Ziherie, c. G. m. b. H., Post Brome, Hannover. R. Ristau, Molk.-Verwalter.

Suche zu sofort oder 15. August einen soliden, ehrlichen (2199)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. in kleinem Betrieb. Anfangsgehalt 50 M. und freie Kassen.

Molkerei Burgtonna
bei Gotha i. Thüringen.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, zuverlässigen (2117)

Gehilfen

Bewerbungen sind zu richten an Molkerei Droskau, Kr. Sorau N.-L. Besitzer Bruno Benzl.

Jüngerer, saubere (2110)

Gehilfe

für alle Betriebsarbeiten als alleiniger gesucht. Nachmittags Kontor. C. Reinhold, Wiepke Krs. Gardelegen.

Zum 15. August suche (2217)

jungen Mann

der eine Fuhre Milch holt und nachher sich im Betriebe mit beschäftigt. Angebote mit Gehaltsforderung erbeten.

Molkerei Gr. Defingen
Celle-Wittingen.

Suche zum 15. August einen zuverlässig., solid., sauberen Mann als

Kutscher.

Selbiger muß auch in der Molk. behilflich sein. Lohn 55.— Mark b. freier Station u. Kassen monatlich. Offerten erbittet (1963)

Molkerei Schartau bei Burg,
Bez. Magdeburg.

Zu sofort ein junger, solider

Gehilfe

gesucht. Ebenso kann ein (2148)

Lehrling

Sohn achtbarer Eltern, eintreten. Molkerei-Genossenschaft Boneje (Altmark).

Strebsamer und fleißiger (2120)

Gehilfe

der im Butterausformen am Formtisch gut bewandert ist, als alleiniger in kleineren Betrieb sofort gesucht. Stell. ist gut u. von Dauer. Molkerei Boden im Erzgeb.

Suche zum 15. August einen jg., tüchtigen, ehrlichen

Gehilfen

flotter Butterformer bevorz. Geh. 45.— M. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an (2195)

Verwalter Adolf Dieh,
Kubliher Molkerei-Genossenschaft,
Kgl. Kublig, Krs. Stolp i. Pomm.

Suche zu sofort oder baldigen Antritt einen tüchtigen ehrlich. strebs.

Gehilfen

als Verkäufer und für Molkerei. Gewandter Umgang mit den Kunden und guter Pferdepfleger Bedingung. Gutes Gehalt wird bez. Gehilfen, welchen an einer guten, dauernden Stellung geleg. ist, woll. sich melden. (2191)

H. Lauff, Ronsdorf
bei Elberfeld.

Zum 15. 8. ein junger, kräftiger

Gehilfe

welcher sich in Käseerei weiter ausbilden w., gef. Guter Rechn. bevorz. Gehalt netto 50.— M. (2185)

Dampfmolkerei Horum
bei Hohentirchen in Oldenburg.

Wegen Krankheitsfall suchen wir für sofort bestempfohlenen jungen

Gehilfen

hauptsächlich für Versand und andere Molkereiarbeiten. Gehalt 60 Mark. Bewerbungen mit Zeugn.-Abschr. u. Altersangabe erb. an Genossenschaftsmolkerei Waldheim i. Sachsen. (2136)

Suche zum 15. August ein. tücht.

Gehilfen

für Tilsiterkäseerei b. gutem Gehalt. Gefl. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften u. Altersangabe erb. (2124)

Hugo Wirsum, Pollwitten
bei Powagen, Ostpreußen.

Suche sofort oder zum baldigen

Antritt einen jungen, sauberen, ehrlichen (2091)

Gehilfen

für sämtl. Molkereiarbeiten. Gehalt monatlich 50 M. Bewerbungen mit Zeugnissen erbittet Molkerei Eddinghausen Krs. Büren, Westfl.

Tierarzt: Büren 196.

Tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter (2093)

Gehilfe

zum 15. August gesucht. Bewerb. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung erbeten an Molkerei „Süd“

Scharfe & Co., Halle a. S.
Rudolf Haymstr. 35.

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen jungen (2094)

Gehilfen.

Todendorf, Jelmarn.
Asteingarn.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, ehrlichen, soliden (2096)

Gehilfen

der firm ist in der Herstellung von Schneeschmelze. Anfangsgehalt 50 Mark u. freie Kassen. Familienanschluß zugesichert. Reise wird auf 3 Monate vergütet. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet Cronenberger Molkerei, Cronenberg (Rheinland).

Suche zu sofortigem Antritt saub. ehrlichen (2235)

Gehilfen

für sämtliche vorkommenden Arb. Gehalt 50 M., Kassen frei. Molkerei Rhoden, Kr. Halberstadt.

Für unsern modernen Betrieb wird zum 15. ds. Mts. ein junger an Ordnung und Sauberkeit gew.

Gehilfe

für Betrieb und Kontor gesucht Anfangsgehalt 60 M. pro Monat und alles frei. Gute Behandlung und Verpflegung. Offerten erbittet Dampfmolkerei E. G. Gleditsch bei Roßsch, Kreis Bitterfeld.

Zum 15. August suchen wir einen tüchtigen, jüngeren

Gehilfen

der auch den Schweinestall mit be

Gehilfen

Molk. Seehausen, Krs. Wanzleben (Bez. Magdeburg).

Kräftiger (210)

junger Mann

nicht unter 22 Jahre, guter Pferdepfleger, für Transportfuhrwerk u. Kannenwaschen zum 15. August sucht

R. Mittmann, Molk. Hartegasse, Rhld., Bez. Köln.

Suche zum sofortigen Eintritt in fleißigen Molkereigehilfen als

Milchverkäufer.

Solche, welche schon in städt. Bet. tätig waren, bitte ich um gefl. Angebote an (219)

Central-Molkerei Bohwinkel.

Suche einen tüchtigen

Harzfäser,

welcher eine wirklich gute Ware herstellt. Andere Bewerber zweif. Gehaltsforderungen u. Zeugnisse an die (191)

Käsefabrik Belgig, Krs. Zauch.

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen, anständigen, nicht über 30 Jahre alten (21)

Milchverkäufer.

Guter Verdienst zugesichert. Molkerei Herbern in Westfalen

Suche zu sofort einen

jung. freundl. Man

nicht unter 23 Jahren, für Milchverkaufswagen, welcher mit Kunden umzugehen versteht und sol. ranziehen kann. Wer eine Kauti. von 3 bis 400 Mark stellen kann wird bevorzugt. (18)

P. Zentel, Molkerei Altrahlsted bei Hamburg.

Suche einen (19)

Lehrling,

Sohn achtbarer Eltern, mit gut Schulkenntnissen, mögl. 16 Jah. H. Wigmann

Molkerei Bramstädt, Kr. Began

In unserem neuzeitlich eingerichteten Molkereibetriebe findet zu 1. September ein junger kräftig. Mann Aufnahme als

Lehrling.

Offerten an die Molkerei-Genossenschaft Beinum bei Salzgitter a. Harz.

Jünger Mann,

nicht über 16 Jahre, aus anständ. Familie, welcher Lust hat, d. Molkereifach zu erlernen, kann sofort eintreten. (1)

R. Ristau, Molkereiverwalter Bödewitz, Kreis Salzwedel, Alt

Jünger Mann

zum Milchfahren sofort gesucht. Derselbe muß zuverlässig, fleißig, pferdekundig sein, auch etwas Arbeit verrichten können. Dauerstellung. Derselben ist Gelegenheitsgeboten, Autofahren zu lernen. L. mit Lohnansprüchen und Zeugn. abschriften an

Rudolf Kießer, Auringen bei Wiesbaden.

Suche zum 1. September 26 eine
saubere, tüchtige.

Meierin
für Meierei und Hausstand bei
gutem Gehalt. (2123)
Aug. Bornholdt, Betriebsleiter,
Gr.-Rheide bei Schleswig.

Suche zum baldigen Antritt ein
nettes (2080)

junges Mädchen
aus guter Familie, zur Erlernung
des Molkereifaches bei vollem Fa-
milienanschl. u. Taschengeld. Mäd-
chen wird gehalten.
Rudolf Küster, Molk. Kirchheide
bei Lemgo, Lippe-Deimold.

Stellen-Gesuche.
Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpsf.,
Chiffre-Insl. 10 Goldpfennige extra.
Gebühr mit Bestellung einzulösen.
Mögl. nicht unt. Chiffre infizieren.

Junger, strebsamer Kaufmann
19 Jahre alt, in allen vorkommen-
den Kontorarbeiten firm, jetzt 1/2
Jahr in einer Harz- u. Weichkäse-
praktisch tätig, sucht zum baldigen
Antritt Stellung als Kontorist
in Molkerei, Käseerei oder Lebens-
mittelgroßhandlung. Suchender ist
an selbständ., flottes Arbeiten ge-
wöhnt und würde auch im Betriebe
beihilflich sein. Pa. Zeugnisse und
Referenzen stehen zur Verfügung.
Gefl. Angebote erbeten unter 2206
an diese Zeitung.

Früherer, alleinistehender Molk.-
Besitzer, 40 Jahre alt, sucht Stellg.
als

Molkereiverwalter
oder ähnliche Vertrauensstellung.
Angeb. unter 2220 an diese Ztg.

Fachmann,
26 Jahre alt, in allen Zweig. des
Faches, großstädt. Milchversorgung
Großhandel techn. Buchführ., Hart-
u. Weichkäse, sowie im Genoss.- und
Maschin.-Wesen erfahren, mit best.
Zeugniss. u. Referenzen, f. Stellung
zum 1. Sept. 1926 oder zum belieb.
Antritt. Suchender ist noch bei der
Milchversorgung Nürnberg tätig
und gilt diese Firma als Referenz.
Angebote erbeten (2215)

M. Steidelse
Nürnberg, Wiesenstr. 59 III
bei Heidolph.

Molkereiverwalter, welch. aus d.
bes. Gebiet ausgew., mit langjähr.
Erfahrung., guten Zeugn. u. Empf.,
sucht wieder Stellung. W. Ang. an
Fr. Reiche, Garnsee, Westpr.

Infolge Stilllegung unfr. hiesigen
Betriebes suchen wir für unseren

Verwalter,
31 Jahre, evgl., verheiratet, ohne
Anhang, den wir bestens empfehl.
können, zu bald oder später ander.
Wirkungskreis als Verwalter, Ex-
peditent oder dergl. Zu weiterer
Auskunft gern bereit, erbittet An-
gebote (2027)
Milchversorg. Wattencheid i. W.
Hochstraße 14.

Junger Fachmann,
19 Jahre alt, vertraut mit Tilsiter
Käseerei, Buttereier sowie sämtlichen
Molkereimaschinen, sucht zum 15.
August oder später Dauerstellung.
Angebote sind zu richten an (1996)
Wilhelm Mattern, Mühlhausen,
Krs. Kr.-Holland, Ostpreußen.

Fachmann, 36 Jahre, verheir., 4
Kinder, mit der Herstellung und
Behandlung mehr. Sorten Käse.
Buttereier, Maschinenwesen, schriftl.
Arbeiten, Schweinem., auch Reise-
tätigkeit, bestens vertr., sucht zum
sofortigen od. spät. Antritt Stell-
ung als Betriebsleiter in Privat-
den- od. Gutsmolk. bezw. auch als
Luffkäufer für Großhandlung oder
Leihender für Molkereibedarfsart.
Maschinen. Zeugnisse vorhand.
H. erb. F. Volkmann, Gr.-Koslau,
Krs. Neidenburg, Ostpr. (1834)

Strebf. Fachmann,
24 Jahre alt, an selbständiges, ge-
wissenhaftes Arbeiten gewöhnt,
Spezialist in Butter u. Käse (Tils.,
Limburger), mit sämtl. Maschinen,
auch Kühlanlage (Kohlensäure und
Ammoniak) aufs beste vertraut, in
leht. Stellen als erster tätig gew.,
im Kontor bewandert, gute Hand-
schrift, sucht, gest. auf pa. Zeugn.
u. Referenzen z. 15. Aug., früh. od.
später Vertrauensstelle. Gegend gl.
Um evtl. Ang. bittet W. Brieskorn,
z. 3t. Gumbinnen, Bismarckstr. 84.

Solider, ehrlicher, 26 jähriger
Fachmann
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse
Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe,
Oberkäufer oder sonstigen Vertrau-
ensposten. Selbiger ist vertraut m.
Maschinen, Buttereier und Käseerei
sowie pa. Butter, Frischmilch, Jog-
hurt, Romadur, Limburg, Quader,
Tilsiter u. Camembert. Auch Stell-
ung in größerer Weichkäseerei an-
genehm. Werte Angebote mit Ge-
haltsangaben unter „Camembert“
N. 2137 an diese Zeitung.

Tüchtiger
Fachmann,
31 Jahre alt, ledig, evgl., sucht
Vertrauensstellung. Selb. ist mit
allen Molkereiarbeiten, Weich- und
Hartkäseerei, Lubb. Automat sowie
Schneidverfahren aufs beste vertr.
Offerten erbeten unter Nr. 2180
an diese Zeitung.

Weg. Betriebsveränderung suche
ich für meinen ersten

Fachmann,
25 Jahre alt, solide und aufrichtig,
passende Stellung zum beliebigen
Antritt. Der junge Mann hat die
Fachschule besucht, ist flottes Rechn.
und tüchtig in allen Fächern unser.
Branche sowie in Käseerei (Camem-
bert, Brie). Empfehle ihm jeden
Kollegen aufs beste und bitte um
Zuführst. (2107)
Molkerei Göbbels, Köln-Mülheim.

Tücht., strebf. Molkereifachmann
25 J. alt, leb., evang., firm in all.
Facharb., sow. Käse, Buttr., Milch-
Ann. u. Ausg., Untersuch., Kessel,
Maschin. u. Schweinemast aufs beste
vertr. u. gewöhnt, selbständ. zu dis-
ponieren, sucht z. 15. Aug. anderw.
Stelle als 1. Gehilfe od. sonst. Ver-
trauensposten. Am liebst. als allei-
niger. Spät. Pacht evtl. Kauf nicht
ausgeschlossen. Referenz. Ia. Gefl.
Angeb. erbittet (1987)

Waldeemar Menz
Dampfmolkerei Horum
Post Minjen, Oldenburg.

Kaufmann,
(Getreide- u. Futtermittelbr.), 26
Jahre, seit 2 Jahren im Molkereif.
tätig, sucht Stellung für Kontor u.
Milchannahme, auch Stellung in
größerer Gutsmolkerei angenehm.
Angebote unter A. Nr. 2044 an
diese Zeitung.

Fachmann, led., 28 J. alt, Molk.-
Schule bes., Führersch. 3b, vertraut
mit der Herstellung von Schlag-,
der seine Fähigkeit, durch erste Zeug-
nisse nachw. kann, sucht Stellung
als Verwalter, Buchhalter, Ober-
meister. 1. Gehilfe oder sonst. Ver-
trauensp., a. in Buttergroßhandl.
Antr. kann sofort erf. Weinemeier,
Centr.-Meierei Hamburg 5,
Kreuzweg 14-16.

Meierei-Fachmann,
28 Jahre alt, sucht zum baldigen
Antritt Stellung als Heizer und
Maschinenführer. Suchender ist im-
stande eine größere Maschinenanl.
gewissenhaft zu bedienen und Re-
paraturen selbst auszuführen. Auch
mit Buttereier, Kontorarbeiten und
sonstigen Molkereiarbeiten ist er
bestens vertraut. Auf Wunsch sende
Zeugnisabschriften. Angebote unt.
Nr. 1870 an diese Zeitung erbeten.

Strebsamer, tüchtiger Fachmann, verheiratet, mit sämtlichen
Facharbeiten bestens vertraut, sucht zum 1. Oktober Dauerstellung
mit Wohnung als

Verwalter, Guts- oder Obermeister
oder sonstigen Vertrauensposten. Gute Zeugnisse und Referenzen
stehen zur Verfügung. Meckl., Provinz Pommern oder Brandenburg
bevorzugt. Werte Angebote unter M. E. 2223 an die Molkereizeitung
in Hildesheim.

Neuerst ehrlicher, tüchtiger
Fachmann,
32 Jahre alt, verh., kinderlos, seit
1912 im Fach, sucht Stellung als
Verwalter, Gutsmeister, erster Ge-
hilfen oder sonstigen Vertrauens-
posten. Erstl. Zeugn. stehen zur
Verfügung. Suchender hat letzte
Stelle, Molkerei mit Buttereier,
Käseerei, Schweinemast und -Zucht
z. vollst. Zufriedenh. gel. Herren,
denen an einer i. f. zuverlässigen
Kraft gelegen ist, wollen gefl. Ang.
richten an Willy Remke, Seemen
bei Gilsenburger, Dispreußen. (1549)

Erfahr. Molkereifachmann, früh.
Inhaber einer Molkerei, 27 Jahre,
verh., sucht Verwalterstelle i. Priv.,
Gen.- od. Gutsmeierei, Vertrauens-
stelle ähnl. Art auch angenehm.
Etw. Kaut. f. gest. werd. Gültige
Ang. unt. postlagernd 100 Botellen

Molkereifachmann
verh., 36 Jahre, kaufm. gebildet,
a. Expedient u. Lagerist i. Butter-
u. Käsegroßhandlung tätig gewesen,
sucht Vertrauensstellung in Groß-
handlung. Gefl. Angebote unter
J. D. 1995 an diese Zeitung erbet.

Fachmann,
27 Jahre, verh., ohne Kinder, ehrl.
u. zuverläss., kein Ebd.-Arb., sucht
zum 15. 8. oder später Dauerstellg.
bei bescheid. Ansprüchen, wo Frau
sich im Betrieb mit betätigt. kann.
Bin mit allen Facharbeiten sowie
Abrechn.-Wesen u. Milchuntersuch.
best. vertraut. Pa. Zeugnisse stehen
gern zur Verf. Werte Ang. erb.
unter 2225 Hamburg an diese Ztg.

Strebsamer, solider
Fachmann
24 Jahre, sucht zu sofort Stellg. als
Obermeister, Oberkäufer oder 1. Ge-
hilfe. Selbiger ist vertraut mit
Weichkäseerei, Camembert, Brie,
Romadur, Stangen- usw., Buttereier,
Kontorarbeiten, Milchuntersuchg.,
sowie sämtl. anderen Betriebsar-
beiten. Angeb. sind zu richten unt.
2229 an diese Zeitung.

Für einen tüchtigen, 19 jährigen
Gehilfen,
welcher mit allen Betriebsarbeiten
und Käseerei vertraut, solide und
fleißig ist, suchen wir zum belieb.
Antritt Stellung. Angeb. erb.
Sanja-Meierei Curau
bei Lübeck.

Wegen Betriebs-Einschränkung
sucht (2222)

Molkereigehilfe,
19 Jahre alt, zum 15. 8. 26 ander-
weitig Stellung. Gute Zeugnisse
vorhanden. Werte Angebote er-
beten an
Heinz Kloth, Sanja-Molkerei
Curau bei Lübeck.

Solider Gehilfe,
25 Jahre alt, sucht zum 15. 8. evtl.
1. 9. Stellung in Butterhandlung
oder städt. Betrieben. Such. ist er-
fahren in Buttereier, Betrieb und
etwas Käseerei. Gute Zeugn. vorh.
Nehme auch Stellung ohne Kost u.
Logis an. Angebote an (2221)
H. Meier, Molkerei Hebrigshausen
Post Waldenburg (Württb.).

Molkereigehilfe u. Chauffeur,
Anf. 20er, Führerschein 3b, vertr.
mit Tils. Käse, Buttereier, Kessel u.
Maschin., Eismasch., f. z. 15. August
Dauerstellung. Werte Angeb. mit
Gehaltsangabe erb. Paul Vange,
Molk. Bollwitten, Kr. Fischhausen
in Ostpreußen. (2227)

Achtung!
Suche für meinen Molkereiver-
walter zum beliebigen Antritt
Stellung als Verwalter, Oberkäufer,
Lagermeister oder sonstigen Ver-
trauensposten wegen Verlaufs der
Molkerei. Selbiger ist 35 Jahre
alt, jung verheiratet, hat guten
Umgang mit Lieferanten und ist
sehr ordnungsliebend. In verch.
Käseorten perfekt sowie Tilsiter,
Romadur, Limburger, Camembert,
Sahnequark, Kräuter-, Erntekäse
usw. Zuschriften bitte direkt an
Molkereiverwalter Marande
Grünhof b. Porsl, Kr. Püblitz i. P.

Welche Molkerei reflektiert auf
zuverlässige Kraft? Angeb. erb. an
den Gehilfen der Meierei Bieple,
Post Zichtau, Altmark. (2234)

Molkereigehilfe,
21 Jahre alt, 6 Jahre im Fach,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse,
zum 15. 8. Stellung in größ. Betr.
Suchender ist best. vertr. mit Kessel,
Dampf- u. Kühlmaschin., Buttereier,
Milchannahme, Milchuntersuchung,
Milchverkauf und Kontorarbeiten.
Werte Ang. mit Gehaltsang. erb.
Herbert Bowersdorf, Püblitz,
Krs. Stolp in Pom. 2232

Junger Mann,
nat. gel., gelernter Schlosser (aus
Landwirtschaft), der schon längere
Zeit in Molkerei beschäftigt war u.
jede vorkommende Arbeit verrichtet,
sucht Stellung als Kessel- u. Ma-
schinenwärter. W. Angeb. erb. an
E. Joerjner, Barbelow
b. Pollnow i. Pom. (2230)

Strebf. solider Gehilfe, 23 Jahre,
an selbständiges Arbeiten gewöhnt,
sucht Stellung. Such. ist vertraut
mit Maschinenwesen, Buttereier, in
Weich- u. Käse- u. Quarkher-
stellung. Gute Zeugn. stehen zur
Verfügung. In ungef. Stellung
tätig. Werte Angebote mit Geh.-
Ang. erb. Adolf Wenzel, Berlin
N.W. 21, Feldzeugmeisterstr. 6.

Erf. strebf. 24 jähr. en. Gehilfe,
mit anst. Gef., gewissenh. u. pflicht-
tuen, sucht, gest. auf g. Kenntn. u.
Zeugn. zum 15. August Stellung.
Selb. ist mit den neu. Maschinen
(einschl. Kühlmasch.) vertr. u. kennt
alle Facharb. i. städt. sow. ländl.
Betrieben, als Käser (Romad., Til-
siter u. Gouda), auch i. Nebenbetr.,
Schweinem., Schrotm. u. Saatrei-
nigungsanl. hat er reich. Erfahr.
u. scheut auch sonst f. Arbeit. Geg.
gleich. Gefl. Ang. erb. Molk.-Geh.
Otto Heyn, in Ja. Oberhausen
Milchversorgung, Abt. Molk. Damm
a. d. Lippe, P. Peddenberg (Rhl.)

Junger, kräftig. Molkerei-Gehilfe,
im 19. Lebensjahre, sucht zum 15.
August Stellung. Selbiger ist mit
allen ins Fach schlagenden Arbeit.
gut vertraut, insbes. in Herstellung
feinster Tafelbutter sowie in der
Weich- und Quarkkäseerei und in
den sich anschließenden Arbeiten.
Werte Angebote sind zu richten an
Alfred Scharloß, 2226
Lohra, Kreis Marburg,
Dampfmolkerei u. Camembertfabr.

Meierin,
17 1/2 Jahre alt, welche ihre Lehr-
zeit am 1. September vollendet hat,
sucht Stellung. Selb. ist mit neu-
zeitlich einger. Maschinen gut ver-
traut. Hat auch Kenntn. in Tils.
Vollfett und Quarkkäse. Werte
Angebote sind zu richten unter Nr.
2231 an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 32 J., verh., kinderl., m. kaufm. Befähigungsnachweis, jeh. St. 12 J. inne als 1. Gehilfe, sucht selbst. Stell., evtl. Beteiligung v. 1500—2000 M. nicht ausgeschl. Ang. erb. **Helm. Peters, Hohen-Spreng i. Medlb.-Schwerin.**

Achtung! Tücht., strebs., jung verheirateter **Molkereifachmann** sucht zu sofort oder später Vertrauensstellung als Gutsmeister, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagend. Arbeiten aufs beste vertraut, führt kleine Reparaturen selbst aus und scheut keine Arbeit. Werte Angebote sind zu richten an **Otto Bork, Saulin, Post Merfin, Kr. Lauenburg, Pomm. 2147**

Molkereigehilfe, Landwirtssohn, 30 J., an saub. u. flott. Arb. gew., sucht sich zum 15. Aug. zu veränd. Es wird mehr auf gute Behandl. sowie Familienanschl. geachtet. Würde auch Kollegen vertr. Es steh. m. n. gute Zeugn. z. Verf. Werte Ang. unter Nr. 2130 an diese Zeitung.

Gehilfe, 23 J., sucht Stellung als 1. Gehilfe, Buttermeier od. sonstig. im Molkereifach selbständ. Posten. Eigenschaft. desjenigen sind: gründlich, sauber u. korrekt, umsichtig, praktisch recht gut durchgeb. Sehr gute Zeugnisse zur Verf. Gefl. Angeb. erb. **S. Baurer, Molkereigehilfe, Kallertsdorf, Altmark.**

Junger, strebsamer Gehilfe, 21 Jahre, sucht sofort oder später Stellung im mittleren oder großen Genossenschaftsbetrieb, möglichst m. Kontorarbeit. Annahme, Buterei bevorz., jedoch nicht Bedingung. In jegl. Stellung 2 Jahre. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Ang. erb. **Paul Muchow, Herzfeld bei Jierzow, Mecklenburg. (2138)**

Junger, tüchtiger, sich vor keiner Arbeit scheuernder (2099)

Gehilfe

sucht Stellung. Bin 23 Jahre alt und besitze gute Zeugnisse. Frdl. Angebote erb.

G. Berndt, Altfarnow, Kreis Ramin in Pomm.

Molkereigehilfe, Dstpr., firm in Tils. Käseerei, sowie Tafelbutterherstellung, sucht zum belieb. Antritt Stellung. Dstpr., Weistpr., Pomm. bevorz., jedoch nicht Bedingung. Va. Zeugn. Um Angebote bittet **Walt. Herbig, Gr.-Fischdagen, Post Schillojen, Dstpr., Krs. Niederung.**

Gehilfe, mit Kess., Maschin. einschließl. Kühlmasch., Butt., Käseerei vertr., sucht z. 15. August Stellung. Angeb. erb. der **Gehilfe der Molk. Oberreba b. Apolda i. Thür.**

Tüchtiger Molkerei-, Weich- und Harzfäsefachmann, 26 Jahre alt, sucht zur gewünschten Zeit Dauerstellung. Suchender ist firm in städt. und ländlichen Molkereibetriebszweigen. Der von ihm hergestellte Käse wurde mit „hochfein“ bewertet, worüber erstklassige Zeugnisse führen. Werte Ang. erbittet **Ewald Dalle, Elfenbusch, Kreis Neustettin in Pomm. (2128)**

Tücht. 27jähr. Molkereigehilfe, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, Stellung als 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Selb. ist vertr. mit Kessel, Maschinen, Buterei, Ann., Ausgabe, Untersuchung. Angebote sind zu richten an (2134)

Erich Buhmann, Tangerhütte, Raiserstraße 27.

Suche für meinen 15½ jährigen Sohn, kräftig und gewandt, welcher 1½ Jahre bei mir im Betriebe ist, zur weiteren Ausbildung zum beliebigen Antritt (2100)

Stellung

am liebsten Vollbetrieb. Zuschr. mit Angabe der Betriebsverhältn. erbittet

Dampfmolkerei Burthards, Post Gedern, Oberh.

Molkereigehilfe, 25 Jahre alt, vertraut mit allen Facharbeiten, selbstständig arbeitend, sucht zum 15. August oder früher Stellung als

Obermeister, 1. Gehilfe, Heizer und Maschinenführer oder sonstigen Vertrauensposten. Gute Zeugn. u. Empfehl. vorhanden. Werte Angebote erbittet (2131) Ernst Neumann, Milsdorf, Post Segeberg in Holstein.

Tücht. sol. Fachmann, seit 1911 im Fach, ledig, sucht Dauerstellung. Es stehen mir nur gute Zeugn. zur Verf. Habe kleine Betriebe schon selbst gel. Bin mit Butterf., Fachformmaschine sowie flott i. Handformen vertr., ebenso in Nebenbetr. wie Molkerei, Schweinem. u. Landwirtschaft. 1—2000 M. Barbantion kann gest. werden. Familienanschl. erwünscht. Werte Zuschr. unt. Nr. 2129 durch diese Zeitung.

Jg., vorwärtstreb. Molk.-Gehilfe 22 Jahre alt, mit all. im Fach vorkommenden Arbeiten gut vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Sept. od. später anderweitig angenehme Stellung, mögl., wo sich selbstig. mit Eismasch. vertr. machen kann od. in Weichkäseerei. W. Ang. erb. **Martin Sahn, Molk. Dresden-Leuben, Stephenstr. 23. (2144)**

Suche für meine Tochter, welche Lust hat, das Meiereif. zu erlern., eine **Lehrstelle**, möglichst in größerem Molkereibetrieb. Selbige ist groß und kräftig. Antritt sofort od. 15. August. Werte Angebote erbittet (2143)

M. Stets, Ekersdorf, Krs. Schweidnitz i. Schlesien.

Strebl. Gehilfe, keine Arb. scheuernd, m. all. Facharb. vertr., Weichkäse, gute Kennntn., sucht sof. od. spät. Stelle. Ang. erb. **Gerhard Kurzweg, Molkerei Reichenbach, Schles. (2141)**

Milchzudereifachm., m. sämtlich. Masch. sow. Bedien. d. Vakuumapp. durchaus vertr., welsch. erstkl. Milchzuder unt. Garant. m. höchst. Ausb. herstellt, den Anforder. d. D. u. B. 5 entspr., sucht z. beliebig. Antr. Stellung. Angeb. unt. Nr. 2142 an diese Zeitung.

Kräftiger, arbeitssamer, solider Gehilfe

welcher sich in Weichkäseerei (Cam.) ausbilden möchte, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum bel. Antr. Stellung. Gefl. Ang. erb. (2151)

Kurt Tegner, Köhla a. Harz, Schreiberstraße 12.

Junger Mann, 19 Jahre alt, sucht Stellung als (2152)

Milchfutcher zum 15. August oder 1. September. Selb. ist schon im Molkereifach tätig gewesen. Garant. aut. Pferde- u. Vieleger. Zeugn. vorh. Ang. erb. **Gustav Brandt, Lautenthal i. Harz, Hotel Bismarcksthal.**

Jg. Molk.-Gehilfe, Schl.-Holst., 19 J., i. Stellg. zum baldigen Antritt. Suchender garantiert f. erstkl. Butter. Gegend gleich. Angebote erb. **Artur Radestock, Kiel-Haffsee, Dithmarscherstr. 6. (2182)**

Junger Gehilfe 27 Jahre, verheir., sucht Stellung als Milchverkäufer oder Schweinewärter, wo Frau mir mit hilft. Ist keine Bohn. vorhanden, komme auch allein, kleine Bohn. genügt. Umzug wird selbst bezahlt, mein Anteil nach Wunsch. Angeb. erb. **Reinhold Däumig, Oibersdorf bei Zittau i. Sachsen. (2177)**

Lehrling

mit höherer Schulbildung, 19 Jahre alt, der bereits 2 Jahre gelernt hat, sucht für das letzte halbe Jahr Stellung zur weiteren Ausbildung. Selbiger hat auch Erfahrung in Harzfäseerei. Angebote sind zu richten an (2132)

J. Rathmann, Altheide, Weistritzstraße 17.

Suche für meinen Sohn, 16½ J., alt, groß und kräftig, welcher sich vor keiner Arbeit scheut, Lust hat, das Molkereifach zu erlernen und bereits einige Zeit hier tätig war, zum 15. August oder einige Tage später (2140)

Stellung

Schlesien bevorzugt. Werte Angeb. erbittet

Otto Primas in Hirschfeldau, Krs. Sagan i. Schles.

Für 22 jährigen (2175)

Gehilfen

der 2½ Jahre bei mir in Stellung war und den ich als tüchtig in jed. Beziehung, ehrlich und strebsam empfehlen kann, suche ich passende Stellung. Gegend gleich. Angebote erbittet

S. Bette, Molkereibesitzer, Braat b. Eutin.

Suche für meinen wirtl. tüchtig.

1. Gehilfen

22½ J., zu sofort od. später gute Stellung. Mod. städt. Betrieb, od. auch Betrieb, wo Gelegenheit geboten, sich im Kontor auszubilden, bevorzugt. Gegend gleich. Kann selbstig. jed. Herrn Kollegen aufs beste empfehl. W. Angeb. zu richt. an **Hans Frers, Wekerhede i. D., Poststraße, Albin Dübler, Molk. u. Buttergroßhandl., Plauen i. B.**

Tüchtiger, solider, strebsamer

Gehilfe

25 Jahre alt, sucht zum 15. 8. 1926 dauernde Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel und Maschinen, Buterei, Annahme, sowie Abrechnungswesen u. Weichkäse. Angeb. mit Gehaltsangaben unter 2176 an diese Zeitung erbeten.

Jüng. Molk.-Gehilfe i. j. 15. 8. Stellung, am liebsten im größeren Betrieb, da er sich vervollkommen kann. **Emil Hausmann, Molkerei Budwethen, Post Stöpen. (2179)**

Alt., ordentl. Meierin i. j. 1. od. 15. Sept. Stell. **Fr. M. Wachowski, Pilsudöner b. Kautern, Krs. Insterburg, Dstpr. (2178)**

Suche für meinen Bruder, 22 J., alt, der mich während mein. Urlaubes vertrat, anderweitig Stellung als (2172)

1. Gehilfe

zum 15. 8. oder später. Reflektiert wird auf gute Dauerstellg. Prov. Hannover bevorzugt. Angeb. an **S. Alamed, Berwaller, Schönhagen i. Solling, Krs. Uslar.**

Strebsamer, fleißiger (2166)

Molkereigehilfe

24 Jahre alt, in allen Facharbeiten bewandert, sucht mögl. Dauerstell. Gute Zeugnisse. Angebote erb. an **Molk.-Gehilfe Paul Leipelt, Schwaan i. Mecklenburg.**

Zwei Molkereigehilfen, mit all. Arb. sow. Harz- u. Weichkäse, vertr., suchen einz. od. gemein. Stell. Gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Antritt n. Wunsch. Ang. mit Gehaltsangaben an Gutsbes. **Paschke, Bestarten Krs. Pr.-Enlau, Ostpreußen. (1998)**

Gehilfe, 23 Jahre alt, an selbst. Arbeiten gew., vertraut mit Kessel, Maschinen, Zentrif., Eismaschine, Buterei (fester Form.), Annahme, Kontor, Quarg, Harz- u. Weichkäse, Untersuchung, Molkereifach, bel. sucht Stellung als Gehilfe, 1. Gehilfe o. Expedition. Ang. erb. **H. Fröhlich, Molkerei Schönhagen, Elbe. (1999)**

Kräftiger Gehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antritt Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. auf das Beste vertr., auch im Bel. eines Führerscheines für alle Al. und ein gew. Fahrer. Werte Angebote erbittet **Karl Holland, Mol. Vanikum 23 bei Rommerskirchen (Rheinland). 1951**

Chrlcher Gehilfe.

24 Jahre alt, in städt. und ländl. Betrieben tätig gew., welcher pa. Tilsiter, auch nach Sattenverf. aus roher u. hochgerührter Milch sowie einige Weichkäseforten und prima Butter herst., mit neuzeitl. Masch., Kontorarb. (sicher. Rechn.), Quargbereitung, Schweinem. vertraut, sucht Dauerst. in Molk., mögl. auch mit Weichkäseerei zu sofort oder 15. August. Gute Zeugn., welche Ehrlichkeit und Tüchtigkeit nachweisen, zu Diensten. Werte Ang. erbeten unter Nr. 2004 durch diese Zeitung

Anständ., tüchtiger Molkerei- u. Käseereigehilfe, 21 Jahre alt, sucht zu gleich oder später (199)

Stellung

A. Ginski, Fischhausen, Ostpr.

Suche

für meinen Sohn, 16½ J., groß u. kräftig, eine Stelle i. Vollbetrieb mit Käseerei, wo derl. von Oktober bis März das letzte Halbjahr auslernen kann, gegen angemessene Entschädigung bei Familienanschl. **Erzgeb. Dampfmolkerei, Hermsdorf im Erzgebirge. (200)**

E. Holzapfel.

Ein auf allen Gebieten des Molkereifaches erfahrener 24 jähr.

Molkereigehilfe

sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum 15. August andern. gute Dauerstell. Bedient z. Zt. in hiesiger Molkerei die gesamte Maschinenanlage (einschl. elektr. Lichtanlage). Gegend gleich. Angebote erb. **J. Nitsch, Molk.-Gen. Ziegenrück a. Saal.**

Junger Gehilfe sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 15. August e. früh. Stell. a. Gehilfe. Werte Angebote erb. **J. Podewasch, Trebow (Rega), Pomm. (19)**

Nach dem Rheinland sucht 2 jähriger Gehilfe für Buterei od. Käseerei und Kontor

Stellung

Firm in Herstellung von ff. Tafelbutter, Quadrat-, Romadur- u. Camembertkäse. Werte Ang. u. Gehaltsang. an **Hans Joh. Brelau 1, Burgfeld 20. (20)**

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe, 19 Jahre alt, seit 1921 im Fach, allen Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, 15. 8. angen. Stellung, am liebsten wo er sich in Kontorarbeiten weiter ausbilden kann. Um freundl. Angebote mit Gehaltsang. bittet **Karl Lehmann, Molk.-Genossenschaft Baruth (Mart).**

Junger strebl. Gehilfe sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 15. Aug. od. spät. Dauerstell. Selb. ist i. sämtl. Masch., Käse, Butt. u. Kontorarbeiten aufs beste vertr. W. erb. **Conr. Wotinkowsky, Meie, Holfstendorf b. Ahrensbof i. Do.**

Strebsamer solider Gehilfe, 25 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum baldigen Antritt Dauerstelle. Such. ist mit all. Facharbeiten sowie Käseerei vertraut. Werte Angebote erbittet

W. Täger, Groß-Thomstorf, Kreis Uelzen in Hannover.

Tüchtiger, evangelischer Molkerei-Gehilfe

19 Jahre alt, sucht veränderung. anderweit. Stellung, am liebsten wo er sich in der Käseerei weiter ausbilden kann. Suchender ist vertr. i. sämtl. Molk.-Arb. sow. Buterei, Käseerei u. Quargbereitung. W. Angebote sind zu richten an (1)

Hans Koch, Molk. Nortrup i. Saal. **Molk.-Gehilfe**, 23 J., alt, sich in Rechn. u. Schreibgew., vertr. m. Masch., App., Weichkäse, Abrechnung, sucht z. belieb. Antr. Dauerstelle f. Betr. u. Kontor. Um Angebote bittet **Hans Grobara, Kosselbau, Osterburg, Altmark. (15)**

Für 23 Jahre alten (2111)
Gehilfen
Stellung zum 15. August
E. Reinhold, Wiepte
Krs. Gardelegen.

Gehilfe, 23 J. alt, m. all. Masch.,
Butterei, Joghurt, Milchver-
d, Flaschenmilch sow. in d. Her-
lung ein. wirkl. marktäh. Ware
in Tils., Camemb., Limburg, Ro-
dur u. Schichtläse durchaus firm,
ist j. bel. Antr. Stelle. Ang. mit
haltsan. erbittet Herm. Bliß,
Herslautern, Parkstraße 22.

Strebsamer, solider Käser
J. alt, sucht zum 15. Aug. oder
Dauerstellung als **Gutsmeier**,
Gehilfe, od. dergleichen
Vertrauensposten. Selb. ist als 1.
er u. Gutsmeier tät. gewes. u.
Betriebe selbständ. geführt, da-
r. j.ämtl. Molk.-Arb. aufs beste
erf. u. Zeugn. steh. j. Verf.
m. Geh.-Ang. erb. (2063)

Seidies, Molkerei Gut Hirschfeld
Krs. Pr.-Holland, Ntpr.

Jung. Molkereigehilfe, 21 Jahre
alt, sucht zum 15. 8. Dauerstellung.
Selb. ist mit allen Facharbeiten
wie Abrechnungswesen u. Milch-
terprüfung bestens vertr. Gute
Zeugnisse sind vorh. Werte Angeb.
erbittet Herm. Eilers, Molkerei
Ordenham in Oldenburg. (2072)

Tüchtiger Weichkäser
Camembert, Brie, Romadur,
Limburger, Steinbuscher, Quabrat
wie Speisequarg reiche Erfahr.,
ist zum 15. 8. anderweitig Stell.
s. 1. Käser oder alleiniger. Selb.
erfahret auch heruntergekommen.
Betriebe unt. Garantie wied. hoch.
elbiger ist verh., 1. Kind. Kleine
Wohnung, 1 Zimmer u. Küche gen.
Werte Angebote erbittet (2054)
Käser Fr. Stroezel, Molk. Herm.
Stein, Schwiebus, Neumark.

Suche für einen (2079)
jungen Mann,
hier 3 Jahre lernte, anderweit.
Stellung zum beliebigen Eintritt.
elbiger scheut sich vor keiner Ar-
beit, würde auch gern Milchtouren
mit fahren.
Rudolf Köster, Molk. Kirchheide
bei Lemgo, Lippe-Deimold.

Unterzeichn., vertraut mit Kessel,
Maschin., Butterei u. Käseerei, sucht
zum 15. August Stellung. Angebote
erbittet der Maschinist der Molkerei
Hertreba b. Apolda in Thüring.

Tüchtiger, zuverlässiger Gehilfe,
23½ Jahre alt, sucht, gestützt auf
gute Zeugn., zum 15. 8. Stellung
als erster Gehilfe oder Käser. Selb.
ist vertraut mit sämtlich. Molkerei-
arbeiten sowie in der Herstellung
von Tilsiter, Limburger u. Bad-
stein. Werte Angebote erbittet
Robert Ludwig, 1. Gehilfe der
Molkerei Veerhase, Kr. Wittmund.

22 jähr., anständ. u. strebsamer
Gehilfe

vertr. m. Kessel u. Masch. inkl. Ver-
geborfer Kohlen- u. Kühlmasch., But-
ter, Milchverwand, Unterfuch., Speise- u.
Saueremilchquarg, sowie Käse,
sucht Stellung j. 1. Aug. od. einige
Tage später, am liebsten, wo er sich
in der Buchführung ausbild. kann.
Sachsen bevorzugt. Gute Zeugn. u.
Empfehlung mein. letzten Chefs zur
Verfügung. Angebote unter Nr.
1984 an diese Zeitung.

Kräftiger Gehilfe,
24 Jahre, vertraut mit sämtlichen
Molkereiarbeiten sowie mit der
Herstellung von Tilsiter u. Limb.,
sucht zum 15. 8. Stellung. Offert.
unter Nr. 2085 an diese Zeitung.

Solider tücht. Gehilfe, 24 Jahre,
mit all. Facharbeiten bestens ver-
traut, sucht j. sof. od. sp. Stellung
als erster od. allein. Pa. Zeugn.
als 1. Geh. Gefl. Ang. erb. W.
Küsters, Borgholzhausen in Westf.

Tüchtiger
Tilsiter Käser,
24 Jahre alt, 10 Jahre im Fach,
mit Käseerei, Butterei, Maschinen,
elektr. Lichtanlage und Schweine-
mast vertraut, sucht zum 15. Aug.
Dauerstellung. Werte Angebote
mit Gehaltsangaben erbittet (1950)
Ernst Anders, Molkerei Guttstadt,
Ntpreußen.

Molkereigehilfe,
24 J. alt, Mäßenb., sucht passenden
Wirkungskreis gleich welcher Art.
Geg. gleich. Molkerei- sow. kaufm.
Handelschule absolviert. Firm in
all. Zweigen des Faches, Butterei,
Käseerei, Joghurtbereitung, Flaschen-
milchbehandlung, Maschinen- und
Unterrechnungswesen, kaufm. (bi-
lanzischer) und techn. Buchführung
usw. (Schreibmaschine und Steno-
graphie). Antr. kann sofort erf.
Werte Angebote mit Gehaltsangabe
erbeten E. Wälscher, p. Vdr. W.
Dahbert, Charlottenburg, Kam-
minerstraße 34. (2003)

Tilsiter Käser,
25 Jahre alt, mit guten Zeugnissen
und für gute Ware garantierend,
sucht Stellung zum 18. August '26.
Kotnat, Tilsit - Kallwen.

Erfahrener, älterer
Harzkäser,
firm in Herst. pa. Blauschimmel-
Thür. Stangen u. anderer Quarg-
käse, sucht j. sofort Dauerstellung.
Größerer Betrieb in Sachsen oder
Thüring. angen. Werte Angebote
unter Nr. 1986 an diese Ztg. erb. et.

Molkerei Meierin
sucht, gestützt auf gute Zeug-
nisse, Stellung, am liebsten
für Ladenverkauf u. Führung
des Haushalts. Werte Ange-
bote bitte an (2133)
W. Rud., Hamburg,
Annensstraße 25.

Beförderung Chiffre-Offerten:					
Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
10702	1	1462	2	1674	1
235	1	1468	11	1684	4
375	1	1478	2	1686	1
551	1	1485	6	1687	1
668	9	1495	4	1688	4
780	2	1498	2	1695	4
822	1	1499	2	1698	9
828	1	1512	4	1705	4
829	2	1513	2	1710	13
881	2	1515	1	1711	5
902	1	1519	9	1714	2
915	2	1522	3	1715	13
916	1	1524	6	1720	3
995	3	1539	2	1721	7
1007	1	1540	1	1723	3
1035	1	1547	2	1724	10
1064	1	1556	6	1733	1
1091	1	1557	10	1740	2
1092	2	1567	3	1743	1
1111	2	1571	5	1745	2
1126	1	1572	21	1758	3
1130	5	1574	16	1762	3
1201	2	1577	17	1763	4
1229	2	1586	3	1768	5
1259	1	1587	5	1770	2
1262	5	1593	3	1773	1
1275	1	1594	1	1776	2
1283	6	1618	2	1781	3
1384	1	1620	1	1788	1
1334	1	1624	5	1794	2
1340	1	1633	4	1795	1
1346	1	1635	2	1800	2
1419	19	1637	13	1801	1
1422	4	1641	2	1812	1
1426	31	1642	1	1816	1
1432	5	1653	1	1826	14
1433	2	1656	15	1836	1
1437	11	1657	3	1861	41
1440	3	1658	31	1875	1
1443	9	1662	11	1884	8
1450	6	1664	1	1913	1
1451	8	1665	4	1921	1
1458	2				

Ich bitte meine Kollegen Franz
Müller, Ernst Wegner und Arthur
Glaubitt um Ang. ihrer genauen
Adresse. Ich bitte sämtliche Herren,
meine Kollegen hierauf aufmerk-
zu machen. (1873)
F. Rajchinsky, Milchhof-Barmen-N.
Mohrenstraße 41.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Porto-
kosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucklagen nicht
weiterbefördert. Nur wer damit einverstan-
den ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
sertieren.

Molkerei.

Umstandeshalber verkaufe ich sof.
meine an der Bahn gelegene Mol-
kerei, Nähe Großstadt, mit täglich
2000 Liter Milchverwand u. Schwe-
nemast. Sämtl. Maschinen befind.
sich in gutem Zustand. Schönes
Gebäude, herrliche Wohnung. An-
zahlung 15—20 000 Mark. Anfr.
unter Nr. 1657 an diese Zeitung.

Molk-Fachmann sucht kleinere
Molkerei
zu pachten, wo 3000 M. genügen.
Angebote mit näheren Angaben u.
Ch. F. 2171 an d. Ztg.

Käse = Großhandlung
in rhein. Großstadt, spez. Mainzer,
Camemb., Limburger usw. m. gut.
Kundenstamm u. Lieferauto, mit
Haus für 35 000 M. zu verkaufen.
Friedenswert d. Hauses 58 000 M.,
Miete 1000 M. zur Zeit. Anzahl.
mindestens 12 000 M. erforderlich.
4 Zimmer werden frei. Angeb. u.
2170 an diese Zeitung erbeten.

Nähe Hannover a. Bahnst. erstkl.
Molkerei
für 30 000 Mark. (2161)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Dampfmolkerei

mit Käseerei in Wittfalen, Milch
durchschnitl. 1500 Liter, günstig zum
Industriegebiet gelegen, sofort zu
verkaufen bei einer Anzahlung von
15 000 Mark. Passend für kathol.
Fachmann. Näheres durch (2213)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

mit Camembertkäseerei in Südhann-
nover, Molkerei nebst 3 Zimmern,
Wohnung befindet sich in Miets-
räumen bei billiger Miete und
längere Jahre fest. Milch 1400
Liter täglich, sofort zu verkaufen.
Erforderliche Anzahlung 4000 M.
Preis 6500 Mark. Näheres durch
(2214) Otto Eikemeier, Göttingen.

Wegen Auseinandersetzung habe
ich sofort eine prima eingerichtete

Harzkäsefabrik

in großen Räumen, mit Wohnung
und Stallung. 1500 Liter Milch
sind zur Einrichtung einer Molk.
sofort zu haben, zu verkauf. Preis
2500 M. in bar. (2216)

Fr. Holst, Uelzen i. Hann.
Bahnhofstraße.

Gut eingerichtete (2209)

Dampfmolkerei

in Südhannover, Durchschnittsmilch
1200 Liter, 2 Minuten vom Bahn-
hof entfernt, zum Teil Milchverf.
Streng reelles und rentables Un-
ternehmen, zu sofort oder später zu
verkaufen. Erforderlich mindestens
20 000 M. Näheres durch
Otto Eikemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

im Harz, Milch etwa 600 Liter im
Durchschnitt, alles Versand, daher
sehr guter Verdienst, welcher buch-
mäßig nachgewiesen wird, zu sofort
oder später zu verkaufen. Erforder-
lich 8000 M. Näh. durch (2210)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

Bahnstation, Nähe von Cassel,
Milch im Durchschnitt 1800 Liter,
sehr rentabler Betrieb, auch passend
für Milchverwand, besonderer Um-
stände halber zu sofort veräußlich.
Anzahlung mindest. 18—20 000 M.
Näheres durch (2211)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

mit Käseerei, Nähe Nordhausen,
Milch im Durchschnitt 1200 Liter.
größter Teil Milchverwand, Ort ist
Bahnstation, günst. Abgabebiet,
Anzahl. 15 000 M., passend für kath.
Fachmann. Näheres durch (2212)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Eine gutgehende (2209)

Molkerei

durch mich zu verkaufen. Milch
jetzt 900 Liter, bei Besitzwechsel
2000 Liter, alles neu. Forderung
24 000 M., Anzahlung 8000 M., Rest
lange Jahre fest zum Reichsbank-
diskont. Angeb. erb.
Göttliche, Tschöe, Bahnhofstr. 8.

Aelterer Gehilfe

Ich sofort Stellung für Kessel, Maschinen usw., sowie alle anderen Ar-
beiten. Süddeutschland bevorzugt. Gefl. Angebote erbittet (2149)
Polz, Bochum i. Westf., Dilbergstr. 24.

Für einen Verwandten, der sich in der Tilsiter Käsefabrikation
v. vollkommenen will, suche ich bei geringem Taschengeld möglichst sofort
Stellung als

Molkereieleve.

Schender ist bereit, jede im Molkereibetriebe vorkommende Arbeit zu
richten. Familienanschluß nicht Bedingung. Gefl. Offerten erbitten an
Max Neumeister, Marienburg (Wpr.) (1928)

Mäulein
mit Buchführung, Schreibmaschine, Ab-
rechnungswesen, Versand, Verkauf,
Milchannahme und Untersuchung ver-
traut, sucht, gestützt auf la Zeugnisse
und Empfehlungen Vertrauensposten.
Werte Angebote unter „Strebsam“ 2067 an diese
Zeitung erbeten.

Aeltere Meierin

(Hreuzin), mit langjährigen Zeugnissen (10 Jahre in einer Stelle) und
wichtigen Erfahrungen, Betrieb, Geschäft, Haushalt und Gartenbau,
sucht Stellung, am liebsten zur Führung des Haushalts. Angebote unter
Nr. 146 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Südharz i. gr. klimatischen Baderkurort in schönster, romantischer Lage, beste, hochrent.

Stadtverkaufs-Molkerei
Käseerei und Mästerei, täglich 1000 Liter im Winter u. bis 1500 Liter im Sommer, welche größtenteils i. d. dortig. Kurort an feste Kundschaft mit ca. 10 % Verdienst pro Liter verkauft wird, desgl. viel Sahne, Käse und Butter mit hohem Reinverdienst zu verkaufen.

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Prima

Berjand-Molkerei
8 Zimmer, mit fr. 2500—3000 Liter Milch. — ohne Konkurrenz — 3 Morgen Garten, mit gr. Mästerei und Käseerei, direkt am Bahnhof, nahe **Wunstorf-Hannover**, von auswärt. gr. Handelsfirma sehr billig für nur 26 000 M mit ca. 4—9000 M Anzahl. sofort verkäuflich. (2155)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Neuere, schöne Molkerei
mit Garten, gr. Mästerei, im Wint. 800 Liter, im Sommer 12—1500 Liter, m. Milchverträgen, a. Bahnhof nahe **Hannover und Braunschweig**, mit Berjand, von Nichtfachmann wegen Auseinandergeh. für nur 26 000 M., Anzahlung 7000 M. (2156)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Gr., schöne, rent. Käsefabrik und Berjand mit gr. Molkerei
und Mästerei, nahe Bahnhof, 15 Minuten von **Kreisstadt b. Braunschweig**, Winter und Sommer 1000 bis 1500 Liter, i. Rübenegg, mit 3 Morgen Garten, altershalber billig mit ca. 8000 Anzahlung — wöchentlich ca. 100 bis 120 Mark Verdienst — (2157)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Nähe Stadt und Bahnstation in Pom. gr. Molkerei, Mästerei, Käse- und hochrentable Molkerei mit gr. fest. Kundschaft, auch viel Tausch- und Bäckereikundschaft, weg. Groß-Geschäftsübern. billig mit 10 000 Mark Anzahlung. (2158)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Unweit Hamburgs, nahe Bahnst., gr. Milchverjand-Meierei, Käseerei, Mästerei u. Molkerei m. gr. Kundschaft u. bed. Reinerd., für ca. 30 000 Mark, 1/2 Anzahl. (2159)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Nähe Holzminden neuere gr. Molkerei

in milchreich. Rübenegg, im Wint. ca. 1500 Liter, Sommer ca. 3000 Liter nachweisbar, weg. Besitzer-Abwesenheit bill. für nur 17 000 M mit 6000 M Anzahlung sofort anzutreten. Feuerverf. 36 000 M (2160)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

In Hannover-Linden rent. Stadtverkaufs-Molkerei

Käseerei, Sahne- und Butterverkauf in Mietsträumen mit freierw. sch. Wohnung, Stallung und allem Zubehör, altes, rent. Geschäft, von alten, franken Leuten wegen Zurücksetzung billig für ca. 8000 M mit 3—4000 M Anzahlung sofort.

Außerdem mehrere andere städt. und ländliche Molkereien zu verkaufen und zu verpachten, wie auch 3 Stadtverkaufs-Molkereien i. B. zu verpachten bzw. verkäuflich. (2162)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Suche für meine Tochter wegen Heirat sofort rent.

Molkerei

zu kaufen oder pachten. Anzahl. bis 20 000 Mk. flüssig. Offerten unter Nr. 2163 durch diese Zeitung.

Günstige Existenzmöglichkeit!
Familienverhältnissen halber beabsichtige ich meine in schönster Lage Westfalens gelegene

Molkerei

(vorm. Berjand), zu verk. Elektr. Licht und Kraft sowie Tiefkühlung vorhanden. Milchquantum Winter 4—500 Liter. Gute Absatzmöglichkeit, nahe Bahnhof. Gute Wasser-Verhältnisse. Preis ca. 15 000 Rmk. Off. u. J. R. 2127 a. diese Ztg. erb.

Großstadt. Molkerei

erstklassig eingerichtet mit hochherzschafflicher Wohnung kann von kapitalkräftigem Fachmann erworben werden. Anfragen unter B. R. Nr. 2125 an diese Zeitung.

Gutgehende Käseerei

mit Butter- und Käsegroßhandlung in Berlin, umständehalber billig zu verkaufen. Geschäft in Mietsträumen. 500 Kunden. Forderung m. sämtl. Inventar, Lieferauto, 8000 Mark. Für kapitalkräftigen Fachmann Goldgrube. Angebote unter N. 2108 an diese Zeitung.

Zwangs-Versteigerung.

Im Wege d. Zwangsvollstreckung soll das in Dorf **Lodwisch** belegene, im Grundbuch von Dorf **Lodwisch**, Blatt 17, zur Zeit der Eintragung des Versteigerungsvermerkes auf d. Namen des **Meiereibesizers Frh. Holz** eingetragene Grundstück am **Donnerstag, den 12. August 1926, vormittags 9 Uhr,**

durch das unterzeichnete Gericht — an d. Gerichtsstelle — Zimmer Nr. 6 versteigert werden.

Auf dem Grundstück, das 35 ar 38 qm. groß ist, wird eine Meierei betrieben. (2089)
Schönberg i. Mdlb., 10. Juni. 1926
Mecklenburg-Strelitzer Amtsgericht.

Molkerei-Verkauf.

Die hiesige Molkereigenossenschaft beabsichtigt ihre Molkerei zu verkaufen. Dieselbe ist vorläufig noch verpachtet. Die Milchzufuhr beträgt augenblicklich ca. 2500 Liter und f. dieselbe noch erhöht werden. Frh. wurden hier 4—5000 Liter Milch verarbeitet. Es sind große Gebäulichkeiten mit massivem Wohnhaus an der Dorfstraße u. schönem Garten vorhanden. Die Molkerei liegt im Mittelpunkt des Ortes **Niederembt** im Kreise **Bergheim** (Erft) und hat großen freien Anfuhrhof. Niederembt ist Bahnstation u. Postagentur. Reflektanten wollen sich wenden an den Vorsitzenden des Vorstandes der **Niederembt Molk. Herrn Conrad Schnitzler, i. Niederembt, Kreis Bergheim** (Erft). Rhld. (1942)

Dampfmolkerei,

lange Jahre in meinem Besitz, verbunden mit Käseerei- und Mästerei für ca. 80 Schweine, sofort zu verkaufen, Milch z. Zt. ca. 13000 Liter wenig Rückgabe, Berged. Maschinen mit Mühle, Lichtanlage usw., Preis 35 000 Mk., Anzahl. 12—15 000 Mk. Objekt liegt Straße **Bremen-Osnabrück**. Reflektanten wollen Briefe unter Nr. 1707 an diese Zeitung einfinden.

Dampfmolkerei

z. Zt. 500 Liter Milch, 10 Rm. v. Provinzstadt i. M., an Bahnstat., bestes Absatzgebiet in milchreicher Gegend, mit eigener elektr. Lichtanlage und groß. Garten, Brandkasse ca. 50 000 M., ist sofort umständehalber billig für 25 000 M bei niedriger Anzahlung zu verkaufen. Angeb. unter 2032 an d. Zeitung.

Wer richtet im Industriegebiet

Sarzfäsefabrikation

ein oder wer beteiligt sich? Angebote unt. Nr. 1547 an diese Zeitung.

Meine in Südhannover, direkt a. der Bahn gelegen, sehr rentabl.

Molkerei

mit Mühle u. Schweinemast, durchschnittlich 1100—1400 Liter Milch, bin ich gewillt zu verkaufen, Gebäude sind massiv, 8 Zimmerwohn., alles groß und geräumig, in bestem Zustande. Absatz und Verwertung sehr gut. Da ganz reelles Objekt fordere ich 50 000 Rmk. bei 20 000 Rmk. Anzahlung. Ausführl. Angebote mit Vermögensangabe erbitte von nur reell denkenden Käufern. Offerten unter Nr. 1498 an diese Zeitung erbeten.

Verkaufe oder verpachte meine

Molkerei und Käsefabrik

i. voll. Betrieb befindl., mit wenig Konkurrenz und guter Kundschaft, fast neues Gebäude mit guten Räumen, groß. Obst- und Gemüsegarten und genügend Wohnung, unter sehr günstigen Bedingungen. Angebote erbitte (1876)
Gg. Schmitt, Molk. und Käseerei,
Mörlenbach (Hess. Odenw.)

Molkerei-Verkauf!

Die Molkerei **Crummenerl** soll am 18. August cr., im Wege der Zwangsversteigerung an Gerichtsstelle verkauft werden. Gebäude liegen direkt am Bahnhof in milchreicher Gegend! Eine selten günstige Gelegenheit für Fachmann, um mit ganz geringem Kapital eine gut gelegene Molkerei zu erwerben! Reflektanten erhalten gegen Einfindung von einer Mark genaue Auskunft durch den Kaufmann **Semrau, Crummenerl bei Balbert** in Westf. (1839)

Die Molkerei Boizenburg

bequem zu Hamburg an der Bahn Berlin-Hamburg gelegen, soll unter günstigsten Bedingungen verkauft werden. Bei entsprechender Anzahlung vorteilhafteste Preisbedingungen. Angebote erbet. an die (1930) **Spar- und Kredit-Genossenschaft der Gruppe Mecklenburg des Reichverbandes der deutschen Molk. u. Käse-Besitzer u. -Pächter e. G. m. b. H., Rostock.**

Dampfmolkerei

und Käseerei, Ostpr., in gr. Dorf, elektr. Licht und Kraft, Milch 1500 Liter, Schrotmühle, Kreissäge, 22 Morg. Land, Stall für 100 Schweine, sofort wegen Übernahme and. Betriebes zu verkaufen. Preis m. vollem Inventar 35 000 Mk. bei 18 000 Mk. barer Anzahlung, ohne Land u. entspr. Inventar billiger. Übernahme muß bald erfolgen können. Käufer, die über obige Anzahlung verfügen, melden sich u. „Ostpreußen“ 1773 an diese Ztg.

Infolge Krankheit bin ich gezwungen meine

Molkerei

mit Landwirtschaft sofort zu verkaufen. Milch z. Zt. 1800 Liter. Näheres unter Nr. 2010 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche einen gut erhaltenen (1899) **Lübbersch. Automat**, Ausfüh. B., zu kauf. Erbitte Angebot mit äußerstem Preis unter Nr. 1899 durch diese Zeitung.

Dieselbst ist eine **Magdeburger Quargmühle** (Eichenholzwalzen), nur einmal gebraucht, Hand- u. Kraftbetrieb, für 70 M ab Station abzugeben.

Baltic-

Molkereieinrichtung, 750—1000 Liter, in gutem, betriebsfähigen Zustande zu kaufen gesucht. Offerten unt. J. D. 2116 an diese Zeitung.

Kauf-Angebote.

Käsewanne,

Kupferbottiche, Erhiz. usw. verzinnt an Ort und Stelle ohne Betriebsstörung. Ausführung von nur erstklassigen Spezialisten unter billiger Berechnung. Postkarte genügt.

Karl Klages, Hildesheim
Teichstraße 14.

Eilfrachtbriefe Frachtbriefe

mit Firma, Signum u. amtlichen Reichsbahnstempel (in ganz Deutschland gültig) liefert sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Saben 2 Separatoren, ein Bassins, Butterfertiger u. sonst Molkereimaschinen, zum Teil noch unausgepackt, zum Teil billig abzugeben. Dem Käufer kostenlos Platz nachgewiesen worden, wo

Molkerei

gewünscht wird. Milch 6—8000 Angebots unter Nr. 2102 an diese Zeitung erbeten.

Bahnversandschilde

Abz. Schulte 5 Empf. Kork Alenizow 201 Berlin

in all. Ausfüh. Rmk. — 1 — 25 pro Stck. Bei 100 Stck noch billiger. Jedes Quantum innerhalb 24 Std. Station nummern rot und schwarz ausgetuscht.

E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Gerä.
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44 a, Tel. Alexander

Milchtransportkanne

und alle übrigen Molkereigeräte

Fleischmulden, Wasch-

in schwerer Qualität und glanz-fettverzinnter Ausführung liefert zu äußerst günstig. P.

Paul Dahlbudding, Hagen
Metallwaren und Feuerverz.
Fernruf 2292.

Sarzfäseeinrichtung

Formmaschine, Kneten, M. Rohr und neue Holzrorden, und ungenagelte Käsefässer billig zu verkaufen. Angebote Nr. 2115 an diese Zeitung.

Butterformtische

für ein und zwei Formen, genau einstellbar, mit Handfußbetrieb, äußerst preisw. **Hermann Jordan,**
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Berlin SO. 16,
Michaelkirchstraße 21

Alfa-Zentrifuge

1200 Liter Stundenleistung, Preis 1375 M., für 1100 M. noch nicht gebraucht. Teilzahl. **Molkerei Eichelborn**
Post Bieselbach, Bezirk C.

APPSCHLEIBEN
BESTER MILCHFLASCHEN
VERSCHLUSS
VERSCHLUSSTREIFEN
NUR NICHT WENN DIESER
STREIFEN UNVERLETZT
HIGHER QUALITY
REINIGUNG
ALTSCHACHTEIN
FÜR
BUTTER UND
KÄSE
KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIERTE
VOLLFETT
ST. GÖPPERT
WALDKIRCH
(BREISGAU)

**Neumärkische
Kistenfabrik**
Landsberg/Warthe
Mühlensstr. 24. Tel. 775

Risten
gegallt u. ungenag., in jed belie-
bigen Menge, sow. Rohrhorben,
Netzwagen und Glanzrohr liefert
zu end billigt (6805)
Heinrich Gerlach, Eisenach.

**Milch-
Kontobüchlein**
auf 100 Pfennig-Lohnschaffungsfrist
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg i.O.

**MILCH-
KANNEN
SIEBE
FILTER
EIMER
KÜHLER
u. a. BEDARF
STÄUNEND BILLIG
OTTO RÜCKHEIM
DUSSELDORF 47**
TEL. 1594 HERESBACHSTR. 16

Habe regelmäßig wöchentlich 50
bis 100 Stück einmal gebrauchte

Buttertonnen

abzugeben. (1735)
Albin Dübler, Buttergroßhandlg.,
Plauen i. Vogtl., Rühnstraße 90.

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Pa. Molkereibürsten
Holzgr. 21 x 8 cm
Fibre 0,75 A, Wurzeln 1, — A
pa. Piass.-Besen, eingezog
1, —, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A.
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig.

30 Jahre sofort lieferbar, extra stark
Milchfannen
Steddebeck, 20 Liter, 10.50 GM.
Bügelverschluss, 20 Lit., 11.90 GM.
extra schwer, 20 Liter, 12.50 GM.
Charnierdeckel, alle Größen sofort.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

Milchfannen gestanzt v. 1 Lit. an.
beste, lesbare Messingschilder
Stück 20—30 Pfg., gestanzt. Bitte
deutliche Bestellaufgabe. Lieferzeit
1—2 Tage. Vollmilch-Namen- und
Nummerchilder von 0,05 Gm. an.
Milchbassins, prima Käsewannen
Butterkneiter-Mischmaschinen, günst.
Milchmehleimer, Handmilchfannen,
Butterformtische, genaues Gewicht
Wagenfannen — Milchflaschen
best. Käselab, Käse- u. Butterfarbe.
Füllapparat, Flaschenk., Milchflasch.
Milchkühlapparate.
Molk. Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstraße nur 8A.
Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Hanfkorbel,
2- und 3-fach,
Mark 2,35 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Rahm,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Milchfannen

Kannend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Verwöhnte Raucher

bevorzugen meine hamburger

Qualitäts - Zigarren
nach alter havanesischer Art

Fehlfarben-Sortiments
10 verschied. Sorten 100 St. 10 A
5 " " 50 " 10 "

Steens Spezialmarken
keine Aufmachung nur aller-
feinste Qualität
25,— 20,— 15,— 12,— 10,— und
8,— A pro 100 Stück

**St. Felix-Brasil-
Zigarren**
nur beste Hamburger Arbeit
20,— 15,— 12,— und 10,— A
pro 100 Stück

Zigaretten
„Jasmah“ und „Garbaty“
8,— 6,40 4,80 4,20 und 3,40 A
pro 100 Stück

Zigarillos
Sandblatt 100 Stück 6,— A
Schweiz. Stumpfen 100 St. 6,— A

Preisliste kostenlos!

**Tabak-Versandhaus
Max Steen, Kisdorf**
Ulzburg in Holstein.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Befestigung, liefert
billigt (7)

W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

Käsefäßen
als Spezialität, jedes Quantum,
liefert in Garnituren und genagelt,
mit Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Ristenfabrik,
Lamspringe. Fernruf: Nr. 49.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Krullische Käsehorben und Lenkwagen

Quargpressen in verschied. Größen,
in bester Ausführung zu mäßigen
Preisen, stets vorrätig, in allen
Sorten.

Vertrieb durch: **Heinr. Schlup**,
Molkereidirekt. a. D., Gronau i. H.
Kollegiale Unterstützung erbeten.

Dampfmaschine,

8 PS., mit stehendem Zylinder,
stehendem Dampfessel und neuem
Schornstein, 7 Atm. Druck, 6,60 qm.
Heizfläche, wegen Umstellung sof.
zu verkaufen. (1853)

Gebr. Sauer & Co., Torgelow
in Pomm.

Wegen Anschaffung eines größer.,
gut erhaltener (1848)

Milchwagen

für 60 Kannen zu verkaufen.

Wilh. Kühne,
Anderbeck bei Halberstadt.

Ca. 400 gebrauchte, fast neue

Milchfässer

sofort zu verkaufen. (1843)
Meierei Wilmersdorf Lemke & Co.
Berlin-Wilmersdorf, Berl. Str. 40.
Telefon Umland 279/8702.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Butterfertiger

wie neu, 160—200 Liter Verbutter-
ung, preiswert abzugeben. (1967)
Molkerei Jeyersniedertampen
Post Terranova, Ars. Elbing
Johannes Jochem.
Fernruf: Terranova 12.

Zeugnisabschriften

fertigt Stielcr, Zena-Zwägen.

Zu verkaufen ein fabrikneuer,
stehender (1975)

Kohlensäure-

Kompressor 14 a,

komplett, mit allen Reserveteilen,
ca. 20 000 Kalorien, Fabrikat Uhl-
born. Angebote erbeten an
Bad. Molkerei-Verein Karlsruhe
Lauterbergstraße 3.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)

E. Schumacher
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

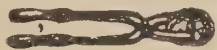
Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
gegen Laufen und Maden

Käse = Reife
erprobt. Schnellreif. - Mittel

Potrium
gelehl. gesch.

bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität. u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Reifenreklame. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käseab-Pulver, Rummel,
Horden, Schaufeln, Perga-
ment - Erbsen - Papier usw.



Universal - Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. — Man
verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
Tautenhiemstr. 8. Fernruf 1824.

Brennmaterialsparende
Roststäbe

„mit dem Schmied“
Adolf Rudnicki
Berlin - Wilmersdorf 8,
Zenaerstraße 18.

1 Ztr. - Buttertonnen
gebraucht, gut repariert
zu verkaufen.
Alfred Dietrich, Böttcher u. Faßbdlg.
Lolpzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf.
von Fässern aller Art.



Käsefisten

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)

Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.



Käseform-Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Nur 30 Pfg. per qm.

kostet ein Anstrich mit echten Branth's Schutz-
farben, denn diese reichen weiter als gewöhnliche
farben, ergeben zugleich Grundanstrich und
unverwundliche Lackierung, und besitzen eine
bedeutend überlegene Widerstandskraft, denn
laut mehrfacher Atteste sind die Anstriche nach
13 und 14 Jahren noch wie neu! Lieferung nur
direkt vom staatl. Lieferant A. V. Branth,
Hamburg, gegründet 1887.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emaillen

Quarg-Mühlen
und
Quargpressen
in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider
Elbargen in Hannover.



Milchflaschen - Füllventil
„Radbruch“ D. R. G. M.

Einfachster Füllapparat,
in der Praxis vorzüglich
bewährt.

H. Christian Radbruch
Lübeck.

Spezialfabrik für
Milchflaschen-Füll- und Ver-
schlußapparate.

Wuba
(gelehtlich gelehrt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Ablaufen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostkolli 2,50 M., Ztr. 40.— M.
Jos. Bagel sen., Drispentiedt Nr. 59
Post u. Bahnstation Hildesheim.

Käsefabriken!

Bevor Sie Ihren Bedarf an
Käsehäuten und Lentwagen
decken, fordern Sie Offerte meiner
Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein,
daß Sie erstklassige Ware bekommen
und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten vormals:
Fr. Grote

Gronau i. Hannover
Spezialfabrik für Käsehäuten
und Lentwagen.

Formen, buchs. Stecher (Spatel)



Fr. Borlsch, Berlin, Ackerstr. 61

Sonig - Fliegenfänger

mit Stift, 1 m. lang, 4 1/2 cm. breit,
erstklassig, gut geleimt, 100 Stück
3.65 Mk., 300 Stück nur 10.30 Mk.
J. Tannen, Gronau 36, Westfalen.

Fischmehl

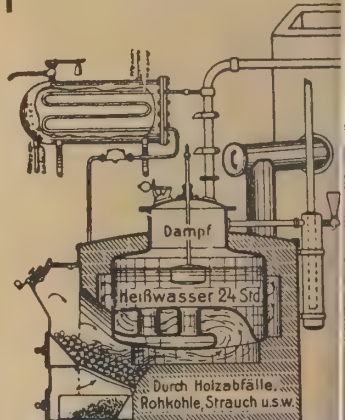
♦♦ unentbehrlich zur ♦♦
Schweinemast

liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 28 W.

1 Stück

amerikan. Emulsor,
1000 Liter Leistung, nur ca. sechs
Wochen im Gebrauch gewesen, gibt
billigst ab (9783)
Molkerei Zorban bei Weizensfels
a. S.

Dampferzeuger
System Gotthardt & Kühn
50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.

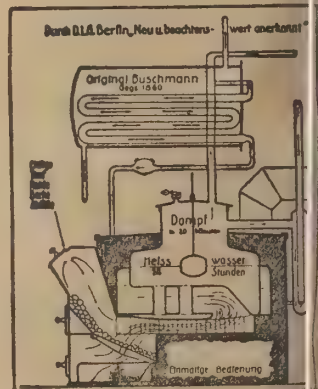
Gotthardt & Kühn
Lommatsch 1. Sa.

Riften aller Art

von 3—10 mm stark, liefert
Quantum
J. König, Spez.: Riften- und
Münchsmünster b. Ingolstadt

Original

Buschman
Dampferzeuger



leistet Überraschendes bei 50%
Brennstoffersparnis. Preisange-
und Vertreterbesuch kostenfrei
Günstigste Zahlungsbedingungen

Moritz Buschman

Lommatsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik



Empfehle den Molkereien zur
pa. hannoverschen
Ferkel

von 25—70 Pfund, aus
Hogaer Gebieten. Schnellw.
beste Qualität. Lieferung
Postens, jedoch nicht unter 2
Brief-Offerten auf Anfrage

Wilhelm Dahle
Schweine - Versandgeschäft
Werden (Aller) Prov. Han-

Rummel

allerbeste, großkörnige, dopp.
nigte Ware, je Zentner mit
Nachnahme oder Vorkasse.
Wunsch Muster.

Paul Rallhöf, Apfel

Ausgelagert. Rummel
billig abzugeben.

Friedrich Degen Nachf.
Nordhausen,
Dampfkornbranntweinbrenn-

Butter, Käse, Quarg.**Quarg,**

gute Ware, gegen Kasse und
Abnahme hier, gebe ab
Paul Hent, Käsefabr., Hildesheim.
Fernruf 4263

Suche vollfette (2030)

Holl. Edamer

Kugel- u. Brotform, sowie
Chester etc.

ilangebote nur von Expor-
toren oder deren Vertreter.
prima Referenzen zu Diensten.

Leopold Hagendorff
Butter- und Käsegroßhandel
Greiffenberg, Schles.
Fernsprecher 92.

Butter,

feinste Tafelbutter, direkt v. Mol-
kereien kauft jedes Quantum
Holtzen-Meierei Lübeck.

Suche noch p. Woche bei dauern-
der Abnahme 2 Tsch (2020)

Molkereibutter,

Sorte, außerdem 5-8 Zentner
Kuh- und Quadratläse
b Salzisch, auch angereift, bei
kompter Kasse evtl. Vorkasse.
Otto Seeger, Käsegroßhandlung
Neuruppin b. Berlin.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefer.
esucht. (2037)

Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Lindenau.

Quarg

ute, einwandfreie Ware, wöchent-
lich 2-3 Tonnen, kauft gegen gute
Bezahlung (2078)

Käseerei Neu-Friedrichsdorf
bei Rathenow.

Emanuel Streipel.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Waßmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. -: Telegr.-Adr.: Butterkruse

Josef Emil Monchmeyer, Pohl

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei,
zur regelmäßigen Lieferung jedes Quantum
bei sofortiger Kasse, auch Vorkasse, zu
kaufen gesucht. Erbitten Angebote.
Georg Krebiel, Käsefabrik, Elch (Rh.-Hessen)
Telefon Alsheim 65.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

**Berlin C. 2, Helligegelst-
Straße 20**

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Suche zur dauernden Lieferung
2-300 Liter 35-36 proz. prima
haltbare und garantiert

Schlagfähige Sahne

nach dem rhein.-westf. Industriege-
biet im ganzen oder geteilt. Aus-
führliche Angebote mit Preis unt.
Nr. 2092 an diese Zeitung.

Prima Schlagjahne

ca. 40 Liter täglich,
ca. 2 Tonnen guten Speisequarg
oder Sauermilchquarg,
ca. 3-4 Zentn. Netten Romadur
in Stanniol und Etikett
gibt Molkerei i. Reg.-Bez. Cassel
ab. Offerten von nur zahlungsfä-
higen Abnehmern unter Nr. 2097
an diese Zeitung.

**Butter in Tonnen
und Speisequarg!**

Ich suche hierfür regelmäßigen
Lieferanten. Erbitten Angebote.
Paul Lange, Freiberg i. Sa.

Speisequarg

in bester Qualität gibt laufend ab
Dampfmolkerei Storkow (Mark).

Offertiere:

ff. Harzer in Pergament, in Rol-
len zu 10 Stück

ff. Harzer - Käse

ff. Stangen - Käse

ff. Käse in Pergament

ff. Käse in Pergament
zu dem äußersten Tagespreise.
Kaufe laufend (7707)

Quarg

Wilhelm Reidenroth
Käseerei Kopsa a. Harz.

Quarg

metallfrei und trocken, sucht
Paul Elbe, Elingen-Greußen.

Bitte um Angebote billigster
Berechnung für

Weichkäse aller Art.

Bemusterte Angebote an
W. Körner, Hamburg,
Hoheluftchaussee 21, III.

Suche zur regelmäßigen, dauern-
den Lieferung, frischen, einwandfr.,
trockenen (2112)

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.

J. Riemann, Käsefabrik,
Stößen, Bez. Halle a. Saale.

Wer kann mir vorläufig wchtl.
4-500 Kisten, auch geteilt, prima

Harzerkäse

60er Packung, liefern, später mehr.
Inhalt 2 1/2 bis 3 Pfund, Kasse sof.
Bitte Engrospreise und Probekiste.
Käseerei Osterburg (Altmark).
H. Kewenig. 2101

Anbiete:

**Bauernkäse,
Harzkäse.**

Gefl. Anfragen an (2088)
Paul Hent, Käsefabrik, Hildesheim.
Fernsprecher 4263.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4592.

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten
treiben vielen Fachleuten Kopfzerbrechen. 2 Bücher des S. Freiherrn v.
Laisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraft-
anlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2,- M und 10,- S Porto und
„Lehrbuch für Monteur elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage
mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20,- S für Porto, sind zuverlässige Rat-
geber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, kauft ständig, a Zentner 25 Mk. (1945)
H. Lehmann, Leipzig-Rdn.,
Obere Münsterstraße 17.

Weidebutter,

frische, trockene Ware, gesalzen u. ungesalzen, in Tonnen a 50 und 100 Pfd. Preis Berliner Notiz für 2. Qualität ab hier, liefert per Nachnahme. (1939)
Otto Brandt, Stallupönen.

Speisequarg.

Tägl. 100 Pfd. trockener, streichfähiger Speisequarg, a 20 Mark, abzugeben. Unbekannte Besteller Nachnahme. (1911)
H. Schuler, Molkerei Biersen, Rheinland.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentlich 8-10 Zentn. abzugeben. (1929)
Molkereigenossensch. zu Landstron, e. G. m. u. H.,
bei Schippenbeil, Ostpr.

Zahle für Quarg 22 Mark

per Zentner für einwandfreie, trockene Ware. Kaufe Sauermilch- sowie Labquarg. Kasse sofort. Offerten unter Nr. 1903 an diese Zeitung.

12-15 Zentner

Speisequarg

wöchentlich zur regelmäßigen Lieferung
Otto Zeising, Großhandlung, Leipzig-Pl., Karl Heinestraße 65-67.

Quarg

einwandfr., kauft ständ. Käsefabrik
J. Denis, Tangermünde a. Elbe
Kasse nach Wunsch. (1971)

Handkäse.

nur feinste u. preiswerte Sommerware, hellbleibend und sehr haltbar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Volzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg

a Zentner 19.- Mk. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik Westerde bei Duderstadt.

Wir suchen zur allwöchentlichen Lieferung 6-8 Tsd. garant. finn.

Sauermilchquarg

erster Qualität. Pa. Bankreferenz. stehen zur Verfügung. (1892)

H. Wittstock & Sohn,
Dampfmolkerei und Käsefabrik, Nierstein, Rhld.

Pa. Käsequarg

metall- und buttermilchfrei, kauft zu den höchsten Preisen
Central-Molkerei Tennstedt.

Für jeden laufenden Posten

Sauermilchquarg,

metall- und buttermilchfrei, trock. einwandfreie Ware sind wir dauernde Abnehmer. Für gute Ware zahlen wir gute Preise. Prompte Kassenregulierung. (1896)
Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz, Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Quarg

in trockener, einwandfreier Ware suchen zur regelmäßigen Lieferung in größeren und kleineren Posten. Offerten mit Preisangabe erbitten
Gebr. Wegig, Käseerei, Marktleiberg bei Leipzig.

Suche für dauernd einwandfreie

Milch.

Molkerei Drosau, Ars. Sorau.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Biegnitz —

Suche wöchentlich 15-20 Zentn. einwandfreien

Quarg.

Reflektiere nur auf Dauerlieferanten. Kasse nach Wunsch. Angeb. erbeten an

H. Ph. Mahe
Altheim in Hessen.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentl. 8-10 Zentner, zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
E. Dnen, Käseerei Harsum.
Fernruf 94. (10 908)

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefab.
Harsum i. Hann.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zum Tagespreis jeder Menge gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht.
Harztäsefabrik Harz
Grenz Fiene

Telefon 102 Gegr.
Harsum in Hannover.

Jedes Quantum

Butter

haltb. Schlagfah

sowie süßen, streichfähigen

Speisequarg

per Post und Bahn, auch

Frühstücksfäse

in Pergament, gibt laufend bi ab. Probefendung u. Nachm
Molkerei Neunheilingen in T.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr. kauft lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Gust. Friede

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhau“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten

feinste Molk.-Butter

Butter,
3-8 Tonnen, jedoch einwandfreie
Ware, 10 Tonnen
Lab-Quarg,
30 Tonnen
Sauermilchquarg,
Buttermilch- und eisenfrei, p. Woche
gesucht. Prompte Kassenregulie-
rung. Tonnen werden geliefert.
Molkerei und Käseerei Großhän-
del bei Zeitz.
Telefon 1386 Zeitz.
Zum 15. 8. suche einen nicht zu
ungen (1847)

Gehilfen
für Käseerei.

Quarg
Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Quarg
gute, einwandfreie Ware, kauft
Gustav Müller (1690)
Käsefabrik Premnitz
(Brandenb. Städt. Bahn).

Sauermilchquarg,
frisch und trocken, zur regelmäßigen
Lieferung zu kaufen gesucht. Preis-
angebote erbittet (1749)
Rich. Kurpijn,
Dampfmolkerei und Käsefabrik,
Siersleben.

Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung zu kaufen gesucht. Es handelt
sich jedoch nur um erstklassige Qua-
litäten. (8858)
Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
H. Conrad.

Quarg
einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.

Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien

Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbittet (1732)
Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

Vollf. Tilsiter,
30 u. 40proz. Edamer
Kondensmilch
in Vertretung oder Kommission,
nur erstkl. Qualität gesucht. (1844)
Cema, Berlin-Wilmersdorf,
Sindenburgstraße 34.
Telefon: Pfalzburger 3018.

Molkerei und Buttergroßhand-
lung i. Sachsen sucht noch wöchentl.
0-30 Zentn. prima ungesalzene
Tafelbutter
an Molkereien und Genossenschaf-
ten regelmäßig zu kaufen. Offert.
nt. Butter 1885 an diese Zeitung.

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 6-8 Zentner
zu kaufen gesucht. Zahle höchste
Preise. (1888)
August Gottschlich, Käseerei,
Königsbutter.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Selfert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterselfert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte.
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Suche Molkerei-quarg

Betriebsführer, welche Milch für Quarg zurückbehalten können, und
stets frische Ware liefern, bitte ich um gefl. Nachricht. Kasse richtig und
prompt. (706)

H. Faber, Käsefabrik, Hohenschönhausen b. Berlin
Station Magerviehof und Barnim.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert
85 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich cif
Stettin/Lübeck. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors, Finnland.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kaufen laufend
jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.
Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.



St. Hubertus

Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Prima einwandfreien

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)

B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstr. 141.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an-
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Sanjer & Volzan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Thür. Molkerei sucht wöchentlich
noch 3 Faß prima, ungesalzene

Molkereibutter

von pommerischer oder medlenburg.
Genossenschaftsmolkerei zu kaufen.
Kautions- oder Sicherheit wird ge-
stellt. Offerten unter C. Th. Nr.
1111 an diese Zeitung.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an

Dresdener Käsefabrik

Gegner & Co., G. m. b. H.,

Dresden-R. 6, Doppelftr. 44 b.

Fernruf 28 324.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter. Fernruf 171.

Quarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung gesucht. (1496)
Heinr. Engelke, Käser., Panspringe.
Fernruf 90.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

**Butter, Käse
Quarg**

Kaufe gegen Kasse größere sowie auch kleinere Posten

Quarg
(einwandfreie Ware). (1782)
Franz Marquardt,
Käsefabrik Gera-Zwögen.
Fernsprecher 315, Amt Gera.

Sauermilchquarg,
einwandfrei, kauft laufend zu Tagespreisen (1809)
Thür. Käseerei, D. Burgwedel
Stettin, Philippstr. 15.

Einwandfreien

Sauermilchquarg
30—40 Zentner p. Woche zur regelmäßigen Lieferung von Dauerabnehmer gesucht. Tonnen werden gestellt od. frei zurückgeliefert. Gest. Offerten mit Preisangabe erbitten
Gebr. Kollert,
Käsefabrik mit elektr. Betrieb,
Bernburg (Anh.) (1793)

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft laufend

Chr. Schäfer,
Käsefabrik,
Göttingen
Fernruf 3243.

Achtung!

Molkereien, die einen erstklassig. einwandfreien

Quarg
liefern können, erhalten höchste Bezahlung und regelmäßige, ev. vertragliche Abnahme von einer der ältesten Käsefabriken Deutschlands. Offerten erbeten unter S. 1829 an diese Zeitung.

Julius Klockgeter,
S. m. b. H., Oldenburg i. D.
Telefon Nr. 68

anbietet feinste (8788)
Molkereibutter.

Molkereien können jedes Quantum prima (5-1)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Quarg
trockene, einwandfreie Ware, sucht zur regelmäßigen Lieferung zu kauf.
W. Schneemann Nachf.
Neustadt a. Orla i. Thür.

Karl Reintjes

Köln a. Rh.
Berrenrather-
Straße 354

Fernsprecher
Ulrich 4555

Agentur u. Kommiss.

Quarg
kauft jedes Quantum gegen sofort. Kasse zum Tagespreis. (1395)
Helene Hoffmann, Hümme,
Bez. Cassel.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter
in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-Stücken 10 Prozent über Berliner Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Warum zögern Sie?

mit der Anschaffung einer

Flaschenmilch-Anlage.

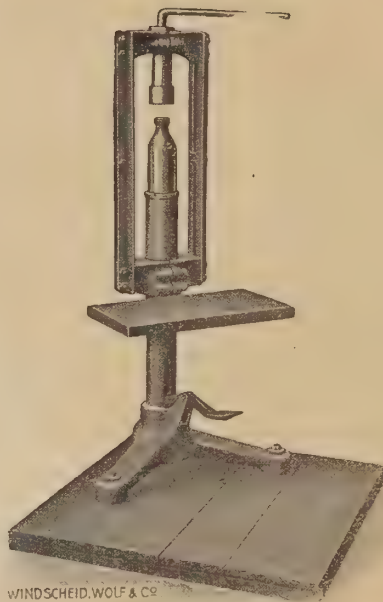
**Wollen Sie, daß andere
Ihnen zuvorkommen?**

Wenn nicht dann holen Sie noch heute unser
kostenloses Angebot ein.

Wir liefern:

komplette Anlagen zur Herstellung von

Flaschenmilch und Yoghurt



WINDSCHEID, WOLF & CO

**Füll- und Verschleißmaschinen
Flaschen-Reinigungs-Anlagen**
für Groß- und Kleinbetriebe.

**Glas-, Stahl- u. Aluminiumflaschen
Flaschenkasten
Aluminium-Kappen, Pappscheiben**

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

Krefeld

Tel.-Adr. Windwolf



Neue Linnerstr. 71

Telefon Nr. 20234.

Standquarg

oder Ware, die für die Käseerei zweckmäßig nicht mehr zu verwenden ist, kaufen wir laufend. Angebote unter Nr. 9120 an diese Zeitung.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (724)
Großkäseerei Oppeln.

Fehlerhaften Quarg
metallhaltig oder überfäuert, auch Standquarg, kauft geg. Kasse. Aug. Mann, Hildesheim.

Wöchentlich 5 Zentner
feinste

Molk.-Tafelbutter
zu 5 M über Berliner Höchstnot auf Jahresabluß abzug. Prob. tonne Nachnahme. Offerten unter W. T. 668 an diese Zeitung.

Schlagsahne,

seit vielen Jahren als Spezialität

Sahneschichtkäse

täglich frisch,

Magere Camembert
offeriert (6)

Molkerei Stieberdorf bei Peine
Vertreter gesucht.

Quarg

● kauft dauernd jeden Posten
● auch Waggonladungen
● zu höchsten Tagespreisen
● Kreibauer Käsefabrik
● Ernst Rothkirch
● Kreibitz in Schleien.

**Camembert- und
Briefkäse**

ca. 50 Prozent Fettgehalt, habe an solvente Abnehmer abzugeben
Molkerei Dutenstedt bei Peine

Butter, Eier u. Holländer Käse

Den waggon- u. stückgutweise Ankauf von holl. Butter u. Käse direkt ab Molk. sowie Eier besorgt prompt und bill. für solvente Abnehmer

**S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)**
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Salzb. Schlagsahne

hochproz., und von bester Schlagsahne, gibt laufend ab. Prosendung durch Nachnahme. (12)
Erfurter Sanitäts-Molkerei
Erfurt. Fernruf 2368.

Suche sofort Dauerlieferanten wöchentlich 4—6 Zentner trocken. frischen süßen (1)

Speisequarg.

Albin Dübler, Buttergroßhandl. Plauen i. Vogtl., Rahnstraße 1.
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Schlagsahne,

ca. 30 prozentig, nach Berlin kauft gesucht. Bedingung: Eingang Nordbahnhof. Angeb. Nr. 902 an diese Zeitung erbittet.
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Offertiere

R o m a d u r

ca. 20 Prozent, in Pergament, Stanniol und Binde, Stangenlimburger, ca. 20 Prozent, in Pergament u. Rotdruck, Frühstücksfäße (magere Camembert), ca. 100 Gr. Schweizer Tagespreis. (19)
Molkerei Kiesel bei Bratol, Kreis Hötter.

Nur für Grossisten!
 Offerierte freibleibend inkl.
 Verpackung bei regelmäss.
 Lieferg. in guten Qualität:
Mageren Limburger 0.28
10 % Limburger 0.36
20 % Limburger
oder Stangen 0.48
20 % Romadur u. Stangen
in Stanniol 0.52
1/4 fetten Tilsiter 0.40
1/2 fett. Tilsiter 0.56, 0.70
Vollfett. Tilsiter Käse 1.15
Vollfetten Gouda und
Edamer 1.00

Versand erfolgt nur gegen
 Nachn. od. pa. Bankrefer.
Ernst Dreger, Käsegroßhandl.
 Malente-Gremsmühlen i. Holst.
 Fernruf 103.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken,
 metall- und buttermilchfrei, kauft
 aufend jedes Quantum u. erbitten
 Angebote. (536)
Gebr. Danke, Saalfeld-Saale
 Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
 Burgstraße 36
 Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
 erbitten laufend Angebote.
 Wir sind Dauerabnehmer von
 prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg
 kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
 Westdeutsche Käsefabrik,
 Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima
Thür. Stangenkäse
 in Schotkisten abzugeben. Versand
 in Unbekannte nur gegen Nachn.
Raumburger Käsefabrik
Raumburg-Saale.
 Telefon 389. 7656
Heinrich Bolzmann Kfz., Hamburg,
 Schönstr. 5,
 Fernsprecher: Elbe 1499
 erbittet Angebote in
Käse, Butter u. sonst.
Lebensmitteln.

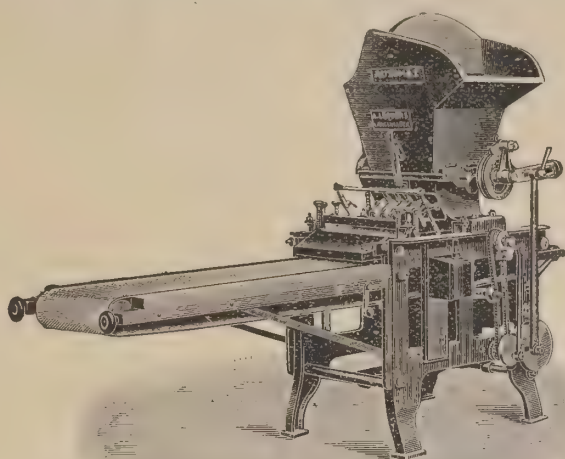
Prima trockenen, metall-
 und buttermilchfreien, fri-
 schen (222)
Sauermilchquarg
 und einwandfreien
Quadrat = Magerkäse
 kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
 Käsefabrik u. Großhandlung
 Landsberg a. Warthe.
 Fernruf 266.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
 in unserem umsatzsteuerfr. Transit-
 ger Stettin.
Küller & Braun, Aktiengesellschaft,
 Stettin, Speicherstraße 31/33.
 Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.
 Telefon: Stettin 2203.

Quarg
 einwandfreie Ware, suche in Klein-
 od. größeren Posten zur regelmäss.
 Lieferung zu kaufen. (1790)
Ernst Wille, Käsefabrik, Harjum
 gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
 leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

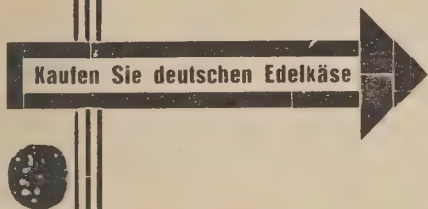
„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
 Auch für Handbetrieb.
 Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
 Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
 Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Vorbildlich und führend

in der Erzeugung von niederrh. vollfetten



45 %
Gouda-,
Edamer-,
Brotform-Käse
 sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käseereien G. m. b. H.
Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontroll-
 station der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
 Tüchtige, bestellengeführte Platzvertreter gesucht.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse-
Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Selt 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
 haftes Wasser. Zweedentprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
 rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Rudolf Henze, Harjum
 Käsefabrik
 Fernruf Amt Harjum 73.

Butter

ungefälschte, abfallende kauft jedes
 Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
 Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
 Arnstorf, Nd.-Bayer.
 Bemusterte Preisangeb. erwünscht.

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend,
 Kasse sofort (5691)
Moritz Fischer, Käsefabrik,
 Mops bei Görlich i. Schles.
 Fernruf Görlich 1575.

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
 frische Eier und Käse
 direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
 renzen. Angeb. erb. (4727)

J. Seele, Buttergroßhandlung
 Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Suche Dauerlieferanten für
 laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
 bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Flebig
 Butter- u. Käsegroßhandl.
 Berlin O., Blumenstraße 98.

R. Besser

Buttergroßhandlung
 seit 1872

Stettin

Hauptseinfuhrhafen

von

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen

Telegr.-Adr.: Erbetter

Telefon 1104 u. 1117.

Suche noch einige Dauerlieferant.
 für trockenen, metall- und butter-
 milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.
Reinhard Karrah
 Käsefabrik Fernspr. 153
 Senftenberg a. L.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
 Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

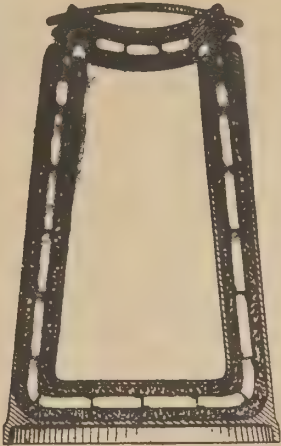
Molkereiprodukte: Eier

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote

Ein Zeugnis!

über meine ges. geschützte Milch- und Sahnekanne.



Eine Dampfmolkerei schreibt:

In Ihrer Kanne habe ich bei einer Temperatur von 26° Reaumur Sahne verschickt, blieb 36 Stunden unterwegs und hatte sich nur um ca 5° erwärmt, sodaß sie immer noch Brunnenwassertemperatur hatte; was mir voll und ganz genügte

Senden Sie mir schnellstens weitere 100 Stück.

Wollen Sie noch bessere Beweise dafür, daß meine Kanne ein dringendes Bedürfnis für den Milch- und Sahneversand ist?

Fordern auch Sie Muster!

Auch Ihre bisherigen Hitzeverluste fallen fort.

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Eingeführte Vertreter gesucht.

Fernruf 303

Sauermilchquarg,

trodene, metall- und buttermilchfr. Ware laufend jedes Quantum gesucht. Beste Referenzen. Regulierung sofort nach Eing. der Faktura. Angebote erbittet (10685)

Ed. Dithoff, Käsefabrik, Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Hans Hansen

K i e l

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Quarg

Den bevorzugten finnisch. liefern zu billigt. Preis. Zufuhr jede Woche.
Korpas & Tuomaala, Käse Lübeck.

Quarg

einwandfreie Ware, zu guten Preisen laufend

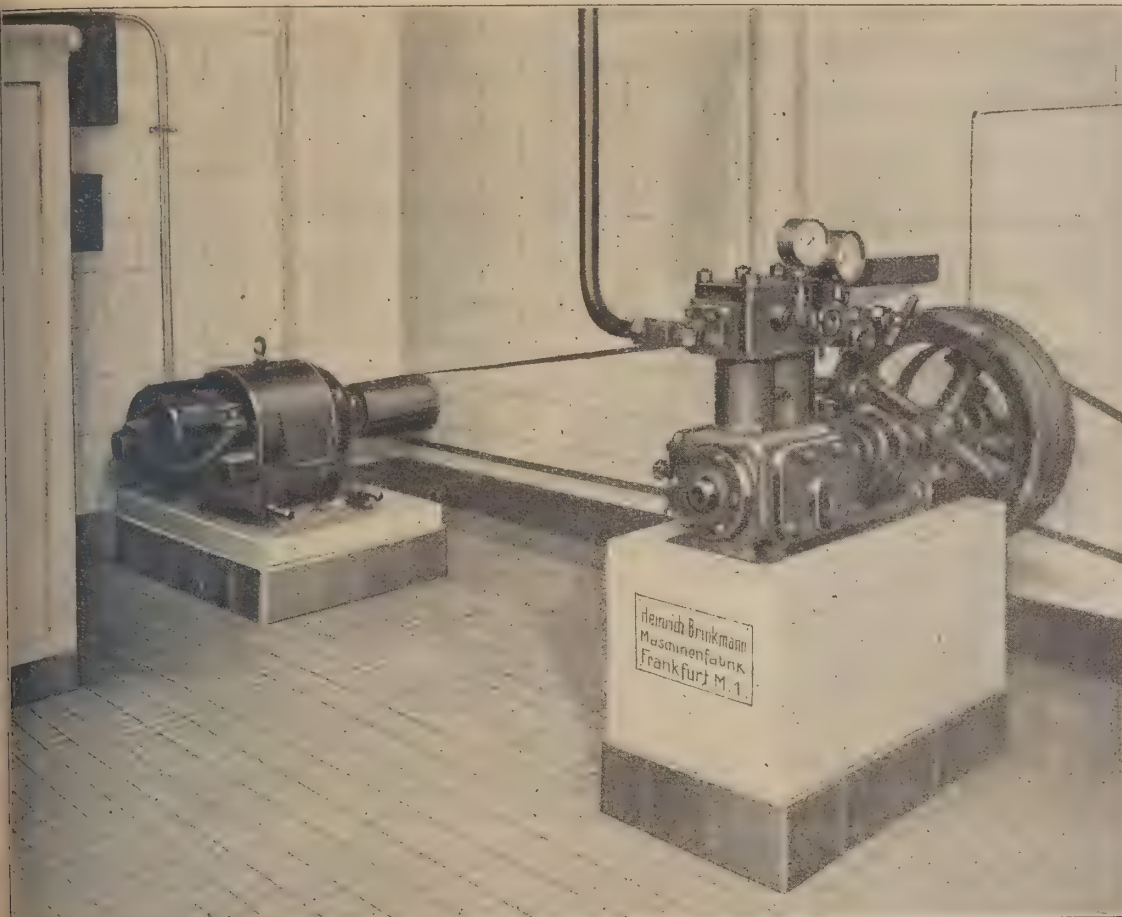
Käseerei Bodenfelde

Quarg

metallfrei u. trocken, jed. Post. Sothmann & Co., G. m. b. H. Hamburg, Düppelstraße 2

Die moderne Ammoniakkühlmaschine

in keiner Molkerei, die eine absolut betriebssichere Kühlanlage haben will, fehlen. Der Ausbau einer veralteten Kühlanlage rentiert sich durch den Einbau einer von mir erbauten Anlage nach ganz kurzer Zeit und räumt dem Besitzer einer Molkerei, der eine Kohlensäure- oder Schwefligsäure-Kühlanlage besitzt, alle Sorgen, die im Sommer durch Wassermangel oder unrichtige Bedienung entstehen, vom Wege. Die Bedienung der Ammoniakkühlanlage kann durch jede Person erfolgen. Meine Anlagen arbeiten absolut betriebssicher und **geruchlos** und erweist sich einwandfrei, daß Besitzer von mir gelieferter Anlagen, die schon mehrere Jahre in Betrieb sind, nicht wissen, wie Ammoniak riecht und Reparaturen an den Anlagen nicht kennen gelernt haben.



Obige Abbildung zeigt eine Ammoniakkühlmaschine mit 2 Cylinder für eine stündliche Leistung von 600 Kal., aufgestellt im Frühjahr 1925 in der Milchkuranstalt Sachsenhausen, Frankfurt a. M.-Süd.

Verlangen Sie unverbindliche Angebote.

Günstige Zahlungsbedingungen.

Heinrich Brinkmann, Maschinenfabrik, Frankfurt a. M.-I.
Spezialität seit 1897. Eis- und Kühlmaschinenanlagen für alle Zwecke.



Wir liefern, **eigene Fabrikate**, per Nachnahme. Verpackung frei ab Nortorf.

Echter Nortorfer Kugelhkäse, Marke „Wunderbar“, rote runde Kugeln, gewachst, in Edamer Form, je 4 1/2 Pfd. in Originaltüten und auch neutraler Pack., 9 Stück im Karton per Pfd. 32 Pfg.

Fettkäse in Brotform je 4 1/2 Pfd., rot gefärbt und gewachst, 8 Stück in Kisten per Pfd. 32 Pfg.

Holstenkäse, ein schnittiger Käse nach Tilsit. Form, Broden 9 Pfd., 1/2 Rolle 6 Stück per Pfd. 32 Pfg.

Hummelkäse, in Tilsiterform mit Kümmel, nach Nordschleswiger Art, Broden 9 Pfd. in 1/2 und ganzen Rollen per Pfd. 32 Pfg.

Margarine- 1/4 Fettkäse „Echter Klünder“ ohne Rinde 9 Pfd. Würfel in Stanniol und Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.50

Deutscher Steppenkäse, 1/4 Fettkäse ohne Rinde in Stanniol und Karton 9 Pfd. 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.50

Rühstückskäse, 1/4 fett, kleine 1/2 Pfd. Stücke in Stanniol, 18 Stück in 9 Pfd. Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 5.40

Würfelkäse, 1/4 Fettkäse ohne Rinde 1 Pfd. Würfel in Stanniol 9 Würfel im Karton 4 Karton im Gestell per Karton Mk. 4.50.

Edamerkäse, Tilsiter Form, 1/4 fett, 9 Pfd. in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/4 Rolle 12 Stck. per Pfd. 44 Pfg.

Prärie von Holstein, halbfett, Tilsiter Form in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/4 Rolle 12 Stck. per Pfd. 54 Pfg.

Holsteiner Vollfettkäse, Tilsit. Form i. Goldstanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/4 Rolle 12 Stck. per Pfd. 78 Pfg.

Holsteinische Käsefabrik Klünder & Co., Nortorf i. H.
Gegründet 1908. 1000 qm Betriebsräume. Tägliche Produktion ca. 4000 Pfd. Käse.

Erste Vertreter an guten Plätzen gegen gute Provision gesucht.



Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe, 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen und Uebungsbogen zusammen . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfsmolkereien, 58 S. mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden 121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m. 28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24, 62 S. 2.— Mk.

Käserei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung, 44 S. 2. Auflage 1922. 2.— Mk.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse, 49 S. 3. Aufl. 1922. 2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923, 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäserei (Quargkäserei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler, 16 S. 1921. 2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch, 11 S. 1925. —.30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäserei nach Emmentaler Art mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925. 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S. 1925. —.40 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. 22 S. 1926 . 40 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw. Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lau'erswald, Dr. Franz, Ueber Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle, 32 S. 1924 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch und Abtötung der Tuberkel-Bazillen. 39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung, 7 S. 1911 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir, Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben 12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungsverpflicht der Molkereigenossen. 24 S. 1920 . 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 1925 30 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seidel, Kurt, Ueber das Abfließen des Quarkkäses. 4 S. 1924 20 Pfg.
Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betrages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfrei.





DÜRKOPP



Schnell-Lastkraftwagen

mit 1640 PS. Motor

für eine Tragfähigkeit von **2500 kg**, vorübergehend bis zu 3000 kg
mit Kasten-, Pritschen- und Spezialaufbau sofort lieferbar.

Preise:
ohne Bereifung

Chassis
Mk. 7350

Pritsche
Mk. 8500

Kasten
Mk. 9650

Spezial-Wagen
auf Anfrage

Günstige Zahlungsbedingungen bis zu 12 Monaten.

Bei Barzahlung Kassarabatt.

Auszug aus einem der vielen letzten Anerkennungsschreiben:

„Nachdem ich meinen Dürkopp-Schnell-Lastkraftwagen nunmehr 2 Jahre in dauerndem Betrieb habe, teile ich Ihnen mit, daß der Wagen in dieser Zeit stets zu meiner Zufriedenheit gearbeitet hat.

Ganz besonders möchte ich die Leistung des Motors hervorheben. Trotz anstrengender Fahrten ins Gebirge hat sich an dem Motor nach ca. 45000 km Fahrstrecke noch nichts gezeigt. Es ist weder eine Leistungsverminderung eingetreten, noch kann man auf Verschleiß irgend eines inneren Teiles schließen, da der Lauf des Motors noch ein vollständig ruhiger ist.

Getriebe, Kardan und Differential haben bis zur Stunde ebenfalls ganz einwandfrei gearbeitet. Ich bin überzeugt, daß der Wagen bei mir noch wenigstens seine 100 000 km laufen wird, da wirklich alles an dem Wagen den Anschein erweckt, als ob er erst einige Monate im Betrieb ist.“

Zahlreiche Empfehlungsschreiben aus allen Kreisen stehen jederzeit zur Verfügung.

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands.

Dürkoppwerke A.-G., Bielefeld

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereier
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführung
ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden
in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Mann & Friedeborn

Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten
der D. L. G. Ausstellung Breslau
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriolog
Laborator
Hildesheim, Telefon 4092.

Geschäftsbücher

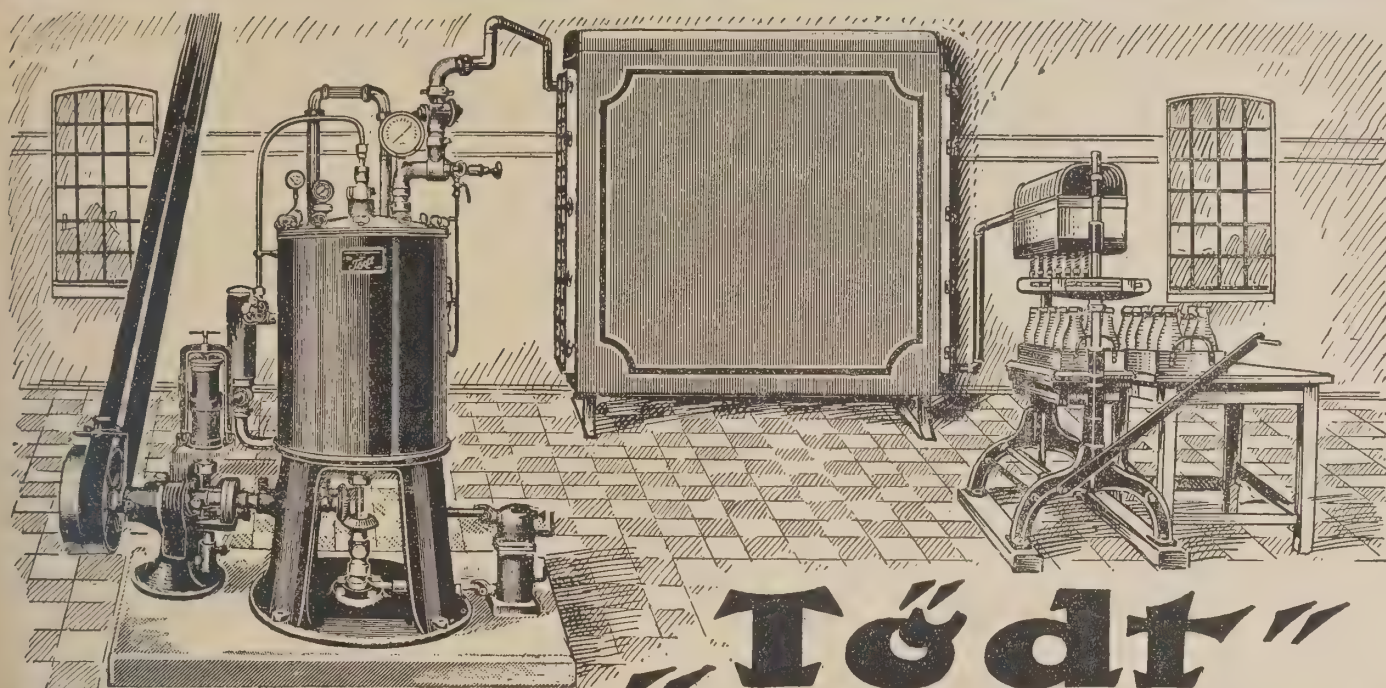
aller Art für Molkereien liefert in guter Qualität
Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim
Schema-Buch der vorrätigen Lager-Sorten
wird auf Verlangen kostenlos zugesandt

Extra-Anfertigung aller Molkerei-Geschäftsbücher schnell und preiswert

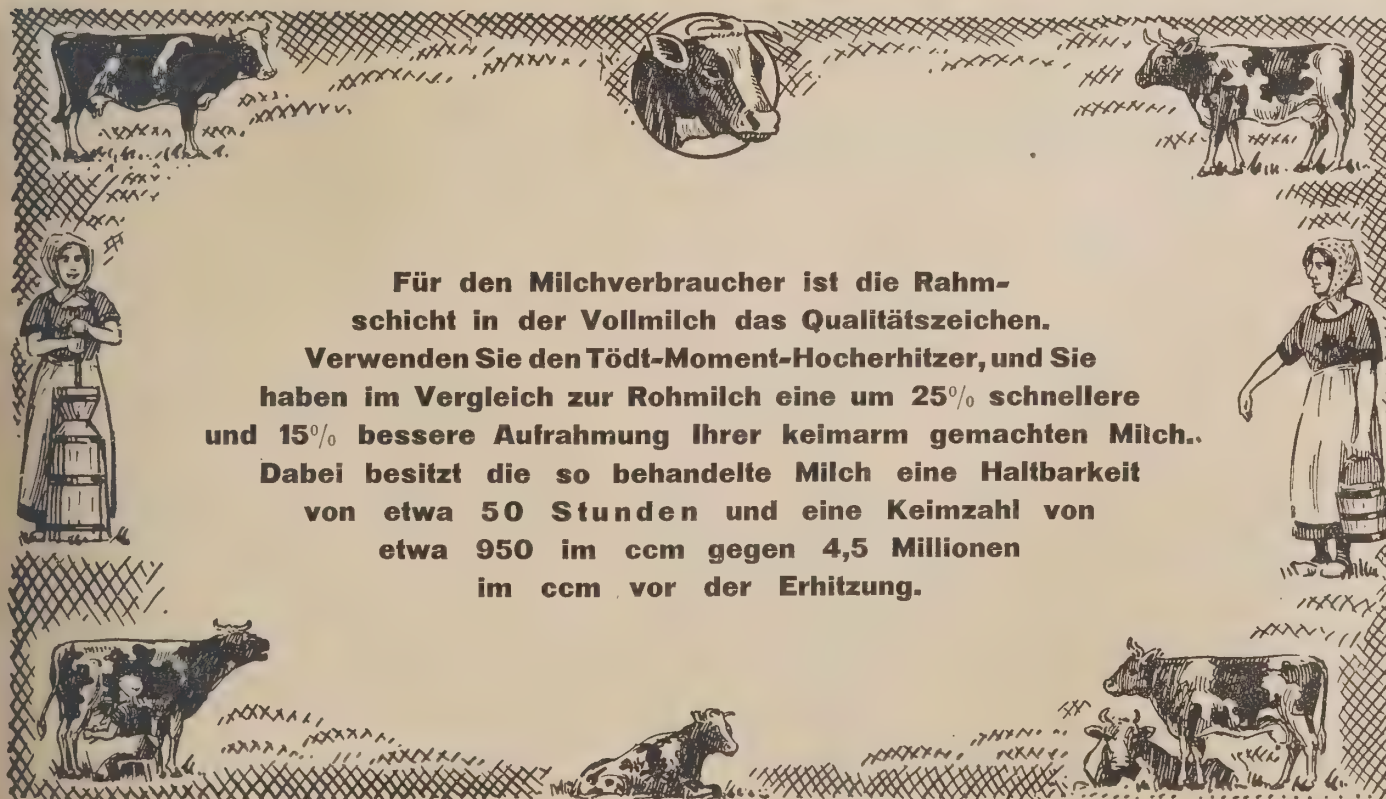
Es muß doch seine Gründe haben,

wenn intensiv geleitete Molkereibetriebe immer-
mehr nach dem Tödt-Moment-Hocherhitzer greifen.

Zwei dieser Gründe sind: Die durchdachte Konstruktion und saubere Ausführung,
sowie die vielseitige Verwendbarkeit im Flaschenmilch-, Buttere- oder Käse-erbetrieb



„Tödt“ Moment-Hocherhitzer

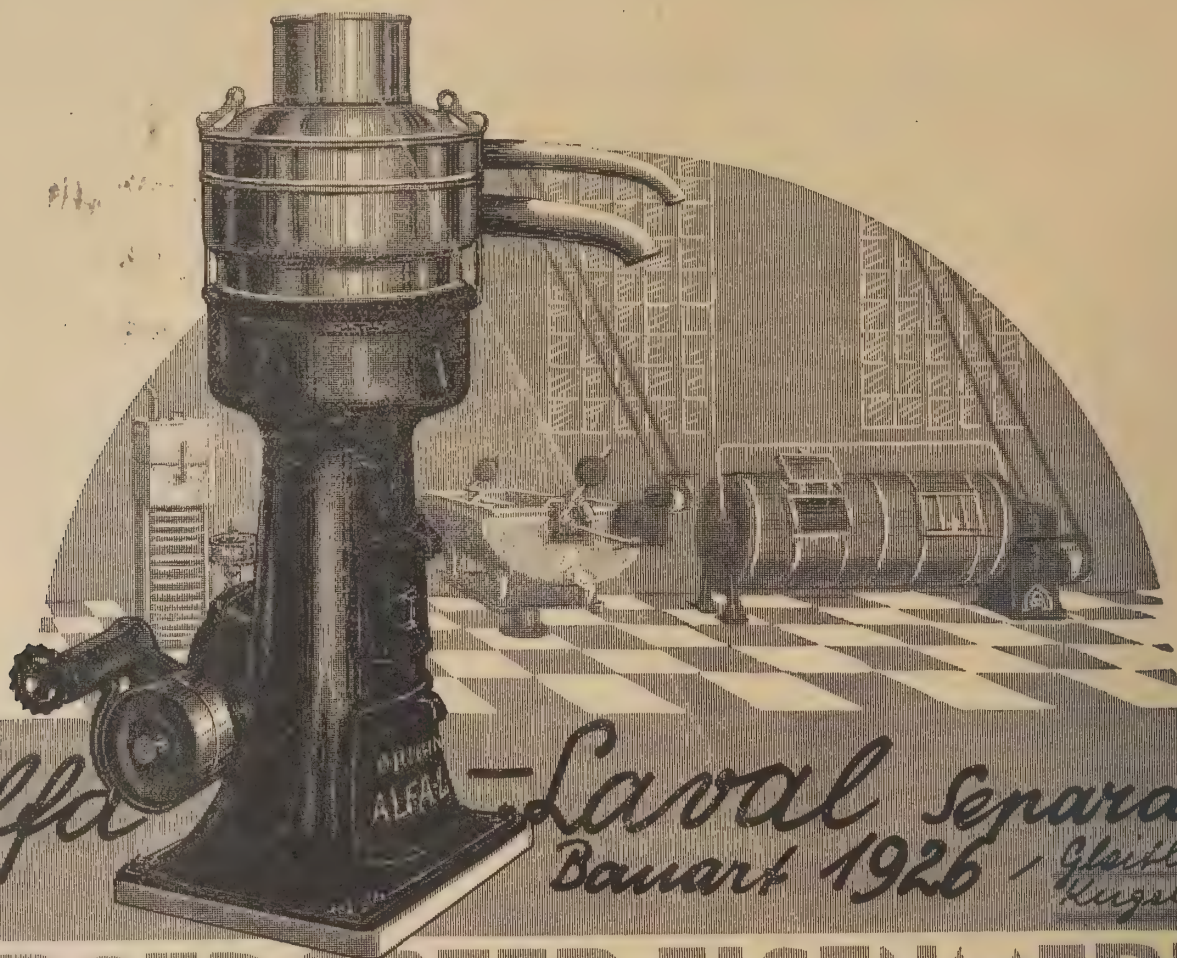


Für den Milchverbraucher ist die Rahm-
schicht in der Vollmilch das Qualitätszeichen.

Verwenden Sie den Tödt-Moment-Hocherhitzer, und Sie
haben im Vergleich zur Rohmilch eine um 25% schnellere
und 15% bessere Aufrahmung Ihrer keimarm gemachten Milch.

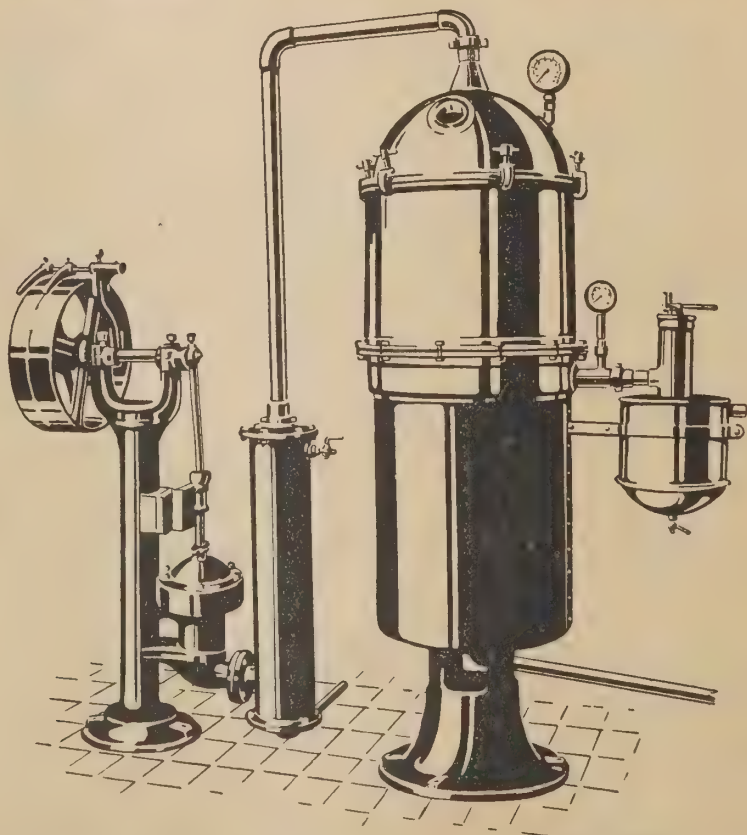
Dabei besitzt die so behandelte Milch eine Haltbarkeit
von etwa 50 Stunden und eine Keimzahl von
etwa 950 im ccm gegen 4,5 Millionen
im ccm vor der Erhitzung.

Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m.
b. H.
Kiel, Haus Germania



Alfa-Laval Separator
Bauart 1926 *Gleitlager*
Kugellager
BERGEDORFER EISENWERK %

Die Rübenzeit naht!



Sichern Sie sich
 rechtzeitig die Lieferung eines

„Optimus“-

Rahmentgasers

D. R. P.

um in der bevorstehenden Rübenzeit allen
 Anforderungen an ein erstklassiges
 Produkt gewachsen zu sein.

N. JEPSEN SOHN

Spezialfabrik für Dampf- und
 Molkereimaschinenbau

Hamburg FLENSBURG Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Im Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

91

Hildesheim, den 7. August 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 3. August.	178 M je Zentner.
	Donnerstag, 5. August.	178 M je Zentner.
	Sonnabend, 7. August.	178 M je Zentner.
	3. Donnerstag, 5. August.	174 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 4. August. Höchstpreis	
		179,90 M, Durchschnitt 177,54 M.
Köln.	Dienstag, 3. August.	Höchstpreis 180 M je Zentner.
	Freitag, 6. August.	Höchstpreis 180 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 4. August.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kaufbeuren.	Donnerstag, 5. August.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 5. August.	304 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 310 Kronen).
Neuwarden.	Freitag, 6. August.	Alte Notierung 190 Gulden, neue Ge- nossenschafts-Notierung 190 Gulden. Butter-Auktionen 190 Gulden, 188 Gulden, 152 Gulden.

Berlin, 7. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
78 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133
G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 6. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Quali-
tät 1,80 M, 2. Qualität 1,70—1,75 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 5. August. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter, 1. Qualität 160 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Kempten, 4. August. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 160,00 M, 2. Qualität 148,00 M. Ten-
denz: Nachfrage gut.

Privat-Berichte.

Berlin, 5. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Ber-
lin und Umgegend e. V. Im Berliner Buttereinzelhandel ist das Geschäft
nach Ultimo und infolge der allmählich abflauenden Reisezeit in der letzten
Woche etwas besser geworden. Es bleibt aber abzuwarten, ob dies be-
züglich des Buttergeschäftes vorhalten wird; denn noch hatten sich im
Einzelhandel die Preiserhöhungen nicht ausgewirkt, die eine Folge der
recht hohen und überflüssigen Zollerhöhung — außer dem Knapperwerden
im Inlandszufuhren — sind. Es wurde wie in der Vorwoche zu Preisen
von 1,60—1,90 M je Pfund für deutsche und 2,10, auch 2,20 M für aller-
feinste dänische Butter detailliert, im Großhandel mit 1,72—2,15 M je
Pfund notiert. Die amtliche Notierung mußte sich nach Lage der Dinge
weiter aufwärts bewegen und stellt sich seit Sonnabend auf 1,78 Mark
je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Die Angebote
aus dem Ausland waren sehr reichlich. — Der Absatz von Schmalz war
etwas besser, das Margarine-Geschäft unverändert.

Berlin, 5. August. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die
Einfuhrungen deutscher Butter zeigen eine weitere Abnahme, und ist da-
mit die Notierungserhöhung vom 3. cr. um 5 M auf 178 M zu erklären.
— Das Ausland hat größere Quantitäten in der vergangenen Woche nach
Deutschland geliefert unter Berücksichtigung des um 3,75 M höheren Zolles
von 50 Kg. Die Zufuhren aus dem Auslande sind daher in dieser Woche
sehr unregelmäßig. — Es bleibt abzuwarten, wie sich diese Zollerhöhung
weiter auswirken wird. Zunächst ermäßigte die Kopenhagener Notierung
um 6 Kr. je Doppelzentner, d. h. ein Rückgang der Butter um 6,60 M,
während die Zollerhöhung für dasselbe Quantum 7,50 M ausmacht.

Hamburg, 5. August. Bericht von A. J. C. Fied. Die feste Markt-
lage, die sich in der Vorwoche sowohl auf den deutschen wie auch auslän-
dischen Plätzen entwickelte, hatten überall stärkere Erhöhungen nach sich
gezogen. Die Nachfrage war so überaus rege gewesen, daß bereits gegen

Schluß der Woche nirgends mehr Vorräte vorhanden waren. Von dem
Import dänischer Butter wurde ausgiebig Gebrauch gemacht, da sämtliche
Ware noch zum alten Zollsatz hereingenommen werden konnte. Daß nach
solcher Hauße und gesteigerten Preisen mit Beginn des neuen Handels
eine abwartendere Haltung Platz greifen mußte, war durchaus erklärlich.
Speziell die getätigten Auslandskäufe, die vielfach auf Meinung abge-
schlossen wurden, reichten teilweise noch für den dieswöchigen Bedarf aus,
so daß dänische Butter in der neuen Woche ziemlich vernachlässigt wurde.
— Für deutsche Ware blieb die bisherige gute Nachfrage bestehen. Die
Eingänge hielten sich auf gleicher Höhe, sind aber im Vergleich zum Vor-
jahre wesentlich größer. Die Qualitäten haben sich bedeutend gebessert
und dürrten, nachdem nunmehr fast eine herbstliche Witterung mit küh-
leren Nächten eingetreten ist, weitere Fortschritte machen. Die Aufträge
vom Inlande bleiben weiterhin zufriedenstellend, besonders stark begehrt
ist heute die Schutzmarkenbutter. — Auch der hiesige Platz bewahrte gute
Kaufkraft. Die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein
konnte das zugeführte Quantum von 583 Dritteltonnen mühelos zu etwas
höheren Preisen bis 174,80 M — für Markenbutter bis 179,90 M — im
Durchschnitt 177,54 M gegen 175,36 M in der Vorwoche ablegen. — Die
heutige Börsennotierung stieg um 2 M auf 174 M während Berlin am
Dienstag eine abermalige Erhöhung von 5 M auf 178 M vornahm. — Der
dänische Handel konnte die letztwöchige feste Tendenz in der Berichtswoche
nicht behaupten. Deutschland kaufte aus bereits angeführten Gründen
nur wenig und England wollte die bisherigen Preise nicht mehr bewilli-
gen. Die Notierung in Kopenhagen mußte dementsprechend heute um 6
Kronen auf 304 Kronen herabgesetzt werden. Der Schlussmarkt zeigt zu
den jetzigen Preisen eine stetigere Haltung, so daß weitere Ermäßigungen
nicht notwendig sein werden. — Am hiesigen Platz wird sich in der kom-
menden Woche wieder ein guter Absatz bei unveränderten Preisen ent-
wickeln. — Von den Ende der Vorwoche eingetroffenen 5000 Dritteltonnen
sibirischer Butter konnte der größte Teil verkauft werden. Auch die Kühl-
hausvorräte sind inzwischen beträchtlich zusammengeschmolzen, so daß heute
nur noch ganz minimale Quanten unverkauft stehen. Ein neuer Dampfer
wird am Sonnabend erwartet und dürften namentlich für reine Gras-
sachen genügend Interessenten vorhanden sein.

Leipzig, 5. August. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis &
Co. Die Erhöhungen der Butterpreise stoßen jetzt schon auf Hindernisse,
obwohl die Preislage noch unter dem Stande der gleichen Zeit des Vor-
jahres sich befindet. Die wirtschaftlichen Verhältnisse erschweren zweifel-
los die Preissteigerungen und außerdem drücken die ansehnlichen Kühl-
hausvorräte doch auch sehr auf den Preis, so daß man mit der Herauskehrung
der Kleinhandelspreise sehr vorsichtig sein muß. Das Geschäft mit Aus-
landsbutter war diese Woche nicht so rentabel, wie man es sich wegen der
Zollerhöhungen vorgestellt hatte und es sind sicher manche Enttäuschungen
eingetreten. Man erwartet daher vorläufig eine Preisveränderung nicht.

Bremen, 6. August. Bericht der Firma Hermann Schwarz.
Eine Ueberraschung für den hiesigen Platz war die Erhöhung der Berliner
Notierung am Dienstag um 5 M. auf 178 M. Wenn auch für zweite
und abfallende Qualitäten die Preise nicht erhöht wurden, so entstehen
doch infolgedessen größere Schwierigkeiten, als das bei Abrechnungen mit den
Molkereien auf Berliner Basis die Qualifizierung nicht immer zur Zufrie-
denheit der Erzeuger ausfällt. Bei den reichlichen Zufuhren ist leider ein
erheblicher Teil, welcher als feinste nicht anzupreisen ist, und hier einen
Abrechnungspreis zu finden, der für den Erzeuger und den Handel zu-
friedenstellend ist, ist sehr schwierig und führt zu mancherlei Differenzen.
Die Zufuhren in deutscher Butter waren groß genug, um die Nachfrage
zu befriedigen. Das Ausland paßte sich in dieser Woche dem erhöhten
Zollsatz an, indem die Notierungen durchweg ermäßigt wurden. Kopen-
hagen notierte mit 304 Kronen, 6 Kronen niedriger als in der Vorwoche.
Sibirische Grasbutter in feinsten Qualität wurde etwas besser gefragt,
geringere Qualitäten blieben fast unverkäuflich.

Kopenhagen, 5. August. Bericht der Firma A. Rindom & Ne-
storff A.-G. Der Markt hat in dieser Woche ruhiger, vielleicht ein
wenig schwächer, als in der Vorwoche gelegen, da Deutschland wegen gro-
ßer Käufe in der vorigen Woche vor Inkrafttreten des neuen Zolles und
England wegen „bank-holiday“ etwas zurückhaltend waren. Trotzdem
wurde das disponible Quantum dänische Butter ohne Schwierigkeit bei
einem Preisnachlaß bis zu 2 Sh. geräumt. — Dieses zeigt am besten, wie
gut gefragt feinste dänische Butter ist, und man muß deshalb damit rech-
nen, daß eine baldige Steigerung in Aussicht steht, da die Produktion, die
jetzt über ganz Europa abnimmt, kaum die Nachfrage decken kann. —
Holland ist auch diese Woche ganz erheblich gestiegen. — Die Kopen-
hagener Notierung wurde, des obigen Preisnachlasses wegen, heute um
6 Kronen auf 304 Kronen ermäßigt. — Die anderen Buttersorten liegen
beinahe unverändert mit steigender Tendenz. — Markttendenz: ruhig.

Christliche Weg nur einen verhältnismäßig geringen Erfolg bringen kann, weil bei fast allen Warengattungen mehrere Hersteller vorhanden sind. Die Konkurrenz beim Warenverkauf sorgt dafür, daß die Vorteile einer Ware mit allem Nachdruck wirkungsvoll hervorzuheben und haltlose Übertreibungen vermieden werden. Der Kaufmann weiß weiter, daß Aufmachung und Qualität einer Ware unzertrennliche Begriffe sind und ist deshalb bestrebt, seine schriftlichen Angebote in bester kaufmännischer Aufmachung herauszugeben, wobei der Inhalt eines schriftlichen Angebots in kurzer und trotzdem übersichtlicher Form überzeugend wirken soll.

Die Bewerbung um eine Stellung ist im Grunde auch nichts weiter, als der Verkauf einer Ware, nur daß der Bewerber die Ware selbst darstellt, er bietet sich selber an. Bei irgendwelchen bevorzugten Stellungen wird gleichfalls ein Überangebot von Bewerbern vorliegen, und es ist deshalb unbedingt erforderlich, daß die Bewerbung in überzeugender Weise darlegt, daß der Bewerber nicht allein über die für die betr. Stellung erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, sondern das Bewerbungsschreiben muß auch eine dem Auge gefällige Aufmachung zeigen. Greifen wir den letzten Punkt heraus und vergleichen damit, welche Aufmachung die Bewerbungsschreiben vielfach zeigen.

Vielfach findet man, daß aus irgend einem Buch ein Blatt herausgerissen und dieses für das Bewerbungsschreiben verwendet wurde, weil ein ordnungsmäßiger Briefbogen nicht vorhanden war. Der Kopierstift muß den Mangel an Tinte und Feder ersetzen. Man hat sich in den meisten Fällen auch nicht die Mühe gemacht, das Bewerbungsschreiben zunächst in Kladde aufzuschreiben, und bei der Ungeübtheit in der Abfassung von Bewerbungsschreiben ist es kein Wunder, daß man sich verzerrt oder Sätze bildet, die nachträglich umgeändert werden müssen. Fehler in dem Bewerbungsschreiben, die als solche erkannt, werden nicht geändert, weil man das Bewerbungsschreiben dann noch einmal abschreiben müßte. Mancher der es mit dem Bewerbungsschreiben ernst nahm, und dasselbe deshalb unter allen Umständen einwandfrei herausbringen wollte, wird bereits bemerkt haben, daß selbst bei größter Aufmerksamkeit beim Abschreiben einer in Kladde aufgestellten Bewerbung immer wieder ein Fehler unterläuft, so daß mehrere Abschriften angefertigt werden mußten. Ein Bewerbungsschreiben, das nicht fehlerfrei ist, wird einem fehlerfreien Bewerbungsschreiben gegenüber stets im Nachteil sein. Man soll sich auf den Standpunkt stellen, daß die Schrift des Bewerbungsschreibenden sozusagen den Spiegel darstellt, der den Eindruck von der Person des Bewerbungsschreibenden übermittelt. Bei einer besseren Stellung werden sich naturgemäß stets eine größere Anzahl von Bewerbern finden. War es schon im Frieden durchaus keine Seltenheit, daß sich um eine ausgeschriebene Molkerei-Berwalter-Stellung mehr als 100 Bewerber vorfanden, so wird in der heutigen Zeit, wo das Molkereiwesen ebenso unter der wirtschaftlichen Krisis zu leiden hat wie alle anderen Industriezweige, nicht anzunehmen sein, daß die Zahl der Bewerber um eine Berwalter-Stelle eine geringere sein wird. Man muß sich einmal vorstellen, was es für den Vorstand einer Molkerei-Genossenschaft heißt, 100 Bewerbungen so durchzulesen, wie dies jeder einzelne Bewerber gerade bei seiner Bewerbung voraussetzt. Jeder, der gewungen ist, eine größere Anzahl von Bewerbungsschreiben zu lesen, wird bald ermüden, so daß schließlich ein oberflächliches Lesen der Bewerbungsschreiben erfolgt. Hierbei zeigt sich, daß diejenigen Bewerbungsschreiben, welche eine schlechte Aufmachung zeigen, und mehr oder weniger die oben erwähnten Fehler haben, zunächst überhaupt nicht gelesen werden, dagegen wird ein gefällig wirkendes Bewerbungsschreiben, das sich durch eine saubere Handschrift auszeichnet, mehr Aussicht haben, aus der Anzahl der eingelaufenen Bewerbungsschreiben beachtet zu werden.

Jetzt über den Inhalt des Bewerbungsschreibens selbst. In der Annahme, daß die Bewerbung auf Grund einer Annonce in der Zeitung erfolgt, ist zunächst Bedingung, diese Zeitungsannonce genau zu studieren. Man muß nicht allein die Annonce lesen, sondern es verstehen, sozusagen zwischen den Zeilen zu lesen. In der Zeitungsannonce wird in den meisten Fällen nur in kurzen Worten die Stellung angekündigt. Zwischen den Zeilen wird man lesen können, ob die Stellung für eine ländliche Molkerei, oder für eine Molkerei in einer mittleren oder größeren Stadt in Frage kommt, ob reiner Butterbetrieb oder ob Käseerei vorhanden, und welche Spezialkenntnisse in dem einen oder anderen Fall unbedingt vorhanden sein müssen. Ich will damit sagen, daß die betr. Zeitungsannonce zunächst gründlich durchgearbeitet und das Für und Wider sorgfältig abgewogen werden muß, bevor das Bewerbungsschreiben in großem Umfange festgelegt wird. Es ist auch keine Seltenheit, daß aus irgend einer Notiz in der Fachzeitung die Möglichkeit einer Stellungsbewerbung vorliegt, ohne daß diese Stellung in einer bestimmten Annonce zum Ausdruck kam, und nur der aufmerksame Leser wird auf den Gedanken kommen, eine Bewerbung einzureichen.

Der Inhalt des Bewerbungsschreibens muß in einer möglichst kurzen Einleitung, einer ausführlichen Darstellung der eigenen Fähigkeiten und Kenntnisse und einem Schluß bestehen.

Es ist überflüssig, zu schreiben, daß der Bewerber bestrebt sein wird, die größte Zufriedenheit seines Arbeitgebers zu erwerben, und untertänigst, ergebenst usw. bittet, ihm die Stellung zu übertragen. Derartige Schlußsätze werden sich in fast allen Bewerbungsschreiben wiederholen und haben deshalb keine Wirkung. Es genügt vielmehr das eine Wort „Dankachtungsvoll“.

Was der Bewerber in überflüssigen Schlußworten zum Ausdruck bringt, soll er dagegen in dem Hauptinhalt seines Bewerbungsschreibens beweisen. In vielen Fällen unterläßt der Bewerber diese Beweisführung, weil das Bewerbungsschreiben durch überflüssige Redensarten bereits so in die Länge gezogen ist, daß er die Luft verliert, an dem Bewerbungsschreiben noch weiter zu arbeiten. Er denkt auch, daß es genügt, wenn er seine Zeugnisabschriften beifügt, die vom ersten Lehrjahrszeugnis bis zum letzten Zeugnis hübsch geordnet als Schreibmaschinenabschriften dem Bewerbungsschreiben beiliegen. Die Erfahrung zeigt aber, daß der Arbeitgeber durchaus nicht geneigt ist, sich die Kenntnisse und Fähigkeiten des Bewerbers aus den vorliegenden Zeugnisabschriften zusammenzustellen.

Dem Arbeitgeber mitzuteilen, daß man geboren und zur Schule gegangen ist, konfirmiert wurde, wie Vater und Mutter heißen, was der Vater ist, mit anderen Worten die vielen Kleinigkeiten aus dem Lebenslauf sind in einem Bewerbungsschreiben vollständig wertlos. Es genügt die Angabe des Alters, der Religion und ob ledig oder verheiratet. Die eigene Person läßt sich also in wenigen Worten erledigen. — Vielmehr will der Arbeitgeber durch das Bewerbungsschreiben überzeugt werden,

daß der Bewerber durch seine Kenntnisse und Fähigkeiten geeignet ist, das Unternehmen des Arbeitgebers vorwärts zu bringen.

Wenn beispielsweise um eine bessere Stellung 100 Bewerbungen eingehen, so wird jeder von diesen Bewerbern das Bestreben haben, dem Arbeitgeber klarzulegen, daß er die richtige Person für den Arbeitgeber ist. 100 Bewerber bieten sich an und der Arbeitgeber kennt in den meisten Fällen die Bewerber nicht persönlich, sondern soll sich aus den schriftlichen Angeboten ein Urteil über die Fähigkeiten der Bewerber bilden. Man wird zugeben müssen, daß derjenige, welcher seine Bewerbung in bester Aufmachung und in überzeugender Form einreicht, die größte Aussicht auf Erfolg hat. Das Bewerbungsschreiben muß also überzeugend wirken und werden etwaige Zeugnisse, welche die Kenntnisse und Fähigkeiten des Bewerbers besonders hervorheben, keinen Nachteil bilden. In denjenigen Fällen jedoch, wo Zeugnisse weiter nichts darstellen, als eine reine Arbeitsbestätigung, denen hinzugefügt ist, daß der Inhaber des Zeugnisses seine Stellung auf eigenen Wunsch verläßt, und der Arbeitgeber ihm zu seinem ferneren Fortkommen die besten Wünsche mitgibt, ist eine Beifügung derartiger Zeugnisabschriften in einem Bewerbungsschreiben ziemlich wertlos. Daß man in einer bestimmten Molkerei eine bestimmte Zeit tätig gewesen ist, kann man im Bewerbungsschreiben in einem kurzen Satz hervorheben. Grundsatz bei der Darlegung der Kenntnisse und Fähigkeiten muß sein, daß man sein Licht nicht unter den Scheffel stellt, daß man sich aber vor allen Übertreibungen hütet. Wenn man beispielsweise nur wenige Jahre praktische Tätigkeit hinter sich hat, soll man in einer Bewerbung nicht sagen, daß man das gesamte Molkereifach technisch und kaufmännisch beherrscht. Das wird niemand glauben. Man muß deshalb das Mögliche von dem Unmöglichen auseinanderhalten, die Verhältnisse des Arbeitgebers berücksichtigen und die gesamte Bewerbung in kurzer aber überzeugender Form zum Ausdruck bringen. Es läßt sich deshalb kein allgemeines Schema für ein Bewerbungsschreiben aufstellen, da die Stellungen stets verschiedene Anforderungen an die Bewerber stellen, die besondere Kenntnisse oder Fähigkeiten voraussetzen. Bei der Bewerbung um eine Stellung wird es niemals von Nachteil sein, wenn man der vorhergehenden schriftlichen Bewerbung eine mündliche folgen läßt. In vielen Fällen wählt der Bewerber den umgekehrten Weg, d. h. er versucht es zunächst mit einer mündlichen Bewerbung, meistens nur deshalb, weil die mündliche Bewerbung bequemer ist als die Abfassung einer schriftlichen Bewerbung. Die großen Erwartungen, mit denen er sich auf den Weg gemacht hat, verschwinden aber bald, wenn er auf der Station, wo er aussteigt, zu seinem größten Erstaunen bemerkt, daß weitere Anwärter auf die Stellung dieselben Absichten haben wie er. Dadurch, daß der Arbeitgeber von diesen Bewerbern täglich überlaufen wird, hat er schließlich kein Interesse mehr daran, einen Bewerber anzuhören. Er weiß schon, daß er in allen Fällen das Gleiche zu hören bekommt, und daß diese mündlichen Bewerbungen sich im wesentlichen nur dadurch unterscheiden, daß der eine mit seinen Kenntnissen renommier, während der andere, aus schlechten Erfahrungen klug geworden, durch ein bescheidenes Auftreten das Ziel zu erreichen sucht.

Beide Gruppen haben jedoch keinen Erfolg, denn der Arbeitgeber behält weder ihre Namen, noch hat er irgendein Geschäftsinteresse, sich mit der Person dieser mündlichen Bewerber weiter zu beschäftigen. Kann man jedoch bei einer schriftlichen Bewerbung voraussetzen, daß dieselbe durch ihre gute Aufmachung und infolge der Kenntnisse und Fähigkeiten des betreffenden Bewerbers aus der großen Masse der eingegangenen Bewerbungsschreiben hervortreten wird, so wird die weitere mündliche Bewerbung nur dazu dienen können, die Möglichkeit der Einstellung zu verbessern.

Die Einleitung zum Bewerbungsschreiben ist eine reine Höflichkeitsform, die sich in wenigen Worten zum Ausdruck bringen läßt. Man darf nicht erwarten, daß in einem allgemeinen Schema ein Musterbeispiel für ein Bewerbungsschreiben gegeben werden sollte. Ein derartiges Muster läßt sich, für alle Verhältnisse passend, überhaupt nicht aufstellen. Die in vorstehenden Ausführungen enthaltenen Grundsätze müssen von Fall zu Fall angewendet werden, und wird es immerhin einiger Erfahrung bedürfen, bis man imstande ist, ein Bewerbungsschreiben wirksam abzufassen.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefabrikanten J. B. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei u. Käsefabrikanten von Tilo Brandts. 3. Aufl. 48 S. (Harzer, Gopfer, Koch, Krüger, Kuh, Rummel, Rothring, Müller, Niebels, Reib, Schmier, Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäseerei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weiskäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilfiter Käseerei v. R. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Camembert, Gouda, Brie, Willemarsch, Geheimschädel, Tilfiter Käse, Cheddar und Chester-Käse). Preis 2.— Mark.

Altgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Suche einen (2165)
Gehilfen
welcher die Schweinemast u. -Zucht
übernimmt. Angeb. mit Geh.
ansprechen an die
Dampfmolkerei Reichenau
Post Frauenstein, Erzgebirge.

Suche zu sofort oder 15. August
einen soliden, ehrlichen (2199)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. in
kleinem Betrieb. Anfangsgehalt
50 M. und freie Raffen.
Molkerei Burgtonna
bei Gotha i. Thüringen.

Kräftiger (2104)

junger Mann

nicht unter 22 Jahre, guter Pferdepfleger, für Transportfuhrwerk u. Rannenwaschen zum 15. August sucht

R. Mittmann, Molk. Hartegasse, Rhld., Bez. Köln.

Suche einen tüchtigen

Harzkäfer,

welcher eine wirklich gute Ware herstellt. Andere Bewerber zwecklos. Gehaltsforderungen u. Zeugnisse an die

Käsefabrik Belgig, Krs. Zauch. (1902)

Zu sofort ein junger, solider

Gehilfe

gesucht. Ebenso kann ein (2148)

Lehrling

Sohn achtbarer Eltern, eintreten. Molkerei-Genossenschaft Boneke (Altmark).

Zum 15. 8. ein junger, kräftiger

Gehilfe

welcher sich in Käseerei weiter ausbilden w., gef. guter Rechn. bevorz. Gehalt netto 50.— Mk. (2185)

Dampfmolkerei Horum

bei Hohenkirchen in Oldenburg.

Wegen Krankheitsfall suchen wir für sofort bestempfohlenen jungen

Gehilfen

hauptsächlich für Versand und andere Molkereiarbeiten. Gehalt 60 Mark. Bewerbungen mit Zeugn. Abschr. u. Altersangabe erb. an Genossenschaftsmolkerei Waldheim i. Sachsen. (2136)

Suche zum 15. August ein. tücht.

Gehilfen

für Tilsiterkäseerei b. gutem Gehalt. Gefl. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften u. Altersangabe erb. (2124) Hugo Wirsing, Bollwitten bei Powayen, Ostpreußen.

Suche sofort oder zum baldigen Antritt einen jungen, sauberen, ehrlichen (2091)

Gehilfen

für sämtl. Molkereiarbeiten. Gehalt monatlich 50 M. Bewerbungen mit Zeugnissen erbittet Molkerei Eddinghausen Krs. Büren, Westfl. Fernruf: Büren 196.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, ehrlichen, soliden (2096)

Gehilfen

der firm ist in der Herstellung von Sahneschichtkäse. Anfangsgehalt 50 Mark u. freie Kassen. Familienanschluss zugesichert. Reise wird auf 3 Monate vergütet. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet Cronenberger Molkerei, Cronenberg (Rheinland).

Da der jetzige Gehilfe (2 Jahre hier gewesen), Verwalterstelle annimmt, suche ich zu gleich einen ordentlichen, älteren (2241)

Gehilfen.

Offerten bitte zu richten an Dampfmolkerei Frischling b. Überwangen, Ostpr.

Suche für 15. August oder 1. September einen zuverlässigen u. ehrl.

Molkereigehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Uebereinkunft. Off. erbittet (2243)

Leubener Molkerei Jakob Roth, Dresden-Leuben, Stephensonstr. 23.

Wir suchen zum 15. August einen äußerst tüchtigen, ehrlichen, sauberen.

Gehilfen

als alleinigen für alle vorkommenden Arbeiten. Nachm. Kontorarb. Anf.-Gehalt 50 M. monatl. u. freie Station. Es wollen sich nur Leute melden, denen an einer Dauerstell. gelegen ist. Bewerb. mit Zeugnisabschriften erb. (2024)

Molk.-Genoss. Jessen a. Elster Prov. Sachsen. Pini.

Zum 15. August oder 1. Septbr. tüchtiger, zuverl.

Käseereigehilfe

welcher einen guten Komadur und auch andere Weichkäsearten wie Camembert usw. herstellen kann, gesucht. Nur wirklich perfekte jg. Leute wollen sich melden. Anfangsgehalt Mk. 80.—, alles frei. Gefl. Offerten unter Nr. 2264 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Septbr. 1926 evtl. einige Tage früher für hies. mod. Betrieb einen tüchtigen u. sauberen

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Offert. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbeten. (2285) Molk.-Genossenschaft Treuenbrieken D. Loepfer.

Junger Mann

für Milchtour und Schweinefleisch sofort gesucht. Anfangsgehalt 30.— Mk. monatlich bei freier Station, Kassen und Mäße. Gute Dauerstellung. Bewerbungen von nur anständigen, arbeitswilligen jung. Leuten mit Ang. der bish. Tätigkeit (ev. Zeugnisse) erbeten. (2313) Toltmitt, Molkerei Rebus, a. Oder.

Tüchtiger, solider, zuverlässiger

1. Gehilfe

bes. f. Kessel, Kohlenf.-Kühlant. u. sonst. Molk.-Maschinen, für neu errichteten Betrieb in Kreisstadt Mitteldeutschl. (ohne freie Stat.), spätestens zum 1. September gef. Ausführl. Bewerb. mit Zeugnisabschriften u. Lohnanspr. unt. R. R. 1875 an diese Zeitung.

Junger zuverlässiger

Molkereigehilfe

als zweiter gesucht. Kenntnisse in Kühlmaschinen und Kessel Beding. Gehalt b. freier Station u. Kassen 100.— Mark. (2299)

Molkerei Ernst Fiedler,

Chemnitz-Silbersdorf.

Suche zum 15. 8. einen ordentl.

Gehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. A. Bauer, Molkerei Nauningen, Kr. Darkehmen, Ostpr.

Suche zum baldig. Antritt einen

 jungen Mann

welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen. Gründl. Ausbildung auch in der Käseerei, wird zugesich. Lehrzeit u. Taschengeld nach Uebereinkunft. Gefl. Zuschriften erbeten. C. Hölte, (2291)

Molkerei Mülhausen in Waldeck.

Wir suchen zum 15. August oder einige Tage später eine tücht., sol.

Meierin

für Buttermilch und Betrieb. Anf.-Gehalt Mk. 60.— bei freier Stat. und Kassen. Stellung dauernd und angenehm. Offerten erbittet Dampfmolkerei Kölschau, e. G. m. b. H., Kreis Merseburg. (2318)

Wir suchen für unseren Vollbetrieb einen jungen, kräftigen Mann nicht unter 16 Jahren als

Lehrling.

Lehrzeit 3 Jahre. Angemessenes Taschengeld wird gewährt. C. Weise, Molkereigenossenschaft Schönau a. d. Eigen, Amtsh. Böbau in Sachsen. 2310

Suche bis spätestens 1. Oktober eine tüchtige, zuverlässige

Meierin

mit guten Zeugnissen. Dieselbe m. firm in Buttermilch und Tilsiter Käsebereitung sein. In der freien Zeit wird Unterstützung der Hausfrau gewünscht. Meldungen mit Geh.-Ansprüchen sind zu richten an

Scheffler, Rowalden b. Grabowen (Ostpr.), 2312

Gutsmeierei.**Stellen-Gesuche.**

Junger, strebsamer Kaufmann 19 Jahre alt, in allen vorkommenden Kontorarbeiten firm, leht 1/2 Jahr in einer Harz- u. Weichkäsepraktisch tätig, sucht zum baldigen Antritt Stellung als **Kontorist** in Molkerei, Käseerei oder Lebensmittelgroßhandlung. Suchender ist an selbständ., flottes Arbeiten gewöhnt und würde auch im Betriebe behilflich sein. Pa. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote erbeten unter 2206 an diese Zeitung.

Fachmann,

26 Jahre alt, in allen Zweig. des Rahmes, großstädt. Milchverförgung Großhandel, techn. Buchführ., Harz- u. Weichkäse, sowie im Genoss.- und Maschin.-Wesen erfahren, mit best. Zeugnis u. Referenzen, f. Stellung zum 1. Sept. 1926 oder zum belieb. Antritt. Suchender ist noch bei der Milchverförgung Nürnberg tätig und gilt diese Firma als Referenz. Angebote erbeten (2215)

M. Steidele

Nürnberg, Wiesenstr. 59 III bei Heidolph.

Molkereiverwalter, welch. aus d. bes. Gebiet ausgew., mit langjähr. Erfahrung, guten Zeugn. u. Empf., sucht wieder Stellung. W. Ang. an Fr. Rejste, Garnsee, Westpr.

Tüchtiger Molkerei-, Weich- und Harzkäsefachmann, 26 Jahre alt, sucht zur gewünschten Zeit Dauerstellung. Suchender ist firm in städt. und ländlichen Molkereibetriebszweigen. Der von ihm hergestellte Käse wurde mit „hochfein“ bewertet, worüber erstklassige Zeugnisse Beweis führen. Werte Ang. erbittet Ewald Dille, Elfenbüsch, Kreis Neustettin in Pomm. (2128)

Molkereifachmann, 32 J., verh., kinderl., m. kaufm. Befähigungsnachweis, jeh. St. 12 J. inne als 1. Gehilfe, sucht selbst. Stell., evtl. Beteilung v. 1500—2000 M nicht ausgeschl. Ang. erb. Helm. Peters, Hohen-Spreng i. Medlb.-Schwerin.

Strebsamer, kräftiger

Gehilfe

17 Jahre alt, der mit Maschinen u. Buttermilch wohl vertraut ist, sucht z. 15. August Stellung. Such. kann auch einen guten Komadur u. Limburger herstellen und ist im Milchverförgung gut bewand. Werte Angebote erbittet (2272)

Karl Feuerhag, Molkerei Schafstedt Kreis Merseburg.

Achtung!

Suche für meinen Molkereiverwalter zum beliebigen Antritt Stellung als Verwalter, Oberkäufer, Lagermeister oder sonstigen Vertrauensposten wegen Verkaufs der Molkerei. Selbiger ist 35 Jahre alt, jung verheiratet, hat guten Umgang mit Lieferanten und ist sehr ordnungsliebend. In versch. Käsearten perfekt sowie Tilsiter, Komadur, Limburger, Camembert, Sahneschicht, Kräuter-, Entenkäse usw. Zuschriften bitte direkt an Molkereiverwalter Marande Grünhof b. Forst, Kr. Bublitz i. P.

Molkereifachmann

Mitte der 20 er,

sucht

zum 15. oder früher

Dauerstellung.

Selbiger ist vertraut mit sämtlichen Molkereiarbeiten. Gute Zeugnisse stehen z. Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an (2277)

M. Brandenburg,

Straßund in Pommern,

Alte Rostoder 10 a,

bei Oberpostkassener Möller.

Infolge Stilllegung unfr. hiesigen Betriebes suchen wir für unseren

Verwalter,

31 Jahre, engl., verheiratet, ohne Anhang, den wir bestens empfehl. können, zu bald oder später ander. Wirkungskreis als Verwalter, Expedient oder dergl. Zu weiterer Auskunft gern bereit, erbittet Angebote (2027) Milchverförg. Wattencheid i. W. Hochstraße 14.

Tüchtiger

Molkerei- und Käseerei-Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. Aug. anderweitige Stellung als erster f. Annahme und Büro. Gegend gl. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet (2326)

Hinrich Bollstedt,

Molkereigehilfe,

Burg i. D., Holstein.

Junger Mann vom Lande, 22 Jahre alt, seit seiner Schulentlass. in Harzkäseerei tätig, sucht Stellung als **Behelfing** und **Gehilfe** in einer größeren Molkerei und Käseerei Antritt sofort möglich. Bewerber ist tüchtig, fleißig, sauber und mit allen Arbeiten einer Harzkäseerei vertraut. Werte Angebote an Erich Haars, Zümmelse, Kreis Wolfenbüttel.

Junger, solider Molkereigehilfe, Fachmannssohn, mit erstkl. Zeugn. sucht zum 1. September zur Vervollkommenung in größerer Weichkäseerei Stell. Gefl. Ang. erbittet W. Höppner, Karmolkerei, Bad Altheide, Graßsch. Glaz, Schl.

Suche z. 1. 9. 1926 Stellung als

erster Käser

oder alleiniger. Bin 22 J. alt, in Tilsiter u. Limb. Käseerei, Buttermilch sowie mit sämtl. Maschin. vertraut; in letzter Stelle ein Jahr 8 Monate tätig. Meldungen an Molkerei- und Käseereigehilfe Franz Adrian, Molk. u. Käseerei Stolpe b. Wandendorf (Holstein).

Strebsamer, tüchtiger, an selbst. Arbeiten gewöhnter **Gehilfe**, gute Erfahrung in neuzeitlichen Maschin. Herstellung feinsten Butter, versch. Sorten Käse, Quarg, und Abrechnungswesen, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zu sofort Stell. Frdl. Angebote erb. (2323)

Otto Busse, Dohra, Dampfmolkerei u. Camembertfabr., Krs. Marburg.

Für unsern

Gehilfen

24 Jahre alt, der hier ca. 2 Jahre tätig war und sich während dieser Zeit in allen seinen Obliegenheit. aufs Beste bewährt hat, suchen wir Stellung per sofort oder wie gew. Gefl. Angebote bitte an (2280) Molkerei Griesenhof in Mecklenb.

Suche für

Gehilfen

den ich bestens empfehlen kann. Stellung zum beliebigen Antritt. Rothe, Molkereibesitzer, Neumarkt in Schlesien.

Gehilfe,

22 Jahre alt, tüchtig und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht zu sofort evtl. später gute Dauerstellung. Gegend gleich. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote an (2322)

Georg Riede, Stolp in Pomm.,

Präsidentenstraße 18.

Junger Molkereigehilfe, 18 1/2 J., sucht zum 15. Aug. Stellung im Molkereibetrieb. Werte Ang. sind zu richten an Walter Petersen, Molkerei Wunstorf b. Hannover.

Fleißige, kräftige

Meierin,

21 Jahre alt, mit sämtlichen Fachkenntnissen, sucht Stellung zum 1. September. Frdl. Angebote erb. B. Grinda, Trautenhof bei Gutenfeld (Ostpr.),

Für einen jungen
Gehilfen
suchen wir zur Ausbild. in Weich-
oder Hartkäseerei zu bald Stellung.
Desgleichen findet junger

Gehilfe
Stellung. (2246)
Molkerei Sonnwalde, N.-L.,
eing. Gen. m. u. H.

Für einen tüchtigen, soliden und
gewissenhaften

Gehilfen
20 Jahre alt, welcher früher bei m.
ernte und jetzt 2 Jahre anderweit.
in Stellung war, suche ich zum 1.
September einen Platz, wo er sich
in der Käseerei vervollkommen k.
Mitteldeutschland bevorzugt. An-
gebote erbitte direkt an den Molk.-
Gehilfen Richard Vindenau, Kiel,
Mittelstraße 7 zu senden. (2257)

Hans Weinert,
Molk. und Spar- u. Darlehnskasse,
Alappholz, Ars. Schleswig.

Junger, intelligenter

Gehilfe
(Fachmannssohn), sucht, gestützt a.
gute Zeugnisse und Empfehlungen
zu belieb. Antritt Stellung. Selbst.
ist mit allen Facharbeiten, einschl.
Käseerei, Laboratorium u. Kontor,
bestens vertraut. In letzter Stell.
als erster tätig gewesen. (2289)
Gehilfe der Molkerei Rehberg,
Dietpriegnitz.

Molkereigehilfe u. Kraftwagen-
führer sucht zu sofort oder später
Stellung. Such. ist mit all. Fach-
arbeiten best. vertraut. Führerschl.
2 u. 3 b. Gute Zeugn. vorh. Off.
u. Nr. 2288 an diese Ztg. erb.

Molkereigehilfe,
26 Jahre, nüchtern, gesund, ruhiger
Charakter u. ehrlich, sucht möglichst
Dauerstellung als 1. Gehilfe. Habe
jetzt leitende Stellung i. städtischen
Betr. Stelle eine pa. Butter, pa.
Molkmilchpeisefäse u. guten Sauer-
milchquarg her. Gute Zeugnisse z.
Hand. Kann einen jungen Molk.-
Hilfsarb., 20 J., d. sehr will. ist u.
schon unter meiner Hand arbeitete,
mitbringen für 40 M. Monatsgeh.
und alles frei. Frdl. Angeb. mit
Behalt. u. sonst. Angaben erbitte u.
Nr. 2286 an diese Zeitung.

Christl. gef., grundehrlich u. solid.
Gehilfe sucht zum 15. August Stell.
Frdl. Angeb. an den Gehilfen der
Molkereigroßhandl. E. Birter, Siegen
im Westf., Neumarkt 3. (2273)

Zwei unserer Angestellten, die ca.
10 Jahre bei uns tätig waren, ver-
lassen demnächst unseren Betrieb;
er eine erhält eine Verwalterst.,
er andere will die Molkw. For-
schungsanstalt Kiel besuchen. Wir
sind deshalb zur Bedienung der
Dampfessel, Dampfmaschinen,
Säurekühlsm., Pumpenanlage,
Separatoren, Pasteurisationsappa-
raten (2267)

ersten Gehilfen
als Maschinenführer und Heizer b.
einem Monatsgehalt v. Mk. 80.—
einen zuverlässigen, erfahrenen
Buttermeister,

er peinlich sauber ist und das gr.
Interesse hat, eine feine Butter
herzustellen bei einem Gehalt von
Mk. 60.—. Beide erhalten freie
Station und freie Kassen. Der
Antritt muß baldigst erfolgen. Es
sollen sich nur anständige, streb-
samen, unverh. Gehilfen melden, w.
ihre Vergangenheit und Tüchtigkeit
nach Zeugnisabschr. und Empfeh-
lungsschreiben nachweisen können.
Molkereigenossenschaft Pögen,
Dietpr.

Junger Gehilfe,
2 Jahre, mit Kessel und Maschin.
sowie Käseerei- u. Butterei bestens
vertraut, sucht, gest. auf gute Zeug-
nisse, Dauerstellung. Gegend gl.
Off. Angebote erbittet (2321)
Hans Blumenau, Jägersdorf
b. Alt-Rosowen, Kreis Sensburg.

Suche für meinen 1. Gehilfen, 24
Jahre alt, zum 15. 8. Stell. Ober-
meister- od. sonst. Vertrauensp. erw.
Selb. ist in all. Zweigen d. Molk.-
Faches, auch Käseerei durchaus erf.
und kann ich denselben jed. Kolleg.
bestens empfehl. Werte Ang. erb.
Franz Remmelt, Molkereibes.,
Stahlfurt.

Suche für meinen Obermeister, 31
Jahre alt, für sofort oder später
Dauerstellung.
Selb. ist perfekter Käser, Masch.-
Kenner (gelernter Schlosser), Ab-
rechnungsbeamter und kann bestens
empfehlen werden. (2270)
Weckmar-Molkerei, Max v. Voß
Liebenau i. Hann.

Molkereigehilfe,
ergl., 23 Jahre, sucht Stellung mit
angen. Behandlung. Vertraut mit
Kessel, Maschinen, Butterei, Roma-
dur-, □-, Frühstücksfäse, Lab- und
Sauermilchquarg. Führe kleine
Reparaturen aus. Werte Ang. erb.
Kurt Duzg, Dels i. Schl.,
Marienstraße 10. (2274)

Tüchtiger Molkereigehilfe,
26 J., sucht Dauerstellung zum 20.
8. oder 1. 9. in der Butterei. Gute
Zeugn. z. Verfüg. Werte Angeb.
mit Gehaltsang. erbittet (2287)
Ernst Schubert, Barmen,
Falkenweg 6.

Suche für einen tücht., ruhigen, i.
jeder Hinsicht empfehlensw. streb-
jungen Mann,

25 Jahre alt, Stellung als Milch-
fahrer oder Maschinenführer oder
für sämtl. vorf. Arbeit. in Privat-
molkerei. Selb. besitzt gute Kennt-
nisse i. Maschinen- sowie Elektrizi-
tätswesen, führt kleine Reparatur.
selbst aus und unterzieht sich gern
und willig jed. vorkommenden Ar-
beit. Ferner kennt er jede landw.
Arbeit und ist guter Pferdepfleger.
Antritt kann sof. oder beliebig er-
folgen. Gefl. Offerten erbittet
Gottschke, Molkereiverwalter,
Severin, Post Domsühl i. Mecklenb.

Suche f. meinen Sohn, 21 Jahre
alt, den ich jed. Kollegen bestens
empfehlen kann, sofort Stellg. als

Molkereigehilfe,
am liebsten, wo er sich nachmittags
im Kontor ausbilden kann. Gefl.
Angebote an
Friedrich Kühf,
Molkerei-Genossenschaft Hude i. O.

Gehilfe, 23 J., sucht Stellung als
1. Gehilfe, Buttermeister od. sonstig.
im Molkereifach selbständ. Posten.
Eigenschaft. desbeslben sind: grund-
ehrlich, sauber u. korrekt, umsichtig,
praktisch recht gut durchgeb. Sehr
gute Zeugnisse zur Verfüg. Gefl.
Angeb. erb. H. Bauer, Molkerei-
gehilfe, Ballerstedt, Altmark.

Suche für meinen 15½ jährigen
Sohn, kräftig und gewandt, welcher
1½ Jahre bei mir im Betriebe ist,
zur weiteren Ausbildung zum be-
liebigen Antritt (2100)

Stellung,
am liebsten Vollbetrieb. Zuschr.
mit Angabe der Betriebsverhältn.
erbittet

Dampfmolkerei Burthards,
Post Gedern, Oberh.

Zwei Tilsiter Käser
4 und 6½ Jahre im Fach,
letzten 2 Jahre selbständig
gearbeitet, suchen, gestützt
auf gute Zeugnisse, z. 15.
8. oder später Stellung.
Westfalen und Umgegend
bevorzugt. Gehalt gering,
da es sich nur um weitere
Ausbildg. im Maschinen-
wesen handelt. Gefl. Off.
erbittet (2275)
F. Büchner, Ujzelen,
Post Grünheide,
Kreis Tilsit-Ragnit.

Suche sofort oder später für meinen Neffen, möglichst in städti-
chem Vollbetriebe, eine angenehme

Lehrstelle.

Selbiger ist 16 Jahre alt, 165 Ztm. groß und kräftig. Sohn eines
höheren Bahnbeamten aus Leipzig. Um Angebote bittet
Walter Danndorf, Molkereibesitzer, Greiz, Thür.

Erf. strebs. 24 jähr. ev. Gehilfe,
mit anst. Gefl., gewissenh. u. pflicht-
treu, sucht, gest. auf g. Kennnt. u.
Zeugn. zum 15. August Stellung.
Selb. ist mit den neu. Maschinen
(einschl. Kühlmasch.) vertr. u. kennt
alle Facharb. i. städt. sow. ländl.
Betrieben, als Käser (Romad., Til-
siter u. Gouda), auch i. Nebenbetz.,
Schweinem., Schrotm. u. Saatrei-
nigungsanl. hat er reiche Erfahr.
u. scheut auch sonst l. Arbeit. Geg.
gleich. Gefl. Ang. erb. Molk.-Geh.
Otto Henn, in Ja. Oberhausen
Milchversorgung, Abt. Molk. Damm
a. d. Lippe, P. Peddenberg (Rhl.)

Suche für meinen wirkf. tüchtig.
1. Gehilfen

22½ J., zu sofort od. später gute
Stellung. Mod. städt. Betrieb, od.
auch Betrieb, wo Gelegenheit ge-
boten, sich im Kontor auszubilden,
bevorzugt. Gegend gleich. Kann
selbigen jed. Herrn Kollegen aufs
beste empfehl. W. Angeb. zu richt.
an Hans Frers, Westerstede i. O.,
Poststraße. Albin Dübler, Molk.
u. Buttergroßhandl., Flauen i. B.

Tüchtiger, solider, strebsamer
Gehilfe

25 Jahre alt, sucht zum 15. 8. 1926
dauernde Stellung. Selb. ist ver-
traut mit Kessel und Maschinen,
Butterei, Annahme, sowie Abrech-
nungswesen u. Weichfäse. Angeb.
mit Gehaltsangaben unter 2176
an diese Zeitung erbeten.

Jüng. Molk.-Gehilfe f. z. 15. 8.
Stellung, am liebsten im größeren
Betrieb, da er sich vervollkommn.
kann. Emil Hausmann, Molkerei
Bubmethen, Post Stöpen. (2179)

Alt., ordentl. Meierin f. z. 1. od.
15. Sept. Stell. Fr. M. Wachowski
Pillupönen b. Kautern, Ars. In-
sterburg, Dietpr. (2178)

Gehilfe, 23 Jahre alt, an selbst.
Arbeiten gew., vertraut mit Kessel,
Maschinen, Zentrif., Eismaschine,
Butterei (fizer Form.), Annahme,
Kontor, Quarg, Harz- u. Weichf.,
Untersuch., Molkereifach, bes., sucht
Stellung als Gehilfe, 1. Gehilfe o.
Expedition. Ang. erb. H. Fröhlich,
Molkerei Schönhausen, Elbe. (1999)

Junger, strebsamer Gehilfe,
21 Jahre, sucht sofort oder später
Stellung im mittleren oder großen
Genossenschaftsbetrieb, möglichst m.
Kontorarbeit. Annahme, Butterei
bevorz., jedoch nicht Bedingung.
In jetzig. Stellung 2 Jahre. Gute
Zeugnisse vorhanden. Werte Ang.
erb. Paul Muchow, Herzfeld bei
Zierzow, Mecklenburg. (2138)

Junger, tüchtiger, sich vor keiner
Arbeit scheuender (2099)

Gehilfe

sucht Stellung. Bin 23 Jahre alt
und besitze gute Zeugnisse. Frdl.
Angebote erb.

G. Berndt, Mtsarnow
Kreis Kammin in Pomm.

Solider tücht. Gehilfe, 24 Jahre,
mit all. Facharbeiten bestens ver-
traut, sucht zu sof. od. sp. Stellung
als erster od. allein. Pa. Zeugn.
als 1. Geh. Gefl. Ang. erb. W.
Küsters, Borgholzhausen in Westf.

Tüchtiger Gehilfe, 24 Jahre alt,
sucht zum 15. August Dauerstellung.
Selbiger ist mit allen Facharbeiten
und neuen Maschinen bestens ver-
traut sowie mit Butterei, Annahme
u. Ausgabe, Kontor, Abrechnungswesen,
Dauererhitzung, Kühlmasch.,
etwas Erfahrung in Käseerei. Gute
Zeugn. steh. z. Verf. W. Ang. mit
Gehaltsang. erb. R. Groninger,
Gleibitzsch, Molkerei, Kr. Bitterfeld.

Milchzudereifachm., m. sämtlich.
Masch. sow. Bedien. d. Vakuummapp.
durchaus vertr., welch. erff. Milch-
zuder unt. Garant. m. höchst. Ausb.
herstellt, den Anfor. d. D. A. B.
5 entspr., sucht z. beliebig. Anr.
Stellung. Angeb. unt. Nr. 2142 an
diese Zeitung.

Strebsamer, fleißiger (2166)

Molkereigehilfe
24 Jahre alt, in allen Facharbeiten
bewandert, sucht mögl. Dauerstell.
Gute Zeugnisse. Angebote erb. an
Molk.-Gehilfe Paul Leipelt
Schwaan i. Mecklenburg.

Suche für meinen Bruder, 22 J.
alt, der mich während mein. Ur-
laubes vertrat, anderweitig Stell-
ung als (2172)

1. Gehilfe
zum 15. 8. oder später. Reflektiert
wird auf gute Dauerstellg. Prov.
Hannover bevorzugt. Angeb. an
H. Klambeck, Verwalter, Schön-
hagen i. Solling, Ars. Uslar.

Strebsamer solider Gehilfe,
25 Jahre alt, sucht, gest. auf gute
Zeugnisse zum baldigen Antritt
Dauerstelle. Such. ist mit allen
Facharbeiten sowie Käseerei gut
vertraut. Werte Angebote erbittet
W. Täger, Groß-Thomtorf,
Kreis Uelzen in Hannover.

Für einen tüchtigen, 19 jährigen
Gehilfen,

welcher mit allen Betriebsarbeiten
und Käseerei vertraut, solide und
fleißig ist, suchen wir zum belieb.
Antritt Stellung. Angeb. erb.
Hansa-Meierei Curau
bei Lübeck.

Wegen Betriebs-Einschränkung
sucht (2222)

Molkereigehilfe,
19 Jahre alt, zum 15. 8. 26 ander-
weitig Stellung. Gute Zeugnisse
vorhanden. Werte Angebote er-
beten an
Heinz Alloth, Hansa-Molkerei
Curau bei Lübeck.

Molkereigehilfe u. Chauffeur,
Anf. 20er, Führerschein 3b, vertr.
mit Tils. Käse, Butterei, Kessel u.
Maschin., Eismasch., f. z. 15. August
Dauerstellung. Werte Angeb. mit
Gehaltsangabe erb. Paul Lange,
Molk. Pollwitten, Kr. Fischhausen
in Ostpreußen. (2227)

Strebs. Gehilfe, keine Arb. scheu-
end, m. all. Facharb. vertr., Weich-
fäse, gute Kennnt., sucht sof. od. spät.
Stelle. Ang. erb. Gerhard Kurzweg,
Molkerei Reichenbach, Schles. (2141)

Junger Mann, 19 Jahre alt, sucht
Stellung als (2152)

Milchführer
zum 15. August oder 1. September.
Selbiger ist schon im Molkereifach
tätig gewesen. Garant. gut. Pferde-
pfleger. Zeugn. vorh. Ang. erb.
Gustav Brandt, Lautenthal i. Harz
Hotel Bischofshausen.

Jg. Molk.-Gehilfe, Schl.-Holst.,
19 J., f. Stellg. zum baldigen An-
tritt. Suchender garantiert f. erst-
klass. Butter. Gegend gleich. An-
gebote erb. Arthur Radejstod, Kiel-
Haffsee, Dithmarscherstr. 6. (2182)

Suche für meine
Meierin,
welche ich jedem Kollegen empfehl.
kann, bei Familienanichluß Stellg.
Selbige ist vor allem tüchtig und
ehrlich und geht jeder Arbeit mit
regem Interesse entgegen. (2247)
Franz Smaczny, Molkereibesitzer,
Alt-Grottkau (Schlesien).

Alle Artikel für die Molkerei und Käserei

kaufen Sie bei mir wie seit nahezu 50 Jahren so auch heute noch

gut und preiswert!

Käsekisten, für Backsteintäfe, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes *starkes Holz*
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.88
b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.66
Herzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mk. 11.—

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt
belappten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung
mit Steddeckel Inhalt Ltr. 5 10 15 20
nahtlos gestanzt, Stück Mk. 6.85 9.70 11.85 14.70
la geschweißt " " — 9.25 11.20 13.85
mit Bügelverschluss
nahtlos gestanzt " " 9.70 11.85 13.75 16.60
la geschweißt " " — 11.20 12.90 15.80
Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent Frachtvergütung vom Nettorechnungs-
betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1½ % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —.45, 20 Ltr. Kannen " —.55
Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm,
150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfäße, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein
ab Lager Hildesheim:
50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mk. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack " 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß " 19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß " 19.75
ab Saline Lüneburg:
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack " 7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß " 19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß " 20.25
Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfäße mit Rohhaarboden und Anfahrreifen
Durchmesser 23 26 32 35 40 cm
Buchenholzrand Mk. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—
Butterpatel aus Hornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von
24 27 30 33 cm
Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinstem auserlesener Orleansaat und bestem Pflanzenöl herge-
stellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig
½ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 4.40, ½ Ltr.-Flasche Mk. 2.40
in Korbfässchen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 4.—

Meierei-Käsepulver, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg " 1.30
bei 50 kg " kg Mk. 1.20 bei 100 kg " kg " 1.10

Sülbecker Käsefäße, grobkörnig, Körnung 2 für Harzfäseerei,
75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack " 7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß " 10.—
kleinere Mengen " —.25

la holländischen Rimmel, gefiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. Pfd. Mk. —.44
" " " 50 " " " " —.46
" " " 25 " " " " —.48
Mindestmenge " 10 " " " " —.52

la Kräuterkeypulver, garant. reinem. echt Zigerflee . . kg Mk. 4.25
Prima Käseabpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von ¼ ½ ¾ 1 kg Inhalt
Mk. 15.— 7.50 3.90 1.90

Käseabpulver, Stärke 1:10 000, la Ware
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche Mk. 1.15
in Korbfässchen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 2.— ½ Liter-Flasche " 1.20
in Korbfässchen oder Fässern von 5—50 kg " 1.60

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 ½ Liter-Flasche " 0.95
in Korbfässchen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10
Edamin-Augenläsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerfäse kg " 2.—
Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80
Käsefächer aus la Hanfgarn, fertig gefnüpft
65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm
Mk. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10
engmäsch., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65
Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter " " 1.—
Quargjäte, aus Zute, etwa 66×115 cm groß Stk. " 1.35
Käsehorden, la Rohrgeslecht, 100×60 cm, mit Randleisten
und Füßen Stk. " 2.50
Untergerüst für Käsehorden ohne Laufrollen " 6.—
mit " fahrbar " 20.—
Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware . . . kg " 2.50
Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-
meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:
12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm
bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 6.25
" " " 10 kg " " " 6.50
" " " 5 kg " " " 6.75
" " " weniger als 5 kg " " " 7.—

Echt Stauniol (bleistr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □m auf 1 Kilo
Preise der vorrätigen Normal-Formate:
16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm
bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.80
" 5 kg " " 9.— " weniger als 5 kg " " 9.25

Hanfbindfäden, 3 Draht 2 T 1, dünn, für Postpakete . . kg Mk. 4.—
Hanfbindfäden, 2 fad. Kordel, la Ware, für Postpakete . . kg " 3.—
Hanfbindfäden, 4 fad. Kordel, la Ware, für Bahnpakete . . kg " 2.90

Pappschachteln für Postverpackung, aus bester geglätteter Lederpappe
Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mk. —.18
" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.19
" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.18
" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " " —.12
" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " " —.11

Pappschachteln für Bahnverpackung
Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falt-schachtel. " " —.34

Pappschachteln für Tilsiter Käse, 25×25×10 cm " " —.16
Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu
niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenband. St. Mk. 2.30
Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.
und mit verzinkten Eisenband., 50 Pfd. Inhalt " " 4.—
25—30 Pfd. Inhalt " " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit
besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,
Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.—
Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert
Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—
Ballenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-
schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart
Tragkraft 5 10 kg
Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Drig. Hentel“ mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel
u. Zug, geeicht, beste. schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg
Mit Laufgewicht Mk. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen
Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück. Mk. 7.—
Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat . . . kg —.52
Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . kg —.62
Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerik. Raffinat. kg —.57
Sattdampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerik. Raffinat kg —.60
Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg —.62
Konstantes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware . . . kg —.60

Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels
mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.
Glycerin, f. Eis- u. Kühlmaschinen, 28 ° Bë. 1,230 spez. Gew.
Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware kg " 2.80

Dampfschleuse aus Rotguss, mit Zentrisdichtung, schweres Modell
Durchgang ¼ ¾ 1 1¼
Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825
bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —.24
kleinere Mengen kg " —.28

Amalgamalkohol, für Milchunters., genau geprüft, ¼ Ltr.-Fl. " 5.—
in Korbfässchen oder Kannen " Ltr. " 4.50
Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg " —.24
Krysallofoda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

UNIVERSITY OF ILLINOIS

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezu. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

92

Hildesheim, den 10. August 1926.

40. Jahrgang.

Reiseeindrücke in Dänemark.

Prof. Dr. B ü n g e r, Direktor des Instituts für Milcherzeugung der
Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

(Schluß.)

7. Die besichtigten Molkereibetriebe.

Das Molkereiwesen Dänemarks steht auf anerkannt hoher Stufe.
Im Jahre 1924 wurden etwa 89 Prozent der gesamten Milchproduktion
Herstellung von Butter verwendet. Von der hergestellten Butter
werden etwa 75 Prozent ausgeführt. Dänemark ist aber nur durch seine
Qualitätsleistungen imstande gewesen, sich den Weltmarkt, in erster Linie
den englischen Markt, zu erobern. Von der gesamten Ausfuhr an Butter
fallen 70 Prozent nach England und etwa 20 Prozent nach Deutschland.
In allen Butterexportländern steht Dänemark an erster Stelle. Hierzu
trägt einerseits die staatliche Förderung, andererseits die Tüchtigkeit des
dänischen Molkereifachmannes und auch des dänischen Bauern bei.
Fast alle Molkereien stellen Markenbutter her, die die von dem
Landwirtschaftsministerium geführte Zuerkennung trägt.

A. Die staatliche Versuchsmolkerei Hilleroed.

Die dänische staatliche Versuchsmolkerei in Hilleroed ist 1923 errich-
tet. Sie dient in erster Linie der Anstellung von Versuchen, ferner der
wissenschaftlichen Erforschung der Verarbeitung der Milch auf möglichst
wertvolle Erzeugnisse, ferner der Prüfung von Maschinen. Der Betrieb
ist sehr geräumig und mit den neuesten Einrichtungen vorzüglich aus-
gestattet und macht einen sehr guten Eindruck. Es werden täglich durch-
schnittlich 10 000 Kg. Milch verarbeitet, die nach Fettgehalt bezahlt wer-

den. Auch diese Räume zeichnen sich durch sehr zweckmäßige Ein-
richtung aus. Verkaufskulturen werden in Hilleroed nicht hergestellt,
auch ist ein Lehrbetrieb mit der Molkerei nicht verbunden.

Nach den Angaben des Leiters der Anstalt erfordert der Gesamt-
betrieb Zuschüsse und kann sich trotz der ziemlich erheblichen Milchverar-
beitung aus eigenen Mitteln nicht völlig erhalten. Es liegt das einmal
daran, daß jeder Versuchsbetrieb verhältnismäßig mehr Personal ein-
stellen muß und teurer arbeitet als ein normaler, lediglich auf Rentab-
ilität eingestellter Betrieb; auch die Versuchsanstellung erfordert nicht
unerhebliche Aufwendungen. Hinzu kommt, daß der Betrieb in Hilleroed
in dem Einzugsgebiet von Kopenhagen für Frischmilch liegt und die
Milch verhältnismäßig teuer einkaufen muß. Als Versuchsmolkerei muß
er aber den größten Teil der Milch verbuttern und verkaufen.

B. Molkereigenossenschaft Langager.

Der Betrieb ist 1888 mit 40 Genossen und einer Milchlieferung von
2500 Kg. von 350 Kühen gegründet und 1922 umgebaut worden. Zur
Zeit sind 140 Genossen mit einer Milchlieferung von 8500 Kg. von 900
Kühen beteiligt. Bei der verhältnismäßig starken Milchviehhaltung be-
trägt die größte Entfernung vom Lieferanten zur Molkerei nur 3 Kilo-
meter. $\frac{1}{3}$ der angelieferten Milch geht als Rohmilch an die Zentral-
molkerei in Kopenhagen, nachdem sie auf 3–4 Grad gekühlt worden ist.
Der Preis für diese Milch beträgt zur Zeit 18 Dore frei Kopenhagen,
während der Einkaufspreis für Milch durchschnittlich 13 Dore beträgt.
Die Kühe, von denen die nach Kopenhagen zu liefernde Rohmilch erzeugt
wird, werden monatlich einmal auf Kosten der Zentralmolkerei tierärzt-
lich kontrolliert. Besondere Vorschriften bezüglich der Fütterung werden
nicht gemacht.



Staatliche Versuchsmolkerei in Hilleroed.

Der Preis wird nach dem Notierungspreis für Butter ermittelt,
wobei ein Fettgehalt der Milch von 3,2 Prozent zugrunde gelegt wird.
Zur Zeit wurde bei 3,2 Prozent Fett $\frac{1}{12}$ des Butterpreises bezahlt, für
einen Prozent Fett darüber wird ein Zuschlag von 0,4 Dore je Kg. Milch
beachtet. Der durchschnittliche Fettgehalt der verarbeiteten Milch be-
trägt 3,7–3,8 Prozent.

Die Milch wird von 175 Lieferanten mit etwa 1000 Kühen geliefert,
wobei die drei größten Lieferanten 300 Kühe besitzen, während die
übrigen 700 Kühe auf 172 kleinere Lieferanten entfallen. Die Anfuhr
der Milch wird von der Molkerei vergütet.

Bemerkenswert sind die hohen, hellen und luftigen Räume der Mol-
kerei. Das Käselager befindet sich zum Teil in Kellerräumen, zum Teil in
höheren Räumen. Es ist mit Heizung und Kühlanlage versehen.
Die Hauptproduktion ist Gouda-Käse. Neben dem großen Käselager be-
findet sich eine Anzahl einzelner sehr zweckmäßig eingerichteter Zellen für
verschiedene Käse, die vollkommen voneinander getrennt sind.

Mit dem Molkereibetrieb ist eine wissenschaftliche Abteilung mit
Laboratorien, einem für chemische und einem für bakteriologische
Arbeiten, verbunden. In jeder Abteilung arbeitet ein wissenschaftlicher



Neubau der dänischen Milchkompanie, Kopenhagen.

Die Anlieferung der Milch erfolgt täglich einmal; es kommt trotz-
dem wenig saure Milch an, da die Milch auf den Höfen gekühlt wird.
Die angelieferte Milch wird auf Fettgehalt und Sauberkeit untersucht
und der Reduktaseprobe unterworfen. Sie wird nach dem Ergebnis der
Untersuchung in 4 Klassen eingeteilt.

In Klasse 1 kommt die Milch, die sich 5 Stunden bei jeder Tempe-
ratur hält und in Geschmack und Geruch einwandfrei ist. Klasse 1 und 2
werden im Preis gleich bewertet. Für Milch in Klasse 3 wird bei gleichem
Fettgehalt $\frac{1}{2}$ Dore weniger und in Klasse 4 $\frac{1}{4}$ Dore weniger als in
Klasse 1 bezahlt. Der Unterschied von nur $\frac{1}{2}$ Dore in Klasse 1 und 4 er-
scheint zu gering; um einen wirklichen Anreiz zur Lieferung ganz ein-
wandfreier Milch zu bilden, müßte der Unterschied größer sein.

Der Durchschnittsfettgehalt der Milch beträgt 3,5 – 3,6 Prozent.
Im letzten Halbjahr vom 1. 11. 25 bis 1. 5. 26 sind durchschnittlich 20 Dore
je Kg. ausgezahlt, während zur Zeit der Preis etwa nur 13 Dore beträgt.
Die zurückgelieferte Magermilch wird mit 5 Dore berechnet; das erscheint
im Vergleich zum Milchpreis viel zu hoch. Im Durchschnitt werden 60 %
der Anlieferung als Magermilch und Buttermilch zurückgeliefert.

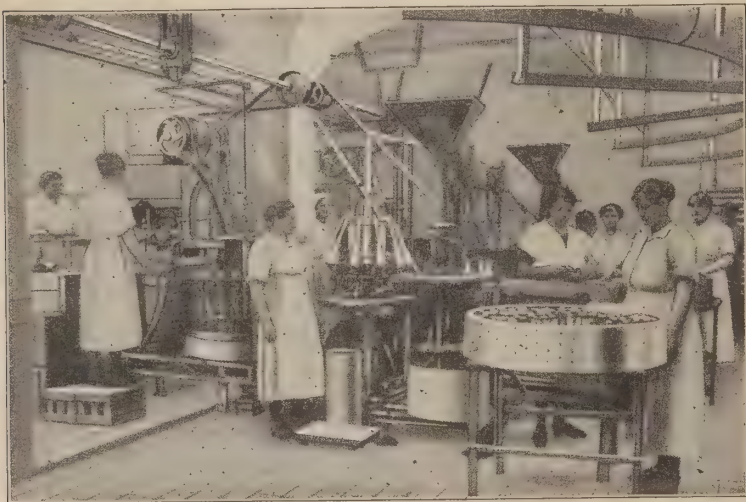
Die zur Verarbeitung bestimmte Vollmilch wird auf Entrahmungs-
temperatur erhitzt und zentrifugiert, darauf die Magermilch auf minde-

stens 90 Grad, der Rahm auf 80 Grad Cels. erhitzt. Die zur Herstellung des Säureweckers erforderlichen Reinkulturen werden nach Bedarf gekauft. Die hergestellte Butter, hier wie in fast allen dänischen Molkereien Markenbutter, war von recht guter Qualität. Gefäht wird nur wenig, im wesentlichen nur für den Bedarf der Milchlieferanten.

Der Betrieb machte im großen und ganzen einen guten und sauberen Eindruck. Die Räumlichkeiten erschienen allerdings im Vergleich zu der Milchmenge etwas eng.

C. Die dänische Milchkompagnie (Kopenhagens Milchversorgung).

Die dänische Milchkompagnie ist 1895 gegründet und seitdem durch Übernahme mehrerer Molkereien erweitert worden. Sie hatte anfangs einen Tagesumsatz von 10 000 Kg., heute von 130 000 Kg. Der Gesamtverbrauch Kopenhagens beträgt zur Zeit etwa 300 000 Kg. Frischmilch, sodaß also dieser eine Betrieb mit über 40 Prozent an der Frischmilchversorgung Kopenhagens beteiligt ist.

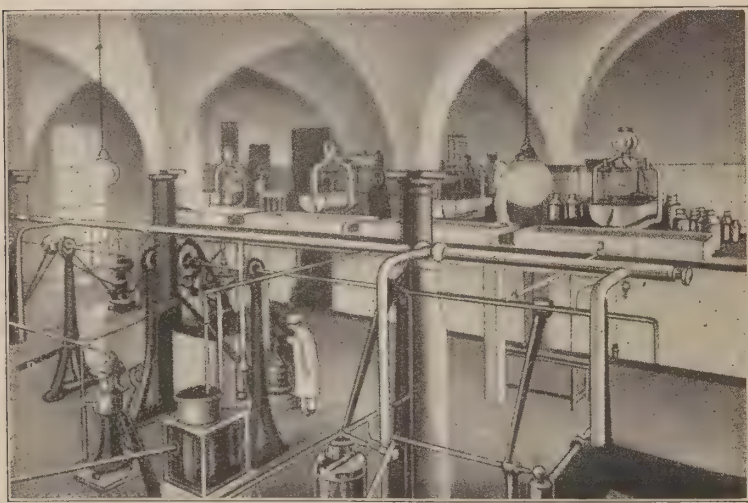


Export-Sahne-Abteilung (dänische Milchkompagnie, Kopenhagen).

Für den Betrieb ist 1925 ein großer Neubau von 65 Meter Länge und 19 Meter Breite errichtet. Der westliche Teil in Länge von 32 Meter hat drei Stockwerke von 4,5 und 5,5 Meter Höhe. Der zwischen beiden Teilen liegende Verbindungsbau bildet eine Halle von 8,5 Meter, in der sich die Flaschenmilchanlage befindet. An der Süd-, Ost- und Westseite entlang befindet sich eine breite Rampe mit Bahngleisanschluss.

Die Räume der Molkerei sind gut ventiliert. Große Fenster sorgen für sehr gute Belichtung. Die Wände sind überall mit hellen Kacheln bekleidet, der Fußboden meist aus Klinkerplatten hergestellt. Die Gesamtanlage ist Etagenbetrieb.

Die Milch wird zum großen Teil als Frischmilch verkauft, nur etwa 8000 Kg. werden täglich verbuttert. Die Frischmilch wird als rohe Kindermilch, pasteurisierte Flaschenmilch, rohe Ferjemilch und gewöhnliche offene, rohe und pasteurisierte Milch abgegeben. Ferner wird roher und pasteurisierter Rahm verkauft, abgerahmte Milch und Buttermilch, und von Sauermilcherzeugnissen Joghurt und Refir.



Milchannahme und Milchbehandlung (dän. Milchkompagnie, Kopenhagen).

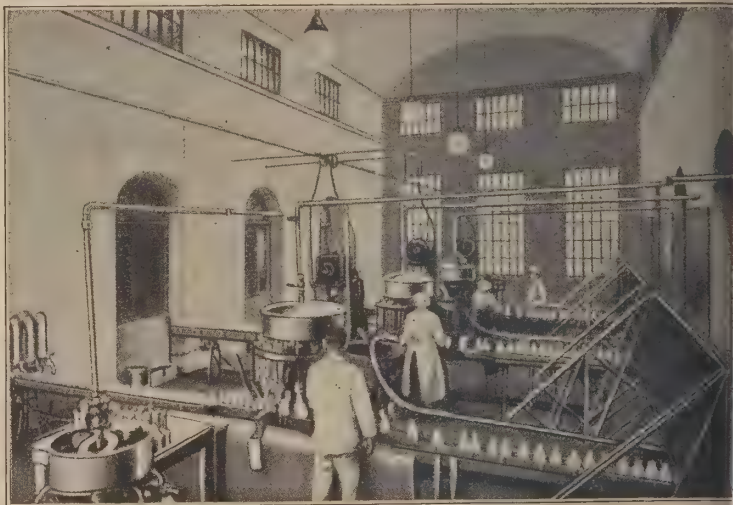
Kindermilch und Ferjemilch stammen von Kühen, die unter ständiger tierärztlicher Kontrolle, namentlich bezüglich Tuberkulose stehen. Hierfür wird etwa die Milch von 2000 Kühen verwendet. Die Ferjemilch stammt aus einzelnen Ferjeherden, die noch in Dänemark gehalten werden; sie hat einen Fettgehalt von mindestens 5 Prozent. Die gewöhnliche Handelsmilch wird roh und pasteurisiert abgegeben. Die Dauerpasteurisierung ist in Dänemark nicht durchgeführt, da die Veterinäre Widerstand leisten, sondern nur die Hochpasteurisierung. Der Fettgehalt der Kindermilch und gewöhnlichen Verbrauchsmilch beträgt im Durchschnitt 3,5 Prozent.

Die Milch kommt im allgemeinen in 50-Literkannen an. Diese werden von der Rampe mit einem Paternosterwerk in den 3. Stock des Behandlungsraumes im westlichen Teil auf eine drei Meter über dem Fußboden dieses Raumes liegende Plattform befördert und hier auf einer Rollenbahn weitergeschoben. Hier wird die Milch einer Geschmacksprobe unterzogen, ausgegossen und gewogen. Sie geht dann über Reinigungs- zentrifugen und, soweit sie pasteurisiert wird, über den Pasteur und läuft dann in den darunter liegenden Kühlraum im 2. Stock. Hier läuft sie

über große Kühler und wird auf 2–3 Grad gekühlt, und läuft dann große Sammelbehälter mit gut isolierten Wänden.

Von hier gelangt ein Teil der Milch in den Raum im Verbindungsbau und wird auf Glasflaschen gefüllt. Es sind drei Flaschenfüllmaschinen vorhanden. Von der Flaschenreinigungsmaschine im Nebenraum gelangen die sauberen und trockenen Flaschen auf einer Bahn in die Füllmaschine und von da in die Verschlußmaschine und dann weiter in einen an der anderen Seite liegenden Raum, wo sie in Holzkästen gestellt werden. Von der Reinigungsmaschine bis zum Einstellen in die Kästen kommt keine menschliche Hand mit den Flaschen in Berührung. Die Füllmaschinen sind von der Firma Rindstoft in Kopenhagen gebaut, die gleichen ist die Flaschenreinigungsmaschine von der Firma bezogen worden.

Die leeren Kannen gehen von dem Behandlungsraum im 3. Stock auf einer schrägen Bahn in den Kannenwaschraum durch eine amerikanische Waschmaschine in Rundform. Die Reinigung erfolgt mit Soda, worauf die Kannen mit überhitztem Dampf oder Heißluft behandelt und getrocknet werden.

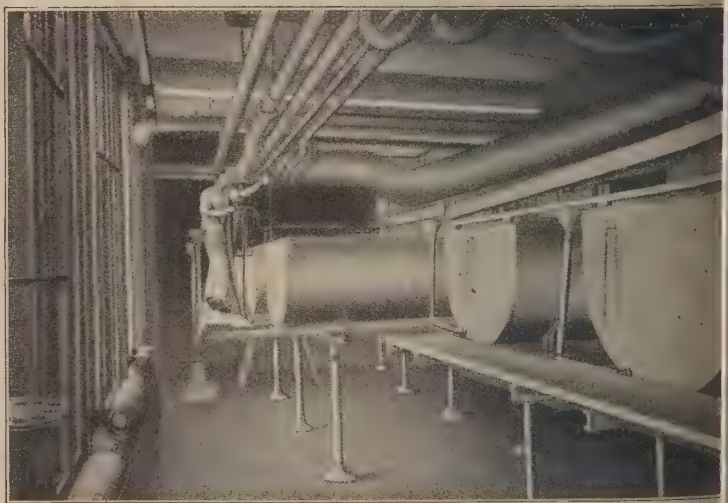


Flaschenmilchanlage (dänische Milchkompagnie, Kopenhagen).

Der Rahmsäuerungsraum befindet sich im ersten Saale des westlichen Teils. Hier ist ein großer Rahmbehälter für 2500 Kg. Rahm aufgestellt. Daneben befindet sich der Butterungsraum. Die frische Butter wird sofort in Papier geschlagen und nach dem Lagerungsraum befördert.

In einem Laboratorium erfolgt die Untersuchung der Milch auf Zucker nach Gerber, auf Reinheit und die Reduktaseprobe. Die hygienische Kontrolle des Betriebes wird durch einen Professor der tierärztlichen Hochschule ausgeübt. In dem ganzen Betriebe werden etwa 800 Menschen beschäftigt. Die Verteilung in der Stadt erfolgt durch Pferdefuhrwerke, es sind 85 Wagen und 150 Pferde, außerdem 6 Lastkraftwagen vorhanden.

Das Maschinenhaus liegt etwas abseits und ist alt und eng. Der Betrieb hat eine eigene Wasserversorgung aus einem Tiefbrunnen 170 Fuß Tiefe. Sehr eng ist der Hof. Geplant ist eine Erneuerung des Maschinenhauses und der Stallungen und damit eine Erweiterung des Hofes.



Rahmsäuerung (dänische Milchkompagnie, Kopenhagen).

D. Der Butterexport.

Der Hauptausfuhrartikel Dänemarks ist Butter. Es wurde an dieser Stelle bereits angeführt, daß von der gesamten dänischen Milchproduktion 89 Prozent verbuttert werden; im Jahre 1924 wurden dabei 142 000 Tonnen Butter gewonnen, von denen 75 Prozent ausgeführt wurden. Von der Gesamtausfuhr an Butter gehen etwa 70 Prozent nach England, 20 Proz. nach Deutschland, geringere Mengen nach der Schweiz, der Tschechoslowakei und den Vereinigten Staaten. Im Jahre 1923 trug der Dänische Butterexport 110 900 Tonnen, das sind 38 Proz. der gesamten Buttermenge des Weltmarktes; von allen Butterexportländern steht Dänemark an erster Stelle.

Der Ausfuhrüberschuß Dänemarks an Butter betrug im Jahre 1953 535 Tonnen, 1840: 1800 Tonnen, 1875–84: 10 900 Tonnen, 1885–1931 19 931 Tonnen, 1895–99: 49 350 Tonnen, 1911–15: 92 530 Tonnen, 1916–1923 110 933 Tonnen, 1924: 122 473 Tonnen.

Diese führende Stellung auf dem Weltmarkt konnte Dänemark erst durch die Entwicklung des Genossenschaftswesens erringen. Früher verteilten die Bauern die Milch im allgemeinen selbst; die Bauernbutter wurde durchweg von nur geringer Qualität. Daneben arbeiteten einzelne Privatomolkereien. Die erste Genossenschaftsmolkerei wurde 1822 gegründet. Der Genossenschaftsverband fand nun rasch Anklang, so daß bis 1890 bereits 714 Genossenschaftsmolkereien gegründet wurden. Heute bestehen in Dänemark 1350 Genossenschaftsmolkereien und nur 330 Privatomolkereien. Die größten und besten Molkereien sind heute Genossenschaftsmolkereien. Die Milch von 86 Prozent aller Rüche wird an diese geliefert.

Die Molkereien sind zu 23 Molkereivereinen zusammengeschlossen, welche Ausstellungen veranstalten, Vorträge abhalten, gemeinschaftliche wissenschaftliche Fragen behandeln usw. Die Molkereivereine bilden zusammen die „zusammenwirkenden dänischen Molkereivereine“, die die Interessen der Molkereien den staatlichen Behörden gegenüber vertreten.

Der Butterexport liegt z. T. in den Händen von genossenschaftlichen Exportvereinen, z. T. von Privatfirmen. Die Exportvereine haben sich 1887 zu dem „zusammenwirkenden dänischen Genossenschafts-Butterexportverein“ zusammengeschlossen. Die 1923 bestehenden 11 Butterexportvereine umfassen 542 Molkereien und 39 Prozent des gesamten Butterexports, deren Hauptsitz in Kopenhagen ist.

Der von uns besuchte Butter-Export-Verein in Kopenhagen ist der größte. Ihm sind 210 meist Genossenschaftsmolkereien angeschlossen. Er liefert 1/4 aller Butter, die nach Deutschland geht, wird von diesem Exportverein geliefert. Der Umsatz betrug in der laufenden Woche 2400 Tausend 50,8 Kg. zum größten Teil gesalzene Butter. England und Deutschland kommen in erster Linie gesalzene Butter, die Schweiz ungesalzene.

Die Bezahlung erfolgt wöchentlich nach Qualität auf Grund einer Prüfung. Diese wird durch zwei Molkereibetriebsleiter der angeschlossenen Molkereien, die der Reihe nach abwechseln, und den Leiter der Geschäftsstelle vorgenommen. Diese Prüfung hat mit der amtlichen dänischen Butterprüfung nichts zu tun, sondern dient lediglich der Schaffung einer Grundlage für die Bezahlung. Als Grundlage für diese dient die amtliche Notierung. Dazu wird je nach Punktzahl auf Grund der vorgenommenen Prüfung ein Ueberpreis gezahlt. Außer dieser Prüfung wird allerdings auch eine Haltbarkeitsprüfung vorgenommen, die aber einstweilen lediglich zur Orientierung dient. Die amtliche Notierung erfolgt durch eine Kommission von 7 Mitgliedern, von denen drei Vertreter der Molkereien sind. Die Notierung hängt in erster Linie von der Lage des englischen Marktes ab, der der Hauptabnehmer der dänischen Butter ist. Es beeinflusst z. B. gegenwärtig der englische Generalstreik die Notierung ungünstig.

Es darf nur Butter exportiert werden, die die amtliche Lurmarke trägt, die dem dänischen Landwirtschaftsministerium gehört. Die Herstellung der Stäbe mit der Lurmarke und der Kontrollzettel ist Staatsmonopol. Fast sämtliche Molkereien liefern heute Markenbutter.

Zu den einzelnen Filialen der Exportvereine wird die Butter mit Lastwagen oder Bahn befördert, meist ohne besondere Kühlung. Von der Sammelstelle erfolgt der Versand in Kühlwagen oder Kühlschiffen. Höhere Vorräte werden nicht eingelagert, die Butter verläßt sehr schnell wieder die Sammelstelle.

8. Die genossenschaftliche Schweinefleischerei in Frederiksfund.

Die erste dänische Genossenschaftsschlachtereier wurde bereits 1887 in Frederiksfund gegründet. Heute bestehen 64 große Schlachtereien, von denen 50 Genossenschaftsbetriebe sind. Alle Schlachten in erster Linie Schweine für den Export nach England (Bacon), daneben etwas Rindvieh und Kälber vorwiegend für den Inlandsbedarf. Einige betreiben auch noch Eierexport. 1923 wurden in den Genossenschaftsschlachtereien durchschnittlich 1.000.000 Schweine verarbeitet. Im ganzen sind 69,4 Proz. der Schweinehäute mit 75,4 Proz. aller Schweine den Genossenschaftsschlachtereien angeschlossen. Der jährliche Ueberfluß wird im Verhältnis zu dem gesamten Schlachtgewicht an die Genossen verteilt. Ein Teil der Genossenschaftsschlachtereien ist zu einer Vereinigung zusammengeschlossen, um ihre gemeinsamen Interessen der Gesekgebung gegenüber vertreten zu können. Sie haben eine gegenseitige Transportversicherung für die Schlachtereien und eine gegenseitige Unfallversicherung für die Arbeiter eingeleitet. Gegenwärtig wird auch die Beschaffung eigener Kühlschiffe vorgenommen.

Die Genossenschaftsschlachtereier Frederiksfund ist 1894 gegründet. Sie schlachtet wöchentlich etwa 2000 Schweine, außerdem etwas Rinder und Kälber. Die höchste Tagesleistung beträgt 1600 Schweine. Ferner befaßt sich der Betrieb mit Eierexport. Das zur Einrichtung der Schlachtereier benötigte Kapital ist durch Aufnahme einer Hypothek, nicht durch Herausgabe von Anteilscheinen beschafft worden, für das die Genossen haften. Der Umsatz betrug im letzten Jahr etwa 20 Millionen Kronen, darunter 10 Millionen für Schlachtware und 4 Millionen für Eier.

Die Einkaufspreise richten sich nach der Notierung; der Preis wird von einer Kommission festgelegt, wobei Unterschiede in der Qualität geachtet werden. Es werden 3 Qualitäten unterschieden. Vorschriften über die Fütterung werden nicht gemacht, doch weiß der dänische Bauer aus Erfahrung, wie er füttern muß und welche Futtermittel er nicht verwenden darf, um eine gute Qualität zu erzielen. Zur Zeit betrug der Preis pro Kilogramm Schlachtgewicht etwa 1,90 Kronen. Die meisten Schweine werden in einem Alter von 5—6—7 Monaten mit einem Lebendgewicht von durchschnittlich 95 Kg. angeliefert; es werden aber auch einzelne kleinere Schweine geschlachtet. Die Lieferung erfolgt nach Belieben, eine bestimmte Menge ist nicht vorgeschrieben. Sowohl das lebende als auch das geschlachtete Tier wird tierärztlich kontrolliert.

Der Vorgang der Schlachtung ist etwa folgender: Die Schweine werden in einem engen Raum zusammengetrieben. Ein Mann faßt ein Tier, es tritt eine Kette um ein Hinterbein, woran das Tier automatisch hochgehoben wird. Sobald es hängt, wird es ohne Betäuben abgestochen. Das Blut läuft in einen darunter befindlichen großen Behälter. Das geschlachtete Tier wird auf einer Hängebahn weiterbefördert und gelangt schließlich in einen Behälter mit heißem Wasser zum Abbrühen. Von hier gelangen die Schweine mittels einer Trommel weiter, werden wieder an einer Hängebahn gehängt und passieren dann einen Ofen zum Absengen. Darauf werden die Borsten abgeschabt. Das Schwein wandert dann weiter an der Hängebahn, wird aufgeschnitten, ausgenommen, vom Veterinär beaufsichtigt, von dem auch die Proben zur Untersuchung genommen werden, und dann von einem weiteren Mann in 2 Hälften völlig getrennt.

Die Schweinehälften gelangen dann in einen Sammelraum zum Abhängen. Hieraus kommen sie 5 bis 7 Tage in Pöstellauge und dann in den Kühlraum. Darauf erfolgt die Verpackung in Sadleinen, indem je 3 Seiten zusammen eingenäht werden. Jede Seite wird gestempelt, außerdem wird etwas Salz zwischengestreut. Es wird zunächst in Bahnwagen verladen, die die Ware zu den Kühlschiffen für den Transport nach England befördern.

Namentlich die Aufbewahrungs- und Kühlräume sind vorzüglich eingerichtet. Der ganze Betrieb macht einen sehr guten Eindruck. Die Kühlräume sind so gut isoliert, daß selbst innerhalb 24 Stunden über Sonntag, wenn die Kühlmaschine still steht, die Temperatur nicht mehr als 1/2 Grad steigt.

Ein Teil des Betriebes ist für den Eierexport eingerichtet. Die Eier werden in 70 Sammelstellen gesammelt, von denen sie abgeholt werden. Insgesamt kommen die Eier von 8500 Lieferanten zusammen. Der tägliche Versand beträgt 200—300 Kisten je 1000 Stück. Jedes Ei erhält beim Produzenten einen Stempel mit dem Datum. Die Eier werden nach Größe sortiert, durchleuchtet und musterförmig verpackt, so daß Bruch so gut wie ausgeschlossen ist. Der Hauptexport geht nach England; 1924 gingen z. B. 79 Proz. nach England, 18,5 Proz. nach Deutschland.

Schluß.

Rückblickend muß festgestellt werden, daß das Gesamtbild der dänischen Landwirtschaft durchaus erfreulich ist. Was für den deutschen Landwirt besonders beachtenswert ist, ist die vorzügliche Organisation der dänischen Landwirtschaft. In dieser Hinsicht ist uns Dänemark über. Durch straffen genossenschaftlichen Zusammenfluß, zu dem die Grundlage in der Volkshochschule durch Pflege des Gemeinschaftsgeistes und Zusammengehörigkeitsgefühls gelegt wird, hat die dänische Landwirtschaft auch Absatz und Verwertung der Erzeugnisse in die Hand genommen. Die Aufgabe des Landwirts endet heute nicht mit dem Produktionsprozeß, die Landwirtschaft muß vielmehr auch auf Absatz und Verwertung Einfluß gewinnen. Durch straffe Organisation ist es in Dänemark dahin gekommen, daß die Produktion dem Markt entsprechend eingestellt wird; die Absatzmöglichkeiten des englischen Marktes beeinflussen weitgehend die Produktionsrichtung in Dänemark.

Die dänische Landwirtschaft befindet sich aber zur Zeit ebenso wie die deutsche in einer Krise. Die Preise für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse sind den Erzeugungskosten, die stark gestiegen sind, nicht entsprechend gefolgt. Hinzu kommt ein anderes Moment. Dänemarks Hauptausfuhrartikel sind Butter und Schweinefleisch. Wir bemerken nach dem Kriege, wie die Milchwirtschaft und Viehhaltung in einer Reihe anderer Länder erwacht und emporstrebt: Finnland, die russischen Randstaaten, Argentinien, Kanada und nicht zuletzt Neuseeland. Diese Länder treten mit steigenden Mengen auf dem Weltmarkt auf. Dänemark hat den Markt gewonnen und sich bis heute gesichert durch die hohe Qualität seiner Erzeugnisse. Darin ist es von den meisten der genannten Ausfuhrländer bis heute nicht erreicht worden. Wenn aber eines Tages diese Länder mit einer gleichwertigen Ware zu einem nicht höheren Preise als die dänische auftreten, dann wird die Lage für Dänemark kritisch.

Was folgt daraus für die deutsche Landwirtschaft, insbesondere für die deutsche Milchwirtschaft? Die Folge des immer schärferen Wettbewerbes auf dem Weltmarkt wird sein, daß Dänemark und vielleicht auch andere Exportländer versuchen werden, Deutschland in steigendem Maße als Absatzgebiet zu gewinnen. Schon heute sind die Einfuhrmengen an Molkereierzeugnissen bei uns gegenüber der Friedenszeit verdoppelt. Deutschland ist aber bei richtigem Ausbau seiner Milchwirtschaft sehr wohl imstande, seinen Bedarf aus eigenen Erzeugnissen zu decken. Wir brauchen die Milchleistungen unserer Rüche nur um wenige Hundert Liter im Jahre zu steigern. Der Zollsatz wird vorübergehend eine Hilfe sein. Auf die Dauer wird die deutsche Milchwirtschaft aber nur dann gegen den Wettbewerb des Weltmarktes gewappnet sein, wenn sie sich auf Qualitätsleistungen einstellt. Damit ist der deutschen Milchwirtschaft ihr Ziel gesteckt. Es handelt sich einmal um Steigerung der Erzeugung dem deutschen Ernährungsbedarf entsprechend, dann aber vor allem darum, das deutsche Erzeugnis in einer Beschaffenheit auf den Markt zu bringen, daß es der Auslandsware mindestens ebenbürtig ist.

Die Befestigung des Buttermarktes.

Den Mitteilungen der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat entnehmen wir:

Die Festigkeit, die sich bereits vor einigen Tagen im internationalen wie insbesondere auch im deutschen Buttergeschäft ankündigte, ist jetzt tatsächlich eingetreten. An allen maßgebenden Marktplätzen zogen die Preise in den letzten Tagen nicht unerheblich an. Es liegt auf der Hand, daß dieses Ansteigen der Großhandelspreise eine entsprechende Bewegung auch im Kleinhandel nach sich ziehen wird.

Für das internationale Geschäft war insbesondere die Hoffnung auf das Wiederaufleben der englischen Nachfrage von Bedeutung. Zwar ist unter dem Einfluß des Bergarbeiterstreiks und der dort gleichfalls riesenhaften Arbeitslosigkeit die Aufnahmefähigkeit Englands erheblich geringer als unter normalen Verhältnissen. Die Hoffnungen, die man auf eine baldige Beilegung des Konfliktes zwischen Grubenbesitzern und Bergarbeitern in den Kreisen des internationalen Butterhandels hegt, entbehren nicht der Grundlage. Sollte über kurz oder lang eine Beendigung des Konfliktes eintreten, so wäre auch mit einer Verstärkung der Nachfrage für Butter gerade aus den englischen Bergbaugebieten her zu rechnen.

Die bloße Hoffnung auf das Wiederaufleben dieser Nachfrage könnte aber nicht ausreichen haben, um die ansteigende Tendenz der wichtigsten internationalen Märkte in den letzten Tagen zu erklären. Denn es ist klar, daß die Nachfrage erst wieder ganz allmählich stärker werden wird und nur in dem Umfange, als die Steigerung der Arbeitslöhne und die Verringerung der von den Streikenden während des Ausstandes gemachten Schulden einen größeren Butterkonsum zulassen. Vielmehr trug ein wesentlich wichtiger und viel unmittelbarer auf das Geschäft einwirkender Grund hierzu bei: Die plötzlich auftretende starke deutsche Nachfrage nach ausländischer Ware. Bekanntlich hat der bisher in Gültigkeit gewesene Butterzoll von 22,50 M mit dem 1. August ds. Js. eine Erhöhung auf den Vertragsfuß des deutsch-finnischen Handelsvertrages, der sich auf 27,50 M beläuft, erfahren. Es zeigt sich nun hier daselbe, wie wir es beim Getreideimport schon zweimal erleben konnten. Unmittelbar vor der Zollerrhöhung sucht der Import-

Handel möglichst große Mengen in das Inland hereinzunehmen, um sie dann, wenn der Inlandspreis unter dem Einfluß der Zölle eine Erhöhung erfahren hat, vorteilhaft absetzen zu können. Der Vorgang ist bei der Butter genau der gleiche wie beim Getriebe, nur sind sowohl für die Lagermenge wie vor allem auch für die Zeit, innerhalb deren eine derartige spekulative Einfuhr stattfinden kann, wegen der geringeren Haltbarkeit der Ware erheblich engere Grenzen gezogen, als beim Getreide. Wenige Tage vor dem Inkrafttreten des neuen Gesetzes macht sich aber dieser Umstand auf dem Buttermarkte in aller Schärfe geltend.

War somit im internationalen Buttergeschäft der letzten Tage eine Vergrößerung der Nachfrage zu verzeichnen und bestand die Hoffnung auf eine noch weitere Ausdehnung dieser Nachfrage, so ergab sich auf der anderen Seite allgemein eine Verringerung des Angebotes. Eine solche pflegt in dieser Jahreszeit üblich zu sein, war aber augenscheinlich heuer von besonders starkem Ausmaße, weil unter dem Einfluß der erst seit einigen Tagen unterbrochenen Hitzeperiode gar zu viele Sendungen auf dem Transport Schaden gelitten hatten und demzufolge Erzeuger wie Händler in ihren Verladungen recht vorsichtig und zurückhaltend wurden. Geringeres Angebot und stärkere Nachfrage bedingten aber zwangsläufig höhere Preise. Diese sind eingetreten und man erwartet fürs erste keinen Rückschlag; teilweise rechnet man sogar unter Hinweis auf die Verhältnisse in England mit weiteren Steigerungen.

Die Marktlage in Deutschland spikt sich teilweise noch stärker zu als es soeben für das internationale Geschäft festgestellt wurde. Einmal macht sich zunächst die Verminderung des Angebotes teilweise so stark geltend, daß einheimische Ware an den großen Verbrauchsplätzen mitunter außerordentlich knapp wurde. Der Grund hierfür liegt wohl in erster Linie darin, daß nach den Erfahrungen in der Hitzeperiode der Eigenkonsum der landwirtschaftlichen Bevölkerung erheblich größer, die Verladung nach den Städten dagegen entsprechend vorsichtiger geworden ist. Außerdem beweist die Tatsache, daß allenthalben in den Großstädten, in deren Nähe sich Kur- und Badeorte befinden, die Knappheit besonders deutlich in Erscheinung tritt, daß der Saison entsprechend beträchtliche Mengen der deutschen Butterproduktion teils direkt von den Erzeugern und deren Organisationen, teils aber auch durch Vermittlung des Handels in diese nur zeitweise in Frage kommenden, aber ob ihres kaufkräftigen Publikums recht bedeutsamen Verbrauchsplätze geliefert werden. So war die Tendenz auf den deutschen Buttermärkten zwar keineswegs einheitlich, aber doch durchweg nach oben gerichtet, eine Tatsache, die in den nach längerer Stagnation der Butternotierungen in der letzten Zeit mehrfach vorgenommenen Erhöhungen deutlich zum Ausdruck kommt.

Wie weit diese Anspannung auch in Zukunft auf dem deutschen Markt bestehen bleiben wird, läßt sich im Augenblick noch nicht genau übersehen. Es muß jedoch beachtet werden, daß einmal unter dem Einfluß der kühleren Witterung und entsprechend dem Vordringen der Jahreszeit bald wieder mit größeren Angeboten seitens der Erzeugerschaft zu rechnen sein wird. Zweitens bedeutet die größere Einbedeckung mit ausländischer Ware ein Festlegen stärkerer Kapitalien des deutschen Butterhandels und schmälert damit die Aufnahmefähigkeit für die Inlandsware erheblich. Schließlich muß die jetzt eingeführte Auslandsware nach dem 1. August in stärkerem Maße wieder angeboten werden, wenn sie nicht dem Verderben anheimfallen soll.

*Willst du wissen allesamt
Schrift an Firma A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung
D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm
zur Lieferung auf große Entfernungen.
Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann - Mallnitz
Strecke Sagan-Liegnitz

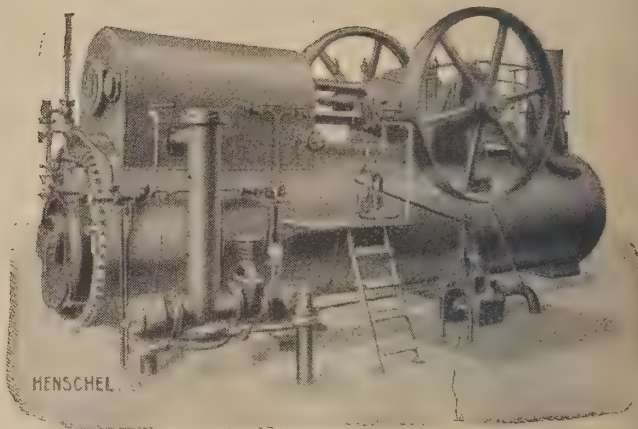
Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß
in Ia Ausführung zu billigsten Preisen
liefert

Glasmanufaktur Klel, Hamburger Chaussee 2.

Dampf

**- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel**



In höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

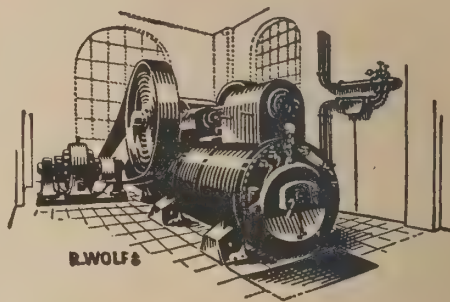
Flaschenkaster

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Eeuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg-Buckau



Spezial-

Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit * Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch * Verwertung des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken

Stellen-Gesuche.

Fachmann,

26 Jahre alt, in allen Zweig. des Milchhandels, techn. Buchführ., Hart-Weichkäse, sowie im Genoss.- und Maschinenwesen erfahren, mit best. Zeugnis u. Referenzen, f. Stellung am 1. Sept. 1926 oder zum belieb. Eintritt. Suchender ist noch bei der Milchversorgung Nürnberg tätig und gilt diese Firma als Referenz. Angebote erbeten. (2215)

M. Steidele

Nürnberg, Weidenstr. 59 III bei Heidolph.

Gehilfe, 23 J., sucht Stellung als Gehilfe, Buttermeier od. sonstig. Molkereifach selbständ. Posten. Eigenschaften des selben sind: gründlich, sauber u. korrekt, umsichtig, praktisch recht gut durchgeb. Sehr gute Zeugnisse zur Verfüg. Gefl. Angeb. erb. H. Rauter, Molkereigehilfe, Ballerstedt, Utmarm.

Für einen jungen

Gehilfen

den wir zur Ausbild. in Weichkäse- od. Hartkäsefabrik zu bald Stellung. Gleichen findet junger

Gehilfe

Molkerei Sonnenwalde, N.-L., eing. Gen. m. u. S. (2246)

Für einen tüchtigen, soliden und gewissenhaften

Gehilfen

26 Jahre alt, welcher früher bei m. te und jetzt 2 Jahre anderweit. Stellung war, suche ich zum 1. September einen Platz, wo er sich der Käseerei vervollkommen f. Mitteldeutschland bevorzugt. Angebote erbitte direkt an den Molk.-Gehilfen Richard Vindenau, Kiel, Mittelstraße 7 zu senden. (2257)

Hans Weinert,

und Spar- u. Darlehnskasse, Klappholz, Ars. Schleswig.

Junger, intelligenter

Gehilfe

(Fachmannssohn), sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, belieb. Antritt Stellung. Selbst. mit allen Facharbeiten, einschl. Käseerei, Laboratorium u. Kontor, bestens vertraut. In letzter Stell. erster tätig gewesen. (2289)

Gehilfe der Molkerei Kehrberg, Ostpreignitz.

Molkereigehilfe u. Kraftwagenfahrer sucht zu sofort oder später Stellung. Such. ist mit all. Facharbeiten best. vertraut. Führerschl. 1. 3. b. Gute Zeugn. vorh. Off. Nr. 2288 an diese Ztg. erb.

Strebsamer, kräftiger

Gehilfe

26 Jahre alt, der mit Maschinen u. Käseerei wohl vertraut ist, sucht z. 1. August Stellung. Such. kann einen guten Komadur u. Limburger herstellen und ist im Milchgeschäft gut bewand. Werte Angebote erbitte (2272)

A. Feuerhaff, Molkerei Schafstedt Kreis Merseburg.

Wir suchen Stellung für einen

tüchtigen Fachmann

24 Jahre, neben 10 jähriger praktischer Betätigung hervorragendes Zeugnis der Forschungs-Anstalt Kiel, zum beliebigen Termin als Obermeister od. erster Gehilfe. Gegend gleich. Desgl. für einen jüngeren Gehilfen, tüchtig und willig. Mit Maschinen, wie in Butterm- und Käseerei sicher arbeitend. Antritt gleichfalls nach Belieben. Jede weitere Auskunft gern.

Molkerei Roschowitz e. G., Roschowitz, Kr. Kreuzburg O.-S.

Suche sofort oder später für meinen Neffen, möglichst in städtischen Milchbetriebe, eine angenehme

Lehrstelle.

Lehrer ist 16 Jahre alt, 165 Ztm. groß und kräftig. Sohn eines höheren Bahnbeamten aus Leipzig. Um Angebote bittet

Walter Danndorf, Molkereibesitzer, Greiz, Thür.

Molkereiverwalter, welch. aus d. bes. Gebiet ausgew., mit langjähr. Erfahrung., guten Zeugn. u. Empf., sucht wieder Stellung. W. Ang. an Fr. Reichte, Garnsee, Westpr.

Molkereigehilfe,

26 Jahre, nüchtern, gesund, ruhiger Charakter u. ehrlich, sucht möglichst Dauerstellung als 1. Gehilfe. Habe jetzt leitende Stellung i. städtischen Betr. Stelle eine pa. Butter, pa. Vollmilchspeisefäse u. guten Sauer- milchquarg her. Gute Zeugnisse z. Hand. Kann einen jungen Molk.-Hilfsarb., 20 J., d. sehr will. ist u. schon unter meiner Hand arbeitete, mitbringen für 40 M Monatsgeh. und alles frei. Frdl. Angeb. mit Gehalt u. sonst. Angaben erbitte u. Nr. 2286 an diese Zeitung.

Suche für meinen 1. Gehilfen, 24 Jahre alt, zum 15. 8. Stell. Obermeister- od. sonst. Vertrauensp. erw. Selbst. ist in all. Zweigen d. Molk.-Faches, auch Käseerei durchaus erf. und kann ich denselben jed. Kolleg. bestens empfehl. Werte Ang. erb. Franz Heynoldt, Molkereibes., Staffurt.

Tüchtiger Molkereigehilfe,

26 J., sucht Dauerstellung zum 20. 8. oder 1. 9. in der Butterm- od. sonst. Zeugn. z. Verfüg. Werte Angeb. mit Gehaltsang. erbittet (2287)

Ernst Schubert, Barmen, Falkenberg 6.

Suche f. meinen Sohn, 21 Jahre alt, den ich jed. Kollegen bestens empfehlen kann, sofort Stellg. als

Molkereigehilfe,

am liebsten, wo er sich nachmittags im Kontor ausbilden kann. Gefl. Angebote an (2284)

Friedrich Rühl, Molkerei-Genossenschaft Hude i. D.

Tüchtiger

Molkerei- und Käseerei-Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. Aug. anderweitige Stellung als erster f. Annahme und Büro. Gegend gl. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbitte (2326)

Hinrich Bollstedt, Molkereigehilfe, Burg i. D., Holstein.

Junger, solider Molkereigehilfe, Fachmannssohn, mit erstfl. Zeugn. sucht zum 1. September zur Vervollkommenung in größerer Weichkäseerei Stell. Gefl. Ang. erbittet

W. Höppner, Karmolkerei, Bad Altheide, Graßsch. Glas, Schl.

Suche für

Gehilfen

den ich bestens empfehlen kann, Stellung zum beliebigen Antritt. Rothe, Molkereibesitzer, Neumarkt in Schleßen.

Tüchtiger Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. August Dauerstellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten und neuen Maschinen bestens vertraut sowie mit Butterm-, Annahme u. Ausgabe, Kontor, Abrechnungs- wesen, Dauererhöhung, Kühlmisch., etwas Erfahrung in Käseerei. Gute Zeugnis. steh. z. Verf. W. Ang. mit Gehaltsang. erb. R. Groninger, Gleibitzsch, Molkerei, Kr. Bitterfeld.

Suche für

Gehilfen

den ich bestens empfehlen kann, Stellung zum beliebigen Antritt. Rothe, Molkereibesitzer, Neumarkt in Schleßen.

Tüchtiger Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. August Dauerstellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten und neuen Maschinen bestens vertraut sowie mit Butterm-, Annahme u. Ausgabe, Kontor, Abrechnungs- wesen, Dauererhöhung, Kühlmisch., etwas Erfahrung in Käseerei. Gute Zeugnis. steh. z. Verf. W. Ang. mit Gehaltsang. erb. R. Groninger, Gleibitzsch, Molkerei, Kr. Bitterfeld.

Suche für

Gehilfen

den ich bestens empfehlen kann, Stellung zum beliebigen Antritt. Rothe, Molkereibesitzer, Neumarkt in Schleßen.

Tüchtiger Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. August Dauerstellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten und neuen Maschinen bestens vertraut sowie mit Butterm-, Annahme u. Ausgabe, Kontor, Abrechnungs- wesen, Dauererhöhung, Kühlmisch., etwas Erfahrung in Käseerei. Gute Zeugnis. steh. z. Verf. W. Ang. mit Gehaltsang. erb. R. Groninger, Gleibitzsch, Molkerei, Kr. Bitterfeld.

Suche für

Gehilfen

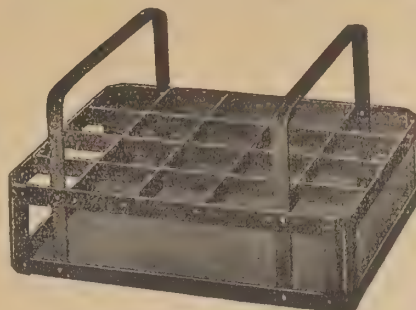
den ich bestens empfehlen kann, Stellung zum beliebigen Antritt. Rothe, Molkereibesitzer, Neumarkt in Schleßen.



Milch-Flaschenkästen



Besonders starke Ausführung — Unbegrenzte Haltbarkeit

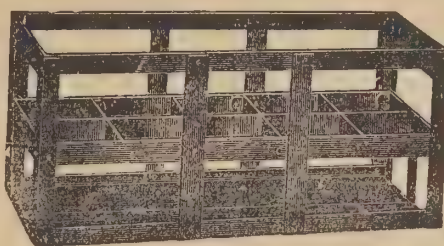


Rostsichere Feuer- verzinkung — Leichte Reinigung

Große Raumersparnis.

Traghügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz - Mo.



Eiserne Flaschenkästen

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbunde rosticher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff Dortmund, Adlerstr. 15 Fernruf 2655

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit verstärktem Rücken und an den vordern Deckseiten umgeschlagenem Wachstuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachstuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverknötung) lieferbar; (an den Seiten des Buches ist das Wachstuch umgeschlagen, sodaß ein Lösen des Wachstuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtklammern unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

➡ Schemabuch der Lagerforten kostenlos. ➡

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—

„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.

Tüchtiger Fachmann, 33 Jahre alt, sucht zu sofort Stell. als Verwalt., Betriebsleiter, Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten. Bin vertraut mit Hart- u. Weichkäseerei, der Neuzeit entspr. Maschinen sowie Buchführung und Kassenwesen. Kautions kann gest. werden. Gegend gleich. Offerten unter Nr. 2334 an diese Zeitung.

Fachmann, 36 Jahre alt, mit 12 Jahren prakt. und 5 Jahren kaufm. Tätigkeit, seit den letzten drei Jahren als Buchhalter im Bankfach tätig, befähigt zur Leitung von Molk.-Genossenschaften mit kaufmänn. Nebenberufen (Genoss.-Banken, Sparkass.) sucht leitende Stellung. Gefl. Angebote unter 2405 an d. Ztg.

Molkerei- und Käsefachmann, 25 J. alt, 10 Jahre im Fach, sucht Stellung. Suchender befindet sich zur Zeit in städtisch. Großbetrieb (Dauererhitzung) in ungekündigter Stellung und ist in Schweizer, Tilsiter, sowie in Butterfabrikation bestens vertraut, auch mit Kessel, Maschinen und Lichtanlage. Er hat auch in Käsebetrieben als 1. Gehilfe selbständig gearbeitet, welches er durch gute Zeugn. nachweisen kann. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erb. **H. Albrecht,** z. Jt. Dampfmoil. **G. Balbusch,** Danzig-Langfuhr, Hauptstraße 58, Freie Stadt Danzig. (2406)

Milchzuckerfachm., m. sämtlich. Masch. sow. Bedien. d. Vakuumapp. durchaus vertr., wels. erstl. Milchzucker unt. Garant. m. höchst. Ausb. herstellt, den Anforder. d. D. M. B. 5 entspr., sucht z. beliebig. Anr. Stellung. Angeb. unt. Nr. 2142 an diese Zeitung.

Tücht. strebs. Gehilfe, 27 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu belieb. Antritt Stellg. Molkereischule mit Erfolg besucht. Freundl. Angeb. erb. **Wilh. Heling,** Stettin, Brangelstraße 3 I. (2415)

Junger Kaufmann, 19 Jahre, kräftig, gesund und arbeitsfreudig, mit guter Schulbildung, wünscht Molkereifach zu erlernen. Antritt möglichst sofort. Angeb. unter 2404 durch diese Zeitung.

Junger Mann 23 J. alt, Sohn eines Harzkäsefabrikant., sucht, um sich in der Molkerei und Harzkäse. weitere Kenntnisse zu erwerben, Stellung in gr. Betrieb mit Käseerei. Selbiger ist erfahren im Kaufmännischen, legt aber besonderen Wert auf praktische Arbeit in d. Molkerei sowie Harzkäseerei. Gegend gleich. Antritt n. Belieben. Werte Angebote unter Nr. D. 2403 an diese Zeitung.

Tüchtiger, solider, strebsamer

Gehilfe 25 Jahre alt, sucht zum 15. 8. 1926 dauernde Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel und Maschinen, Butterm., Annahme, sowie Abrechnungsweisen u. Weichkäse. Angeb. mit Gehaltsangaben unter 2176 an diese Zeitung erbeten.

Junger Molkereigehilfe, 18½ J., sucht zum 15. Aug. Stellung im Molkereibetrieb. Werte Ang. sind zu richten an **Walter Petersen,** Molkerei Wunstorf b. Hannover.

Strebs. Gehilfe, keine Arb. scheuend, m. all. Facharb. vertr., Weichkäse. gute Kenntn., sucht sof. od. spät. Stelle. Ang. erb. **Gerhard Kurzweg,** Molkerei Reichenbach, Schles. (2141)

Junger Mann, 19 Jahre alt, sucht Stellung als

Milchkutscher zum 15. August oder 1. September. Selbiger ist schon im Molkereifach tätig gewesen. Garant. gut. Pferdepfleger. Zeugn. vorh. Ang. erb. **Gustav Brandt,** Lautenthal i. Harz Hotel Bischofsthal.

Junger, tüchtiger Gehilfe, 24 J. alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. bestens vertraut sow. Herstellung v. Joggh.-Milch u. Jogghurt-Rahmkäse, der auch in der Weichkäseerei reiche Erfahrung besitzt, spez. Camembert, sucht zum 15. 8. Stellung. Werte Angebote erbitt. **R. Kalusa,** Dampfsm. Weitsbronn, Post Siegelndorf, Mittelfranken.

Molkereigehilfe, 26 Jahre alt, seit 1922 aus dem Fach, bis jetzt i. Reparaturwerkstatt tätig gewesen, der daher kleine Reparaturen und Lötarbeiten fachm. ausführt, sucht Stellung als Maschinist u. Heizer. Selb. hat auch Kenntnisse in der Weichkäseerei, Zeugn. sind vorhanden. Er würde auch Stellung a. Milchverkäufer ann., mit Pferden vertr. er umzug., auch unterz. er sich jed. Arbeit. W. Ang. erb. **W. Reimann,** Gleiwitz, Bergwerksstr. 38, II.

Strebsamer Molkereigehilfe, welcher firm in der Herstellung v. ff. Tafelbutter, Quarg sow. Sahne-, Limburger-, Romadur-, und Frühstücksfäse nach Camemb. Art, sucht zum 15. 8. Stellung, wo Gelegenheit sich bietet, sich im Kontor auszubilden. Suchender ist vollkommen in der Bedienung v. Kessel und Maschinen, auch Kohlensäure-Kühlmaschine, in der Unterzuckerung von Milch und Rahm auf Fettgeh. und Säure bew. Kleine Reparatur. werden ausgeführt. Pa. Zeugnisse vorhanden. Angebote zu richt. an **Erwin Rühmann,** Magdeburg, Fürstenuferstr. 18. (2363)

Molkereigehilfe, 20 Jahre alt, m. allen vorf. Arbeit. bestens vertr., firm in Herstellung von Butter, Quarg u. Weichkäse, sicherer Rechn. i. Abrechnungsw. u. Betriebsbuchf. bewandert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zu sofort. Dauerstellung. Ang. erbitt. **Otto Felsch,** Dortmund, Schubertstraße 11. (2364)

Kutscher 21 J. alt, sich. Fahrer, gut. Pferdepfleg., m. Kenntn. in d. Landwirtschaft, fleiß. u. ehel., höflich. Benehm. der Kundsch. gegenüb., m. all. vorkommend. Arb. vertr., sucht zu sof. Dauerstelle als **Milchkutscher.** Geg. gl. W. Ang. erb. **Herb. Beßmann,** Dortmund, Schubertstr. 11, b. Felsch. (2364)

Strebsamer Gehilfe 20 J. alt, mit all. Facharb. bestens vertr., sucht z. 1. Sept. Stelle. Selb. hat groß. Interesse für Käse. u. wäre ihm Stelle in groß. Weichkäse. angenehm. Frdl. Ang. erb. **Alfred Wante,** Liebenau bei Patschkau in Schlesien. (2359)

Suche für meinen jungen, tücht.

Gehilfen den ich jedem Kollegen bestens empfehlen kann, zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist m. allen Molkereiarbeiten aufs beste vertr. Angebote erbittet (2373) **Taupadel,** Weichkäseerei Hannover Hallerstraße 19.

Schweinemeister, der in Polen eine eigene Schweine-mästerei nebst Käseerei (Tilsiter) 5 Jahre besaß und wegen Auswanderns stellenlos geworden ist, sucht wieder ein. selbstständigen Wirkungskreis. Die best. Zeugn. stehen ihm zur Seite. Nähere Auskunft erteilt der Zentralverband der **Flüchtlinge** Berlin-Charlottenburg Rüdertstr. 10. (2380)

Suche für einen Sohn achtbarer Eltern, der 25. 12. 20 Jahre alt m., kräftig, Stelle als (2398)

Chauffeur, Führerschein 2 und 3 b, sicher im Fahren (gelernt. Schlosser), und m. Kundschäftsbedienung bewandert. Zur Zeit beim Verwandten im Gesch. a. Chauffeur. Off. an **Willi Dreiny,** Dorstfeld, Fr. Funkestr. 42. (2399)

Molkereifachmann, 25 Jahre, zuverlässig, ehrlich, keine Arbeit scheuend, 10 Jahre im Fach, i. Umgang mit Kundsch. u. Verkauf gut bewandert, sucht Stellung zw. Uebernahme von Verkaufswagen, Verkaufsstelle, auch auf eigene Rechn., Kautions v. 1000—1500 Mk. z. Verfügung sow. gute Zeugn. Ang. u. Nr. 2393 durch diese Zeitung.

Wir suchen für einen **Molkereifachmann** auch mit Käseerei vertraut, 26 J. alt, zum 1. 9. 26 oder beliebigem Eintritt Stellung. Offerten an das **Betriebsbüro der Milchversorgung** Nürnberg-Fürth. (2378)

1. Käsegehilfe, 26 Jahre, Dtsch., sucht als solcher Stellung. Selb. ist mit der Herstellung von Tilsiter und Limburger, Schweinemast und -Zucht gut vertraut, führt Reparatur selbst aus und ist kein Stundenarbeiter. Selbiger nimmt auch Stellung, wo ihm Gelegenheit gegeben wird, sich im Versand od. andere Käsearten einzuarbeiten. Eintritt kann 14 Tage nach Annahme erfolgen. Gegend gleich. Werte Angebote an (2361)

H. Gramstat, Jachdaggen, Kreis Gumbinnen, Ostpreußen.

Molkereigehilfe, 25 Jahre alt, sich vor keiner Arbeit scheuend, mit allen ins Fach schlagenden Arb. gut vertraut, in letzter Stelle über 3 Jahre als erster Gehilfe tätig, gute Zeugnisse vorhanden, sucht z. 1. September 1926 Stellung, würde auch gern Stellung als alleiniger annehmen, f. Stundenarb., auch f. Wandervogel wenn Stell. gut. Die Herren Chefs, denen a. ein. reell. Kraft gelegen ist, werden gebeten, Angebote einzusenden an den **1. Gehilfen der Central-Molkerei** Schölen in Thür. (2402)

Für 23 jährigen (2447)

Gehilfen den ich als tüchtig in jeder Beziehung empfehlen kann, suche ich zum 1. Sept. passende Stellung. Angebote erbittet

A. Dittmann Kranichfeld i. Thüringen.

Tüchtiger Gehilfe 22 Jahre alt, vertraut mit allen Facharbeiten, sucht zu sofort oder 15. August Stellung. Werte Ang. erbittet (2395)

Karl Hant, Kiel, Boiestraße Nr. 1.

Junger, tüchtiger, ehrl. Gehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. sofort. Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten sehr gut vertraut. Gefl. Angebote erbittet **Herbert Groth, Idsehn,** Post Strüdingen bei Oldenburg.

1. Gehilfe, 23 Jahre alt, ehrlich und zuverlässig, mit sämtlichen Betriebs- sowie Weichkäsearbeiten best. vertraut, mehr. Jahre in erstklassig. Camembertkäseerei tätig gewesen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antritt angenehme Dauerstellung. Gegend gl. Freundliche Angebote erbittet **Carl Gutschmidt,** (2399) **Hundisburg,** Bez. Magdeburg.

Selbständiger **Allgäuer Weichkäser** sucht, gest. auf gute Zeugn., Stellg. Selbiger ist in der Lage, tabellöf. Stang., Dessert-, Tils. Käse zu fabricieren. **Josef Ihle, Obersehn,** Jany (Allgäu). (2397)

Reinem Lehrling darf der „Milchw. Zeitsaden“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einzahlung von 2,50 M. wird das schön gebundene Buch geliefert von der **Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.**

Tüchtiger, strebsamer Molkerei- und Käsefachmann 23 Jahre alt, in ungekünd. Stellg. sucht bis zum 1. Sept. Stellung als Gehilfe. Suchender ist z. Jt. in einem groß. städt. Betrieb tätig u. ist mit Kessel, Maschinen, sow. mit Kohlensäure Kühl- u. Ammonial-Eismaschine, in Butterm., Milchunterzuckerung und Versand besten vertraut. In Herstellg. v. Speise- u. Käsequarg, Sahne-, Schichtfäse, Rahmmedur-, Stangen- u. Limburger Käse ist er sehr perfekt und garantiert für pa. marktfähige Ware. führt jede im Betrieb vorkommende Arbeit gewissenhaft aus. Angebote unter **J. W. 2460** an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe, 28 J. alt, such. zum 15. 8. oder später Dauerstell. Gegend gleich. Offerten erbittet

Molkereigehilfe R. Kreddig, Buchwalde b. Reichenbach, Ostpr.

Suche für meinen wirklich tücht.

Gehilfen der in hiesiger Molkerei 1½ Jahre in Stellung ist, 23 Jahre alt, zum 1. September Stellung. Selbiger ist ein selbständiges, gewissenhaft Arbeiten gewöhnt, mit sämtlichen Maschinen, auch Kühlant. (Kohlensäure) aufs beste vertraut, er würde immer eine gute Stütze, h. gute Handschrift und ist in d. Monatsabrechnung firm. Offert. erbittet (2414)

Molkerei Barzel in Oldenburg.

Fleißige, kräftige Meierin,

21 Jahre alt, mit sämtlichen Fertigkeiten, sucht Stellung zum September. Frdl. Angebote erb. **V. Grinda, Craushof** bei Gutenfeld (Ostpr.)

Suche für meine

Meierin, welche ich jedem Kollegen empfehlen kann, bei Familienanschluß Stellung. Selbige ist vor allem tüchtig u. ehrlich und geht jeder Arbeit mit regem Interesse entgegen. (22) **Franz Smaczny, Molkereibesitzer** Alt-Großtau (Schlesien).

Tüchtige, kräftige

Meierin sucht zum 1. oder zum 15. Sept. Stellung. Zu melden unter 2394 an diese Zeitung.

Ältere, ehrl. Meierin in Hart- u. Weichkäse. sow. Herst. erstl. Butt. gut erfah., sucht z. August Stelle, am liebst. in groß. Betriebe od. Laben. W. Angeb. Westfalen 2360 an diese Zeitung

Ältere, arbeitsfreudige

Meierin sucht zu bald oder 1. 10. Dau. Stellung. Selb. ist mit allen Arbeiten vertraut und hilft auch Haushalt mit. Familienanich. erwünscht. Gefl. Angebote erbittet **Ida Walinda, Tannenhof** bei Mielenz, Freist. Danzig.

Wir suchen für unsern

Obermeier, 2 Jahre hier, 25 Jahre alt, ne. welcher sich gern verändern möchte, zum 1. Sept. gute Dauerstellg. Selbiger können wir jed. Rolle aufs wärmste empfehlen. Gleichen suchen wir zum 1. September Annahme und Kontor tüchtigen

Gehilfen

Gute Handschrift und sicheres Rechnen ist Bedingung. Gehalt 60 M. und alles frei. Werte Angeb. **Molkerei-Genossenschaft Burho** in Oldenburg.

Suche für eine junge, gewandte fleißige

Meierin

zum baldigen Antritt Stellung in Butterm., Haushalt, Laben Kontor. Frdl. Off. erbittet **H. Hamdorf, Molt.-Bew. i. Stendal,** Rathenowerstr. 32

Bew. Molkereifachm., seit 1905 i. Fach, bietet f. Abtretung od. Nachweis einer Vertrauensst. gute Vergütung. Ang. u. 2461 a. d. Ztg.

Zg. zielbew., tatfr. Molkerei- u. Käsefachmann mit besten Zeugnissen u. Ref. vorh., Fachsch. bef., sucht z. bel. Antritt Stellung als Betriebsl., Oberm., Filialleiter od. sonst. Vertrauensp. W. Ang. erb. **H. Westphal, Wiet a. Rügen.**

22 jähriger (2459)

Molkerei- und Käseergehilfe

sucht, gestützt auf langjähr. Zeugnisse von größeren Käsereien, zum baldigen Antritt Stellung. Werte Angeb. erb. **Alfred Gerlach, Peine, Siederdorferstraße 9.**

Tücht. Molk.-Gehilfe, flott. Formner, sucht zum 15. 8. oder später Stellg. als Butterformer. Dresden u. Umgebung bevorzugt. Angeb. unt. **M. D. 2458** an d. Ztg.

Junger Fachmann 21 Jahre, guter Herstell. v. Tilsit. Käse, sowie erstklass. Tafelbutter, vertraut mit Kessel, Dampfmaschine sowie sämtl. Molk.-Maschinen sucht zum 15. Sept. oder früher Stelle a. l. oder 2. Gehilfe. Angebote sind zu richten unter **S. B. 2457** an d. Zeitung.

Zg., ordentl. Gehilfe, mit allen Molk.-Maschin. u. Arbeit. vertr., auch in Butterm. und Käseerei bewandert, sucht zum baldig. Antritt Stellung. Angeb. erb. **Karl Vogel, Halle a. S., Humboldtstr. 6.** (2454)

Zg. Milchfütcher,

22 Jahre alt, sucht Stellung zum 15. 8. mit Molkerei- u. landwirtschaftliche Arbeiten bewandert, gut. Pferdepfleger, ehrlich u. zuverlässig. Angebote erb. (2452) **Karl Köcher, Molkerei Sottrum, Bez. Bremen.**

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926. Anfragen und Anmeldungen an **Dr. Hesse.**

Stellen-Angebote.

Für Kleinstadt-Molkerei (G. m. b. H.) unv. Berlin wird für alsbald ein verheirateter

Betriebsleiter

gesucht. Reflekt. wird nur auf erstklass. Fachmann m. best. techn. u. kaufmännisch. Kenntnissen, d. selbstständig mit Hand anlegt. Bewerb. m. selbstgesch. Lebenslauf, Zeugn.-Abschriften, Lichtbild, Gehalts-Anspruch, u. Referenzen erbeten unter **Nr. 2374** durch d. Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein. edigen, zuverlässigen, älteren, in den Zweigen einer ländlichen Molkerei erfahrenen

Fachmann.

da Vertr.-Stellung, Kautions erforderlich. Angebote unter **2411** n. diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein. ingen, ehrlichen, soliden (2096)

Gehilfen

er firm ist in der Herstellung von abnehmschärfen. Anfangsgehalt 50 Mark u. freie Kassen. Familienzuschuß zugesichert. Reise wird auf Monate vergütet. Bewerbungen mit Zeugnisausschnitten erbittet **ronenberger Molkerei, Cronenberg (Rheinland).**

Junger Gehilfe, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum baldigen Antritt Stellung. Werte Angebote bitte unt. **B. 2471** an diese Zeitung zu send.

Wirklich brauchbaren Fachmann, perf. Schicht-, Tilsiter-, Harz- auch Weichkäse, z. jedem Posten eines städt. und ländl. Betr. gewachsen, prima Refer. zur Verf., sucht zum 15. August Stellung. Angeb. unt. **Holstein Nr. 2456** a. d. Ztg. erb.

Molkereigehilfe

mit Führerschein 2 und 3 b, d. auch Kenntnisse in Schlosserei, Klempnerei, Installation sowie elektr. Anlagen hat, sucht Dauerstellung, evtl. auch Gutsmolkeerei. Bin 26 Jahre, verh., an selbst. Arbeiten gewöhnt, gute Zeugnisse zur Verfüg. Gefl. Offerten an (2467) **Ad. Mierke, Bülow in Medlenb.**

Fräulein

sucht zu sofort oder später Stellung evtl. für Haushalt u. Betrieb sow. Laden, Kenntn. in Milchw., Verkauf, Butterm., Milchunterjuchung sow. Stenographie u. Schreibmasch. und allen anderen Kontorarbeiten. Gefl. Angebote unter **D. D. Nr. 2465** an diese Zeitung erbeten.

Junge Frau,

gelernte Meierin, mit guten Umgangsformen, gut vertraut mit all. im Fach vorkomm. Arbeiten, sowie Verkauf, sucht Stellung. Gefl. Angebote unter **2453** an diese Ztg.

Suche für meinen Gehilfen, 23 J., der ausbildungsweise bei mir tätig war, Stellg. für Betrieb u. Kont. Kann denselben empfehlen. Angeb. direkt an **H. Fröhlich, (2454) Schmidt, Molkerei Schönhäusen.**

Wegen Krankheitsfall suchen wir für sofort bestempfohlenen jungen **Gehilfen**

hauptsächlich für Versand und andere Molkereiarbeiten. Gehalt 60 Mark. Bewerbungen mit Zeugn.-Abschr. u. Altersangabe erb. an **Genossenschaftsmolkerei Waldheim i. Sachsen.** (2136)

Suche zum 15. August ein. tücht. **Gehilfen**

für Tilsiterkäseerei b. gutem Gehalt. Gefl. Bewerbungen m. Zeugnisausschnitten u. Altersangabe erb. (2124) **Hugo Wisum, Bollwitten bei Powagen, Ostpreußen.**

Suche sofort oder zum baldigen Antritt einen jungen, sauberen, ehrlichen (2091)

Gehilfen

für sämtl. Molkereiarbeiten. Gehalt monatlich 50 M. Bewerbungen mit Zeugnissen erbittet **Molkerei Siedinghausen Rrs. Bären, Westfl. Fernruf: Bären 196.**

Zwei unserer Angestellten, die ca. 3 Jahre bei uns tätig waren, verlassen demnächst unseren Betrieb; der eine erhält eine Verwalterst., der andere will die Milchw. Forschungsanstalt Kiel besuchen. Wir suchen deshalb zur Bedienung der Dampfessel, Dampfmaschinen, Kohlenfäurekühlsm., Pumpenanlage, Separatoren, Pasteuriserapparate einen

ersten Gehilfen

als Maschinenführer und Heizer b. einem Monatsgehalt v. Mk. 80.— u. einen zuverlässigen, erfahrenen **Buttermeier,**

der peinlich sauber ist und das gr. Interesse hat, eine feine Butter herzustellen bei einem Gehalt von Mk. 60.—. Beide erhalten freie Station und freie Kassen. Der Antritt muß baldigst erfolgen. Es mögen sich nur anständige, strebsame, unverh. Gehilfen melden, w. ihre Vergangenheit und Tüchtigkeit durch Zeugnisausschr. und Empfehlungsschreiben nachweisen können. **Molkereigenossenschaft Vöken, Ostpr. Diehlberg, Direktor.**

Suche zu sofort oder 15. August einen soliden, ehrlichen (2199)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. in kleinem Betrieb. Anfangsgehalt 50 M und freie Kassen. **Molkerei Burgtonna bei Gotha i. Thüringen.**

Zum 15. August oder 1. Septbr. tüchtiger, zuverlässiger,

Käseergehilfe

welcher einen guten Romadur und auch andere Weichkäseforten wie Camembert usw. herstellen kann, gesucht. Nur wirklich perfekte jg. Leute wollen sich melden. Anfangsgehalt Mk. 80.—, alles frei. Gefl. Offerten unter **Nr. 2264** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Septbr. 1926 evtl. einige Tage früher für hies. mod. Betrieb einen tüchtigen u. sauberen

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Offert. mit Zeugnisausschnitten u. Gehaltsforderungen erbeten. (2285) **Molk.-Genossenschaft Treuenbriege D. Doepfer.**

Junger zuverlässiger

Molkereigehilfe

als zweiter gesucht. Kenntnisse in Kühlmaschinen und Kessel Beding. Gehalt b. freier Station u. Kassen 100.— Mark. (2299)

Molkerei Ernst Fiedler, Chemnitz-Hilbersdorf.

Suche zum 15. 8. einen ordentl.

Gehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. **H. Bauer, Molkerei Launingten, Rr. Darkehmen, Ostpr.**

Große Molkerei und Käseerei sucht zur täglichen Ausführung v. Labgärproben, zum Besuch d. Stalungen zwecks Beseitigung etwaig. Mängel in der Milchbehandlung, zur Unterweisung d. Milcherzeuger in zweckmäßiger Fütterung usw. geeignete

Persönlichkeit

mit guten Empfehlungen. Interessenten, welche sich den Anforderungen gewachsen glauben, werden um schriftliche Angebote unter **Nr. 2370** an diese Zeitung gebeten.

Zum 15. 8. ein junger, kräftiger **Gehilfe**

welcher sich in Käseerei weiter ausbilden w., gef. Guter Rechn. bevorzugt. Gehalt netto 50.— Mk. (2185)

Dampf-Molkerei Horum bei Hohentkirchen in Oldenburg.

Suche für 15. August oder 1. September einen zuverlässigen u. ehrlich.

Molkereigehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Uebereinkunft. Off. erbittet (2243) **Leubener Molkerei Jakob Roth, Dresden-Leuben, Stephensonstr. 23.**

Da der jetzige Gehilfe (2 Jahre hier gewesen), Verwalterstelle annimmt, suche ich zu gleich einen ordentlichen, älteren (2241)

Gehilfen.

Offerten bitte zu richten an **Dampf-Molkerei Frischung b. Uderwangen, Ostpr.**

Ein tüchtiger (2417)

Gehilfe

kann für Kessel und Maschinen sofort eintreten. Gehalt 50 M und freie Kassen. Angebote mit Zeugnisausschnitten u. Altersangabe erb. **Molkerei-Genoss. Glowitz Rrs. Stolp, Pommern.**

Zum 15. oder 20. August kann junger, fleißiger (2446)

Gehilfe

eintreten. Bewerb. mit Zeugnisausschnitten erb. **Molk.-Gen. Kranichfeld i. Thür.**

Suchen zum 15. August oder etwas später einen jungen, angehenden, evangelischen (2443)

Gehilfen.

Gehalt 40 M bei freier Station u. Kassen. **Molkerei Nortrup, Hannover.**

Suche zum 25. August oder erst. September einen jg. fixen (2438)

zweiten Gehilfen

für Weichkäseerei und Betrieb. Selbiger muß in der Weichkäseerei schon tätig gewesen sein u. sich vor kein. Arbeit scheuen. Stellung ist gut und dauernd. Gute Verpflegung und Gehalt zugesichert. Angeb. an **Zentral-Molk. Barzel i. Oldbg.**

Suche zum 1. 9. oder 15. 9. einen tücht., ehrlichen, älteren, zuverlässig.

Gehilfen.

Gehalt 120 M ohne Beköstigung, nur Wohnung. Dauerstellg. Nähe Kassel. Angebote unter **S. 2407** an diese Zeitung.

Zum 15. August suchen wir einen soliden, erfahrenen (2429)

Gehilfen

für Bedienung der Maschinen und Quarzherstellung. Gehalt 60 Mk. monatlich, fr. Kassen und Verpfleg. Angebote unt. Beifügung der letz. Zeugn.-Abschriften an **Molk. Ohlendorf, Post Salzgitter, Stat. Kleinmahnner, Rrs. Goslar.**

Junger Gehilfe,

welcher sich in Tils. Käseerei und Schweinemast vervollkommen will, kann sofort eintreten. Zuschüssen mit Geh.-Forderung an (2412) **Feine, Dampf-Molk. Wühlhausen Rrs. Br. Eylau, Ostpreußen.**

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Suche zum 20. August einen sol., tüchtigen (2385)

Gehilfen.

Gehalt monatlich 50 Mark. Bewerbung mit Zeugnisabschrift. erb. E. Holluch, Molkereibesitzer, in Kontopp, Ars. Grünberg in Schlesien.

Suche zum baldig. Antritt einen jungen, tüchtigen (2377)

Gehilfen

welcher Kenntnisse in Weichkäseerei besitzt. Angebote mit Zeugnisabschriften an Molkerei Grunehagen in Hann.

Suche einen

Molkereigehilfen

der gleichzeitig als Milchfahrer m. Ration eingestellt werden kann. Bedingung guter Pferdepfleger u. keine Arbeit scheuend. Zu erfragen unter Nr. 2347 an diese Zeitung.

Für größere Molkerei

2-3 Gehilfen und 2 Lehrlinge

gesucht. Bewerbungen mit Lichtbild, Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen unter Nr. 2348 durch diese Zeitung.

Suche tüchtigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Käser

(evtl. mit Führerschein) f. Stang- und Harzkäse. Verarbeite wöchentlich 50-80 Zentner Quarg. Selbst darf sich vor keiner ander. Arbeit scheuen. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 2422 an diese Zeitung.

Saargebiet.

Tüchtiger, erfahrener Harzkäsemeister, der selbständig arbeiten k. und volle Garantie für die Herstellung eines wirklich marktfähigen Produktes übernimmt, wird für sofort gesucht. Es kommen nur Bewerber in Frage, die obige Voraussetzungen erfüllen. Angebote unter Nr. 2466 an diese Zeitung.

Wir suchen für die Dauer von 2 Monaten einen fixen (2463)

Gehilfen

zur Aushilfe. Lohn 60 M pro Mon. Molkerei Allendorf, Kreis Arnberg.

Tüchtiger Gehilfe

für Betrieb, Weichkäseerei, Schweinemast und alle vorkommenden Arbeiten für sofort gesucht. (2451) Dampfmolk. Landhaus Zeddenitz, Bahnstation Ziepel.

Suche zum baldigen Antritt ein. älteren, soliden

Käseereigehilfen

welcher erstklass. Harz- und Camembertkäse herstellen kann u. dafür durch Zeugnisse den Nachweis beibringt. Gehalt 60 M monatl., freie Station und Kassen. Angeb. unter P. R. 2426 an diese Zeitung.

Zu sofort ein junger, solider Gehilfe gesucht. Ebenso kann ein (2148)

Lehrling

Sohn achtbarer Eltern, eintreten. Molkerei-Genossenschaft Boneje (Altmarkt).

Zu Anfang September ds. Js. suchen wir einen äußerst tüchtigen ledigen

Kontoristen

als Buchhalter. Derselbe muß unbedingt flott und sicher im Rechn., die kaufm. und techn. Buchführung vollkommen beherrschen, sowie in Korresp. u. Abrechnungswesen firm sein. Angebote mit selbst. geschr. Lebenslauf, begl. Zeugnisabschr., Empfehlungen früherer Chefs sow. Gehaltsansprüchen erbittet (2450) Molkerei Alstätte & Umgegend, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpf., Alstätte, Kreis Ahaus in Westf.

Tüchtiger, solider, zuverlässiger

1. Gehilfe

bes. f. Kessel, Kohlen-, Rühlant. u. sonst. Molk.-Maschinen, für neu errichteten Betrieb in Kreisstadt Mitteldeutschl. (ohne freie Stat.), spätestens zum 1. September ges. Ausführl. Bewerb. mit Zeugnisabschriften u. Lohnanspr. unt. A. R. 1875 an diese Zeitung.

Junger Mann

für Milchtour und Schweinefäst sofort gesucht. Anfangsgehalt 30.- Rmk. monatlich bei freier Station, Kassen und Wäsche. Gute Dauerstellung. Bewerbungen von nur anständigen, arbeitswilligen jungen Leuten mit Ang. der bish. Tätigkeit (ev. Zeugnisse) erbeten. (2313) Tolkmitt, Molkerei Lebus, a. Oder.

Suche einen tüchtigen

Harzkäser,

welcher eine wirklich gute Ware herstellt. Andere Bewerber zwecklos. Gehaltsforderungen u. Zeugnisse an die (1902) Käsefabrik Belgis, Ars. Zauch.

Suchen zum 1. Oktober od. früh. einen verheirateten (2432)

Milchverkäufer

der schon in solcher Stellg. tätig war. Guter Pferdepfleger bevorz. Wohnung vorhanden. Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei-Gen. Falkenberg
Bezirk Halle.

Jungen, tüchtigen u. kräftigen

Gehilfen

nicht unter 25 Jahre, welcher mit allen ins Fach schlagenden Arbeit vertraut ist, vor allem Mager- und Fettkäsebereitung, Milchzufuhr v. Bahnhof, auch Schweinefütterung mit übernimmt, stellt sofort ein. (Gehaltsansprüche). Molkerei mit Motorbetrieb. 2376

Ferd. Lehmann, Molkerei Reppen, Bezirk Frankfurt a. O.

Erfahrener

Camembertkäser

der für marktfähige Ware garant. wird für Dauerstellg. gesucht. Angebote mit Gehaltsansprüchen sow. näheren Angaben unter C. P. 2419 an diese Zeitung.

Kräftiger

(2104)

junger Mann

nicht unter 22 Jahre, guter Pferdepfleger, für Transportfuhrwerk u. Kannenwaschen zum 15. August sucht

R. Mittmann, Molk. Hartegasse, Rhld., Bez. Köln.

Suche zum baldig. Antritt einen

jungen Mann

welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen. Gründl. Ausbildung auch in der Käseerei, wird zugesich. Lehrzeit u. Taschengeld nach Ueberkunft. Gesl. Zuschriften erbeten. C. Hölje, (2291)

Molkerei Mühlhausen in Waldeck.

Wir suchen für unseren Vollbetrieb einen jungen, kräftigen Mann nicht unter 16 Jahren als

Lehrling.

Lehrzeit 3 Jahre. Angemessenes Taschengeld wird gewährt. E. Weise, Molkereigenossenschaft Schönau a. d. Eigen, Amtsh. Vöbau in Sachsen. 2310

In unserer, neu eingerichteten, größeren Genoss.-Molk. findet jg. Mann unter 16 Jahren, aus achtbarer Familie, Aufnahme als

Lehrling.

Antritt sofort oder etwas später. C. Lüdemann, Betriebsleiter Dampfmolk. Tucheim, e. G. m. b. H. Bezirk Magdeburg.

Suche bis spätestens 1. Oktober eine tüchtige, zuverlässige

Meierin

mit guten Zeugnissen. Dieselbe firm in Buttereier und Tilsiter Käsebereitung sein. In der freien wird Unterstützung der Hausfrau gewünscht. Meldungen mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an Scheffler, Kowallen b. Grabow (Distr.), 22

Gutsmeierei.

Wir suchen zum 15. August od. einige Tage später eine tücht.,

Meierin

für Buttereier und Betrieb. Ar. Gehalt Mk. 60.- bei freier Station und Kassen. Stellung dauernd u. angenehm. Offerten erbittet Dampfmolkerei Kölschau, e. G. m. b. H., Kreis Merseburg. (2)

Suche zum baldigen Antritt etwas später eine ältere, erfahrene

Meierin

für Molkerei und Haushalt. Gehalt 50 M bei freier Station u. Kassen. (2)

H. Siebert, Dardesheim
Ars. Halberstadt.

Stellung befehlt. Den Bewerber besten Dank. (2)

Molkerei Selml

Stelle befehlt. Den vielen werbern besten Dank. (2)

Dampfmolk. Althaldensleben
Bezirk Magdeburg.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 10. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhändler. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 178 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Leipzig, 7. August. Bericht der Firma Gustav Schultze Sohn. Man hatte allgemein damit gerechnet, daß sich zu Beginn neuen Monats der Markt weiter beleben würde, zumal auch ein Teil Ferienreisenden wieder zurück ist. Leider mußte man feststellen, daß in der vorigen Woche getätigten Käufe lediglich als Meinungskäufe zu sehen waren, denn das Geschäft ist in dieser Woche wieder recht still. Die Eingänge deutscher Butter zeigen wenig Veränderung, nur beständiger Zeit wieder ein großer Teil derselben aus unhaltbaren, abweichenden Qualitäten, die stark auf den Markt drücken. Trotz der ruhigen Marktlage wurde am Dienstag für erste Qualitäten eine Preiserhöhung vorgenommen, da der am 1. ds. Mts. in Kraft getretene Zoll die ausländischen Bezüge entsprechend verteuert. Am Donnerstag und heute lag kein Veranlassung vor, die Preise zu verändern. Das Ausland berichtet gleichfalls über einen ruhigen Markt und wurde in Kopenhagen die Notierung sogar um 6 Kronen auf 304 Kronen ermäßigt. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren weitere Rückgänge, sodaß auch hier Preise folgen konnten. Das Geschäft zeigte nach langer Zeit endlich einen etwas belebten Charakter.

Leipzig, 7. August. Bericht der Firma **Gottlieb Michaelis u. Co.** Eine Veränderung der Geschäftslage auf dem hiesigen Buttermarkte ist seit vorgestern nicht eingetreten. Zweifellos sind vor der Zoll-erhöhung zu starke Eindrückungen von Auslandsbutter erfolgt, denn die gedrückten Preise für dänische Butter lassen auf Angstverkäufe schließen. Man hat also aus den Erfahrungen, welche im vorigen Jahre bei Ein-führung des Butterzolles am 1. Oktober gemacht wurden, nicht gelernt. Da aber die Preislage jetzt günstiger ist, wie damals, werden Verluste bei den übermäßigen Käufen von Auslandsbutter zwar nicht zu erwarten sein, jedoch wird dadurch die im August übliche Preissteigerung wohl auch unterbleiben. Unvorsichtige Heraushebungen der Kleinhandelspreise sind daher vorläufig zu vermeiden.

Dresden, 7. August. Bericht der Firma **Maier u. Umlauf.** Die Marktlage ist als ruhig zu bezeichnen und können die Eingänge ge-genwärtig nicht sofort platziert werden. Leider wird immer wieder fehler-hafte, saure Ware angeliefert und kann den Erzeugern nicht genug ge-raten werden, ihr ganzes Können nur auf die Herstellung von prima Ware zu legen.

Räse.

Dresden, 7. August. Bericht der Firma **Maier u. Umlauf.** Die gute Nachfrage, in der Hauptsache nach 20 proz. Stangenkäse, hält weiter an. Wenngleich aus den Erzeugergebieten noch ruhiger Markt ge-meldet wird, so ist doch auch für bayerische Ware in Kürze mit einer Preissteigerung zu rechnen. Alkmaar hat bereits für vollfetten Edamer den Preis um 11 Hfl. erhöht. Die Großhandelsverkaufspreise für Loko-ware betragen per Zentner: Pa. echter Emmentaler 158—160 M., prima bayer. Emmentaler, vollfett 135—145 M., pa. bayer. Stangenkäse, 40 proz. 90—95 M., 20 proz. 57—60 M., pa. bayer. Romadur, 20 proz. in Stanniol u. Etiftett 75—78 M., 40 proz. in Stanniol und Etiftett 95—100 M., prima bayer. Weißflader, vollfett, 105 M., pa. holl. Edamer, vollfett 100—102 M., pa. Camembert in Stann. u. Holzsch. ca. 125 Gr. 30—32 S., in Stanniol u. Holzschachtel, ca. 350 Gramm, 1/1 oder 8/8 teilig, 80—90 S.

Köln, 9. August. Bericht der Firma **Ferd. Grotefendt jun.** In der letzten Geschäftswoche war das Geschäft belebter, was aller Vor-aussicht nach anhalten wird. Echte Emmentaler fanden gute Aufnahme. Holl. Gouda und Edamer Käse waren ebenfalls gut gefragt, was zur Folge hatte, daß die Preise wiederum einige Gulden stiegen. Tilsiter und Al-gäuer Weiskäse waren weiter vernachlässigt. Die Richtungspreise waren notierungsgemäß.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 7. August. Auftrieb: 138 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 26—35 M., 8—12 Wochen alte Ferkel 35—45 M., 3—4 Monate alte Läufer 45—65 M. Handel: langsam. Nächster Markt: Sonnabend, 14. August.

Hannover-Bunzlau, 9. August. Auftrieb: 578 Ferkel und 63 Stan-genschweine. Es kosteten: Ferkel, 6—8 Wochen alt, 25—33 M., 8—12 Wochen alt 34—44 M., Stangenschweine bis 70 M., je nach Güte und Ge-wicht. Marktverlauf langsam, bleibt geringer Ueberstand.

Köln, 9. August. Auftrieb: 1325 Rinder, 890 Kälber, 4201 Schweine. Tendenz: Großvieh voraussichtlich nicht geräumt, beste Tiere über Notiz, Kühe, Kälber, Schweine lebhaft, geräumt. Preise: Ochsen: 1. 60—63, 2. 55—60, 3. 48—53, 4. 40—45, 5. 30—38; Färsen, Kühe und Jungtinder: 1. 56—59, 2. 53—58, 3. 47—52, 4. 48—55, 5. 32—46, 6. 20—28; Bullen: 1. 50—53, 2. 46—49, 3. 40—45; Kälber: 1. 90—110, 2. 75—80, 3. 62—70, 4. 50—60; Schweine: 1. 82—86, 2. 85—88, 3. 85—88, 4. —, 5. Sauen 76 bis 82.

Dortmund, 9. August. Auftrieb: 759 Großvieh, 437 Kälber, 2213 Schweine. Marktverlauf: Handel für Großvieh langsam, sonst gut. Preise für 1 Zentner Lebendgewicht in Godmark: Bullen: 1. —, 2. 47—52, 3. 40 bis 46; Färsen und Kühe: 1. 58—60, 2. 53—56, 3. 43—52, 4. 34—42, 5. 25 bis 33; Kälber: 1. —, 2. 80—84, 3. 71—79, 4. 60—70, 5. 50—59; Schweine: 1. 84, 2. 83—84, 3. 83—84, 4. 82, 5. 79—81.

Eier.

Berlin, 9. August. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stüd. Inlandseier: große, vollfrische, gektempelte 12,50—13,50, frische über 55 Gramm 11—12, frische unter 55 Gramm 10 ausortierte Schmutz- und kleine Eier 8—9; Auslandseier: extra große 14,25—15, große 12,50—13, normale 10 bis 11, kleine und Schmutzeier 8. Tendenz: fest.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 9. August. Die Depeschen vom Weltmarkt waren nicht fester und blieben daher ohne Anregung. Hier hat das Wetter seit Sonnabend wieder Kälte gebracht, aber gestern wurde die Witterung wieder besser. Von Weizen ist vermehrtes Angebot in schnell lieferbarer Ware zur Hand. Die Kauflust bleibt vorsichtig und die Aufgelber nehmen täglich ab. Die Preise im Zeitgeschäft waren kaum verändert bei ruhigem Verkehr. Im Gegensatz zum Weizen zeigt sich das inländische Roggenangebot sehr zurückhaltend. Es fehlt aber auch an Kaufneigung. Außerordentlich still und kaum verändert war der Lieferungsverkehr. Für Gerste hat sich in Som-mergerste noch kein regelmäßiger Handel entwickelt, weil die Brauer noch zurückhalten. Hafer ist in neuer Ware mehr angeboten, doch bleibt das Geschäft still. Im Weizenhandel hat sich ebenfalls wenig geändert. — Amt-liche Frühmarktpreise: Hafer, guter 214—223, mittlerer 210—214, Win-tergerste 184—194, Sommergerste 228—236, Futterweizen 302—304, La Plata Mais 175—180, Taubenerbsen 345—355, Roggenkleie 115—120, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 264 bis 267, September 268,50, Oktober 271,50, Dezember 272, Roggen, märkischer 183—188, September 203—204, Oktober 207, Dezember 209, Wintergerste 158—167, Hafer, märkischer 185—189, Mais (foto Berlin) 176—182, Sep-tember 174, Weizenmehl 38,50—40, Roggenmehl 26,75—28,25, Weizenkleie 10,25—10,50, Roggenkleie 11,10—11,40, Raps 335—340, Viktoriaerbsen 33—37, kleine Speiserbsen 27—31, Futtererbsen 20—24, Pelusiden 27 bis 28,50, Ackerbohnen 23—28, Widen 32—35, Lupinen, blau 15,50—17,50, Lupinen, gelb 20—21,50, Rapskuchen 14,40—14,60, Leinkuchen 19—19,30, Trodenknittel 10,80—11,10, Sonaschrot 20,20—20,30, Kartoffelflocken 23 bis 23,50.

Hamburg, 9. August. Getreide. Ruhig, leichte Preisschwankungen. Neuer Weizen 260—270, Roggen 190—195, Hafer neuer Ernte 185—195, Auslandsgerste 165—170, Mais 150—175 M., Leinsaat 20—20,50 holländ. Gulden.

Bremen, 9. August. Weizen Manitoba 2 14,25, Hard Winter 2 13,50; Roggen: amerikanischer 9,70, Mecklenburger, 73—74 Kg. 11,85; Gerste: donau-russische 8,05, La Plata 8, amerikanische Malz 8; Hafer: pommer-scher Weiß 11,95, Kanada Western 2 9,50, do. 3 9,00, amerikanische white clipeed, 38 lbs, 2 8,40, La Plata 8,20, Chile 9,50; Mais: La Plata 7,55, Donau-Galfoz 7,60. Tendenz: stetig.

Käseformen

hergestellt in eigener Klempnerei

sofort lieferbar:

Tilsiterformen, zylindrisch, mit fest. Boden und Fußreifen, schwere Ware Durchmesser 25 30 cm

- | | | | |
|--|----------|------|------|
| a) aus Stahlblech, ganz stark verzinkt | Stück M. | 6.50 | 8.— |
| b) aus rostfreiem Zinkblech, mit Ober- und Fußreifen | „ | 5.50 | 6.50 |
| Preßdeckel dazu aus la Buchenholz, sauber abgedreht | „ | 1.50 | 2.— |

Briefformen aus starkem, rostfreien Zink, mit Aufsatz und Spannring Durchmesser 20 25 30 cm

- | | | | | |
|--------------------------------|----------|------|------|------|
| ohne Boden | Stück M. | 3.20 | 3.80 | 4.30 |
| dieselben, jedoch m. los. Bod. | „ | 3.60 | 4.20 | 4.70 |

Camemberformen aus starkem, rostfreien Zink, gelötet oder gefalzt Modell A B C

- | | | | |
|--------------------|----|----|----|
| Formdurchmesser cm | 12 | 12 | 10 |
| Formhöhe | 15 | 13 | 12 |

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.75 —.65 —.40

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ —.40 —.35 —.25

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ —.20 —.20 —.15

Kleine Camemberformen ebenfalls aus rostfreiem Zink Modell D E F

- | | | | |
|--------------------|--------|-------|----|
| Formdurchmesser cm | 8 1/2 | 8 1/2 | 8 |
| Formhöhe | 16 1/2 | 13 | 12 |

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.45 —.38 —.35

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ —.25 —.20 —.20

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ —.12 —.12 —.12

Frühstückskäseformen ebenfalls aus rostfreiem Zink Modell J K L

- | | | | |
|--------------------|----|----|----|
| Formdurchmesser cm | 7 | 6 | 6 |
| Formhöhe | 13 | 12 | 10 |

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.35 —.30 —.25

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ —.11 —.10 —.10

Viereckige Weichkäseformen, nach unten abgeschrägt (körbchenartig), mit Boden und ausgebeulten Füßen, für speziell Schicht- und Flottkäse

Modell 4 5 6 7

oberes Maß cm 10 1/2 x 10 1/2 10 1/2 x 10 1/2 12 x 12 12 1/2 x 12 1/2 im □

unteres „ „ 9 x 9 9 x 9 9 1/2 x 9 1/2 9 1/2 x 9 1/2 „ □

Höhe innen „ 6 1/2 9 1/2 6 1/2 9 1/2

- | | | | | | |
|------------------------|----------|-----|-----|-----|-----|
| a) aus rostfreiem Zink | Stück M. | —85 | —90 | —90 | —95 |
| b) aus Weißblech | Stück M. | —75 | —80 | —80 | —85 |

Limburger Formen aus gelochtem Weißblech, innen 19 cm hoch 60 cm lang, mit Seitengriffen

Modell A mit 5 Fach je 12 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Modell B mit 6 Fach je 10 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Diese Limburgerkäseformen ersparen den Spanntisch und das Schneiden und ergeben gleichmäßig große Käse.

Jede beliebige andere Ausführung sofort u. billigst.

Carl Mann, Hildesheim.

Fernsprecher 4135.



Die Marke der Feinschmecker!

Vertretungen werden bei Bedarf gern eingerichtet.

Söldner Molkerei G.
Söldin Nm.

Empfehlenswerte Bücher:

Milchverwertung.

- Mulsberg, Th.** Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. Berggriff. 1918. 1.20 M.
- Freund, Emil.** Die Herstellung u. Verwertung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1918. Berggriff.
- Goldhausen, Franz.** Kumps (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode. 35 S. 1889. 1.20 M.
- Heim, Wilhelm.** Die Rahmlieferung, Anleitung zur Gewinnung, Lieferung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossen. 1896. 1.— M.
- Knoch, Dr. C.** Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904. 0.50 M.
- Die Magermilchverwertung in den Molk. 2. Aufl. 249 S. 1912. Berggriff.
- Sauterwald, Dr. Franz.** Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Butterhilfsstoffe. 1924. 82 S. 2.50 M.
- Maag, A.** Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. 1925. 4. S. — 10 M.
- Meurer, D. A., Prof. D. Milchkunde.** Ueber die Herstellung von Joghurt. 11 Seit. 1925. — 40 M.
- Mohr, Dr. Walter.** Beiträge zur Schlagsahne. 1925. 15 S. — 40 M.
- Norres, W.** Anleitung zur Joghurtbereitung. 7 Seiten. 0.25 M.
- Moh, Hermann.** Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauskäseerei. 38 S. 1.— M.
- Kiemerth, W.** Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumps, Joghurt usw. sowie die Herstell. von Joghurtkäse). 1925. 12 S. 0.40 M.
- Scherer, R.** Das Käselein. Seine Darstellung und technische Bewertung. 2. Auflage. 316 S. m. 14 Abb. 1919. 4.— M., geb. 5.— M.
- Schwarz, C.** Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1.— M.
- Uh, F.** Die Milch, ihre Untersuchung und Bewertung. 204 S. mit 72 Abbildung. Wien 1911. Geb. 5.— M.
- Vorträge,** gehalten auf dem Rahmweinfest der Preuß. Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 62 S. 2.— M.
- Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei** gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mit Handzentrifuge. 1922. 0.25 M.
- Jirn, Georg.** Ueber Milchgußfabrikation 16 S. 1895. Verraffien.

Milchhandel.

- Amis, Dr. W.** Die Regelung der Sonntagstruhe im Milchhandel u. Molkereiwirtschaft. 1898. 1.— M.
- Bernstein, A.** Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1.50 M.
- Clevisch, Dr. A.** Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3.— M.
- Fischer, Albert.** Die Technik im Milchhandel. 106 S., geb. 3.— M.
- Heim, Wilhelm.** Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchverforg. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2.50 M.
- Judenack, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr.** Die Milchverforgung vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. 1925. 31 S. 1.— M.
- Mit 49 Abb. und 1 Tafel.** 1906. 4.— M.
- Knoch, Dr. C.** Die städtische Milchzentrale.

Käseerei.

- Mulsberg, Th.** Labbühlein für den Käse nach Emmentaler Art. 22 S. 1.50 M.
- Seif, J., Französl.** Weiskäse, ihre Herstellg. und Behandlung. 2. Aufl. 2.— M.
- Brandis, Tilo.** Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2.— M.
- Die Herstellung von Holländer Käse (Gouda-käse, Edamerkäse).** 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1.— M.
- Die Magermilchkäseerei.** Praktische Anweisung zur Herstellg. der hauptsächlichsten Sorten Magermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage. 41 Seit. 1918. 2.— M.
- Englings Handbuch der praktischen Käseerei.** 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10.— M.
- Heilmann, Prof. Dr. W.** Die Bereitung von Backteinfäsen. 3. Aufl. Neudruck. 100 Seiten. 1922. 1.60 M.
- Psychrometer-Tafeln zur Berechnung des relativen Feuchtigkeitsgehaltes der Luft in Käseellern. 4. Aufl. 25 S. — 50 M.
- Hufmann, Dr. Jol. Franz.** Anleitung zur Emmentaler Käseerei. 83 S. mit 19 Abbild. 2.50 M.
- Kneutinger, C.** Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art (Limburger, Weiskäse, Romabur) 1923. 47 Seit. 2.— M.
- Kretschmer, Kurt.** Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2.— M.
- Meyer, Dr. Paul.** Rinderkäse u. Käsefabrikation in Frankreich. 112 S. mit 23 Abbild. 1897. 2.40 M.
- Moh, Herm.** Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. 1919. 1.— M.
- Müller, L.** Anleitung zur Herstellg. von Käsen nach Holländer und Mülser Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2.— M.

- Kiemerth, W.** Ueber Sauermilcharten und deren Herstellg. (Joghurtkäse). 1925. 12 S. 0.40 M.
- Kieh, Franz.** Die Herstellg. von Camembertkäse aus dauerverpackter Milch. 11 S. 1925. 0.50 M.
- Koeder, Dr. Hans.** Allgäuer Rundkäse nach Emmentaler Art. Mit Anhang Emmentaler ohne Rinde. 1925. 86 S. 2.— M.
- Stieger, W.** Anleitung zur Quargbereitung und zur Handkäsefabrikation. 3. Aufl. 27 S. mit 16 Abb. Berlin 1920. 1.60 M.
- Buchführung.**

- Dieckrichs u. Mertens.** Molkerei-Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Mutterbeispielen. Bearb. von C. Frost. 2.50 M.
- Fride u. Klein Schmidt.** Die Molkerei-Gesellschaft ihrer Geschäfts- und Buchführg. 4. Aufl. 72 S. 2.90 M.
- Frost, Gust.** Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts- und Privatbetrieben. 128 S. 5.50 M.
- Hufsch, Anleig.** zur prakt. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1.50 M.
- Lustig, Hans.** Wie mache ich Inventur und Bilanzabluß? 1912. 4. Aufl. 1.50 M.
- Reisner.** Molkereibuchführung. 7.— M.
- Röhrig, R.** In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1.25 M.
- Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abschluß. 6. Aufl. 1.25 M.
- Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1.25 M.
- Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1.25 M.
- Schwarz C.** Anleitung zur Buchführung für Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1.— M.
- Speilwagen, W.** Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1.— M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Welche Käsefabrik

in oder bei Goslar a. Harz lieferte vor. Jahr Käse an Herrn Lehmer, Erfurt? Es handelt sich um Abnahme von einem größeren Posten Käse. Gefl. Angebote unter 2441 an diese Zeitung erbeten.

Suche Molkerei

zu pachten oder Leitung zu übernehmen, wo zur Übernahme 4000 Mark Hypothek, die am 1. 1. 1927 ausgezahlt, genügen. Angebote u. Nr. 2464 an diese Zeitung.

Unter sehr günstigen Bedingungen eine vollständig eingerichtete

Camembert-, Brie- u. Schichtkäseerei

ganz nahe bei Groß-Hamburg gelegen, ist zu verpacht. Milch ausreichend vorhanden, sowie ein Teil der Kunden. Angebote unter 2449 an diese Zeitung.

Achtung!

Suche zu möglichst bald eine gute rentable (2423)

Molkerei

mit Milchverträgen zu kaufen. Es kommen nur einwandfreie Betriebe in Frage, wo durch Bücher die Rentabilität nachgewiesen wird. Vorerst 10 000 M in bar. Ausführliche Angebote möglichst mit Bild und äußerstem Preis erbeten an **Christian Bräuer, Brie, Bezirk Breslau, Neuhäuserstr. 4 I.**

Ein noch gut erhaltener, großer, runder (2470)

Rahmkühler

400 Liter stündl. Leistung, preiswert zu verkaufen.

Dampfmolk. Mieste i. Altmark.

Achtung!

Fachmann mit vollst. Molk.-Einrichtung, 1500 Liter Stöhlg., sucht einen Ort, wo Molkerei gewünscht wird. Geeignete Räume müssen evtl. vorhanden sein. Für Nachweis zahlr. Vergütung nach Abschluß und Vereinbarung. Angebote unter 2436 an diese Ztg.

Milchpulver

Führende Firma sucht die Vertretung. Offerten unter D. R. 50 an Rudolf Mosse, Dresden. (23)

Separator Alfa,

600 Liter, mit direktem Antrieb, Kraft- u. Handbetrieb, gut erhalt. und entrahmend. Preis 225 Mark, Hälfte Nachn. 30 Käseföden, eine Löbb. Käseformzange, 100 Gramm, zusammen 35.— M Nachn. Angeb. unter M. B. Nr. 2448 an d. Ztg.

Begen Betriebsumstellung sehr preiswert abzugeben: ein größerer Posten

Milchkannen

(50 und 20 Liter Inhalt) mit Steddedel, sehr gut erhalten, div. Verkaufshandtannen m. Tülle, 4, 5, 6 u. 8 Liter Inhalt, Verkaufslübel mit Hahn, 30 Liter Inhalt usw., ferner: 1 Bassin, 1000 Liter Inhalt, 2teil., mit 2 Ausl. und Hähnen, 1 Seih-tuchfilter für 2000 Liter stündl. Leistung, 1 Milchhühler, rund, 1500 Lit. stündl. Leist. mit Sodel, 1 Milch-zentrifuge „Lang“, 600 Liter stündl. mit Hand- u. Kraftbtrieb, 1 Alfa B., 600 Liter, reparaturbedürftig, 2 Flügelumpen je 2000 Lit. stündl., für Handbetrieb, diverse verzinnte Kupferrohrleitungen, 1 Dampferzeuger „Tubalia“, 4 qm. Heizfläche. M. Riedel, Molkerei, 2410 Braunschweig, Rußbergstraße 32.

Suche noch zur regelmäßigen Lieferung gegen Kasse einige Tonnen trockenen, metall- und buttermilchfreien (2469)

Quarg

Molkereien, die regelrecht liefern können, wollen sich melden bei **Joh. Ständer, Käseerei Magdork, Pjalz.**

Tilsiter Käse

halbfett, hat abzugeben (2442) **Molk. Jetteburg, Ars. Harburg.**

Faustkäse,

pa. Ware, wöchentlich 20—30 Kist. zu kaufen gesucht. Gefl. Angebote unter 2440 an d. Ztg.

Suche Dauerlieferanten

für wöchentl. 20 Ztr. guten trockenen eisen- und buttermilchfreien

Quarg

ab 1. Septbr., auch in kleineren Posten, zu Tagespr. u. prompter Kasse. Angebote an (2408) **Molkerei Arzen in Hann.**

Suche täglich 200 Liter

Vollmilch

v. einer schlesischen Molkerei mit Preis nach Freiberg in Sachsen. **Milchhandlung Emil Gorn, Hohentanne 44, Post Groß-Boigtsberg in Sa.**

Norddeutsche Butter.

Seriöse Kaufleute, Inhaber ein. Molkereiproduktengroßhandlung in Mannheim mit großem Kundenkreis, suchen die Generalvertretung einer ersten Firma mit Niederlage. Gefl. Angebote unter Nr. 2431 an diese Zeitung.

Quarg

trockene, einwandfreie Ware, sucht zur regelmäßigen Lieferung (2421)

Richard Bührle, Käseerei Bollmarode, Post Gliesmarode.

Welche Molkerei liefert pa. weiß.

Molkeneiweiß?

Es wird höchster Preis bezahlt. Angebote unter M. B. 2420 an d. Zeitung.

Prima frischen (2424)

Speisequarg

habe noch abzugeben. **Molkerei Rinkerode Ars. Münster i. Westfalen. Fernruf Nr. 2.**

Wöchentlich noch einige tausend Stück

Magercamembert,

ca. 250 Gr. schwer, mit oder ohne Rümme, abzugeben. Preisange unter 2427 an diese Zeitung.

Leistungsfähige, große Fabrik

Milchtransportkanen u. Molkereigeräte (mehrere Neuerungen), für guteingeführte

Vertreter

zum Besuch von Molkereien u. Angebote mit Referenz. unter 24 an diese Zeitung.

Magdeburger Buttergroßhandl.

sucht wöchentlich einige Zentn. hochfeine

Bauernbutter

zu kaufen. Offerten mit äußerster Preis erbitte unter Nr. 2354 an Zeitung.

Flaschenmilch

liefert Molkerei mit gr. Flaschen bestand, günstig zum Industriegelegen, auch Degerma-Milch. W suchen Abnehmer großer u. kleiner Mengen, evtl. auch Vertreter zu Abh. Offerten von Interessenten unter Nr. 2357 an diese Ztg. er

Neugegründete westpr. Molkerei hat wöchentlich

2—3 Ztr. Butter und halbfetten Tilsiter

abzugeben. Offerten unter Nr. 2366 an diese Zeitung.

Bin laufend Abnehmer für groß. Post. **la Harzer Käse** 60er Packung, ca. 8 1/2 u. 3 1/2 Pfund Inhalt und bitte um bemusterte Eilofferte. **Ernst Weiß, Molk. - Produkten-Großhandl., Erfurt, Löberstraße 25/27.** (2337)

Feinsten vollfetten

Steinbuscher

45 Prozent Fett, in vorzüglicher Qualität zu den billigsten Tagespreisen hat laufend abzugeben. **Molkereigenossenschaft St.-Chtau**

Käse-Spezialitäten

auch Camembert, ab Salzisch un nach Angabe, sowie

Goldstangen

sucht wöchentlich größere Posten alte, solbente Firma. Angebote u. Nr. 2351 an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 32 Jahre alt blond, 1,78 groß, gute Erscheinung Molkereibesitzersohn, von Jugend auf i. Molkereiwesen, als ein tüchtiger Fachmann herangeb., sämtl. Fachschulen besucht, sowie kaufm. gebildet, augenblickl. in leitende Stellung, mit etwas Vermögen, w mehr, sucht auf diesem nicht ganz ungewöhnl. Wege, da es ihm an passend. Damenbekanntschaft fehlt eine gute

Serzengesfährten,

welche nur gute Ideale und Herzensbildung besitzt, mit etwas Vermögen, eventl. Fachmannstochter (Witwe nicht ausgeschlossen), oder wo evtl. Einheirat gestattet ist Damen, passenden Alters, welche es ernst meinen, sowie sich nach einem aufrichtigen und sonnigen Heim sehnen, werden freil. gebeten vertrauensvoll ein Bildnis unter Akrleg. ihrer Verhältnisse, welche diskret behandelt sowie zurückgel. werden, unter J. G. 2396 an diese Zeitung einzusenden.

Molkerei-Verkäufe.

Im unteren Inserenten unnötige Portos zu ersparen, werden von gewerbmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Druckfachen nicht befördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Junger Molkereifachmann sucht Molkerei

zu pachten, wo 2—3000 Mk. zur Übernahme genügen. Offerten unter Nr. 2409 durch diese Ztg.

Dampfmolkerei

31. 500 Liter Milch, 10 Alm. v. Provinzstadt i. M., an Bahnstat., gutes Absatzgebiet in milchreicher Gegend, mit eigener elektr. Lichtanlage und groß. Garten, Brandfläche ca. 50 000 M., ist sofort umdehhalb billig für 25 000 M. in niedriger Anzahlung zu verkaufen. Angeb. unter 2032 an d. Ztg.

Größe, vorzügliche (2304)

Räume z. Betriebe einer Harzkäseerei

Ich habe mit gutem Inventar abforderliches Kapital 300 Mark. Lohnung vorerst nicht frei.

Göllnitz-Dingelstedt Bez. Magdeburg.

Infolge Krankheit bin ich gezwungen meine

Molkerei

Landwirtschaft sofort zu verkaufen. Milch z. 31. 1800 Liter. Preis unter Nr. 2010 an diese Zeitung.

Molkerei

in Dorort ein. Großstadt gelegene Gebäude, mit Stallungen und Ackerland, wird sofort verpachtet oder verkauft an energische junge Kaufst. 15 000 M. sind erforderlich. Angebote unter Nr. 2292 an d. Ztg.

Molk.-Grundstück

1 Km. von Berlin, 7 Km. von Potsdam, Dorortverehr, Größe 1 Morgen, davon 1/2 Morgen schöner Acker und Gemüsegarten. Willens, ein neues Haus mit 15 Zimmern, von 1/2 vermietet, Gas, Elektr., Wasser, große Kellereien m. Milchschäfer, Umsatz 400 Liter, Ladenverkauf und ausfahren (Kleinauto, Wagen), großes verbesserungsreiches Absatzgebiet, großer, mass. Stall, langer, geschl. Schuppen, sofort 30 000. — Anzahlung zu verkaufen. Angebote unter Nr. 2269 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Halberstadt mit Verstand und Verarbeitung, mit nachweisbarem hohen Reinverdienst bei 8000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Kostenfreie Vermittlung. (2259) E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

in Mecklenburgischen, herrlich am See gelegen, mit Fremdenpension, 4. 1000 Liter Anlieferung, mit gr. Garten und Stallungen. Forder. 10 000 Rmk. bei 6000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (2260) E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

ca. 40 Alm. von Leipzig entfernt, 1000 Liter Anlieferung, mit großen Verarbeitungs- und großer Wohngebäude, Garten und Stallungen vorhanden, bei 8—10 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (2261) E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Zwecks Gründung einer G. m. b. H. zur Übernahme neuer Molkerei suche sofort mehrere Gesellschafter in insgesamt 50 000 Mark, darunter einen unverheirateten, der mit tätig ist. Angebote unter Nr. 2294 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Größere

Sahne-Verbandmolkerei

in Nähe des Industriegebietes hat noch 3—400 Liter prima Schlag-Sahne abzugeben. Molkerei ist auch im Winter lieferfähig. Gefl. Angebote unter 2237 an diese Ztg.

Da ich als Teilhaber aus Molkerei ausgeschieden bin, suche selbst eine solche zu kaufen. 10—15 000 Rmk. Anzahl. vorhanden. Angeb. u. B. A. 36463 an Rudolf Mosse, Hamburg.

Dampfmolkerei

im Holsteinischen, ca. 2500 Liter Anlieferung, Milchpr. der 15. Teil der Hamburger Butternotierung h. freier Anfuhr, modern eingerichtet, große Wohnung, Obst- und Gemüsegarten. Forder. 32 000 Rmk. bei ca. 10 000 Rmk. Anzahl. zu verkaufen. Vermittl. kostenlos. (2262) E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Besseres Haus

in lebhafter Industriestadt für Käsefabrik, ohne Konkurrenz, bei 2 bis 3000 Mk. Anzahlung zu verkaufen, eotl. Beteiligung. Sehr schöne Wohnung mit Gart. bezugsfrei. Offerten unter Nr. 2258 an diese Zeitung.

Suche sofort rentable (2399)

Molkerei

bei 7—9000 M. Anzahl. zu kaufen. Mögl. Bahn- u. Stadtnähe. Verm. verbeten. Ausführl. Angebote an K. Biesche, Jena, Wöllnitzerstraße 15.

Tüchtiger Fachmann sucht Molkerei zu pachten, wo vorerst 2000 Mark. genügen, später mehr. Offerten unter Nr. 2282 an diese Zeitung erbeten.

Käsefabrik, in der Provinz Sachsen belegen, beabsichtige ich zu verpachten. Offert. unter Nr. 2281 an diese Zeitung erbeten.

Günstige Existenzmöglichkeit! Familienverhältnissen halber beabsichtige ich meine in schönster Lage Westfalens gelegene

Molkerei

(vorm. Verband), zu verk. Elektr. Licht und Kraft sowie Tiefkühlung vorhanden. Milchquantum Winter 4—500 Liter. Gute Absatzmöglichkeit, nahe Bahnhof. Gute Wasser-Verhältnisse. Preis ca. 15 000 Rmk. Off. u. J. A. 2127 a. diese Ztg. erb.

Großstadt. Molkerei

erstklassig eingerichtet mit hochherzoglicher Wohnung kann von kapitalkräftigem Fachmann erworben werden. Anfragen unter B. R. Nr. 2125 an diese Zeitung.

Stellentausch.

Molk.-Verwalter einer Genoss.-Molkerei, welcher sich zur Ruhe setzen, oder Kollege, der sein. Kindern Gelegenheit zum Besuch höh. Schulen geben will, bietet sich durch Übernahme meines Zeinstoffgeschäftes mit garantiert hoher Einnahme an aufblüh. Pläze Mitteldeutschl. glänzende Lebenseristenz. Größere, laubere Wohnung ist vorhanden. Angelegenheit wird streng verschwiegen behandelt. Angeb. unt. 2184 an diese Zeitung.

Molkerei

mit Harzkäseerei, in Nähe ein. Stadt gelegen für möglichst bald zu pachten gesucht. (2344) D. Hartheil, Egeln b. Magdeburg.

Wer verpacht. jg., strebs. Fachm. f. Molkerei unt. günst. Bedingungen? Ang. unt. Dstpr. 2368 an d. Ztg.

Günst. Kaufgelegenheit für Molkereifachleute.

Am Montag, den 16. August vormittags 10 1/2 Uhr werden in Marienburg, Westpr., Hohe Lauben Nr. 34, im Büro des Unterzeichneten aus der Ristler'schen Konkursmasse freihändig verkauft: (2372)

1. das in Marienburg-Willenberg gelegene Molkereigrundstück. Es handelt sich um eine modern eingerichtet. Stadtdampfmolkerei mit Kühlanlage u. Eismaschine, sow. Pasteurierungsanlage, Verarbeitungsmögl. für 1 000 000 Liter Milch, Stallungen für mehrere Hundert Schweine, einstige, altgegr. Molkerei am Pläze, mit ausgedehnter Stadtkundschaft u. mehreren städtischen Verkaufsstellen. Marienburg ist Eisenbahn-Knotenpunkt und liegt in bester Milch- und Niederungsgegend Ostpreußens.
2. Das Geschäftsgrundstück Marienburg, Krahhammer Nr. 17, in ausgezeichnetester Geschäftslage, m. freierwerdendem Laden.
3. Das Hausgrundstück Mühlen-graben Nr. 31, mit 8 Wohnungen, Gebäudefeuernutzungswert: 1500 M., Friedensmiete monatl. 178,00 M.

Bietungskauton 3 Proz. d. Kaufsumme. Der Zuschlag bleibt dem Gläubigerausdruck vorbehalten.

Nähere Auskunft erteilt der Unterzeichnete in den Bürostunden.

Kroll, Konkursverwalter

Rechtsanwalt und Notar.

Suche Nähe Erfurt oder Gotha eine neuzeitlich eingerichtete, gute gehende (2379)

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten.

R. Eisenhut

Erfurt, Wendenstraße 4.

Umstänbdehalber:

Eine modern eingerichtete Molkerei, verbund. m. Schweinemästerei u. 51 Morgen Ia Weizenboden, in milchreicher Gegend b. Adern., Post u. Bahnstat., nahe Berlin, gut. Umsatz, Gebäude mass. u. in gut. Zust., Wohnh. villenartig, m. 7 Zimm. u. Zubeh., in hübsch. Gart. geleg., leb. u. tot. Invent. überkompl. (Schrotmühle, gr. schw. Bandfläge, Drehschneidmaschine [Breitdreher]), elektrisch. Licht u. Kraft, günstig bei 20 bis 30 000 M. Anzahl. zu verkauf. Näh. durch (2333)

C. Vindenberg,

Stettin,

Jalkenwalderstr. 3.

Kleine

Molkerei od. Käseerei

eventl. Gutsmeierei, tägl. Milchquantum 500 bis 2000 Liter, vom kapitalkräft. Fachmann zu pachten gesucht. Es kommen nur gesunde, reelle Angebote in Frage. Angeb. unter Reell 2188 an diese Ztg.

Suche für eine rentable Harzkäsefabrik mit ausgedehntem Kundenkreis einen (2381)

Teilhaber

aus der Harzkäsebranche, der für gute Qualität garantiert, mit 6 bis 12 000 M. Einlage. Monatl. Verdienst ca. 1500 M.

Paul Koloff, Bücherrevisor Charlottenburg 5, Luisenplatz 6.

Kauf-Gesuche.

Ein

Quargwoll

zu kaufen gesucht. Angebote mit Preis an (2249)

Molkerei Hungen (Oberhessen).

Eine Joghurtgej. bittet um Angebote von

paraff. Pappscheiben mit Druck (3—4 Ztm. Durchmesser). Angebote unt. J. W. 2346 an diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht 2 gebrauchte, jedoch gut erhaltene

Rahmkühler.

Stündliche Leistung ungefähr 500 Liter. Angebote erbittet (2283)

Märkische Molkerei und Käseerei, G. m. b. H., Briesen.

Zu kaufen gesucht:

- 1 selbsttät. Dauererhitzungswanne von 1500—2000 Liter Stundenleistung (2332)
- 1 Butterfertiger f. 120 Liter Verarbeitung.

Letzterer kann event gegen Ultra-Butterfertiger m. 650 Ltr. Verbutterung getauscht werden. Gefl. Preisofferten erbittet umgehend

Erste Ludenwalder Milchvertriebs-Gesellschaft m. b. H., Ludenwalde.

Alle Größen bestens erhaltene Homogenisier-Maschinen „Schroder“ kauft u. verkauft (2401) E. C. Modes, Berlin-Neufölln.

Kauf-Angebote.

Verkaufe nagelneuen prima Kernleder-Treibriemen.

49 Meter lang, 8 Ztm. breit, weil überzählig gegen Höchstgebot. Ang. unter Nr. 2311 an diese Zeitung.

Wegen Anschaffung eines größer. verkaufe sofort meinen guten

Lieferwagen

3/4 To. 35 PS, 5fach gut bereift, Preis 2800 Rmk. Angebote an

Max Stedek (2314)

Molkerei — Mühle — Bäckerei Dirsdorf, Kr. Nimpsch.

Milchtannen

Kauend billig

sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der bekannten Güte. (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

2 neue

Milchverkaufswagen

für 300 und 500 Liter billig abzug. Heint. Beyer sen., Flensburg.

- 1 Randmilchwagen, fast neu, Tragkraft 45 Ztr.,
- 1 Kastenwagen, Tragkraft 20 Ztr.
- 1 Häckelmaschine für Kraftantrieb
- 1 Hand-Zentrifuge, ca. 250 Ltr. Stundenleistung
- 1 Handbutterfass, für 50 Liter Taltinhalt.

Sämtl. Sachen sind neu und weil überzählig abzugeben. Angebote u. Nr. 2331 an diese Zeitung.

Dampfmaschine.

8 PS., mit stehendem Zylinder, stehendem Dampfkessel und neuem Schornstein, 7 Alm. Druck, 6,60 qm. Heizfläche, wegen Umstellung sof. zu verkaufen. (1853)

Gebr. Sauer & Co., Torgelow in Pomm.

Haben 2 Separatoren, einige Bassins, Butterfertiger u. sonstige Molkereimaschinen, zum Teil neu, noch unausgepackt, zum Teil gebr., billig abzugeben. Dem Käufer kann kostenlos Platz nachgewiesen werden, wo

Molkerei

gewünscht wird. Milch 6—8000 Lt. Angebote unter Nr. 2102 an diese Zeitung erbeten.

Sprüche für Molkereien

in Plakatform in Größe
von 32,5 : 25 cm, auf fräutigem
Elfenbeinkarton mit rot-
schwarzem Rande:

- Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle.
Wenn viele sich rügen
Kommt keiner zu Falle.
- Nr. 2. Ordnungssinn und Reinlichkeit
Sei dein Vorbild allezeit.
- Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich sein!
- Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abrahamen ist 'ne Schlechtigkeit.
- Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser
tauft,
Ist wert, daß er sie selber sauft.
- Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.
- Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frist.
- Nr. 8. Morgenkünde
Hat Gold im Munde.
- Nr. 9. Hält Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.
- Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort,
Erspart viel Zeit, viel Müß und
Wort.
- Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.
- Nr. 12. Arbeitstage
Soll rüstiger Plage,
Das sind die besten
Von allen Festen.
- Nr. 13. Rüs' und Brot
Macht die Wangen rot.
- Nr. 14. Ohne Fleisch
Kein Preis.
- Nr. 15. Nur Fleisch und Zentrifugentrast
Erhalten die Genossenschaft.
- Nr. 16. Es recht zu machen jedermann,
Ist eine Kunst, die niemand kann.
- Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.
- Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Zier
Dum wird geachtet sie auch hier.
- Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Zier,
Mein lieber Freund, das merke Dir.
- Nr. 20. Dein Blick, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasser-
stand.
- Nr. 21. Zeit ist Geld.
- Nr. 22. Jedem das Seine!
- Nr. 23. Tue recht
Und scheue niemand!
- Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär,
Wo kämen Butter und Käse her.
- Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder,
Für Alte aber nicht minder.
- Nr. 26. Dein Trunk sei klar,
Dein Wort sei wahr.
- Nr. 27. Wie könnten die Menschen nur leben,
Wenn es nicht würde Butter und
Käse geben.
- Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn.
- Nr. 29. Macht man im Leben kaum den
ersten Schritt,
Hat man für gute Milch schon
Appetit.

- 1 Spruch inkl. Verpad. u. Porto 60 Pfg.
- 2 Sprüche inkl. Verpad. u. Porto 90 Pfg.
- 3 Sprüche inkl. Verpad. u. Porto 110 Pfg.
- 4 Sprüche inkl. Verpad. u. Porto 120 Pfg.
- 7 Sprüche inkl. Verpad. u. Porto 200 Pfg.
- 10 Sprüche inkl. Verpad. u. Porto 250 Pfg.
- jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Sie sparen bis 100%
Preisabbau! Gr. Farmer-Zigarren! Aus nur besten überseeischen Tabaken hergestellt. Statt 10 nur 6 Pfg. 100 St. M. 6. — 350 St. Ausnahmepreis nur M. 20. — portofrei gegen Nachn. ff. Übersee-Rauchtabake v. 50 Pfg. p. Pfd. an. Gar.: Zurückn. Preisliste umsonst. Gebr. Weckmann, Zig.-Fabriken, Hanau A. 40

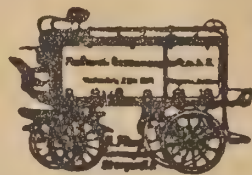
Gebrauchten, aber sehr gut erhaltenen (2301)
Magermilch-Pasteur,
1000 Lit. stündl. Leistung, verkauft
Molkerei-Berein Simmagig
i. Pommern.

Zu verkaufen ein fabrikneuer,
stehender (1975)

**Kohlenäure-
Kompressor 14 a,**
komplett, mit allen Reserveteilen,
ca. 20 000 Kalorien, Fabrikat Ahl-
born. Angebote erbeten an
Bad. Molkerei-Berband Karlsruhe
Lauterbergstraße 3.

Buttertonnen,
einmal gebraucht, gut verböhthert,
gibt ab so lange der Vorrat reicht
zu 70 - 8 je Stück ab hier (2352)
Kurt Mühle, Molkerei Wohlau
Bez. Breslau.

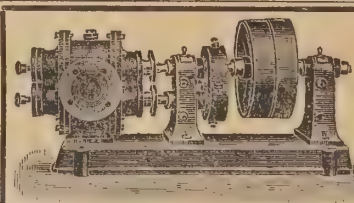
Butterfässer,
neu einmal gebraucht, 30 Stück, je
Stück 0,70 - 8, abzugeben. (2390)
Feldmann, Hannover
Bernstraße 6.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



Pumpen

für Molkereien liefert als lang-
jährige Spezialität.

Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Montag den 16. August 1926, von nachmittags 2 Uhr ab
versteigere ich in Niederoderwisch b. Zittau i. Sa. infolge Auftrags
des Konkursverwalters Brahtel die zur Dampfmolkerei daselbst
gehörige gesamte Molkerei-Einrichtung, wie (2106)

1 Dampfmaschine, 12 PS, mit Speisepumpe, 1 Kasten Milchtrans-
portkannen, Milchhänder, verschied. Elektromotoren, 1 Wasserpumpe,
1 Milchpumpe, 1 Magermilchpasteur, 1 Rahmerhüher, zwei Zentri-
fugen, beide mit direktem Antrieb, 1 Flächenkühler, 1 Kühlanlage
(Ammoniak) ohne Kompressor, 1 Butterfäß mit Motor, 1 Unter-
suchungs-Zentrifuge, 1 Untersuchungstisch mit Geräten, 1 Butter-
fertiger, verschied. Milchbassins, 1 Molkenbassin, 1 eingemauerten
Dampfstessel, Transmission und verschiedene andere Molkerei-Ein-
richtungen = Gegenstände;

ferner:

1 Dezimalwaage mit Gewichten, 1 Ladentisch mit Stehpult, Regale,
Kästische, 1 Doppelschreibtisch mit Kästen, 1 Auto-Rückspiegel,
Stühle, Formularschränke, 1 Schreibmaschine „Ideal“, ca. 100 Zent-
ner Brille usw. usw.

meistbietend gegen Barzahlung.

Die Sachen sind sämtlich gebraucht.

Beglaubigte Bankchecks werden in Zahlung genommen.

Befichtigung am Tage der Versteigerung.

Bahnstation: Niederoderwisch b. Zittau i. Sa.

Alfred Wunderlich, Lokalrichter in Zittau i. Sa., Johannisstr. 3.
Fernruf 3313.

Massenfettbestimmungen

und

Untersuchungen

auf Verfälschung

besorgt

Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

5000 Stück gebrauchte Butterfässer
zum Obstverkauf geeignet, sucht sofort gegen Kasse zu kaufen
Max Dehmigen, Stauchig i. Sa. (2295)
Fernruf Nr. 3.

Zirka 1000
Bahnersandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Miebachkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Käsefisten-Garnitur.

liefern in jeder Ausführung
Röttger & Co., G. m. b. H.,
Sägewerk Wolfshagen, Harz.

Risten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
J. König, Spez.: Ristenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.



Harzkäsefisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
Holzrost
gut u. billig
von
Schleusen u.
Thüringen
die

Neumärkische Kistenfabrik

Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Für Molkereien

Quittungshefte, 8 1/2 x 17 cm
je 50 Quittungen, à St. 15 Pfg.
10 St. 1 20, 50 St. 5.—

Lieferscheinebücher mit Emplano-
schein, 10 1/2 x 21 cm
je 100 Blatt zum Durch-
schreiben, in Pappband, 1 St.
60 Pfg., 10 St. 5 50, 50 St. 25.—

Kl. Kontobücher, 10 1/2 x 16 1/2 cm
für den Barverkauf, mit Mk-
und Pfg.-Rubrik, in Papp-
einband, 32 Seiten 15 Pfg.
64 S. 20 Pfg., 96 S. 25 Pfg.

Notizbücher, 10 x 16 cm
schwarzer Einband 200 S.
kariertes holzfreies Papier
25 Pfg.

am Lager stets vorrätig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für
Molkerei-Drucksachen.

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudegast, Wagenbau,
Breck in Holstein.

Schimmelkulturen

Nr. Camembertkäse

Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für

Camembert, Harzkäse, usw. zur

Erlangung v. goldgelber Ware

Molkerei-Laboratorium Louis Eck

Nordstemmen i. H.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt
stets am Lager. (496)

C. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr. 40.

Molkereibesitzer übernimmt gut

Vertretungen

jeder Art. Lagerräume sowie Zub-
werk vorhanden. Gefl. Angebot
unter „Mo. Brdvg.“ Nr. 2349 an
diese Zeitung.

Schutzmasken für Kühlanlage



Karl Noack, Bautzen i. Sa.
Moltkestr. 17. (233)

Harzkäse-einrichtung

Formmaschine, Aneter, Mühle,
Rohr und neue Holzhorden, genau
und ungenagelte Käsefisten usw.
billig zu verkaufen. Angebote un-
Nr. 2115 an diese Zeitung.

Vertreter

gesucht, welche Molkereien oder
Landwirte besuchen. (235)
D. Hardung & Co., Northheim
in Hannover.

Blomben
mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stüd 2,75 Mt., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.



Geprägte Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

F. W. Pluentsch
Gegründet 1855
Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolz in Pom.

Einrichtungen für Molkereien


Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken



Gremer & Grosse
Dresden-23

Spezialfabrik für
Flaschenkasten u. Versandkisten
Räsematten, Räseklsten etc.

Den idealen Metallverschluß



mit Flasche, die ent-
weder mit Pappscheibe
oder dem hygienisch
einwandfreien, leicht
zu befestigend. billigen
Metallverschluß verse-
hen werden kann liefert

Continentale Handelsgesellsch.
für Industrie, A.-G., Dortmund

**Dosenverschluß-
Streifen!**
Bänderolen), ein- und mehrf., auf
Rollen in endlosen Längen fertigen
Biltri-Werte, Urach (Württemberg.)
Einmal gebrauchte, saubere und
ut verbleibende (2203)

Buttertonnen
at laufend das Stück für 80 Pfg.
bzugeben.
Alexander Glorius, Buttergroß-
handlung, Leipzig N. 21.

Milchfässer
fort zu verkaufen. (1843)
Leierei Wilmersdorf Lemke & Co.
Berlin-Wilmersdorf, Berl. Str. 40.
Telefon Uhland 279/8702.

Läufersehweine
i allen Gewichtsklassen bei billiger
Preisberechnung ab ostpreu-
ger Station abzugeben. (1659)
Carl Kullit, Viehhandlung
Lya, Ostpr.

Butter, Käse, Quarg.

**Eisenfreier
Sauermilchquarg**
gesucht. (2383)
Käseerei Bollermann Goslar a. S.

Habe noch laufend nach Basis der
Berliner Notiz wöchentlich 2 Ztr.
feinste (2386)

Süßr.-Tafelbutter
abzugeben. Desgleichen 2 Zentn.

Stangenlimburger
An Unbekannte nur gegen Nach-
nahme oder Vorkasse. Offerten sind
zu richten an
Dampfmolkerei Hofheim.

**Zahle für Quarg
28 Mark**

per Zentner für einwandfreie,
trockene Ware. Kaufe Sauermilch-
sowie Labquarg. Kasse sofort.
Offerten unter Nr. 2384 an diese
Zeitung.

Suche wöchentlich ein Faß
pa. Molkereibutter
zahle 10 M über Berliner Notiz.
Ferner habe abzugeben 20 Prozent.
Quadratkäse,
frisch vom Salztisch, auch angereift.
Werte Angebote m. Preisang. erb.
Molkerei Ueße in Hannover.

Suche zum 1. Oktober
1000 Lit. Vollmilch,
gereinigte, dauererhitzte, tiefgef.,
garantiert haltbare, nach Berlin
Hamburger od. Nordbahnhof. An-
gebote unter Nr. 2342 an d. Ztg.

Habe täglich 80—100 Liter pa-
steurisierte und tiefgefühlte

Schlagsahne
abzugeben. Günstige Verbindung
n. Berlin, Halle, Dresden, Chem-
nitz, Leipzig. Es kommen nur Ab-
nehmer in Frage, die Sommer und
Winter abnehmen. (2340)
Dampfmolkerei Reinsdorf i. Mark
bei Jüterbog.

Allerfeinste
Molkereibutter
wöchentlich 150 Pfd. in 1/1 und 1/2
Pfd.-Packungen mit 6.—M über
Berliner Handelsnotiz hat gegen
sof. Kasse dauernd abzugeben.
Molkerei-Genossenschaft Gr.-Hesepe
bei Meppen (Ems).

Zur regelmäßig. Lieferung habe
noch wöchentl. einige Zentn. gute

Butter
in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 160
Mark pr. Zentner geg. Nachnahme
abzugeben. (2338)
Emil Reh, Stallupönen.

Allerfeinste
Süßrahmbutter
wöchentlich 6—10 Zentner zu Mt.
10.— über Berl. Höchstnotiz gegen
Vorkasse oder Sicherheit dauernd
abzugeben. Offert. unter Nr. 2336
an diese Zeitung.

Speisequarg
jede Woche noch 2—3 Tonnen ges.
Otto Weyland, Leipzig W. 33,
Dürrenbergerstraße 12.

Habe tägl. 40—60 Liter 32 Proz.,
haltbare

Schlagsahne
abzugeben. Angebote mit Preis
an die (2327)
Dampfmolkerei Reichenau,
Post Frauenstein (Erzgeb.)

Auch habe ich mehrere Tonnen
Speisequarg
sowie **Käsequarg**
eisenfrei, ohne Buttermilch abzug.

Wir haben noch wöchentl. einige
Tonnen

Molkereibutter
an solvente Käufer abzugeben.
Dampfmolkerei Vöningen in Obb.
Wöchentlich noch 2—3 Tonnen
pa. Molkereibutter,
gesalzen od. ungesalzen an regelm.
und zahlungsfähige Abnehmer zu
vergeben. Probefendung an mir
Unbekannte nur gegen Nachnahme.
Angebote mit Preisangabe erbittet
Molkerei Rosnchau b. Oberglogau
D.-S. 2388

Welche Molkerei kann mir noch
wöchentlich 6—8 Faß wirklich ein-
wandfreien

Sauermilchquarg
liefern? Gleichzeitig suche ich noch
zu kaufen wöchentl. einige 1000 St.
Korb-Käse
ca. 200 Gramm schwer. Bitte um
Angebote. (2371)
H. Böhme, Käseerei u. Großhandlg.,
Dessau.
Fernsprecher 1572.

Wöchentlich 1 Zentner und mehr
Butter
in 1/2 Pfd.-Stücken mit ihrem Fir-
menaufdruck und aus eigener Pro-
duktion gesucht. Offerten mit Preis
nach Berliner Notierung unter Nr.
2369 an diese Zeitung.

Vollmilch
günstig nach Frankfurt, Hanau,
Cassel, Erfurt usw. lieferbar. An-
gebote mit Preis unter Nr. 2367
an diese Zeitung.

Ich habe noch laufend an Dauer-
abnehmer haltbare, gutausgeschlagf.

**Stallfütterungs-
Sahne**
abzugeben und erbitte Anfragen
unter Sahnebezug Nr. 2308 an d.
Zeitung.

Wöchentlich 2 Zentner (evtl. n.
mehr) allerfeinste

Molkereibutter
ungesalzen in Gebinden für Dauer-
lieferung bei sofortiger Kasse evtl.
Nachnahme gesucht. Angebote mit
Preis an (2307)
Molkerei Nieder-Ristingen,
Bez. Cassel. G. Anlauf.

Täglich 2—3000 Liter
Vollmilch
auf Abschluß gesucht. Es kommt n.
einwandfreie, garantiert haltbare
Vollmilch in Betracht. Angebote
unter Vollmilchlieferrung Nr. 2305
an diese Zeitung.

Mager-Camembert
frisch vom Salztisch, laufend zu
kaufen gesucht. (2306)
R. Schulz, Hohenhameln.

**Quadratkäse,
Kuhkäse,
Al. Limburger**
kauft in besten Qualitäten (2303)
H. Blume, Eberswalde,
Schäferstraße 37. Telefon Nr. 213

Frische Weidebutter,
leicht gesalzen, in Tonnen a 100 u.
50 Pfd. noch wöchentlich einige
Zentner abzugeben. Preis 3 Mt.
unter Berliner Notiz für 2. Quali-
tät ab hier. Versand gegen Nach-
nahme. (2300)
Otto Grenz, Stallupönen.

Wöchentlich 1—2 Tonnen trocken.
Quarg

abzugeben. Probetonne unt. Nach-
nahme. Angebote unter Nr. 2293
an diese Zeitung.

**100 Kisten Quadrat-
ca. 20 Kist. Romad.-**
und 20 Faß

Tilsiter Stoppkäse
sind abzugeben. Auskunft unt. B.
2302 durch diese Zeitung.

Suche wöchentlich mehrere Ztr.
**Tilsiter Voll- und
Halbfettkäse**
sowie **Quadrat-Käse**
u. andere Sorten.
Bitte Preisangebote beifügen.
H. Boek, Schneidemühl,
Lange Straße 25. (2240)

45 prozentigen vollfetten
Steinbuscher
in vorzügl. Qualität sowie 20 Proz.
Allgäuer Stangen
hat laufend abzugeben (2245)
Molkerei-Genossenschaft Dt.-Ehlan.

Quarg
frisch, trocken und metallfrei, kauft
laufend jedes Quantum (2250)
Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.
Habe wöchentlich 10—15 Zentner
trockenen

Bauernquarg
abzugeben. Preisangebote sind zu
richten an (2251)
Ernst Wintler,

a. Bahnhof Narsdorf Bez. Leipzig.
Habe wöchentl. noch 50—60 Pfd.,
i. Küb., garantiert allerfeinste

Molkereibutter
a Pfund 1,80 abzugeben. (2252)
G. Frein,
Molkerei Gleicherwiesen
bei Meiningen.

Einwandfreien (2253)
Sauermilchquarg
kauft jeden Posten geg. Nachnahme.
Pannschmidt, Käseerei Dessau.

Suche wöchentlich 4—5 Zentner
allerfeinste kernige, pasteurisierte

Molkereibutter
und zahle 10 Mark über Berliner
Notierung. (2253)
Molkerei Behrens, Cottbus, N.-L.

Harzerkäse
Marke G e h a
Wer ist Lieferant? Angebote unt.
Nr. 2255 an diese Zeitung.

Beschädigter
Magermilchkäse
in Brotform billigt abzugeben, ca.
20 Zentner. Beschädigung erbeten.
Wefermarsch-Molkerei Liebenau
in Hannover. (2271)

**Alte gut eingeführte
Berliner
Käsegroßhandlung**

mit umfangreichen Lager-
räumen und Fuhrpark, sucht
Verbindung mit leistungs-
fähiger Molkerei, welche
Camembert, Brie u. sonstige
gangbare Weichkäse her-
stellt. Angebote unt. T. M.
2074 an Rudolf Mosse,
Berlin, Rathenowerstr. 3.

Sauermilchquarg,
prima trocken und metallfrei, kauft
ständig jedes Quantum (2255)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Suchen dauernd wöchentlich 3 bis
5 Faß frischen, trockenen, in jeder
Beziehung einwandfreien

Quarg
entl. Jahresabschluß. Kaufe auch
jedes Quantum alten
Standquarg
zu Kräuterkäse oder Reibkäse noch
geeignet. Preisofferten erbittet
H. Weigang, Alibungen,
Bez. Cassel. 2219

Prima einwandfreien

**Trocken-Quarg
(Casein)**

liefern äußerst preiswert

**Lohmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lohvoss.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (5830) Michael Greiner & Sohn, Käseerei Knauthain, Bezirk Leipzig, Station Knauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielson, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, kauft noch wöchentlich 50 bis 60 Zentner zu höchsten Tagespreisen. Bei größeren Mengen persönliche Abnahme gegen Kasse.

Vorenz & Co., Berlin D. 17, Götzlerstraße 29. 2242

Wir kauf. jed. Posten pa. metall- und buttermilchfrei (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an Dresdener Käsefabrik Segner & Co., G. m. b. H., Dresden-R. 6, Oppelstr. 44 b. Fernruf 28 324.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelm. Lieferg. gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien melden, welche wirklich ein gut. Produkt herstellen. (7727) Großenhainer Käsefabrik Paul Winter. Fernruf 171.

Quarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelm. Lieferg. gesucht. (1496) Heinz Engelke, Käser., Ramspringe. Fernruf 90.

Suche zur regelm. Lieferg. noch wöchentlich 3 Faß feinste Molkereibutter gegen prompte Kasse. (2268) Fr. J. Rauter, Molkereiprodukten, Düsseldorf, Arnimstraße 7.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

ca. 40—50 Zentner die Woche zur dauernden Lieferung in kleineren und größeren Mengen bei pünktl. Zahlung gesucht. Angebote mit Probetonnen erbeten nach Station Cassel-D. an (2266) Käsefabrik Wolsanger.

Suche wöchentlich 2—3000 Stück

Harzerkäse

(50—60 Gramm). Angebote mit Preisangabe unter Nr. 2265 an d. Zeitung.

Pa. Tilsiter Volfett

laufend gegen sofortige Kasse gesucht.
Allerbeste Referenzen.

L. Thiede, Charlottenburg

Marchstr. 4—5. Telefon: Berlin Amt Steinplatz 1664

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelm. Lieferung jedes Quantum bei sofortiger Kasse, auch Vorkasse, zu kaufen gesucht. Erbitten Angebote. Georg Krebiel, Käsefabrik, Elch (Rh.-Hessen) Telefon Alsheim 65.

Größere Privat-Molkerei Nordwestdeutschlands, die schon seit 19 Jahren Spezial-Sahneverand betreibt und günstig zum Industriegebiet gelegen ist, hat noch täglich größeres Quantum

Schlagjahne

abzugeben. Anfragen unt. Sahneverand 2169 an diese Zeitung.

Vertretung.

Gut eingeführter Vertreter sucht leistungsfähige Käseereien und erbittet bemusterte Angebote auch in Butter. (2198)

J. Damholz, Hamburg 13, Grindelberg 7. Tel. Merkur 6571.

Suche Dauerlieferanten für einwandfreien (2204)

Sauermilchquarg.

Gefl. Angebote erbeten an Frisch Serke, Käseerei Querfurt.

1000—2000 Liter garant., haltb.

Vollmilch

nur für diesen Winter sof. gesucht. Zuschriften unter J. M. 2194 an d. Zeitung.

Suche nach Halle a. S. 2—400 Liter haltbare

Schlagjahne

Sommer wie Winter. Angebote m. Preisangabe unter 2186 an d. Ztg.

Gebe wöchentlich 2 Faß

pa. Molkereibutter

ab zu 3 M über Berliner Höchstnotiz. Angeb. unter Molkerei Ostpreußen 2167 an diese Zeitung.

Quadratkäse,

frisch vom Salztisch und (2196)

Quarg

trocken und metallfrei, laufend zu kaufen gesucht. Angeb. erb. an Molk.-Gen. Demmin, c. G. m. u. H. Demmin i. Pomm. Fernruf 352.

Ab 1. September suche ich zirka 1500 Liter prima pasteurisierte

Vollmilch

nach Köln. Zuschriften unter D. R. 2193 an diese Zeitung.

**Gebr. Kunert
Cottbus**

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

**Butter, Käse
Quarg**

Suche reellen Abnehmer für 500 Liter

Vollmilch

sowie wöchentlich 1 Zentner

gute Butter.

Verand mögl. nach dem Industriegebiet. (2290) Molkerei Brandt & Co. Nordhorn, Grafschaft Bentheim.

Suche zur dauernden Lieferung 2—300 Liter 35—36 proz. prima haltbare und garantiert

schlagfähige Sahne

nach dem rhein.-westf. Industriegebiet im ganzen oder geteilt. Ausführliche Angebote mit Preis unt. Nr. 2092 an diese Zeitung.

Prima Schlagjahne

ca. 40 Liter täglich, ca. 2 Tonnen guten Speisequarg oder Sauermilchquarg,

ca. 3—4 Zentn. Ketten Romadur in Stanniol und Etiket gibt Molkerei i. Reg.-Bez. Cassel ab. Offerten von nur zahlungsfähigen Abnehmern unter Nr. 2097 an diese Zeitung.

**Butter in Tonnen
und Speisequarg!**

Ich suche hierfür regelm. Lieferanten. Erbitten Angebote. Paul Lange, Freiberg i. Sa.

3000 Kist. Handkäse

habe wöchentlich noch an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben.

Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik, Cassel-W. (10063)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010

Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Quarg

metallfrei und trocken, sucht Paul Elbe, Elingen-Greußen.

Suche zur regelm. Lieferung, dauernden Lieferung, frischen, einwandfr., trockenen (2112)

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.

J. Riemann, Käsefabrik, Stößen, Bez. Halle a. Saale.

Butter,

feinste Tafelbutter, direkt v. Molkereien kauft jedes Quantum Holsten-Meierei Lübeck.

Wöchentlich 10—12 Zentn. feinste

Molkereibutter

auf Jahreschluß gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. Bitte um Preisangebote. (1966)

B. Ribbrock, Butterhandlung, Seeßen b. Hamm, Westfl.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. buttermilchfrei, zur regelm. Lieferg. gesucht. (2037)

Louis Töpfer, Käseerei, Leipzig-Lindenau.

Quarg

gute, einwandfreie Ware, wöchentlich 2—3 Tonnen, kauft gegen gute Bezahlung (2078)

Käseerei Neu-Friedrichsdorf bei Rathenow.
Emanuel Streipel.

Butter,

6—8 Tonnen, jedoch einwandfreie Ware, 10 Tonnen

Lab-Quarg,

30 Tonnen

Sauermilchquarg,

buttermilch- und eisenfrei, p. Bodengefucht. Prompte Kassenregulierung. Tonnen werden geliefert.

Molkerei und Käseerei Großschön bei Zeitz.

Telefon 1386 Zeitz.

Zum 15. 8. suche einen nicht jungen (184)

Gehilfen

für Käseerei.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Quarg

gute, einwandfreie Ware, kauft Gustav Müller (16)

Käsefabrik Bremen

(Brandenb. Stadtbahn).

Sauermilchquarg,

frisch und trocken, zur regelm. Lieferung zu kaufen gesucht. Preisangebote erbeten (17)

Rich. Kurpijn,

Dampfmolkerei und Käsefabrik Eiersleben.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelm. Lieferung zu kaufen gesucht. Es handelt sich jedoch nur um erstklassige Qualitäten. (88)

Saganer Centralmolk. u. Käsefabrik N. Conrad.

Quarg

einwandfreie Ware, kauft Carl Bruns, Zentralkäsefabrik Altermünster.

Kaufe frischen, metall- u. buttermilchfrei

Sauermilchquarg.

Kasse nach Wunsch. Preisangebote erbeten (1)

Naumburger Käsefabrik Naumburg a. Saale. Telefon 3

Vollf. Tilsiter,

30 u. 40proz. Edamer

Kondensmilch

in Vertretung oder Kommission nur erstkl. Qualität gesucht. (1)

Cema, Berlin-Wilmersdorf,

Hindenburgstraße 34.

Telefon: Pfalzburg 3018.

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten

Käse, Butter, Eier

und anderen Lebensmitteln gegen Anzahlung. (1)

Alfred Röhler, Hamburg 13,

Lebensmittel-Großhandlung,

Grindelberg 77.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner zu kaufen gesucht. Zahle höchst

Tagespreise. (18)

August Gottschlich, Käseerei,

Königsbutter.

Ferdinand Häuslinger & Co.

Käse- u. Butter-Großhandlung

Hamburg, Schubertstraße 4.

Merkur 1557.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

Liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566|68 u. 9660|67

Einwandfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Hert Zahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Quarg
frisch und metallfrei, zu höchstem
Preis laufend zu kaufen gef.
Schluß erwünscht. Kasse nach
Wunsch. (1940)
Lübener Käsefabrik, Lüben
P. Diegnitz. Gustav Appel.

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse
laufend (6141)
Kolosta, Buttergroßhandlung,
reslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Kg. 8869.

Kasein

antisiert metallfrei (4358)
H. G. Lange, Malmö
(Schweden).

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Seiten Käse kauft (1560)
H. Heinge, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstr. 141.

Handkäse,
nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Bolzan, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg
a Zentner 19,— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerde bei Duderstadt.

Für jeden laufenden Posten
Sauermilchquarg,
metall- und buttermilchfrei, trock.
einwandfreie Ware sind wir dau-
ernde Abnehmer. Für gute Ware
zahlen wir gute Preise. Prompte
Rassenregulierung. (1896)
Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz,
Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Weidebutter,
frische, trockene Ware, gefalzen u.
ungefalzen, in Tonnen a 50 und
100 Pfd. Preis Berliner Notiz für
2. Qualität ab hier, liefert per
Nachnahme. (1939)
Dito Brandt, Stallupönen.

Speisequarg.
Tägl. 100 Pfd. trockener, streich-
fähiger Speisequarg, a 20 Mark,
abzugeben. Unbekannte Besteller
Nachnahme. (1911)
H. Schuler, Molkerei Biersen,
Rheinland.

Quarg
einwandfr., kauft ständ. Käsefabrik
J. Denis, Tangermünde a. Elbe
Kasse nach Wunsch. (1971)

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Bolzan, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Diegnitz. —

Suche wöchentlich 15—20 Zentn.
einwandfreien (635)

Quarg.
Reflektiere nur auf Dauerlieferan-
ten. Kasse nach Wunsch. Angeb.
erbeten an
P. Ph. Mohr
Altheim in Hessen.

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentl. 8—10 Zentner,
zur regelmäßigen Lieferung gesucht.
G. Dnen, Käserei Harsum.
Fernruf 94. (10 908)

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)
Quarg
kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Sauermilchquarg
einwandfrei, zum Tagespreis in
jeder Menge gegen sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. (1384)
Harzkäsefabrik Harsum
Franz Fiene
Telefon 102 Gegr. 1870
Harsum in Hannover.

Jedes Quantum
Butter
haltb. Schlagjahne
sowie süßen, streichfähigen
Speisequarg
per Post und Bahn, auch
Frühstückskäse
in Pergament, gibt laufend billigt
ab. Probefendung u. Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen in Thür.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
In Golssen N.-L.

Gust. Friede,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Der Konsument verlangt

hygienisch einwandfreie Milch in der Glasflasche

Mustergültige Einrichtungen

für die Behandlung der Verzehrmilch liefert

EDUARD AHLBORN / HILDESHEIM **DANZIG / LUBECK**
MÜNCHEN

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63 (3788)
anbietet feinste
Molkereibutter.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Täglich 1000 Liter
Vollmilch

auf Abbruch gesucht. Es kommt n.
einwandfreie, garantiert haltbare
Vollmilch in Betracht. (1550)
Senke & Heidland, Elberfeld,
Seilerstr. 2.
Fernsprecher 5246 und 4346.



St. Hubertus
Camembert

die altbekannte Qualitätsmarke

Molkerei und Camembertfabrik Hubertusburg, G. m. b. H., Meseritz
Vertreter gesucht.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien
nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käse-
fehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Bin laufend Abnehmer für
Limburger
Allg. Stangen } 20 Pro
Romadur
Harzer 60er Packung
und erbitte äußerste Preisange-
für beste Ware.
Stadtmolkerei Uedermünde
H. Lehman.

Quarg
kauft laufend zu höchsten Prei-
sen
Erste Reihe Käsefabrik,
Reihe II.

Molkereien können jedes
tum prima

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 5
Weinmeisterstraße 14.

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rotkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Frieb-
Reinkulturen hergestellt, erhielten
der D. L. G. Ausstellung Breslau 19
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster**

KÄSE ETIKETTS

aller Art nach dem Offset-Druckverfahren mehrfarbig hergestellt, fer-
tige ich in meiner nach dem neuesten Stande der Technik ein-
gerichteten Spezial- **BESONDERS BILLIG**
Abteilung g a n z
Mit künstlerischen Entwürfen stehe ich gern zur Verfügung. Ich bitte
um Anfragen, möglichst unter Einsendung von Mustern oder Unterlagen.
Zur Extraanfertigung nach eigenen Entwürfen ist die Mindestmenge von 50000 Stück
erforderlich.

CARL MANN, HILDESHEIM

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

SEP 15 1926

für die

UNIVERSITY OF ILLINOIS

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. in Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

93

Hildesheim, den 12. August 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Wärmewirtschaft in der Dampfmolkerei Burhave. Von Obergeringenieur W. Leder. Vertriebs- und Versuchswesen. Prüfung von Molkereilehringen in Westfalen. Vereine, Verbände und Genossenschaften. Rheinische Landw. Prov.-Wanderausstellung in Cleve vom 18. bis 21. September 1926. — Die Milchwirtschaftliche Ausstellung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover. — Braunschweigischer Landesmilchsausschuß. — Der Weltmarkt für Milch- und Molkereierzeugnisse im 2. Quartal 1926. — Verlängerung der Kündigungsfrist für ältere Angestellte — Die Aufhebung der Preistreibeinordnung. — Milchfälschung vor dem Kammergericht. — Wer hat die Milch gewässert? — Die rumänische Milchwirtschaft. — Die Sprudelmilch, eine neue Möglichkeit zur Hebung des Milchkonsums. — Gedanken über Milchreklame und Absatz bei den Schulkindern. — Ueber die Kontrolle der Molkereien. — Fehlerhafter Quarkkäse. — Die Herstellung von Dauerbutter. — Saure Milch. — Motor und Dampfkessel im Molkereibetriebe. — Kennzeichnung der Lieferantenkannen. — Marktberichte.

A. Die molkereitechnischen Einrichtungen der Dampfmolkerei Burhave, der Tagesumsatz und die Jahresproduktion; die Verarbeitungsmethode.

Die Dampfmolkerei Burhave beschränkt sich auf die Herstellung von Butter; die abfallende Magermilch wird den Lieferanten als Viehfutter zurückgegeben. Die Molkerei ist nach modernen Grundsätzen aufgebaut und gehört zu den Großbetrieben im nordoldenburgischen Molkereiwesen.

Verkaufsmilch wird im allgemeinen nicht abgegeben.

Die Betriebszeit der Maschinenanlage ist abhängig von der Menge des täglich verarbeiteten Milchquantums; sie beläuft sich im Mittel während der Monate Mai bis September auf 6 Stunden täglich, während der Monate Oktober bis April auf 4½ Stunden täglich; die Gesamtarbeitszeit in der Molkerei ist entsprechend länger ausgedehnt. Im allgemeinen findet durchlaufende Betriebszeit statt, d. h. das Milchquantum wird auf einmal verarbeitet. Die

Wärmewirtschaft in der Dampfmolkerei Burhave.

von Obergeringenieur W. Leder, Wärmewirtschaftsstelle Oldenburg.

I. Allgemeines.

Der Dampf-, d. h. Brennstoff-Verbrauch pro Liter verarbeiteter Milch ist auch in solchen Molkereibetrieben sehr verschieden, welche die gleichen Betriebsmethoden ein gleichwertiges Produkt herstellen. Dies tritt u. a. im Kreis jener nordoldenburgischen Groß-Dampfmolkereien zu Tage, welche im allgemeinen gleiche technische Einrichtungen, gleiche Molkereitechnik und fast gleich großen Tagesumsatz aufweisen. Für die Entrahmung der Milch, Erhitzung der Vollmilch, des Rahmes und der Magermilch, für die Butterherstellung und die Herstellung des Heißwassers ergab sich aus diesen Betrieben aus vielen Untersuchungen ein Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch, der im Mittel etwa 350 WE. beträgt, an einigen Stellen bis auf 180 WE. herabgeht, an anderen Stellen bis zu 100 WE. heransteigt. Bei gleichen Verarbeitungsmethoden, bei etwa gleicher Produktion und bei gleichen technischen Einrichtungen verschiedener Dampfmolkereien ist die Höhe des Wärmeverbrauches abhängig einmal von der Art des Kesselbetriebes, sodann aber in erster Linie vom Grade der Abdampfausnutzung zum Erhitzen von Milch, Milch und Wasser. Nach dem Grade der Frisch- oder Abdampferverwendung für diese Zwecke kann die Ausbeute der im Brennstoff enthaltenen Wärme von 15 bis zu 70 Proz. ansteigen. In Molkereibetrieben, welcher für obige Zwecke nur Frischdampf verwendet, hat im allgemeinen eine Brennstoff-Wärmeausnutzung von nur 15–20 Proz. Hierüber haben jahrelang durchgeführte Versuche der Wärmewirtschaftsstelle Oldenburg Klarheit gebracht, deren Ergebnis kürzlich veröffentlicht wurde.

Ein Wärmeverbrauch von 180 WE. pro Liter Milch entspricht einer Kohlenmenge von rund 20 bis 24 Gramm, ein Wärmeverbrauch von 1200 WE. etwa 175 Gramm pro Liter verarbeiteter Milch. In dem einen Falle kostet also die Verarbeitung von 10 000 Liter Milch 200 bis 240 Kg. Kohle, im anderen Falle 1750 Kg.; dies sind bei einem Kohlenpreis von 30 M pro Tonne frei Kesselhaus 6 bis 8 M resp. 42,50 M für 10 000 Liter Milch und die Brennstoffkosten differenz beläuft sich auf 42,50 — 6 bis 8 = 36,50 bis 34,50 M pro Tag.

Am günstigsten dastehend bezügl. des spez. Wärmeverbrauches eines bislang sich von 36 untersuchten Dampfmolkereibetrieben Nordoldenburgs die Dampfmolkerei Burhave. Es soll daher nachfolgend eine kurze Darstellung der dampftechnischen und wärmewirtschaftlichen Einrichtungen, des Wärmefflusses und des Grades der Wärmeausnutzung in diesem Betrieb gebracht werden, durch welche der geringe Wärmeverbrauch der Dampfmolkerei Burhave bewirkt wird.

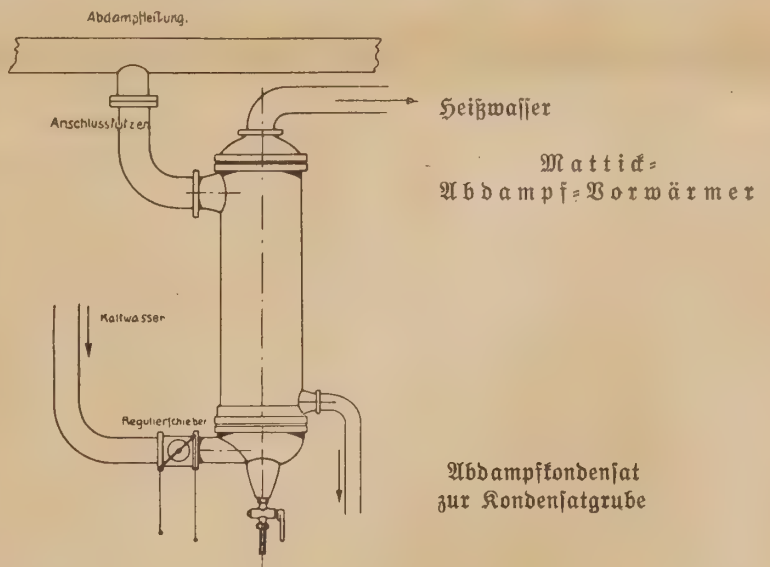


Abbildung 1.

Kühlanlage läuft während nur einiger Stunden am Vormittag, in den heißen Sommermonaten auch einige Nachmittagsstunden hindurch.

In Dampfbetrieben, welche den Dampfkessel täglich nur eine beschränkte Anzahl von Stunden hindurch unter Feuer haben, wie es in Dampfmolkereien fast überall der Fall ist, ergeben sich hohe „Restverluste“, d. h. Verluste, welche bedingt werden durch den jedesmaligen Brennstoffverbrauch zum Hochheizen, den Abbrand in den Betriebspausen resp. nach erfolgter Abstellung des Kessels, durch Aufspeicherung und Verlust des Wärmequantums für das gesamte Kesselmaterial (Mauerwerk usw.). In Betrieben mit nur kurzer Betriebszeit wird also der Brennstoffverbrauch immer ungünstig hoch anschwellen. Dies muß bei Beurteilung der wärmewirtschaftlichen Verhältnisse eines Dampfmolkereibetriebes beachtet werden.

Hinzu kommt die ganz bedeutend (bis auf 30 Proz.) verringerte Produktion während der Wintermonate, was eine fortlaufend zu schwache Belastung der Kesselanlage verursacht. Diesen Uebelstand könnten freilich die meisten Molkereien dadurch wirkungsvoll vermindern, daß während der Wintermonate der fast immer vorhandene kleinere Dampfkessel in Betrieb genommen wird. Leider wird diese Maßnahme nicht immer durchgeführt.

Es mag befremdend erscheinen, daß in der Dampfmolkerei Burhave zum Antrieb der Kühlanlage ein Motor vorhanden ist, welcher mit von auswärts bezogenem Strom gespeist wird. In vielen Dampfmolkereien ist dies der Fall und die Frage, ob es vorteilhafter ist, für diese Zwecke von außen bezogenen Strom zu verwenden

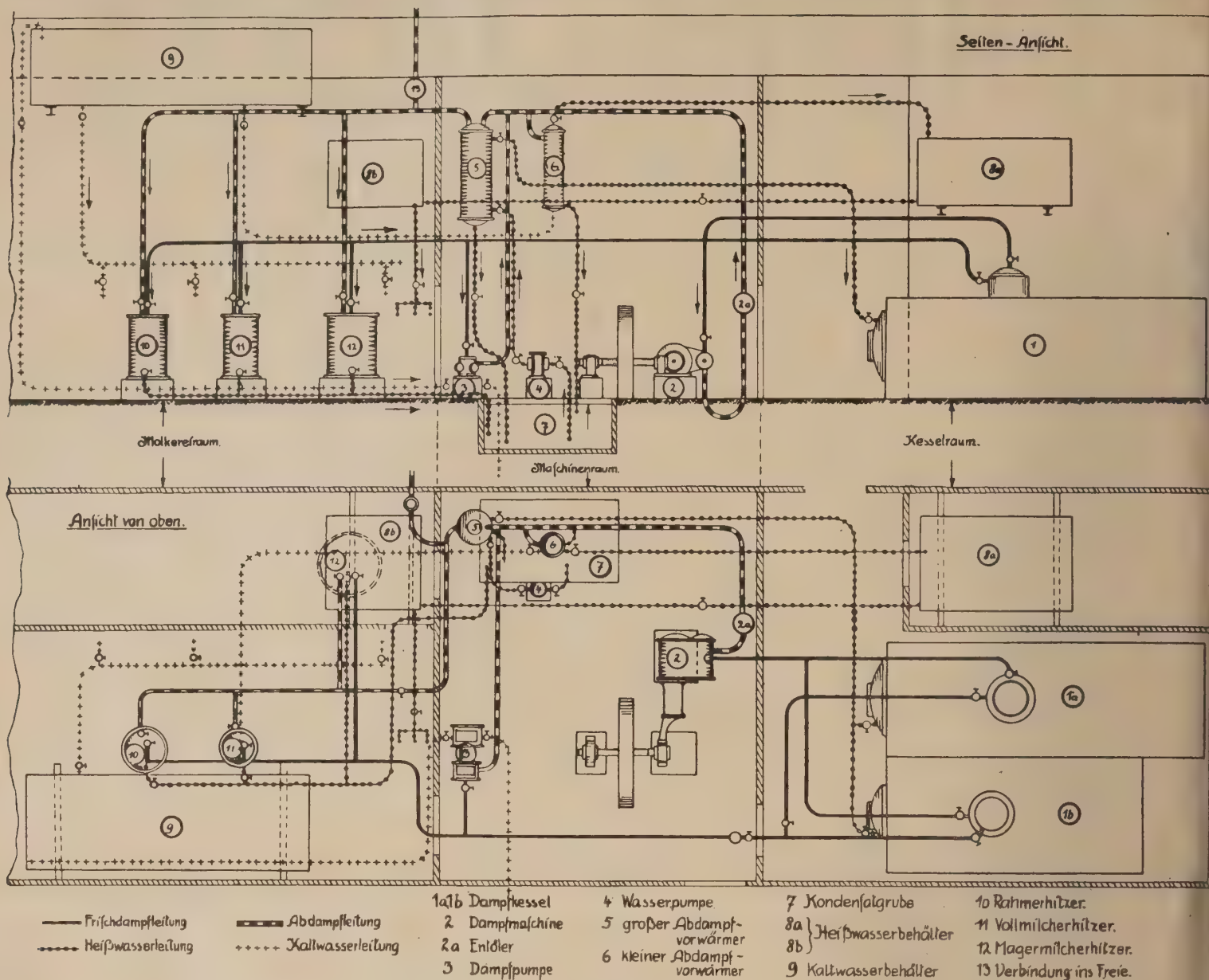


Abbildung 2.

den oder die immer nur zeitweilig laufende Kühlanlage durch stärkere Belastung der Antriebs-Dampfmaschine zu betreiben, kann nur von Fall zu Fall entschieden werden.

Da, wo die Maschine die Höherbelastung durch Antrieb der Kühlanlage auch während der Hauptbetriebszeit zuläßt resp. die Kälteerzeugung auf die Hauptbetriebszeit konzentriert werden kann, wo der Strom teuer ist und eine restlose Abdampfverwertung stattfindet, sollte die Dampfmaschine nach Möglichkeit belastet, die Kühlanlage während der Hauptverarbeitungszeit mitbetrieben und das anfallende erhöhte Abdampfquantum restlos mit verwendet werden. Wenn dagegen eine Verwendungsmöglichkeit für diesen Abdampf (z. B. während der ersten Betriebsstunden zur Zeit der Butterverarbeitung) beim Fehlen moderner Einrichtungen zur Herstellung von Heißwasser aus Abdampf und beim Fehlen genügender Warmwasserspeicher nicht vorliegt, kann bei günstigem Strompreise der Betrieb der Kühlanlage durch Elektromotor mit Außenstrom billiger werden. Es ist aber in allen Fällen zu bedenken, daß bei den normalen Kohlenpreisen (30 M frei Kesselhaus pro Tonne) die Herstellung der Antriebsenergie für die Kühlanlage bei genügender Abdampfverwendungsmöglichkeit immer wesentlich billiger ist als der Kauf von Strom.

In Burhave wurde während des vergangenen Betriebsjahres 1925 ein größeres Stromquantum zum zeitweiligen Antrieb der Kühlanlage von außen bezogen. In letzter Zeit sind jedoch Einrichtungen getroffen worden, welche alle Abdampfwärme restlos verarbeiten, auch während der Butterverarbeitungsperiode. Unter solchen Verhältnissen ist es vorteilhafter, die Kühlanlage mit der eigenen Dampfmaschine zu betreiben; der Kauf von Außenstrom hat dann keine wirtschaftliche Berechtigung mehr.

Die molkereitechnischen Einrichtungen von Burhave bestehen aus einem Magermilchpasteur mit einer Leistung von 5000 Kg. stündlich (85 Gr.), einem Rahmpasteur von 750 Kg. stündlich (90 Grad) und einem Vollmilch-Vorwärmer für stündlich 5000 Liter (40 Grad). Ferner sind vorhanden 4 Zentrifugen mit je 3000 resp. 2600 Kg. Stundenleistung. Die Milchmenge im Jahre 1925 belief sich durchschnittlich auf 18 000 Liter täglich im Sommer, auf 10 000 Liter täglich im Winter. Die Höchstleistung kam nicht über 25 000 Kilogramm täglich.

Das tägliche Butterquantum wird in 2 „Astra“-Butterfertigungern verarbeitet. Die Einrichtung an Rahm- und Magermilch-

kühlern ist die allgemein übliche und erfolgt durch kaltes Wasser. Die Haubold-Kühlanlage hat eine Stundenleistung von 15—18 000 Kalorien; bislang wurde sie während der ersten 2 Betriebsstunden vormittags sowie im Sommer einige Stunden nachmittags betrieben; in Zukunft dürfte sich ihr Betrieb auf die Vormittagsstunden konzentrieren.

Genaue Aufzeichnungen über die Betriebsverhältnisse, den Brennstoffverbrauch, die Produktion usw. ergaben folgendes Bild:

Verarbeitet wurden 1925 insgesamt 4 789 000 Kg. Milch, deren Anlieferungstemperatur im Mittel 15 Grad betragen haben dürfte.

Verbraucht wurden insgesamt 165 790 Kg. Kohle, deren Heizwert im Mittel mit $H = 7000$ W.C. pro Kg. und deren Preis im Kesselhaus mit 29 M in Rechnung zu setzen ist.

Hieraus ergibt sich:

- a) Kohlenverbrauch pro 1000 Kg. verarbeiteter Milch 34,6 Kg.
- b) Wärmeverbrauch $\frac{165\,790 \cdot 7000}{4\,789\,000} = 242 = \text{rd. } 245 \text{ W.C. pro Liter Milch.}$
- c) 1000 Liter verarbeiteter Milch bedingen an Brennstoffkosten 1 M. — An Kraftstrom wurden insgesamt verbraucht 4 M.W. (die M.W.-Stunde = 18 Pfg.).
- d) Es beanspruchen also 1000 Liter Milch 0,89 M.W. = 16 Pfg.
- e) Zusammen kostet also die Verarbeitung von 1000 Litern Milch in der Dampfmolkerei Burhave an Brennstoff- und Stromkosten $1,00 \text{ M} + 0,16 \text{ M} = 1,16 \text{ M.}$

Rein theoretisch sollte die Verarbeitung eines Liters Milch den vorliegenden Betriebsverhältnissen mit 115 bis 120 W.C. pro Liter Milch bewirkt werden können; im vorliegenden Falle, der Vergleich zu vielen anderen Fällen als außerordentlich günstig, vielleicht als unübertroffen günstig bezeichnet werden muß, betr der wirkliche Wärmeverbrauch also immer noch das Doppelte des theoretischen. Man kann sich jedoch mit dieser Tatsache ohne weiteres abfinden; theoretische Werte sind in der Praxis oft unerreichbar. Vor allem im Hinblick auf das, was in vielen anderen Molkereibetrieben in dieser Hinsicht geleistet wurde, ist das vorhergegangene praktische Ergebnis sehr günstig. Es sei darauf hingewiesen, daß selbst ganz moderne Dampfanlagen ohne Abdampf-Wärmenutzung, im besten Falle nur 20 bis 22 Proz. der Brennstoffwärme zur Ausnutzung bringen.

Zudem ist zu bemerken, daß im Jahre 1926 die Verhältnisse in der wärmewirtschaftlich noch wesentlich günstiger gestaltet werden konnten und daß während einiger exakter Messungen im Jahre 1926 ein Wärmeverbrauch von weit unter 200 WE. pro Kg. verarbeiteter Milch konstatiert werden konnte.

Die dampftechnischen und wärmewirtschaftlichen Einrichtungen. Der Wärmefluß.

Die Dampfkesselanlage der Dampfmolkerei Burhave besteht aus Einflammrohrkesseln von 25,1 resp. 40,3 qm Heizfläche, 0,9 resp. 7 qm Koflfläche und 7 resp. 10 Kg. Betriebsdruck, von denen der größere im Sommer und während der Perioden starker Produktion, kleinere im Winter und zur Aushilfe gebraucht wird. Zu Zeiten geringerer Produktion wird zudem die Koflfläche des größeren Kessels durch Auflegen von feuerfesten Steinen um etwa 30 Proz. vergrößert. Beide Kessel werden mit Kohle beheizt, die Bedienung erfolgt durch einen Molkereigehilfen.

Die Enzylinder-Kolbenschieberdampfmaschine mit Absenkegler der Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf, arbeitet mit 15—45 PSI; ihr Dampfverbrauch wurde bei einem Gegendruck von 0,15—0,3 atü, im Mittel zu 16,5 Kg. pro PSI und Stunde bestimmt. Die Maschine ist zum Antrieb von

einem Rahmerhizer,
einem Vollmilcherhizer,
einem Magermilcherhizer,
4 Zentrifugen,
2 Butterfässern,
einigen Milchpumpen,
einer Kaltwasserpumpe,
einer Speisepumpe.

Der Antrieb der Kühlanlage von 15 bis 18 000 Kalorien erzeugt nachmittags durch Elektromotor, für den der Strom von außerhalb bezogen wird, und vormittags von der Transmission aus. Die Kühlwasser- und Reinigungswasserförderung ist eine Dampfmaschine vorhanden, die täglich 4—5 Stunden lang mit 2—3 PSI durchläuft. Außer zum Antrieb der Dampfmaschine wird der Dampfmaschine auch Frischdampf lediglich teilweise für den Magermilcherhizer gebraucht.

Alle Frisch- und Abdampf-Rohrleitungen, alle Heizwasserleitungen, die Wände von Vorwärmern, Heizwasserbehältern, die gesamte Kesselanlage sind sorgfältig mit Wärmeschutz versehen. Das Rohr des Betriebskessels erhielt einen Drallstein, um dasselbe in Fluglage frei zu halten und die Kesselheizung zu erhöhen. Ein arbeitender Abdampf-Entöler dient zur Entölung des Abdampfes und diese Einrichtung erweist sich als ausreichend, um ein praktisch reines Kondensat für die Kesselheizung aus dem Abdampf zu gewinnen.

Sämtlicher Abdampf von Dampfmaschine und Dampfmaschine wird voll verwendet. Derselbe dient nach erfolgter Entölung einmal zur Erhitzung der Vollmilch und der Magermilch auf 40 Grad C., so dann zur Erhitzung des Speisewasserquantums auf 75 resp. 80 Grad. Außerdem wird der Rahmerhizer 3. T. mit Abdampf beheizt. Es sind 2 Abdampfvorwärmer vorhanden, von denen der eine das gesamte Speisewasserquantum erhitzt, während der zweite lediglich zur Herstellung des Heizwasserquantums für Reinigungszwecke dient und die Abdampfwärme restlos in Heizwasserwärme umsetzt, welche während der Butterperiode, wenn Abdampfbedarf für die Milcherhitzung nicht vorliegt und das dann anfallende Abdampfquantum allein für die Speisewassererhitzung zu groß ist, dieses Restquantum bis zum letzten Restquantum verwandelt. Der große Vorwärmer wird ständig vom Gesamt-Abdampfquantum durchströmt, welches für die Milcherhitzung und für die Speisewassererhitzung dient resp. für die Speisewassererhitzung allein, während der kleine Vorwärmer nur das restliche Abdampfquantum verarbeitet, welches sich ergibt, wenn keine Milcherhitzung stattfindet.

Alle Kondensate aus Milcherhizern, Rahmerhizern, Vorwärmern usw. werden in einer gemeinsamen Kondensatgrube gesammelt und für die Kesselheizung verbraucht. Für Reinigungszwecke dient ein Teil Frischwasser, welches durch die Kaltwasserpumpe in einen Speisewasserhochbehälter gepumpt wird und von hier aus den kleinen Vorwärmer durchströmt, um nach Passieren desselben in 2 Heizwasser-Hochbehältern gesammelt zu werden, welche zusammen etwa 1000 Kg. Wasser aufnehmen und von denen auch der Speisewasserbedarf gedeckt werden kann, soweit die gesammelten Kondensate etwa 70 Prozent des Speisewasserbedarfes) hierfür nicht ausreichen.

Die Umsetzung der Brennstoffwärme in Dampfwärme erfolgt in einem mittleren Kesselwirkungsgrad von 66 bis 68 Proz. Etwa 12 Proz. gehen durch den Schornstein mit den Abgasen verloren, während die Verluste durch Unverbranntes in Asche und Schlacke sich im Mittel auf 2 Proz. belaufen. Der Wärmeverlust an Dampfwärme auf dem Wege vom Kessel bis zum Dampfkolben, weiter in den Abdampfleitungen, Erhizern, Vorwärmern usw., verursacht durch Undichtigkeiten, Drosselung, Abkühlung usw., beläuft sich im Mittel auf 10 Proz. und rund 60 Proz. der ursprünglichen Brennstoffwärme kommen im Dampfmaschinen- resp. Dampfmaschinen- und bei der Abdampfverwendung zur Wirkung. Die bis zu diesem Punkte auftretenden Verluste, rund 40 Proz., lassen sich beim schwankenden Molkereibetrieb nicht wesentlich reduzieren; die Höhe hängt ab von der Art der Kesselbedienung, vom Zustande

des Dampfkessels und der Rohrleitungen, sowie von der Betriebsmethode.

Die restlichen 60 Proz. der Gesamt-Brennstoffwärme kommen, wie erwähnt, im Molkereibetrieb Burhave restlos zur Ausnützung, ermöglicht durch den hohen Stand der Abdampf- und Kondensat-Wärmeausnützung.

Der Dampfwärmeverbrauch im Dampfzylinder selbst zur Kraft-erzeugung ist bekanntlich an sich gering; reichlich 75 Proz. der Eintrittsdampfwärme treten in Form von Abdampf aus dem Dampfzylinder bei einer Temperatur von rund 100 Grad wieder zu Tage, verfügbar für alle weiteren Zwecke der Milchverarbeitung.

In den Morgenstunden, während der Zeit der Butterherstellung und Kälteerzeugung, vor Beginn der Milchanfuhr, sowie in Pausen der Milchanfuhr ist bei verhältnismäßig starker Belastung der Dampfmaschine die Abdampfverwendungsmöglichkeit an sich gering und beschränkt sich lediglich auf die Erhitzung des während dieser Periode erforderlichen Speisewasserbedarfes, wenn nicht genügende Vorrichtungen zur Umsetzung dieser reichlichen Abdampfwärme in Heizwasser für Reinigungszwecke usw. wie in Burhave vorhanden sind. Bei durchaus nicht allen Dampfmoikereien ist dies der Fall. Der Abdampf durchströmt zunächst den Speisewasservorwärmer und tritt sodann in die Heizschlange eines Heizwasserbehälters, welche fast immer viel zu klein bemessen ist (dies gilt auch für den Heizwasserbehälter), um dieses Abdampfwärmequantum verarbeiten zu können. Starke Abdampfwolken sind bei den meisten Molkereien während dieser Periode zu beobachten.

Um diesen Uebelstand zu beseitigen, wurde die Dampfmolkerei Burhave neben dem bereits vorhandenen Speisewasservorwärmer mit einem zweiten kleineren Vorwärmer ausgestattet, der nicht, wie zumeist üblich, und wie der große Vorwärmer in den Abdampfstrom eingeschaltet, sondern mit demselben durch ein kurzes Verbindungsrohr in Nebenschluß gebracht wurde (siehe Abbildung 1). Dieser kleine wirksame Vorwärmer wirkt vom Kaltwasser des Kaltwasserhochbehälters durchströmt, gewissermaßen als Kondensator und verwandelt jedes verfügbare Abdampf-Wärmequantum in Heizwasser, dessen Temperatur und Menge durch einen einfachen Hahn reguliert wird. Das aus dem Abdampf in diesem kleinen Vorwärmer sich ergebende Kondensat läuft mit in die Kondensatgrube, das erzeugte Heizwasser — in 2 Stunden 6000 Kg. von 75 Grad — wird in die beiden Heizwasser-Hochbehälter gespeichert.

Aus der beigelegten Skizze resp. dem Schema der Rohrleitungen (siehe Abbildung 3) ergibt sich die Anordnung dieser beiden

Wärmebilanz in der Dampfmolkerei Burhave 1926

Wärmeverlust 1 326 400 WE. = 40 Proz. Wärmegewinn 2 012 000 WE. = 60 Proz.

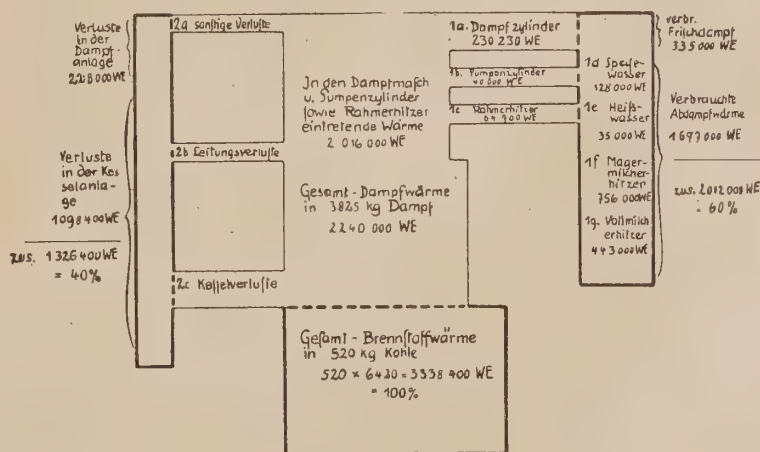


Abbildung 3

Vorwärmer. Der große Vorwärmer liegt, wie erwähnt, innerhalb der Hauptabdampfleitung, der kleinere neben demselben und steht nur mittels eines Stügens mit der Abdampfleitung in Verbindung. Sobald kaltes Wasser diesen kleinen Vorwärmer durchströmt — aber auch nur dann — saugt derselbe aus der Abdampfleitung ein Abdampfquantum an, welches genügend ist zur Erhitzung des einströmenden Kaltwasserquantums auf 90 Grad Cels. Durch Regelung dieser Kaltwassermenge läßt sich ein beliebig großes Abdampfquantum in Heizwasser umsetzen.

Sobald nach beendeter Milchanfuhr das Gesamt-Abdampfquantum für die Rahm-, Vollmilch- und Magermilcherhitzung benötigt wird, genügt es, den Kaltwasserzufluß des kleinen Vorwärmers abzustellen, um denselben außer Funktion zu setzen. Der Abdampf strömt nunmehr lediglich durch den großen Vorwärmer hindurch, die Erhitzung des Speisewasserquantums bewirkend und gelangt so dann zu den Erhizern, wo derselbe in Kondensat mit einer Temperatur von 90 Grad verwandelt wird.

Nach Einbau dieses zweiten Abdampfvorwärmers gibt es in der Dampfmolkerei Burhave keinerlei sichtbare Abdampfwolke mehr. Damit ist ein Betriebszustand erzielt worden, dessen wirtschaftliche Folgen in erster Linie im Brennstoff- und Wärmeverbrauch wirksam werden und von dem viele Dampfmoikereien noch weit entfernt sind.

Mit einer mittleren Temperatur von 60 Grad, der Kondensatgrube entnommen, dienen diese Kondensate, nachdem sie im großen

Vorwärmer auf 80 Grad erhitzt wurden, zur Kesselspeisung. Bis auf etwa 25 Prozent kann der Kesselspeisebedarf durch diesen Kondensat gedeckt werden, die fehlenden restlichen 25 Prozent werden den Heizwasserbehältern entnommen.

Die Heizwasserbehälter sind durch Holzbekleidung mit Torfmullfüllung und hölzerne Deckel so sorgfältig gegen Wärmeverluste geschützt, daß weder eine nennenswerte Abkühlung des Heizwassers noch die lästige Schwadenbildung zu Tage tritt.

Vollmilch- und Magermilchhitzer werden ausschließlich, der Rahmerhitzer zum größten Teil mit Abdampf beheizt; bei letzterem dient ein Frischdampfzusatz, um eine bessere Temperaturregelung des Rahmes zu erzielen.

In der Dampfmolkerei Burhave wird somit die einmal bis zum Dampfzylinder gelangende Dampfwärme praktisch fast verlustlos ausgenutzt. Die geringen Verluste, welche durch Abkühlung, Undichtigkeiten, Drosselung, Dampfbildung im Milcherhitzerkondensat zu Tage treten, sind praktisch belanglos und praktisch unvermeidbar.

C. Schematische Darstellung des Wärmestromes. Wärmeverbrauch und Wärmebilanz (s. Abbild. 3).

Wie bereits unter A angeführt, wurde der mittlere Brennstoffverbrauch im Jahre 1925 zu 34,6 Kg. pro 1000 Liter verarbeiteter Milch und zu 245 WE. pro Liter Milch bestimmt und die Brennstoff- und Stromkosten pro 1000 Liter Milch beliefen sich auf 1,16 M. Dies ist das durchschnittliche Ergebnis eines ganzen Jahres, in dem auch alle ungünstigen Faktoren — geringe Belastung im Winter, Heizung der Büroräume und kurze Betriebszeit in den Wintermonaten, wechselnde Beschaffenheit der Kohle usw. — zur Geltung kommen. Im Jahre 1926 vorgenommene Messungen ergaben als Mittelwerte die im vorstehenden Wärmediagramm gebrachten Resultate, welche sowohl während der Sommer-, als auch während der Wintermonate gesammelt wurden, in beiden Fällen allerdings in Tagen mit verhältnismäßig starker Produktion. Es ergibt sich aus dieser Wärmebilanz, daß im Mittel 60 Proz. der ursprünglichen Gesamt-Brennstoffwärme und etwa 90 Proz. der aus dem Brennstoff erzeugten Dampfwärme zur Ausnutzung kommen. Die einzelnen Verlustquellen, die Wärmeverluste und Wärmegevinne sind aus diesem Diagramm ersichtlich. Der Gesamt-Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch ergibt sich zu nur 175 WE. Das entspricht einer Kohlenmenge von 25 Kg. mit $H = 7000$ WE. pro Kg. pro Liter verarbeiteter Milch, einem Brennstoff-Kostenbetrag von 0,725 M pro 1000 Liter Milch im Jahre 1926. Hierzu kommen noch etwa 0,10 M für Strom usw. Alles in allem kostet die Verarbeitung von 1000 Litern Milch also 0,82 M. Bei Berücksichtigung der Zeiten geringer Produktion ergibt sich ein Gesamt-Strom- und Brennstoffkosten-Betrag, der 1,00 M nicht erreicht. Wie unter A. erwähnt, betrugen im Jahre 1925 die Gesamt-Brennstoff- und Strom-Kosten pro 1000 Liter verarbeiteter Milch im Mittel 1,16 M; es ist also eine weitere wesentliche Kostenverminderung erreicht worden.

Für die praktische Verwertung der Prinzipien moderner Wärmewirtschaft bietet sich gerade in Dampfmolkereien mit ihrer ausgedehnten Abdampf- und Kondensat-Verwendungsmöglichkeit das beste Feld; ein gutes Beispiel hierfür bietet Burhave. Wärmewirtschaft in Dampfanlagen heißt in erster Linie: Abdampf- und Kondensatwirtschaft. Darum: Nützt den Abdampf aus!

Mitteilungen

Untersuchungen über die vermeintliche Zweckmäßigkeit des sogenannten Entsäuerungsverfahrens bakteriell zersetzter Milch. (Von E. Sobbing, Arch. f. wiss. Tierheilkunde 1925, 53, S. 1 und D. T. W. 1926, Nr. 26, S. 481.)

Verfasser stellte Untersuchungen über das Entsäuerungsverfahren ohne und mit nachfolgender Pasteurisation an. Ein Zusatz von Alkali (Soda) erteilte der Milch einen glasigbläulichen Farbton (Lösung des Kaseins) und faden, süßlichen Geruch, im übrigen war dieselbe von frischer Milch nicht zu unterscheiden. Durchschnittlich hatte die mit Soda behandelte Milch einen um 50 Prozent höheren Keimgehalt als die unbehandelte Milch und zwar in der Zeit von 24 Stunden. Dieser höhere Prozentsatz entfällt insbesondere auf die peptonisierenden Bakterien (Bac. mesentericus). Die entsäuerte Milch war dagegen um etwa 12 Stunden haltbarer.

Bei dem Entsäuerungsverfahren mit nachfolgender Pasteurisation ist ein Alkalizusatz nur von geringer Bedeutung. Dank ihrer Fähigkeit zur Sporenbildung widerstehen auch bei diesem Verfahren die peptonisierenden Bakterien am längsten, durch die Abtötung der Milchsäurebildner wird sogar das Wachstum dieser Bakterien gefördert. Durch das Zusammenreffen der Neutralisation und der Pasteurisation konnte Verfasser an der Hand von Vergleichsversuchen mit pasteurisierter entsäuert und pasteurisierter saurer Milch feststellen, daß sich die das Wachstum der peptonisierenden Bakterien fördernden Momente erhöhen. Mit entsäuertem Milch vier Wochen lang gefütterte Ratten und Katzen erkrankten leicht an Enteritis catarrhalis. Nach Verfasser ist das Entsäuerungsverfahren in keiner Weise als ein Konservierungsverfahren zu betrachten und es sei höchste Zeit, daß dasselbe allgemein untersagt werde. mn.

Ueber Acetonämie des Kindes und den dadurch bedingten Milchfehler. Im Jahre 1911 machte erstmalig Jöhnt auf eine Krankheit des Kindes aufmerksam, die in der Hauptsache frisch abgekalbte, im guten Ernährungszustand befindliche Kühe bei Stallhaltung befallt. Das Auftreten dieser Krankheit ist besonders in bestimmten Stallhaltungen bestimmter Viehzuchtgebiete beobachtet worden. Eigentümlich dieser Krankheit ist das erhöhte Auftreten von Aceton, welches nicht nur mit dem Harn (Aceton ist ja für das Kind ein normales Stoffwechselprodukt), sondern auch mit der Atmungsluft und, was den Milchwirtschaftler besonders interessiert, mit der Milch ausgeschieden wird. Die letztere wird in der Weise für den menschlichen Verbrauch unbrauchbar, daß sie nicht nur einen

scharfen Geruch annimmt, sondern auch einen bitteren Beigeschmack erhält. Zudem geht noch die Milcherzeugung des befallenen Tieres ganz erheblich zurück. Da diese erhöhte Acetonbildung und damit die Ursache der Erkrankung führt man auf eine Bakterieneinwirkung zurück, die sich im Magen und Darm abspielt. Es ist also eine abnormale Bakterienflora im Verdauungsapparat vorhanden, die abnormale Gärungsvorgänge verursacht. In der Tat hat auch Schardinger ein aus Kohlenhydraten acetonbildendes Bacterium feststellen können. Unter Umständen werden bei den erkrankten Tieren auch die zwei anderen Acetonkörper, Acetessigsäure und β -buttersäure ausgeschieden.

Wie schon erwähnt werden meist frisch abgekalbte Kühe befallen. In diesen Tieren gibt sich die Erkrankung in der Weise zu erkennen, daß die Tiere einige Tage nach dem Kalben eine verringerte Futteraufnahme zeigen, oft beschmutztes Stroh dem guten Heu vorziehen und unter suchterseinerungen leiden, dabei atmen die Tiere langsam, wobei sie einen Acetongeruch verbreiten, sie mageren stark ab und sind matt und trübsinnig. Bisweilen sind sogar Lähmungserscheinungen beobachtet worden. Die langsame Atmung wird auf eine durch die entstandenen sauren Acetonkörper Acetessigsäure und β -Oxybuttersäure bewirkte Kohlensäure-Vertilgung zurückgeführt.

Diese Erkrankung ist sehr schnell und leicht dadurch zum Verschwinden zu bringen, daß die befallenen Tiere auf die Weide gebracht werden, denn wie eingangs erwähnt ist für das Auftreten der Krankheit die Stallhaltung wesentlich. Außerdem hat auch Jöhnt die Verabreichung größerer Gaben Natrium bicarbonicum (etwa 400 Gramm) für die Behandlung empfohlen.

Es sei übrigens noch erwähnt, daß Kühe sehr leicht an Darmleerungen erkranken, die bisweilen zu Entzündungserscheinungen der schwersten im Darm führen, wobei die Erreger sehr oft Bakterien sind, die der Gruppe Colibakterien zuzurechnen sind. Solche Colibakterien können auch beim Menschen zu schweren Erkrankungen führen, da die Bazillen leicht in die Milch übertragen werden, so konnte im Jahre 1888 Husemann bei einer Erkrankung von 6000 Personen das Vorhandensein von Colibakterien feststellen. Auch das als Ursache von Durchfällen beim Menschen festgestellte Vorhandensein von gewissen Bazillen der Coligruppe dürfte auf eine Übertragung von Tier auf Mensch zufolge von Milchgenuß zurückzuführen. Riebel hebt hervor, daß man die frühere Ansicht einer Unschädlichkeit Colibakterien für deren Wirte heute fallen gelassen hat, und daß die von einer an Enteritiden leidenden Kuh namentlich bei Kindern eine Schädigung der Gesundheit bewirken kann. Abba vermochte nach Riebel in Kuhmilchproben jeweils durch Verimpfung auf Kaninchen den Colibakterien nachzuweisen und bei einer Verimpfung am Ohr einen Abstoß zu erzeugen, in dessen Eiter Colibakterien vorhanden waren, woraus der Schluß, daß Colibakterien regelmäßig in der Milch vorhanden seien; Ansicht dürfte jedoch, wie Riebel bemerkt, eine unrichtige sein. Bei Darmkrankungen der Rinder ist also stets Vorsicht angebracht, da die Milch zum Rohgenuß fast stets ungeeignet sein dürfte. mn.

Unterricht- und Versuchswesen

Prüfung von Molkereilehrlingen in Westfalen. Die Herbstprüfung der Molkereilehrlinge findet im Monat September ds. Js. statt. Bedingung für die Zulassung zur Prüfung ist die Ableistung einer jährigen Praxis in einer von der Landwirtschaftskammer anerkannten Lehrmolkerei. Die Anmeldung zur Prüfung muß von den Schülern bis spätestens zum 25. August ds. Js. schriftlich bei der Landwirtschaftskammer in Münster, Schorlemmerstraße 6, oder dem Meiereiverband Münster, Hammerstraße 26, erfolgen und sind dem Gesuche um Zulassung folgende Nachweise beizufügen:

1. ein selbstgeschriebener Lebenslauf;
2. eine kurze Beschreibung der Lehrmolkerei;
3. der Nachweis einer mindestens 3 jährigen Lehrzeit;
4. ein von dem Lehrherrn ausgestelltes Führungszeugnis.

Mit der Anmeldung sind gleichzeitig 10 M Prüfungsgebühren in Hauptkassche der Landwirtschaftskammer einzusenden oder auf das Postkonto Hannover 76 535 zu überweisen.

Ueber Zulassung, Ort und Termin der Prüfung erhalten die Schüler besondere Nachricht.

Die Grundfächer für die Prüfung von Molkereilehrlingen können von der Landwirtschaftskammer gegen Einsendung von 10 M für Porto gezogen werden.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Rheinische Landwirtschaftliche Provinzial-Wanderausstellung Elze vom 18. bis 21. September 1926. Die rheinische Milchwirtschaftsabsichtigt im Rahmen dieser Ausstellung in größerer Aufmachung vorzutreten.

Für den Preisbewerb und die Darstellung sind nach dem Ausschreiben für die Beteiligung folgende Richtlinien vorgesehen:

Die Ausstellung ist auf Erzeugnisse rheinischer Molkereien, (Landlichen und städtischen Sammelmolkereien, Gutsmeiereien und dergleichen) beschränkt; sie findet in einer besonderen Abteilung in der großen Ausstellungshalle unter Mitwirkung der Molkerei Lehr- und Versuchsanstalt zu Elze und des Geschäftsführers für Milchwirtschaft der Landwirtschaftskammer statt.

a) **Frischmilch.** Es wird rohe und dauerpasteurisierte Milch gelassen. Zur Prüfung und Beurteilung sind an einem bestimmten Tag 6 Flaschen von mindestens ½ Liter Inhalt einzusenden. Die Proben werden den Grundfächern der D. L. G. entsprechend beurteilt.

b) **Butter.** Für den Preisbewerb kommen zunächst die an regelmäßigen Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer beteiligten Molkereien in Betracht. Daneben können aber auch andere Molkereien und Gutswirtschaften ausstellen. Das Richteramt erfolgt nach den Grundfächern der D. L. G. Diese Proben sollen nicht zur allgemeinen Ausstellung gebracht werden. Hierfür müßte vielmehr am 16. September eine besondere Probe (oder mehrere) in handelsüblicher, sachgemäßer und schmackvoller Packung gesandt werden.

c) **Käse.** Die Rheinische Käse-Kontrollvereinigung wird auf besonderen Stände eine Auswahl der in den angeschlossenen Molkereien hergestellten Käsesorten anstellen, die jedoch nicht prämiert werden. Prämiert werden vielmehr nur die ganzen Lagerbestände der Molkereien nach den besonderen Bestimmungen der Vereinigung.

Neben dieser Sammelausstellung können rheinische Molkereien pp. auf eigenem Stande ausstellen. Die auszustellenden Käse müssen bis zum 17. September abends auf dem Ausstellungsstand sein. Dekorations- und sonstige Ausschmückung ist Sache des Ausstellers. Das Richten der nach den Grundrissen der D. L. G. am 18. September statt; während derselben darf an dem Ausstellungsstande nicht gearbeitet werden.

Das Standgeld in der milchwirtschaftlichen Abteilung beträgt 4,— Mark je qm., mindestens jedoch 5,— M für einzeln ausgestellte Proben und ist bei der Anmeldung einzuzahlen.

Alle Anmeldungen sind an die Molkerei Lehr- und Versuchsanstalt in Cleve zu richten und müssen bis spätestens 25. August dort eingegangen sein.

Im Anschluß an diese Sonderabteilung für Milchwirtschaft in beschränktem Umfang können auch Hilfsstoffe und Bedarfsartikel für Milchwirtschafts- und Molkereibetrieb rheinischer und nichtrheinischer deutscher Herkunft ausgestellt werden. Maschinen und Geräte in der allgemeinen Maschinenausstellung.

Ferner ist beabsichtigt, um den Besuchern der Ausstellung Gelegenheit zu geben, Erfrischungen einzunehmen und die Güte der rheinischen Molkereiprodukte zu erproben, eine Milchstube mit Kühlanlage auszurüsten, einzurichten. Zur Zusammenfassung aller milchwirtschaftlichen Interessen ist für den Montag, den 20. September eine Molkereitagung mit zeitgemäßen Vorträgen, evtl. mit Vorführung von Filmen über neuartige Milchverarbeitung und -versorgung geplant. Dieser Tagung ausgehend, treffen sich am Sonntag, den 19. September bereits die Mitglieder der Vereine der Molkerei-Beamten, -Besitzer und -Pächter für Rheinland und der Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt in Cleve, um die Ausstellung zu besuchen und gemeinsam einige gemütliche Stunden zu verleben.

Die Milchwirtschaftliche Ausstellung der Landwirtschaftskammer für Provinz Hannover findet am 18. und 19. September 1926 in der Ausstellungshalle in Hannover statt. Die für die Prüfung bestimmten Proben von Milch und Molkereierzeugnissen sowie alle außer Wettbewerb auszustellenden Gegenstände sind baldmöglichst, spätestens aber bis zum 1. September ds. Js. bei der Landwirtschaftskammer anzumelden. Für die Einbringung der Proben zur Prüfung sind folgende Termine einzuhalten:

1. September für Butter, Probemenge 3 Pfund, Probegläser werden kostenlos von der Landwirtschaftskammer geliefert;

2. September für Vollmilch, Probemenge 1 Liter;

3. September für Käse, Probemenge mindestens 1 Kilo, nur ganze Käsehälften werden angenommen;

4. September für Sahneschichtkäse, Probemenge mindestens 1 Kilo.

Das Preisrichteramt für Milch findet am 10. September im Tierseuchengut der Landwirtschaftskammer, für Butter und Käse am 17. September in der Ausstellungshalle statt.

Für die Ausstellung außer Wettbewerb von Milch und Molkereierzeugnissen als Handelsware, sowie von Maschinen und Geräten, Milchhilfsstoffen und Bedarfsartikeln und sonstigen Gegenständen werden Halle und Mischen in einheitlicher Ausstattung zu niedrig bemessenem Geld vermietet. Alles Nähere ist aus der von der Landwirtschaftskammer herausgegebenen Schauordnung ersichtlich. Staeger.

Braunschweigischer Landesmilchsaushub. Zur Hebung des Milchverkehrs ist in Braunschweig ein Landesmilchsaushub begründet. Die Geschäftsstelle ist bei der Landwirtschaftskammer, Braunschweig, Hochstraße 78, errichtet. Die Geschäftsführung hat Dr. A. Machens übernommen.

Alle in Frage kommenden Behörden und Vereinigungen sowie mehrgliedrige Einzelpersonen sind dem Saushub als Mitglieder beigetreten. Die Werbearbeit wird unverzüglich aufgenommen.

Rundschau

Der Weltmarkt für Milch und Molkereierzeugnisse im 2. Quartal (Auszug aus dem 70. Bericht über den Internationalen Markt für Milch und Molkereiprodukte II. Quartal 1926).

Die Milchzeugung. In den meisten wichtigen Produktionsländern waren die Milcheinfuhren im 2. Quartal größer als in der gleichen Periode des Vorjahres. Einzig Kanada meldet eine geringere Produktion. Die Zunahme schwankt in den einzelnen Gebieten zwischen 25 Prozent. Als Hauptursache der Mehrproduktion wird im allgemeinen eine Zunahme der Viehbestände festgestellt. Außerdem wirkten die Durchwintierung des Viehes, frühzeitiger Beginn der Grünfütterung und ausreichender Futterwuchs im Frühjahr und Vor Sommer fördernd auf die Milchproduktion.

Die Milchpreise. Große Produktion in allen Erzeugungsländern einerseits und zunehmende Verschlechterung der wirtschaftlichen Lage in den Absatzgebieten andererseits führten im abgelaufenen Quartal zu einer weiteren Abschwächung der Milchpreise. Preisrückgänge wurden gemeldet aus Österreich, der Tschechoslowakei, Ungarn, Jugoslawien, Rumänien, Bulgarien, Frankreich, Deutschland, der Schweiz, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Polen, Dänemark, aus den Niederlanden, Belgien, Großbritannien, den Vereinigten Staaten und Kanada. In Italien blieben die Preise ziemlich unverändert und Brasilien meldet etwas höheren Markt. — Fast allgemein stehen die Preise tiefer als im 2. Quartal des Vorjahres.

Die Bewegung der Käsepreise. Die im Laufe des Winter- und Frühjahrs bereits erfolgten Preisreduktionen vermochten das Geschäft auf den europäischen Märkten nur wenig zu beleben. Die zunehmende Verschlechterung der wirtschaftlichen Lage vieler Absatzgebiete hinderte einen lebhafteren Handel. Die große Vor Sommerproduktion in den wichtigeren Produktionsgebieten neuerdings zu Absatzstagnation und Anhäufung der Vorräte, so daß in der Folge weitere Preisreduktionen unumgänglich waren. Günstiger entwickelte sich das Geschäft in Afrika, wo die Marktlage ziemlich fest und die Preise annähernd unverändert blieben.

Die Bewegung der Butterpreise. Das internationale Buttergeschäft stand im abgelaufenen Quartal unter dem Einfluß des englischen Streiks. Durch den Ausstand der Bergarbeiter war die Kaufkraft des größten europäischen Absatzmarktes geschwächt, was sich natürlich un-

günstig auf die gesamte europäische Marktlage auswirkte. Die teilweise Unterbindung des Exportes nach England veranlaßte die in Frage kommenden Staaten, sich nach anderen Absatzmöglichkeiten umzusehen und ihre Erzeugnisse zu herabgesetzten Preisen zu verkaufen. Dazu kam eine gegenüber den Vorjahren wesentlich größere Produktion, die durch den bei der feuchten Vor Sommerwitterung recht üppigen Graswuchs noch gesteigert wurde. Infolge des Kursrückganges konnten einzelne Länder (Italien, Frankreich usw.) auch relativ billig auf dem Weltmarkt offerieren. Alle diese Umstände verursachten naturgemäß niedrige Preise, die fast durchwegs tiefer standen als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Gesamtergebnis. Die Milchproduktion im 2. Quartal war in den meisten wichtigeren Produktionsgebieten größer als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Neben dem starken Anwachsen der Produktion in allen Ländern wirkten jedoch die Wirtschaftskrisis, die den Weltkonsum einschränkt, und das Sinken der Valuta (in Frankreich, Belgien usw.) ungünstig auf den Absatz der Milchprodukte, so daß sich in den meisten Produktions- und Exportgebieten eine Herabsetzung der Preise nicht umgehen ließ. Die große Vor Sommerproduktion wird auch auf die kommende Preisgestaltung ihren Einfluß ausüben. Immerhin scheinen nun die Preise im allgemeinen ihren Tiefstand erreicht zu haben und man erwartet mit abnehmender Produktion eine allmähliche Besserung der Preise und Absatzverhältnisse. In Amerika dürften sich die Preise in den kommenden Monaten annähernd auf dem Stand des letzten Jahres bewegen, wogegen auf den europäischen Märkten die letztjährigen Ansätze kaum erreicht werden können.

Verlängerung der Kündigungsfrist für ältere Angestellte. Durch Gesetz vom 9. Juli d. Js. ist zum Schutze der älteren Angestellten die bisherige gesetzliche Kündigungsfrist von sechs Wochen abgeändert in eine solche von drei Monaten bis zu sechs Monaten, jedoch nur unter nachfolgenden Voraussetzungen:

1. Diese Bestimmung findet überhaupt nur Anwendung auf solche Betriebe, in denen in der Regel mehr als zwei, also mindestens drei „Angestellte“ beschäftigt werden. Hierbei zählen Kontorlehrlinge nicht mit, es zählen auch alle diejenigen beschäftigten Personen nicht mit, welche der Invalidenversicherung unterliegen. Von Molkereien kommen also für die verlängerte Kündigungsfrist nur solche in Betracht, die neben dem Betriebsleiter mindestens zwei angestelltenversicherungspflichtige Personen beschäftigen. Das sind im Verhältnis zur Gesamtzahl der Molkereien nur wenige Betriebe.

2. Der Angestellte muß bei demselben Arbeitgeber oder, im Falle eines Eigentumswechsels, in demselben Betriebe mindestens fünf Jahre beschäftigt gewesen sein, wobei diejenigen Dienstjahre, die vor Vollendung des 25. Lebensjahres liegen, nicht mitzählen.

Wo diese beiden Voraussetzungen vorliegen, verlängert sich die bisherige gesetzliche Kündigungsfrist nach einer Beschäftigungsdauer

von fünf Jahren auf drei Monate,
von acht Jahren auf vier Monate,
von zehn Jahren auf fünf Monate,
von zwölf Jahren auf sechs Monate.

Auch diese verlängerten Kündigungsfristen sind, wie schon bisher, immer nur für den Schluß eines Kalendervierteljahres zulässig.

Diese längeren Kündigungsfristen finden auch dort Anwendung, wo durch Vertrag eine kürzere Frist vereinbart war.

Unberührt geblieben sind die Bestimmungen über fristlose Entlassung.

Die Aufhebung der Preistreibeiverordnung. Durch das Gesetz vom 24. Juni ds. Js. sind von den 8 Nummern der Verordnung vom 13. Juli 1923 gänzlich aufgehoben: die Preistreibeiverordnung, die Verordnung wegen verbotener Ausfuhr lebenswichtiger Gegenstände, die Verordnung über Notstandsverordnung und die Verordnung über Preisprüfungsstellen. Von den übrigen Verordnungen: über Handelsbeschränkungen, über den Verkehr mit Vieh und Fleisch, über Auskunftsfrist, treten diejenigen Bestimmungen außer Kraft, die sich auf die aufgehobenen Vorschriften beziehen. Die an letzter Stelle in der Verordnung vom 13. Juli 1923 aufgeführte Wuchergerichtsverordnung ist bereits durch die Verordnung vom 20. März 1924 aufgehoben. Von der Verordnung über Handelsbeschränkungen kommen ferner in Fortfall: aus dem Abschnitt über die Handelsbeschränkungen und Unterlagung des Handels die schweren Strafbestimmungen, nach denen auf Zuchthaus erkannt werden konnte. Ferner werden die Abschnitte über Preisschilder und Preisverzeichnisse, über Marktverkehr und Versteigerungen, über Zeitungsanzeigen völlig aufgehoben. Es sind also u. a. nicht mehr verboten Anfündigungen über Gegenstände des täglichen Bedarfs ohne Angabe des Namens oder der Geschäftsstelle. Im übrigen ist die Verordnung über Handelsbeschränkungen noch aufrechterhalten, z. B. die Notwendigkeit der Erlaubnis zum Handel mit Lebens- oder Futtermitteln und die Bestimmungen über äußere Kennzeichnung von Waren, wonach bei den von der Reichsregierung zu bestimmenden Gegenständen des täglichen Bedarfs Packungen oder Behälter gewisse Hersteller-, Maß- oder Gewichtsangaben aufweisen müssen.

Soweit noch Verfahren wegen Verstöße gegen die bisherigen Strafvorschriften in der Schwebe sind, findet die Niedererschlagung statt. Der preussische Justizminister erläßt hierzu eine Verfügung, die folgendes besagt:

Die Staatsanwaltschaften haben in Anwendung der genannten Vorschriften alle Strafverfahren, die wegen Zuwiderhandlungen gegen die aufgehobenen Bestimmungen anhängig sind, soweit das Hauptverfahren noch nicht eröffnet ist, einzustellen, im Fall der Voruntersuchung die Aktenverfolgung zu beantragen. Soweit das Hauptverfahren bereits eröffnet ist, jedoch die Hauptverhandlung noch nicht stattgefunden hat, werden die Staatsanwaltschaften zur Vermeidung unnötiger Arbeit und Kosten zweckmäßig die Einstellung durch einen außerhalb der Hauptverhandlung ergehenden gerichtlichen Beschluß zu beantragen haben. Ist auf Grund einer der aufgehobenen Vorschriften durch ein noch nicht rechtskräftiges Urteil erster Instanz eine Verurteilung ausgesprochen worden, so werden die Staatsanwaltschaften zugunsten der Verurteilten Berufung einzulegen und alsdann die Einstellung des Verfahrens durch einen außerhalb der Hauptverhandlung ergehenden Beschluß zu beantragen haben. Ist die Verurteilung nach Inkrafttreten des Gesetzes vom 24. Juli ds. Js. durch Ablauf der Rechtsmittelfrist oder Verwerfung der Revision rechtskräftig geworden, oder ist eine bereits vor dem Inkrafttreten des Gesetzes rechtskräftig erkannte

Strafe ganz oder teilweise noch nicht erstreckt, so hat die Staatsanwaltschaft, ehe sie die Vollstreckung einleitet oder weiterbetreibt, von Amts wegen die Sache an den Beauftragten für Gnaden sachen abzugeben, der dem Minister Bericht erstattet, ob ein Gnadenerweis angezeigt ist.

Milchfälschung vor dem Kammergericht. Frau M. aus der Gegend von Bentheim im Regierungsbezirk Osnabrück, deren Ehemann eine Landwirtschaft mit Kühen betreibt, war wegen Zuwiderhandlung gegen § 10 (1 und 2) des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 und der Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten vom 28. Januar 1914 zur Verantwortung gezogen worden, weil sie minderwertige Vollmilch, welche nur 2,25 Prozent Fettgehalt hatte, als Vollmilch nach einer Sammelmolkerei gesandt hatte. Das Amtsgericht in Bentheim sprach Frau M. frei, nachdem festgestellt worden war, daß die Milch abwechselnd von einem Bauern nach der Sammelmolkerei gefahren worden war, und betonte, der Beweis sei nicht erbracht, daß Frau M. die Milch verfälscht und sie unter Verschweigung dieses Umstandes in den Verkehr gebracht habe. Die Berufung der Staatsanwaltschaft wurde von der Strafkammer verworfen und u. a. geltend gemacht, es stehe fest, daß Frau M. die Milchwirtschaft unter sich hatte, sie erhalte Hilfe von ihrer Schwiegermutter. Milch, welche in ihrer Wirtschaft keine Verwendung finde, werde nach einer Molkerei von einem Landwirt befördert, die eine halbe Stunde entfernt liege. Die Milchkannen seien Blechkannen gewesen, in welchen sich nach amtlicher Feststellung Vollmilch mit einem Fettgehalt von nur 2,5 Prozent befunden habe, während die Stallproben einen Fettgehalt von 2,95–4,22 Prozent Fettgehalt ergeben hätten. Nach der Befundung des Sachverständigen müsse bei einem Fettgehalt der Milch von 2,25 Prozent nicht unbedingt geschlossen werden, daß dieser geringe Fettgehalt auf Entrahmung zurückzuführen sei. Eine Verurteilung der Angeklagten wegen Milchfälschung könne daher nicht eintreten.

Diese Entscheidung sucht die Staatsanwaltschaft durch Revision beim Kammergericht an, welches auch die Borentscheidung aufhob und die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an die Strafkammer zurückwies und u. a. ausführte, aus tatsächlichen Erwägungen spreche die Strafkammer die Angeklagte von der Zuwiderhandlung gegen §§ 10, 11 des Nahrungsmittelgesetzes frei, prüfe aber nicht, ob die Angeklagte aus § 5 ff. der Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten vom 28. Januar 1914 zu verurteilen sei. Hiernach dürfe frische Milch nur unter der Bezeichnung Vollmilch oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden, ferner müsse Vollmilch mindestens einen Fettgehalt von 2,7 Prozent haben. Milch mit einem Fettgehalt von weniger als 2,7 Prozent dürfe nur als Magermilch bezeichnet werden. Endlich sei jedes für den Zwischenhandel bestimmte Gefäß, in welchem Milch in die Gemeinden eingeführt werde, bis zur Ablieferung an den Empfänger unter einwandfreiem Verschluss zu halten. Diese Vorschriften seien nicht beachtet und deshalb müsse Bestrafung erfolgen. (I. S. 59/26).

Wer hat die Milch gewässert? Unter dem Vorwurf, gewässerte Milch in Verkehr gebracht zu haben, stand die Tochter eines vogtländischen Landwirts vor dem Amtsgericht Plauen. Die Angeklagte hatte auf dem väterlichen Gute die Aufgabe, die von dem Melker in das Milchhaus gestellte Milch zum Transport nach dem Bahnhof abzufertigen. Von dieser Milch, die von den Kunden als besonders gut geschätzt war, wurden auf dem Plauener Bahnhof von einem Beamten der Plauener Verwaltungspolizei am 20. und 23. März ds. Js. 6 Proben entnommen und dem städtischen Nahrungsmittelchemiker Professor Dr. Riedelmann zur Untersuchung überbracht. Dieser stellte bei 5 Proben ein geringeres spezifisches Gewicht und bei 4 Proben salpetersaure Salze fest. In dem Leitungswasser des Gutes, dem die Milch entstammte, sind auch salpetersaure Salze festgestellt worden. Die beanstandete Milch war nicht fettarm, es wurden 2,85 bis 3,15 Proz. Fett in ihr festgestellt. Der Chemiker begnügte sich mit dieser Untersuchung nicht, sondern veranlaßte noch die Entnahme von Stallproben. Es wurden am 24. März abends 3 und am 25. März früh 4 Milchproben entnommen. Die Untersuchung der Abendmilch ergab 3,7–4 Proz. Fett, die der Frühmilch 3,45–3,8 Proz. Fett. Die Milch hatte durchweg ein höheres spezifisches Gewicht als die der Bahnhofsproben und keinen Salpetersäuregehalt. Nach Kenntnis des Sachverständigen ist auch noch nirgends unverfälschte Milch gefunden worden, die Salpeter enthalten hätte. Es mußte also irgendwie Wasser in die Milch getan worden sein und der Verdacht lag nahe, daß dies auf dem fraglichen Gute geschehe. Die Milch war aber doch durch viele Hände gegangen, auf dem Gute selbst und auf der Fahrt nach Plauen. Die Möglichkeit war nicht ausgeschlossen, daß das Wasser, 6–11 Proz., auch von anderen Personen der Milch beigemischt wurde. Die bisher unbestrafte Angeklagte, die jede Schuld bestreitet, wurde mangels Beweises freigesprochen.

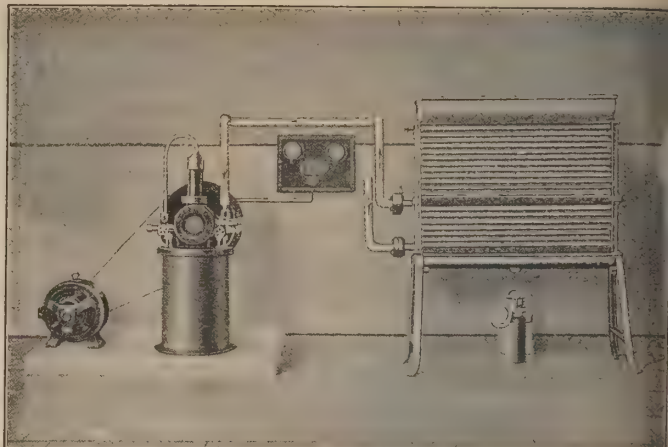
Ausland.

Die rumänische Milchwirtschaft. In Rumänien wird zwar viel Viehzucht getrieben, doch nur in einzelnen Gegenden hat die Viehzucht für die Milchwirtschaft Bedeutung. Deshalb kann auch Rumänien nicht als Land mit entwickelter Milchwirtschaft, wie dies beispielsweise in Ungarn der Fall ist, angesprochen werden; aber dennoch ist die Produktion an Milch und Milcherzeugnissen heute so groß, daß nicht nur der Bedarf des Landes vollkommen gedeckt wird, sondern darüber hinaus noch größere Mengen für den Export frei sind. Noch vor einigen Jahren war der Export an Milchprodukten ganz unbedeutend. Es wurden fast ausschließlich Schafkäse (Kas faral) exportiert. Nach dem Kriege setzte ein lebhafter Ausbau der Milchwirtschaft ein, da die an Rumänien abgetretenen Gebiete, Siebenbürgen und das Banat, die Grundlage für eine rentable Milchwirtschaft boten. Es ist eine Tatsache, daß die östlichen Staaten Europas ihre Milchwirtschaft nach dem Kriege bedeutend verbessert haben und jeder dieser Staaten ist bestrebt, den europäischen Markt zu erobern, ja, Schafmilchprodukte gehen nach Kleinasien, Ägypten und der Türkei. Für den europäischen Markt kommen Butter und verschiedene Käsesorten in Frage, und als Hauptabnehmer kommt Österreich in Betracht.

Die rumänische Milchwirtschaft hat keine besondere Bedeutung für den europäischen Markt, aber mehrere Staaten zusammen, so Ungarn, Jugoslawien und Rumänien beeinflussen doch den Markt. Wenn auch die Quantitäten nicht überaus groß sind, so fallen diese Staaten doch als Absatzgebiete vollkommen fort. Denn früher haben die eben erwähnten Staaten teils Butter, teils Käse aus der Schweiz und auch aus anderen Ländern eingeführt. Gerade jetzt macht sich eine Bewegung in der rumänischen Milchwirtschaft bemerkbar. Man ist zu der Erkenntnis gekommen,

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Molkereimütze Reichert

(geflecht geknüpft).

Stück echt Federschirm, inkl. 2 Bezüge	5,20
Stück echt Federschirm, inkl. 3 Bezüge	6,50
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfettiger (vergoldet)	0,70
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Ml., zweireihig	8,00
Jaden, Köper, weiß, einreihig 7,50 Ml., zweireihig	8,50
Jaden, Köper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 Ml., zweireihig	9,50
Jaden, Köper, Stehumlegtragen einreihig Ml. 8,50, zweireihig	9,00
do., beste Qualität einreihig 9,50 Ml., zweireihig	10,00
Jaden, Satin, weiß, einreihig 9,00 Ml., zweireihig	10,00
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 Ml., zweireihig	10,50
Jaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 Ml., zweireihig	10,00
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 Ml., zweireihig	10,50
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,50 Ml., weiß 2,00
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,50
do., weiß, rein Leinen	4,00
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,30
do., beste Qualität 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	5,00
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,50
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 Ml., Kaski (hellbraun)	11,00
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Ml., Köper (weiß)	12,50

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Nur echt, wenn jeder Beutel

dieses Siegel trägt.



Achtung! Käseereien! Achtung!

Wollen Sie das Zerlaufen, so das Bilden von Maden im Käse verhindern, so verwenden Sie Ihrer Fabrikation

Ernst Maass's Madenfrei

Aussehen sowie Geschmack des Käses werden durch „Madenfrei“ nicht geringsten beeinflusst. Ein Beutel wird ihre vollste Zufriedenheit finden. Probefolli brutto 10 Pf. Goldmark 7.—

Ernst Maass,

Fabrik chem. techn. Produkte, Markneukirchen in Sachsen. Fernsprecher 196.

aß nur eine intensive Erfassung aller Möglichkeiten zu einem Aufschwung der Milchwirtschaft führen kann. Deshalb geht man daran, die Betriebe zu modernisieren und auszubauen und die neuesten Errungenschaften auf dem Gebiete der Milchwirtschaft macht man sich zu eigen, um das Ziel zu erreichen, und das Ziel ist, Eroberung des europäischen Marktes. Auch die Frischmilchversorgung der größeren Städte wird dabei nicht außer Acht gelassen, so baut die Stadt Temesvár jetzt eine Anlage, die allen Anforderungen gerecht wird. Im Durchschnitt genommen sind es auf allen Produktionsgebieten der Milchwirtschaft nur wenige Betriebe, die modern arbeiten. So stellt man pasteurisierte Butter nur im Banat und in Siebenbürgen her, Weichkäse werden auch in vorzüglicher Qualität erzeugt, von Hartkäsen kommen nur Trappistenkäse in Frage, die höheren Käse werden gereift und finden dann bei der Herstellung von Schachtelkäsen Verwendung. Die Schachtelkäsefabrikation wird hier in drei Fabriken betrieben, die mehr erzeugen, als das Land aufnehmen kann. Seit kurzer Zeit wird es auch in der Sauermilchkäseindustrie bezeugt. Bisher hatte man für den erzeugten Topfen nur wenig Verwertung und mehrere Waggons der Ware gingen jährlich zugrunde, jetzt hat hier eine Quargelfabrik etabliert, die ihre Erzeugnisse nach Wien exportieren will. Die jetzige Regierung will die Wirtschaft weitestgehend unterstützen und so sollen die Exportzölle zum Fortfall kommen, um den Verkehr zwischen den Staaten zu ermöglichen. Die Preise für sämtliche Exportware sind im Vergleich mit den Weltmarktpreisen als durchaus günstig zu bezeichnen.

R. K.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Die Sprudelmilch, eine neue Möglichkeit zur Hebung des Milchkonsums. Es ist leider Tatsache, daß ein so natürliches Nahrungsmittel wie Milch in allen Volksteilen nicht in ausreichendem Maße als Getränk gegehrt wird. Heute steht nicht nur ein ungenügender Milchverbrauch fest, sondern auch die Tatsache, daß er der Vorkriegszeit gegenüber noch zurückgegangen ist. Dabei gibt es Milch in reichen Mengen. Auch ihr Preis ist nicht zu hoch, wenn die Kosten anderer Getränke und ihr Nährwert verglichen werden. Dazu soll darauf hingewiesen sein, daß der Milchverbrauch in Deutschland besonders niedrig ist. Unser Vaterland wird darin von anderen Staaten übertroffen. So haben einige Städte bereits einen täglichen Milchverbrauch von ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter auf den Kopf der Bevölkerung festgestellt. In Bulgarien, um ein europäisches Land zu nennen, ist der Milchverbrauch sehr stark; ist doch z. B. der beliebte Joghurt dort Nationalspeise. Und in Deutschland erreichen die Großstädter nur einen Milchverbrauch von $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter, ebenfalls je Kopf und Tag gerechnet. Die genauen Zahlen hierfür sind: Leipzig 0,15, Berlin 0,18, Frankfurt a. M. 0,20, die Bierstadt (?) München 0,31 und Hamburg 0,35 Liter. Dabei muß die Milchproduktion Deutschlands selbst durchaus gut bezehnet werden. Es werden alljährlich im Lande etwa 58 Millionen Liter Milch erzeugt, die Stadt Hamburg z. B. hat eine tägliche Milchzufuhr von 370 000 Liter. Diese Mengen werden leider nicht in frischem Zustande ganz abgesetzt; es fehlt an Käufern; der großer Produktionsüberschuß ist die Folge. Allein in Berlin müssen zu Zeit der sommerlichen Höchstproduktion täglich 300 000 Liter mit einem Verlust von 6—7 Pfg. je Liter der Käsebereitung zugeführt werden. Rechnen diese Zahlen nicht Bände, kann hierbei eine Milchwirtschaftsnot betritten werden? Sie kann sogar schwere Krisen ergeben, wenn der Absatz bei der noch steigungsfähigen Erzeugung weiterhin so unzureichend bleibt.

Ueber die Gründe für den geringen Milchverbrauch ist schon viel nachgedacht und geschrieben worden. So wird die jetzige schlechte Wirtschaftslage Deutschlands und die Not des Einzelnen als einflussreich bezeichnet. Sollten wir uns aber auch nicht des Milchgenusses entwöhnen können? Die Zeit der Milchknappheit, die vor Jahren lange an der Tagesordnung war, ist sicher nicht ohne Folgen geblieben. Jetzt gilt es wieder, die großen Vorzüge der Milch zu denken und sie mehr begehrt zu machen, allein schon ihrer Nährwerte wegen. „Ja“, sagen viele Menschen, wenn sie nur nicht so weichlich schmecken würde; wir können sie nicht dueren und mit Genuß trinken, am wenigsten, wenn sie gekocht ist“. Woher ist der Duft der rohen, frisch gemolkenen Milch nicht angenehm; sie lehnen sie aus allen möglichen Gründen ab. Alle sind sich aber darüber einig, daß die meisten Menschen schlechte Milchtrinker sind.

Die Not ist schon oft die Mutter neuer Gedanken geworden; sollten nicht auch aus der Not der Milchwirtschaft geboren werden? Man hat auch ernstlich Mittel und Wege gesucht, um allen Schwierigkeiten beizukommen. So ist der „Reichsmilchhaushalt“ gegründet worden; einen Teil seiner Arbeit bildet die Einleitung einer großzügigen Werbetätigkeit für die Milchgenuss. Sein Wirken wird nicht ohne Einfluß bleiben. Auch mit Hilfe der Presse versuchte Aufklärung wird Nutzen bringen. Neue Wege dürften jedoch gefunden werden, wenn versucht wird, der Milch durch feindliche Behandlung einen anderen Geschmack zu geben; sie dürften durchaus nicht nur im Interesse der Milchwirtschaft, sondern auch der Volksernährung liegen. Solche Versuche sind auch angestellt worden. Je wir jetzt erfahren konnten, sind der langjährige Chefkemiker einer Großmolkerei mit Namen Milges, ein Arzt Dr. Beral und ein Ingenieur Dr. Dietrich in dieser Richtung gemeinsam tätig gewesen. Nach unserem Wissen ist es gelungen, einen Apparat zu konstruieren, der die Milch mit Kohlenäure behandelt. Hierdurch wird ihr ein angenehmer, herzhafter und prickelnder Geschmack gegeben, wie auch viele andere, Kohlenäure enthaltende Getränke besitzen. Es neue Produkt ist also eine „Sprudelmilch“. Bei ihrer Herstellung tritt keine Veränderung der Grundstoffe, wie Fett, Eiweiß, Zucker usw. ein. Die Sprudelmilch hat sogar den Vorzug einer hohen Haltbarkeit: sie bleibt 3—4 Tage frisch und süß. Diese Tatsache ist für die Milchwirtschaft von hoher Bedeutung. Aber auch nach der angegebenen Zeit bleibt die sauer gewordene Sprudelmilch dünnflüssig. Eine noch größere Haltbarkeit kann der Sprudelmilch durch das Pasteurisieren gegeben werden; es besteht dabei der Vorzug, daß dieser Vorgang unmittelbar in der Flasche erfolgen kann, da sie unter einem Kohlenäuredruck von 3 bis 4 Atmosphären abgefüllt und mit einem Kronenkork luftdicht verschlossen werden kann.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME

250 - 500 kg. TRAGKRAFT Amt geeicht.

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N4

Wand- und Fußboden-Fliesenbeläge

für Molkereibetriebe, Kühlanlagen etc.

Liefert und verlegt sauber und preiswert

H. Wilke, Landsberg a. W.

Gegr. 1909. Fliesen-Spezialgeschäft. Fernruf 768. 1a Referenzen größter Betriebe. Preisangebote kostenlos.

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchsehtücher, einseitig geraut, bestes Sehtuch für Faltenmilchseie:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käuserschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.**Betriebshandtücher**, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415 50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1,15 1,25**Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher, Quagsäcke etc.** empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware bei Versand unter Nachnahme und 3—4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberlei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

Fernspr. 168

bei Lübeck

Liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschließbare Milchverkaufswagen mit und ohne Elskühlung.



Diese Angaben dürften genügen, um den Wert der Erfindung für die gesamte Milchwirtschaft zu kennzeichnen. Die Sprudelmilch läßt sich sicher in allen Kantinen, zum Verkauf auf Sport- und Spielplätzen sowie in den zur Erholung bestimmten Anlagen frisch oder mit Zusatz von Schokolade, Vanille usw. als ein vollwertiges Nahrungs- und Genußmittel, wie auch als Erfrischungsgetränk einführen. Es kann vor allen Dingen begrüßt werden, daß dem Vernehmen nach keine Lieferungsmonopole vergeben werden, sondern daß alle Molkereien gegen Zahlung einer bestimmten Abgabe das neue Produkt herstellen und vertreiben können.

Wir glauben, daß das neue Milchprodukt berufen sein wird, viele zu Milchtrinkern zu machen, die es noch nicht gewesen sind. Der Weg zur Erhöhung des Milchabfages dürfte u. a. auch hiermit betreten sein.

Albert Paul Conradsen.

(Anmerkung der Schriftleitung: Wir bringen die vorstehenden Ausführungen über eine neu erfundene Sprudelmilch zum Abdruck, ohne selbst irgendwie dazu Stellung zu nehmen. Da die Erfahrung jedoch gelehrt hat, daß viele theoretisch durchführbare Maßnahmen praktisch völlig versagen, halten wir umfangreiche Versuche über den praktischen Nutzen der Kohlenäurebehandlung der Milch für geboten. Nur auf Grund umfangreicher Versuche kann entschieden werden, ob eine mit Kohlenäure behandelte (Sprudel-) Milch geeignet ist, den Milchkonsum zu heben oder nicht.)

Gedanken über Milchreklame und Absatz bei den Schulkindern. In den letzten Jahren hat sich immer mehr die Erkenntnis Bahn gebrochen, daß es notwendig ist, den Absatz der Milch zur Förderung unserer Volksgesundheit als Trinkmilch zu heben. Hierzu soll in erster Linie die Reichsreklameorganisation (Reichsmilchhaushalt) einsetzen, welche den Wert der Trinkmilch in Wort und Schrift verbreiten soll. Leider ist in dieser Beziehung bis jetzt wenig getan, sodaß es nicht verwunderlich ist, wenn die große Masse der Bevölkerung keine Ahnung von dem wirklichen Wert der Milch hat. Die große Mehrheit der Bevölkerung wird auch beim Einsetzen der Reichsreklame noch nicht sofort von dem Wert der Milch überzeugt sein, sondern ein Erfolg wird erst nach und nach zu verzeichnen sein. Wenn auch die Reichsreklame eine unbedingte Notwendigkeit ist, um den Milchgenuß zu heben, so ist es weiter notwendig, daß seitens der Milchbetriebe diese Propaganda praktisch unterstützt wird. Wo diese praktische Unterstützung eingreifen soll, richtet sich immer nach den gegebenen Verhältnissen. Ich denke beim Niederschreiben dieses Aufsatzes an die Schulen. In verschiedenen Landesteilen hat die Belehrung der Kinder über die Milch bereits eingesetzt und wird auch von der Behörde eingehend unterstützt. Dies genügt aber nicht allein, sondern die städtischen Milchbetriebe müssen hierbei eingreifen und den Kindern den praktischen Betrieb zeigen, die Bearbeitung der Milch vor Augen führen, wobei der Schmutz in der Reinigungszentrifuge eine vorzügliche Reklame für die gereinigte Trinkmilch bietet. (??) Nachdem man die ganze Bearbeitungsmethode der Milch in leichtverständlicher Weise geschildert hat, gibt man ihnen zum Schluß noch eine Kostprobe der gereinigten, dauerpasteurisierten und tiefgefrohenen Milch und wird gewiß die Wahrnehmung machen, daß die Kinder tatsächlich über den vorzüglichen Geschmack der Milch erstaunt sind. Mir selbst erzählten die Kinder, daß sie zu Hause solche Milch nicht zu trinken bekämen, daß dieselbe vielmehr angebrannt wäre und unangenehm schmeckt. Bei dieser Gelegenheit kann man dann auch erzählen, daß die molkereimäßig behandelte Milch im Haushalt nicht mehr aufgefocht werden darf, sondern kalt oder angewärmt getrunken werden soll. Haben somit die Kinder in der Molkerei selbst den vorzüglichen Geschmack der Milch kennen gelernt und gesehen, wie die Milch bearbeitet wird, so hat man einen sicheren durchschlagenden Erfolg erzielt. Was das Kind in der Molkerei selbst gesehen hat, behält es dauernd, weil es ihr eine Überraschung war.

Ich habe vielerorts die Wahrnehmung gemacht, daß die Aufklärungsarbeiten über die Milch in den Schulen in der Hauptsache bei den Mädchen vorgenommen werden. Auch die Haushaltungsschulen haben sich teilweise der Sache gewidmet, sodaß auch in letzteren eine erpriesliche Arbeit gemacht werden kann, wenn den Lehrern immer die sehr notwendigen Unterlagen, z. B. Rezepte für Milchspeisen gegeben würden, woran es meistens mangelt. Die Aufklärungsarbeit über die Milch bei den Jungen soll aber auch nicht gänzlich unterbunden werden, im Gegenteil, es soll ihnen, wenn vielleicht auch in anderer Form, der Wert der Trinkmilch gegenüber geistigen Getränken dargelegt werden, damit sie, wenn sie einmal die Schule verlassen, die Milch dem Alkohol vorziehen. Hat man sich der Mühe unterzogen und den Schulkindern seinen Betrieb gezeigt, was in einer größeren Stadt eine lange Zeitspanne in Anspruch nimmt, dann gehe man, wenn man dies nicht schon früher getan hat, dazu über, die Schulen mit Milch zu versorgen. Meine diesbezügliche Anregung ist an sich nichts neues, es werden schon in vielen Städten derartige Belieferungen vorgenommen, aber an vielen Plätzen findet eine solche Belieferung noch nicht statt und somit möchte ich hier den Rat geben, bei der so notwendigen Milchreklame hier den Hebel anzusetzen.

Eine gute Ware ist natürlich die beste Reklame und alles Geschrei nützt nichts, wenn die Milch nicht schmackhaft ist. Deshalb ist es erforderlich, wenn man auf diese Weise seinen Absatz vergrößern und die Reichsmilchreklame unterstützen will, eine einwandfreie Milch zu liefern, welches nur durch die neuesten Errungenschaften auf dem Gebiete der maschinellen Trinkmilchbereitung und der sorgfältigen Behandlung und Gewinnung der Milch von der Produktionsstätte an erzielt wird.

Die Verteilung der Trinkmilch in den Schulen erfolgt teilweise in Portionsflaschen von $\frac{1}{6}$ — $\frac{1}{4}$ Liter, teilweise auch in Becher. Vor einiger Zeit hat die Dresdener Milchverforgungsanstalt in Dresden verschließbare Aluminiumtrinkbecher in den Handel gebracht, welche für den Zweck sehr praktisch sein sollen, dagegen sollen sich die weithaltigen 42 Zentimeter-Flaschen weniger hierfür eignen. Die Verteilung an die Kinder selbst hat gewöhnlich der Hausmeister oder Portier in den Händen, welcher auch das Kassieren und das Zurücknehmen der leeren Flaschen erledigt. In den Wintermonaten ist es notwendig, daß die Milch warm geliefert wird, was sich in den Sommermonaten erübrigt. Die Belieferung der Schulen mit Milch soll weniger als ein Geschäft betrachtet werden, sondern mehr als ein Absatzreklamemittel für die Milch. Man soll diese Geschäftsabwicklung so betrachten, als wenn man Kostproben hinausgibt und die Preise für die Milch so setzen, daß dieselben erschwinglich sind. Ein großer Teil der Eltern sind wegen der schlechten wirtschaftlichen Verhältnisse nicht in der Lage, ihren Kindern einen Luxusartikel in der Milch zu geben, andererseits aber bei angemessenem Preise dem Kinde den Milch-

SEITZ-WERKE

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK, FILTER- U. ASBEST-WERKE

Ein Urteil

über die Seitzsche Bürst- und Reinspülmaschine „Polfram“

Köln, den Juli 1926.

Firma

Seitz - Werke, G.m.b.H.,

Kreuznach.

Bestätige Ihnen gern, dass die mir im Juli vorigen Jahres gelieferte Flaschenpülmaschine „Polfram“ zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen ist. Das Problem einer gründlichen Flaschenreinigung ist hier in hervorragender Weise gelöst.

604 - Fr - 705

Hochachtungsvoll

Dr. med. Leo Schenck

Musterlager: Berlin SW. 68, Zimmerstraße 14/15;
Köln, Blaubach 8; Breslau, Büttnerstraße 32/33:

KREUZNACH

RHLD.

H. Bögelmann's

Patent-Milch- und Sahne-Sterilisier- und Pasteurisierverschluss aus prima Bronzedraht oder verzinkt. Stahldraht

Bester Verschluss für Dauerpasteurisierung in Flaschen, da absolut luftdicht und bedeutend billiger wie Aluminiumverschluss; dazu Ersparung der teuren Verschlussmaschinen.

Der beste Beweis für die glänzende Bewährung sind die fortlaufenden



Besetzungen der einmal belieterten Verbraucher!

Der anerkannt beste u. billigste i. Gebrauch u. seiner Handhabung.

Auf die Anfrage v. 6. cr. teile ich Ihnen ergebenst mit, daß ich während und nach der Kriegszeit verschiedene Verschlüsse anderer Systeme im Gebrauch gehabt habe, weil Bronzedraht nicht zu haben war.

Bewährt haben sich die verschiedenen Verschlüsse nicht, weswegen ich auch auf Bronzedraht-Verschlüsse zurückgegriffen habe.

Ich halte speziell für meinen Betrieb die Bögelmann-Verschlüsse-Bronzedraht für die besten.

Hamburg, 16. 4. 1925,

Hochachtungsvoll

G. Hildebrandt, Sanitäts-Milch-Kuranstalt

Eine Anzahl gleichwertiger Begutachtungsschreiben erhalten Sie mit Prospekt

Alleinberechtigter Hersteller:

Verschluss-Vertrieb Ernst Storme, Krefeld

Mehrere Vertreter für In- und Ausland gesucht.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

nuß während der Pause in der Schule nach Möglichkeit nicht verschließen werden.

Hat man sich auf diese Weise den Vorsatz genommen, die heranwachsende Jugend mit guter, schmackhafter Milch zu versorgen, so wird der Erfolg nicht ausbleiben. Hch. Drüsedau.

Über die Kontrolle der Molkereien. Der in Nr. 69 der Molkereizeitung auf Seite 1236 wiedergegebene Runderlaß des preussischen Herrn Ministers für Volkswohlfahrt, betreffend die Betriebskontrolle der Molkereien auf einwandfreie, hygienische Einrichtung und Herstellung ihrer Produkte, besonders der Trinkmilch, sowie Sauberkeit, Befähigung und Gesundheit des Personals usw. bietet Gelegenheit, einmal über die dieszügliche Lage unserer Milchversorgungsbetriebe nähere Betrachtungen anzustellen.

Zweifelloos trifft es leider zu, daß die häufigen Typhusepidemien des Jahres in verschiedenen Städten und in verschiedenen Fällen auf ungenügend behandelte Molkereimilch zurückzuführen sind. Man will nun in Zukunft der Verbreitung ähnlicher Epidemien durch Molkereien ein- durch dadurch vorbeugen, indem man das amerikanische Beispiel der Betriebsüberwachung anwenden will, allerdings in sehr bescheidenem Maß- be.

Eine geeignete amtliche Kontrolle der Milchversorgungsbetriebe ist an sich nur zu begrüßen, denn einerseits würde die Herstellung einer einwandfreien Trinkmilch garantiert, und andererseits auch dem Reichs- milchsausschuß vielleicht ein Teil seiner Propagandaarbeit erleichtert, in- in dem Vertrauen des tausenden Publikums zur Molkereimilch bedeu- und gestärkt würde. Letztere steht ja bei vielen Hausfrauen im Miß- edit wegen ihrer geringeren Aufnahmefähigkeit. Auch herrscht vielfach r Glaube, daß Rohmilch wegen ihres Gehaltes an Vitaminen und ihrer teren Verdaulichkeit beförmlicher sei. Welche Gefahren aber der Ge- z roher Milch in sich birgt, dürfte allgemein in Verbraucherkreisen we- g bekannt sein.

Wirft man einen Blick in diese oder jene Rohmilchhandlung, so trifft an mitunter Zustände an, die oft den grundsätzlichen Forderungen der Hygiene und Sauberkeit geradezu Hohn sprechen. Es ist über die Ver- zierung der Rindertuberkulose und deren Übertragungsfähigkeit auf daß es sich wohl erübrigt, hier noch näher darauf einzugehen. Diese zenschen, besonders aber auf Kinder, schon genug geschrieben worden. ese Tatsache soll heute, in einer Zeit, wo man die Jugend durch alle glichen Wohlfahrtsanstaltungen förderlich stärken will, und die Schäden is Krieges an ihr zu heilen versucht, wahrlich Veranlassung geben, die Milchversorgung der Städte in einer Weise zu regeln, die den Vertrieb an Rohmilch ausschließt, oder doch auf ein Minimum herabdrückt, ab- gehen natürlich von sogenannter Vorzugsmilch, welche unter amtstier- ztlicher Kontrolle steht. Bevor diese Zentralisierung der Milchversor- gung nicht erreicht ist, kann eine Kontrolle der Molkereien kaum ihren zentlichen Zweck erfüllen.

Einige Großstädte sind ja in dieser Beziehung bereits bahnbrechend z erfreulicher Weise vorangegangen. Um aber hier endgültig Wandel z schaffen und einheitliche Verhältnisse herbeizuführen, müssen doch wohl et vom Reichsgesundheitsamt die geeigneten Schritte unternommen rden. F. Müller, Fulda.

Fehlerhafter Quargkäse. Vor einiger Zeit erhielt ich von einem Molkereibesitzer verschiedene Harzerkäseproben zugesandt. Weiter lagen mir oben von frischem und ungefähr drei Wochen altem Quarg, frisch, an- gereift und reif, zur Begutachtung vor und Salz, Natron und Wasser- roben. Es wurde um Prüfung und Veröffentlichung in der Molkerei- zung ersucht. Gleichzeitig wurden mir 17 Fragen vorgelegt, zu deren antwortung ich in erster Linie schreiben möchte.

Nachdem ich aus dem mir überreichten Bericht ersehen hatte, daß uhl in der Hauptsache keine Fabrikationsfehler, sondern ein Räumlich- ztsfehler zu Grunde liegt, schritt ich zur Begutachtung und komme nun n dem Wunsche des Herrn Kollegen nach, den Befund an dieser Stelle z veröffentlichen.

1. frischer Quarg: leicht angereift, Geschmack zu Anfang gut, ch öfterem Reifen leicht bitter. 2. Käse aus diesem Quarg: chmad und Aussehen gut, etwas reichlich Salz. 3. Standquarg, drei chen alt, unangenehmer widerlich bitterer Geschmack und dumpfiger eruch. 4. Käse aus diesem Quarg: unangenehmer dumpfiger Geschmack ud Geruch, hart, enthält m. E. schädliche Mikrodermen und Didien, her- vgerufen einmal durch falsche Lagerung des Quargs oder bei Herstellung d desselben durch verwandtes schlechtes Sauer zum Eindicken der Milch. e Unterscheidung war nicht genau festzustellen, weil der Herr Einsender her nicht mitteilte in welchem Raum der Quarg gelagert wird. 5. Käse: echter Geruch nach Stalldung, glasiges Aussehen in der Schnittfläche, efer Salzgehalt, unangenehmer Geschmack, der dumpfig und heißend ar. 6. Käse: schlechter Geruch, unangenehm heißender Geschmack, zu dunkel e Farbe, viel Schmiere mit ablaufender Spechhaut, im Salz gut. 7. Käse: eruch dumpfig, Geschmack bitter, säuerlich, m. E. eine Folge des etwas lgeren Alters der Käse, Farbe nicht ganz so dunkel wie Käse Nr. 6, viel e Schmiere mit ablaufender Spechhaut. 8. Käse: Geruch dumpfig, zeigt im chmad dieselbe Neigung wie Nr. 7. bei fortschreitender Reifung. 9. Käse: dieselbe Geruch wie Käse 8, salziger Geschmack mit bitterlichem Nachge- ionat, wird bei zunehmender Reifung denselben Geschmack wie Käse 7 anehmen. 10. Käse: Geruch wie 7, 8, 9, Farbe gut, zeigt Neigung zum eiben, daher wohl die ange deutete Hohlheit, Geschmack bitterlich. Die e Schmiere, welche zum Teil am Papier festklebte, hatte einen bitteren chmad und Geruch. 11. Käse: graue Farbe, starke Außenhaut, die sich im leichten Anfassen löst. Poren- und Blasenbildung, Kuhstallgeruch, rärer Geschmack bei fortschreitender Reifung wie Käse 7. 12. Käse: oderlich, dumpfiger und modriger Geruch, sowie scharfer, dumpfiger Ge- chmad, es ist dies unbedingt ein ausgeprägter Kellerfehler neben leichtem efehler. Der Käse wird m. E. niemals reif werden, sondern hart und rten bleiben. 13. Käse: Der Käse zeigt genau dieselben Eigenschaften w der unter Nr. 12 angegebene, nur daß dieser etwas dumpf- und unan- ehm riechende Schmiere zeigte, welches wie anzunehmen, auf den nassen ller zurückzuführen sein dürfte. 14. Salz: Wenig bitterer Geschmack, e Körnung; das Salz scheint nicht trocken zu lagern. 15. Salz: Graue chwellige Farbe, schlechter Geruch, dumpfig, feucht, bitterer Geschmack, e Körnung, für Käseerei vollkommen ungeeignet und zu verwerfen. 16. Natron: Geschmack und Beschaffenheit gut. 17. Wasser: Er scheint klar, n längerem Stehen beim Umschütteln zeigen sich unzählige kleine graue iden, nach weiterem Stehen ist die Oberfläche etwas ölig. Der zuletzt

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!

Runder Milchkühler

Käfen Milchkühler

Eis-Tiefkühler

Kühler für erhitzte Milch

Milch-Vorwärmer

Für erhitzten Rahm

Röhren-Milchkühler

Doppelter Röhren-Tiefkühler

Doppelter Formrohr-Kühler

Formrohr-Tiefkühler

Doppelter Rundrohr-Milchkühler

Gewellter Rundrohrkühler für Großbetriebe

Doppelter Formrohr-Milchkühler

Temperatur-Auswacher

Verdampfungskühler für Kohlensäure, Ammoniak u. schwefelige Säure

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt-Kühlapparate-Fabrik-Bretten 41 (Baden)

Holzspan-Schachteln

mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.

KOMMANDIT-GESELLSCHAFT

Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Einfach und sicher!

Filter Kristall-Einfach

Billing und dauerhaft!

Kristallflasche

Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen

Panzerkannen Stabil u. Robust

„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschluss aus Glas und Metall.

Kristallflasche

Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel

Belsenstraße 6, Schließbach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

genannte Fehler kann vom Schmieren der Pumpe in das Wasser gekommen sein, wenn z. B. die Stopfbüchse nicht mehr paßt und ausgeleiert ist. Das Wasser müßte chemisch untersucht werden. Wenn Sie schreiben, die Pumpe bzw. der Brunnen ist schon 20 Jahre im Betrieb, so kann dies bei dem heutigen Befund des Wassers nicht maßgebend sein. Ob das Wasser infolge bedeutender Inanspruchnahme des Brunnens und geringen Zulaufs schlechter geworden ist, oder der Saugkorb mit Sieb durchgerostet, müßte eine Untersuchung ergeben. Ich würde raten, den Saugkorb herausnehmen zu lassen, sowie den Brunnen einer durchgreifenden Reparatur zu unterziehen und das Wasser bis zur Erledigung dieser Arbeit nur in abgekochtem Zustande zu verwenden, da das Wasser in rohem Zustande bei der Hautbildung mit einwirken kann.

Aus den ganzen Käseproben ist zu ersehen, daß die Entwicklung der Reifung des Käses unrentabel ist, es müssen, da die Herstellung nach der Beschreibung normal ist, äußere Einflüsse auf den Käse einwirken. Der Käse hat zuviel Schmiere, die er nicht haben darf, die Spezhaut fängt an zu laufen, und er hat alle möglichen Untugenden, die ein guter, abfahfähiger Harzerkäse nicht haben soll. Ich bin der Ansicht, daß hier 4 Fehler zugrunde liegen und zwar Keller-, Quarz-, Salz- und Wasserfehler, wovon wohl der zuerst genannte, der schwerwiegendste sein dürfte. Daß die Feuchtigkeit des Kellers die Hauptschuld an der Reifung trägt, dürfte daraus hervorgehen, daß der Keller bei vollständiger Trockenheizung am zweiten Tage wieder dermaßen naß war, daß das Wasser von den Wänden lief und der Fußboden nur so lange trocken zu halten war, wie Sägespäne ausgebreitet wurden. Daß die übergroße Feuchtigkeit des Kellers die Reifung schädlich beeinflusst, dürfte weiter auch daraus hervorgehen, daß der Käse, wie der Bericht lautet, zum Nachschmelzen in diesen Keller gebracht, nach kurzer Zeit einen grauen Belag zeigte, der sich auf alle Käse übertrug, sowie die sich dann einstellende verhältnismäßig viele Schmiere mit unangenehmem Geruch. Eine Folge hiervon ist auch das gelbe, glasige Aussehen nach Abwaschung der Schmiere und Festkleben an den Horden. Der Kalkstein, mit welchem der Käsekeller aufgeführt, ist zu wasserdurchlässig, der vorgeputzte Zement an den Wänden und Fußboden wahrscheinlich zu mager angerührt, um am verkehrten Ende zu sparen. Sowie der Käsekeller ausgeschaltet und ein geeigneter Schmelzraum gefunden ist, wird der Hauptfehler der unnormalen Reifung beseitigt sein. Die Wände des Käsekellers und der Fußboden müssen nochmals mit Zement (2 Teile Zement, 1 Teil Kies) abgeputzt und gut abgeglättet werden, um die Feuchtigkeit fern zu halten, erst dann ist eine Inbetriebnahme möglich. Es ist zur Anschaffung eines Feuchtigkeitsmessers zu raten, welcher von allen molkereitechnischen Geschäften bezogen werden kann.

Wie schon erwähnt, waren die eingesandten Salzproben nicht einwandfrei, die Probe 14 ist unbedingt zu verwerfen. Ich rate den Salzlieferanten zu wechseln und für eine Trockenlagerung des Salzes besorgt zu sein, da die Beschaffenheit desselben auf eine nicht ganz trodrene Lagerung hindeutet, und auch durch schlechtes Salz Käsefehler hervorgerufen werden können.

Die als Standquarz bezeichnete Probe Quarz hatte denselben Geruch und Geschmack wie einige Käseproben. Da wie schon erwähnt, der Lageraum nicht angegeben war, rate ich in Zukunft den Standquarz zu salzen, trocken zu pressen, sowie in einem trockenen Raum zu lagern. Sollte dagegen derselbe bei Ankunft schon diesen Geschmack gehabt haben, so ist anzunehmen, daß der Fehler schon bei der Herstellung entstanden ist. In diesem Fall dürfte der Säureweder, welcher zum Dilegen der Magermilch verwandt wurde, nicht einwandfrei gewesen sei, oder zu viel Buttermilch zur Dilegung genommen sein. Hier empfiehlt es sich, jede Quarzlieferung einzeln zu prüfen und zu verarbeiten, um hierdurch den fehlerhaften Quarz auszuheben zu können.

Das Natron schien einwandfrei zu sein, da aber bei einigen Käsen die Haut zu dünn war, ist anzunehmen, daß verschiedentlich ein zu starke Natronbeigabe erfolgt ist. Man darf nicht vergessen, daß durch künstliche Entsäuerung mit zu viel Natron sowie durch Ausschaltung der Rotstämmbakterien dem Harzerkäse viel von seinem natürlichen Schutze genommen wird. Da nach der angegebenen Herstellungsweise das Reifungsverfahren mit dem Schmelzverfahren verbunden wird, ist bei Zugabe von Natron größte Vorsicht am Platze und es sind höchstens 20—25 Gramm Natron und etwa 3 Prozent Salz zu verwenden.

Befanntlich unterscheidet man bei der Quarkkäseherstellung zwei Herstellungsarten: 1. das Schmelzverfahren (mit Natron) und 2. das Reifungsverfahren (ohne Natron). Bei dem zuerst genannten Verfahren wird nach genauer Prüfung der Quark gesalzen, genügend ausgepreßt, darauf Natron und Rüssel zugelegt, gut vermengt und ihm dann durch Mahlen eine derartige Konsistenz gegeben, daß er sich gut formen läßt. Die geformten Käse werden dann auf Horden gelegt und in einem luftigen Raum, dessen Temperatur nicht unter 20 Grad Cels. sein soll, zum Abtrocknen aufgestellt. Das Trocknen selbst soll nicht zu schnell, sondern allmählich erfolgen. Nach 2—3 Tagen werden die Käse genügend abgetrocknet sein und bei einem leichten Druck keine Spuren hinterlassen. Dann sind die Käse genügend abgetrocknet und können in Risten verpackt zum Reifen in einen feuchteren und etwas kühleren Raum. Die Luftfeuchtigkeit dieses Reifungsraumes soll ungefähr 80 Prozent betragen. Ist die Luft zu feucht, so bleiben die Käse weich, werden schnell überreif und laufen ab. Werden dagegen die Käse zu wenig getrocknet, so reifen sie allerdings schneller, werden aber weich und laufen dann ebenfalls ab. Es muß mithin beim Abtrocknen die größte Sorgfalt angewandt werden und deshalb empfiehlt sich die Anschaffung des schon erwähnten Feuchtigkeitsmessers.

Bei dem Reifungsverfahren wird die Zugabe von Natron, falls es sich nicht um direkt überäuerten Quark handelt, sowie das ganze Schmelzverfahren, weil unnatürlich, verworfen. Der einwandfrei befundene Quark wird ohne Zusatz von Natron etwas zerkleinert, ungefähr 24 Stunden ungelassen auf einem Käsetisch, ungefähr 20 cm. hoch, liegen gelassen. Während dieser Zeit wird der Quark, damit die Luft überall Zutreten kann, alle 2 Stunden ungefähr umgeschaukelt, damit derselbe also anreifen kann. Hierauf wird der Quark nach Zugabe von 3 Proz. Salz und Rüssel gemahlen und kommt jetzt in die Patentpressen von Krumbach, wo der Quark in Blöcke gepreßt wird. Nach dem Pressen wird der Käseblock mit einer Drahtgitter in Stücke von gewünschter Größe (Quadrat- oder Stangenform) geschnitten. Nunmehr kommt der Käse zur Austreibung in einen geeigneten Keller. Ob diese Reifungsmethode mit den angegebenen Formaten für die dortige Gegend angebracht ist, entzieht sich

Ewald vom Stein



DÜSSELDORF

Kaiser-Wilhelmstr. 13

Milchkannen

Molkereigeräte, Bassins
Käsewannen, Laden- und
Wagen - Verkaufskannen
Milchkühler, Milchsiebe
u. -Filter, Flaschenmilch-
Anlagen u. deren Zubehör.
Sämtl. Maschinen u. Apparate

Qualität!

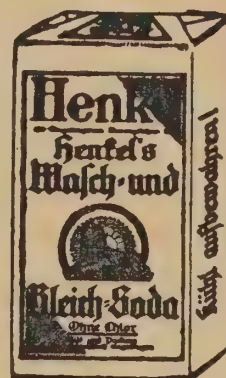
Niedrige Preise!

Günstige Bedingungen!

Otto Rückheim, Düsseldorf 47
Tel. 1594. Hereschstraße 16.

Berufsbekleidung!

Molkereimägen mit 2 Bezügen 5,10, mit 3 Bezügen
Kotarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubfr. vergolbet
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih.
Monteurjaden, Hausleinen od. Drell 5,00, Arbeitsmäntel, Kohnesfel
Arbeitsjosen, sehr gute Qualität 6,50, Josen a. Streifstoffen
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Malohemden, 1a Qualität
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjahhemden, schöne Must.
Josen, prima wollgemischt 3,50, Josen aus gutem Malo
Segeltuchschürzen, weiß, wasserb. 3,75, naturgrau, schwere Qualität
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw., m. verstärkter Brust u. Eden
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,40, Arbeitschürzen, blau, Hausleinen
Holzpantoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b.
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.



Henko

Henkel's bewährte Wasch- u. Bleich-Soda

unübertroffen für Scheuer- und
Reinigungszwecke. Holzsachen
werden tadellos weiß und Metall-
sachen hochglänzend und klar. Zum Reinigen der
Kannen, Zentrifugen und sonstigen Geschirre, sowie
für Stein- und Fliesen-Reinigung außerordentlich
geeignet.

Ueberall erhältlich!

seiner Kenntnis, da Harzkäse in dieser Form nicht hergestellt werden

ann.
Ich hoffe dem Herrn Kollegen mit meinen Ausführungen gedient zu haben und glaube, daß der Käsefehler unter Berücksichtigung meiner Hinweise beseitigt werden kann.

Die Herstellung von Dauerbutter. Es kann unter besonderen Umständen sehr zweckmäßig sein, entweder im Frühjahr 3 Zt. des Ueberanlasses an Milch und Butter, oder auch zu jeder anderen Zeit Dauerbutter herzustellen. Freilich muß sorgfältig erwogen werden, ob auch die Bedingungen dafür gegeben sind.

Will nun die Molkerei zur Herstellung von Dauerbutter schreiten, so ist sorgfames Arbeiten Vorbedingung. Die Annahme der Milch muß peinlich genau überwacht und fehlerhafte, säuerliche Milch von der Verarbeitung ausgeschlossen werden. Der nicht zu fett (12—15 Proz.) gewonnene Rahm wird auf + 92—95 Gr. C. hoch pasteurisiert, auf + 2 Gr. Celsius tiefgeföhlt und auf dieser Temperatur mindestens 2—3 Stunden gehalten. Alsdann wird er mit einer guten Reinkultur angesäuert und nach der Beschaffung der eingelieferten Milch sowie der Außentemperatur auf + 13—15 Gr. C. angewärmt und möglichst so gehalten bis zum Eintritt der Säuerung. Vor dem Buttern muß natürlich wiederum geköhlt werden. Da Haltbarkeit und Geschmack einer hochfeinen Butter in hohem Maße mit von der richtig verlaufenen Rahmsäuerung abhängig sind, so ist peinlich darauf zu achten, daß der Rahm bei Beginn des Butterns die richtige Butterungsreise (sämige Beschaffenheit) befolgt und weder übersäuert noch schwach sauer oder süß ist. Die Butterungstemperatur muß möglichst gehalten werden und sollte dort, wo Weidegang herrscht, + 10—11 Gr. C. nicht überschreiten.

Auf die Abbutterung ist möglichste Sorgfalt zu verwenden, vornehmlich ist eine Ueberbutterung zu vermeiden. Das Auswaschen hat bei der Dauerbutter nur mit gutem, fehlerfreiem Wasser zu erfolgen und ist recht gründlich zu geschehen. Steht kein fehlerfreies Wasser zur Verfügung, so ist dasselbe abzukochen und vor Verwendung tief auf + 2 Gr. Celsius abzuköhlen. Die Salzgabe ist auf ungefähr 3 Proz. zu bemessen, nur aus gesüßtes, feinstes Butter Salz zu verwenden, da sonst leicht Salzfehler entstehen können. Bei Herstellung von Dauerbutter soll ein mehrmaliges Kneten erfolgen und muß die Pause zwischen dem ersten und zweiten Kneten nicht zu kurz bemessen sein, damit alle Buttermilchanteile auch die Lake abgeführt werden. Beim zweiten Kneten ist die Dauerbutter möglichst trocken auszuarbeiten.

Zum Einschlagen der Butter sollten am besten die glasierten Steinpfen verwendet werden und sollten diese Anschaffungskosten nicht gespart werden, da diese durch die bessere Haltbarkeit der Butter in den Teiltöpfen reichlich aufgewogen werden. Bei diesen Töpfen ist als bester Schutz gegen Luftzutritt eine gesättigte abgekochte Salzölösung zu wählen, die man nach gründlichem Abköhlen sorgfältig von dem sich gebildeten Schaum befreit und ungefähr 3 Zentimeter hoch auf die fest eingestampfte Butter auffüllt. Sollten dagegen Buttertonnen verwendet werden, so müssen dieselben von guter Beschaffenheit sein, gründlich ausgekühlt werden und luftdicht sein. Ein Auslegen der Tonnen mit Pergamentpapier ist nicht zu empfehlen, da dieses, naß geworden, in den Tonnen leicht zu Schimmelbildung neigt, die sich dann auf die Butter überträgt. Es wäre deshalb ein gründliches Ausreiben mit Salz vorzuziehen. Die Tonnen sind möglichst bis unter den Deckel zu füllen und ebenfalls mit der abgekochten Salzölösung zu bedecken.

Die so hergestellte Dauerbutter ist in kalte und luftige Kühl- und Lagerräume zu stellen und müßten diese in genügender Größe vorhanden sein. Die Butter ist in bestimmten Zeitabständen zu untersuchen, in event. fehlerhafte sogleich verbrauchen zu können.

Beginnt man nun mit dem Verbrauch der Butter, so empfiehlt es sich, das für den folgenden Tag benötigte Quantum mit dem Spatel zu kleinem und in frische Buttermilch oder süße Magermilch ungefähr 24 Stunden zu legen, da die Butter hierdurch einen frischeren Geschmack erhält.

Ist Herstellung und Aufbewahrung der Butter sorgfältig erfolgt, so kann unbeschadet ¼ Dauerbutter der frischen zugesetzt werden.

Saure Milch. Bei der jetzt eingetretenen Hitze wird manche Molkerei traurig viel saure Milch angeliefert bekommen, daß unter Umständen der ganze Betrieb recht empfindlich darunter zu leiden hat.

Was ist nun zu tun mit der sauren Milch? Nimmt man sie an, verzichtet man sich die ganzen Erzeugnisse, gibt man sie zurück, so verdirbt man event. mit den Lieferanten. Beides muß man zu vermeiden suchen. Es wird daher wertvoll sein, die Anlieferung saurer Milch auf ein Minimum herunterzubringen. Ein geeignetes Mittel, um dieses zu erreichen, ist peinlichste saubere Kannen. Gerade im Sommer, wo jeder Landwirt viel Arbeit hat, werden die Kannen nur mangelhaft gereinigt; in ungeläuterten Kannen aber muß auch die beste Milch in verhältnismäßig kurzer Zeit sauer werden.

Würde man nun dem Lieferanten, welcher seine Milch in schlecht gereinigten Kannen anlieert, hierauf aufmerksam machen, so würde in jedem Falle (Besitzer) die weitere Lieferung in Frage gestellt sein.

In hiesigem Betriebe bin ich nun dazu übergegangen, sämtliche Kannen gründlich zu waschen, zu dämpfen und zu spülen, und habe ich, nachdem ich den Lieferanten Anweisung zur Behandlung der Milch in der letzten Jahreszeit gab, wenig unter der Anlieferung saurer Milch zu leiden. Zudem kostet diese Vorsichtsmaßregel — denn als solche ist sie vollkommen anzuspochen — wenig, so daß auch kleine Betriebe in der Lage sind, dieselbe auszuführen. Hg.

Motor und Dampfkessel im Molkereibetriebe. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 87).

I.

Wenn der Fragesteller selbst angibt, daß er auf sparsames Heizen, ab auf Verringerung der Betriebskosten das größte Gewicht legt, so kann man von vornherein sagen, daß ein Motor die denkbar ungünstigste Betriebskraft ist. Man hat ja dann außer den Kosten für den Betrieb selbst und die Wartung und Instandhaltung des Motors auch noch die Kosten für die Kohlen zum Heizen des Dampfkessels und für dessen Wartung aufzukommen. Es ist in diesem Falle nur richtig, die vorhandene Dampfmaschine zu benutzen, ihren Abdampf aber zum Milch- und Wassererhitzen auszunutzen. Es kommt nur darauf an, den Abdampf richtig zu verwerten und man hat in der Dampfstrahlanlage die wirtschaftlichste Betriebskraft, die man sich denken kann. Leider ist die Frage zu dürrig ge-



Dr. N. Gerber's Original

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“
gez. J. M. i. H.

50

Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meierel-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :- empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.



**Milchflaschen
Yoghurtflaschen**

aus weißem Glase

für alle Verschlusarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



stellt, um eine genau zutreffende Antwort erteilen zu können. Vor allen Dingen hängt die Größe des Dampfkessels nicht von der täglichen Milchmenge ab, sondern davon, wieviel Milch in der Stunde verarbeitet werden soll. Es ist also in den meisten Fällen die Stundenleistung des Separators für die übrigen Daten abhängig. Nehmen wir einmal eine Stundenleistung des Separators von 1500 Liter an, so müssen auch die übrigen Maschinen dem entsprechen. Überschlägig kann man dann einen Kraftbedarf der ganzen Anlage von 6 PS. einschließlich der Transmission und der Nebenapparate rechnen, aber ohne Eismaschine. Die Dampfmaschine wird, hoch gerechnet, je PS-Stunde 20 Kg. Dampf benötigen, so daß der Gesamtbedarf an Dampf für die Maschine $6 \times 20 = 120$ Kg. je Stunde ist. Unter der Voraussetzung, daß ein wärmesparender Wärmeaustauscher vorhanden ist, müssen Magermilch und Rahm, zusammen 1500 Liter von $+40$ Grad auf $+90$ Grad erhitzt werden. Das sind $(90 - 40) \times 1500 = 75\,000$ WE. Wird nun der Abdampf der Dampfmaschine ausgenutzt, d. h. mit zur Deckung des Wärmebedarfes herangezogen, so können wir einschließlich der Verluste mit 100 Kg. Abdampf wohl rechnen. In 1 Kg. Abdampf sind abzüglich der Verluste im Kondenswasser 500 WE. enthalten, so daß 50 000 WE. des Wärmebedarfes der Molkerei durch Abdampf gedeckt werden können. Entgegen einer viel verbreiteten Auffassung reicht also der Abdampf normalerweise nicht aus, um den Wärmebedarf einer Molkerei ganz zu decken. Auch in diesem Falle müssen noch 25 000 WE. durch Frischdampf gedeckt werden. Wieder 500 WE. in 1 Kg. Frischdampf gerechnet ergibt $25\,000 : 500 = 50$ Kg. Dampf. Die Dampfmaschine verbraucht 120 Kg., so daß der gesamte Dampfbedarf der Anlage während des Hauptbetriebes $120 + 50 = 170$ Kg. stündlich ist. Nun braucht die Molkerei aber auch heißes Wasser für Spül- und Reinigungszwecke, für Kesselspeisen usw. Man kann aber wohl annehmen, daß nach der Hauptbetriebszeit die Dampfmaschine noch eine zeitlang im Betriebe ist, z. B. zum Buttern, Wasserpumpen, Leerlauf und dergleichen. Rechnen wir hierfür 6 PS-Stunden entsprechend 100 Kg. Abdampf oder 50 000

WE., so können wir mit dieser Abdampfmenge $\frac{50\,000}{80 - 10} = 714$ Liter Wasser von 10 auf 80 Grad Cels. anwärmen. Diese Wassermenge ist aber wohl zu gering, so daß wir auch für diesen Zweck noch Frischdampf brauchen. Die Herstellung des heißen Wassers kann aber ebenfalls vor oder nach dem Betriebe erfolgen. In der Annahme, daß der Betrieb stündlich 1500 Liter Milch verarbeitet und keine Eismaschine besitzt, haben wir vorhin einen stündlichen Dampfverbrauch von 170 Kg. festgestellt. Danach bestimmt sich die Größe des Kessels. Auf 1 qm. Kesselheizfläche kann man bei mäßiger Anstrengung 16–18 Kg. Dampf rechnen, wenn das Wasser möglichst heiß in den Kessel gespeist wird. Rechnen wir im Mittel 17 Kg., so müßte der Kessel $170 : 17 = 10$ qm. groß sein. Da aber eine Molkerei noch Dampf für das Dämpfen von Milchtannen und dergleichen braucht, und das Rannendämpfen während der Hauptbetriebszeit erfolgt, so muß man den Kessel entsprechend größer wählen. Um allen Vorkommnissen gerüstet zu sein, schlägt man 50 Prozent zu, so daß sich die Größe des Kessels zu 15 qm. ergibt. Dabei ist angenommen, daß das Futterkochen nicht während der Hauptbetriebszeit, sondern vor oder nachher erfolgt. Der Dampfkessel kann dann bei mäßiger Anstrengung $17 \times 15 = 255$ Kg. Dampf stündlich liefern. Man kann ihn aber auch unbeschadet der Wirtschaftlichkeit mit 20 Kg. Wasserdampf pro qm. stündlich belasten. Die Dampferzeugung ist dann $15 \times 20 = 300$ Kg. und damit dürfte wohl allen Ansprüchen des Betriebes Genüge geleistet werden können. Es mag noch erwähnt werden, daß u. U. die Dampferzeugung auch noch gesteigert werden kann. Es sinkt dann aber allmählich der Wirkungsgrad der Kesselanlage, d. h. es werden dann zur Erzeugung einer bestimmten Dampfmenge mehr Kohlen verbraucht. Der Kohlenverbrauch dürfte bei voller Inanspruchnahme des Kessels, gute Kohlen angenommen, etwa 40 Kg. stündlich betragen. Den täglichen Kohlenverbrauch kann man aber schlecht berechnen, da nähere Angaben nicht gemacht sind.

Als Kesselkonstruktion empfehle ich entweder den eingemauerten Flammrohrkessel oder den stehenden Kessel, der dann aber im Interesse eines sparsamen Betriebes gut isoliert sein muß. In der Bedienung ist der liegende Flammrohrkessel bequemer und vor allen Dingen betriebssicherer. Auch für den Fall, daß ein Motor irgend einer Art aufgestellt wird, darf der Dampfkessel kaum kleiner gewählt werden. Auch der Kohlenverbrauch ist nicht viel geringer. Dazu kommen dann aber noch die Kosten für den Betriebsstoff des Motors, so daß unter allen Umständen der Betrieb teurer wird. Dazu kommt noch, daß die Dampfmaschine in Bezug auf Betriebssicherheit anderen Motoren überlegen ist. Der Elektromotor gewährt allerdings ebenfalls einen sehr sicheren und bequemen Betrieb. Man hört aber doch sehr viel Klagen, daß sehr häufig der Strom abgestellt wird und dann der Betrieb ebenfalls still liegen muß. Das ist namentlich für Molkereien sehr bedenklich.

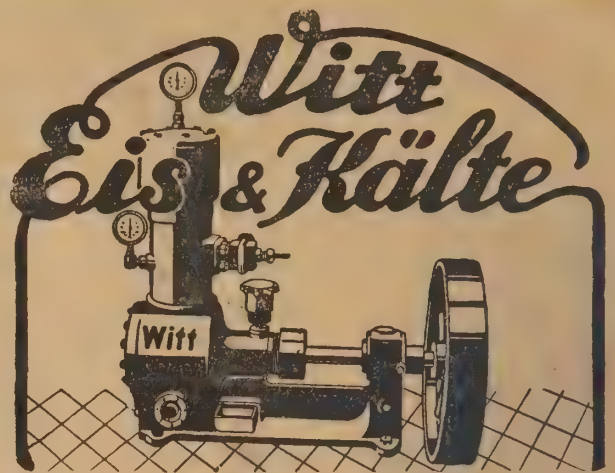
II.

Um für Ihren Betrieb den erforderlichen Dampf zur Verfügung zu haben, wäre die Aufstellung eines stehenden Röhrenkessels zu empfehlen.

Wie aus der Anfrage zu entnehmen ist, wollen Sie für den Fall, wenn der Motor versagt, den Kessel so groß wählen, daß damit eine 8 bis 10 PS. Dampfmaschine in Gang gesetzt werden kann. Hierzu müßte der Kessel allerdings erheblich größer sein, wie derselbe nur zur Erzeugung von Dampf zum Anwärmen, Erhitzen der Milch, Bereitung von Heißwasser usw. erforderlich wäre.

Diese Auffassung ist an sich gut zu heißen, denn bekanntlich kommt es immer wieder vor, daß die Motore aus irgend welchem Grunde versagen. Da aber in Molkereien ganz besonders jede Betriebsstörung mit Verlusten verbunden ist, muß für alle Fälle Vorsorge getroffen sein, den Betrieb mit anderen Hilfsmitteln in Gang zu halten.

Wie bereits erwähnt, käme für Ihren Betrieb die Aufstellung eines stehenden Röhrenkessels mit etwa 12–15 qm. Heizfläche und 8 Atm. Überdruck in Frage. Zur Erzeugung von Dampf für die einzelnen Apparate, Heißwasser usw. würde ein Anheizen auf 2 Atm. genügen, während andererseits bei Bedarf der Druck in kurzer Zeit auf 8 Atm. gebracht werden kann. Die Heizung dieser Kessel ist im allgemeinen recht sparsam, ebenso verursacht das Reinigen keinerlei erhebliche Schwierigkeiten. Ein weiterer Vorteil ist der geringe Raumbedarf, welcher in vielen Fällen von erheblicher Bedeutung ist. Kessel dieser Art sind konzeptionspflichtig. Daher müssen bei der Aufstellung die geltenden Bestimmungen eingehalten werden.



Ueber 25 jährige Spezialität

Milch-Kühlanlagen

für direkte Verdampfung oder Solekühlung, eventl. in Verbindung mit Raumkühlung und Eiszerzeugung. Serienherstellung, daher erstklassige Ausführung. Schnelle Lieferung und günstigste Preise. Hunderte von Referenzen.

Th. Witt, G. m. b. H., Aachen

Spezialfabrik für Eis- und Kühlmaschinen.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittels Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Großfabrikation von pa. verzinnten
Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf.
Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“
Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen,
Wattmilchfilter Aufrahmgel, Eimer usw.
zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler
mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

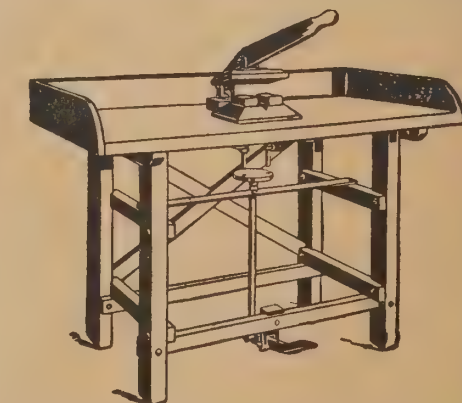
Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzinnem Kupfer, sowie
Milchbehälter Eisenblech und Aluminium

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Butter-Formtisch

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung
Schnell und gewicht
genau arbeitend

Lange & Rühlick

Halle a. Saal

Älteste Spezialfabrik für
Butterform-Maschine

III.

Für Molkereien genügt ein elektrischer Motor — um einen solchen handelt es sich ja scheinbar — nie allein, da man meist mit allerhand Störungen zu rechnen hat, und da ist eine Dampfmaschine immer die zuverlässigste Kraft.

Um nun einen passenden Kessel für Ihren Betrieb zu erhalten, wenden Sie sich am besten direkt an eine Fabrik, die solche Kessel baut.

Empfehlen kann ich Ihnen einen Dampferzeuger der Firma Loos, Maschinenfabrik, Gunzenhausen (Mittelfranken), welche als Spezialität solche Kessel baut und Ihnen bereitwilligst jede gewünschte Auskunft erteilt. Ich persönlich habe jahrelang mit einem solchen Kessel gearbeitet und war in jeder Weise zufrieden, sowohl was sparsame Heizung und bequemes Reinigen desselben betraf. Auch bei Verwendung minderwertigen Brennmaterials hatten wir stets schnell Dampf. Friel.

IV.

Für Ihren Betrieb mit täglich 2500 Liter Milch genügt ein Dampfessel von 16—18 qm. Heizfläche, dazu passend ist eine Dampfmaschine von 10—12 PS. Empfehlenswert sind die Einflamrohrkessel mit Adamson'scher Flanschung, Fabrikat Moeller, Bratweide.

Weshalb Sie einen Motor aufstellen wollen, wenn doch ein größerer Dampfessel eingebaut werden soll, ist nicht recht ersichtlich. Für eine Molkerei ist m. E. doch ein Dampfetrieb immer noch das Gegebene, vorausgesetzt, daß der Abdampf restlos ausgewertet wird.

Sollte ein Motor doch als Antriebskraft benutzt werden, so genügt lediglich zur Dampferzeugung ein Kessel von 8—10 qm. Heizfläche. M.

Kennzeichnung der Lieferantenkannen. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 87.)

I.

Wenn Sie bei einer Genossenzahl von 1109 die Milkannen bis jetzt nicht nummeriert hatten, kann ich verstehen, daß Sie durch die gewiß zahlreichen Unzuträglichkeiten, die unnummerierte Kannen bei der Milchannahme zur Folge haben, endlich dazu kommen, die Kannen mit der Geschäftslistennummer der Genossen zu versehen. Die Kannennummern werden nun in verschiedenen Ausführungen hergestellt. Nach meinen Erfahrungen ist ein Nummerschild mit erhaben gestanzten Zahlen in der Größe von 4 Zentimeter, auf den konischen Teil der Kanne angebracht, die geeignetste Kannennummerierung. Die Nummer muß augenfällig angebracht und darf vor allen Dingen nicht zu klein sein; sie muß ferner gut fest sitzen, damit öftere Reparaturen und Ergänzungen vermieden werden. Aus diesem Grunde gebe ich den Nummerschildern in genannter Ausführung gegenüber den aneinander gereihten Zahlen den Vorzug. Ein Nummerschild gut aufgelötet verbürgt selbstverständlich für mehr Haltbarkeit als einzeln aufgelötete Zahlen, auf Haltbarkeit aber kommt es in erster Linie an; denn mit der sofortigen Beschaffung und Anbringung verlorengegangener Zahlen hapert es in der Regel sehr. Ist die Nummerierung aber nicht in Ordnung, ist Irrtümern erst recht Tür und Tor offen. Ausgeschnittene oder durchgestanzte Nummerschilder empfehle ich ihnen deshalb nicht, weil dieselben zunächst weniger haltbar sind, sodann, weil sich bei diesen Schmutz festsetzt und weil sie bei der Handhabung des Reinigens und des Putzens hinderlich oder doch wenigstens schlechter zu bearbeiten sind, indem Puktücher usw. an den scharfen Kanten hängen bleiben. Jegliche Einpunktierung ist weniger deutlich als erhabene Stanzung, sei sie auf einem Schilde oder direkt auf der Kanne angebracht.

Als Material wählen Sie am besten nicht zu schwaches Messingblech, dies ist sehr haltbar, fällt gut auf, besonders wenn es hin und wieder mal gepulzt wird. Wichtig ist die einheitliche Durchführung der Nummerierung. Aus diesem Grunde ist es zweckmäßig, wenn Sie die Nummerierung selbst in die Hand nehmen. Bringen Sie ihr Vorhaben beim Vorstand an und unterrichten Sie die Genossen nach Einverständnis desselben von Ihrer Absicht. Die Arbeit des Auflötens erfolgt dann, nachdem die nötigen Nummern beschafft sind, während der Betriebszeit durch einen Klempner. Die Kosten ziehen Sie bei der Abrechnung ein. So ausgeführt, haben Sie eine Gewähr für einheitliche und allseitige Durchführung der Nummerierung, was besonders wichtig ist.

Eine weitere Kennzeichnung der Kannen im Verkehr zwischen Genossen und Molkerei halte ich nicht für notwendig und zweckmäßig. Kennzeichnung durch Delfarbenanstrich ist beim Bahnversand angebracht, wo es sich um augenfällige Kennzeichnung der auf den verschiedenen Stationen zur Ausladung kommenden Kannen handelt. Zu diesem Zwecke wird solche Markierung seitens der Eisenbahnverwaltung verschiedentlich verlangt. — Zwecks schneller und sicherer Abwicklung der Milchannahme ist noch zu erwähnen, daß es zweckmäßig ist, wenn die Nummern der Genossen eines Dorfes in möglichst lückenloser Folge in die Genossensliste eingetragen sind und ebenso im Annahmehuch geführt werden. Beispiel: Gemeinde A. von Nr. 210—345. Es wird so das Umschlagen und Suchen im Annahmehuch vermieden, auch der Milchfahrer hat eine bessere Übersicht. Man achte stets auf ordentliche Aufstellung der Kannen nach Nummern, was sehr wesentlich zu einer glatten und sicheren Abwicklung der Milchannahme beiträgt.

Letzten Endes wird solche reihenmäßige Ordnung nach der Eintragsnummer aber durch die Bewegungen in der Liste der Genossen gestört, indem durch Ausscheidungen Lücken entstehen und durch Neubereitungen Nachträge gemacht werden müssen. Man ist deshalb in Betrieben mit großer Mitgliederzahl dazu übergegangen, die Milchannahme- und Abrechnung nach Ortschaften zu ordnen, indem man alle Nummern, die zu einer Ortschaft gehören, unbeschadet ihrer Folge zusammenstellt und die Bücher dementsprechend einrichtet. Beispiel: Gemeinde A.: Nr. 1, 5, 8, 16 usw., Gemeinde B.: Nr. 2, 4, 7, 13 usw. Mit zweckmäßigen Einrichtungen läßt sich sicherer, schneller und einfacher arbeiten, deshalb soll man stets auf Anwendung der besten Arbeitsmethoden bedacht sein.

Helms, Berlin-Lichterfelde.

II.

Aus der Zahl Ihrer Mitglieder ersehe ich, daß es sich bei Ihnen um einen größeren Betrieb handelt, in welchem sich die Milchannahme nicht zufriedenstellend abwickelt. Um hier Ordnung zu bekommen, hilft nur die Anbringung von Nummern. Sie wenden sich vor allem einmal an Firmen, die Kannenschilder herstellen, wie solche ständig in dieser Zeitung inserieren. Ich nenne Ihnen folgende Firmen: Erhardt Harting, Berlin S. 14, Stallschreiberstraße 8 A.; E. W. Beinert & Co., Berlin D, 27,

Garantierterne
Vollmilch
Nach
Entleerung
ausspülen



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik



**„BENHIL“
Butterform - Maschinen**
für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.
Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

**Wie der neue
YOGHURT-APPARAT**
„Kontinental“
in aller Weit arbeitet, beweist nachstehendes Attest:

Wiesbaden, 21. Mai 1926.

Im April dieses Jahres bezog ich einen Yoghurtschrank von Ihnen.

Ich kann Ihnen heute mitteilen, daß ich in jeder Hinsicht mit demselben zufrieden bin. Hervorheben möchte ich noch, daß man denselben genau auf die Temperatur einstellen kann und sich nicht weiter darum zu kümmern braucht, bis zur Beendigung der Erwärmungsperiode. Hierdurch läßt sich mit dem Yoghurt-Apparat eine einwandfreie Yoghurtmilch herstellen. Infolgedessen ist mit dem Apparat eine große Zeit-, Raum- und Kostenersparnis zu erzielen.

Diesen Apparat kann ich jedem meiner Kollegen bestens empfehlen.

Hochachtungsvoll
H. Bruns m. p. Molkerei
Wiesbaden, Schwalbacherstr. 47

Verlangen Sie sofort grat. Preisliste Nr. 3 von der Spezialfabrik
Nickerl & Co., Wien-Inzersdorf
Trlesier-Strasse 37 — 41.

Milchfilter
„Rapid“
für große Leistungen.
Keine Schädigung der Vitamine!
Beste Referenzen!



F. Stamp G.m.b.H.
Fabrik für Molkereigeräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“
„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)
Spezial-Roststab-Fa.
E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15

Holzmarktstraße 44 a; Carl Mann, Hildesheim. Es sind möglichst große Nummern zu bestellen. Zur Sicherheit können Sie auch noch den Namen des betr. Lieferanten eingravieren lassen, ich halte es aber für zwecklos, da es das Ganze nur verteuert und die Herstellung länger dauert.

Bei einer gut geleiteten Molkerei kommen die Fuhrwerke mit einigen kleinen Ausnahmen fast immer pünktlich zur festgesetzten Stunde. Es dürfte am besten sein, die Wagen selbst ebenfalls mit Nummern zu bezeichnen wie 1, 2, 3 usw. und die Kannen der Genossen mit fortlaufenden Nummern zu versehen, sodaß der erste Wagen z. B. die Nummern 1—20, der letzte von 360—400 erhält. (In diesem Falle würde natürlich die Geschäftsnummer mit der Kennnummer nicht übereinstimmen. Wenn sich auch die Nummerierung der Kannen nach dieser Methode bewähren mag, so dürfte es doch ratsam sein, lediglich die Geschäftsnummern in den Ausnahmebüchern zu führen und auf den Milchtannen anzubringen. Schriftl.)

Bis man jedoch die gewünschte Ordnung hat, vergehen Tage, unter Umständen Wochen; hat man aber dieselbe einmal eingeführt, dann widelt sich der ganze Betrieb spielend ab, sodaß man bald seine Freude daran hat.

Das Anbringen der Nummern geschieht am besten von einem Klempner in der Molkerei, und zwar so, daß vielleicht jeden Tag ein Wagen fertig gemacht wird. Triefel..

Handelsteil.

Marktbericht über den Handel in Butter und Käse im rheinisch-westfälischen Industriegebiet.

Butter. Deutsche Butter: Die Situation für deutsche Butter war hier zu Anfang des Berichtsmonats nicht günstig, da wie schon im letzten Bericht erwähnt, die Preise bzw. die Notierungen verhältnismäßig zu hoch waren. Durch die vielfach ungünstige Witterung trat in einzelnen Gegenden ein merklicher Rückgang in der Produktion ein, den man durch erhöhte Preise auszugleichen suchte. Außerdem begann die Badesaison in den Seebädern, wodurch erhebliche Mengen nach dort gezogen wurden. Für den Inlandshandel blieben an erstklassigen Sachen nur noch wenig übrig und wurden dafür selbstverständlich hohe Preise gefordert. Die feste Stimmung hielt während des ganzen Monats an und man konnte feststellen, daß kaum mehr Kaufinteresse für deutsche Butter vorhanden war, weil frische holländische Ware billiger zu haben war und nicht einen so weiten Transport zu überstehen hatte, wie vielfach nord- und süddeutsche Sachen. Der Handel an und für sich war ziemlich flott. Neben einigen größeren Käufen zur Kühlhauseinlieferung hatten auch die Detaillisten nicht zu klagen bis zur letzten Woche, wo allgemein auch die ausländischen Preise eine Erhöhung erfuhren. Die Ladeninhaber sträubten sich aber so lange als möglich, die Preise nach oben zu setzen und suchten unter allen Umständen billigere, brauchbare Sachen zu kaufen. In der letzten Woche gab es dann noch einmal einen kleinen Anlauf, da wegen der bevorstehenden Zollerhöhung die meisten etwas mehr disponierten, um wenigstens diese Differenz noch zu profitieren. Eine Heraussetzung der Kleinhandelspreise um 10—15 Pfg. wird sich aber kaum umgehen lassen. Als billigste Butter wird hier z. Bt. die sibirische Butter gehandelt, welche durch die Preiserhöhungen bei allen anderen Sorten günstig steht. Durch die gute Qualität, welche geliefert wird, besteht allerorts Interesse und kann man durchweg schon mit 1,60—1,65 M kaufen. Holländische Ware kostet ungefähr 1,75—1,80 M, während die deutschen Sorten alle darüber liegen. Für den Monat August richtet man sich auf ein etwas stilleres Geschäft, da hier die Ferien beginnen und dadurch der Verbrauch zurückgeht. Die Notierungen im allgemeinen stehen ziemlich hoch und wird aller Voraussicht nach binnen kurzem ein kleiner Umschwung eintreten, über dessen Verlauf erklärlicherweise keine bestimmten Voraussetzungen gemacht werden können.

Käse. Der Weichkäsehandel liegt völlig still und wird sich während der ersten Wochen auch kaum erholen können. Es wird hier und da auch etwas gehandelt, jedoch sind die Partien klein. Die hierfür notierten Preise kann man als Schleuderpreise bezeichnen. Einen Maßstab für den regulären Handel ergeben sie nicht. Auf dem Markt für Schweizerkäse hat es insofern Veränderungen gegeben, als die Union die Winterproduktion teilweise für den Verkauf freigegeben hat. Jedoch hält man sich vorerst etwas zurück. Auch die herabgesetzten Preise haben keinen Ansturm mit sich gebracht. Diese bewirkten nur, daß auch die Preise für bayerischen Käse herabgesetzt werden müssen. Finnischer Käse taucht ebenfalls wieder auf und ist billig. Blockkäse und Schweizer Schachtelkäse haben ganz guten Umsatz gehabt. Auch hierin ist ein Preisabbau eingetreten, der sich aber erst in Kürze entwickeln wird, da die meisten Geschäfte fürs erste eingebedeckt sind und möglichst noch zu alten Preisen räumen wollen. Die übrigen Schachtel- und Weichkäsesorten haben in ansehnlicher der Jahreszeit ohnehin ziemlich Ruhe. Es gibt nur einzelne Spezialgeschäfte, welche alle Sorten weiter führen, allerdings dann nur in ganz beschränkten Mengen. Holländerkäse hat einen sehr guten Umsatz gehabt, so daß man zeitweise an einzelnen Plätzen von einer gewissen Knappheit sprechen konnte. Der flotte Handel bewirkte, daß die Preise auf der ganzen Linie teilweise merklich anstiegen. Jedoch glaubt man nicht, daß holländischerseits die Preise zu weit getrieben werden, da man, falls die Spannung zu stark ist, erwarten kann, daß der Verbrauch bzw. die Nachfrage etwas nachlassen könnte, insbesondere, da für die anderen Hartkäsesorten ein Nachlassen der Preise eingetreten hat. Wie bei allen anderen Sorten wird auch hier die Ferienzeit sich bemerkbar machen und eine Beruhigung bringen, so daß mit weiteren Preiserhöhungen keinesfalls zu rechnen ist.

Die Ladenpreise werden nach Möglichkeit nicht erhöht, um die Verbraucher nicht zu beunruhigen und vom Kauf abzuhalten. Wie schon erwähnt wird es im August etwas Ruhe geben. Lediglich die letzte Dekade, wenn die Ferien zu Ende gehen, wird der Betrieb im Großhandel aufleben. Man ist durchaus nicht optimistisch eingestellt, getraut sich aber hier und da den Berichten der Wirtschaftsführer von einer in Aussicht stehenden allgemeinen Besserung Glauben zu schenken und wartet ab.

*Willst du Hausen allmählich
Verkauf an Herrn A. V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

**Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.**

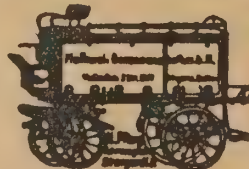
Reinaluminium

**Behälter und Gefäße
für Milch und Käse**

F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Rehnickendorf 1244.



Molkerei - Wagen

Liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

5000 Stück gebrauchte Butterfässer
zum Obstverkauf geeignet, sucht sofort gegen Kasse zu kaufen
Max Dehmigen, Stauchig i. Sa. Fernruf Nr. 3.



Normal-Säure-Entwickler

„PROBAT“

(Rein-Aromakultur)

nach wie vor I. Sieger

Die „PROBAT-Verbraucher erhielten auf der D. L. G.-Ausstellung, Breslau
die höchsten und fast alle Auszeichnungen.

Träger der allerhöchsten Preise für

gesalzene Butter
ungesalzene Butter
Dauerware

lt. offiziellem Katalog der D. L. G. bis heute angemeldet:

11 Sieger-Ehrenpreise

5 Sieger-Ehrenpreise des Laboratoriums

101 I. Preise

mehr als **161 II. Preise**

„PROBAT“ unbestritten die beste Rein-Aromakultur der Gegenwart!

Für die Herstellung einer so hochfeinen, haltbaren, wohlbehandelten Butter meine volle
Anerkennung und zum erzielten Preise meinen Glückwunsch.

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

chem. biolog. analyt. Institut

Fernsprech-Anschluß Nr. 76

Bes. Ed. Busch

Telegr.-Adr.: Busch-Niebüll

praktischer und theoretischer Molkereifachmann.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 10. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,77 M, 2. Qualität 1,65—1,70 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Oldenburg, 6. August. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 29. Juli bis einschließlich 4. August 1926 sind im Großverkauf 1015 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 184,89 M je Zentner einschl. Verpackung ab Station.

Hull (England), 10. August. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für dänische 184 Sh., für schwedische 174 Sh., für finnische 176 Sh.

Hamburg, 11. August. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einlieferer; 2 Proz. für nichtständige Einlieferer. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

30 Drittel	1. Kl. zu	189,20* Mt.	3 Drittel	1. Kl. zu	175,20 Mt.
31	1. "	180,10*	47	1. "	175,—
29	1. "	18,—*	4	1. "	174,90 "
43	1. "	179,90*	9	1. "	174,80 "
9	1. "	179,80*	5	1. "	174,60 "
14	1. "	179,70*	2	1. "	174,50 "
10	1. "	179,60*	20	1. "	174,40 "
13	1. "	179,40*	3	1. "	174,20 "
77	1. "	179,30*	3	1. "	174,10 "
11	1. "	179,0*	10	1. "	174,—
21	1. "	179,10*	6	1. "	173,80 "
43	1. "	179,—*	1	1. "	173,60 "
2	1. "	178,9*	16	1. "	173,—
2	1. "	178,80*	23	1. "	172,—
10	1. "	178,50*			

1. Klasse: 497 Drittel zu 177,87 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse: 29 Drittel zu 168,69 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. August. Bericht der Fa. Gustav Schulte & Sohn. Das Geschäft ist in dieser Woche noch ruhiger geworden und beeinflussen die vielen dringenden Angebote vom Ausland die Stimmung immer mehr. Demgegenüber zeigt die deutsche Produktion sogar eine kleine Zunahme, so daß es bei dem sehr schleppenden Absatz nicht möglich war, die Bestände zu räumen. Es wäre daher richtig gewesen, wenn man gestern den veränderten Marktverhältnissen durch eine Herabsetzung der Notierung Rechnung getragen hätte. — Nicht nur Dänemark, das am Donnerstag eine erneute Ermäßigung der Notierung von ca. 5 Kronen vornehmen wird, bietet dringend an, sondern auch Holland hat heute seine Guldenforderungen weiter herabgesetzt, ohne größere Umsätze erzielen zu können. Es ist daher unbedingt erforderlich, daß für die deutsche Butter, die bei dem hohen Stande sehr vernachlässigt ist, Absatzmöglichkeit geschaffen wird, die nur durch eine Ermäßigung der Notierung zu erreichen ist. — Schmalz. Nach vorübergehender schwacher Erhöhung gaben die amerikanischen Notierungen wieder nach.

Hamburg, 11. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Unter dem Eindruck der Erhöhung, die Berlin am vorigen Dienstag vornahm, mußte auch die Hamburger Notierung um 2 M erhöht werden. Die Notwendigkeit der Notierungserhöhung in der Vorwoche ist eine stark umstrittene Frage. Im allgemeinen hat die Steigerung auf den Handel nicht günstig eingewirkt; ein Beweis, wie vorsichtig dieses Jahr die Preispolitik betrieben werden muß. Zweifelloso wäre der Absatz stabiler geblieben, wenn man sich von der früheren Preisbasis nicht entfernt hätte. Ganz besonders störend wirkte die Erhöhung, weil zu gleicher Zeit im Auslande die Lage eine weitere Abschwächung erfahren hatte. Auch in der neuen Woche verharret der Markt in sehr ruhiger, teilweise listloser Haltung, und die Aussichten bleiben ziemlich unübersichtlich und unsicher. — Amerikanisches Schmalz. In der abgelaufenen Berichtswoche war die Nachfrage unverändert; nach anfänglichen kleinen Preisschwankungen sind die Forderungen heute wieder ziemlich unverändert. Im Großhandel wird heute ca. 41,50 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschafft ca. 90 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Bei unveränderten Forderungen und Nachfrage wird heute notiert: für Blasenbutter ca. 91 M, je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 85 M je 50 Kg. verzollt.

Sildesheim, 12. August. Bericht von Mann & Friedehorn. Unter der Ungunst der Witterung, die sich allerdings nicht mit Sicherheit voraussehen lassen, erweisen sich die Preiserhöhungen der letzten Wochen für den gesamten Butterhandel als Fehlschlag. Hat die Milchproduktion auch etwas abgenommen, so ist sie doch noch größer als im Vorjahre, und der Bedarf der Landbevölkerung unter dem Druck der mißlichen Ernte naturgemäß schwächer. Dazu hat das Ausland die Konsumkräfte

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 12. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Vracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 78 G.-M., 2. Qualität je Zentner 158 G.-M., abfallende je Zentner 183 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 12. August. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Zähler p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 171 G.-M. d. Ztr.

der Importländer zu optimistisch eingeschätzt. So erleben wir heute eine für diese Periode ungewohnte Abschwächung der Marktlage. Das Ausland bietet wieder reichlicher und dringend an, dem unsere Inlandnotierungen zeitig Rechnung tragen sollten. Bei dem Fortgang der gegenwärtigen Witterung kann erst eine merkliche Herabsetzung der Kleinverkaufspreise dem Konsum und der Gesamtlage die nötige Anregung geben, wovon der Milchproduzent allerdings wenig erbaut sein wird. Tendenz: ruhig.

Dresden, 10. August. Bericht der Firma Georg Münch. Das Geschäft bewegt sich auch Anfang dieser Woche in unveränderten Bahnen. Die Nachfrage ist nicht lebhafter geworden, so daß die gesamte Marktlage als unverändert zu bezeichnen ist. — Die Auslandsforderungen sind eher etwas nachgiebiger, so daß Kopenhagen unverändert bleiben oder kleine Abstriche machen wird. Dies ist ein Zeichen, daß die übrigen Märkte ebenfalls ruhiger gestimmt sind. Da die Arbeitslosigkeit in der letzten Zeit wieder etwas zugenommen hat, so ist die Kaufkraft für Butter naturgemäß schwächer; denn es ist selbstverständlich, so lange die Einkünfte im Haushalt sehr limitiert sind, kann der Artikel Butter nicht in größeren eingefauft werden. — Schmalz. In Schmalz ist nichts wesentliches zu berichten. Der Absatz ist schleppend. — Margarine. Die Nachfrage bleibt unverändert.

Leipzig, 10. August. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Die Entwicklung der Marktlage im Buttershandel wirkt alle Erfahrungen über den Haufen. Alljährlich ziehen in der ersten Augustwoche die Butterpreise an, weil die Einlieferungen von den Molkereien um diesen Zeitpunkt stets erheblich zurückgehen. Auch in diesem Jahre hatte man damit gerechnet und erlebte eine Enttäuschung. Natürlich ist dieser Umstand vor allen Dingen auf die Marktlage des Auslandes zurückzuführen, jedoch ist die Hauptursache in der wirtschaftlichen Depression zu suchen. — Nach alledem wird man mit den Erhöhungen der Butterpreise auch ferner vorsichtig operieren müssen und es ist vorläufig mit unveränderten Preisen zu rechnen.

London, 9. August. Das Geschäft auf dem hiesigen Buttermarkt war diesmal wieder etwas ruhiger und die Nachfrage richtete sich hauptsächlich auf die besseren Qualitäten. Die Tendenz behauptete sich im allgemeinen gut, so daß man eine Preisaufbesserung erwarten kann, sobald sich die allgemeinen industriellen Verhältnisse bessern. Dies würde natürlich die unmittelbare Folge einer Beilegung des Kohlenstreiks bilden, deren Verzögerung in allen Kreisen des Landes bittere Enttäuschung verursacht. Dänische Butter kam diesmal in normalem Umfang heran. Der Markt trug Festigkeit zur Schau, und greifbare Ware wurde zu 180—182 Sh. umgekehrt. Das Angebot von irischem Produkt ist bescheiden, was den Preisen Festigkeit verleiht, und ungeschälte Rahmbutter erzielt 168 bis 180 Sh. Einige Posten irischer Fabrikbutter wurden zu 128—130 Sh. umgekehrt. Aus Holland wurden größere Mengen empfangen, doch neigte ungeschälte Rahmbutter trotzdem nach oben. Die Schlussnotiz lautete 166 bis 172 Sh. Neuseeländisches Produkt ging in dieser Woche nicht ein, es stehen indessen größere Zufuhren unmittelbar bevor, und die auf dem Wasser befindlichen Mengen von solchem sowie von australischer und argentinischer Butter stellen sich auf 254 000 Kisten gegen 183 000 Kisten zur gleichen Zeit des vorigen Jahres. Feinste Sorten kolonialer Butter fanden leibliche Beachtung zu unveränderten Preisen. Man fragt sich jetzt in Marktfreien, was aus den mehreren Hunderttausenden Kisten Kolonialbutter in den Gefrierhäusern werden soll. Die Periode, während welcher diese Ware mit Nutzen verkauft werden kann, ist beschränkt, und die Eigner derselben dürften über das endgültige Schicksal nicht wenig besorgt sein. In Liverpool entwickelten die Butterpreise Festigkeit bei mäßiger Nachfrage, doch in Manchester neigte dänische etwas nach unten, während andere Sorten unverändert blieben.

Räse.

Köln, 10. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—1,95 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Rinturger Allgäuer 1,05—1,10 M je Kg.

Hamburg, 11. August. Bericht der Firma Albert Kaul. In Holland haben sich die Bestände bei den Fabrikanten durch die großen, hauptsächlich von dem deutschen Markt ausgenommenen Abgänge stark gelichtet. Die lebhafteste, fast türmische Nachfrage hat die Preise sprunghaft in die Höhe getrieben, so daß die jetzigen Notierungen um ca. 30 Proz. über den niedrigsten Preisstand vor etwa 3 Wochen hinausgehen. Es ist anzunehmen, daß damit wahrscheinlich zunächst einmal wieder der Höchststand erreicht worden ist. Andererseits ist aber wohl kaum damit zu rechnen, daß sich in nächster Zeit schon wieder niedrigere Preise durchsetzen werden, selbst wenn der hiesige Absatz schwächer werden sollte. — Der hiesige Bedarf hat die hereinkommenden Partien fast völlig aufgezehrt, so daß größere Bestände auf den Lagern kaum vorhanden sein dürften. In der Preisstellung müssen deshalb auch schon die neuen Notierungen berücksichtigt werden, und wenn diese neuen Preise sich im Kleinhandel erst auswirken, dürfte zweifellos wieder eine Abschwächung des Konsums eintreten und dadurch dem Markt auch wieder ein ruhigeres Gepräge gegeben werden. Auch für vollfette Bauern-Gouda-Käse kamen auf den letzten Märkten höhere Preise zur Geltung, und für diese dürfte die Preisbewegung nach oben noch nicht abgeschlossen sein, weil sie im Gegensatz zu den Fabrikkäsen noch preiswert sind. — Der dänische Markt zeigt ungefähr das gleiche Bild wie der holländische. Die Aufwärtsbewegung in den Preisen hat auch dort weitere Fortschritte gemacht. Die hiesige Nachfrage konnte zum größten Teil noch aus älteren, zu billigeren Preisen hereinkommenden Partien gedeckt werden und es ist noch nicht abzusehen, ob der Konsum auch zu den höheren Preisen, die die neuen Bezüge ab Dänemark bedingen, aufnahmefähig sein wird. — Emmentaler-Käse fanden guten Absatz sowohl in echter als auch in finnische Ware. Auch bei diesen Käsearten zeigt es sich wieder, daß der Konsum bei billigeren Preisen zunimmt, wie er andererseits bei steigenden Preisen nachzulassen pflegt. — Das Geschäft in Tilsiter-Käse ist immer noch wenig erfrischlich. Nur ganz erstklassige Partien finden zu annehmbaren Preisen ihren Mann, wohingegen Durchschnitts- und Fehlpattien immer noch zu unzureichenden Preisen abgegeben werden müssen. Die erhöhten Auslandspreise nähern sich jetzt den Preisen für prima Tilsiter, abfallende weiche und sonstige fehlerhafte Partien sind nur äußerst schwer unterzubringen, weil sie im Verkauf für den Kleinhändler zu große Verluste mit sich gebracht haben. — Der Weichkäseabsatz war auch in der Berichtswoche zufriedenstellend — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung

an den Kleinhandel für 100 Pfund in Markt: Tilsiter Vollfettkäse, prima Winterware, rollenweise 105—110, do. sekunda Ware, 85—100, Tilsiter Halbfettkäse 64—66, dänische Goudakäse, 20 proz. 60—62, do., 30 proz. 76 bis 80, do., 45 proz., jüngere 105—110, do., 45 proz., ältere 110—115, holländische Goudakäse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 95—100, do., 45 proz., billigere Konsumware 105—110, do., 45 proz., prima neue Grasware, je nach Schwere und Qualität 115—125, do., 45 proz., vorjähr. August/September-Ware, prima 155—165, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 70—75, do., 30 proz. 78—82, do., 40 proz. friefische, je nach Qualität 96—100, do., 40 proz., nordholländische 98—104, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Herkunft 120—165, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 56—60.

Bodegraven (Holland), 10. August. Bericht der Firma Naamlooze Bennoothschap Raashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Die Preise für erste und zweite Qualität waren heute ungefähr 3 Gulden höher, während der Preis für schwere Laibe gleich geblieben ist. Erste Qualität 47—51 Gulden, schwere Laibe bis 53 Gulden, 2. Qualität 40—45 Gulden; Anfuhr 449 Partien; Stimmung flott. — Molkereiware. Für alle Sorten eine bedeutende Steigerung zu verzeichnen, was wohl daher kommt, daß auch von englischer Seite viel gekauft worden ist. Goudakäse, 20 proz. 29 Gulden, do., 30 proz. 36 Gulden, do., 40 proz. 43,50—44 Gulden, Edamerkäse, 20 proz. 30 Gulden, do., 30 proz. 36 Gulden, do., 40 proz. 43,50 bis 44 Gulden, Brotformkäse, 40 proz. 45 Gulden. Vergangene Woche ist viel verladen worden, und ist demzufolge fast nur frische Ware zu bekommen. Tendenz: sehr flott. — Nordholländischer Edamer: Handel flott; prima Ware 45—46 holländische Gulden.

London, 9. August. Das Geschäft in neuseeländischem Käse hat sich ein wenig belebt. Neue Posten wurden diesmal nicht gelandet, doch sind noch etwa 41 000 Kästen auf Lager und 90 000 Kästen befinden sich auf England schwimmend. Feinster farbiger Käse dieser Herkunft erzielt 82 bis 83 Sh. und weißer 87—88 Sh. Für englischen Käse besteht regelmäßiger Begehr zu unveränderten Preisen, nämlich 96—100 Sh. für feinste Farmerorten. Fabrikkäse geht zu 70—84 Sh. ab. Von holländischem Produkt gingen 11 609 Koll ein. Infolge gesteigerter deutscher Nachfrage für dasselbe sind die Verkäufer zurückhaltend gestimmt und sie fordern Preiserhöhungen, was das Geschäft jedoch ungünstig beeinflusst. 45 proz. Edamer notiert 84 Sh. und Gouda 84—86 Sh., und alle anderen Sorten neigen stark nach oben. Die Läger von kanadischem Käse in den Surrey-Docks betragen gegenwärtig nur 86 216 Kästen gegen 155 776 und 109 164 Kästen in den beiden Vorjahren. Die Nachfrage läßt sich mäßig an, doch finden feinste farbige Qualitäten zu 84—86 Sh. Nehmer, während feinste weiße 82—84 Sh. erzielen. Neue Offerten aus Kanada wurden diesmal nicht empfangen, was auf höhere Preise auf den Ursprungsmärkten deutet.

Eier.

Köln, 10. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5.

Vieh.

Berlin, 11. August. Auftrieb: Rinder 1134 (darunter Bullen 262, Ochsen 238, Kühe und Färsen 634), Kälber 2100, Schweine 9173, Auslandschweine 302. Marktverlauf: Rinder, Kälber und Schafe ziemlich glatt, Schweine ruhig. Preise: Ochsen a und b 56—60, c 51—54, d 46—50, e 40 bis 44. Bullen: a 56—58, b 50—53, c 45—48. Färsen und Kühe: a 55 b 59, b 44—50, c 32—40, d 26—30, d 22—24. Fresser: 38—45. Kälber a —, b 78—81, c 75—77. Sauen: 73—76.

Hannover, 11. August. Amtl. Bericht über den Viehmarkt in Hannover. Auftrieb: 78 Ochsen, 69 Bullen, 376 Färsen und Kühe, 369 Kälber, 1380 Schweine. Handel für Großvieh langsam, Kälber gut, Schweine mittel. Es kosteten: Ochsen: a 56—57, b 52—54, c 48—50, d 45. Bullen: a 57—60, b 52—54, c 45—48. Färsen und Kühe: a 50—54, b 42—47, c 30—35, d 15—25. Kälber: a —, b 75—85, c 50—70, d 40—48. Schweine: a 83, b 82, c 78—81, d 75—77, e 70. Vor dem Markt wurden aufgetrieben: 99 Großvieh, 1818 Schweine, 52 Kälber.

Hannover-Lehrte, 10. August. Bericht der Viehverkaufshalle, N.-G. Auftrieb: 889 Stück Ferkel und 59 Stück Läufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 26—35 M., 8—12 Wochen alt 35—48 M., Läufer Schweine: 3—4 Monate alt 48—75 M., 4—6 Monate alt 75—120 M. Marktverkauf: langsam.

Bremen, 10. August. Notierungen für ½ Kilogramm Lebendgewicht in Pfennig. Ochsen: 52—56, 50—53, 44—49, 45—50, 42—46, 30—40. Bullen: 52—56, 45—50, 43—48, 25—30. Kühe: 49—52, 40—45, 35—40, 25—30. Färsen (Kalbinnen): 52—56, 45—50; Fresser: —; Kälber: 74—75, 65—75, 35—45. Schweine: 76—78, 74—77, 70—74, 60—66, 67—70. Auftrieb: 130 Ochsen, 80 Bullen, 93 Kühe, 38 Färsen, Fresser —, Kälber 378, Schweine 1312. Lebend ausgeführt: 111 Rinder, 22 Kälber, 186 Schweine. Marktverlauf: Großvieh und Schweine gut, Kälber langsam.

Magdeburg, 10. August. Ochsen: 1. 55—58, 2. 46—52, 3. 41—45, 4. 38—46; Bullen: 1. 54—60, 2. 49—53, 3. 45—48; Färsen und Kühe: 1. 55 bis 60, 2. 46—54, 3. 35—45, 4. 26—33, 5. 18—25; Fresser: 38—46; Kälber: 1. 90—120, 2. 65—75, 3. 55—64, 4. 44—54, 5. 35—43; Schweine: 1. 83—85, 2. 83—85, 3. 82—84, 4. 78—81, 5. 75—78, 6. 72—78. Marktverlauf und Tendenz: langsam. Ueberstand: 10 Rinder, 100 Schweine.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 11. August. Die heutigen Ernte- bzw. Saatenstandsberichte der Vereinigten Staaten wiesen für Weizen ein Plus gegenüber dem Vorjahr von 160 Millionen Bushels, diejenigen Kanadas ein Minus von 160 Millionen Bushels auf, so daß hiernach Nordamerika gegenüber 1925 ein Plus von 60 Millionen Bushels gerettet haben dürfte. Besondere Ueberwachung boten diese Berichte nicht, wenn sie auch in Liverpool eine gewisse Befestigung veranlaßten und dadurch auch hier die Tendenz günstig beeinflussten. Unternehmungslust fehlt nach wie vor. Weizen bleibt in naher Ware angeboten, wobei die Verkäufer auf Preis halten. Lieferung lag still und etwa eine halbe Mark höher. Roggen in naher Ware dauernd angeboten und sehr hoch gehalten. Lieferung etwas befestigt. Gerste in guter Brauware gesucht, aber knapp. Das Gros der Offerten besteht aus minderbefriedigendem Material. Hafer kommt in guten Qualitäten stärker an den Markt. Mehl in greifbarer Ware knapp angeboten, sonst

still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 262—266, September 269,50 bis 270, Oktober 269,50, Dezember 272—272,50, Roggen, märkischer 187 bis 193, September 205—206,50, Oktober 207,50—208,50, Dezember 210—211, Wintergerste 158—167, Hafer, märkischer 198—190, September 181, Markt (loft Berlin) 176—182, Weizenmehl 38,50—40, Roggenmehl 27—28,50, Weizenkleie 10,25—10,50, Roggenkleie 11,10—11,40, Raps 330, Viktoriaerbsen 33—37, kleine Speiseerbsen 27—31, Futtererbsen 20—24, Weizen 27—28,50, Ackerbohnen 23—26, Widen 32—35, Lupinen, blau 15,50—17,50, Lupinen, gelb 20—21,50, Rapstuchen 14,40—14,60, Leinfuchen 18,90—19,20, Trodenschnitzel 10,80—11,10, Soyaßrot 20,20—20,30, Kartoffelflocken 23 bis 23,50.

Hamburg, 10. August. Cif-Notierungne in holländischen Gulden die 100 Kg.: Weizen Manitoba 17, do. 2 16,60, do. 3 16, do. 4 15,50, Baril (76 Kg.) 15,80, Kanjas 2, schwimmend 15,10; Roggen: Weßtern 2 11,1, Mais: Donau-Galfox 8,20, La Plata 8,30, südlaw. 8,20; Gerste: donau. u. russische 9,20; Hafer La Plata, 51—52 Kg. 9,15, Kanada Weßtern 2 10,90, Kanada jed 1 9,65, amerikanische white clipped 2, 38 lbs. 9,55, Leinfaat: La Plata 20. Weizenkleie die Tonne: grobe La Plata 5 Pfund 3 Schilling, Pollard-Plata 5 Pfund, Baril 5 Pfund 3 Schilling.

Hannover, 10. August. Preisnotierungen der Getreidebörse Hannover e. V. Je 100 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen ohne Angebot, Roggen je nach Grad der Trockenheit 185—200, Hafer 220—230, Wintergerste 175—185, Mais ab Bremen unverzollt 146, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 158 Reichsmark. Je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken, neues 3,50—3,75, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt, altes 1,80—1,90, do., neues 1,50 bis 1,60, Weizen- und Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt, neues 1,30—1,40 Reichsmark.

Bremen, 11. August. Weizen: Manitoba 2 14,25, Hard Winter 2 13,50; Roggen: amerikanischer 9,60, medlenburgischer, 73—74 Rn. 11,75; Gerste: donau-russische 8,10, La Plata 8, amerikanische Malzgerste 9,35; Hafer: pommerischer Weiß 11,95, Kanada Weßtern 2 9,50, do. 3 9, amerikanischer white clipped, 38 lbs. 2 8,40, La Plata 8,20; Mais: La Plata 7,55, Donau-Galfox 7,60. Tendenz: fester.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfwärmer — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlage von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampferwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieber Spiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamtrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamtrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käse trockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der C₀ Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in ¼ Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß
in Ia Ausführung zu billigsten Preisen
liefert

Glasmanufaktur Klei, Hamburger Chaussee 2.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Bek. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Garzer, Hopfen, Koch, Kräuter, Kuh, Kummel, Rohringer, Mainzer, Nieheimer, Reib, Schmier, Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargläseret mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 18 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weiskäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. D. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Brot, Mittermarischkäse, Gehelmarischkäse, Tilsiter Käse, Gouda, und Chester-Käse). Preis 2.— Mark.

Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Weller im Allgäu. 88 Seiten. Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Staatlich anerkannte Molkereilehr- u. Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe Münster i. Westf., Hammerstr. 26

Die Teilnehmerliste für den Winterlehrgang, beginnend am 5. Oktober d. Js., ist infolge voller Besetzung geschlossen.

Anmeldungen für den Anfang Oktober 1927 beginnenden Lehrgang werden schon jetzt entgegengenommen.

Bei rechtzeitiger Anmeldung kann Wohnung in der Anstalt gewährt werden. Kostenlose Auskunft und Prospekte durch Direktor Pflugradt.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1926. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heile.

Stellen-Angebote.

Für Kleinstadt-Molkerei (G. m. b. H.) unv. Berlin wird für alsbald ein verheirateter

Betriebsleiter gesucht. Reflekt. wird nur auf erstklass. Fachmann m. best techn. u. kaufmännisch. Kenntnissen, d. selbständig mit Hand anlegt. Bewerb. m. selbstgesch. Lebenslauf, Zeugn.-Abschriften, Lichtbild, Gehalts-Anspruch. u. Referenzen erbeten unter Nr. 2374 durch d. Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein. ledigen, zuverlässigen, älteren, in allen Zweigen einer ländlichen Molkerei erfahrenen

Fachmann. Da Vertr.-Stellung, Kautions erforderlich. Angebote unter 2411 an diese Zeitung.

Große Molkerei und Käseerei sucht zur täglichen Ausführung v. Labgarproben, zum Besuch d. Stellungen zwecks Befestigung etwaig. Mängel in der Milchbehandlung, zur Unterweisung d. Milchzeuger in zweckmäßiger Fütterung usw. geeignete

Persönlichkeit mit guten Empfehlungen. Interessenten, welche sich den Anforder. gewachsen glauben, werden um schriftliche Angebote unter Nr. 2370 an diese Zeitung gebeten.

Butterhandlung und Sahnevertrieb in Westfalen sucht für sofort einen tüchtigen

Molkereifachmann Derselbe muß die Butterei aus dem ff. verstehen, außerdem Rundschaff selbst. besuchen u. sicherer Rechner sein. Da größ. Beträge zu kassieren, wäre eine Kautions Beding. Bei zufriedenstellender Leistung Beteiligung nicht ausgeschlossen. Angebote unter B. N. 2576 an diese Zeitung.

Per sofort gesucht

tüchtiger

Molkerei-Fachmann

und

Buttermeier,

evtl. erster Gehilfe

mit Ia Zeugnissen von Buttergroßhandlung in Berlin. Eil-offerten mit Gehaltsforderung und Referenzen erbeten unter K. A. 9 an Ann.-Exp. Theo Severin, Berlin SW. 48, Friedrichstr. 19.

Reinem Lehrling

darf der „Milch. Reifaden“ vom Molk.-Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinemast behandelt. Gegen Einzahlung von 2.50 M. wird das schon gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Für meine Pachtmolkerei suche ich für sofort einen verheirateten

Molk.-Verwalter, welcher Schweinemast mit betreibt, kann, zur selbständ. Führung. Wohnung mit 3 Zimmern vorhanden. Kautions ist erforderlich. Angeb. unter 2592 an diese Ztg. mit Angabe des baldmöggl. Antritts.

Suche per sofort oder später Stellung als

Betriebsleiter 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Bin 24 Jahre alt und war auf letzter Stelle als Betriebsleiter tätig. Gute Zeugnisse vorh. Werte Angebote mit Gehaltsang. unter F. S. 100 hauptpostlagernd Königsberg in Pr. (2531)

Molkerei Galesfeld, Kreis Osterode am Harz, sucht zum 1. Oktober einen zuverlässigen, selbständigen (2515)

Verwalter, der in allen bewandert ist. Anmeldung ist bis zum 20. Aug. erforderlich. Der Vorstand.

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen

Käser für Tilsiter-, Rom.- und □-Käse. Derselbe muß in der Lage sein, das Personal zu beaufsichtigen sowie bei Abwesenheit des Chefs denselb. voll und ganz zu vertreten. Gleichzeitig kann ein junger

Gehilfe für Betrieb und Kontor hier eintreten. Da viel Kontorarbeit zu erledigen, flotte Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Anfangsgehalt für Käser 70.—, für Gehilfe 50.— M. Es mögen sich aber nur anständige, im Fach tüchtige Gehilfen melden, welche ihr Können am liebsten durch Empfehlungsschreiben nachweisen. **Mühenower Molkerei-Genossenschaft, Mühenow. b. Saleste (Pommern).** M. Lubik. 2496

Suchen zum möglichst baldigen Eintritt zuverlässigen

Gehilfen für Holländer Käseerei, Vorkenntnisse nicht erforderlich. Angebote erbittet

Zentral-Molkerei Emmerich, in Hüttem bei Emmerich.

Suche erfahrenen

Weichkäser für Gutsmeierei zur Verarbeitung sauber gewonnener Milch von eig. Herde. Vorläufig kleiner Betrieb, Qualitätsleistung Bedingung. Gehalt nach Vereinbarung, steigend n. Leistung. Dienstantritt möglichst bald. Angebote unter Nr. 2473 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen einen

Kutscher derselbe hat vormittags einen Verkaufswagen zu fahren und Milch im Kleinverkauf an die Stadtkundenschaft abzugeben, am Nachmittag die Bahnfahren nach dem 5 Min. entfernten Bahnhof zu machen sowie für Ordnung und Sauberkeit im Molkereihof zu sorgen. Ders. muß ehrlich sein und sich vernünftig und freundlich bewegen können, u. in allen seinen Arbeiten pünktlich sein. Gehalt das erste Jahr 45 M., sp. 50 M., freie Station u. Kassen. Junge Leute mit anständiger Gesinnung, die auf eine Dauerstellung sehen, wollen ihre Bewerbungen u. Molkereigenossenschaft Nr. 2493 an diese Zeitung einreichen.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, soliden

Gehilfen der mit Interesse arbeitet. Ders. hat hier Gelegenheit, sich in der Harzkäseerei auszubilden. Bewerb. mit Zeugnisabschriften erbittet **Rich. Karpjun, (2519)** Dampfsmolkerei und Käsefabrik, Siersleben.

Zuverlässiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter (2605)

1. Gehilfe für Butterei und Käseerei zu sofort gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an (2605)

Weichkäseerei Gremshelm bei Gandersheim (Braunschweig).

Wir suchen zum 1. Septbr. einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen nicht unter 20 Jahren, der auch eine Stadttour mit fahren muß. Gehalt nach Tarif. (2615)

Molkerei-Gen. „Brunswiga“, Braunschweig, Ruffbergstraße 17.

Suche zum 1. September einen jungen, tüchtigen, sauberen

Gehilfen für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Anfangsgehalt pro Monat 55 Mk. bei freier Station und Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet (2572)

D. Gerken, Verwalter, Molkerei-Genossenschaft Wistfeld, Bez. Bremen.

Wir suchen zum 25. Aug. cr. einen jungen, ehrlichen

Gehilfen im Alter von 17—19 Jahren für alle vorkommenden Arbeiten. Leht. Gehilfe war fast ein Jahr hier. Betrieb ist sauber und praktisch eingerichtet. Es bietet sich Gelegenheit, die Harzkäseerei zu erlernen. Junge Leute, welche Lust u. Liebe zur Sache haben, wollen ihr Angebot richten an die

Molkerei Miesleben (Saale), Otto Christens, Molk.-Insp.

Wir suchen zu sofort tüchtigen, bestempfohlenen

Gehilfen der an Sauberkeit und Ordnung gewöhnt ist und keine Arbeit scheut. Gefl. Angebote erbittet (2579) **Meierei Neudöln, Berl.-Neudöln, Mittelbuschweg 6/7.**

Zum beliebigen Antritt in ca. 4 b. 5 Wochen suchen wir einen tüchtigen, ehrlichen, soliden und an größte Sauberkeit gewöhnten jung.

Gehilfen. Kenntnisse in Bedienung der Kühlanlage erwünscht. Gute deutliche Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt monatl. Mk. 60.— bei freier Station u. Kassen. Bewerbungen m. lückenlosen Zeugnisabschriften an (2611)

Molkerei-Genossenschaft Oberrhoden-Lachhausen b. Wesel (Niederhein).

Wir suchen baldigst einen **jungen Mann** zur weiteren Ausbildung oder **jungen Gehilfen.** (2568)

Molkerei Harbarnsen (Hann.)

Suche zu sofort einen

Lehrling oder einen angehenden Gehilfen mit guter Schulbildung. (2578) **Dampfsmolkerei Bimöhlen b. Bad Bramstedt in Holstein. Joh. Siebke.**

Tüchtige Meierin

gesucht von **Gebr. Schlauser, Faymonville, Post Weismes Kreis Malmedy, Neubelgien.**

Suche zum 1. September eventl. einige Tage früher einen tüchtigen, sauberen, älteren

Gehilfen

(evgl.), hauptsächlich für Camembérfäkäerei, der fähig ist, prima Ware herzustellen und dieses durch Zeugnisse nachweisen kann. Gute Behandlung und Dauerstellung. Gebl. Offerten mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen an **Johs. Schneider, Molk. Birringen** bei Sehnde i. Hann. (2546)

Gesucht wird zum 25. d. Mts. od. 1. 9. junger (2536)

Gehilfe od. Lehrling, der seine Lehrzeit beendet hat, zur weiteren Ausbildung in Tilsiter u. Weichkäseerei. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei Dyingen bei Hegelingen, Ditr.

Zwei unserer Angestellten, die ca. 3 Jahre bei uns tätig waren, verlassen demnächst unseren Betrieb; der eine erhält eine Verwalterst., der andere will die Mischw. Forschungsanstalt Kiel besuchen. Wir suchen deshalb zur Bedienung der Dampfkefel, Dampfmaschinen, Kohlenäurekühlsm., Pumpenanlage, Separatoren, Pasteuriserapparate einen

(2267)

ersten Gehilfen

als Maschinenführer und Heizer b. einem Monatsgehalt v. Mk. 80.— u. einen zuverlässigen, erfahrenen

Buttermeister,

der peinlich sauber ist und das gr. Interesse hat, eine feine Butter herzustellen bei einem Gehalt von Mk. 60.—. Beide erhalten freie Station und freie Kassen. Der Antritt muß baldigst erfolgen. Es mögen sich nur anständige, strebsame, unverh. Gehilfen melden, w. ihre Vergangenheit und Tüchtigkeit durch Zeugnisabschr. und Empfehlungsschreiben nachweisen können.

Molkereigenossenschaft Böhen, Ditr.

Diehlberg, Direktor.

Zum 15. August oder 1. Septbr. tüchtiger, zuverlässig.

Käseereigehilfe

welcher einen guten Romadur und auch andere Weichkäseorten wie Camembert usw. herstellen kann, gesucht. Nur wirklich perfekte ig. Leute wollen sich melden. Anfangsgehalt Mk. 80.—, alles frei. Gebl. Offerten unter Nr. 2264 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Septbr. 1926 evtl. einige Tage früher für hies. mod. Betrieb einen tüchtigen u. sauberen

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Offert. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbeten. (2285)

Molk.-Genossenschaft Treuenbrieken D. Toepfer.

Ein tüchtiger (2417)

Gehilfe

kann für Kessel und Maschinen sofort eintreten. Gehalt 50 M und freie Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Altersangabe erb. **Molkerei-Genoss. Glomitz** Krs. Stolp, Pommern.

Suche für 15. August oder 1. September einen zuverlässigen u. ehrl.

Molkereigeheilen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Uebereinkunft. Off. erbittet (2243)

Reubener Molkerei Jakob Roth, Dresden-Reuben, Stephensonstr. 23.

Suche zum 25. August oder erst. September einen ig., fixen (2438)

zweiten Gehilfen

für Weichkäseerei und Betrieb. Selbiger muß in der Weichkäseerei schon tätig gewesen sein u. sich vor feiner Arbeit scheuen. Stellung ist gut und dauernd. Gute Verpflegung und Gehalt zugesichert. Angeb. an **Zentral-Molk. Barbel i. Oldbg.**

Suche zum 1. 9. oder 15. 9. einen tücht., ehrl., älteren, zuverlässig.

Gehilfen.

Gehalt 120 M ohne Beföstigung, nur Wohnung. Dauerstellung. Nähe Kassel. Angebote unter S. 2407 an diese Zeitung.

Zum 15. August suchen wir einen soliden, erfahrenen (2429)

Gehilfen

für Bedienung der Maschinen und Quarzherstellung. Gehalt 60 Mk. monatlich, fr. Kassen und Verpfleg. Angebote unt. Beifügung der lezt. Zeugn.-Abschriften an **Molk. Ohlendorf, Post Salzgitter, Stat. Kleinmahnner, Krs. Goslar.**

Saargebiet.

Tüchtiger, erfahrener Harzkäsemeister, der selbständig arbeiten f. und volle Garantie für die Herst. eines wirklich marktfähigen Produktes übernimmt, wird für sofort gesucht. Es kommen nur Bewerber in Frage, die obige Voraussetzung erfüllen. Angebote unter Nr. 2466 an diese Zeitung.

Kräftiger (2104)

junger Mann

nicht unter 22 Jahre, guter Pferdepfleger, für Transportfuhrwerk u. Kannenwaschen zum 15. August sucht

R. Mittmann, Molk. Hartegasse, Rhld., Bez. Köln.

Suche zum baldig. Antritt einen

jungen Mann

welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen. Gründl. Ausbildung auch in der Käseerei, wird zugesich. Lehrzeit u. Taschengeld nach Uebereinkunft. Gebl. Zuschriften erbeten. **C. Hölzje, (2291)**

Molkerei Mülhausen in Waldeck.

In unserer, neu eingerichteten, größeren Genoss.-Molk. findet ig. Mann unter 16 Jahren, aus achtbarer Familie, Aufnahme als

Lehrling.

Antritt sofort oder etwas später. **C. Rüdemann, Betriebsleiter Dampfmolk. Tucheim, e. G. m. b. H. Bezirk Magdeburg.**

Suche zum baldigen Antritt od. etwas später eine ältere, erfahrene

Meierin

für Molkerei und Haushalt. Gehalt 50 M bei freier Station und Kassen. (2435)

H. Siebert, Dardeshheim Krs. Halberstadt.

Zum 1. September suchen wir einen mit guten Zeugnissen verseh.

Molkereigeheilen.

Zu melden bei der **Genossenschaftsmolkerei Chemnitz, e. G. m. b. H. (2497)**

Junge, tüchtige

Verkäuferin

oder Meierin

die bereits im Verkauf tätig war, zum 1. September gesucht. Antritt kann eventl. auch früher erfolgen. Anfangsgehalt monatlich M 55.— bei freier Station. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an **Reudnitzer Dampfmolkerei, Inh. Max Schubert, Leipzig-Vollm., Wurzenstr. 15 b.**

Suche zum 15. September eine saubere, tüchtige

Meierin

für größere Kindermilchwirtschaft bei gutem Gehalt und häusl. Familienanschluß. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an **Fritz Fride, (2494)**

Empelbe bei Hannover.

Ältere, strebsame Meierin in Buttereie und Käseerei erfahren, für Landmolkerei u. frauenlosen Haushalt sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsforder. erbittet **Brandes, Berlin N. 65, Müllerstraße 25 a.**

Gehilfenstelle befeh. Den Bewerbern vielen Dank. (2481)

Harzkäseerei Bodenwerder.

Stelle befeh. Den Herren Bewerbern besten Dank. (2522)

Städt. Molkerei Trier.

Gehilfenstelle befeh. Bewerbern besten Dank. (2551)

Dampfmolkerei Cöthen in Anhalt.

Stelle befeh. Für frdl. Bewerbung besten Dank. (2582)

Molk.-Genoss. Jessen a. Elster.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldps., Chiffre-Zsl. 10 Goldpfennige extra. Gebühr mit Bestellung einzulösen. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkerei- und Käseereifachmann, 25 J. alt, 10 Jahre im Fach, sucht Stellung. Suchender befindet sich zur Zeit in städtisch. Großbetrieb (Dauererhitzung) in ungekündigter Stellung und ist in Schweizer, Tilsiter, sowie in Butterfabrikation bestens vertraut, auch mit Kessel, Maschinen und Lichtanlage. Er hat auch in Käseereibetrieben als 1. Gehilfe selbständig gearbeitet, welches er durch gute Zeugn. nachweisen kann. Gebl. Angebote mit Gehaltsangabe erb. **H. Albrecht, z. St. Dampfmolk. G. Balbusch, Danzig-Langfuhr, Hauptstraße 58, Freie Stadt Danzig. (2406)**

Älterer Molkereifachmann, erf. in Blauschimmelfäkäerei, auch and. Sorten, sucht Stelle oder richt. auch nur ein. Offerten unter Nr. 2534 durch diese Zeitung.

Fachmann

24 Jahre, evangel., mit pa. Zeugnissen und gediegenen Fachkenntnissen (Organisator), speziell in Flaschenmilch (Vorzugsmilch, Haushaltungsmilch), Speisequarg, Joghurt und Schlagjohne, der zur Zeit einem städt. Betriebe von 2000 Lit. technisch vorsteht, sucht zu Anfang September größeren Wirkungskreis in Dauerstellung. Angebote baldigst erbeten unt. **Tüchtig 2599** an diese Zeitung.

Jg. Meiereifachmann, Mitte 30, verheirat., 1 Kind, sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Referenz., zu sofort oder später Vertr.-Stellg., ev. als Teilhaber. Kaution von 3000 bis 5000 Rmk. kann gest. werden. Schl.-Hofst. bevorz. W. Angeb. u. 2590 an diese Ztg.

Molkereifachmann, 34 J. alt, verheiratet und 1 Kind, f. umständehalber baldigst Vertr.-Stellg. als Verwalter od. sonst. Posten. Selbst. ist auch nicht abgeneigt, in einer gutgeh. Meierei in Schl.-Hofst. als Teilhaber einzutreten. Frdl. Angebote erbeten unter 2591 an d. Zeitung.

Fachmann

26 Jahre alt, wünscht zum 1. 10. evtl. früher Verwalterstelle oder dergleichen, wo Verheiratung gestattet. Erste Empfehlungen und Kaution vorhanden. Zushrift. u. 2597 an diese Zeitung erbeten.

Molkereigeheilfe, evgl., 21 J. alt, sucht zum 25. 8. oder 1. 9. Stellg. Gegend gleich. Um Angeb. bitte **Wlsh. Herbst**

Molkerei Ahaus in Westfalen.

Strebl., 23 jähriger Gehilfe der auf jehig. Stelle 2 J. als Futt.-Meier tätig ist, sucht veränderungs-

halber zum 1. Sept. oder früher Stellg. Selbiger ist mit sämtlich. Molkereiarbeiten vertraut und besitzt in d. Weichkäseerei gute Kenntnisse. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote an **W. Kaiser Molk. Hameln a. Weser.**

Kräftiger, ehrl., Gehilfe

21 Jahre alt, möchte sich zum 1. 9. in groß. Betrieb verändern. Selbst. ist an peinlichste Sauberkeit gew. und mit sämtl. Molk.-Maschin., so wie in der Romadur, Limburger, Quadrat und Frühstücksfä. bestens vertraut. Suchender wünscht gerne Kontorarbeiten mit zu verrichten. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote mit Gehaltsangabe erb. an **Heinrich Bethermann Molkerei Neusalza-Spremberg Sachsen.**

Jg., kräft., häuslich. Molkereigeheilfe, f. z. 15. 8. oder einige Tage später Stellung. Geg. gl. Frdl. Angeb. erb. **Otto Bentschud, Tilsit-Dwischafen. (2596)**

Für tüchtigen 22jährigen

Gehilfen

welcher mit allen Facharbeiten vertraut und flotter Rechner ist, suchen w. z. baldigen Antritt Stell. **Molkerei-Genoss. E. G., Brüggen (Hannover). (2569)**

Tüchtiger, strebsamer Molkereigeheilfe

22 Jahre, sucht zum 1. Sept. Stell., am liebsten in städtischem Betrieb. Selbiger ist in allen Zweig. eines modernen Molkereibetriebes sowie auch in Kontorarbeiten erfahrl. u. in der Lage, vollkommen selbständ. zu arbeiten. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote unter **M. S. 2588** an diese Zeitung erbeten.

Tücht. Meierin, 19 J., ehrl., fleiß. u. zuverlässig, f. z. 1. 9. anderm. gute Stellung in Molkerei u. Haushalt. Frdl. Angeb. erb. **Emma Wölner, Molkerei Kleinau i. Altmark.**

Junger Mann, 19 Jahre alt, sucht Stellung als Milchfahrer. Gebl. Zuschriften erbeten an (2602)

Fritz Bornschein

Brittig, Krs. Weiskensels.

Jg. Gehilfe, 18 J. alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. oder später Stellg. Werte Angeb. erbittet (2603)

Helmuth Schwarz, Molk. e. G. Altleben a. Saale.

Verheir. Heizer und Maschinist, 28 Jahre alt, 2 Kinder, mit der Bedienung sämtlicher Maschinen vertraut und instand zu halten, Reparaturen selbst ausführend, sucht Stellung. Molkereien, welchen an einer fleißigen, sauberen, nüchtern., pünktl., zuverlässig. Kraft gel. ist, werd. um Zuschriften gebeten. Such. ist an eine krasse Tätig. gew. und scheut f. Arbeit. Wenn v. d. Hand keine Wohnung vorh., wird die Stellung auch so angetret. Gute Zeugnisse vorhanden. (2610)

Alfr. Alois, Bähn i. Rhgb., Hinderstraße 67, R. Löwenberg i. Schl.

Molkereigeheilfe

24 Jahre, flott, sauber, tücht., mit pa. Zeugnissen, der in städtischen u. ländlichen Betrieben firm ist, Interesse an Pferden hat, sucht z. Anfang September Stell als Gehilfe oder Milverkäufer bei gutem Lohn. Angebote erbeten unter **Zuverlässig 2600** an diese Zeitung.

Kräft., 21 jähriger Milchfütcher, der auch in der Molkerei mit Hand anlegen kann, sucht zum sofortigen Antritt Stellg. Suchender ist gut. Pferdepfleger u. auch in der Landwirtschaft bewand. Werte Angeb. mit Gehaltsangabe erb. (2609)

Albert Vogel

Puga Nr. 46

Post Nechwitz i. Sachsen.

Junge Mädchen

3 Jahre im Büro großer Molkerei tätig, auch im Haushalt erfahren, sucht Stellung. Angeb. unter 2587 an diese Zeitung.

Molkereifachmann,
2 Jahre alt, sucht zum 1. od. spät.
Stellung. Selbiger ist mit allen
Facharbeiten vertraut, in der Her-
stellung einer hochfeinen Butter
am, flotter, sauberer Former. Ab-
solut sicher im Abrechnungswesen,
und von vielen Genossen, Schreib-
erwandt u. flotter sicher. Rechner.
und in Buttergroßhandlung ange-
h. Frdl. Ang. erbittet (2561)
Erich Krelawitz,
Molkerei Sonnnewalde, N.-L.

24 jähr. Fachmann sucht, gestützt
auf gute Zeugnisse zum 1. Septbr.
Stellung als **Obermeister,**
Gehilfe, Oberkäufer oder sonstig.
Vertrauenspost. Selb. ist vertraut
in allen Facharbeiten, Abrechn.
u. Buchführung sowie in Camem-
bert-, Romadur-, Tilsiter-, Harz- u.
Langenfelder. W. Angebote erb.
Barnekow, Molk.-Geh., Müllers-
hoff, Greifswald, Vanger. 86/87.

Junger Fuhrmann,
auch Kenntnisse im Molkerei-
fach hat, sucht zum beliebigen An-
tritt Stellung in Molkerei oder im
Mischgeschäft. Gefl. Ang. m. Geh.-
angabe erb. unter 2547 an d. Ztg.

Suche für tüchtigen Fachmann,
2 Jahre alt, der bereits Ober-
meisterstellung inne hatte, mit pa-
p. u. z. belieb. Antritt Stellg.
erf. hat mich währ. meiner mehr-
jähr. Sommerreise vertritt. u. mein
Betrieb techn. u. kaufmänn. zu
ein. größt. Zufriedenheit geführt.
Betriebe, die auf eine zuverlässige
Arbeit reflekt., woll. Ang. richt. an
Klaus Pade, Molk.-Bes., Biesen-
feld, Schwerin a. Warthe. (2563)

Tücht. strebsamer

Molkereifachmann
2 Jahre alt, welcher zur Zeit Ver-
setzung hat in Molk., sucht zu bal-
digen Antritt Stelle als Ober-
meister, 1. Gehilfe, Käser oder sonst.
Vertrauensposten. Selbiger ist mit
den ins Fach schlagenden Arbeit.
stets vertraut und kann die
ersten Chefs in jeder Weise ver-
treten. Gute Zeugnisse und Em-
pfehlungen stehen zur Verfügung.
Höf. Angebote mit Gehaltsangab.
unter **Frau Deutsch 2564** an d. Ztg.

Aktive Buttergroßhandlungen!
21 jähriger (2565)

Fachmann
i. Großhandlungen als Butter-
rier, Lagerist und Expedient tät.
gewesen. sucht, gestützt auf prima
Zeugnisse passende Stellung auch
als Verkäufer. Gegend gleich. An-
gebote erbittet

Otto Krosch
Nichtenberg i. Vorpommern
Langestraße 117.

Molkereifachmann
F. derlas, verh., 30 Jahre alt, mit
intl. techn. u. schriftl. Arbeit.
vollkommen vertraut, sucht Stellg.
am 1. Sept. oder später als
im. Betriebsleiter od. Verwalter.
Selbiger hat den väterlichen Städt.
Betrieb mit ca. 3000-4000 Liter
Milch täglich 8 Jahre selbständig
geleitet. Oberrealschule besucht.
Etwas mit sämtlichen neuzeit-
lichen Maschinen. Abrechnungswes.
u. z. versteht selbständig über gr.
Mengen Milch zu disponieren, auch
Küchenverstand. Kautio. kann ge-
stellt werden. Angebote mit Geh.-
Angaben unt. Nr. 2479 durch diese
Ztg.

Tüchtiger Fachmann.
33 Jahre alt, sucht zu sofort Stell-
g. als Verwalt., Betriebsleiter, Ober-
meister oder sonstigen Vertrauens-
posten. Bin vertraut mit Hart- u.
Weichkäse, der Neuzeit entspr. Ma-
schinen sowie Buchführung und
Abrechnungswesen. Kautio. kann gest.
werden. Gegend gleich. Offerten
unter Nr. 2334 an diese Zeitung.

Wir suchen Stellung für einen
tüchtigen Fachmann (2355)
24 Jahre, neben 10 jähriger praktischer Betätigung hervorragendes Zeug-
nis der Forschungs-Anstalt Kiel, zum beliebigen Termin als **Obermeister**
oder **erster Gehilfe.** Gegend gleich. Desgl. für einen **jüngeren Gehilfen,**
treu und willig. Mit Maschinen, wie in Butter- und Käseerei sicher
arbeitend. Antritt gleichfalls nach Belieben. Jede weitere Auskunft
erteilt gern
Molkerei Roschkowicz e. G., Roschkowicz, Kr. Kreuzburg O.-S.

Buchhalterin

28 Jahre alt, durchaus bilanzsicher, mit allen einschlägigen Büro-
arbeiten bestens vertraut, Stenographie und Maschinenschreiben
beherrschend, sucht, gest. auf beste Zeugnisse und Referenzen ange-
nehme Dauerstellung. Familienanschluss angenehm. Gefl. Angebote
erbeten unter M. W. 36, Schimischow b. Grs. Strehlitz O.-S.,
postlagernd. (2589)

Junger, lediger
Molkereifachmann,

seit einem Jahre Verwalter einer
Privatmolkerei mit Versand und
Käseerei sucht zum beliebigen Antr.
Stellung als Verwalter in Privat-
oder Genossenschaftsmolkerei. Eine
Barkaution von etwa Mk. 2000.-
kann gestellt werden. Gute Zeugn.
zu Diensten. Gefl. Angeb. unter
Nr. 2545 an diese Zeitung.

Älterer Molkereifachmann
sucht zum 1. Sept. od. 1. Okt. Stelle
als Verwalter einer Genoss.- oder
Privat od. Gutsmolkerei, auch in
einem runtergewirtschafteten Betr.
Geg. gl. Off. an Rudorf, Rauschen-
feld, Krs. Gerdaun, Ostpreußen.

Tüchtiger, solider Fachmann,
seit 1907 im Fach, eogl., ledig, 3.
Jt. im großen Schlag- und Milch-
versandbetriebe tätig, sucht zum 1.
September oder später Dauerstellg.
als Betriebsl., Obermeister od. sonst.
Vertrauensposten. Selb. ist in all.
Abteilungen des Molkereif., ländl.
und städt. Betrieben gut durchgeb.
und hat staatl. Befähigungsnachw.
Gute Zeugn. und Empfehl. z. Seite.
Werte Angebote unter „**Strebsam**“
Nr. 2535 an diese Zeitung erbeten.

Strebsamer, solider Fachmann,
in ungekündigter Stellung, Mitte
20 er, in allen Zweigen des Mol-
kereifaches gut bewand., sowie Er-
fahrung in Hart- und Weichkäseerei,
sucht, gest. auf gute Zeugnisse, an-
derweitig Vertrauensstellung, groß.
Betriebe v. Bremen und Umgegend
bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.
Frdl. Angebote mit Gehaltsang.
bitte zu richt. unt. 2536 an d. Ztg.

Suchen für einen selten tüchtigen
jungen Mann, der früher hier in
Stellung war, in letzter Zeit die
Molkereischule besucht hat, Stellung
als

Oberm., 1. Gehilfe
oder sonstigen Vertrauensposten.
Molkereien, denen an einer wirk-
lich tüchtigen, zuverlässigen Kraft
gelegen ist, bitten wir sich direkt an
den empfohlenen Herrn **Theodor**
Glettnick, Breslau, Berliner Str.
60, II. Etage zu wenden. (2543)
Molkerei-Genossenschaft Banowitz,
Schlesien.

Junger Gehilfe,
20 Jahre alt, mit Tilsiter-, Stein-
buscher-, Limburg-, Quadratkäseerei
sowie Butterei, Kessel u. Maschin.
vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn.,
Stellung zu gl. od. sp., keine Arb.
scheuend. Geg. gl. Angeb. erbeten
unter **Postlagerkarte 88, Berlin**
N. 4. (2529)

Strebsamer, solider Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht, gest. auf prima
Zeugnisse, zum 1. Sept. Stellung f.
Annahme u. Kontor resp. Betrieb
u. Kontor. Gefl. Ang. m. Gehalts-
angaben erbittet (2524)
Alfred Schnalle,
Dampfmolkerei Darfeld i. Westf.

Molkereiverwalter, welch. aus d.
bes. Gebiet ausgew., mit langjähr.
Erfahrung., guten Zeugn. u. Empf.,
sucht wieder Stellung. W. Ang. an
Fr. Reiche, Garnsee, Westpr.

Junger Fachmann
21 Jahre, guter Herstell. v. Tilsit.
Käse, sowie erstklass. Tafelbutter,
vertraut mit Kessel, Dampfmasch.
sowie sämtl. Molk.-Maschinen sucht
zum 15. Sept. oder früher Stelle a.
1. oder 2. Gehilfe. Angebote sind
zu richten unter S. B. 2457 an d.
Zeitung.

Molkereigehilfe, 18 J. alt, das
5. Jahr im Fach, sucht wegen kl.
Fehlverleth., gest. auf gute Zeugn.,
Stellung als Verkäufer oder im
Kontor. Sicherer Rechner mit gut.
Handschrift. Werte Angebote sind
zu richten an (2550)
Willi Klenzmann, Tangermünde
Stendalerstraße 94.

Junger, kräftiger Gehilfe,
19 Jahre alt, sucht, gest. auf gute
Zeugn. und Empfehl. zu sofort od.
später Stellung als
Molkerei-Gehilfe oder Gutskäser.
Selbiger ist vertraut mit sämtl.
ins Fach schlag. Arbeiten sowie Ma-
schinen u. Kessel. Es f. nur Dauer-
stellung. i. Frage. Zuschr. m. Geh.-
Ang. erb. **Molkgeh. Ernst Potiska,**
Molkerei Billfallen, Ostpr. (2525)

Suche für einen
jungen Mann

der hier 1 1/2 Jahre in der Lehre
ist, wegen Betriebsveränderung
Stellung, wo er auslernen kann.
Offerten erbittet (2492)
Molkerei Schartau bei Burg bei
Magdeburg.
G. Glander, Besitzer.

Strebsamer, tüchtiger, an selbst-
ständiges Arbeiten gewöhnter
Gehilfe
22 Jahre alt, gute Erfahrung in
neuezeitlichen Maschinen, Herstellg.
feinster Butter, versch. Sorten Käse,
Milchversand u. eigen. Lichtanlage,
sucht zum 1. Septbr. Stellung. W.
Angebote an **Herrn Mönkmeyer,**
Molkereigehilfe, Molk. Peine.

22jähriger, ev., tücht. u. fleißiger
Gehilfe
sucht zum 1. 9. Stellung. Suchend.
ist vertraut mit sämtl. modernen
Maschinen, Butterei (Faz und Fer-
tiger), flotter Former, Allg. Weich-
käseerei, Tilsiter, Quarg, a. Speise-
quarg, Kontorarbeiten. Geg. gleich.
Ang. bittet der **Gehilfe der Centr.-**
Molkerei Rörenberg, Pommern.

Suche zum 1. Oktober 1926 in
einer größeren Molkerei eine **Lehr-**
stelle. Ich bin **Besizersohn, 26 J.**
alt. Angeb. zu richten an (2548)
Fritz Busch
Nepleken
Post Fischhausen.

Sohn achtbarer Eltern, mit guter
Schulbildung, 15 Jahre alt, groß
und kräftig, sucht Stellung als
Molkereilehrling.
Gefl. Angebote sind zu richten an
H. Engmann, Nieder-Heidersdorf,
Kreis Lauban,
Reg.-Bez. Liegnitz, in Schlesien.

Tücht. Molk.-Gehilfe, flott. For-
mer, sucht zum 15. 8. oder später
Stellg. als Butterformer. Dresden
u. Umgebung bevorz. Angeb. unt.
M. D. 2458 an d. Ztg.

Ja, ordentl. Gehilfe, mit allen
Molk.-Maschin. u. Arbeit. vertr.,
auch in Butterei und Käseerei be-
wandert, sucht zum baldig. Antritt
Stellung. Angeb. erb. **Karl Vogel,**
Halle a. S., Humboldtstr. 6. (2455)

Suche für meinen **Gehilfen, 23**
J., der ausbildungsweise bei mir tätig
war, Stellg. für Betrieb u. Kont.
Kann denselben empfehlen. Angeb.
direkt an **H. Fröhlich. (2454)**
Schmidt, Molkerei Schönhaußen.

Junger, tüchtiger Gehilfe, 24 J.
alt, mit allen ins Fach schlagenden
Arbeit. bestens vertraut som. Her-
stellung v. Jogh.-Milch u. Joghurt-
Kahmfäse, der auch in der Weich-
käseerei reiche Erfahrung besitzt,
spez. Camembert, sucht zum 15. 8.
Stellung. Werte Angebote erbittet.
K. Kalusa, Dampfsm. Beitsbrunn,
Post Siegelssdorf, Mittelfranken.

Junger, tüchtiger, ehrl. Gehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z.
sofort. Antritt Stellung. Selbiger
ist mit allen Facharbeiten sehr gut
vertraut. Gefl. Angebote erbittet
Herbert Groth, Idsehn,
Post Strüdlingen bei Oldenburg.

1. Gehilfe, 23 Jahre alt, ehrl. und
zuverlässig, mit sämtlichen Be-
triebs- sowie Weichkäseerarbeiten
best. vertraut, mehr. Jahre in erst-
klassig. Camembertkäseerei tätig ge-
wesen, sucht, gestützt auf gute Zeug-
nisse, zum beliebigen Antritt ange-
nehme Dauerstellung. Gegend gl.
Freundliche Angebote erbittet
Carl Gutschmidt, (2399)
Sundisburg, Bez. Magdeburg.

Tüchtiger Molkereigehilfe,
26 J., sucht Dauerstellung zum 20.
8. oder 1. 9. in der Butterei. Gute
Zeugn. z. Verfüg. Werte Angeb.
mit Gehaltsang. erbittet (2287)
Ernst Schubert, Varmen,
Galkenweg 6.

Suche für
Gehilfen
den ich bestens empfehlen kann,
Stellung zum beliebigen Antritt.
Kothe, Molkereibesitzer, Neumarkt
in Schlesien.

Molkereigehilfe u. Krafswagen-
führer sucht zu sofort oder später
Stellung. Such. ist mit all. Fach-
arbeiten best. vertraut. Führerschl.
2 u. 3 b. Gute Zeugn. vorh. Off.
u. Nr. 2288 an diese Ztg. erb.

Schweinemeister,
der in Polen eine eigene Schweine-
mästerei nebst Käseerei (Tilsiter) 5
Jahre besaß und wegen Answan-
ders stellungslos geworden ist, sucht
wieder ein. selbstständigen **Wirtungs-**
kreis. Die best. Zeugn. stehen ihm
zur Seite. Nähere Auskunft erteilt
der **Zentralverband der Flüchtlinge**
Berlin-Charlottenburg
Rüderstr. 10. (2380)

Landmanns-Sohn, 30 J. a., f.
Stellung in der Meierei. Selbiger
war 2 Jahre als **Milchfuhrmann,**
hat Kenntnis vom Betriebe und
interessiert sich auch für Schweine-
mast. Angeb. erb. (2549)

E. Martens
Bad Bramstedt i. Holstein.
Suche zum 1. 9. od. früh. Stellg.
als **Maschinenführ. u. Heizer,** letzte
Stelle 3 Jahre, in großstädt. Betr.
mit sämtlichen neuesten Masch. und
ins Fach komm. Arb. vertr., bin 36
Jahre alt. Angeb. erb. (2533)
Dummann, Stettin, Grenzstr. 4.

Gefundenes, kräftiges Mädchen, 17
Jahre, sucht
Stellung
zur Erlernung der Molkerei zum
beliebigen Antritt. Bedingungen
u. w. erbittet (2477)
Dampfmolkerei Goerzig, Anhalt.

Tücht. streb. Gehilfe, 27 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu belieb. Antritt Stellg. Molkereischule mit Erfolg besucht. Freundl. Angeb. erb. Wilh. Heling, Stettin, Brangelsstraße 3 I. (2415)

Junger Kaufmann, 19 Jahre, kräftig, gesund und arbeitsfreudig, mit guter Schulbildung, wünscht Molkereischule zu erlernen. Antritt möglichst sofort. Angeb. unter 2404 durch diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 28 J. alt, sucht zum 15. 8. oder später Dauerstell. Gegend glei. Offerten erbittet

Molkereigehilfe R. Kreddig, Buchwalde b. Reichenbach, Ostpr.

Suche für meinen wirklich tücht.

Gehilfen

der in hiesiger Molkerei 1½ Jahre in Stellung ist, 23 Jahre alt, zum 1. September Stellung. Selbiger ist an selbstständiges, gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt, mit sämtlichen Maschinen, auch Kuhlantl. (Kohlensäure) aufs beste vertraut, er war mir immer eine gute Stütze, hat gute Handschrift und ist in der Monatsabrechnung firm. Offerten erbittet (2437)

Molkerei Barhel in Oldenb.

Junger Mann, 19 Jahre alt, sucht Stellung als (2152)

Milchläufer

zum 15. August oder 1. September. Selbiger ist schon im Molkereischule tätig gewesen. Garant. gut. Pferdepfleger. Zeugn. vorh. Ang. erb. **Gustav Brandt, Lautenthal i. Harz** Hotel Bischofshaus.

Junger Mann

23 J. alt, Sohn eines Harzkäsefabrikanten, sucht, um sich in der Molkerei und Harzkäse. weitere Kenntnisse zu erwerben, Stellung in gr. Betrieb mit Käseerei. Selbiger ist erfahren im Kaufmännischen, legt aber besonderen Wert auf praktische Arbeit in d. Molkerei sowie Harzkäsefabrik. Gegend gleich. Antritt n. Belieben. Werte Angebote unter N. O. 2403 an diese Zeitung.

Ältere, arbeitsfreudige

Meierin

sucht zu bald oder 1. 10. Dauerstellung. Selb. ist mit allen Facharbeiten vertraut und hilft auch i. Haushalt mit. Familienanschluss erwünscht. Gefl. Angebote erbittet **Ida Walinda, Tannenhof** bei Mielenz, Freist. Danzig.

Wir suchen für unsern

Obermeister,

2 Jahre hier, 25 Jahre alt, natl., welcher sich gern verändern möchte, zum 1. Sept. gute Dauerstellung. Selbiger können wir jed. Kollegen aufs wärmste empfehlen. Gleichg. suchen wir zum 1. September für Annahme und Kontor tüchtigen

Gehilfen

Gute Handschrift und sicheres Rechnen ist Bedingung. Gehalt 60 Mk. und alles frei. Werte Angeb. erb. **Molkerei-Genossenschaft Burhave** in Oldenburg.

Suche für eine junge, gewandte, fleißige (2463)

Meierin

zum baldigen Antritt Stellung für Buttereie, Haushalt, Laden oder Kontor. Frdl. Off. erbittet **H. Hamborf, Molk.-Bew. i. R., Stendal, Rathenowerstr. 32.**

Für tüchtige, junge

Meierin

wird Stellung gesucht. (2514)

J. Labriga, Holtorf b. Nienburg.

Fräulein

sucht zu sofort oder später Stellung evtl. für Haushalt u. Betrieb sow. Laden, Kennntn. in Milchkann., Verkauf, Buttereie, Milchuntersuchung sow. Stenographie u. Schreibmasch. und allen anderen Kontorarbeiten. Gefl. Angebote unter D. D. Nr. 2465 an diese Zeitung erbitten.

Tüchtige, kräftige

Meierin

sucht zum 1. oder zum 15. Septbr. Stellung. Zu melden unter Nr. 2394 an diese Zeitung.

Ältere, eheliche Meierin

in Harz- u. Weichkäse. sow. Herstell. erstkl. Butt. gut erfahr., sucht z. 15. August Stelle, am liebst. in größer. Betriebe od. Laden. W. Angeb. u. Westfalen 2360 an diese Zeitung.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	3	1740	1	2029	7
9690	1	1745	4	2031	3
123	1	1746	2	2032	1
829	1	1747	1	2051	2
1092	1	1768	1	2055	1
1111	7	1781	1	2056	1
1233	1	1793	1	2074	3
1344	1	1801	1	2076	1
1426	2	1831	1	2081	3
1433	2	1832	10	2092	5
1440	1	1833	3	2097	3
1443	1	1838	6	2102	2
1512	1	1859	4	2116	4
1513	1	1861	35	2125	1
1514	3	1874	6	2127	1
1547	4	1875	11	2129	3
1556	1	1881	11	2146	2
1572	1	1884	4	2163	8
1574	5	1885	9	2167	2
1577	1	1898	9	2170	1
1620	1	1899	6	2171	4
1624	1	1903	2	2183	13
1657	4	1921	1	2184	1
1658	2	1927	4	2186	12
1662	2	1957	2	2188	1
1674	1	1986	1	2193	4
1698	2	2001	1	2194	1
1707	3	2004	2	2223	6
1710	1	2007	4	2224	1
1711	1	2010	17	2233	2
1714	1	2016	4	2237	2
1721	3	2018	6	2264	6
1724	2	2026	6	2286	2
1733	2				

Einheirat.

Käseereibesitzer mit 2 Landwirtschaften gibt wegen Alters seine

Dampfmolkerei

mit größerer Landwirtschaft, erstkl. Boden, der Tochter. Milch bis 3000 Liter zu haben. Stall über 100 Schweine. Gebäude und Wohnung gut. Tüchtige, erfahrene Fachleute oder deren Söhne, die auch verm. sind und Interesse für Land haben, mögen mit Angabe ihrer Verhältnisse ihre Anfragen unter Nr. 2554 an diese Zeitung senden.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Molkereiverkauf.

Die hiesige Molkereigenossenschaft beabsichtigt ihre Molkerei zu verkaufen. Dieselbe ist vorläufig noch verpachtet. Die Milchankuhr beträgt augenblicklich ca. 2500 Liter und f. dieselbe noch erhöht werden. Fröh. wurden hier 4—5000 Liter Milch verarbeitet. Es sind große Gebäulichkeiten mit massivem Wohnhaus an der Dorfstraße u. schönem Garten vorhanden. Die Molkerei liegt im Mittelpunkt des Ortes Niederembs im Kreise Bergheim (Erft) und hat großen freien Anfuhrhof. Niederembs ist Bahnstation u. Postagentur. Reflektanten wollen sich wenden an den Vorsitzenden des Vorstandes der Niederembs Molk. Herrn Conrad Schnitzler, i. Niederembs, Kreis Bergheim (Erft), Rhld. (2584)

Kleine

Molkerei od. Käseerei

eventl. Gutsmeierei, tägl. Milchquantum 500 bis 2000 Liter, vom kapitalkräft. Fachmann zu pachten gesucht. Es kommen nur gesunde, reelle Angebote in Frage. Angeb. unter Recll 2188 an diese Ztg.

Verpachte zu sofort meine

Dampfmolkerei

in Ostpreußen. Erforderl. Kapital 4000 Mark. Offerten unter Nr. 2570 an diese Zeitung.

Fortzugshalber verkaufe gutgeh.

Milchgeschäft

in Pachtträumen mit lebendem und totem Inventar, täglicher Umsatz 240 Liter und 200 Pfund Butter die Woche für jungen Anzänger glänzende Existenz, für 3000.— Mark, Pachtpreis jährlich 600 Mark. Angebote erbittet

Reichert, Bremen,

Wilhelmshavenstraße 23.

Wegen Todesfalls verpachte ich zu sofort meine (2571)

Harzkäseerei

mit elektrischem Betrieb. **Hotter, Hammerstein, Grenzmark.**

Fachmann sucht mit 8000 M Bar-Anzahlung gute, rentable

Molkerei

zu kaufen. Milch nicht unter 1000 Liter pro Tag. Gefl. Angebote unt. Nr. 2480 an diese Zeitung erbitten.

In Pachtträumen mit beschränkter Wohnung verkaufe mein

Molkerei-

Produkten-Geschäft

mit kleiner Harzkäseerei und Milchleinverkauf. Bewerber mit ca. 3000 M in bar erhalten Auskunft unt. Nordhannover Nr. 2500 durch diese Zeitung.

Suche Nähe Erfurt oder Gotha eine neuzeitlich eingerichtete, gutgehende (2379)

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten.

P. Eifenhut

Erfurt, Wendensstraße 4.

Suche für eine rentable Harzkäsefabrik mit ausgedehntem Kundenkreis einen (2381)

Teilhhaber

aus der Harzkäsebranche, der für gute Qualität garantiert, mit 6 bis 12 000 M Einlage. Monatl. Verdienst ca. 1500 M.

Paul Kloss, Bücherrevisor

Charlottenburg 5, Luisenplatz 6.

Molkerei

möglichst an der Bahn gelegen, wo 5—6000 Mk. Anzahlung genügen, zu kaufen gesucht. Suchender ist langjähriger Fachmann und verheiratet. Offerten unter Nr. 2555 an diese Zeitung.

Käseerei

in Ostpreußen, wegen andauernder Krankheit mit mäßiger Anzahlung und ganz günstigen Bedingungen preiswert sofort zu verkaufen oder zu verpachten (ca. 1000 Lit. Milch, bis 2500 zu haben). Stall, 150 Schweine mit 30 Morgen Weizenboden. Betrieb Dampf u. Elektr. Preis nach Vereinbarung. Anfr. unter Nr. 2553 an diese Ztg.

Stadtmolkerei

mit Käseerei und Schweinemast, 7—900 Liter Milch, ist sofort um 26 000 Mk. zu verkaufen. Näheres durch (2559)

Joh. Behmer, Molkerei,

Straubing 1007.

Zweits Gründung einer G. m. b. H. zur Übernahme neuer Molkerei suche sofort

mehrere Gesellschafter

von insgesamt 50 000 Mark, darunter einen unverheirateten, der mit 10 ist. Angebote unter Nr. 2294 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Molkerei

zu pacht. gef. m. 1000 Lit. Tag. **Magdalinsti, Dönhofsstadt, D.**

Gutsmolkerei

mit langjährigen Verträgen. Milch z. Jt. ca. 1000 Liter, tend mehr zu haben. Feiter 4000 R.-M. in bar, event. Ta mit Buttergeschäft. Nur selbstgeschlossene Herren, welche im Bes. des Geldes sind, kommen in Bes. Gefl. Angebote unter N. R. an diese Zeitung.

Molkerei

in Pachtträumen, bis 1000 Lit. Milch zu haben, elektrischer Betrieb. Milchverkauf, zu günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen. **Louis Becker, Molkereimaschine, Cassel.**

Milchdetailgeschäft

mit Laden, Nähe Hamburg, 600 Tagesumsatz, mit vollständigem Molkerei-Einrichtung, Garten, Keller, Stallungen, 5 Zimmer, Heizung und viel Inventar sind zu haben. Besitzer verkauft wegen dauernder Krankheit. (2)

E. Bundgaard, Bremen

Rembertistraße 94.

Milch-Großhandlung

in norddeutsch. Großstadt, mit n. weislich hohem Reinverdienst, 1 Bücher u. Steuerausweis, ca. 3 Liter Tagesumsatz, neuem Wagen, ca. 1000 Milchkannen u. vollständiger Molkerei-Einrichtung sowie vieles andere Inventar, verkaufen. (2)

Kostenlose Vermittlung.

E. Bundgaard, Bremen

Rembertistraße 94.

Modern eingerichtete

Dampfmolkerei

mit großer Wohnung, Milch- u. Sahne-Verband und Reparaturwerkzeug sehr günstig zum Verkauf nach Industriegebiet gelegen, bei 8 10 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Höhere Schulen am Ort. Kostenlose Vermittlung. **E. Bundgaard, Bremen** Rembertistraße 94.

Konturrenzlose

Dampfmolkerei

mit 1000 Liter Anlieferung, billigen Milchpreisen, für 20 Rmk. bei 8000 Rmk. Anzahlung altershalber zu verkaufen. Grundstück ist hypothekenfrei. **E. Bundgaard, Bremen** Rembertistraße 94.

Molkerei-Fachmann sucht

Dampfmolkerei

zu kauf., wo 7—8000 M Anzahlung genügen. Angebote mit näheren Angaben unter S. R. Nr. 2523 an diese Zeitung.

Mein in Hamburg, im lebhaften Stadtteil belegenes

Meiereigeschäft

portehafter Milchabschluß, um 350 bis 500 Liter täglich, n. Butter und Eier, will ich verkaufen. Zentrifuge und Buttermaschine mit elektrischem Antrieb. Forderung 15 000 Mark. Ernsthafte Käufer belieben unter Nr. 2537 an diese Zeitung einzusenden

Suche kl. Molkerei

oder Harzkäseerei

zu pachten oder kaufen, wo 10 R.-M. genügen. Angebote unter Nr. 2527 an diese Zeitung.

Meine in Südhannover, direkt a. der Bahn gelegen, sehr rentabl.

Molkerei

mit Mühle u. Schweinemast, durchschnittlich 1100—1400 Liter Milch, bin ich gewillt zu verkaufen. Gebäude sind massiv, 8 Zimmerwohn., alles groß und geräumig, in bestem Zustande. Absatz und Verwertung sehr gut. Da ganz reelles Objekt fordere ich 50 000 Rmk. bei 20 000 Rmk. Anzahlung. Ausführl. Angebote mit Vermögensangabe erbitte von nur reell denkenden Käufern. Offerten unter Nr. 1498 an diese Zeitung erbeten.

Wer richtet im Industriegebiet **Sarzkäsefabrikation** ein oder wer beteiligt sich? Angebote unt. Nr. 1547 an diese Zeitung.

Achtung!

Suche zu möglichst bald eine gute rentable (2428)

Molkerei

mit Milchverträgen zu kaufen. Es kommen nur einwandfreie Betriebe in Frage, wo durch Bücher die Rentabilität nachgewiesen wird. Vorher 10 000 M. in bar. Ausführliche Angebote möglichst mit Bild und höchstem Preis erbeten an **Christian Bräuer, Briesg, Bezirk Breslau, Neuhäuserstr. 4 I.**

Achtung!

Fachmann mit vollst. Molk.-Einrichtung, 1500 Liter Stödlstg., sucht einen Ort, wo Molkerei gewünscht wird. Geeignete Räume müssen evtl. vorhanden sein. Für Nachweis zahle Vergütung nach Abschluß und Vereinbarung. Angebote unter 2436 an diese Ztg.

Molkerei

mit Sarzkäsefabrik, in Nähe ein. Stadt gelegen für möglichst bald zu pachten gesucht. (2344) **D. Hartlieb, Egeln b. Magdeburg.**

Bünst. Kaufgelegenheit für Molkereifachleute.

Am Montag, den 16. August vormittags 10½ Uhr werden in Marienburg, Westpr., hohe Lauben Nr. 34, im Büro des Interzeichneten aus der Ristler'schen Konkursmasse freihändig verkauft:

(2372) das in Marienburg-Willenberg gelegene **Molkereigrundstück**. Es handelt sich um eine modern eingerichtet. Stadtdampfmolkerei mit Kühlanlage u. Eismaschine, sowie Pasteurierungsanlage, Verarbeitungsmöglichkeit für 1 000 000 Liter Milch, Stallungen für mehrere Hundert Schweine, einstige, altgegründete Molkerei am Plage, mit ausgezeichneter Stadtkundschaft u. mehreren städtischen Verkaufsstellen. Marienburg ist Eisenbahnknotenpunkt und liegt in bester Milch- und Niederungsgegend Ostpreußens.

Das **Geschäftsgrundstück** Marienburg, Krahhammer Nr. 17, in ausgezeichneter Geschäftslage, m. freiverwendbarem Laden.

Das **Hausgrundstück** Mühlengraben Nr. 31, mit 8 Wohnungen, Gebäudefeuernutzungswert: 1500 M., Friedensmiete monatl. 178,00 M.

Verkaufskaution 3 Proz. d. Kaufsumme. Der Zuschlag bleibt dem Läubigeranspruch vorbehalten. Nähere Auskunft erteilt der Unterzeichnete in den Bürostunden.

Kroll, Konkursverwalter Rechtsanwalt und Notar.

Molkerei

fort zu verpachten. 1500—2000 M. genügen zur Uebernahme. Angebote unter Nr. 2483 an diese Zeitung erbeten.

Große, vorzügliche (2304)

Räume z. Betriebe einer Sarzkäsefabrik

gebe ich mit gutem Inventar ab. Erforderliches Kapital 300 Mark. Wohnung vorerst nicht frei.

Göllnitz-Dingelstedt

Bez. Magdeburg.

Infolge Krankheit bin ich gezwungen meine

Molkerei

mit Landwirtschaft sofort zu verkaufen. Milch z. Jt. 1800 Liter. Näheres unter Nr. 2010 an diese Zeitung.

Molk.-Grundstück

gute Existenz, ist unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Erste Reflektanten wollen ihre Angebote unter Nr. 2485 an diese Zeitung richten.

Stellentausch.

Molk.-Verwalter einer Genoss.-Molkerei, welcher sich zur Ruhe setzen, oder Kollege, der sein. Kindern Gelegenheit zum Besuch höh. Schulen geben will, bietet sich durch Übernahme meines Feinkostgeschäftes mit garantiert hoher Einnahme an aufblüh. Plage Mitteldeutschl. glänzende Lebensexistenz. Größere, saubere Wohnung ist vorhanden. Angelegenheit wird streng verschwiegen behandelt. Angeb. unt. 2184 an diese Zeitung.

Da ich als Teilhaber aus Molkerei ausgeschieden bin, suche selbst eine solche zu kaufen. 10—15 000 Rmk. Anzahl. vorhanden. Angeb. u. B. N. 36463 an Rudolf Mosse, Hamburg.

Suche sofort rentable (2309)

Molkerei

bei 7—9000 M. Anzahl. zu kaufen. Mögl. Bahn- u. Stadtnähe. Verm. verboten. Ausführl. Angebote an **F. Piesche, Jena** Wöllnitzerstraße 15.

Kauf-Gesuche.

Zu kaufen gesucht 2 gebrauchte, jedoch gut erhaltene

Rahmfühler.

Stündliche Leistung ungefähr 500 Liter. Angebote erbittet (2283) **Märkische Molkerei und Käsefabrik, G. m. b. H., Briesen.**

Alle Größen bestens erhaltene **Homogenisier-Maschinen** „Schöder“ kauft u. verkauft (2401) **E. C. Modes, Berlin-Neukölln.**

Zu kaufen gesucht:

Molkereieinrichtung m. Kühlanlage Stundenleistung 1500 Liter

oder einzelne Maschinen u. Geräte: steh. Querpfeiler, Kühlanlage für direkte Verdampfung, Zentrifuge mit direktem Antrieb, Pasteur, Milchbassins, Milchpumpe, Butterfak u. Butterkneten usw. gebraucht, aber in tadellosem Zustande. Näheres mit Preis an **Fritz Gürtler, Düsseldorf** Schinkelstr. 50. (2355)

Milchverkaufswagen

gesucht. Angebote erbittet (2509) **Molkerei-Genossenschaft Grabow i. M.**

Zu kaufen gesucht zu sofort 5 Sätze guterhaltene, gebrauchte (2505)

Frühstückskäse-Formen

mit Tüchern, je Satz 40 Stück, gegen Barzahlung. Werte Angebote mit Preisangabe sind zu richten an **Molkerei Damendorf b. Wischeffel** Ams. Eckenförde, Schlesw.

Suche einen kupfernen, gebrauchten, gut erhaltenen (2516)

Magermilchföhler

stündliche Leistung 2—3000 Liter, und eine

Drehkolbenpumpe

stündl. Leistung 2000 Liter. **Rontopp Molkerei, Rontopp** Ams. Grünberg i. Schles.

Sofort zu kaufen gesucht ein gebrauchter, runder (2513)

Milchföhler

(Wasser), ca. 500—800 Stundenleistung, sowie 30—40 gebrauchte Milchbassins.

Anton Edjards, Wilhelmshaven Peterstraße 45.

Kaufe 2—400 guterhaltene **Frühstückskäse-Formen, Rom-Form.** und **Frühstückskäse-Eisfetten, Stan-niol, Follien, Romadur-Eisfetten.** Molkerei und Weiskäsefabrik **W. Gehrt** Bremen, Koptstraße 26. Ruf: Roland 434.

Kauf-Angebote.

Milchtransportkannen

und alle übrigen Molkereigeräte **Fleischmulden, Waschkessel**

in schwerer Qualität und hochglanz-fettverzinnter Ausführung liefert zu äußerst günstig. Preisen

Paul Dahlbudding, Hagen i. Westf. Metallwaren und Feuerverzinnererei Fernruf 2292.

Ein noch gut erhaltener, großer, runder (2470)

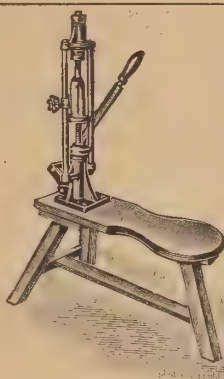
Rahmföhler

400 Liter stündl. Leistung, preiswert zu verkaufen. **Dampfmolk. Nieße i. Altmark.**

18/45

Doppel-Wagen

zuverlässiger, erstklassiger Wagen, Anlässe, Lichtmaschine, eignet sich vorzüglich auch als Lieferwagen, f. 14 Zentner Butter sofort zu verkaufen. Angebote unter Nr. 2490 durch diese Zeitung.



Kronenkork-Verschlussmaschinen

für Hand- und Kraftbetrieb.

Kronenverschlüsse mit Einlage.

Reinweiße Milchflaschen Transportkästen, Tragkörbe . .

Verlangen Sie unverbindlich Muster, Preise Sofortige Lieferung. Erste Referenzen.

Karl Schneider G. m. Dortmund b. H. Postfach 558 Fernruf 511/512

Saure Milch?

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flug-schrift beisteht, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3 M., 500 Stück 12,50 M.

Milchtannenzettel, 6 × 16 cm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser kühlen!“ bzw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 Pfg. für 100 Stück, 2,25 M für 500 Stück bzw. 3,75 M für 1000 Stück postfrei durch die

Buchhandlung der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Risten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes Quantum (1180) **J. König, Spez.: Ristenschneiderei** Münchsmünster b. Ingolstadt.

1 Landmilchwagen, fast neu, Tragast 45 Ztr.,

1 Kastenwagen, Tragkraft 20 Ztr.

1 Häckelmaschine für Kraftantrieb

1 Hand-Zentrifuge, ca. 250 Ltr. Stundenleistung

1 Handbutterfak, für 50 Liter Tofalinhalt.

Sämtl. Sachen sind neu und weil überzählig abzugeben. Angebote u. Nr. 2331 an diese Zeitung.

Haben 2 Separatoren, einige Bassins, Butterfertiger u. sonstige Molkereimaschinen, zum Teil neu, noch unausgepackt, zum Teil gebr., billig abzugeben. Dem Käufer kann kostenlos Platz nachgewiesen werden, wo

Molkerei

gewünscht wird. Milch 6—8000 Lt. Angebote unter Nr. 2102 an diese Zeitung erbeten.

Honig-Fliegenfänger

mit Stift, 1 m. lang, 4½ cm. breit, erstklassig, gut geleimt, 100 Stück 3,65 Mk., 300 Stück nur 10,30 Mk. **J. Tannen, Gronau 36, Westfalen.**

1 Lo.-Lieferwagen

guter Käufer und pa. Bergsteiger, in bestem Zustand, gegen Quarg- und Butterlieferung preiswert zu verkaufen. (2521)

Karl Pippold Molkerei und Käsefabrik **Pögned-Köstig i. Th.**

Pferd,

überzählig, erstklassig, 6½ Jahre alt, dunkelbraun, Hannoveraner, geht ein- u. zweispännig, auch als Reittier ohne Fehler, verkauft (2520) **Dampfmolkerei Kofla a. Harz.**

Käsekisten in allen

Größen, **Käsehürden** aus Holz und Rohrgeläch in allen Größen, **Eierversandkisten** für 200, 300, 400, 500, 600

liefert prompt

Wilh. Brader

Kistenfabr. Hildesheim.

Schimmelkulturen

Nr Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
fests am Lager. (4381)

E. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Schutzmasken für Kühlanlagen



Karl Noack, Bautzen i. Sa.
Moltkestr. 17. (2330)

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.

Hermann Jordan, Berlin SO. 16

Michaelkirch - Straße Nr. 21.

Größter und ältester Spezialist am Platze

Käsekränze-Garnitur.

Liefern in jeder Ausführung

Röttger & Co., G. m. b. H.,

Südgewert Wolfshagen, Harz.

Sie sparen bis 100%

Probenabzug 100.

Farmer-Zigarren

Aus nur besten

überseeischen Tabaken hergestellt. Statt

19 nur 6 Pfg. 100 St. M. 6. - 350 St. Ausnahme-

preis nur M. 20. - portofrei gegen Nachn.

H. Vobesee-Rauchtabake v. 50 Pfg. p. Pfd.

an. Gar.: Zurückn. Preisliste umsonst.

Gebr. Woskmann, Zig.-Fabriken, Hanaa A. 30

Gebrauchten, aber sehr gut er-

haltenen (2301)

Magermilch-Pasteur,

1000 Ltr. stündl. Leistung, verkauft

Molkerei-Verein Simmshag

i. Pommern.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verböhthert,

gibt ab so lange der Vorrat reicht

zu 70 - je Stück ab hier (2352)

Kurt Mühle, Molkerei Wohlau

Bez. Breslau.

Käsefabriken!

Bevor Sie Ihren Bedarf an

Käsehürden und Lentwagen

decken, fordern Sie Offerte meiner

Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein,

daß Sie erstklassige Ware bekommen

und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten vormals: Fr. Grote

Gronau i. Hannover

Spezialfabrik für Käsehürden

und Lentwagen.

Käsewanne,

Rupferbottiche, Erhiz, usw. verzinkt

an Ort und Stelle ohne Betriebs-

förderung. Ausführung von nur erst-

klassigen Spezialitäten unter bil-

ligster Berechnung. Postkarte ge-

nügt. (905)

Karl Klages, Hildesheim

Triftstraße 14.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)

250 Stck. 3,-, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,

5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).

500 St. 7,- 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50,

5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stck. verstehen
sich für einmaligen Satz; jede weitere
Adressen- oder Absender-Aenderung inner-
halb der 2000 oder 5000 Stck. wird mit

Mk. 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3-4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Formen, buchs. Stecher (Spatel)



Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Wasserbeschaffung

durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.

Oldenburg, Ferd. Bohlmann.

Fernruf Nr. 408.

Billig.

Sehr gut erhaltener

Röhrendampfessel

mit Turbinen-Aggregat, 1500 Liter

stündliche Leistung, System Baltic,

verkauft umstandeshalber sofort sehr

billig (2433)

J. Venenberger, Berlin-Pankow

Maximilianstr. 5.

Milchkannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kanntesten Güte (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.



Risten

genagelt u. ungenag., in jed bel-
bigen Menge, low. Rohrbohr-
Lentwagen und Glasrohr liefe-
laufend billigt (68)

Heinrich Gerlach, Eisenach.



Formen

für Frühkäse, Camembert, Brie- und Tilsiter Käse usw. fertig und liefert in allen gewünscht. Größen und Blechstärken zu äußerst günst. Preisen. (4102)

Mag Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!

Käsehorden „Neu“

verbessert, für jed. Käsefabrikanten von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen

liefert
Franz Graen, Käsehordenfabrik
Machtsum, Ars. Hildesheim.

Siederohr-**Dampfkessel,**

6 1/2, 10 und 12 qm. Heizfläche,
Atm., billig abzugeben. (9397)
Aug. Brenzler, Osnabrück.

Holzspanschachteln**Harzerkäsekisten****□-Käsekisten****Butterkisten****Flaschenkasten**

liefert

als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.
Peucker, Kr. Habelschwerdt

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Fassung, liefert
billigst (7)

W. Lux & Sohn

Stuhlheffen, Kr. Habelschwerdt

Hanfkorbel,

2- und 3-fach,

Mark 2,35 je Kilogramm.

Versand unter Nachnahme.

Verpackung frei.

Bindsadenhaus M. Nachum,

Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

**Druckische Käsehorden
und Lenkwagen**

Druckpressen in verschied. Größen,
in bester Ausführung zu mäßigen
Preisen, stets vorrätig, in allen
Sorten.

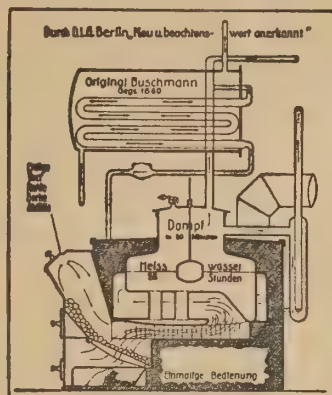
Antrieb durch: Feinr. Schilp,
Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S.
kollegiale Unterstützung erbeten.

AV. BRANTH
GEGR. 1887
HAMBURG 8.

Nur 30 Pfg. per qm
kosten die echten Branth's Schutz-
farben, denn sie reichen weiter
und decken besser als gewöhnliche
Farben, und die Anstriche sind
laut mehrfacher Atteste nach
13 und 14 Jahren noch wie neu!

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
schlüssigen Emailen

Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's
Schutzfarben nur direkt von A. B. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

**Original
Buschmann
Dampferzeuger**

leistet Überraschendes bei 50-70%
Brennstoffersparn. Preisangebote
und Vertreterbesuch kostenlos.
Günstigste Zahlungsbedingungen.

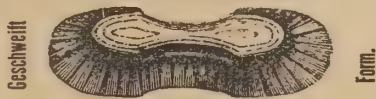
Moritz Buschmann
Lommatsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Rümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware, je Zentner Mt. 33,00
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallfösch, Apfelfeldt.

Ausgelaugt. Rümmel

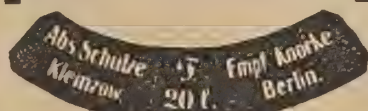
billig abzugeben.
Friedrich Degen Nachfolger,
Nordhausen, 1597
Dampfornbranntweinbrennerei.

**Pa. Molkereibürsten**

Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M. Wurzeln 1.- M.
pa. Plass.-Besen, eingezog
1.-, 1,25 M. gep. 1,25, 1,50 M.
P. G. Meseck, Vorfelde, Braunschweig.

Zeugnisabschriften

fertigt Stieler, Zena-Zwängen.

Bahnversandschilder

in all. Ausfüh. Rmk. —15,
—25 pro Stck. Bei 100 Stck.
noch billig. Jedes Quantum
innerhalb 24 Std. Stations-
nummern rot und schwarz
ausgetuscht.

E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44 a, Tel. Alexander 4589

Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut (1528)

Ernst Bider

Eldagsen in Hannover.

**Milchflaschen - Füllventil**

„Radbruch“ D. R. G. M.

Einfachster Füllapparat,
in der Praxis vorzüglich
bewährt.

H. Christian Radbruch
Lübeck.

Spezialfabrik für
Milchflaschen-Füll- und Ver-
schlußapparate.

Wuba

(gefehl. geschützt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Abfließen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostfolli 2,50 M. Ztr. 40.— M.
Zoj. Bagel sen., Drispensiedt Nr. 59
Post u. Bahnstation Hildesheim.

30 Jahre sofort lieferbar

Milchfannen

Stekbedeckfann, 20 St., 10,50 GM.
Bügelverschluß, 20 St., 11,90 GM.
extra schwer, 20 St., 12,50 GM.
Charnierbedeckf., alle Größen sofort



beste lesbare Messingchilder,
Stück 20—30 Pfg., maschinell gest.,
Lieferzeit 1—2 Tage. Versand unt.
Nachnahme. Vollmilchchilder und
andere, auch Zahlen.

Butterkneten günstige Preise.

Butterformtische D. R. P.

Milchflaschen — Tafelwagen

geeichte Milchmeißner, Käsefab.

Milchföhlapparate

Milchbassins — Glasentkästen.

Molkerei-Maschinen-Fabrik

Erhardt Harting, Berlin S. 14

Stallschreiberstr. nur 8 A.

Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Ewald Noack

Käse - Erhaltungssalz

● gegen Laufen und Waden

Käse - Reife

● erprobt. Schnellreif. - Mittel

Potrium

● gefeigl. gesch.

● bewirkt Quillen u. schnelleres

● Reifen, sind seit 30 Jahren

● bewährte Spezialität. u. em-

● pfehlen sich von selbst ohne

● Kiesenreklame. Nur echt zu

● beziehen vom unterzeichneten

● Hersteller.

● Biete ferner an zu billigsten

● Tagespreisen: Natron, nur

● allerbeste Ware, Käsefarbe,

● Käseab-Pulver, Rummel,

● Horden, Schaufeln, Perga-

● ment - Erja - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
● auswechselbaren runden und
● langen Formschalen. — Man
● verlange Preisliste.

**Ewald Noack
Magdeburg**

gegr. 1894
Lauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

**Brennmaterialsparende
Roststäbe**

„mit dem Schmied“.
Adolf Rudnicki
Berlin - Wilmersdorf 8,
Zenaerstraße 18.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcher u. Faßbdlg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951

Einkauf und Verkauf.
von Fässern aller Art.

**Käsefisten**

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7188)

Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Käseform - Zangen

● für alle Arten

● Quarg- und

● Weichkäse

● fertigt in solider

● Ausführung

● stark verzinkt

● Maschinen-Fabrik

● A. Lübbers

● Langensalza.

Selten günstige Gelegenheit!

Milchkannen

in prima Ausführung und Verzinnung, Steckdeckelkannen 20 Ltr. RM. 10.— Bügelverschlußkannen, 20 Ltr. RM. 11.— Verkauf nur gegen Nachnahme od. prima Referenzen. (8710)

Milchkannen-Vertrieb
Schöppenstedt i. Br.



Holländer Rummel neuer Ernte!

50 Kg. Mt. 39.— in Postpaketen 46 Pfd. je ½ Kg., offeriert Albert Köpkin, Mülhausen i. Th.

Butter, Käse, Quarg.

Weidebutter,

frische trockene Ware, gesalzen und ungesalzen, in Tonnen zu 50 und 100 Pfd. Preis Berl. Not. für 2. Qual. ab hier, liefern per Nachn. Gebr. Beder, 2474
Pillkallen i. Ostpr.

Habe wöchentlich noch ein Quant. pa. 15 prozentigen

Frühstücksfäse

lose in Kisten zu ca. 45 Stk. verp., und prima

vollf. Camembert

in Stanniol, an nur zahlungsfäh. Abnehmer abzugeben. Probefend. per Nachnahme. (2499)
Molkerei und Käseerei Adenbüttel bei Meine.

Erich Trog. Fernruf Meine 26.

Suche wöchentlich 1—2 Zentner gesalzene

Molkereibutter

in Tonnen oder ½ Pfd.-Stücke gef. auf Basis der Berliner Notierung zu kaufen. Prompte Kasse und pa. Referenzen. Offerten unter Nr. 2495 an diese Ztg. erbeten.

Fortlaufend wöchentl. beste frische

Molkereibutter

zu günstigsten Lieferungsbeding., evtl. geg. ¼ od. Ganzjahresabschl. u. geg. jew. 10f. Kasse v. leistungsfähiger Molkerei zu kaufen gesucht. Offerten an (2488)

Wilh. Brüdmann, Dortelweil, Oberhessen.

Pa. Sauermilchquarg

lowie prima

gelbe Quadrat-Käse gibt ab zu billigsten Tagespreisen. Louis Davidsohn, Weiskäseerei, Hagenow in M. 2475

250 cwt. dänische Butter

Mitte Juni in Berliner Kühlhaus eingelagert, per Kasse abzugeben.

Bekannten Firmen längeren Kredit.

Gefl. Angebote unter I. A. 4356 an Rudolf Mosse, Berlin SW. 19 (2488)

Käse-Spezialitäten

auch Camembert, ab Salztisch und nach Angabe, sowie

Goldstangen

sucht wöchentlich größere Posten alte, solvante Firma. Angebote u. Nr. 2351 an diese Zeitung.

Alte seriöse Hamburger Käsegroßfirma

sucht leistungsf. Molk. zw. regelm. Lieferung größ. Quant. pa. vollf. hochprozentig. (2444)

Camembert

sowie sonst. Weichkäse gegen sofort. Kasse. Off. unter S. D. 5331 an Rudolf Mosse, Hamburg 1.

Suche Lieferanten

sämtl. Käseforten

als Großabnehmer. In Frage kommt nur erstklassige Ware. Off. mit Preislisten und Zahlungsbedingungen unter A. S. 2434 an d. Zeitung.

Wöchentlich 3—5 Tonnen trocken.

Labquarg

gegen prompte Kasse gesucht. (2418)
Molkerei Sch. Zeising, Leipzig, Rantstädter Steinweg 26.

Habe wöchentl. 5—6 To. allerf.

Butter

frei. Probetonnen an Unbekannte unter Nachnahme. (2423)

A. gr. Darrelmann,

Dampfmolkereien,

Werthe, Bezirk Oldenburg.

Schlagjahne, Rummelstangen, Korbkäse

gibt dauernd ab (2248)
Dampfmolkerei Könnern a. Saale, E. G.

Käse Käse

Kaufe jeden Post. Käse, welcher sich noch für Markt- und Hauswirtschaft eignet. Angebote m. Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.

Käse Käse

Einwandfreien (2254)

Sauermilchquarg

kauft laufend jeden Posten zu höchsten Preisen gegen Nachnahme. Pfannschmidt, Käseerei Dessau.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25 Stück Inhalt an gegen Nachnahme. Ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

ab. (2493)
Central-Molkerei Pustleben a. S.

Achtung!

Habe 100 Tonnen blütenweißen

Standquarg

abzugeben. Juni-Juli-Ware. (2478)
Saganer Central-Molkerei und Käsefabrik M. Conrad.

Bin Abnehmer von trockenem, metall- und buttermilchfreien

Sauermilchquarg.

Kasse erfolgt regelrecht sofort. Angebote erbittet (2486)

A. Weigelt, Käsefabrik,

Berlin N. O. 55,

Marienburgerstraße 25.

Prima Molkereibutter,

wöchentlich noch 2—4 Tsd. evtl. auch in kl. Posten gegen Gebot an zahlungsf. Abnehmer zu vergeben. Probefendung an mir Unbekannte nur gegen Nachnahme. (2482)

J. Zoch,

Molkerei Leuber, Oberschles.

Suche noch 5—10 Tsd. nur feinste, kernige (2517)

Molkereibutter

und erbitte Angebote mit Preis.

Cohrs Buttergroßhandlung

Magdeburg N., Schoppensteg 100.

Suche sofort Lieferant. in mager.

Backsteinkäse

Preisangebot erbittet (2511)

Fraulein Anna Streese

Gera, Schülerstr. Nr. 18 III.

***** Weiskäseerei Hagenow i. M. *****

Elisabethstraße sucht noch zahlungsfähige Abnehmer für wöchentlich einige 1000 Kisten (2476)

pa. Harzer-, Stang-, Goldleisten- und Bauernkäse.

50 Zentner Quarg

auch in kleineren Posten von alter, gut eingeführter Firma gesucht. Auf Wunsch Jahresabschluss. (2510)

Ernst Rumpf, Käsefabrik

Breitungen (Südharz).

Begründet 1886.

Anbiete: (2507)

Bauernkäse

Harzkäse.

Gefällige Anfragen an Paul Hent, Käsefabrik

Hildesheim. Fernruf 4263.

Suche tägl. 500 Liter pasteurisierte

Vollmilch

und 500 Liter

Guts- oder Bauern-Milch

zu kaufen. Die Milch darf nicht unter 3 Proz Fett haben. Angeb. mit Preisangabe erbeten unter S. M. 2506 durch diese Zeitung.

Gesucht

Thür. Stangenkäse und Harzkäse

in nur prima goldgelber und haltbarer Ware laufend in größeren Mengen gegen sofortige Kasse. Angebote unter A. S. 2343 an d. Ztg.

Haltbare

Schlag- u. homogen. Kaffeejahne auch Frühstückskäse.

Probefend. u. Nachnahme. (2472)
Molkerei Neunheilingen (Thür.)

Quarg

trockene, einwandfreie Ware, für

zur regelmäßigen Lieferung (2)

Richard Bährle, Käseerei

Vollmarode, Post Giesmarode

Welche Molkerei liefert pa. w

Molkeneiweiß?

Es wird höchster Preis bezahlt. Angebote unter M. S. 2420 an Zeitung.

Prima frischen (2)

Speisquarg

habe noch abzugeben.

Molkerei Rinkerode

Ars. Münster i. Westfalen.

Fernruf Nr. 2.

Suche noch zur regelmäßigen Lieferung gegen Kasse einige Tonnen trockenen, metall- und buttermilchfreien (2)

Quarg

Molkereien, die regelrecht liefern können, wollen sich melden bei

Joh. Ständer, Käseerei

Magdorf, Pfalz.

Tilsiter Käse

halbfett, hat abzugeben (24)

Moll. Jetteburg, Ars. Harburg

Suche Dauerlieferanten

für wöchentl. 20 Ztr. guten trockenen eisen- und buttermilchfreien (2)

Quarg

ab 1. Septbr., auch in kleineren Posten, zu Tagespr. u. prompt Kasse. Angebote an (24)

Molkerei Nerzen in Hann

Mager-Camembert

frisch vom Salztisch, laufend kaufen gesucht. (24)

R. Schulz, Hohenhameln.

Quadratkäse,

Ruhkäse,

Al. Limburger

kauft in besten Qualitäten (2)

A. Blume, Eberswalde,

Schillerstraße 37. Telefon Nr. 1

Ich habe noch laufend an Dau

abnehmer haltbare, gutausgelo

Stallfütterungs-

Sahne

abzugeben und erbitte Anfr. unter Sahnebezug Nr. 2308 an Zeitung.

Wöchentlich noch einige tau

Stück

Magercamembert

ca. 250 Gr. schwer, mit oder ohne Rummel, abzugeben. Preisang. unter 2427 an diese Zeitung.

Magdeburger Buttergroßhan

sucht wöchentlich einige Zent

hochfeine

Bauernbutter

zu kaufen. Offerten mit äußerster Preis erbitte unter Nr. 2354 an Zeitung.

Glaschenmilch

liefert Molkerei mit gr. Glaschen bestand, günstig zum Industrieverbrauch, auch Degerma-Milch. Suchen Abnehmer großer u. kleiner Mengen, evtl. auch Vertreter. Abj. Offerten von Interessenten unter Nr. 2357 an diese Ztg.

Feinsten vollfetten

Steinbuscher

45 Prozent Fett, in vorzüglicher Qualität zu den billigsten Tagespreisen hat laufend abzugeben. Molkereigenossenschaft D. G.

Suche zahlungsfähige Abnehmer für 1500 Liter prima

haltbare Milch

und wöchentlich einige Zentner

Molkereibutter

in Tonnen und 1/1 und ½ P. Stücken. (2)

Molkerei Ummeloe b. Bredel

Bez. Münster.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

be tägl. 40—60 Liter 32 Proz.,
are

Schlagsahne

geben. Angebote mit Preis
(2327)

Dampfmolkerei Reichenau,
ost Frauenstein (Erzgeb.)
habe ich mehrere Tonnen

Speisequarg

olwie Käsequarg

frei, ohne Buttermilch abzug.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Oben noch laufend nach Basis der
erner Notiz wöchentlich 2 Ztr.
ne (2386)

Süßr.-Tafelbutter

geben. Desgleichen 2 Zentn.

Stangenlimburger

Unbekannte nur gegen Nach-
ahme oder Vorkasse. Offerten sind
zichten an

Dampfmolkerei Hofheim.

ahle für Quarg

28 Mark

er Zentner für einwandfreie,
rode Ware. Kaufe Sauermilch-
wi Labquarg. Kasse sofort.
efferten unter Nr. 2384 an diese
eitung.

Handkäse,

nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janfer & Volzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Täglich frischen, süßen, streichfä.

Speisequarg

a Zentner 19,— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerode bei Duderstadt.

Für jeden laufenden Posten

Sauermilchquarg,

metall- und buttermilchfreie, trock.
einwandfreie Ware sind wir dau-
ernde Abnehmer. Für gute Ware
zahlen wir gute Preise. Prompte
Kassenregulierung. (1896)
Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz,
Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Speisequarg.

Tägl. 100 Pfd. trockener, streich-
fähiger Speisequarg, a 20 Mark,
abzugeben. Unbekannte Besteller
Nachnahme. (1911)

M. Schuler, Molkerei Bierjen,
Rheinland.

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janfer & Volzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Wir haben noch wöchentl. einige
Tonnen (2389)

Molkereibutter

an solvente Käufer abzugeben.
Dampfmolkerei Vöningen in Oldb.

300—500 Liter

Bollmilch

auf festen Abschluß gesucht. (1851)
Erfurter Sanitäts-Molkerei,
Erfurt, Drensestraße 1/3.
Fernruf 2368.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
Biegnitz.

Suche wöchentlich 15—20 Zentn.
einwandfreien (635)

Quarg.

Reflektiere nur auf Dauerlieferan-
ten. Kasse nach Wunsch. Angeb.
erbeten an

R. Ph. Mahr
Altheim in Hessen.

Zur regelmäßig. Lieferung habe
noch wöchentl. einige Zentn. gute

Butter

in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 160
Mark pr. Zentner geg. Nachnahme
abzugeben. (2338)

Emil Reh, Stallupönen.

Allerfeinste

Süßrahmbutter

wöchentlich 6—10 Zentner zu Mk.
10.— über Berl. Höchstnotiz gegen
Vorkasse oder Sicherheit dauernd
abzugeben. Offert. unter Nr. 2336
an diese Zeitung.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Prima Schleswig-Holsteinische

Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)

B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstr. 141.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zum Tagespreis in
jeder Menge gegen sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. (1384)

Käsefabrik Harsum

Frankfurt

Telefon 102 Gegr. 1870

Harsum in Hannover.

Täglich 2—3000 Liter

Bollmilch

auf Abschluß gesucht. Es kommt n.
einwandfreie, garantiert haltbare
Bollmilch in Betracht. Angebote
unter Bollmilchlieferung Nr. 2305
an diese Zeitung.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen M.-L.

Gust. Friede,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Tele. Nord 8145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Speisequarg

jede Woche noch 2—3 Tonnen ges.
Otto Weyland, Leipzig W. 33,
Dürrenbergerstraße 12.

Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung zu kaufen gesucht. Es handelt
sich jedoch nur um erstklassige Qua-
litäten. (8858)
Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
H. Conrad.

Quarg
einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.

Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien

Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbitte (1732)

Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

Vollf. Tilsiter,
30 u. 40proz. Edamer
Kondensmilch
in Vertretung oder Kommission,
nur erstkl. Qualität gesucht. (1844)
Cema, Berlin-Wilmersdorf,
Hindenburgstraße 34.
Telefon: Pfalzburg 3018.

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Köhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner
zu kaufen gesucht. Zahle höchste
Tagespreise. (1888)
August Gottschlich, Käserei,
Königsbutter.

Quarg
metallfrei und trocken, sucht
Paul Elbe, Elingen-Greußen.

Suche zur regelmäßigen, dauern-
den Lieferung, frischen, einwandfr.,
trockenen (2112)

Sauermilchquarg.
Angebote mit Preis erb.
J. Riemann, Käsefabrik,
Stöhen, Bez. Halle a. Saale.

Butter,
feinste Tafelbutter, direkt v. Mol-
kereien kauft jedes Quantum
Holtzen-Weierei Lübeck.

Quarg
frisch, trocken, metallfrei u. butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefer-
ung gesucht. (2037)

Louis Töpfer, Käserei,
Leipzig-Lindenau.

Sauermilchquarg,
prima trocken und metallfrei, kauft
ständig jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

45 prozentigen vollfetten
Steinbuscher
in vorzügl. Qualität sowie 20 proz.
Allgäuer Stangen
hat laufend abzugeben (2245)
Molkerei-Genossenschaft Dt.-Eulau.

Quarg
frisch, trocken und metallfrei, kauft
laufend jedes Quantum (2250)
Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.
Welche Molkerei kann mir noch
wöchentlich 6—8 Faß wirklich ein-
wandfreien

Sauermilchquarg
liefern? Gleichzeitig suche ich noch
zu kaufen wöchentl. einige 1000 St.
Korb-Käse
ca. 200 Gramm schwer. Bitte um
Angebote. (2371)
H. Böhme, Käserei u. Großhandlg.,
Dessau.
Fernsprecher 1572.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106
48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet 1840 **Berlin C. 2, Heiligegeist-
Straße 39**

Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Für Molkerei-Zubläuen! Viele Molkereien begehren in dieser Zeit
die Feier ihres 25- oder 30-jährigen Bestehens. Prächtige Diplome
in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vor-
standsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit
liefert innerhalb 3—8 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-
Druckerei Hildesheim.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Wasmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. -: Telegr.-Adr.: Butterkruse

Josef Emil Monchme, Rink

Gegründet 1906

Käse-Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Trockenen, buttermilchfreien

Quarg

gibt ab, Probetonne p. Nachna-
Zuschriften unter Harz 2183 an
Zeitung.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

ca. 40—50 Zentner die Woche
dauernden Lieferung in klein-
und größeren Mengen bei pün-
ktlicher Zahlung gesucht. Angebote
Probetonnen erbeten nach Sta-
Cassel-D. an (1844)
Käsefabrik Wollfange

Suche wöchentlich 2—3000 St.

Harzer Käse

(50—60 Gramm). Angebote
Preisangabe unter Nr. 2265 an
Zeitung.

Größere Privat-Molkerei N
westdeutschlands, die schon seit
Jahren Spezial-Sahneverfabrik
treibt und günstig zum Indus-
triegebiet gelegen ist, hat noch zu
größeres Quantum

Schlagjahne

abzugeben. Anfragen unt. Sa-
verland 2169 an diese Zeitung

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

**Butter, Käse
Quarg**

Vertretung.

Gut eingeführter Vertreter
leistungsfähige Käsereien und
bittet bemühteste Angebote an
Butter.

J. Damholz, Hamburg 1
Grindelberg 7. Tel. Merkur 7

Suche Dauerlieferanten für
wandfreien

Sauermilchquarg

Gefl. Angebote erbeten an
Fritz Serke, Käserei
Quersfurt.

1000—2000 Liter garant.,

Vollmilch

nur für diesen Winter sof. ge-
Zuschriften unter 3. M. 2194
Zeitung.

Quarg

gute, einwandfreie Ware, kauft
Gustav Müller
Käsefabrik Bremm
(Brandenb. Städtebahn)

Gebe wöchentlich 2 Faß

pa. Molkereibutter
ab zu 3 M über Berliner
notiz. Angeb. unter Molkerei-
preußen 2167 an diese Zeitung

Ab 1. September suche ich
1500 Liter prima pasteurisierte

Vollmilch

nach Köln. Zuschriften unt.
P. 2193 an diese Zeitung.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Julius Klockegeter,
S. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 83
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Prima einwandfreien
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
einander Lieferung gelegen ist,
sollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Schnelle Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käserei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Sauermilchquarg,
isch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, kauft noch wöchentlich 50
is 60 Zentner zu höchsten Tages-
preisen. Bei größeren Mengen per-
sönliche Abnahme gegen Kasse.
Lorenz & Co., Berlin D. 17,
Görlitzerstraße 29. 2242
Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg
und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., S. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Sauermilchquarg
isch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
sucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Quarg,
isch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung gesucht. (1496)
Einz. Engelle, Käser., Vamspringe.
Fernruf 90.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Die Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der
Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge ist eine in 3. Auflage
erschienene 7 Seit. starke Schrift betitelt, welche dort gute Dienste leisten
dürfte, wo gewissenlose Handzentrifugenhändler ihr Unwesen treiben.
Das Heftchen eignet sich vorzüglich zur Verteilung an die Milchlieferanten.
Preis 20 Pfg., 25 Stück 4,25 M., 50 Stück 7,50 M., 100 Stück 12,50 M. Buch-
handlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kauft laufend
jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,
Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.

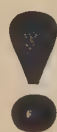
Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Pa. Tilsiter Volfett

laufend gegen **sofortige Kasse** gesucht.
Allerbeste Referenzen.

L. Thiede, Charlottenburg

Marchstr. 4-5. Telefon: Berlin Amt Steinplatz 1664



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft laufend

Chr. Schäfer,

Käsefabrik,

Göttingen

Fernruf 3243.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigt. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)

Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben

Gust. Müller, Molkereibesitzer,

Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Kaufe regelmäßig
allerfeinst. Molkereibutter
und gute Käsesorten

gegen prompte Abrechnung
und Kasse. Angebote oder
Probesendungen an

Wilhelm Hasse Nachf.

Buttergroßhandlung

Berlin S., Sebastianstr. 88.

Telefon: Moritzplatz 9002

Telegr Rundkäse Berlin.
Seit 1876 eingeführt.

Als 20jährige Spezialität empfeh-
len wir unsere **prima** (6043)

Worbiser

Delikates-Kochkäse

in 1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.-
Dosen sowie in Eimern u. Kübeln z.
billigsten Tagespreisen. Ein Ver-
such führt zu dauernder Kundschaft.
Vertreter werden angenommen.

Erste Thüringer Kochkäse-Fabrik u.
Dampfmolkerei e. S. m. b. H.
Worbis.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456-57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Butter, Eier u. Holländer Käse

Den waggon- u. stückgutweisen Ankauf von holl. Butter u. Käse direkt ab Molk. sowie Eier besorgt prompt und bill. für solv. Abnehmer

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Standquarg

oder Ware, die für die Käse- zwecke nicht mehr zu verwenden ist, laufen wir laufend. Angebote unt. Nr. 9120 an diese Zeitung.

Quarg

trocken und einwandfrei läuft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)
Großkäseerei Oppeln.

Wöchentlich 5 Zentner
feinste

Molk.-Tafelbutter

zu 5 M über Berliner Höchstnotiz auf Jahresabschluß abzug. Probe- tonne Nachnahme. Offerten unter W. T. 668 an diese Zeitung.

Schlagjahne,

seit vielen Jahren als Spezialität,

Sahneschichtkäse

täglich frisch,

Magercamembert

offertiert (645)
Molkerei Stederdorf bei Peine.
Vertreter gesucht.

Quarg

• kauft dauernd jeden Posten
• auch Waggonladungen
• zu höchsten Tagespreisen
• **Kreibauer Käsefabrik**
• **Ernst Rothlich**
• **Kreibau in Schlesien.**

Halb. Schlagjahne,

hochproz. und von bester Schlag- fähigkeit, gibt laufend ab. Probe- sendung durch Nachnahme. (1652)

Erfurter Sanitäts-Molkerei

Erfurt. Fernruf 2368.

Schlagjahne,

ca. 30 prozentig, nach Berlin zu laufen gesucht. Bedingung: Ein- gang Nordbahnhof. Angeb. unt. Nr. 902 an diese Zeitung erbeten.

Quarg

kauft jedes Quantum gegen sofort. Kasse zum Tagespreis. (1395)
Helene Hoffmann, Hümme,
Bez. Cassel.

Kaufe gegen Kasse größere sowie auch kleinere Posten

Quarg

(einwandfreie Ware). (1782)
Franz Marquardt,
Käsefabrik Gera-Zwöhen.
Fernsprecher 315, Amt Gera.

Sauermilchquarg,

einwandfrei, läuft laufend zu Ta- gespreisen (1809)
Thür. Käseerei, D. Burgwedel
Stettin, Philippstr. 15.

Einwandfreien

Sauermilchquarg

30—40 Zentner p. Woche zur regel- mäßigen Lieferung von Dauerab- nehmer gesucht. Tonnen werden gestellt od. frei zurückgeliefert. Gest. Offerten mit Preisangabe erbitten

Gebr. Kollert,

Käsefabrik mit elektr. Betrieb,
Bernburg (Anh.) (1798)

Ihre überschüssige

Sommerproduktion**in BUTTER**

belieben Sie anzubieten an

L. J. Löwenthal,

Gegründet 1845

HAMBURG 8

Neue Gröningerstraße 15

Tel.-Adr. Butterlöwe. Fernspr. Roland 5241—5243

Otto Hoffmeister G.m.b.H.

Buttergroßhandlung

Berlin NO. 18

Landsberger Allee 46

sucht noch Verbindungen mit Molkereien u. Molkerei- genossenschaften, die erste Sorte Butter liefern.

Fernruf Kgst. 6033 u. 51

Tel.-Adr.: Ohobutter Berlin

Finnischen

Emmenthaler

liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich chl. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.

**Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.**

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten bereitet vielen Fachleuten Kopfzerbrechen. 2 Bücher des S. Freiherrn v. Gaisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraftanlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2,— M und 10 — Porto und „Taschenbuch für Monteure elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20 — Porto, sind zuverlässige Ratgeber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Sellert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte.
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Nur für Grossisten!

Offerierte freibleibend inkl. Verpackung bei regelmäÙ. Lieferg. in guten Qualität.:

Mageren Limburger 0.28

10 % Limburger 0.36

20 % Limburger

oder Stangen 0.48

**20 % Romadur u. Stangen
in Stanniol 0.52**

1/4 fetten Tilsiter 0.45

1/2 fett. Tilsiter 0.60,

Vollfett. Tilsiter Käse 1.15

Vollfetten Gouda und

Edamer 1.05

Versand erfolgt nur gegen
Nachn. od. pa. Bankreifer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen i. Holst.

Fernruf 105.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken,
metall- und buttermilchfrei, läuft
laufend jedes Quantum u. erbitten
Angebote. (536)

Gebr. Dante, Saalfeld-Saale

Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen

Heinrich Schwarz,

Westdeutsche Käsefabrik,

Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima

Thür. Stangenkäse

in Schodffisten abzugeben. Versand

an Unbekannte nur gegen Nachn.

Naumburger Käsefabrik

Naumburg-Saale.

Telefon 389. 7656

Heinrich Bolzmann Nfl., Hamburg,

Schönstr. 5,

Fernsprecher: Elbe 1499

erbittet Angebote in

**Käse, Butter u. sonst.
Lebensmitteln.**

• Prima trockenen, metall-
• und buttermilchfreien, fri-
• schen (222)

Sauermilchquarg

• und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

• kauft lauf. jedes Quantum

• **Heinrich Radloff**

• **Käsefabrik u. Großhandlung**

• **Landsberg a. Warthe.**

• Fernruf 266.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft
Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin

Telefon: Stettin 2203.

Quarg

einwandfreie Ware, suche in klein
und größeren Posten zur regelmäÙ.
Lieferung zu kaufen. (1790)

Conrad Wille, Käsefabrik, Harsum
gegr. 1894.

Mitteldeutsche Käsefabrik
Wilh. Pagel
Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Butter

ungesalzene, abfallende kauft jedes
 Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
 Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
 Arnstorf, Nd.-Bayern.
 Bemusterte Preisangeb. erwünscht.

Frischen Quarg

metallfrei, guten Käse
 kauft laufend. Kasse sofort.
Moritz Fischer, Käsefabrik,
Mons bei Görlitz i. Schlei.
 Fernruf Görlitz 1575.

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
 frische Eier und Käse
 direkt vom Erzeuger. Prima Referen-
 zen. Angeb. erb. (4727)

H. Seele, Buttergroßhandlung
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Suche Dauerlieferanten für
 laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
 bei prompter wöchentl. Kasse.

Robert Flebig

Butter- u. Käsegroßhandl.
Berlin O., Blumenstraße 98.

R. Besser

Buttergroßhandlung
 seit 1872

Stettin

Haupteinfuhrhafen

von

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen
 Telegr.-Adr.: Erbesser
 Telefon 1104 u. 1117.

Suche noch einige Dauerlieferant.
 für trockenen, metall- und butter-
 milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.
Reinhard Karrah
 Käsefabrik Fernspr. 153
 Senftenberg a. L.

Quarg

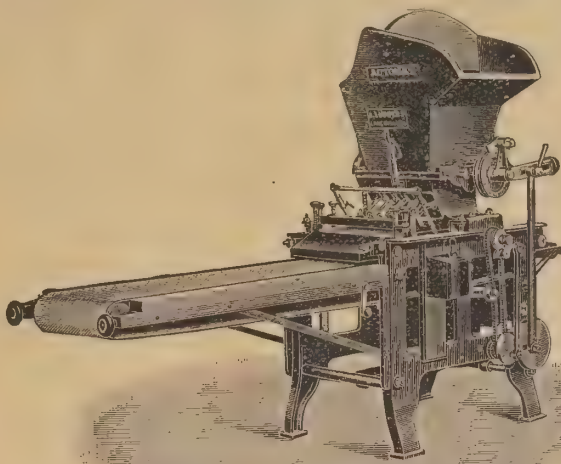
einwandfreie Ware,
 zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodenfelde.

3470

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
 leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
 Auch für Handbetrieb.
 Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
 Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
 Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Vorbildlich und führend

in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

Kaufen Sie deutschen Edelkäse

45 %

**Gouda-,
 Edamer-,
 Brotform-Käse**

sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käseereien G. m. b. H.
Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontroll-
 station der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
 Tüchtige, bestellgeführte Platzvertreter gesucht.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
 haftes Wasser. Zweckenisprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
 rium der Molkerei-Zeitung in Silbesheim.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
 Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
 aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe.
 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
 Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
 Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
 und Übungsbogen zusammen . . 4.— Mk.
 Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
 in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
 mit 10 Abb. 2.50 Mk.
 Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
 121 S. 2.50 Mk.
 Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
 schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
 und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
 —, Der Molkerei-Dampfkessel und sein
 Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
 Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
 die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
 Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
 28 Abb. 1.50 Mk.
 Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
 Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
 stellung und Behandlung, 44 S. 2. Auf-
 lage 1922. 2.—
 Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
 und Sauermilchkäse, 43 S. 3. Aufl. 1922.
 2.— Mk.
 Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
 Käsen nach Limburger Art, 47 S. 1923
 2.— Mk.
 Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
 (Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
 sichtigung der Käsefehler, 16 S. 1921.
 2.— Mk.
 Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
 Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
 43 S. 1922. 2.— Mk.
 Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
 bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
 11 S. 1925. —.30 Mk.
 Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
 nach Emmentaler Art mit einem Anhang
 Emmentaler ohne Rinde, 94 S. 1925.
 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
 1925. —.40 Pfg.
 Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
 derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
 und Trockenmilch, 22 S. 1926 . 40 Pfg.
 Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
 des Futters auf Menge und Beschaffenheit
 der Milch, 10 S. 1925 30 Pfg.
 Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
 Fragen der Gegenwart, 23 S. 1925. 30 Pfg.
 Lau erwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
 kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
 1924 30 Pfg.
 Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
 und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
 39 S. 1925/26. 40 Pfg.
 Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
 Yoghurt, 12 S. 1925 40 Pfg.
 Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
 15 S. 1925. 40 Pfg.
 Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
 7 S. 1911 20 Pfg.
 Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
 Kumys, Yoghurt, 12 S. 1925. . 40 Pfg.
 Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
 ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
 12 S. 1926 30 Pfg.
 Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
 Molkereigenossen, 24 S. 1920 . 30 Pfg.
 Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
 in den Vereinigten Staaten von Nord-
 amerika, 24 S. 1926 30 Pfg.
 Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
 bertkäse aus dauererhitzter Milch, 11 S.
 1925 30 Pfg.
 Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
 v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
 Seidel, Kurt, Ueber das Ablauen des
 Quarkkäses, 4 S. 1924 20 Pfg.
 Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
 von Käse, 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Be-
 trages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-
 scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Ein weiteres Zeugnis!

über meine ges. gesch. isolierte Milch- und Sahnekanne.



Prödel (Bez. Magdeburg), 4. August 26

Ich bestätige gern, daß die mit Ihren ges. gesch. isolierten Milch- und Sahnekannen angestellten Versuche zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen sind.

Ich habe bei 32 Grad Cels. in den Kannen Sahne nach Wiesbaden gesandt. Bei der Ankunft hatte der Inhalt nur Brunnenwasser-Temperatur. Somit habe ich dasselbe Ergebnis erzielt wie die Dampfmolkerei in ihrem Zeugnis in der Molkerei-Zeitung vom 29. Juli schreibt.

Hochachtungsvoll

W. L ü d e r.

Bis jetzt **1669** Stück

meiner gesetzlich geschützten isolierten Milch- und Sahnekanne bestellt.

?

Wollen Sie noch bessere Beweise dafür, daß meine Kanne ein dringendes Bedürfnis für den Milch- und Sahneversand ist?

?

F o r d e r n a u c h S i e M u s t e r !

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Eingeführte Vertreter gesucht.

Fernruf 303

Sauermilchquarg,

trockene, metall- und buttermilchfr. Ware laufend jedes Quantum gesucht. Beste Referenzen. Regulierung sofort nach Eing. der Faktura. Angebote erbittet (10685)

Ed. Dithoff, Käsefabrik, Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Hans Hansen

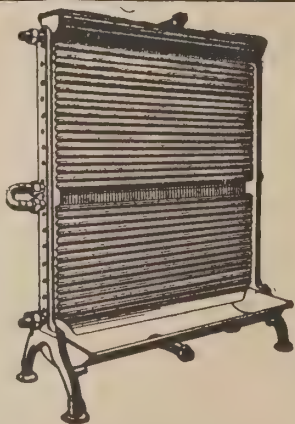
K i e l

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr



K L O T Z ' S

Original-Milchkühler

sind unübertroffen.

Verlangen Sie Prospekt.

Otto Ant. Klotz, Heidelberg 22

Spezialfabrik für Kühlapparate.

In Molkereien gut eingeführte Vertreter gesucht!

Milchtannenzettel, 6 × 14 Ztm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser kühlen!“ bezw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 S für 100 Stück, 2,25 M für 500 Stück bezw. 3,75 M für 1000 Stück postfrei durch die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Rudolf Henze, Harsum
Käsefabrik
Fernruf Amt Harsum 73.



Auf dem internationalen Milchkongreß in Paris

wurde von Holländern, Franzosen
u. Belgiern die Ueberlegenheit der Moment-
Hoherhitzung durch den Tödt-Erhitzer anerkannt.
Warum haben Sie sich diese Erfindung noch nicht zunütze gemacht?
Der Tödt-Erhitzer bietet Ihnen ganz gewaltige
Vorteile. Fordern Sie noch heute Lite-
ratur und Kostenanschlag ein.

Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rotkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Alle Molkerei-Drucksachen:

Abrechnungskarten, Abrechnungszettel, Aufklebeadressen, Briefumschläge, Briefbogen, Butteroffertkarten und Butteroffert-
briefe, Eilfrachtbriefe, Geschäftskarten, Kistenkarten, Koll-Anhänger, Milchgelddüten, Milchversandscheine, Milchkontobücher,
gelbe Paketkarten, braune Paketkarten und Nachnahmekarten mit Zahlkarte sowie Postanweisung, Postkarten (neues Welt-
format), Quittungen, Rechnungen (verschiedene Größen), Rechnungspostkarten, Stationszettel für Fracht- und Eilgut.
Beste Ausführung, schreibfähige Papierqualitäten, billigste Preissetzung.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

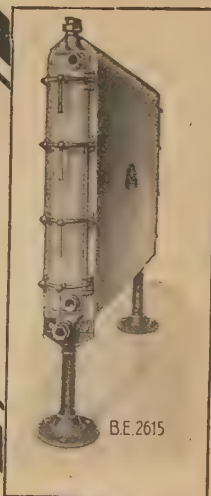
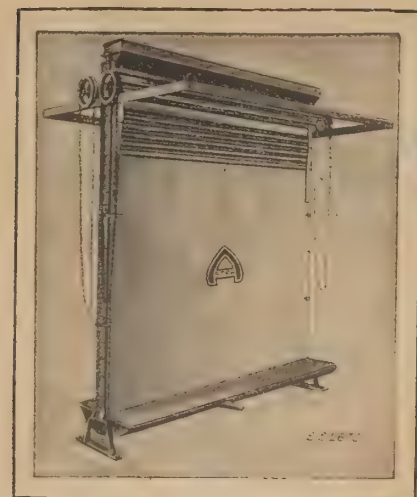
Die schonende Erhitzung der Milch

erreicht man am besten mit dem

Astra - Berieselungserhitzer

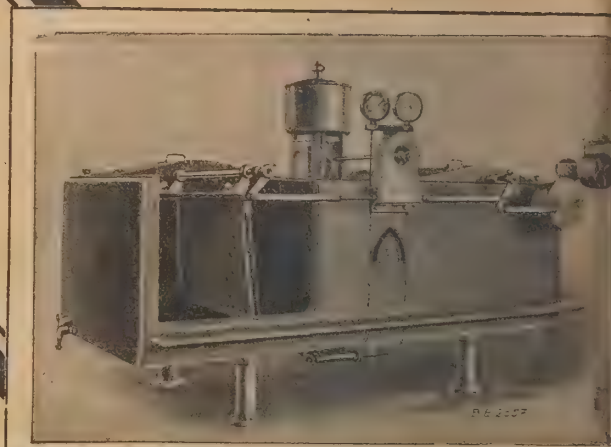
oder mit dem **Astra-**

Doppelröhrenerhitzer



Die in der Praxis
beliebten Apparate

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.**



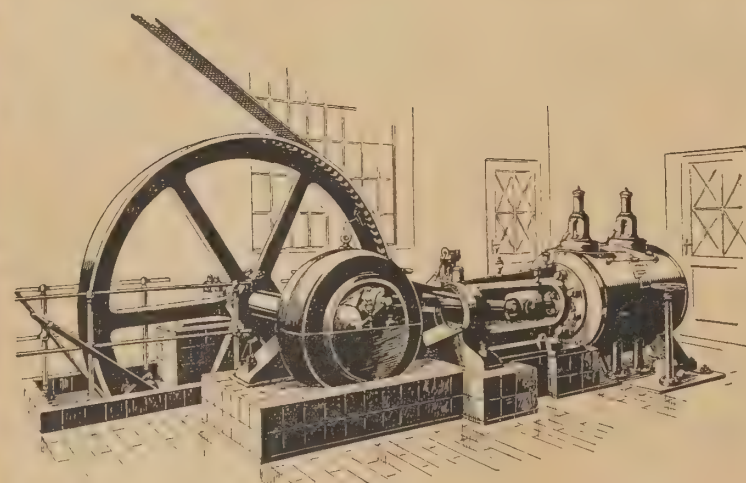
Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind

„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Konstruktionen höchste Betriebssicherheit und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen und gefälligen Bauart in sich vereinigen.



Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen

Hamburg

FLENSBURG

Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2438. Sonntage geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigestellt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 94

Hildesheim, den 14. August 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 10. August.	178 M je Zentner.
	Donnerstag, 12. August.	178 M je Zentner.
	Sonnabend, 14. August.	173 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 12. August.	171 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 11. August. Höchstpreis 180,20 M, Durchschnitt 177,87 M.	
Mün.	Dienstag, 10. August.	Höchstpreis 177 M je Zentner.
	Freitag, 13. August.	Höchstpreis 175 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 11. August.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kaufbeuren.	Donnerstag, 12. August.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 12. August.	300 Kronen je 100 Kilo (Vormoche 304 Kronen).
Neuwarden.	Freitag, 13. August.	Alte Notierung 182 Gulden, neue Ge- nossenschafts-Notierung 185 Gulden. Butter-Auktionen 181 Gulden, 180 Gulden, 147 Gulden.

Berlin, 14. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
Racht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
136 G-M., 2. Qualität je Zentner 148 G-M., abfallende je Zentner 128
G-M. Tendenz: abwartend.

Köln, 13. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Quali-
tät 1,75 M, 2. Qualität 1,55—1,65 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 12. August. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter, 1. Qualität 160 M. Tendenz gute Nachfrage.

Kempten, 11. August. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 160,00 M, 2. Qualität 148,00 M. Ten-
denz: Nachfrage gut.

Privat-Berichte.

Berlin, 12. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von
Berlin und Umgegend e. V. Im Berliner Buttereinzelhandel hat in
der Berichtswoche vom 6. bis 12. August ds. Js. die kleine Besserung
sich nach Ablauf der Reisezeit in der vorherigen Woche bemerkbar
gemacht hat, angehalten, so daß die gesamte Marktlage als zufrieden-
stellend bezeichnet werden kann. Die Inlandszufuhren haben sich in der
Berichtswoche kaum verändert, das Ausland hat dringend angeboten.
Die amtliche Notierung ist unverändert mit 178 M je Pfund für aller-
erste Molkereibutter ab Erzeugerstation geblieben. Im Einzelhandel
dringen die Verkaufspreise 1,60—2,00 M je Pfund, für feinste dänische
B. 2,10, auch 2,20 M je Pfund. — Das Schmalzgeschäft bei unver-
änderten Preisen weiter ruhig, ebenso das Margarinegeschäft.

Berlin, 12. August. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die
Butterproduktion hält sich unverändert auf dem Ausmaße der vorigen
Woche und ist eine Berringerung in der deutschen Produktion noch nicht
spürbar. Dagegen meldet Dänemark einen Nachschub in der Produk-
tion von 5 Proz. Dieser Produktion steht eine recht geringe Kaufkraft
in England wie in Deutschland gegenüber, und ist das Geschäft nur
schleppend mit eher weichenden Preisen. Kopenhagen ermäßigte daher
seine Notierung um 4 Kronen auf 300 Kronen. Es dürfte nunmehr
angenommen werden, daß ein günstiger Preisstand sich wieder gebildet
hat und ein etwas lebhafterer Konsum in den Großstädten nach Be-
endigung der Ferien eintritt.

Hamburg, 12. August. Bericht von A. F. C. Fick. Die vorwöchigen
allmählichen Erhöhungen auf den deutschen Hauptplätzen, die gleichzeitig
in dem Rückgang der dänischen Notierung von 6 Kronen eintraten,
haben dem neuen Handel ein wesentlich ruhigeres Gepräge verliehen.
Die wirklich gute Kaufkraft, die in den Vormochen am deutschen Markt
herrschte, ist einem schleppenden Bedarfe gewichen. Viele inländische
Plätze gaben anderen Provenienzen den Vorzug, nur die hochfeinsten
Qualitäten und Markenbutter wurden einigermaßen zufriedenstellend an-
gefordert. Die Eingänge von Schleswig-Holstein blieben groß, wenn auch

vereinzelt noch eine geringe Abnahme der Produktion festgestellt werden
konnte. Jedenfalls hat sich deutlich gezeigt, daß die letztwöchigen Heraus-
setzungen, die von Berlin mit 5 M eingeleitet wurden, zum mindesten
verfrüht waren, da Dänemark bereits eine schwächere Tendenz und billi-
gere Preise herausgab. Das Ausland konnte sich auch in der Berichts-
woche nicht erholen. Statt der erhofften Besserung trat sowohl in Däne-
mark als auch in Holland eine neuerliche Verschlechterung ein, die weitere
KonzeSSIONen im Preise notwendig machte. Die Notierung in Kopenhagen
wurde demgemäß heute um weitere 4 Kronen auf 300 Kronen herab-
gesetzt. Auch am hiesigen Platze verlief das Geschäft ruhig, wenn auch
nach wie vor den ersten schleswig-holsteinischen Marken der Vorzug vom
Kleinhandel gegeben wird. Die Auktion der Meiereiverbände für Schles-
wig-Holstein, die gestern mit 526 Dritteltonnen, 57 Dritteltonnen weniger
als in der Vormoche, zur Stelle hatte, konnte dieses Quantum zu unver-
änderten Preisen bis 175,20 M, für Markenbutter bis 180,20 M, im
Durchschnitt 177,87 M, unterbringen. Die hiesige Börsennotierung wurde
in anbeacht der neuerlichen Verschlechterung des Marktes heute bereits
um 3 M auf 171 M herabgesetzt. Wie der Handel sich in der kommenden
Woche entwickeln wird, hängt in erster Linie von der Gestaltung der aus-
ländischen Märkte ab. Nach heute vorliegenden Berichten bleiben die
Aussichten vorderhand noch recht trübe, und da unsere Preise schon in
dieser Woche kaum mehr mit den Auslandsforderungen in Einklang zu
bringen waren, werden wir zweifellos mit einem Rückgang am hiesigen
Platze rechnen müssen — Von sibirischer Butter trafen am Montag ca.
2500 Dritteltonnen ein. Auch hierin konnte der Handel nicht restlos be-
friedigen, obgleich die feinsten Qualitäten Nehmer fanden.

Leipzig, 12. August. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis
& Co. Bis heute hat sich eine Veränderung in der Marktlage nicht ge-
zeigt. Das Buttergeschäft ist der Zeit entsprechend ruhig zu nennen und
auch im Auslande bemerkt man eine flauere Stimmung, welche auf den
heutigen Rückgang der Kopenhagener Notierung schließen läßt. Dieser
Rückgang schießt über das Ziel der Zollerhöhung hinaus, denn die Kopen-
hagener Notierung ist heute 10 Kronen niedriger, als vor 14 Tagen vor
der Zollerhöhung. Gleichwohl wird vom Auslande über einen starken
Rückgang der Produktion berichtet und daraus ergibt sich, daß die wirt-
schaftlichen Verhältnisse einen ungünstigen Einfluß auf die Preislage
ausüben, wie man vor der Zollerhöhung schon angenommen hatt. Die
Notierungen werden sich dennoch hier behaupten lassen, weil die Einliefe-
rungen von den deutschen Molkereien nicht größer sind, wie die Nachfrage.

Bremen, 13. August. Bericht der Firma Herm. Schwarz. In
der verfloffenen Berichtswoche zeigte sich, daß die Erhöhung der Berliner
Notierung auf 178,00 M für den hiesigen Platz nachteilig wirkte. Die Zu-
fuhren in deutscher Butter waren reichlich, und nur auf ermäßigter
Preisbasis war es möglich, Absatz dafür zu schaffen. Auch das Ausland
lag durchweg flauer; Kopenhagen ermäßigte die Notierung um 4 Kronen
auf 300 Kronen. Die holländischen Märkte waren ebenfalls rückgängig,
und von dort wurde ziemlich dringend angeboten. Vor der Hand dürfte
das Geschäft keine Belebung erfahren. Es wäre wünschenswert, daß die
Notierungen herabgesetzt würden, denn nur dadurch ist es möglich, eine
bessere Absatzmöglichkeit zu schaffen.

Breslau, 12. August. Bericht der Firma Fritz Baum & Co.
Ueber das Geschäft läßt sich heute nichts Neues sagen. Der Absatz war
auch in den letzten Tagen schleppend. Nachfrage bestand nur nach aller-
feinster Ware, während abfallende Ware, die in den letzten Tagen wie-
der reichlicher eingeliefert wurde, vernachlässigt bleibt. Wir sind der Mei-
nung, daß das Geschäft in den ersten Sorten eine Belebung kaum erfahren
dürfte, vielmehr wird eher das Gegenteil eintreten. Betrachtet man
unserer ganze Wirtschaftslage, so muß man ohne weiteres zu dem Schluß
kommen, daß in der jetzigen Zeit ein höherer Butterpreis sich einfach nicht
rechtfertigt. Zwar notierten wir im Vorjahr um die gleiche Zeit 14 Rmk.
höher. Wir wissen aber, daß im vorigen Jahre die ganze Wirtschaftslage
noch besser war; man fühlte das ganze Wirtschaftselend noch nicht an
allen Enden wie jetzt. Hinzu kommt dann weiter, daß unsere Landwirt-
schaft seit vorigem Jahre einige Grade mehr verarmte und daß aus die-
sem Grunde auch die Lebenshaltung sich entsprechend abstuft. Es ist dem-
nach nur natürlich, daß mehr Butter auf den Markt gebracht wird, um
dafür das so notwendige Geld zu vereinnahmen, um wenigstens für den
schlechtesten Ausfall der Körnerernte einigen Ersatz zu schaffen. Da wir
der Meinung sind, daß dieser Zustand von Dauer ist, so glauben wir, daß
wir mit großen Anlieferungen nicht nur von Landbutter, sondern auch
mit größeren Anlieferungen von Milch an die Molkereigenossenschaften
werden rechnen dürfen. Vielsach rechnet man auch mit einer günstigen
2. Futterernte und wenn man dann noch einen Schritt weiter denkt, so
braucht nur das Herbstfutter günstig auszufallen und wir werden dann
mindestens eine reichliche Butterproduktion haben, die einen aufnahme-

fähigen Markt braucht. Die Berichte des Auslandes gehen zwar einseitig nicht parallel mit diesen Betrachtungen, wer will aber wissen, welche Verhältnisse am Auslandsmarkt in einigen Wochen ausschlaggebend sein werden? Ebenso wie voriges Jahr der Seemannstreik die Preise für Kolonialbutter in die Höhe trieb, können dieses Jahr überreiche Zufuhren aus diesem Gebiet das Gegenteil bewirken. Jedenfalls wird man gut tun, wenn man für die nächsten Wochen mit einem schwachen deutschen Markt rechnet. Die Verkaufspreise für Butter liegen hier zwischen 1,50 und 2,30 Rmk.

Kopenhagen, 12. August. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt schwankte in dieser Woche hin und her, zeigte aber eine feste Tendenz. — Die Mitteilung von England, daß die Minenarbeiter den Vorschlag der Bischöfe verworfen hatten, wirkte deprimierend auf die Stimmung, obgleich es ohne praktische Bedeutung ist. Es scheint, als ob der Markt nicht recht belebt werden kann, bevor der Kohlenstreik beigelegt ist. Andererseits wird aber kaum eine nennenswerte Veränderung der jetzigen Preise vorkommen. — Der Markt wurde in dieser Woche bei ein wenig niedrigeren Preisen geräumt, welches in Verbindung mit dem niedrigeren Sterlingkurs bewirkt hat, daß die Notierung heute um 4 Kronen auf 300 Kronen ermäßigt wurde. — Man hofft, daß die jetzigen Preise sich behaupten lassen. — Tendenz ruhig.

Käse.

Köln, 13. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—1,95 M, Emmentaler Käse 2,60—2,90 M, Limburger Allgäuer 1,05—1,10 M je Kg.

Berlin, 13. August. Unsere Vorherlage im vorwöchigen Bericht sehen wir heute in vollem Umfange bestätigt. Man ist allgemein zu der Ueberzeugung gekommen, daß wir mit Preisentungen in nächster Zeit keinesfalls zu rechnen haben werden, weil nirgends große Bestände anzutreffen sind und weil weiter die Produktion bald geringer werden wird. Holländer Käse ist in prima Qualitäten weiter stark begehrt, ebenso besteht nach echtem Schweizer, seitdem die Preise dafür etwas herabgesetzt sind, recht rege Nachfrage. Vernachlässigt sind finnischer und bayerischer Schweizer, weil diese Sorten ja fast ebensoviel kosten, wie der echte Schweizer. Holland erhöhte die Notierungen, trotzdem bestand für Gouda und Edamer das lebhafteste Interesse fort. Die Quargpreise sind weiter erhöht und als unausbleibliche Folge davon auch die Preise für Sauermilchkäse in die Höhe gesetzt, ohne daß dadurch der Absatz gelitten hätte. Auch für □-Käse, Limburger und Romadur wurden bereitwillig höhere Preise angelegt. Das Geschäft in Schachtelkäse entwickelte sich weiter zufriedenstellend. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittel-Einzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 106—110, do., sekunda 100—105, Tilsiter, halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 125—150, do., 40 Proz. 98—103, holländischer Edamer, 40 Proz. 100—105, do., 30 Proz. 90—95, do., 20 Proz. 80—85, holländischer Brotedamer, 40 Proz. 103—105, echter Emmentaler 150—160, finnländischer Emmentaler, großgelocht 135 bis 140, do., mittelgelocht 120—130, bayerischer Emmentaler 135—145, bayerischer Limburger, 20 Proz. 55—60, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 55—60, Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 72—82, Steinbühler, vollfett 115—120, Harzer 50—60, Camembert, vollfett, 350 Gramm je Stück 1,25—1,30, do., 140 Gr., je Stück 0,40—0,45, Gorgonzola 160 bis 165, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—90, do., 6 teilig 90 bis 105.

Breslau, 12. August. Bericht der Firma Frix Baum & Co. Das Geschäft war auch in den letzten Tagen leidlich im Fluß. Das warme Wetter hat die Nachfrage besonders nach Schnittkäse begünstigt. Die höheren holländischen Preise werden sehr wahrscheinlich auch etwas höhere allgemeine Preise zur Folge haben. Immerhin wird man wenigstens für die nächsten Tage noch mit einem gleichen Absatz rechnen können. Infolge der hohen Wasserschäden fehlt in unserem Gebiet 3 Jt. noch fast völlig der Magerkäse, so daß Harzkäse im Augenblick trotz höherer Preise immer noch begehrt wird. — Quarg. Die Anlieferungen sind auch heute noch ungünstig, weshalb sich die Preise behaupten konnten. Die Knappheit scheint noch weitere Zeit anhalten zu wollen.

Kaufbeuren, 12. August. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Jtr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 41—44 M. Tendenz: Meinungskäufe.

Rempten, 11. August. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 38—42 M. Marktlage: lebhaftere Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 95—111 M. Tendenz: ruhiger Markt.

Reewarden (Holland), 13. August. Bericht der Firma S. S. Sevensster & Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 58—64 holländ. Gulden, 30 Proz. Käse mit 70—74 holländ. Gulden, 40 Proz. Käse mit 86 bis 92 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Die verbesserte Nachfrage aus Deutschland für die friesischen Käse hat die Vorräte allmählich verringert, so daß die Kälereien beinahe geräumt sind. Die Preise zogen dadurch an. 20 Proz. Käse notierten bis 30 Gulden, 30 Proz. Käse bis 36 Gulden, 40 Proz. Käse bis 40 Gulden. Vor allem für Edamer bestand viel Interesse in Verbindung mit der Besserung des Frankenkurses. Die nordholländischen Märkte verliefen die letzte Zeit sehr flott bei Preisen von 42—44 Gulden. Obwohl die Märkte für vollfette Goudas gut waren, konnte doch von einer ähnlichen Stimmung nicht die Rede sein. Deswegen notierten u. a. 40 Proz. Goudas ebenso hoch wie vollfette Ware. In Bodegraven und Gouda wurden prima Käse noch zu 45 Gulden verkauft. Schwere Käse zogen bis 50 Gulden an. Doch dürfte es nicht lange dauern, bis auch diese Preise steigen werden.

Eier.

Berlin, 12. August. Bericht der amtl. Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14,5, frische über 55 Gr. 13, frische unter 55

Gramm 11, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 9; Auslandseier extra große 14,75—15,5, große 13—14, normale 10,5—12, kleine 8—9, Schmutzeier 8—9, chinesische Küchlhauseier 9,5—10. Tendenz: ruhig.

Köln, 13. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5.

Milch.

Berlin, 13. August. Der Erzeugerpreis für Milch wurde die Zeit vom 13 bis 19. August festgesetzt in:

Berlin: 20,0 S je Liter frei Berlin;
Hamburg: 20,0 S je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18,0 S je Liter frei Verladestation;
Münster: 19,0 S franko Empfangsstation ab 17. Aug.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	11.	9173	83—77	76—73	Lebendgew.	ruhig
Bremen	10.	1312	78—70	69—60	"	gut
Breslau	11.	2602	85—77	76—70	"	mittel
Chemnitz	9.	1677	86—80	79—70	"	mittel
Danzig	10.	1329	74—67	66—60	"	ruhig
Dortmund	9.	2213	84—82	81—79	"	ruhig
Dresden	9.	2122	87—79	78—70	"	mittel
Elberfeld	9.	2222	84—75	74—68	"	langsam
Frankfurt a. M.	9.	3483	86—79	78—70	"	rege
Hamburg	13.	3885	82—78	77—70	"	rege
Hannover	11.	1380	83—78	77—70	"	mittel
Karlsruhe	9.	625	86—82	81—78	"	lebhaft
Köln	9.	4201	88—82	81—76	"	lebhaft
Leipzig	12.	1116	84—81	80—75	"	langsam
Magdeburg	10.	3095	85—78	77—72	"	langsam
Mannheim	9.	2070	87—80	79—70	"	lebhaft
München	11.	2511	82—70	69—60	"	lebhaft
Nürnberg	10.	2110	87—85	84—82	"	rege
Stettin	10.	1187	84—75	74—68	"	ruhig
Stuttgart	12.	1424	79—78	77—76	"	langsam
Zwickau	9.	1046	81—76	81—76	"	gut

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 13. August. Auch heute war die Marktlage recht fest. Inländische Angebot bleibt dauernd klein. Weizen und noch mehr Roggen sind für die Versorgung der Mühlen vollkommen ungenügend zur Hand, so daß auch für Mehl die Knappheit weiter anhält und jetzt besond. vermehrt für Roggenmehl zum Ausdruck kommt. In Roggen üben manche Klagen über schlechten Erusch befechtigende Wirkung aus, so die Preissteigerung für spätere Termine noch erheblicher war als für die Lieferung. Bei Weizen zeigte sich vermehrte Nachfrage, die, nachdem Ausland wenig Anregung vorlag, die Preise befestigte. Gerste hat m. ges. Angebot. Bessere Ware heibt knapp. Hafer in neuem Material gesucht. — Amtliche Frühmarktsnotierungen: Hafer guter 210—216, m. l. 200—209, neuer 204—210, Wintergerste 184—194, Sommergerste bis 237, Futterweizen 300—302, Galfor-Mais 175—180, kleiner Mais bis 206, Taubenerbsen 345—355, Roggenkleie 115—120, Weizenkleie bis 114 — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 266—270, September 271,50—272,50, Oktober 271, Dezember 274, Roggen, märkischer 192—September 210,50—210, Oktober 213—212, Dezember 214,50, Wintergerste 158—167, Hafer, märkischer 178—190, Mais (foto Berlin) bis 182, Weizenmehl 38,50—40, Roggenmehl 27,25—29, Weizenkleie 1 bis 16,50, Roggenkleie 11—11,40, Raps 325—330, Vittoriaerbsen 33—kleine Speiserbsen 27—31, Futtererbsen 20—24, Peluchken 27—28, Aderbohnen 23—26, Widen 32—35, Lupinen, blau 15,50—17,50, Lupin, gelb 20—21,50, Rapstuchsen 14,40—14,60, Leintuchsen 18,90—19,20, Troch, schnitzel 10,80—11,10, Sojashrot 20,20—20,30, Kartoffelflocken 23—24.

Magdeburg, 13. August. Weizen stetig, 13,60—13,80, Roggen 13,98—10, Sommergerste ruhig, 10,50—11,25, Wintergerste 8,60—8,70, Hafer stetig, 11,20.

Hamburg, 12. August. Cf-Notierungen in holländ. Gulden je 100 Kg.: Weizen, Manitoba 1 16,95, 2 16,60, 3 15,95, 4 15,40, Baruso, 76 15,70, Kanlas 2, schwimmend 15,10; Roggen: Western 2 11,10; Ma Donau-Galfor 8,15, La Plata 8,20, südslawischer 8,15; Gerste: La Plata 9,10, südrussische und Donau, 60—61 Kg. 9,35; Hafer: La Plata, 51 52 Kg. 8,85, Kanada Western 2 10,90, Kanada seed 1 9,85; Weizenlaaf, La Plata 19,70. — Weizenkleie die Tonne: grobe La Plata 5 Pfd. Sterling 3 Schilling, Pollard-Plata 5 Pfd. Sterling, Bacil 5 Pfd. Sterling 3.

Hamburg, 13. August. Getreide. Neuer Weizen 266—274, m. l. Roggen 186—192, alter Hafer 200—206, desgl. nuer 184—192, neue Wintergerste 160—165, neue Sommergerste 190—225, ausländische Gerste bis 181, Mais 174—176.

Bremen, 13. August. Weizen: Manitoba 2 14,25, Hard Winter 13,50; Roggen: amerikanischer 9,60, mecklenburgischer 11,70; Gerste: dor russische 8,25, La Plata 8,20, amerikanische Malzgerste 8,20; Hafer: po Weißhafer 11,95, Kanada Western 2 9,50, do. 3 9 amerikanischer we clipped, 38 lbs, 2 8,40, La Plata 8,20; Mais: La Plata 7,55, Dor Galfor 7,60. Tendenz: fest.

Stellen-Angebote.

Jg. Molkereihilfe, der sich vor keiner Arbeit scheut u. Erfahrung in Quadratkäsern hat, sofort gesucht. (2644)

Dampfmolkerei Al.-Jestin, Post Köslin (Persante).
G. Nagel.

Zuverlässiger, solider, unverb.

Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit sch als Heizer- und Maschinenführer städt. Betrieb (Markt) gesucht. halt 70—75 M, freie Station. tersangaben, Zeugnisabdrift. ferenzen erbeten unter Nr. 2628 diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Septbr., evtl. einige Tage früher einen tüchtigen, zuverlässigen (2631)

ersten Gehilfen
für Betrieb und etwas Kontorarb. Derselbe muß mit der Bedienung der Maschinen (Eismaschine) und Butterfertiger sowie in der Quargzubereitung firm sein. Bei Zufriedenheit gutes Gehalt zugesichert.

F. Hauschild,
Dampfmolkerei Gollma u. Umgeg., eingetr. Gen. m. beschr. Haftpflicht.

Molkereigehilfe,
am liebsten Westpreuße, oder einer der firm ist in Sauermilchquargfabrikation zum 1. Sept. evtl. früh bei 50.— M monatlich für meine städtische Meierei gesucht. (2637)
Central-Meierei Oldenburg i. S.
Suche zu sofortigem Antritt einen jungen (2625)

Gehilfen
welcher seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 50.— Mark.
Molkerei Veltheim a. Fallstein,
Kreis Halberstadt.

Suche zum 1. September einen jungen

Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet hat für alle vorkommenden Arbeiten. (2616)
Molkerei Schlanstedt,
Kreis Nienburg.
Lindemann, Verwalter.

Zum baldigen Antritt suchen wir für unseren neuzeitlich eingericht. städtischen Vollbetrieb solid., fleiß.

jüngeren Gehilfen
der in allen Facharbeiten tüchtig ist. Gefl. Meldungen mit Zeugn., Altersangabe und Gehaltsforder. bei freier Station an (2617)
Görlicher Molkerei E. G., Görlich
Schlesien.

Tüchtigen, ehrl. Milchverkäufer,
der die Pflege des Pferdes mit übern., gute Zeugn. aufweist, und etwas Kautions stellt, sucht sofort **Molkerei Lübow b. Stargard i. P.**

Gehilfe, bis 22 J., für ländlich.
Betr. z. Butter- u. Käse-Stadtverf. gesucht. Sicherh. 250 M m. gest. w. Ang. mit Gehaltsang. an (2719)
Dampfmolkerei Gr. Schwirsen,
Krs. Rummelsburg.

Selbstständig arbeitender, fleißiger, sauberer

Gehilfe,
nicht unter 24 Jahren, der mit der Käseerei von Limburger, Romadur, Stangen usw. voll vertraut sein m., zum 1. 9. v. Molkerei gesucht. Nur mit besten Empfehlungen versehenen wollen bei Angabe der Gehaltsansprüche sich melden unter Nr. 2679 an diese Zeitung.

Zuverlässiger

Gehilfe
mit guten Zeugnissen per sofort gesucht. (2681)
Mülheimer Milchstillschleieranstalt und Dampfmolkerei N. Hoderis,
Köln = Mülheim.

Suche zum 1. September einen anständigen, ehrlichen

jungen Mann
3 Jahren, Besorgen der Schweine und für alle sonstigen Arbeiten in der Molkerei. Gehalt 30 Mk. und freie Kassen. Angebote erbeten an **B. Koch, Molkerei Broschewitz** bei Strehlen in Schles.

Junger, kräftiger, an peinlichste Sauberkeit gewöhnter

Gehilfe
per sofort gesucht. Werte Angebote erbittet (2704)
Centisch, Molkerei-Genossenschaft,
Gohre bei Stendal.

Wir suchen baldigst einen **jungen Mann** ur weiteren Ausbildung oder **jungen Gehilfen.** 2568
Molkerei Harbarnsen (Hann.)

Stellen-Gesuche.

Tücht., gewissenhafter u. ehrlicher Molkereifachmann,
praktisch und theoretisch durchgeb., 29 Jahre alt, Molkereischule bes. und im Besitze des Betriebsleiterzeugn., sucht zum beliebig. Antritt Stellung als Verwalter oder Betriebsl. Kaut. f. gest. werd. Gefl. Ang. sind zu richten u. 2652 a. d. Z.

Molkereifachmann
24 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagend. Arbeiten aufs beste vertraut, Molkerei- u. Handelschule mit sehr gutem Erfolg absolviert, sucht z. beliebigen Antritt Stellung als Obermeister, erster Gehilfe oder sonst. Vertrauensp., gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Molkereien, denen wirklich an einer tücht. und ehrlichen Kraft etwas gelegen ist, werden gebeten, Ihre Angebote zu senden an (2666)
Kieper, Friedland, Bez. Oppeln,
Kirchplatz 172.

Fachmann,
tüchtig und zuverlässig, mit guten Kenntnissen in der Herstellung von pa. Produkten in Buttererei und Käseerei, vertraut mit allen neuzeitlichen Maschinen, sucht geeinete Stellung zum 1. September. Gefl. Angebote erbeten an den **Oberkäufer der Genossenschaftsmolk. Grimmen, Borp.**

Strebs., solider Molkereifachmann,
Ans. 30 (Besitzersohn, deutschm.). Ostpr., m. Tils. Käl., Butt., sämtl. Masch. u. Arb. aufs beste vertraut, an selbst., flottes., saub. Arbeiten gew., sucht, gestützt auf gute Zeugn. zum 1. Sept. Stellung. Off. erb. **Kasperreit, Dampfmolk. Mahnsfeld,**
Krs. Königsberg. 2660

Junger Molkereigehilfe
sucht Stellung zu sofort oder 1. 9. Prima Zeugnisse vorhanden.
Wilhelm Kambach,
Breslau III,
Sonnenstraße 5. 2715

Strebsamer Molkereifachmann
23 Jahre alt, mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zu beliebigem Antritt Stellung. Werte Angebote erbittet
Erich Gehrke, Molkerei Dölbe i. W.

Molkereifachmann, 26 Jahre alt,
led., sucht z. 1. Septbr. Stellg. als Oberm. od. sonst. Vertrauenspost. Zuletzt i. Großstadtbetr. tät. Ang. z. richt. an **Paul Lange b. Kummel, Frankfurt a. M., Hanauerlandstraße 127.** (2711)

Gehilfe

23 Jahre, seit 1916 im Fach, sucht Stelle wo auf ehrl., tücht. und sol. Kraft Wert gel. wird. Außer all. Molkereiarb. ist er in Abrechnung, Unterfuch., Pferdepfl. und Wadenverkauf erfahren. Stadtmolkerei angenehm, auch Guts- oder Gen.-Molk. Angebote erbeten unter Nr. 777 postlagernd **Karlsruhe a. Main.**

Strebsamer, solider Gehilfe,
23 Jahre alt, an selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnt, vertraut mit Kessel, Maschinen, Zentrifugen, Eismaschin., Butterei, Annahme usw. Abrechnungsw., sucht für bald oder 1. September Stellung als 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Werte Ang. erb. **G. Piesch, Weiskholz bei Glogau in Schlesien.**

Achtung!
Welche Molkerei bildet Käsefabrikantenjohn in der Herstellung v. Allgäuer, Camembert und Tilsiter Käse b. freier Station aus? Fam.-Anschluß erwünscht. Prima Zeugn. bisheriger Tätigkeit stehen z. Verf. Bewerbungen sind zu richten unter Nr. 2722 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe, 19 Jahre, sucht
zum 21. 8. 26 Stellung. Selbiger hat in Butterei, Käseerei, Kessel u. Maschinen gearbeitet. Angebote m. Gehaltsansprüchen zu richten an **Konr. Nürnberg, Molk. Reppichau,**
Post Elsnigt in Anhalt.

Suche für meinen **ersten Gehilfen**

Stellung. Selbiger ist firm in Steinbischer- u. Tilsiter-Käseerei u. Butterei und mit sämtlichen Molkereimaschinen sowie Mahlmühle, Lichtanlage, bestens vertraut, erstklassige Zeugnisse vorhanden. Off. zu richten an (2687)
Frau Martmann, Molkerei
Budisgehjen, Kreis Gumbinnen.

Chauffeur — Harzfäher,
22 Jahre alt, sicherer Fahrer mit Reparaturen vertraut, Führerschein 3 b., in der Käseerei fünfjährige praktische Erfahrung, sucht Stellg. Antritt nach erfolgter Kündigung. Angebote erbeten unter Nr. 2717 an diese Zeitung.

Tilsiter Käser,
23 Jahre alt, von Jugend auf im Beruf, zuverlässig in Käseerei und Butterei, sucht, wenn möglich, in größerem Betriebe sofort Stellung. Offerten mit Lohnangabe (2713)
Dampfmolkerei Eichenhorst
bei Elbing, Westpreußen.

Junger Mann,
23 J., sucht passende Stellung in Molkereifachl. Betrieben, wo er als Chauffeur fungieren u. auch gleich alle vorkommenden Arbeiten mitmachen kann. Suchender ist solide und Nichtraucher. Er übert., wenn es Not tut auch ein Gesp. Pferde. 8 Jahre war er im landwirtschaftl. Betriebe tätig, er wünscht sich auf diese Art zu verbessern. Zeugnisse auf Wunsch z. Verfüg. Frdl. Angebote erbeten unter Nr. 2721 an diese Zeitung.

Junger Mann,
19 Jahre alt, sucht zum 1. oder 15. September Stellung als **Milchkutscher.** Selb. ist ehrlich und macht alle vorkommenden Arbeiten mit, auch versteht er mit Pferden umzugehen, auch guter Pfleger. Frdl. Angebote erbeten unter Nr. 2720 an diese Zeitung.

Tücht. und an selbst. Arbeiten gewöhnter Gehilfe, 24 Jahre, sucht z. 1. 9. anderw. Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten bestens vertr. u. steht jedem Posten vor. Geg. gl. Ang. mit Gehaltsangaben erb. **Gehilfe der Molkerei-Genossensch. Dingden in Westf.**

Junger, tüchtiger Gehilfe
sucht zum 1. Sept. Stellung als erster, alleiniger od. Camembertfäher. Selb. ist vertr. mit Kessel und Maschinen, Butterei, Versand, Camembert, Romadur, Limburg- u. Tilsiter Käseerei sowie Quargbereitung. Werte Angebote mit Gehaltsang. zu richten an **G. Taucher, Molk. d. Essener Milch-Bereins, Pfalzsdorf bei Cleve.** (2656)

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
23 Jahre alt, welcher mit sämtl. Betriebs- und Kontorarbeiten vertraut und im hiesigen Großbetrieb über 1½ Jahre tätig, sucht veränderungshalber zum 1. Septbr. oder etwas später Dauerst. Gute Zeugnisse u. Empf. stehen zur Verfüg. Werte Angeb. erb. **Willi Peters, Molkerei Zetel in Oldenburg.** 2657

Intelligenter junger Mann,
z. 31. in der ersten Muster-Meierei Berlins tätig, Kenntnisse in der Hart- u. Weichkäseerei usw. Butterfabrikation, fix im Versand, gute Umgangsformen mit d. Kundschaft, sucht bald. Dauerst. Stelle. Genaue Angaben mit Gehalt sind zu richten an (2668)
Matthias Schmid, Berlin,
Emdener Str. 46, Schweizerhof.

Suchen für einen selten tüchtigen jungen Mann, der früher hier in Stellung war, in letzter Zeit die Molkereischule besucht hat, Stellung als

Oberm., 1. Gehilfe
oder sonstigen Vertrauensposten. Molkereien, denen an einer wirklich tüchtigen, zuverlässigen Kraft gelegen ist, bitten wir sich direkt an den empfohlenen Herrn **Theodor Glettnid, Breslau, Berliner Str. 60, II. Etage** zu wenden. (2543)
Molkerei-Genossenschaft Wanowitz, Schlesien.

Strebsamer, solider Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht, gest. auf prima Zeugnisse, zum 1. Sept. Stellung f. Annahme u. Kontor resp. Betrieb u. Kontor. Gefl. Ang. m. Gehaltsangaben erbittet (2524)
Alfred Schnalle,
Dampfmolkerei Darfeld i. Westf.

Jg. zuverl., gew. Molkereigehilfe,
22 J. alt, mit all. i. Fach vork. Arbeiten, wie Milchmann., Butterei, Milch- u. Schlachtfahnerverband, usw. auch in der Verstell. versch. Sorten Hart- u. Weichkäse aufs beste vertraut, a. d. Molk.-Schule mit gut. Erfolg absol., auf jeh. Stelle 1½ Jahre tät., möchte s. z. 1. 9. od. sp. veränd. Zeugn. u. Ref. steh. gern zur Verf. Gefl. Ang. mit Gehaltsang. erb. u. 2695 an diese Zeitung.

Gehilfe,
22 Jahre alt, tüchtig und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sucht zu sofort evtl. später gute Dauerstellung. Gegend gleich. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote an **Georg Kiecke, Stolp in Pomm.,**
Präsidentenstraße 18.

Strebs. und zuverlässiger Gehilfe,
im 8. Berufsjahr, sucht z. 1. Sept. Stellung. Selb. steht jed. Posten vor i. Betrieb, Kont. u. Käseerei. Kein Stundenarb. und scheut sich vor keiner Arbeit. Gegend gleich. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. mit Gehaltsangaben erb. höchst **J. Mohr, Horst-Holt., Heisterende.**

Suche zum 1. Sept. für einen jg. tüchtigen

Gehilfen
23 Jahre alt, der hier früher bei mir gelernt hat, anderweitig Stell. Derselbe besitzt eine gute Handschr. und ist sicherer Rechner. Selbigen kann ich jedem Kollegen aufs wärmste empfehlen. (2691)
H. Lüth, Molkereiverwalter,
Dassow in Mecklenburg.

Suche für **Chauffeur,**
Führerschein 2 und 3 b., geeinete Stellung. Suchender ist 20 Jahre alt, ein äußerst solider, tüchtiger Mensch, von Beruf Schlosser, selbstständig in Maschinen- und Autoreparaturen, verrichtet auch gern jede Nebenarbeit. Gefl. Ang. erb. **H. Schnabel, Molkereiniederlage, Dittersbach, Kr. Waldenb. i. Schl.**

Suche für eine **Meierin,**
welche vor längerer Zeit 1½ Jahre bei mir tätig war, Stellung in Tilsiter Käseerei in Ostpreußen. Selb. stellt sehr guten Käse her. Offert. bitte zu richten an (2707)
Fr. Minna Kade, z. 31. Gelecke
in Westf., Rennkampstr. 4.
Molkerei Pröck, Kreis Gerdauen.

Meierist
sucht Stellung in kleinem od. mittlerem Betriebe. Selbiger ist mit guten Zeugnissen versehen und scheut keine Arbeit. Angebote erb. an (2726)
Heidefrüger, Barförde Nr. 8,
bei Hohnstorf, Kreis Lüneburg.

Kräftiger, ehrlicher Gehilfe
21 Jahre alt, möchte sich zum 1. 9. in groß. Betrieb verändern. Selbst in peinlichste Sauberkeit gew. und mit sämtl. Molk.-Maschin., so wie in der Komadur, Limburger, Quadrat und Frühstücksfaj bestens vertraut. Suchender wünscht gerne Kontorarbeiten mit zu verrichten. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote mit Gehaltsangabe erb. an
Heinrich Bethermann
Molkerei Neusalza-Spremberg
Sachsen.

Zg., kräft., häuslich. Molkereige-
hilfe, f. z. 15. 8. oder einige Tage
später Stellung. Geg. gl. Frl.
Angeb. erb. **Otto Bentshud, Tilsit-**
Dwischen. (2596)

Flotter Molkerei- u. Käseergehilfe

Sucht Stellung, wo ihm Gelegenheit
geboten ist, sich in der Weichkäse-
wie Camembert und Komadur, ev.
auch Brie- und Sahnekeckfäße
vollständig durchzubild. Suchender
besitzt gute Zeugnisse und legt mehr
Gewicht auf Ausbildung m. Gehalt.
Angebote unt. Nr. 2651 durch diese
Zeitung.

1. Gehilfe, 23 Jahre alt, ehrlich
und zuverlässig, mit sämtlichen Be-
triebs- sowie Weichkäsearbeiten
best. vertraut, mehr. Jahre in erst-
klassig. Camembertkäseerei tätig
gewesen, sucht, gestützt auf gute Zeug-
nisse, zum beliebigen Antritt ange-
nehme Dauerstellung. Gegend gl.
Freundliche Angebote erbittet
Carl Gutschmidt, (2399)
Hundisburg, Bez. Magdeburg.

Gehilfe,
22 Jahre alt, sucht zum baldigen,
evtl. sofortigen Antritt Stellung.
Such. ist bestens vertraut mit der
Bedienung von Kessel, Dampf- u.
Kühlmaschinen u. all. Buttereiarb.,
stellt eine gute Butter her und ist
flotter Former. Selbst hat auch gute
Kenntn. b. Milchmann-, Ausgabe,
Unterjuch, d. Milch, Sahneverband,
Quargber., Monatsabrechn. Weit.
Ausb. i. Kontor od. Käseerei erw.
Gute Zeugn. f. vorh. W. Ang. erb.
E. Melzer, Molk. Badbergen i. S.

Molkerei-Betriebsleiter

größeren städtischen Vollbetriebes, 34 Jahre alt, verheiratet, in ungekün-
digter Stellung, sucht zum beliebigen Antritt anderen gleichen Wirkungs-
kreis. Angebote unter Nr. 2647 durch diese Zeitung erbeten.

Elektriker

23 Jahre alt, sucht Stellung als Kessel- und Maschinenführer. Ia Zeug-
nisse sowie Empfehlungen sind vorhanden. Selbstiger war zuletzt in großem
Molkereibetrieb tätig. Biete Angebote unter Nr. 2670 durch die Molk.-
Zeitung in Hildesheim.

Perfekte Buchhalterin

in Stenographie, Schreibmaschinen, sowie sonstigen Kontorarbeiten lang-
jährige Erfahrung, durchaus zuverlässig und fleißig, sucht Vertrauens-
posten. Gefällige Zuschriften erbeten unter Breslau 2650 an die Molk.-
Zeitung in Hildesheim.

Suche für meinen Sohn, 18 Jahre alt, groß und kräftig, in einer
der Neuzeit entsprechend eingerichteten Molkerei mit Milchverland, -Ver-
arbeitung und Käseerei

geeignete Lehrstelle.

Gefl. Angebote erbeten unter Nr. 2619 durch diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer

Molkereigehilfe

22 Jahre, sucht zum 1. Sept. Stell.,
am liebsten in städtischem Betrieb.
Selbiger ist in allen Zweig. eines
modernen Molkereibetriebes sowie
auch in Kontorarbeiten erfähr. u.
in der Lage, vollkommen selbständ.
zu arbeiten. Gute Zeugnisse vor-
handen. Angebote unter Nr. 2588
an diese Zeitung erbeten.

Zg. Gehilfe, 18 J. alt, sucht, ge-
stützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 9.
oder später Stellg. Werte Angeb.
erbitet (2593)

Helmuth Schwarz, Molk. e. G.
Altleben a. Saale.

Tücht. Gehilfe, 20 J. alt, mit all.
Facharbeiten best. vertr., sucht sof.
Stellung. Werte Angebote sind zu
richten unter Nr. 300 postlagernd
Mühlverstedt (Kreis Langensalza.)

Junger Fuhrmann,

der auch Kenntnisse im Molkerei-
fach hat, sucht zum beliebigen An-
tritt Stellung in Molkerei oder im
Milchgeschäft. Gefl. Ang. m. Geh.-
Angabe erb. unter 2547 an d. Ztg.

Suche für einen

jungen Mann

der hier 1½ Jahre in der Lehre
ist, wegen Betriebsveränderung
Stellung, wo er auslernen kann.
Offerten erbittet

Molkerei Schartau bei Burg bei
Magdeburg.

G. Glander, Besitzer.

Schweinemeister,

der in Polen eine eigene Schweine-
mästerei nebst Käseerei (Tilsiter) 5
Jahre besaß und wegen Auswan-
derns stellenlos geworden ist, sucht
wieder ein. selbstständigen Wirkungs-
kreis. Die best. Zeugn. stehen ihm
zur Seite. Nähere Auskunft erteilt
der Zentralverband der Flüchtlinge
Berlin - Charlottenburg
Rüderstr. 10. (2380)

Molkereigehilfe, evgl., 21 J. alt
sucht zum 25. 8. oder 1. 9. Stell.
Gegend gleich. Um Angeb. bitt.
Wilh. Herbit

Molkerei Ahaus in Westfalen

Wir suchen für 25 jährigen

Molkereigehilfen

welcher in unserem Betriebe ca.
1½ Jahre tätig ist und sich ger-
verändern möchte, zum beliebigen
Antritt Stellung als 1. Gehilfe
Käse-, anderweitigen Vertrauens-
posten. Betreffender ist gut ver-
traut in der Bedienung sämtlicher Masch.
sowie Herstellung und Behandlung
von Weichkäse usw. Gefl. Ang. an
W. Bsch, Aktiengesellschaft,
Gandersheim (Harz). 2621

Verheir. Heizer und Maschinist

28 Jahre alt, 2 Kinder, mit der
Bedienung sämtlicher Maschinen
vertraut und instand zu halten, Re-
paraturen selbst ausführend, such.
Stellung. Molkereien, welchen an
einer fleißigen, sauberen, nüchtern.
pünktl., zuverl. Kraft gel. ist, werd.
um Zuschriften gebeten. Such. ist
an eine straffe Tätig. gew. und
säuhert f. Arbeit. Wenn v. d. Hand
keine Wohnung vorh., wird die
Stellung auch so angetret. Gute
Zeugnisse vorhanden. (2611)
Mfr. Klose, Bähn i. Rigs., Hinter-
straße 67, Kr. Löwenberg i. Schl.

Anständiger Mann gelesenen Mlt.
ev., sucht Stellung als

Molkereifutcher.

Nur briefliche Mitteilung.

Emil Schade,

in Petersheim bei Müde,

Oberlauffig, Nr. 4.

Erfahrener Schweinemäster,
52 Jahre alt, m. gut. Zeugn., sucht
Stellung zum 1. September in ein.
Stall bis 200 Tieren. Off. erbittet

Ludwig Hildebrandt,

Molkerei Briede, Kreis Uelzen.

Zuverlässige, tüchtige

Meierin,

20 J. alt, sucht zu sofort Stelle.

Grentler, Norwiltshagen, P. Sgillen

(Kreis Tilsit-Ragnit, Ostpr.)

Meierin sucht für Butterei und

Hilfe im Haushalt Stellung. Off.

erbitte an die Meierin d. Molkerei

Runk bei Biegnitz in Schlesien.

Gläubigerschutz und Sicherungsübereignung

In den letzten Jahren hat sich der Brauch der Sicherungsübereig-
nung in ziemlich starkem Umfange eingebürgert und es muß zugegeben
werden, daß darin eine recht gute Sicherungsmaßnahme für den Gläubiger
gesehen werden kann, vorausgesetzt natürlich, daß hierbei alle gesetzlichen
Formen genauestens beachtet werden. Eine Sache kann durch Sicherungs-
übereignungsvertrag einem Gläubiger als Sicherheit dauernd oder zeit-
weise übertragen werden. Wenn auch hierfür eine schriftliche Form nicht
vorgeschrieben ist, auch eine Beglaubigung der Unterschriften vom Ge-
setze nicht gefordert wird, so ist doch eine schriftliche Festlegung unbedingt not-
wendig. In der Mehrzahl der Fälle, in denen Sicherungsübereignungen
überhaupt geboten erscheinen und erfolgen, liegen doch Zahlungsschwierig-
keiten vor, es muß also vielleicht mit Pfändungen durch andere Gläubiger
gerechnet werden, und zu den dann etwa notwendig werdenden Inter-
ventionslagen usw. ist das Vorhandensein schriftlicher Abmachungen von
allergrößtem Werte.

Zur Gültigkeit ist ähnlich wie beim Kaufvertrage, von der Ernstlich-
keit der Vertragsschließung abgesehen, nicht nur die Einigung über den
Vertrag, sondern auch die Übergabe der Sachen notwendig. Dem Gläu-
biger ist aber in den wenigsten Fällen mit der Übernahme der Sachen
gedient, er will schließlich den Schuldner weiterarbeiten lassen und dieser
soll infolgedessen über sein Mobiliar, seine Maschinen usw. nach wie vor
verfügen können. Sind diese Gegenstände zwar übereignet, aber noch im
Besitze des Schuldners, so ist die pfandweise Wegnahme durch andere Gläu-
biger nicht zu umgehen. Es kann nun aber im Gegensatz zum Pfandver-
trag nach § 930 BGB. das Eigentumsrecht für solche Sachen, die im Be-
sitze des Schuldners verbleiben sollen, auch dadurch rechtsgültig erworben
werden, daß zwischen den Vertragsschließenden ein Rechtsverhältnis ver-
einbart wird, vermöge dessen der Gläubiger den mittelbaren Besitz erlangt.
Das heißt, es muß im Anschluß an die Aneignung zugleich ein Miet-,
Leih-, Verwahrungs- oder Nutznießungsvertrag usw. geschlossen werden,
kraft dessen die übereigneten Sachen weiterhin im unmittelbaren Besitz
des Schuldners bleiben. War eine solche Sicherungsübereignung zwar
ernst gemeint, wird es aber unterlassen, das erforderliche andere Geschäft,
also den Miet- oder Leihvertrag usw. anzuhängen, so ist der Vertrag nicht
rechtsgültig und anfechtbar, etwaige Sachen können also trotzdem mit
Erfolg gepfändet werden.

Vernünftigerweise wird man nur solche Sachen für die Sicherungs-
übereignung in Betracht ziehen, die, abgesehen von der unvermeidlichen
ordnungsmäßigen Abnutzung, keinen besonderen Veränderungen unter-

liegen. Es wird sich also hierbei in erster Linie um Mobiliar, Maschinen,
Werkzeuge usw. handeln. Warenlager, welche ständigen Ab- und Zugang
oder sonstigen Wechsel unterworfen sind, sollten dagegen nicht in Betracht
kommen, da die Rechtspredung in dieser Hinsicht zweifelhaft ist.

Die Praxis verbindet das Schuldanerkenntnis mit dem Ueberrei-
gungsvertrag. Der Schuldner hat in diesem Schriftstück die Schuldsumme
anzuerkennen, weiter sind Zinssatz und Rückzahlungstermin anzugeben.
Die genau namentlich angeführten und näher beschriebenen Gegenstände
sind als Sicherheit für die fragliche Darlehensforderung zu übertragen
und der Gläubiger muß die Eigentumsübertragung ausdrücklich anneh-
men; ein diesbezüglicher Vermerk soll in der Urkunde enthalten sein.

Es ist dann darauf hinzuweisen, daß die Besitzübergabe der über-
eigneten Gegenstände dadurch ersetzt wird, daß der nunmehrige Eigen-
tümer dem Schuldner die übergeeigneten Gegenstände leihweise zur Be-
nutzung überläßt in der Weise, daß der Schuldner den bisherigen Gläu-
biger als mittelbaren Besitzer anerkennt. Weiter enthalten solche Ver-
träge einen Hinweis darauf, daß der Entleiher verpflichtet ist, die Gegen-
stände während der Leihe in einem guten, gebrauchsfähigen Zustande zu
halten, überdies die Sachen ununterbrochen gegen Feuergefahr versicher-
zu halten und die zu entrichtenden Prämien zu bezahlen. Die Leihe en-
digt gewöhnlich, sobald der Eigentümer und Gläubiger für sein ganzes
Guthaben befriedigt ist, vorher aber, wenn der Schuldner nud Entleiher
seinen Vertragspflichten nicht nachkommt.

Auch die nachstehenden Punkte sind in dieser oder einer ähnlichen
Form in den Aneignungsvertrag aufzunehmen: Kommt der Schuldner
mit seinen Zahlungsverpflichtungen in Verzug, so ist der Gläubiger nach
Ablauf einer vertraglich festzulegenden Zeit nach erfolgter Androhung
berechtigt, die Vertragsgegenstände ohne gerichtliche Inanspruchnahme
wegzunehmen und zu seiner Befriedigung öffentlich versteigern zu lassen
oder freihändig zu verwerten. Die Versteigerung oder Verwertung darf
sich jedoch nur auf so viele Sachen erstrecken als zur vollständigen Befrie-
digung erforderlich erscheint. Ein etwaiger Mehrerlös ist dem Schuldner
herauszuzahlen, wogegen letzterer für einen etwaigen Ausfall weiter haf-
tet. Ist der Gläubiger für seine sämtlichen Ansprüche befriedigt, so ist
das Eigentum an den übereigneten Gegenständen formlos auf den Schuld-
ner zurückzuübertragen. Die Sachen dürfen ohne Genehmigung des
Eigentümers nicht aus dem Verwahrungsorte entfernt werden. Der
Schuldner muß von etwaigen Eingriffen Dritter in die Gegenstände, wie
Pfändung und dergleichen, dem Gläubiger und Eigentümer zur Wahrung
seiner Eigentumsrechte sofort Anzeige machen.

W. S.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlandbes. Bezüher.
Jahrspr. 21.36. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

95

Hildesheim, den 17. August 1926.

40. Jahrgang.

Gültige Beschlussfassung in der General-Versammlung.

Ein einzelner Mensch kann, ohne eines anderen Zustimmung einzutreten, sagen: ich will so oder anders handeln, ich entschieße mich für dies oder das; er ist eben eine handlungsfähige Persönlichkeit. Die Genossenschaft ist auch eine — allerdings unförpliche — handlungsfähige juristische Person, sie ist eine Körperschaft, weil sie aus mehreren Personen besteht. Bei ihr können Beschlüsse nur gefasst werden, wenn die Mehrheit der Mitglieder für den Beschluss sind, die Minderheit hat sich im Willen der Mehrheit zu unterwerfen. Das ist das allgemein geltende Gesetz der Gesellschaften und Vereine.

Wie ist nun dieses Recht in der Genossenschaft durchs Gesetz und die Statuten (Statut) geregelt worden?

1. Allgemein gilt als Regel, daß die Beschlüsse in einer Versammlung gefasst werden. — Worüber beschlossen werden soll, muß den Mitgliedern bei der Einladung mitgeteilt werden, damit sie sich die Sache überlegen und vielleicht auch besprechen können. Steht jemand der Beschlussfassung gleichgültig gegenüber, hat die Entscheidung so oder so für ihn gar keinen Wert, so bleibt er wohl der Versammlung fern und überläßt es den anderen, zu entscheiden. Die zur Versammlung gekommenen bestimmen nun nach Stimmenmehrheit, wie es sein soll. Man spricht bei von einfacher Stimmenmehrheit, wobei aber stets beachtet werden muß: der in der Versammlung anwesenden und abstimmenen Mitglieder. Sind von 40 gültigen Stimmen 21 für den Antrag, so ist das die einfache Mehrheit und der gültige Beschluss liegt vor.

Würden 20 Stimmen gegen 20 stehen, so wäre der Antrag abgelehnt. Bei Wahlen kann in solchem Falle noch das Los entscheiden.

2. Das Genossenschaftsgesetz hat nun für bestimmte Beschlüsse eine Stimmenmehrheit von dreiviertel der abgegebenen gültigen Stimmen vorgeschrieben. Das ist geschehen, um für Beschlüsse, die einschneidende Änderungen nach sich ziehen, die also auch für die Abstimmenenden eine höhere Verantwortung bedeuten, und für die Genossenschaft ernstere Folgen haben können, eine gewisse Bürgschaft zu schaffen, eine Sicherheit des Willens der größeren Mehrheit der Genossen.

Im § 16 des Gen.-Ges. heißt es im Abs. 2:

„Zu einer Abänderung des Gegenstandes des Unternehmens sowie zur Erhöhung des Geschäftsanteils bedarf es einer Mehrheit von drei Vierteln der erschienenen Genossen. Das Statut kann noch andere Erfordernisse aufstellen.“

Zu sonstigen Änderungen des Statuts bedarf es einer Mehrheit von drei Vierteln der erschienenen Genossen, sofern nicht das Statut andere Erfordernisse aufstellt.“

Abgesehen von dem häßlichen Wort „Vierteln“ statt des gebräuchlichen Dreiviertel ist der Absatz sehr durchsichtig und in zwei klare Sätze gegliedert worden. Aber es muß beachtet werden, daß es bezüglich der „anderen Erfordernisse“ im ersten Falle heißt „noch“ andere —, im zweiten „sondern“ nicht. — Das ist nun nach den Gesetzesauslegern so zu verstehen: Bei Abänderungen des Gegenstandes der Unternehmungen und der Erhöhung des Geschäftsanteils können nur erschwerende Erfordernisse aufgestellt werden. Also eine größere Stimmenmehrheit, sogar Einstimmigkeit aller Anwesenden oder endlich auch aller Mitglieder. Ja, das Statut kann zwei Versammlungen vorschreiben. Bei Molkereien ist (oder war) man einmal geneigt, im Statut zu sagen, der Beschluss solle nur dann gültig sein, wenn die Stimmenmehrheit zugleich auch die Mehrheit der Geschäftsanteile, der Milchlieferung, der gezeichneten Aktien usw. einschließe. Das wurde von den Gerichten mit Recht abgelehnt, weil es gegen das Grundrecht verstieß: Jeder Genosse hat eine Stimme und nur Stimmenmehrheit entscheidet bei der Genossenschaft, da sie ist eine reine Personenvereinigung.

Zu dem 2. Satze „sofern nicht“ usw. sagt die Auslegung:

Hier können sowohl leichtere als schwerere Erfordernisse im Statut aufgestellt werden. Im § 8 Ziffer 4 ist festgelegt, daß solche Bestimmungen, ob schon einfache Stimmenmehrheit genüge, oder eine größere erforderlich sein soll usw., im Statut enthalten sein sollen.

Man überlege nicht, welche Freiheit der Genossenschaft da eingeräumt worden ist. Das Statut muß daher mit großer Ruhe von Sachverständigen auf Grund der Erfahrung in der einzelnen Art des genossenschaftlichen Unternehmens aufgestellt werden. Das ist ja heute leichter getan als damals, wie wir auf dem Gebiete der Milchwirtschaft mit dem Genossenschaftswesen angingen.

3. Von der Freiheit, leichtere Erfordernisse als die Dreiviertelmehrheit bei Satzungsänderungen aufzustellen, sollte man nur in seltenen Fällen Gebrauch machen. Heute sollte man jede Änderung der Rechtsgrundlage einer Genossenschaft so hoch bewerten, daß dazu immer die Dreiviertelmehrheit mindestens gefordert wird. Aber vor jener ver-

alteten und übertriebenen Forderung, es müssen alle der Genossenschaft Angehörigen für den Antrag stimmen, oder doch Dreiviertel der Mitglieder, muß nachdrücklich gewarnt werden.

Die Erfahrung lehrt, daß es schier unmöglich ist, z. B. bei 300 Mitgliedern einer Genossenschaft, diese sämtlich oder auch nur Dreiviertel davon zu einer Versammlung zu bringen. Wenn z. B. die Auflösung einer Genossenschaft nur durch Einstimmigkeit aller Mitglieder beschlossen werden kann, so ist das eine Torheit und hält eine Körperschaft vielleicht im Siedtum hin, die besser begraben wäre. Ich möchte die rechte Benutzung der im § 16 Absatz 2 gegebenen Freiheit nicht nur als peinliche Sorgfalt hinstellen, sondern sie auch als weise Vorsicht auf Grund genossenschaftlicher Erfahrung bezeichnen.

Der Vorsitz einer Genossenschaftsversammlung hat für die Gültigkeit der Beschlussfassung zu beachten und festzustellen:

- a. die ordnungsmäßige Berufung der Versammlung und die genaue Ankündigung der Gegenstände, über die Beschluss gefasst werden soll;
- b. Die Abstimmenenden müssen auch stimmberechtigt sein; es kann nicht der Sohn für den etwa behinderten Vater, der Verwalter nicht für den Gutsherrn die Stimme abgeben; Vertretungen sind nur für handlungsunfähige Personen und für Frauen zulässig, wenn diese nach dem Statut von der Teilnahme an der Versammlung ausgeschlossen sind (§ 46);
- c. In welcher Form abgestimmt werden soll, steht meistens in den Satzungen; sonst ist es Sache des Leiters der Verhandlungen, die Art der Abstimmung zu bestimmen. Im Streitfalle läßt er zweckmäßig die Versammlung über die Form entscheiden (Aufstehen, Handaufheben).

d. Der gültig gefasste Beschluss muß in dem dafür vorhandenen Buche niedergeschrieben werden, wobei ausdrücklich anzugeben ist, mit wieviel von den abgegebenen gültigen Stimmen.

Widerpruch von der Minderheit kann erhoben werden, doch nur auf Grund der im § 51 der G. G. angegebenen Verstöße gegen Gesetz und Statut. Dadurch hat der Gesetzgeber auch dafür gesorgt, daß keine Beschlüsse Geltung bekommen, die nicht rechtmäßig gefasst worden sind. Den „Verursachern“ möchte ich aber auf § 52 G. G. hinweisen, wonach die unbegründete Anfechtung, die einen Schaden für die Genossenschaft herbeiführt, den haftbar macht, der die Klage erhob.

4. Endlich möchte ich noch eine Bestimmung in den Satzungen für die Gültigkeit des Beschlusses erwähnen, die bislang meistens ganz merkwürdig befolgt wurde, nämlich jene, daß eine große Stimmenmehrheit aller Mitglieder gefordert wird mit dem Zusatz, falls nicht so viele anwesend sind, soll eine zweite Versammlung berufen werden, die auf alle Fälle beschlussfähig ist. Oder es heißt auch, daß z. B. die Auflösung einer Genossenschaft nur dann gültig sein soll, wenn der Beschluss in zwei Versammlungen jedesmal mit dreiviertel (oder mehr) der anwesenden Stimmen gefasst wurde.

Diese Erschwerung ist an sich durchaus lobenswert. — Wer es einmal beobachtet hat, wie leicht sich eine Versammlung in der Aufregung zu übereilten, übereilten Beschlüssen hinreißen läßt, der wird die zweite Versammlung als eine Wohltat bezeichnen.

Nun aber ist es vorgekommen, daß die erschwerende Bestimmung des Statuts dadurch umgangen wurde, daß man von vornherein gleich zu einer zweiten Versammlung einlud, falls die erste nicht beschlussfähig sei. Schon das halte ich für bedenklich. Erst recht aber, wenn die zweite Versammlung etwa eine Stunde später auf denselben Tag angesetzt wird! Das heißt doch mit den erschwerenden Bestimmungen ein unter Umständen recht gefährliches Spiel treiben. Glücklicherweise ist mit diesem Verfahren durch richterliche Entscheidung jüngst ausgeräumt worden.

Soll über eine wichtige Änderung in zwei Versammlungen abgestimmt werden, so muß jede nach den gesetzlichen Bestimmungen und denen der Satzungen einberufen werden. In den neueren Statuten steht daher auch gewöhnlich etwa so: „in zwei innerhalb vier Wochen einzuberufenden und abzuhaltenden Versammlungen —“.

Nur so schützt man die Genossenschaft vor übereilten Schritten und gibt den einzelnen Mitgliedern Gelegenheit, in der ersten Versammlung alle für und wider anzuhören und in der Zwischenzeit das Gehörte zu überlegen und zu besprechen. Ich bin überzeugt, es wäre mancher Verkauf und manche Verpachtung der letzten Jahre unterblieben, wenn man so verfahren müßte, daß eine zweite Versammlung etwa 14 Tage später noch einmal vor die Beschlussfassung gestellt worden wäre. Nichts schadet im genossenschaftlichen Handeln und Beschießen mehr, als wenn sich die Gesamtheit von einer Aufregung, einem Mißerfolge oder gar einer Laune hinreißen läßt. Wer im Zorne handelt, tut gewöhnlich Unrecht; Beschlüsse einer Versammlung, die nicht mit ruhiger Überlegung sondern in der Aufregung oder gar durch Aufreizung gefasst werden, schlagen gewöhnlich zum Schaden der Genossenschaft aus.

Hat man es bei Festsetzung der Satzungen für wichtig gehalten, eine zweite Versammlung anzusehen, wenn es sich um Beschlüsse handelt, die von großer Bedeutung für die Grundlage der Genossenschaft sind, so muß die zweite Versammlung unter Beachtung aller Vorschriften wie die erste einberufen werden. Die zweite Einladung muß sogar als solche auch bezeichnet werden.

Im Statut gesagt worden, daß von allen der Genossenschaft angehörenden Mitgliedern dreiviertel in der vorchriftsmäßig berufenen Versammlung für den Antrag (Änderung der Satzungen, Auflösung usw.) stimmen müssen, um gültig beschließen zu können, daß aber, wenn die Erschienenen nicht die Dreiviertelmehrheit darstellen, also nicht beschließen können, eine zweite Versammlung ohne Rücksicht auf die Zahl der anwesenden Mitglieder beschlußfähig sein soll, so kann diese zweite Versammlung nicht von vornherein gleich auf denselben Tag einberufen und abgehalten werden! Es muß zwischen beiden Versammlungen doch mindestens eine Woche zum Besinnen, Überlegen liegen. Das ist der Sinn solcher Bestimmung. In der ersten Versammlung kann über den Gegenstand der Beschlussfassung gesprochen und beraten werden. Die Einladung zur zweiten erfolgt mit dem Zusatz, daß sie ohne Rücksicht auf die Zahl der Erschienenen beschlußfähig ist.

Mehr mag ich heute über die Hauptversammlung und ihre gültigen Beschlüsse nicht sagen; ich fürchte, schon manchem Leser zu viel Bekanntes vorgelegt zu haben; er möge das entschuldigen. Wer aber in viele Beschlussfassungen Einblick getan hat, weiß, wie oft gegen die einfachsten Vorschriften verstoßen wird.

Wie bitter klingt es doch, wenn es später heißt: Hätte ich das gewußt!, hätte ich mir das erst ordentlich überlegen und mit anderen besprechen können, ich hätte anders gehandelt! Darum soll man auch bei der Fassung wichtiger Versammlungsbeschlüsse den guten Rat der Alten befolgen: „Erst besinn's, dann beginn's!“

Warnend heißt es daher auch:

Erst getan und nachgedacht,

Hat manchen in groß Leid gebracht.

Davor unsere Genossenschaften zu bewahren und sie zu warnen, das ist der Beweggrund der hier gegebenen Darlegung.

A. Friede, Wanderlehrer i. R.

Sind Verkaufsstellen einer Molkerei-Genossenschaft umsatzsteuerpflichtig?

Die Molkereigenossenschaft S. hat ihren Stadtproduktverkauf dahin geregelt, daß sie anstelle des bisherigen Verkaufs durch Wagen nunmehr Verkaufsstellen im Orte eingerichtet hat. Die betreffenden Verkäufer sind selbständige Gewerbetreibende, die nicht ausschließlich den Absatz der Erzeugnisse der Molkereigenossenschaft pflegen. Letztere hat mit jedem einzelnen Verkäufer einen Vertrag abgeschlossen, und zwar nach folgendem Muster:

„Zwischen Herrn (Frau) . . . und der Molkereigenossenschaft zu S. wird folgender Vertrag geschlossen:

§ 1.

Herr (Frau) . . . übernimmt als Vertreter der Molkereigenossenschaft den Verkauf der ihm angelieferten Butter und Milch. Zu diesem Zweck stellt Herr . . . sein Geschäftslokal zur Verfügung. Er handelt nach Anweisung und für Rechnung der Molkerei. Er darf nur im Namen der Molkerei verkaufen und muß die Anweisungen derselben namentlich bezüglich des Verkaufspreises genau innehalten.

§ 2.

Die von Herrn . . . einkassierten Gelder sind Eigentum der Molkerei und sind bis zur Abführung getrennt von den Kassenbeständen aufzubewahren.

Herr . . . ist verpflichtet, über die für die Molkerei getätigten Verkäufe dieser nach ihren Anordnungen Bericht zu erstatten. Die einkassierten Gelder sind der Molkerei nach deren Anweisung zu übersenden.

§ 3.

Für etwaige Verluste an Butter- und Milchbeständen, die durch Verschulden des Herrn . . . oder seiner Hilfskräfte entstehen, ist er der Molkerei haftbar. Die nicht verkaufte Butter und Milch bleibt Eigentum der Molkerei.

§ 4.

Herr . . . hat seine Geschäftsräume als Butter- und Milchverkaufsstelle der Molkerei deutlich kenntlich zu machen.

§ 5.

Verkauf anderer Butter und Milch als der von der Molkerei gelieferten, ist streng untersagt und kann bei Zuwiderhandlung der Verkauf sofort eingestellt werden.

§ 6.

Als Vergütung für seine Tätigkeit wird Herr . . . ein Betrag von . . . Prozent pro Markt verkaufter Butter gewährt. Die Zahlung der Vergütung erfolgt monatlich und zwar bald, möglichst nach Monatschluß.

§ 7.

Jede Partei ist berechtigt, dieses Abkommen zu einem Quartalsersten unter Innehaltung einer Frist von sechs Wochen zu kündigen.

Aus dem Inhalt dieses Vertrages geht zweifellos hervor, daß die dem Verkäufer von der Molkerei übergebene Ware deren Eigentum bis zum Verkaufe bleibt. Die Genossenschaft wird nun gemäß den Steuervorschriften von ihrem ganzen Umsatz (Milch- und Butterverkauf, einschließlich der an die Verkaufsstellen abgegebenen Molkereierzeugnisse) zur Warenumsatzsteuer herangezogen; gleichwohl wurden die einzelnen Verkäufer von dem zuständigen Finanzamt benachrichtigt, daß der von ihnen für die Molkereigenossenschaft in S. getätigte Milch- und Butterverkauf ein Zwischenhandel sei, welcher mit dem gesamten vereinnahmten Entgelt umsatzsteuerpflichtig sei. Weiterhin wurden die Verkäufer davon in Kenntnis gesetzt, daß sie innerhalb 14 Tagen nach Empfang des Benachrichtigungsschreibens den Umsatz und das Einkommen nachzuverfeuern hätten; diese Steuersumme war für jeden Verkäufer entsprechend seinem Umsatz im einzelnen berechnet und, da vom Finanzamt der Umsatz im Kalenderjahr 1924 mit herangezogen worden war, wenigstens bei zwei Verkaufsstellen von ganz beträchtlicher Höhe. Es war ausgeschlossen, daß die Verkäufer, die sämtlich

nicht wohlhabend zu nennen sind, diese Steuersummen hätten aufbringen können, zudem hätte die Steuer ja den prozentualen Verdienst des Verkäufers an dem getätigten Warenumsatz völlig verschlungen. So hätte denn, wenn man den Dingen ihren freien Lauf gelassen hätte, sehr bald das Ende wohl der Molkereigenossenschaft für die Einrichtung der Umsatzsteuer auskommen müssen. Die gefakte Zahlungsfrist betrug 14 Tage.

Nach der ganzen Art der Handhabung des Geschäftsverkehrs der Genossenschaft mit ihren Verkaufsstellen muß man zugeben, daß die betreffenden Verkäufer für nichts anderes denn als Beauftragte der Genossenschaft anzusehen sind. Die Umsatzbesteuerung hat somit nicht die Beauftragten, sondern dem, der den Auftrag zum Verkauf der Ware zu geben. Da nun die Genossenschaft den Umsatz der an ihre Verkaufsstellen abgegebenen Ware bereits versteuert, kann eine nochmalige Besteuerung des Umsatzes bei den einzelnen Verkäufern als Beauftragte der Genossenschaft unmöglich in Frage kommen, denn eine solche würde indirekt eine glatte Doppelbesteuerung der Genossenschaft darstellen. Denn sie, die Molkerei, sähe sich, wenn sie den Verkaufsstellenbetrieb weiter aufrecht erhalten will, wie schon erwähnt, genötigt, die den Verkäufern auferlegte Umsatzsteuer selbst zu tragen, da anders ja für den Verkäufer kein Nutzen mehr aus dem Vertragsverhältnis entspringen würde.

Die Molkerei veranlaßte denn zunächst mal, daß die am höchsten umsatzbesteuerter Verkäuferin — sie sollte nämlich nur die „Kleinsteinkommensteuer“ gegen den Steuerbescheid Einspruch erhob. In dem Einspruchsschreiben wurde hervorgehoben, daß die zur Steuerzahlung aufgeforderte zur Entrichtung der veranlagten Umsatz- und Einkommensteuer nicht verpflichtet sei; andererseits sei sie auch nicht imstande, diese Summe zu zahlen. Würde das Finanzamt pfänden, so käme aus dem Inventar und der ganzen übrigen Habe der Einspruch erhebenden nicht soviel heraus, daß die Steuerforderung gedeckt werde. Sie bitte, die zwangsweise Eintreibung des Steuerbetrages bis zur rechtskräftigen Entscheidung über den Einspruch auszusetzen. Ein eingehende Begründung des Einspruchs werde erfolgen, nachdem der Molkereigenossenschaft zu S., als ihrer Auftraggeberin, durch ihren Molkereirevisionsverband das nötige geschätzte Material zugegangen sei. Wie von der Genossenschaft bereits durch Nachfrage festgestellt sei, zahlen die Molkereiverkaufsstellen in den benachbarten brandenburgischen, pommerschen und mecklenburgischen Städten keine Umsatzsteuer, sondern versteuern nur die Provision. Soll das Finanzamt nicht in der Lage sein, die zwangsweise Eintreibung der Steuer hinauszuschieben, so bitte die Antragstellerin um Nachricht, damit sie sich dann wegen Stundung der Steuer an das Landesfinanzamt oder an den Reichsfinanzminister wende.

Das Finanzamt hat die Stundung bewilligt. Der nach einiger Zeit der Antragstellerin zugegangene Einspruchsbescheid lautete folgendermaßen:

„Der Einspruch der Geschäftsinhaberin M. F. in S. gegen die Veranlagung zur Umsatzsteuer für das Kalenderjahr 1924 und 1925 bis einschließlich August 1925 wird als unbegründet zurückgewiesen. — Die Kosten des Einspruchsverfahrens hat die Steuerpflichtige zu tragen. Der Wert des Streitgegenstandes wird auf 2647 Rmk. festgestellt . . .

Gründe:

Die Steuerpflichtige unterhält für die Molkereigenossenschaft S. eine Verkaufsstelle, die als solche durch ein Schild kenntlich gemacht ist, und verkauft die Milch und Butter nach den von der Genossenschaft vorgeschriebenen Preisen. Die übrigbleibende Ware wird zurückgenommen. Für den Verkauf wird der Pflichtigen eine Provision gezahlt.

Sie ist der Ansicht, daß sie bezüglich dieser Einnahme nicht zur Umsatzsteuer heranzuziehen sei. Dieser Ansicht kann jedoch nicht beigetreten werden.

Nach den Erlassen des Herrn Reichsministers der Finanzen vom 2. Juli 1922 — III U 10 000 — und vom 20. Mai 1923 — III U 5000 — und der Verfügung des Herrn Präsidenten des Landesfinanzamtes Brandenburg vom 28. Nov. 1924 — I U 4000 — sind Zwischenhändler, die Waren auch nur im Namen der Fabriken verkaufen und deshalb ihre Geschäftsräume als Verkaufsstellen der Fabriken kenntlich machen, selbst Unternehmer, die neben anderen Waren Waren bestimmter Fabriken an Verkaufsstelle vertreiben, mit den gesamten vereinnahmten Entgelte umsatzsteuerpflichtig.

Dem Einspruch muß daher der Erfolg versagt werden.“ Die Abgewiesene legte nun gegen diesen Bescheid Berufung ein. Sie führte in ihrem Berufungsschreiben aus, daß das Finanzamt von der irrigen Annahme ausginge, die Ware ginge auf ihren Besitz über und werde von ihr auf eigene Rechnung verkauft. Dies sei nicht der Fall. Sie sei als Verkaufsstelleneinhaberin vertraglich verpflichtet, nur im Namen der Genossenschaft und auf deren Rechnung zu verkaufen, den Erlös bis zur Abführung getrennt von sonstigen Kassenbeständen aufzubewahren und den nicht verkauften Teil der Erzeugnisse, der ja doch Eigentum der Molkerei geblieben sei, ihr zurückzugeben. Die Ware befände sich also keinem Augenblick im Besitz der Verkäuferin, sie sei nur in deren Gewahrsam. Sie, die Verkäuferin, habe kein Eigentumsrecht an der Ware, werde deshalb auch nicht Schuldner der Molkereigenossenschaft. Ihre Verkäufe würden stets im Namen der Molkereigenossenschaft kontrahiert und, wenn Ware auf Kredit entnehme, werde den Betrag nicht ihr, der Verkäuferin, sondern der Molkerei schuldig. Sie sei daher der Meinung, daß sie nicht mit den gesamten vereinnahmten Entgelten umsatzsteuerpflichtig sei. Sie sei doch ein Widerspruch in sich selbst, daß sie bei dem geringen Entgelte für ihre Tätigkeit einen Betrag von 2647 Mk. Umsatzsteuer bezahlen soll. Jedenfalls sei sie dazu nicht in der Lage und sie werde, wenn gegen die Entscheidung werden sollte, aus Billigkeitsgründen die Niederschlagung der Steuer erbitten müssen. Sie bitte auch heute schon aus demselben Grunde, für den Augenblick von der Einziehung der Steuer, die weit über ihr Vermögen geht, absehen und dieselbe stunden zu wollen.

Die Molkereigenossenschaft S. hatte sich in der Streitfrage auch um Rat an die Brandenburger Molkereien G. m. b. H. zu Berlin gewandt, deren juristischer Berater sich über die Rechtslage wie folgt äußerte:

Nach § 1 Ums.-St.-G. unterliegt nur die Lieferung selbständiger Personen der Umsatzsteuerpflicht. Da der Beauftragte als Agent der Molkerei zu betrachten ist, ist er keine selbständige Person und wird demnach an sich nur mit der Provision, nicht aber mit dem gesamten vereinnahmten Entgelte umsatzsteuerpflichtig sein. Jedoch ist auf Grund § 1 Abs. 1. S. 2 Ums.-St.-G. der Beauftragte, trotzdem er nur Agent ist, mit dem gesamten Entgelte umsatzsteuerpflichtig, da er die Ware als Bediensteter der Molkereigenossenschaft hat und den unmittelbaren Besitz auf einen anderen überträgt, wobei die Tätigkeit des Beauftragten

ber den Rahmen der bloßen Beförderung hinausgeht. Danach scheint mir also die Ansicht des Finanzamtes richtig zu sein. M. E. ist sie auch in Ergebnis nicht unbillig, denn die Umsatzsteuer braucht nur einmal, nämlich vom Verkauf des Händlers an den Kunden gezahlt zu werden. Die Molkereigenossenschaft braucht dagegen für das vereinnahmte Entgelt auf Grund des § 7 Abs. 2 S. 1 Ums.-St.-G. m. E. keine doppelte Steuer zu zahlen, denn sie ist unmittelbare Besitzerin und Eigentümerin der bei dem Beauftragten liegenden Ware geblieben. Es findet nur eine steuerpflichtige Lieferung, nämlich die von dem Beauftragten an den Kunden statt, die ja bereits beim Beauftragten versteuert wird.

Dieser Fall liegt ebenso wie z. B., wenn eine Muttergesellschaft durch ihre Tochtergesellschaft Ware verkauft. Auch in diesem Falle darf die Muttergesellschaft für die von der Tochtergesellschaft vereinnahmten Entgelte nicht nochmals zur Steuer herangezogen werden, wie der Reichsfinanzhof öfters entschieden hat. (Vergl. z. B. Mrzjet Steuer-Rechtsrech.-Entsch. R. F. S. B. A. 141 und 150/23 i. Art. vom 14. 12. 23 Rechtsrech. Nr. 71 zu § 1 Ums.-St.-Ges.).

Da also nach den vorstehenden Ausführungen nur der Beauftragte und nicht die Molkereigenossenschaft die Umsatzsteuer zu zahlen hat, ist es empfehlenswert, daß die Molkereigenossenschaft dem Beauftragten die Umsatzsteuer erlegt.

Die Berufung der erwähnten Verkaufsstelleninhaberin hatte insofern das Finanzgericht des Landesfinanzamtes Brandenburg in Berlin beschließt und erzielte einen vollen Erfolg für sie bzw. die Genossenschaft. Das Finanzamt Prenzlau übermittelte den Beschluß des Finanzgerichts der Verkaufsstelleninhaberin durch ein Schreiben folgenden Wortlauts:

„Der Ihnen am 7. November 1925 zugestellte Einspruchsbescheid über Versteuerung des vollen Umsatzes aus dem Milch- und Butterverkauf für die Molkereigenossenschaft in S. wird zurückgenommen.“

Nach dem Beschluß des Finanzgerichts bei dem Landesfinanzamt Brandenburg in Berlin am 29. Dezember 1925 unterliegen die aus dem Verkauf für die Molkereigenossenschaft in S. vereinnahmten Entgelte nicht der vollen Umsatzsteuer, da die Klägerin nach Lage der Sache als Agent tätig ist. Es ist vielmehr nur die Provision zu versteuern.“

Damit hat denn dieser, für die Molkereigenossenschaft außerordentlich wichtige Streitfall eine befriedigende Erledigung gefunden und der durch das Finanzamt Prenzlau in die Genossenschaftsfreiheit hineingetragenen Unruhe ein Ende gemacht. W. Peterßen, Prenzlau.

*Willst du wissen allesamt
Schreib an Firma A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Amerika u. Hausers Labpulver!

Herr Dr. A., Inhaber eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums im weltbekannten Molkereigebiet WISCONSIN U. S. A. schreibt wörtlich:

„Ich habe sämtliche Labpulver der Erde ausprobiert, das Ihrige leistet das, was es verspricht, was nicht jedes zu rühmen im Stande ist.“

Das Geheimnis dieser Ueberlegenheit verbirgt
„HAUSERS“-Labpulver.
Folgen Sie bitte ersten Autoritäten, größten Molkereibetrieben und Ihren Kollegen, sie verwenden
„HAUSERS“-Labpulver.

Es ist **deutsche** Qualitätsware, welche ihren Siegeszug durch die Welt fortsetzt.

Josef Hausers Nachfolger
Älteste und größte Labfabrik
Ottmershausen - Augsburg
Gegründet 1872.



26.-29.
SEPTEMBER 1926

FRANKFURTA.M.
DIE MESSE FÜR
NAHRUNGS-UND
GENUSSMITTEL

KOLONIALWAREN, TEIGWAREN, KONDITOREI, KON-

SERVEN, KÄSE, WEIN, ÖL, BIER, LIQUEUR, BRANNTWEIN

UMFANGREICHE
AUSLÄNDISCHE BETEILIGUNG
AUS ITALIEN, ÖSTERREICH, UNGARN, FRANKREICH

**Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!**

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

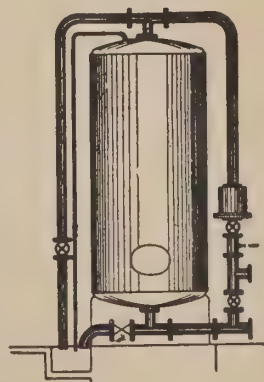
Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:
Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Wegen Geschäfts-Auflösung zu äußerst günstigen Bedingungen

abzugeben:

- 1 Erhitzer, Fabrikat Rothenburg, mit oberem Antrieb, stündliche Leistung 850 Liter von 5 auf 90 Grad;
- 1 Westalia-Entrahmungs-Zentrifuge, stündliche Leistung 2000 Liter, mit Reinigungsring; sowie eine große Anzahl Glasentfäster, eisenverzinkt, für Degerma-Stahlflaschen.

Molkereimaschinenfabrik Oldenburg.



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen
Langenstr. 118

Enteisungs-Apparate bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung.
Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen!
Ausführ. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

Aufruf

zu einem „Stellbischein“ der ehemaligen „Zuldaer“ am diesjährig. Verbandstag in Cassel. Näheres im Empfangsbüro „Nordischer Hof, Cassel“, gegenüber d. Bahnhof. (2671)

J. A.
Einige ehem. Aktive der Molkereischule Zulda.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Beginn des nächsten halbjährig. Betriebsleiterkurses mit nur theoretischem Unterricht am 12. Oktob. 1926. Anmeldung, nimmt Direktor Müller, Cleve, Molkereischule, entgegen. (1136)

Stellen-Angebote.

Für meine Pachtmolkerei suche ich für sofort einen verheirateten

Molkf. Verwalter, welcher Schweinemast mit betreib. kann, zur selbständ. Führung. Wohnung mit 3 Zimmern vorhanden. Kautions ist erforderlich. Angeb. unter 2592 an diese Ztg. mit Angabe des baldmög. Antritts.

Suche per sofort oder später Stellung als

Betriebsleiter

1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Bin 24 Jahre alt und war auf letzter Stelle als Betriebsleiter tätig. Gute Zeugnisse vorh. Werte Angebote mit Gehaltsang. unter J. S. 100 hauptpostlagernd Königsberg in Pr. (2531)

Wir suchen zum 1. Septbr., evtl. einige Tage früher einen tüchtigen, zuverlässigen

ersten Gehilfen

für Betrieb und etwas Kontorarb. Derselbe muß mit der Bedienung der Maschinen (Eismaschine) und Butterfertiger sowie in der Quargzubereitung firm sein. Bei Zufriedenheit gutes Gehalt zugesichert.

J. Hauschild,
Dampfmolkerei Gollma u. Umgeg., eingetr. Gen. m. beschr. Haftpflicht.

Molkereigehilfe,

am liebsten Westpreuße, oder einer der firm ist in Sauermilchquargfabrikation zum 1. Sept. evtl. früh bei 50.— M monatlich für meine städtische Meierei gesucht. (2637)
Central-Meierei Dilsburg i. S.

Suche zu sofortigem Antritt einen jungen

Gehilfen

welcher seine Lehrzeit beendet hat. Gehalt 50.— Mark.

Molkerei Belthelm a. Fallstein, Kreis Halberstadt.

Suche zum 1. September einen jungen

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat für alle vorkommenden Arbeiten. (2616)

Molkerei Schlanstedt,
Kreis Oschersleben.

Linbemann, Verwalter.

Zum baldigen Antritt suchen wir für unseren neuzeitlich eingericht. städtischen Vollbetrieb solid., fleiß.

jüngeren Gehilfen

der in allen Facharbeiten tüchtig ist. Gefl. Meldungen mit Zeugn., Altersangabe und Gehaltsforder. bei freier Station an

(2617)
Görliger Molkerei E. G., Görlitz Schleisien.

Tüchtigen, ehrl. Milchverkäufer, der die Pflege des Pferdes mit über., gute Zeugn. aufweist, und etwas Kautions stellt, sucht sofort Molkerei Lübow b. Stargard i. P.

Suche zum 1. September einen anständigen, ehrlichen

jungen Mann

3 Jahren, Besorgen der Schweine und für alle sonstigen Arbeiten in der Molkerei. Gehalt 30 Mk. und freie Kassen. Angebote erbeten an B. Ruoff, Molkerei Broschewitz bei Strehlen in Schles.

Junger, kräftiger, an peinlichste Sauberkeit gewöhnter

Gehilfe

per sofort gesucht. Werte Angebote erbittet

(2704)
Sentisch, Molkerei-Genossenschaft, Gohre bei Stendal.

Wir suchen baldigst einen

jungen Mann

zur weiteren Ausbildung oder jungen Gehilfen. 2568

Molkerei Harbarnsen (Hann.)

Gehilfe, bis 22 J., für ländlich. Betr. z. Butter- u. Käse-Stadtverk. gesucht. Sicherh. 250 M m. gest. w. Ang. mit Gehaltsang. an (2719)
Dampfmolkerei Gr. Schwirsen, Krs. Rummelsburg.

Selbständig arbeitender, fleißiger, sauberer

Gehilfe,

nicht unter 24 Jahren, der mit der Käseerei von Limburger, Romadur, Stangen usw. voll vertraut sein m., zum 1. 9. v. Molkerei gesucht. Nur mit besten Empfehlungen versehene wollen bei Angabe der Gehaltsansprüche sich melden unter Nr. 2679 an diese Zeitung.

Zuverlässiger

Gehilfe

mit guten Zeugnissen per sofort gesucht. (2681)

Mülheimer Milchsterilisieranstalt und Dampfmolkerei N. Hoderits, Köln-Mülheim.

Suche zum baldigen Antritt einen tüchtigen

Käser

für Tilfiter, Rom- und □-Käse. Derselbe muß in der Lage sein, das Personal zu beaufsichtigen sowie bei Abwesenheit des Chefs denselb. voll und ganz zu vertreten. Gleichzeitig kann ein junger

Gehilfe

für Betrieb und Kontor hier eintreten. Da viel Kontorarbeit zu erledigen, flotte Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Anhangsgehalt für Käser 70.—, für Gehilfe 50.— M. Es mögen sich aber nur anständige, im Fach tüchtige Gehilfen melden, welche ihr Können am liebsten durch Empfehlungsschreiben nachweisen.

Mühenower Molkerei-Genossensch., Mühenow. b. Saleske (Pommern).
M. Lubitz. 2496

Gesucht wird zum 25. d. Mts. od. 1. 9. junger

Gehilfe od. Lehrling,

der seine Lehrzeit beendet hat, zur weiteren Ausbildung in Tilfiter u. Weichkäseerei. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei Dinglingen bei Hegelingen, Ostpr.

Suche zum 25. August oder erst. September einen jg., fixen

zweiten Gehilfen

für Weichkäseerei und Betrieb. Selbiger muß in der Weichkäseerei schon tätig gewesen sein u. sich vor feiner Arbeit scheuen. Stellung ist gut und dauernd. Gute Verpflegung und Gehalt zugesichert. Angeb. an Zentral-Molk. Barbel i. Oldbg.

Wir suchen zu sofort tüchtigen, bestempfohlenen

Gehilfen

der an Sauberkeit und Ordnung gewöhnt ist und keine Arbeit scheut. Gefl. Angebote erbittet (2579)
Meierei Neufölln, Berl.-Neufölln, Mittelbuschweg 6/7.



Rahmsäuerungskulturen

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäs

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 3

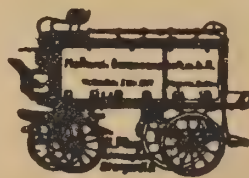
Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs-Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

KT 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden Weichkäseerei! Lieferant:

Mechanische Weberei

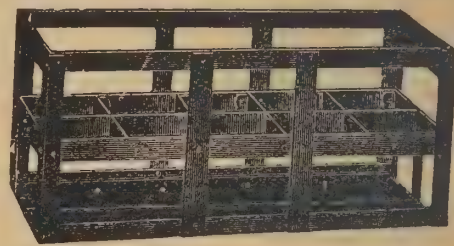
C. A. Lassmann, Lauban i. S.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.



Eiserne

Flaschenkasten

aus bestem Material in klassiger Ausführung Vollbände roststahlgelb, liefert in allen Größen und Ausführung.

Gustav Borgmann, Dortmund, Adlerstr. 10, Fernruf 2655.

Bau u. Inbetriebsetzung

kompletter Anlagen zur Fabrikation von Block-Schachtelkäse ohne Ringe

Modernste, bestbewährteste Kochmaschinen, Spezial-Abfüllmaschinen, Stanniolform-Maschinen zum Bilden der Hüllen für 6/6 und ungeteilte Käse (Einblattsysteme), Aluminiumformen, sowie sämtliche Einzelgerätschaften.

la Referenzen!

Konkurrenzlose Preise

Ausführliche Kosten - Anschläge, Kataloge, fachmännische Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.

Carl Merkh, Apparate- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. N.

Spezialfabrik für Käseerei-Einrichtungen.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

Für meine Pachtmolkerei suche ich zu sofort einen tüchtigen, mit Schweinemast vertrauten **Molk.-Verwalter**. Wohnung von 3 Zimmern ist sofort zu beziehen. Da Stellung vollständig selbständig muß Kautions gest. werden. Offerten unter „Eilt“ Nr. 303 durch diese Zeitung.

Suche sofort einen tüchtigen, led. **Sachmann** nach dem rheinischen Industriegeb., welcher gute Erfahrungen auf dem Käsegebiet sowie Stadtverkauf (Flaschenstern) hat und einstell. einen Verkaufswagen mit fährt, unter Pferdepfleger ist. Bei zufriedenstellender Leistung Dauerst. Verheirathung gestattet sowie zur Beschaffung v. Wohnung Gelegen. Kautions m. gest. werden. Entl. geb. unter Nr. 2778 an diese Zeitung.

Suche zu sof. für größere Käseerei arbeitswilligen, kräftigen **Gehilfen** auptsächl. für Kessel u. Maschinen wie alle Arbeiten in der Käseerei. Gehalt nach Leistung. (2736 Dampfmolkerei Godniden (Ditpr.).

Suche zum baldigen Antritt ein. kräftigen jungen Mann, der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen. Solche, die schon in einem Betrieb tätig waren, bevorzugt. (2747 Molkerei Goldorf in Oldenb.

Da angenommener Gehilfe nicht antreten kann, suchen wir möglichst bald einen jg., fleißigen zweiten **Gehilfen**

sch. Betrieb. Stellung angenehm. Gehalt 50 M netto. Angeb. erb. D. Stinze, 2622 Holtland in Ostfriesland.

Zu sofort ein tüchtiger **Gehilfe** sucht als alleiniger, Gehalt bei eier Station und Kassen Mt. 70, i Zufriedenheit entspr. Zulage. Geb. mit Zeugnisabschriften an Dampfmolkerei Tarmstedt, Inh. D. Vog, Bezirk Bremen.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst tüchtigen, sauberen **Gehilfen**

alle i. Betr. vorkomm. Arbeit. Anfangsgehalt 60.— Mt. und freie Station. Es wollen sich aber nur Leute melden, denen an einer Dauerstelle gelegen ist und die vor all. lide sind. Bewerbungen m. Zeugnisabschr. erbeten. Ferner suchen wir für einen tüchtigen **Gehilfen**

2 Jahre alt, den wir bestens empfehlen können, zum bald. Antritt geeignete Stellung. (2780 Molkerei Herzfeld, e. G. m. u. H., Herzfeld bei Soest i. W.)

Wir suchen zum 25. Aug. cr. ein. tüchtigen, ehrlichen **Gehilfen**

Alter von 17—19 Jahren für a vorkommenden Arbeiten. Leht. Gehilfe war fast ein Jahr hier. Betrieb ist sauber und praktisch eingerichtet. Es bietet sich Gelegen. l, die Harzfäseerei zu erlernen. Junge Leute, welche Lust u. Liebe Sache haben, wollen ihr Ange. richten an die (2573 Molkerei Altleben (Saale). Otto Christiens, Molk.-Zusp.

Tücht. Meiereieigenhilfen

ämtliche Nebenarbeiten mit übernimmt, gute Zeugnisse besitzt, ut zu sofort (2675

Paul Bolle, Fahrland b. Potsdam, Priesterstraße 7.

Molkereieigenhilfe

20-24 Jahre alt, gegen hohes Gehalt bei freier Wohnung und Verpfle- gung zum Antritt für 1. September gesucht. (2781

Molkerei Naake & Co., Milchgroßbetrieb Dresden-Laubegast, Salzburgerstr. 40.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, soliden **Gehilfen**

der mit Interesse arbeitet. Derf. hat hier Gelegenheit, sich in der Harzfäseerei auszubilden. Bewerb. mit Zeugnisabschriften erbittet Rich. Kuppjann, (2519 Dampfmolkerei und Käsefabrik, Siersleben.

Zum 20. August oder früher suche ich einen jungen **Gehilfen**

für alle vorkommenden Arbeiten i. Privatbetrieb, gleichzeitig kann sich ein junger Mann als Lehrling melden. Taschengeld wird gewährt. Molkerei Griesenhorst in Medlenb., Station Saniz. Wolter. 1

Jg. Molkereieigenhilfe, der sich vor keiner Arbeit scheut u. Erfahrung in Quadratfäseerei hat, sofort gesucht. (2644 Dampfmolkerei Al.-Zestlin, Post Röslin (Persante). G. Nagel.

Zuverlässiger, solider, unverh. ev. **Gehilfe**

der sich vor keiner Arbeit scheut, als Heizer- und Maschinenführer f. städt. Betrieb (Markt) gesucht. Gehalt 70—75 M, freie Station. Mitersangaben, Zeugnisabschrift, Referenzen erbeten unter Nr. 2628 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Septbr. einen tüchtigen, zuverlässigen **Gehilfen**

nicht unter 20 Jahren, der auch eine Stadttour mit fahren muß. Gehalt nach Tarif. (2615 Molkerei-Gen. „Brunswiga“, Braunschweig, Rußbergstraße 17.

In unserer neu eingerichteten, größeren Genoss.-Molk. findet jg. Mann unter 16 Jahren, aus achtbarer Familie, Aufnahme als **Lehrling**.

Antritt sofort oder etwas später. C. Lüdemann, Betriebsleiter Dampfmolk. Tucheim, e. G. m. b. H. Bezirk Magdeburg.

Zum baldigen Antritt suche ein. ordentlichen jungen Mann als **Milchkutscher**.

Es wollen sich nur solche Leute melden, welche mit Pferden umgeh. können u. gute Pferdepfleger sind. Molkerei Sottrum in Hannover. Straße Bremen-Hamburg.

Wir suchen einen **Kutscher**

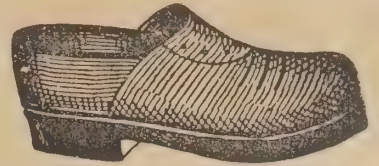
derselbe hat vormittags einen Verkaufswagen zu fahren und Milch im Kleinverkauf an die Stadtkundschaft abzuliefern, am Nachmittag die Bahnfahren nach dem 5 Min. entfernten Bahnhof zu machen sowie für Ordnung und Sauberkeit im Molkereihof zu sorgen. Derf. muß ehrlich sein und sich vernünftig und freundlich bewegen können, u. in allen seinen Arbeiten pünktlich sein. Gehalt das erste Jahr 45 M, sp. 50 M, freie Station u. Kassen. Junge Leute mit anständiger Gesinnung, die auf eine Dauerstellung sehen, wollen ihre Bewerbungen u. Molkereigenossenschaft Nr. 2498 an diese Zeitung einreichen.

Käsefabrikanten

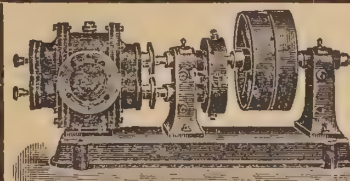
Wissen ist Reichtum! Gebe Auskunft, daß Käse schimmelt oder gelb wird, aber nicht abläuft! Bei Anfragen 20 Pfg für Porto beifügen. (2673 Gottl. Holze, Gr.-Dittersleben. Ausschneiden! Aufbewahren!

Wilh. Steffen

Holzs Schuh- und Holz pantoffel- Versandhaus für Molkereien Ralsdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien. Man verlange Preisliste.



Pumpen

für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität Herborner Pumpen-Fabrik J. H. Hoffmann G. m. b. H. Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Schrotmühle

Zentralmolkerei L ä h n i. Riesengebirge.

System „H e t t i“ mit Kunststeinen, 600 mm Steindurchmesser, fast wie neu, mit Ersatzsteinen billig zu verk.

Massenfettbestimmungen

und Untersuchungen auf Verfälschung

besorgt

Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Gehilfe,

evang., national, nicht unter 25 Jahren, welcher pa. Sahneschichtfäse machen kann, zum 1. 9. gesucht. Gehalt 70 Mt., alles frei. (2742 Richard Trehle, Berl.-Reinickendorf Holländerstraße 117.

Suche erfahrenen **Weichfäser**

für Gutsmeierei zur Verarbeitung sauber gewonnener Milch von eig. Herde. Vorläufig kleiner Betrieb, Qualitätsleistung Bedingung. Gehalt nach Vereinbarung, steigend n. Leistung. Dienstantritt möglichst bald. Angebote unter Nr. 2473 an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. 9. 26 suche ich einen jung, tüchtigen, bestempfohlenen **Camembertfäser**.

Bewerbungen mit Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen erbittet Herm. Vooge, Weichfäseerei, Adenstedt, Kr. Peine. 2698

Suche zum 1. 10. jüngere **Gutsmeierin**,

die besonders gute Kenntnisse in einwandfreier Butterfertigung bes. Selb. muß bereit sein, in freier Zeit leichte häusliche Arbeiten zu machen. Nur Bewerberinnen mit erstklassigen Empfehlungen kommen in Frage. Monatsgehalt 40 Mark. Zeugnisabschriften und Lebenslauf einfinden an (2765 v. Bollschwing, Schönbruch, Ditpr., Krs. Friedland.

Suche zum Antritt 1. September einen tüchtigen, zuverlässigen **Gehilfen o. Meierin**

für meine Jilialmolkerei als alleinigen, welcher vollständig firm in Tilsiter Käseerei ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Gehaltsangaben und Zeugnisabschriften an (2802 G. Wahnner, Meierei, Guttstadt in Ostpreußen.

Für unsere Gutsmolkerei suchen wir zu sofort oder 1. September einen erfahrenen, unverheir. **Molker**,

der auch Käser ist. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbittet Herrschaft Raddach b. Neustettin. (2694

Ältere, strebsame Meierin in Buterei und Käseerei erfahren, für Landmolkerei u. frauenlosen Haushalt sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsforder. erbittet Brandes, Berlin N. 65, Müllerstraße 25 a.

Suche zum 1. 9. eine gewandte, ehrliche **Meierin**

oder Fräulein zur Führung eines kleinen frauenlosen Haushaltes u. etwas Hilfe in der Molkerei. Es mögen sich nur Bewerberinnen m. netten Umgangsformen unter Beifügung der Zeugnisabschriften sow. Gehaltsforderungen melden. (2688 Höger, Ehrenburg, Bez. Bremen.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf.,
Chiffre-Zahl. 10 Goldpfennige extra.
Gebühr mit Bestellung einzulenden.
Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkerei- und Käsefachmann,
25 J. alt, 10 Jahre im Fach, sucht
Stellung. Suchender befindet sich
zur Zeit in städtisch. Großbetrieb
(Dauererthigung) in ungekündigter
Stellung und ist in Schweizer, Til-
siter sowie in Butterfabrikation
bestens vertraut, auch mit Kessel,
Maschinen und Lichtanlage. Er
hat auch in Käsebetrieben als
1. Gehilfe selbständig gearbeitet,
welches er durch gute Zeugn. nach-
weisen kann. Gefl. Angebote mit
Gehaltsangabe erb. **H. Albrecht,**
z. St. Dampfmolk. **G. Balbusch,**
Danzig-Langfuhr, Hauptstraße 58,
Freie Stadt Danzig. (2406)

Tüchtiger Fachmann,
33 Jahre alt, sucht zu sofort Stell.
als Verwalt., Betriebsleiter, Ober-
meier oder sonstigen Vertrauens-
posten. Bin vertraut mit Hart- u.
Weichkäse, der Neuzeit entspr. Ma-
schinen sowie Buchführung und
Kassenwesen. Kautio kann gest.
werden. Gegend gleich. Offerten
unter Nr. 2334 an diese Zeitung.

**Junger, lediger
Molkereifachmann,**
seit einem Jahre Verwalter einer
Privatmolkerei mit Versand und
Käse, sucht zum beliebigen Antr.
Stellung als Verwalter in Privat-
oder Genossenschaftsmolkerei. Eine
Kautio von etwa Mk. 2000.—
kann gestellt werden. Gute Zeugn.
zu Diensten. Gefl. Angeb. unter
Nr. 2545 an diese Zeitung.

Tüchtiger, solider Fachmann,
seit 1907 im Fach, eogl., ledig, z.
31. im großen Schlags- und Milch-
versandbetriebe tätig, sucht zum 1.
September oder später Dauerstellg.
als Betriebsl., Obermeier od. sonst.
Vertrauensposten. Selb. ist in all.
Abteilungen des Molkereif., ländl.
und städt. Betrieben gut durchgeb.
und hat staatl. Befähigungsnachw.
Gute Zeugn. und Empfehl. z. Seite.
Betreffe Angebote unter „Strebsam“
Nr. 2535 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Verkaufs meiner Molk.
suche für meinen äußerst tüchtigen,
strebsamen (2724)

Betriebsleiter
zum beliebigen Antritt Stellung.
Jürgen Rohweber, Barlohe,
Post Hohenwestedt.

**Tücht., gewissenhafter u. ehrlicher
Molkereifachmann,**
praktisch und theoretisch durchgeb.,
29 Jahre alt, Molkereischule bes.
und im Besitze des Betriebsleiter-
zeugn., sucht zum beliebigen Antritt
Stellung als Verwalter oder Be-
triebsl. Kaut. f. gest. werd. Gefl.
Ang. sind zu richten u. 2652 a. d. Z.

Molkereifachmann
24 Jahre alt, mit allen ins
Fach schlagenden Arbeiten aufs
beste vertraut, Molkerei- sow.
Handelschule mit sehr gutem
Erfolg absolviert, sucht z. be-
liebigen Antritt Stellung als
Obermeier, erster Gehilfe oder
sonst. Vertrauensp., gute Zeug-
nisse und Empfehlungen stehen
zur Verfügung. Molkereien,
denen wirklich an einer tücht.
und ehrlichen Kraft etwas ge-
legen ist, werden gebeten, Ihre
Angebote zu senden an (2666)
Kieper, Friedland, Bez. Dvpehn,
Kirchplatz 172.

Molkereifachmann, 26 Jahre alt,
led., sucht z. 1. Septbr. Stellg. als
Oberm. od. sonst. Vertrauenspost.
Zulezt i. Großstadtbetr. tät. Ang.
z. richt. an **Paul Lange b. Kümme,**
Frankfurt a. M., Hanauerland-
straße 127. (2711)

Molkerei-Betriebsleiter

größeren städtischen Vollbetriebes, 34 Jahre alt, verheiratet, in ungekün-
digter Stellung, sucht zum beliebigen Antritt anderen gleichen Wirkungs-
kreis. Angebote unter Nr. 2647 durch diese Zeitung erbeten.

Flaschenmilchbetriebe

Suche für bald oder später in modernem Flaschenmilchbetrieb Stel-
lung. Bin firm auf diesem Gebiete, 27 Jahre alt, Molkereischule besucht,
u. mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut. Gute Zeugnisse zur
Verfügung. Freundliche Angebote unter Flaschenmilch 2714 an d. Ztg.

Lehrstelle

in gut geleiteter Molkerei für 17-jährigen Realschul-Abiturienten aus
Freistaat Sachsen zum 1. Oktober gesucht. Derselbe wird sich allen ein-
schlägigen Arbeiten willig unterziehen. Angebote unter N. 151 an das
Großenhainer Tageblatt, Großenhain Sa. erbeten. (2809)

Perfekte Buchhalterin

in Stenographie, Schreibmaschinen, sowie sonstigen Kontorarbeiten lang-
jährige Erfahrung, durchaus zuverlässig und fleißig, sucht Vertrauens-
posten. Gefällige Zuschriften erbeten unter Breslau 2650 an die Molk.-
Zeitung in Hildesheim.

Fachmann,

tüchtig und zuverlässig, mit guten
Kenntnissen in der Herstellung von
pa. Produkten in Butterm- und
Käse, vertraut mit allen neuzeit-
lichen Maschinen, sucht geeignete
Stellung zum 1. September. Gefl.
Angebote erbeten an den
Oberkäs. der Genossenschaftsmolk.
Grimmen, Borp.

Strebs., solider Molkereifachmann,
Anf. 30 (Besitzersohn, deutschnat.).
Dtp., m. Tils. Käl., Butt., sämtl.
Masch. u. Arb. aufs beste vertraut,
an selbst., flottes, saub. Arbeiten
gew., sucht, gestützt auf gute Zeugn.
zum 1. Sept. Stellung. Off. erb.
Kasperreit, Dampfmolk. Mahnsfeld,
Rrs. Königsberg. 2660

Molkereifachmann sucht z. 15. 8.
od. fr. Dauerstell. Selb. ist vertr.
m. sämtl. Molkereiarb. Gute Zeug-
nisse stehen zur Verf. W. Ang. zu
richten an **W. Brandenburg, Stras-**
jund, Alte Roßhof. Str. 10 a, bei
Herrn Möller. (2754)

Älterer Fachmann,
im gesamten Molkereiwesen sowie
Buchführung, Schweinezucht- und
-Maß vollständig firm, sucht zu
sofort oder später bei bescheidenen
Ansprüchen Stellung. (2729)
Engell, Braunschweig
Fallerslebenstraße 44.

Molkereifachmann, 25 J. alt, Ab-
solvent der Molk.-Schule, 9 Jahre
i. Fach, sucht, auf gute Zeugn. gest.,
Stellung als Betriebsleiter, Ober-
meier od. sonst. Vertr.-Posten zum
bel. Antr. Ang. erbet. **Hermann**
Schaab, Weinum bei Salzgitter.

Junger, tüchtiger (2783)
Molkereifachmann

der schon mehrere Jahre in selbst.
Position war, mit allen ins Fach
schlagenden Arbeiten vertraut ist,
sow. fast jede Reparatur. selbst aus-
führt, sucht, gestützt a. gute Zeug-
nisse, zu sofort od. später selbstän-
diges Wirkungsfeld, od. auch als
Stütze ein. alleinstehend. Frau, wo
Verheirat. gestattet ist. Werte An-
gebote erbitet

Alfred Wellner
Milchverwertungs-Genossenschaft
Wolgast i. Pommern.

Gehilfe,

22 Jahre alt, tüchtig und an selbst.
ständiges Arbeiten gewöhnt, sucht
zu sofort evtl. später gute Dauer-
stellung. Gegend gleich. Gute
Zeugnisse stehen zur Verfügung.
Angebote an
Georg Kiede, Stolp in Pomm.,
Präsidentenstraße 18.

Gehilfe

Suchen für einen selten tüchtigen
jungen Mann, der früher hier in
Stellung war, in letzter Zeit die
Molkereischule besucht hat, Stellung
als

Oberm., 1. Gehilfe
oder sonstigen Vertrauensposten.
Molkereien, denen an einer wirk-
lich tüchtigen, zuverlässigen Kraft
gelegen ist, bitten wir sich direkt an
den empfohlenen Herrn **Theodor**
Glettnid, Breslau, Berliner Str.
60, II. Etage zu wenden. (2543)
Molkerei-Genossenschaft Wanowitz,
Schlesien.

Zg. zuverl., gew. Molkereigehilfe,
22 J. alt, mit all. i. Fach vorf.
Arbeiten, wie Milchw., Butterm.,
Milch- u. Schlachthausverf., sow.
auch in der Herstell. versch. Sorten
Hart- u. Weichkäse aufs beste ver-
traut, a. d. Molk.-Schule mit gut.
Erfolg absol., auf jeh. Stelle 1½
Jahre tät., möchte i. j. 1. 9. od. sp.
veränd. Zeugn. u. Ref. steh. gern
zur Verf. Gefl. Ang. mit Gehalts-
ang. erb. u. 2695 an diese Zeitung.

Flotter Molkerei- u.
Käsegehilfe

sucht Stellung, wo ihm Gelegenheit
geboten ist, sich in der Weichkäse-
rei, wie Camembert und Romadur, ev.
auch Brie- und Sahnehäufkäse
vollständig durchzubild. Suchender
besitzt gute Zeugnisse und legt mehr
Gewicht auf Ausbildung w. Gehalt.
Angebote unt. Nr. 2651 durch diese
Zeitung.

Strebsamer, solider
Gehilfe,

22 Jahre alt, sucht zum baldigen,
evtl. sofortigen Antritt Stellung.
Such. ist bestens vertraut mit der
Bedienung von Kessel, Dampf- u.
Kühlmaschinen u. all. Butterm- u.
Käsearbeiten. Selb. hat auch gute
Kenntn. b. Milchw., -Ausgabe,
Untersuch. d. Milch, Sahneverf.,
Quargber., Monatsabrechn. Weit.
Ausb. i. Kontor od. Käseerei erw.
Gute Zeugn. f. vorh. W. Ang. erb.
C. Melzer, Molk. Badbergen i. S.

Strebsamer, solider Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht, gest. auf prima
Zeugnisse, zum 1. Sept. Stellung f.
Annahme u. Kontor resp. Betrieb
u. Kontor. Gefl. Ang. m. Gehalts-
angaben erbitet (2524)
Alfred Schnalle,
Dampfmolkerei Darfeld i. Westf.

Molkereifachmann

25 Jahre alt, in allen Zweigen
Fachs bestens vertraut sowie me-
techn. u. kaufm. Buchführung ver-
traut, jetzt als Verwalter in einer
Gutsmolkerei in ungel. Stellung
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse
Referenzen für sofort Stellung als
Verwalter, Leiter, Geschäftsführ.
oder sonst. Vertrauensposten. D.
unter Nr. 2751 durch diese Ztg.

Ademisch gebildeter Landwirt
27 Jahre alt, seit einiger Zeit in
Molkereifache tätig, sucht in erstl.
Betriebe (womöglich Großbetriebe)
passende Stelle, wo er sich beson-
der in Weichkäseerei gründlich weiter-
bilden kann. Bewerber verricht.
alle Arbeiten mit. Gefl. Zuschr.
unter Nr. 2749 an diese Zeitung.

**Tüchtiger, 23-jähriger
Gehilfe**

sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum
1. 9. oder einige Tage später auf
Dauerstellung. Gegend gleich. W.
Angebote erbittet (278)
Egon Pintschovius, Poitz in Pomm.

Gehilfe

26 Jahre, sucht z. sofort oder spä-
ter Stellung in Molkerei oder Milch-
geschäft, möglichst i. chrstl. Hau-
gut Zeugnisse. Letzte Zeit ein
Zitiale selbständig geleitet, infol-
Verkaufs jetzt stellenlos. Wer
Angebote erbitet (276)

Otto Raudzus,
Thomaten bei Heinrichswalde,
Tilsiter Niederung.

Tüchtiger
Molkereigehilfe,

24 Jahre, sucht zum 25. 8. oder 1.
Dauerstellung.
Geg. gleich. Werte Angebote an
Otto Rian, Molkerei Gerswalde
Kreis Mohrungen. 27

Junger kräftiger
Gehilfe

19 Jahre, sucht zum 1. Sept. od.
einige Tage früher Stellung. Su-
ist vertr. mit Bergedorfer Butte-
fertiger, Eismaschine, Kessel u.
Maschinen und schaut sich vor bei
Arbeit. Gefl. Angebote an (27)
Georg Pehmar, Dampfmolkerei
Göthen in Anhalt.

Molkereigehilfe,
18½ J., vertr. mit Masch., Bu-
Herst. von Quarg u. Thür. Stan-
Käse sucht sofort oder später St.
Ueberrn. auch eine Milchtor. W.
gebote erbitt. **Heinz Raul, p. W.**
Busch, Berlin, S. 42, Brandenbu-
straße 18. (27)

**Solider, selbständig arbeitender
Molkereigehilfe**
sucht zum 1. 9. eine passende St.
Selb. ist mit der Herstellung v.
Tilsiter Käse sowie mit sämtl.
Zacharbeiten, Schweinemast, Re-
und Maschinenwartung best. ver-
Angebote mit Gehaltsangabe an
Kurt Borbe, Adl. Einfuhrn
Postort, Dtpz. (27)

Molkerei- und Käsegehilfe,
21 Jahre alt, mit Kessel, Masch.
Butterm- sowie in Herst. von Ha-
und Weichkäse gut bewandert, i.
zum baldigen Antritt

Stellung.
Angebote sind zu richten unter
2758 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen älteren

Gehilfen
welcher 3 Monate hier zur Ver-
tung unseres erkrankten Molk-
verwalters war, auf sofort and.
weitige Vertrauensstellung. G.
Angebote mit Gehaltsangaben
beten an
Molkereigenossenschaft Elbring
in Lippe.

23 jähriger solider Gehilfe,
an selbständiges und gewissenhaft.
Arbeiten gewöhnt, mit gut. Kennt-
nissen in Käseerei, Spezialist in
Camembert, sucht Stellung sofort
oder später. Gegend gleich. (2867)
W. Schulke in Colbitz
b. Wolmirstedt,
Bergstraße. (2867)

Erf. Tilsiter Käser, 25 Jahre alt,
der Interesse für Käseerei hat sowie
mit sonst. Arb. vertr. ist, sucht zum
1. 9. oder früher Stellung.
M. K o t n a t,
Tilsit-Rallwen. (2787)

Tilsiter Käser,
29 J. alt, ledig, mit all. Facharb.
vertraut, sucht zum 1. 9. Stellung
als 1. Gehilfe, Gutskäser od. allei-
niger. Refl. wird nur auf Dauer-
stellung. Pa. Zeugn. vorhanden. An-
gebote erb. an (2793)
C. Flammig, Dampfmolkerei
Ragnit, Ostpr., Schützenstr. 13.

Für meinen äußerst tüchtigen,
in jeder Beziehung zuverlässigen,
verheirateten (2787)

Käser,
speziell für Tilsiter, suche ich um-
ständehalber z. beliebigen Antritt
anderweitig möglichst dauernden
Vertrauensposten und bin zu wei-
terer Auskunft gern bereit.
D. Fischer, Molkereibesitzer
Käsemart, Danziger Niederung.

Erfahrener Käsemeister,
ledig, i. Großbetrieb erfolgr. tätig,
rationell hochfeiner Ware herstell.,
sucht Stellung. Werte Zuschr. unt.
Nr. 2789 an diese Ztg.

Allgäuer Weiskäser,
23 Jahre alt, versehen mit guten
Zeugnissen, sucht sofort Stellung.
Sucht ist durchaus erf. in der Herst.
und Behandl. von sämtl. Sorten
Weiskäsen. Gefl. Ang. zu richten
an **Fr. Huber, Belgard (Perjante),**
Lindenstraße 35, Pommern. (2792)

Junger, strebsamer

Sarzkäseergehilfe
vertraut mit Lubb. Automat und
Schwihverfahren, sucht pass. Stell.
Antrien sofort. Gegend gleich.
Frdl. Angebote erbittet (2753)
Ludwig Ederle, Oderberg (Mark),
Bruchhausen 5.

Tüchtiger, lediger
Sarzkäser

Mitte 20 er, sucht zu sofort oder 1.
September Stellung. Suchender be-
sitzt beste Erfahrungen in Herstel-
lung bester, marktfähiger Ware.
Gefällige Angebote mit Gehalts-
angaben erbeten unter Nr. 2797
an diese Zeitung.

Achtung!
Welche Molkerei bildet Käsefa-
brikantenlohn in der Herstellung v.
Allgäuer, Camembert und Tilsiter
Käse b. freier Station aus? Kam.-
Anschluß erwünscht. Prima Zeugn.
bisheriger Tätigkeit stehen z. Verf.
Bewerbungen sind zu richten unter
Nr. 2722 an diese Zeitung.

Junger Mann
22 Jahre, wünscht Stellung z. 20.
August event. etwas später zur Er-
lernung des Molk.-Fachs. oder als
Milchfutcher, am liebst. nach Thür.
od. im Oldenburgischen. Angebote
sind zu richten an (2756)
**Hermann Wollhoff, Westerende-
Holzloog b. Aurich, Ostfriesland.**

Suche Stellung f. Lehrling. Derf.
hat ½ J. gelernt, ist 15½ Jahre.
Gegend gleich. **R. Fiebig, Jauer,**
Schloßstraße 14. (2790)

Suche für meinen Bruder, 21 J.
alt, 6 Jahre im Fach, zum baldigen
Antritt (2695)

Stellung.
Selbiger hat mich krankheits halber
mehrere Monate vertreten, ist zu-
verlässig und strebsam. Off. erb.
Stahl, Molkereiverwalter,
Berchen bei Demmin.

Chausseur — Sarzkäser,
22 Jahre alt, sicherer Fahrer mit
Reparaturen vertraut, Führerschein
3 b, in der Käseerei fünfjährige
praktische Erfahrung, sucht Stellg.
Antritt nach erfolgter Kündigung.
Angebote erbeten unter Nr. 2717
an diese Zeitung.

Verh. Mann, der mit der Kund-
schaft umzugehen versteht, sucht
Stellung als Milchverkäufer oder
eine Milchfiliale. Goldhypotheken
können als Sicherheit hinterlegt
werden. Angebote unter 3. Nr.
2723 an diese Zeitung.

**National gesinnter, kräftiger
junger Mann,**
29 J., aus der Landwirtschaft, als
Pferdepfleger u. Kutscher bewand.,
sucht Vertrauensposten in Molkerei
od. irgend w. Art unter Nr. 2752
an diese Zeitung.

Suche für
Chausseur,
Führerschein 2 und 3 b, geeignete
Stellung. Suchender ist 20 Jahre
alt, ein äußerst solider, tüchtiger
Mensch, von Beruf Schlosser, selb-
ständig in Maschinen- und Auto-
reparaturen, verrichtet auch gern
jede Nebenarbeit. Gefl. Ang. erb.
S. Schnabel, Molkereineiederlage,
Dittersbach, Kr. Waldenb. i. Schl.

Verheir. Heizer und Maschinist,
28 Jahre alt, 2 Kinder, mit der
Bedienung sämtlicher Maschinen
vertraut und instand zu halten, Re-
paraturen selbst ausführend, sucht
Stellung. Molkereien, welchen an
einer fleißigen, sauberen, nüchtern.,
pünktl., zuverläss. Kraft gel. ist, werd.
um Zulchriften gebeten. Such. ist
an eine straffe Tätig. gew. und
scheut f. Arbeit. Wenn v. d. Hand
keine Wohnung vorh., wird die
Stellung auch so angetret. Gute
Zeugnisse vorhanden. (2610)
**Mfr. Klose, Vahn i. Rgb., Hinter-
straße 67, Kr. Löwenberg i. Schl.**

Erfahrener Schweinemäster,
52 Jahre alt, m. gut. Zeugn., sucht
Stellung zum 1. September in ein.
Stall bis 200 Tieren. Off. erbittet
Ludwig Silbebrandt,
Molkerei Wriede, Kreis Helsen.

Meierin sucht für Buttermilch und
Hilfe im Haushalt Stellung. Off.
erbitte an die Meierin d. Molkerei
Kunig bei Liegnitz in Schlesien.

Meierin,
23 Jahre, in allen Zweigen des
Molkereifaches erfähr., welche auch
Hilfe im Haushalt leistet, wünscht
Stellung zum 20. August event.
etwas später bei Familienanschluß
und Gehalt. Selbige scheut keine
Arbeit. Gute Zeugnisse sind vor-
handen. Thüringen od. Oldenburg
bevorzugt. Ang. sind zu richt. an
Fr. Dina Wollhoff
Westerende - Holzloog
b. Aurich, Ostfriesl. (2757)

Suche für eine

Meierin,
welche vor längerer Zeit 1½ Jahre
bei mir tätig war, Stellung in Til-
siter Käseerei in Ostpreußen. Selb.
stellt sehr guten Käse her. Offert.
bitte zu richten an (2707)
Fr. Minna Kade, z. Zt. Gesede
in Westf., Rennkampstr. 4.
Molkerei Bröck, Kreis Gerbauen.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
Fachkundige Dame
sucht zum 1. 10. oder später leitend.
Stellung in Butter- und Käse-Spe-
zialgeschäft. Großstadt bevorzugt.
Angebote unter Nr. 2810 an diese
Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
Fachmannstochter, 24 Jahre alt,
sucht zum 1. September Stellg. als
Haushälterin
und etwas Hilfe in der Molkerei.
Angebote unter W. 2842 an diese
Zeitung.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 1. September
oder einige Tage früher einen
ersten Gehilfen
für Milchannahme u. Kontor. Be-
dingung gute Handschrift, sicheres
Rechnen u. genaue Kenntnis sämt-
licher Maschinen. Gehalt 80 Mk.,
freie Kassen u. Station. Zeugnisse
sind einzulegen. (2826)
Molkerei- u. Milchhandl.-Genoss.
e. G. m. u. H., Neuruppin.

Meiereigehilfe
sauber und strebsam, nicht unter
20 Jahre, zum 1. Septbr. gesucht.
Vollbetrieb. (2823)
Meierei Bredenbeck i. Holstein.

Suche zum 1. 9. 26 jüngeren, zu-
verlässigen, ehrlichen (2818)

Gehilfen
für alle vor kommende Arbeit. Sel-
biger hat eine kleine Milchtour mit
zu fahren u. m. etw. Kenntnisse in
der Käseerei besitzen. Gehalt nach
Übereinkunft.

P. Roth
Molk. Zeulenroda i. Thür.
Da der Gehilfe Alfred Scharlach,
Molkerei Lohra, Krs. Marburg
Stellung nicht angetreten hat, suche
ich jungen, kräftigen (2815)

2. Gehilfen
für alle im Betrieb vorkommenden
Arbeiten. Bevorzugt, welcher mit
Kundschaft umzugehen versteht und
bei Bedarf mit auf Tourenverkauf
ausheilen kann. Zeugnisabschrift.
erbittet

Max Schweizer
Molkerei Heidenau-Dresden.
Für meinen zweiten Betrieb,
(Genoss.-Molk.) suche ich zum erst.
September einen tüchtigen (2813)

Gehilfen
als alleinigen. Bedingung: Erfah-
rung in Buttermilch, Quadratkäseerei.
Auch muß eine kleine Milchtour,
20 Minuten Entfernung, übernom-
men werden. Anf.-Gehalt 45,— M
monatlich. Angebote bitte zu richt.
an
W. Stark, Molk.-Verwalt., Borsow
bei Grevesmühlen i. Meckl.

Suche zum 1. September entl.
einige Tage später für Molkerei
Amelinghausen bei Lüneburg einen
tüchtigen, sauberen, älteren

Gehilfen
der fähig ist, eine Camembertkäse-
rei neu einzurichten und prima
Ware herstellt. Ferner suche eine
tüchtige, ehrliche

Meierin
die den Haushalt für 4 Personen
selbständig führen kann u. in Mol-
kerei und Käseerei mithilft. Offert.
mit Zeugnissen und Gehaltsforde-
rungen an (2805)
Molkerei Eimke, Kreis Helsen.

Wir suchen zum 1. 9. einen auß.
tüchtigen (2804)

Gehilfen.
Zeugnisabschriften und Gehaltsfor-
derungen sind zu richten an die
1. Molkerei-Genossenschaft
Groß-Möringen bei Stendal.

Suche zum baldigen Antritt ein.
zuverlässigen (2873)

Gehilfen
mit Führerschein für Lieferwagen
bei gutem Gehalt. Es komm. nur
wirklich tüchtige Leute in Frage.
Bewerbung. mit Gehaltsforderung
sind zu richten an die
Molk. Drosau, Krs. Sorau N.-L
Besitzer Bruno Benzle.

Suche für sof. oder 1. 9. 26 einen
ledigen, tüchtigen, reellen Milchver-
käufer für Verkaufswagen und für
Betrieb. Es komm. Leute in Frage,
die den Kundenkreis vergrößern
und die Interessen des Chefs ver-
treten. **Carl Lange, Molk. Rott-**
wig b. Rottbus. (2861)

Für Kessel und Maschinen wi-
zum 1. Oktober ein zuverlässige
bestempfohlener (28)

Molkereifachmann
in Dauerstellung gesucht.
Ferner zum gelegentlichen Ei-
tritt ein

Futtermann
oder Frau, für unsere Schwein-
mästerei.
Neue Molk.-Genoss. Guhrau
Bezirk Breslau.

Zum 28. bis 1. September sud
ich einen durchaus zuverlässigen
fleißigen und grundehrlichen

Molkereigehilfen.
Selb. muß neben fein. Molkerei-
arbeit, etwa 20—30 Schweine au-
warten, ein Pferd besorgen u. fah-
können. Milch ran holen u. zuri-
bringen. Junger, angehörender Ge-
findet schon Aufnahme. Stellung
dauernd bei Familienanschluß. Ge-
halt anf. 40—50 Mk. urd fr. Ka-
Offerten sind zu richten an
Dampfmolkerei Scharrel
Bez.: L. Oldiges.

Ein jüngerer, fleißiger
Molkereigehilfe
für Dauerstellung nach Westfal. a
sucht. Bewerbungen unter M
2856 an diese Zeitung.

Molkereilehrling,
Sohn anständiger Eltern, welch
Luft hat, das Molkereifach zu e-
lernen, zu sofort unter günstige
Bedingungen gesucht. Bewerbun-
gen erbittet (28)

Dampfmolkerei und Käseerei
Langendorf

Käseergehilfe
welch. nachweisbar schon in Weis-
käseerei tätig war, zu sofort gesuch
Molk. Haffelt b. Cleve, Rhld.
Telefon 501. (28)

Camembertkäser,
der in der Herstellung eines mager
Camembert reiche Erfahrung b
und die Käf. selbständig einricht
kann, zum baldig. Eintritt gesuch
Angebote unter Schlesien 2834 a
diese Zeitung.

Ich suche für meine Sarzkäseer
einen perfekten

Sarzkäser
Selbiger muß mit Lübbers Aut
mat vertraut sein, prima marktfä
Ware herstellen und selbständ
arbeiten können. Antritt am
September. Offerten mit Zeugn
abschriften erbeten. (28)

Kuhle, Molkereinspektor,
Tettenborn, Südharz.
Fernsprecher Bad Sachsa 44.

Kräftiger
Lehrling
im Alter von 16 Jahren kann hi
am 1. Oktober eintreten.
Georg Langer, Molk. Heinricha
Bez. Breslau. (28)

Suche sofort einen jungen Man
als (28)

Lehrling.
G. Blod, Molk. Wendisch-Priso
Mecklenburg.

Keinem Lehrling
darf der „Milchw. Zeitschen“ vom Mol
Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seit
sind darin alle Zweige der Milchwirtsch
und Schweinemast behandelt. Gegen E
senkung von 2,50 M wird das schon geb
dene Buch geliefert von der Buchhandl
der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Alleinstehende Fra
zum Gerätewaschen und zu and
Arbeiten in Hof und Haus z. be-
digen Eintritt gesucht. (28)
Neue Molkerei-Genoss. Guhrau
Bezirk Breslau.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbe
besten Dank. (28)
Molk.-Gen. Treuenbriegen.
D. Töpfer.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 17. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 148 G.-M., abfallende je Zentner 128 G.-M. Tendenz: abwartend.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. August. Bericht der Fa. Gustav Schülke & Sohn. Das Geschäft ist in dieser Woche noch ruhiger geworden und beeinflusst die vielen dringenden Angebote vom Ausland die Stimmung immer mehr. Demgegenüber zeigt die deutsche Produktion sogar eine kleine Zunahme, so daß es bei dem sehr schleppenden Absatz nicht möglich war, die Bestände zu räumen. — Dänemark, das während der ganzen Woche dringend anbot, ermäßigte die Notierung um 4 Kronen auf 300 Kronen. Auch Holland hatte seine Guldenforderung weiter herabgesetzt, ohne größere Umsätze erzielen zu können. Es war daher unbedingt erforderlich, daß für die deutsche Butter, die teurer einstand als ausländische Ware, und daher vernachlässigt war, wieder Abzugsmöglichkeit geschaffen wurde, und sah sich die Berliner Notierungs-Kommission infolgedessen gezwungen, die Preise heute um 5 M auf 173 M zurückzusetzen. — Schmalz. Nach vorübergehender schwacher Erhöhung verkehrten die amerikanischen Märkte wieder in matter, lustloser Stimmung und gaben die Preise Ende der Woche weiter nach. Wenn auch die Nachfrage noch zu wünschen übrig läßt, so ist das Geschäft doch gegen die letzten Wochen wesentlich besser geworden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 34,75 Dollar, Purelard 36,75 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 14. August. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem Buttermarkte hat sich noch weiter beruhigt. Trotzdem kam der Notierungsrückgang in Berlin heute überraschend. Hieraus ist zu ersehen, daß man mit der deutschen Butter dem dänischen Preise weichen mußte, weil eben dänische Butter vielfach vorgezogen wird. Für die deutschen Molkereien ist das allerdings betrübend und muß denselben als Ansporn dienen, auf die Besserung der Butterqualität bedacht zu sein, wenn sie die höchsten Preise erreichen wollen. Es ist damit auch bewiesen, daß der Butterzoll für die deutsche Butterproduktion eine Utopie ist. Zweifellos wird der starke Rückgang der Berliner Notierung anregend wirken und eine Belebung des Absatzes herbeiführen.

Dresden, 14. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Buttergeschäft hat sich außerordentlich beruhigt und es herrscht eine Stimmung, wie man sie um diese Zeit des Jahres nicht kennt. Die deutschen Eingänge sind größer geworden. Da die erhofften Preisrückgänge in Hamburg und Berlin bereits eingetreten sind, muß abgewartet werden, welche Tendenz sich nunmehr herausbildet.

Käse.

Dresden, 14. August. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Nachfrage nach Allgäuer Weichkäse ist erfreulicherweise unverändert gut geblieben. Ohne Zweifel sind von allen Seiten größere Aufträge nach dem Ursprungsland gelegt worden. Der sichtbare Ausdruck hierfür war die dieswöchige Erhöhung der Rempener Notierung um 5 Pfg. je Pfund für junge Ware. — Vollfetter Edamer ist begehrt. Das Geschäft in bayerischem Emmentaler ist zufriedenstellend. — Die Großhandelsverkaufspreise für Rohware betragen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 150—160, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 135—140, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 57—63, do., 40 Proz. 90—95, pa. Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Eisfett 75—80, do., 40 Proz., in Stanniol und Eisfett 100—105, pa. bayerischer Weichkäse, vollfett 105, pa. holländischer Edamer, vollfett 100—102, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,32—0,38 je Stück, do., in Stanniol und Holzschachteln, ca. 350 Gramm 0,80—0,90 je Stück.

Köln, 16. August. Bericht der Firma Ferd. Grotesendtiun. In der letzten Geschäftswoche war der Handel unverändert. Es wurden für Holland schöne Umsätze erzielt, obwohl die Preise wieder einige Gulden stiegen. Echte Emmentaler wurden verlangt, wenn vorjährige Sommerware noch lieferbar war. Tilsiter hatte sich etwas erholt infolge der hohen Forderungen Hollands. Allgäuer Weichkäse waren trotz der anziehenden Preise vernachlässigt.

Tilsit, 14. August. Bericht der Firma G. A. Kreis. Das Angebot in Tilsit ist stärker geworden, so daß die bisher stabilen Preise des öfteren weichen mußten. In der Nachfrage ist eine Verringerung nicht zu verzeichnen. Die Tendenz könnte man mit „ruhig“ bezeichnen.

Eier.

Berlin, 16. August. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14,50, frische über 55 Gramm 12—13, frische unter 55 Gramm 11, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 8—9; Auslandseier: extra große 14,5—15, große 12,75—13, normale 10,50—12, kleine und Schmutzeier 8—9. Tendenz: abwartend.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 16. August. Vom Auslande lagen leicht befestigte Depeschen vor. Im Inlande ist die Witterung wieder regnerisch geworden bei warmer Temperatur, so daß die Besorgnisse für die Qualitäten, namentlich beim Weizen, wieder zunehmen. Das Angebot in prompter Ware ist allerdings sehr klein geworden und die Forderungen haben sich weiter erhöht. Das bezieht sich sowohl auf Weizen wie auf Roggen und daher konnte sich auch Lieferung für beide Getreidearten befestigen. Besonders Dezember war durch größere Kaufaufträge aus der Provinz viel begehrt und stieg im Preise mehr als vordere Sichten, so daß sich der Report erweiterte. In Gerste bleibt bei hohen Forderungen und vielfach mangelhaften Qualitäten das Geschäft schwierig. Hafer ist wenig vom Inlande angeboten und bei höheren Preisen. Mehl bleibt in naher Ware gesucht und sehr fest. Für Lieferung sind die Käufer noch vorsichtig. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 210—218, mittlerer 202—209, neuer Hafer 205—215, Wintergerste 185—196, Sommergerste 230—237—240, Futterweizen 300—304, La Plata Mais 185—187, Galfax-Mais 178—180, kleiner Mais 205—206, Taubenerbsen 345—350, Roggenkleie 115—120, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 269—273, September 273,50, Oktober 273, Dezember 277—275,50, Roggen, märkischer 195—201, September 212—213, Oktober 214,50—215, Dezember 218 bis 217,50, Sommergerste 195—245, Wintergerste 158—167, Hafer, märkischer 180—191, Mais (Lofo Berlin) 176—182, Weizenmehl 38,50—40, Roggenmehl 28—29,75, Weizenkleie 10,25—10,50, Roggenkleie 11—11,40, Raps 325—330, Viktoriaerbsen 35—40, kleine Speiseerbsen 27—31, Futtererbsen 20—24, Peluschnen 27—28,50, Ackerbohnen 23—26, Wicken 32—35, Rapskuchen 14,20—14,40, Leinkuchen 18,80—19, Trodenknägel 10,80—11, Soja-schrot 19,80—20, Kartoffelflocken 22,50—23.

Berlin, 16. August. Kartoffelpreise je Zentner waggonsfrei märkische Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg u. für Berlin. Neue weiße Kartoffeln 2,60—3,10, neue Odenwälder blaue 3—3,50, neue Nieren 4—5, neue andere gelbfleischige 3,30—4 Rmk.

Hamburg, 16. August. Getreide. Weizen 265—275, Roggen 195 bis 200, Hafer neuer Ernte 185—195, Wintergerste 170—175, Sommergerste 215—230, ausländische Gerste 170—175, Mais 150—155 Rmk. für je 1000 Kg.; Raps 17—17,50 Rmk. für 50 Kg.; Hirse 8—8,25, Leinsaat 20—20,50 Gulden für je 100 Kg.

Bremen, 16. August. Weizen: Barusso 14,25, Hard Winter 2, 8. Abladung 13,50; Roggen: deutscher 11,30, amerikan. 9,70; Gerste: Donau-Russen 8,45, La Plata 8,50, amerikanische Malz 8,45; Hafer: Kanada Western 2 9,50, desgl. 3 9, amerikanische white clipped, 38 lbs, 2 8,50, La Plata 8,35; Mais: La Plata 7,60, Donau-Galfax 7,60. Tendenz: fest.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Béh. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Sargen, Hopfen, Koch, Kräutler, Kuh-, Rühmels, Rothringers, Mainzer, Niebelmers, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäseerei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2,— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Kneutinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weichkäse). Preis 2,— Mark.

Solländer und Tilsiter Käseerei v. R. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Camembert, Gouda, Brie, Tilsiter, Weichkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheddar und Chester-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Koebler, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Weiler im Allgäu. 88 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Käseformen

hergestellt in eigener Klempnerei

sofort lieferbar:

Tilsiterformen, zylindrisch, mit fest. Boden und Fußreifen, schwere Ware Durchmesser 25 30 cm

a) aus Stahlblech, ganz stark verzinkt	Stück M.	6.50	8.—
b) aus rostfreiem Zinkblech, mit Ober- und Fußreifen	"	5.50	6.50
Preßdeckel dazu aus la Buchenholz, sauber abgedreht	"	1.50	2.—

Briefformen aus starkem, rostfreiem Zink, mit Aufsatz und Spannring Durchmesser 20 21 30 cm

ohne Boden	Stück M.	3.20	3.80	4.30
dieselben, jedoch m. los. Bod.	"	3.60	4.20	4.70

Camembertformen aus starkem, rostfreiem Zink, gelötet oder gefalzt

Modell	A	B	C
Formdurchmesser cm	12	12	10
Formhöhe	15	13	12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.75 —.65 —.40

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch " —.40 —.35 —.25

Untersatz (Teller) dazu, gelocht " —.20 —.20 —.15

Kleine Camembertformen ebenfalls aus rostfreiem Zink

Modell	D	E	F
Formdurchmesser cm	8 1/2	8 1/2	8
Formhöhe	16 1/2	13	12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.45 —.38 —.35

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch " —.25 —.20 —.20

Untersatz (Teller) dazu, gelocht " —.12 —.12 —.12

Frühstückskäseformen ebenfalls aus rostfreiem Zink

Modell	J	K	L
Formdurchmesser cm	7	6	6
Formhöhe	13	12	10

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.35 —.31 —.25

Untersatz (Teller) dazu, gelocht " —.11 —.10 —.10

Viereckige Weichkäseformen, nach unten abgeschrägt (körbchenartig), mit Boden und ausgebeulten Füßen, für speziell Schicht- und Flottkäse

Modell	4	5	6	7
oberes Maß cm	10 1/2 x 10 1/2	10 1/2 x 10 1/2	12 x 12	12 1/2 x 12 1/2
unteres " "	9 x 9	9 x 9	9 1/2 x 9 1/2	9 1/2 x 9 1/2
Höhe innen	6 1/2	9 1/2	6 1/2	9 1/2

a) aus rostfreiem Zink

Stück M.	—85	—90	—90	—95
----------	-----	-----	-----	-----

b) aus Weißblech

Stück M.	—75	—80	—80	—85
----------	-----	-----	-----	-----

Limburger Formen aus gelochtem Weißblech, innen 19 cm hoch 60 cm lang, mit Seitengriffen

Modell A mit 5 Fach je 12 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Modell B mit 6 Fach je 10 cm Quadrat, Stück M. 5.50

Diese Limburgerkäseformen ersparen den Spanntisch und das Schneiden und ergeben gleichmäßig große Käse.

Jede beliebige andere Ausführung sofort u. billigst

Carl Mann, Hildesheim.

Fernsprecher 4135.

Für Molkerei - Jubiläen!

Diplome

für 25- und 30 jährige Dienstzeit als Molke-
verwalter usw., als Vorstands Vorsitzender
oder als Vorsitzender des Aufsichtsrats

liefert in feinstem Mehrfarbendruck

Molkereizeitungs - Druckerei, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Zur Uebernahme einer sehr rentablen Molkerei als 1. Hypothek

Mk. 10—15 000.—

bei hohem Zinsfuß gesucht. Angeb. unter Nr. 2859 durch diese Zeitung.

Gismaschine,

Lfg. ca. 5—8000 Kal., auch gebr., aber nur einwandfrei u. kompl., zu kaufen gesucht. (2837)

Dampfmolkerei Bergheim i. Westf.

Buttertonnen

einm. gebrauchte, gut verbottchert und gewaschen, liefert als Spezialität zum Preise von 65 75 und 85 Pfg. je Stück (2829)

Fak = Fabrik und -Handlung
El. Reidel, Cöthen, Anh.

Alterbestes

Buttersalz

liefert Ernst Lübbert, Reinfeld i. S. (Muster gratis.) (2828)

Butterfertiger

mit 2000 Liter Inhalt (800 Liter Verbutterung), gut erhalten, zu kaufen gesucht. (2835)

Molkerei Waren, G. m. b. H.,
Waren in Mecklenb.

Gut erhaltene (2821)

Käseereieinrichtung

mit Elektr.-Motor zu verkaufen. Anfragen erbeten an

J. Hirschberg, Käseerei,
Lampirg.

Steinschrotmühle

tadellos erhalten, und im Betriebe zu besichtigen, ist wegen Umbau abzugeben. (2836)

Central-Molkerei Gommern
bei Magdeburg.

Prima

Sauermilchquarg

für Schimmelfäzerei suche zu kauf. und zahle höchste Preise. (2833)

Friedrich Heise, Käseerei,
Schönebeck (Elbe).

Pa. Camembert,

vollfett, ca. 300 Gr. schwer, 6 teil., hat noch abzugeben. Versand geg. Nachnahme oder pa. Bankreferenz. Molkerei Greene, Post Kreienzen.

Inf. Erweiter. des Milchlieferungsbezirks habe ich i. Kürze noch wöchentl. einige To. oder auch geformte hochfeine Oldenburger

Tafelbutter laufend abzugeben. (2846)
Centralmolkerei Griesonthe i. D.,
H. Trippler.

Suche Abnehmer f. 300—400 Lt.

Magermilch in Käufers Kannen. Berlin sehr günstig. (2839)

Molkerei Neudamm, N.-W.

Suche wöchentl. noch mehrere To. guten, einwandfr. u. trockenen

Quarg auch auf Jahresabschluß. (2838)

Fr. Walther, Käseerei,
Weferlingen, Prov. Sachsen.

Täglich 2000 Liter

Molkereimilch an d. Straße Fürstenberg-Neustrelitz auf Jahresabschluß zu pachten gesucht. Erbitten Angebote von

prima Molkereibutter wöchentl. 10 Tonnen. (2820)

Meierei Birkenwerder,
Birkenwerder a. d. Nordbahn.

Sahne auf Flaschen, prima sterilisierte, homogenisierte, 12 % Fettgehalt, garantiert haltbar, in Kisten je 50 Stück 1/2-Literflaschen, 80 000

Flaschen wöchentl. lieferbar. Kontrakt auf längere Lieferzeit erwünscht. Preis äußerst kalkulierte.

Waldemar Clausen
Export von Molkereiprodukten
Kopenhagen D. Høbrogade 8.

Molkerei b. Erfurt sucht wöchentl. dauernd 1—2 Zentner frische, hochfeine

Molkereibutter Preis ist Nebensache, nur erstklass. Ware. Weidebutter kommt nicht in Frage. Angeb. unter Nr. 2817 an diese Zeitung.

Habe wöchentl. 40—50 Pfund Butter in 1/2 Pfd.-Stücken und ca. 2—3000 vollfette Camembert, ca. 100 Gramm, in Stanniol u. Schachtel preiswert und in nur pa. Qualität abzugeben. Ed. Böhmert i. Dampfmolkerei Mannstedt b. Buttfeld i. Thür. (2816)

Suche neuzeitl. eingericht. Molkerei zu pacht. od. zu kauf., wo 5000 A Anzahl. genüg. Angeb. u. R. 286 durch diese Zeitung.

Modern eingerichtete

Stadtmolkerei i. westf. Industriegebiet zu verkaufen, täglicher Umsatz 5—6000 Liter, über die Hälfte Privatverkauf, 2 Autos, 3 Pferdefuhrwerke an kapitalkräftigen Fachmann zu verkaufen. Anzahlung 30—40 000 Mark. Offerten unter Nr. 2855 an diese Zeitung.

Nähe Berlins oder günstig z. Bah Berlin zu pachten gesucht. Angeb. unter Nr. 2648 an diese Zeitung.

Fabrikgrundstück Nähe Stettins, für Käsefabrik und Molkerei geeignet, unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Näheres unter Nr. 282 durch diese Zeitung.

Langjähr.

Butterverhandelsgeschäft mit gr. Kundenliste, soll umständehalber gegen sofortige Zahlung von Mk. 1500.— verkauft werden. Offerten unter H. 1372 an Heinrich Eisler, Hamburg 3. (281)

Bin Abnehmer von Käse,

speziell Mainzerkäse

in engros. Probe wird gewünscht. Angebote an

Gerhard Rischke, Essen-West
Altendorferstraße 295.

Größerer Posten

Milbenkäse abzugeben. Probefend. durch Paket. (2835)

Müller, Käseerei Wintersdorf
in Thüdingen.

Beretreter

f. vollf. Camembert-
Käse

(Qualitätsware) für Dresden gel. Vertrieb auf eigene Rechnung geg. Kautions oder Sicherheit. (2858)

Molkerei Baugen - Seidan
Telefon 3982.

Für einen tüchtigen, strebsamen und soliden Molkereifachmann, bis zu 45 Jahren, bietet sich gute Gelegenheit zur

Einheirat in ein. gutgehenden Molkereibetr. Ernstgemeinte Angebote unter Angabe der persönlichen und verm. Verhältnisse find unt. Nr. 2623 an diese Zeitung zu richten.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von

gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Druckfachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Molk.-Grundstück,

gute Existenz, ist unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Ernst. Restikanten wollen ihre Angebot unter Nr. 2485 an diese Zeitung richten.

Suche neuzeitl. eingericht. Molkerei zu pacht. od. zu kauf., wo 5000 A Anzahl. genüg. Angeb. u. R. 286 durch diese Zeitung.

Modern eingerichtete

Stadtmolkerei i. westf. Industriegebiet zu verkaufen, täglicher Umsatz 5—6000 Liter, über die Hälfte Privatverkauf, 2 Autos, 3 Pferdefuhrwerke an kapitalkräftigen Fachmann zu verkaufen. Anzahlung 30—40 000 Mark. Offerten unter Nr. 2855 an diese Zeitung.

Nähe Berlins oder günstig z. Bah Berlin zu pachten gesucht. Angeb. unter Nr. 2648 an diese Zeitung.

Fabrikgrundstück Nähe Stettins, für Käsefabrik und Molkerei geeignet, unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Näheres unter Nr. 282 durch diese Zeitung.

Langjähr.

Butterverhandelsgeschäft mit gr. Kundenliste, soll umständehalber gegen sofortige Zahlung von Mk. 1500.— verkauft werden. Offerten unter H. 1372 an Heinrich Eisler, Hamburg 3. (281)

Achtung!

Suche Kauf oder Beteiligung an einer Molkerei m. entsprechen-
dem Anteil. Günstig gelegen zw. Hlabach nach Sachsen. Event. habe auch Betriebskapital gegen Sicherheit u. Produktentlieferung. Gefl. Angebote mit genauen Angaben unter Nr. 2775 an diese Zeitung.

Molkereiverkauf.

Schuldenfreie, in Westfalen nahe der holländischen Grenze gelegene, sehr rentable Molkerei suche umständehalber zu verkaufen. Die tägliche Milchabfuhr beträgt augenblicklich 3300 Liter. Ausführliche Angebote erb. unt. Nr. 2782 durch diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Badeort Mitteldeutschlands, (Bahnstation), in der Nähe mehrerer Großstädte gelegen, ist mit sämtlichem lebenden und toten Inventar zu verkaufen. Molkerei befindet sich in sehr gutem Zustande und ist mit Kühlanlage und allen sonstigen erforderlichen Maschinen und Geräten ausgerüstet. Milchmenge beträgt das ganze Jahr hindurch ca. 1500 Ag. Außer guter Wohnung in d. Molkerei ist Leutchenhaus, Autoschuppen, Pferde- und großer Schweinehof sow. gr. Gart. vorh. — Da Molkerei in Badeort und Industriegegend liegt, außerd. mehrere Großstädte in der Nähe liegen, ist Gelegen. vorh., Handel mit Molkereierzeugn. aller Art zu treiben. Kapitalkräftige Leute, die ca. 20—25 000 Mark Anzahlung leisten können, wollen Angebote einreichen unter Nr. 2794 an diese Zeitung.

Goldgrube

f. tüchtige Fachleute!
Umständehalber ist eine Molkerei in Westfalen, welche durch Schuld des früheren Besitzers seit einigen Monaten still liegt, günstig zu verkaufen. Die. besteht aus schönem Wohnhaus mit 10 Zimmern, Küche, Baderaum, elektrisch. Licht, Milchzuckerei, Käserei, Stallung für 100 Schweine ist leicht einzurichten, schöner Obst- und Gemüsegarten. Im Umkreis von 10 Km. keine Molkerei. Bahnstation 6 Km. entfernt. Milch genügend zu haben. Bei Barzahlung 20 000 Mk. sonst 25 000 Mk. bei 5 000 Mk. Anzahlung. Die Sache ist grundreell. Höher verbeten. Angebote unter Nr. 2702 an diese Zeitung.

Molkerei

möglichst an der Bahn gelegen, wo 6000 Mk. Anzahlung genügen, zu kaufen gesucht. Suchender ist angestellter Fachmann und verheiratet. Offerten unter Nr. 2555 in diese Zeitung.

Achtung!

Suche zu möglichst bald eine gute entable (2423)

Molkerei

mit Milchverträgen zu kaufen. Es ommen nur einwandfreie Betriebe in Frage, wo durch Bücher die Rentabilität nachgewiesen wird. Vorst. 10 000 M in bar. Ausführliche Angebote möglichst mit Bild und ußerstem Preis erbeten an Christian Brückert, Briesg, Bezirk Breslau, Neuhäuserstr. 4 I.

Wer Interesse hat seinen Betrieb üntig an großer. Unternehmen zu verpachten,

itte ich um ausführliches Angeb., s kommen n. Betriebe in Betracht on 3000 Liter Anlieferung. und rehr, oder wo durch pünftliche und te Zahlung auf jeden Fall diese Mengen zu haben sind, Versand- möglichkeit nach dem Industriegeb. uß gegeben sein. Anfragen unter . Nr. 2641 an diese Zeitung.

Streng reelle Sache!

Meierei bei Schleswig soll wegen Ueberrahme fester Anstellung. sofort verkauft, verpachtet oder mit reellem Grundstück verkauft werden. Gegenwärtig ca. 1200 Liter, Rüdgl. ca. 93 Prozent. Bei Besitzwechsel bedeutend mehr zu haben. Forderung 25 000 M. Bei Verkauf oder Verpachtung ca. 8—10 000 M Anzahlung. Antritt kann sofort erfolgen. Näheres (2772) Max Arp, Kiel, Ringstraße 91.

Wer ist Käufer einer Gutsmolkerei

mit langjährigen Verträgen? Milch 3, Zt. ca. 1000 Liter, bedeutend mehr zu haben. Fester Preis 4000 R.-M. in bar, event. Tausch mit Buttergeschäft. Nur feststehende Herren, welche im Besitze des Geldes sind, kommen in Frage. Gefl. Angebote unter A. R. 2489 an diese Zeitung.

Da ich als Teilhaber aus Molkerei ausgeschieden bin, suche selbst eine solche zu kaufen. 10—15 000 Rmt. Anzahl. vorhanden. Angeb. u. B. M. 36463 an Rudolf Mosse, Hamburg.

Molkerei

— 1924 neu erbaut — modern, sehr schöne Wohnung, Schweinezucht, bedeutend vergrößerungsfäh., Provinz Brandenburg, in sehr fruchtbarer, milchreicher Gegend, ca. 80 Km. von Berlin, unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Gefl. Anfragen mit Angabe des zur Verfügung stehenden Anzahlungskapitals unter Nr. 2725 durch diese Zeitung.

Grundstück

mit Loreinfahrt, Delikatessenz- und Milchhandlung, zwischen Leipzig u. Chemnitz, in einer schönen Stadt an der Mulde gelegen, bei 12 000 bis 15 000 Mk. Anzahlung sofort zu verkaufen. Offerten an (2728) Alfred Müller, Rochlitz in Sa., Gärtnerstraße 14.

Beteiligung!

Als Kaufmann suche ich f. meine modern eingerichtete, sehr ausbaufähige, vornehmlich Harzkäseerei, einen Fachmann. Erforderlich mindestens 1500 Rmt. Angebote unt. 2745 an diese Zeitung.

Zwangs-Versteigerung.

Im Wege d. Zwangsvollstreckung soll am 8. September 1926. vormittags 9 Uhr, an der Gerichtsstelle, Zimmer Nr. 26, versteigert werden das im Grundbuche von Judnischen (eingetrag. Eigentümer am 22. Februar 1926, dem Tage der Eintragung des Versteigerungsvermerkes: Meiereibesitzer Hermann Reisinger in Remmersdorf) eingetragene Grundstück Judnischen Band III Blatt 48 Gemarkung Judnischen, Kartenblatt 1, Parzellen Nr. 645/608, 646/110 bestehend aus Wohnhaus mit Hofraum und Hausgarten, Stall mit Molkerei, Wagen- Holz- u. Kohlen-Remise, Ackerland rechts der Chaussee nach Darkehmen, 0,51,03 Hektar groß Reinertr. 1,47 Taler, Grundsteuer Mutterrolle Art. 45, Nutzungs-wert 540 R.-M., Gebäudesteuerrolle Nr. 34.

Auszug aus der Steuerrolle, beglaubigte Abschrift des Grundbuchblattes u. andere das Grundstück betreffende Nachweisungen können auf Zimmer 27 des Amtsgerichts eingesehen werden.

Gumbinnen, den 13. August 1926. Amtsgericht.

Kapitalkräftiger Fachmann sucht sofort gegen Kasse in milchreicher Gegend einen

Betrieb zu kaufen.

Selbig. kann heruntergewirtschaftet sein. Ausführliche Angebote unter M. Sch. 2640 an d. Ztg. erbeten.

Günstige Gelegenheit.

Eine fast neue Baltic

Turbinen-Molkerei mit allem Zubehör, betriebsfertig, auf Abbruch zu verkaufen. Ebenfalls eine Harzkäseerei-Einrichtung (Engelmann) komplett. Die Molkerei kann evtl. wieder in Betrieb genommen werden, gegen Kauf der Maschinen. Wohnung vorhanden. Schriftliche Angebote unter A. H. 3. 2733 an diese Zeitung.

Molkerei

mit Harzkäseerei, in Nähe ein. Stadt gelegen für möglichst bald zu pachten gesucht. (2344) D. Harleib, Egeln b. Magdeburg.

Fortzugshalber verkaufe gutgeh.

Milchgeschäft

in Pachträumen mit lebendem und totem Inventar, täglicher Umsatz 240 Liter und 200 Pfund Butter die Woche für jungen Anfänger glänzende Existenz, für 3000.— Mark, Pachtpreis jährlich 600 Mark. Angebote erbittet Reichert, Bremen, Wilhelmshavenerstraße 23.

Wegen Todesfalls verpachte ich zu sofort meine (2571)

Harzkäseerei

mit elektrischem Betrieb. Hotter, Hammerstein, Grenzmark.

Kauf-Gesuche.

Alle Größen bestens erhaltene Homogenisier-Maschinen „Schroder“ kauft u. verkauft (2401) E. C. Modes, Berlin - Neutölln.

Milchverkaufswagen

gesucht. Angebote erbittet (2509) Molkerei-Genossenschaft Grabow i. M.

Zu kaufen gesucht zu sofort 5 Säcke guterhaltene, gebraucht (2505)

Frühstückskäse-Formen

mit Tüchern, je Satz 40 Stück, gegen Barzahlung. Werte Angebote mit Preisangabe sind zu richten an Molkerei Damendorf b. Mischeffel Krs. Ederförde, Schlesw.

Zu kaufen gesucht:

1 selbsttät. Dauererhitzungswanne von 1500—2000 Liter Stundenleistung (2332) 1 Butterfertiger f. 120 Liter Butterung.

Lehrer kann event gegen Astra-Butterfertiger m. 650 Lit. Verbutlerung getauscht werden. Gefl. Preisofferten erbittet umgehend Erste Ludenwalder Milchvertriebs-Genossenschaft m. b. H., Ludenwalde.

Zu kaufen gesucht ein rd. kupf.

Käsefessel,

Inhalt 600 bis 1000 Liter. (2560) Molkerei-Gen. Wachholzhausen bei Treptow a. Rega.

Suche zu sofort einen

Rahmkühler

500 Liter Stundenleistung. Offert. erbeten. (2796)

Zentralmolkerei Ofel, Bez. Bremen.

Gesucht 2 leichte, gut erhaltene

Milchwagen

für ca. 25 und 40 Kannen. (2682) Molkerei Buttstädt (Thür.)

Suche gebrauchten, gut erhalten.

Milchverkaufswagen mittlerer Größe. Ausführliche Angebote an (2763) Karl Meier, Molkerei Züllighaus.

Suche gebr.

Solstein. Butterfass, mit und auch ohne Antrieb. Angebote erbittet (2744) Molkerei Rehren bei Rinteln.

Molk.-Einrichtung

für 1500—2000 Liter Verarbeitung passend, gebraucht, aber im guten Zustande, möglichst komplett, zu kaufen gesucht. Angebote unter H. Nr. 2677 an diese Zeitung.

Milchflaschen-Scherben

kaufst waggonweise (2743) Albert Schachttrupp & Co., G. m. b. H., Berlin-Siegling.

Kauf-Angebote.

Neue und gebrauchte

Buttertonnen

sowie Käsefisten

liefert prompt (2770) G. Koch, Großböttcherei, Breslau 17, Pöpelwischstr. 43/53.

Käse-Holzmalten

(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung von Weichkäse fabriziert in allen gewünschten Größen

Holzmalten - Industrie GEORG RÜSSLER

Lindenberg i. Allgäu (Bayern)

Quarzsäcke

Seid- und Käsetuch, empfiehlt Emil Friishe, Zittau i. Sa. Georgstraße 7.

Käsefisten-Garnitur.

liefern in jeder Ausführung Röttger & Co., G. m. b. H., Sägewerk Wolfshagen, Harz.

Zur Verzinnung

von Pastoren, Dampfwaschwanne u. Bassins usw. an Ort und Stelle, sende tüchtige, mit d. Arbeit verirr. Monteure. Im Falle d. Selbstverzinnung lief. pa. bleisreies Strenzinn nebst Gebrauchsanweisung.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallwitz, Straße Sagan.-Liegnitz

Vertreter

gesucht, welche Molkereien oder Landwirte besuchen. (2353) D. Hardung & Co., Northheim in Hannover.



Spezialität: Scharfeln für Emmentaler ohne Rinde.

Soeben erschien:

Lehrbuch der Chemie u. Physiologie der Milch

für Human- und Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker, Land- und Milchwirte sowie Studierende

von Prof. Dr. W. Grimme

2. Aufl. 326 S. mit 31 Abbildungen.

Preis 25.— Mk.

Buchhandl. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Neuheit!

Der praktische Käseschneider mit Stalaeinteilung, gefeigl. gesch., ein Verlaufen des Käses ausgeschl. Notwendig für jedes Geschäft.

A. Kanjer, Stuttgart, Burgstallstr. 55. 2692

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verböttchert, wöchentlich 50—100 Stück hat dauernd abzugeben, per Stück 60 Pfg. Albin Dübler, Buttergroßhandlung Plauen i. Vogtl. 2620

Hermann Jordan
Berlin-Charlottenburg
Kantstr. 106, T. Wilh. 2662.
Liefert samtl. Bahnversandschilder.

und Nummern jeder Art Geldtaschen, Klingeln, Flaschenförbe, Milchtransporttannen, Ständer, Bassins, sämtl. Molkerei-Bedarf.

Herm. Th. Jordan, Molkereigeräte, Charlottenburg, Kantstr. 106, II. Telefon: Wilhelm 2662.

Vorteilh. abzugeben:

1 Schmidt'scher Röhren-Kühler Nr. 744, 1000 Lit. von 90 Grad Cels. auf 30 Grad Cels. kühlend oder von 75 Grad Cels. auf 3 Grad Cels. m. Brunnen- u. Salzwasser,
1 Rot'scher Erhitzer und Vorwärmer m. Oberantrieb, 2000 Liter vorwärmend und 500 Liter auf 85 Grad erhitzend,
1 Ahlborn'scher Refrigerator Nr. 7, zu einer Anlage von 15 000 Kal. Sämtl. Apparate erst seit April d. Js. im Gebrauch. (2701)

Anfrage erbitte nach Ewald vom Stein, Düsseldorf, Kaiser Wilhelmstr. 13.

Verkaufe

Dampfkessel,

7,5 qm. Heizfl., 8 Atm. Druck und dazu passende Maschine, auf eine Fundamentplatte montiert, wegen Anschaffung einer größeren Anlage. Angebote erbeten an (2689)

Dampfmolkerei Trebschen, Krs. Züllichau.

Buttertonnen,

einmal gebr., gut verböttchert und gereinigt, wie neu, liefert jeden Posten ab Station Leipzig M. 0.90. Aug. Thiele, Böttchermesser, Leipzig, Sophienstraße 40.

Käselwannen

werden sauber und preiswert an Ort u. Stelle bei billigst. Berechn. verzinst unter Verwendung von reinem engl. Zinn als Spezialarbeit. Postkarte genügt. (152)

Wilhelm Hesse, Klempnermstr. Northheim i. Hann.

Habe eine komplette

Mahlmühlen-Einrichtung

abzugeben, bestehend aus zwei Transmissionen, a 550 cm. Länge, 1 Mahlgang mit Aspiration, 1 Walzenstuhl, 2 Doppel-elevatoren, 2 automatische Schütt-Trichter, 1 Quetschwalzenstuhl, 1 Sichtmaschine mit Vorfilter und eine Reinigung mit Staubfilter. Die Maschinen sind so gut wie neu, da nur 1 Jahr im Betrieb gewesen. Selb. können, da günstige Zahlungsbedingungen, sofort verkauft werden. (2635)

G. Bloß, Molkerei,

Wendisch-Briesen in Mecklenburg.

Dampferzeuger,

fast neue, 3 und 5 qm. Heizfläche, komplett, besonders billig, verkauft Fa. Hans Römer-Lübeck.

Braunschweiger Dampf-

Kessel-Reinigungs-Institut

Verpackungen, Hähne einschleifen und sonstige vorkommende Arbeiten werden auf Wunsch bei niedriger Berechnung mit übernommen. Für gute Arbeit wird garantiert.

A. Pitschmann

Braunschweig

Bergfeldstraße 15.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht, pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ. Mengen Preisermäßigung. Verlangen Sie Gratismuster. (355)

C. Schumacher, Berlin,

Bernauerstraße 49.

Zum Verkauf

wegen Aufgabe der Käserei: (2746)

1 gute Quargmühle (Hand- und Kraftbetrieb) 75 Rmk.

1 fahrbare Quargwanne (Holz), 15 Rmk.

50 Sorten (reparaturbed.) 40 Rmk.

2 fahrbare Sortenwagen 25 Rmk.

1 dopp. Formzange (30 Gramm) 15 Rmk.

Lieferung frei Station Glensburg.

Christian Diedrichsen

Glensburg

Dorotheenstraße 13.

Lübb. Automat N.,

in sehr gutem Zustand für 350 M. per Kasse zu verkaufen. Offerten unter Nr. 2672 an diese Zeitung.

Schimmelkulturen

Nr. Camembertkäse Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2, u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für

Camembert, Harzkäse, usw. zur

Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck

Nordstemmen i. H.

Größeren Posten gebr.

Milchtannen

20 40 und 50 Lit.

Mk. 6,70 9,80 11,50

Sterilisierautoflaven,

100 bis 200 Liter,

Dosenverschleißmaschinen,

Quargmühle,

billigst abzugeben. (2639)

Fr. Rasbohm, Berlin NO. 55,

Prenzlauer Allee 89.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Lit. Inhalt, stets am Lager. (4381)

C. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.

Hermann Jordan, Berlin SO. 16

Michaelkirch - Straße Nr. 21.

Größter und ältester Spezialist am Platze

Gebrauchten, aber sehr gut erhaltenen (2301)

Magermilch-Pasteur,

1000 Lit. stündl. Leistung, verkauft

Molkerei-Verein Simmrig

i. Pommern.

Milchtannen

staunend billig

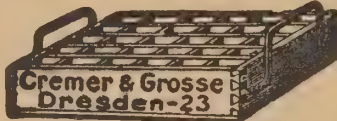
sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der bekannten Güte (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Kisten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes Quantum (1180)

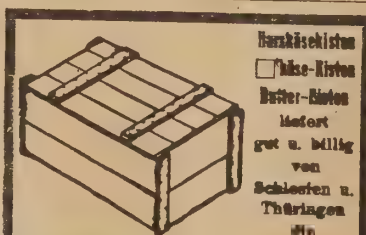
J. König, Spez.: Kistenschneiderei Mündschmünster b. Ingolstadt.



Spezialfabrik für

Flaschenkasten u. Versandkisten

Käsematten, Käsekisten etc.



Neumärkische Kistenfabrik

Inh.: Gustav Arenhold

Landsberg W.

Forarl 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Eisengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener

Anlagen — Bau von

Kartoffelflocken - Fabriken

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige

Erfahrung, praktisch und preiswert

Gebr. Gubagast, Wagenbau,

Breck in Holstein. (1)

Den idealen Metallverschluss



mit Flasche, die en

weder mit Pappschell

oder dem hygienisc

einwandfreien, leich

zu befestigend. billige

Metallverschluss vers

hen werden kann liefe

Continental Handelsgesells

für Industrie, A.-G., Dortmund

Großfabrikation

Ia von verzinsten und emailliert

Eiskrem-Büchse

in runder und vier

eckiger Ausführung

Eismulden

rechteckiger For

verzinst

Konservatoren,

doppelwandig

isoliert, in rund

und viereckig

Ausführung.

Konservatoren-Automaten

für Eiscreme Packungen.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Butter, Käse, Quarg

Zur regelmäß. Lieferung ha

noch wöchentl. einige Zentn. ge

Butter

in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 1

Mark pr. Zentner geg. Nachnah

abzugeben. (23)

Emil Reh, Stallupönen.

Suche für dauernd noch 2 Zeh

Quarg

Franz Böter, Käserei, Malsch

in Hann. 28

2 Tonnen prima ungefaltene

Butter

wöchentlich an prompte Zahler

verkaufen. Angebote mit Preis

Nr. 2801 an diese Zeitung.

Quarg

metall- und buttermilchfrei

prompte Zahler wöchentlich zu

kaufen. Angebote mit Preis un

Nr. 2800 an diese Zeitung.

Zahle für Quarg
30 Mark
per Ztr. für einwandfreie trockene Ware. Kasse sofort. Offerten unt. Nr. 2684 an diese Zeitung.

Va. Molkereibutter!
Wir suchen zur regelmäßigen Lieferung wöchentlich 2—3 Tonnen frische kernige Molkereibutter für Leipziger Kundschaft. Ab Mitte November wöchentlich 8—10 To. Prompte Regulierung. Gefl. Angebote unter „Molkereibutter“ Nr. 2696 an diese Zeitung.

Reellen Abnehmer für 500—1000 Liter haltbare, dauerpasteurisierte, tiefgef. Vollmilch sowie

Molkereibutter
aus past. Rahm zu sofort gesucht. Günstige Verbindung z. Industriegebiet. (2703)
Molkerei Brandt & Co. b. Nordhorn, Grafschaft Bentheim.

Harzer Käse
Marke Geha
Wer ist Lieferant?
Käse, die einen prima Harz-
käse, welcher nicht dunkel und gold-
gelb wird, in 3 1/2 Pfd.-Kisten her-
stellen, wollen Angebote machen f.
sofortige Kasseablieferungen. (2700)
B. Wieters,
Butter-, Käse-, Fettw.-Großhandl.,
Paderborn.

Tüchtige Auktäuser für
Butter
in Ostpreußen und Pommern ge-
sucht. Offerten unter Nr. 2735 an
diese Zeitung.

Wöchentlich 10—12 Zentr. prima
Molkereibutter
in 110 er Tonnen oder Kisten, 20
Blaas a 8 Pfd. = 160 Pfd., Markt
4.— über Berliner Notierung, hat
abzugeben. (2761)
J. Rischke, Molkereierzeugnisse,
Bad Dirsdorf.
Telefon Rimpisch Nr. 89.

Vertretung
in
erstklass. prima Käse
wie Limburger, echten Emmentaler
sowie verschiedene andere Sorten.
Es kommen ab. nur erstkl. Marken
in Frage. Lagerräume und Liefer-
wagen stehen z. Verfügung. Ernst-
gemeinte Offerten sind zu richten
unter Nr. 2771 an diese Zeitung.
Gebe wöchentlich noch einige To.
allerfeinste (2774)

Tafelbutter
ab. An unbekannte Firmen per
Nachnahme oder Vorkasse.
Dampfmolkerei Stradaunen,
Krs. Lyd, Ostpr.

3 Fag prima
Molkereibutter
pro Woche für dauernd gibt noch
Molkerei ab. Preis Berl. Höchst-
notiz, erste Tonne per Nachnahme.
Offerten unter Nr. 2776 an diese
Zeitung.

Prima
Sauermilchquarg,
trocken, metall- und buttermilchfrei,
taugt jeden Posten. Kasse sofort
nach Empfang. (2741)
Manete, Käsefabrik, Perleberg.

Prima Schlagjahne
von Stallfütterung unter Garantie
für Haltbarkeit und beste Schlag-
fähigkeit, verbleiben überallhin in
eigenen Kannen zum Preise von 10
Pfg. unt. jeweil. Berliner Butter-
notierung für 1 Liter Sahne. Off.
unter Nr. 2777 durch diese Ztg.

Wir suchen zwecks Lieferung von prima einwandfreiem
Labquarg
und Käse, frisch vom Salztisch od. leicht angereift, mit Molkereien od.
Molkerei-Verbänden sofort in Verbindung zu treten und bitten um
Angebote.
Dampfkäseerei Belppe, G. m. b. H., Belppe i. Westfl.
Fernruf: Belppe Nr. 9.

Ia. Auslandsquarg
haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

L. Diedrichs,
Dresden - Grossmarkthalle
sucht und erbittet bemusterte
Angebote von
Brie-Käse
(ganz und geteilt)
Camembert-Käse
(8- und 6 teilig, ganze 125 gr. voll-
fett, sowie ca. 60 gr. schwer
halbfett)

Wöchentlich bis 20 Ztr.
□-Mager-Käse
direkt vom Salztisch.
Größere Genossenschaftsmolkerei
in Thüringen sucht 1—2000 Liter
Vollmilch

täglich und
Speisequarg.
Offerten mit Preis und Fettgehalt
unter Nr. 2686 an diese Zeitung.
Suche möglichst bald 1000—1500
Liter 3 prosent.

Vollmilch.
Falls 2 malige Anlieferung statt-
findet und für gute Ankunft garan-
tiert wird, kann dieselbe roh sein.
Bevorzugt niederrhein. Genossen-
schaftsmolkerei. Angebote an
Otto Riemann, Düsseldorf,
Ellerstraße 64. Fernruf 3339.

Habe noch wöchentlich ein Fag
Molkereibutter
zu Mt. 4.— unter Berliner Notiz
ab Station erstl. Fag per Nachn.
abzugeben. (2683)
Dampfmolkerei Kattenau,
Kreis Stallupönen.

Habe laufend prima feinste
Molkereibutter
in Postpaketen sowie in 1/2 und 1/1
Packungen abzugeben. Preis erb.
B. Kröling, Molkerei Meppen,
Ems. 2678

Prima Harzer,
— 3 Pfd.-Kisten — gibt Käseerei
Berlin ab. Lieferung per Wagen.
Offerten von nur sofort zahlenden
Abnehmern un. Nr. 2674 an diese
Zeitung.

Suche wöchentlich bis 1000 Kisten
fl. Harzer,
60er Packung, ca. 4 Pfund Inhalt.
Angebote mit Preisangabe und
Muster. (2621)

Fr. Ewald,
Molkereiprodukten- & Großhandlung,
Darmstadt,
Elisabethenstraße 46.

Habe wöchentlich noch einige Fag
gute
Molkereibutter
an nur sichere Abnehmer abzugeb.
Molkerei Guttan b. Kiöwen, Ostpr.

Bahngünstig gelegene Sahne-
Verband-Molkerei hat noch täglich
300 Liter Sahne
laufend an Dauerabnehmer abzu-
geben. Anfragen unter Sahnever-
band Nr. 2642 an diese Ztg. erbet.

Spezial-Sahne-Verband-Molkerei,
in Stallfütterungsgegend gelegen,
hat noch laufend täglich größere
Mengen schlagfähige.

haltbare Sahne
abzugeben, lieferfähig auch in der
knappsten Zeit. (2643)
Molkerei Windheim (Wefer).

Tüchtige Vertreter
zum Vertrieb unserer diversen
Camemberts
für alle größeren Plätze sofort
gesucht. (2667)
Molkerei-Gen., e. G. m. b. H.,
Pörsch, Pomm.

Erbitte Angebote in
prima Rahmbutter.
Offerten unter D. A. Nr. 2627 an
diese Zeitung.

Molkerei, günstig gelegen zum
Industriebezirk, hat auf Abnahm.
ab September noch 1000—1500 Lit.
pasteurisierte, tiefgef. Sahne

haltbare Vollmilch
an zahlungsfähigen Abnehmer ab-
zugeben. Offerten unter M. B.
2633 an diese Zeitung.

Täglich 1000 Liter
Vollmilch.
einwandfrei, garantiert haltbar, n.
Nachn. gesucht. Angebote unter
Nr. 2618 durch diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch 4—5 To.
frischen, trockenen, metallfr.

Quarg
wegen sofortiger Kasse und bitte um
Angebote mit Preis. (2624)
Robert Rehlied, Danterode,
Harzkäseerei,
Telefon Amt Harzgerode 46.

Zahlungsfähige
Käsegroßhandlung sucht
alle Sorten
Käse
zu kaufen. Referenzen
stehen zur Verfügung. An-
gebote mit Preisangabe
unter Brandenburg 2769
an diese Zeitung.

Zur regelmäßigen Lieferung suche
frischen, trockenen, metall- u. butter-
milchfreien
Quarg.
Willy Müller, Käseerei Lützen.

Suche tägl. 500 Liter pasteurisierte
Vollmilch
und 500 Liter
**Guts- oder Bauern-
Milch**
zu kaufen. Die Milch darf nicht
unter 3 Proz Fett haben. Angeb.
mit Preisangabe erbeten unter S.
M. 2506 durch diese Zeitung.

Haltbare
**Schlag- u. homogen.
Kaffeesahne**
auch **Frühstückskäse.**
Probefend. u. Nachnahme. (2472)
Molkerei Neunheilingen (Thür.)

Quarg
trockene, einwandfreie Ware, sucht
zur regelmäßigen Lieferung (2421)
Richard Bührke, Käseerei
Bolkmarode, Post Giesmarode.

Suche noch zur regelmäßigen Lie-
ferung gegen Kasse einige Tonnen
trockenen, metall- und buttermilch-
freien (2469)

Quarg
Molkereien, die regelrecht liefern
können, wollen sich melden bei
Joh. Ständer, Käseerei
Mardorf, Pfalz.

Suche Dauerlieferanten
für wöchentl. 20 Ztr. guten trocke-
nen eisen- und buttermilchfreien

Quarg
ab 1. Septbr., auch in kleineren
Posten, zu Tagespr. u. prompter
Kasse. Angebote an (2408)
Molkerei Nerzen in Hann.

**Quadratkäse,
Ruhkäse,
Al. Limburger**
kauft in besten Qualitäten (2303)
A. Blume, Eberswalde,
Schillerstraße 37. Telefon Nr. 213

Ich habe noch laufend an Dauer-
abnehmer haltbare, gutausgeschlagf.
**Stallfütterungs-
Sahne**
abzugeben und erbitte Anfragen
unter Sahnebezug Nr. 2308 an d.
Zeitung.

Feinsten vollfetten
Steinbuscher
45 Prozent Fett, in vorzüglicher
Qualität zu den billigsten Tages-
preisen hat laufend abzugeben.
Molkereigenossenschaft Dt.-Erlau.

Suche noch 4—5 Zentner frischen,
trockenen (2557)

Quarg.
Otto Pohl
Bornhausen a. Harz.

Suchen zu unserer eigenen Pro-
duktion wöchentl. 500—1000 Stück
Camembert
einteilig rund, in Stanniol, 80 bis
90 Gr. schwer, 45 Proz. Fett in d.
Trockenmasse, mit oder ohne Holz-
schachteln. Bemusterte Angeb. mit
Preisangabe erbitte (2558)
Weichkäseerei Schottenstein
Oberfranken.

Gut eingerichtete Sahneverbands-
molkerei in der Nähe Osnabrücks,
hat noch ein größeres Quantum
pa. Schlagjahne
abzugeben. Gefl. Anfragen unter
2580 an diese Zeitung.

Wer liefert regelmäßig
Butter, Eier u. Käse
in Kommission, auch feste Rechnung
bei täglicher Abrechnung mit Prs.-
Angabe. Angeb. sind zu richten u.
2577 an diese Zeitung.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Habe tägl. 40—60 Liter 32 proz.,
haltbare

Schlagjahne

abzugeben. Angebote mit Preis
an die (2327)

Dampfmolkerei Reichenau,
Post Frauenstein (Erzgeb.)
Auch habe ich mehrere Tonnen

Speisequarg

sowie Käsequarg

eisenfrei, ohne Buttermilch abzug.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Habe wöchentlich noch ein Quant.
pa. 15 prozentigen

Frühstückskäse

lose in Kisten zu ca. 45 Stk. verp.,
und prima

vollf. Camembert

in Stanniol, an nur zahlungsfäh.
Abnehmer abzugeben. Probefend.
per Nachnahme. (2499)

Molkerei und Käseerei Adenbüttel
bei Meine.
Erich Trog. Fernruf Meine 26.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen M.-L.

Prima Schleswig-Holsteinische

Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
Rorderstr. 141.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zum Tagespreis in
jeder Menge gegen sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. (1384)

Sarj Käsefabrik Sarjum
Franz Biene
Telefon 102 Gegr. 1870
Sarjum in Hannover.

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit ver-
stärktem Rücken und an den vordern
Deckseiten umgeschlagenem Wachs-
tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-
tuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch
mit Fadenheftung (Fadenverfähtung) lieferbar;
(an den Seiten des Buches ist das Wachs-
tuch umgeschlagen, sodaß ein Löslösen des Wachs-
tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders
verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtklammern
unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

— Schemabuch der Lagerarten kostenlos. —

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—

„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim



Die Marke
der Feinschmecker!

Vertretungen
werden bei Be-
darf gern
eingerrichtet.

Soldiner Molkerei G.
Soldin Nm.

Einwandfreien (2254)

Sauermilchquarg

kauft laufend jeden Posten zu höch-
sten Preisen gegen Nachnahme.
Pfannschmidt, Käseerei Dessau.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

ab. (2493)
Central-Molkerei Pustleben a. H.

— Achtung! —

Habe 100 Tonnen blütenweißen

Standquarg

abzugeben. Juni-Juli-Ware. (2478)
Saganer Central-Molkerei und
Käsefabrik M. Conrad.

Bin Abnehmer von trockenem,
metall- und buttermilchfreien

Sauermilchquarg.

Kasse erfolgt regelrecht sofort. An-
gebote erbittet (2486)

A. Weigelt, Käsefabrik,
Berlin N. O. 55,
Marienburgerstraße 25.

Suche noch 5—10 Faß nur feinste,
ferne (2517)

Molkereibutter

und erbitte Angebote mit Preis.
Cohrs Buttergroßhandlung
Magdeburg N., Schöppensteg 100.

Suche sofort Lieferant. in mager.

Backsteinkäse

Preisangebot erbittet (2511)
Fräulein Anna Streese
Gera, Schillerstr. Nr. 18 III.

50 Zentner Quarg

auch in kleineren Posten von alter,
gut eingeführter Firma gesucht. Auf
Wunsch Jahresabluß. (2510)

Ernst Rumpf, Käsefabrik
Breitungen (Südharz).
Gegründet 1886.

Handkäse,

nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Bolzan, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg

a Zentner 19.— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerde bei Duderstadt.

Für jeden laufenden Posten

Sauermilchquarg,

metall- und buttermilchfreie, trock.
einwandfreie Ware sind wir dau-
ernde Abnehmer. Für gute Ware
zahlen wir gute Preise. Prompte
Kassenregulierung. (1896)

Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz,
Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Quarg

metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janzer & Bolzan, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Biegenitz —

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

ca. 40—50 Zentner die Woche zu
dauernden Lieferung in kleinere
und größeren Mengen bei pünktl.
Zahlung gesucht. Angebote mit
Probetonnen erbeten nach Station
Cassel-D. an (226)

Käsefabrik Wolfsanger.

Kaufe frischen, metall- u. buttermilchfreien

Sauermilchquarg.

Kasse nach Wunsch. Preisangebot
erbittet (173)

Naumburger Käsefabrik

Naumburg a. Saale. Telefon 38

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten

Käse, Butter, Eier

und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (166)

Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner zu kaufen gesucht. Zahle höchst. Tagespreise. (188)

August Gottschlich, Käseerei,
Königsutter.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Suche zur regelmäßigen, dauernden Lieferung, frischen, einwandfrei trockenen (21)

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.
J. Riemann, Käsefabrik,
Stößen, Bez. Halle a. Saale.

Butter,

feinste Tafelbutter, direkt v. Molkereien kauft jedes Quantum
Hofsten-Meierei Lübeck

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung gesucht. (21)

Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Lindenau.

Sauermilchquarg,

prima trocken und metallfrei, laufend jedes Quantum (25)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

45 prozentigen vollfetten

Steinbuscher

in vorzügl. Qualität sowie 20 p.

Allgäuer Stanger

hat laufend abzugeben (25)
Molkerei-Genossenschaft Dt.-Ehl.

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, laufend jedes Quantum (20)

Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr.

Welche Molkerei kann mir wöchentlich 6—8 Faß wirklich einwandfreien

Sauermilchquarg

liefern? Gleichzeitig suche ich zu kaufen wöchentl. einige 1000

Korb-Käse
ca. 200 Gramm schwer. Bitte Angebote. (21)
A. Böhme, Käseerei u. Großhandlung
Dessau.
Fernsprecher 1572.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische,

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

Liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Julius Klocketer,
G. m. b. H., Oldenburg i. D.
Telefon Nr. 63 (3788)
bietet feinste
Molkereibutter.

Prima einwandfreien
Trocken-Quarg
(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch, Molkereien, denen an
merender Lieferung gelegen ist,
sollen bitte nebst Preisangabe
it uns in Verbindung treten.
rompte Rassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung zu kaufen gesucht. Es handelt
sich jedoch nur um erstklassige Qua-
ritäten. (8858)
Eigener Centraalmolk. u. Käsefabr.
H. Conrad.

Quarg

einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.

3000 Kist. Sandkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Riepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-W. (10063)

Quarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung gesucht. (1496)
Heinr. Engelke, Käser., Vamspringe.
Fernruf 90.

Wir sind laufend Abnehmer
von pa. metall- und butter-
milchfreiem, trockenen

Quarg

und zahlen höchste Preise.
Kasse sofort nach Erhalt, bei
längerer, guter Lieferung ev.
auch Vorauskasse. 182

Rheinische Käsefabrik
Mahlke & Schwarz
Bad Kreuznach.

Molkereien können jedes Qua-
rum prima (571)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reinide, Berlin E. 54
Weinmeisterstraße 14.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Segner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)

Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Bin laufend Abnehmer für
Limburger
Allg. Stangen 20 Proz.
Romadur
Harzer 60er Packung

und erbitte äußerste Preisangebote
für beste Ware. (1006)
Stadtmolkerei Hedermünde.
H. Lehau.

Einwandfreien

Sauermilchquarg

in jeder Menge kauft (8061)
Albert Zahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Quarg

trocken und metallfrei, zu höchstem
Tagespreis laufend zu kaufen ges.
Abschluß erwünscht. Kasse nach
Wunsch. (1940)

Lübener Käsefabrik, Lüben
Bez. Liegnitz. Gustav Appel.

Wilhelm Glammann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse

kauft laufend (6141)
H. Kolosta, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Kg. 8869.

Kasein

garantiert metallfrei (4358)
H. G. Lange, Malmö
(Schweden).

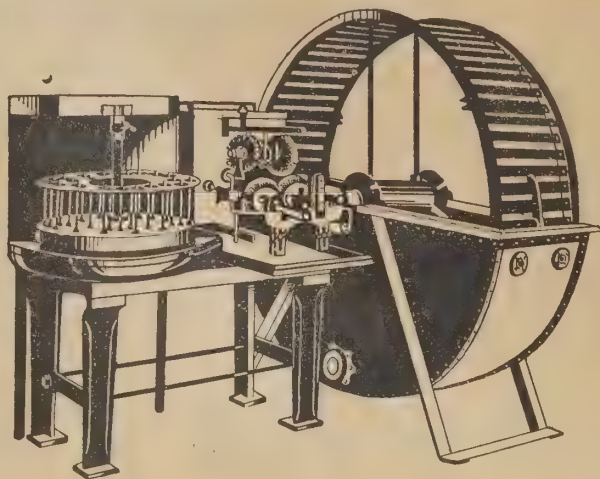
Quarg

metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Reiker Käsefabrik,
Reike II.

PHÖNIX-MASCHINEN



DIE EINFÜHRUNG DER FLASCHENMILCH
MACHT IMMER WEITERE FORTSCHRITTE
ES IST DAHER ALLEN MOLKEREI-BETRIEBEN
ZU EMPFEHLEN SICH RECHTZEITIG UMZUSTELLEN

WIR LIEFERN:

**MILCHFLASCHEN-
REINIGUNGS-, FÜLL-UND VERSCHLUSS-
A N L A G E N**
IN ALLEN GRÖSSEN. FÜR JEDE GEWÜNSCHTE
LEISTUNG BIS ZU 6000 FLASCHEN PRO STUNDE

HOLSTEIN & KAPPERT

MASCHINENFABRIK „PHÖNIX“ G. M. B. H.

BERLIN DORTMUND FRANKFURT M.

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1920
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologische
Laboratorien
Hildesheim, Telefon 4092.



10 PARAFFINIERUNG *
SAUBERSTER DRUCK *
GRADFREIE STANZUNG *
KLANGHARTE PAPPE *

LIEFERT:

M. L. KRAUSS
PAPIERWARENFABRIK
CHEMNITZ-HILBERSDORF

Alle Molkerei-Drucksachen:

Abrechnungskarten, Abrechnungszettel, Aufklebeadressen, Briefumschläge, Briefbogen, Butteroffertkarten und Butteroffertbriefe, Eilfrachtbriefe, Geschäftskarten, Kistenkarten, Koll-Anhänger, Milchgeldböden, Milchversandscheine, Milchkontobücher, gelbe Paketkarten, braune Paketkarten und Nachnahmekarten mit Zahlkarte sowie Postanweisung, Postkarten (neues Weltformat), Quittungen, Rechnungen (verschiedene Größen), Rechnungspostkarten, Stationszettel für Fracht- und Eilgut. Beste Ausführung, schreibfähige Papierqualitäten, billigste Preisstellung.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster**

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim, Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

THE LIBRARY OF THE

für die

UNIVERSITY OF ILLINOIS

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern, Kiel, Dr. F. Lauterwald, Stettin, G. Langheinrich, Berlin und H. Butenschön, Hildesheim.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Befestlung beigeschloß. ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Bielefeld.

40. Jahrgang.

teile zur Beachtung bei Verwendung von Milchproben zu Untersuchungszwecken. Von Dr.
 P f f i z e n m a i e r, Oranienburg.
 re Lage der russischen Butterwirtschaft und Butterausfuhr. Von F. T a t a r i n = Danzig.
 schinen und Geräte. Versuche zur Erhöhung der Milchproduktion durch richtige Stall-
 fütterung.
 tierreichs- und Versuchswesen. Lehrkursprüfung in Pommern.
 reine, Verbände und Genossenschaften. Verein der Volkereifachleute für Rheinland und
 Verein ehemaliger Schüler der Volkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Cleve. — Butter-
 prüfung in Oldenburg.
 andscha. Zollabkommen mit Frankreich über Käseinfuhr. — Aus dem Berichte der
 Reichsversicherungsanstalt für Angestellte über das Geschäftsjahr 1925. — Umsatz-
 steuerpflicht für kommissionsweisen Butterverkauf. — Milchfälschungen in einer Vol-
 kerei. — Der Weltbuttermarkt. — Butterexport u. Preiskontroll-System in Australien.
 rmen- und Genossenschaftsregister.
 rehsaal. Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration in Milch mittelst der Indikator-
 methode nach Michaelis nach dem Malpolschen Prinzip. — Einiges über die Behand-
 lung der Treibriemen in Volkereien. — Kennzeichnung der Lieferantenkannen. —
 Motor und Dampfessel im Volkereibetriebe. — Wie läßt sich das Anstreifen der
 Holzsperrisen durch Schweine verhindern?
 iefstufen. — Marktberichte.

Von Dr. Pfizenmayer, Dranienburg.

Wie so viele Beobachtungen beim Untersuchen eingefandter Milchproben zeigen, erscheint es nötig, auf einige Punkte hinzuweisen, die der Absender zu beachten hat. Manche der zu besprechenden Fehler kommen für den Molkereifachmann kaum in Frage. Es scheint mir jedoch, daß eine Belehrung von Landwirten, Polizeibeamten usw. in dieser Hinsicht seitens der Molkereifachleute hien und da auch angebracht wäre und darauf sollen die folgenden Zeilen ebenfalls hinweisen.

Beim Versand von Milchproben zur Untersuchung auf Fett, namentlich aber auf Verfälschungen, ist einmal zu beachten, daß die Menge nicht zu gering ist. Wie oft passiert es, daß eine Milchmenge von 10–20 ccm, dazu völlig geronnen, eintrifft, die nach allen Richtungen hin untersucht werden soll. Man muß stets damit rechnen, daß auch dem geübten Untersucher einmal etwas passieren kann. Ein Instrument oder Apparat kann zufällig zerbrechen, und ähnliches mehr. Es kommen natürlich Fälle vor, wo mit dem besten Willen nicht mehr Material zu beschaffen ist, so daß eine geringe Menge Milch eben untersucht werden muß, so gut es geht. Das sind Ausnahmen. Aber sonst dürfte es nicht unbescheiden sein, je nach dem Umfang der gewünschten Analyse $\frac{1}{4}$ bis 1 Liter Milch, bei Prüfung auf Fett etwa 50 ccm, zu verlangen.

Gewiß ist es mit den feinen Verfahren der heutigen Chemie möglich, auch recht geringe Mengen Milch genau zu untersuchen. Uebermeist hat aber der Einsender das größte Interesse daran, das Resultat der Untersuchung schnell und, was nicht zu vergessen ist, billig zu bekommen. Dies ist dann bei der Einsendung einer geringen Menge Materials leicht zu erreichen. Also, kurz gesagt, wenn irgend möglich sei die Menae Milch nicht zu knapp bemessen.

In welchem Gefäß soll man Milch verkaufen? Nun, am besten in einer Flasche aus farblosem Glas und verschlossen mit einem guten und sauberen Kork. Häufig ist auf diese Weise der Schmutz sofort erkennbar. Wichtiger ist, daß oft die Sinnesprüfung der Milch nötig ist, ja sogar verlangt wird. Dies ist nicht mehr auszusprechen, wenn die Milch sich in einer Flasche befindet, die vorher zur Aufbewahrung von Petroleum diente. Dies ist ein Fall aus der Praxis. Ja, bei Ausführung einer Milchschau kam es vor, daß eine Milchprobe einen unangenehmen Geruch und Geschmack hatte, also recht schlecht bewertet werden mußte, nur weil man sich nicht fragte, daß in diesem Falle die beste und reinste Umhüllung gerade gut genug gewesen wäre, sondern eine schmutzige Flasche und einen alten Kork genommen hatte. Dasselbe kann also eintreten, wenn alte Kork benutzt werden. In dieser Beziehung somit Sauberkeit walten lassen.

Der Kork muß aber auch gut schließen. Wenn die Probe unterwegs ausläuft, ist viel Ärger entstanden, abgesehen von unnötigen Kosten. Ein gut sitzender Kork hätte sich rentiert.

Recht oft kommt es vor, daß einfach Papierkneuel zum Verschließen der Flaschen dienen. Daß dabei nichts Gutes herauskommt, ist bei nur wenig Nachdenken klar. Dann geht die kurze Mitteilung ab: Bitte um neue Probe, der Inhalt der Flasche ist ausgelaufen. Abgesehen davon, daß es oft nicht möglich ist, eine neue Probe zu bekommen, entstehen für Absender und Empfänger, wie erwähnt, nur Kosten und Aerger. Es hing also nur an der Nichtbeschaffung eines kleinen Korkes, wenn die Klarstellung einer Verfälschung nicht gelingen konnte. Solche Fälle kommen leider oft genug vor. Wie man sieht: kleine Ursachen, große Wirkung.

Uebersflüssig scheint es zu sein, auf eine genaue Bezeichnung der einzelnen Proben hinzuweisen. Doch kommt es in praxi oft vor, daß Bezeichnungen ganz fehlen oder daß im Begleitschreiben die Proben unterschieden sind, auf den Flaschen aber die Angaben fehlen. Man kann in dieser Beziehung garnicht ausführlich genug sein. Deshalb die Mahnung: genaue Bezeichnung der Proben und lückenlose Mitteilung aller näheren Verhältnisse, um dem Untersucher volle Klarheit über den Fall zu verschaffen.

Wichtig ist der Grad der Füllung des Gefäßes. Man mache es sich zur Regel, die Flasche nicht bis dicht unter den Kork zu füllen. Es muß etwas Raum freigelassen werden, damit ein Vermischen des aufgerahmten Fettes wieder möglich ist durch Umschütteln. Namentlich bei Gläschen, bei denen der Hals plötzlich enger ist wie der übrige Bauchteil, sollen nur etwa $\frac{1}{4}$ gefüllt werden. Es ist sehr störend, wenn bei Massenuntersuchungen sich in den Gläschen das Fett fest abgeschieden hat. Ist dann noch kein Raum zum Umschütteln freigelassen, so ist die Untersuchung erschwert und langwierig. Wo nicht ganz zuverlässiges Personal bei Ausführung der Analyse tätig ist, ist die Möglichkeit gegeben, daß aus Versehen ein Teil des Rahms nicht wieder mit der übrigen Milch vermischt wird. Also Gläschen nur zu $\frac{1}{4}$ füllen und mit gut passendem Kork verschließen. Gut passend ist ein solcher, der nicht völlig im Halse steckt, also nicht mit dem Korkzieher entfernt werden muß. Auch das erschwert die Arbeit, da Massenuntersuchungen bequem und schnell erledigt werden müssen, in Hinsicht auf die dabei eintretende Preisermäßigung.

Recht unerfreulich ist die Tatsache, daß ein großer Teil der eingesandten Proben in saurem Zustande ankommt. Besonders bei Massenuntersuchungen ist dies störend und zu Fehlern Veranlassung gebend. Wohl ist eine geronnene Milch noch zu untersuchen, aber mit wieviel Zeitverlust und Umständen. Deshalb ist es unbedingt notwendig, Milch zu Untersuchungszwecken zu konservieren, sobald die Untersuchung erst nach einiger Zeit erfolgt. Namentlich im Sommer ist dies zu beachten, da die Gerinnung infolge raschen Bakterien-Wachstums schnell eintritt. Es ist schon viel über diesen Punkt geschrieben worden, allein, wie es scheint, noch nicht genug.

In praxi werden 2 Mittel angewendet, um Milch für diesen Zweck haltbar zu machen. Man verwendet entweder eine 10 proz. Lösung von Kaliumbichromat oder das käufliche Formalin.

Ersteres ist zu verwenden, wenn auf Fett untersucht werden soll. Man nimmt von der angeführten Lösung 5 Tropfen auf 50 ccm Milch. Die Wirkung ist eine recht gute. Soll dagegen auf Verfälschung geprüft werden, so ist Formalin das richtige Erhaltungsmittel. Es hat keinen Einfluß auf das spezifische Gewicht und verhindert nicht die Prüfung auf Wasserzusatz mittels Eintauch-Refraktometers und die Prüfung auf salpeterfreie Salze. Die Frage ist nur, welche Menge man zusetzen soll. Auf 100 ccm Milch genügen 1—2 Tropfen des in jeder Drogerie oder Apotheke erhältlichen Mittels vollständig.

Aber oft erlebt man es, daß Formalin zwar angewendet wurde, doch in zu großer Menge. Das hat den Nachteil, daß der Käsestoff durch die Einwirkung des Formalins in Gerberschwefelsäure mehr oder weniger unlöslich wird. Die Folge davon ist, daß man die Fettbestimmung erst in der 10 fachen Zeit fertig bringt, also recht viel Zeit und Mühe unnütz vergeudet.

Der Fehler eines zu hohen Formalinzusatzes wird häufig beobachtet, wenn amtliche Personen Proben von Milch zu entnehmen gezwungen sind. Es entspringt dies natürlich dem besten Willen, denn woher sollen diese Personen wissen, was für einen Nachteil zu viel Formalin mit sich bringt. Man möchte eben möglichst lange und sichere Haltbarkeit erreichen. Im allgemeinen ist es erstaunlich, mit welcher Sachkenntnis und Sorgfalt die polizeilichen Organe die Entnahme von Proben durchführen. Man muß bedenken, wie vielseitig und umfassend ihr Tätigkeitsbereich ist. Deshalb muß jeder Fachmann bei Gelegenheit diesen Personen den schädlichen Einfluß von zu viel Formalin klarmachen. Man erzähle von der Herstellung von Knöpfen, Türklinen usw. aus Kasein, das mit Formalin gehärtet wurde.

Manchmal kommt es vor, daß auch der Molkereifachmann zu viel Formalin erwischt. Man sei also vorsichtig und messe genau ab. Es sei wiederholt: stets Konservieren, wenn Milch nach einiger Zeit untersucht werden soll und zwar, je nach dem Zweck der Untersuchung, mit Kaliumbichromat oder Formalin. Bei Verfälschungen letzteres. Nicht mehr wie 1 bis 2 Tropfen auf je 100 ccm.

Ein anderer Fall aus der Praxis. Es kommt eine tadelloso konservierte Milch an, ohne jedes Begleitschreiben. Die Werte sind bei der Untersuchung völlig normal. Der Befund geht ab, aber der Empfänger ist garnicht befriedigt. Mit der Milch, das weiß er zufällig, ist etwas gemacht worden.

Zu diesem Fall sei gesagt, daß der Untersucher mangelhaftere Angaben oder Beweisproben keine andere Wahl hatte, als anzugeben, daß die Zusammensetzung der Milch in normalen Grenzen und ein Verdacht auf Verfälschung nicht vorhanden war.

Anders wäre es z. B. gewesen, wenn man die Milch vor und hinter dem Kühler, Stallproben oder ähnl. zum Vergleich hätte heranziehen können.

Die Beurteilung der Milch gehört mit zu den schwierigsten Aufgaben der Nahrungsmittel-Chemie und nur mit großer Vorsicht ist es möglich, z. B. Verfälschungen kleineren Umfangs nachzuweisen. Es darf nicht vergessen werden, daß die Zusammensetzung der Milch Schwankungen ausgesetzt ist, wie kaum ein anderes Nahrungsmittel solche kennt. Da liegt die Schwierigkeit in der Beurteilung. Man darf also vom Untersucher nicht immer verlangen, daß er sofort die geringste Verfälschung herausbringt. Dem menschlichen Können sind Schranken gesetzt. Was bei einer einmaligen Analyse nicht geklärt wird, muß im Auge behalten werden und dann gelingt es durch systematische Verfolgung und Anwendung von Geduld, auch kleine Verfälschungen aufzudecken.

Ein besonderes Kapitel ist das Entnehmen von Stallproben und deren Versiegeln. Bei der Wichtigkeit des Versiegeltseins in gewissen Fällen, bei denen ein gerichtsliches Nachspiel zu erwarten ist, muß man alle Sorgfalt anwenden, um gegen unberufenen Zugriff der Flaschen geschützt zu sein. Es gibt aber wahre Meister in der Kunst, so zu versiegeln, daß Kork samt Siegel entfernt und wieder angebracht werden können, ohne jede Schädigung des Verschlusses. Man muß also unbedingt darauf achten, daß ein Versiegeln der Flasche nur möglich sein kann bei gleichzeitigem Verlegen des Siegelverschlusses.

Die Entnahme einer Stallprobe ist ein recht oft vorkommender Fall, von dem es abhängt, ob eine Verfälschung einwandfrei nachgewiesen werden kann. Grund genug, um alle Sorgfalt anzuwenden. Man muß gewisse Bedingungen erfüllen, wenn die Stallprobe nicht umsonst gewesen sein soll. Deshalb seien im folgenden die einzelnen Punkte besprochen.

Die Stallprobe muß genau der verdächtigen Probe entsprechen. War dies eine Tagesmilch, so muß auch die Stallprobe von der ganzen Tagesmilch entnommen werden, rührte sie dagegen nur von einem Gemell her, z. B. von der Morgenmilch, so darf auch nur das betr. Gemell — in diesem Fall die Morgenmilch — zur Stallprobe benutzt werden. Man vergesse nicht, sich alles wesentliche genau zu notieren, auch die Menge der ermittelten Milch, und die Flaschen genau zu bezeichnen.

Die Stallprobe ist von der Milch aller Kühe zu entnehmen, von denen die verdächtige Milch stammt.

Das Melken muß genau zu der Zeit erfolgen wie gewöhnlich und muß von derselben Person geschehen, die es immer besorgt hat. Es ist darauf zu achten, daß kein Wasser im Melkeimer ist. Es sind aber auch Fälle vorgekommen, wo die melkende Person im Ärmel verborgen eine Flasche mit Wasser hatte, deren Inhalt dann in den Melkeimer floß. Diesem Stümper im Verfälschen gegenüber hatte eine Magd mehr Talent. Sie hatte unter dem Melkschurz eine mit Wasser gefüllte Schwemmschale verborgen, deren Inhalt nach dem Anstecken mit der Haarnadel friedlich zu dem des Melkeimers floß. Man ersieht hieraus, daß eine Stallprobeentnahme in dunklen Ställen garnicht leicht ist.

Wesentlich ist, daß das ganze Gemell im Melkeimer aufgefangan wird. Vor allem also ist darauf zu achten, daß die Kühe rein ausgemolken werden. Dazu eine Illustration. Vor kurzem kam eine Stallprobe zur Untersuchung, die 0,7 Proz. Fett ergab. Auf die Frage, ob die Probe auch richtig entnommen sei, kam die Antwort, daß sie richtig, allerdings am Anfang des Melkens, entnommen sei!

Bei der Tatsache, daß die fettreichste Milch erst am Schluß des Melkens kommt, kann nicht genug Wert auf gutes Ausmelken gelegt werden, besonders in Fällen, wo Verfälschung durch Entnahme bezw. Magermilchzusatz in Frage kommt.

Es muß ferner eine gute Durchschnittsprobe genommen werden, was sich nur durch mehrmaliges gründliches Durchrühren der Milch mit einem geeigneten Rührer oder durch mehrmaliges Umgießen aus einem Gefäß in ein anderes erreichen läßt.

Die Entnahme der Stallprobe muß in Gegenwart vollgiltiger unparteiischer Zeugen, am besten in Gegenwart von vereidigten Personen (z. B. Amtsvorstehern, Gendarmen usw.) geschehen; es dabei festzustellen, von wie viel Kühen die Milch herrührt und dieselben altemelkend sind oder nicht. Ueber das Versiegeln und Konservieren ist oben das Notwendige gesagt.

Wichtig ist ferner, anzugeben, ob seit dem Tage, an welchem verdächtige Probe entnommen wurde, ein Wechsel in der Fütterung vorgenommen wurde und ob die Kühe in dieser Zeit erkrankt waren oder gerindert hatten.

Die Stallprobe liefert aber nur dann zum Vergleich verwertbare Resultate, wenn sie möglichst bald (spätestens aber nach bis 72 Stunden) nachdem die Milch verdächtig erschien, genommen und in der angegebenen Weise ausgeführt wird.

Noch einige Worte über den Durchschnitt. Jede Teilprobe muß genau der Gesamtmenge gleichen. Die eingehendste Prüfung einer Teilprobe ist wertlos, wenn sie nicht ein Bild von der Zusammensetzung der Gesamtmilch gibt. Je nach Sachlage ist die Art der Mischens verschieden auszuführen. Aus großen Bassins z. B. kann erst nach gründlichem, seitlich und senkrecht ausgeführtem Rühren mit einem geeigneten Instrument (Stab mit gelochter Scheibe oder ähnlich) die Probe gezogen werden. Auch aus Milchkannen kann eine Probe erst nach gutem Auf- und Abbewegen des Rührers (Schöpfkelle) entnommen werden. Ein öfteres Umgießen von einem Gefäß ins andere ist oft ein Weg, zu einer guten Mischprobe zu gelangen. Je mehr Sorgfalt bei der Probeentnahme geübt wird, desto genauer sind die Resultate.

Am Schluß noch die Mahnung: schnell zur Untersuchung stellen. Muß es durch die Post sein, dann darf die Verpackung nicht zu gering geachtet werden. Wie oft kommen Proben in beschädigten Kartons, natürlich zerbrochen, an. Man nehme zum Verpacken kein Papp- oder Zigarentisten, sondern eine gute Holzkiste. Mit Heu oder Sägespänen wird ausgefüllt. Reichlich von letzterem Material verwendet hat den Vorzug, bei Auslaufen der Milch doch einmal vorkommendem Zerbrechen der Flasche die Flüssigkeit aufzusaugen und fremde Pakete vor Beschädigung zu schützen.

Werden alle diese Punkte beim Verschicken von Milchproben Untersuchungs zwecken beachtet, so bleiben dem Absender, aber auch dem Empfänger, Kosten und Ärger erspart und die Untersuchung rasch und gut auszuführen.

Die Lage der russischen Butterwirtschaft und Butterausfuhr.

Von J. Tatarin-Danzig.

Wie wir vor einer Reihe von Monaten berichteten, hatte die für den Wirtschaftsjahr 1924/25 von den obersten Moskauer Wirtschaftsstellen sehr großem Umfang geplante Entwicklung der russischen Butterwirtschaft einen starken Mißerfolg erlitten. Es war für 1924/25 ein Produktionsprogramm von 3 200 000 Pud festgesetzt worden, die tatsächliche Produktion aber hatte mit Mühe und Not nur 2 500 000 Pud erreicht. Dieser Mißerfolg hatte die maßgebenden Moskauer Wirtschaftsbehörden jedoch nicht davon abgehalten, für das laufende Wirtschaftsjahr 1925/26 ein noch weiter erhöhtes Produktionsprogramm festzusetzen: es sollten 4 925 000 Pud produziert werden. Nur mit größter Steifigkeit konnte man, sich die Ergebnisse von 1924/25 vor Augen haltend, der Durchführung dieses mehr als umfangreichen Programms entgegensehen. Aber Rußland, das Land der unbegrenzten Möglichkeiten und Überraschungen — und bringt es auch in bezug auf die Butterproduktion des laufenden Wirtschaftsjahres eine Überraschung: aller Wahrscheinlichkeit nach wird die Durchführung des ein Produktionsprogramm von nahezu 5 Millionen Pud vorschreibenden Programms gelingen. Das Wirtschaftsjahr 1925/26 ist noch nicht zu Ende, aber man kann jetzt schon sagen, daß es ein außerst günstigen Verlauf nimmt. Es ist entschieden das günstigste Butterwirtschaftsjahr seit 1915. Schon in den ersten Monaten, Spätherbst 1925, ließ sich die Butterproduktion in den meisten Teilen Rußlands günstig an, da eine milde, frostlose Witterung herrschte, die den Milchertrag der Kühe sich auf einem für jene Jahreszeit ungewöhnlich hohen Niveau bewegen ließ. Dezember und Januar allerdings brachten weiten Gebieten Rußlands einen scharfen Winter, sodaß auch die Butterproduktion erheblich zurückging, sich jedoch immer noch auf weit größeren Mengen belief als in den entsprechenden Monaten des Jahres 1924. Der russische Winter war, ähnlich wie in Westeuropa, nur von kurzer Dauer; selbst in Sibirien und in Nordrußland ließen im Februar Fröste schon erheblich nach, um einem ungewöhnlich vorzeitigen Frühling zu weichen. So kommt es, daß sich vom Februar an die Butterherstellung in ganz Rußland so schnell und gut entwickelt hat, wie seit über ein Jahrzehnt schon nicht. Die Verhältnisse dieses Jahres sind in Sibirien und den anderen russischen Butterproduktionsgebieten mehr als gute gewesen und auch im bisherig. Verlauf des Sommers hat das sibirisch-russische Vieh, von einigen Ausnahmen abgesehen, die denkbar besten Weidebedingungen gehabt. Es bleibt nun abzuwarten, wie sich die Verhältnisse in den drei letzten Monaten des laufenden Wirtschaftsjahres gestalten werden. Gerade diese Monate, Juli, August, September, spielen dem Mai und Juni für das Gesamtergebnis der Butterkampagne eine äußerst wichtige Rolle. Doch ist mit ziemlicher Sicherheit anzunehmen, daß diese Monate das günstige Bild des laufenden Jahres verändern dürften. Dem Kenner der russischen Butterproduktionsverhältnisse ist bekannt, daß die Monate Juli, August, September in bezug auf Wetter- und Weideverhältnisse in der Regel die günstigsten und fruchtbarsten sind. Die Zyklongefahr der Frühlingsmonate ist in Sibirien

und Nordrussland vorbei, es besteht also höchstens die Gefahr übermäßiger Hitze oder allzustarker Niederschläge. Beides dürfte in diesem Jahr kaum zu erwarten sein, sollte aber das eine oder andere doch noch eintreten, so ist in den meisten Teilen Russlands und in Sibirien die erste, im Mai bzw. Juni vorzüglich ausgefallene Heuernte unter Dach und Fach und gewährleistet eine ausreichende Ernährung des Viehs bis weit in den Herbst hinein.

Von den 4 925 000 Pud, die das Produktionsprogramm für 1925/26 vorschreibt, sind bis zum 1. Juli, also in den ersten drei Vierteln des Wirtschaftsjahres, rund 2 379 000 Pud Butter hergestellt worden. Das Programm für die ersten neun Monate beläuft sich auf 2 334 000 Pud, ist also nicht nur erfüllt, sondern sogar etwas übertroffen worden.

Auf Sibirien entfallen von der ganzen genannten Menge 1 067 000 Pud. In den einzelnen Monaten war hier die Produktion folgende (zum Vergleich seien auch die Zahlen von 1924/25 angeführt):

	1924/25	1925/26	Programm 1925/26
Oktober	66 000 Pud	73 000 Pud	70 000 Pud
November	55 000 "	67 000 "	65 000 "
Dezember	25 000 "	31 000 "	40 000 "
Januar	41 000 "	33 000 "	38 000 "
Februar	80 000 "	93 000 "	60 000 "
März	100 000 "	120 000 "	110 000 "
April	131 000 "	150 000 "	145 000 "
Mai	113 000 "	180 000 "	178 000 "
Juni	270 000 "	320 000 "	315 000 "
Summe:	891 000 Pud	1 067 000 Pud	1 031 000 Pud

Im zweitwichtigsten Butterproduktionsgebiet, im Ural, sind insgesamt 457 000 Pud Butter hergestellt worden, hiervon in den einzelnen Monaten:

	1924/25	1925/26	Programm 1925/26
Oktober	18 000 Pud	22 000 Pud	25 000 Pud
November	16 000 "	19 000 "	21 000 "
Dezember	15 000 "	16 000 "	17 000 "
Januar	20 000 "	19 000 "	18 000 "
Februar	35 000 "	45 000 "	38 000 "
März	44 000 "	55 000 "	47 000 "
April	50 000 "	68 000 "	64 000 "
Mai	26 000 "	78 000 "	76 000 "
Juni	52 000 "	135 000 "	132 000 "
Summe:	276 000 Pud	457 000 Pud	438 000 Pud

Im Gouvernement Wologda sind in den ersten drei Vierteln des laufenden Wirtschaftsjahres rund 200 000 Pud Butter hergestellt worden. Etwa dieselbe Menge schrieb das Programm vor. Welch ein bedeutender Fortschritt gegenüber dem Jahre 1924/25 erzielt worden ist, erhellt daraus, daß damals während des ganzen Jahres nur 108 000 Pud produziert worden sind.

Im Gouvernement Rybinsk hat sich die Butterherstellung in den ersten neun Monaten des laufenden Wirtschaftsjahres auf rund 170—175 000 Pud belaufen, gegen 140 000 Pud im ganzen Jahre 1924/25. Als Programm ist hier in den Wintermonaten nicht ganz eingehalten, aber im Frühjahr übertroffen worden, sodaß sich die Produktion der ersten neun Monate, alles in allem genommen, genau mit dem Programm deckt.

Im Baschkirenggebiet und im benachbarten Kasakisten sind in der Zeit vom 1. Oktober 1923 bis zum 1. Juli 1926 ca. 180 000 Pud Butter hergestellt worden. Hier ist allerdings in den Wintermonaten die Produktion erheblich hinter dem Programm zurückgeblieben, sodaß das auf 35 000 Pud festgesetzte $\frac{3}{4}$ -Jahresprogramm nicht hat durchgeführt werden können.

In den übrigen Produktionsgebieten Russlands, in der Ukraine, in Nordwestrussland, in Wolhynien, in der Krim, im östlichen Kaukasus und im Kubangebiet sind in der Betrachtungszeit insgesamt ca. 300 000 Pud produziert worden, was die Produktion in dieser Gebiete während des ganzen Jahres 1924/25 um ca. 25 bis 30 Prozent übersteigt. Das Programm ist in diesen Gebieten etwas übertroffen worden.

Trotz dieser günstigen Entwicklung der russischen Butterproduktion ist der innerrussische Markt im vergangenen Winter eine schwere Butterkrise durchmachen müssen, nicht nur weil es an Butter mangelte, sondern aus anderen echt russischen Gründen, die auf die Zustände im Sowjetreich wieder ein bezeichnendes Licht werfen. Zu Beginn des Winters stellten sich, wie es seit der Revolution in jedem Jahre geschieht, große Transport Schwierigkeiten auf den russischen Bahnen ein, wodurch auch die Butterversorgung in weiten Teilen des Landes in Mitleidenhaft gezogen wurde. Die Butterpreise boomen in vielen Gebieten erheblich zu steigen, und die Behörden machten von vornherein vom Scheitern verurteilten Versuch, diesem Übel durch Einschränkung von amtlichen Höchstpreisen abzuhelfen. Natürlich wurde hierdurch nur erreicht, daß die Butter ganz vom Markt verdrängt und nur noch zu Wucherpreisen im Schleichhandel zu haben war. Ist als nach und nach die Höchstpreise amtlicherseits wieder aufgehoben wurden und der Frühling eine Verbesserung der Transportverhältnisse mit sich brachte, nahm die Butterversorgung des innerrussischen Marktes wieder normale Formen an und ist seit Ende April bis Anfang Mai in ganz Russland wieder völlig glatt vorangetragen gegangen. Die Preisentwicklung hat in den letzten zwei Monaten ständig die gleiche Tendenz gezeigt.

Nun zum russischen Butterexport! Es ist nicht ganz leicht, sich von der Lage desselben ein ganz klares Bild zu machen, denn die Nachrichten über die russische Butterexportkampagne 1925/26 widersprechen sich, je nachdem, aus welcher Quelle sie kommen, recht stark. Aus Russland hört man immer wieder, daß der Butterexport sich zurzeit günstig gestaltet, doch werden wenig Zahlenbelege hierfür angeführt, was diese allgemein gehaltenen Behauptungen nicht allzu glaubwürdig macht. Nach Ansicht des Verfassers dieser Zeilen ist die Lage des russischen Butterexports augenblicklich folgende:

Der Butterexport nach England, der sich in den ersten Jahren des Sowjetregimes durchaus günstig anließ und ziemlich rasche Fortschritte machte, ist in den letzten anderthalb bis zwei Jahren immer mehr zurückgegangen, wenigstens was den Export für den freien Handel

auf den englischen Märkten anbelangt. Letzterer hat sich als ziemlich zeitweise sogar als völlig unrentabel erwiesen. Solange in Russland die Inflation herrschte, konnte russisch-sibirische Butter zu ganz billigen Preisen ins Ausland geliefert werden und fand in England — Deutschland kam damals infolge seiner katastrophalen Wirtschaftslage als Abnehmer gar nicht in Betracht — von Monat zu Monat steigenden Absatz. Man sagte sich damals in London, die russische Butter sei infolge mangelhafter Verpackung und endlos langen Transports zwar keineswegs prima, dafür aber konkurrenzlos billig, es seien also mit ihr als Butter zweiter oder dritter Sorte gute Geschäfte zu machen. Nach der Stabilisierung in Russland wurde naturgemäß die russische Exportbutter bedeutend teurer, ihr Absatz am Londoner Markt begann daher auf Schwierigkeiten zu stoßen, zumal sich ihre Qualität nur sehr langsam verbesserte. Im Wirtschaftsjahr 1924/25, das, wie höher erwähnt, eine sehr geringe Butterproduktion in Russland mit sich brachte, stieg der russische Exportbutterpreis immer höher, sodaß der Absatz in London mehr und mehr ins Stocken geriet. Im laufenden Wirtschaftsjahr nun hat sich die Qualität der russischen Exportbutter erheblich verbessert. Sie wird an und für sich in besonders guter Beschaffenheit erzeugt, ferner ist ihr Transport durch Russland und über See durch Einstellung zahlreicher Kühlwagen auf den russischen Bahnen — es sollen zur Zeit etwa 1500 im Verkehr sein — und zweier neuer russischer Kühldampfer erheblich besser gestaltet worden. Auch die Verpackung hat Fortschritte gemacht. Es finden jetzt in Russland und in Sibirien Pergamentpapier und Buchenfäßer statt der bisherigen minderwertigen Materialien Verwendung. Aber alle diese Verbesserungen, die von den russischen Exporteuren mit ziemlicher Energie durchgeführt worden sind, haben die Butter noch weiter verteuert. In London hat sich der russischen Butter gegenüber von früher her ein schwer austrotzbares Mißtrauen eingebürgert, daß nur ganz langsame Preissteigerungen zuläßt. Dänische, lettische, estnische, argentinische, neuseeländische, kanadische, australische und südafrikanische Butter wird in London bedeutend höher bewertet als russische, trotzdem letztere sich ihrer Qualität nach mehr und mehr den hochwertigsten Buttersorten nähert. In London ist russische Butter jetzt fast nur noch auf dem Wege von Lieferungsverträgen zwischen den russischen Exporteuren und englischen Firmen unterzubringen, im freien Handel am Markt kaum mehr. Ganz anders liegen die Dinge in Deutschland. Dieses hat die spottbillige Butter aus der russischen Inflationszeit garnicht kennen gelernt, sondern nur die teurere, dafür aber auch schon bessere Butter der letzten anderthalb bis zwei Jahre. Auf dem deutschen Markt ist die russische Butter schon deshalb stets in besserem Zustand gelangt, weil die Gefahr des Verderbens auf der Strecke Petersburg-Stettin oder Petersburg-Hamburg viel geringer ist, als auf dem langen Seeweg Petersburg-London. Ferner ist in Betracht zu ziehen, daß die russische Butter auf den deutschen Märkten nie eine so große Konkurrenz gehabt hat, wie in England, gelangt doch neuseeländische, argentinische, kanadische, australische und südafrikanische Butter garnicht auf den deutschen Markt. Kurz und gut, es hat sich im Laufe der letzten zwei Jahre deutlich gezeigt, daß nicht London, sondern Stettin und Hamburg die gegebenen Absatzmärkte für die russische Butter sind, weil hier bedeutend günstigere Preise erzielt werden können und der Transport hierher billiger und einfacher ist. Das ganze Bestreben der russischen Butterexporteure richtet sich nun darauf, ihre Ware in möglichst großem Umfange in Deutschland unterzubringen. Der russische Butterexport nach England hat 1923/24 1 085 000 Pud betragen, nach Deutschland nur 140 000 Pud; im Wirtschaftsjahr 1924/25 fiel die Ausfuhr nach England auf 912 000 Pud, dagegen stieg die Ausfuhr nach Deutschland auf ca. 350 000 Pud. Im laufenden Wirtschaftsjahr nun kann damit gerechnet werden, daß von der gesamten russischen Butterausfuhr, die auf etwa 1 800 000 Pud ansteigen soll, rund 40 Prozent nach Deutschland gehen werden. Durch feste Lieferungsverträge sind in England für das laufende Jahr 830 000 Pud untergebracht, in Deutschland 150 000 Pud. Die übrige Menge, die nach Deutschland geht, gelangt auf den dortigen Märkten zum freien Verkauf.

Maschinen und Geräte.

Versuche zur Erhöhung der Milchproduktion durch richtige Stalllüftung. Nachdem die ersten schüchternen Propagandaveruche zur Hebung des Milchkonsums einen unerwarteten Erfolg gezeitigt haben, (?) sehen sich die Milchviehhalter bei weiterer Zunahme des Verbrauchs vor die Frage gestellt: „Wie können wir die Produktion steigern, um dem gewachsenen Bedürfnis gerecht zu werden?“ Daß die Propaganda, die bei uns in Deutschland erst einen Versuch darstellt und in ihrer werbetätigen Ausgestaltung noch in den Kinderschuhen steckt, tatsächlich gute Erfolge gebracht hat, dafür gibt mir mein Wohnort, ein Industriefriedrich mit ca. 14 000 Einwohnern, den besten Beweis. Wie in fast allen Industriestädten gibt es auch bei uns auffallend viel Gastwirtschaften. War es trotzdem möglich in letzter Zeit zwei Milchwirtschaften einzurichten, die verhältnismäßig stark besucht werden, dann kann ich das nur auf die Propaganda in den Lokalzeitungen und auf die gleichzeitig eingeleitete Plakat- und Wandreflamme zurückführen. Wird nun auch noch die Industrie durch Abgabe billiger Milch an ihre Arbeiter in den Werkstatkanten zur Hebung des Milchkonsums beitragen, wie es einige große Betriebe in Norddeutschland bereits tun, dann wird man mir Recht geben, daß für jeden Milchviehhalter die Frage nach höherer Produktion aktuell wird, wenn er die Gelegenheit wirtschaftlich ausnützen will.

Ist es nun möglich, die Milcherzeugung zu steigern, ohne die Kopzahl des Milchviehbestandes zu erhöhen? Eingehende Untersuchungen haben ergeben, daß eine gute Stalllüftung durch zweckmäßige Ventilations-einrichtungen den Milchertrag jedes einzelnen Tieres bedeutend erhöht. Die Versuche wurden vorgenommen im Musterstall einer Milchkuranstalt, der ja an sich schon in Bauart und Größenverhältnisse allen Ansprüchen gerecht wird, die an rationelle Viehhaltung gestellt werden.

Es wurden 80 Stück Milchvieh gehalten und gut gefüttert. Dadurch, daß dieser Musterstall mit zweckmäßigen Ventilations-einrichtungen versehen wurde, ist der Milchertrag der Rühle bei absolut gleichbleibendem Futter pro Kuh und Jahr um 483 Liter erhöht worden. Bei den 80 Kühen bedeutet das einen Mehrertrag von 38 640 Liter pro Jahr. Ganz besonders möchte ich betonen, daß diese Durchschnittszahlen das Resultat acht-

jähriger Versuche sind und zwar 4 Jahre vor und 4 Jahre nach dem Einbau der Lüftungsanlage. Versuche und Beobachtungen bei Mastvieh haben ein ähnlich günstiges Resultat in der Gewichtszunahme ergeben.

Daß gesunde, gut gelüftete und temperierte Stallungen von großem Einfluß auf den Gesundheitszustand der Tiere sind, ist in der Landwirtschaft genügend bekannt, auch Khan, der bekannte Tierhygieniker, hat in seinen vielen Schriften diese Tatsache immer besonders unterstrichen. Zum besseren Verständnis der nachfolgenden Beschreibung einer wirklich zweckentsprechenden Lüftungsanlage möchte ich trotzdem etwas über die „Luft- und Wärmeverhältnisse im Stall“ sagen.

Die abgekühlte und durch ausgeatmete Kohlendioxid, Ausdünstungen usw. für die Atmung der Tiere unbrauchbar gewordene Luft lagert bekanntlich über dem Fußboden, während sich die noch unverdorbene warme Luft unter der Stalldecke sammelt (eine Ausnahme machen Pferdehallungen, in denen die Dünste infolge ihres Ammoniakgehaltes nach oben steigen). Ist nun der Luftwechsel ungenügend, dann müssen die Tiere immer und immer wieder die schlechte verbrauchte Luft einatmen. Ich wies anfangs schon darauf hin, daß in einem dampfen, mit stidiger Luft angefüllten Stalle sich Krankheitskeime schneller entwickeln können und der Infektion Vorhub geleistet wird. Daß unter solchen Umständen die Gesundheitsverhältnisse, die Fresslust, die Milchproduktion bei Kühen und auch die Arbeitsleistung bei Zugtieren geringer sein muß, als bei ausreichender Luftzuführung steht außer allem Zweifel.

Ich weiß, daß jeder moderne Landwirt (ich verstehe unter modernen Landwirt nicht den Großstadtschieber, der nun Gutsbesitzer geworden ist) dem Lüftungsproblem seiner Ställe schon lange nicht mehr interesselos gegenüber steht und man wird sich deshalb doppelt wundern, wenn ich hier erkläre, daß die meisten Lüftungseinrichtungen in ihrer jetzigen Konstruktion fast gar keinen Wert haben, wenn sie nicht gar nachteilige Wirkungen verursachen.

In untrennbarem Zusammenhang mit der Lüftung steht die Temperaturregelung. Eine Einrichtung, die nur einen von diesen beiden Punkten berücksichtigt, ist immer ungenügend.

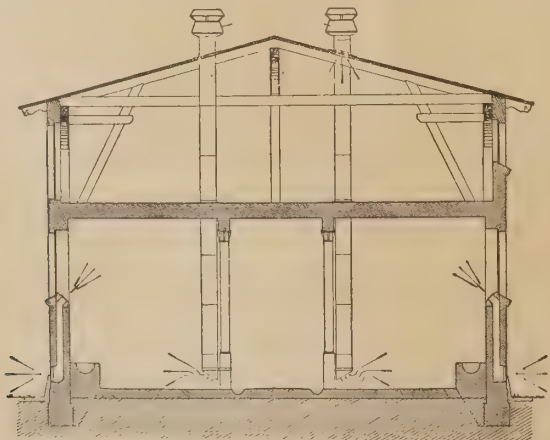
In der kalten Jahreszeit, der größeren Hälfte des Jahres, muß die von den Tieren aus einem Teil der Nahrung erzeugte Wärme im Stall gehalten werden. Wärmeverlust, wie er durch das Öffnen der Türen und Fenster eintritt, ist gleichzeitig eine Einbuße an Nutzen. Die Kuh muß weniger Milch geben, das Schwein weniger Fett ansetzen, weil ein unnötig großer Teil des Futters in Wärme verwandelt werden muß. Im Sommer dagegen soll der Stall kühl gehalten sein, denn in zu hohen Temperaturen werden die Tiere anfällig und empfindlich. Zugescheinungen müssen auf alle Fälle vermieden werden.

Ein Stück Großvieh verbraucht etwa 40 cbm. Frischluft stündlich, ein Bedürfnis, das namentlich im Winter bei geschlossenen Fenstern und Türen nur von einer sorgfältig berechneten Lüftungseinrichtung befriedigt werden kann. Nicht zu unterschätzen ist bei mangelhafter Entlüftung die Tropfenbildung an Decken und Wänden, die dadurch entsteht, daß der Dunst infolge kälterer Luftströmungen (Zugluft) kondensiert wird. Putz und Bekleidung müssen darunter leiden und häufigere Ausbesserungsarbeiten sind die Folgen.

Verschiedene Lüftungssysteme versuchen durch Löcher in den Wänden, durch wagerechte oder senkrechte Kanäle, ihren Zweck zu erfüllen, die aber aus den schon geschilderten Gründen unzulänglich sind. Auch dann, wenn mit senkrechten Dunstschloten wagerechte, längs des Stalles in der Decke verlaufene Kanäle verbunden sind, wird meistens nur Wärme abgesaugt (unter Zugescheinungen) und die Ventilation ist unvollkommen.

Wie soll eine zweckentsprechende Anlage beschaffen sein?

Die Abbildung zeigt den einfachen und folgerichtigen Lüftungsvorgang bei einer Anlage, wie sie von der Firma J. A. John A.-G. Erfurt gebaut werden. Der Vorgang bei dem John'schen Lüftungssystem ist folgender:



Belüftung. Die frische Luft tritt durch senkrecht in den Stallwänden hochgeführte Kanäle in den Stall. Die Eintrittsöffnungen befinden sich außen kurz über dem Erdboden und sind urch Gitter gegen das Eindringen von Mäusen, Vögeln usw. geschützt. An den stallwarmen Wänden der Kanäle erwärmt sich die frische Luft, steigt empor, tritt je nach den Verhältnissen in Kopfhöhe der Tiere oder unter der Decke in den Stall und vermengt sich nun leicht mit der schon vorhandenen warmen Luft. Die Frischluft-Austrittsöffnungen im Innern des Stalles können verschlossen werden (s. Abbildung). Bei Neubauten werden die Luftzuführungskanäle gleich in der Mauer vorgegeben. Bei alten Bauten kann aber die Einrichtung ebenfalls ohne Schwierigkeiten vorgenommen werden, und zwar werden in diesem Falle die Kanäle aus Holz oder einem anderen Material gebaut und im Innern des Stalles hochgeführt. Notwendigenfalls kann der Kanal mit Blech zum Schutz gegen Beschädigungen umkleidet werden.

Entlüftung. Die schlechte und kalte Luft wird durch Schlotte, die etwa 25–30 cm. über dem Erdboden beginnen und bis über den Dachfirst führen, abgesaugt. Die eigentliche Saugwirkung übernimmt ein John-

scher Sauger, mit dem jeder Schlot gekrönt ist. Es genügt schon die geringste Luftbewegung, um den Lüfter in Tätigkeit zu setzen. Unter der Decke ist in jedem Schlot eine Klappe vorgegeben, die eine Regelung der Lüftung gleich gut für die Sommer- wie Winterzeit zuläßt.

G. Wegener.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrlingsprüfungen in Pommern. Die nächsten Lehrlingsprüfungen finden für diejenigen Lehrlinge, welche bis zum 31. Dezember d. Js. dreijährige Lehrzeit beendet haben, in den Molkereigenossenschaften Belgard am 21. September, Stargard am 22. September und Jüßow am 24. September, vormittags 7 Uhr statt. Molkereien, welche ihre Lehrlinge noch nicht angemeldet haben, wollen unter Einsegnung eines vorläufigen Zeugnisses und einer Prüfungsgebühr von 15 Mark die Anmeldung schleunigst an den Vorsitzenden der Prüfungskommission, Herrn Direktorf Hoffmeister-Greifswald, Milchwirtschaftliche Anstalt, einreichen und genaue Angabe des Namens des Lehrlings, des Geburtsortes, des Beginns und des Endes der praktischen Lehrzeit, der Führung während der Lehrzeit sowie der gewählten Prüfungsmolkerei, deren Auswahl den Lehrherren frei gestellt wird. Die Angaben über die Prekonalien müssen unbedingt genau sein, was bei den bisherigen Anmeldungen nicht immer der Fall war. Es wird empfohlen, die Direktoren der Prüfungsmolkereien um Sicherstellung von Nachtquartier zu bitten. Ein Uebernachten der Prüflinge ist notwendig, damit sie sich schon am Tage vor der Prüfung mit den Betriebseinrichtungen der Prüfungsmolkerei bekannt machen können.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Berein der Molkereischleute für Rheinland und Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Cleve. Wie unsern Mitgliedern bereits aus der Tages- und Fachpresse bekannt sein dürfte, findet in der Zeit vom 18.–21. September 1926 im schön gelegenen Bad und Kurort Cleve die Landw. Prov.-Wanderausstellung statt. Die Ausstellung umfaßt in ihren verschiedenen Abteilungen die gesamte rheinische Landwirtschaft und ihre Nebengewerbe. Besonders die rheinische Landwirtschaft wird es sich angelegen sein lassen, den Besuchern ein gutes Bild über das aufbauende Streben zu vermitteln. Neben einer Sammelausstellung erstklassiger Käseerzeugnisse soll auch zum ersten Male in der Rheinprovinz eine Abteilung für Frischmilch eingerichtet werden. In der Milchhofhalle gibt Gelegenheit, preiswert die Güte der milchwirtschaftlichen Erzeugnisse kennen zu lernen. Die Zusammenfassung aller milchwirtschaftlichen Belange soll durch den am Montag, den 29. September geplanten rheinischen Molkereitag erfolgen. Filmvorführungen von erstklassigen Milchwirtschaftsbetrieben, wie Vorträge über zeitgemäße Fragen sind vorgesehen.

Aus Anlaß dieser großzügigen Veranstaltungen haben sich die Vorstände beider Vereine entschlossen, gemeinsam ihre Mitglieder mit Dank für den 19. und 20. September nach Cleve einzuladen. An Programmpunkten ist folgendes vorgesehen: Sonntag, den 19. September ab 2 Uhr nachmittags zwangloses Treffen der Mitglieder an der Milchhofhalle dem Ausstellungsgelände; Auskunft wird dort erteilt. Ab 6 Uhr nachmittags allgemeines Treffen im Parthotel Robbers. Erledigung einzelner Vereinsangelegenheiten mit anschließendem, gemütlichem Beisammensein und Tanz. Montag, den 20. September: Teilnahme der Mitglieder am rheinischen Molkereitag. Das nähere Programm hierfür wird noch bekannt gegeben. Für den Ausstellungsbesuch besteht Aussicht, daß unsere Mitgliedern ermäßigte Eintrittskarten zur Verfügung gestellt werden können. Mit Rücksicht auf den zu erwartenden starken Ausstellungsbesuch ist zu rechnen, daß bei nicht vorheriger Bestellung der Quartiere Schwierigkeiten entstehen könnten. Wir bitten deshalb unsere Mitglieder, spätestens 1. September die Anzahl der gewünschten Quartiere und die Dauer der Benutzung bei den Unterzeichneten anzumelden. Selbstverständlich werden wir bemüht sein, nicht angemeldete Teilnehmer anzunehmen, doch kann hierfür eine Gewähr nicht übernommen werden.

Für die gesellige Zusammenkunft im Parthotel Robbers am Sonntag, den 19. September, abends 6 Uhr beginnend, ist die Einführung neuer Gäste gestattet.

Die Vorstände erwarten regste Teilnahme aller Mitglieder. Neben dem Austausch persönlicher Angelegenheiten der Kollegen unter sich halten die Mitglieder durch den Besuch der Ausstellung und ihrer Veranstaltungen reiche Anregung für die tägliche Praxis.

Für den Verein der Fachleute: gez. Wösten, Geschäftsführer.

Für den Verein ehem. Schüler: gez. Kirsch, Schriftführer.

Die Milchwirtschaftliche Ausstellung der Landwirtschaftskammer der Provinz Hannover am 18. und 19. September d. Js. wird eine besondere Bedeutung noch dadurch gewinnen, daß z. Zt. der Ausstellung eine Versammlung zur Gründung des Provinzialausschusses zur Förderung des Verbrauchs von Milch und deutschen Molkereierzeugnissen (Unterausschuß des Reichsmilchsausschusses) abgehalten werden soll. An dieser Versammlung werden Behörden, Molkereierzeuger, Milchverarbeiter, Milchhandel und Verbraucher aus allen Teilen der Provinz Hannover teilnehmen. Die Ausstellung wird die beste Gelegenheit dazu bieten, die Bestrebungen des Ausschusses zu unterstützen und wirksame Propaganda für die gesamte hannoversche Milchwirtschaft zu machen. Nach den bisher eingegangenen Anmeldungen ist mit einer reichhaltigen Besichtigung der Ausstellung zu rechnen.

Das Programm der Ausstellung wird noch erweitert durch die Tagung des Vereins ehemaliger Schüler an der Molkereilehranstalt Kiel und durch einen Begrüßungsabend der von dem Hauptverein der Molkereischleute in Nordwestdeutschland und vom Bezirksverein Hannover gemeinsam mit dem Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften und der Landwirtschaftskammer veranstaltet wird.

Butterprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält ihre dritte diesjährige Butterprüfung am Mittwoch, den 25. August in der Molkerei Wefermarsch in Büttel ab.

In Anschluß an die Prüfung findet nachmittags 3½ Uhr in der Gastwirtschaft in Büttel eine Molkerei-Interessentenversammlung mit folgender Tagesordnung statt:

- 1. Vorführung und Besichtigung der Butterproben.
- 2. Bericht über die Prüfung.
- 3. Verpackung der Markenbutter, Molkerei-Instruktor Harms.
- 4. Schaffung einer besseren Interessenvertretung für die der Butterkontrollen angeschlossenen Molkereien, G. Harbers, Woppentkamp.
- 5. Verschiedenes.

Rundschau

Zollabkommen mit Frankreich über Käseinfuhr. Der Deutsche Landwirtschaftliche Reichsverband teilt uns dazu folgendes mit:

Am 5. August ist das vorläufige Handelsabkommen zwischen Deutschland und Frankreich in Paris unterzeichnet worden. Wenn dieses Abkommen auch noch der Genehmigung der beiderseitigen gesetzgebenden Körperschaften unterliegt, so soll es in Deutschland auf Grund des Ermächtigungsgesetzes vom 10. Juli 1926 am 21. August vorläufig in Kraft getreten werden, und zwar vom 20. August Mitternachts an. Die Geltungsdauer des Vertrages beträgt 6 Monate.

Es ist vereinbart worden, daß für die Dauer des Abkommens ein Kontingent von 1000 Dz. (Rohgewicht) für Tafelkäse in Einzelpackungen von 2½ Kg. Rohgewicht oder darunter zum deutschen Meistbegünstigungssatz nach Deutschland eingeführt werden kann.

Kontrolle der Kontingente. Ausfuhr aus dem französischen Zollgebiet in das deutsche Zollgebiet. Soweit die gemäß Artikel 1 gewährten Zollvergünstigungen bei einzelnen Waren auf bestimmte in der Liste A. festgesetzte Kontingente beschränkt sind, muß für jede Sendung der Einfuhr in das deutsche Zollgebiet eine Kontingents-Bescheinigung bei einer Zollstelle in Berlin beantragt werden. Jeder Antrag ist mit dem untenstehend aufgeführten Muster einzureichen. Diese Bestimmung würde also Anwendung finden für die Einfuhr von Tafelkäse in Einzelpackungen von 2½ Kg. Rohgewicht oder darunter (Kontingent 100 Dz.) nach Deutschland. Die Kontingentsbescheinigung muß die Ware im Überschreiten der Grenze begleiten und ist dem Zollamt mit der Anmeldung zur Verzollung vorzulegen. Die deutsche Regierung wird der französischen Regierung Mitteilung machen, sobald für 80 vom Hundert der vorgesehenen Kontingente Bescheinigungen ausgestellt sind.

Nachstehend folgt ein Muster der vertraglich vereinbarten Kontingents-Bescheinigung.

Kontingentsbescheinigung.

Nr.

zur Befreiung von Tafelkäse in Einzelpackungen von 2½ Kg. Rohgewicht oder darunter,

aus Deutschland auf Grund des zwischen Deutschland und Frankreich am 5. August 1926 abgeschlossenen Handelsabkommens.

Name und Anschrift des Antragstellers

Name und Anschrift des Empfängers

Bezeichnung der Ware nach dem deutschen Zolltarif

Nummer des deutschen Zolltarifs.

135

Länge der versandten Waren:

Tafelkäse in Einzelpackungen (Holzschachteln, Holzkästchen, Packungen in Papier, Stanniol oder dergleichen) von 2½ Kg. Rohgewicht oder darunter Kg. Rohgewicht der Sendung.

Angaben zur Feststellung der Richtigkeit der Ware (Zahl, Art, Zeichen und Nummer der Packstücke — Säcke, Postsendungen, Kisten, Fässer, Körbe, Verschläge usw. —)

Die Bescheinigung ist vor der Absendung der Ware der deutschen Zollstelle in Berlin zur Abstempelung einzusenden und hat nach Rückerhalt der Sendung bis zu deren Verzollung bei einer deutschen Zollstelle zu bleiben.

Aus dem Bericht der Reichsversicherungsanstalt für Angestellte über das Geschäftsjahr 1925. Im Jahre 1925 hat der Ausbau der Angestelltenversicherung bedeutende Fortschritte gemacht (Erhöhung des Grundbeitrages des Ruhegeldes von jährlich 360 Rmk. auf 480 Rmk., der Steigerungsbeträge von 10 auf 15 Prozent, Herabsetzung der Wartezeit für die Hinterbliebenenrenten bis zum Ende des Jahres 1928 von 120 auf 60 Beitragsmonate).

Im Jahre 1925 wurden neu bewilligt: 13 380 Ruhegelder, 3062 Witwenrenten und 3839 Waisenrenten; abgelehnt wurden 557 Anträge auf Ruhegeld und 79 Anträge auf Hinterbliebenenrente.

Ferner wurden 69 756 Anträge auf Heilverfahren gestellt, gegen 4063 im Vorjahre. Von den Anträgen auf ständige Heilverfahren wurden 60,7 v. H. bewilligt. Die Unterbringung der Versicherten erfolgte in mehr als 100 Heilstätten und Sanatorien, von denen der Reichsversicherungsanstalt vier gehören, und in einer größeren Zahl von Bädern, bei deren Auswahl allen Heilanzeigen Rechnung getragen wurde.

Die Kinderfürsorge wurde allgemein auf tuberkulose, tuberkulosegefährdete oder rachitische Kinder der Versicherten im Lebensalter von 6 bis 12 Jahren ausgedehnt. Die Reichsversicherungsanstalt beteiligt sich an der durch die Unterbringung der Kinder entstehenden Kosten durch Zahlung eines Zuschusses bis zur Hälfte der Kosten.

Die Gesamtbeitrageinnahme betrug 185 Millionen Rmk. Die Beiträge machten etwa 5 Prozent des durchschnittlichen Monatsverdienstes aus gegen 7 Prozent in der Vorkriegszeit. Die Zahl der Versicherten ist Mitte 1925 auf etwa 2,44 Millionen zu schätzen, davon 61,8 v. H. männlich und 38,2 weiblich.

Bei der Anlegung des Vermögens wurde das Hauptgewicht auf die einwandfreie Sicherheit der Anlagen gelegt. Es wurde darauf gesehen, daß die Mittel nach Möglichkeit zu volkswirtschaftlich oder sozial nützlichen Zwecken, insbesondere zur Förderung des Wohnungsbaues, zur Erhaltung der Arbeitsgelegenheit sowie der Arbeitsfähigkeit und der Gesundheit der Versicherten dienen. Auch wurde eine möglichst gleichmäßige Rückführung der Mittel an die Kreise angestrebt, aus denen sie kamen und zwar sowohl an die verschiedenen Wirtschaftszweige als auch an die einzelnen Länder und sonstigen geschlossenen Gebiete. Die Darlehensbewilligungen richten sich nach der allgemeinen Lage des Kapitalmarktes, wobei die Reichsversicherungsanstalt bestrebt war, mit der Verzinsung an der unteren Grenze des jeweils üblichen allgemeinen Satzes zu bleiben.

AHLBORN'S

RAHMREIFER „FORTSCHRITT“

war

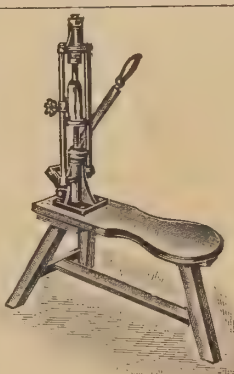
ist

und bleibt

die vollendetste Konstruktion!

In der Ausführung und im Effekt wird der Original-Ahlbornsche Rahmreifer von keiner Nachahmung erreicht!

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig Lübeck München



Kronenkork-Verschlußmaschinen

für Hand- und Kraftbetrieb.

Kronenverschlüsse mit Einlage.

Reinweiße Milchflaschen
Transportkästen, Tragkörbe . .

Verlangen Sie unverbindlich Muster, Preise
Sofortige Lieferung. Erste Referenzen.

Karl Schneider G. m. b. H. Dortmund
Fernruf 511/512 Postfach 558

Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.



Darlehen für Wohnungsbau und für gemeinnützige Zwecke wurden zu Vorzugsbedingungen ausgeliehen. Die Gesamtzahl der Klein- und Mittelwohnungen, deren Erstellung von der Reichsversicherungsanstalt seit Beendigung des Krieges gefördert und ermöglicht worden ist, beläuft sich schätzungsweise auf mindestens 20 000. Die am laufenden Jahre für Wohnungsbauten zur Verfügung gestellten Mittel betrugen insgesamt rund 27 Millionen Mark.

Die persönlichen Verwaltungskosten beliefen sich auf rund 5,5 Millionen Mark, die sachlichen auf rund 2,4 Millionen Mark. In letzterem Betrage sind die Kosten des Beitragsverfahrens, insbesondere die an die Reichspost zu leistende Vergütung für den Markenverkauf und die Kosten der gesamten Rechtsprechung enthalten. Die Zahl der zu bearbeitenden schriftlichen Eingänge betrug 729 498, die Zahl der Ausgänge 878 784.

Umsatzsteuerpflicht für kommissionsweisen Butterverkauf. Der Kaufmann B. verkauft Butter einer Molkereigenossenschaft im Betriebe seines ständigen Ladengeschäftes, wo sonst Kolonial- und Fleischwaren feilgehalten werden. B. behauptete, als er zur Umsatzsteuer herangezogen wurde, nur Agent der Molkerei-Genossenschaft zu sein und nur mit der verdienten Provision umsatzsteuerpflichtig zu sein. Das Finanzgericht erachtete B. für einen Kommissionär, welcher mit dem gesamten vereinbarten Entgelt als steuerpflichtig anzusehen sei. Der Reichsfinanzhof schloß sich der Auffassung des Finanzgerichtes an und führte u. a. aus, wäre B. nur der Vermittler des Verkaufs der Butter von der Molkerei an die Verbraucher, so würden unmittelbare Rechtsbeziehungen zwischen diesen und der Genossenschaft entstehen. Diese sollten aber offensichtlich durch das Vertragsverhältnis zwischen ihr und B. vermieden werden. Die Molkerei hatte B. den Kleinverkauf an Verbraucher übertragen, da sie als Genossenschaft nur mit der Abgabe ihrer Erzeugnisse an Genossen und Wiederverkäufer zu tun haben wollte. Als solcher sei B. auch dem Publikum gegenüber aufgetreten. Die angebrachten Plakate und Preistafeln bedeuten diesem nicht mehr als ein Urprungszeugnis und als die im Butterhandel übliche Bekanntgabe von Tagespreisen. Das festgestellte Verfahren ähnelt dem, wie es im Brothandel häufig sei. Auch dort konnte es nicht zur steuerlichen Entlastung des Verkäufers der Erzeugnisse von Brotfabriken und Mühlen führen. Die Beschränkung des Verkaufs auf gewisse Verkäufer aber vermöge vorliegend an deren Eigenschaft als Verkaufskommissionäre nichts zu ändern. (R. F. 152. 26.) M.

Milchfälschungen in einer Molkerei. Wegen Milchverfälschung bezw. Anstiftung dazu waren angeklagt der Molkereibesitzer F. aus D., der Molkereihelfer K. und der Buttermeister Sch. K. und Sch. waren bei F. im Dienst. Auf Anordnung des letzteren hatten sie fortgesetzt und grundsätzlich die Milch zu verfälschen. Die Milch, die die Landwirte lieferten, wurde zum Teil entrahmt und mit Magermilch vermischt. Aus dem entzogenen Fett wurde Butter gemacht. Dabei rühmte F. sich noch, seinem Personal eingeschärft zu haben, stets nur richtige Vollmilch zum Versand zu bringen, da er Kunden werben wolle.

Was aber verstand F. unter „richtiger Vollmilch“? Vollmilch heißt Milch, die so unverfälscht in den Handel kommt, wie sie die Kühe geben. Der Milch darf kein Fett entzogen werden. Um die Milchkontrolle zu erleichtern, ist eine Polizeiverordnung erlassen worden, nach der jeder ohne weiteres bestraft wird, der Milch als Vollmilch in den Verkehr bringt, die weniger als 2,7 Prozent Fett enthält. Daneben bleibt es aber strafbar, der natürlichen Milch überhaupt Fett zu entnehmen. F. schärfte nun seinem Personal ein, nur Milch weiter zu liefern, die nicht weniger als 2,7 Prozent Fett enthielt. Die Milchfälschungen erfolgten in den Jahren 1925 und 1926. F. machte dabei gute Geschäfte. Schließlich kamen die Panschereien aber doch zur Kenntnis der Behörden. Das Nahrungsmitteluntersuchungsamt ließ Proben entnehmen, und es ergab sich, daß die sogenannte Vollmilch des F. 2,3–2,7 Proz. Fett enthielt. Die von den Landwirten gelieferte Vollmilch wies dagegen im Durchschnitt über 3 Prozent auf.

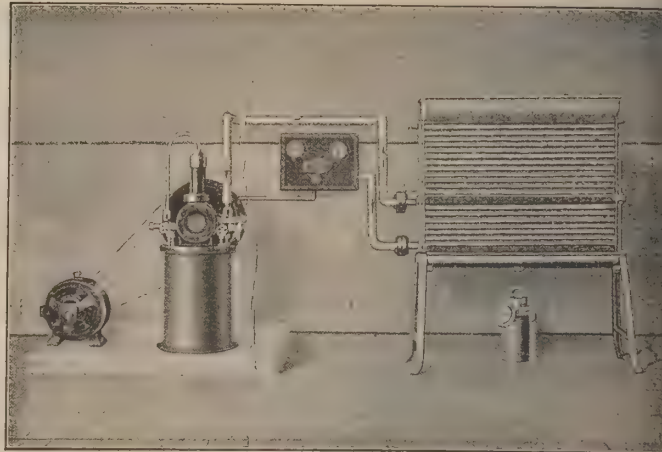
Die Angeklagten K. und Sch. gaben zu, daß sie die Milch regelmäßig in der bezeichneten Art gefälscht haben. Einen Vorteil hatten sie dabei aber nicht. Sie handelten auf Anordnung des F. und fürchteten, ihre Stelle zu verlieren, wenn sie sich weigerten, die Straftaten zu begehen. F. bestritt diese Angaben, für die aber noch weitere Zeugen eintraten. Der Anwalt und das Gericht waren davon überzeugt, daß die Fälschungen nur im Interesse und auf Anordnung des F. erfolgten. Diese Handlungsweise eines Dienstherrn und Lehrherrn sei ebenso verwerflich, wie die systematische fortgesetzte Verfälschung, durch die sich F. ein Vermögen erworben habe. Wegen der Fälschungen habe er auch den Landwirten einen höheren Preis zahlen können, wie die Konkurrenz, der er so einen unlauteren Wettbewerb bereite. Die Strafe gegen F. müsse deshalb wirksam und abschreckend sein. F. wurde wegen Anstiftung zur Milchverfälschung zu 2 Monaten Gefängnis verurteilt, die in 600 Gulden Geldstrafe verwandelt wurde. Außerdem erhielt er eine Geldstrafe von 400 Gulden. Bei K. und Sch. wurde strafmildernd in Betracht gezogen, daß sie unter dem Einfluß und Druck ihres Arbeitgebers standen und befürchteten, ihre Stelle zu verlieren. Immerhin hätten sie sich weigern müssen, den Befehl auszuführen, da sie sich strafbar machten. Jeder von ihnen wurde zu 75 Gulden Geldstrafe wegen Nahrungsmittelverfälschung verurteilt.

Die Butter- und Käseausstellung auf der Landwirtschaftsausstellung der Deutschen Ostmesse. Die Nennungen zu der Butter- und Käseausstellung, welche die Landwirtschaftskammer der Provinz Ostpreußen im Rahmen der Landwirtschaftsausstellung der Deutschen Ostmesse (22. bis 25. August) veranstaltet, hatten ein vorzügliches Ergebnis. Die Butterausstellung ist bis auf den letzten Platz gefüllt. Auch die Käseausstellung hat mit 124 Anmeldungen die Erwartungen weit übertroffen. Das Ergebnis der Prüfung, welche von namhaften Vertretern der Wissenschaft, des Großhandels, der Molkereibesitzer und Molkereifachleute aus ganz Deutschland erfolgt, wird rechtzeitig zur Messe bekanntgegeben. Der Ausstellungskatalog, der während der Messe im Ausstellungspavillon erhältlich ist, kann jetzt schon von der Landwirtschaftskammer Königsberg Pr., Beethovensstraße 24/26, bezogen werden.

Schweine-Auktion auf der Königsberger Landwirtschaftsausstellung. Während der Landwirtschaftsausstellung der Deutschen Ostmesse (22. bis 25. August) werden von der Ostpreussischen Schweinezüchtervereinigung e. V. Königsberg 230 Zuchttiere zur Schau gestellt, und zwar 193 Edelschweine und 37 verebelte ostpreussische Landschweine. Davon werden etwa 100 Schweine am Montag, den 23. August auf dem Messegelände ver-

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.

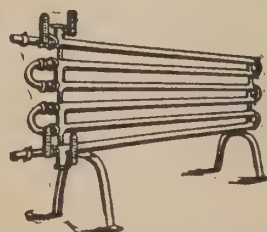


Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Molkereimütze Reichert

(gefehlisch gefärbt).			
Stück echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge	5,00		
Stück echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge	6,00		
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,50		
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig	7,00	Mt., zweireihig	8,00
Jaden, Körper, weiß, einreihig	7,50	Mt., zweireihig	8,50
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig	8,50	Mt., zweireihig	9,50
Jaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig	8,50	Mt., zweireihig	9,50
do., beste Qualität einreihig	9,50	Mt., zweireihig	10,50
Jaden, Satin, weiß einreihig	9,00	Mt., zweireihig	10,00
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig	10,00	Mt., zweireihig	10,50
Jaden, Satin, feingestreift einreihig	9,50	Mt., zweireihig	10,50
do., Stehumlegtragen einreihig	10,00	Mt., zweireihig	10,50
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,20	Mt., weiß	2,00
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,00		
do., weiß, rein Leinen	4,00		
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,00		
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,00		
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,00		
Schugmäntel, Kessel (hell) 8,50 Mt.,		Rhali (hellbraun)	11,00
Schugmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mt.,		Körper (weiß)	12,00
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.			



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch
System Pes
sind
die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 124

auctioniert. Erklärlich ist, daß bei der größten züchterischen Veranstaltung dieses Jahres nur das allerbeste Material herauskommt, das einerseits die Möglichkeit gibt, sich von dem Hochstand der ostpreussischen Schweinezucht zu überzeugen, andererseits eine günstige Gelegenheit bietet, bestes Zuchtmaterial preiswert zu erwerben. Es kommen nicht nur Eber aller bekannten, wüchsigen, robusten und auf Leistung gezüchteten Blutlinien, sondern auch tragende Sauen zur Versteigerung, sodaß Interessenten, Züchter und Viehhändler, größere Ankäufe im Waggonbezug tätigen können.

Zum ersten Mal wird bei dieser Auktion der Versuch gemacht, verschiedene Tiergattungen (Kaltblutpferde und Zuchtschweine) in zwei nebeneinander liegenden Abteilungen der Auktionshalle gleichzeitig zur Versteigerung zu bringen. Dadurch sparen die Interessenten, die sowohl ihren Bedarf an Pferden, wie auch an Schweinen an einem Tag befriedigen können, Zeit und Geld. Diese Form der gleichzeitigen Versteigerung verschiedener Tiergattungen des ostpreussischen Hochzuchtgebietes wird voraussichtlich die Zukunft für sich haben.

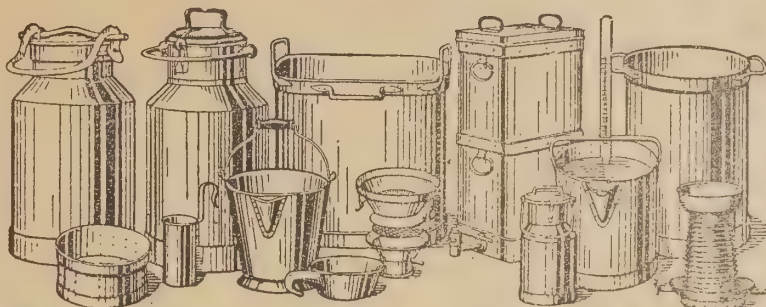
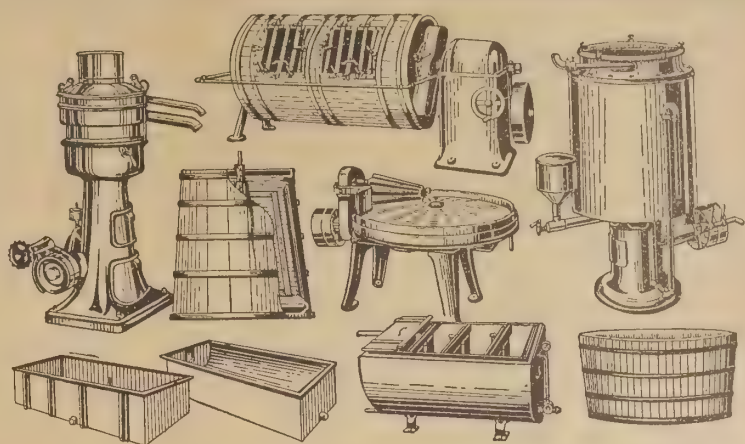
Dem Klein- und Mittelgrundbesitz wird bekanntlich der Ankauf von Zuchtebern durch Hergabe von Darlehn für Eberstationen und Schweinezüchtergenossenschaften erleichtert.

Der Weltbuttermarkt steht nach wie vor stark unter dem Einfluß des englischen Kohlenstreiks, der die Kaufkraft der großen Bevölkerungsmasse in England außerordentlich geschwächt hat. Man gewöhnt sich in England unter dem Eindruck dieser Situation immer mehr an Margarine als Ersatz für Butter und es fragt sich sehr, ob die große Masse der englischen Käufer überhaupt in dem früheren Umfange zur Butter zurückkehren wird. So hat sich auch der Optimismus der dänischen Butterkreise nicht erfüllt. Dänemark hat seine Preise, um auf dem englischen Markt überhaupt Abnahme zu finden, weiter ermäßigen müssen, trotzdem das Exportquantum gleichzeitig stark verringert worden ist. Es zeigt sich auch, daß die ganz natürlicherweise eintretende Verringerung der Butterproduktion in allen Teilen der Welt es nicht einmal vermocht hat, die alten Preise zu halten. Während beispielsweise im vorigen Jahre die Butterpreise in England von Mai bis August um 28 Sh. je Zentner stiegen, sind sie in diesem Jahre nur um 6 Sh. gestiegen. Auch die Hoffnungen auf eine weiter steigende Aufnahmefähigkeit des deutschen Marktes haben sich nicht erfüllt. Nur hochfeine Qualitäten und Markenbutter können die Preise halten. Es zeigt sich doch, daß der deutsche Markt auf Grund der Preiserhöhung zum 1. August größere Meinungskäufe getätigt hat. In früheren Berichten ist bereits darauf hingewiesen, daß in London fortwährend größere Mengen an Kolonialbutter eingelagert wurden. In der Tat zeigt es sich auch, daß heute viele Hunderttausend Kisten Kolonialbutter in englischen Kühllhäusern lagern. Diese werden naturgemäß in den nächsten Monaten den Markt weiter belasten. Berücksichtigt man die ganzen Verhältnisse, wie sie sich in den letzten Monaten auf dem Weltbuttermarkt entwickelt haben, so liegen vorläufig kaum Anzeichen einer Preiserhöhung vor. Auch für den Fall einer schnellen Beendigung des englischen Beteiligterstreiks sind die Ausichten zumindest als sehr unruhig zu bezeichnen. Mit dem 1. September führt Neuseeland eine absolute Kontrolle im Butterexport ein, d. h., daß der ganze Exportverkauf nur durch die Hand des halbamtlichen Kontrollrates geht. Ueber die Folgen dieser Maßnahmen läßt sich naturgemäß heute noch nichts voraussagen. Das Experiment ist gewagt und in dieser Art neu. Pn.

Ausland.

Butterexport und Preis-Kontroll-System in Australien. Die Arbeit des Kontrollamtes für milchwirtschaftliche Produkte wird in Australien mit größtem Interesse verfolgt, weil es seine Macht gebraucht hat, unterbündungen zurück zu halten, um eine Ueberfüllung des Londoner Marktes und ein ständiges Fallen der Preise zu verhindern. Es ist sehr schwer, zahlenmäßig festzulegen, welchen Einfluß diese Regelung der australischen Exporte auf die Preise in Tooley-Street gehabt hat, aber das Kontrollamt macht bekannt, daß seine Arbeit völlig gerechtfertigt und im vollen Erfolge gekrönt ist. Die Kontrolle der Exporte wird andererseits durch das Bestreben ergänzt, die inländischen Preise in Australien auf einer freiwilligen Basis zu regulieren. Das mit dem recht unglücklichen Namen bezeichnete „Stabilisierungs“-System, das seit dem 1. Jan. Kraft ist, hat sicher das erreicht, wofür es vorgesehen war, nämlich die Erzielung eines höheren Preises für die Butter im Inland und die dadurch gegebene Möglichkeit der Zahlung besserer Preise für die eingeführte Milch an die australischen Farmer. Alle Meiereien der Hauptzeugmaschinenfabriken haben sich dieser Vereinbarung angeschlossen und freiwillig eine Erhebung von 1½ d. je Pfund erzeugter Butter durchgeführt, um eine Ration von 3 d. auf jedes Pfund exportierter Butter legen zu können. Für die ersten zwei Monate belaufen sich die auf diese Weise erhobenen Einnahmen auf 327 421 Pfd. Sterling und die Exportprämien auf 261 858 Pfd. Sterling und es ist beachtenswert, daß die bis Ende April erhobenen Einnahmen insgesamt 500 000 Pfd. Sterling überschreiten.

Der Vorgang, an dem die Öffentlichkeit besonders interessiert war, ist das Steigen des Preises bei dem örtlichen Verbraucher. Die ursprüngliche Absicht war es, einen Preis von 3 d je Pfund über der Export-Parität festzusetzen mit Rücksicht auf 22 Sh. je Zentner für Fracht und Unkosten zwischen Australien und London. Als das Stabilisierungs-System in Kraft trat, war der Preis für beste australische Butter nur um 156 Sh. je Zentner, was einer Exportparität Sydney von 134 Sh. entsprach. Der örtlich festgesetzte Preis war 168 Sh., welches pro Pfund mehr als 3 d. über der Exportparität war. Es stellte sich bald heraus, daß „Manchester-Guardian“ bemerkt, daß es unmöglich war, in allen Staaten eine Uebereinstimmung herbeizuführen, und das Komitee des Kontrollamtes mußte dieser Tatsache Rechnung tragen. In Neu-Süd-Wales schwankten die Preise zwischen 24 und 44 Sh. je Zentner über der Exportparität. Die festgesetzten Preise waren allmählich gestiegen auf 172 Sh. 8 d. im Januar, 183 Sh. im Februar, 186 Sh. 8 d. im März und 186 Sh. 7 d. im April. Als die „Stabilisierten“ Preise zuerst in Neu-Süd-Wales eingeführt wurden, war der örtliche Preis 149 Sh. 4 d., so daß innerhalb der vier Monate der Preis um fast 5 Sh. je Zentner gestiegen war. Ähnliche Steigerungen haben in anderen Staaten stattgefunden. In Victoria bis zu 205 Sh. 4 d. im April. Diese „Manchester Guardian“ entnommenen Mitteilungen zeigen, daß die Vorteile für den australischen Farmer auf der Hand liegen und recht große sind. Die australische Landwirtschaft hat von Anfang Januar bis Ende April durch die Einführung des Preis-Kontroll-Systems eine Mehreinnahme von 1 250 000 Pfund Sterling gehabt. Verglichen mit dem Vorjahre erhält der australische



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10 Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHO ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchseihentücher, einseitig gerausht, bestes Seihentuch für Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415

50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15 1.15

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher, Quagsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware bei Versand unter Nachnahme und 3—4 Wochen Lieferzeit

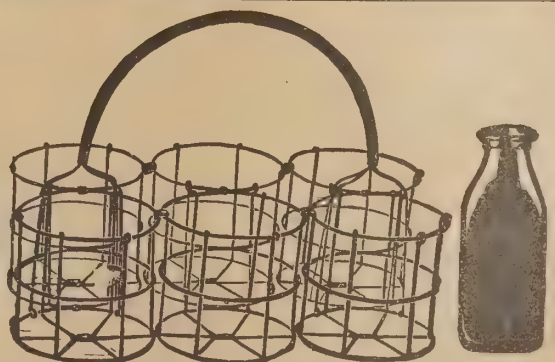
Mechanische Weberei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Flaschenspülmaschinen, Flaschenküben, Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager, sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Farmer in diesem Jahre 4—5 d. je Pfund mehr für seine Butter und kann der Zukunft mit gutem Vertrauen entgegensehen, während er sich früher in einer ungeheuer ungewissen Lage befand. Das Kontrollamt hebt hervor, daß dieses erreicht ist, ohne daß das Volk ausgenutzt worden ist und daß der Farmer berechtigt ist, zu verlangen, daß er nicht der einzige Teil der australischen Volkswirtschaft ist, welcher nicht geschützt wird. Im wirklichen Sinne des Wortes hat da natürlich keine Stabilisierung stattgefunden, weil die Preise ständig gewechselt haben. Aber von dem Gesichtspunkte einer Festsetzung der Preise durch eine autorisierte Stelle für ganz Australien und der Schaffung einer Sicherheit für den Produzenten, d. h. für den Landwirt und die Molkerei, ist eine Stabilisierung unzweifelhaft geschaffen worden.

Die folgende Tabelle zeigt den Unterschied zwischen der Exportparität von Neu-Süd-Wales-Butter und dem höchsten Preise, welcher durch das Stabilisierungskomitee des Kontrollamtes für jeden der ersten vier Monate dieses Jahres festgesetzt wurde:

Monat	Exportparität je Zentner Sh.	Festgesetzter Preis je Zentner Sh. d.
Ende Dezember 1925 (vor der Stabilisierung)	134	149 4
Januar 1926 (nach der Stabilisierung)	148	172 8
Februar	146	182 0
März	153	186 8
April	152	196 7

Daraus ersieht man, daß vor der Stabilisierung der Preisunterschied 15 Sh. 4 d. je Zentner des örtlichen Preises war. Die Differenz in den ersten 4 Monaten des Jahres 1926 war entsprechend für Januar 24 Sh. 8 d., für Februar 36 Sh., für März 33 Sh. 8 d. und für April 44 Sh. 7 d. Augenblicklich kostet australische Butter in Sydney ca. 5 d. je Pfund mehr als dieselbe Butter in London. Die Möglichkeit eines Imports von Neuseeland mag einigen Einfluß haben auf die Situation, da es unlängst möglich war, neuseeländische Butter 2 d. billiger zu importieren als das Angebot für australische Butter lautete. Es wäre jedoch vollständig verfehlt, hieraus voreilige Schlüsse ziehen zu wollen. Der australische Butterexport wird einem Bericht aus Sydney zufolge in dieser Saison geringer sein, als in der letzten Saison, vielleicht ungefähr 45 000 Tons gegenüber 65 000 Tons. Die Quantitäten, welche in den neun Monaten von Juli bis März 1926 versandt wurden, betrugen insgesamt 38 805 Tons, von welchen England allein 33 847 Tons importierte. Für die gleiche Periode 1924—25 betrug der australische Butterexport insgesamt 53 880 Tons, so daß also ein recht erheblicher Rückgang von 15 075 Tons eingetreten ist.

N. Petersen.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Pommerendorfer-Milch, Betriebsgemeinschaft G. m. b. H., Berlin, Oranienburgerstraße 24. Stammkapital 20 000 Reichsmark. Geschäftsführer: Generaldirektor Dr. Edmund Pietrkowski u. a.

M. Töpfer, Trockenmilchwerke G. m. b. H., Abteilung Lactanawerke. Zweigniederlassung: Dielmannsried, Hauptniederlassung: Böhlen bei Röttha (Sachsen). Einzelprokura Gustav Will für Zweigniederlassung Dielmannsried erloschen.

Oberallgäuer Käse- und Butter-Erzeuger- und Versandgenossenschaft, e. G. m. b. H., Obergünzburg. Das Statut ist vom 2. Juli 1926 mit Änderung vom 14. Juli 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Fertigung und der Verkauf der von den Mitgliedern erzeugten Waren (Butter und Käse) und für den Fall der Zulassung zum Großhandel der Ein- und Verkauf solcher Waren.

Molkerei Zell, e. G. m. u. H. zu Zell. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 30. 1. 1926 wurde die Firma in Molkerei-Genossenschaft Zell u. A., eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht, geändert.

Molkerei-Genossenschaft Broitz, e. G. m. b. H. in Broitz. Satzung vom 8. Juni 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkerei-Genossenschaft Zwerenberg, e. G. m. b. H. in Zwerenberg, N.-G. Calw. Statut vom 25. 3. 1926. Zweck der Genossenschaft ist der Ankauf von Milch, Verarbeitung und Verwertung derselben auf gemeinsame Rechnung und Gefahr der Mitglieder.

Molkereigenossenschaft Peißenberg, e. G. m. b. H., Unterpeißenberg. Geänderte Firma: Molkerei-Genossenschaft Peißenberg und Umgebung, eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht.

Molkerei Schönwald, Alois Schneider in Schönwald, Kreis Kreuzburg, D.-S. Inhaber der Molkereibefugnis Alois Schneider in Schönwald, Kreis Kreuzburg D.-S.

Molkerei Mäusdorf, Gebrüder Grund, in Mäusdorf, D.-M. Künzelsau. Offene Handelsgesellschaft seit 1. Juni 1926. Gesellschafter sind: 1. Heinrich Grund, jung, Gutsbesitzer in Mäusdorf, 2. Friedrich Grund, Kaufmann in Stuttgart, Schwabenstraße 167, 3. Hans Grund, Bankbeamter, in Mäusdorf. Betrieb einer Molkerei und Handel mit Molkereierzeugnissen.

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H. in Liquidation in Griebelschied. Die Liquidation ist beendet und die Genossenschaft ist erloschen.

Käsefabrik Emil Schröter in Hartha. In das Handelsgeschäft ist der Geschäftsausschuss Georg Marx Schröter in Hartha als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Gesellschaft ist am 1. April 1926 errichtet worden.

Gebrüder Albrecht, Butter-, Käse- und Schmalzgroßhandlung, Berlin. Die Firma ist gelöscht.

Konneburger Schloßkäserei Schmidt & Schiderling, Konneburg. Die Firma ist gelöscht.

Norddeutsche Milchversorgung G. m. b. H., Hamburg. D. Ehme ist nicht mehr Geschäftsführer. Procura ist erteilt an Eduard Fernandus Jrgans mit der Aufgabe, die Gesellschaft in Gemeinschaft mit einem Geschäftsführer zu vertreten.

„Teßina“, Meierei-Gesellschaft m. b. H. in Leipzig. Procura ist der Gertrud led. Hermann in Leipzig erteilt.

Ida Färcher, Molkerei Berwiltzen, Berwiltzen. Die Fa. ist erloschen. **Genossenschaftsmolkerei Höhenstein-Ernstthal-Oberlungwitz, e. G. m. b. H., Oberlungwitz.** Gegenstand des Unternehmens: 1. die Milchverwertung.



Der Astra-

Buttertransportwagen

ist bedeutend haltbarer als
Butterwannen, bequem zu
handhaben u. leicht senkbar.



**BERGEDORFER-
EDENWERK A-G**



Fliesenarbeiter

Gebrüder Rabe, Magdeburg

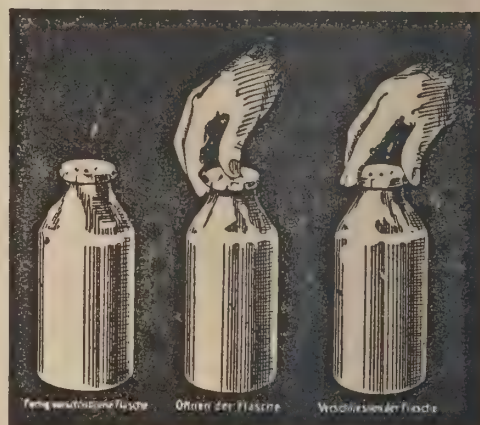
Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrab“

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!

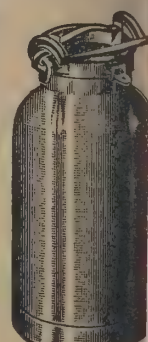


Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-
Reinigung ohne Infektionen
Panzerkannen stabil u. robust
„nach 10 jährigem Gebrauch
noch sehr gut“

Neu!

**Kristallflaschen mit selbst-
tätigem Verschluss aus Glas und
Metall.**



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkass.
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 215

Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels S
und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungs
lagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen
Stellung des Polarisators

Gegründet 1883.

Josef Studmann
Brunnenbohr-Gesellschaft.
W. E. Westfl.

Fernruf 39.

ung der von den Mitgliedern erzeugten Milch auf gemeinschaftliche Rech-
ung und Gefahr; 2. die Schaffung aller Einrichtungen zur Durchführung
es unter Ziffer 1 genannten Zwecks; 3. die Förderung aller auf die He-
ung des allgemeinen Milchverzehrs hinielenden Bestrebungen.

Gebrüder Schleicher, Molkereibutter-Verband Pflaumloch, Sitz:
Pflaumloch. Teilhaber sind: Karl Schleicher Kaufmann, und Wilhelm
Schleicher, Kaufmann, beide in Pflaumloch.

Molkerei Alpen G. m. b. H. in Drüpt bei Alpen. Die Umstellung
es Stammkapitals auf 54 000 RM. ist erfolgt.

Molkerei-Genossenschaft Luda, e. G. m. b. H., Luda i. Thür. Gegen-
and des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche
rechnung und Gefahr.

Molkerei Bad Salzungen. Der bisherige Firmeninhaber Otto Tho-
ashoff in Bad Salzungen hat das Geschäft an den Molkereibesitzer Ernst
oster in Werl übertragen, welcher es unter der Firma: **Molkerei Bad**
salzungen, Inhaber Ernst Köster, fortführt.

Altgauer Käsehaus Alfred Hindelang, München. Otto Huth, Einzel-
roluca unter Beschränkung auf die Niederlassung München.

Fruchtlos gepfändet:

Freig Pintoß, Kuhkäsegroßhandlung, Berlin C. 25.
Käseerei Paas, Wernigerode (schon wiederholt fruchtlos gepfändet).
Karl Scheide, Käsefabrik, Sibbesse, Bez. Hannover. Hat schon Offen-
barungseid geleistet.

Wilhelm Brüh, Käsefabrikant, Dresden A., früher Berlinerstr. 15,
ann Boglerstr. 2, hat am 2. 6. 26 Offenbarungseid geleistet.

Sprechjaal

Der „Sprechjaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur
rfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechjaals“
ni in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeich-
ten Verfasser überlassen.

Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration in Milch mittels der
ndikatorenmethode nach Michaelis nach dem Walpole'schen Prinzip. In
r. 87 der Molkerei-Zeitung schreibt Herr Dr. Mündinger-Wangen im
lgäu über Wasserstoffionenkonzentration, ihre Messung und Bedeutung
r die Milchwirtschaft. Er erwähnt in diesem Artikel auch die oben an-
führte Bestimmung mittels Indikator-Dauerreihen.

Während die potentielle Acidität von Molke sich in unverdünnter
er verdünnter Lösung gut bestimmen läßt, läßt sich die potentielle Aci-
tät in Milch auch nicht nach dem Verdünnen feststellen, weil die milchige
arbe den Farbton der Indikatoren übertönt.

Diese Bestimmung läßt sich aber mittels des Ammoniumsulfatserums
sführen, welches E. Salkowski auch zur polarimetrischen Bestimmung
n Milchsüder in Milch vorschlägt (Zeitschr. f. physiol. Chemie 1912, 78,
89). Ich habe wenigstens gefunden, daß Molke unbehandelt und solche
ittels Ammoniumsulfat geklärt dieselben Werte im Komparator gibt.
emnach ist auch zu folgen, daß man Milchserum nach Salkowski zur
Bestimmung brauchen kann.

1. Molke 23° HS zeigt im Komparator:

pH (Indikator p-Nitrophenol) = 5,4
 pH (Indikator p-Dinitrophenol) = 5,3

2. 50 cem destilliertes Wasser

17,5 Gr. Ammoniumsulfat
gefättigte Ammoniumsulfatlösung zu 100 cem
 pH (Indikator p-Nitrophenol) = 7,1

Die Lösung ist also neutral.

3. 50 cem obiger Molke

17,5 Gr. Ammoniumsulfat
gefättigte Ammoniumsulfatlösung zu 100 cem.

Filtrat hiervon:

pH (p-Nitrophenol als Indikator) = 5,4
 pH (p-Dinitrophenol als Indikator) = 5,3.

Die Werte decken sich sowohl für unverdünnte Molke als auch für
s Ammoniumsulfatserum.

Darnach ist anzunehmen, daß man mittels dieser Modifikation auch
i Milch brauchbare Resultate bekommt.

Es wäre sehr interessant, wenn man diese Modifikation einmal
ittels der elektrometrischen Methode nachprüfen würde.

Die Firma Ernst Leitz, Berlin NW. 6, Luisenstr. 45, bringt
nen sehr handlichen Komparator mit Indikator-Dauerreihen in den
andel, der sich für jedes milchwirtschaftliche Laboratorium empfehlen
ißt.

Einiges über die Behandlung der Treibriemen in Molkereien. Soll
n Molkereibetrieb sich stets reibungslos, glatt, ordnungsmäßig und ohne
örung abwickeln, so erfordert die Behandlung der Treibriemen die
eiche Aufmerksamkeit und Sorgfalt, wie die Bedienung des Kessels und
er Maschinen. Die Treibriemen müssen aus bestem Material hergestellt
in, um eine genügende Haltbarkeit zu gewährleisten. Von der guten
eschaffenheit derselben sowohl wie von der richtigen Behandlung hängt
eben gut arbeitenden Maschinen die Sicherheit des Betriebes ab. Als
stes Material kommt in erster Linie Leder aus Ochsenhäute in Be-
acht, weil es Streifen von 2 Meter Länge und darüber liefert, woraus
ervorgeht, daß diese nicht so oft zusammengesetzt werden brauchen.
edermann wird aus eigener Erfahrung wissen, daß dort, wo die einzelnen
treifen aneinandergesetzt werden, die schwächsten Stellen der Treibriemen
nd, und am ehesten reparaturbedürftig werden. Man sollte in einem
olkereibetrieb nur Treibriemen aus bestem Material verwenden, nur
s Beste ist auch in dieser Beziehung gerade gut genug. Billige Treib-
emen dagegen sollte man stets zurückweisen, da dieselben aus schlechterem
ätematerial hergestellt, den Anforderungen nicht gewachsen sind, da,
ie jeder Fachmann weiß, die Treibriemen in unseren Betriebsräumen
hr unter der unvermeidlichen Nässe zu leiden haben. Durch die dauernde
ässe werden auch die Riemen stark in Mitleidenenschaft gezogen, deshalb
ird, genau wie ein Defeinkauf Vertrauenssache ist, der Einkauf eines
reibriemens erst recht Vertrauenssache sein müssen.

Breite und Dicke der Riemen hängt von der zu übertragenden Kraft
wohl wie von der Festigkeit des Riemenmaterials ab. Die Haltbarkeit
nes Riemens wird ganz bedeutend erhöht, wenn vor Inbetriebnahme
nes neuen Riemens derselbe auf beiden Seiten lange mit Leinölfirnis
strichen wird bis dieser vollständig in das Leder eingezogen ist. Dies



Wie der neue
YOGHURT-APPARAT

„Kontinental“

in aller Welt arbeitet, beweist ein neuerliches Attest:

Wien, den 8. Juni 1926

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß wir mit den von Ihnen gelie-
lieferten 2 Stück Wärmekasten zur Erzeugung von Yoghurt und den
hierzu gehörigen automatischen Kühlergestellen vollkommen zufrieden
sind.

Der Verbrauch an Gas ist ein minimaler und ermöglicht es, die
an jedem Kasten angebrachte Reguliervorrichtung die Temperatur auf
einen bestimmten Grad genau einzustellen und stundenlang zu halten,
sodaß die Bedienung der Apparate die denkbar einfachste ist.

Besonders wollen wir die infolge Ihrer Apparate gewonnene
Raumersparnis hervorheben, da wir gegenwärtig in demselben Raum,
wo früher 1800 Flaschen Yoghurt mit Warmwasserbädern fertiggestellt
wurden, 10 000 Flaschen pro Tag erzeugen. Die ganze Anlage ermög-
licht die größte Reinlichkeit und erfordert wenig Arbeitskraft.

Hochachtungsvoll

Vereins-Molkerei A.-G. Wien,
XV./I., Ottakringerstr. 72.

Verlangen Sie sofort grat. Preisliste Nr. 3 von der Spezialfabrik

Nickerl & Co., Wien-Inzersdorf
Triesler-Strasse 37 — 41.

Berufsbekleidung !

Molkereimützen mit 2 Bezügen 5,10,	mit 3 Bezügen	6,20
Rotarden, Zentrifuge od. Butterfertiger m. Eichenlaubstr. vergolbet		0,90
Jaden, weiß, bester Körper, einreihig 7,00,	zweireihig	8,00
Jaden, blauweißgestreift, 1a Kadett, 1 reih. 7,00, 1a Satin 2 reih.		9,50
Monteurjaden, Hausleinen od. Drell 5,00, Arbeitsmäntel, Rohneßel		6,50
Arbeitshojen, sehr gute Qualität 6,50, Hosen a. Streifstoffen		8,50
Hemden, prima wollgemischt 3,75, Matohemden, 1a Qualität		3,85
Oberhemden, gestreift, gute Ware, 7,50, Einjahhemden, schöne Must.		3,80
Hosen, prima wollgemischt 3,50, Hosen aus gutem Mato		3,70
Segeltuchschürzen, weiß, wasserb. 3,75, naturgrau, schwere Qualität		5,00
Segeltuchschürzen, weiß, besond. schw., m. verstärkter Brust u. Eden		5,75
Buttereschürzen, halbt. Qual. 2,40, Arbeitsschürzen, blau, Hausleinen		2,50
Holzpanzertoffel, gutes Leder 2,00, Galoschen in 1a braunem Leder		5,00
Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute, e. G. m. b. H.		
Berlin S. 42, Prinzenstraße 86.		(3646)

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen Molkerei- und
Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Bestreichen sollte mehrere Wochen hindurch täglich wiederholt werden, man vermeidet hierdurch, daß die Riemen, die so lästigen Sprünge und Risse bekommen, wodurch sie wieder bald ganz unbrauchbar werden können. Um nun auch die Riemen nach Möglichkeit zu schonen, sollte man sie nach Beendigung des Betriebes sofort von der Riemenscheibe abwerfen. Läßt man dagegen die Riemen dauernd auf den Riemenscheiben liegen, so werden dieselben zunächst einmal sehr angegriffen und mit der Zeit zu sehr ausgedehnt. Man erspart also durch das tägliche Abwerfen der Riemen ein allzu öfteres Kürzermachen derselben, wodurch sie länger in betriebsfähigem Zustande verbleiben.

Beim Auf- und Ablegen der Riemen lasse man die Maschine ganz langsam angehen, damit diese Arbeit ruhig und sicher ausgeführt werden kann. Ein Auf- und Ablegen dagegen während des Betriebes vermeide man unter allen Umständen, weil hierdurch zu leicht infolge einer verkehrten Handbewegung ein schweres Unglück eintreten kann, wie es leider des Öfteren im Molkereibetrieb vorgekommen ist. Eine gute und schonende Behandlung der Riemen ist Hauptbedingung, wenn sie von langer Lebensdauer sein sollen.

Ledertreibriemen, die, wie es in einem Molkereibetrieb unvermeidlich ist, während des Betriebes häufig mit Milch, Wasser oder Öl besprüht werden, müssen von Zeit zu Zeit mit warmem Wasser gewaschen, getrocknet und dann in der Sonne eingefettet werden. Das Einfetten in der Sonne ist deshalb sehr wichtig, weil infolge der Sonnenstrahlen das Fett besser in die Treibriemen einzieht. Auch hierbei ist Maß und Ziel zu beobachten, weshalb man die Riemen nicht überfetten darf. Es ist darauf zu achten, daß der Riemen in allen seinen Teilen gut zusammenhält. Es wird in sehr vielen Betrieben der Fehler gemacht, die Riemen häufig mit Kolophonium oder anderen Harzpräparaten einzufalben um auf diese Weise das Gleiten derselben zu verhindern. Derartige Mittel sollten auf keinen Fall Verwendung finden, da sie doch nur vorübergehend wirken und immer wieder gebraucht werden müssen. Diese Kolophonium- und Harzpräparate sind auch deshalb zu verwerfen, weil durch dauernde Verwendung derselben die Riemen brüchig, hart und schließlich vollkommen unbrauchbar werden. Die Riemen werden durch das Laufen warm, das Kolophonium wird weich, klebt an den Riemenscheiben fest und erzeugt durch das gewaltsame Losreißen von den Scheiben das bekannte knisternde Geräusch, welches mindestens als unangenehme Nebenerscheinung empfunden wird. Durch das Brüchigwerden der Riemen tritt das für einen Betrieb so lästige Reißen derselben ein, welches in einem Molkereibetriebe nicht nur zeitraubend und störend ist, sondern auch Verluste mit sich bringt, die durch das Ueberlaufen der Vorwärmer, Rahm- und Milchpasteure, beim plötzlichen Stillstand des Rührwerks usw. entstehen. Bei längerem Gebrauch der Riemen ist ein Kürzermachen derselben nicht zu vermeiden und es ist hierbei darauf zu achten, daß die Spannung nicht übermäßig stark wird, da hierdurch die Elastizität der Riemen aufgehoben wird. Es tritt wieder ein baldiges Reißen derselben ein, sowie eine unnötige Kraftverschwendung erzeugt und der Antrieb unbedingt erschwert wird. Beim Kürzen ist darauf zu achten, daß die beiden Riemenenden genau wagerecht weggeschnitten werden, damit sie beim Aneinanderfügen wieder genau zusammenpassen. Hierbei achte man darauf, daß die Fäden der Riemenverbinder tief genug in das Leder einfassen und überall gleichmäßig fest geschlagen werden. Am besten schlägt man nicht direkt auf das Leder, sondern auf einen darüber gestellten Holzklotz, um Leder und Verbinderraden zu schonen. Nur wenn die Riemenverbindung recht fest hält, hat man die bestimmte Gewähr, daß die Riemen nicht wieder auseinandergehen. Der Riemenverbinder muß so beschaffen sein, daß der Riemen ein Zentimeter von beiden Seiten über den Verbinder heraussteht. Die breiteren, längeren Treibriemen und die Kameelhaar- oder Baumwollriemen, die, wie der Haupt- und Eismaschinenriemen endlos gehalten werden müssen, werden mit Hilfe eines Riemenpanners mit Nährriemen aus Schweinsleder verbunden, wobei darauf zu achten ist, daß der Knoten des Nährriemens, der bei der Befestigung entstehen muß, auf der Außenseite des Riemens zu liegen kommt, damit Erhöhungen auf der Innenseite der Lauffläche vermieden werden. Die Nählöcher sind mit einem passenden Lohleim einzuschlagen und es ist darauf zu achten, daß dieselben möglichst 5-6 Zentimeter von einander und 2-3 Zentimeter von den Ranten des zu nähernden Riemens entfernt sind. Die zusammenzunähenden Riemenenden sind in Länge der Nähenden ungefähr je 40-50 Zentimeter lang abzufägen, damit die Stärke der Nähenden der Stärke des Riemens entspricht. Auch hier ist darauf zu achten, daß der Riemen keine zu starke Spannung erhält. Die übrigen Verbindungsarten wären der Harryverbinder, Schraubenverbinder, Einhafterverbinder und der jüngst in den Handel gebrachte Norma-Riemenverbinder mit dem Kreuz.

In einer Molkerei fand ich kürzlich ein Adhäsionsfett vor, welches das Gleiten der Riemen verhindert und als Treibriemenpflege bezeichnet werden kann. Während die Kolophonium- und Harzpräparate auf den Scheiben und Treibriemen harte, schwärzliche Krusten bilden, werden durch Verwendung des erwähnten Adhäsionsfettes, genannt „Nocolin“, diese Krusten beseitigt und das lästige Abreutschen und Gleiten der Riemen verhindert. Die Treibriemen werden durch Verwendung mit Nocolin gegen Risse, Hise, Kälte und Säure geschützt, es kann für alle Riemenarten benutzt werden. Das Auftragen soll in dünnflüssigem Zustande erfolgen und ist es deshalb sehr ausgiebig. Die Riemen erhalten durch dies Adhäsionsfett eine größere Elastizität und können ohne Gefahr des Gleitens locker laufen, wodurch der Kraftverbrauch im Vergleich zu gespannten Riemen wesentlich vermindert, dieselben geschont und das Heißlaufen des Lagers vermindert wird.

Es sei noch auf den Riemenlauf hingewiesen, der wohl in der Hauptsache offen oder gekreuzt ist, wo bemerkt werden muß, daß die gekreuzten stärker ziehen wie die offenen Riemen. Bei den gekreuzten Riemen wird sich die treibende Welle der getriebenen entgegengesetzt befinden, wohingegen der offene Riemen der getriebenen Welle denselben Lauf gibt wie der treibenden Welle. Es bedürfen Riemenscheiben, die senkrecht zu einander liegen, mehr Spannung wie solche, die sich in wagerechter Haltung zu einander befinden und deren Achsen weit auseinander liegen, weil die Wirkung der eigenen Schwere bei senkrechten Scheiben meistens fortfällt.

Auch bei der sorgfältigsten Behandlung der Riemen wird es sich nicht vermeiden lassen, daß einzelne Stellen derselben vorzeitig schadhast werden. Es empfiehlt sich dann ein Stück eines passenden neuen Riemenstückes mit einem zweiten Verbinder einzufügen, da namentlich bei schmalen Riemen das Nähen reparaturbedürftiger Stellen im allgemeinen dem Riemen schadet, weil er dadurch in seiner Widerstandsfähigkeit erheblich geschädigt wird.

G. Langheinrich.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, fern Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co. Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbigster Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferung zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände

Großfabrikation von pa. verzinnten

Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Aust.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Elmer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingter reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzinntem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken Berlin SO. 16.

Kennzeichnung der Lieferanten-Kannen. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 87).

I.
Es ist bei der Art, wie sich heute in Molkereien der Betrieb abwickelt, unbedingt darauf zu achten, daß der ganze Geschäftsgang möglichst übersichtlich angeordnet wird. Es dürfte wohl kaum einen Betrieb resp. ein Geschäft geben, in dem in so verhältnismäßig kurzer Zeit und mit so verhältnismäßig geringem Personal sowie „Kunden“ abgefertigt werden. Soll die Abfertigung ohne Störung und möglichst ohne Irrtümer erfolgen, so ist dies nur möglich, wenn sowohl die Annahme- und Ausgabelisten, wie auch die Kannen jedes einzelnen Lieferanten resp. Genossen muestergiltig in Ordnung sind. Allgemein ist man davon abgekommen, sich noch lange mit dem Namen des Lieferanten aufzuhalten. Jeder hat eine Nummer und diese muß sich sowohl in den Annahmelisten wie auch auf den Kannen vorfinden, und zwar in deutlich lesbarer Form.

Zunächst seien der Annahmeliste einige Worte gewidmet. Entsprechend der jeweiligen Betriebsart muß diese für jede Molkerei, soweit sie eine besondere Eigenart aufweist, besonders ausgerüstet sein. Bei rein beschränktem Betriebe, wo die gesamte Magermilch zurüdgegeben wird, und in denjenigen Molkereien, wo sämtliche Lieferanten den gleichen Prozentsatz Mager- resp. Buttermilch erhalten, ist eine besondere Verbuchung der Rückgabe in der Regel nicht erforderlich. Hier genügt es, wenn die angelieferte Vollmilch verbucht wird.

Erfolgt die Rückgabe je nach Wunsch des Lieferanten in schwankenden Mengen, so müssen diese schon einzeln verbucht werden. In diesem Falle nimmt man zweckmäßig eine Liste ungefähr wie folgt:

Monat und Tag 19 . . .							
Nr.	Name	Ort	Gelieferte Milch	Rückgabe Mgm.	Wtm.	Molk.	Bemerkungen
1							

Wenn auch diese Liste nicht so einfach und handlich ist, so ist sie doch zweckmäßig und enthält nur die durchaus nötigsten Rubriken. Auch diese kann man nach Ortschaften geordnet herstellen lassen. Da jede Liste nur für je einen Tag reicht, so läßt man sie zweckmäßig für einen Monat zusammenheften.


Nun zur Kennzeichnung der Kannen. Soll die Annahme flott von statten gehen, so müssen auch die Kannen deutlich gezeichnet sein. Am besten eignen sich hierzu große Nummern von etwa 50—60 mm Höhe. Diese werden einzeln auf die Kannen aufgelötet. Bei Ihrer großen Genossenzahl ist zu empfehlen, diese Nummern durch die Molkerei einkaufen, selbst wenn sie die Kannen nicht liefern, sondern diese durch die ortsanfälligen Klempner bezogen werden. Falls die einzelnen Klempner selbst die Nummern vorrätig halten, müssen sie schon ein großes Lager haben, und wenn welche gebraucht werden, fehlt gerade die passende Sorte. Außerdem ist es erwünscht, daß sie ein einheitliches Modell in Benutzung haben. Bei Bezug durch den Klempner ist aber zu befürchten, daß diese von verschiedenen Fabriken beziehen. Ja, wenn gerade mal eine gewünschte Nummer nicht da ist, kommt der Klempner leicht in die Versuchung, sich aus einem Stückchen Blech selbst eine Nummer herauszuschneiden. Hierdurch leidet die Uebersichtlichkeit unter Umständen ganz erheblich. Wenn Sie dagegen sämtliche benutzten Kannen einheitlich mit diesen durchbrochenen Nummern versehen lassen, so ist eine Verwechslung so gut wie ausgeschlossen, denn diese sind schon bei verhältnismäßig weiter Entfernung und selbst bei künstlichem Licht genau und leicht zu entziffern.

Daneben ist es, wenn auch für den praktischen Molkereibetrieb entbehrlich, zu empfehlen, die Kannen mit kleinen Namensschildern zu versehen. Diese aus einem Stückchen Messingblech bestehend, enthalten Namen und Wohnort des Eigentümers. Im Falle vorkommender Reparaturen, bei Verleihen und in ähnlichen Fällen, ist es immer erwünscht, denn auch von anderer Seite jederzeit der Eigentümer der Kanne ermittelt werden kann. Diese Namensschilder kann jeder Klempner herstellen, auch können Sie, falls Sie die Kannen selbst liefern, solche von den einschlägigen Geschäften beziehen.

Bei Ihrer großen Genossenzahl ist anzunehmen, das diese auch aus einer ganzen Anzahl Ortschaften stammen. Falls nun auf Ihrer Annahme die Platzverhältnisse nicht allzu günstig sind, kann es erwünscht sein, auch die einzelnen Milchwagen resp. deren Kannen einheitlich zu eichnen. Wenn auch gewöhnlich jeder ständige Milchfahrer seine Leute resp. deren Nummern bald genau kennt, so ist doch bei einem evtl. Wechsel in Irrtum sehr leicht möglich. Aus diesem Grunde ist es deshalb zweckmäßig, mit Farbe die Kannen der einzelnen Orte zu zeichnen in etwa folgender Form: Sie nehmen eine leuchtend rote Farbe und machen bei dem ersten Wagen resp. den Kannen des ersten Wagens um den Hals derselben einen roten Kreis. Bei dem zweiten Wagen verfahren sie in gleicher Weise, nur machen Sie den roten Kreis um den Rumpf der Kanne und zwar ganz oben, bei dem dritten Wagen in der Mitte und bei dem vierten Wagen unten. Nun nehmen Sie eine andere Farbe, vielleicht grün und verfahren in der gleichen Weise. Wenn Sie nun noch gelb und blau zur Hilfe nehmen, so haben Sie schon 16 Wagen deutlich kennbar ezeichnet. Auf diese Weise hat jeder einzelne Milchfuhrer und auch das Personal eine genaue Uebersicht und Verwechslungen sind so gut wie ausgeschlossen. Zu empfehlen ist jedoch, daß Sie diese Zeichnung der Kannen in der Molkerei und zwar auf deren Kosten vornehmen lassen, denn nur dann haben Sie die Gewähr, daß der Kennstreifen stets in ordnungstüchtigem Zustande ist. Falls jedoch die Genossen jedesmal einzeln mit den Kannen zum Maler gehen sollen, ist zu befürchten, daß die Ausbesserung häufig auf die lange Bank geschoben wird, sodaß unter Umständen der Kennstreifen mehr schadet als nützt.

Wenn Sie Ihre Kannen in der vorstehend angegebenen Art nummerieren und zeichnen lassen, so können Sie sicher sein, daß Verwechslungen und Irrtümer nur sehr selten vorkommen werden.

II.
In der von mir vor längeren Jahren geleiteten Molkerei-Genossenschaft J., welche mit ungefähr 290 Genossen eröffnet wurde und die bei ihrem Abgang eine Genossenzahl von 510 aufwies, hatten wir folgende Einrichtung getroffen, welche sich sehr gut bewährt hat.
Die Genossen wurden zunächst verpflichtet, die Kannen durch die Genossenschaft zu beziehen, um auf diese Weise ein einheitliches Kannenmaterial zu bekommen. Die Genossen waren nach Ortschaften durch die



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschußarten
liefern als Spezial - Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 80 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch
Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Wegen Geschäfts-Auflösung zu äußerst günstigen Bedingungen

abzugeben:

1 Erhizer, Fabrikat Rothenburg, mit oberem Antrieb, stündliche Leistung 850 Liter von 5 auf 90 Grad;
1 Westalia-Entrahmungs-Zentrifuge, stündliche Leistung 2000 Liter, mit Reinigungsring; sowie
eine große Anzahl Glasentlasten, eisenverzinkt, für Degerma-Stahlflaschen.

Molkereimaschinenfabrik Oldenburg.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.
D. R. P. u. D. R. G. M. a.
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasserradern mittelst Wünschelrute.
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017



Wärmeaustauscher

Bauart „Stamp“
sparen
Dampf, Wasser und
Kraft.
F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

Nummern geordnet und bei jeder Ortschaft 10—20 Nummern freigelassen, um einen Eintritt noch außenstehender Genossen in diesem Rahmen einzugliedern, ohne Störung zu verursachen. Die Dedel u. Kannen erhielten eine deutlich sichtbare Nummer in Größe von ungefähr 5 Zentimetern, welche auch in dem Annahmehbuch verzeichnet waren. Die Kannen der Ortschaften waren ferner mit dem Anfang und Endbuchstaben des Ortes gekennzeichnet und diese Buchstaben unterhalb der Nummern gezeichnet, so daß eine Verwechslung nicht vorkommen konnte. Die Kannennummer deckte sich mit der Nummer im Annahmehbuch; die Kontonummer des Genossenschaftsregisters war bei diesem System ausgeschaltet, was sich auch nicht störend bemerkbar machte, da diese ja nur bei evtl. Austrittserklärungen oder Sterbefällen in Erscheinung treten.

Die Milchfutcher waren angewiesen, die Kannen nach den laufenden Nummern des Ortes vor der Annahmewage aufzustellen. Bei den Ortschaften, welche keine Milch, sondern Rahm per Bahn lieferten, waren die Kannen mit sogenannten römischen Zahlen wie I, II, III usw. versehen, und unter denselben ebenfalls die Anfangs- und Endbuchstaben des betreffenden Ortes. Die Anfangs- und Endbuchstaben waren deshalb gewählt, weil es doch häufig vorkommt, daß Ortschaften eines Bezirks mit gleichen Buchstaben beginnen. An Stelle der Buchstaben könnten auch verschiedene Farbenringe um die Kannenhälse gestrichen werden, jedoch sahen wir i. Zt. von einer derartigen Kennzeichnung ab, weil wir befürchteten, daß durch Verblasen oder Abwaschen der Farben Irrtümer bei längerem Gebrauch entstehen könnten. Falls Kannen mit losen Dedeln benutzt werden, müssen natürlich Kannen und Dedel mit denselben Nummern und Buchstaben versehen werden. Bei Benutzung von Farbenanstrich um die Kannenhälse empfiehlt sich ebenfalls ein Anstrich der Dedel sowie ein Farbenvermerk im Annahmehbuch oberhalb der betreffenden Ortschaft. Die Nummern und Buchstaben sowie die Farben können Sie von der Firma Carl Mann, Hildesheim, beziehen.

G. Langheinrich.

Motor und Dampfkegel im Molkereibetriebe. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 87).

I.

Aus der Anfrage ist nicht ersichtlich, ob es sich um einen Umbau oder um einen Neubau handelt. Anscheinend ist das letztere der Fall. Ferner ist in der Anfrage unklar, ob der Motor resp. die Dampfmaschine nur einander im Notfall ersetzen sollen oder wie die Einrichtung gedacht ist. Diese Bemerkungen seien vorausgeschickt, weil evtl. die Antwort nicht ganz nach dem Wunsche des Fragestellers ausfallen könnte.

Nun zu der Anfrage selbst. Zunächst wie groß muß der Kessel sein, um zur Verarbeitung von etwa 2500 Liter Milch die nötige Heiz- und Kraftenergie zu erzeugen? Es dürfte Ihnen wenig an theoretischen Berechnungen gelegen sein, da diese doch nur immer für einzelne bestimmte Verhältnisse genau stimmen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß für einen Betrieb im angegebenen Umfange ein Kessel von etwa 12—15 qm. Heizfläche genügt. Falls Sie mit einer weiteren Ausdehnung des Betriebes (größere Milchmenge, anzugliedernder Nebenbetrieb usw.) nicht rechnen, so würden auch schon 10 qm. genügen, doch ist immerhin zu empfehlen, die Anlage nicht zu klein zu nehmen. Zu berücksichtigen ist ferner auch noch die Art der Feuerung. Sind Sie auf hochwertiges Brennmaterial angewiesen (also insbesondere Steinkohle erster Sorte), so kommen Sie natürlich mit einer kleineren Anlage aus, als wenn sie minderwertige Braunkohle oder sogar Torf und Sägereiabfälle verfeuern. Die Benutzung der letzteren Brennmaterialien ist besonders dann zu empfehlen, wenn sie in der Nähe einer Molkerei billig zu haben sind, während dann, wenn es sich um einen Transport auf weite Entfernungen handelt, hochwertiges Material vorzuziehen ist.

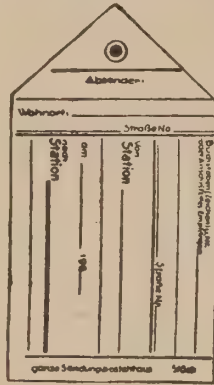
Der Eigenart eines Molkereibetriebes entspricht am besten immer noch der Flammrohrkessel. Dieser hat vor den anderen Konstruktionen den besonders wichtigen Vorteil, daß er einen großen Dampfraum besitzt. Die Bedienung erfordert deshalb nicht soviel Aufmerksamkeit wie bei einem Röhrenkessel oder einem stehenden Kessel. In Molkereien ist es nicht immer möglich, eine besondere Person mit der Kesselbedienung zu beschäftigen, sondern diese Arbeit muß gewissermaßen nebenbei ausgeführt werden. Wird nun beispielsweise einmal versäumt das Brennmaterial zur rechten Zeit aufzuschütten, so ist das bei einem Flammrohrkessel immer noch nicht so schlimm, da durch den verhältnismäßig großen Dampfdruck derartige kleine Zufälligkeiten in der Bedienung nicht so zur Geltung kommen. Bei einer Kesselkonstruktion mit einem Dampfraum, der nur für den laufenden Betrieb zugeschnitten ist, kann jedoch ein Fehler in der Bedienung unter Umständen zu einer Betriebsunterbrechung führen. Aber selbst falls dieses nicht der Fall sein sollte, so geht doch auf alle Fälle der Betriebsdruck herunter, ein Arbeiten mit niedrigem Dampfdruck ist aber, ganz gleich, ob es sich um Verwendung des Dampfes zu Kraft- oder Heizzwecken handelt, gleichbedeutend mit Brennmaterialverschwendung.

Was die Reinigung des Kessels anbelangt, so kann ja unter Umständen in dieser Beziehung der Flammrohrkessel ungünstiger sein als ein ausziehbarer Röhrenkessel. Es dürfte deshalb anzuraten sein, das zur Verwendung kommende Kesselspeisewasser vorher untersuchen zu lassen, um seine Verwendbarkeit als Speisewasser festzustellen. Sie haben ja immer noch die Möglichkeit, einen Speisewasserreiniger aufzustellen, um die Schäden, die durch ungeeignetes Wasser entstehen, zu vermeiden. Solange es sich allerdings vermeiden läßt, sollte man in Molkereien, wenn es sich gerade nicht um Großbetriebe handelt, von der Verwendung der Speisewasserreiniger absehen, denn dieselben erfordern, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen, eine aufmerksame Bedienung, wie sie jedoch in Molkereien nicht immer anzutreffen ist. Praktischer sind schon die einfachen Speisewasservorwärmer, wie sie unter andern die Firma Ahlborn, Hildesheim, in gerade für Molkereien vorzüglich und zweckmäßiger Konstruktion baut. Diese Apparate verhüten schon in ganz erheblichem Maße die Bildung von Kesselstein im Dampfkegel.

Nun zu der Wahl eines Motors. Der Fragesteller unterläßt es, anzugeben, aus welchem Grunde er die allgemein übliche Antriebskraft, die Dampfmaschine, nur als Reserve benutzen will. Oder traut er etwa dem Elektromotor oder der Verbrennungskraftmaschine, was die Betriebssicherheit anbelangt, nicht? Tatsache ist es ja auch, daß der Elektromotor, wenn er auch an sich vollständig betriebssicher ist, doch allzusehr von der Stromzufuhr abhängig ist. Gerade bei den für die Molkereien in erster Linie in Frage kommenden Ueberlandzentralen hapert es in dieser Beziehung denn doch häufig sehr bedenklich, und Störungen, besonders bei Gewitter, starkem Sturm usw. sind absolut keine Seltenheit. Außerdem ist die elektrische Kraft absolut nicht so billig wie vielfach angenommen wird.

Gelegenheitskauf von Butterkartons

Wegen Aufgabe der Fabrikation sind ca. 1100 2 tr.
Butterkartons 32×16×10 cm
aus besonders starker, wasserdichter Lederpappe
zu **6.— Mk. pro 100 Stück** zu verkaufen.
Gleichfalls ein Posten **Käsekartons**.
Muster gratis und franko. Angebote unter B. Z
2975 an die Expedit. dieser Zeitung.



Diesen Kolli-Anhänger



mit umgeschlagenen Ecken und Metallöse verlangt die Reichsbahn vom 1. 8. für die Beförderung von Bahnsendungen. **Vorschriftsmäßige** Ausführung für Eilgut, Expressgut, Frachtgut durch die

Molkereizeitung - Druckerei, Hildesheim

Die bisher üblichen Stationszettel zum Aufkleben und Kistenkarten zum Aufnageln bleiben in Gültigkeit.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlußarten

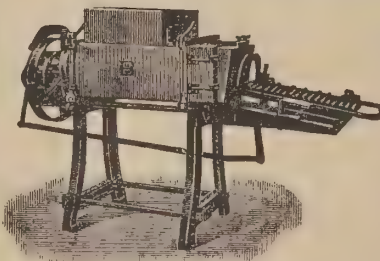
Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“

Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Eutiner Molkereiwagen - Bauanstalt

Gegr. 1867

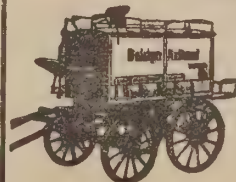
Max Westphal, Eutin

Fernspr. 164

bei Lübeck

Liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschiebbare Milchverkaufswagen mit und ohne Eiskühlung.



Nur für ausgesprochene Kleinbetriebe (Handwerker, Landwirtschaft usw.), wo es nicht so sehr auf unbedingte Zuverlässigkeit und Betriebssicherheit, sondern mehr auf Bequemlichkeit in der Bedienung ankommt, ist der Elektromotor am Platze.

Für Molkereien eignet sich schon besser der Rohölmotor. Diese Maschine ist in den letzten Jahren ganz erheblich verbessert worden. Was die Billigkeit des Betriebes anbelangt, so dürfte es kaum eine Betriebsmaschine geben, die mit dem Rohölmotor konkurrieren kann. Allerdings will auch die Bedienung dieser Maschine gelernt sein. Dafür ist sie aber unabhängig von einer Zentrale und jederzeit ohne langes Anheizen betriebsfertig.

Der Fragesteller hat, wie bereits angegeben, unterlassen, den Grund für die Anschaffung eines Motors anzugeben. Es scheinen doch im allgemeinen in seinem Betrieb ganz normale Verhältnisse zu bestehen und gerade für diese eignet sich immer noch die Dampfmaschine am besten, ganz abgesehen davon, daß sie anscheinend trotz der Benutzung eines Motors doch mit aufgestellt wird. Den Dampf zum Erhitzen von Milch und Zahne, für Käsefessel, Futterdämpfer und zur Heißwasserbereitung müssen sie immer erzeugen. Da ist es im allgemeinen, falls nicht besondere Verhältnisse vorliegen, zweckmäßig, den Dampf erst zum Antrieb der Maschinen zu benutzen, und für die anderen Zwecke den Abdampf, der fast daselbe wie Frischdampf leistet, zu verwenden. Sie würden hierbei wahrscheinlich nicht teuer fahren wie mit einem Motor, sparen aber die Anlage und Bedienungskosten zum größten Teil.

II.

Wenn der Herr Anfrager in seiner Filial-Molkerei einen Motor von 6-8 PS. aufzustellen beabsichtigt, so wäre nur noch die Anschaffung eines Dampfentwüblers nötig, der den benötigten Dampf für die Molkereimaschinen sowie das Reinigungswasser liefert. Der Motor ist groß genug, um die angegebene Anlage bei einer Anlieferung von 2500 Liter täglich zu treiben, den benötigten Dampfentwübler in dazu gehöriger Größe erhält Herr R. B. von jeder unserer bekannten Molkereimaschinenabriken. Es ist hierbei zu bedenken, daß bei einem Dampfentwübler nur Frischdampf zur Verwendung kommt, wohingegen bei einem Kessel und Dampfmaschine der Abdampf verwendet werden kann und muß.

Wenn aber, wie aus der Anfrage hervorzugehen scheint, die vorhandene Dampfmaschine von 8-10 PS. ausgenutzt werden soll, so ist die Anschaffung eines Dampfessels von 6 Atm. Überdruck notwendig. Da auf derartige Heizung, wie wohl überall in jehziger Zeit, besonders Wert gelegt wird, so rate ich zu einer Feuerungsanlage nach dem Shostschen System. Kürzlich hatte ich Gelegenheit, diese Feuerung in einer Molkerei zu beobachten und war nicht wenig erstaunt über die Sparbarkeit bei derartigen Anlagen. Hier wurde vermittelt selbsttätiger Nachhaltung mit der feinsten Gruförderfohle eines Braunkohlenwerkes gemuert, trotzdem war die Dampfentwicklung hervorragend. Da nur von einer 8-10 PS. Dampfmaschine gesprochen wird, kann nicht festgestellt werden, wieviel PS. in der Dampfmaschine verloren gehen. Die gesamte Aufleistung der Dampfkrastanlage beträgt nicht mehr als höchstens 17 % und rentiert sich nur bei größtmöglicher Benutzung von Abdampf. Im allgemeinen ist diejenige Kraftquelle die am meisten geeignetste, welche die verlangte Arbeitsleistung unter Berücksichtigung der gesamten Betriebskosten am wohlfeilsten liefert. Eine Dampfkrastanlage kann aber, wie schon erwähnt, durch die Benutzung des Abdampfes bedeutend vorteilhafter gestaltet werden.

Vergleichsweise führe ich noch die Nutzleistung einiger anderer Kraftanlagen an:

Beim Benzin-Motor ist die Nutzleistung 20,5 Prozent.

Bei der Sauggas-Anlage ist die Nutzleistung 23,4 Prozent.

Beim Dieselmotor ist die Nutzleistung 35,7 Prozent.

Beim Elektromotor ist die Nutzleistung 94 Prozent.

Bei allen angeführten Kraftquellen stellt sich die Nutzleistung höher wie bei einer Dampfmaschinen-Anlage, sie kann aber, wie ebenfalls schon ausgeführt, durch die Benutzung des Abdampfes bedeutend vorteilhafter gestaltet werden.

Zu einer richtigen Wahl müssen außer der bloßen Kraft auch noch andere Umstände berücksichtigt werden, welche in der Lage und Betriebsart der Molkerei selbst zu suchen sind.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Wie läßt sich das Anfressen der Holzpritschen durch Schweine vermeiden? In meiner Groß-Schweinemästerei füttere ich Molken, saure Lagermilch u. a. Molkereiabgänge mit Maischrot (gekocht), unter Beigabe von Dorschmehl, Trockenhefe und Kartoffelsoden. Dabei hat sich ergeben, daß die Schweine von über 2 Zentnern die Holzpritschen anfressen. Kann das an der Zusammensetzung des Futters liegen? Hat jemand ähnliche Erfahrungen gemacht, und wie ist dem abzuhelfen? R. B.

Briefkasten

R. B. in R. I. In § 18 des H. G. B. ist bestimmt, daß einer Firma in Zusatz beigefügt werden darf, der geeignet ist, eine Täuschung über die Art und den Umfang des Geschäftes herbeizuführen. — Wer seine Molkerei „Sanitätsmolkerei“ nennt, bringt damit zum Ausdruck, daß es sich um eine andere Art des Betriebes handelt als bei einer gewöhnlichen Molkerei. Der Titel „Sanitätsmolkerei“ kann nicht deshalb geführt werden, weil der Besitzer Mediziner ist, sondern lediglich der Art des Betriebes ist dafür maßgebend. Nach einer vom Kammergericht ausdrücklich anerkannten Polizeiverordnung der Stadt Erfurt aus dem Jahre 1909 darf als Sanitätsmolkerei nur eine solche Molkerei bezeichnet werden, in der Kindermilch verkauft wird. Auch in anderen Polizeiverordnungen ist der Verkauf von Kindermilch Voraussetzung für die Bezeichnung der Molkerei als Sanitätsmolkerei. In der Polizeiverordnung der Stadt R. werden sicher auch hierüber Bestimmungen enthalten sein. II. Sie haben ganz recht, lediglich auf Grund des Untersuchungsergebnisses einer Milchprobe kann nicht darüber geurteilt werden, ob es sich um anormale oder gefälschte Milch handelt. Gewiß kann das nasse Wetter Schuld an dem niedrigen Fettgehalt der Milch sein,

ebenso kann die Milch aber auch normal oder verfälscht sein. Es mußte in diesem Falle Stallprobe genommen werden und die Resultate der Stallprobe mit denen der Verdachtsproben verglichen werden.

A. M. in B. Gegen die Reklame des Landwirts läßt sich dann nichts einwenden, wenn die Rohmilch auch tatsächlich einwandfrei ist. Eine Gewähr dafür, daß Rohmilch frei ist namentlich von Krankheitskeimen aller Art, ist nur gegeben, wenn die Rührer unter dauernder tierärztlicher Kontrolle stehen, also völlig gesund sind, und auch die Personen, die mit der Milchgewinnung und -Behandlung zu tun haben, gesund und sauber sind. — Wie die Dinge bei dem betr. Landwirt liegen, geht aus Ihrem Schreiben nicht hervor, so daß wir auch nicht sagen können, ob die Reklame des Landwirts in diesem Falle berechtigt ist oder nicht. Im allgemeinen muß heute der dauerpasteurisierten und tiefgekühlten Milch gegenüber gewöhnlicher Rohmilch der Vorzug gegeben werden; denn gewöhnlicher dauerpasteurisierte Milch ist frei von Krankheitskeimen, was von gewöhnlicher Rohmilch niemand behaupten kann. Da es nicht verboten ist, Rohmilch in den Verkehr zu bringen, kann natürlich auch nichts gegen den Landwirt unternommen werden. Höchstens könnte, falls es sich um gewöhnliche Rohmilch handelt, gegen die Reklame eingeschritten werden.

L. Sch. in W. Aus Ihren wenigen Zeilen läßt sich nicht entnehmen, um was für einen Harzkäsefehler es sich bei Ihnen handelt. Allem Anschein nach handelt es sich hier aber wohl um einen Bearbeitungsfehler. Sie mischen u. E. die einzelnen Quargsorten nicht sorgfältig genug miteinander und wohl auch nicht sorgfältig genug mit Salz, Natron, Kummel usw. Selbstverständlich müssen Sie auch darauf achten, daß im Reifungs- bzw. Schmelzraum überall gleichmäßige Wärme- und Feuchtigkeitsverhältnisse herrschen. Hygrometer und Psychrometer können Sie z. B. von der Firma Paul Junke & Co., Berlin N. 4, Chausseestraße 8, beziehen. — Da mit Ihren kurzen Angaben nicht viel anzufangen ist, empfehlen wir Ihnen die Anschaffung des Buches „Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse“, das Sie von unserer Buchhandlung für 2 M. beziehen können. Zweckmäßig wäre es ferner, wenn Sie ein tüchtiger Fachmann an Ort und Stelle beraten würde.

L. E. in A. Ob sich der ehemalige Saal für eine Harzkäseerei eignet, läßt sich von hier aus nicht mit ja oder nein beantworten. Falls Sie selbst nicht genügend Erfahrungen besitzen, lassen Sie den Raum am besten einmal von einem Fachmann besichtigen. Wenn der Raum durch den angrenzenden Backofen zu trocken werden sollte, könnte hier ja event. eine Isolierwand aufgeführt werden. Der trockenen Luft läßt sich jedoch auch durch Feuchthalten des Fußbodens, Auslegen oder Aufhängen von Säcken oder Tüchern etwas begegnen. Es kommt hier ganz auf die sonstige Lage des Raumes an. Liegt er ungeschützt nach dem Süden, so ist der Raum u. E. nicht für eine Harzkäseerei geeignet; liegt er jedoch in geschützter Lage, vielleicht von schattigen Bäumen umgeben usw., so dürfte der Raum trotz des nahen Backofens für eine Harzkäseerei geeignet sein.

*Willst du Hausfrau allerschnellst
Besuch an Firma A. V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Schrotmühle

Zentralkolkerei L ä h n i. Riesengebirge.

Milchkannenzettel, 6 × 14 Ztm., mit der Aufschrift „Saure Milch! Besser fühlen!“ bzw. „Rannen unsauber! Besser reinigen!“ sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 J für 100 Stück, 2,25 M für 500 Stück bzw. 3,75 M für 1000 Stück postfrei durch die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.



Normal-Säure-Entwickler

„PROBAT“

(Rein-Aromakultur)

nach wie vor I. Sieger

Die „PROBAT-Verbraucher erhielten auf der D. L. G.-Ausstellung, Breslau
die höchsten und fast alle Auszeichnungen.

Träger der allerhöchsten Preise für

gesalzene Butter
ungesalzene Butter
Dauerware

It. offiziellem Katalog der D. L. G. bis heute angemeldet:

11 Sieger-Ehrenpreise

5 Sieger-Ehrenpreise des Laboratoriums

101 I. Preise

mehr als **161 II. Preise**

„PROBAT“ unbestritten die beste Rein-Aromakultur der Gegenwart!

Für die Herstellung einer so hochfeinen, haltbaren, wohlbehandelten Butter meine volle
 Anerkennung und zum erzielten Preise meinen Glückwunsch.

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

chem. biolog. analyt. Institut

Fernsprech-Anschluß Nr. 76

Bes. Ed. Busch

Telegr.-Adr.: Busch-Niebüll

praktischer und theoretischer Molkereifachmann.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 17. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,73 M, 2. Qualität 1,55—1,65 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Oldenburg, 14. August. Bericht des Verbandes nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 5. August bis einschließlich 11. August sind im Großverkauf 1004 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 185,41 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Hull (England), 17. August. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. 100 Pfund Manchester in Sh. erzielt: für dänische 182 Sh., für schwedische 169 Sh., für finnische 173 Sh.

Hamburg, 18. August. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Molkerei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Aufgeböser. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

2 Drittel 1. Kl. zu	174,60* Mt.	18 Drittel 1. Kl. zu	170,10 Mt.
1 " 1. " "	174,50* "	20 " 1. " "	170,—" "
1 " 1. " "	174,40* "	1 " 1. " "	169,90 "
1 " 1. " "	174,30* "	1 " 1. " "	169,80 "
1 " 1. " "	174,20* "	2 " 1. " "	169,20 "
1 " 1. " "	174,10* "	4 " 1. " "	169,— "
1 " 1. " "	174,—* "	1 " 1. " "	168,50 "
1 " 1. " "	173,90* "	1 " 1. " "	168,— "
1 " 1. " "	173,70* "	2 " 1. " "	167,50 "
1 " 1. " "	173,60* "	2 " 1. " "	167,— "
1 " 1. " "	173,50* "	15 " 1. " "	166,— "
1 " 1. " "	170,60 "	1 " 1. " "	165,— "
1 " 1. " "	170,50 "	1 " 1. " "	164,50 "
1 " 1. " "	170,40 "	2 " 1. " "	164,— "
1 " 1. " "	170,30 "	11 " 1. " "	162,— "
1 " 1. " "	170,20 "	2 " 1. " "	160,— "

Klasse 508 Drittel zu 172,52 Mt. im Durchschnitt
Klasse 29 Drittel zu 155,86 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. August. Bericht der Firma G. u. F. Schülke & Sohn. Wenn auch in dieser Woche die Kaufkraft noch nicht zugenommen hat, so ist doch die Stimmung nach der letzten Preiserhöhung etwas zuversichtlicher geworden. Die Zufuhren in deutscher Butter sind unverändert und liegen immer noch ein ziemlich großer Teil aus wenig haltbaren, geringen Qualitäten. — Das Ausland bietet weiter stark an, doch glaubt man in Kopenhagen, daß die Notierung in dieser Woche unverändert bleiben wird, wenn auch einige Exporteure sich für einen Rückgang einsehen sollten. Holland hat dagegen die Forderung noch eine Kleinigkeit ermäßigt, daß sich gegenwärtig diese Butter auf ca. 177—180 M frei Berlin einschließlich Zoll legt. Etmische und lettische Butter ist zu unveränderten Preisen angeboten. — Schmalz. Nachdem die amerikanischen Schmalzmarkte noch am Montag und Dienstag über einen matten Markt mit weitgehend niedrigen Preisen berichteten, befestigte sich der Schmalzmarkt heute auf tabellen die Amerikaner höhere Preise. Man ist im allgemeinen recht vorsichtig im Disponieren, da man an eine Befestigung nicht glaubt.

Hamburg, 18. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die viel umstrittene Frage, ob die Erhöhung der Notierungen auf den abgehenden deutschen Plätzen vor ca. 14 Tagen einer inneren Notwen-

digkeit entsprach, fand ihre Lösung in voriger Woche, indem Hamburg mit einer Ermäßigung von 3 M begann und Berlin mit 5 M folgte. Diese Bewegung fand ihre Fortsetzung in der heutigen Hamburger Auktion, deren Ergebnis — soweit die Zahlen bis zur Stunde vorliegen —, etwa 6 M niedriger lauten dürfte. Dieser rückgängige Preislauf war nach Lage der Dinge nicht zu vermeiden, da weite Gebiete Deutschlands durch sehr billige holländische Angebote unter Preisdruck gehalten werden, andere Gebiete wieder werden beeinflusst durch überraschende Zunahmen der heimischen Erzeugung, welche man um diese Jahreszeit nicht mehr erwartete. Schließlich ist auch die auf einer ganz falschen Rechnung ruhende Theorie, daß die Rückkehr der Ferienreisenden eine Zunahme des allgemeinen deutschen Verbrauches bedinge, zusammengebrochen. Die Beendigung der Ferien bringt natürlich eine Vergrößerung des Verbrauches in den Städten mit sich, aber im gleichen Maße eine Verringerung in den ländlichen Bezirken und Badeorten. Sehr gründliche Beobachter wollen sogar aus der Beendigung der Ferien eine allgemeine Einschränkung des Konsums wegen Geldmangels infolge zu großer Verausgabung des Reisepublikums feststellen. Jedenfalls hat die letzte Theorie eine gewisse Berechtigung. Mit Beendigung des englischen Bergarbeiterstreikes wird der Handel seine Augen jetzt nach England richten und sich seine Orientierung vermutlich von dort holen. Angesichts der ganzen Lage des Weltmarktes bleibt aber auch jetzt noch große Vorsicht hinsichtlich der weiteren Preispolitik geboten. — Amerikanisches Schmalz. Die Nachfrage war in dieser Woche ruhig und nach kleinen Preisschwankungen sind die Forderungen heute ungefähr 1 Dollar niedriger als am Schluß der letzten Berichtswoche. Im Großhandel wird heute ca. 40,50 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 88 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen und Nachfrage wird heute notiert für Blasenmaß ca. 91 M, je 50 Kg., für Ristenmaß ca. 84 M je 50 Kg. verzollt.

Sildesheim, 19. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Der Handel zeigt ein sonst im Spätsommer nicht gekanntes Gesicht. Durch trübes, regnerisches Wetter sind einerseits gründliche Produktionsmöglichkeiten, ist andererseits unter dem Druck der Ernteaussichten ein eingeschränkter Eigenbedarf der Produzenten. Die deshalb verhältnismäßig großen Eingänge drücken, lassen sich aber räumen, soweit es sich um prima Qualitäten handelt, während selbst für leicht abweichende Sachen nur zu erheblich billigeren Preisen Interessenten zu finden sind. Da auch vom Auslande dringend zu nachgebenden Preisen angeboten wird, kann nur ein durch weiter ermäßigte Preise angeregter Verbrauch Erleichterung bringen. Tendenz ruhig.

Leipzig, 17. August. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die erhoffte Belebung auf dem Buttermarkt ist trotz des letzten Notierungsrückganges nicht eingetreten. Hierdurch zeigt sich, daß die reichlichen Kühlhausbestände einen starken Druck auf die Entwicklung des Geschäftes ausüben. Am 5. Juni bezeichneten wir an dieser Stelle die Spekulationen als „ein wildes Spiel“. Es ist bedauerlich, daß unsere Vermutung richtig war, denn die Spekulationen sind doch vielfach von Leuten ausgeführt worden, welche den finanziellen Anforderungen nicht gewachsen sind, so daß die Zahlungsfähigkeit dieser Spekulanten sicher nicht gefördert wird. Daß durch diese Vorgänge viel Geld unnötig ins Ausland gewandert ist, ist außerdem bedauerlich. In unserem Bericht vom 25. 6. hatten wir hieran schon einmal Kritik geübt und aus allem ersieht man, daß der Butterhandel vielfach sorgloser betrieben wird, wie er betrieben werden müßte. — Wenn man vorläufig auch keine großen Preisrückgänge erwartet, ist mit großen Preiserhöhungen in nächster Zeit wohl auch nicht zu rechnen.

Dresden, 17. August. Bericht der Firma Georg Münch. Es hat sich nun gezeigt, daß die letzte Erhöhung ein taktischer Fehler war, denn dadurch wurde die Tendenz sehr unklar. Daß die Hausstimmung nicht von Dauer sein konnte, war ja voraus zu sehen. — Heute liegt der Markt weiter abgeschwächt. Die Angebote, besonders aus dem Ausland, sind dringender geworden, so daß das Geschäft nur durch weitere Preisabschnitte in flotteren Gang gebracht werden kann. — Daß die Bäder infolge des Ferienrückganges keinen so starken Butterverbrauch mehr haben, zeigt, daß die Zufuhren in deutscher Butter seit einigen Tagen zugenommen haben. Leider besteht das Gros aus weniger haltbaren Qualitäten, welche zu unregelmäßigen Preisen abgesetzt werden müssen. — Wenn die Kolonialbutter, welche sich in größeren Mengen in den Kühlhäusern befindet, auf den Markt kommt, so dürfte dies einen weiteren Druck auf denselben ausüben. — Schmalz. Der Markt liegt noch lustlos. Die amerikanischen Angebote sind reichlicher, so daß von einem flotten Geschäft nicht berichtet werden kann. — Margarine. Der Absatz bewegt sich in unverändert ruhigen Bahnen.

London, 16. August. Während dieser Berichtswoche fanden nur unbedeutende Preisveränderungen statt, indem feinste Sorten neuseeländischer Butter sich um 2 Sh. befestigten, während irische Rahmbutter und kontinentale Sorten in gleichem Umfang zurückgingen. Ungeachtet wesent-

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 19. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Licht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 1 G-M., 2. Qualität je Zentner 148 G-M., abfallende je Zentner 128 G-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 19. August. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Zehr p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 169 G-M. d. Ztr.

lich verminderter Eingänge von dänischer Butter war das Platzgeschäft in solcher sehr schleppend und die Preise neigten in Uebereinstimmung mit den Meldungen aus Dänemark nach unten. Die meisten Geschäfte fanden zu 177—178 Sh. statt, wiewohl hier und da auch 180 Sh. erzielt wurde. Für französische Butter bestand sehr geringes Interesse zu unveränderten Preisen, doch irische erfreute sich guter Beachtung, und ungegälzene Rahmbutter stieg auf 168—172 Sh. Die Nachfrage für holländisches Produkt, von dem 6813 Kisten und 946 Faß eingingen, blieb sehr ärmlich, und die Notierungen gingen auf 164—168 Sh. zurück. Von baltischen Herkünften wurden im ganzen 20 409 Faß herangebracht. Die Tendenz der meisten Sorten behauptete sich leidlich fest. Die gegenwärtig unterwegs befindlichen Zufuhren von neuseeländischer, australischer und argentinischer Butter betragen 234 000 Kisten gegen 174 000 Kisten zur gleichen Zeit vorigen Jahres. Die Nachfrage ist fast ausschließlich auf feinste Sorten gerichtet, die etwas nach oben neigten, so daß neuseeländische jetzt 174—176 Sh. notiert, während australische zu 166—170 Sh. abgegeben wird. In Liverpool war ein sehr ruhiges Ton zu verzeichnen, und die meisten Sorten begünstigten die Käufer. In Manchester gingen 1035 Faß weniger von schwedischer und dänischer Butter ein als in der Vorwoche, was den Preisen Festigkeit verlieh, die sich voraussichtlich in der nahen Zukunft befestigen dürften.

Käse.

Köln, 17. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—1,95 M, Emmentaler Käse 2,60—2,90 M. Limburger Allgäuer 1,05—1,10 M je Kg.

Bedegranden (Holland), 17. August. Bericht der Firma Naamloose Bennootschap Kaashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware. Wo die Nachfrage in der vergangenen Berichtswoche etwas nachgelassen hat, wurden heute niedrige Preise erwartet. Wider Erwarten war der Markt aber teuer, besonders für schwere Laibe, was wohl daher kommt, daß nur wenig prima Ware am Markt war. Erste Qualität 46—51 Gulden, zweite Qualität 40—45 Gulden, schwere Laibe bis 55 Gulden; Anfuhr: 285 Partien; Stimmung: mäßig. — Molkereiware. Man ist der Ansicht, daß wir die höchsten Preise wieder gehabt haben und ein leiser Preisrückgang wieder einzutreten wird. Besonders für ganz frische Ware wurde schon weniger gezahlt, jedoch eignet sich diese nicht zum sofortigen Gebrauch. Etwas gelagerte und sortierte Ware notiert jetzt: Goudakäse, 20 Proz. 27,50—28 Gulden, do., 30 Proz. 36 Gulden, do., 40 Proz. 42,50 bis 43 Gulden, Edamer, 20 Proz. 29 Gulden, do., 30 Proz. 36 Gulden, do., 40 Proz. 42,50—43 Gulden, Brotschneidkäse, 40 Proz., frische Ware 43 Gulden. Frische Ware notiert: Goudakäse, 20 Proz. 27 Gulden, do., 40 Proz. 41—42 Gulden, Edamer, 20 Proz. 28 Gulden, do., 40 Proz. 41—42 Gulden; Tendenz: ruhig. Nordholländische Ware: Es wird jetzt bei flauer Stimmung 42—43 Gulden notiert.

London, 16. August. Zu Beginn der Berichtswoche ließ sich die Nachfrage für kolonialen Käse sehr lebhaft an, was eine Preisbefestigung zur Folge hatte, doch trat inzwischen wieder eine Verflauung des Tons ein. Feinste farbiger kanadischer Käse notiert 86—88 Sh. und weißer 88—90 Schilling, doch nehmen einige Verkäufer auch 87 Sh. an. In neuseeländischem Produkt fanden Geschäfte zu 85—86 Sh. für feinste farbige Sorten statt, während weiße 89—90 Sh. erzielten. In englischem Käse hat sich nichts verändert. Holländischer Käse lag abermals stark nach oben, was verminderter Eingänge zuzuschreiben war. Die Nachfrage ließ sich jedoch zu den erhöhten Preisen für alle Sorten nur bescheiden an. 45 Prozent. Edamer ist auf 88 Sh. und 40 Proz. auf 74—84 Sh. heraufgesetzt worden, während 45 Proz. Gouda 84—92 Sh. notiert. Feinste Qualitäten dänischer Roqueforts neigten nach oben, doch geringere Sorten liegen vernachlässigt. In schweizerischem Petit Grapere fanden gute Geschäfte statt, und französischer Camembert ist knapp, so daß sich die Preise gut behaupten.

Eier.

Köln, 17. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gr. 11.

Nach Schluß eingegangen:

Zur sofortigen Übernahme verkaufte rentable

Molkerei

in Westfalen. Zur Zeit 1000 Ltr. Milch, beste Verwertung, neue Maschinen, tadellose Wohnung, besonderer Umstände halber billigt. Angebote unter 3024 an diese Ztg.

Ein gut erhaltener, gebrauchter

Vollewagen

zu kaufen gesucht. Offerten erb. Karl Dallmann in Schivelbein (Pom.), Baustr. 22.

40 gut erhaltene

Milchversandfässer billig abgegeben. (2999) Molkerei-Genossenschaft Demmin, e. G. m. u. H., Demmin in Pomm.

Günstig für Anfänger. Gut erhaltene

Quargmühle

(Bäder)

40 Rohrhorden,

wie neu,

40—50 Holzhorden, äußerst billig abgegeben gegen Quarglieferung. (2990)

Käseerei Küster-Vorsfelde.

Harzfas.-Einrichtung, geb. Maschinen, Handbetrieb, zu kaufen gesucht. Gegend am Harz. Angeb. unter 3022 an diese Zeitung.

Lieferwagen (Dux),

fahrbereit, 12 Zentner Tragkraft, preiswürdig, event. geg. Lieferung von Käse, abzugeben. Näh. unter 3016 durch diese Zeitung.

Ein altrenommiertes, seit 70 J. bestand. Engros-Geschäft wünscht für den regelmäßigen Besuch der Molkereien Norddeutschland noch einige

Spezial-Artikel

für Leckere, wie Milchkannen, Bürsten, Erbsen, Zentrifugen usw., Streich-Riemen, wasserfeste Farben usw. usw. mit aufzunehmen, am liebsten für den Alleinverkauf ein. bestimmten Bezirks. Leistungsfäh. Fabriken vorgeannt. Artikel woll. billigste Offerten einreichen unter N. D. Nr. 3003 an diese Zeitung.

Suche Molkerei zur Lieferung v. halbreifem

Frühstücks-Käse

zum Engros-Verkauf. Benötigt werden 6—10 000 Stück wöchentlich, bei äußerster Preisanstellung u. bei sofortiger Regulierung. (2989) Carl Schak, Cöthen in Anh.

Beförderung Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
235	1	2302	6	2448	1
902	3	2305	4	2449	7
1440	1	2308	2	2453	1
1547	3	2329	11	2465	1
1689	1	2331	2	2466	5
1703	1	2334	2	2471	1
1831	1	2336	4	2473	16
1861	2	2342	3	2480	2
1874	1	2343	5	2483	9
1875	9	2346	4	2485	5
1900	1	2348	13	2489	8
2010	5	2349	3	2490	1
2029	1	2351	7	2495	7
2032	4	2354	2	2498	9
2074	1	2357	1	2500	1
2092	5	2360	1	2506	2
2097	7	2366	14	2523	4
2102	7	2367	1	2527	1
2125	2	2368	1	2534	1
2127	2	2369	2	2537	1
2163	2	2370	25	2545	3
2167	10	2374	66	2547	1
2169	1	2384	14	2553	1
2171	1	2393	4	2554	7
2183	14	2394	2	2555	2
2184	2	2396	1	2562	1
2186	6	2404	2	2564	1
2188	3	2407	42	2570	5
2193	3	2409	3	2574	1
2194	2	2411	16	2576	17
2224	1	2414	3	2577	3
2231	1	2416	5	2581	2
2255	2	2419	4	2590	3
2264	10	2420	7	2592	37
2265	11	2422	3	2595	3
2269	3	2427	9	2597	2
2281	4	2431	1	2607	4
2282	3	2434	2	2613	2
2288	1	2436	6	2628	13
2292	1	2439	5	2679	8
2293	24	2440	4	2720	2
2294	2	2441	1		

3—400 St. Vollmilch, dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt, nach Dresden gesucht. Offerten u. Nr. 2988 an diese Zeitung.

Ich suche noch wöchentlich 2 bis 3 Faß

feinste Butter.

Angebote über Menge und Preis erbittet (2985)

Johannes Burmeister, Meierei, Kiel-Gaarden.

Käse in

zu kaufen gesucht in allen Qualit., auch Sekunda-Ware und kleinere Posten. (3004)

Schunke & Co., Hamburg 19.

10—15 Tonnen

Sauermilchquarg.

garantiert frisch, trocken, metall- u. buttermilchfrei, jede Woche laufend gegen sofort. Kasse (auch Vorfasse) zu kaufen gesucht. Dauerlieferant. aus Westfalen und Rheinland bevorzugt. Angebote unter Nr. 3001 an diese Zeitung.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 5. Oktober 1900.

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Viermonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Prospekte durch den Direktor J. Krause. Der nächste Kursus beginnt am 4. November. (298)

Keinem Lehrling

darf der „Milchw. Leitfaden“ von Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene der Molkerei-Ztg. in Hildesheim Buch geliefert von der Buchhandl.

Speisequarg

geschmeidig und trocken, hat zum billigsten Tagespreise an regeln Abnehmer abzugeben. (297) Molkerei Kuhnern, Ars. Striegau Schle.

Quarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung gesucht. Angeb. mit Preis erb. S. Kirchhoff, Erfurt, Johannesstr. 111. (297)

Wöchentl. noch 2 Tonnen frischer trockener

Quarg

zu kaufen gesucht. Zahlung prompt nach Erhalt der Ware. (297)

J. Köppler,

Dampfmolkerei und Käsefabrik, Mittelgau.

Inh.: Heinrich Sommerer.

Molkerei der Neuzeit, nahe der Industriegebiet, hat tägl. 2000 L

dauererhitzte Milch

abzugeben, am liebsten Dortmund und Umgegend. Rannen u. Siche

heit müssen gestellt werden. D unter Nr. 2953 an diese Zeitung.

Auslandsbutter

Prima dänische mit und ohne Salz, zum Tagesgroßhandelspreis. Frisch. sibir. Butter (Kurgan-Marke) Pfundpreis 162. Adolf Binge Warnemünde, Telef. 351

Gebe sofort 30—40 Zentner

Quarg

ab. Abnahme gegen Bestätigung Molkerei Sottrum in Hannover

Quadrat-

Kümmel-Käse

goldgelb, Stücke zu 250 Gr. sucht sofortigen laufenden Lieferung u erbittet Angebote (29)

Leopold Hagenborff,

Butter- und Käsegroßhandlung,

Greiffenberg i. Schl.

Fernsprecher 92.

Vin Abnehmer jed. Post.

Romadur,

20- und 40 Prozent. Quadratkäse Kümmeltangen. Erbitten Ang. L. Löwy, Berlin NO. 55,

Greifswalderstr. 38. (28)

Wöchentlich 4—5 Zentner

Speisequarg

von bester Qual. abzug. Gefl. 9

fragen an Molkerei Süchteln, 9

Kempen, Rhein. (3)

Staatlich anerkannte Molkereilehr- u. Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe Münster i. Westf., Hammerstr. 26

Die **Teilnehmerliste** für den **Winterlehrgang**,
beginnend am 5. Oktober d. Js., ist infolge voller Besetzung
geschlossen.

Anmeldungen für den Anfang Oktober 1927 beginnenden
Lehrgang werden schon jetzt entgegengenommen.
Bei rechtzeitiger Anmeldung kann Wohnung in der Anstalt
gewährt werden. Kostenlose Auskunft und Prospekte durch
Direktor Pflugradt.

Stellen-Angebote.

Molkerei- und Käseergehilfe

für kl. Betrieb i. Pommern gesucht.
Derfelbe muß verschiedene Sorten
Käse, erstklassige Ware, wirkl. selbst-
ständig aus Gutmilch herstellen k.,
sodas für 3prozentige Milch der
11. Teil der Butternotierung ge-
zahlt werden kann. Angebote unt.
D. B. 2899 an diese Zeitung.

Gesucht jüngerer, kräftiger (2915)

Molkereigehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut u.
mögl. schon in städt. Betriebe ge-
arbeitet hat.
Molk.-Genoss. der vereinig. Milch-
händler Wschaffenburg.

Wir suchen für beschränkten Betr.
jungen (2925)

Gehilfen

als alleinigen, welcher an flottes
Arbeiten gewöhnt ist. Antritt sof.
Molkerei-Genossenschaft Zerrenthin
bei Pasewalk.

Junger

Milchkutscher

welcher auch Molkereiarbeiten mit
verrichtet, zum baldigen Antritt ge-
sucht. Anfangsgehalt 45 Mk. bei
freier Station und Kassen. (2927)
Kemscheider Meierei, Kemscheid,
Weststraße 21.

Zum baldigen Antritt findet jg.
Mann Aufnahme als (2914)

Lehrling

unter günstigen Bedingungen.
W. Samelmann, Verwalter
Molkerei Westheim, Westfalen.

Fachmann.

Für Molkerei, Schweinezucht und
-Maß, sowie Landwirtschaft wird
ein tüchtiger, in allen Zweigen erf.
Mann

gesucht. Leute ohne Anhang und
von tadellosem Ruf bitte Angebote
mit Zeugnisabschriften unter Nr.
2972 an diese Zeitung zu senden.
Alter nicht unter 30 Jahren. Nur
geschäftstüchtige Leute, welche evtl.
Kautions stellen können, kommen in
Frage.

Für meine Dampfmolkerei suche
ich zu sofort einen tüchtigen, mit
Schweinemast vertrauten

Molk.-Verwalter

Bohnung von 3 Zimmern ist sofort
zu beziehen. Da Stellung vollstän-
dig selbständig muß Kautions gef.
werden. Offerten unter „Eilt“ Nr.
2803 durch diese Zeitung.

Gesucht sofort einen tüchtigen, led.

Fachmann

nach dem rheinischen Industriegeb.,
welcher gute Erfahrungen auf dem
Käsegebiet sowie Stadtverkauf
(Faschensystem) hat und einstweil.
einen Verkaufswagen mit fährt,
guter Pferdepfleger ist. Bei zu-
friedenstellender Leistung Dauerst.
Verbeirung gestattet sowie zur
Beschaffung v. Wohnung Gelegenh.
Kautions m. gest. werden. Erlangeb.
unter Nr. 2778 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe,

am liebsten Westpreuße, oder einer
der firm ist in Sauermilchquarg-
fabrikation zum 1. Sept. evtl. früh
bei 50.— M. monatlich für meine
städtische Meierei gesucht. (2637)
Central-Meierei Oldenburg i. S.

Gesucht zu sofortigem Antritt
einen jungen (2625)

Gehilfen

welcher seine Lehrzeit beendet hat.
Gehalt 50.— Mark.

Molkerei Beltheim a. Fallstein,
Kreis Halberstadt.

Gesucht zum 1. September einen
anständigen, ehrlichen

jungen Mann

3. Jahren, Besorgen der Schweine
und für alle sonstigen Arbeiten in
der Molkerei. Gehalt 30 Mk. und
freie Kassen. Angebote erbeten an
B. Kuß, Molkerei Brojewitz
bei Strehlen in Schles.

Wir suchen zum 1. September
oder einige Tage früher einen

ersten Gehilfen

für Milchannahme u. Kontor. Be-
dingung gute Handschrift, sicheres
Rechnen u. genaue Kenntnis sämt-
licher Maschinen. Gehalt 80 Mk.,
freie Kassen u. Station. Zeugnisse
sind einzusenden. (2826)
Molkerei- u. Milchhandl.-Genoss.
e. G. m. u. H., Neuruppin.

Gesucht zum 1. Septbr. einen saub.,
tüchtigen, jungen

Gehilfen.

Selbiger hat in den Vormittags-
stunden einen Milchverkaufswagen
zu fahren. Anfangsgehalt bei fr.
Kassen 50—60 Mk. Gute Behand-
lung und Dauerstellung Angeb. an
Dampfmolkerei Fischenborf
b. Dorfmark (Hann.)

Selbständiger (2926)

Molkereigehilfe,

tüchtiger, zuverlässiger Arbeit., nur
mit allen Facharbeiten vertraut,
wird aufgenommen. Anträge sind
zu richten an

Molkerei Reichenberg C. S. R.
Breitegasse 14.

Suchen zum 1. September oder
früher einen jungen (2908)

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, für
alle vorkommenden Arbeiten
Gleichzeitig kann auch ein

Lehrling

unter günstigen Bedingungen ein-
treten.

Molkerei Woltwieche i. Bräuhg.
Strecke Hildesheim-Braunschweig.

Wir suchen zum 1. 9. oder etwas
später für unsere Meierei u. Weich-
käseerei einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

mit Führerschein 2 und 3 b. Derf.
muß an sauberes Arbeiten gewöhnt
sein und sich willig jeder Arbeit
unterziehen. Dauerstellg. bei guter
Bezahlung wird geboten. Bewer-
bung mit Zeugnisabschrift. an die
Meierei-Genoss. Freital i. Sa.

Suche zum sofortigen Antritt
einen jungen, soliden, sauberen u.
äußerst zuverlässigen, tüchtigen

Gehilfen.

Angebote mit Zeugnisabschriften
und Lebenslauf erbittet (2916)

Centralmolkerei Flatow,
Kreis Osthavelland.

Zum 1. Sept. suche einen

Käseergehilfen

welcher Schweinemast und -Zucht
mit übernimmt. Anfangsgehalt 50
Mk. bei freier Station. Desgl. eine

Meierin

für Buttermast und Haushalt. Be-
werbungen mit Zeugnisabschr. erb.
Dampfmolkerei Saddest, Ostpr.

Gesucht zu sofort oder 1. Septbr.
einen tüchtigen

Gehilfen

der Quadrat- und Komadurkäse
selbständig herstellt und eine kleine
Molkerei selbständig führen kann,
sich aber vor keiner Arbeit scheut.
Muß auch mit Pferden umzugehen
verstehen, auch aushilfsweise 40 b.
50 Schweine versehen. Anfangs-
gehalt 75 Mk. und freie Station.
Offerten unter S. R. 2900 an diese
Zeitung.

Da der Gehilfe Alfred Scharloß,
Molkerei Lohra, Krs. Marburg
Stellung nicht angetreten hat, suche
ich jungen, kräftigen (2815)

2. Gehilfen

für alle im Betrieb vorkommenden
Arbeiten. Bevorzugt, welcher mit
Rundschaff umzugehen versteht und
bei Bedarf mit auf Tourenverkauf
aushelfen kann. Zeugnisabschrift.
erbitet

Max Schweizer

Molkerei Heidenau-Dresden.

Wir suchen zum 1. 9. einen auß.
tüchtigen (2804)

Gehilfen.

Zeugnisabschriften und Gehaltsfor-
derungen sind zu richten an die
1. Molkerei-Genossenschaft
Groß-Möringen bei Stendal.

Gesucht zum baldigen Antritt ein.
zuverlässigen (2873)

Gehilfen

mit Führerschein für Lieferwagen
bei gutem Gehalt. Es komm. nur
wirklich tüchtige Leute in Frage.
Bewerbung. mit Gehaltsforderung
sind zu richten an die
Molk. Droskau, Krs. Sorau N.-L.
Besitzer Bruno Benzke.

Tüchtiger

Harzkäsemeister,

welcher für feinste, haltbare Ware
garantieren kann und einen Betr.
äußerst rationell zu leiten versteht
wird für sofort gesucht. Teilhaber-
schaft mit 5000.— Rm. erwünscht.
Offerten unter Nr. 2896 an diese
Zeitung erbeten.

Selbständig arbeitender, fleißiger,
sauberer

Gehilfe,

nicht unter 24 Jahren, der mit der
Käseerei von Limburger, Komadur,
Stangen usw. voll vertraut sein m.,
zum 1. 9. v. Molkerei gesucht. Nur
mit besten Empfehlungen versehene
wollen bei Angabe der Gehaltsan-
sprüche sich melden unter Nr. 2679
an diese Zeitung.

Wir suchen zum baldig. Antritt einen jung. angeh.

Gehilfen

als zweiten für Betrieb, Kontor und Käseerei. Anfangs-
gehalt 45 Mark, freie Station und Kassen. (3006)

Molkerel-Genossenschaft Eichenwalde

Post Massow (Pommern).

Erfahrener Harzkäser

welcher für prima Fabrikat garantiert und an vollkommen selbständiges
Arbeiten gewöhnt ist, wird für eine neu in Betrieb zu setzende Harzkäseerei
gesucht. Es wird festes Gehalt und Beteiligung am Gewinn gewährt.
Bewerbungen unter 2879 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Meiereigehilfe

sauber und strebsam, nicht unter
20 Jahre, zum 1. Septbr. gesucht.
Vollbetrieb. (2823)

Meierei Bredenbeck i. Holstein.

Zum 20. August oder früher suche
ich einen jungen (2697)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten i.
Privatbetrieb, gleichzeitig kann sich
ein junger Mann als Lehrling
melden. Taschengeld wird gewährt.
Molkerei Griesenhorst in Medlenb.,
Station Sanitz.

Wolter.

Gesucht zum 1. 9. 26 jüngerer, zu-
verlässigen, ehrlichen (2818)

Gehilfen

für alle vorkommende Arbeit. Sel-
biger hat eine kleine Milchtour mit
zu fahren u. m. etw. Kenntnisse in
der Käseerei besitzen. Gehalt nach
Übereinkunft.

P. Roth

Molk. Zeulenroda i. Thür.

Gesucht wird zum 25. d. Mts. ob.
1. 9. junger (2356)

Gehilfe od. Lehrling.

der seine Lehrzeit beendet hat, zur
weiteren Ausbildung in Tilsiter u.
Weichkäseerei. Gehaltsforderungen
und Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei Dzingellen

bei Hegelingen, Ostpr.

Gesucht zu sofort einen tüchtigen,
jüngerer (2905)

zweiten Gehilfen

für Kessel, Maschine und Buttermast
sowie zur Hilfe in der Käseerei.
Zeugnisabschriften mit Gehaltsan-
sprüchen erbittet

Kaiserslautern-Molkerei und

Kartoffelflocken-Fabrik, Bartin.

Tüchtiger

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten,
vor all. gute Maschinenkenntnisse,
sofort gesucht. Bewerbungen mit
Zeugnisabschriften und Gehaltsan-
sprüchen bei freier Station erbe-
ten an (2903)

Dampf-Molkerei Arthur Schuke

Groß-Schlörlopp

Station Schölen-Räpitz.

Gesucht zum 1. Sept. einen jung.,
fleißigen und unverdorbenen (2920)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Angenehme Stelle.

Molkerei Raben, Bez. Potsdam.

Wir suchen einen

Kutscher

derselbe hat vormittags einen Ver-
kaufswagen zu fahren und Milch
im Kleinverkauf an die Stadtlund-
schaft abzuliefern, am Nachmittag
die Bahnfahrten nach dem 5 Min.
entfernten Bahnhof zu machen
sowie für Ordnung und Sauberkeit
im Molkereihof zu sorgen. Derf.
muß ehrlich sein und sich vernünftig
und freundlich bewegen können, u.
in allen seinen Arbeiten pünktlich
sein. Gehalt das erste Jahr 45 M.,
sp. 50 M., freie Station u. Kassen.
Junge Leute mit anständiger Ge-
sinnung, die auf eine Dauerstellung
sehen, wollen ihre Bewerbungen u.
Molkereigenossenschaft Nr. 2498 an
diese Zeitung einreichen.

Suche einen in Käseerei, wie mit Maschinen, auch Eismaschine durch aus erfahrenen, zuverlässigen, tüchtigen (2897)

ersten Gehilfen
oder Obermeister. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbeten.
Nothe, Molkereibesitzer
Neumarkt, Schlesien.

Suche einen tüchtigen, zuverlässigen (2910)

Gehilfen
der schon alleinstehend in Molkerei tätig war. Derselbe muß auch Maschinenkenntnis haben und im Käse bewandert sein.
Frau v. Knuth Molkereibesitzerin
Pforring i. Bayern.

Zum 1. Septbr. suchen wir einen

Gehilfen
für Buttereie u. Hilfe im Betriebe. Es wollen sich nur solche melden, die mit Butterfertiger arbeiten u. feinste Butter herstellen können. Gute Handschrift erwünscht, da nachmittags evtl. Kontorarbeiten zu erledigen sind. Gefl. Angebote mit Gehaltsforderung erb. (2993)
Molkerei Hatzhausen
Stat. Neermoor, Ostfriesland.

Zum 1. Sept. sauberer, bestempfohlener (2987)

Gehilfe
als zweiter gesucht. Kenntnisse in Weichkäseerei erwünscht. Gehalt anfangs 55 M alles frei. Angeb. mit Zeugnisabschriften an
Molkerei Peine i. Hannover.

Tüchtiger Gehilfen
für neu einzurichtende Käseerei gesucht. Gehalt je nach Leistung bei selbstständiger Arbeitsweise und angenehmer Stelle. Gleichzeitig Abnehmer für
(2986)

ff. Tafelbutter
gesucht. Angebote mit Preis erb.
Dampfmolkerei Al. Jöstin
Krs. Kolberg i. Pommern.

Zu sofort oder später wird ein tüchtiger, zuverlässiger (2996)

Gehilfe
gesucht, der sich vor keiner Arbeit scheut und einen guten, marktfäh. Harzkäse herstellen kann. Gehalt nach Übereinkunft.
Centralkäseerei Kostenblut, e. G. m. u. S., Kostenblut, Bz. Breslau.

Zum baldigen Antritt wird jg.

Gehilfe
für Kessel und Maschinen gesucht. Zeugnisabschrift. mit Gehaltsford. erbittet (3025)
Molkerei Albersloh i. W.

Im hiesigen modernen Betrieb mit Kühlanlage kann ein
junger Mann
als Lehrling bei gründlicher Ausbildung eintreten.

Uhlenhaut
Molkerei-Genossenschaft Calvörde,
Bezirk Magdeburg.

Suche zum Antritt 1. September einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen o. Meierin
für meine Filialmolkerei als alleinigen, welcher vollständig firm in Tilsiter Käseerei ist und sich vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Gehaltsangaben und Zeugnisabschriften an (2802)
G. Wahner, Meierei,
Guttsdorf in Ostpreußen.

Kräftiger

Lehrling
im Alter von 16 Jahren kann hier am 1. Oktober eintreten.
Georg Langer, Molkerei, Heinrichau,
Bez. Breslau. (2807)

Suche sofort einen jungen Mann als

Lehrling.
G. Bloß, Molk. Wendisch-Friborn
Medlenburg.

Molkereilehrling,
Sohn anständiger Eltern, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, zu sofort unter günstigen Bedingungen gesucht. Bewerbungen erbittet (2872)
Dampfmolkerei und Käseerei
Langendorf
b. Dannenberg (Elbe), Pr. Hann.

Käseereigehilfe
welch. nachweisbar schon in Weichkäseerei tätig war, zu sofort gesucht.
Moll. Haffelt b. Cleve, Rhld.
Telefon 501. (2840)

Gewandter, ehrlicher (2994)

Milchkutscher
nicht über 22 Jahre alt, zum 1. 9. gesucht. Derselbe muß nachmittags Molk.-Arbeiten verrichten. Ansf. Gehalt 50 M monatlich, bei guter Führung Dauerstellung.
Centr.-Molk. Zul. Domels
Benrath a. Rhein, Markt.

Suche zum 1. 10. jüngere
Gutsmeierin,
die besonders gute Kenntnisse in einwandfreier Butterfertigung bes. Selb. muß bereit sein, in freier Zeit leichte häusliche Arbeiten zu machen. Nur Bewerberinnen mit erstklassigen Empfehlungen kommen in Frage. Monatsgehalt 40 Mark. Zeugnisabschriften und Lebenslauf einreichen an (2765)
v. Holschwing,
Schönbrunn, Ostpr., Krs. Friedland.

Ältere, strebsame Meierin
in Buttereie und Käseerei erfahren, für Landmolkerei u. frauenlosen Haushalt sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsforder. erbittet **Brandes,**
Berlin N. 65, Müllerstraße 25 a.

Suche zum 1. Sept. eine fleißige, ehrliche (2992)

Meierin
für Buttereie und Hilfe im Haushalt. Gehalt 50 M p. Monat. Angebote erb.
M. Warneke, Molkerei Rhade
e. G. m. u. S., Kreis Jever
Bremen V.

Suche zum 1. September oder einige Tage früh. eine tücht. saub. **Meierin**

für Buttereie und Hilfe im Haushalt. Ansf. Gehalt 40 M u. fr. Kassen. Nach Leistung Zulage. Angeb. m. Zeugnisabschr. und Empfehl. erb.
H. Priek, Molk.-Gen. Trabuhn
Krs. Lückow in Hannover.

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (2955)
Molkerei Alleben (Saale).

Wir teilen den Bewerbern höflich mit, daß die Molkereigehilfenstelle bei uns besetzt ist und sagen wir hierdurch unseren besten Dank.

Genossenschaftsmolkerei Chemnitz.

Stelle besetzt. Bewerberinnen besten Dank. (2923)
H. Siebert, Molkerei Dardesheim.

Stelle besetzt. (3019)
Stinje, Holstland.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Fachmann,
33 Jahre alt, sucht zu sofort Stell. als Verwalt., Betriebsleiter, Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Bin vertraut mit Hart- u. Weichkäseerei, der Neuzeit entsprech. Maschinen sowie Buchführung und Kassenwesen. Kautio kann gest. werden. Gegend gleich. Offerten unter Nr. 2334 an diese Zeitung.

Molk.-Gehilfe, 22 J. alt, f. gest.
auf gute Zeugnisse, z. 1. 9. eventl. früher Stellung. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertr. Angeb. sind zu richten an (2968)

Fredy Meyn
Steinau, Krs. Hadeln.

Junger, lediger
Molkereifachmann,

seit einem Jahre Verwalter einer Privatmolkerei mit Versand und Käseerei sucht zum beliebigen Antr. Stellung als Verwalter in Privat- oder Genossenschaftsmolkerei. Eine Barkautio von etwa Mk. 2000.— kann gestellt werden. Gute Zeugn. zu Diensten. Gefl. Angeb. unter Nr. 2545 an diese Zeitung.

Empf., tücht., zuverlässiger **Molkereiverwalter**
verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-molk., Butt. u. Käse, Abgang weg. Betriebsveränd. **Major v. Jochen,**
Grumsdorf, Krs. Bublitz. (2902)

Älterer, lediger Fachmann
sucht zum 1. Sept. oder später pass. Dauerstellung. Selb. ist imstande, jedem Betriebe selbst. vorzustehen und jede vork. Arbeit selbst zu verrichten, auch kann Schweinemast u. -Zucht übernommen werd. Es wird mehr Wert auf angenehme Dauerst. als auf hohes Gehalt gelegt. Geg. gleich. Chefs, die auf eine wirkliche und solide Kraft reflektieren, wollen frdl. Angebote richten unter Nr. 2984 an diese Zeitung.

Fachmann
33 J., verheiratet, Frau gelernte Meierin, z. 3t. Verwalter in hies. Genoss.-Fälschmolk. tätig, sucht z. 1. 10. anderweitig Stellung als Verwalter, Obermeister, Oberkäufer oder sonstige Vertrauensstellung. Selbiger ist mit sämtlichen Molk.-Maschinen, sowie in der Herstellg. sämtl. Weichkäsearten, sow. Kasein, Joghurt, Degerma- und Emulsionsmilch durchaus bewandert. Auf Wunsch wird dort Weichkäse eingerichtet, wo noch keine vorhanden. Pa. Zeugn. zur Verfüg. Gefl. Angebote an **Georg Klupisch, Molkerei Kolltshen, Krs. Reichenbach i. Schl.**

Schlosser, 25 Jahre, ledig, in ungekünd. Stellg., mit 2jähr. Praxis
in Groß-Molkerei, welcher gute Kenntnisse in Kühlmasch. bes. und sämtl. Reparaturen selbständ. ausführt, wünscht sich auf dies. Wege zu verändern. Selb. beist auch Führerschein 2-3 b. Um wertere Angeb. mit Gehaltsang. bittet
Arthur Ubert
Essen-West a. d. Ruhr
Kuglerstraße 26. (2970)

Jg. Fachm.-Sohn, mit sehr gut. Zeugnissen, 20 J. alt, f. Stellung
in einem größ. Betriebe, auch Käseerei. Derj. ist guter Rechner und mit sämtl. Molk.-Arbeiten aufs beste vertraut. Werte Angebote m. Gehaltsangaben erb. (2967)

Artur Kähler
Meierei Hollmühle
in Angeln, Krs. Schleswig.

Empfehle einen äußerst tüchtigen, ruhigen, keine Arbeit scheuenden

Gehilfen
20 Jahre alt, mit Antritt zum 1. September. Im Betriebe, Käseerei sowie auch Schweinemast vollständig vertraut. W. Angeb. erb. (2980)

Mag. Kroh
Molkerei Pilschen, D.-Schles.
Bezirk Oppeln.

Kräftiger
Molkereigehilfe
sucht zum 1. 9. Stellg. Selb. ist gut vertraut mit sämtl. Molkerei-Arbeiten, Dampfkessel, Maschinen, Buttereie, Quarg, Quadrat- u. Tilf. Käseerei. Werte Angeb. erb. (3009)
Molkereigehilfe Engel
z. 3t. Gutsbesitzer Kipke
Jedlitz, Krs. Ohlau, Schles.

Für äußerst tüchtigen
 jungen Mann
der Molkereischule mit bestem Erf. absolviert hat, suche ich zum gelegentlichen Antritt bessere Stellung als Obermeister oder Alleiniger.
J. Stulenteemper,
Molkerei Benteler, Krs. Bedum.

Langjähriger Fachmann, 40 J.
alt, verh., 1 Kind, perf. Hart- und Weichkäse, mit sämtl. Arbeiten eines ländl. sowie städtischen Voll- und Versandbetriebes aufs beste vertraut, firm i. Buch- und Kassenwesen, im Besitz bester Zeugn. und Führerschl., in ungek. Stellung, sucht zum beliebigen Antritt Dauerstell. in Vollbetrieb als Leiter, Oberkäufer oder auch als Maschinenführ. Gen.- und Privatmolkerei schon ge. Gefl. Angebote unter Nr. 3023 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen äußerst tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen
24 Jahre alt, zum baldigen Antr. Stellung. (3021)
Molkereigenossenschaft Beesten
Kreis Lingen a. Ems.

Solider Gehilfe, 21 Jahre alt, f.
Stellung zum 15. September oder einige Tage früher. Gefl. Ang. an **Heinr. Denker, Meierei Harjefeld**
in Hannover. (3007)

Wir suchen für einen tüchtigen

Gehilfen,
welchen wir bestens empfehlen können, firm in Weich- und Hartkäse, zu sofort oder 1. September Stellg.
Genoss.-Molk. Kappe bei Lanken
Kreis Platon.

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, evgl.,
selbständ. fäh. Arbeiter, mit allen Obliegenheiten des Berufes, wie Annahme, Unternehmung von Milch und Rahm, Maschinenwesen einschließl. Kühlanlage, Herstell. div. Sorten Käse, sowie einer pa. Tafelbutter sucht ab dato gute Dauerstellung. Auf gute Behandlung wird Wert gelegt. **Walter Bruhn,**
Straßund, Gr. Kurhof 3 I. (3017)

Jung. strebs. Gehilfe
sucht zum 1. Sept. Stellung, wo er sich in der Weichkäse. ausbild. kann. Mit sonstigen Facharbeit. bestens vertraut. Gegend gleich. Angeb. erbittet (3012)

Karl Kößig
Rübbrechtsen, Post Banteln i. S.

Junger Mann
sucht Stellung als Milchkutscher od. auch als Arbeiter in Molkereien. Selbiger in guter Pferdebesitzer u. scheut keine Arbeit. Werte Angeb. sind zu richten an (3011)

Erich Großkopf
Angermünde, Klosterstr. 19
Krs. Angermünde.

Fachmann, 24 J. alt, sucht in
Molkerei Vertr.-Posten wie Obermeister, Expedient od. dergl., wo ihm Lebensstellung gebot. wird und ihm gestattet ist, zu heiraten. Sofort nach Verheiratg. kann Kautio gestellt werden, evtl. trete als Teilhaber bei. Suchend. ist Absolut ein. Molk.-Schule u. im Molkereifach firm, besitzt Unternehm.-Geist, versteht mit Personal umzugehen und ist an intensiv. Arbeit gewöhnt. Frdl. Angebote u. 3015 an diese Zeitung.

Harzkäsemeister, 28 J. alt, mit
sehr guten Empfehlungen, auch im Molk.-Fach best. bewand., f. Stellg. in Käseerei. Suchender hat bereits Harzkäseereien eingerichtet und ist mit den modernen Reif- u. Schwißverfahren vertraut. Für einwandfreie Ware wird garantiert. Angebote erb. **Ernst Siebert, Mörtenbach, Hess.-Odenwald.** (3014)

Strebsamer, solider (3005)

Gehilfe
sucht zum beliebigen Antritt Stell. Gute Zeugnisse vorhanden. Selb. ist vertraut mit allen Betriebsarb., Herstellg. verschied. Sorten Weichkäse, pa. Butter, Behandlung der Maschinen, Milchunterzucht, sow. in Abrechn.-Wesen nicht unerfahr. Gegend gleich. Frdl. Angeb. an **Otto Busse, Neuhaldensleben**
Gröperstraße 12.

Melkerer Fachmann

ucht d. Pflege u. Wartung eines
groß. Stamm. Schweine zu übern.,
hat d. h. hinreich. Erfahr. in der
Aufzucht derselben. Er übern. auch
and. Arbeit., da er Landwirt v.
Jugend auf ist. Gefl. Angeb. unt.
N. 2944 an diese Zeitung.

23 jähr. Fachmann

ucht gest. a. gute Zeugn., zum 1. 9.
Stelle als Obermeister, 1. Gehilfe,
Oberfäher od. sonst. Vertrauenspos-
ten. Selbst. ist vertr. m. all. Fach-
arbeiten, Abrechn. u. Buchführ. so-
wie in Camemb., Romadur-, Lim-
burger-, Tils- u. Harzfäheri. W.
Angeb., da in ungekünd. Stellung,
unt. N. 101 postlagernd Schlawa
Pommern. (2962)

Zwei wirklich tüchtige

Gehilfen

suchen zum 1. Sept. Stellung. W.
Angeb. unt. Nr. 2962 an d. Ztg.

Molkereifachmann

28 Jahre alt, mit sämtlichen Ar-
beiten größerer und kleinerer Tils-
ter Käseereien vollständig ver-
traut, mehrere Jahre selbständig
gearbeitet, worüber gute Zeugnisse
und Empfehlungen zur Seite ste-
hen, sucht, da er sich in der Weich-
käse- und Harzfäheri ausbilden möchte,
ein Mittel- oder Süddeutschland
Stellung bei geringem Lohn. Um
Werte Angebote bittet

Paul Grindel

Fr. Mart

Krs. Mohrungen, Ostpr.

Rechtschaff., sol., einfach., arbeitsf.

Molkereiverwalter, Pommer, Mitte
l., verheir. sucht sof. od. später in
Tils- od. Gen.-Molk. Anstellung.
Mittl. Betr. läng. Jahre selbständ.
leit., firm in all. Zweig. d. Fach.
ng. u. W. 2934 an d. Ztg. erb.

Tüchtiger u. strebs. Fachmann u.
aufmann, verheir., ohne Kinder,
rau gel. Meierin, m. samtl. Fach-
arbeiten bestens vertr., sucht z. 1.
Oktober od. spät. Dauerstellung als

Verwalter

er sonstigen Vertrauensposten in
enol.-Molkerei. Geg. gleich. Gute
Zeugnisse u. Referenzen stehen zur
Verfügung. Kautions 2000—3000
Mark kann gestellt werden. Ange-
bote u. Stendal 2933 an d. Ztg.

Molkereifachmann, 25 J. alt, Ab-
weant der Molk.-Schule, 9 Jahre
Fach, sucht, auf gute Zeugn. gest.,
Stellung als Betriebsleiter, Ober-
meister od. sonst. Vertr.-Posten zum
1. Antr. Ang. erbet. Hermann
Haack, Weinum bei Salzgitter.

Strebsamer Molkereifachmann,
2 Jahre alt, 10 Jahre im Molk-
ereifache, mit samtl. Molkereimach-
sine, Butterei, Frischmilch, Schlag-
sine, Joghurt u. Camembert aufs
ste vertraut, in städt. sowie länd-
lichen Betrieben tätig gewesen,
Molvent der Molkereischule Wei-
stephan, sucht, gest. auf gute
Zeugn. z. 1. September in größer.
Stellung. Ang. mit Gehalts-
angaben an Eugen Zottmann, Be-
tebsl., Bad Tölz in Oberbayern.

Milchzentrale.
Alt., gewissenh. Molkereifachmann
ist z. belieb. Antr. gute, dauernde
Stellung W. Angeb. erb. unt. Nr.
215 durch d. Zeitung.

Molkereifachmann

2 Jahre alt, in allen Zweigen d.
Fach bestens vertraut sowie mit
m. u. kaufm. Buchführung ver-
traut, jetzt als Verwalter in einer
Eismolkerei in ungel. Stellung,
ist, gestützt auf gute Zeugnisse u.
Referenzen für sofort Stellung als
Verwalter, Leiter, Geschäftsführer
oder sonst. Vertrauensposten. Off.
unter Nr. 2751 durch diese Ztg.

Molkerei-Betriebsleiter

größeren städtischen Vollbetriebes, 34 Jahre alt, verheiratet, in ungekünd-
igter Stellung, sucht zum beilebigen Antritt anderen gleichen Wirkungs-
kreis. Angebote unter Nr. 2647 durch diese Zeitung erbeten.

Arbeitsfreudiger, strebsamer Fachmann, in allen Zweigen des Faches
gut durchgebildet, sucht zum 1. Okt. gute Dauerstellung mit Wohnung als

Verwalter, Guts- oder Obermeister.

Eine entsprechende Sicherheit bis 4000 Rm. in bar kann gestellt werden.
Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Ostpreußen, Pom-
mern, Brandenburg oder Mecklenburg bevorzugt. Gefl. Angebote unter
Nr. 2983 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Molk.-Fachmann

sucht zum 1. Oktober oder früher Verwalter- oder Vertrauens-Posten; 27
Jahre alt, mit technischer und kaufmännischer Leitung vertraut, firm in
sämtlichen Abteilungen, gute Maschinenkenntnisse der Neuzeit, Herstellung
erstklassiger Produkte. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Für
sachgemäße Arbeiten und Aufrechterhaltung des Betriebes leiste ich Ge-
währ. Reflektiere nur auf langjährige Stellung. Kautions von 3000 Rm.
in bar. Angebote unter Nr. 2931 durch diese Zeitung erbeten.

Molkerei- und Käsefachmann

25 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches erfahren, der an selbständiges
Arbeiten gewöhnt ist und die Interessen seines Chefs wahrzunehmen
weiß, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, Stellung als Oberfäher, Ober-
meister oder Gutsmeister, als alleiniger, selbständiger auch angenehm. An-
tritt nach Belieben. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (2966)
Fr. Reddig, Hauptpostlagernd Hannover.

Schweinemeister

verheiratet, evangelisch, sucht Stellung. (2952)
Otto Richter, Voldagjen, Kreis Hameln-Pyrmont.

Suche für zwei tüchtige (2921)

Gehilfen

21 Jahre, der andere 17 Jahre alt,
keine Arbeit scheuend, zum 1. Sept.
dauernde Stellung. Gegend gleich
Werte Angebote erbittet
Molkereibesitzer Conrad Wiedward
Ottseebad Swinemünde.

Suche für meinen (2913)

Betriebsleiter,

24 Jahre alt, welcher 1½ Jahre
meinen Betrieb leitete und sich ver-
ändern möchte, anderweit. Dauer-
stellung als Verwalter, Obermeister
oder anderweit. Vertrauensposten.
Derselbe hat Handels- u. Molkerei-
schule besucht und ist an selbständ.
Arbeiten gewöhnt, mit samtl. Ma-
schinen aufs beste vertraut u. ver-
steht die Interessen eines Molkerei-
und Käsebetriebes auf das Ne-
uerste wahrzunehmen. Gute Re-
ferenzen zur Verfügung. Werte An-
gebote an
Altmarkter Käsefabrik Hohentramm
Krs. Salzwechel.

Molkereifachmann sucht, gest. auf
gute Zeugn. Stellung irgend welch.
Art. W. Zuschr. mit Gehaltsang.
unter Nr. 2649 an diese Zeitung.

Molkereifachmann sucht z. 15. 8.
od. fr. Dauerstell. Selbst. ist vertr.
m. samtl. Molkereiarb. Gute Zeug-
nisse stehen zur Verf. W. Ang. zu-
richten an W. Brandenburg, Stral-
sund, Alte Rostock. Str. 10 a, bei
Herrn Möller. (2754)

Molkereifachmann, 26 Jahre alt,
led., sucht z. 1. Septbr. Stellg. als
Oberm. od. sonst. Vertrauenspost.
Zuletzt i. Großstadtbetr. tät. Ang.
z. richt. an Paul Lange b. Kummel,
Frankfurt a. M., Hanauerland-
straße 127. (2711)

Wegen Verkaufs meiner Molk.
suche für meinen äußerst tüchtigen,
strebsamen (2724)

Betriebsleiter

zum beliebigen Antritt Stellung.
Jürgen Rohweber, Barlohe,
Post Hohenwestedt.

Molk.-Fachmann, 23 J., evang.,
sucht z. 1. Sept. Stelle als Maschi-
nist, Buttermeister od. sonst. Vertr.-
Posten. Selbständ. in Bedien. von
Dauererhiz., Kohlen- u. Ammon-
Kühlant., m. Eisfabrik, im Beside
d. staatl. Heizzeugn. sow. guter
Empfchl. Gefäll., interessierter Ar-
beiter, Reparatur selbst ausführ. W.
Ang. erb. Frh. Schöne, „Meierei
Friedrichshagen“, Bln.-Friedrichs-
hagen. (2949)

Strebsamer, solider

Gehilfe

22 Jahre alt, mit Kessel u. Maschi-
nen, inkl. Bedienung Bergedorfer
Kühlmasch. vertr., d. weit. m. But-
tere, Unterfuch., Speise- u. Sauer-
milchquarg sow. O.-Käse, sucht,
gestützt a. gute Zeugn. u. Empfchl.,
Stellung, wo Gelegenheit geboten,
sich im Kont. bezw. Buchführ. aus-
zubild., jed. nicht Bedingung. Zrdl.
Angebote an (2941)
H. Theunert, Bernstadt i. Sa.
Kranzgaße 85.

Junger Molkereigehilfe sucht zum
10. oder 15. 9. Stell. als Chauffeur,
Führerschein 3 b. vorhanden. An-
gebote mit Gehaltsangaben erb. an

W. Reuter, Düsseldorf,
Bucherstraße 46. 2936

Junger, tücht. Molkereigehilfe
24 J. alt, sucht zu sof. od. 1. Sept.
Stelle in größ. Betr. Selbst. ist ver-
traut m. sämtlich. im Molkereifach
vorkomm. Arb., firm in d. Herstell.
e. gut. Tils. sow. versch. and. Sort.
Weichkäse. Geg. gl. Gefl. Ang. an
F. Neumann, Fischhausen, Ostpr.

W. Reuter, Düsseldorf,
Bucherstraße 46. 2936

Junger, tücht. Molkereigehilfe
24 J. alt, sucht zu sof. od. 1. Sept.
Stelle in größ. Betr. Selbst. ist ver-
traut m. sämtlich. im Molkereifach
vorkomm. Arb., firm in d. Herstell.
e. gut. Tils. sow. versch. and. Sort.
Weichkäse. Geg. gl. Gefl. Ang. an
F. Neumann, Fischhausen, Ostpr.

Harzfäher,

welch. durch langjähr. Erfahrung
ein. modern. Betrieb in jed. Weise
vorsteht, kann, sich in den letzten 12
Jahren speziell d. Harzfäheri ge-
widmet hat u. nachweisbar große
Betriebe selbständ. geleit. für eine
gleichmäh., marktfäh. Ware garan-
tiert, desf. Fabrik. von d. Ausstel-
lungskomm. m. d. 1. Preis bewert.,
f. Dauerstelle. Gefl. Ang. unt. N.
2943 an diese Zeitung.

Jg. zuverl., gem. Molkereigehilfe,
22 J. alt, mit all. i. Fach vorf.
Arbeiten, wie Milchmann., Butterei,
Milch- u. Schlagjahneverband, sow.
auch in der Herstell. versch. Sorten
Hart- u. Weichkäse aufs beste ver-
traut, a. d. Molk.-Schule mit gut.
Erfolg absol., auf jeh. Stelle 1½
Jahre tät., möchte s. j. 1. 9. od. sp.
veränd. Zeugn. u. Ref. steh. gern
zur Verf. Gefl. Ang. mit Gehalts-
ang. erb. u. 2695 an diese Zeitung.

Suche für meinen Gehilfen

22 J. alt, der sich gern verändern
möchte, z. 1. 9. od. später Stelle.
Selbst. ist m. all. Facharb. gut ver-
traut u. hat sich in mein. Betrieb
durch umsicht., zuverl. Arb. meine
vollste Zufriedenh. erworbt. Werte
Angebote bitte an Jakob Roth,
Molkereibesitzer, Dresden-Reuben,
Stephensonstraße 23. (2868)

Molkereigehilfe

verheirat., 23 J. alt, sucht Stellg.
als Heizer, am liebsten b. Dampf-
kessel und Dampfmaschine. Werte
Angeb. nebst Geh.-Angabe erbeten
unter N. D. 2841 an diese Ztg.

Jg. Molk.-Gehilfe f. für Betrieb
u. etwas Kontoarb. Stellg. Selbst.
ist mit der Bedien. der Maschinen,
Eismaschine, sowie allen im Fache
vorkomm. Arbeit. best. vertr. W.
Ang. erb. Wilh. Cares, Seehausen
i. Alt., Molk. Tannentrug.

Tüchtiger Gehilfe

24 Jahre, der am 15. Stellung ver-
lassen hat, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse zu sofort oder sp. Stellg.
Selbst. ist mit allen Facharbeiten u.
neuen Maschinen bestens vertraut
sowie mit Dauererhizung, Schlag-
jahne, Kontor (Abrechnungswesen),
Annahme und hat auch etwas Erf.
in Käseerei. Um Werte Ang. bittet
R. Graninger, Dessau,
Friedrichenplatz 37.

Ademisch gebildeter Landwirt,
27 Jahre alt, seit einiger Zeit im
Molkereifache tätig, sucht in erstkl.
Betriebe (womöglich Großbetrieb)
passende Stelle, wo er sich befind.
in Weichkäseerei gründlich weiter-
bilden kann. Bewerber verrichtet
alle Arbeiten mit. Gefl. Zuschrift.
unter Nr. 2749 an diese Zeitung.

Tüchtiger, 23 jähriger

Gehilfe

sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum
1. 9. oder einige Tage später gute
Dauerstellung. Gegend gleich. W.
Angebote erbittet (2786)
Egon Pintschovius, Roig. in Pom.

Junger tüchtiger

Gehilfe

19 Jahre, sucht zum 1. Sept. oder
einige Tage früher Stellung. Such-
t. vertr. mit Bergedorfer Butter-
fertiger, Eismaschine, Kessel und
Maschinen und schenkt sich vor kein.
Arbeit. Gefl. Angebote an (2785)
Georg Brehmer, Dampfmoellerei,
Cöthen in Anhalt.

Tüchtiger Gehilfe,

22 Jahre alt, mit Kessel, Maschin.,
Buttere, u. Abrechnungswesen best.
vertraut, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse, zum 1. September in gr.
Betriebe Stellung. Werte Angeb.
find zu richten an (2940)

Hans Man,

Molkerei Salzwechel (Altmark).

Molkereigehilfe, 21 Jahre alt,
sucht z. 1. Septbr. oder einige Tage
später Stellung, mit allen Facharb.
vertraut. Angeb. erbittet (2937)

Willy Blüver, Molkerei,
Prigitz in Mecklenburg.

Gut empfohlener (2964)

Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum 1. Septem-
ber Stellung für Betrieb und Kon-
tor. Angebote erbittet
W. Mühleit, Zitz-Rogasen
Prov. Sachsen.

Tücht., strebs., solider Molkereifachmann, 25 Jahre alt, mit allen Facharb. aufs beste vertraut, sucht, jezt. auf gute Zeugn., zum 1. Sept. oder spät. Stellung als Verwalter oder Gutsmeier, wo spät. Verheir. gestattet ist. Selb. hat die Molk.-Schule in Güstrow mit gutem Erf. absolviert. W. Ang. sind z. richt. an **Gustav Hehl, Gutsmeier, Domäne Sievershagen b. Grevesm. i. M.**

Tüchtiger Gehilfe

22 Jahre alt, sucht zum 1. oder 15. Septbr. Stellung. Suchend. ist mit allen Facharbeiten vertraut. Großbetrieb bevorz. Angebote mit Geh.-Angaben sind zu richten an (2929) **Molkereigehilfe Rob. Wagner, Stadtmolk. Uckermünde i. Vorp.**

Gläubiger, strebsamer Molkereifachmann, anfangs 30, mit d. Herst. v. Tilsit. Käse, Butter vertraut sowie mit sämtl. Arbeiten und Maschinen, an selbst., flott., saub. Arbeiten gew., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. Sept. Dauerstellung. Angeb. erb. **Rasperei, Dampfmolk. Mahnsfeld, Kreis Königsberg in Pr.**

Wir suchen für empfehlenswerten 24 jährigen (2894)

Gehilfen

welcher 2 Jahre bei uns tätig war, zum beliebigen Antritt Stellung. Derselbe hat mit Erfolg die Molkereischule besucht, scheint keine Arb. und ist jeder vorkommenden Arb. gewachsen. Er schreibt eine flotte Hand und rechnet unbedingt sicher. Angebote erbeten an **H. Meier, Brüntrup b. Herntrop in Lippe.**

Molkerei-Genossenschaft Detmold.

Älterer

Molkereigehilfe,

vertraut mit der Herstellung von pa. Tilsiter Voll- und Halbfett, Limburger, Butterei, Maschinen, Kesselbedienung, Dichtanl., Mülle-rei, Milchkunterfuch, und Schweine-mast, sucht zu sof. oder 1. 9. Dauer-stellung. Auch Gutsmolkerei erw. Freundl. Angebote mit Gehaltsan-gaben erbittet (2885) **Alfred Pauper, Molkerei Kohnen, P. Böbegallen, Kr. Pilskalen, Opr.**

Tüchtiger, strebsamer

Gehilfe,

25 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse zu sofort oder 1. 9. Stell., auch als erster Gehilfe oder Oberm. Selbiger ist firm in Butterei und Käse- und Limburger, Quadr., Romadur Stangen- und -Quadratkäse, sowie auch in pa. Speise- und Trocken-quarg. Selb. ist an flottes und sauberes Arbeiten gewöhnt. Die Herren Chfs., denen an einer sol. und tüchtigen Person gelegen ist, wollen ihre werten Angebote bitte unter Nr. 2883 an diese Zitg. richt.

Tücht., solider, strebsamer Gehilfe, evgl., 30, vertraut mit sämtl. Arb., auch Weichkäse- und flottes, selbständiges Arb. gew., sucht Dauerst. zum belieb. Antritt. Evtl. tätige Beteiligung mit 1500 M an realer Sache. Schriftl. Angeb. postlagernd **Alex, Kreis Dortmund.** (2960)

Junger, kräftiger Gehilfe, 18 Jahre alt, sucht sofort oder sp. Stellung. Werte Angebote erbitt. **D. H. Müller, Reform-Molkerei, Raumburg a. Saale.** 2712

Landwirts-Ghepaar

finderlos, 42 Jahre alt, nat. Gesinnung, zuverlässig u. solide (Frau früher Mamsell), sucht passende Stellung, auch als Milchfuchser, gedienter Artillerist, sofort od. spät. Kautio kann gestellt werden. Bevorzugt Provinz Sachsen od. Leipziger Gegend. Offerten unter N. 3. 2935 an diese Zeitung.

Käse- und Molkereigehilfe, Mitte 20 er, reichl. Erfahrungen i. der Käse- und Schichtkäse, sowie i. Tils. Käse- und auch mit allen modernen Maschinen, Dauererhitzungsanlage, sow. Butterei gut vertraut, wünscht sich zu veränd. Gute Zeugn. zur Verf. Antr. f. z. 1. 9. od. etw. sp. erf. W. Ang. m. Gehaltsang. erb. **Herm. Döttger, Molk.- und Weich-käse- und Schlau in Pommern.**

Tüchtiger, erfahrener (2965)

Gehilfe

der sich keiner Arbeit scheut, sucht zu sofort oder 1. Septbr. Stellung. Gute Zeugn. vorh. Gefl. Offerten sind zu richten an **Otto Kurapat, Berlin, Prenzlauer Straße 12.**

Jung., tüchtig. Gehilfe

20 jähr., an gewöhnl. u. selbständ. Arb. gew., sucht z. bald. Antr. St. als **Heizer, Masch.- u. Sep.-Führer.** Such. ist spez. in d. Herst. feinsten Tafelbutter sow. in d. Fact- und Weichkäse. firm, scheint sich v. keiner Arb., übern. event. auch Milchtour. **Ewald Tsch, Wilhelmsburg a. E., Gute Zeugn. vorhand. Ang. erb. Rotenhäuserstr. 42.** (2947)

Jg. Molkereigehilfe,

18 1/2 Jahre alt, sucht zum 1. September anderweitig Stellung, da er jetzige wegen Arbeitsmangels aufgeben muß. (Odenburg bevorzugt, doch nicht Bedingung.) Werte Angebote erbittet (2946) **Ewald Meyer**

Central-Molk. Siefeldt
Siefeldt b. Weferlingen
Prov. Sachsen.

Junger Gehilfe,

Anfang 20 er, vertraut mit Butterei, Camembert-, Frühstücks-, Käse- und Sauermilchquarg, sowie in der Bedienung von Kessel und Maschinen, sucht zum 15. September Dauerstellung. Gefällige Angeb. unt. Nr. 2942 an d. Zitg.

Käsemeister,

25 Jahre alt, der in der Hart-, Weich- und Sauermilchkäse- und sehr erfahren, korrekt und strebsam ist, sucht dauernden Wirkungsstr. Gefl. Ang. erb. unt. Nr. 2930 d. d. Zitg.

22 jähr., mit allen Facharb. vertr.

Gehilfe

sucht zum 1. oder 15. Sept. passende Stellg. Suchender kann sämtliche Molk.-Masch., auch Kohlen-, Kühl-anlage, bedienen, einen marktfäh. Quadrat, Romadur u. Limburger Käse herstellen u. als sich. Rechner jede Kontorarbeit verricht. Stadtbetriebe bevorzugt. Angebote mit Gehaltsangabe sind unter N. W. 2844 an diese Zeitung zu richten.

Suche für jungen, kräftigen

Gehilfen

dauernde Stellung. Werte Angebote an (2852)

Molkerei Strehlig

Krs. Namslau i. Schlef.

Harzkäse, 23 J., firm in Schim-mel- u. Gelbkäse, sucht bald. als 1. oder alleiniger Stellg. Derselbe hat auch Kundschafft selbst besucht. Angeb. erb. **R. Böttcher, Könnern a. Saale, Hartmannplatz.** (2848)

Suche für meinen Sohn, groß u. kräftig, i. Besitz des Einj.-Zeugn.

Stellung

in einem gutem Betriebe. Er verrichtet jede Arbeit. Antritt kann sofort erfolgen. (2922)

H. Perner, Neuhaus a. Elbe.

Suche für einen tüchtigen und strebsamen

jungen Mann,

evgl., 19 Jahre alt, Stellung für Kontor zum möglichst baldigen Antritt. Kann den betr. jungen Mann nur empfehlen. (2918)

Heinr. Mariens, Geschäftsfr., Ruhwarden (Odenb.)

Gehilfe

24 J., vertraut mit der Herstellg. von Joghurt n. Dr. Axelrod, Tilsiter u. Weichkäse, Brie, Camemb., sowie mit allen sonst ins Fach schl. Arbeiten, sucht zu sofort oder spät. Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet **Bruno Marks, Dpherten, Krs. Jülich.** (2845)

Solider, selbständig arbeitender Molkereigehilfe

sucht zum 1. 9. eine passende Stelle. Selb. ist mit der Herstellung von Tilsiter Käse sowie mit sämtlichen Facharbeiten, Schweinemast, Kessel und Maschinenwartung best. vertr. Angebote mit Gehaltsangabe erb. **Kurt Borbe, Adl. Finkuhnen Postort, Ostpr.** 2760

Molkerei- und Käsegehilfe, 21 Jahre alt, mit Kessel, Maschin., Butterei sowie in Herst. von Hart- und Weichkäse gut bewandert, sucht zum baldigen Antritt

Stellung.

Angebote sind zu richten unter Nr. 2758 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen älteren

Gehilfen

welcher 3 Monate hier zur Vertretung unseres erkrankten Molkereiverwalters war, auf sofort anderweitige Vertrauensstellung. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten an (2773) **Molkereigenossenschaft Elbringen in Lippe.**

Wir suchen für einen großen, kräftigen (2738)

Gehilfen

19 Jahre alt, welcher am 15. April ds. Js. ausgelern hat, zum 15. September Stellung, wenn möglich für Butterei u. Maschinen, nachmittags etwas Kontorarbeit erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Er hat in Vollbetrieb mit Milch verhandelt. Stellung im Westen, weil es seine Heimat ist, an-genehm.

Molkerei Metzkau, e. G. m. b. H. Metzkau, Kr. Striegau, Schlef.

Wir suchen für wirkl. tüchtigen, empfehlenswerten (2734)

Gehilfen

der 1 Jahr hier tätig ist zum 1. September Stellung. Selbiger ist an selbständ., gewissenhaft. Arbeiten gewöhnt, verfügt über gute Maschinenkenntn., auch Kühl-anl., bereitet eine prima Butter sowie Hart- und Weichkäse. Angeb. an **Neue Molk.-Genossensch. Trent a. Rügen.**

Suche für meinen Sohn zum 1. September Stellung als (2732)

Molkereigehilfe.

Selbiger ist mit allen neuzeitlichen Maschinen vertraut, wie in Butterei, etwas Erfahrung in der Käse- und Limburger. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbittet

Karl Winter, Molkereiverwalter Mahlum, Post Bodenem.

Suche für meinen Neffen, 21 J. alt, Stellung als

Molkereigehilfe.

Selbiger ist im Besitze sehr guter Zeugnisse. Antritt kann sofort erfolgen. (2685)

Aug. Hinz, Molkereibesitzer, Wahlstedt bei Jahrentrug i. Holst.

Gehilfe, 23 Jahre alt, mit all. ins Fach schlag. Arb. best. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn. zum 1. Sept. oder später Stellung. Ang. erbittet **Hermann Krause, Molkerei Kötlin a. Perante.** (2759)

Tücht. Gehilfe, 20 J. alt, mit all. Facharbeiten best. vertr., sucht sof. Stellung. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. 300 postlagernd **Mühlverstedt (Kreis Langensalza.)**

Suche für einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

für sofort anderweitig Stellung, wo er sich in Käse- und Schichtkäse ausbilden kann. Selbiger hat hier 3 Jahre gelernt und die Prüfung mit „gut“ bestanden. (27)

Otto Riede

Dampfmolkerei Königsau.

Angebote an

Walter Simon, Mäckerleben

Hardenbergstr. 4.

Jung., strebs. Gehilfe, der Lust i. Liebe z. Fach hat, national gel., n. all. Facharb. bestens vertr. ist, such. zum 1. September od. sp. Stellung nach Nord- od. Mitteldeutschland. Angeb. erbittet (284) **Fritz Demste, Dampfmolkerei, Mahnsfeld, Krs. Königsberg, Op.**

Tilsiter Käser,

29 J. alt, ledig, mit all. Facharb. vertraut, sucht zum 1. 9. Stellung als 1. Gehilfe, Gutskäser od. alleiniger. Refl. wird nur auf Dauerstellung. Pa. Zeugn. vorhanden. Angebote erb. an (279)

C. Flammig, Dampfmolkerei Magnit, Ostpr., Schützenstr. 13.

Für meinen äußerst tüchtigen in jeder Beziehung zuverlässigen verheirateten (274)

Käser,

speziell für Tilsiter, suche ich un-ständehalber z. beliebigen Antri-anderweitig möglichst dauernde Vertrauensposten und bin zu we-terer Auskunft gern bereit. (27)

D. Fißcher, Molkereibesitzer, Käsemarkt, Danziger Niederung.

Altgauer Weichkäse,

23 Jahre alt, versehen mit guten Zeugnissen, sucht sofort Stellung. Such. ist durchaus erf. in der Her- und Behandl. von sämtl. Sorten Weichkäse. Gefl. Ang. zu richt. an **Fr. Huber, Belgard (Perjante Lindenstraße 35, Pommern.** (274)

Junger, strebsamer

Harzkäsegehilfe

vertraut mit Lübb. Automat u. Schwivverfahren, sucht pass. Ste-Anntreten sofort. Gegend gleich. Jrdl. Angebote erbittet (277) **Ludwig Lederle, Oderberg (Markt Bruchhauffsee 5.**

Tüchtiger, lediger

Harzkäse

Mitte 20 er, sucht zu sofort oder September Stellung. Suchender hat best. Erfahrungen in Herst-lung bester, marktfähiger Waren. Gefällige Angebote mit Gehaltangaben erbeten unter Nr. 277 an diese Zeitung.

Suche Stellung f. Behrling. Der hat 1/2 J. gelernt, ist 15 1/2 Jahr. Gegend gleich. **R. Fiebig, Jau Schloßstraße 14.** (27)

National gefinnter, kräftiger

junger Mann,

29 J., aus der Landwirtschaft, a. Pferdepfleger u. Kutscher bewan-sucht Vertrauensposten in Molkerei od. irgend w. Art unter Nr. 27 an diese Zeitung.

Suche für meine Tochter, 20

alt, i. Haushalt erf., gew. i. Rech-Stellung als Verkäuferin zum l-liebigen Antritt. W. Ang. erbittet **Kaufmann E. Buchte, 29 Harburg (Elbe), Temerlingstr.**

Fachkundige Dam

sucht zum 1. 10. oder später leiter-Stellung in Butter- und Käse-G-zialgeschäft. Großstadt bevorz. Angebote unter Nr. 2810 an die-zeitung.

Welt., saubere, gewissenh. Meier sucht Stellung per 1. Septbr. i. Butterei, Laben, Kontor a. Haus. Angebote an d. **Meierin Hoffmann Molk. Strothmann, Gütersloh i. N.**

Ältere Meierin
 sofort oder später Stellung.
 Süddeutschland bevorzugt. Angeb.
 erbittet (2882)

A. Krassi,
Molkerei Kiewitten,
 Kreis Heilsberg (Ostpr.)

 Suche für eine

Meierin,
 welche vor längerer Zeit 1½ Jahre
 ei mir tätig war, Stellung in Fil-
 ter Käserei in Ostpreußen. Selbst
 elli sehr guten Käse her. Offert.
 itte zu richten an (2707)
Frl. Minna Kade, z. St. Gesede
 in Westf., Rennentampstr. 4.
Molkerei Bröck, Kreis Gerdaun.

Meierin (Küchling)
 cht Dauerstellung, am liebsten im
 unterformen am Formtisch, evtl.
 am Verkauf und Hilfe im
 aushalt. Gute Zeugnisse vorh.
 rbl. Ang. erbeten unter P. S. 7,
 itlagernd Beig bei Cottbus.

Gutsmeier
 cht veränderungsh. pass. Stellg.
 s solcher od. sonst. Vertrauensst.
 S. verh., 1 Kind (früh. Unter-
 f.). Referenzen sowie Kautio-
 nen zur Verf. Ang. unter **Med-**
nburg Nr. 2884 an diese Zeitung.

Für einen tüchtigen, strebsamen
 nd soliden **Molkereischmann**, bis
 45 Jahren, bietet sich gute Ge-
 egenheit zur

Einheirat
 ein. gutgehenden Molkereibetr.
 nstgemeinte Angebote unter An-
 be der persönlichen und Verm.-
 rhältnisse sind unt. Nr. 2623 an
 ise Zeitung zu richten.

Molkerei-Verkäufe.

Rangjähriger Fachm. f. mittlere

Molkerei
 kaufen. Angebote mit Preis u.
 abgabe der Anzahlung erbeten u.
 2. 2977 an diese Zeitung.

Weg. Kapitalmangels kann neu-
 waute, inmitten 2 gr. Dörf., direkt
 a der Bahn gelegene

Molkerei
 rht in Betrieb gesetzt werden und
 i sof. zu verkauf. Elektr. Anschl.,
 g Wohn. usw. Sof. persönl. Ver-
 ndlung bei (2971)
Adolf Schwabe in Diepenau
 Crede Nienburg-Rahden i. Hann.

Molkereipachtung.
 Molk.-Fachm. sucht Genoss.- oder
 iratmolkerei zu pachten (Prov.
 nnober), Milchquantum n. unt.
 10 Ltr. p. Tag, am liebsten in
 eem Flecken oder in einem Orte
 der Bahn günst. gelegen. 10 000
 Ltr. zur Verfügung. Angeb. mit
 Bedingungen unter S. 2982 an d.
 itzung.

Dampfmolkerei
 i Badeort Mitteldeutschlands,
 (ahnstation), in der Nähe meh-
 rer Großstädte gelegen, ist mit
 rüstlichem lebenden und toten In-
 ventar zu verkaufen. Molkerei be-
 ildet sich in sehr gutem Zustande
 nd ist mit Kühlanlage und allen
 nötigen erforderlichen Maschinen
 nd Geräten ausgerüstet. Milch-
 nge beträgt das ganze Jahr
 ndurch ca. 1500 kg. Außer guter
 Wohnung in d. Molkerei ist Leute-
 aus, Autoschuppen, Pferde- und
 rker Schweinestall sow. gr. Gart.
 v. h. — Da Molkerei in Badeort
 nd Industriegegend liegt, außerd.
 hrere Großstädte in der Nähe
 liegen, ist Gelegen. vorh., Handel
 m Molkereierzeugn. aller Art zu
 rben. Kapitalträchtige Leute, die
 20—25 000 Mark Anzahlung
 leiten können, wollen Angebote
 eichen unter Nr. 2794 an diese
 itzung.

Modern eingerichtete
Stadtmolkerei
 i. westf. Industriegebiet zu ver-
 kaufen, täglicher Umsatz 5—6000
 Liter, über die Hälfte Privatver-
 kauf, 2 Autos, 3 Pferdefuhrwerke,
 an kapitalkräftigen Fachmann zu
 verkaufen. Anzahlung 30—40 000
 Mark. Offerten unter Nr. 2855 an
 diese Zeitung.

Molkerei
 mit guten Gebäuden und Masch.,
 mit 1500—2000 Liter Anlieferung,
 bei 8—10 000 Mark Anzahlung zu
 kaufen gesucht. Event. trete als
 Teilhaber ein. Angeb. unter Nr.
 2853 an diese Zeitung.

Molkerei
 Nähe Berlins oder günstig z. Bahn
 Berlin zu pachten gesucht. Angeb.
 unter Nr. 2648 an diese Zeitung.

Meine in Südhannover, direkt a.
 der Bahn gelegen, sehr rentabl.

Molkerei
 mit Mühle u. Schweinemast, durch-
 schnittlich 1100—1400 Liter Milch,
 bin ich gewillt zu verkaufen, Ge-
 bäude sind massiv, 8 Zimmerwohn.,
 alles groß und geräumig, in bestem
 Zustande. Abfah. und Verwertung
 sehr gut. Da ganz reelles Objekt
 fordere ich 50 000 Rmk. bei 20 000
 Rmk. Anzahlung. Ausführl. Ange-
 bote mit Vermögensangabe erbitte
 von nur reell denkenden Käufern.
 Offerten unter Nr. 1498 an diese
 Zeitung erbeten.

Zu verpachten
erstfl. Sanitätsmolkerei
 im Westen Berlins. Erfor-
 derlich ca. 35 000.— Mark.
 Offerten unter Nr. 2912 durch
 diese Zeitung.

In milchreicher Gegend, günstige
 Lage Westfalens oder Rheinlands,
 wird vom Selbstkäufer

Molkerei
 gesucht. Milchquantum durchschn.
 nicht unter 3—4000 Liter. Eventl.
 auch Pacht. Vermittler verboten.
 Angebote unter Nr. 2917 a. d. Ztg.

Gesucht zum 1. 9. resp. später
Bächter
 für Gutmolkerei von 65 bis 70
 Milchkuhen. Gute Wohnung und
 Arbeitsräume mit elektr. Betrieb
 vorhanden. (2924)
Gutsverwaltung Wilhelmshof
 b. Märk.-Friedland.

Molkerei
 1000 Liter, Sommer und Winter
 ziemlich gleich, 8 Jahre im Besitz,
 Feuerkasse 24 Tausend mit
Mahl- und Schrotmühle
 tägliche Leistung 40 Zentner zu
 Mehl, auf das Modernste einge-
 richtet und vollbeschäftigt, Antrieb
 durch Motor, Feuerkasse 15 Tau-
 send, ist a. wirklich tüchtigen Mol-
 kereischmann bei 10 Tausend Anzah-
 lung zu verkaufen. Das Grund-
 stück mit kl. Landwirtschaft u. gr.
 Schweinestall in N.-D.-Deutschland
 belegen, ist völlig schuldenfrei.
 Reinverdienst wird buchmäß. nach-
 gewiesen. Forderung 33 Tausend.
 Nur ernsthafte Anfragen unter Nr.
 2898 an diese Zeitung.

Suche als Selbstkäufer
erstklassige Molkerei
 mit mindestens 2000 Ltr. Winter-
 milch. Hohe Anzahlung, ev. Aus-
 zahlung kann geleistet werden.
 Ausführl. Angebote erbitte unter
 Nr. 2877 an diese Zeitung.

Suche Molkerei
 mit festen Verträgen zu pachten,
 wo 8—10 000 M genügen (am lieb-
 sten Genossenschaft), Hannover od.
 Westf. Offerten unter Nr. 2887
 an diese Zeitung.

Verkaufe umständehalber meine
Molkerei
 in milchreicher Gegend, für Anfän-
 ger gut geeignet. Preis m. leben-
 dem u. totem Inventar 4000 Mk.
 Angebote unter Nr. 2886 an diese
 Zeitung erbeten.

In unmittelbarer Nähe v. Lüne-
 burg direkt an der Bahn gelegen,
 ist durch mich eine im besten Be-
 triebe befindliche

Molkerei-Befähigung
 unter günstigen Bedingungen zu
 verkaufen. Erforderliches Kapital
 8—15 000.— Rm. (2951)
Martin Tietjen, Lüneburg,
 Immobilien-Vermittlung.

Suche für bald od. spät. rentable
Molkerei mit langj. Milchvertr. in
 Stadt- oder Stadtnähe, bei 6—8000
 Mk. Anzahl. zu kaufen od. z. pacht.
 Schlesien u. Sachsen bevorzugt. Täg-
 Quantum mindestens 1500 Lit. im
 Winter. Rentabl. ist durch Bücher
 nachzuw. Verm. verb. Ausführl.
 Ang. u. B. M. 2928 a. d. Ztg. erb.

Goldgrube
f. tüchtige Fachleute!

Umständehalber ist eine
Molkerei in Westfalen,
 welche durch Schuld des früheren
 Besitzers seit einigen Monaten still
 liegt, günstig zu verkaufen. Die-
 besteht aus schönem Wohnhaus mit
 10 Zimmern, Küche, Baderaum,
 elektrisch. Licht, Milchzuckerei, Kä-
 serei, Stallung für 100 Schweine
 ist leicht einzurichten, schöner Obst-
 und Gemüsegarten. Im Umkreis
 von 10 Km. keine Molkerei. Bahn-
 station 6 Km. entfernt. Milch
 genügend zu haben. Bei Barzahlung
 20 000 Mk. sonst 25 000 Mk. bei
 15 000 Mk. Anzahlung. Die Sache
 ist grundreell. Fordern verboten.
 Angebote unter Nr. 2702 an diese
 Zeitung.

Streng reelle Sache!

Meierei bei Schleswig soll wegen
 Uebernahme fester Anstellung so-
 fort verkauft, verpachtet oder mit
 reellem Grundstück vertauscht wer-
 den. Gegenwärtig ca. 1200 Liter,
 Rüd. ca. 93 Prozent. Bei Besitz-
 wechsel bedeutend mehr zu haben.
 Forderung 25 000 M. Bei Verkauf
 oder Verpachtung ca. 8—10 000 M
 Anzahlung. Eintritt kann sofort
 erfolgen. Näheres (2772)
Max Arp, Kiel, Ringstraße 91.

Molkerei
 — 1924 neu erbaut — modern,
 sehr schöne Wohnung, Schweine-
 zucht, bedeutend vergrößerungsfäh.,
 Provinz Brandenburg, in sehr
 fruchtbarer, milchreicher Gegend,
 ca. 80 Km. von Berlin, unter gün-
 stigen Bedingungen zu verkaufen.
 Gefl. Anfragen mit Angabe des
 zur Verfügung stehenden Anzah-
 lungskapitals unter Nr. 2725 durch
 diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.
Milchflaschen-
Scherben
 kauft waggonweise (2743)
Albert Schachttrupp & Co.,
 G. m. b. H., Berlin-Steglitz.

Gismaschine,
 Pfg. ca. 5—8000 Ral., auch gebr.,
 aber nur einwandfrei u. kompl., zu
 kaufen gesucht. (2837)
Dampfmolkerei Bergheim i. Westf.

Molk.-Einrichtung
 für 1500—2000 Liter Verarbeitung
 passend, gebraucht, aber im guten
 Zustande, möglichst komplett, zu
 kaufen gesucht. Angebote unter S.
 S. Nr. 2677 an diese Zeitung.

Alle Größen bestens erhaltene
Homogenisier-Maschinen
 „Schöder“ kauft u. verkauft (2401)
E. E. Modes, Berlin-Neukölln.
 Gesucht 2 leichte, gut erhaltene
Milchwagen
 für ca. 25 und 40 Kannen. (2682)
Molkerei Buttfeld (Thür.)

Kauf-Angebote.

Sturzbuttersä
 neu, nur 14 Tage im Gebrauch ge-
 habt, 50 Liter Verbutterung, für
 Hand- und Kraftbetrieb, weil zu
 klein für mich, steht zum Verkauf.
Molk. Neumittelwalde i. Schle.

Kauf-Angebot!

1 **Ultra-Heißdampfmaschine**, Marke
 S.L., 175 mm Kolbendurchmesser,
 260 mm. Hub, kompl. mit allem
 Zubehör, ca. 13—15 PS. leistend,
 fabrikneu, in Orig.-Verpackung,
 (Fabrikpreis 4200 M.), 3000 M.
 1 **Ultra-Heißdampfmaschine**, 150
 mm. Kolbendurchm., 220 mm.
 Hub, ca. 8—10 PS. leistend, ½
 Jahr in Betrieb gewes., Fabrik-
 preis 3900 M. 1650,— M.
 1 **Kraftseparator Union**, 1000 Ltr.
 stündl. Leistung, mit Kugellager
 und direktem Antrieb, neueste
 Konstruktion, fabrikneu, (Fabrik-
 preis 1150 M.), 850,— M.
 1 **runder Dampfkessel**, mit extra
 starkem Kupferinsatz und Holz-
 bottich, 1000 Ltr. Inhalt, nur
 8 Tage in Betrieb gewesen
 zu verkaufen durch (2981)
M. Zimmer, Molk.-Maschinen
Königsberg i. Pr.
 Kaiserstr. 4. Telefon 8127.



Käse-Etiketts

**jeder Art
und Größe**

in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt

konkurrenzlos billig.

Mit neuen modernen Entwürfen;
stehen wir gern zu Diensten.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Habe eine komplette

Mahlmühlen- Einrichtung

abzugeben, bestehend aus zwei Transmissionen, a 550 cm. Länge, 1 Mahlgang mit Aspiration, 1 Walzenstuhl, 2 Doppelselevatoren, 2 automatische Schütt-Trichter, 1 Quetschwalzenstuhl, 1 Sichtmaschine mit Vorrichter und eine Reinigung mit Staubfilter. Die Maschinen sind so gut wie neu, da nur 1 Jahr im Betrieb gewesen. Selb. können, da günstige Zahlungsbedingungen, sofort verkauft werden. (2635)

G. Blod, Molkerei, Wendisch-Priborn in Mecklenburg.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verbötticht, wöchentlich 50—100 Stück hat dauernd abzugeben, per Stück 60 Pfg. Albin Dübler, Buttergroßhandlung Plauen i. Vogtl. 2620

Verkaufe

Dampfkessel,

7,5 qm. Heizfl., 8 Atm. Druck und dazu passende Maschine, auf eine Fundamentplatte montiert, wegen Anschaffung einer größeren Anlage. Angebote erbeten an (2689)

Dampfmolkerei Trebschen, Krs. Jülichau.

Schimmelkulturen

Nr. Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für Camembert, Harzkäse, usw. zur Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Kisten aller Art

von 3—10 mm stark, liefert jedes Quantum (1180)
J. König, Spez.: Kistenschneiderei
Münchsmünster b. Ingolstadt.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)

C. Schumacher

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Steinschrotmühle

tadellos erhalten, und im Betriebe zu befechtigen, ist wegen Umbau abzugeben. (2836)

Central-Molkerei Gommern
bei Magdeburg.

Wir bieten an:

- 1 Milchheber mit Oberantrieb, Fabrikat Ahlborn, 2500/3700 Ltr. stündl. Leistung,
 - 1 desgl. m. Unterantrieb, Fabrikat Bergeborf, 2500/3400 Ltr. stündl. Leistung,
 - verschied. Butterkneten, 900, 1000, 1200 u. 1500 mm. Tellerdurchm., Fabr. Ahlborn und Bergeborf,
 - verschied. Rädermilchpumpen, 2000, 4000, 5400 Ltr. stündl. Lsg.,
 - 2 Kaltwasserpumpen a. Bohle, 6000 Ltr. stündl. Lsg.,
 - 1 liegend. Dampferzeuger, Fabrikat Brünnner, 4,5 qm. Heizfläche,
 - 1 desgl., 8 qm. Heizfläche,
 - 1 Spar-Motoranlage, 6/8 PS.,
 - 1 Milchbassin a. Bimetall für 1000 Liter Inhalt,
 - 1 Milchuntersuchungs-Apparat für 24 Proben mit Zubehör.
- Sämtl. Gegenstände in betriebsf. Zustande.

Ferner als neu:

- je 3 Quersieber = Dampferzeuger in stehender Ausführung, 3, 4, 5, 7 und 10 qm. Heizfläche,
 - je 2 Drehtolb.-Milchpumpen, 1000, 2000, 3000 Liter stündl. Leistung.
- H. Brandt & Co.,
Maschinenbauanstalt,
Magdeburg, Berliner Straße 5.

Zu verkaufen:

Westfal.-Kugellager- Kraft-Separator,

1000 Liter stündlich, wenig gelaufen, sehr gut erhalten. Preis einschließlich Verpackung und Montage Mk. 780.—. Briefe unter „Separator“ 2957 befördert diese Zeitung.



Pappscheiben jeder Art, Käselab, Butterfarbe, Sehtücher, Käsetücher, Milchtransportkannen.

Herm. Th. Jordan, Molk.-Geräte, Charlottenburg, Kantstr. 106, II. Telefon: Wilhelm 2662.

Adler-Lieferwagen

mit geschl. Kasten in tabell. Zust., verkauft für Mk. 1700.—, eventl. gegen Warenlieferung (2891)

Heinrich Däwes,
Molkereiprod. = Grobsh., Hannover.
Telefon 8945.

Sonig-Fliegenfänger

mit Stift, 1 m. lang, 4 1/2 cm. breit, erstklassig, gut geleimt, 100 Stück 3.65 Mk., 300 Stück nur 10.30 Mk.
J. Tannen, Gronau 36, Westfalen.

Milchtransportkannen

und
alle übrigen Molkereigeräte
Fleischmulden, Waschkessel

in schwerer Qualität und hochglanz-fettverzinnter Ausführung liefert zu äußerst günstig. Preisen

Paul Dahlbüdding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Käsekisten in allen Größen,

Käsehürden aus Holz und Rohrgeflecht in allen Größen,

Eierversandkisten für 200, 300, 400, 500, 600 liefert prompt

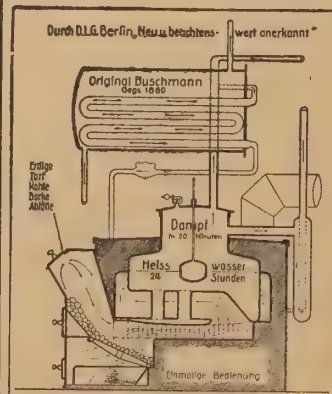
Wilh. Brader
Kistenfabr. Hildesheim.

Auto-Verkauf.

2 Lo. Presto = Schnellaftwagen, 13/40 PS., neu bereift, in allerbestem, betriebsfähigem Zustand, verkauft weil überzählig. Ladefl. 2.50 x 1.80. (2907)

Dampfmolkerei Starbach in Sa.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes bei wenigstens 2/3 Brennstoffersparnis gegenüber motorisch angetriebenen Maschinen. Preisangebote und Vertreterbesuch kostenlos. Günstigste Zahlungsbedingungen

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Käsefabriken

Bevor Sie Ihren Bedarf Käsehürden und Lentwagen beden, fordern Sie Offerte meiner Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein, daß Sie erstklassige Ware bekommen und sorgfältigst bedient werden.

Paul Wüsten vorm. Gr. C.

Gronau i. Hannover
Spezialfabrik für Käsehürden und Lentwagen.

Buttertonnen

einm. gebrauchte, gut verbötticht und gewaschen, liefert als Spezialität zum Preise von 65 75 u. 85 Pfg. je Stück (2836)
Fabrik und Handlung
Cl. Beidel, Cöthen, Anh.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.

Hermann Jordan, Berlin SO. 16

Michaelkirch - Straße Nr. 21.

Größter und ältester Spezialist am Platze

Buttertonnen,

einmal gebr., gut verbötticht u. gereinigt, wie neu, liefert je 60 Pfg. ab Station Leipzig M. O.
Aug. Thiele, Böttchermeister,
Leipzig, Sophienstraße 40.

Butterformtische

für ein und zwei Formen, gewichtsgenau einstellbar, mit Hand- und Fußbetrieb, Tellerkneten, Buttermischmaschinen äußerst preiswert.
Hermann Jordan,
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Berlin SO. 16,
Michaelkirchstraße 21.



Käsewanne,

Rupferbottiche, Erhiz. usw. verfertigt an Ort und Stelle ohne Betriebsstörung. Ausführung von nur flüssigen Spezialisten unterligster Berechnung. Postkarte nügt.

Karl Klages, Hildesheim
Triftstraße 14.

Monoch-

Milchpark

Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & CO.
Oldenburg i. O.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut (1528)

Ernst Bider

Eldagsen in Hannover.

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Dr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Sanfkordel,

2- und 3-fach,
Mark 2,35 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Drucksche Käsehorden

und Lenkwagen

Quargpressen in verschied. Größen,
bester Ausführung zu mäßigen
Preisen, stets vorrätig, in allen
Sorten.
Ertrieb durch: Heinrich Schlup,
Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S.
kollegiale Unterstützung erbeten.

Käseketten

Spezialität, jedes Quantum,
fertigt in Garnituren und genagelt,
mit Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Ristenfabrik,
Lamspringe. Fernruf: Nr. 49.

Amerikan. Emulsor,

10 Liter Leistung, nur ca. sechs
Kochen im Gebrauch gewesen, gibt
Licht ab (9783)
Molkerei Zorbau bei Weihenfeld
a. S.

Wälchtannen

staunend billig
wie alle anderen Einrichtungen-
gegenstände ufm. liefern in der be-
st. Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Stanniol

Bedruckte

Zinnfolien - Etiketten

für

Käse-Packungen.

bestes, haltbares Fabrikat.
Stanniolfabrik Arthur Wolff
Breslau 8-Rothkretscham



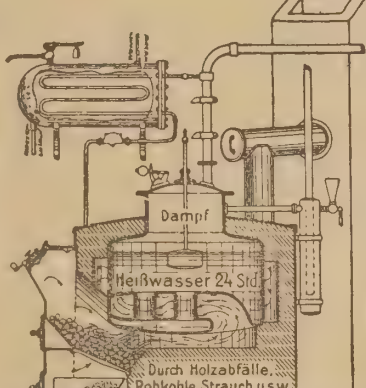
Nur 30 Pfg. per qm
kosten die echten Branth's Schutz-
farben, denn sie reichen weiter
und decken besser als gewöhnliche
Farben, und die Anstriche sind
laut mehrfacher Atteste nach
13 und 14 Jahren noch wie neu!

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
In flüssigen Emailen

Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's Schutzfarben nur direkt von A. V. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühne
50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Dampf
Heißwasser 24 Std.
Durch Holzabfälle,
Rohkohl, Strauch usw.

Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa.


Fischmehl

unentbehrlich zur
Schweinemast
liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 26 W.



Pa. Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M, Wurzeln 1,— M.
pa. Piass.-Besen, eingezog
1,—, 1,25 M, gep. 1,25, 1,50 M
P. G. Meseck, Vorsfelde. Braunschweig.

Bahnversandschilder



Neuzeit
201
Berlin

in all. Ausföhr. Rmk. —.15,
—25 pro Stck. Bei 100 Stck.
noch billig. Jedes Quantum
innerhalb 24 Std. Stations-
nummern rot und schwarz
ausgetuscht.
E. W. Belnert & Co.
Molk.-Maschn. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44a, Tel. Alexander 4589

Käseketten

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7188)
Habelst & Co., Ristenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
billigst (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt



Milchflaschen - Füllventil

„Radbruch“ D. R. G. M.
Einfachster Füllapparat,
in der Praxis vorzüglich
bewährt.
H. Christian Radbruch
Lübeck.
Spezialfabrik für
Milchflaschen-Füll- und Ver-
schlußapparate.

Wuba

(geleglich geschügt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.
Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Abfließen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostkoll 2,50 M, Ztr. 40.— M
Joh. Bagel sen., Drispentebd Nr. 59
Post u. Bahnhofstation Hildesheim.

30 Jahre sofort lieferbar starke

Milchfannen

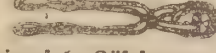
Stekbedeckfann., 20 Lit., 10,50 G.M.
Bügelverschlußh., 11,90 G.M.
extra stark 20 Lit. 12,50 G.M.
Charnierbedeckf., 40 Lit., 21 G.-M.



Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste lesbare Messingschilder
Stück 20—30 Pfg., masch. gestanzt,
Lieferzeit 1—2 Tage. Vers. Nachn.
Bollmilchschilder u. andere, a. Zahl.
Butterlineer — Butterformtische.
Milchföhlapparate
Milchflaschen — Glasfüller.
Geeichte Milchmeßer, Käselab.
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstr. nur 8 A.
Fernsprecher Moritzplatz 10732.

Ewald Noack
Käse - Erhaltungssalz
gegen Laufen und Maden
Käse - Reife
erprobt. Schnellreif. - Mittel
Botrium
gefehl. gefsch.
bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität, u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Kieserklame. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.
Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käselab-Pulver, Rummel,
Horden, Schaufeln, Perga-
ment - Ersh. - Papier usw.



Universal - Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. — Man
verlange Preisliste.

Ewald Noack

Magdeburg
gegr. 1894
Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Risten

genagelt u. ungenag., in jed. belie-
bigen Menge, sowie Rohrhorden,
Lenkwagen und Glanzrohe liefert
laufend billigst (6605)
Heinrich Gerlach, Eisenach.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen.
Alfred Dietrich, Röttcherel u. Faßdlg.
Lolpzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.



Wildpappscheiben
liefert als
Spezialität
billigst
Josef Siefel
Lünen a. Lippe



Käseform - Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse
fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt
Maschinen-Fabrik
A. Lübbes
Langensalza.

Rummel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mk. 40.—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Rallhöf, Apfeldt.

Zeugnisabschriften

fertigt Stielcr, Zena-Zwähen.

**Holländer Kummel
neuer Ernte!**50 Kg. Mt. 48.— in 10 Pfd.-Postpaketen 54 - je ½ Kg., offerieret
Albert Köpfer, Mülhausen i. Th.**Butter, Käse, Quarg.**

Suche für dauernd noch 2 Tsch

QuargFranz Böter, Käseerei, Nachstum
in Hann. 2806Habe wöchentlich noch 2—4 Ztr.
feinste, gefalzene oder ungesalzene
Gutsbutter, 10 M unter Berliner
Höchstnotiz ab hier inkl. Tsch oder
Verpad. p. Nachn. od. Vorkasse ab-
zugeben. Friedr. Neumann, Bill-
fallen, Ostpreußen. (2881)**Camembertkäse,**vollfette und auch magere Ware,
kauft z. höchst. Preisen ab Salztisch
Rud. Sindram, Claussen (Hannov.)
Fernsprecher: Hohenhameln 26.**Schimmelfäse,**Dauerlieferant gesucht. Erstklass.
Referenzen. 2645
Krüger, Hannover, Willmerstraße.

Frischen, trockenen

Quargkauft stets zu höch-
sten Preisen**Richard Weber,**

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 2524

Habe wöchentlich einen kleinen
Posten frische**Molkereibutter**bei sofortiger Kasse abzugeben.
Molkerei Leuber, D.-S.**Pa. Camembert,**vollfett, ca. 300 Gr. schwer, 6 teil.,
hat noch abzugeben. Versand geg.
Nachnahme oder pa. Bankreferenz.
Molkerei Greene, Post Kreienstein.

Habe noch einige To. feinste

Molkereibutterabzugeben. Offerten an (2919)
Dampfmolkerei Leutbach,
Kreis Glogau.Sächsischer Molkerei hat noch täg-
lich 60—100 Liter**prima Schlagjahne**ca. 30 Prozent., für dauernde Lie-
ferung abzugeben. Offerten unter
Sächs. Sahneverbandmolkerei Nr.
2906 durch diese Zeitung.Für tägl. 2000—3000 Liter ga-
rantiert gute, haltbare**Vollmilch**suchen wir solventen Abnehmer a.
Abschluß. (2904)
Molkerei Breden in Weitz.**Frische Weidebutter**habe wöchentlich noch einige Ztr.
in Tonnen a 50 und 100 Pfund,
3 Mark unter Berliner Notierung,
ab hier abzugeben. Versand geg.
Nachnahme. (2956)
Otto Grenz, Stallupönen.**Stets höchste Quargverwertung.**Eine alte solvente Kochkäsefabrik
sucht laufend jede Woche große
Mengen frischen, trockenen und
metallfreien**Sauermilchquarg**und zahlt heute ab Station bei
14 täglicher Kasseregulierung per
Zentner Mt. 26.— bis 28.—. Erb.
Angebote unter Nr. 2954 a. d. Ztg.**A. Kruse****Butter- und Margarine-Großhandlung**

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden**Berlin NO. 18**

Waßmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. —: Telegr.-Adr.: Butterkruse

Josef Emil Monner, Rind

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Gotthelf Michaelis & Co.**Leipzig**

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelshandel“

Butter-Großhandlung.Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit
die Feier ihres 25- oder 30-jährigen Bestehens. Prächtige Diplome
in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vor-
standsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit
liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-
Druckerei Hildesheim.Suche wöchentlich noch mehrere
To. guten, einwandfr. u. trockenen**Quarg**auch auf Jahresabschluß. (2838)
Fr. Walther, Käseerei,
Weferlingen, Prov. Sachsen.**Allerbeste Tafelbutter**(reine Weidebutter) in Postf. von
9 Pfd., z. Zt. a Pfd. 1.65 Mt. fct.
dort unt. Nachn., sow. Bahnsend.
in 50 u. 100 Pfd.-To. mit Ermäß.,
vers. lauf. unt. Nachn. od. Sicherh.
Gebr. Beder, Billfallen, Ostpr.**Größerer Posten****Milbenkäse**abzugeben. Probefend. durch Post-
paket. (2857)Müller, Käseerei Wintersdorf
in Thüringen.**Sauermilchquarg,**prima dänische goldgelbe Ware,
liefert laufend waggonweise und
Stückgut. (2893)Adolf Binge, Barnemünde.
Telefon 351.Neugegründete Molkerei sucht
sicheren Abnehmer für**Sauermilch- oder
Speisequarg,**evtl. Jahresabschluß,
z. Zt. 700 Lit. Milch
täglich, desgl. Abnehmer für
Eier. (2890)Kisten müssen gestellt werden.
Preisangebote erbittet
Dampfmolkerei Pissen,
Kreis Angerburg in Ostpr.**Vollmilch.**Molkerei in der Nähe Köln hat
noch täglich einige hundert Liter
Vollmilch
abzugeben. Angebote unter S. S.
Nr. 2888 an diese Zeitung erbeten.Inf. Erweiter. des Milchliefe-
rungsbezirks habe ich i. Kürze noch
wöchentl. einige To. oder auch ge-
formte hochfeine Oldenburger**Tafelbutter**laufend abzugeben. (2846)
Centralmolkerei Friesenhe i. D.,
H. Trippler.

Täglich 2000 Liter

Molkereimilchan d. Straße Fürstenberg-Neustre-
itz auf Jahresabschluß zu pachten
gesucht. Erbitten Angebote von
prima Molkereibutter
wöchentlich 10 Tonnen. (2820)Meierei Birkenwerder,
Birkenwerder a. d. Nordbahn.**Sahne**auf Flaschen, prima sterilisierte,
homogenisierte, 12 % Fettgehalt,
garantiert haltbar, in Kisten je
50 Stück ¼-Literflaschen, 80 000
Flaschen wöchentlich lieferbar. Kon-
trakt auf längere Lieferzeit er-
wünscht. Preis äußerst kalkulierte.
Waldemar ClausenExport von Molkereiprodukten
Kopenhagen D. Hobrogade 8.Molkerei b. Erfurt sucht wöchent-
lich dauernd 1—2 Zentner frische,
hochfeine**Molkereibutter**Preis ist Nebensache, nur erstklass.
Ware. Weidebutter kommt nicht
in Frage. Angeb. unter A. 2817
an diese Zeitung.Habe wöchentlich 40—50 Pfund
Butter in ½ Pfd.-Stücken und ca.
2—3000 vollfette Camembert, ca.
100 Gramm, in Stanniol u. Schach-
tel preiswert und in nur pa. Qua-
lität abzugeben. Ed. Böhmert i.,
Dampfmolkerei Mannstedt b. Butt-
stadt i. Thür. (2816)Bahngünstig gelegene Sahne-
Verband-Molkerei hat noch täglich
300 Liter Sahnelaufend an Dauerabnehmer abzu-
geben. Anfragen unter Sahnever-
band Nr. 2642 an diese Ztg. erbet.Spezial-Sahne-Verband-Molkerei,
in Stallfütterungsgegend gelegen,
hat noch laufend täglich größere
Mengen schlagfähige,**haltbare Sahne**abzugeben, lieferfähig auch in der
knappsten Zeit. (2643)
Molkerei Windheim (Wefer).Gut eingerichtete Sahneverband-
molkerei in der Nähe Osnabrücks,
hat noch ein größeres Quantum**pa. Schlagjahne**abzugeben. Gefl. Anfragen unter
2580 an diese Zeitung.Zur regelmäßigen Lieferung suche
frischen, trockenen, metall- u. butter-
milchfreien (2638)**Quarg.**

Willy Müller, Käseerei Lützen.

Haltbare

**Schlag- u. homogen.
Kaffeesahne
auch Frühstückskäse.**Probefend. u. Nachnahme. (2472)
Molkerei Neunheilingen (Thür.)**Quarg**trockene, einwandfreie Ware, sucht
zur regelmäßigen Lieferung (2421)
Richard Bührle, KäseereiBolkmarode, Post Giesmarode.
Größere Genossenschaftsmolkerei
in Thüringen sucht 1—2000 Liter**Vollmilch**

täglich und

Speisequarg.Offerten mit Preis und Fettgehalt
unter Nr. 2686 an diese Zeitung.Suche möglichst bald 1000—1500
Liter 3 Prozent.**Vollmilch.**Falls 2 malige Anlieferung statt
findet und für gute Zukunft garan-
tiert wird, kann dieselbe roh sein
Bevorzugt niederrhein. Genossen-
schaftsmolkerei. Angebote an
Otto Riemann, Düsseldorf,
Eulerstraße 64. Fernruf 3333Habe noch wöchentlich ein Tsch
Molkereibutterzu Mt. 4.— unter Berliner Notiz
ab Station evtl. Tsch per Nachn.
abzugeben. (268)Dampfmolkerei Kattenau,
Kreis Stallupönen.

Habe laufend prima feinste

Molkereibutterin Postpaketen sowie in ½ und 1
Packungen abzugeben. Preis erb.
B. Kröling, Molkerei Meppen,
Ems. 267Zur regelmäßig. Lieferung hal-
tbar noch wöchentl. einige Zentn. gu**Butter**in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 11
Mark pr. Zentner geg. Nachnahm.
abzugeben. (283)

Emil Reh, Stallupönen.

2 Tonnen prima ungesalzene

Butterwöchentlich an prompte Zahler
verkaufen. Angebote mit Preis
Nr. 2801 an diese Zeitung.

3 Tonnen prima

Quargmetall- und buttermilchfrei
prompte Zahler wöchentlich zu
kaufen. Angebote mit Preis
Nr. 2800 an diese Zeitung.

Molkerei, günstig gelegen zum Industriebezirk, hat auf Abbruch ab September noch 1000—1500 Lit. pasteurisierte, tiefgekühlte haltbare Vollmilch an zahlungsfähigen Abnehmer abzugeben. Offerten unter M. B. 2633 an diese Zeitung.

Gebe wöchentlich noch einige To. allerfeinste (2774)

Tafelbutter
ab. An unbekannte Firmen per Nachnahme oder Vorkasse.
Dampfmolkerei Stradaunen,
Krs. Lnd, Ostpr.

**Gebr. Kunert
Cottbus**
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

3 Jah prima
Molkereibutter
pro Woche für dauernd gibt noch Molkerei ab. Preis Berl. Höchstnotiz, erste Tonne per Nachnahme. Offerten unter Nr. 2776 an diese Zeitung.

Prima
Sauermilchquarg,
trocken, metall- und buttermilchfrei, läuft jeden Posten. Kasse sofort nach Empfang. (2741)
Manete, Käsefabrik, Berleberg.

Prima Schlagjahne
ein Stallfütterung unter Garantie für Haltbarkeit und beste Schlagfähigkeit, versenden überallhin in eigenen Kannen zum Preise von 10 M. unt. jeweil. Berliner Butterzertifizierung für 1 Liter Sahne. Off. unter Nr. 2777 durch diese Ztg.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen M.-L.

Täglich 1000 Liter
Vollmilch,
einwandfrei, garantiert haltbar, n. laden gesucht. Angebote unter Nr. 2618 durch diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch 4—5 To.ischen, trockenen, metallfr.

Quarg
egen sofortige Kasse und bitte um gebote mit Preis. (2624)
Robert Zehle, Dankerode,
Harzstädterei,
Telefon Amt Harzgerode 46.

**Zahle für Quarg
30 Mark**
er Ztr. für einwandfreie trockene Ware. Kasse sofort. Offerten unt. Nr. 2684 an diese Zeitung.

3a. Molkereibutter!
Wir suchen zur regelmäßigen Lieferung wöchentlich 2—3 Tonnen beste kernige Molkereibutter für langjähriger Kundsch. Ab Mitte November wöchentlich 8—10 To. komplette Regulierung. Geil. Angebote unter „Molkereibutter“ Nr. 296 an diese Zeitung.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:
1a Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter
1a Stangenkäse, garantiert 20%.
1a Romadurkäse, garantiert 20%.
Frische bayerische Landeier
Billigste reelle Bedienung.
Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.
B. Weixler, Traunstein (Obb.)
Eigene Molkereien.

Sauermilchquarg
in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert 85 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich cff Stettin/Dübed. Nur waggonweise.
Valio, Zentralverband der finnischen Genossen- schaftsmolkereien, Helsingfors, Finnland.

Sauermilchquarg
trockene, metallfreie Ware kauen lautend jeden Posten gegen sofortige Kasse
Margarinefabrik Albo,
Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.
Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Wir suchen zwecks Lieferung von prima einwandfreiem (2699)
Labquarg
und □-Käse, frisch vom Salztisch od. leicht angereift, mit Molkereien od. Molkerei-Verbänden sofort in Verbindung zu treten und bitten um Angebote.
Dampfkäseerei Belpo, G. m. b. H., Belpo i. Westfl.
Fernruf: Belpo Nr. 9.

1a. Auslandsquarg
haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen — abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

H. Engel's Nachf.
Großhandel **Butter** Einfuhr
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiliggeist-
Straße 39
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Gebrüder Groh
Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5
Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106
48 eigene Verkaufs-Geschäfte
Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller- feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Boljan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Für jeden laufenden Posten
Sauermilchquarg,
metall- und buttermilchfrei, trock. einwandfreie Ware sind wir dauernde Abnehmer. Für gute Ware zahlen wir gute Preise. Prompte Kassenregulierung. (1896)
Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz,
Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Quarg
einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
Algermissen.

Reichtäseerei Hagenow i. M.
Elisabethstraße
sucht noch zahlungsfähige Abnehmer für wöchentlich einige 1000 Kisten (2476)
pa. Harzer-, Stang.-, Goldleisten- und Bauernkäse.

50 Zentner Quarg
auch in kleineren Posten von alter, gut eingeführter Firma gesucht. Auf Wunsch Jahresabschluss. (2510)
Ernst Rumpf, Käsefabrik
Breitungen (Südharz).
Gegründet 1886.

Einwandfreien (2254)
Sauermilchquarg
kauft laufend jeden Posten zu höchsten Preisen gegen Nachnahme.
Pfannschmidt, Käseerei Dessau.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25 Stück Inhalt an gegen Nachnahme. Ebenfalls geben wir noch
Schlagjahne
ab. (2493)
Central-Molkerei Puckleben a. H.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)
Quarg
kauft gegen prompte Kasse.
Helnr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
kauft ab Meierei als Dauer-Abnehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstr. 141.

Sauermilchquarg
einwandfrei, zum Tagespreis in jeder Menge gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. (1384)
Harz-Käsefabrik Harjum
Franz Niene
Telefon 102 Gegr. 1870
Harjum in Hannover.

Kaufe frischen, metall- u. buttermilchfreien

Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote erbittet (1732)
Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Nöhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentlich 6-8 Zentner zu kaufen gesucht. Zahle höchste Tagespreise. (1888)
August Gottschlich, Käseerei,
Königsutter.

Suche zur regelmäßigen, dauern- den Lieferung, frischen, einwandfr., trockenen (2112)

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.
J. Niemann, Käsefabrik,
Stöcken, Bez. Halle a. Saale.

Butter,

feinste Tafelbutter, direkt v. Mol- kereien kauft jedes Quantum
Holsen-Meierei Lübeck.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. buttermilchfrei, zur regelmäßigen Liefer. gesucht. (2037)
Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Bindenau.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik
Breslau 2

Sauermilchquarg,

prima trocken und metallfrei, kauft ständig jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Achtung!

Habe 100 Tonnen blütenweißen

Standquarg

abzugeben. Juni-Juli-Ware. (2478)
Saganer Central-Molkerei und
Käsefabrik M. Conrad.

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, kauft laufend jedes Quantum (2250)
Käsefabrik Carl Olsen,
Wln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.

Welche Molkerei kann mir noch wöchentlich 6-8 Tsd wirklich ein- wandfreien

Sauermilchquarg

liefern? Gleichzeitig suche ich noch zu kaufen wöchentl. einige 1000 St.

Korb-Käse

ca. 200 Gramm schwer. Bitte um Angebote. (2371)
H. Böhme, Käseerei u. Großhandlg.,
Dessau.

Fernsprecher 1572.

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol- kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagfahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Deutsche Butter

kauft

und verkauft

und

Dänische, Schwedische
Finnische, Estnische,
lettische, Sibirische

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Pless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/65 u. 9660/67

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Selfert, G. m. b. H.

Dresden

Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen- schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ab- lieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,- M., 500 Stück 12,50 M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hil- desheim.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Kornerstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbo Nr. 4502.

Sandkäse,

nur feinste u. preiswerte Sommer- ware, hellbleibend und sehr halt- bar in allen Sorten liefern (852)
Janzer & Boljan, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Prima einwandfreien

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf. Vulkan 6780/86

Tel.-Adr.: Lehvoss

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter- milch. Molkereien, denen an- dauernder Lieferung gelegen ist wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (583)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall- und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Segner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmäb. Lieferg. gesucht. Es wollen sich nur solche Molkereien melden, welche wirklich ein gut. Produkt herstellen. (772)
Großenhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.-, in ½ Pfund Stücken 10 Prozent über Berliner Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg.

Jakobstr. 50. Telefon 8744

Molkereien können jedes Quan- tum prima (574)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Täglich frischen, süßen, streichfäh

Speisequarg

a Zentner 22.- Mt. hat laufen- gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerbe bei Duderstadt.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederbassefische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz. —

Salzb. Schlagjahne,
hochproz., und von bester Schlag-
fähigkeit, gibt laufend ab. Probe-
sendung durch Nachnahme. (1652)
Erfurter Sanitäts-Molkerei
Erfurt. Fernruf 2368.

Trockenen, buttermilchfreien
Quarg
gibt ab, Probetonne p. Nachnahme
Zuschriften unter Harz 2183 an d.
Zeitung.

Pa. Sauermilchquarg
sowie prima
gelbe Quadrat-Käse
gibt ab zu billigsten Tagespreisen.
Louis Davidsohn, Weiskäseerei,
Hagenow in M. 2475

Alte seriöse Hamburger
Käsegroßfirma
sucht leistungsf. Molk. zw. regelm.
Lieferung größ. Quant. pa. vollf.
hochprozentig. (2444)

Camembert
sowie sonst. Weiskäse gegen sofort.
Kasse. Off. unter S. D. 5331 an
Rudolf Möse, Hamburg 1.

Wöchentlich 3-5 Tonnen trocken.
Labquarg
gegen prompte Kasse gesucht. (2418)
Molkerei Sch. Zeising, Leipzig,
Ranstädter Steinweg 26.

Gesucht
Thür. Stangenkäse
und **Harzkäse**
in nur prima goldgelber und halt-
barer Ware laufend in größeren
Mengen gegen sofortige Kasse. An-
gebote unter R. F. 2343 an d. Ztg.

Schlagjahne,
Rümmelstangen,
Korbkäse
gibt dauernd ab (2248)
Dampfmolkerei Könnern a. Saale,
E. G.

Käse **Käse**
Kaufe jeden Post. Käse, welcher
sich noch für Markt- und Haus-
wirtschaft eignet. Angebote m.
Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.
Käse **Käse**

300-500 Liter
Vollmilch
auf festen Abbruch gesucht. (1851)
Erfurter Sanitäts-Molkerei,
Erfurt, Dresenstraße 1/3.
Fernruf 2368.

Kaufe jedes Quantum guten,
handelsüblichen (2586)
Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Bei größeren
Mengen persönliche Abnahme und
Bezahlung.

H. Lütke, Bremen,
Schwanenstraße 12.
Fernspr.: Roland 3715, 9235.

Sauermilchquarg,
einwandfrei u. trocken, gegen Kasse
zu kaufen gesucht. (2585)
C. A. Tippenhauer, Bremen,
Käsefabrik,
gegr. 1866. Reuterstr. 9/17.

Sauermilchquarg.
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefe-
rung zu kaufen gesucht. Es handelt
sich jedoch nur um erstklassige Qua-
litäten. (8858)
Saganer Centralmolk. u. Käsefabr.
M. Conrad.

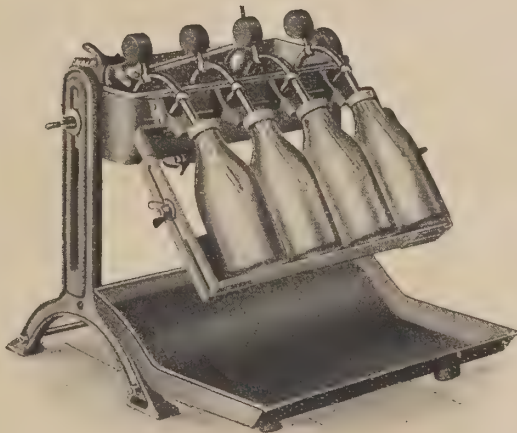
Julius Klocketer,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Warum zögern Sie?

mit der Anschaffung einer
Flaschenmilch-Anlage.
**Wollen Sie, daß andere
Ihnen zuvorkommen?**

Wenn nicht dann holen Sie noch heute unser
kostenloses Angebot ein.

Wir liefern:
komplette Anlagen zur Herstellung von
Flaschenmilch und Yoghurt



**Füllmaschinen,
Verschleißmaschinen für
Aluminiumkappen
Kronenkorken, Pappscheiben,
Flaschenreinigungsanlagen
für Groß- und Kleinbetriebe.
Glas- und Stahlflaschen,
Flaschenkasten,
Aluminiumkappen, Kronen-
korken, Pappscheiben**

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

Krefeld
Tel.-Adr. Windwolf



Neue Linnerstr. 71
Telefon Nr. 20234.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.
Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.
Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:
Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmachine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. . 3.— Mk.
—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.
Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923
2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. —30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmentaler Art mit einem Anhang
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.
(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. —40 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926 . 40 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagjahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S., 1911 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925 . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920 . 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
1925 30 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagjahne, 7 S. 30 Pfg.
Siedel, Kurt, Ueber das Abfließen des
Quarkkases. 4 S. 1924 . . . 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Be-
trages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-
scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft laufend

Chr. Schäfer,

Käsefabrik,

Göttingen

Fernruf 3243.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigt. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken,
metall- und buttermilchfrei, kauft
laufend jedes Quantum u. erbitten
Angebote. (536)
Gebr. Danke, Saalfeld-Saale
Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung**Spezialität Weichkäse**

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.**Quarg**

kauft laufend zu Tagespreisen

Heinrich Schwarz,

Westdeutsche Käsefabrik,

Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima

Thür. Stangenkäse

in Schoffkisten abzugeben. Versand
an Unbekannte nur gegen Nachn.
Naumburger Käsefabrik
Naumburg-Saale.
Telefon 389. 7656

Naumburg-Saale.

Telefon 389.

7656

Prima trockenen, metall-

und buttermilchfreien, fri-

schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Landsberg a. Warthe.

Fernruf 266.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)
Großkäseerei Oppeln.

Butter, Eier u. Holländer Käse

Den waggon- u. stückgutweisen

Ankauf von holl. Butter u. Käse

direkt ab Molk. sowie Eier be-

sorgt prompt und bill. für solv.

Abnehmer

S. S. Sevenster, vereidigter Makler**Leeuwarden (Holland)****Drahtnachrichten:** Sevenster, Leeuwarden

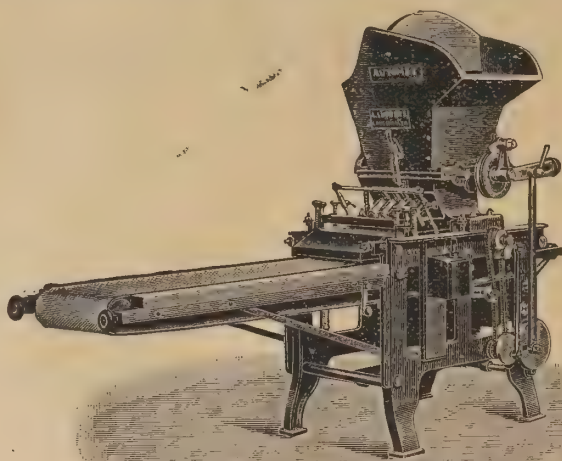
Fernsprecher 821-1521.

Quarg

einwandfreie Ware, auch in Klein-
und größeren Posten zur regelmä-
ßigen Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum
gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.**Vorbildlich und führend**

in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

45 %**Gouda-,****Edamer-,****Brotform-Käse**

sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käsereien G. m. b. H.
Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontroll-
station der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
Tüchtige, bestellungsgeführte Platzvertreter gesucht.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
haftes Wasser. Zweckentsprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Georg Münch**Dresden-A., Grunaerstr. 31****Butter- und Käse-
Großhandlung**

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Suche Dauerlieferanten für
laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstraße 98.

R. Besser

Buttergroßhandlung
seit 1872

Stettin**Haupteinfuhrhafen**

von

**Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer**

Butter

Bitte Offerte einzuholen

Telegr.-Adr.: Erbesser

Telefon 1104 u. 1117.

Rudolf Henze, Harjum**Käsefabrik**

Fernruf Amt Harjum 73.

Suche noch einige Dauerlieferant.
für trockenen, metall- und butte-
milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.

Reinhard Karrah**Käsefabrik**

Fernspr. 153

Senftenberg - L.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodenfelde.

3470

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transi-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft**Stettin, Speicherstraße 31/33.**

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin

Telefon: Stettin 2203.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen

Kreibauer Käsefabrik**Ernst Rothlich****Kreibau in Schlesien.****Schlagjahne,**

seit vielen Jahren als Spezialität

Sahneschichtkäse

täglich frisch,

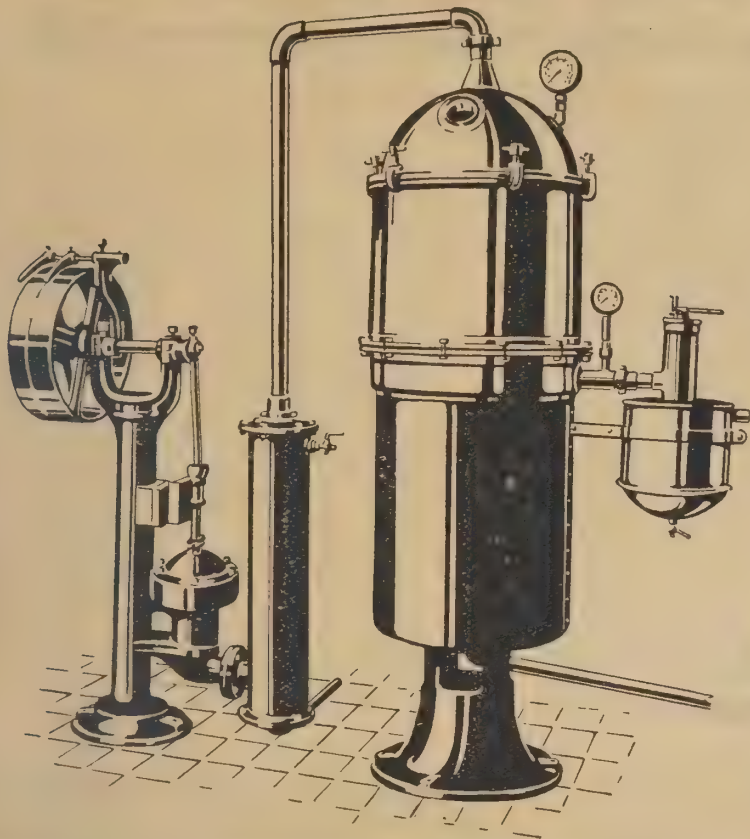
Magercamembert

offeriert

Molkerei Stederdorf bei Peine.

Vertreter gesucht.

Die Rübenzeit naht!



Sichern Sie sich
rechtzeitig die Lieferung eines

„Optimus“- Rahmentgasers

D. R. P.

um in der bevorstehenden Rübenzeit allen
Anforderungen an ein erstklassiges
Produkt gewachsen zu sein.

N. JEPSEN SOHN

Spezialfabrik für Dampf- und
Molkereimaschinenbau

Hamburg FLENSBURG Berlin

Sauermilchquarg,
edene, metall- und buttermilchfr.
sare laufend jedes Quantum ge-
ht. Beste Referenzen. Regulie-
ng sofort nach Eing. der Faktura.
ngebote erbittet (10685)
Ed. Dthoff, Käsefabrik,
Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Camembert

E. Rieke - Ricke, Hannover, Hartwig-Straße 4.

mager, halbf., vollf.
kauft größere Posten
unverpackt, regel-
mäßig gegen bar

Vom Produzenten
direkt zum Konsumenten!

Wir liefern

Trocken-Quarg

(feinstes Milchsäure-Casein) für die Harzkäserei.

Alle Provenienzen stets frisch ab Lager.

Kohler Casein Co., Hamburg 36, Königstr. 15-19.

Telefon: Vulkan 62, Drahtanschrift: Caseinexport.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote

Butter

ungefälschte, abfallende kauft jedes
Quantum bei prompter Kasse (8601)

Ludwig Will

Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.

Arnstorf, Ndb.-Bayern.

Bemusterte Preisangeb. erwünscht.

Frischen Quarg

metallfrei, guten Käse

kauft laufend. Kasse sofort.

North Fischer, Käsefabrik,

Mons bei Görlitz i. Schles.

Fernruf Görlitz 1575.

Hans Hansen

Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Ich kaufe laufend prima feinstes
Molkereibutter
mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
renzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung
Lauenburg i. Sachsen. Begr. 1892.

Dr. Frieberts Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Frieberts Rottkulturen

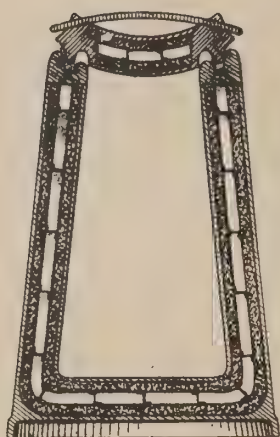
lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Frieberts
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Ein weiteres Zeugnis!

über meine ges. gesch. isolierte Milch- und Sahnekanne.



Prödel (Bez. Magdeburg), 4. August 26

Ich bestätige gern, daß die mit Ihren ges. gesch. isolierten Milch- und Sahnekannen angestellten Versuche zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen sind.

Ich habe bei 32 Grad Cels. in den Kannen Sahne nach Wiesbaden gesandt. Bei der Ankunft hatte der Inhalt nur Brunnenwasser-Temperatur. Somit habe ich dasselbe Ergebnis erzielt wie die Dampfmolkerei in ihrem Zeugnis in der Molkereizeitung vom 29. Juli schreibt.

Hochachtungsvoll

W. Lüder.

Bis jetzt **1669** Stück

meiner gesetzlich geschützten isolierten Milch- und Sahnekanne bestellt.

|| ? Wollen Sie noch bessere Beweise dafür, daß meine Kanne ein dringendes Bedürfnis für den Milch- und Sahneversand ist? ? ||

F o r d e r n a u c h S i e M u s t e r !

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Eingeführte Vertreter gesucht.

Fernruf 303

Geschäftsbücher

aller Art für Molkereien liefert in guter Qualität die Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim. Schema-Buch der vorrätigen Lager-Sorte wird auf Verlangen kostenlos zugesandt.

Extra-Anfertigung aller Molkerei-Geschäftsbücher schnell und preiswert.

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

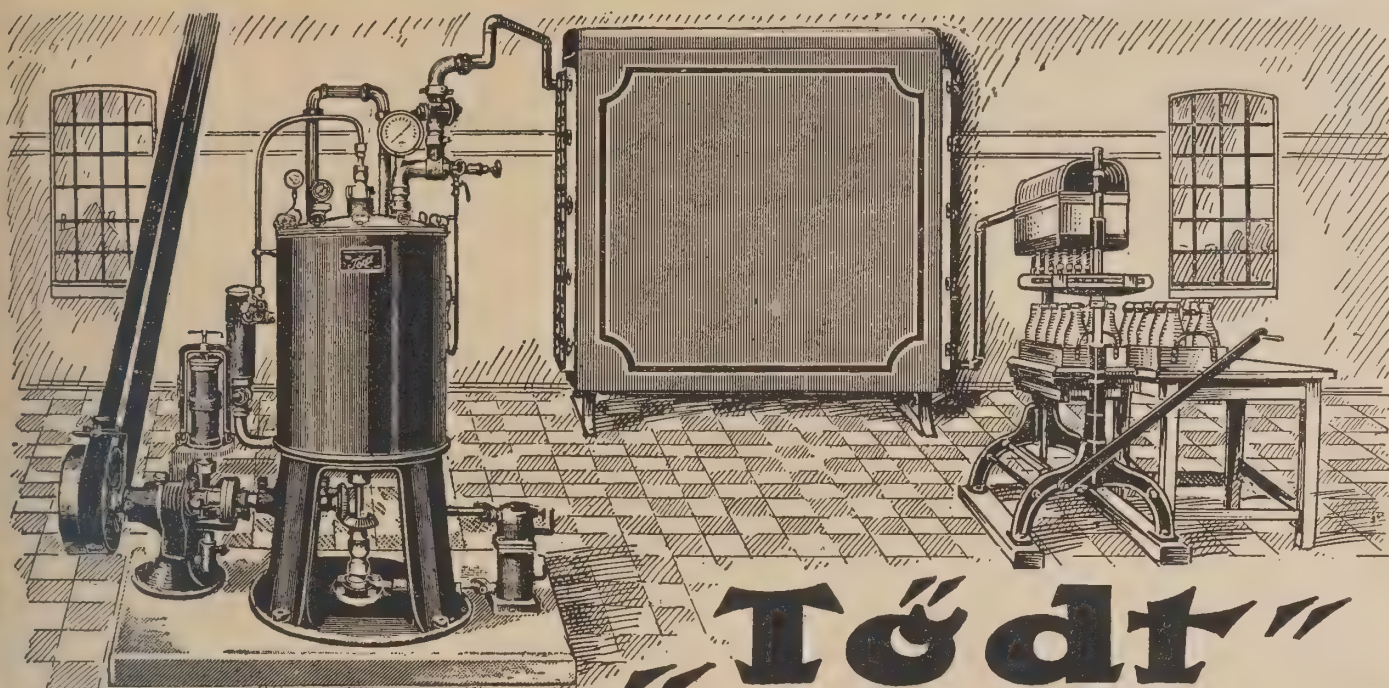
Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.




Vielseitige Erfahrung


in Verbindung mit wissenschaftl. Forscherarbeit

tragen dazu bei, daß bei der Herstellung des Tödt-Moment-Hocherhitzers hochwertiges geleistet wird



„Tödt“ Moment-Hocherhitzer











Ein Urteil aus der Praxis:

Wir erklären hiermit, daß wir, mit den gemachten Resultaten des von Ihnen gekauften Tödt-Erhitzers absolut zufrieden sind. Der Apparat setzt uns in die Lage, die Milch auf jede gewünschte Temperatur ohne Schwierigkeiten, und ohne daß die geringste Veränderung des Produktes bemerkbar wäre, zu bringen, darum danken wir Ihnen, daß Sie uns diese Maschinen von Ihnen kaufen ließen, und wir benutzen diese Gelegenheit, den Erfinder derselben zu beglückwünschen.

Hochachtungsvoll gez. Unterschrift.



Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H.
Kiel, Haus Germania

Keine Sorge

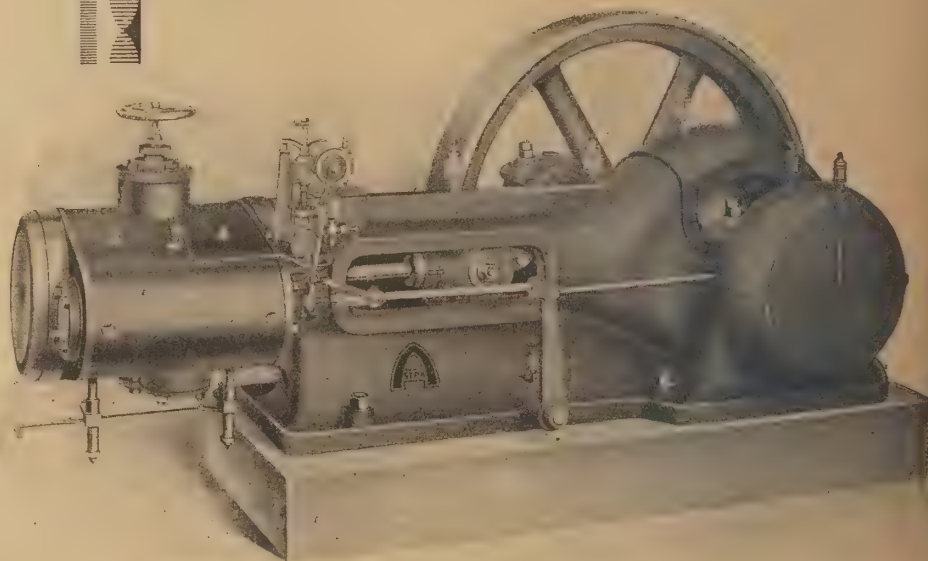
Ihr Betrieb arbeitet

mit größter Sicherheit und Wirtschaftlichkeit wenn Sie eine

Astra-Dampfmaschine

besitzen, die als die zweckmäßigste für den milchwirtschaftl. Betrieb bekannt ist

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.**
BERGEDORF - HAMBURG 12.



Der schaumvermindernde

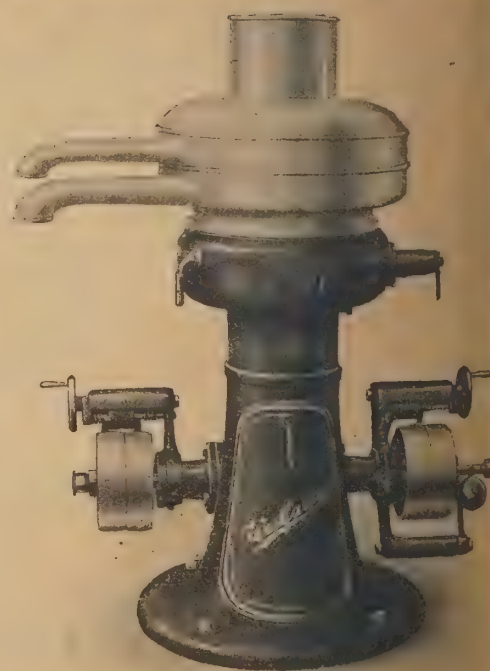
Westfalia-Kugellager

**stets ein Vorbild im
Separatorenbau!**

*Seine Konstruktion entspricht den
Grundsätzen modernster Technik*

Den Beweis

liefern die zahllosen Gutachten der bekanntesten Molkereikreise



Doppelantrieb D. R. G. M.
für Entrahmung und Reinigung

Ramesohl & Schmidt, Aktien-Gesellschaft, Oelde in Westf.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibernier-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntage geschlossen. — Postfachkonto 17 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages Bankcheck u. Notabel nicht einfenben.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

97

Hildesheim, den 21. August 1926.

41. Jahrgang.

Zeitschrift für Eiskrem

Organ des Verbandes mitteleuropäischer Eiskremfabrikanten e. V.

Herausgegeben von **Professor Lichtenberger-Kiel**
erscheint monatlich. Bezugspreis 2 Mark für das
Vierteljahr durch alle Postanstalten oder gegen vorherige
Betragseinsendung vom Verlage der Molkerei-Zeitung in
Hildesheim (Postcheck-Konto Nr. 37 Hannover)

Augustheft, 16 Seiten stark, soeben erschienen.

Inhalt: Eiskrem in Wien mit 2 Abbildungen. — Über die Schwellung von
Eiskremmischung n. — Milchpulver und kondensierte Milch. — Ameri-
kanische Eiskremliteratur.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 17. August.	173 M je Zentner.
	Donnerstag, 19. August.	173 M je Zentner.
	Sonnabend, 21. August.	173 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 19. August.	169 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 18. August. Höchstpreis 174,60 M, Durchschnitt 172,52 M.	
Berlin.	Dienstag, 17. August.	Höchstpreis 173 M je Zentner.
	Freitag, 20. August.	Höchstpreis 173 M je Zentner.
Leipzig.	Mittwoch, 18. August.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kaufbeuren.	Donnerstag, 19. August.	Höchstpreis 160 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 19. August.	300 Kronen je 100 Kilo (Vormwoche 300 Kronen).
London.	Freitag, 20. August.	Alte Notierung 176 Gulden, neue Ge- nossenschafts-Notierung 178 Gulden. Butter-Auktionen 174 Gulden, 173 Gulden, 144 Gulden.

Berlin, 21. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeugern und Großhandel.
Nacht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
173 G-M., 2. Qualität je Zentner 148 G-M., abfallende je Zentner 128
G-M. Tendenz: stetig.

Köln, 20. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität
173 M, 2. Qualität 155—165 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 18. August. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 160,00 M, 2. Qualität 148,00 M. Ten-
denz: Nachfrage gut.

Kaufbeuren, 19. August. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter, 1. Qualität 160 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Privat-Berichte.

Berlin, 19. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von
Berlin und Umgegend e. V. Im Berliner Buttereinzelhandel ist in der
Berichtswoche vom 13. bis 19. August eine Aenderung nicht eingetreten.
Der Absatz ist mittelmäßig gewesen. Die Zufuhren an Inlandsbutter
waren im allgemeinen gut, das Ausland hat weiter dringend angeboten.
Folge der weichen Preise im Auslande ist die Berliner amtliche
Notierung am vergangenen Sonnabend, dem 14. ds. Mts. um 5,00 M,
ab auf 1,73 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation
herabgesetzt worden, die sich bis heute gehalten hat. Die Kleinhandels-
preise bewegten sich zwischen 1,70—2,00 M für deutsche und bis 2,10 M
für allerfeinste dänische Butter. Im Großhandel wurde mit 1,70—2,12 M
abgewertet. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft war ruhig.

Berlin, 19. August. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die
Marktlage ist seit langer Zeit wieder einmal etwas freundlicher. Der
Butterkonsum in den Großstädten zeigt eine kleine Zunahme, welche zu-
rückzuführen ist auf den Wiederbeginn der Schule, während andererseits
die Zufuhren der Ernte wegen uvm. eine kleine Abnahme zeigen. Das-
selbe gilt auch für England, welches durch die Beendigung des Kohlen-
streiks wieder eine besondere Nachfrage hat. Es ist daher mit steigenden
Preisen zu rechnen. — Heutige Kopenhagener Notierung blieb unver-
ändert.

Hamburg, 19. August. Bericht der Firma A. F. C. Fid. Die über-
aus ruhige Marktlage, die sich in der Vormwoche entwickelte und teilweise
schon Abstriche der Preise notwendig machte, nahm in der Berichtswoche
ihren Fortgang. Das Angebot wurde täglich dringender, während der
Bedarf außergewöhnlich schwach blieb. Selbst größere PreiskonzeSSIONen
hatten nur teilweise Erfolg. Die frischen Abgänge, die durch den ab-
nehmenden Bäderbedarf vielfach größer ausfielen, ließen auch qualitativ
mehrfach zu wünschen übrig. Die wirklich einwandfreien Sachen unserer
ersten schleswig-holsteinischen Meiereien konnten zwar zu ermäßigten
Preisen untergebracht werden, leider aber wird dem Markt noch immer
viel saure und ölige Butter zugeführt, die selbst zu größeren Verlusten
heute kaum Nehmer finden. Zu bewundern bleibt nur, daß die hieraus
entstehenden Verluste, soweit es sich um Kontraktmeiereien handelt, mei-
stens vom Großhändler getragen werden. Eine schärfere Klassifizierung
würde hier durchaus am Platz und würde nicht allein den Markt für wirk-
lich erstklassige Qualitäten getreulich widerspiegeln, sondern auch den be-
treffenden Meiereien ein größerer Ansporn zur Herstellung eines besseren
Produktes sein. Die Aufträge vom Inlande waren recht bescheiden, nur
Spezialmarkten fanden stärkere Beachtung. Viele Plätze haben genügend
eigene Eingänge oder ziehen andere Provenienzen vor. Das hiesige Platz-
geschäft konnte in Anbetracht der ruhigen Marktlage noch einigermaßen
befriedigen. Es bleibt zweifellos ein großer Vorteil für uns, daß die
hiesigen Konsumenten die schleswig-holsteinische Markenbutter jeder aus-
ländischen Ware vorziehen. Selbstverständlich dürfen die Preise hierfür
nicht die des Auslandes übersteigen. — Die Auktion der Meiereiverbände
für Schleswig-Holstein hatte gestern das gleiche Quantum der Vormwoche
zur Stelle. Die Preise gingen auch hier erwartungsgemäß um 5 M, be-
zahlt wurde bis 170,60 M, für Markenbutter 174,60 M, im Durchschnitt
172,52 M, zurück. Die Großhandelsnotierung, die in der letzten Woche
bereits um 3 M herabgesetzt wurde, mußte heute abermals um 2 M auf
169 M ermäßigt werden. — Der dänische Markt konnte sich nach der vor-
wöchigen Ermäßigung wenigstens soweit erholen, daß neuerliche Herab-
setzungen in dieser Woche nicht notwendig wurden. Die Notierung in
Kopenhagen blieb heute bei stetiger Tendenz unverändert auf 300 Kronen
bestehen. — In sibirischer Butter war das Geschäft in der Berichtswoche
nur klein, da die vielen abweichenden deutschen Marken vielfach zu
gleichen Preisen angeboten wurden. Von neuen Ankünften trafen nur ca.
300 Dritteltonnen hier ein.

Leipzig, 19. August. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis
& Co. Nachdem Dänemark heute seine Notierung beauftragt hat, und
auch die übrigen Forderungen des Auslandes standhielten, glaubt man
eine zuverlässigere Stimmung daraus schließen zu können. Auch hier
hat die Nachfrage sich etwas gebessert, und besonders aus ländlichen Be-
zirken liegen größere Aufträge vor. Man nimmt daher an, daß die Milch-
produktion einen weiteren Rückgang erfahren hat, wodurch der Butter-
bedarf auf dem Lande allgemein zunimmt. Die letzte Notierungsermä-
ßigung in Berlin hat auch die Kleinhandelspreise etwas gelockert, jedoch
der Konsum angeregt wurde. Aus alledem ersieht man, wie schwer es ist,
bei den heutigen wirtschaftlichen Verhältnissen Preiserhöhungen für
Butter durchzuführen und daß man daher für die Folge damit äußerst
vorsichtig vorgehen muß.

Breslau, 20. August. Bericht der Firma Friß Baum & Co.
Das Geschäft zeigte auch in dieser Berichtswoche keine bemerkenswerte
Veränderung. Die Wünsche des Publikums erstrecken sich nur auf aller-
feinste Ware. Hierin dürfte der Absatz wohl auf gleicher Höhe geblieben
sein. Eine besondere Verschlechterung erfährt dagegen der Absatz in den
unteren Qualitäten. Hier zeigte sich wieder einmal in ganz scharfer
Weise, daß sekunda Ware bei einer gewissen Preisgrenze sofort einen
großen Abnehmerkreis verliert. Ueber die Aussichten der Milchproduk-
tion gehen die Meinungen auseinander. Man hört, daß wir wohl einen
üppigen Gras- und Kleewuchs haben, doch soll der Milchertag nicht er-
giebig genug sein. Hier soll die große Feuchtigkeit der zurückliegenden
Zeit die Ursache sein. Von dieser Seite betrachtet ist demnach also in der
nächsten Zeit in unserem Gebiet keine besondere Zunahme der Produk-
tion zu erwarten. Eine merkliche Aenderung dürfte wohl erst mit Beginn
der Rübenfütterung eintreten. Nun befinden wir uns auf der anderen
Seite aber bereits im letzten Monatsdrittel. Der Konsum wird also nicht

größer, so daß das Geschäft bis Schluß des Monats sich wohl in denselben Bahnen bewegen dürfte. Vom Ausland dürfte u. E. auch kaum eine Milderung zu erwarten sein, zumal ja auch Englands Lage unverändert geblieben ist. Die Kleinhandelspreise liegen hier unverändert zwischen 1,50—2,25 Rm.

Bremen, 20. August. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Der Handel verlief auch in dieser Woche ruhig. Die Zufuhren in deutscher Butter sind mehr als reichlich und können kaum untergebracht werden. Geringere Qualitäten blieben fast untätig. Die Berliner Notierung blieb in dieser Woche unverändert. Die Hamburger Butter-Auktionen lagen mit einem Durchschnittserlös von 172,52 M 5,00 M niedriger als in der Vorwoche. Kopenhagener Notierung unverändert, und auch die holländischen Märkte wiesen weitere Preisrückgänge auf. Mit einer Besserung der Nachfrage dürfte vor der Hand noch nicht zu rechnen sein.

Kopenhagen, 19. August. Bericht der Firma A. Rindom & Resorff A.-G. Der Markt hat in dieser Woche vollständig wie in der Vorwoche gelegen. Sobald die Berichte aus England über den Kohlenstreik hellere Ausichten meldeten, so wurde der Markt gleich etwas fester, während derselbe bei weniger günstigen Berichten gleich zu seiner gewöhnlichen Leblosigkeit zurückkehrte. Alles hängt davon ab, wann dieser Streik beigelegt wird. — Die Preise haben ungefähr wie in der Vorwoche gelegen, vielleicht eine Kleinigkeit niedriger. — Die Notierung blieb in diesen Tagen unverändert 300 Kronen. — Da die Produktion langsam abnehmend ist, so steht eine Ermäßigung nächste Woche kaum in Aussicht. — Es scheint, als ob mehrere Inhaber von Kühlhausbutter sowohl in Deutschland als auch in England augenblicklich diese, sogar mit Verlust, verkaufen, und es ist deshalb zu erwarten, daß ein lebhafterer Begehr nach feinsten Butter späterhin eintreten muß — wenn die Kühlhausbestände geräumt sind. — Von australischer Butter soll ein Teil zur September-Verschiffung zu 165 cts englischen Hafen verkauft sein, und da diese Butter erst einmal im November ankommen wird, so scheinen diese Käufer nicht mit einem nennenswerten Rückgang der jetzigen Preise zu rechnen. — Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 20. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verollt. Tilsiter-Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,80—1,90 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,18—1,25 M je Kg.

Berlin, 20. August. Die unverkennbare kleine Besserung der allgemeinen Wirtschaftslage macht sich auch im Käsegeschäft bemerkbar. Die in unseren letzten beiden Berichten gemeldete bessere Nachfrage hielt auch in der letzten Woche an, so daß man überall befriedigende Umsätze erzielte. Aber die weitere Entwicklung des Geschäfts läßt sich im Augenblick Bestimmtes nicht sagen, mit einem Falle der Preise dürfte aber einstweilen nicht zu rechnen sein. Tilsiter Käse war in der Berichtswoche allerdings nicht so rege gefragt, wie in der Woche zuvor, dagegen wurde echter Schweizer auch weiterhin stark begehrt. Abfallende Qualitäten waren bei starkem Angebot vernachlässigt, ebenso fanden finnische und bayerische Schweizer wenig Beachtung. In allen Sorten Holländer wurden nette Umsätze erzielt, man rechnet für die nächste Zeit mit unveränderten Preisen. Das Interesse für Saueremilchkäse ist wohl infolge der hohen Preise etwas erloschen. Die wieder eingetretene kühlere Witterung hat wieder eine regere Nachfrage nach Weichkäse mit sich gebracht, was wiederum ein Anziehen der Preise im Gefolge hatte; weitere Preiserhöhungen werden von den Produzenten in Aussicht gestellt. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 106—110, do., sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 50—60, holländische Gouda, 45 Proz. 125—150, do., 40 Proz. 98—103, holländische Edamer, 40 Proz. 103—106, do., 30 Proz. 93—96, do., 20 Proz. 83—86, holländischer Brotdamer, 40 Proz. 105—108, echte Emmentaler 145—155, finnländische Emmentaler, großgelocht 130—135, do., mittelgelocht 115—120, bayerische Emmentaler 135 bis 145, bayerischer Limburger, 20 Proz. 60—65, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 60—65, Komadur, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 75—88, Steinbuscher, vollfett 115—120, Harzer je nach Qualität 50—60, Camembert, vollfett, 350 Gramm je Stück 1,25—1,30, do., 149 Gramm, je Stück 0,40 bis 0,45, Gorgonzola 160—165, italienischer „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—90, do., 6 teilig 90—105, Parmesan 195 bis 200, Glarner Kräuterkäse 95.

Breslau, 20. August. Bericht der Firma Frik Baum & Co. Ueber das Geschäft ist heute nichts bemerkenswertes zu sagen. Nach Schnittkäse war die Nachfrage wohl leidlich; Magerkäse fehlen fast ganz am Markt. Die Nachfrage nach Harzerkäse ist vielleicht schon etwas langsamer geworden. Die Provinz will teilweise die letzten hohen Preise nicht mehr anlegen. So lange aber die Knappheit im Rohmaterial anhält, dürfte eine Milderung der Preislage unter Berücksichtigung der hohen Auslandsforderungen unmöglich sein. — Quarg. Die Anlieferungen sind weiter unbedeutend und genügen nicht, um den Bedarf zu decken, so daß man Auslandsware heranziehen muß.

Rempten, 18. August. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 42—44 M. Marktlage: zögerndes Angebot. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 95—110 M. Tendenz: ruhiger Markt.

Kaufbeuren, 19. August. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 44—46 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Veunwarden (Holland), 20. August. Bericht der Firma S. S. Sevensster u. Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 54—60 holländ. Gulden, 30 Proz. Käse mit 66—72 holländ. Gulden, 40 Proz. Käse mit 80 bis 86 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Der Handel blieb gut, so daß sich höhere Preise durchsetzen konnten. Ein weiteres Anziehen wird nicht erwartet, da die Vorräte genügend groß sind und die Produktion reichlich. Obenein ist viel weitere Qualität am Markt. Junge vollfette Goudakäse erbrachten auf den süd-holländischen Märkten bis 50 Gulden, schwere Laibe bis 56 Gulden, bei ruhigem Geschäft. Auch in Purmerend und Alkmaar

sah man höhere Preise. Prima gestempelte Edamer wurden mit 43 Gulden bezahlt. Nach friesischen Käsen hat sich die stürmische Nachfrage ruhigt. 20 Proz. Edamer und Gouda kosteten 30 Gulden, 30 Proz. 37 Gulden, 40 Proz. 43—44 Gulden bei nachlassendem Begehr.

Milch.

Berlin, 20. August. Der Erzeugerpreis für M. 4 wurde die Zeit vom 20. bis 26. August festgesetzt in:

Berlin: 20,0 3 je Liter frei Berlin;
Hamburg: 20,0 3 je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18,0 3 je Liter frei Verladestation;
Münster: 19,0 3 franko Empfangsstation ab 17. Aug.

Eier.

Berlin, 19. August. Bericht der amtl. Notierungs-Kommission den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier große, vollfrische, gestempelte 14,5, frische über 55 Gramm 12—13, frei unter 55 Gramm 11, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 8—9; Auslandseier: extra große 14,5—15, große 13—13,5, normale 10,5—11, kleine und Schmutzeier 8,5—9. Tendenz: behauptet.

Köln, 20. August. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11.

Vieh.

Berlin 18. August. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmärkte. Schweine- und Ferkelmärkte. Auftrieb: 352 Schweine, 545 Ferkel. Verkauf ruhiges Geschäft. Preise für Käufer etwas gedrückt. Es wurde gezahlt im Großhandel für Läuferische: 7—8 Monate alt 85—105, 5—6 Monate alt 55—80; Böcke: 3—4 Monate alt 45—55; Ferkel: 9—13 Wochen alt 30—38, 6—8 Wochen alt 26—30 M.

Berlin, 18. August. Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 11 Rinder, darunter 321 Bullen, 200 Ochsen, 623 Kühe und Färsen, 1840 Kälber, 8167 Schweine, 317 Auslandschweine. Verkauf: bei Rindern und Kälbern sowie bei Schweinen ziemlich glatt. Preise: Ochsen: 1. 56—2. 50—54, 3. 45—48, 4. 40—43; Bullen: 1. 55—58, 2. 50—53, 3. 44—47; Kühe und Färsen: 1. 54—59, 2. 43—50, 3. 32—40, 4. 26—30, 5. 22—25; Ferkel: 24—38; Kälber: 1. —, 2. 75—80, 3. 70—78, 4. 62—68, 5. 55—60; Schweine: 1. —, 2. 83—86, 3. 84—85, 4. 81—83, 5. 78—80 6. —; Sauen 75—79.

Hannover-Lehrte, 17. August. Auftrieb: 840 Ferkel und 108 Läuferische. Es kosteten im Großhandel: Ferkel: Durchschnittsqualität, 6 Wochen alt 28—37, 8—12 Wochen alt 37—50; Läuferische: 3—4 Monate alt 50—75, 6 Monate alt 75—110 M. Markterlauf: mittelmäßig.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	18.	8167	86—83	81—78	Lebendgew.	zieml. gl.
Bremen	18.	1466	78—75	70—65	"	mittelmäßig
Breslau	18.	2931	80—76	75—72	"	schlecht
Chemnitz	16.	1739	85—82	—	"	mittel
Danzig	17.	1233	75—71	69—64	"	geräum
Dortmund	16.	2191	84—81	80—77	"	mittel
Dresden	19.	228	86—84	83—80	"	langsam
Düsseldorf	17.	18.0	83—78	77—73	"	ruhig
Elberfeld	16.	1996	85—81	80—75	"	langsam
Essen	17.	3279	81—76	75—70	"	schleppen
Frankfurt a. M.	19.	349	84—79	—	"	schleppen
Hamburg	20.	3480	80—78	76—70	"	gut
Hannover	18.	991	83—78	77—72	"	gut
Karlsruhe	16.	687	88—84	82—78	"	langsam
Köln	16.	3362	82—77	76—72	"	flau
Leipzig	19.	3059	87—83	82—77	"	mittel
Magdeburg	17.	3012	85—81	78—75	"	sehr lang
Mannheim	19.	94	82—80	79—81	"	ruhig
München	18.	1812	84—82	—	"	—
Nürnberg	17.	1975	105—98	75—91	"	sehr schlech
Stettin	17.	1027	85—80	7—70	"	zieml. gl.
Stut	19.	391	86—85	84—83	"	mäßig bel
Zwickau	16.	1002	87—80	78—74	"	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 20. August. Die schon am 18. August zum Schluß des Marktes eingetretene starke Befestigung in Roggen setzte sich heute in scharfem Tempo fort, so daß die ersten Kurse für Lieferung auf der ganzen Welt sich noch um 5 M. über den gestrigen Kursen stellten. Das Angebot inländischer prompter Ware fehlte fast ganz. Trotzdem war aus dem Auslandgeschäft heraus keine rechte Erklärung für die Roggenhauffe zu finden. Man nahm vielfach an, daß vorliegende Kaufordres für Lieferung in der Getreidehandels-Gesellschaft ausgingen und führte das darauf zurück, daß gestern die Wertdifferenz zwischen Weizen und Roggen sich merklich vergrößert hatte, und daß deshalb die Gesellschaft, welche zur Verminderung der Preisdifferenz zu Gunsten des Roggens direkt begünstigt worden ist, hier für Roggen laufend eingriff. Weizen hatte sich nicht verändert. Gerste ist ebenfalls wenig verändert. Hafer eher etwas freundlicher. Wehl gefragt und höher. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 222—227, Hafer, neuer 210—220, Wintergerste 6 bis 200, Sommergerste 234—240, Futterweizen 300—304, La-Mais 186—189, kleiner Mais 208—210, Tauxenerbsen 345—355, Roggenkleie 115—120, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 269—273, September 280—283, Oktober 277,50—279,50, Dezember 276,50 bis 277,50, Roggen, märkischer 200—206, September 218,50—220, Oktober 221—222, Dezember 222—223, Sommergerste 195—245, Wintergerste 15 bis 172, Hafer, märkischer 179—191, Mais (loft Berlin) 176—182, V.

germehl 38,50—40, Roggenmehl 28,75—30,75, Weizenkleie 10,25, Roggenkleie 11—11,40, Raps 325—330, Vittoriaerbsen 36—43, kleine Speiseerbsen 30—34, Futtererbsen 22—26, Widen 30—33, Rapstuchen 14,20—14,40, Leintuchen 18,80—19, Trockenschmelz 10,80—11, Sojashrot 19,80—20, Kartoffelflocken 22,50—23.

Magdeburg, 20. August. Weizen ruhig, 13,50—14, Roggen stetig, 10,10—10,30, Sommergerste stetig, 11—12, Wintergerste still, 8,70—8,80, Hafer fest, 11,40—11,60.

Bremen, 20. August. Weizen, Manitoba 2 14,25, Hard Winter 2 13,50; Roggen: deutscher 11,50, amerikanischer 2 9,60; Gerste: russische 8,40, La Plata 8,50, amerikanische Malz 8,50; Hafer: La Plata 8,35, Kanada-Western 2 9,50, desgl. 3 8,90; Mais: La Plata 7,60, Donau-Galaxy 7,60. Tendenz: Stetig.

Dieser Ausgabe ist je ein Prospekt beigelegt von der Kunstanstalt H. Volf, Heilbronn, Vertreter Gustav Mandt in Lauterbach (Hessen), sowie vom Eisenwerk Theodor Voos, Gunzenhausen, betr. Hoch- und Niederdruck-Dampfkessel.

Beilageblatt: Unserer heutigen Nummer liegt ein hervorragendes farbiges Kellameblatt bei. — Die Kunstanstalt H. Volf, Heilbronn a. N., wird den meisten Molkereien bekannt sein, liefert sie doch seit Jahrzehnten Molkerei-Etiketts als Spezialität. — Der Druck von Käse-Etiketts ist ein Gebiet für sich, die zur Verwendung kommenden Farben dürfen sich durch die Käsefäure nicht zerlegen, auch ist ein bestimmtes Papier erforderlich. — Die Aufgabe jeden Etiketts ist, den Käse bekannt zu machen, das Bild und die Bezeichnung sollen sich dem Käufer einprägen, sollen ihm eingetragert werden, ist das erzielt, dann hat eine Kellame Zweck gehabt. — Um es zu erreichen muß ein Etikett schlagend und treffend sein und auch hier bringt die Firma Volf unter Mitarbeit des Kunstverlags Gustav Mandt, Lauterbach-Hessen, für welchen erste Künstler arbeiten, Außergewöhnliches. — Selbstverständlich werden auch alle anderen Kellamen, wie Plakate Kataloge, Prospekte Briefbogen, Couverts, Postkarten, Verschlussmarken usw. in künstlerischer Ausführung und bestem Druck geliefert. — Die Firmen H. Volf, sowie der Generalvertreter, Kunstverlag Gustav Mandt, sind jederzeit gern bereit, mit unverbindlichen Vorschlägen zu dienen und bitten um Anfragen.

Stellen-Angebote.

Fachmann.

Für Molkerei, Schweinezucht und Mast, sowie Landwirtschaft wird ein tüchtiger, in allen Zweigen erf.

Mann

gesucht. Leute ohne Anhang und von tadellosem Ruf bitte Angebote mit Zeugnisabschriften unter Nr. 2972 an diese Zeitung zu senden. Alter nicht unter 30 Jahren. Nur geschäftstüchtige Leute, welche etw. Kautions stellen können, kommen in Frage.

Molkerei- und Käseereigehilfe

für kl. Betrieb i. Pommern gesucht. Derselbe muß verschiedene Sorten Käse, erstklassige Ware, wirkl. selbstständig aus Gutmilch herstellen k., jedoch für 3 prozentige Milch der 11. Teil der Butternotierung gezahlt werden kann. Angebote unt. D. B. 2899 an diese Zeitung.

Selbstständig arbeitender, fleißiger, sauberer

Gehilfe.

nicht unter 24 Jahren, der mit der Käseerei von Limburger, Romadur, Stangen usw. voll vertraut sein m., zum 1. 9. v. Molkerei gesucht. Nur mit besten Empfehlungen versehenen wollen bei Angabe der Gehaltsansprüche sich melden unter Nr. 2679 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Septbr. einen saub., tüchtigen, jungen

Gehilfen.

Selbiger hat in den Vormittagsstunden einen Milchverkaufswagen zu fahren. Anfangsgehalt bei fr. Kassen 50—60 Mk. Gute Behandlung und Dauerstellung Angeb. an Dampfmolkerei Fildendorf b. Dorfmark (Hann.)

Suchen zum 1. September oder früher einen jungen (2908)

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, für alle vorkommenden Arbeiten Gleichzeitig kann auch ein

Lehrling

unter günstigen Bedingungen eintreten. Molkerei Voltwieße i. Brschw. Straße Fildesheim-Braunschweig.

Suche zu sofort einen tüchtigen, jüngeren (2905)

zweiten Gehilfen

für Kessel, Maschine und Buttereier sowie zur Hilfe in der Käseerei. Zeugnisabschriften mit Gehaltsansprüchen erbittet

Kaiserslautern-Molkerei und Kartoffelflocken-Fabrik, Barmen.

Wir suchen einen

Kutscher

derselbe hat vormittags einen Verkaufswagen zu fahren und Milch im Kleinverkauf an die Stadtkundenschaft abzugeben, am Nachmittag die Bahnfahrten nach dem 5 Min. entfernten Bahnhof zu machen sowie für Ordnung und Sauberkeit im Molkereihof zu sorgen. Ders. muß ehrlich sein und sich vernünftig und freundlich bewegen können, u. in allen seinen Arbeiten pünktlich sein. Gehalt das erste Jahr 45 M., sp. 50 M., freie Station u. Kassen. Junge Leute mit anständiger Gesinnung, die auf eine Dauerstellung sehen, wollen ihre Bewerbungen u. Molkereieigenenschaft Nr. 2498 an diese Zeitung einreichen.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, soliden, sauberen u. äußerst zuverlässigen, tüchtigen

Gehilfen.

Angebote mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbittet (2916)

Centralmolkerei Flatow,

Kreis Osthavelland.

Zum 1. Sept. suche einen

Käseereigehilfen

welcher Schweinemast und -Zucht mit übernimmt. Anfangsgehalt 50 Mk. bei freier Station. Desgl. eine

Meierin

für Buttereier und Haushalt. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erb.

Dampfmolkerei Siedel, Ostpr.

Da der jetzige Gehilfe wegen Unglücksfalles seines Vaters Stellung aufgeben muß, suche ich zu sofortig. Antritt einen älteren

Gehilfen

welcher im Besitze des Führerscheins ist, da selbiger morgens eine Tour mit dem Kraftwagen fahren muß. Moderner Betrieb. Stellung angenehm und dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (3080)

Max Schweizer,

Molkerei Heidenau-Dresden.

Suche für meinen frauenlosen Haushalt eine ältere

Meierin

nicht unt. 35 Jahren. Bedingung: ehrlich, guter Charakter u. Sinn für Häuslichk. Guter Lohn. Reisekost. werden vergütet. Ausführl. Angeb. unter Rheinland 3010 an d. Ztg. erb.

Harzkäsefabrik

sucht einen Käsemeister, der bereits schon in neuzeitlichen Betrieben tätig war, selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist und das Personal sachgemäß anstellen kann. Monatliche Verarbeitung 500 bis 600 Zentner. Es wollen sich nur Herren melden, die für erstklassige, marktfähige Ware garantieren können. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen unter 3106 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Septbr. oder auch später für 23 jährigen

Gehilfen

welchen ich jedem Kollegen empfehlen kann. Stellung. Offerten erb. A. Dittmann, Inpeltor, Kranichfeld i. Th.

Suche zum 1. September einen jüngeren, tüchtigen, zuverlässigen

zweiten Gehilfen

für alle Betriebsarten. Gefl. Off. und Gehaltsforderungen an (3097) Molkerei Lehe in Braunschweig. A. Schranz.

Zum 1. Sept. kann kräftiger, sol.

Gehilfe

hier eintreten für Betrieb und zeitweise Hilfe im Kontor. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen zu richten an (3050) Molkerei Bettweil bei Duren, Rheinland.

Zum Antritt am 2. Sept. suche ich einen gewissenhaften, kräftigen

Gehilfen

für Buttereier, Annahme, Kontor u. derauf sonst jede Arbeit gerne verrichtet. Bedingung sicher., flott. Rechnen. Gehalt 50 Mk. (3056) Molkerei Zeven,

eingetr. Gen. m. unbeschr. Haftpfll.

Junger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut u. etwas Erfahrung in der Käseerei hat, per sofort von Landmolkerei mit vorwiegend Frischmilchvertrieb gesucht. Offerten mit Gehaltsanspr. unter Nr. 3046 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Septemb. ein, jungen, tüchtigen (3113)

Gehilfen

für Annahme und vorkommende Arbeiten. Gehalt nach Leistung. Angebote an

Molk. Jhrhove, e. G. m. u. H.

Ostfriesland.

Suche zum sofortigen Antritt ein, zweiten, ledigen

Meiereigehilfen

perfekt im Butterschlagen und sonstigen Arbeiten. (3031)

Hermann Leistner,

Buttergroßhandlung,

Wittenbrand in Sa.

Suche zum 1. September einen fleißigen

Gehilfen

nicht unt. 25 J., der in Harzkäseerei bewandert ist. Gehalt im Anfang 60 Mk. und freie Station. Angeb. erbittet (3027)

B. Wiering, Molk. u. Käsefabrik, Beestow (Meckl.).

Käsemeister,

ledig, der in d. Lage ist, eine Käsefabrik einzurichten und nur erfl. Ware herzustellen versteht, gesucht. Kautions, die sichergestellt wird, erforderlich. Zeugnisse und Gehaltsansprüche an (3047)

Oskar Höhn, Wittenhausen,

Mündenerstraße.

Lehrling, nicht unter 16 Jahren, gesund und kräftig, mit gut. Schulbildung, zum 15. 9. 26 gesucht.

Molkerei Labenz

Krs. Lauenburg i. Pomm.

Suche eine junge, kräftige und ehrliche

Meierin

für Betrieb und Mithilfe im frauenlosen Haushalt. Anfangsgehalt 35—40 Mk. und alles frei. (3033)

W. Boek, Molkereibesitzer,

St.-Krone (Grenzmarf.).

Gehilfenstelle besetzt. Bewerberinnen besten Dank. (3098)

Molkerei Herzfeld,

e. G. m. u. H.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Fachmann,

26 Jahre alt, verh., sucht zu sofort oder später leitende Stelle. Selb. ist mit allen Facharbeiten sow. auch amerik. und einfacher Buchführung bestens vertr. Pa. Zeugnisse und Refer. steh. z. Diensten. Kautions f. gest. werden. Förl. Ang. unter W. J. 3061 an diese Zeitung.

Junger strebsamer Gehilfe, 20 J. alt, sucht zwecks Veränderung zum 1. Septbr. anderweitig. Stellung. Selb. befindet sich in ungekündigt. Stellung und ist mit allen ins Fachschlagenden Arbeiten bestens vertr. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. erb. Alfred Niemer, Molk.-Genossensch. Stralsburg, Adersmarf.

Achtung! Erfahr., tücht., jung verheiratet. **Molk.-Fachmann** i. zu sof. od. später Vertr.-Stellg., gleich welcher Art. Selbiger hat zuletzt selbständig Molkerei geführt, ist gelernter Schlosser, führt Reparatur selbst aus und ist in jeder Hinsicht zuverlässig. Gegend gleich. Werte Angebote erbeten an **Otto Vork, Saulin, Post Merzin, Kr. Lauenburg, Pommern.** (3138)

Junger, lediger

Molkereifachmann,

seit einem Jahre Verwalter einer Privatmolkerei mit Verland und Käseerei sucht zum beliebigen Antr. Stellung als Verwalter in Privat- oder Genossenschaftsmolkerei. Eine Barkauten von etwa Mk. 2000.— kann gestellt werden. Gute Zeugn. zu Diensten. Gefl. Angeb. unter Nr. 2545 an diese Zeitung.

Fachmann

33 J., verheiratet, Frau gelernte Meierin, z. St. Verwalter in hies. Genoss.-Molkerei, tätig, sucht z. 1. 10. anderweitig Stellung als Verwalter, Obermeister, Oberkäserei oder sonstige Vertrauensstellung. Selbiger ist mit sämtlichen Molk.-Maschinen, sowie in der Herstellg. sämtl. Weichkäsearten, sow. Käse in Joghurt, Degerma- und Emulsionsmilch durchaus bewandert. Auf Wunsch wird dort Weichkäse eingerichtet, wo noch keine vorhanden. Pa. Zeugn. zur Verfüg. Gefl. Angeb. an **Georg Klupich, Molkerei Kolltschen, Kr. Reichenbach i. Schl.**

Suche für meinen (2913)

Betriebsleiter,

24 Jahre alt, welcher 1½ Jahre meinen Betrieb leitete und sich verändern möchte, anderweit. Dauerstellung als Verwalter, Obermeister oder anderweit. Vertrauensposten. Derselbe hat Handels- u. Molkereischule besucht und ist an selbständ. Arbeiten gewöhnt, mit sämtl. Maschinen aufs beste vertraut u. versteht die Interessen eines Molkerei- u. Käsebetriebs auf das Beste. Referenzen zur Verfügung. Werte Angebote an **Altstädter Käsefabrik Hohentramm Krs. Salzweide.**

Allg. Molkerei- und Käsefachmann,

ledig, mit umfangreich. Kenntniss der Schmier- und Schimmelpilz-Käsearten, wie voll vertraut in Molkereigrößbetriebe, auch gute Fertigkeit in Joghurtmilch u. Joghurtkäse, sucht als arbeitseifriger Mann zum 1. bis 15. Sept. vertrauten Vorsteherposten. Referenzen und pa. Zeugnisabschriften gern z. Kenntnisnahme. Angebote unter 3117 an diese Zeitung.

Achtung! Für einen äußerst tüchtigen, strebsamen, ehrlichen, jungen **Molkereifachmann,** verh., wird Stellung zur beliebigen Zeit als Verwalter gesucht. Verh. ist vertraut mit der technischen und kaufm. Buchführung und für Herstellung marktfr. Molkereiprodukte wird garantiert. Auch m. allen vorh. schw. Geschäftsfäll. weiß Such. gew. umzug. Kaut. in Höhe von 2000—2500 Mk. kann gestellt werden. Werte Angeb. richte m. an **Dr. jur. C. Lorenz, Jüterbog, Großestraße 39.** Telefon 202.

Tüchtiger Gehilfe,

22 J. alt, sucht zum 1. Sept. evtl. später Stellung als Gehilfe oder Camembertkäserei. Selbiger ist verheiratet mit Kessel u. Maschinen, Butte, Versand, Hart- und Weichkäseerei sowie mit all. Facharbeiten. Werte Angebote zu richten an (3073) **Gerhardt Tauscher, Molkerei d. Eßl. Milchhändler-Vereins Pfalzborf, Kreis Cleve.**

Strebl., solid., erwerbslos. **Molk.-Fachmann** mit kleiner Familie, i. Beschäftigung gleich welcher Art. 12 Jahre im Fach tätig gewes., m. all. Arbeit., auch Schweinemast, bestens vertr., besond. geeignet als Heizer u. Maschinist, da geprüfter Heizer. **Gustav Pfau, St. Andreasberg a. Harz.** (3130)

Tüchtiger, strebsamer Fachmann, 30 Jahre alt, vertr. mit Kessel, Maschin., Kühlmasch. (Kohlensäure, Ammoniak), elektr. Anlage, Butte, Romad., Frühstück- u. Quark-Käseerei, perf. in Herst. von Trockenmilch, sucht, gest. auf langj. Erfahrungen, g. Zeugn. u. Empfehl., zum belieb. Antritt Dauerstell. als Verwalter, Betriebsleiter, Obermeister oder 1. Gehilfe. Molkereischule mit Erf. bes. Schließen bevorz., jedoch nicht Beding. Angebote an **Hans Klimke, Waisgaden, Kr. Loebjüh.**

Molkereifachmann

25 Jahre alt, in allen Zweigen d. Faches bestens vertraut sowie mit techn. u. kaufm. Buchführung vertraut, jetzt als Verwalter in einer Gutsmolkerei in unget. Stellung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenzen für sofort Stellung als Verwalter, Leiter, Geschäftsführer oder sonst. Vertrauensposten. Off. unter Nr. 2751 durch diese Ztg.

Molk.-Fachmann, 23 J., evang., sucht z. 1. Sept. Stelle als Maschinist, Buttermeyer od. sonst. Vertr.-Posten. Selbständ. in Bedien. von Dauererhitz., Kohlen- u. Ammon.-Kühlantl., m. Eisfabrik, im Besitze d. staatl. Heizerzeugn. sow. guter Empfehl. Gefäll., interessierter Arbeiter, Reparatur selbst ausführ. W. Ang. erb. **Fritz Schöne, Meierei Friedrichshagen, Bln.-Friedrichshagen.** (2949)

Junger Fachmann

22 Jahre alt, Führerschein 3 b, sich. Fahrer, gute Kenntnisse in Harz- sowie Weichkäse, im Maschin.-Wesen durchaus bewandert, an gewissenh. selbständiges Arbeit. gewöhnt, sucht Dauerstellg. Antritt nach erfolgter Kündigung. Angebote erbeten u. 3127 an diese Zeitung.

Bedig., 29 jähr. Molk.-Fachmann, techn., kaufm. u. prakt. geb., i. sof. Stellung als Betriebsleiter oder Geschäftsführer. 5—6000 M. Siche. Angeb. u. 3122 a. d. Ztg.

Wirklich strebsamer, verheiratet.

Fachmann

sucht Stellung zum 15. September oder 1. Oktober. Selb. ist 31 J. a., hat keine Kinder, ist vertraut mit allen Arbeiten, Butte, Maschin., elektr. Lichtanlage, Hart- u. Weichkäseerei, Schweinemast u. -Zucht, am liebsten als Gutsmeister oder sonstigen Posten. Stube und Küche genügt. Angeb. unter 3120 an d. Zeitung.

Junger, ehrlicher, strebsamer

Molkereifachmann,

der an selbständiges Arbeiten gew. ist, bisher in ungekündigter Stell., sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. od. 15. 9. Dauerstellung als Betriebsleiter, 1. Gehilfe od. Gutsmeister. Selb. ist vertraut mit Tils- und Steinbuschertkäseerei, Butte, Schweinemast u. -Zucht und elektr. Lichtanlage, führt auch kl. Repar. selbst aus. Frdl. Angebote sind zu richten an **M. Bludau, Dampf-molkerei, Gr.-Trumpeiten bei Kaufhmen, Ostpr.** (3128)

Jg., tücht. Fachmann

ungekünd., sucht, gestützt auf erste Referenzen, zum 1. 10. evtl. früher, anderm. Stellg. als Betriebsl. od. dergleichen, wo Verheiratet. gestattet. Etwas Sicherheit wird gest. Ausführl. Angeb. unter **Milchindustrie postlag. Basewalk in Pomm. erbet.**

Molkereifachmann sucht, gest. auf gute Zeugn. Stellung irgend welch. Art. W. Zuschr. mit Gehaltsang. unter Nr. 2649 an diese Zeitung.

23 jähr. Fachmann

sucht gest. a. gute Zeugn., zum 1. 9. Stelle als Obermeister, 1. Gehilfe, Oberkäserei od. sonst. Vertrauensposten. Selb. ist verh. m. all. Facharbeiten, Abrechn. u. Buchführ. sowie in Camemb., Romadur-, Limburger-, Tils- u. Harzkäseerei. W. Angeb., da in ungekünd. Stellung, unt. **H. K. 101 postlagernd Schlawa in Pommern.** (2962)

Molkereifachmann, 25 J. alt, Absolvent der Molk.-Schule, 9 Jahre i. Fach, sucht, auf gute Zeugn. gest., Stellung als Betriebsleiter, Obermeister od. sonst. Vertr.-Posten zum bel. Antr. Ang. erbet. **Hermann Schaab, Weinum bei Salzgitter.**

Tücht. Molkereigehilfe, 18 Jahre, sucht, gest. auf gute Zeugn. z. weit. Ausbild. in Weichkäse. Stell. Off. erb. **Molk.-Gehilfe Helmut Masch, Borkersroda, P. Klosterhäfel. i. Th.**

Erf. Tilsiter Käser, 25 Jahre alt, der Interesse für Käseerei hat sowie mit sonst. Arb. vertr. ist, sucht zum 1. 9. oder früher Stellung.

A. K o n a t, Tilsit-Kallmen. (2787)

Molkereigehilfe (Besizersohn), 22 Jahre alt, wünscht zum baldig. Antritt anderw. Stellung. Such. ist an flottes, selbst. Arbeiten gew., ist firm in Herstellung feinsten Butter, Schlag-, Tils-, Limburg-, Stangenlimburg-, Romad-, Quarkkäse usw., auch m. Milchverf. ist Suchender best. bewand. Mit ländl. wie städt. Betr. best. vertr., Zeugn. u. Referenz. Steh. gern zur Verfüg. Um frdl. Angeb. bittet (3129) **Herbert Haase, Essen a. Ruhr, Schornstr. 19. NB. Gegend gleich.**

Gehilfe, 20 J. alt, gute Kenntn. in Tilsit-, Steinb., Romad-, Limburger-Käseerei u. Butte, bewandert mit Kessel u. Maschinen, kein Stundenarbeiter, sucht sofort oder sp. Stellung. **Urmoneit, Schwirgden, P. Sodehnen, Kr. Darg., Dpr.**

Strebsamer Molkereigehilfe, 20 Jahre alt, mit allen Facharb. d. modern. Molkereibetriebes aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf g. Zeugn. für sof. oder später Stell. Frdl. Ang. wolle man senden unt. Nr. 3132 an diese Zeitung.

Jg. tücht. Weichkäser, welch. firm ist in der Herstellg. von Romadur, Stangen-, Frühstücksfäken u. Camembert, sowie feinsten Butter u. Quark, sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empfehl. bis 1. September Stellung in Weichkäseerei od. Molk. Angebote mit Lohnangaben sind zu richten an **Gg. Anwander, Molk.-Geh., Stradam, Bez. Breslau.**

Fachmann, erste Kraft, unverh., in städtischen u. ländl. Betrieben tätig gewes., i. z. 1. Sept. Anstellg. In Vertr.-Stellg. tätig gewes. Fachschule besucht. Es kommen Obermeisterstellg. oder Betriebsleiterpost. in klein. od. mittl. Betrieben in Frage. Auch Butter- und Käse-großhandlung angenehm. Gegend gleich. Ansprüche bescheiden. Angebote erbitt. **H. Paesche, Dampf-molk. Sadde, Ostpreußen.** (3134)

Käseerei-Besizersohn,

19 Jahre alt, im Besitz des Führ.-Scheins 3b, sowie einige Kenntnisse in der Molkerei, auch mit der Bedienung von Stadt- und Landtundschafft gut bekannt, sucht Stellung in Molkerei. Werte Angebote sind zu richten unter **J. B. 3135 an diese Zeitung.**

Junger Gehilfe,

19 Jahre, sucht für alle im Betrieb vorkommende Arbeit Stellung. Angebote sind zu richten an (3123) **Hans Brühl Brandis bei Leipzig Karlstraße 2 b.**

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten vertr., sicherer Maschin-führer, auch mit Kohlen- u. Maschin-verschiedener Fabrikate gearbeitet sowie elektr. Lichtanlage mit Automatenbatt., sucht z. sof. St. **Karl Gropp, Goslar, Forsthaus Bergtal.**

Tüchtiger Gehilfe

der mit allen Molkereiarbeiten vertraut ist, eine Kohlen- u. Kühl-lage bedienen kann, auch gute in der Hart- und Weichkäseerei in Kontorarbeiten best., sicher. **Kner ist, sucht z. 1. September St. Werte Angebote erbittet (3128) W. Heitmann, Molk. Belgern a.**

Junger Chauffeur

mit Führerschein 2 und 3 b, geleiteter Maschinen- und Autoschloß, welcher auch Erfahrung in Harz-hat u. sämtl. Arbeiten übernimmt, sucht zum 1. 9. oder einige Tage Stellung. Angebote unter Nr. 313 an diese Zeitung erbeten.

Suche für einen zuverlässigen

jungen Mann,

der drei Jahre bei mir gelernt und noch ein halbes Jahr bei als Gehilfe tätig war, zum 1. 9. auch einige Tage später Stellung wo er sich in der Käseerei weit. bilden kann. Gefl. Angeb. erb.

P. J. Förster, Molkereibesitzer, Preiher, Medlenburg.

Junger Mann,

Besizersohn, 18 Jahre alt, groß, kräftig, sucht i. Käseerei zwecks gr. Ausbildung Stellung. Angebote unter Nr. 3069 an diese Zeitung erbeten.

Junger Mann,

19 J. alt, 4 Jahre in der Molkerei tätig, der Erfahrung in der Käseerei, auch eine Milchtour übernimmt, sucht Stellung zum 1. 9. 15. 9. 26. Angeb. erb.

Arthur Fritzenau

Käseerei Cöhdorf

Bezirk Halle.

Suche für meinen Sohn, 19 Jahre alt, der schon ein Jahr in klein gelernt hat,

Lehrstelle

in größerer Molkerei zur besser. Ausbildung. Gefl. Angebote unter Nr. 3084 an diese Zeitung.

Suchen für unseren

Lehrling

der hier 2½ Jahre in der Lehrst. ist, zum 1. 10. 26 für das 1. Halbjahr seiner Lehrzeit Stelle i. umfangreich. Betrieb. Zu gleich. Zeit kann Sohn achtbarer Eltern i. guter Schulbildung als

Lehring

unter günstigen Bedingungen eintreten. Angebote erb. (310)

Molkerei-Genossenschaft Jemisch,

Post Hohendorf,

Kreis Greifswald, Vorp.

Suchen für 25 jährigen sol., fleiß.

Mann

zum 1. Septbr. Stelle wo er sich i. Quarkkäseerei ausbilden kann. M. benarbeiten würden ev. übernommen. Angebote erbittet

Molkerei Mertingen (Bayern).

Kontoristin,

mehrere Jahre in Molkerei tätig mit Abrechn.-Wesen und all. Kontorarbeit. vertr., evtl. auch Milchannahme, sucht zum 1. Oktober oder früher Stellung. Gegend gleich. Angebote unt. **P. 3114 an d. Ztg.**

27 jährige **Fachmannstochter** aus guter Familie, sucht zum 15. 9. 26. freundliche Stellung als

Stübe oder Wirtschaftlerin in frauenlosem Haushalt. Selb. ist in allen Zweigen des Haushaltes gründl. erfahren u. best. auch im Fach gute Kenntn. Frdl. Angeb. unter **B. 3136 an diese Ztg. erbet.**

Junger, fester Gehilfe,
22 Jahre alt, im 8. Berufsjahr, m. Kessel und Maschinen, Buttereier u. allen Facharbeiten vertraut, sucht z. 1. 9. oder einige Tage später Stell. Auf hiesiger Stelle 2½ Jahre. Um Angebote bittet (3072)

Berthold Mittag,
Gehilfe der Molkerei Lehre
h. Brichm.

Molkereigehilfe,

11 Jahre im Fach, mit sämtlichen Maschinen best. vertr., perf. Hart- u. Weichkäse, der für ein tadelloses Produkt garantiert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. Stell. Gefl. Angebote bitte zu richten an Schmidt, p. Mdr. Hofbes. Conrad in Reichshaus, Kr. Marienburg, Wpr.

Für tüchtigen, ehrlichen, 22 jähr. Gehilfen mit Erfahrung in Butt., Camembertkäse, Maschinenwesen, Milchmann und Kontor suchen w. z. 1. Sept. evtl. sof. Stell. Wir können denselben bestens empfehlen. (3067) Molkerei Freiburg, Bez. Hamburg.

Junger, kräftiger Gehilfe
(Dittreue), 18 J. alt, welch. jede Arbeit willig übern., sucht zum 1. 9. 26 Stellung, am liebsten in ein. Betriebe, wo ihm Gelegenheit geb. wird, sich in der Käseerei gründlich auszubilden. Sucht. ist mit sämtl. Arbeiten gut vertr., an größte Sauberkeit gewöhnt und guter Pferde- pfleger. Werte Angebote, evtl. mit Gehaltsang. erb. Carl Jedamuh, Molkerei z. Planetal, Raben (Fläming), Bez. Potsdam.

Junger Molkereigehilfe,
20 Jahre alt, sucht für bald oder später Stellung. Derf. ist mit sämtl. ins Fach schlagenden Masch. vertraut und verst. auch mit Pferd. umzugehen. (3064) Joseph Mitter, Molkereigehilfe, Oberglogau, Bez. Oppeln, Wasservorstadt 618.

Für einen wirklich brauchb., ehrl. Gehilfen

um 23 Jahren suche ich zum belieb. Eintritt Stellung zur Vertretung h. Novbr. d. J. oder auf kürzere Zeit, da er dann eine Fachsch. besuchen will. H. Rude, Molkerei-Verwalter, Mieste (Altmark).

Wir suchen für einen tüchtigen 5 jährigen (3054)

Gehilfen

welcher vier Jahre bei uns tätig war, z. beliebigen Antritt Dauer- stellung. Der junge Mann ist mit allen Betriebsarbeiten sow. Käseerei hr gut vertraut. Angebote erb. Hanja-Meierei Curau b. Lübeck.

Suche für meinen empfehlensw.

jungen Mann,

er a. 1. April seine 3jährige Lehr- zeit beendet und bis heute als Ge- hile hier beschäftigt ist, zur Ver- änderung und Vervollkommenung z. 1. September oder etwas später überweitig passende Stellung bei 1-50 Mk. Gehalt. Als Ersatz für m. suche ich einen ordentlichen

jungen Mann,

er seine Lehrzeit beendet, zur weit. Ausbildung. Gehalt wie oben. Ge- fl. Offerten erbittet (3055)

Stapelsfeldt,
Molkerei-Genossenschaft Elsdorf,
Bez. Bremen.

Junger Gehilfe

1 Jahre, sucht zu sofort angenehme Stellung zur weiteren Ausbildung. Angebote mit Gehaltsangaben unt. 3057 an diese Zeitung erbeten.

Junger Molkereigehilfe,
2½ Jahre alt, sucht zum 15. Sep- tember oder einige Tage früher Stellung. Selbst. ist mit Kessel, Maschin., Buttereier sowie sämtlichen ins Fach schlag. Arbeiten bestens vertr. Bes. auch gute Kenntnisse i. d. Camembertkäseerei. Geg. gleich. Angebote bitte zu richten unter Nr. 310 an diese Zeitung.

Suche zum 1. oder 15. Sept. gute

Dauerstellung,

am liebsten Vertrauensposten. Bin 23 Jahre alt, evgl., 7 Jahre i. Fach, in allen Zweigen desf. sowie auch Käseerei perfekt. Würde mich auch gern mit im Kontor beschäftigen. Beste Zeugn. u. Referenzen. An- gebote nebst Gehalt an Jung. Mol- kerei Calldorf bei Blotho (Lippe).

Ein 21 Jahre alter, an flottes Arbeiten gewöhnter

Molkereigehilfe

der mit Kessel und Maschinen, elek- trischer Lichtanlage sowie mit der Herstellung von Tilsiter Halb- und und Vollstettkäse aufs beste vertr. und in der Schweinemast bewand., sucht ab 1. September Stellung in entspr. Betriebe. Um Ang. bittet Walter Gerull, 3075

Molkerei Fischerbabbe (Danzig).

Jg. Molkereigehilfe,

21 Jahre alt, u. ein junger Mann, 30 Jahre alt, welcher Posten als Milchfahrer oder sonstige Posten i. Molkereiwesen bekleidete, suchen zu sofort oder zum 1. 9. 26 Stellung. Ersterer ist ausgebildet in der Her- stellung von Käse nach Holländer, Tilsiter Voll- u. Mager, u. Bils- ter-marsh Art, auch besitzt er gute Kenntnisse in der Weichkäseerei sow. in Schlagjahne- und Milchverland. Sehr gute Zeugnisse stehen z. Ver- fügung. Am liebsten werden solche Stellungen bevorzugt, wo beide an- treten können. Gegend gl. Beide sind keine Stundenarbeiter u. scheu- en keine Arbeit. Der 30 jährige ist guter Pferdepfleger, groß u. kräftig und verrichtet sämtliche Arbeiten. Herren, welchen an guten Arbeits- kräften gelegen, senden bitte Cil- angebote an (3077)

H. Schütt, Molkereigehilfe,
Gut Schneede, Post Wulffen
im Lüneburgischen.

Strebbarer, solider

Gehilfe

22 Jahre alt, mit Kessel u. Maschi- nen, inkl. Bedienung Bergedorfer Kühlmasch. vertr., d. weit. m. But- terei, Unterfuch., Speise- u. Sauer- milchquarg sow. Käseerei, sucht, gestützt a. gute Zeugn. u. Empfehl., Stellung, wo Gelegenheit geboten, sich im Kont. bezw. Buchführ. aus- zubild., jed. nicht Bedingung. Frdl. Angebote an (2941)

H. Theunert, Bernstadt i. Sa.
Kranzgasse 85.

Junger Molkereigehilfe sucht zum 10. oder 15. 9. Stell. als Chauffeur, Führerschein 3 b vorhanden. An- gebote mit Gehaltsangaben erb. an W. Reuter, Düsseldorf,
Bucherstraße 46. 2936

Junger, tücht. Molkereigehilfe

24 J. alt, sucht zu sof. od. 1. Sept. Stelle in größ. Betr. Selbst. ist ver- traut m. sämtl. im Molkereifach vorkomm. Arb., firm in d. Herstell. e. gut. Tils. sow. versch. and. Sort. Weichkäse. Geg. gl. Gefl. Ang. an F. Neumann, Fischhausen, Ditr.

Zwei wirklich tüchtige

Gehilfen

suchen zum 1. Sept. Stellung. W. Angeb. unt. Nr. 2962 an d. Ztg.

Chauffeur,

25 Jahre, led., Führerschein 2 und 3 b, mit allen Reparatur, vertraut, guter Wagenpfeleger, da Kautio- nung gestellt werden kann, Vertrauensst., a. Lieferwagen bevorzugt, Nebenar- beiten in d. Molkerei werd. gern mit übern., sucht bei besch. Anspr. Stellung für 1. 9. oder 15. 9. 26. Gefl. Offerten unter N. N. 159 erb. Ann.-Exp. Fr. Eismann, Meisen, Sa.

Junger, tüchtiger u. strebsamer

Gehilfe

welcher sich vor keiner Arbeit scheut und sich gerne in Weichkäseerei aus- bilden möchte, sucht Stellung. Vor- kenntnisse sind vorhanden. Selbst. ist noch in ungef. Stellung. Angeb. unter Nr. 3058 durch diese Zeitung. erbeten.

Suche für zwei tüchtige (2921)

Gehilfen

21 Jahre, der andere 17 Jahre alt, keine Arbeit scheuend, zum 1. Sept. dauernde Stellung. Gegend gleich Werte Angebote erbittet Molkereibesitzer Conrad Wiedwald Ostseebad Swinemünde.

Tüchtiger, 23 jähriger

Gehilfe

sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum 1. 9. oder einige Tage später gute Dauerstellung. Gegend gleich. W. Angebote erbittet (2786) Egon Binschovius, Loth. in Pom.

Solider Gehilfe, 21 Jahre alt, f. Stellung zum 15. September oder einige Tage früher. Gefl. Ang. an Heint. Denker, Meierei Harjesfeld in Hannover. (3007)

Wir suchen für einen tüchtigen

Gehilfen,

welchen wir bestens empfehlen kön- nen, firm in Weich- und Hartkäs., zu sofort oder 1. September Stellg. Genoss.-Molk. Koppe bei Ranken Kreis Flatow.

Wir suchen für einen älteren

Gehilfen

welcher 3 Monate hier zur Vertre- tung unferes erkrankten Molkerei- verwalter war, auf sofort ander- weitige Vertrauensstellung. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben er- beten an (2773)

Molkereigenossenschaft Elbringen
in Lippe.

Jung., strebs. Gehilfe, der Lust u. Liebe z. Fach hat, national gef., m. all. Facharb. bestens vertr. ist, sucht zum 1. September od. sp. Stellung nach Nord- od. Mitteldeutschland. Angeb. erbittet (2812)

Fritz Demste, Dampfmoikerei,
Mahnfeld, Krs Königsberg, Opr.

Suche Stellung f. Vehrting. Derf. hat ½ J. gelernt, ist 15½ Jahre. Gegend gleich. R. Fiebig, Zauer, Salokstraße 14. (2790)

Käseerei- und Molkereigehilfe, Mitte 20 er, reichl. Erfahrungen i. der Käseerei, spez. in Camembert-, Pries- und Schichtkäse, sowie i. Tils. Käseerei, auch mit allen modernen Maschinen, Dauererhitzungsanlage, sow. Buttereier gut vertraut, wünscht sich zu veränd. Gute Zeugn. zur Verf. Antr. f. z. 1. 9. od. etw. sp. erf. W. Ang. m. Gehaltsang. erb. Herm. Döttger, Molk.- und Weich- käseerei, Schlawa in Pommern.

Tücht., solider, strebsamer Gehilfe, evgl., 30, vertraut mit sämtl. Arb., auch Weichkäseerei, an flottes, selb- ständiges Arb. gew., sucht Dauerst. zum belieb. Antritt. Evtl. tätige Beteiligung mit 1500 M an reeller Sache. Schriftl. Angeb. postlagernd Aken, Kreis Dortmund. (2960)

Jung., tüchtig. Gehilfe

20 jähr., an gewissenh. u. selbständ. Arb. gew., sucht z. bald. Antr. St. als Heizer, Masch.- u. Sep.-Führer. Sucht. ist spez. in d. Herst. feinsten Tafelbutter sow. in d. Hart- und Weichkäs. firm, scheut sich v. keiner Arb., übere. event. auch Milchtour. Ewald Tesch, Wilhelmshurg a. E., Gute Zeugn. vorhand. Ang. erb. Rotenhäuserstr. 42. (2947)

Käsemeister,

25 Jahre alt, der in der Hart-, Weich- und Sauermilchkäseerei sehr erfahren, korrekt und strebsam ist, sucht dauernden Wirkungsfr. Gefl. Ang. erb. unt. Nr. 2930 d. d. Ztg.

Junger, kräftiger Gehilfe, 18 Jahre alt, sucht sofort oder sp. Stellung. Werte Angebote erbittet. D. S. Müller, Reform-Molkerei, Naumburg a. Saale. 2712

Tüchtiger, lediger

Harzkäser

Mitte 20 er, sucht zu sofort oder 1. September Stellung. Suchender be- sitzt beste Erfahrungen in Herstel- lung bester, marktfähiger Ware. Gefällige Angebote mit Gehalts- angaben erbeten unter Nr. 2797 an diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe,

22 Jahre alt, mit Kessel, Maschin., Buttereier u. Abrechnungswesen best. vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. September in gr. Betriebe Stellung. Werte Angeb. sind zu richten an (2940)

Hans Man,

Molkerei Salzwedel (Altmark).

Molkereigehilfe, 21 Jahre alt, sucht z. 1. Septbr. oder einige Tage später Stellung, mit allen Facharb. vertraut. Angeb. erbittet (2937)

Willy Blüver, Molkerei,
Brieger in Mecklenburg.

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, evgl., selbständ. sich. Arbeiter, mit allen Obliegenheiten des Berufes, wie Annahme, Unterfuchung von Milch und Rahm, Maschinenwesen ein- schließl. Kühlanlage, Herstell. div. Sorten Käse, sowie einer pa. Tafel- butter sucht ab dato gute Dauer- stellung. Auf gute Behandlung wird Wert gelegt. Walter Bruhn, Straßund, Gr. Kurhof 3 I. (3017)

Jung. strebs. Gehilfe

sucht zum 1. Sept. Stellung, wo er sich in der Weichkäs. ausbild. kann. Mit sonstigen Facharbeit. bestens vertraut. Gegend gleich. Angeb. erbittet (3012)

Karl Kössig

Lübbrechtsen, Post Banteln i. H.

Harzkäsemeister, 28 J. alt, mit sehr guten Empfehlungen, auch im Molk.-Fach best. bewand., f. Stellg. in Käseerei. Suchender hat bereits Harzkäseereien eingerichtet und ist mit den modernen Reif- u. Schwi- zverfahren vertraut. Für einwand- freie Ware wird garantiert. An- gebote erb. Ernst Siebert, Mörlen- bach, Hess.-Odenwald. (3014)

Für äußerst tüchtigen

jungen Mann

der Molkereischule mit bestem Erf. absolviert hat, suche ich zum ge- gentlichen Antritt bessere Stellung als Obermeister oder Meinerger.

J. Stufenkemper,

Molkerei Benteler, Kr. Bedum.

Meierin (Flüchtling)

sucht Dauerstellung, am liebsten im Butterformen am Formtisch, evtl. auch im Verkauf und Hilfe im Haushalt. Gute Zeugnisse vorh. Frdl. Ang. erbeten unter P. S. 7, postlagernd Peitz bei Cottbus.

•••••

Fraulein sucht zum 1. 9. 26 oder später Stelle als

Verkäuferin,

evtl. mit Kontorarbeiten. Angeb. unter Nr. 3062 durch diese Zeitung. •••••

Suche für

junges Mädchen,

16 Jahre alt, Stellung im Haush. Schriftl. Offerten sind zu richten an Otto Weigold, 3041

Freiberg in Sa., Fürstental 41.

Suche für meine Tochter, 20 J. alt, i. Haushalt erf., gew. i. Rechn., Stellung als Verkäuferin zum be- liebigen Antritt. W. Ang. erbittet Kaufmann E. Buschke, 2938 Harburg (Elbe), Temerlingstr. 15.

Welt, saubere, gewissenh. Meierin sucht Stellung per 1. Septbr. für Buttereier, Laden, Kontor a. Haush. Angebote an d. Meierin Hoffmann, Molk. Strothmann, Gütersloh i. W.

Alle Artikel für die Molkerei und Käserei

kaufen Sie bei mir wie seit nahezu 50 Jahren so auch heute noch

gut und preiswert!

Käsekisten, für Badsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes starkes Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mt. —88

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mt. —66

Horzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mt. 11.—

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt dekapierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %) verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenföhring mit Stedbedel Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nachlos gestanzt, Stück Mt. 6.85 9.70 11.85 14.70

la geschweißt " " — 9.25 11.20 13.85

mit Bügelverschluss

nachlos gestanzt " " 9.70 11.85 13.75 16.60

la geschweißt " " — 11.20 12.90 15.80

Aus vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent Rabatt bis zu 3 Prozent Frachtovergütung vom Nettorechnungsbeitrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab Datum der Rechnung 1½ % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mt. —35

zu 15 Ltr. Kannen Stück Mt. —45, 20 Ltr. Kannen " —55

Vorrätige Normalordnungen: 140 × 8 × 8 mm, 145 × 8½ × 8 mm, 150 × 9 × 8 mm, 155 × 9 × 8½ mm, 160 × 9 × 9 mm, 170 × 9 × 9 mm.

Original-Lüneburger Butterfals, für die Butterbereitung anerkannt am besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein

ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mt. 7.50

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Futesad . . . einschl. Sad " 7.—

150 kg Nr. 00 in neuem Fals einschl. Fals " 19.—

150 kg Nr. 0 in neuem Fals einschl. Fals " 19.75

ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Futesad . . . einschl. Sad " 7.25

150 kg Nr. 00 in neuem Fals einschl. Fals " 19.50

150 kg Nr. 0 in neuem Fals einschl. Fals " 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfals mit Rohhaarboden und Anfahrreifen

Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mt. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—

Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von 24 27 30 33 cm

Stück Mt. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich aus feinstem auserleierten Orleansaht und bestem Pflanzenöl hergestellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig

½ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mt. 4.40 ½ Ltr.-Flasche Mt. 2.40

in Korbfasschen von 5—10 Liter Inhalt, Ltr. Mt. 4.—

Weierei-Käsefalspeter, rein, zur Beseitigung des Rübengeschmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg bei 50 kg . . . kg Mt. 1.20 bei 100 kg . . . kg " 1.10

Eilbeder Käsefals, grobkörnig, Körnung 2 für Harzfäseerei, 75 kg in neuem, Futesad, einschl. Sad " 7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Fals von 50 kg Inhalt, einschl. neuem Fals kg " 10.—

kleinere Mengen kg " —25

la holländischen Rümml, gesiebt, schönes helles Korn bei Abnahme von 100 Pfd. Pfd. Mt. —44

" " 50 " " " " " —46

" " 25 " " " " " —48

Mindestmenge " 10 " " " " " —52

la Kräuterfalspulver, garant. reingem. echt Zigerflee . . kg Mt. 4.25

Prima Käsefalspulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Ausgiebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark in Dosen von ½ ¼ ⅓ ⅔ kg Inhalt

Mt. 15.— 7.50 3.90 1.90

Käsefalsbegratt, Stärke 1:10 000, la Ware ½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.90 ½ Liter-Flasche Mt. 1.15

in Korbfasschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mt. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche, starke Ware ½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 2.— ½ Liter-Flasche " 1.20

in Korbfasschen oder Fassern von 5—50 kg " 1.60

Deutsche Käsefarbe, goldgelb ½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.50 ½ Liter-Flasche " 0.95

in Korbfasschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Milchfalsfarbe (Paraffin) rot, für Edamerfäse kg " 2.—

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80

Käsetücher aus la Hanfgarn, fertig geknüpft 65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mt. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmasch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mt. 2.10

engmasch., feinerer Faden, 100 cm breit . . . " 1.65

Futegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter . . . " 1.—

Quargjude, aus Jute, etwa 66×115 cm groß Stk. " 1.35

Käsehorden, la Rohrgeslecht, 100×60 cm, mit Randleisten und Füßen Stk. " 2.50

Untergerüst für Käsehorden ohne Laufrollen " 6.—

mit " fahrbar " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware . . . kg " 2.50

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadratmeter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mt. 6.25

" " 10 kg " " " 6.50

" " 5 kg " " " 6.75

" " weniger als 5 kg " " 7.—

Echt Stanniol (bleihr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □ m auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mt. 8.61 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mt. 8.80

" 5 kg " " " 9.— " weniger als 5 kg " " 9.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 T 1, dünn, für Postpakete . . kg Mt. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fad. Kordel, la Ware, für Postpakete . . kg " 3.—

Hanfbindfaden, 4 fad. Kordel, la Ware, für Bahnpakete . . kg " 2.90

Pappschachteln für Postverand, aus bester geglätteter Federpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mt. —18

" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " —19

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " —18

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " —12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " —11

Pappschachteln für Bahnverand

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel " " —34

Pappschachteln für Tüfiter Käse, 25×25×10 cm —16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenband. St. Mt. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u. und mit verzinkten Eisenband, 50 Pfd. Inhalt . . . " 4.—

" 25—30 Pfd. Inhalt " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern.

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mt. 39.—

Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert

Tragkraft 5 kg Stück Mt. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mt. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel- schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mt. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Gentel“ mit hölz. viered. Brücke, mit ein. Traghebel u. Zug, geeicht, beste schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Laufgewicht Mt. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen Nachwiegen von ½ Pfundstücken, ohne Gewichtstüch . . . Mt. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat . . . kg " —52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . . kg " —62

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerik. Raffinat . . kg " —57

Satteldampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerik. Raffinat kg " —60

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg " —62

Konjunktions-Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware . . . kg " —60

Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, i. Eis- u. Kühlmaschinen, 28 ° Bé. 1,230 spez. Gew. Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware . . . kg 3.—

Dampfsentile aus Rotguss, mit Zentinsdichtung, schweres Modell Durchgang ¼ ½ 1 1½

Stück Mt. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825 bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mt. —24

kleinere Mengen kg " —28

Amylalkohol, für Milchunterz., genau geprüft, ½ Ltr.-Fl. " 5.—

in Korbfasschen oder Kannen " Ltr. " 4.50

Natronlauge zum Reinigen von Erhigern, Vorwärmern pp. kg " —24

Krytallfäsa in neuen Futesäden mit 100 kg Inh. einschl. Sad " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

THE LIBRARY OF THE

SEP 28 1926

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. J. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrsfr. 21.38. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Notgeld nicht einlösen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

98

Hildesheim, den 24. August 1926.

40. Jahrgang

Schaffkäse, ihre Herstellung und Verbreitung

Die Schaffkäse-Bereitung ist in den Ländern Europas nur wenig verbreitet und der internationale Käsehandel kennt nur einige Schaffkäsearten, unter denen wohl der Roquefort die Hauptrolle spielt. In den taaten Mitteleuropas und im Balkan wird vorwiegend Schafszucht geübt, und so treffen wir auch dort eine weite Verbreitung der Schaffkäsearten. Der Export von Schaffkäsen ist in vielen dieser Staaten vom wirtschaftlichen Standpunkt aus nicht zu unterschätzen. Die Länder mit ausbreiteten Schaffkäsereien sind die Tschechoslowakei, Rumänien, Bulgarien, Ungarn, Jugoslawien und Griechenland.

Die Herstellung von Schaffkäsen wurde schon in früheren Zeiten in Wirtschaften betrieben, in neuerer Zeit ist man in einigen Gegenden von dazu übergegangen, die verschiedensten Schaffkäse fabrikmäßig herzustellen, doch in anderen Gegenden ist ein fabrikmäßiges Aufarbeiten der Schafmilch nicht möglich, da die Lage der einzelnen Wirtschaften zu einander, so in den Bergen Griechenlands, zu ungünstig ist, und so finden wir noch heute viele Schaffkäse im Handel, die häuslich hergestellt wurden.

Im folgenden sei die Herstellung der bedeutendsten Schaffkäsearten beschrieben:

Die Schaffkäse kann man in zwei größere Klassen teilen, in Hartkäse und Weichkäse. Während es nur einige Hartkäse gibt, nehmen die Weichkäse die Hauptstellung ein. Der weitverbreitetste Vertreter der Weichkäse ist der Liptauerkäse, der aus einer weißen, geschmeidigen Masse besteht, die dem Quark ähnlich ist. Er hat einen milden, angenehmen, leicht süßlichen Geschmack. Der Liptauerkäse ist kein unmittelbares Produkt aus Schafmilch, sondern ein Aufarbeitungsprodukt der aus der Schafmilch hergestellten Rohkäse, den Gombolza oder Kugelfäse, also kommt der Gombolza als Rohstoff für den Liptauer in Frage. Demnach teilt sich die Herstellung von Liptauer in zwei Abteilungen, und zwar:

1. die Herstellung von Gombolza, und
2. Aufarbeitung der Gombolza in Liptauerkäse.

Die Gombolza werden nicht in Molkereien hergestellt, sondern in Schafhaltungen, den großen Pukten oder in den Dörfern. Die Herstellung ist ziemlich einfach, und die Räume und Einrichtungen dazu ziemlich primitiv. Erst in neuerer Zeit hat man in den Schafgegenden Sammelstellen errichtet, die bessere Einrichtungen aufweisen.

Die gesammelte Schafmilch kommt in einen Kessel und wird unter Rühren auf 25–30 Gr. C. erwärmt und mit soviel Rah gemischt, daß eine Dieflegung in 30 Minuten vollkommen beendet ist. Natürlich muß an bei saurer Milch weniger wärmen (20–25 Gr. C. dürften genügen). Ist die Milch genügend dick, so wird der Bruch vorsichtig in poröse Tücher schöpft und die Tücher werden dann zum Abfließen aufgehängt. Es muß darauf geachtet werden, daß die Temperatur während des Abfließens 18 bis 20 Gr. C. beträgt, wenigstens nicht geringer ist, damit möglichst viel Rah austreten kann. Innerhalb 48 Stunden soll der Käse gut abgelaufen sein, da er sonst einen säuerlichen Geschmack annehmen würde. Die Masse ist nun fest und bildet im Tuch eine runde Form, daher auch der Name „Gombolza“ (Rundkäse). Die Käse werden in besondere Räume gebracht und hier 6–8 Tage gelagert. Die Räume müssen so beschaffen sein, daß die Rinde der Käse nicht harttrocknet. Nach Ablauf dieser Zeit ist die Ware handelsfähig und kommt als Gombolza in den Verkehr, vorerst zur weiteren Aufarbeitung in den Betrieben der in den Städten befindlichen Aufarbeitungsindustrie. Hier setzt der zweite Teil der Herstellung von Liptauerkäsen ein, nämlich die Aufarbeitung der Gombolza in Liptauerkäse. Die an die Aufarbeitungsstellen gelieferten Gombolza werden zunächst auf den Fett- und Wassergehalt untersucht, dann wird die Rinde abgeschnitten und der Kern, eine weiße bis gelbliche, kleingelochte Masse, wird durch Walzenmühlen passiert. Dabei ist darauf zu achten, daß der Holz- oder Granitwalzen Verwundung finden, da die Ware sonst Metallteilchen aufnehmen würde, so daß ein Schwarzwerden der Masse die Folge wäre. Ist die Ware einmal gemahlen, so wird sie in große Mischmengen gegeben, 1–2 Proz. Salz werden zugesetzt, und das Ganze wird gründlich durchgemischt und passiert nochmals die Walzenmühle. Falls die Mischung noch nicht fein genug ist, kann sie ein drittes Mal durch die Walzenmühle gelassen werden. Die Ware muß jetzt butterweich und feinstmahlen sein, sie muß auf der Zunge zergehen. Sie hat ungefähr 45 bis 50 Prozent Fett und 56 Prozent Wasser. In diesem Zustand ist der Liptauerkäse verarbeitbar und kommt zu diesem Zweck in Rübels von 5 bis 10 Kilo. Doch selten wird man diese Originalware in Verkehr bringen.

In den meisten Fällen wird man die Ware mischen und in den verschiedensten Mischungen auf den Markt bringen. Um jedoch eine einheitliche Ware im Verkehr zu haben, sind die Zusätze zu den Mischungen und die Eigenschaften der Mischungen selbst durch Gesetz geregelt. Auch hier sind drei Gruppen von Bestimmungen. Die erste Gruppe schreibt die Zusammensetzung der Gombolza vor, während die zweite Gruppe die Mischungen betrifft. Für die Gombolza gelten folgende Bestimmungen:

Zuh-Gombolza (Schaf-Rundkäse)	47 % Fett u. 56 % Wasser
Rebert-Gombolza (Ruh- und Schafmilch)	45 % Fett u. 58 % Wasser
Felzfiros-Gombolza (halfett)	25 % Fett u. 60 % Wasser
Sowang-Gombolza (Magerkäse)	16 % Fett u. 60 % Wasser

Für die Mischungen ist vorgeschrieben:

Gemege-Zuhuro (Delikatess-Schaffkäse)	48 % Fett u. 50 % Wasser
Zuhuro (reiner Schaffkäse)	45 % Fett u. 53 % Wasser
Reberturo (gemischter Käse)	32 % Fett u. 56 % Wasser

Zu den Mischungen nimmt man süßen Speisequark, der natürlich sehr geschmeidig sein muß.

Eine dem Liptauer ähnliche Sorte ist der Szekelyturo; seine Herstellung ist ziemlich einfach. Die Schafmilch wird auf 25–28 Gr. C. erwärmt und so eingelaßt, daß sie innerhalb 30 Minuten dick ist. Der Bruch wird dann vorsichtig in Tücher gefüllt, die über zwei Holzrahmen gespannt sind. Unter langsamem Pressen wird die Molke entfernt, doch muß besonders darauf geachtet werden, daß möglichst viel Molke ausgepresst wird, da der Käse sonst bald einen scharfen Geschmack annimmt. Ist die Ware trocken genug, so wird sie gut getrocknet, mit etwas Salz gemischt, ganz fein gemahlen und die so erhaltene Ware wird in feine Rinderdärme gefüllt und kommt so in den Handel. Die Räschen könnte man für kleine Leberwürste halten, sie haben ein Gewicht von 100 bis 200 Gramm. Der Inhalt besteht aus einer zarten gelblichen Paste. Sie sind sehr schmackhaft. Dadurch, daß der Käse in Därme gefüllt wird, kann keine Luft hinzutreten und die Käse sind nicht nur lange haltbar, sondern sie bewahren sich auch den frischen Geschmack. Das Fett in dem luftdicht abgeschlossenen Käse wird nicht ranzig und somit bleibt auch der Käse milde.

Eine andere Art von Schaffkäsen bilden die „Feta“-Käse. Ihre Herstellung ist ganz verschieden, sie richtet sich nach den klimatischen Verhältnissen des Erzeugungsgebietes. Zur Herstellung dieser Käse verwendet man Ziegen- und Schafmilch, in ganz geringen Mengen auch Kuhmilch. Die Herstellung von „Feta“-Käse erfordert mancherlei Übung und Erfahrung. Die Milchsammlerstellen und Aufarbeitungsstellen befinden sich im Umkreis von einer Stunde, damit die Milch möglichst frisch zur Aufarbeitung gelangt. Sofort nach der Gewinnung wird die Milch zur Sammelstelle gebracht, hier gereinigt und gefüllt. Zur Aufarbeitung wird sie auf 30–35 Gr. C. erwärmt und mit so viel Rah vermischt, daß die Dieflegung innerhalb 2 Stunden als vollendet betrachtet werden kann. Ist die Milch genügend dick, wird der Bruch in kleine Stücke geschnitten, etwas verzogen und bleibt dann etwas stehen, worauf er in Leinwandbeutel gefüllt wird, die hoch hängen müssen. Mit einem Holzlöffel preßt man vorsichtig die Masse im Beutel zusammen, damit die Molke gut auslaufen kann und dadurch, daß man die Beutel in dauernder Bewegung hält, wird bewirkt, daß die Molke vollständig auslaufen kann, nur muß darauf geachtet werden, daß die Bewegung keine zu rasche ist, da sonst die Masse zu sehr zerkleinert wird und mit der Molke abläuft. Wenn die Masse frei von Molke ist, muß der Beutel mit der Käsemasse an einen schattigen Ort gebracht werden, und hier muß er 6 Stunden hängen, danach wird die Masse auf einen Tisch gegeben und in gleiche Stücke von etwa 15 Ztm. Länge geschnitten, dann werden die Stücke auf allen Seiten gesalzen, nebeneinander auf den Tisch gestellt, jedoch derartig, daß sie nicht zusammenstoßen, da sonst ihre Form leiden würde. Auf dem Tisch bleiben die Käse 12 Stunden lang, in dieser Zeit werden sie einmal gewendet. Hierauf werden die Käse in eine 8 prozentige Salzlösung gelegt, daß sie eben bedeckt sind, das Gefäß wird mit einem Holzdeckel geschlossen, doch so, daß der Holzdeckel als Presse dient, also in den inneren Rand paßt; der Deckel wird nun etwas beschwert, damit die Käse auch tatsächlich gepreßt werden. Unter der Presse bleiben die Käse je nach ihrem Fettgehalt 10–15 Tage, dann werden sie in einer dünnen Salzlösung gewaschen und in Holzfässer gepackt. Es ist dabei zu beachten, daß die Fässer vor Gebrauch gut präpariert werden. Mit heißem Wasser werden sie ausgeheizt und mit kaltem Wasser ausgespült, dann muß das Innere der Fässer sorgsam ausgeschmiert werden, und zwar verwendet man dazu Käse, den man vorher in Wasser aufgeweicht hat. Ist dieses alles geschehen, so wird der Käse Schicht auf Schicht in die Fässer gelegt und jede Schicht wird leicht mit Salz bestreut. Sobald ein Faß voll ist, wird es verschlossen. Durch eine kleine Öffnung, den Spund, schüttet man aufgewärmte Magermilch, die auf 1 bis 4 Prozent Salzgehalt eingestellt ist, bis das Faß ganz gefüllt ist, dann wird auch der Spund verschlossen. Die vollen Fässer werden im Keller gelagert, doch ist darauf zu achten, daß die Temperatur 20 Gr. C. nicht übersteigt. Jeden Tag werden die im Keller lagernden Fässer geschüttelt und dabei beachtet, ob die Salzlösung den Käse überflutet, da sonst, wenn dies nicht der Fall ist, die vorhin beschriebene Lösung nachgefüllt werden muß. Wie schon anfangs erwähnt, muß die Herstellung dieser Käse den klimatischen Verhältnissen angepaßt werden, also muß berücksichtigt werden, ob es Sommer oder Winter ist, ob die Ware in den Bergen oder in der Ebene erzeugt wird. Demnach weichen die verschiedenen Herstellungsarten in wesentlichen Punkten, wie Temperatur der

Milch und Salzen der Ware, sowie auch bei der Behandlung im Lager voneinander ab.

Im Vorstehenden sind die Hauptsorten der Weiskäse erwähnt, es gibt zwar noch viele Sorten, doch schließt sich die Herstellung dieser Sorten der Herstellung der eben beschriebenen an. So kennt man noch den Weissen Käse, ein Weiskäse, der in den östlichen Ländern, ja bis nach Kleinasien bekannt ist.

Ein Vertreter aus der Klasse der Hartkäse soll hier noch näher beschrieben werden, der „Dzjzeptka“, ein eigenartiger Käse. Die Hersteller dieser Käse sind nicht Fachleute, sondern einfache Schafhirten, die von Jugend auf nur mit Schafen zu tun haben und die Herstellung der Käse von den älteren Hirten erlernen; die Fabrikationsmethoden erben sich so von Geschlecht zu Geschlecht fort. Im Frühjahr werden die Schafherden in die Berge getrieben und bleiben dort bis zum Herbst. Die Schafmilch wird an Ort und Stelle aufgearbeitet, und so erzeugt man den Dzjzeptka.

Die Einrichtung der Aufarbeitungsstellen ist sehr primitiv. Die zur Verarbeitung kommende Milch wird in Kessel gefüllt, diese hängen meist an Haken über offenem Feuer. Die Milch wird über diesem Feuer erwärmt, es kommen Temperaturen von 25–30 Gr. C. in Frage. In der Praxis wird die Milch wohl selten genau gemessen, denn die Hirten wissen kaum die Meßinstrumente zu gebrauchen. Nach dem Erwärmen wird die Milch mit selbst bereitetem Lab gemischt, und zwar in einer Menge, daß die Vidlegung in einer Stunde als vollendet betrachtet werden kann. Nach vollständiger Vidlegung wird langsam verrührt und nach einigen Minuten die Molke, soweit sie sich abgeseigt hat, abgeseigt. Ist der Bruch fest genug, d. h. löst er sich in der Molke nicht auf, so kommt die Masse in Formen, ähnlich wie die Edamerformen aussehend, nur bedeutend kleiner als diese. Die Formen sind mit Tüchern ausgelegt. Die Masse bleibt unter leichtem Druck einen Tag in den Formen, dann werden die Käse herausgenommen, mit Salz eingerieben und auf Gestelle gelegt, die in einem Raum stehen, der nicht sehr warm ist und in dem Zugluft herrscht. In diesem Raum bleibt der Käse sechs Tage und wird jeden zweiten Tag auf den Brettern gewendet. Nach Ablauf der sechs Tage hat der Käse eine leichte Rinde. Der Käse, der eine genügend feste Rinde hat, wird auf schmale Leisten gelegt, und diese Leisten werden oberhalb der Feuerstelle befestigt. Die Feuerstellen haben keinen Kamin, sondern als Rauchabzug dient eine kleine Öffnung über dem Herd, im Dach der Hütte. Auf der Herdplatte wird ein kleines Feuer entzündet, der Rauch zieht nach oben, umhüllt die Käse, die oberhalb des Feuers auf den Leisten liegen und zieht dann durch die Dachöffnung hinaus. Je nach Bedarf werden die Käse auf den Leisten gewendet, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig geräuchert werden. Nach mehreren (8–10) Tagen, je nachdem geräuchert wurde, ist der Käse gut und versandbereit. Er hat eine gelblich-braune Farbe, etwa wie eine gut geräucherte Speckseite und er riecht auch leicht nach Rauch. In diesem Zustand kommen die Käse in die Sammelstellen in den Städten, werden hier abgerieben, sortiert, umgepackt und kommen so in den Handel. Die Masse ist innen weich und hat kleine, unregelmäßige Löcher. Der Teig ist eisenartig würzig, dabei aber sehr milde und hat einen leichten Rauchgeschmack; das Stück wiegt 500 Gramm.

Der Schaffkäse im allgemeinen ist ziemlich weit verbreitet und einige Sorten findet man auf allen Weltmärkten, während viele Sorten, besonders nur Weiskäse, nur örtliche Bedeutung haben. In Deutschland ist die Herstellung von Schaffkäsen kaum nennenswert. Österreich und auch Ungarn und die Tschechoslowakei haben großen Bedarf an Schaffkäse, aber auch, mit Ausnahme Österreichs, eine große Erzeugung und sogar einen bedeutenden Export an Schaffkäsen, nämlich an Driptauerkäsen in den verschiedensten Mischungen.

Auch Rumänien und Bulgarien erzeugen Schaffkäse, doch acht die Erzeugung in den letzten Jahren zurück. Jugoslawien exportiert Schaffkäse und auch Griechenland hat einen ausgedehnten Handel mit Schaffkäse aller Sorten. Die griechische Milchwirtschaft verarbeitet aröhtenteils Ziegen- und Schafmilch und wenn die Milchwirtschaft Griechenlands besser ausgeht wäre, könnten die griechischen Milchprodukte auf die größten Weltmärkte kommen.

Die Rinderzucht in den ehemals deutschen Kolonien Afrikas.

Vor dem Weltkriege besaß das Deutsche Reich in Afrika folgende Schutzgebiete:

1. Deutsch-Ostafrika, das sich zwischen dem indischen Ocean und dem Kongobecken und dem Äquator bis etwa 11 Grad südlicher Breite erstreckt und ein Gebiet von 995 000 qkm. umfaßt, das im Innern ziemlich ebene Hochländer mit verschiedenen vulkanischen Erhebungen und als deren höchste den 6010 m hohen Kilimandjaro besitzt. Die Viehzucht wird von nomadisch wandernden Hamiten (Massai) und von Bantunegern betrieben, weite Grassteppen geben die wertvollsten Weiden ab. Während an der Küste eine Jahresdurchschnittstemperatur von etwa 25 Gr. C. vorhanden ist, beträgt dieselbe im Innern bei 1200 m. Höhe etwa 19 Gr. C. Rund acht Millionen Menschen, darunter 2500 Europäer, bildeten die Gesamtbevölkerung des Schutzgebietes.

2. Deutsch-Südwestafrika, ein Gebiet von 835 000 qkm., das von der Kapkolonie, dem Oranienfluß von Britisch-Betschuanaland und von Ansoa begrenzt wird und mit seiner Westseite an den Atlantischen Ocean stößt. Das Land besitzt etwa 500 000 qkm. Weideflächen und waren 1912 13 Millionen Hektar zu Karren benutzt. Die günstigsten Weiden besitzt die Kalahari. Niederschläge sind nur gering, eigentliche Flüsse nicht vorhanden, dagegen in der Kalahari zahlreiche natürliche Wasserstellen. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt etwa 20 Gr. C. An die weite Küste schließt sich eine wüstenartige bis über 1000 m. ansteigende Terrassenlandschaft an. Die Bevölkerung besteht aus 208 000 Farbigen (Hottentotten, Hereros, Ovambos usw.) und 19 000 weißen Einwohnern.

3. Kamerun, ein Gebiet, das am Golf von Guinea gelegen bis an den Äquator und dem Konga reicht und 780 000 qkm. umfaßt und mit 3 650 000 Einwohnern (im Norden Bantu- und Sudannegern und hauptsächlich in Adamaua eingedrungene Kulbestämme, Hamiten, die sich vorwiegend mit Viehzucht befassen) bevölkert ist. Das Gebiet gliedert sich in einen schmalen Küstenstreifen mit dem 4070 m hohen Kamerunberg, einem Urwaldgürtel und anschließend im Innern Hochflächen mit Grasland. Während die Küstentemperatur etwa 25 Gr. C. beträgt, sind im Innern bedeutend höhere Temperaturen bis zu 45 Gr. C. zu verzeichnen. Das Klima ist im Küstengebiet und Südosten gesundheitsgefährlich, im Innern günstiger, viele an Stromschnellen reiche Flüsse, wie der Sanaga, sind

vorhanden. Die deutsche Besiedlung des Landes reicht auf das Jahr 1817 zurück.

4. Togo, in Westafrika an der Sklavengküste zwischen dem 6. und 8. Breitengrad und dem 0. und 2. östlichen Längengrad gelegen, umfaßt ein Gebiet von 87 200 qkm. mit etwa 888 000 Einwohnern, bei denen man im wesentlichen 2 Typen, den Negertypus, verkörpert durch die Ewe- und Ashantiner und den Hamitentypus, verkörpert durch die Haussa- und die Fulbestämme, unterscheidet. Das Land besitzt eine flache Küste mit Lagune, im Innern einzelne Gebirgsgruppen, im Süden Wald-, im Nord-Steppenland, die Temperaturen schwanken zwischen 20 und 42 Gr. C.

Nachdem wir uns die örtliche Lage und sonstigen Verhältnisse unserer ehemaligen Schutzgebiete noch einmal in Erinnerung gebracht haben, möchten wir uns mit den in den einzelnen Gebieten vorhandenen Rindern beschäftigen bezw. der Rinderzucht etwas befassen. Wenn auch die fraglichen Gebiete zur Zeit für uns verloren sind, so mögen diese Zeilen dazu beitragen, das Interesse an unseren ehemaligen Kolonien wach zu erhalten.

Greifen wir zunächst auf Ostafrika zurück, so sei zunächst erwähnt, daß der Rinderbestand vor Ausbruch des Weltkrieges sich auf ungefähr 4 Millionen Stück Rindvieh belief. Im ganzen Schutzgebiet sind zu 4 Rassen, das im Zwischengebiet (zwischen dem Tanganjika-Viktorien- und Kivu-See) gehaltene Watutsirind und das im übrigen Ostafrika verbreitete Massai- oder Budelind vorhanden. Das erstere von roter oder brauner Farbe, der Kopf ist langgestreckt und mit zu großen bis zu 1,25 m langen Hörnern ausgerüstet, die bis zu 10 Lit. Flüssigkeit fassen können. Der Hinterbein ist stark kuhförmig gestellt und nur schwach bemuselt. Ausgewachsene Kühe haben ein Schlachtgewicht von 100 Kg. Die Tiere sind ebenso wie das Massairind klein bis mittelgroß. Im Gegensatz zum Watutsirind hat das Massairind einen kurz Kopf mit kurzen Hörnern, es besitzt zuweilen auch schwarze und scheidet dem Widertritt aus. Ein siebenjähriger fetter Ochse dieser Rasse erreicht ein Gewicht bis zu 350 Kg. Von beiden Rassen ist das Massairind als widerstandsfähigsten. Die Milchleistung ist beim Watutsirind wie auch beim Massairind nur sehr gering, eine Jahresproduktion von nur 2 Litern wird nur selten überschritten, dabei wird aber vor dem Abmelken jeweils eine geringe Menge dem Kalb überlassen. Die höchste erreichte Milchleistung betrug nach Lichtenheld *) 1100 Liter. Wenige Jahre vor dem Kriege nahm die Viehzucht nach Erforschung und Bekämpfung der Tierseuchen durch eine besondere Veterinärorganisation dank der D. L. (durch deren Vermittlung sich die Farmer ohne große Unkosten gute Zuchttiere verschaffen konnten, einen erheblichen Aufschwung. Zur Aufzucht der wenig leistungsfähigen heimischen Rassen wurde von den europäischen Farmern Simmentaler, Shorthorn, Franken, Holländer Vieh u. n. Rassen eingeführt. Bei guten Weidewerhältnissen war die Entwicklung der Nachkommen dieser Rassen eine gute. Schehen konnte feststellen, daß die afrikanischen Weiden zu arm an phosphorreichem Kalk waren und brachte die von diesem und auch von Theiler empfohlene regelmäßige Abreicherung von Knochenmehl an Rinder gute Erfolge. Es sei noch erwähnt, daß die Rinderpestinvasion in den neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts nahezu vier Fünftel des gesamten Rinderbestandes vernichtete. Heute ist diese Kolonie englisches Mandatsgebiet und alle Einrichtungen, die deutsche Wissenschaft und Energie in sanitärer und wirtschaftlicher Beziehung geschaffen haben, sind über den Haufen geworfen. Die Kolonie ist wirtschaftlich total ruiniert. Wie aus der Tagespresse ersichtlich ist, besteht einige Aussicht, daß das Mandat für Deutsch-Ostafrika — so lautet selbst auf den neuesten englischen Ostafrikakarten immer noch die Bezeichnung — einst wieder Deutschland übertragen werden dürfte.

In Deutsch-Südwestafrika finden sich hauptsächlich drei Rinderrassen vor und zwar: das Damararind, das Ovamborind und das südwestafrikanische Afrikanerrind. Das erstere ist mit großen Hörnern ausgestattet besitzt braune auch buntgefleckte Färbung, eine schmale Brust und A-bein gestellte Hinterbeine; es erreicht eine Größe von etwa 125 cm. Die Damararinder bildete die Hauptnahrung der Hereros, die es auch als Zucht- und Reittier verwendeten. Die Ochsen erreichen ein Gewicht bis 450 Kg. Das Ovamborind ist von etwa gleicher Größe, besitzt helle dunkelbraune Färbung, eine gewölbte tiefe Brust, ist kurz und kräftig gebaut und mit starkem Widertritt und großen Hörnern ausgestattet. Gleich dem Damararind ist es spätreif und sehr fruchtbar und wird gleich diesem als Zug- und Reittier verwendet. Es erreicht ein Gewicht von etwa 350 Kg. Das südwestafrikanische „Afrikanerrind“ besitzt ebensinnige Formen und verschiedenartige Färbung, in der Hauptfrage jedoch schwarz und rot. Die Tiere haben sehr oft ein enges Beden, außer als Milch- und Zugtiere sind sie auch vorzüglich zur Fleischnutzung geeignet, vierjährige Ochsen werden bis zu 600 Kg. schwer. Die Milchleistung beträgt etwa 180 Liter mit ungefähr 4 Prozent Fett. Ebenfalls wie die anderen beiden Rassen ist es sehr fruchtbar und zeichnet sich zudem durch große Widerstandsfähigkeit aus. Die ganze Viehhaltung ist naturgemäß sehr primitiv. Die Rinder laufen frei herum und werden, falls erforderlich, eingezungen und in sog. Kräle aus Dornenbüsch oder Mauerwerk verbracht, wo sie gezeichnet und von den Dornen befreit werden; hochträchtige Kühe werden in den Milchträl gebracht. In diesem verbleibt das neugeborene Kalb und die Kuh wird hinausgetrieben, sie findet sich dann täglich im Milchträl ein, um gemolken zu werden sobald das Euter drückt. Das Kalb wird dann während des Melkens fortgesetzt von dem melkenden Eingeborenen zurückgestoßen, der jedoch soviel Milch im Euter zurücklassen muß als zur Ernährung des Kalbes erforderlich ist. Etwa 4 Monate alt werden die Kälber in der Weise abgeseigt, daß man ihnen auf der Nase ein Stäbchen mit spitzen Enden befestigt oder dieselbe in einer Holzplatte versieht.

Die Kopfzahl der Rinder betrug 1913: 206 000 Stück, 1923: 520 000 Stück. Nach den Analysen Scheunerts sind die Futterpflanzen arm an Mineralsalzen, sodas eine Befruchtung von Kalisalz und Phosphaten erforderlich ist. Auch in dieser Kolonie hat sich die deutsche Regierung zur Förderung der Tierzucht angelegen sein lassen und wertvolle Einrichtungen wie eine bakteriologische Landesanstalt und eine vorzügliche Veterinärpolizei geschaffen, die heute vernichtet sind. Im Lande hat sich eine „Landwirtschaftliche Gesellschaft“ gebildet, die bestrebt ist in ähnlicher Weise wie die „Deutsche Gesellschaft für Züchtungskunde“ zu wirken.

Wenden wir uns nun unserer ehemaligen Kolonie Kamerun zu, so ist die Viehzucht hauptsächlich in den Händen der Kulbestämme ruht, so fast auch hier naturgemäß von einer rationellen Tierzucht der Eingeborenen

*) Stang, Wirth, Tierheilkunde und Tierzucht, 1926, Bd. 1.

**) Scheber, ebenda.

nicht gesprochen werden, da diesen in der Hauptsache daran gelegen ist, recht viel Vieh zu haben, ganz gleich, ob dasselbe eine hohe oder niedrige Milch- oder Fleischnahrung abwirft. In Kamerun sind das Kameruner Buckelrind mit den beiden Untergruppen, das Adamaua- und das Bororovieh, und das buckellose Küsten- und Heidevieh***) beheimatet. Das Adamauarind hat ein glattes, glänzendes, verschiedenartig gefärbtes Fell, besitzt einen langen schmalen Kopf mit kurzen Hörnern, deren Spitzen nach hinten gerichtet sind und kurzen, kräftigen Hals. Der Rumpf ist schlank und kurz und auf dem Widerrist mit einem hohen Buckel versehen, die langen Beine sind ziemlich dünn. Der Milcherttrag geht nicht über 4 Liter hinaus. Das Bororovieh besitzt fast durchweg dunkelbraunrote Farbe, ist hochbeinig, groß und mit weit auseinandergehenden spitzen Hörnern versehen, es besitzt einen langen schmalen Kopf, langen Rücken und tiefe Brust und trägt auf dem Widerrist einen mit Fett durchwachsenen Buckel. Entsprechend dem sehr kleinen Euter ist der Milcherttrag nur gering und zwar bis zu 2 Liter pro Tag. Das Fleisch beider Gruppen des Kameruner Buckelrindes ist sehr wohlschmeckend und leicht zu kochen. Das buckellose Rind ist ein kleines zierliches Tier, das nur in geringer Anzahl an der Küste und im Norden von Kamerun gehalten wird, es ist also von untergeordneter Bedeutung. Die Kühe lassen sich nur melken, sofern das Kalb bei ihnen ist. Dasselbe wird daher während des Melkens an den Vorderbeinen festgebunden. Ist ein Kalb gestorben, so wird die Haut abgezogen und ausgestopft. Nunmehr wird das Fell mit Salzwasser benetzt und das ausgestopfte Tier während des Melkens der Kuh vorgelegt. Diese leckt das Salzwasser gierig ab und läßt sich nunmehr ruhig melken. Um dem Mangel der Futterpflanzen an Mineralsalzen abzuhelpen, werden die Tiere periodisch an salzhaltige Quellen geführt, welche Trankuren den Tieren äußerst gut bekommen, was im Aussehen der Tiere nach Verlassen des Tränkeplatzes deutlich zum Ausdruck kommt. Unter der deutschen Verwaltung wurden zur Förderung der Rinderzucht Zuchtstationen eingerichtet, die Allgäuer Vieh einführten und eine Kreuzung desselben mit dem vorhandenen Buckelvieh sowie eine Reinzucht des eingeführten Viehes zum Ziele hatten.

Was Togo betrifft, so kann im allgemeinen das für Kamerun Gesagte auch hier Geltung haben. Von den beiden heimischen Rinderrassen gleicht das Buckelrind dem Adamauavieh und das Follonarind dem Küstenvieh Kameruns.

Damit ist das Wesentlichste über die Rinderzucht in unseren ehemaligen afrikanischen Kolonien gesagt und auch gezeigt worden wie segensreich deutsches Walten für die einzelnen Gebiete geworden beziehungsweise zu werden versprach, bis der Weltkrieg allen diesen Bestrebungen ein jähes Ende machte.

***) Helm in Stang, Wirth, Tierheilkunde u. Tierzucht, 1926, Bd. 1.

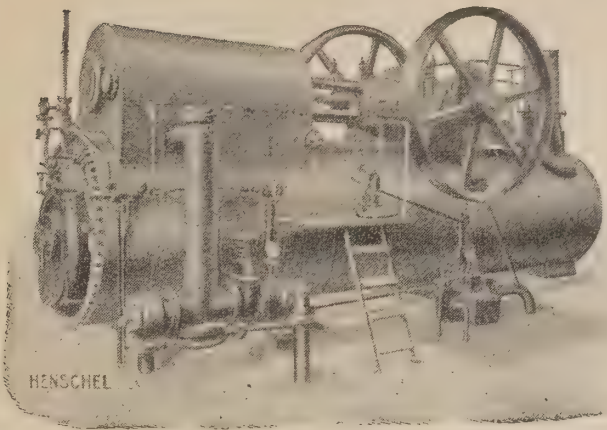
Es ist doch sehr interessant, auch mal zu lesen, was andere feuchte Betriebe über die altberühmten Molkerei-Schutzfarben schreiben; zum Beispiel schreibt eine bekannte Badeanstalt: „Die echten Branth's Schutzfarben sind ja etwas ganz anderes als die früher benutzten Farben, sie reichen viel weiter und decken besser, auch geben sie der ganzen Anstalt ein prächtiges Aussehen, schützen die Wände und Einrichtungen sowie auch die Türen und Fenster vor der heißen Feuchtigkeit und „lassen sich bequem abwaschen“; und eine andere städtische Badeanstalt schreibt: „An Aussehen und Haltbarkeit übertreffen die echten Branth's Schutzfarben alle anderen Farben, die ich bis jetzt hatte!“ So kommen die echten Branth's Schutzfarben, die ursprünglich ja nur „Molkerei-Schutzfarben“ waren, in immer mehr und mehr Betriebe, in denen gewöhnliche Öl- oder Emailfarben wegen der heißen Feuchtigkeit nicht halten. Die meisten deutschen Molkereien und Käseereien sind ja bereits mit diesen patentamtlich geschützten flüssigen Emailen gestrichen, falls jedoch noch die eine oder andere sein sollte, welche die echten Branth's Schutzfarben nicht kennt, so wende man sich wegen einer kleinen Gratisdose an die Firma A. B. Branth, Hamburg 8.

Willst du Hausen allerseits
Treiben an Firma A. B. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Milchflaschen
mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß
in la Ausführung zu billigsten Preisen
liefert
Glasmanufaktur Klei, Hamburger Chaussee 2.

Dampf
-Lokomobilen
-Maschinen
-Kessel



In höchster technischer Vollendung

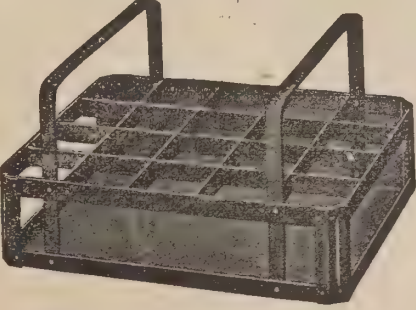
Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel



Milch-
Flaschenkästen



Besonders
starke
Ausführung
—
Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung
—
Leichte
Rei-
nigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweig-niederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:
Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Stellen-Angebote.**Fachmann.**

Für Molkerei, Schweinezucht und Mast, sowie Landwirtschaft wird ein tüchtiger, in allen Zweigen erf.

Mann

gesucht. Leute ohne Anhang und von tadellosem Ruf bitte Angebote mit Zeugnisabschriften unter Nr. 2972 an diese Zeitung zu senden. Alter nicht unter 30 Jahren. Nur geschäftstüchtige Leute, welche evtl. Kautions stellen können, kommen in Frage.

Molkerei- und Käseereigehilfe

für 11. Betrieb i. Pommern gesucht. Derselbe muß verschiedene Sorten Käse, erstklassige Ware, wirkl. selbstständig aus Gutmilch herstellen k., sodas für 3 prozentige Milch der 11. Teil der Butternotierung gezahlt werden kann. Angebote unt. D. B. 2899 an diese Zeitung.

Selbstständig arbeitender, fleißiger, sauberer

Gehilfe.

nicht unter 24 Jahren, der mit der Käseerei von Limburger, Romadur, Stangen usw. voll vertraut sein m., zum 1. 9. v. Molkerei gesucht. Nur mit besten Empfehlungen versehene wollen bei Angabe der Gehaltsansprüche sich melden unter Nr. 2679 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Septbr. einen saub., tüchtigen, jungen

Gehilfen.

Selbiger hat in den Vormittagsstunden einen Milchverkaufswagen zu fahren. Anfangsgehalt bei fr. Kassen 50—60 Mk. Gute Behandlung und Dauerstellung. Angeb. an **Dampfmolkerei Fischendorf b. Dorfmark (Hann.)**

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen, soliden, sauberen u. äußerst zuverlässigen, tüchtigen

Gehilfen.

Angebote mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbittet (2916) **Centralkäsefabrik Flatow, Kreis Osthavelland.**

Suche zu sofort einen tüchtigen, jüngeren (2905)

zweiten Gehilfen

für Kessel, Maschine und Buttereier sowie zur Hilfe in der Käseerei. Zeugnisabschriften mit Gehaltsansprüchen erbittet

Kaiserslautern-Molkerei und Kartoffelfloden-Fabrik, Bartin.

Da der jetzige Gehilfe wegen Unglücksfalles seines Vaters Stellung aufgeben muß, suche ich zu sofort. Antritt einen älteren

Gehilfen

welcher im Besitze des Führerscheins ist, da selbiger morgens eine Tour mit dem Kraftwagen fahren muß. Moderner Betrieb. Stellung angenehm und dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (3080)

Max Schweizer,

Molkerei Heidenau-Dresden.

Wir suchen einen

Kutscher

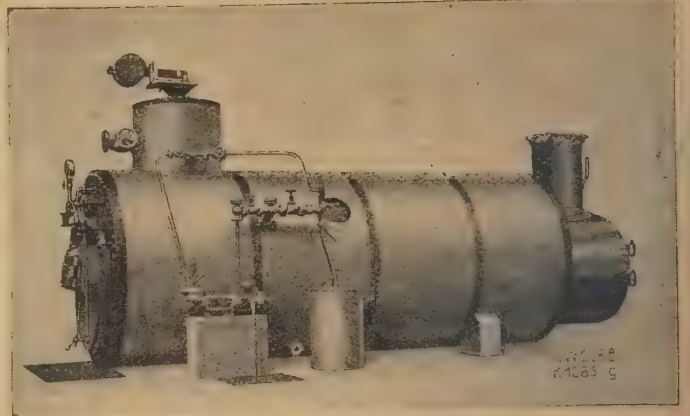
derselbe hat vormittags einen Verkaufswagen zu fahren und Milch im Kleinverkauf an die Stadtkundschaft abzuliefern, am Nachmittag die Bahnfahrten nach dem 5 Min. entfernten Bahnhof zu machen sowie für Ordnung und Sauberkeit im Molkereihof zu sorgen. Derj. muß ehrlich sein und sich vernünftig und freundlich bewegen können, u. in allen seinen Arbeiten pünktlich sein. Gehalt das erste Jahr 45 M., sp. 50 M., freie Station u. Kassen. Junge Leute mit anständiger Gesinnung, die auf eine Dauerstellung sehen, wollen ihre Bewerbungen u. **Molkereigenossenschaft Nr. 2498** an diese Zeitung einreichen.

Suche zum 1. September einen fleißigen

Gehilfen

nicht unt. 25 J., der in Harzkäseerei bewandert ist. Gehalt im Anfang 60 Mk. und freie Station. Angeb. erbittet (3027) **B. Wierling, Molk. u. Käsefabrik, Beestow (Mark).**

Lehrling, nicht unter 16 Jahren, gesund und kräftig, mit gut. Schulbildung, zum 15. 9. 26 gesucht. **Molkerei Labenz** **Ars. Lauenburg i. Pomm.**

R.WOLF**ausziehbare Röhren-Kessel**

für Molkereibetriebe besonders geeignet * Höchster Wirkungsgrad * Leichte Bedienung * Größte Dauerhaftigkeit * Bequeme Reinigungsmöglichkeit.

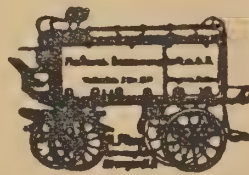
R.WOLF

AKTIENGESELLSCHAFT · MAGDEBURG-BUCKAU

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung d. notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buch **Altgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art** von Dr. Hans Roeder. Preis 2 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

**Molkerei-Wagen**

liefert als Spezialität in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Gelegenheitskauf von Butterkartons

Wegen Aufgabe der Fabrikation sind ca. 1000 Ztr.

Butterkartons 32×16×10 cm

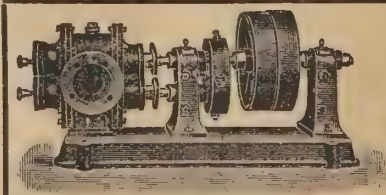
aus besonders starker, wasserdichter Lederpappe zu **6.— Mk. pro 100 Stück** zu verkaufen.

Gleichfalls ein Posten **Käsekartons.**

Muster gratis und franko. Angebote unter B. Z. 2975 an die Exped. dieser Zeitung.

Gebr., geteilte Riemenscheibe

1110 × 320, Bohrung 95 Millimeter, gibt ab **Dampfmolkerei Apolda.**

**Pumpen**

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik

J. H. Hoffmann G. m. b. H.

Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Harzkäsefabrik

sucht einen Käsemeister, der bereits schon in neuzeitlichen Betrieben tätig war, selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und das Personal sachgemäß anstellen kann. Monatliche Verarbeitung 500 bis 600 Zentner. Es wollen sich nur Herren melden, die für erstklassige, marktfähige Ware garantieren können. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen unter 3106 an diese Zeitung erbeten.

Suche für meinen frauenlosen Haushalt eine ältere

Meierin

nicht unt. 35 Jahren. Bedingung: ehrlich, guter Charakter u. Sinn für Häuslichk. Guter Lohn. Reisekost. werden vergütet. Ausführl. Angeb. unter **Rheinland 3010** an d. Ztg. erb.

Suchen zum 1. September oder
früher einen jungen (2908)

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, für
alle vorkommenden Arbeiten
Gleichzeitig kann auch ein

Lehrling

unter günstigen Bedingungen ein-
treten.
Molkerei Woltwiesche i. Brschwng.
Strede Hildesheim-Braunschweig.

Suche einen tüchtigen, zuverlässi-
gen (2910)

Gehilfen

der schon allein stehend in Molkerei
tätig war. Derselbe muß auch Ma-
schinentenntnis haben und im Kä-
sen bewandert sein.

Frau v. Arnk Molkereibesitzerin
Pforring i. Bayern.

Wir suchen zum 1. Septbr. für
hiesige Molkerei, verbunden mit
Quargfäberei, einen soliden, tücht.

Gehilfen

welcher sich v. keiner Arbeit scheut.
Anfangsgehalt per Monat Mk. 55
bei freien Rassen. Offerten erbet.
Molkerei Dienstedt, e. G.,
Thüringen.

Suche zum 1. September einen
tüchtigen zuverlässigen

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Beding-
gute Handschrift und sicheres Rechn.
Anfangsgehalt 50 Mk. und freie
Rassen. Zeugnisabschriften mit Al-
tersangabe erbittet (3161)

Fr. Brüdmann,
Molkerei-Genossensch. Hanstedt II
b. Uelzen.

Suche zum 1. September einen
tüchtigen (3162)

Gehilfen

für alle Arbeiten, der auch prima
Holländer, Tilsiter u. guten Spei-
equarg herstellen kann. Anfangs-
gehalt 50 Mk. bei Familienanschl.
und alles frei, bei guter Leistung
behold höher.

Molkerei Herbern in Westf.

Wir suchen zum sofortigen Antr.
einen jungen, tüchtigen, kath.

Molkereigehilfen

welcher auch unsern Mühlenbetrieb
bedienen kann. Gefl. Angebote
nebst Zeugnisabschriften sind zu
richten an (3168)

Molkerei und Mühle Schwagstorf
bei Fürstenau in Hann.

Zum 1. Sept. suche einen
Käseereigehilfen

welcher Schweinemast und -Zucht
mit übernimmt. Anfangsgehalt 50
Mk. bei freier Station. Desgl. eine
Meierin

für Butterei und Haushalt. Be-
werbungen mit Zeugnisabschr. erb.
Dampfmolkerei Sadedd, Ostpr.

Zum 1. Sept. sauberer, bestem-
sohlener (2987)

Gehilfe

Is zweiter gesucht. Kenntnisse in
Reichkäseerei erwünscht. Gehalt an-
fangs 55 M. alles frei. Angeb. mit
Zeugnisabschriften an
Molkerei Peine i. Hannover.

Suche einen in Käseerei, wie mit
Maschinen, auch Eismaschine durch-
aus erfahrenen, zuverlässigen, tüch-
tigen (2897)

ersten Gehilfen

der Obermeier. Bewerbungen m.
Zeugnisabschriften erbeten.
Rothe, Molkereibesitzer
Neumarkt, Schlesien.

Käsemeister,

big, der in d. Lage ist, eine Käse-
abrik einzurichten und nur erstkl.
Bare herzustellen versteht, gesucht.
Auktion, die sichergestellt wird,
erforderlich. Zeugnisse und Gehalts-
ansprüche an (3047)

Oskar Höhn, Wigenhausen,
Mündenerstraße.

Wir suchen sofort oder 1. 9. einen
jungen, tüchtigen (3169)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Anfangs-
gehalt 45 Mark. Rassen frei. An-
gebote erbeten an
Molkerei-Genossenschaft Soltendied
Kreis Uelzen).

Wir suchen zum 1. Sept. jünger.,
tüchtigen, soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Angebote mit Gehaltsforderungen
an (3082)

Molkerei Stradam, E. G.,
Bez. Breslau.

Suche zum 1. September einen
jüngeren, tüchtigen, zuverlässigen

zweiten Gehilfen

für alle Betriebsarten. Gefl. Off.
und Gehaltsforderungen an (3097)
Molkerei Lehre in Braunschweig.
H. Schanz.

Zum 1. Sept. kann kräftiger, sol.

Gehilfe

hier eintreten für Betrieb und zeit-
weise Hilfe im Kontor. Bewer-
bungen mit Gehaltsansprüchen zu
richten an (3050)

Molkerei Bettweil bei Dören,
Rheinland.

Junger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut u.
etwas Erfahrung in der Käseerei
hat, per sofort von Landmolkerei
mit vorwiegend Frischmilchvertrieb
gesucht. Offerten mit Gehaltsanspr.
unter Nr. 3046 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Septemb. ein-
jungen, tüchtigen (3113)

Gehilfen

für Annahme und vorkommende
Arbeiten. Gehalt nach Leistung.
Angebote an

Molk. Jhrhove, e. G. m. u. H.
Ostfriesland.

Suche zum sofortigen Antritt ein-
zweiten, ledigen

Meiereigehilfen

perfekt im Butterauschlagen und
sonstigen Arbeiten. (3031)

Hermann Leistner,
Buttergroßhandlung,
Wüstenbrand in Sa.

Suche zum 1. bis 15. Septbr.
einen kräftigen,

jungen Mann,

Sohn achtbarer Eltern, als Lehr-
ling zur Erlernung des Molkerei-
faches. (3181)

Fritz Hahn, Molkerei-Verwalter,
Klöbe in Utmars.

Suche für bald intelligenten, ge-
schäftsgewandten

jungen Mann

zur Uebernahme v. Flaschenmilch-
wagen (Privatfundschaft). Bei
Bewährung gute Tantiemenstellg.
Angebote an (3152)

Rittergut Schönfeld bei Dresden.

Zum baldigen Antritt findet jg.
Mann Aufnahme als (2914)

Lehrling

unter günstigen Bedingungen.

W. Samelmann, Verwalter
Molkerei Westheim, Westfalen.

Suche zum 1. Sept. eine fleißige,
ehrliche (2992)

Meierin

für Butterei und Hilfe im Haus-
halt. Gehalt 50 M. p. Monat. An-
gebote erb.

H. Warkneke, Molkerei Rhade
e. G. m. u. H., Kreis Jevern
Bremen V.

Suche zum 1. September oder
einige Tage früh, eine tücht., saub.

Meierin

für Butterei und Hilfe im Haush.
Anf.-Gehalt 40 M. u. fr. Rassen.
Nach Leistung Zulage. Angeb. m.
Zeugnisabschr. und Empfehl. erb.

H. Frieh, Molk.-Gen. Trabuhn
Krs. Lüneburg in Hannover.

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heiß-
geglätteter Handlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroff.

Größe: 32×16×10 36×16×10 25½×16×13½ cm
für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.18 —.19 —.18

extraschw. „ „ —.20 —.21 —.20

Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.) 18×16×8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11

mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens
500 Stck. einer Größe um ½ Pfg., bei mindestens 1000 Stck.
um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1½ Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden
Preisauflage auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) **für Bahnversand** aus besonders schwerer Handleder-
platte Nr. 60.

Größe 37×19½×15½ cm für 20 Pfund Inhalt

Faltschachtel Stück M. —.34

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.44

Größe 40×28×15½ cm für 30 Pfund Inhalt

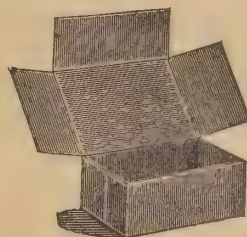
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.60

Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt

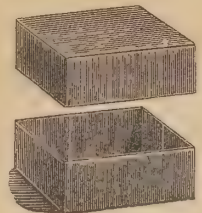
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.75

Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.85



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handlederplatte hergestellt.

a) **für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.**

25×25×10 cm groß, Faltschachtel . . Stück M. —.16

25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.25

25×25×18 „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf
Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von glei-
cher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) **für Edamer Käse**

31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.40

31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ „ „ —.50

46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ „ „ —.60

c) **für Camembert-Käse**

1. Sorte, aus best., zäher Handlederplatte, heißgeglättet

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.28

36×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.30

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.36

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.42

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.42

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenlederplatte

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.20

26×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.22

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.26

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.35

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.35

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.43

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann, 30 Jahre alt, vertr. mit Kessel, Maschin., Kühlmasch. (Kohlenäure, Ammoniak), elektr. Anlage, Butt., □, Romad., Frühstücks- u. Quark-Käseerei, perf. in Herst. von Trodenmisch, sucht, gest. auf langj. Erfahrungen, g. Zeugn. u. Empfehl., zum belieb. Antritt Dauerstell. als Verwalter, Betriebsleiter, Obermeister oder 1. Gehilfe. Molkereischule mit Erf. bef. Schließen bevorz., jedoch nicht Beding. Angebote an Hans Klimke, Waisgaden, Kr. Loebisch.

Junger Fachmann 22 Jahre alt, Führerschein 3 b, sich. Fahrer, gute Kenntnisse in Harz- sowie Weichkäse, im Maschin.-Wesen durchaus bewandert, an gewissenh. selbstständiges Arbeit gewöhnt, sucht Dauerstellg. Antritt nach erfolgter Kündigung. Angebote erbeten u. 3127 an diese Zeitung.

Junger, ehrlicher, strebsamer Molkereifachmann, der an selbstständiges Arbeiten gew. ist, bisher in ungekündigter Stell., sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. od. 15. 9. Dauerstellung als Betriebsleiter, 1. Gehilfe od. Gutsmeier. Selb. ist vertraut mit Tils- und Steinbüschkäseerei, Buttereier, Schweinemast u. -Zucht und elektr. Lichtanlage, führt auch kl. Repar. selbst aus. Frdl. Angebote sind zu richten an M. Bludau, Dampf-molkerei, Gr.-Trumpeiten bei Rau- fchmen, Ostpr. (3128)

Jg., tücht. Fachmann ungekünd., sucht, gestützt auf erste Referenzen, zum 1. 10. evtl. früher, anderw. Stellg. als Betriebsl. od. dergleichen, wo Verheiratg. gestattet. Etwas Sicherheit wird gest. Ausführl. Angeb. unter Milchindustrie postlag. Pasewalk in Pomm. erbet.

Tüchtiger Fachmann

sucht Verwalterstelle, wo später Pacht oder Kauf des Betriebes möglich ist (auch nicht direkt erforderlich), Kautio in jeder Höhe in bar kann gestellt werden. Angeb. mit näheren und Gehaltsangaben unt. Nr. 3140 durch d. Ztg. erbet.

Strebsamer Molkereifachmann, 24 Jahre alt, sucht zum 15. 9. oder 1. 10. Vertrauensstellung. Angebote erbitte unter T. P. Nr. 3200 an d. Zeitung.

Junger Fachmann, 26 Jahre, der die Käseerschule besucht hat, erstklassige Zeugnisse als Oberm., Oberkäufer und als Meister tätig gewesen, sucht Stelle als Verwalter, Obermeister oder Oberkäufer in Großkäseereien, da ich heimatslos bin bitte ich um Angebote.

Hans Schramm, Obermeister der Molk. Döberein, Kr. Erkelenz, Rhl.

Tücht., strebs. Fachm., 36 J. alt, verheirat., 1 Kind, 3 Jt. Leiter ein. Gen.-Molk., m. famill. Facharbeit, bestens vertr., sucht z. 1. Oktbr. od. spät. Dauerstelle als Verwalter od. sonst. Betr.-Posten im Rhlnd. od. Westfl. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. z. Verfügung. Angebote unter Nr. 3184 durch diese Zeitung erbeten.

Strebs. Molkereifachmann 24 J. alt, m. famill. Molk.-Masch. sow. Butt., Käseerei, Frischmilch, Schlagsahne aufs beste vertraut, in städt. u. ländl. Betr. tätig gewesen, sucht, gest. a. gute Zeugn., zum 1. od. 15. Sept. Stelle als erster oder alleiniger. Ang. m. Geh.-Ang. erb. M. Köhler, Schwalmtal-molkerei Trensa, Bez. Cassel. (3183)

Empf., tücht., zuverlässiger Molkereiverwalter verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-molk., Butt. u. Käse, Abgang weg. Betriebsveränd. Major v. Joeden, Grunsdorf, Kr. Bublitz. (2902)

Molkereifachmann

ledig, 27 Jahre alt, mit allen Molkereiarbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. oder 15. September Stellung als Verwalter oder Obermeister. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Selbiger besitzt auch Kenntnisse in Schweinezucht und -Mast. Kautio kann gestellt werden. Angebote werden erbeten unter Nr. 3209 durch diese Zeitung.

Tüchtiger, energischer

Molkerei- und Käseerei-Fachmann

23 Jahre alt, geeignet für jeden Posten, sucht zum 1. September Dauerstellung. Prima Zeugnisse stehen zur Verfügung. Freundschaftliche Angebote mit Gehaltsangaben erbeten.

Hans Ritz, Molkerei Drahewitz, Krs. Bublitz (Pommern).

Suche für meinen 16 Jahre alten Sohn, mit höherer Schulbildung,

eine Lehrstelle

in einer neuzeitlich eingerichteten größeren Meierei, verbunden mit Käsefabrik, zum 1. Oktober cr. Angebote erbeten an

L. Starm, Milch- und Delikatessenhandlung

Charlottenburg 9, Haeckelstraße 13.

Fernruf: Westend 957.

Fachmann, erste Kraft, unverb., in städtischen u. ländl. Betrieben tät. gewes., j. z. 1. Sept. Anstellg. In Vertr.-Stellg. tätig gewes. Fachschule besucht. Es kommen Obermeisterstellg. oder Betriebsleiterpost. in klein. od. mittler. Betrieben in Frage. Auch Butter- und Käse-großhandlung angenehm. Gegend gleich. Ansprüche bescheiden. Angebote erbitte H. Paetsche, Dampf-molk. Saded, Ostpreußen. (3134)

Tüchtiger Gehilfe,

22 J. alt, sucht zum 1. Sept. evtl. später Stellung als Gehilfe oder Camembertkäufer. Selb. ist vertr. mit Kessel u. Maschinen, Buttereier, Verand, Hart- und Weichkäseerei sowie mit all. Facharbeiten. Werte Angebote zu richten an (3073) Gerhardt Tauscher, Molkerei d. Eß-Milchhändler-Vereins Pfalzborf, Kreis Cleve.

Suche zum 1. Septbr. oder auch später für 23 jährigen

Gehilfen

welchen ich jedem Kollegen empfeh-len kann, Stellung. Offerten erb.

A. Dittmann, Inspektor, Kranichfeld i. Th.

Tücht. Molkereigehilfe, 18 Jahre, sucht, gest. auf gute Zeugn. z. weit. Ausbild. in Weichkäse. Stell. Off. erb. Molk.-Gehilfe Helmut Rasch, Buttersoda, P. Kösterhölzel i. Th.

Molkereigehilfe (Besizersohn), 22 Jahre alt, wünscht zum baldig. Antritt anderw. Stellung. Such. ist an flottes, selbst. Arbeiten gew., ist firm in Herstellung feinsten Butter, Schlagsl., Tils., Limburg., Stangenlimburg., Romad., Quardratkäse usw., auch m. Milchverf. ist Suchender best. bewand. Mit ländl. wie städt. Betr. best. vertr., Zeugn. u. Referenz. steh. gern zur Verfüg. Um frdl. Angebote bittet (3129) Herbert Haase, Essen a. Ruhr, Schornstr. 19. NB. Gegend gleich.

Gehilfe, 20 J. alt, gute Kenntn. in Tilsit-, Steinb., Romad., Limburger-Käseerei u. Buttereier, bewandert mit Kessel u. Maschinen, kein Stundenarbeiter, sucht sofort oder sp. Stellung. Urmonet, Schwirg-sden, P. Sobehnen, Kr. Darf., Dpr.

Strebsamer Molkereigehilfe, 20 Jahre alt, mit allen Facharb. d. modern. Molkereibetriebes aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf g. Zeugn. für sof. oder später Stell. Frdl. Ang. wolle man senden unt. Nr. 3132 an diese Zeitung.

Jg. tücht. Weichkäser, welch. firm ist in der Herstellg. von Romadur, Stangen-, Frühstückskäsen u. Camembert, sowie feinsten Butter u. Quarg, sucht, gest. auf gute Zeug-nisse u. Empfehl. bis 1. September Stellung in Weichkäseerei od. Molk. Angebote mit Lohnangaben sind zu richten an Gg. Anwander, Molk.-Geh., Stradam, Bez. Breslau.

Molkereigehilfe,

11 Jahre im Fach, mit sämtlichen Maschinen best. vertr., perf. Harz- u. Weichkäse, der für ein tadelloses Produkt garantiert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. Stell. Gefl. Angebote bitte zu richten an Schmidt, p. Mr. Hofbel, Conrad in Reichshorft, Kr. Marienburg, Wpr.

Für tüchtigen, ehrlichen, 22 jähr. Gehilfen mit Erfahrung in Butt., Camembertkäseerei, Maschinenwesen, Milchkann. und Kontor suchen w. z. 1. Sept. evtl. sof. Stell. Wir könn. denselben bestens empfehlen. (3067) Molkerei Freiburg, Bez. Hamburg.

Suche zum 1. oder 15. Sept. gute Dauerstellung,

am liebsten Vertrauensposten. Bin 23 Jahre alt, evgl., 7 Jahre i. Fach, in allen Zweigen best. sowie auch Käseerei perfekt. Würde mich auch gern mit im Kontor beschäftigen. Beste Zeugn. u. Referenzen. Angebote nebst Gehalt an Jung. Molkerei Calldorf bei Blotho (Rippe).

Für jungen, willigen

Gehilfen

der soeben seine Lehrzeit beendet hat und den wir nur wärmstens empfehlen können, suchen zum 1. oder 15. September Stellung, am liebsten in Weichkäseerei, jedoch n. Bedingung. Werte Angebote mit Gehaltszahlungen erbitte (3083) Molkereigenossenschaft Stradam, Bez. Breslau.

Junger strebsamer Gehilfe, 20 J. alt, sucht zwecks Veränderung zum 1. Septbr. anderweitig. Stellung. Selb. befindet sich in ungekündigter Stellung und ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertr. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. erb. Alfred Kiemer, Molk.-Genossenschaft, Straßburg, Udermarkt.

Wir suchen für einen tüchtigen 25 jährigen (3054)

Gehilfen

welcher vier Jahre bei uns tätig war, z. beliebigen Antritt Dauerstellung. Der junge Mann ist mit allen Betriebsarbeiten sow. Käseerei sehr gut vertraut. Angebote erb. Hansa-Meierei Curau b. Lübeck.

Suche für meinen empfehlensw.

jungen Mann,

der a. 1. April seine 3jährige Lehrzeit beendet und bis heute als Gehilfe hier beschäftigt ist, zur Veränderung und Vervollkommnung z. 15. September oder etwas später anderweitig passende Stellung bei 40-50 Mk. Gehalt. Als Ersatz für ihn suche ich einen ordentlichen

jungen Mann,

der seine Lehrzeit beendet, zur weit. Ausbildung. Gehalt wie oben. Gefällige Offerten erbitte (3055)

Stapelstedt, Molkerei-Genossenschaft Elsdorf, Bez. Bremen.

Junger, kräftiger Gehilfe (Ostpreußen), 18 J. alt, welch. jetz. Arbeit willig überneh., sucht zum 9. 26. Stellung, am liebsten in et. Betriebe, wo ihm Gelegenheit gew. wird, sich in der Käseerei gründl. auszubilden. Such. ist mit sämtl. Arbeiten gut vertr., an größte Sauberkeit gewöhnt und guter Pferdepfleger. Werte Angebote, evtl. m. Gehaltsang. erb. Carl Jedam Molkerei z. Planetal, Raben (Fläming), Bez. Potsdam.

Tüchtiger, 23 jähriger

Gehilfe

sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum 1. 9. oder einige Tage später gute Dauerstellung. Gegend gleich. Angebote erbittet (278) Egon Pintschovius, Voith in Pott-

Käsemeister,

25 Jahre alt, der in der Hart-Weich- und Sauermilchkäseerei sehr erfahren, korrekt und strebsam ist, sucht dauernden Wirkungsstr. Gefl. Ang. erb. unt. Nr. 2930 d. d. Ztg.

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, evgl. selbständ. sich. Arbeiter, mit alle Obliegenheiten des Berufes, w. Annahme, Untersuchung von Mil und Rahm, Maschinenwesen einschließl. Kühlanlage, Herstell. d. Sorten Käse, sowie einer pa. Tase butter sucht auf dato gute Dauerstellung. Auf gute Behandlung wird Wert gelegt. Walter Bruch Straßund, Gr. Kurfhof 3 I. (301)

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten vertr., sicherer Maschinenführer, auch mit Kohlen-Maschinen verschiedener Fabrikate gearbeitet sowie elektr. Lichtanlage mit Akkumulatorenbatt., sucht z. sof. Stell. Karl Gropp, Goslar, Forsthaus Bergtal.

Tüchtiger Gehilfe,

der mit allen Molkereiarbeiten gut vertraut ist, eine Kohlen-Kühlanlage bedienen kann, auch gute Erfahrung in der Hart- und Weichkäseerei sowie Kontorarbeiten besitzt, sicher. Arbeiter ist, sucht z. 1. September Stelle. Werte Angebote erbitte (311) W. Heitmann, Molk. Belgern a. L.

Suchen für unseren

Lehrling

der hier 2½ Jahre in der Lehrzeit, zum 1. 10. 26 für das letzte Halbjahr seiner Lehrzeit Stelle in umfangreich. Betrieb. Zu gleich. Zeit kann Sohn achtbarer Eltern in guter Schulbildung als

Lehrling

unter günstigen Bedingungen eintreten. Angebote erb. (311)

Molkerei-Genossenschaft Zemlin

Post Hohenborn,

Kreis Greifswald, Vorp.

Junger tüchtiger Molkereigehilfe auf selbständ., faub Arb. gew., sucht auf gute Zeugn. gestützt, zum 1. od. 15. September Stellung. Selb. ist mit allen neuzeitlichen Maschinen, einschließl. Kühlmaschine aufs beste vertraut sowie in d. Buttereier, Milchannahme, Kontor- und Käseerei gut bewandert. Schon in städtisch. Volkbetriebe tätig gewesen, suche auch Stelle als Verkäufer ev. als Milchverkäufer. Gefl. gleich. Werte Angeb. erb. (311) A. Vogt in Rohrberg Krs. Salzweibel, Altmark.

Tücht., sol. Gehilfe, m. Führer 3 b, sucht z. belieb. Antr. ander. Stelle, auch f. Buttereier, Kessel Maschinen od. sonst. dergl. Gegend gleich. Ang. unt. Westfalen 31 an diese Zeitung

Tüchtiger Käser,

firm in Tilsiter sowie verschieden. Sorten Weichkäse sucht zum 15. oder 1. 10. Stellung. Angebote D. M. Nr. 3199 an diese Zeitung erbeten.

Suche per sofort oder später
Stellung als

Betriebsleiter

1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Bin 24 Jahre alt und war auf letzter Stelle als Betriebsleiter tätig. Gute Zeugnisse vorh. Werte Angebote mit Gehaltsang. unter F. S. 100 hauptpostlagernd Königsberg in Pr. (2531)

Für tüchtigen, äußerst gewissenhaften, älteren

Molk.-Verwalter,
verh., 2 Kinder, 25 Jahre im Fach tätig, letzte Stellung 8 Jahre, suche ich zum 1. Oktober oder später Stellung als Verwalter in Genossenschaft (Brandenburg, Schles., Sa. bevorzugt). Für Nachweis hohe Vergütung. Angeb. unter 3246 an diese Zeitung.

Molkereifachmann
Mitte 30, 7 Jahre Inhaber eines anderen Geschäftes gewesen, sucht, da Geschäft verkauft, in Molkerei Vertrauensstellung evtl. Teilhaber. Kapital vorhanden. Angeb. unter 3249 an diese Zeitung.

Suche für tüchtigen Fachmann, 22 Jahre alt, der bereits Oberm.-Stellung inne hatte, mit pa. Zeugnissen zum belieb. Antritt Stellg. Derjelbe hat mich während meiner mehrwöchigen Sommerreise vertreten und meinen Betrieb techn. u. kaufmänn. zu meiner größt. Zufriedenheit geführt. Betriebe, die auf eine zuverlässige Kraft reflektieren, wollen gefl. Angebote direkt richten an Heinrich Weichert, Nittergut Weissensee, Krs. Mejeritz, Bez. Frankfurt a. Oder. Dampfmoht. Flejen b. Schwerin a. W. (3273)

Tücht. Molkerei- und Käsefachmann, 39 Jahre alt, verheirat., über 20 Jahre im Fach, Fachschule besucht, sucht sofort oder spät. selbständige Stell., auch ohne Familie, und kleineren Betrieb, wo später Kauf oder Pacht möglich, keine Arbeit scheuend und kein Stundenarbeiter. Letzte Stelle 3 1/2 Jahre. Angebote mit Gehaltsangabe unter 272 an diese Ztg. erbeten.

Suche zu sofort oder später Stellung als Betriebsleiter, 1. Gehilfe der sonst. Vertrauensposten. Bin 4 Jahre alt, mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit sowie verschied. Käsorten und Buttermerei vertraut. Bar auf letzter Stelle als Betriebsleiter in einer größeren Versandmolkerei und Käseerei tätig. Werte Angebote mit Geh.-Ang. erb. Frh. Schwarz, Königsberg i. Pr., Hindertragheim 54. (3281)

Tücht. Molkerei- u. Käsefachmann,
5 J. alt, f., gest. auf gute Zeugn. i. Empfeh., zum 1. Septbr. Stell. selbiger ist firm in allen Fächern des Molk.Betriebes, immer auf d. Wohl der Molkerei bedacht und eht dem Chef treu zur Seite. Die erren Chefs, denen an einer tüchtigen Person geleg. ist, wollen bitte re werten Angebote an meinen Schwager Oswald Reusner, Fachsenhof, Krs. Neumarkt, richten.

Kraftiger

Käseereihilfe
1 Jahre alt, sucht zum 1. Septbr. Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet (3224)

Erwin Rosjal,
Dingellen, Post Hegelingen,
Kreis Goldap in Ostpr.

Kraftiger, solider
Gehilfe
1 Jahre alt, vertraut mit Weich- und Hartkäseerei, spez. Camembert, seit zum 15. September ev. früher Stellung in Käseerei und allen vor- kommenden Molkereiarbeiten. W. Angebote erbittet (3212)

Hans Meißner, Travenhorst
bei Gniffau, Bez. Kiel.

Vertrauenswürdig, zuverlässig.

Gehilfe
26 Jahre, 10 Jahre im Fach, firm mit allen vorkommenden Arbeiten in Frischmilch- wie Verarbeitungs- betriebe sowie techn. Buchführung, sucht Stellung auch als Milchver- käufer. Geschäftstüchtig und gute Erfahrungen, da ich als Verkäufer schon in Berlin tätig war. Frdl. Angebote erb. (3193)

Gollasch, Herbsdorf bei Patschau
Schlesien.

Tücht. Molkerei- und Käseereih., Ostpr., 24 Jahre alt, mit sämtl. Arbeiten aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 9. 26 Dauerstellung. Angebote zu richten an August Labude, Molkerei Herbern in Westf., Bezirk Münster.

Jung., strebsamer Gehilfe, 18 J. alt, sucht zum 1. Septbr. Stellung für alle vorkommenden Arbeiten i. Betrieb. Süddeutschland bevorzugt. Angebote erbittet G. Schnurpeil, Molkerei Schlanstedt, Kr. Oßersrl.

23 jähriger solider Gehilfe, an selbständiges und gewissenhaftes Arbeiten gew., mit gut. Kenntn. in Käseerei, Spez. in Camembert, sucht Stellung sofort oder später. Geg. gleich. Offerten erbittet (3205)

W. Schulze in Colbitz
bei Wolmirstedt, Bergstraße.

Molkereihilfe
25 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 9. oder später als Tilfiter Käser Stellung. Selb. macht auch jede andere Arbeit. Ange- bote erbittet (3202)

Erich Schirmacher,
Königsberg in Pr.,
Thomasstr. 4.

1. Gehilfenstellung
oder sonstigen Vertrauensposten sucht tüchtiger, an selbständiges Ar- beiten gewöhnter Gehilfe. Derjelbe ist 24 Jahre alt, mit Abrechnung u. Annahme sowie Verland, Butt., Allgäuer, Limburger u. Romadur- käseerei u. allen modernen Maschin. aufs beste vertraut. Antritt kann am 1. 9. oder 15. 9. erfolgen. Pa. Zeugnisse zu Diensten. Werte Ang. unter Nr. 2950 an diese Ztg. erbet.

Molkereihilfe, Ostpr., 21 Jahre, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse an- derweitig Stellung. Such. ist mit sämtl. Arbeiten aufs beste vertraut, und war i. Mitteldeutschland lang- jährig mit Erfolg tätig. Antritt u. Gegend außer Ostpr. gleich. Um Ang. bittet W. Herbst, Molk. Braun Tilsit, Ostpr., Deutsche Straße 38.

Obacht!

Zwei Molkereifachleute
tüchtig und zuverlässig, geprüft, an peinlich sauberes, selbständiges Ar- beiten gewöhnt, suchen zu beliebi- gem Antritt Stellung in einem Betrieb. Für marktfähige Ware in Butter und Käse nach Allgäuer Art wird garantiert. Sind auch bewandert in sämtlichen Unter- suchungen, Frischmilch- und Rahm- behandlung, Dampfkeßel- und Ma- schinenführung, sowie m. der mo- natlichen Abrechnung. Haben die Gesellenprüfung mit „gutem Er- folg“ bestanden. Werte Angebote erbittet (3208)

F. Schönberger
Molkerei Hohenlinden
in Oldenburg.

Suche Stellung als Milchtüfcher, wo ich in der Meierei mit arbeiten kann, gut. Pferdepfl., gute Zeugn. Geg. gl. 24 Jahre. Eilangeb an Walter Köhnde, Seedorf i. Bbg.

Junger, tüchtiger, ehrlicher

Gehilfe
18 1/2 Jahre alt, sucht zwecks Ver- änderung anderw. Stellung. Geg. gleich. Werte Angeb. erb. (3264)

Heinr. Passow
Meierei Schönberg i. Bbg.

Jung. Molkereihilfe sucht zum 15. 9. Stell. als Chauffeur, Führ.- Schein 3 b vorh. Ang. mit Gehalts- angaben an W. Reuter, Milchver- zorgung Düsseldorf, Dortstraße 29.

Tücht. fleiß. Gehilfe, der f. Stun- denzähler ist, sich vor keiner Arbeit scheut, sucht z. sof. Stell. Off. erb. Mengel, Berlin, Stalitzerstraße 118

Tücht. Gehilfe, mit allen Fach- arbeiten vertr., sucht bald oder spät. Stellung in Schlesien. Gute Zeugn. vorh. Gefl. Ang. an J. Karger, Eidersdorf, Kreis Neurode, Schles.

Suche für meinen

ersten Gehilfen
welcher bei mir 2 Jahre eine Ver- trauensstelle inne hat, z. 15. Sep- tember d. Js. ähnliche Stellung. Derf. ist 23 Jahre alt, ca. 9 Jahre im Fach und versteht im Molkerei- betrieb sowie in der Käseerei selb- ständig zu arbeiten. Kann denselb. jeder größeren Molkerei empfehlen.

H. Vies, 3240
Dampfmohterei und Weichkäseerei,
Eversen, Krs. Celle.

Suche für meinen wirklich tücht.

Gehilfen
zum 1. Sept. oder später Stellung. Suchender ist 23 Jahre alt, an selbständiges, gewissenhaftes Arb. gewöhnt, mit sämtlichen Maschinen auch Kühlanlage, aufs beste vertr., er war mir immer eine Stütze, hat gute Handschrift und ist mit der Monatsabrechnung firm. Ich kann ihn jedem Kollegen aufs beste em- pfehlen. Offerten erbittet (3237)

Karl Suhr, Molkereiverwalter,
Molk.-Gen. Balbert Bahnhof
bei Balbert.

Molk.-Gehilfe, 24 J., Holsteiner, f. veränderungshalb. z. 15. 9. auch früher od. spät. Stellg. als 1. Geh. Suchend. ist mit den modernst. Ma- schinen u. Lichtanlagen sow. Butt., Milchannahme, Kontorwesen, Käse, nicht ganz unerfahren und mit all. vorkomm. Molk.-Arbeit. aufs beste vertraut. Gute Zeugn. u. Empfehl. stehen zu Diensten. Werte Ange- bote mit Gehaltsangabe erb. an Friedr. Schnell, Molk.-Geh., Neuen- fischen-Rietberg, Krs. Wiedenbrück in Westfalen. (3236)

Junger, tücht. Molk.-Gehilfe
22 Jahre alt, sucht Stellung in ein. städt. Betrieb. Suchend. ist mit all. städt. Betriebsarten, sow. Maschin. u. Käseerei bestens vertraut. Auch in der Herstellung von Schlagsahne und Flaschenmilch sehr gute Kennt- nisse. Würde auch eine Milchtour mit übernehmen. Antritt kann ev. sofort erfolgen. Frdl. Angeb. unt. 3275 an diese Zeitung erbeten.

Strebsamer, solider Gehilfe
18 Jahre alt, sucht zum 15. Septbr. oder 1. Okt. Stellung zur Bedien. der Lokomobile, wo demselb. Gele- genheit geboten wird, sich in der elektr. Lichtanlage od. Mühle ver- traut zu machen. Angeb. sind zu richten unter 3274 an d. Ztg.

Strebl. und ehrlicher Gehilfe, 24 Jahre, f. zum bald. Antritt Stell. Derf. ist mit allen Facharbeit. ver- traut, steht jedem Posten vor. Gute Zeugnisse u. Empfehlung zu Dien- sten. Gegend gleich. Angeb. erb. Mohr, Molk. Dingden in Westfal.

Harzstädter,
30 Jahre alt, mit allen ins Fach schlag. Arbeiten vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., Stell. als Käse- meister od. 1. Gehilfe. Angebote u. Z. B. 3225 an diese Zeitung.

Strebsamer (3269)

Molkereihilfe
sucht bald. Stellg. als solcher oder Käser. Mit allen Maschin. eines modern. Betriebes gut vertraut. Firm in Herstellung und Behandl. diverser Sorten Weichkäse. Sicher. Rechner. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. Ang. an Walt. Heiß, Maroldendorf b. Einbeck.

Molkerei- und Käseereihilfe
sucht Stellung zum 1. oder später. Selb. ist 23 Jahre, mit allen Fach- arbeiten aufs beste vertraut, wie Kessel, Maschinen, Separatoren, Butterm., elektr. Betrieb, Mühle, Harz-, Hart- und Weichkäseerei, fast allen Sorten. Er scheut keine Arb., übernimmt auch eine Milchtour od. Verkaufswagen, guter Pferdepfleg. Gegend gl. Angebote mit Gehalts- angab. erb. W. Scholz, Molkerei Mellendorf b. Hannover. (3222)

Ich suche für

zwei Gehilfen
die ich jedem Kollegen empfehlen kann, zu sofort oder 1. September dauernde Stellung. Einer davon in Büroarbeiten sehr bewandert. Gefl. Angebote bitt. zu richten an Heinr. Jarchow, Molk.-Bes. Ahnjen b. Meinerjen, Pr. Hann.

Ein jung. Mann sucht Stelle als
Molkereitüfcher
od. am Verkaufswagen bald oder 1. September. Selbiger ist 18 J. und scheut sich vor keiner Arbeit. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Werte Angebote an (3203)

Bruno Schmidt
Schweidnitz
Langstraße 4.

Jg. Molkereihilfe, Ostpr., 20 Jahre alt, sucht z. belieb. Antritt Stell. z. weit. Ausb. Mittelschul. bez. Um Ang. bittet Frh. Paulat, Molkerei Braun, Tilsit, Deutsche Straße 38. (3198)

Meierin (Flüchtling)
sucht Dauerstellung, am liebsten im Buttermformen am Formtisch, evtl. auch im Verkauf und Hilfe im Haushalt. Gute Zeugnisse vorh. Frdl. Ang. erbeten unter P. S. 7, postlagernd Peitz bei Cottbus.

Gräulein sucht zum 1. 9. 26 oder später Stelle als

Verkäuferin,
evtl. mit Kontorarbeiten. Angeb. unter Nr. 3062 durch diese Zeitung.

Suche für

junges Mädchen,
16 Jahre alt, Stellung im Haush. Schriftl. Offerten sind zu richten an Otto Weigold, 3041
Freiberg in Sa., Fürstental 41.
Ältere, erfahrene, an peinliche Sauberkeit gewöhnte (3196)

Meierin
die die feine Küche versteht u. 5 u. 8 Jahre auf einer Stelle tät. war, sucht z. 15. September od. 1. Okt. Dauerstellung zur selbständig. Füh- rung des Haushaltes, Mithilfe im Betrieb, event. als Buttermeyerin. Bevorzuge Stelle, wo meine Nichte mit könnte. Selbige würde alle vorkommenden Arbeiten erledigen, besonders im Kontor, da sie die Handelsschule mit gut. Erfolg ab- solviert hat und gute Rechnerin ist. Gefl. Angebote an

Siesbeth Scherlies
Dittesbad Rauschen
Villa Fortuna.

Tüchtige, ältere Meierin
sucht zum 15. Sept. für Betrieb u. Haushalt Stellung. (3199)

Fr. M. Wachowski, Billupönen
b. Kaufern, Krs. Insterburg.

Tüchtige, ältere

Meierin
erfahren im Haushalt und Fach, sucht zu sofort in frauenlos. Haus- halt Stellung. Zuschriften erbite unter W. 3206 durch diese Zeitung zu senden.

Molkereihilfe
20 Jahre alt, sucht Stel- lung, am liebsten in der Stadt, zu sofort od. spä- ter. Werte Angebote er- bittet (3201)

W. Rebschull
Stolz in Pomm.
Hundestraße 5.

Otto Reichelt G. m. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Stellen-Angebote.

Ich suche zu sofort oder baldigen Antritt einen (3238)

Gehilfen

als Verkäufer u. für Hilfe in der Molkerei. Es wollen sich nur solche Gehilfen melden, welche an selbst. Arbeiten gewöhnt und im Verkehr mit der Kundschaft gewandt sind, gute Pferdepfleger und denen an einer Dauerstellung gelegen ist. Gutes Gehalt wird bezahlt.

H. Lauff, Ronsdorf bei Elberfeld.

Zum 1. September evtl. früher oder später suche willigen jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Stellung dauernd. Gehalt 55 Mk. Meldungen an

Molkerei Hemmelt (Oldenburg). (3234)

Suche sofort oder später einen tüchtigen

Gehilfen

welcher in der Harzkäseerei erfährt. oder Lust hat, sich damit vertraut zu machen. Angebote mit Gehaltsforderungen und lezt. Zeugnisabschriften erbittet

Mag Geist, Käseerei Cokdorf, Bezirk Halle.

Wir suchen zum 1. September einen jungen, sauberen und ehrl.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gute Handschr. erwünscht, da nachmittags zeitweise Kontorarbeit. An Gehalt zahlen wir Mk. 50.—, Kassen frei. Offerten erbittet

Genossensch.-Molkerei Scharlitz b. Schönhausen, Elbe.

Junger, kräftiger

Gehilfe

der seine Lehrzeit beendet hat, f. sofort eintreten. Gehalt 50 Mark. Zeugnisabschriften erbeten.

Molkereigenossenschaft Rinteln.

Wir suchen für sofort od. 1. September einen tüchtigen, zuverlässigen.

Gehilfen

für unseren Versandbetrieb. Geh. 60 Mk. bei freien Kassen. Ang. an Molkerei-Gen. Stumsdorf, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht (Kreis Bitterfeld). 3215

Für ländl. Molkerei wird ein durchaus zuverlässiger

Gehilfe

gesucht für alle Arbeiten in der Molkerei und Schweinemästerei. Antritt 15. 9. Bewerber wollen sich mit Gehaltsangaben richten u. Nr. 3219 an diese Zeitung.

Suche zum 1. September einen jungen, evangel.

Gehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut u. Erfahrung in der Tils. Vollfett- u. Weichkäseerei hat. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsanprüchen erbittet

Central-Molkerei Braunsberg, (Distr.) (3218)

Gesucht wird zu sofort für größ. Gutsmeierei mit mod. Rühlanlage, Rindermilchlieferung, ein jüngerer

Gehilfe

17-18 Jahre. Bewerbungen mit Gehaltsanprüchen an (3248) Gräfl. Schwerinsche Güterverwaltg. Walsleben, Mark.

Suche zum 1. Sept. einen jungen, kräftigen, flotten

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, zur Führung eines Milchgeschäftes.

Georg Bülow, Sorau, N.-L.

Pfortnerstraße 3.

Suche zum 15. Sept. od. einige Tage früher einen jungen, soliden, fleißigen

Gehilfen

welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist bei gutem Gehalt. Stellung ist dauernd. Angebote sind zu richten an

H. Samelmann, Molk. Nieheim Krs. Höxter i. Westfalen.

Suche zu sofort oder später einen nicht zu jungen

Chauffeur

für Lieferwagen, der auch befähigt ist, Kundschaft aufzusuchen u. Geschäfte abzuschließen und auch etwas Erfahrung in Harzkäseerei hat. Es ist eine Vertrauensstellung u. muß Kautions gestellt werden. Zahle nebst freier Station u. Kassen angemessenes Gehalt und Provision evtl. Gewinnbeteiligung. Bewerb. mit Zeugnisabschriften und Lichtbild, welche zurückgesandt werden, unter 3253 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt bestempfohlenen

jungen Mann

zum Fahren u. Besorg. der Pferde und Schweine. Lust und Liebe hiezu Bedingung. Gehalt 60 M. alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Molkerei Peine i. Hannover.

Wir suchen zum 15. September einen jungen, zuverlässigen

Gehilfen

für Maschinen- und vorkommende Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsanprüche erbittet

Molkereigenossenschaft Esens, Ostfriesland.

Weibl. Hilfskraft

zum 15. September gesucht, die sachkundig genug ist um einen Molkereibetrieb selbständig leiten zu können, Erfahrung in Buchhaltung und Steuerwesen hat. Ang. unter Nr. 3241 durch diese Zeitung.

Junge, kräftige

Meierin

die an sauberes Arbeiten gewöhnt ist, für kleine Molkerei mit Schweinemast zum 1. oder 15. September gesucht. Familienanschluss. Angebote mit Bild und Gehaltsanpr. zu senden an

Molkerei Kunig, Kreis Liegnitz. (3141)

Zum beliebigen Antritt suchen w. in unsern modernen Betrieb, ca. 6000 Lt., junge, gutempfohlene, ev.

Meierin

für Buterei und Hilfe im Betrieb und Haushalt. Bei entsprechender Leistung u. Führung gute Behandlung selbstverständlich. Offerten m. Zeugnisabschrift, kurz. Lebenslauf und Gehaltsforderungen bei freier Station und Wäsche erbittet

Dampfmolkerei Gleibitz, E. G., bei Roßitz, Kreis Bitterfeld.

Molkerist,

selbständig arbeitend, sofort gesucht. Kautions Mk. 1-2000.—, evtl. Beteiligung. Bewerbungen unter Nr. 3257 durch diese Zeitung.

Suche f. meine Molkerei tüchtige

Meierin,

Erfahrung in Buchhaltung u. Verkauf Bedingung. Genaue Angaben der bisherigen Tätigkeit u. Aufgabe von Referenzen. Offerten unter Köln 3049 an diese Zeitung.

In unserem Betriebe findet etw. jg., nettes Mädchen frdl. Aufn. al. Fernmeierei. Schulze, Molkerei Gen. Eßdorf b. Gardelegen, Altmark.

Für Anfang September eine jg.

Meierin

gesucht, Anfangsgehalt 55.— M monatlich. (325) Molkereigenoss. Sungen i. Oberh. Ruhlmann.

Suche eine junge, kräftige u. ehrlche

Meierin

für Betrieb und Mithilfe im fratenlosen Haushalt. Anfangsgehalt 35-40 Mk. und alles frei. (303) W. Bock, Molkereibesitzer, Dt.-Krone (Grenzmark).

Stelle besetzt. Bewerber best. Dank.

Meierei Neukölln

Inh.: Gebrüder Roh

Mittelbusch. 6-7. Tel. Nkn. 629.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerber besten Dank. (304)

Molkerei Herzfeld, e. G. m. u. H.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 24. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhand. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 12 G.-M. Tendenz: ruhig.

Berlin, 21. August. Bericht der Firma Gu st. Sch ulze & So h. Wenn auch in dieser Woche die Kauflust noch nicht zugenommen hat, so war doch die Stimmung nach der vorwöchentlichen Preisermäßigung etwas zurechtlicher. Die Zufuhren in deutscher Butter sind unverändert und bestand immer noch ein recht großer Teil aus wenig haltbaren, geringen Qualitäten. Da aber keine wesentlich neuen Momente weder aus dem Inlands noch aus dem Auslandsmarkt eingetreten waren, so blieben die Preise während der ganzen Woche unverändert. — Das Ausland hat weiter stark an, doch ließ Kopenhagen die Notierung unverändert. Die gegen hat Holland die Forderungen weiter ermäßigt, ohne daß die Butter am Berliner Platz viel gehandelt wird, da die meisten Partien ölig, also nicht reinschmelzend sind. Die baltischen Staaten boten zu unänderten Preisen an, nur Finnland war etwas entgegenkommender, ab. selbst die ermäßigten Preise gaben keine Rechnung. — Man hofft, daß das Geschäft sich in der nächsten Woche, nachdem der Reiseverkehr so gut zu beenden ist, beleben wird und dürfte daher weiter mit unveränderten Preisen zu rechnen sein. — Sch malz. Nachdem die amerikanische Schmalzmärkte noch am Montag und Dienstag über einen matten Markt mit weiter weichenden Preisen berichteten, befestigte sich der Schmalzmarkt Mitte der Woche und klabelten die Amerikaner höhere Preise. Die festere Tendenz hat, wie vorausgesehen war, nicht angehalten und gab die Notierungen in Chicago gestern und heute wieder nach.

Leipzig, 21. August. Bericht der Firma Gott heif M ich a e l i & Co. Eine Veränderung auf dem Buttermarkt hat sich in den letzten Tagen nicht gezeigt. — Das Geschäft ist gut und die Einkieferungen von den regelmäßigen Lieferanten können glatt geräumt werden. Unbekannte Marken sind nicht so leicht verkäuflich, weil die Rühlhausvorräte die Stelle vertritt. Die Molkereien, welche mit ihren Abnehmern oftmals wechseln, werden also jetzt Schwierigkeiten bei dem Absatz haben, den die ausländischen Zufuhren sorgen auch dafür, daß eine Butternaphe nicht eintritt. Man erwartet auch für nächste Woche Stabilität bei den Notierungen.

Dresden, 21. August. Bericht der Firma Maier & U m l a u. Wir können nicht sagen, daß der Absatz in Butter besser geworden war. Das Geschäft schleppt sich so hin, weil damit gerechnet wird, daß noch weitere Preisermäßigungen eintreten könnten und der Verbrauch effektiv nicht genügend groß ist. Die Eingänge halten sich auf ungefähr gleiche Höhe wie in der Vorwoche. Beachtet werden nur beste Qualitäten.

suchen wir zahlungsfähigen Abn
Molkerei Mantinghausen,
Station Geese i. Westpr.

Ausnahme-Angebot in Milchtransportkannen mit Schönheitsfehlern

jedoch garantiert **reine Bankverzinsung 99,5 % ig rostfrei**. Die Fehler bestehen darin, daß im Blech kleine Blechblasen vorhanden sind. Diese beeinträchtigen jedoch nicht die gute Qualität. (3278)

Steckdeckelkannen	5	10	15	20	Ltr. Inhalt
	25	90	90	268	Stück
	Mk. 3,25	4,75	5,50	6,50	das Stück netto

Bügelverschlußkannen	10	15	20	Ltr. Inhalt
	81	73	231	Stück
	Mk. 5,50	6,50	7,90	das Stück netto

Muscheldeckelkannen	20	30	40	Ltr. Inhalt
	85	25	15	Stück
	Mk. 6,50	9,75	11,60	das Stück netto

Die Preise verstehen sich franko Station Ahlen, zahlbar sofortige netto Kasse. Das Quantum wird auch geteilt abgegeben. Lieferung solange Vorrat reicht.

Fine niemals wiederkehrende Gelegenheit billige Milchkanen einzukaufen.

Bestellungen nehmen entgegen die Herstellerfirma

Blanke & Grieskamp, Ahlen i. Westf.
Telefon 396.

Empfehlenswerte Bücher:

Milchvieh-Zucht und -haltung.

Bruchholz, Tierzuchtlehre mit vielen Abbildungen. 1. Aufl. 1908. 120 S. 1,20 M.

Dammann, Prof. Dr. C. Die Gesundheitspflege der landwirtschaftl. Hausfugtiere. 3. Aufl. Mit 20 Farbendrucktafeln und 74 Textabb. 873 S. 1902. Geb. 15,- M.

Deitweiller, Dr. Friedr. Die Aufzucht des Rindes. 235 S. 1908. 3,50 M.

Eiswein, Dr. C. Z. Anleitung zur Ernährung, Pflege und Behandlung d. Rindviehes 88 S. 3. Aufl. 1901. Gebunden 2,50 M.

Fischer, Prof. Dr. M. Tierzuchtlehre f. praktische Landwirte, sowie zum Unterricht an landwirtschaftl. Lehranstalten. 3. Aufl. 1912. 3,- M.

Gutbrod-Sunt, Dr. R. Rindviehzucht. 8. Aufl. 193 S. mit 10 Textabb. 1918. Gebunden 3,80 M.

Hansen, Prof. Dr. J. Lehrbuch der Rinderzucht. 2. Auflage mit 316 Abbildungen. 20,- M.

Sint, Aug. Milch, Fleisch, Eier und Fett durch Kleintierzucht. Anleitung z. Zucht zur Haltung von Ziegen, Schweinen, Kaninchen u. Geflügel m. 13 Abb. 2. Aufl. 60 S. 1919. 1,20 M.

Sauterwald, Dr. Franz. Betrachtungen über die Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle mit einem Anhang über die Schwanungen des projektischen Kettegates der Milch und die Grundzüge des Kontrollvereinswesen. 1924. 32 S. Preis 50 Pfg. in Partien billiger.

Ueber milchm. Fragen der Gegenwart (Einfluß der Futtermittel auf Menge u. und Fettgehalt der Milch — Einfluß der Futtermittel auf Beschaffenheit der Milch und Güte der Molkereierzeugnisse — Einfluß von Molkereierzeugnissen). 23 S. 0,30 M.

Reind, Odonomierat, G. Die Bedeutung u. Einrichtung d. Milchkontrollvereine. 187 Seiten. 2,20 M.

Marquardt, Bennu. Lehrbuch des Milchkontrollvereins. 1911. 450 S. mit 74 Abb. Bergreifen.

Martin, Pflege des Rindes. 1,20 M.

Ostermayer, A. Leistungsbeurteilung u. Leistungsbeurteilung nach d. neuen Reichs-Viehseuchengesetz. 21. Sept. 1912. 0,25 M.

Steuer, Prof. Dr. V. Nachbars Rinderzucht. 132 S. m. 59 Abb. 1901. Geb. 4,- M.

Strauch, Odonomierat A. Die Rinderwage in der Talsche. 1921. 0,80 M.

Uhrmann, Prof. u. Dr. Blank, Merk- und Hilfsbuch für Beamte u. Mitglieder von Rindviehkontrollvereinen.

Wilsdorf, Dr. G. Großes Handbuch der Rinderzucht, Lehrbuch des Schweizers.

Fütterungslehre.

Honcamp, Prof. Dr. Landw. Fütterungslehre. 6,- M.

Kellner, Grundzüge der Fütterungslehre. 7. Auflage. 223 S. 5,- M.

Koch, Dr. Theoretische und praktische Winte für die Ernähr. des Rindes. 0,90 M.

Kühn, Z. Die zweckmäßigste Ernährung des Rindviehes. 13. Auflage. Geb. 7,- M.

Linh, G. Leitfaden der Fütterungslehre. 1925. 4. Aufl. 116 S. Geb. 2,- M.

Mommjen, Chr. Gemeinverständl. Anleitung zur Fütterung von Rindvieh u. Schweinen. 2. Aufl. 123 S. 1914. 2,- M.

Müller, Dr. W. und von Rendi, Dr. G. Grundzüge einer wirtschaftlichen Ernährung der Milchvieh mit Anleitung zur schnellen Berechnung der Futterrationen und Einschätzung des Futterwertes der Ernte. 64 S. 1909. 1,20 M.

Passon, Dr. M. Die Bekömmlichkeit der gebräuchlichsten Kraftfuttermittel. 186 S. Leipzig 1905. Geb. 3,- M.

Strauch, A. Anleitung zur Aufstellung von Futterrationen und zur Berechnung der Futtermengen und der Nährstoffverhältnisse. 31. u. 32. Auflage. 71 Seit. 1924. 1,- M.

Stuger, Prof. Dr. A. Berechnung d. Futterrationen. Praktische Anleitung für Landwirte u. Kontrollvereine. 3. Auflage. 1910. 1,50 M.

Fütterungslehre. In kurzer, gemeinverständlich. Form für praktische Landwirte und Schüler landwirtschaftl. Lehranstalten. 1912. 3,- M.

Wulff, C. Der Futtermittel. Ein Handbuch für den prakt. Landwirt sowie für Behörden und landw. Lehranstalten. 163 S. 1911. 2,50 M.

Zanen, Prof. Dr. J. und Grosshuf, Dr. J. Wie soll ich mein Vieh füttern? Kernige Fütterungsregeln für d. Praxis. 0,50 M.

Schweinehaltung.

Arnim, Graf zur Lippe-Weihenfeld, Schweinezucht. Vollständig. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Deitweiller, Landestierzuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geb. 1,20 M.

Deitweiller-Müller, Lehrbuch d. Schweinezucht. 918 S. u. 381 Abb. 24,- M.

Hilfsbuch, Dr. Das kranke Schwein. Demnächst neue Auflage.

Koch, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines. 108 S. 1,50 M.

Lamberger, A. Schweinefütterung u. Mästung in Kriegs- u. Teuerungzeiten. 6. Aufl. 1,25 M.

Remte, Ludwig. Schweinezucht in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 63 Seit. 1,- M.

Meyer, Schweinezucht. Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung, Haltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4,- M.

Nörner, Prati. Schweinezucht. 3. Aufl. 431 S. 112 Abb. 6,- M.

Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 96 S. u. 2 Tafelbild. 2. Aufl. 1914. 2,- M.

Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl. 47 S. 1,- M.

Steuer, Schweinezucht. 140 S. mit 44 Abb. Geb. Bergreifen.

Strauch, Die Schweinewage in der Talsche. 0,80 M.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Altmeier, M. Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 3. Auflage. 232 S. 1920. 6,- M.

Barth, Friedr. Die Dampfmaschinen. Kurzgefaßtes Lehrbuch mit Beispiel. für das Selbststudium u. den prakt. Gebrauch. 1. Wärmetheoretische u. dampftechnische Grundlagen. 3. Aufl. 147 S. mit 64 Figuren. Leipzig 1919. 1,25 M.

2. Bau u. Betrieb der Dampfmaschine. 3. Aufl. 168 Seit. m. 113 Fig. 1916. 1,25 M.

Die Dampfseil. Kurzgefaßtes Lehrbuch für das Selbststudium und den prakt. Gebrauch. 1. Teil. Kesselsysteme u. Feuerungen. 3. Aufl. 134 Seit. m. 43 Fig. 1919. 1,25 M.

2. Teil. Bau und Betrieb der Dampfseil. 3. Aufl. 139 S. m. 42 Figuren. 1919. 1,25 M.

Brauer u. Spennrath. Heizer und Kesselmänner. 12. Aufl. 172 Seiten mit 82 Abbild. 1922. 1,80 M.

Der praktische Maschinenwärter. 8. Auflage. 137 S. m. 45 Abb. 1920. 1,50 M.

Fischer, Albert. Der Molkerei-Dampfseil und sein Betrieb. 1924. 112 S. mit vielen Abbildungen in 1/4 Reinen geb. 2,50 M.

Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. 1925. 129 S. mit vielen Abb. In Ganzleinen geb. 3,- M.

Gaisberg, S., Freiherr von, Taschenbuch für Monteur elektr. Beleuchtungsanlagen. 79 Aufl. 326 S. m. 231 Abbild. 1921. 3,- M.

Herstellung und Instandhaltung elektr. Licht- u. Kraftanlagen. Ein Leitfaden auch für Nichttechniker. 9. Aufl. 1920. 134 S. m. 59 Textfiguren. Geb. 2,- M.

Hammel, Ludwig. Was der Landwirt von der Elektrotechnik wissen muß. 114 S. mit 123 Abbildungen. 1917. 2,- M.

Leber, W., Oberingenieur, Barmherzigkeit in Oldenburgischer Dampfmaschinen m. besonderer Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten des Dampfes. 1926. 58 S. Erscheint im Februar.

Weigmann, Prof. Dr. S. Die Methoden der Milchsterilisation, speziell das Pasteurisieren u. Sterilisieren der Milch. 1893. 72 S. mit 22 Abb. 1,50 M.

Weigmann, Prof. Dr. S. Erfahrungen und Versuche mit den vereinigten Butter- u. Knetmaschinen. 67 S. 1906. 2,40 M.

Wurr, C., Hilfsbuch für Maschinen- und Heizer. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für jeden Berufsgelehrten. Neu bearbeit. von Dipl.-Ing. K. Wigen. 10. Auflage. 600 S. mit 345 Abbild. 3,- M.

Genossenschaftswesen.

Biernacki, W. Die eingetrag. Genossenschaft und ihr Verfehr mit dem Gericht. Ein Handbuch für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder eingetrag. Genossenschaften. 3. Aufl. 70 Seiten. 1908. Bergreifen.

Entbinder Verkauf oder Verpachtung der Wirtschaft ein. Mitgliedes ein. Genossenschaft dieses von der Milchlieferung? 1906. 14 Seiten. 0,30 M.

Friede, A. Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrates zur Prüfung der Buch- u. Geschäftsführung d. Molk.-Genossenschaft. 2. Aufl. 1925. 32 S. 0,90 M.

Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Buch- und Geschäftsführung. 4. Aufl. 1924. 2,90 M.

Petersen, Die Milchlieferungsplacht d. Molkereigenossen. 1920. 24 Seiten. 1,- M.

Petri, Das landwirtschaftl. Genossenschaftswesen. 4. Aufl. 1919. 0,50 M.

Plehn, B. Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften u. ihre wirtschaftl. Bedeutung. 178 Seit. 1902. 3,65 M.

Die landwirtschaftlichen Genossenschaften. 39 Seiten. 1901. 0,80 M.

Schulze, Joh., Die Genossenschafts-Generalversammlung. Ein Ratgeber für die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, Versammlungsleiter und Genossen einer eingetrag. Genossensch. 11. Aufl. 42 Seit. 1,20 M.

Schwarz, Die Betriebskontrolle in Molkerei-Genossenschaften. 1917. Bergreifen.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göttsche, Georg. Die Kältemaschinen und ihre Anlagen. 824 S. m. 734 Abb. und 154 Tabell. 5. Aufl. 45,- M.

Hoßmann, Wilhelm. Die Kältemaschine, ihre Entwicklung, Wirkung u. Wartung. 140 Seiten mit 81 Abb.

8. Aufl. Die Eis- u. Kältemaschinen, ihr Wesen, Betrieb und Wartung. 2. Aufl. 278 S. 8,- M.

Rasdorf, D. Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten mit 208 Abb. u. 5 Tafeln. 1904. Geb. 8,- M.

Lorenz, Dr. Hans, und Dr. Ing. C. Heinel. Neuere Kältemaschine, ihre Konstruktion, Wirkungsweise und industrielle Verwendung. 6. Aufl. 1922. 12,70 M.

Mengel-Schubert. Der Bau der Eiskeller, Eiskühler, Lagerkeller u. Eiskühler. 6. Aufl. 1903. 4,- M.

Nöthling, C. Die Eiskeller, Eiskühler und Eiskühler. 5. Aufl. m. 161 Abb. 1896. 3,- M.

Reif, Ed., Kleintüchlein für Gewerbe u. Haus, 158 S. mit 143 Abb., 3 Tafeln u. 18 Tabellen 1922. 3,- M.

Tierheilkunde.

Hausmanns Landw. Tierheilkunde. 19. Aufl. 788 Seiten mit 168 Abbild. Berlin 1921. 14,- M.

Merk-Hoffmanns Haustierheilkunde f. Landwirte. 14. Aufl. m. 168 Abb. 6,- M.

Oldener, Dr. C. Geburtshilfe und Geburtspflege. 2. Auflage. 112 S. m. 48 Abb. 2,40 M.

Steuer, Prof. Dr. L., Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 3. Aufl. 184 S. m. 77 Textabb. 1914. Geb. 4,- M.

Das Buch vom gesunden und kranken Haustier. 495 S. mit 376 Abbildungen. 7. Auflage. 1919. Geb. 7,- M.

Räjäerei.

Aufsberg, Th., Rabbüchlein für den Käser nach Emmentaler Art. 22 S. 1,50 M.

Beh, J., Französl. Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 2. Aufl. 2,- M.

Brandis, Tilo. Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2,- M.

Die Herstellung von holländ. Käse (Goudakäse, Camembertkäse). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1,- M.

Die Magermilchkäseerei. Praktische Anleitung zur Herstellung der hauptsächlichsten Sorten Magermilchkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch. 3. Auflage. 41 Seit. 1918. 2,- M.

Langkings Handbuch der praktischen Käseerei. 3. Aufl. Herausgegeben von Prof. Dr. Weigmann 450 S. mit 151 Abbildung. 10,- M.

Leichmann, Prof. Dr. W., Die Bereitung von Backkäse. 3. Aufl. Neubrud. 100 Seiten. 1922. 1,60 M.

Psychrometer-Tafeln zur Berechnung der relativen Feuchtigkeit des Luft in Käsefellen. 4. Aufl. 25 S. — 50 M.

Suhmann, Dr. J. Franz, Anleitung zur Emmentaler Käseerei. 83 S. mit 1 Abbild. 2,50 M.

Kuettlinger, C. Die Bereitung von Käse nach Emmentaler Art (Emmentaler, Weiskäse, Romadur) 1923. 47 Seit. 2,- M.

Kretschmer, Kurt. Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 1921. 2,- M.

Meyer, Dr. Paul, Rinderrassen u. Käseerifikation in Frankreich. 112 S. mit 2 Abbild. 1897. 2,40 M.

Moh, Herm. Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. 1919. 1,- M.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käse nach holländ. und Tiroler Art. 48 S. u. 3 Tafeln. 2,- M.

Niewerth, Wilh., Ueber Sauermilchkäsearten und deren Herstellung (Voghrkäse). 1925. 12 S. 0,40 M.

Reif, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. 0,50 M.

Roeder, Dr. Hans, Allgauer Rundkäse nach Emmentaler Art. Mit Anhang Emmentaler ohne Rinde. 1925. 86 S. 2,- M.

Stieger, W., Anleitung zur Quargbereitung und zur Handkäsefabrikation. 3. Aufl. 27 S. mit 16 Abb. Berlin 1920. 1,60 M.

Buchführung.

Dieckrichs u. Mertens. Molkerei-Buchführung mit Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Mutterbeteiligungen. Bearbeit. von G. Frost. 2,50 M.

Friede u. Klein-Schmidt. Die Molkerei-Genossenschaft ihre Geschäft- und Buchführung. 4. Aufl. 72 S. 2,90 M.

Frost, Gust. Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschaften und Privatbetrieben. 128 S. 5,50 M.

Sulzer, Anleitz. zur prakt. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1,50 M.

Ullrich, Hans, Wie mache ich Inventur u. Bilanzabschluss? 1912. 4. Aufl. 1,50 M.

Reißner, Molkereibuchführung. 7,- M.

Röhrig, R. In wenig Stunden gründl. doppelte Buchführung. 1,25 M.

Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. m. Abkühl. 6. Aufl. 1,25 M.

Jeder kann sofort Amerikanische od. Amerikanische Buchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Aufl. (2 Beilagen). 1,25 M.

Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1,25 M.

Schwarz, C. Anleitung zur Buchführung in Molkerei-Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1,- M.

Spethagen, W. Buchführung für Molkerei zum Selbstunterricht. 1912. 1,- M.

Kontorwissenchaft.

Vennewitz. Die Schwierigkeiten ungl. Welterprache. 3. Aufl. 1916. 270 Seit. 4,- M.

Duden, Rechtschreibung der deutsch. Sprach. 9. Aufl. 565 S. 1919. 4,- M.

Formularmappe für den Verfehr einer e. mit d. Gericht. A. für Genossensch. m. b. 5. 15.- M. B. f. Genossensch. m. b. 15.- M. Für jede gerichtliche Anm. enthält die Mappe Formulare.

Hilftabellen zur Berechnung v. Zinsen a. 1-50 000 M. zu 1-6 Proz. Zinsen f. 1-29 Tage u. 1-12 Monate. 69 Seit. 2,- M.

Karlmeier, Dr. Ed., Neues Verfahren erfolgreichsten selbst. Einziehen d. Aufstände. 49. Aufl. v. Dr. Abigt. 32 S. und gebrauchsl. Formulare. 1,20 M.

Köhler, Dr. Fr., Fremdwörterbuch. 358 S. 1,80 M.

Östers Geschäfts-Handbuch. Die Kaufmännische Praxis. Neue Aufl. im Febr. 1920. 192 S.

Röhrig, R. Die Wechsel- und Wechseln. In ganz einfach verständlicher Weise vielen Beispielen und Formulare erläutert. 1,- M.

Siedel, Johs. Milchm. Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchm. Berechnungen. 3. Aufl. 101 S. mit 15 Abb. 1924. 2,50 M.

Sobbe, D. v., Rechenbuch für landwirtschaftliche Unterrichtsanstalten. 3. Aufl. neue Auflage.

Rechenhefter, zuverläss. Tabellen zur Ermittlung des Kostenbetrages von 1 1000 Stück, deren Einzelpreis 1 3 300 M. beträgt. Mit Zinstabellen u. 1921. 388 S. 3,- M.

Buchhandlung der Molk.-Zt.

Hildesheim.

Jachmann,
3 Jahre alt, 1,78 groß, evgl., stattliche junge Erbsch., Witwer, ohne Kinder, vermögend, sucht aus Jachmann eine Lebensgefährtin mit guter Schulbildung, Vermögen od. inheirat. Damen (auch Witwen mit K.), die s. ein gesichertes Alter oder ein sorgenfr. Leben wünschen, wollen sich unter Nr. 3045 an diese Zeitung melden.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Bradfagen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Molkerei

Prov. Hannover, welche seit 1913 Milchverand betreibt, mit durchschnittlich 2000 Liter Anlieferung, die durch zwei Gespanne erfolgt, bestehend: 35 Milche b. 8-12 Milche Anlieferung. 5-Zimmerwohnung, schöner Garten u. Stallungen sind vorhanden. Kostenlose Vermittlung durch (3172)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Günstige Gelegenheit!

Neuzeitlich einger. Molkerei, verb. m. Schweinemästerei u. 51 Morg. la Weizenbod., in milchreich. Geg. d. Uckermark, Post u. Bahnst., nahe Berlin, gut umf., Geb. mass., Wohnh. villenartig, mit 7 Zimm. in hübsch. Gart. gelag., leb. u. tot. Inv., kompl. Schrotmühle, gr. schw. Bandsäge, Dreschmaschine (Breitdresch.), elektr. Licht u. Kraft, günstig b. 20 bis 30 000 Mk. Anz. zu verk. Näheres durch (3088)

C. Lindenberg
Stettin, Falkenwalderstr. 3.

Weg. Kapitalmangels kann neuzeitliche, inmitten 2 gr. Dörf., direkt an der Bahn gelegene

Molkerei
in Betrieb gesetzt werden und s. sofort zu verkauf. Elektr. Anschl., u. Wohn. usw. Sof. persönl. Verhandlung bei (2971)

Adolf Schwabe in Diepenau
Grede Riesenburg-Rahden i. Hann.

Besucht zum 1. 9. resp. später

Pächter

GutsMolkerei von 65 bis 70 Hektar. Gute Wohnung und Weideställe mit elektr. Betrieb vorhanden. (2924)
Gutsverwaltung Wilhelmshof
b. Märk.-Friedland.

Molkerei

110 Liter, Sommer und Winter ähnlich gleich, 8 Jahre im Besitz, Tierkasse 24 Tausend mit

Mahl- und Schrotmühle
tätige Leistung 40 Zentner zu Mahl, auf das Modernste eingerichtet und vollbeschäftigt, Antrieb durch Motor, Feuerkasse 15 Tausend, ist a. wirklich tüchtigen Molkereischaffmann bei 10 Milie Anzahlung zu verkaufen. Das Grundstück mit H. Landwirtschaft u. gr. Schweinefall in N.-D.-Deutschland gegen, ist völlig schuldenfrei. Anwerdienst wird buchmäßig nachgegeben. Forderung 33 Tausend. Ernsthafte Anfragen unter Nr. 283 an diese Zeitung.

Molkerei
Die Berlins oder günstig z. Bahn Berlin zu pachten gesucht. Angeb. unter Nr. 2648 an diese Zeitung.

Umständehalber verkaufe

Molkerei

mit Mühle. Gegend Wittenberge (Elbe). Betrieb Dampf und Elektr. 8 Zimmerwohnung, Stallungen f. 50 Schweine. Preis 26 000 Mk., Anzahlung 7000 Mk. Milchpreis 13. Teil der Berliner Notierung. Schrotten 60 s per Zentner. (3194)
Segerdahl, Hannover,
Grenzweg 1.

Verpachte meine in Hamburg (gutes Abgabeg.) belegene, z. Zeit stillliegende

Sarzkäserei

(H. Betrieb, Lübbes Automat, kompl. eingerichtet) an tüchtigen Fachmann, auch bei Beteiligung. Pachtpreis monatlich 60 Mk. Angebote unter Nr. 3176 a. diese Ztg.

Molkereiverkauf.

Gutgehende Molkerei m. Schweinemast und -Zucht, in milchreicher Gegend und ca. 80 Alm. von Berlin, kann zum Kauf unter günstig. Bedingungen von mir als Verwalter nachgewiesen werden. Gebäude gänzlich neu. Anfragen bitte zu richten unter Nr. 3174 an d. Ztg.

Suche Molkerei

mit guten Gebäuden u. Maschinen, Anlieferung. 1000-1500 Lit. bei 8 bis 10 000 Mk. Anzahl. sofort zu kauf. evtl. auch pachten. Angeb. unt. Nr. 3192 an diese Zeitung.

Zur sofortigen Übernahme verkaufe rentable

Molkerei

in Westfalen. Zur Zeit 1000 Ltr. Milch, beste Verwertung, neue Maschinen, tadellose Wohnung, besonderer Umstände halber billigt. Angebote unter 3024 an diese Ztg.

Beabsichtige meine

Käserei

mit wenig Konkurrenz und guter Kundschaft für 1200 Mk. zu verkaufen. Passende Gelegenheit für Anfänger. Näheres unter Nr. 3095 an diese Zeitung.

Suche zur baldigen Übernahme eine gutgehende

Molkerei

mit mindest. 1500-2000 Lt. Milch tägl., mit Frischmilchverand. Kauf oder Pacht gleich. Am liebsten in Westfalen. Reflektiert wird nur auf reelle Objekte. Gefl. Angebote unter S. B. 3118 an diese Zeitung.

Große Kellerräume,

260 qm., m. Nebengel. und Wagenschuppen, vorzüglich geeignet zur Einrichtung einer Käserei in der Nähe von Braunschweig zu verpachten. Angebote unter Nr. 3094 an diese Zeitung erbeten.

Molkereiverkauf.

Schuldenfreie, in Westfalen nahe der holländischen Grenze gelegene, sehr rentable Molkerei suche umständehalber zu verkauf. Die tägliche Milchabfuhr beträgt augenblicklich 3300 Liter. Ausführliche Angebote erb. unt. Nr. 2782 durch diese Zeitung.

Jachmann, 34 Jahre, noch ledig, wünscht

Beteiligung

an Molkerei, geundes, reelles Unternehmen, ev. pachte auch betr. Molkerei. Wohnung erwünscht. Angebote unt. Nr. 3091 durch diese Zeitung erbeten.

Suche möglichst bald eine gutgeh.

Molkerei

mit Verträge zu kaufen. Gegend gleich. Gleich bar Mk. 10 000.—
Chr. Brudert, Briesg, Bez. Breslau
Neuhäuserstr. 4, I.

Langjähriger Fachm. f. mittlere

Molkerei

zu kaufen. Angebote mit Preis u. Angabe der Anzahlung erbeten u. Nr. 2977 an diese Zeitung.

Städt. Flaschenmilchgroßhandlung
sucht per sofort zur Vergrößerung

Teilhhaber

mit ca. 3500-4000 Mark. Offert. erbeten unter Nr. 3048 an diese Ztg.

4-5000 Mark

zur Gründung einer zweiten Molk. gegen Butter- und Käselieferung (Jahresabschluß), hohe Zinsen und genügende Sicherheit. Besitze eig. Molkerei und 50 Morgen Land. Feuerversicherung 40 000 Mk., z. Zt. 1500 Lit. tägl. Milch, das doppelte durch Anleihe. Gefl. Angebote u. Nr. 3147 durch d. Zeitung erbeten.

Eine 1. Hypothek v. 20-25 000 Mk.

von gutgehender Molkerei und Mühle für 3-5 Jahre gesucht. Alles neu und massiv. Zeitwerttage 118 000 Mk. Friedensbrandkasse 65 000 Mk. Nur Selbstgeber kommt in Frage. Offerten unter W. 3. Thüringen 3101 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche einen kleinen gebrauchten

Dampfzeuger

zu kaufen. Angebote erbittet
S. Schäfer, Kellmienen,
Nr. Tilsit-Ragnit.

Butterfertiger

bis zu 150 Liter Inhalt, evtl. für Handbetrieb, oder kleine gebrauchte Milchmaschine zu kaufen gesucht. Angebote mit genauest. Preisen an
E. Schütt, Rostock in Mecklenb.,
Rabuzenhof 18.

Sofort zu kaufen gesucht:

- 1 Westfalia-Separator, dir. Antr., stübl. Leistung ca. 1500 Liter,
 - 1 Dauererhitzungswanne, ca. 1500 Liter,
 - 1 Flächenberieselungskühler, ca. 1500 Liter, von 90 — auf X 3 Grad Cels. fühlend mit Brunnenwasser und Sole,
 - 1 Dauererhitzungswanne für Rahm, ca. 6 Liter,
 - 1 Rahmreifer, ca. 600 Liter,
 - 1 Butterfertiger oder Holst. Butterfäß, ca. 200 Liter Verbutterung,
 - 1 Butterknetter, erbeliebige Größe,
 - 1 Flaschenfüllmaschine,
 - 1 komplette Kühlanlage, 10-30 000 Kalorien p. Stunde, Ammoniak- oder Kohlenäure-Sytem.
- Es kommen nur wirklich gut erhaltene Maschinen, evtl. auch ganz neue in Frage.
Gefl. Angebote unter Nr. 3037 an diese Zeitung.

Milchflaschen-Scherben

kauft waggonweise (2743)
Albert Schachttrupp & Co.,
G. m. b. H., Berlin-Steglitz.

Molk.-Einrichtung

für 1500-2000 Liter Verarbeitung passend, gebraucht, aber im guten Zustande, möglichst komplett, zu kaufen gesucht. Angebote unter S. Nr. 2677 an diese Zeitung.

Zwei gut verzinnte

Dampfkäsewannen

je 400 Liter Inhalt, kauft sofort
Russow, Driesen in Neumark.

Alle Größen bestens erhaltene Homogenisier-Maschinen „Schöder“ kauft u. verkauft (2431)
C. E. Modes, Berlin - Neutal 11 n.

Gesucht 2 leichte, gut erhaltene

Milchwagen

für ca. 25 und 40 Kannen. (2682)
Molkerei Buttstädt (Thür.)

Ein gut erhaltener

Quargwolf

für Handbetrieb zu kaufen gesucht. Angebote unt. A. B. 3151 an diese erbeten.

Camembert-Stifetten

Lagerpartien, Restpartien, auch m. Firma (letzte ev. überlebt) zu kaufen gesucht. Angebote unter Nr. 3177 an diese Zeitung.

Kauf-Angebote.

Meine elektrische Lichtzeugungsanlage, komplett, gegen Besichtigung billig abzugeben, eine

Benzol-Antriebsmaschine (Sytem Scharre & Groß, Nürnberg), ebenfalls billig, weil überzählig, abzugeben. Desgleichen 50 sehr gut erhaltene

Rohrhorben,
60 X 100, a Stück 1.40 Mark.
Heinrich Sommerer,
Molkerei Miffelgau. 3090

Molk.-Einrichtung

noch in Betrieb, zum 1. 10. wegen Aufgabe zu verkaufen:

- 1 Ganz-Separator, 2000 Liter,
 - 1 Bormärmer,
 - 1 Milchbassin, 500 Lt., Kupfer verzinnt,
 - 2 Käse-Kessel a 800 Liter, Kupfer verzinnt
 - 1 Niederdruckkessel Tebalia,
 - 1 Magermilchpumpe mit Kupferrohrleitung, verz.,
 - 175 fast neue Kannen (20 Liter m. Bügelverschluß),
 - 1 Butterfertiger usw.,
 - 1 Rollwagen für 100 Kannen.
- Anfrag. unter Nr. 3108 an diese Zeitung.

Den idealen Metallverschluß



mit Flasche, die entweder mit Pappscheibe oder dem hygienisch einwandfreien, leicht zu befestigend, billigen Metallverschluß versehen werden kann liefert

Continental Handelsgesellsch. für Industrie, A.-G., Dortmund

Adler-Dieserwagen

mit geschl. Kasten in tabell. Zust., verkauft für Mk. 1700.—, eventl. gegen Warenlieferung (2891)
Heinrich Däwes,
Molkereiprod. - Großh., Hannover.
Telefon 8945.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Elsengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener Anlagen — Bau von

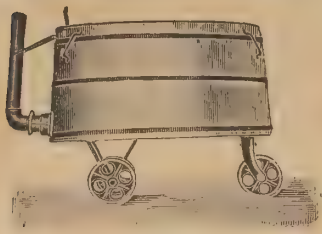
Kartoffelflocken - Fabriken

Sarzkäseeinrichtung:

Formmaschine, Quargwolf, Mühle, Rohrhorben, einige tausend Risten usw. billig zu verkaufen. Angeb. unter Nr. 3149 durch d. Ztg. erb.

Buttertonnen

einn. gebrauchte, gut verbottchert und gewaschen, liefert als Spezialität zum Preise von 65 75 und 85 Bfg. je Stück (2829)
Fag - Fabrik und -Handlung
El. Leidel, Cöthen, Anh.

Zeit- und futtersparende
Schweinefutterwagen

liefern (3079)

J. J. Nipp, Hasede b. Hildesheim

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Sturzbuttersäp

neu, nur 14 Tage im Gebrauch ge-
habt, 50 Liter Verbutterung, für
Hand- und Kraftbetrieb, weil zu
klein für mich, steht zum Verkauf.
Molk. Neumittelwalde i. Schle.

Habe eine komplette

Mahlmühlen-
Einrichtung

abzugeben, bestehend aus zwei
Transmissionen, a 550 cm. Länge,
1 Mahlgang mit Aspiration, 1
Walzenstuhl, 2 Doppelselevatoren,
2 automatische Schütt-Trichter, 1
Quetschwalzenstuhl, 1 Siebmaschine
mit Vorfilter und eine Reinigung
mit Staubfilter. Die Maschinen
sind so gut wie neu, da nur 1 Jahr
im Betrieb gewesen. Selb. können,
da günstige Zahlungsbedingungen,
sofort verkauft werden. (2635)

G. Blod, Molkerei,
Wendisch-Friborn in Mecklenburg.

Schimmelkulturen

Nur Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse, usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Eiserne
Flaschenkasten

aus bestem Material in erst-
klassiger Ausführung, im
Vollbunde rosticher verzinkt,
liefert in allen Größen
und Ausführungen

Gustav Borghoff
Dortmund, Adlerstr. 15
Fernruf 2655.

Gut erhaltene

„Ideal“- Butter-Form-Maschine

Originalsystem „Lange & Rühlicke“ Halle
für Kraftbetrieb, wird, da für unseren Betrieb ungeeignet, zu
jedem annehmbaren Preise abgegeben. Angebote erb. an

Heinrich Bort Comm.-Ges. Kräuterkäse-Fabr.
Wangen (Allgäu).

4 To. Lastauto Opel

neu überholt, weil überzählig billig zu verkaufen.
Eugen Kreiß, Königsberg Pr., Münchenhofplatz 11.

Molkerei-Industrie-Bureau
fragt

Alleinvertretung in Holland

für

**Milchtransportkannen, Mess-
eimer, Milchsiebe und Käse-
fässer.**

Lagerraum steht zur Verfügung. Korrespondenz
franko unter N. U. 1470 an Ann-Exped.
D. Y. Alta, Amsterdam. (3148)

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht,
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratiismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, gut verböttchert,
wöchentlich 50—100 Stück hat dau-
ernd abzugeben, per Stück 60 Pfg.
Albin Dübler, Buttergroßhandlung
Blauen i. Bogtl. 2620

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Molkerei-Wagen

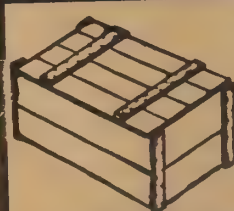
liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudegast, Wagenbau,
Breck in Holstein. (67)

Dosenverschluß-
Streifen!

(Banderolen), ein- und mehrf., auf
Rollen in endlosen Längen fertigen
Willri- Werke, Urach (Württemb.)

Buttertonnen,

einmal gebr., gut verböttchert und
gereinigt, wie neu, liefert jeden
Posten ab Station Leipzig M. 0.90.
Aug. Thiele, Böttchermeister,
Leipzig, Sophienstraße 40.



Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Vertreter

gesucht, welche Molkereien od.
Landwirte befragen. (28)
D. Hardung & Co., Northeim
in Hannover.

Original:

Friedrichs-Dampfmotoranlag
3—4 PS., neuwertig, komplett,
lieferbar. Gefl. Nachfragen erbet.
unter Nr. 3043 durch diese Zeitung

Zu verkaufen:

Westfal.-Kugellage
Kraft-Separator,

1000 Liter stündlich, wenig gele-
fen, sehr gut erhalten. Preis e-
schließlich Verpackung und Monte-
Mt. 780.— Briefe unter „Sepa-
tor“ 2957 befördert diese Zeitung

Größeren Posten gebr.

Milchtannen

20 40 und 50 Ltr.

Mk. 6,70 9,80 11,50

Sterilisierautoclaven,

100 bis 200 Liter,

Dosenverschleißmaschinen,

Quargmühle,

billigst abzugeben. (2)

Fr. Kaschm, Berlin NO. 51

Prenzlauer Allee 89.

Ein altrenommiertes, seit 70
Jahren bestehendes Geschäft wün-
schet für den regelmäßigen Besuch
Molkereien Norddeutschland
einige

Spezial-Artikel

für Iektere, wie Milchtannen, E-
iten, Ersatzteile, Zentrifugen u.
Streich-Riemen, wasserfeste Far-
ben, usw. mit aufzunehmen,
bestimmen für den Weinverkauf
bestimmten Bezirks. Leistungs-
fabriken vorgeannt. Artikel u.
billigste Offerten einreichen u.
N. D. Nr. 3003 an diese Zeitung

Ausnahme-Angebot

Mit Ihren Kannen bin ich sehr
zufrieden und werde wieder be-
stellen, sobald Bedarf vorliegt.

**Qualität
zu Spottpreisen**

Bin mit Ihren Kannen sehr zufrieden. Hatte Gelegenheit dieselben
Kannen anderer Firmen zu vergleichen, doch keine wies die Qualität ih-
rer Kannen auf, obwohl sie in höherer Preislage standen. Werde Ihre Kan-
nen überall empfehlen.

Garantie für rostfreie Verzinnung!

Steckdeckel-Kannen

	10	15	20	30	40	50	Liter
	5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schwer
R.-M.	6.25	7.75	9.25	13.75	16.25	19.50	netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei.

Vollständig nahtlos!

Bügelverschluß-Kannen

	10	15	20	30	40	50	Liter
	6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg sch
R.-M.	7.75	8.75	10.50	14.90	18.10	22.75	netto

Lieferung sofort. — Zahlung evtl. nach Wunsch

Unsere Kannen haben Weltruf!

Bestellen Sie daher, was Sie irgendwie voraussehen können

Aufträge befördert unter Nr. 3210 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

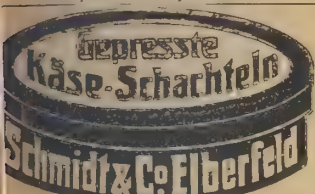


Spezialfabrik für
Schenkassen u. Versandkisten
Streuematten, Käsekisten etc.

Kisten aller Art
3—16 mm stark, liefert jedes
Quantum (1180)
König, Spez.: Kistenschneiderei
Mündsmünster b. Ingolstadt.

Hermann Jordan
persönlich
Berlin-Charlottenburg
Kantstr. 106. T. Wilh. 2662.
liefert sämtl. Bahnversandschilder.

Nummern jeder Art Geld-
scheine, Klingeln, Flaschenkörbe,
Milktransportkannen, Ständer,
Kaffins, sämtl. Molkerei-Bedarf.
H. Th. Jordan, Molkereigeräte,
Charlottenburg, Kantstr. 106, II.
Telefon: Wilhelm 2662.



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Milchtannen
kaunend billig

alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
st. Güte (1811)
Real-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Butter, Käse, Quarg.

Prima Schlagjahne
gesucht!

Wir erbitten Angebote von ga-
rantiert schlagfähiger, nicht ablauf.
ab. Schlagjahne. Fettgehalt ca.
4 Prozent. Bei Zufriedenstellung,
Dauerabnehmer. Kassazahlung.
Hebr. Rah, Molkerei Köln,
Theoboldgasse 55.
Fernruf Anno 3878. 3144

Dauererhitzung,
10 Liter, neu od. geb., zu kaufen
gesucht. Offerten unter Nr. 3052
in diese Zeitung.

Pa. Speisequarg

regelmäßigen Wochenlieferung
gesucht. Es kommt nur eine pa.
Be in Frage. Eilangebote erb.
Milchzentrale Leipzig
Dampf-Molkerei Mügeln, e. G.
in, S. Leipzig, Bismarck Weg 20,
Fernsprecher 23 459.

Verlagsgroßhandlung sucht bei sof.
ca. 8—10 000 (125 Gr.)

Magerecamembert

regelmäßiger wöchentlicher Ab-
gabe, auch kleinere Posten komm.
in Frage. Offerten mit Preis u.
Nr. 3146 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg,

vollständig trocken, metall- und butter-
frei, sucht regelmäßig wöchentl.
Preisangebot. (3156)

Robert Schinke, Gruna

in Gschwitz, Bez. Leipzig.

Wöchentlich mehrere To. frische,

Molkereibutter

gehe sofortige Kasse zur dauernd.
Lieferung sucht
Molkerei Ritolaudorf, D.-L.

Wir sind Abnehmer von jedem Quantum einwandfreien, metallfreien, trockenen, nicht übersäuerten

Sauermilchquarg

gegen sofortige Kasse.

Wöhler & Laackmann, Käsefabrik, Freyburg a. Unstr.

Telefon Nr. 182.

1500 bis 2000 Liter gereinigte,
dauerpasteurisierte, tiefgefühlte

Vollmilch

(Fettgehalt 3—3,2 Prozent), auf
Vertrag nach einer größeren Stadt
in Sachsen gesucht. Angebote unt.
Vollmilch Nr. 3093 an diese Ztg.



Zahle 40—45.— Mk.
für frischen Quarg.

Offerten mit Angabe des
wöchentlichen Quantums u.
ob auch im Winter geliefert
wird. Angebote unter Agst.
Nr. 642 an Rudolf Mosse,
Berlin C., Königsstr. 56.



Habe wöchentlich noch einige Ztr.

prima Labquarg

zum Preise von 29 Mark inklusive
Tonne p. Zentner per Nachnahme
für laufend abzugeben. Offerten u.
M. Thüringen 3100 an diese Ztg.

Molkerei Westfalens, günstig zum
rheinisch-westfälischen Industriegeb.
gelegen, hat noch täglich 1000 Liter
gereinigte dauererhitzte, tiefgef.

Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer auf
Jahresabschluß abzugeben. Gefl.
Angebote sind zu richten unter M.
W. 3102 an diese Zeitung.



100—200 Liter

prima 30 prozentige pasteurisierte,
tiefgefühlte Schlagjahne für Berlin
sofort gesucht mit Preisangebot,

600—800 Liter

molkereimäß. bearbeitete Vollmilch
für sofort oder 1. 10. 26 von alt
eingeführten solventen Abnehmer
fest zu zahlen gesucht. Offerten u.
13 056 an Alla Haasenfein & Vog-
ler, Berlin W. 35. (3109)



Quarg

von Käsefabrik laufend zu kaufen
gesucht. Gefl. Offert. an Vertreter
Frik. Herzberg, Neumark in Schl.,
Constadtftr. 3142

Molkerei am Harz hat wöchent-
lich 6—7 Tonnen prima

Quarg

eisenfrei und trocken, abzugeben.
Preisangebote von nur zahlungs-
fähigen Abnehmern erwünscht unt.
B. S. 3143 an diese Zeitung.

Suche frischen, trockenen, butter-
milchfreien (3155)

Sauermilchquarg.

Zahle je nach Entfernung 26—28
Mk. ab Station. Kasse sofort n.
Eingang. Referenz: Stadt. Spar-
kasse Heildburg.

Schloß-Molkerei und Käseerei

Hellingen,
Kreis Hildburghausen, Station
Heildburg.

Achtung!

Habe wöchentlich 20 bis 25 To.
prima trockenen

Quarg

abzugeben und bitte um Preis-
angebote. An unbekannte Firmen
Kasse im voraus oder per Nachn.
Angebote unter Nr. 3158 durch d.
Zeitung.



Suche

für die nächsten Monate
3—4000 Kisten
prima Harzer.

Offerten mit Preis und auf Abschl.
unter J. 5086 an „Ala“ Berlin
S. W. 19. (3034)



An zahlungsfähige Abnehmer
habe noch einige Posten feinste,
goldgelbe

Stangen-Käse

mit Rümml gegen Nachnahme ab-
zugeben, große: pr. Kiste (40 Stk.)
Rmt. 2.90, klein: pr. Kiste (60 St.)
Rmt. 2.50. Proben nicht unter 2
Kisten geg. Post-Nachnahme. Gefl.
Anfragen unter D. L. 3163 Sachsen
an diese Zeitung erbeten.

Speisequarg

trocken und süß, nach Plauen i. V.
gesucht, Kasse im voraus od. Nach-
nahme. Offerten unter Nr. 3164
durch diese Zeitung erbeten.

Standquarg

pulvertrockene Ware, ca. 200 Ztr.,
zu 28.— Mk. pro Zentner inkl. Faß
ab hief. Station habe ich noch ab-
zugeben. An unbekannte Besteller
nur gegen Nachnahme oder Kasse
im voraus, auch Kasse bei Ueber-
nahme. (3167)

Löwenberger Käsefabrik

Inh.: Gustav Marthen

Löwenberg in Schlesien.

Wir suchen für unseren prima
Camembert, Marke „Weferperle“
noch gut eingeführte

Beretreter

für Hamburg, Harburg u. Bremen.
Wefermarisch-Molkerei u. Weichtaj.
Landesbergen (Weser).

8 tung!

Suche für neu errichtete Käseerei
bis 50 Zentner

Quarg

wöchentlich als Dauerabnehmer.
Offerten an (3166)

Artur Gottschalk, Weznig
b. Torgau.

Wöchentlich 8—10 Zentner

Quarg

abzugeben Molkerei Prov. Hannov.
wenn 3000 Mark Darlehen gegeben
werden. Offerten unter Nr. 3195
an diese Zeitung.



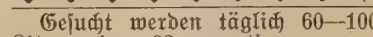
Wer ist Abnehmer für einen hoch-
feinen, haltbaren, 50 prozentigen

Rahmkäse

in 100 Gr.-Würfel-Stanniolpackg.
zu 28 Pfg. franko? Muster zu
Diensten. (3191)

W. Schmidt, Karlsruhe in W.,

Kaiserstraße 36.



Gesucht werden täglich 60—100
Liter prima 32 prozentige

Schlagjahne

nach Sachsen. Offerten bitte mit
genauem Preis auf Basis Berliner
Butternotierung unter Nr. 3179
an diese Zeitung.

Für Dauerlieferung werden 1000
bis 2000 Liter

prima Vollmilch

per 15. September gesucht. Angeb.
unter Nr. 3111 durch diese Zeitung
erbeten.

Gegen gute Provision übertrage
einigen Herren, welche eigenen
Stand in Markthalle größer. Stadt
haben, den Verkauf meiner allerrf.

Molk.-Tafelbutter

Gefl. Anfragen unter Nr. 3074 an
diese Zeitung.

Habe 1000 Liter

Vollmilch

pasteurisiert und tiefgefühlt, auch
geteilt, abzugeben. Günstig Indu-
striegebiet, auch Hamburg. Angeb.
unter W. S. Nr. 3039 durch diese
Zeitung.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

suche wöchentlich n. 10—12 Zentn.
Kasse nach Wunsch. (3042)
E. Grille, Käsefabrik, Schölen,
Thüringen.

Flaschenmilch,

dauererhitzt, Zentrifugentrennung,
Butter, Speisequarg,
hat abzugeben

Molkerei Brod.-Dietbern in Westf.
Für Sahneconserven gut einge-
führte Vertreter gesucht. (3053)

Quarg

trocken und einwandfrei, kauft
ständig jeden Posten geg. prompte
Kasse.

D. Th. Zabel, Käsefabrik,

Berlin-Treptow,
Heidekampweg 30. 3051

Meierei

in Lippe, mit großem Milchfunden-
kreis sucht die
Vertretung ein. Molkerei f. Butter
und Sahne und einer namhaften
Margarinefabrik

für ihre Erzeugnisse. Schriftliche
Angebote unter Nr. 3044 an diese
Zeitung.

Anbiete:

Bauernkäse,
Harzerkäse.

Gefl. Anfragen an
Paul Hent, Käsefabrik, Hildesheim.
Fernsprecher 4263.

Leistungsfähige

Hamburger Käsegroßhandlung,

Spezialität „Tilsiter“

sucht noch einige gut eingeführte

Beretreter.

In Frage kommen nur seriöse Fir-
men, welche über erstklassige Refe-
renzen verfügen. Schriftliche Off.
unter Nr. 3026 an diese Ztg. erb.

Ab Schönlanke habe noch wöchent-
lich 5—6 Tonnen

erstklassige Butter

aus pasteurisierter Sahne, gesalzen,
auch ungesalzen, auf Grund Berlin.
Sonnabend-Notierung abzugeben.
Offerten und Referenzen mit Ang.
von Preis und Zahlungsweise an

Molkerei Romanow,

Post Hammer bei Schönlanke.

Suche 1000 Liter

Vollmilch

täglich auf Jahresabschluß. Angeb.
erbeten.

Karl Köhler, Camembertkäseerei,

Großlobbe, (3030)
Station Algermissen in Hannover.

Wegen Umbau meiner Käseerei
gebe wöchentlich einige Faß

Quarg

ab. Probetonnen unter Nachnahme.
Angebote mit Preisangabe unter
Nr. 3035 an diese Zeitung.

Für jeden laufenden Posten
Sauermilchquarg,
 metall- und buttermilchfrei, trock.
 einwandfreie Ware sind wir dauernde
 Abnehmer. Für gute Ware
 zahlen wir gute Preise. Prompte
 Kassenregulierung. (1896)
Rödel & Co., Leipzig-Stötteritz,
 Holzhäuser Straße 97.
 Fernruf 63113.

Frische Weidebutter
 habe wöchentlich noch einige Ztr.
 in Tonnen a 50 und 100 Pfund,
 3 Mark unter Berliner Notierung,
 ab hier abzugeben. Versand geg.
 Nachnahme. (2956)
Otto Grenz, Stallupönen.

Quarg
 einwandfreie Ware, kauft (491)
Carl Bruns, Zentralkäsefabrik
 Algermissen.

Für tägl. 2000—3000 Liter ga-
 rantiert gute, haltbare
Vollmilch

suchen wir solventen Abnehmer a.
 Abschluß. (2904)
Molkerei Breden in Westf.

Stets höchste Quargverwertung.
 Eine alte solvente Kochkäsefabrik
 sucht laufend jede Woche große
 Mengen frischen, trockenen und
 metallfreien

Sauermilchquarg
 und zahlt heute ab Station bei
 14 täglicher Kassenregulierung per
 Zentner Mk. 26.— bis 28.—. Erb.
 Angebote unter Nr. 2954 a. d. Ztg.

Suche wöchentlich noch 4—5 To.
 frischen, trockenen, metallfr.

Quarg
 gegen sofortige Kasse und bitte um
 Angebote mit Preis. (2624)
Robert Zehle, Danterode,
 Harzkäseerei,
 Telefon Amt Harzgerode 46.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
 kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
 in Golssen N.-L.

Habe laufend prima feinste
Molkereibutter
 in Postpaketen sowie in ½ und 1/1
 Packungen abzugeben. Preis erb.
B. Krötling, Molkerei Meppen,
 Ems. 2678

Molkereibutter,
 5 Mark unter Berliner Höchstnot.,
 wöchentlich 1—2 Tsd. dauernd ab-
 zugeben. Bedingung Sicherheit od.
 Nachnahme. (3087)
Anna Fuß, Molkerei Soltau-Mahnen
 bei Prosen, Ostpr.

Habe wöchentlich 4—5 Zentner
Molkereibutter
 zu Berl. Höchstnotiz abzugeben, ½
 oder 1 Zentner-Probetonnen unter
 Nachnahme. (3089)
J. Wittwer,
Dampfmolkerei Drygallen, Ostpr.

Habe pro Woche noch ca. 4—5 To.
prima Tafelbutter
 zur jeweiligen amtlichen Berliner
 Höchstnotierung abzugeben. Der
 Versand erfolgt an Unbekannte nur
 gegen Vorkasse oder Nachnahme.
Dampfmolkerei Wodigebenen,
 Kreis Mohrungen, Ostpr.

Berliner Käsegroßhandlung mit
 großem Kundenkreis sucht wöchentl.
 noch ca. 1000 Kisten
prima Harzer
 bei prompter Abrechnung. Offerten
 unter Nr. 3038 an diese Zeitung.

Kuh- u. Quadr.-Käse
 hat abzugeben (3040)
Molkerei Dimhausen, Post Bassum.

Quarg

Molkerei der Neuzeit, nahe dem
 Industriegebiet, hat tägl. 2000 Lt.
dauererhitzte Milch
 abzugeben, am liebsten Dortmund
 und Umgegend. Kannen u. Sicher-
 heit müssen gestellt werden. Off.
 unter Nr. 2953 an diese Zeitung.

Auslandsbutter

Prima dänische mit und
 ohne Salz, zum Tages-
 großhandel-preis. Frisch.
 sibir. Butter (Kurgan-
 Ma ko) Pfundpreis 162
Adolf Binge
 Warnemünde, Telef 351

Speisequarg

geschmeidig und trocken, hat zum
 billigsten Tagespreise an regelm.
 Abnehmer abzugeben. (2973)
Molkerei Ruhren, Ars. Striegau,
 Schles.

Zur regelmäßigen Lieferung habe
 noch wöchentl. einige Zentn. gute
Butter

in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 160
 Mark pr. Zentner geg. Nachnahme
 abzugeben. (2338)
Emil Reh, Stallupönen.

Zur regelmäßigen Lieferung suche
 frischen, trockenen, metall- u. butter-
 milchfreien (2638)

Quarg.
Willy Müller, Käseerei Lüben.

Haltbare
Schlag- u. homogen.
Kaffeesahne
auch Frühstückskäse.

Probefend. u. Nachnahme. (2472)
Molkerei Neunheilingen (Thür.)

Täglich 2000 Liter
Molkereimilch
 an d. Strecke Fürstenberg-Neustre-
 litz auf Jahresabschluß zu pachten
 gesucht. Erbitten Angebote von
 prima Molkereibutter
 wöchentlich 10 Tonnen. (2820)
Meierei Birkenwerder,
 Birkenwerder a. d. Nordbahn.

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei,
 zur regelmäßigen Lieferung jedes Quantum
 bei sofortiger Kasse, auch Vorkasse, zu
 kaufen gesucht. Erbitten Ang. bote.
Georg Krebiel, Käs-fabrik, Eich (Ru.-Hessen)
 Telefon Alsheim 65.

Sahne

auf Flaschen, prima sterilisierte,
 homogenisierte, 12 % Fettgehalt,
 garantiert haltbar, in Kisten je
 50 Stück ¼-Literflaschen, 80 000
 Flaschen wöchentlich lieferbar. Kon-
 trakt auf längere Lieferzeit er-
 wünscht. Preis äußerst kalkultiert.

Waldemar Clausen
 Export von Molkereiprodukten
 Kopenhagen D. Hobrogade 8.

Sauermilchquarg,
 prima dänische goldgelbe Ware,
 liefert laufend waggonweise und
 Stückgut. (2893)
Adolf Binge, Warnemünde.
 Telefon 351.

Suche wöchentlich noch mehrere
 To. guten, einwandfr. u. trockenen

Quarg (2838)
 auch auf Jahresabschluß.
Jr. Walther, Käseerei,
 Weferlingen, Prov. Sachsen.

Quadrat-
Kümmel-Käse
 goldgelb, Stücke zu 250 Gr. sucht j.
 sofortigen laufenden Lieferung und
 erbittet Angebote (2995)
Leopold Hagendorff,
 Butter- und Käsegroßhandlung,
 Greiffenberg i. Schl.
 Fernsprecher 92.

Wöchentlich 4—5 Zentner
Speisequarg
 von bester Qual. abzug. Gefl. An-
 fragen an Molkerei Süchteln, Ars.
 Kempen, Rhein. (3013)

10—15 Tonnen
Sauermilchquarg,
 garantiert frisch, trocken, metall- u.
 buttermilchfrei, jede Woche laufend
 gegen sofort. Kasse (auch Vorkasse)
 zu kaufen gesucht. Dauerlieferant.
 aus Westfalen und Rheinland be-
 vorzugt. Angebote unter Nr. 3001
 an diese Zeitung.

Wöchentl. noch 2 Tonnen frischer,
 trockener

Quarg
 zu kaufen gesucht. Zahlung prompt
 nach Erhalt der Ware. (2976)
J. Köppler,
Dampfmolkerei und Käsefabrik,
 Miltelgau.
 Inh.: Heinrich Sommerer.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
 in grossen Mengen hergestellten
 vorschrittmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager
 (ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
 250 Stk. 3,—, 500 Stk. 4,50, 1000 Stk. 7,50,
 5000 Stk. 32,50, 10 000 Stk. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
 Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
 der Scheine mit Handschrift).
 500 St. 7,— 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50,
 5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stk. verstehen
 sich für einmaligen Satz; jede weitere
 Adressen- oder Absender-Änderung inner-
 halb der 2000 oder 5000 Stk. wird mit
 Mk. 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tagen nach
 Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
 Posten zu höchst. Tages-
 preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Wilke, Käsefab.
Harsum i. Hann.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
 kauft ab Meierei als Dauer-
 nehmer (6)
B. Knoblauch, Hamburg 1
 Nordstr. 141.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zum Tagespreis
 jeder Menge gegen sofortige Kasse
 zu kaufen gesucht. (14)
Harzkäsefabrik Harz
Granz Biene

Telefon 102 Gegr. 1894
Harsum in Hannover.

Quarg
 frisch, trocken und metallfrei, laufend
 jedes Quantum
 Käsefabrik Carl Olsen,
 Bl.-Reinickendorf, Winterstr.

Quarg
 metallfrei u. trocken, kaufen kann
Zanfer & Bolzan, Harsum i. Ha.
 Telefon Hildesheim 4610.

Molkerei, günstig gelegen
 Industriebezirk, hat auf Absch.
 ab September noch 1000—1500
 pasteurisierte, tiefgef. haltbare

haltbare Vollmilch
 an zahlungsfähigen Abnehmer
 zugeben. Offerten unter M.
 2633 an diese Zeitung.

Täglich 1000 Liter
Vollmilch,
 einwandfrei, garantiert haltbar
 Nachen gesucht. Angebote unter
 Nr. 2618 durch diese Zeitung.

Gebr. Kunert

Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

3 Tsd. prima
Molkereibutter
 pro Woche für dauernd gibt
 Molkerei ab. Preis Berl. Hö-
 notiz, erste Tonne per Nachn.
 Offerten unter Nr. 2776 an d.
 Zeitung.

Prima
Sauermilchquarg,
 trocken, metall- und buttermilchfrei,
 kauft jeden Posten. Kasse so-
 nach Empfang. (2)
Manete, Käsefabrik, Perlebe

Prima einwandfreien

**Trocken-Quarg
(Casein)**

Liefere äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**Fernruf: Vulkan 6780/86
Tel.-Adr.: Lehvoss.**Handkäse,**

zur feinsten u. preiswerten Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Sanjer & Volzau, Harz u. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch, Molkereien, denen an
außerer Lieferung gelegen ist,
sollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Schnelle Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Doppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Sauermilchquarg

isch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
sucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
in gut. Produkt herstellten. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

1 Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Güden 10 Prozent über Berliner
Schichtnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg.

Kobstr. 50. Telefon 8744.

Molkereien können jedes Q.
in prima (571)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reinide, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien

Sauermilchquarg.

Esse nach Wunsch. Preisangebote
erstattet (1732)
Naumburger Käsefabrik
Hamburg a. Saale. Telefon 389.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
läuft dauernd jed. Posten
Niederländische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Stegnitz. —

Kaufe jeden Posten

B U T T E R

abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.

Offerten mit äußerstem Preisangebot unter Nr. 3085 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Wir offerieren ein größeres Quantum

prima erstklassige Molkereibutter

mit Rmk. 2.— über Berliner Höchstnotierung, gesalzen
oder ungesalzen. Angebote unter Nr. 3086 durch die
Molkerei-Zeitung erbeten.

Gut eingeführte Großhandlung in südwestdeutscher Großstadt sucht
Vertretung für ff. Camembert, Allgäuer und Tilsiter Käse.
Suche Verbindung mit Molkerei zwecks Lieferung
zweiter Qualität Butter.

Angebote unter Nr. 3066 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Die Marke
der Feinschmecker!

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Wir suchen zwecks Lieferung von prima einwandfreiem (2699)

Labquarg

und □ = Käse, frisch vom Salztisch od. leicht angereift, mit Molkereien od.
Molkerei-Verbänden sofort in Verbindung zu treten und bitten um
Angebote.

Dampfzäseerei Belpo, G. m. b. H., Belpo i. Westfl.

Fernruf: Belpo Nr. 9.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324.

Dresden-N. 6.

Fernruf 28324.

Quarg

metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Butter,

feinste Tafelbutter, direkt v. Mol-
kereien kauft jedes Quantum
Hofsten-Meierei Lübeck.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagsahne

ab. (2493)
Central-Molkerei Büttleben a. S.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
gesucht. (2037)

Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Vindenu.

Bin laufend Abnehmer für
Limburger
Allg. Stangen } 20 Proz.
Romadur
Harzer 60er Packung

und erbitte äußerste Preisangebote
für beste Ware. (1006)

Stadtmolkerei Uedermünde.
R. Lehjan.

Sauermilchquarg,

prima trocken und metallfrei, kauft
ständig jedes Quantum (2325)

Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)

Erste Netter Käsefabrik,
Reihe II.

3000 Kist. Handkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.

Fr. Riepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung

Hamburg, Schubertstraße 4.
Merkur 1557.

Einwandfreien

Sauermilchquarg

in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glammann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse

kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Kg. 8869.

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner
zu kaufen gesucht. Zahle höchste
Tagespreise. (1888)

August Gottschlich, Käseerei,
Königs-Lutter.

Gust. Friede,

Hannover,

Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Suche zur regelmä. dauern-
den Lieferung, frischen, einwandfr.,
trockenen (2112)

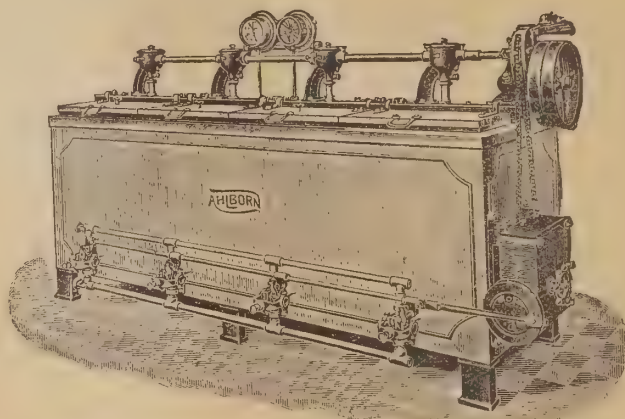
Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.
J. Riemann, Käsefabrik,
Stöben, Bez. Halle a. Saale.

AHLBORN'S

Vierzellenheißhalter

mit automatischem Schaltwerk und selbstschreibendem Thermometer
Ein sicheres Mittel für sachgemäße Erhitzungsdauer u. Temperaturhöhe



EDUARD AHLBORN - HILDESHEIM

DANZIG

LÜBECK

MÜNCHEN

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster.**

Abrechnungsbücher	Molkereizeitungs-Druderei Hildesheim Größte Spezial-Druderei für das Molkerei-Gewerbe 20 Buch- und Offsetpressen, 45 Hilfsmaschinen, 45 Elektromotoren Lieferung aller Molkerei-Drucksachen			Paketbegleitarten
Abrechnungsarten				Paketarten m. Auftr.- Zbr. u. Durchschrb.
Abrechnungszettel				Postkarten
Betriebsübersichtsbücher				Postfachumschläge
Briefbogen				Quittungen
Briefumschläge				Rechnungen
Butterlagerbücher	Fettgehaltbücher	Roth-Anhänger	Mittellungen	Schreibmaschinen- Postkarten
Butterbestellblöcke	Frachtbrieft	Liefercheinbücher	Nachnahmefarten m. Postanweisung	Stationengettel
Eilfrachtbrieft	Ristenkarten	Milchgelblüten versch. Sorten	Nachnahmefarten m. Zahlkarte	Wiegearten
Eggspreßgultarten	Kontobücher f. d. Barverlauf.	Milchverfand- scheine	Paketaufflebe- adressen	Zahlarten, blau

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung
D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm
zur Lieferung auf große Entfernungen.
Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann - Mallmitz
Strecke Sagan-Liegnitz

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Eiuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen
lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten an
der D. L. G. Ausstellung Breslau 192
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologische
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Untersuchung

von Milch auf Fettgehalt und Verfälschu
von Butter auf Wassergehalt und Margarinezusa
von Käse auf Fettgehalt in der Trockenmas
von Quarg auf Metall-, Wasser- und Säuregeha
von allen Molkereihilfsstoffen us
besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitun

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

Nr. 99

Hildesheim, den 26. August 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt:

Geräte-Neuerungen auf der D. L. G.-Ausstellung Breslau 1926. Von Professor Dr.
Martiny-Halle a. S.
off man „mit“ oder „ohne“ Kalb melken?
Reichsmilchhausshuß.
undschau. Auszug aus dem Bericht über die Durchführung der Unfallverhütungsvorschriften
für das Jahr 1925. — Der 37. ordentliche Verbandstag für Westfalen und Lippe, e.
B., Münster i. W. — Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen. — Muß sich ein
Milchhändler Apparate zur Prüfung der Milch anschaffen? — Landwirtschaftliche
Genossenschaftsbewegung im Juli 1926. — Abtötung der Schulkraft bei Maul- und
Klauenseuche. — Der Milchpreis in Danzig. — Großbritannien's Käseimport in den
beiden letzten Jahren.
Genossenschaftsregister.
prekial. Der Weltkrieg als Ursache der amerikanischen Milchpropaganda. — Zeitgemäßes
über Kalk- und Eiweißfuttermittel für Schweine. — Sprudelmilch. — Saure Milch.
Eisenbetonfußboden in Harzkäseereien.
Marktberichte.

Geräte-Neuerungen

auf der D. L. G.-Ausstellung Breslau 1926.

Von Professor Dr. Martiny-Halle a. S.

Nachdem Herr Dr. Lauterwald in Nr. 63 das Gesamtgebiet
der Milchwirtschaft auf der diesjährigen D. L. G.-Ausstellung be-
rührt hat, sollen nachstehend die milchwirtschaftlichen Maschinen-
und Geräte-Neuerungen eingehender besprochen werden.

I. Molkerei-Maschinen und -Instrumente.

1. Milchkanne von Sindermann in Mallmiz in Schlesien.

Bei den üblichen Kannenverschlüssen wird der Druck des Bügels
auf zwei gegenüberliegende Punkte des Deckelumfangs ausgeübt;
und diese werden stärker als die übrigen auf
den Mund der Milchkanne gedrückt. Um dies
zu vermeiden, läßt Sindermann den über
dem Deckel befindlichen Steg, welcher vom
Bügel niedergedrückt wird, nicht auf dem
Deckelrand aufliegen, sondern über ihm schwe-
ben und verbindet ihn mit der Mitte des
Deckels durch eine elastische Brücke (Abb. 1),
sodass der Druck auf den Deckel zentrisch er-
folgt und damit ein gleichmäßiges Anliegen
des Deckels erzielt wird.



Abb. 1.

Milchkanne-Verschluß
von Sindermann

2. Milchannahme-Wage von Hollender Berlin N.

Die im Jahrgang 1925, Nr. 97, Seite 1768
beschriebene Neigungswage (d. h. nach dem
Grundsatz der gewöhnlichen Briefwagen ge-
baute Wage) wurde in weiter entwickelter
Gestalt geeignet: zur Erhöhung der Leistung
waren 2 Ausflußventile im Wäagegefäß an-
geordnet; durch Einbau einer Zwischenwand
in das Wäagegefäß war ermöglicht, daß Mor-
gen- und Abendmilch getrennt verwogen und
weiter getrennt behandelt werden können;
endlich war ein Kartendruckapparat zugefügt,
welcher das Gewicht der Milch selbsttätig auf
eine Karte aufdruckt, wobei die Wäageperson nur die Karte einzu-
stecken und dann einen Hebel zu drücken braucht. Es ist ein ganz
wesentlicher Fortschritt der Technik, daß an einer Neigungswage
ein Kartendruckapparat aufbaut, und es ist zu hoffen, daß seine
Ausgestaltung bald den praktischen Bedürfnissen genügen wird. Die
Neigungswage in vorjähriger Gestalt ist inzwischen von der D. L.
G. geprüft worden, hat sich in der Praxis gut bewährt und ist mit
der großen silbernen Denkmünze der D. L. G. ausgezeichnet worden.

3. Schmutzprober „Hollandia“ von Funke & Co., Berlin.

Die lebhaften Bestrebungen zur Hebung des Milchverbrauchs
können nur dann ihr Ziel erreichen, wenn die Sauberkeit der Milch-
gewinnung verbessert wird. Der Schmutzprober „Hollandia“ (Ab-
bildung 2), ist ein wichtiges Mittel hierzu, indem er die Prüfung
des Schmutzgehaltes erleichtert. Je nach Größe (Preis 55—100 M.)
können 4—36 Proben nebeneinander untersucht werden. Mit einer

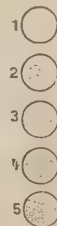
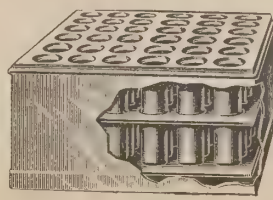
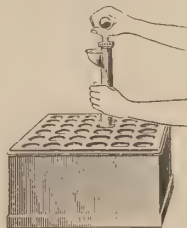


Abb. 2. Milchschmutzprober „Hollandia“ von Funke & Co.

kleinen Druckpumpe, welche $\frac{1}{16}$ Liter faßt, wird die Milchprobe durch
ein Barchentfilter gepreßt, welches besser hält als die früheren
Wattefilter. Durch den Augenschein wird dann der Reinheitsgrad
der Milch beurteilt. Die geprüfte Milch wird in Aluminiumbechern
aufgefangen, und kann gleich noch zur Fettuntersuchung benutzt
werden. Es wäre für die deutsche Milchwirtschaft von großem
Werte, wenn durch die Verbesserung der Prüfgeräte die Bezahlung
der Milch auch nach Reinheit oder die Belohnung der Schweizer für
Reinheit der Milch sich allgemein einbürgern würde.

4. Butyrometer von Funke & Co. Berlin.

Die bisherigen Gummistopfen waren beim Einstechen in die
Butyrometer unbequem. Außerdem machte das Einstellen der Fett-
säule zum Ablesen Schwierigkeit. Die neuen „Fibu“-Verschlüsse
(Abbildung 3) sind kleine
Gummistrümpfe, die beim
Einstechen mit dem Stift
c in die Länge gezogen
und dadurch schlant ge-
macht werden, so daß sie
ohne jeden Widerstand ein-
gesteckt werden können.
Beim Öffnen der Butyro-
meter kann man in gleicher
Weise den Stift c be-
nutzen oder einfach den
Fibu-Verschluß wie einen
Kork herausziehen. Die
wesentliche Bequemlichkeit
der Neuerung besteht darin,
daß das Öffnen und Ver-
schließen der Butyrometer
in den Stativen stattfin-
den kann und daß das
Einstellen der Fettsäule
keinerlei Kraft beansprucht.
Ein Butyrometer kostet
1,43 Mark, ein Verschluß
dazu 0,40 Mark.

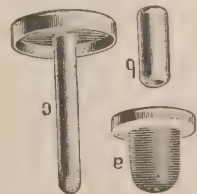
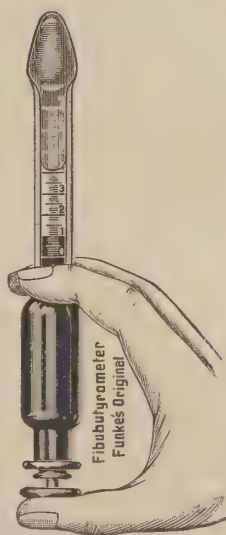


Abb. 3. „Fibu“-Verschluß für Butyrometer
von Funke & Co.

5. Gefriermaschine von Schröder Nachf., Lübeck.

Die neue Gefriermaschine (Abb. 4) dient zur Herstellung des
amerikanischen „Rahmeis“. Eine Mischung aus Vollmilch, Rahm,
Butter, Zucker und Aromastoffen wird in den wagherichten Zylinder
der Maschine, der von Kälteflüssigkeit umspült ist, eingebracht, an ihren
von Kälteflüssigkeit umspülten Wänden zum Gefrieren gebracht und durch
Schläger zu einer lockeren Masse verarbeitet. Bei 15 Liter Füllung
und 30 Liter Inhalt, für welche die Leistung zu 90 Liter Rahmeis

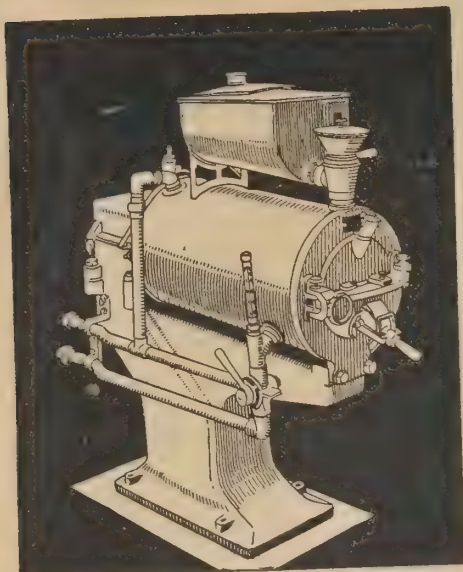


Abb. 4. Gefriermaschine zur Herstellung von Rahmeis von Schröder Nachflg.

je Stunde angegeben wird, ist der Preis 4500 Mark, Der Kraftbedarf wird zu 3 PS., das Gewicht zu 510 Kg. angegeben.

II. Milchgewinnung.

6. Halsrahmen für Kurzstände v. Arato-Werth v. Taschitzki & Co., Al.-Tschansh i. Schles.

Eins der wichtigsten Hilfsmittel zur Verbesserung der Sauberkeit der Milch sind die Kurzstände, welche verhindern, daß der Kot d. Kühe auf das Lager fällt. Der Übelstand, daß die Kühe durch die Ansetzung auf den Kurzständen verhindert wurden, den Kopf nach hinten zu biegen und sich zu lecken, wurde vor etwa 10 Jahren durch die Grabner Hängefette be-

seitigt. Der neue Halsrahmen gestattet der Kuh eine ähnliche Bewegung, da er oben und unten beweglich an dem festen Gestell befestigt ist, so daß die Kuh den Hals mitsamt dem Halsrahmen nach hinten drehen kann. Er ist beim An- und Abfetten der Tiere sehr bequem. Um den Halsrahmen zu öffnen, braucht man nur durch Anheben eines Verschlussstückes eine Sperrung zu lösen und dann das Verschlussstück zurückziehen; um ihn zu schließen, braucht man nur das Verschlussstück vorzustößen. Der Preis beträgt 18 M.

7. Melkwagen der Alfa-Laval-Gesellschaft, Berlin-N., Döberitzerstraße 2.

Die Melkmaschinen-Anlagen sind bisher meist für Stallhaltung geliefert worden. Bei dem zunehmenden Wert, der heute auf Weiden gelegt wird, ist es wichtig, daß die Melkmaschine auch dem Weidebetrieb sich anpaßt. Hierfür zeigte die Alfa-Laval-Gesellschaft Melkwagen in zwei Größen, welche die für den Stall bestimmten Melkmaschinen auch draußen auf der Weide zu benutzen gestatten. Nachstehend gebe ich die Anschaffungen an, die für Maschinenmelken



Abb. 5. Melkwagen der Alfa-Laval-Gesellschaft zum Maschinenmelken auf der Weide.

im Stall und auf der Weide nötig sind, je nachdem der Besitzer schon eine Stall-Melkmaschinen-Anlage hat oder nicht:

I. Falls schon eine Stall-Melkmaschinen-Anlage vorhanden ist, beschafft sich der Besitzer:

für die Weide einen Wagen, einen Benzolmotor und die Leitungen von der Pumpe zu den Anschlüssen für die Melkmaschinen.

In diesem Falle nimmt er für den Weidebetrieb die Pumpe aus der Stalleinrichtung heraus und setzt sie in den Weidewagen ein.

II. Falls noch keine Melkmaschinen-Anlage vorhanden ist, beschafft sich der Besitzer:

für den Stall nur die Rohrleitungen,

für die Weide eine vollständige Einrichtung, bestehend aus einem Wagen, einem Benzolmotor, einer Pumpe und den Rohrleitungen zu den Anschlüssen.

In diesem Falle fährt er für den Stallbetrieb den Weidewagen mit der vollständigen Einrichtung in einen neben dem Stall befindlichen Raum und schließt ihn an die Stallrohrleitungen an.

Die Alfa-Laval-Gesellschaft stellte zwei Ausführungen aus (die größere: Abb. 5), für welche sie folgende Angaben macht: Der Weide-Melkwagen mit Einrichtung ohne Pumpe kostet 2400 bzw. 1400 M., hat 6 bzw. 3 Melkanschlüsse und eignet sich zum gleichzeitigen Melken von 5 bzw. 2 Kühen. Der Motor reicht beim Stallbetrieb zum gleichzeitigen Melken von 4 bzw. 1 Kuh. Die Stallmelkeinrichtung kostet ohne Motor 2900 bzw. 1300 M. und reicht für einen Stallbestand von 45 bzw. 10 Kühen. Demnach kostet die ganze Stall- und Weide-Melkanlage bei Einrichtung II 5300 bzw. 2700 M. Durch Zufügung eines Gestells mit Rohrleitung kann die Weide-Melkanlage für eine größere Anzahl von Kühen passend gemacht werden.

Neben den auf der Ausstellung gezeigten Melkwagen werden auch ortsfeste Weide-Melkanlagen geliefert: Die Kühe kommen zum Melken in einen offenen Schuppen. In diesem ist ein geschlossener Raum abgeteilt, in welchem der Motor und die Pumpe steht und die Melkgeräte aufbewahrt werden.

Die billigste Einrichtung ist folgende: Motor und Pumpe sind auf einer Schleife aufgebaut, welche auf die einzelnen Weiden gezogen wird. Die eisernen Rohrleitungen werden an zwei Pfählen befestigt und durch Schläuche mit der Pumpe verbunden.

Bei der Anwendung von Melkschuppen stehen die Kühe beim Melken unter Dach, bei den anderen Anordnungen draußen.

III. Ländliche Milchwirtschaft.

8. Kleinpasteurisier-Anlage von Sindermann, Mallmiz, Schlesien.

Die Anlage (Abb. 6) ist für folgende Zwecke bestimmt: Güte von etwa 100 Kühen können Trinkmilch auf 60—63 Grad oder auf 85 Grad erhitzen, um eine pasteurisierte Trinkmilch selbständig in eine Stadt liefern zu können; Milchhändler können Trinkmilch pasteurisieren; Gutsmolkereien können die zu entrahmende Milch von

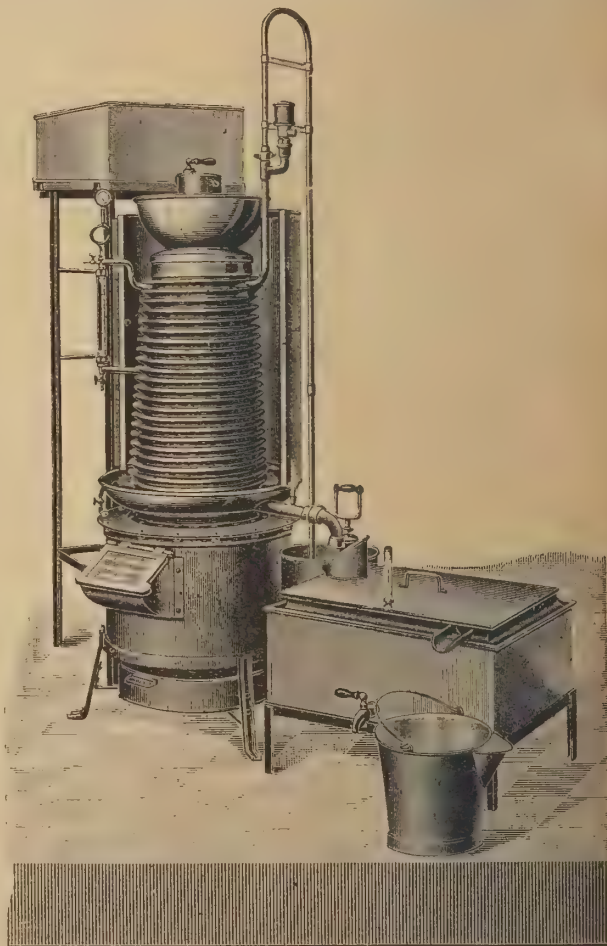


Abb. 6. Klein-Pasteurisier-Anlage von Sindermann.

wärmen. Die Anlage besteht aus einem Ofen mit Erhitzer, einer Heizhalter und einem in Abb. 6 nicht gezeichneten Kühler. Der Erhitzer sitzt auf dem Ofen und hat die Form eines Milchfühlers; in Innern ist heißes Wasser, außen fließt der Milchschleier herunter. Man pumpt mit einer Handpumpe Wasser bis zur Marke in den Erhitzer, heizt den unter dem Erhitzer befindlichen Kessel, Dampfbildung eintritt, und läßt dann die Milch aus dem Sammelgefäß über den Erhitzer laufen. Durch Einstellung des Zulaufhahns wird die gewünschte Erwärmungstemperatur der Milch eingestellt. Die Temperatur der vom Erhitzer abfließenden Milch wird

in einem Thermometer angezeigt, welches künftig in der bequem bleibbaren Uhrform ausgeführt werden soll. Das Innere des Erhitzers ist mit einem Sicherheitsventil versehen, welches den Druck über 0,2 Atm. Überdruck kommen läßt. Der etwa abgehende Dampf wird in das Wasservorratsgefäß geleitet, um das Spülwasser vorzuwärmen. Beim Pasteurifierbetrieb fließt die erhitzte Milch in einen Heißhalter (in Abb. 6 rechts), welcher $4 \times 3 = 12$ Zellen nebeneinander enthält, deren Zwischenwände unten und oben abwechselnd ausgespart sind, sodaß die Milch immer den einen Behälter von oben nach unten, den andern von unten nach oben durchfließt. Am Austritt aus dem Heißhalter ist ein zweites Thermometer angebracht, welches die Temperatur der Milch am Schluß der Heißhaltungszeit anzeigt. Die pasteurifizierte Milch wird in einer Ranne aufgefangen und auf einen Kühler gegeben. Dieser wird von Eiswasser durchflossen, welches in einem Hochbehälter durch Aufschütten von Eis und Wasser erzeugt wird. Durch Versuche wird insbesondere festgestellt sein, ob die Erhitzungs- und Heißhaltungstemperatur der Milch richtig eingehalten werden kann, und welche Anforderungen an die Bedienung dabei zu stellen sind.

Handmilchschleudern „Fennia“ und „Lakta“ von Wike in Jauer, Bez. Liegnitz, Wilhelmstr. 15.

Die Handmilchschleudern, die von der Maschin- und Brodygnads-AB in Helsingfors hergestellt werden, haben ein einfaches Läutwerk, welches bei Überschreitung der vorgeschriebenen Drehzahl tönt.

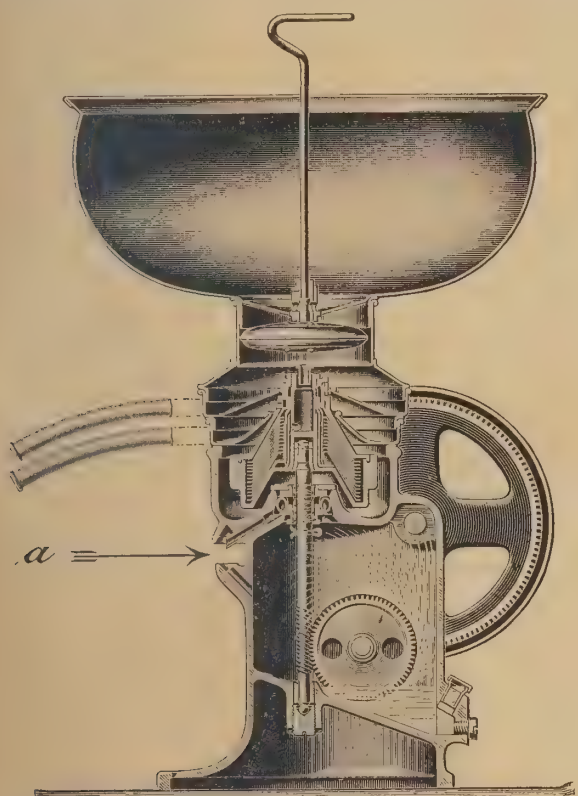


Abb. 7. Handmilchschleuder „Lakta“ von H. Wike.

außerdem wird das im Getriebegehäuse herumwirbelnde Öl bei einem Rücklauf in das Gehäuse so geleitet, daß es an der Stelle a (Abb. 7) durch die freie Luft geht, so daß man stets sehen kann, ob die Maschine Öl hat.

Kälteapparat „Mifa“ der Gesellschaft „Mifa“, Berlin-Baumgartenweg, Kiehlholzstr. 176—178.

Der Apparat „Mifa“, der zum Tiefkühlen von Milch bestimmt ist, gehört zur Gruppe der in den letzten Jahren aufgetauchten Absorptions-Kälteapparaten. Die Anlage besteht aus einem Kocher mit einliegender Kühlslange (in Abbildg. 8 rechts, Kühlslangen nicht sichtbar) u. einem liegenden Tiefkühler (links), der mit dem Kocher durch eine Rohrleitung verbunden ist. Der Kocher wird mit Wasser und Ammoniak gefüllt. Wird der Kocher geheizt, so entweicht das Ammoniak gasförmig aus dem Wasser und wandert durch

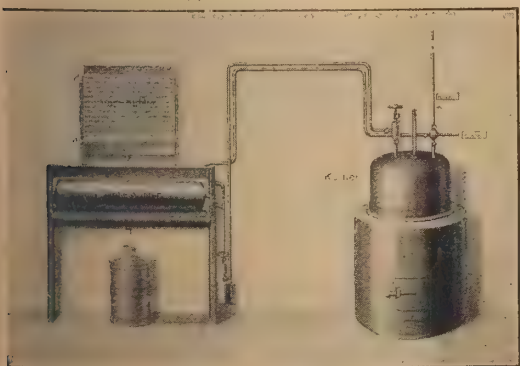


Abb. 8. Absorptions-Kälteapparat „Mifa“ der Mifa.

die Rohrleitung in den Tiefkühler, in welchem es durch äußere Beriespülung mit Brunnenwasser wieder verflüssigt wird. Die Feuerung wird so eingerichtet, daß die Kohlen nach $1\frac{1}{2}$ Stunden verbrannt

sind. Die dann noch vorhandene Glut wird durch Öffnen der Feuertür unwirksam gemacht. Darauf wird Kühlwasser durch die Kühlslange des Kochers geleitet. Das auf diese Weise abgekühlte Wasser saugt das Ammoniak durch die Rohrleitung aus dem Tiefkühler heraus (absorbiert es), wobei das Ammoniak verschwindet (wie die Kohlensäure in einer geschlossenen Seltzerflasche scheinbar verschwindet). Hierbei bringt die Druckverminderung im Tiefkühler das Ammoniak zur Verdampfung, die eine tiefe Abkühlung erzeugt. Man läßt nun die tief zu kühlende Milch, die zur Vorkühlung über den Vorkühler fließt, über den Tiefkühler rieseln, wobei sie die gewünschte Tieftemperatur annimmt. Der gezeigte Apparat, der für Fleischereien schon seit Jahren in Benutzung ist, war für Milchführung noch eine Veruchs-Ausführung, die noch in Einzelheiten verbessert werden soll. Insbesondere soll noch die unter dem Tiefkühler befindliche Auffangrinne mit Gefälle zum guten Abfließen versehen werden.

11. Rahmerhizer von Sindermann, Mallmiz, Schlesien.

Der Rahmerhizer (Abb. 9) dient zum Erhitzen von Rahm in Gutmolkereien durch ein mit Kohlen geheiztes Wasserbad. Auf dem Ofen sitzt ein mit Wasser gefülltes Gefäß, in welches das Rahmgefäß eingelassen wird. In den in Abbildung 9 oben links und rechts sichtbaren Handgriffen kann das Rahmgefäß aus dem Wasserbad herausgehoben werden. Der Rahm kann während der Erhitzung mit einem auf- und abgehenden Rührer, dessen Handgriff in der Abbildung 9 in der Mitte oben sichtbar ist, durchgemischt werden. An das Deckelloch, durch welches der Rührer ins Freie tritt (in Abbildung 9 unter dem Handgriff sichtbar), ist eine Schale angehängt, damit der mit der Rührstange emporgehobene Rahm aufgefangen wird. Rechts in der Abbildung ist das Wasserstandsglas, links oben das Wassereinfüllgefäß sichtbar.

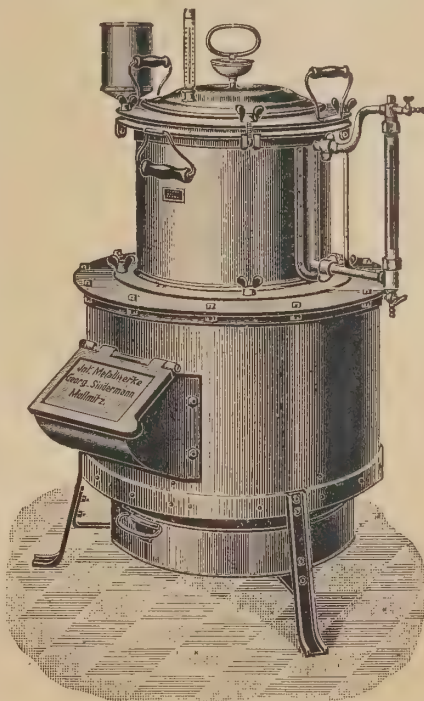


Abb. 9. Rahmerhizer von Sindermann

Soll man „mit“ oder „ohne“ Kalb melken?

Von Dr. E. Puck, Buenos-Aires.

Der Fettgehalt der Milch steigt mit dem Melken in der Art, daß die zuerst gemolkene Milch den geringsten Fettgehalt aufweist und dieser dann sich allmählich steigert. Der Unterschied zwischen dem Fettgehalt der zuerst und der zuletzt ermolkenen Milch bewegt sich zumeist in den Grenzen zwischen 0,5 und mehr als 6 Prozent.

Nun könnte man demzufolge leicht annehmen, daß das Kalb gleichfalls anfangs nur ganz fettarme Milch saugt.

Dem ist nach bisher angestellten Versuchen mit Kälbern, denen man die Milch aus der Speiseröhre wieder abzapfte, aber nicht so, denn der Fettgehalt der von einem Kalbe gesogenen Milch ist in seinen verschiedenen Stadien nur ganz geringen Schwankungen unterworfen und entspricht ungefähr dem Durchschnittsfettgehalt der sonst mit der Hand gemolkene Milch. Diese Versuche werden erhärtet dadurch, daß durch Massieren des Euters, durch Walken des Euters (vergl. das Stoßen des Kalbes mit dem Kopf unter das Euter) bei weitem nicht so große Schwankungen im Fettgehalt der zuerst und zuletzt gemolkene Milch beobachtet wurden.

Wenn man nun bedenkt, daß hier so gut wie nur höchst selten rein ausgemolken wird, so glaube ich derwegen den Schluß ziehen zu dürfen, daß beim besagten Melken ohne Kalb nicht nur selbstverständlich eine größere Milchmenge erzielt wird, sondern auch der Fettgehalt der ermolkenen Milch um etwas höher sein, je nach den Umständen, insbesondere je nach dem Grade des Ausmelkens vielleicht um 0,1 bis sogar höher als 0,3 Prozent über dem bisherigen Ergebnis liegen wird. Würde hingegen rein ausgemolken, so wäre kein Unterschied zu konstatieren sein.

Der Beweis liegt darin, daß die von dem Kalbe gesogene Milch einen höheren Fettgehalt aufweisen muß als die dann gemolkene, weil der Fettgehalt der ersteren dem Durchschnitt etwa des Gesamtgemelkes, das heißt, der Milch bei reinem Ausmelken, entspricht, deren Fettgehalt selbstredend höher ist, als in dem Falle, daß ohne Kalb nicht rein ausgemolken wird.

Damit kann man auch aus dem Vorstehenden die Notwendigkeit zu einer sachgemäßen Behandlung des Euters entnehmen, denn es würde neben den bakteriologischen Vorteilen gleichzeitig einen höheren wirtschaftlichen Nutzen bringen, wenn man durch besagtes Walken erreicht, daß nicht soviel Fett im Euter zurückbleibt.

Ein zweiter sehr wichtiger Punkt liegt auf ganz anderem Gebiete. Man wird mir vorhalten, daß es unbedingt notwendig für die gute, ausreichende Ernährung eines Kalbes ist, daß man es erst saugen läßt, bevor man mit dem Melken beginnt. Dies wird umso mehr dort geschehen, wo man das Kalb gewohnheitsgemäß viel Milch saugen läßt. Ich möchte aber gerade das Gegenteil befürworten.

Wenn das Kalb nicht soviel Milch vor und nach dem Melken bekommt, so wird es hungriger sein und infolgedessen nachdem öfter saugen,

Angaben in der Tabelle sind in vollen Ziffern gemacht, das heißt, wenn beispielsweise die Temperatur sich auf 16,95 Grad stellt, wird der Versuch auf die Linie auf 16 Grad eingestellt. Beträgt die Temperatur z. B. 17,0 Grad, so geht der Versuch auf der Linie mit 17 Grad. Die Zahlen in den Rubriken geben bei den einzelnen Versuchen den gefundenen Fettgehalt der unverdünnten Buttermilch an. Hierbei ist mit einem Gehalt in fettfreier Trockensubstanz von 9,0 Prozent gerechnet. Da alle übrigen Milcharten nach dem Fettgehalt des betr. Produkts beurteilt werden, ist es das Natürliche, auch die Buttermilch nach denselben Grundsätzen zu beurteilen, nur muß man in den Fällen, wo die Unterschiede in der Buttermilchtemperatur dadurch hervorgerufen sind, daß man dem Rahm Eisstücke zugesetzt oder warmes Wasser in das Butterfaß hat laufen lassen, wie auch in den Fällen, wo die Buttermilch verdünnt worden ist, die vorstehend erwähnte Umrechnung auf unverdünnte Buttermilch vornehmen. Bei den meisten Versuchen, die im Staatlichen Laboratorium durchgeführt worden sind, lag der Gehalt der Buttermilch an fettfreier Trockensubstanz zwischen 7—8 Prozent. Da nun aber die niedrigsten und höchsten Grenzen des Gehalts der Buttermilch an fettfreier Trockensubstanz bei 6,14 und 9,14 Prozent liegen, ist es natürlich von größter Wichtigkeit, den genauen Verdünnungsgrad der Buttermilch festzustellen.

Die Tabelle umfaßt außerdem die Versuchsergebnisse der in dem 120. Bericht beschriebenen 144 Versuche, von denen die ausgesprochenen Berechnungsversuche in Klammern gesetzt sind. Ebenso sind die ausgesprochenen Berechnungsversuche aus dem 101. Bericht, sofern Ergebnisse über die Beziehung des Gehalts an Trockensubstanz in der Buttermilch vorliegen, in eine gemeinsame Klammer gesetzt. Aus der Tabelle ist ersichtlich, daß diese Versuche auf zwei verschiedenen Molkereien durchgeführt worden sind. Die Tabelle zeigt weiter, daß keine Unterschiede zwischen den Butterungsergebnissen dieser beiden Molkereien vorliegen. Es darf auch darauf hingewiesen werden, daß die Versuche das Ergebnis gehabt haben, daß Unterschiede zwischen Sommer- und Winterbutterung nicht festgestellt wurden. Jedenfalls nicht Unterschiede, die bestimmten Grenzen unterliegen. Betrachtet man die Zahlen der beifolgenden Tabelle, dann wird man als wichtiges Ergebnis feststellen, daß je höher die Butterungstemperaturen liegen, desto geringer die Ausbeuten für eine gute Reinbutterung werden. Die Tabelle über die angeführten 144 Versuche zeigt deutlich, daß die Ausbeuten für eine gute Reinbutterung um so besser werden, je niedriger man die Butterungstemperatur hält. Die Versuche haben aber weiter gezeigt, daß niedrige Butterungstemperaturen nicht in jedem Falle die bessere Garantie für einen niedrigen Fettgehalt der Buttermilch geben. So zeigt die anliegende Tabelle, daß bei den fünf Versuchen bei 11—12 Grad und bei 14—19 Prozent des Rahmes sich nicht weniger als drei Resultate ergeben mit einem so hohen Fettgehalt der Buttermilch von 0,66 bis 0,68 Prozent, während der Fettgehalt der Buttermilch bei allen übrigen Versuchen bei diesen Temperaturen, wenn man von den fünf mit einem Rahmfettgehalt von 25,32 und 33 Prozent absieht, bedeutend niedriger liegt, nämlich bei 0,41—0,58 Prozent. Die Versuche haben weiter die merkwürdige Erscheinung gezeigt, daß man bei einer Butterungstemperatur von 19 Grad eine Buttermilch gewinnen kann, die nur 0,44 Prozent Fett enthält. Das sind gerade die überraschenden Versuchsergebnisse, für die wir unbedingt die genauen Ursachen erforschen müssen, denn es würde für unsere Molkereien von der allergrößten Bedeutung sein, wenn sie bei einer Butterungstemperatur von 19 Grad und bei ebensolcher Qualität der Butter zu ebensolchen Butterungsergebnissen gelangen würden, wie bei diesem betreffenden Versuch. Abgesehen von diesem einen Resultat findet man im 120. Bericht nur bei 11—14 Grad und 20 bis 25 Prozent Versuche, wo die unverdünnte Buttermilch einen niedrigeren Fettgehalt als 0,5 Prozent aufweist. Bei den niedrigen Temperaturen ist es also der mittelfette Rahm, der die fettärmste Buttermilch gegeben hat.

Von den übrigen Ursachen, welche die auffallenden Unterschiede bedingt haben können, liegt es nahe auf die Säuerung zu verweisen. Der Bericht weist darauf hin, daß man von 3—10 Prozent Säure zugesetzt hat bei Temperaturen, die je nach den Jahreszeiten zwischen 13 und 19 Grad schwanken. Die Säuerungsbedingungen sind also, sowohl was Temperatur als auch zugesetzte Säure betrifft, großen Unterschieden unterworfen gewesen.

Diese hier ganz kurz besprochenen Versuche des Staatlichen Laboratoriums der Universität Kopenhagen sind für die gesamte Milchwirtschaft von außerordentlicher Bedeutung. Die Resultate zeigen uns die Wege zu einer intensiven Molkereiwirtschaft. Die dänischen Molkereien beobachten nämlich diese Resultate.

Fr. H. Schmidt.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsmilchhausschuß. Vom Reichsmilchhausschuß wird uns folgendes mitgeteilt: Der organisatorische Aufbau des Reichsausschusses zur Förderung des Milchverbrauchs (Reichsmilchhausschuß) geht seiner Vollendung entgegen. Die Mehrzahl der Länder und der preussischen Provinzen haben sich vorangegangenen Beratungen mit den großen Verbänden der Verbraucherkreise, der Metzgerei, Vertretern der übrigen beteiligten Wirtschaft, des Handels, der Molkereien und der Landwirtschaft die Vorarbeiten abgeschlossen, zum großen Teil die Bildung von Milchausschüssen vorgenommen und in enger Anlehnung und im Einvernehmen mit dem Reichsmilchhausschuß bereits die Werbe- und Aufklärungsarbeit begonnen. Der organisatorische Aufbau ist insbesondere von nachstehenden Ländern durchgeführt: Anhalt, Bayern, Braunschweig, Bremen, Hessen, Mecklenburg-Schwerin, Oldenburg, Sachsen, Schaumburg-Lippe, Thüringen, Waldeck und Württemberg.

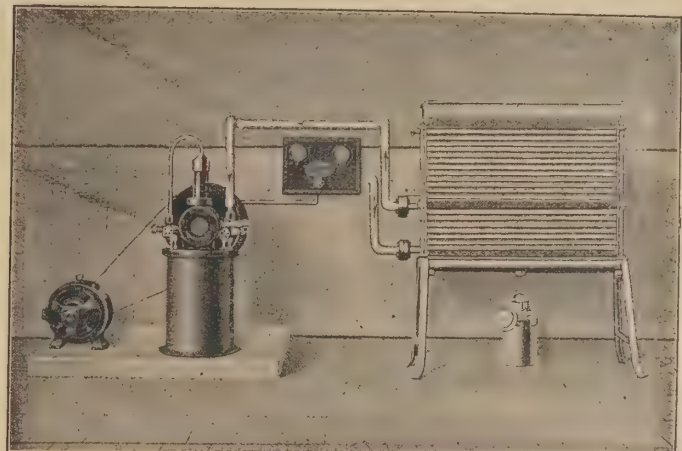
Preußen hat von der Errichtung eines eigenen Landesmilchhausschusses Abstand genommen, dafür neben reger Beteiligung an den Arbeiten des Reichsmilchhausschusses, die Bildung von Provinzialausschüssen angeregt. Sodiel bekannt, sind in folgenden Provinzen die entsprechenden Maßnahmen bereits durchgeführt: Brandenburg und Groß-Berlin, Oberschlesien, Ostpreußen, Rheinprovinz, Schlesien und Westfalen.

Darüber hinaus werden die ersten Ortsausschüsse aus größeren Städten einzelner Länder und Provinzen gemeldet, so besonders aus dem freistaate Sachsen.

Der Geschäftsstelle des Reichsmilchhausschusses sind die Satzungen der einzelnen Landes- und Provinzialausschüsse, insbesondere die des Freistaates Sachsen, sowie sonstige Mitteilungen über die Errichtung von

Milchkühlung!

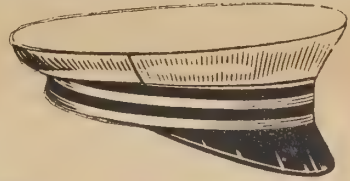
Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Vorlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Molkereimütze Reichert



(gewöhnlich gefügt).		
Stück echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge		5,20 Mtl.
Stück echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge		6,50 Mtl.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)		0,75 Mtl.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mtl., zweireihig		8,00 Mtl.
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Mtl., zweireihig		8,50 Mtl.
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 Mtl., zweireihig		9,50 Mtl.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig Mtl. 8,50, zweireihig		9,00 Mtl.
do., beste Qualität einreihig 9,50 Mtl., zweireihig		10,00 Mtl.
Jaden, Satin, weiß, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig		10,00 Mtl.
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 Mtl., zweireihig		10,50 Mtl.
Jaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 Mtl., zweireihig		10,00 Mtl.
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 Mtl., zweireihig		10,50 Mtl.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,20 Mtl., weiß	2,00 Mtl.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,00 Mtl.
do., weiß, rein Leinen		4,00 Mtl.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,00 Mtl.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,75 Mtl.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden		6,00 Mtl.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 Mtl., Khat (hellbraun) 11,00 Mtl.		
Schuhmäntel, Nanfing (grau) 10,00 Mtl., Körper (weiß) 12,50 Mtl.		
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufkleidung.		

Reinaluminium

Behälter und Gefäße für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

Geschäftsstellen der Landes- und Provinzialausschüsse, über die Art ihrer Arbeitsweise und dergleichen mehr zugegangen; sie ist gern bereit, dieses Material den in Bildung begriffenen Ausschüssen oder sonstigen Interessenten auf Verlangen zur Kenntnis zu überlassen.

Sobald der organisatorische Aufbau der Milchwerbetätigkeit durchgeführt ist, wird der Reichsmilch Ausschuß den Verwaltungsrat zu einer Sitzung nach Berlin einladen.

Rundschau

Auszug aus dem Bericht über die Durchführung der Unfallverhütungsvorschriften für das Jahr 1925. Am Schluß des Jahres 1925 waren 8360 (1924: 8318) Betriebe mit 49 136 (1924: 45 345) durchschnittlich versicherten Personen im Betriebsverzeichnis eingetragen.

Gemeldet wurden 2020 (1924: 1542) und entschädigt 220 (1924: 189) Betriebsunfälle. Die Zahlen der gemeldeten Unfälle stimmen mit den entsprechenden Angaben im Verwaltungsbericht (für 1925: 2170 und für 1924: 1586) nicht überein, weil dort alle gemeldeten Unfälle, hier dagegen nur die Betriebsunfälle aus bei uns versicherten Betrieben gezählt worden sind.

Todesfälle ereigneten sich 15 (1924: 15).

Gewerbliche Berufserkrankungen wurden nicht gemeldet.

Auf 1000 versicherte Personen kommen danach:

41 (1924: 34) Unfallmeldungen,

1,5 (1924: 1,2) Unfallentschädigungen,

0,3 (1924: 0,3) Todesfälle.

Von den gemeldeten Betriebsunfällen ereigneten sich 559 (1924: 385) an Maschinen und 1461 (1924: 1157) an Apparaten und Einrichtungen. Von den Todesfällen kamen 10 (1924: 11) an Maschinen und 5 (1924: 4) an Apparaten und Einrichtungen vor.

Die nachstehende Statistik gibt die Verteilung der gemeldeten, eingeklammert () die der entschädigten Betriebsunfälle, sowie mit (tödl.) die der Todesfälle an.

Die 220 entschädigten Unfälle entstanden in 75 (1924: 85) Fällen an Maschinen und in 145 (1924: 104) Fällen an Apparaten und Einrichtungen.

A. Unfälle an Maschinen.

1. Kraftmaschinen. Dampfmaschinen 9, Explosionsmotore 2 und Elektromotore 1, zusammen 12 (2).

2. Antrieb (Transmissionen) 18 (4).

3. Arbeitsmaschinen der Molkerei-Industrie. Fettbestimmer 2, Erhitzer 1, Milchpumpen 5, Separatoren 1, Butterknetter 1, Butterfertiger 9, Pfundmaschinen 2, Flaschenpülmaschinen 6, Kühlmaschinen 4, Quargmühlen 1, Quargwölfe 1, Käseformmaschinen 6, Padmaschinen 1 und Milchzuckerkentrifugen 1, zusammen 41 (4).

B. Unfälle an Apparaten und Einrichtungen.

1. Dampfgefäße. Dampfessel, Dampfleitungen und Heizapparate 16 (3).

2. Apparate der Molkerei-Industrie. Flascheneinweichapparate 2 und Flaschenapfelapparate, zusammen 3 (1).

3. Elektrizität. Schalter, Sicherungen, Leitungen und Handleuchter (1 tödl.) 8 (1).

4. Bauliche Einrichtungen. Dächer, Türen und Schächte 9 (11), Treppen (Stürzen) 101 (11), Rampen 16 (3), Verkehrswegen (Stürzen) 162 (22).

Zur Beleuchtung der Schuldfrage werden die gemeldeten Betriebsunfälle auf die folgenden vier Gruppen verteilt:

1. Eigene Schuld,

2. Fremde Schuld,

3. Widrige Umstände und

4. Betriebsgefahr.

Die Einreihung der Unfälle in eine der Gruppen wird häufig durch ungenügende Angaben über Veranlassung und Hergang des Unfalls sehr erschwert.

Die Statistik zeigt:

Unfälle an Maschinen (A-Unfälle).

1. Eigene Schuld der Versicherten bei 189 Unfällen = 33,8 v. H.

2. Fremde Schuld bei 36 Unfällen = 6,4 v. H.

3. Widrige Umstände bei 177 Unfällen = 31,7 v. H.

4. Betriebsgefahren bei 157 Unfällen = 28,1 v. H.

Unfälle an Betriebseinrichtungen (B-Unfälle).

1. Eigene Schuld der Versicherten bei 284 Unfällen = 19,4 v. H.

2. Fremde Schuld bei 27 Unfällen = 1,9 v. H.

3. Widrige Umstände bei 871 Unfällen = 59,6 v. H.

4. Betriebsgefahren bei 279 Unfällen = 19,1 v. H.

Zusammen:

1. Eigene Schuld der Versicherten bei 473 Unfällen = 23,4 v. H.

2. Fremde Schuld bei 63 Unfällen = 3,1 v. H.

3. Widrige Umstände bei 1048 Unfällen = 51,9 v. H.

4. Betriebsgefahren bei 436 Unfällen = 21,6 v. H.

Besondere Ursachen, wie Lässigkeit der Unternehmer oder Versicherten, öfterer Arbeiterwechsel, Hochkonjunktur u. a. wurden nicht festgestellt.

Unfälle an Kraftmaschinen. Beim Nachsehen des Kreuzkopfes, beimülen des Kurbellagers, beim Einstellen der Schmiervorrichtungen und beim Reinigen entstanden 9 Unfälle.

Folgen: Verlust von Fingergliedern, Armbruch und Quetschung. Unfälle an Transmissionen. Beim Auflegen des Treibriemens auf die laufende Transmission wurden 6 Personen verletzt.

Folgen: Verrenkung und Quetschung des Körpers und Armbrüche. Beim Wachsen und Harzen des Treibriemens kurz vor der Riemenscheibe, also am auslaufenden Riemen, kamen 3 Personen zwischen Riemenscheibe und Riemen.


Folgen: Verrenkung der Hände und Arme und Quetschung des Kopfes und des ganzen Körpers.

Vom Riemenverbinder wurden 4 Personen verletzt.

Folgen: Gehirnerschütterung, Hand- und Armverletzungen.

Beim Einhängen eines gereinigten Fensters kam eine Frau mit den Haaren der laufenden Transmission zu nahe und wurde von dieser erfasst.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE
FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT
Amtl. geeicht

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N4

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen Molkerei- und
Käserei-Maschinen u. -Geräte
durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

Folgen: Abriß der ganzen Kopfhaut von den Augenbrauen bis zum Nacken.

Unfälle an Milchpumpen mit Drehtkolben. Beim Reinigen und Nachziehen von Milchpumpen ereigneten sich wieder fünf Unfälle dadurch, daß die Verletzten während des Ganges bzw. bei nicht genügend festgestelltem Riemenruder mit dem Zeigefinger in den Rohrstutzen faßten und dabei von dem niedergehenden Pumpenkolben verletzt wurden.

Folgen: Verlust von Fingergliedern. (In den letzten 3 Jahren sind in 17 Fällen Fingerglieder abgeschnitten worden).

Unfall am Quarzwolf. Beim Nachstopfen des Quargs in den Wolf mit der Hand wurde eine Person schwer verletzt. Das vorhandene Stopfholz war ohne jeden Grund nicht benutzt worden.

Folge: Verlust der rechten Hand.

Unfälle durch Elektrizität. Durch schadhafte Leitungen der elektrischen Handleuchten entstanden 2 Unfälle.

Folgen: Verbrennung der Hände.

Unfälle an Leitern. Durch Brechen schadhafter Holme und Sprossen sowie durch Abrutschen der Leiter entstanden 67 Unfälle, darunter 1 tödlicher.

Folgen: Gehirnerschütterungen, Kopf-, Brust-, Arm-, Hand-, Bein- und Fußbrüche, Quetschungen und innere Verletzungen.

II. Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen und gewerblichen Berufskrankheiten.

Durchführung der Unfallverhütungsvorschriften.

Die Durchführung der Unfallverhütungsvorschriften gelang im allgemeinen bei den beschäftigten Betrieben ohne besondere Schwierigkeiten. Die vorgefundenen Mängel wurden, wenn irgend möglich, im Beisein des Aufsichtsbeamten abgestellt, andernfalls wurde eine bestimmte Frist zur Erledigung gegeben.

Von den technischen Aufsichtsbeamten wurden nachstehende Verstöße gegen die Unfallverhütungsvorschriften festgestellt:

A. Maschinen.

1. Kraftmaschinen. Dampf-, Explosions-, elektrische und Wasserkraftsmaschinen. Riemenschutz ungenügend oder fehlend 318, Raderschutz ungenügend oder fehlend 242, Wellenschutz ungenügend oder fehlend 7, Geländerschutz ungenügend oder fehlend 39.

2. Triebwerke (Transmissionen). Riemenschutz ungenügend oder fehlend 70, Raderschutz ungenügend oder fehlend 27, Wellen- und Keilschutz ungenügend oder fehlend 107, Geländer ungenügend 3.

3. Arbeitsmaschinen der Molkerei-Industrie. (Zahl der Beanstandungen hinter der Maschinenart.) Schaumzerstörer 5, Erhitzer 40, Rührer 2, Milchpumpen 15, Separatoren 90, Rahmreifer 2, Roll- und Schaufelbutterfässer 13, Holsteiner Butterfässer 25, Butterknetter 54, Butterfertiger 206, Flaschenpülmaschinen 14, Eismaschinen 160, Quargmühlen 6, Quargwölfe 26, Käseformmaschinen 33, Margarinepressen 1, Homogenisiermaschinen 3 und Dosenherstellungsmaschinen 1. Riemenschutz ungenügend oder fehlend 133, Raderschutz ungenügend oder fehlend 337, Wellenschutz ungenügend oder fehlend 4, Geländer ungenügend oder fehlend 143, Allgemeiner Schutz ungenügend oder fehlend 79.

B. Apparate und Einrichtungen.

1. Dampfessel. Wasserstandsgläser ungenügend oder fehlend 72, Manometer schadhafte 2, Sicherheitsventile eigenmächtig verändert 5, Gegengewichtsschutz ungenügend oder fehlend 34, Treppen ungenügend oder fehlend 7, Geländer fehlend 7, Kesselhaustüren ungenügend 16, Dampfleitungen nicht isoliert 13, Lagerung von Gegenständen auf Kesseln 16, Fehlende Aushänge 83.

2. Gefährliche Stoffe. Glasflaschen Halter fehlend 3, Säuren, Ballontippvorrichtung oder Heber fehlend 6.

3. Apparate der Molkerei-Industrie. Keine Beanstandungen.

4. Elektrizität. Schaltanlagen, Apparate und Leitungen, Schutzvorrichtungen schadhafte oder fehlend 73, Handleuchten Schutzkorb fehlend und Zuleitung schadhafte 112.

5. Verschiedenes. Glascherben umherliegend 40, Schutzbrille nicht benutzt 3. Ferner fehlten oder waren zu erneuern Aushänge (Unfallverhütungsvorschriften, Zugehörigkeitsplakat und Anleitung zur ersten Hilfe bei Unfällen) in 1222 Betrieben. Verbandzeug für erste Hilfe in 571 Betrieben.

Abänderungsvorschläge, Wünsche und Anregungen für die Unfallverhütungsvorschriften sind von Betriebsunternehmern und Versicherten nicht vorgebracht worden.

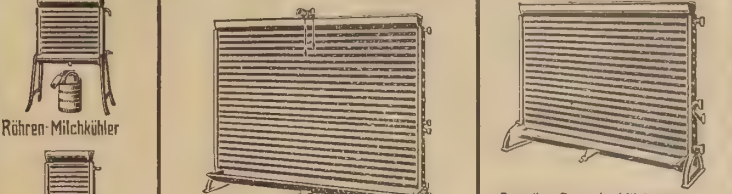
Der 37. ordentliche Verbandstag des Meierei-Verbandes für Westfalen und Lippe e. V., Münster i. W., fand am 10. Mai ds. Js. zu Bad Hamm unter dem Vorsitz des Herrn Verbandsdirektors, Gutsbesitzer Bornesfeld-Gtimann, M. d. R., statt. Der Vorsitzende wies einleitend auf die traurigen Folgen der Milchschwemme hin, die durch die Einfuhr von Milch aus dem Ausland bewirkt worden ist. Im Januar/Februar ds. Js. wurden 64 054 Doppelzentner und im März ds. Js. 24 992 Doppelzentner Milch eingeführt. Die Verkaufsgenossenschaft des Verbandes will einen besonderen Berater einstellen, der den Molkereigenossenschaften bei der Herstellung guter Butter an Hand gehen soll. Der Verband selbst hat wieder eine Butter- und als Neuerung eine Frischmilch-Prüfung eingerichtet. Im Verein mit der Landwirtschaftskammer sollen für die Butter Qualitätsmarken herausgegeben werden. Herr Direktor Pflugradt erstattete den Jahresbericht und den Bericht über die Revisionstätigkeit. Der Bestand der Verbandsmolkereien beträgt 165. Im Tätigkeitsbericht hob der Berichterstatter die Verhandlungen auf dem 38. Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstag 1925 zu Halle a. d. Saale und im Sonderauschuß des Reichsverbandes für das genossenschaftliche Molkereiwesen besonders hervor. Verhandlungen mit rheinischen Milchzeugern haben leider bisher nicht genügenden Anklang gefunden. Eine sehr dringende Frage ist die Magermilchverwertung. Zur Hebung der Qualität der Milch ist außer der Butter- und Frischmilch-Prüfung eine Molkereikontrolle eingerichtet worden. Ferner sind Vehrlinge in den Molkereien geprüft worden. Revisionen wurden an 519 Tagen durchgeführt. Für jede Molkerei können 1 Tage gerechnet werden. Die Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt hat sich gut entwickelt. Im September 1925 wurde mit 38 Herren ein Fortbildungskursus für Betriebsleiter abgehalten und anschließend eine Studienreise durch Oldenburg unternommen. In diesem Jahre soll, bei ge-

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



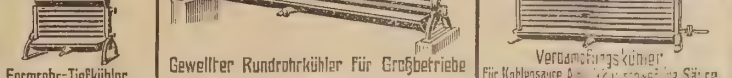
Runder Milchkühler Käsen-Milchkühler Eis-Tiefkühler Kühler für erhitzte Milch Milch-Vorwärmer Für erhitzten Rahm



Röhren-Milchkühler Doppelter Röhren-Tiefkühler Doppelter Formrohr-Milchkühler



Doppelter Formrohr-Kühler Temperatur-Austauscher



Formrohr-Tiefkühler Gewellter Rundrohrkühler für Großbetriebe Verdampfungskühler für Kohlensäure, Essigsäure, Wein-, Obst- und Spiritus

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Beneselungs-Kühlapparate

W. Schmidt - Kühlapparate-Fabrik - Bretten 41 (Baden)

Gelegenheitskauf von Butterkartons

Wegen Aufgabe der Fabrikation sind ca. 1000 Ztr.

Butterkartons 32x16x10 cm

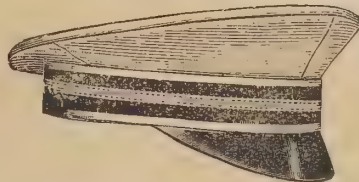
aus besonders starker, wasserdichter Lederpappe

zu 6.- Mk. pro 100 Stück zu verkaufen.

Gleichfalls ein Posten Käsekartons.

Muster gratis und franko. Angebote unter B. Z.

2975 an die Expedit. dieser Zeitung.



Molkerei-Mützen

mit echt Leder- oder Celluloidschirm

mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen 6,-

Kofarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold 0,90
Jaden, weiß, aus bestem Röper, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig 9,00
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Nessel) 6,50
Arbeitsjosen, bei. haltb. Qual. 6,50, Josen a. gut. Streifstoffen 7,50
Segeltuchschürzen, weiß, wasserfeste, mit Band, Gr. 80/100 3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf., 80/100 4,85
Segeltuchschürzen, weiß, bei. schw., m. verst. Brust u. Ecken, 80/100 5,50
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitschürzen, blau Hauslein. 2,40
Holzpantoffel 2,00 do., Holsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder 5,00

Für Laboratorium:

Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110 8,65
Gummischürzen, 1/2 mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, Gr. 85/110 11,00
Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, Gr. 85/110 21,00
Gummischürzen aus starker Gummipolster, 85/100 20,00, Gr. 90/110 22,00
— Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — — Umtausch gestattet. —

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute

e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Wand- und Fußboden-Fliesenbeläge

für Molkereibetriebe, Kühlanlagen etc.

Liefert und verlegt sauber und preiswert

H. Wilke, Landsberg a. W.

Gegr. 1909. Fliesen-Spezialgeschäft. Fernruf 768.

La Referenzen größter Betriebe. Preisangebote kostenlos.

nügender Beteiligung, wieder ein solcher Lehrgang mit einer Befähigungsreise nach Holland stattfinden. Ferner wurde mit 25 Schülern ein Winterlehrgang für Molkereihilfen abgehalten. Sämtliche Schüler können am Schluß die staatliche Kesselheizerprüfung ablegen. Weiter wurde eine Wärmewirtschaftsstelle unter Leitung von Herrn Direktor Kalt eingerichtet, in der Apparate und Molkereimaschinen geprüft und Verdampfungsversuche angestellt werden. In 1925 wurden 54 480 Milch- und Molkereizugungsproben ausgeführt. Der Fettgehalt schwankte zwischen 1,64 bis 7,66 Prozent. Weitere Punkte der Tagesordnung interner Natur wurden glatt erledigt. Zum Schluß erfolgte eine angeregte Aussprache über zeitige Fragen der Milchwirtschaft. Hierbei bezeichnete der Vorsitzende das Einbringen eines Reichsmilchgesetzes als nicht zweckmäßig. Das Lebensmittelgesetz muß entsprechend gut und vernünftig gestaltet werden, so daß den Verbrauchern die Qualität gewährleistet wird. Endlich bewilligte die Versammlung besondere Mittel für die Milchreklame.

Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen. Vor kurzem fand eine Ausschuß-Sitzung des Vereins zur Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen in Königsberg im Sitzungssaale der Landwirtschaftskammer unter dem Vorsitz des Kammerdirektors Herrn Fink statt. Wie aus den Verhandlungen ersichtlich war, nehmen die Arbeiten des Vereins rüstigen Fortgang. Als eines der wichtigsten Ergebnisse seiner bisherigen Tätigkeit ist die nahe bevorstehende Errichtung einer Molkerschule festzustellen. Die Beratungen des Ausschusses über Maßnahmen zur Besserung der Milchgewinnung und -Behandlung bis zur Ablieferung an die Molkerei legten besonderes Gewicht auf die Frage der sorgfältigen Ausbildung des Molkereipersonals, deren Wert ja auch jedem Laien leicht verständlich sein wird. Nicht allein, daß die sorgsame Milchgewinnung und die möglichst lange Frischhaltung die Verwertung des Produktes erleichtert und seinen Wert erhöht, auch der Konsument wird diese Schutzmaßnahmen sehr begrüßen und es als angenehm empfinden, bereits im Stalle allgemein und in jeder Richtung die Milch auf das Sauberste behandelt zu wissen. Denselben Zweck soll auch eine Aufklärung des landwirtschaftlichen Personals in Form von Merkblättern und sonstigen Veröffentlichungen dienen. Der Verein wird seine Tätigkeit auch auf die landwirtschaftlichen Vereine erstrecken, wo durch Vorträge für Aufklärung über Gewinnung und Behandlung der Milch mehr als bisher gefordert werden soll. Der Ausschuß behandelte im Rahmen dieser Beratungen auch die Frage der Beschaffung und Verwendung von Kühleinrichtungen bei den Milchlieferanten, ebenfalls eine sehr wesentliche Frage für die Verbesserung der Qualität. Die weiteren Verhandlungen erstreckten sich auf Änderung der Unterlagen für die Milchpreisbildung beim Erzeuger durch Einführung der Bezahlung nach Qualität. Die Vorarbeiten für die weitere Behandlung dieser Frage sind bereits weit vorgeschritten. Den vorgeschilderten Verhandlungen folgte eine Aussprache über die Einführung eines Markenschutzes für Butter und Käse. Es ist außerordentlich erfreulich, festzustellen, daß hierdurch die Bewegung der Qualitätsbezeichnung, wie wir sie z. B. in Amerika für landwirtschaftliche Produkte in sehr erheblichem Umfang finden, nunmehr auch bei Produkten unserer Provinz allgemeine Verwendung erfahren soll. Die Sicherheit, die der Konsument bei Kennzeichnung an Qualitätsprodukten auf diese Weise erhält, ist eins der besten Mittel des Abzuges überhaupt. Die weiteren Verhandlungen des Ausschusses beschäftigten sich dann noch mit der Frage der Propaganda des Milchverbrauchs.

Muß sich ein Milchhändler Apparate zur Prüfung der Milch anschaffen? Der Milchhändler A. war vom Amtsgericht wegen fahrlässigen Verkaufs eines verfälschten Nahrungsmittels verurteilt worden. Zu Protokoll des Gerichtsschreibers legte darauf A. sofort Berufung ein, da er sich keiner strafbaren Handlung bewußt sei; er habe es nicht für nötig gehalten, sich eine Milchwaage (Laktodensimeter) anzuschaffen. Das Oberlandesgericht Karlsruhe erachtete zwar die Revision für zulässig, verwarf sie aber als unbegründet und führte u. a. aus, es sei festgestellt, daß A. Vollmilch vertrieben habe, welche durch Wasser verfälscht war. Das Amtsgericht habe eine Fahrlässigkeit darin erblickt, daß A. entgegen der ihm nach seinem Gewerbebetrieb obliegenden Pflicht, in Kenntnis wiederholter wegen mangelhafter Beschaffenheit erfolgter Beanstandung der von ihm gelieferten Milch, jede Nachprüfung der Milch unterlassen habe, deren Dünnsüßigkeit ihm schon hätte auffallen müssen, auch habe er keine Milchwaage zur Prüfung angeschafft. Die Ausführungen des Amtsgerichts lassen keinen Rechtsirrtum erkennen. Wer gewerbmäßig ein Nahrungsmittel verkauft oder feilhalte, sei verpflichtet, sich fortlaufend über die Beschaffenheit seiner Ware unterrichtet zu halten; er sei auch verpflichtet, die zu diesem Zweck etwa notwendigen einfachen Apparate, wie z. B. eine Milchwaage, sich anzuschaffen. Hätte der Angeklagte diese Pflicht erfüllt, so hätte er die Fälschung nach den Feststellungen des Amtsgerichts erkannt.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Juli 1926. Nach Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im Juli 1926 insgesamt 149 Genossenschaften, darunter 72 landwirtschaftliche, neu gegründet worden. Aufgelöst wurden 87 landwirtschaftliche Genossenschaften, so daß ein Abgang von 15 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt.

Es wurden neu gegründet: aufgelöst: Zuwachs:

Zentralgenossenschaften	—	—	—
Spar- und Darlehnskassen	13	26	(13)
Bezugs- und Abgabegenossenschaften	7	16	(9)
Molkerei-Genossenschaften	14	2	12
Sonstige Genossenschaften	38	43	(5)

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. August 1926 vorhanden:

109 Zentralgenossenschaften
20 837 Spar- und Darlehnskassen
4 707 Bezugs- und Abgabegenossenschaften
3 838 Molkerei-Genossenschaften
10 588 sonstige Genossenschaften

zusammen: 40 079 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Abföhrung der Schutzfrist bei Maul- und Klauenseuche. Nach der viehseuchepolizeilichen Anordnung Preußens vom 1. Mai 1912 gilt die Maul- und Klauenseuche als erloschen und sind die angeordneten Schutzmaßnahmen aufzuheben, u. a. wenn drei Wochen nach Beseitigung der

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung
übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kaiser-

Wilhelmstraße 13

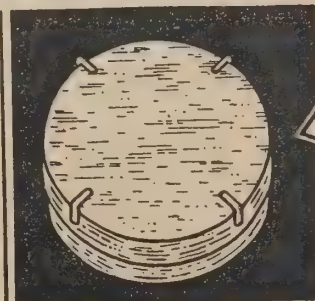
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**

Fachmännische Beratung unverbindlich.

Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molke- u. Käseerzeugung.

„Westfalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Milchkannen

Molkereigeräte, Bassins
Käsewannen, Laden- und
Wagen-Verkaufskannen
Milchkühler, Milchsiebe
u. -Filter, Flaschenmilch-
Anlagen u. deren Zubehör.
Sämtl. Maschinen u. Apparate

Qualität!

Niedrige Preise!

Günstige Bedingungen!

Otto Rückheim, Düsseldorf 47
Tel. 1594. Heresbachstraße 16.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buch „Allgäuer Rundkäse“ nach Emmentaler Art von Dr. Hans Roeder. Preis 2 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

nten- oder seuchenverdächtigen Tiere oder nach amtlicher Feststellung Abheilung der Krankheit eine neue Erkrankung nicht vorgekommen die Desinfektion durchgeführt ist.

Der Preussische Landwirtschaftsminister hat durch Erlaß vom 8. ds. diese Schutzfrist auf zwei Wochen herabgesetzt.

Der Milchpreis in Danzig. In der Stadtgemeinde Danzig kostet Liter Vollmilch seit dem 2. August d. Js. 26 Guldenpfennige oder etwa Reichspfennige. Trotz Erhöhung des Milchpreises um 2 Pfg. je Liter Milch hat Danzig dennoch den niedrigsten Milchpreis aller deutschen Städte. Der höchste Milchpreis in den beiden letzten Jahren war am 31. Oktober 1924 auf 40 Guldenpfennige und am 9. Oktober 1925 auf 36 Guldenpfennige gestiegen. Bis auf 20 Pfennige sank das Liter Milch am 24. April 1925, um dann bis auf 40 Pfennige zu steigen und bis 22 Pfennige gegen Jahreschluß herabzugehen. M. M.

Ausland.

Großbritanniens Käse-Einfuhr in den beiden letzten Jahren. Unser Londoner Berichterstatter schreibt uns: „In Bezug auf die Käseversorgung ist Großbritannien seit Jahren bereits von seinen überseeischen Bezugsquellen ab, und Kanada sowie Neuseeland zusammen decken etwa fünf Prozent des Gesamtbedarfs. Kanadischer Käse hatte im vorigen Jahr als Lieferant des Mutterlandes erhebliche Fortschritte zu verzeichnen, indem sich die Einfuhr desselben von letztem Jahr fast 250 000 Zentner höher stellte als im Jahre 1924, und damit nur ganz wenig hinter dem Import von neuseeländischem Käse zurückblieb. In Kanada befinden sich gegenwärtig mehr als 1400 Käsefabriken im Betrieb, deren Gesamtzeugung rund 175 Millionen engl. Pfund beträgt.“

Neuseeland bildet den wichtigsten Käselieferanten Großbritanniens, obwohl seine Ausfuhr im vorigen Jahr eine kleine Abnahme erfuhr, wie aus folgender Tabelle hervorgeht:

	1924	1925
Kanada	1 004 508 Ztr. £ 4 681 760	1 253 968 Ztr. £ 6 726 182
Neuseeland	1 479 293 Ztr. £ 6 832 870	1 392 871 Ztr. £ 6 729 920
Italien	46 785 Ztr. £ 208 630	80 852 Ztr. £ 393 536
	2 530 586 Ztr. £ 11 723 260	2 727 691 Ztr. £ 13 849 638

Die australische Käseproduktion sowie die Ausfuhr wies im vorigen Jahr ebenfalls eine namhafte Steigerung auf, denn ungeachtet bedeutend steigerten heimischen Verbrauchs führte Australien 10 353 950 Pfund im Wert von £ 363 757 aus, während dies in 1924 nur mit 3 787 714 Pfund £ 140 715 der Fall war.

Unter den fremdländischen Käselieferanten Englands hat sich Italien im vorigen Jahre den bisher von Holland eingenommenen Vorrang erkämpft, indem sich seine Käseausfuhr nach Großbritannien auf 161 154 Ztr. im Wert von £ 802 062 stellte, gegen auf 137 869 Ztr. für £ 790 513 im Jahre 1924. Aus Holland bezog England im vorigen Jahr 141 985 Pfund für £ 88 870 gegen 144 037 Pfund für £ 637 173 in 1924. Aus allen Ländern des Auslandes zusammen importierte Großbritannien in den letzten beiden Jahren folgende Mengen

	1924	1925
	356 927 Pfund £ 1 829 146	374 462 Pfund £ 1 861 977
und die Gesamteinfuhr aus den Kolonien wie dem Ausland stellte sich hier wie folgt:		
	2 887 513 Pfund £ 13 552 406	3 102 153 Pfund £ 15 711 615.
		Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Butter-Bach Willi Bach, Berlin. Inhaber Kaufmann Willi Bach, Berlin.

Dr. Bergl's Sprudelmilch-Gesellschaft m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb von Milchpräparaten, insbesondere von Dr. Bergl's Sprudelmilch, sowie die Verwertung der einschlägigen gewerblichen Schutzrechte, ferner der Handel mit Apparaten und Maschinen zur Herstellung und zum Vertrieb von Milchpräparaten sowie die Beteiligung an ähnlichen Unternehmungen. Stammkapital: 2000 RM.

Meiereigenossenschaft für Ladelund und Umgegend, e. G. m. u. N., Ladelund. Durch Beschluß vom 5. April 1926 sind die Geschäftsanteile und Reservesfonds mit den Nennbeträgen in Goldmark umgewandelt.

Norddeutsche Milchverarbeitung, G. m. b. H., Hamburg. O. Ehme ist nicht mehr Geschäftsführer. Procura ist erteilt an Eduard Fernandus Tzang.

Tessina-Meierei-Gesellschaft m. b. H. in Leipzig. Procura ist der Grubrud leb. Herrmann in Leipzig erteilt.

Milchverwertungs-Genossenschaft Laurensberg-Richterich, e. G. m. b. H. in Laurensberg. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Verein selbstständiger Milchhändler der Stadt Castrop und des Amtes Dugel, e. G. m. b. H., ist aufgelöst.

Sennerei-Genossenschaft Hettisried, e. G. m. b. H., Rempten, Allgäu. In eine e. G. m. u. H. umgewandelt. Gegenstand des Unternehmens: Erbauung, Einrichtung und der Betrieb einer Sennerei behufs gemeinschaftlicher Verwertung der von den Mitgliedern eingelieferten Milch.

Konneburger Schlosskäserei Schmidt & Schiederling, Konneburg, ist als Amts wegen gelöscht worden.

Milchlieferungs-Genossenschaft e. G. m. b. H., Brodersdorf. Gegenstand des Unternehmens: Lieferung der Milch an die Meierei-Genossenschaft e. G. m. b. H., Brodersdorf.

Milchverwertungs-Genossenschaft Oberhaunstadt, e. G. m. u. H., Oberhaunstadt. Gegenstand des Unternehmens: bestmögliche Verwertung der Milch.

Molkerei-Genossenschaft Riemsloh, e. G. m. b. H., Riemsloh. Gegenstand des Unternehmens: Milchverarbeitung auf gemeinschaftliche Rechnung jedes Förderer des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Bereinigte Dampfmolkereien Untergriesbach-Weigshaid. Inhaber: Gbr. Rainz; Sitz: Grub. Gesellschafter: Georg Rainz, Landwirt in Dien-dorf, Mathäus Rainz, Landwirt in Grub.

Milchverwertungs-Genossenschaft Pinjenhofen, e. G. m. b. H., Pinjenhofen. Das Statut ist am 31. Juli 1926 errichtet. Zweck der Genossenschaft



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN

KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Großfabrikation von pa. verzinnten

Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereieräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgel. Elmer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingter reiner Milch

Runde Gegenstrom Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen } doppelwandig, aus verz. Kupfer- und Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann
Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm
Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft
Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65
Qual. KR (Ramie) „ „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse
Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchseihentücher, einseitig geraut, bestes Seihentuch für Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415 50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15 1.25

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher, Quagsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware bei Versand unter Nachnahme und 3–4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Webererei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

ist, die Milch gemeinsam zu verkaufen behufs Erzielung eines besseren Erlöses.

Molkerei-Genossenschaft Stopfenheim, e. G. m. u. S., Stopfenheim.
Gegenstand des Unternehmens: Erbauung Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

„Linda“, Gesellschaft für kondensierte Milch und Kindermehl m. b. H.,
Zweigniederlassung Berlin. Die Prokura des Curt Vogel ist erloschen

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Der Weltkrieg als Ursache der amerikanischen Milchpropaganda. Über amerikanische Milchpropaganda ist in der jüngsten Zeit in deutschen Fachzeitschriften viel geschrieben worden; daß aber gerade die Nachwehen des Weltkrieges und zwar aus Gesundheitsrücksichten usw. viel zu dieser Propaganda beigetragen haben, dürfte bei uns in Deutschland weniger bekannt sein und es soll der Zweck nachstehender Zeilen sein, festzustellen, welche Ursachen es waren, die einen vermehrten Milchkonsum in den Vereinigten Staaten wünschenswert erscheinen ließen. Vielleicht kann auch die jetzt allgemein einsetzende deutsche Milchpropaganda Nutzen hieraus ziehen und sei deshalb folgendes berichtet.

Der Zweck der amerikanischen Propaganda ist, die Unterernährung durch vermehrten Milchverbrauch zu reduzieren, sowohl in ländlichen wie in städtischen Gemeinden; diese Arbeit wird durch Projektionsbilder, welche den tatsächlichen Fortschritt der Milchpropaganda zeigen, illustriert. Die Milchpropaganda war ein Nebenprodukt des Weltkrieges. Erst seit dem Kriege wurde ein großer Teil der amerikanischen Bevölkerung einer ausgedehnten Unterernährung unterworfen. Die große Zahl junger Männer, die für den Militärdienst untauglich waren, führte zu einer allgemeinen Prüfung der Schulkinder und der Feststellung, daß ungefähr ein Fünftel derselben weniger als das normale Gewicht besaßen. Es wurde ferner gefunden, daß diese Unterernährung häufig von einem Mangel an Milch begleitet war. Armut schien nicht die Ursache dieses Zustandes zu sein, denn er war unter den Kindern besser sitzierter Familien ebenso häufig wie unter den ärmeren. Es mußte vielmehr der Unkenntnis der Eltern bezüglich der richtigen Diät und der Notwendigkeit der Milch und ferner der Tatsache, daß Kinder schulpflichtigen Alters, die nicht im Gebrauche von Milch erzogen waren, häufig demselben abgeneigt waren, zugeschrieben werden.

Ökonomische Gründe, die mit dem Kriege in Verbindung standen, führten gleichfalls zum Nichtgebrauch von Milch. Die Nachfrage nach Feldfrüchten und der Mangel an Feldarbeitern machten die Milchproduktion kostspielig und die Nachfrage nach kondensierter Milch für Exportzwecke verbrauchte einen großen Teil der Produktion. Das Resultat war eine verminderte Zufuhr und hohe Preise frischer Milch. Das amerikanische Volk, das schon ohnedies weiterem Steigen der Preise gegenüber sehr empfindlich war, zumal da die allgemeinen Lebensunterhaltungskosten so hoch waren, reduzierte den Konsum; dies hatte einen Überschuß in der städtischen Milchzufuhr als eine Rückwirkung zur Folge, gerade zu einer Zeit, wo die Preise natürlicherweise erhöht wurden, um die höheren Produktionskosten zu decken. Das Milchgeschäft geriet in große Schwierigkeiten. Hausfrauen begannen „Bontotte“ mit der ausgesprochenen Absicht, den Milchkonsum in ihren Familien mit Ausnahme natürlich der Säuglinge und kleinen Kinder einzuschränken, bis zu einer Zeit, wo die Preise, die vor dem Kriege üblich waren, wieder berechnet werden würden. Es war nötig diesen Hausfrauen auseinanderzusetzen, daß ihre Handlungsweise ihren Zweck verfehlen würden, daß es die Produzenten in der Hand hätten, die Milchzufuhr so herabzusetzen, daß Milch dann nur noch für die Reichen zu haben sei und allgemeine Unterernährung hervorgerufen würde.

Bis zu Beginn des Krieges war Magermilch allgemein den Tieren als Futter gegeben worden und wenn sie nicht als Viehtrunk gebraucht wurde, wurde sie einfach weggegossen. Pläne, dieselbe für menschlichen Gebrauch zu verwenden, waren Kriegsmaßnahmen. Aus diesen entstand das gegenwärtige Programm einer weiteren Anwendung der Vollmilch als Getränk. Als der Krieg zu Ende kam, hörte auch die Nachfrage nach Exportprodukten auf und vermehrte die bestehenden Schwierigkeiten. Rühre wurden als Schlachtvieh verkauft. In der Befürchtung, daß der Verlust der Milchviehherden des Landes einen ungünstigen Einfluß auf die öffentliche Gesundheit des Volkes haben würde, unternahm das Landwirtschaftsministerium eine umfassende Milchpropaganda, in der die Wichtigkeit der Milch auf die menschliche Ernährung illustriert wurde.

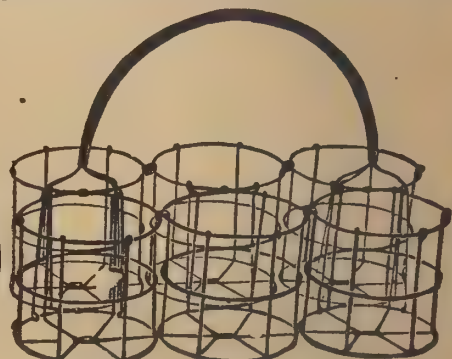
Das Werk besteht in der Aufnahme systematisch organisierter Propaganda, den Milchverbrauch sowohl in städtischen wie in ländlichen Gemeinden populär zu machen. Die Molkerei-Abteilung arbeitet Hand in Hand mit dem Fortbildungsdienst der landwirtschaftlichen Fachschulen in einer Demonstrationspropaganda in den verschiedenen Staaten, und staatliche Agenten wiederholen dann die Arbeit in den einzelnen Amtsbezirken, wo Unterernährung existiert. Der Plan ist, sowohl Kinder wie Erwachsene zu interessieren. Das ganze ist ein Gemeindeprojekt und um eine Gemeinde für diesen Zweck zu organisieren, braucht man Zeit, Takt und Ausdauer. Nachdem die Lage der Milchversorgung mit Bezug auf ihre sanitäre Qualität sowohl als auf ihre Quantität festgestellt worden ist, wird eine Unterernährung der städtischen und ländlichen Schulen vorgenommen, um die Zahl der Kinder, die beträchtlich unter normalem Gewicht sind, festzustellen, sowie auch ihren täglichen Milchverbrauch und andere hygienische Gewohnheiten.

Die Schulen haben sich lebhaft an dieser Arbeit beteiligt. Sie haben geliebte Sprecher willkommen geheißen, den Kindern ihrem Alter und Verständnis angepaßt, kurze Reden zu halten. Die Kinder zeichneten Plakate, schrieben Aufsätze über Milch, sangen Lieder über Milch und spielten Spiele, in denen Milch eine Rolle spielte. Milchpeilungsdemonstrationen werden veranstaltet und in vielen Schulen wird in der Mittagspause ein kleiner Imbiß, der aus einem Viertelliter Milch und einem aus Graham-Mehl gebadenem Biscuit besteht, zu einem minimalen Preise verkauft.

Den Erwachsenen sowohl wie den Kindern wird der Wert der Milch als Nahrung durch Ansprachen, Zeitungen, Radio-Botschaften, bewegliche Bilder, Plakate, elektrische Schilder, Schaufenster-Ausstellungen, Speisekarten, Winkeln in Hotels und auf viele andere Weisen zur Kenntnis gebracht.



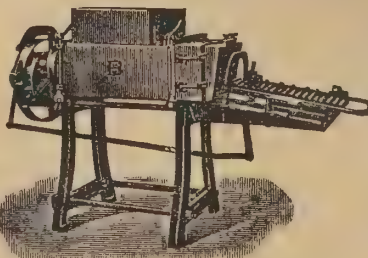
Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle
in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluss, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige, etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12 1/2 Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Elnpack-, Kartonier-, Banderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.
Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berl'n W. 15

Echt Pergamentpapier

auch schon bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Das Werk ist in lokalen Ausschüssen organisiert. In jedem derselben befindet sich ein Mitglied der Lehrerschaft der Hochschule als beratendes Mitglied über den Gegenstand. Die Kosten einer Milchkampagne sind gering, wenn ein ortsanfässiger Heim-Demonstrations-Agent in der Gemeinde lebt, so ist es durchaus nichts ungewöhnliches, eine solche Propaganda über den ganzen Bezirk auf Monate mit ganz geringen Mitteln durchzuführen. Als ein Beispiel von erzielten Resultaten mag hier angeführt sein, daß in einer Stadt, wo 14 Prozent der Schulkinder kein normales Gewicht hatten, zwei Monate nach Beginn der Kampagne nur noch 11½ Prozent unter normalem Gewicht waren und der Milchkonsum um 20 Prozent zugenommen hatte. L. in D.

Zeitgemäßes über Kalk- und Eiweißfuttermittel für Schweine. Die in jüngster Zeit gemachten Erfahrungen auf dem Gebiet der Schweinemästung in Molkereien geben mir Veranlassung diesen Molkereien einige Fingerzeige zu geben.

Während von einem Teil der Schweine mästenden Molkereien nur Mast betrieben wird, d. h. Schweine mit einem Gewicht von 100—150 Pfd. zur Mast aufgestellt werden, wird in anderen Molkereien neben der Mast auch Zucht betrieben. Der Leiter derartiger Mästereien wird nicht selten die Beobachtung machen, daß die Schweine ein großes Bedürfnis haben Bestandteile der Streu aufzunehmen, zu kauen und dann herunterzuschlucken. Der aufmerksame Leiter wird aber feststellen können, daß nicht alle Tiere dieses Bedürfnis haben, sondern in der Regel nur die mager gefütterten Läufer-Schweine. Mastschweine und besonders solche Läufer-Schweine, die nicht auf den Stallaufenthalt allein angewiesen sind, sondern Auslauf haben nach Belieben, sind von der Angewohnheit des Streuaufnehmens frei. Mithin stellt sich diese Untugend nur als Stallkrankheit dar und ist allein eine Folge mangelhafter Zusammensetzung des gegebenen Futters. Es wird an Nährsalzen fehlen, welche zum Aufbau des Körpers unbedingt nötig sind. Nährsalze werden z. B. draußen gefunden, weshalb es sich auch empfiehlt, namentlich wenn kein Auslauf möglich ist, Sand in die Buchten zu streuen. Durch Zusatz von Futterkalk allein ist dem Uebel nicht abzuhelfen, sondern es ist entschieden vorteilhafter, den Tieren denjenigen Kalk zuzuführen, der in Vegetabilien vorhanden ist. So ist z. B. im Sommer die Fütterung von grünem Klee, Serebella oder Konfraz zu empfehlen. Im Winter ist zweckmäßig den Tieren eine feine Mahlung aus diesen Pflanzen in geriebenen und gebrühtem Zustande zu reichen. Als Aufbaustoffe, die im Blute der Tiere vorhanden sein müssen, kommen in erster Linie Fluor, Eisen, Schwefel, Natrium in Betracht. Es ist wohl ohne weiteres gegeben, daß die Mastschweine diese Aufbaustoffe in dem ihnen gereichten Futter erhalten, wenn ihnen das Futter im Schrot der angebauten Getreidearten oder Hülsenfrüchte gereicht wird. Dagegen nicht ganz in dem vom Auslande eingeführten Futtermitteln, welche als gewerbliche Abfallprodukte minderwertig sind und beim Einkauf größter Vorsicht bedürfen.

Wie schon erwähnt, tritt bei Läufer-Schweinen, die keinen Auslauf haben, und dies dürfte in vielen Molkereien der Fall sein, die Untugend des Mistfressens am häufigsten auf, wohingegen Schweine, welchen ein beliebiger Auslauf gestattet werden kann, nicht allein Gras usw., tierische Nahrung, wie Gewürm, in Folge des Wühlens aufnehmen, sondern auch Erde, Steine, Ziegelbrocken usw. Es bedarf allerdings noch der Feststellung, ob der Schweinemagen die aus Mineralien stammenden Stoffe stets zum Körperaufbau nutzbringend verwenden kann. Es lehrt aber die Erfahrung, daß Schweine, welchen Gelegenheit zur Aufnahme derartiger Stoffe gegeben wird, besser gedeihen. Deshalb ist es den Molkereien, welche neben der Mast Aufzucht betreiben und eine derartige Vorrichtung nicht haben, nur zu raten, für einen Auslauf der Läufer-Schweine besorgt zu sein, um sich vor Verlusten zu schützen. Ähnlich dürfte es sich verhalten, wenn die Ferkel Neigung zeigen, Lauche zu fressen. Hier ist anzunehmen, daß dem Mutter Schwein phosphorarmes Futter gereicht wird und es ist anzuraten, diesem Uebel durch Verabreichung von Phosphorsäure zu begegnen, wie z. B. phosphorhaltigen Kalk und Hafer- oder Gerstenschrot.

Die Rentabilität sowohl wie die Daseinsberechtigung der Schweine-ucht und -Mast in der heutigen Zeit beruht m. E. nach wie vor auf dem schnellen Umsatz. Der schnelle Umsatz ist nur zu erreichen durch genügend reichliche Fütterung. Die guten Eiweißfuttermittel sind gerechnet am Verkaufspreis als auch am Eiweißgehalt nicht zu teuer, wenn man bedenkt, daß gutes Fischmehl 50—60 Prozent, die guten Fischmehle sogar 70—75 Prozent Protein, dagegen Gerste nur 6—7 Prozent enthalten. In bestimmten Mengen sind diese heute noch nicht zu entbehren. Die einseitige Getreide- und Kartoffelfütterung ohne Molkereibfälle ist die schlechteste von allen, das Gebot der Stunde ist wohl sparen, aber nur am richtigen Platze.

Ich möchte nun einige der wichtigsten Futtermittel nach dem jetzigen Marktstand aufzählen. Zunächst ist das luftgetrocknete Dorschmehl mit einem Gehalt von 3 Prozent Fett und Salz das beste und iherste aller Fischmehlarten. Namentlich für die zweite Hälfte der Mast ist es fast unentbehrlich, weil die anderen Fischmehlarten sehr leicht den Beschmack des Fleisches verderben und sehr oft den Preis der Mastschweine verabsenken. Bei den übrigen Fischmehlarten, welche in großen Mengen angeboten werden, ist in letzter Zeit Vorsicht geboten, da von Händlern zum Teil alle möglichen Mischungen von Knochenmehlen, Wal-fischmehlen usw. unter dem Sammelnamen „Fischmehl“ den Verbrauchern billig angeboten werden. Das anscheinend „Billige“ ist hier ebenfalls teils das Teuere. Es empfiehlt sich für die erste Hälfte der Mast ein gutes salzarmes, aber etwas fettreiches, luftgetrocknetes Fischmehl zu erwerben und dieses von landwirtschaftlichen Bezugsgenossen-chaften zu beziehen. Es soll hiermit den Zuchtläufen ein eiweißhaltiges und vitaminreiches Futter zugeführt werden, um die spätere Mast zu erleichtern.

Das argentinische Fleischmehl hat ungefähr 73,20 Prozent Protein und 3,90 Proz. Fett und kostet heute ungefähr 24 Mk. je Zentner. Aber hier ist ebenfalls beim Einkauf Vorsicht geboten.

Die Trockenhefe ist ein sehr gutes Beisfutter für die Mast unger Schweine bzw. der Schnellmast. Die Trockenhefe wirkt ganz besonders gesundheitsfördernd auf den jugendlichen Organismus, da es sehr vitaminreich ist.

Zum Schluß möchte ich noch ganz besonders darauf hinweisen, daß die Landwirte nicht ihre gute Vollmilch in die Schweineerträge schütten. Dies ist entschieden zu verwerfen, noch dazu, wie ich es kürzlich erlebte, die großen gewonnenen Vollmilch. Die rationelle Verwertung der süßen Vollmilch durch Verfütterung an das Schwein ist doch gleich Null. Die Vollmilch sollte reiflos den Molkereien zugeführt werden und nur die

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen

Panzerkannen Stabil u. Robust

„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschluss aus Glas und Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel

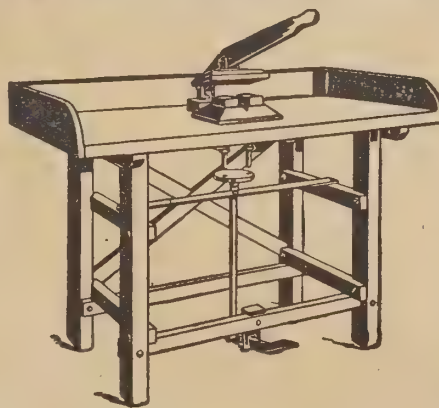
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
 fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.



Butter-Formtisch

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung!
Schnell und gewichts-genau arbeitend

Lange & Rühlicke

Halle a. Saale

Altteste Spezialfabrik für Butterform-Maschinen.

Holzspanschachteln

jeder Größe, mit und ohne Heftung, sowie

Käsekistchen

in stabiler Ausführung, liefert als langjährige Spezialität in jeder Menge zu billigsten Preisen

Holzindustrie Peucker A.G.

Peucker, Kreis Habelschwerdt. (8557)

Rückstände (Magermilch und Molken) zur Schweinemast Verwendung finden. Es bleibt doch ein unhaltbarer Zustand, wenn der Land- resp. Milchwirt das in der Milch vorhandene Butterfett den Schweinen übergibt und vom Ausland dafür dann wieder Butter bezogen werden muß, um den Fettbedarf der Bevölkerung zu decken. Das gute deutsche Geld wandert ins Ausland, während hier die Schweine mit Butterfett ohne rentable Verwertung gefüttert werden.

Der in Nr. 75 dieser Zeitung erschienene Artikel „Nachteiliger Einfluß der Schweinemast auf die Milchlieferung“ beleuchtet so recht die falsche Preispolitik der Milchwirte, sowie den Rotschrei der Molkereien, welche das Fett für die Bevölkerung des deutschen Volkes liefern sollen.

G. Langheinrich.

Sprudelmilch.

I.

Die Sprudelmilch ist keineswegs eine neue Erfindung. Milch in eine alkoholische Gärung zu versetzen, oder in einer besonders schmackhaften weinähnlichen Form dem Verbraucher anzubieten, hat man schon vor langen Jahren versucht.

Schon die alten Tartaren bereiteten den Kumys oder Milchwein und in der ostsibirischen Tundra bereiten die Völker noch heute eine Art Milchbranntwein „Araka“ genannt. Im Jahre 1884 auf der großen Münchener Molkereiausstellung hatte die damals sehr berühmte und tüchtig geleitete oberbayerische Dampfmolkerei Fritsch & Co. in München schon Milch-Champagner ausgestellt. Im Jahre 1887 auf der Ausstellung der D. L. G. in Frankfurt a. Main hatten wir in unserem Molkereibetrieb, der auf der Ausstellung den Besuchern vorgeführt wurde, schon eine Maschine mit ausgestellt, mit der es möglich war, den einzelnen Milchflaschen Kohlensäure zuzufügen, ähnlich wie dies bei Mineralwasser geschieht. Die Sache fand jedoch damals sehr wenig Anklang. Es wurden auch allerlei Rezepte über die Bereitung von „Champagnermilch“, wie man die Milch damals gern nannte, ausgegeben.

Ein sehr bekanntes war folgendes:

Man verseehe ca. 5 Liter frische Milch mit 100 Gramm Rohrzucker oder Honig, erwärme längere Zeit auf ca. 30 Grad Celsius bis sich eine gleichförmige Lösung gebildet hat. Dann nehme man noch 10 Gramm gute und allerfrischeste Getreidepreßhefe, verrühre dieselbe mit etwas Milch und gab diese Lösung dazu. Die Mischung wurde dann in Flaschen gefüllt, öfters geschüttelt und möglichst kühl aufbewahrt. Man konnte jedoch dazu keine Milchflaschen gebrauchen, sondern mußte sehr dickwandige Champagnerflaschen nehmen. Die Flaschen mußten sehr gut verkorkt und auch ähnlich wie beim Champagner gut mit Draht verschnürt werden. Bei nicht ordnungsgemäßer Arbeit und fähiger Aufbewahrung gab es natürlich sehr viel Verlust durch Zerspringen der Flaschen. Es war daher geboten, die Flaschen beim Schütteln gut in ein Tuch einzuschlagen. Man hatte damals noch nicht die Kühleinrichtungen wie heute und wenn die Mischung zu warm wurde und stark ins Gären kam, zerbarsten dann die Flaschen. Diese Champagnermilch hatte auch keine unbegrenzte Haltbarkeit, denn wenn sie nicht schnell abgesetzt wurde, brachte die sich weiter entwickelnde Kohlensäure die Flaschen zum Zerplatzen oder der Kork wurde ausgeschleudert und die Milch herausgetrieben.

Um diese Zeit versuchten mehrere Erfinder ihr Glück damit zu machen und es wurden einige Patente erteilt.

Alexander Bernstein ließ sich im Jahre 1895 die Herstellung eines „Galaktion-Weines“ schützen. Dieser Wein bestand aus Milch, die mit peptonisierenden Bakterien und Hefe vermischt, hergestellt wurde. Etwas später versuchte Timpe in Magdeburg Milch mit Sirup zu versetzen und derselben später Kohlensäure zuzufügen, um so einen Milchsekt herzustellen. Selbst die Versuche, einen sehr großen Verbrauch von Magermilch damit anzuregen, schlugen dauernd fehl.

In der Hamburger Ausstellung 1903 hat die Adella-Gesellschaft ihre Champagnermilch hergestellt und angepriesen, doch auch dieses Verfahren, das damals in einigen Molkereien längere Zeit betrieben wurde, hat sich auf die Dauer nicht halten können.

Bei sehr großer Aufmerksamkeit in der Herstellung und bei Lieferung eines ganz erstklassigen Getränkes wird sich wohl mit der nötigen Reklame ein Absatz finden lassen. Leider ist jedoch bei derartig wenig haltbaren Milchgetränken der Verzehr an recht heißen Sommertagen stets ein so großer und läßt dann bei den kühlen Tagen sofort gewaltig nach. Man ist dann meist bei stürmischer Nachfrage nicht leistungsfähig genug, um die Nachfrage voll befriedigen zu können und später bei einem Witterungsumschlag und bei kalten Tagen verliert man Geld, weil man Ware hergestellt hat für die plötzlich kein Absatz mehr vorhanden ist.

Daß die Milchversorgung einer Stadt durch die Sprudelmilch irgendwie beeinflusst werden kann, ist meiner Ansicht nach vollkommen ausgeschlossen. Es kann sich immer nur im Verhältnis zum Bedarf einer Stadt um sehr kleine Mengen handeln. Die Mehrzahl der Bevölkerung wird immer noch eine gute frische Milch, eine frisch hergestellte Buttermilch oder ein gutes Glas Joghurt vorziehen.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

II.

Der Artikel des Herrn Conradsen ist gewiß von vielen mit großem Interesse gelesen worden. Die Aussichten, welche sich mit der Erfindung der Sprudelmilch den Molkereien eröffnen, erscheinen sehr verlockend. Der vermehrte Milchverbrauch würde natürlich eine entsprechende Preissteigerung und damit eine höhere Verwertung der Molkereiprodukte im Gefolge haben. Wie die Schriftleitung der Molkerei-Zeitung aber ganz richtig bemerkt, haben wir allen Grund, die neue Erfindung vorerst noch etwas skeptisch zu beurteilen. Denn was da der neuen Milch an Vorzügen zugeschrieben wird, klingt eigentlich zu schön, um wahr zu sein. Jedenfalls bedarf die neue Erfindung noch weiterer Prüfung, bevor die Molkereien der Ausbeutung derselben näher treten können. Im übrigen hat der Einsender Recht, wenn er sagt, daß es darauf ankommt, der Milch einen pikantesten Geschmack zu geben. Gelingt es, der Milch den ausgesprochenen, alzumilchigen „Milchgeschmack“ zu nehmen, ihr einen kräftigeren, prickelnden Geschmack zu geben, so wäre damit das größte Hindernis, die Milch zu einem Volksnahrungsmittel zu machen, beseitigt. Sie würde dann aus der „Kinderstube“ heraus auf ein höheres Niveau erhoben. Das jegliche Kindernahrungsmittel würde damit zu einem auch der Erwachsenen „würdigem“ Getränk emporgehoben.

—i—



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 80 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017



Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Donkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappscheiben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



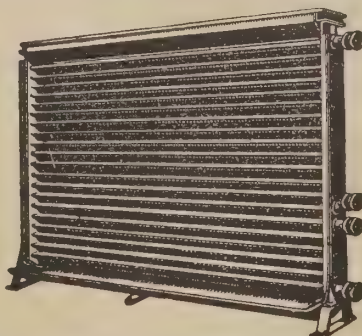
aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Flächenkühler



aus runden oder
Formrohren

in erstklassiger Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molke- und Kälte

Bergedorf 18 bei Hamburg.

Die Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entrahmung auf dem Hofe mittels Handzentrifuge ist eine in 3. Auflage erschienene 7 Seit. starke Schrift betitelt, welche dort gute Dienste leisten dürfte, wo gewissenlose Handzentrifugenhändler ihr Unwesen treiben. Das Heftchen eignet sich vorzüglich zur Verteilung an die Milchlieferanten. Preis 20 Pfg., 25 Stück 4,25 M., 50 Stück 7,50 M., 100 Stück 12,50 M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Saure Milch. In Nr. 93 der Molkerei-Zeitung bespricht Herr Hg. die Anlieferung saurer Milch im Sommer und sagt, daß er, um diesem zu begegnen, dazu übergegangen wäre, die Kannen in der Molkerei selbst zu reinigen und daß er seitdem nur wenig unter der Anlieferung saurer Milch zu leiden habe. Zweifellos bildet der unsaubere Zustand der Milchkannen in vielen Fällen die Ursache für das Sauerwerden der Milch; zum wenigsten aber wird dasselbe dadurch beschleunigt. Daß die Reinigung der Milchkannen in der Molkerei aber ein so wirksames Radikalmittel gegen das Sauerwerden der Milch sein soll, wie der Einsender es darstellt, will mir doch nicht einleuchten. Es gibt doch auch noch verschiedene andere Ursachen, welche das Sauerwerden der Milch hervorgerufen. Wie häufig kommt es z. B. vor, daß die Lieferanten die frischemolzene, warme Milch der kalten Milch vom letzten Melken her beimischen oder sie lassen die Kannen mit der Mittags- und Abendmilch ungekühlt in der warmen Küche stehen. Derartige unsachgemäß behandelte oder auch garnicht „behandelte“ Milch wird bei größerer Hitze auch in tadellos sauberen Kannen sauer werden, wenn natürlich in schlecht gereinigten Kannen das Sauerwerden auch rascher eintritt.

Wenn das Sauerwerden der Milch nun auch nicht ausschließlich auf die unsaubere Verfassung des Kanneninnern zurückzuführen ist, so ist der nachteilige Einfluß, den der Schmutz auf die Milch ausübt, ein so großer, daß alles getan werden muß, um die Kannen in sauberstem Zustand, von innen und außen, zur Anlieferung zu bringen. Und da nun so manche Bauern sich gleichgültig über diesen Punkt hinwegsetzen, sich mit einem flüchtigen Ausspülen der Kannen begnügen, den Schmutz in den Vertiefungen am Boden und unter dem Halsausfluß aber unberührt lassen, so liegt ja der Gedanke nahe, das, was die Lieferanten versäumt, in der Molkerei nachzuholen und die Kannen an der Betriebsstätte einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Ob diese Reinigungsaktion aber überall so leicht durchzuführen ist, wie Herr Hg. anzunehmen scheint, möchte ich bezweifeln. Wenn es sich um Hunderte von Kannen handelt und jede einzelne Kanne „gründlich gewaschen, gedämpft und gespült“ werden soll, so nimmt das so viel Zeit und Arbeitskraft in Anspruch, daß die meisten Molkereien Abstand davon nehmen müssen. Auf der Annahme die Kannereinigung vorzunehmen, wird aus Platzmangel in den meisten Betrieben nicht möglich sein. Somit müßte jede Kanne in den Zentrifugenraum getragen, dort mit Wasser und Dämpfen behandelt und dann zurück zum Magermilchbassin befördert werden. Wer soll das tun? Das Personal ist in dieser Hauptbetriebszeit ohnehin gewöhnlich schon voll in Anspruch genommen. Da müßten schon die Fuhrleute herangezogen werden. Daß diese aber nichts Grundsätzliches leisten, sondern die Reinigungsarbeiten nach aller Möglichkeit abtun würden, braucht nicht erst erwähnt zu werden. In denjenigen Molkereien, welche die Magermilch zurückgeben, würden aber auch die Fuhrleute kaum die nötige Zeit haben, jede Kanne vor dem Einfüllen mit Magermilch erst auszuwaschen. An eine tägliche Kannereinigung wäre überhaupt wohl kaum zu denken. Die Kannen jeden Tag in der erwähnten Weise zu reinigen, erscheint aber auch überflüssig. Dagegen muß es als äußerst wünschenswert bezeichnet werden in der heißen Jahreszeit alle 14 Tage, besser noch einmal in der Woche, eine solche Generalreinigung anzulegen. Das würde sich ohne besondere Schwierigkeiten durchführen lassen und der Erfolg würde nicht ausbleiben. Wenn auch in den Kannen der „Schmutzlieferanten“ sich allmählich der Fugenschmutz wieder ansammelt, so kann derselbe in der kurzen Zeit bis zur nächsten allgemeinen Reinigung doch noch keinen das Sauerwerden fördernden oder sonst nachteiligen Einfluß auf die Milch ausüben. (!!) Die Molkereibesitzer und -Pächter, welche im Umgang mit ihrer Lieferanten ja besonders vorsichtig sein müssen, dürfen sich in erster Linie diese Mühe nicht verdrießen lassen. Den Genossenschaften stehen ja noch andere Mittel, die Lieferanten an eine saubere Arbeitsweise zu gewöhnen, zur Verfügung. Den Privatmolkereien aber, wie auch den kleinen Genossenschaftsmolkereien mit geringer Genossenzahl bleibt, wenn sie sich das Wohlwollen der Landwirte bewahren und sich vor Schaden schützen wollen, nichts anderes übrig, als selber nach dem Rechten zu sehen.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Eisenbeton-Fußboden in Käseereien. Für meine Harzkäseerei wurde mir als Fußbodenbelag Stahlbeton empfohlen. Hat vielleicht einer der Herren Kollegen hiermit schon Versuche gemacht? Ich möchte hauptsächlich den Quarzraum, wo viel Molke läuft, mit Stahlbeton auslegen lassen.

Briefkasten

D. in D. Gefalzene Butter darf nicht mehr als 16 Prozent Wasser und nicht weniger als 80 Prozent Fett enthalten; ungesalzene Butter darf ebenfalls nicht weniger als 80 Prozent Fett enthalten und nicht mehr als 18 Prozent Wasser. Wenn der Landwirt nun Butter in den Handel gebracht hat, die weniger Fett und mehr Wasser enthielt als sieben angeführt, so kann er natürlich bestraft werden. Wie hoch diese Bestrafung ausfallen kann, läßt sich vorher nicht sagen; denn dieses richtet sich nach den besonderen Umständen, wie viel die Butter vom normalen Zustand abweicht, ob Verfälschung oder nur Fahrlässigkeit in Frage kommt u. a. m. So könnte als Entschuldigung dienen, daß es dem Landwirt an den heißen Tagen nicht möglich war, das Wasser genügend zu entfernen. Die nasse, feuchte Weide hat allerdings nichts mit dem höheren Wassergehalt und niedrigeren Fettgehalt der Butter zu tun. Sie geben dann noch an, daß der Fettgehalt in einem Falle 70,7 Prozent betrug, der Wassergehalt 2 Prozent mehr als normal, also 18 Prozent (gesalzene). Falls diese Angaben richtig sind, betrugen die sonstigen Bestandteile der Butter, wie Eiweißstoffe, Asche oder Salze und sonstige Stoffe, ja 11,3 Prozent, während sie normal etwa 1 bis höchstens 4 Prozent betragen. Hier kann also irgend etwas nicht stimmen. Da die Butter von einer chemischen Untersuchungsanstalt untersucht ist, kann nur dieses über die Butter urteilen. Der Landwirt wartet am besten ab, bis er einen Strafbefehl bekommt. Vielleicht unterbreiten Sie uns dann den genauen Analysebefund des Untersuchungsamtes.

W. B. L. Auf Ihre Frage: Wie oder wodurch erhält man bestimmt unter Garantie einen goldgelben, schimmel-

freien Harzkäse? können wir nur erwidern, daß dieses nur dann möglich ist, wenn 1. nur einwandfreies Rohmaterial zur Verarbeitung gelangt, wenn 2. diese Verarbeitung selbst von einem tüchtigen Fachmann erfolgt und der fertige Harzkäse ebenfalls sachgemäß weiter behandelt wird und 3. wenn die Verarbeitungs- und Reifungsräume den gestellten Anforderungen genügen. So wird es z. B. auch dem besten Fachmann nicht gelingen, aus einem fehlerhaften Quarz einen guten Harzkäse herzustellen. Verfügt ein tüchtiger Harzkäser über fehlerfreien Quarz, sind aber die Räume ganz ungeeignet für die Verarbeitung und Lagerung, so ist auch in diesem Falle kein einwandfreies Endprodukt zu erwarten. Am aller- schlimmsten aber ist es, wenn einwandfreies Rohmaterial und gute, geeignete Räume vorhanden sind, der Käser selbst aber sein Fach nicht versteht. Es wird ihm vielleicht gelingen, ab und zu mal ganz gute Käse herzustellen, er wird aber immer ratlos sein, wenn einmal irgendwo ein kleiner Fehler vorliegt. Es muß daher für eine Käseerei immer erster Grundsatz sein: Zunächst ein tüchtiger Käser. — Ueber die Herstellung und Behandlung von Harzkäse schreibt ausführlich T. Brandes in seinem Buch „Die Herstellung von Quarz und Sauermilchkäse“, das Sie für 2 Mark von unserer Buchhandlung beziehen können.

Kr. B. Da Sie uns Ihre genauen Ankosten nicht mitgeteilt haben, können wir auch nicht angeben, welchen Preis Sie für Ihre Milch im äußersten Falle zahlen können. Die Spanne zwischen Erzeugerpreis und Kleinhandelspreis ist bei Ihnen allerdings viel zu klein. Sie müssen eben den Erzeugerpreis um etwa 1 Pfg. erniedrigen und den Kleinhandelspreis um etwa 1 Pfg. erhöhen. Je nach den besonderen Verhältnissen können Sie auch den Erzeuger- oder Kleinhandelspreis um etwa 2 Pfg. erniedrigen oder erhöhen. Die Spanne zwischen Erzeuger- und Kleinhandelspreis schwankt zwischen 7—12 Pfg. je Liter.

D. in K. Nach dem Viehscheuchengeh muß die Milchrührstände, soweit sie für Fütterungszwecke abgegeben werden, täglich ausreichend erhitzt werden. Wie die Erhitzung zu geschehen hat, haben wir an dieser Stelle wiederholt dargelegt. Ueber die Erhitzung der Konsummilch bestehen in Deutschland keine Vorschriften, es steht jedem frei die Milch roh oder erhitzt in den Handel zu bringen. Im Falle von Seuchen wie Typhus, Maul- und Klauenseuche u. a. kann allerdings behördlicherseits die Erhitzung der Konsummilch vorgeschrieben werden.

D.-M. in K. Wir verweisen auf unsere Veröffentlichung in Nr. 93, Seite 1667, der Molkerei-Zeitung. Das Gesetz über die Aufhebung der Preistreibeinerordnung und damit zusammenhängender Verordnungen vom 13. Juli 1923 ist in Nr. 49 des Reichsgezeblattes, Teil 1, veröffentlicht und am 24. Juli d. Js. in Kraft getreten.

Es gibt ja viele feuchte Betriebe, die nicht nur unter gewöhnlicher Feuchtigkeit zu leiden haben, wie die Molkereien und Käseereien, sondern bei denen die Anstriche auch noch den zerstörenden Einflüssen von starken Säuren und Chemikalien ausgesetzt sind. So schreibt z. B. eine bekannte Färberei: „Ein Beweis der Haltbarkeit und Unempfindlichkeit der Branth's Schutzfarben gegen Dampf und Nässe ist dadurch gegeben, daß die vor mehreren Jahren ausgeführten Anstriche noch wie neu sind. Ich kann die echten Branth's Schutzfarben jedem aufs beste und wärmste empfehlen!“, und eine andere chemische Reinigungsanstalt schreibt: „Für Wände, Türen, Fenster Bassins und Maschinen sind Branth's Schutzfarben einfach großartig und vorzüglich. Ich werde künftig nur noch Branth's Schutzfarben kaufen, da auch die Preise billig sind!“ In Molkereien und Käseereien hat ein Anstrich natürlich viel weniger auszuhalten, als in einer chemischen Färberei, aber es ist doch für die Herren Molkereibesitzer und Leiter sehr interessant, daß die altberühmten Molkerei-Schutzfarben sich sogar für viel schwierigere Anstriche bewähren. Da im Herbst wieder eine große Auftragsüberhäufung zu erwarten ist, empfiehlt es sich, die beabsichtigten Aufträge schon jetzt rechtzeitig an den alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, einzulenden. Die Lieferung erfolgt an Molkereien und Käseereien zu den gleichen Preisen wie an Behörden!

*Willst du wissen alles
Schrift im Firmen A. B. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Entiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

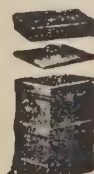
Max Westphal, Eutin

Fernspr. 186

bei Lübeck

Liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

verschiebbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Elektrik.



Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Nach Schluß eingegangen:

Molkerei
sucht mit 10 000 Mk. Anzahlung zu kaufen evtl. pachte auch größeren Betrieb, es kommen nur rentable Betriebe mit mindest. 1000 Liter i. Frage. Aug. u. Nr. 3414 d. d. Ztg.

Molkerei
(ca. 1000 Lit. Tagesm.) zu pachten ges. Magdalinsti, Dönhofsstadt, Dpr.

Langjähriger tüchtiger Fachmann sucht bei 5000—6000.— Mark Anzahlung kleine oder mittlere

Molkerei
zu kaufen. Gegend gleich. Offert. unter Nr. 3368 durch diese Zeitung.

Fachmann sucht zu bald. Übernahme rentable

Molkerei
zu kaufen. Anzahlung 10 000 Mk. bar vorhanden. Gesf. Offerten u. Nr. 3370 an diese Zeitung erbeten.

Käseerei!
Krankheitshalber verpachte meine kleine

Särgkäseerei

mit sehr gut. Lübberschen Automat, Biedericher Quargmühle, 2 Rollbottichen, diversen Rohrhorden m. fahrbarem Untergestell und 3 P.S. Elektromotor, sehr preisw. Übernahme nach Belieben. (3372)
H. Bietbraut, Bad Pyrmont, Telefon 278.

Anderen Unternehmens halber verkaufe ich m. seit ca. 10 Jahr. betriebenes

Milchgeschäft

mit Molk.-Einrichtg. Umsatz tägl. ca. 500—600 Liter Vollmilch. Hoh. Reinverdienst. Für jungen Anfänger gut geeignet. 4—6000 M. erforderlich. (Rheinland). Anfrag. erbeten unter 3402 an diese Ztg.

Auf meinem Grundstück Gumbinnen, Insterburgerstraße ist zu sofort eine beschlagnahmefreie

Wohnung

mit großen Räumen, zur Molkerei sehr gut passend, zu verpachten. Meldungen sind zu richten an (3398)
Fr. Berger, Fischdaggen (Postort), Ostpreußen.

Welche Firma

leibt Privatmolk., Nähe Berlin, 500—1000.— Mark? Regelm. Lief. v. Butter, Romabur- od. Badsteint. nach Vereinbarung. Angebote unt. Nr. 3401 an diese Zeitung.

Suche gut erhaltenen
Sandseparator und Butterfaß

zu kaufen. Angebote mit Größe und Preis erbeten unter Nr. 3362 an diese Zeitung.

100 Stück Bügelverschlußkannen

20 Liter Inhalt

in prima Ausführung und Verzinnung verkaufe solange Vorrat reicht zu netto **RM. 10.— pr. Stück.** Lieferung sofort auch in kleinen Mengen gegen Kasse mit 2 Proz. Skonto.

Milchkannen-Vertr. Schöppenstedt

Eine Ladung ca. 100 Zentner

(3371)

prima Auslandsquarg

ab Station Klingenthal, Sa. abzugeben.

Richard Römer, Lebensmittelgroßhandl.
Ellefeld, Vogtl., Ruf Falkenstein V. 365.

Ich habe täglich frische, allerfeinste

(3369)

Molkerei-Butter

in Original-Formen

sowie prima trockenen

Ia Quarg

zum billigsten Tagespreis abzugeben.

Buttergroßhandlg. Hans Niemann, Glogau.

Wegen Umbau zu verkaufen

1 Butterknetter (120 cm. Durchm.), fast neu, 2 deutsche Butterfässer (500 Liter), 1 Dampferzeuger (½ Atm. f. Ueberdruck) u. eine Transmissions-, ca. 7 Meter lang m. Riemenscheiben und Lagerböden, sowie alles mit Vorgelege, sehr gut erh. und betriebsfähig. (3413)
Meierei Hamburg J. F. Schöning, Hamburg 19, Treskowstraße 36.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, wie neu, liefert jed. Posten ab Bahnhof Leipzig, per Stück 80 und 85 Pfg. (3388)

August Thiele, Böttchermstr.

Leipzig, Sophienstr. 40.

Einen gut erhaltenen (3384)

Butterknetter

sucht anzukaufen
H. Börsen, Dampfmolk., „Distrissa“ Ogenbargen, Ostfriesland.

Roths Milcherhitzer,

gebraucht, aber gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote mit Preis-Angabe an (3395)

Molkerei Wierschuhin

Krs. Lauenburg, Pommern.

Infolge Übernahme eines größ. Betriebes, wo sämtliche Maschinen vorhanden sind,

verkaufte

ich mit dem 15. September ds. Js. folgende

überzähl. Maschinen

1 fast neuwertige Bergedorfer Rohlenzäure-Kühlanlage mit Solefaszen. (Anschaffung Aug. 1924.)
1 Jahr im Betrieb befindlichen Brüner Niederdruckkessel, Gr. 7, 12 qm. Heizfläche.
1 gefaselter Konz-Gleichstrommot., 10 PS., 220 Volt. (2 Jahre im Betrieb).

Sämtliche Maschinen befinden sich in tadellosem Zustande und sind n. täglich im vollen Betrieb zu besichtigen.

Suche einen gebrauchten, gut erh.

Wasserkühler
2000 Lt. Stundenleistung zu kaufen. Molkerei H. Brinkmann, Lüneburg

Lübbers Automat A., 350 M
Alfa A. 1, 1400 Ltr. Stöfzig., 60 M
Laktoskop, 60 Proben, 100 M
geg. Kasse oder Waren zu verkauf. Die Sachen sind in sehr gutem Zustande und können besichtigt werd. Angeb. unt. 3415 an ds. Ztg.

Wegen Vergrößerung unsere Molkereibetriebes haben wir zum 1. 10. 26 folgende

Maschinen zu verkaufen.

Sämtliche Maschinen sind noch drei Wochen im Betriebe und können während dieser Zeit besichtigt werden.

1 liegender Einflamrohr-Dampfkessel mit Innenfeuerung, 16 qm Heizfläche, 7 Atm. Ueberdruck sehr gut erhalten, mit ganz reinen Papieren,

1 liegende Mhlbornsche Dampfmaschine, 14 PS.,

1 Alfa-Separator mit direktem Antrieb, stündl. Leistung 2500 Lt.

1 Bergedorfer Erhitzer, Kupfer verzinnt, stündl. Leistung 2500 Liter,

1 Bergedorfer Wärmeaustauscher, stündl. Leistung 2500 Liter,

1 Isolierbassin, ca. 2000 Lit. Inhalt,

1 Flächenberieselungstühl, ca. 250 Liter stündl. Leistung von 90 Gr. auf 2 Gr. Cels. kühlend m. Brunnenwasser und Sole (fast neu),

1 ganz neuer Flächenberieselungstühl, ca. 2500 Liter stündlich Leistung von 90 Gr. auf Wasser-temperatur,

1 neues Milchwassin, 800 Lt. Inhalt

1 Butterknetter,

verschiedene Rohrleitungen, ca. 3 und 34 mm. (341)

Molkerei-Genossenschaft

e. G. m. b. H.,

Kierspe-Bahnhof.

Gebrauchter

Einflamrohrkessel

10—12 qm., 7—8 Atm., gut erhalten ohne Fehler, gesucht. Angebote unter Nr. 3416 an diese Zeitung.

3 kompl. Anlagen

für Wasserbad-Dauererhitzung der Milch, bestehend aus Vorratsbehälter, Füllmaschine, Verschlußmaschine, Wasserbad-Dauererhitzer und Niederdruckdampfkessel, ferner

1 Voghurt-Anlage.

Franz Herrmann, G. m. b. H.

Köln-Banenthal.

Welche Molkerei liefert mir wöchentlich 2—3 Ztr. prima kernig

Molkereibutter

in ½ Pfd.-Stücken? Zahle bis 1

Mark über Berliner Notierung.

Butter- und Käsegroßhandlung

S e m p e l,

Magdeburg-N., Nikolaisstraße 3.

Ca. 500 Liter

Vollmilch

gibt Molkerei, günstig zu Berlin gelegen, ab. Offerten mit Preis und Angabe der Sicherheit unter Nr. 3399 an diese Zeitung.

Prima Limburger,

Pa. Steinbuscher,

— vollfett, 40 Prozent — zu 90 Pfennig ab hier liefert per

Nachnahme (3399)

Molkerei Autom,

Kreis Uedermünde.

Kaufe gegen Kasse
alle Käseforten
(Partiware). Uebernehme gute
Vertretungen.
H. Biehl, General-Vertreter
Dortmund, Hohestraße 87.
Suche ständig einwandfreien
Quarg
Erbitte Angebote. (3332)
Käseerei Nieder-Bielau
Krs. Görlitz.
Habe wöchentlich aus modernem
Betrieb noch 2-3 Tonnen aller-
besten, eisenfreien, trockenen (3382)
Sauermilchquarg
abzugeben. Es kommen nur Bar-
zahler in Frage, jed. Versand wird
vorher auf Wasser- und Eisengehalt
geprüft. Angeb. erbeten
Zentralmolk. Vtel, Bez. Bremen.
Telefon Amt Spte 53.
Habe täglich 100-150 Stück pa.
Tafelbutter sow. 1000 Stück Früh-
stückkäse, Gervais u. Speisequarg
abzugeben. (3365)
Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.
Wir suchen zur tägl. Lieferung
500 bis 1000 Liter
Vollmilch
zu pachten. Gefl. Angebote unter
3393 an diese Zeitung.

Holländische Firma hat
wöchentlich abzugeben
50 000 Kg.
QUARG
Korrespondenz D. J. W.
Nijgh & Van Ditmar,
Rotterdam (Holland).

Anbiete
trockenen, metallfr. Auslandsquarg,
p. Ztr. 40 M ab Stat. Leipzig. 1.
Sendung per Nachnahme. (3394)
H. Kamprael, Leipzig-Vi.,
Aurelienstraße 27.
Wöchentlich 1-2 Zentner prima
Molkereibutter
abzugeben. Probetonne geg. Nach-
nahme. Angeb. sind zu richten an
Molkerei Rhoden
Kreis Hornburg.
Wöchentlich noch einige Tonnen
troch., einwandfreien (3390)
Quarg
gegen sofortige Kasse zu kauf. gef.
Gebhard Mantel, Käsefabrik
Berlin-Reinick., Gesellschaftstr. 4.
2-3 Zentner (3386)
pa. Tafelbutter
per Woche noch möglichst auf Ab-
schluß abzugeben. Angebote mit
Preis und Sicherheit an
Dampfmolkerei Al. Jestin
Kreis Kolberg.
Dampfmolkerei b. Löbau i. Sa.
sucht zur dauernden regelmäßigen
Lieferung auf Basis Butternotier.
500 bis 800 Liter
Vollmilch
zur Verarbeitung zu kaufen. An-
gebote unter D. V. 3385 an d. Ztg.
Habe wöchentlich noch 8-10 Fäß
je 100 Pfund, feinste gefalzene od.
ungefalgene (3419)
Butter
zur Berliner Höchstnotierung abzu-
geben.
Molk. Bunde, Ostfriesland.
Prima Landbutter
frische, trockene Ware, in Tonnen
von 50 und 100 Pfund, p. Pfund
1,30 M, ab hier versendet p. Nachn.
Otto Brandt
Stallupönen, Ostpreußen.

Oldenburg, 21. August. Bericht des Verbandes Nordoldenburg-er Molkerei-Gesellschaften e. V. In der Berichtswoche vom 12. August bis einschließlich 18. August sind im Großverkauf 923 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 181,45 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Berlin, 25. August. Bericht von Gustav Schulze & Sohn. Die dringenden Angebote vom Auslande, besonders aber in holländischer Butter, verlauten unseren Markt wieder und verhielten sich die Käufer recht abwartend. Da auch die Eingänge von deutscher Butter eine Zunahme aufwiesen, so war es unbedingt notwendig, die Berliner Notierung den ausländischen Forderungen anzupassen und die Preise auf 170 M zu ermäßigen. — Solange der nun schon 4 Monate währende Streik in England anhält, wird sich auch der Markt in Dänemark nicht verbessern und damit auch der Weltmarkt keine dauernde Belebung erfahren. — Schmalz. Trotz der geringeren Schweinezufuhren, die normalerweise eine Befestigung des Schmalzmarktes bewirken, lauten die Berichte von Chicago ruhig. Hier haben sich die Preise kaum verändert.

Hamburg, 15. August. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Auch der Schlusmarkt der Vorwoche verlief in lustloser Haltung bei starkem Angebot, insbesondere von unregelmäßig liefernden Molkereien. Die Hamburger Börsennotierung mußte um weitere 2 M ermäßigt werden, um die rückläufige Tendenz zu kennzeichnen. Wie erwartet bringt auch die neue Woche keine Anzeichen einer Besserung, es hat vielmehr den Anschein, als wenn der Augustmonat mit Notierungen schließt, die vor einigen Wochen noch als höchst unwahrscheinlich gelten mußten. Wir haben uns damit abzufinden, daß die Butterausbeute Deutschlands wesentlich größer ist als in den Vorjahren und es scheint, daß der Handel in den hinter uns liegenden Sommermonaten das Gewicht dieser Tatsache nur ungenügend eingeschätzt und durch Spekulationskäufe eine Preislage geschaffen hatte, die einer inneren Berechtigung entbehrte. Die Folgen dieser Politik lasten jetzt sowohl auf den Schultern der Händler wie der Erzeuger. Erstere werden ihre Kühlhausbestände bei der augenblicklichen Lage zunächst nur mit Verlusten abstoßen können; letztere werden für ihre letzte Erzeugung mit kleineren Preisen zufrieden sein müssen. — Was die Lage der ausländischen Märkte anbelangt, so sind es im Augenblick weniger die skandinavischen und baltischen Länder, welche preisdrückend wirken, sondern vornehmlich Holland, welches weite und wichtige deutsche Absatzgebiete unter Preisdruck hält, in einem Ausmaß, wie wir es selten gewöhnt sind. Wenn man dann gleichzeitig die reichliche deutsche Produktion und die Wirtschaftslage sowohl in England wie in Deutschland mit berücksichtigt, kann die Leblosigkeit des Handels kaum mehr erstaunlich sein. Berlin trug der Lage Rechnung, indem die Notierung gestern um 3 M ermäßigt wurde, die Hamburger Auktion ergab heute einen Rückgang von ca. 40 M und auch die Börsennotierung dürfte morgen entsprechend folgen. — Amerikanisches Schmalz. Bei ruhiger Nachfrage und kleinen Preisrückgängen sind die Forderungen heute ungefähr ½ Dollar niedriger als am Schluß der letzten Berichtswoche. Es wird heute im Großhandel ca. 40 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft 86 M je 50 Ka. — Dänisches Schmalz. Bei ziemlich unveränderten Preisen und Nachfrage wird heute notiert für Blasenschmalz ca. 92 M je 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 83 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 26. August. Bericht von Mann & Friedeborn. Durch niedrig gehaltene Preise ist die Nachfrage wohl etwas lebhafter und darf als befriedigend gelten. Von der anderen Seite aber ist ein für die Jetztzeit ungewöhnlich reichliches Angebot zu verzeichnen, so daß man für die weitere Entwicklung keine sonderliche Erwartungen stellen darf. Bei den in allen Ländern gemachten Anstrengungen zur Hebung der Milchproduktion einerseits und der überall herrschenden schwachen Wirtschaftslage andererseits wird man gut tun, sich mit weiter sinkender Preislage abzufinden. — Tendenz: ruhig

Leipzig, 24. August. Bericht der Firma Gottschelf Michaelis & Co. So stabil wie man das Buttergeschäft noch Ende voriger Woche erwartete, ist es nicht geblieben. Die Preise waren nachgiebig, weil einesteils Butterüberfluß bei manchen Molkereien herrscht und andererseits die Kühlhausbestände jede Preisentfaltung erdrücken. Das Angebot ist also größer wie die Nachfrage, weshalb die Berliner Notierung heute nochmals um 3 M ermäßigt werden mußte. Ob dadurch eine Belebung des Buttermarktes herbeigeführt wird, erscheint fraglich. Dennoch erwartet man weitere Preisrückgänge nicht.

Dresden, 24. August. Bericht der Firma Georg Münch. Eine wesentliche Veränderung des Marktes ist nicht zu berichten; die Nachfrage bewegt sich in ruhigen Bahnen; infolgedessen nahm Berlin einen kleinen Abstrich vor. — Die Molkereien, die bei Eröffnung der Bäderaison mit Lieferung verschwanden, erscheinen wieder auf der Bildfläche, so daß die Zufuhren in deutscher Butter eine wesentliche Zunahme aufweisen. — Leider lassen die Qualitäten recht zu wünschen übrig und es ist sehr zu bedauern, daß infolgedessen die Nachfrage nach Auslandsbutter stärker einsetzt, weil eben diese Butter durch gleichmäßige Qualitätslieferungen bevorzugt wird. Es wäre zu wünschen, daß sich die deutschen Molkereien nicht verdrängen lassen und dafür Sorge tragen, unbedingt eine gleichmäßige Qualitätsware herzustellen. — Schmalz. Die flauere Stimmung hat mit Anfang dieser Woche weitere Fortschritte gemacht. Das ganze Geschäft ist als sehr schleppend zu bezeichnen. — Margarine. Das Geschäft bewegt sich weiter in ruhigen Bahnen.

London, 23. August. Der hiesige Buttermarkt entbehrte diesmal jeglicher Anregung und der Ton war daher sehr lustlos, wiewohl nennenswerte Veränderungen der Preise nicht zu verzeichnen waren. Das Angebot von frischer Butter aller Herkünfte ist reichlich, und die bedeutenden Läger in den Gefrierhäusern brauchen daher noch immer nicht in Anspruch genommen zu werden, so daß diese nach wie vor auf den Markt drücken. Zudem befinden sich von neuseeländischer Butter 109 500 Risten und von australischer 34 800 Risten unterwegs, während in der Berichtswoche von ersterer 50 750 Risten und von letzterer 4300 Risten gelandet wurden, so daß also von diesen beiden Herkünften allein reichliche Mengen verfügbar bzw. zu erwarten sind. Die Nachfrage für diese Sorten war matt, doch behaupteten sich die Preise. Von dänischer Butter gingen diesmal größere Mengen als in der Vorwoche ein. Auch in diesem Artikel fand nur ein schleppendes Geschäft statt, und geisibare Ware erzielte mit Mühe 176 bis 178 Sh. Frische Butter lag still und stetig, während für französische sehr geringes Interesse bestand. Der Markt für holländisches Produkt war leblos bei matter Tendenz. Feinste Rahmbutter galt 160-164 Sh. In Liverpool machte sich ein ruhigerer Ton geltend und die Notierungen be-

Marktberichte.
(Nachdruck verboten.)
Köln, 24. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,68 M, 2. Qualität 1,50-1,60 M je Pund. Tendenz: ruhig.
Hull (England), 24. August. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für dänische 182 Sh., für schwedische 170 Sh., für finnische 174 Sh.
Hamburg, 25. August. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftragsgeber. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:
5 Drittel 1. Kl. zu 170,20* Mt.
28 " 1. " " 170,10* "
30 " 1. " " 170,—* "
44 " 1. " " 169,90* "
30 " 1. " " 169,80* "
3 " 1. " " 169,70* "
128 " 1. " " 169,60* "
25 " 1. " " 169,50* "
38 " 1. " " 169,—* "
42 " 1. " " 166,80 "
31 " 1. " " 166,70 "
17 " 1. " " 166,60 "
34 " 1. " " 166,50 "
20 " 1. " " 166,— "
4 Drittel 1. Kl. zu 165,— Mt.
9 " 1. " " 164,— "
2 " 1. " " 163,60 "
6 " 1. " " 163,— "
1 " 1. " " 161,50 "
18 " 1. " " 160,— "
4 " 1. " " 158,— "
6 " 1. " " 156,— "
1 " 1. " " 155,50 "
3 " 1. " " 155,— "
5 " 1. " " 153,— "
1 " 1. " " 152,— "
21 " 1. " " 151,— "
1. Klasse 556 Drittel zu 167,09 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 31 Drittel zu 144,08 Mt. im Durchschnitt
Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.
) Markenbutter.

Neueste Drahtnachricht.
Berlin, 26. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: ruhig.
Hamburg, 26. August. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Zähler p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 163 G.-M. d. Ztr.

günstigten ein wenig die Käufer, doch in Manchester war kräftige Tendenz und leidliche Nachfrage für kontinentale Sorten zu verzeichnen. Feinste dänische Butter erzielte daselbst 180—183 Sh.

Käse.

Köln, 24. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Nachfrage nach Holländer Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,75—1,90 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,30 M je Kg.

Hamburg, 25. August. Bericht der Firma Albert Kauls. Die Nachfrage nach Holländer Käse hat in der vorigen Woche, wie es bei den hohen Preisen auch nicht anders zu erwarten war, etwas nachgelassen. Eine Abschwächung des Konsums ist darin aber wohl kaum zu erblicken, sondern vielmehr die natürliche Reaktion auf die vorhergegangenen starken Käufe. — In Zusammenhang mit den spärlicher einlaufenden Aufträgen ist auch die Aufwärtsbewegung der Preise in Holland zum Stillstand gekommen und Fabrik-Gouda und Edamer Käse sind für die wöchentliche Verladung wieder zu Preisen zu haben, die um einige Gulden hinter den vorhergehenden Notierungen zurückbleiben. Vollfette Bauern-Gouda-Käse behaupten sich ziemlich im Preise; besonders beste, schwere Ware, die den Märkten nur spärlich zugeführt wird, wird zu unveränderten Preisen aufgenommen. — Auch die Notierungen für Konsumware zeigen nur eine kaum nennenswerte Abschwächung. — In Dänemark haben sich bei knappem Angebot inzwischen noch höhere Preise durchgesetzt, die hier nur zögernd bewilligt werden. Einer noch weiteren Steigerung der dänischen Preise dürfte durch die schwächere Lage des holländischen Marktes vorläufig ein Riegel vorgeschoben sein. — Emmentaler Käse liegen stark im Angebot; der Absatz ist aber zufriedenstellend. Der Tilsiter-Käse-Handel zeigt ein etwas freundlicheres Gesicht. Wenn auch hier vorläufig noch zu unveränderten Preisen abgegeben wird, so werden doch die um ca. 5 RM. höheren Preise, die in den Produktionsgebieten angelegt werden und sich in 2—3 Wochen auch in der hiesigen Preisstellung auswirken müssen, schon ihre Schatten voraus. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in RM.: Tilsiter Vollfettware, prima Winterware, rollenweise 105—110, do., sekunda Ware 85—100, Tilsiter Halbfettkäse 64—66, dänische Goudakäse, 20 proz. 62—66, do., 30 proz. 78—82, do., 45 proz., jüngere 108—112, do., 45 proz., ältere 112—116, holländische Gouda-Käse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 95—100, do., 45 proz., billigere Konsumware 105—110, do., 45 proz., prima neue Grasware, je nach Schwere und Qualität 115—125, do., 45 proz. vorjährige August/September-Ware, prima 160—170, holländischer Edamer Käse, 20 proz. 70—75, do., 30 proz. 80—82, do., 40 proz., friesischer 92—96, do., 40 proz. nordholländischer 96—100, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Herkunft 120—160, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 62—65.

Bodegraven (Holland), 24. August. Bericht der Firma Naamlooze Bennoolshap Raashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die Nachfrage hat sich noch nicht gebessert, trotzdem bleiben die Preise stehen. Erste Qualität 46—50 Gulden, schwere Laibe bis 54 Gulden, zweite Qualität 37—44 Gulden; Anfuhr 470 Partien; Stimmung: mäßig. — Molkereieware. Die Preise sind Mitte vergangener Berichtswoche noch etwas zurückgegangen, und war der Markt ruhig. Heute war der Verkauf wieder fester, und zwar, weil viele Aufträge vorliegen. Goudakäse, 20 proz. 26,50—27 Gulden, do., 30 proz. 35 Gulden, do., 40 proz. 39—40 Gulden, Brotformkäse, 40 proz. 39 Gulden; Edamer Käse, 20 proz. 26,50 bis 27 Gulden, do., 30 proz. 35 Gulden, do., 40 proz. 38,50—39 Gulden; Stimmung: ruhig. Nord-Holland: prima Edamer sind zu 40 Gulden zu haben, und wird erwartet, daß die Preise Ende dieser Woche bis 41 Gulden steigen werden.

London, 23. August. In allen Abteilungen des Käsemarktes war ein luftloser Ton und düstige Nachfrage zu verzeichnen. Die Läger von kanadischem Produkt sind zwar im Vergleich zu denjenigen vorigen Jahres nicht übermäßig, doch stellen sie sich wesentlich höher als in den letzten drei Jahren um diese Zeit und mehrere Eingänge stehen unmittelbar bevor. Feinste farbige Sorten dieser Herkunft lagen still zu 84—86 Sh. und weiße zu 86 bis 88 Sh. Von neuseeländischem Käse befinden sich 109 640 Kisten unterwegs. Die Nachfrage ist unbedeutend und einige Verkäufer zeigen sich sehr entgegenkommend. Feinster farbiger Käse ist zu 84—85 Sh. erhältlich. Für englischen Käse zeigte man gute Kauflust, was den Preisen Festigkeit verlieh. Feinste Farmersorten galten 96—100 Sh. Von holländischem Käse gingen 8589 Kollt und 1215 Stück losen Käses ein. Die Stimmung hat sich etwas verflaut und 45 proz. Edamer wird zu 88 Sh. abgegeben, während man für 45 proz. Gouda 92 Sh. annimmt. Feinster dänischer Roquefort ist fest und begehrt, doch untergeordnete Sorten schleppend. Das Gleiche gilt von italienischem Gorgonzola. Französische Camembert wird reichlicher offeriert als die Nachfrage rechtfertigt und die Tendenz ist daher matt.

Eier.

Köln, 24. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandsseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12—13,5, unter 55 Gramm 11.

Rind.

Berlin, 25. August. Amtlicher Marktbericht vom Magervieh Hof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 409 Schweine und 738 Ferkel. Verkauf: langsam. Preise etwas nachgebend. Es wurden gezählt im Großhandel für: Läufer Schweine, 6—8 Monate alt 85 bis 105, 4—6 Monate alt 55—80, Böcke, 3—4 Monate alt 45—55; Ferkel, 9 bis 13 Wochen alt 31—38, 6—8 Wochen alt 25—30 M je Stück.

Berlin, 25. August. Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1230 Rinder, darunter 297 Bullen 293 Ochsen, 610 Kühe und Färsen; 2130 Kälber, 7761 Schweine, 146 Auslandschweine. Verkauf: bei Rindern ruhig, Kälber ziemlich gatt, schwere vernachlässigt, bei Schweinen glatt. Preise: Ochsen: 1. 56—60, 2. 50—54, 3. 45—48, 4. 40—43; Bullen: 1. 55—58, 2. 50—53, 3. 44—48; Kühe und Färsen: 1. 54—59, 2. 43—50, 3. 32—40, 4. 26—30, 5. 22—24; Fresser: 38—44; Kälber: 1. —, 2. 75—83, 3. 72—80, 4. 63—70, 5. 57—62; Schweine: 1. —, 2. 86, 3. 84—85, 4. 82—84, 5. 80—81; Sauen: 77—80.

Hannover, 25. August. Der Schweinemarkt war mit 432 Schweinen und Ferkeln besetzt. Es kosteten im Durchschnitt im Kleinhandel: über

5monatige Läufer Schweine das Stück 72—80, 4—5monatige 60—66, 3— bis 4 monatige 52—56, 8—13wöchige Ferkel das Stück 38—48, 6—8 wöchige 30—34, bis 6wöchige 22—28 M. Handel: Langsam. Der nächste Schweinemarkt findet am 8. September statt.

Hannover-Lehrte, 24. August. Bericht der Viehverkaufshalle, A.-G., Lehrte. Auftrieb: 1586 Stück Ferkel und 193 Stück Läufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6 bis 8 Wochen alt 25—33 M, 8—12 Wochen alt 33—45 M. Läufer Schweine: 3—4 Monate alt 45—6 M, 4—6 Monate alt 60—110 M. Marktverkauf: sehr langsam.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 25. August. Bei dem immer noch unbeständigen Wetter sind die Anschauungen über die geringe Qualität, welche weit hinter den kontraktlichen Bedingungen zurückbleibt, ebenso ungünstig wie bisher. Daß die bisher gekauften Read-Winterweizen, die einigermaßen noch regieren, noch im September rechtzeitig zur Andienung eintreffen, wird bezweifelt, und so zeigten sich heute Dedungen per September und Nachfrage für spätere Monate, wodurch der Preis eine neue Steigerung erfahren hat. Auch Roggen vom Inlande ist nur mäßig angeboten und findet ungefähr zu den letzten Preisen Unterkunft bei den Mühlen. Im Lieferungsmarkt waren wieder Kaufaufträge auszuführen, bei denen die Getreidehandels-gesellschaft beteiligt bleibt. Gerste ist nur in zweiten Qualitäten gehandelt, während für das Gros der sehr zahlreich vertretenen und der vollkommen vernachlässigten geringeren Sorten kein Interesse besteht. Hafer blieb ruhig. Mehl ist beachtet und besonders Roggenmehl hat lebhafteren Geschäft zu höheren Preisen. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 273—278, September 296—292, Oktober 288—285, Dezember 284,50 bis 281,50, Roggen, märkischer 207—213, September 226,50—224,50, Oktober 228—225,50, Dezember 227,50—225, Sommergerste 197—242, Wintergerste 168—174, Hafer, märkischer 178—190, Dezember 194,50, Mais (loko Berlin) 176—182, Weizenmehl 39,25—40,75, Roggenmehl 30—32, Weizenkleie 10,25, Roggenkleie 11,10—11,50, Raps 20, Vittoriaerbsen 37—44, kleine Speiserbsen 31—35, Futtererbsen 22—26, Wicken 30—33, Rapsfuchsen 14,20—14,40, Leinfuchsen 19—19,20, Troden Schnitzel 10,80—11, Sojafuchsen 20, Kartoffelfuchsen 22,50—23.

Hamburg, 24. August. Cif-Notierungen in holländ. Gulden die 100 Kilo: Weizen: Manitoba 1 17 do., 2 16,65, do., 3 16, do., 4 15,50, Kansas 2, schwimmend 15,25, Baruso, 76 Kg., 15,40; Roggen: Western 2 11,25, La Plata 8,40; Gerste: Donau, 60—61 Kilo, und russische 10,50; Hafer: La Plata 52 Kilo, 8,65, Kanada Western 2 10,70, Kanada seed 9,65. Leinsaat: La Plata, alte 18,70. Weizenkleie, die Tonne: Pollard Plata 5 Pfund Sterling, 5 Sh., Baril 5 Pfund Sterling 6 Sh.

Hannover, 24. August. Weizen 260—263 M, Roggen 200—210 M, Hafer 220—230 M, Mais ab Bremen unverzollt 148, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 167. Heu 3,25—3,50, Weizenstroh drahtgepreßt 1,40 bis 1,50, Roggenstroh, drahtgepreßt 1,40—1,50, Weizenstroh gebündelt oder bindfadengepreßt 1,20—1,30, Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,20—1,30 M.

Bremen, 25. August. Weizen: Manitoba 2 14,30, Hardwinter 2 13,50, Chile 13; Roggen: deutscher 11,80, amerikanischer 2 9,75; Gerste: Donau 8,55, amerikanische Malz 8,55; Hafer: La Plata 8,20, Kanada Western 2 9,50, do., 3 9,00, Kanada feeding 8,50; Mais: La Plata 7,60, Donau-Galfoz 7,55.

Wenn im Ostender Morgen grant ist der Titel eines vom Landes-ökonomierat Dr. Kurt Teichert herausgegebenen, 250 Seiten starken Buches, welches in Prosa und Gedichten, unterstützt durch köstliche Bilder, einen Blick in das Leben und Treiben des Milch- und Sennvolkes gewährt. In keiner Familie, die mit Milchwirtschaft zu tun hat, sollte dieses vorzüglich ausgestattete Buch in hübschem Leinenbände fehlen und noch mehr als bisher zu Geschenkzwecken Verwendung finden. Gegen Einsendung von 4,— M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 1. Oktober tüchtigen, verheirateten

Verwalter

Kaution 3500 M erforderlich. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten unter 3392 durch diese Zeitung.

Gesucht auf sofort ein tüchtiger

Fachmann,

nicht unter 24 Jahren, der für eine pa. Schlagjahre garantieren kann.

Molkerei Badbergen,

Bez. Osnabrück. 3361

Molkereifachmann

ledig, als Teilhaber für Butter-, Käse-, Lebensmittelhandel (Kraftwagen), nach Berlin gesucht. 2000 M ca. erforderlich. Strebsame, ehrliche Fachleute senden Lebenslauf mit genauer Ang. der Verhältnisse unter Nr. 3327 durch diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. September einen jungen, sauberen und ehrl.

Gehten

für alle vorkommenden Arbeiten. Gute Handschr. erwünscht, da nachmittags zeitweise Kontorarbeit. An Gehalt zahlen wir M. 50,—, Kassen frei. Offerten erbittet Genossensch.-Molkerei Scharlibbe b. Schönhäusen, Elbe.

Suche zum 1. Sept. einen jungen, kräftigen, flotten (3280)

Gehten

der seine Lehrzeit beendet hat, zur Führung eines Milchgeschäftes. Georg Bülow, Sorau, N.-L. Pförtnerstraße 3.

Suche zum 15. Sept. ob. einige Tage früher einen jungen, soliden, fleißigen (3251)

Gehten

welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist bei gutem Gehalt. Stellung ist dauernd. Angebote sind zu richten an

H. Hamelmann, Moll. Nieheim

Krs. Höxter i. Westfalen.

Suche zum baldigen Antritt bestempfohlenen (3256)

jungen Mann

zum Fahren u. Besorg. der Pferde und Schweine. Lust und Liebe hiezu Bedingung. Gehalt 60 M alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Molkerei Peine i. Hannover.

Wir suchen zum 15. September einen jungen, zuverlässigen

Gehten

für Maschinen und vorkommende Arbeiten. Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche erbittet Molkereigenossenschaft Ems, Ostfriesland.

Zum 1. September evtl. früher oder später suche willigen jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Stellung dauernd. Gehalt 55 Mk. Meldungen an (3234) Molkerei Hemmelte (Oldenburg).

Für ländl. Molkerei wird ein durchaus zuverlässiger

Gehilfe

gesucht für alle Arbeiten in der Molkerei und Schweinemästerei. Antritt 15. 9. Bewerber wollen sich mit Gehaltsangaben richten u. Nr. 3219 an diese Zeitung.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jüngerer (3389)

Käseereigehilfen

welcher auch mit Pferden umzugehen versteht und mit auf Rundschafft fährt.

Hugo Weise, Käsefabrik Liebertwolkwitz.

Suche zum 1. 9. auch später einen anständigen, fleißigen (3387)

Molkereigehilfen

nicht unter 24 Jahren, der in Buttermolkerei, Käseerei, Schweinemast, Milchunterjuchg. Erfahrung hat. Selbst hat auch nach einer Rahmstat. zu fahren, Milch abzunehmen, Betrieb Dorf Rostwerk, und versteht mit Leuten umzugehen. Nachher hier im Betriebe. Anfangsgehalt 50 M und freie Stat. u. Kassen.

Dampfmolk. Willenberg, Ostpr.

Junger, gut empfohlener

Gehilfe

welcher etwas Erfahrung i. Käseerei hat, zum 10. September od. etwas später gesucht. Angebote mit Gehaltsforderungen an (3422)

Molkerei Brunen bei Naenzen, Kreis Gandersheim.

Suche zum 1. September einen zuverlässigen, sauberen, ehrlichen

Gehilfen

welcher Erfahrung in Weichkäseerei hat und ein gutes Produkt herzustellen versteht. Gehalt Mk. 50.—, freie Kassen, freie Station, freie Wäsche. Zeugnisabschriften erbet. Offerten erbittet (3340)

Molkereibesitzer Conrad Wiedwald, Swinemünde, Gartenstraße 6.

Suche zu sofort einen zuverlässigen, selbständigen

Tilfiter Käser

der auch mit allen anderen Arbeit. vertraut ist. (3338)

Gennert, Dampfmolkerei, Trenberg b. Rappienen, Ostpr.

Suche zum baldigen Antritt ein. tüchtigen (3311)

Gehilfen

Anfangsgehalt Mk. 60.—. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Molkerei-Genoss. Lüdinghausen. Rogge.

Jüngerer, ehrlicher

Gehilfe

welcher firm ist im Butterausschlagen wird per sofort gesucht. Selbst hat noch 2 Pferde zu verpflegen. Gefl. Angebote mit Gehaltsanpr. bei guter Verpflegung erbittet Hans Forstmann, Buttergroßhdlg., Chemnitz (Sa.), Zietzenstraße 23.

Suche zum 15. September einen soliden, ehrlichen, äußerst, zuverlässigen

Gehilfen.

Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (3294) Molkerei-Gen. Kirchdorf i. Medlb. Ruhlmann.

Suche einen in Käseerei, wie mit Maschinen, auch Eismaschine durchaus erfahrenen, zuverlässigen, tüchtigen (2297)

ersten Gehilfen

der Obermeister. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbeten.

Rothe, Molkereibesitzer Neumarkt, Schleien.

Harzkäsefabrik

sucht einen Käsemeister, der bereits schon in neuzeitlichen Betrieben tätig war, selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und das Personal sachgemäß anstellen kann. Monatliche Verarbeitung 500 bis 600 Zentner. Es wollen sich nur Herren melden, die für erstklassige, marktfähige Ware garantieren können. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen unter 3106 an diese Zeitung erbeten.

Suche sofort oder etwas später einen tüchtigen

Gehilfen

Gehalt 70 Mk. und freie Kassen. Georg Jöhnk, Meierei Scharnhagen (Kreis E kernförde). (3412)

Suche zum 1. September einen fleißigen

Gehilfen

nicht unt. 25 J., der in Harzkäseerei bewandert ist. Gehalt im Anfang 60 Mk. und freie Station. Angeb. erbittet (3027) B. Wierling, Molk. u. Käsefabrik, Bestow (Markt).

Für Harzer und Spitzkäseerei wird ein tüchtiger, zuverlässiger u. selbständiger, lediger

Käser

mit guten Zeugnissen gesucht. Ansprüche erbeten an (3367) Herbert May, Käseerei, Heidersdorf, Kreis Lauban.

Junger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut u. etwas Erfahrung in der Käseerei hat, per sofort von Landmolkerei mit vorwiegend Frischmilchvertrieb gesucht. Offerten mit Gehaltsanpr. unter Nr. 3046 an diese Zeitung.

Suche zu sofort einen jungen, strebsamen, willigen

Gehilfen

Selbiger findet hier Gelegenheit, sich in der Weichkäseerei weiter auszubilden. Gehalt 50—55 Mk., freie Station, Kassen und Wäsche. Molkerei Neusalza-Spremberg (Sachsen). (3308)

Wir suchen wegen Unfalls unseres Gehilfen zum recht umgehend. Antritt tüchtigen, jungen (3315)

Molkereigehilfen

für sämtliche Betriebsarbeiten, auch schriftliche. Gehalt 50 M und alles frei. Molkerei-Genossenschaft Dorphagen b. Greifenberg i. Pomln.

Wir suchen zu sofort einen strebsamen, soliden, jungen (3317)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Molkerei-Genossensch. Collinghorst (Ostfriesland).

Wir suchen sofort oder 1. 9. einen jungen, tüchtigen (3169)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 45 Mark. Kassen frei. Angebote erbeten an

Molkerei-Genossenschaft Soltendied Kreis Uelzen).

Zum 1. Sept. kann kräftiger, sol.

Gehilfe

hier eintreten für Betrieb und zeitweise Hilfe im Kontor. Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen zu richten an (3050)

Molkerei Bettweiß bei Düren, Rheinland.

Zu sofort oder später gesucht

Meierin

in Dauerstellung für Haushalt u. kleinen Betrieb. (3380)

Otto Demuth, Milchhändler Ahrenlohe b. Tornesch i. Holstein.

Suche eine junge, kräftige und ehrliche

Meierin

für Betrieb und Mithilfe im frauenlosen Haushalt. Anfangsgehalt 35—40 Mk. und alles frei. (3033)

W. Boed, Molkereibesitzer, Dt.-Krone (Grenzmarkt).

Molkerei am Niederrhein. Wir suchen möglichst für sofort einen tüchtigen und ehrlichen

Molkereigehilfen

der in der Käseerei erfahren ist und gleichzeitig Führerschein 2—3 b besitzt. Gefl. Bewerbungen umgehend. Erbeten unter Nr. 3359 durch diese Zeitung.

Suche zum 15. September einen jungen, angehenden (3287)

Gehilfen.

Gehalt monatl. 40 Mk. u. fr. Kass. W. Hartrich, Molkerei-Genossenschaft Sölde b. Hoheneggelsen, Kr. Hildesheim.

Wir suchen zum 1. Sept. jünger, tüchtigen, soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Angebote mit Gehaltsforderungen an (3082)

Molkerei Stradam, E. G., Bez. Breslau.

Suche zum 1. September einen jüngerer, tüchtigen, zuverlässigen

zweiten Gehilfen

für alle Betriebsarten. Gefl. Off. und Gehaltsforderungen an (3097) Molkerei Lehre in Braunschweig. A. Schranz.

Wir suchen zu sofort jungen, tüchtigen (3330)

Gehilfen

für Maschinen und andere Arbeiten Anfangsgehalt 50 M, freie Kassen. Molkerei-Gen. Walsrode i. Hann. Seifen, Verwalter.

Wir suchen zum 1. Septbr. für hiesige Molkerei, verbunden mit Quarkkäseerei, einen soliden, tüchtigen

Gehilfen

welcher sich v. keiner Arbeit scheut. Anfangsgehalt per Monat Mk. 55 bei freien Kassen. Offerten erbet.

Molkerei Dienstedt, e. G., Thüringen.

Suche zum sofortigen Antritt ein. zweiten, ledigen

Meiereigehilfen

perfekt im Butterausschlagen und sonstigen Arbeiten. (3031)

Hermann Leistner, Buttergroßhandlung, Wüstenbrand in Sa.

Suche zum 1. bis 15. Septbr. einen kräftigen,

jungen Mann,

Sohn achtbarer Eltern, als Lehrling zur Erlernung des Molkereifaches. (3181)

Fritz Sahn, Molkerei-Verwalter, Alde in Altmark.

Suche zum baldigen Antritt eine junge, kräftige (3293)

Meierin.

Gutes Gehalt und Behandlung w. zugesichert.

Frau E. Karger, Molkerei Norddrehber, Post Giltten in Hannover.

Suchen zu sofort oder später eine

Meierin

welche Interesse an d. Käseerei hat, denfalls kann eine angeh. Meierin oder Fernmädchen eintreten. Lehrgeld wird vergütet (3366)

Dampfmolkerei Worbis i. Thüring. e. G. m. b. H.

Gesucht wird ein tüchtiger, zuverlässiger

Gehilfe

welcher durchaus vertraut mit der Weichkäseerei (Camembert-Käseerei), sein muß. Anfangsgehalt Mark 50.—, Gewinnbeteiligung, freie Kassen sowie Wäsche. Bei Zufriedenheit Stellung dauernd. Bewerbungen sind Zeugnisabschriften beizufügen. Offerten unter E. W. 3373 an diese Zeitung.

Weibl. Hilfskraft

zum 15. September gesucht, die fachkundig genug ist um einen Molkereibetrieb selbständig leiten zu können, Erfahrung in Buchhaltung und Steuerwesen hat. Ang. unter Nr. 3241 durch diese Zeitung.

In unserem Betriebe findet ein jg., nettes Mädchen frdl. Aufn. als Fernmeierei. Schulze, Molkerei-Gen. Estdt b. Gardelegen, Altmt.

Gehilfenstelle besetzt. Den zahlreichen Bewerbern besten Dank. (3339) Molkerei Ohlendorf.

Stellen-Gesuche.

Junger Fachmann,

26 Jahre, der die Käseerischule besucht hat, erstklassige Zeugnisse als Oberm., Oberfäßer und als Meister tätig gewesen, sucht Stelle als Verwalter, Obermeister oder Oberfäßer in Großkäseereien, da ich heimatlos bin bitte ich um Angebote.

Hans Schramm, Obermeister der Molk. Dohren, Kr. Erfelen, Rhl.

Tücht., strebs. Fachm., 36 J. alt, verheirat., 1 Kind, z. Zt. Leiter ein. Gen.-Molk., m. sämtl. Facharbeit. bestens vertr. sucht z. 1. Oktbr. od. spät. Dauerstelle als Verwalter od. sonst. Vert.-Posten im Rhlnd. od. Westfl. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. z. Verfügung. Angebote unter Nr. 3184 durch diese Zeitung erbeten.

Strebs. Molkereifachmann

24 J. alt, m. sämtl. Molk.-Masch. jow. Butt., Käseerei, Frischmilch, Schlaglähne aufs beste vertraut, in städt. u. ländl. Betr. tätig gewesen, sucht, gest. a. gute Zeugn. zum 1. od. 15. Sept. Stelle als erster oder alleiniger. Ang. m. Geh.-Ang. erb. M. Köhler, Schwalmtalmolkerei Treysa, Bez. Cassel. (3153)

Suche per sofort oder später Stellung als

Betriebsleiter

1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Bin 24 Jahre alt und war auf letzter Stelle als Betriebsleiter tätig. Gute Zeugnisse vorh. Werte Angebote mit Gehaltsang. unter F. S. 100 hauptpostlagern Königsberg in Pr. (2531)

Suche zu sofort oder später Stellung als Betriebsleiter, 1. Gehilfe oder sonst. Vertrauensposten. Bin 24 Jahre alt, mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit sowie verschied. Käsjorten und Butterm. vertraut. War auf letzter Stelle als Betriebsleiter in einer größeren Verbandsmolkerei und Käseerei tätig. Werte Angebote mit Geh.-Ang. erb. Fritz Schwarz, Königsberg i. Pr., Hindertragheim 54. (3281)

Wir suchen für jungen

Weichfäßer,

welcher längere Jahre als Käser tätig, zum baldigen Antritt Stellg. Molkerei E. G. Bornum am Harz. Hobohm. (3342)

Zum 1. Oktober evtl. auch schon früher suche für jungen, empfehlenswerten (3294)

Gehilfen

18 Jahre alt, sicheren Rechner Stellung. (3295)

Molkerei Kirchdorf in Medlenburg. Ruhlmann.

Strebjamer Moltereifachmann,
23 Jahre alt, mit sämtlichen ins
Fach Schlagenden. Arbeiten aufs beste
vertraut, sucht zu beliebigem Antr.
Stellung. Werte Angebote erbittet
Erich Gehle, Hannover,
Schillerstraße 7. (3376)

Achtung!

Buttergroßhandlungen!
21 jähriger Fachmann
in Großhandlung, als Buttermeister
Lagerist und Expedient tätig ge-
wesen, sucht, gestützt auf pa. Zeug-
nisse, passende Stellung, auch als
Verkäufer.
Gegend gleich. Angeb. erb. (3348)
Otto Kroß
i. St. Richten berg, Borspomm.
Langestraße 117.

Tücht. Moll.- u. Käseerei-Fachmann
23 Jahre alt, 9 Jahre im Fach, ev-
noch in ungef. Stell., sucht, ge-
stützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 9.
od. 1. 10. 26 Stellung als 1. Gehilfe
od. sonst. Vertrauensposten. Such-
besitzt gute Erfahrung in Tilsiter
Vollfettkäseerei, Butterei, Käse-, Ma-
schine und sämtlichen Facharbeiten,
welches er durch gute Zeugn. nach-
weisen kann. Um wert. Angebote
nebst Gehaltsangabe bittet (3347)
Moltereigehilfe Max Holz
Gr. Holzhausen b. Seehausen
in d. Altmark.

Als tüchtiger Moll.-Fachmann
31 Jahre alt, ledig, mit nur besten
Zeugnissen u. Betriebsleiterzeugn.,
suche ich Dauerstellung als Verwal-
ter, Obermeister, Maschinist od. in
Buttergroßhandlung als Lagerver-
walter oder Buttermeister. Bin mit
allen diesen Arbeiten aufs beste
vertraut und erbittet Angebote u.
3407 an diese Zeitung.

Moll.-Fachmann, 28 J. alt, sucht
zum 1. 9. oder später Stellung als
Obermeister, 1. Gehilfe oder sonstig.
Vertr.-Posten. War auf lezt. Stelle
2 1/2 Jahre als 1. Gehilfe bei den
Maschinen, Butterei und Kleinver-
kauf tätig. Um frdl. Angeb. bittet
Theodor Weber
Moltereie Lentwig b. Demitz
Sachsen. 3406

**Moltereie-
und Käseereigehilfe**

sucht, gestützt auf langjährige Zeug-
nisse von größeren Käseereien, Spe-
zialist in Camembert, zum 1. Sept.
Stellung. Werte Angeb. erb. (3411)
Alfred Gerlach,
Peine, Stederdorferstr. 9.

Jg., kräft. Gehilfe, 22 J. alt, im
8. Berufsjahre, welcher f. vor fein.
Arbeit scheut, mit Kessel, Maschin.,
Rühmasch., Butterei, Hart-, Weich-
u. Hartkäse. vertr. ist, auch im Ver-
kauf bewandert, sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse, zum 1. 9. ev. früh.
Stellung. Gefl. Angeb. bitte zu
richten an **Mag. Bendig, Hagnau,**
Schlei., Wilhelmstr. 7. (3421)

Für wirklich empfehlenswerten

Gehilfen

20 Jahre alt, mit allen Facharbeit.
gut vertraut, guter Rechner, fleiß.
u. gewissenhaft, suche zum beliebig.
Antritt dauernde Stellung. (3397)
Kräger, Betriebsleiter
Barmke, Braunschweig.

Suche zum baldigen Antritt für
meinen Bruder 19 Jahre alt,

Gehilfenstelle,

am liebsten für Betrieb und Kont.
Kann selligen jedem Kollegen em-
pfehlen. Gefl. Angeb. erb. (3420)

Winter, Inspektor

Schönwalde, Bez. Halle.

Jg. Moll.-Gehilfe, 22 J. a., f. zu
Anf. September evtl. etwas spät.
Stellung. Selbiger ist in der Til-
siter Käseerei, Butterei u. Schweine-
mahl erfahren. Werte Angeb. mit
Gehaltsangab. erb. an **Erich Berg,**
Dampfmoltereie Willenberg in Ost-
preußen. (3409)

Junger Kutscher

19 Jahre alt, guter Pferdepfleger, welcher auch die groben Moltereie-
arbeiten mit verrichten kann, sucht sofort oder zum 1. 9. 26 Stellung. An-
gebote erbitte unter **E. A. 3357** an diese Zeitung.

Für einen fleißigen, sehr soliden
20 jährigen

Gehilfen

suche ich zum 15. September Stell.
Gefl. Offerten erbittet (3304)
Hessische Dampfmoltereie A. Wahl,
Holzhausen, Kreis Kirchhain.

Moltereigehilfe und Chauffeur
sucht zum beliebigen Antritt Stell.
Beste Erfahrungen in der Weich-
und Hartkäseerei, Butterei, Ann. u.
Versand. Sehr gute Maschinen-
kenntnisse. Führerschein 3 b. Lang-
jährige Zeugnisse stehen zur Verf.
Angebote mit Gehaltsangaben u.
J. 23 postlagernd Hamburg 22.

in allen Betriebszweigen beschäft.

Gehilfe

gewesen, sucht für 1. September ev.
später Stellung. Gefl. Angeb. erb.
Kern in Annawerder,
Kreis Liegnitz. 3354

Junger, fester Gehilfe
22 Jahre alt, im 8. Berufsjahre, m.
Kessel u. Maschinen, Butterei und
allen Facharbeiten vertraut, sucht z.
1. 9. oder einige Tage später Stell.
Auf hiesiger Stelle 2 1/2 Jahre. Um
Angebote bittet (3351)

Berthold Mittag

Gehilfe der Moltereie Lehre
bei Braunschweig.
Tilsiter Käser
26 J. alt, mit sämtl. Arb. großer u.
kleiner Betr. vollst. vertr., aut.
bewand. m. sämtl. Masch. d. Reiz.,
im Besitze gut. Zeugn. u. Empfehl.,
sucht Stelle, am liebst. wo er sich in
Weichkäseerei ausbild. kann. Geg.
gleich. Angeb. erbittet (3350)
Paul Grindel, Br.-Markt
Ars. Mohrungen, Ostpreußen.

Kräftiger, junger Mann

sucht z. 15. Sept. Stelle als Last-
wagenbeifahrer, Ausfuhr od. Milch-
verkäufer. Größ. Gen.-Betr. bevorz.
Selbiger scheut sich vor kein. Arb.
Gegend gleich. Gute Zeugn. vorh.
Werte Ang. sind zu richt. an (3349)
Karl Janßen
Moltereie Gr. Jppener
bei Delmenhorst, Bez. Bremen.

Moltereigehilfe, 23 Jahre, selb-
ständig und zuverlässig in sämtlich.
Facharbeiten sowie Maschinenweil.,
sucht zum 1. September Stellung.
Bin kein Stundenarbeiter u. schone
keine Arbeit. Reparaturen selbst
ausführend. Angebote erbittet
Erich Schöne, 3326
Meierei Friedrichshagen - Berlin.

Jg. Moll.-Gehilfe, Ostpr., keine
Arb. scheuend, f. z. 15. Sept. oder
etwas früh. Stellg. in Betrieb, Kä-
seerei oder Kontor. Schlei. bevorz.,
jedoch nicht Bedingung. W. Ange-
bote erb. **Herb. Lamotte, Moll.-**
Geh., Gläker Gebirgsmoll., Gläz i.
Schlesien. (3405)

Moltereigehilfe,

20 Jahre alt, sucht zum 15. 9.
Dauerstellg. Selbiger ist erfahren
in Til. Käseerei, ebenso mit Butter-
fertiger. Gute Zeugnisse steh. zur
Verfüg. Gegend gleich. W. Ange-
bote mit Gehaltsangabe sind zu
richten an (3403)
W. Korth, Moltereie Drenowat
Beddenberg b. Wesel.

Junger Mann

aus dem Moll.-Fach für den Verk.-
Wagen, der auch neue Kunden zu
werben versteht, bei 30 M. Monats-
gehalt, fr. Kassen, für leichte an-
genehme Stellg. zu sofort gesucht.
Selbiger muß auch guter Pferde-
pfleger sein. (3408)
Demuth, Stolberg i. Harz.

Moltereigehilfe, 21 Jahre alt,
sucht zu sofort oder später passend.
Wirkungskreis gleich welcher Art.
Gegend gleich. In städt. sow. ländl.
Betrieben tätig gewesen. Bestens
vertr. in allen Zweigen des Faches,
Milchannahme, Butterei, Käseerei,
Joghurtbereitung, Maschinenmilchbe-
handlung, Maschin.- und Unter-
suchungswesen, techn. Buchf., Abrech-
nung sowie Expeditionsw. Gute
Zeugn. vorh. Werte Ang. mit Geh-
altsangaben erbeten. **Katzen,**
Bremervörde i. H., Kluthstraße 16.

Suche zum 1. September für
24 jährigen

Gehilfen

welchen ich bestens empfehlen kann,
Stellung. Offerten erbittet
Fr. Brinkmann,
Moltereie - Genossenschaft. Hanstedt II
bei Uelzen.

Moltereigehilfe (Besizersohn),
22 Jahre alt, wünscht zum baldig.
Antritt anderr. Stellung. Such.
ist an flottes, feht. Arbeiten gew.,
ist firm in Herstellung feinsten
Butter, Schlagl., Til., Limburg-,
Stangenlimburg-, Romad., Qua-
dratkäse usw., auch m. Milchverf. ist
Suchender best. bewand. Mit ländl.
wie städt. Betr. best. vertr., Zeugn.
u. Referenz. steh. gern zur Verfüg.
Um frdl. Angebote bittet (3129)
Herbert Haase, Essen a. Ruhr,
Schornstr. 19. NB. Gegend gleich.

Für meinen

ersten Gehilfen,

21 Jahre alt, absolut ehrlich, zu-
verlässig und intelligent, suche ich
zum beliebigen Antritt von sofort
bis 15. September Vertrauensstell.
für Betrieb und Kontor. (3309)
Wilhelm Gronau, Dampfmoltereie,
Liebstedt bei Weimar.

Junger Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 15. Sept.
Stellung. Derselbe ist mit Kessel u.
Maschinen bestens vertraut. Auch
hat er Kenntnisse in der Hart- und
Weichkäseerei. Etwas Kontorarbeit
wäre sehr angenehm. Werte Ang.
sind zu richt. u. Nr. 3375 a. d. Ztg.

Tüchtiger Gehilfe, 23 Jahre, w.
sich veränd. möchte, sucht zum bel.
Antritt Stellung. Selb. ist mit all.
in städt. sowie ländl. Betrieben
vorkommenden Arbeiten best. vertr.
Firm in der Herstell. verschiedener
Käseforten. Auf hies. Stellung 1 1/2
Jahre tätig. Beste Zeugnisse zu
Dienst. W. Ang. erb. **Sonnenmann,**
Mainz, Radstraße 14, Moltereie.

Strebjamer, solider Käser,
23 Jahre, an selbst. Arbeiten gew.,
sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum
1. September Stellung. Such. ist
mit versch. Sorten Weich- u. Mag.-
Käse, wie Quargherst., Butteret u.
Maschinenweil. gut bewand. Werte
Angebote mit Gehaltsangab. erb.
Adolf Wenzel, Berlin N. W. 5,
Feldzeugmeisterstraße 6, b. Klugert.

Kräftiger Gehilfe

im 27. Lebensjahre, mit Kessel und
Maschinen, Butterei und Käseerei
aufs beste vertraut, im Milchverf.,
Stadtverkauf, Umgang m. d. Kund-
schaft, guter Wagen- und Pferde-
pfleger, auch in der Schweinemast
und -Zucht erfahren, sucht Stelle gl.
welcher Art auch als Verkäufer,
Kutscher od. Schweinemeister. Such.
ist jedoch verh., da aber die Frau
hier bleibt, kommt er allein. An-
gebote mit Gehalt erbittet (3353)
Reinhold Däumig, Obersdorf 23
bei Zittau.

Fachmann, 25 Jahre alt, welche
seine Moltereie verkauft hat, such
sofort anderr. Wirkungskreis, Le-
ter oder sonst. Vertrauensposten.
Würde mich auch mit einigen 100
Mark an reell. Gesch. beteil., nach
od. wo eine gew. wird, eine einr.
a. heruntergekomm. Betr. garan-
wieder lebensf. zu gestalten. Frd.
Ang. u. Nr. 3292 an diese Ztg.

**Tilsiter
Käseereigehilfe**

(Ostpreußen), 26 Jahre alt, mit al-
Facharbeiten bestens vertraut, a-
sch zum 1. Oktober zu veränderr.
Gefl. Angebote mit Gehaltsanga-
unter Nr. 3377 an diese Zeitung
erbeten.

Strebjamer, solider Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 15. Sept.
oder 1. Okt. Stellung zur Bedie-
der Lokomobile, wo demselb. Gel-
genheit geboten wird, sich in d.
elektr. Lichtanlage od. Mühle ve-
traut zu machen. Angeb. sind z.
richten unter 3274 an d. Ztg.

Moltereigehilfe, 23 Jahre, such
Stellung f. bald od. sp. als Heizer
Maschinist und Separatorenführer.
Suchender ist mit allen Facharbeit.
aufs beste vertr., w. Butterei, Ma-
schinen, elektr. Betrieb, Mühl-
Milch- u. Sahneverf. führt klein.
Reparaturen selbst aus, scheut kein
Arbeit, auch i. Käseerei firm. Ge-
gleich. Zeugnisse und Empfehlung
gern zu Diensten. Angebote m. G-
haltsangaben erbitte unter postl.
gernd Pantwig bei Berlin 250.

Moll.-Gehilfe, 22 J. alt, f. ge
auf gute Zeugnisse; z. 1. 9. evtl.
früher Stellung. Selbiger ist in
allen ins Fach Schlagenden Arbeit.
bestens vertr. Angeb. sind zu ri-
ten an (29)

Fredy Meyn,
Steinau, Kreis Hadeln.

Junger Moltereigehilfe
sucht zum 1. September angenehn.
Dauerstellung. Werte Angeb. er-
Th. David, Mustermoltereie Hut
Odenburg, 33

J. St. Kiel, Harrieststraße 39, vi.

24 jähriger

Moltereigehilfe

mit allen Facharbeiten bestens ve-
traut, sucht, gestützt auf gute Zeu-
nisse, zum 1. Oktober anderweit.
Stellung. Gefl. Angebote mit G-
haltsangaben unter Nr. 3378 i.
diese Zeitung erbeten.

Junger Gehilfe

17 Jahre, sucht zum 15. 9. 26 St.
Derselbe hat Erfahr. in der Har-
und Weichkäseerei und ist mit Kess-
und Maschinen bestens vertraut.
Werte Angebote unter Nr. 3374 i.
diese Zeitung.

Gehilfen

22 Jahre alt, den ich bestens em-
fann, zum 15. September Stellung
Angebote erbittet (33)

Kogge,
Moltereie Gen. Lüdinghausen i. S.

Suche für einen tüchtigen u.
strebjamen

jungen Mann,

evgl., 19 Jahre alt, Stellung i.
Kontor zum möglichst baldigen An-
tritt. Kann den betr. jungen Ma-
nur empfehlen. (29)
Heinr. Martens, Geschäftsf.,
Ruhwarden (Odenb.)

Suche für meinen Sohn, 18
alt, zu sofort oder später Stelle

Lehrling.

Werte Angebote sind zu richten
3379 an diese Zeitung.

zu pachten, wo vorläufig 2000 Mt.
bar genügen. Angebote erbeten u.
B. 3352 an diese Zeitung

Suche möglichst bald eine gutgeh.
Molkerei
mit Vorräte zu kaufen. Gegend
gleich. Gleich bar Mt. 10 000.—
Chr. Brudert, Bries, Bez. Breslau
Neuhäuserstr. 4, I.

Verkaufe meine
Dampfmolkerei
in Pachträumen, Pacht 25 M monatlich, Pacht auf 10 Jahre fest, gutes und reichliches Inventar. Milch 11 Teile der Berl. Butternotierg. franko Molkerei. Jahresdurchschnitt 900 Liter täglich. Prod. werden gut verwendet. Preis fest 6000 Mark. Angebote unter Nr. 3307 an diese Zeitung.

Suche ein
Milchgeschäft
zu kaufen wo 1500 bis 2000 Mark genügen. Angebote unter Nr. 3306 an diese Zeitung.

Suche als Selbstkäufer
erklaffige Molkerei
mit mindestens 2000 Ltr. Wintermilch. Hohe Anzahlung, ev. Anzahlung kann geleistet werden. Ausführl. Angebote erbitte unter Nr. 2877 an diese Zeitung.

4—5000 Mark
zur Gründung einer zweiten Molk. gegen Butter- und Käselieferung (Jahresabschluss), hohe Zinsen und genügende Sicherheit. Besitz eig. Molkerei und 50 Morgen Land. Feuerversicherung 40 000 Mk., z. Zt. 1500 Lit. tägl. Milch, das doppelte durch Anleihe. Gefl. Angebote u. Nr. 3147 durch d. Zeitung erbeten.

Kauf-Gesuche.

Suche einen kleinen gebrauchten
Dampferzeuger
zu kaufen. Angebote erbitte
H. Schäfer, Kellmienen,
Nr. Tilsit-Ragnit.

Butterfertiger
bis zu 150 Liter Inhalt, evtl. für
Handbetrieb, oder kleine gebrauchte
Mischmaschine zu kaufen gesucht.
Angebote mit genauest. Preisen an
E. Schütt, Rostock in Medienb.,
Kabusenhof 18.

Suche für sofort einen (3325)
Vollmilch-Kühler
800 Liter stündlich
ferner einen

Butterfertiger.
Angebote mit Preis erbitte
Molkerei Neukirchen
Post Reinsberg, Sachsen.

Alle Größen bestens erhaltene
Homogenisier-Maschinen
„Schöder“ kauft u. verkauft (2471)
E. E. Modes, Berlin - Neuföllm.

Dauererhitzung,
1000 Liter, neu od. geb., zu kaufen
gesucht. Offerten unter Nr. 3052
an diese Zeitung.

Engelmannsche
Käseformmaschine
für Kraftantrieb für Thüringer
Stangen sofort gesucht. Angebote
unter Nr. 3180 an diese Zeitung.

Camembert-
Stifetten
Lagerpartien, Restpartien, auch m.
Firma (Leitere ev. überlebt) zu
kaufen gesucht. Angebote unter Nr.
3177 an diese Zeitung.

Suche einen kleinen (3341)
Dampfentwickler
und eine **Käsewanne**
von 400—800 Liter Inhalt, neu od.
gebraucht, jedoch gut erhalten, zu
kaufen.
Weichtäferi Oldenburg i. D.
Brüderstraße 40.

Ein gut erhaltener
Quargwolf
für Handbetrieb zu kaufen gesucht.
Angebote unt. A. B. 3151 an diese
erbeten.

Rahmkühler
(ca. 400 Liter Inhalt), zu kaufen
gesucht. Angebote mit Angaben d.
Marke und Preis an (3301)
W. Jacobsen, Hamburg 22,
Weidestraße 65.

Kauf-Angebote.

Auto-Verkauf.
2 To. Presto-Schnellastwagen,
13/40 PS., neu bereift, in aller-
bestem, betriebsfähigem Zustand,
verkauft weil überzählig. Ladefl.
2.50 X 1.80. (2907)
Dampfmolkerei Starbach in Sa.

Wegen Betriebsaufgabe verkaufe
eine im besten Zustande befindliche
Käseformmaschine
für Harzer und lange Käse, Lübb.
Automat, einen großen Engelm.
Wolf, 270 Horden, div. Hordenwag.
für Mt. 1000.— und ca. 200 Ztr.
frischen Quarg, a Zentn. A 30.—,
welcher laufend innerhalb 6 Woch.
abgenommen wird von der Molk.
gegen Kasse. Gefl. Angebote unter
Nr. 3302 an diese Zeitung.

Auto-Verkauf.
Horch-Schnellastwagen, 13,6/40
PS., fast neu bereift, Anl., elektr.
Licht, in sicherem, betriebsfähigem
Zustande, Ladefläche für 36 Stück
Milchkannen zu 20 Liter Inhalt.
Ladefläche kann noch vergrößert
werden, wegen Einstellung einer
Tour preiswert zu verkaufen.
Otto Braake, Molk. Niederreihen
b. Buttstädt in Thür.

Fabrik für Molkerei-Berufskleidung

sucht tüchtige

Provisions-Vertreter,

die Molkereien besuchen, evtl. auch
eine gedrängte Kollektion noch mit-
nehmen können. Angebote unter
Nr. 3323 an die Molkereizeitung.


„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der
Käse, bewirkt das Quillen, be-
fördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht
dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd.
50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäseerei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein
und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige
Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr ge-
lernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen,
haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche,
auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner
Bewe.“
gez. J. M. I. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie
sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren
Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter
Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.
Melerei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.  Ihre Käseerei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden
Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**.
Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig
im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Weil überflüssig verkaufe einen
Butterknetter
2mal gebraucht, Marke Alfa-Laval,
für Hand- u. Kraftantrieb, Teller-
durchmesser 75 cm., Preis 180 Mt.
Ignaz Weiß,
Gasthaus und Molkereibetrieb,
Gillau,
Post Gr.-Rauschen Fernruf Nr. 7
Kreis Allenstein, Ostpr.

Gebr. 4 PS.
Dampfmaschine
(Berged.), da überzählig, billigt
zu verkaufen. Angaben unter Nr.
3299 durch diese Zeitung.

Wir hab. abzugeben gegen Höchstgebot:

1 Dampfkessel, 15 qm Heizfläche,
8 Atm. Betriebsdruck (3344)
1 Dampfmaschine, 13 PS
1 Butterfertiger, 1500 Ltr. Inhalt
alles von der Firma Ahlborn,
Hildesheim, im Jahre 1909 gelie-
fert, wenig gebraucht, sehr gut er-
halten; ferner:
1 Dampfkessel, 15 qm Heizfläche, 6
Atm. Betriebsdruck
1 Dampfmaschine, 12 PS
vom Bergedorf. Eisenwerk
geliefert, noch täglich im Betriebe.
Molkerei Hameln.

Verkaufe billig gegen Gebot
1 Quargpresse,
ca. 6 Zentner Inhalt, mit Spindel
und Querbalken und Ablaufbrett,
1 Quargmühle,
Handbetr., Holzwalzen, gebraucht,
jedoch gut erhalten (3343)
500 Harz. Käsefisten
in Teilen, je 3 Pfund Inhalt,
ca. 60 Pfund
Natron bicarbonitum
prima.
Fritz Neuendorf, Rallberge
(Marf.).

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inha-
lts am Lager. (431)

E. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Original-
Friedrichs-Dampfparmotoranlage
3—4 PS., neuwertig, komplett, li-
eferbar. Gefl. Nachfragen erbeten
unter Nr. 3043 durch diese Zeitung

Ein altrenommiertes, seit 70
bestand. Engros-Geschäft wünsch-
für den regelmäßigen Besuch d.
Molkereien Norddeutschland no-
einige

Spezial-Artikel
für Leitere, wie Milchkannen, Bü-
sten, Ersatzteile, Zentrifugen und
Streich-Riemen, wasserfeste Farbe
usw. usw. mit aufzunehmen, a-
liehsten für den Kleinverkauf ei-
bestimmten Bezirks. Leistungsfa-
briken vorgenannt. Artikel wo-
billigste Offerten einreichen unter
Nr. D. Nr. 3003 an diese Zeitung.

Butterformmaschine
neu, für 1 Pfundstücke, unter Ei-
kaufspreis abzugeben. Tausche
gegen Butter oder Käse. (32)
Reimers
Quidborn in Holstein.

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21
Größter und ältester Spezialist am Platze

Molk.-Einrichtung

bestehend aus stehendem Quersieb-
kessel, liegender Dampfmaschine
Transmissionen, Zentrifuge, Bu-
terknetter, Holstein. Butterfaß und
geschlossen oder teilweise bei ge-
günstigen Zahlungsbedingungen
verkauft. Bedingung ist jedo-
daß der Gegenwert absolut sich
gestellt werden kann. Die Tei-
werden in tadelloser überholtem
stande geliefert. Das Angebot
bis zum Kaufabschluß freibleiben
Anfragen erbitte (32)
Albert Nagel, Maschinenbauanstalt
und Reisschmiede, Neustettin

Harzkäseeinrichtung
Formmaschine, Quargwolf, Misch-
Rohrhorde, einige tausend Kilo-
usw. billig zu verkaufen. Ange-
unter Nr. 3149 durch d. Ztg. er

Sturzbutterfaß
neu, nur 14 Tage im Gebrauch
habt, 50 Liter Verbutterung,
Hand- und Kraftbetrieb, weil
klein für mich, steht zum Verkauf
Molk. Neumittelwalde i. Schl.


Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.
Kochkäse
(20 jährige Erfahrung)
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimasch.-Fabrik

Meine
elektrische Lichterzeugungsanlage
komplett, gegen Befichtigung bill-
abzugeben, eine

Benzol-Antriebsmaschine
(System Scharre & Groß, Mün-
berg), ebenfalls billig, weil über-
zählig, abzugeben. Desgleichen
sehr gut erhaltene

Rohrhorde,
60 X 100, a Stück 1.40 Mark.
Heinrich Sommerer,
Molkerei Miltelgau. 30

Käsefisten
beste Ausführung, auch genagelt
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (71)
Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.



Post =
unsere Züchtungs-
und Kontroll-Stationen
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg i.O.

Fr. Noack,
Hildesheim-Himmelsthür.
Messing=
Siebeinlagen
zu jedem Fabrikat fertigt (3284)
Fr. Noack,
Hildesheim-Himmelsthür.

Honig=Fliegenfänger
mit Stift, 1 m. lang, 4½ cm. breit,
erstklassig, gut gelehmt, 100 Stück
3.65 Mk., 300 Stück nur 10.30 Mk.
J. Lannen, Gronau 36, Westfalen.

**Krullische Käsehorden
und Lentwagen**
Quargpressen in verschied. Größen,
in bester Ausführung zu mäßigen
Preisen, stets vorrätig, in allen
Sorten.
Vertrieb durch: **Heinz Schlup**,
Molkereidirekt. a. D., Grouau t. S.
Kollégiale Unterstützung erbeten.

Ewald Noack
Käse = Erhaltungsfalz
 gegen Laufen und Maden
Käse = Reife
 erprobt. Schnellreif. = Mittel
Botrium
 gefeigl. gesch.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenreflamme. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käseab-Pulver, Rummel,
 Horden, Schaafeln, Perga-
 ment - Erbsen - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg
 gegr. 1894
 Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.

Risten
 genagelt u. ungenag., in jed. belie-
 bigen Menge, sowie Rohrhorben,
 Pentwagen und Glasrohr liefert
 laufend billigst (6605)
 Heinrich Gerlach, Eisenach.

1 Ztr. - Buttersonnen
 gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen.
Alfred Dietrich, Böttcher u. Fabrikb.
 Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf
 von Fässern aller Art.



Käseform - Zangen
 für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse
 fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt
 Maschinen-Fabrik
A. Lübbes
 Langensalza.

Rummel
 allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware je Zentner Mk. 40.—
 Nachnahme oder Vorkasse. Auf
 Wunsch Muster. (7982)
Paul Rallisch, Apfelkadi.

ANBRANTH
 GEGR. 1887
 HAMBURG B.
Nur 30 Pfg. per qm
 kosten die echten Branth's Schutz-
 farben, denn sie reichen weiter
 und decken besser als gewöhnliche
 Farben, und die Anstriche sind
 laut mehrfacher Atteste nach
 13 und 14 Jahren noch wie neu!
BRANTH'S SCHUTZFARBEN
schlüssigen Emallen

Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's
 Schutzfarben nur direkt von A. B. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Schimmelkulturen
 für Camembertkäse
 Weiß und Blau
 in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
 für Harzkäse
Rotkulturen
 flüssig und in Pulverform für
 Camembert, Harzkäse usw. zur
 Erlangung v. goldgelber Ware.
 Molkerei-Laboratorium Louis Eck
 Nordstemmen i. H.

Zeugnisabschriften
 fertigt Stieler, Jena-Zwängen.

Formen
 für Frühstücks-, Camembert-, Brie-
 und Tilsiter Käse usw. fertigt und
 liefert in allen gewünscht. Größen
 und Blechstärken zu äußerst günst.
 Preisen. (4102)
 Max Schirmer, Berna
 b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
 in Schles.
 Vertreter gesucht!

Butter, Käse, Quarg.

Tilsiter,
 1/2 und 3/4 fett, gibt preiswert ab
 N. Vohjan, Uedermünde.

Steinbuscher.
 Wir suchen als regelmäßige Ab-
 nehmer Steinbuscher (a. Vollmilch
 hergestellt). Es kommt nur ein
 erstkl., bewährtes Produkt in Frage
 Hartmann & Raspröf,
 Berlin-Steglitz, Mariendorferstr. 56

Frühstückskäse
 (mageren Camembert) fow. Roma-
 dur, ca. 20 Prozent, in Pergament,
 Stanniol und Binde, gibt noch ab
 zum Tagespreis. (3104)
 Molkerei Riesel bei Bratel,
 Kreis Hörter.

Camembert,
 1/4, 1/2 und vollfett, lose und gepackt,
 prima goldgelbe

Harzkäse
 und goldgelbe Thüringer

Stangenkäse
 v. alter Hamburger Käsegroßfirma
 laufend gegen Kasse gesucht.
 Offert. unter H. D. 5331 an Rud.
 Mosse, Hamburg 1.

Suche zur regelmäßigen Liefere-
 rung wöchentlich 1—2 Zentner pa.

Molkereibutter
 in 1/2 Pfundstücken, sowie einige
 Tonnen guten

Quarg
 Gefl. Angebote unter Nr. 3235 an
 diese Zeitung.



Kaufen Sie deutsche Ware, da
 französischer Käse jetzt konting.

Kaisers
Doppelrahmkäse
 „Marke Gold-Creme“

üb. 60 Proz. Fett i. d. Tr., in Kist-
 chen zu 6 Käsen, eleg. verp. Seit
 1916 als vorzüglich anerkannt. Ein
 Versuch wird Sie bestimmt über-
 zeugen. Postkollis zu 6 Kistchen
 franko zum äußersten Tagespreis.

Emil Kaiser,
 Weichkäseerei,
 Elberfeld, Alfensstraße 28.



Suche sofort nach Dresden halt-
 bare, tiefgeföhlte, nicht absehbende,
 32—33 Prozentige

Schlagsahne
 bis zu 100 Liter täglich. Angebote
 unter Nr. 3283 durch diese Zeitung.

100 Kist. Harzerkäse,
 prima Ware, hat laufend an reell.
 Abnehmer, evtl. auch in kleineren
 Posten abzugeben. (3220)

Molkerei Jauernick,
 Station Görlitz in Schlesien.
 Molkerei i. Westfal. hat wöchent-
 lich 2—3000 Stück mager.

Camembert
 abzugeben. Gefl. Offerten unter
 Molkerei Nr. 3305 an diese Ztg.

Quadratkäse.
 Bin dauernd Abnehmer für pa.
 Ware, eventl. vom Salztisch, bei
 pompter Kasse u. bitte um Anstell.
 Stadtmolkerei Uedermünde.

Inf. eines neuen Anlieferungs-
 zugangs haben wir täglich

1000 Liter Vollmilch
 auf Jahresabschl. geg. Sicherheits-
 leistung für eine 1/2 Monatsliefer.
 nach dem weltf. Industriebezirk in
 Käufers Rannen abzugeben. (3320)
 Molkerei Rogel b. Münster in W.

Leistungsfähige Camembertfabr.
 sucht noch in einigen größ. Städten
 für (3319)

40 Proz. Camembert
 prima Ware, Vertreter bezw. Groß.
 Nur solvete Firmen kommen in
 Frage.

Camembertfabrik R. Mahberg,
 Berge in Hann.

Butter,
 feinste Tafelbutter, direkt v. Mol-
 kereien kauft jedes Quantum
 Holsten-Meierei Lübeck.

Für täglich ca. 500—1000 Liter

Vollmilch
 suchen wir zahlungsfähigen Abn.
 Molkerei Mantinghausen,
 Station Geseke i. Westpr.

Quarg
 metallfrei u. trocken, laufen ständig
 Janzer & Boljan, Harz i. Hann.
 Telefon Hildesheim 4610.

Prima Schlagsahne
 gesucht!

Wir erbitten Angebote von ga-
 rantiert schlagsfähiger, nicht ablauf.
 halb. Schlagsahne. Fettgehalt ca.
 34 Prozent. Bei Zufriedenstellung,
 Dauerabnehmer. Kassazahlung.
 Gebr. Rah, Molkerei Köln,
 Thieboldgasse 55.
 Fernruf Anno 3878. 3144

Pa. Speisequarg
 zur regelmäßigen Wochentlieferung
 gesucht. Es kommt nur eine pa.
 Ware in Frage. Erlangende erb.
 Milchzentrale Leipzig
 der Dampfmoikerei Mügeln, e. G.
 m. b. H., Leipzig, Blösner Weg 20,
 Fernsprecher 23 459.

Käsegroßhandlung sucht bei sof.
 Kasse 8—10 000 (125 Gr.)

Magercamembert
 bei regelmäßiger wöchentlicher Ab-
 nahme, auch kleinere Posten komm.
 in Frage. Offerten mit Preis u.
 Nr. 3146 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg,
 frisch, trocken, metall- und butter-
 milchfrei, sucht regelmäßig wöchentl.
 mit Preisangebot. (3156)
 Robert Schinke, Gruna
 b. Gaißwih, Bez. Leipzig.

Wöchentlich mehrere To. frische,
 beste (3159)

Molkereibutter
 gegen sofortige Kasse zur dauernd.
 Lieferung sucht
 Molkerei Rütolausdorf, D.-L.

Täglich 600—800 Liter

Vollmilch
 einwandfrei, garantiert haltbar,
 auf Abschluß nach dem Industrie-
 trikt g.-ucht. Ang.-ote unter Nr.
 3242 an diese Zeitung.

Habe wöchentl. 5—6 To. allerf.

Butter
 frei. Probetonnen an Unbekannte
 unter Nachnahme. (3277)

A. gr. Darrelmann
 Dampfmoikereien
 Werlte, Bezirk Oldenburg.

Quarg
 trodene, einwandfreie Ware, sucht
 zur regelmäßigen Lieferung (3262)
 Richard Bührte, Käseerei
 Vollmarode, Post Giesmarode.

Gut eingeführter Camembert-
 Großhändler sucht noch für eigene
 Rechnung mehrere Tausend
pa. Camembert
 evtl. übernehme Allein-Vertretung
 für Hamburg, Harburg, Lübeck.
 Zuschriften unter Nr. 3178 an diese
 Zeitung.

Molkerei, günstig gelegen f. Cott-
 bus-Halle-Leipzig, hat täglich noch
 100 Liter Schlagsahne
 in prima Qualität abzugeben oder
 1000 Liter Vollmilch. Angeb. mit
 Preis unter Nr. 3244 an diese Ztg.

Prima
Thür. Stangenkäse
 habe wöchentl. an regelmäßige u.
 zahlungsfähige Abnehmer in 30er
 und 60er Packung abzugeben.
 Otto Wilde, Käseerei
 Apolda i. Thür. Telefon 571.

Frischer Speise- und
Käsequarg
 gesucht. Angebote erbeten an
 Paul Junke, Dresden 19
 Paul Gerhardtstr. 15.

Kaufe jeden Posten

Standquarg
 Molkeneiweiß und Ausfuch = Käse
 gegen Kasse. Angebote mit Preis-
 angabe unter B. 3227 an d. Ztg.

Anbiete:

Bauernkäse, Harzerkäse.

Gesl. Anfragen an
Paul Sent, Käsefabrik, Hildesheim.
Fernsprecher 4263.

Habe 1000 Liter

Vollmilch

pasteurisiert und tiefgeföhlt, auch
geteilt, abzugeben. Günstig Indu-
striegebiet, auch Hamburg. Angeb.
unter W. S. Nr. 3039 durch diese
Zeitung.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

suche wöchentl. n. 10-12 Zentn.
Kasse nach Wunsch. (3042)
C. Frille, Käsefabrik, Schölen,
Thüringen.

Quarg

trocken und einwandfrei, kauft
ständig jeden Posten geg. prompte
Kasse.

D. Th. Jabel, Käsefabrik,
Berlin-Treptow,
Heidekampweg 30. 3051

An zahlungsfähige Abnehmer
habe noch einige Posten feinste,
goldgelbe

Stangen-Käse

mit Rümme! gegen Nachnahme ab-
zugeben, große: pr. Kiste (40 Stk.)
Rmt. 2.90, klein: pr. Kiste (60 Stk.)
Rmt. 2.50. Proben nicht unter 2
Kisten geg. Post-Nachnahme. Gesl.
Anfragen unter D. L. 3163 Sachsen
an diese Zeitung erbeten.

Auslandsbutter

Prima dänische mit und
ohne Salz, zum Tages-
großhandelspreis. Frisch.
sibir. Butter (Kurgar-
Ma-ke) Pfundpreis 162
Adolf Binge
Warnemünde, Telef. 351

Standquarg

pulvertrockene Ware, ca. 200 Ztr.,
zu 28.— Mk. pro Zentner inkl. Frach-
ab hies. Station habe ich noch ab-
zugeben. An unbekannte Besteller
nur gegen Nachnahme oder Kasse
im voraus, auch Kasse bei Ueber-
nahme. (3167)

Löwenberger Käsefabrik

Inh.: Gustav Marthen

Löwenberg in Schlesien.

Wir suchen für unseren prima
Camembert, Marke „Weiserperle“
noch gut eingeföhrt

Beretreter

für Hamburg, Harburg u. Bremen.
Weisermarisch-Molkerei u. Weiskaf.
Landesbergen (Weiser).

Machtung!

Habe wöchentl. 20 bis 25 To.
prima trodenen

Quarg

abzugeben und bitte um Preisan-
gebote. An unbekannte Firmen
Kasse im voraus oder per Nachn.
Angebote unter Nr. 3158 durch d.
Zeitung.

1500 bis 2000 Liter gereinigte,
dauerpasteurisierte, tiefgeföhlt

Vollmilch

(Zettgehalt 3-3,2 Prozent), auf
Vertrag nach einer größeren Stadt
in Sachsen gesucht. Angebote unt.
Vollmilch Nr. 3093 an diese Ztg.

Molkerei Westfalens, günstig zum
rheinisch-westfälischen Industriegeb.
gelegen, hat noch täglich 1000 Liter
gereinigte dauererhöhte, tiefgef.

Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer auf
Jahresabschluß abzugeben. Gesl.
Angebote sind zu richten unter M.
W. 3102 an diese Zeitung.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäBig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324.

Dresden-N. 6.

Fernruf 28324.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei,
zur regelmäßigen Lieferung jedes Quantum
bei sofortiger Kasse, auch Vorkasse, zu
kaufen gesucht. Erbitte Ang bote.
Georg Krebiel, Käsefabrik, Elch (Rh.-Hessen)
Telefon Alsheim 65.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kaufen laufend
jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.

Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbo Nr. 4502.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2,

Heiligegeist-
Straße 29

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Wir offerieren ein größeres Quantum

prima erstklassige Molkereibutter

mit Rmk. 2.— über Berliner Höchstnotierung, gesalzen
oder ungesalzen. Angebote unter Nr. 3086 durch die
Molkerei-Zeitung erbeten.

Land- oder Zentrifugen- Butter

ungesalzen, in einwandfreier frischester Qualität, von
größem Abnehmer laufend gesucht. Direkte äußerste
Angebote unter 3322 an diese Zeitung.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, kauft
laufend jedes Quantum (2250)

Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.

Molkerei, günstig gelegen zum
Industriegebiet, hat auf Abschluß
ab September noch 1000-1500 Lit.
pasteurisierte, tiefgeföhlt

haltbare Vollmilch

an zahlungsfähigen Abnehmer ab-
zugeben. Offerten unter M. W.
2633 an diese Zeitung.

Habe pro Woche noch ca. 4-5 To.

prima Tafelbutter

zur jeweiligen amtlichen Berliner
Höchstnotierung abzugeben. Der
Verland erfolgt an Unbekannte nur
gegen Vorkasse oder Nachnahme.

Dampfmolkerei Bodigehnen,
Kreis Mohrungen, Ostpr.

Für jeden laufenden Posten

Sauermilchquarg,

metall- und buttermilchfreie, trod-
einwandfreie Ware sind wir dau-
ernde Abnehmer. Für gute Ware
zahlen wir gute Preise. Prompte
Kassenregulierung. (1896)
Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz,
Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Zur regelmäBig. Lieferung habe
noch wöchentl. einige Zentn. gute
Butter

in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 160
Mark pr. Zentner geg. Nachnahme
abzugeben. (2338)

Emil Reh, Stallupönen.

Zur regelmäBigen Lieferung suche
frischen, troden., metall- u. butter-
milchfreien (2638)

Quarg.

Willig Müller, Käseerei Lügen.

Halbte

Schlag- u. homogen.
Kaffeesahne

auch Frühstückskäse.

Probesend. u. Nachnahme. (2472)
Molkerei Neunheilingen (Thür.)

Sauermilchquarg,

prima dänische goldgelbe Ware,
liefert laufend waggonweise und
Stückgut. (2893)

Adolf Binge, Warnemünde.
Telefon 351.

10-15 Tonnen

Sauermilchquarg,

garantiert frisch, troden, metall- u.
buttermilchfrei, jede Woche laufend
gegen sofort. Kasse (auch Vorkasse)
zu kaufen gesucht. Dauerlieferant.
aus Westfalen und Rheinland be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 3001
an diese Zeitung.

Prima einwandfreien

**Trocken-Quarg
(Casein)**

Liefere äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.**Handkäse,**nur feinste u. preiswerte Sommer-
ware, hellbleibend und sehr halt-
bar in allen Sorten liefern (8524)
Janzer & Bolzan, Harzsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.**Sauermilchquarg**metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)**Sauermilchquarg**und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Dypelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.**Kasein**feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Han-a 7423
Telegramm-Adr. Kasein**Sauermilchquarg**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großenhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutterin Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5717)**Butter**

preiswert erhalten.

Paul Heinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien**Sauermilchquarg.**Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbittet (1732)Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.**Quarg**zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Liegnitz.**A. Kruse****Butter- und Margarine-Großhandlung**

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden**Berlin NO. 18**

Wafmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. —: Telegr.-Adr.: Butterkruse

Jos. Emil Monchner, Rind

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Gotthelf Michaelis & Co.**Leipzig**

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.**2.50**Markt kostet der soeben erschienene Milch-
Leitfaden von Wolfgang Lipp, der folgende
Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchge-
winnung u. Behandlung — Zusammensetzung
der Milch — Kleinlebewesen in der Milch-
wirtschaft — Milchfehler — Rahmgewinnung
— Rahmbehandlung — Buttermilch, Käseerei —
Milchverwertung — Milchbezahlung — Unter-
suchung der Milch und Erzeugnisse — Die
Dampftrastanlage — Arbeitsmaschinen und
Geräte — Buttermaschinen — Schweine-
zucht und -mast. 121 Seiten in 1/4 Leinen gebund.
Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim.**Gebrüder Groh****Butter-Großhandlung****Berlin SO. 16, Schmidstr. 5**

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2875, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-GeschäfteWir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Kaufe jeden Posten

BUTTER**abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.**Offerten mit äußerstem Preisangebot unter Nr. 3085 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Finnischen

Emmenthalerliefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich cif. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.**Valio,** Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.**Quarg**frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner
zu kaufen gesucht. Zahle höchste
Tagespreise. (1888)August Gottschlich, Käseerei,
Königsbutter.**Sauermilchquarg,**prima trocken und metallfrei, kauft
ständig jedes Quantum (2325)Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.**Quarg**frisch, trocken, metallfrei u. butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. (2037)Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Lindenau.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäseabzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch**Schlagsahne**ab. (2493)
Central-Molkerei Pustleben a. S.

Prima

Sauermilchquarg,trocken, metall- und buttermilchfrei
kauft jeden Posten. Kasse sofort
nach Empfang. (2741)

Mancke, Käsefabrik, Verleberg.

Trockenen, einwandfr.

Quargkaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)**Gebr. Endemann**

Bunzlauer Käsefabrik

Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quargkauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabr.
Harsum i. Hann.

Prima Schleswig-Holsteinische

Meiereibutterkauft ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)B. Knoblauch, Hamburg 1
Rorderstr. 141.

Kaufe regelmäßig

allerfeinst. Molkereibutter
und gute Käsesortengegen prompte Abrechnung
und Kasse. Angebote oder
Probensendungen an**Wilhelm Hasse Nachf.**

Buttergroßhandlung

Berlin S., Sebastianstr. 88.

Telefon: Moritzplatz 9002

Telegr. Rundkäse Berlin.

Seit 1876 eingeführt.

Sauermilchquarg,
einwandfrei u. trocken, gegen Rasse
zu kaufen gesucht. (2585)
C. W. Tippenhauer, Bremen,
Käsefabrik,
gegr. 1866. Reuterstr. 9/17.

300—500 Liter
Vollmilch
auf festen Absatz gesucht. (1851)
Erfurter Sanitäts-Molkerei,
Erfurt, Drensestraße 1/3.
Fernruf 2368.

Täglich frischen, süßen, streichfäh
Speisequarg
a Jentner 22,— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerde bei Duderstadt.

Weichtäfelerei Hagenow i. M.
Elisabethstraße
sucht noch zahlungsfähige Abneh-
mer für wöchentlich einige 1000
Riften (2476)

pa. Harzer-, Stang-,
Goldleisten- und
Bauernkäse.

2 Tonnen prima ungesalzene
Butter
wöchentlich an prompte Zahler zu
verkaufen. Angebote mit Preis u.
Nr. 2801 an diese Zeitung.

3 Tonnen prima
Quarg
metall- und buttermilchfrei an
prompte Zahler wöchentlich zu ver-
kaufen. Angebote mit Preis unter
Nr. 2800 an diese Zeitung.

Frischen, trockenen
Quarg
kauft stets zu höch-
sten Preisen
Richard Weber,
Käsefabrik,
Göttingen.
Fernruf 1524

Sabe wöchentlich noch 2—4 Ztr.
feinste, gesalzene oder ungesalzene
Gutsbutter, 10 M unter Berliner
Höchstnotiz ab hier inkl. Faß oder
Verpad. p. Nachn. od. Vorkasse ab-
zugeben. Friedr. Neumann, Bill-
fallen, Ostpreußen. (2881)

Sächsische Molkerei hat noch täg-
lich 60—100 Liter
prima Schlagfahne
ca. 30 Prozent, für dauernde Lie-
ferung abzugeben. Offerten unter
Sächs. Sahneverbandmolkerei Nr.
2906 durch diese Zeitung.

Gust. Friede,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Suche zur regelmäßigen, dauer-
nden Lieferung, frischen, einwandfr.,
trockenen (2112)
Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.
J. Niemann, Käsefabrik,
Stöben, Bez. Halle a. Saale.

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Seifert, G. m. b. H.
Dresden Fernsprecher Nr. 18377
Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg
weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten
bereitet vielen Fachleuten Kopfzerbrechen. 2 Bücher des G. Freiherrn v.
Gaisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraft-
anlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2,— M und 10,— M Porto und
„Taschenbuch für Monteure elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage
mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20,— M für Porto, sind zuverlässige Rat-
geber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.
Dresden-A. 24, Sedanstr. 12
Seit 1893 eingeführt.

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische,
Finnische, Estnische,
Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless
Berlin D. 27
Alexander Straße 12 a
Fernsprecher
Königstadt 566/68 u. 9660/67

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkerelen u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöds

Hersteller:
Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Uebungsbogen zusammen . 4.— Mk.
Leder, W., Obergeringieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampf-Molkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung, 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—
Brandts, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923
2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. —30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmenthaler Art mit einem Anhang
Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. 40 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926 . 40 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagfahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S. 1911 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920 . 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
1925. 30 Pfg.
Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagfahne, 7 S. 30 Pfg.
Seidel, Kurt, Ueber das Abfließen des
Quarkkäses. 4 S. 1924 20 Pfg.
Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Be-
trages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-
scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft laufend

Chr. Schäfer,

Käsefabrik,

Göttingen

Fernruf 3243.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg liefern zu billigt. Preis. Frische Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
 Lübeck.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, kauft laufend jedes Quantum u. erbitten Angebote. (536)
Gebr. Danke, Saalfeld-Saale
 Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 38

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung**Spezialität Weichkäse**

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.**Quarg**

kauft laufend zu Tagespreisen

Heinrich Schwarz,

Westdeutsche Käsefabrik,

Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima

Thür. Stangenkäse

in Schodtkisten abzugeben. Versand an Unbekannte nur gegen Nachn.

Naumburger Käsefabrik

Naumburg-Saale.

Telefon 389. 7656

Prima trockenen, metall- und buttermilchfreien, frischen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Vandsberg a. Warthe.

Fernruf 266.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)
Großkäseerei Oppeln.

Butter, Eler u. Holländer Käse

Den waggon- u. stückgutweisen Ankauf von holl. Butter u. Käse direkt ab Molk. sowie Eler besorgt prompt und bill. für solv. Abnehmer

S. S. Sevenster, vereidigter Makler**Leeuwarden (Holland)****Drahtnachrichten:** Sevenster, Leeuwarden

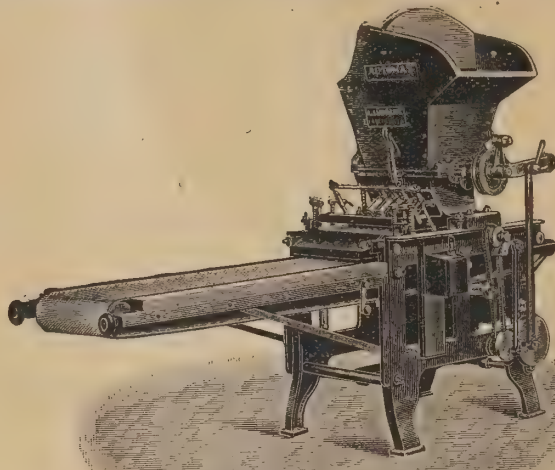
Fernsprecher 821-1821.

Quarg

einwandfreie Ware, suche in klein- und größeren Posten zur regelmäh. Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wülke, Käsefabrik, Harjum
 gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.

Kurze Lieferfristen.

Teilzahlung gestattet.

Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.**Vorbildlich und führend**

in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

Kaufen Sie deutschen Edelkäse

45 %
Gouda-,
Edamer-,
Brotform-Käse
 sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käsereien G. m. b. H.
Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontrollstation der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.
 Tüchtige, bestellengeführte Platzvertreter gesucht.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser. Zweedentsprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hilsbesheim.

Georg Münch**Dresden-A., Grunaerstr. 31****Butter- und Käse-Großhandlung**

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Suche Dauerlieferanten für laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
 bei prompter wöchentl. Kasse
Robert Fiebig
 Butter- u. Käsegroßhandlg.
 Berlin O., Blumenstraße 98

R. Besse

Buttergroßhandlung

seit 1872

Stettin**Hauptzufuhrhafen**

von

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen

Telegr.-Adr.: Erbesen

Telefon 1104 u. 1117.

Ludolf Henze, Harjum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harjum 73.

Suche noch einige Dauerlieferanten für trockenen, metall- und buttermilchfreien

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.

Reinhard Karrah

Käsefabrik Fernspr.

Senftenberg a. R.

Quarg

einwandfreie Ware,
 zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodenfelde.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft

Stettin, Speicherstraße 31/32

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin

Telefon: Stettin 2203.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten auch Waggonladungen zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Kothkirch
 Kreibitz in Schlesien.

Trockenen, buttermilchfreien

Quarg

gibt ab, Probetonne p. Nachn. Zuschriften unter Harz 2183 o. Zeitung.

Julius Klockgete

G. m. b. H., Oldenburg i. S.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste

Molkereibutter

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Butter
Spezialzener, abfallende kauft jedes Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
Arnstorff, Rd.-Bayern.
ermüßigte Preisangeb. erwünscht

Frischen Quarg
metallfrei, guten Käse
kauft laufend. Kasse sofort.
Moritz Fischer, Käsefabrik,
Moss bei Görlitz i. Schles.
Fernruf Görlitz 1575.

Sauermilchquarg,
edene, metall- und buttermilchfr.
kauft laufend jedes Quantum ge-
richt. Beste Referenzen. Regulie-
ung sofort nach Eing. der Faktura.
Angebote erbittet (10685)
Ed. Dithoff, Käsefabrik,
Essen-Ruhr, Wernerstraße 24 a.

Mitteldeutsche Käsefabrik
Wilh. Pagel
Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Kaufe jedes Quantum guten, edelsüßlichen (2586)
Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Bei größeren Mengen persönliche Abnahme und Bezahlung.
H. Pittke, Bremen,
Schwanenstraße 12.
Fernspr.: Roland 3715, 9235.

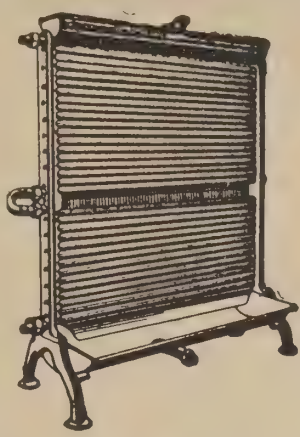
Sa. Sauermilchquarg
sowie prima
gelbe Quadrat-Käse
abt ab zu billigten Tagespreisen.
Louis Davidsohn, Weiskäseerei,
Hagenow in M. 2475

Wöchentlich 3-5 Tonnen trocken.
Labquarg
gegen prompte Kasse gesucht. (2418)
Molkerei Sch. Zeising, Leipzig,
Ranstädter Steinweg 26.

Gesucht
Thür. Stangenkäse
und Harzkäse
nur prima goldgelber und halt-
barer Ware laufend in größeren Mengen gegen sofortige Kasse. An-
gebote unter A. F. 2343 an d. Ztg.

Schlagjahne,
Rümmelstangen,
Korbkäse
abt dauernd ab (2248)
ampfmolkerei Könnern a. Saale,
E. G.

Käse Käse
Kaufe jeden Post. Käse, welcher sich noch für Markt- und Haus-
wirtschaft eignet. Angebote m.
Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.
Käse Käse



KLOTZ'S Original-Milchkühler

sind unübertroffen.
Verlangen Sie Prospekt.

Otto Ant. Klotz, Heidelberg 22
Spezialfabrik für Kühlapparate.
In Molkereien gut eingeführte Vertreter gesucht!

Wir sind Abnehmer von jedem Quantum einwandfreien, metallfreien, trockenen, nicht übersäuerten

Sauermilchquarg

gegen sofortige Kasse.
Wöhler & Laackmann, Käsefabrik, Freyburg a. Unstr.
Telefon Nr. 182.

Ihre überschüssige
Sommerproduktion
in BUTTER
belieben Sie anzubieten an
L. J. Löwenthal,
Gegründet 1845
HAMBURG 8
Neue Gröningerstraße 15
Tel.-Adr. Butterlöwe. Fernspr. Roland 5241-5243

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Otto Hoffmeister G.m.b.H.
Buttergroßhandlung
Berlin NO. 18
Landsberger Allee 46
sucht noch Verbindungen mit Molkereien u. Molkerel-
genossenschaften, die erste Sorte Butter liefern.
Fernruf Kgst. 6033 u. 51 Tel.-Adr.: Ohobutter Berlin

Helmuth Selm
Butter-, Käse-
und
Fleischwaren - Großhandl.
Stettin
Augustastr. 7
Fernsprecher: 7456-57
Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

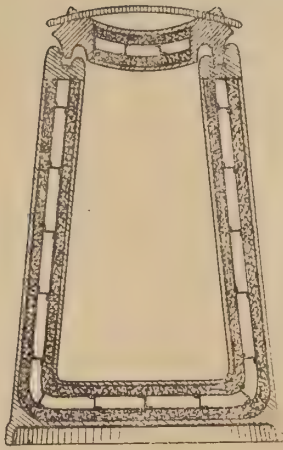
Standquarg
oder Ware, die für die Käseerei zweck nicht mehr zu verwenden ist, kaufen wir laufend. Angebote unter Nr. 9120 an diese Zeitung.

Hans Hansen
Kiel
Sophienblatt 60
Käse-Import u. Großhandel
Fernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter
mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung
Glauchau i. Sachsen. Begr. 1892.

Ein weiteres Zeugnis!

über meine ges. gesch. isolierte Milch- und Sahnekanne
in verzinnter Ausführung und aus Rein-Aluminium!



Prödel (Bez. Magdeburg), 4. August 26.

Ich bestätige gern, daß die mit Ihren ges. gesch. isolierten Milch- und Sahnekanne angestellten Versuche zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen sind.

Ich habe bei 32 Grad Cels. in den Kannen Sahne nach Wiesbaden gesandt. Bei der Ankunft hatte der Inhalt nur Brunnenwasser-Temperatur. Somit habe ich dasselbe Ergebnis erzielt wie die Dampfmolkerei in ihrem Zeugnis in der Molkereizeitung vom 29. Juli schreibt.

Hochachtungsvoll

W. Lüder.

Bis jetzt **1669** Stück

meiner gesetzlich geschützten isolierten Milch- und Sahnekanne bestellt.

Wollen Sie noch bessere Beweise dafür, daß meine Kanne ein dringendes Bedürfnis für den Milch- und Sahneversand ist?

Milch und Sahne bleiben frisch, heiße Flüssigkeiten halten Temperatur!

F o r d e r n a u c h S i e M u s t e r !

Alleinherstellungs- und Vertriebsrecht für ganz Deutschland:

H. Bockholt, Ahlen i. Westf.

Fernruf 303

Eingeführte Vertreter gesucht.

Fernruf 303

Leipziger Messe: Technische Messe, Halle 5, Stand 503.

Abrechnungskarten und Abrechnungszettel

liefert schnellstens zu niedrigen Preisen

Molkereizeltungs-Druckerei
Hildesheim.

**Mann & Friedeborn
Hildesheim**

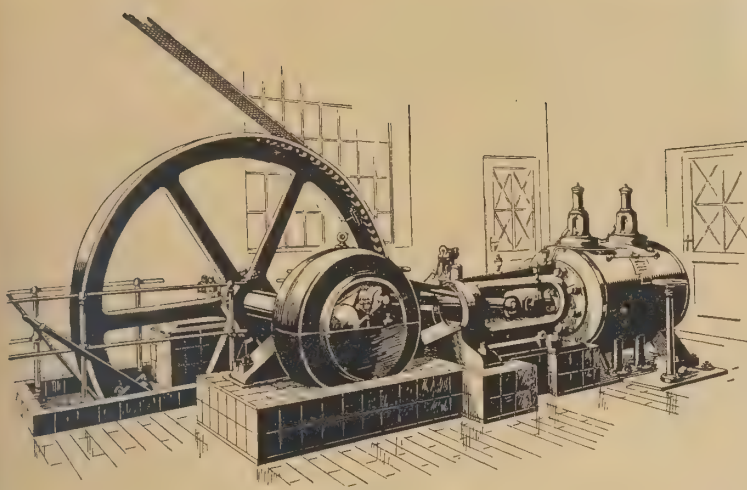
Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind



„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Kon-
struktionen höchste Betriebssicherheit
und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen
und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß
ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen
Hamburg FLENSBURG Berlin

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
in großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie
Lenkwagen
erfert
Franz Graen, Käsehordenfabrik
Wachstum, Krs. Hildesheim.

Eilfrachtbriefe
Frachtbriefe
mit Firma, Signum u. amtlichen
Reichsbahnstempel
(in ganz Deutschland gültig)
liefert sehr preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

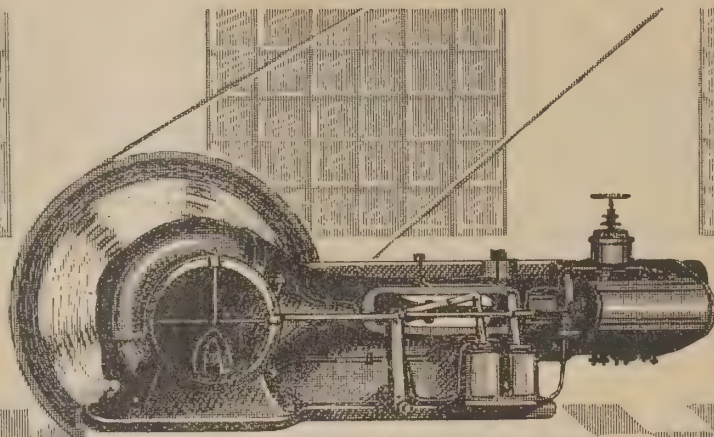
Wasserbeschaffung
nach Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
höchste Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

SEITZ-WERKE G. M. B. H.
121
J-4

Angebot und
Ingenieurbesuch
unverbindlich.
Flaschen-Spülanlagen
von unerreichter Leistungsfähigkeit
KREUZNACH RHELD.

Dr. Friebers Säureweder
stets wirksam und kräftig und
Dr. Friebers Rottkulturen
lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten auf
der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926
mehrfach Preise.
Dr. Frieber, Bakteriologisches
Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.



Astra- Dampfmaschine

BERGEDORFER EISENWERK



Die wachsende Beliebtheit des Tödt-Moment-Hocherhitzers

bedeutet auch für Sie die Möglichkeit Ihren Kundenkreis zu erweitern. Die mit Hilfe dieses modernen Erhitzers hergestellten Meiereierzeugnisse stellen in Qualität das Beste dar. Wäre die Moment-Hocherhitzung der Milch mit dem Tödt-Erhitzer nicht das einzig Richtige, so würden sich nicht die Holländer zur Käseherstellung und die Dänen zur Butterbereitung des Tödt-Moment-Hocherhitzers in so ausgedehntem Masse bedienen.



Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheintich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Postgeld nicht einberechnen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des beir. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

100

Hildesheim, den 28. August 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 24. August.	170 M je Zentner.
Donnerstag, 26. August.	167 M je Zentner.
Sonnabend, 28. August.	167 M je Zentner.
Hamburg. Donnerstag, 26. August.	163 M je Zentner.
Auktion am Mittwoch, 25. August. Höchstpreis	170,27 M, Durchschnitt 167,09 M.
Min. Dienstag, 24. August.	Höchstpreis 168 M je Zentner.
Freitag, 27. August.	Höchstpreis 167,50 M je Zentner.
Rempten. Mittwoch, 25. August.	Höchstpreis 153 M je Zentner.
Kopenhagen. Donnerstag, 26. August.	296 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 300 Kronen).
Leuwarden. Freitag, 27. August.	Alte Notierung 174 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 175 Gulden.

Berlin, 28. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.M., 2. Qualität je Zentner 142 G.M., abfallende je Zentner 122 G.M. Tendenz: stetig.

Köln, 27. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,675, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 26. August. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für Zentner. Butter, 1. Qualität 153 M. Tendenz: ruhiger.

Rempten, 24. August. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 153,00 M, 2. Qualität 140,00 M. Tendenz: Ausreichendes Angebot. — Laut Beschluß der Börsenkommission wird vom 1. September ab nur Prima-Qualität notiert. Außerdem wird die Notierung bedingt sein durch die Meldungen der sämtlichen Börsenmitglieder über ihre in der Vorwoche erzielten bzw. angelegten Einkaufspreise. Dabei muß der errechnete Durchschnittspreis der Vorwoche in der Notierung mitenthalten sein. Die Notierung wird eine obere und eine untere Preisgrenze angeben, also beispielsweise 163—171. Abschlüsse auf Remptener Notierung gelten als Abschluß auf die Mitte, beim gegebenen Beispiel also auf 167.

Privat-Berichte.

Berlin, 26. August. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel ist in der Berichtswache vom 20. bis 26. August ziemlich ruhig gewesen. Die Eingänge an Inlandsware waren sehr stark, das Ausland hat ebenfalls stark angeboten. Die amtliche Notierung ist am Dienstag den 24. um 3.— M und heute um weitere 3.— M, also auf 1,67 M per Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation herabgesetzt worden. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,60 bis 2.— M für deutsche und bis 2,10 M für allerfeinste dänische Butter. Im Großhandel wurde mit 1,70 M bis 2,12 M notiert. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft blieb unverändert still.

Berlin, 26. August. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage zeigt nur wenig Veränderung. Eher ist der Konsum noch etwas geringer geworden, während die Produktion weiter eine erhebliche Abnahme zeigt, jedoch der letzte Notierungsrückgang in Berlin von 3.— M unverständlich ist. Es dürfte anzunehmen sein, daß mit Beginn des neuen Monats sich auch wieder eine bessere Nachfrage einstellen und die rückläufige Bewegung damit beendigt wird. — Kopenhagen ermäßigte eine Notierung heute auf 296 Kronen, d. h. ein Rückgang von 4 Kronen per Doppelzentner, und liegen die Verhältnisse dort ähnlich wie bei uns.

Hamburg, 26. August. Bericht von A. F. C. Fick. Nach den vorwöchigen Ermäßigungen auf fast allen deutschen Plätzen hatte man vorerst angenommen, daß sich der Markt auf der neugeschaffenen Basis stabilisieren würde. Die billigen holländischen Preise, die immerhin noch unter den unsern lagen, gaben zwar zu denken, aber andererseits konnte Dänemark die Notierung behaupten und daran lag wohl in der Hauptsache

unsere Hoffnung auf eine geringe Besserung. Die überaus großen Anlieferungen und die weitere Zurückhaltung der Interessenten ließen aber schon mit Beginn des neuen Handels erkennen, daß die eingetretenen Herabsetzungen keinesfalls genügten, dem bisherigen schleppenden Geschäft die nötige Wendung zu geben. Neuerliche Konzessionen in größerem Stile wurden notwendig und wenn diese im weiteren Verlaufe auch den Absatz der feinsten Qualitäten erleichterten, so drückten die vielen abweichenden Sachen nach wie vor auf den Markt und verhindern vor der Hand eine restlose Erholung. Das Inland stellt heute sehr hohe Ansprüche, soweit diesen aber entsprochen werden konnte, waren zu den ermäßigten Forderungen genügend Nehmer vorhanden. Das hiesige Platzgeschäft konnte wohl befriedigen, erreichte aber nicht den Umsatz der letzten Wochen. Nachdem nunmehr auch die Kleinhandelspreise eine Herabsetzung erfahren haben, steht zu hoffen, daß in der kommenden Woche eine Besserung eintritt. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte gestern ein Quantum von 587/3 Tonnen zur Stelle. Die Preise gingen der Marktlage entsprechend um ca. 5,50 M zurück; bezahlt wurde bis 166,80 Mark, für Markenbutter bis 170,20 M, im Durchschnitt 167,09 M gegen 172,52 M in der Vorwoche. Die hiesige Börsennotierung wurde heute nochmals um 6.— M auf 163 M herabgesetzt, während Berlin am Dienstag und heute je 3.— M ermäßigte. Auf die weitere Entwicklung des Handels kann man sehr gespannt sein. Wenn auch genügend Optimisten vorhanden sind, die noch niedrigere Preise für durchaus möglich halten, so scheint diese Annahme doch mindestens sehr zweifelhaft. Jedenfalls bleibt die Gestaltung der ausländischen Märkte ein wichtiger Faktor und wenn auch kaum an eine baldige Streifbeilegung in England gedacht werden kann, so sollte das heutige Niveau doch immerhin bessere Kaufkraft in England hervorrufen und auch hier die gleichen Preise ermöglichen. In dieser Woche verlief der dänische Handel recht ruhig, die Notierung in Kopenhagen mußte um 4 Kronen auf 296 Kronen reduziert werden. In sibirischer Butter wurden von den Lagerbeständen zufriedenstellende Umsätze erzielt, die frischen Ankünfte von ca. 3000/3 Tonnen werden erst morgen löscherbereit sein.

Leipzig, 26. August. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis u. Co. Das Angebot auf dem Buttermarkte hat sich noch mehr verstärkt, sowohl vom In- wie auch vom Auslande, nur das Baltikum zeigt sich wenig nachgiebig. Vor allen Dingen drückt der Butterüberfluß von solchen Molkereien, welchen es an regelmäßigen Abnehmern mangelt. Notleidend sind ferner die Kühlhausbestände, für welche Einschluß von den Beilehern verlangt wird. Das alles erzeugte eine Depression, wodurch auch die Berliner Notierung heute sicher beeinflusst wurde, denn unter normalen Umständen hätte man den heutigen Rückgang nicht erwartet.

Bremen, 27. August. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Die verfloßene Woche brachte weitere Preisrückgänge. Die Zufuhren sind nach wie vor groß und können nur auf weichender Preisbasis einigermaßen untergebracht werden. Qualitativ sind die Ankünfte zum Teil sehr gering, vornehmlich ist über zu weiche und zu wässrige Butter zu klagen. Auch ist der Wassergehalt der deutschen Butter vielfach reichlich hoch. Die Berliner Notierung wurde gestern auf 167.— herabgesetzt und auch die Hamburger Butternotierungen brachten einen Durchschnittserlös von 167,09 der ca. 5,50 niedriger als in der Vorwoche war. Kopenhagen ermäßigte um Kr. 4.— auf Kr. 296.—, Holland bot weiter dringend an. Es wäre zu wünschen, daß bei der jetzigen Preisbasis die Nachfrage nach deutscher Butter eine bessere wird, und daß auch 2. Sorten leichter verkäuflich sind.

Breslau, 27. August. Bericht der Firma Frik Baum u. Co. Mit einem lebhaften Geschäft in diesem Monat haben wir bekanntlich nicht gerechnet. Die inzwischen eingetretene Abschwächung des Geschäftes übertrifft aber doch wohl unsere Schätzung. Wieder einmal zeigt sich ganz deutlich, daß wir noch weit entfernt sind von normalen Verhältnissen. Derjenige, der vielleicht mit einem auch nur ähnlichen Augustgeschäft wie im Vorjahr gerechnet hatte, sieht sich bitter enttäuscht und dabei legt man bei dieser Betrachtung doch gleichzeitig den Maßstab der früheren Zeit zugrunde. Die ziemlich Gleichmäßigkeit der Berliner Notierung in der Zeit von Ende April bis Ende Juni konnte andererseits die Annahme aufkommen lassen, als ob man den Markt in gewisser Hinsicht beeinflussen könne. Die Entwicklung der letzten Tage zerstörte diese Annahme vollständig. Entscheidend wirkt sich allerdings die Lage des englischen Buttermarktes bei uns aus. Andererseits drängt sich die Frage auf, ob nicht die Weltproduktion im letzten Jahre eine derartige Förderung erfahren hat, daß die bisherige Preislage einfach nicht mehr zu halten ist. Infolge des anhaltenden Streiks ist nun auch der englische Konsument nicht mehr in der Lage, den bisherigen höheren Preis zu zahlen, und da Deutschland bekanntlich noch eine geringere Kaufkraft hat als England, so ergibt sich ohne weiteres, daß bei genügender Produktion ein Preisstand von unge-

fähr 50 Prozent über der Vorkriegslinie nicht mehr tragbar ist. Ebenso wie die Schweiz neuerdings den Käsepreis ziemlich erheblich ermäßigen mußte, weil dort die Produktion nach einzelnen Nachrichten die Vorkriegslinie erreicht oder gar überschritten hat, so kann sich bei Butter durchaus ähnliches vollziehen. Es soll hier nur darauf hingewiesen werden, daß wir wenigstens für unser Gebiet berechnet, nur noch einige Wochen von der sogen. Rübenfütterungszeit und damit verbunden auch noch vor der schlechtesten Geschäftsperiode stehen. Die Aussichten für die Produktion werden größtenteils nicht ungünstig geschildert. Es ist also die Möglichkeit vorhanden, daß die Produktion auf einer stattlichen Höhe bleibt, wen nicht sogar gegenüber der jetzigen Zeit eine Erhöhung der Menge zu erwarten sein wird. Da der Konsument kein Plus in seinen Einnahmen aufzuweisen haben wird, der heranahende Winter vielmehr erfahrungsgemäß diese und jene Anforderungen stellt, so muß man zugeben, daß auch von dieser Seite alle Voraussetzungen vorhanden sind, daß der Butterpreis noch eine Senkung hinnehmen dürfte.

Kopenhagen, 26. August. Bericht der Firma A. Rindom u. Ne-storff A.-G. Wir haben wieder diese Woche über einen enttäuschenden Markt zu berichten, da der Kohlenstreik in England ungefähr unverändert andauert, wenn auch eine Besserung in Aussicht zu stehen scheint. Die Situation wird in vollem Maße von den Käufern ausgenutzt, die niedrige Preise boten, welche auch akzeptiert wurden. Die Notierung wurde deshalb heute um 4 Kronen auf 296 Kronen ermäßigt. Der Preis für dänische Butter ist jetzt so niedrig, daß wir uns wahrscheinlich nun dem Punkt nähern, wo die Spekulation wieder einsehen wird. Von wirklich feinsten Butter sind ja nur dänische, holländische und baltische vorhanden. Die kleineren Posten, die von den englischen Kolonien hervorkommen, weisen sicher alte Butter auf, die im Kühlhaus gestanden hat und von derselben Qualität ist wie die im Kühlhaus in London lagernden Partien. Diese Butter soll nämlich unter jeder Kritik und nur für Bäderzwecke verwendbar sein, sie drückt deshalb den Preis für sibirische Butter. Man vermutet, daß die Bestände in London noch 400 000 Kisten sind. Die Butterzufuhren nach England in den ersten 7 Monaten dieses Jahres sind ca. 200 000 Zentner kleiner als im Jahre 1925. Besonders sind die Zufuhren von den Kolonien kleiner. Sibirien hat wesentlich größeren Export in Aussicht gestellt. Bis jetzt ist derselbe aber ca. 6000 Tonnen kleiner als im vorigen Jahr. Es läßt sich schwerlich etwas über die Aussichten für nächste Woche sagen, solange wie der Kohlenstreik nicht seine Beendigung gefunden hat. Markttendenz: Ruhig.

Käse.

Köln, 27. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2—2,20 M., Holländer Gouda, 45 proz. 2—3,20 M., Holländer Edamer, 40 proz. 1,75—1,90 M., Emmentalerkäse 2,60—2,80 M., Limburger Aligauer 1,20—1,30 M. je Kg.

Berlin, 27. August. Der in unseren letzten Berichten gemeldete bessere Geschäftsgang ist ins Gegenteil umgeschlagen. Die Kaufkraft der breiten Masse ist eben noch zu gering, trotzdem liegt unserer Ansicht nach keine Veranlassung vor bezüglich der Preise eine Katastrophe zu befürchten wie das vereinzelt geschieht. Man findet nirgends mehr große Läger, sodaß ein durch starkes Angebot hervorgerufener Druck ausgeschlossen erscheint. Tilsiter Käse in prima Qualität ist bei schwachem Angebot stark gefragt und deshalb mit steigenden Preisen zu rechnen. Holländer Käse hat den gehegten Erwartungen nicht entsprochen. Eine bessere Nachfrage für diese Sorte war selbst durch ein Nachlassen der Preise nicht zu erreichen. In Schweizer wird nur allerbeste echte Ware begehrt, während finnische und bayerische Produktion, sowie alle abfallenden Sachen vernachlässigt waren. Auch der Absatz in Sauermilchkäsen befriedigte nicht. Ein klein wenig besser gingen alle Limburger Arten. Behalten wir kühle Witterung, so ist mit einem weiteren Steigen des Konjums zu rechnen. Die gute Nachfrage nach rindenslosen Käse hielt auch in der Berichtswache an. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittel Einzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 106 bis 110, dto., 100—105, dto. halbfett 50—60, holl. Gouda, 45 proz. 125—150, do. 40 proz. 95—100, holl. Edamer 40 proz. 198—103, do. 30 proz. 88—93, dto. 20 proz. 77—80, holl. Brot-Edamer, 40 proz. 105—105, echte Emmentaler 145—155, finnl. Emmentaler, großgeloht 130—135, dto. mittelgeloht 115—120, bayer. Emmentaler 135—145, Harzer 50—60, Limburger bayer., 20 proz. 62—67, Stangenkäse, bayer., 20 proz. 62—67, Romadur, 20 proz., in Stann. u. Et. 78—88, Steinbuscher, vollfett 115—120, Camembert, vollfett, 350 Gr. für 1 Stück 1,25—1,30, dto. 140 Gr. für 1 Stück 0,40 bis 0,45, dto. halbfett, 120 Gr. —, franz. Roquefort —, Gorgonzola 160 165, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, Ital. „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, dto. steifig 90—105.

Breslau, 27. August. Bericht der Firma Frik Baum u. Co. Die Nachfrage blieb ungefähr in den gleichen Bahnen der Vorwoche. Infolge der niedrigen Preise für Emmentaler dürfte der Absatz hierin etwas günstiger werden, zumal die Wurstpreise infolge der strammen Viehpreise keine Ermäßigung erfahren dürften. Auch der billigere Butterpreis kann dem besseren Absatz dieser Käsesorte dienlich sein. Die Preise für Aligauer Käse sind hier zunächst noch unverändert geblieben. Die neuerliche Erhöhung hat man noch nicht berücksichtigt, um den Absatz nicht zu lähmen. Da Holland etwas nachgab, dürfte wohl auch mit einer Senkung des Aligauer Preises zu rechnen sein. — Magerkäse ist immer noch schwer erhältlich. Das Geschäft in Harzerkäse liegt infolge der notwendigen höheren Preise recht schwer und ist schleppend geworden. Solange die Knappheit des Rohmaterials anhält, ist aber an eine Senkung des Preises für Harzerkäse nicht zu denken. Quarg. Die Anlieferungen aus unserem Gebiet genügen noch nicht. Es muß deshalb nach wie vor auf Auslandsware zurückgegriffen werden.

Rempten, 24. August. Börsen-Bericht der Aligauer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 45—48 M. Marktlage: Meinungskäufe. Aligauer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 90—110 M. Tendenz: ruhiger Markt.

Raufbeuren, 26. August. Aligauer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Zentner Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 45—48 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Die letzten Tage haben wenig Änderung in der Gesamtlage gebracht. Der Handel war in allen Son-
ruhig bei gleichbleibenden Preisen. Vollfette Goudas notieren in G-
und Bodengraben bis 53 fl. Es ist viel zweite Qualität am Markt,
bestenfalls zu 40 fl. verkauft werden kann. Nordholländische Edo-
konten höchstens 40 fl. in Alismaar bei ruhigem Handel erzielen. Auch
Notierungen für friesischen Käse haben nachgegeben. 20 proz. Sorten
brachten 29 fl., 30 proz. Käse bis 35 fl.

Milch.

Berlin, 27. August. Der Erzeugerpreis für Milch, wurde die Zeit vom 27. August bis 2. September festgesetzt in:

Berlin: 19,5 - 3 je Liter frei Berlin;

Hamburg: 18,0 - 3 je Liter frei Hamburg;

Breslau: 17,0 - 3 je Liter frei Verladestation;

Münster: 19,0 - 3 franko Empfangsstation ab 17. August

Eier.

Berlin, 26. August. Bericht der amtl. Notierungs-Kommission den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier große, vollfrische, gestempelte 14,5, frische über 55 Gramm 12—13, fr unter 55 Gramm 11, ausfortierte Schmuß- und kleine Eier 8,5— Auslandseier: extra große 14,5—15, große 13,5—14, normale bis 12, kleine und Schmußeier 8,5—10, chinesische Kühlhauseier 9,5— Tendenz: ruhig.

Köln, 27. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12—13,5, unter 55 Gramm 11—1

Neueste Schweinepreise.

Ort	Aug.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	25.	7761	86—84	82—80	Lebendgew.	glatt
Bremen	25.	1515	78—70	68—63	"	gut
Breslau	25.	1936	85—80	79—75	"	gut
Chemnitz	23.	1693	86—84	83—82	"	mittel
Danzig	24.	1439	80—75	72—66	"	ruhig
Dortmund	23.	2199	85—83	82—78	"	gut
Dresden	26.	255	89—86	84—80	"	mittel
Düsseldorf	24.	1539	89—82	81—78	"	lebhaft
Elberfeld	23.	1645	87—84	83—80	"	flott
Essen	24.	2707	86—80	79—75	"	mittel
Frankfurt a. M.	26.	248	86—75	—	"	ruhig
Hamburg	27.	4707	79—78	76—68	"	—
Hannover	25.	1120	84—78	76—70	"	mittel
Karlsruhe	21.	858	86—82	80—78	"	langsam
Köln	23.	4075	85—80	75—70	"	lebhaft
Leipzig	26.	941	88—86	85—84	"	gut
Magdeburg	24.	2598	87—84	82—78	"	mittelmäßig
Mannheim	26.	126	87—85	84—83	"	ruhig
München	25.	1992	84—78	73—65	"	—
Nürnberg	24.	1970	87—90	—	"	rege
Stettin	24.	838	84—82	80—76	"	ruhig
Stuttgart	26.	668	85—83	82—80	"	mäßig
Zwickau	23.	989	86—80	78—72	"	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 27. August. Die flauen amerikanischen Depeschen sind für Weizen nicht ohne Einfluß geblieben. Das Inlandsangebot ist zu für Weizen noch gering, aber die Kaufkraft hält sich auch außerordentlich zurück, zumal die gegenwärtig ausgetretenen Qualitäten meist den Mä-
nicht passen. Im Lieferungsgehalt zeigte sich verstärktes Angebot,
gegen hielt die Kaufkraft so sehr zurück, daß die Preise 4—4,50 M. un-
dem gestrigen Stand eröffneten. Von Roggen ist prompter Abladung u.
Inland mehr zu kaufen und es kommen jetzt auch zum Teil bessere Qua-
itäten heraus. Für Bayern und Sachsen, die in den letzten Tagen un-
schen Roggen gekauft haben, besteht hier nur wenig Nachfrage nach heit-
lichem Material. Die Mühlen halten bei der flauen Tendenz jetzt eb-
falls zurück, während im Lieferungsgehalt wohl Abgeber, aber mei-
Käufer im Markte waren. Gerste wird hauptsächlich in feinem Mater-
gekauft, ist sonst still. Hafer in mittlerer und geringerer Qualität fl-
und vernachlässigt. Nur gute Ware wird noch gefragt, liegt aber eb-
falls matt. Weizen ist ruhig.

Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 2 bis 221, neuer 208—216, Wintergerste 188—200, Sommergerste 234—2 Futterweizen 300—304, Platamais 186—189, kleiner Mais 210—2 Roggenkleie 118—122, Weizenkleie 108—110, Weizen märk. 269—274, Se 288—291, Okt. 280—281,5, Dez. 276—277,5, Roggen märk. 203—209, Se 220,5—222, Okt. 219—222, Dez. 219—222,5, Sommergerste 197—242, W- tergerste 168—174, Hafer märk. 175—186, Sept. 189, Dez. 191—190,5, We (loko Berlin) 176—182, Weizenmehl 38,75—40,25, Roggenmehl 29,50 i 31,50, Weizenkleie 10,25, Roggenkleie 11,10—11,50, Raps 320, Viktor- erlsen 37—44, fl. Speiserbsen 31—35, Futtererbsen 22—26, Widen 30, bis 32,—, Rapskuchen 14,20—14,40, Leinkuchen 19—19,20, Trodenkühn 10,80—11,—, Sogafrot 20,—, Kartoffelfloden 22,50—23,—.

Magdeburg, 27. August. Weizen ruhig 13,40—13,70, Roggen fl 10,75—10,85, Sommergerste ruhig 11,50—12,75, Wintergerste stetig 8, bis 9,15, Hafer ruhig 9,75—10,25.

Hamburg, 27. August. Getreide (für 1000 Kg. in Rm.). Weizen 2 bis 280, Roggen 205—210, Hafer 185—195, Wintergerste 175—180, Som- mergerste 220—250, ausländische Gerste 170—175, Mais 150—155, Ra- 17—17,50 für 50 Kg., Hirse 8—8,25 Gulden für 100 Kg., Leinfaat 19— für 100 Kg.

Hamburg, 26. August. Cif-Notierungen in holl. Gulden die 100 Kg. Weizen: Manitoba 1 16,80, 2 16,45, 3 16,10, 4 15,50, Hardwinter 2 15,25, Plata (78 Kg.) 15,40. Roggen: Western 2 11,30. Mais: Donau-Galforg 8,60, südlam. 8,60. Gerste: Donau und russ. 10,60. Hafer: Plata (51 bis 52 Kg.) 8,65, Kanada Western 2 10,70, Kanada feed 1 9,65. Lein-jaat: Plata 18,80. Weizenkleie die Tonne: grobe Plata 5 Pfd. Sterling 6 Sch., Pollard-Plata 5 Pfd. Sterl. 5 Sch., Baril 5 Pfd. Sterl. 6 Sch.

Bremen, 27. August. Weizen: Barusso (80 Kg.) 15,20, Hardwinter II 13,40. Roggen: Deutscher 11,90, amerikanischer II 9,75. Gerste: Donau 18,65, amerikan. Malzgerste 8,65. Hafer: La Plata 8,50, Kanada Western II 9,50, dito III 9, dito feeding 8,50. Mais: La Plata 7,60, Donau-Galforg 7,50. Tendenz: Stetig.

Dieser Ausgabe sind Prospekte beigelegt von Mag. Dahners, Hannover 14, betr. Dampfsparmotor, und von der Kunstanstalt Gebr. Gütler, Zittau i. S., betr. Käse-Etiketten.

Empfehlenswerte Bücher:

Lehrbücher.

- Kaumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Berich, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1923. Geb. 5.— M. geb. 6.— M.
- Reichmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb. und 8 Kinderbilder. Berlin 1922. 18.— M.
- Junt, Dr. B., Die Milchwirtschaft, 4. Aufl. 184 Seiten mit 71 Textabb. Berlin 1926. Gebunden 5.— M.
- Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfaden für landw. Schulen und Landwirte. 148 S. 1913. 1,50 M.
- Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelgemischer und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln. 1922. 8.— M.
- Seufel, Roderich, Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Volksschulen und landw. Lehranstalten, sowie zum Selbstunterricht. 5. Aufl. 373 S. mit 181 Abb. Stuttgart 1925. 5,50 M.
- Hesse, Dr. A., Anleitung zum Betreiben der Lehrungsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 M.
- Kirchner, Prof. Dr. B., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl., 579 S. mit 45 Abb. 1922. 15.— M.
- Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922. 8,40 M.
- Die praktische Milchhüterin. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920. 2,40 M.
- Klemke, Dr. S. v., Der praktische Milchwirt. 173 S. 70 Abb. 4. Aufl. 1910. Kart. 2.— M.
- Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl. 558 Seiten. 9.— M.
- Reier, Albin, Milch. Betriebslehre. 278 S. 2. Aufl. 1923. 10.— M.
- Rahn, Prof., Molkereihygiene 1925. 68 Seiten. 1,50 M.
- Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Teichert. 350 S. mit 191 Abbild. 6,50 M.
- Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchfunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln. 20.— M.
- Stoffel, Prof. Dr. S., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 M.
- Tiemann, Prof. Dr. S., Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung, Behandlung u. Verwertung. 144 S. 96 Abbild. 1913. 2,50 M.
- Ull, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien 1911. 264 S. m. 72 Abb. 5.— M.
- Winkler, Dr. Wilhelm, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 M.
- Wismann u. Peter, Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 4. Aufl. 1910. 198 S. mit 65 Abbild. und 3 Tabellen. 2,50 M.

Allgemeine Milchwirtschaft.

- Abreht, Dr. A., Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1.— M.
- Reichmann, Prof. Dr. W., Das Molkereiwesen. Ein Buch für die Praxis und Wissenschaft. Mit zahlreichen in den Text eingedruckten Holzschnitten. 1074 S. Braunschweig 1876-79. Geb. 25.— M.
- Helm, Wilh., Der Milchhaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschrieben. 154 S. Leipzig 1898. 4.— M.
- Die Milchwirtschaft in ihren Beziehungen zu Gewerbe und Industrie. 72 S. mit 21 Abb. Leipzig 1896. 1,50 M.
- Erfahrungen i. Molkereibetriebe. 3 Hft. 223 S. m. 42 Abb. Leipzig. 4,80 M.
- Roning, C. J., Biologische und chemische Studien über Milch. 1. 131 S. Leipzig 1908. 3.— M. 2. 98 S. Leipzig 1908. 2.— M. 3. 144 S. Leipzig 1911. 5.— M.
- Marting, Prof. Dr. Benno, Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Mit 162 in den Text abgedruckten Holzschnitten und zwei lithographischen Tafeln. 2 Bde. Leipzig 1871. Brosch. 18,20 M., geb. 19,50 M.

- Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. Eine Sammlung aller Molkereiwesen und damit verwandter Viehzucht bezügl. Ausdrücke. 2. Aufl. Leipzig 1907. Geb. 6.— M.
- Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Groß-Britanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft. 217 S. mit 20 Abb. Leipzig 1904. Geb. 6.— M. geb. 8.— M.
- Marting, Prof. Dr. Benno, Übergänge im Molkereiwesen 45 S. Leipzig 1891. 1,50 M.
- Geschichte der Rahmgewinnung. 1. Die Aufzählung mit 3 Holzschnitten und 151 Abb. 1909. 24.— M.
- 2. 1. Band, Schleuderentrahmung. 580 S. mit 6 Bildnissen und 344 Abb. 1913. 40.— M.
- 2. 2. Band, Schleuderentrahmung. 544 S. mit 3 Bildnissen und 394 Abb. 1915. 40.— M.
- Kiesel, Dr. H., Handbuch der Milchfunde. 13.— M.
- Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchfunde. 999 S. mit zahlreichen Abb. und Tafeln. 20.— M.
- Stohmann, Dr. J., Die Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch für Milchtechniker und Nahrungsmittelgemischer. 1032 S. mit zahlreichen Abb. 1898. 18.— M.

Für Milchlieferanten.

- Einweisung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Landrecht. 10 S. geb. 30 S., 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 13.— M., 200 Stüd 24.— M., 300 Stüd 30.— M.
- Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 S., 100 Stüd 3.— M., 500 Stüd 12,50 M.
- Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umf. gehftet 25 S., 25 Stüd 4,25 M., 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 12,50 M.
- Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl., 7 S. im Umf. gehftet 25 S., 25 Stüd 4,25 M., 50 St. 7,50 M., 100 St. 12,50 M.
- Was ist zu tun, um die Milchzerzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrag des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hanlen. 4 S. 10 S., 100 Stüd 3.— M., 500 Stüd 12,50 M.

Milchuntersuchung.

- Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9.— M.
- Gerber, Dr. A., Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 S. Gebunden 3.— M.
- Grimmer, Dr. W., Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelgemischer und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10.— M.
- Milch. Praktikum. Anleitung z. Untersuchung von Milch u. Molk.-Produkten für Nahrungsmittelgemischer, Milch- u. Landwirte. 295 S. m. 70 Abb. 1926. Geb. 12.— M., geb. 18,80 M.
- Hesse, Dr. A., Die Rahmunteruchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Volksschulleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1.— M.
- Zisse, Dr. A., Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtröpfchen. — 50 M.
- Morres, Wilh., Praktische Milchuntersuchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukt. 87 Seiten mit 42 Abbildungen u. einer Farbentafel. 4. Aufl. 1925. 5.— M.
- Pfister, A. u. Dr. W. Reuge, Tabelle der berechneten Trockensubstanz der Milch n. der Fleischmannschen Formel. 24 S. 1925. 1.— M.
- Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 M.
- Sobbe, Oskar v., Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethoden. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geb. 0,25 M.

- Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6.— M.
- Teichert, Dr. Kurt, Methoden z. Untersuchg. von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 M.
- Tiemann, Dr. S., Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtig. d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 M.

Bakteriologie.

- Freudenreich, Dr. Ed. von, Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 2,70 M.
- Senneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abb. 1,20 M.
- Suhmann, Dr. J. J., Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geb. 4,50 M.
- Oria-Rensen, Dr., Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 M.
- Weigmann, Prof. Dr. S., Die Pilzkunde der Milch. 2. Aufl. 379 S. mit 111 Abb. 1 Farbentafel. 40.— M.
- Wolff, Dr. A., Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 M.

Milchgewinnung.

- Aufsberg, Th., Stallkunde u. Milchkennntnis. 73 S. m. 14 Abbildung. Stuttgart 1906. Kart. 1,50 M.
- Hansen, Prof. Dr., Was ist zu tun, um die Milchzerzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? 1923. 4 Seiten. 0,10 M., in Partien billiger.
- Müller-Rehnhart, Hygienische Milchgewinnung mit besonderer Berücksichtigung d. Vitamin- und Mineralbestandteile des Futters. 99 S. mit 4 Abb. und 5 Taf. 1925. 4.— M.
- Ostertag, Prof. Dr. A. u. Henkel, Prof. Dr. Th., Milchbüchlein. Schriften des Deutschen Milch. Vereins Nr. 37. Stuttgart 1912. 3. Auflage. 2.— M.
- Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 0,10 M.

Milchverwertung.

- Aufsberg, Th., Rahmgewinnung und Butterbereitung. 79 S. m. 56 Abb. Vergriffen.
- Freund, Emil, Die Herstellung u. Verwendung v. Trockenmilch. 63 S. m. 17 Abb. 1918. Vergriffen.
- Goldhausen, Franz, Rums (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein eig. Methode. 35 S. 1889. 1,20 M.
- Helm, Wilhelm, Die Rahmlieferung, Anleitung zur Gewinnung, Frierung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossenschaften. 1896. 1.— M.
- Knoch, Dr. C., Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsmethode u. ihre Bewertung. 24 Seiten. 1904. 0,50 M.
- Die Magermilchverwertung in den Molk. 2. Aufl. 249 S. 1912. Vergriffen.
- Lauterwald, Dr. Franz, Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Butterhilfsstoffe. 1924. 82 S. 2,50 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 1. Oktober tüchtigen, verheirateten

Verwalter

Kaution 3500 M erforderlich. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten unter 3392 durch diese Zeitung.

Verwalterstellung

in Privatmolkerei nachweisbar. Anfragen mit Angaben der Vergütung erbeten unter Nr. 3472 an diese Zeitung. Freikwert beifügen.

Gesucht wird ein jüngerer unverheirateter

Betriebsleiter

für i. der Nähe einer Großstadt gelegene Molkerei mit Dampftrieb. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Angabe v. Gehaltsansprüchen unter Nr. 3443 durch diese Zeitung.

Harzkäsefabrik

sucht einen Käsemeister, der bereits schon in neuzeitlichen Betrieben tätig war, selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und das Personal sachgemäß anstellen kann. Monatliche Verarbeit. 500 bis 600 Zentner. Es wollen sich nur Herren melden, die für erstklassige, marktfähige Ware garantieren können. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen unter 3106 an diese Zeitung erbeten.

- Maas, H., Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. 1925. 4. S. — 10 M.
- Meuser, Dr. A., Prof. d. Milchlunde. Uebet die Herstellung von Joghurt. 11 S. 1925. — 40 M.
- Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 1925. 15 S. — 40 M.
- Morres, W., Anleitung zur Joghurtbereitung. 7 Seiten. 0,25 M.
- Moh, Hermann, Kuh- und Ziegenmilchverwertung im Haushalt. Hausbutterei-Hauskäseerei. 38 S. 1.— M.
- Riewerth, W., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Reif, Rums, Joghurt usw. sowie die Herstellung von Joghurtkäse). 1925. 12 S. 0,40 M.
- Scherer, A., Das Käselein. Seine Darstellung und technische Verwertung. 2. Auflage. 318 S. m. 14 Abb. 1919. 4.— M., geb. 5.— M.
- Schwarz, C., Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Berücksichtigung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten. 1.— M.
- Ull, F., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. 204 S. mit 72 Abbildung. Wien 1911. Geb. 5.— M.
- Vorträge, gehalten auf dem Rahmestkursus der Preuß. Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel am 28. und 29. November 1924. 62 S. 2.— M.
- Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mit Handzentrifuge. 1922. 0,25 M.
- Zirn, Georg, Ueber Milchzuckerfabrikation. 16 S. 1895. Vergriffen.

Milchhandel.

- Arms, Dr. B., Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe. 1898. 1.— M.
- Bernstein, A., Die Milch, ihre Eigenschaften, Bestandteile und Verwertung, sowie die Versorgung der Städte und die Ernährung durch Milch. 1904. 1,50 M.
- Clevisch, Dr. A., Die Versorgung der Städte mit Milch. 1909. 3.— M.
- Fischer, Albert, Die Technik im Milchhandel. 106 S. geb. 3.— M.
- Helm, Wilhelm, Wegweiser zu hoher Milchverwertung und gesunder Milchverf. 104 S. m. 82 Abb. 1908. 2,50 M.
- Judenack, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr., Die Milchverwertung vom Standpunkte der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung. 1925. 31 S. 1.— M.
- Mit 49 Abb. und 1 Tafel. 1906. 4.— M.
- Knoch, Dr. C., Die rätische Milchzentrale.

Verschiedenes.

- Ahlborn, Otto C., Ueber die Behandl. von Molk.-Abwässern. 1919. 14 S. 0,25 M.
- Aufsberg, Th., Singet und trinkt. Ein Lieberbuch f. Milcheute. 1912. 32 S. 0,50 M.
- Berger, Handbuch des Wissens. 543 Seiten. 12.— M.
- Bod, Dr. C. E., Das Buch von gesunden u. kranken Menschen. 18. Aufl. 992 S. 14.— M.
- Brund, Dr. B., Joghurt als Heilmittel. 0,25 M.
- Dallmayr, Dr. A., Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1.— M.
- Davidis-Holle, Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 55 Aufl. 666 S. 1925. 5.— M.

Suche zum baldigen Antritt ein. tüchtigen (3311)

Gehilfen

Anfangsgehalt Mt. 60.—. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Molkerei-Genoss. Rüdighausen. Rogge.

Gesucht wird ein tüchtiger, zuverl.

Gehilfe

welcher durchaus vertraut mit der Weichkäseerei (Camembert-Käseerei), sein muß. Anfangsgehalt Mark 50.—, Gewinnbeteiligung, freie Rassen sowie Wäsche. Bei Zufriedenheit Stellung dauernd. Bewerbungen sind Zeugnisabschriften beizufügen. Offerten unter C. W. 3373 an diese Zeitung.

Keinem Lehrling

darf der „Milch. Leitfaden“ vom Molk.-Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinemast behandelt. Gegen Einblendung von 2,50 M wird das schon gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Fachmann, 25 Jahre alt, welcher seine Molkerei verkauft hat, sucht sofort anderw. Wirkungskreis, Leiter oder sonst. Vertrauensposten. Würde mich auch mit einigen 1000 Mark an reell. Gesch. beteil., pacht. od. wo eine gew. wird, eine eint., a. heruntergekommen. Betr. garant. wieder lebensf. zu gestalten. Grdl. Ang. u. Nr. 3292 an diese Ztg.

Tücht. Moll. u. Käseerei-Fachmann 23 Jahre alt, 9 Jahre im Fach, ev., noch in ungekünd. Stell., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 9. od. 1. 10. 26 Stellung als 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Such. besitzt gute Erfahrung in Tilsiter Vollfettkäseerei, Buttererei, Kess., Maschine und sämtlichen Facharbeiten, welches er durch gute Zeugn. nachweisen kann. Um werte Angebote nebst Gehaltsangabe bittet (3347) **Molkereihilfe Max Holzt** Gr. Holzhausen b. Seehausen in d. Altmark.

Moll.-Fachmann, 28 J. alt, sucht zum 1. 9. oder später Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Posten. War auf lezt. Stelle 2½ Jahre als 1. Gehilfe bei den Maschinen, Butterei und Kleinverkauf tätig. Um frdl. Angeb. bittet **Theodor Weber** Molkerei Deutwig b. Demitz Sachsen. 3406

Zg., kräft. Gehilfe, 22 J. alt, im 8. Berufsjahre, welcher s. vor kein. Arbeit scheut, mit Kessel, Maschin., Kühlmasch., Butterei, Hart-, Weich- u. Harzfäz. vertr. ist, auch im Verkauf bewandert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 9. ev. früh. Stellung. Gefl. Angeb. bitte zu richten an **Max Bendig, Hagnau, Schles.**, Wilhelmstr. 7. (3421)

Suche zum baldigen Antritt für meinen Bruder 19 Jahre alt,

Gehilfenstelle, am liebsten für Betrieb und Kont. Kann helligen jedem Kollegen empfehlen. Gefl. Angeb. erb. (3420) **Winter, Inspektor** Schönewalde, Bez. Halle.

Zg. Moll.-Gehilfe, 22 J. a., f. zu Anf. September evtl. etwas spät. Stellung. Selbiger ist in der Tilsiter Käseerei, Butterei u. Schweinefleisch erfahren. Werte Angeb. mit Gehaltsangab. erb. an **Erich Berg, Dampfmolkerei Willenberg** in Ostpreußen. (3409)

Molkereihilfe (Besitzersohn), 22 Jahre alt, wünscht zum baldig. Antritt anderw. Stellung. Such. ist an flottes, selbst. Arbeiten gew., ist firm in Herstellung feinsten Butter, Schlags., Tils., Limburg., Stangenlimburg., Romad., Quasdratskäse usw., auch m. Milchverf. ist Suchender best. bewand. Mit ländl. wie städt. Betr. best. vertr., Zeugn. u. Referenz. steh. gern zur Verfug. Um frdl. Angebote bittet (3129) **Herbert Haase, Essen a. Ruhr**, Schornstr. 19. NB. Gegend gleich.

Für meinen **ersten Gehilfen**, 21 Jahre alt, absolut ehrlich, zuverlässig und intelligent, suche ich zum beliebigen Antritt von sofort bis 15. September Vertrauensstell. für Betrieb und Kontor. (3309) **Wilhelm Gronau, Dampfmolkerei, Liebstadt bei Weimar.**

Molkereihilfe, 21 Jahre alt, sucht zu sofort oder später possend. Wirkungskreis gleich welcher Art. Gegend gleich. In städt. sow. ländl. Betrieben tätig gewesen. Bestens vertr. in allen Zweigen des Faches, Milchannahme, Butterei, Käseerei, Vogelpflege, Glasmilchbehandlung, Maschin. und Untersuchungen, techn. Buchf., Abrechnung sowie Expeditionsw. Gute Zeugn. vorh. Werte Ang. mit Gehaltsangaben erbeten. **Katzen, Bremerförde i. S., Fluthstraße 16.**

Strebs., tücht. Fachmann

verheiratet, mit sämtlichen Facharbeiten gründlich vertraut, sucht zum 1. Oktober oder früher Dauerstellung mit Wohnung als Verwalter, Guts- oder Obermeister, oder sonstigen Vertrauensposten. Pachte auch Molkerei. Langjährige beste Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Brandenburg, Hannover, Westfalen bevorzugt, jedoch sonst Gegend gleich. Werte Angebote unter 3480 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für tüchtigen, katholischen **ersten Gehilfen** 23 Jahre alt, da er 1 Jahr in hies. modern. Betriebe tätig ist und sich verändern möchte, Dauerstellung als Obermeister, 1. Gehilfe, Expedient oder sonstigen Vertrauensposten. Er besitzt flotte Handschrift und ist flotter, sicherer Rechner. Wir können denselben jedem Kollegen warm empfehlen. Antritt kann 14 Tage nach Annahme erfolgen. Gegend gleich. Zu weiterer Auskunft sind wir gern bereit. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an **Herbert Scheider, Molkereigenossenschaft Rütgeneber, Post Borgentreich, Krs. Warburg in Westfalen.** (3451)

Mülgauer Molkereifachmann, (Käsemeister), 27 Jahre alt, vertr. in der Herstell. von ff. Tafelbutter, perfekt in der Weichkäseerei, speziell in Stangen-, Limburger-, Romad., Münsterkäse, sowie in der Behandlung von Emmentaler nicht unerfahren, sucht, gest. auf pa. Zeugn., Stellung in einer Molkerei, Weichkäseerei (Stadtbetriebe bevorzugt) od. Buttergroßhandlung des In- oder Auslandes. Angebote mit Gehaltsangaben unter Nr. 3432 an diese Zeitung erbeten.

Tilsiter Käseereihilfe (Ostpreußen), 26 Jahre alt, mit all. Facharbeiten bestens vertraut, w. sich zum 1. Oktober zu verändern. Gefl. Angebote mit Gehaltsangab. unter Nr. 3377 an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. Oktober evtl. auch schon früher suche für jungen, empfehlenswerten **Gehilfen** 18 Jahre alt, sicheren Rechner Stellung. (3295) **Molkerei Kirchdorf in Mecklenburg, Ruhlmann.**

1. Gehilfenstellung oder sonstigen Vertrauensposten sucht tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter Gehilfe. Derselbe ist 24 Jahre alt, mit Abrechnung u. Annahme sowie Versand, Butt., Mülgauer, Limburger u. Romadurkäseerei u. allen modernen Maschin. aufs beste vertraut. Antritt kann am 1. 9. oder 15. 9. erfolgen. Pa. Zeugnisse zu Diensten. Werte Ang. unter Nr. 2950 an diese Ztg. erbet.

Junger tüchtiger Molkereihilfe an selbständ., laub. Arb. gew., sucht, auf gute Zeugn. gestützt, zum 1. od. 15. September Stellung. Selbiger ist mit allen neuzeitlichen Maschinen, einschließlich Kühlmaschinen, aufs beste vertraut sowie in der Butterei, Milchannahme, Kontor und Käseerei gut bewandert. Da schon in städtisch. Vollbetriebe tätig gewesen, suche auch Stelle als **Kutscher** ev. als **Milchverkäufer**. Geg. gleich. Werte Angeb. erb. (3186) **A. Loh in Koberberg** Krs. Salzwedel, Altmark.

Molkereihilfe, 23 Jahre alt, in Hart- und Weichkäseerei, mit Licht und Kohlen säure-Kühlmaschinen sowie Schweinefleisch bestens vertraut, sucht zum 1. oder 15. September Dauerstellung. Um werte Angebote bittet (3290) **Emil Lange, Molkerei-Genossenschaft Christburg, Westpreußen.**

Zg. Moll.-Gehilfe, Ostpr., keine Arb. scheuend, f. z. 15. Sept. oder etwas früh. Stellg. in Betrieb, Käseerei oder Kontor. Schles. bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. W. Angebote erb. **Herb. Samotitz, Moll.-Geh., Glaser Gebirgsmoll., Glaz i. Schlesien.** (3405)

Für zuverlässigen, tüchtigen und ehrlichen 23-jährigen

Gehilfen den ich bestens empfehlen kann, suche zu möglichst baldigem Antritt Stellung in Voll- oder beschränk. Betriebe. (3473) **Dampfmolkerei Sonneborn** bei Gotha in Thür.

Molkereibesitzersohn, 17 Jahre, mit 2-jähriger Ausbild. sucht

Stellung in einem größeren Betrieb, wo er seine Lehre beenden und sich weiter ausbilden kann. Familienanschluss erwünscht. Antritt kann sofort erfolgen. Angebote unter Nr. 3447 an diese Zeitung.

Jung. Molkerei- und Käseereihilfe 20 Jahre, gesund und kräftig, sucht Stellung zum 1. 9. 26, am liebsten i. Holländer Käseerei, wo er sich vervollkommen kann. Kein Stundendarbeiter. Gehalt nach Ueber-einkunft. (3446) **Otto Bollborn, Clingen** bei Greußen in Thür.

24-jähriger Molkereihilfe mit allen Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Oktober arbeitsfähig Stellung. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben unter Nr. 3378 an diese Zeitung erbeten.

Suche für meinen Sohn, 20 J. alt, der mit allen Facharbeiten vertraut ist, Stellung als **Gehilfe** in größerem Vollbetrieb oder wo er sich in der Käseerei weiter ausbilden kann. Gefl. Angebote erbeten an (3444) **Molkerei und Milchzuckerfabrik A. Bruhin, Zinnow i. H.**

Wir suchen für einen tüchtigen, soliden **Gehilfen** welchen wir best. empfehlen können zum 15. September Stellung. Ders. ist mit allen vorkommenden Arbeit. gut vertraut. Offerten erbittet **Molkerei-Genossenschaft Gr.-Baaditz in Schles.**

Junger Molkereihilfe, fast 21 Jahre alt, in jeder Hinsicht fleißig, strebsam und zuverlässig, sucht nach dem 1. September zum ganz beliebigen Antritt Stellung. Selb. ist gut vertraut mit allen Facharbeiten. Werte Angebote an **Rudolf Schnoor, Milchzentrale, Holtz i. W.** (3469)

Zuverläss., älterer, fleißiger Gehilfe sucht Stellung sofort oder zum 5. September als erster bezw. Obermeister. Such. ist im Besitze von pa. Zeugnissen und des Betriebsleiterzeugn. Ang. erb. **A. F. Westfahl, Bierregge, Post Neuenkirchen, Rüg.**

Fachmannssohn sucht, gestützt auf gute Zeugn. zum 1. 9. od. sp. Stellung als 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten, hauptsächlich für **Annahme und Kontor**. Selbiger ist erfahren in sämtlichen Kontorarb. wie mit allen in Frage kommenden Maschinen (Butterei, Eismaschine, Dauerpasteurisierung). War auf d. lezten Stelle über 1½ Jahre als 1. Gehilfe tätig. Gefl. Angebote u. Nr. 3479 an diese Zeitung.

Nach Mitteldeutschland sucht Geh., 20 J. alt, Dauerstell. bei bescheid. Anspr. Um frdl. Ang. bittet **Fritz Paulat, Gr.-Zischdagen, Post Schillfojen, Ostpreußen.** (3431)

Gegend außer Ostpreußen gleich. **Gehilfe**, 21 J., fast 2 J. in ländl. Genossensch. tät. gew., sucht Stell. als alleiniger bezw. Antritt bel. Angeb. erb. **Walter Herbst, Groß-Zischdagen, Post Schillfojen, Ostpr.**

Sohn achtbarer Eltern, 15 Jahre alt, groß und kräftig und mit gut. Schulzeugnis, wünscht das

Molkereifach zu erlernen. Angebote sind zu richten an **Vincent Polstka, Sosniza, Kreis Hindenburg.** 3429

Oberkäufer, in allen Zweigen des Molkereifach. erf., jeden Betrieb vorstehend, 29 Jahre, ledig, sucht, gest. auf erstklassige Referenz, Vertrauensstell., wo spätere Verheiratung gestattet ist. Kautio kann gestellt werden. Angebote mit Gehaltsangaben unter Nr. 3428 an diese Zeitung.

24-jährige Verkäuferin (gelernte Meierin), sucht p. 15. 10. 26 Stellung. Angebote unter Nr. 3346 an diese Zeitung.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9561	1	2588	1	2817	7
10304	1	2592	14	2822	1
668	9	2606	1	2834	3
902	2	2607	1	2842	1
1269	1	2618	5	2853	7
1495	1	2619	1	2855	11
1498	1	2623	7	2856	3
1547	1	2627	3	2859	1
1574	1	2628	11	2863	4
2183	22	2633	2	2877	4
2206	1	2640	11	2879	5
2224	1	2641	4	2884	1
2233	1	2642	5	2886	7
2255	1	2647	2	2887	1
2264	1	2648	2	2896	2
2308	1	2650	1	2898	3
2331	1	2652	1	2899	3
2334	1	2659	1	2900	12
2343	9	2672	1	2906	4
2348	1	2674	3	2912	1
2368	1	2677	9	2917	3
2374	2	2679	3	2930	1
2384	3	2684	16	2931	2
2394	1	2686	4	2933	1
2407	5	2696	6	2935	1
2414	6	2702	8	2943	2
2420	1	2717	2	2944	1
2441	1	2720	1	2963	2
2448	1	2723	1	2972	7
2449	1	2725	3	2975	5
2473	7	2733	2	2977	2
2489	8	2735	8	2984	1
2498	12	2752	1	2988	3
2500	1	2771	2	3001	2
2506	1	2775	6	3003	2
2523	1	2776	17	3010	5
2527	1	2777	13	3016	6
2545	2	2778	3	3022	4
2553	2	2782	8	3024	7
2554	1	2789	1	3046	2
2555	5	2794	7	3084	1
2570	1	2797	3	3106	1
2574	2	2800	26	3125	1
2576	1	2801	13	3127	1
2577	4	2803	24	3135	1
2586	1	2810	1	3136	1

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Mollereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dörbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Handels-Zusteller. Jahrspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankwechsel u. Nothgeld nicht einfinden. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 101

Hildesheim, den 31. August 1926.

40. Jahrgang.

Die Butter- und Käsechau auf der Deutschen Ostmesse.

Von Käseereinstruktor L. Schmid, Königsberg.

Die beiden Ausstellungen, sowohl Butter- wie auch Käsechau waren verhältnismäßig gut besichtigt. Im Verhältnis zum Umfang der Ostpreussischen Milchwirtschaft hätte aber die Besichtigung noch eine bessere sein sollen. Das trifft ganz besonders für die Privatmolkereien zu. Die Genossenschaften haben einen wesentlichen Prozentsatz weit über ihre wirtschaftliche Verbreitung hinaus zum Gelingen der Ausstellung beigetragen. Wichtig wäre es gewesen, wenn beide Wirtschaftsbereiche im richtigen Verhältnis zur Verbreitung sich an der Ausstellung beteiligt hätten. Aber scheint, daß die Privatunternehmer noch nicht das große Interesse aufbringen vermögen, daß sie aufbringen müßten, wenn sie auch nach außen hin zeigen wollten, in welcher Stärke sie in der Provinz vertreten sind. Es bleibt also noch sehr vieles zu verbessern.

Die Butterchau war mit 115 Proben besichtigt. In Klasse III ungesalzene Butter traten in den Preisbewerb 38 Molkereien und Milchverarbeitungsbetriebe ein. Von diesen erhielten

Siegerehrenpreise:

Molk.-Gen. Bartenstein, silberne Medaille der Ostmesse. Molk.-Gen. Lützen, silberne Medaille der Ostmesse. Molkereibes. Joh. Konegen, Goldap, Ehrenpreis des Ostpreussischen Milchwirtschaftlichen Vereins. Landwirtschaftskammergut Bosemb, Krs. Sensburg, silberne Medaille der Ostmesse. Molkereipächter Stecher, Marwalde, Krs. Osterode, Bronze-Medaille der Ostmesse.

Es erhielten ferner

I. Preise:

Molk.-Gen. Pompiden, Molk.-Gen. Kallischken, Molk.-Gen. Gr. Legitten, Molk.-Gen. Heiligenbeil, Molk.-Gen. Barten, Krs. Rastenburg, Molk.-Gen. Landsberg, Molk.-Gen. Frenstätt, Westpr., Molk.-Gen. Sensburg, Molk.-Gen. Peitschendorf, Molk.-Gen. Lamgarben, Molk.-Genossenschaft Köffel, Molk.-Gen. Salpfeim, Molk.-Gen. Riwitten, Krs. Heilsberg, Molkereibes. Zietke, Langendorf bei Eichen, Molkereibesitzerin M. Damerau, Wosnigen, Krs. Sensburg, Molkereibes. Amtsrat Schrewe, Kleinhof-Tapiau, Molkereibes. H. Schröter, Elbing, Molkereipächter Stecher, Marwalde, Krs. Osterode, Rittergutsbesitzer Görg, Littschen, Krs. Marienwerder, Rittergutsbesitzer Sassen, Gr. Karschau.

II. Preise:

Molk.-Gen. Rudau, Molk.-Gen. Schönbrunn, Molkereibes. A. Zietke, Krs. Heiligenbeil, Raabe, Buddern, Meierei Kirchnen, Krs. Fischhausen, Molkereibes. Wirsum, Pollwitten, Gutsbes. Knopff, Edertsberg, Krs. Goldap, Rittergutsbesitzer Raethjen, Bollendorf, Krs. Rastenburg, Gutsmolkerei Gr. Thierbach, Krs. Pr. Holland.

Anerkennungen:

Molkereibes. W. Salp, Reidenburg, Ostpr., Molkerei Trentitten, Krs. Fischhausen, Landwirt Frau E. Schulz, Torkendorf, Gutsbesitzer Wiehler, Torkendorf, Krs. Marienburg.

Insgesamt: 24 I. Preise = 64,9 %

9 II. Preise = 24,3 %

4 Anerkennungen = 10,8 %

Insgesamt: = 100 % prämiert.

In Klasse IV, gesalzene Butter, traten 77 Molkereien und Milchverarbeitungsbetriebe in den Preisbewerb ein. Es erhielten

Siegerehrenpreise:

1. Sieger: Rittergutsbesitzer Dr. Draeger, Molk. Bisdorf. Goldene Medaille der Ostmesse.

2. Sieger: Molkereibesitzer Joh. Konegen, Goldap. Silberne Medaille der Ostmesse.

3. Sieger: Molkereigenossenschaft Pompiden. Ehrenpreis der Herdgesellschaft.

4. Sieger: Molkereipächter Stecher, Marwalde. Silberne Medaille der Herdbuchgesellschaft.

5. Sieger: Molkereigenossenschaft Lasdehnen. Silberne Medaille der Ostmesse.

6. Sieger: Landwirtschaftskammergut Bosemb, Krs. Sensburg. Ehrenpreis der Molkereigenossenschaft Bartenstein.

7. Sieger: Rittergutsbesitzer Schmer, Carmitten. Ehrenpreis des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften und Ehrenpreis der Stadt Königsberg.

8. Sieger: Gutsbesitzer Czochi, Skoppen. Bronze-Medaille der Ostmesse.

9. Sieger: Molkereibesitzer H. Schroeter, Elbing. Bronze-Medaille der Ostmesse.

I. Preise:

Molkerei-Gen. Heiligenbeil, Molk.-Gen. Guhringen, Krs. Rosenberg, Molk.-Gen. Riesenkirch, Westpr., Molk.-Gen. Christburg, Molkereibesitzerin M. Damerau, Wosnigen, Krs. Sensburg.

II. Preise:

Molk.-Gen. Gr. Legitten, Molk.-Gen. Landskron, Krs. Friedland, Molk.-Gen. Heiligenbeil, Molk.-Gen. Barten, Krs. Rastenburg, Molk.-Gen. Frenstätt, Westpr., Molk.-Gen. Sensburg, Molk.-Gen. Peitschendorf, Molk.-Gen. Ramonten, Krs. Sensburg, Molk.-Gen. Olschewen, Krs. Sensburg, Molk.-Gen. Mierunsten, Ostpr., Nikolaiten, Ostpr., Salpfeim, Krs. Sensburg, Molk.-Gen. Wehlau, Molk.-Gen. Rhein, Ostpr., Krs. Löben, Molk.-Gen. Kreuzburg, Ostpr., Molk.-Gen. Pässenheim, Molk.-Gen. Löben, Molk.-Gen. Reichenbach, Ostpr., Molk.-Gen. Bischofsburg, Ostpr., Kreis Köffel, Molk.-Gen. Barnascheln, Molk.-Gen. Angerburg, Ostpr., Molkereibesitzer Zietke, Langendorf bei Eichen, Meiereibes. Raabe, Buddern, Meierei Kirchnen, Krs. Fischhausen, Molkereipächter J. Uebi u. Co., Friedland, Ostpr., Molkereibes. Amtsrat Schrewe, Kleinhof-Tapiau, Molkereibesitzer Koesling, Bodschwingen, Molkereibesitzer Turowski, Gurfeln, Molkereibes. Weiß, Ludwigsdorf, Krs. Osterode, Kreismolkerei Neuendorf, Krs. Lnd, Gutsbesitzer Blunk, Popiollen, Majoratsbesitzer von Kuenheim, Zuditten, Rittergutsbesitzer Sassen, Gr. Karschau, Rittergutsbesitzer Mag Greiß, Neuhoß, Gräfl. Eulenburgsche Güterverwaltung, Prassen, Rittergutsbesitzer Boegelen, Annenhof, Rittergutsbesitzer Helgren, Rammershöfen, Krs. Heiligenbeil, Gutsbesitzer Korthals, Freisfelde.

III. Preise:

Molk.-Gen. Kallischken, Molk.-Gen. Gumbinnen, Ostpr., Molk.-Gen. Barutenstein, Molk.-Gen. Bladien, Ostpr., Molk.-Gen. Osterode, Molk.-Gen. Kallenzinnen, Ostpr., Krs. Johannsburg, Molk.-Gen. Allenstein, Ostpreußen, Molk.-Gen. Domnau, Ostpr., Molk.-Gen. Köffel, Molk.-Genoss. Gr. Hohenrade, Krs. Königsberg, Molk.-Gen. Globuhnen, Krs. Pr. Eylau, Molkereibesitzer Zietke, Zinten, Molkereibes. Schramm, Brüdendorf, Ostpr., Krs. Osterode, Rittergutsbes. Görl, Littschen, Krs. Marienwerder, Rittergutsbesitzer Mayer, Gassen, Krs. Fischhausen, Rittergutsbes. Schumann, Reichau, Krs. Mohrunen, Rittergutsbes. Reichert, Auer, Krs. Insterburg, Gutsmolkerei Gr. Thierbach, Krs. Pr. Holland.

I. Preise 13 = 16,8 %

II. Preise 37 = 48,0 %

Anerkennungen 18 = 23,3 %

Insgesamt wurden prämiert 88,1 %

Es waren an der Ausstellung beteiligt, für ungesalzene Butter:

17 Genossenschaften,

11 Privatkäseereien,

9 Gutsmolkereien.

Für gesalzene Butter:

41 Molkereien,

16 Privatkäseereien,

20 Gutsmolkereien.

Das Resultat für ungesalzene Butter ist recht erfreulich, wenn 100 Prozent der Aussteller prämiert werden können ist es ein Zeichen, daß die Qualität der ostpreussischen Butter sich wesentlich gebessert hat, daß sie keineswegs qualitativ hinter andern Provinzen zurücksteht.

Bei der gesalzene Butter ist das Gesamtergebnis zwar auch gut, aber doch nicht ganz befriedigend, da die ersten Preise hier etwas spärlicher verteilt sind. Den meisten konnten nur zweite Preise zuerkannt werden. Es scheint hier auch wieder, daß erstklassige gesalzene Butter nicht so leicht hergestellt werden kann, sondern daß sich jedenfalls hier leichter Geschmacksfehler einstellen. Wir will scheinen, als ob das Buttersalz, das uns im allgemeinen zur Verfügung steht, noch nicht den Anforderungen entspricht, die man an dasselbe stellen sollte. Da wird auch wohl für die Herstellerfirmen des Buttersalzes noch sehr viel zu tun übrig bleiben.

Erfreulich ist ferner die Tatsache, daß auch Molkereibutter, die ausgestellt worden ist, prämiert wurde und zwar erhielt eine solche ausgestellte Probe den 2. Preis. Man sieht auch hier wieder, daß man bei einigermaßen richtiger Behandlung der Molkereijahne noch gute erstklassige Butter herstellen kann. Es soll dieses allen Käseereien die vorwiegend Molkereijahnebutter herstellen, ein Ansporn sein.

Käse.

Klasse 5. Schweizer Käse mit 40–50 Prozent Fett in der Trockenmasse.

1 Aussteller. Den ersten Preis erhielt Molkereibesitzer Christen, Grunau, Westpreußen.

Klasse 8. Käse nach Tilsiter und ähnlicher Art mit 40–50 v. H. Fett in der Trockenmasse.

Insgesamt waren 90 Käsehersteller vertreten, davon erhielten Sieger-Ehrenpreise:

1. Sieger: Molkerei-Genossenschaft Insterburg, e. G. m. b. H. Preis des Centralverbandes Tilsiter Käsefabrikanten.
2. Sieger: Molkereigenossenschaft Allenstein, e. G. m. b. H. Ehrenpreis der Deutschen Ostmesse.
3. Sieger: Molkereibesitzer Ebnöther, Neu-Bogdahnen. Silberne Medaille gestiftet vom Verband Ostpreussischer Molkereibesitzer und Pächter.
4. Sieger: Amtsrat Schreme, Kleinhof-Tapien. Goldene Medaille der Ostpreussischen Herdbuchgesellschaft.
5. Sieger: Käsebesitzer Taruttis, Neu-Jägerischen. Goldene Medaille der Deutschen Ostmesse.

I. Preise:

Molk.-Gen. Gumbinnen, Molk.-Gen. Naßgraben, Molk.-Gen. Kößel, Molk.-Gen. Christburg, Molkereibes. Amtsrat Schreme, Kleinhof-Tapien, Molkereibes. Zürcher, Endrejen, Molkereibes. Scheuber, Nidelschagen, Molkereibes. Schneider, Lindendorf, Molkereibes. Taruttis, Jägerischen, Molkereibes. Ebnöther, Mlekneiten, Molkereibes. Ebnöther, Gr. Brittanien, Molkereibes. Ruohs, Marienwerder, Molkereibes. Specht, Schwandorf, Westpreußen.

II. Preise:

Molk.-Gen. Gr. Legitten, Molk.-Gen. Landstron, Molk.-Gen. Löhen, Molk.-Gen. Barnascheln, Molkerei-Gen. Sodehnen, Molkereibes. Zieffe, Zinten, Molkerei Kirchnen, Krs. Fischhausen, Molkereibes. Amtsrat Schreme, Gr. Lindenau, Molkereibes. Amtsrat Schreme, Allenburg, Molkereipächter Dossenbach, Kauten, Molkereibes. Ebnöther, Sköpen, Molk.-Pächter Pawlowski, Schruben, Molkereipächter Grätzsch, Gudellen, Molk.-Besitzer Pingel, Himmelforth, Molkereibes. Klann, Döfau, Krs. Rosen-berg, Molkereibes. Lerbs, Ragnit, Molkereibes. Nather, Kloben, Molkereipächter Wahnert, Guttschadt, Molkereibes. Ruohs, Marienwerder, Molkereibes. Christen, Grunau, Westpr., Molkereibes. Günther, Mohrungen, Molkereipächter Temoleit, Al. Jagodnen.

Anerkennungen:

Molk.-Gen. Bartenstein, Molk.-Gen. Schönbrunn, Ostpr., Molk.-Gen. Wehlau, Molkereipächter Schneider, Banjen, Krs. Kößel, Molkereipächter Joseph Nebi u. Co., Friedland, Ostpr., Molkereibes. Schmidt, Bahnhof Pollwitten, Molkereibes. Sporn, Adl. Krenwehlen, Molkereibes. Buch, Spuden, Molkereipächter Gebr. Kopp, Warzlaufen, Käsebes. Wüthrich, Elbing, aus Käse Gr. Widenau, derselbe aus Käse Rognathau, derselbe aus Käse Unterfernbawde, Molkereipächter Gehrmann, Mühlhausen, Rittergutsbes. Schumann, Reichau.

15 I. Preise	= 16,6 %
22 II. Preise	= 24,4 %
16 Anerkenn.	= 17,7 %

Insgesamt wurden prämiert 58,7 %.

Unter den Ausstellern befanden sich:

- 20 Molkereigenossenschaften
- 63 Privatkäseereien
- 7 Gutsmolkereien

Insgesamt 90 Aussteller.

Klasse 9. Käse nach Tilsiter und ähnlicher Art mit 30–40 v. H. Fett in der Trockenmasse.

Insgesamt 4 Aussteller, davon erhielten:

I. Preis:

Molk.-Gen. Insterburg, Molkereibesitzer Simon, Al. Schönau.

II. Preis:

Molkereigenossenschaft Allenstein.

Anerkennung:

Molkereigenossenschaft Gumbinnen.

I. Preise	50 %
II. Preise	25 „
Anerkennung	25 „
	100 %

Klasse 10. Käse nach Tilsiter und ähnlicher Art mit 20–30 v. H. Fett in der Trockenmasse.

Insgesamt 8 Aussteller, davon erhielten:

I. Preis:

Molk.-Gen. Löhen, Molk.-Gen. Christburg, Westpr.

II. Preis:

Landwirtschaftskammergut Bosenb, Krs. Sensburg.

Anerkennungen:

Molk.-Gen. Landstron, Molk.-Gen. Bartenstein, Molk.-Gen. Allenstein, Molkereibes. A. Zieffe, Zinten.

2 I. Preise	= 25 %
1 II. Preis	= 12,5 „
4 Anerkennungen	= 50 „

Insgesamt = 87,5 % prämiert

Klasse 12: Käse nach Tilsiter und ähnlicher Art mit 20–30 v. H. Fett in der Trockenmasse.

Insgesamt 8 Aussteller, davon wurden prämiert:

I. Preis:

Molkereibesitzer Taruttis, Neu-Jägerischen. Silberne Medaille der Ostmesse.

II. Preis:

Molk.-Gen. Bartenstein, Molk.-Gen. Mierunsten, Molkereibes. Weit Ludwigsdorf, Gutsbesitzer Korthals, Freifelde.

Anerkennung:

Molkereibesitzer Konegen, Goldap.

1 I. Preis	= 14,3 %
4 II. Preise	= 57,1 „
1 Anerkennung	= 14,3 „

Insgesamt = 85,7 % prämiert.

Klasse 29. Schmelzkäse aller Art.

Insgesamt 3 Aussteller.

I. Preis:

Molkereibesitzer Schroeter, Elbing. Siegerehrenpreis, gestiftet von der Molkereigenossenschaft Insterburg.

II. Preis:

Molkereigenossenschaft Löhen.

Käsefabrik E. Lanz, Br. Holland, erhielt: Einen I. Preis auf Blockkäse, zwei I. Preise auf Schachtelkäse in kleinerem Format, einen II. Preis auf Halbfettkäse.

Die Käseausstellung ergab diesmal nicht das erfreuliche und gute Resultat, wie bei der Ausstellung in Breslau. Das ist wohl in erster Linie darauf zurückzuführen, daß die Käse noch in einem zu jugendlichen Alter der Ausstellung zugeführt werden mußten. Auch ist bekannt, daß gerade die Erzeugnisse der Monate Mai und Juni oft nicht zu den besten des Jahres gehören.

Wenn man die Preisrichterurteile einer kritischen Überprüfung unterzieht, so darf vielleicht diesmal gesagt werden, daß die Urteile doch sehr verschieden ausgefallen sind, oft nicht zur Zufriedenheit des Ausstellers und ich muß sagen, als ganz Unparteiischer, vielleicht mit einigem Recht. Es sind Preisrichterurteile herausgebracht worden, die bestimmt einer objektiven Überprüfung von Seiten einer über dem Ganzen stehenden unparteiischen Kommission, nicht Stand gehalten hätten. Ich glaube nicht fest zu gehen, wenn ich sage, das Preisgericht hat in den einzelnen Gruppen nicht die erforderliche Zusammenfassung gehabt.

Man ist auf Grund des Preisrichterergebnisses zur Annahme geneigt, daß hier gewisse Handelsplatzurteile abgegeben worden sind. Das müßte meines Erachtens verschwinden. Nicht das Urteil eines bestimmten Handelsplatzes darf für die Begutachtung und für die Preisrichterurteile entscheidend sein.

Bei zukünftigen Preisgerichten müßte ein Oberrichter das Gesamturteil einer Überprüfung unterziehen. Ich teile hier durchaus die Meinung des Herrn Konjul Stucki, der ebenfalls für Einsetzung eines solchen obersten Spieße ist.

Auch das Urteil der einzelnen Gruppen läßt noch an Einheitlichkeit zu wünschen übrig. Es ist wie mir scheinen will, auch hier noch nicht so fein ausgearbeitete System vorhanden, durch das man leichter Fehlurteile ausschließen könnte. Auch hier dürfte eine Anregung des Herrn Konjul Stucki vielleicht etwas Besserung bringen. Man sollte nach meiner Meinung die Gesamtproben zunächst mal, bevor man in die eigentliche Beurteilung (Geschmack und Struktur) eintreten. Es wird dann nicht häufig passieren, wie es tatsächlich bei dieser Beurteilung vorgekommen ist, daß man geringeren Qualitäten Preise zuerteilt, die sie nicht verdienen und umgekehrt. Jedenfalls ist auch diesmal wieder festzustellen, daß der Käse sich bei längerem Luftzutritt im Aussehen stark verändern kann.

Die Ausstellung soll aber allen, trotz der Kritik und trotz der Unzufriedenheit, die manchmal vielleicht berechtigt herrschte, einen neuen Impuls zur Mitarbeit und zur Hebung der Qualität sein. Auch die mit einem Preise Bedachten, sollen sich nicht abhalten lassen, eine spätere Schau wieder zu besuchen. Es muß nur bei den späteren Provinzialausstellungen die Beteiligung der verschiedenen Wirtschaftsformen gleichmäßigere und bessere sein. Ein richtiges Bild von der Entwicklung einer Industrie oder eines Gewerbes, kann man sich nur dann machen, wenn die Träger des Gewerbes sich bei öffentlichen Schauen durch die Schilderung der Schauen zeigen und gleichzeitig auch dadurch beweisen, daß sie in Herstellung eines einwandfreien guten Käseerzeugnisses auf der Höhe der Zeit stehen. Möge diese Schau auch diejenigen Kreise aufstellen, die sich bisher abseits gehalten haben, man darf wohl erwarten, daß die nächste Provinzialausstellung einen noch imposanteren Eindruck hinterläßt.

Ist viermaliges Melken täglich rentabel?

Von Nis Petersen.

Die Frage, wieviel mal man täglich melken lassen soll, ist eine Frage, die in der Praxis des landwirtschaftlichen Betriebes nie zur Ruhe kommen will. Aber gerade unter den heutigen Verhältnissen gewinnt diese Frage eine doppelte Bedeutung, weil die Milchviehhaltung heute mehr denn je der Zweig ist, der innerhalb der Landwirtschaft die größte Rentabilität zu gewährleisten in der Lage ist. Die Marktverhältnisse haben es mit sich gebracht, daß die Getreidewirtschaft gegenüber der Milchviehhaltung etwas in den Hintergrund gedrängt worden ist, und aller Voraussicht nach wird auch die Milchviehhaltung für die kommende Zeit das Rückgrat für die meisten landwirtschaftlichen Betriebe bilden müssen. Um nun die Frage der Rentabilität eines zweimaligen, dreimaligen und eines viermaligen Melkens genau festlegen zu können habe ich ein Jahr hindurch in einem landwirtschaftlichen Betriebe dreimal und das Jahr darauf in demselben Betrieb viermal täglich melken lassen. Die Ergebnisse sind mit der größten Genauigkeit aufgezeichnet worden, umso genauer, als der betreffende landwirtschaftliche Betrieb bereits längere Jahre dem örtlichen Milchviehkontrollverein angehört und schon zweimal monatlich durch den Milchkontroll-Assistenten genau kontrolliert wird. Der Erfolg des Ueberganges vom dreimaligen zum täglich viermaligen Melken ist so erheblich, daß man in dem betreffenden Betrieb überhaupt nicht daran denkt, zum dreimaligen Melken wieder zurückzugehen. Als Versuchstiere dienten die etwa 20 Stück Milchkühe, welche schwarzbunten Holländerrasse angehören. Durch jahrelange Zuchtswahl

und Züchtung auf höchste Milchleistung konnten die durchgeführten Versuche mit einem durchaus erstklassigen Stamm durchgeführt werden. Die Durchschnittsleistung der 10 besten Kühe stellte sich auf 6653 Kilo jährlich und nur wenige Tiere standen unter einer Jahresleistung von 5000 Kilo Milch.

In anderen Arbeiten habe ich darauf hingewiesen, daß die Rentabilitätsgränze einer Milchkuh heute etwa bei 2700 Kilo Leistung liegt, d. h. also, daß eine Milchkuh, die weniger als 2700 Kilo liefert, kaum eine Rente abwirft. Wir müssen berücksichtigen, daß eine Milchkuh mit 2000 Kilo Jahresleistung an Erhaltungsfutter daselbe braucht wie eine Milchkuh, die 5000 Kilo leistet. Wir rechnen an Erhaltungsfutter für eine Milchkuh von 500 Kilo 1400 Futtereinheiten; eine Futtereinheit = 1 Kilo Gerste mittlerer Qualität. Grünfütter und Pflege des Tieres usw. müssen täglich mit rund 90 Pfennige veranschlagt werden. Auf dieser Grundlage kann man, wie ich in anderen Arbeiten gezeigt habe, unter entsprechender Berücksichtigung der Verhältnisse in den einzelnen Betrieben genau die Rentabilität für jede einzelne Milchkuh festlegen. Da nun, wie bereits bemerkt, die Rentabilität einer Milchkuh erst bei 2700 Kilo Jahresleistung beginnt, muß das Bestreben des Landwirtes darauf hinauszielen, die Leistung jeder einzelnen Milchkuh möglichst weit über diese 2700 Kilo hinauszubringen. So gelang es beispielsweise in dem landwirtschaftlichen Betrieb, der diesen Betrachtungen zu Grunde gelegt ist, die Leistung der besten Milchkuh in 362 Melktagen auf 8056 Kilo Milch bei 3,36 Proz. Fett zu steigern. Die Leistung stellte sich in Butter ausgedrückt auf 301 Kilo. Der errechnete Reingewinn für die betreffende Milchkuh stellte sich für die 362 Tage des betreffenden Jahres auf M. 540,00. Auf Grund der Tatsache, daß das Erhaltungsfutter bei einer schlechtleistenden und bei einer hochstleistenden Kuh das gleiche sein muß, ergibt sich, daß die Rentabilität einer Milchkuh mit dem Wachsen der Leistung erheblich stärker zunimmt als die Summe der Aufwendungen, d. h. mit anderen Worten, daß der prozentuale Reingewinn einer Milchkuh von 5000 Kilo Jahresleistung bedeutend höher ist als der prozentuale Reingewinn einer Milchkuh von 4000 Kilo Jahresleistung.

Daher muß das Streben des auf die Rentabilität seiner Viehwirtschaft gewichtlegenden Landwirtes darauf gerichtet sein, die nur irgend denkbaren Höchstleistungen zu erzielen. Höchstleistungen können naturgemäß nur erzielt werden bei reichlicher Kraftfutterzugabe. Man wird zunächst die Rechnung dahin aufstellen, ob hohe Kraftfuttergabe rentabel ist. Das wird heute in der Regel überall der Fall sein, wenn nur richtig und individuell gefüttert wird. Ist also einerseits die richtige Fütterung ein Weg zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit des Milchviehes, so gibt es auch noch andere Wege, durch die wir gleichzeitig eine Steigerung der Leistung erzielen können. Hier spielt die Frage, wieviel mal man täglich melken soll, eine große Rolle. Es gibt Betriebe, die da meinen, daß man mit einem zweimaligen Melken sogar auskommen kann. Es liegen mir Berichte vor aus Wirtschaften, in denen man Versuche mit zweimaligem und dreimaligem Melken gemacht hat. Der Erfolg dieser Versuche, die sich über rund 4 Monate erstrecken, zeigt, daß die Steigerung bei dreimaligem gegenüber dem zweimaligen Melken sich auf 2,3 Kilo Milch täglich stellt. Rechnen wir beispielsweise 20 Melkkühe in dem betreffenden Betrieb, so ergibt das eine tägliche Mehrleistung von 46 Kilo Milch, umgerechnet auf 300 Melktage ergibt das eine Mehrleistung von 13 800 Kilo Milch je Kuh, das Liter zu 15 Pfg. gerechnet ergibt eine Erhöhung des Reinertrages um 2070,00 M. Der Verfasser dieser Zeilen hat nun in einem Betriebe mit 20 Melkkühen ein Jahr lang Versuche mit dreimaligem und das darauf folgende Jahr mit denselben Melkkühen Versuche mit viermaligem Melken angestellt. Während bei dreimaligem Melken zweimal gefüttert wurde, ist bei viermaligem Melken dreimal gefüttert worden. Der Mehrertrag gegenüber dem dreimaligen Melken stellte sich beim viermaligen Melken auf 4,3 Kilo je Kuh täglich, das ergibt im Durchschnitt bei 20 Kühen 86 Kilo täglich, entsprechend 25 800 Kilo in 300 Melktagen. Bei einem Vollmilchpreis von 15 Pfennige je Liter ergibt also das viermalige Melken einen Mehrgewinn von 3870,00 M. jährlich. Rechnen wir 14 Liter Vollmilch für ein Pfund Butter, so kann man ohne weiteres feststellen, wieviele Pfund Butter man jährlich aus einem Viehbestand durch ein viermaliges Melken gegenüber dem dreimaligen Melken mehr gewinnt.

Sehr wichtig ist bei einem viermaligen Melken täglich, daß die Zeiten genau auseinanderliegen. In dem in Frage kommenden Betriebe wurde das ganze Jahr hindurch (und man setzt die Sache bisher immer weiter fort) morgens 3 Uhr, vormittags 9 Uhr, nachmittags 3 Uhr und abends 9 Uhr gemolken. Mit diesem 6 stündigen Abstand wurden die Melkzeiten genau innegehalten. Die Bedienung geschieht durch männliches Personal. Hiermit sind die allerbesten Erfahrungen gemacht, denn es ist ungeheuer wichtig, daß die Kühe gerade bei viermaligem Melken vollkommen rein gemolken werden, denn gerade die letzten Milchstrahlen enthalten das meiste Fett. Versuche haben gezeigt, daß der Fettgehalt der Milch einer Kuh zu einer Melkzeit von 1—10 Prozent schwanken kann. Eine ganz willkürlich vorgenommene Untersuchung bei einer einzelnen Kuh ergab folgende Schwankungen im Fettgehalt der ermolkenen Milch:

in den ersten Strahlen	3,90 Proz. Fett
nach 1 Liter	4,10 Proz. Fett
nach 2 Liter	5,00 Proz. Fett
nach 3 Liter	5,60 Proz. Fett
nach 4 Liter	5,90 Proz. Fett
nach 5 Liter	6,10 Proz. Fett
nach 6 Liter	6,30 Proz. Fett
nach 7 Liter	7,05 Proz. Fett
nach 8 Liter	8,50 Proz. Fett
und in den letzten Strahlen	9,70 Proz. Fett

Dieses Beispiel zeigt, daß man ein großes Gewicht auf ein vollständiges Reinmelken der Kühe legen muß, denn es gehört nicht viel Milch mit 10 Proz. Fett dazu, um 1 Kilo Butter zu produzieren. Man müßte demgegenüber die Frage aufwerfen, ob es für die Melkkühe von Vorteil ist, wenn man beim Melken sozusagen den letzten Strahl der Milch direkt aus dem Euter herauspreßt. Da hat nun die Erfahrung gezeigt, daß es für die Milchkuh das Beste ist, wenn sie vollständig rein gemolken wird und nur so, daß auch nicht ein Tropfen Milch mehr im Euter verbleibt.

Durchgeführte Versuche haben gezeigt, daß man beispielsweise bei dreimaligem Melken täglich noch höhere Leistungen erzielen kann. Aber immerhin glaube ich auf Grund langjähriger praktischer Erfahrung, daß die Höchstgränze der Rentabilität beim viermaligen Melken liegt. Man kann hier vielleicht auch Unterschiede in seinem Viehbestand machen, indem man die Tiere mit unter 12 Kilo Tagesleistung nur dreimal melken

Ausnahme-Angebot

in

Milchtransportkannen mit Schönheitsfehlern



jedoch garantiert **reine Bankaverzinsung 99,5 % ig rostfrei**. Die Fehler bestehen darin, daß im Blech kleine Blechblasen vorhanden sind. Diese beeinträchtigen jedoch nicht die gute Qualität.

Steckdeckelkannen

5 10 15 20 Ltr. Inhalt

25 90 90 268 Stück

Mk. 3,25 4,75 5,50 6,50 das Stck. netto

Bügelverschlußkannen

10 15 20 Ltr. Inhalt

81 73 231 Stück

Mk. 5,50 6,50 7,90 das Stück netto

Muscheldeckelkannen

20 30 40 Ltr. Inhalt

85 25 15 Stück

Mk. 6,50 9,75 11,60 das Stück netto

Die Preise verstehen sich franko Station Ahlen, zahlbar sofortige net o Kasse. Das Quantum wird auch geteilt abgegeben. Lieferung solange Vorrat reicht. (3278)

Fine niemals wiederkehrende Gelegenheit billige Milchkannen einzukaufen.

Bestellungen nehmen entgegen die Herstellerfirma

Blanke & Grieskamp, Ahlen i. Westf., Telefon 396

100 Stück Bügelverschlußkannen

20 Liter Inhalt

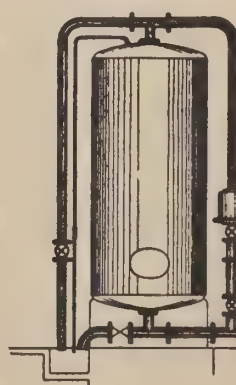
in prima Ausführung und Verzinnung verkaufe solange Vorrat reicht zu netto **RM. 10.— pr. Stück**. Lieferung sofort auch in kleinen Mengen gegen Kasse mit 2 Proz. Skonto.

Milchkannen-Vertr. Schöppenstedt

Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen
Langenstr 118

Enteisungs-Apparate

bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung. Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen! Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

läßt, aber alle Milchkühe mit über 12 Kilo Tagesleistung viermal melken läßt, weil die Rentabilität mehrmaligen Melkens bei den ganz niedrig-leistenden Kühen natürlich sehr gering ist. Wenn das viermalige Melken ganz zuverlässig und sorgfältig durchgeführt werden soll, dann ist es natürlich nötig, daß wir einen sehr tüchtigen Melker haben und hier gilt der Grundsatz, daß gerade der tüchtigste Mann gut genug ist, um diesen Posten auszufüllen, denn unseren kostbaren Viehbestand dürfen wir nur der allerbesten Kraft anvertrauen. Man soll ja nicht denken, daß man etwa gut fährt, wenn man für die Wartung und Pflege seines Milchviehes eine billige Kraft anstellt. Bei viermaligem Melken wird ein tüchtiger Melker 12 bis 15 Milchkühe bedienen können. Haben wir beispielsweise im Stall 20 Milchkühe, werden wir ihm noch eine Hilfskraft zur Verfügung stellen müssen. Dann halte ich es für notwendig, daß der Melker soweit entlastet wird von allen anderen Arbeiten wie nur möglich. Das Anfahren des Futters und das Reinigen des Stalles und auch der Tiere müssen von Hilfskräften besorgt werden, die unter Leitung des Melkers diese Arbeiten vorzunehmen haben. Der Melker hat sich ausschließlich auf das Abwiegen und das Zuteilen des Futters und dann auf die Melkarbeit selbst zu konzentrieren. In meiner praktischen Erfahrung habe ich sehr gute Resultate damit erzielt, den Melker prozentual an der Leistung der Tiere teilnehmen zu lassen. Das darf natürlich nicht auf Kosten der Fütterung gehen. Das kann man aber dadurch erreichen, daß man den Melker gleichzeitig an einem Minderverbrauch in der Fütterung prozentual beteiligt und ihm dann jährlich für je 1000 Kilo Milch Mehrleistung eine bestimmte Provision gibt. In der Regel darf man damit rechnen, daß ein tüchtiger und gewissenhafter Melker, der in dem vorhin geschilderten Sinne voll und ganz seinen Posten ausfüllt, in einer etwa 10 jährigen Tätigkeit so viel von seinem Verdienst erübrigen kann, daß er eine hinreichende Anzahlung für einen kleinen selbständigen bäuerlichen Betrieb hat. Das sind Vorgänge, wie ich sie im Verlauf der letzten 10 und 20 Jahr wiederholt habe beobachten können. Man wird sich nun fragen, ob diese erhöhte Kostenaufwendung, die unbedingt ein viermaliges Melken mit sich bringt, nun auch die Rentabilität der Wirtschaft in dem erwünschten Umfange erhöht. Da bitte ich diejenigen, die von der Rentabilität eines viermaligen Melkens bei höchstleistenden Kühen noch nicht überzeugt ist, ein Jahr lang in der eigenen Wirtschaft Versuche damit anzustellen, und ich bin fest davon überzeugt, daß er die Rentabilität seiner Milchwirtschaft so stark gesteigert sieht, daß er für seine höchstleistenden Tiere niemals wieder zu einem dreimaligen Melken zurückgeht. Man weist vielfach darauf hin, daß man in der Landwirtschaft die Erfahrungen im eigenen Betriebe nicht schematisch auf den anderen Betrieb überführen kann. Ich möchte bezweifeln, daß das in diesem Falle zutreffen kann. Voraussetzung ist natürlich eine rationelle Fütterung und eine starke Kraftfuttermenge, denn die Verhältnisse liegen heute einmal so, daß wir nur rentable Milchwirtschaft mit starker Kraftfütterung erzielen können. Genau wie das in jedem anderen industriellen und gewerblichen Betriebe ist, genau so gilt es in der Landwirtschaft, durch erhöhte Leistung die Rentabilität zu erhöhen. Jeder Landwirt prüfe, ob nicht dieser vorsehend geeignete Weg für ihn etwas Brauchbares enthält.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsverband deutscher Molkerei-Besitzer und -Pächter, Ortsgruppe Hildesheim. Am Sonnabend, den 4. September, nachmittags 2 Uhr, findet in Hotopps Hotel eine Versammlung statt. Die Tagesordnung wird in der Versammlung bekannt gegeben. Um vollzähliges und rechtzeitiges Erscheinen bittet Der Vorstand. J. M.: R. Schulz, Hohenhameln.

Haben Sie schon einmal eine chemische Fabrik besichtigt und gesehen, wie die säurehaltigen, heißen Dämpfe sich an den Wänden, Türen, Fenstern und Maschinen niederschlagen, so werden Sie erst recht den Wert des nachstehenden Gutachtens eines solchen Wertes zu schätzen wissen: „Wir haben mit den echten Branth's Schutzfarben sowohl Eisenkonstruktionen wie Mauerwerk und Inventar streichen lassen und waren über die Ausgiebigkeit und bequeme Handhabung äußerst zufrieden. Abgesehen von der Reinheit der Farben ist die außerordentliche Haltbarkeit anderen Produkten gegenüber hervorzuheben.“ Solche Gutachten gehen regelmäßig bei der Firma A. B. Branth Hamburg 8, ein, denn immer mehr und mehr Betriebe, bei denen gewöhnliche Farben wegen Feuchtigkeit, Hitze und anderer Ursachen nicht halten, gehen ja zur Verwendung dieser altberühmten Molkerei-Schutzfarben über. Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten ja nur 30 Pfg. per Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu, so daß sie tatsächlich für alle Zwecke den schönsten und billigsten Anstrich ergeben. Die Lieferung erfolgt nur direkt von der Firma A. B. Branth, Hamburg 8.

Willst du Hausen Labpulver?
Definiere im Sinne A. B. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 35
 Potsdamerstr. 123 B

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-
 Versandhaus für Molkereien
 Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuh- und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.

Man verlange Preisliste.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
 Mannheim u. Berlin W. 9.

Gesucht werden

Vacuum-Apparate (Milcheindampfer)
Kochkessel, Homogenisiermaschine

verschiedener Größe. Angebote mit Verdampfungsleistung pro Stund bzw. Verarbeitungsleistung pro Stunde und mit Skizze, sowie äußerster Preis unter Nr. 3455 durch diese Zeitung.

Amerika u. Hausers Labpulver!

Herr Dr. A., Inhaber eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums im weltbekannten Molkereigebiet WISCONSIN U. S. A. schreibt wörtlich:



„Ich habe sämtliche Labpulver der Erde ausprobiert, das Ihrige leistet das, was es verspricht, was nicht jedes zu rühmen im Stande ist.“

Das Geheimnis dieser Ueberlegenheit verbirgt

„HAUSERS“-Labpulver.

Folgen Sie bitte ersten Autoritäten, größten Molkereibetrieben und Ihren Kollegen, sie verwenden „HAUSERS“ Labpulver.

Es ist **deutsche** Qualitätsware, welche ihren Siegeszug durch die Welt fortsetzt.

Josef Hausers Nachfolger

Aelteste und größte Labfabrik

Ottmershausen - Augsburg

Gegründet 1872.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 1. Oktober tüchtigen, verheirateten

Verwalter

Kaution 3500 M erforderlich. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten unter 3392 durch diese Zeitung.

Verwalterstellung

in Privatmolkerei nachweisbar. Anfragen mit Angaben der Vergütung erbeten unter Nr. 3472 an diese Zeitung. Freikwert beifügen.

Zum 1. Okt. d. Js. suche ich ein. gelerntem

Molkereifachmann

für meine Molkerei in der Nähe Bremens. Die Tätigkeit erstreckt sich nur auf Ausformen von Butter mit Formmaschine und Herstellung von Sahneschichtkäse. In Frage kommt nur ein durchaus sauberer und ehrlicher Gehilfe. Kost und Logis kann nicht gewährt werden, dafür entsprech. Gehalt. Selbstgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten unter Nr. 3555 an diese Zeitung.

Gesucht wird ein jüngerer unverheirateter

Betriebsleiter

in der Nähe einer Großstadt gegene Molkerei mit Dampftrieb. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Angabe v. Gehaltsansprüchen unter Nr. 3443 durch diese Zeitung.

Harzkäsemeister

mit langjährigen Erfahrungen in der Harzkäsefabrik, welcher die Herstellung eines erstklassigen Spizenkäses garantiert und diese Kenntnisse nachweisen kann, zum 5. September verlangt (Bewerb. 2. Anfängern sind zwecklos). Freie Verwohn., 2 Zimmer nebst Küche, in der Fabrik wird gestellt. Es handelt sich für tüchtigen und gewissenhaften Fachmann um eine selbständige Vertrauens- u. Lebensstellung. Bewerber, welche Kaut. stellen können, die bei Berliner Stadtpartasse hinterlegt wird, erhalten den Vorzug. Schriftliche Bewerbungen mit Gehaltsanspr. und zu richten an (3544)

Käsefabrik Schredenbergs, G. m. b. H., Charlottenburg, Krumme Straße 14.

In allen Fächern tüchtiger und erfahrener

Harzkäsemeister,

er in stände ist, eine Harzkäsefabrik vollständig selbständig zu leiten, insbesondere mit der Harzumer Färbung und Verarbeitung von Käse vertraut ist, langjährige Erfahrung mit der Fabrikation h., bei gutem Gehalt und eventueller Gewinnbeteiligung per sofort oder ab dem 1. Oktober gesucht. Offerten u. Nr. 3560 durch diese Zeitung erb.

Harzkäsefabrik

ist einen Käsemeister, der bereits schon in neuzeitlichen Betrieben tätig war, selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und das Personal sachgemäß anstellen kann. Monatliche Verarbeitung 500 bis 600 Zentner. Es wollen sich nur Herren melden, die für erstklassige, marktfähige Ware garantieren können. Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen unter 3106 an diese Zeitung erbeten.

Meier in

mit Buchführung, Abrechnungswesen, Verkauf, Milchannahme, Untersuchung und allen Betriebsarbeiten vertraut, wird für Molkerei in Mitteldeutschland zum 1. Oktober oder früher gesucht. Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und kurzem Lebenslauf unter C. H. 3541 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum baldigen Antritt ein. tüchtigen (3311)

Gehilfen

Anfangsgehalt Mk. 60.—. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Molkerei-Genoss. Lüdinghausen. Rogge.

Gesucht wird ein tüchtiger, zuverlässiger

Gehilfe

welcher durchaus vertraut mit der Weichkäsefabrik (Camembert-Käsefabrik), sein muß. Anfangsgehalt Mark 50.—, Gewinnbeteiligung, freie Kassen sowie Wäsche. Bei Zufriedenheit Stellung dauernd. Bewerbungen sind Zeugnisabschriften beizufügen. Offerten unter C. W. 3373 an diese Zeitung.

Zum 10. September oder etwas später suchen wir für Kessel und Maschinen einen fleißigen u. saub.

Gehilfen.

Anfangsgehalt 60.— Mk. Angeb. nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an (3471)

Molkerei Milte,

Station Warendorf in Westf.

Für ländl. Molkerei wird ein durchaus zuverlässiger

Gehilfe

gesucht für alle Arbeiten in der Molkerei und Schweinemästerei. Antritt 15. 9. Bewerber wollen sich mit Gehaltsangaben richten u. Nr. 3219 an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren städtischen Betrieb zu sofort einen tüchtigen, fleißigen, äußerst zuverlässigen

Gehilfen

im Alter von 18—20 Jahren. Bedingung gute Handschrift und p. Kenntnisse in Herstellung von ff. Tafelbutter, Speisequark und Joghurt. Gehalt bei nicht freier Stat. und Kassen Mk. 165.00. Angebote mit Zeugnisabschriften und Refer. u. Stadtmolkerei 3517 an d. 3tg.

Wir suchen zu sofort einen jüng., tüchtigen Gehilfen für alle vorkommenden Arbeiten eines Stadtbetr. Bedingung gute Kenntnisse i. Herstellung von Butter und Joghurt. Flotte Handschrift erwünscht. Gehalt bei nicht freier Station und Kassen Mk. 160.—. Angebote nur mit Zeugnisabschr. u. „Rheinland“ Nr. 3518 an diese Zeitung.

Suche zum 15. September ig. ev.

Gehilfen

der an sauberes und selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, u. mit Lang- und Quarkkäsefabrik Bescheid weiß. Gehalt pro Monat 50 Mk. Kassen frei. (3501)

Peters, Molkereigenossenschaft, Neillingen bei Hildesheim.

Suche zum 1. September einen zuverlässigen, sauberen, ehrlichen

Gehilfen

welcher Erfahrung in Weichkäsefabrik hat und ein gutes Produkt herstellen versteht. Gehalt Mk. 50.—, freie Kassen, freie Station, freie Wäsche. Zeugnisabschriften erbet. Offerten erbittet (3340) Molkereibefiger Conrad Wiedwald, Swinemünde, Gartenstraße 6.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.



Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbunde rosticher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff Dortmund, Adlerstr. 15 Fernruf 2655.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch einwandfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probeflieferung!

Ia Referenzen im In- und Auslande.

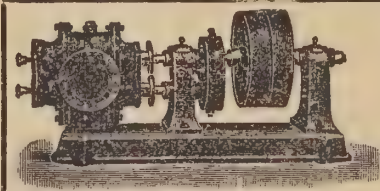
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

KT 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden Weichkäsefabrik! Lieferant:

Mechanische Weberei

C. A. Lassmann, Lauban i. Schles.



Pumpen

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik

J. H. Hoffmann G. m. b. H.

Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Gesucht zum baldigsten Antritt in dauernde Stell. für größ. schlesische städtisch. Genossenschaftsmolkerei m. Käsefabrik ein durch vieljährige Prag. im Fach erfahrener tüchtiger, verh.

Verwalter

der dem technischen Teil des Betr. verantwortlich vorzustehen und auf leistungsfähiger Höhe zu erhalten befähigt ist. Bewerber, die sich hierüber, sowie über ihre Zuverlässigkeit und Ehrenhaftigkeit ausweisen können, wollen sich mit Angabe ihrer ungefähren Gehaltsansprüche bei freier Wohnung und Deputaten u. Nr. 3609 durch diese Zeitung melden.

Suche per sofort einen tüchtigen, jüngeren

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten mit Gehaltsangaben an Molkerei Heinecke bei Stadtholtenburg. 3611

Zum Antritt per 8. September suche ich einen ehrlichen, zuverlässigen und ordnungsliebenden

Milchfutscher.

Es kommt nur guter Pferdepfleger in Frage. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsfordern.

Central-Molkerei Gommern bei Magdeburg. (3465)

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Wir suchen zum 1. 10. 26 einen tüchtigen und gewissenhaften

Molk.-Verwalter.

Beglaubigte Zeugnisabschriften u. Bewerbungen, welche nicht zurückgesandt werden, bitte ich einzusenden an die (3622)

Molkerei-Genossensch. Neuenhofe, Neuenhofe b. Neuhaldensleben, Bez. Magdeburg.

Ein mit der Herstellung eines erstklassigen Sahneschichtkäse in jed. Beziehung vertrauter

Fachmann

wird per sofort gesucht. Angenehme Stellung im rheinischen Industriebezirk. Angebote unter Nr. 3635 durch diese Zeitung.

Suche zum 15. September einen jungen, angehenden (3609)

Gehilfen.

Gehalt monatl. 40 Mk. u. fr. Kass.

W. Hartrid,

Molkerei-Genossenschaft Söhlde b. Hoheneggelsen, Kr. Hildesheim.

Wir suchen zum beliebigen Antr. einen durchaus ehrlichen, sauberen und willigen

Gehilfen

für den Betrieb, der auch einwandfreien Quarg herstellen kann. Es wollen sich nur wirklich tüchtige junge Leute melden, die bei guter Behandlung und gutem Lohn auf Dauerstellung rechnen können. Angebote mit Empfehlung des letzten Chefs unter Westfalen unter Nr. 3504 an diese Zeitung erbeten.

Suche für sofort oder 1. September einen zuverlässigen u. ehrl.

Molkereigehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Uebereinkunft. Off. erbittet (3482)

Leubener Molkerei Jakob Roth, Dresden-Leuben, Stephensonstr. 23.

Molkerei am Niederrhein.

Wir suchen möglichst für sofort einen tüchtigen und ehrlichen

Molkereigehilfen

der in der Käseerei erfahren ist und gleichzeitig Führerschein 2-3 b besitzt. Gefl. Bewerbungen umgeh. erbeten unter Nr. 3359 durch diese Zeitung.

Zum sofortigen Antritt gegen fr. Stat., Gehalt und Procente ein kräftiger, redegewandter

Meierist

oder Milchverkäufer

gesucht, welcher tägl. außer Sonntags mit einem kl. Handverkaufswagen hiesige Stadtfundschäft bef. und Meiereiprodukte (außer Milch) verkauft. Tour ist eingef. Stelle bei Zufriedenheit sehr dauernd, kl. Kautions erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Ausführl. Bewerbungsschreiben mit Bild erbeten. (3485) Artur Pöckel, Butter u. Käsehandl. Bad Dilsdorf in Holst.

Junger, gut empfohlener

Gehilfe

welcher etwas Erfahrung i. Käseerei hat, zum 10. September od. etwas später gesucht. Angebote mit Gehaltsforderungen an (3422) Molkerei Brunen bei Naensen, Kreis Gandersheim.

Suche zum 15. September einen soliden, ehrlichen, äußerst, zuverlässigen

Gehilfen.

Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (3294) Molkerei-Gen. Kirchdorf i. Medlb. Kuhlmann.

Wir suchen zum 15. September einen zuverlässigen, soliden

Gehilfen

als alleinigen. Gehalt 60 Mark. Nur bestempfohlene junge Leute im Alter von 19-21 Jahren woll. Zeugnisabschriften einreichen. Dampfmolkerei Schönstedt, e. G. m. b. H., (3558) Preis Langensalza.

Gesucht ein lediger

Molkereiarbeiter

für Magermilch-Ausgabe sowie Schweine- und Viehstall. Angeb. mit Zeugnisabschriften und Lohnforderungen erbeten. (3547)

L. Lange,

Molkerei Altjäharden in Oldenb.

Zum 15. September wird ein jg.

Käseergehilfe

gesucht. Kenntnisse in Camembertkäserei Bedingung. Gehalt Rmk. 50.— netto. (3530)

Meierei A. Kruse, Travenhorst, P. Gniffau, Bez. Kiel.

Suche zum 15. Sept. einen anständigen, jungen, ehrlichen, fleißigen, angehenden (3546)

Molkereigehilfen

der gute Erfahrung in der Käseerei besitzt. Angebote mit Gehaltsang. sowie Zeugnisabschriften sind zu richten an den

Molkerei- u. Mühlenbetrieb Hörstel, Krs. Ledenburg.

Suche zum 1. Oktober einen tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Betrieb, Käseerei und Kontor. Derselbe muß mit allen ins Fachschlagenden Arbeiten vertraut und an selbst. Arbeiten gewöhnt sein. Gute Dauerleistung. Gehalt nach Leistung. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erb. (3502)

Molkerei Ahrens, Thirhove Ostf.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen

Gehilfen

als zweiten für sämtliche im Betr. vorkommenden Arbeiten und zeitw. Hilfe im Kontor. Angebote mit Gehaltsforderungen und Angabe d. Alters erbittet (3620) Molk.-Genossenschaft Schoningen (Solling) Eisenbahnstation Verliehausen.

Suche zum 15. September evtl. später einen ehrlichen, fleißigen

Gehilfen

welcher an selbständiges und saub. Arbeiten gewöhnt ist und keine Arbeit scheut. Angebote mit Zeugn. Abschriften erb. (3633)

Molkereibef. Mag. Matthes, Freital-Deuben in Sa.

Da mein

1. Gehilfe

zur Lehranstalt geht, suche ich zum 15. September 26 Ersah. Es woll. sich nur 1. Kräfte, die für Herstell. eines pa. Camembert, sowie Brie, volle Garantie leisten, melden.

Molkerei und Käseerei Bissendorf, Bez. Hannover. (3631)

Suche zu sofort einen tüchtigen

Gehilfen

der in Käseerei Bescheid weiß und sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt anfangs 65 Mark. (3619) H. Conrad, Benz bei Görle, Kreis Cammin.

Lehrling,

Sohn achtbarer Eltern, gesund und kräftig, welcher das Molkereifach gründlich erlernen will, kann bald eintreten. (3629) M. Domke, Molkerei Kneittlingen, Post Schöppenstedt.

Gesucht per 15. September unverheirateter, zuverlässiger

Käser

auf ein Gut in Ostpreußen. Ders. muß mit der Fabrikation von Tilfiter und Steinbuscher unbedingt vertraut sein und in Schweinemast Erfahrung besitzen. Offerten mit Gehaltsangaben und Zeugnisabschriften sind zu richten an H. Graber, Gr. Neumühl bei Allenburg, Ostpr.

Gesucht gewandter, ehrlicher und sauberer ev.

Milchfutscher,

nicht über 20 Jahre, zum 10. 9. 26. Derselbe muß morgens Stadtfundschäft bedienen und nachmittags die übrige Milch verarbeiten. Familienanschluß, Lohn nach Uebereinkunft. (3610)

Aug. Brebeck, Ronsdorf bei Elberfeld.

Suchen zu sofort oder später eine

Meierin

welche Interesse an d. Käseerei hat, benfalls kann eine angeh. Meierin oder Lernmädchen eintreten. Lehrgeld wird vergütet (3366) Dampfmolkerei Worbis i. Thüring. e. G. m. b. H.

Suche zum 15. September eine tüchtige

Meierin

für Betrieb und Haushalt nebst Familienanschluß. (3629) Pöckelbusch, Molkerei-Genossenschaft Zassenbed, Post Ohrdorf i. Hann.

Suche zum 1. September oder h. eine tüchtige

Meierin

d. in mein. Gutshaushalt d. Milchwirtschaft und Küche übernimmt. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnis und Gehaltsforderungen erbittet

Frau Wadenroder, Gut Scharnhorst bei Eschde, Kreis Celle. (344)

Zu sofort oder zum 15. September tüchtige, saubere, solide

Meierin

für Butterei, Annahme und etwa Hilfe im Haushalt (Mädchen vorhanden) gesucht. Angebote mit Gehaltsforderungen u. Zeugnissen erbeten. Molkerei-Inspektor Dr. Neuman Central-Molkerei Giebstedt in Thür. Fernruf Buttstädt 55.

Umständehalber sofort eine tüchtige

Meierin

für Magermilch-Ausgabe und Hil im Hausstand. (34) Molkerei-Genossenschaft Suden in Oldenburg.

Suche zum baldigen Antritt eine junge, kräftige

Meierin

für Betrieb u. Hilfe im Haushalt Meierei Birkenwerder (Nordbahn).

Suche zu sof. zu 4 wöchiger Vertretung der erkrankten Gutsmeyerin eine

Meierin od. Meier

Gefl. Offerten mit Gehaltsang. Büttner, Rittergut Grevenberg Post Sommerfeld, Kreis Hölte

In unserem Betriebe findet eine jg., nettes Mädchen frdl. Aufn. o. Lernmeierei. Schulze, Molkerei Gen. Eistedt b. Gardelegen, Altpr.

Gehilfenstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (34) Molkerei-Genossenschaft Soltend in (Kreis Uelzen).

Lehrlingsstelle besetzt. Den vi. Bewerbern besten Dank. (34)

Dampfmolkerei Luchheim, e. G. m. b. H.

Gehilfenstelle ist besetzt. Den zu reichen Bewerbern besten Dank. August Reins, Molkerei Fischenb. bei Dorfmark in Hann.

Stelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (34) Molkerei Peine (Hannover)

Gehilfenstelle besetzt. Allen Bewerbern besten Dank. (34) Molk.-Genoss. Stumsdorf.

Stelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (34) Molkerei Dienstedt (Hann.)

Stelle besetzt. Für Bewerbung besten Dank. (34) Fr. Brinkmann, Molkerei-Genossensch. Hantsdorf

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 31. August. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig. Augustdurchschnitt 173.31 M.

Oldenburg, 27. August. Bericht vom Verband Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 19. bis einschließlich 25. 8. sind im Großverkauf 933 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 175,85 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. August. Bericht von Gust. Schulze u. Sohn. Die dringenden Angebote vom Auslande, besonders aber in holländischer Butter, verflauten unseren Markt weiter und verhielten sich die Käufer recht abwartend. Da auch die Eingänge von deutscher Butter eine Zunahme aufwiesen, so mußte, nachdem auch die anderen inländischen Plätze Preisrückgänge erfahren hatten, die Notierung am Dienstag um 3,— M und am Donnerstag um weitere 3,— M auf 167 M herabgesetzt werden. Während die Hamburger Auktion ein um 5½ M niedrigeres Resultat ergeben hatte, setzte die Hamburger Notierungskommission die Preise um 6,— M auf 161—163 M zurück. Auch in dänischer Butter waren die Umsätze recht kleine und da auch England infolge des immer noch nicht beigelegten Streikes nur wenig dänische Butter zukaufte, so ermäßigte Kopenhagen die Notierung weiter auf 296 Kronen. Solange der nun schon 4 Monate währende Streik in England anhält, wird sich auch der Markt in Dänemark nicht bessern und damit auch der Weltmarkt keine dauernde Belebung erfahren. — Schmalz. Trotz der geringeren Schweinezufuhren, die normalerweise eine Befestigung des Schmalzmarktes bewirken, lauteten die Berichte von Chicago ruhig. Gestern und auch heute kamen etwas festere Meldungen und haben die Preise eine Kleinigkeit angezogen. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind Steamlard 34 Dollar und Purelard 36 Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 28. August. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis u. Co. Die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkt hat sich gebessert. Es ist möglich, daß das Platzgeschäft wegen der Messe hierzu beiträgt. Ein genaues Bild über die Weiterentwicklung der Geschäftslage kann man sich daher heute nicht machen. Jedenfalls ist von einer Butternappheit nichts zu spüren und man wird daher vorläufig mit unveränderten Preisen rechnen können.

Dresden, 28. August. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Die zweimalige Preiserhöhung in dieser Woche hat ohne Zweifel eine Basis geschaffen, auf welcher sich ein gesunder Handel entwickeln kann. Man verspürt bereits, daß wieder Vertrauen in das Geschäft kommt und wir halten den niedrigen Punkt für erreicht. Die östlichen Randstaaten sind mit ihren Preisen nur unbedeutend gewichen. Die quantitativ gleichbleibenden deutschen Eingänge können begeben werden. Leider lassen die Qualitäten sehr zu wünschen übrig, auch teilweise bei solcher Butter, welche die Qualitätsmarke tragen.

Käse.

Köln, 30. August. Bericht der Firma Ferd. Grotefend Jr. In der letzten Geschäftswoche war das Geschäft merklich ruhig, was zum größten Teil auf die zur Zeit in Westdeutschland bestehenden Ferien zurückzuführen ist. Ein weiterer wichtiger Faktor sind die schwankenden Preise, die zur größten Vorsicht beim Einkauf mahnen. Schweizer Käse. Nachdem nunmehr die Sommerproduktion zum größten Teil vergriffen ist, greift man zur Winterware und haben bis zur Stunde die angekommenen Partien die Empfänger befriedigt. Der billige Preis für echte Ware macht sich stark bemerkbar im Verkauf von bayerischer Ware und hofft man, daß das Geschäft anhält. Block- und Schachtelkäse. Diese Sorten haben einen festen Käufer und ist von Auf- und Abwärtsbewegungen des Umsatzes in hiesiger Gegend keine Rede. Allgäuer Weiskäse. Hier geht man vorsichtig zu Werke. Gekauft wird nur von der Hand in den Mund. Laut der letzten Börsennotierungen untergraben sich die Herren Fabrikanten das Geschäft selbst. Es ist wirklich kein Wunder, daß die Großlisten an diesem Artikel zur Zeit kein Interesse haben, denn es erscheint einem eigentümlich, daß sofort bei etwas Mehrumsatz die Preise höher gehen. Holländerkäse. Alle holländischen Märkte berichten von einem flauen Handel, weshalb zu billigeren Preisen verkauft werden mußte. Auch in meiner Gegend läßt der Umsatz viel zu wünschen übrig. Tilsiterkäse. Durch die festen Preise und abweichenden Qualitäten ist der Verkauf sehr gehemmt. Die Preise für den Großhandel waren laut amtlicher Notierung der Kölner Warenbörse.

Dresden, 28. August. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Soweit wir übersehen können, hat die bisherige starke Nachfrage nach Allg. Stangenkäse eine Abschwächung erfahren. Dies war ja kaum anders zu erwarten, nachdem sich die Kundschaft jede Woche über Bedarf eingebedet hat. Der gestrige Aufschlag in Rempfen ist nach unserem Dafürhalten schon der Höchstpunkt dessen, was die augenblickliche Stimmung verträgt. Vollfetter Edamer ist immer noch ein gutgehender Artikel, wenngleich die überschnellen Aufschläge eine lähmende Wirkung hatten und bei der großen Erzeugung einen Preisrückgang auslösten. Bayerischer Emmentaler spürt die scharfe Konkurrenz der echten Ware. Die Winterherstellung wird von der Schweiz billig auf den Markt geworfen. Die Großhandelsverkaufspreise für Losware betragen per Zentner: Pa. echter Emmentaler 140—155 M, pa. bayer. Emmentaler, vollfett 133—140 M, pa. bayer. Stangenkäse, 20 proz. 63—67 M, 40 proz. 90—95 M, pa. bayer. Romadur, 20 proz. in Stanniol u. Etif. 75—80 M, 40 proz. in Stanniol u. Etif. 100—105 M, pa. bayer. Weiskäse, vollfett 105 M, pa. Edamer vollfett 95 M, pa. Camembert in Stanniol und Holzsch. ca. 125 Gr. 32 bis 38 J, pa. Camembert in Stann. u. Holzsch. ca. 350 Gr., 1/1 oder 8/8 teilig 80—90 J per Stück.

Eier.

Berlin, 30. August. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfg. und je Stück. Große, vollfrische, gestempelte Inlandseier 14, frische über 55 Gramm 12—13, frische unter 55

Gramm 11, ausfortierte schmutzige und kleine 8-50—9,50. Auslands-eier: Extra große Eier 14—14,50, große 13,50, normale 10,75—12, kleine u. schmutzige 9—10; Rühlfauseier: Chinesen 9,75—10,50. Tendenz: ruhig.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 30. August. Die Nachrichten vom Weltmarkt bleiben matt, die Eis-Forderungen sind weiter ermäßigt. Auf Grund des hier herrschenden schönen Wetters besteht die Hoffnung, daß es endlich einmal bei der guten Witterung bleiben wird. Das Angebot von Weizen ist etwas größer, und hier will man nur zu niedrigeren Preisen kaufen. Für handelsrechtliche Lieferung kommt das Geschäft nur schwer in Gang und die Preise waren billiger. Ähnlich war die Situation beim Roggen, für welchen die Mühlen nur billigere Angebote machen. Immerhin ließen die Preise im Zeitgeschäft weniger nach als für Weizen, ausgenommen für Oktober, der zeitweise heute nicht die gewohnte Stütze fand. Gerste hat sich im hiesigen Geschäft wenig gebessert, nur seine Qualitäten bleiben begehrt. Hafer ist erheblich weniger angeboten und bei geringer Kaufkraft merklich billiger. Mehl blieb im allgemeinen sehr still. Amtliche Frühlingsmarktpreise: Hafer, guter 205—212, mittlerer 196—204, Wintergerste 198—200, Sommergerste 236—246, Futterweizen 290—294—300, Platanais 190—192, fl. Mais 212—216, Roggenkleie 118—122, Weizenkleie 108—116. Weizen märk. 265—270, Sept. 282—284, Okt. 277,5—273,5, Dez. 274—271,5, Roggen märk. 199—205, Sept. 219—217, Okt. 219—218,5, Dez. 220—219, Sommergerste 198—242, Wintergerste 168—172, Hafer märk. 168—180, Dez. 185,5—185, Mais (loft Berlin) 178—182, Sept. 176, Weizenmehl 38—39,50, Roggenmehl 28,75—30,75, Weizenkleie 10,25, Roggenkleie 11,10—11,50, Raps 320, Viktoriaerbsen 40—46, fl. Speiseerbsen 33—37, Futtererbsen 24—28, Rapsstuden 14,20—14,40, Leinfuchsen 19,20 bis 19,30, Trockenschmelz 10,80—11,—, Sojabohnen 20, Kartoffelflocken 22—22,50.

Hamburg, 30. August. Getreide. Markt ruhig. Die Abgeber zeigen teilweise entgegenkommendere Haltung. Neuer Weizen 275—280, neuer Roggen 200—205, Hafer neuer Ernte 185—195, Auslandsgerste 160 bis 170, Sommergerste 220—250, Wintergerste 175—180, Mais 150 bis 155 M, Leinsaat 18,5—19,5 holl. Gulden, Viktoriaerbsen pro Tonne 460 bis 520 M.

Nach Schluß eingegangen:

Gutgeh. Milch- und Lebensmittelgeschäft

mit fl. elektr. Molkereianlage, sich. Ertüchtz., noch ausbehnungsf., steht sofort zum Verkauf. (3626)

Sieber, Oranienburg bei Berlin, Königsallee 34.

Suche folgende gebr. aber sehr gut erhaltene Geräte zu kaufen: 10 Stück Milchgefäße für Weiskäse, 30—50 Liter Inhalt, 200 Camembertformen mit Aufsatz, ca. 8 cm. Durchmesser, 30 Käseformen, ca. 80 × 100 cm. Käseerei Friedrichshöhe, Leiferde bei Braunschweig.

Weil überflüssig verkaufe:

1 Separator, 330 Liter Stundenlft., gleichfalls

1 Sturzbuttermaschine, 50 Liter Verarbeitung, beide Sachen f. Hand- und Kraftbetrieb u. wenig gebr. Passender Motor dazu. (3627)

Joh. Hopp, Labes in Pommern, Käseerei.

Eine gut erhaltene schweflige Säure

Gismaschine,

6000 Kalorien (noch im Betrieb zu befechtigen) sowie 1 Rahmreifer, 400 Liter Inhalt, fast neu, billig zu verkaufen. Offerten erbittet

H. Holtorf, 3625

Molkerei Stadt Rehburg.

Habe wöchentl. regelm. 3 Tonnen guten

Quarg

abzugeben. Nur zahlungsfähige Kunden wollen sich melden mit Preisangebot.

Molkerei Wegeleben.

Schlagjahne

in Kannen und Stahlflaschen und bester Schlagfähigkeit liefert (3624)

Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

ff. Trocken-Quarg,

Mager- und Vollfett-

Camembert

regelmäßig an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Vertreter gesucht. Offerten unter Nr. 3616 an diese Zeitung.

Quarg

eisen- und buttermilchfrei, 15—26 Zentner wöchentlich abzugeben an Dauerabnehmer. (3623)

Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Insl. 10 Goldpfennige extra. Gebühr mit Bestellung einzulösen. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Suche zu sofort oder später Stellung als Betriebsleiter, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist 24 Jahre alt, mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit sow. verschied. Käsearten, Buttermilch und Milchunterfuch. vertraut. War auf letzter Stelle als Betriebsleiter in einer größeren Versandmolkerei und Käseerei tätig. Werte Angeb. mit Gehaltsangaben erb. (3651)

Fritz Schwarz, Königsberg in Pr., Hintertragheim 54.

Fachmann,

23 Jahre alt, Spezialist in Dauer-schlagjahne, beste Bewertung, und Anforderungen eines Vollbetriebes gewachsen, lüdent., beste Zeugnisse, sucht zum 15. 9. oder einige Tage früher oder später Dauerstellung. War bereits als Obermeister tätig. Rotor perfekt. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (3647)

Paul Freye, Molkerei Nicolaus, Dedeleben, Bez. Magdeburg.

Für tücht. bestempf. Meieristen suche ich sof. od. Antr. n. Vereinh. Stellg. Kant. u. Schieferheit fönn. gestellt werd. Schuldt, Hamburg 4, Bernhardstraße 52. (3649)

Für einen tüchtigen, durchaus selbständig arbeitenden

Gehilfen

firm in der Käseerei, sicheren Rechn., suche Stellung. (3640)

Molkerei Oltien, Oldenburg.

Strebsamer Molkereigehilfe,

24 Jahre alt, mit sämtl. Molkereimaschinen sowie Buttermilch, Frischmilch, Schlagjahne, Quadrat-, Limburger-, Brie- u. Camembertkäse. bestens vertraut, firm in der techn. Buchführung, in städt. sowie ländlichen Betrieben tätig gew., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlung, zum baldigen Antritt Stellung. Angebote erb. höflichst

Joh. Mohr, Molk. Dingden in W.

Suche zum 1. September oder etwas später für einen 21 jährigen, tüchtigen, empfehlenswerten

Gehilfen

Stellung. Derselbe ist mit allen Facharbeiten (auch Käseerei) bestens vertraut. (3488)

Meierei Jarnetau bei Eutin (Holst.)

Alt. Molk.-Fachmann
ledig, mit sämtl. Facharbeit. best. vertr., sucht, geht, auf gute langj. Zeugnisse u. Empfehl., zu gleich od. später Stellung als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Post. Werte Angeb. erb. (3583)

M. Drossel
Bergfriede, Kreis Osterode
Ostpreußen.

Wir suchen für unseren Guts-
molkereiverwalter, den wir bestens
empfehlen können, Stellung als
Verwalter, Gutsmeier oder sonstig.
Vertrauensposten zum beliebigen
Antritt. Selbiger ist 32 Jahre alt,
verheiratet, ohne Kinder, ist äußerst
ehelich und zuverlässig und hat un-
sere Molkerei (Vollbetrieb mit
Schweinemast und -Zucht) zu un-
serer größten Zufriedenheit rentab.
geleitet und gibt seine Stellung
wegen Wirtschaftsumstellung auf.
Ang. u. Ostpreußen 3584 a. d. Ztg.

Molkerei-

u. Käsefachmann,
15 Jahre im Beruf, keine Arbeit
scheuend, sucht zum beliebigen An-
tritt Stellung als Verwalter, Ober-
meier oder anderen Posten, auch in
größ. Käserei angenehm. Suchend.
ist in der Lage jeden Betrieb ren-
tabel zu gestalten, stellt verschied.
Sorten Käse her, Weich-, Hart- u.
Harzer, letzte schon bis 10 000 Kst.
wöchentlich, ferner bin ich in der
Lage, in jed. groß. Betrieb strenge
Zucht und Ordnung zu halten, erste
Zeugnisse stehen zur Verfügung, a.
über leitende Stellungen. Mittel-
deutschland bevorzugt, aber nicht
Bedingung. Molkereien, denen an
einer tüchtigen Kraft gelegen, mög-
lichst. Zuschriften mit Gehalts-
angaben richten an G. Schulze,
Liebsdorf b. Dahme, Kr. Jüterbog.

**Selbständiger Molkerei- u. Käse-
fachmann,** vertraut mit sämtl.
neuesten Maschinen, Behandl.
der Kinder- und Mäschmilch, per-
fekter Allgauer Weichkäse, sucht z.
15. 9. Stellung, am liebsten in Käserei, übernehme Garantie für
sämtliche Weichkäse. Prima Zeugn.
zur Verfügung. Angeb. erbittet
Chr. Mettel, Halle a. Saale,
Freimfelderstraße 8.

Tüchtiger Fachmann
sucht Stellung zu gleich oder später
als Käser, Obermeier od. sonstigen
Vertrauensposten, habe die Fachsch.
besucht. Offerten erbeten. (3603)
Otto Wendel, z. Zt. Elbing,
Bismarckstr. 15.

Tüchtiger Fachmann,

25 Jahre alt, sucht Dauerstel-
lung. Selbiger ist in Land-
und Stadtbetrieben tätig ge-
wesen. Garantiert für Herst.
erstklassiger Butter, haltbar.
Schlagmasch und verschied.
Sorten Weich- u. Quarkkäse
(spez. Camemb.- und Sahne-
schichtkäse). Verträge auch id.
and. vorkomm. Arbeit, ver-
stehe m. Pferden umzug. und
bes. gute Erf. in Schweinem.
u. -Zucht. 1000 M. Kaution f.
gest. werd. Antritt 14 Tage
n. Engagement. Molkereien,
die ein. streb. u. solid. Men-
schen benödt., woll. Ang. einf.
u. Nr. 3513 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebamer Gehilfe,
21 Jahre, sucht Stellung. Suchend.
kann selbst. arbeiten und ist mit
Annahme und Unternehmung, Dau-
erpauschierung, Tiefkühlung und
Entnahme der Milch, Butterm.
Quarkfabr., Führung d. neuesten
Masch., auch Kühlmasch. (Kohlenf.
und Amm.) und Kesselbed. vollst.
vertr. Gute Zeugn. vorh. Ang.
erb. an **Eurt Bod, Corbach b. Cassel**

Suche Stellung für Lehrling, der
bereits 1/2 Jahr gelernt, 15 Jahre
alt. Angebote erb. (3643)
R. Fiebig, Jauer, Schloßstr. 14.

Aelt. Käsereigehilfe

sucht Stellung als Tilfiter Käser, für Kellararbeiten oder als
Schweinemeister. (3572)

Paul Koppenhagen, Elbing, Neust. Wallstraße 37.

Suche für meinen Sohn, 16 Jahre alt, Reisezeugnis für Obersekunda,
groß und kräftig, in einer der Neuzeit entsprechend eingerichteten Mol-
kerei mit Milchversand, -Verarbeitung und Käserei

geeignete Lehrstelle

zum 1. 10. 26. Gefl. Angebote erbeten unter S. P. 3604 an diese Ztg.

Verheirateter Schweinemeister

in allen Teilen der Zucht und Mast durchaus erfahren, sucht
baldigst Stellung. (3654)

A. u. r. e. r., Viehwärter,
Hof Königreich in Niederkirchen-Ostertal (Pfalz).

Molkereifachmann

in ungekündigt. Stellung, 22
Jahre alt, in allen Zweigen
der Milchwirtschaft erfahren,
sucht früher od. später in gr.
gut geleiteten Betriebe Stel-
lung als erster Gehilfe für
Annahme und Kontor, Buch-
halter oder ähnlichen Posten.
Selb. ist m. all. maschinell.
Einricht., Käserei, Butterm.,
Milchversand, Milchunterfuch.
sow. amer. u. ital. Buchf. u.
Schreibmasch. vertr. u. kann
die techn. u. kaufm. Bücher
selbständig führen. Fachschule
Kiel m. best. Erf. absolviert.
Fachkenntn. können d. Zeug-
nisse u. Refer. nachgew. werd.
Stell. m. dauernd sein. Ang.
unt. Nr. 3542 a. d. Ztg. erb.

Wir suchen für tüchtigen, älteren
Gehilfen

zum baldigen Antritt geeignete
Stellung. (3531)
Molk.-Gen. Drenow-Zarben, e. G.
m. b. H., Kr. Kolberg i. Pommern.

Molkereigehilfe

30 Jahre alt, sucht Stellung, Käserei,
Butterm. bevorzugt, in mittler.
Betrieb. Ausführliche Angebote m.
Gehaltsangaben unter 333 postla-
gernd Essen 1 erbeten. (3648)

Erfahr. Weichkäser,

33 Jahre, mit kleiner Familie, firm
in der Herstellung von Camembert,
Brie, Frühstücksfäse, Quadrat, Ro-
madur und Harzer, sucht zum 1. 10.
Dauerstellg. Kleine Wohnung ge-
nügt. Übernehme auch Verkaufs-
filiale. Kaution bis 1000 M. zur
Verfügung. Angeb. unter 3585 an
diese Zeitung.

Junger, anständiger Gehilfe

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z.
15. September Stellung. Selbiger
ist vertraut in Kessel und Maschin.
sow. Eismaschine, Butterm., Quark-
bereitung, auch Kenntnisse in der
Weichkäseerei vorhanden. Werte An-
gebote erbittet (3642)
Molkereigeh. Bruno Kirsten, Moll.
Wetterfeld bei Laubach (Oberh.)

Verkäuferin

(gelernte Meierin), 2 Jahre in gr.
Butterspezialgeschäft tätig, sucht z.
1. 10. Stellung. Gefl. Angebote
erbitte unter Nr. 3641 durch diese
Zeitung.

Als Lernmeisterin sucht arbeits-
willig. 15jähr. Mädchen aus guter
Familie unterzucht. Bedingung Fa-
milienanschl. und Berspfleg. Anfr.
bei Frau Hilde Bräunlich-Jäglein
in Würzburg, Rettengasse 14. (3632)

Suche zum baldigen Antritt für
meinen Bruder 19 Jahre alt,

Gehilfenstelle,

am liebsten für Betrieb und Kont.
Kann selbigen jedem Kollegen em-
pfehlen. Gefl. Angeb. erb. (3420)
Winter, Inspektor
Schönwalde, Bez. Halle.

Jg. Molkereigehilfe, 19 J. alt,
mit all. ins Fachschlag. Arb. best.
vertr., j. z. 10. 9. od. einige Tage
spät. Stellg. W. Angeb. erbittet
Herbert Lange, Moll. Oldenburg,
Eversten i. D. (3587)

Junger (3579)

Molkereigehilfe

18 Jahre alt und mit allen Fach-
arbeiten aufs beste vertraut, sucht
sofort Stellung.

Arthur Becker
Lüneburg, Wallstraße 16 I.

Allg. Weichkäser, 23 J. alt, perf.
in der Herstellg. u. Behandlung v.
sämtl. Sorten Weichkäse, sucht sof-
od. spät. Stellung. Beste Zeugnisse
vorh. Werte Angeb. erb. (3581)
Fr. Huber, Belgard a. Persante
Lindenstraße 35, Pommern.

Tücht., streb. Gehilfe, 27 J. alt,
sucht, geht, auf gute Zeugnisse, zum
belieb. Antritt Stellg. Molkerei-
schule mit Erfolg besucht. Freundl.
Angebote erbittet. **Wilhelm Heling,**
Stettin, Wangelstraße 3 I. (3582)

Suche Stellg. als Molk.-Gehilfe.
Bin 22 Jahre alt, 4 Fachjahre, kräf-
tig und solide, vertr. in Tilf. Käse,
Butterm. sowie Steinbuscher Käse.
u. Maschinenwes. Bin solange nur
in Ostpreußen tätig gewesen. Ge-
gend Hannover oder Westfalen be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 3570
an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Gehilfe,

22 Jahre, vertraut mit Kessel, Ma-
schinen, Butterm., Milchannahme u.
Käserei, sucht zum 15. September
Dauerstellung. Werte Angebote an
W. Leithoff, Biesendorf
Bahnhofsstation Prißwalf.

Suche für meinen Sohn, 18 J.
alt, groß und kräftig, in einem
mod. Vollbetrieb in Gegend Allg.
Alpen, wo er sich noch in Tilfiter
sowie sämtl. Weichkäsearten weiter
ausbilden kann, sofort oder zum
15. 9. passende

Stellung.

Desgleichen für einen kräftigen
Gehilfen

20 Jahre alt, welcher bei mir 1 1/2
Jahre war, sofort dauernde Stellg.,
möglichst in städt. Betrieb, er ver-
richtet alle vorkommenden Arbeiten
und versteht mit Pferden umzugeh.
Offerten erbittet (3483)

U. Godulla, Molkereibesitzer,
Diebau in Schl.

Suchen für einen tücht. 23jährig.
Gehilfen

der sich mal verändern möchte, für
sofort oder etwas später Dauerstell.
Der junge Mann ist mit allen Be-
triebsarbeiten sowie Käserei sehr
gut vertraut. Angebote erbeten.
Molkerei Nortrup (Hannover).

Wir suchen für 15. Sept., evtl.
einige Tage später für jg. Gehilfen
Stellung zur weiteren Ausbildung
in Weichkäseerei. Gefl. Offert. erb.
Dampfmolkerei Dahlen
in Sa. (3615)

Junger, tüchtiger
Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 15. Sept.
Stellung, am liebsten, wo er sich in
der Käserei noch etwas ausbilden
kann. Gute Zeugnisse stehen zur
Verfügung. Angebote sind zu rich-
ten an (3607)

Fritz Mahnte,
Molkerei-Genossenschaft Pyritz,
e. G. m. b. H.
Pyritz (Pommern).

22 jäh., mit allen Facharb. vertr.
Gehilfe

sucht zu bald passende Stellung.
Suchender kann sämtliche Molkerei-
Maschinen, auch Kohlenf.-Kühl-
anlage, bedienen, einen marktfäh.
Quadrat, Romadur u. Limburger
Käse herstellen u. als sich. Rechner
jede Kontorarbeit verricht. Stadt-
betriebe bevorzugt. Angebote mit
Gehaltsangabe sind unter Nr. W.
3481 an diese Zeitung zu richten.

Suche für meinen Sohn achtbarer
Eltern, 20 Jahre alt, Stelle als

Chauffeur,

Führerschein 2 u. 3 b, gel. Schlosser,
Schweizer, sich. Fahrer und zuverl.
in der Kundschaftsbedien. bew.
Es wird auf eine Dauerstellung
reflektiert. Offerten erbitten an
Joh. Frey, Dortmund 12,
Fritz Junekstr. 42. 3590

Für meinen zuverlässigen
2. Gehilfen

solide, fleißig und willig, vertraut
mit Kühlanlage, Butterm. und
Milchversand suchen wir Stellung
zu sofort oder 1. Oktober. (3595)
Kreismolkerei Lübben, N.-L.

Für einen tüchtigen, i. Molkerei-
fach bestens bewanderten

Milchverkäufer,

welcher hier einundeinhalbes Jahr
unseren Verkaufswagen gefahren
hat, suchen wir zum 10. September
evtl. früher oder später Stellung
als Molkereigehilfe oder Milchver-
käufer. Offerten erbeten an (3596)
Molkereigenoss. Steinheim in W.,
Telefon 154.

Junger Mann,

23 J., sucht passende Stellung in
molkereifachl. Betriebe, wo er als
Chauffeur fungieren u. auch gleich
alle vorkommenden Arbeiten mit-
machen kann. Suchender ist solide
und Nichtraucher. Er übern., wenn
es Not tut auch ein Gesp. Pferde.
8 Jahre war er in landwirtschaftl.
Betriebe tätig, er wünscht sich auf
diese Art mal zu verbessern. Zeug-
nisse auf Wunsch z. Verf. Frdl. An-
geb. erb. **Leo Vertram, Adenstedt**
b. Peine (Provinz Hannover).

Junger Gehilfe

welcher seine 3 jährige Lehrzeit be-
endet hat, sucht Stellung zur weit.
Ausbildung. Zuschriften erbittet
Molkerei Aneitlingen,
Post Schöppenstedt. 3628

Tüchtiger, flotter
Milchverkäufer,

30 Jahre, 5 Jahre im Fach, im
Umgang mit Kundschaft. bew., sucht
zum 15. 9. Stellung als Milchver-
käufer für Stadtverkaufswagen.
Führersch. 3 b und gute Zeugnisse
vorh., evtl. als Chauffeur. Mit
Molkereiarbeiten vertr. Gefl. An-
gebote an **Mfr. Deutsch, Molkerei**
Hartha bei Waldheim in Sachsen.

Empf., tücht., zuverlässiger
Molkereiverwalter
verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-
molk., Butt. u. Käse, Abgang weg.
Betriebsveränd. Major v. Zoeden,
Brumsdorf, Kr. Bublitz. (2902)

Mägauer Molkereifachmann,
Käsemeister, 27 Jahre alt, vertr.
n der Herstell. von ff. Tafelbutter,
verfett in der Weichkäseerei, speziell
n Stangen-, Limburger-, Romad.,
Münsterkäse, sowie in der Behand-
lung von Emmentaler nicht uner-
fahren, sucht, gest. auf pa. Zeugn.,
Stellung in einer Molkerei, Weich-
käseerei (Stadtbetriebe bevorzugt.) od.
Buttergroßhandlung des In- oder
Auslandes. Angebote mit Gehalts-
angaben unter Nr. 3432 an diese
Zeitung erbeten.

1. Gehilfenstellung
der sonstigen Vertrauensposten
ist tüchtiger, an selbständiges Ar-
beiten gewöhnter Gehilfe. Derselbe
ist 24 Jahre alt, mit Abrechnung
Annahme sowie Versand, Butt.,
Mägauer, Limburger u. Romadur-
käse u. allen modernen Maschin.
aufs beste vertraut. Antritt kann
am 1. 9. oder 15. 9. erfolgen. Pa.
Zeugnisse zu Diensten. Werte Ang.
unter Nr. 2950 an diese Ztg. erbet.

Jg. Molk.-Gehilfe, Döpr., keine
erb. Scheuend, f. 3. 15. Sept. oder
was früh. Stellg. in Betrieb, Kä-
seerei oder Kontor. Schleß, bevorz.,
doch nicht Bedingung. W. Ange-
bote erb. Herb. Samotke, Molk-
erei, Glaser Gebirgsmolk., Glaz i.
Schlesien. (3405)

Bilanzsicherer, technisch und kauf-
männisch dargebild. Molkereifach-
mann, 25 Jahre, sucht Dauerst. als
Buchhalter

ver für Annahme und Kontor od.
agerverwalter in Molkerei und
Käsebetrieben. Da mit allen
erforderlichen praktisch. Betriebs-
weisen vertraut und auch keine
erb. Scheuend, lege ich bei dringend.
Allen mit Hand an. Gute Zeugn.
Meier. stehen z. Verf. Rheinl.
Westf. erw. Gefl. Ang. mit Ge-
haltsangaben erb. Aug. Wendows-
Niederbieber b. Neuwied i. Rhf.

22 jäh., mit all. Facharb. vertr.

Gehilfe

cht zu bald passende Stellung.
wunder kann sämtliche Molk-
maschinen, auch Kohlen-, Kühl-
anlage, bedienen, einen marktfäh.
wadrat, Romadur u. Limburger
käse herstellen u. als sich. Rechner
de Kontorarbeit verricht. Stadt-
betriebe bevorzugt. Angebote mit
ehaltsangabe sind unter N. W.
81 an diese Zeitung zu richten.

Ing. Molkerei- und Käseereigehilfe

2 Jahre, gesund und kräftig, sucht
Stellung zum 1. 9. 26, am liebsten
in Holländer Käseerei, wo er sich ver-
vollkommen kann. Kein Stun-
denarbeiter. Gehalt nach Ueber-
einkunft. (3446)

Otto Bollborn, Clingen
bei Greußen in Thür.

Suche für meinen Sohn, 20 J.
c., der mit allen Facharbeiten ver-
traut ist, Stellung als

Gehilfe

größeren Vollbetrieb oder wo
er sich in der Käseerei weiter aus-
bilden kann. Gefl. Angebote er-
beten an (3444)

Molkerei und Milchkuranstalt
A. Bruhin,
Zinnow i. h.

Wir suchen für einen tüchtigen,
hohen (3463)

Gehilfen

nischen wir best. empfehlen können
am 15. September Stellung. Desf.
mit allen vorkommenden Arbeit.
g. vertraut. Offerten erbittet
Molkerei-Genossenschaft Gr.-Bauditz
in Schleß.

Suche für meinen Sohn, 17 Jahre
alt, groß und kräftig, angehende
Gehilfenstellung,
wo sich derselbe weiter ausbilden
kann. Offerten erbeten an (3559)
Molkerei Herrieden, Mittelfranken.

Meierin,

21 Jahre, die mit Butterfertiger u.
Milchunterforschung vertr. ist, sucht
Stellung zum 15. 9. oder 1. 10.
Gegend gleich. (3580)

Helene Salzmann, Al.-Bubischen,
Post Buddern, Kr. Angerburg, Dpr.

Suchen für junge, tüchtige

Meierin

die hier gelernt hat und sehr zu
empfehlen ist, zum 15. 9. Stelle.
Molk.-Gen. Nitolaiten, Döpr.

Fleißige, ehrliche Meierin
sucht, gest. auf gute Zeugn., zu sof.
od. spät. Dauerstellg. Gefl. Angeb.
mit Gehaltsangaben erb. (3549)

S. Baudach, Frankfurt a. Oder
Buckmühlenweg 84 I.

Arbeitsfreudige, zuverläss., ältere

Meierin

mit sehr gut. Empfehlungen, die 8
Jahre auf einer Stelle den Mol-
kereihaushalt geführt hat, und im
Betriebe tätig war, im Kochen und
Einweiden perfekt und in der Wirt-
schaft sehr sparsam, sucht zum 15.
Sept. evtl. 1. Oktober Dauerstellung
zur Führung des Haushalts mit
Mitarbeit im Betriebe. Angebote
an die Meierin bei Frau Schlies,
Königsberg, Lange Reihe 15. (3571)

Geb. jung. Kauf- u. Fachmann
mit 9—10 000 Mk. fof. Barvermög.
wünscht Bekanntschaft
m netter jg. Dame (ev. Witwe).
Erdl. Ang., mögl. mit Bild unter
3578 a. d. Zt. erb. (Str. Distret.)

Molkereibesitzer, Mitte 40er J.,
sucht die Bekanntschaft einer Dame
oder Meierin. Etwas Vermögen
erwünscht. Offerten unter Nr. 3600
an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Porto-
kosten zu ersparen, werden von
gewerbmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucksaften nicht
weiterbefördert. Nur wer damit einverstan-
den ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
serieren.

Milchgeschäft

Berlin, ohne Wohnungstausch ver-
kauft, verpachtet, auch für Allein-
stehend. Offert. unter N. 1764 an
Annonc.-Expedit. Adalb. Müller,
Berlin, Rosenthalerstraße 36. 3440

In Braunschweig ist eine

Käsefabrik

für Weich- und Harzkäse, auch als
Molkerei geeignet, für 3000,— Km.
loft zu verkaufen. Der Betrieb
ist schon eingerichtet, besteht läng.
Jahre und ist eine gute Kundschaft
vorhanden. Weichkäse kann in 10
verschiedene Spezialsorten herge-
stellt werden und sind Formen sow.
alle Geräte und Material einschl.
500 000 geschütteter Etiketten vorh.
Ferner ein fast neuer 1000 Liter-
Separator, 1 Thüringia-Käseform-
maschine usw. Näheres durch uns
als Treuhänder. (3507)

Hartung & Fleischer,
Braunschweig, Ziegenmarkt 4.

Zur baldigen Uebernahme

Guts-, Privatmolk.
oder

Meiereigeschäft

möglichst vom Besitzer selbst zu
pachten gesucht. Angebote erbittet
E. Ziltener, 3433

Butter- und Käsegroßhandlung
Freiburg in Sa.,
Berthelsdorfer Straße 14.

Molkerei

in Pachträumen, Döpr., ist mit Leb.
sowie totem Inventar umständeh.
zu verkaufen. Werte Angebote u.
Nr. 3591 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

Neuzeitlich eingerichtet, für eine
tägliche Verarbeitung von 3000 Litern
zu verkaufen. (Molkerei ist in Betrieb). (3486)
Spar- und Gewerbebank Burg, Bezirk Magdeburg.

Molkerei

(ca. 1000 Lit. Tagesm.) zu pachten
gef. Magdalinski, Dönhofsstadt, Dpr.

Fachmann sucht zu bald. Ueber-
nahme rentable

Molkerei

zu kaufen. Anzahlung 10 000 Mk.
bar vorhanden. Gefl. Offerten u.
Nr. 3370 an diese Zeitung erbeten.

Suche mit Mk. 50 000 Anzahlung
eine gutgehende

Molkerei

zu kaufen. Ausführliche Angebote
erbeten unter F. F. Nr. 3508 an d.
Zeitung.

Dampfmolkerei

mit Mühle (Prov. Hannover), An-
lieferung täglich 1500 Liter, mod.
eingesetzt, Forderung ca. 32 000
Rmt. bei ca. 10 000.— Rmt. Anzah-
lung zu verkaufen. Kostenlose Ver-
mittlung. (3548)

E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Suche zu bald ein gutes

Milchgeschäft

oder Molkerei zu pachten wo 1000
Mk. Anzahlung und monatliche Ab-
zahlung von 150.— Mk. genügen.
Als Sicherheit wird eine Pension
von einem gesunden 38 jährigen
verpfändet. Offerten unt. Nr. 3445
an diese Zeitung.

Milchkuranstalt,

erstklass. eingerichtet, mit Wohnung,
großem Viehbestand usw. kann von
kapitalkräftigem Fachmann erwor-
ben werden. Anzahlung 100,000 M.
Näheres

E. Gröb, Stuttgart-Gaisberg,
Wilhelmstraße 13. (3510)

Molkerei

vor 2 Jahren neu gebaut, zum be-
liebigen Antritt zu verkaufen bzw.
zu verpachten. Milchquantum täg-
lich 13—1500 Liter ohne Mager-
milchrückgabe. Die Milch wird jetzt
zu Weichkäse (Romadur) verarbeitet.
Moderner Schweinestall für 50—80
Stück vorhanden. Milchpreis im
Frühjahr 10 J ab 1. 8. 26 11 J
ab Hof. Milchansfuhrlohn p. Liter
knapp 1 J pro Liter. Molkerei
liegt 5 Kilometer von Staatsbahn
und daher auch für Milchversand
zum Industriebetrieb passend. Woh-
nung nur für eine Person vorhand.
Preis 17 000.— Mk. und kann ein
Teil stehen bleiben. Für reellen,
tücht. Fachmann sehr gute Lebens-
stellung. Offerten unter Nr. 3448
an diese Zeitung.

Beabsichtige sofort an entschlös-
senen Reflektanten meine in größerer
Stadt Westfalens gelegene

Milchgroßhandlung

(1700—2000 Lt. tägl.) nebst 300 fast
neuen 20 Lt.-Kannen zu verkaufen.
Schriftliche Angebote u. Nr. 3450
an diese Zeitung.

Suche in Westfalen od. Rheinld.
rentable

Molkerei

zu kaufen gegen Tausch meines el-
terlichen Besitzums. Dasselbe liegt
in einer Kreisstadt Westfalens von
18 000 Einwohnern. Das Haus ist
1920 erbaut, hat 6 Zimmer, 2 Bor-
ratsräume und drei Kellerräume.
Außerdem befindet sich hierbei noch
1½ Morgen großer Obst- und Ge-
müsegarten, Hühnerhof u. Stallung
für 2 Schweine ist vorh. Würde
auch Molkerei pachten. Angebote
unter Nr. 3449 an diese Ztg. erbet.

Molkereifachmann,

31 Jahre alt, evgl., verh., sucht sich
mit 6—8000 Mark an einem sicher.,
gutgehenden Unternehmen zu

beteiligen.

Hauptbedingung schöne Wohnung.
Ausführliche Angebote sind zu richt.
unter Nr. 3461 an diese Zeitung.

Wegen Todesfalls verpachte ich
zu sofort meine (3324)

Harzkäseerei

mit elektrischem Betrieb.
Hotter, Hammerstein, Grenzmark.

Gelenkheit.

Kleines Wohnhaus,

3 Morgen gt. Land, Lebensstellung
für Molkereifachmann. Preis Mk.
8 000, mögl. bar. (3500)

Keller, Friedersdorf,

Kreis Beeskow, Grüner Weg.

Suche möglichst bald eine gutgeh.

Molkerei

mit Verträge zu kaufen. Gegend
gleich. Gleich bar Mk. 10 000.—
Chr. Brudert, Brieg, Bez. Breslau
Neuhäuserstr. 4, I.

Selbstkäufer sucht reelle

Molkerei

mit genügend Wintermilch, guten
Gebäuden und Wohnung, bei einer
Anzahlung von Rmt. 6—8000.—
Gegend gleich, jedoch Post u. Bahn-
nähe Bedingung, sofort zu kaufen.
Eloofferten unter Nr. 3566 durch d.
Zeitung.

Gutgeh. Milch- und Kolonial-
warengeschäft i. Großstadt Nordw.
Deutschlands ist sofort zu verk. 3-
Zimmerwohn. (f. kl. Fam.) vorh.
Angeb. u. Nr. 3568 an diese Ztg.

Fachmann mit 10—15 000 Mark
kann i. Stadt m. 30 000 Einw., wo

Molkerei

gew. wird, einrichten. Sehr geeign.
Betriebsgebäude mit Wohnhaus,
12 Zimmer, vorhanden. (Provinz
Hannover). Offerten unter Nr.
3573 an diese Zeitung.

Zwangsversteigerung.

Am 8. Septbr. 26, vorm. 9 Uhr,
kommt vor Amtsgericht Gumbinnen
die den Ehef. Ernst u. Emma Witt-
wer, Tutschnien, früher Clemens-
walde, geh., z. Zt. d. Eintrag. des
Versteigerungsverm. auf Molkerei-
bes. Herm. Reigies in Remmers-
dorf eingetr. Molkerei, Bd. III, Bl.
48, z. Zwangsverkauf. Das Grund-
stück liegt a. d. Chaussee 5 Min. v.
Bahnh. entf., i. milchr. Geg., 8—10
Km. im Umf. ohne Konfurr. Erb.
1922/23, Wohnh. 9 Zimm., Molk.,
Stallung f. 250 Schweine, Scheune,
3 Morg. Garten, Motorbetr. und
Käseerei f. 3000 Liter Verarbeitung.

H. Siemoneit,

Berlin, Stolpische Straße 23.

Verbandmolkerei

nahe einer Stadt von ca. 50 000
Einwohnern in Holstein, soll weg.
Ueberlastung verkauft oder verpach-
tet werden. Tägliche Anlieferung
und Versand ca. 1000 Liter. Nur
Käufer resp. Pächter welche über
ein Barkapital von 5—6000 Rmt.
verfügen, wollen schnellstens nach
hier kommen. (3562)

Alfred Wenner, Diplomingenieur,
Rendsburg, Alte Kieler Landstr. 14

Gutgeh. Molkerei

in gut. Zustande preiswert bei
5—7000 M Anzahlung zu kaufen
gesucht. Ausführl. Angebote unter
Nr. 3586 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

und Tilfiter Käseerei, 3. Jt. 1200 Lt. täglich, Schweinestall für ca. 120 Schweine, 21 Morgen Land, ander. Unternehmungen wegen sofort günstig zu verkaufen. Wolf-Lokomobile. Elektr. Licht. Preis 22 000 Mark, Anzahlung 8—10 000 Mark. Anfr. unter P. H. 3593 an diese Zeitung.

Suche für ernsthaften Käufer Molkerei in Mitteldeutschl. Kempf, Magdeburg, Johannisberg 7 b. (3355)

Käseerei!

Krankheitshalber verpachte meine kleine

Harzkäseerei

mit sehr gut. Lübbeschen Automat, Biederscher Quargmühle, 2 Rollbottichen, diversen Rohrhorden m. fahrbarem Untergestell und 3 P.S. Elektromotor, sehr preisw. Uebernahme nach Belieben. (3372) H. Wietbrauk, Bad Pyrmont, Telefon 278.

Anderen Unternehmens halber verkaufe ich m. seit ca. 10 Jahr. betriebenes

Milchgeschäft

mit Molk.-Einrichtg. Umsatz tägl. ca. 500—600 Liter Vollmilch. Hoh. Reinverdienst. Für jungen Anfänger gut geeignet. 4—6000 M. erforderlich. (Rheinland). Anfr. erbeten unter 3402 an diese Ztg.

Verkaufe meine

Dampfmolkerei

in Nachträumen, Pacht 25 M monatlich, Pacht auf 10 Jahre fest, gutes und reichliches Inventar. Milch 11 Teile der Berl. Butternotierung, franto Molkerei. Jahresdurchschnitt 900 Liter täglich. Prod. werden gut verwendet. Preis fest 6000 Mark. Angebote unter Nr. 3307 an diese Zeitung.

Welche Käseerei würde ein Molkereibesitzer auf 2 Jahre

3500 Mark leihen

gegen monatliche Rückzahlung von 150 Mark. und Quarglieferung, wöchentlich 20—30 Zentner. Off. unter Nr. 3599 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche tabell. stehenden

Querrohrkessel,

ca. 15 qm. Heizfläche, 8 Atm., zu kaufen. (3597) R. Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Gebrauchte, gut erhaltene

Milchkannen

mit Bügelverschluss, kaufe jedes Quantum, Probekanne erwünscht. H. C. Bud, (3512) Beverstedt in Hannover.

Alle Größen bestens erhaltene Homogenisier-Maschinen „Schöder“ kauft u. verkauft (2411) E. C. Modes, Berlin - Neudamm.

Steh. Dampfkessel

8—12 qm, 6—8 Atm., zu kaufen ges. Angebote unter Nr. 3536 durch d. Zeitung.

Rahmkühler

(ca. 400 Liter Inhalt), zu kaufen gesucht. Angebote mit Angaben d. Marke und Preis an (3301) W. Jacobsen, Hamburg 22, Weidestraße 65.

Einen größeren

Dampferzeuger und ein Wasserbassin

von ca. 3—4000 Lit. Inhalt sucht zu sofort zu kaufen. (3498) Schulz, Milten (Ostpreußen).

Suche einen

Butterknetter,

sehr gut erhalten, 120 Durchmesser, Mahagonibelag, sofort zu kaufen. Offerten mit Preis an (3545) Dampfmolkerei Croppen a. Oder. J. Grobe, Bfizer.

Neuherstes Angebot

erbitte für tadellose, gebrauchte, ev. neue Milchzentrifuge, 1000 Liter, Pasteur, 3—500 Lit., 2 Milchkühler, 3—600 evtl. 1000 Liter, 2—4 P.S. Benzinmotor. (3478) E. Rütter, Cleve (Rhld.)

Suche für sofort einen (3325)

Vollmilch-Kühler

800 Liter stündlich

ferner einen

Butterfertiger.

Angebote mit Preis erbittet Molkerei Neutirchen Post Reinsberg, Sachsen.

Kauf-Angebote.

Ein

Separator Alfa

1000 Liter Leistung sowie 1 lieg. Dampferzeuger, 5,5 qm., preiswert zu verkaufen. Gebraucht aber noch sehr gut erhalten. Anfragen erb. Central-Molkerei Liegnitz, Grünstraße 3. 3474

Eine Käsemaschine „Automat“

habe, weil überzählig, abzugeben. Fast wie neu. Gebe auch gegen Butter od. Quarg ab. Ebenf. noch 40—50 Rohrhorden, das Stück mit 1.40 M abzugeben.

H. Sommerer,

Molkerei Miltelgan in Oberfrank.

Ueberr. Verzinnung. und Reparaturen

v. Molkereigesäßen u. führe sie an Ort und Stelle aus. (3606)

W. Rosenberger, Rindorf, Kreis Neisse, Oberschlesien.

Wir haben ca.

135 Käsekisten

61 x 51 x 12 und 61 x 33 x 12, noch in Fabrikpackung, billig abzugeben. Ebenfalls einen gebrauchten Gerberschen Untersuchungsapparat für Handbetrieb. (3601) Flensburger Meierei, e. G. m. b. H. J. B. Tischerich.

Holzspan-**Weichkäse-schachteln,**

Fabrikpackung, geheftet, Höhe 4 cm, Durchmesser 11 cm, mit 5 Pfennig pro Stück ab hier abzugeben.

Frau D. Mielte, Rietz (Pomm.)

1 neuen Bergedorfer

Separator „Alfa“

für Riemenantrieb, stündl. Leistg. ca. 1500 Liter, äußerst preiswert zu verkaufen. (3551)

Reinhold Matthias, Maschinenfabr., Erfurt.

Erbitte günstiges Angebot über eine gebrauchte, gut erhaltene

Molkereianlage

resp. über die einzelnen Maschinen mit Angabe des Fabrikates, des Baujahres und die bisherige Benutzungsdauer. Anlage bestehend aus:

- 1 Dampferzeuger, 8—10 qm. Heizfl.,
- 1 Milchbehälter, 600 Liter,
- 3 Vollmilchpumpen, 1000 Liter od. 1500 Liter,
- 1 Milchvorwärmer für Dampfanschluß, 1000 Liter,
- 1 Entrahmungsseparator, 1000 Lit. mit Reinigungsringen,
- 1 Rahmkühler, 200 Liter,
- 1 Rahkreifer, 400 Liter Inhalt,
- 1 Butterfertiger, 100 bis 120 Liter Verbutterung,
- 1 Milcherhitzer, 1000 Liter auf 85 Grad erhitzend,
- 1 Isolierbassin, 1000 Liter,
- 1 Käsewanne, 500 Liter,
- 1 Ammoniak- oder Kohlenäure-Kühlanlage, für direkte Verdampfung oder f. Sole, 1000 Lt.

Angebote erbitte unter Nr. 3454 an diese Zeitung.

Den idealen Metallverschluß

mit Flasche, die entweder mit Pappscheibe oder dem hygienisch einwandfreien, leicht zu befestigend. billigen Metallverschluß versehen werden kann liefert

Continental Handelsgesellsch. für Industrie, A.-G., Dortmund**Butterknetter**

2mal gebraucht, Marke Alfa-Laval, für Hand- u. Kraftantrieb, Tellerdurchmesser 75 cm., Preis 180 M.

Ignaz Weiß,

Gasthaus und Molkereibetrieb, Gyllau,

Post Gr.-Rauschen Fernruf Nr. 7 Kreis Alsenstein, Ostpr.

Gebr. 4 P.S.

Dampfmaschine

(Berged.), da überzählig, billigst zu verkaufen. Angaben unter Nr. 3299 durch diese Zeitung.

Harzkäsekisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
Liefert
gut u. billig
von
Schlesien u.
Thüringen
die

Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)

E. Schumacher,

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Molk.-Einrichtung

bestehend aus stehendem Quersiedekessel, liegender Dampfmaschine, Transmissionen, Zentrifuge, Butterknetter, Holstein. Butterfaß usw., geschlossen oder teilweise sehr günstigen Zahlungsbedingungen zu verkaufen. Bedingung ist jedoch, daß der Gegenwert absolut sicher gestellt werden kann. Die Teile werden in tadellos überholtem Zustande geliefert. Das Angebot ist bis zum Kaufabschluß freibleibend. Anfragen erbitten (3298) Albert Nagel, Maschinenbauanstalt und Kesselschmiede, Neustettin.

Dosenverschluß-Streifen!

(Banderolen), ein- und mehrf., auf Rollen in endlosen Längen fertigen Wilke-Werke, Uraach (Württemberg.)

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Eisengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener Anlagen — Bau von

Kartoffelflocken - Fabriken

Preisberichtigung

zum Inserat in Nr. 100
Amplalkohol, furfuroloffrei, f. Milchunterfuchung, genau geprüft, weiß oder grün, 1/1 Lit.-Flasche M. 4.40, in Korbfaschen, Lit. M. 4.—
Rohr z. Ausbessern von Käsehorden — prima Ware — Kilogr. M. 3.20.
Carl Mann, Hildesheim.

Großfabrikation

la von verzinnten und emaillierten



Eiskreme-Büchsen in runder und viereckiger Ausführ., Eismulden in rechteckiger Form verzinnt
Konservatoren, doppelwandig, isoliert, in runder und viereckiger Ausführung.

Konservatoren-Automaten für Eiscrème Packungen.**Internationale Metallwerke Georg Sindermann**

Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.



Spezialität: Schachteln für Emmentaler ohne Rinde.

Milchkannen

kaunend billig

sowie alle anderen Einrichtungen gegenstände usw. liefern in der bekannten Güte (18) Central-Gesellschaft für Handel u. Industrie, Hindenburg, Ob.-Schle.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für Camembert, Harzkäse usw. zu Erlan. ung v. goldgelber Ware

Molkerei-Laboratorium Louis Eck

Nordstemmen i. H.

Einen gut erhaltenen (33)

Butterknetter

sucht anzukaufen
H. Börsen, Dampfmolk., „Nist“, Odenbargen, Ostfriesl.

Quargsäcke

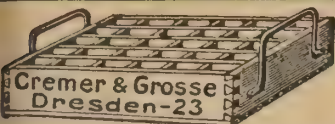
Seil- und Käsetuch, empfiehlt Emil Frische, Zittau i. Sa. Georaststraße 7.

Bahnversandshilber und Nummern jeder Art Getreide, Klingeln, Flaschen, Milchtransporttannen, Stände, Bassins, sämtl. Molkerei-Bedarf. Herm. Th. Jordan, Molkereigebäude Charlottenburg, Kanitzstr. 106, Telefon: Wilhelm 2662.

Reinem Lehring

darf der „Milch. Zeitschr.“ vom 1. Sept. 1911 Nr. 121 En Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 En sind darin alle Zweige der Milch- und Schweinemast behandelt. Gegen sendung von 2.50 M. wird das schon gedruckte Buch geliefert von der Buchhandl. der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zirka 1000
Bahnvandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Butter, Käse, Quarg.

Bis 10 000 Liter

Vollmilch
auerpasteurisiert und tiefgeföhlt,
zur sofortigen dauernden Lieferung
nach Leipzig gesucht. (3502)

Milchzentrale Leipzig
der Dampfmolkerei Mägeln,
c. G. m. b. H.,
Leipzig, Plöner Weg 20,
Fernsprecher 23459.

1000—2000 Liter gute haltbare
Vollmilch

fort auf Jahresabschluß nach
Juli gesucht. Zuschriften unter Nr.
392 an diese Zeitung.

Größerer Posten guter
Standquarg,

odene Ware, wird größ. Quant.
erlangt und bitte um demusterte
ig. unter Nr. 3489 durch d. Ztg.

Haben laufend etl. Tonnen

Käse- u. Speisequarg
abzugeben. An Unbekannte gegen
Sicherheit oder Nachnahme. (3487)
Milchzentrale Hofheim, Unterfrank.

Welche Käseerei würde Molkerei
wöchentlich 200 Schod

Harzkäse liefern?
ite verkaufsfähige Ware. Offert.
unter Nr. 3484 an diese Zeitung.

Echten Voghurt
Wenn Sie sich äußerst einfach, bill.
und zuverlässig selbst her mit der
neuen Bulgargischen Voghurt-Rein-
sturz

Mana-Bulgaris
eines Milchprodukt. 1 Kultur —
Liter — A 1., ab 12 Stück frk.
Mana Bulgaris
Vertriebsgesellschaft m. b. H.,
Coburg.

Reinste Tafelbutter

in Tonnen und Probekisten,
35 Pfd., Nachnahme, zu Ber-
liner Höchstnotiz ab hier.
ff. vollfetter Schafrastmilch,
Zentner 95.— Mk.,
Probekolli Pfd. 1.10 franko
Nachnahme.
H. Petersen, Horsbüll,
Post Emmelsbüll.

Wir suchen zur tägl. Lieferung

Bis 1000 Liter

Vollmilch
pachten. Gefl. Angebote unter
33 an diese Zeitung.

Suchen noch wöchentlich 10 bis
15 Tg

Sauermilchquarg,
bitermilch- u. metallfrei u. zahlen
24-28 Mk. Desgleichen 4—5 Tg
mdgesalzene

Butter.
G. L. Offerten erbittet (3537)
Dortmunder Käsefabrik,
Liboristräße 14.

Tilsit. Vollfettkäse

kauft gegen Kasse und erbittet Preisofferten.

(3589)

Julius Berwin, Königsberg i. Pr.

Thüringer Spitzkäse,
80 Stück, Riste 2,60 Mark, jedes
Quantum lieferbar. Nachnahme.
Probefendung nicht unter 5 Kisten.
Hugo Knoll, Käseerei, Gera-Thür.,
Margaretengasse 6 c.

Molkerei der Neuzeit, nahe dem
Industriegebiet, hat tägl. 2000 Lt.
dauererhitzte Milch
abzugeben, am liebsten Dortmund
und Umgegend. Kannen u. Sicher-
heit müssen gestellt werden. Off.
unter Nr. 3588 an diese Zeitung.

Molkerei, Str. Halberstadt-Halle,
hat täglich ca. 1000 Liter dauererh.

Vollmilch
auch geteilt, 200 Liter Schlagjahne
und einige Tonnen frischen Quarg
abzugeben. Nur Dauerabnehmer k.
in Frage. Angebote nebst Preis u.
Nr. 3598 an diese Zeitung.

Eine größere norddeutsche Molk.,
gut eingerichtet, hat noch einige
hundert Liter

Schlagjahne und
Kaffeesjahne

abzugeben. Für tadellose Qualität
und gute Antunft wird garantiert.
Anfragen erbeten unter B. K. Nr.
3565 an diese Zeitung.

Molkerei in Westf. hat wöchent-
lich laufend 10 Zentner

Quarg
trocken, eisen- und buttermilchfrei,
abzugeben. Angebote mit Preis
erbeten unter Nr. 3563 an d. Ztg.

Suche wöchentlich 2—3 Zentner
hochfeine Butter
im Abschluß. Käse nach Wunsch.
Parthaus - Molkerei Celle.

Quarg
metallfreie Ware, nicht übersäuer,
kauft

Sangerhäuser Käsefabrik
Hans Schmid,
Sangerhausen am Harz.
Heutige Abrechnung 30—32.

Vollmilch
Für täglich ca. 500—1000 Liter
suchen wir zahlungsfähigen Abn.
Molkerei Mantinghausen,
Station Geseke i. Westf.

Prima Harzer Käse
bei wöchentl. Abnahme von
120 bis 150 Kisten zu kaufen
gesucht. Angebote unter Nr.
3532 an diese Zeitung.

Milch u. Schlagjahne
pachtet auf Abschluß Kelm, Berlin,
Elisabethkirchstr. 17, Humboldt 1984.

Vor wie nach liefere ich zu jeder
Jahreszeit eine einwandfreie

Schlagjahne
welche sich gut ausschlägt, nicht zu-
sammenfällt u. auch keine Flüssig-
keit absetzt, ferner stets durch Ent-
lüftung einen reinen Geschmack hat.
Anfragen unter Norddeutschland
Nr. 3533 an diese Zeitung erbeten.

Landbutter
an auf Abschl. Angebote mit Pr.
unter Nr. 3534 befördert diese Ztg.

Va. Molkereibutter
aus pasteurisiert. Rahm, i. ½ Pfd.-
Stücken, 10 üb. Berlin, in Käufers
Kisten ab Versandstation gibt ab
Molkerei St. Fier (Grenzmark)
Kreis Plotow. 3497

Molkereibutter

habe noch wöchentlich einige Ztr.
laufend in 50- und 100 Pfd.-Lo. zu
4 M unter Berliner Höchstnotiz ab
Station gegen Nachnahme abzugeb.
Dampfmolkerei Rattenau,
Kreis Stallupönen. 3535

Ruh- u. Quadratkäse
ab Salztisch kauft laufend bei Hof.
Kasse

R. H. Wahl, Käsegroßhandlung,
Eberswalde. (3539)

Habe wöchentlich 10 Zentner

prima Speisequarg
abzugeben an zahlungsfähige Dau-
erabnehmer. Preisangebote unter
S. 3550 an diese Zeitung erbeten.

Preussische Molkerei hat noch
einige Zentner gute

Butter
in ganzen und halben Tonnen lau-
fend zum Preise von Mk. 8.— unt.
Berliner Höchstnotiz ab hier gegen
Nachnahme oder Sicherheit abzug.
Gefl. Offerten unter Nr. 3553 an
diese Zeitung erbeten.

Kaufe ständig gegen
bare Kasse

alle Sorten Käse,
jedes Quantum, wenn unter Tages-
preis. (3554)
Lagerkarte 267 Berlin, Postamt 61.

Spezialität goldg., hellbl. speckigen
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse

liefern preiswert und prompt unt.
Nachnahme, auch in klein. Posten
Janzer & Volzau, Käsefabrik,
Harsum i. Hann.

Wo noch nicht vertreten, zuverl.
Vertreter bezw. Kassa - Großlisten
gesucht. Preisliste einfordern.

Wöchentl. noch 100—150 Kistchen

Mainzerkäse,
ca. 3½ Pfund, abzugeben. (3460)
H. Sommerer,
Molkerei Miltelgau in Oberfrank.

Prima neuseeländis: hen

Trocken-Quarg

(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss

Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Übernehme den Verkauf von
Molkereibutter
am liebsten in ½ Pfd.-Stücken, für
den Platz Breslau, provisionsweise.
Eigene Ausfahrer vorhanden. Suche
für feste Rechnung vorläufig 8—10
Zentner

Speisequarg.
Angebote erbeten unter Nr. 3475
an diese Zeitung.

Jedes Quantum

Ruhkäse
ab Salztisch zu kaufen gesucht. An-
gebote mit Preisangabe unter Nr.
3561 an diese Zeitung erbeten.

5 Tonnen prima

Molkereibutter

pro Woche, 5 Mark unter Berliner
Höchstnotiz, gegen Vorkasse, erste
Tonne per Nachnahme gibt ab
Molkerei Ostdeutschlands. Offerten
unter Nr. 3456 an diese Zeitung.

Wöchentlich 8—10 Zentner trock.

Sauermilchquarg

abzugeben. (3464)
Dampfmolkerei R. Hoderits
Köln-Mülheim.

Täglich ca. 80 Liter

prima Schlagjahne

in Käufers Kannen, Mk. 12.— unt.
Berliner Butternotiz bahnfrei hier,
abzugeben. (3466)

Wefermarsch-Molkerei Liebenau
in Hannover.

Leistungsfähige, bayerische Ca-
membert-Käseerei hat noch regelm.
größere Mengen

Camembert

in 6/6, Halbmond und 125 Gramm-
Stücken, mit 40 Prozent Fettgehalt,
in nur erstklassiger Qualität und
feiner Aufmachung abzugeben und
sucht solvente Dauerabnehmer bei
billigsten Preisen. Auch werden n.
gute Vertreter gesucht. Es wollen
sich nur zahlungsfähige, solide Dau-
erabnehmer melden. Gefl. Offert.
unter „Erstklassige Camembert“ Nr.
3467 an diese Zeitung.

Wir suchen

Sauermilchquarg

bei den höchsten Tagespreisen bei
prompter Zahlung.

Molkereien, die mit ihren Abn.
bezgl. der Qualität Differenzen od.
sonstige Schwierigkeiten hatten, w.
ihre Adresse senden unter M. H.
Nr. 3434 an diese Zeitung.

Posten Milch

— 800 Liter —

in rohem Zustand sucht (3435)
Hannoversche, Berlin S. O.,
Graefstraße 2.

Suche Dauerlieferanten

prima Steinbuscher,
vollf., Tilsiter Voll-
und Halbfettkäse.

Probeflieferung erwünscht. Prima
Referenzen. (3436)
Käsegroßhandlung Joh. Gallenbeck,
Berlin O. 27,
Schillingstraße 23.

Butter, Quadr.-Käse

kauft jeden Posten gegen sofortige
Kasse. (3437)

Herm. Kurz, Primkenau,
Kreis Sprottau.

Wir suchen zwecks Lieferung von
prima einwandfreiem

Labquarg

mit Molkereien oder Molkerei-Ver-
bänden sofort in Verbindung zu
treten und bitten um Angebote.

Dampfkäseerei Belpo, G. m. b. H.,
Belpo in Westf.,
Fernruf: Belpo Nr. 9.

Fehlerhaften Quarg,

metallhaltig oder übersäuert,
auch Standquarg kauft gegen Kasse
C. Aug. Mann, Hildesheim.

Habe wöchentlich etw., goldgelbe
Thüringer Spitzkäse
abzugeben an zahlungsfähige Ab-
nehmer in 80 er Packung zu 3,20 M
die Kiste. Probe u. Nachnahme.
Käsefabrik Gera-Zwöben.
F. Marquardt. 3476

Wöchentlich 2 Zentner

Molkereibutter

gesucht. Reelle Kasse. (3458)
H. Sommerer,
Molkerei Miltelgau in Oberfrank.

Tilsiter,

½- und ¼fett, gibt preiswert ab
N. Behn, Uedermünde.

Molkerei i. Westfal. hat wöchentl. 2—3000 Stück mager.

Camembert

abzugeben. Gefl. Offerten unter Molkerei Nr. 3305 an diese Ztg.

Quadratkäse.

Bin dauernd Abnehmer für pa. Ware, eventl. vom Salztisch, bei pompter Kasse u. bitte um Anstell. Stadtmolkerei Uedermünde.

Inf. eines neuen Anlieferungs- zugangs haben wir täglich

1000 Liter Vollmilch

auf Jahresabschl. geg. Sicherheitsleistung für eine ½ Monatsliefer. nach dem westf. Industriebezirk in Käufers Rannen abzugeben. (3320 Molkerei Rogel b. Münster in W.

Leistungsfähige Camembertfabr. sucht noch in einigen größ. Städten für (3319

40 proz. Camembert prima Ware, Vertreter bezw. Groß. Nur solvente Firmen kommen in Frage.

Camembertfabrik R. Maßberg, Berge in Hann.

Suche zur regelmäßigen Lieferung wöchentl. 1—2 Zentner pa.

Molkereibutter

in ½ Pfundstücken, sowie einige Tonnen guten

Quarg

Gefl. Angebote unter Nr. 3235 an diese Zeitung.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig Janzer & Volzau, Harzsum i. Hann. Telefon Hildesheim 4610.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, sucht regelmäßig wöchentl. mit Preisangebot. (3156

Robert Schinke, Gruna b. Gschwich, Bez. Leipzig.

Habe wöchentl. 5—6 To. allerf.

Butter

frei. Probekonnen an Unbekannte unter Nachnahme. (3277

H. gr. Darrelmann

Dampfmolkereien

Werlte, Bezirk Oldenburg.

Quarg

trockene, einwandfreie Ware, sucht zur regelmäßigen Lieferung (3252 Richard Bührle, Käseerei Vollmarode, Post Glesmarode.

Prima

Thür. Stangenkäse

habe wöchentl. an regelmäßige u. zahlungsfähige Abnehmer in 30er und 60er Packung abzugeben.

Otto Wilde, Käseerei

Apolda i. Thür. Telefon 571.

Frischer Speise- und Käsequarg

gesucht. Angebote erbeten an Paul Junke, Dresden 19 Paul Gerhardtstr. 15.

1. und 2. Sorte

Molkereibutter

dauernd von Großhandel gesucht. Angebote unter E. 9551 an Herrn. Wülker, Annoncen-Expedition, Bremen, erbeten. (3477

Milchzuckerfabrik ist Käufer von

Rohmilchzucker

Offerten für regelmäßige Lieferung in größeren Mengen werden mit Muster erbeten direkt von Fabrikanten (nicht durch Zwischenpersonen). Spätere Zusammenwirkung nicht ausgeschlossen. Offerten unter Nr. 3505 an diese Zeitung.

Max Meyer & Max Horn, Hamburg 8
Käse- und Lebensmittel-Großhandlung
Telegramm-Adresse: Maximax, Fernspr. Roland 8210-8211
suchen Verbindungen mit Molkereien
Erste Referenzen. (3406

60 Ztr. Standquarg

im Juni ds. Js. eingestampft, metallfrei, schneeweiße, gesunde Ware, infolge Einstellung der Käseerei gegen Höchstgebot abzugeben. Abnahme und Bezahlung in bar in der Fabrik. Angebote unter 3543 an diese Ztg.

Molkerei, günstig gelegen zum Industriebezirk, hat auf Abschluß ab September noch 1000—1500 Lit. pasteurisierte, tiefgefühlte

haltbare Vollmilch

an zahlungsfähigen Abnehmer abzugeben. Offerten unter M. B. 2633 an diese Zeitung.

Für jeden laufenden Posten

Sauermilchquarg,

metall- und buttermilchfreie, trock. einwandfreie Ware sind wir dauernde Abnehmer. Für gute Ware zahlen wir gute Preise. Prompte Kassenregulierung. (1896

Rödel & Co., Leipzig-Stötteritz,

Holzhauser Straße 97.

Telefon 63113.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr. kaufe lauf. gegen Kasse

Niedertausitzer Käsefabrik

in Golssen N.-L.

Zur regelmäß. Lieferung habe noch wöchentl. einige Zentn. gute **Butter**

in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 160 Mark pr. Zentner geg. Nachnahme abzugeben. (2338

Emil Reh, Stallupönen.

Halbware

Schlag- u. homogen. Kaffeesahne

auch Frühstückskäse.

Probefend. u. Nachnahme. (2472

Molkerei Neunheilingen (Thür.)

Sauermilchquarg,

prima dänische goldgelbe Ware, liefert laufend waggonweise und Stückgut. (2893

Adolf Binge, Wernemünde.

Telefon 351.

10—15 Tonnen

Sauermilchquarg,

garantiert frisch, trocken, metall- u. buttermilchfrei, jede Woche laufend gegen sofort. Kasse (auch Vorkasse) zu kaufen gesucht. Dauerlieferant. aus Westfalen und Rheinland bevorzugt. Angebote unter Nr. 3001 an diese Zeitung.

Anbiete:

Bauernkäse, Harzerkäse.

Gefl. Anfragen an Paul Hent, Käsefabrik, Hildesheim. Fernsprecher 4263.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

suche wöchentl. n. 10—12 Zentn. Kasse nach Wunsch. (3042

E. Frille, Käsefabrik, Schöden, Thüringen.

An zahlungsfähige Abnehmer habe noch einige Posten feinste, goldgelbe

Stangen-Käse

mit Kümmel gegen Nachnahme abzugeben, große: pr. Kiste (40 St.) Rmt. 2.90, klein: pr. Kiste (60 St.) Rmt. 2.50. Proben nicht unter 2 Kisten geg. Post-Nachnahme. Gefl. Anfragen unter D. 2. 3163 Sachsen an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für unseren prima Camembert, Marke „Weesperle“ noch gut eingeführte

Beretreter

für Hamburg, Harburg u. Bremen. Wefermarsch-Molkerei u. Weichkäse, Landesbergen (Wefer).

Achtung!

Habe wöchentl. 20 bis 25 To. prima trodenen

Quarg

abzugeben und bitte um Preisangebots. An unbekannte Firmen Kasse im voraus oder per Nachn. Angebote unter Nr. 3158 durch d. Zeitung.

Wöchentl. noch einige Tonnen trock., einwandfreien (3390

Quarg

gegen sofortige Kasse zu kauf. gef. Gebhard Manke, Käsefabrik Berlin-Reinick., Gesellschaftstr. 4.

Habe wöchentl. noch 8—10 Tst. je 100 Pfund, feinste gesalzene od. ungesalzene (3419

Butter

zur Berliner Höchstnotierung abzugeben.

Molk. Bunde, Ostfriesland.

Dampfmolkerei b. Löhau i. Sa. sucht zur dauernden regelmäßigen Lieferung auf Basis Butternotier. 500 bis 800 Liter

Vollmilch

zur Verarbeitung zu kaufen. Angebote unter D. 2. 3385 an d. Ztg.

Wir kauf. jed. Posten pa. meta- und buttermilchfreien (68

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an Dresdener Käsefabrik Gegner & Co., G. m. b. H., Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b. Fernruf 28 324.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Han-a 7423

Telegramm-Adr. Kasein

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelm. Liefer. gesucht. Es wollen sich nur so Molkereien melden, welche wirt. ein gut. Produkt herstellen. (7

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter. Fernruf 17

Wöchentl. 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfu. Stücken 10 Prozent über Berl. Höchstnotierung hat abzugeben

Gust. Müller, Molkereibesitzer

Magdeburg,

Jakobstr. 50. Telefon 8

Kaufe frischen, metall- u. buttermilchfreien

Sauermilchquarg.

Kasse nach Wunsch. Preisangebot erbitet

Raumburger Käsefabrik

Raumburg a. Saale. Telefon

Quarg

zu höchsten Tagespreisen kauft dauernd jed. Posten Niederösterreichische Käsefabrik

G. m. b. H. (1132

— Siegnitz. —

Ich suche Verbindu

mit Gen.-Molkerei

die mir wöchentl.

8—10 Zentner

Butter

auf festen Absch

liefern können

regelmäßiger un

sicherer Zahlung.

Karl Neppe

Molkerei Bod

i. Erzg

Wir sind laufend Abnehmer von pa. metall- und buttermilchfreiem, trodenen

Quarg

und zahlen höchste Preise Kasse sofort nach Erhalt, längerer, guter Lieferung auch Vorkasse.

Rheinische Käsefabrik

Mahlte & Schwarz

Bad Kreuznach.

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, laufend jedes Quantum Käsefabrik Carl Olsen,

Blm.-Reinickendorf, Winterstr.

Quarg
sch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner
kaufen gesucht. Zahle höchste
Angebotpreise. (1888)
August Gottschlich, Käseerei,
Königsbutter.

Sauermilchquarg,
trocken und metallfrei, kauft
jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Quarg
sch, trocken, metallfrei u. butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefer.
sucht. (2037)
Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Bindenau.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Bir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
zugeben. Probepakete von 25
Kilogramm Inhalt an gegen Nachnahme.
Sofort geben wir noch
Schlagjahne (2493)
Central-Molkerei Buxleben a. S.

Prima
Sauermilchquarg,
trocken, metall- und buttermilchfrei,
zu jedem Posten. Käse sofort
Empfang. (2741)
Manete, Käsefabrik, Berleberg.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)
Quarg
kauft gegen prompte Kasse.
Herr. Willke, Käsefabrik
Harsum i. Hann.

Prima Schleswig-Holsteinische
Meiereibutter
at ab Meierei als Dauer-Ab-
nehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstr. 141.

Sauermilchquarg
milchfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
regelmäßiger Lieferung gelegen ist,
werden bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Schnelle Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (574)
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
Weinmeisterstraße 14.

Wir sind Abnehmer von jedem Quantum einwandfreien, metallfreien, trockenen, nicht übersäuerten
Sauermilchquarg
gegen sofortige Kasse.
Wöhler & Laackmann, Käsefabrik, Freyburg a. Unstr.
Telefon Nr. 182.



Die Marke
der Feinschmecker!

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Pohl & Müller, Kiel
Käse- und Fettwaren-Großhandlung
Gegründet 1902
Fernruf 472 und 473 Telegramm-Adresse: K a s e a.

F. W. Klamt, Lebensmittel - Groß-
handlung
erbittet Offerten in Harzer Käse, Romadur pp. sowie
Butter, Marinaden und sonstigen Lebensmitteln. (3427)
Breslau 13, Augustastr. 54, III.

Ia. Auslandsquarg
haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

Quarg
frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei,
zur regelmäßigen Lieferung jedes Quantum
bei sofortiger Kasse, auch Vorkasse, zu
kaufen gesucht. Erbitte Ang bote.
Georg Krebiel, Käsefabrik, Eich (Rh.-Hessen)
Telefon Alsheim 65.

1—2000
Kamembert
pro Woche von Düssel-
dorfer Käsegroßhandlung
g e s u c h t .
Angebote nur mit Angabe des äußersten Grossistenpreises
unter Nr. 3509 an diese Zeitung.

**Land- oder Zentrifugen-
Butter**
ungesalzen, in einwandfreier frischester Qualität, von
größerem Abnehmer laufend gesucht. Direkte äußerste
Angebote unter 3322 an diese Zeitung.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Quarg
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Neiker Käsefabrik,
Reihe II.

3000 Rist. Sandkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Einwandfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Kg. 8869.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. D.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)

Molkereibutter.
Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Suche zur regelmäßigen, dauern-
den Lieferung, frischen, einwandfr.,
trockenen (2112)
Sauermilchquarg.
Angebote mit Preis erb.
J. Niemann, Käsefabrik,
Stöben, Bez. Halle a. Saale.

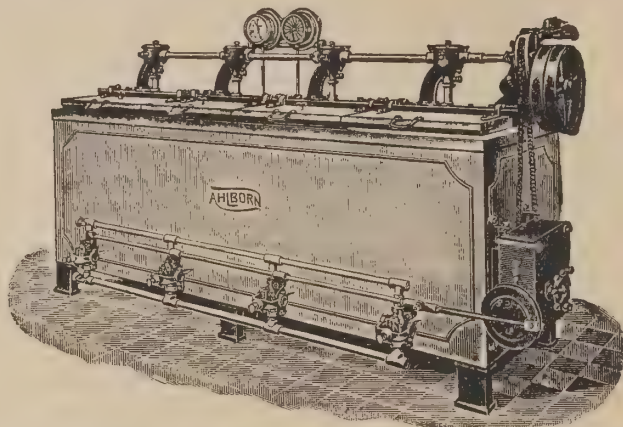
Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Nötter, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg
a Zentner 22,— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerde bei Duderstadt.

AHLBORN'S

Vierzellenheißhalter

mit automatischem Schaltwerk und selbstschreibendem Thermometer
Ein sicheres Mittel für sachgemäße Erhitzungsdauer u. Temperaturhöhe



EDUARD AHLBORN - HILDESHEIM

DANZIG LÜBECK MÜNCHEN

Milchflaschenscheiben liefert prompt **Otto Seitzinger, Neumünster.**

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht,
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)

C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Räfelwannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigst. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)

Wilhelm Hesse, Klempnerstr.
Northheim i. Hann.

Für Molkerei und Käserei

der rationells'e Wagen

Schnell-Lastkraft- oder Lieferwagen

Chassis: Presto-Chevrolet-Dixi-Magdeburg. Aufbau: nach
eigenen Wünschen in eigener Werkstatt.
Günstige Zahlungsart. Niedrigste Preise.
Vertreterbesuch unverbindlich.

L. Asche, Wagen u. Karosserie Fabrik, Halberstadt
Automobile.

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswei-
Gebr. Gudagast, Wagenbau,
Breez in Holstein.

Zur Verzinnung
von Pastoren, Dampfzylinder
u. Bassins usw. an Ort und Stell-
sende tüchtige, mit d. Arbeit ver-
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleifreies Stre-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Siedede Sagan.-Biegn



1. PARAFFINIERUNG
SAUBERSTER DRUCK
GRADFREIE STANZUNG
KLANGHARTE PAPPE

LIEFERT:

M.L.KRAUSS
PAPIERWARENFABRIK
CHEMNITZ-HILBERSDORF

Dr. Frieberts Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Frieberts Rottkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Frieber
Reinkulturen hergestellt, erhielten an
der D. L. G. Ausstellung Breslau 192
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologische
Laboratorien
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis: bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

102

Hildesheim, den 2. September 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Wesen der Reduktasprobe und ihre Bedeutung für die Praxis. Von Dr. Werner
Christiansen, Kiel.

Herausgeber-Berechnung.

Verbands- und Genossenschaften. Zusammenschluß der Vereine ehemaliger Schüler
der Molkereilehranstalten Hameln und Kiel. — Milchwirtschaftliche Ausstellung der
Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover. — Reichsverband deutscher Mol-
kereibesitzer und -Pächter, Ortsgruppe Hildesheim.

Milchan. Die milchwirtschaftliche Ausstellung der Geselei. — Die Milchwirtschaft auf der
13. Deutschen Ostmesse in Königsberg. — Butterprüfungen in Hannover. — Butter-
prüfung der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer. — Verwässerte Butter für die
Reichswehr. — Ein Milchfilm in Bochum. — Aufhebung einer Schwarzbrennerei in
einer Molkerei. — Der Weltbuttermarkt. — Schweinepest in Schweden. — Die
kanadische Molkereireinigungsstelle.

Gesamt. Monopolbestrebungen im Molkereifach. — Unhygienische Milchversorgung. —
Betrachtungen über die deutsche Milchpropaganda. — Sprudelmilch. — Wie läßt sich
das Ansteigen der Holzpreisen durch Schweine verhindern?

Marken. — Marktberichte.

Das Wesen der Reduktasprobe und ihre Bedeutung für die Praxis.

Dr. Werner Christiansen, Kiel.

Aus dem Bakteriologischen Institut der Preuß. Versuchs- und
Forschungsanstalt für Milchwirtschaft zu Kiel. Direktor: Professor
Dr. Henneberg).

I.

Die Erziehung der Milchlieferanten zu sauberer Milchgewin-
nung scheint auf schier unüberwindliche Schwierigkeiten zu stoßen.
Endliche oder gar schriftliche Ermahnungen fruchten meist nicht.
Die öffentliche Aushängen der Schmutzproben wirkt ebenfalls wenig
erziehlich. Um den Milchlieferanten zur Sauberkeit zu erziehen,
hoffenbar nichts anderes möglich, als es ihn am Geldbeutel füh-
ren zu lassen: Für unsaubere Milch einen geringeren Betrag und
für gute Milch Prämien zu zahlen. Es fragt sich dabei nur, auf
welcher Grundlage ist eine gerechte Beurteilung möglich?

Von vornherein muß festgestellt werden, daß es eine einzige Un-
euchungsmethode, die alle uns bisher bekannten Eigenschaften der
Milch gleichmäßig erfasst, nicht gibt und nicht geben kann. Wir
müssen deshalb mindestens zwei bis drei verschiedene Untersuchungs-
methoden durchführen, um die Qualität einer Milch hinreichend zu
ermitteln. In erster Linie sind hier zu nennen: Sinnesprüfung
nach Geschmack und Geruch, Fettgehalt und Reduktasprobe. Die Be-
urteilung nur einer dieser Eigenschaften für die Qualitätsbeur-
teilung einer Milch ist stets einseitig.

Die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt hat sich hier und da
durchgesetzt; gegen die Methode der Fettbestimmung nach Gerber
im allgemeinen nichts einzuwenden. Dagegen erscheint die eben-
falls hin und wieder eingeführte Bezahlung nach Schmutzgehalt
sehr gerecht, da die Schmutzprobe allein lange nicht immer mit dem
Fettgehalt der Milch Hand in Hand geht. Eine schmutzige Milch
ist stets keimreich, eine saubere Milch dagegen braucht nicht keimarm
zu sein. Sobald eine Meierei nach Schmutzgehalt zu bezahlen be-
ginnt, wird jeder Lieferant zu Hause seine Milch durchsieben und
so die erste Prämie für sie bekommen. Der Schmutz wird zwar im
Labormuseum zurückgehalten, die mit dem Schmutz in die Milch gelangten
Bakterien gehen aber größtenteils hindurch und bleiben somit in
der Milch. Ein geringer Schmutzgehalt kann also ein ganz falsches
Bild von der Güte einer Milch geben.

Die heute zweifellos beste bakteriologische Methode zur Quali-
tätsbestimmung der Milch ist die Reduktasprobe. Es ist bedauer-
lich, daß sie, obwohl den meisten Meiereifachleuten bekannt, so we-
nig Anklang findet. Das mag wohl vor allem daran liegen, daß
im Laufe der letzten Jahre sehr viel gegen die Brauchbarkeit dieser
Methode geschrieben worden ist. In der Tat liegt eine Fülle
widersprechender Angaben vor. So z. B. schwanken die Angaben

über die den Reduktionszeiten entsprechenden Keimgehalte außer-
ordentlich stark, so daß man tatsächlich an der Brauchbarkeit der
Reduktasprobe für praktische Zwecke zweifeln könnte. In dieser
Hinsicht ist die von D. Rahn (Milchwirtschaftl. Zentralblatt,
Jahrg. 49, S. 287—290) auf Grund des von Barthel 1912 und
1917 gelieferten Zahlenmaterials errechnete Fehlerwahrscheinlichkeit
außerordentlich interessant. Unter 179 untersuchten Proben waren
41 (= 23 %), in einem anderen Fall unter 98 Proben 33 (= 33 %),
deren Reduktionszeit nicht dem nach Barthel zu erwartenden Keim-
gehalt entsprach. Gelegentlich findet man in der Literatur die An-
gabe, daß die Milchsäurebakterien schneller reduzieren als der Blä-
hungserreger (Bact. coli), während ein anderer Autor gerade das
Umgekehrte angibt. Was ist nun richtig und was ist falsch? Alle
in der Literatur niedergelegten Beobachtungen können zu Recht be-
streitet werden. Was zunächst die den Reduktionszeiten in Parallele ge-
setzten Keimzahlen betrifft, so ist zu bemerken, daß einmal das
Zählen nach dem Plattenverfahren außerordentlich ungenau ist.
Fehlergrenzen von 20—30 Prozent und mehr sind noch als gering
zu bezeichnen. Wie viele Keime wachsen auf dem zur Kultur ver-
wendeten Nährboden oder bei einer bestimmten Temperatur nicht
zu Kolonien aus! Zum andern bildet eine 100 gliedrige Kette eines
Streptococcus ebenso wie die Diploform desselben Organismus nur
eine Kolonie, während die Gärleistung der langen Kette gegenüber
der Diploform 50 mal größer ist! Daraus erhellt schon, daß man
den so häufig schwandelhaft hohen Keimzahlen nicht die Bedeutung
beilegen darf, wie es so häufig bei der amtlichen Betriebskontrolle
geschieht. Es kommt also nicht so sehr auf die ab-
solute Keimzahl im Kubikzentimeter Flüssig-
keit an, sondern auf die Leistung der Bakte-
rien! Eine verhältnismäßig geringe Anzahl einer bestimmten
Bakterienart kann kräftiger Milchsäure vergären oder Eiweiß zer-
setzen als ungleich viel mehr Individuen einer anderen Art. Be-
rücksichtigt man ferner, daß die verschiedenen Autoren nicht immer
bei gleicher Temperatur ihre Versuche durchgeführt haben, so finden
damit unterschiedliche Angaben über die verschiedenen schnelle Reduk-
tion durch Milchsäure- und Colibakterien ihre Erklärung. Es gibt
außerordentlich viele Rassen von Milchsäure- und Colibakterien, die,
jede Art für sich, in ihrem äußeren Aussehen zwar völlig überein-
stimmen, in ihren Leistungen dagegen stark abweichen können. Die
verschiedenen Autoren haben eben mit verschiedenen Rassen der-
selben Art ihre Versuche angestellt, so daß ihre Ergebnisse nicht ohne
weiteres untereinander vergleichbar sind.

Eine Methode nun, die die Leistungen der in einer Milch le-
benden Bakterien mißt, ist die Reduktasprobe. Man setzt sie im
allgemeinen in der Weise an, daß man zu 100 ccm. Milch $\frac{1}{2}$ ccm.
einer bestimmt zusammengesetzten Methylenblaulösung (eine Me-
thylenblautablette der Firma Merck-Darmstadt gelöst in 200 ccm
Wasser) hinzu gibt und das Röhrchen bei 27 Gr. C. bis zur Ent-
färbung beobachtet. Die zur Entfärbung nötige Zeit ist die sogen.
Reduktionszeit. Sie wurde bisher in Beziehung gesetzt zu der je-
weils in 1 ccm Milch enthaltenen Bakterienzahl.

Besser noch als Methylenblau eignet sich für die Reduktasprobe
Janusgrün (Safranin-azo-dimethylanilin), das ich für alle meine
Versuche in folgender Weise verwendete: Zu 10 ccm. Milch wird
1 ccm. $\frac{1}{100}$ proz. Janusgrünlösung zugefügt. Janusgrün färbt in
saurer Lösung blaugrün, in alkalischer Lösung grasgrün. Wird es
reduziert, so ist es leuchtend rot gefärbt, wird es noch weiter redu-
ziert, so entfärbt es sich. Während reduziertes, farbloses Methylen-
blau (Methylenweiß) beim Umschütteln, d. h. bei Durchmischung
mit Luftsauerstoff sich wieder blau färbt, läßt sich die erste rote Re-
duktionsstufe des Janusgrün beim Umschütteln nicht wieder in die
Ausgangssprobe verwandeln. Die zweite Reduktionsstufe (farblos)
des Janusgrün ist dagegen wie Methylenweiß nicht luftbeständig;
sie reoxydirt beim Umschütteln wieder in die erste Reduktionsstufe.

Diese Reoxydierbarkeit des Methylenweiß durch den Luftsauerstoff
ist auf das Ergebnis der Reduktasprobe von größter Bedeutung.

Sie dürfte m. E. eine sehr wesentliche Ursache für die verschiedenen Versuchsergebnisse der Autoren sein. Der fortlaufend aus der Luft in die Milch hineindiffundierende Sauerstoff hat eine scheinbare Verzögerung der bakteriellen Methylenblaureduktion zur Folge, indem das durch die Bakterientätigkeit entfärbte Methylenblau durch den in der Milch gelösten und immer wieder nachdiffundierenden Sauerstoff sofort wieder blau gefärbt wird. Man wird also in der wahren bakteriellen Reduktionsstärke getäuscht. Erst wenn die durch die Bakterien bewirkte Reduktion des Methylenblaus stärker ist als die Reoxydation des Methylenweiß durch den in der Milch vorhandenen Sauerstoff, wird die Entfärbung für das Auge sichtbar. Dadurch erklärt sich die Erscheinung, daß die Entfärbung stets am Grund des Reagenzglases zuerst auftritt und nach oben hin fortschreitet. Ein 1 cm breiter Ring an der Oberfläche bleibt in der Regel blau; er verschwindet erst, wenn die Bakterien besonders kräftig wirken, und zwar so stark, daß der nachdiffundierende Sauerstoff nicht mehr das Methylenweiß zu bläuen vermag. Weil die erste Reduktionsstufe des Janusgrüns durch den Luftsaurestoff nicht reoxydierbar ist, eignet es sich viel besser zur Reduktasprobe als das bisher allgemein übliche Methylenblau; letzteres sollte deshalb in Zukunft nicht mehr verwendet werden.

Wie haben wir uns die durch die Bakterien bewirkte Reduktion, die Entfärbung bzw. Verfärbung eines Farbstoffes vorzustellen? Überblicken wir die Geschichte der Forschung über die bakterielle Farbstoffreduktion, die 1844 mit der Beobachtung *Helmholtz'*, daß Fäulnisbakterien Laktose reduzieren, beginnt und heute über eine kaum übersehbare Literatur auf milchwirtschaftlich-bakteriologischem, medizinisch-bakteriologischem und medizinisch-physiologischem Gebiete verfügt, so findet man sehr häufig die Ansicht ausgesprochen, daß die Farbstoffproduktion bedingt sei durch das Bakterienwachstum oder durch die Bakterienvermehrung. Gestützt wird diese Ansicht durch die Beobachtung, daß eine einige Stunden oder 1 Tag alte Bakterienkultur schneller reduzierend wirkt als dieselbe in einem jüngeren Stadium, und zwar stellte man sich vor, daß das Enzym Reduktase, das während der Zellvermehrung besonders reichlich gebildet werden sollte, die Farbstoffreduktion bewirke.

Wenn diese Deutung an sich nicht falsch ist, so ist sie doch leicht mißverständlich. Versuche geben über die Ursache der Reduktion ein klareres Bild. Beimpft man eine 2proz. Traubenzucker-Bouillon mit *Bact. coli* in der Weise, daß man mit der Bouillon mehrere stark bewachsene Agarstrichröhrchen abschwemmt und stark schüttelt, dann tritt wegen der starken Beimpfung höchstens nur eine geringe Vermehrung ein, da *Bact. coli* kaum mehr als etwa eine halbe Milliarden Individuen pro cmm. Flüssigkeit entwickelt. Während also die Vermehrung offenbar bald aufhört, schreitet die Säuerung bis zu einem bestimmten Höhepunkt fort. Während die Vermehrung aufgehört hat, die Säuerung aber ihren Fortgang nimmt, bleibt die Reduktionsdauer nach Erreichung ihres Minimums noch eine Zeit lang konstant, bis daß die Säure ihren Maximalwert erreicht hat. In diesem Zeitpunkt hört häufig plötzlich die Reduktionsfähigkeit einer Kultur auf, oder die Reduktionsdauer nimmt von wenigen Minuten plötzlich bis zu mehreren Stunden zu. (Siehe Kurven). Stellt man denselben Versuch statt mit 2proz. Traubenzucker-Bouillon mit höchstens 1proz. Traubenzuckerzusatz an, so wird nach den Untersuchungen von *Berzár* und *Bögel* (Biochem. Zeitschr. Bd. 108, S. 207—219, 1920) der gesamte Zucker in Säure umgekehrt und darauf ein Teil der Säure selbst verzehrt, so daß die Kulturflüssigkeit bis zu einem bestimmten Stadium immer alkalischer wird. Solange der Säuregrad steigt oder wieder fällt, bleibt die Reduktionsfähigkeit erhalten. Neutralisiert man in einer reichlich gezuckerten Lösung die gebildete Säure kurz vor Erreichung ihres Höhepunktes auf ihren Ausgangswert, dann säuern die Organismen, ohne sich wesentlich zu vermehren, innerhalb 3—5 Stunden sehr schnell nach. Das Neutralisieren kann man sehr oft wiederholen, bis schließlich die Säuerung erlahmt, weil die Zucker- und Stickstoffquellen versiegen. Die Reduktionsdauer bleibt, solange das Neutralisieren möglich ist, annähernd gleich kurz.

Aus allen diesen hier kurz angeführten Versuchen geht hervor, daß eine Bakterienkultur nur während eines bestimmten Abschnittes ihres Lebens in der Lage ist, Farbstoffe zu reduzieren. In diesem Abschnitt spielt sich, wie am besten die Kurven zeigen, die stärkste Vermehrung der Organismen ab, doch steht die Reduktion nicht mit der Vermehrung oder dem Wachstum an sich in einem unmittelbaren ursächlichen Zusammenhang, sondern ist eng mit dem Stoffwechsel der Organismen (Gärung, Säuerung, Eiweißabbau usw.) verknüpft. Solange die Organismen lebhaft Stoffwechseln, solange reduzieren sie.

Es ist sogar möglich, den „Stoffwechsel“ vollkommen ohne Organismen weiter zu führen. Die Reduktionsfähigkeit bleibt dann erhalten. Schon *Hahn* (Zymasegärung S. 344, 1903) und vor allem *D. Meyerhof* (Pflügers Archiv für Physiol. Bd. 149, 1913) konnten zeigen, daß abgetötete Hefe, sog. Acetonhese, neben der Fähigkeit zu gären auch zu reduzieren vermochte. Diese Gärung und Reduktion verläuft naturgemäß nur schwach, aber doch deutlich nachweisbar.

Der chemische Vorgang bei der Entfärbung von Methylenblau und der Verfärbung von Janusgrün ist nun der, daß die Moleküle Methylenblau bzw. Janusgrün Wasserstoffatome anlagern (Wasserstoffanlagerung ist bei einem Reduktionsvorgang gleichbe-

deutend mit Sauerstoffentnahme. Methylenblau und Janusgrün enthalten keinen Sauerstoff!). Der zur Reduktion der Farbstoffe in einer Bakterienkultur nötige Wasserstoff stammt z. T. aus dem Wasser, vor allem aber aus den bei den Stoffwechselprozessen der Bakterien verarbeiteten Nährstoffen (in der Milch vor allem Milchsücker, Eiweiß, Fett).

Kurz vor dem Kriege wurde von *Heinrich Wieland* eine neue Theorie der Oxydationsvorgänge entwickelt, die erst neuerdings mehr und mehr Anerkennung findet und die geeignet erscheint, in die noch vielfach unklaren Stoffwechselvorgänge bei den Bakterien mehr Licht zu werfen. Nach *Wieland* ist es nicht der Luftsaurestoff, der bei der Atmung der Menschen, Tiere und Pflanzen aufgenommen, d. h. zu Oxydationen verwendet wird, sondern der Sauerstoff, der im Wasser an Wasserstoff gebunden ist. Der Organismus sprengt das Wassermolekül oder genauer er aktiviert den Wasserstoff im Wassermolekül. Der aktive Wasserstoff kann nun von einem „Wasserstoffakzeptor“ (Wasserstoffempfänger) gebunden werden, und der aus dem Wassermolekül frei gewordene Sauerstoff wird dann zu Oxydationen (Atmung) in der Zelle verwendet. Als Wasserstoffakzeptor dient in der Regel der Luftsaurestoff, der in Bakterienkulturen reichlich gelöst vorhanden ist und bei zunehmendem Verbrauch immer wieder aus der Luft in die Flüssigkeit diffundiert oder durch Umschütteln der Kultur ergänzt werden kann. Es können auch andere Stoffe als Wasserstoffakzeptor auftreten, z. B. die Farbstoffe Methylenblau, Janusgrün u. a., die dann augenfällig sich verändern.

Mit Wasser allein kann nun kein Organismus auskommen. Er braucht notwendig zu seinem Leben eine Reihe von Nährstoffen vor allem Kohlehydrate und Stickstoffverbindungen. Die Ausnutzung dieser Stoffe geschieht nun zwecks Energiegewinnung durch die Organismen in ähnlicher Weise, wie es eben geschildert wurde, nur daß es in den meisten Fällen nicht sofort zur Wasserstoffabspaltung kommt, sondern nach vorhergehender Aktivierung eines oder mehrerer Wasserstoffatome z. B. in einem Kohlehydratmolekül nur eine Umlagerung dieser aktivierten Wasserstoffatome innerhalb des betr. Moleküls stattfindet. Oft tritt die Aktivierung der Wasserstoffatome erst ein, wenn ein Molekül Wasser in das Kohlehydrat oder Eiweißmolekül aufgenommen oder abgespalten (Hydratierung) worden ist.

Wieland selbst legte an Hand einer großen Anzahl chemischer Oxydationen und einiger Gärungsprozesse (z. B. Essigsäuregärung) seine sogen. Dehydrierungs- (Wasserstoffabspaltungs-) Theorie dar und gab dafür experimentelle Beweise. Bei den verschiedenartigsten Gärungsprozessen entstehen die Endprodukte, z. B. Alkohol und Kohlenäure, nicht unmittelbar aus dem Zucker, sondern werden erst Zwischenprodukte gebildet, deren chemische Beschaffenheit sich zwanglos den Anschauungen der *Wieland'schen* Dehydrierungstheorie einordnen lassen. *Neuberg* und seine Schüler haben eine Reihe solcher Zwischenprodukte bei Gärungsprozessen nachweisen können, z. B. Methylenlignoxalhydrat, Brenztraubensäure, Acetaldehyd. Diese Zwischenprodukte entstehen aber nur gasförmig, sie werden sofort weiter umgesetzt. Künstliche Zusätze dieser Zwischenprodukte, z. B. 0,5 Prozent Brenztraubensäure, wirken schon als Zellgift (*Hahn* und *Glaubitz*, Chemie der Zelle und Gewebe, Bd. 13, Heft 1, S. 86—118, 1926).

Es ist nun von hohem Interesse zu verfolgen, wie die beiden *Holländer Kluyver* und *Donker* (Chemie der Zelle und Gewebe, Band 13, Heft 1, S. 134—190, 1926), die *Wieland'sche* Dehydrierungstheorie folgerichtig auf alle fermentativen Dissimilationsprozesse anwenden. Bei allen Teilprozessen der bakteriellen Stoffwechselvorgänge findet oft erst nach einer Hydratierung ein Wasserstoffaktivierung statt. Bei den komplizierter gebauten Zwischenprodukten findet meist nur eine Umlagerung der aktivierten Wasserstoffatome statt, bei den einfacher gebauten werden diese gespalten und dann entweder von anderen Zwischenprodukten, oder dann die Rolle eines Wasserstoffakzeptors spielen, aufgenommen oder sie bilden mit Sauerstoff zusammen Wasser oder, wenn die nicht vorhanden, dafür aber ein Farbstoff zugegen ist, reduziert sie diesen Farbstoff. Fehlt schließlich auch der Farbstoff, so kann die aktivierte Wasserstoff gasförmig zu Tage treten.

Aus diesen Darlegungen geht eindeutig hervor, daß die Reduktion von Farbstoffen eng verknüpft ist mit den Stoffwechselvorgängen der Bakterien. Wir können sogar sagen, daß die Reduktasprobe ein mehr oder weniger genaues Maß für die Stärke der Stoffwechselprozesse darstellt. Kräftiger und je weitgehender ein Organismus z. B. einen Zucker abbaut, desto schneller wird die Reduktion eintreten, und umgekehrt je schwächer ein Organismus einen Nährstoff angreift, d. h. je weniger aktive Wasserstoffatome er abzuspalten vermag, desto langsamer wird die Reduktion verlaufen. Fast alle Bakterien sind der Lage, Farbstoff zu reduzieren. Nur bei sehr wenigen, z. B. beim *Micrococcus lactic citreus*, konnte man bisher keine Reduktion feststellen. Hier wäre zu prüfen, ob unter anderen Ernährungsbedingungen nicht doch eine Reduktion von Farbstoffen möglich ist.

Die Reduktasprobe wird als Gradmesser für die Stärke sich abspielenden Stoffwechselvorgänge um so geeigneter sein, je weniger Sauerstoff in der Kulturflüssigkeit gelöst ist und je weniger in diese hineindiffundieren kann. Erfüllen wir diese Bedingung, dann tritt die Reduktion wesentlich früher ein. Umgekehrt können wir die Reduktion um Stunden verzögern, wenn wir dafür sorg-

aß eine Kultur stets mit Sauerstoff gesättigt ist; denn wie wir oben bemerken, hat der aktivierte Wasserstoff das Bestreben, sich mit Sauerstoff zu Wasser zu vereinigen. Die Affinität des Sauerstoffs zum Wasserstoff ist größer als die eines Farbstoffes zum Wasserstoff.

Es läßt sich sehr einfach die Abhängigkeit der Reduktion vom Sauerstoffpartialdruck zeigen durch folgenden Versuch: Je 10 cmm. einer Milchkultur von *Streptococcus cremoris* wird einmal in einem Reagenzglas, das andere Mal in einer Petrischale mit Zausgrün gemischt. Man beobachtet dann, daß die Reduktion in der Petrischale um einige Stunden verlangsamt wird. Die ca. 2—3 Millimeter hohe Milchsicht in der Petrischale ist so reichlich mit aus der Luft diffundiertem Sauerstoff durchmischt, daß eine Reduktion des Farbstoffes erst eintreten kann, wenn die Zahl der abgebaltenen aktivierten Wasserstoffatome größer ist, als zur Bindung des diffundierten Sauerstoffs nötig ist.

In diesem Zusammenhang müssen die Versuche von W. Lojander (Untersuchungen über den Einfluß der verschiedenartigen Behandlung der Milch auf das Resultat der Reduktase- und Abhydreduktaseproben, Hygienisches Institut der Universität Helsinki 1925) und Chr. Barthel (Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, Bd. 34, S. 137—164, 1917) erwähnt werden. Lojander zeigt, wie mehr oder weniger langes und kräftiges Schütteln der Milch verlängernd auf die Reduktion wirkt, wie ferner Durchleiten von Wasserstoff die Reduktionszeit verkürzt, Durchleiten von Sauerstoff sie bedeutend verlängert. Durchleiten von Stickstoff wirkt teils verkürzend, teils verlängernd auf die Reduktionszeit. Durchleiten von Luft, sowie mehrfaches Umrühren der Milch hat eine Verlängerung der Reduktionszeit zur Folge. Von besonderem Interesse sind die Versuchsergebnisse von Chr. Barthel. Er weist nach, daß sterilisierte Milch, aus der der Sauerstoff also durch Erhitzen verdrängt wurde, von selbst, d. h. unabhängig von Bakterien, Methylenblau zu entfärben vermag. Derselben Erfolg konnte er erzielen, wenn er sterile, sauerstoffgesättigte Milch durch Durchleiten von Wasserstoff, Stickstoff oder Kohlensäure wieder sauerstofffrei machte. Es müssen also durch das Erhitzen in der Milch reduzierende Stoffe gebildet werden, zumal septisch aus dem Euter gewonnene Milch nicht reudzierend wirkt. Welches nun diese reduzierenden Stoffe sind, ist nicht bekannt; auch muß dahingestellt bleiben, durch welche Kräfte in diesem Fall der Wasserstoff auf den Farbstoff übertragen wird.

Mit Hilfe der Dehydrierungstheorie läßt sich eine Erscheinung klären, die mehrfach in der Literatur angegeben wird und die jederholt nachgeprüft worden ist, ohne daß es bisher möglich war, sie eine Erklärung zu geben. Noch kürzlich stellte D. Kirchner (Biologische Reduktionsmethoden 1 und 2. Archiv für Hygiene Bd. 95, S. 280—289, 1925 und Bd. 96, S. 195—226, 1926) diese Erscheinung als paradox hin. Fügt man nämlich zu je 10 ccm einer Bakterienkultur einmal die einfache Menge, das andere Mal die doppelte Menge Farbstofflösung zu, so braucht das zweite Röhrchen mit der doppelten Farbstofflösung nicht etwa die doppelte Zeit zur Reduktion, sondern etwa die gleiche Zeit wie das Röhrchen mit der einfachen Menge Farbstofflösung. Verwendet man dagegen die dreifache Menge Farbstoff, dann tritt meist eine bedeutende Verlängerung der Reduktionszeit ein gegenüber den Röhrchen mit einfacher oder doppelter Menge Farbstoff. Diese Erscheinung dürfte auf Grund der Dehydrierungstheorie so zu erklären sein, daß sehr freie aktivierte Wasserstoffatome vorhanden sind, als zur Reduktion einer bestimmten Menge Farbstoff nötig ist. Das Plus an freien aktivierten Wasserstoffatomen wird entweder von Zwischenprodukten des Stoffwechselabbaus gebunden, oder sie entweichen als Gas. Ist nun die doppelte Menge Farbstoff vorhanden, dann dient der gesamte Farbstoff als Wasserstoffakzeptor, da die Affinität des Farbstoffs zum Wasserstoff offenbar größer ist als die irgend welcher Zwischenprodukte.

Leider ist es nicht möglich, vor dem Anstellen der Reduktaseprobe im praktischen Betrieb den Sauerstoff restlos zu entfernen, ohne die Bakterien zu schädigen. Wir müssen uns also damit begnügen, so wenig Sauerstoff wie möglich im Röhrchen einzuschließen. Es erreicht man am besten dadurch, daß man zu seinen Versuchen ein großes, genau 11 cm. fassende Röhrchen verwendet, in die man erst den Farbstoff gibt und darauf mittels Pipette 10 cm. Milch so einlaufen läßt, daß die Spitze der Pipette den Boden des Glases berührt. Auf diese Weise wird am wenigsten Sauerstoff in die Milch gelöst. Statt mit einem Matteeausch verschließt man das Gläschen mit einem in Alkohol sterilisierten Gummistopfen möglichst so, daß keine Luftblase eingeschlossen wird. Dadurch verhindern wir ein Nachdiffundieren des Sauerstoffs in die Milch.

Es ist nach den bisherigen Erörterungen von hohem Interesse festzustellen, daß die Erforschung des Farbstoffreduktionsproblems ganz neue, aussichtsreiche Bahnen gelenkt zu werden scheint. Während man früher annahm, daß ein besonderes, fast jeder Zelle eigenes Enzym, die Reduktase, die Entfärbung bzw. Verfärbung eines Farbstoffes bewirkt, müssen wir heute die Reduktion auffassen als eine Begleit- oder Folgeerscheinung von Stoffwechselvorgängen, die notwendigerweise mit dem Leben der Organismen einhergehen. Die Annahme jenes Enzyms erscheint im Lichte der Dehydrierungstheorie völlig überflüssig. Angezweifelt wurde das Vorhandensein eines besonderen farbstoffreduzierenden Enzyms schon 1913 durch Vergius Löff, der in einer offenbar kaum beachteten Arbeit Oxydase und Reduktase in ihren gegenseitigen Beziehungen; Be-

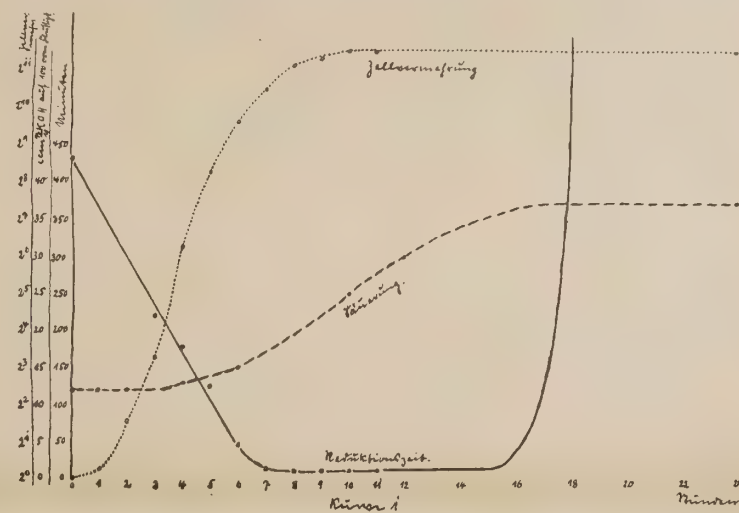
richte der deutschen Botanischen Gesellschaft, Bd. 31, S. 141—147), den genauen Parallelismus zwischen Reduktions- und Gärungsenergie der Hefe nachwies. Er fand, daß die Reduktionswirkung auf Methylenblau in äquimolekularem Verhältnis die Gärungsenergie der Hefe schwächt und daß sich die Reduktionsenergie durch die Gärungsenergie messen läßt.

II.

Im ersten Teil dieser Arbeit haben wir versucht, das Wesen der Reduktaseprobe im Lichte der Wieland'schen Dehydrierungstheorie darzustellen. Während von biologisch-chemischer Seite (vor allem Wieland selbst) Methylenblau als Ersatz für Sauerstoff bei biologischen Oxydationen benutzt worden war, stand eine Uebertragung der bei diesen Untersuchungen erzielten Ergebnisse auf die Erklärung des Wesens der für die hygienische Qualitätsbestimmung von Milch besonders im Ausland vielfach gebräuchlichen Reduktaseprobe noch aus.

Im folgenden sollen nun einige Punkte erläutert werden, die für die Entscheidung der Frage über die Brauchbarkeit der Reduktaseprobe als Mittel zur Qualitätsbestimmung der Milch zu beachten sind.

Betrachten wir zunächst die beigegebenen Kurven, so beachten wir — gemäß den bisherigen Erfahrungen — im Abschnitt der starken Vermehrung ein zunehmendes Kürzerwerden der Reduktions-



Bact. coli in Fleischwasser + 2% Traubenzucker. 37° C.

zeiten, das bis zu einem Minimum fortschreitet und sich dann auf diesem Minimum einige Stunden bis etwa zwei Tage hält. Plötzlich nehmen die Reduktionszeiten beträchtlich zu oder eine Kultur verliert sogar völlig ihr Reduktionsvermögen; dieser Zustand tritt ein, wie aus dem Vergleich mit den anderen Kurven sich ergibt, wenn die Stoffwechselftätigkeit der Bakterien still steht oder zum mindesten sehr stark eingeschränkt ist. Das Minimum der Reduktionszeit wird ungefähr in dem Augenblick erreicht, in dem die von den Bakterien gebildete Säure mit unseren Mitteln nachweisbar ist. Vor diesem Zeitpunkt ist der Säuregrad einer Kultur praktisch konstant. Daraus ergibt sich die wichtige Tatsache, daß die Reduktaseprobe geeignet ist, den Frischezustand einer Milch genauer festzulegen, als es mit chemischen Mitteln möglich ist. Beträgt z. B. in einer Milch der Säuregrad 7 Gr. S.-H. und beläuft sich deren Reduktionszeit auf etwa eine Stunde, so bedeutet das, daß die Milch kurz vor dem Ansauerwerden steht.

Die Vermehrung ist in der graphischen Darstellung als geometrische Reihe über dem Anfangswert, der gleich 2 Gr. = 1 gesetzt ist, gezeichnet. Das Minimum in dieser Kurve entspricht bei *Bact. coli* etwa $\frac{1}{2}$ Milliarde Zellen in 1 ccm. Flüssigkeit.

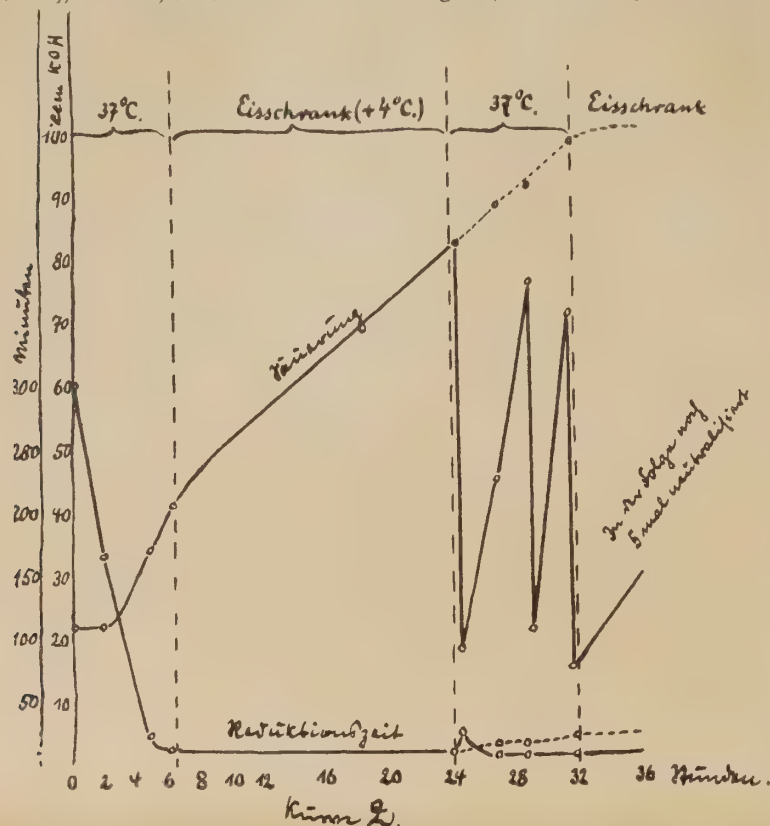
Bezüglich des allgemeinen Verlaufs der Reduktionskurve sei betont, daß die den einzelnen Punkten dieser Kurve zugeordneten Ordinaten sich zusammensetzen aus der Zeit, die nötig ist, um den Farbstoff zu entfärben. Je nachdem der Sauerstoffgehalt der Flüssigkeit (durch mehr oder weniger starkes Schütteln) höher oder geringer ist, wird sich die Reduktionskurve in der Richtung der Ordinatenachse verschieben. Da es, wie oben schon erwähnt, nicht möglich ist, in der Praxis bei der Ausführung der Reduktaseproben den Sauerstoff zu entfernen, ist es dringend erforderlich, die Reduktaseprobe für alle zu untersuchenden Milchproben in völlig gleicher Weise auszuführen und nicht etwa bei der einen Probe mehrere Male kräftig und das andere Mal garnicht zu schütteln. Auch muß darauf geachtet werden, daß die verwendeten Röhrchen alle gleiche Weite besitzen. Dieselbe Milch braucht in einem weiteren Röhrchen oft erheblich längere Zeit zur Reduktion als in einem schmälern Röhrchen. Am besten ist es, wie oben schon empfohlen, nur 11 ccm. fassende Röhrchen mit Gummistopfen zu benutzen.

Da der Sauerstoffgehalt von bedeutendem Einfluß auf die Reduktionszeit ist, erscheint es völlig unangebracht, eine so fein gegliederte Klasseneinteilung aufzustellen, wie sie Nis Petersen für Dänemark angibt (Hildesheimer Hafferei-Zeitung Nr. 80, S. 1430, 1926). Es ist durch stärkeres Schütteln (vergrößerten Luftsinkfluß) sehr leicht möglich, mindestens 2—3 Punkte mehr in der Bewertung

der Milchqualität zu erzielen. M. E. genügt es vollauf, nur vier Klassen aufzustellen, und zwar etwa folgende:

1. Klasse: 1—60 Minuten.
2. Klasse: 1—3 Stunden.
3. Klasse: 3—6 Stunden.
4. Klasse: über 6 Stunden.

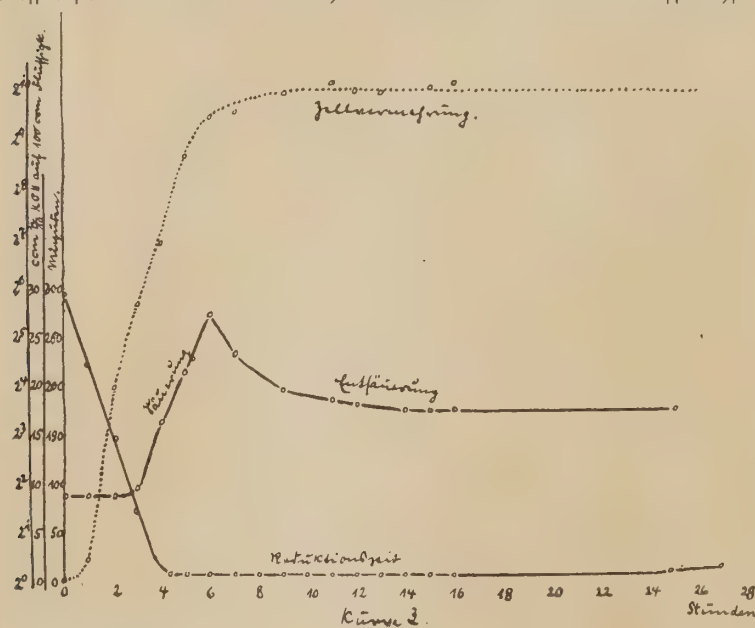
Diejenige Milch, die gleich nach dem Melken tief gekühlt wurde, wird eine wesentlich günstigere Reduktaseprobe zeigen als eine Milch, die kuhwarm der Molkerei eingeliefert wird. Ferner wird



Streptococcus cremoris in Milch. Nach 24 Std. wurde eine Portion der Kultur neutralisiert, die andere säuerte normal weiter.

Milch, die eine fräftige, einige Stunden bewahrende bakterizide Eigenschaft besitzt, eine längere Reduktionszeit aufweisen als eine Milch mit schwächerer, nur kurze Zeit anhaltender bakterizider Kraft. Schließlich wird eine Milch, mit verhältnismäßig wenig Keimen, aber zahlreichen Leukozyten und Gewebeelementen die Reduktaseprobe nicht allzu günstig bestehen, da diese eine nicht unerhebliche Reduktionswirkung besitzen.

Die Reduktaseprobe darf nun keineswegs als ein absoluter Gradmesser für die Stärke der durch die Bakterien bewirkten Stoffwechsel-



Bact. coli in Fleischwasser + 0,75% Traubenzucker. 37°C.

vorgänge aufgefäßt werden. Denn die zur Reduktionszeit benutzten Farbstoffe sind keine indifferenten Stoffe. Schon ziemlich geringe Konzentrationen eines Farbstoffes können auch Bakterien, wenn auch nicht tödlich, so doch mindestens atemschädigend wirken. Andererseits ist es möglich, wie Meyerhof nachwies, nur durch die Gegenwart von Methylenblau bei abgetöteter Hefe eine Steigerung des Sauerstoffverbrauchs und der Kohlenäureproduktion zu erzielen.

Ein Einfluß des Farbstoffes (in meinen Versuchen Janusgrün) auf die Kultur liegt zweifellos in folgendem Fall vor, der regelmäßig zu beachten ist: impft man eine Kulturflüssigkeit spärlich,

mischt gut durch und setzt alle Stunde 10 ccm. davon zu einer Reduktaseprobe an, dann entfärben sich nicht etwa die Röhrchen in der Reihenfolge, wie sie angelegt wurden, sondern das dritte Röhrchen kann z. B. zuerst reduziert sein, dann können das zweite und vierte darauf erst das erste und dann das 5., 6. und 7. usw. Röhrchen folgen. Aus den beigegebenen Kurven ist diese Tatsache leicht abzulesen.

Ist eine Kultur ferner in dem Stadium, in dem sie binnen kurzer Zeit einen Farbstoff reduziert, so kann man nach beendeter Reduktion wiederholt dieselbe Farbstoffdosis hinzugeben; bis einem gewissen Grade tritt stets eine völlige Reduktion ein. Reduktionszeiten für die einzelnen Farbstoffdosen sind ziemlich gleich.

Aus diesen beiden Beobachtungen ist zu schließen, daß ein relatives Reduktionsvermögen einer Kultur besteht, d. h. die in der Zeiteinheit umgesetzte Farbstoffmenge ist je nach dem Alter der Kultur verschieden. Schon Ahlgren (Skand. Archiv für Physiologie Suppl.-Bd. 47) wies auf diese Tatsache hin. Neuerdings stellte Löffler und Rigler (Bakteriolog. Centralbl. 1. Abt. Bd. 9 S. 1—16, 1926) fest, daß bei einer Reihe gleichmäßiger Verdünnungen einer Kultur bei gleichzeitig unverändert bleibender Methylenblauemenge eine Änderung der relativen Wirkung des verwendeten Methylenblaus einzutreten scheint. Die beiden Autoren verstehen „unter relativer Wirkung einer bestimmten Methylenblauemenge die Art und Weise, in welcher sich ein kleines Plus an Methylenblau bei einer bestimmten Keimzahl und bei bestimmten Donatorverhältnissen auf die Intensität des Reduktionsprozesses auswirkt. Sie weisen an Hand von interessanten Versuchen nach, daß „die relative Methylenblauwirkung von dem Mengenverhältnis Methylenblau : Bakterien abhängt“.

Die relative Farbstoffwirkung spielt danach bei der Ausföhrung der Reduktaseprobe im praktischen Betrieb in allen den Fällen eine erhebliche Rolle, wo die Milch einen verhältnismäßig geringen Keimgehalt aufweist. Die in der Zeiteinheit von diesen wenig Bakterien umgesetzten Farbstoffmengen sind wesentlich geringer als bei höherem Keimgehalt.

Zusammenfassung:

1. Als die gegenwärtig beste bakteriologische Probe zur Feststellung der Qualität einer Milch kann die Reduktaseprobe gelten. Gemißt für praktische Zwecke hinreichend genau die Stärke der durch die Bakterien bewirkten Stoffwechselvorgänge. Es kommt nicht sehr auf den absoluten Keimgehalt einer Milch an, der nur mühsam und ungenau bestimmt werden kann, sondern auf die Leistung der Bakterien, und diese kann durch die Reduktaseprobe festgestellt werden.

2. Statt des bisher allgemein für die Reduktaseprobe gebräuchlichen Methylenblaus wird Janusgrün empfohlen, dessen erste Reduktionsstufe im Gegensatz zu Methylenweiß luftbeständig ist.

3. Die Reduktion steht nicht mit der Vermehrung oder dem Wachstum an sich in einem unmittelbar ursächlichen Zusammenhang, sondern ist eng mit dem Stoffwechsel der Organismen (Gärung, Säuerung, Eiweißabbau usw.) verknüpft. Der Ablauf der Stoffwechselvorgänge wird mit Hilfe der Wieland'schen Theorie erklärt.

4. Auf Grund dieser Theorie wird die Annahme des Enzyms der Reduktase entbehrlich.

5. Es ist bei der Bewertung der Milch nach Qualität zu empfehlen, eine nicht allzu eng umgrenzte Klasseneinteilung zu wählen.

6. Farbstoffe sind für die Bakterienkulturen keine indifferenten Stoffe. Die in der Zeiteinheit umgesetzte Farbstoffmenge ist je nach der Menge der Bakterien verschieden.

Butterausbeute-Berechnung.

Die Einführung der Butterausbeute-Berechnung hängt eng mit der Entwicklung der Milchviehkontrollvereinsbewegung zusammen. Die Kontrollvereine stellen nicht nur die Milchleistung jeder einzelnen Kuh fest, sondern berechnen auch die Butterausbeute aus der Milch der einzelnen Tiere, um die ergebigen Stämme herausziehen. Durch Vergleich der Buttermenge mit den Fetteinheiten erhält man die Kontrolle über die Richtigkeit der Berechnung. Die Feststellung der Fetteinheiten (Fettprozent mal Milchmenge) dürfte für die Beurteilung der Leistung der einzelnen Tiere hinreichend sein, reicht aber nicht aus, um die Richtigkeit der Berechnung festzustellen. Daher ist man zur Berechnung der theoretischen Butterausbeute geschritten, die andererseits heute im Molkereibereich ein unentbehrlicher Hilfsfaktor geworden ist.

Unter Butterausbeute versteht man diejenige Menge Butter, die aus 100 Einheiten Milch, aus 100 Kg., gewonnen wird. Die Butterausbeute ist zunächst von dem Fettgehalt der Milch abhängig. Je höher der Fettgehalt, desto höher naturgemäß die Butterausbeute. Weiter wird die Butterausbeute durch die Arbeitsweise bestimmt. Je weniger Fett in der Buttermilch zurückbleibt, desto höher die Butterausbeute. Je mehr Fettstoffe (Wasser, Salze usw.) mit dem Butterfett ausgeschieden werden, desto höher die Butterausbeute. Der Fettgehalt gut ausgearbeiteter Butter beträgt etwa 83,5 Prozent, die Theorie rechnet mit 84 Prozent, was immerhin reichlich hoch ist. Aus 84 Kg. Fett gewinnt man demnach 100 Kg. Butter. Hat man nun den Fettgehalt der Vollmilch festgestellt, so kann man — unter Berücksichtigung des in der Magermilch und in der Buttermilch verbleibenden Fettes — die Buttermenge aus 100 Kg. Magermilch ohne weiteres berechnen. Durchschnittlich hält man an einem

tnis von 15 : 85 fest, sodaß auf 15 Kg. Rahm 85 Kg. Magermilch ent-
en. Rechnen wir als Fettgehalt der Magermilch 0,09 Prozent, so ent-
ten die 85 Kg. Magermilch $\frac{85 \times 0,09}{100} = 0,077$ Kg. Fett. Nebenbei
merkt, darf das Liter Magermilch höchstens 1 Gramm MilCHFett ent-
ten.

Enthält die Buttermilch 0,38 Prozent Fett, bei einer Menge von
Kg., so ergibt das einen Verlust von $\frac{8,5 \times 0,38}{100} = 0,032$ Kg. Fett.

100 Kg. Vollmilch rechnen wir demnach mit einem Verlust von 0,077
0,032 = 0,109 Kg. Fett. Beträgt der Fettgehalt der Vollmilch 3,11
zent, so sind $3,14 - 0,109 = 3,031$ Kg. Fett in die Butter übergegangen.

Somit beträgt die theoretische Butterausbeute in diesem Fall
 $\frac{100}{84} = 3,61$ Kg. Diese theoretisch ermittelte Butterausbeute muß
der Praxis möglichst übereinstimmen.

Einer späteren Arbeit soll es vorbehalten sein, Erwägungen dahin-
end aufzustellen, ob die theoretisch festgestellte Ausbeuteziffer auch den
täglichen heutigen Verhältnissen entspricht. So rechnet die Theorie
allgemein z. B. mit 84 Kg. Fett für 100 Kg. Butter, während die
Praxis mit 83—83,5 Kg. Fett auskommt. Ich will hier einige interna-
tionale Formeln für die Butterausbeuteberechnung bringen, insbesondere
ich einige Ziffern von Dänemark, Schweden und Amerika mit un-
seren gefundenen Methode vergleichen:

(Fett % — 0,14) × Milchmenge

Deutschland: $\frac{84}{100}$

Dänemark: (Fett % — 0,15) × Milchmenge

(Fett % — 0,12) × Milchmenge

Schweden: $\frac{86}{100}$

Amerika: (Fett % — 0,12) × Milchmenge

$\frac{84}{100}$

Wie diese Tabelle zeigt, weisen Deutschland, Dänemark und Schwe-
den eine gewisse Gleichartigkeit in der Berechnungsmethode auf. Die in
Schweden angewandte Methode weist die höchste Ausbeute auf. Schweden
rechnet nur mit einem Abzug von insgesamt 0,12 für Magermilch und
Buttermilch. An zweiter Stelle steht Deutschland. Die ungünstigste Aus-
beute ergibt die dänische Methode. Während Dänemark sogar bis 1900
0,22 als Abzug rechnete, stellt es jetzt einen Abzug von 0,15 ein.
Dänemark rechnet aber 86 Kg. Fett für 100 Kg. Butter, während die
deutsche und schwedische Methode nur 84 Kg. in Rechnung stellen. Am
ungünstigsten zeigt sich hier wiederum Amerika. Amerika berechnet über-
haupt keinen Abzug und stellt 85 Kg. Fett für 100 Kg. Butter ein.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß die nächste Zeit zu einer Revision der
theoretischen Butterausbeuteberechnungsziffern Veranlassung geben wird.
Dürfte da für die verschiedenen Länder nicht schwer halten, auf eine
einheitliche Formel zu kommen.

Nis Petersen.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Zusammenschluß. Die Vereine „ehemaliger Schüler der Molkerei-
anstalt Hameln“ und „ehemaliger Schüler der Molkereilehranstalt“
haben beschlossen, dem im März 1926 gegründeten Verein der
ehemaligen Schüler der Preuß. Versuch- und Forschungsan-
stalt für Milchwirtschaft in Kiel beizutreten bzw. in diesem aufzugehen.
Die Mitglieder der alten Vereine werden gebeten, sich baldmöglichst
zur genauer Adressenangabe, sowie der Schule der sie angehörten, und
des Schuljahres bei dem Schriftführer, Herrn Betriebsleiter
in Kiel, Prüne 48, zwecks Zustellung der Mitgliedskarten und Sta-
nen anzumelden.

Für die zweite Hälfte des Jahres 1926 ist ein Mitgliedsbeitrag von
10 M zu entrichten.

Die zwei jährlichen Hauptversammlungen des Vereins finden im
Oktober in Hannover und im Frühjahr in Kiel statt.

Nächste Hauptversammlung: 19. September 1926, abends 8 Uhr, in
der Stadthalle zu Hannover.

Für den Verein ehem. Hamelner: Direktor Wehrmann, Hameln.

Für den Verein ehem. Kieler: Wiese, Heide i. Holstein.

Für den Verein der Schüler und ehem. Schüler der Preuß. Versuch-
und Forschungsanstalt Kiel: Prof. Dr. B. Lichtenberger, 1. Vorst.

**Milchwirtschaftliche Ausstellung der Landwirtschaftskammer für die
Provinz Hannover** am 18. und 19. September in der Ausstellungshalle
der Stadthalle zu Hannover. Anmeldungen werden nur noch bis zum
1. September entgegengenommen.

Bei der Abfindung der zum Wettbewerb angemeldeten Proben sind
folgende Termine einzuhalten:

8. September für Butterproben, 9. September für Milchproben,
13. September für Käseproben der Klassen 7 bis 25 und 27, 16. September
für Sahnenstichkäse, Klasse 26, der an diesem Tage direkt in der Aus-
stellungshalle abzuliefern ist.

Die Proben aller anderen Käseforten, sowie die Butterproben sind
an die Landwirtschaftskammer, Hannover, Leopoldstraße 12/13, die Milch-
proben dagegen an das Tierzeucheninstitut der Landwirtschaftskammer,
Hannover, Bahnenwalderstraße 58 zu senden.

Verpackungsmaterial wird nur für die Butterproben geliefert.

Es sei noch besonders auf die Ausstellung von Milch und Molkerei-
erzeugnissen als Handelsware hingewiesen, die den einzelnen Molkereien
gegenüber bietet, ihre Erzeugnisse wirksam zur Geltung zu bringen.

Für das Programm ist bisher folgendes festgelegt:

Am 10. und 11. September, Preisrichten von Milch; am 17. Septem-
ber, Preisrichten von Butter und Käse; am 18. September, vormittags
10 Uhr, Eröffnung der Ausstellung; vormittags 11 Uhr, konstituierende
Versammlung des „Hannoverschen Provinzialausschusses
zur Förderung des Verbrauchs von Milch und deut-
schen Molkereierzeugnissen“. (Unterausschuß des Reichsmilch-
ausschusses). Abends 7 Uhr, Begrüßungsabend des Hauptvereins der Mol-
kereihersteller für Nordwestdeutschland, des Bezirksvereins Hannover, des
Landes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften und der



Astra-Wendekneter

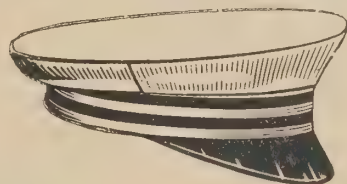
**Auch heute noch unerreicht!
Wendet vollkommen selbsttätig
spart erheblich an Arbeitskräften**



**BERGEDORFER-
EISENWERK A-G**



Molkereimütze Reichert



Stück echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge	5,20 Ml.
Stück echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge	6,50 Ml.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Ml.
Faden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Ml., zweireihig	8,00 Ml.
Faden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Ml., zweireihig	8,50 Ml.
Faden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 Ml., zweireihig	9,50 Ml.
Faden, Körper, Stehumlegtragen einreihig Ml. 8,50, zweireihig	9,00 Ml.
do., beste Qualität einreihig 9,50 Ml., zweireihig	10,00 Ml.
Faden, Satin, weiß, einreihig 9,00 Ml., zweireihig	10,00 Ml.
Faden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 Ml., zweireihig	10,50 Ml.
Faden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 Ml., zweireihig	10,00 Ml.
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 Ml., zweireihig	10,50 Ml.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,20 Ml., weiß 2,00 Ml.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,00 Ml.
do., weiß, rein Leinen	4,00 Ml.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,00 Ml.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,75 Ml.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,00 Ml.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 Ml., Kessi (hellbraun)	11,00 Ml.
Schuhmäntel, Panting (grau) 10,00 Ml., Körper (weiß)	12,50 Ml.

S. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verufskleidung.

Molkereien, Käsereien Milchgeschäfte

richte als Spezialität
für Groß- und Kleinbetriebe ein.
Verlangen Sie Offerte.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käsereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
einige Häuser von der Hauptfeuerwache.

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der
notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buche
„Allgäuer Rundkäse nach Emmentaler Art
von Dr. Hans Koeder. Preis 2 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover in den Festräumen der Stadthalle.

Am 19. September, Versammlung des Vereins ehemaliger Schüler der Molkereilehranstalt Kiel, mit anschließendem Bierabend, ebenfalls in der Stadthalle.

Dieser Verein plant außerdem für die Zeit vom 20. bis 22. September eine Studienreise nach der „Gesolei“ in Düsseldorf und nach Cleve im Rheinland.

Reichsverband deutscher Molkerei-Besitzer und -Pächter, Ortsgruppe Hildesheim. Am Sonnabend, den 4. September, nachmittags 2 Uhr, findet in Hotopps Hotel eine Versammlung statt. Die Tagesordnung wird in der Versammlung bekannt gegeben. Um vollständiges und rechtzeitiges Erscheinen bittet Der Vorstand. J. A. R. Schulz, Hohenhameln.

Rundschau

Die milchwirtschaftliche Ausstellung der Gesolei. In den ersten Wochen des Jahres 1924 wurde in einer kleinen Sitzung im Rathaus zu Düsseldorf der Entschluß gefaßt, die Gesellschaft deutscher Naturforscher und Ärzte, die im Herbst 1924 in Innsbruck tagen sollte, für die Versammlung des Jahres 1926 nach Düsseldorf einzuladen. Die Annahme dieser Einladung führte zur großen Ausstellung für Gesundheitspflege, soziale Fürsorge und Leibesübungen, zur Ge-so-lei. Uns interessiert das „Ge“ im Zusammenhange meiner Ausführungen. Die Milchwirtschaft steht in enger Beziehung zur Gesundheitspflege, es ist ihr daher auch ein verhältnismäßig breiter Raum auf der Gesolei eingeräumt. Wer freilich eine systematische Zusammenstellung moderner Molkereimaschinen, Transportmittel für Milch usw. erwartet, kommt ebenso wenig auf seine Kosten, wie der, welcher alles in einem Raume sucht. Die Entwicklung der Technik in unserer Milchwirtschaft vom Einst zum Jetzt ist nur ganz oberflächlich angedeutet, so sehen wir nebeneinander das primitive holsteinische Butterfaß und den Laval-Separator.

Die Erklärung ist in dem Sinn der Gesamtausstellung, der sich die Milchwirtschaft als ein Glied einfügt, gegeben.

Grundbedingung für die Lieferung einer gesundheitlich einwandfreien Milch ist die richtige Viehhaltung. Die landwirtschaftliche Tierzucht, Zucht und Züchtung der Milchviehproduktion ist einer von Prof. Dr. Richardsen, Direktor des Instituts für Tierzucht und Molkereiwesen der Landwirtschaftlichen Hochschule zu Bonn-Poppelsdorf geleiteten Gruppe behandelt. — Das Grünfütter, seine Konservierung, sein Vitamingehalt und dessen Nachweis hat der Direktor des veterinärphysiologischen Instituts der Universität Leipzig, Prof. Dr. Scheunert, bearbeitet. Auf die Zusammenhänge zwischen Fütterung und Milchproduktion braucht in einer Fachzeitung nicht eingegangen zu werden. Der Direktor des hygienischen Instituts der tierärztlichen Hochschule führt den Besucher in die Hygiene des Stalles ein. Prof. Dr. Stang, Direktor des Instituts für Tierzucht und Fütterungslehre, schließt in seiner Gruppe an die von Prof. Dr. Scheunert an, er behandelt die Fütterung.

Die Bedeutung der tierärztlichen Kontrolle des Milchviehes ist uns selbstverständlich geworden. Ihr ist in der Gruppe „Tierkrankheiten“ auf der Gesolei große Beachtung geschenkt, ich erwähne nur die Erkennung und Bekämpfung der Tuberkulose und der Maul- und Klauenseuche.

Berufene Männer der Wissenschaft unterrichten uns an der Hand von graphischen, bildlichen und plastischen Darstellungen, von Kulturen usw. über die Bedeutung der Pflege des Milchviehes.

Die Milchverarbeitung als solche liegt heute durchweg in den Händen von Genossenschaften, die mit dem Aufblühen der Milchwirtschaft zahlenmäßig und an Bedeutung zunahm, richtiger sagt man wohl, denen die Milchwirtschaft ihr Aufblühen verdankt. Was wirtschaftlich dem einzelnen unmöglich ist, vermag die Gesamtheit im solidarischen Zusammenschluß. Während 1882 nur eine Genossenschaft im Rheinischen vorhanden war, gab es deren im Jahre 1925: 382. Wie ich schon andeutete, ermöglichen die Genossenschaften erst die Pflege und wissenschaftlich durchdachte Behandlung der Milch, die ihr in allen Produkten als wertvollstem menschlichen Nahrungsmittel zukommt.

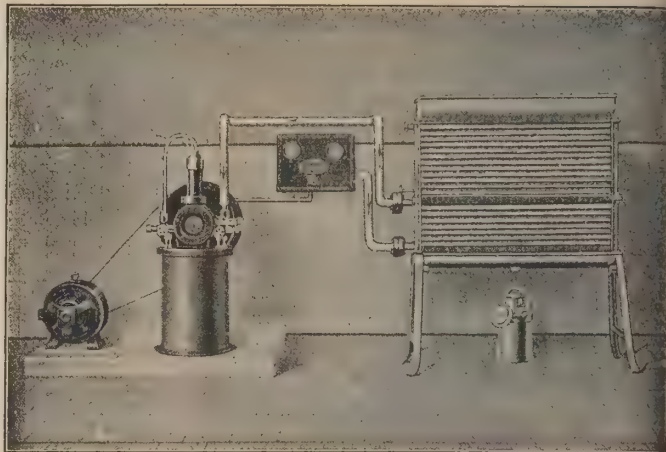
Auf der Gesolei ist die Milch als wertvollstes Nahrungsmittel vom wissenschaftlich-hygienischen Standpunkte aus erfasst, es sind in ausgezeichnetem Demonstrationsmaterial alle sie fördernden und schädigenden Faktoren gezeigt, es ist der Kontrolle ein weiterer Rahmen gegeben. Betreten wir die Halle 104, so haben wir auf der einen Seite eine kleine Ausstellung der Käse und Butterkontrolle und auf der anderen eine größere des geschäftsführenden Vorstandes der vereinigten Milchverordnungen für den rheinisch-westfälischen Industriebezirk e. V. in Essen, die dem Direktor Dr. Heine-Duisburg unterstellt ist. Sie zeigt uns die tatsächlich in dem Bezirk beobachtete Hygiene, es wird uns z. B. die saubere Abfüllung der Milch in Flaschen vorgeführt, — sie geht aber keineswegs auf die Frage ein, wie die Milch gesundheitlich am einwandfreiesten erhalten werden könnte. Diese Frage wird zweifellos auf einer ausschließlich milchwirtschaftlich-hygienischen Ausstellung, wie sie z. B. vor dem Kriege in Kiel stattfand, weit sachlicher und tiefgründiger beantwortet. Auf der Gesolei ist die Milchwirtschaft nur ein Glied des Ganzen, man hat die wissenschaftliche Durcharbeitung der milchhygienischen Fragen in kurz umrissenen Bildern gezeigt.

Ausgezeichnet und mit großer Sorgfalt ist in wissenschaftlicher Richtung die molkeitechnische Verarbeitung der Milch behandelt. Es ist hier offenbar der Grundgedanke der Ausstellung gewesen, daß die Gesolei Naturforschern und Ärzten Gelegenheit geben soll, sich über den Stand der derzeitigen Milchforschung zu unterrichten. Eingehend ist z. B. in vorzüglichem Ausstellungsmaterial die Mykologie der Milch berücksichtigt, die Flora der gesunden und der kranken Milch und Milchprodukte. Dieser Teil der Gesolei gehört meines Erachtens zu den best durchdachten und durcharbeiteten. Wir müssen uns immer wieder daran erinnern, daß die Gesolei eine der Gesundheit und Volkswohlfahrt gewidmete Ausstellung ist, bestimmt, Ärzte und Naturforscher über den tatsächlichen Stand zu orientieren. Wohl fehlt hier und da ein Bindeglied; so hätte der sterilen Milchgewinnung Beachtung geschenkt werden können. Vielleicht geschah es deshalb nicht, weil sie für die Gesamtbevölkerung, da sie nur in wenigen Mutterwirtschaften zu finden ist, nicht in Frage kommt.

Für die Volksernährung ist die Kontrolle der Milch und Milchzeugnisse von großer Bedeutung. Daher ist die Ausstellung eines milch-milchwirtschaftlichen Laboratoriums von Paul Junke & Co. m. b. H., Berlin, und Dr. Gerbers & Co. m. b. H., Leipzig, durchaus berechtigt und ebenso die Ausstellung „Milch- und Molkereiprodukte“ des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Krefeld und der Stadt Bochum. Dr. Hugo Kühf.

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

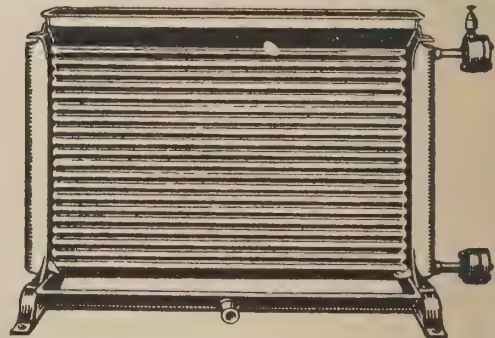
1000 Stück Bügelverschlußkannen

20 Liter Inhalt

in prima Ausführung und Verzinnung verkauft solange Vorrat reicht zu netto **RM. 10,- pr. Stück.** Lieferung sofort auch in kleinen Mengen gegen Kasse mit 2 Proz. Skonto.

Milchkannen-Vertr. Schöppenste

Verdampfungskühler



für
Kohlensäure,
Ammoniak und
Schwefligsäure.
Unübertroffen in
Konstruktion und
Ausführung.
F. Stamp G. m. b. H.
Molk.-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 b. Hamburg

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

Fernspr. 3

bei Lübeck

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

**verschleißbare
Milchverkaufswagen**
mit und ohne Eiskühlung.



Die Milchwirtschaft auf der 13. Deutschen Ostmesse in Königsberg. Vom 22. bis 25. August fand in Königsberg die 13. Deutsche Ostmesse statt, wie keine der früheren Messen im Zeichen der Landwirtschaft stand. Es liegt auf der Hand, daß, nachdem sich die reine Exportmesse überlebt hat, nachdem Boykottbeschlüsse zahlreicher Verbände die Reihen der Aussteller immer mehr lichten, neue Wege gefunden werden mußten, wenn nicht einer Messe überhaupt die Daseinsberechtigung abgesprochen werden sollte. Die Königsberger Messeleitung hat sich, in richtiger Erkenntnis dessen, daß die Provinz Ostpreußen und das fernere Hinterland, d. h. Ostland und die Randstaaten, reine Agrargebiete sind, entschlossen, sich ihren Veranstaltungen eng an die Landwirtschaft anzuschließen.

Im Mittelpunkt der 13. Ostmesse stand neben der Landmaschinen- und den Zuchtvieh- und Pferdeauktionen vor allem die Wissenschaftliche Ausstellung der Landwirtschaftskammer für Ostpreußen, die den größten Teil der Empore des mächtigen Hauses der Technik füllte und die zahlreichen Ständen in äußerst glücklicher und gemeinverständlicher Weise ein Bild von der vielseitigen und wertvollen Tätigkeit der Kammer und ihrer verschiedenen Ämter und Abteilungen gab. Diese unter Mitwirkung der landwirtschaftlichen Institute — wie beispielsweise des milchwirtschaftlichen — sowie der sämtlichen landwirtschaftlichen Verbände zusammengekommene Ausstellung sollte den Zweck haben, zu veranschaulichen, welchem Umfang die deutsche Landwirtschaft, insbesondere diejenige Ostpreußens insofern ist, die deutsche Bevölkerung aus der heimischen Produktion zu ernähren und sie somit unabhängig zu machen von der Auslandszufuhr auf dem Gebiet der Lebensmittel.

Trotz des überaus schlechten Wetters hat die Herbstmesse einen Verlauf genommen, der die Erwartungen in jeder Beziehung weit übertraf. Nicht nur war der Besuch derart stark, daß bereits am ersten Tage vorbereitete Messeausweise nicht ausreichten, sondern selbst das geschilderte Ergebnis war, im Gegensatz zur letzten Messe überaus befriedigend. Sowohl die verschiedenen Auktionen als auch die Landmaschinen- und Viehauktionen fanden starkem Interesse, ebenso wie die einzelnen Branchen recht gute Umsätze erzielten. Auch nach Molkereimaschinen und Geräten bestand rege Nachfrage. Von den Firmen dieser Branche seien nur einige genannt:

Die Spezialfabrik für Milchzentrifugen, C. E. Litz, Raumburg a. O., zeigte eine Reihe von Neuheiten, u. a. eine Zentrifuge mit kleiner Leistung und eingebautem Zweiphasen-Elektromotor, der an die Stromleitung angeschlossen werden kann; so kann die Zentrifuge auch da Verwendung finden, wo Kraftstrom nicht zur Verfügung steht. Der Motor dient gleichzeitig zum Antrieb des Butterfasses. Heinrich Brandt, Separatoren-Großhandlung und Molkereimaschinen, Königsberg i. Pr., trat auf der Ostmesse die Firma Standart, Separatoren G. m. b. H., Berlin i. Westfalen, Hollerische Carlshütte-Kendsburg, Max Schaebe-Saalhausen a. d. Saale. Die Hollerische Carlshütte stellte auf diesem Gebiete besonders wertvolle Neuerungen aus. Die Alfa-Laval-Separatoren-Gesellschaft, Berlin, zeigte neben ihren Alfa-Separatoren, Butterfertigern, Butterfässern, Motoren, Milchammer-Einrichtungen, eine Alfa-Melkmaschine für Stall und einen transportablen Alfa-Melkwagen für das Sommerweiden auf der Weide.

Zu bemerken ist noch, daß die Königsberger Molkerei-Genossenschaft e. V. m. b. H. einen Milchausverkauf in einer der Hallen eröffnet hatte, der eines guten Zuspruchs seitens des Messenpublikums erfreuen konnte und in seiner Sauberkeit und Appetitlichkeit durchaus geeignet war, eine wertvolle Propaganda für erhöhten Milchverbrauch zu treiben.

(Über die Butter- und Käseausstellung auf der Deutschen Ostmesse haben wir bereits in Nr. 101 der Molkerei-Zeitung berichtet).

Butterprüfung zu Hannover. Die 4. Prüfung der amtlichen Butterprüfungsstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover fand am 23. und 24. August d. J. statt. Zur Prüfung kamen im ganzen 137 Proben, von denen 55 ungesalzene und 82 gesalzene waren. Bei der Prüfung waren die Proben 11 Tage alt. Als Richter waren folgende Herren tätig:

Die Molkereifachleute Lübke-Hannover, Michaelis-Hannover, Schmid-Bolzum, Trebbe-Friedeburg; die Butterkaufleute Meyer-Hannover, Schäfer-Hamel, vom Verband hannoverscher landw. Genossenschaften, Obersekretär Lohmann-Hannover.

Das Richter führte zu folgendem Ergebnis:
Klasse 1, ungesalzene Butter = 55 Proben. „Hochfein“ 20 Punkte = 8 Proben, „hochfein“ 19 Punkte = 19 Proben, zusammen 27 Proben = 49,09 v. H. „Fein“ 18 Punkte = 18 Proben, „fein“ 17 Punkte = 8 Proben, zusammen 26 Proben = 47,27 v. H. „Gut“ 16 Punkte = 2 Proben, = 3,64 v. H.

Der Wassergehalt der Butter schwankte zwischen 12,4 und 17,5 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,5 v. H.

Klasse 2, gesalzene Butter = 82 Proben. „Hochfein“ 20 Punkte = 3 Proben, „hochfein“ 19 Punkte = 25 Proben, zusammen 28 Proben = 34,5 v. H. „Fein“ 18 Punkte = 23 Proben, „fein“ 17 Punkte = 14 Proben, zusammen 37 Proben = 45,12 v. H. „Gut“ 16 Punkte = 13 Proben, „Gut“ 15 Punkte = 3 Proben, zusammen 16 Proben = 19,51 v. H. „Gehaltlos“ 14 Punkte = 1 Probe = 1,22 v. H.

Der Wassergehalt schwankte zwischen 11,9 und 17,2 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,14 v. H.

Zum Vergleich herangezogene gesalzene dänische Butter, deren Herkunft den Preisrichtern ebenfalls unbekannt war, wurde mit 18 Punkten bewertet. Der Wassergehalt betrug 15,8 v. H.

An der amtlichen Butterprüfung beteiligten sich bis jetzt 137 Molkereien.

Butterprüfung der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer. Um die an sie ergangenen Einladung Folge zu leisten, hielt die Oldenburgische Landwirtschaftskammer ihre dritte diesjährige Butterprüfung am 25. August in der Molkerei Wesermarsch in Büttel bei Dedesdorf ab. Der außerordentlich zahlreiche Besuch der Versammlung zeugte davon, daß die Landwirte und Molkereifachleute gern einmal die gebotene Gelegenheit ausnutzen, um die sehr gut eingerichtete Molkerei Wesermarsch und ihre vortreffliche Leitung näher kennen zu lernen. Wenn auch die Molkerei von manchen Teilen des Oldenburger Landes ziemlich ungünstig zu beurteilt ist, so sind doch alle Besucher auf ihre Kosten gekommen. Die Molkerei machte mit ihrer großen, modernen, in vorzüglichem Zustande gehaltenen Einrichtung den allerbesten Eindruck.

Warum gerade Säurewecker „Holstein“

weil



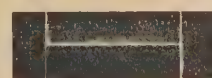
Säurewecker „Holstein“ seiner günstigen Zusammenstellung wegen der pasteurisierten Milch bzw. dem pasteurisierten Rahm das prachtvolle Aroma bester natürlicher Säuerung verleiht.

weil



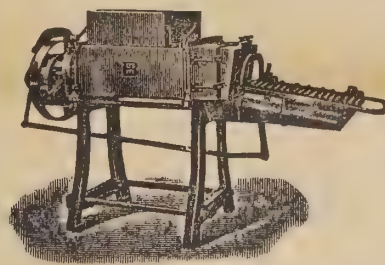
Säurewecker „Holstein“ seiner stets gleichmäßigen Wirkung wegen niemals enttäuschen kann.

weil



Säurewecker „Holstein“ ein rein deutsches Erzeugnis ist.

Benz & Hilgers, Düsseldorf Maschinenfabrik



„BENHIL“ Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12 1/2 Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländergeleitet! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Bänderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.
Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung.

Das Wichtigste

bei der Camembert-Käserei

ist die Verwendung bester Reinkulturen!

Tebala

Rotkultur für Camembert

Weiß- u. Blauschimmel für Camembert

Oidium Kultur für Camembert

verbürgen hervorragende Wirkung!

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1

Die Butterprüfung hatte folgendes Ergebnis:

Eingesandt waren 48 Proben; bei 4 Proben überstieg der Wassergehalt die gesetzliche Grenze, zur Beurteilung kamen demnach 44 Proben. Hiervon erhielten 13 Proben das Prädikat „hochfein“, 20 Proben „fein“, 9 Proben „gut“ und 2 Proben „fehlerhaft“. Demnach wurden 75 Prozent der Proben mit hochfein und fein und 25 Prozent mit gut und weniger bezeichnet.

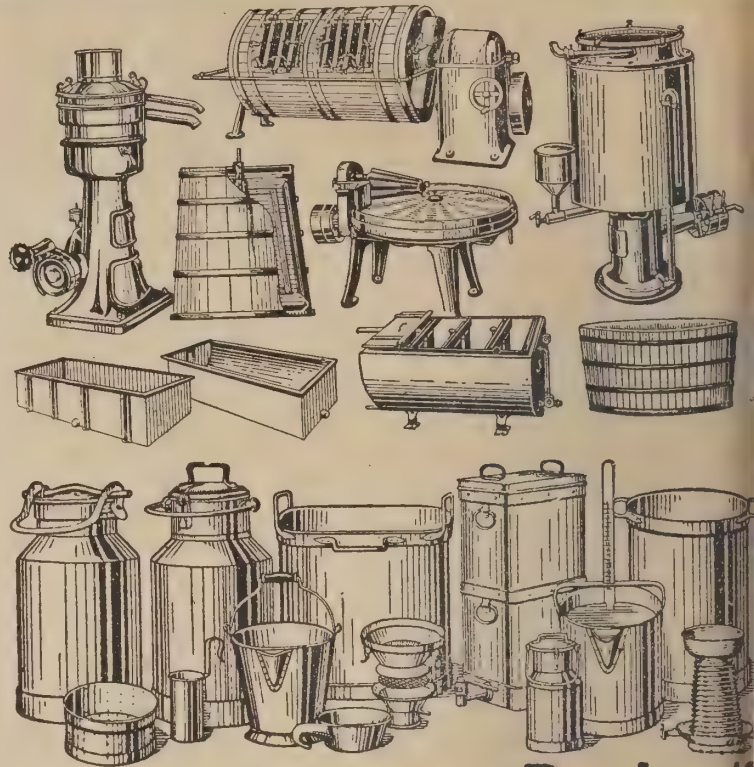
Wie vorausszusehen war, fiel die Prüfung nicht ganz so günstig aus wie im Winter und Frühjahr dieses Jahres. Die Ursachen liegen zum großen Teil in der auf verschiedene ungünstige Umstände zurückzuführenden fehlerhaften Qualität der angelieferten Milch. Aus dem Prüfungsbericht ist ferner besonders zu erwähnen, daß sehr günstige Erfolge mit der längeren Fortpflanzung des Rahmsäureweckers erzielt wurden. Dr. K i e d e l nahm daher Veranlassung, eingehend über die auf diesem Gebiete gemachten Erfahrungen zu berichten.

Hierauf sprach Molkerei-Instruktor H a r m s über Verpackung der Markenbutter. Die verwendeten Tonnen und Kübel seien jetzt im allgemeinen zweckmäßig, dagegen müsse bei der Verpackung der ausgeformten Butter noch eine größere Einheitlichkeit Platz greifen. Durch Einführung einer einheitlichen Größe der Formstücke und einheitlichem Aufdruck auf das verwendete Pergamentpapier seien nicht allein große Ersparnisse beim Einkauf des Verpackungsmaterials zu erzielen, sondern die Oldenburger Kontrollmarkenbutter würde sich auch vorteilhafter und leichter im Handel und bei den Konsumenten einführen.

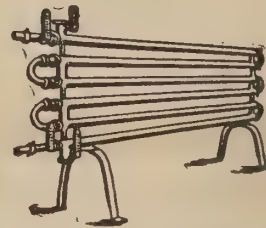
Herr G. H a r b e r s, Woppentamp, sprach hierauf in längeren Ausführungen über die Notwendigkeit eines größeren und engeren wirtschaftlichen Zusammenschlusses der oldenburgischen Molkereien. Die hierbei gemachten Vorschläge, welche einstimmig angenommen wurden, führten zu dem Ergebnisse, daß in nächster Zeit eine größere Kommission von Molkereivertretern sich mit der Durchführung der gegebenen Anregungen beschäftigen wird.

Bewässerte Butter für die Reichswehr. Ein interessanter Nahrungs-mittelverfälschungsprozeß, der mit der Freisprechung des Angeklagten, des Buttergroßhändlers Wilhelm Knothe in Dresden, endete, beschäftigte jetzt in mehrstündiger Sitzung das Dresdener Amtsgericht. Der Angeklagte betreibt in Dresden-Friedrichstadt einen Buttergroßhandel und zählt zu seinen Abnehmern verschiedene Truppenteile der Reichswehr. Im März d. Js. lieferte Knothe an ein in Baugen garnisonierendes Infanterie-Bataillon eine größere Menge Butter. Die Küchenkommission dieses Truppenteils nahm bei dem Eintreffen der Butterlieferung eine eingehende Nachprüfung der Ware vor und der Vorsitzende der Kommission gab hierbei seiner Verwunderung darüber Ausdruck, daß die Butter nicht wie in früheren Fällen einwandfrei war. Die Küchenkommission beauftragte nunmehr einen chemischen Sachverständigen mit einer genauen Untersuchung der Butter und dieser stellte nunmehr fest, daß die von Knothe gelieferte Butter 20,6 Prozent Wasser enthielt. Die Butter befand sich in gefahrem Zustand und durfte nur 16 Prozent Wasser enthalten. In der jetzigen Gerichtsverhandlung gab der Angeklagte ein umfassendes Bild des von ihm betriebenen Buttergroßhandels und erklärte, daß er an einer Verfälschung der Butter keinerlei Anteil habe. Er habe die an das Reichwehrbataillon Baugen gelieferte Butter von einer auswärtigen Firma bezogen. Auch ihm sei es derzeit aufgefallen, daß diese Butter nicht ganz einwandfrei gewesen sei, doch sei die Sendung für die Baugener Reichswehr bereits abgegangen, sodaß er sie nicht mehr hätte zurückhalten können. Den Rest der Butter habe er an die Lieferanten zurückgehen lassen. Die Butter sei derzeit aus dem Faß genommen und in Stücken verarbeitet worden, bei dieser Verarbeitung könne eine Verfälschung nicht stattgefunden haben, außerdem sei er selbst, als die Butter an die Reichswehr nach Baugen expediert worden sei, überhaupt nicht in Dresden anwesend gewesen, sodaß er überhaupt nicht als Verfälscher in Frage kommen könnte. — Die Beweisaufnahme fiel für den Angeklagten günstig aus, so daß der Vertreter der Anklage nicht in der Lage war, Strafantrag zu stellen. Das Gericht erkannte demgemäß, wie schon oben mitgeteilt, auf kostenlose Freisprechung. Der Vorsitzende des Gerichts führte in der Urteilsbegründung aus, daß die an das Reichwehrbataillon Baugen gelieferte Butter zweifelsfrei gefälscht worden sei. Diese Verfälschung sei auch im Betriebe des Angeklagten vorgenommen worden, doch stehe nicht fest, von wem. Der Angeklagte scheidet somit, da er nachgewiesen habe, zur Zeit des Abganges der Sendung in Dresden nicht anwesend gewesen zu sein, aus. Verantwortlich sei dann der Mitinhaber der Firma Knothe, doch sei gegen diesen Anklage nicht erhoben. Da somit feststehe, daß im Betriebe des Angeklagten die Verfälschung vorgenommen worden sei, sei es angebracht, daß die Betriebsweise des Angeklagten von den zuständigen Behörden scharf überwacht werde. Eine Verfälschung der Butter, in diesem Falle bis zu 20 Prozent Wasser, sei eine überaus grobe und verdiente eine strenge Bestrafung. Lediglich dem Umstande, daß nicht nachgewiesen worden sei, daß der Angeklagte von der Verfälschung Kenntnis gehabt habe, verdanke er seine Freisprechung.

Aufhebung einer Schwarzbrennerei in einer Molkerei. Zufolge einer anonymen Anzeige unternahmen Beamte des Steueramtes Neuz in Begleitung von Kriminal-Polizeibeamten am 4. Oktober des vergangenen Jahres eine Durchsuchung der von dem Landwirt J. St. gepachteten Molkerei in Düsseldorf-Heerdt. Es wurde eine vollständige Geheimbrennerei vorgefunden, der Kuhlraum befand sich in einem oberen Stockwerk. Rund 80 Liter reinen Zuckeralkohols wurden beschlagnahmt. St. gab an, der Apparat sei erst vor einer Woche aufgestellt worden und es seien bisher auch nur einige Saß Zucker zur Verarbeitung gekommen. Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen kommt in solchen Fällen, in denen der Tag des Beginns der Schwarzbrennerei nicht festgestellt werden kann, jene Alkoholmenge zur Berechnung der hinterzogenen Abgabe in Betracht, die innerhalb eines Zeitraumes von drei Monaten hergestellt werden kann. Die Strafkammer Düsseldorf, vor der sich St. jetzt zu verantworten hatte, berechnete eine täglich erzeugbare Menge von 15 Liter reinen Alkohols, d. h. bei einer Arbeit von 24 Stunden je Tag. Es würde sich mithin eine Menge von 1350 Liter für 3 Monate ergeben. Die Strafkammer mutete indessen dem Angeklagten eine solche Arbeitswut nicht zu, ging aber andererseits auch nicht auf die Theorie des Achtstundentages ein, sondern legte eine tägliche 12 stündige Arbeitszeit zugrunde. Die Bestrafung erfolgte indessen nicht nach der so errechneten möglichen Erzeugung von 675 Liter, vielmehr hatte der Angeklagte Glück, indem das Gericht die Bestrafung nach der Menge des verbrauchten Zuckers vornahm. Es verur-



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel



Milch-Tiefkühler

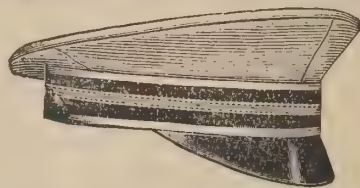
für Flaschenmilch
System Pest
sind
die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244



Molkerei-Mütze

mit echt Leder- oder Celluloidsch
mit 2 Bezügen 4,90 mit 3 Bezügen

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold
Zaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 7,00, zweireihig
Zaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig
Zaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig
Monteurjacken, Hausleinen oder Dreß 5,00, Arbeitsmäntel (Kessel)
Arbeitschößen, bes. haltb. Qual. 6,50, Hosen a. gut. Streifstoffen
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw., m. verst. Brust u. Ecken, 80/100
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitsschürzen, blau Hauslein.
Holzpantoffel 2,00 do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder

Für Laboratorium:

Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110
Gummischürzen, 1/2 mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, Gr. 85/110 11,00
Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, Gr. 85/110 20,00
Gummischürzen aus starker Gummipolster, 85/100 20,00, Gr. 90/110 22,00
— Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — Umtausch gestattet.

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Milch-Ausschanke
überall durch
„ROESLER Fahrbüfette“
„Lily“ der hygienische Becher
Roesler & Co., G. m. b. H., Leipzig-N. 25/118 (Mockau)

eilte Stein zu einer Geldstrafe von 2917 M. Da das Gericht annahm, daß insgesamt 170 Liter Alkohol erzeugt worden waren, andererseits aber nur 83,7 Liter beschlagnahmt werden konnten, muß Stein auch den Wert der restlichen nicht mehr herbeizuschaffenden 86,6 Liter Alkohol ersetzen und zwar im Gesamtbetrage von 440,20 M. Außerdem erkannte die Strafkammer auf 2 Monate Gefängnis. Ms.

Ein Milchfilm in Bochum. Eine wirksame Unterstützung des vom Reichsmilchhausschusse zur Hebung des Milchverbrauches ins Leben gerufenen Propaganda bedeutet der auf Veranlassung der Stadt Bochum aufgenommene Film über die hygienische Behandlung und Bearbeitung der Milch zu Konsum- und Vorzugsmilch im städtischen Milchhofe zu Bochum. Im interessanten Bildern sieht man den ganzen Verarbeitungsvorgang vom Melken der Kühe angefangen bis zur Ausgabe der gereinigten, von häßlichen Bakterien befreiten tiefgekühlten Milch in Flaschen und Kannen an die Milchhändler. Der interessante und lehrreiche Milchfilm wird von Erwachsenen und Schulkindern gleich bewundert. Ms.

Der Weltbuttermarkt zeigt nach wie vor die Zeichen einer Depression. Alle Hoffnungen auf eine bald eintretende Belebung haben sich bisher nicht erfüllt. Kopenhagen hat die lektwöchige Notierung nicht halten können. Auf dem Londoner Markt haben dänische, holländische und Kolonialbutter im Preise nachgeben müssen, während die übrigen Sorten bei unveränderten Preisen gehalten werden. Die englischen Märkte liegen außerordentlich ruhig und haben kleinere Umsätze als unter normalen Verhältnissen. Die Zufuhren können voll auf den verminderten Verbrauch decken. Für Butter bester Qualität wird die Nachfrage sich möglicherweise halten können, ohne daß man jedoch große Hoffnungen auf eine Preissteigerung setzen darf. Butter zweiter Klasse findet kaum einen Markt. Englands Butterproduktion befindet sich weiter im abnehmen. Die Notierung stellt sich auf 1 S. 10 D. per lb. Auch irische Butter wird weniger auf dem Markt angeboten und erreicht 164—170 S. für ungegähnete Ware. Dänische Butter hält auf dem englischen Markt nicht ohne Mühe einen Preis von 176—178 S. In ganz Nord-Europa geht die Produktion infolge der zunehmenden Kälte erheblich zurück. Die Hoffnungen, die man sich auf eine erhöhte Nachfrage auf dem deutschen Markt machte, haben sich bisher nicht erfüllt. Auf dem englischen Markt liegen fast alle europäischen Butterarten recht schwach. Holländische Butter liegt bei geringer Nachfrage bei 160—164 S. Man klagt darüber, daß die meisten Sorten ölig und nicht rein schmeckend sind. Französische Butter ist besser und einem Preis von 156—182 S. nachgefragt. Sibirische Butter erscheint in großen Mengen auf dem englischen Markt, aber begegnet bei einem Preis von 136—144 S. nur geringer Nachfrage. Kanadische Butter findet ohne Schwierigkeiten Käufer bei 166—170 S. Die Qualität wird als recht gut bezeichnet. Kolonialbutter erreicht für beste Qualität einen Preis von 172—175 S. Große Veränderungen in der Marktpreislage wird die nächste Zeit kaum bringen. Pn.

Ausland.

Schweinepest in Schweden. In Nr. 188 der Fleischer-Verbandsztg. vom 13. Aug. d. J. wird über eine in Schweden ausgebrochene Schweinepest berichtet. Es wird gemeldet: In den großen Schweinehöfen der Stadt Stockholm und verschiedenen Gutsböfen der näheren und weiteren Umgebung der schwedischen Hauptstadt ist die Schweinepest festgestellt worden, die seit 20 Jahren in Schweden nicht mehr vorgekommen war. Bisher sind gegen 3000 Schweine von der Seuche ergriffen worden. 500 Tiere mußten bereits abgeschlachtet werden, der Rest wurde vorläufig isoliert, wird jedoch, wie die Medizinalverwaltung mitteilt, voraussichtlich ebenfalls abgeschlachtet werden müssen. Die Krankheit äußert sich Anfangs nur im Darm, wodurch die Tiere sehr matt und schwach werden. Bald treten jedoch Blutungen in der Nase und hohes Fieber auf, der Tod tritt meist innerhalb weniger Stunden ein, kann jedoch auch ein paar Tage sich hinziehen. Die Gefahr der Ansteckung ist weit größer als bei der Maul- und Klauenseuche. Daß die Seuche vom Ausland eingeschleppt worden ist, erscheint nach der Ansicht der Medizinalverwaltung als vollkommen ausgeschlossen, andererseits sei es ihr unerklärlich, daß die Seuche in so kurzer Zeit eine derartige Ausbreitung gewonnen habe. Sch.

Die kanadische Molkereindustrie. Infolge der Verbesserung der Qualität der kanadischen Molkereierzeugnisse, die dem strengen Gradierungssystem in Kanada zu verdanken ist, hat das Ausfuhrgeschäft in sämtlichen Produkten der Milchwirtschaft in den letzten Jahren bedeutende Fortschritte gemacht, und namentlich auf dem englischen Markt war eine Steigerung der Wertziffer um fast 16 Millionen Dollar zu verzeichnen. Letztere ist umso bemerkenswerter, als auch der einheimische Verbrauch von Jahr zu Jahr beträchtlich steigt, und er sich jetzt um etwa 100 000 000 Pfd. über stellt als vor 20 Jahren.

Die Gesamtausfuhr von Butter aus Kanada erreichte im vorigen Jahr 26 646 535 Pfund im Werte von 9 917 516 \$ gegen auf 22 343 939 Pfd. für 8 000 512 \$ in 1924. Den Hauptkäufer bildet Großbritannien, das in den beiden letzten Jahren folgende Mengen übernahm:

1925: 18 682 836 Pfd. = 6 936 428 \$; 1924: 15 236 116 Pfd. = 5 405 608 \$.

An zweiter Stelle reihen sich die Vereinigten Staaten als Käufer kanadischer Butter an, die im vorigen Jahr 3 483 098 Pfund für 1 210 158 gegen 2 761 858 Pfund bzw. 940 121 \$ in 1924 bezogen. Alsdann folgt Deutschland, Neufundland, China, Jamaika und Japan als Konsumenten dieses Artikels, und im Zusammenhange damit ist es interessant, daß die deutschen Abnehmer im letzten Jahr ungefähr doppelt so viel wie im vorhergegangenen ausliefen.

Die kanadischen Molkereiproduzenten machen große Anstrengungen, um ihre ehemalige führende Stellung als Käselieferant auf dem Weltmarkt zurückzuerobieren. Im vorigen Jahr stellte sich die Käseproduktion auf rund 175 Mill. Pfund, und die Ausfuhr erreichte 1 507 429 Zentner im Wert von \$ 34 575 980 gegen 1 214 656 Zentner für \$ 22 375 787 in 1924. Der Export nach dem Mutterlande betrug im letzten Jahr 1 405 799 Zentner für \$ 31 810 061. Die Gesamtzeugung von Molkereiprodukten, nämlich Butter, Käse, Rahm, Milch (frisch und kondensiert sowie Milchpulver) belief sich im vorigen Jahr dem Wert nach auf nicht weniger als 57 387 990, was eine Zunahme um 38 Prozent oder \$ 15 836 260 gegen 1924 darstellte. Tms.



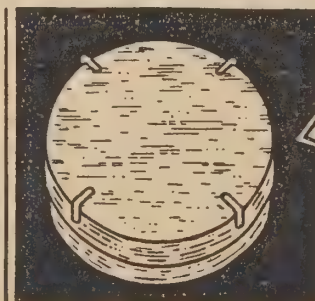
Milchbassins	Käsewannen	Milchständer
	Weit und breit ist bekannt „Strickrodt's“	
	Weichkäserei	
	Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte	
	durch:	
	Fritz Strickrodt, Fulda Inh.: G. Strickrodt.	
	Isolierbehälter	



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Sprechjaal

Der „Sprechjaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechjaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Monopolbestrebungen im Molkereifach. Bei eingehender Durchsicht der Fachzeitschriften kann man den Eindruck nicht von der Hand weisen, daß von verschiedenen Seiten Bestrebungen im Gange sind, das deutsche Molkereiwesen nach amerikanischem Muster zu monopolisieren.

An diesen Vorgängen sorglos vorbeizugehen, erscheint für die deutschen Molkereifachleute außerordentlich bedenklich zu sein. Überhaupt wird zur Zeit in unserer Fachpresse reichlich viel „amerikanisiert“. Es ist doch zum mindesten sehr zweifelhaft, ob das in Amerika übliche System der Verschlingung sämtlicher Kleinbetriebe durch das Großkapital hier in Deutschland wirklich wünschenswert und für die Allgemeinheit gegenwärtig ist. Für die meisten Molkereifachleute würde ein Erfolg dieser Bestrebungen zunächst nicht mehr und nicht weniger bedeuten, als eine Degradierung zum gelebten Arbeiter, von welchem man sehr wohl ein erhebliches Maß von Kenntnissen und Fähigkeiten verlangt, diese aber nicht entsprechend bezahlt, weil zunächst die Herren Aktionäre da sind, welche für ihr hergegebenes Geld hohe Zinsen verlangen.

In dem Schlußartikel des Herrn Dr. Knoch, Stuttgart, in Nr. 86 dieser Zeitung, regt derselbe einen derartigen Zusammenschluß in Verbindung mit Halbarmmahlung der Trockenmilch an. Zunächst ergibt sich im Zusammenhang hiermit die Frage, ob bei uns in Deutschland überhaupt die Vorbedingungen zur Massenherstellung von Trockenmilch gegeben sind. Bekanntlich wird die Milchherzeugung der Überschußgebiete zur Zeit schlankweg von den Bedarfsgebieten aufgenommen, ja, die Milchherzeugung reicht bei weitem nicht aus, sodaß wir gezwungen sind, einen großen Teil von Molkereierzeugnissen aus dem Ausland einzuführen. In Frage kämen evtl. die Monate Mai und Juni, in welchen d. Absatz meistens etwas stößt. Hier kann aber in der Weise abgeholfen werden, wie es z. B. bereits geschieht, daß die Butter in Kühlhäuser gelegt wird und die Molkereien mehr Hartkäse herstellen. Warum sich also die Molkereien zusammenschließen sollen, um Trockenmilch in Massen herzustellen, ist nicht ersichtlich und durch die gegebenen Verhältnisse bei uns in Deutschland m. E. als völlig unbegründet zurückzuweisen.

Von einer handwerksmäßigen Milchbehandlung und -Verarbeitung, wie Herr Dr. Knoch erwähnt, kann wohl bei uns nicht gut die Rede sein. Oder sollte Herr Dr. K. so wenig im Bilde sein, daß ihm die stattliche Zahl der deutschen Großbetriebe, ganz zu schweigen von den vielen gut eingerichteten Mittel- und Kleinbetrieben, so gänzlich unbekannt ist, dann wäre diese Unkenntnis der Sachlage im allgemeinen Interesse nur zu bedauern.

Es ist leider schon immer bei uns so eine Art Volkskrankheit gewesen, daß alles, was aus dem Ausland kommt, und wenn es mitunter recht minderwertig ist, besser hingestellt wird, wie deutsche Art und deutsche Erzeugnisse.

Das Schreckgespenst von den Milchkonservenfabriken an den deutschen Grenzen kann uns doch eigentlich recht kalt lassen. Selbst wenn diese einen Teil ihrer Fabrikate nach den deutschen Großstädten abliefern, hat die Regierung es in der Hand, den Leuten durch einen entsprechenden Zoll das Geschäft gründlich zu beschneiden. Wenn sie es nicht tut, sollten die Fachverbände usw. ihr Augenmerk darauf hinlenken und für Abhilfe sorgen. Im übrigen ist dieses noch lange kein Grund, nun auch so schnell wie möglich Konservenfabriken zu bauen.

Dem Volke und vor allem dem Kinde kann nichts besseres geboten werden als reine, unverfälschte Vollmilch. Dunstmilch, kondensierte Halbmilch und wie diese Erzeugnisse alle heißen mögen, sind ein mehr oder weniger künstliches, durch verschiedene Beimischungen minderwertiges Ersatzmittel und können die in reiner Vollmilch vorhandenen Stoffe niemals ersetzen. Den Aktionären eines solchen Unternehmens liegt im Grunde genommen doch herzlich wenig daran, dem deutschen Volke etwas Gutes zu bieten, der Hauptzweck ist doch hier immer das Verdienen.

Die überwiegende Mehrzahl unserer heutigen Molkereien arbeitet, soweit es mit der Praxis überhaupt vereinbar ist, einwandfrei. Dieses beweisen die allseitigen Bestrebungen zur dauernden Verbesserung der Erzeugnisse auf allen Gebieten zur Genüge. Auch in Amerika wird es Betriebe geben, die längst nicht allen Anforderungen gewachsen sind. Wir sollten in erster Linie darnach streben, den gesunden deutschen Molkereimittelstand zu hegen und zu pflegen. Ein solcher ist zu allen Zeiten der beste Ausgleich zwischen Groß- und Kleinbetrieb gewesen. Nur im freien Wettbewerb der Kräfte wird Ersprießliches zum allgemeinen Nutzen geleistet. Sind diese Kräfte erst in harter Prohnarbeit gebunden, dann wird so mancher leistungsfähiger Kopf in dieser erstickt, weil die Betätigung seiner Intelligenz keine Gelegenheit zur Auswirkung hat. Die Maschinisierung der Arbeit hat auch seine bedenklichen Seiten. Kürzlich las ich ein von einem feinen Menschenkenner geschriebenes Buch. Derselbe schrieb in demselben u. a.: „Bei einer Weltausstellung fiel mir eine Maschine auf, die von einem finstern blickenden Arbeiter bedient wurde. Die Maschine arbeitete mit einer umheimlichen Präzision wie eine unverständliche, geschickte Riesenhand eine so komplizierte Arbeit, daß es fast unmöglich schien, das arbeitende Ding für seelenlos zu halten. Hingegen war der bedienende Mann auf ein Minimum von Tätigkeit und tätigem Verstand reduziert. Lebendig schien die Maschine, wie tot dagegen, wie versteinert in seiner mechanischen Tätigkeit der ihr untertänige Mensch.“

Nach dieser Abschweifung noch einiges über die großen Milchzentralen usw. Daß auch diese nicht immer vorbildlich arbeiten, beweist das Fiasko der Leipziger Milchversorgung im Jahre 1924. Überhaupt ist die direkte Beteiligung der Städte an der Milchversorgung im allgemeinen nicht gutzuheißen. Schon aus dem einfachen Grunde, weil in diesen Fällen die Stadt als Behörde nicht mehr unparteiisch angesprochen werden kann. Wiederum gibt es städtische Betriebe, welche in mancher Hinsicht muster-gültig arbeiten. Der Bericht des Herrn Direktor Schmitt, Milchzentrale Mannheim N.-G., in Nr. 53 d. Ztg., entrollt ein ideales Bild der Milchversorgung; zweifellos sind die erzielten Erfolge anzuerkennen. Nur eine Frage sei mir im Interesse der Kollegen gestattet: Wo sind die Molkereien geblieben, deren Lieferungsbezirk durch diese Milchzentrale derartig klein geworden, daß an eine Existenzfähigkeit nicht mehr zu denken ist. Ferner fällt die Preisregelung auffallend ins Auge. Der Erzeugerpreis betrug damals laut Bericht 20 Pfg. pro Liter, während der Ver-



HOCHGLANZFARBE VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

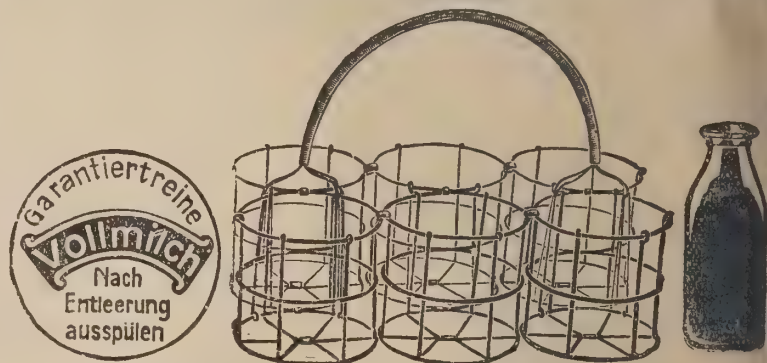
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

**ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.**

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluss, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 56, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen

**Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.**

Fliesenarbeiten Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“

kaufspreis 33 Pfg. betrug. Das ergibt einen Bruttogewinn von 13 Pfg. je Liter, bei einer Verarbeitung von 85 000 Liter 11 050 M je Tag, im Monat 331 500 M. Diese Zahlen geben doch zu denken. Auf jeden Fall erscheint die Preisspanne von 13 Pfg. pro Liter als viel zu hoch, sodaß von einem wirklichen Vorteil für die Bevölkerung durch die Milchzentrale hier nicht gesprochen werden kann.

Es ist nicht ersichtlich, aus welchem Grunde ein oder mehrere Privatbetriebe oder landwirtschaftliche Genossenschaften die Milchversorgung der Bevölkerung nicht ebensoviel bewältigen könnten, wie die städtischen Betriebe. Die Erfahrung hat gelehrt, daß staatliche oder kommunale Betriebe fast ausnahmslos teurer arbeiten, als Privatbetriebe. Der Hauptgrund dieser Erscheinung ist darin zu suchen, daß in solchen Unternehmungen niemand vorhanden ist, der direkt für seine Handlungen verantwortlich gemacht wird und werden kann. Für die Leitung eines solchen Unternehmens ist des ungeteilte Interesse des damit Beauftragten unbedingt erforderlich. Wenn der Betriebsleiter in allen wichtigen Entscheidungen dagegen vorher die Genehmigung von einem vielbeschäftigten Stadtoberhaupt und sonstigen Laien im Fach einholen muß, kann die Sache kaum gut gehen. Genau so wie das Verwaltungsweien und jedes andere Fach jahrelange Erfahrungen voraussetzt, soll sich der Betrieb günstig entwickeln, ist es im Molkereifach unbedingt erforderlich, daß an der Spitze der Betriebe Leute stehen, die mit genügender Vorbildung und den entsprechenden Kenntnissen und Fähigkeiten ausgerüstet sind. Die Verwaltungsbeamten sollten daher bei ihren Ämtern bleiben und die gewerblichen Betriebe den dazu geeigneten und ausgebildeten Fachleuten überlassen, dann werden wir auch allgemein in die Milchversorgung geordnete und geregelte Verhältnisse hineinbekommen. W.

Unhygienische Milchversorgung. Nicht allein in Fachzeitschriften, sondern auch in Tageszeitungen findet man Erörterungen über eine bessere hygienische Milchbelieferung der deutschen Bevölkerung. Desgleichen wird von der Vereinigung städtischer Milchgroßbetriebe Deutschlands e. V. in jüngster Zeit eine rührige Tätigkeit entfaltet, um den Milchverbrauch im deutschen Vaterlande zu heben und damit zur Förderung der Volksge sundung beizutragen. Auch der vor einiger Zeit gegründete Reichsmilch-ausschuß hat seine Tätigkeit aufgenommen; er will die deutsche Bevölkerung aufriitteln und sie zu einem größeren Milchgenuß in ihrem eigenen Interesse, d. h. zur Förderung der Gesundheit, bewegen.

Die Förderung der heimischen Milchwirtschaft sollte das Gebot der Stunde sein und nicht der Kauf ausländischer Molkereierzeugnisse, gleich welcher Art, wie er leider in Deutschland in jüngster Zeit zum Schaden der deutschen Milchwirtschaft betrieben wird. Es erübrigt sich wohl näher darauf einzugehen, da an dieser Stelle schon häufig darüber geschrieben wurde. Allerdings war der Milchverbrauch in Deutschland auch vor Kriegsbeginn nie sehr stark und war hinter anderen Ländern wie Nordamerika, Schweiz, Holland, Finnland usw. weit zurück. Dies liegt nicht in der geringen Milchproduktion, wie es während des Krieges und der Nachkriegszeit zu beobachten war, denn heute ist die Milchgewinnung im deutschen Vaterlande überreichlich und ist das Angebot in den großen Städten stärker wie die Nachfrage. Meines Erachtens ist dies darauf zurückzuführen, daß der städtischen Bevölkerung die Frischmilch zum Teil in wenig guter Beschaffenheit geliefert wird und dies hat wieder verschiedene Gründe. Einmal, weil auf dem Lande den hygienischen Anforderungen, die an Gewinnung und Behandlung der Milch zu stellen sind, nicht genügend Rechnung getragen wird. Ein andermal auf die sehr nachlässige, unhygienische Behandlung der Milch seitens der Milchauszüger und schließlich auf die unhygienische Beförderung der Milch vom Lande in die Verbrauchsorte. Die hierzu berufenen Stellen müssen es sich angelegen sein lassen, hier gründlich Wandel zu schaffen. Ich rufe nicht nach einem behördlichen Zwang, jedoch will mir scheinen, als ob der Vorschlag des Herrn Professor Dr. R. Meurer, wie er in dem ersten Absatz seiner Abhandlung, „Betrachtungen über Milcherhitzungsverfahren und neuzeitliche Trinkmilchverarbeitung“ in Nr. 129, 1925, zum Ausdruck ommt, geeignet ist, den Milchverzehr zu heben.

Ich lasse Herrn Professor Dr. Meurer selbst sprechen, um dessen Ausführungen nochmals ins Gedächtnis zurückzurufen:

„Die letzten Jahre haben in der Versorgung der Städte mit Trinkmilch große Fortschritte gebracht, wie die großen Milchversorgungen der westfälischen Industriestädte und weiterer Städte zeigen; sehr viel ist über diese Milchversorgungen geschrieben worden und das Für und Wider ist recht hart aufeinander geplatzt. Es ist schwer, alle Beteiligten unter einen Hut zu bringen, und doch glaube ich, daß die verschiedenen Berufsreise bei einigermaßen gutem Willen recht gut zum Wohle der Allgemeinheit Hand in Hand arbeiten könnten. Egoistische und persönliche Interessen mußten beiseite gestellt werden und der ideale Zweck, die Gegner zu gemeinsamer Arbeit zusammenzuführen, denn objektiv betrachtet, ist diese Zusammenarbeit gut möglich; der Nutzen dieser würde sich bald zeigen. Über die verschiedenen Funktionen der Beteiligten müßte Klarheit geschaffen werden, und ich denke mir eine Abgrenzung z. B. folgendermaßen: Dem Tierarzt unterliegt die Stallkontrolle, also die Beobachtung des Gesundheitszustandes der Milchkühe, die reinliche Gewinnung der Milch usw., die Molkereien mit ihren sie beratenden landwirtschaftlichen Instituten und Landwirtschaftskammern usw. haben die sachgemäße Milchverarbeitung und Kontrolle dieser auszuführen, die Untersuchungsämter bewachen den Marktverkehr und üben die Kontrolle über die im Handel befindlichen Molkereiprodukte aus; der Humanarzt stellt die allgemeinen hygienischen Forderungen für die Trinkmilch auf und hat ein wachames Auge auf die Versorgung der Bevölkerung mit Trinkmilch. Hier haben wir die vier Berufe, die sachgemäß Hand in Hand arbeiten könnten und es wäre zu wünschen, wenn dieses in kürzester Frist durchgeführt würde, dann würde das gesteckte Ziel, die Versorgung der Städte mit einwandfreier Trinkmilch, bald erreicht werden.“

Wenn dieses Ziel, welches Herr Professor Dr. R. Meurer hier ertert hat, erreicht ist, dürfte es möglich sein, den Milchverzehr im deutschen Volke zu heben. Aufgabe der maßgebenden Stellen müßte es sein, ort aufklärend zu wirken, wo der größte Widerstand zur einwandfreien Gewinnung usw. zu erwarten ist. Wenn man nun aber beobachtet, in welcher unhygienischen Weise und in welcher mangelhaften Art die Zubereitung der Milch an den Verbraucher in manchen Städten erfolgt, so kann man sich der Einsicht nicht verschließen, daß der geringe Milchverbrauch auch hierauf zurückzuführen ist. Aber nicht dieses berechtigt zur

Einfach und sicher!



Fertig verschlossene Flasche Öffnen der Flasche Verschließender Flasche

Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen

Panzerkannen stabil u. Robust

„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschuß aus Glas und Metall.

Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel

Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Sand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungs-Anlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarimeters (121)

Josef Studmann

Gegründet 1883. Brunnenbohr-Gesellschaft. Fernruf 289.

W e r l i. W e s t f l.

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.

Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbiges Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

Gesucht werden

Vacuum-Apparate (Milcheindampfer) Kochkessel, Homogenisiermaschine

verschiedener Größe. Angebote mit Verdampfungsleistung pro Stunde bzw. Verarbeitungsleistung pro Stunde und mit Skizze, sowie äußerstem Preis unter Nr. 3455 durch diese Zeitung.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engemann, Lützen.

Verzinnte Milchrohrleitungsteile

Paul Haase, Armaturenfabrik

Bergedorf 21 b. Hamburg.

Annahme des geringen Milchverbrauchs, sondern auch wohl die vollkommene Unkenntnis der Verbraucher über den Nährwert der Milch und der großen Billigkeit derselben gegenüber anderen Lebensmitteln und Genußmitteln. Betrachtet man z. B. die Versorgung der Stadt Freiberg i. Sa., einer Stadt von ungefähr 40 000 Einwohnern, mit Frischmilch, so muß hier festgestellt werden, daß dieses Ziel, welches zu erstreben ist, noch in weiter Ferne liegt.

Außer einer Privat-Molkerei, mit ihren drei Verkaufsläden, welche, soweit ich unterrichtet bin, mit allen Maschinen und Apparaten ausgestattet ist, um der Bevölkerung eine einwandfreie, hygienische Milch zu liefern, beteiligen sich noch 2-3 Privatmolkereien, der Umgegend und ungefähr vierzig oder mehr Milchvertreiber vom Lande mit Fuhrwerk aller Art an der Versorgung der Stadt mit Milch. Es kommen noch eine Menge Kaufleute hinzu, welche neben allen möglichen Produkten 100 und mehr Liter Milch absetzen, also durchaus keine Gewähr eines hygienischen Milchauslaufes bieten. Zwei Molkereien der Umgegend verkaufen ihre Produkte in eigenen Läden bezw. in Niederlagen, während die Milchvertreiber vom Lande und eine Molkerei der Umgegend die Milch in primitivster Weise vom Wagen aus auslittern und teilweise in die Häuser bringen. Auf allen Zufuhrstraßen der Stadt strömen in der Frühe diese mehr oder weniger unvollkommenen Milchfuhrwerke der Stadt zu, um die Bevölkerung mit Milch zu versorgen. Man findet Fuhrwerke der verschiedensten Art, mit und ohne Federn, ganz verdeckt, halb verdeckt, oder ganz offene kleine Wägelchen, selbst gezogen von den Milchverkäufern oder von dem treuen Begleiter des Menschen, dem Hunde.

Viele Milchverkäufer lütern die Milch, wie schon erwähnt, auf offener Straße aus, tragen sie auch wohl gar in die Häuser. Daß auf diese Weise viel Straßenschmutz usw. in die Milch gelangt, braucht nicht besonders betont zu werden.

Daß das Milchgeschäft immerhin noch ein lohnendes sein muß, ergibt sich wohl daraus, daß immer mehr Milchverteiler auftauchen; so machte sich kürzlich der Milchverteiler einer Molkerei selbständig, pachtete Milch und nahm seinem früheren Brodherrn die Kunden fort. Wie ich höre, wird eine Vorzugsmilch in Flaschen vertrieben zum Preise von 40 Pfennig je Liter. Wie weit es mit dieser Vorzugsmilch her ist, geht schon daraus hervor, daß sie bei einer Untersuchung nur 1,8 Proz. Fett hatte. Ob sie in ihrer sonstigen Beschaffenheit den Namen Vorzugsmilch verdient, vermag ich nicht zu entscheiden. Nach allem Gehörten sollte man annehmen, daß die Bevölkerung die Molkereimilch infolge der besseren Beschaffenheit bevorzugen würde. Weit gefehlt. Gerade das Gegenteil ist der Fall. Die Bevölkerung zieht diese Milch trotz alledem der Molkereimilch vor, selbst wenn letztere sogar um 2 Pfg. billiger ist. Der Grund soll darin liegen, daß diese Bauernmilch fettreicher wie die Molkereimilch sein soll. Eine Erscheinung, die hier wie überall zu Tage tritt, wo die Aufklärung fehlt; so verkauft z. B. die hiesige Molkerei den geringsten Teil ihrer Milch-Einlieferung hier am Ort und betreibt dafür einen großen Milchverhand nach einer benachbarten Stadt. Eine ähnliche Preisgestaltung findet man hier bei der Butter. Die Landbutter, welche sehr viel Salz enthält, wird mit 20 Pfg. je Pfund von der Bevölkerung höher bewertet als die Molkereibutter.

Aus diesen Ausführungen dürfte zur Genüge hervorgehen, daß noch eine große Arbeit zu leisten ist, um den Milchverbrauch der deutschen Bevölkerung zu heben.

G. Langheinrich.

Betrachtungen über die deutsche Milchpropaganda. Die nachweislichen Erfolge der ausländischen Milchreklame, vor allem der amerikanischen, haben die deutschen Milchwirtschaftler bewogen, auch ihrerseits eine, sich über das ganze Reich erstreckende Organisation zur Hebung des Milchkonsums zu gründen. Die Zentralstelle dieser Bestrebungen ist der Reichsmilchausschuß in Berlin, dessen Haupttätigkeit darin besteht, Beziehungen zu den Reichsbehörden, zu den Organisationen der Produzenten- und Konsumentkreise, zu Vertretern der Ärzteschaft, der Wissenschaft usw. anzuknüpfen und mit diesen in ständige Fühlung zu treten, sowie die einzelnen Landes- bezw. Provinzialausschüsse mit geeignetem Werbematerial zu versehen und durch Aufstellung von Richtlinien die Arbeit dieser Ausschüsse einheitlich und zweckmäßig zu gestalten.

Die Bildung dieser Landesauschüsse hat begonnen; so haben die Landesmilchausschüsse in Braunschweig, Sachsen und Thüringen ihre Werbetätigkeit bereits aufgenommen; in Rempfen befindet sich eine Werbestelle für Milchverbrauch, die schon mit geschmackvollem, erfolgversprechendem Werbematerial hervorgetreten ist; in weiteren Ländern und Provinzen sind die Ausschüsse noch im Entstehen. (Mecklenburg, Hannover usw.).

Der Zweck der Reichsorganisation ist also Hebung des Milchverbrauchs. Es ist dies ein Ziel, das sich nicht von heute auf morgen erreichen läßt, das daher Zielbewußtsein, Ausdauer und Geldmittel verlangt und dessen Erreichung durch die Vielgestaltigkeit der hierzu erforderlichen Mittel und Wege intensive Verarbeitung der Ausschüsse verlangt; kann sich diese doch nicht auf die Aufklärung, auf die Propagandarbeit in den Verbraucherkreisen allein beschränken, sondern sie muß sich auch auf die Milcherzeugungs- und Verarbeitungsstellen ausdehnen; auch hier muß Aufklärungsarbeit geleistet, müssen die Forschungsergebnisse der Wissenschaft, die Erfahrungen der Praxis der Allgemeinheit vermittelt und allen hygienischen und auch ästhetischen Anforderungen gerecht werdende Zustände geschaffen werden, die unbedingte Voraussetzung sind für einwandfreie Milch und Milcherzeugnisse; denn ohne eine weitgehendste Beachtung der Qualitätsfrage ist alle Aufklärungs- und Reklamearbeit zwecklos. — „Die Qualitätsfrage von Milch, Butter und Käse ist die Lebensfrage der deutschen Milchwirtschaft!“ sagte Herr Pirner, Landesinspektor für Milchwirtschaft, München, in seinem Vortrag über „Werbetätigkeit für den Verbrauch von deutschen Milcherzeugnissen“.

Also die Qualität der Milch! — Sie wird schon von vornherein beeinflusst durch die ganze Art der Viehhaltung, durch Fütterung und Pflege des Milchviehs, durch die Gewinnung und Behandlung der Milch auf dem Hof, dem Grad der bei dem weiteren Transport beobachteten Sauberkeit, insbesondere der Reinhaltung der Milchbehälter und -Kannen. Diese Fragen sind von so weittragender Bedeutung, daß ein bloßes Verteilen von Flugschriften und Regeln der Milchgewinnung wohl nicht genügen und zu keinem Erfolge führen dürfte; an derartigen Schriften hat es noch nie gemangelt. Hier gilt es vielmehr, persönlich mit den Erzeugern, den Landwirten, Fühlung zu nehmen, an Ort und Stelle bestehende Mängel festzustellen und zu beseitigen; eventuell müßte hier die Mitarbeit der



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

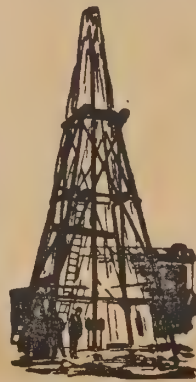
Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fl. Hannover, Fernruf: West 8017

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchsehtücher, einseitig geraut, bestes Sehtuch für Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, natürl. imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 41

50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15 1.3

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher

Quarzsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware

bei Versand unter Nachnahme und 3-4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

Milch-, Joghurt-, Kefirflaschen



aller Formen und Größen
für alle Verschlussarten

Hallesche Pfännerschaft Aktiengesellschaft

Glashütten

Halle-Saale 25, Mansfelderstraße 52.

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. K. mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoffgehalt Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Verwaltung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Kontrollvereine gewonnen werden. Auch die Vorführung von entsprechenden Filmen dürfte hier von nutzbringender Wirkung sein.

Ob die Landesauschüsse diese Arbeiten allein bewältigen werden, bleibt eine Frage der Zeit; im anderen Falle wäre eine Dezentralisierung, wie sie in Sachsen vorgeschlagen ist, unerlässlich, sodaß die einzelnen Länder und Provinzen in Bezirke eingeteilt werden und Unterauschnüsse erhalten müßten. Hierdurch wäre auch weit eher die Möglichkeit gegeben, die weitere Behandlung und Verarbeitung und schließlich die Ausgabe der Milch an den Konsumenten zu überwachen, auf etwa bestehende Mängel aufmerksam zu machen und durch Aufklärung über die Forderungen der modernen Hygiene und über die zweckmäßigste Behandlungsweise dieses Nahrungsmittels in bestimmt wesentlichem Maße dazu beizutragen, das Vertrauen der Verbraucherkreise zur Qualität deutscher Milch und deutscher Milchzeugnisse zu heben und zu festigen.

Hier sei aber bemerkt, daß ohne tatkräftige Mitarbeit sämtlicher landwirtschaftlich interessierter Kreise nichts erreicht werden kann; nur die genaueste Einhaltung und Befolgung der entsprechenden, von Männern der Wissenschaft und Praxis zusammengestellten Behandlungsregeln, oder allem aber nur bei Beobachtung peinlichster Sauberkeit beim Umgang mit Milch und deren Erzeugnissen kann wirkliche Qualitätsware dem Verbraucher zugeführt werden, und diese wirbt für sich selbst. Dann braucht die Propaganda- und Reklamearbeit einzuleiten, um über den leider doch immer zu wenig gewürdigten Nährwert der Milch und ihrer Erzeugnisse, über die Vielseitigkeit ihrer Verwendungsmöglichkeiten sowie über ihre volkswirtschaftliche Bedeutung aufzuklären und zu belehren.

Nur wenn alle — Landwirt, Molkereifachmann und Händler — tatkräftig mitarbeiten, wenn alle verfügbaren Mittel eingesetzt werden, kann und wird das hohe Ziel erreicht werden: bestmögliche, reifste und zweckmäßigste Ausnutzung dieses hochwertigen Erzeugnisses, Förderung der Volksgeundheit, Stärkung der deutschen Land- und Milchwirtschaft und damit Festigung der deutschen Wirtschaft überhaupt.

Hellmuth Niemeyer, Ewinemünde.

Sprudelmilch. In Nr. 93 dieses Blattes schreibt Herr Conradsen einen Artikel über „Sprudelmilch“ und vertritt den Standpunkt, daß diese Milch zur Hebung des Milchkonsums beiträgt. Milch mit Kohlenensäure versehen ist keine neue Sache. Vor 25 Jahren schon habe ich Versuche gemacht, Milch mit Kohlenensäure und Fruchtgeschmack in den Handel zu bringen und zwar unter dem klingenden Namen „Milchfett“. Die Sache wurde mit der nötigen Reklame in der heißesten Jahreszeit aufgezogen. Jeder Woche ging die Sache leiblich. Bald aber wurde der Schüttelapparat und die Kohlenensäureflasche in die Ecke gestellt. M. E. ist auf diese Weise der Milchkonsum nicht zu heben. Die ältere Generation liebt m. E. überhaupt schwer zum regelrechten Genuß von Milch zu bewegen sein. „Jung gewohnt, alt getan“, dieses Sprichwort gilt auch hier. Es gilt in erster Linie die heutige Jugend zum Milchgenuß zu erziehen. Hier wird auch das sein, denn in Deutschland gibt es zu gutes Bier. Ein Beweis dieser Behauptung geben die Ausländer, die das deutsche Bier über alles loben. Wenn auch die Milchwirtschaftler bestrebt sind, der Geschmacksrichtung in Bezug auf Trinkmilch Rechnung zu tragen, gibt es doch hier gewiß eine Grenze. Es muß Wunder nehmen, daß B. Joghurt und Kefir, zwei doch wirklich schmackhafte Milchgetränke, nicht schon mehr Verbreitung gefunden haben.

Wie läßt sich das Anfressen der Holzpritschen durch Schweine herzhindern?

I.

In vielen Schweineeställen findet man, daß die Schweine, namentlich der sogenannten zweiten Mastperiode, die Holzpritschen anfressen, was nicht nur Kosten verursacht, sondern auch bei Unachtsamkeit zu Beinbrüchen der Tiere führen kann, wenn dieselben in die Mitte der Pritschen Löcher hineinfressen. Meistenteils findet man diese Angewohnheit der Masttiere in Mastereien, welche den Tieren das Futter in Form von Suppen verabreichen. Diese Fütterungsart ist bei Masttieren unbedingt zu vermeiden, denn sie erschläft den Organismus (Aufschwemmen der Gewebe), läßt die Nährstoffe nur sehr schlecht ausnützen, verschwendet Wärme zur Erwärmung des aufgenommenen Wassers, nimmt die Herzstätigkeit zu sehr in Anspruch und bewirkt eine starke Abkühlung der Haut infolge ihrerer Auskühlung. Bekanntlich haben die Schweine ein sehr gutes Gebiß, welches aber bei der Suppen-Mastfütterung gar nicht zur Geltung kommt, weil das Mastschwein hierbei nicht zu kauen braucht. Bei dieser Fütterungsart wird viel Futter unverdaut, weil nicht gefaut und eingespiebelt, durch den Körper gejagt.

Es ist deshalb bei Mastschweinen zu empfehlen, das Futter trocken und zu einem steifen Brei angerührt zu verabfolgen, weil dadurch das Schwein zum Kauen veranlaßt wird. Nur wenn die Schweine tüchtig am Futter zu kauen haben, wird dasselbe ausgenutzt und unterbleibt auch das Anfressen der Holzpritschen. Das Schwein hat eben ein Bedürfnis zum Kauen. Es sucht deshalb dieses Bedürfnis in irgend einer Weise zu befriedigen. Man soll deshalb das Futter nicht mehr zerhacken, als unbedingt notwendig ist. Die Kartoffeln und Kloben werden gedämpft, nicht gekocht. Das Bohren, Erbsen, Gerste, Maischrot wird nur eingequollen gefüttert und nicht gekocht. Durch eine zu große Gabe von Maischrot wird der Speck gelb und man läßt deshalb zur Verhütung einen Zusatz von Palmkernfuchsen, und zwar der Maischrotmenge, dazu geben. Das Tränken der Tiere geschieht am besten vor der Mahlzeit, oder man stellt ihnen den Trank in einem besonderen zweiten Trog zur beliebigen Aufnahme zur Verfügung. Lagermilch sollte man in abgekochtem, saurem Zustande, Molken dagegen in abgekochtem, süßem Zustande verfüttern. Die Fütterung soll regelmäßig dreimal täglich zu bestimmten Zeiten erfolgen und auf keinen Fall unregelmäßig. Die Tiere sollen nicht mehr vorgesüttet bekommen, als sie auffressen, nach jeder Mahlzeit ist der Trog, ganz besonders im Sommer, zu reinigen und zweimal wöchentlich mit 1prozentiger Kalkmilchlösung (½ Kg. frisch gelöschter Kalk auf 5 Liter Wasser) auszuspielen.

Nach den Versuchen von E. Heiden, Bommritz, haben sich die folgenden Futtermittel und Gemische bewährt, so daß je nach den Preisen eine Auswahl getroffen werden kann. Hiernach wurde 1 Kg. Lebendgewicht erzeugt durch

- 2,8 Kg. Erbsenschrot, 3,4 Kg. Gersten- oder Maischrot;
- 2,0 Kg. Gersten- und 1,4 Kg. Maischrot;
- 2,2 Kg. Erbsenschrot und 3,0 Kg. Kartoffeln;
- 2,5 Kg. Gerstenschrot und und 2,2 Kg. Kartoffeln;

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit verstärktem Rücken und an den vordern Deckseiten umgeschlagenem Wachs-tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-tuch mit garantiert roßfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverknötung) lieferbar; (an den Seiten des Buches ist das Wachs-tuch umgeschlagen, sodaß ein Löslösen des Wachs-tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtklammern unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

➔ Schemabuch der Lagerorten kostenlos. ➔

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—

„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Großfabrikation von pa. verzinnten

Milchversandkannen innahlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.

Wattmilchfilter zur Erzielung unbeding- tingt reiner Milch

Runde Gegenstrom Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen } doppelwandig, aus verzinn- tem Kupfer-, Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium - Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

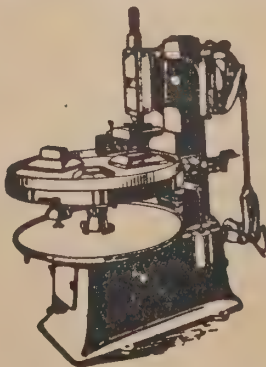
Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken

Berlin SO. 16.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit

rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke

Masch.-Fabr., Halle a. S.

0,5 Kg. Fleischmehl und 3 Kg. Kartoffeln;
2,5 Kg. Erbsenschrot und 5 Kg. Magermilch oder Molken;
3,0 Kg. Gerstenschrot und 5 Kg. Magermilch;
2,0 Kg. Erbsenschrot und 5 Kg. Magermilch nebst 3 Kg. Kartoffeln;
1,0 Kg. Erbsenschrot und 0,25 Kg. Fleischmehl nebst 3 Kg. Kartoffeln;
2,5 Kg. Gerstenschrot und 5 Kg. Magermilch nebst 3 Kg. Kartoffeln;
1,25 Kg. Gerstenschrot u. 0,25 Kg. Fleischmehl nebst 3 Kg. Kartoffeln.

Bei richtig durchgeführter Mast sollen die Tiere täglich pro Kopf $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Kg. an Gewicht zunehmen.

Es empfiehlt sich nach event. Umstellung der Fütterung von Suppen in Breiform, da nach den obigen Ausführungen angenommen werden muß, daß das Anfressen der Holzpritschen hierauf zurückzuführen ist, die Holzpritschen mit Bandeisen zu benageln, um den Tieren jede Angriffsfähigkeit zum Kauen zu nehmen. Nach erfolgter Umstellung wird das Anfressen der Holzpritschen von den Schweinen von selbst aufhören.

G. Langheinrich.

II.

Auch ich habe die Beobachtung gemacht, daß die Holzpritschen, welche den Schweinen als Lager dienen, oftmals von denselben angefressen und zerstört werden. Ein Mittel, um den Tieren diese Untugend abzugewöhnen, gibt es wohl nicht. Vielfach hilft man sich in der Weise, daß man den einzelnen Tieren einen Drahtcing durch die Nase zieht. Diese kleine Operation ist leicht durchzuführen, das hierfür benötigte Material, Ringe und Zange, sind in den einschlägigen Geschäften, z. B. Hauptner, Berlin, zu haben. Das Einziehen von solchen Ringen hat sich gut bewährt.

Bei Herstellung der Holzpritschen sollte etwas mehr Sorgfalt verwendet werden, wie gewöhnlich geschieht. Die einzelnen Bretter, am besten Bohlen, sind genau passend und schließend auf die Unterlagen zu nageln, Ritzen und Zwischenräume sollten nicht vorhanden sein, dieselben müssen deshalb an den Außenkanten genau abgerichtet werden. Die Außenkanten der Pritschen sind genau gerade zu schneiden. Mittels Holzschrauben wird dann auf die Kanten ein 4–5 Zentimeter breites und 2 bis 3 Millimeter starkes Bandeisen in Länge und Breite derselben angebracht. Die Schraubenlöcher sind etwas zu versenken, damit die Schraubenköpfe nicht hervorstehen, und zu Verletzungen der Schweine Anlaß geben können. Da die Tiere fast immer mit dem Anfressen an den Außenkanten beginnen, ist denselben dieses durch den Bandeisenbeschlag unterbunden. Ich möchte raten, einen Versuch zu machen; wie ich aus eigener Erfahrung weiß, wird derselbe befriedigen.

In bäuerlichen Wirtschaften der hiesigen Gegend habe ich schon gesehen, daß man die Holzpritschen in den Schweineställen vor ihrer Verwendung mit Holztee tränkt. Einestheils soll die Haltbarkeit erhöht werden, andernteils wird behauptet, daß derartig behandelte Pritschen von den Schweinen nicht angefressen werden. Ich selbst habe dieses jedoch noch nicht ausprobiert und kann mir daher kein Urteil erlauben; die Kosten hierbei sind nur sehr gering.

H. in M.

III.

Ihre Anfrage ist nicht ganz klar gehalten, vor allem vermiße ich eine Angabe über die Art der Einstreu. Nach Ihrer Anfrage muß ich annehmen, daß Sie überhaupt keine benötigen, da bei Stroheinstreu die Schweine letzteres fressen würden. M. E. ist bei Ihnen vor allen Dingen eine Kostveränderung am Platze, weil die Schweine zu viel flüssiges Futter erhalten. Ich rate Ihnen, Ihr Futter — wenn Sie aus irgend einem Grunde nicht davon ablassen wollen — ruhig weiter zu füttern und als Nachspeise je Schwein eine beliebige Menge Gerstenschrot trocken nachzufüttern.

Ihr Futter halte ich für gut, da ich in größten Betrieben ähnliches fütterte, nur will ich beifolgend noch einige Winke geben, die billig und praktisch sind und überall angewendet werden können.

Lassen Sie Ihre Schweine täglich — wenn auch nur eine Stunde — ins Freie. Sie füttern höchstwahrscheinlich zu naß, darum benötigt ein Schwein trockenes Futter. Um sich solches zu beschaffen, und weil es das selbe nicht anders haben kann, frißt es Holz an.

Mittel sind mir schon viele empfohlen worden, aber nichts hilft besser als eine Kostveränderung und genügender Auslauf ins Freie. Im Freien findet ein Schwein vieles, was es für seinen Körper benötigt, im Futter aber nicht immer findet.

Manche Fachleute raten aus allerhand Gründen vom Auslauf ab, was ich für vollständig falsch halte. Größte Schweinezüchtereien geben dazu über, neben der Mast den Schweinen auch Freiheit zu geben und dieselben möglichst abzuhärteten. Ich habe die Schweine auch bei strengster Kälte mindestens so lange herausgelassen, bis ich die Ställe gesäubert hatte. Auch ist ein abgehärtetes Schwein gegen Krankheiten widerstandsfähiger als ein nicht abgehärtetes.

Die Sucht, Holz zu nagen, entsteht nur, wenn ein Schwein nicht das erhält, was es benötigt zum Körperbau, und das kommt aus leicht erklärlichen Gründen bei größeren Schweinen sehr häufig vor.

Wenn nicht genügend Hof- oder Gartenraum vorhanden ist, dann streue man Sand auf die Holzpritschen, welcher wohl überall erhältlich ist.

F. K. F.

IV.

Wenn Ihre Schweine die Holzpritschen anfressen, so ist dieses ein Zeichen, daß dem verabreichten Futter der erforderliche Kaltgehalt fehlt, welchen die Tiere zum Knochenaufbau unbedingt benötigen. Das Anfressen der Pritschen und Wände tritt besonders dann stark auf, wenn die Schweine gemästet werden, weil dieselben dann besonders viel kalthaltiges Futter benötigen, da in dieser Zeit der Fleisch- und Fettanfaß bedeutend größer ist und der Knochenaufbau, besonders bei jungen Tieren, bei nicht richtiger Fütterung zurückbleibt.

Geben Sie den Schweinen nicht nur zur Mastzeit, sondern gleich von Jugend auf die entsprechende Menge guten Futterkalt oder auch gutes Fischmehl. Ferner werfen Sie jeden zweiten Tag in jede Nacht etwa eine Kohlenhaufel von Steintohlengruß, welcher von den Tieren besonders gern genommen wird; dieser fördert die Verdauung und auch das Gehir erhält hierdurch seine natürliche Beschäftigung. Es kommt aber auch oft vor, daß einzelne Tiere aus langer Weile sich die Pritschen zum Anfressen vornehmen und zwar am liebsten die vordere Kante derselben, weil sie da am besten anfassen können; daher empfiehlt es sich, an dieser Stelle der Länge nach 1–2 Bandeisen sauber aufzunageln. Bei Neuanlage von Pritschen empfehle ich einen Belag von $1\frac{1}{2}$ zölligen gesunden Eichenbohlen zu wählen, welche auf der unteren Seite auf $1\frac{1}{2}$ zöllige Querleisten genagelt werden. Stärkere als $1\frac{1}{2}$ zöllige Leisten sind unter allen Um-

ständen zu vermeiden, weil sich sonst Ratten usw. mit Vorliebe unter den Pritschen festsetzen.

Ein solcher Eichenbelag kostet wohl etwas mehr bei der Anschaffung, macht sich aber mehrfach durch seine lange Lebensdauer bezahlt.

In einem von mir vor dem Kriege in Ostpreußen verwalteten Betrieb mit über 400 Schweinen habe ich die empfohlenen Pritschen eingebaut und damit die besten Erfolge erzielt.

Otto Schulz, Molkerei Langendorf (Elbe).

Ueber 60 Eisenbahn-Sendungen täglich ist die diesjährige Höchstleistung an echten Branth's Schutzfarben! Ueber Zehntausend deutsche Betriebe sind nun schon mit echten Branth's Schutzfarben gestrichen. Zahlreiche staatliche und städtische Behörden schreiben die Verwendung von echten Branth's Schutzfarben vor. Überall, wo es gilt, Mauerwerk, Eisen oder Holz vor Verwitterung, Fäulnis oder Rost zu schützen, ist es vorteilhaftesten, mit echten Branth's Schutzfarben zu streichen. Wer nun ist, kauft heutzutage nicht mehr Farben ohne Namen und ohne Herkunftsbzeichnung, sondern stets nur die patentamtlich geschützten „Branth's Schutzfarben, die flüssigen Emailen“. Auch ist es ja einleuchtend, daß der Einkauf aus erster Hand von der allein berechtigten Firma A. B. Branth-Hamburg 8. am vorteilhaftesten ist. Die echten Branth's Schutzfarben gelangen nicht in den Zwischenhandel, da jeder Zwischenhandel eine Vertierung, sondern werden nur direkt von Hamburg 8 geliefert, wohin man alle Anfragen richten wolle.

Willeh. v. Branth's Schutzfarben
Fabrik von Firma A. B. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15

Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappschalen

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Otto Reichelt

G. m.
b. H.

Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 31. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,68 M, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hull (England), 31. August. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für dänische 179 Sh., für schwedische 167 Sh., für finnische 172 Sh.

Höchstpreise für Monat August.

Berlin: 178,—, 178,—, 178,—, 178,—, 178,—, 173,—, 173,—, 173,—, 173,—, 170,—, 167,—, 167,—, 167,— M, Monatsdurchschnitt 173,31 M gegen 165,86 M je Zentner im Monat Juli.

Hamburg: 174,—, 171,—, 169,—, 163,— M, Monatsdurchschnitt 169,25 M gegen 162,40 M je Zentner im Monat Juli.

Hamburger Auktion: 177,54, 177,87, 172,52, 167,09 M, Monatsdurchschnitt 173,75 M gegen 166,16 M je Zentner im Monat Juli.

Köln: 180,—, 180,—, 177,—, 175,—, 173,—, 173,—, 168,—, 168,—, 168,— M, Monatsdurchschnitt 173,55 M gegen 168,89 M je Zentner im Juli.

Kempten: 160,—, 160,—, 160,—, 153,— M, Monatsdurchschnitt 158,25 M gegen 152,— M je Zentner im Juli.

Hamburg, 1. Sept. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Molkerei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Molkereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

49 Drittel 1. Kl. zu 171,—* Mt.	14 Drittel 1. Kl. zu 166,70 Mt.
3 " 1. " " 170,90*	19 " 1. " " 166,60 "
38 " 1. " " 170,80*	32 " 1. " " 166,40 "
7 " 1. " " 170,70*	2 " 1. " " 166,30 "
13 " 1. " " 17,60*	3 " 1. " " 166,20 "
9 " 1. " " 170,50*	4 " 1. " " 166,10 "
15 " 1. " " 170,40*	11 " 1. " " 166,— "
36 " 1. " " 170,30*	2 " 1. " " 165,90 "
21 " 1. " " 170,20*	10 " 1. " " 165,80 "
7 " 1. " " 170,—*	4 " 1. " " 165,70 "
39 " 1. " " 169,90*	1 " 1. " " 165,60 "
10 " 1. " " 169,80*	10 " 1. " " 165,— "
26 " 1. " " 169,7*	18 " 1. " " 164,— "
35 " 1. " " 169,60*	2 " 1. " " 162,— "
1 " 1. " " 169,50*	7 " 1. " " 161,90 "
11 " 1. " " 169,—*	15 " 1. " " 160,— "
23 " 1. " " 166,90 "	2 " 1. " " 159,— "
21 " 1. " " 166,80 "	2 " 1. " " 157,— "

1. Klasse 522 Drittel zu 168,33 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 28 Drittel zu 144,54 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Molkereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. Sept. Bericht von Gust. Schülke u. Sohn. In der Marktlage hat sich nichts geändert und war, wie auch nicht anders erwartet, bislang keine Belebung festzustellen. Der Absatz blieb schwach und machte sich in diesem Monat der Ultimo recht bemerkbar. — Schmalz: Der Schmalzmarkt zeigt seit wenigen Tagen infolge stark steigender For-

derungen der amerikanischen Packer festere Tendenz und erfuhren die Preise hier eine nicht unbedeutende Erhöhung.

Silbesheim, 2. Sept. Bericht von Mann u. Friedeborn. Wenn auch der Druck der letzten Wochen einer freundlicheren Stimmung gewichen und die Nachfrage merklich lebhafter geworden ist, darf man sich doch keinen großen Erwartungen hingeben. Da frische Butter immer noch reichlich angeboten wird, lichten sich die Bestände der Kühlhausbutter nur langsam. Letztere lassen eine wirksame Aufwärtsbewegung der Preise für frische Butter nicht zu. Zur Zeit ist die Nachfrage nach feinsten frischen Sachen recht befriedigend, sodaß wenigstens die bisherigen Schleuderpreise für feinste Qualitäten haben eingestellt werden können. Abweichende Sachen sind dagegen immer noch schwer verkäuflich. Tendenz: besser.

Leipzig, 31. August. Bericht der Firma Gottschelf Michaelis u. Co. Das Buttergeschäft zeigt eine Veränderung nicht. Von Dänemark liegen Anzeigen vor, welche auf eine nochmalige Ermäßigung der Kopenhagener Notierung schließen lassen. Die übrigen Auslandsofferten haben den Stand der Vorwoche beibehalten. Immerhin ist die allgemeine Stimmung gedrückt und man erwartet trotz des Monatswechsels keine Anregung zu höheren Preisen. Solange die Kühlhausbestände den Markt belasten, wird sich eine Preissteigerung wohl kaum entwickeln können, weil jede Unternehmungslust fehlt.

Dresden, 31. August. Bericht der Firma Georg Münch. Es hat den Anschein, als ob der letzte Preisrückgang den Markt günstiger beeinflusste. Auch der Ultimo ist besser überstanden worden, als erwartet wurde; nur ist immer wieder zu berücksichtigen, daß die fehlerhaften Qualitäten in deutscher Butetr das Geschäft sehr erschweren. Die Auslandsmärkte scheinen auch nunmehr auf dem niedrigsten Niveau angekommen zu sein; denn billigere Offerten werden für diese Woche kaum erwartet. Alle Momente sprechen dafür, daß für die nächsten Tage der Handel zuversichtlich sein wird. — Schmalz: Die amerikanischen Meldungen lauten zwar etwas fester, können aber eine wesentliche Belebung des Geschäftes nicht herbeiführen, weil sich die Abnehmer noch zurückhaltend verhalten. — Margarine: Der Absatz bewegt sich in unveränderten Bahnen.

London, 30. August. Der Buttermarkt verkehrte diesmal in matter und lustloser Haltung. Die tropische Hitze und die Andauer des Kohlenstreiks wirken lähmend auf den Verkehr, was zu einer Preisabschwächung um 1—2 Sh. führte, die eine, um diese Zeit ganz ungewöhnliche Erscheinung bildet. Die riesigen Vorräte von Kolonialbutter in den Gefrierhäusern drücken auf die Tendenz, zumal auch die auf England schwimmenden Mengen recht bedeutend sind. So z. B. befinden sich aus Australien 58 620 Kisten und aus Neuseeland 84 440 Kisten unterwegs. Beide Herkunftstragen daher Mattigkeit zur Schau und die Abgeber zeigten sich entgegenkommend. Die Zufuhren aus Dänemark weisen eine Abnahme um 4696 Faß auf 33 180 Faß nach, von welcher Menge 5060 Faß im hiesigen Hafen abgeladen wurden. Bei geringfügiger Nachfrage neigten die Preise nach unten, und feinste greifbare Ware konnte zu 176 Sh. erstanden werden. Für irische Ware zeigte man beifühendes Interesse. Feinste Rahmbutter wurde bereits zu 162—166 Sh. abgegeben und französische, die gleichfalls vernachlässigt blieb, zu 156—162 Sh. Holländische Butter nahm an der allgemeinen Lustlosigkeit teil und feinste Rahmbutter mußte zu 158—162 Sh. abgegeben werden. Von baltischen Herkunft wurde nur ein Dampfer mit 5739 Faß entladen. Die Kauflust für diese Ware blieb jedoch sehr gering und sibirische Butter erzielte mit Schwierigkeit 142—144 Sh. Auch in Liverpool war schleppender Verkehr und schwache Tendenz zu verzeichnen, wiewohl sich dänische Butter leidlich gut behauptete. In Manchester fanden keine nennenswerten Preisveränderungen statt, wenngleich sich das Geschäft in engen Grenzen bewegte.

Räse.

Köln, 31. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2—3,20 M, Holländer Edamer 40 Proz. 1,75—1,90 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Altgäuer 1,25—1,35 M je Kg.

Hamburg, 1. Sept. Bericht der Firma Albert Kauls. Die Geschäftslage zeigt wenig Veränderung, nur der Monatsschluß macht mit der üblichen Einschränkung der Konsumenten und der infolgedessen verringerten Aufnahmefähigkeit des Kleinhandels seinen Einfluß geltend, der aber meistens durch das zu Monatsbeginn wieder lebhaftere Geschäft ausgeglichen wird. — Die holländischen Notierungen sind unverändert geblieben; in Dänemark ist die Aufwärtsbewegung in den Preisen vorläufig zum Stillstand gekommen, obwohl das Angebot immer noch knapp ist. — In echtem Emmentaler Käse findet neben der vorjährigen Sommerware, die langsam auf die Reife geht, auch die in recht guter Beschaffenheit vor-

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 2. Sept. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 67 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig. Augustdurchschnitt 173,31 M.

Hamburg, 2. Sept. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Molkereistation, ohne Zucker p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 163 G.-M. d. Ztr.

handene Winterware befriedigenden Absatz. Finnische Emmentalerkäse haben wegen der billigen Preise für die echte Schweizer Ware nur trüben Abgang zu verzeichnen. — Tilsiter Käse. Die versteifte Marktlage hat sich in den hiesigen Verkaufspreisen bisher nur wenig ausgewirkt. Abfallende Partien, die zu billigen Preisen abgegeben werden, beherrschen noch so sehr den hiesigen Markt. Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund: Tils. Vollfettkäse, pa. Winterware, rollenweise, 105—110 M, sekunda Ware 85—100 M, Halbfettkäse 64—66 M, Dänische Goudakäse, 20 proz. 62—66 M, 30 proz. 78 bis 82 M, 45 proz. jüngere 108—112 M, 45 proz. ältere 112—116 M, Holland. Goudakäse 40 proz., je nach Alter und Qualität 95—100 M, 45 proz. billigere Konsumware 105—110 M, 45 proz., prima neue Grasmare, je nach Schwere und Qualität 115—125 M, 45 proz., vorjährige August-Septbr.-Ware, pa. 160—170 M, Holland. Edamerkäse, 20 proz. 70—75 M, 30 proz. 80—82 M, 40 proz. friesischer, 92—96 M, 40 proz. nordholländischer 96 bis 100 M, Schweizerkäse, pa. Ware, je nach Herkunft, 120—165 M, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 62—65 M.

Bodegraven (Holland), 31. August. Bericht der Firma H. Goebel u. Co. Vollfettkäse: Die Marktlage zeigt nur wenig Änderung, während die Nachfrage noch etwas geringer geworden ist. Wo die Produktion aber eine Lücke zeigt, und nur wenig feine Ware an den Markt kommt, ist heute kein nennenswerter Preisrückgang zu verzeichnen. 1. Qualität 45—51 Gulden, 2. Qualität 37—43 Gulden, schwere Laibe 54—55 Gulden. Stimmung: flau. Molkereiware: Das Geschäft war flau. Die Preise bleiben jedoch stehen, erstens weil die Produktion abnimmt, und zweitens weil es nur sehr wenig Ware von wirklich erster Qualität gibt. Der Vorrat ist sehr gering, 30 proz. Gouda und Edamer findet man nicht, prima 40 proz. Gouda und Edamer sind rar, während es auch nur wenig gute, 20 proz. Gouda gibt. Goudakäse 20 proz. 26,50 Gulden, 40 proz. 39—40 Gulden, Edamer 20 proz. 26—26,50 Gulden, 40 proz. 39 Gulden, Brotformkäse, 40 proz. 39—40 Gulden. Stimmung: ruhig. Es werden keine billigeren Preise erwartet. Nordholland. Bekanntlich werden die 40 Prozent nordholländischer Edamer viel nach Frankreich ausgeführt, wo die Valuta dieses Landes jetzt schlecht ist, und die Preise darunter zu leiden haben. Die Preise dieser Sorte Edamer sind demzufolge sehr niedrig im Verhältnis zu dem der friesischen Ware. Heute Notierung: Im Anfang wurde bis 40 Gulden gezahlt, später war jedoch gute Ware zu 37—38 Gulden zu kaufen.

London, 30. August. Das Käsegeschäft ließ sich diesmal für die Verkäufer höchst enttäuschend an, indem sämtliche Sorten, also koloniale wie ausländische, sehr schleppend abgingen, und nur englischer Käse gute Beachtung fand. Feinste Farmerforten des letzteren behaupteten sich daher fest auf 96—100 Sh., während holländischer Käse, von dem größere Mengen als in der Vorwoche eingingen, die Käufer begünstigten. 40 proz. Edamer wurde zu 72—77 Sh. und 45 proz. Gouda zu 90 Sh. abgegeben. Von neuseeländischem Produkt wurden 24 833 Kisten gelandet und auf dem Wege nach England befinden sich weitere 37 900 Kisten. Das Geschäft in diesem war bescheiden, doch lagen die Preise leidlich stetig, und zwar feinste weiße Sorten auf 88—90 Sh. und farbige zu 85 Sh. Für kanadischen Käse bestand diesmal nicht das geringste Interesse, und obwohl aus Kanada kräftige Meldungen einliefen, machte dies keinen Eindruck auf den hiesigen Markt. In Schweizer Petit Gruppen fand ein gutes Geschäft zu stetigen Preisen statt. Dänischer Roquefort lag fest, doch französischer Camembert neigte infolge ärmlischer Nachfrage etwas nach unten.

Eier.

Köln, 31. August. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11.

Rind.

Berlin, 1. Sept. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1456 Rinder, darunter 355 Bullen, 474 Ochsen, 627 Kühe und Färsen, 1610 Kälber, 8432 Schweine, 327 Auslandschweine. Verkauf: Bei Rindern ruhig, ausgewählte Rinder über Notiz. Bei Kälbern glatt. Bei Schweinen ruhig. Preise: Ochsen: 1. 54—55, 2. 48—52, 3. 43—46, 4. 38—42; Bullen: 1. 53—56, 2. 48—52, 3. 42—46; Kühe und Färsen: 1. 53—55, 2. 42—48, 3. 32—38, 4. 25—30, 5. 22—24; Fresser: 38—43; Kälber: 1. —, 2. 82—90, 3. 78—85, 4. 68—75, 5. 60—65; Schweine: 1. 83—84, 2. 84—85, 3. 83—84, 4. 81—83, 5. 78—80; Sauen: 74—78.

Berlin, 1. Sept. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehmarkt in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 490 Stück, Ferkel 789 Stück. Verkauf: Langsam bei gedrückten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferfische 6—8 Monate alt 85 bis 105 M, do. 4—6 Monate alt 55—80, Pölske, 3—4 Monate alt, 45 bis 55, Ferkel, 8—12 Wochen alt, 31—38, do. 6—8 Wochen alt, 25—30 Mark je Stück.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 1. Sept. Die Marktlage war für Weizen wieder matt, besonders für September. Die Mehrzahl der Inlandsafferten besteht zwar aus minderwertigem Material, das wenig Aufnahme findet, aber die schöne Witterung hat den vorerst noch nicht geschnittenen Sommerweizen in schönen Qualitäten herankommen lassen. Dänischer und anderer Weizen drückten auf die Tendenz der vorderen Monate. Spätere Sichten ließen auf amerikanische Nachrichten hin nach. Roggen lag demgegenüber fest. Prompte Ware wurde wenig angeboten. Die Mühlen zeigen bei ihrer schwachen Versorgung Nachfrage und auch nach der Rüste besteht weiter Begehr, zum Teil vielleicht infolge von Export in deutschem Roggen und Roggenmehl nach Frankreich. Lieferung war besonders für September fest. Gerste ist in guter Qualität gefragt, in mittleren Sorten viel angeboten, aber in neuen zu hoch. Hafer bei ziemlichem Angebot in besseren Qualitäten leichter zu verkaufen. Weizen durchschnitlich ruhig. Weizen märk. 260—265, Sept. 282,5—282, Okt. 274,5—275, Dez. 273—273,5, Roggen märk. 200—207, Sept. 220,5—221, Okt. 221—222, Dez. 222,5, Sommergerste 198—242, Wintergerste 168—174, Hafer märk. 168—180, Sept. 181,5, Mais (loft Berlin) 178—182, Weizenmehl 37,25—39,50, Roggenmehl 28,75 bis 30,75, Weizenkleie 10,25, Roggenkleie 11,10—11,50, Raps 320, Viktoriaerbsen 40—46, II. Speiseerbsen 33—37, Futtererbsen 24—28, Rapsfuchen 14,20—14,40, Weizenfuchsen 19,20—19,30, Trodenfuchsen 10,80—11,—, Sojafuchsen 20, Kartoffelfuchsen 21,25—21,75.

Hamburg, 31. August. Cif-Notierungen in holl. Gulden die 100 Kg.: Weizen: Manitoba I 16,80, do. II 16,50, do. IV 15,70, Kanjas Hardwinter

II 14,65, Baruso (76 Kg.) 15,25; Roggen: Weatern II 11,25; Mais: Plata 8,50; Gerste: amerik. Malz 10,50, Donau (60—61 Kg.) und russ. 10,10; Hafer: Plata (51—52 Kg.) 8,45, Canada feed I 9,45; Weizen: La Plata 18,85, Weizenkleie die Tonne: Pollard Plata 5 Pfund Sterl. 5 Schilling, Baril 5 Pfund Sterl. 6 Schilling.

Hannover, 31. August. Preisnotierung der Getreidebörse in Hannover e. V. Pro 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt ab hannoversche Stationen: Weizen 260—265 M, Roggen 200—205 M, Hafer neuer Ernst 185—195 M, Wintergerste 186—190 M, Mais ab Bremen unverzollt 14 Mark, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 170 M. Pro 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu (gut, gesund, trocken) 3,25—3,50 M, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt, 1,40—1,50 M, Weizen- und Roggenstroh gebündelt oder bindfadengepreßt 1,20—1,30 M.

Bremen, 1. Sept. Weizen: Baruso (80 Kg.) 15,20, Hardwinter Sept.-Abblad. 13,20, Rot-Winter II Sept.-Abblad. 12,80; Roggen: deutsche August-Abladung 11,90 zollfrei, amerikan. I 10, La Plata 10; Gerste: Donau-Russen 8,60, amerik. Malzgerste 8,55; Hafer: La Plata 8,20, Kanada-Weatern II 9,50, desgl. III 8,90, 8,50; Mais: La Plata 7,60, Donau Galfog 7,50. Tendenz: ruhig.



Leere Buttertonnen

suchen wir zur solortigen Lieferung in gespreiztem Zusande mit einliegenden Deckel ohne die oberen Reife zu kaufen in Waggonladungen und auch in kleinen Mengen, zum Stückpreis von Rm. 0,15 frei Verladestation. D. Desol G. m. b. H., Frankfurt a. M. 3

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfwärmer — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlage von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieber Spiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade. — Gesamttrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Die prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamttrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entnahme. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufspreis des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butte ausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Die Stellen des Fettgehaltes der Käsemasse. — Die Ausbeute bei der Käseherstellung. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseherstellung. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der CO₂ Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	9	3026	1	3241	3
668	1	3035	6	3242	8
914	1	3037	18	3244	3
1547	1	3038	12	3247	1
1724	1	3039	1	3249	1
1885	1	3044	3	3252	5
2010	1	3046	3	3253	5
2102	1	3048	4	3254	9
2116	1	3052	1	3257	14
2183	15	3066	5	3260	2
2265	1	3074	5	3266	13
2243	8	3085	5	3272	1
2414	3	3086	5	3285	5
2448	1	3091	1	3292	2
2464	1	3093	6	3302	4
2498	5	3095	9	3305	6
2618	1	3100	7	3306	1
2623	4	3102	3	3307	10
2633	2	3106	9	3316	5
2686	2	3108	12	3321	2
2696	6	3111	3	3322	1
2702	1	3118	1	3323	1
2733	2	3125	1	3327	3
2735	1	3127	2	3335	5
2752	2	3136	3	3352	3
2776	5	3140	3	3357	3
2777	3	3143	56	3362	9
2782	4	3145	1	3368	4
2797	1	3146	7	3370	4
2800	24	3149	5	3373	3
2801	3	3151	3	3375	1
2803	2	3158	55	3379	3
2810	1	3163	9	3385	1
2817	1	3164	4	3392	25
2853	2	3174	15	3393	1
2877	4	3176	13	3401	1
2898	3	3177	7	3402	8
2899	4	3178	10	3414	4
2930	1	3179	6	3415	2
2933	1	3180	3	3416	4
2950	1	3184	1	3428	1
2954	3	3192	1	3443	18
2957	1	3195	4	3472	13
2972	2	310	11	3480	1
2975	1	319	6	3504	4
2977	3	3225	1	3513	1
2983	1	3226	3	3517	3
3001	5	3227	10	3518	4
3003	2	3230	16	3555	1
3010	5	3235	1	3560	1
3024	8				

Nach Schluß eingegangen:

Kapitalkräftiger Fachmann sucht Molkerei
zu kaufen. Ausführl. Angebote m. Preisangabe, Anzahll., Beschaffenheit u. tägl. Verarbeitung unter Nr. 3788 an diese Zeitung erbeten.

Suche möglichst bald eine gutgeh. Molkerei
mit Beträge zu kaufen. Gegend gleich. Gleich bar Mk. 10 000.—. Chr. Bruderi, Briesg, Bez. Breslau Neuhäuserstr. 4, I.

Heruntergewirrfchaftete (3770)

Molkerei
in Altmark oder bei Magdeburg m. Hinterland bei hoher Anzahlung sofort gesucht.
Kempf, Magdeburg
Johannisberg 7 b.

Molkerei
Suche 20 000 Mark, nur von Selbstgeher. Garantiert sichere Kapitalanlage. Offerten unter Nr. 3743 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
Nähe Berlin, 2000 Liter Anliefer. Besondere Umstände halber sofort zu verkaufen. Näheres durch (3763) Otto Eifemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei
Nähe Kassel, unter äußerst günstig. Bedingungen durch mich zu verkauf. Otto Eifemeier, Göttingen.

Dampfmolkereien
In Westfalen habe ich unter günstigen Bedingungen mehrere anzubieten. Näheres unt. Angabe des Kapitals durch (3765) Otto Eifemeier, Göttingen.

Meiereigeschäft,
belegen in gesunder Gegend Hamburgs, mit einer schönen 4 Zimmerwohnung, Bad usw., ohne Tausch. Nachweislicher Verdienst ca. 700 M. pro Monat. Fester Preis 10 000 M. H. Dahl, Hamburg 19, Eichenstraße 24.

Gutgeh. Molkerei
in gutem Zustande zu pachten gesucht. Milch 600 bis 1000 Liter. Ausführliche Angebote erbeten u. D. D. 3751 an diese Zeitung.

Dampfmolkereien
in der Provinz Hannover, darunter 4 Stück in Südhannover, in den verschiedensten Preislagen zu verkaufen. Näheres unter Angabe d. zur Verfüg. stehenden Kap. durch Otto Eifemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei
Nähe Gießen, 1000 Liter täglich Durchschnittsmilch, eingerichtet mit Kühlanlage, an sonstigen Maschin. keine Rüden vorhanden. Schweineställe für 60—80 Schweine. Verk. wird wegen hohen Alters des Bef. und beträgt der Preis Mk. 35 000 bei Mk. 10—12 000 Anzahlung. Näheres durch (3762) Otto Eifemeier, Göttingen.

Molkerei-Niederl.
Engros-Geschäft mit Ladenverkauf, Monatsumsatz 10 000 Mk. ist sofort verkäuflich. Für den Ankauf sind 9—10 000 M. erforderl. Nur Selbstreflektanten wollen ihre Offerten richten unter Nr. 3789 an diese Zeitung.

Krullische Käsehorden und Lenkwagen
Quargpressen in verschied. Größen, in bester Ausführung zu mäßigen Preisen, stets vorrätig, in allen Sorten.
Vertrieb durch: Heinrich Schlup, Molkereidirekt. a. D., Gronau i. H. Kollegiale Unterstützung erbeten.

Zu kaufen gesucht:
1 Milcherhizer, 2000 Lt. stündliche Leistung von 40 auf 85 Grad C.
1 Rahmreifer, Inhalt 500 bis 600 Liter gebraucht, aber gut erhalt.
Molk.-Genoss. Stählfeld
Post Linder, Amt Cloppenburg, Oldbg. J. F. Niemann.

Gebr. Untersuchg.-Zentrifuge
(Funke) für 4 Proben, zu kaufen gesucht. Angebote erb. (3792) Grehmann, Al.-Schönfeld, Kr. Greifenhagen, Pomm.

Molk.-Einrichtung
Dampfbetrieb, komplett, 1000—1500 Liter, wenig gebraucht, wegen Aufgabe billig zu verkaufen. Angeb. unter Nr. 3749 an diese Zeitung.

Junge Leute,
die eventuell zur See wollen, erhalten Rat und Aufklärung nur briefl. Auskunft: Deutscher Anker, Kiel 6. (3790)

Rahmreifer,
ca. 400 Liter Inhalt, zu kaufen gesucht. Angeb. mit Marke u. Preis erbeten an (3773) Meierei Jacobsen
Hamburg 22, Weidestraße 65.

1 Zentrifuge
600 Liter Stundeleistung, für Kraft- und Handbetrieb, mit groß. Vorratsbehälter und (3771)

1 Milchföhler
verkauft wegen Betriebsumstellung billig
Gutsverwaltung Neu Poserin bei Karow i. M.

1000—1500 L. Milch und 100 Liter Schlagjahne
dauererhitzt und tiefgeföhlt, abzugeben.
Butterei-Genoss. Voig Voig in Pommern. (3757)

Kuh- u. Quadratkäse
ab Salztisch kauft laufend bei Joh. Kasse
K. S. Wahl, Käsegroßhandlung, Eberswalde. (3539)

Quarg
metall- und buttermilchfrei an prompte Zahler wöchentlich zu verkaufen. Angebote mit Preis unter Nr. 2800 an diese Zeitung.

Suche Weißkäse
zu fabrizieren von Harzerkäse. Off. mit Preis an (3737) Adolf Kleinert, Saaramenze, Kr. Neumarkt, Bez. Breslau.

Butter
Ostpreussische Molkerei hat noch einige Zentner gute

Butter
in ganzen und halben Tonnen laufend zum Preise von Mk. 8.— unt. Berliner Höchstnotiz ab hier gegen Nachnahme oder Sicherheit abzug. Gefl. Offerten unter Nr. 3553 an diese Zeitung erbeten.

Molkereibutter
habe noch wöchentlich einige Ztr. laufend in 50- und 100 Pfd.-Lo. zu 4 M. unter Berliner Höchstnotiz ab Station gegen Nachnahme abzugeb. Dampfmolkerei Rattenau, Kreis Stallurönen. 3535

Zahle für Quarg 30—35 Mark
p. Zentner für einwandfreie, trock. Ware. Kasse Bahnnachnahme. Nur Dauerlieferant bevorzugt. Offerten unter „Hessen“ 3671 an diese Ztg. erbeten.

Molkerei b. Halberstadt gibt noch einige Tonnen einwandfreien

Quarg
ab. Angebote unter Molkerei bei Halberstadt 3779 an d. Ztg.


Quarg
Gebe noch einige Tonnen prima

Quarg
ab. Probetonne gegen Nachnahme. Molkerei Hohenseeßen Bezirk Magdeburg. (3776)


Butter
Weiche Molkerei liefert auf Jahresabschluß und Vorkasse wöchentl. 5—6 Zentner feinste

Butter
ca. 15—20 Zentner
Quadrat-Käse,
frisch v. Salztisch? Es kommt nur allerbeste Ware in Frage. Angeb. unter 3772 an diese Zeitung.

Tafelbutter
Zur regelmäßigen wöchentl. Lieferung habe noch einige Lo. feinste
auf Grund Berliner Notierung abzugeben. (3736) Molkerei Garrel i. Oldbg.



Ausnahme-Angebot



Mit Ihren Kannen bin ich sehr zufrieden und werde wieder bestellen, sobald Bedarf vorliegt.

Garantie für rostfreie Verzinnung!

Steckdeckel-Kannen

10	15	20	30	40	50 Liter
5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2 kg schwer

R.-M. 6.25 7.75 9.25 13.75 16.25 19.50 netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei.

Qualität zu Spottpreisen

Bin mit Ihren Kannen sehr zufrieden. Hatte Gelegenheit, dieselben mit Kannen anderer Firmen zu vergleichen, doch keine wies die Qualität Ihrer Kannen auf, obwohl sie in höherer Preislage standen. Werde Ihre Kannen überall empfehlen.

Vollständig nahtlos!

Bügelverschluß-Kannen

10	15	20	30	40	50 Liter
6 1/2	7	8	10 1/2	13	15 kg schwer

R. M. 7.75 8.75 10.50 14.90 18.10 22.75 netto

Lieferung sofort. — Zahlung evtl. nach Wunsch.

Unsere Kannen haben Weltruf!

Bestellen Sie daher, was Sie irgendwie voraussehen können!

Aufträge befördert unter Nr. 3753 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Tilsiter Salb- u. Viertelfett

kauft jeden Posten gegen Kasse
Dito Mantus,
Käse- u. Fettw.-Großhandlung,
Schwerin in Meckl. (3747)

Wir haben noch einige größere
Posten frischen, trockenen

Sauermilchquarg
abzugeben. Angebote mit Preis
unter Nr. 3768 an diese Ztg. erbet.

Stellen-Gesuche.

Suche zu sofort oder später Stell-
ung als Betriebsleiter, 1. Gehilfe
oder sonstigen Vertrauensposten.
Selbiger ist 24 Jahre alt, mit
sämtlichen Maschinen der Neuzeit
sow. verschied. Käsearten, Buttermilch
und Milchsüßw. vertraut. War
auf letzter Stelle als Betriebsleiter
in einer größeren Verbandsmolkerei
und Käsefabrik tätig. Werte Angeb.
mit Gehaltsangaben erb. (3651)
Fritz Schwarz, Königsberg in Pr.,
Hintertragheim 54.

Tücht. Fachmann, 36 J. alt, sucht
zum 15. Septbr. Stellung als Ver-
walter, Betriebsl., Obermeister od.
sonst. Vertrauensp. Ders. ist ver-
traut mit Hart- und Weichkäsefabrik,
Milch- u. Rahmverarbeit. sowie Ne-
benbetrieben u. der Neuzeit entspr.
Maschinen, Buch- u. Kassensführung.
Sicherheit kann gestellt werd. Geg.
gleich. Offerten erbeten unter Nr.
3701 an diese Zeitung.

**Junger
Molkereifachmann**
Anfangs 30, verh., ohne Kinder,
sucht, gest. auf gute Zeugnisse zu
sofort oder später Vert.-Stellung
als Verwalter, Teilhaber oder Fi-
nalleiter, 3-4000 Rmk. Kautions-
fönnen gest. werden. Gegend gl.
Werte Angebote unter Nr. 3730 an
diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für einen tüchtigen,
empfehlenswerten

Fachmann
24 Jahre alt, sicher. Rechner, welch.
die Molkereischule in Kiel mit Erf.
besuchte, zu sofort oder später Stell.
als Obermeister, 1. Gehilfe od. ähnl.
Vertrauensposten. Derselbe ist mit
Weichkäsefabrik bewandert und würde
auch Stellung in einer Hartkäsefabrik
annehmen. (3750)

Molkerei Hollenstedt
bei Stöckheim (Veitel).

Suche für kräftigen
jungen Mann,
der seine Lehrzeit im Vollbetrieb
beendet hat, Stellung zur weiteren
Ausbildung. Offerten erbittet
Weid, Molkereibef., Heilsberg.

Suche für einen tüchtigen und
strebsamen

jungen Mann,
evgl., 19 Jahre alt, Stellung für
Kontor zum möglichst baldigen An-
tritt. Kann den betr. jungen Mann
nur empfehlen. (3787)
Heinr. Martens, Geschäftsf.,
Ruhwarden (Oldenb.).

Junger Mann,
19 Jahre alt, sucht zum 15. Septbr.
Stellung als **Milchverkäufer**. Selb.
ist ehrlich und macht alle vorkom-
menden Arbeiten, er versteht mit
Pferden umzugehen und ist auch
guter Pfleger. Frdl. Angebote u.
Nr. 3729 an diese Zeitung.

Tücht. jg. Mann sucht Stell. als
Lehrling in gr. Molkereibetr. Such.
ist 20 J. alt, 1 1/2 J. in ein. Weich-
käsefabrik tat. gew. Herm. Tepe, Wie-
mersdorf b. Bad Bramstedt i. S.

Strebsamer, 23 jähr. Gehilfe

welcher auf praktischem sowie auf theoretischem Gebiete gute Er-
fahrungen besitzt und über la Zeugnisse verfügt, wünscht sich zu
verändern. Gegend gleich. Frdl. Angebote erbittet **Wilhelm
Rother, Berlin NO. 43, Neue Köalgrstr. 15, IV b. Urthel.**

Molkereifachmann, mit Herst. von
Hartkäse, Camembert, Tilsiter, De-
litatez- u. Limb. firm, an selbstst.,
zuverläss. Arb. gewöhnt sowie mit
Buttermilch u. Maschin. u. allen Arb.
größtstädt. Betriebe vertr., sucht sof.
oder später Dauerst. Ang. mit Ge-
haltsang. unt. **Postlagerkarte 1052**
Hannover 1. (3740)

Molkereifachmann,
ledig, 29 Jahre alt, Molkereischule
besucht, Führerschein 3 b, in Land-
u. Großstadtbetrieben, Schlägrahm-
u. Milchverfandmolkereien a. Ober-
meister tätig gewesen, erste Zeugn.,
sucht Stellung. Kautions vorhand.

**G. Weinmeier,
L o t h e bei Bratschell,
Lippe-Deilmold.**

**Junger
Molkerei- und Käsefachmann**
sucht Lebensstelle. Selbiger hat 2
Jahre Molkereischule besucht und ist
mit all. Facharbeiten gut vertraut.
Am liebsten als Camembertkäser,
jedoch nicht Bedingung. Sehr gute
Zeugnisse stehen zur Verfügung.
Werte Angebote sind zu richten u.
Nr. 3742 an diese Zeitung.

Tüchtiger Käser,
Ostpr., 23 Jahre alt, von Jugend
auf im Fach tätig, firm in der Her-
stellung u. Behandlung v. Tilsiter,
Romadur- u. Backsteinkäse sowie ff.
Tafelbutter, mit allen Maschinen
der Neuzeit einschl. Bedienung des
Kessels durchaus vertraut, ein Jahr
in hies. Großbetriebe tätig, wünscht
sich zum 15. 9. oder später zu ver-
ändern. Gefl. Angeb. unter „**Stahl-
helm**“ Nr. 3786 an diese Zeitung.

Molkereifachmann
36 J. alt, der sich verändern möchte,
in ungefährd. Stellung tätig, firm i.
allen praktischen u. theoret. Fach-
arbeiten, Institut besucht, sucht z.
beliebigen Antritt anderm. Ver-
walter, Obermeister oder sonstigen
Vertrauensposten, wo spätere Ver-
heirathung möglich. Kautions vorh.
Gute Zeugnisse und Empfehlungen
stehen zur Verfügung. Offerten
unter Nr. 3785 an diese Zeitung.

Für einen tüchtigen, zuverlässig.

Gehilfen
23 Jahre alt, suche zu sofort oder
später Stellung. Offerten an
**Molkereigehilfe Förstner,
Lütetsburg b. Norden, Ostfriesl.
A. Gürgens Molkereibef.,
Südernauand b. Norden.**

Zum 1. Oktober d. Js. suchen wir
für unsern tüchtigen, fleißigen

jungen Mann,
welcher über ein Jahr in unserm
Betriebe tätig war, eine gute Ge-
hilfsstelle zur weiteren Ausbild.
in städt. Vollbetriebe. Gefl. Off.
erbittet (3758)

**Molkerei Swinemünde,
Ostseebad.**

Suche für meinen Sohn, 17 1/2 J.
alt, groß und kräftig, eine gute

Stellung,
wo ihm Gelegenheit geboten wird,
die Käsefabrik zu erlernen (Hart-
käse) und sich mit den neuzeitlichen Ma-
schinen vertraut zu machen. Gefl.
Offerten erbittet (3748)

**Oskar Krüger, Molkereibef.,
Löhnitz bei Bitterfeld.**

Wer stellt einen tüchtigen zuverl.

Gehilfen
ein? 24 Jahre alt, der auch gut
mit Pferden umgehen kann, in der
Landwirtschaft nicht unerfahren,
sich vor keiner Arbeit scheut und bei
guter Behandlung kein Stundenar-
beiter ist; gute Zeugnisse sind vor-
handen. Werte Angebote mit Ge-
haltsangaben sind zu richten unter
M. M. Nr. 3731 an diese Zeitung.

Suche für meinen langjährigen
Kutscher, welcher sich jetzt verheir.
möchte, zum 1. Oktober ds. J., evtl.
1. Jan. 1927 eine Stelle als verh.
Milchverkäufer oder auch Kutscher.
Ich kann denselben in jeder Weise
als einen tüchtigen, umsichtigen u.
ehrlichen Mann jedem Kollegen a.
das Beste empfehlen und bitte ich
Angebote an meine Adresse.

**Dampfmolkerei E. Semler,
Grubo b. Belgig.**

Suche für einen 26jährigen

Gehilfen

der z. Zt. bei mir in Stellung, pass.
Wirkungskreis in Stadtmolkerei.
Selbiger ist firm in Flaschen- und
Yoghurtmilchherstellung, h. Kennt-
nisse in Camembert- und Sahne-
schichtkäsefabrikation und sicher in
Bedienung der neuzeitlichen Mol-
kereimaschinen. Antrittsmöglichkeit
zum 15. Septbr. Offerten an

**Wilh. Ohse, Molkerei Syte
bei Bremen.** (3746)

Suche für einen tüchtigen

Gehilfen

24 Jahre alt, Stellung als Ober-
meister oder 1. Gehilfe. Selbiger ist
mit sämtlichen Fach- sowie Kontor-
arbeiten aufs beste vertraut. Off.
erbittet (3760)

**Carl Hede,
Molkerei-Genossenschaft Jlenbüttel,
Kreis Gifhorn.**

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 5. Oktober 19

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Viermonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Prospekte durch den
Direktor J. Krause. (28)

Der nächste Kursus beginnt am 4. November.

**Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt
der Landwirtschaftskammer für die
Rheinprovinz in Cleve.**

Beginn des nächsten halbjährig.
Betriebsleiterkurses mit nur theo-
retischem Unterricht am 12. Oktob.
1926. Anmeldung. nimmt Direktor
Müller, Cleve, Molkereischule,
entgegen. (1138)

Stellen-Angebote.

Suche zum 1. Oktober einen kräf-
tigen, jungen

Gehilfen

für vorkommende Molkerei-, Ver-
sand- und Kontorarbeiten. Gehalt
bei freier Station ohne Wäsche
monatlich 55 Mk. (3745)

**J. Reimers, Inspektor,
Lage i. Lippe.**

Suche für eine moderne Hartkäse-
fabrik äußerst tüchtigen

Hartkäsemeister

der wirklich ein erstklassiges Pro-
dukt herstellen und auch nach Hart-
Art arbeiten kann. Monatl. An-
fangsgehalt 240.— Mark. Derselbe
kann sich auch mit einigen tausend
Mark beteiligen und erhält dafür
einen guten Prozentsatz vom Rein-
verdienst. Offerten erbittet durch
**W. Augenbühl, Charlottenburg,
Afaziennallee 44.** 3777

Suche für ehrlichen, anständigen Gehilfen

zu sofort oder 15. September Ste-
**Heinrich Kahler, Dannefeld,
Post Meierthorst.** (37)

Junger Mann.

Besitzerssohn, welcher schon längere
Zeit in einem beschränkten Be-
trieb tätig ist, sucht Stellung bei be-
stehender Ausbildung. Selb. ist 18 J.
groß u. kräftig u. scheut keine Ar-
b. Ang. erb. u. Nr. 3782 an d. Ztg.

Molkereigehilfe,

23 Jahre, sucht Stell. für bald ob-
sp. als Heizer, Maschin., Separat-
führer, Käsefabrik, Verkaufsm. od.
Kutscher. Geg. gl. Ang. m. Gehalts-
angaben erb. **W. Scholz, Berlin
Lankwitz, Marienfelderstr. 74—
bei Pamel.** (37)

**Tücht. 23jähr. Molkerei- und Kä-
sefachmann** sucht zum beliebig. An-
tritt gute Dauerstellung. Selb.
an selbst. Arbeiten gew. Gute Zeu-
gnisse vorh. Geg. gl. Werte An-
bote erbittet (37)

**Bruno Kauh, Stolp in Pomm.
Madenstr. 32.**

Suche für meinen Sohn, welch.
schon etwas v. Molkereifachmann ver-
traut ist.

Lehrstelle

in mittlerer Molkerei, wo er
legenheit hat, sich in Buchführung
auszubilden. (37)

**W. Börger, Molkerei-Verwalter
Klütz in Meckl.**

Suche zum 15. September ein-
tüchtigen, ehrlichen und sauberen

Gehilfen.

Derselbe muß ein flotter But-
terformier sein und sich sonst kein
Arbeit scheuen. Angebote m. Zeu-
gnissen erbittet (37)

**Dampfmolkerei Ruppendorf,
Bez. Dresden.**

Suche zum 1. Oktober einen tüch-
tigen, äußerst zuverlässigen

Gehilfen

welcher Führerschein 3 b besitzt
und mit Auto bewandert sein, u.
Milch mit Auto heranzuholen
Angebote sind mit Angaben i.
Gehalt zu richten an (37)

**H. Kühn, Molkerei, Königstein a.
S.**

Einfacher, älterer

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeit
gesucht. Bewerbungen unter
3775 durch diese Zeitung.

Suche zum 15. September ein-
tüchtigen (37)

Gehilfen

der keine Arbeit scheut u. ein Pf.
sowie Schweine mit zu besorgen
bei gutem Gehalt.

**Schuda, Buchholzmoor
b. Burg (Dithm.), Holstein.**

Zum 10. September oder etwas später suchen wir für Kessel und Maschinen einen fleißigen u. saub. **Gehilfen.**

Anfangsgehalt 60.— Mk. Angeb. nebst Zeugnisabschriften sind zu richten an (3471)

Molkerei Milte,
Station Warendorf in Westf.

Wir suchen für unseren städtischen Betrieb zu sofort einen tüchtigen, fleißigen, äußerst zuverlässigen **Gehilfen**

im Alter von 18—20 Jahren. Bedingung gute Handschrift und pa. Kenntnisse in Herstellung von ff. Tafelbutter, Speisequarg und Joghurt. Gehalt bei nicht freier Station und Kassen Mk. 165.00. Angebote mit Zeugnisabschriften und Refer. an Stadtmolkerei 3517 an d. Ztg.

Wir suchen zu sofort einen jüng., tüchtigen **Gehilfen** für alle vorkommenden Arbeiten eines Stadtbetr. Bedingung gute Kenntnisse i. Herstellung von Butter und Joghurt. Flotte Handschrift erwünscht. Gehalt bei nicht freier Station und Kassen Mk. 160.—. Angebote nur mit Zeugnisabschr. u. „Rheinland“ Nr. 3518 an diese Zeitung.

Suche zum 15. September ig. ev.

Gehilfen

der an sauberes und selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, u. mit Lang- und Quargkäseerei Bescheid weiß. Gehalt pro Monat 50 Mk. Kassen frei. (3501)

Peters, Molkereigenossenschaft,
Nettlingen bei Hildesheim.

Suche zum 10. September evtl. etwas früher od. später einen tücht. **Gehilfen**

für sämtliche in der Molkerei vorkommenden Arbeiten. Derselbe hat auch die Schrotmühle (Kundennüllerei) mit zu bedienen u. frdl. gegen die Kundschaft zu sein. Bei guter Führung ist die Stelle annehm und dauernd. Gehalt nach Uebereinkunft. Offerten nebst Gehaltsforderungen erbittet Heinrich Badhus, Molkereibesitzer, Kirchhatten, Station Huntlosen in Oldenburg. (3722)

Zum Antritt per 8. September suche ich einen ehrlichen, zuverlässigen und ordnungsliebenden **Milchkutscher.**

Es kommt nur guter Pferdepfleger in Frage. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderg. Central-Molkerei Gommern bei Magdeburg. (3465)

Suche zum baldigen Antritt ein. jünger, fleißigen

jungen Burschen

zum Milchfahren, der auch Feldarbeit versteht u. etwa 60 Schweine u. besorgen hat. Gehalt zahle 45 Mk. bei freier Station und Kassen. Offerten erbittet (3732)

A. Graeger, Molkerei Dreileben, Bezirk Magdeburg.

Jüng. Käseergehilfe
für Schimmelkäseerei gesucht. Der. muß alle vork. Arbeiten erledigen und wenn nötig auch Kundschaft befahren. Angebote mit Gehaltsansprüchen an (3734)

Paul Frische, Käseerei,
Langenberg-Thüringen.

In allen Fächern tüchtiger und erfahrener

Harzkäsemeister,

er imstande ist, eine Harzkäseerei vollständig selbständig zu leiten, insbesondere mit der Harzsummer Garifikation und Verarbeitung von Lasein vertraut ist, langjährige Erfahrung mit der Fabrikation h., ein gutem Gehalt und eventueller Gewinnbeteiligung per sofort oder abmöglicht gesucht. Offerten u. Nr. 3560 durch diese Zeitung erb.

Jüng. Molk.-Gehilfe

wegen Erkrankung eines Gehilfen zum sofortigen Antritt gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten an (3738)

Molkerei Naake & Co., Milchgroßbetrieb
Dresden-Laubegast, Salzburgerstr. 40.

Meierin

mit Buchführung, Abrechnungswesen, Verkauf, Milchannahme, Untersuchung und allen Betriebsarbeiten vertraut, wird für Molkerei in Mitteldeutschland zum 1. Oktober oder früher gesucht. Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und kurzem Lebenslauf unter C. S. 3541 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum 15. Septbr. für Betrieb und Kontor einen gut empfohlenen (3666)

Gehilfen

von 19—21 Jahren bei einem Anfangsgehalt von 55 Mk. pro Mon. und freien Kassen. Es wollen sich nur solide Leute melden, die an selbständig. Arbeiten gewöhnt sind, in Milchversand etwas Erfahrung haben und sichere und flotte Rechn. sind. Bei guter Leistung Dauerstellung. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an Dampfmolkerei Triptis, e. G. m. b. H., Triptis in Thür.

Wir suchen zum 15. 9. einen jg., sauberen (3663)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Molkerei-Gen. Bandelow, U.-M., e. G. m. u. H., Post Schönwerder (Udarmark).

Butter-Import und Großhandlg. in Köln sucht jüngeren

Molkereigehilfen

welcher Erfahrung in der Bearbeitung und Packetierung von Butter und Pflege von Käse hat. Angeb. mit Angabe bisheriger Tätigkeit u. Gehaltsansprüchen unter Nr. 3667 durch diese Zeitung.

Zum 15. September wird ein jg.

Käseergehilfe

gesucht. Kenntnisse in Camembertkäseerei Bedingung. Gehalt Rmk. 50.— netto. (3530)

Meierei A. Kruse, Travenhorst, P. Gnißau, Bez. Kiel.

Da mein

1. Gehilfe

zur Lehranstalt geht, suche ich zum 15. September 26 Ersah. Es woll. sich nur 1. Kräfte, die für Herstell. eines pa. Camembert, sowie Brie, volle Garantie leisten, melden.

Molkerei und Käseerei Bissendorf, Bez. Hannover. 3631

Lehrling

Sohn achtbarer Eltern, gesund und kräftig, welcher das Molkereifach gründlich erlernen will, kann bald eintreten. (3629)

M. Domke, Molkerei Aneilingen, Post Schöppenstedt.

Wir suchen für unsere Genossenschaftsmolkerei einen jungen Mann als (3696)

Lehrling.

Nur Leute von gutem Ruf finden Anstellung. Lehrzeit nach Hannoverischem Tarif 3 Jahre.

Molkerei-Genossenschaft Bartolfelde Station Osterhagen
Straße Northheim-Nordhausen.

Wir suchen zum beliebigen Antr. einen durchaus ehrlichen, sauberen und willigen

Gehilfen

für den Betrieb, der auch einwandfreien Quarg herstellen kann. Es wollen sich nur wirklich tüchtige junge Leute melden, die bei guter Behandlung und gutem Lohn auf Dauerstellung rechnen können. Angebote mit Empfehlung des letzten Chefs unter Westfalen unter Nr. 3504 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Abganges des jetzigen zur Molkereischule suche zum 15. Sept. einen jungen, tüchtigen, soliden

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Hilfeleistung b. Milchannahme und Ausgabe muß mit übernommen werden. Gehalt 40—45 Mk. bei freier Station und Kassen. Offerten erbittet (3686)

A. Wolf, Inspektor,
Udestedt, S.-M.

Suche zum 15. Sept. einen tücht., selbständig arbeitenden

Gehilfen

nicht unter 25 Jahren. Gehalt Mk. 70.—. Bewerbungen an

P. Naake,
Molkerei Bad Ziegenhals.

Suche zum 15. 9. einen älteren, ehrlichen

Gehilfen

der in der Käsefabrikation gut bewandert ist und auf peincl. Sauberkeit hält. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften erbittet (3686)

G. Braun,

Dampfmolkerei Oslau.

Tüchtiger Gehilfe

Suche zu sofortigem Antritt ein. tüchtigen Fachmann, d. in d. Koch- und Weichkäseerei sowie in Buchführung bewandert ist. Anfangsgehalt 50—60 Schill. (Oesterreich.) nebst freier Station. Reise wird u. 6 Monaten vergütet. (3674)

Gutsmolkerei und Käseerei

Fischerhof in Werndorf

bei Graz, Steiermark.

Inhaber: J. Auer.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen, sauberen und ehrl.

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 60.— Mk. und freie Kassen. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Angabe des Alters erbittet (3691)

Molkerei-Genossenschaft,

e. G. m. b. H.,

Dittesbad Stolpmünde.

Wir suchen zum 15. September oder früher einen erfahrenen jüng.

Gehilfen.

Bitten um Zeugnisse und Lohnford. Molkereigenossenschaft Harjesfeld (Hannover). 3700

Da angenommener Gehilfe ausgeblieben, suchen zum sofortigen Antritt evangel. (3692)

2. Gehilfen.

Angebote mit Gehaltsforder. erb. Molkerei Hardeggen (Prov. Hannover).

Zum sofortigen Antritt gegen fr. Stat., Gehalt und Prozenie ein kräftiger, redogewandter

Meierist

oder Milchverkäufer

gesucht, welcher tägl. außer Sonntags mit einem kl. Handverkaufswagen hiesige Stadtkundschaft bes. und Meiereiprodukte (außer Milch) verkauft. Tour ist eingef. Stelle bei Zufriedenheit sehr dauernd, kl. Kautio erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Ausführl. Bewerbungsschreiben mit Bild erbeten. (3485) Artur Viehle, Butter u. Käsehandl. Bad Oldesloe in Holst.

Suche zum 15. September einen jungen, angehenden (3609)

Gehilfen.

Gehalt monatl. 40 Mk. u. fr. Kass. W. Hartrid,

Molkerei-Genossenschaft Söhlde b. Hoheneggelsen, Kr. Hildesheim.

Harzkäsemeister

mit langjährigen Erfahrungen in der Harzkäseerei, welcher die Herstellung eines erstklassigen Spizensfabrikates garantieren und diese Kenntnisse nachweisen kann, zum 15. September verlangt (Bewerb. v. Anfängern sind zwecklos). Freie Werkwohn., 2 Zimmer nebst Küche, in der Fabrik wird gestellt. Es handelt sich für tüchtigen und gewissenhaften Fachmann um eine selbständige Vertrauens- u. Lebensstellung. Bewerber, welche Kaut. stellen können, die bei Berliner Stadtpartasse hinterlegt wird, erhalten den Vorzug. Schriftliche Bewerbungen mit Gehaltsanspr. sind zu richten an (3544)

Käsefabrik Schredenbergr,

G. m. b. H., Charlottenburg,

Krumme Straße 14.

Gesucht per 15. September unverheirateter, zuverl.

Käser

auf ein Gut in Ostpreußen. Ders. muß mit der Fabrikation von Tilster und Steinbuscher unbedingt vertraut sein und in Schweinemast Erfahrung besitzen. Offerten mit Gehaltsangaben und Zeugnisabschriften sind zu richten an

H. Gräber, Gr. Neumühl

bei Allenburg, Ostpr.

Rittergut Lomitz im Riesengebirge

sucht für seine Gutsmolkerei junge, hübsche, tüchtige

Meierin

für Milchwirtschaft und Weichkäseerei. Zeugnisse u. Bild einsenden.

Suche zum 15. September eine tüchtige (3526)

Meierin

für Betrieb und Haushalt nebst Familienanschluss.

Podebusch,

Molkerei-Genossenschaft Jansenbeck, Post Ohrdorf i. Hann.

Suche zu sofort oder später eine tüchtige

Meierin

d. in mein. Gutshaushalt d. Milchwirtschaft und Küche übernimmt. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnissen und Gehaltsforderungen erbittet

Frau Badenroder,

Gut Scharnhorst bei Eische,

Kreis Celle. (3442)

Zu sofort oder zum 15. Septemb. tüchtige, saubere, solide

Meierin

für Butterei, Annahme und etwas Hilfe im Haushalt (Mädchen vorhanden) gesucht. Angebote mit Gehaltsforderungen u. Zeugnissen erb. Molkerei-Inspektor Br. Neumann, Central-Molkerei Giebte in Thür. Fernruf Buttstädt 55.

Suche zum baldigen Antritt eine junge, kräftige (3646)

Meierin

für Betrieb u. Hilfe im Haushalt. Meierei Birkenwerder (Nordbahn).

Gesucht zu sofort evtl. etwas sp. eine erfahrene, ältere

Meierin

für einen frauenlosen Haushalt. Ausführliche Angebote unter L. M. 3694 an diese Zeitung.

Stellung befehlt. Allen Bewerber besten Dank. (3668)

Central-Molkerei Braunsberg.

Gehilfenstelle befehlt. Bewerber vielen Dank. (3681)

Molkerei Neusalza-Spremberg.

Stellen-Gesuche.

Alt. Molk.-Fachmann
ledig, mit sämtl. Facharbeit. best. vertr., sucht, gest. auf gute langj. Zeugnisse u. Empfehl., zu gleich od. später Stellung als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Post. Werte Angeb. erb. (3583)

M. Drossel
Bergfriede, Kreis Osterode
Ostpreußen.

Suche z. 1. Okt. od. sp. Stell. als **Betriebsleiter, Obermeier od. sonst. Vertrauensposten**, wo spätere Verheirathung gestattet. Bin 25½ J. alt. Molkereischule mit gutem Erf. besucht. Garantiere in Käseerei u. Buttereier für erstfl. Ware und gute Ausbeute, i. Maschinenwesen und Dampfkessel sicher vertraut, welches durch Zeugnisse nachgewiesen werd. kann. Gute Referenzen zur Verfüg. Werte Angebote an (3614)

M. Kocher, Bönslad-Tapiau (Opr.)
Suche für einen strebl., tüchtigen **Molkereigehilfen**, der mit sämtl. i. Fach schlagenden Arbeiten vertr., 23 J. alt, mit erstfl. Zeugnissen, zu sof. Stellung. Angeb. mit Geh.-Angaben erb. **W. Gebrte, Verwalt., Hannover, Schillerstraße 7.** (3662)

27 jährige Fachmannstochter aus guter Familie, sucht zum 15. 9. 26 freundliche Stellung als

Stütze oder Wirtschaftlerin in frauenlosem Haushalt. Selb. ist in allen Zweigen des Haushaltes gründl. erfahren u. besitzt auch im Fach gute Kenntn. Födl. Angeb. unter B. 3661 an diese Ztg. erbet.

Ein in allen Zweigen des Molkereifaches durchaus erfahrener

Fachmann,

32 Jahre, verheir., 1 Kind, sucht zum 1. 10. oder später Stellung. Suchender ist auch pers. Steinbuck. Käser und richtet auch solche ein. Er ist schon in leitender Stellung tätig gewesen und besitzt gute Zeugnisse, Buchführungskursus absolviert. Gefällige Angebote erbeten unter „National“ Nr. 3468 durch diese Zeitung.

Älterer, gewissenhafter Molkereifachmann
sucht gute, dauernde Stell., Verw., Obermeier od. 1. Gehilfe, zum bel. Antritt. Werte Angebote erbittet **Heinrich Rittner, Traustadt, Töpferstraße 41.** (Grenzmark.)

Molkerei- u. Käsefachmann,
solide, 21 Jahre alt, an selbständig. Arbeiten gew., sucht, gestützt auf pa. Zeugn. u. Empfehlungen zum 15. 9. od. später angenehme Dauerstellung als Buttermeier, Weichkäser oder sonstigen Posten. Werte Angebote erbittet **Heinz Beglin, Molkerei Alt-Schlame in Pom.**

Molkerei-Fachmann,
26 Jahre alt, ledig, 12 Jahre im Fach, mit sämtlichen Maschinen sowie Dieselmotor bestens vertraut, staatlich gepr. Heizer, der alle Reparaturen selbst ausführt, auch mit der Herstellung v. Hart- u. Weichkäse gut durchgebildet, Garantie für gutes Marktprodukt leistend, firm in der Monatsabrechnung, sucht angenehme Dauerstellung als Obermeier, Maschinist, erster Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten in Thüringen oder Hessen, jedoch nicht Bedingung. Sehr gute Zeugnisse sow. Referenzen über bisherige Tätigkeit stehen gern zur Verfügung. Werte Angebote mit Antrittsterm. und Gehaltsangaben erbittet (3706)

Emil Kästner, Rindelsbrück, Thüringen.
Tüchtiger Molkerei-Fachmann
sucht zum bald. Antritt Stell. als Verwalter, Obermeier o. Buchhalt. Selb. ist praktisch sow. in der einf., amerik. u. Genossenschaftsbuchführ. best. vertr. Pa. Zeugn. sowie Ref. steh. z. Verf. Thür. bevorzugt. Gefl. Angebote unter Nr. 3710 an diese Zeitung.

Jüngerer Chauffeur

in ungekündigter Stellung sucht Dauerstellung. Selbiger ist mit Reparaturen vertraut und hat längere Zeit in Werkstatt gearbeitet. Zeugnis vorhanden. Angebote erbittet (3704)

Martshenke, Lauenburg i. Pomm., Danzigerstraße 115.

Wir suchen für unseren Guts-molkereiverwalter, den wir bestens empfehlen können, Stellung als **Verwalter, Gutsmeier oder sonstig. Vertrauensposten** zum beliebigen Antritt. Selbiger ist 32 Jahre alt, verheiratet, ohne Kinder, ist äußerst ehrlich und zuverlässig und hat unsere Molkerei (Vollbetrieb mit Schweinemast und -Zucht) zu unserer größten Zufriedenheit rentab. geleitet und gibt seine Stellung wegen Wirtschaftsumstellung auf. Ang. u. Ostpreußen 3584 a. d. Ztg.

Molkereifachmann, Ostpr., 25 J. alt, sucht zum baldigen Antr. Stell. als Heizer und Maschinenführer. Suchender ist imstande eine größere Maschinenanlage gewissenhaft zu bedienen und Reparaturen selbst auszuführen. Auch mit Buttereier, Käseerei, Kontorarb. und sonstigen Molkereiarb. best. vertr. W. Ang. m. Gehaltsang. erb. **Fritz Krendus, Insterburg, Augustastr. 19.** (3713)

Achtung!

Molkereifachmann

26 Jahre alt, der im Fach technisch und kaufmännisch vollkommen vertraut ist, Institut erfolgreich absolviert hat, sucht mit älterem Kolleg. in Verbindung zu treten oder daj. in Stellung zu gehen wo ihm die Stelle in absehbarer Zeit geg. Auf-findung übertragen würde. Aus-führliche Angebote unter „Ver-schwiegenheit“ 3717 an diese Ztg.

Ostpreussischer Käsefachmann,
24 Jahre alt, kräftiger Arbeiter, sucht zum 15. 9. 26 Dauerstelle. Selbiger ist mit Maschinen, Buttereier u. Käseerei best. vertraut, führt kleine Reparatur. selbst aus, lang-jährige Zeugnisse sind vorhanden. Werte Angebote erbittet (3716)

Otto Krüger, Fintel, Bezirk Hamburg.

Junger, strebsamer Gehilfe,
24 J. alt, sucht z. 15. 9. 26 Dauerstellung. Geg. gleich. Selb. ist m. allen Facharb. sow. Buttereier, Tilf-, Limb. u. Maschinen vertraut. Angeb. erb. u. Nr. 3714 durch d. Ztg.

Junger, strebsamer Gehilfe,
24 Jahre alt, sucht zum 15. 9. 26 Dauerstellung. Geg. gleich. Selb. ist mit allen Facharbeiten sowie Buttereier, Tilfiter, Limburger und Maschinen vertraut. Angebote erb. **Hermann Taube, Eichmedien, Kreis Sensburg, Ostpr.**

Suche für einen tüchtigen **Gehilfen**
Stellung zum 15. September evtl. 1. Okt., wo ihm Gelegenheit gegeben wird, sich in Käseerei weiter zu vervollkommen. Offerten mit Geh.-Angaben an (3724)

Molkerei Beverstedt.

Tüchtiger Molkereigehilfe,
24 Jahre alt, in allen Zweigen d. Molkerei- u. Käsefaches sehr gut vertr., sucht, gest. a. gute Zeugnisse u. Empfehl. z. 15. 9. 26 and. Stellung. Werte Angebote an **H. Brinkmann, Central-Molkerei, Gandersheim a. Harz.** (3719)

21 jähriger junger Mann sucht Stellung als **Milchfischer** oder Molkereiarbeiter. Derselbe ist zwei Jahre in Molkereien tätig und m. allen Arbeiten u. Pflege der Pferde bestens vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden. Antritt nach Belieben. Werte Angebote erbittet (3718)

Willi Gläser, Rohrbach, Post Jannowitz i. Riesgeb., Schlesien.

Wir suchen für einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

den wir wegen Arbeitsmangel entlassen müssen, zum 15. Septbr. oder etwas früher oder später Stellung. Selbiger ist vertraut mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten. Angeb. erbittet (3721)

Molkerei Lehe, Wefermünde-Lehe.

Tüchtiger Gehilfe,
22 Jahre, vertraut mit Kessel, Maschinen, Buttereier, Milchannahme u. Käseerei, sucht zum 15. September Dauerstellung. Werte Angebote an **W. Leithoff, Blesendorf, Bahnstation Prißwalk.**

Molkereigehilfe

mit guten Zeugnissen und Empfehlungen (Schulzeugnisse), sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Selb. ist mit Molkerei und Käseerei gut vertraut und scheut keine Arbeit. Um Werte Angebote mit Gehaltsangabe bittet **F. Kruse, Neubukow, Amtstraße. Telefon 30.**

Junger Gehilfe

welcher seine 3 jährige Lehrzeit beendet hat, sucht Stellung zur weit. Ausbildung. Zukunften erbittet

Molkerei Aneitingen, Post Schöppenstedt. 3628

Tüchtiger, flotter Milchverkäufer,
30 Jahre, 5 Jahre im Fach, im Umgang mit Kundsch. bew., sucht zum 15. 9. Stellung als Milchverkäufer für Stadtverkaufswagen. Führersch. 3 b und gute Zeugnisse vorh., evtl. als Chauffeur. Mit Molkereiarbeiten vertr. Gefl. Angebote an **Mfr. Deutsch, Molkerei Hartha bei Waldheim in Sachsen.**

Strebsamer Molkereigehilfe,
22 Jahre alt, welcher mit allen Facharbeiten bestens vertraut ist u. gute Kenntnisse in der Camembertkäseerei besitzt, sucht z. 15. September Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. erbittet **Heinrich Rühle, Gr.-Döhren bei Liebenburg am Harz.**

Junger Gehilfe

mit prima Zeugnissen, 22 J. alt, wünscht sich zu verändern, am liebsten, wo Gelegenheit geboten, die Weichkäseerei zu erl. oder für Betr. und Kontor. Geg. gl. Werte Angebote unter Nr. 3705 an diese Zeitung erbeten.

Für tüchtigen, soliden **Gehilfen**

25 Jahre alt, mit allen Molkerei- und Käsearbeiten bestens bew., sehr empfehlenswert, suchen wir zu sofort od. später passende Stellung. Gefl. Offerten an (3669)

Molkerei-Genossensch. Grimmen in Vorpomm.

Fachkundige Dame,
geschäftstüchtig, sucht leitende Stellung in einem Butter- und Käse-Spezialgeschäft zum 1. Oktober od. später. Großstadt bevorzugt. Angebote unter Nr. 3712 an diese Zeitung.

Fleißige, ehrliche Meierin
sucht, gest. auf gute Zeugn., zu sof. od. spät. Dauerstellg. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangaben erb. (3549)

S. Baudach, Frankfurt a. Oder Buschmühlentweg 84 I.

Junger, tüchtiger

Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 15. Sept. Stellung, am liebsten, wo er sich in der Käseerei noch etwas ausbilden kann. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote sind zu richten an (3607)

Fritz Mahnte, Molkerei-Genossensch. Prißk., e. G. m. b. H. Prißk. (Pommern).

Suche für meinen Sohn achtbaren Eltern, 20 Jahre alt, Stelle als

Chauffeur,

Führerschein 2 u. 3 b, gel. Schlosser-Schweizer, sich. Fahrer und zuverl. in der Kundschäftsbedien. bew. Es wird auf eine Dauerstellung reflektiert. Offerten erbitten an **Joh. Freiny, Dortmund 12, Fritz Funkestr. 42. 359**

Für einen tüchtigen, durchaus selbständig arbeitenden

Gehilfen

firm in der Käseerei, sicheren Rechn. fache Stellung. (364)

Molkerei Optiem, Oldenburg.

Suche für meinen Sohn, 20 J. alt, der mit allen Facharbeiten vertraut ist, Stellung als

Gehilfe

in größerem Vollbetrieb oder wo er sich in der Käseerei weiter ausbilden kann. Gefl. Angebote erbeten an (344)

Molkerei und Milchuranstalt A. Bruhin, Z i n n o w i k.

Jg. Molkereigehilfe, 19 J. alt mit all. ins Fach schlag. Arb. best. vertr., j. z. 10. 9. od. einige Tag spät. Stellg. W. Angeb. erbittet **Herbert Lange, Molk. Oldenburg, Eversten i. D. 353**

Tücht., strebl. Gehilfe, 27 J. alt sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zu belieb. Antritt Stellg. Molkereischule mit Erfolg besucht. Freundl. Angebote erbittet **Wilhelm Helm, Stettin, Brangellstraße 3 I. 358**

Für einen tüchtigen, i. Molkereifach bestens bewanderten

Milchverkäufer,

welcher hier einundeinhalbes Jahr unseren Verkaufswagen gefahren hat, suchen wir zum 10. Septemb. evtl. früher oder später Stellg. als Molkereigehilfe oder Milchverkäufer. Offerten erbeten an (35)

Molkereigenoss. Steinheim in W. Telefon 154.

Selbständiger Molkerei- u. Käsefachmann, vertraut mit sämtl. neuzeitlichen Maschinen, Behälter der Kinder- und Flaschenmilch, perfekter Allgäuer Weichkäser, sucht 15. 9. Stellung, am liebsten in Käseerei, übernehme Garantie für sämtliche Weichkäse. Prima Zeug zur Verfügung. Angeb. erbittet **Chr. Mettel, Halle a. Saale, Freiimfelderstraße 8.**

Suche Stellung für **Behtling**, bereits ½ Jahr gelernt, 15 J. alt. Angebote erb. (36)

H. Fiebig, Zauer, Schloßstr. 1.

Wir suchen für tüchtigen, älteren

Gehilfen

zum baldigen Antritt geeign. Stellung. (37)

Molk.-Gen. Drenow-Zarben, e. m. b. H., Kr. Kolberg i. Pommern.

Erfahr. Weichkäse:

33 Jahre, mit kleiner Familie, firm in der Herstellung von Camembert, Frie, Frühstücksfäse, Quadrat, madur und Harzer, sucht zum 1. Dauerstellg. Kleine Wohnung nügt. Übernehme auch Verkaufsf. Kautions bis 1000 M. zur Verfügung. Angeb. unter 3585 an diese Zeitung.

Arbeitsfreudige, zuverlässige, ältere Meierin
sehr gut. Empfehlungen, die 8 Jahre auf einer Stelle den Molkereibetrieb geführt hat, und im Betriebe tätig war, im Kochen und in allen anderen Arbeiten sehr erfahren, sucht zum 1. Oktober dauerhafte Stellung in der Führung des Haushalts mit der Führung im Betriebe. Angebote, die Meierin bei Frau Dschlies, Hingenberg, Lange Reihe 15. (3571)

Wir suchen für unseren verheirateten, sehr fleißigen u. tüchtigen Obermeier, welchen oder Betriebsleiterposten. Ist seit vier Jahren in unserem Betriebe tätig und möchte sich veranlassen um vorwärts zu kommen. Eintritt kann sofort oder 1. 10. erfolgen. Angebote erbitten wir an Herrn Bruno Renner jr., in Fa. Meierei Wilmersdorf, Berliner Straße 40. (3099)

Molkereiverwalter, ev., stramme Erscheinung, in guter Genossenschaft, Mitteldeutschlands, möchte bis 30 Jahre alt, mit edler Erziehung und Sinn für geistliches Heim, zwecks möglichst baldiger Heirat lernen. Aufrichtige und zuverlässige Zuschriften mit Bild, Vermittlung von Verwandten, unter Nr. 3664 an diese Ztg. erbeten.

Fräulein od. Witwe
den 30. Jahren, nicht unvermögend, findet sofort Wirkungsbereich in frauenlosen Haushalt. Bei event. Zuneigung wäre Heirat nicht erwünscht. Nur ernstgemeine Angebote, welche ganz diskret behandelt werden, unter Nr. 3556 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.
In unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbemäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksaften nicht berücksichtigt. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Milchfuranstalt,
eingerichtet, mit Wohnung, gutem Viehbestand usw. kann von mittelkräftigem Fachmann erworben werden. Anzahlung 100,000 M. Näheres E. Grün, Stuttgart-Gaisberg, Wilhelmstraße 13. (3510)

Suche im rhein.-westf. Industriegebiet
Milch- u. Molkerei-Produkt.-Handlung
oder Milchgroßhandlung zu kaufen. Etwa 3-Zimmerwohnung muß vorhanden sein. 10.000.— Rmk. Anzahlung. Nur ganz reelle Objekte kommen in Frage. Offerten unter Nr. 3653 an diese Zeitung.

Suche als Selbstkäufer erstklassige Molkerei
mit mindestens 2000 Liter Wintermilch, Prov. Schlesien od. Sachsen vorzuziehen. Ausführliche Angebote unter Nr. 3636 an diese Zeitung.

Molkerei-Kauf oder Pacht

Milchquantum nicht unter 1000 Lt. Winter, am liebsten in einem Hofen oder an der Bahn günstig gelegen. Grobstadt gelegen. Versand u. Verarbeitung. 10.000.— Rmk. Anzahlung. Rent. und ganz reelle Erträge in Hessen, Rheinl., Westf. u. Hann. wollen bitte genaue Off. unter Nr. 3652 an diese Zeitung senden.

Suche für ernsthaften Käufer Molkerei
in Mitteldeutschl. Kempf, Magdeburg, Johannisberg 7 b. (3355)

Baner. Käsefahmann, verheiratet, sucht sich an einem realen Unternehmen mit 6—10 000 Mark tätig zu beteiligen, gute Beziehungen zum Allgäu. Wohnung erwünscht. Kapital muß sicher gestellt werden. Offerten unter S. M. 3690 durch diese Zeitung.

Suche rentable Molkerei
bei 5000 Mark Anzahlung zu kaufen. Offerten unter E. R. Nr. 3711 an diese Zeitung.

Suche mich mit 5 bis 8000.— M. still an ein. Molkerei zu beteiligen,
Bedingung ist stets liefern einer einwandfreien Schlagjahne f. mein Spezial-Geschäft i. Industriegebiet. Betreffende Molkerei muß mindest. durchschnittlich 4000 Liter Milch haben und in Stallfütterungsgeliegen. Ausführliche Angebote erbeten unter Molkereiprodukte 3682 an diese Zeitung.

Milchgeschäft,
wo ca. 3000 Mt. Anzahl. genügen, von Milchhändler z. kaufen gesucht. Angeb. unt. Nr. 3687 an d. Zeitg. Rheinland u. Westfalen bevorzugt.

Anderen Unternehmens halber verkaufe ich m. seit ca. 10 Jahr. betriebenes

Milchgeschäft
mit Molk.-Einrichtg. Umsatz tägl. ca. 500—600 Liter Vollmilch. Hoh. Reinverdienst. Für jungen Anfänger gut geeignet. 4—6000 M. erforderlich. (Rheinland). Anfrag. erbeten unter 3402 an diese Ztg.

Selbstkäufer sucht reelle Molkerei
mit genügend Wintermilch, guten Gebäuden und Wohnung, bei einer Anzahlung von Rmk. 6—8000.— Gegend gleich, jedoch Post u. Bahn-nähe Bedingung, sofort zu kaufen. Eilofferten unter Nr. 3566 durch d. Zeitung.

Verbandmolkerei
nahe einer Stadt von ca. 50 000 Einwohnern in Holstein, soll weg. Ueberlastung verkauft oder verpachtet werden. Tägliche Anlieferung und Versand ca. 1000 Liter. Nur Käufer resp. Pächter welche über ein Barkapital von 5—6000 Rmk. verfügen, wollen schnellstens nach hier kommen. (3562) Alfred Wenner, Diplomingenieur, Rendsburg, Alte Kieler Landstr. 14

Suche Betriebserweiterungshalb. zu sofort ein Darlehen von 1000—1500 Rmk.
gegen Butter oder Quarglieferung. Provinz Hannover. Größ. Betr. Offerten unter „Streng reell“ 3723 an diese Zeitung erbeten.

Kauf-Gesuche.

Suche tabell. stehenden Querrohrkessel,
ca. 15 qm. Heizfläche, 8 Atm., zu kaufen. (3597) R. Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Vakuum-Apparat
zum Sterilisieren v. Flaschenmilch, gebraucht, jedoch gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote mit Pr. unter Nr. 3452 an diese Zeitung.

Suche einen Doppelröhrenkühler,
für Wasser u. Verdampfungskühl., für Ammoniak, beide 1500 Liter stündliche Leistung, zu kaufen. Nordhäuser Molkerei. Sch.

Kaufe neue oder tadellos erhaltene

Käsewanne
mit Aluminiumeinfaß, 0,80 x 1,50 Meter. Angebote mit Preis. (3703) Molkerei Neubamm.

Kauf-Angebote.

Lieferauto

(Wdler 7/15 PS.), mit Personenkarosserie, fahrbereit, 10 Zentner Tragkraft, guter Käufer und Bergsteiger, gegen Lieferung von 50 Ztr. Sauermilchquarg abzugeben. Lieferzeit 8—10 Wochen. Näheres unter „Auto“ 3670 an diese Ztg. erbeten.

Zirka 1000
Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Sof. ab Lager Lieferb.

- gebraucht: —
- 1 Milchbassin, 800 Liter,
 - 1 Milchbassin, 1000 Liter,
 - 1 Milchbassin, 2250 Liter,
 - 1 Milchvorwärmer mit Unterfeuerung, 200 Liter,
 - 1 dto., 400 Liter,
 - 1 dto., 500 Liter,
 - 1 Hand-Alfa-Separator, stbl. Leist. 300 Liter,
 - 1 Alfa-Separator, stbl. Leistung 600 Liter für Handbetrieb,
 - 1 Alfa-Separator für Kraftbetrieb, 600 Liter stündl. Leistung,
 - 1 Westfalia, 1000 Liter mit Vorgelege,
 - 1 Alfa, 750 Liter mit direktem Antrieb,
 - 2 Alfa, 1000 Lt. m. direkt. Antrieb,
 - 2 Alfa, 2000 Lt. m. direkt. Antrieb,
 - 1 Westfalia, 2000 Lt. m. dir. Antr.,
 - 1 stehend. Dampfentwinder, 1,5 qm.,
 - 1 dto., 3,5 qm.,
 - 1 Rundkühler, 800 Liter,
 - 1 dto., 1000 Liter,
 - 1 dto., 1400 Liter,
 - 1 älter. Milchvorwärmer, 1400 Lt.,
 - 1 dto., 2000 Liter,
 - 1 neuerer Milchvorwärmer mit ob. Antrieb, 2000 Liter,
 - 1 Althornischer Butterfertiger, 250 bis 300 Liter Inhalt,
 - 1 Butterknetter, 60 cm. Durchmesser für Handbetrieb,
 - 3 Butterknetter, 80 cm. Durchmesser für Kraftbetrieb,
 - 1 Butterknetter, 150 cm. Durchmesser, für Kraftbetrieb,
 - 2 Drehfolbenpumpen, 1500 Liter,
 - 1 Rädermilchpumpe, 2000, 3000, 4000 Liter,
 - 1 Sturzbuttersaß, 50 Lit. Verbütt.,
 - 1 dto., 70 Liter Verbutterung,
 - 1 Holsteiner Butterfässer in all. Gr.,
 - 1 Wasserpumpe, 6000 Liter,
 - 2 Dampfpeisepumpen,
 - 1 Handpeisepumpen in allen Größ.,
 - 1 Dampfmaschine, 12 PS.,
 - 1 Benzolmotor, 3 1/2 PS.,
 - 1 Käsewanne, Alum., 1400 Liter,
 - 1 Quargpresse,
 - 1 Quargmühle,
 - 1 Butterformtisch,
 - 1 Buttermischmaschine,

- neu: —
- 1 Langrohrmilchkühler, 1500 Liter,
 - 1 dto., 1000 Liter,
 - 1 dto., 800 Liter,
 - 1 Westfalia, dir. Antrieb, 1500 Lt.,
 - 1 Westfalia, für Hand- und Kraftbetrieb, 600 Liter,
 - 1 Rahmpasteur, 300 Liter,
 - 1 Milchvorwärmer, 1000 Liter,
 - 1 Milchbassin, 1000 Liter,
 - 1 Käsewanne m. dir. Unterfeuerung,
 - 1 Butterfaß a 1 Zentner,
 - 3 Quargmühlen, Gr. 1 m. Granit,
 - 3 Quargmühlen, Größe 2,
 - 2 Quargmühlen, Größe 3,
 - 950 Käsehorden,
 - 3 Quargtröge aus Rotbuche,
 - Alle Käsejungen,
 - Butterformtische,
 - Alle Geräte für Milchverkaufsgeschäfte.

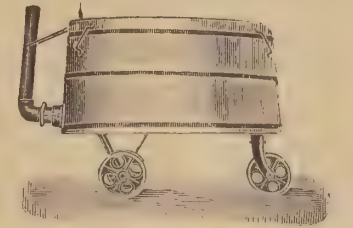
Herm. J. Jordan,
Molkereimaschinenfabrik,
Magdeburg, Kölnstraße 5.
2 Minuten vom Hauptbahnhof,
neben der Hauptfeuerwache.

Ein

Separator Alfa

1000 Liter Leistung sowie 1 lieg. Dampfzerzeuger, 5,5 qm., preiswert zu verkaufen. Gebraucht aber noch sehr gut erhalten. Anfragen erb. Central-Molkerei Liegnitz, Grünstraße 3. 3474

Zeit- und futtersparende Schweinefütterwagen



liefern (3079)
J. J. Nipp, Hasede b. Hildesheim

Quarg-Mühlen

und
Quargpressen
in jeder Größe baut
Ernst Bider,
Eldagsen in Hannover. (1528)

Käsefäßen
als Spezialität, jedes Quantum, liefert in Garnituren und genagelt, mit Firmendruck und Schutzmarke Paul Sievers, Ristenfabrik, Dampfringe. Fernruf: Nr. 49.



Pappscheiben jeder Art. Käsefab., Butterfarbe, Seiltücher, Käsetücher, Milchtransportkannen.
Herm. Th. Jordan, Molk.-Geräte, Charlottenburg, Kantstr. 106, II. Telefon: Wilhelm 2662.

Buttertonnen

— wie neu —
gut verböttlicht, m. passenden Ded. Stüd 0,80 M ab hier. (3630)
Paul Lindner, Halle a. S., Buttergroßhandlung.

Erste Bedingung bei Stellungs-
gesuchen sind saubere Zeugnisabschriften. Anfertigung schnell u. billig. Kuhl, Hannover, Breitestr. 29, II.

Zu verkaufen eine komplette, in allen Teilen sehr gut erhaltene

Alfa-Zentrifuge

mit Schneckenantrieb, 2500 Liter stündliche Leistung, zum Preise von 300.— Mark. (3698)
W. Röver, Wadersloh in Westf. Molkerei.

Wer beseitigt Dampfkesselschäden?

wie Risse in den Flammenrohren oder Kesselwänden, treibt Beulen auf kaltem Wege aus, evtl. über Nacht, schneidet schadhafte Stüden aus den Kesselwänden aus und schweißt solche unter Garant. wieder ein? Alle diese Schäden beseitigt in denkbar kürzester Zeit bei saub. Ausführung i. konkurrenzloser Fertigkeit das Schweißwerk (3697)

Wilh. Otto, Inh. Robert Otto, Mülhausen in Th., Ammerstraße 89. Telefon 383.

Lieferwagen (Dug).

8,9/24 PS., fahrbereit, billig, evtl. gegen Lieferung von Käse abzugeben. Ahlert, Minden, Hermannstraße 36. Fernruf 1741.

Milchtransportkannen
und
alle übrigen Molkereigeräte
Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hoch-
glanz-fettverzinnter Ausführung
liefert zu äußerst günstig. Preisen
Paul Dahlbüding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Hestung, liefert
billig (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

Wuba
(gefeßtlich gefügt)
ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.
Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Abfließen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostkoll 2,50 M., Ztr. 40.— M.
Zoi. Bagel sen., Drispentebdt Nr. 59
Boit u. Bahnstation Hildesheim.

Pa. Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M., Wurzeln 1.— M.
pa. Plass.-Besen, eingezog
1.—, 1,25 M., gep. 1,25, 1,50 M.
P. G. Meseck, Vorfelde, Braunschweig.

Bahnversandschilder
Abschulke Kleinow 20 t. Empf. Knote Berlin.
in all. Ausfüh. Rmk. —15,
—25 pro Stck. Bei 100 Stck.
noch billig. Jedes Quantum
innerhalb 24 Std. Stations-
nummern rot und schwarz
ausgetuscht.
E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44a, Tel. Alexander 4589

Räsefabriken!
Besor Sie Ihren Bedarf an
Räsehürden und Lentwagen
decken, fordern Sie Offerte meiner
Fabrikate. Sie dürfen gewiß sein,
daß Sie erstklassige Ware bekommen
und sorgfältigst bedient werden.
Paul Wüsten vormals:
Gr. Grote
Gronau i. Hannover
Spezialfabrik für Käsehürden
und Lentwagen.

Gebr. 4 PS.
Dampfmaschine
(Bergeb.), da überzählig, billigt
zu verkaufen. Angaben unter Nr.
3299 durch diese Zeitung.

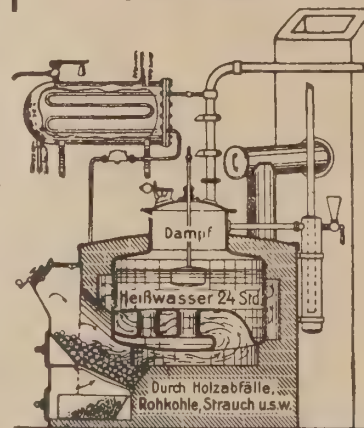
Soeben erschien:
**Lehrbuch der
Chemie u. Physiologie
der Milch**
für Human- und Veterinärmediziner, Nahrungsmittel-
chemiker, Land- und Milchwirte sowie Studierende
von Prof. Dr. W. Grimmer
2. Aufl. 326 S. mit 31 Abbildungen.
Preis 25.— Mk.
Buchhandl. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Milchkannen
staunend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte. (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Schimmelkulturen
für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäs-
Rotkulturen
flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäs usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Käsewanne,
Kupferbottiche, Erhiz. usw. verzinkt
an Ort und Stelle ohne Betriebs-
störung. Ausführung von nur erst-
klassigen Spezialisten unter bil-
ligster Berechnung. Postkarte ge-
nügt. (905)
Karl Alages, Hildesheim
— Triftstraße 14. —

Dampferzeuger
System Gotthardt & Kühne
50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa.

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)
Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Käsefisten
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habelst & Co., Kästenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verbottichert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Käse ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Pfg. (3388)
August Thiele, Böttcherstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

Etiketten
für alle
Käse-Sorten
liefern billigst
Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Gebr. Rundkühler,
ca. 1000 Liter Stbl., gut kühlend,
gegen Befähigung spottbillig zu
verkaufen. (3453)
Molkerei Sanitas, Elberfeld,
Weberstraße 48.

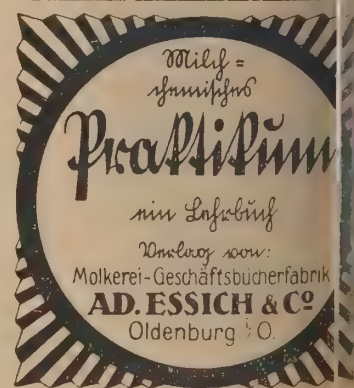
Harzkäsefisten
noch 2—3000 St. wöchentl. gegen
Schluß auch Teilquantum billigt
abzugeben, and. Größen a. Wunsch.
Kästenfabrik Oberlangenbielau,
Schl. (3437)

1500 Käsehorden
60 x 100 cm., mit pa. Glanzrohr
geflochten, preiswert, auch in fl.
Posten, abzugeben. (3660)
Wilh. Brader, Kästenfabrik,
Hildesheim
Fernsprecher 3503.

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.



20 Kästen
Camemb.-Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkauf.
durch Fa.
Ed. Jäschke & Co. in Ebersdorf
Kreis Habelschwerdt.



Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
 gegen Laufen und Waden
Käse = Reife
 erprobt. Schnellreif. - Mittel
Potrium
 gezeigl. gesch.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Riesenreklame. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käseab-Pulver, Kümmel,
 Horden, Schaufeln, Berga-
 ment - Cray - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg
 gegr. 1894
 Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.

Risten
 nagelt u. ungenag., in jed. belie-
 gen Menge, sowie Rohrhorden,
 Altwagen und Glanzrohe liefert
 ufend billigst (6605)
 Heinrich Gerlach, Eisenach.

Kr. - Butterschalen
 gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen.
 Alfred Dietrich, Böttcherer u. Fabrikant.
 Olpzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf
 von Fässern aller Art.

Milchpappscheiben
 liefert als
 Spezialität
 billigst
 Josef Stiefel.
 Lünen a. Lippe

Käseform - Zangen
 für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse
 fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt
 Maschinen-Fabrik
 A. Lübbers
 Langensalza.

Kümmel
 beste, großkörnige, dopp. gerei-
 nie Ware je Zentner Mk. 45,—
 Abnahme oder Vorkasse. Auf
 Wunsch Muster. (7982)
 Paul Kallisch, Apfelkadt.

AV. BRANTH
 GEGR. 1887
 HAMBURG 8.

Nur 30 Pfg. per qm
 kosten die echten Branth's Schutz-
 farben, denn sie reichen weiter
 und decken besser als gewöhnliche
 Farben, und die Anstriche sind
 laut mehrfacher Atteste nach
 13 und 14 Jahren noch wie neu!

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
schlüssigen Emailen

Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's
 Schutzfarben nur direkt von A. V. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Butterformtische
 für ein und zwei Formen,
 gewichtsgenau einstellbar,
 mit Hand- und Fußbetrieb,
 Tellertreter, Buttermisch-
 maschinen äußerst preiswert.
 Hermann Jordan,
 Molkerei-Maschinen-Fabrik
 Berlin S.O. 16,
 Michaelkirchstraße 21.

Holzspanschachteln
Harzerkäsekisten
 □-Käsekisten
Butterkisten
Flaschenkasten
 liefert
 als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.
 Peucker, Kr. Habelschwerdt

Qualitäts- Raucher

bevorzugen meinen orientalischen

Edel - Gold - Shag eine
 Leistung 1. Ranges Pfd. 4.— „
 Zigarrenabfall „ 0,80 „
 Virginia „ 1.— „
 Blatt-Grobchnitt „ 1,25 „
 Blatt-Krüßschnitt 1,50 u. 1,25 „

Edel - Tabak
 feinsten blumiger Blättertabak
 in Grob-, Mittel- u. Krüßschnitt
 Pfd. 2,50 „
 Gold-Krüß-Shag Pfd. 3 „

Zigaretten-Tabak
 Holländer Shag Pfd. 1,50 „
 Hamburger Shag „ 2,— „
 Masti-Shag „ 2,75 „
 Seeadler „ 3,50 „
 Steens Erfolg „ 6,— „

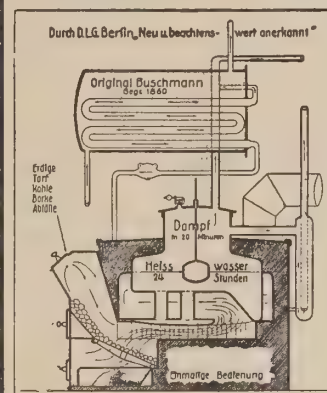
Schwarzer Krauser
 Niederland Pfd. 1,50 „
 Hamburger „ 2,— „

Dänisch. Kavtabak
 Große Schleife — 12 „

Tabakmuster sowie Preisliste
 kostenlos!

Tabak-Versandhaus
Max Steen, Kisdorf
 Ulzburg in Holstein.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes bei
 wenigstens 1/8 Brennstoff-
 ersparnis gegenüber motorisch
 angetriebenen Maschinen
 Preisangebote und Vertreter-
 besuch kostenlos. Günstigste
 Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
 Lommatzsch Sa., E.
 Älteste Spezial-Fabrik.

Hanfördel,
 2- und 3-fach,
 Mark 2,25 je Kilogramm.
 Versand unter Nachnahme.
 Verpackung frei.
 Bindfadenhaus M. Rahm,
 Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

30 Jahre sofort lieferbar., extra stark
Milchfannen
 Stedbedelt., 20 Liter, 10.50 Gm.
 Bügelverschl., 20 Lit., 11.90 Gm.
 extra schwer, 20 Liter, 12.50 Gm.
 Charnierbedelt., alle Größen sofort.
 Milchfannen gestanzt v. 1 Lit.an.

Erhardt Harting
 Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
 liefert sämtliche Bahnversandschälder

beste, lesbare Messingschilder
 Stück 20—30 Pfg., gestanzt. Bitte
 deutliche Bestellangabe. Lieferzeit
 1—2 Tage. Vollmilk-Namen- und
 Nummerchilder von 0,05 Gm. an.
 Milchbassins, prima Käsewannen
 Butterkneten - Milchmaschinen, günst.
 Milchmehmer. Handmilchfannen,
 Butterformtische, genaues Gewicht
 Wagenfannen — Milchflaschen
 best. Käseab-, Käse- u. Butterfarbe.
 Füllappar., Flaschenk., Milchflasch.
 Milchfüllapparate.
 Molk.-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin 14.
 Stallschreiberstraße nur 8 A.
 Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Eine gut erhaltene schwefelsäure
Cismaschine,
 6000 Kalorien (noch im Betriebe zu
 besichtigen) sowie 1 Rahmreifer,
 400 Liter Inhalt, fast neu, billig
 zu verkaufen. Offerten erbittet
 H. Holtorf, 3625
 Molkerei Stadt Rehburg.

Eilfrachtbriefe
Frachtbriefe
 mit Firma, Signum u. amtlichen
 Reichsbahnstempel
 (in ganz Deutschland gültig)
 liefert sehr preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei
 Hildesheim

Empfehle den Molkereien zur Mast
pa. hannoversche
Ferkel
 von 25—70 Pfund, aus Verden-
 Hoher Gebieten. Schnellwüchsig,
 beste Qualität. Lieferung jeden
 Postens, jedoch nicht unter 25 Stk.
 Brief-Offerten auf Anfrage (1851)
Wilhelm Dahle
 Schweine - Versandgeschäft
 Verden (Aller) Prov. Hannover.

Butter, Käse, Quarg.

Hellbleibende, goldg., speckige
Sandkäse
 Reines Milchprodukt. Preisliste
 einfordern. 3491
 Janfer & Bolzan,
 Harzer und Mainzer Käsefabrik,
 Harz in Hann.
 Gute Vertreter bezw. Kassen-Groß-
 geßucht.

Größerer Posten guter
Standquarg,
 trodene Ware, wird größ. Quant.
 verlangt und bitte um bemusterte
 Ang. unter Nr. 3489 durch d. Jtg.
 Prima fernige
Süßrahmbutter
 10 Mark über Berlin, habe abzug.
 Molkerei Blatten (Eifel).

Für Köln am Rhein
 die
Vertretung
 einer leistungsfähigen
Käsefabrik
 zu übernehmen gesucht. Langj. ein-
 geführt, prima Referenzen. Offert.
 unter Nr. 3658 an d. Jtg. erbeten.

Säugische Molkereien!
 Wer liefert täglich prima
Schlagahne,
 32 Prozent, nach Annaberg i. G.
 gegen wöchentl. Abrechnung. An-
 gebote mit Preis erbeten unter Nr.
 3673 an diese Zeitung.

Eine größere Molkerei unweit
 Magdeburgs hat vom 1. Septbr.
 wöchentlich 4 bis 6 Faß guten ein-
 wandfreien

Quarg
 an Dauerabnehmer das ganze Jahr
 abzugeben. Offerten mit Preis an-
 gabe unter M. N. 3699 durch diese
 Zeitung.

Quarg
 metallfrei u. trocken, jed. Post. kauf.
 Sothmann & Co., G. m. b. H.
 Hamburg, Düppelstraße 20.

Quarg

jedes Quantum, jedoch buttermilch- und metallfrei für dauernd gesucht, prompte Abrechnung sofort nach Eingang.

Gehilfe für Quargkäseerei gesucht. Molkerei und Käseerei Großhagen.

M. Herz. 3675
Telephon 1386 Zeitz.

Westfälische Molkerei hat noch täglich 2-300 Liter prima

Schlagsahne

abzugeben. Dieses Quantum kann auch in den knappsten Zeiten geliefert werden. Anfragen erbeten unter M. B. 3683 an diese Ztg.

Spezial-Sahne-Versandmolkerei sucht für tägliche Abnahme von 3 bis 400 Liter gleichmäßiger

Schlagsahne

Abnehmer i. Bremen od. Hamburg. Anfragen unter M. M. 3684 an d. Zeitung.

Habe wöchentlich ca. 25 Zentner

Sauermilchquarg

abzugeben. Angebote mit Preis ab hier erbeten (3685)
Central-Meierei Oldenburg in H.

Gebe noch regelmäßig einige To. feinste (3680)

Molkereibutter

ab. Offerten an
Schlau, Molkerei Leutbach
bei Milbau in Schl.

Prima Goldleisten

gibt noch für Berlin und Vororte ab (3679)

H. Grünberg, Berlin-Weihensee,
Falkenberger Straße 44.

Mehrere Zentner

Allg. Stangenkäse,

mager, 20-40 proz., sow. 40 proz.

Romadur

und mageren

Backsteinkümmel-Käse

nur prima Qualitätsware, wöchentlich gegen Barzahlung zu kaufen gesucht. Referenzen stehen zur Verfügung. Angebote mit Preisen an

Molkerei und Käseerei

Nieder-Lissingen, Bez. Cassel.

Ein oder mehrere Tg. hochfeine

Meiereibutter

zu höchsten Preisen laufend bei sof. Kasse von Meierei gesucht. (3676)

Herm. Fiedler,

Butter engros, endetail,
Altona, Gr. Johannisstraße 87.

Welche Käseerei kann m. wöchentlich etliche tausend prima

Blauschimmelfäse

(ca. 70 Gramm) liefern? Bemust. Angebote mit Preis. (3672)
H. Hempel, Butter- u. Käsegroßhdl.
Magdeburg-M., Nikolaisstr. 3.

Wer liefert regelmäßig

Quadrat-**Kümmelfäse**

oder sonstige für Marktverkauf pass. Portionskäse? Offerten erbeten an Molkerei Wonnees, Oberfranken.

Suche zur wöchentlich. Lieferung mehrere Tonnen frischen, guten

Quarg

u. bitte um Angebote. Zahle keine Phantasiepreise. (3726)

Gustav Peine, Ditleben,

Bezirk Magdeburg,
Käsefabrik. Begr. 1878.

Gute Landbutter,

frische Ware, in Tonnen von 50 u. 100 Pfund, pro Pfund 1,30 M ab hier verendet per Nachnahme.
Otto Grenz, Stallupönen, Ostpr.

Vollmilch, Schlag-
fahne u. Speisequarg
hat abzugeben (3720)
Molkerei Gerderath
bei Erkelenz, Bez. Aachen.

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Pless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

60 Ztr. Standquarg

im Juni ds. Js. eingestampft, metallfrei, schneeweiße, gesunde Ware, infolge Einstellung der Käseerei gegen Höchstgebot abzugeben. Abnahme und Bezahlung in bar in der Fabrik. Angebote unter 3543 an diese Ztg.

Sauermilchquarg

trockene, metallfreie Ware kauen lautend
jeden Posten gegen sofortige Kasse

Margarinefabrik Albo,

Berlin N. 113, Zelterstr. 42-45.

Station: Güterbahnhof Weißensee b. Berlin.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2,

Hellvogelstr.
20

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Tilsit. Volfettkäse

kauft gegen Kasse und erbittet Preisofferten.

(3589)

Julius Berwin, Königsberg i. Pr.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4502.

Habe wöchentl. regelm. 3 Tonnen
guten (3613)

Quarg

abzugeben. Nur zahlungsfähige
Kunden wollen sich melden mit
Preisangebot.

Molkerei Wegeleben.

Offertiere:

H. Harzer in Pergament, in Rollen zu 10 Stück

H. Harzer - Käse

H. Stangen - Käse

H. Faustkäse in Pergament

H. □ - Käse in Pergament

zu dem äußersten Tagespreise.

Kaufe laufend (7707)

Quarg

Wilhelm Leidenroth

Käseerei Köhler a. Harz.

Speisequarg

wöchentlich mehrere Tonnen sofort
gesucht. (3728)

Max Schubert,

Leipzig, Wurzenstraße 15.

Telefon 60 968.

Wöchentlich 6-8 Zentner feinste

Molkereibutter

an nur solch. Abnehmer abzugeben.
Probetonne p. Nachn. od. Vorkasse
zu Berliner Höchstnotiz. Gefl. An-
gebote erbittet (3693)

Molkerei Osterholz-Scharmbed,

Bez. Bremen. 3693

Ferner 6 Tg. Molkereibutter,
14 Tage alt, zu 1.57.

Ba. Standquarg

Wir haben noch ca. 50 Zentner
prima Standquarg v. Juni mit 4
Prozent gesalzen, per Kasse abzug.
Kulwidi & Klingenberg,
Hagenow. i. M., Hagenstraße 8.

Schlagsahne,

seit vielen Jahren als Spezialität,

Sahneschichtkäse

täglich frisch,

Magercamembert

offert (645)
Molkerei Stederdorf bei Peine.

Vertreter gesucht.

Quadratkäse.

Bin dauernd Abnehmer für p.
Ware, eventl. vom Salztisch, b.
pompter Kasse u. bitte um Anstel.
Stadtmolkerei Nedermünde.

Thüringer Spitzkäse,

80 Stück, Riste 2,60 Mark, jede
Quantum lieferbar. Nachnahme
Probefindung nicht unter 5 Riste
Hugo Knoll, Käseerei, Gera-Thür.
Margaretengasse 6 c.

Molkerei der Neuzeit, nahe d.
Industriegebiet, hat tägl. 2000 u.

dauererhitzte Mild

abzugeben, am liebsten Dortmund
und Umgegend. Kannen u. Sicher-
heit müssen gestellt werden. O.
unter Nr. 3588 an diese Zeitung.

Eine größere norddeutsche Mol-
gut eingerichtet, hat noch eini-
hundert Liter

**Schlagsahne und
Kaffeesahne**

abzugeben. Für tadellose Qualität
und gute Ankunft wird garantirt.
Anfragen erbeten unter B. K. 9
3565 an diese Zeitung.

Quarg

metallfreie Ware, nicht überäu-
kauft

Sangerhäuser Käsefabrik

Hans Schmid,

Sangerhausen am Harz.

Heutige Abrechnung 30-32.

Für täglich ca. 500-1000 Liter

Vollmilch

suchen wir zahlungsfähigen M.
Molkerei Mantinghausen,
Station Geleke i. Westf.

Vor wie nach liefere ich zu je-
der Jahreszeit eine einwandfreie

Schlagsahne

welche sich gut aufschlägt, nicht
zusammenfällt u. auch keine Flüssig-
keit absetzt, ferner stets durch G.
lüftung einen reinen Geschmack.
Anfragen unter Norddeutsch.
Nr. 3533 an diese Zeitung erbeten.

Suchen noch wöchentlich 10
15 Tg.

Sauermilchquarg

buttermilch- u. metallfrei u. zu
26-28 Mk. Desgleichen 4-5
mildgesalzene

Butter.

Gefl. Offerten erbittet
Dortmunder Käsefabrik,
Liboristr. 14.

1000-2000 Liter gute haltbare

Vollmilch

sofort auf Jahresabschluss
Köln gesucht. Zuschriften unter
3492 an diese Zeitung.

Quarg

eisen- und buttermilchfrei, 15
Zentner wöchentlich abzugeben
Dauerabnehmer.

Molkerei Antum, Bez. Dsnia

Haben laufend etl. Tonnen

Käse- u. Speisequarg
abzugeben. An Unbekannte p.
Sicherheit oder Nachnahme.

Milchzentrale Hofheim, Unterf.

Schlagsahne,

haltbar, garantiert 30 proz.,
Quantum, sucht für Dauerabn.

E. Hoffmann, Sahne-Bertri.
Berlin NW. 21, Wictestr.

Schlagsahne

in Kannen und Stahlflaschen
bester Schlagfähigkeit liefert

Molkerei Antum, Bez. Dsnia

ff. Trocken-Quarg
Mager- und Vollmilch
Camembert

regelmäßig an zahlungsfähige
Abnehmer abzugeben. Vertrete
sucht. Offerten unter Nr. 361 an
diese Zeitung.

Suche zur regelmäßigen Lieferung wöchentlich 1—2 Zentner pa.

Molkereibutter

in ½ Pfundstücken, sowie einige Tonnen guten

Quarg

Gefl. Angebote unter Nr. 3235 an diese Zeitung.

Täglich ca. 80 Liter

prima Schlagjahne

in Käufers Kannen, Nr. 12,— unt. Berliner Butternotiz bahnfrei hier, abzugeben. (3466)

Wefermarsch-Molkerei Liebenau in Hannover.

Leistungsfähige, bayerische Camembert-Käseerei hat noch regelm. größere Mengen

Camembert

in 6/6, Halbmond und 125 Gramm-Stücken, mit 40 Prozent Fettgehalt, in nur erstklassiger Qualität und feiner Aufmachung abzugeben und sucht solvente Dauerabnehmer bei billigsten Preisen. Auch werden n. gute Vertreter gesucht. Es wollen sich nur zahlungsfähige, solide Dauerabnehmer melden. Gefl. Offert. unter „Erstklassige Camembert“ Nr. 3467 an diese Zeitung.

Wir suchen

Sauermilchquarg

bei den höchsten Tagespreisen bei prompter Zahlung.

Molkereien, die mit ihren Abn. bzgl. der Qualität Differenzen od. sonstige Schwierigkeiten hatten, w. ihre Adresse senden unter M. S. Nr. 3434 an diese Zeitung.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Suche Dauerlieferanten

prima Steinbuscher, vollf., Tilsiter Voll- und Halbfettkäse.

robustlieferung erwünscht. Prima
Differenzen. 3436

Verlagshandlung Joh. Gallenbeck,
Berlin D. 27,
Schillingstraße 23.

fehlerhaften Quarg,

metallhaltig oder übersäuert,
ich Standquarg kauft gegen Kasse
E. Aug. Mann, Hildesheim.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern zu erst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Übernehme den Verkauf von

Molkereibutter

in liebsten in ½ Pfd.-Stücken, für
den Platz Breslau, provisorisch.
Eigene Ausfuhrer vorhanden. Suche
f. feste Rechnung vorläufig 8—10
Zentner

Speisequarg.

gebote erbeten unter Nr. 3475
an diese Zeitung.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Wapmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. —: Telegr.-Adr.: Butterkruse

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324.

Dresden-N. 6.

Fernruf 28324.

Joh. Emil Monette, Rind

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2875, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein
soeben in 7. Auflage erschienenes, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches
sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten
eignet. Preis 25 \mathcal{L} , 25 Stück 4,25 \mathcal{M} , 50 Stück 7,50 \mathcal{M} , 100 Stück 12,50 \mathcal{M} .
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert
65 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich 100
Stettin/Lübeck. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsinki, Finnland.

Wöchentlich noch einige Tonnen
trock., einwandfreien (3390)

Quarg

gegen sofortige Kasse zu kauf. gef.
Gebhard Mante, Käsefabrik
Berlin-Reinick., Gesellschaftstr. 4.

Sauermilchquarg,

prima dänische goldgelbe Ware,
liefert laufend waggonweise und
Stückgut. (2893)

Adolf Binge, Warnemünde.
Telefon 351.

10—15 Tonnen

Sauermilchquarg,

garantiert frisch, trocken, metall- u.
buttermilchfrei, jede Woche laufend
gegen sofort. Kasse (auch Vorkasse)
zu kaufen gesucht. Dauerlieferant.
aus Westfalen und Rheinland be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 3001
an diese Zeitung.

Molkerei, günstig gelegen zum
Industriebezirk, hat auf Abbruch
ab September noch 1000—1500 Lit.
pasteurisierte, tiefgefühlte

haltbare Vollmilch

an zahlungsfähigen Abnehmer ab-
zugeben. Offerten unter M. B.
2633 an diese Zeitung.

Für jeden laufenden Posten

Sauermilchquarg,

metall- und buttermilchfrei, trock.
einwandfreie Ware sind wir dau-
ernde Abnehmer. Für gute Ware
zahlen wir gute Preise. Prompte
Kassentregulierung. (1896)

Ködel & Co., Leipzig-Stötteritz,
Holzhäuser Straße 97.
Fernruf 63113.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse

Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Zur regelmäsig. Lieferung habe
noch wöchentl. einige Zentn. gute

Butter

in 50 und 100 Pfd.-Tonnen zu 160
Mark pr. Zentner geg. Nachnahme
abzugeben. (2338)

Emil Reh, Stallupönen.

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Voljan, Harz u. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Sauermilchquarg,

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, sucht regelmäßig wöchentl.
mit Preisangebot. (3156)

Robert Schinte, Gruna
b. Gajchütz, Bez. Leipzig.

Habe wöchentl. 5—6 To. allerf.

Butter

frei. Probetonnen an Unbekannte
unter Nachnahme. (3277)

M. gr. Darrelmann

Dampfmolkereien

Werke, Bezirk Oldenburg.

Quarg

trockene, einwandfreie Ware, sucht
zur regelmäßigen Lieferung (3252)
Richard Bührle, Käseerei
Bollmarode, Post Giesmarode.

Habe wöchentl. erstkl., goldgelbe
Thüringer Spitzkäse
abzugeben an zahlungsfähige Ab-
nehmer in 80 er Packung zu 3,20 \mathcal{M}
die Kiste. Probe u. Nachnahme.

Käsefabrik Gera-Zwögen.
J. Marquardt. 3476

Tilsiter,

½- und ¾fett, gibt preiswert ab
H. Lehman, Uedemünde.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentlich 6-8 Zentner zu kaufen gesucht. **Zahle höchste Tagespreise.** (1888)
August Gottschlich, Käseerei, Königs-Lutter.

Sauermilchquarg,

prima trocken und metallfrei, kauft ständig jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik, Rathenow.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. buttermilchfrei, zur regelmäßigen Liefer. gesucht. (2037)
Louis Töpfer, Käseerei, Leipzig-Rindenu.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)
APEL & CO.
 Käsefabrik
Breslau 2

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepackete von 25 Stück Inhalt an gegen Nachnahme. Ebenfalls geben wir noch

Schlagsahne

ab. (2493)
Central-Molkerei Pustleben a. S.

Prima

Sauermilchquarg,

trocken, metall- und buttermilchfrei, kauft jeden Posten. Kasse sofort nach Empfang. (2741)
Manete, Käsefabrik, Perleberg.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)
Gebr. Endemann
 Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Trockenen, einwandfr. (351)

Quarg

kauft gegen prompte Kasse.
Heinr. Willke, Käsefabrik, Harsum i. Hann.

Prima Schleswig-Holsteinische

Meiereibutter

kauft ab Meierei als Dauer-Abnehmer (5176)
B. Knoblauch, Hamburg 1
 Rorderstr. 141.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei Anauthain, Bezirk Leipzig, Station Anauthain.
 Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Molkereien können jedes Quantum prima (571)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin C. 54
 Weinmeisterstraße 14.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Sellert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377
 Tel.-Adr.: „Buttersellert“

suchen als kulant Abnehmer zum Bezuge von **Butter, Käse und Quarg**

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte Annenstraße Nr. 33 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr) werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Molkereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. - Tel.-Adr.: Wiesenbutter.



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blods

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben. Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.

Fernsprecher Nr. 65.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagsahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%.

Ia Romadurkäse, garantiert 20%.

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Julius Klockgeter,
 G. m. b. H., Oldenburg i. N.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (3788)

Molkereibutter.

Täglich frischen, süßen, streichfäh

Speisequarg

a Zentner 22,- M. hat laufent gegen Nachnahme abzugeben. **Central-Molkerei und Käsefabrik, Westerbe bei Duderstadt.**

Wir kauft jed. Posten pa. metall und buttermilchfreien (684)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an **Dresdener Käsefabrik**
Gegner & Co., G. m. b. H., Dresden-N. 6, Doppelstr. 44 b.
 Fernruf 28 324.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Han-a 7423

Telegramm-Adr. Kasein

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, zur regelmä. Liefer. gesucht. Es wollen sich nur sold Molkereien melden, welche wirklich ein gut. Produkt herstellen. (772)

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter, Fernruf 171.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen M. 12,-, in 1/2 Pfund Stücken 10 Prozent über Berlin Höchstnotierung hat abzugeben

Gust. Müller, Molkereibesitzer,

Magdeburg,

Jacobstr. 50. Telefon 874

Kaufe frischen, metall- u. buttermilchfreien

Sauermilchquarg.

Kasse nach Wunsch. Preisangebe erbittet (17)

Naumburger Käsefabrik

Naumburg a. Saale. Telefon 31

Quarg

zu höchsten Tagespreisen kauft dauernd jed. Posten **Niederösterreichische Käsefabrik**
 G. m. b. H. (1132)
 — Siegnitz —

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, laufend jedes Quantum (2)
Käsefabrik Carl Olsen,
Blm.-Reinholdendorf, Winterstr.

Sabe wöchentlich noch 8-10 je 100 Pfund, feinste gefalzene ungesalzene (3)

Butter

zur Berliner Höchstnotierung abgeben.

Moll. Bunde, Ostfriesland.

Prima einwandfreien

Sauermilchquarg

suche wöchentlich n. 10-12 Zentner Kasse nach Wunsch. (3)
E. Grille, Käsefabrik, Schöten, Thüringen.

Achtung!

Sabe wöchentlich 20 bis 25 prima trodenen

Quarg

abzugeben und bitte um Preisgebote. An unbekannte Firmen Kasse im voraus oder per Nachnahme unter Nr. 3158 durch Zeitung.

Weichkäseerei Hagenow i. M.
 Elisabethstraße
 sucht noch zahlungsfähige Abnehmer für wöchentlich einige 1000 Kästen (2476)

Pa. Sarzer-, Stang-, Goldleisten- und Bauernkäse.

Frischen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höchsten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 1524

Habe wöchentlich noch 2—4 Ztr. feinste, gefalzene oder ungefalzene Gutsbutter, 10 M unter Berliner Höchstnotiz ab hier inkl. Faß oder Verpad. p. Nachn. od. Vorkasse abzugeben. **Friedr. Neumann, Billfallen, Ostpreußen.** (2881)

100 Kist. Sarzerkäse, prima Ware, hat laufend an rech. Abnehmer, evtl. auch in kleineren Posten abzugeben. (3220)

Molkerei Jauernid, Station Görlitz in Schlefien.

Steinbuscher.

Wir suchen als regelmäßige Abnehmer Steinbuscher (a. Vollmilch hergestellt). Es kommt nur ein echtes, bewährtes Produkt in Frage **Hartmann & Raspehol,** Berlin-Steglitz, Mariendorferstr. 56

Frühstückskäse

(mageren Camembert) sow. Romadur, ca. 20 Prozent, in Pergament, Stanniol und Binde, gibt noch ab zum Tagespreis. (3104)

Molkerei Kiesel bei Bratel, Kreis Hörter.

Prima Limburger,

Pa. Steinbuscher,

— vollfett, 40 Prozent —

u 90 Pfennig ab hier liefert per Nachnahme (3396)

Molkerei Lutow, Kreis Uedermünde.

Habe täglich 100—150 Stück pa. Tafelbutter sow. 1000 Stück Frühstückskäse, Gervais u. Speisequarg abzugeben. (3365)

Molkerei Mitteldori, Post Ottersberg.

Gust. Fricke,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten einste Molk.-Butter

Suche zur regelmäßigen, dauernden Lieferung, frischen, einwandfr., trockenen (2112)

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.

J. Riemann, Käsefabrik, Slöben, Bez. Halle a. Saale.

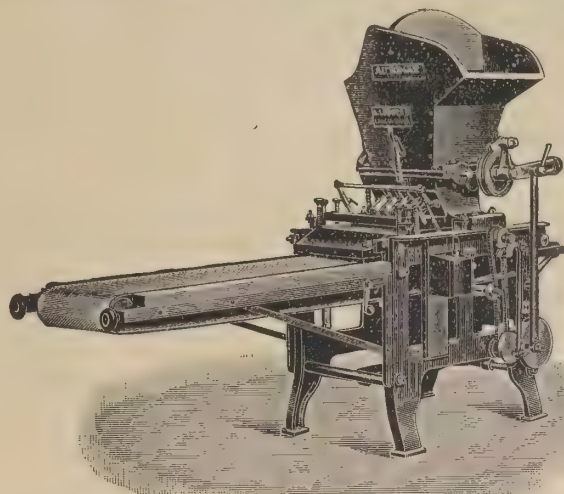
Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten Käse, Butter, Eier und anderen Lebensmitteln gegen Anzahlung. (1663)

Alfred Köhler, Hamburg 13, Lebensmittel-Großhandlung, Grindelberg 77.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

➔ „Automat Ausführung B.“ ➔

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor. Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.

Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Vorbildlich und führend

in der Erzeugung von niederrh. vollfetten

45 %

Gouda-,

Edamer-,

Brotform-Käse

sind

Verkaufsvereinigung niederrhein. Käseereien G. m. b. H.

Cleve (Niederrhein)

Unsere Erzeugnisse stehen unter ständiger Aufsicht der Käse-Kontrollstation der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Cleve.

Tüchtige, besteingeführte Platzvertreter gesucht.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkereibetriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse-Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband. Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe, 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
 Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen zusammen . . . 4.— Mk.
 Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S. mit 10 Abb. 2.50 Mk.
 Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden 121 S. 2.50 Mk.
 Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . . . 2.50 Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
 —, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
 Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
 Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m. 28 Abb. 1.50 Mk.
 Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24, 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 44 S. 2. Auflage 1922. 2.—
 Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1922. 2.— Mk.
 Kneuttinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Lamberger Art. 47 S. 1923 2.— Mk.
 Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921. 2.— Mk.
 Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. 1922. 2.— Mk.
 Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. —30 Mk.
 Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmenthaler Art mit einem Anhang Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1925. . . . 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)
 Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S. 1925. —40 Pfg.
 Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. 22 S. 1926 . . . 40 Pfg.
 Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.
 Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw. Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
 Lauerwald, Dr. Franz, Ueber Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle, 32 S. 1924 30 Pfg.
 Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch und Abtötung der Tuberkel-Bazillen. 39 S. 1925/26. 40 Pfg.
 Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
 Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 15 S. 1925. 40 Pfg.
 Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung. 7 S., 1911 20 Pfg.
 Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir, Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . . 40 Pfg.
 Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben. 12 S. 1926 30 Pfg.
 Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der Molkereigenossen. 24 S. 1920 . 30 Pfg.
 Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
 Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 1925 30 Pfg.
 Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
 Siedel, Kurt, Ueber das Ablaufen des Quargkäses. 4 S. 1924 20 Pfg.
 Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betrages in bar oder auf Kto. 37 beim Post-scheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfrei.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft laufend

Chr. Schäfer,
Käsefabrik,
Göttingen
Fernruf 3243.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigt. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken,
metall- und buttermilchfrei, kauft
laufend jedes Quantum u. erbitten
Angebote. (536)
Gebr. Danke, Saalfeld-Saale
Fernruf 346.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima

Thür. Stangenkäse

in Schotkisten abzugeben. Versand
an Unbekannte nur gegen Nachn.
Hamburgische Käsefabrik
Hamburg-Saale.
Telefon 389. 7656

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fri-
schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat - Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)
Großkäseerei Oppeln.

Butter, Eier u. Holländer Käse

Den waggon- u. stückgutweisen
Ankauf von holl. Butter u. Käse
direkt ab Molk. sowie Eier be-
sorgt prompt und bill. für solv.
Abnehmer

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821-1821.

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in Klein-
und größeren Posten zur regelmäh-
Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harlum
gegr. 1894.

Das Gebot der Stunde

ist die Einrichtung einer

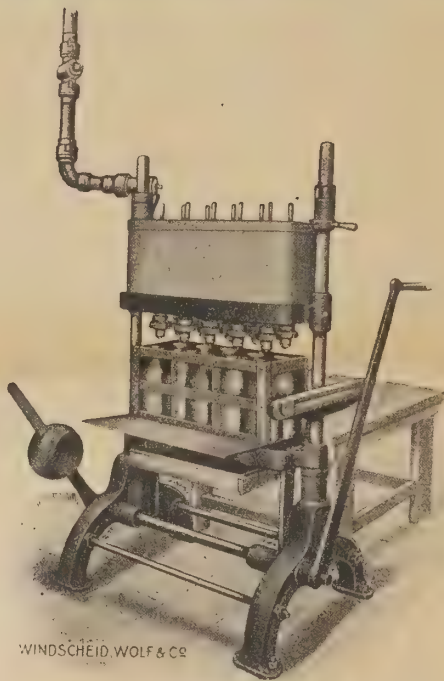
Flaschenmilch - Anlage!

**Wollen Sie nicht, daß andere
Ihnen zuvorkommen,**

dann holen Sie noch heute unser kostenloses
Angebot ein.

Wir liefern:

komplette Anlagen zur Herstellung von

Flaschenmilch und Yoghurt

WINDSCHEID WOLF & CO

**Füllmaschinen,
Verschleißmaschinen für
Aluminiumkappen
Kronenkorken, Pappscheiben,
Flaschenreinigungsanlagen
für Groß- und Kleinbetriebe.**

**Glas- und Stahlflaschen,
Flaschenkasten,
Aluminiumkappen, Kronen-
korken, Pappscheiben**

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

Krefeld

Tel.-Adr. Windwolf



Neue Linnerstr. 71

Telefon Nr. 20 234.

**Ich suche
Genossen-**

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901

Fernr. 2418

R. Besser

Buttergroßhandlung
seit 1872

Stettin

Haupteinfuhrhafen
von

**Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer**

Butter

Bitte Offerte einzuholen

Telegr.-Adr.: Erbesser

Telefon 1104 u. 1117.

Rudolf Henze, Harlum
Käsefabrik
Fernruf Amt Harlum 73.

Suche noch einige Dauerlieferanten
für trockenen, metall- und butte-
milchfreien (690)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.

Reinhard Karrah

Käsefabrik Fernspr. 11
Senftenberg - P.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft

Käseerei Bodensfelde.

3470

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transp.

lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft

Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin

Telefon: Stettin 2203.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

W. Sonntag
 Elberfeld, Blumenstraße
 Nr. 10
 Fernruf 4306
 Telegr.: Sonntag, Blumenst
Molkereiprodukte: Eier
 Vertretungen: Großhandel
 erbittet laufend Angebote

Käse Käse
 Kaufe jeden Post. Käse, welcher
 sich noch für Markt- und Hau-
 tierzwecke eignet. Angebote m.
 Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.
Käse Käse

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter
 und ohne Salz, desgleichen
 frische Eier und Käse
 trete vom Erzeuger. Prima Refe-
 renzen. Angeb. erb. (4727)
 B. Seele, Buttergroßhandlung
 Langen i. Sachsen. Gegr. 1892.

Friscen Quarg
 metallfrei, guten Käse
 kauft laufend. Kasse sofort.
 North Fischer, Käsefabrik,
 Nons bei Görlitz i. Schle.
 Fernruf Görlitz 1575.

Benötige wöchentl. 2-3 Tonnen
Sauermilchquarg
 prompter Kasse. (3634)
 Arthur Hohenfeld, Waldenburg
 in Schlesien. Fernruf 1145.

Sauermilchquarg
 frisch, trocken, metall- und butter-
 frei, sucht regelmäßig wöchentl.
 mit Preisangebot (3638)
 Bih. Doberenz, Bhl. Kieritzsch,
 Bez. Leipzig.

Hans Hansen
K i e l
 Sophienblatt 60
Käse-Import u. Großhandel
 Fernsprecher 164 u. 165
 Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Schlagjahne,
Kümmelstangen,
Korbkäse

ist dauernd ab (2248)
 Molkerei Könnern a. Saale,
 E. G.

frische Sauermilchquarg
 sowie prima

gelbe Quadrat-Käse
 ab zu billigsten Tagespreisen.
 Louis Davidsohn, Weichkäseerei,
 Hagenow in M. 2475

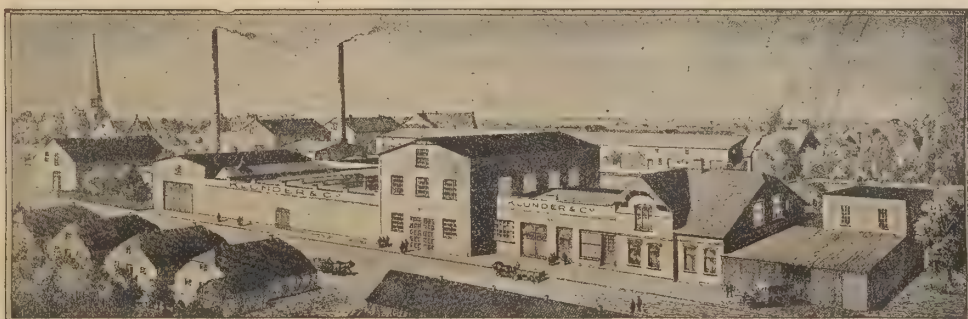
schür. Stangenkäse
und Harzkäse

entur prima goldgelber und halt-
 bar Ware laufend in größeren
 Mengen gegen sofortige Kasse. An-
 gebote unter A. F. 2343 an d. Ztg.

MEYERS LEXIKON
150 Millionen Wörter - 4 Bände neuaufgelegt
Das unentbehrliche, nie versagende
Nachschlagewerk in 12 Bänden
7. völlig neu bearbeitete Auflage.
 Über 160000 Stichwörter, 5000 Abbildungen, Karten und Pläne im Text,
 610 Bildertafeln (96 farbig), 140 Kartenbeilagen, 40 Stadtpläne, 200 Text- und
 statistische Übersichten, künstlerische, dauerhafte Halblederbände, Band I, II, IV
 (je 30 M.) und III (33 M.) sind sofort lieferbar gegen Monatszahlungen von **nur 5 M.**
 pro Band ohne jeden Zuschlag, die weiteren Bände ebenso in Abständen von 5 bis 6 Monaten
 zum Tagespreis (voraussichtlich nicht über 30 M.). Bestellen Sie jetzt: denn
das bandweise Erscheinen erleichtert wesentlich die Anschaffung!
Buchhandlung Karl Block, Berlin SW 68, Kochstraße 9
Postcheckkonto 207 49
Bestellschein Ich bestelle bei der Buchhandlung Karl Block, Berlin SW 68,
 Kochstr. 9, lt. Anzeige in Molk.-Ztg. Hildesb. MEYERS LEXIKON
 in 12 Bänden, Band I, II, IV (je 30 M.) und III (33 M.) sind sofort lieferbar, die weiteren Bände jeweils nach
 Erscheinen zum Tagespreis - gegen bar - gegen Monatszahlungen von 5 M. pro Band. Der ganze Betrag
 - die erste Rate - folgt anbel - ist nachzunehmen. (Nichtgewünschtes gefl. streichen!) Erfüllungsort Berlin.
 Ort u. Datum: Name u. Stand:

Wir sind Abnehmer von jedem Quantum einwandfreien, metallfreien, trockenen, nicht übersäuerten

Sauermilchquarg
gegen sofortige Kasse.
Wöhler & Laackmann, Käsefabrik, Freyburg a. Unstr.
 Telefon Nr. 182.



Preisliste für Wiederverkäufer vom 15. August 1926. Wir liefern
per Nachnahme, Verpackung frei ab Nortorf nur in Bahnsendungen.

- Eigene Fabrikate**, hergestellt aus bester Rohware.
Echter Nortorfer Kugelmilch, Marke „Wunderbar“, rote runde Kugeln, gewachst,
 in Edamer Form, je 4 1/2 Pfd. in Originaltüten und auch neutraler Pack., 9 Stück im Karton per Pfd. 36 Pfg.
Tafelmilch in Brotform je 4 1/2 Pfd., rot gefärbt und gewachst, 8 Stück in Kisten per Pfd. 36 Pfg.
Holstenmilch, ein schnittiger Käse nach Tilsit. Form, Broden 9 Pfd., 1/2 Rolle 6 Stück
 1/2 Rolle 12 Stück per Pfd. 36 Pfg.
Kümmelmilch, in Tilsiterform mit Kümmel, nach Nordschleswiger Art, Broden 9 Pfd.
 in 1/2 und ganzen Rollen per Pfd. 36 Pfg.
Margarine- 1/4 Fettkäse „Echter Klünder“ ohne Rinde 9 Pfd. Würfel in Stanniol
 und Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.90
Deutscher Steppenmilch, 1/4 Fettkäse ohne Rinde in Stanniol und Karton 9 Pfd.
 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.90
Frühstücksmilch, 1/4 fett, kleine 1/2 Pfd.-Stücke in Stanniol, 18 Stück in 9 Pfd. Karton
 4 Karton im Gestell per Karton Mk. 5.60
Würfelmilch, 1/4 Fettkäse ohne Rinde 1 Pfd. Würfel in Stanniol 9 Würfel im Karton
 4 Karton im Gestell per Karton Mk. 4.90
Konsummilch, Tilsiter Form, 1/4 fett, 9 Pfd. in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck.; 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 46 Pfg.
Perle von Holstein, halbfett, Tilsiter Form in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck.; 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 56 Pfg.
Holsteiner Vollfettmilch, Tilsit. Form i. Goldstanniol, 1/2 Rolle 6 Stck.; 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 82 Pfg.

Holsteinische Käsefabrik Klünder & Co., Nortorf i. H.
 Gegründet 1908. 1000 qm Betriebsräume. Tägliche Produktion ca. 4000 Pfd. Käse.
 Erste Vertreter an guten Plätzen gegen gute Provision gesucht.

Butter
 ungesalzene, abfallende kauft jedes
 Quantum bei prompter Kasse (8601)
 Ludwig Will
 Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
 Arnstorf, Nd.-Bayern.
 Bemerkte Preisangeb. erwünscht.

Suche Dauerlieferanten für
 laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
 bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Flebig
 Butter- u. Käsegroßhandl.
 Berlin O., Blumenstraße 98.

Trockenquarg,
Standquarg
 kaufen (3639)
 S. Priem & Co., Würzburg.

Tilsiter Magerkäse
 sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuß
 sowie Labquarg kauft
Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.
 Telefon 147 Dampfkaesefabr. u. Großhldg.
 Eigener Kühlwaggon.
 Sendungen erbeten an meinem Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit
 die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome
 in feinstem Mehrfarbenbrud zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vor-
 standsmittglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit
 liefert innerhalb 3-6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-
 Druckerei Hildesheim.

Glasemaillierter Stahl



Doppelwandiges, innen emailliertes Gefäß, verwendbar als Dauererhitzer, Sammelbehälter und Reifer.

das vielbewährte Material für

Milchwirtschaftliche Maschinen aller Art

wie Annahme-Gefäße, Sammelbehälter, Dauererhitzer, Rahmreifer etc.

Groß-Gefäße für den Transport von Milch in Lastwagen u. Eisenbahnwaggons

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rotkulturen

lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten der D. L. G. Ausstellung Breslau 1906 mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Alle Molkerei-Drucksachen:

Abrechnungskarten, Abrechnungszettel, Aufklebeadressen, Briefumschläge, Briefbogen, Butteroffertkarten und Butteroffertbriefe, Eilfrachtbriefe, Geschäftskarten, Kistenkarten, Koll-Anhänger, Milchgeldzettel, Milchversandscheine, Milchkontobücher, gelbe Paketkarten, braune Paketkarten und Nachnahmekarten mit Zahlkarte sowie Postanweisung, Postkarten (neues Weltformat), Quittungen, Rechnungen (verschiedene Größen), Rechnungspostkarten, Stationszettel für Fracht- und Eilgut. Beste Ausführung, schreibfähige Papierqualitäten, billigste Preisstellung.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

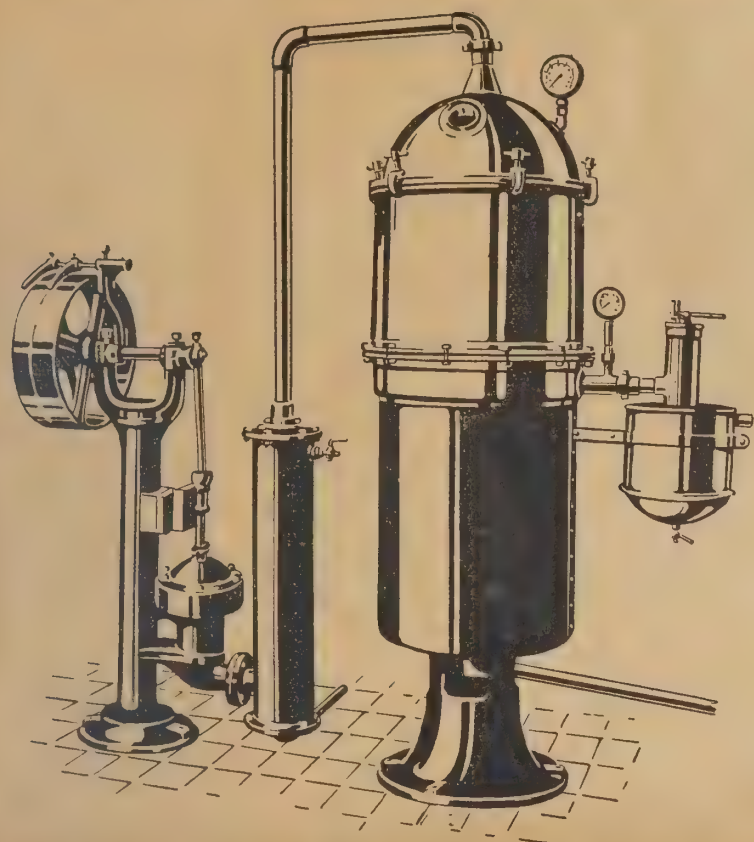
Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Die Rübenzeit naht!



Sichern Sie sich
rechtzeitig die Lieferung eines

„Optimus“ - Rahmentgasers

D. R. P.

um in der bevorstehenden Rübenzeit allen
Anforderungen an ein erstklassiges
Produkt gewachsen zu sein.

N. JEPSEN SOHN

Spezialfabrik für Dampf- und
Molkereimaschinenbau

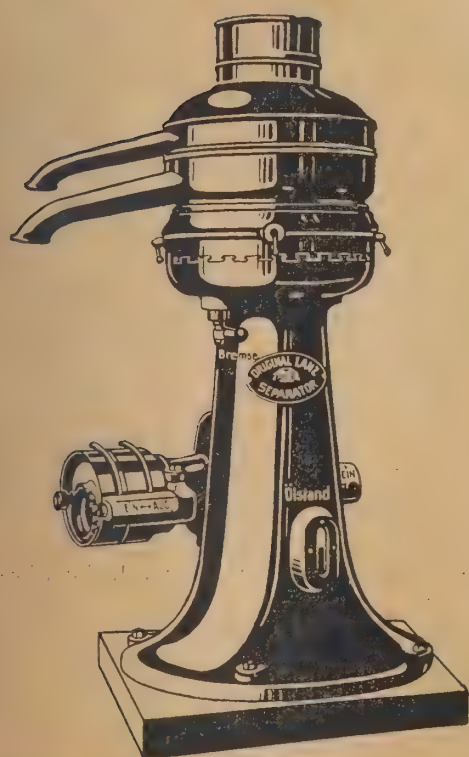
Hamburg FLENSBURG Berlin

Original-LANZ

Kugellager-Kraftzentrifugen

sind

in ihrer vorbildlichen Bauart immer noch
unerreicht!



Höchste Auszeichnung

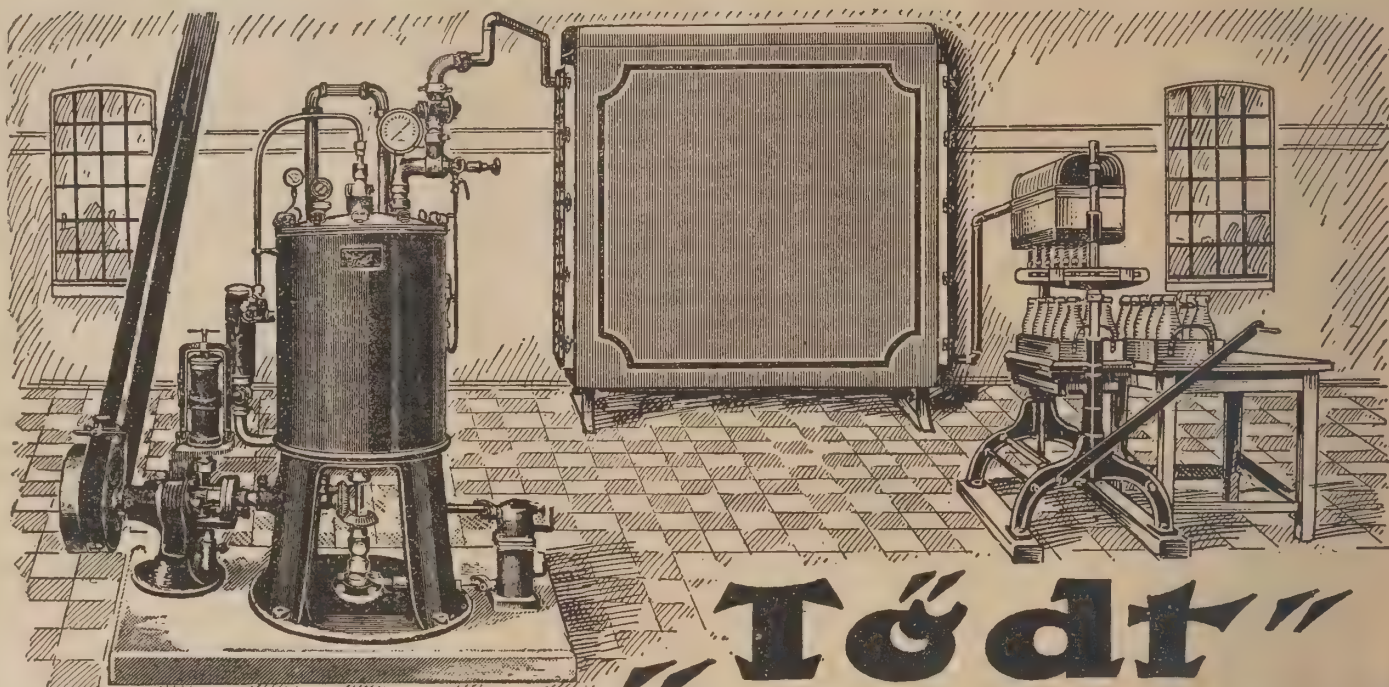
Silberne Denkmünze

der **D.L.G.** 1914-

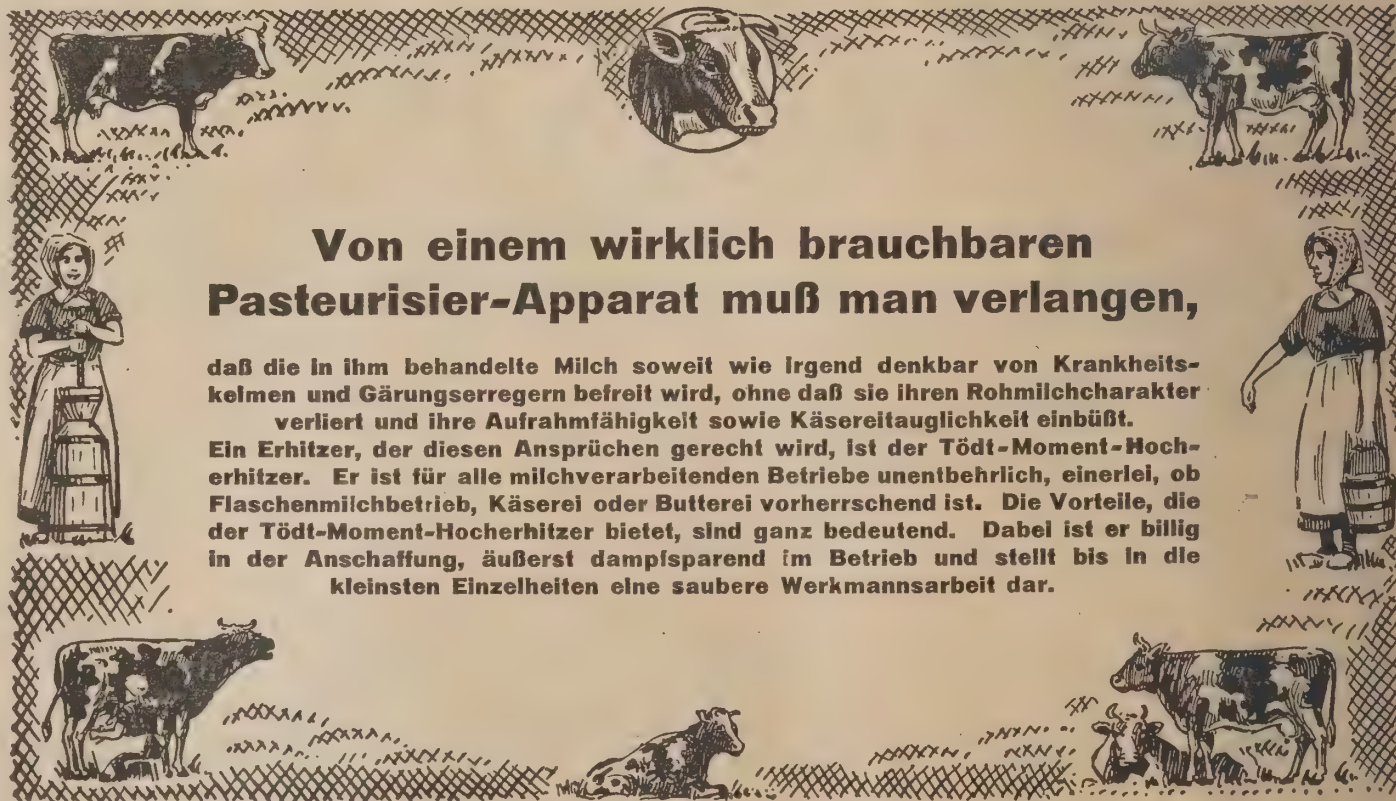
Schwarzwaldwerke Lanz K.-G., Mannheim

Durchdachte Konstruktion, vorbildliche Werkstattarbeit, erstklassiges Material

sichern dem
Tödt-Moment-Hocherhitzer die
wirtschaftliche Ueberlegenheit



„Tödt“ Moment-Hocherhitzer



**Von einem wirklich brauchbaren
Pasteurisirer-Apparat muß man verlangen,**

daß die in ihm behandelte Milch soweit wie irgend denkbar von Krankheits-
keimen und Gärungserregern befreit wird, ohne daß sie ihren Rohmilchcharakter
verliert und ihre Aufnahmefähigkeit sowie Käseereitauglichkeit einbüßt.

Ein Erhitzer, der diesen Ansprüchen gerecht wird, ist der Tödt-Moment-Hoch-
erhitzer. Er ist für alle milchverarbeitenden Betriebe unentbehrlich, einerlei, ob
Flaschenmilchbetrieb, Käserei oder Buttereirei vorherrschend ist. Die Vorteile, die
der Tödt-Moment-Hocherhitzer bietet, sind ganz bedeutend. Dabel ist er billig
in der Anschaffung, äußerst dampfsparend im Betrieb und stellt bis in die
kleinsten Einzelheiten eine saubere Werkmannsarbeit dar.

Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m.
b. H.
Kiel, Haus Germania

OCT 6 1926

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2436. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 103

Hildesheim, den 4. September 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 31. August.	167 M je Zentner.
	Donnerstag, 2. September	167 M je Zentner.
	Sonnabend, 4. September.	167 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 2. September	163 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 1. Sept.	Höchstpreis 171,— M, Durchschnitt 168,33 M.
Köln.	Dienstag, 31. August.	Höchstpreis 168 M je Zentner.
	Freitag, 3. Septbr.	Höchstpreis 168,— M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 1. Sept.	Höchstpreis 156—166 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 2. Septbr.	292 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 296 Kronen).
Reuwarden.	Freitag, 27. August.	Alte Notierung 174 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 175 Gulden. Butter-Auktionen 172 Gulden, 170 Gulden, 144 Gulden.

Berlin, 4. Sept. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 3. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qualität 1,68 M, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 2. Septbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter, 157—160 M. Tendenz: Marktlage normal.

Kempten, 1. Sept. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M. Tendenz: Größeres Angebot, ruhiger Markt.

Privat-Berichte.

Berlin, 2. Sept. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Die Lage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich in der Berichtswche kaum verändert. Die sonst mit dem Monatswechsel verbundene übliche Belebung ist diesmal leider ausgeblieben. Das Geschäft war kaum mittelmäßig. Die in der Vorwoche heruntergegangene Notierung ist bisher unverändert auf 1,67 M pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation geblieben. Die Kleinhandelspreise waren die gleichen, nämlich 1,60—2,— M für deutsche und bis 2,10 M für allerfeinste dänische Butter. Im Großhandel wurde mit 1,64—2,09 M pro Pfund notiert. Die Angebote aus dem Inland waren gut, aus dem Ausland stark. Das Schmalzgeschäft war trotz weichender Preise nicht besonders, die Nachfrage nach Margarine schwach.

Berlin, 2. Sept. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage zeigt auch in dem neuen Monat keine Besserung. Es bilden sich daher bei den unverändert großen Zufuhren Lager. Insbesondere zeigen die Einlieferungen aus dem Osten eine nennenswerte Zunahme, die nur mit großen Konzessionen unterzubringen ist und auf den Markt drückt. Die Zufuhren aus dem Norden, besonders Dänemark, zeigen ebenfalls noch keine Minderung, sodaß die dänischen Preise im Gegensatz zu früheren Jahren, statt zu steigen, jetzt fallen. Die Butterhändler müssen die Hoffnung auf angemessene Bewertung des Kühlhauses in diesem Jahr wohl endgültig fahren lassen. Kopenhagen ermäßigte seine Notierung heute um 4 Kronen per Doppelzentner und ist daher mit Preisermäßigungen in nächster Zeit in Berlin zu rechnen.

Hamburg, 2. Sept. Bericht von A. F. C. Fied. Infolge der außerordentlich ruhigen Marktlage gingen die Preise auf den deutschen Plätzen in der Vorwoche abermals nicht unerheblich zurück. Während Dänemark und Holland die Notierungen behaupten konnten. In der Berichtswche trat zwar keine sichtliche Besserung ein, immerhin aber genügte die nunmehr entstandene Differenz der dänischen Butter gegenüber, unser einheimisches Produkt ein wenig leichter abzulegen. Hinzu kam, daß die große Unsicherheit, die den Markt in Bezug auf weiter rückläufige Bewegung beherrschte, durch die günstigeren Berichte und unveränderten Preise

von Berlin restlos schwand, und allgemein eine etwas freundlichere Stimmung Platz griff. Das Inland war nach längerer Zeit wieder aufnahmefähiger und legte in dieser Woche recht zufriedenstellende Aufträge nach hier. Selbstverständlich waren höhere Preise nirgends erreichbar, aber es gelang doch wenigstens, die einwandfreien Sachen mühelos unterzubringen. Die Qualitäten wiesen durchweg eine Verbesserung auf, wenn dem Markt auch weiterhin noch immer genügend abweichende Marken zugeführt werden. — Der hiesige Plaktkonsum hat sich nach den ermäßigten Kleinhandelspreisen zweifellos gehoben. Der dieswöchige Bedarf war durchaus gut, selbst für billigere Qualitäten bestand bereits hier und da Interesse. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein konnte gestern das zugeführte unveränderte Quantum leicht zu teilweise etwas höheren Preisen unterbringen. Bezahlt wurde bis 166,90 M, für Markenbutter bis 171 M, im Durchschnitt 168,33 M gegen 167,09 M in der Vorwoche. Die hiesige Börsennotierung blieb mit 163 M unverändert. — Der dänische Handel ist noch immer einer wechselvollen Tendenz unterworfen. Nachdem sich die letzte Notierung behaupten konnte, trat in der Berichtswche eine abermalige Abschwächung ein, die wiederum eine Ermäßigung von 4 Kronen auf 292 Kronen nach sich zog. Während der Export nach England weiter zu wünschen übrig läßt, kaufte auch Deutschland aus naheliegenden Gründen in dieser Woche wesentlich weniger. Ob nunmehr endlich eine Erholung eintreten wird, muß erst der weitere Verlauf zeigen. Von den letzten frischen Ankünften sibirischer Butter konnte nur ein Teil verkauft werden, dagegen wurden aus den Kühlhausbeständen wieder zufriedenstellende Umsätze erzielt. Die Vorräte an sich sind in diesem Jahre recht minimal, auch werden bedeutende Eingänge kaum noch zu erwarten sein, sodaß sich in absehbarer Zeit doch noch eine Knappheit fühlbar machen könnte.

Hamburg, 1. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Den Erwartungen entsprechend wurde die letzte Hamburger Börsennotierung am letzten Donnerstag um 6 M ermäßigt; die Tendenz mußte als flau bezeichnet werden. Sowohl der Schlussmarkt der letzten Woche, wie auch der Beginn der neuen Woche bringt noch keine Anzeichen irgend einer Belebung. Nach wie vor steht der Handel einer Situation gegenüber, auf die er sich nicht eingerichtet hatte, nämlich auf eine wesentlich vergrößerte deutsche Produktion, die um so stärker wirkt, als die jetzige Witterung für den Weidegang als sehr fruchtbar bezeichnet werden muß; aber auch das Angebot aus Holland hat seine Dringlichkeit noch nicht eingebüßt, und solange der Zustand anhält, daß bedeutende und wichtige Gebiete Deutschlands von Holland aus unter Preisdruck gehalten werden, muß man die Lage nach wie vor mit recht skeptischen Augen betrachten. Bei der jetzigen Lage des Marktes scheint es kein anderes Behelfsmittel zu geben, als die Preise soweit herabzusetzen, daß neue Verbraucherschichten für den Artikel Butter gewonnen werden. Ob die letztwöchigen Ermäßigungen in dieser Beziehung bereits genügen, wird die weitere Entwicklung des dieswöchigen Marktes lehren. — Amerikanisches Schmalz: Im Laufe der Berichtswche haben die Forderungen bei unveränderter Nachfrage etwas angezogen, und sind solche heute ungefähr 1 Dollar höher als am Schluss der letzten Berichtswche. Es wird heute im Großhandel ca. 41 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 89 M per 50 Kg. — Dänisches Schmalz: Auch hierfür haben die Preise successive angezogen, und wird heute notiert für Blasen-schmalz ca. 93 M per 50 Kg., für Ristenschmalz ca. 85 M per 50 Kg. verzollt.

Leipzig, 2. Sept. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis u. Co. Die Unsicherheit auf dem Buttermarkt besteht nach wie vor. Dänemark hat die erwartete Ermäßigung seiner Notierung heute eintreten lassen, wird aber dadurch eine Belebung des Absatzes für dänische Butter nicht herbeiführen können. Durch solche kleine Notierungsrückgänge wird ein Abstrich an den Kleinhandelspreisen nicht ermöglicht, weshalb der Butterverbrauch nicht angeregt wird. Um eine nachträgliche Belebung des Absatzes zu erreichen, zeigten sich bis jetzt immer nur größere Notierungsrückgänge als wirksam. Die Schwerfälligkeit des Handels wird also vorläufig eine Veränderung nicht erfahren.

Breslau, 3. Septbr. Bericht der Firma Friß Baum u. Co. In die verlossene Woche fiel der Monatschluss gleichzeitig mit dem Monatsbeginn, ohne daß jedoch die Geschäftslage eine besondere Belebung erfahren hätte. Hieraus kann man also folgern, daß in der jetzigen Zeit die Butter einen gleichmäßigen Abnehmerkreis hat, und daß deshalb besondere Schwankungen bei der jetzigen Preislage kaum eintreten. Die billigeren Preise ziehen einen größeren Abnehmerkreis an, und wenn dann die Preise wieder ansteigen, so bleibt notwendigerweise eine Anzahl Käufer weg, weil sie aus den vielfach besprochenen Gründen einfach nicht in der Lage sind, mit dem Preis mitzulaufen. Es ist hier vielleicht ähn-

lich wie auf der Rennbahn, wo die schwächeren Elemente abfallen. Die Abnehmer verlangen eine erstklassige und haltbare Ware und hatte man häufig Mühe, diesen Anforderungen vollauf gerecht zu werden. — Schönes Wetter hat sonst stets den Milchkonsum angeregt. Ein überaus prachtvolles Sommerwetter verzeichnen wir in unserem Gebiet schon eine längere Zeit. Der Milchkonsum hat sich entgegen den früheren Beobachtungen diesmal aber kaum gehoben. Infolge des günstigen Wetters ist die zweite Heuernte überall gut hereingekommen. Auch die Aussichten für das Herbstfutter liegen z. Zt. recht günstig. Alle Anzeichen sind also dafür vorhanden, daß allgemein genommen die Produktionsverhältnisse für die nächsten Wochen nicht ungünstig liegen. Bleibt aber der Konsum weiter in den jetzigen Grenzen und bringen die Auslandsmärkte keine Änderung, dann dürften wir bestimmt keine Preiserhöhung erwarten, wenn sich nicht gar die Notwendigkeit einstellt, daß vielleicht noch eine Senkung eintreten muß. Die Verkaufspreise liegen hier zwischen 1,70 und 2,10 M.

Kopenhagen, 2. Septbr. Bericht der A. Rindom u. Restorff, Akt.-Ges. Der Markt für dänische Butter hat auch in dieser Woche sehr flau gelegen. Der Preis von England ging ca. 2 Sh. zurück, und die Aufträge gingen sehr langsam ein. Die Notierung wurde deshalb heute um 4 Kronen auf 292 Kronen ermäßigt. Der Markt für baltische und sibirische Butter hat sich auch flau gestaltet, da der Konsum bei weitem nicht Schritt mit der Produktion halten kann, weshalb viel Butter, besonders geringere Qualitäten, ins Kühlhaus wandern muß. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 3. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda 45 Proz. 2—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz., 1,75—1,90 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,25—1,35 M je Kg.

Berlin, 3. Sept. Das Käsegeschäft lag in der Berichtswoche noch ruhiger wie in der Woche zuvor. Neben den im letzten Bericht angegebenen Gründen, sind die zum Monatswechsel stets großen Anforderungen an die Käse der Konsumenten dafür entscheidend. Es wird allgemein aber mit einer Besserung gerechnet, die stets um diese Jahreszeit zu beobachten ist, und schließlich auch durch die verhältnismäßig niedrigen Käsepreise bedingt wird. Eine kleine Aufwärtsbewegung der Preise dürfte der gesunden Entwicklung des Geschäfts keinen Schaden bringen, eine zu große Steigerung würde aber sofort eine starke Konsumeinschränkung im Gefolge haben. Tilsiter Käse ist in guten Qualitäten weiter begehrt, die viele abweichende Ware, welche immer wieder an den Markt kommt, erschwert das Geschäft aber sehr. Die Preise für Holländer sind etwas ermäßigt, wodurch das Geschäft belebt ist. Schweizer Käse in pa. Qualität ist begehrt, abweichende Sorten sowie solcher bayerischen und finnischen Ursprungs sind wenig gefragt. Der Absatz in Sauermilchkäse will sich immer noch nicht bessern, eine Folge der hohen Preise. Die Nachfrage nach allen Limburger Arten ist gestiegen, obwohl eine kleine Erhöhung der Preise durchgeführt wurde. Guten Zuspruchs erfreuen sich noch immer die rindenlosen Käse. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 106—110, IIa 100—105, halbfett 50—60, holl. Gouda 45 Proz. 125—145, 40 Proz. 93—98, holl. Edamer 40 Proz. 98—103, 30 Proz. 88—93, 20 Proz. 77—80, holl. Brot-Edamer, 40 Proz. 98—103, echte Emmentaler 145—155, finnl. Emmentaler großgelocht 130—135, mittelgelocht 115 bis 120, bayer. Emmentaler 135—145, Limburger, bayer. 20 Proz. 65—69, Stangenkäse, bayer. 20 Proz. 65—69, Romadur 20 Proz. in Stann. u. Etik. 80—90, Steinbühler, vollfett 120—125, Harzer, je nach Qualität 50—60, Camembert vollfett, 350 Gr., für 1 Stück 1,25—1,30, 140 Gr. für 1 Stück 0,40—0,45, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160 bis 165, italien. „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, 6 teilig 90—105.

Breslau, 3. Septbr. Bericht der Firma Fritsch Baum u. Co. Die Nachfrage blieb in den Bahnen der Vorwoche. Man konnte aber wohl infolge des schönen Wetters eine bessere Nachfrage nach Schnittkäsen feststellen, zumal infolge der durch die Schweiz vorgenommenen starken Ermäßigung auch die Kleinhandelspreise dem Konsum entgegenkamen. Nach Weichkäse und Frühstückskäse war ebenfalls eine leidliche Nachfrage; schleppend dagegen ist das Geschäft in Harzerkäse, schlesische Quadrat- und Stangenkäse sind nur sehr wenig am Markt. Diese beiden Sorten werden, sofern wieder größere Produktion einsetzt, nur dann schlanken Absatz haben, wenn die Qualität wirklich erstklassig wird. Quarg. Die Antiefernungen scheinen etwas größer zu werden, was ja gleichlaufend mit der ganzen Produktionslage wäre. Man rechnet aber damit, daß die Produktion noch eine weitere Zunahme erfährt und ist wohl damit zu rechnen, daß in kurzer Zeit Angebot und Nachfrage sich die Wage halten, so daß wir auch in diesem Artikel wieder normale Verhältnisse bekommen. Der jetzige Zustand ist alles andere nur nicht normal.

Rempten, 1. Sept. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 45—48 M. Marktfrage: Meinungskäufe. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 90—110 Mark. Tendenz: ruhiger Markt.

Leeuwarden (Holland), 27. August. Bericht der Firma S. S. Sevensen u. Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 52—56 holländ. Gulden, 30 Proz. Käse mit 64—68 holländ. Gulden, 40 Proz. Käse mit 74 bis 82 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik excl. Provision.

Kaufbeuren, 2. Septbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 45—48 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Der Handel ist auf allen Märkten sehr ruhig gewesen bei kaum veränderten Preisen. In anbetracht der regelmäßig tosen Zufuhren erübrigt sich eine Preiserhöhung, zumal im Ausland die wirtschaftliche Lage noch recht schlecht ist. Prima vollfette Gouda konnten nichts destoweniger noch 50 fl. bedingen; im allgemeinen wurde aber mit 45—47 fl. abgegeben. Nordholländische Edamer hatten einen sehr ruhigen Markt bei 39—40 fl. Auch die friesischen Sorten finden zu den herrschenden Preisen noch Berücksichtigung, auf höhere Preise reagiert man aber schwach. 20 + Käse notieren 26—27 fl., 30 + 33 bis 34 fl. Möglicherweise können die Septemberkäse mehr Geld durchholen.

Milch.

Berlin, 3. Sept. Der Erzeugerpreis für Milch, wurde die Zeit vom 3. bis 9. September festgesetzt in:

Berlin: 19,5 S je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18,0 S je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17,0 S je Liter frei Verladestation;
Münster: 19,0 S franko Empfangstation ab 17. Aug.

Eier.

Berlin, 2. Sept. Bericht der amtlichen Notierungskommission den Eiergroßhandel. Preise in Pfg. je Stück. Große vollfrische, gepelte 13,5—14, frische über 55 Gr. 12—12,5, unter 55 Gr. 10,5, ausjort und schmuckige 8,5—9,5; Auslandseier: extra große 13,5—14, g 12,75—13, normale 10,25—11,5, kleine und schmuckige 9—9,5. Tendenz flau.

Köln, 3. Septbr. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11—12.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	1.	8432	85—81	80—78	Lebendgem.	ruhig
Bremen	1.	1483	80—73	70—62	"	gut
Breslau	1.	2622	85—81	80—75	"	mittel
Chemnitz	30.	2094	85—83	82—80	"	langsam
Danzig	31.	1106	85—83	82—80	"	mäßig be
Dortmund	30.	2612	82—80	79—76	"	langsam
Dresden	30.	2480	86—83	81—79	"	langsam
Düsseldorf	31.	1736	87—83	82—78	"	langsam
Elberfeld	30.	2098	84—82	81—80	"	lebhaft
Erfen	31.	3177	83—80	79—74	"	mittel
Frankfurt a. M.	30.	4415	85—82	80—78	"	langsam
Hamburg	3.	2935	83—82	79—70	"	ruhig
Hannover	1.	991	83—74	70—64	"	flott
Karlsruhe	30.	780	88—84	82—80	"	langsam
Köln	30.	4732	84—80	79—74	"	mittel
Leipzig	2.	1105	84—83	82—80	"	zieml. bel
Magdeburg	31.	3309	86—82	80—77	"	sehr lan
Mannheim	2.	39	84—83	82—80	"	langsam
München	3.	653	88—85	83—82	"	langsam
Nürnberg	31.	1920	90—86	—	"	"
Stettin	3.	410	85—84	82—78	"	ruhig
Stuttgart	2.	510	86—84	83—81	"	ruhig
Zwickau	30.	1129	85—80	78—74	"	mäßig be
						langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 3. Sept. Von Amerika kamen auf Grund überraschend hoher kanadischer Börsenschatungen recht flauere Depeschen, die sich auch in kräftigen Rückgang der Cifforderungen ausdrückten. Dementsprechend auch die inländischen Weizenanstellungen merklich niedriger bei mäßigem Angebot, während die Abwärtsbewegung für handelsrechtliche Lieferung hin den Erwartungen zurückblieb. Roggen ist vom Inland etwas reichlicher angeboten und etwas nachgiebiger. Es besteht Nachfrage nach der R. und seitens der Mühlen. Lieferung gab in den Preisen etwas nach. Hafer war Exportgeschäft und für gute Qualitäten nimmt auch der Inlandsbedarf zu. Die Preise änderten sich wenig. Gerste ist in mittleren Qualitäten eher schwächer. Weizen nachgiebig bei ruhigem Geschäft. Wichtige Frühmarktsnotierungen: Hafer, guter 203—214, mittlerer 194—202, Wintergerste 198—200, Sommergerste 238—246, Futterweizen 290—300, Platamais 190—192, kleiner Mais 218—220, Taubenerbisen 378—380, Widen 330—340, Roggenkleie 118—122, Weizenkleie 108—116. Weizen märk. 259—265, Sept. 280, Okt. 274,50, Dez. 273, Roggen märk. 202—204, Sept. 221,50, Okt. 222—222,50, Dezember 222,50, Sommergerste 197—200, Wintergerste 166—172, Hafer märk. 169—183, Mais (loft Berlin) 178—182, Weizenmehl 35,75—39,25, Roggenmehl 29—31, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11, Raps 315, Viktoriaerbisen 42—48, kleine Speiseerbisen, 33—35, Futtererbisen 24—28, Rapstuchen 14,20—14,40, Leinfuchen 19,20—19,50, Tordenschnitzel, 10,60—10,80, Sojafuchrot 20,—, Kartoffelflocken 20,25—20,75 Mark.

Bremen, 3. Sept. Weizen: Barusso (80 Kg.) verzollt 15, Hardwin 11 schwimmend 13,20, Redwinter 12,30; Roggen: Deutscher zollfrei 11, amerikan. II Sept.-Okt. 11; Gerste: Donau 8,70, amerik. Malzgerste 8, Hafer: La Plata 8,20, Kanada-Western II 9,50, Kanada-Western III 8, Kanada feeding 38 lb, II 8,50; Mais: La Plata 7,55, Donau-Galaxy 7, Tendenz: fest.

Magdeburg, 3. Sept. Weizen stetig, 13—13,10; Roggen stetig, 10 bis 10,60; Sommergerste still, 11—12,50; Wintergerste stetig, 9—9,5; Hafer stetig 9,70—10,—.

Hamburg, 3. Septbr. Cif-Notierungen in holl. Gulden, die 100 K Weizen: Manitoba I 16,85, do. II 16,55, do. III 16,25, do. IV 15, Hardwinter II 14—15, Barusso (73 Kg.) 15, Roggen: Western II 11, Mais: Plata 8,50; Gerste: Donau (60—61 Kg.) und russ. 10,—; Hafer: Plata I (51—52 Kg.) 8,45, Canada Western II 10,50, Canada feed 9,45; Leinfaat: Plata 18,50. — Weizenkleie die Tonne grobe 5 Pfund Sterling, 6 Schilling, Pollard-Plata 5 Pfund Sterling 5 Schilling, Baril 5 Pfund Sterling, 6 Schilling.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma Joh. Moritz Rump, W. Ges., Altena i. Westfl., Spezialfabrik für neuzeitliche Flaschenverschlüsse. Flaschenöffner beigelegt.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat August 1926.

Milch. Frischmilch. Die Nachfrage war an einzelnen heißen Tagen etwas stärker wie gewöhnlich, da manche Posten sauer angeliefert wurden und wie so oft bei heißem Wetter der Verbrauch ein stärkerer ist. Leider erstreckt sich dies immer nur auf einige Tage, da bei Eintritt kühleren und regnerischen Wetters die Zufuhren immer wieder den Bedarf übersteigen. Gegen Monatsende fanden Besprechungen statt, die den Preis um 1 Pfg. pro Liter erhöhten, so daß vom 1. September ab der Verkaufspreis ab Laden 31 Pfg., der Verkaufspreis frei Haus 33 Pfg. beträgt. Mit der allgemeinen Marktlage ist diese Erhöhung absolut nicht zu verknüpfen, da das Angebot gegen Monatsende größer war wie die Nachfrage.

In Schleswig und Ederförde ist im Berichtsmonat die Maul- und Klauenseuche ziemlich stark aufgetreten.

Kondensmilch. Das Angebot war sehr stark, die Nachfrage mäßig. Gegen Mitte des Monats wurde in Hamburg ein Posten Libby-Milch zu 22,50 M die Kiste versteigert. Schweiz. ungs. Kondensvollmilch 18/12, 9 Proz. Fett, 22 sfrs., Schweiz. evap. Kondensvollmilch 48/14 8 % Fett, 25 sfrs., Schweiz. gez. Kondensvollmilch 48/14, 9 Proz. Fett, 28 sfrs., deutsche evap. Kondensvollmilch 48/16, 24 M, deutsche gez. Kondensmagermilch 48/14 18 M, deutsche gez. Kondensvollmilch 48/14 30 M, finnische evap. Vollmilch 48/16 18 M. Holland meldet von England aus bessere Nachfrage für Magermilch. Magermilch 11,50 hfl. die Kiste, Vollmilch 20,— hfl. die Kiste.

Trockenmilch. Das Geschäft ist sehr still. Vollmilch Hatmaker —,80 hfl. das Kg., Magermilch —,35 hfl. das Kg.

Butter. Die Butterpreise konnten sich bei den billigen holländischen Notierungen nicht halten. Die großen Meinungstänze vor der Zollerhöhung waren verfehlt. Die Nachfrage war keineswegs gleichmäßig stark und daher mußten die deutschen Preise weichen. Berlin ging von 173 anfangs des Monats am 3. August auf 178 M, am 14. August auf 173 M, am 24. August auf 170 M, am 26. August auf 167 M der Zentner zurück. Mit der Dittmeße war in Königsberg am 22. 8. eine Butter- und Käsechau verbunden. Es war bemerkenswert, daß die ungeschälte Butter auf dieser Schau ganz besonders gut abgeknitten hatte.

Von mehreren Seiten, insbesondere auch von dem Verband der deutschen Butterfirmen, sowie auch von der Hauptlandwirtschaftskammer in Berlin wird eine Verbesserung und Umgestaltung der Butterprüfung angestrebt. Es soll leider öfters vorkommen, daß die Ausstellungsbutter nicht mit der regelmäßig gelieferten Handelsware übereinstimmt. Herr Konomierat Kaiser hat in einem Vortrag in Cassel am 19. 8. das dänische System der regelmäßigen und öfteren Prüfung ganzer Tonnen empfohlen. Auf jeden Fall muß ein Weg gesucht werden, die Inlandserzeugung zu verbessern und womöglich das Ausland zu übertreffen.

Käse. Schweiz. Das Angebot war außerordentlich dringend. Es fanden weitere Preisherabsetzungen statt, die das Geschäft wenigstens etwas belebten. Am 6. 8. wurden die Schachtelkäse auf 8 Unzen — 227 fr. netto herabgesetzt. 1/1 von sfrs. —,90—1,05 die Schachtel, 6/6 von sfrs. 1,10—1,25 die Schachtel. Die anderen Preise waren unverändert. Sa. Sommerware sfrs. 310 die 100 Kg., pa. Winterware sfrs. 280 die 100 Kg., nebst den üblichen Zu- und Abschlägen. 2. Sorte sfrs. 20—40 billiger.

Die Abnahmetermine für die Käse von den Sennereien sind festgesetzt: für Maikäse ab 25. August, für Junikäse ab 20. September, für Altkäse ab 20. Oktober, für Augustkäse ab 1. Dezember. Die Preise für die Käse, die die Union zahlt, sind folgende: Besten Export-Emmentaler Mai-Juli-Barre sfrs. 260,—, besten Export-Emmentaler August-Oktober-Barre sfrs. 236,—. Dazu kommen bis 12 sfrs. Qualitätszuschlag für Laibe von mindestens 65 Kilo. Kleinere Laibe und abfallende entsprechend billiger. Wie es gewöhnlich bei starker Erzeugung ist, findet eine sehr starke Auslese statt.

Holland: Der Absatz war wie gewöhnlich in der heißen Zeit ein guter. In Holland selbst wurde ein ruhiges Geschäft gemeldet. Die Preise fahren gegen den Vormonat allgemein eine Erhöhung von 4—6 hfl. 1 proz. 60—63 hfl., 30 proz. 73—76 hfl., 40 proz. 84—93 hfl., 45 proz. 115—130 hfl. für Mai-Gouda, 45 proz. 90—105 hfl. für jungen Gouda, rostkäse 84—90 hfl. für 100 Kilo.

Dänemark. Die Kopenhagener Notierung lautet: 45 proz. 140 s. 155 Dore, 30 proz. 95—105 Dore, 20 proz. 65—75 Dore, 10 proz. 45 bis 50 Dore das Kg.

Frankreich. Nach dem am 21. 8. in Kraft tretenden deutsch-französischen Handels-Protokoll wird der Zollsaß für Käse in Einzelabpackungen von 2½ und darunter von 40 auf 30 M die 100 Kilo für ein Kontingent von 100 000 Kilo ermäßigt. Die Anwendung wird von der Einbringung einer Kontingents-Bescheinigung abhängig gemacht. Zu welcher Zeit sind die französischen Frachten am 16. 8. bis 28 Prozent erhöht worden. Das Geschäft mit Frankreich war allgemein ein ruhiges. Es wurden angeboten:

Emmentaler aus Savoyen, der jedoch zum Preise von 1,30 M freizutragen keine Beachtung fand. Roquefort erhöhte seine Preise auf 1500 frs. die 100 Kg., Port du Salut 900 frs., Camembert 200—240 frs. die 10 Stück. Der starke Rückgang der französischen Valuta hat ein Steigen der Preise zur Folge und die Ausfuhrabgaben konnten das Geschäft nach Deutschland nicht wesentlich beleben.

Italien. Aus Italien wird weiter guter Absatz insbesondere für Parmesan nach Amerika gemeldet. Durch die warme Witterung war der Verbrauch in Weichkäse nicht sehr stark. Es notierte: Reggiano 2500 Lire die 100 Kg., Gorgonzola 1000 Lire für 100 Kg.

Finland. Durch das starke Angebot der Käse aus der Schweiz, die ebenfalls Finnland sehr dringend an und letzte seine Preise zurück. Es notierte: Großgelocht 21 Fmk. das Kg., mittelgelocht 18,— Fmk. das Kg., ein Dittmeßen. Der am 1. 8. in Kraft getretene Handelsvertrag hat den Käsezoll von 30,— M auf 20,— M die 100 Kg. herabgesetzt.

Österreich. Es wird allgemein über ein sehr ruhiges Geschäft gemeldet. Topfen —,80—1,20 Sch., Brinzen 3—3,40 Sch., Schwarzenberger 3,00—3,80 Sch. das Kg., Quargel 1,90—2,— Sch. für 60 Stück. Die dortigen Angebote für Sauermilchquarg stellen sich unverzollt auf über 30 s. pro Pfund.

Tschecho-Slowakei. Trappisten 16 d., Brinzen 10 d., Lipstauer 9 d., Schafkäse 10,5 d., Schafkäse 50 proz. 12 d., Arbeiterkäse 6 d. für das Kg. Der Absatz war sehr ruhig.

Deutschland. Der Absatz in Rundkäse war mäßig. Er hatte durch die Bezüge von der Schweiz zu leiden. Bei Weichkäsen blieb sofort bei den einsetzenden Preiserhöhungen das flotte Geschäft aus. Blod- und Schachtelkäse konnten von der warmen Witterung profitieren. Quargelkäse waren leider wie immer um diese Zeit noch vernachlässigt. Die Anlieferungen von Quargel waren klein und standen die gebotenen Preise oft in keinem Verhältnis zu den fertigen Käsen.

Allgäuer Schweizer 1,30—1,40 M p. Pfund, 40 proz. Romadur —,75 bis —,88 M, 20 proz. —,55 bis —,68 M, Stangentkäse —,48 bis —,63 M, Limburger —,45 bis —,60 M, Quadratkäse —,25 bis —,35 M, Weißbader 1—1,10 M, Münster —,95—1,30 M, Briefkäse 1—1,20 M, Tilsiter vollfett 1—1,10 M, halbfett —,45 bis —,60 M, Blodkäse Emmentaler 1,40—1,60 M, Schachtelkäse —,90—1,10 die Schachtel, Camembert 360 Gr. 6/6 1—1,30 M die Schachtel, 125 Gr. 30—40 s. die Schachtel, 100 Gr. 18—25 s. die Schachtel, Mainzer 50 Gr., 100 Stück 4,20—4,60 M, Bauernkäse, 8 Pfd., 60 Stück, Harzer 30 Gr., 60 Stück 1,10—1,60, Faustkäse 100 Gr., 50 Stück 3,50—4,— M, Sauermilchquarg 20—25 s. p. Pfd., Süßmilchquarg 14—22 Pfg. p. Pfd., Kasein 90 s. p. Pfund.

Eier. Durch die eingeleitete Preiserhöhung ließ der Verbrauch ganz merklich nach. Einwandfreie, ganz frische Qualität war gesucht und bezahlt. Galizier 8—10,5, Bulgaren 10—12,5, Steiern 10,5—12, Rumänen 10—12, Flandern 12—14, Holländer 13—15, Italiener 13—14, inländische 11—12 Pfg.

Ende August 1926.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Soeben erschienen:

Interessante Lektüre! Geschenkwerk allerersten Ranges!

Sehr lehrreich!

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung
ihrer maschinentechnisch. Hilfsmittel
von

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinen-
wesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungs-
anstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des
Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen
und Geräte in Kiel

275 S. mit vielen Abbildung. auf Kunstdruck
in 1/2 Lelnen gebunden. Preis 10 Mark.

Wer sich nicht mit dem, was er in seinem Betriebe sieht und
erfährt begnügt, sondern sich auch über andere milchwirtschaft-
lichen Verhältnisse unterrichten möchte, versäume nicht, dies in
fließendem Stil geschriebene und mit vorzüglichen Abbil-
dungen versehene hochaktuelle Werk zu lesen.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Wir suchen für unseren städtischen
Betrieb zu sofort einen tüchtigen,
fleißigen, äußerst zuverlässigen
Gehilfen
im Alter von 18—20 Jahren. Be-
dingung gute Handschrift und pa-
renntnisse in Herstellung von ff.
Tafelbutter, Speisequarg und Jog-
hurt. Gehalt bei nicht freier Stat.
und Kassen Mk. 165.00. Angebote
mit Zeugnisabschriften und Refer.
u. Stadtmolkerei 3517 an d. Ztg.

Tüchtiger Gehilfe

Suche zu sofortigem Eintritt ein.
tüchtigen Fachmann, d. in d. Koch-
und Weichkäse sowie in Buch-
führung bewandert ist. Anfangs-
gehalt 50—60 Schill. (Österreich.)
nebst freier Station. Reise wird n.
6 Monaten vergütet. (3674)

Gutmolkerei und Käseerei
Fischerhof in Werndorf
bei Graz, Steiermark.
Inhaber: J. Auer.

Wir suchen zum 15. September d. Js. einen jüngeren, zuverlässigen, sauberen (3807)

Gehilfen

d. an flottes Arbeiten gewöhnt ist. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr. sind zu richten an

**Oberheffische Milchzentrale
Dampfmolkerei
Nieder-Wöllstadt (Oberheffen).**

Für eine Genossenschaftsmeierei in Ostpreußen wird ein selbständ.

Tilsiter Käser

gesucht, der auch eine gute Butter herstellen kann und mit der Bedienung sämtlicher Molkereimaschinen durchaus vertraut ist. Es wollen sich nur Persönlichkeiten nicht unter 25 Jahre melden, welche ihre Zuverlässigkeit nachweis. können. Antritt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen sind beizufügen. Offerten unter Nr. 3802 an diese Zeitung.

Suche zum 15. September einen jungen

Gehilfen

der guten Romadur- und Quadratkäse herzustellen versteht als allein. **Central-Molkerei Cranzin,
Kreis Arnswalde, Neum.**

Wir suchen zum 16. September einen tüchtigen und unbedingt zuverlässigen

1. Buttermeier.

Es wollen sich nur allererste Kräfte melden. Angebote mit Zeugnisabschriften und kurzem Lebenslauf erbittet (3796)

**Molkereigenossenschaft Allenstein,
Ostpreußen.**

Jung., gewissenhafter, angehend.

Gehilfe

findet zu sofort im hiesigen Vollbetriebe für alle vorkommenden Arb. Aufnahme. Angebote mit Gehaltsforderungen ohne freie Kassen sind zu richten an (3823)

**Molkereigenossenschaft Schlawa,
N.-Schlesien.**

Wir suchen zum 15. 9. 26 einen älteren

Gehilfen

der Radfahren kann, und hauptsächlich Milch unterzucken muß, sich willig jeder anderen Arbeit eines Versandbetriebes unterzieht. Geh. monatlich 100 Rmk. nebst freier Station und Kassen. Offerten erb. **Dampfmolkerei Glöwen i. Marl.**

Suche sofort tüchtigen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

welcher vormittags den Milchverkaufswagen fährt. Guter Pferdepfleger. Keine Arbeit scheuend. Antritt baldigst. (3897)

Molkerei Neudamm, Neumark.

Für unsere neu errichtete Molkerei m. ausgebehnt. Flaschenversand suchen wir zum 1. Oktober einen geeigneten, kautionsfähigen, unverh.

ersten Molker.

Derselbe muß alle Erfahrungen, die eine Flaschenmilch verlangt, besitzen und dies durch Zeugnisse und Referenzen nachweisen. Kost und Wohnung wird nicht gewährt. Bewerbungen mit Gehaltsangaben, Kautionsfähigkeit, Referenzen u. Zeugnisabschriften bitten einzureichen. Nichtbeantwortung innerhalb 14 Tagen Ablehnung. (3850)

**Milchverwertungsstelle Wehrdigi,
e. G. m. b. H., Glauchau.**

Wegen Unglücks des jetzigen suche per sofort oder später einen fleißigen, sauberen

Gehilfen

f. Harzkäseerei, wels. sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger kann sich in der Branche ausbilden. Anfangsgehalt p. Monat 40 Mk. und freie Station. Sehr guter Tisch wird geführt. Zeugnisabschriften erbeten.

**Harzkäseerei Bodenwerder,
Kreis Hameln.** 3867

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen

Molk.-Verwalter

für große Molkerei in Polen (früh. Westpreußen). Derselbe muß bereits gleiche Posten in größeren Molkereien der Provinz Holstein oder Oldenburg mehrere Jahre mit Erfolg bekleidet haben. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind unter Nr. 3852 an diese Zeitung zu richten.

Butter-Import und Großhandlg. in Köln sucht jüngeren

Molkereigehilfen

welcher Erfahrung in der Bearbeitung und Pädetierung von Butter und Pflege von Käse hat. Angeb. mit Angabe bisheriger Tätigkeit u. Gehaltsansprüchen unter Nr. 3667 durch diese Zeitung.

Wir suchen zu sofort einen jüng., tüchtigen Gehilfen für alle vorkommenden Arbeiten eines Stadtbetr. Bedingung gute Kenntnisse i. Herstellung von Butter und Joghurt. Flotte Handschrift erwünscht. Gehalt bei nicht freier Station und Kassen Mk. 160.—. Angebote nur mit Zeugnisabschr. u. „Rheinland“ Nr. 3518 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 15. Septbr. für Betrieb und Kontor einen gut empfohlenen (3666)

Gehilfen

von 19—21 Jahren bei einem Anfangsgehalt von 55 Mk. pro Mon. und freien Kassen. Es wollen sich nur solide Leute melden, die an selbständig. Arbeiten gewöhnt sind, in Milcherland etwas Erfahrung haben und sichere und flotte Rechn. sind. Bei guter Leistung Dauerstellung. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an

**Dampfmolkerei Triptis,
e. G. m. b. H.,
Triptis in Thür.**

Wegen Abganges des jetzigen zur Molkereischule suche zum 15. Sept. einen jungen, tüchtigen, soliden

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Hilfeleistung b. Milchannahme und -Ausgabe muß mit übernommen werden. Gehalt 40—45 Mk. bei freier Station und Kassen. Offerten erbittet (3686)

**A. Wolf, Inspektor,
Udestedt, S.-W.**

Suche zum 15. Sept. einen tücht., selbständig arbeitenden

Gehilfen

nicht unter 25 Jahren. Gehalt Mk. 70.—. Bewerbungen an

P. Raabe,

Molkerei Bad Ziegenhals.

Suche zum 15. 9. einen älteren, ehrlichen

Gehilfen

der in der Käsefabrikation gut bewandert ist und auf peinf. Sauberkeit hält. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften erbittet (3686)

G. Braun,

Dampfmolkerei Ohlau.

Wir suchen zum 15. September oder früher einen erfahrenen jung.

Gehilfen.

Bitten um Zeugnisse und Lohnford. **Molkereigenossenschaft Harjesfeld
(Hannover).** 3700

Da angenommener Gehilfe ausgeblieben, suchen zum sofortigen Antritt evangel. (3692)

2. Gehilfen.

Angebote mit Gehaltsforder. erb. **Molkerei Hardegen
(Prov. Hannover).**

Wir suchen zum 15. Sept. einen soliden, ehrlichen und zuverlässigen

Gehilfen.

Anfangsgehalt Mk. 55.—. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet **Dampfmolkerei Hohenleina
Post Al.-Croftitz, Bezirk Halle.**

Wir suchen zum 15. September einen tüchtigen, gewandt. Gehilfen f. Buttere i. u. Annahme (Milchverland u. etw. Magerm.-Rückg), nachmittags Kontorarbeiten. Ang. mit Zeugnisabschr. sind zu richten an

Molkerei Horneburg.

eingetr. Gen. mit unbeschr. Haftpfll., **Horneburg, Niederelbe.**
Strecke Hamburg-Cuxhaven.

Suche für 15. September einen **ersten Gehilfen**

nicht unter 24 Jahren. Derselbe muß einem größeren Personal vorstehen können, äußerst zuverlässig, fleißig, ehrlich, solide und jeder fachmännischen Arbeit gewachsen sein. Es kommt nur eine 1. Kraft in Frage und sind Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. einwandfreien Empfehlungen zu richten an **Molkerei Pölzig in Thüringen
bei Gera.** 3862

Suche zu sofort einen jungen

Verkäufer

für mein Milch- und Käsegeschäft. Selbiger muß auch Auto fahren können. Angebote mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (3896)

**J. Hatje, Hamburg,
Hammersteindamm 8, pt.**

Lehrling,

Sohn achtbarer Eltern, gesund und kräftig, welcher das Molkereifach gründlich erlernen will, kann bald eintreten. (3629)

**M. Domte, Molkerei Aneitlingen,
Post Schöppenstedt.**

Nach Hamburg suche ich zu sofort oder später

junges Mädchen

für Haushalt und etwas Hilfe in der Molkerei. Gehalt neben freier Station und freien Kassen monatlich Mk. 30.—. Krbl. Zufahrt. an **J. Hatje, Hamburg 23,
Hammersteindamm 8, pt.**

Suche zum 15. September eine tüchtige (3526)

Meierin

für Betrieb und Haushalt nebst Familienanschluss.

**Podobusch,
Molkerei-Genossenschaft Jansenbed,
Post Ohrdorf i. Hann.**

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (3818)

Molkerei Milte.

Stelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (3817)

Molkereigenossensch. Lüdinghausen.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (3864)

Molkerei Mühenow. Lubitz.

Stellen-Gesuche.

Junger, kräftiger, strebsamer **Gehilfe**

25 Jahre alt, mit allen ins Fachschlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 15. 9. Stellung, wo Gelegenheit geboten wird, zur Erlernung der Käseerei. Oldenburg oder Ostfriesland bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote sind zu richten an den Molkereigehilfen **C. Struß, Emsen in Ostfriesland,
am Markt Nr. 1.** 3884

Kräftiger, solider Gehilfe, 17½ Jahre alt, mit Buttere i. Kessel und Maschinen wohl vertraut, sucht zum 15. September Stellung. Such. stellt auch guten Romadur u. Limburger her, ist im Milcherland bestens bewandert und macht auch sonstige Arbeiten. Werte Ang. erb. **Karl Feuerhals, Molkerei Bohra,
Kreis Marburg.** 3883

Tüchtiger

Molkerei- und Käsefachmann, 28 Jahre alt, sucht Stellung als Obermeister, Oberkäufer oder sonstigen Vertrauensposten. Angebote **W. Wolff, Berlin N. 31,
Ramelor Straße 38, Hof, II.**

Kräftiger strebsamer Gehilfe, 21 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. September oder 1. Oktober Stellung. Selbst ist mit Kessel, Maschinen, Rühranlage, sowie Herstellung von Limburger und Harzerkäse bestens vertraut. Angebote mit Gehaltsangaben erb. **Walter Dietrich, (3833)
Dampfmolkerei Zerbst (Anhalt).**

Junger, kräftiger Gehilfe, mit Tilsiter Käsefabrikation, Buttere i. Maschinen, Milch- u. Sahneuntervertr., sucht zum 15. 9. oder einige Tage früher Stellung. Angeb. erb. **J. Hinz, Königsberg i. Ostpr.,
Tiergartenstraße 54.**

Tüchtiger, ehrlicher u. fleißiger

Gehilfe

mit prima Zeugnissen sucht Stellung als Gehilfe oder Sahne-Schicht. Käser. Werte Angebote unter Nr. 3881 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann

sucht sofort od. etwas sp. Stellung reichliche Erfahrungen in d. Käse. spez. in Camemb., Brie- u. Schichtkäse sow. in Tils. Käseerei, auch mit allen mod. Maschin. sow. Buttere i. gut vertr., gute Zeugn. z. Verfüg. Werte Ang. erbittet unter postlag. **N. 100 Greifenhagen in Pommern.**

Gehilfe

26 Jahre, gute Zeugnisse, sucht p. sofort oder später Stellung in Molkerei- oder Buttere- und Käsehandl. bezw. Milchgeschäft. Möglichtst christliches Haus. Letzte Zeit in eine Käserei selbständig gearbeitet, im Verkaufs jekt stellenlos. Gegen gleich. Werte Angebote erbittet **Otto Raudjus, Baltruškaitis
bei Heinrichswalde,
Ostpreußen, Tilsiter Niederb.**

Junger Kutscher,

20 Jahre alt, sucht zum 15. 9. Stellung. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Ein guter Pferdepfleger kann auch die Landwirtschaft in Molkereiarbeiten mit verrichten. Werte Angebote sind zu richten an **August Renze, Nortrup
in Hannover.** 388

Allgäuer Käsemeister, 30 Jahre alt, ledig, sucht Dauerstellung, fit in all. Weichkäsefort. Spezialer i. Camemb. d. Zeugn. u. Empfeh. nachweis. Offert. mit Gehaltsangaben u. 3878 an diese Zeitung

Käseereigehilfe, 26 J. alt, m. sämtl. Facharbeit. sow. Kessel, Maschinen, Käseerei, Buttere. u. Schwenemast bestens vertraut, auch in Herst. von Weichkäse (Steinb. u. Romadur) nicht unerf., sucht zu so. od. sp. Stellung als alleiniger od. Gutskäufer bevorzugt. Gegend z. Gefl. Ang. mit Gehaltsang. erb. u. D. W. 26 postlag. Zinten, Ost.

Junger, ehrl., arbeitsw., sauber Gehilfe, 24 J. alt, 8 J. im Fachführer. 36, sucht per 15. 9. Dauerstellung. Such. ist mit allen i. Fachschlag. Arb. gut vertr., Kell. Maschin., Kühlen, Kührmaschinen, Buttere i. Schlagahneherst, Milchverland, Quarkfä. u. div. Sort. Weichkäse sow. Laboratoriums- u. Abrechnungswesen. Reparatur führt er selbst aus. Werte Ang. erbittet **J. Meierhofer in Benthe D.-S., Gr. Blottnerstraße
Molkerei Huhn.** (38)

Molkereigehilfe, 26 Jahre alt u. mit all. Facharb. aufs beste vertr. sucht für sofort Stell. **H. Drac Pawewall (Pomm.), Uederstr. 10.**

Thamsbrück in Th.

Suche für meinen Sohn, 15 Jahre alt, welcher Ostern die Realsch. verläßt, eine

Lehrstelle

zur Erlernung des Molkereifach Thüringen oder Sachsen bezw. Offerten erbittet (38)

C. Rosenfranz, Pol.-Betr.-Assiste

Empf., tücht., zuverlässiger Molkereierwalter
verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-
molk., Butt. u. Käsl., Abgang weg.
Betriebsveränd. Major v. Joeden,
Brumsdorf, Kr. Bublitz. (2902)

Molkerei-Fachmann,
26 Jahre alt, ledig, 12 Jahre im
Fach, mit sämtlichen Maschinen so-
wie Dieselmotor bestens vertraut,
täglich gepr. Heizer, der alle Re-
paraturen selbst ausführt, auch mit
der Herstellung v. Hart- u. Weich-
käse gut durchgebildet, Garantie für
eines Marktprodukt leistend, firm
der Monatsabrechnung, sucht an-
nehme Dauerstellung als Ober-
meister, Maschinist, erster Gehilfe od.
möglichen Vertrauensposten in Thü-
ringen oder Hessen, jedoch nicht Be-
dingung. Sehr gute Zeugnisse sow.
Referenzen über bisherige Tätig-
keit stehen gern zur Verfügung.
Biete Angebote mit Antrittsterm.
und Gehaltsangaben erbittet (3706)
Emil Kästner, Kindebrück,
Thüringen.

Tüchtiger Molkerei-Fachmann
sucht zum bald. Antritt Stell. als
Verwalter, Obermeister o. Buchhalt.
Selb. ist praktisch sow. in der einf.,
merik. u. Genossenschaftsbuchführ.
etw. vertr. Pa. Zeugn. sowie Ref.
etw. z. Verf. Thür. bevorz. Gefl.
Angebote unter Nr. 3710 an diese
Zeitung.

Kaufmann

26 Jahre alt, ledig in ungekündig-
ter Stellung, mit mehrjähriger
Molkereipraxis, vollkommen vertr.
in der kaufmännischen und techn.
Ausführung einschließlich des ge-
wöhnlichen Abschluß- u. Bilanzwesens,
sowie Abrechnungswesens, Stenogra-
fie, Schreibmaschine und allen
sonstigen Büroarbeiten, sucht zum
1. Oktober oder später Stellung als
Buchhalter, Kassa-Betriebsleiter o.
ähnlichen Vertrauensposten. An-
gebote unter A. B. 3827 an d. Ztg.

Fachmann,

26 Jahre, evgl., mit gediegenen
Kenntnissen (Organisator), spez.
Käse- (Vorzugs- u. Speisequark,
Aushaltungsmilch), Speisequark,
Käsejähne u. Joghurt, der z. Zi-
nem städtischen Betrieb von 2000
Liter täglich vorsteht, sucht zum
1. Oktober anderweitig mögl. größ.
Vergütung. Prima Zeugnisse
vorhanden. Gegend gleich. Ange-
bote bis zum 15. 9. unter „Flott“
37 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei- und Käsefachmann,
21 Jahre alt, an selbständig.
Arbeiten gew., sucht, gestützt auf
Zeugn. u. Empfehlungen zum
1. 9. od. später angenehme Dauer-
stellung als Buttermeister, Weich-
käse- oder sonstigen Posten. Werte
Angebote erbittet **Heinz Beglin,**
Molkerei Alt-Schlawa in Pom.

Molkereibesizersohn, 23 Jahre
alt, zuverlässig im Geschäft, sucht i.
oder Filial-Molkerei als

Tilfiter- oder Weichkäse
fachmann, wo er kleinen Betrieb
selbstständig leiten könnte. Eintritt
nach Belieben. Offerten unter Nr.
3729 an diese Zeitung.

19. Molk.-Gehilfe,
22 Jahre alt, sucht zu sofort oder
1. Stellung i. Vollbetrieb. Selb.
ist mit allen Facharbeiten gut ver-
traut u. scheut sich vor keiner Arb.
Die Zeugnisse sind vorhanden. Geg.
gl. Werte Angebote unter E.
3832 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

1. Stellung zur weiteren Aus-
bildung zum 15. September. (3831)
Ernst Schuster, Molkereigehilfe,
Saack, Kr. Wittenberg, Bz. Halle

Kräftiger und tüchtiger 19-jähriger
Molkereigehilfe, der mit allen ins
Fach schlagenden Arbeiten vertraut
ist und sich vor keiner Arbeit scheut,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse,
zum 15. 9. oder später Stellung.
Werte Angebote erbittet (3830)

Willi Ziegler, Sutow,
Amt Schwerin in M.

19-jähriger Gehilfe, in Betrieb
u. Kontor bew., sucht, gest. auf gut.
Zeugnisse Stellung z. 15. Septbr.
Frdl. Angeb. an **Walter Teichler,**
Molkerei Söhlde bei Hildesheim.

Suche für meinen
Milchverkäufer

24 Jahre, Stellung zum baldigen
Antritt, auch f. Last- od. Personen-
wagen, besitzt Führerschein 2, 3 a
und 3 b. (3815)

Molkerei Neudamm. Kleinede.

Achtung!

Junger, strebsamer, tüchtiger
Molkereigehilfe,

welcher firm in der Herstellung von
Tilfiter- u. Limburgerkäse ist,
sucht zum 1. 10. 26, evtl. 15. 10. 26
gute Dauerstellung. Selbiger ist
redigend und hat gute Erfah-
rung im Straßenmilchverkauf. Es
wollen sich nur Chefs meld., denen
an einer tüchtigen, soliden Kraft
 gelegen ist. Nur gute Zeugnisse
vorhanden. Werte Angebote sind
zu richten an (3840)

Gutsmeyer Joh. Kramer,
b. Herrn Schulz, Rittergut
Hammersdorf, Post Braunsb., Dpr.

Für einen jungen Gehilfen, wel-
cher am 1. April seine Lehrzeit be-
endet hat und ein sehr gewandter
und zuverlässiger Arbeiter ist, such.
wir zum 10. September oder etwas
später Stellung. Er ist mit allen
Betriebszweigen bestens vertraut.

Gen.-Molkerei Waldheim in Sa.
Es wird gebeten, gefällige Offert.
an **E. Grabs, Kogwein in Sachsen,**
Döbelnerstraße, zu richten. (3835)

Junger Molkereigehilfe, im 1.
Gehilfenjahr, sucht zum 15. Sept.
anderm. Stell. Werte Angeb. mit
Gehaltsangab. bitte zu richten an
Paul Gehrte, Molkerei Naugard.

Solider Gehilfe, 21 J. alt, sucht
Stellung zum 15. Sept. oder sp., in
Molkerei evtl. auch in einem sonst.
milchwirtschaftl. Betriebe. Gefl.
Angebote an **Heinrich Denker,**
Meierei Harjesfeld in Hannover.

Tilfiter Käfer,
Westpreußen, 27 Jahre alt, der ein.
gut. Tilfiter herstellt, mit Buttermilch
und Schweinefleisch gut vertraut ist,
sucht zum 15. 9. oder 1. 10. eine
gute Dauerstellung als Gutstücker
oder alleiniger, jedoch nicht Bedin-
gung. Herren, denen an einem
wirklich ehrlichen Gehilfen gelegen
ist, mögen Angebote senden an
R. Schilling, Edelat in Holstein.

Tüchtiger, ehrlicher, an Sauber-
keit gewöhnter (3841)

Molkerei- und Käsegehilfe,
21 Jahre alt, sucht, gestützt auf sehr
gute Zeugnisse, zum 15. 9. od. ein.
Tage später angenehme Dauerstel-
lung dort, wo Gelegenheit geboten
wird, sich im Büro weitere Kennt-
nisse anzueignen. In hiesiger Ver-
sandmolkerei 1 1/2 Jahr beschäftigt,
führt auch selbst kleine Reparatur.
aus. Gegend gleich. Frdl. Ange-
bote mit Gehaltsangaben sind zu
richten an **Gustav Schuster, Mol-**
kerei Gr.-Leuthen, Kreis Lübben.

Junger Milchfahrer
sucht passende Stelle.
Zu erfragen unter Nr. 3839 durch
diese Zeitung.

Junger Gehilfe sucht z. 15. Sept.
Dauerstellung, am liebsten in Groß-
betriebe, jed. n. Beding. W. Ang.
s. z. richten an Herrn **Fr. Schulte-**
gel, Darmstadt, Schwanenst. 71, II.

Gehilfe, 25 Jahre, mit allen ins
Fach schlagenden Arbeiten sowie
Kessel, Maschin., Eismaschine, auch
in der Hart- sowie Weichkäse- u.
in der Bearbeitung von Flaschen-
milch (Vorzugs- u. Speisequark) be-
stehend, der sich vor keiner Arbeit
scheut, sucht zum 15. 9. oder 1. 10.
Stellung. Werte Angebote mit Ge-
haltsangaben erb. (3836)
Karl Sad, Gräfl. v. Schwerinsche
Gutsmolkerei Walsleben (Mart).

Wir suchen für unseren früheren
Gehilfen

23 Jahre alt, zum 15. September
oder beliebigen Antritt Dauerstell.
Derfelbe ist mit allen Facharbeiten
bestens vertraut u. können ihn als
sauberen und ehrlichen Gehilfen
bestens empfehlen. (3806)

Molkerei-Genossenschaft Mellingen.
Offerten sind zu richten an **Fritz**
Wiß, Kingleben am Kyffhäuser.

Für jungen

Gehilfen

19 Jahre alt, welcher am 1. April
seine Lehrzeit beendet hat, suchen
wir zum sofortigen Antritt Stellg.
Derfelbe ist in allen Betriebszweigen
bestens vertraut. (3803)

Genossenschaftsmolkerei Heldburg
in Thüringen.

Junger Molkerei-Gehilfe, 23 J.,
sucht zu sofort oder 15. September
Stellung. Selb. ist mit sämtlichen
Molkereiarbeiten wie Kessel, Ma-
schinen, Buttermilch sowie in der Her-
stellung v. Speisequark u. Camem-
bert aufs beste vertraut. Versteht
sich auch auf Milchverfand. Angeb.
nebst Gehaltsangaben bitte zu rich-
ten an (3846)

Alfred Niemer, Centr.-Molkerei,
Kaltenbrunn, Obfr., Thür.

Tüchtiger Käfer,
Ostpr., 23 Jahre alt, von Jugend
auf im Fach tätig, firm in der Her-
stellung u. Behandlung v. Tilfiter,
Romadur- u. Badstücken sowie ff.
Tafelbutter, mit allen Maschinen
der Neuzeit einschl. Bedienung des
Kessels durchaus vertraut, ein Jahr
in hies. Großbetriebe tätig, wünscht
sich zum 15. 9. oder später zu ver-
ändern. Gefl. Angeb. unter „Stahl-
helm“ Nr. 3786 an diese Zeitung.

Suche für einen tüchtigen

Gehilfen

24 Jahre alt, Stellung als Ober-
meister oder 1. Gehilfe. Selbiger ist
mit sämtlichen Fach- sowie Kontor-
arbeiten aufs beste vertraut. Off.
erbittet (3760)

Carl Hede,
Molkerei-Genossenschaft Isenbüttel,
Kreis Gifhorn.

Molkereigehilfe,
23 Jahre, sucht Stell. für bald oder
sp. als Heizer, Maschin., Separat-
führer, Käse- u. Verkaufsw. oder
Käsef. Geg. gl. Ang. m. Gehalts-
angaben erb. **W. Scholz, Berlin-**
Lantwisch, Marienfelderstr. 74-90
bei Pamel. (3781)

Tücht. 23-jähr. Molkerei- und Kä-
segehilfe sucht zum beliebigen An-
tritt gute Dauerstellung. Selb. ist
an selbst. Arbeiten gew. Gute Zeug-
nisse vorh. Geg. gl. Werte Ange-
bote erbittet (3767)

Bruno Raue, Stolp in Pomm.
Madenstraße 32.

Suche für kräftigen

jungen Mann,

der seine Lehrzeit im Vollbetrieb
beendet hat, Stellung zur weiteren
Ausbildung. Offerten erbittet
Weid, Molkereibes., Heilsberg.

Junger Gehilfe

welcher seine 3-jährige Lehrzeit be-
endet hat, sucht Stellung zur weit.
Ausbildung. Zuschriften erbittet
Molkerei Aneilingen,
Post Schöppenstedt. 3628

Suche Stellung für Lehrling, der
bereits 1/2 Jahr gelernt, 15 Jahre
alt. Angebote erb. (3643)
R. Ziebig, Jauer, Schloßstr. 14.

Für einen tüchtigen, i. Molkerei-
fach bestens bewanderten

Milchverkäufer,

welcher hier einundeinhalbes Jahr
unseren Verkaufswagen gefahren
hat, suchen wir zum 10. September
evtl. früher oder später Stellung
als Molkereigehilfe oder Milchver-
käufer. Offerten erbeten an (3596)
Molkereigenoss. Steinheim in W.,
Telefon 154.

Ostpreussischer Käsegehilfe,
24 Jahre alt, kräftiger Arbeiter,
sucht zum 15. 9. 26 Dauerstelle.
Selbiger ist mit Maschinen, Butte-
rei u. Käse- u. Käse- u. Käse- u. Käse-
kleine Reparatur selbst aus, lang-
jährige Zeugnisse sind vorhanden.
Werte Angebote erbittet (3716)
Otto Krüger, Fintel,
Bezirk Hamburg.

Tüchtiger Molkereigehilfe,
24 Jahre alt, in allen Zweigen d.
Molkerei- u. Käse- u. Käse- u. Käse-
gut vertr., sucht, gest. a. gute Zeug-
nisse u. Empfehl. z. 15. 9. 26 and.
Stellung. Werte Angebote an
H. Brinkmann, Central-Molkerei,
Gandersheim a. Harz. (3719)

Suche für einen strebs., tüchtigen
Molkereigehilfen, der mit sämtl. i.
Fach schlagenden Arbeiten vertr.,
23 J. alt, mit etw. Zeugnissen,
zu sof. Stellung. Angeb. mit Geh-
Angaben erb. **W. Gehrte, Verwalt.,**
Hannover, Schillerstraße 7. (3662)

Wir suchen für einen jungen,
tüchtigen

Gehilfen

den wir wegen Arbeitsmangel ent-
lassen müssen, zum 15. Septbr. oder
etwas früher oder später Stellung.
Selbiger ist vertraut mit allen ins
Fach schlagenden Arbeiten. Angeb.
erbittet (3721)
Molkerei Lehe, Wesermünde-Lehe.

Molkereigehilfe

mit guten Zeugnissen und Empfeh-
lungen (Schulzeugnisse), sucht zum
beliebigen Antritt Stellung. Selb.
ist mit Molkerei und Käse- u. Käse-
gut vertraut und scheut keine Arbeit.
Um Werte Angebote mit Gehalts-
angabe bittet **Fr. Kruse, Neu-**
busow, Amststraße. Telefon 30.

Junger Mann,

19 Jahre alt, sucht zum 15. Septbr.
Stellung als Milchfahrer. Selb.
ist ehrlich und macht alle vorkom-
menden Arbeiten, er versteht mit
Pferden umzugehen und ist auch
guter Pfleger. Frdl. Angebote u.
Nr. 3729 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

mit prima Zeugnissen, 22 J. alt,
wünscht sich zu verändern, am lieb-
sten, wo Gelegenheit geboten, die
Weichkäse- u. Käse- u. Käse- u. Käse-
u. Kontor. Geg. gl. Werte An-
gebote unter Nr. 3705 an diese Zei-
tung erbeten.

Für tüchtigen, soliden

Gehilfen

25 Jahre alt, mit allen Molkerei-
u. Käse- u. Käse- u. Käse- u. Käse-
sehr empfehlenswert, suchen wir zu
sofort od. später passende Stellung.
Gefl. Offerten an (3669)
Molkerei-Genossensch. Grimmen
in Vorpomm.

Fachkundige Dame,

geschäftstüchtig, sucht leitende Stel-
lung in einem Butter- u. Käse-
Spezialgeschäft zum 1. Oktober od.
später. Großstadt bevorzugt. An-
gebote unter Nr. 3712 an diese
Zeitung.

27-jährige **Fachmanns-Tochter** aus
guter Familie, sucht zum 15. 9. 26
freundliche Stellung als
Stütze oder Wirtschaftlerin
in frauenlosem Haushalt. Selb. ist
in allen Zweigen des Haushaltes
gründl. erfahren u. besitzt auch im
Fach gute Kenntn. Frdl. Angeb.
unter B. 3661 an diese Ztg. erbet.

Alle Artikel für die Molkerei und Käseerei

kaufen Sie bei mir wie seit nahezu 50 Jahren so auch heute noch

gut und preiswert!

Käsekisten, für Badsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes *artés* Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.88

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.66

Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm

Milchtransporttannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt
delapierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung
mit Stabdackel Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nachlos gestanzt, Stück Mk.	6.85	9.70	11.85	14.70
la geschweißt „ „	—	9.25	11.20	13.85
mit Bügelverschluss				
nachlos gestanzt „ „	9.70	11.85	13.75	16.60
la geschweißt „ „	—	11.20	12.90	15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent Frachvergütung vom Nettorechnungs-
betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1½ % Kassakonto.

Milchtannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —.45, 20 Ltr. Kannen „ —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140 × 8 × 8 mm, 145 × 8½ × 8 mm,
150 × 9 × 8 mm, 155 × 9 × 8½ mm, 160 × 9 × 9 mm, 170 × 9 × 9 mm.

Original-Lüneburger Butterfals, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein
ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	Mk. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack „ einschl. Sack	„ 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß „ einschl. Faß	„ 19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß „ einschl. Faß	„ 19.75

ab Saline Lüneburg:	
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack „ einschl. Sack	„ 7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß „ einschl. Faß	„ 19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß „ einschl. Faß	„ 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfische mit Korbhaarboden und Anfahrreifen

Durchmesser	23	26	32	40	cm
Buchenholzrand Mk. 1.80	2.—	2.60	3.20	4.—	

Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von
24 27 30 33 cm

Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinsten auserlesenen Orleansaat und bestem Pflanzenöl herge-
stellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig
½ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 4.40, ½ Ltr.-Flasche Mk. 2.40
in Korbflaschen von 5–20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 4.—

Meierei-Kalialpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg „ 1.30
bei 50 kg „ kg Mk. 1.20 bei 100 kg „ kg „ 1.10

Silberer Käsefals grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäseerei,
75 kg in neuem Zutesack, einschl. Sack „ 7.—

Natron (Natriumcarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß „ 10.—
kleinere Mengen „ —.25

la holländischen Rummel, gestiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. „ Pfd. Mk. —.46
„ 50 „ „ „ „ —.48
„ 25 „ „ „ „ —.50
Mindestmenge „ 10 „ „ „ „ —.52

la Kräuterkeimpulver, garant. reingem. echt Zigerklee „ kg Mk. 4.25
Prima Käseabpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von ½ 1 ½ 2 ½ kg Inhalt

Mk.	15.—	7.50	3.90	1.90
-----	------	------	------	------

Käseabextrakt, Stärke 1:10 000, la Ware
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche Mk. 1.15
in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 2.— ½ Liter-Flasche „ 1.20
in Korbflaschen oder Fässern von 5–50 kg „ 1.60

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 ½ Liter-Flasche „ 0.95
in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg „ 1.10

Edamin-Auflaufkäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg „ 2.—
Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse „ 4.80
Käsefächer aus la Hanfgarn, fertig getnüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm	
Mk.	—.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmasch., extra starkes Hartgarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10

engmasch., feinerer Faden, 100 cm breit „ „ 1.65

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter „ „ 1.—

Quarz säde, aus Zute, etwa 66×115 cm groß „ „ 1.35

Käsehorden, la Rohrgeslecht, 100×60 cm, mit Randleisten
und Füßen „ „ 2.50

Untergerüst für Käsehorden ohne Laufrollen „ „ 6.—

mit „ „ fahrbar „ „ 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware „ „ kg „ 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36–37 Quadrat-
meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 6.25

„ „ „ 10 kg „ „ „ 6.50

„ „ „ 5 kg „ „ „ 6.75

„ „ „ weniger als 5 kg „ „ „ 7.—

Echt Stauniol (bleist. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □m auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.80

„ 5 kg „ „ 9.— „ weniger als 5 kg „ „ 9.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpakete „ kg Mk. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fach Kordel, la Ware, für Postpakete „ kg „ 3.—

Hanfbindfaden, 4 fach Kordel, la Ware, für Bahnpakete „ kg „ 2.90

Pappschachteln für Postversand, aus bester geglätteter Federpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt „ „ Stück Mk. —.18

36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt „ „ „ —.19

„ 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt „ „ „ —.18

„ 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt „ „ „ —.12

18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt „ „ „ —.11

Pappschachteln für Bahnversand

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Faltischachtel „ „ —.34

Pappschachteln für Tilster Käse, 25×25×10 cm „ „ —.16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. „ St. Mk. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.

und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt „ „ 4.—

25–30 Pfd. Inhalt „ „ 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit

besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.—

Tragkraft 10 kg „ 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, lastiert

Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-

schale mit glatten Balken, geeicht, lastiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Hentel“ mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel

u. Zug, geeicht, beste schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Laufgewicht Mk. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück „ „ Mk. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. „ „ 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat „ kg „ —.52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat „ kg „ —.62

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerit. Raffinat „ kg „ —.57

Sattdampf-Zylinderöl, hellgrünes, amerit. Raffinat „ kg „ —.60

Heißdampf-Zylinderöl, dunkelgrünes, amerit. Raffinat „ kg „ —.62

Konstantes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware „ kg „ —.60

Die Preise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels

mit etwa 150–170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, i. Eis- u. Rührmaschinen, 28 ° Bë. 1.230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware „ „ kg „ 3.—

Dampfsentile aus Rotguß, mit Zentfinsdichtung, schweres Modell

Durchgang ¼ ¾ 1 1¼

Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82–1,825

bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —.24

kleinere Mengen „ „ kg „ —.28

Amylalkohol, für Milchunteri., genau geprüft, ½ Ltr.-Fl. „ 4.40

in Korbflaschen oder Kannen „ Ltr. „ 4.—

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg „ —.24

Kristallloda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack „ 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Riewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. G. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beauftragt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 104

Hildesheim, den 7. September 1926.

40. Jahrgang.

Die Wirtschaft Sibiriens mit besonderer Berücksichtigung der milch- wirtschaftlichen Verhältnisse.

Gar mancher empfindet, wenn er das Wort Sibirien hört oder liest, ein gelindes Gruseln und denkt dabei an den Jammer und das Weh der Verbannten. Es ist aber hier doch ein Unterschied zu machen. Wohl ist der Winter des nördlichen oder gar nordöstlichen Sibiriens der strengste der Welt. Die Kälte läßt die Erde in eisigem Hauche erstarren, so daß man meinen möchte, alles Leben würde vernichtet. Die Sonne leuchtet ja auch nur einige Stunden und dann ganz matt, ohne den Boden hinreichend erwärmen zu können. Die froststarrende Luft ist still, bewegungslos, denn weder die vom Eismeer kommenden, noch die vom südlichen Kontinent kommenden starken Luftströmungen haben einen nennenswerten Einfluß. Wehe aber, wenn es doch mal vorkommt, daß die kalte Luftmasse in Bewegung gerät und Strömung gegen Süden nimmt. Man kann die geringe Bewegung der eisigen Luft nicht Wind nennen. Auf jakutisch bezeichnet man die Strömung den „mörderischen Chijus“. Dann flüchtet sogar das abgehärtete jakutische Pferd unter den Schutz des Menschen, der Hund heult nicht mehr, sondern winselt erbärmlich und verkriecht sich in einen Winkel. In der Umgebung der Ansiedlungen findet man dann die Leichen Erfrorener, die vom Chijus bei irgend einer Verriechung überrascht wurden. Es klingt wie ein Märchen, trotz alledem gewöhnen sich Menschen und Tiere an die furchtbare Kälte. Den Tieren wächst ein langer dichter Pelz und das Jakutenweib reibt sogar ihr Kind mit Schnee ob.

Ganz anders und viel weniger schlimm sieht es im südlichen Teil von Sibirien aus. Wenn auch dort im langen Winter die Temperatur oft so niedrig ist, daß der Mensch es bei Nordwind nicht wagen darf, das schützende Haus mit dem wärmenden Feuer zu verlassen, so ist doch der Sommer heiß und läßt die Nahrungsmittel gut gedeihen.

Die wirtschaftlichen Beziehungen Sibiriens zum Weltverkehr reichen nicht in allzuferne Zeiten zurück. Das Land ist ja an und für sich nach unsern Begriffen riesengroß. Ganz Europa und noch ein Stück von Amerika gehen auf die Bodenfläche Sibiriens. Zweck der Zeilen kann es nicht sein, auf die Verhältnisse Sibiriens zur Zarenzeit mit ihren Gefängnissen, Bergwerken und schmuckigen Siedlungen für politisch verbannte näher einzugehen. Es sei nur soviel gesagt: Solange die jetzigen Sowjet-machthaber noch nicht die Herren von Rußland waren, verurteilten sie die Verbannung scharf. Und heute? Heute sind es diese Gewaltmenschen, die die geistig Ueberlegenen, die Konjunktur- und Kulturträger, kurz alle Mißliebigen nach Sibirien zur Ansiedlung deportieren. Es würde zu weit führen, wenn man in diesen Zeilen auf die Handelsgebiete, Goldgewinnung, Fell- und Häutehandel usw. eingehen wollte. Was uns hier aber am meisten interessiert ist einer der wichtigsten Ausfuhrartikel, die Butter.

Die erste Nation, welche die Steppe als Milcherzeugerin erkannte, waren die Dänen. Der große, immer steigende Buttermarkt Kopenhagens konnte dem immer mehr anwachsenden Bedarfe nicht mehr nachkommen. Um die politisch-militärische Macht in Ostasien zu stärken, wurde gerade in dieser Zeit von der russischen Regierung die Eisenbahn so angelegt, daß sie die großen Ströme überall an Stellen schnitt, wo sie nach Norden und Süden hunderte, ja tausende von Kilometern schiffbar waren.

Jetzt war es für den sibirischen Handel leichter, mit dem europäischen Handel unmittelbar in Verbindung zu treten. In richtiger Erkenntnis dieser Tatsache zogen die Dänen schon mit fortschreitendem Eisenbahnbau nach dem Osten, um sich eine günstige Handel-Konjunkturausrichtung zu sichern. Sie richteten längst der Bahn Molkereien ein, kauften die Milch aus den umgebenden Ortschaften für ein geringes Entgelt, verarbeiteten sie auf eigene Rechnung zu Butter und exportierten dieselbe. Aber auch hier hat die Revolution das aufgebaute Kulturbild fast ganz zerstört. Von den dänischen Molkereien sind es nicht mehr viele, die ich in die heutige Zeit herübergerettet haben.

Es ist ja bezeichnend, daß die Sowjet-Regierung die Kulturträger zum Teil nach Sibirien verbannte, um so ihren geistigen Einfluß lahm zu legen. Bezeichnend ist es aber auch, daß gerade die Verbannten die Bahnbrecher zu einer neuen wirtschaftlichen Erschließung des Landes werden. Russische Bauern gründen unter Führung dieser Intelligenz neue Betriebschaften und verarbeiten die Milch jetzt selber. Die Butter verkaufen sie an dänische Exporthäuser. Auch einige deutsche sind darunter, und eines, dem wir diese Einzelheiten verdanken.

Heute ist es beinahe wieder soweit, daß jedes größere sibirische Dorf einen Butter-Agenten hat eine, wenn auch nur schwache Anlehnung an den Weltmarkt. Hauptvertreter der Importhäuser sorgen für die Eisenbahnverladung. In eisgefüllten Waggons geht die Butter an die Häfen der Ostsee, von wo sie die Schiffe nach Kopenhagen, London, Rotterdam und Hamburg bringen. Es ist zu bedauern, daß die Vermittlungstätig-

keit dieser Importhäuser von der Sowjet-Regierung nur unzureichend unterstützt wird. Neben dem Bargeld, das durch die Butterausfuhr nach Sibirien fließt, erhält das Land sämtliche Molkereimaschinen, die für einen neuzeitlichen Betrieb nötig sind. Sibirien kann die Apparate nicht liefern, auch die Industrie Rußlands ist dazu nicht in der Lage, ja man kann mit gutem Gewissen behaupten, heute noch weniger als vor dem Kriege. Heute liefert Dänemark in erster und Deutschland in zweiter Linie den starken, immer wachsenden Bedarf. Auch hier sind erhebliche Schwierigkeiten mit der Sowjet-Regierung, die die Regelmäßigkeit unterbindet.

Das große Material zu den Unmengen von Butterfässern (Verland-Tonnen) muß Sibirien aus dem Ausland beziehen. Den Kenner überrascht dies mit Hinblick auf die vorhandenen riesigen Urwälder Sibiriens. Aber es fehlt an Sägewerken, die das Holz so bearbeiten können, wie es der Frachtersparnis wegen für den Bahntransport nötig ist. Dann mögen sich auch Spezial-Sägewerke kaum bilden, weil das Holz von den Wäldungen sich in schlechtem Zustande befindet. Tausende von Bäumen in einem Bestande sind angefault und zerfressen und so ist aus einer großen Masse ein verhältnismäßig kleiner Nutzholz-Verwertungsertrag zu erzielen. Die erforderlichen Buttertonnen kommen aus Skandinavien. Die zu einem Faß gehörigen Dauben werden mit den Bändern zusammen gebunden und in Bündeln verschickt.

Erzeugnisse des Ackerbaues, Getreide, kann Sibirien nicht ausführen. Der sibirische Bauer ist zum Feldbau wenig geeignet. Er arbeitet zu primitiv und erzeugt aus Bequemlichkeit nur das, was er zu seinem eigenen Bedarf nötig hat. Viehzucht erscheint ihm lohnender und bequemer. Darum findet man rings um das Dorf die Viehweiden und dann erst kommen die Felder.

Man könnte sagen, die einzigen Bewohner Sibiriens, die sich fleißig mit Ackerbau beschäftigten, sind etwa 30 000 Deutsche im Omsker Gebiet, in der Nähe des Irtsch. Es sind die Nachkommen jener Bauern, die im achtzehnten Jahrhundert unter Katharina der Großen aus der sächsischen und schwäbischen Heimat in das südliche und südöstliche Rußland gezogen sind. Die Art, wie sie Wohnhäuser und Ställe bauen, ist dieselbe geblieben wie in ihrer deutschen Heimat. Die landwirtschaftlichen Maschinen, die fast restlos eingeführt werden, kommen aus Amerika. Deutschland hat sich nur in verschwindenden Maßen den Markt zu erobern gewußt. Dadurch kommt es, daß für größere landw. Maschinen bis zu 6000 Rubel Fracht gezahlt werden mußte. Trotzdem werden die Ackerbauer in Sibirien bei der Getreideaufuhr, auch wenn intensiv gewirtschaftet würde, keine Rolle spielen. Das Klima macht ja den Anbau von Winterfrucht unmöglich. Man rechnet auch damit, daß die Sommer nicht gleichmäßig ausfallen und baut darum harte, widerstandsfähige Weizenorten an. Das daraus hergestellte Mehl würde unsern verwöhnten Ansprüchen nicht genügen, zumal die große Eisenbahnfracht das Getreide oder Mehl derart verteuern würde, daß es dem amerikanischen, welches auf dem billigen Wasserwege importiert wird, auch nur im geringsten die Wage halten könnte. Hat der Ackerbauer in Sibirien mal Ueberflüsse, so werden dieselben im Waldgebiet untergebracht.

Der Kommunismus hat über die wenigen Städte in Ostsibirien keine Macht gewonnen. Das Hinterland ist so gut wie parteilos. Durch den Zugang der russischen Intelligenz, wenn auch diese auf dem Zwangswege erfolgte, sind die Aussichten für die kommende Entwicklung sehr aussichtsreich. Schon die Entwicklung zwei Jahrzehnte vor dem Kriege zeigte, wozu das Land fähig ist. Diese Erkenntnis ist zwar nicht Eigentum der Russen, sondern der wachamen Angrenzer. Man muß staunen, daß die s. Zt. wachsende Entwicklung innerhalb der Landesgrenzen ohne Eindrud auf die russische Regierung blieb.

Das alte Rußland verwandte seit jeher zu seinem eigenen Schaden seine Kraft lieber auf ständige Ausdehnungspolitik, als auf eine gesunde Entwicklung des Landes. Im letzteren Teil folgt das neue Rußland genau dem alten Vorbild, wenn auch unter anderen Verhältnissen und mit andern Mitteln. Wie schon Eingangs erwähnt, ist Sibirien heute noch die Ablagerungsstätte für politisch unerwünschte Elemente. Es scheint aber, daß diese verbannte Volksklasse berufen sein dürfte, dem Land ungeheuren Nutzen durch ihre Erfahrung und Kultur zu bringen. Eines ist aber klar, die Erschließung des Landes kann nur nach Abkehr von den jetzigen russischen Wirtschaftsmethoden erfolgen. Das ist die Summe aller Erfahrung für den die dortigen Verhältnisse kennenden West-Europäer. Dann ist aber das Land das Eldorado der überragendsten Möglichkeiten. Sein Boden ist jungfräulich. Der Reichtum seiner Schätze aller Art ist trotz der mangelnden wissenschaftlichen und praktischen Forschungen schon jetzt als ungeheuer zu bezeichnen. Der weitaus größte Teil des Landes harret noch seiner Erwerbung. Diejenigen, die dies alles erkannt haben, rechnen schon heute mit amerikanischem Geld und deutscher Intelligenz und Arbeitskraft.

Möchte auch diesen Zeilen der Erfolg beschieden sein, daß mancher Deutsche diesem Land mehr Augenmerk schenken möchte, um wirtschaftliche Annäherung zu suchen, ehe ein anderer findiger Staat seine Rünste spielen läßt. Für einen jeden vorwärtstrebenden Deutschen muß es aber ein erhebendes Gefühl sein, das tausende und abermals tausende von Meilen Entfernung keine Rolle spielen bezüglich seiner geistigen und produktiven Wertschätzung.

Ar...

Englischer Bergarbeiterstreik und deutscher Butterpreis.

Die Mitteilungen der Preisberichtsstelle beim Deutschen Landwirtschaftsrat schreiben:

Ungezügelter denn je sind zurzeit die Angriffe, die die Auslandskonkurrenz gegen die deutschen Buttererzeuger richtet. Insbesondere sind es zwei Staaten, Dänemark und Holland, die mit aller Kraft bestrebt sind, ihre Ueberschußproduktion auf dem deutschen Markt unterzubringen. Von Dänemark ist man es ja nachgerade gewohnt, regelmäßig mit größeren Anlieferungen qualitativ hochwertiger Ware bedacht zu werden. Holland hingegen kam bisher über die westlichen Grenzbezirke hinaus für die deutsche Konsumentenschaft so gut wie überhaupt nicht in Frage. Wenn es jetzt mit so starken Mengen auf den Markt tritt, daß sein Einfluß im gesamten deutschen Buttergeschäft spürbar ist und wenn andererseits die Dänen augenblicklich erheblich stärker drängen, als es sonst der Fall zu sein pflegte, so ist diese Verschärfung der Auslandskonkurrenz auf einen gemeinsamen Grund zurückzuführen: den Ausfall des wichtigsten europäischen Verbrauchers, England.

Seit den Tagen des großen Generalstreiks, also seit beinahe fünf Monaten, befindet sich die Kaufkraft dieses wirtschaftlich bisher am festesten dastehenden europäischen „Siegerstaates“ auf einem derartig tiefen Stande, daß der Bezug einer so konjunkturrempfindlichen Ware, wie sie die Butter darstellt, unter allen Umständen davon in Mitleidenschaft gezogen werden mußte. Und noch immer ist keine Beilegung des Wirtschaftskonfliktes abzusehen. Die Bergleute befinden sich nach wie vor im Streik. Zu der Gesamtsumme von 1,7 Millionen Arbeitslosen, also einem eben so hohen Betrage, wie ihn das Deutsche Reich mit seiner ungleich größeren Fläche und Gesamtbevölkerung aufweist, kommt noch die Zahl der Streikenden hinzu, die als Konsumenten für Butter mit ihren gesamten Familien im Augenblick vollständig ausfallen. Zwar schien es in den letzten Tagen hin und wieder, als bestände die Aussicht, daß der Konflikt im englischen Bergbau beigelegt würde, und die für den internationalen Butterhandel in Frage kommende Fachpresse glaubte auch daraus bereits eine Besserung der Aussichten und der Marktmeinung herleiten zu können. Alle diese Hoffnungen der europäischen Butterabgeber sind aber zunächst wieder zunichte geworden.

Wenn inzwischen auch ganze Gruppen über die Köpfe ihrer Organisationsführer hinweg die Arbeit wieder aufzunehmen begannen, so wäre es doch falsch, aus dieser Tatsache die Hoffnung auf eine baldige Beendigung des Kampfes zu schöpfen, wie es einige ausländische Fachblätter offensichtlich beginnen. Die Erfahrung hat nämlich gelehrt, daß eine Kaufkraft rascher zerstört oder vermindert, als weiter aufgebaut und erweitert wird. Bedenkt man, daß ohne Zweifel ein großer Teil der in Streik getretenen Tausende von Arbeitern während der so langen Streikperiode mit der von ihren Gewerkschaftsorganisationen oder von ausländischen Hilfsquellen gezahlten Unterstützung nicht haben auskommen können, daß sie vielmehr entweder persönliche Schuldenverpflichtungen eingegangen sind oder aber Teile ihres Besitzstandes veräußert haben, berücksichtigt man weiterhin, daß die Streik- und Unterstützungsstellen der Organisationsführer wieder aufgefüllt werden müssen, daß also die Beiträge zu den Gewerkschaften nicht geringer, sondern höher werden, und betont man schließlich noch die Tatsache, daß im gegenwärtigen Zeitpunkt eine Beilegung des Konfliktes kein für die Arbeiterschaft günstiges, also mit einer Lohnerhöhung verbundenes Ergebnis zeitigen kann, so muß man zu der Überzeugung gelangen, daß in absehbarer Zeit, also beispielsweise in den nächsten 5—6 Wochen, die Folgen eines so heftigen Kampfes nicht überwunden sein können.

Man wird infolgedessen nach wie vor mit einer eingeschränkten Kaufkraft Englands als einer gegebenen Tatsache rechnen müssen. Auf Monate hinaus wird Großbritannien sich außer auf seiner eigenen Erzeugung, bei der Deckung seines Butterbedarfes in demselben Maße auf die überseeische Einfuhr stützen, wie dies bisher der Fall war. Denn es ist eigenartig, daß die Verminderung der englischen Importe in erster Linie die europäischen Lieferungen tragen, daß hingegen die überseeischen Überschußgebiete, auch wenn sie nicht zum englischen Kolonialreich gehören, ihre Abgaben ziemlich unvermindert aufrecht erhalten konnten. So hat Argentinien z. B. in den ersten fünf Monaten des laufenden Jahres 484 000 Kisten Butter in England unterbringen können und damit noch etwas mehr abgesetzt, als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die europäischen Importe nach England hingegen weisen einen außerordentlichen Rückgang auf. Daran ändert auch die Tatsache nichts, daß es ukrainischen, rumänischen und sibirischen Märkten mitunter gelingt, in kleineren Mengen auf dem Londoner Markt unterzukommen. Die hauptsächlichsten Überschußgebiete Europas befinden sich in starken Abnahmestadien.

In ihrer Not überschwemmen diese nun den einzigen Markt, der im Augenblick für sie in Frage kommt, mit ihrem Butterüberschuß. Da ein Teil der europäischen Staaten selbst bestrebt ist, seine Molkereindustrie aus- und aufzubauen, wie z. B. Italien, da ein anderer Teil infolge noch größerer wirtschaftlicher Schwierigkeiten, als England sie aufzuweisen hat (Geldentwertung in Frankreich und Belgien usw.), als leistungsfähiger und bereitwilliger Abnehmer nicht in Frage kommt, so konzentriert sich das Überschußangebot Europas im Augenblick in Deutschland. Kein Wunder, daß unter diesen Umständen der deutsche Butterpreis, soweit die Zölle dies zulassen, vom Auslande diktiert wird. Kein Wunder auch, daß die deutschen Butterpreise, die noch in den letzten Wochen versuchten, ihren eigenen Weg zu gehen, mit Gewalt in ihrer Entwicklung an die Weltmarktpreise angepaßt wurden. Als noch vor etwa 14 Tagen die deutschen Notierungen sich gegenüber denen des Auslandes durch außerordentliche Festigkeit auszeichneten, da sagten bereits einsichtige Kreise des Butterhandels und auch der Erzeugerschaft vorher, daß bei der sinkenden Tendenz

der Weltmarktlage dieser Zustand nicht von langer Dauer sein könnte. Er hat jetzt tatsächlich ein Ende gefunden. Die Weltmarktpreise sind noch immer leicht rückläufig und sie reihen auf unsere Notierungen mit sich. So konnte in den letzten Tagen weder die Hamburger Butterauktion der schleswig-holsteinischen Meiereiverbände ihre bisherige Position behaupten, noch war es der Berliner Notierung möglich, sich auf dem Stande der Vorwoche zu halten. Am letztgenannten Orte wurde die Notiz am 24. August von 173 M auf 170 M herabgesetzt.

Daraus ergibt sich also, daß die Hauffe, die in den ersten drei Augustwochen den deutschen Buttermarkt auszeichnete, nicht auf allgemein wirksamen, sondern nur auf Momenten aufgebaut war, die nur für Deutschland Gültigkeit besaßen. Auch hier konnten sich diese Momente nur eine Uebergangszeit auswirken, solange man eben glaubte, durch die am 1. August d. J. eingetretene Erhöhung des Butterzolles dazu in der Lage zu sein. Jetzt zeigt sich aber deutlich, daß selbst dieser erhöhte Butterzoll nicht ausreicht, um den deutschen Buttermarkt vom Auslande unabhängig zu machen. Vielmehr zwingt der Auslandspreis auch unseren Markt in seinen Bann und wir müssen uns mit ihm begnügen.

Die Milchwirtschaft Oesterreichs.

Es wird nur wenige Wirtschaftszweige geben, die in verhältnismäßig kurzer Zeit so grundlegende Veränderungen erfahren haben, wie die Milchwirtschaft im heutigen Oesterreich. Um die Jahrhundertwende noch wurde der überwiegende Teil (70 Prozent) des Milchbedarfs Deutsch-Oesterreichs durch Zufuhren aus Mähren und Böhmen, selbst aus Ungarn und Schlesiens gedeckt. Ober- und Niederösterreich zusammen mit Steiermark, gewissermaßen doch die Hinterländer der Stadtgemeinde Wien, des Hauptmilchverbraucher lieferten nur 30 Prozent. Dieses ungünstige Lieferungsverhältnis muß zurückgeführt werden auf das damalige Fehlen jeglicher Maßnahmen zur Hebung der Viehzucht und zur Förderung des Futterbaues, denn als die Landesregierungen, vor allem von Niederösterreich, energig diese Ursachen zu beseitigen begannen, wandte sich das Blatt. Schon in einer kurzen Reihe von Jahren waren für die „Bauernmilch“ Ober- und Niederösterreichs ausreichende Absatzmöglichkeiten geschaffen, die ehemals in den Städten vorherrschende „Herrschafsmilch“ wurde mehr und mehr verdrängt, nicht zuletzt durch die Tätigkeit des leistungsfähigen Genossenschaftswesens, das man in Niederösterreich geschaffen hatte. Unter diesen Umständen konnte z. B. im Moment des Kriegeausbruchs Niederösterreich allein 65 Prozent des Wiener Milchbedarfs decken.

In den Kriegsjahren konnte sich der Aufstieg der Milchwirtschaft im Gebiet des heutigen Deutsch-Oesterreich weiter fortsetzen, da nach und nach alle Zufuhren aus dem jetzigen Ausland, wie Ungarn, Tschechoslowakei, Jugoslawien usw. wegfielen, sodaß praktisch jede Konkurrenz ausgeschaltet war. Dieser Zustand dauerte auch zur Zeit der Staatenneugründung noch an, was der jungen Milchwirtschaft die Umstellungsschwierigkeiten ersparte, mit denen jeder Wirtschaftszweig Mitteleuropas schwer kämpfen hatte. Knappe zwei Jahrzehnte hatten also ausgereicht, um die heutige Deutsch-Oesterreich von der ausländischen Milchzufuhr praktisch unabhängig zu machen, Oesterreich konnte sich in der Zeit der völligen Grenzsperrung hinreichend mit eigener Milch versorgen. Und als weiteres Moment nicht zu vergessen: Niederösterreich, zum Ausgang des vorigen Jahrhunderts Weinbaugbiet, durch Reblauschäden jedoch verarmt, wurde Milchwirtschaft umgestellt, um hier ein lohnendes Absatzfeld zu finden.

Spurlos ist nun allerdings der Weltkrieg an der Milchwirtschaft im heutigen Deutsch-Oesterreich auch nicht vorübergegangen. Waren es die Abnahmegeringen mehr, so beeinträchtigten die Schwierigkeiten der Futtermittelbeschaffung, der Rückgang des Viehbestandes, das Fehlen geschulten Personals und zu einem gut Teil auch die unglückliche Preispolitik der Zwangswirtschaft oftmals ihre Leistungsfähigkeit, sodaß die täglichen Lieferungen auch verschiedentlich nachließen. Andererseits wirkten sich die Dinge auch ungünstig auf die Dittität der Milch aus, wie die nachstehende Tabelle über den durchschnittlichen Fettgehalt der Milch in den Jahren 1910—1924 beweist. Er betrug:

1910	3,69 Prozent	1919	3,25 Prozent
1913	3,77 Prozent	1920	3,15 Prozent
1915	3,81 Prozent	1921	3,27 Prozent
1916	3,69 Prozent	1922	3,39 Prozent
1917	3,57 Prozent	1923	3,57 Prozent
1918	3,25 Prozent	1924	3,64 Prozent

Wie ersichtlich, konnten in den letzten Jahren auch diese Einwirkung der Kriegsjahre wieder überwunden werden.

Ebenso, wie sich nun in Oesterreich die Verhältnisse stabilisierten, nahmen die Dinge auch in den Nachbarländern wieder ihren geordneten Lauf; Böhmen, Mähren, Ungarn verfügten auch wieder über ihre volle Leistungsfähigkeit. Und da sie als ehemalige Lieferanten noch gut mit den Verhältnissen des Wiener Marktes z. B. vertraut waren, so begannen nieder- und oberösterreichischen Lieferanten in letzter Zeit hier ein Geschäft aufzuwachen, der alle die Markteroberungen aus den vergangenen beiden Jahrzehnten zunichte machen konnte. So kam zum Schutz österreichischen Milchwirtschaft der Milchzoll vor kurzem zustande, der 100 Liter der eingeführten Milch mit 3 Gollkronen Zoll belegt, um eine Ueberflutung des Marktes zu verhindern.

Noch wichtiger vielleicht ist der Kredit von 6 Millionen Schilling bewilligt, der Oesterreich vom Völkerverbund eigens zur Erbauung von Molkereien gewährt wurde. Diese Molkereien sollen in Gegenden errichtet werden, wo heute noch keine Milchwirtschaft betrieben wird; es mag als eine Art amerikanischer Wirtschaftsinfluß angesehen werden, wo man bekanntlich erst Eisenbahnlinien und Autostraßen baut und dann Häuser. Wie dem nun aber auch sei, Frischmilch werden diese Molkereien vorerst kaum liefern können, zumal es ja auch darauf ankommt, Milch zu liefern. Und Butter und Käse liefern werden sie nicht können, denn diese Produktion ist bedeutend schwieriger, mühsamer, langsamer, ist auch wesentlich langsamer, wie sie viel höheres Kapital und geschultes Personal erfordert. Diese Bedingungen müssen teilweise geschaffen werden, sodaß die Wirkung des Kredits erst gewissermaßen reifen muß.

J. R.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein der Schüler und ehemaligen Schüler der Molkereischule in Kiel. Die zweite Jahreshauptversammlung findet am 19. September 1926, abends 8 Uhr, in der „Stadthalle“ zu Hannover statt.

Tagesordnung:

1. Geschäftliches.
2. Vortrag: Die Milchkontrolle in dem Betriebe der Firma C. Bolle, Berlin. Referent: Dr. Mohr.
3. Kommerz.

Zu dieser Versammlung sind alle in Hannover anwesenden Molkereischüler eingeladen.

In Gemeinschaft mit Herrn Molkereischüler Staege ist weiter eine Studienfahrt nach Cleve und zur „Gesolei“ in Düsseldorf geplant.

Abfahrt: Hannover, 20. September morgens.

Abfahrt: Düsseldorf nach Cleve, 21. September abends.

Abfahrt: Cleve, 22. September abends.

Außer den Vereinsmitgliedern steht die Teilnahme jedem Molkereischüler frei. Mindestteilnehmerzahl 25.

Anmeldungen sind zu richten an Herrn Molkereischüler Staege, Hannover, Landwirtschaftskammer, Leopoldstraße. Anmeldeschluß 1. September.

Der Vorsitzende. Prof. Lichtenberger.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

*Willst du Aromen entwickeln?
Dann in Firma A.V. Branth
Hamburg 8*

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 7.80
rumänische (große)	„ 7.80
Mitteleier	„ 6.50
italienische (ausges. große)	„ 8.80
do. (sehr große)	„ 8.60
deutsche Landeier	„ 8.20

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus.

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24 531

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung

D. R. G. M.

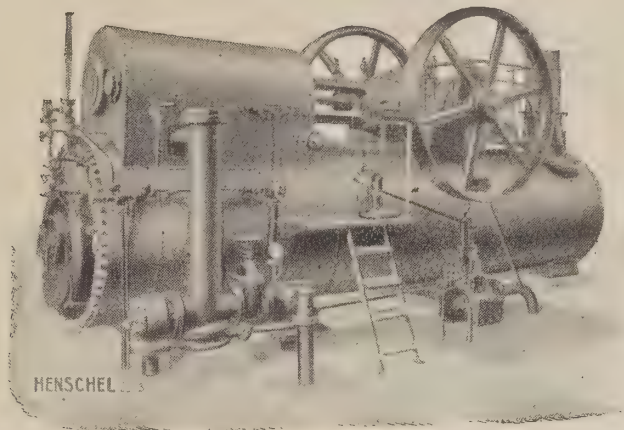
Zur Erzielung von haltbarem Rahm zur Lieferung auf große Entfernungen. Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann - Mallnitz
Strecke Sagan-Llegnitz

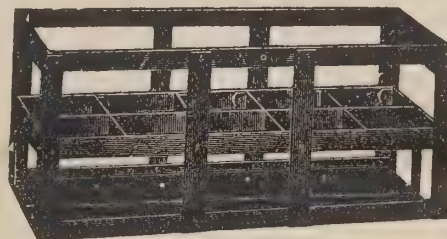
Dampf

- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel



in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel



Eiserne Flaschenkasten

aus bestem Material in erstklassiger Ausführung, im Vollbunde rostsicher verzinkt, liefert in allen Größen und Ausführungen

Gustav Borghoff
Dortmund, Adlerstr. 15
Fernruf 2655.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

1a Referenzen im In- und Auslande.

Auf Wunsch Probelieferung!

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Eine große Rolle

spielt das in Molkereibetrieben verwandte Wasser. Fehlerhaftes Wasser ist die Ursache für minderwertige Produkte. Hartes Wasser bringt Kesselstein und großen Kohlenverbrauch. Eine Wasseruntersuchung im Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim gibt Ihnen Aufschluß über die Brauchbarkeit Ihres Wassers.

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß in 1a Ausführung zu billigsten Preisen liefert

Glasmanufaktur Kiel, Hamburger Chaussee 2.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen

Molk.-Verwalter

für große Molkerei in Polen (früh. Westpreußen). Derselbe muß bereits gleiche Posten in größeren Molkereien der Provinz Holstein oder Oldenburg mehrere Jahre mit Erfolg bekleidet haben. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind unter Nr. 3852 an diese Zeitung zu richten.

Wir suchen zum 15. September d. Js. einen jüngeren, zuverlässigen, sauberen (3807)

Gehilfen

d. an flottes Arbeiten gewöhnt ist. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr. sind zu richten an

Oberheffische Milchzentrale
Dampfmolkerei

Nieder-Wöllstadt (Oberheffen).

Suche für 15. September einen ersten Gehilfen

nicht unter 24 Jahren. Derselbe muß einem größeren Personal vorstehen können, äußerst zuverlässig, fleißig, ehrlich, solide und jeder fachmännischen Arbeit gewachsen sein. Es kommt nur eine 1. Kraft in Frage und sind Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. einwandfreien Empfehlungen zu richten an Molkerei Pölzig in Thüringen bei Gera. 3862

Wir suchen zum 15. 9. 26 einen älteren

Gehilfen

der Radfahren kann, und hauptsächlich Milch unterziehen muß, sich willig jeder anderen Arbeit eines Verlandbetriebes unterzieht. Geh. monatlich 100 Rmk. nebst freier Station und Kassen. Offerten erb. Dampfmolkerei Glöwen i. Mart.

Suche sofort tüchtigen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

welcher vormittags den Milchverkaufswagen fährt. Guter Pferdepfleger. Keine Arbeit scheuend. Antritt baldigst. (3897)

Molkerei Neudamm, Neumark.

Für unsere neu errichtete Molkerei m. ausgedehnt. Flaschenverfand suchen wir zum 1. Oktober einen geeigneten, kautionsfähigen, unverh.

ersten Molker.

Derselbe muß alle Erfahrungen, die eine Flaschenmilch verlangt, besitzen und dies durch Zeugnisse und Referenzen nachweisen. Kost und Wohnung wird nicht gewährt. Bewerbungen mit Gehaltsangaben, Kautionsfähigkeit, Referenzen u. Zeugnisabschriften bitten einzureichen. Nichtbeantwortung innerhalb 14 Tagen Ablehnung. (3850)

Milchverwertungsstelle Wehrditz, e. G. m. b. H., Glauchau.

Wir suchen zum 16. September einen tüchtigen und unbedingt zuverlässigen

1. Buttermeier.

Es wollen sich nur allererste Kräfte melden. Angebote mit Zeugnisabschriften und kurzem Lebenslauf erbittet (3796)

Molkereigenossenschaft Allenstein, Ostpreußen.

Für eine Genossenschaftsmeierei in Ostpreußen wird ein selbständ.

Tilsiter Käser

gesucht, der auch eine gute Butter herstellen kann und mit der Bedienung sämtlicher Molkereimaschinen durchaus vertraut ist. Es wollen sich nur Persönlichkeiten nicht unter 25 Jahre melden, welche ihre Zuverlässigkeit nachweis. können. Antritt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung. sind beizufügen. Offerten unter Nr. 3802 an diese Zeitung.

Butter-Import und Großhandlg. in Köln sucht jüngeren

Molkereigehilfen

welcher Erfahrung in der Bearbeitung und Packierung von Butter und Pflege von Käse hat. Angeb. mit Angabe bisheriger Tätigkeit u. Gehaltsansprüchen unter Nr. 3667 durch diese Zeitung.

Wir suchen zum 15. Septbr. für Betrieb und Kontor einen gut empfohlenen (3666)

Gehilfen

von 19—21 Jahren bei einem Anfangsgehalt von 55 Mk. pro Mon. und freien Kassen. Es wollen sich nur solide Leute melden, die an selbständig. Arbeiten gewöhnt sind, in Milchverfand etwas Erfahrung haben und sichere und flotte Rechn. sind. Bei guter Leistung Dauerstellung. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind zu richten an Dampfmolkerei Triptis, e. G. m. b. H.,

Triptis in Thür.

Wegen Abganges des jetzigen zur Molkereischule suche zum 15. Sept. einen jungen, tüchtigen, soliden

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Hilfeleistung b. Milchannahme und -Ausgabe muß mit übernommen werden. Gehalt 40—45 Mk. bei freier Station und Kassen. Offerten erbittet (3686)

R. Wolf, Inspektor,
Udestedt, S.-W.

Suche zum 15. Sept. einen tücht., selbständig arbeitenden

Gehilfen

nicht unter 25 Jahren. Gehalt Mk. 70,—. Bewerbungen an

P. Raabe,

Molkerei Bad Ziegenhals.

Für Molkerei von ca. 1500 Liter wird möglichst zu sofort ein älterer

Gehilfe

gesucht, der in der Käseerei bewandert ist und solchen Betrieb selbstständig leiten kann. (3865)

Molkerei Drawehn, Kreis Publig, Post und Bahnstation.

Wir suchen zum 15. September oder früher einen erfahrenen jung.

Gehilfen.

Bitten um Zeugnisse und Lohnford. Molkereigenossenschaft Harjesfeld (Hannover). 3700

Da angenommener Gehilfe ausgeblieben, suchen zum sofortigen Antritt evangel. (3692)

2. Gehilfen.

Angebote mit Gehaltsforder. erb. Molkerei Hardeggen (Prov. Hannover).

Wir suchen zum 15. Sept. einen soliden, ehrlichen und zuverlässigen

Gehilfen.

Anfangsgehalt Mk. 55.—. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet Dampfmolkerei Hohenleina Post Al.-Croftitz, Bezirk Halle.

Jung., gewissenhafter, angehend.

Gehilfe

findet zu sofort im hiesigen Vollbetriebe für alle vorkommenden Arb. Aufnahme. Angebote mit Gehaltsforderungen ohne freie Kassen sind zu richten an (3823)

Molkereigenossenschaft Schlawa, N.-Schlesien.

Wegen Unglücks des jetzigen suche per sofort oder später einen fleißig., sauberen

Gehilfen

f. Harzkäseerei, welch. sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger kann sich in der Branche ausbilden. Anfangsgehalt p. Monat 40 Mk. und freie Station. Sehr guter Tisch wird geführt. Zeugnisabschriften erbeten. Harzkäseerei Bodenwerder, Kreis Hameln. 3867

Ausnahme-Angebot

in

Milchtransportkannen

mit Schönheitsfehlern



jedoch garantiert reine Bankaverzinsung 99,5 % ig rostfrei. Die Fehler bestehen darin, daß im Blech kleine Blechblasen vorhanden sind. Diese beeinträchtigen jedoch nicht die gute Qualität.

Steckdeckelkannen

5	10	15	20 Ltr. Inhalt
25	90	90	268 Stück
Mk. 3,25	4,75	5,50	6,50 das Stck. netto

Bügelverschlußkannen

10	15	20 Ltr. Inhalt
89	73	231 Stück
Mk. 5,50	6,50	7,90 das Stück netto

Muscheldeckelkannen

20	30	40 Ltr. Inhalt
85	25	15 Stück
Mk. 6,50	9,75	11,60 das Stück netto

Die Preise verstehen sich franko Station Ahlen, zahlbar sofortige net'o Kasse. Das Quantum wird auch geteilt abgegeben. Lieferung solange Vorrat reicht. (3278)

Fine niemals wiederkehrende Gelegenheit billige Milchkanen einzukaufen,

Bestellungen nehmen entgegen die Herstellerfirma

Blanke & Grieskamp, Ahlen i. Westf., Telefon 396

1000 Stück Bügelverschlußkann

20 Liter Inhalt

in prima Ausführung und Verzinnung verkauft solange Vorrat reicht zu netto RM. 1 pr. Stück. Lieferung sofort auch in kleinen Mengen gegen Kasse mit 2 Proz. Skonto.

Milchkannen-Vertr. Schöppensta

Milchkannenzettel, 6 × 14 Ztm., mit der Aufschrift „Saure & Besser fühlen!“ bzw. „Kannen unsauber! Besser reinigen!“ sollt der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsende von 50 S für 100 Stüd, 2,25 M für 500 Stüd bzw. 3,75 M für 1000 Stüd postfrei durch die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Heraus mit den geflickten rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenschel

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium

wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmstände, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Suche z. 1. Okt. od. ein. Tage fr. für d. Dampfmolk. Gräfenhain, Kr. Sagan, einen jg., zuverläss. Gehilfen, alle vork. Arb. sowie ein. Milchschreier zu besorgen hat. Etw. Erf. in der Zubereitung v. Schlagjahne u. Sauermilchquarg erw. Geh. 50 M. teibst freier Stat. Angebote erb. Gr. Kanasliwas, Züsterbog, Hinderfinsstraße 4. (3957)

Suche für sofort einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

er evtl. auch mal Milchverkaufs- sachen fährt. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsf. erb.

Dampfmolkerei Tschernow bei Cüstrin. (3952)

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst gewissenhaften, saub. und umsichtigen

Gehilfen

sonders für Kessel, Maschin., Eis- schneidmaschine, Lichtanlage. Gehalt Mk. 0.—, freie Station, Kassen und Steuern. Nur bestempfohlene Bewerber wollen Offerten nebst Zeugnisabschriften und Altersangabe einreichen. (3950)

Gen.-Dampfmolkerei Teich bei Rudolstadt in Thür.

Suche zum 15. September einen tüchtigen, sauberen

1. Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Der Betrieb mit Milchverkauf der Neuzeit entsprechend eingerichtet. Gehalt 70.— Mk. ohne Abzüge. Off. erbittet (3945)

Central-Molkerei Haldem, Post Diehlungen i. Westf., Bahnstation Lemförde.

Zum 15. September oder einige Tage später suche ich aus Gesundheitsrücksichten einen im Molkereibetrieb (Kessel- und Maschinenbedien., Butter- u. Quargherstellung usw.) gründlich erfahrenen gewissenhaft., vollständig arbeitenden, nicht unter 30 Jahre alten (3943)

Gehilfen.

Herm. Strothmann, Molkereibef., Gütersloh in Westf.

Nähe Worms.

Zur Gründung einer Käseerei usw. Mainzer Handkäse) wird ein tüchtiger, lediger Fachmann gesucht, der in der Lage ist, einen Betrieb selbst zu richten und eine gute marktfähige Ware herstellt, evtl. auch die Beteiligung. Wohnung kann gestellt werden. Angebote mit Gehaltsanträgen oder Höhe der Beteiligung unter Nr. 3947 an diese Zeitung. Ein Umkreis v. 30 Kilometer keine Konkurrenz.

ig. Molkereigehilfe

ber Gehilfin zur Bäckereifabrikation und Butterformen für sofort gesucht. Käseherstellung wird evtl. auch angelernt. Gesuche mit Gehaltsanträgen an (3860)

Anton Markert, Molkereiprodukte, Plauen, Johannstraße 94.

Suche zum 15. September einen tüchtigen, ehrlichen und sauberen

Gehilfen.

derselbe muß ein flotter Butterreiner sein und sich sonst keiner Arbeit scheuen. Angebote m. Zeugnisabschriften erbittet (3759)

Dampfmolkerei Ruppendorf, Bez. Dresden.

Suche für eine moderne Harzkäse- fabrik äußerst tüchtigen

Harzkäsemeister

der wirklich ein erstklassiges Produkt herstellen und auch nach Harz arbeiten kann. Monatl. Lohngehalt 240.— Mark. Derselbe muß sich auch mit einigen tausend Mark beteiligen und erhält dafür einen guten Prozentsatz vom Rein- dienst. Offerten erbittet durch W. Eugenbühl, Charlottenburg, Alkajienallee 44. (3777)

Suche zu sofort einen tüchtigen

Gehilfen

als alleinigen, der Lust zur Käseerei hat u. sich vor keiner Arbeit scheut. Gehaltsforderungen an (3942)

Dampfmolkerei Sadewitz, Kreis Dels.

F. Gebauer.

Jungen, sauberen

Gehilfen

der auch ein Pferd mit pflegt (ohne Fahrten) sucht bei 40 Mk. monatl. Centralmolkerei Wilsau, Kreis Neustadt, D.-S. (3941)

Suche sofort oder zum 15. Sept. einen jungen, kräftigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Auch muß derselbe die Milch holen. Da der Chef krank ist, hat selbiger den ganzen Betrieb zu besorgen. Gehalt monatlich 50 M. sowie % und freie Kassen. (3906)

Molkerei Egeln, Bez. Magdeburg.

Wir suchen zum 15. September einen tüchtigen, gewandten Gehilfen f. Butterei u. Annahme (Milchverkauf u. etw. Magerm.-Rückg), nachmittags Kontorarbeiten. Ang. mit Zeugnisabschr. sind zu richten an

Molkerei Horneburg, eingetrag. Gen. mit unbefr. Haftpfl., Horneburg, Niederelbe.

Strecke Hamburg-Cuxhaven.

Suche zum 15. September einen jungen

Gehilfen

der guten Romadur- und Quadrat- käse herzustellen versteht als allein.

Central-Molkerei Cranzin, Kreis Arnswalde, Neum.

Suche zu sofort einen jungen

Verkäufer

für mein Milch- und Käsegeschäft. Selbiger muß auch Auto fahren können. Angebote mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (3896)

F. Hatje, Hamburg, Hammersteinbamm 8, pt.

Suche zu sofort oder 15. Septbr. einen tüchtigen, ehrlichen

Gehilfen.

Derselbe muß mit der Fabrikation von Tilfiter und Steinbusher Käse unbedingt vertraut sein und in Schweinemast u. -Zucht Erfahrung besitzen. Auch die elektrische Lichtanlage ist zu führen. Offerten mit Gehaltsangaben u. Zeugnisabschr. sind zu richten an (3916)

D. Didlay, Dampfmolkerei Gr.-Trumpeiten bei Kaufbeuren i. Ostpr.

Tüchtiger, zuverlässiger

Kutscher

zu sofort oder 15. d. Mts. gesucht. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften zu richten an (3914)

Molkerei A. Bruhin, Liebenwalde.

Tüchtiger Harzkäse, welcher für feinste, haltbare Ware garantieren kann, wird gesucht. Teilhaberschaft 1000.— Rmk. erw. Offerten unter Nr. 3961 an diese Zeitung.

Lehrling,

Sohn achtbarer Eltern, gesund und kräftig, welcher das Molkereifach gründlich erlernen will, kann bald eintreten. (3629)

M. Domke, Molkerei Aneitlingen, Post Schöppenstedt.

Wegen Verheiratung meiner Tochter suche ich eine junge, tücht., angehende (3923)

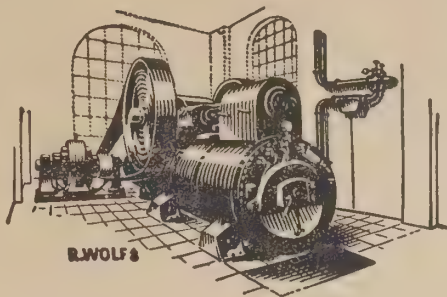
Meierin

für Betrieb und Haushalt. Der Eintritt könnte am 15. September erfolgen. Familienanschluß. Meldungen mit Gehaltsforderungen erbeten an

Molkereigenossenschaft Brehna bei Halle a. Saale.

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg - Buckau



Spezial-

Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit * Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch * Verwer-

tung des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken

Jeder sein eigener Kammerjäger mit „Veni et vici“ und „Gasform“

geschiehlich geschickt.

Einen Schlager auf dem Gebiete der Ungeziefer-Vernichtungsmittel bringen wir auf den Markt und ist das Geheimnis, die gänzliche Ausrottung sämtlicher Ratten auf jeder Besitzung in einer Nacht hierdurch endlich gelöst. Gleich dem Rattenfänger von Hameln verrichten unsere nach den Richtlinien des Reichsgesundheitsamtes hergestellten Präparate ganze Arbeit. Jegliches Ungeziefer nebst Brut, wie Wanzen, Flöhe, Läuse, Motten, Ratten, Mäuse ist unter jeder Garantie über Nacht restlos verschwunden, sodaß sich jeder über die staunenden Erfolge dieser Wundermittel den Kopf zerbricht. Mit den stärksten Giften wie Strichninin, Arsenik, erreicht man nichts. „Veni et vici“ bürgt für absolute Erfolg; begeistert sagt jeder, „So was hat die Welt noch nicht gekannt“. Die Präparate sind unschädlich für Menschen und Haustiere.

„Veni et vici“, 1 Pfund 4,90 Rmk., 2 Pfund 8,50 Rmk.

„Gasformpulver“, 1 Pfund 4.— Rmk., 2 Pfund 7,50 Rmk.

inkluf. Verpackung, Porto und Nachnahme extra. Interessante Broschüre und Anleitung gegen Rückporto 10 Pfg. Vertreter gesucht.

Hanselwerke, Dortmund.

Tüchtiger Gehilfe

Suche zu sofortigem Antritt ein. tüchtigen Fachmann, d. in d. Koch- und Weichkäseerei sowie in Buchführung bewandert ist. Anfangsgehalt 50—60 Schill. (Österreich.) nebst freier Station. Reise wird u. 6 Monaten vergütet. (3674)

Guts- und Käseerei Fährhof in Werndorf bei Graz, Steiermark. Inhaber: J. Auer.

Zum 20. d. Mts. ev. einige Tage früher stelle noch einen jungen, kräftigen, an Saubereit gewöhnten

Gehilfen

ein für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Anfangsgehalt 60 M. und freie Kassen. (3974)

E. Vohl, Molkerei und Weichkäseerei, Effenrode, Station Wendhausen bei Braunschweig.

Junger Gehilfe

zum 15. Sept. gesucht, welcher in d. Weichkäseerei erfahren ist und sich vor keiner Arbeit scheut. (3976)

Molkerei Düderode (Harz). Metzke.

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

für alle im Betriebe vorkommend. Arbeiten. Gehalt 40.— M. Angebote mit Altersangabe erbittet Molkerei-Genossenschaft Kallendorf. Fernsprecher Debitfeld 232.

Thielbeule. (3980)

Molkereigehilfe

als Aushilfe, firm in allen Molkereiarbeiten, welcher vormittags Kundschaft bedienen muß und mit Pferd umgehen kann, sofort gesucht. (3998)

Molkerei Otto Müller, Kößchenbroda in Sa.

Zum sofortigen Antritt für städt. Vollbetrieb für Kessel, Maschinen und Dauererhitzungsanlage kann ein älterer, äußerst gewissenhafter, sauberer (4004)

Gehilfe

der an gewandtes Arbeiten gew. ist, eintreten. Es kommen nur alt. Fachleute in Frage, die obig. Anforderungen voll u. ganz beherrsch. Angebote mit Zeugnisabschr. an Molkerei Oldenburg-Eversten i. D.

Gesucht zum 1. Oktober ein tüchtiger, durchaus erfahrener, fleißiger.

Gehilfe

für die Camembertkäseerei. Solche, die nur pa. Zeugnisse und Referenz. aufzuweisen haben, wollen Angebote einreichen an

Meierei Wesselsburen in Holstein. (4023)

Suche zum 15. September einen jungen, fleißigen

Gehilfen

Stelle angenehm und dauernd. Anfangsgehalt 40—45 Mk., freie Kass. Molkerei Rätchen bei Binzelsberg, Altmark. (4005)

Keinem Lehrling

darf der „Milkw. Zeitschrift“ vom Molk. Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M. wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche zum 15. September evtl. etwas später eine junge, tüchtige

Meierin

für Buttermilch und Hilfe im Haushalt. Stellung dauernd. Offerten mit Gehaltsforderungen erbittet (4021) U. Schröder, Betriebsleiter, Jübar, Altmark.

Nach Hamburg suche ich zu sofort oder später

junges Mädchen

für Haushalt und etwas Hilfe in der Molkerei. Gehalt neben freier Station und freien Rassen monatlich Mk. 30.—. Frdl. Zuschrift. an F. Hatje, Hamburg 23, Hammersteinendamm 8, pt.

Suche sofort eine

Meierin

die meine elektrische Melkanlage mitbedient und die mit sanitärer Milchbehandl. vertraut ist, Buchführung und sonstige Hofverwalterarbeiten sind mit zu übernehmen.

G. Reinecke, Gutsbesitzer, Groß-Städheim,

Telefon Wolfenbüttel 456.

Suche zum 15. September eine tüchtige

Meierin

für Betrieb und Haushalt nebst Familienanschluß.

Postebusch,

Molkerei-Genossenschaft Jasenbed, Post Ohrdorf i. Hann.

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (3818) Molkerei Milte.

Stelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (3817) Molkerei-Genossenschaft Lüdinghausen.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (3864) Molkerei Mühlenow, Lubitz.

Stelle besetzt. Den Herren Bewerbern besten Dank. (3978) Molk.-Genossenschaft Neuendorf.

Stellung besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (4018) Central-Molkerei Gebstedt in Th. e. G. m. b. H. Neumann.

Stellen-Gesuche.

Strebs. sol. Fachmann, in ungekündigter Stellung, Mitte zwanziger, in allen Zweigen des Molkereifaches bestens bewandert, Erfahrung in Hart- und Weichkäse sowie im Abrechnungswesen, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Oktober anderweitig Vertrauensst. Frdl. Angebote mit Gehaltsangab. bitte zu richten an (3931)

Willy Stramann,

Molkerei und Milchkonservenfabr., Stubben, Bez. Bremen.

Tüchtiger Fachmann,

25 Jahre alt, z. Zt. in einer fädt. Molkerei als erster Gehilfe tätig, sucht zu sofort oder später Stellg. als Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Kant. von 1500 M. kann gest. werden. Angebote unter Nr. 3935 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

23 Jahre alt, i. hies. Vollbetriebe als Expedient tätig, sucht zum 15. 9. oder später passende Stellung. Suchender ist mit allen Facharbeit. vertr., außer Weichkäseerei, worin er sich auch gerne ausbilden würde. Gute Empfehlungen und Zeugnisse vorhanden. Herren Chefs, denen an einer tüchtigen, ehrlichen Kraft gelegen ist, woll. Angebote richt. an

Erich Schulz,

Molkereigenossenschaft Greifswald (Pomm.) 3969

Molkereiverwalter. Suche f. ein. aus dem hies. Gebiet ausgew., tüchtigen Fachmann mit gut. Zeugnissen u. Empfehl. wieder Stellung. Werte Angebote an Fr. Reiche, Garnsee, Westpr. (3965)

In- und Ausland!

Molkerei- und Käsefachmann, 26 Jahre, tüchtig und zuverlässig, gestützt auf gute Zeugn. und Empfehlungen Stellung. Suchend. ist bestens vertr. mit Hart-, Weich- u. Sauermilchkäseerei sowie Buttermilch- u. Rahmunterfuchung und allen neuesten Maschinen. Kleine Reparatur. werd. selbst ausgeführt. Stellung als Milchverkäufer auch angen. Gute Erf. i. Umg. mit der Kundsch. Sicherh. könnte ev. gestellt werd. Frdl. Angeb. erb. Gollasch, Herbsdorf b. Patzschkau (Schlesien).

Suche f. meinen Sohn, 21 Jahre, m. sämtl. Facharb. best. vertr., firm in Herstellung versch. Sort. Hart- u. Weichkäse, pa. Butter, Stellung für sofort od. sp. Gute Zeugn. zur Seite. Gefl. Ang. mit Gehaltsang. an Wagentnecht, Molkereiverwalt., Elbing III, Westpr. (3987)

Junger, lediger Betriebsleiter, 27 Jahre alt, sucht, wegen Einstellg. d. Betr. zum 1. Okt. andernw. dauernde Vertrauensstellung. Suchend. ist seit 12 J. im Fach u. mit allen Arbeiten sowie auch m. Herst. und Behandlung von Tils. und versch. Sorten Weichkäse aufs beste vertr. Ausführliche Angebote erbittet Politt, Molk. Eberswalde, Adersf. 4

Für

Molkereifachmann

30 Jahre, weicher meine Gutsmolkerei mit 1800 Liter täglich zwei Jahre in Pacht hatte, vertraut mit Buchführung, div. Arten Käse, sowie allen vorkommenden kaufmänn. und technischen Facharbeiten, welsch. vor keiner Arbeit scheut, mit besten Zeugnissen und den ich nur als tüchtigen Fachmann empfehl. kann, suche ich zu beliebigem Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, 1. Gehilfe, Expedient, Buchhalter oder sonstigen Vertrauensposten. (3982)

v. Doesch, Heidewilgen,

Bezirk Breslau.

Werte Angebote erb. unter Nr. A. Dresden-A. 19, postlagernd.

Alterer

Molkereifachmann

früher lange Jahre in Maschinen, Anlagen und Bedarfsartikeln mit Erfolg gereist, sucht zum beliebigen Antritt gleiche Stelle. Gefl. Angebote unter Nr. 3903 an diese Zeitung erbeten.

Solider Gehilfe, 23 J. alt, sucht wegen Einschränkung des Betriebes zum beliebigen Antritt Dauerstell. Gegend gl. Such. ist Spezialist in Tilsiter Käse u. Buttermilch, besitzt a. einige Kenntnisse in Weichkäseerei. Mit Kessel, Maschin., Schweinezucht u. Mast vertr. Gute Zeugn. und Empfehl. steh. z. Verfüg. Gefl. Ang. u. Norddeutschland 3929 d. d. Jtg.

Junger Gehilfe,

20 Jahre, mit sämtl. Facharbeiten vertraut, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, Stellung zum 15. September. Gegend gl. Angb. bitte zu richten an Herbert Urmoneit, Schwirgden, Post Sobehnen, Kreis Darkehmen, Ostpreußen. (3927)

Kräftiger, arbeitsfreudiger

Kutscher

sucht zum beliebigen Antritt Stell. als solcher. Suchender in Landwirtschaft erfahren, guter Pferdepfleger, in Brennerei schon tätig gewesen u. verrichtet willig ihm jede auferlegte Arbeit. Um frdl. Angebote mit Gehaltsangaben bittet Gottfried Bästel b. Herrn Ruhne, Ruten b. Gumbinnen, Ostpr.,

Post Jerwischkehmen. 3928

Tüchtiger, evangelischer

Molkereigehilfe,

19 Jahre alt, sucht veränderungshalber anderweit. zum 15. 9. 1926 Stellung, am liebsten, wo er sich in der Käseerei weiter ausbilden kann, jedoch nicht Bedingung. Such. ist vertr. mit sämtl. Molkereiarb. fow. Buttermilch, Käseerei u. Quargber. u. Maschin. Werte Ang. sind zu richten an Hans Roth, Molkerei Dohra, Kreis Marburg. (3844)

Milchverkäufer, tücht. u. zuverlässig, auch m. Molk.-Arb. vertr., sucht sof. od. sp. Stell. Ang. unt. postlagernd 1052 Hannover 1. (3985)

Strebsamer solider Gehilfe,

20 Jahre, sucht veränderungshalber zum baldigen Antritt angenehme Dauerstellung wo er sich in der Käseerei weiter ausbilden kann, jedoch nicht Bedingung. Suchender ist mit sämtlichen neuzeitlichen Maschinen bestens vertr. In hiesiger Stelle 2 Jahre tätig. Werte Angebote erb. Otto Bruhn, 3892

Molkerei Oldenburg-Eversten i. D.

Suche für meinen Bruder, 18 J. alt, gesund und kräftig, zu sofort oder später

Stellung a. Lehrling. Westfalen u. Rheinland bevorzugt. Werte Angebote erbittet (3891)

Paul Köster,

Holthausen bei Herne, Gastropferstraße Nr. 40.

Junger Gehilfe,

17 Jahre, sucht zum 15. 9. 26 Stellung. Derselbe hat gute Erfahrung in Hart- und Weichkäse, auch hat er gute Erfahrung in Kessel u. Maschinen. Werte Angebote unter Nr. 3890 an diese Zeitung.

23-jähriger Molkereigehilfe sucht z.

15. September angenehme Dauerst. Selbst ist mit sämtl. vorkommenden Arbeiten vollst. vertr., gut. Masch.-Kenner, gerüsteter Seiger u. Maschinist, zuverlässig, flotter Arbeiter und eine gute Stütze des Chefs, evtl. als erster. Gegend Hannover oder Hildesheim bevorzugt. Um Angeb. mit Geh.-Ang. bittet Gust. König, Molk.-Gen. Dahlemburg in Hann.

Junger, kräftiger Gehilfe, mit Tilsiter Käsefabrikation, Buttermilch, Maschinen, Milch- u. Sahneunterf. vertr., sucht zum 15. 9. oder einige Tage früher Stellung. Angeb. erb. F. Hinz, Königsberg i. Ostpr., Tiergartenstraße 54.

Strebsamer, solider Gehilfe, 23 Jahre alt, mit Führerschein 3 b, sucht zum 15. 9. Dauerstellung. Such. ist mit allen Facharbeiten d. Neuzeit aufs beste vertr. und 9 Jahre im Fach tätig und scheut f. auch sonst vor keiner Arbeit. Werte Angebote erbittet Erich Dietrichs, Molkerei Lange, Chemnitz, Eisenstraße 27—29. (3885)

Molkereigehilfe

23 Jahre, ehrlich und zuverlässig, vertr. mit allen Molkereiarbeiten, sucht sofort Stellung. Geg. gleich. Gefl. Angebote erbittet (3901) E. Otto, Halle a. Saale, Beesenerstr. 82.

Tilsiter Käser, 27 Jahre alt, evgl., mit sämtlichen fachmännischen Arb. bestens vertraut und keine Arbeit scheuend, sucht zum 1. Oktober Stell. Angebote erbittet (3879) J. Brede, Molkerei Gr.-Neumühl bei Allenburg, Kreis Mehlau, Dpr.

Gehilfe, 22 Jahre, mit allen Betriebsarbeiten vertraut, sucht Stellung. Auf hies. Stelle über Jahre. Um Angebote bittet Bernt Mittag, Molkerei Lehre, Brism.

Solider Gehilfe, 21 J. alt, sucht Stellung zum 15. Sept. oder sp., Molkerei evtl. auch in einem milchwirtschaftl. Betriebe. Angebote an Heinrich Den Meierei Harjesfeld in Hannover.

Tilsiter Käser,

Westpreußen, 27 Jahre alt, der gut. Tilsiter herstellt, mit Buttermilch und Schweinemast gut vertraut, sucht zum 15. 9. oder 1. 10. eine gute Dauerstellung als Gutshof oder alleiniger, jedoch nicht Bedingung. Herren, denen an einer wirklich ehrlichen Gehilfen gelegen ist, mögen Angebote senden an

A. Schilling, Edelat in Holst. Tüchtiger, ehrlicher, an Sankt gewöhnter

Molkerei- und Käsefachmann, 21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 9. od. 1. 10. später angenehme Dauerstellung dort, wo Gelegenheit geboten wird, sich im Büro weitere Kenntnisse anzueignen. In hiesiger Sandmolkerei 1½ Jahr beschäftigt, führt auch selbst kleine Reparaturen aus. Gegend gleich. Frdl. Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richten an Gustav Schäfer, Molkerei Gr.-Leuthen, Kreis Lüneburg.

Jg. Molk.-Gehilfe

21 Jahre alt, sucht zu sofort oder spät. Stellung i. Vollbetrieb. Selbst ist mit allen Facharbeiten gut vertraut u. scheut sich vor keiner d. Beste Zeugnisse sind vorhanden. G. gleich. Werte Angebote unter Nr. 3832 an diese Zeitung.

Suche Stelle für meinen wandten als

Maschinenmeister

Hofverwalter oder Vertrauensauf Gut, Brennerei oder dergl. Technische und praktische Erfahrung. pa. Zeugnisse und Referenzen. Jahre alt, früher Beamter, pensioniert (Deutschnational). an

Otto Mattje, Magdeburg, Molk. u. Milchgeschäft, Wittenberge

Kräftiger, solider Gehilfe, 17½ Jahre alt, mit Buttermilch, K. und Maschinen wohl vertraut, zum 15. September Stellung. Selbst stellt auch guten Komadur u. burger her, ist im Milchver. bestens bewandert und macht sonstige Arbeiten. Werte Ang. Karl Feuerhast, Molkerei Dohra, Kreis Marburg.

Strebsamer

Molkereigehilfe, 25½ Jahre alt, vertr. mit M. annahme, Zentrifugenraum, B. Kessel, Maschinen (Eismald. Lichtanlage), Milch- und Sch. sahneversand u. Käseerei sowie Kontorarbeiten (Kontograph. Rechenmasch.) gut bewand., m. sich, gest. auf gute langj. Zeugn. veränd. u. sucht pass. Dauerstell. irg. welscher Art zu bald od. sp. Reparatur. führt er selbst aus. ist gleich. Angebote erbittet Faasch, Molkerei Neulirchen, Mörs, Rhld.

Käseereigehilfe, 26 J. alt, sämtl. Facharbeit. fow. Kessel, schinen, Käseerei, Butter. u. Sch. nemast bestens vertraut, auch herst. von Weichkäse (Steinh. Komadur) nicht unerf., sucht zu od. sp. Stellung als alleiniger Gutskäfer bevorzugt. Gegend Gefl. Ang. mit Gehaltsang. erb. u. D. W. 26 postlag. Jünten, D.

Magauer Käsemeister, 30 J. alt, ledig, sucht Dauerstellung, in all. Weichkäsefort. Spezial. i. Camemb. d. Zeugn. u. Emp. nachweisb. Offert. mit Geh. angaben u. 3878 an diese Zeitg.

**Junger, kräftiger
Gehilfe**

Sucht zu sofort Stellung. Selbiger ist 17 Jahre alt, und mit all. Molkereiarbeit, gut vertr. Angeb. sind unter 4007 an diese Ztg. zu senden.

Tücht. 23jähr. Molkerei- und Käseergehilfe sucht zum beliebig. Antritt gute Dauerstellung. Selb. ist an selbst. Arbeiten gew. Gute Zeugnisse vorh. Geg. gl. Werte Angebote erbittet (3767)

Bruno Raug, Stolz in Pomm.
Madenstraße 32.

Junger Gehilfe sucht z. 15. Sept. Dauerstellung, am liebst. in Großbetrieb, jed. n. Beding. W. Ang. l. z. richten an Herrn Fr. Schubtel, Darmstadt, Schwanenst. 71, II.

Gehilfe, 25 Jahre, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sowie Kessel, Maschin., Eismaschine, auch in der Hart- sowie Weichkäseerei u. in der Bearbeitung von Flaschenmilch (Vorzugsmilch) bestens vertraut, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. 9. oder 1. 10. Stellung. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erb. (3836)

Karl Sad, Gräfl. v. Schwerinsche Gutsmolkerei Waisleben (Mart).

Junger Molkerei-Gehilfe, 23 J., sucht zu sofort oder 15. September Stellung. Selb. ist mit sämtlichen Molkereiarbeiten wie Kessel, Maschinen, Buttereier sowie in der Herstellung v. Speisequarg u. Camembert aufs beste vertraut. Versteht sich auch auf Milchverfand. Angeb. nebst Gehaltsangaben bitte zu richten an (3846)

Alfred Niemer, Centr.-Molkerei, Kaltenbrunn, Obfr., Jggr.

Junger, tüchtiger Molkereigehilfe sucht zum 15. September oder etw. später Stellung. Gute Erfahrung i. Milchverfand, Buttereier u. Maschin. Angebote mit Gehalt erwünscht.

Arthur Priß,
Molkerei Tramm, Post Roseburg
in Lauenburg. 3930

**Junger, tüchtiger
Gehilfe**

Sucht zum 1. 10. Stellung. Selb. ist mit allen neuzeitl. Maschinen vertraut und scheut sich vor keiner Arbeit. Offerten erbittet (3934)

Heinz Awe,
Molkerei Niedergörsdorf (Brdbg.)

Junger, kräftiger Gehilfe, 21 Jahre alt, sucht zum 15. 9. 26 oder einige Tage später Stellung. Selbiger ist mit allen Zweigen d. Molkereifaches vertraut und scheut keine Arbeit. Werte Angebote sind zu richten an (3932)

Max Bolus,
Molkerei Schatthagen,
Ostpreußen.

Tücht. 26jähr. Gehilfe, 26 J. alt, in hies. Stellung 2½ Jahre tätig, ehrl. u. zuverlässig, sucht um sich zu veränd. zum 1. Okt. Stellung für Milchmann u. Kontor. Such. ist mit allen ins Fach schlag. Arb. best. vertr., ebenf. mit Buchf. u. Abrechnungsw. Gute Handschr. u. gutes Rechn. vorh. Frdl. Angebote mit Geh.-Ang. sind zu richten an Emil Lemke, Molk.-Gen. Wittbrichen b. Bielefeld in der Mark. (3933)

Tüchtiger Gehilfe,

23 Jahre alt, mit allen Arbeiten eines städt. und ländl. Betriebes vertraut, zuletzt als 1. Gehilfe eines größeren Frischmilchbetriebes tätig gewesen, sucht sofort Stellung. W. Angebote erbittet (3887)

D. Marr, Meßburg a. S.,
Häckerstraße 8.

Suche für ordentlichen, fleißigen **Molkereilehrling** welcher bereits 1½ Jahr gelernt hat für sofort oder baldigst anderweitig Stellung. Gegend Magdeburgs bevorzugt. Näheres durch **Gottlob Haferland,**
Burg bei Magdeburg,
Deichstraße 24. 4017

Junger Fachmann

mit ca. 10 Jahren Praxis sucht, gestützt auf wirklich gute Zeugnisse u. Empfehlungen, zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, Buchhalter. Er würde auch reelles Unternehm. ev. käuflich oder pachtweise übernehmen od. sich daran beteiligen. Gefl. Angebote, möglichst genau und ausführlich, unter E. F. Nr. 4014 an diese Ztg. erbeten.

Fachmann,

Anfang 30er, led., sehr sol., tüchtig u. streb., sucht Stellung z. 1. Okt. i. städt. Betrieb als 1. Gehilfe od. als alleiniger, gute Maschinenkenntn., sonst in sämtl. Facharb. vertr., am liebst. Süddeutschl., auch ohne freie Station, wo pät. evtl. Verheirat. gest. ist. Angeb. erbeten unt. Süddeutschland Nr. 4015 an diese Ztg.

Ich suche für einen tüchtigen, fleißigen, soliden (3990)

Gehilfen

den ich jedem Kollegen bestens empfehlen kann, zu sofort oder 15. 9. dauernde Stellung.

M. Jarchow, Molkereibesitzer
Mynsen b. Meinerßen, Fr. Hann.

Tücht., sol. Gehilfe, 26 J. alt, i. zum belieb. Antr. Stell. als Milchverkäufer. Selb. ist schon einige Jahre als Verkäufer tätig u. versteht mit der Kundsch. aufs beste umzugehen. Angeb. erbet. an **M. Gloger, Molkerei Schwelm i. Wfl.,** Wilhelmstraße. (4009)

Solider, strebsamer
Junger Mann

21 Jahre, mit kaufm. Ausbildung, möchte gern die Hälfte seiner Bezahlung in einem anderen Molk.-Betr. zubringen, wo ihm auch Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor auszubilden. Zuschrift. unter 4006 durch diese Zeitung.

Tücht., ehrl. Molkerei- u. Käse-Gehilfe, spez. Tilsiter- und Quadr.-Käse, sucht sofort oder später Stell. Suchender ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten aufs beste vertr. u. garantiert für erfl. Käse u. Butter. Pa. Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. an (4016)

Ewald Pellubat, Molk. Horum
bei Minsin i. Oldbg.

Käseergehilfe,

30 Jahre alt, engl., nat. Gefinnung, mit Lübbers Automat vertr., kein Stundenarb., i. Verkehr mit Dorf- u. Stadtmilch, gute Erfolge, Mithilfe in Molkerei, sucht per 15. 9. Stellung. Angebote erbeten an **Hans Boffe, Steinigtwolsdorf in Sachsen 297.** (3937)

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, sucht zum 15. oder auch einige Tage später Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten gut vertraut, auch etwas Erfahrung in der Käseerei und versteht mit Eismaschine umzugehen. Sicherer u. flotter Rechner. Frdl. Ang. erb. **Friz Gesse,** 3967

Molkerei Rahmershagen,
Kreis Schlawa in Pomm.

Junger Mann, 21 Jahre alt, gesund und kräftig, guter Pferdepfl., sucht Stellung als (3966)

Milchführer.
Selb. versteht auch mit Schweinen umzugehen, da Vater langjähriger Schweinemeister in groß. Genossenschaftsmolkerei. Frdl. Ang. erb. **Richard Steinig, Molk. Metzklaun,** Kr. Striegau in Schl. (3971)

Jung., solider Molkereigehilfe, Fachmannssohn, mit guten Zeugnissen und Empfehlungen sucht zur Vervollkomm. anderweitig Stellg. Antritt beliebig. Gute Erfahrung in neuzeitl. Maschinen, Herstellung feinsten Butter sowie versch. Sorten Käse u. Quarg. Frdl. Angebote erbittet **Wittler, Molkereigehilfe,** Mainzer Milchversorgung, Mainz.

Junger, kräftiger Weichkäser

Sucht Stellung als solcher oder in Molkerei, wo ihm Gelegenheit gegeben wird, sich an neuzeitlichen Maschinen weiter auszubilden. Stelle kann sofort angetreten werden. Angebote erbitte unter 3964 an diese Zeitung.

Streß, 25 J. alter Molkereigeh., vertraut mit Dampf-, Licht- u. Mhlborns Rühranlagen sowie Tilsiter, Holländ.- u. versch. Sorten Weichkäse, sucht z. bald. Antr. Stellung, auch als Maschinenführer. Um wertere Angebote bittet (3936)

E. Batschus, Bojerik, Rügen.

Suche für einige Schüler des mit diesem Monat zu Ende gehenden Gehilfenkursus noch (4030)

passende Stellungen

zu Anfang Oktober als Gehilfe od. Obermeister.

Direktor L. Müller, Cleve
Molkereischule.

Tüchtiger, zuverlässig, ehrl. Gehilfe, 21 Jahre alt, an selbst., saub. Arb. gewöhnt und kleine Reparaturen selbst ausführend, sucht zum 15. 9. 1926 anderweitig Stellung. Such. ist sicher. Rechner, besitzt gute Handschrift und ist vertraut mit der monatlichen Abrechnung, mit Milchunterfuch., Milch- u. Schlachtfahnenverfand, sowie der Führung sämtl. neuzeitl. Maschin. Firm in d. Herstellung feinsten Tafelbutter u. gewandt i. Butterformen, auch in Käseerei nicht unerfahren. Größ. städt. Vollbetrieb bevorzugt. Angeb. erb. **E. Lubbe, Hamburg 33, Ahrensburger Straße 14, Meierei Billwod.** Gleichzeitig suche ich für meinen Freund, 21 Jahre alt, Stellung in Molkerei als **Rutscher und Mithilfe i. Betrieb oder ähnlichen Posten.** Selbiger ist ehrl. und zuverlässig, guter Pferdepfleger und mit landwirtschaftlichen Arbeiten vertraut. Angebote sind an obige Adresse zu richten. (4013)

Kräftiger, 24jähriger Milchführer, der auch in der Molkerei mit Hand anlegen kann, sucht zum sof. Antr. Stellung. Suchend. ist guter Pferdepfleger und ist auch in der Landwirtschaft bewand. Geg. ist gleich. Werte Angebote mit Gehaltsangab. erb. **Albert Vogel, Luga Nr. 46,** Post Nechwitz in Sachsen. (4012)

Suche für mein. Sohn, der Ostern die Schule verläßt,

Lehrstelle

in einer Meierei. Angebote unter **W. D. 24** an die Expedition der „Deutschen Milchhandels-Zeitung“, Hamburg 1, Gr. Bäckerstraße 17.

Molkereigehilfe, 26 Jahre alt und mit all. Facharb. aufs beste vertr., sucht für sofort Stell. **H. Draad,** Basewall (Pomm.), Uederstr. 10.

Suche Stelle für meinen Verwandten als **Maschinenmeister, Hofverwalter oder Vertrauenspost.** auf Gut, Brennerei od. dergl. Techn. und praktische Erfahrungen, prima Zeugnisse und Referenzen. 40 Jahre alt, früher Beamter, jetzt pensioniert. (Deutschnational.) Off. an (3847)

Otto Mattje,
Magdeburg, Molk.- u. Milchgesch.,
Wittenberger Straße.

Junger Gehilfe,

fleißig und ehrl., sucht zum 15. Septemb. Dauerstellung, am liebst., wo Ausbildung in der Käseerei möglich. Selb. ist im Maschinenw. gut bewandert und firm in der Herstellung von prima Butter und Quarg, auch guter Formier. Er unterzieht sich jeder vorkommenden Arbeit und kann mit Pferden umg. Um frdl. Angebote bittet (3971)

Otto Hüfeliß,
Molkerei-Genossenschaft Zeinsen
(Hannover).

Suche in einer Dampf-Molkerei Stelle als **Kesselheizer.** Bin 21 J. alt, kräftig, scheue keine Arbeit, bin auch mit vorkommenden Reparaturen betraut. Ich reflektiere auf eine Dauerstellung. Offerten bitte an **St. Hernaght in Dorfeld i. W.,** Friz Junkestraße 25. (3958)

Junger Molkereigehilfe,

23 Jahre, vertr. mit allen Facharb., auch denen des Butter- und Käsegroßhandels, da selbiger schon zwei Jahre in d. Betrieben tätig war, sucht, gest. auf gute Zeugn. zum 15. Septbr. bezw. ein. Tage sp. Dauerstellung. Um Angebote bittet der **Molkereigeh. Paul Molzenhauer,** Lagow in Rmt. (3970)

Weg. Verkaufs d. hies. Genossenschaftsmolk. suche ich z. 1. Okt. **Betriebsleiter-, Obermeister- od. sonstig. Vertrauensposten,** in Privat- oder Gen.-Molkerei. Bin mit sämtl. Facharbeiten vertr., Kessel, Masch., Buttereier, Käseerei, Milchunterfuch. u. Milchverfand. Gute Zeugn. und Empfehl. z. Diensten. Off. erb. **M. Stramoll, Betriedsl., Centr.-Molk. Gifhorn in Hann.** (3986)

Wir suchen f. eine tüchtige, saub.

Meierin,

23 Jahre alt, welche früher 2 J. bei uns in Stellung war zum 15. 9. oder später angenehme Stellung für Buttereier und Haushalt. Angebote mit Gehaltsang. erbittet **Molkerei-Genossenschaft Kaltendorf,** Fernsprecher Debitselde 232. **Thielebeule.** 3981

Ältere Meierin, an selbst. Arb. gem., sucht zu sofort oder ev. 1. Okt. Stelle. Gründl. Ausbild. im Abrechnungsw. u. Buchführ. angen., jedoch nicht Beding. Angeb. erb. **Kurischat, Budeningtonen,** Post Argentinien, Kreis Tilsit.

Suche für meinen Sohn, 23 Jahre alt, mit allen Facharbeiten durchaus vertraut, zum 15. 9. Stell. als

Buttermeister,

1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Freundl. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (3959)

H. Köber,
Bergeborfer Eisenwerk Magdeburg,
Bismarckstraße 50.
Bezirk Magdeburg oder Halle bevorzugt.

**Mehrfarbige
Käse-Etiketten**

In schöner Ausführung



In 10 verschiedenen Mustern
sofort ab Lager lieferbar
Verlangen Sie
Angebot und Muster!

Carl Mann, Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 7. Sept. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: besser.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. Sept. Bericht der Firma Gust. Schultze u. Sohn. Im Gegensatz zum vergangenen Jahr, wo wir im August und September einen recht festen Markt mit steigenden Preisen hatten — die Notierungen lagen ca. 35 M. höher als heute — verzeichnen wir nun schon seit Wochen einen außerordentlich ruhigen Markt mit stoßendem Absatz. Selbst der Beginn des neuen Monats hat uns keine bessere Nachfrage gebracht und hört man von allen Plätzen übereinstimmend dasselbe Klagebild. Kopenhagen war wieder nicht in der Lage, die Preise zu halten und ermäßigte die Notierung in dieser Woche erneut um 4 Kronen auf 292 Kr. Auch die baltischen Staaten folgten mit Preisreduzierungen, nur Holland scheint endlich etwas zuverlässlicher gestimmt zu sein, denn die dortigen Offerten haben bei unveränderter Notierung um einige Gulden angezogen. — **Schmalz.** Der Schmalzmarkt zeigt bei Beginn der Woche infolge der stark steigenden Forderungen der amerikanischen Pader festere Tendenz und erfuhren die Preise eine nicht unbedeutende Erhöhung. Mitte der Woche trat wieder eine Abschwächung ein, welche wohl in der Hauptsache auf die Gewinnverkäufe der Spekulation zurückzuführen sein dürfte. Die Preise sind heute wieder dieselben wie vor acht Tagen. Die Forderungen der amerikanischen Pader sind: Steamlard 34 Dollar, Purelard 36 Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg, nicht untersucht.

Leipzig, 4. Sept. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis u. Co. In den letzten Tagen hat sich eine Änderung auf dem Buttermarkt nicht gezeigt. Die Ermäßigung der Kopenhagener Notierung vermochte eine Belebung des Absatzes für diese Butter nicht herbeizuführen. Der Druck der Kühlhausbestände bewirkt andauernd eine Erschlaffung des Handels. Auch sind die Angebote von solchen Molkereien dringend, welche keine festen Abnehmer haben. Meistens handelt es sich dabei um Molkereien, deren Butteir wegen mangelhafter Qualität beanstandet wird, weil eben der Butterhändler den Qualitätsverlust nicht mehr tragen kann. Es wird also notwendig sein, daß solche Molkereien auf die Verbesserung ihrer Butter den größten Wert legen.

Dresden, 4. Sept. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Die Stimmung auf dem Buttermarkt ist kaum viel anders geworden, als wie sie seither war. Man beschränkt sich mit den Käufen auf das notwendige Maß. Ein Tag macht einen freundlicheren Eindruck als der andere. Solange jedoch die günstigen Witterungsverhältnisse anhalten, wird die Produktion groß und der Absatz schwierig bleiben.

Käse.

Dresden, 4. Sept. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. In bayerischem Weichkäse bewegt sich das Geschäft in ruhigen Bahnen, da die Detaillisten, wie schon in den vorhergehenden Berichtsabschnitten mitgeteilt, mit den Käufen zurückhalten und die Weiterentwicklung des Marktes abwarten. Auch in Emmentaler ist der Absatz gering, während vollfetter Edamer sich einer besseren Nachfrage erfreut. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokomare betragen p. Ztr.: Pa. echter Emmentaler 140 bis 155 M., pa. bayer. Emmentaler, vollfett 133—135 M., pa. bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 63—65 M., 40 Proz. 90—95 M., pa. bayer. Romadur 20 Proz. in Stann. u. Etf. 75—80 M., 40 Proz. in Stann. u. Etf. 100 bis 105 M., pa. bayer. Weißblader, vollfett 105 M., pa. holl. Edamer, vollfett 93 M., pa. Camembert in Stanniol u. Holzsch. ca. 125 Gr. 32—38 S., ca. 250 Gr., 1/1 oder 8/8 teilig, 80—90 S. per Stück.

Köln, 6. Sept. Bericht der Firma Ferd. Grotefend Jr. Das Geschäft war gleich meinem letzten Bericht. Wesentlich neues hinsichtlich Preise und Umsätze wäre nicht zu berichten. Es bleibt nunmehr nach Beendigung der Ferien abzuwarten, wie sich das Geschäft entwickelt.

Tilsit, 4. Sept. Bericht der Firma G. M. Kreis. Wir stehen augenblicklich in der Höchstproduktion. Das Angebot in Tilsiter vollfett ist dringender. Die Umsätze waren zufriedenstellend. Hier und da machte sich eine Stodung in dem bisher lebhaften Handel bemerkbar, die als Ursache die Unsicherheit in der Preisbestimmung hat. Wirklich prima Ware erzielt nach wie vor gute Preise. Abfallende Qualität wird sehr viel angeboten, jedoch ist der Umsatz darin sehr gering.

Eier.

Berlin, 6. Sept. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel in Pig. und p. Stück. Große, vollfrische und gefüllte Inlandseier 13,50—14, frische Inlandseier über 55 Gr. 12—12,5, frische unter 55 Gr. 10,50, ausfortierte schmutzige und kleine 8,5—9, Auslandseier: Extra große Eier 13,5—14, große Eier 12—12, normale Eier 10—11,5, kleine und schmutzige 9—9,5. Tendenz: ruhig.

Vieh.

Hannover-Wunstorf, 6. Sept. Auftrieb: 432 Ferkel, 49 Stange Schweine. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 29—35, 8—12 Wochen alte 32—42, Stangenschweine bis 75 M., je nach Güte und Gewicht. Re überstand.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 6. Sept. Der Weltmarkt sandte wieder flauere Depesche, aber hier bleibt die Tendenz ziemlich fest, da Weizen, der für den Verarbeitungsverkehr kontraktlich ist, vom Inlande wenig und nicht billig angeboten wurde, und auch in der in den Forderungen abermals herabgesetzten Auslandsware für die September-Andienung noch nicht rentiert. Im Dezember zeigte sich eine Preisermäßigung. Das inländische Angebot von Roggen bleibt dauernd gering, während hiesige Mühlen weitestens Kaufkraft bekunden, wogegen heute die schlesischen Mühlen etwas zurückhaltend wirken. Lieferung ist für den laufenden Monat gut behauptet, auch für spätere Termine nicht viel billiger. Gerste bleibt in den kleineren Sorten weiter reichlich angeboten bei schwierigerem Geschäft. Hafer ist für die Verpflegungsämter gefragt, sonst ruhig. Das Ausfuhrgeschäft sowohl für Hafer wie für Roggen sehr still. Der Mehlhandel bleibt wie vor ruhig. Am Frühmarkt notierten amtlich per 1000 Kg. ex Wagg oder frei Wagon in Reichsmark: Hafer, guter, 202—212, mittlerer 192—201, Wintergerste 198—200, Sommergerste 238—246, Futterweizen 290—300, Platamais 190—192, kleiner Mais 216—220, Futtererbsen 376—380, Widen 330 bis 340, Roggenkleie 118 bis 122, Weizenkleie 108—112, Weizen m. 261—166, Sept. 282,5—285, Okt. 276—277, Dez. 273—274, Roggen m. 203—209, Sept. 223, Okt. 223,5—224,5, Dez. 223,5—224, Sommergerste 205—248, Wintergerste 170—175, Hafer, m. 169—171, Dez. 183,5, Mais (loko Berlin) 180—183, Weizenmehl 35,5—39, Roggenmehl 29,25—31, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11, Raps 315, Vittoriaerbsen 43—50, H. Speiseerbsen 34—38, Futtererbsen 24—31, Rapsstüben 14 bis 14,40, Leinfuchsen 19,20—19,30, Trockenschnitzel 10,60 bis 10,80, Sojabohnen 19,80—20, Kartoffelflocken 20,25—20,40.

Hamburg, 6. Sept. Getreide. Unverändert ruhig. Preise behauptet. Neuer Weizen 270—275, Roggen 200—205, Hafer 180—190, ausländische Gerste 160—170, Sommergerste 220—250, Wintergerste 175—180, Weizen 140—145, Leinsaat 18,5—19,5 M.

Berlin, 6. Sept. Kartoffelpreise je Zentner waggonfrei märkischer Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße und rote Kartoffeln 2,40—2,50, Odenwälder blaue Kartoffeln 2,50—2,80, Nierenkartoffeln 3,60—3,80, andere gelbfleischige Kartoffeln 2,60—2,90 Rmt.

Bremen, 6. Sept. Weizen: Barusso (80 Kg.) 15, Hardwinter II Chile, Rotwinter 12,80. Roggen: deutscher 11,50, amerik. II Sept. 12, La Plata Sept. 10. Gerste: Donau 9, amerik. Malzgerste 9. Hafer: La Plata 8,20, Kanada Western II 9,50, dito 3 8,90, dito feeding 8,45. M. La Plata 7,55, Donau-Galaxy 7,55. Tendenz: fest.

Stempel

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Milchpappscheiben

Liefert prompt und billig
C. Rahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hofstraße 6. 3975

3000 genagelte

Käsekristen

31 × 25 × 5 1/2, billig abzugeben
W. Bräder, Ristenfabrik
Hildesheim.

Zahlungsfähiger Großist
regelmäßig wöchentlich ca. 5
prima

Meierei-Butter.

Angebote mit Preis an
Carl Pragt
Altona, Erbsenstraße 1.

aller Art
liefert in we
gen Tagen
sehr preisw
die

Suche wöchentlich 2—3 Kisten

(3983)

Kümmel-Stangen

und erbitte billigstes Angebot.

Demitzer Käserel und KäsegroßhandlungInh.: **Willy Tietze, Demitz i. Sa.****Achtung!**

Übernehme die Vertretung einer leistungsfähigen Molkerei, die ein. erstklassigen Tilsiter Vollfett herst., für Bezirk Pommern mit fester Kundenschaft. Lieferwagen nebst Lagerräume zur Verfügung. Erbitte höflichst Mitteilung unter Nr. 3956 durch diese Zeitung.

Zahle für Quarg 25—28 Mark

per Zentner, für trodene, einwandfreie Ware. Kasse sofort. Offerten unter Nr. 3962 an diese Zeitung.

100 Pfund trodene Quarg und 50 Liter Wasser 24 Stunden stehen lassen, geben 300 Pfund

Quarg

aus dem ein vorzüglicher Harzkäse herzustellen ist.

Trocken-Quarg

eig. Herstellung, in Säcken zu etwa 90 Kg. gibt ab (4020)

Molkerei Hameln a. Weser.

Wöchentlich noch 5 bis 10 Tsch. frischer

Quarg

abzugeben; Probefäß unter Nachn. Angebote mit Preis unter Nr. 3984 an diese Zeitung.

Suche noch wöchentlich 5—6 Tsch prima

Molkereibutter

zahle 10 M über Berliner Notier. Angebote an (3977)

H. Holliger, Molkerei Reinsiedt, in Anh.

Telefon Amt Große 68.

Habe wöchentlich 100 Kisten

Goldleisten

ab schles. Station abzugeben. Probe unter Nachnahme. Angeb. u. 4000 an diese Zeitung.

Vin Dauerabnehmer für noch täglich 100 Liter (4001)

prima Schlagfahne,

30—32 Proz., entlüftet. Antunft mögl. Schles. Bahnhof.

F. Heinkelmann

Berlin-Neukölln, Richardstr. 7/8

Telefon: Neukölln 118.

Magermilch und Vollmilch

sucht (4002) Bachmann, Beuthen, O.-S.

Friedrichstraße 11.

1000 bis 1500 Liter dauererhitzte, tiefgefühlte und haltbare

Vollmilch

durch Zugang neuer Lieferanten an prompten Zahler nach rhein westfl. Industriegebiet abzugeben. Angeb. unter A. B. 3997 durch d. Ztg.

Größ. Kosten halb- und viertel- etten ostpreuß.

Tilsiter

gegen Preisangebote und sofortige Kasse abzugeben. Angeb. mit Preisangabe unter B. 2. 3994 an diese Zeitung.

Harzer Käse und Berliner Schwellen

empfehle dauernd und in vorzüglicher Beschaffenheit zu billigstem Tagespreis. Lieferung erfolgt geg. vorherige Einsendung d. Betrages, bei Aufgabe von Empfehlungen u. Dauerbezug, 14 Tage Ziel. (3919) Paul Hiede, Käse u. Butterhandlg., Gölitz 6, Reichenbacherstraße 32.

Achtung!

Molkereien mit erstklassiger Ware, welche ihre Produkte gut verwerten wollen, bei sofortiger Kasse gesucht. Benötige noch wöchentlich 80—100 Kisten Quadrat- und Stangenkäse, mit und ohne Kümmel. Off. erb.

Paul Vanger,

Schmograu, Kreis Ramlau, Schles.

Ab 1. Oktober d. J. Jahres tägl. einige hundert Liter (4003)

Vollmilch

evtl. Magermilch u. Schlagrahm

abzugeben. Gefl. Preisangabe an Zentralmolk. Kirchgellersen Stat. Lüneburg.

Wer leiht gutgehendem Käse-Engros-Geschäft

2000—3000 Mark

gegen Sicherheit in Form von Hypothekenschein auf gut. Grundstück an erster Stelle. Monatl. 150—200 Mk. Rückzahlung und gute Zinszahlung, evtl. stiller oder tätiger Teilhaber, der ledig ist, da Wohnung beschränkt. Bei spät. Selbstübernahme wird Wohnung sof. frei. Angeb. unter 3995 an diese Ztg.

Welche Käserlei leiht Besitzer geg. Quarglieferung sofort 300—500 M. Angebote unter 4011 an diese Ztg. erbeten.

Molkerei-Verkäufe.**Käsefabrik**

im Bez. Leipzig, mit schön. Grundstück, Kraftbetrieb, Lastauto, bei ca. 10—12 000 Mark Anzahlung f. 25 000 Mk. zu verkaufen. Näheres durch (3822)

R. Haserhorn,

Kraupa bei Elsterwerda.

Molkerei

mit Butter- und Käsegroßhandlg. bei einer Anzahlung von 1500 M sofort zu verkaufen. Sich. Existenz für Fachmann. Angeb. unter 3991 an diese Zeitung.

Verkaufe wegen and. Unternehm. sofort mein gutgehendes

Milch-, Butter- und Käsegeschäft.

Fester Preis 5000 M. Angebote u. 3992 an diese Zeitung.

Meiereigeschäft

in Hamburg, erstklassig. Unternehm., tägl. Milchumsatz 400 bis 500 Ltr., außerdem viel Rahm, Schlagrahm, Butter usw., überkomplett einger., 130 Transportkannen, 1 Pferd und Wagen, 2 Karren, elektr. Meierei-anlage zu sof. für 20 000 M bar zu verkaufen. Angeb. unter 3993 an diese Zeitung.

Wesermarsch-Molkerei,

ca. 1000 Liter tägl. Anlieferung m. gr. Wohnung und Betriebsräumen, sowie Stallg. für 80 Schweine und großem Garten, für 28—30 Mille bei 10—12 Anzahlung zu verkaufen. Kostenlose Vermittlung durch (4023) E. Bundgaard

Bremen, Rembertistraße 94.

Suche für meinen Sohn, welcher längere Jahre in leitender Stellg. ist, eine

Molkerei

zu kaufen. Anzahlung bis 10 000 Rmk. vorhanden. Angeb. unter Nr. 4029 an diese Ztg. erbeten.

Suche für ernsthaften Käufer Molkerei in Mitteldeutschl. Kempf, Magdeburg, Johannisberg 7 b. (3355)

Dampfmolkerei

Nähe Berlin, 2000 Liter Anliefer. Besondere Umstände halber sofort zu verkaufen. Näheres durch (3763) Otto Eikemeier, Göttingen.

Sehr rentable

Dampfmolkerei

Nähe Kassel, unter äußerst günstig. Bedingungen durch mich zu verkauf. Otto Eikemeier, Göttingen.

In Westfalen habe ich unter günstigen Bedingungen mehrere

Dampfmolkereien

anzubieten. Näheres unt. Angabe des Kapitals durch (3765) Otto Eikemeier, Göttingen.

Gutgeh. Molkerei

in gutem Zustande zu pachten gesucht. Milch 600 bis 1000 Liter. Ausführliche Angebote erbeten u. D. D. 3751 an diese Zeitung.

Mehrere

Dampfmolkereien

in der Provinz Hannover, darunter 4 Stück in Südhannover, in den verschiedensten Preislagen zu verkaufen. Näheres unter Angabe d. zur Verfüg. stehenden Kapit. durch Otto Eikemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

Nähe Gießen, 1000 Liter täglich Durchschnittsmilch, eingerichtet mit Kühlanlage, an sonstigen Maschin. keine Lüden vorhanden. Schweineställe für 60—80 Schweine. Verk. wird wegen hohen Alters des Bes. und beträgt der Preis Mk. 35 000 bei Mk. 10—12 000 Anzahlung. Näheres durch (3762) Otto Eikemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

zu verkaufen, ca. 700 Liter täglich, Milch muß abgeholt werden. Bahnstation 10 Klm. entfernt. Offerten unter Nr. 3856 an diese Zeitung.

Strebsamer Fachmann sucht

Molkerei

zu pachten, wo ca. 2000 Mark bar genügen. Angebote unter 4024 an diese Zeitung.

Infolge von Aufteilung ist die

Molkerei

in Mittel-Driebich bei Glogau nebst Gasthof inkl. 19 Morgen Acker u. Wiese unter günstigen Bedingung. zu verkaufen. Anfragen zu richten an die Gutsverwaltung. (3808)

Dampfmolkerei

und Tilsiter Käserei, z. Zt. 1200 Lt. täglich, Schweinestall für ca. 120 Schweine, 21 Morgen Land, ander. Unternehmungen wegen sofort günstig zu verkaufen. Wolf-Lokomobile. Elektr. Licht. Preis 22 000 Mark, Anzahlung 8—10 000 Mark. Anfr. unter P. 5. 3593 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann, Spezialist in Schlagfahne, sucht

Beteiligung

mit 5—8000 M bar, oder reelle Molkerei zu kaufen oder zu pachten von 1000 Liter aufwärts. Angeb. unter 4010 durch diese Ztg. erbeten.

Dampfmolkerei

mit Mühle, Prov. Hannover, mit Milchverland, Milchliefer., Wint. u. Sommer 1500 Liter, modern eingerichtet, mit Kühlanlagen, schön, gr. Wohnung, groß. Schweinestall u. Garten usw. Forderung circa 32 000 Rmk. bei einer Anzahlung von 10 000 Rmk. zu verkaufen. Kostenlose Vermittlung durch (4027) E. Bundgaard

Bremen, Rembertistraße 94.

Zu pachten od. kaufen gesucht:

gutgeh. Molkerei

in gutem Zustande mit Wohnung. Gegend Prov. Hannover, Sachsen oder Braunschweig. Milchliefer. von 1000 Liter aufwärts. Wenn möglich, Wohnort an der Bahn. Offerten mit genauen Angaben erb. unter M. P. 3913 an diese Ztg.

Stiller Teilhaber

mit 5—7 Mille für gutgehendes Milch- und Buttergeschäft gesucht. Gewinnanteil nach Vereinbarung. Offerten unter Nr. 3951 a. d. Ztg.

Molkereiverkauf.

Wir beabsichtigen, die hiesige Molkerei am Sonnabend, den 11. Sept., nachm. 2 Uhr, zu verkaufen und laden Kaufstüchtige dazu ein. Bedingungen werden im Termin bekanntgegeben. Das Objekt liegt ca. 8 Klm. von der Bahnstation Ottersberg, Strecke Bremen—Hamburg, entfernt. (3949)

Spar- u. Darlehnskasse Rathenau, eingetr. Gen. mit unbeschr. Haftpf. Der Vorstand.

Suche rentable

Dampfmolkerei

zu pachten oder zu kaufen, Pomm., Brandenburg, Mecklenburg, Sachsl., Schlesien bevorzugt, jedoch nicht Bedingung, bei 10—15 000 Mk. Anzahlung. Ausführliche Offerten u. Nr. 3908 an diese Zeitung.

Molkerei

zu pachten oder kaufen gesucht. Magdalinski, Dönhofsstadt, Ostpr.

Molkerei- und Mahlmühle

im Kr. Pilsfallen (Ostpr.), 2 Klm. von der Kleinbahnstation a. Kreuzpunkt von Stein- und Riesauffsee gelegen, größere Güter und Ortschaften in der Nähe, mit 11 Morg. Acker, maß. Gebäuden, 2 Mahlgängen mit kompl. Einrichtung, Kraftantrieb (40 PS. Diesel-Motor) krankheitshalb. sofort zu verkaufen. Anzahlung ca. 12 000 Mk. Rest f. gegen Sicherheit stehen bleiben. Näheres durch 3853

. Dittombée

Getreidegeschäft,

Pilsfallen (Ostpreußen).

Gute Existenz.

Fachmann kann sich an kleiner Käserei beteiligen. Erforderlich 1500 Mark, fester, großer Kundenkreis im Industriegebiet vorhanden, auch kann das Geschäft für 2 500 M übernommen werden. Offerten u. D. P. Nr. 3872 an diese Ztg. erb.

Verkaufe meine stillliegende

Filial-Molkerei

Thommendorf, Kreis Bunzlau in Schlesien, 1910 gebaut, schöne Wohnung und Stallungen, Kessel und Maschinen in gut. Zustande. Sämtliche Räume mit Fliesen gedeckt u. Wände abgeputzt. Als Harzkäserei passend; auch Milch hier zu haben. Betrieb ruht seit 1921. Quarg in hiesig. Gegend billig. Preis 16 000 Mk. bei 6000—8000 Mk. Anzahlg. Offerten erbittet (3868) Behrmolkerei Bunzlau.

Weise sofort tüchtigem, kapitalfräftigem Fachmann gute Gegend nach, wo

Molkerei

dicht an der Hauptbahnstrecke gel., gewünscht wird. Passendes Grundstück vorhanden. Milch ist genügend zu bekommen. Gefl. Angebote wolle man unter B. B. 3866 an diese Zeitung einfinden.

Suche rentable

Dampfmolkerei

bei 10—15 000 Mk. Anzahlung sof. zu kaufen. Ausführliche Offerten möglichst mit Bild erbitte unt. Nr. 3907 an diese Zeitung.

Molkerei

in Oberfranken, Nähe Bayreuth, nach norddeutschem Stil gebaut, m. Pferd- u. Schweinestallg., 5 Tagewerk Land, groß. Garten, für Käserei geeignet, mit freier Wohnung zu verkaufen oder zu verpachten. Offerten unter Nr. 3921 an diese Zeitung.

Bachtmolkerei,

täglich ca. 500 Liter Milch, große Räumlichkeiten, zu sofort zu verpachten. Kaution für Milch 1000 Mk. erforderlich. Auskunft erteilt **Armonett, Schwirguden,** Post u. Bahn Sodehnen, Ostpr.

Milchhändlerverein sucht

Molkerei

zu pachten. Offerten unter Nr. 3820 durch diese Zeitung.

Bayer. Käsefachmann, verheirat., sucht sich an einem realen Unternehmen mit 6—10 000 Mark

tätig zu beteiligen,

gute Beziehungen zum Allgäu. Wohnung erwünscht. Kapital muß sicher gestellt werden. Offerten unt. S. M. 3690 durch diese Zeitung.

Dampfmolkerei

mit 2 Kühlstationen und modernst. Einrichtung, sehr reichl. Inventar, f. 10 000 Lt. Milch, m. Frischmilchversand n. Berlin, Hauptbahn gel., mit massiv. Gebäuden und vielen Nebenräumen. Sow. 5 Morg. Wiesen- und 3 Morg. Ackerland sof. zu verk. Ang. unter 3859 durch diese Ztg.

Mett. Meierin sucht als tät. Teilhaber in Molk. mit Viehst. sof. einzut. Gefl. Ang. u. 3826 a. d. Zt.

Molkerei-Tausch!

Beabsichtige mein herrlich geleg. Gut in Steiermark, unweit der Stadt Graz, mit neuerrichtet. Molkerei und Käserei, tägliches Milchquantum ca. 2000 Liter, das dreifache leicht noch zu haben, zu ver-tauschen. Das Gut hat 40 Morgen gute Gründe, reichliches Inventar u. Fehlung. Tausche gegen Land oder Stadtmolkerei. Näheres **Molkerei „Gut Fischerhof“**

Werndorf bei Graz, Steiermark.

Suche für sofort rentable mittl.

Molkerei

zu kaufen. Jahresdurchschnitt 1000 Liter, wenn möglich Frischmilchversand, bedorz. Sachsen, Thüring., Schlesien, bei 7000 Mk. bärer Anzahlung. Angebote unter Nr. 3814 durch diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche tadell. stehenden

Querrohrkessel,

ca. 15 qm. Heizfläche, 8 Atm., zu kaufen. (3597)

R. Wittmann, Hartegasse, Rhld.

Zu kaufen gesucht:

Isolierbassin,

800—1000 Liter, gut erhalten. 3953 **Otto Weyer, Eisenach.**

Zur Neueinrichtung einer Quarz-fäberei suche für sof. zu kaufen eine

kompl. maschinelle Anlage m. den erforderl. Gerätschaften

usw. Die Anlage darf gebraucht, muß aber gut erhalten sein. Gefl. Offerten erbitte unter Nr. 3926 an diese Zeitung.

Alle Größen bestens erhaltene **Homogenisier-Maschinen** „Schöder“ kauft u. verkauft (241) **E. E. Modes, Berlin - Neukölln.**

Rahmreifer,

ca. 400 Liter Inhalt, zu kaufen gesucht. Angeb. mit Marke u. Preis erbeten an (3773)

Meierei Jacobsen

Hamburg 22, Weidestraße 65.

Westf.-Zentrifuge

2000—2500 Liter Stundenleistung, neu oder wenig gebraucht, zu kauf. gesucht. Offerten unter Nr. 3904 durch diese Zeitung.

Suche einen

Doppelröhrenkühler, für Wasser u. Verdampfungskühl., für Ammoniak, beide 1500 Liter stündliche Leistung, zu kaufen.

Nordhäuser Molkerei. Gefl.

Moderner, gut erhaltener

Walzen-**Trockenapparat**

für eine Magermilch-Trocken-Anl. zu kaufen gesucht. Ausführl. Angebote unter Nr. 3875 befördert d. Zeitung.

Kauf-Angebote.

Handtücher

mit eingewebten Namen, prima **Scheuertücher** liefert preisw. **Werlich & Co., Weberei, Rudolstadt** Vertreter gesucht. 3960

Infolge Umbau u. weil zu klein, habe eine gebrauchte, jedoch gut erhaltene (3946)

Baltic-Anlage

bestehend aus Kessel, 7 Atm. Betriebsdr. nebst Aggregat, Zentrifuge, 750 Liter Stundenleistung, mit dazu gehörend. Hochdruckmilch-erhitzer sowie Warmwasserbehälter, 200 Liter fassend, zu verkaufen. Maschinen sind noch täglich i. Betrieb. Kesselpapiere rein. Letzte Wasserdruckprobe Febr. 1926.

Werte Angebote erbittet

Molkerei Firrel bei Bagband, Ostfriesland.

Ferner suche ich einen gebrauchten **Magermilchpasteur,** 4000 Lt. Stundenleistung, gut erhalten. D. D.

Käsefisten

in Qualität und Preis konkurrenzlos, liefert in jeder Menge kurzfr. an Käsefässer. (3924)

Alfred Müller, Fistenfabrik**Oberbobrichsch in Sa.**

NB. Habe ab Lager abzugeben 5000 Stück Harzer, 19 × 23 × 5.

Aus stillgelegter Molkerei billig abzugeben:

2 **Alfa-Separatoren,** 200 Liter, mit**Schneckenantrieb,**1 **Vorwärmer,** 2000 Liter,1 **Dampferzeuger,**diverse **Bassins, Käsewannen,** 1000

Liter Inhalt,

Drehkolbenpumpen,**Holsteiner Butterfäß,** 300 Liter,**Transmiss., Riemenscheiben, Rohr-****leitungen usw.** (3922)

Gefl. Anfragen an

Andreas Moritzen, Dresden-A., I.**Prima Ostpreussische****Läuferfische**

in jedem gewünschtem Gewicht sow. Ferkel offeriert bei billigster Preisberechnung. (3915)

Carl Kullit, Viehhandlung,**Lyda (Ostpr.)**

Verkaufe fabrikneuen

Separator

in Original-Verpackung, 600 Liter Melena, mit direktem Antrieb für Transmission oder wenn gewünscht, auch mit aufgebaut. Elektromotor, weit unter Fabrikpreis. Anfragen erbitte unter No. 3918 durch diese Zeitung.

Erste Bedingung bei Stellungs-ge-suchen sind saubere Zeugnisab-schriften. Unfertig. schnell u. billig. **Kühl, Hannover, Breitestr. 29, II.**

Hauptbücher**Kassenbücher****Journale****Kladden**

Anerkannt beste Qualitäten
Für Molkereien sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Wegen Umstellung unseres Be-triebes auf Drehstrom haben wir abzugeben:

8 PS. Benzin-Motor, Fabrikat Motorenfabrik Darmstadt,

Preis Mk. 400,—

7 PS. AEG-Gleichstrom-Motor,

440 Volt, 780 Umdreh. p. M.,

Preis Mk. 300,—

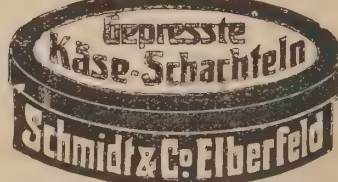
12 PS. AEG-Gleichstrom-Motor,

440 Volt, 760 Umdrehung. p. M.,

Preis Mk. 300,—

Sämtliche Motore sind in ein-wandfreiem Zustande u. z. Zt. noch

im Betriebe zu besichtigen. (3940)

Käfer. Bodenfelde, Zigte & Mascher**Bodenfelde a. Wejer.**

Spezialität: **Schachteln für**
Emmentaler ohne Rinde.

Kühlschrank mit Maschine,

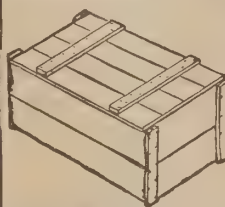
Brown-Boveri, wenig gebraucht, Abmessung ca. 2 × 2 × 1,50 m., evtl. mit Motor verkauft (3797)

Andreas Moritzen, Dresden A., I.**Siederohr-****Dampfkessel,**

5, 6½, 10 und 12 qm. Heizfläche, 8 Atm., billig abzugeben. (3810)

Aug. Frenzler,**Osnabrück.****3 To.-****Dixi-Lastwagen,**

große Ladefläche, generalüberholt, zugelassen und versteuert, wegen Loureinstellung billig abzugeben.

Meierei Brauer, Oberschnöneweide.

Harzkäseboxen

Käse-Kisten

Butter-Kisten

liefert

gut u. billig

von

Schlesien u.

Thüringen

die

Neumärkische KistenfabrikInh.: **Gustav Arenhold****Landsberg W.**

Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Milchtannen

Kauend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-gegenstände usw. liefern in der be-kannten Güte (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Preiswert abzugeben in Ladun-gen von 100 Zentner und mehr

Kartoffelflocken,**Kartoffelschrot**

billigstes Schweinemastfutter.
Handels-Gesellschaft für Trocknungs-produkte Voigt & Wasse,
Leipzig, Pöschelstraße 5.
Fernruf: 27 072 und 26 501.
Drahtwort: Trockenfutter.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.**Hermann Jordan, Berlin SO. 16****Michaelkirch - Straße Nr. 21.****Größter und ältester Spezialist am Platze****Buttertonnen**

— wie neu —

gut verböttchert, m. passenden De-Stück 0.80 M ab hier. (36)

Paul Lindner, Halle a. S.,**Buttergroßhandlung****Schimmelkulturen**

für Camembertkäse

Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. ½ u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für

Camembert, Harzkäse usw. zu

Erlangung v. goldgelber Ware

Molkerei-Laboratorium Louis Eck**Nordstemmen i. H.****Milchfässer**

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhe-fets am Lager. (4)

E. Schumacher,**Berlin N. 58, Bernauerstr. 48****Anleitung zur Buchführung**

für

Molkerei - Genossenschaften

von Molkerei-Instruktor

C. Schwarz.

3. Auflage. 128 Seiten.

Preis 1.— Mk. u. 10 Pfg. Porto

Dem Buche ist das System der dop-pelten amerikanischen Buchführung z-grunde gelegt, welches bekanntlich i-vielen Genossenschaftsmolkereien Ein-gang gefunden hat. Wer die Genosse-schaftsbuchführung gründlich studiere-will, kann keine bessere Anleitung finde-n.

Buchhandl. d. Molk.-Ztg., Hildesheim

Bahnversandschilder

und Nummern jeder Art Ge-taschen, Klingeln, Glasfenster

Milchtransporttannen, Stände**Bassins, sämtl. Molkerei-Beda-****tern. Th. Jordan, Molkereigeri,****Charlottenburg, Kantstr. 106,**

Telefon: Wilhelm 2662.

F. W. Pluentsch

Gegründet 185

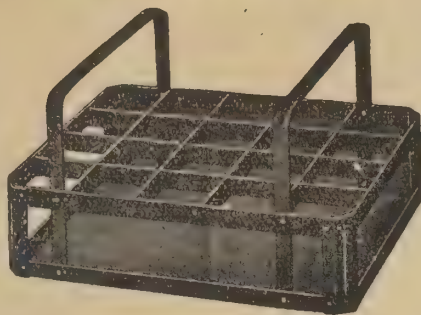
Maschinenbau - Ansta**Eisengießerei, Kesselschmied****Kupferschmiede und Metallgießer****Stolp in Pom****Einrichtungen für Molkerei****Instandsetzung vorhand-****ner Anlagen — Bau v****Kartoffelflocken - Fabriki**



Milch-Flaschenkästen



Besonders
starke
Ausführung
Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung
Leichte
Rei-
nigung

Große Raumersparnis.

Tragbügel zur Vermeidung von Beschädigungen der Flaschenköpfe.

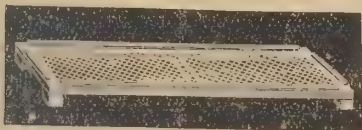
Robert Wagner, Eisenwaren-Fabrik, Chemnitz-Mo.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



Käsehorden u. Lenkwagen

in bester Ausführung liefert billigst

Otto Schulze, Käsehordenfabrik, Bockenem a. H.

Dampferzeuger

Bassins in Eisen,
Kupfer und Aluminium
Käsewannen,
eiserne Schornsteine,
Dampfkessel,
Futterdämpfer
sowie

Eisenkonstruktionen
aller Art und Größe

liefert schnellstens und zuverlässig

Lützener Dampfkessel- und Maschinenfabrik

G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen)

Postfach 25

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Butter, Käse, Quarg.

Harzkäse,

pro Woche noch 20 Kisten bieten w.
an. Schöne, goldgelbe und haltbare
Ware. 60er Packung. (3855)
Molkerei-Genossenschaft G. G.,
Gr. Rhüden (Hann.)

Habe wöchentlich noch ca. 2 Ztr.

Speisequarg

sowie einige Zentner pulvertrocken.

Quarg

für Korbfäse abzugeben. (3869)
Molkerei Gemünden a. d. Werra.

Frühen

Quarg

Probetonne per Nachnahme gibt
ab. Offerten unter Nr. 3910 an
diese Zeitung.

Quarg

metallfrei, nicht überäuert, sowie
einige Zentner Butter
in 1/2 Pfd.-Stücken kauft (3938)
Paul Krüger, Halle a. S.,
Wittestraße 5. Telefon 5237.

Suche für dauernde Lieferung
feinste kernige und ungesalzene

Molkereibutter

ca. wöchentlich 3-5 Zentner in Lo.
nach Berliner Höchstnotiz. 1. Sorte.
Reelle Kasse.
Max Großmann, Altenburg i. Th.,
Kanalstraße 10. 3920

Butter.

Ich übernehme laufend jeden
Posten i. Kommission resp. zur Ein-
lagerung bei unbeschränkter Halt-
barkeit i. Kühlhaus u. erbitte An-
gebote. (3917)
Bruno Viedtke, Königsberg in Pr.,
Koggenstraße 35. Telefon 2066.

Sauermilch- und Labquarg

metall- und buttermilchfrei, gegen
sofortige Kasse. (3912)
Paul Fröhke, Käseerei,
Langenberg, Thüringen.

Große Molkerei in Ostpr. sucht
zahlungsfähige

Dauerabnehmer

für ihre Produktion. Offerten unt.
N. Sch. 3911 durch diese Zeitung.

Vertretung

übernehme ich von einigen Molk.
in Tilsiter und and. Käse
in Kommission. Pa. Referenzen.
Siegfried Britz, Hamburg 15,
Victoriastraße 7. 3972

Lieferung sämtl. Molkereihilfsstoffe.
Für sofort suche noch täglich lauf.
Sommer und Winter 4-500 Liter
pasteurisierte, tiefgekühlte

Vollmilch

nach Frankfurt a. Oder. Preis n.
Vereinbarung bei wöchentl. Abz.
oder nach Wunsch. Molkereien, die
günst. Bahnverbindung n. Frank-
furt a. Oder haben, bitte um An-
gebote. Reflektiere auf Dauerlief.
Kannen stelle selbst. (3845)

Ehlert, Milchgroß, Frankfurt
(Oder), Kleine Schärnstr. 2.

Schlagjahne

in Kannen und Stahlflaschen und
bester Schlagfähigkeit liefert (3624)
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

2 Tonnen

prima Tafelbutter,
gef. und ungesalzen, gibt wöchent-
lich zum Preise von 8 M über Berl.
Notierung ab (3824)
Molkerei Bräh (Kreis Meßeritz).
Fernsprecher 36.

Milch

1000 bis 1500 Liter nach Elberfeld
gekauft. Offerten unter Nr. 3819
durch diese Zeitung.

Wo ist Quantum

Milch

zur Einrichtung eines Verandes
nach Barmen-Elberfeld zu haben?
Offerten unter Nr. 3821 durch diese
Zeitung.

1000-2000 Liter gute haltbare

Vollmilch

sofort auf Jahresabschluß nach
Köln gesucht. Zuschriften unter Nr.
3492 an diese Zeitung.

Molkereibutter

habe noch wöchentlich einige Ztr.
laufend in 50- und 100 Pfd.-Lo. zu
4 M unter Berliner Höchstnotiz ab
Station gegen Nachnahme abzugeben.
Dampfmolkerei Rattenau,
Kreis Stallupönen. 3535

Hellbleibende, goldgl., speidige

Handkäse.

Reines Milchprod. Preisl. einfond.
Janzer & Volzau, Harzsum i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Gute Vertr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Prima Harzkäse

liefert jedes Quantum zu billigst.
Tagespreisen. (3898)
Viegnitzer Harzkäsefabrik, Viegnitz,
Telefon 1506. Rudolfstraße 14.

Achtung!

Habe noch wöchentlich 4-5 To.

Butter

abzugeben. Es handelt sich um
allerfeinste Qualität. (3858)
Saganer Central-Molkerei und
Käsefabrik. M. Conrad.

Zentrifugenbutter

verendet täglich frisch gegen Nach-
nahme i. Fässern zu 1,35 M p. Pfd.
3905 Emil Reh, Stallupönen.

Standquarg

helle Ware, einige Tonnen abzug.
gegen Gebot. Angebote unter Nr.
3874 durch diese Zeitung.

Vertretung in feinsten

Tafelbutter

für Oberläufiger Industrieorte dir.
von Molkerei auf eigene Rechnung
gesucht. Offerten unter Nr. 3854
an diese Zeitung.

500 bis 1000 Liter

Vollmilch

dauererhitzt, tiefgekühlt, gut und
haltbar, ebenso

Schlagjahne und Speisequarg

sofort gesucht. Nur Angebote mit
äußerst. Preis frei Bahnhof Frankfurt
a. Main finden Berücksichtigung.
Angebote unt. Nr. 3857 durch diese
Zeitung.

Suche dauernden Abnehmer von
30-32 Prozent. (3871)

Schlagjahne.

Molkerei Drosau, N.-L.

1000-1500 Liter pasteurisierte,
tiefgekühlte

Vollmilch

hat in Käufern Kannen nach Ham-
burg oder Bremen noch abzugeben.
Molk. Geestemünde b. Geestemünde.
Inh.: Hermann Meiß.

Quarg

garantiert metallfrei, hat abzugeb.
Molkerei Waren, G. m. b. H.,
Waren in Meßb. 3955

Wöchentlich 6—8 Zentner feinste
Molkereibutter
 an nur solch. Abnehmer abzugeben.
 Probetonne p. Nachn. od. Vorkasse
 zu Berliner Höchstnotiz. Gefl. An-
 gebote erbittet (3693)
Molkerei Osterholz-Scharmbeck,
 Bez. Bremen. 3693
 Ferner 6 Fäß Molkereibutter,
 14 Tage alt, zu 1.57.

Prima Goldleisten
 gibt noch für Berlin und Vororte
 ab 3679
H. Grünberg, Berlin-Weißensee,
 Falkenberger Straße 44.

Habe wöchentlich ca. 25 Zentner
Sauermilchquarg
 abzugeben. Angebote mit Preis
 ab hier erbittet (3685)
Central-Molkerei Oldenburg in H.

Suche zur wöchentlich. Lieferung
 mehrere Tonnen frischen, guten
Quarg
 u. bitte um Angebote. Zahle keine
 Phantasiepreise. (3726)
Gustav Peine, Ottleben,
 Bezirk Magdeburg,
 Käsefabrik. Gegr. 1878.

Westfälische Molkerei hat noch
 täglich 2—300 Liter prima

Schlagjahne
 abzugeben. Dieses Quantum kann
 auch in den knappsten Zeiten ge-
 liefert werden. Anfragen erbeten
 unter M. B. 3683 an diese Ztg.

Für Köln am Rhein
 die
Vertretung
 einer leistungsfähigen
Käsefabrik

zu übernehmen gesucht. Langj. ein-
 geführt, prima Referenzen. Offert.
 unter Nr. 3658 an d. Ztg. erbeten.

Größerer Posten guter
Standquarg,

trodene Ware, wird größ. Quant.
 verlangt und bitte um bemusterte
 Ang. unter Nr. 3489 durch d. Ztg.

Wir suchen auf Dauerlieferung
 zu kaufen u. bitten um Angebote in
 prima Sauermilchquarg für

Harz Käseerei,
 prima Labquarg für Vassentäseerei,
 Stangen, 20 proz.,
 Romadur, halb- und vollfett,
 Quadratkäse,
 frisch vom Salzisch und angereift.
 Dampf Käseerei Belpo, G. m. b. H.,
 Belpo i. W. 3849
 Fernruf Nr. 9.

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung
 Hamburg, Schubertstraße 4.
 Merkur 1557.

Tilsiter Vollfett,
 milde und pikant, pro Zentner
 90,— und 95,— M.

Tilsiter Halbfett,
 milde und pikant, pro Zentner
 55,— und 60,— M.

in 1/2 und 1/1 Rollen, inkl. Ver-
 packung versendet p. Nachnahme
J. Objartel, Osterode (Nipr.)

Suche zur regelmä. Lieferung
 wöchentlich 5—6 Zentner allerf.

Molkereibutter
 in 1/2 Pfd.-Stücken geg. sof. Kasse.
 Die ersten Lieferungen geg. Nachn.
H. Sambale, Breslau,
 Alsenstraße 57.

Eine größere norddeutsche Molk.,
 gut eingerichtet, hat noch einige
 hundert Liter

Schlagjahne und
Kaffeejahne
 abzugeben. Für tadellose Qualität
 und gute Ankunst wird garantiert.
 Anfragen erbeten unter B. A. Nr.
 3565 an diese Zeitung.



Quarg
 metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Zanjer & Bolzan, Harzsum i. Hann.
 Telefon Hildesheim 4610.

Habe wöchentl. 5—6 To. allerf.

Butter
 frei. Probetonnen an Unbekannte
 unter Nachnahme. (3277)
M. gr. Darrelmann
 Dampfmolkereien
 Werthe, Bezirk Oldenburg.

Sauermilchquarg
 Mecklenburgische, dänische
 estnische allerfeinste
Butter
 sowie
Fettkäse
ADOLF BINGE,
Warnemünde
 Telefon 351.

Wir haben noch einige größere
 Posten frischen, trockenen

Sauermilchquarg
 abzugeben. Angebote mit Preis
 unter Nr. 3768 an diese Ztg. erbet.

Vollmilch, Schlag-
jahne u. Speisequarg
 hat abzugeben (3720)
Molkerei Gerderath
 bei Erkelenz, Bez. Aachen.

In Kürze haben täglich ca.

1000—1500 L. Milch
und 100 Liter
Schlagjahne

dauererhitzt und tiefgekühlt, abzu-
 geben. (3757)

Butterei-Genoss. Voig
 Voig in Pommern.

Östpreussische Molkerei hat noch
 einige Zentner gute

Butter
 in ganzen und halben Tonnen lau-
 fend zum Preise von Mk. 8.— unt.
 Berliner Höchstnotiz ab hier gegen
 Nachnahme oder Sicherheit abzug.
 Gefl. Offerten unter Nr. 3553 an
 diese Zeitung erbeten.

Quarg

eisen- und buttermilchfrei, 15—26
 Zentner wöchentlich abzugeben an
 Dauerabnehmer. (3623)
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Welche Molkerei liefert auf Jah-
 resabschluß und Vorkasse wöchentl.
 5—6 Zentner feinste

Butter
 ca. 15—20 Zentner

Quadrat-Käse,

frisch v. Salzisch? Es kommt nur
 allerbeste Ware in Frage. Angeb.
 unter 3772 an diese Zeitung.

Zur regelmässigen wöchentl. Lie-
 ferung habe noch einige To. feinste

Tafelbutter

auf Grund Berliner Notierung ab-
 zugeben. (3766)

Molkerei Garrel i. Oldbg.

Wir suchen
Sauermilchquarg
 bei den höchsten Tagespreisen bei
 prompter Zahlung.

Molkereien, die mit ihren Abn.
 bezgl. der Qualität Differenzen od.
 sonstige Schwierigkeiten hatten, w.
 ihre Adresse senden unter M. H.
 Nr. 3434 an diese Zeitung.

Gebr. Kunert
Cottbus
 Gegründet 1894
 sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Sauermilchquarg,
 prima dänische goldgelbe Ware,
 liefert laufend waggonweise und
 Stückgut. (2893)
Adolf Binge, Warnemünde.
 Telefon 351.

10—15 Tonnen
Sauermilchquarg,
 garantiert frisch, trocken, metall- u.
 buttermilchfrei, jede Woche laufend
 gegen sofort. Kasse (auch Vorkasse)
 zu kaufen gesucht. Dauerlieferant.
 aus Westfalen und Rheinland be-
 vorzugt. Angebote unter Nr. 3001
 an diese Zeitung.

Molkerei, günstig gelegen zum
 Industriebezirk, hat auf Abschluß
 ab September noch 1000—1500 Lit.
 pasteurisierte, tiefgekühlte
haltbare Vollmilch
 an zahlungsfähigen Abnehmer ab-
 zugeben. Offerten unter M. B.
 2633 an diese Zeitung.

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
 liefern zuerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
 Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg,
 frisch, trocken, metall- und butte-
 milchfrei, sucht regelmäßig wöchentl.
 mit Preisangebot. (3156)

Robert Schinke, Gruna
 b. Gschwitz, Bez. Leipzig.

Quarg
 frisch, trocken u. metallfr.
 kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
 in Golssen N.-L.

Quarg
 frisch, trocken, metall- und butte-
 milchfrei, wöchentl. 6—8 Zentn.
 zu kaufen gesucht. Zahle höch-
 Tagespreise. (18)
August Gottschlich, Käseerei,
Königsbutter.

Sauermilchquarg,
 prima trocken und metallfrei, lau-
 ständig jedes Quantum (23)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Quarg
 frisch, trocken, metallfrei u. butte-
 milchfrei, zur regelmässigen Lie-
 ferung gesucht. (20)
Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Bismarck.

Trockenen, metallfreien
Quarg
 kaufen (508)
APEL & CO.
 Käsefabrik
Breslau 2

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
 abzugeben. Probepakete von
 Stück Inhalt an gegen Nachnah.
 Ebenfalls geben wir noch
Schlagjahne (2)

ab. **Central-Molkerei Pustleben a.**

Benötige wöchentl. 2—3 Tonn
Sauermilchquarg
 bei prompter Kasse. (3)
Arthur Hoheisel, Waldenbur
 in Schlesten. Fernruf 1145

Trockenen, einwandfr.
Quarg
 kaufen dauernd jeden
 Posten zu höchst. Tages-
 preisen (2025)
Gebr. Endemann
 Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Sauermilchquarg
 metallfrei u. trocken, ohne But-
 milch. Molkereien, denen
 dauernder Lieferung gelegen
 wollen bitte nebst Preisang.
 mit uns in Verbindung trete.
 Prompte Kassenregulierung. (50)
Michael Greiner & Sohn, Käse
Knauthain, Bezirk Leipzig.
 Station Knauthain.
 Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Molkereien können jedes Qu-
 tum prima (57)

Butter
 preiswert erhalten.
Paul Reimke, Berlin C. 54
 Weinmeisterstraße 14.

Trockenquarg,
Standquarg (39)
 kaufen
S. Priem & Co., Würzburg

Sauermilchquarg
 frisch, trocken, metall- und butte-
 milchfrei, zur regelmäss. Liefe-
 rung gesucht. Es wollen sich nur solch
 Molkereien melden, welche wirtl.
 ein gut Produkt herstellen. (77)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171

Spezialität goldg., hellbl. speidigen
 harzer-
 Mainzer-
 Bauern-
 Th. Faust-
 Thür. Stangen-
 Spigläse
 Oder Handkäse

Käse

sehr preiswert und prompt unt.
 nachnahme, auch in klein. Posten
 Janser & Bolzau, Käsefabrik,
 Harsum i. Hann.
 Wo noch nicht vertreten, zuverl.
 Vertreter bezw. Kassa-Großisten
 sucht. Preisliste einfordern.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
 und buttermilchfrei (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an
 Dresdener Käsefabrik
 Hegner & Co., G. m. b. H.,
 Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
 Fernruf 28 324.

Kasein

feinste Qualität liefert
 August Nielsen, Hamburg 36
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Julius Klocketer,
 G. m. b. H., Oldenburg i. D.
 Telefon Nr. 63

bietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg

Zentner 22.— Mt. hat laufend
 gen. Nachnahme abzugeben.
 Zentral-Molkerei und Käsefabrik
 Westerde bei Duderstadt.

Quarg

metallfrei und trocken und alle
 Sorten Käse kauft (1560)
 Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
 Bismarckstraße 17.

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tages-
 preisen (7355)
 Erste Reihe Käsefabrik,
 Reihe II.

1000 Kist. Handkäse
 abe wöchentlich noch an zahlungs-
 fähige Abnehmer abzugeben.

Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
 Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
 Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Einwandsfrei

Sauermilchquarg

jeder Menge kauft (8061)
 Albert Zahn, Käsefabrik, Stendal,
 Telefon 231.

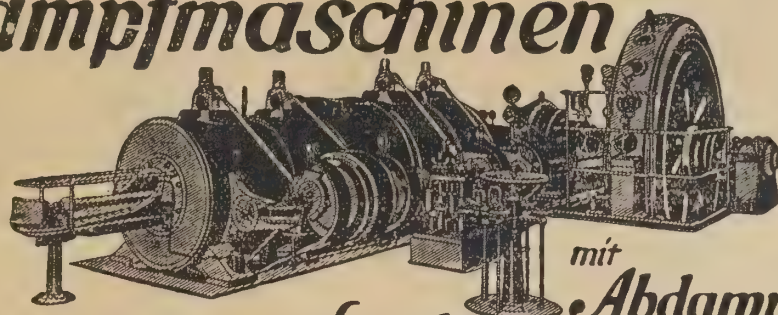
Wilhelm Glammann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und
 Großhandel
 gegründet 1899.

Butter, Eier, Käse

kauft und liefert laufend (6141)
 A. Koloska, Buttergroßhandlung,
 Breslau 3, Berliner Straße 65.
 Fernspr. Rg. 8869.

Möller Dampfmaschinen



mit **Abdampf-**
 und **Zwischendampfverwertung**

K. U. TH. MÖLLER G. M. B. H. BRACKWEDE I. W.

Sahne gesucht!

Suche noch einige Molkereien zur Lieferung von Sahne nach
 Berlin und Hamburg. Es kommen auch Landmolkereien in Frage,
 die keine direkte Bahnverbindung haben. Gebrauche auch größere
 Mengen Magermilch. Angebote unter 3804 an diese Ztg. erbeten.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
 abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324.

Dresden-N. 6.

Fernruf 28 324.

Labquarg

frisch, trocken, eisen- und buttermilchfrei, von leistungsfähigen Mol-
 kereien zur dauernden Lieferung auf festen Abschluß gesucht. An-
 gebote über Menge und Preis erbittet (3816)
 Dampf-Molkerei Mügeln, e. G. m. b. H., Mügeln, Bez. Leipzig.



Die Marke
 der Feinschmecker!

Soldiner Molkerei

e. G.

Soldin Nm.

Pohl & Müller, Kiel

Käse- und Fettwaren-Großhandlung

Gegründet 1902

Fernruf 472 und 473 Telegramm-Adresse: Kase a.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
 Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.

Fernsprecher Nr. 65.

Gust. Fricke,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Suche zur regelmäßigen, dauern-
 den Lieferung, frischen, einwandfr.,
 trockenen (2112)

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erb.
J. Riemann, Käsefabrik,
 Stöben, Bez. Halle a. Saale.

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten

Käse, Butter, Eier

und anderen Lebensmitteln

gegen Anzahlung. (1663)

Alfred Köhler, Hamburg 13,

Lebensmittel-Großhandlung,

Grindelberg 77.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-

Stücken 10 Prozent über Berliner

Höchstnotierung hat abzugeben

Gust. Müller, Molkereibesitzer,

Magdeburg,

Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-

milchfrei, sucht regelmäßig wöchent-

lich mit Preisangebot (3638)

Wilh. Doberenz, Bfz. Kierichs,

Bez. Leipzig.

Kaufe frischen, metall- u. butter-

milchfreien

Sauermilchquarg.

Kasse nach Wunsch. Preisangebote

erbittet (1732)

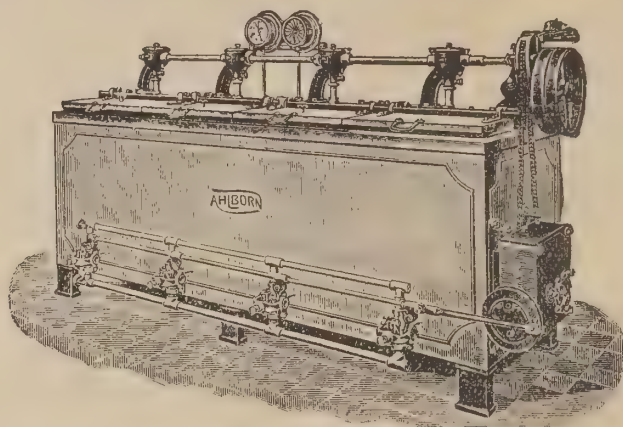
Naumburger Käsefabrik

Naumburg a. Saale. Telefon 389.

AHLBORNS

Vierzellenheißhalter

mit automatischem Schaltwerk und selbstschreibendem Thermometer
Ein sicheres Mittel für sachgemäße Erhitzungsdauer u. Temperaturhöhe



EDUARD AHLBORN - HILDESHEIM

DANZIG LUBECK MÜNCHEN

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4 Mark.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim



Ausnahme-Angebot



Mit Ihren Kannen bin ich sehr zufrieden und werde wieder bestellen, sobald Bedarf vorliegt.

Qualität zu
Spottpreisen

Bin mit Ihren Kannen sehr zufrieden. Hatte Gelegenheit, dieselben mit Kannen anderer Firmen zu vergleichen, doch keine wies die Qualität Ihrer Kannen auf, obwohl sie in höherer Preislage standen. Werde Ihre Kannen überall empfehlen.

Garantie für rostfreie Verzinnung!
Steckdeckel-Kannen

10	15	20	30	40	50	Liter
5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schwer
R.-M. 6.25	7.75	9.25	13.75	16.25	19.50	netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei.

Vollständig nahtlos!
Bügelverschluß-Kannen

10	15	20	30	40	50	Liter
6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg schwer
R.-M. 7.75	8.75	10.50	14.90	18.10	22.75	netto

Lieferung sofort. — Zahlung evtl. nach Wunsch.

Unsere Kannen haben Weltruf!

Bestellen Sie daher, was Sie irgendwie voraussehen können!

Aufträge befördert unter Nr. 3753 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Dr. Friebers Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rottkulturen

sowie Weiß- und Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 12. mehrfache Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 40

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 105

Hildesheim, den 9. September 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Komprimierte Milch. Von Dr. C. Knöch.

Der Typhus durch Milch kann und muß verhütet werden.

Bereine, Verbände und Genossenschaften. Verein der Schüler und ehem. Schüler der Molkereilehranstalt Kiel. — Die Milchwirtschaftliche Ausstellung in Hannover am 18. und 19. September d. Js.

Landbau. Der deutsche Markt für Milch und Molkereiprodukte im 2. Quartal 1926. — Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Milch und Molkereiprodukten im 1. Halbjahr 1913, 1925 und 1926. — Butterprüfung zu Güstrow i. M. — Allgäuer Butter- und Käsebörsen e. B., Rempten. — Schwere Strafe wegen Milchfälschung. — Milch in unvorschriftsmäßigen Milchgefäßen. — Starker Rückgang des Butterexportes aus Australien. — Argentinien's Käse-Industrie.

Lebensmittel. Die Kontrolle der Molkereien. — Fehlerhafter Quarzläse. — Saure Milch. — Kennzeichnung der Lieferanten. — Wie läßt sich das Anfressen der Holzpritschen durch Schweine verhindern? — Eisenbetonfußboden in Käsereien. — Wer trägt handelsüblich die Gefahr für die Milchsendungen auf der Bahn?

Industrie.

Lebensmittel.

Lebensmittel. — Marktberichte.

Komprimierte Milch.

Von Dr. C. Knöch, Privatchemiker in Stuttgart.

Das leichte Verderben der Milch ist von jeher und in allen Ländern das Haupthindernis für die Fortentwicklung der Milchwirtschaft zum industriellen Betrieb gewesen. Die Industrialisierung der Bewirtschaftung verderblicher Rohprodukte zeigt heraus, daß die Stoffe in einen Zustand gebracht werden, der ihre Verbreitung in weit entfernte Gebiete ermöglicht, welche die im unterwerfsmäßigen Kleinbetrieb erzeugten Stoffe nicht zu erreichen vermögen.

Die Umwandlung der Milchwirtschaft in eine Industrie vollzog sich dadurch, daß sie ihren Produkten Milch, Butter, Käse eine ausreichende Haltbarkeit und Konzentration verlieh, um ihren Versand in entfernte milcharme Länder, selbst in andere Erdteile zu erlauben, für die Milch speziell erst dadurch, daß sie durch Wasserentziehung so weit verdichtet wurde, daß eine erhebliche Veränderung der Transportkosten eintreten konnte und ihre ursprünglichen Verbrauchsfähigkeiten auf einen längeren Zeitraum, selbst unter ungünstigeren klimatischen Verhältnissen, gleichbleibend gesichert waren.

Die ersten Versuche zur Herstellung einer Konserve aus der Milch durch Verdampfen ihres Wassergehalts wurden schon vor 100 Jahren — 1829 — durch den Franzosen Appert unternommen, der führte sie, wie auch manche Versuche anderer, nicht zu dem Ziel einer brauchbaren Milchkonserve.

Erst das Jahr 1856, in welchem Gail Borden im Staate Connecticut die erste Kondensmilchfabrik errichtete, kann man als Geburtsjahr der Milchindustrie bezeichnen, denn die durch Vakuumverdampfung auf $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ eingedickte Kondensmilch wird heute in vielen hundert Fabriken in gleicher Weise hergestellt und ist sich in raschem Siegeslauf den ganzen Erdbreis erobert.

Fast eben so alt sind auch die Versuche, durch gänzliche Wasserentziehung die Milch in noch höherem Grade für die industrielle Ausbeute geeignet zu machen und im Jahre 1855 wurde ein solches Patent von Grimwade fabrikmäßig ausgeführt. Doch nach einigen Jahren mußte der Betrieb dieser Fabrik wegen der Unzulänglichkeit des Produktes wieder eingestellt werden.

Bei diesem Verfahren wurden der Milch, um dem Trockenprozeß seine Löslichkeit zu bewahren, mäßige Mengen von Alkalien (einst kohlensaures Natron) beigegeben, die dem wiederauflösen aber einen widerlichen, laugenartigen Geschmack verliehen, und es ist die Ursache des rascheren Verderbens bei der Aufbewahrung worden. Später tauchten mehrfach Versuche auf, Trockenmilch unter Zugabe des harmloseren Zuckers herzustellen, doch haben sich alle diese Produkte die Günstigkeit des Verbrauchers nicht ergötzen können, da man in der Kondensmilch ein in Löslichkeit und Gebrauchsmöglichkeit überlegenes Produkt besaß. Erst in unseren Tagen ist es ge-

lungen, die Milch, ohne Beifügung irgendwelcher Substanzen, so einzutrocknen, daß das erzielte Pulver bei sachgemäßer Aufbewahrung seine Löslichkeit genügend lange beibehält und die aus ihm regenerierte Milch die gute Eigenschaft der Ursprungsmilch wieder aufweist.

Mit der Herstellung solcher mehr oder weniger einwandfreien Fabrikationsprodukte war somit erst 60—70 Jahre nach der Gründung der ersten Milchpulverfabrik die Vorbedingung zur industriellen Darstellung der Trockenmilch vorhanden und der letzte große Krieg gab mit seinem gewaltigen Milchmangel in ganz Europa einen so mächtigen Impuls zum Aufblühen der amerikanischen Trockenmilchindustrie, daß sie schon heute mehr wie ein Zehntel der von der Kondensmilchindustrie verarbeiteten Rohmilchmenge absorbiert.

Allein das Milchpulver auch in seiner heutigen Qualität stellt noch nicht die letzte Vervollendung einer Milchkonserve dar.

Die getrocknete Magermilch, welche in ungeheuren Mengen in der Nahrungsmittelindustrie und für technische Zwecke verarbeitet wird, genügt im allgemeinen den Anforderungen des Großkonsums und wurde in der milcharmen Kriegs- und Nachkriegszeit auch in den Haushalten und in den Konditorstuben vielfach eingeführt; doch macht sich bei diesen Konsumenten, seitdem frische Milch überall wieder zu haben ist, eine starke Abneigung gegen das Magermilchpulver bemerkbar. Auch die Trockenmilch aus Vollmilch findet heute in den meisten früheren Verbraucherkreisen keine Aufnahme mehr. Der Grund dafür dürfte — soweit der erhöhte Preis nicht als Ursache anzusehen ist — wohl in der unzureichenden Haltbarkeit und in der Umständlichkeit des Verbrauchs zu suchen sein. Durch die Aufbewahrung an der Luft nimmt auch das beste heutige Milchpulver bald einen alten, faden, flauen und, je nach seinem Fettgehalt, einen talgigen und ranzigen Geruch und Geschmack an.

Diese Mängel der Haltbarkeit zu beseitigen ist heute das Streben aller Trockenmilchfabrikanten.

Eine große Reihe von Versuchen hat das Ziel: die Haltbarkeit dadurch zu erhöhen, daß das Pulver in kleine, den bekannten Suppenwürfeln ähnliche Bricketts gepreßt wird, die dann nur an den 6 Außenflächen mit der Luft in Berührung kommen und gleichzeitig durch die Dosierung (Einteilung in bestimmte Portionen) ihre praktische Verwendung im Haushalt erleichtern.

Als weiteres Ziel hofft man mit der Brickettierung eine raschere und einfachere Lösung der Trockenmilch im Wasser zu erzielen. Gegenwärtig ist die Regenerierung der Ursprungsmilch noch eine ziemlich umständliche Sache; je feiner das Pulvermehl, um so schlechter läßt es sich verreiben. Durch einfaches Einwerfen in die vorgeschriebene Wassermenge erzielt man mit keinem Pulver eine rasche Lösung. Stets muß man durch Verreiben mit wenig Wasser zunächst einen Brei herstellen und diesen unter beständigem Rühren mit dem Rest Wasser verdünnen. Durch das Komprimieren hofft man nun Würfel zu erzielen, welche beim Einwerfen in die entsprechende Menge Wasser ohne Weiteres durch Abschmelzen sich auflösen.

Das sind die Probleme der Brickettierung.

Handelstechnisch und wirtschaftlich muß man den Block oder Würfel ohne Zweifel als die geeignetere Form der Trockenmilch bezeichnen, denn in Pulverform hält eine bestimmte Menge (30—40 Volumprozent) Luft zwischen den einzelnen Körnern eingelagert, so daß sie zum Würfel komprimiert nur $\frac{2}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ des Raumes einnimmt und noch nicht $\frac{1}{2}$ des Verpackungsmaterials beansprucht.

Schon allein aus diesem Grunde ist die Lösung des Problems der Brickettierung erstrebenswert.

Es bringen uns denn auch die Patentrollen aller Kulturstaaten schon seit Jahren Kunde von vielen ernsthaften Versuchen zur Verbesserung der Trockenmilch in diese Idealform und lassen zwischen den Zeilen erkennen, daß noch weit mehr mühevollen Arbeit in den stillen Studierstuben, im Laboratorium und in den Werkstätten der Techniker und Mechaniker auf die Ermittlung dieses Problems verwendet worden ist, als je von den Ohren der Öffentlichkeit vernommen wurde.

Auf den ersten Blick erscheint der heutigen Technik kaum etwas einfacher, als das Brickettieren des Milchpulvers mit Hilfe unserer heute so vorzüglich arbeitenden und für alle nur denkbaren Zwecke gründlich durchgearbeiteten Kompressionsmaschinen, die mit der gleichen Schnelligkeit, Sicherheit und Eleganz die heterogensten Materialien verarbeiten, sei es zu kleinen, leicht löslichen medizinischen Pastillen, sei es zu härtesten, wetterbeständigen Bausteinen oder Platten, sei es zu wärmependenden Kohlenstaubbriketts oder zu kalorienerzeugenden Suppenwürfeln. Wie einfach stellt man sich doch mit solchen Mitteln die Komprimierung von Milchpulvern vor! Schrieb mir doch vor kurzem ein holländischer Milchfachmann, daß er ohne die geringste Schwierigkeit aus Milchpulver vorzügliche Bricketts von der Größe der bekannten ovalen Kohlenbriketts hergestellt habe. Nur schade, daß diese Bricketts keine Milch mehr waren, sondern auch die Eigenschaften der Preßsteine angenommen hatten und sich im Wasser auch nach gewalttamer feinsten Zerkleinerung nichts besser lösten wie Ziegelsteinmehl. Hätte der Mann seine Bricketts auch mal aus Vollmilchpulver gepreßt, so würde er die überraschende Wahrnehmung gemacht haben, daß er dabei an der Oberfläche seiner Milchsteine so viel reines Butterfett abstreichen konnte, daß er damit das vorherige Separieren und Verbuttern des Rahms sich ersparen durfte.

Hiermit sind die beiden auffallendsten Veränderungen angedeutet, denen das Vollmilchpulver durch das Komprimieren sehr leicht ausgesetzt ist: Das Eiweiß wird unlöslich und das Fett scheidet sich von den übrigen Bestandteilen ab.

Letzteres ist anscheinend lediglich eine Strukturveränderung, welche nur durch eine bestimmte Stärke des Pressionsdrucks herbeigeführt wird, während ersteres eine chemische Umlagerung bedeutet, die letzten Endes aber auch nur möglich geworden ist durch den auf das kleinste Pulverteilchen ausgeübten Druck.

Verständlich werden uns diese Vorgänge, wenn wir uns gegenwärtig, wie man sich nach der heutigen Anschauung den Aufbau der kleinsten Milchteilchen, besonders bei der Trockenmilch, vorstellen kann.

Jedes der kleinsten — „molekularen“ — Milchteilchen muß dem andern aus der gleichen Rohmilch gewonnenen Partikelchen in seiner chemischen Zusammensetzung durchaus gleichen, also im allgemeinen

- zu 27 Prozent aus Fett
- zu 30 Prozent aus Eiweiß
- zu 33 Prozent aus Milchzucker
- zu 6 Prozent aus Milchsäuren
- zu 4 Prozent aus Wasser

bestehen, und wenn die Lagerung dieser einzelnen Komponenten zu einander durch den Trockenprozeß oder durch die Komprimierung sich so verschiebt, daß etwa die eine oder andere Komponente in das benachbarte molekulare Partikelchen übertritt, so ist das ganze Produkt verwandelt, verdorben.

Daß das Fett in der flüssigen Milch in Form kleinster Kügelchen umherschwimmt, mit den übrigen flüssigen Bestandteilen eine „Emulsion“ bildet, ist nachgerade jedermann geläufig. Wie nun, wenn ihm das nasse Element zum Schwimmen entzogen ist, wenn es im Milchpulver „aufs Trockene gesetzt“ ist? Bedenken wir, daß im trockenen Zustand der Rohmilch etwa 85 Prozent Masse entzogen sind, so liegt die Annahme nahe, daß die Fettkügelchen sich in der Trockenmilch so nahe gerückt sind, daß sie einander fast berühren müssen. Und wenn man ihren Zustand als tropfbar flüssig annimmt, so müßten sie bei der Berührung ohne weiteres in einander zusammenfließen. Es ist hier weder Zeit noch Ort, auf die verschiedenen Theorien einzugehen, die begründen wollen, weshalb sie das nicht tun. Erwähnt mag nur werden, daß die frühere Theorie, nach welcher die Umhüllung der Fettkügelchen durch eine feste Haut, die sogenannten Haptogenmembran, das Zueinanderfließen der sich berührenden Fetttropfen verhindern sollte, seit geraumer Zeit aufgegeben ist zugunsten der Ansicht, daß die Oberflächenspannung des einzelnen Kügelchens eine gewisse Menge Eiweiß veranlaßt, sich auf ihm abzulagern.

Wie die dürfen wir uns eine solche Eiweißschicht auf den Fettkügelchen nun vorstellen? Ein Liter Milch enthält etwa 35 Gr. Eiweiß. Die rund 3500 Milliarden Fettkügelchen im Liter Milch haben eine Gesamtoberfläche von 25–30 qm, wenn der mittlere Durchmesser jedes Fettkügelchens 2–3 μ (d. h. 2–3 Mikromillimeter = 2–3 Tausendstel eines Millimeters) beträgt. Würde auf der Oberfläche dieser Kügelchen der gesamte Eiweißgehalt (35 Gr.) gleichmäßig aufgetragen sein, so müßte diese Schicht etwa 1 μ dick sein, d. h. etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ von dem Durchmesser des Kügelchens ausmachen. Tatsächlich beanspruchen aber die sämtlichen Fettkügelchen zu ihrer Umhüllung nur etwa den fünfzigsten Teil (2,2 Proz.) der gesamten Eiweißmenge, also kann die umhüllende Schicht nur $\frac{1}{50}$ μ d. i. ein fünfzigtausendstel mm dick sein. — Und solch unmeßbar winzige Lektüren spielen für die Erhaltung der hygienisch wichtigen Eigenschaften der Milch eine sehr wesentliche Rolle!

Die weitaus größere Menge (fast 98 Proz.) Eiweiß müssen wir uns in der Trockenmilch zwischen den Fettkügelchen gelagert vorstellen. Doch deuten manche Eigentümlichkeiten im Verhalten der verschiedenen Stoffe darauf hin, daß zwischen diesen Eiweißmassen auch noch winzige Wassertropfen oder mit Wasserdämpfen gefüllte Luftbläschen vom kleinsten bis zum größten Volumen eingebettet sind. Möglich ist auch, daß die kleinsten dieser Bläschen sich an die Fettkügelchen eingelagert haben, und so einen zusammenhängenden Kugelmantel von Wasserdämpfen rings um die zarte Eiweißschicht

legen. Der ganze zentrale Fettkügel mit seiner zarten Eiweißumhüllung und der Atmosphäre von nahezu gesättigtem Wasserdampf wird eingebettet sein in die große Eiweißmenge des Trockenmilchteilchens, die untermischt ist mit den Milchzuckerkrystallen und den amorphen Trodenteilchen des Salzelements.

Außer diesen Einbettungen in der Eiweißmasse müssen in ihr, wie erwähnt, noch eine Anzahl kleinerer und größerer, blasenförmiger Hohlräume (Vakuolen) vorhanden sein, die kein Fett enthalten, sondern nur mit Luft und Wasserdämpfen erfüllt sind.

Die nachfolgende Skizze, welche das so geschilderte Strukturbild des Milchpulverförnchens schematisch näher erläutern will, soll nicht etwa die Wiedergabe eines mikroskopischen Naturbildes sein (in dem man diese Einzelheiten überhaupt nicht erkennen könnte), sondern will nur die wahrscheinliche Struktur der Trockenmilch darstellen, wie sie sich aus ihrem Verhalten, insbesondere bei der Kompression ergibt.



In der Skizze sind außer den dampferfüllten Vakuolen und Luftkugeln der Fettkügelchen noch unregelmäßige, große Hohlräume dargestellt, die unschwer als zwischen den Pulverförnchen vorhandene und mit atmosphärischer Luft erfüllte Poren erkannt werden.

Wie verhält sich nun solches Milchpulver unter der Druckwirkung unserer üblichen Kompressionsmaschinen?

Zunächst bemerken wir, daß es infolge seines hohen Fettgehaltes in dem Fülltrichter der Matrizen nur schwer herabrieselt und letzteren daher sehr ungleichmäßig anfüllt. Dieser Uebelstand läßt sich aber durch geeignete Einrichtung des Fülltrichters (Rührwerk und Schneidenschub) technisch wohl überwinden.

Fataler ist aber die Wahrnehmung, daß bei einer auch nur mäßigen Höhe der Matrize sich selbst mit dem stärksten Stempeldruck ein fester Zusammenhalt des Preßlings (Würfels) nur selten erreichen läßt; die meisten Würfel fallen wie durch einen oder mehrere horizontale Schnitte geteilte Brocken aus der Matrize heraus.

Versucht man nun, um die Ursache dieser Erscheinung zu ermitteln, die Komprimierung mit einer Handpresse in einer auf etwa 5 Ztm. Höhe gefüllten Matrize, so zeigt sich, daß das Material dem Preßdruck einen merkwürdigen elastischen Widerstand entgegensetzt wie wenn man einen Gummiball zusammendrückt und daß die Widerstand unüberwindbar wird, wenn der Matrizeninhalt auf 4 Ztm. Höhe zusammengedrückt ist. Jedoch nach Verlauf von einhalb Stunde läßt sich der Stempel ohne besondere Mühe um ein Zentimeter weiter herabdrücken, und nach abermals $\frac{1}{2}$ Stunde auf die gleiche Höhe, so daß der Preßling jetzt auf 3 Ztm. komprimiert ist und nun auch einen durch und durch festgefügteten Würfel bildet.

Verschiedene andere Wahrnehmungen, auf die hier nicht eingegangen werden kann, bestätigen, daß als Ursache für diese eigenartige Erscheinung die großen lufthaltigen Poren in dem Milchpulver anzunehmen sind. Treibt man die Stempel durch starke Maschinen druck in einem Zuge um 2 Ztm. herunter, schließlich man die Poren an den 6 Außenflächen des Würfels unentziehbar und preßt die in ihnen enthaltene Luft wie in einem Gummiball fest zusammen. Der Druck, welchen die eingepreßte Luft auf die Wände der Poren ausübt, ist der gleiche, mit welchem sie durch die Maschine zusammengedrückt wurde, und sobald der Preßling aus der Matrize herausgeschoben wird, zersprengt dieser Luftdruck die zuvor geschlossenen Wände der Poren: er zerreißt den ganzen Würfel parallel zu seiner Bodenfläche.

Lebt man dagegen langsam und in Intervallen ein nur mäßigen Druck auf den Stempel aus, so werden damit die Poren an den Außenwänden nicht sofort vollständig geschlossen und der unter Druck gesetzte Luft wird Gelegenheit gegeben, entweichen, bis nach mehrmaligem leichten Nachpressen durch letzten Druck die letzten Luftreste ausgetrieben und die Poren inneren wie die Porenöffnungen an den Außenwänden völlig gedrückt werden. Damit sind die einzelnen Körnchen so nahe einander gebracht, daß sie sich berühren, zusammenkleben und der Würfel hat den erforderlichen Zusammenhalt und Festigkeit erreicht.

Für manche andere zu komprimierende Substanzen ist das selbige Austreiben der Luft ebenso erforderlich, um den Preßlingen die nötige Festigkeit zu geben. Man hat daher schon vor Jahren Pressen konstruiert, durch welche der Stempeldruck verhältnismäßig langsam und mit Intervallen gesteigert wird und nach Erzielung seiner Höchstwirkung ebenso allmählich wieder abnimmt.

Während diese Pressen für viele andere Massen ihren Zweck vollkommen erfüllen, haben sie sich bei der eigenartigen Struktur Milchpulvers für dieses bis heute noch nicht bewährt. Man kann durch eine außerordentliche Steigerung des Preßdrucks allerdings Milchwürfel herauswerfen, welche anfänglich genügend fest bleiben; aber nach kurzer Zeit — nach einigen Stunden bis zu einigen Tagen — werden auch diese Würfel durch die in ihrem Inneren unter starkem Druck eingeschlossenen geliebene Luft gezogen.

Nun erfordern allerdings nicht alle Arten von Milchpulver so lange Zeit zum Vertreiben der Luft aus den Poren. Je nach der Herstellungsweise schichten sich die Körnchen dichter oder "liger" zusammen. Die überaus leichten, zartfloßigen Pulver, die man durch das Zerstäuben naturflüssiger Rohmilch erhält, lassen im Momente des Trocknens große Mengen Luft in sich herangezogen und verdanken diesem Umstande ihre für das Wiederzuziehen so sehr vorteilhafte Floßstruktur. Wurde die Milch vor Eintrocknen mehr oder weniger stark eingedickt, so entstehen beim Verdampfen des Milchnebels im heißen Luftstrom keine festen, sondern feine bis grüßige Körnchen, die mit nur wenigen viel feineren Lufträumen erfüllt sind. Trocknet man endlich Milch nicht nach dem Sprühverfahren, sondern auf geheizten Flächen ein, so wirkt die hohe Temperatur auf den Milchbrei sehr mächtig aber langdauernd und intensiv ein, so daß die erhitzte Masse aus den von der Trommel abgeschabten Bändern und Streifen leicht mit den Wasserdämpfen fast vollständig vertrieben wird. Ihre letzten Reste beim Vermahlen der Spähne von dem ersten Mehl gänzlich entweichen.

Damit erklärt es sich, daß diese letztere, nach dem Walzenverfahren erzeugte Milchpulverart sich erheblich leichter komprimieren läßt, als die durch Zerstäubung gewonnene Sorte. Und ebenso läßt es sich, daß Sprühpulver, deren Rohprodukt voreingepreßt war, sich leichter pressen als die (in Floßform gewonnenen) Pulver aus naturflüssiger Milch, von denen man ohne Vertreibung behaupten kann, daß sie sich in diesem Zustande ihres hohen Luftgehalts mit unseren heutigen Kompressionsmaschinen überhaupt nicht bearbeiten lassen.

Kehren wir nun zurück zu unserem Betrachten des Vorgangs der Vertreibung der Luft.

Wir sehen, daß wir durch das Pressen die einzelnen kleinsten Teilchen so nahe bringen müssen, daß die Poren zwischen ihnen verschwinden und sie aneinanderkleben können.

Selbstverständlich sind die Poren nicht alle von gleicher Größe und wenn die weitesten sich durch den äußeren Druck endlich schließen, so werden die engeren längst zusammengedrückt sein. Die ihre Wände bildenden kleinsten Körnchen werden durch den auf die ganze Masse gleichmäßig sich fortpflanzenden Kompressionsdruck stark gegeneinander gedrückt, so daß die in der Eiweißmasse vorhandenen, dampferfüllten und daher elastischen Vakuolen und Atmosphären unter der Wirkung dieses Druckes an Umfang abnehmen, wodurch ihre winzigen Dampfmengen in den tropfbarflüssigen Zustand übergehen, so daß die verfeinerten Vakuolen als kleine mit einem winzigen Wassertropfen angefüllt sind. Weiter erhöhter äußerer Druck vermag solche Wassertropfen zwar weiter zu verdichten, schiebt sie aber zwischen die Eiweißmoleküle hinein, wo sie die dort zerstreut eingebetteten, trockenen, leicht löslichen Salz- und schließlich auch wohl die schwer löslichen Milchzuckerkrystalle abschmelzen. Die ganze Eiweißmasse ist nun von den veränderten Kanälen eines schwach sauren Lösungsmittels umgeben.

Nun wissen wir aber aus der Käseerzeugung und aus der Theorie der Eiweißkörper, daß das Kasein und andere Eiweißkörper in schwach sauren Salzlösungen rasch und leicht denaturiert, d. h. unlöslich gemacht werden und so müssen wir es als natürliche Folge einer ungeeigneten Preßdruckwirkung voraussagen, daß der Brei aus einem noch so schön löslichen Trockenmilchpulver in der halb kürzester Zeit seine Löslichkeit eingebüßt haben muß.

Dieses Resultat erzielt der Preßdruck allemal, wenn er 1) zu stark und zu kräftig ausgeübt wird, so daß die Luft keine Zeit hat, aus den innersten und feinsten Poren zu entweichen oder noch verstärkt wird, nachdem die feinsten Poren sich schon geschlossen haben und die feuchte Luft darin, ebenso wie in den noch vorhandenen Vakuolen zu Wasser verdichtet wird, während aus den offenen Poren die Luft abziehen kann.

Die Grenze für Stärke und Dauer des Preßdrucks zu finden, ist nach äußerst schwierig. Denn neben den großen luftgefüllten Kammern gibt es in jedem Brei eine sehr große Zahl kleinerer "feinster Kammern", deren Wasserdunst schon bei dem leichtesten Kompressionsdruck in die tropfbar flüssige Form übergeht, so daß in solcher Wassertropfen durch Aufnahme von Spuren saurer Stoffe dann das zersetzende Agens für eine gewisse Menge löslicher Stoffe bildet.

Finden sich nur wenige derartiger feuchter Kammern, so wird die Zersetzung des Kaseins nur an wenigen unbedeutenden Stellen eintreten und erst nach längerer Zeit in die Erscheinung treten. Je größer ihre Zahl, desto größer ihr Volumen relativ bedeutend, so wird man schon kurz nach der Pressung wahrnehmen, daß die Zersetzung eingetreten und der Würfel unlöslich geworden ist.

Was wir hier am trockenen, aber löslichen Milchweiß sehen, ist im Chemiker für die meisten in Lösung befindlichen Eiweißstoffe längst bekannt. Schon vor 20 Jahren wußte man, daß die

meisten Eiweißarten durch einfaches mechanisches Schütteln aus ihren Lösungen abgeschieden, d. h. unlöslich, denaturiert werden können.

Da das Schütteln weiter nichts ist, als eine oft wiederholte, häufige Pressung der kleinsten Partikeln, so läßt sich unter Annahme der vorstehenden Strukturtheorie ungezwungen die Denaturierung durch Schütteln erklären.

Weiterhin: Man hat vielfach beobachtet, daß die in der Homogenisiermaschine unter hohem Druck stehende Milch in ihren feinsten Partikeln leicht denaturiert und dadurch in ihrer Viskosität *) erhöht wurde, wenn aus irgend einer Veranlassung die Ventile der Maschine aus ihrer gleichmäßigen Bewegung in Vibrationen versetzten. Die Wirkung solcher Vibrationen äußert sich natürlich auf die unter Druck stehende Milch in einem äußerst raschen Wechsel der Druckbelastung, ebenso wie beim Ausschütteln der Eiweißlösungen, nur daß hier die Druckveränderungen längst nicht so rasch erfolgen können, als beim Erzittern der Ventile. Daß in beiden Fällen aber die Eiweißkörper in viel zarteren Floßen ausfallen als in der mit Wasser übergossenen Bloßmilch erscheint dadurch vollkommen begründet, daß die Eiweißkörper der flüssigen Milch ein viel feineres Gefüge darstellen, als in dem komprimierten Zustande der Bloßmilch.

Es läßt sich ohne weiteres erwarten, daß der Einfluß äußeren Druckes sich bei der konzentrierten Form der Eiweiße in der Bloßmilch weit rascher und prägnanter zeigt, als in der von einem starken druckaufsaugenden Wassermantel umgebenen Eiweißmasse der flüssigen Milch.

Haben wir nun bisher gesehen, daß die Strukturveränderung durch Komprimieren der Trockenmilch die chemische Zersetzung der Eiweiße verursacht, so bleibt uns noch zu betrachten übrig, ob und wie das Butterfett durch Pressen verändert wird.

Es ist nicht beobachtet worden, daß in der flüssigen Milch auch die stärksten Homogenisierungsdrücke (von 100—200 Atm.) eine andere als rein mechanische Veränderung hervorgerufen hätten. Die chemische Veränderung des Butterfettes, welche im Milchpulver sehr bald markant zu Tage tritt, ist in der flüssigen Milch nicht so rasch sinnfällig wahrzunehmen, weil die Milch bis zu ihrem Eintreten so eingreifende biologische Veränderungen erfahren hat, daß wir sie schlechthin als verdorben bezeichnen. Biologische Veränderungen erfährt das Milchpulver jedoch erst, wenn chemische Zersetzungen längst seine Unbrauchbarkeit herbeigeführt haben.

Die chemische Veränderung des Fettes in der Trockenmilch wird in erster Linie hervorgerufen durch den oxydierenden Einfluß der Luft und äußert sich darin, daß das Fett einen ranzigen und häufiger noch einen talgigen Geruch und Geschmack annimmt.

Da das normale Milchpulver in seiner lockeren Schichtung durch und durch von Luft durchzogen wird, so ist es klar, daß diese Veränderung gleichmäßig durch die ganze Masse hindurch erfolgen muß und daß sie umso lebhafter auftritt, je größer die mit der Luft in Berührung kommende Gesamtoberfläche der Fettkügelchen ist. Da nun durch das Homogenisieren die Fettkügelchen wesentlich verfeinert werden und ihre Zahl, und damit ihre Gesamtoberfläche sich auf mehr als das 100fache vergrößert, so scheint der Schluß durchaus gerechtfertigt, daß das Fett in dem aus homogenisierter Milch bereiteten Pulver dem zersetzenden Einfluß der Luft eine weit größere Oberfläche darbietet und deshalb wesentlich rascher ranzig und talgig werden muß, als das Fett des Pulvers aus Milch, die nicht homogenisiert war.

Diese vielfach als selbstverständlich verbreitete Annahme widerspricht aber den Tatsachen. Wiederholt wurde die Widerstandsfähigkeit gegen oxydierende Einflüsse bei dem Fett der verschiedenen Milchpulverarten gemessen und dabei stellte sich heraus, daß die Homogenisierung tatsächlich die Haltbarkeit der Pulver, d. h. die Eintrittszeit ihrer Zersetzung durch den Sauerstoff der Luft verlängerte. Zeigten sich allerdings die ersten Spuren der Ranzidität oder Talgigkeit, so machte die Oxydation rapide Fortschritte.

Ueber die Ursachen dieser Verminderung der Oxydationsfähigkeit des Fettes trotz der vielfachen Vergrößerung seiner Oberfläche gehen die Ansichten der Forscher auseinander. Mit Hilfe der oben angegebenen Strukturtheorie läßt sie sich aber auf einfache Weise erklären.

Sind nämlich die Fettkügelchen einmal in der Homogenisiermaschine zermahlen und ihre Gesamtoberfläche um das Hundertfache vergrößert, so darf man auch annehmen, daß die zerkleinerten Kügelchen vermittle ihrer ebenso vergrößerten Summe der Oberflächenspannungen sich sofort jedes einzelne ebenfalls mit einem Kaseinhauch überziehen, der sie vor der Einwirkung des Luftsauerstoffes schützt. Man glaubt annehmen zu dürfen, daß die Kaseinauflagerung auf den Fettkügelchen in der homogenisierten Milch eine mehr als 10 mal so große Menge erfordert, wie bei der frischen Rohmilch, ohne daß jedoch die Dicke des einzelnen Eiweißhautes auch nur im mindesten zugenommen hätte.

Es ist einleuchtend, daß dieser hauchartige Ueberzug aus genuinem Eiweiß dem Fett keinen dauernd wirksamen Schutz gegen den oxydierenden Angriff gasförmigen freien Sauerstoffes bieten kann,

*) Wenn das Eiweiß der flüssigen oder halbflißigen (kondensierten) Milch in ganz zarten, fast mikroskopisch feinen Flöcken abgeschieden (denaturiert) wird, so wird dadurch die Dichtigkeit (Viskosität) der Milch naturgemäß erhöht, wovon man bei der Fabrikation von Kondensmilch praktischen Gebrauch macht.

denn das Gas würde durch eine solche kolloidale Schicht, auch wenn sie 10 oder 50 mal so dick wäre, bald hindurch diffundieren. Der Schutz besteht wohl vielmehr darin, daß vermöge der Oberflächenspannung die Form der Fettkügelchen und ihre Einlagerung innerhalb des Eiweiß-Milchzucker-Gemisches, d. h. die Struktur der ganzen Trockenmasse aufrecht erhalten wird. Die rings um die Trockenmilch und in ihren Poren zirkulierende atmosphärische Luft mit ihrem Sauerstoff bringt dann nur denjenigen Fettkügelchen Gefahr, welche an den Wandungen der Poren und an der äußeren Oberfläche der Trockenmilchmasse gelagert sind.

Lebt man nun auf das in die Matrize einer Presse eingeschlossene Quantum dieser Masse durch den Stempel einen ganz mäßigen, langsamen und intermittierenden Druck aus, so wird, wie wir oben sahen, zunächst lediglich eine Verengung der Poren herbeigeführt, und die Luft aus ihnen verdrängt. Damit ist die Gelegenheit zur Berührung mit dem Luftsauerstoff wesentlich vermindert und neben den inneren Wandungen der luftgefüllten Vakuolen nur noch auf die äußere Oberfläche des Preßlings beschränkt.

Wird der Pressedruck, nachdem die Poren geschlossen, verstärkt, so brechen die Vakuolen in sich zusammen und füllen sich mit fettdurchsetzten Eiweißbroden der Wandungen, während der in ihnen enthaltene feuchte Nebel zu feinen Wassertropfen komprimiert wird, die sich in kürzester Zeit leicht ansäuern und alles von ihnen berührte Eiweiß, also auch die zarten Kaseinhüllen der kleinen Fettkügelchen denaturieren — erhitzen.

Infolge des Erhätens bekommen diese Häutchen Risse bekommen und dem Sauerstoff direkten Zutritt und Zersetzung des Fettes ermöglichen.

So kann man sich erklären, daß das Fett in den einer Kompression bis zu diesem Grade unterworfenen Preßlingen schon nach Verlauf von 8—14 Tagen Spuren von Ranzidität und Talgigkeit zeigt, die in den folgenden Tagen rapide Fortschritte macht.

Hat man den Preßdruck noch um ein geringes weiter erhöht, so bemerkt man an den Außenflächen des Würfels sofort eine leichte Gelbfärbung, die dadurch hervorgerufen wird, daß die Vakuolen sich nunmehr mit Eiweißmasse gänzlich auffüllen und die sehr labil in diese eingelagerten Fettkügelchen aus ihrer Bettung herausgedrückt und an die äußere Oberfläche des Würfels verschoben werden, auf den sie eine den Einflüssen der umspülenden Luft unmittelbar und in stärkstem Maße preisgegebene Fettschicht bilden. Daß diese Butterschicht schon nach wenigen Tagen verdorben, d. h. ranzig und talgig geworden ist, braucht nicht besonders erwähnt zu werden.

Die Schwierigkeit des Komprimierens der Trockenmilch zu Würfeln, welche an Haltbarkeit gegenüber der ungepreßten Milch nichts eingebüßt haben, beruht demnach darin, den Preßdruck nicht um eine Spur weiter zu treiben, als zum Verdrängen der Luft aus den Poren erforderlich ist. Diese Grenze ist jedoch wegen des sehr ungleichen Luftgehalts der verschiedenen Pulver äußerst schwer festzustellen und innezuhalten.

Mit einem einzigen Preßgang die gänzliche Luftverdrängung aus den Poren zu erzielen, ist, wie schon bemerkt, heute massenell unmöglich. Ist es mit einer Handpresse aber etwa einmal geglückt, den Preßdruck im rechten Moment nachzulassen, dann sind gewöhnlich die einzelnen Körnchen noch nicht so dicht aneinander gelagert, daß der Preßling in sich genügend Zusammenhalt erhielte — er fällt vielmehr beim Abheben von der Presse auseinander.

Diesen Uebelstand hat man mit einigem Erfolg durch Beimengung lebender Substanzen vermeiden können, aber das Resultat war dann nicht mehr eine reiner Milchwürfel, aus dem sich durch Wasserzusatz die Ausgangsmilch wieder regenerieren läßt, sondern ein Kunstprodukt, welches auf den Namen reiner Trockenmilch keinen Anspruch mehr hat.

Im Beginn unserer vorliegenden Betrachtung haben wir als Endziel der Brikettierung das viel raschere Zerschmelzen der Würfel gegenüber der Pulverform bezeichnet.

Der Ideal-Milchwürfel, dem man ohne weiteres die Eroberung des Weltmarktes mit Riesenschritten voraussagen darf, sollte sich beim Einlegen in Flüssigkeiten wenigstens annähernd gleich rasch vollsaugen und unter Auflösung zerfallen, wie der heutige Würfelzucker. Dieses Ziel muß fast als Utopie erscheinen, wenn wir uns vergegenwärtigen, daß nur die kleinere Hälfte der Trockenmasse, der Milchzucker und die Salze, in wässrige Lösung übergehen können, während die größere Hälfte, das Eiweiß und das Fett, mit Wasser nur eine kolloidale Lösung — gewissermaßen eine quellende Aufschwemmung bezw. eine Emulsion — bilden.

Zumal vom Fett ist jedermann bekannt, daß es sich nur am sehr schwer und nur in allerfeinster Zerteilung mit Wasser vereinigen läßt, und wenn man versuchen wollte, eine Portion Hühner-eiweiß in (etwa der doppelten Menge) Wasser aufzulösen, so würde man bemerken, daß auch diese Mischung nur langsam und unter reichlichem Rühren und Schlagen herzustellen ist. Wie kann man da vom Fett und Eiweiß der Milch eine raschere Verteilung im Lösungswasser erwarten?

Wir wissen aus Erfahrung, daß man die Trockenmilch am raschesten in den flüssigen Ausgangszustand zurückführt, wenn man sie zunächst, ohne sie klumpen zu lassen, mit einem kleinen Teil des Lösungsmittels zum Brei anmengt und dem glattgerührten Gemisch allmählich die übrige Menge des Wassers zusetzt. Ist die Trockenmilch zu Würfeln gepreßt, so muß man diese demgemäß zum Auflösen wieder zerkleinern und das entstandene Pulver verbreiten. Beim einfachen Einwerfen in Wasser schmelzen die Würfel an den

Außenflächen nur sehr langsam ab, weil die Benetzung mit dem Schmelzwasser, die beim Verbreiten auf die Oberfläche jedes kleinsten Körnchens erfolgt, beim Würfel, dessen Poren ja durch den Preßdruck eingedrückt und geschlossen wurden, nur auf die halbe Oberfläche der äußeren Körnchen an den 6 Seiten möglich ist. Werden die zur Hälfte benetzten äußersten Körnchenschichten dann nicht auf irgend eine Weise mechanisch von dem Würfel abgetrennt, so werden sie niemals in das Lösungswasser eintreten können. Und dieses vermag niemals in das Innere des Würfels einzudringen: der Block wird auch nach tagelangem Untertauchen im Wasser noch nicht zergangen sein.

Um die Lösungsdauer von Blockmilch zu verringern, ist es erforderlich, die Angriffsfläche des Wassers durch Einlegung möglichst zahlreicher (horizontale und vertikale) Poren zu vergrößern, so daß von der ganzen Würfelmasse gewissermaßen nur noch ein festes aber sehr dünnwandiges Gerüst übrig bleibt. Gleichgerichtete vertikale Poren könnte man sich etwa dadurch in den Preßling eingestochen denken, daß der Würfel mit einem bürstenartigen Oberstempel ausgeprägt würde, dessen stachelige Borsten sich während der Komprimierung hineindrücken. Geseht, die großen technischen Schwierigkeiten, welche durch die Beschaffenheit des Pulvers der Ausprägung solcher von zahlreichen engen parallelen Kanälen durchzogenen Würfel sich entgegenstellen, könnten überwunden werden, so zeigt eine einfache Ueberlegung, daß der so erhaltene poröse Würfel kaum eine merkliche Steigerung seiner Löslichkeit erhalten haben würde. Es wurde (durch Washburn, Journ. Dairy Sci., V, 4, 1922) ermittelt, daß die Korngröße des am raschesten löslichen Milchpulvers 150μ ($= 0,15 \text{ mm}$) betragen muß, während bei einem geringeren oder größeren Durchmesser der Körnchen ein Unterschied in der Dauer des Zerschmelzens kaum wahrzunehmen war. Um also dem porösen Gerüst eines Milchwürfels eine wesentlich schnellere Lösungsfähigkeit zu sichern, dürften die Wandungen der Poren nur eine Stärke von $0,15 \text{ mm}$ besitzen und die Poren einbohrenden Stacheln des Oberstempels müßten in diesem papierdünnen Abstände voneinander angebracht sein.

Nun stelle man sich einmal einen Stempel vor, der auf einer Fläche von — sagen wir: $2 \times 2 \text{ cm}$ 400 etwa $0,8 \text{ mm}$ dicke Stacheln in einem Abstände von $0,15 \text{ mm}$ trägt und stelle sich ferner einen damit hergestellten Milchwürfel von $2 \times 2 \text{ cm}$ Grundfläche und 1 cm Höhe vor, der in der Höhenrichtung lediglich aus 40 senkrecht zueinander gerichteten Vertikalwänden von $0,15 \text{ mm}$ Dicke besteht, — und dann stelle man sich ferner vor, daß ein solcher Stempel, um eine normale Leistung der Maschine von mindestens 100 Preßlingen pro Minute zu erzielen, Tag für Tag 60 000 Mal seine Borsten in die Trockenmasse einschlagen soll —, wird einen da nicht die Befürchtung beschleichen, daß sowohl die Konstruktion wie die Haltbarkeit eines solchen Stempels, und auch der Zusammenhalt und die Festigkeit des Würfels eine Utopie ist?

Wahrlich — auf diesem „einfachen“ Wege lassen sich keine porösen Würfel aus Milchpulver zusammenpressen, wenn nicht der Preßdruck weit über das oben festgelegte zulässige Maß hinaus gesteigert und damit eine vollkommene Denaturierung des Eiweißes erzielt werden soll.

Man wird die erforderliche Porosität der Blockmilch somit wohl auf anderem Wege erreichen müssen.

Gegenwärtig stellen sich der industriellen Erzeugung vor brauchbarer komprimierter Milch noch so gewaltige Schwierigkeiten in den Weg, daß wir kaum die Hoffnung aussprechen dürfen, die Ideal-Milchwürfel in absehbarer Zeit auf dem Markte erscheinen zu sehen. Aber je größer die Schwierigkeiten sind, umso mehr sollten gerade die deutschen Fachleute danach streben, diesen Clou der Milchkonservenindustrie heraus zu bringen. Denn damit würden sie mit einem Schlage erreichen, daß Deutschland die Führung auf dem Weltmilchmarkte in die Hand bekäme, auch wenn das Produkt wegen zu hoher Rohmilchpreise von Deutschland selbst gar nicht hergestellt oder ausgeführt werden könnte.

Der Typhus durch Milch kann und muß verhütet werden.

Diese Überschrift trägt eine Bildertafel, die von der Zeichenlehrerin Lena Henneberg gezeichnet ist und auf der demnächst stattfindenden landwirtschaftlichen Ausstellung in Hannover durch die Versuchsanstalt für Milchwirtschaft ausgestellt wird. Der zunächst in zwei Farben — die Typhusbakterien sind mit roter Farbe angedeutet — gemalte Bilderbogen hat den Zweck, durch Schrift und Bild auf die Milch-Typhusgefahr und Typhusbekämpfung alle die Landwirte, Meieristen, Milchhändler usw. hinzuweisen, die über beides noch nicht genügend unterrichtet sind.

Was nützen alle Anstrengungen und Ausgaben, den Milchgenuss volkstümlicher zu machen, wenn irgendwo in Deutschland wieder einmal eine Typhusepidemie nach Milchgenuß ausbricht und von neuem da Milchtrinken verleidet! Welch großer wirtschaftlicher Schaden besonde für das Milchgewerbe der betreffenden Gegend und für die in Frage kommende Meierei, die sofort ihren Betrieb einstellen muß, eintritt, braucht nicht geschildert zu werden. Die Unterschrift der Bildertafel lautet: „Meister, Meieristen und Milchhändler denkt an die Typhus-Epidemie 1925 (522 krank und 59 tot)“. Sie wendet sich also zunächst nicht an die Milchkonsumenten, um keine unnötige Bazillenangst auszulösen. Töricht wäre es, wollte man hier Vogelstrauchpolitik treiben und durch Still-schweigen oder Ableugnen eine tatsächlich vorhandene Gefahr aus der Welt schaffen. Die Tageszeitungen und die Ärzte würden trotzdem da Publikum darüber unterrichten. Richtig ist vielmehr, daß alles denkbare mögliche geschieht, keine Milch-Typhusepidemie aufkommen zu lassen. Au

es wirkt beruhigend auf die durch die vier großen Typhusepidemien im vorigen Jahr ängstlich gewordenen Menschen. Dann werden auch die leider um Teil berechtigten Anklagen der Hygieniker, daß die hygienische Behandlung der Praktiker heutzutage noch vielfach eine ungenügende sei, vertommen. Schreiber dieser Zeilen konnte diesen Vorwurf schon gelegentlich der letzten Gesundheitsratsitzung in Berlin, soweit es die Kieler Forstungsanstalt betrifft, mit gutem Gewissen zurückweisen. Durch einen Hygieniker wurden unsere durch den bakteriologischen Unterricht genügend vorbereiteten Molkereischüler im letzten Kursus über die Typhusgefahr eingehend belehrt, was eine dauernde Einrichtung auch bleiben soll.

Die durch den Milchtphus entstandenen beklagenswerten Verluste an Gesundheit und Leben müssen unbedingt eine ernste Mahnung für immer gegen aller Befürchtung — wenigstens bisher — kein Milchtphusjahr wieder geworden ist. Belehrung und Warnung, wie sie auch die Bildertafel bringen will, sind jedenfalls von größtem Nutzen gewesen.

Die Typhus-Tafel mahnt in den zwei obersten Reihen durch Schrift und Bild zur Vorsicht vor Menschen aus Typhushäusern, vor Typhuswasser, vor Typhusbazillenträgern und vor Typhusfliegen.

In einem Haus (links oben) liegt ein Typhuskranker im Bett. Alle Gegenstände im Zimmer, mit denen der Kranke in Berührung kommt, besonders aber das Waschwasser, der Harn und die Exkremente enthalten Typhusbakterien (rot gezeichnet wie stets). Durch Ausgießen des Harns in den am Haus vorbeifließenden Graben wird dieser und der in der Nähe liegende Teich infiziert. Die Frau, die den Kranken pflegt, steckt die Kühe und bringt mit ihrer Hand die Typhusbakterien in die Milch. Mit zehntausendfacher Vergrößerung sind die Bakterien auf der lebensgroßen Hand eingezeichnet. Ein Bilderbogenstil gestattet solcherlei verschiedene Maßstäbe, damit es sich dem Auge des Beschauers besonders eindrucksvoll einprägt.

Am anderen Ende des genannten großen Teiches reinigt eine Person aus einem zweiten Bauernhause die Milchkannen und infiziert sie auf diese Weise. Dasselbe geschieht im daneben stehenden Bilde durch Spülen der Kannen im Wasser eines Typhusbakterien enthaltenden Brunnens. Besonders häufig ist die zuletzt genannte Infektionsquelle. Ein Brunnen in der Nähe eines Abortes ist stets eine Gefahr, und ganz besonders, wenn letzterer von einer Typhusbakterien ausscheidenden Person, d. h. einem Bazillenträger, benutzt wird. Auf der Bildertafel sollen die vielen Striche an dieser Stelle die ungeheure Gefahr, die ein Bazillenträger stellt, andeuten. Die meisten Typhusepidemien sind durch derartige Personen verursacht, so hat z. B. die kürzinger Typhusmarie etwa 90 Menschen, von denen 13 starben, im Laufe ihres Daseins angesteckt. Solche Menschen dürfen niemals im Nahrungsmittelgewerbe tätig sein. Vor allem dürfen sie nicht mit Milchgewinnung, Milchtransport, Milchverarbeitung und Milchverkauf, also weder im Kuhstall noch in der Meierei und im Milchladen beschäftigt werden. Schon lange fordern die Hygieniker, daß alle Personen, die irgendwie mit der Milch etwas zu tun haben, vor dem Eintritt in ihre Stellung auf Typhusbazillen untersucht werden. Nur auch Stadtmolkereien haben bisher dieser Pflicht Folge geleistet. Auch dieser Stelle der Bildertafel soll die Bazillenhand und die rotgestrichene Milchkanne auf die große Gefahr hinweisen.

Vom genannten Abort fliegen die mit Typhusbazillen beladenen Fliegen überallhin und können im weiten Umkreis durch Hineinfallen in die Milch den Typhus verschleppen. Manche Epidemien führte man wohl mit Recht auf eine derartige Fliegeninfektion zurück. Abgesehen von der gelegentlichen Gefährlichkeit sind alle Fliegen ekelhaft, da sie die unhygienischen Stellen aufsuchen. Man muß immer wieder darüber staunen, wie oft noch solche Tiere in der Milchkanne, die in die Molkerei kommt, angetroffen werden. Der Kampf gegen die Fliegen ist gleichzeitig ein Kampf gegen die Typhusverbreitung.

Die dritte Reihe des Bilderbogens ist dem Milchtransport gewidmet. Der Milchwagen, der die Milchkannen der verschiedenen Höfe sammelt, bringt die durch die genannten Verhältnisse möglicherweise infizierte Milch in die benachbarte Stadt oder zum Bahnhof, von wo mittels der Eisenbahn eine Verschleppung der Typhusbakterien in weitentfernte Städte stattfinden kann.

Der Straßen-Kleinverkauf ist schwer kontrollierbar. Vorzüglich vor Milch von unbekannter Herkunft. Unter dieser Schrift ist eine Frau mit einer Milchkanne, ein Kindwagen und ein Kinderwagen mit Milchkannen abgebildet. Solche „liegenden Milchläden“ müssen aus hygienischen Rücksichten bald der Geschichte angehören, denn man kann nicht annehmen, daß solche Milchverkäufer eine genügende Sachkenntnis und ein ausreichendes Verantwortungsgefühl für ihr Gewerbe besitzen. Das Haupterfordernis ist wirkliche Sauberkeit im Umgang mit einem so empfindlichen Nahrungsmittel, und sie werden wir niemals bei „kleinen“ Leuten finden. Ist es denkbar, daß hier jemals eine ausreichende Kontrolle möglich ist und daß der Arzt niemals alle Bazillenträger herausfindet?

Quer durch die ganze Bildertafel erinnert eine Schrift daran, daß Typhusbakterien in warmer Milch schnell wachsen und in saurer Milch und Quark am Leben bleiben. Man soll schon aus diesem Grunde Milch stets so kühl wie möglich aufbewahren. Will man hygienisch einwandfreie Sauermilch oder Speisequark herstellen, so soll man die Milch aufstochen bzw. ausreichend pasteurisieren und danach Milchsäurepilz-Reinkulturen verwenden. Die Kieler Forstungsanstalt gibt zu diesem Zweck Grauskulturen an ihre Molkereien ab. Es ist ein Irrtum anzunehmen, daß die Typhusbakterien durch Säuern der Milch sogleich absterben. In Typhuszeiten und Typhusgegenden darf man keine auf gewöhnliche Weise hergestellte Sauermilch oder gewöhnlichen Speisequark genießen!

Der untere Teil der Tafel bringt auf der linken und rechten Seite Plakate, auf denen das zusammengestellt ist, was eine Typhusgefahr bedeutet bzw. was zur Vermeidung derselben empfehlenswert ist. Ärztliche Un-

tersuchung des Personals auf Typhusbakterien, Sauberkeit, Pasteurisierung und Flaschenverkauf sind hygienische Forderungen. Unter Flaschenverkauf ist natürlich die in den Meiereien nach der Erhitzung auf Flaschen gefüllte Milch bzw. die unter den größten Vorsichtsmäßigkeiten gewonnene und abgefüllte Vorzugs-Rohmilch oder Kindermilch zu verstehen.

Weiter ist links ein Bild eines schmutzigen Milchladens, in dem Hunde, Katzen und Fliegen, alle möglichen Verkaufsgegenstände sowie eine nur durch eine Tür abgegrenzte Schlafstube zu sehen sind. Man soll nicht aus solchen Läden kaufen, damit sie bald verschwinden. Wenn auch dafür die Polizei glücklicherweise sorgt, so sieht man zur Zeit doch noch leider oft genug, daß die genannten Tiere als Bewohner oder Besucher mancher Milchläden gebildet werden.

Rechts deutet eine durch zeitgemäße Reinigungs-, Erhitzungs-, Kühlungs- und Flaschenabfüllapparate gekennzeichnete Meierei an, was man unter einer meiereimäßigen Milchbehandlung versteht. Daß hierzu auch Untersuchung der Milch und größte Sauberkeit des ärztlich auf Gesundheit kontrollierten Personals kommen muß, ist selbstverständlich. Die Unterschrift „nur aus sauberen Meiereien kaufen“, weist darauf hin, daß es auch unsaubere noch gibt. Solche müssen ebenso wie die unvorschriftsmäßigen Milchläden zur Vermeidung der Typhusgefahr möglichst bald verschwinden.

Links von der Mitte warnt ein Bild mit Unterschrift vor dem Umgießen der Milch auf der Straße. Die in der staubigen Straßenluft befindlichen Bakterien und die Fliegen sind gefährlich. Daher ist der rechts entsprechend abgebildete Flaschen-Strassenverkauf viel sicherer.

Unten in der Mitte sagt Schrift und Bild, daß man mit gewöhnlicher Rohmilch vorsichtig sein muß und daß das Abkochen das Allersicherste ist. Hätte man dies immer befolgt, so wäre mancher nicht an Typhus erkrankt. Vorläufig sind wir in Deutschland noch längst nicht so weit, daß wir jede Rohmilch gefahrlos trinken können. Die Gefahr, daß Verdaulichkeit und der Vitaminbestand durch das Kochen geschädigt werden, tritt im Vergleich zur Typhus- (und Tuberkulose-) Gefahr selbstverständlich nicht zurück.

Zum Schluß sei bemerkt, daß die vorliegende Typhustafel im gleichen oder kleinerem Maßstab vervielfältigt werden kann, falls dies für landwirtschaftliche oder milchwirtschaftliche Schulen, für Ausstellungen, Vorträge und dergleichen gewünscht wird. Da dies (auf mechanischem Weg) nur bei genügender Beteiligung stattfindet, so sind diesbezügliche Wünsche an das Bakteriologische Institut der Kieler Forstungsanstalt zu richten.

W. Henneberg-Kiel.

Berichtigung.

In Nr. 102 der Molkerei-Zeitung muß es in der Abhandlung von Dr. W. Christiansen „Bedeutung der Reduktaseprobe und ihre Bedeutung für die Milchwirtschaft“ in Nr. 1, Absatz 5 heißen:

Man setzt sie im allgemeinen in der Weise an, daß man zu 10 cem (nicht 100) Milch $\frac{1}{2}$ cem einer Methylenblaulösung hinzugibt und das Röhrchen bei 37—38 Gr. C. (nicht 27 Gr. C.) bis zur Entfärbung beobachtet.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Berein der Schüler und ehemaligen Schüler der Molkereilehranstalt Kiel. Die zweite Jahreshauptversammlung findet am 19. September 1926, abends 8 Uhr, in der „Stadthalle“ zu Hannover statt.

Tagesordnung:

1. Geschäftliches.
2. Vortrag: Die Milchkontrolle in dem Betriebe der Firma C. Bolle-Berlin. Referent: Dr. Mohr.
3. Kommerz.

Zu dieser Versammlung sind alle in Hannover anwesenden Molkereifachleute eingeladen.

In Gemeinschaft mit Herrn Molkereinstruktor Staeger ist weiterhin eine Studienfahrt nach Cleve und zur „Gesolei“ in Düsseldorf geplant.

Abfahrt: Hannover, 20. September morgens.

Abfahrt: Düsseldorf nach Cleve, 21. September abends.

Abfahrt: Cleve, 22. September abends.

Außer den Vereinsmitgliedern steht die Teilnahme jedem Molkereifachmann frei. Mindestteilnehmerzahl 25.

Anmeldungen sind zu richten an Herrn Molkereinstruktor Staeger, Hannover, Landwirtschaftskammer, Leopoldstraße. Anmeldeschluß 14. September.

Der Vorsitzende. Prof. Lichtenberger.

Die Milchwirtschaftliche Ausstellung in Hannover am 18. und 19. September d. Js. wird so reich besichtigt werden, daß statt der zunächst vorgesehenen halben Ausstellungshalle nunmehr die ganze Halle zur Ausstellung für Milch und Molkereierzeugnisse erforderlich wird. Am Wettbewerb beteiligten sich rund 300 Einsender mit 70 Milchproben, 317 Butterproben und 135 Käseproben. Eine größere Anzahl Molkereien hat außerdem ihre Erzeugnisse in handelsüblicher Aufmachung zur Ausstellung angemeldet. In der wissenschaftlichen Abteilung wird reiches Material gezeigt werden, u. a. von der Preussischen Versuchs- und Forstungsanstalt für Milchwirtschaft, der Lüneburger Herdbuchgesellschaft, der Herdbuchgesellschaft des landwirtschaftlichen Hauptvereins Mittelweser, dem Verein ostfriesischer Stammviehzüchter und dem Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften. An der Ausstellung von Maschinen und Geräten, Bedarfsartikeln usw. sind beteiligt die Firmen:

Alfa-Laval G. m. b. H., Berlin.

Benz & Hilgers, Düsseldorf.

Hans Bohn, Erfurt.

W. Buschbaum & Co., Hannover.

Gehr. Diegel, Hildesheim.

Herrn. Engelhardt, Göttingen.

Eis-Creme und Speiseeisfabrik e. G. m. b. H., Hannover.

Enginger-Union-Werke, Mannheim.

Engelke & Dröge, Hannover.

Fritz Fricke, Empelde.

Dr. Frieber, Hildesheim.
Paul Junke & Co., Berlin.
Gehrke, Hannover-Buchholz.
Dr. A. Gerbers G. m. b. H., Leipzig.
Gebr. Grütz, Hannover.
Wilh. Günther, Hannover.
Harzer Aktien-Werke, Bormum a. Harz.
Totaf, Molkereitechnisches Büro, Hannover.
C. A. F. Kahlbaum, Berlin-Adlershof.
Gerlach-Werke A.-G., Northeim, vertreten durch
Hannoversche Kältemaschinen G. m. b. H., Hannover.
Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.
Molkerei-Laboratorium Wisby-Niebuß.
Molkereiverband für Ostfriesland, Leer.
H. C. Mundt, Lehrte.
H. Christian Radbruch, Lübeck.
Adolf H. Radzuhn, Bremen.
F. H. Schule G. m. b. H., Hamburg.
Saline Lüneburg und Chemische Fabriken A.-G., Lüneburg.
Schülke & Mayr A.-G., Hamburg.
Verband Norddeutscher Salinen, Hannover.
Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände, Kiel.
Karl Wolf, Schweinsburg a. Pl.

Von diesen Firmen werden u. a. ausgestellt: Flaschenpülmaschinen und Flaschenfüllmaschinen, Verschlußmaschinen, Kannenwaschmaschinen, maschinelle Milchföhlanlagen, Kraftzentrifugen, Rahmentager, Dauererhitzer, Momenthocherhitzer, Buttermaschinen, Rahmentwilder, Butterformmaschinen, Käseformmaschinen, Quargnmühlen und Quargnpresen, Melkmaschinen, Schweinsburger Aufstallung für Rinder, Tränkanlagen, Milchuntersuchungsapparate, Labpräparate, Reinkulturen für Buttereien und Käseereien, Höhen Sonnenapparaturen zur Bestrahlung von Rindermilch, ein fahrbares Milchhaus, Lastkraftwagen, Desinfektionsmittel für milchwirtschaftliche Betriebe, Buchdruckereierzeugnisse für Molkereien sowie milchwirtschaftliche Bedarfsartikel verschiedener Art.
Die Ausstellung bietet also sehr viel auf dem gesamten Gebiet der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens, sodaß ihr Besuch sehr lohnend erscheint.

Rundschau

Der deutsche Markt für Milch und Molkereiprodukte im 2. Quartal 1926. (Auszug aus dem 70. Bericht über den internationalen Markt für Milch und Molkereiprodukte, 2. Quartal 1926).

Fast durchweg wurde mehr Milch eingeliefert als im vergleichbaren Quartal des Vorjahres. Besonders in Nordwestdeutschland gab sich zum Teil eine starke Zunahme der Produktion zu erkennen. Nach zahlreichen Berichten schwanken die Mehreinlieferungen zwischen 5-15 Prozent. Die Produktionsnoten (0 = keine Änderung, - 1 bis - 3 = geringe, starke, sehr starke Abnahme, + 1 bis + 3 = geringe, starke, sehr starke Zunahme) betragen:

	3. Quartal 1925	4. Quartal 1925	1. Quartal 1926	2. Quartal 1926
Süddeutschland	+ 0,77	+ 1,04	+ 0,93	+ 0,88
Mitteldeutschland	+ 0,87	+ 1,50	+ 0,94	+ 0,79
Nordwestdeutschland	- 0,67	+ 1,33	+ 1,40	+ 1,00
Nordostdeutschland	- 0,21	+ 0,75	+ 1,33	+ 0,75
Total Deutschland	+ 0,23	+ 1,18	+ 1,11	+ 0,87

Die teilweise etwas ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse machen sich auch im Milchgeschäft bemerkbar. Seit dem März ist ein ziemlich fühlbarer Preisabschlag eingetreten, der sich besonders stark bei der Molkereimilch auswirkte. Durchschnittlich stehen die Preise auch etwas tiefer als im Vorjahre.

Die Preisberichtsstelle des deutschen Landwirtschaftsrates veröffentlichte u. a. folgende Milchpreise je Liter in Pfennig:

	Erzeugerpreis				Kleinhandelspreis			
	März	April	Mai	Juni	März	April	Mai	Juni
Berlin	18,70	17,20	16,10	17,40	29,20	28,—	26,80	25,—
Königsberg	16,—	14,—	14,—	14,—	22,—	20,—	20,—	20,—
Kiel	—	20,—	—	—	31,75	27,—	24,—	24,—
Dresden	—	—	18,75	18,75	—	—	30,50	30,50
Hamburg	19,80	17,—	16,—	16,—	29,80	27,—	26,—	26,—
Breslau	19,—	17,50	16,80	16,20	27,—	25,50	24,80	24,20
Paderborn	19,—	19,—	16,—	14,—	25,—	25,—	22,—	20,—
Karlsruhe	21,—	21,—	—	18,—	34,—	34,—	—	32,—

In den süddeutschen Städten bewegten sich die Kleinverkaufspreise auf 1. Juli zwischen 25-32 Pfg. pro Liter.

Die Käsepreise für ½ Kg. bewegten sich nach den Angaben der Bezirkerstatistik in:

	März 25	Juni 25	März 26	Juni 26
Orig. Emmentaler	1,65	1,69	1,63	1,64
Bayerischer Emmentaler	1,39	1,32	1,22	1,22
Finnländischer Emmentaler	1,06	1,30	1,26	1,40
Tilsiter, vollfett	1,13	1,03	1,06	1,01
Tilsiter, halbfett	0,62	0,61	0,61	0,59
Edamer	1,18	1,04	1,10	0,96
Gouda	1,27	1,25	1,20	1,23
Romadur	0,35	0,42	0,37	0,37
Camembert	1,13	0,89	1,10	0,91
Limburger	0,62	0,54	0,63	0,52
Weichkäse, 20 Prozent Fett	0,38	0,43	0,33	0,42
Quargkäse	0,26	0,17	0,23	0,17
Harzkäse	0,41	0,33	0,42	0,35

in Berlin notierten:

	März 25	Juni 25	März 26	Juni 26
Origin. Emmentaler	1,70	1,69	1,77	1,68
Finnländ. Emmentaler	1,38	1,46	1,52	1,44
Bayerischer Emmentaler prima	1,43	1,50	1,52	1,53
Tilsiter, vollfett	1,29	1,16	1,17	1,08
Badsteinkäse	0,33	0,31	0,39	0,38
Bayerischer Limburger prima	0,64	0,69	0,59	0,63



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Viträlin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Viträlin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Viträlin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Viträlin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Viträlin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

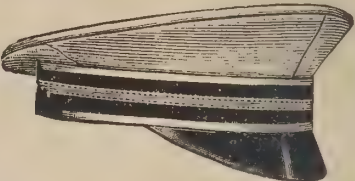
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Viträlin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.



Molkerei-Mütz

mit echt Leder- oder Celluloid mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen 5,90
Jaden, weiß, aus bestem Röper, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
Jaden, Ia Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig 9,00
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Kessel) 6,00
Arbeitsjosen, bel. haltb. Qual. 6,50, Josen a. gut. Streifstoffe 7,00
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100 10,00
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallöf., 80/100 11,00
Segeltuchschürzen, weiß, bel. schw., m. verst. Brust u. Ecken, 80/100 12,00
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitsschürzen, blau Hausleinen 2,80
Holzpantoffel 2,00 do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, Ia Leder 3,00

Für Laboratorium:

Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110 9,00
Gummischürzen, ½ mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, Gr. 85/110 11,00
Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, Gr. 85/110 20,00
Gummischürzen aus starker Gummipolster, 85/100 20,00, Gr. 90/110 22,00
— Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — — Umtausch gestattet

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Milchkannen

Molkereigeräte, Bassins
Käsewannen, Laden- und
Wagen-Verkaufskannen
Milchkühler, Milchsiebe
u. -Filter, Flaschenmilch-
Anlagen u. deren Zubehör.
Sämtl. Maschinen u. Apparate

Qualität! Niedrige Preise
Günstige Bedingungen!

Otto Rückheim, Düsseldorf 4
Tel. 1594. Heresbachstraße 1

	März 25	Juni 25	März 26	Juni 26
Bayrischer Romadur prima in Kempten:	0,81	0,84	0,80	0,80
Ugauer Rundkäse	1,12	1,24	1,15	1,16
Beichkäse, 20 Prozent Fett	0,37	0,45	0,33	0,42

Die Bewegung der Preise während des abgelaufenen Quartals ist aus folgender Zusammenstellung ersichtlich. Es wurden durchschnittlich notiert in Berlin:

	März 26	April 26	Mai 26	Juni 26
Origin. Emmentaler	M 1,77	M 1,72	M 1,70	M 1,68
Bayrischer Emmentaler prima	1,52	1,52	1,53	1,53
inländischer Emmentaler	1,52	1,49	1,48	1,44
Alster, vollfett	1,17	1,18	1,13	1,08
Bayrischer Limburger prima	0,59	0,50	0,53	0,63
Bayrischer Romadour	0,80	0,70	0,73	0,80
Alpkäse	0,39	0,34	0,35	0,38

Der Käsemarkt zeigte noch keine nennenswerte Belebung. Vorübergehend waren einzelne Sorten besser gefragt, was eine leichte Steigerung der Preise zur Folge hatte. Im allgemeinen unterscheiden sich die Preise nicht wesentlich von denjenigen der beiden vergleichbaren Quartale. Infolge der ungünstigen Wirtschaftslage und der andauernd unsichern Marktsituation Preisverhältnisse des Auslandes (oft unerwartet starke Preissteigerungen) verhält sich der deutsche Großhandel äußerst zurückhaltend. Beachtenswert ist, daß Original-Emmentaler, trotz etwas höherer Preise, den amerikanischen und finnischen Imitationen vorgezogen wird.

Die Butterpreise pro Kg. bewegten sich in:

	März 25	Juni 25	März 26	Juni 26
Berlin: 1. Klasse	4,06	3,32	3,64	3,16
Hamburg: pa. Qualität	4,—	3,32	3,62	3,06
Kempten: Börsennotierung	3,74	3,14	3,38	2,86
nach Angaben der Berichterstatter:				
Molkereibutter	4,24	3,52	3,88	3,27
Alsterbutter	4,13	3,58	3,87	3,32
Landbutter	3,43	3,09	3,38	2,91

Die Bewegung der Preise während des abgelaufenen Quartals ist aus nachfolgender Zusammenstellung ersichtlich. Es wurden durchschnittlich notiert:

	März 26	April 26	Mai 26	Juni 26
Berlin: Butter 1. Klasse	M 3,64	M 3,34	M 3,20	M 3,16
Hamburg: pa. Qualität	3,62	3,32	3,08	3,06
Kempten: Börsennotierung	3,38	3,22	3,10	2,86

Die ungünstige Wirtschaftslage wirkt etwas hemmend auf den Absatz der Milchprodukte. In Süddeutschland wird die Tendenz der Preise allgemein als fallend bezeichnet. In den übrigen Teilen des Reiches rechnen man für Milch und Butter eher mit leicht steigenden, für Käse mit veränderten Preisen.

Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Milch und Milchprodukten im 1. Halbjahre 1913, 1925 und 1926. Nach den monatlichen Nachweisen über den auswärtigen Handel Deutschlands ergibt sich folgende Aufstellung für die Ein- und Ausfuhr von Milch und Milchprodukten:

Einfuhr:		1. Halbjahr		
	1913	1925	1926	
	Dz.	Dz.	Dz.	
Milch, frisch, auch entkeimt oder pasteurisiert; Magermilch	165 778	353 863	118 692	
Milch, frisch, auch entkeimt oder pasteurisiert	236 258	4 324	370	
Buttermilch, Molken	115	9 029	3 445	
Milchbutter, Butterschmalz	266 874	444 876	444 042	
Schärfkäse	113 629	299 911	216 819	
Beichkäse	9 737	45 196	37 783	
Milch, eingedickt oder eingetrocknet	14 167	183 233	36 748	

Ausfuhr:		1. Halbjahr		
	1913	1925	1926	
	Dz.	Dz.	Dz.	
Milch, frisch, auch entkeimt oder pasteurisiert; Magermilch	62 611	996	752	
Milch, frisch, auch entkeimt oder pasteurisiert	148	—	3	
Buttermilch, Molken	23 148	—	80	
Milchbutter, Butterschmalz	1 337	305	877	
Schärfkäse	442	1 515	1 008	
Beichkäse	2 911	4 484	4 800	
Milch, eingedickt oder eingetrocknet	75 963	4 408	4 543	

Einfuhrwerte in 1000 RM.:		1. Halbjahr		
	1913	1925	1926	
Milch	2 430	5 308	2 204	
Milch	18 428	345	68	
Buttermilch	0	19	134	
Butter	60 580	166 279	155 635	
Schärfkäse	16 135	66 757	38 624	
Beichkäse	1 655	7 773	4 454	
Milch, eingedickt	1 162	19 733	4 555	
zusammen:	100 390	266 214	205 774	

Ausfuhrwerte in 1000 RM.:		1. Halbjahr		
	1913	1925	1926	
Milch	779	23	20	
Milch	29	—	1	
Buttermilch	48	—	3	
Butter	314	107	282	
Schärfkäse	70	434	235	
Beichkäse	322	514	467	
Milch, eingedickt	8 370	386	493	
zusammen:	9 932	1 464	1 501	

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen
Panzerkannen stabil u. Robust
„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbst-tätigem Verschuß aus Glas und Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel
Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in
Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 7.80
rumänische (große)	„ 7.80
Mitteleier	„ 6.50
italienische (ausges. große)	„ 8.80
do. (sehr große)	„ 8.60
deutsche Landeier	„ 8.20

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus.

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24 531

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

landen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Der Wert des Einfuhrüberschusses an Milch und Milchzeugnissen beläuft sich im ersten Halbjahr

1913	1925	1926
90 458 000	264 750 000	204 273 000

Butterprüfung zu Güstrow i. Meckl. Am 25. August fand in den Räumen der Milchw. Centralstelle zu Güstrow die 5. diesjährige Butterprüfung statt, welche mit 106 Proben, davon 60 gefälschte, besetzt war. Als Richter waren zugegen die Herren: Kleinfeldt und Schulze-Berlin, Holstein-Dassow, Uplegger-Rostock, Wegner-Friedland, Scherrer-Gielow, Neugebauer-Gnoien, Földberg und Dr. Hesse-Güstrow.

Die überraschend angeforderten Butterproben waren wie üblich am Prüfungstage 10 Tage alt und hatten folgendes Ergebnis:

Gruppe 1. Gefälschte Butter. 60 Proben. Hochfein: 20 Punkte 3 Proben, 19 Punkte 4 Proben, zus. 7 Proben = 11,6 Prozent. Fein: 18 Punkte 12 Proben, 17 Punkte 22 Proben, zus. 34 Proben = 56,7 Prozent. Gut: 16 Punkte 11 Proben, 15 Punkte 2 Proben, zus. 13 Proben = 21,7 Prozent. Fehlerhaft: 14 Punkte 4 Proben, 13 Punkte 1 Probe, 12 Punkte 1 Probe, zus. 6 Proben = 10,0 Prozent.

Gruppe 2. Ungesälschte Butter. 46 Proben. Hochfein: 20 Punkte 1 Probe, 19 Punkte 2 Proben, zus. 3 Proben = 6,5 Prozent. Fein: 18 Punkte 10 Proben, 17 Punkte 8 Proben, zus. 18 Proben = 39,0 Prozent. Gut: 16 Punkte 10 Proben, 15 Punkte 6 Proben, zus. 16 Proben = 35,0 Prozent. Fehlerhaft: 14 Punkte 5 Proben, 13 Punkte 1 Probe, 12 Punkte 3 Proben, zus. 9 Proben = 19,5 Prozent.

Gesamtergebnis. Hochfein: 20 Punkte 4 Proben, 19 Punkte 6 Proben, zus. 10 Proben = 9,5 Prozent. Fein: 18 Punkte 22 Proben, 17 Punkte 30 Proben, zus. 52 Proben = 49,0 Prozent. Gut: 16 Punkte 21 Proben, 15 Punkte 8 Proben, zus. 29 Proben = 27,5 Prozent. Fehlerhaft: 14 Punkte 9 Proben, 13 Punkte 2 Proben, 12 Punkte 4 Proben, zus. 15 Proben = 14,0 Prozent.

Wie aus den Mitteilungen hervorgeht, haben sich die Anlieferungsverhältnisse wieder wesentlich verschlechtert, vielfach wird „ansäure“ oder direkt saure Milch eingeliefert, die wohl in der Hauptsache für den verhältnismäßig hohen Prozentsatz der fehlerhaften Proben verantwortlich zu machen ist. Daneben entstanden aber auch in zwei Fällen die Fehler durch Verwendung von schlechtem Salz. Gerade das Salz bei der Butterbereitung gehört zu jenen „Kleinigkeiten“, denen man oft nicht die gebührende Beachtung schenkt. Auch was Aufbewahrung anbelangt, erfordert diese bei Buttersalz die gleiche Vorsicht wie bei der Butter selber.

Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V., Kempten. Auf Grund einstimmig gefassten Beschlusses des Börsenausschusses, an welchem Beschluss teilgenommen haben die Vertreter der Landwirtschaft, Käsezeuger, Buttererzeuger, des Käsehandels, des Butterhandels, der Genossenschaften und der Milchindustrie, wird ab 1. September die Art und Weise zu notieren bei Butter etwas geändert. Bisher wurden notiert 1. Qualität und 2. Qualität. In Zukunft wird auch bei Butter wie bei Weichkäse und Allgäuer Emmentaler nur eine Qualität notiert, nämlich einwandfreie Handelsware, also die im Handel sogenannte Prima-Qualität. Außerdem wird die Notierung bedingt sein durch die Meldungen der sämtlichen Börsenmitglieder über ihre in der Vorwoche erzielten beziehungsweise angelegten Einkaufspreise. Dabei muß der errechnete Durchschnittspreis der Vorwoche in der Notierung mitgehalten sein. Die Notierung wird eine obere und untere Preisgrenze angeben, also beispielsweise 163–171. Abschlüsse auf Kemptner Notierung gelten als Abschluß auf die Mitte, bei gegebenen Beispiel also auf 167.

Schwere Strafe wegen Milchfälschung. Wegen Milchpanscherei hatte sich der Molkereibesitzer Sch. vor dem erweiterten Schöffengericht in Dortmund zu verantworten. Die Anklage wirft ihm vor, Magermilch und Vollmilch durch Einlegen von Eistangen verwässert zu haben und gelegentlich Magermilch nach Zusatz von etwa 1 Liter Sahne auf 20 Liter Magermilch als Vollmilch verkauft zu haben. Natürliche Vollmilch enthält auf 100 Liter ungefähr 10–12 Liter Sahne. Der von Sch. entlassene Molkereigeselle E. P. bekundete als Zeuge, daß diese Mischungen auf Anordnung Sch. erfolgt seien. Der Staatsanwalt beantragte Verurteilung wegen Nahrungsmittelfälschung und beantragte gegen Sch. 2 Monate Gefängnis und 1000 M. Geldstrafe, gegen Pallas 300 M. Geldstrafe. Das Urteil lautete wegen Milchpanscherei gegen Sch. auf 1 Monat und 3000 M. gegen P. auf 100 M. Geldstrafe. Bei Sch. wird die Gefängnisstrafe auf drei Jahre ausgesetzt, wenn er innerhalb dreier Monate 2000 M. zahle. Sch. nahm das Urteil nicht an.

Milch in unvorschriftsmäßigen Milchgefäßen. Wegen Zuwiderhandlung gegen eine Polizeiverordnung für Cassel, betreffend den Verkehr mit Kuhmilch, war F. zur Verantwortung gezogen worden, weil er in ihmischen Kannen, ohne die vorgeschriebene Bezeichnung Vollmilch in den Verkehr gebracht habe. Das Amtsgericht erachtete die Zuwiderhandlung des Angeklagten gegen die in Rede stehende Polizeiverordnung für erwiesen und verurteilte den Angeklagten zu 20 Mark Geldstrafe. Diese Entscheidung foht F. durch Revision beim Kammergericht an und behauptete, die Vorentscheidung sei unzutreffend und beruhe auf unzureichenden Feststellungen. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts wies jedoch die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, einwandfrei sei festgestellt, daß der Angeklagte Milch in den Verkehr gebracht habe, ohne daß die Milchgefäße vorschriftsmäßig mit der Bezeichnung Vollmilch versehen waren. Gegen die Gültigkeit einer derartigen Polizeiverordnung ergeben sich keine Bedenken. Die Polizeibehörde sei nach § 6 c und § des Polizeiverwaltungsgerichts bezw. der Verordnung vom 20. September 1867 berechtigt, innerhalb der gesetzlichen Grenzen, insbesondere des Nahrungsmittelgesetzes, zum Schutze der Gesundheit und von Treu und Glauben im Verkehr den Gebrauch gewisser Warenbezeichnungen dahin einzuschränken oder festzulegen, daß mittels dieser Bezeichnungen nicht die Gefahr einer Täuschung oder Irreführung des Publikums über die Qualität der Ware entstehe. In welcher Weise die Qualität der Ware dem Publikum erkennbar gemacht werde, ob durch Anbringung von Warenbezeichnungen auf den Transportgefäßen oder durch das Aussehen der Milchgefäße, sei unerheblich; in jedem Falle solle der Zweck erreicht werden, daß die Abnehmer durch die Bezeichnung oder das Aussehen der Transportgefäße in den Stand gesetzt werden, auf die Qualität der in den Gefäßen befindlichen Milch einen sicheren Schluß zu ziehen. Ob dieser Zweck auch durch andere weniger kostspielige Mittel hätten erreicht werden können, habe der Richter nicht zu prüfen. In den Verkehr werde Milch auch dann gebracht, wenn sie an ständige Kunden geliefert werde. (I. S. 575, 26).

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME

250 - 500 kg. TRAGKRAFT. Amtl. geeicht.

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N.

Molkereimütze Reichert

(gefehlisch gefeucht).

Stück acht Lederschirm, inkl. 2 Bezüge	5,20
Stück acht Lederschirm, inkl. 3 Bezüge	6,50
Abziehen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75
Jaden, Radett, breitgestreift, einreihig	7,00 Mtl., zweireihig 8,00
Jaden, Röper, weiß, einreihig	7,50 Mtl., zweireihig 8,50
Jaden, Röper, weiß, beste Qual., einreihig	8,50 Mtl., zweireihig 9,50
Jaden, Röper, Stehumlegtragen, einreihig	Mtl. 8,50, zweireihig 9,00
do., beste Qualität, einreihig	9,50 Mtl., zweireihig 10,00
Jaden, Satin, weiß, einreihig	9,00 Mtl., zweireihig 10,00
Jaden, Satin, Stehumlegtrag., einreihig	10,00 Mtl., zweireihig 10,50
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig	9,50 Mtl., zweireihig 10,00
do., Stehumlegtragen, einreihig	10,00 Mtl., zweireihig 10,50
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,20 Mtl., weiß 2,00
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,00
do., weiß, rein Leinen	4,00
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,00
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,70
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,00
Schuhmäntel, Nessel (hell) 8,50 Mtl.,	Rhali (hellbraun) 11,00
Schuhmäntel, Nanling (grau) 10,00 Mtl.,	Röper (weiß) 12,50

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufkleidung.

Reinaluminium

Behälter und Gefäße für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

Ausland.

Starker Rückgang des Butterexportes aus Australien. In den am Juli 1926 abgeschlossenen Butterjahr stellte sich der australische Butterexport auf 97,9 Millionen englische Pfund gegenüber 145,2 Millionen Pfd. 1924/25. Dieser starke Rückgang im australischen Butterexport wird durch die englische Einfuhrstatistik bestätigt, da England naturgemäß Hauptmarkt für australische Butter ist. In den ersten 7 Monaten 1926 stellte sich Englands Butereinfuhr aus Australien auf 526 000 ts. gegenüber 898 000 cwt. in den entsprechenden 7 Monaten des Vorjahres, sodaß also der Rückgang 40 Prozent ausmacht. Im Monat Juni Australiens Butterausfuhr mit 2,5 Millionen Pfund gegenüber 5,2 Millionen Pfd. im Vorjahre um mehr als auf die Hälfte zurückgegangen. Es zeigt sich, daß auch der Rückgang sich sogar in der Saison fortsetzt. Australien führt sogar zeitweilig neuseeländische Butter ein, da verschiedene Einfuhrtritte den eigenen Verbrauch nicht decken können.

Argentiniens Käse-Industrie. Argentiniens Export an Molkereiprodukten stellt sich für die letzten drei Jahre (endend am 30. Juni) nach dem „New Zealand Dairyman“ nachfolgend:

	Butter	Käse	Käsein
1923	27 000	6 400	8 500 To.
1924	32 700	2 800	12 500 „
1925	24 350	600	15 400 „

Die Zahlen zeigen, daß Argentiniens Käseexport stark zurückgegangen ist. Der Rückgang wird auf den stark verminderten Absatz in Italien und Frankreich zurückgeführt. Der Rückgang der italienischen Saluta und Aufblühen des Molkereiwesens in Italien haben den Käseexport nach dem Lande zur Unmöglichkeit gemacht. Man legte sich daher auf die Produktion und auf den Export von Käse. Da jedoch die Milch bei dem Verfahren nicht so gut wie bei der Käseherstellung bezahlt wird, man innerhalb des argentinischen Molkereiwesens dabei, sich vollständig auf die Käsearten umzustellen, die auf dem englischen Markt verlangt werden.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Die Kontrolle der Molkereien. Der Runderlaß des preussischen Ministers für Volkswohlfahrt, wonach die Kreisärzte die in ihrem Bezirk befindlichen Molkereien einmal jährlich zu kontrollieren haben, sieht Maßnahmen vor, die den Kreisärzten weitgehende Machtmittel an die Hand geben. Diese Machtmittel werden den Molkereien erst dann klar zum Bewußtsein kommen, wenn die Tätigkeit der Kreisärzte in Verbindung mit der Tätigkeit der Kreistierärzte einsetzt. Es darf als sicher angesehen werden, daß die milchwirtschaftlichen Organisationen an diesem Vorhaben keinen Anteil haben, denn anders ist es nicht zu erklären, daß dem Kreisarzt und dem Kreistierarzt Kontrollfunktionen zugestehen, die vermöge ihrer technischen Unkenntnis über den gesamten Molkereibetrieb nicht ausüben können. Beide erhalten durch den genannten Runderlaß den Charakter als Sachverständige über den gesamten praktischen Molkereibetrieb, beginnend mit der Milchanklieferung bis zur Verarbeitung und bis zur Gewinnung der fertigen Erzeugnisse. Auch die namentlich bei Privatmolkereien vorhandenen Nebenbetriebe, insbesondere Weinmälzerei und -Zucht und Schrotmühle werden in die Prüfungsbeurteilung einbezogen und bei dem Endergebnis über die vorgenommene Kontrolle mit ausschlaggebend sein. Man muß sich darüber klar sein, daß die genannte Runderlaß nicht nur für bestimmte Molkereien in einem bestimmten Bezirk maßgebend ist, sondern für alle preussischen Molkereien.

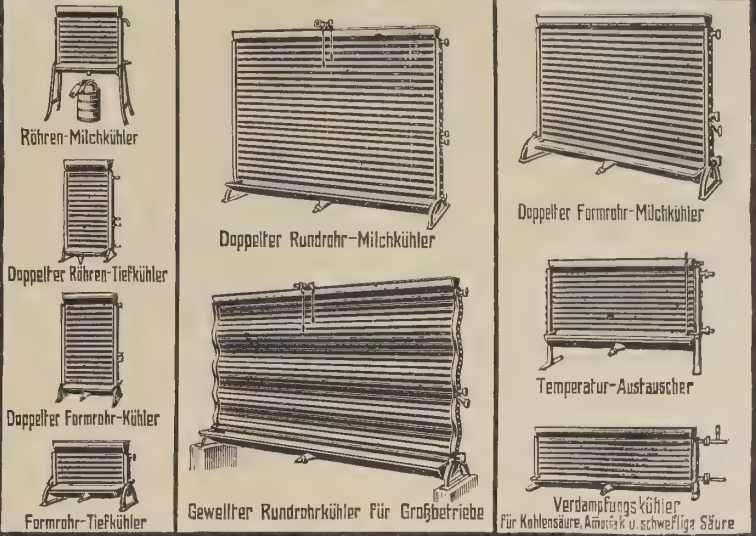
Bereits in früheren Jahren haben die Kreisärzte und Tierärzte immer wieder versucht, eine besondere Kontrolle der Molkereien zu erreichen. Bei diesen Bestrebungen war es sehr interessant, zu beobachten, daß jedes dieser beiden Organe die Berechtigung der Kontrolle für sich in Anspruch nahm. Der Kreistierarzt wollte dem Kreisarzt die Berechtigung der Kontrolle nicht zugestehen, weil er sich auf den Standpunkt stellte, daß die Milch vor allen Dingen an ihrer Ursprungsstelle, das heißt beim Landwirt, auf ihre einwandfreie Beschaffenheit geprüft werden müsse. Zu einer derartigen Prüfung sei jedoch lediglich der Tierarzt vermöge seiner besonderen Ausbildung die geeignete Person. Aus der Streitfrage sind die Kreisärzte vorläufig als Sieger hervorgegangen. Der Kreistierarzt ist nur eine bedingte Teilnahme an der Kontrolltätigkeit zugestanden.

Die im vorigen Jahre besonders zahlreich vorgekommenen Typhusfälle werden der besondere Anlaß gewesen sein, den Kreisärzten die Kontrolle in erster Linie zu übertragen. Hierbei soll in Erinnerung gebracht werden, daß bei den seinerzeit vorgekommenen Massenerkrankungen an Typhus von maßgebender Stelle zunächst den Molkereien die Schuld in der Schutzhilfe geschoben wurde, während schließlich einwandfrei festgestellt wurde, daß nicht die Molkereien die unmittelbare Ursache dieser Typhuserkrankungen waren, sondern diejenigen Stellen, welche ohne Vermittelung einer Molkerei Milch in den Handel brachten. Es war namentlich Dr. Bongert, Berlin, der als Rektor der tierärztlichen Hochschule in Berlin die in Anklam vorgekommenen Typhusfälle zum Anlaß nahm, um gegen die Molkereien Stellung zu nehmen. Prof. Weigmann, Berlin, kritisierte die betr. Ausführungen und sagte u. a.: „Die bewußte einseitige Ausbeutung wissenschaftlicher Ergebnisse und die marktschreierische Art mit der er (Prof. Bongert) diese an die Leser der Tageszeitungen bringt, muß den mit den Verhältnissen Vertrauten in gerechten Zorn versetzen“. Wenn angenommen werden darf, daß die scharfen Angriffe des Dr. Bongert gegen die Molkereien mit der Anlaß zu dem Runderlaß des preussischen Ministers für Volkswohlfahrt gewesen sein können, so darf nicht hingestellt werden, daß noch viele Molkereiverwalter und Molkereibesitzer in gerechten Zorn versetzt werden, sobald die vorzunehmende Kontrolle in die Tat umgesetzt wird.

Durchaus nicht unmöglich ist, daß die Tierärzte nunmehr das Gebiet der Molkereikontrolle dadurch für sich zu erweitern versuchen werden, daß sie die Kontrolle der Milch auch an der Ursprungsstelle fordern. Es ist dann nur noch, daß auch die Chemiker auftreten und ebenfalls eine Kontrollberechtigung nachdrücklich verlangen.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt-Kühlapparate Fabrik-Bretten 41 (Baden)

H. Bögelmann's

Patent-Milch- und Sahne-Sterilisier- und Pasteurisierverschluß aus prima Bronzedraht oder verzinkt. Stahldraht

Bester Verschluß für Dauerpasteurisierung in Flaschen, da absolut luftdicht und bedeutend billiger wie Aluminiumverschluß; dazu Ersparung der teuren Verschlußmaschinen.

Der beste Beweis für die glänzende Bewährung sind die fortlaufenden



Bestellungen der einmal belieferten Verbraucher!

Der anerkannt beste u. billigste i. Gebrauch u. seiner Handhabung.

Auf die Anfrage v. 6. cr. teile ich Ihnen ergebenst mit, daß ich während und nach der Kriegszeit verschiedene Verschlüsse anderer Systeme im Gebrauch gehabt habe, weil Bronzedraht nicht zu haben war.

Bewährt haben sich die verschiedenen Verschlüsse nicht, weswegen ich auch auf Bronzedraht-Verschlüsse zurückgegriffen habe.

Ich halte speziell für meinen Betrieb die Bögelmann-Verschlüsse-Bronzedraht für die besten.

Hamburg, 16. 4. 1925,

Hochachtungsvoll

G. Hildebrandt, Sanitäts-Milch-Kuranstalt

Eine Anzahl gleichwertiger Begutachtungsschreiben erhalten Sie mit Prospekt.

Alleinberechtigter Hersteller:

Verschluß-Vertrieb Ernst Storme, Krefeld

Mehrere Vertreter für In- und Ausland gesucht.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

Es ist anzunehmen, daß die Leiter und Besitzer unserer Molkereien den betreffenden Runderlaß des preußischen Ministers für Volkswohl-fahrt nicht so im Gedächtnis haben, um die ganze Tragweite der Kontroll-befugnisse des Kreisarztes und Kreistierarztes würdigen zu können. Aus diesem Grunde mögen die Kontrollbefugnisse dieser beiden Organe noch-mals übersichtlich zusammengestellt werden. Demnach hat sich die Kon-trolle zu erstrecken:

1. Allgemeine Kontrolle der vorhandenen Sammelmolkereien.
2. Kontrolle der Erzeugnisse dieser Sammelmolkereien, soweit diese zur Ernährung von Menschen in den Handel gebracht werden. (Dazu gehören insbesondere Butter, Milchconserven, sämtliche Käsearten, Quarg). Die Kontrolle zu 1 und 2 soll etwa einmal im Jahr seitens des Kreisarztes, wenn möglich gemeinsam mit dem Kreistierarzt vorge-nommen werden.
3. Auf die allgemeine Sauberkeit in den Anstaltsräumen.
4. Auf die Wasserversorgung der Anstalt.
5. Auf das zuverlässige Arbeiten der Apparate, insbesondere der Pa-sterisierapparate.
6. Auf die Vorrichtungen zur Säuberung der Milchkannen.
7. Auf die Vertrautheit des Leiters und des Personals mit den Vor-schriften der Milchhygiene.
8. Auf die einwandfreie Beschaffenheit des Wasserentnahmegebietes, der Brunnen, Sammelbrunnen und Hochbehälter.
9. Auf das gute Arbeiten etwaiger Entkeimungs- (Filter- Chlorier-einrichtungen und dergleichen) und Enteisungsanlagen.
10. Auf die Vertrautheit des Leiters der Anlage mit seiner Aufgabe in hygienischer Beziehung.
11. Auf die Ergebnisse der Keimzählung und chemischen Wasser-kontrolle.

12. Auf Sauberkeit des Personals bei der Arbeit in der Anlage. Dringend empfohlen wird den Vorständen der zu kontrollierenden Ein-richtungen (Molkereien), also den Vorständen der Molkereigenossenschaften und bei Privatmolkereien den Besitzern, bei dem vorhandenen Molkerei-personal, wozu in diesem Falle auch der Molkereiverwalter zu rechnen ist, eine bakteriologische Stuhl- und Urin-Untersuchung auf Typhus und Ruhr-bazillen vornehmen zu lassen und bei allem neu einzustellenden Molkerei-personal regelmäßig vor der endgültigen Anstellung die gleiche Untersuchung ausführen zu lassen. Den Kreisärzten und Kreistierärzten wird bei Feststellung offensichtlicher Mängel, die sich aus den Punkten 1 bis 2 resp. 1 bis 12 ergeben, aufge-geben, auf ihre Abstellung unverzüglich hinzuwirken.

Allgemein wird auch der preußische Minister für Volkswohl-fahrt auf den Standpunkt sich stellen müssen, daß als Sachverständiger in einer Sache nur derjenige auftreten kann, der diese Sache verständig kennt, mit an-deren Worten, wer eine Sache theoretisch und praktisch beherrscht. Um so schwieriger gestaltet sich die Tätigkeit als Sachverständiger, wenn, wie bei unseren Molkereien, durchweg komplizierte Betriebe in Frage kom-men, aus denen nicht einzelne Teile herausgegriffen werden können, son-dern deren einzelne Teile stets im Verhältnis zu dem gesamten Betrieb beurteilt werden müssen. Zur sachverständigen Beurteilung derartiger Betriebe genügen oberflächliche technische Kenntnisse nicht, sondern jahre-lange Erfahrungen, denen umfassende technische Kenntnisse beigelegt sind, müssen hierzu unbedingt gefordert werden. Kreisarzt und Kreistierarzt können diese Voraussetzungen für sich nicht in Anspruch nehmen und sind deshalb nicht die geeignetsten Personen, um bei unseren Molkereien die oben genannten Kontrollmaßnahmen zur Durchführung zu bringen. Die in den vorstehenden 12 Punkten aufgeführten Kontrollbefugnisse für die Kreisärzte und Kreistierärzte lassen den Schluß zu, daß bei Aufstellung dieser Punkte eine Mitarbeit praktischer Molkereifachleute oder milchwirt-schaftlicher Sachverständiger nicht erfolgt ist. Vielmehr darf angenommen werden, daß der preußische Minister für Volkswohl-fahrt vollständig ein-seitig von der obersten Medizinalbehörde beraten ist.

Fehlerhafter Quargkäse. Mit großem Interesse habe ich den Artikel unter obiger Überschrift in Nr. 93 dieser Zeitung gelesen; es sei mir jedoch gestattet, einiges darauf zu erwidern. Es werden hier zwei Verfahren zur Herstellung von Harzerkäse besprochen, das Schwitzverfahren und die natürliche Reifung. Seit 35 Jahren habe ich viele Käsebetriebe ge-sehen und kennen gelernt, auch in diesem Zeitraum selbst Quargkäse her-gestellt, habe aber noch niemals gesehen oder gehört, daß die Herstellung von Käse nach dem Schwitzverfahren in solcher Weise gehandhabt wurde, wie in dem betr. Artikel beschrieben. Um einen guten marktfähigen Käse nach beiden Verfahren herzustellen, ist guter, einwandfreier Quarg Haupt-erfordernis. Derselbe wird gemahlen, dann mit Salz und Natron ver-mischt, wovon ersterer beträgt der Zusatz 3 Prozent, von letzterem $\frac{1}{2}$ —1 % je nach Beschaffenheit des Rohmaterials. Nachdem das Rohmaterial nun fertig gemahlen ist, werden die Käsechen geformt, wozu man Maschinen oder Handformen benutzt. Vielfach läßt man die Käse noch ca. 24 Stunden an der Luft stehen, oftmals bringt man dieselben jedoch sofort in den sog. Schwitzraum. Die Horden werden zu Stapeln aufeinander gestellt, meist verhängt man dann diese Stapel noch dicht mit Dedern, um ein recht gleich-mäßiges Schwitzen der Käse herbeizuführen. Nach drei Tagen sollen die Käse nun einen feinen gelben Überzug haben, die sog. Fetthaut; sie soll aus dem Käse herausgewachsen, ausgeschwitzt sein, darf sich also nicht mit dem Finger verschieben oder abstreifen lassen. Die Käse werden nun mit verdünnter Käsefarbe gefärbt und, wo es irgend angängig, einige Stun-den zum Zwecke der Trocknung der Luft ausgelegt. Allzu scharfer Luftzug ist zu vermeiden, weil sonst leicht Risse in den Käsen entstehen können. Sind dieselben trocken, werden sie in Kisten gepackt und zugenanagelt. In der wärmeren Jahreszeit kann der Versand nun bald erfolgen, da der Käse, wenn einige Tage unterwegs, durchreift. In der kälteren Jahres-zeit werden die gefüllten Kisten noch einige Tage in einem warmen Raum gestapelt, ehe sie zum Versand gelangen. Ich möchte entschieden abraten, die Käse, wie in dem Artikel angegeben, nur abgetrocknet, also ohne die Fetthaut, und ehe das erste Reifestadium eingetreten ist, in die Kisten zu packen, da die Reifung dann sehr unregelmäßig verläuft, während sie doch möglichst gleichmäßig verlaufen soll, um einen schönen Käse zu er-zielen.

Nun zu der natürlichen Reifung. Es ist ein großer Irrtum, wenn, wie in dem Artikel angegeben wird, hierzu das Verfahren von Krumbach erforderlich sei. Seit alter Zeit wird z. B. im Hannoverschen und Teilen der Provinz Sachsen und Braunschweigs Käse nach dem natürlichen Rei-



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle
in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Käseformmaschine „Thuringia“

6—14000 Stück
K ä s e

Garantiert
rostfrei!

runde od. lange
stündlich!

Abschneider
federlos!



Der Käse wird **gedrückt** oder **ausgeformt** wie mit der **Handklappe**. Daher

vollkommenste Formmaschine.

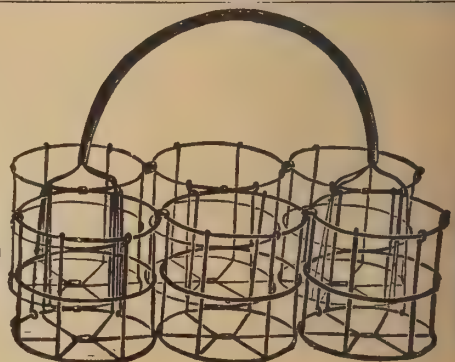
Neu! Selbsttätiges Ablegen auf Bretter usw. **Neu!**

Durch Geschwindigkeitswechsel formt die Maschine Käse
von **20—250 Gramm** schwer.

Gewicht garantiert aufs Gramm.

Höchste einwandfreie Leistung, bei **billigstem Preis**.
Kürzeste Lieferzeiten,

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluss, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 20

ungsverfahren hergestellt. Vor nahezu 50 Jahren habe ich selbst schon gesehen, daß nach diesem Verfahren in den damals schon vereinzelt bestehenden Käsereien, welche nebenbei bemerkt, damals ausschließlich auf Quarz angewiesen waren, ein sehr guter Käse hergestellt wurde. In verschiedenen Käsereien habe ich schon die Krumbach'schen Geräte vorzufinden, jedoch ohne daß dieselben benutzt wurden, man war wieder zur älteren Herstellungsweise zurückgekehrt. Weshalb dieses geschah, darüber will ich mir kein Urteil erlauben, Tatsache ist jedoch, daß schon das von Krumbach bekannte runde Format der Käse gegen die Würzelform des Krumbachverfahrens bei dem Verbraucher mehr anspricht.

Bei der natürlichen Reifung wird der Quarz ebenso verarbeitet wie bei dem Schwickverfahren, jedoch ohne Natronzusatz. Die fertigen Käse werden auf Horden gelegt und in einem Raum von 18—20 Grad Cels. gebracht. Die Luft soll nicht zu trocken sein. Jeden zweiten Tag wird der Käse gewendet. Nach 8—12 Tagen fängt derselbe an der Außenseite zu reifen, auch bildet sich meistens an der Außenseite derselben eine Kruste von Rotbakterien. Der gut angereifte Käse wird dann in Rosten gepackt und in einem feuchtwarmen Räume — Kellerräume eignen sich gut dazu — gelagert. Nach 12—14 Tagen kann er dann zum Versand gebracht werden. Ich habe jedoch schon beobachtet, daß der nach diesem Verfahren hergestellte Käse leichter von Schimmelpilzen befallen wird, wie der nach dem zuerst beschriebenen.

Wenngleich der nach dem natürlichen Reinigungsverfahren hergestellte Käse haltbarer und wohlsmekender ist, so ist man fast ganz davon abgesehen. Aus der scharfen Konkurrenz der einzelnen Käsereibetriebe untereinander ist das Schwickverfahren hervorgegangen und in absehbarer Zeit ist nicht damit zu rechnen, daß dasselbe wieder verschwindet und der natürlichen Reifung den Platz räumt. Auch hier gilt wie überall in geschäftlichen Leben das Sprichwort: „Zeit ist Geld.“ S. in M.

Saure Milch. In einem wie vorstehend überschriebenen Artikel wurde vor einiger Zeit an dieser Stelle der Rat gegeben, zur Verhütung dieses im Sommer ebenso lästigen wie verlustbringenden Übels sämtliche Transportkannen in der Molkerei zu reinigen. Höchstwahrscheinlich ist der Verfasser dieser Arbeit Leiter oder Besitzer eines nur kleinen Betriebes, denn anderenfalls hätte er doch sicher schon die Erfahrung gemacht, daß eine derartige Maßnahme in der weit überwiegenden Mehrzahl der Betriebe gar nicht durchzuführen läßt. Schon in einem mittleren Betriebe mit nur 3000 Liter täglicher Anlieferung in den Sommermonaten, zu welcher Zeit es doch gerade auf die gründliche Reinigung der Kannen ankommt, müßten schon mindestens 200 Kannen gereinigt werden. Wie das bei der normalen Anzahl von Angestellten möglich gemacht werden soll, einer Zeit wo man mit der Annahme, Ausgabe und Prüfung der Milchmenge alle Hände voll zu tun hat, ist mir ein Rätsel. Will man hierbei aber einen besonderen Mann anstellen, so hat dies auch wieder seine bedenklichen Seiten. Denn erstens kostet dies Geld, und zweitens ist der Erfolg in diesem Falle, wo doch die Fuhrleute bestimmt mit größter Geduld auf Rückgabe der Kannen drängen, mehr als zweifelhaft. Selbst wenn diese Bedenken aber nicht stichhaltig wären, würde die ganze Gelegenheit in sehr vielen Fällen an der Platzfrage scheitern, und ich würde nicht zu viel zu sagen, wenn ich behaupte, daß es eine ganz unerlässliche und undurchführbare Sache ist, täglich 200 bis 600 Kannen zwecks Reinigung und Ausdampfung in den Betriebsraum herunterzuschleppen, sie nach erfolgter Bearbeitung wieder herauszuführen. Dies wäre allerdings nur dort nötig, wo Wasser- und Dampfleitung im Annahmeraum nicht vorhanden sind, was aber in vielen Betrieben der Fall ist. Wer auch dort, wo man diese Arbeit im Annahmeraum erledigen kann, nimmt sie viel zu viel Zeit in Anspruch, um praktisch durchgeführt werden zu können.

Diese Ansicht ist inzwischen ja auch schon in einem zweiten diesbezüglichen Artikel vertreten worden. Aber auch den hierin gemachten Vorschlag, die Kannen im Betriebe nur alle 14 Tage zu reinigen, halte ich deshalb für verfehlt, weil damit nach meiner Überzeugung aber auch gar kein praktischer Erfolg erzielt werden würde, denn bei einer mangelhaften Reinigung im Hause des Landwirts hätte die gründliche Reinigung im Betriebe nach längstens zwei Tagen jede Wirkung verloren. Ich persönlich halte sogar die tägliche Reinigung der Kannen nicht für so wirkungsvoll, wie dies der Verfasser des betreffenden Artikels anzunehmen scheint, was natürlich nicht die tägliche Reinigung an und für sich, sondern die Reinigung in der Molkerei gemeint ist. Wäre dies doch der Fall, dann ließe sich trotz der Kosten und der großen Schwierigkeiten immerhin noch mit der Sache reden. Ich bin aber fest davon überzeugt, daß die Milch in einer tadellos gereinigten Kanne sauer werden wird, wenn die Milch nicht sauber gewonnen, sofort gekühlt und darauf in einem luftigen Raum kühl aufbewahrt wird. Hier aber muß vor allen Dingen mal der Milch angelieft werden, wenn eine Besserung der Qualität der Milch einzufließen soll. Daß eines unsauberen Kanne auch ihr gutes Teil zur Vergrößerung des Übels beiträgt, darüber bin ich mir vollkommen klar. Also klar bin ich mir aber auch darüber, daß die Reinigung der Kannen im Hause des Landwirts eine derartige ist, daß wir uns nicht über saure Milch beklagen brauchen, wenn die Behandlung derselben eine ebenso gute wäre. Selbstverständlich gibt es auch Ausnahmen, bei diesen muß man aber sein möglichstes tun, um sie aus der Welt zu schaffen. Ob aber eine Reinigung in der Molkerei unter den denkbar ungünstigsten Umständen solche Ausnahmen nicht vorkommen werden, ist mehr als zweifelhaft. Auch über die Erziehung des Landwirts zur gründlichen Beachtung aller für die Lieferung einer einwandfreien Milch in Frage kommenden Punkte gebe ich mir keinen Täuschungen hin. Wo es sich aber nur um die Reinigung der Kannen handelt, da wird man bei sachlichen Vorstellungen und Aufklärungen immerhin Erfolge haben, die die Einführung einer derartigen Riesenarbeit, wie sie die Reinigung sämtlicher Kannen in Betriebe bedeutet, nicht ratsam erscheinen läßt. A. M.

Die Kennzeichnung der Lieferantkannen. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 87). In den Antworten auf obige Anfrage in dieser Zeitung sind gewiß eine Reihe praktischer Vorschläge gemacht worden. Alle hängen aber eine größere Arbeit, die bei der Menge der Kannen in Wochen durchgeführt werden kann und zudem auch ganz erhebliche Kosten verursacht. Ich möchte daher nachstehend noch ein anderes Vorschlag angeben, das sich ganz vorzüglich bewährt hat und zudem schnell und ohne größere Kosten ausgeführt werden kann. Ich nehme an, daß bei den 1100 Mitgliedern die Milchkanne bisher mit Namenschilder versehen waren, nach denen die Milchannahme

Ewald vom Stein



DÜSSELDORF
Kaiser-Wilhelmstr. 13

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHO ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchseiltücher, einseitig geraut, bestes Seiltuch für Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

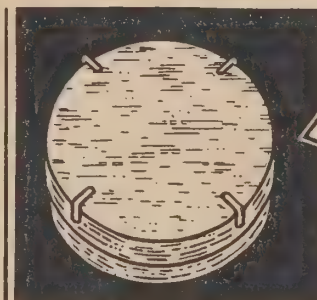
Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415

50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15 1.25

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher, Quagsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware bei Versand unter Nachnahme und 3—4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkeriegeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.

erfolgte, denn ganz ohne Bezeichnung wäre dies bei der großen Menge der Lieferanten und Kannen ja ein Ding der Unmöglichkeit. Diese Namensbezeichnung war auch hier bei etwa 250 Lieferanten eingeführt und wurde jahrelang darnach die Milch angenommen, was aber oft, selbst da die Nummern alphabetisch geordnet im Annahmehuch stehen, unliebliche Störungen in der Milchannahme verursachte, namentlich wenn mal ein anderer die Milch anzunehmen hatte.

Bei der Einführung der Zwangswirtschaft im Jahre 1916 mußte die Milch auch nach Fettgehalt bezahlt werden und es war da nötig, daß jeder Lieferant eine bestimmte Kannen-Nummer erhielt. Die Genossenschafts-Nummer als Kannen-Nr. einzuführen ist nicht zu empfehlen (!), da dann die Nummern zu sehr durcheinander kommen und nicht viel Vorteil damit erreicht wird. In einer früher von mir geleiteten größeren rheinischen Molkereigenossenschaft wurden die Kannen vorbildlich mit etwa 5 cm. hohen, aus Messingblech ausgestanzten Nummern, die auf den konischen Kannenteil aufgelötet wurden, in der Weise bezeichnet, daß jeder Wagen oder Ort auf der Kanne einen etwa 6 cm. hohen Buchstaben vor der Nummer erhielt. Die Nummern fingen da bei jedem Wagen fortlaufend mit 1 an, sowie der Fuhrmann dieselben der Reihe nach auf-ladet und auch in das Melk- oder Wiegegefäß schüttet. Die Dedel erhalten dieselbe Bezeichnung durch ein kleines Messingchild, in dem der Buchstabe und die Nummer eingeschlagen wird. Da diese Schilder, Buchstaben und Nummern aber alle aufgelötet werden müssen, was immerhin eine erhebliche Arbeit durch die Menge der Kannen erfordert, war diese ideale Art der Bezeichnung, zumal in einer Privatmolkerei, nicht durchführbar. Ein Aufmalen der Nummer mit Lack ist zwar schneller ausgeführt, hält aber doch nur kurze Zeit.

Ich kam da auf einen anderen Ausweg, der sich bis heute sehr gut bewährt hat und bald von vielen Molkereien hier in Anwendung kam. Ich beschaffte mir einen Satz von 9 Stück gehärteter Stahlziffernstempel von 0-9 in 10 mm. Höhe. Noch besser eignen sich 12 mm. Ich bezeichnete zuerst nur die Dedel der Kannen durch Einschlagen einer dreistelligen Nummer in der Weise, daß die erste Ziffer die Ortschaft oder den Wagen bedeutet und die zwei folgenden die fortlaufende Nummer des Lieferanten bei den betr. Wagen. Sie fangen bei dem ersten Wagen mit der Nr. 101 an, beim zweiten Wagen mit Nr. 201, beim dritten mit 301 und so fort. Da somit für jeden Wagen bis 99 Nummern zur Verfügung stehen, dürfte diese Art der Kannenbezeichnung den weitgehendsten Ansprüchen Genüge leisten. Es ist auf diese Weise möglich, in wenigen Tagen alle Kannendeckel mit einer dauerhaften und gut lesbaren Nummer zu versehen, nach der dann die Annahme der Milch und die Entnahme der Milchproben für die Fettgehaltsbezahlung erfolgt.

Man kann natürlich auch die Kannen selbst in ähnlicher Weise mit der gleichen Nummer versehen, was mit Hilfe eines flachen Klemmer-Sperthorns als Ambos schnell zu bewerkstelligen ist.

Hugo Schuster, Bechta i. D.

Wie läßt sich das Anfressen der Holzpritschen durch Schweine verhindern? (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 96).

I.

Holzpritschen sollten nach Möglichkeit ganz vermieden werden. Mir sind Ställe mit 300 und mehr Schweinen bekannt, in welchen sich keine Holzpritschen befinden und die Schweine trotzdem gut gedeihen. Vor allem muß der Fußboden dementsprechend eingerichtet sein. Allgemein wird dem Fußboden aus Ziegelsteinen für Schweineställe der Vorzug gegeben, weil ein solcher infolge seiner Durchlässigkeit wärmer ist und die Tiere sich nicht so leicht erkälten. Wo im Winter Streutrost zur Verfügung steht, leistet dieses sehr gute Dienste, im Sommer ist es nicht unbedingt erforderlich. Die Holzpritschen haben außerdem noch den Nachteil, daß sich darunter sehr leicht Ratten und sonstiges Ungeziefer ansammelt und meistens sehr schwer dort zu vertreiben ist.

It dagegen der Fußboden aus Zement und eine Umänderung aus gewissen Gründen nicht angängig, dann werden sie einstweilen bei den Holzpritschen bleiben müssen. Die Ursache des Anfressens derselben kann verschiedener Art sein. Wird der Stall nicht genügend sauber gehalten, sodaß die Tiere keinen trockenen Lagerplatz haben, dann sind sie meistens unruhig, misshütig, suchen im Stalle umher und nagen an den Pritschen herum. Diese Fälle habe ich öfter beobachten können. Haben die Schweine dagegen genügend Platz in den Buchten (hierauf ist besonders zu achten), ist der Stall sauber, dann legen sich die Schweine meistens nach dem Abfüttern in ihre Ede und halten ihr Verdauungsschlaf. Dieses ist besonders für schwere Schweine äußerst vorteilhaft und nicht zu unterschätzen.

In Ihrem Falle scheint es allerdings an der Zusammenstellung des Futters zu liegen. Zu empfehlen wäre neben Maischrot Gerstenschrot, etwa 2 Teile Mais und ein Teil Gerste. Dorschmehl würde ganz fortzulassen sein, Trockenhefe ist mit Vorsicht zu verwenden. Die Molkereifälle dürfen auf keinen Fall übersäuert sein. Ferner empfiehlt es sich, den Schweinen von Zeit zu Zeit etwas Holzohle zu verabreichen, diese wird von den Tieren sehr gern genommen und übt einen günstigen Einfluß aus. Pünktliches Füttern, ruhige Behandlung wirken ebenfalls auf das Allgemeinbefinden der Schweine äußerst günstig.

II.

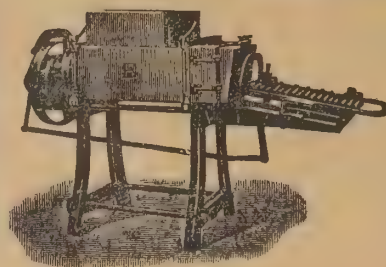
Daß die größeren Schweine die Holzpritschen im Stall anfressen, ist auf das ganz natürliche Bedürfnis, die Zähne zu gebrauchen, zurückzuführen. Bekanntlich stammt unser Hausschwein vom Wildschwein ab, welches sich von allem möglichen: Eicheln, Bucheckern, Wurzeln usw. ernährt und diese Nahrung, vorerst kleinklauend, zu sich nimmt. Das in unseren Schweinemästereien verabreichte Futter ist viel zu weich und nur darauf zugeschnitten, das Wachstum und die Schnellreife zu fördern, trägt aber der Veranlagung und den Eigenschaften des Vorstentieres wenig Rechnung. Und so greifen die Schweine, dem Drängen folgend, mangels anderer Betätigung für die Zähne, eben zum Holz der Unterlagen.

Um zu verhüten, daß die Holzpritschen angefressen werden, benagelt man die den Schweinen zugänglichen, gefährdeten Seiten oben wie auch unten mit einigen Streifen Bandblei, oder man facht diesen Rand mit einem anzunagelnden Bleistreifen ein, doch darf derselbe oben nicht zu breit sein, da sonst die Schweine auf dem glatten Blech unsicher gehen, und leicht ausgleiten würden.

Ob überhaupt in Großmästereien Holzpritschen für die Schweine zweckmäßig sind, möchte ich auf Grund meiner langjährigen Erfahrung bezweifeln. Zwar sind dieselben insofern von Nutzen, als die Schweine bei

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“

Butterform - Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12 1/2 Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Elnpack-, Kartonier-, Bänderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc. Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei - Abteilung

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse

ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Beq. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2,- Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg

Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Kummel-, Lothringer-, Mainzer, Niebelmer, Reib-, Schmeizer, Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2,- Mark.

Sauermilchkäseerei

Quargkäseerei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Krell. 16 Seiten. Preis 2,- Mark.

Limburger Käseerei

nom Schulvorstand für Weichkäse E. R. Kneutinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weichkäse). Preis 2,- Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei

v. R. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Brot-, Bittermarischkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheddar, und Cheker-Käse). Preis 2,- Mark.

Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art.

Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Knecht. Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Weiler im Allgäu. 88 Seiten. Preis 2,- Mark.

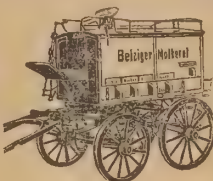
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Eutiner Molkereiwagen - Bauanstalt

Gegr. 1867

Max Westphal, Eutin

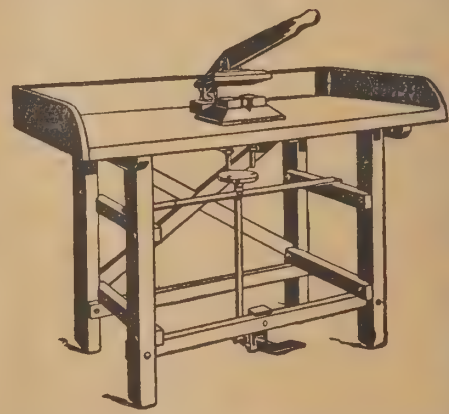
Fernspr. 18



bei Lübeck

liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschiebbare Milchverkaufswagen mit und ohne Eiskühlung.



Butter-Formtisch

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung Schnell und gewich genau arbeitend

Lange & Rühlic

Halle a. Saa

Altteste Spezialfabrik Butterform - Maschin

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten zu empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Fehlen jeglicher Einstreu nicht auf dem bloßen Fußboden zu liegen brauchen, wodurch manches Tier vor Steifheit und Reizen bewahrt bleibt. Andererseits ist aber die Seuchengefahr wieder sehr groß, da unter den Holzlagen und zwischen den einzelnen Brettern, wo garnicht oder nur mangelhaft gereinigt werden kann, sich durch Sauche- und Rotreite Schimmelpilze und Bakterienherde entwickeln, die leicht eine Infektion hervorrufen können. Ich möchte nicht die Gesundheit des ganzen Schweinebestandes aufs Spiel setzen wegen einiger steifgewordener Tiere, die man doch jederzeit verkaufen kann.

Falls die Stallungen nicht zu kalt sind und einen guten Beton- oder Asphaltboden mit genügend Gefälle haben, würde ich die Holzpritschen, wenigstens im Sommer, wegen der erhöhten Seuchengefahr, gänzlich weglassen.

R. Knappe, Jülnef.

III.

Die unter obiger Überschrift aufgeworfene Frage ist sehr interessant und es wäre dankbar zu begrüßen, wenn sich recht viele Schweinemäster hierzu äußern würden.

Die Fütterung kann wohl daran nicht schuld sein. Meine Beobachtung geht dahin, daß vor allem die schlechten Fresser die Nagetiere sind, welche die Pritschen vernichten. Ein Schwein, welches gut frist und richtig satt ist, liegt still. Ich habe die Pritschen mit Karbolium gestrichen und hielt auch dieses Vorbeugungsmittel nicht stand. Allmählich bin ich von Holzpritschen in den Schweineställen ganz abgekommen und habe die Pritschen durch Ziegelpflaster ersetzt. Als Einstreu benutze ich nur Sägespäne. Wenn regelmäßig Fischmehl gefüttert wird, so ist ein Erkranken der Tiere nicht zu befürchten. Die Einstreu erfolgt auch nur bei den jungen Tieren. Bei Schweinen von 1½ Ztr. fällt die Einstreu weg. In Mästereien ohne Landwirtschaft ist die Einstreu mit Sägespänen jedenfalls billig und praktisch.

M.

Eisenbeton-Fußboden in Käsereien. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 99).

I.

Nach den von mir gemachten Erfahrungen ist ein Fußbodenbelag aus Eisen- bzw. Stahlbeton für Käsereien oder Molkereien vollkommen ungeeignet. Diese Art Fußbodenbelag ist für Wohnhäuser bzw. Fabrikräume sehr zu empfehlen, für Käsereien dagegen zu verwerfen. Dieser Fußbodenbelag besteht doch in der Hauptsache aus einem Gemisch kleiner ausgehefter Feldsteine mit Zement, dem als Zwischenlage zur besseren Sicherung und Haltbarkeit lange Eisenrundstangen eingelegt sind. Die Milchsäure der Molken wird also den Zement, der als hauptsächlichstes Bindematerial in Erscheinung tritt, in kurzer Zeit angegriffen haben und den Fußboden dadurch unbrauchbar machen.

Für Käsereien, wo, wie der Herr Fragesteller angibt, viel Molke auf, sollte Eisen- bzw. Stahlbeton nicht verwandt werden. Es ist stets ein großer Fehler, wenn in Käsereien wie Molkereien als Fußbodenbelag zu weiches, nicht säurefestes Material verwandt und namentlich der Zement zu mager angerührt wird. Wenn beim Legen des Fußbodens an Material, gleich welcher Art, gespart wird, so rächt sich dies früher oder später stets, denn es ist doch eine bekannte Tatsache, daß der Fußboden einer Käserei durch die Milchsäure sehr stark angegriffen und mit der Zeit, wird nicht rechtzeitig dagegen eingeschritten, ganz vernichtet wird. Ich kenne Molkerei-Genossenschaften, in denen der Fußboden nicht allein in der Käserei, sondern auf der Milchannahme und im Separaterraum trotz Verwendung von Mettlicher Fliesen erster Sorte, nach fünfjährigem Bestehen dermaßen schlecht geworden war, daß man sich die Beine brechen konnte. Hier war also der Zement zu mager angerührt und die einzelnen Fliesen nicht eng genug aneinander gelegt worden, so daß der Milchsäure eine zu große Angriffsfläche geboten war. Der beste und zugleich billigste Fußbodenbelag für Käsereien ist der mit Eisenklinkern bzw. Eisenklinkerplatten oder Mettlicher Fliesen erster Sorte. Die Eisenklinkersteine in beiden Ausführungen sind fast unverwundlich und sind, was Haltbarkeit anbetrifft, den Mettlicher Fliesen unbedingt vorzuziehen. Beide Klinkersteine haben ein rötlich braunes Aussehen bis ins Schwarze hinein spielend. In Ostpreußen fand ich auch in einigen Privatmolkereien Klinkersteine in gelber Ausführung. Die Eisenklinker werden etwas röhler als Mauersteine in platter Ausführung geliefert. Die Eisenklinkerplatten dagegen glatt und geriffelt in einer Größe von 12 × 12 × 4 cm. und 12 × 25 × 4 cm. Das Aussehen der Klinkersteine in beiden Ausführungen bleibt auch bei längerem Gebrauch stets gleichmäßig, wohingegen die Mettlicher Fliesen bei längerem Liegen und starker Benutzung unansehnlich werden. Beim Verlegen der Steine, gleich welcher Art, ist vor allem darauf zu achten, daß die Fugen zwischen den einzelnen Steinen nicht zu weit, sondern so eng wie möglich gehalten werden, weil dadurch die Angriffsfläche für die Milchsäure bedeutend verringert wird.

Die Steine können auch in säurefestem Asphalt verlegt werden. Die Eisenklinker in beiden Ausführungen werden in verschiedenen Ziegelfabriken hergestellt, z. B. in den Ziegelfabriken der Sommerfelder Gegend. Sie sind zu beziehen von den Großhandelsfirmen W. Ziefenhausen, Berlin W., in den Zelten 5, Ostkar Zucker, Berlin N., Oranienburgerstr. 15, von den vereinigten Oldenburger Klinkerwerken in Bodhorn in Oldenburg im Format 4,2 × 10,8 × 21 mm., der Firma Lehr u. Co., Berlin NW, 52, Bernstraße 12 oder von dem Generalvertreter namhafter schlesischer Werke, der Firma Georg Forch, Berlin-Stralau, Alt-Stralau 18.

G. Langheinrich.

II.

Fußböden aus Beton oder Eisenbeton sind für Käsereien nicht empfehlenswert. Ich habe in meiner Käserei in den ersten Jahren auch Fußböden aus Beton gehabt, mußte denselben aber alle 2-3 Jahre erneuern, da er durch die abfließenden Molken und das Rollen der Leinwagen sehr schnell abgenutzt wurde. Auch Eisenbeton erhöht die Haltbarkeit in dieser Beziehung nicht und wird ebenso schnell durch die Säure zerfressen. Ich habe vor 12 Jahren den Fußboden mit hartgebrannten Klinkern in Zement auslegen lassen und ist dieser Belag heute wenig oder nicht abgenutzt. Auch Fliesenbelag ist wegen der Haltbarkeit und des glatten Aussehens für Käsereien sehr geeignet.

H. A.

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“

gez. J. M. i. H.

50

Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Melerei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Großfabrikation von pa. verzinnten **Milchversandkannen** in nahtlos- und geschw. Ausf. Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.) zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Wattmilchfilter **Runde Gegenstrom Milchkühler** mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen **Milchbehälter** doppelwandig, aus verzinntem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen. Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017



Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung erlucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Wer trägt handelsüblich die Gefahr für Milchsendungen auf der Bahn? In einem Rechtsstreit zwischen einer Molkerei als Versender und einem Milchhändler als Empfänger, ist die Frage zu entscheiden: „Wer trägt handelsüblich die Gefahr für die Milchsendungen auf dem Bahntransport?“

Zur näheren Erklärung sei folgendes angeführt: Zwischen den Parteien war nur mündlich die Vereinbarung getroffen worden, daß die Molkerei täglich 4—600 Liter molkeimäßig behandelte Vollmilch, zu einem bestimmten Richtpreis, ab Molkereistation liefern sollte. Die Abrechnung sollte wöchentlich erfolgen. Die erforderlichen Transportgefäße stellte der Milchhändler in 20 Liter Stechdeckelfannen.

Nach kaum drei Wochen wurde die Verbindung von Seiten der Molkerei wieder gelöst, weil Käufer weder in der Bezahlung, noch Abnahme der Menge, den Vereinbarungen nachkam.

Der 2½ Stunden währende Bahntransport der Milchsendungen erfolgte ohne Umladung im Packwagen bis zur Empfangsstation. Die Kanonen wurden nicht plombiert ausgeliefert. Eine Bemängelung der Qualität und der Versendungsart wurde während der Zeit der Lieferung vom Käufer nicht gemacht. Die Rechnungen wurden wöchentlich von der liefernden Molkerei ausgestellt und trugen den üblichen Vermerk: Sandte Ihnen für Ihre Rechnung und Gefahr. . . . Der Käufer machte erst nach der Einstellung der Lieferungen Einwendungen und beanstandete die Qualität. Die Milch sollte teils verwässert und verschmutzt geliefert worden sein und verweigert er darum die volle Bezahlung. Die Molkerei ließ sich darauf nicht ein und erhob Klage.

Nach mehreren Zeugenvernehmungen wurde der Milchhändler vom Amtsgericht in Osnabrück in der ersten Instanz nach Antrag kostenpflichtig verurteilt. Dagegen wurde Berufung eingelegt und behauptet, daß der Käufer für die erfolgte teilweise Verschmutzung, Verwässerung und Mengenverluste auf dem Bahntransport nicht aufzukommen habe, da nach allgemeinem Handelsgebrauch bei derartigen Milchlieferungen die Empfangsstation als Erfüllungsort gilt.

Die Handelskammer Osnabrück wurde zu einem Gutachten aufgefordert und antwortete, daß es als handelsüblich gilt, daß die Gefahr erst mit der Ankunft der Milch auf der Empfangsstation auf den Käufer übergeht und bis dahin der Versender das Risiko zu tragen hat.

Ein als Sachverständiger vernommener Molkereifachmann sagte das Gegenteil aus. Weitere Gutachten sollen noch eingefordert werden. H. S.

Handelsteil.

Marktbericht über den Handel in Butter und Käse im rheinisch-westfälischen Industriegebiet.

(Eigenbericht der Molkerei-Zeitung Hildesheim).

Butter. Der Monat August brachte infolge der hiesigen Ferien eine erklärliche Ruhe im gesamten Buterhandel. Die Kleinhandelsgeschäfte konnten infolge der Abwesenheit des kaufkräftigen Verbraucherpublikums nur das nötige disponieren und lebten sozusagen von der Hand in den Mund. Die Großisten und Importeure sowie die Agenten wiederum mußten sich ebenso verhalten. Für deutsche Butter bestand fortlaufend Interesse, doch wurden durch die im Vergleich zu den ausländischen Forderungen höhere Preise in den meisten Fällen nicht angelegt, da jeder in der jetzigen schweren Zeit zusieht, im Einkauf möglichst günstig wegzukommen. Die verschiedenen norddeutschen Provenienzen lagen während der ganzen Zeit durch RWT. relativ zu hoch, als daß an ein regelmäßiges Geschäft gedacht werden konnte. Man konnte holländische Butter, die immer noch dominiert, durchweg billiger erstehen und griff dementsprechend hauptsächlich auch zu dieser Sorte. Holsteinische Butter hat einmal wohl den Versuch gemacht, durch etwas billigere Forderung das Interesse der Händlerchaft für sich zu gewinnen, doch ist es meist bei kleinen Berufen geblieben, die sich über ein bescheidenes Mittelmaß nicht erheben konnten. Mecklenburgische Butter war immer für hier zu teuer und ist sozusagen garnicht gehandelt worden. Oldenburgische Butter hat in den bekanntesten Spitzenorten einiges umsetzen können, jedoch nur an bessere Geschäfte, die den Namen bezahlt nehmen können. Hier handelt es sich um Originalpfundstücke bekannter Molkereien, die beim besseren Publikum auch bekannt sind. Hannoverische Angebote hat man weniger zu Gesicht bekommen, da die dortige Produktion nicht allzu groß gewesen zu sein scheint und die verfügbaren Mengen in Händen fester, alter Abnehmer waren. Lediglich ostfriesische Butter hat sich mehr bemerkbar gemacht, hauptsächlich aber durch die billigen Angebote, mit welcher die hiesige Kundschaft regelmäßig bearbeitet wird. Die weit unter der offiziellen Berliner Notierung liegenden Preise haben es zuwege gebracht, daß sich Abnehmer, welche sonst durchweg Holländer Butter kaufen, diesen Offerten Aufmerksamkeit schenken und einen Versuch mit der neu angebotenen Sorte machen, um zu sehen, wie weit sie damit kommen. Preisunterschiede von 8—10 M pro Zentner für prima Sorte vermögen es zustande zu bringen, daß mancher, der konservativ auf eine bestimmte Sorte eingestellt wird, seinem Prinzip, wenn auch nur versuchsweise, untreu wird, und es darauf ankommen läßt. Genaue Ergebnisse lassen sich jetzt noch nicht feststellen. Erfreulich ist jedenfalls, daß ein großer Teil der neu gewonnenen Kunden mit den ersten Lieferungen sehr zufrieden ist. Wenn auf diesem Wege weitergegangen wird, können die Beteiligten im Herstellergebiet mit dem Erfolg jedenfalls sehr zufrieden sein. Süddeutsche Butter verlor dagegen an Interesse, da dort die Forderungen trotz des allgemeinen Flaueswerdens, langsam weiter in die Höhe gingen. Außerdem ist es z. Bt. durch die eingetretene außergewöhnlich warme Witterung ziemlich risant, Butter auf eine derartig lange Reise zu schicken. Es erscheint jedenfalls besser, daß die Ware in der Höhe des Herstellergebietes bleibt. Von den ausländischen Sorten wurde hier zumeist holländische Butter gehandelt. Die Stimmung hat in Holland merklich nachgelassen und man konnte in den letzten Wochen von einer direkten Flaue reden. Die Preise sind durch die mehrfachen Ermäßigungen der maßgebenden Notierung Deuwarden auf einer Basis angelangt, die gegenüber den anderen Butterorten, als sehr günstig anzupprechen ist. Trotz der ermäßigten Preise konnte sich das Geschäft nicht

Milchflaschen
Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlußarten

liefern als Spezial - Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

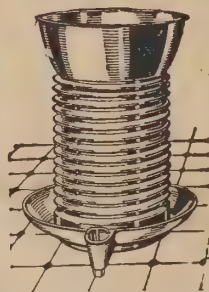
Wand- und Fußboden-
Fliesenbeläge

für Molkereibetriebe, Kühlanlagen etc.

liefert und verlegt sauber und preiswert

H. Wilke, Landsberg a. W.
Gegr. 1909. Fliesen-Spezialgeschäft. Fernruf 768.
Ia Referenzen größter Betriebe. Preisangebote kostenlos.

Milchkühler



Wärme-
austauscher
Milchleitungs-
teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.



Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924
— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappschelben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

Jeder sein eigener Kammerjäger mit „Beni et vici“ und „Gasoform“
geschießlich geschützt.

Einen Schlager auf dem Gebiete der Ungeziefer-Vernichtungsmittel bringen wir auf den Markt und ist das Geheimnis, die gänzliche Ausrottung sämtlicher Ratten auf jeder Besitzung in einer Nacht hierdurch endlich gelöst. Gleich dem Rattenfänger von Hameln verrichten unsere nach den Richtlinien des Reichsgesundheitsamtes hergestellten Präparate ganze Arbeit. Jegliches Ungeziefer nebst Brut, wie Wanzen, Flöhe, Läuse, Motten, Ratten, Mäuse ist unter jeder Garantie über Nacht los verschwunden, sodas sich jeder über die staunenden Erfolge dieses Wundermittels den Kopf zerbricht. Mit den stärksten Giften wie Strichninin, Arsenik, erreicht man nichts. „Beni et vici“ bürgt für absolute Folge; begeistert sagt jeder, „So was hat die Welt noch nicht gekannt.“ Die Präparate sind unschädlich für Menschen und Haustiere.

„Beni et vici“, 1 Pfund 4,90 Rmk., 2 Pfund 8,50 Rmk.
„Gasoformpulver“, 1 Pfund 4,— Rmk., 2 Pfund 7,50 Rmk.
inkluf. Verpackung, Porto und Nachnahme extra. Interessante Broschüre und Anleitung gegen Rückporto 10 Pfg. Vertreter gesucht.
Sanjowwerke, Dortmund.

recht beleben. Man verspricht sich aber bei Beendigung der Ferien im September einen besseren Handel. Gut orientierte Kreise wollen allerdings wissen, daß es hiermit nicht allzuweit her ist und tut man jedenfalls gut daran, nicht über die Verhältnisse zu disponieren. Daß wir mit den Preisen auf der niedrigstmöglichen Basis angelangt sind, darüber ist man sich nicht im Zweifel. Zu einer direkten Hausse wird es aber keinesfalls kommen. Dafür ist der allgemeine Weltbuttermarkt zu schwach.

An sonstigen ausländischen Buttersorten konnte man hier und da nur einige Zufuhren an sibirischer, polnischer und luxemburgischer Butter konstatieren. Die baltischen Sachen waren sozusagen garnicht anzutreffen. Sibirische Butter wurde Anfang des Monats etwas mehr gehandelt, doch verflüchtigte sich das Interesse mit Beginn der fallenden Preise für frische ungeschälte Sorten. In den letzten beiden Wochen herrschte in dieser Sorte ziemlich Ruhe, welche noch erhöht wurde durch die vielfach herankommenden abfallenden Sachen, welche durchweg garnicht unterzubringen waren. In polnischer Butter erfolgten vielfach unbestellte Zufuhungen. Da die Ware jedoch meist durch die lange Reise nicht mehr ganz einwandfrei ist, außerdem durch die Sonderuntersuchung erhebliche Nebenkosten entstehen, läßt die Ware keine sonderliche Rechnung und können die Kommissionäre nur bescheidene Mittelpreise erzielen und sind dann noch froh, daß die Ware die Lager nicht zu lange hütet. Ein lukratives Geschäft wird sich wohl garnicht ergeben. Luxemburgische Butter war in den ersten Wochen preiswert, jedoch sind die Ablader trotz des allgemeinen Preisrückganges mit ihren Forderungen erheblich in die Höhe gegangen, sodaß ein Bezug dieser Butter als gute Mittelforte garnicht mehr lohnt. Über die Entwicklung im September sind die Ansichten geteilt und erscheint es als das Richtige, wenn die Beteiligten ihre Dispositionen von Woche zu Woche treffen, um vor Überraschungen bewahrt zu bleiben.

Käse. Das Käsegeschäft konnte man in der ersten Monatshälfte noch als befriedigend bezeichnen. Holländerkäse war durch die stetigen, wenn auch nicht allzu starken Preissteigerungen gut gefragt bis zu dem Zeitpunkt, wo man sich auch in Holland sagte, daß weitere Steigerungen nur im Nachteil sein könnten. Aber auch ohne dies hat das Geschäft merklich nachgelassen, woraus zu schließen ist, daß die Groß- und Kleinhändler es an die Grenze ihrer Aufnahmefähigkeit gegangen sind und jetzt erst einmal ausverkaufen wollen. Bedauerlich ist nur, daß im Drange des Geschäftes manche Partie geliefert wurde, die noch viel zu frisch und für den Ausschnitt nicht geeignet ist. Was heute noch einigermaßen geht, ist Edamerkäse in Brotform, der sich allmählich sehr beliebt gemacht hat. Ob die gegenwärtige Beruhigung eine merkliche Entspannung der Preise auf den holländischen Märkten bringen wird, bleibt abzuwarten. Vorläufig erhalten sich die Exporteure noch unentschieden. Augenscheinlich rechnet man auf eine Belebung des englischen und belgischen Geschäftes. Man wird also abwarten müssen.

Schweizerkäse konnte durchweg eine gute Nachfrage verzeichnen, besonders echte Ware, von welcher die letztjährige Winterproduktion in guter Beschaffenheit zu günstigen Preisen in den Handel kommt. Ersterlicherweise hat die bayerische Provenienz unter dieser Konkurrenz stark zu leiden. Der Umsatz hierin ist merklich zurückgegangen. Finnische Käse liegen ebenfalls sehr still. Der Handel in Block- und Schachtel-Käse kann durchweg als befriedigend bezeichnet werden, wenn auch der Umsatz nicht groß ist, als die Händler es vielleicht erwartet haben. Vielleicht bringt der September eine weitere Besserung.

Filixkäse findet wohl Kaufinteressenten, doch sind die Preise der erstklassigen Ware ziemlich fest, hervorgerufen durch die hierin herrschende Knappheit. Außerdem drücken die vielen abfallenden Partien zunehmend auf den Markt. Auf dem Allgäuer Weichkäsemarkt herrscht in den ersten beiden Wochen zuverlässige Stimmung, da der langsam sich belebende Markt im Allgäu die Hoffnung aufkommen ließ, daß jetzt der Moment gekommen sei, um die durch die letzte lange Pause entstandenen Preisfälle wieder weit zu machen. Jedoch hat sich das Bild sofort wieder dreht und heute stehen wir wieder vor dem Ergebnis, daß eine bei bedauerlichem Bedarf einsetzende sprunghafte Preissteigerung dem auflebenden Geschäft nur nachteilig sein kann. Hinzu kommt noch, daß die herrschende sehr warme Witterung es als zu riskant erscheinen läßt, diese Preise in der sonst gewohnten Weise zu forcieren. Es wird also für die ersten Wochen wieder eine Beruhigung geben. Es wird allgemein geglaubt, daß die unruhigen Verhältnisse gerade auf diesem Markt bald eine Besserung erfahren, zum Nutzen aller Beteiligten.

Bücherschau. *)

Lehrbuch der Milchwirtschaft. Neueste Erfahrungen auf dem Gebiete der Gewinnung, Verarbeitung und Verwertung der Milch. Herausgegeben von Landesökonomierat Dr. Kurt Leichert in Wangen im Allgäu. Zweiter Band. 331 Seiten Text mit 7 Abbildungen. Hannover 1925. Verlag von M. & H. Schaper. Preis geheftet 20.— RM.

Der erste Band des vorliegenden Jahrbuches der Milchwirtschaft ist bereits im Jahre 1919 erschienen. Infolge des Währungsverfalles konnte im Jahre 1922 beabsichtigte Herausgabe des zweiten Bandes erst im vorigen Jahre erscheinen. Der Inhalt des zweiten Bandes gliedert sich wie folgt: Wissenschaftliche Arbeiten: Dr. M. Quible, Käseherstellung und Käsehandel im bayerischen Allgäu; Dr. M. Müller, Die Abhängigkeit der optischen Milchfettbestimmungsmethoden von der mittleren Fettkügelchengröße; Dr. D. Trüdinger, Statistisches aus der württembergischen Milchwirtschaft. Auszüge und Hinweise: Dr. A. Kiefel, Die Auszucht des Milchviehs im Schriftwesen der Jahre 1921 bis 1923; Dr. F. Dittborn, Überblick über die in den Jahren 1921—1924 auf dem Gebiete der Bakteriologie der Milch, der Butter, des Käses und anderer Milchzeugnisse erschienenen Arbeiten; W. Menzahn, Physik der Milch — Chemie der Milch — Physik der Butter — Chemie der Butter — Chemie der Käse. R. Kottner, Untersuchungsverfahren für Milch. Literatur. Ein Verzeichnis der Verfasser, Forscher und Ersinder beschränkt den Band. Wie alle Werke des bekannten Herausgebers, so ist auch der zweite Band des Jahrbuches ein interessantes, lehrreiches Buch, das allen Molkereifachleuten warm empfohlen werden kann.

Fragen aus der Rundkäseerei für die Gesellenprüfung im Rundkäseereigewerbe, zusammengestellt von Peter Hiller, Meisterräfer an der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentalerkäseerei Weiler im Allgäu. Preis 75 Pfennig.

Die vorliegende Zusammenstellung von Fragen soll kein Lehrbuch der Rundkäseerei ersetzen. Sie soll lediglich dem Zwecke dienen, den angehenden Rundkäser auf den ungefähren Umfang der Anforderungen hinzuweisen, welche an den Prüfling der Gesellenprüfung gestellt werden, und zwar lediglich für das Gebiet der Käseerei. Aus der Auswahl der Fragen im vorliegenden Heftchen darf also nicht geschlossen werden, daß die Beantwortung derselben schon genügt, um einen tüchtigen Rundkäser vorzustellen, sondern dazu gehört neben einer langjährigen Praxis eine gediegene theoretische Durchbildung in allen einschlägigen Fächern, welche man nur durch den Besuch einer Fachschule und durch Studium von Fachwerken erreichen kann.

Briefkasten

Molkerei B. Für die Schnellmast eignet sich nach Prof. Lehmann am besten das veredelte Landschwein. Die Tiere werden schon im Alter von 2½ bis 3 Monaten zur Mast aufgestellt bei einem Gewicht von etwa 20 Kilogramm. Die Mast dauert ca. 5 Monate, und zwar wird dieselbe sehr intensiv betrieben. Am Ende der Mastperiode, also in einem Alter von 8 Monaten wiegen die Tiere etwa 110 Kg. Die wirtschaftlichen Vorteile der Schnellmast sind zweifellos sehr in die Augen springend. Vor allen Dingen wird das in die Schweinemast hineingesteckte Kapital schnell umgelegt, was heute ganz besonders ins Gewicht fällt. Weiter wird ganz erheblich am Erhaltungsfutter, an Löhne und sonstige Unkosten gespart für die Zeit, die diese Tiere sonst älter werden als 8 Monate. Hinzu kommt, daß das ganze Risiko (Seuchen usw.) bei Schnellmast wesentlich geringer ist. — Als Futtermittel für die Schnellmast kommen in erster Linie Körner und Kartoffeln in Betracht. Nach Lehmann haben sich bei reiner Körnermast Mais und Gerste zu gleichen Teilen gut bewährt. Den Tieren wird von diesen Futtermitteln soviel gegeben, wie sie fressen wollen. Da diese Futtermittel aber eiweißarm sind, müssen eiweißreiche Futtermittel beigefüttert werden. In der ersten Hälfte der Mastperiode muß den Tieren eine stärkere Eiweißgabe verabfolgt werden. Prof. Lehmann stellt für die Körnermast folgende Mastvorschrift auf: „Man gibt erstens vom Anfang bis zum Schluß je Tag und Stück 100 Gramm Fischmehl, dazu zweitens in der ersten Hälfte der Zeit, also 2½ Monate lang, 150 Gramm Fleischmehl und drittens Körnerschrot, bestehend aus Mais und Gerste zu ungefähr gleichen Teilen, vom Anfang bis zum Schluß, soviel die Tiere fressen können“. — Durch 173 Kg. Gerste, 190 Kg. Mais, 14 Kg. Fischmehl und 11 Kg. Fleischmehl wurde auf diese Weise in 5 Monaten ein Gewichtszuwachs von 93,5 Kg. erzielt. — Eine reine Kartoffelschnellmast ist aus dem Grunde nicht möglich, weil die Tiere gar nicht so viel davon aufnehmen können, als Nährstoffe nötig sind. Es muß also ein Teil der erforderlichen Kartoffeln durch Körner ersetzt werden. Außerdem muß auch infolge der Eiweißarmut der Kartoffel die Eiweißgabe eine größere sein als bei reiner Körnermast. Für die Kartoffelmast stellt Lehmann folgende Vorschrift auf: „Man gebe an Mastschweine vom Anfang bis zum Schluß eine Beigabe, welche besteht aus 70 Proz. Getreideschrot, 10 Proz. Fischmehl und 20 Proz. Fleischmehl, und zwar je Tag und Stück 1 Kg., dazu so viel Kartoffeln, wie die Tiere fressen können“. — Geheimrat Lehmann erzielte nach dieser Vorschrift durch 105 Kg. Gerstenschrot, 14 Kg. Fischmehl, 27 Kg. Fleischmehl und 800 Kg. Kartoffeln, 90,5 Kg. Gewichtszunahme in 5 Monaten. — Das Futter selbst wird den Tieren morgens und abends verabreicht, und zwar nur leicht angefeuchtet. Die Körner werden nicht allzu fein geschrotet und mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet, die Kartoffeln werden gebämpft. Wichtig ist, den Schweinen immer so viel Futter zu geben, daß sie vollkommen gesättigt sind. Futterzulagen sind evtl. von Mahlzeit zu Mahlzeit erforderlich. Da bei dieser Fütterungsmethode den Tieren wenig Feuchtigkeit verabreicht wird, muß in einem Trog Wasser bereitgestellt werden, wonon dieselben nach Belieben saufen können. Was Ihre verschiedenen anderen Fragen über Schweinemast und -Zucht betrifft, so lassen sich dieselben aus Raum-mangel an dieser Stelle gar nicht beantworten. Da Sie sich sehr für Schweinehaltung interessieren, empfehlen wir folgende Bücher: Dettweiler u. Müller, „Lehrbuch der Schweinezucht“, Preis 24 Mark; Koch, „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines“, Preis 1,50 Mark; Meyer, „Schweinezucht“, praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung, Haltung und Mast der Schweine, Preis 4.— Mark. Diese und alle anderen Bücher über Schweinehaltung können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

D. S. in B. Sie teilen uns mit, daß Ihre Käse fast alle nicht liich werden und bitten um Rat. Leider haben Sie nicht angegeben, wie Sie den Käse herstellen, sodaß wir Ihnen auch nicht bestimmt sagen können, worauf dieser Fehler bei Ihnen zurückzuführen ist. Aus folgenden allgemeinen Angaben können Sie jedoch ersehen, worauf Milderbildung zurückzuführen ist und wie dieser Fehler bekämpft werden kann. — Die sogenannte Milderbildung beim Käse tritt im Sommer sehr häufig auf, wahrscheinlich infolge der schnellen Säuerung der Milch, besonders dann, wenn die Milch nach dem Melken nicht gekühlt wurde und gleich in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt wird, so daß sie sozusagen ersticht. An heißen, schwülen Tagen macht sich das ganz besonders bemerkbar. Es ist also auf diesen Umstand besonders zu achten. Auch kann dieser Fehler in der Herstellungsweise begründet liegen. Wird der Bruch etwas weich gemacht und wärmt man zu schnell nach, so zieht sich der Käsestoff an der Oberfläche der Bruchkörner schneller zusammen als im Innern, es bildet sich eine Haut, die das Austreten der Mollen schon während des KäSENS und später erschwert. Der höhere Molkengehalt bewirkt natürlich ein lebhaftes Gären fast innerhalb eines jeden Bruchkornes, es bilden sich viele, viele kleine Löcher, die auch nach Aufhören der Gärung nicht wieder zufallen. Es ist demnach auch auf die Bruchbehandlung größter Wert zu legen. Das Bruchform muß im Sommer besonders gleichmäßig gemacht werden, das Nachwärmen hat langsam zu erfolgen, damit der Bruch genügend trocken wird. — Ganz besonders ist auf diese Vorsichtsmäßigkeit zu achten, wenn die Milch an sich schon zum Blähen neigt, also im Frühjahr (Uebergang von der Stall- zur Grünfütterung) und Herbst (Rübenblatfütterung usw.).

S. in A. Für Ihren Fall gilt § 81 der Eisenbahnverkehrsordnung, in welchem bestimmt ist, daß in dem Falle, daß der Empfänger des Gutes nicht zu ermitteln ist, oder die Annahme verweigert oder den Frachtbrief

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

nicht innerhalb der im Tarif festzusetzenden Frist einlöst oder sich ein sonstiges Ablieferungshindernis ergibt, die Bestimmungstation unverzüglich den Absender durch die Versandstation von der Ursache des Hindernisses zu benachrichtigen und seine Anweisung einzuholen hat. Diese Benachrichtigung, die zwar unverzüglich zu geschehen hat, erfolgt in der üblichen Weise durch Brief. Nur dann, wenn der Absender im Frachtbrief vorschreibt, daß er auf seine Kosten unmittelbar telegraphisch benachrichtigt werden will, erfolgt die Benachrichtigung auf telegraphischem Wege und der Absender kann seine Anweisung dann gleichfalls auf diesem Wege direkt der Empfangsstation mitteilen. Der Absender kann weiter unter den im Tarife festzusetzenden Bedingungen im Frachtbrief auch vorschreiben, daß ihm das Gut bei Eintritt eines Ablieferungshindernisses ohne vorherige Benachrichtigung zurückgeschickt werde. Sonst darf das Gut nur zurückgeschickt werden, wenn es der Absender infolge der Benachrichtigung verlangt. — Da Sie im Frachtbrief nicht vorgeschrieben haben, daß Sie auf Ihre Kosten im Falle eines Ablieferungshindernisses telegraphisch benachrichtigt werden wollten, müssen Sie sich mit der brieflichen Benachrichtigung einverstanden erklären und können irgend einen Schadenerlös von der Reichsbahn nicht verlangen. Da Molkereien häufiger mit Annahmeverweigerung zu rechnen haben, raten wir, den in § 81 der Eisenbahnverkehrsordnung festgesetzten Vermerk zu machen.

Molkerei D. S. Alles, was wir in Nr. 90 der Molkereizeitung im Briefkasten unter **M. B.** ausgeführt haben, trifft auch für Ihren Fall zu. Sie wollen diese Ausführungen noch einmal nachlesen und unter Hinweis auf die dort angegebenen §§ 162 und 163 der Ausführungsvorschriften zum Viehschutengesetz den Landrat ersuchen, die Abgabe von roher Milch an Ihre Sammelmolkerei zu gestatten, da eine wirksame Erhöhung der gesamten Milch gewährleistet sei.

C. B. in 3. Im Laboratorium der Molkereizeitung können Sie Ihren Quarg zu mäßigen Preisen sachgemäß untersuchen lassen. Nachdem Sie das Laboratorium mit der Untersuchung beauftragt haben, gehen Ihnen die Resultate direkt zu.

*Wille in Hamburg allmählich
Dienst von F. W. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“ Rein-Aromakultur Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Wir haben einen

(4055

Rohlenjäure-Kompressor

mit einer stündlichen Leistung von ca. 15 000 Kalorien abzugeben.
Gideol-Werke Horb a. N., Akt.-Ges., Margarinefabrik
Horb a. Neckar.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 7. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qualität 1,68 M, 2. Qualität 1,50—1,60 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hull (England), 7. Sept. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt: für dänische 178 Sh., für schwedische 165 Sh., für finnische 170 Sh.

Berlin, 6. September. Bericht der Firma Gustav Schulke u. Sohn. Am letzten Sonnabend verlautete in Dänemark, daß mit einer endgültigen Beilegung des Streikes in England in den ersten Tagen dieser Woche zu rechnen sei. Auf diese Nachricht hin erhöhten die dänischen Exporteure die Überpreise, zogen die Festpreise zurück und glaubten für eine Notierungserhöhung um ca. 4—5 Kronen Stimmung machen zu sollen. Unter dem Einfluß dieser Aussicht erfuhr den deutschen Märkte eine kleine Belebung, ohne daß jedoch der geringste Anlaß zu einer Preisver-

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 9. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: fester.

Hamburg, 9. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 163 G.-M. d. 3tr.

änderung hier vorlag. Wenn auch die Eingänge an allerfeinster Butter sich gut unterbringen lassen, so bleiben doch die vielen fehlerhaften Partien weiter dringend angeboten.

Heute lauten die Berichte von Kopenhagen schon wieder weniger optimistisch und bleibt es abzuwarten, ob die Notierung verändert wird. — **Schmalz.** Wenn man auch hier von vornherein der Hausse, die vor ca. 10 Tagen auf dem amerikanischen Schmalzmarkt einsetzte, kein Vertrauen entgegenbrachte, so war doch nicht anzunehmen, daß die Preise sogar unter den alten Stand weichen würden. Hier war der Konsum wieder etwas schwächer.

Hamburg, 8. Sept. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untkosten ¼ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

18 Drittel 1. Kl. zu 171,80* Mt.	3 Drittel 1. Kl. zu 166,80 Mt.
83 " 1. " " 171,70* "	1 " 1. " " 166,70 "
63 " 1. " " 171,60* "	3 " 1. " " 166,60 "
19 " 1. " " 171,50* "	17 " 1. " " 166,50 "
11 " 1. " " 171,30* "	7 " 1. " " 166,30 "
62 " 1. " " 171,—" "	13 " 1. " " 166,10 "
12 " 1. " " 170,90* "	5 " 1. " " 166,— "
4 " 1. " " 170,70* "	6 " 1. " " 165,90 "
1 " 1. " " 170,60* "	7 " 1. " " 165,80 "
6 " 1. " " 170,50* "	12 " 1. " " 165,70 "
6 " 1. " " 170,30* "	3 " 1. " " 165,50 "
7 " 1. " " 170,20* "	16 " 1. " " 165,— "
12 " 1. " " 170,10* "	7 " 1. " " 164,— "
24 " 1. " " 170,—* "	1 " 1. " " 163,50 "
3 " 1. " " 167,10 "	1 " 1. " " 161,50 "
32 " 1. " " 167,— "	6 " 1. " " 161,— "
13 " 1. " " 166,90 "	18 " 1. " " 160,— "

1. Klasse 502 Drittel zu 169,18 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 26 Drittel zu 148,12 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Hamburg, 8. Sept. Bericht der Firma R. J. Döwenhal. Bereits in der zweiten Hälfte der letzten Woche machten sich Anzeichen einer leichten Besserung in der Marktlage bemerkbar. Diese Haltung übertrug sich auch auf die neue Woche. Die überaus reichlichen Zufuhren stammen von unregelmäßig liefernden deutschen Molkereien, welche zusammen mit dem dringenden und billigen Angebot aus Holland die Märkte ins Wanken gebracht hatten, haben eine Verminderung erfahren, sodaß die deutsche Erzeugung jetzt glatter vom Konsum aufgenommen werden kann. Auch bei den regelmäßigen Lieferanten ist eine langsam einsetzende Produktionsabnahme festzustellen. Zweifelloso kann das Geschäft im Augenblick als stabilisiert betrachtet werden und die Aussichten für einen weiteren stabilen Handel wären nicht ungünstig, wenn die jetzige Preislage für eine längere Dauer aufrecht erhalten bliebe, also vorschnelle Preiserhöhungen vermieden würden. In dieser Beziehung sollte der Handel aus den häufigen Rückschlägen der Vergangenheit gelernt haben. Insbesondere mahnen die schlechten Marktverhältnisse in England zu einer vorsichtigen Preispolitik. — **Amerik. Schmalz.** Im Gegensatz zu der letzten Berichtswoche sind die Preise in dieser Woche wieder etwas abgebrockelt, und sind solche heute wieder ungefähr 1 Dollar niedriger als am Schluß der letzten Woche bei flauer Nachfrage. Es wird heute im Großhandel ca. 40 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 87 M. per 50 Kg. — **Dänisches Schmalz.** Im Verhältnis zur letzten Berichtswoche sind die Forderungen auch hierfür eine Kleinigkeit zurückgegangen bei etwas freundlicherer Nachfrage. Für Blasen-Schmalz wird heute ca. 92 M. per 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 84 M. p. 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 9. Septbr. Bericht von Mann u. Friedeborn. Die Nachfrage ist recht lebhaft und räumt die Zufuhren feinsten Qualitäten schlan, während abweichende Sachen immer noch dringend angeboten sind. Sind die Preise auch wohl etwas fester, sollte doch die allgemein größere Inlandproduktion vor überstürzten Preiserhöhungen warnen, zumal auch die Kühllhäuser noch schwer mit Butter belastet sind. Aber das Ausland scheint einen zweifelhaften Grund für stärkere Erhöhungen gefunden zu haben, denn die heutigen Forderungen sind als wild zu betrachten und werden bald einer Ernüchterung Raum geben müssen. Tendenz: fest.

Dresden, 9. Sept. Bericht der Firma Georg Münch. Die tropische Hitze ist für den Butterkonsum nicht förderlich. Ebenso ist zu berücksichtigen, daß die reichliche Obsternte, besonders dieses Jahr, ein großer Konkurrent der Butter ist. Infolgedessen bewegt sich das Geschäft in ruhigen Bahnen. Soweit es sich um fehlerfreie Qualitäten handelt, finden sie schlan Nehmer. Dagegen sind die reichlich zugeführten fehlerhaften Marken, wenn auch zu billigeren Preisen, schwer abzusetzen. Die Auslands-offerten sind auch nachgiebiger geworden, sodaß nunmehr mit unveränderten Preisen zu rechnen sein wird. — **Schmalz.** Die Woche fängt mit einer lustlosen, matten Haltung an und dürfte auch für die nächsten Tage mit rückgängigen Preisen zu rechnen sein. Der Absatz ist schleppend. — **Margarine.** Margarine bleibt wie bisher unverändert.

Leipzig, 7. Sept. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis u. Co. Auch heute läßt sich über eine Veränderung des Buttermarktes nichts berichten. Die Stimmung im Auslande ist zwar zuversichtlich, jedoch mißt man diesen Berichten wenig Wert bei. Nach wie vor lassen sich einwandfreie Buttersorten glatt absetzen, nur unzuverlässige Qualitäten erschweren das Geschäft. Auf dem Gebiete der Butterverbesserung ist also in Deutschland noch viel zu tun. Einen starken Druck üben die dringenden Offerten aus den früheren östlichen deutschen Gebieten aus. Der Butterzoll bringt diesen Produktionen erheblichen Verlust.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

London, 6. Sept. Das Buttergeschäft hat sich nicht gebessert, sodas die Verkäufere nichts anderes übrig blieb, als die Preise weiter herabzusetzen. Angesichts der unveränderten Depression der industriellen Lage infolge des Kohlenstreiks, sowie der reichlichen Zufuhren aus allen Ländern, zu denen sich in den nächsten Wochen die neuen Eingänge aus den Kolonien gesellen werden, ist man in Händlerkreisen der Ansicht, daß nur eine radikale Verbilligung des Artikels den Butterverbrauch anzuregen vermag. Eine Schätzung der hiesigen Butterläger seitens des Handelsstatistikers in Höhe von mehr als einer Million Risten trug ebenfalls dazu bei, auf die Tendenz zu drücken, und die Preise entwidelten daher ausgesprochene Unregelmäßigkeit. Für dänische Butter bestand sehr bescheidener Begehr zu 174 Sh. für feinste Sorten. Ungeachtet verminderter Zufuhren aus Holland trug Butter dieser Herkunft Schwäche zur Schau, und ungesalzene Rahmbutter war bereits zu 150—158 Sh. erhältlich. Französische Ware, von der 1942 Körbe und 28 Risten eintrafen, lag sehr mitt zu 156—162 Sh. und baltische Sorten neigten in Sympathie mit allen andern zu Gunsten der Käufer. Von neuseeländischer Butter befinden sich gegenwärtig 96 000 Risten unterwegs. Die Kaufkraft für greifbare Ware ist sehr gering und feinste ungesalzene mußte zu 160—164 Sh. abgegeben werden. Australische lag gleichfalls matt zu 162—164 Sh. für beste ungesalzene, und 67 000 Risten australischer Butter sind auf dem Weg hierher begriffen. In Liverpool ließ die Verbrauchsnachfrage viel zu wünschen übrig und die Tendenz war matt, doch in Manchester behaupteten sich dänische sowie finnische Sorten.

Käse.

Köln, 7. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda 45 proz. 2—3,20 M, Holländer Edamer 40 proz. 1,65—1,80 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Alkäse 1,25—1,35 M je Kg.

Hamburg, 8. Sept. Bericht der Firma Albert Kaule. Von einer Belebung des Geschäfts, die sonst gewöhnlich zu Monatsbeginn einzutreten pflegt, ist diesmal wenig zu spüren. Der Absatz ist träge auf der ganzen Linie und in allen Sorten. Die Kleinhändler haben offenbar das Bestreben, mit ihren Beständen erst etwas aufzuräumen, bevor sie neue Käufe vornehmen. Die holländischen Notierungen für dieswöchentliche Verladung sind wieder etwas niedriger als in der Vorwoche; Dänemark versucht die bisherigen Preise noch durchzusetzen und braucht Scheinbar vorläufig wegen des starken Eigenverbrauchs im Lande weniger Wert auf den Export zu legen. Holländische Ware ist gegenwärtig billiger als dänische, was natürlich auch eine Verschiebung des Absatzes zugunsten der ersteren herbeigeführt hat. — Der Tilsiter-Markt zeigt wieder ein durchaus klares Gepräge; die Hoffnung auf höhere Preise ist auch in den Produktionsgebieten vorläufig wieder zerstört, und hier am Plage wird beste und geringere Ware zu den bisherigen Preisen weiter gehandelt. Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110 M, je Lunda 85—100 M, Halbfettkäse 64—66 M, Dän. Goudakäse 20 proz. 62 bis 36 M, 30 proz. 78—72 M, 45 proz. jüngere 108—112, 45 proz. ältere 112 bis 116 M, Holländ. Goudakäse 40 proz., je nach Alter und Qualität 92—95 M, 45 proz. billigere Konsumware 100—105 M, 45 proz. prima diesjähr. Grasware, je nach Schwere und Qualität 110—125 M, 45 proz. vorjähr. Aug. Sept. Ware prima 160—170 M, Holländ. Edamerkäse 20 proz. 68—74 M, 30 proz. 80—82 M, 40 proz. friesischer 90—94 M, 40 proz. nordholländische 94—98 M, Schweizerkäse je nach Herkunft und Qualität 110—160 M, Limburger Stangenkäse 20 proz. 64—68 M.

Bodegraven (Holland), 7. Sept. Bericht der Firma H. Goebel u. Co. Vollfette Ware. Die Haltung des Marktes bleibt matt. 1. Qualität 44—49 Gulden, 2. Qualität 35—42 Gulden, schwere Laibe bis 51 Gulden, Anfuhr 283 Partien. Tendenz: matt. Molkereiware. Auch hier bleibt eine flauere Stimmung zu verzeichnen. Goudakäse 20 proz. 25,5—26 Gulden, 30 proz. 33 Gulden, 40 proz. 38—38,5 Gulden, Brotform, 40 proz. 38—38,5 Gulden, Edamer 20 proz. 25,5—26 Gulden, 30 proz. 33 Gulden, 40 proz. 37,5—38 Gulden. Stimmung: flau. Nordholländische Ware. Pa. nordholländische Edamer sind jetzt zu 36—37 Gulden zu kaufen. Die Stimmung bleibt matt.

London, 6. Sept. Der hiesige Käsemarkt verkehrte in matter Haltung bei geringer Konsumnachfrage und reichlichem Angebot, sodas die Preise die Käufer begünstigten. Englischer Käse fand jedoch wieder leidlich gute Beachtung, und feinste Farmerforten behaupteten sich auf 96 bis 100 Sh. Die dieswöchentlichen Eingänge von kanadischem Käse betragen 13 922 Risten. Das Geschäft in solchem schleppte und die Preise neigten nach unten. Feinste farbige Sorten wurden zu 82—85 Sh. abgegeben und feinste weiße zu 84—88 Sh. Von neuseeländischem Produkt lag diesmal nichts ein, doch sind 40 900 Risten hierher unterwegs. Feinste weiße Sorten wurden infolge geringen Begehrs zu 83—84 Sh. offeriert

und weiße zu 85—86 Sh. Holländischer Käse ist reichlich vorhanden. 45 proz. Edamer notiert 86—88 Sh. und 45 proz. Gouda 90 Sh. Von dänischem Roquefort sind keine übermäßigen Mengen im Markt und schweizerischer Petit Grapere findet gute Beachtung, während österreichischer Käse gleicher Art wachsendes Interesse erregt. Französischer Camembert liegt still und matt.

Eier.

Köln, 7. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 8. Sept. Die festere Tendenz Amerikas blieb auch beim Weizen nicht ohne Einfluß, sodas die Notierung im Zeitgeschäft durchweg etwas höher war. Das Angebot auf Abladung wird hauptsächlich von den Provinzmühlen aufgenommen, während nach hier weniger kommt, da die Mühlen teilweise nicht zu dem gewohnten Minderwert geringe Ware abnehmen wollen. Die Auslandsforderungen haben sich etwas gesteigert. Erwähnenswert ist, daß schwedischer Weizen mehrfach rentabel in kontraktlichem Gewicht gehandelt wurde. Roggen blieb sehr spärlich angeboten und behielt seine feste Tendenz auch im Zeitgeschäft bei. Das Termingeschäft zeigte für Weizenmehl etwas mehr Lebhaftigkeit, Roggenmehl ist auf der ganzen Linie höher. Gerste kommt in brauchbarer Ware etwas mehr heraus bei hohen Forderungen, Hafer geht hauptsächlich in gutem Material; geringes Gewächs ist schwer verkäuflich. Weizen märk. 261 bis 265, Sept. 284,5, Okt. 278, Dez. 275,5—276, Roggen märk. 206—212, Sept. 225—225,5, Okt. 225,5—225, Dez. 225, Sommergerste 205—248, Wintergerste 170—175, Hafer märk. 171—184, Sept. 185, Dez. 186,5, Mais (loso Berlin) 180—183, Weizenmehl 35,25—39, Roggenmehl 29,50—31,25, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11, Raps 319, Viktoriaerbsen 43—50, fl. Speiserbsen 34—38, Futtererbsen 24—31, Rapstuch 14,20—14,40, Leinfuch 19,20—19,30, Trodenknichel 10,30—10,50, Sonaschrot 19,80—20,—, Kartoffelflocken 19—19,25.

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“ mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

! Achtung Quarzlieferanten !

Wer liefert mir wöchentlich 2—4 Zentner prima trockenen, einwandfreien, nicht übersäuerten Quarz bei guter Bezahlung? Angebote unter H. A. 4074 an diese Zeitung.

Kaufe jeden Posten

BUTTER

abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.

Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäftsstelle dieses Blattes.

Sahne

Suche täglich 150—200 Ltr. 33% dauerpasteurisierte tiefgekühlte Schlagsahne nach dem Industriegebiet. Angebote mit äußerstem Preis unter Nr. 4182 an diese Zeitung.

Molkerei

Suche Molkerel in Westfalen oder Hannover zu pachten, wo 3—5000 Mark genügen. Angebote unter Nr. 4183 an diese Zeitung.

Wöchentl. 7—8 Ztr. allerf. frische

Molkereibutter

Sommer und Winter zu festem Abschluß und zu Mk. 5,— über Eerliner Höchstenotiz zu kaufen gesucht. Angebote nur direkt von Erzeuger erbeuten unter Nr. 4176 an die Geschäftsstelle d. Zeitung.

Empfehlenswerte Bücher:

Für Milchlieferanten.

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Landbrecht. 10 S. geb. 30 S. 50 Stüd 7,50 M. 100 Stüd 13.— M. 200 Stüd 24.— M. 300 Stüd 30.— M. 500 Stüd 12,50 M.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 S. 100 Stüd 3.— M. 500 Stüd 12,50 M.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umschl. gebunden 25 S. 25 Stüd 4,25 M. 50 Stüd 7,50 M. 100 Stüd 12,50 M.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl., 7 S. im Umschl. gebunden 25 S. 25 Stüd 4,25 M. 50 St. 7,50 M. 100 St. 12,50 M.

Was ist zu tun, um die Milchzerzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rats Prof. Dr. Hansen. 4 S. 10 S. 100 Stüd 3.— M. 500 Stüd 12,50 M.

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersucht. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 206 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebunden 9.— M.

Gerber, Dr. A. Die praktische Milchprüfung einschließlich d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abb. bild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3.— M.

Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner. Nahrungsmittelchemie und Studierende sowie Milchmittelfabrikanten. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10.— M.

Milch. Praktikum. Anleitung z. Untersuchung von Milch u. Molk.-Produkten für Nahrungsmittelchemiker, Milch- u. Landwirte. 295 S. m. 70 Abb. 1926. Geb. 12.— M. geb. 13,80 M.

Hesse, Dr. A. Die Milchuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen 1907. 1.— M.

Jille, Dr. und H. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtröpfchen. — 50 M.

Morres, W. H. Praktische Milchuntersuchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 87 Seiten mit 42 Abbildungen u. einer Farbentafel. 4. Aufl. 1925. 5.— M.

Pfister, H. u. Dr. W. Penze. Tabelle der berechneten Trockensubstanz der Milch u. der Fettmännlichen Formel. 24 S. 1925. 1.— M.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 M.

Sobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethoden. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geb. 0,25 M.

Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6.— M.

Teichert, Dr. Kurt. Methoden z. Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 M.

Teichert, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtigung d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 M.

Verhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Suche für meine in der Nähe des rhein.-westfäl. Industriegebietes, 1/2 Stunde von Bahnstat. gelegener Molkerei, ca. 1000 Liter Milch, bei genügend. Betriebskapital bedeut. mehr, tüchtigen, katholischen

Fachmann

als Teilhaber und Mitarbeiter m. 3—5000 M. Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet. Es können bis 3000 Liter verarbeitet werden. Angeb. unter 4174 an diese Zeitung.



Stadt-Meierei,

in Hamburg belegen, mit neuzeitig. Maschinen, guter Laden- u. Stadtkundschaft, Vollmilch- und Schlagmilch-Verkauf, steht umständehalber zum Verkauf. Evtl. kann Pachtung erfolgen. Reflektanten, die über flüssiges Geld verfügen, erhalten Auskunft bei

E. Meyer, Hamburg 19, Bismarckstraße 6.



Käsefabrik

in bester Lage Berlins, umständehalber zum Preise von 4500 M. sofort zu verkaufen, ohne Wohnungsaustausch, 2 Stuben, Küche, Konlor, großer kühler Lagerraum, ca. 2,50 am. Fläche mit elektrisch. Betrieb. Nichtschm. wird angelernt. Auskunft unter 4173 an diese Ztg.

Rentable

Dampfmolkerei

zu pachten oder zu kaufen gesucht. Beteiligte mich auch tätig mit Rmk. 5000.— an gutgeh. besteh. Untern. Offerten mit genauen Angaben erbeten unter W. G. 4139 an d. Ztg.

Molkerei

in Bommern zu verkaufen, jezt 80) Ltr. Milch und Stadtverkauf. Kleine Wohnung vorhanden. Forderung RM. 25000, Anzahlung RM. 10000. Kostenlose Vermittlung durch

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Stillliegende (4149)

Baltic-Molkerei

in gemieteten Räumen zu sofort zu verpachten oder zu verkaufen. Näheres durch

B. Heinze, Minden i. W., Stiftsallee 3.

Sonderangebot für Käseereien in Horden u. Lenkweg.

Bis zum 15. Oktober 1926 gewähre ich den sehr verehrten Interessenten für Käseherden u. Lenkswagen

10 Prozent Rabatt

auf meine letzte Preisliste. (4114 Paul Wüsten, vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann., Käseherdenfabrik.)

Suche gebr., gut erh. Milchuntersuchungsapparat zu 4 Proben zu kaufen. Dammrich, Gr.-Kauer bei Dalkau, Kreis Glogau. (4102)

Westf.-Zentrifuge

1200 Liter Stödlstg., gut erhalten, ist zu verkaufen. Preis 300 Mark. Fr. M. Kiehl, Wiedersich bei Leipzig, Delitzscherstr. 54.

Sofort zu verkaufen: Ein neuer

Dampferzeuger

ohne Armatur, ein neuer Milchvorbärmer, Fabrikat Ahlborn, Hildesheim, ob. Antrieb. Anfrage an (4169 Molkerei Cornau, Cornau b. Drebber, Ars. Diepholz.)

Verkaufe:

1 Lübbers Quargmühle, 1 Lübbers Quargwolf. Herrn. Epstude, Ellrich am Harz.



Gut erh. Dampfanzl., Dampfkessel

(Borsig), 8 Atm., ca. 22 qm. Heizfläche,

mod. Dampfmaschine

(Ahlborn), ca. 20 PS., nebst Zubehör, preiswert abzugeben. Gefl. Anfragen unter E. D. 25125 an Rudolf Mosse, Hannover. (4152)



Wegen Geschäftsaufgabe

sofort zu verkaufen gegen Höchstgebot: (4123

1 Zentrifuge Ganz, 9 Z., 600 Liter Stödlstg., für Hand- und Kraftbetrieb, fast neu

1 Milchuntersuch.-Apparat Fucoma 8 Proben, neu

1 Milchwagen, 20 Ztr. Tragkraft, Patentachse, neu

Rosenberger

Bischofswalde b. Meiße.

Quadratkäse,

gute, fette, schmackhafte Ware, sucht zu kaufen (4147

Rudolph Hug, Auerbach i. Vogtl.

Molkerei-Genossenschaft Blatten (Eifel)

hat noch einen Posten von 10 Ztr. prima kernige

Molkereibutter

zu Berliner Höchstnotierung per Nachnahme abzugeben. (4151

Per sofort 5000 Ltr.

Vollmilch,

dauererhitzt und tiefgeföhlt, nach dem Industriegebiet gesucht. Angebot mit Preis und Angabe, ob Kannen gestellt werden oder nicht, unter Nr. 4181 an diese Zeitung.

Laufend täglich 1000 Ltr. haltbare pasteurisierte

Vollmilch

nach Düsseldorf gesucht. Angebote unter Nr. 4180 an diese Zeitung.

Habe laufend deutschen und ausländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben. Magdeburger Buttergroßhandlung Magdeburg, Margarethenstr. 4

Telefon 8744 (4196

1500—2000 Liter Ia gute haltbare

Vollmilch

sofort auf Jahresabschluß nach Düsseldorf gesucht.

Dampfmolkerei Klingern

M. Genuit,

Düsseldorf, Hoffeldstr. 10.

Telefon 15120. (4179

Molkerei hat einige Tonnen gut ausgearbeitete

Butter.

die ranzig geworden ist, einzeln oder im ganzen gegen Höchstgebot abzugeben. Offerten unter Nr. 4186 an diese Zeitung.

2500 bis 300

Liter gut erhitzte, gut gereinigte und tief geföhlt Vollmilch, ca. 200 Liter beste Schlagmilch, ca. 4—6 Ztr. frische Molkereibutter sowie

Speise- und Käsequarg hat Molkerei mit Bahnstation, ganz in der Nähe des Rhein-Westf. Industriegebietes, gegen Stellung von Sicherheit und Kannen auf Abschluß zu vergeben.

Gefl. Offerten unter Nr. 4195 an diese Zeitung erbeten.

Käufer gesucht für 4 Faß (4177

abfallende Butter.

Proben stehen zur Verfügung.

M. Klestadt

Duisburg, Wittekindstraße 49.

Einige 100 Liter

Vollmilch

nach Plauen i. Vogtl. gesucht. Dieselbe muß pasteurisiert, tiefgeföhlt und gut haltbar sein. Angeb. mit genaue Preis (ob Kannenstellg.) franko Plauen an diese Zeitung u. Nr. 4154 erbeten.

Butter

von größerer Genoss.-Molkerei gef. Dilling, Gelfentirchen Grillostraße 54. 4164

Suche wöchentl. noch einige To. trockenen, metallfreien (4159

Quarg

Zahle 30—32 M p. Ztr. Angebote erbittet

Ewald Christensen, Harzkläseerei Neustadt O.-S., Wallstraße 22.

Einige Zentner etwas trockenen, 20 prozentigen

Stangenlimburger

billig abzugeben. Anfragen unter 4160 an diese Zeitung.

Täglich 600 bis 1000 Liter haltb.

Vollmilch

nach Celle gesucht. Abschluß erw. Kannen werden gestellt. Angebote mit Preisangaben an (4170

Parthaus-Molkerei, Celle.

Bis 5000 Liter

Vollmilch

in größeren und kleineren Posten dauererhitzt und tiefgeföhlt, für sofort oder später gesucht.

Dampfmolk. Mag Schubert

Leipzig-Bo., Burzenerstr. 15 b

Telefon 60 968 und 66 478.

Suche zur dauernden Lieferung 2—3 Faß (411

Quarg

Zahle für gute Ware guten Preis. Es wollen sich nur solche Molkereien melden, welche wirklich ein gutes Produkt herstellen.

Gustav Crome, Käseerei

Puttler a. Bbgc.

Quarg

10 To., weiße, metallfr. Ware, Wochen alt, mild gesalzen, verkauft ab Lager p. Ztr. 25 M. Tonne 2.

Mag Breittreue, Berlin SO. 33

Görlitzerstraße 69.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	1	3362	1	3585	1
2169	1	3370	2	3586	1
2343	2	3373	2	3588	1
2374	1	3385	1	3591	1
2411	1	3392	10	3593	1
2414	1	3393	2	3598	1
2633	6	3402	15	3599	1
2684	1	3416	1	3600	1
2686	1	342	1	3609	5
2735	1	3434	4	3616	1
2782	1	3443	19	3635	1
2800	11	3445	3	3636	1
2801	1	3448	13	3641	1
2950	1	3450	4	3653	1
2954	1	3452	2	3658	1
2975	3	3454	11	3661	1
3001	4	3455	8	3664	1
3024	1	3456	3	3667	1
3037	1	3461	1	3670	1
3038	1	3467	21	3671	1
3066	1	3472	4	3673	1
3085	1	3475	4	3683	1
3108	1	3481	4	3684	1
3146	1	3484	19	3689	1
3147	1	3489	1	3690	1
3149	1	354	10	3694	1
3158	18	3508	6	3699	3
3174	2	3509	5	3714	1
3177	1	3513	4	3723	1
3180	1	3517	6	3729	1
3210	1	3518	3	3731	1
3219	4	3532	14	3744	1
3235	8	3533	5	3749	1
3242	1	3534	4	3752	1
3244	3	3536	2	3753	1
3266	1	3541	1	3768	1
3285	1	3543	1	3770	1
3289	1	3550	4	3772	1
3299	3	3553	6	3775	1
3305	6	3555	6	3779	1
3307	3	3556	1	3782	1
3316	1	3560	18	3788	1
3322	4	3565	5	3789	1
3327	2	3566	3	3802	1
3335	1	3568	4	3852	1
3346	1	3570	1	3881	1
3359	2	3573	2		

Stellen-Angebote.

Suche jungen

Gehilfen

welcher vormittags Milchwagen fahren muß als Verkäufer, Kohle- säure-Kühlmaschine bedienen für Flaschenmilch und tadellose Butter herstellen kann, kein Stundenlohn.

B. Huhn, Benitzsch, D.-S.,

Große Blottnitzstraße 15.

Suche zum 15. September etwas später eine junge, tüchtige

Meierin

für Buttereie und Hilfe im Haus. Stellung dauernd. Offerten u. Gehaltsforderungen erbittet (41

U. Schröder, Betriebsleiter,

Zübar, Altmark.

Suche zu sofort für meine Harzfabrik mit großem Kundentkreis tüchtigen, selbständigen **Betriebsleiter.**

eine Wohnung vorhanden, eine Pension von 1000—1500 Mk. muß gestellt werden. Angebote unter 4117 an diese Zeitung.

Reisender

Nordwestdeutsche Bezirke, für Maschinen u. maschinentechn. Art. gesucht. Nur Herren, welche diesen Gegenden bef. sind, faunische Gewandtheit u. angen. Verh. besitz., woll. f. meld. Ernst Rehbein, Lüneburg.

Am 20. September d. Js. suchen wir unsern städtischen Großbesitzer einen tüchtigen und umsichtig. **Expeditienten.**

Selbe hat, wenn es erforderlich im Betriebe mit Hand anzulegen. Besonders liegt ihm jedoch die Erziehung des Post- und Bahnverkehrs ob, sowie die Führung der technischen Betriebsbücher. Gew. ge. Fachleute im Alter von 22 bis 25 Jahren mögen ihre Bewerbungen mit Gehaltsansprüchen bei der Station unter M. S. 4126 diese Zeitung einreichen.

Wir suchen zum 1. Oktober evtl. einen tüchtigen, soliden

1. Gehilfen

Butterei und Annahme. Anfangsgehalt 60.— Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbung. mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbeten. (4124) **Molkerei-Genossenschaft Belgast,** Kreis Franzburg.

Suche zum 1. Oktober jungen, ehrlichen

Gehilfen

auch gute Erfahrung in der Käsefabrik nachweisen kann. Stellung angenehm und dauernd bei uns Gehalt. (4121) **W. Stein, Molkerei,** Burgdorf bei Osterlunde in Braunschweig.

Suche für 15. September einen **ersten Gehilfen**

unter 24 Jahren. Derselbe in einem größeren Personal vorkommen können, äußerst zuverlässig, tätig, ehrlich, solide und jeder mannlichen Arbeit gewachsen. Es kommt nur eine 1. Kraft in Frage und sind Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. einwandfreien Empfehlungen zu richten an **Molkerei Bötzig in Thüringen** bei Gera. 3862

Suche zum 15. September einen jungen, fleißigen

Gehilfen

Stellung angenehm und dauernd. Anfangsgehalt 40—45 Mk., freie Kass. **Molkerei Rätthen bei Binzelberg,** Altmark.

Suche sofort oder später **jungen Mann**

mit Führerschein 3 b für Molkereiarbeiten und Ausfuhrer im Großhandel mit Bier oder Auto. **Martins Molkerei, Heidenau** b. Dresden. (4157)

Wir suchen zum 1. Oktober einen zuverlässigen

Gehilfen

in Separatoren. **M. Gen. Schweizerzoll i. Oldbg.**

Suche zum 15. September zwei tüchtige, zuverlässige **Milchverkäufer.**

. Konlat, Molkereibesitzer, Ratibor, D.-S. 4071

Tempföhrene, saubere (4153)

Meierin

in Butterformen und Hilfe im Haushalt zu sofort gesucht. **St. Friede, Buttergroßhandlung** Hannover, Marienstraße 28. Fernruf: Nord 3145.

Suche zum 15. September einen ordentlichen, tüchtigen (4060)

Meiereigehilfen

bei gutem Lohn. Alter ca. 20 Jahre.

H. Wulff, Meierei Süd, Kiel, Königsweg 54.

Als Mitarbeiter

für den Vertrieb von Meierei-Maschinen und Bedarfsartikeln, tüchtige, gewandte Verkaufskraft gesucht. Fachmann bevorzugt. Ausführl. Offerten unter H. 548 an die Annoncen-Expedition **Seitzmann, Hamburg 26, Hammerlandstraße 141.** (4113)

Wegen Unglücks des jetzigen suche per sofort oder später einen fleißigen, sauberen

Gehilfen

f. Harzkäsefabrik, welsch. sich vor keiner Arbeit scheut. Selbiger kann sich in der Branche ausbilden. Anfangsgehalt p. Monat 40 Mk. und freie Station. Sehr guter Tisch wird geführt. Zeugnisabschriften erbeten. **Harzkäsefabrik Bodenwerder,** Kreis Hameln. 3867

Wegen Abganges des jetzigen zur Molkereischule suche zum 15. Sept. einen jungen, tüchtigen, soliden

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Hilfeleistung b. Milchannahme und -Ausgabe muß mit übernommen werden. Gehalt 40—45 Mk. bei freier Station und Kassen. Offerten erbittet (3686) **R. Wolf, Inspektor,** Udestedt, S.-W.

Suchen zum 15. d. Mts. oder früher einen (4144)

ersten Gehilfen,

nicht unter 20 Jahren, der ein gut. Weichkäse ist und die Bedienung der Rohlsäureeismaschine kennt. Gleichzeitig eine

Meierin

im selben Alter für Betrieb und Kontor. Bubifopf ausgeschlossen. Bewerbungen erbittet

Molk.-Gen. Falkenberg Bezirk Halle. Starck.

Suche sofort tüchtigen

Gehilfen

21—24 Jahre, welcher in Butterei, Frühstücksfabrik und Harzkäsefabrik bewandert ist bei gutem Gehalt nach Sachsen, Bez. Döbeln. Angeb. u. S. 4138 an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger (4142)

Molkereigehilfe

zu sofort gesucht. **Molkerei Reipen, Post Grünhain,** bei Tappan, Ostpreußen.

Wir suchen für sofort oder zum 15. Sept. einen tüchtigen, sauberen

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und Dauererhitzungsanlage. Zeugn.-Abschrift. sowie Gehaltsansprüche erb. an die **Milchzentrale Würzburg.** (4143)

Wir suchen zum 20. d. Mts. ein. jüngeren, tüchtigen und sauberen

Gehilfen

als Buttermeier, der vor allem zuverlässig und ehrlich sein muß. Gehalt bei freier Station 60.— Mark monatlich. Angebote mit Zeugn.-Abschriften und Altersangaben an **Molkerei- und Milchhandelsgenoss. Neustadt (Dosse), Bf. Brdbg.)**

Ich suche einen kräftigen, tüchtigen, umsichtigen, soliden

Gehilfen,

unverheiratet, 25 bis 30 Jahre alt, der das Kneten der Butter über. Gehalt bei freier Station u. freien Kassen 70.— M. Angebote mit lückenlosen Zeugnissen an (4171) **Albin Dübler, Butterhandlung,** Plauen i. Vogtl., Rahnstraße 90.

Suche sofort tüchtigen, fleißigen **Gehilfen**

hauptsächlich für Kessel u. Maschin. (Milchverf.). Gehalt 65 M. pr. Monat, freie Station und Kassen. Offerten m. Zeugnisabschriften erbittet (4075)

Molkerei Stadtlohn in Westfalen, Kreis Ahaus.

Wir suchen zum 1. Oktober einen jüngeren

Gehilfen

für Butterei und Kontor. Derselbe muß an gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt sein und eine erstklassige Butter herstellen. Gehalt 50.— M. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen nebst Zeugnisabschr. sind zu richten an (4077) **Molkereigenossenschaft Holte e. G.,** Holterbarge,

Post Stidhausen-Weide, Ostfriesl.

Da mein jetziger Gehilfe erkrankt ist suche zu sofort einen tüchtigen, soliden und zuverlässigen

Gehilfen

Bewerbungen mit Zeugnisabschr. und Gehaltsansprüchen erbittet **J. Ridert, Mallwischten, Ostpr.**

Gesucht wird tüchtiger

Gehilfe

oder Fachmann, welcher spez. einen guten Harzer, evtl. einige Sorten Weichkäse herstellen kann. Der Molkereibetrieb ruht seit ca. 1 J. und wird die Käsefabrik neu aufgenommen und eingerichtet, daher Beteiligung mit mindestens 1000.— Mark erwünscht. Hoher Gewinnanteil zugesichert. Für strebsame Fachleute bietet sich gute Existenzmöglichkeit. Gesl. Offerten erbeten unter Ostpreußen 4036 a. diese Ztg.

Wir suchen zum 15. Sept. tücht., sauberen

Gehilfen

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Kennnis in Käsefabrik erwünscht. Kontorarbeiten nach Bedarf. Angebote mit Zeugnisabschriften an (4038) **Molkerei-Gen. Friedeberg, Nm.**

Suche zum baldigen Antritt ein. älteren

Gehilfen

oder Molkereiarbeiter für Stall, Hof- und Milchfuhr. Gesl. Angebote erbittet (4089)

R. Röhmeneyer,

Molkerei Schwelm in W.

Wir suchen zum 15. September einen jungen, tüchtigen, soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten als allein. Gehalt 40—45 Mark. Nachmittags Kontorarb. Kassen frei. (4111)

Molkerei-Gen. Gartow in Hann. Stesling, Verwalter.

Suche zum 15. Sept. einen tücht., selbständig arbeitenden **Gehilfen** f. Betrieb u. Kontor. Sich. Rechnen u. flotte Handschrift Beding. Es wollen sich n. solide Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, meld. Anfangsgeh. 50 M. u. freie Kassen. Ang. erb. **Birtenhagen, Molk.-Gen. Rahmershagen, Ars. Schlawe.**

Gesucht zum 1. Oktober ein tüchtiger, durchaus erfahrener, fleißiger **Gehilfe**

für die Camembertkäsefabrik. Solche, die nur pa. Zeugnisse und Referenz. aufzuweisen haben, wollen Angeb. einfinden an (4023)

Meierei Wesselburen in Holstein.

Jungen, sauberen

Gehilfen

der auch ein Pferd mit pflegt (ohne Fahrten) sucht bei 40 Mk. monatl.

Centralmolkerei Witten, Kreis Neustadt, D.-S. (3941)

Suche zu sofort einen tüchtigen

Gehilfen

als alleinigen, der Lust zur Käsefabrik hat u. sich vor keiner Arbeit scheut. Gehaltsforderungen an (3942)

Dampfmolkerei Sadewitz,

Kreis Dels.

J. Gebauer.

Suche zu sofort oder 15. Septbr. einen tüchtigen, ehrlichen

Gehilfen.

Derselbe muß mit der Fabrikation von Tilsiter und Steinbuscher Käse unbedingt vertraut sein und in Schweinemast u. -Zucht Erfahrung besitzen. Auch die elektrische Lichtanlage ist zu führen. Offerten mit Gehaltsangaben u. Zeugnisabschr. sind zu richten an (3916)

D. Didlap,

Dampfmolkerei Gr.-Trumpeiten bei Kaufheimen i. Ostpr.

Suche z. 1. Okt. od. ein. Tage fr. für d. Dampfmolk. Gräfenhain, Kr. Sagan, einen jg., zuverläss. **Gehilfen,** d. alle vorf. Arb. sowie ein. Milchfahrten zu besorgen hat. Einw. Erf. in der Zubereit. v. Schlagjahne u. Sauermilchquarg erw. Geh. 50 M. nebst freier Stat. Angebote erb. **Jr. Kanastilas, Jüterbog,** Hindersinstraße 4. (3957)

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst gewissenhaften, saub. und umsichtigen

Gehilfen

besonders für Kessel, Maschin., Eismaschine, Lichtanlage. Gehalt Mk. 70.—, freie Station, Kassen und Steuern. Nur bestempfohlene Bewerber wollen Offerten nebst Zeugnisabschriften und Altersangabe einfinden. (3950)

Gen.-Dampfmolkerei Leichel

bei Rudolstadt in Thür.

Wegen Erkrankung meines jetz.

Gehilfen

Suche zum beliebigen Antritt einen jungen, zuverlässigen **Gehilfen,** w. in der Käsefabrik Bescheid weiß, auch sonst vor keiner Arbeit scheut, eine kleine Milchtour ist mit zu über. Stellung dauernd. Angebote mit Gehaltsforderungen an (4059) **Ad. Kiske, Rohlsdorf b. Perleberg.**

Wir suchen zum 15. September jungen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von Mk. 55.— b. freier Station und Kassen. Angebote mit Altersangabe erbittet. **Molkerei-Genossenschaft Weichholz,** Kreis Glogau. (4064)

Wir suchen zum sofortigen Antr. zwei junge, fixe, saubere

Gehilfen

einen als Mitarbeiter für die Käsefabrik, den anderen für die Milch- und sonstige Molkereiarb. Gehalt wird nach Leistung bezahlt. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Empfehlungsschreiben sind zu richten an (4070)

Molkerei-Genossensch. Vöken, Dpr. Dießelberg, Direktor.

Suche für meinen kleinen Presto-Lieferwagen möglichst sofort einen

Chauffeur

zur Bedienung der Kundschaft und Käsefabrikarbeiten. Angebote, Gehaltsforderungen und Zeugnisabschr. erb. (4159)

Max Geist, Cölkendorf, Bezirk Halle.

Wir suchen zum 15. September d. Js. einen jüngeren, zuverlässigen, sauberen (3807)

Gehilfen

d. an flottes Arbeiten gewöhnt ist. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr. sind zu richten an

Oberheffische Milchzentrale
Dampfmolkerei
Nieder-Wöllstadt (Oberheffen).

Sohn achtbarer Eltern als

Meiereilehrling

für Vollbetrieb zum 1. 10. gesucht.
J. Rüegg, Meiereibesitzer,
Zuhendorf b. Bad Bramstedt.

Für eine Genossenschaftsmolkerei in Ostpreußen wird ein selbständ.

Tilsiter Käser

gesucht, der auch eine gute Butter herstellen kann und mit der Bedienung sämtlicher Molkereimaschinen durchaus vertraut ist. Es wollen sich nur Persönlichkeiten nicht unter 25 Jahre melden, welche ihre Zuverlässigkeit nachweis. können. Eintritt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung. sind beizufügen. Offerten unter Nr. 3802 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 16. September einen tüchtigen und unbedingt zuverlässigen

1. Buttermeier.

Es wollen sich nur allererste Kräfte melden. Angebote mit Zeugnisabschriften und kurzem Lebenslauf erbittet (3796)

Molkereigenossenschaft Allenstein,
Ostpreußen.

Suche zu sofort ein kräftiges

Mädchen

für sämtliche Arbeiten im Haushalt und Geschäft, auch Milchaus-tragen, Kochen nicht Bedingung. Familienanschluß wird zugesichert. Meldungen unter Ehrlich 4140 an diese Zeitung.

Wegen Erkrankung der jetzigen Suche zum sofortigen Antritt eine

Meierin

für frauenlosen Haushalt u. But-terei. Gehalt Mk. 50.— bei freier Station. Meldungen erbitten unter Nr. 4037 an diese Zeitung.

Suche zum 15. evtl. später, tüch-tige, saubere

Meierin

für Betrieb, Verkauf und Versand. Sicheres Rechnen Bedingung. Ge-halt monatlich 50.— Mk. bei freier Station und Kassen. Angebote m. Angabe des Alters und Zeugnis-abschriften erbittet (4083)

Molkerei Wildberg, Ars. Ruppert.

Gehilfe hat Stell. angenommen. Den Bewerbern besten Dank. (4165)

Molkerei Dehe.

Gehilfenstelle besetzt. Allen Be-werbern besten Dank. (4162)

Dampfmolkerei Glöwen.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (4127)

Zentralmolkerei A. Raabe,
Ziegenhals.

Stelle als Milchverkäufer besetzt. Den Bewerbern besten Dank.

Molt.-Genoss. Falkenberg
Bezirk Halle.

Stellen-Gesuche.

Älterer, alleinstehender

Fachmann

früher Besitzer, sucht mögl. sofort oder später Stellung. Auf Gehalt wird weniger gesehen. Angebote unter H. 4150 an diese Zeitung.

Betriebsleiter

mit wirklich erstklassigen technischen Kenntnissen, 26 Jahre beim Fach, sucht bald oder später Stellung. Ausland nicht ausgeschlossen. Off. uner Nr. 4053 durch diese Zeitung erbeten.

Suche für einen äußerst tüchtigen

Buchhalter

u. Korrespondenten

mit höherer Schulbildung (Prima) Stellung in einem größeren Kon-tor. Derselbe ist mit der Berech-nung der Milch sowie Wechsel und Zinsen bestens vertraut und hat b. mit die ganze kaufmännische Ab-teilung sowie Expedition zu meiner größten Zufriedenheit besorgt. Zur weiter. Ausbildung möchte er eine neue Stelle annehmen. (4116)

Fritz Riegert, Molkereibesitzer,
Mühlhausen, Ostbahn.

Welche Molkerei stellt tüchtigen, Molkerei- und Weichkäsefachm. verh., 33jähr. Molkerei- u. Weich-käsefachmann ein? Selbiger ist m. sämtl. Arb. d. Branche, auch Schweinem. gut vertr. Kautionsf. Garant. f. gute Prod. Richte auch unt. schwier. Verhältn. Weichkäse. ein. Geg. gl. Off. u. 4134 a. d. Z.

Große Belohnung

demjenigen, der einen 34jähr. verh. evgl. Molkereifachmann mit prima Zeugn. (auch Molk.-Schule besucht) zu einer Verwaltung in Genossen-schaft gleich welcher Größe, verhilft. Für höchste Wert. u. peinlichste Sauberkeit stelle ca. Mk. 10 000 Sicherh. Auch Direktor stell. angen. Off. unter Strebsam 4133 a. d. Ztg.

Molkereifachmann

23 Jahre alt, in letzter Stellung als Buchhalter tätig, sucht zum be-liebigen Antritt Stellung a. Ober-meier, 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten. Bin mit allen Facharbeit. vertraut. Zeugnisse und Referenz. stehen zur Verfügung. Molkerei-schule ebenfalls mit gutem Erfolg absolviert. Werte Angebote erb. Herbert Wünsch, Ranslau (Schl.), Ring 16. 4039

Jung., ehrl., strebs. Molkereifach-mann, 20 Jahre alt, sucht zum bal-digen Antritt Stellung, am liebst. in Buttergroßhandl. oder städtisch. Meiereibetrieb, jedoch nicht Bedin-gung. Such. ist an selbst. Arbeiten gewöhnt und in jeder Hinsicht zu-verlässig, ein flotter, sauberer For-mer, sowie auch in der Bedienung von neuzeitl. Molkereimasch. firm. Beste Zeugn. stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote erb. Cw. Tesch, Wilhelmsburg (Elbe) 1. (4096)

Fachmann, 30er, leb., evgl., 20 J., Praxis, Fachschulbildung, 3½ J. als Milchrevisor in behördl. Dienst. gestanden, Betriebe selbständig zur vollst. Zufriedenh. d. Herren Chefs geleitet, sucht zu sofort od. 1. Okt. Stellung irgend welcher Art als Obermeier, Leiter, Lagerhalter in Großhandlung der Butter- u. Käse-branche oder irgend welche Tätig-keit. Auch fl. Betriebe, die später gepachtet werden könnten, kommen in Frage. Geg. gleich. Nur solche Herren mögen sich melden, welche Dauerstellung bieten, wo evtl. sp. Verheir. gest. ist. Offerten erb. Hermann Paetsche, Mölln-Medow, Post Sehlen a. Rügen. 4095

Suche für meinen Sohn, 23 J., Stellung als

erster Gehilfe

oder sonstigen Vertrauensposten. Er ist mit allen Facharbeiten wie But-terei, Käseerei, Herstellung von Degermamisch sow. in d. Wartung von sämtl. Maschinen gut vertraut. Angebote sind zu richten an (4156)

H. Stüben, Meierei Wilstermarsch,
Bedmünde b. Tkehoe.

Suche für 24 jährigen (4148)

Gehilfen

welcher mit neuzeitlichen Maschin. vertraut ist, zum 20. Sept. evntl. früher Stellung, wo derselbe sich in der Weichkäseerei weiter ausbilden kann. Angebote an

Molkerei Syke b. Bremen.

Suche für angehenden jg.

Gehilfen

der 2 Jahre in hies. Betriebe gel. hat, sofort oder später zur weiter. Ausbildung Stellung. Selb. ist m. Tils., Romabur-, Limburger- und Quadratkäseerei vertraut, desgleich. mit But-terei, Kessel und Maschi-nen. Er ist ehrlich und schenkt keine Arbeit. Werte Zuschr. erb.

Molkereibesitzer P. Schröder,
Gr.-Eichenbruch, Ars. Insterburg,
Ostpr. 4141

Jg. Molkereigehilfe

mit gutem Lehrzeugn., welcher ge-genwärt. d. Autofahrschule besucht, sucht Stellung im Molkereifach zum 2. Oktober. Alfons Glaubig,
Bodan, Kreis Striegau. (4167)

Suche zum 1. Oktober für meinen 21 Jahre alten

Gehilfen

Stellung in Molkerei mit Harzfäf. u. Quadratkäseerei, auch Landwirt-schaft. (4166)

Ernst Zahn, Molkerei Meine,
Kreis Gifhorn.

Für älteren, zuverlässig., bestem-pfohlenen (4194)

Gehilfen

suche sofort Stellung, auch als al-leiniger. Berlin oder Umgegend bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

Guter

Fürstenwalde a. d. Spree
Schützenstraße 12.

Suche für einen tüchtigen Mann, 19 J. alt, der Interesse für Molkerei- u. Käsefach hat, in einem Vollbetr. Stelle als (4190)

Lehrling

Freundliche Angebote erbittet

Bernhard Groß,

Molkerei Fahrland bei Potsdam,
b. Herrn Paul Bolle.

Milchverkäufer (Chausseur), 24 Jahre alt, sucht sofort Stellung als solcher. Im Umgang mit der Rundschaft sowie in den vorkommenden Molkereiarb. erfahren. Gute Zeug-nisse, auch über 5jähr. Kraftfahrertätigkeit vorhanden. Gefl. Angeb. erb. baldigst. J. Middelluß, Mol-terei Neudamm, Nm. (4188)

Gehilfe, fleiß., keine Arbeit scheu-end, Harzfäf., Schweinem. u. Mühle-gern über., sucht sof. Stellung. Off. erbittet M e n g e l, Berlin SO., Stalischerstraße 118. (4187)

Herzliche Bitte! Welcher Herr Verwalter verhilft mir zu einer Stellg. für Annahme, Kontor oder als Buttermeier. Angeb. u. post-lag. Halle a. S. geg. Postausweis.

Älterer, erfahrener

Molkereifachmann

richtet Käseereien in Blauschimmel-oder Harzfäse ein, nimmt Stelle als Käsemeister oder auch Vertretung. an. Ang. u. 4192 an ds. Ztg.

Junger, tüchtiger, solider und

ehrl. Molkereigehilfe

19½ Jahre alt, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. d. M., oder einige Tage später, Stellung. Selbiger ist bereits als erster tätig gewesen u. besitzt auch gute Kennt-nisse in der Käseerei. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. er-beten an (4191)

M. Schwinger, Jarmeln
Ars. Dannenberg a. Elbe.

Jung. Molkereigehilfe, 18 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugn. zum 15. 9. Stellung. Ders. ist mit sämtl. Molkereiarbeiten vertraut.

Werte Angeb. erbittet (4137)

Helmuth Risch, Molkerei Chemnitz,
Louis Hermsdorferstraße 14.

Suche für einen jungen, tüchtigen Mann, 21 J. alt, gel. Maschinen-schlosser, Führer d. 2 u. 3 b. Stell. als Kraftwagenführer. Ders. über-nimmt auch jed. and. Arb. Geg. gl. Offerten erb. Molt. Hohentanne,
Amtsh. Meissen. (4136)

Junger Gehilfe

sucht Stellung

zur weiteren Ausbildung.
Anfragen unter Nr. 4129 an d. Zeitung.

Junger, flotter Molkereigehi-lfe, 18 J. alt, sucht zum belieb. An-tritt Stellung. Selb. ist mit Lüh-Automat vertr. u. hat auch ei-Kennntn. i. □, Limb.- u. Came-fabrik. Ang. erb. unter Nr. bahnpostlagernd Görlitz, O.-L.

Verheir. Fachmann, 1 Kind, Kessel u. Maschinen, But-terei, lerei, Milchverk., im Stadtbetr. mit Umg. der Rundschaft, gut. M. u. Pferdepfleger, mit Schweine u. -Zucht, Landwirtschaft, aufs-vertraut, sucht Stelle als Gut-Käfer, Milchverk. od. Schwei-Antritt auch ohne Frau wenn i. Wohn. Ang. er. Reinsh. Dän-Obersdorf bei Zittau.

Junger Molkereigehilfe, 23 Jahre, vertr. mit allen Fach-auch denen des Butter- und großhandels, da selbiger schon Jahre in d. Betrieben tätig sucht, gest. auf gute Zeugn. zum Septbr. bezw. ein. Tage sp. De-stellung. Um Angebote bitter Molkereigeh. Paul Moldenitz, Ragow in Nm.

Strebl., 25 J. alter Molkerei-vertraut mit Dampf-, Licht- u. borns Rühlanlagen sowie in Holland- u. versch. Sorten Käse, sucht z. bald. Antr. Stel-auch als Maschinenführer. werte Angebote bittet

C. Batistius, Pöseritz, Rüg.

Käseereigehilfe, 26 J. alt, sämtl. Facharbeit. sow. Kessel, schinen, Käseerei, But-ter. u. Sa-nemast bestens vertraut, auch Herst. von Weichkäse (Steinh., Romabur) nicht unerf., sucht z. od. sp. Stellung als alleiniger Gutstäger bevorzugt. Gegen Gefl. Ang. mit Gehaltsang. er u. D. W. 26 postlag. Zinten, S.

Alt. selbst. Fachmann, auf Landwirtsch. vertr., sucht zu b. Antr. Stellg. Off. erb. Dammrich in Gr.-Kauer b. D. Kreis Glogau.

Meiereigehilfe

19 Jahre alt, sucht zu sofort o. September Stellung.

H. Siegelmann, Kiel,
Lutherstraße 31.

Schweinemäster,

52 Jahre alt, mit guten Zeugn. sucht zum beliebigen Antritt

L. Hildebrandt,

z. St. Hildesheim, Gasthof

Almsstraße 5.

Alt. Meierin, erfahrener i. Tils. Käseerei u. etw. Buchf. sucht zum 15. 9. oder 1. 10. p. angen. Dauerst. Mittl. Gu. a. angen. Gefl. Zuschr. neb-ding. erb. Fr. Mrosser, thal, Post Trempen, Ostpr.

Junge Meierin

3 Jahre im Fach, in allen Arbeiten, sow. Ladenverkauf vertraut, sucht, gestützt auf Zeugnisse, per sofort oder passende Stellung bezw. mit-verkauf. Gefl. Angebote er Maria Kuhn, Taplader bei Tappiau (Ostpr.).

Meierin

sucht z. sof. Antritt od. 15. 9. lung in Meierei od. Milchb. D. Wieste, Milchgesch., Ahre (Holt.), Manhagener Al-

Tücht. Meierin f. z. 1. 10. spät. Stellg., am liebsten f. C oder But-terei, evtl. zur F eines frauenlosen Haushalts. Zuschr. mit Gehaltsang. Franz Kuhnert, Schenckow, Strehlitz.

Tüchtiger Fachmann,
2 Jahre alt, 3. St. in einer Stadt.
Molkerei als erster Gehilfe tätig,
sich zu sofort oder später Stell-
ung. Obermeister oder sonstigen Ver-
trauensposten. Rant. von 1500 M.
um gest. werden. Angebote unter
Nr. 3935 an diese Zeitung.

Ein in allen Zweigen des Mol-
keisfaches durchaus erfahrener
Fachmann,

2 Jahre, verheir., 1 Kind, sucht
in 1. 10. oder später Stellung.
uchender ist auch perf. Steinbusch.
er und richtet auch solche ein.
r ist schon in leitender Stellung
tig gewesen und besitzt gute Zeug-
nisse. Buchführungskursus absolv.
stallige Angebote erbeten unter
National" Nr. 3468 durch diese
eitung.

Empf., tücht., zuverlässiger
Molkereiverwalter
rh., o. Kam., leit. 8 J. m. Guts-
olk., Butt. u. Käl., Abgang weg.
etriebsveränd. Major v. Joeden
rumsdorf, Kr. Pabitz. (2902)

Junger Fachmann
it ca. 10 Jahren Praxis sucht, ge-
üht auf wirklich gute Zeugnisse u.
mpfehlungen, zum beliebigen An-
itt Stellung als Betriebsleiter,
bermeister, Buchhalter. Er würde
ch reelles Unternehmen. ev. käuflich
er pachtweise übernehmen od. sich
ran beteiligen. Gefl. Angebote,
öglichst genau und ausführlich,
ntlich E. J. Nr. 4014 an diese Ztg.
eten.

Tücht., strebs. Gehilfe, 26 J. alt,
hies. Stellung 2 1/2 Jahre tätig,
lich u. zuverläss., sucht, um sich zu
ränd. zum 1. Okt. Stellung für
Fachmann u. Kontor. Such. ist mit
den ins Fach schlag. Arb. best.
trtr., ebenf. mit Buchf. u. Abrech-
ungsw. Gute Handschr. u. gutes
chn. vorh. Frdl. Angebote mit
h-Eng. sind zu richten an Emil
me, Molk.-Gen. Wittbrichen b.
eelig in der Mark. (3933)

Für
Molkereifachmann
Jahre, weicher meine Gutmol-
kei mit 1800 Liter täglich zwei
thre in Pacht hatte, vertraut mit
chführung, div. Arten Käse, so-
e allen vorkommenden Kaufmann.
d technischen Facharbeiten, woch.
r feiner Arbeit schent, mit besten
ugnissen und den ich nur als
chtigen Fachmann empfehl. kann,
he ich zu beliebigem Antritt
ellung als Betriebsleiter, Ober-
er, i. Gehilfe, Expedient, Buch-
lter oder sonstigen Vertrauens-
sten. (3982)

v. Doesch, Heidewilgen,
Bezirk Breslau.
Werte Angebote erb. unter N. N.
resden-Nr. 19, postlagernd.

Tüchtiger, strebsamer
Fachmann,
e Tilsiter Käseerei, Schweinezucht
nd Mast, sucht kl. Betrieb oder
ismolkerei selbstständig zu führen,
ch and. Vertrauensposten über-
nehmend. Beste Stellung über 10
ahre in leit. Stelle tätig. Frau
thelfend, weil gelernte Meierin.
te Zeugn. u. Referenzen stehen
e Verfüg., auch würde Milchgesch.
chten, wo 1500-2000 Mk. bar
1. Ang. u. 4045 an d. Ztg. erb.

Molkereiverwalter,
2 Jahre alt, 3. St. Leiter einer
Molkerei, sucht zum 1. Oktob.
elle. Selbst. verfügt über weitg.
hntn. im kaufm., wie technisch.
riebe, ist Spezialist in Weichf.
nd richtet auf Wunsch auch solche
er. Reflektiert wird auf eine gute
uerstellung als Verwalt., Ober-
er od. dergl., wo arbeitsfreudig,
hnamem Fachmann Gelegenheit
geben ist seine Kenntnisse ent-
schend zu verwerten. (4097)
Molkereiverwalter Klupsch,
Stischen b. Reichenbach in Schles.

Vertrauensstelle

in frauenlosem Haushalt oder Geschäft sucht Fräulein Mitte 30, an-
genehmes sympathisches Äußere, mit gutem nornehm denkenden
Charakter, sowie praktischen Wirtschafts- und Lebenserfahrungen.
Zuschriften unter 4107 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger Weichkäser

sucht Stellung als solcher oder in Molkerei, wo ihm Gelegenheit ge-
geben wird, sich an neuzeitlichen Maschinen weiter auszubilden.
Stelle kann sofort angetreten werden. Angebote erbitte unter 3964
an diese Zeitung.

Molkereiverwalter. Suche f. ein.
aus dem bes. Gebiet ausgew., auß.
tichtigen Fachmann mit gut. Zeug-
nissen u. Empfehl. wieder Stellung.
Werte Angebote an Fr. Reiche,
Garnsee, Westpr. (3965)

Molkereifachmann
23 Jahre alt, i. hies. Vollbetriebe
als Expedient tätig, sucht zum 15.
9. oder später passende Stellung.
Suchender ist mit allen Facharbeit.
vertr., außer Weichkäseerei, worin er
sich auch gerne ausbilden würde.
Gute Empfehlungen und Zeugnisse
vorhanden. Herren Chefs, denen
an einer tüchtigen, ehrlichen Kraft
gelegen ist, woll. Angebote richt. an
Erich Schulz,

Molkereigenossenschaft Greifswald
(Pomm.) 3969

In- und Ausland!
Molkerei- und Käsefachmann,
26 Jahre, tüchtig und zuverläss., sucht,
gestützt auf gute Zeugn. und Em-
pfehlungen Stellung. Suchend. ist
bestens vertr. mit Hart-, Weich- u.
Sauermilchkäseerei sowie Buttere-
i, Milch- u. Rahmunterfuchung und
allen neuesten Maschinen. Kleine
Reparat. werd. selbst ausgeführt.
Stellung als Milchverkäufer auch
angen. Gute Erf. i. Umg. mit der
Rundsch. Sicherh. könnte ev. gestellt
werd. Frdl. Angeb. erb. Gollasch,
Herbsdorf b. Patzschau (Schlesien).

15 jähriger Bursche

möchte als Schweizer lernen, ist
auch gern bereit, jede andere land-
wirtschaftl. Stelle anzunehm. Gefl.
Anfragen an
Evangel. Volksdienst, Hildesheim,
Schulstraße 1.

Junger, kräftiger Gehilfe
sucht zum baldigen Antritt Stellg.
Selb. ist ausgebildet in Kessel und
Maschinen u. hat auch Erfahrung.
in der Weichkäseerei. Er übernimmt
auch eine Milchtour. Offerten er-
beten an (4112)
Herrn Max Behle, Reichen i. Sa.,
Fischlaerstraße 54.

Gehilfe, 25 Jahre, 6 Jahre im
Fach, sucht zum 20. 9. oder 1. 10.
Stellung, am liebsten, wo er sich i.
Kontor evtl. Kohlenäure-Eismasch.
ausbilden kann. War zuletzt im
Stadt. Großbetrieb für Käseerei, spez.
Hagthurthelstellung beschäftigt. W.
Angebote erbittet (4098)

Fritz Rünke, Köslin,
Roggower Allee 101.

Tüchtiger Gehilfe sucht zum 15. 9.
Stellung, wo er sich in der Weich-
käseerei ausb. kann. Geg. gl. Werte
Angebote unt. Nr. 4100 durch diese
Zeitung.

Suche für willigen und zuverläss.
Kutscher, 27 J. alt, der mit sämtl.
landwirtschaftlichen Arbeiten sowie
auch Molkereiarbeiten gut Bescheid
weiß, andern. Stellg. als Kutscher
oder Verkaufswagenführer. Gefl.
Off. erb. an die Moll. Mühlmüh,
Post Reesewitz, Bez. Breslau. (4050)

Ich suche für meinen Sohn, fleiß.
und strebsam, 18 Jahre alt,

Stellung
in Molkerei mit Käseerei zur weit.
Ausbildung, mögl. in kathol. Orte.
Joh. Eilers, Molkereibesitzer,
Bredersfeld in Westf. 4072

Molkereigehilfe, 11 Jahre im
Fach, mit sämtl. Maschinen bestens
vertraut, perf. Hart- u. Weichkäser,
der für ein tadelloses Produkt ga-
rantiert, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse, zu sofort od. später Stel-
lung. Gefl. Angebote bitte zu rich-
ten an Schmidt, per Adr.: Hofbes.
Conrad i. Reichshorst, Kr. Marien-
burg (Westpreußen). (4047)

Achtung!
Welche Molkereigenossenschaft od.
Privatbetr. stellt auf sof. od. belieb.
einen wirklich tücht., ehrlichen und
brauchbaren **Molkerei-Fachmann**
ein, der zu arbeiten versteht. 38 J.
alt, alleinstehend, evgl., groß- und
kräftig ist und das Molkereifach
praktisch und theoretisch versteht,
dieses durch Arbeiten u. Zeugnisse
wie Empfehl. belegen kann. Mit
Milchverstand u. Versorgung ver-
traut u. erfahren, ebenso mit But-
tere- i, Käseerei u. den mod. Anl. u.
Masch. Kraftwagenführer. Sicher.
zuverl. Fahrer. 3 J. in väterlich.
Schlosser. gearb., führt Repar. aus.
Kavaller. gew., dah. gut. Pferde-
pfleger. Such. ist willig u. fleiß.,
scheut f. Arb., eignet sich f. Stadt. u.
ländl. Betr., sehr umsicht. u. energ.
Ueberr. auch sehr gern Auto od.
Verkaufsw. Stell. muß dauernd u.
selbst. sein, für zurückge. Betriebe
unermüdl. Kraft, auch dort, wo
Chef fehlt. Frdl. Off. mit Geh-
Angab. erbittet die Milchzentrale
Hann.-Münden, Mühlenstraße.

Junger Molkereigehilfe,
22 Jahre alt, mit Kessel, Maschin.,
Buttere- i, sow. versch. Sorten Käse
aufs beste vertr., sucht zum 15. oder
einige Tage später Dauerstellung.
Werte Angebote bitte zu richten an
Franz Hadenberg,
Molkerei Ziegenhals in Schlesien.

Für angehenden, kräftigen
Gehilfen

18 Jahre alt, welcher zwei Jahre
bei mir gelernt, suche ich zur weit.
Ausbildung zum 1. Oktober Stel-
lung in größerem Betriebe. Sachf.
bevorzugt. Selbiger ist mit Masch.
und Kessel sowie Milchverstand,
Käseerei und Quargbereiung gut
bewandert. Kann selbigen sehr
empfehlen. (4078)
Moll. Mühlenhausen in Waldeck.
E. Hölzje.

Junger Gehilfe
sucht bald Stellung od. als Milch-
kutscher od. Molkereiarbeiter. (4049)
Otto Barthel, Petershain b. Müda
(Oberlausitz).

Für tüchtigen, soliden

Gehilfen
22 Jahre alt, mit allen ins Fach
schlagenden Arbeiten bestens ver-
traut, firm i. Milchverstand, sehr
empfehlenswert, suchen wir zu sof.
oder 15. September passende Stell.,
am liebsten Westf., Oldenburg od.
Rheinland. Offerten an (4067)
Molkereigenossenschaft Riemsloh
bei Melle in Hann.

Molkereigehilfe, 28 Jahre, sucht
zum 15. 9. oder später Dauerstellg.
Gegend gl. Offerten erbittet
Molkereigehilfe R. Kreddig,
Moll. Poligen, Kr. Stuhm, Wpr.

Junger, kräftiger Gehilfe,
21 Jahre alt, sucht zum 15. 9. 26
oder einige Tage später Stellung.
Selbiger ist mit allen Zweigen d.
Molkereifaches vertraut und schent
keine Arbeit. Werte Angebote sind
zu richten an (3932)

Max Bolus,
Molkerei Schatthunen,
Ostpreußen.

Solider Gehilfe, 23 J. alt, sucht
wegen Einschränkung des Betriebes
zum beliebigen Antritt Dauerstell.
Gegend gl. Such. ist Spezialist in
Tilsiter Käse u. Buttere- i, besitzt a.
einige Kenntnisse in Weichkäseerei.
Mit Kessel, Maschin., Schweinezucht
u. Mast vertr. Gute Zeugn. und
Empfehl. steh. z. Verfüg. Gefl. Ang.
u. Norddeutschland 3929 d. d. Ztg.

Kräftiger, arbeitsfreudiger
Kutscher
sucht zum beliebigen Antritt Stell.
als solcher. Suchender in Land-
wirtschaft erfahren, guter Pferde-
pfleger, in Brennerei schon tätig ge-
wesen u. verrichtet willig ihm jede
auferlegte Arbeit. Um frdl. Ange-
bote mit Gehaltsangaben bittet
Gottfried Bapfel b. Herrn Kuhale,
Kutten b. Gumbinnen,
Ostpr.,
Post Jermischkehmen. 3928

Tüchtiger, evangelischer
Molkereigehilfe,
19 Jahre alt, sucht veränderungs-
halber anderweit. zum 15. 9. 1926
Stellung, am liebsten, wo er sich in
der Käseerei weiter ausbilden kann,
jedoch nicht Bedingung. Such. ist
vertr. mit sämtl. Molkereiarb. sow.
Buttere- i, Käseerei u. Quargber.
u. Maschin. Werte Ang. sind zu
richten an Hans Koch, Molkerei
Bohra, Kreis Marburg. (3844)

Streblamer solider Gehilfe,
20 Jahre, sucht veränderungshalber
zum baldigen Antritt angenehme
Dauerstellung wo er sich in der Kä-
seerei weiter ausbilden kann, jedoch
nicht Bedingung. Suchender ist mit
sämtlichen neuzeitlichen Maschinen
bestens vertr. In hiesiger Stelle 2
Jahre tätig. Werte Angebote erb.
Otto Bruhn, 3892
Molkerei Oldenburg-Eversten i. D.

Streblamer, solider Gehilfe,
23 Jahre alt, mit Führerschein 3 b,
sucht zum 15. 9. Dauerstellung.
Such. ist mit allen Facharbeiten d.
Neuzeit aufs beste vertr. und 9
Jahre im Fach tätig und schent f.
auch sonst vor feiner Arbeit. Werte
Angebote erbittet Erich Dietrichs,
Molkerei Vange, Chemnitz, Eisen-
straße 27-29. (3885)

Fräulein sucht sofort Stellung
als

Verkäuferin
entl. Hilfe i. Kontor und Haushalt.
Werte Angebote sind zu richten an
Johanna Bunzel, Freiberg in Sa.,
Bahnhofstraße 20, b. Frau Raben.

Tüchtiges Mädchen,
zuverlässig, wirtschaftlich, sucht zum
1. 10. Stellung i. frauenlos. Haus-
halt und Mithilfe im Betrieb.
Werte Angebote erbeten unter Nr.
4099 an diese Zeitung.

Ältere Meierin,
erfahren im Fach- und Hauswesen,
federgewandt, befähigt, größeren
Betrieb selbst. zu leiten, sucht An-
stellung. Angebote unter Nr. 4108
an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren empfeh-
lenswerten 23-jährigen

Obermeister,
der 1 1/2 Jahre hier als solcher tät.
war, zum 1. Oktober anderweitig
Stellung in umfangreicher Käseerei
oder als Obermeister für Betrieb u.
Kontor. Gefl. Angebote mit Ang.
des Gehalts bitte zu richten an
Molkereigenossenschaft Ziegenrück
a. Saale. 4056

Molkereiverkauf.

Wir beabsichtigen, die hiesige Molkerei am Sonnabend, den 11. Sept., um 2 Uhr, zu verkaufen und den Kauflustigen dazu ein. Bedingungen werden im Termin be-
anntgegeben. Das Objekt liegt ca. 1 km. von der Bahnstation Ditters-
dorf, Straße Bremen—Hamburg,
Nr. 3949.
Darlehnsklasse Harthausen,
getr. Gen. mit unbefr. Haftpf.
Der Vorstand.

Molkerei

pachten oder kaufen gesucht.
Magdalinski, Dönhofsstadt, Ostpr.

Molkerei- und Mahlmühle

Nr. Billkallen (Ostpr.), 2 Alm.
an der Kleinbahnstation a. Kreuz-
punkt von Stein- und Rieschaussee
liegen, größere Güter und Orts-
schaften in der Nähe, mit 11 Morg.
ter, maß. Gebäuden, 2 Mahlgän-
gen mit kompl. Einrichtung, Kraft-
trieb (40 PS. Diesel-Motor)
unmittelbar. sofort zu verkaufen.
zahlung ca. 12 000 Mk. Rest f.
gen Sicherheit stehen bleiben.
Näheres durch 3853

G. Dittombée

Getreidegeschäft,
Billkallen (Ostpreußen).

Gute Existenz.

Jachmann kann sich an kleiner
Molkerei beteiligen. Erforderlich
10 Mark, fester, großer Kunden-
kreis im Industriegebiet vorhanden.
Es kann das Geschäft für 2 500 M.
abgenommen werden. Offerten u.
N. Nr. 3872 an diese Ztg. erb.

Filial-Molkerei

Wommendorf, Kreis Bunzlau in
Schlesien, 1910 gebaut, schöne Woh-
nung und Stallungen, Kessel und
Maschinen in gut. Zustande. Sämt-
liche Räume mit Fliesen gedeckt u.
Wände abgeseht. Als Harzkäseerei
eignet; auch Milch hier zu haben.
Betrieb ruht seit 1921. Quarg in
Geg. Gegend billig. Preis 16 000
Mk. bei 6000—8000 Mk. Anzahlg.
Offerten erbittet 3868

Lehrmolkerei Bunzlau.

Beise sofort tüchtigem, kapital-
starkem Jachmann gute Gegend
zu, wo

Molkerei

an der Hauptbahnstrecke gel.,
gegründet wird. Passendes Grund-
stück vorhanden. Milch ist genügend
abzukaufen. Gefl. Angebote wolle
an unter W. B. 3866 an diese
Zeitung einsenden.

Molkerei

Butter- und Käsegroßhandlg.
an einer Anzahlung von 1500 M.
sofort zu verkaufen. Sich. Existenz
an Jachmann. Angeb. unter 3991
an diese Zeitung.

Meiereigeschäft

Hamburg, erstklass. Unternehm.,
tägl. Milchumsatz 400 bis 500 Ltr.,
außerdem viel Rahm, Schlagrahm,
Butter usw., überkomplett einger.,
13 Transportkannen, 1 Pferd und
Wagen, 2 Karren, elektr. Meierei-
anlage zu sof. für 20 000 M. bar zu
verkaufen. Angeb. unter 3993 an
diese Zeitung.

Erbsamer Jachmann sucht

Molkerei

zu pachten, wo ca. 2000 Mark bar
gergeben. Angebote unter 4024 an
diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Wir suchen zu kaufen:
300 St. Rohrhorden,
60/100, gebraucht und gut erhalten.
Angebote mit Preis erbittet
Dampfkäseerei Belpo, G. m. b. H.,
Belpo in Westf.

Vakuum-Apparat

zum Sterilisieren v. Flaschenmilch,
gebraucht, jedoch gut erhalten, zu
kaufen gesucht. Angebote mit Pr.
unter Nr. 3452 an diese Zeitung.

Moderner, gut erhaltener

Walzen-

Trockenapparat

für eine Magermilch-Trocken-Anl.
zu kaufen gesucht. Ausführl. An-
gebote unter Nr. 3875 befördert d.
Zeitung.

Zur Neueinrichtung einer Quarg-
käserei suche für sof. zu kaufen eine
**kompl. maschinelle
Anlage m. den erforderl. Gerätschaften**
usw. Die Anlage darf gebraucht,
muß aber gut erhalten sein. Gefl.
Offerten erbittet unter Nr. 3926 an
diese Zeitung.

Kauf-Angebote.

Gut erhaltener

Dampferzeuger

preiswert zu verkaufen. Offerten
an 4093
Milchversorgung Bad Sulza (Th.)
Anton Dambon.

Station. Lokomobile

Jahr. Wolf, 11/16 PS., 17,5 qm.
Heizfläche, Baujahr 1904, wegen
Betriebsveränderung preiswert ab-
zugeben. Die Lokomobile kann n.
im Betrieb beschäftigt werden. An-
gebote unter Nr. 4063 durch diese
Zeitung.

Einige kupferne, doppelwandige

Kupfer-Kessel

für Dampfheizung, mit einem
Fassungsvermögen von 100—500 Liter,
geeignet zur Herstellung von Koch-
käse und Vorphurt, haben abzugeb.
Gebrüder Groh, Berlin SO. 16,
Schmidstraße 5. 4051

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. 4381
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Infolge Umbau u. weil zu klein,
habe eine gebrauchte, jedoch gut
erhaltene 3946

Baltic-Anlage

bestehend aus Kessel, 7 Alm. Be-
triebsdr. nebst Aggregat, Zentri-
fuge, 750 Liter Stundenleistung,
mit dazu gehörend. Hochdruckmilch-
erhitzer sowie Warmwasserbehälter,
200 Liter fassend, zu verkaufen.
Maschinen sind noch täglich i. Be-
trieb. Kesselpapiere rein. Letzte
Wasserdruckprobe Febr. 1926.

Werte Angebote erbittet
Molkerei Kirrel bei Wagband,
Ostfriesland.

Ferner suche ich einen gebrauchten
Magermilchpasteur, 4000 Lt. Stun-
denleistung, gut erhalten. D. D.

Käsekristen

in Qualität und Preis konkurrenz-
los, liefert in jeder Menge kurzfr.
an Käsefabrik. 3924

Alfred Müller, Krystenfabrik
Obernobrich in Sa.
NB. Habe ab Lager abzugeben
5000 Stück Harzer, 19 x 23 x 5.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlan. ung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Steh. Dampfkessel,

Fabrikat des Bergedorfer Eisen-
werkes, 6 qm Heizfläche, nicht in
Betrieb gewesen, nur abprobiert,
also wie neu, zu verkaufen. 4054
C. Behrend, Meiereibesitzer,
Sünderwilsdorf bei Hadersleben
(Dänemark).

Siederohr-

Dampfkessel,

5, 6 1/2, 10 und 12 qm. Heizfläche,
8 Alm., billig abzugeben. 3810
Aug. Brenzler,
Osnabrück.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).

500 St. 7,— 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50,
5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stck. verstehen
sich für einmaligen Satz; jede weitere
Adressen- oder Absender-Änderung inner-
halb der 2000 oder 5000 Stck. wird mit
Mk. 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Kein vergebliches

Suchen

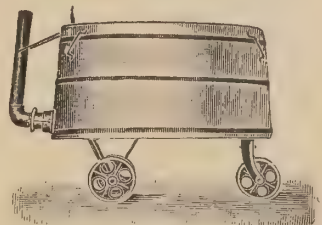
mehr nach älteren Nummern der
Molkerei-Zeitung bei Verwendung
unserer neuen Aufbewahrungs-
und Heftmappen aus kräftigem
Karton in der Art der bekannten
Schallhefter. Preis für 2 Mappen,
je 1/2 Jahrgang fassend, 1,40 Mk.,
2 Mappen mit einem 8 cm-Lecher
2,60 M. franko.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung
Hildesheim

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböhthert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Posten ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Pfg. 3398
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

Zeit- und futtersparende Schweinefutterwagen



liefern 3079
J. J. Nipp, Hasede b. Hildesheim

Quarg-Mühlen

und
Quargpressen
in jeder Größe baut 1528
Ernst Bider,
Eldagsen in Hannover.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Wer beseitigt

Dampfkesselschäden?
wie Risse in den Flammenrohren
oder Kesselwänden, treibt Beulen
auf kaltem Wege aus, evtl. über
Nacht, schneidet schadhafte Stüden
aus den Kesselwänden aus und
schweißt solche unter Garant. wieder
ein? Alle diese Schäden beseitigt
in denkbar kürzester Zeit bei laub.
Ausführung i. konkurrenzloser Fer-
tigkeit das Schweißwerk 3697
Wilh. Otto, Inh. Robert Otto,
Mühlhausen in Th.,
Ammerstraße 89. Telefon 383.



Pappscheiben jeder Art. Käselab,
Butterfarbe, Seithücher, Käsefücher,
Milchtransportkannen.

Herm. Th. Jordan, Molk.-Geräte,
Charlottenburg, Kantstr. 106, II.
Telefon: Wilhelm 2662.

Milchtannen

staunend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kanntesten Güte 1811
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

PAPPSCHLEIBEN
BESTER MILCHFLASCHEN
VERSCHLUSS
VERSCHLUSSTREIFEN
FALTSCHACHTELN
FÜR BUTTER UND KÄSE
KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIERTE VOLLFETT

**ST. GÖPPERT
WALDKIRCH**
(BREISGAU)

**Neumärkische
Kistenfabrik**
Landsberg/Warthe
Fernmühlensstr. 24. Tel. 775

20 Kisten
Camemb. = Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen
durch Fa. (3173)
Ed. Jaschke & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.

Ein
Paarw. in Anfr.
Molkereimüllführung
im Laboring
Werkzeug von:
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg 40.

Soeben erschienen:

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung
ihrer maschinentechnisch. Hilfsmittel

von

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinen-
wesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungs-
anstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des
Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen
und Geräte in Kiel

275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunst-
druck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Milchtransportkannen und alle übrigen Molkereigeräte

Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hoch-
glanz-fettverzinnter Ausführung
liefert zu äußerst günstig. Preisen

Paul Dahlbüding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerie
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
stärkig (7)

W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

Wuba

(gefeiltlich gefeilt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Abfließen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostkolli 2,50 M., Ztr. 40.— M.
Joh. Bagel sen., Drispensiedt Nr. 59
Post u. Bahnstation Hildesheim.

Bahnversandschilder

Abschulze 20 t. Empl. Knoch. Berth.

in all. Ausführ. Rmk. —.15,
— .25 pro Stck. Bei 100 Stck.
noch billig. Jedes Quantum
innerhalb 24 Std. Stations-
nummern rot und schwarz
ausgetuscht.

E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44 a, Tel. Alexander 4589

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Käseboxen

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)

Habetoft & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Geschäft



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M., Wurzeln 1.— M.
pa. Plass.-Besen, eingezog
1.—, 1,25 M., gep. 1,25, 1,50 M.
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig.

Etiketten

für alle

Käse - Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Käsewanne,

Kupferbottiche, Erhiz. usw. verzinkt
an Ort und Stelle ohne Betriebs-
förderung. Ausführung von nur erst-
klassigen Spezialisten unter bil-
ligster Berechnung. Postkarte ge-
nügt. (905)

Karl Klages, Hildesheim
— Triftstraße 14. —

30 Jahre sofort lieferbar starke

Milchfannen

Stededeckmann, 20 Lit., 10,50 G.M.
Bügelverschlusht. 11,90 G.M.
extra stark 20 Lit. 12,50 G.M.
Charnierdeckst., 40 Lit., 21 G.M.

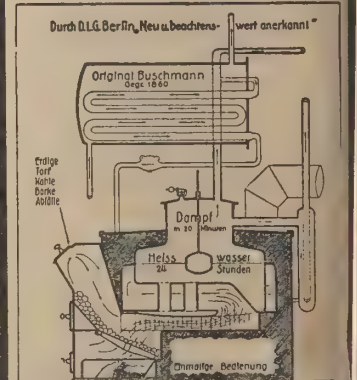
Erhardt Harting
Berlin S 14 Stallschreiberstr. 8A
liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste lesbare Messingschilder
Stück 20—30 Pfg., masch. gestanzt.
Lieferzeit 1—2 Tage. Vers. Nachn.
Bollmilchschilder u. andere, a. Zahl.
Butterkneten — Butterformische.

Milchfahllapparate

Milchflaschen — Flaschenfüller.
Geeichte Milchmeßer, Kälteab-
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstr. nur 8 A.
Fernsprecher Moritzplatz 10732.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes bei
wenigstens 1/3 Brennstoff-
ersparnis gegenüber motorisch
angetriebenen Maschinen
Preisangebote und Vertreter-
besuch kostenlos. Günstig-
ste Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik.

Krullische Käsehorden und Lenkwagen

Quargpressen in verschied. Größe
in bester Ausführung zu mäßige
Preisen, stets vorrätig, in allen
Sorten.

Vertrieb durch: **Heinz Schlus**
Molkereidirekt. a. D., Gronau i. L.
Kollegiale Unterstützung erbeten

Habe
ca. 2000 Stk. Käseversandschachtel
25 x 25 x 9 cm, für 11 Pfenn.
das Stück,
6 Kg. Käseabpulver, Mk. 12.—
Kg., ferner
eine Butterwasser = Kontrollwa-
„Superior“, so gut wie neu, f.
Mk. 45.—,
einen Laktodensimeter mit Therm-
meter, für Mk. 2,50 und
einen Eierprüfungsapparat v.
Franz Hugershoff zu Mk. 3.
abzugeben. (40)

Aug. Dittmann,
Meldorf-Windorf (Holstein).

Gebr. Rundkühler.

ca. 1000 Liter Stbl., gut kühler
gegen Beschädigung spottbillig
verkauft. (34)

Molkerei Sanitas, Ebersfeld,
Weberstraße 48.

Sarz Käseboxen

noch 2—3000 St. wöchentl. geg
Schluß auch Teilquantum billi
abzugeben, and. Größen a. Wun
Kistenfabrik Oberlangenbielau,
Schl. (34)

Ewald Noack
Käse - Erhaltungssalz
 gegen Laufen und Mäden
Käse - Reife
 erprobt. Schnellreife. - Mittel
Potrium
 gefeigl. gefchl.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenreklame. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käseab-Pulver, Rummel,
 Horden, Schaufeln, Perga-
 ment - Ertrag - Papier usw.

Ewald Noack
Magdeburg
 gegr. 1894
 Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Risten
 enagelt u. ungenag., in jed. belie-
 gen Menge, sowie Rohrhorden,
 entwagen und Glanzrohr liefert
 unferd billigt (6695)
 Heinrich Gerlach, Eisenach.

Ztr. - Buttertonnen
 gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen.
Kred Dietrich, Böttcher u. Faßbdlg.
 olpzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf.
 von Fässern aller Art.

Milchpappscheiben
 liefert als
 Spezialität
 billigst
Josef Siefel.
 Lünen a/Lippe.

Käseform - Zangen
 für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse
 fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt
Maschinen-Fabrik
A. Lübbes
Langensalza.

Wasserbeschaffung
 durch Bohrbrunnen mit patentamt-
 l. geschütztem Riesfilter, daher
 hohe Haltbarkeit und Ergiebig-
 keit. Andauernde Tätigkeit für
 Molkereien ist beste Empfehlung.
 Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
 Fernruf Nr. 408.

A.V. BRANTH
 GEGR. 1887
HAMBURG 8.
Nur 30 Pfg. per qm
 kosten die echten Branth's Schutz-
 farben, denn sie reichen weiter
 und decken besser als gewöhnliche
 Farben, und die Anstriche sind
 laut mehrfacher Atteste nach
 13 und 14 Jahren noch wie neu!
BRANTH'S SCHUTZFARBEN
schlüssigen Emailen

Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's
 Schutzfarben nur direkt von A. V. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Formen
 für Frühstücks-, Camembert-, Brie-
 und Tilsiter Käse usw. fertigt und
 liefert in allen gewünscht. Größen
 und Blechstärken zu äußerst günst.
 Preisen. (4102)
Mag Schirmer, Berna
 b. Beilmannsdorf, Kr. Lauban
 in Schles.
 Vertreter gesucht!

Dauererhitzer-Wannen
Käsewannen-Milchbassins
Georg Schröder
 Nossen v. G.
 Kupfer u. Aluminiumschmelze

Fischmehl
 ♦ unentbehrlich zur ♦
Schweinemaß
 liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 26 W.

Käsehorden „Neu“
 verbessert, für jed. Käsefabrikanten
 von großem Vorteil. D. R. G. M.
 Nr. 889 763, sowie
Lenkwagen
 liefert
Franz Graen, Käsehordenfabrik
Machtsum, Krs. Hildesheim.

Holzspanschachteln
Harzerkäsekisten
□-Käsekisten
Butterkisten
Flaschenkasten
 liefert
 als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.
 Peucker. Kr. Habelschwerdt
Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.
◆ Kochkäse ◆
 (2) jährige Erfahrung)
Gebr. Klaus, Flensburg
 Molkereimasch.-Fabrik

Rummel
 allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware je Zentner Mk. 40.—
 Nachnahme oder Vorkasse. Auf
 Wunsch Muster. (7982)
Paul Kalkfösch, Apfelstädt.

Sanfkordel,
 2- und 3-fach,
 Mark 2,25 je Kilogramm.
 Versand unter Nachnahme.
 Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Eilfrachtbriefe
Frachtbriefe
 mit Firma, Signum u. amtlichen
 Reichsbahnstempel
 (in ganz Deutschland gültig)
 liefert sehr preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Butter, Käse, Quarg.

Milch — Hamburg
 ca. 1000 b. 2000 Liter v. Hamburg
 naheliegender Molkerei sofort ge-
 sucht. Angebote unter Nr. 4088
 durch diese Zeitung.

Fränkische Molkerei und Käsefa-
 brik hat von ihrem
Quarg
 noch 2—3 Tonnen wöchentlich frei.
 Auch suche noch prompte Zahler für
 prima Mainzerkäse und 50 Prozent.
 vollfetten Camembert, 80—90 Gr.
 schwer, Marke „Frankentrone“.
 Offerten unter Nr. 4087 durch diese
 Zeitung.

Ich suche einen Lieferanten für
 vollfetten und halbfetten
Tilsiter Käse.
 Angebote erbittet (4086)
Johannes Burmeister, Meierei,
Kiel-Gaarden.

Habe wöchentl. mehrere Tonnen
 gute
Molkereibutter
 und feinsten Tilsiter Vollfett,
 halbfetten und vollfetten Quadrat
 nach Art der Steppentäse
 in 4 Pfd.-Stücken abzugeben. Von
 sicheren Abnehmern erbitte Anfr.
 an die (4042)
Molkerei Falkenau,
Post Wöterkeim, Ostpr.

Butter, Käse, Eier,
auch Vollmilch,
 geg. wöchentliche Abrechnung, auch
 gegen Kasse. Offerten unter Nr.
 4084 durch diese Zeitung.

Kaufe:

Achtung!
 Uebernehme die Vertretung einer
 leistungsfähigen Molkerei, die ein.
 erstklassigen Tilsiter Vollfett herst.,
 für Bezirk Bommern mit fester
 Kundschaft. Lieferwagen nebst La-
 gerräume zur Verfügung. Erbitte
 höflichst Mitteilung unter Nr. 3956
 durch diese Zeitung.

Wir haben wöchentl. noch einige
 tausend Risten prima
goldg. Harzer Käse
 abzugeben:
 3½ Pfd. Inhalt 70er Pdg.
 3 Pfd. Inhalt 60er Pdg.
 2½ Pfd. Inhalt 50er Pdg.
 prima Thüringer Stangenkäse
 5 Pfd. Inhalt 40er Pdg.
 prima Thür. Spitzkäse, 60er Pdg.
 Niederschlesische Käsefabrik,
 G. m. b. H., Liegnitz.

50 Tonnen prima frischen, trock.,
 metall- und buttermilchfreien
Quarg
 zu 32.— Mark pro Zentner abzug.
 Probetonnen unter Nachnahme.
 Angebote unt. Nr. 4080 durch diese
 Zeitung erbeten.

Habe einige hundert Liter dauer-
 erhitzte

Vollmilch
 und einige Tonnen
Quarg
 sofort abzugeben. (4079)
Dampfmolkerei Domniz (Saalkr.).
 Suche nach Düsseldorf zu sofort.
 Lieferung ein Quantum
Milch
 von 500—2000 Liter. Kannen wer-
 den gestellt. Angebote an (4076)
Chr. Martin, Düsseldorf,
Ackerstraße 16. Telefon 5077.

Habe wöchentlich mehrere Risten
Harzkäse
 sowie einige Risten
Quadratkäse
 an zahlungsfähige Abnehmer abzu-
 geben. Angebote mit Preisangaben
 erbittet (4073)
Molkerei Uege in Hannover.

2 Zentner geformte
Süßrahmbutter
 aus pasteurisiertem Rahm nach
 Hannover gesucht, nur von Moller.
 direkt, auf Wunsch Vorkasse. Ange-
 bote unter Nr. 4066 an diese Ztg.

Harzerkäse,
 prima goldgelbe Ware, in größeren
 Mengen preiswert abzugeben.
Sasse, Berlin-Britz, Zahnstraße 49.
 Fernsprecher Neutölln 317.

Gelegenheitskauf.
 Ein Posten Brie, vollfett, gute
 Ware, an zahlungsfähige Abneh-
 mer, a Pfund 70 —, abzugeben.
 Anfragen unter Dauerechzig 4052
 an diese Zeitung.

Welche Molkerei
liefert ca. 5 Tonnen
Butter wöchentlich?
 Offerten mit Preis an
 G. Beuch, Spandau,
 Stresowplatz 15. 4058

 Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter
 mit und ohne Salz, desgleichen
 frische Eier und Käse
 direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
 renzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Abnehmer für
prima Butter
 sucht 4043
Molkerei Schroop, Westpreußen.

Prima Harzer Käse
 3 Pfundkisten, offeriert billigst
Karl Wuttke, Kälerei, Liegnitz.

2 Tonnen
prima Tafelbutter,
gef. und ungesalzen, gibt wöchent-
lich zum Preise von 8 M über Berl.
Notierung ab (3824)
Molkerei Bräh (Kreis Mejerik).
Fernsprecher 36.

Hellbleibende, goldg., spedige
Sandkäse.
Reines Milchprod. Preisl. einfond.
Janzer & Volzau, Harsum i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Gute Vertr. bezw. Kassen-Gross. gef.

Prima Harzkäse
liefert jedes Quantum zu billigst.
Tagespreisen. (3898)
Piegniker Harzkäsefabrik, Piegnitz,
Telefon 1506. Rudolfsstraße 14.

Zentrifugenbutter
versendet täglich frisch gegen Nach-
nahme i. Fässern zu 1,35 M p. Pfd.
3905 Emil Reh, Stallupönen.

Suche dauernden Abnehmer von
30—32 Prozent. (3871)
Schlagsahne.
Molkerei Drosau, N.-L.

1000—1500 Liter pasteurisierte,
tiefgefühlte

Vollmilch
hat in Käufers Kannen nach Ham-
burg oder Bremen noch abzugeben.
Molk. Seefenseth b. Seefensmünde.
Inh.: Hermann Mieth.

500 bis 1000 Liter
Vollmilch
dauererhitzt, tiefgefühlt, gut und
haltbar, ebenso

Schlagsahne und Speisequarg
sofort gesucht. Nur Angebote mit
äußerst. Preis frei Bahnhof Frank-
furt a. Main finden Berücksichtigung.
Angebote unt. Nr. 3857 durch diese
Zeitung.

Frischen
Quarg
Probetonne per Nachnahme gibt
ab. Offerten unter Nr. 3910 an
diese Zeitung.

Quarg
metallfrei, nicht übersäuert, sowie
einige Zentner Butter
in ¼ Pfd.-Stücken faust (3938)
Paul Krüger, Halle a. S.,
Wittestraße 5. Telefon 5237.

Suche noch einige Tonnen
**Sauermilch- und
Labquarg**
metall- und buttermilchfrei, gegen
sofortige Kasse. (3912)
Paul Friscke, Kaserer,
Langenberg, Thüringen.

Suche noch einige Tonnen

**Harzer Käse und
Berliner Schwellen**
empfehle dauernd und in vorzüg-
lichster Beschaffenheit zu billigstem
Tagespreis. Lieferung erfolgt geg.
vorherige Einsendung d. Betrages,
bei Aufgabe von Empfehlungen u.
Dauerbezug, 14 Tage Ziel. (3919)
Paul Hiede, Käf. u. Butterhandlg.,
Görlich 6,
Reichenbacherstraße 32.

**Magermilch und
Vollmilch**
sucht (4002)
Bachmann, Beuthen, D.-S.
Friedrichstraße 11.

Ab 1. Oktober dies. Jahres tägl.
einige hundert Liter (4003)
Vollmilch
evtl. Magermilch u.
Schlagrahm
abzugeben. Gefl. Preisangab. an
Zentralmolk. Kirchgellersen
Stat. Lüneburg.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

Vollmilch täglich 500-800 Ltr.

per sofort gesucht.

Dampfmolkerei Oswald Büschel
Leipzig, Gemeindestr. 3.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr
Begründet 1840 Berlin C. 2, Helligegelst-
Straße 39
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterprose.

Suche wöchentlich 2—3 Kisten (3983)

Kümmel-Stangen

und erbitte billigstes Angebot.
Demitzer Kaserer und Käsegroßhandlung
Inh.: Willy Tietze, Demitz i. Sa.

Prima kernige
Süßrahmbutter
10 Mark über Berlin, habe abzug.
Molkerei Blatten (Eifel).

Kaufe jeden Posten
**alten Quarg und
alten Käse**.
Offerten mit Preisangabe unter
Nr. 3944 durch diese Zeitung.

1000 bis 1500 Liter dauererhitzte,
tiefgefühlte und haltbare
Vollmilch

durch Zugang neuer Lieferanten an
prompten Zahler nach rhein westfl.
Industriegebiet abzugeben. Angeb.
unter N. B. 3997 durch d. Ztg.

Von rheinischer oder westfälischer
Molkerei umgehend

**1000 bis 1500 Liter
Vollmilch gesucht.**

Dieselbe muß in den frühen Mor-
genstunden hier eintreffen. Ange-
bote an (3954)
D. Riemann, Düsseldorf,
Ellerstraße 64. Fernruf 3339.

Goldgelbe
ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigst 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Suche laufend größere Posten
10 Prozentigen
**Vimburger sowie
Camembert**

bei preiswertem Angebot gegen
Kasse. Angebote unter N. 4092 an
diese Zeitung.

Molkerei in Ostpreußen hat noch
wöchentlich einige Zentner

Butter
zu Mt. 12.— unter Berliner Höchst-
notiz ab hier gegen Nachnahme ab-
zugeben. Offerten unter Nr. 5091
an diese Zeitung.

Für Köln am Rhein
die
Vertretung
einer leistungsfähigen
Käsefabrik
zu übernehmen gesucht. Langj. ein-
geführt, prima Referenzen. Offert.
unter Nr. 3658 an d. Ztg. erbeten.

Quarg
metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janzer & Volzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Habe wöchentl. 5—6 To. allerf.

Butter
frei. Probetonnen an Unbekannte
unter Nachnahme. (3277)
H. gr. Darrelmann
Dampfmolkereien
Werlte, Bezirk Oldenburg.

Sauermilchquarg
Mecklenburgische, dänische
estnische allerfeinste
Butter
sowie
Fettkäse
ADOLF BINGE,
Warnemünde
Telefon 351.

Tilsiter Vollfett,
milde und pikant, pro Zentner
90,— und 95,— M.

Tilsiter Halbfett,
milde und pikant, pro Zentner
55,— und 60,— M.
in ½ und 1/1 Rollen, inkl. Ver-
packung versendet p. Nachnahme
J. Objartel, Osterode (Ostpr.)

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (57)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinide, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäh. Liefer-
ung gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Benötige wöchentl. 2—3 Tonnen
Sauermilchquarg
bei prompter Kasse. (3634)
Arthur Hohlseil, Waldenburg
in Schlesien. Fernruf 1145.

**Gebr. Kunert
Cottbus**
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

10—15 Tonnen
Sauermilchquarg,
garantiert frisch, trocken, metall- u.
buttermilchfrei, jede Woche laufen
gegen sofort. Kasse (auch Barkasse)
zu laufen gesucht. Dauerlieferant
aus Westfalen und Rheinland be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 300
an diese Zeitung.

Molkerei, günstig gelegen am
Industriebezirk, hat auf Abichl.
ab September noch 1000—1500 Lit.
pasteurisierte, tiefgefühlte
haltbare Vollmilch
an zahlungsfähigen Abnehmer ab-
zugeben. Offerten unter N. B.
2633 an diese Zeitung.

Prima neuseeländischen
**Trocken-Quarg
(Casein)**
liefern äußerst preiswert
**Lehmann & Voss
Hamburg**
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg,
frisch, trocken, metall- und butte-
milchfrei, sucht regelmäßig wöchent-
lich mit Preisangebot. (311)
Robert Schinke, Gruna
b. Gschwich, Bez. Leipzig.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Butter.
Ich übernehme laufend jede
Posten i. Kommission resp. zur Ei-
lagerung bei unbeschränkter Hal-
barkeit i. Kühlhaus u. erbitte An-
gebote. (39)
Bruno Pielke, Königsberg in P.
Koggenstraße 35. Telefon 2066

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (5830) Michael Greiner & Sohn, Käseerei Knauthain, Bezirk Leipzig. Station Knauthain. Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner zu kaufen gesucht. Zahle höchste Tagespreise. (1888)
August Gottschlich, Käseerei, Königs-Lutter.

Sauermilchquarg,

prima trocken und metallfrei, kauft ständig jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik, Rathenow.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei u. buttermilchfrei, zur regelmäßigen Lieferung. (2037)
Louis Töpfer, Käseerei, Leipzig-Vindennau.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25 Stück Inhalt an gegen Nachnahme. beifalls geben wir noch

Schlagsahne

(2493)
Zentral-Molkerei Büttleben a. S.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden Posten zu höchst. Tagespreisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall- u. buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-R. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

A. Kruse**Butter- und Margarine-Großhandlung**

gegründet 1876

sucht Verbindungen mit Molkereien und Molkerei-Verbänden**Berlin NO. 18**

Waßmannstraße 28

Fernsprecher: Alexander 4759. - Telegr.-Adr.: Butterkruse

Labquarg

frisch, trocken, eisen- und buttermilchfrei, von leistungsfähigen Molkereien zur dauernden Lieferung auf festen Abschluß gesucht. Angebote über Menge und Preis erbittet (3816)
Dampfmolkerei Mügeln, e. G. m. b. H., Mügeln, Bez. Leipzig.

Gotthelf Michaelis & Co.**Leipzig**

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.**Käse- und Butter-Großhandlung****B. Knoblauch, Hamburg I**

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Josef Emil Monette, Rind

Gegründet 1906

Käse-Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Gebrüder Groh**Butter-Großhandlung****Berlin SO. 16, Schmidstr. 5**

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2875, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur allerfeinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Finnischen**Emmenthaler**

liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen wöchentlich eif. Stettin oder Lübeck. Aus-sortierte Ware. Nur für Grossisten.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossenschaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

Schlagsahne,
seit vielen Jahren als Spezialität,
Sahne-schichtkäse
täglich frisch,
Magere Camembert
offeriert (645)
Molkerei Steberdorf bei Peine.
Vertreter gesucht.

Fehlerhaften Quarg,
metallhaltig oder überfäuert,
auch Standquarg kauft gegen Kasse
C. Aug. Mann, Hildesheim.

Quarg
metallfreie Ware, nicht überfäuert,
kauft
Sangerhäuser Käsefabrik
Hans Schmid,
Sangerhausen am Harz.
Heutige Abrechnung 30—32.

Tilsiter
Salb- u. Viertelfett
kauft jeden Posten gegen Kasse
Otto Mantus,
Käse- u. Fettw.-Großhandlung,
Schwerin in Meckl. (3747)

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Wöhler, Hamburg 13.
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Kafobstr. 50. Telefon 8744.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, sucht regelmäßig wöchentlich mit Preisangebot (3638)
Wilh. Doberenz, Bf. Kierisch,
Bez. Leipzig.

Kaufe frischen, metall- u. buttermilchfreien

Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote erbittet (1732)

Raumburger Käsefabrik
Raumburg a. Saale. Telefon 389.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz. —

Quarg
frisch, trocken und metallfrei, kauft laufend jedes Quantum (2250)
Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.

Prima einwandfreien
Sauermilchquarg
suche wöchentlich n. 10—12 Zentn.
Kasse nach Wunsch. (3042)
C. Frille, Käsefabrik, Schützen,
Thüringen.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg
a. Zentner 22.— M. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben.
Zentral-Molkerei und Käsefabrik
Westerode bei Duderstadt.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg liefern zu billigt. Preis. Frische Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübed.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, läuft laufend jedes Quantum u. erbitten Angebote. (536)

Gebr. Dante, Saalfeld-Saale
Fernruf 346.

Weichtäferi Hagenow i. M.

Elisabethstraße

sucht noch zahlungsfähige Abnehmer für wöchentlich einige 1000 Kästen (2476)

pa. Harzer-, Stang-,
Goldleisten- und
Bauernkäse.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Habe jede Woche laufend prima
Thür. Stangenkäse
in Schoffkisten abzugeben. Versand an Unbekannte nur gegen Nachn.
Naumburger Käsefabrik
Naumburg-Saale.
Telefon 389. 7656

Frischen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höchsten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 2524

Prima trockenen, metall- und buttermilchfreien, frischen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat - Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Quarg

trocken und einwandfrei läuft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)
Großkäserei Oppeln.

Butter, Eier, Holländer Käse

u. Quarg. Den waggon- u. stückweisen Ankauf von holl. Butter, Käse u. Quarg direkt ab Molk. sowie Eier besorgt prompt u. bill. für volv. Abnehm.

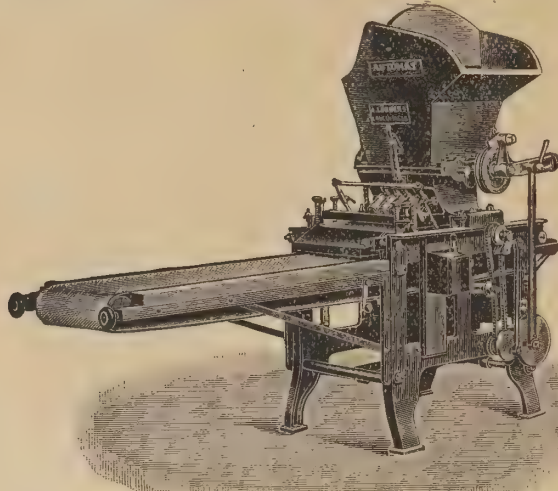
S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821-1821.

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in Klein- und größeren Posten zur regelmäÙ. Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum
gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P. mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trockenbretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor. Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet. Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

Wenn im Ostender Morgen graut ist der Titel eines vom Landes-ökonomierat Dr. Kurt Leichert herausgegebenen, 250 Seiten starken Buches, welches in Prosa und Gedichten, unterstützt durch köstliche Bilder, einen Blick in das Leben und Treiben des Milch- und Sennvolkes gewährt. In keiner Familie, die mit Milchwirtschaft zu tun hat, sollte dieses vorzüglich ausgestattete Buch in hübschem Leinenbände fehlen und noch mehr als bisher zu Geschenkzwecken Verwendung finden. Gegen Einsendung von 4,- M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband
Eigener Vertrieb in Fachkreise

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellung aus dem milchwirtschaftlichen Betrieb 92 S. m. 30 Abb. 3.— M

Frost, Gustav, Einfache Buchführung (ne Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispiel und Übungsbogen zusammen . 4.—

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 mit 10 Abb. 2.50 M

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, D. Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild. u. 29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 M

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfad 121 S. 2.50 M

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 M

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— M

— Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 2.50 M

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie der Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 M

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. 28 Abb. 1.50 M

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 62 S. 2.— M

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 44 S. 2. Auflage 1922. 2.— M

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1925. 2.— M

Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1925. 2.— M

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäse (Quarkkäse) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. 1925. 2.— M

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. 1922. 2.— M

Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch 11 S. 1925. 30 Pf

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäse nach Emmenthaaler Art mit einem Anhang Emmenthaaler ohne Rinde. 94 S. 1925. 2.— M

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ setzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Ich suche
Genossen-

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.
Legr. 1901 Fernr. 2418

. Besser
Buttergroßhandlung
seit 1872
Stettin
Hauptzufuhrhafen

von
russischer,
schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter
Beste Offerte einzuholen
Telegr.-Adr.: Erbesher
Telefon 1104 u. 1117.

Quarg

einwandfreie Ware,
zu guten Preisen kauft
Käsefabrik Bodenfelde.

Sima Limburger,
Dr. Steinbuscher,
vollfett, 40 Prozent —
9 Pfennig ab hier liefert per
Kanne (3396)

Molkerei Putow,
Kreis Uedermünde.
täglich 100—150 Stück pa.
Butter sow. 1000 Stück Früh-
käse, Gervais u. Speisequarg
haben. (3365)

Molkerei Mittelbors,
Post Ottersberg.
täglich noch 2—4 Ztr.
mit gesalzener oder ungesalzener
Butter, 10 M unter Berliner
Käse ab hier inkl. Pack oder
inkl. p. Nachn. od. Vorkasse ab-
geben. Friedr. Neumann, Pill-
nau Ostpreußen. (2881)

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

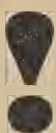
Richard Seifert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18977
Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte:
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Für Molkerei-Zubehöre! Viele Molkereien begeben in dieser Zeit
die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome
in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vor-
standsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit
liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungss-
Druckerei Hildesheim.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.

Fernsprecher Nr. 65.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Käse Käse

Kaufe jeden Post. Käse, welcher
sich noch für Markt- und Haus-
wirtschaft eignet. Angebote m.
Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.

Käse Käse

Hans Hansen

Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Schlagfahne,
Kümmelstangen,
Korbkäse

gibt dauernd ab (2248)
Dampfmolkerei Könnern a. Saale,
E. G.

Pa. Sauermilchquarg
sowie prima

gelbe Quadrat-Käse

gibt ab zu billigsten Tagespreisen.
Louis Davidsohn, Weichkäsefabrik,
Hagenow in M. 2475

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 2203.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Kothlisch
Kreibau in Schlesien.

Ludolf Henze, Harsum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Suche noch einige Dauerlieferant.
für trockenen, metall- und butter-
milchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Käse zugesichert.

Reinhard Karrah

Käsefabrik

Fernspr. 153

Senftenberg a. L.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.



Ausnahme-Angebot



Mit Ihren Kannen bin ich sehr zufrieden und werde wieder bestellen, sobald Bedarf vorliegt.

Qualität zu
Spottpreisen

Bin mit Ihren Kannen sehr zufrieden. Hatte Gelegenheit, dieselben mit Kannen anderer Firmen zu vergleichen, doch keine wies die Qualität Ihrer Kannen auf, obwohl sie in höherer Preislage standen. Werde Ihre Kannen überall empfehlen.

Garantie für rostfreie Verzinnung!

Steckdeckel-Kannen

	10	15	20	30	40	50	Liter
	5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schwer
R.-M.	6.25	7.75	9.25	13.75	16.25	19.50	netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei.

Vollständig nahtlos!

Bügelverschluß-Kannen

	10	15	20	30	40	50	Liter
	6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg schwer
R.-M.	7.75	8.75	10.50	14.90	18.10	22.75	netto

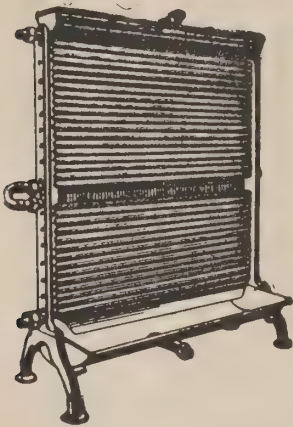
Lieferung sofort.

Zahlung evtl. nach Wunsch.

Unsere Kannen haben Weltruf!

Bestellen Sie daher, was Sie irgendwie voraussehen können!

Aufträge befördert unter Nr. 3753 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.



KLOTZ'S Original-Milchkühler

sind unübertroffen.
Verlangen Sie Prospekt.

Otto Ant. Klotz, Heidelberg 22
Spezialfabrik für Kühlapparate.

In Molkereien gut eingeführte Vertreter gesucht!

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden ist,
kaufen wir laufend. Angebote unt.
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Butter

ungefälschte, abfallende kauft jedes
Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
Munster, Nd.-Bayern.
Bemerkte Preisangeb. erwünscht.

Suche Dauerlieferanten für
laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandl.
Berlin O., Blumenstraße 98.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten
bereitet vielen Fachleuten Kopfzerbrechen. 2 Bücher des S. Freiherrn v.
Gaisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraft-
anlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2,- M und 10,- S Porto und
„Taschenbuch für Monteure elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage
mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20,- S für Porto, sind zuverlässige Rat-
geber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456-57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Als 20jährige Spezialität empfehlen wir unsere prima

Worbiser

Delikatesz-Kochkäse

in 1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.
Dosen sowie in Eimern u. Kübeln
billigsten Tagespreisen. Ein Be-
such führt zu dauernder Kundsch.
Vertreter werden angenommen.
Erste Thüringer Kochkäse-Fabrik
Dampfmolkerei e. G. m. b. H.
Worbis.

Mitteldeutsche Käsefabrik

Wilh. Pagel

Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Dr. Friebers Säureweder

stets wirksam und kräftig und

Dr. Friebers Rotkulturen

sowie Weiß- und Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen.

Butter und Käse mit Dr. Friebers
Reinkulturen hergestellt, erhielten an
der D. L. G. Ausstellung Breslau 192
mehrfach Preise.

Dr. Frieber, Bakteriologische
Laboratorien

Hildesheim, Telefon 4092

Mann & Friedeborn

Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Glasemallierte Stahlgefäße

Marke „Pfaudler“

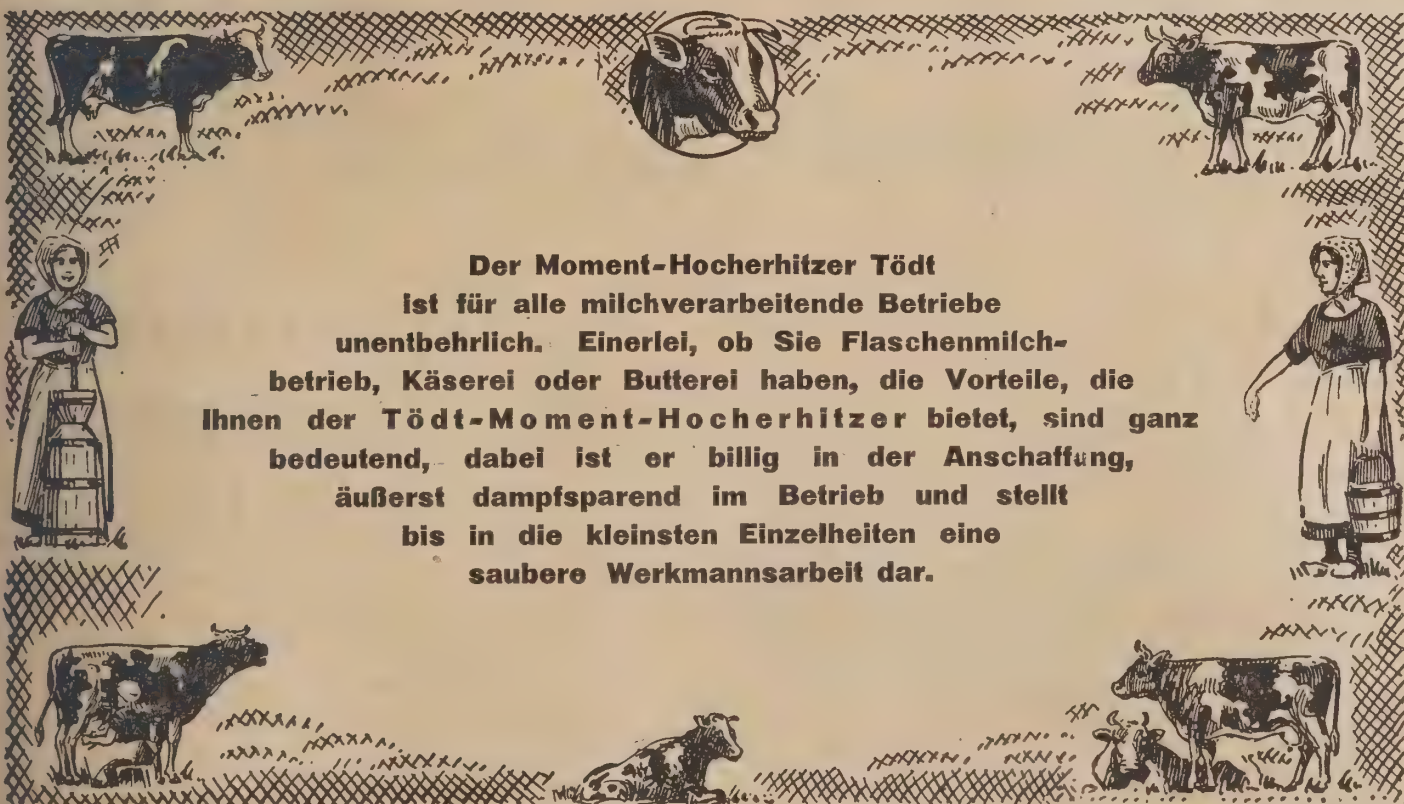
Sie sind **ideal** in Bezug auf **leichte Reinigung**.

Sie vereinigen in sich die **Vorzüge** des **Glases** und **Eisens** **ohne** deren **Nachteile**.

Sie **verhindern** das Auftreten von **Metallgeschmack**.

Sie sind **unverwüstbar**, da der säurebeständige Emailüberzug im Innern nicht angegriffen wird.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)



Der Moment-Hocherhitzer Tödt
 ist für alle milchverarbeitende Betriebe
 unentbehrlich. Einerlei, ob Sie Flaschenmilch-
 betrieb, Käserei oder Buttereie haben, die Vorteile, die
 Ihnen der Tödt-Moment-Hocherhitzer bietet, sind ganz
 bedeutend, dabei ist er billig in der Anschaffung,
 äußerst dampfsparend im Betrieb und stellt
 bis in die kleinsten Einzelheiten eine
 saubere Werkmannsarbeit dar.

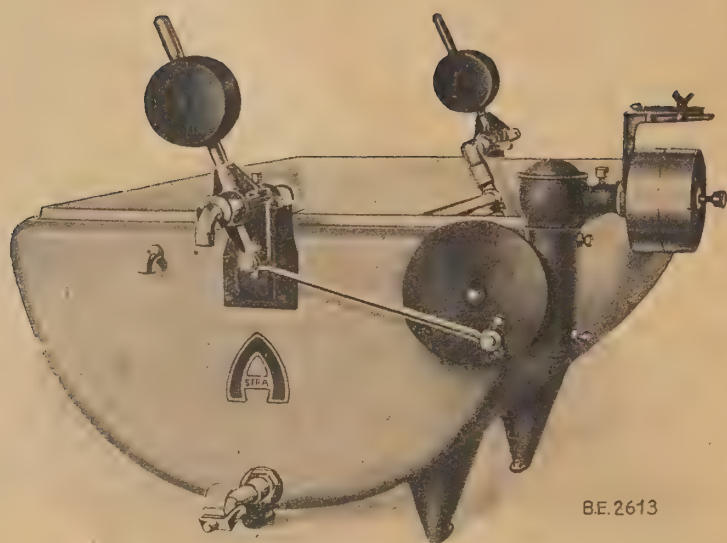
Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H.
 Kiel, Haus Germania

Prüfen Sie sorgfältig

erwägen Sie alle sich bietenden Vorteile

**Ihre Wahl kann
dann nur auf
Astra-**

**Rahmreifer u. Astra
Butterfertiger fallen**

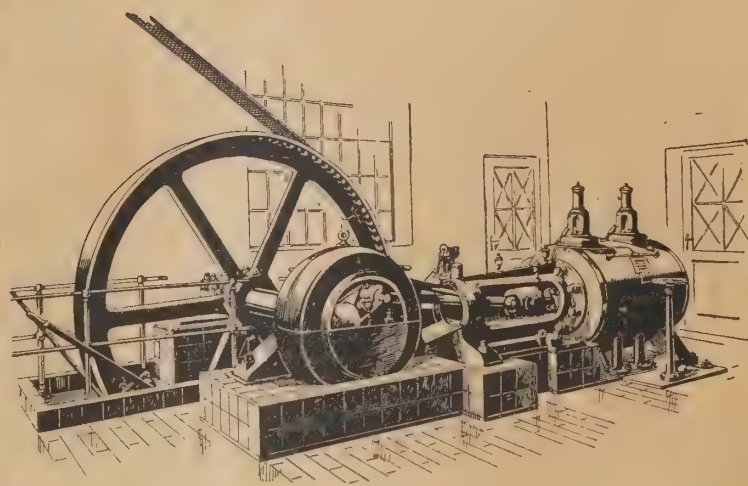


BE.2613

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.
BERGEDORF-HAMBURG 12**

Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind



**„Optimus“
Heißdampf-
Maschinen**

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung

D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Konstruktionen höchste Betriebssicherheit und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen

Hamburg

FLENSBURG

Berlin

Molkerei-Zeitung.

THE LIBRARY
GETTING
UNIVERSITY

Nachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 106

Hildesheim, den 11. September 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 7. September	167 M je Zentner.
	Donnerstag, 9. September	167 M je Zentner.
	Sonabend, 11. September	167 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 9. September	163 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 8. Sept.	Höchstpreis 171,80 M, Durchschnitt 169,18 M.
Köln.	Dienstag, 7. Sept.	Höchstpreis 168 M je Zentner.
	Freitag, 10. Septbr.	Höchstpreis 168,— M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 8. Septbr.	Höchstpreis 156—166 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 9. Septbr.	296 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 292 Kronen).
Leuwarden.	Freitag, 9. Sept.	Alle Notierung 180 Gulden, neue Gesellschafts-Notierung 182 Gulden. Butter-Auktionen 184 Gulden, 175 Gulden, 165 Gulden.

Berlin, 11. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Erzeuger und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 10. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörsen. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qualität 168 M, 2. Qualität 150—160 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 8. Sept. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käsebörsen. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M. Tendenz: Großes Angebot.

Kaufbeuren, 9. Septbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börsen. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 159—163 M. Tendenz: Marktlage normal.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. Sept. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Die erste Septemberwoche verlief im Berliner untereinzelhandel in den gleichen ruhigen Bahnen wie die Vorwoche. Der Absatz war leidlich, stellenweise auch zufriedenstellend. Bei guten Inlandszufuhren und sehr starkem Auslandsangebot hielt sich die Notierung heute unverändert auf 1,67 M pro Pfund für feinste Molkereibutter, Erzeugerstation. Es wurde weiter zu den gleichen Preisen detailliert, nämlich 1,60—2,— M für deutsche und bis 2,10 M für allerfeinste dänische Butter. Im Großhandel wurde mit 1,64—2,07 M notiert. — Die Nachfrage nach Margarine war bei unveränderten Preisen ein wenig besser. Das Schmalzgeschäft bei Kleinhandelspreisen von 88—94 Pf. pro Pfund mittelmäßig.

Berlin, 9. September. Bericht von H. Ergels-Nachfolger. Die rückgängige Produktion in den nordischen Ländern wirkte sich heute in der täglichen Notierung aus, und wurde dieselbe um 4 Kronen auf 296 Kronen erhöht. Der Konsum ist dagegen noch immer sehr minimal. Auch zeigen die Eingänge in deutscher sowie polnischer Butter keine Abnahme. Die tägliche Notierung blieb heute unverändert.

Hamburg, 9. Sept. Bericht der Firma A. F. C. Fied. Durch die etwas freundlichere Stimmung, die in der Vorwoche den Absatz namentlich für feinste Qualitäten leichter gestaltete, konnten die Preise sich behaupten. Auch die Berichtswoche zeigte ein ähnliches Bild. Hochfeinste Qualitäten waren gut begehrt und entstanden nirgends Schwierigkeiten, diese zu den alten Preisen unterzubringen. Die Anlieferungen hielten sich fast auf bisheriger Höhe, nur vereinzelt war eine geringe Abnahme der Produktion festzustellen. Die Qualitäten scheinen sich mit dem Eintritt der günstigeren Witterung weiter zu bessern. Die dieswöchigen Eingänge unserer schleswig-holsteinischen Meiereien fielen hervorragend aus und werden hoffentlich nach dieser Richtung hin weitere Fortschritte gemacht, damit endlich eine Entlastung der immer noch reichlich zugeführten abweirhten Sachen eintritt. Das Inland legte auch in dieser Woche recht zuversprechende Aufträge nach hier. An den verschiedenen Plätzen scheint

sich schon jetzt eine größere Knappheit bemerkbar zu machen, auch mag die Gewissheit, daß keine Rückschläge mehr zu erwarten sind, die Kaufkraft mehr anregen. Jedenfalls wird bei normaler Preisgestaltung vorderhand weiterhin mit flotterem Handel zu rechnen sein. Der hiesige Platzbedarf konnte ebenfalls befriedigen. Der Konsum hat hier heute eine recht annehmbare Höhe erreicht und dürfte diese auch einseitigen behaupten. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte gestern 238 2/3 Tonnen zur Stelle. Der Verlauf wickelte sich dort ein wenig lebhafter ab, bezahlt wurde bis 167,10 M, für Markenbutter bis 171,80 M, im Durchschnitt 169,18 M gegen 168,33 M in der Vorwoche. Die hiesige Börsennotierung blieb mit 163 M unverändert. Das Ausland zeigt teilweise eine leichte Aufwärtsbewegung. Holland hat die Forderungen etwas erhöht und Dänemark konnte die letzte Ermäßigung von 4 Kronen heute wieder wett machen. Die Tendenz bleibt fest, man rechnet auch für die kommende Woche mit stärkerem Bedarf. — In England bleibt die Stimmung infolge des Streiks noch recht gedrückt. Kolonialbutter ist im Preise gefallen, die in den Kühlhäusern vorhandenen großen Vorräte werden noch ungeheure Verluste bringen. Von sibirischer Butter trafen heute insgesamt 1529 2/3 Tonnen ein. Die Qualitäten fielen teilweise recht gut aus, sodaß sich auch für diese Provenienz eine bessere Nachfrage entwickelte. Von dem im Kühlhaus lagernden Sachen wurden ebenfalls wieder einige größere Quanten aus dem Markt genommen.

Leipzig, 10. Septemb. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Obwohl die Stimmung in Berlin fest ist, wurde doch die Notierung auf den alten Stand gehalten. Dagegen hat Kopenhagen um 4 Kronen auf 296 erhöht, was wohl zur Folge haben wird, daß das Geschäft mit Dänemark wieder abflaut. Das Angebote von deutscher Butter ist nach wie vor groß. Das Geschäft ist gegen die Vorwoche bedeutend besser und wird wohl vorläufig auch so bleiben, wenn keine weiteren Preiserhöhungen vorgenommen werden.

Breslau, 10. Septbr. Bericht der Firma Frix Baum u. Co. Ohne besondere Merkmale verlief auch in der verfloßenen Woche das hiesige Geschäft. Die Nachfrage nach wirklich feiner Butter blieb wohl unverändert, so daß man in dieser Richtung von einem gleichmäßigen Geschäft sprechen kann. Ein dringendes Angebot, aber einen schlechten Absatz verzeichnete man in den unteren Qualitäten. Wir stießen hier schon auf eine immerhin noch ganz leidliche Butter, die zu 1,40 M im Kleinhandel angeboten wurde. Die zurückliegenden sehr heißen Tage haben die ankommende Ware stark in Mitleidenschaft gezogen. Nur ganz wenig Parzellen kamen gut an. Zu den bisherigen Beständen in unteren Qualitäten drängen sich also noch neue Sachen. Da ja wohl nicht anzunehmen ist, daß sich eine derartig hohe Temperatur nochmal einstellt, so bleibt wohl zu hoffen, daß in der nächsten Zeit die Anlieferungen wieder besser ausfallen. Es dürfte erfahrungsgemäß hohe Zeit sein, sich von den unteren Qualitäten zu befreien, denn je weiter wir in den Herbst und damit in die Rübenfütterungsperiode kommen, desto schwieriger wird dann der Verkauf solcher Ware. Die am Auslandsmarkt eingetretene festere Haltung dürfte auf unseren Markt keinen Einfluß haben. Unsere Wirtschaftslage ist nach wie vor sehr schlecht. Eine Erhöhung des Konsums ist deshalb nicht eintreten. Dagegen möchten wir bei dieser Gelegenheit daran erinnern, daß im Herbst bekanntlich die Hauschlachtungen den Butterkonsum stellenweise stark beeinträchtigen. Erfahrungsgemäß sind dann die Anlieferungen von Landbutter bedeutend stärker. Auch die Milchanklieferungen nach den Molkereien erfahren eine Erhöhung bezw. die Anforderungen der Butter durch die den Molkereien angeschlossenen Landwirte gehen ganz erheblich zurück. Die zum Versand kommenden Buttermengen steigen also auch bei den Molkereien. Betrachtet man so die ganze Lage, dann ist ohne weiteres klar, daß wir weitere Erhöhungen nicht ertragen können. Wir glauben auch, daß bei den Preisfestsetzungen nur die nüchterne Anregung ausschlaggebend sein kann, und daß man nicht etwa glaubt, daß durch die Aufnahme Deutschlands in den Völkerbund eine Hebung der Kaufkraft eintreten könnte.

Bremen, 10. Sept. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Bei kaum veränderten Notierungen verlief der Handel in der verfloßenen Woche etwas lebhafter. Die Angebote in deutscher Butter waren nicht ganz so dringend wie in der Vorwoche, sodaß die Ankünfte, sofern die Butter einwandfrei war, einigermaßen geräumt werden konnte. Kopenhagen erhöhte gestern um 4 Kronen auf 296 Kronen. Fester lagen durchweg die holländischen Märkte. Allerdings bleibt der englische Markt nach wie vor ruhig. Es scheint, als wenn das Geschäft langsam eine Besserung erfährt. Wünschenswert ist nur, daß die jetzige Preislage einigermaßen aufrecht erhalten wird, denn sprunghafte Preiserhöhungen wirken bei der jetzigen großen Produktion unbedingt nachteilig auf den Handel. Für sibirische Butter bestand etwas bessere Nachfrage, sofern die Qualitäten

einwandfrei waren. Geringere Qualitäten, von denen genügend vorhanden sind, bleiben nach wie vor sehr vernachlässigt.

Kopenhagen, 9. September. Bericht der Firma A. Rindom & Kestorf. Der bereits in voriger Woche eingetretene festere Ton hält in dieser Woche an, sodaß der Markt fest schließt. — Der Preis für dänische Butter ist jetzt so weit heruntergekommen, daß es sich herausstellen wird, daß der Begehr in kurzem nicht befriedigt werden kann, und eine weitere Erhöhung steht deshalb in Aussicht. — Die Verkäufer erhöhten nur mit Vorbehalt ihre Forderungen, weshalb die Notierung heute nur um 4 Kr. bis auf 296 Kr. erhöht wurde. — Man kann sicher mit einem fortgesetzt guten Markt rechnen, da es jetzt kühleres Wetter ist, und die Produktion weiter abnehmen wird. — Eine ähnliche Nachfrage wird sich wahrscheinlich nach anderen guten, frischen Qualitäten geltend machen, während die alte Kühlhausbutter in London ganz unbeachtet ist. — Von wirklich feiner süßlicher Butter ist nur wenig vorhanden, und für diese lassen sich befriedigende Preise erzielen. — Markttendenz: Fest.

Käse.

Köln, 10. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M. Holländer Gouda 45 proz. 2—3,20 M, Holländer Edamer 40 proz. 1,65—1,80 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,30 M je Kg.

Berlin, 10. September. Hatten wir in unserm letzten Berichte die schlechte Geschäftslage im Käsegeschäft auf den Monatsleuten zurückgeführt und die Hoffnung gehegt, daß der neue Monat ein besseres Geschäft bringen würde, so sehen wir uns in unserer Hoffnung getäuscht. Als Ursache für diese Erscheinung werden uns genannt: allgemeine Geldknappheit, große Obsternte. Tilsiter Käse ist in guten Sorten wieder stark begehrt. Recht schleppend war der Absatz in Holländer. Echter Schweizer ist weiter gefragt, 2. Sorten sowie bayerischer und finnischer sind vernachlässigt. Das Geschäft in Limburger war zufriedenstellend und wird sich weiter gut entwickeln, wenn die kältere Witterung anhält. Harzer wie alle Sauermilchkäse sind infolge ihres hohen Preisstandes noch immer vernachlässigt. — Als Durchschnittspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett pa. 106—110, dto. paa. 100—105, dto. halbfett 50—60, holl. Gouda, 45 proz., 125—145, dto. 40 proz., 92—96, holl. Edamer 40 proz., 95—100, dto. 30 proz., 85—90, dto. 20 proz., 70—75, holl. Brot-Edamer, 40 proz., 95—100, echte Emmentaler 145—155, finnl. Emmentaler, großgelocht 130—135, dto. mittelgelocht 115—120, bayer. Emmentaler 135—145, Harzer je nach Qualität 50—60, Limburger, bayer., 20 proz. 65—69, Stangenkäse, bayer., 20 proz., 65—69, Romadur, 20 proz., in Stamm u. Et. 80—90, Steinbühner vollfett 120—125, Camembert vollfett, 350 Gr. für 1 Stück 1,25—1,30, dto. 140 Gr. für 1 Stück 0,40—0,45, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160—165, Italien. „Bel Paese“ 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, dto. steil, 90—105.

Breslau, 10. Septbr. Bericht der Firma Frix Baum u. Co. Die Nachfrage blieb in den gleichen Bahnen; allerdings dürfte man das Geschäft als leidlich bezeichnen können, soweit die halbfetten und vollfetten Sachen, besonders Schnittkäse, in Frage kommen. Ungünstig lag das Harzergeschäft. Die sehr heißen Tage, die man jetzt nicht mehr erwartet hat, verursachten erheblichen Schaden. Quadrat- und Stangenkäse ist nur ganz wenig gefragt, allerdings ist hierin auch ein geringes Angebot. Sollten für die Herstellung der Käse bei den Molkereien wieder mehr Milchmengen zur Verfügung stehen, dann ist ein Preisrückgang unausbleiblich. Bei den jetzigen hohen Preisen wird gerade zur Not die auf den Markt kommende Menge untergebracht. Tatsächlich ist die Preislage für diese beiden Sorten wie auch für Harzerkäse viel zu hoch, um ein flotteres Geschäft möglich zu machen. Quarg. Die Anlieferungen sind wohl etwas größer geworden. Es sei bei dieser Gelegenheit daran erinnert, daß wir in nächster Zeit ganz sicher mit einer höheren Produktion zu rechnen haben, und daß deshalb die bisherigen Preise zurückfallen müssen.

Kempten, 8. Sept. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 45—48 M. Marktlage: ungeklärt. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 85—105 Mark. Tendenz: ruhiger Markt.

Kaufbeuren, 9. Septbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 45—48 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Deeuwarden (Holland), 9. Septbr. Bericht der Firma S. S. Sevensker u. Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 52—58 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 66—70 holländ. Gulden, 40 proz. Käse mit 76 bis 82 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Bei vermehrtem Angebot, vor allem in minder guten Qualitäten, blieb die Nachfrage klein. Für alle Sorten waren denn auch die Notierungen niedriger. Vollfette Goudas erzielten 45 fl., nordholländische Edamer 40 fl., bei reichlicher Anfuhr. Auch auf den friesischen Märkten wurde schwächer gekauft und die Preise gaben 1—2 fl. nach. 20 proz. Käse notierten 26—27 fl., 30 proz. Käse 33—34 fl. Es wird eine baldige Besserung der Exportnachfrage und Erholung der Preise erwartet.

Milch.

Berlin, 10. Septemb. Der Erzeugerpreis für Milch, wurde für die Zeit vom 10. bis 16. September festgesetzt in:

Berlin: 19,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 20 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17,0 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Verladestation;
Münster: 20 $\frac{1}{2}$ franko Empfangsstation ab 17. September.

Eier.

Köln, 10. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige: Inlandseier: über 50 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 50 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11.

Vieh.

Berlin, 8. September. Amtl. Bericht vom Berliner Magerviehho in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 585 Schweine und 566 Ferkel. Verkauf: Ruhiges Geschäft, Preise etwas rückgängig. Es wurden gezahlt im Großhandel für Fäuserischeine, 6—8 Monate alt 80—100, 4—6 Monate alt 55—80; Fölke 3—4 Monate alt 45—55; Ferkel 8—12 Wochen alt 31—38, 6—8 Wochen alt 25—30 M pro Stüd.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	8.	8716	85—82	81—79	Lebendgew.	zieml. glatt
Bremen	8.	1359	81—75	70—65	"	lebhaft
Breslau	8.	2733	84—79	77—73	"	langsam
Chemnitz	6.	1752	87—85	84—80	"	langsam
Danzig	7.	1305	77—71	68—64	"	ruhig
Dortmund	6.	2241	86—81	80—75	"	gut
Dresden	9.	830	85—81	80—77	"	schlecht
Düsseldorf	7.	1686	87—84	83—80	"	lebhaft
Elberfeld	6.	2024	86—80	78—72	"	mittel
Essen	6.	3258	84—80	79—76	"	ziemlich leb
Frankfurt a. M.	8.	512	85—83	82—78	"	gedrückt
Hamburg	10.	3862	80—87	76—70	"	ziemlich reg
Hannover	8.	1286	83—77	76—70	"	mittel
Karlsruhe	6.	827	86—82	80—78	"	langsam
Köln	6.	4167	88—85	83—80	"	lebhaft
Leipzig	9.	1331	84—82	80—79	"	langsam
Magdeburg	7.	3570	84—80	78—75	"	schleppend
Mannheim	9.	22	84—83	82—80	"	mittelmäßig
München	8.	2626	86—83	80—78	"	"
Nürnberg	7.	2240	89—85	—	"	ruhig
Stettin	7.	1060	85—80	78—70	"	zieml. glatt
Stuttgart	9.	467	84—83	82—80	"	langsam
Zwickau	6.	1093	87—85	84—83	"	gut

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 10. Sept. Die heute von Amerika vorliegenden Depesche lauteten infolge weiterer Regennachrichten aus Kanada wieder fester und dementsprechend waren auch die direkten Cif-Forderungen meist erhöht. Daraus ergab sich am hiesigen Markte eine Anregung für Weizen, zum die Inlandsanfragen sich meist auf unkontraktliches Material bezogen, aber die Umsätze hielten sich sowohl für prompte Abgabe wie für Vorratungsgeschäfte in engen Grenzen. In Roggen hat sich die Gesamtlage wenig geändert. Das Provinzangebot für greifbare Ware fehlt nicht, wird aber dauernd hoch gehalten. Auch im Viehrungsgeschäft zeigen die Preise bei ruhigem Verkehr ein neues Anziehen. In Gerste und Hafer ist wieder um meist weniger gute Ware angeboten, welche sich schwer verkaufen läßt, während feine Qualitäten knapp bleiben. Das Mehlggeschäft blieb ruhig. Roggenmehl fester. Amtliche Frühmarktpreise. Hafer, guter 200—21 mittlerer 192—199, Wintergerste 198—200, Sommergerste 238—246, Futterweizen 290—300, Plata-Mais 190—192, klein. Mais 210—216, Taube erbsen 376—384, Weizen 330—334, Roggenkleie 118—122, Weizenkleie 1 bis 115. Weizen märk. 262—266, Sept. 285,75, Okt. 279,75, Dez. 278,75. Roggen märk. 208—214, Okt. 227,50—227,75, Dez. 228, Sommergerste 2 bis 248, Wintergerste 170—175, Hafer märk. 171—184, Mais (lofto Berlin) 180—183, Weizenmehl 35,25—39, Roggenmehl 29,75—31,60, Weizenkleie 1 Roggenkleie 11, Raps 310, Viktoriaerbsen 43—50, Hl. Speiseerbsen 34—3 Futtererbsen 24—31, Rapskuchen 14,20—14,40, Leinsamen 19,20—19,3, Trockenschnitzel 10,30—10,50, Sojafschrot 19,80—19,20, Kartoffelflocken bis 19,25.

Magdeburg, 10. Sept. Getreide. Weizen ruhig 13—13,20, Roggen stetig 10,60—10,85, Sommergerste still 11—12, Wintergerste ruhig 8,90 bis 9,10, Hafer, ruhig 9,50—9,60.

Hamburg, 10. Sept. Getreide (für 1000 Kg. in Rm.). Weizen 2 bis 275, Roggen 200—205, Hafer incl. 180—190, Gerste 175—180, do. 2 bis 250, ausl. Gerste 220—250, Mais 140—145, Raps 17—17,50, für 50 Kg. Hirse 8—8,25 Gulden für 100 Kg., Leinsaat 18,50—19,50 für 100 Kg.

Hamburg, 9. September. Cif-Notierungen in holl. Gulden die 1 Kg.: Weizen Manitoba I 15,60 do. II 15,25, do. III 14,50, do. IV 15,1, Hardwinter II 14,55, Baruso (73 Kg.) 15, Baril 14,25, Roggen: Weste II 11,30, Mais: Plata 8,30. Gerste: Amerik. März 9,25, donau und ru 10,20. Hafer: Canada Western II 10,55, Canada feed I 9,45, amerike White Clipped II 9,10. Leinsaat: Plata 18,50. Weizenkleie: gro Plata 5 Pfd. Sterl. 3 Schilling, Pollard Plata 5 Pfd. Sterling, 3 Schilling Baril 5 Pfd. Sterl. 3 Schilling.

Bremen, 10. September. Weizen: Baruso (80 Kg.) 15, Hardwinter II 13, red Winter 12,60. Roggen: deutscher 11,70, amerikan. II 10,15, Plata 10,20. Gerste: Donau 9,20, amerik. Märzgerste 9,20. Hafer: Plata 8,15, Canada Western II 9,45, do. III 9,—, Canada feeding 8, Mais: La Plata 7,55, Donau-Galfoz 7,50. Tendenz: stetig.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt über Molkereigeräte der Bayr. Molkereigeräte- und Blechwarenfabrik Helmuth Prengel, Nürnberg-Schniegling, beigelegt.

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buch „Allgäuer Rundkäse- und Schachtelkäse nach Emmentaler Art“ von Dr. Hans Roeder. Preis 2 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Nachruf.

Mit tiefer Trauer erhielten wir Kunde von dem unerwarteten Hinscheiden unseres hochverehrten Mitgründers und langjährigen Vorstandsmitgliedes, des (4247)

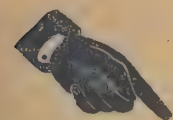
Herrn

Julius Sager

Direktor der Genossensch.-Molkerei
Chemnitz e. G. m. b. H.

Dem Heimgegangenen, mit dem wir nicht nur einen in Fachkreisen als hervorragend tüchtig anerkannten, hochangesehenen Fachmann und einen unserer besten Berater, sondern auch einen treuen Freund und geraden Mann von edlem, lauterem Charakter verloren haben, werden wir in dankbarer Hochschätzung seiner wertvollen Mitarbeit und seiner großen Verdienste um die deutsche Milchwirtschaft ein treues Andenken bewahren.

Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands e. V.
Sitz Dresden.



3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfwärmer — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlage von Landdampfkesseln.
112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierleistung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.
129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamtrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamtrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käserlei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käserlei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der CO₂ Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes.
92 Seiten in 1/2 Leinen gebunden. 2.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Stellen-Angebote.

Für Mitteldeutschland wird mit der Branche vertrauter

Reise-Vertreter

zum Verkauf von Molkerei-Masch.-Geräten und Bedarfs-Artikeln gesucht. Bereits mit Erfolg gereiste Herren werden bevorzugt. Bewerbungen mit ausführlichem Lebenslauf und Zeugnisabschriften unter Nr. 4282 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Gehilfe

für Kessel und Maschinen und sonst. Arbeiten baldigst gesucht. Angeb. mit Gehaltsanprüchen erb. Dampfmöhl. u. Mühle Dimhausen bei Bassum, Bez. Bremen.

Für unsere Schweinemästerei, verbunden m. Schweinezucht, suchen wir einen erfahrenen, unverheir.

Schweinemäster.

Angebote mit Zeugnisabschriften u. Angabe der Gehaltsanprüche erb. Milchversorgung Duisburg, G. m. b. H. 4272

Suche zum 15. Sept. einen tücht., selbständig arbeitenden Gehilfen f. Betrieb u. Kontor. Sich. Rechnen u. flotte Handschrift Beding. Es wollen sich n. solide Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, meld. Anfangsgeh. 50 M u. freie Kassen. Ang. erb. Birkenhagen, Molk.-Gen. Nymmershagen, Krs. Schlawa.

Wir suchen zum 15. September jungen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von Mk. 55.— b. freier Station und Kassen. Angebote mit Altersangabe erbittet. Molkerei-Genossenschaft Weigholz, Kreis Glogau. (4064)

Wir suchen zum 1. Oktober evtl. früher einen tüchtigen, soliden

1. Gehilfen

für Buttereie und Annahme Anfangsgehalt 60.— Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbeten. (4124) Molkerei-Genossenschaft Belgast, Kreis Franzburg.

Ich suche einen kräftigen, tücht., umsichtigen, soliden

Gehilfen,

unverheiratet, 25 bis 30 Jahre alt, der das Aneiten der Butter übernahm. Gehalt bei freier Station u. freien Kassen 70.— M. Angebote mit lückenlosen Zeugnissen an (4171) Albin Dübler, Butterhandlung, Plauen i. Vogtl., Rahnstraße 90.

Suche sofort tüchtigen

Gehilfen

21—24 Jahre, welcher in Buttereie, Frühstücksfäße und Harzfäße bewandert ist bei gutem Gehalt nach Sachsen, Bez. Döbeln. Angeb. u. S. 4138 an diese Zeitung.

Zum 15. September suchen wir einen jungen, gewandten

Gehilfen

Kenntnisse in d. Frischmilchbehandlung, Tieffühlung (Kohlensäurekühlmaschine), sowie Bedienung d. Dampfanlage erforderlich. Reflektiert wird n. auf tüchtige, ehrliche, strebsame Gehilfen. Anfangsgehalt 50 RM. monatlich, Verpflegung, Wohnung und Kassen frei. Angebote an (4239)

Märkische Molkerei u. Käserei

G. m. b. H.,

Briegen.

Wir suchen zum baldigen Antritt spätestens 1. Okt. d. Js. einen arbeitswilligen, zuverlässigen, kräftigen

Gehilfen

bei monatlich 55 RM. neben freier Station und Kassen. Offerten bei Angabe von Referenzen, sowie Zeugnisabschriften erbittet (4276)

Namslauer Molkerei E. G., Bez. Breslau.

Wir suchen zum 15. September oder etwas später einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und Milchverfah. Anfangsgehalt Mk. 70.— bei freier Station und Kassen. Angebote sind zu richten an (4286) Molkerei-Genossenschaft Mlum, Niederrhein.

Bollstedt, Direktor.

Suche zu sofort einen jungen, tüchtigen (4286)

Gehilfen

dem an Dauerstellung gelegen ist, bei Kessel und Eismaschine. Gehalt 50 Mk. ohne Abzug. Zeugnisabschriften sind zu richten an B. Lüdtke, Borm., Molkerei Borrentin, Post Netzhorn (Vorpomm.)

Suche zum 1. Oktober einen jungen, tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Käserei und Betrieb. Auch muß der wöchentl. einige mal nachmitt. fahrende Verkaufswagen in benachbarter Idl. Runds. geg. Tantieme mit übernommen werden. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (4265) Richard Eppers, Molk. Bräunewitz b. Barskewitz in Pomm.

Suche bis zum 1. Oktober einen zuverlässigen

Milchfutscher

für kleinen Betrieb in Lippe. Gehalt monatl. 25 Mark und p. Liter 1 Pfennig. Schriftliche Angebote unter Nr. 4262 an diese Zeitung.

Wir suchen zum sofortigen Antr. zwei junge, fixe, saubere

Gehilfen

einen als Mitarbeiter für die Käserlei, den anderen für die Milchausgabe und sonstige Molkereiarb. Gehalt wird nach Leistung bezahlt. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Empfehlungsschreiben sind zu richten an (4070) Molkerei-Genossenschaft Vögen, Dpr. Diegelberg, Direktor

Für eine Genossenschaftsmolkerei in Ostpreußen wird ein selbständ.

Tilsiter Käser

gesucht, der auch eine gute Butter herstellen kann und mit der Bedienung sämtlicher Molkereimaschinen durchaus vertraut ist. Es wollen sich nur Persönlichkeiten nicht unter 25 Jahre melden, welche ihre Zuverlässigkeit nachweis. können. Antritt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung. sind beizufügen. Offerten unter Nr. 3802 an diese Zeitung.

Suche zum 15. September zwei jüngere tüchtige, zuverlässige

Milchverkäufer.

M. Kontart, Molkereibesitzer, Ratibor, D.-S. 4071

Tüchtiger Gehilfe

der in der Lage ist, i. modernem städt. Betriebe, ca. 10 000 Liter, vorbildlich zu arbeiten, gesucht. Besonderer Wert w. auf sicheres Auftreten im praktischen Betriebe gelegt dem anderen Molkereipersonal gegenüber. Gehalt 60.— RM. bei freier Station und Wäsche. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an die (4209)

Glaser Gebirgsmolkerei, Glag., Schles.

Suche sofort tüchtigen, fleißigen Gehilfen

hauptsächlich für Kessel u. Maschin.
(Milchverfand). Gehalt 65 M. pr.
Monat, freie Station und Kassen.
Offerten m. Zeugnisabschriften er-
bittet (4075)
Molkerei Stadthof in Westfalen,
Kreis Ithaus.

Junger Gehilfe

zum 22. d. Mts. gesucht, hauptfäch-
lich für Maschinen, doch muß der-
selbe auch alle anderen Arbeiten willig
übernehmen. Kenntnisse in Roma-
dur und Quadratkäseerei erwünscht.
Anfangsgehalt 50 Mk. Zeugnis-
abschriften erbeten. (4200)
Molkerei-Genossenschaft Brüßow
(Udermark).

Suche zum 1. Oktober einen jungen Mann

nicht unt. 16 Jahren als Lehrling,
mit guter Schulbildung. Gutes
Taschengeld und Ausbildung wird
zugewährt. Selbstgesch. Angeb. an
H. Jelemeier, 4205
Grißow bei Treptow (Toll),
Molkereipächter.

Suche tüchtigen älteren, mit Ma-
schinen und Käseerei vertr. zuverläss.

Gehilfen.

Angebote mit Gehaltsansprüchen u.
Zeugnisabschriften erbeten. (4245)
Centralmolkerei Neumarkt (Schl.)

Wir suchen zum 1. Oktober einen
tüchtigen (4202)

jungen Mann

für Betrieb und Käseerei. Auch muß
derselbe flottes und sicherer Rechner
sein. Anfangsgehalt monatlich 50
Mk. Angebote mit Zeugnisabschr.
erbetet

Schweissin-Merzner Molkerei
in Schweissin bei Köslin in Pomm.

Reinem Lehrling

darf der „Mischw. Zeitfaden“ vom Molk.-
Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten
sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft
und Schweinemast behandelt. Gegen Ein-
sendung von 2,50 M. wird das schön gebun-
dene Buch kostenfrei von der Buchhandlung
der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wegen Erkrankung der jetzigen
Suche zum sofortigen Antritt eine

Meierin

für frauenlosen Haushalt u. But-
tereier. Gehalt Mk. 50.— bei freier
Station. Meldungen erbitte unter
Nr. 4037 an diese Zeitung.

Suche zum 15. evtl. später, tüch-
tige, saubere

Meierin

für Betrieb, Verkauf und Versand.
Sicheres Rechnen Bedingung. Ge-
halt monatlich 50.— Mk. bei freier
Station und Kassen. Angebote m.
Angabe des Alters und Zeugnis-
abschriften erbitte (4083)
Molkerei Wildberg, Ars. Ruppert.

Gutempfohlene, saubere (4153)

Meierin

zum Butterformen und Hilfe im
Haushalt zu sofort gesucht.
Gust. Friede, Buttergroßhandlung
Hannover, Marienstraße 28.
Fernruf: Nord 3145.

Meierin

oder einfache Stütze für H. Hand-
molkerei und besseren Material-
warenladen gesucht. Kenntnisse i.
Kochen und Baden erwünscht, auch
sonstige vorkommende Arbeiten mit
übernehmen werden. Zeugnisse u.
Gehaltsansprüche nebst Bild erford.
Gottlieb Döring, 4212
Kirchheilingen in Th.

Stellung befehlt. Den Bewerbern
besten Dank. (4280)
Molkerei Egeln.

Die Gehilfenstelle befehlt. Für
Bewerbungen besten Dank. (4244)
Dampfmolkerei Willenberg.

Stellen-Gesuche.

Älterer, alleinstehender

Fachmann

früher Besitzer, sucht mögl. sofort
oder später Stellung. Auf Gehalt
wird weniger gesehen. Angebote
unter H. 4150 an diese Zeitung.

Molkereiverwalter. Suche f. ein.
aus dem bes. Gebiet ausgew., tüch-
tigen Fachmann mit gut. Zeug-
nissen u. Empfehl. wieder Stellung.
Biete Angebote an Fr. Reiche,
Garnsee, Westpr. (3965)

Tücht. strebsam. Molkereifachmann,
26 Jahre alt, der seine Zuverlässig-
keit u. Kenntnisse durch erflachte,
langj. Zeugn. u. Empfehlungen
nachweisen kann und firm ist in d.
Herstellung von ff. Butter u. Käse,
sowie gut vertraut mit allen neu-
zeitlichen Maschinen, sucht Stellung
zu gleich oder später als 1. Gehilfe
oder Gehilfe. Angebote erbitte
Kurt Sadowsky,
Molkerei Muldigen, Ars. Gerdaun
(Ditzl.). 4235

Molkereiverwalter,

33 Jahre alt, z. 31. Leiter einer
Filialmolkerei, sucht zum 1. Oktbr.
Stelle. Selb. verfügt über weitg.
Kenntn. im kaufm., wie technischen
Betriebe, ist Spezialist in Weich-
käse und richtet auf Wunsch auch solche
ein. Reflektiert wird auf eine gute
Dauerstellung als Verwalt., Ober-
käserei od. dergl., wo arbeitsfreudig,
strebsamem Fachmann Gelegenheit
gegeben ist seine Kenntnisse ent-
sprechend zu verwerten. (4097)

Molkereiverwalter Klupisch,
Kölschen b. Reichenbach in Schles.

Junger Fachmann

mit ca. 10 Jahren Praxis sucht, ge-
stügt auf wirklich gute Zeugnisse u.
Empfehlungen, zum beliebigen An-
tritt Stellung als Betriebsleiter.
Obermeister, Buchhalter. Er würde
auch reelles Unternehm. ev. käuflich
oder pachtweise übernehmen od. sich
daran beteiligen. Gefl. Angebote,
möglichst genau und ausführlich,
unter E. J. Nr. 4014 an diese Ztg.
erbeten.

Vertretung übernimmt gewissen-
hafter, tücht. Fachmann gegen ger.
Entschädigung. Offerten unter Nr.
4268 an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 34 J., verh.,
1 Kind, sucht z. belieb. Antr. Stell.
Vertr. mit all. Betriebsarten ein.
Molkereibetr., Produktion, Frisch-
milchbehandlung u. Umfah, Mühle
und Schweinemast. Reiche Masch.-
Erfahrung i. Montage u. Reparatur,
Buchführ., Kassen und Rechnungs-
wesen, gewissenhaft u. solide, Frau
mittätig. Beste Zeugn. u. Refer.
Kautions M. 1500.— kann gestellt
werden. Gefl. Offerten unter Nr.
4270 an diese Zeitung.

Wir suchen für sofort für unseren
äußerst tüchtigen

Gehilfen

im Alter von 24 Jahren, Stellung
(mögl. in Großstadtbetrieb). Der-
selbe ist fleißig, zuverlässig und gewissen-
haft in allen Zweigen des Betrieb.
und können ihn bestens empfehlen.
Dampfm. Hettstedt, e. G. m. b. H.
Mansf. Geb.-Kreis. (4204)

Für Jungen, der Lust hat, die
Molkerei zu erlernen, suche

Lehrstelle.

Streich, Charlottenburg,
Wilmsdorferstraße 104.

Betriebsleiter

mit wirklich erflachten technischen
Kenntnissen, 26 Jahre beim Fach,
sucht bald oder später Stellung.
Ausland nicht ausgeschlossen. Off.
unter Nr. 4053 durch diese Zeitung
erbeten.

Suche sofort oder später dauernde
Stellung als (4290)

Gehilfe.

Gefl. Angebote erb. Josef Muschner,
Zirkwih, Kreis Trebnitz, Schl.

Tücht. strebs. Gehilfe, 23 J. alt,
sucht wegen Aufgabe des Betr. zu
sof. od. später passende Dauerstell.
Geg. gl. Selb. ist mit allen i. Fach
schlagenden Arb. bestens vertr., am
liebsten wo er sich in Tiefkühlant.
weiter vervollst. kann. Pa. Zeugn.
u. Referenzen stehen gern z. Verf.
Biete Angebote erb. Rud. Wihlers,
Molk. Gr.-Mehrdorf, Vorpommern.

Tücht., an Ordnung u. Sauberkeit
gewöhnter Gehilfe, 23 Jahre alt,
sucht zum belieb. Antritt passende
Stellung als Buttermeister, 1. Geh.
oder sonstigen Vertrauensposten.
Gute Zeugnisse u. Referenzen sind
vorhanden. Geg. gl. Biete An-
gebote unter Nr. 4303 an diese Zei-
tung erbeten.

Junger, tüchtiger Molkereigehilfe,
an selbst., sauberes Arbeiten gew.,
sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, z.
baldigen Antritt Stellung. Selbig.
ist mit allen neuzeitlichen Maschin.
einschl. Ammoniat-Kühlmasch. aufs
beste vertr., sowie in der Buttereier,
Milchverfand, Milchausg., Milch-
unterfuch. und Käseerei gut bewand.
Um wertere Angebote bittet
Emil Schulz,

Molkerei Kühnen b. Alken (Elbe).

Junger, fleißiger, zuverlässiger
19-jähriger

Molkereigehilfe

sucht veränderungshalber zum 20.
9. 26 oder einige Tage später Stel-
lung. Selb. ist firm in der Her-
stellung feinst. Tafelbutter m. Rein-
kultur sowie in der Herstell. sämtl.
Sorten Käse, Tilsiter, Limburger,
Romadur und Stangen. Mit der
Führung von Kessel und neuzeitl.
Maschinen bestens vertr.. Ist jetzt
als Buttermeister tätig. War jetzt
i. hies. Betriebe 1½ Jahre tätig.
Erstl. Zeugn. stehen zur Verfüg.
Biete Angebote und zu richten an
Molkereigehilfe Erwin Pich,
Molk.-Genossenschaft St.-Enlau,
Westpr. 4294

Molkereigehilfe,

23 Jahre, selbständig und zuverl.,
in sämtl. Facharbeiten, sucht auf
sofort Stellung. Bin kein Stund-
Arbeiter u. scheue f. Arbeit. Angeb.
erbitte Caspar Cemper, Salztotten
in Westfalen. (4306)

Allgäuer Weichkäse

ehrl. u. ordnungsliebend, 26 J.
alt, 12 Jahre im Fach, m. Gesellen-
brief, sehr guten Zeugnissen und
Empfehlungen, sucht bis 1. oder 15.
November Stellung, wo ihm wirk-
lich Gelegenheit geboten, sich in d.
Bereitung v. Yoghurt u. Yoghurt-
käse oder Camembert und Sahne-
schichtkäse gründlich auszubilden.
Selb. war schon mehrere Jahre als
selbständiger Weichkäse (Oberkäs.)
tätig und ist firm in Bereitung
mehrerer Sorten Weichkäse, Lab- u.
Sauermilchquarg sowie pa. Schlag-
sahne und Butter, reiche Erfahrung
in allen Facharbeiten sowie Bedie-
nung v. Kessel u. Masch. In jeh.,
ungef. Stellung 2 Jahre tätig, kein
Stundenarb. Gefl. Zuschriften mit
Gehaltsangaben unt. „Echt deutsch“
Nr. 4305 an diese Ztg. erbeten.

Molkereifachmann,

42 Jahre, ledig, welcher als Berw.,
Revisor und Käsegroßhändler tätig
war, sucht Stellung. Uebernehme
Garantie für höchste Milchverwert.
Offerten unter Nr. 4291 durch diese
Zeitung.

Allgäuer Käse, 27 Jahre alt, m.
Meisterprüfung, vertr. in der Herst.
feinster Tafelbutter sowie verschied.
Weichkäsefort., spez. Stangen, Lim-
burger, Romadur, sucht sich zu ver-
änd. a. Oberm., Oberk., Betriebsl.
od. Gehilfe n. Norddeutschl., Stadt-
betriebe bevorzugt. Jol. Weinauer,
Kugzburg, Schreibbogensgasse 4 409.

Zwei langjährige

Harzkäse

welche mit Schwitzverfahren und
Lübbertchem Automat firm sind.
suchen zum baldigen Antritt Stell.
Biete Angebote erbitte unter Nr.
4300 an diese Zeitung.

Junger, Buchhalter, brandet., sucht
per sofort oder später Stellung.
Pa. Zeugn. und Referenzen stehen
z. Verf. Gefl. Ang. erbitte (4299)
C. Scriba, Corbach (Waldeck),
Kalkmayer 583.

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, in ungeländeter
Stellung, sucht zum 1. 9. 26 Stellg.,
wo Ausbildung in Kontor möglich.
Ditzland bevorzugt. Biete An-
gebote unter Nr. 4297 an diese Ztg.
erbeten.

Suche für meinen Sohn, 21 Jahre
alt, Stellung als Gehilfe. Kann
selbigen als fleißigen, soliden, vor
allen Dingen ehrl. jung. Menschen
jedem Kollegen bestens empfehlen.
Angebote erbeten. Molk. Christ-
fide, Ar. Schlochau, Grenzmark.

Für einen jüngeren

Gehilfen

der hier seine Lehrzeit beendet hat,
suchen wir in einem möglichst groß.
Molkereibetrieb passende Stellung.
Angebote wolle man an den Geh.
Albrecht Wolff, Hildesheim b. Jüders,
Kreis Rummelsburg, richten.
Molkereigenossenschaft Gollnow,
e. G. m. b. H. 4264

Suche für sofort ein

junges Mädchen

für Molkerei, Haus- und Garten-
arbeit. Lohn pro Monat 30 Rmk.,
freie Station und Kassen. Offert.
erbitte (4214)

H. Schumacher,

Molk.-Gen. Beegendorf, Altmark.

Molkereieinspektor sucht für seine
Tochter, die bislang hier i. Geschäft
tätig war, Stellung als

Verkäuferin

i. Buttergeschäft. Gegend gleich.
Biete Angebote unter B. 4298 an
diese Zeitung.

Meierin,

firm in Tilsiter und etwas Harzer-
käseerei, sucht i. solche zu sofort Stel-
lung, gleichz. für jüngere Schwester
Stellung in der Wirtschaft. Stellg.
wo beide eingestellt werden können,
bevorzugt. (4259)

Meierin Käse Ehler,

Reinholdsdorf-Berlin,

Käsefabr. A. Schaub, Justusstr. 36.

Flotter

Milchverkäufer

(Fachmann) sucht für sof. Antritt
Stellung.

Angebote unter W. 3. Nr. 4295 an
diese Zeitung.

Gutsmeier, 34 Jahre, verh., 1 Ad.,

sucht z. belieb. Antritt Stellung.
Vertraut mit allen Molkereiarbeit,
gewissenh. u. solide, Frau mittätig.
In Tierzucht und Milchkontrolle
reiche Erfahrungen. Pa. Zeugnisse
u. Refer. Kautions Mk. 500 kann
geft werden. Gefl. Offerten unter
Nr. 4271 an diese Zeitung.

Vertrauensstelle

in frauenlosem Haushalt oder Geschäft sucht Fräulein Mitte 30, an-
genehmes sympathisches Äußere, mit gutem nornehm denkenden
Charakter, sowie praktischen Wirtschafts- und Lebenserfahrungen.
Zuschriften unter 4107 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann,

für Tilsiter Käseerei, Schweinezucht und Mast, sucht kl. Betrieb oder Gutsmolkerei selbständ. zu führen, auch and. Vertrauensposten übernehmend. Letzte Stellung über 10 Jahre in leit. Stelle tätig. Frau mithelfend, weil gelernte Meierin. Gute Zeugn. u. Referenzen stehen zur Verfüg., auch würde Milchgesch. pachten, wo 1500—2000 Mk. bar gen. Ang. u. 4045 an d. Zit. erb.

Große Belohnung

demjenigen, der einen 34jähr. verh. evgl. Molkereifachmann mit prima Zeugn. (auch Molk.-Schule besucht) zu einer Verwalterst. in Genossenschaft gleich welcher Größe, verhilft. Für höchste Verwert. u. peinlichste Sauberkeit stelle ca. Mk. 10 000 Sicherh. Auch Direktor stell. angen. Off. unter Strebsam 4133 a. d. Zit.

Zung., ehrl., streb. Molkereifachmann, 20 Jahre alt, sucht zum baldigen Antritt Stellung, am liebst. in Buttergroßhandel, oder städtisch. Meiereibetrieb, jedoch nicht Bedingung. Sucht ist an selbst. Arbeiten gewöhnt und in jeder Hinsicht zu verlässig, ein flotter, sauberer Former, sowie auch in der Bedienung von neuzeitl. Molkereimasch. firm. Beste Zeugn. stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote erb. **Erw. Teich, Wilhelmsburg (Elbe) 1.** (4096)

Junger, kräftiger, solider Gehilfe sucht zum 20. d. Mts. evtl. 1. 10. Stellung. Ist mit allen Betriebsarbeiten vertraut und besitzt gute Zeugnisse. Wenn möglich, wo ihm Gelegenheit geboten wird, etwas Kontorarbeit zu verrichten, jedoch nicht Bedingung. Jrdl. Zuschriften unter Nr. 4222 durch diese Zeitung.

Gehilfe,

kathol., 20 Jahre alt, in ungel. Stellung sucht evtl. zum 1. Oktober Stellung. Käseerei zur weiter. Ausbildung bevorzugt. Gefl. Angebote unter Nr. 4226 durch diese Zeitung.

Molkereigehilfe (25 Jahre), Ostpreußen, vertr. mit sämtl. ins Fachschlagenden Arb., sucht zu sofort Dauerstellung für Kessel u. Masch., Käseerei oder Buttereier, auch als alleiniger angenehm. Jrdl. Angeb. erb. **Albert Grabowski, Bremen, Al. Weidestraße 7.** (4225)

Gehilfe zum 15. 9. oder später sucht jg. zur weiteren Ausbildung Stellung. Angebote erbittet (4249)

Rudolf Wierer, Molkerei Wiltau, Krs. Neustadt, O.-Schl.

Käseereigehilfe,

21 Jahre alt, firm in Herstellung v. Camembert-, Romadur-, Quadr.-Käse, Sahneischkäse u. Joghurt, sucht zum beliebigen Antritt anderweitig Stellung, an selbst. Arbeit gewöhnt. Gegend gleich. Da in ungekündig. Stellung, erbittet Angebote mit Gehaltsangaben unter Nr. 4223 an diese Zeitung.

Kräftiger, 21 jähriger Gehilfe mit Molkereimaschinenwesen vertr., sucht Stellg. als Annahme-Gehilfe oder Buttermeyer. Handelschule m. bestem Erfolg besucht. Schon in Großbetrieben tät. gew. In Milchverland u. Joghurtherstellung firm. Erstklassige Zeugnisse stehen z. Verfügung. Werte Angebote erbittet unter Nr. 4224 an diese Zeitung.

Junger Molkerei-Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht zum 15. Septbr. Stellung. Selbiger ist mit sämtl. ins Fachschlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, besitzt gute Kenntn. in der Camembert-Käseerei. Angebote bitte zu richten an

Alfred Riemer, Central-Molkerei Kantenbrunn b. Bamberg, Oberfrankl., Jgkrund.

Molkereifachmann

27 Jahre alt, in städtischen wie in ländlichen Betrieben langjährig tätig gewesen, sucht zum 1. 10. 26 Stellung als erste Kraft. Suchender ist mit den Maschinen der Neuzeit aufs beste vertraut, besitzt ferner gute Kenntnisse in der Herstellung von prima Butter und verschiedener Sorten Käse. Werte Angebote erb. (4237)

Ernst Peters, Molkerei Zapfendorf bei Ploaz i. Medl.

Molkereiverwalter

evgl., 38 Jahre, gesund und gewandt, kleine Familie, z. Zt. in sicherer Lebensstellung, möchte sich aus Privatgründen gelegentl. verändern. Fachschule besucht. Zeugnisse u. Empfehl. stehen zur Seite. In Frage käme Genoss.-Molkerei von mindestens 4000 Ltr. aufwärts. Pommern, Schles. oder Grenzmark bevorzugt. Kaution von 5000 M. auch mehr, kann gestellt werden. Für Vermittlung mit Erfolg zahle 1000 Rmk., auch mehr. Discretion selbstverständlich. Angeb. unter A. B. C. 4227 an diese Zitg.

Für jungen, kräftigen Gehilfen

der am 15. 3. 26 seine zweijährige Lehrzeit hier beendet hat und firm in Herstellung von Tilsiter Käse u. feinsten Tafelbutter ist, suche ich zu seiner weiter. Fortbildung, anderweitig Stellung. (4243)

A. Zietze, Dampfmolkerei Zinten, Ostpr.

Junger Gehilfe, 23 Jahre alt, m. Kessel, Masch., einschl. Kühlmasch., Buttereier u. Quadratkäseerei vertr., sucht zu sofort oder 15. September Stellung. Führe kl. Reparaturen selbst aus. In Kontorarbeit. nicht unerfahren. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote m. Gehaltsangaben erbittet (4248)

Erich Thiel, Molkereigehilfe, Borrentin, Post Meischow, Krs. Demmin i. P.

Molkereigehilfe

21 Jahre, sucht zum 15. 9. Dauerstellung, bin in Tilsiter Käseerei u. Maschinenbetrieb vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden. (4234)

Richard Zander, Deutschendorf, Kreis Pr. Holland, Ostpr.

Sohn achtbarer Eltern, groß und stark, 18 Jahre alt, d. längere Zeit in einer Dampfmolkerei gearbeitet hat, sucht Stelle zum 15. 9. oder 1. 10. 26 das Molkereifach zu erlern.

Gustav Schanlies, Stören, Kreis Niederung, Ostpr. 4236

Suche für meinen Sohn, 23 J., Stellung als

erster Gehilfe

oder sonstigen Vertrauensposten. Er ist mit allen Facharbeiten wie Buttereier, Käseerei, Herstellung von Degermamilch sow. in d. Wartung von sämtl. Maschinen gut vertraut. Angebote sind zu richten an (4156)

H. Stüben, Meierei Wiltstermarsch, Beckmünde b. Jhehoe.

Junger, flotter Molkereigehilfe, 18 J. alt, sucht zum belieb. Antritt Stellung. Selbst. ist mit Lübbes Automat vertr. u. hat auch einige Kenntn. i. □-, Limb.- u. Camemb.-Fabrik. Ang. erb. unter Nr. 5587 bahnhofslagernd Görlitz, O.-L.

Strebl., 25 J. alter Molkereigeh., vertraut mit Dampf-, Licht- u. Ahlborns Kühlanlagen sowie Tilsiter, Holland.- u. versch. Sorten Weichkäse, sucht z. bald. Antr. Stellung, auch als Maschinenführer. Um Werte Angebote bittet (3936)

E. Bartschus, Poseritz, Rügen.

Junger Gehilfe,

5 Jahre im Fach, mit all. vorkommenden Arbeiten aufs beste vertr., sucht Stellung. Uebernehme auch eine Milchtour, da 3 Jahre eine solche gefahren. Bin fleißig, ehrl. und zuverlässig, guter Pferdepfleg. und gewandt im Umgang und in d. Bedienung der Kundschaft. Gegend gleich. Gefl. Offerten unter Nr. 4250 an diese Zeitung.

Erstkl. Molkerei- bzw. Buttereifachmann, Anf. 30., seit 1905 i. F., sucht sof. Stell. a. Oberm., Betr.-Leiter od. sonst. Vertrauensp. Ang. erb. **Westfahl, Molk. Wiet, Rügen.**

Molkereigehilfe, 20 J. alt, firm in allen Zweigen d. Faches, sowie in Harzkäseerei und m. Lübb. Automat vertraut, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Bevorzugt wird Schlesien, jedoch nicht Bedingung. Gefl. Angebote erbittet (4231)

Alfred Speth, Breslau 2, Lohestraße 30.

Empf. tücht., zuverläss. Chauffeur, 23 Jahre alt, d. auch mit Pferden umzugehen verst., für bald od. sp. Gute Zeugnisse vorhanden. Angb. erbittet (4230)

Winter, Biegnitz, Prinzenstr. 3.

Für jungen, willigen Gehilfen

mit guter Handschrift, flotten Rechner, wird bei bescheidenen Anspr. anderweitig Stellung gesucht. Angebote erbittet (4229)

M. Tiz, Molkerei Barnim b. Crivitz in Mecklenburg.

Junger, gewissenhafter, fleißiger Gehilfe

welcher an flottes, selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, sucht zum 1. 10. Stellung. Angebote erbittet

Paul Müller, Molkereigehilfe, Schlichtingsheim, Krs. Traustadt (Schlesien).

Molkereigehilfe

23 Jahre alt, der sich verändern m., in ungekündigter Stellung tätig, firm in Herstellung von Romadur-, Badsteins-, Camembert und Harzkäseerei sowie ff. Tafelbutter, mit allen Maschinen d. Neuzeit einschl. Bedienung des Kessels durchaus vertraut, ein Jahr i. hies. Betriebe tätig, wünscht sich zum 1. 10. oder später zu verändern. Schlesien od. Polen bevorzugt. Werte Angebote und Gehaltsangaben erbittet unter Heften 4251 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober für meinen 21 Jahre alten

Gehilfen

Stellung in Molkerei mit Harzkäse u. Quadratkäseerei, auch Landwirtschaft. (4166)

Ernst Jahn, Molkerei Meine, Kreis Gifhorn.

Milchverkäufer (Chauffeur), 24 Jahre alt, sucht sofort Stellung als solcher. Im Umgang mit der Kundschaft sowie in den vorkommenden Molkereiarb. erfahren. Gute Zeugnisse, auch über 5jähr. Kraftfahrertätigkeit vorhanden. Gefl. Angeb. erb.-balddigst. **J. Middelluß, Molkerei Neudamm, Rm.** (4188)

Junger, ehrlicher, tüchtiger und zuverlässiger

Molkereigehilfe

mit guten Zeugnissen sucht zum 15. September Stellung. Angeb. bitte anzugeben. (4232)

Artur Bergmann, Molk.-Genossenschaft Friedeberg, Neum.

Tücht., ehrl. Molkerei- u. Käse-Gehilfe, spez. Tilsiter- und Quadr.-Käse, sucht sofort oder später Stell. Suchender ist mit allen ins Fachschlag. Arbeiten aufs beste vertr. u. garantiert für erstklassig. Käse und Butter. Pa. Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. an (4014) **Ewald Pelludat, Molk. Forum bei Minfen i. Oldbg.**

Molkereigehilfe, 11 Jahre im Fach, mit sämtl. Maschinen bestens vertraut, perf. Hart- u. Weichkäse, der für ein tadelloses Produkt garantiert, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort od. später Stellung. Gefl. Angebote bitte zu richten an **Schmidt, per Adr.: Hofbes. Conrad i. Reichshorst, Kr. Marienburg (Westpreußen).** (4047)

Suche für angehenden jg.

Gehilfen

der 2 Jahre in hies. Betriebe gel. hat, sofort oder später zur weiter. Ausbildung Stellung. Selbst. ist m. Tilsit., Romadur-, Limburger- und Quadratkäseerei vertraut, desgleichen mit Buttereier, Kessel und Maschinen. Er ist ehrl. und scheut keine Arbeit. Werte Zuschrift. erb.

Molkereibeführer P. Schröder, Gr.-Eichenbruch, Krs. Jüterburg, Ostpr. 4141

Gehilfe, 25 Jahre, 6 Jahre im Fach, sucht zum 20. 9. oder 1. 10. Stellung, am liebsten, wo er sich i. Kontor evtl. Kohlenläure-Gismasch. ausbilden kann. War zuletzt im städt. Großbetrieb für Käseerei, spez. Joghurtherstellung beschäftigt. W. Angebote erbittet (4098)

Fritz Rünke, Köslin, Raggower Allee 101.

Für angehenden, kräftigen Gehilfen

18 Jahre alt, welcher zwei Jahre bei mir gelernt, suche ich zur weit. Ausbildung zum 1. Oktober Stellung in größerem Betriebe. Sachl. bevorzugt. Selbiger ist mit Masch. und Kessel sowie Milchverland, Käseerei und Quargbereitung gut bewandert. Kann selbstigen sehr empfehlen. (4078)

Molk. Mülhhausen in Waldeck.

E. Hölje.

Junger Gehilfe sucht bald Stellung od. als Milchverkäufer od. Molkereiarbeiter. (4049)

Otto Barthel, Petershain b. Müda (Oberlausitz).

Molkereigehilfe, 28 Jahre, sucht zum 15. 9. oder später Dauerstellg. Gegend gl. Offerten erbittet

Molkereigehilfe R. Kreddig, Molk. Poligen, Kr. Stuhm, Wpr.

Fraulein sucht sofort Stellung als

Verkäuferin

evtl. Hilfe i. Kontor und Haushalt. Werte Angebote sind zu richten an **Johanna Bunzel, Freiberg in Sa., Bahnhofstraße 20, b. Frau Kaden.**

Tüchtiges Mädchen, zuverlässig, wirtschaftlich, sucht zum 1. 10. Stellung i. frauenlos. Haushalt und Mithilfe im Betrieb. Werte Angebote erbitten unter Nr. 4099 an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren empfehlenswerten 23 jährigen

Obermeister,

der 1½ Jahre hier als solcher tätig war, zum 1. Oktober anderweitig Stellung in umfangreicher Käseerei oder als Obermeister für Betrieb u. Kontor. Gefl. Angebote mit Ang. des Gehalts bitte zu richten an

Molkereigenossenschaft Ziegenrüd a. Saale. 4056

Meierin

sucht z. sof. Antritt od. 15. 9. Stellung in Meierei od. Milchgeschäft. **D. Wieste, Milchgesch., Ahrensburg (Holst.), Manbager Allee 13.**

Jhr Vorteil

ist es, Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel und Geräte von mir zu kaufen. Ich liefere gut und preiswert und biete an:

Käsekisten, für Badsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes *s t a r t e s* Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.88

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.66

Horzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mk. 11.—

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt belappten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %) verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenfußring

mit Steddekel Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mk. 6.85 9.70 11.85 14.70

la geschweißt " " — 9.25 11.20 13.85

mit Bügelverschluss

nahtlos gestanzt " " 9.70 11.85 13.75 16.60

la geschweißt " " — 11.20 12.90 15.80

Aus vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent Rabatt bis zu 3 Prozent Frachvergütung vom Nettorechnungs-betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab Datum der Rechnung 1½ % Kassafonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen, Stück Mk. —.35

zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —.45, 20 Ltr. Kannen " —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140 × 8 × 8 mm, 145 × 8½ × 8 mm,

150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Buttersalz, für die Butterbereitung anerkannt am besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein

ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mk. 7.50

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack " 7.—

150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß " 19.—

150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß " 19.75

ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack " 7.25

150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß " 19.50

150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß " 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Buttersebe mit Roghaarboden und Anfahrreifen

Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mk. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—

Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von

24 27 30 33 cm

Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich aus feinstem auserlesener Orleansaat und bestem Pflanzenöl hergestellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig

1/2 Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 4.40 1/2 Ltr.-Flasche Mk. 2.40

in Korbflaschen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 4.—

Meierei-Kalksalpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-

schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg " 1.30

bei 50 kg . . . kg Mk. 1.20 bei 100 kg " " 1.10

Silbender Käsesalz, grobkörnig, Körnung 2 für Hartkäse,

75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack " 7.—

Natron (Nacarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg

Inhalt, einschl. neuem Faß " " 10.—

kleinere Mengen " " " " " " 25

la holländischen Rummel, gefeibt, schönes helles Korn

bei Abnahme von 100 Pfd. Pfd. Mk. —.46

" " " " " " " " " " " " —.48

" " " " " " " " " " " " —.50

Mindestmenge " " " " " " " " " " " " —.52

la Kräuterleerpulver, garant. reingem. echt Zigerllee . . kg Mk. 4.25

Prima Käselabpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-

giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark

in Dosen von 1/1 1/2 1/3 1/4 kg Inhalt

Mk. 14.50 7.25 3.75 1.80

Käselabextrakt, Stärke 1:10 000, la Ware

1/1 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.99 1/2 Liter-Flasche Mk. 1.15

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,

starke Ware

1/1 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 2.— 1/2 Liter-Flasche " 1.20

in Korbflaschen oder Fässern von 5—50 kg " " 1.60

Deutsche Käsefarbe, goldgelb

1/1 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 1/2 Liter-Flasche " 0.95

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Auflaufkäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg " 2.—

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " " 4.80

Käsefächer aus la Hanfgarn, fertig geknüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mk. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10

engmäsch., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter " " 1.—

Quargläse, aus Zute, etwa 66×115 cm groß " " 1.35

Käsehorden, la Rohrgeflecht, 100×60 cm, mit Handleisten

und Füßen " " " " " " " " " " " " 2.50

Untergestell für Käsehorden ohne Laufrollen " " " " " " " " " " " " 6.—

" " " " " " " " " " " " mit " fahrbar " " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware " " " " " " " " " " " " kg " 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-

meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normalformate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 6.25

" " " " " " " " " " " " 10 kg " " " " 6.50

" " " " " " " " " " " " 5 kg " " " " 6.75

" " " " " " " " " " " " weniger als 5 kg " " " " 7.—

Echt Staunio (bleist. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □m auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 8.80

" 5 kg " " " " " " " " " " " " 9.— " weniger als 5 kg " " " " 9.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 T 1, dünn, für Postpakete . . kg Mk. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fach Kordel, la Ware, für Postpakete . . kg " 3.—

Hanfbindfaden, 4 fach Kordel, la Ware, für Bahnpakete . . kg " 2.90

Pappschachteln für Postversand, aus bester geglätteter Vederpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mk. —.18

" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.19

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.18

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " " —.12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " " —.11

Pappschachteln für Bahnversand

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel " " —.34

Pappschachteln für Tilfiter Käse, 25×25×10 cm " " —.16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. St. Mk. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.

und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt " " " " 4.—

" 25—30 Pfd. Inhalt " " " " " " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit

besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.—

Tragkraft 10 kg " " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert

Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-

schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Hentel“ mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel

u. Zug, geeicht, beste schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Laufgewicht Mk. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von 1/2 Pfundstücken, ohne Gewichtsstück . . . Mk. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat . . . kg " —.52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . . kg " —.62

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerik. Raffinat . kg " —.57

Saßdampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerikan. Raffinat kg " —.60

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg " —.62

Konstantes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware . . . kg " —.60

Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels

mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, f. Eis- u. Kühlmaschinen, 28° Bé. 1,230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware . . . kg " 3.—

Dampiventile aus Rotguss, mit Jenkinsdichtung, schweres Modell

Durchgang 1/1 3/4 1 1 1/4

Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825

bei 15° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —.24

kleinere Mengen kg " —.28

Amylalkohol, für Milchunters., genau geprüft, 1/1 Ltr.-Fl. " 4.40

in Korbflaschen oder Kannen " " " " " " " " " " " " Ltr. 4.—

Natronlauge zum Reinigen von Erhigern, Vorwärmern pp. kg " —.24

Krytalljoda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dibbern-Siel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, S. Langheinrich-Berlin und S. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis: bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 107

Hildesheim, den 14. September 1926.

40. Jahrgang.

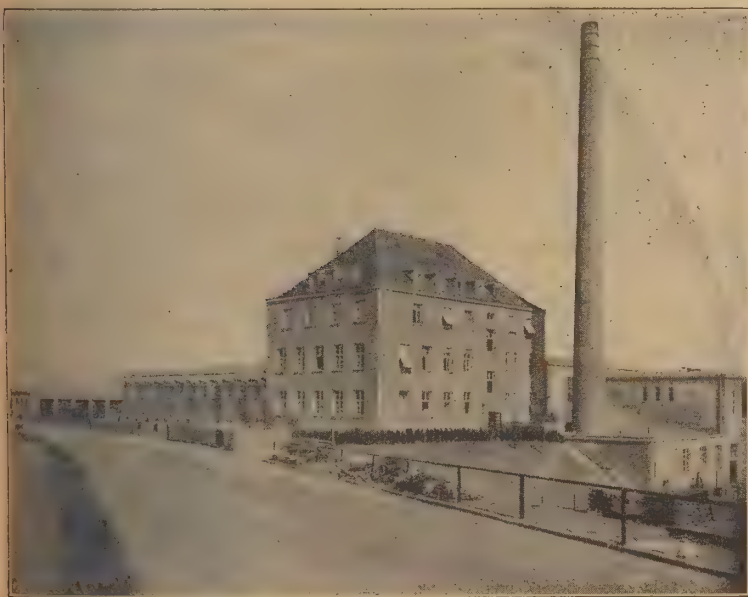
Der neue Milchhof der Milchversorgung Stuttgart. G. m. b. H.

Von Direktor Dr. Goeser-Stuttgart.

Die Milchversorgung Stuttgart G. m. b. H. beendet in diesem Jahr ihr zehntes Geschäftsjahr. Die Gesellschaft ist bekanntlich während des Krieges gegründet worden als gemischtwirtschaftliches Unternehmen, an dem die Stadt und der Milchhandel beteiligt waren. Mit der Aufhebung der Zwangswirtschaft haben sich die Aufgaben wesentlich geändert. Die Stadt ist noch an der Gesellschaft, wenn auch in geringem Umfange, beteiligt; heute hat in der Hauptsache die Milchversorgung die Aufgabe, für die ihr angeschlossenen Milchgeschäfte Milch und Milcherzeugnisse zu beziehen und durch ihre wirtschaftlichen und hygienischen Einrichtungen die ordnungsmäßige Abwicklung des Milchverkehrs zu gewährleisten.

Der Milchhof in der Rosensteinstraße wurde gebaut, weil ein zweckentsprechender Betrieb mit unmittelbarem Gleisanschluß in möglichstster Nähe des neuen Hauptbahnhofs in den letzten Jahren mehr und mehr als ein unbedingtes Bedürfnis für die Versorgung der Großstadt mit einwandfreier Milch erschien. Gleichzeitig mit dem Milchhof hat die Gesellschaft in einem ihrer Haupteinzugsgebiete, nämlich in Donzdorf, D.-M.,

Liefergemeinde ihren ganzen jeweiligen Milch anfall abnehmen kann, auch in Zeiten der Milchschwemme, denn die wenigsten landwirtschaftlichen Genossenschaften sind in der Lage, einen zeitweiligen Milchüberschuß zu verwerten. Umgekehrt muß in Zeiten vorübergehender Milchknappheit, wie wir sie beispielsweise durch die Erntearbeiten in den letzten drei Wochen gehabt haben, die fehlende Milch aus anderen Erzeugungsgebieten herangezogen werden. Wie groß diese Schwankungen sind, geht daraus hervor, daß uns der gleiche Kreis von Liefergemeinden im Mai d. Js. täglich etwa 30 000 Liter mehr nach Stuttgart geschickt hat, als dem normalen Verbrauch entsprach, während die letzte Milchknappheit zu einer Minderanlieferung derselben Liefergemeinden von 25 000 Liter im Tag führte. Solche Schwankungen wiederholen sich mehrmals im Jahr und hängen naturgemäß mit der landwirtschaftlichen Produktion zusammen. Selbstverständlich hat es diese Erscheinungen vor dem Kriege auch gegeben und sie sind für den Verbraucher in den zeitweise sehr heftigen Kämpfen um den Milchpreis sichtbar geworden. (Kämpfe um den Milchpreis gibt es freilich auch heute noch, denn wie bei anderen Waren ändert sich auch bei der Milch die jeweilige Marktlage und unter dem Einfluß derselben mußten die württembergischen Städte erst vor einigen Tagen den landwirtschaftlichen Organisationen eine Milchpreiserhöhung um 1 Pfg. ab 1. September zugestehen.)



Gesamtansicht von der Straße.



Ansicht von der Bahnseite.

Geislingen ihre dritte Milchsammlerstelle mit Tiefkühlereinrichtung, Buttereie und Käseerei, eingerichtet, die gleichfalls in diesen Tagen eröffnet wird. Die Notwendigkeit einer Einrichtung, wie sie jetzt in dem Milchhof geschaffen wurde, ist lange Zeit sehr umstritten gewesen. In anderen Großstädten des Reiches hat sie sich längst durchgesetzt und ist namentlich unter hygienischem Gesichtspunkt eine ebenso selbstverständlichkeit geworden wie auf dem Gebiet der Fleischversorgung unsere modernen Schlachthöfe. Führend sind hierbei in Deutschland die Städte Nürnberg und Mannheim und die rheinisch-westfälischen Städte vorgegangen. Vorbildlich in mehr als einer Beziehung und uns weit voran sind die Einrichtungen wie sie z. B. in amerikanischen Großstädten geschaffen wurden.

Betrachten wir zunächst die Aufgabe der Milchversorgung vom wirtschaftlichen Gesichtspunkt aus gesehen: Stuttgart bezieht heute seine Milch aus einem wesentlich größeren und weiter entfernten Milcheinzugsgebiet als vor dem Kriege. Die Milch stammt im Unterschied zu den außerwürttembergischen Verhältnissen zum weitaus größten Teil aus kleinen landwirtschaftlichen Betrieben. Die Gesellschaft hat Lieferverträge mit etwa 300 Liefergemeinden, meist landwirtschaftlichen Genossenschaften, die ihren jeweiligen Anfall an Frischmilch — und dieser ist naturgemäß schwankend — verkaufen wollen. Der Verbrauch in Stuttgart schwankt z. Bt. zwischen 120 und 130 000 Liter täglich. In Stuttgart sind der Gesellschaft 300 Milchgeschäfte angeschlossen, die ihre Milch durch die Milchversorgung beziehen.

Die Aufgabe, die uns in wirtschaftlicher Hinsicht gestellt ist, ist die, die Bedürfnisse des Produzenten, des Verbrauchers und des Milchhandels in Einklang zu bringen. Es muß eine Stelle da sein, die der

Es ist klar, daß ein Großunternehmen diese Aufgabe zweckmäßiger und leichlicher auch billiger bewältigen kann, als eine Vielzahl einzelner Milchhändler. Das wird heute von Milchhändlerseite und auch von Seiten unserer Lieferanten durchaus anerkannt und wer die Verhältnisse zu Zeiten früherer Milchschwemmen gekannt hat, wünscht den früheren Zustand nicht zurück.

Zu dem gleichen Ergebnis muß man bei sachlicher Betrachtung der Dinge vom hygienischen Gesichtspunkt aus kommen. Gewiß: die Tiefkühlung der Milch am Produktionsort ist in erster Linie anzustreben und jeder Behandlung am Verbrauchsort vorzuziehen. Die besten Maschinen und die neueste Arbeitsweise eines Milchhofes in der Stadt sind wertlos, wenn die Milch beim Eintreffen bereits verdorben ist. Soll die Milch den Transportweg und die Beförderungszeit, wie sie bei den heutigen Produktions- und Verkehrsverhältnissen gegeben sind, ohne Schaden an der Qualität aushalten, so muß die einfache Wasserföhlung durch gründliche Tiefkühlung vor dem Bahntransport wirksam ergänzt werden. Jede Tiefkühlstelle, die wir in Zukunft so wie die jetzt eben in Donzdorf fertiggewordene einrichten können (wir können in den Tiefkühlstellen Donzdorf, Mögglingen und Sontheim-Brenz insgesamt etwa 25 000 Liter Milch tiefkühlen) bedeutet eine wesentliche Verbesserung unserer Versorgung. Aber man muß im übrigen mit den gegebenen Verhältnissen rechnen: wenn man eine große Zahl von Liefergemeinden hat, die unter 100 und 200 Liter Milch täglich liefern, so folgt daraus, daß man nicht von heute auf morgen für all diese Gemeinden entsprechende Tiefkühlstellen einrichten kann, jedenfalls nicht solche, bei denen die Einrichtung und die Kosten des Betriebs in einem wirtschaftlichen Ver-

hältnis zum Nukleeffekt stehen. Bleibt also, jedenfalls für unsere württembergischen Verhältnisse, die Notwendigkeit einer zentralen Anlage, wie wir sie hier im Milchhof haben, bestehen.

An die Einrichtung des Milchhofs sind in hygienischer Beziehung die höchsten Anforderungen gestellt und keine Opfer gescheut worden, um diesen zu genügen. Wir haben uns die neuesten Errungenschaften der Molkereitechnik zu eigen gemacht, die auf den Erfahrungen und wissenschaftlichen Ergebnissen der Milchhygiene beruhen. Wir werden den täglichen Milchankauf zweckmäßig und schnell an den Verbraucher bringen können. Die gesamte Anlage ist gebaut für eine Stundenleistung von 18 bis 20 000 Liter Milch. Es arbeiten im allgemeinen 3 parallel laufende Maschinenaggregate, von denen jedes eine Stundenleistung von ca. 6000 Liter Milch hat. Die gesamte Anlage ist in ihrer baulichen und maschinellen Entwicklung so geordnet, daß die Milch aus dem Eisenbahnwagen heraus den denkbar kürzesten Weg bis zur Ausgabe auf das Fuhrwerk des Milchhändlers zu machen hat. Eine eigene moderne Kessel- und Dampfanlage liefert Kraft und Dampf für den ganzen Betrieb. Wir haben, um große Transmissionsanlagen zu vermeiden, für die Kraftübertragung überall elektrische Motorantriebe und benutzen zur wahlweisen Verwendung auch den Anschluß an das städt. Elektrizitätsnetz. Wir haben für die Wasserversorgung eigenes, in der Temperatur kälteres Wasser als das städtische aus einer in 40 Meter Tiefe angebohrten Wasserader. Für die Tiefkühlung der Milch und der Kühlräume haben wir eine Kältemaschinen-Anlage mit einer Gesamtleistung von 300 000 Kalorien pro Stunde.

Ein Gang durch den Betrieb führt zunächst gegen die Bahnseite in die Milchannahme. Die Eisenbahnwagen — z. B. etwa 40 im Tag — werden von der Bahn auf dem Gleis zur Verfügung gestellt, es werden je drei Wagen gleichzeitig entladen, die Milch wird auf Schmutz, Säure und Fettgehalt untersucht und peinlich nach ihrer Qualität getrennt in die verschiedenen Milchwagen weitergegeben. Nur die als völlig einwandfrei befundene Milch wird zum Verbrauch als Frischmilch verwendet, überschüssige Milch und Milch nicht erster Qualität wird verbuttert und verpackt. Nebenbei gesagt: eine Neutralisierung ansaurer Milch gibt es bei uns seit Beendigung der Milchknappheit nicht mehr. Wer gegenteilige Behauptungen in die Welt setzt, riskiert ebenso gerichtliche Belangung wegen unlauteren Wettbewerbs wie das bereits einige Milchverkäufer hier erfahren mußten. Die entleerten Milchkannen werden mechanisch in die anschließende Kanne wäsche transportiert und dort nach erfolgter gründlicher, ebenfalls maschineller Reinigung wieder in die inzwischen vorgezogenen Eisenbahnwagen eingestellt. Die Reinigung der Milchkannen durch die Milchkannenreinigungsmaschinen ist so, daß sie eine schlechthin vollkommene genannt werden kann und Anstände irgend welcher Art ausschließt. Die in der Annahme sorgfältig geprüfte und gewogene Milch kommt in den Betriebsraum, durchströmt die Reinigungszentrifugen und tritt dann in die neuen Alhorn'schen Röhrenheizkörper. Sie wird auf 63 Grad C. erhitzt und in den Dauererhitzern auf dieser Temperatur ½ Stunde lang gehalten. Die Erhitzung der Milch wird gegenüber dem alten System der Dampferwärmung mittels heißen Wassers erreicht. Der große sich hieraus ergebende Vorteil liegt in der Tatsache, daß die Heißwassererhitzung die Einhaltung einer gleichbleibenden Temperatur gestattet. Nach Verlassen des Dauererhitzers wird die Milch auf 3—4 Grad C. heruntergekühlt und gelangt mit etwa dieser Temperatur zur Ausgabe an den Milchhandel. Sowohl der Milchausgaberaum, der gegen die Straße zu liegt, wie der Milchlagerraum, wo die tiefgekühlte Milch in Aluminiumbehältern mit je 10 000 Liter Fassungsgehalt gefaßt wird, sind, was die hygienische Ausstattung anbelangt, Schmuckstücke der gesamten Anlage. Zu erwähnen sind noch die Kühlräume, die Butterei, die Käseerei und vor allem der gleichfalls nach der Straßenseite zu liegende helle Raum, der für die Abfüllung der Milch in Glasflaschen bestimmt ist. Die dort aufgestellte Maschine, deren Montage als letztes Stück eben beendet ist, reinigt völlig automatisch stündlich 3500 Milchglasflaschen jeder Größe, transportiert die saubere Glasflasche automatisch zum Abfüller, füllt die Flasche und verschließt sie mit der Pappschleibe, ohne daß die Hand eines Arbeiters dazwischenkommt. Die Verschlüsse der Flaschen tragen zur Kontrolle den Wochentag, an dem sie ausgegeben wurden.

Noch ein Wort zu der umstrittenen Frage der Pasteurisierung: Es werden in Deutschland immer noch Stimmen laut, die gegen das neuerdings geübte Verfahren der schonenden Dauerpasteurisierung auf 63 Grad C. sprechen. Wir können und werden auch sogenannte Rohmilch, also nicht erhitzte Milch abgeben, die wir im allgemeinen von den Hofgütern bekommen und ausdrücklich als Rohmilch kennzeichnen. Wir halten es aber für nötig, festzustellen, daß die Erfahrungen und die wissenschaftlichen Untersuchungen der jüngsten Zeit zu dem Ergebnis sowohl bei uns wie in Amerika geführt haben, daß das Verfahren der schonenden Dauerpasteurisierung das einzig gegebene für eine zweckmäßige Versorgung unserer Großstädte ist. Weil diese Frage solange Zeit umstritten gewesen ist, seien einige Gutachten unbestrittener Fachleute wörtlich angeführt. Dr. Paulmann, Direktor des Chem. Untersuchungsamtes Kassel:

„Die dauerpasteurisierte Milch ist die Milch der Zukunft, die jeder ohne Gefahr als Ersatz für Rohmilch genießen kann und die die gleichen wertvollen Eigenschaften wie die Rohmilch besitzt“.

Geheimrat Prof. Dr. Lenz, Berlin, gibt mit Bezug auf die Epidemien im Sommer 1925 in Preußen folgendes Gutachten ab, das er im Auftrag der preußischen Regierung erstattet hat:

„... Die oben erwähnten Molkereiepidemien sind dazu benutzt worden, um in den Tageszeitungen Stimmung gegen die Molkereien bezw. gegen die Dauerpasteurisierung der Milch zu machen. Ich kann auf Grund eigener Ermittlungen an Ort und Stelle bezeugen, daß in keinem dieser Fälle eine Dauerpasteurisierung der für die Infektion verantwortlich zu machenden Milch stattgefunden hat. In allen Fällen handelt es sich um Milch, die überhaupt nicht oder doch nur ganz unvollkommen pasteurisiert worden ist. Dagegen hat die Epidemie in Anklam den Beweis geliefert, daß mit Typhusbazillen infizierte Milch, wenn sie schlecht oder garnicht pasteurisiert wird ungemein gefährlich ist, daß aber dieselbe Milch, wenn sie einer ordnungsmäßigen Dauerpasteurisierung unterworfen wird, als vollkommen ungefährlich angesehen werden kann. Denn dieselbe Milch, die in Anklam die schwere und große Typhusepidemie hervorgerufen hat, hat wie erwähnt, in einer großen Stadt, in der sie aber ordnungsmäßig dem Dauerpasteurisierungsverfahren unterworfen worden ist, keine einzige Typhuserkrankung hervorgerufen.“

Prof. Dr. Lichtenberger, Direktor des Instituts für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel:

„Für die Behandlung selbst bin ich der Ansicht, daß alle Milch erhitzt werden muß, daß die schonende Heißhaltung in Standwannen z. B. das richtige Verfahren ist und daß die in Amerika hierfür geübte Kontrolle auch für uns ausreicht. Ein Herausheben der Halttemperatur auf 55 Grad C., wie mein Kollege Henneberg es befürwortet, ist m. E. in jeder Hinsicht unschädlich. Auf den Rahmhals sollten wir nicht soviel Wert wie die Amerikaner legen: ihn zu erreichen kostet uns in der Einrichtung Geld ohne ein sichereres Zeichen für hohen Fettgehalt zu sein.“

Zusammenfassend darf folgendes festgestellt werden: Der Ausbau unserer Tiefkühlstellen im Produktionsgebiet und die Inbetriebnahme unseres Milchhofs wird uns in den Stand setzen, der Bevölkerung eine Milch zu vermitteln, die den höchsten Anforderungen an dieses wertvolle Nahrungsmittel genügen soll.

Die in Württemberg besonders wirksam durchgeführte Milchkontrolle des Chem. Untersuchungsamts und der Polizeiorgane wird durch den Großbetrieb erleichtert und verbessert. Da unsern Betrieb keine Milch verläßt, die nicht ihren genau zu bestimmenden Fettgehalt besitzt, kann der Verbraucher verlangen, daß ihm die Milch in gleicher Qualität und Zusammensetzung durch den Milchhandel zugeführt wird.

Durch Verbesserung des Milchtransports auf der Bahn, durch Einstellung von Kühlwagen und deren regelmäßige Beschickung mit Eis werden wir die Qualität und die Haltbarkeit der nach Stuttgart kommenden Milch verbessern.

Dem gleichen Zweck wird die Verbesserung der Sammelstellen am Produktionsort und deren Ausrüstung mit genügenden Kühleinrichtungen dienen.

Und schließlich, durch Zusammenfassung der Kräfte, durch eine rationelle Betriebsführung werden wir an den Kosten sparen und darauf abstellen, die Spanne zwischen dem Einkaufspreis und dem Verbraucherpreis weiter zu verringern. Wir sind stolz darauf, ein wirtschaftlich geleitetes Unternehmen und kein Regiebetrieb zu sein, der aus Steuermitteln gespeist wird. Wir sehen aber als gemeinnützige Einrichtung unsere Aufgabe nicht darin, Gewinne zu erzielen, sondern der Allgemeinheit zu dienen.

Augenblicklicher Stand der Konservierung von Grünfütter.

Zwecks Hebung der Milcherzeugung ist bekanntlich der Futterfrage für unser Milchvieh in jüngster Zeit besondere Beachtung geschenkt worden. Insbesondere haben sich Wissenschaft und Praxis mit der Frage der Konservierung von Grünfütter zu beschäftigen gehabt. Es dürften daher die Ausführungen, die Herr Prof. Dr. Schmidt gelegentlich der diesjährigen Hauptversammlung des Vereins Deutscher Futtertechniker darüber machte, auch in erheblichem Maße den Milchwirt interessieren. Herr Professor Schmidt berichtete über den augenblicklichen Stand der Konservierung von Grünfütter folgendes: Die Konservierung von Grünfütter ist nicht nur für die Landwirtschaft, sondern vielmehr für die gesamte Volkswirtschaft eins der wichtigsten Probleme. Sie hat die Aufgabe, das Futter in erster Linie für das Milchvieh für 180 bis 200 Wintertage sicherzustellen und soll die Konserve dem natürlichen Grünfütter möglichst gleichkommen. Bereits 1850 versuchte der französische Landwirt Goffart durch Einföhrung heißer Dämpfe eine Verbesserung der Heuwerbung zu erzielen. Vor etwa 50 Jahren beschritten der englische Landwirt Fry und Julius Kühn einen völlig neuen Weg, indem diese vorschlugen, das Futter durch Erwärmen auf 50 Grad in besonderen Behältern zu konservieren. Diese Art der Konservierung fand zuerst in England Eingang, wo sich bereits im Jahre 1884 706 Silos befanden. In 215 000 schweizerischen Betrieben sind heute 2000 Silos mit 120 000 cbm. Inhalt vorhanden, was dem Futterbedarf von 10 000 Kühen entspricht. In Amerika sind sogar 90 % aller Landwirte mit Silos versehen; der 4 Millionen Kühe besitzende Staat Wisconsin stellt etwa 110 Mill. Ztr Silage her! In Deutschland sind dagegen etwa nur 5000 Silos vorhanden, in welche Zahl Erdgruben mit eingeschlossen sein dürften. Von den einzelnen deutschen Ländern steht Bayern mit 620 Silos an der Spitze, an zweiter Stelle folgt der Freistaat Sachsen mit 415 Silos und an dritter Stelle die Provinz Pommern mit 270 Silos. Der Vortragende weist dann darauf hin, daß die im eigenen Lande ohne Silage gewonnenen Futtermittel einerseits und die für die Bevölkerung benötigten tierischen Produkte andererseits nicht ausreichend seien, sodaß für den Bezug dieser Stoffe erhebliche Werte ins Ausland wandern, was aus den beiden nachfolgenden Tabellen ersichtlich ist:

Einfuhr von Futtermitteln in Millionen Mark				
	1913	1923	1924	1925
Gerste	390	45	109	181
Hafer	60	5	23	86
Mais	102	41	67	106
Delfuchen-Kleie	297	11	36	107
Delfrucht	537	223	280	610
Zusammen	1386	325	515	1093
Einfuhr tierischer Produkte in Millionen Mark				
	1913	1923	1924	1925
Fleisch	81	110	149	285
Milch	39	19	56	61
Butter	119	5	191	372
Käse	38	18	92	155
Eier	188	1	137	276
Zusammen	465	152	625	1149

Aus den Tabellen ist deutlich ersichtlich, wie gewaltig gerade in neuester Zeit die Einfuhr zugenommen hat, derselben stehen entsprechende Ausfuhrwerte nicht gegenüber. Bereits 1913 konnte nach Angaben von August Binning unsere Handelsbilanz nur dadurch zu einer positiven gestaltet werden, daß wir etwa 2 Milliarden durch Schiffsfrachten und Geldanlagen im Auslande sowie durch ausländische Versicherungen einnehmen. Heute liegen die Verhältnisse weit ungünstiger und ist in absehbarer Zeit nicht daran zu denken, annähernd gleiche Zahlen wie 1913 wieder zu erreichen. Um Abhilfe zu schaffen, hält Prof. Schmidt nur zwei Wege möglich, einerseits müßte das deutsche Volk seine Bedürfnisse, da es im Verbrauch von Nahrungsmitteln weit über seine Verhältnisse lebt, wesentlich einschränken, andererseits müßte die Landwirtschaft bedeutend leistungsfähiger gestaltet werden, wozu auch die Silage verhelfen soll. Bisher wird behauptet, daß die deutsche Landwirtschaft wohl in der Lage sei, das für die Lebensbedürfnisse des deutschen Volkes Erforderliche zu erzeugen,

so hat z. B. einer der berufensten Vertreter, Rittergutsbesitzer Deide-Beeft, auf der Frühjahrstagung der Deutschen Landwirtschaft in Berlin erklärt: „Es besteht für mich kein Zweifel, daß wir heute schon in der Lage sind, mehr an Molkereierzeugnissen zu erzeugen, als zur Deckung unseres Bedarfes gehört, daß wir auch nicht ein Liter Milch, nicht ein Pfund Butter oder Käse einführen brauchen, wenn wir nach den geschilderten Grundrissen füttern. Der Erfolg ist verblüffend gut, wie ich aus meiner eigenen Wirtschaft berichten kann.“

Weit über 100 Millionen Mark gehen nach Professor Frölich jährlich dadurch verloren, daß wir die hohen Futterwerte des Rübenblattes nicht entsprechend verwerten können. Es muß unter allen Umständen vermieden werden, Rübenblatt und Rübenkopf ohne Häckseln durch Einwerfen in Gruben zu konservieren. Versuche haben ergeben, daß allerdings ein derartiges Futter die Milchmenge nicht wesentlich verringert, daß aber der Fettgehalt der Milch bis zu 2 Prozent und das Lebendgewicht bis zu 4 Prozent herabgesetzt werden. Ferner soll eine längere Lagerung des Rübenblattes auf dem Felde unterbleiben, da auf diese Weise innerhalb weniger Tage ansehnliche Verluste eintreten. Von den bis heute bekannten Futtererhaltungsverfahren verweist Prof. Schmidt auf die allgemein bekannte Heuwerbung, die künstliche Trocknung insbesondere des Rübenblattes auf Dörren oder Trommeln, das Wärmegärverfahren, Erwärmung auf natürlichem bei dem sogen. „Herbavverfahren“ und elektrischem Wege bei dem sogen. „Elektrofutterverfahren“, sowie durch Einführen von Heißluft und schließlich die Lau- bzw. Kaltgärung, zu welchem das Böhlsche Verfahren (Impfung mit Milchsäurebakterien), das Löhns'sche Verfahren (Einführen von Schwefelkohlenstoffdämpfen) sowie die Zuführung von verd. Ameisensäure bzw. Milchsäure und ein in Halle ausgebildetes Verfahren mit Hilfe des Vakuums zu rechnen sind. Die an die Silage zu stellenden Forderungen sind folgende: Billigkeit, Einfachheit, Schnelligkeit und Sicherheit.

Für die Güte der Silage ist in letzter Linie immer die Milch-, Fett- und Lebendgewichtserzeugung maßgebend. Hier durch Versuche zu exakten Zahlen zu kommen, ist außerordentlich schwer, leichter lassen sich schon mit Hilfe der chemischen Analyse gewisse Anhaltspunkte erhalten, so hat sich eine Normanalyse ergeben, die durch folgende Werte gekennzeichnet wird: Milchsäure . . . 1 bis 1,8 Prozent, Essigsäure . . . 0,4 bis 0,5 Prozent, freie Butterfäure, geringe 0,00 Ammoniak. Prof. Scheunerts sehr wertvolle Arbeiten gaben uns auch Kenntnis von der sogen. „obligaten“ Bakterienflora. Ueberwiegen sollen die langen Milchsäurebakterien und der Streptococcus acidilactici sein, fehlen sollen dagegen die Eiweißfäulniserreger, das Bakterium Clostridium und der Bazillus putrificus; die Keimzahl soll pro Gramm bis zu einigen Hundertstel betragen. Wichtig ist auch der Verlauf der Temperatur, die bei Wärmegärung 50 Grad betragen und möglichst gleichmäßig im ganzen Stod verteilt sein soll, während sie bei der Laugärung möglichst unter 30 Grad bleiben soll. Als weiteres Mittel zur Untersuchung ist die Gasanalyse zu nennen, da im Silo vor allem Kohlenstoff in großer Menge und Sauerstoff in geringer Menge auftritt. Das Auftreten größerer Mengen Wasserstoff scheint auf ungünstige Einflüsse bei der Silage hinzudeuten. Die Kenntnis der zeitlichen Ausbildung der Säuren hat weiter unsere Kenntnis der Silage wesentlich gefördert. Gelingt es ferner die austretende Flüssigkeit durch geeignete Mittel aufzusaugen, so ist eine bessere Silage zu erzielen. Als solche Mittel kommen nach Prof. Schmidt sehr trockenes Maisstroh und auch Kartoffelschalen in Frage. Mit letzteren hat Herr Deide-Beeft Versuche im Großen angestellt, wobei er ein Gemenge von Beluschten, Pferdebohnen, Widen und Hafer bei 72 Prozent Wassergehalt ensilierte. Die Untersuchung dieser Silage ergab 1,8 Prozent Milchsäure, 0,57 Prozent Essigsäure, 0 Prozent Butterfäure und kein Ammoniak; die Tiere fraßen diese Silage sehr begierig. Gleich guten Erfolg hatten Versuche von Professor Frölich mit stark zerkleinertem Rübenblatt und Rübenköpfen unter Zusatz von 5 Prozent Kartoffelschale. Betreffs der Nachteile und Vorteile der Silage führt Professor Schmidt folgendes an:

- Als Nachteile sind zu nennen:
1. die Silage kann nicht wie Heu verschifft werden.
 2. bei Einführung der Silage ist eine erhebliche Umstellung im landwirtschaftlichen Betriebe notwendig.
 3. sind undurchlässige, möglichst luftdicht schließende Behälter erforderlich, die hohe Baukosten verursachen und zwar für einen Behälter von 75 cbm. etwa 2000 Mark.
- Diesen Nachteilen stehen folgende Vorteile gegenüber:
1. kann durch Silofütterung der Milchtrag erhöht werden, das „Mehr“ kann täglich für jedes Tier auf ¼ bis ½ Liter angenommen werden; die Zunahme des Fettgehaltes auf 0,2 bis 1 Prozent.
 2. ermöglicht die Silage eine Erhöhung des Tierbestandes, sodaß auf 10 Hekt. Futterfläche anstatt 15 etwa 20 Kühe ernährt werden können, womit auch eine Vermehrung des Stallmistes und damit Verbesserung des Feldbaues einhergehen.
 3. ist ein gutes Silageverfahren völlig unabhängig vom Wetter.
 4. ermöglicht das Siloverfahren die Ernte im Optimum des Eiweißgehaltes, durch Anwendung der Mais-Silage soll nach neueren Ergebnissen amerikanischer Forschung eine vorzügliche, vitaminhaltige Kindermilch gewonnen werden.
 5. ist gegenüber der Trocknung des Futtermateriales mit einem Gewinn von 10 Prozent Substanz zu rechnen.
 6. wird an Scheunentraum erheblich gespart und die Feuergefahr verringert.

Willst du wissen, wie man
Silage im Sinne A.V. Branth
Hamburg 8

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“ mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Rahmsäuerungskultur
Camembertschimmel
Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse
Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 35
Potsdamerstr. 123 B
Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u.
Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary
Wasserreinigung, Wasserversorgung
Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary
Bremen 5
Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert
kristallklares, technisch eisenfreies
Wasser, d. her erstkl. Butterqualität.

Ia Referenzen
im In- und Auslande.
Auf Wunsch Probeflieferung!
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Für Molkerei und Käserei
der rationellste Wagen
Schnell-Lastkraft- oder
Lieferwagen

Chassis: Presto-Chevrolet-Dixi-Magdeburg. Aufbau: nach
eigenen Wünschen in eigener Werkstatt.
Günstige Zahlungsart. Niedrigste Preise.
Vertreterbesuch unverbindlich.

L. Asche, Wagen- u. Karosserie-Fabrik, Halberstadt
Automobile.

Seltene Gelegenheit.

1 komplette Kühlanlage für Kohlenäure mit Tauchkondensator,
ca. 5000 Kalorien, Fabrikat Rüdiger-Augsburg, zu dem spottbilligen
Preise von 1800 M abzugeben. Angebote unter „Jimbo“, Frankfurt a. Main-Bonames. (4215)

Stellen-Angebote.

Für Mitteldeutschland wird mit der Branche vertrauter

Reise-Vertreter

zum Verkauf von Molkerei-Masch., -Geräten u. -Bedarfs-Artikeln gesucht. Bereits mit Erfolg gereiste Herren werden bevorzugt. Bewerbungen mit ausführlichem Lebenslauf und Zeugnisabschriften unter Nr. 4282 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Gehilfe

für Kessel und Maschinen und sonst. Arbeiten baldigst gesucht. Angeb. mit Gehaltsansprüchen erb. Dampfmoht. u. Mühle Dimhausen bei Bassum, Bez. Bremen.

Für unsere Schweinemästerei, verbunden m. Schweinezucht, suchen wir einen erfahrenen, unverheir.

Schweinemäster.

Angebote mit Zeugnisabschriften u. Angabe der Gehaltsansprüche erb. Milchverjorgung Duisburg, G. m. b. H. 4272

Suche zum 15. Sept. einen tücht., selbständig arbeitenden Gehilfen f. Betrieb u. Kontor. Sich. Rechnen u. flotte Handschrift Beding. Es wollen sich n. solide Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, meld. Anfangsgeh. 50 M u. freie Kassen. Ang. erb. Birkenhagen, Molk.-Gen. Rahmershagen, Ars. Schlawa.

Wir suchen zum 15. September jungen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von Mk. 55.— b. freier Station und Kassen. Angebote mit Altersangabe erbittet. Molkerei-Genossenschaft Weigholz, Kreis Glogau. (4064)

Wir suchen zum 1. Oktober evtl. früher einen tüchtigen, soliden

1. Gehilfen

für Buttereie und Annahme Anfangsgehalt 60.— Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Angabe des Alters erbeten. (4124) Molkerei-Genossenschaft Belgast, Kreis Franzburg.

Ich suche einen kräftigen, tücht., umsichtigen, soliden

Gehilfen.

unverheiratet, 25 bis 30 Jahre alt, der das Aneten der Butter übern. Gehalt bei freier Station u. freien Kassen 70.— M. Angebote mit lüdenlosen Zeugnissen an (4171) Albin Dübler, Butterhandlung, Plauen i. Vogtl., Rahnistrasse 90.

Suche sofort tüchtigen

Gehilfen

21—24 Jahre, welcher in Buttereie, Frühstückskasse und Harzkaserei bewandert ist bei gutem Gehalt nach Sachsen, Bez. Döbeln. Angeb. u. S. 4138 an diese Zeitung.

Zum 15. September suchen wir einen jungen, gewandten

Gehilfen

Kenntnisse in d. Frischmilchbehandlung, Tiefkühlung (Kohlensäurekühlmaschine), sowie Bedienung d. Dampfanlage erforderlich. Respektiert wird n. auf tüchtige, ehrliche, strebame Gehilfen. Anfangsgehalt 50 RM. monatlich, Verpflegung, Wohnung und Kassen frei. Angebote an (4239) Märktische Molkerei u. Käserei G. m. b. H., W r i e z e n.

Wir suchen zum baldigen Antritt spätestens 1. Okt. d. Js. einen arbeitswilligen, zuverlässigen, kräftigen

Gehilfen

bei monatlich 55 RM. neben freier Station und Kassen. Offerten bei Angabe von Referenzen, sowie Zeugnisabschriften erbittet (4276)

Namslauer Molkerei E. G., Bez. Breslau.

Wir suchen zum 15. September oder etwas später einen an Ordn. und Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und Milchverjand. Anfangsgehalt Mk. 70.— bei freier Station und Kassen. Angebote sind zu richten an (4266) Molkerei-Genossenschaft Ißum, Niederrhein. Bollstedt, Direktor.

Suche zu sofort einen jungen, tüchtigen (4286)

Gehilfen

dem an Dauerstellung gelegen ist, bei Kessel und Eismaschine. Gehalt 50 Mk. ohne Abzug. Zeugn.-Abschriften sind zu richten an B. Lüdtke, Berm., Molkerei Borrentin, Post Melshorn (Vorpomm.)

Suche zum 1. Oktober einen jung. tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Käserei und Betrieb. Auch muß der wöchentl. einige mal nachmitt. fahrende Verkaufswagen in benachbarter Idl. Rundsch. geg. Lantieme mit übernommene werden. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (4265) Richard Eppers, Molk. Bräufewitz b. Barstewitz in Pomm.

Suche bis zum 1. Oktober einen zuverlässigen

Milchfutscher

für kleinen Betrieb in Lippe. Gehalt monatl. 25 Mark und p. Liter 1 Pfennig. Schriftliche Angebote unter Nr. 4262 an diese Zeitung.

Wir suchen zum sofortigen Antr. zwei junge, fixe, saubere

Gehilfen

einen als Mitarbeiter für die Käserei, den anderen für die Milchausgabe und sonstige Molkereiarb. Gehalt wird nach Leistung bezahlt. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Empfehlungsschreiben sind zu richten an (4070) Molkerei-Genossensch. Vöhen, Dpr. Diehlberg, Direktor.

Für eine Genossenschaftsmeierei in Ostpreußen wird ein selbständ.

Tilsiter Käser

gesucht, der auch eine gute Butter herstellen kann und mit der Bedienung sämtlicher Molkereimaschinen durchaus vertraut ist. Es wollen sich nur Persönlichkeiten nicht unter 25 Jahre melden, welche ihre Zuverlässigkeit nachweis. können. Antritt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung. sind beizufügen. Offerten unter Nr. 3802 an diese Zeitung.

Suche zum 15. September zwei jüngere tüchtige, zuverlässige

Milchverkäufer.

A. Kontart, Molkereibesitzer, Ratibor, D.-S. 4071

Tüchtiger Gehilfe

der in der Lage ist, i. modernem städt. Betriebe, ca. 10 000 Liter, vorbildlich zu arbeiten, gesucht. Besonderer Wert w. auf sicheres Auftreten im praktischen Betriebe gelegt dem anderen Molkereipersonal gegenüber. Gehalt 60.— RM. bei freier Station und Wäsche. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an die (4209) Glaser Gebirgsmolkerei, Glaz, Schlef.

Amerika u. Hausers Labpulver!

Herr Dr. A., Inhaber eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums im weltbekannten Molkereigebiet WISCONSIN U. S. A. schreibt wörtlich:

„Ich habe sämtliche Labpulver der Erde ausprobiert, das Ihrige leistet das, was es verspricht, was nicht jedes zu rühmen im Stande ist.“

Das Geheimnis dieser Ueberlegenheit verbirgt „HAUSERS“-Labpulver. Folgen Sie bitte ersten Autoritäten, größten Molkereibetrieben und Ihren Kollegen, sie verwenden „HAUSERS“ Labpulver.

Es ist **deutsche** Qualitätsware, welche ihren Siegeszug durch die Welt fortsetzt.

Josef Hausers Nachfolger

Aelteste und größte Labfabrik

Ottmershausen - Augsburg

Gegründet 1872.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

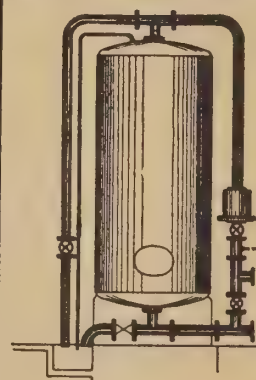
Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen

Langenstr. 118

Enteisungs-Apparate

bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung. Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen! Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

KT 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden **Welchkäserei!** Lieferant:

Mechanische Weberei

C. A. Lassmann, Lauban i. Schles.

Max Meyer & Max Horn, Hamburg 8

Käse- und Lebensmittel - Großhandlung

Telegramm-Adresse: Maximax, Fernspr.: Roland 8210-8211

suchen Verbindungen mit Molkereien

Erste Referenzen.

(3506)

Erfahrener, unverheirat.

Tilsterkäsler,

der seine Fähigkeiten durch 1a Zeugnisse nachweisen kann, zum sofortigen Eintritt gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten.

Milch-Vertrieb Zoppot

Düsterbad Zoppot, Badestraße 4. (4321)

Suche zum 15. d. Mts., evtl. einige Tage später, einen jüngeren

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Eine Milchtour muß mit gemacht werden. Wenn erforderlich auch Landarbeit. Gefl. Angebote an **Molkerei Böbnig (Kr. Delitzsch).** (4425)

Suche sofort tüchtigen, fleißigen

Gehilfen

hauptsächlich für Kessel u. Maschin. (Milchverwand). Gehalt 65 M. pr. Monat, freie Station und Kassen. Offerten m. Zeugnisabschriften erbittet (4075) **Molkerei Stadtlohn in Westfalen, Kreis Mhaus.**

Junger Gehilfe

zum 22. d. Mts. gesucht, hauptsächlich für Maschinen, doch muß der. auch alle anderen Arbeiten willig übernehmen. Kenntnisse in Romadur und Quadratkäserei erwünscht. Anfangsgehalt 50 Mk. Zeugnisabschriften erbeten. (4200) **Molkerei-Genossenschaft Brüssow (Uckermark).**

Da mein erster Gehilfe die Molkereischule besucht, suche ich zu baldigem Antritt einen äußerst gewissenhaften, ehrlichen, soliden

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von 80 M. ohne Abzug. Junge Leute, welche auch Kenntnisse in der Weichkäseerei besitzen, werd. bevorzugt. Nur wirkliche, bestempfohlene Leute wollen sich melden unter Beifügung von Zeugnisabschriften und Altersangabe. (4341) **Sanitätsmolkerei Bernburg**

Suche zum 15. September oder später einen jungen, sauberen

Gehilfen

auf 3-4 Wochen zur Vertretung. Gehalt wöchentlich 18 M. und freie Station. (4345) **Julius Hauffe, Dampfm. Rhinow, Rhinow i. Mark.**

Zum sofortigen Antritt jüngerer, tüchtiger

Gehilfe

gesucht. (4346) **Städtische Molkerei Nachen.**

Wir suchen zum 1. Oktober einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten, welcher auch Erfahrung in Weichkäse hat und den Chef bei Abwesenheit vertritt. Bei guter Leistung Dauerstellung und gutes Gehalt. Ebenso stellen wir am 1. 10. einen angeh.

Gehilfen sowie einen Lehrling, leht. nicht unter 16 Jahre alt, ein. Meldungen mit lückenlosen Zeugn. an (4315)

Central-Molkerei E. G.,

Sohreundorf, Krs. Görlitz.

18-20jähriger ordentlicher

Molkereigehilfe

sofort gesucht. (4359) **Molkerei**

Schlupföter, Elberfeld-Barresbed.

Telefon 1175 und 8437.

Harzkäsemeister,

mit langjährigen Erfahrungen in der Harzkäseerei, welcher für die Herstellung eines erstklassigen Fabrikates garantieren kann, für bald zur Neugründung einer Harzkäseerei gesucht. Gefl. Offerten unter W. Nr. 4383 an diese Zeitung.

Da der engagierte Gehilfe nicht antreten kann, suche ich zum bald. Antritt, spätestens 1. Oktober einen jungen, strebamen

Gehilfen

welcher etwas Erfahrung in der Weichkäseerei hat. (4384)

Molkerei Gruppenhagen, Station Gr.-Berkel bei Hameln.

Wir suchen für hiesigen städtisch. Betrieb mit Milchverwand zum baldigen Antritt einen jungen

Gehilfen.

Gehalt 60 Mk. ohne Abzug. Offert. erbittet (4386)

Frank., Molkerei-Genossenschaft Ahlen in Westf.

Suche tüchtigen älteren, mit Maschinen und Käseerei vertr. zuverlässigen

Gehilfen.

Angebote mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften erbeten. (4245) **Centralmolkerei Neumarkt (Schl.)**

Neu zu gründende Harzkäseerei sucht für Anfang Oktober einen zuverlässigen

Gehilfen

welcher nur erstklassige Ware herstell. kann. Herstellungsort Berlin. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. unter Nr. 4411 durch diese Zeitung erbeten.

Suche zum 24. September tücht., jüngeren (4404)

Gehilfen

für Butterm., Milchannahme und Kontorarbeiten. Anfangsgehalt M. 55.—. Offerten mit Zeugnisabschr. und Altersangaben erbittet **Genossenschafts-Molkerei Schlieben,** Bezirk Halle.

Wir suchen zum 1. Oktober einen jungen, zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, auch Kontor. Gehalt pr. Monat 50 Mk. Angebote erbittet (4414)

Molkerei Wehningen, Station Dömitz an der Elbe.

Wir suchen zu sofort oder 1. Oktober einen tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 50 Mk. und freie Kassen.

Zühlte, Molkerei-Genossenschaft, Barzwick b. Rügenwalde a. Ostsee.

Wir suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen (4202)

jungen Mann

für Betrieb und Käseerei. Auch muß derselbe flotter und sicherer Rechner sein. Anfangsgehalt monatlich 50 Mk. Angebote mit Zeugnisabschr. erbittet

Schwefin-Merfiner Molkerei in Schwefin bei Köslin in Pomm.

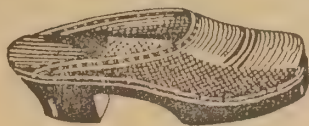
Wegen Erkrankung der jetzigen

Meierin

für frauenlosen Haushalt u. Butterm. Gehalt Mk. 50.— bei freier Station. Meldungen erbitte unter Nr. 4037 an diese Zeitung.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien **Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843**



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.

Man verlange Preisliste.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Tüchtiger, zuverlässiger

Gehilfe

gesucht für Betrieb und Kontor. **Molkerei Otiem (Oldenburg).**

Landmolkerei i. Freistaat

Oldenburg sucht einen zuverlässigen, kathol.

älteren Mann

als alleinigen. Selbiger m. in der freien Zeit landwirtschaftliche Arbeiten m. übernehmen und sich vor keiner Arbeit scheuen. Nur solche, die Dauerstell. u. Familienanschluß wünschen, woll. Off. nebst Gehaltsansprüchen unt. Nr. 4401 an diese Zeitung einenden.

Suche zum 1. Oktober einen

jungen Mann

nicht unt. 16 Jahren als Lehrling, mit guter Schulbildung. Gutes Taschengeld und Ausbildung wird zugesichert. Selbstgesch. Angeb. an

S. Ziesemeier, 4205

Grißow bei Treptow (Toll), Molkereipächter.

Für Kontor

junger Mann

mit guter Handschrift, mit d. Buchführung vertraut, u. zum Kundenbesuch für Berlin und Umgegend gesucht. Zeugnisse mit Gehaltsansprüchen an (4357)

S. Jordan, Molkerei-Geräte, Charlottenburg, Kantstraße 106.

Wir suchen zu sofort oder 1. Oktober 1926 einen (4358)

Lehrling.

Kurmolkerei Altheide (Bad), Graßschaff Glas.

Suche für sofort ein

junges Mädchen

für Molkerei, Haus- und Gartenarbeit. Lohn pro Monat 30 Rmk., freie Station und Kassen. Offert. erbittet (4214)

S. Schumacher, Molk.-Gen. Beckendorf, Altmark.

Suche zum 15. evtl. später, tüchtige, saubere

Meierin

für Betrieb, Verkauf und Versand. Sicheres Rechnen Bedingung. Gehalt monatlich 50.— Mk. bei freier Station und Kassen. Angebote m. Angabe des Alters und Zeugnisabschriften erbittet (4083) **Molkerei Wildberg, Krs. Ruppin.**

Tüchtige, intelligente

Meierin

gesucht, welche über gute Kenntn. im Haushalt und Molkerei verfügt. Frdl. Angebote unter Westdeutschland Nr. 4413 an diese Zeitung erbeten.

Gutempfohlene, saubere (4153)

Meierin

zum Butterformen und Hilse im Haushalt zu sofort gesucht.

Gust. Friede, Buttergroßhandlung

Hannover, Marienstraße 28.

Fernruf: Nord 3145.

Meierin

oder einfache Stütze für kl. Handmolkerei und besseren Materialwarenladen gesucht. Kenntnisse i. Kochen und Baden erwünscht, auch sonstige vorkommende Arbeiten mit übernommen werden. Zeugnisse u. Gehaltsansprüche nebst Bild erford.

Gotthilf Döring, 4212

Kirchheilingen in Th.

Stellung befeh. Den Bewerberinnen besten Dank. (4280)

Molkerei Egeln.

Die Gehilfenstelle befeh. Für Bewerbungen besten Dank. (4244)

Dampfmolkerei Willenberg.

Stelle befeh. Allen Bewerberinnen besten Dank. (4390)

E. Vohl, Dampfmolkerei u. Weichk., Essenrode.

Stellen-Gesuche.

Molkereiverwalter, 33 Jahre alt, 3. St. Leiter einer Filialmolkerei, sucht zum 1. Oktbr. Stelle. Selb. verfügt über weitg. Kenntn. im kaufm., wie techn. Betriebe, ist Spezialist in Weichk. und richtet auf Wunsch auch solche ein. Reflektiert wird auf eine gute Dauerstellung als Verwalt., Oberkäsler od. dergl., wo arbeitsfreudig, strebsamem Fachmann Gelegenheit gegeben ist seine Kenntnisse entsprechend zu verwerten. (4097)

Molkereiverwalter Klupsch, Kältischen b. Reichenbach in Schles.

Junger Fachmann

mit ca. 10 Jahren Praxis sucht, gestützt auf wirklich gute Zeugnisse u. Empfehlungen, zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, Buchhalter. Er würde auch reelles Unternehm. ev. käuflich oder pachtweise übernehmen od. sich daran beteiligen. Gefl. Angebote, möglichst genau und ausführlich, unter E. J. Nr. 4014 an diese Ztg. erbeten.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesiische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Empf., tücht., zuverlässiger
Molkereiverwalter
verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-
molk., Butt. u. Käf., Abgang weg.
Betriebsveränd. Major v. Jochen,
Grumsdorf, Kr. Bublitz. (2902)

Molk.-Fachmann, 25 J. alt, 10 J. i.
Fach, sucht weg. Stilleg. des Betr.
zum 1. oder 15. Oktober als Ober-
meister, 1. Gehilfe oder sonstig. Ver-
trauensp. Stellung. Molkereischule
absolviert. Gute Zeugn., Refer. u.
Erfahrung in Tils. Käseerei, Butt.,
Milchunterf. usw. vorhanden. Frdl.
Ang. erb. Arnold John, Obermeister,
Natura, Allenburg, Distr., Kreis
Wehlau. (4332)

Molkereifachmann,
29 Jahre alt, seit 1911 im Fach u.
mit allen ins Fach schlagenden Ar-
beiten in städt. und ländl. Betrieb.
bestens vertraut, sucht zum 1. Okt.
oder einige Tage früher Stellung
als Betriebsleiter, Obermeister, 1.
Gehilfe oder sonstigen Vertrauens-
posten. Gute Zeugnisse stehen zur
Verfügung. Werte Angebote erb.
W. Peter, Arendsee, Altmark.

25 jähriger Fachmann
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse p.
sofort oder später Stellung i. Ham-
burg od. Umgebung. Selbiger be-
sitzt in sämtl. Meiereiarb., Weich-
und Schichtkäseerei, Joghurt und
Flaschenmilch langjährige beste Er-
fahrungen. Die Herren Chefs, den-
nen an einer ordentlichen, verläss-
lichen Kraft gelegen ist, bitte ich
um wertige Angebote mit Gehalts-
angaben an (4364)

W. Gercke, Hamburg 23,
Hammer-Meierei,
Marienthalerstraße 109 a.

**Selbständiger, strebsamer
Fachmann**,
mit sämtlichen Facharbeiten bestens
vertraut, sucht zum beliebigen An-
tritt gute Dauerstellung als Ver-
walter oder sonstigen Vertrauens-
posten mit Wohnung. Sicherheit h.
5000 Mk. vorhanden in bar. Dis-
provinzen bevorzugt. Frdl. Angeb.
unter Nr. 4377 durch diese Zeitung
erbeten.

**Molkerei-
u. Käsefachmann**
sucht Dauerstellung, wo Verheirat.
möglich ist. Suchender ist 25 Jahre
alt und besitzt gute Erfahrung in
der Hart- u. Weichkäseerei, speziell
Camembert. War bereits auf mehr.
Stellen als selbständig Käser. tät.,
ist durchaus ehrlich und zuverlässig
und kein Stundenarbeiter. Austr.
Bezahlung, sodas kleine Familie b.
bescheidenen Ansprüchen ihr Aus-
kommen findet, Bedingung. Werte
Angebote mit Gehaltsangaben und
näheren Bedingungen unter Nr.
4352 an diese Zeitung.

Käseereiverwalter,
verh., in Schweiz., Tils. Käf. und
Schweinem. gut erf., sucht Dauerst.
zum 1. 1. 27. Angeb. unter Nr.
4025 durch diese Zeitung.

Ein in jeder Hinsicht zuverlässiger

Gehilfe

sucht zum 15. Oktober Stellung. Werte Angebote erbittet
S. Alärner, Essen (Ruhr), Liebigstraße 24, Molkerei Hüfene.

Tücht. Milchverkäufer

sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Offerten unter W. E. 4124 an diese
Zeitung erbeten.

Betriebsleiter

mit wirklich erstklassigen technischen
Kenntnissen, 26 Jahre beim Fach,
sucht bald oder später Stellung.
Ausland nicht ausgeschlossen. Off-
ener Nr. 4053 durch diese Zeitung
erbeten.

Tüchtiger Fachmann

31 Jahre alt, ledig, mit Weich- u.
Hartkäseerei, Lübbes Automat und
Schwizverf. sowie all. Arbeiten
aufs beste vertr., sucht z. bald. An-
tritt Vertrauensst. Offerten bitte
unter Nr. 4331 an diese Zeitung.

Chelicher, tüchtiger Fachmann,
32 J. alt, verheir., ohne Kind, sucht
Stellung als Verwalter, Gutsm.,
1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauens-
posten zum beliebigen Antritt.
Suchender ist mit allen Zweigen d.
Molkereifach. vertraut, ist imstande
jede Molkerei rentabel zu leiten u.
hat letzte Stellung (Käseerei, But-
tereit mit Schweinemast u. -Zucht)
zur vollen Zufriedenheit des Herrn
Chefs geführt. Herren, welche auf
eine wirklich zuverlässige Kraft re-
flektieren, wollen frdl. Angebote
richten an (4376)

Molkereiverwalter Willy Lemke,
Seemen bei Gilgenburg, Distr.

**Älterer, lediger, erfahrener
Hartkäsemeister**,
Molk.-Fachmann, welcher selbständ.
zu arbeiten versteht, für pa. Ware
garantiert, sucht sofort oder später
Stellung gl. welcher Art. (4379)

Karl Dittmann, Breslau,
Zwingerstraße 4, pt., rechts.
Gehilfe, 28 Jahre alt, sucht zum
1. Oktober Stellung als Heizer und
Maschinenführer. Angebote mit
Gehaltsangab. erbittet Th. Hahn,
Gumbin, Kreis Stolp in Pomm.

Suche für meinen 23 jährigen
Gehilfen
der hier 3 Jahre tätig war und d.
ich nur bestens empfehlen kann zu
sogleich oder auch später gute Dau-
erstellung. (4323)
H. Raddah, Molkereibesitzer,
Hansenfiet, Kreis Neustettin.

Junger, solider (4319)
Molkereigehilfe
sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Selb.
ist vertraut mit Buttereit, Käseerei
und allen neuzeitl. Maschinen. Geg.
gleich. Werte Angebote erbeten an
Fr. Höppner,
Dampfmolkerei Duderow
in Pommern.

Strebsamer, solider

Molkereigehilfe

22 Jahre alt, sucht veränderungsh.
zum 1. 10. 1926 angenehme Dauer-
stellung. Suchender ist mit allen
im Fach vorkommenden Arbeiten u.
neuzeitlichen Maschinen best. ver-
traut. Auch in Käseerei nicht uner-
fahren. Auf der letzten Stelle 1½
Jahre als erster tätig. Werte An-
gebote erbittet (4381)

Willy Schulze, Molkerei-Gen.
Görzke, Bez. Magdeburg.

Molk.-Gehilfe, 21 J. alt, sucht, ge-
stützt auf gute Zeugn., z. 1. 10. 26
Stellg. Selb. ist vertr. mit sämtl.
Molkereiarbeiten sowie Kessel, Ma-
schinen, Buttereit und Tilsiter Kä-
seerei und in Weichkäseerei. Derselbe
scheut auch sonst keine Arb. Werte
Angebote erbittet (4355)

Kurt Bezel, Molkerei Garbed
bei Cranz.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
22 Jahre alt, sucht zu sofort oder
später Stellung. Selbiger ist mit
allen Arbeiten gut vertraut. Er-
fahrung in Käseerei und Abrech-
nungsweisen vorhanden. Gute Zeug-
nisse stehen zur Verfügung. Werte
Angebote erbittet (4354)

A. Krüger, Groß-Mpenburg,
Krs. Salzwehel.

Tücht. streb. Gehilfe, 23 J. alt,
sucht wegen Aufgabe des Betr. zu
sof. od. später passende Dauerstell.
Geg. gl. Selb. ist mit allen i. Fach
schlagenden Arb. bestens vertr., am
liebsten wo er sich in Tieftüchlanl.
weiter vervollk. kann. Pa. Zeugn.
u. Referenzen stehen gern z. Verf.
Werte Angebote erb. Rud. Ahlers,
Molk. Gr.-Mohrdorf, Vorpommern.

Tücht., an Ordnung u. Sauberkeit
gewöhnter Gehilfe, 23 Jahre alt,
sucht zum belieb. Antritt passende
Stellung als Buttermeister, 1. Geh.
oder sonstigen Vertrauensposten.
Gute Zeugnisse u. Referenzen sind
vorhanden. Geg. gl. Werte An-
gebote unter Nr. 4303 an diese Zei-
tung erbeten.

Junger, kräftiger, solider Gehilfe
sucht zum 20. d. Mts. evtl. 1. 10.
Stellung. Ist mit allen Betriebs-
arbeiten vertraut und besitzt gute
Zeugnisse. Wenn möglich, wo ihm
Gelegenheit geboten wird, etwas
Kontorarbeit zu verrichten, jedoch
nicht Bedingung. Frdl. Zuschriften
unter Nr. 4222 durch diese Zeitung.

Zum 1. Oktober oder später suche
ich für meinen 24jährigen

Gehilfen

der sich weiter im Fach ausbilden
möchte, eine Stelle i. möglichst viel-
seitigem Vollbetriebe. Ich kann d.
jungen Mann als ehrlich, willig
und flink bestens empfehlen. Gefl.
Angebote bitte ich an ihn selbst:
Walter Grönke, Zugdam b. Danzig,
zu richten. (4314)

Otto Karioth, Molkereibesitzer,
Zugdam, Freie Stadt Danzig.

Molkereigehilfe sucht Stellung z.
weiteren Ausbildung, auch Milch-
fahren. Angebote erbittet (4375)

Emil Weyer, Hannover,
Büttnerstraße 12.

Tüchtiger, 23jähriger Gehilfe,
mit allen Facharbeiten best. vertr.,
sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum
beliebigen Antritt auch 1. oder 15.
Okt. gute Stellung. Gegend gleich.
Werte Angeb. erb. Egon Pintsch-
ovius, Loth in Pommern. (4372)

Suche für jungen, tüchtigen

Gehilfen

welcher 2½ Jahre hier in Stellung
war und sämtl. Arbeiten mit In-
teresse und Fleiß verrichtet hat an-
derweitig Stellung, wo ihm Gele-
genheit geboten wird, sich weiter
zu vervollkommen. Antritt sofort
oder nach Belieben. Suche daselbst
einen tüchtigen, nicht zu jungen

Gehilfen

der in Milchverfand u. Weichkäseerei
gut Bescheid weiß und mich in öft.
Abwesenheit vertreten kann. An-
gebote mit Gehaltsangaben sind zu
richten an (4368)

A. Egger, Meiereibesitzer,
Grönwohld, Kreis Stormarn.

Junger, kräftiger Gehilfe, mit
allen im Fach vork. Arbeiten, wie
Kessel, Maschinen, Buttereit u. in
der Tils., Limburger, Romadur,
Camembert, Harzer und Quargkä-
seerei best. vertr., sucht zum 25. 9.
oder einige Tage früher Stellung.
Werte Angebote erb. S. Krüger,
Dampfm. Bornstuden, Bez. Köslin,
Pomm. (4366)

Tüchtiger Gehilfe,
22 Jahre, vertraut mit Kessel, Ma-
schinen, Buttereit, Milchannahme u.
Kontorarbeiten, sucht zum 15. 9.
oder einige Tage später Dauerstell.
Werte Angebote erbittet (4363)
W. Leithoff, Wleendorf,
Bahnhofsstation Prißwalk.

Molkereigehilfe
23 Jahre alt, der sich verändern m.,
in ungekündigter Stellung tätig,
firm in Herstellung von Romadur,
Badstein, Camembert und Harz-
käseerei sowie ff. Tafelbutter, mit
allen Maschinen d. Neuzeit einschl.
Bedienung des Kessels durchaus
vertraut, ein Jahr i. hies. Betriebe
tätig, wünscht sich zum 1. 10. oder
später zu verändern. Schleifen od.
Polen bevorzugt. Werte Angebote
und Gehaltsangaben erbitte unter
Heßen 4251 an diese Zeitung.

Wer hilft Molkereifachmann
der unverschuldet in Not geraten, 38 J. alt, 23 J. im Fach, alleinstehend, Betriebe mit Erfolg selbst geleitet hat, in Buterei und Käse, mit modernster Masch.-Anlage vertritt, Annahme, Untersuchung, Kontorarbeiten beherrscht, Führerschein Kl. 3 b, sicherer Fahrer, groß und kräftig, der alle Reparaturen ausführt, da 3 Jahre Schlosserarbeit verrichtet, guter Pferdepfleger, keine Arbeiter scheuend, sucht sofort Stellg., auch Mithilfe. Auch Milchverkäufer u. Chauffeurstellung sehr angenehm. Wenn auch bei bescheidensten Bedingungen und Weiterempfehlung. Angeb. unter **Stellung hauptpostl.** Kassel erbeten. (4432)

Tücht. Fachmann, 24 J. alt, mit der Herstellung von erstklass. Butt., Reich, Hart- und Harzkäse, sowie im Milchverfand, Flaschenmilch u. Joghurt durchaus firm, sucht entspr. Dauerstellung. Angeb. unter 4427 an diese Zeitung.

Älterer, langjähr., nachweislich tüchtiger Fachmann
verh., sucht zu sofort Stellung als Obermeister, Betriebsleit., Verwalt., Gutsmeister od. sonst. Vertr.-Posten. Beste Zeugn. u. Empfehl. stehen z. Verfügung. Gefl. Angeb. mit Geh.-Ang. erb. (4430)
Obermeister, Zahna b. Wittenberg, Triftstraße 20.

Gilt!
Suche für meinen verh. Fachm., 1 Kind, Stellung zum baldig. Antritt. Selbst ist 9 Jahre bei mir tät., vertraut mit Kessel, Masch., Butt., Käseerei u. Schweinemästerei. Kann denselben meinen werten Kollegen bestens empfehlen. Frau war auch 14 Jahre im Fach. (4402)
Dampfmolkerei A. Kaiser
Schwanebeck, Krs. Döbbersleben.

Suche für meinen Sohn, 17½ J. alt, 3 Jahre gelernt, zum 1. Okt. evtl. später in einem Vollbetrieb Stellung als (4391)

Gehilfe
Walter Dale, M.-Verwalter
Fischbea a. Elbe, P. Schönhäusen.
Molkereigehilfe
19 Jahre alt, mit allen Facharbeit. vertraut, sucht Stellung zum 15. 9. oder später. Bin im Besitz v. Führerschein Kl. 1 u. 3 b. Angeb. erb.
Heinz Wippich, Rüttingen i. O.
Einigungsstraße 23.

Ich suche zum beliebigen Antr. Stellung als **Obermeister, Oberkäsler, 1. Gehilfe**. Bin 24 J. alt. Mit d. Herstellung einer marktfäh. Ware von Butter, Camemb., Limburg., Tils., Münsterländer-, Schicht- und Harzkäse vollst. firm u. übernehme jede Garant. f. erstklass. Produkt. Ferner bin ich vertritt. mit Milchverfand, Flaschenm., Joghurt, Schlaglachs u. Untersuchungen. Angeb. unter Nr. 4426 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen jungen, christlichen

Gehilfen
der hier früher b. uns gelernt hat, anderweitig Stellung. Selbiger ist vertraut mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten. Angebote erb.
Molkerei = Genossenschaft Plate
in Medlenb. 4420

Junger Molkereigehilfe
mit Butt., etwas Käseerei, Kessel u. Masch.-Führung vertritt., sucht zum 1. Oktober Stellg. Angeb. erbittet
Mons Kauf, Reize, Ring 71.

Jg., strebs., selbständ. arbeitender Molkereigehilfe
vertraut mit allen ins Fach schlag. Arbeiten, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung in Molkerei, wo er sich in Käseerei ausbild. kann. Gefl. Angebote an (4429)
Fritz Jacius, Hannover
Ziffandstraße 27 A.

Tücht. kräft. Gehilfe, 27 J. alt, evgl., sucht z. 1. Okt. Stellg. Selbst ist in Herst. von Tils. Käse und Buterei sow. sämtl. Molkereiarb. u. Schweinemast gut vertritt. Gute Zeugn. vorh. Ang. erb.
Johann Breida, Molkerei Gr.-Neumühl bei
Allenburg, Krs. Wehlau, Ostpr.

Gehilfe, 18 Jahre alt, sucht Stellg. zur weiteren Ausbildung. Angebote an (4353)
Fritz Kropf, Meierei Kallübbe
bei Mischeberg i. Holst.

Suche zum 1. Oktober für meinen 21 Jahre alten

Gehilfen
Stellung in Molkerei mit Harzkäse u. Quadratkäseerei, auch Landwirtsch. (4166)
Ernst Zahn, Molkerei Meine,
Kreis Gifhorn.

Strebs. 24 jähr. Molkereigehilfe
sucht, gestützt auf sehr gute Zeugn. u. Empfehlungen, zum beliebigen Antritt andernw. Stellung. Selbst ist vertritt. mit sämtl. Maschinen der Neuzeit. In Käseerei sowie Kontor gute Erfahr. Reparaturen werden sachgemäß ausgef. Wert wird auf Dauerstellung gelegt. Angeb. erb.
A. Thiede, Molk. Canth, Bz. Bresl.

Für jungen, kräftigen
Gehilfen
der am 15. 3. 26 seine zweijährige Lehrzeit hier beendet hat und firm in Herstellung von Tilsiter Käse u. feinsten Tafelbutter ist, suche ich zu seiner weiter. Fortbildung, anderweitig Stellung. (4243)
A. Zietze, Dampfmolkerei Zinten,
Ostpr.

Zum 15. 9. oder später sucht ig.
Gehilfe
zur weiteren Ausbildung Stellung. Angebote erbittet (4249)
Rudolf Wierer, Molkerei Wilkau,
Krs. Neustadt, O.-Schl.

Kräftiger, 21 jähriger Gehilfe
mit Molkereimaschinenwesen vertritt., sucht Stellg. als Annahme-Gehilfe oder Buttermeister. Handelsschule m. bestem Erfolg besucht. Schon in Großbetrieben tät. gew. In Milchverfand u. Joghurtbereitung firm. Erstklassige Zeugnisse stehen z. Verfügung. Werte Angebote erbittet unter Nr. 4224 an diese Zeitung.

Käseereigehilfe,
21 Jahre alt, firm in Herstellung v. Camembert-, Romadur-, Quadr.-Käse, Sahneischichtkäse u. Joghurt, sucht zum beliebigen Antritt anderweitig Stellung, an selbst. Arbeit. gewöhnt. Gegend gleich. Da in ungekündigt. Stellung, erbittet Angebote mit Gehaltsangaben unter Nr. 4223 an diese Zeitung.

Suche zum 1. 10. 26 für einen jungen Mann, der seine zweijähr. Lehrzeit in unserem Vollbetriebe soeben beendet hat,

Stellung.
Den jungen Mann kann ich als brauchbaren, tüchtigen u. willigen Gehilfen aufs beste empfehlen. Gegend gleich. (4409)
Naumann, Neuendorf-Friedheim,
Krs. Pr.-Holland, Ostpr.

Suche für hiesigen Gutsmeister z. 1. Oktober oder später Stellung als Gutsmeister oder Molkereiverwalter bezw. Obermeister, wo Verheiratung gestattet ist. Ders. hat als Gutsmeister groß. Interesse für Hof- und Viehwirtschaft und kann ich ihn jedem Genossenschaftsvorstand aufs wärmste empfehlen. Angebote erb.
R. Methling, Domänenpächter,
Koisd.-Mulschhagen, P. Ribn., M.

Empf. tücht., zuverläss. **Chauffeur**, 23 Jahre alt, d. auch mit Pferden umzugehen vertritt., für bald od. sp. Gute Zeugnisse vorhanden. Angb. erbittet (4230)
Winter, Biegnitz, Prinzenstr. 3.

Kaufmann, 24 J. alt, ledig, in ungef. Stell., mit mehrjähr. Molkereipraxis, vollst. vertritt. mit der kaufm. u. techn. Buchführ., einschl. des gef. Abzähl. u. Bilanzwesens, d. Abrechnungsw., Stenographie, Schreibmasch. u. all. sonst. Büroarb. sucht z. 15. Okt. od. sp. Stell. als Buchhalter, Filial-Betriebsl. oder ähnl. Vertrauensposten. Ang. unt. **N. B. 4374** an diese Zeitung.

Junger Mann,
20 Jahre alt, sucht zum 1. Septbr. Dauerstellg. als Kutscher od. Milchverkäufer. Selbst ist guter Pferdepfleger und versteht damit umzugehen. Frdl. Angeb. erb. (4428)
Georg Härtel
Gröningen, Bez. Magdeburg
Marktstraße 8.

Allgauer Käser, 27 Jahre alt, m. Meisterprüfung, vertritt. in der Herst. feinsten Tafelbutter sowie verschied. Weichkäsefort., spez. Stangen, Limburger, Romadur, sucht sich zu veränd. a. Oberm., Oberk., Betriebsl. od. Gehilfe n. Norddeutschl., Stadtbetriebe bevorzugt. **Jos. Veinauer,**
Mugsburg, Schwibbogensgasse 11 409.

Suche für meinen Sohn, welcher flottes u. sicherer Rechner ist, Buchführung, Maschinenwesen kennt, Reparaturen selbst ausführt, in Flaschenmilch u. Verland durchaus bewandert ist und gute Produkte herstellt, zum beliebigen Antritt Stellung bei guter Behandl. Ang. an **Neumeister, Rehsten, Thüring.**
Walb, Breitestraße 98 b. (4335)

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 14. Sept. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 171 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. September. Bericht der Firma **Gustav Schulke & Sohn**. Als vor acht Tagen in Dänemark verlautete, daß nun endlich mit einer Beilegung des Streits zu rechnen sei, glaubte man in Kopenhagen sofort an eine Geschäftsbelebung und rechnete mit einem größeren Absatz nach England. Wenn nun auch der Streik noch nicht endgültig zusammengebrochen ist, so wurde doch in vielen Bezirken Englands die Arbeit wieder aufgenommen und haben tatsächlich die Engländer größere Posten dänischer Butter zu höheren Preisen wieder bezogen. Infolgedessen befestigte sich der dänische Markt und wurde die Notierung am vorigen Donnerstag um 4 Kronen auf 296 Kronen erhöht. Auch in Holland hat sich der Absatz nach Frankreich und Belgien gebessert, wofür das um 10 Gulden höhere Auktionsresultat Zeugnis ablegt. — Von der Marktbefestigung des Auslandes profitierten auch die deutschen Märkte und legte sich auch hier eine wesentlich bessere Stimmung durch. Jedoch lag zu einer Preisveränderung noch kein Anlaß vor, man sollte auch mit Preis erhöhungen in Deutschland recht vorsichtig sein, damit der Markt nicht zu schnell wieder absinkt. Während die Eingänge an allerfeinsten deutscher Butter sich gut unterbringen lassen, bleiben die vielen fehlerhaften Partien weiter dringend angeboten. — **Schmalz**. Wenn man auch hier von vornherein der Hausse, die vor ca. 10 Tagen auf dem amerikanischen Schmalzmarkt einsetzte, kein Vertrauen entgegenbrachte, so war doch nicht anzunehmen, daß die Preise sogar unter den alten Stand weichen würden. Hier war der Konsum im allgemeinen wieder etwas schwächer.

Leipzig, 11. September. Bericht der Fa. **Gottlieb Michaelis & Co.** Eine wesentliche Veränderung ist auf dem Buttermarkt nicht eingetreten. Die Tendenz ist weiterhin fest, das Geschäft lebhaft. Wie sich der Markt nächste Woche anlassen wird, ist noch nicht vorauszusehen, doch kann man mit Preiserhöhungen rechnen, da die Anlieferungen der Molkereien weiter im Abnehmen begriffen sind. Minderwertige Qualitäten werden zwar noch reichlich angeboten, finden aber nur wenig Beachtung.

Dresden, 11. September. Bericht der Firma **Mai er & Umlauf**. Ohne Zweifel ist die Stimmung auf dem Buttermarkt freundlicher geworden. Dies ist ein erfreuliches Zeichen nach den Wochen eines schlep-penden Abzuges. Wir halten jedoch eine Preiserhöhung für nicht ratsam, da ja die Produktion des In- und Auslandes nach wie vor groß ist.

Käse.

Dresden, 11. September. Bericht der Firma **Mai er & Umlauf**. Das Weichkäsegeschäft liegt nach wie vor ruhig und die Tendenz ist weiter abwartend. Die Kaufkraft für Emmentaler ist gering, das Angebot hingegen sehr groß. Edamer bleibt in der bisherigen Weise gut gefragt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Loftware betragen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 140—155, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 130—140, pa. bayerischer Stangentäse, 20 Proz. 63—65 „do., 40 Proz. 90—95, pa. Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 75—80, „do., 40 Proz., in Stanniol und Etikett 100—105, pa. Weißlader, vollfett 105, pa. holländischer Edamer, vollfett 93, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,32—0,38 je Stück, „do., in Stanniol und Holzschachteln, ca. 350 Gramm, 1/1 oder 8/8 teilig 0,80—0,90 je Stück.

Jg. Mann, 18 J. alt, sucht z. 1. oder 15. Oktober Stell. als Milch-kutscher und Hilfe in der Molkerei. Bin bereits 2 Jahre als solcher tätig. Angeb. erbeten an (4422)

Paul Kuncert
Molkerei Kolzig, Krs. Grünberg
Schlesien.

Molkereinspektor sucht für seine Tochter, die bislang hier i. Geschäft tätig war, Stellung als

Verkäuferin
i. Buttergeschäft. Gegend gleich. Werte Angebote unter **N. 4298** an diese Zeitung.

Flotter Milchverkäufer
(Fachmann) sucht für sof. Antritt Stellung. Angebote unter **N. 3. Nr. 4295** an diese Zeitung.

Junger Mann,
sucht zum sof. Antritt Stellung als Milch-kutscher. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. sind zu richten unter 4426 an diese Ztg. (4335)

Wer stellt zwei gesunde, kräftige **Molkereilehrlinge** im Alter von 17 und 18 Jahren per 31. Oktober, möglichst in einem Betriebe oder Orte ein? Schl.-Holst., Westfalen, Pom., Ostfriesl., Thüring., Rhld. bevorzugt. Gefl. Ang. erb. **H. Münzer,**
Magdeburg, Dreienbrezelsstr. 6-8.

Köln, 13. September. Bericht der Firma F. Grotefend & Co. In der letzten Berichtswoche war das Geschäft kaum verändert. Es ist eine merkliche Ruhe für alle Käsearten, was Veranlassung gibt, zu den verschiedensten Preisen zu verkaufen. Es ist beim besten Willen nicht möglich, die Entwicklung des Geschäftes in etwas vorausszusehen, sondern wir müssen uns von dem Gedanken leiten lassen — abwarten. — Die Preise für den Großhandel waren wie oben erwähnt unverändert laut Kölner Börse.

Siehe.

Hannover - Wunstorf, 13. September. Auftrieb: 437 Ferkel, 141 Stangenschweine. Es kosteten: Ferkel: 6-8 Wochen alt 21-29, 8-12 Wochen alt 30-40, Stangenschweine bis 70 M., je nach Güte und Gewicht. Handel: flau, Ueberstand. Nächster Markt: Montag, 20. September.

Hannover - Langenhagen, 11. September. Auftrieb: 124 Ferkel und Käufer. Es kosteten: 6-8 Wochen alte Ferkel 25-34 M., 8-12 Wochen alte Ferkel 34-45 M., 3-4 Monate alte Käufer 45-65 M., 4-6 Monate alte Käufer 65-100 M. Handel: langsam. Nächster Markt: 18. September.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 13. September. Der Markt für Brotgetreide lag sehr fest. Für Weizen sprachen die höheren Auslandsbörsen und die Cifforforderungen mit. Bei den Berliner Mühlen ist seit Sonnabend Streik, die einerseits mit Kaufneigung der Müller für Getreide vorsichtiger macht, andererseits für die Ablieferung von Mehl leicht in Schwierigkeiten bringen kann. Für Septemberlieferung in Weizen bestand in einheimischer Ware kein andienungsfähiges Material, weshalb Deckungsbedarf die Preise beträchtlich höher trieb. Dieser Umstand liegt auch im Verein mit den anderen Anregungen. Die Preise für spätere Lieferung anziehend. Die Knappheit an Roggenangebot veranlasste lebhaft Nachfrage für Roggenmehl und bewirkte auch hier höhere Kurse. Das Geschäft in Gerste ist ruhig geblieben. Hafer bleibt in guten Qualitäten gefragt, sonst vernachlässigt. — Amtliche Frühmackspreise: Hafer guter 200-210, mittlerer 192-199, Wintergerste 196-200, Sommergerste 136-244, Futterweizen 280-292, Platanmais 190-192, kleiner Mais 208-214, Futtererbsen 376-380, Widen 33-36, Roggenkleie 116-120, Weizenkleie 108-114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 265-269, September 292,50, Oktober 282-284, Dezember 281,50-282,50, Roggen, märkischer 213-214, September 234-235, Oktober 232,50, Dezember 230-232, Sommergerste 205-248, Wintergerste 170-175, Hafer, märkischer 172-185, September 188, Dezember 189, Mais (loko Berlin) 180-183, Weizenmehl 35,25-39, Roggenmehl 30,75-32,50, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11, Raps 310, Viktoriaerbsen 43-50, kleine Speiserbsen 34-38, Futtererbsen 24-31, Rapskuchen 14,20-14,40, Reinkuchen 19-19,20, Trodenschnitzel 10-10,30, Sonjaschrot 19,70-19,90, Rar-toffelsoden 18-18,50.

Nach Schluß eingegangen:**Züchtiger Fachmann**

sucht 3-4000 Mark gegen gute Sicherheit und Zinsen, evtl. auch Butter-, Käse- u. Quarg-lieferung. Westfalen. Ange-bote unter Nr. 4388 an diese Zeitung erbeten.

Hierdurch mache ich bekannt, daß ich am 15. September 1926 mein Geschäft, Großhandel mit Molke-reiprodukten, aufgabe und niemand Berechtigung hat, auf meinen Na-men Bestellungen aufzugeben. Friedrich Ginzler, Hannover-Linden, Pfarrlandplatz 4.

Verkaufe best. erh., vollst. neu überholten, ca. 2 To. N. U. G.

Schnellastwagen

bester Käufer, kräft. Bergsteiger, Conti-Niefenluftreifen, fast neuw., Ladefläche 60-80 Kammern. Bis April 27 veräußert. 4 Mille, bei ca. 1 Mille Anzahll., evtl. Butter- und Quarglieferung. Fordern Sie Lichtbild. (4415) Dampfmoikerei Buttkädt i. Thür.

Habe abzugeben:

- 1 Alfa-Paval-Separator, Schnur-antrieb, 2000 Ltr., N. H. 5, 100 M
 - 1 Butterfertiger Auhorn, 600 Lt. Inhalt, 650 M
 - 1 doppelwand. Rahmbassin, Alum.-Einsatz, Hahn, 270 Ltr., 100 M
 - 1 doppelw. Käsewanne, neu verz., 400 Liter, Hahn, 65 M
 - 9 Meter 50er Welle, 1 Wandlon-jole, 4 Stehlagel, Kuppelg., 90 M
 - 6 Tüfiter Formen, je 4 M
 - 7 Ag. Blumenthals Babypulver, je 10,- M
- Die Geräte sind gebraucht, jedoch gut erhalten und betriebsfertig. Neubert, Molkerei Beeß Pommern. (4408)

Von Fachmann zu kaufen gesucht

Milch-, Butter- und Käsegeschäft

wo 5000 Mk. zur Uebernahme ge-nügen. Ausführliche Angebote u. Nr. 4400 an diese Zeitung.

Neuzugründende**Sarzkäseerei**

sucht alle zu diesem Zwecke erfor-derlichen Geräte, Horden, Tische, Quargmühle, Formmaschine usw. zu kaufen. Angebote unter 4412 an diese Zeitung.

Milchkannen

gebraucht, gut erhalten, 20 40 50 Liter

Mk. 6.70 9.80 11.50 p. St.

Vacuum- und Sterilisier-Apparate billigt abzugeben.

Zu kaufen gesucht:

— runde Milchtüfeler — 1000 und 2000 Liter, Homogenisier-maschinen und Kupferkessel. (4398) Fr. Kaschm. Berlin NO. 55, Prenzlauer Allee 89.

Zu verkaufen ca. 3000 (4403)

Käsegeschachteln

120/35 mm. innen, rund, weiß, ge-heftet.

P. Bamert

Elmsenhagen, Holftein.

Camembert,

vollfett, in Schachteln zu 125 bis 140 Gramm, in feinsten Qualität gibt laufend ab zum billigsten Tagespreis (4385)

Dampfmoikerei und Weiskäseerei Alfred Schottländer, Equord in Hannover.

Bis 5000 Liter (4120)

Vollmilch

in größeren und kleineren Posten, dauererhitzt und tiefgeföhlt, für so-ort oder später gesucht.

Dampfmoik. Mag Schubert Leipzig-Bo., Burzenrstr. 15 b Telefon 60 968 und 66 478.

Vollmilch,

2000 Liter täglich, auch i. kleineren Posten, auf Jahresabschl. n. Stadt in Thüringen gesucht. Offerten u. Nr. 4387 durch diese Ztg. erbeten.

Sahne - Versand - Molkerei, beste Verbindung nach Berlin, sucht noch Dauerabnehmer für täglich ca. 1000 bis 1200 Liter gleichmäh.

Schlagjahne,

welche aus Stallfütterungsmilch gewonnen ist. Es kommen nur Dau-erabnehmer in Betracht. Anfragen unter M. Sch. 4396 an diese Ztg. erbeten.

Molkerei Windheim (Wefer)

liefert jeder Zeit eine einwandfreie

Schlagjahne.

Bei Bedarf bitte um Anfr. Ruf: Windheim-Wefer 29, ist ständig zu haben, da Selbstanschlußamt. (4397)

Schlagjahne,

33-34 Prozent, 150 Liter täglich, sowie erstklassige Tafelbutter, ½ Pfd.-Stücke, zur regelmäßigen Lieferung bald gesucht. Preisanz-gebote auf Grund der Berliner No-tierung umgehend erbeten. (4395)

Gustav Hamer, Hannover,

Eiserstraße 3.

Fernsprecher W. 6807.

Habe wöchentlich noch einige 100

Risten prima (4417)

goldgelben Sarzkäse zu 3 Pfund p. Riste preiswert ab-zugeben.

Käseerei Busche Hannover-Hainholz Helmstraße 4.

Wegen Betriebsvergrößerung habe ich wöchentlich noch mehrere Tonn. gute (4418)

Molkereibutter

zu Berliner Höchstnotierung u. sof. Kassenregulierung. abzugeben. Ebenso wöchentlich mehrere Risten

Rümmelkäse

Format Romabur. Preisang. erb. Max Majur, Molkerei u. Käseerei Liebenau, Neumark.

Perle des Vogelberg, vollf. Camembert,

45 Proz. in der Trockenmasse, hat laufend abzugeben. (4392)

Molkerei Nieder-Gemünden

Oberhessen.

Wöchentlich 2 Tonnen (4393)

prima

Molkereibutter

in ganzen und halben Tonnen, im ganzen, auch einzeln, hat abzugeben

Molkerei Flatow, Grenzmark.

Wöchentlich für 1000 M

vollf. Camembert

gegen sof. Kasse, speziell 8 teilige zu kaufen gesucht. Angeb. unter Preisang. u. Nr. 4394 an d. Ztg.

Molkerei, in hannoverscher Ge-gend gelegen, gibt noch täglich 300 bis 400 Liter

Schlagjahne

zu 10 % unter Berliner Butternotierung ab. Anfragen unter M. S. 4405 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich 5-6 Tonnen erstklassige

Molkereibutter

für Dauerlieferung, direkt ab Mol-kelei. Regulierung sofort. Firma besteht 35 Jahre. Angebote mit Preisangebot unter N. S. 4407 an diese Zeitung.

Sahne

Suche täglich 3-400 Liter dauer-pasteurisierte Sahne zu kaufen, bei prompter Regulierung. Angeb. m. äußerst. Preis unter 4406 an diese Zeitung.

Gutstochter b. Magdeburg, 28, angen. Äußere, 25 000, w. Heirat d. Hoffmann, Magdeburg, Wilhelmstr. 5. 4373

Molkerei-Verkäufe.**Molkerei-Verkauf.**

Vorz. Molkerei-Grundstück, Bohnh. mit 7 Zimm., groß. Stallgebäude; vorh. gegen-wärt. 130 Schweine, 1 Pferd, Molkerei-Maschin. in tadel-losem Zustand; gute Abfah-erhältnisse. Das Anwesen liegt in ein. gr. Orte Schle-siens mit Bahnstation. Das Milchquantum beträgt z. Zt. pro Tag 600 Liter, kann ab-bis 2000 Liter pro Tag ver-arbeitet werden. Kaufpreis 35 000 M., Anzahll. 20-25 000 M. Nur Selbstkäufer wollen ihre Offerten richten unter Nr. 4307 an diese Zeitung.

Suche in Hannover od. Weisfal. einen erweiterungsfähigen

Betrieb

mit Vorkaufsrecht zu pachten. Falls selbiger vom tüchtigen Fachmann mir nachgewiesen wird, sichere ich diesem Verwalterstelle zu. Angeb. erbeten unter N. S. 4343 durch d. Zeitung.

Setzt stillgelegte, hypothekenfreie Molkerei

bei Bremen, 8-10 Zimmerwohn., mod. Maschinen, eine 10 000 Kal. Eismaschine, bei 5-10 000 Rmk. Anzahlung billig veräußl. Kosten-lose Vermittlung durch (4340) E. Bundgaard Bremen, Rembertistr. 94.

Stadt. Molkerei,

jetzige Anlieferung von 2500 Liter, die restlos abgesetzt werden. Neue Kühlanlage vorhanden. Anzahlung 10-15 000 Rmk. Kostenlose Ver-mittlung durch (4336) E. Bundgaard Bremen, Rembertistr. 94.

Molkerei

in Thüringen, 500 Liter Milch-anlieferung, Versicherung 40000 Rmk., soll schnellstens bei ca. 5000 Rmk. Anzahlung verkauft werd. Kosten-lose Vermittlung durch (4337) E. Bundgaard Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmoikerei

zu verkaufen, Nähe Hannover, am Bahnhof, große Gebäude, Stall für 100 Schweine, eigene Schrotmühle, 1000 Lit. Milch a 13-14 Pfennig. Quant. jetzt steigend, Schlagjahne-verwand, Anzahll. ca. 10 000 Rmk. Kostenlose Vermittlung durch (4338) E. Bundgaard Bremen, Rembertistr. 94.

Dampfmoikerei

Nähe Hamburg, tägl. 1200-1300 Liter, Preis 14-15 Pf., m. Milch-verwand, zu verkaufen. Eismaschine, Schrotmühle, Schweinefett vorh. Anzahlung ca. 10 000 Rmk. erfor-derlich, evtl. Teilbetrag in Hypoth. Kostenlose Vermittlung durch (4339) E. Bundgaard Bremen, Rembertistr. 94.

Gut. Molkereiobjekt

in schöner Milchgend mit besten Abfah-er, besonderer Umstände halber sofort günstig abzutreten. Offerten unter Nr. 4320 an diese Ztg. erbeten.

Kontor

mit Nebenraum und Schuppen, mit Platz zum Unterstellen von Wagen, zu verpachten. (4310) Hildesheim, Goslarstraße 8.

Dampfmolkerei
(Ostpreußen), mit Land zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 4362 durch diese Zeitung.

Jung., streb. Fachmann sucht Molkerei

zu pachten evtl. kleine zu kaufen, wo 3-4000 M. genügen. Angebote unter S. Nr. 4361 an diese Zeitung

Verkaufe meine Molkerei

umständehalber. Die Uebernahme kann sofort erfolgen, Anzahlung 5 bis 6000 Mk., evtl. Verpachtung. Es wollen sich nur ernste Reflektanten mit mir in Verbindung setzen in Papierform. (4356)
S. Unger, Grebenhirsch, Thür.
Fernruf Nr. 8.

In aufblühender Industriestadt mit 25 000 Einwohnern ist ein in allerbesten Geschäftslage liegendes

Milchprodukten-Geschäft,

gutgehend, umständehalber sofort gegen Kasse zu verkaufen. Erforderlich ca. 3000.— bar. Wohnungstausch erwünscht, aber nicht Beding. Angebote unter Nr. 4211 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebamer Fachmann kann sich mit einer

Einlage von 8-10 000 Rmk.

an gutgehend. Molkerei m. Stadtverkauf und Versand nach Berlin beteiligen. Milchquantum täglich 3500 Liter im Jahresdurchschnitt. Gute Existenz. Offerten unter P. B. Nr. 4213 an diese Ztg. erbeten.

Stadt-Molkerei

nicht unter 1500 Liter tägl. Milch, oder Buttergeschäft in Großstadt, es kommen nur rentable Geschäfte in Frage, 5-6000 M. Anzahlung u. Stadt-Grundstück. Jährliche Miete 4100 M. Offerten erbeten unter Nr. 4242 an diese Zeitung.

Kaufe oder pachte Molkerei, wo 6000.— Mk. genügen. Offerten u. Nr. 4269 an diese Zeitung.

Sofort zu verpachten Molkerei

und Schrotmühle, Garten, Wiese, Stallung für 60 Schweine, Nähe Stadt Kassel (ca. 1500-2000 Liter p. Tag leicht zu erhalten). Erforderlich M. 6000 b. 8000. Eilangebote an Joh. Jsele, Kassel, Mittelgasse 38. (4221)

Molkerei

im Rhld., jetzt stillliegend, mit viel Milch in der Umgegend, zum Versand nach Köln-Düsseldorf usw. passend, jedoch ohne Wohn., billig zu verpachten bezw. zu verkaufen. Offerten unter 4253 an diese Ztg.

Günstige Gelegenheit.

Eine fast neue

Baltic

Turbinen-Molkerei

mit allem Zubehör, betriebsfertig, auf Abbruch zu verkaufen. Ebenso eine Harzläserei-Einrichtung (Engelmann) komplett. Die Molkerei kann evtl. wieder in Betrieb genommen werden, gegen Kauf der Maschinen. Wohnung vorhanden. Schriftliche Angebote unter A. V. 3 4309 an diese Zeitung.

Veränderungshalber verkaufe m. in Mitteldeutschland gelegene

Käseerei.

Gute massive Gebäude, gutes Absatzgebiet, 20 Min. von der Stadt gelegen, eignet sich auch zur Molkerei. Anfragen erbeten unter P. S. 4257 an diese Zeitung.

Mein Grundstück,
sehr geeignet für Harzläserei in Stadt von 30 000 Einwohn., Prov. Hannover. Anzahlung 5000 Mark. Offerten unter Nr. 4292 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

mit fester Milch, 3. Zt. 2000 Liter, neuen Gebäuden, Schweineställe, Elektrisch usw., sehr komplett, verkaufe, weil nicht Fachmann, für 22 000 Rmk. b. mäßiger Anzahlung. Offerten unter Nr. 4283 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

und Tilsiter Käseerei, 3. Zt. 1200 Lt. täglich, Schweinestall für ca. 120 Schweine, 21 Morgen Land, ander. Unternehmungen wegen sofort günstig zu verkaufen. Wolf-Lokomobile. Elektr. Licht. Preis 22 000 Mark, Anzahlung 8-10 000 Mark. Anfr. unter P. S. 3593 an diese Zeitung.

Suche für meine in der Nähe des rhein.-westfäl. Industriegebiets, 1/2 Stunde von Bahnstat. gelegener Molkerei, ca. 1000 Liter Milch, bei genügend. Betriebskapital bedeut. mehr, tüchtigen, katholischen

Fachmann

als Teilhaber und Mitarbeiter m. 3-5000 M. Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet. Es können bis 3000 Liter verarbeitet werden. Angeb. unter 4174 an diese Zeitung.

Stillliegende (4149)

Baltic-Molkerei

in gemieteten Räumen zu sofort zu verpachten oder zu verkaufen. Näheres durch

P. Heinze, Minden i. W., Stiftsallee 3.

Suche eine gute rentable

Molkerei

zu kaufen, Wintermilch nicht unter 1500 Liter. (4090)

Käseerei Walther, Weferlingen, Prov. Sachsen.

Suche Molkerei

zu kaufen oder zu pachten mit ca. 1000 Liter Milch, auch mehr. Werte

Angebote mit näheren Angaben u. M. 4057 an diese Zeitung.

Molkerei- und Mahlmühle

im Rr. Pilsfalten (Ostpr.), 2 Km. von der Kleinbahnstation a. Kreuzpunkt von Stein- und Rieschauffee gelegen, größere Güter und Ortschaften in der Nähe, mit 11 Morg. Acker, mass. Gebäuden, 2 Mahlgängen mit kompl. Einrichtung, Kraftantrieb (40 PS. Diesel-Motor) krankheitshalb. sofort zu verkaufen. Anzahlung ca. 12 000 Mk. Rest f. gegen Sicherheit stehen bleiben. Näheres durch 3853

G. Dittombée

Getreidegeschäft, Pilsfalten (Ostpreußen).

Kauf-Gesuche.

Alle Größen bestens erhaltene

Homogenisier-Maschinen

„Schroder“ tauf u. verkauft (24)1

E. E. Modes, Berlin - Neufeld 11 n.

Wir suchen zu kaufen:

300 St. Rohrhorden,

60/100, gebraucht und gut erhalten. Angebote mit Preis erbittet

Dampfkäseerei Belpo, E. m. b. H., Belpo in Westf.

Suche sofort zu kaufen:

- 1 Milchbassin, ca. 4-6000 Liter mit Auslaufbahn nach unten,
- 1 Käsewanne mit Einfaß, länglich,
- 1 Milchuntersuchungsapparat für 8-12 Proben.

Die Gegenstände können gebr., müssen aber unbedingt sofort betriebsfertig sein. Offerten unter P. S. 4277 an diese Zeitung.

Stehender Dampfkessel, gut erh., 5-6 Atm. Druck, zu kaufen gesucht. Angeb. unt. P. N. 1365 an Ala-Haasenstein & Vogler, Berlin NW. 6

Gebrauchte gut erhaltene

Milchflaschen-

Reinigungsanlage

für Kraftbetrieb, 500-700 Flaschen stündlich, zu kaufen gesucht. Angeb. unter Nr. 4199 an diese Zeitung.

Suche zu kaufen:

- 1 Elektromotor, 3-4 PS. (Drehstrom),
- 1 Engelmannsche Käsemaschine,
- 1 Transmission, 3 Meter, ca. 50 Horden für Strohaufgabe.

Fritz Bergmann, Corbetta, Bfj. bei Weißenfels. 4203

Kaufgesuch.

- 2 Drehtolbenpumpen, 2000 u. 3000 Liter stündl. Leistung, gut erh., zu kaufen gesucht. Offerten unt. Ostpreußen Nr. 4241 durch diese Zeitung.

Suche tadellos erhaltenes

Butterfaß

(Verbutterung 120-140 Lit.), Antrieb durch Regelräder, zu kaufen. Molkerei E. Schrader, Nordhausen.

Zu kaufen gesucht:

- 1 Alfa- oder Westfalia-Zentrifuge, dir. Antrieb, 2000 Liter,
- 1 Vollmilchbassin, 1000-1500 Liter Inhalt,
- 1 Buttermeter, 1000-1500 mm. Tellerdurchmesser,
- 1 Drehtolbenpumpe, 2000-3000 Lt. Leistung,
- 1 Rahrpumpe, 500-1000 Lit. Lt.,
- 2 Warmwasserbassins, 1000-1500 Liter Inhalt. (4344)

Angebote m. Preisangaben erbittet

Hauffe, Molkerei Rhinow, Rhinow in Mark.

Suche gebrauchten, gut erhalten.

Vorwärmer

zu kaufen. Stundenleistung 1000 b. 1500 Liter. (4322)

Zentral-Molkerei Jamund (Pom.).

Kauf-Angebote.

1 Käsehorde

- mit 80 Deckeln und etl. 100
- Kisten, neu, 21 x 26, Stück
- zu 4 J., zu verkaufen. (4316)
- Käseerei Berbersdorf in Sa.

Ein Kohlen säure-

Verdampf.-Kühler

800 Liter Stundenleistung, fast fabriken, für Mk. 350.— bei günst. Zahlungsbedingungen z. verkaufen. Offerten unter 4256 an diese Ztg.

Käsehorden,

prima Rohrgeslecht, billigt zu verkaufen. (4318)

Heinr. Heinemann, Dintlar bei Hildesheim.

Siederohr-

Dampfkessel,

5, 6 1/2, 10 und 12 qm. Heizfläche, 8 Atm., billig abzugeben. (3810)

A. u. g. Brenzler, Dsnabrück.

Käse-Holzmaten
(Camembert-Matten)
zum Abtropfen und zur Lagerung von Weichkäse fabriziert in allen gewünschten Größen
Holzmaten - Industrie
GEORG RÜSSLER
Lindenberg i. Allgäu (Bayern)

Zur Verzinnung von Paasteuren, Dampfkäsewannen u. Bassins usw. an Ort und Stelle, sende tüchtige, mit d. Arbeit vertr. Monteure. Im Falle d. Selbstverzinnung lief. pa. bleisfreies Strenzinn nebst Gebrauchsanweisung. Internationale Metallwerke Georg Sindermann
Mallmitz, Strecke Sagan-Liegnitz

Großfabrikation

Ia von verzinneten und emaillierten

Eiskreme-Büchsen in runder und viereckiger Ausführ., Eismulden in rechteckiger Form verzinkt Konservatoren, doppelwandig, isoliert, in runder und viereckiger Ausführung.

Konservatoren-Automaten für Eiskreme Packungen.

Internationale Metallwerke Georg Sindermann

Mallmitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht, pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ. Mengen Preisermäßigung. Verlangen Sie Gratiismuster. (355)

E. Schumacher, Berlin, Bernauerstraße 49.

Molkerei-Waagen

liefern, gestützt auf langjährige Erfahrung, praktisch und preiswert Gebr. Gudewitz, Wagenbau, Breez in Holstein. (67)

Kartoffelflocken,

Kartoffelschrot,

billigstes Schweinemastfutter.

Handelsgeellschaft für Trocknungs-

produkte Voigt & Busse,

Leipzig, Pechersstraße 5.

Fernruf: 27 072 und 26 501.

Drahtwort: Trockenfutter.

Buttertonnen

— wie neu —

gut verbüttet, m. passenden Deck.

Stück 0,80 M. ab hier. (3630)

Paul Bindner, Halle a. S.,

Buttergroßhandlung.

Spezialfabr. für Flaschenkasten

Versand- und Butterkisten

Käsematten, Käsekisten etc.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener Anlagen — Bau von
Kartoffellocken - Fabriken



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Milchpappscheiben

Liefert prompt und billig
C. Rahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestraße 6. 3975

Quargfäcke

Sei- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Frißche, Zittau i. Sa.
Georaststraße 7.

Käsewannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigt. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)
Wilhelm Hesse, Klempnermstr.
Northheim i. Hann.

Kisten

in jeder Ausführung (Käsefisten,
Eierfisten usw.), Käsefisten emp-
fiehlt. Wilh. Brader, Kistenfabrik,
Hildesheim.



Einige kupferne, doppelwandige
Kupfer-Kessel
für Dampfheizung, mit einem
Fassungsraum von 100—500 Liter,
geeignet zur Herstellung von Koch-
fäße und Vorghurt, haben abzugeb.
Gebäude Groh, Berlin SO. 16,
Schmidtstraße 5. 4051

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.



Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Milchtannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Bahnversandschilder
und Nummern jeder Art Geld-
tafeln, Klingeln, Glasentörbe,
Milchtransporttannen, Ständer,
Bassin, sämtl. Molkerei-Bedarf.
Herm. Th. Jordan, Molkereigeräte,
Charlottenburg, Kantstr. 106, II.
Telefon: Wilhelm 2662.

Käsefisten

in Qualität und Preis konkurrenz-
los, liefert in jeder Menge kurzfr.
an Käsefister. (3924)

Alfred Müller, Kistenfabrik
Oberbobrich in Sa.
NB. Habe ab Lager abzugeben
5000 Stück Harzer, 19 x 23 x 5.

Schimmelkulturenfür Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

**Prima Ostpreussische
Läuferfische**

in jedem gewünschtem Gewicht sow.
Ferkel offeriert bei billigster Preis-
berechnung. (3915)
Carl Kullik, Viehhandlung,
Lyd (Ostpr.)

Butter, Käse, Quarg.

Suche pro Woche noch einige Faß
prima

Molkereibutter

1. und 2. Sorte gegen prompte
Kasse nach Berliner Notierung.
Offerten unter Oldenburg Nr. 4281
durch diese Zeitung.

Käse.

Kaufe jeden Poften Käse welcher
sich für Marktzwecke noch eignet.
Angebote unt. Nr. 4279 durch diese
Zeitung.

1000—1500 Liter

Vollmilch

haltbar, tiefgeföhlt, zur täglichen
Lieferung auf Abschluß gesucht.
Kannen sowie hohe Kaution fann
gestellt werden. Gegend Halle-
Leipzig, Hauptbahnstraße. Angeb.
unter Nr. 4382 an diese Zeitung.

Frischer, metallfreier

Quarg

abzugeben. Probetonne unt. Nach-
nahme. Offerten unter Nr. 4370
an diese Zeitung.

Wöchentlich 8—12 Zentner

Quarg

abzugeben von Molkerei Provinz
Hannover, wenn Molkereienteil v.
5000 Mark gutgehender Molkerei
übernommen wird. (4293)

Segerdahl, Hannover,
Grenzweg 1.

Für Groß-Berlin suche ich

Bertretung

von großer Molkerei, die eine gute
Butter herstellt. Offerten unter Nr.
4380 an diese Zeitung.

Pa. Tafelbutterin Tonnen und in 1/2 Pfd.-Std.
geformt,**Thür. Stangenkäse**goldgelbe Ware, ca. 70 Gramm
schwer, in 60er Risten,**Schlagjahne**in bester haltbarer Qualität in
eigenen Kannen,**Speisquarg**

süß und streichbar, hat laufend zu
niedrigsten Tagespreisen abzug.
Zentral-Molkerei Tennstedt i. Th.

Habe wöchentlich 4—8 Zentner

feinste Tafelbutterabzugeben, Probetonne zu Berlin.
Notier. geg. Nachnahme, ebenfalls

wöchentlich 2 Faß

Sauermilchquarg.
Probefäß, Pfund 32 Pfg., netto
Nachnahme. (4273)

Broeten, Molkereibesitzer,
Harrenstätte, Post Sögel.

Welche Molkerei liefert uns tägl.

7 bis 800 Liter**Flaschenmilch?**

Offerten mit Preisangabe unt. M.
R. Nr. 4267 durch diese Zeitung.

Wöchentlich 70—100 Zentner

frische Landbutter

die Tonne 108 Pfund netto einschl.
M. 140.— ab ostpr. Stationen lief.
im ganzen oder geteilt gegen Vor-
kasse bezw. Bankakkreditiv. (4263)
Emil Reh, Stallupönen.

Mager-Camembert

suche 12—15 000 Stück wöchentlich
(120 Gr. in Rollen zu 5),

Harz-Käse

(mit Blauschimmel) suche zirka
20 000 Stück wöchentlich (ca. 65 Gr.
frisch). Stelle Lieferanten 12—15
Zentner prima Quarg zur Verfüg.
Bemusterte Offerten mit Preisangabe
erbitte (4260)

Elbe-Käsefabrik Magdeburg,

Walter Rathenaustraße 90.

Fernruf 9026.

500—1000 Liter einwandfreie

Vollmilch

möglichst Rohmilch, gesucht. (4258)

Braunschweiger Molkerei E. G.,

Hagenstraße 31.

Butter.

Suche wöchentlich 1—2 Zentner
Molkereibutter in 1/2 Pfund-Std.,
ebenso 2—3 Tonn. hief. einwandfr.

Quarg

gegen pünktl. Abrechnung. (4288)

R. Stöckl,

Käse- und Butterhandlung,

Erfurt, Storchmühlenweg 6.

Tilsiter Magerkäse,

einwandfreie Ware hat abzugeben

Molkerei Roßfäßen,

Nr. Osterode, Ostpr.

Abzugeben 3 Tonnen etwa vier

Wochen alte

Molkereibutter

Preisangebote unter B. 4285 an

diese Zeitung.

Standquarg

blütenweiß und trocken, 200 Zentn.,

auch in kleineren Partien abzugeb.

Moriz Fischer, Mons

bei Görlitz. 4287

Anbiete noch wöchentlich 5 bis 6

Zentner beste

Molkereibutter

in Tonnen zum Preise von 5 Rmk.,

in 1/2 Pfd. gewogen 8 Rmk. über

Berliner Höchstnotiz. Probetonnen

Nachnahme. (4284)

Dampfmolkerei Dunum, Ostfriesl.

Carl Claagen.

Kaufe ca. 2—3000 Liter

Magermilch

Verarbeitung an Ort und Stelle

mit passend. Käsebaum. Sicherheit

vorh. Offerten mit Preis unter

Nr. 4369 an diese Zeitung

Zur regelmäßig. Lieferung suche
noch 1—2 Molkereien, die mir ein-
schön gepflegten (4342)

**Quadrat- oder
Rund-Kümmelkäse**

liefern können.

Max Ullmann, Hauswalde,
Post Bretzig, Bez. Dresden.

Habe wöchentlich 4—5 Tonnen

pa. Molkereibutter

im ganzen od. geteilt an nur reelle
Dauerabnehmer abzugeben. (4347)

W. Hoppe, Osterode, Ostpreußen

Pa. Tilsiter Vollfettkäse,

p. Pfd. 1.— M

pa. Tilsiter Halbfettkäse,

p. Pfd. 0.65 M

pa. Steinbühler Vollfettkäse,

p. Pfd. 0.98 M

pa. Rimbürger Vollfettkäse,

p. Pfd. 0.95 M

offeriert in Post- und Bahnsendg.

An Unbekannte nur unter Nachn.

W. Hoppe, Osterode, Ostpr.

Molkereibutter,

1. und 2. Qualität, zur jeweiligen

1. und 2. Berliner Notiz inklusive

Gebinde versendet u. Nachnahme

J. Objartel, Osterode in Ostpr.

Suche einen kapitalkräftigen

Butterabnehmer

welcher wöchentl. 1 Waggon frische

Landbutter gegen Akkreditiv abn.,

gleichzeitig suche einen Abnehmer

für prima

Molkereibutter,

könnte wöchentlich 4—5 Faß abgeb.

Dampfmolkerei Willenberg, Ostpr.

500 Liter Sahne

wöchentlich gesucht. (4328)

Dampfmolkerei N. Hoderits,

Köln-Mülheim. Telefon 61 827.

Pa. Speisquarg

süß und trocken, wöchentlich 1—2

Zentner zu kaufen gesucht. Preis-

angebote erbitte (4327)

Max Grohmann,

Altenburg i. Th., Kanalstr. 10.

Thüringische Molkerei sucht einige

100 Liter dauererhöhte

Vollmilch.

Preisofferten erbitte unter M. G.

4326 durch diese Zeitung.

Anbiete prima

Harz Käse

(Blauschimmel) und

Frühstückskäse.

Bitte um Nachricht. Probefendung

per Nachnahme. (4325)

Molkerei Hedeper i. Br.

Sauermilchquarg,

frische, einwandfr. Ware, wöchent-

lich noch 3—4 Faß gesucht. Erbitte

Angebote mit Preis. (4324)

Käseerei Zehnta bei Birna in Sa.

Fernruf Birna 335.

Wöchentlich ca.

2000 Camembert,

ca. 20 prozentig, ab Salztisch abzu-

geben gegen Referenzen oder Nach-

nahme. Offerten erbeten unter Nr.

4317 an diese Zeitung.

Quadrat-Käse

kauft ständig zu hohen Preisen

Niederschlesische Käsefabrik,

G. m. b. H., Liegnitz. 4313

Prima Landbutter,

frische, trockene Ware, in Tonnen

von 50 und 1000 Pfd., versendet

gegen Nachnahme zum Preise von

1.35 M ab hier (4312)

Otto Brandt, Stallupönen.

Habe noch mehrere Tonnen pa.

Molkereibutter

zur regelmäßigen wöchentl. Liefer.

an solvente Abnehmer abzugeben.

Preis: Berliner Höchstnotiz. (4311)

Hübner, Al.-Schlaffen,

Post Großsaulau, Ostpr.

Wollen Sie

die modernsten Kühlmaschinen von 3000 bis 8000 Kalorien
Stundenleistung kennen lernen, so besuchen Sie bitte die großartige

Brauereimaschinen-Ausstellung

vom 18. September bis 3. Oktober 1926

in München, in Halle 1, Stand 149.

Maschinenfabrik Heinrich Brinkmann, Frankfurt a. M.

Ich bin Käufer von feinsten

Tafelbutter

in 1/2-Pfd.-Stücken, sowie sämtlicher Sorten Käse zu billigsten Tagespreisen

Otto Gottschalk, Halle a. S.,

Gegründet 1876.

Lebensmittelgroßhandel.

Gegründet 1876.

Milch — Hamburg

ca. 1000 b. 2000 Liter v. Hamburg
naheliegender Molkerei sofort ge-
sucht. Angebote unter Nr. 4088
durch diese Zeitung.

500 bis 1000 Liter

Bollmilch

dauererhitzt, tiefgeföhlt, gut und
haltbar, ebenso

Schlagfahne und Speisequarg
sofort gesucht. Nur Angebote mit
äußerst. Preis frei Bahnhof Frank-
furt a. Main finden Berücksichtigung.
Angebote unter Nr. 3857 durch diese
Zeitung.

Frühen

Quarg

Probetonne per Nachnahme gibt
ab. Offerten unter Nr. 3910 an
diese Zeitung.

Quarg

metallfrei, nicht überföhert, sowie
einige Zentner Butter
in 1/2 Pfd.-Stücken kauft (3938)
Paul Krüger, Halle a. S.,
Wittestraße 5. Telefon 5237.

Zentrifugenbutter

versendet täglich frisch gegen Nach-
nahme i. Zählern zu 1,35 M. p. Pfd.
3905

Emil Reh, Stallupönen.

150 — 2 000 Liter Ia gute haltbare

Bollmilch

sofort auf Jahresabschluß nach
Düsseldorf gesucht.

Dampfmolkerei Glingern

A. Genuit,

Düsseldorf, Hoffeldstr. 10.

Telefon 15120. (4 79)

Suche Dauerabn. für wöchentl.

1—1 1/2 Zentner prima (4198)

Molkereibutter.

Angebote erbeten.

Nittergutsverwaltung Boeskau,

Kreis Deutsch-Krone (Grenzmark).

Suche Kuh- und

Quadratkäse

sowie prima trockenen

Quarg

zu kaufen. (4201)

A. Blume, Eberswalde,

Schladterstraße 37.

Molkerei in Thüringen sucht täg-

lich noch 1—200 Liter

Bollmilch

Angebote mit Preis unter M. G.

Nr. 4206 an diese Zeitung.

Feinste

Molkereibutter

in Postkolli per Nachnahme ist zu

haben. 4365

Dampfmolkerei Jalt, Gr.-Pöppeln,

Ostpreußen, bei Labiau.

Eilfrachtbriefe
Frachtbriefe

mit Firma, Signum u. amtlichen
Reichsbahnstempel
(in ganz Deutschland gültig)

liefert sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildeshelm

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Lieferung. (4252)
H. Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.
Fernruf Amt Harsum 17.

Suche Dauerabnehmer für
Tilsiter Magerkäse,
auf Wunsch Probekäse. Angebote
mit Preisangabe erb. unter Nr.
4240 durch diese Zeitung.

Welche Molkerei liefert laufend
wöchentl. 10—15 Zentner frischen,
trockenen, metallfreien

Quarg

gegen sofortige Kasse? Dauerliefer.
voll. Angebote mit Preis an
Käsefabrik Hedl, Ludwigshafen a. Rh.
senden. (4210)

Habe täglich 20—30 Liter 30proz.

schlagfähige, prima Qualität,

Schlagfahne

abzugeben. Offerten mit Preis an
Dampfmolkerei Großenheide,
Thür. 4216

Kaufe noch 1000—2000 Liter

Magermilch.

Offerten mit Preis an (4217)

Karl Billwood, Meiereigeschäft,

Hamburg 33, Ahrensburgerstr. 14.

Sauermilchquarg

prima trocken und metallfrei, ab
Bodenbach, hat laufend abzugeben.
Zuschriften unter Nr. 4219 an diese
Zeitung erbeten.

1000—1500 Liter pasteurisierte,

tiefgeföhlt

Bollmilch

hat in Käufers Kannen nach Ham-
burg oder Bremen noch abzugeben.

Moll. Geestenseeth b. Geestemünde.

Inh.: Hermann Mieth.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben.
Maadeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

2500 bis 3000

Liter gut erhitzte, gut gereinigte
und tief geföhlt **Bollmilch**, ca. 200
Liter beste **Schlagfahne**, ca. 4—6
Ztr. frische **Molkereibutter** sowie
Speise- und Käsequarg hat Molkerei
mit Bahnstation, ganz in der Nähe
des Rhein-Westf. Industriegebietes,
gegen Stellung von Sicherheit und
Kannen auf Abschluß zu vergeben.
Gefl. Offerten unter Nr. 4195 an
diese Zeitung erbeten.

1000—1500 Liter

Magermilch

wöchentlich sucht (4197)
W. Oberste = Brink, Barmen,
Emilienstraße 3.

Spezialität goldg., hellbl. speckigen

Harzer-

Mainzer-

Rh. Faust-

Thür. Stangen-

Spitzkäse

80er Handkäse

liefern preiswert und prompt unt.

Nachnahme, auch in klein. Posten

Janzer & Volzau, Käsefabrik,

Harsum i. Hann.

Wo noch nicht vertreten, zuverl.

Vertreter bezw. Kassa = Großlisten

gesucht. Preisliste einfordern.

Wir sind laufend Abnehmer

von pa. metall- und butter-

milchfreiem, trockenen

Quarg

und zahlen höchste Preise.

Kasse sofort nach Erhalt, bei

längerer, guter Lieferung ev.

auch Vorauskassa. 182

Rheinische Käsefabrik

Mahlte & Schwarz

Bad Kreuznach.

Wir suchen auf Dauerlieferung

zu kaufen u. bitten um Angebote in

prima **Sauermilchquarg** für

Sauermilchquarg für

Stangen, 20 proz.,

Romadur, halb- und vollfett,

Quadratkäse,

frisch vom Salztisch und angereicht.

Dampfkäseerei Belpo, G. m. b. H.,

Belpo i. W. 3849

Fernruf Nr. 9.

Suche laufend größere Posten
10 prozentigen

Limburger sowie Camembert

bei preiswertem Angebot gegen
Kasse. Angebote unter Nr. 4092 an
diese Zeitung.

1000 bis 1500 Liter dauererhitzte,
tiefgeföhlt und haltbare

Bollmilch

durch Zugang neuer Lieferanten an
prompten Zahler nach rhein westf.
Industriegebiet abzugeben. Angeb.
unter Nr. 3997 durch d. Ztg.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse

Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen M.-L.

Harzer Käse und Berliner Schwellen

empfehle dauernd und in vorzüg-
licher Beschaffenheit zu billigstem
Tagespreis. Lieferung erfolgt geg.
vorherige Einfindung d. Betrages,
bei Aufgabe von Empfehlungen u.
Dauerbezug, 14 Tage Ziel. (3919)
Paul Hiede, Käse u. Butterhandlg.,
Görlitz 6,
Reichenbacherstraße 32.

Machtung!

Übernehme die Vertretung einer
leistungsfähigen Molkerei, die ein-
erstklassigen Tilsiter Bollfett herst.,
für Bezirk Pommern mit fester
Kundschaft. Lieferwagen nebst La-
gerräume zur Verfügung. Erbitten
höflichst Mitteilung unter Nr. 3956
durch diese Zeitung.

Wir haben wöchentl. noch einige
tausend Kästen prima

goldg. Harzer Käse

abzugeben:

3 1/2 Pfd. Inhalt 70er Pkg.

3 Pfd. Inhalt 60er Pkg.

2 1/2 Pfd. Inhalt 50er Pkg.

prima Thüringer Stangenkäse

5 Pfd. Inhalt 40er Pkg.

prima Thür. Spitzkäse, 60er Pkg.

Niederschlesische Käsefabrik,

G. m. b. H., Liegnitz.

50 Tonnen prima frischen, trock.,

metall- und buttermilchfreien

Quarg

zu 30.— Mark pro Zentner abzug.

Probetonnen unter Nachnahme.

Angebote unter Nr. 4080 durch diese

Zeitung erbeten.

Prima Harzer Käse

3 Pfundkästen, offeriert billigst

Karl Wuttke, Käseerei, Liegnitz.

Molkerei-Genossenschaft Blatten

(Eifel)

hat noch einen Posten von 10 Ztr.

prima fernen

Molkereibutter

zu Berliner Höchstnotierung per

Nachnahme abzugeben. (4151)

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Julius Klotzger,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinsten (3788)
Molkereibutter.

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentlich 6—8 Zentner
zu kaufen gesucht. Zahle höchste
Tagespreise. (1888)
August Gottschlich, Käseerei,
Königsutter.

Sauermilchquarg,
prima trocken und metallfrei, kauft
ständig jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik,
Kathenow.

Quarg
frisch, trocken, metallfrei u. butter-
milchfrei, zur regelmäßigen Liefer-
angabe gesucht. (2037)
Louis Töpfer, Käseerei,
Leipzig-Lindenau.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepackete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch
Schlagjahn
ab. (2493)
Central-Molkerei Pustleben a. S.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)
Sauermilchquarg
und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Pohl & Müller, Kiel
Käse- und Fettwaren-Großhandlung
Gegründet 1902
Fernruf 472 und 473 Telegramm-Adresse: Kasea.

Quarg
haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)
Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.
Fernsprecher Nr. 65.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

! Achtung Quarglieferanten !
Wer liefert mir wöchentlich 2—4 Zentner prima trockenen, ein-
wandfreien, nicht überäuerten Quarg bei guter Bezahlung? Ange-
bote unter H. R. 4074 an diese Zeitung.

Kaufe jeden Posten
BUTTER
abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.
Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Das soeben erschienene 54 Seiten starke Heftchen
Einfache Buchführung
(nebst Inventur und Bilanz)
für Privat-Molkereien
von **Gustav Frost**
gibt eine leichtverständliche Anleitung zur einfachsten
Molkerei-Buchführung, die den Anforderungen der
Finanz-Ämter genügt. Jedem Buche ist eine Mappe
beigefügt, enthaltend Übungsbeispiele, (auch für In-
ventur und Bilanz) und Übungsbogen, sodaß sich
jeder Fachmann leicht die nötigen Kenntnisse in
Buchführung ohne fremde Hilfe aneignen kann.
Preis des Heftes nebst Mappe 4.00 Mk.
Buchhandl. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

10—15 Tonnen
Sauermilchquarg,
garantiert frisch, trocken, metall- u.
buttermilchfrei, jede Woche laufend
gegen sofort. Kasse (auch Vorkasse)
zu kaufen gesucht. Dauerlieferant.
aus Westfalen und Rheinland be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 3001
an diese Zeitung.

Tilsiter Vollfett,
milde und pikant, pro Zentner
90,— und 95,— M,
Tilsiter Halbfett,
milde und pikant, pro Zentner
55,— und 60,— M
in 1/2 und 1/1 Rollen, inkl. Ver-
packung verlender p. Nachnahme
J. Objartel, Osterode (Ostpr.)

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Bolzan, Harz i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Molkerei in Ostpreußen hat noch
wöchentlich einige Zentner
Butter
zu Mk. 12.— unter Berliner Höchst-
notiz ab hier gegen Nachnahme ab-
zugeben. Offerten unter Nr. 4091
an diese Zeitung.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
läuft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mk. 12.—, in 1/2 Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, kauft regelmäßig wöchent-
lich mit Preisangebot (3638)
Wilh. Döbereiner, Bf. Kierisch,
Bez. Leipzig.

Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien
Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbitte (1732)
Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Liegnitz.

Quarg
frisch, trocken und metallfrei, kauft
laufend jedes Quantum (2250)
Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.

Prima einwandfreien
Sauermilchquarg
suche wöchentlich n. 10—12 Zentn.
Kasse nach Wunsch. (3042)
E. Grille, Käsefabrik, Schölen,
Thüringen.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg
a Zentner 25,— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Weiterode bei Duderstadt.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinde, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Quarg
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Reifer Käsefabrik,
Reihe 11.

3000 Kist. Handkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Niepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Einwandsfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Wir suchen noch Abnehmer für
ca. 1000 Liter Vollmilch,
ca. 200 Liter Schlagahne,
5-6 To. Butter aus pasteuris.
Rahm. Es kommen nur Abnehmer
für das ganze Jahr in Frage.
Molkerei-Gen. Thedinghausen,
e. G. m. u. N. 4254



Denk ich besitze den
Neuen Brodhaus
Handbuch des Wissens in 4 Bänden
Bestellen Sie sich auch den Neuen Brodhaus,
das erste und einzige vollstän-
dige, mehrbändige Konversationslexikon
gegen bequeme Monatszahlungen
Der Neue Brodhaus gibt mit Wort, Bild und Land-
karte auf jede Frage klare, bündige Antwort. Über
3000 Seiten Text, über 10000 Abbildungen, viele
farbige u. schwarze Tafeln, Karten und Übersichten.
Band 1 bis 4 eleg. in Halbleinen gebunden je 21 M.,
in gebundenen Halbpergamamentbänden je 27 M. Ich
für die Halbleinenausgabe, bzw. 4 M. für die Halbpergament-
ausgabe, alle 4 Bände auf einmal gegen monatlich 12 M.
bzw. 16 M. ohne jeden Zuschlag. Zahlkassen kostenlos.
Buchhandlung Karl Bloß, Berlin SW 68, Kochstraße 9, Postfach: Berlin 20749
Beitellseite: Ich bestelle bei der Buchhandlung Karl Bloß, Berlin SW 68, laut Anzeige in der
Molk.-Zg. Hildesh. den Neuen Brodhaus Band I, II, III, IV, in Halbleinen gebunden je 21 M.,
in Halbpergamament geb. je 27 M. — gegen bar — gegen Monatszahlungen von 3 M. pro Band für die
Halbleinenausgabe, resp. 4 M. für die Halbpergamentausgabe. — Der ganze Betrag — die erste
Rate — folgt gleichzeitig — ist nachzunehmen. (Nichtgewünschtes streichen). Erfüllungsort Berlin.
Ort u. Datum Name u. Stand:



Die Marke
der Feinschmecker!

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Suche noch einige hundert Liter
gute, haltbare (4208)
Vollmilch
am liebsten aus der Niederlausitz.
Angebote mit Preisangabe erb. an
Molkerei Rohwein, Döbelnerstr.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber
Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Ausnahme-Angebot

Mit Ihren Kannen bin ich sehr zu-
frieden und werde wieder bestellen,
sobald Bedarf vorliegt.

Qualität zu
Spottpreisen

Bin mit Ihren Kannen sehr zufrieden. Hatte Gelegenheit, dieselben mit
Kannen anderer Firmen zu vergleichen, doch keine wies die Qualität Ihrer
Kannen auf, obwohl sie in höherer Preislage standen. Werde Ihre Kannen
überall empfehlen.

Garantie für rostfreie Verzinnung!

Steckdeckel-Kannen

10	15	20	30	40	50	Liter
5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schwer

R.-M. 6.25 7.75 9.25 13.75 16.25 19.50 netto

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei.

Vollständig nahtlos!

Bügelverschluß-Kannen

10	15	20	30	40	50	Liter
6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg schwer

R.-M. 7.75 8.75 10.50 14.90 18.10 22.75 netto

Lieferung sofort. — Zahlung evtl. nach Wunsch.

Unsere Kannen haben Weltruf!

Bestellen Sie daher, was Sie irgendwie voraussehen können!

Aufträge befördert unter Nr. 3753 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!



Wieder I. Sieger.



Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.

(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.

(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.

(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.

(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken

(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde

(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Banckscheß u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 108

Hildesheim, den 16. September 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Zur Stallpersonalfrage, insbesondere über die Aufgaben der Viehhaltungs- und Melkerschule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein auf dem Provinzialgut Bokelholm. Von Diplom-Landwirt Sanders.
Wird eine Molkereigenossenschaft durch die Verarbeitung von Milch eines zunächst nur probeweise liefernden Nichtgenossen körperschaftsteuerpflichtig?
Vereine, Verbände und Genossenschaften. Rheinischer Molkereitag am 19. und 20. Sept. 1926.
Mühschau. Milchhändlerkongress in Darmstadt. — Rheinische Milchwirtschaft auf der Landwirtschaftlichen Ausstellung in Cleve. — Typhusepidemien und Molkereien. — Der gegenwärtige Stand der Melkmaschinenfrage in Deutschland. — Ungültige Vorschrift der Bochumer Milchverordnung. — Verkauf von schmutziger Milch. — Der Milchhandel in Berlin. — Wanderausstellung der D. L. G. in Dortmund 1927. — Molkereidirektor Sager in Chemnitz gestorben. — Vom Weltbuttermarkt.
Firmen- und Genossenschaftsregister.
Sprechsaal. Die saure Milch (Diamilch) und die Amerikaner. — Vitamine - Vitamine. — Die Kontrolle der Molkereien. — Betrachtungen über die deutsche Milchpropaganda. — Saure Milch. — Eisenbetonfußboden in Molkereien. — Erziehung der Magermilch zu Fütterungszwecken. — Grauerwerden von Hartkäse.
Mühschau.
Briefkasten. — Marktberichte.

Zur Stallpersonalfrage, insbesondere über die Aufgaben der Viehhaltungs- u. Melkerschule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein auf dem Provinzialgut Bokelholm.

Von Diplom-Landwirt Sanders.

Bereits um die Wende des letzten Jahrhunderts setzten mit der Erkenntnis, daß im Verhältnis zu den großen Erfolgen auf dem Gebiete der Rindviehzucht die pflegliche Wartung und Behandlung der Tiere im Rückstand geblieben waren, hier und da Bestrebungen ein, die das Ziel verfolgten, diesem Mangel abzuweichen. Eine vergleichende Übersicht über die verschiedenen Herden eines Zuchtgebietes, die unter denselben Bedingungen lebten und derselben Herkunft waren, bewiesen eindeutig, was auf der einen Seite an Leistung und in Form allein durch verständnisvolles Melken und Pflegen herausgeholt werden kann und auf der anderen Seite vernachlässigt wurde. Im großen Ganzen war die Ausführung der Melkarbeit der bezahlten Melker weit davon entfernt, für eine gedeihliche Entwicklung der Milchviehzucht und für eine Rentabilität der Milchgewinnung die grundlegenden Vorbedingungen zu schaffen. Sie war vielmehr besonders in Großbetrieben zum Hemmschuh geworden, der in seinen letzten Auswirkung jede Freude am Milchvieh verdrängte und die Ausichten auf Züchterfolge von vornherein in Zweifel zog.

Daher wurde vorwiegend in den grasreichen Küstengebieten der Nordsee mit ihrer ausgedehnten Milchviehhaltung der Ruf nach tüchtigem Melk- und Pflegepersonal laut. Auf diesem Gebiete herrschten teilweise ganz arge Zustände. Bis dahin hatten in erster Linie (ausländische) Melkmädchen mehr oder weniger interesselos das Melken verrichtet. Die einheimischen Mädchen waren für diese „unappetitliche“ Arbeit in den schmutzigen dunklen Ställen nicht mehr zu haben. Ja, die Landflucht der weiblichen Arbeitskräfte war zu einem nicht unbeträchtlichen Teile auf die Scheu der Mädchen vor dem Melken zurückzuführen. Die Männer erachteten es unter ihrer Würde, das Melkgeschäft zu erledigen. So kam es dahin, daß diejenige Arbeit, welche den ganzen Einatz der besten Arbeiter der Gutsbetriebe erfordert hätte, hauptsächlich solchen Leuten überlassen war, welche aus irgendwelchen Gründen für sonstige Verrichtungen nicht für voll angesehen wurden. Was wunder, wenn unter solchen Verhältnissen die Freude am Milchvieh verdrängt wurde und trotz der geringen Löhne des Melkpersonals die Rentabilität der Milchviehhaltung überhaupt in Frage gestellt war. Hier mußte Wandel geschaffen werden.

Es galt zunächst das Interesse für die Melkarbeit und Viehpflege bei den Arbeitskräften zu heben und einsichtige Leute für die Versorgung des Viehstapels zu gewinnen. Ohne Frage gab es unter den Mädchen solche, die Hervorragendes leisteten; im großen Durchschnitt aber war ihr Arbeiten zu sehr dem Wandel der Zeiten, Stimmungen und Launen unterworfen. Zur Vermeidung dieser mußten Männer zum Melken herangezogen werden, von denen man eine ständig gleichbleibende Sorgfalt und Pünktlichkeit erwarten konnte. Man mußte demnach zunächst versuchen, die in Beruf geratene Melkarbeit wieder zu Ehren zu bringen. Das Personal, welches das Melken übernahm, mußte zugleich mit der vollständigen Versorgung des Viehes betraut werden; da die Leistungen der Tiere die Quittung für die Haltung und Fütterung vorlegen, erachtete man es für das Zweckmäßigste, die gesamte Pflege und Wartung einschließlich des Melkens in eine Hand zu legen. Diesen Männern sollte Gelegenheit gegeben werden, sich die nötigen Kenntnisse anzueignen; zugleich mußten sie von der Wichtigkeit ihres Berufes und von den hohen Werten, die ihnen im Viehstapel anvertraut waren, und die sie durch ihre persönliche Gewissenhaftigkeit und Tüchtigkeit schaffen konnten, überzeugt werden. Der Durchschnitt des damaligen Stallpersonals war seinen körperlichen Kräften und geistigen Fähigkeiten nach dazu wenig geeignet.

Bei uns war es der landwirtschaftliche Verein für das südwestliche Holstein, der schon im Jahre 1892 auf Veranlassung der Horster Meiereigenossenschaft den Dienstknechten den ersten Ansporn zur Uebernahme des Melkens gab. Er hielt ein Preismelken ab, das bei recht guter Beteiligung schon im folgenden Jahre wiederholt wurde. Dies Preismelken war von dem Erfolg gekrönt, daß von da ab die Knechte sich tatsächlich mehr der Melkarbeit willig unterzogen; einzelne verdangen sich sogar als Melker. Der Kampf um die ausgeschriebenen Geldpreise wirkte Gutes. Den jungen Leuten wurde außerdem in Anerkennung ihrer Leistungen eine nicht unbedeutende Lohnerhöhung zugebilligt.

Auf Seeland hatten die Züchter die Erfahrung machen müssen, daß die Ertragsunterschiede, welche durch die Pflege und Wartung, ganz besonders aber durch die Geschicklichkeit des Melkens bedingt waren, von ganz außerordentlichem Belang sind. Um die Schwierigkeiten, gutes Stallpersonal zu bekommen, aus dem Wege zu schaffen, die Vorurteile gegen das Melken zu beseitigen und die große Bedeutung des Melkens klarzustellen, gründeten die dortigen Landwirte im Jahre 1900 einen „Verein zur Förderung der Melkarbeit“.

Die recht befriedigenden Anfangserfolge dieser und ähnlicher Maßnahmen waren eigentümlicherweise fast überall von kurzer Dauer. Man erreichte, daß die Melkmädchen teilweise durch männliche Kräfte verdrängt wurden und diese sich sogar beruflich der Viehpflege ganz widmeten. Damit war an sich ein großer Schritt getan und eine solide Grundlage für die weitere Förderung der Melk- und Pflegearbeit geschaffen. Hier haben wir den ersten Ansatz eines unter damaligen Verhältnissen in Schleswig-Holstein neuen Berufsstandes. Die große Nachfrage bildete den besten Beweis für das vorliegende Bedürfnis, gute Viehpfleger zu haben, sie bekundete andererseits Ueberlegenheit der ersten Berufsmelker über den damaligen Durchschnittsmelker. Bald wurde die Nachfrage nach geschulten Melkern so groß, daß der Bedarf bei weitem nicht gedeckt werden konnte. Nach ganz kurzer praktischer Lehrzeit fand der junge Nachwuchs verhältnismäßig selbständige Stellen, um so eher, als bei der gedrängten Lage der Landwirtschaft die billigen Fachleute sehr willkommen waren. Ungenügende Kenntnisse und Erfahrungen unter gleichzeitigem Nachlassen des Lohnes ließen die anfänglichen Erfolge bald in sich zusammenfallen. Von einer wesentlichen Verbesserung und einer Hebung der Melker konnte im großen Ganzen nicht die Rede sein.

Inzwischen waren in Mitteldeutschland und vereinzelt auch in den Küstengebieten Nationalschweizer als Melker und Viehpfleger angestellt worden. Die große Lust und Liebe, mit der diese Schweizer das Vieh hegten und pflegten, fand allgemeinen Beifall. Diese Leute waren sozusagen im Kuhstall groß geworden und hatten stets ein offenes Auge und Gefühl für das Wohl und Wehe der

Pfennige je Kg. ergibt das für die Provinz Schleswig-Holstein mit 400 000 Milchkühen jährlich den enormen Mehrgewinn von 6 Millionen Mark. Dieser kurze Hinweis allein genügt bei dem heu- tigen Stande der Stallpersonalfrage, um das dringende Bedürfnis für eine gründliche Ausbildung des jungen Stallpersonals klar vor Augen zu führen. Peinliche Sauberkeit, Sorgfalt, Gewissenhaftig- keit und Stetigkeit sollen den jungen Schweizern anerkundet werden. Liebe zum Vieh und Lust zum Beruf. Dazu diene die Viehhaltungs- und Melkerschule der Landwirtschaftskammer, deren Richtlinien hier folgen:

Richtlinien
für die Viehhaltungs- und Melkerschule in Bofelholm.
Die einzurichtende Lehranstalt soll den Namen „Viehhaltungs- und Melkerschule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein“ tragen. Sie wird errichtet auf dem Provinz- ial-Gut Bofelholm und wird voraussichtlich am 1. November d. J. mit dem ersten Lehrgang beginnen.

Allgemeines und Zweck.
Die Schule entsteht aus dem Bedürfnis, für die Zuchtgebiete der Provinz Schleswig-Holstein und die Nachbargebiete geeignetes Stall- und Schweizerpersonal heranzubilden. Neben der praktischen Ausbildung im Melken und in der Fütterung und Viehwartung soll der theoretische Unterricht die zum Verständnis der praktischen Zucht, der Milchbildung, der Verdauungsvorgänge, der Futterver- wertung nach seiner verschiedenen Zusammensetzung usw. notwen- digen Unterlagen geben. In erster Linie sind ständige 3 monatige Kurse für Berufsmelker geplant, für je 12—18 Teilnehmer. Ferner sollen praktische Anweisungen und Vorträge Landwirten, Ober- schweizern und weiblichem und männlichem Stallpersonal in mehr- tägigen Kursen ein Bild über die richtige Handhabung des Melkens und der Viehpflege bieten.

Leitung.
Die Leitung der Schule wird vom Vorstand der Landwirt- schaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in Kiel, Kron- shagenerweg 5, ausgeübt. Dieser bestellt einen Tierzuchtinspektor, der neben dem theoretischen Unterricht auch den praktischen Teil der Arbeit zu überwachen hat.

Abhaltung der Kurse.
In der Anstalt werden Lehrgänge von verschiedener Dauer abgehalten:

1. Lehrgänge von 3 monatiger Dauer,
 2. Kürzere Anregungs- und Fortbildungslehrgänge.
- An den 3 monatigen Lehrgängen können nur solche Zöglinge teilnehmen, die eine zweijährige Lehrzeit beendet haben. Die kür- zeren Kurse sollen für Oberschweizer und sonstige in der Tierhaltung beschäftigte männliche und weibliche Personen abgehalten werden.

Aufnahmebedingungen.
Aufgenommen werden zum 3 monatigen Lehrgang:

1. Lehrlinge und Gehilfen, die bereits eine zweijährige Lehrzeit beendet haben,
2. sämtliche für praktische Tierzucht und -haltung bzw. Land- wirtschaft interessierten Personen.

Die Aufnahmebedingungen für die Lehrlinge sind folgende:

1. Das Mindestalter der Zöglinge wird auf 16 Jahre festgesetzt.
2. Mit der Anmeldung ist ein selbstgeschriebener Lebenslauf ein- zuwenden.
3. Ferner sind Ausweise über die bisherige Tätigkeit in der Landwirtschaft einzureichen (amtlich beglaubigte Zeugnisab- schriften).
4. Ein polizeiliches Führungsattest.
5. Ein Nachweis über ausreichende Schulbildung.
6. Die Einwilligung des Vaters oder des Vormundes im Falle der Minderjährigkeit.

Die Anmeldung zur Teilnahme an mehrtägigen oder mehr- wöchigen Kursen hat mindestens 14 Tage vor Beginn derselben, gleichfalls unter Vorlage obengenannter Papiere, zu erfolgen.

Zu mehrtägigen oder mehrwöchigen Kursen können bis 30 Teil- nehmer bzw. Teilnehmerinnen aufgenommen werden, die jedoch außerhalb der Anstalt wohnen müssen und für Verpflegung und Unterkunft selbst zu sorgen haben.

Unterrichtsplan.
I. Praktischer Teil:
Das Melken. — Behandlung und Verwertung der Milch bis zur Ablieferung in die Meierei. — Gesundheitspflege. — Die Auf- zucht der Kälber und Ferkel. — Die Fütterung nach Leistung. — Das Reinigen der Gerätschaften.

II. Theoretischer Teil:
Tierzucht. — Die Fütterungslehre. — Bau und Leben der land- wirtschaftlichen Nutztiere. — Führung von Zuchtregistern und Futtertabelle. — Geburtshilfe. — Erste Hilfe bei Krankheits- fällen. — Seuchenlehre.

Verpflegung und Unterrichtsgeld.
Die Teilnehmer an den 3 monatigen Kursen erhalten freie Kost und Wohnung. Das Unterrichtsgeld beträgt 60 M je Teilnehmer, welches im Voraus an die Hauptkasse der Landwirtschaftskammer in Kiel, Kronshagenerweg 5, zu entrichten ist.

Für ausreichende Kleidung sowie Schuhzeug haben die Zög- linge selbst zu sorgen. — Melkeranzüge und Mützen werden kosten- frei geliefert, ebenfalls die Bettwäsche.

Das Aufbetten, das Reinigen der Kleider und des Schuhwerks geschieht durch den Schüler selbst.

Die Teilnehmer kurzer Lehrgänge haben für Unterkunft und Verpflegung selbst Sorge zu tragen.

Vergütung.
Zöglinge, die einen 3 monatigen Lehrgang besuchen, bekommen je Monat eine Vergütung von 20 M von der Gutsverwaltung der Viehhaltungs- und Melkerschule.

Vergünstigungen.
Zöglinge, deren Bedürftigkeit amtlich nachgewiesen ist, und welche sich besonders gut geführt und durch Fleiß ausgezeichnet haben, können auf Antrag einen Teil des Schulgeldes bzw. das ganze Schulgeld erlassen bekommen.

Verhalten der Zöglinge und Lehrgangs- teilnehmer.

Von jedem Unterrichtsteilnehmer wird Interesse für den Unter- richt sowie ehrerbietiges Benehmen gegenüber den Lehrern erwar- tet. Das Benehmen der Teilnehmer außerhalb und innerhalb der Anstalt wird durch eine Hausordnung geregelt. Vergehen schwerer Art können die sofortige Entlassung der Teilnehmer zur Folge haben.

Prüfungen.
Am Ende der dreimonatigen Kurse findet die Gehilfenprüfung, entsprechend dem ministeriellen Erlaß vom 6. Februar 1922, statt. Desgleichen werden sämtliche in der Provinz Schleswig-Holstein stattfindenden Gehilfen- und Meister-Prüfungen auf Grund des ministeriellen Erlasses an der Melker- und Viehhaltungsschule ab- gehalten. Jeder Zögling, der die Prüfung besteht, erhält den vom Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten vorgeschrie- benen Gehilfenbrief.

Die Prüfungsgebühren für den Gehilfen betragen 10 M, für den Meister 20 M. Die Gebühren sind vor der Prüfung an die Hauptkasse der Landwirtschaftskammer, Kiel, Kronshagenerweg 5, abzuführen.

Den Teilnehmern bzw. Teilnehmerinnen von Lehrgängen wird von der Landwirtschaftskammer ein Zeugnis ausgestellt.

Es erwachsen den Teilnehmern der dreimonatigen Kurse nur ganz geringe Unkosten, so daß jedem strebsamen Schweizergehilfen der Besuch der Schule möglich gemacht ist.

Für die Unterkunft werden 5 Schlafzimmer für je 3—4 Schüler eingerichtet, dazu ein großes Tageszimmer. Ein großer, schöner Waschraum und eine Badeanstalt erfüllen bestens die Vorbedin- gungen für gründliches Sauberhalten der Schüler an sich.

Für die praktische Ausbildung stehen ca. 200 Milchkühe zur Verfügung, von denen ein Teil nach den Anweisungen eines tüch- tigen Lehrschweizers ständig von den Schülern vollständig versorgt wird. Die Milch wird in der modern eingerichteten Gutsmeierei zu Butter und Käse verarbeitet; es ist also den Teilnehmern Ge- legenheit gegeben, im Betrieb selbst sich nicht nur in der Milch- gewinnung und -Behandlung zu vervollkommen, sondern sich auch in der Verarbeitung der Milch auszubilden.

Alles in allem soll der ganze Ausbildungsengang soweit wie nur irgend möglich sich dem praktischen Betriebe anpassen, so daß die Ausbildung theoretisches Wissen und praktisches Können in gleichem Maße berücksichtigt und in bester Weise vereinigt.

Die Schule wird im Einvernehmen und auf den ausdrücklichen Wunsch der Tüchtigsten des Stallpersonals die Spreu von dem Wei- zen trennen. Der Ausbildungsengang soll sich voll und ganz dem praktischen Betriebe anpassen. Darum ist die Abhaltung der fort- laufenden Kurse so gedacht, daß die Teilnehmer nicht auf einmal aufgenommen werden, sondern bei einer stets durchzuhaltenden Zahl von 12 Schülern zunächst nur 4 aufgenommen werden und nach 4 Wochen die nächsten 4 hinzukommen und so fortlaufend. Nach 1/4 Jahr findet die Abschlußprüfung der ersten 4 Zöglinge statt. Bei einer ständigen Teilnehmerzahl von 12 Zöglingen wird dadurch ein plötzlicher Wechsel aller Melker vermieden werden; auch wird das Einleben der Neueintretenden durch den bleibenden Bestand der 8 eingeführten Schüler erleichtert werden und die Umstellung nicht so hart empfunden. Der Einteilung des Lehrstoffes erwachsen da- durch keine Schwierigkeiten.

Die Schule wird voraussichtlich am 1. November ds. Js. eröffnet. — Anmeldungen sind zu richten an die Tierzucht- abteilung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein in Kiel, Kronshagenerweg 5.

Wird eine Molkereigenossenschaft durch die Verarbeitung von Milch eines zunächst nur probeweise liefernden Nichtgenossen fürperschaftssteuerpflichtig?

Eine mecklenburgische Molkereigenossenschaft hatte in der Zeit vom 6. bis 16. Oktober vorigen Jahres die Milch eines Nichtgenossen verar- beitet. Letzterer lieferte bis dahin seine Milch vertraglich nach Berlin. Von diesem Vertrage war er am 6. November v. Js. frei, worauf er am 11. November seinen Beitritt zur Genossenschaft erklärte. Die gerichtliche Eintragung seiner Mitgliedschaft in die Liste der Genossen erfolgte am 23. Dezember.

Im Januar des laufenden Jahres erschienen in der Molkerei zwei Prüfer des Finanzamtes Malchin, die den Auftrag hatten, die Körper- schaftssteuererklärung der Genossenschaft nachzuprüfen, den Umlaß für das

Geschäftsjahr 1924/25 festzustellen und weiterhin die Frage zu untersuchen, ob sich der Geschäftsbetrieb der Genossenschaft auf den Kreis der Mitglieder beschränke.

Die Genossenschaft erhielt nun nach etwa 6 Wochen vom genannten Finanzamt Abschrift des Prüfungsberichts der erwähnten beiden Prüfer, aus dem sie zu ihrem großen Staunen erfuhr, daß sie für das Geschäftsjahr 1924/25 mit 100 M zur Körperschaftsteuer herangezogen sei, außerdem aber den Wert der im Kalenderjahr 1925 an die Molkereigenossenschaft zurückgegebenen Magermilch als Umsatz nachzuversteuern habe. Die so geforderte Umsatzsteuer betrug rund 600 M.

Dem Prüfungsbericht sei hier folgende Begründung der Körperschaftsteuerpflicht der Genossenschaft entnommen:

„Für das Geschäftsjahr 1925/26 liegt nach Ausweis des Abrechnungsbuches und der Mitteilung des Amtsgerichts Stadenhagen über die Eintragung des Gutsbesizers v. B. in die Liste der Genossen ein Ueberschreiten des Genossenschaftskreises vor. Während v. B. erst im Dezember 1925 Genosse wurde, ist die Milch von ihm bereits ab 1. Oktober 1925 angenommen und verarbeitet worden. Für 1925/26 muß demnach Heranziehung zur Körperschaftsteuer erfolgen.“

Nach dem Abrechnungsbuch ist ab März 1925 von G. Milch angenommen worden. Zur Genossenschaft steht derselbe jedoch nicht eingetragen. Nach Auskunft des Amtsgerichts in Stadenhagen ist G. unter dem 26. Mai 1925 als Genosse eingetragen worden. Der Antrag zur Eintragung ist am 23. Mai 1925 gestellt worden. G. ist der Nachfolger des früheren Genossen R., der gleichzeitig aus der Genossenschaft ausgeschieden ist. Ich sehe in dieser vorübergehenden Lieferung G.'s während der Zeit der Eintragungsformalitäten (Beschluss der G.-B.) kein Ueberschreiten des Mitgliederkreises, und schlage vor, gemäß § 4, 2 b, des Körperschaftsteuergesetzes vom Feststellen des gewerblichen Einkommens abzusehen. . . .

Die Molkereigenossenschaft gibt die Magermilch an die Genossen gegen Bezahlung zurück. Diese Einnahmen sind nach § 2, Abs. 11 U. St. G. steuerfrei, wenn die Genossenschaft nicht über den Kreis der Mitglieder hinausgeht. Wie schon weiter oben ausgeführt ist, wird die Milchlieferung des G. für die Zeit vom März bis Mai 1925, in der er kein Genosse war, nicht als Ueberschreiten des Mitgliederkreises aufgefaßt. Anders liegt dies aber bei der Milchlieferung des v. B. Dieser war früher nicht Genosse der Molkerei. Er lieferte die Milch nach Berlin. Durch Differenzen mit den Berliner Abnehmern — diese zahlten schlecht oder garnicht — brach v. B. die Lieferungen nach Berlin ab und sandte die Milch an die Molkerei R. Die Molkerei nahm die Milch aus Gefälligkeit von Oktober 1925 ab an. Im Dezember 1925 ist v. B. dann Genosse geworden. In der Annahme der Milch von Oktober bis Dezember 1925 liegt ein Ueberschreiten des Mitgliederkreises. Die Molkerei kann deshalb für sich die Vergünstigung des § 2, Abs. 11 U. St. G. nicht in Anspruch nehmen und hat die Einnahmen für die Magermilchlieferung an die Genossen zu versteuern.

Bereinnahmt sind hieraus: Januar 3279,65 RM., Februar 3250,67 RM. usw.

Nachzuzahlen an Steuern sind:

von 33 578,93 RM. 1,5 Prozent = 503,67 RM.

von 9 939,70 RM. 1 Prozent = 99,39 RM.

zusammen: 603,06 RM.

Da es nicht zu einer Festsetzung des gewerblichen Einkommens kommt — die Voraussetzungen des § 4, 2 b. St. Ges. sind gegeben — entfällt die Festsetzung einer stillen Dividende.“

Die Genossenschaft erhob auf den Rat ihres Revisionsverbandes gegen diesen Steuerbescheid Einspruch, folgende Gründe hierbei anführend:

„Wie durch Ihren Prüfer festgestellt wurde, hat unsere Genossenschaft im Monat Oktober 1925 die Milch eines Nichtgenossen verarbeitet. Aus diesem Umstande leitet Ihr Prüfer die Körperschaftsteuerpflicht unserer Genossenschaft ab, sodaß sie für das Jahr 1925 die Vergünstigung des § 2 Abs. 1 des Umsatzsteuergesetzes nicht für sich in Anspruch nehmen können und den Wert der Magermilchablieferung an die Genossen daher zu versteuern habe.“

Wir müssen dieser Aufgabe widersprechen. Gemäß bedeutet die Verarbeitung der Milch eines Nichtgenossen in unserem Betrieb, auch wenn es sich, wie tatsächlich geschehen, nur für die Dauer von 10 Tagen handelt, formal ein Hinausgehen des Geschäftsbetriebes über den Kreis unserer Mitglieder. Wir betonen aber, daß es gar nicht in unserer Absicht gelegen hat, von dem fraglichen Nichtgenossen dauernd Milch zu beziehen, ohne ihn zum Beitritt als Mitglied unserer Genossenschaft zu veranlassen. Wie aus unserer Satzung hervorgeht, würde es auch garnicht zulässig sein, Milch von Landwirten zu verarbeiten, die nicht Mitglieder unserer Genossenschaft sind.

Es ist nun bei Molkereien oft der Fall, daß Landwirte, die geneigt sind, ihre Milch durch eine Genossenschaftsmolkerei zu verwerten, zunächst mal einige Tage oder Wochen probeweise Milch liefern, um richtig beurteilen zu können, ob ihnen aus der Milchlieferung zur Molkerei der erwartete Nutzen entspringe. Sehen sie ihre Erwartungen erfüllt, so setzen sie die Milchlieferung auch weiter fort und geben anstandslos die schriftliche Erklärung ihres Beitritts zur Genossenschaft ab. Würden die Molkereien den zur Lieferung geneigten Landwirten die Bedingung stellen, ihre Beitrittserklärung abzugeben, bevor sie mit der Milchlieferung zur Molkerei beginnen, so würde mancher Milchproduzent von der Lieferung Abstand nehmen, wohl wissend, daß er (einerseits, ob ihm die dauernde Milchlieferung zusagt oder nicht) durch seine Unterschrift sich für längere Zeit vertraglich an die Genossenschaft bindet.

Die Molkereigenossenschaften würden sich daher „ins eigene Fleisch schneiden“, wenn sie nicht dulden würden, daß zur Lieferung bereite Landwirte ihre Milch zunächst probeweise liefern.

Schließlich möchten wir noch ergebenst bemerken, daß es sich im vorliegenden Falle doch nur um ein ganz geringfügiges und neben sächliches Hinausgehen unseres Geschäftsbetriebes über den Kreis der Mitglieder handelt, wodurch unseres Erachtens unmöglich die Steuerpflicht begründet werden kann. Eine solche wäre doch nur anzunehmen bei einer gewerbsmäßigen, d. h. wesentlich auf Erwerbszwecke abzielenden Ausdehnung des Geschäftsbetriebes auf Nichtmitglieder.

Aus den angegebenen Gründen ersuchen wir das Finanzamt ersuchen wir das Finanzamt um Freistellung von der Körperschaftsteuer sowie von der Nachzahlung der angeforderten Umsatzsteuer, deren Entrichtung wir als eine unverdiente Härte empfinden würden.“

Ein Antwortschreiben hat die Genossenschaft bislang (nach beinahe einem halben Jahre) nicht erhalten, jedoch wurde ihr inzwischen eine

Aufforderung zur Zahlung des Beitrages von 100 Mark als Körperschaftsteuer zugestellt. Da es allem Anscheine nach bei dieser Steuer allein sein Bewenden haben wird, so hat die Genossenschaft den Betrag gezahlt, um allen Weiterungen aus dem Wege zu gehen. W. Peterßen, Prenzlau.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkereilehr- und Versuchsanstalt Münster in Westf., Hammerstraße Nr. 26. Vom 20. bis 26. September 1926 findet an der Molkereilehr- und Versuchsanstalt ein Fortbildungslehrgang für ältere Molkereibetriebsleiter mit anschließender Studienreise nach Holland nach folgender Zeiteinteilung statt:

Zeiteinteilung:

Fortbildungslehrgang für Molkereibetriebsleiter und Vorstandsmitglieder.

Montag, 20. September 1926.

3.30 Uhr. Organisierte Abfahrt einheitlicher Qualitätsware, eine Lebensfrage unseres Molkereigewerbes. Referent: Herr Dr. Wessel, Landwirtschaftskammer der Provinz Westfalen.

5.00 Uhr. Wärmewirtschaft der Dampfmaschine. Referent: Herr Direktor Kall, Münster i. W.

Dienstag, 21. September 1926.

9.00 Uhr. Milchwirtschaftliche Technik und Butterqualität. Referent: Ingenieur Fischer, Bergedorf.

11.00 Uhr. Buchführungsfragen und Betriebsrevisionen. Referent: Herr Oberrevisor Rötke, Münster i. W.

3.30 Uhr. Frischmilchwettbewerbe für Molkereimilch und Steigerung der Beschaffenheit der Frischmilch. Ref.: Herr Direktor Pflugradt, Münster i. W.

5.00 Uhr. Die Technik der Dauerechitzung für Milch. Referent: Ein Vertreter der Firma Hlborn, Hilsesheim.

Mittwoch, 22. September 1926.

9.00 Uhr. Seuchenbekämpfung und Molkereien. Referent: Ein Herr des Bakteriolog. Instituts der Landwirtschaftskammer Münster.

10.30 Uhr. Ueber Speisefette und Oele. Referent: Herr Dr. Bartschat, Landwirtschaftliche Versuchsanstalt Münster.

Studienreise

zur Besichtigung von Molkereigrößbetrieben und Musterlandwirtschaften in Holland.

Zeiteinteilung:

Mittwoch, 22. September 1926.

Abfahrt nach Holland (Provinz Friesland): Gegen Mittag; Zeitpunkt wird noch bekanntgegeben.

Donnerstag, 23. September 1926.

8.30 Uhr. Besichtigung der Molkerei Wollega.

11.45 Uhr. Besichtigung der Molkerei Groum.

5.00 Uhr. Besichtigung der Lagerhäuser von Transporteinrichtungen der Friesischen Coop. Zuweil Export Vereinigungen.

Freitag, 24. September 1926.

1) Besichtigung der Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt und Versuchsmolkerei in Soorn.

2) Besichtigung der Molkerei „Wilhelmina“ in Berhout.

3) Besichtigung der Molkerei „Concordia“ in Berhout.

4) Besichtigung des Bauernhofes und Viehstandes des Herrn Zeemann.

5) Besichtigung der Molkerei „Neerlandia“.

6) Fahrt nach Amsterdam über Alkmaar.

Sonnabend, 25. September 1926.

Besichtigung der Sehenswürdigkeiten von Amsterdam.

Sonntag, 26. September 1926.

Abreise nach Gelderland-Oberijssel.

1. Besuch des Kühlhauses in Zutphen.

2. Besichtigung der Molkereien in Appeldoorn, Hengelo, Markelo, mm Enschede.

3) Rückfahrt nach Münster.

Anmeldungen müssen umgehend schriftlich erfolgen. Die Einschreibgebühr von 10 M pro Person ist bei der Anmeldung sofort mit einzuliefern. Anmeldungen ohne Einschreibgebühr werden nicht berücksichtigt.

Höchstteilnehmerzahl 60 Personen.

Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder werden gebeten, sich rechtzeitig besonders an der Studienreise zu beteiligen.

Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin zu Dranienburg. Im Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Dranienburg beginnt am 1. Oktober ds. Js. wiederum ein Betriebsleiterkursus. Derselbe dauert 6 Monate.

Durch erfolgreichen Besuch dieses Kurses wird das Betriebsleiterzeugnis erworben. Anmeldungen zu diesem Kursus bald erbeten an die Direktion des Milchwirtschaftlichen Instituts, Dranienburg. Wohnung mit und ohne Verpflegung wird vom Institut nachgewiesen. Beginn des Unterrichts am Montag, dem 4. Oktober, vormittags 8 Uhr.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Rheinischer Molkereitag am 19. und 20. September 1926, in Verbindung mit der Landwirtschaftl. Provinzial-Wanderausstellung in Clermont vom 18. bis 21. 9.

Veranstaltungen:

Sonntag, den 19. 9. 1926, nachmittags 2—6 Uhr. Treffen der Mitglieder des Vereins der Molkereifachleute für Rheinland und des Vereins ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Clermont in der Milchhofhalle auf dem Ausstellungsgelände. Zwanglose Besichtigung der Ausstellung. Ab 6 Uhr Treffpunkt im Parkhotel Robbers; geselliges Beisammensein. Gäste können eingeführt werden.

Montag, den 20. 9. 1926, vormittags 10 Uhr. Öffentliche Tagung im Lichtspielhaus, Cleve, Herzogstraße. Eröffnung durch den Generalsekretär der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz, Herrn Dr. Müller-Bonn.

Tagesordnung:

1. Bericht über die Butterprüfung. Berichterstatter Molkereieinstruktor Schwarz-Bonn.
2. Bericht über Milch- und Käseprüfung. Berichterstatter Direktor Müller-Cleve.
3. Vortrag: „Großstädtische Milchversorgung“. Direktor Dr. Heine-Duisburg.
4. Vorführung der Filme: „Der Düsseldorfer Milchhof“, ferner „Die Frischmilchversorgung einer Großstadt.“

Gemeinsames Mittagessen im Hotel Maywald. Teilnehmerkarten hierfür sind möglichst am Tage vorher zu lösen oder die Teilnahme beim Beginn der Versammlung mitzuteilen. Nachmittags auf Wunsch Besichtigung der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Cleve und der Viehhaltungs- und Melkerschule der Landwirtschaftsschule in Kellen bei Cleve.

Rundschau

Milchhändlerkursus in Darmstadt. Der Milchhändlerverein Darmstadt und Umgebung eröffnete am Mittwoch, den 8. September im „Bürgerhof“ in Darmstadt einen Milchhändlerkursus. Dieser Kursus wird an verschiedenen Tagen abgehalten und erstreckt sich bis zum 29. Oktober. Die Vorträge werden gehalten von den Herren Prof. Dr. Baubel, Dr. Maurer, Dr. Frickmann und Dr. Siedersleben.

Der Vorsitzende des Milchhändlervereins, Herr Stappel, erklärte in seiner Begrüßungsansprache, nachdem er die Vertreter verschiedener Behörden begrüßt hatte, etwa folgendes:

Der Krieg hat Verhältnisse geschaffen, von denen auch der Milchhandel berührt wird. Der organisierte Milchhandel hat deshalb einen Kursus eingerichtet, um seinen Mitgliedern die für ihren Beruf notwendigen Kenntnisse zu vermitteln.

Der Vorsitzende des Verbandes Südwestdeutscher Milchhändlervereine, Herr Hopf, führte in längerer Rede u. a. aus, daß der Milchhandel nicht mehr wie früher betrieben werden könne, denn auch die Wissenschaft, insbesondere die Wissenschaft über die Zusammensetzung der Milch habe sich gewandelt. Es müsse erstrebt werden, eine gute Milch zu schaffen. Die Milch müsse beobachtet werden vom Erzeuger bis zum Abnehmer und der Milchhändler müsse dies, ausgerüstet mit theoretischen Kenntnissen, tun. Darmstadt sei der erste südwestdeutsche Verband, der einen Kursus für Milchhändler eingerichtet habe.

Prof. Dr. Baubel führte in einer Aussprache u. a. aus, daß der Bedarf an Milch fortwährend wächst (Ferien usw.). Der Milchhändler müsse darum lernen, die übrig bleibende Milch zu verwerten. Er müsse sich die notwendigen Apparate hierfür anschaffen und ein kleiner Fabrikant werden. Der Milchhändler müsse Kenntnisse haben über die Zusammensetzung der Milch, um sich vor Schäden und Bestrafung zu bewahren. Der Redner gab dann das Programm seiner Vorträge bekannt und streifte auch die Frage der Konfessionserteilung. Seit geraumer Zeit liege ein entsprechender Entwurf der Reichsregierung vor und es gelte zu gegebener Zeit die Wünsche und Forderungen der Milchhändler geltend zu machen.

Dr. Frickmann, Frankfurt a. M. (Verbandschemiker) sprach über Fragen der Praxis. Er erklärte hierzu, im Laufe der letzten 30 Jahre hätte die Versorgung der Städte mit Frischmilch immer größere Bedeutung angenommen und immer größere Gebiete der Milcherzeugung suche man zu erschließen, auch würden die Anforderungen an die Güte der Milch immer größer. Alles, was Neues auf dem Gebiete der milchwirtschaftlichen Technik gefunden werde, sollten die Milchhändler erproben und einführen suchen.

Rechtsanwalt Dr. Maurer erörterte dann vornehmlich Fragen der Gesetzeskunde und Steuerfragen, wie sie für den Milchhändler hauptsächlich in Betracht kommen. Er legte des näheren dar, wie er diese Fragen in dem Kursus behandeln würde.

Die Begriffe Voll- und Minderkaufleute wurden von Handelslehrer Dr. Siedersleben besprochen; auch Fragen der Buchführung und Steuern.

Herr Dr. Rauf vom Landesuntersuchungsamt für Milch wies nachdrücklich auf die Notwendigkeit für den Milchhändler hin, sich Kenntnisse über die Zusammensetzung und die Beschaffenheit der Milch zu erwerben. Der Redner wandte sich u. a. gegen jedes Erwärmen der Milch; es sei zu erstreben, daß Frischmilch in großen Mengen den Städten geliefert werden könne, doch sei es noch ein Ideal, das zur Zeit nicht zu erreichen sei.

Nachdem noch der Vertreter der Frankfurter Milchhändler, Herr Kleinböhl, für die Einladung gedankt hatte, sprach Herr Hopf das Schlußwort.

Die Versammlung war sehr zahlreich besucht und die Anwesenden begleiteten die Ausführungen der Redner mit lebhaften Beifallsundgebungen. Auf die einzelnen Vorträge der Redner kommen wir zu gegebener Zeit noch zurück. L. D.

Rheinische Milchwirtschaft auf der landwirtschaftlichen Ausstellung in Cleve. Cleve rüstet sich für die vom 18. bis 21. September stattfindende Landw.-Provinzial-Wanderausstellung. Besonders die Gruppe „Rheinische Milchwirtschaft“ trifft entsprechend der Lage des Ausstellungs-ortes, mitten im Haupterzeugungsgebiet von Frischmilch gelegen, verbunden mit hochstehender Käseerei, alle Vorbereitungen, den Ausstellungsbesuchern ein umfassendes Bild über den Stand dieses Zweiges der Landwirtschaft zu geben.

Für die Gruppe „Rheinische Milchwirtschaft“ sind folgende Abteilungen vorgesehen: 1. Käsesammel-ausstellung: Träger: Rheinische Käse-Kontrollvereinigung, Sitz Cleve. In geschmackvoller Aufmachung werden die Erzeugnisse der niederrhein. Käseereien wie Gouda, Edamer- und Brotformkäse ausgestellt. Die Darstellung wird den Beweis erbringen, daß die niederrheinischen Erzeugnisse den ausländischen ebenbürtig sind. 2. Frischmilch-ausstellung. Träger: Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. V. Sitz Cleve. In einem besonderen mit der Ausstellung im Zusammenhange stehenden Preisbewerb werden die eingesandten Proben einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unterzogen. Eine weitere Gruppe vermittelt den Ausstellungsbesuchern das Streben der Molkereien und Milchlieferanten den Verbrauchern beste und einwandfreie Milch und Milchprodukte für den täglichen Bedarf zu liefern. 3. Butterausstellung. Auch hier wird in einem besonderen Preisbewerb die Güte der Butter festgestellt. Die Ausstellung selbst wird

Butter und ihre zweckmäßige Packung vor Augen führen. 4. Eine Milch-kost-halle, von erfahrener Seite geleitet, wird den Ausstellungsbesuchern Gelegenheit geben, die Güte der rheinischen Molkereiprodukte zu erproben. Die erforderliche Kälte wird durch eine im ständigen Betrieb befindliche Eismaschine erzeugt. Als besondere Neuheit und Überraschung wird den Ausstellungsbesuchern ein ebenfalls im Betrieb befindlicher Kraftwagen für Milchausschank vorgesehrt werden. 5. Der Zusammenfassung aller milchwirtschaftlichen Belange wird durch den Rheinischen Molkereitag (Montag, 20. September, vormittags 10 Uhr) Rechnung getragen. Zeitgemäße milchwirtschaftliche Fragen, wie die Vorführung von Filmen milchwirtschaftlichen Inhaltes stehen auf der Tagesordnung. Dieser Auszug dürfte Gewähr geben, daß allen Besuchern der Clever Ausstellung Gelegenheit gegeben ist, reiche Erfahrungen zu sammeln.

Typhusepidemien und Molkereien. Wir befinden uns jetzt in der Jahreszeit, in welcher Epidemien am leichtesten ausbrechen. So herrscht z. B. in der Stadt Hannover eine Typhusepidemie mit vielen hundert Erkrankungen, welche aber ausschließlich auf infiziertes Leitungswasser zurückzuführen sein soll. Anders in der kleinen Stadt Gollnow in Pommern, wo der Ausbruch einer solchen Epidemie auf eine dort bestehende kleine Privatmolkerei zurückzuführen sein soll. Es wird uns darüber aus Gollnow folgendes mitgeteilt:

„Es sieht fest, daß etwa 36 Personen im Krankenhaus resp. Erholungsheim wegen Typhuserkrankung bzw. Typhusverdacht isoliert und untergebracht sind. Einige Fälle sind schwerer Natur, Todesfälle sind bis heute nicht vorgekommen. Nach den bisherigen Feststellungen geht die Krankheit von der hier bestehenden kleinen Privatmolkerei Carl Jaedicke aus, denn nicht nur dessen Familienangehörige sind schwer erkrankt, sondern es läßt sich bis auf wenige Ausnahmen feststellen, daß alle Erkrankten Milch aus der Molkerei des J. bezogen haben. Die Molkerei J. ist für den hiesigen Ortsverkehr gesperrt worden. Die Anlieferung wird unter gewissen Vorsichtsmaßnahmen Berlin zugeführt. Wie bereits angeführt, sind alle Erkrankten isoliert. In den letzten beiden Tagen sind neue Erkrankungen nicht erfolgt und scheint es, daß, nachdem man so schnell den Herd der Erkrankungen festgestellt hat, tatsächlich möglich zu sein, die Sache zu lokalisieren, sodaß man wohl annehmen kann, in einigen Tagen bereits Herr der ganzen Situation zu sein und daß vielleicht auch in einigen Tagen die Sache als erledigt zu betrachten ist, wenn nicht irgend welche unvorhergesehenen Ereignisse eintreten. Zu erwähnen ist noch besonders, daß der Genossenschaftsbetrieb der Molkerei Gollnow in keiner Beziehung durch diese Sache betroffen ist und daß dieselbe nach wie vor voll arbeitet. Ausreichende Kontrollen werden von der Gesundheitsbehörde allerdings zum Schutze der Allgemeinheit ausgeübt und ist besonders von den Behörden ausdrücklich bestätigt, daß die Einrichtung und Arbeitsweise der Genossenschaftsmolkerei Gollnow einwandfrei ist und irgend eine Gefahr nicht zeitigen kann.“

Der gegenwärtige Stand der Melkmaschinenfrage in Deutschland. Das große Interesse, welches die Melkmaschinenfrage jetzt in Deutschland findet (im Laufe der letzten 2 Jahre wurden etwa 600 Melkmaschinenanlagen in Deutschland neu aufgestellt), gab Veranlassung, diese Frage gelegentlich der bevorstehenden D.-L.-G.-Herbsttagung in Cassel zu behandeln. Herr Prof. Dr. Martin hält in der öffentlichen Versammlung der Geräteabteilung der D. L. G. am Dienstag, den 28. September 1926, vormittags 11 Uhr, in der Stadthalle, Cassel, Hohenzollernstraße 152 einen Vortrag über den gegenwärtigen Stand der Melkmaschinen in Deutschland. An Hand von Modellen werden Bau und Wirkungsweise der Melkmaschinen erläutert, Stall- und Weideanlagen mit Lichtbildern veranschaulicht und Vertreter der Hauptgruppen von Melkmaschinen betriebsmäßig vorgeführt. Unter Benutzung des bisher gesammelten Erfahrungsmaterials werden die einzelnen Bauarten besprochen.

Ungültige Vorschrift der Bochumer Milchverordnung. Mit der Frage der Rechtsgültigkeit von Vorschriften der Bochumer Milchverordnung vom 10. Juli 1925 hatte sich das Kammergericht in einem Strafprozeß zu beschäftigen, welcher gegen den Milchhändler S. in Bochum schwebte. Es wurde S. zur Last gelegt, entgegen der Bestimmung des § 7 der Milchverordnung Milch im Ladenlokal statt auf der Straße verkauft zu haben. Das Amtsgericht in Bochum verurteilte S. zu einer Geldstrafe und nahm an, daß sich § 7 der Milchverordnung auf § 6 des Polizeiverwaltungs-gesetzes und § 10 II 17 des Allgemeinen Landrechts stütze. Die Polizeiverordnung wolle die Bevölkerung vor Verfälschung bzw. Verwässerung der Milch schützen. Der Verkauf von Milch in den Läden und das Hineintragen der Milch in die Häuser habe sich als eine gesundheitliche Gefahr erwiesen. In den Läden werden in der Regel auch Kolonialwaren feilgeboten; die Gefäße mit der Milch bleiben leicht offen stehen, sodaß eine Verunreinigung eher möglich sei als auf der Straße, wo die Kannen nur bei der Verabfolgung von Milch einen Augenblick geöffnet werden. In Läden sei das Vorhandensein von Fliegen und anderen Krankheitsträgern bei aller Sorgfalt nicht zu vermeiden. Um Milchpantischereien zu verhüten, sei es verboten, Milch in die Häuser zu tragen. Es erscheine unbedingt geboten, den Milchpantischereien vorzubeugen. Der Verkauf auf der Straße biete eine wirksame Kontrolle gegen Milchpantischereien. Die Polizei habe nicht die ihr gezogenen Grenzen überschritten. Gegen dieses Urteil legte S. Revision beim Kammergericht ein und behauptete, vorliegend komme keine sicherheitspolizeiliche Maßnahme in Frage. In Dortmund sei gerade zwecks Verabfolgung von einwandfreier Milch angeordnet worden, daß die Milch in Häusern und nicht auf der Straße verkauft werde. Die Milch werde nirgends mehr verunreinigt als auf der Straße. Auch der städtische Milchhof unterhalte geschlossene Milchverkaufshäuschen. Der Vertreter der Generalstaatsanwaltschaft trat der Revision bei, da der § 7 der Milchverordnung zu weit gehe. Das Kammergericht hob auch die Vorentscheidung auf und sprach den angeklagten Milchhändler frei, da die fragliche Bestimmung als ungültig anzusehen sei. (1. S. 707, 26).

Verkauf von schmutziger Milch. Nach dem Plauener Milchregulativ darf Milch mit weniger als 2,8 Prozent Fettgehalt in Plauen nicht feilgehalten werden, es sei denn, daß der Minderfettgehalt dekariert ist, ebenso darf schmutzige Milch nicht in den Verkauf gebracht werden. Am 15. April waren nun von einem Rittergut stammenden Milch polizeilich 14 Milchproben entnommen worden, die sämtlich Bodenfaß zeigten und in

einer Probe auch nur 2,7 Prozent Fettgehalt besaß. Der Oberinspektor des fraglichen Gutes war deswegen mit einem Strafbefehl in Höhe von 30 M bedacht, gegen den er Antrag auf gerichtliche Entscheidung stellte. Der Angeklagte, der die Milch nicht selbst ausgibt oder zum Verkauf bringt, sich vielmehr auf seine Milchmamsell verläßt und glaubt verlassen zu können, gab an, daß die Milch des von ihm verwalteten Gutes zweimal getestet werde. Er nehme von Zeit zu Zeit, etwa wöchentlich einmal Fettgehaltspuben, die Verschmutzung habe er nicht besonders untersucht, durch das doppelte Durchsiehen für ausgeschlossen gehalten. Sein Verteidiger bezweifelt die Verantwortlichkeit des Angeklagten. Überdies bezweifelt der Verteidiger überhaupt, daß der Angeklagte oder der Besitzer des Rittergutes bzw. die Mamsell bestraft werden kann, denn die Vorschrift der Stadt Plauen betreffe den Handel mit Milch in der Stadt Plauen. Die Milch sei von dem Rittergut nach Plauen befördert, aber nicht hier verkauft worden. Der Angeklagte wurde wegen Übertretung der Polizeiverordnung vom 3. Oktober 1901 zu 30 M verurteilt. Das Gericht stellte fest, daß der Angeklagte die schmutzhaltige Milch in Plauen zum Verkauf gebracht habe.

Der Milchhandel in Berlin. Als eine Folge der früheren Milchzwangswirtschaft, die sich als Zweig der öffentlichen Lebensmittelverteilung am längsten gehalten hatte, ist im Einverständnis mit den Milchhändlerkreisen die behördliche Zulassung zum Milchhandel in Berlin eingetreten und zwar für den Kleinhandel vom 6. Januar, für den Großhandel vom 1. April d. Js. ab. Die Zahlen, die die städtische Ernährungsdeputation auf Grund dieser Regelung über die zugelassenen Milchhändler zusammengestellt hat, sind außerordentlich lehrreich. Danach wurden im 1. Halbjahr 1926 auf Grund der erwähnten Verordnung 280 Anträge auf Zulassung zum Milchkleinhandel genehmigt, dagegen 169 wegen mangelnder Sachkenntnis oder Zuverlässigkeit, unzureichender Räumlichkeiten und Einrichtungen, sowie wegen zu geringen Umsatzes abgelehnt. Günstiger ist das Verhältnis im Großhandel. Hier wurden 67 Anträge genehmigt und nur 2 abgelehnt.

Wanderausstellung der D. L. G. in Dortmund 1927. Die für das nächste Jahr in Aussicht genommene Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft wird nach einem Beschluß, der am 7. d. Mts. in der Sitzung der Abteilung für Molkereimaschinen des Verbandes deutscher Landwirtschaftlicher Maschinenfabriken gefaßt wurde, wieder in alter, gewohnter Weise seitens der Molkerei-Maschinen-Fabriken besichtigt werden.

Molkereidirektor Sager in Chemnitz. Der Direktor der Genossenschaftsmolkerei Chemnitz, Julius Sager, ist im Alter von 56 Jahren plötzlich einem Herzschlag erlegen. Der Verstorbene hat sich um die Entwicklung der Genossenschaftsmolkerei bedeutende Verdienste erworben. Die Molkerei, die im Dezember v. Js. auf ein 25 jähriges Bestehen zurückblicken konnte, hat im Verlauf der Jahre für Chemnitz Aufgaben von hoher volkswirtschaftlicher Bedeutung erfüllt. Sie wurde zu einem wesentlichen Bestandteil der Chemnitzer Volkswirtschaft. Dem verstorbenen Direktor Sager war es am Tage der Jubelfeier der Molkerei vergönnt, sein 25 jähriges Jubiläum in ihrem Dienste zu feiern. Er wurde aus diesem Anlaß vom Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften in Sachsen mit der bronzenen Ehrenmedaille des Verbandes für Verdienste um das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen und vom Rat der Stadt mit einer Dankadresse geehrt. Mit dem Tode des Direktors Sager hat die Genossenschaft ein schwerer Verlust getroffen. Der Verstorbene genoß in den Kreisen seines Faches hohes Ansehen.

Vom Weltbuttermarkt. Wenn der Weltbuttermarkt für verschiedene Sorten eine etwas festere Stimmung zeigt, dann ist das in erster Linie auf den Rückgang der Produktion zurückzuführen. Es muß auch berücksichtigt werden, daß die Preise nach wie vor wesentlich unter den Preisen des Vorjahres liegen. Wenn auch Deutschland mit größeren Orders auf den Markt kam und in England gleichfalls eine kleine Preiserhöhung für verschiedene Sorten erzielt wurde, so müssen die Zukunftsaussichten auch weiterhin noch als unsicher bezeichnet werden. Neuseeländische Butter mußte in London um 19 Sh. nachgeben, wodurch das große Mißverhältnis im Preise zwischen der dänischen und neuseeländischen Butter ein klein wenig ausgeglichen ist. Englische Butter ist bei stark zurückgehender Produktion gut nachgefragt, während irische Butter nur schwacher Nachfrage begegnet. Holländische Butter findet auch nur schwer einen lohnenden Markt, während französische Butter zu unveränderten Preisen ziemlich gut nachgefragt ist. Es sind in England große Mengen auf Lager genommen worden und es ist damit zu rechnen, daß diese Bestände nicht ohne große Verluste einen Markt finden. Die in den Lagern aufbewahrten Mengen an Kolonialbutter, die bisher mit 300—400 000 Kisten angegeben wurden, schätzt ein neuerer Handelsbericht auf annähernd eine Million Kisten. Das würde bedeuten, daß mehr als ein Drittel der australischen und neuseeländischen Butterexporte auf Lager genommen worden ist. Das erklärt auch zum Teil die Tatsache, daß kaum Engagements über einen Tag hinaus angenommen werden. Von Sibirien gehen größere Mengen ein, die von außerordentlich feiner Qualität sind. Eine dieser Tage erschienene englische Statistik berichtet, daß Englands Verbrauch an Butter und Käse in den letzten 20 Jahren je Einwohner um 7 bzw. 33 Prozent gestiegen ist. Ganz gewiß ist der Margarineverbrauch im gleichen Zeitraum auch sehr erheblich gestiegen, nämlich um 12,6 Prozent, aber immerhin ergibt sich die Tatsache, daß 50 Prozent mehr Butter als Margarine verbraucht werden.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Östlicher Käsefabrik G. m. b. H. in Ostrik. Franziskus Maschin ist als Geschäftsführer ausgeschieden.

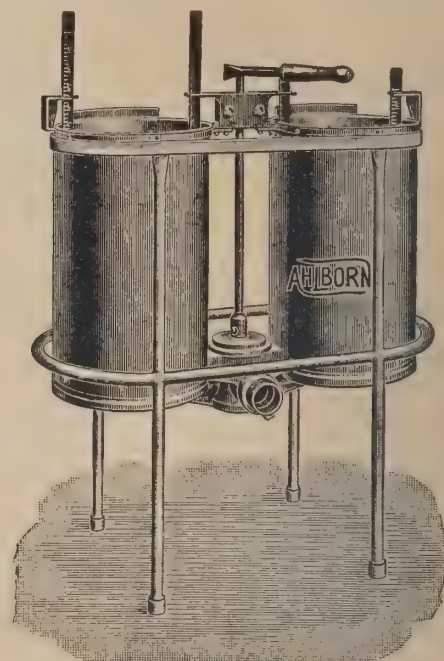
Kostöder Milchverorgung G. m. b. H. mit dem Sitz in Kostod. Der Geschäftsvertrag ist am 14. Juli 1926 abgeschlossen. Das Stammkapital beträgt 40 000 Reichsmark. Geschäftsführer ist der Kaufmann Max Lewenz zu Kostod.

Gebrüder Weller in Dresden. Geschäftsführer sind die Kaufleute Oskar Karl Weller und Wilhelm Georg Frik Weller, beide in Dresden. Die Gesellschaft hat am 13. August 1926 begonnen. (Handelsvertretungen und Großhandel in Lebensmitteln, Wettinerstraße 29 I.)

Alfred Aurich in Chemnitz. Inhaber der Kaufmann Karl Alfred Aurich daselbst (Lebensmittelgroßhandlung und Vertretung in- und ausländischer Firmen seit 1. 12. 1922, Hartmannstraße 14).

Milchmeß - Apparat

Patent Betzmer D. R. P. 287979



Genau und schnell messend
Ununterbrochene Milchannahme
Kein Kippen der Messbehälter

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig — Lübeck — München.



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Nordische Butterhandels-Gesellschaft m. b. H. in Flensburg. Durch Beschluß der Gesellschaftsversammlung vom 2. August 1926 ist die Gesellschaft aufgelöst. Der bisherige Geschäftsführer, der Kaufmann Ernst Hübisch in Flensburg, ist Liquidator.

Molkereigenossenschaft Marienburg, e. G. m. b. H. in Marienburg. Das Statut ist am 23. Juli 1926 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Swinemünde, G. m. b. H. Nach dem Beschluß der Gesellschaft vom 21. Mai 1926 ist das Stammkapital auf 67 500 RM. umgestellt.

Milch- und Molkerei-Zentrale G. m. b. H. Billingen. Das Stammkapital wurde von 15 000 auf 45 000 RM. erhöht.

Landeszentrale des Badischen Molkereiverbandes Karlsruhe, e. G. m. b. H. in Karlsruhe. Gegenstand des Unternehmens: 1. Die Verwertung von Milch und Milchzeugnissen und Betätigung aller damit zusammenhängenden Geschäfte auf gemeinsame Rechnung und Gefahr; 2. der gemeinschaftliche Einkauf von milchwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen und Geräten; 3. Beteiligung bei milchwirtschaftlichen Unternehmungen oder der eigene Betrieb solcher. Statut vom 10. Juli 1926. 4. 8 1926. Lauterbergstraße 3.

Meierei-Genossenschaft Weddingstedt-Borgholz. Die Firma ist in Meiereigenossenschaft Weddingstedt (Holst.), eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftpflicht Weddingstedt geändert worden.

Verkaufsgenossenschaft des Meiereiverbandes für Westfalen und Lippe, e. G. m. b. H. zu Münster i. W. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 10. April 1926 ist die Firma geändert in „Ein- und Verkaufsgenossenschaft Westfälischer Molkereien, e. G. m. b. H.“ und somit § 1 des Statuts geändert.

Mannheimer Milchzentrale A.-G. Mannheim. Dem Hermann Scholl in Mannheim ist Procura erteilt.

Werners Käsefabrikation, G. m. b. H., Neumünster. Die Firma ist erloschen.

Nachener Milchversorgung G. m. b. H. Nachen. Das Stammkapital ist um 6000 RM. auf 12 000 Reichsmark erhöht worden. Gegenstand des Unternehmens ist nunmehr die Versorgung der Bevölkerung der Stadt Nachen mit Milch und Molkereiprodukten und deren zweckmäßiger Vertrieb innerhalb des Stadtbezirks.

Milchverwertungs-Genossenschaft Ostendorf-Waltershofen, e. G. m. u. H., Ostendorf. Gegenstand des Unternehmens: Bestmögliche Milchverwertung.

Milchabzuggenossenschaft Bahrenhofen mit Ederbergen, Kettenbergen, e. G. m. u. H., Bahrenhofen. Gegenstand des Unternehmens: Milchabzug.

Milchverwertungsgenossenschaft Weitenried, e. G. m. u. H., Weitenried. Die Auflösung der Genossenschaft wurde beschlossen.

Oberpfälzische Dampfmolkerei Pfatter Carl Rüdert in Regensburg. Die Firma ist erloschen.

Trillenbergs & Co. in Freiberg. Marianne, verheiratet Trillenbergs, geb. Dienst, in Freiberg ist als Inhaberin ausgeschieden. Inhaber sind der Molkereipächter Hans Altenkirch in Böhne-Olt und der Kaufmann Herbert Edermann in Blankenhain. Die Gesellschaft ist am 4. August 1926 errichtet worden. Die neuen Inhaber haften nicht für die im Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten der bisherigen Inhaberin, es gehen auch die im Betriebe begründeten Forderungen nicht auf sie über.

Einkaufs- und Absatz-Genossenschaft der Milchhändler von Singheim und Umgebung, e. G. m. b. H. in Singheim. Statut vom 13. Mai 1926. Gegenstand des Unternehmens ist: a) der gemeinschaftliche Einkauf von Milch, Milchprodukten und Molkereigeräten; b) die Gewinnung von Milch und Milchprodukten; c) der Verkauf von Milch, Milchprodukten und Molkereigeräten.

Butter- und Käse-Spezial-Geschäft Paul Freyer, Schneidemühl. Inhaber der Kaufmann Paul Freyer in Schneidemühl.

Milchlieferungs-Genossenschaft Gielow, e. G. m. b. H., Gielow. Gegenstand des Unternehmens: Die Vermittlung der Milchlieferung an die Molkerei-Genossenschaft e. G. m. u. H. Gielow.

Lebensmittel-Großhandlung Müller & Co., G. m. b. H., Berlin. Der Sitz der Gesellschaft ist nach Hannover verlegt. Laut Beschluß vom 7. Juni 1926 ist der Gesellschaftsvertrag bezgl. des Sitzes (§ 1) abgeändert. Kaufmann Oskar Weber, Berlin, ist nicht mehr Geschäftsführer. Zum Geschäftsführer ist bestellt: Kaufmann Wilhelm Lange, Hannover.

Molkerei-Genossenschaft Harpstedt, e. G. m. b. H. in Harpstedt. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 4. Juli 1926 aufgelöst.

Dr. C. Klebs Joghurtwerk, München. Prokurist: Dr. Hans Röhrig.

Molkerei-Genossenschaft Heuchlingen, O.-A. Aalen, Sitz Heuchlingen, O.-A. Aalen. Nach Beendigung der Liquidation ist die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren erloschen.

Käsefabrik Harsum, Franz Fiene, Harsum. jetziger Inhaber Ingenieur Heinrich Fiene, Harsum.

Meierei Wendelstein, G. m. b. H. in Liquidation, Wendelstein bei Nürnberg. Die Firma ist erloschen.

Milchabzuggenossenschaft Krumbach-Vietingen, e. G. m. b. H., Krumbach.

Molkerei-Genossenschaft Ahaußen, e. G. m. b. H., Ahaußen, Amt Ueberlingen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

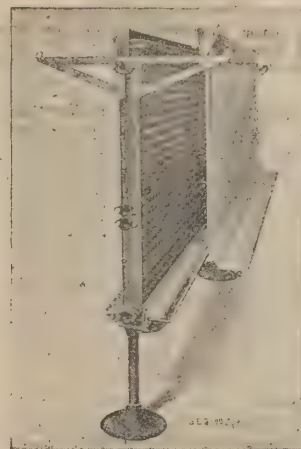
Buttereigenossenschaft Körlin a. Berl., e. G. m. b. H., Körlin, Pers. Die Verschmelzung der Buttereigenossenschaft Körlin a. Berl., e. G. m. b. H., als aufgelöster Genossenschaft, ist mit dem Groß-Zestiner Molkerei-Verband, e. G. m. b. H., als übernehmender Genossenschaft erfolgt.

Molkerei-Genossenschaft Süderlügum und Umgegend, e. G. m. u. H., Süderlügum. Gegenstand: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Meierei.

Milchwerk Schlicht Paula Schlicht, Hamburg. Inhaberin: Ehefrau Paula Annette Marie Schlicht geb. Mittelsdorf, Altona. Procura ist erteilt an Johannes (Hans) Karl Heinrich Bernhard Schlicht.

Fruchtlos gepfändet:

Butterfabrikant Otto Kresse, früher Aufig b. Strehla (Elbe), jetzt Dresden, Pillnitzerstraße 60, am 24. August.



Astra-Milchkühler

In runder und flacher Form
Für Kühlwasser und Sole
Mit Sicherheitsverteifrinne
Mit Schutzmantel



**BERGEDORFER-
EDENWERK A-G**



Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

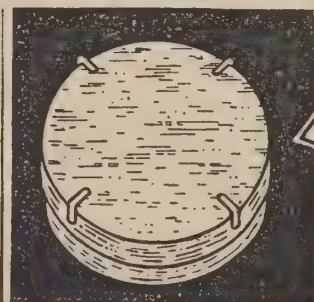
Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium

wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 80 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verleger überlassen.

Die saure Milch (Diamilch) und die Amerikaner. Drei Produkte heimatischen Ursprungs sind es, die langsam aber sicher im Lande Uncle Sams ihren Weg gemacht haben. Erstens ist es das „Deutsche Sauerkraut“, das einst in Schiffsloadungen importiert wurde, welches heute ein Gericht ist, das in jedem Lunchroom und Restaurant auch von Amerikanern verlangt wird.

Wenn das Heimweh unsere deutschen Grünhocker am schlimmsten plagt, dann finden sie sicherlich bei einer tüchtigen Portion German Sauerkraut und Frankfurter Würstchen Trost und Vergessen.

Zweitens erregt heimatische Gefühle der Apfelwein, hier schlanke Weg „Eider“ genannt; leider ist das hiesige Produkt nur ein schwacher Abglanz unsers Hohensteiners, das Klima ist ihm nicht dienlich, auch sollen die richtigen Sorten Äpfel hier nicht gedeihen.

Der einst starke Import des Speierling Frankfurter Provinzen ist natürlich durch die heilige Prohibition vollständig lahmgelegt.

Das dritte Produkt, das uns „German“ so außerordentlich willkommen erscheint, ist die Sauermilch, in manchen Gegenden Deutschlands auch Diamilch genannt. Es ist nicht viele Jahrzehnte her, daß der Stodamerikaner, soweit derselbe nicht auf den Farmen hauste, sich genau so vor der Sauermilch schüttelte, wie einst die Urbewohner des Landes, die Indianer, vor der Milch überhaupt.

Der Genuß der Sauermilch hat heute in den Städten unter dem eigentlichen Amerikanertum starke Fortschritte gemacht, ihre Hauptkonsumenten sind aber immer noch die Deutschen und Skandinavier.

Unter der Theorie des Vitaminegehaltes der Nahrungsmittel und der Tatsache, daß das Abkochen derselben den Vitaminen erheblich Abbruch tun muß, ist unter Aufklärung und Belehrung des Publikums der Genuß der Sauermilch in den Städten unter dem eigentlichen Amerikanertum ansehnlich gewachsen.

Selbstamerweife bevorzugt der Amerikaner eine Sauermilch, die im Grunde nichts anderes ist als sauer gewordene Buttermilch. Der Genuß von frischer Buttermilch ist hier, und das mit Recht, in anbetracht des heißen Klimas und der Tatsache, daß dieselbe ein leichtes Purgiermittel darstellt, sehr beliebt. Verstopfung ist gerade hier in Amerika ein weitverbreitetes Volksübel, sagt man doch, daß jeder dritte Amerikaner jahraus jahrein alle möglichen Abführ-Pillen schluckt. Da ist der starke Konsum von Buttermilch erklärlich, und wäre auch zu diesem Zwecke in Deutschland mehr zu empfehlen.

Die deutschen Kreise halten natürlich an der Sauermilchbereitung der Heimat fest, sehr zu staten kommt ihnen dabei, daß hier unter der scharfen Kontrolle im ganzen eine vorzügliche Milch geliefert wird, und ferner die Tatsache, daß hier wegen der großen, lange Monate anhaltenden Hitze kein Haushalt ohne Eiskühler und das tägliche Eis auskommen kann.

Wenn das Milchauto frühmorgens die Milch in Flaschen anliefern, und man stellt die Flaschen in die warme Küche, dann gegen Abend auf das Eis, so kann man nicht selten am gleichen Tage seine Diamilch genießen.

Zwei Jahre lang habe ich, auch im Winter, als Nachtmahl neben einer kleinen Portion oder Beispeise, meinen gehäuften Teller Diamilch genossen und das Klima, trotz meines Alters und täglichen Verkehrs in der Gluthitze der Tage vorzüglich überstanden. Ich habe mich jedenfalls wohler gefühlt, als viele Landsleute, die sich des opulenten amerikanischen Supers mit viel Fleischgenuß nicht zu enthalten wußten.

Mein Wohlbefinden schreibe ich reiflos, neben dem Genuße der abendlichen Sauermilch, dem ausgiebigen Genuße von Süßmilch, gekühlt, wie solche hier überall zu haben ist, als Tagesgetränk zu.

Sehr gebräuchlich bei den Amerikanern ist das künstliche Gähren der Milch. Reimfaden erhält man verschiedener Art in Apotheken und Drogerien käuflich, setzt davon eine gewisse Menge einer Flasche Milch zu, diese säuert dann schnell, mit den nächsten Flaschen verfährt man so, daß man einen Eßlöffel voll von der ersten gesäuerten Flasche zuzibt. Ich kenne Familien, welche dieses Verfahren sozusagen ins Unendliche fortsetzen. Mir will scheinen, daß die Milch der späteren Flaschen niemals so delikate und einwandfrei schmeckt, wie jene der ersten Flasche.

Bekannt ist, daß die Milch durch Aufnahme von Keimen aus der Luft zum Gähren kommt, sofern man die nötige Sorgfalt beim Zubereiten wahren läßt, und ist nicht einzusehen, aus welchem Grunde die fermentierte Milch besser sein soll, wie die naturell zubereitete.

Eins soll man aber in den Städten beachten, hier wird die Luft niemals so gut sein, wie auf dem Lande, dieselbe kann auch gesundheitsschädliche Keime enthalten, welche niemals in die Milch gelangen dürfen.

Wenn man die Flasche, in welcher die Milch gähren soll, mit einem umgestürzten Glase bedeckt, so tritt immer noch genügend Luft hinzu und die Milch bleibt genügend gesäuert.

Auch der deutsche Städter schenkt dem Genuße von Sauermilch noch viel zu wenig Beachtung, viele scheuen den Genuß, weil ihnen der gesundheitliche Wert derselben noch nicht genügend bekannt ist. Man hält dieselbe nur für einen Eintagsgenuß bei großer Hitze für beförmlich; das ist natürlich falsch und zu betonen ist, daß man sich sehr schnell an den täglichen Genuß gewöhnt, so daß man dieselbe nicht mehr missen will. Hier tut eine systematische Aufklärung und Belehrung des Publikums — ganz besonders hinsichtlich des Gehaltes der ungekochten Sauermilch an Vitamin B und deren Bedeutung für den Aufbau und die Unterhaltung des menschlichen Organismus — seitens der Wohlfahrtsbehörden in weit intensiverer Weise als bisher absolut not.

Mit der Einführung und Propagierung der Sauermilch als richtiges Volksnahrungsmittel auch für den Städter wäre die Möglichkeit gegeben, den allgemeinen Milchkonsum in Deutschland bedeutend zu heben; denn es ist eine Erfahrungssache, daß jene, die sich an den Genuß von Sauermilch gewöhnt haben, auch der Frischmilch zur Abwechslung als Tagesgetränk nicht mehr so abweisend gegenüberstehen.

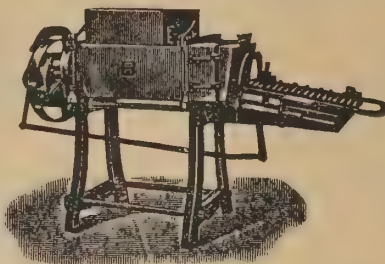
Georg Nikolaus.

Vitamine — Vitamine! (Antwort an Herrn Dr. med. vet. Otto Karl Schulz in Grebenstein.) Die Hildesheimer Molkerei-Zeitung bringt in Nr. 95 ds. Jrs. einen Artikel über die Bestrahlung von Milch unter obiger Überschrift, mit Ihrer Unterschrift.

Der Artikel hat in den Kreisen der Milchindustrie Aufsehen und Beunruhigung hervorgerufen und ihm liegt die Absicht zu Grunde, die Milch-

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc. Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung.

Einfach und sicher!



Billig und dauerhaft!



Filter Kristall-Einfach

garantiert vollkommene Milch-Reinigung ohne Infektionen

Panzerkannen S'abil u. Robust

„nach 10 jährigem Gebrauch noch sehr gut“

Neu!

Kristallflaschen mit selbsttätigem Verschluss aus Glas und Metall.



Kristall-Gesellschaft für Molkerei-Einrichtungen

Herm. vom Stein, m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel

Belsenstraße 6, Schließfach 17, Fernsprecher Nr. 8226, 21526.

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 7.80
rumänische (große)	„ 7.80
Mitteleier	„ 6.50
italienische (ausges. große)	„ 8.80
do. (sehr große)	„ 8.80
deutsche Landeier	„ 8.20

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn. Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus.

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24 531

Industrie vor Bestrahlungsversuchen der Milch — die heute allerdings an vielen Stellen mit mehr oder weniger geringfügigen Erfolgen vorgenommen werden — zu warnen.

Ich nehme es als selbstverständlich an, daß Sie sich nur von guten Ratschlägen leiten lassen und gebe Ihnen auch Recht, wenn Sie behaupten, daß die Versuche der Milchbestrahlung durch die Quarzlampe wirtschaftlicher Beziehung aussichtslos sind.

Sie sprechen ferner von einer Amerikanisierung, von der die heutige Welt beherrscht wird. Auch hierin muß ich Ihnen Recht geben, und ist es tatsächlich bedauerndswert, daß wir uns nicht auf uns selbst besinnen und, anstatt die Früchte eigener Forschungen zu pflücken, unbedingt ins Ausland gehen zu müssen.

In einer Ansicht muß ich Ihnen aber doch widersprechen, und das ist Ihre Mahnung an die Milchindustrie, von Bestrahlungsversuchen abzu- und kein Geld darin zu vergeuden.

Ich bin der Ansicht, daß in dieser durchaus ernstlichen Sache nicht genug gearbeitet und versucht werden kann, und, wenn von der einen oder anderen Seite auch nur ein Körnchen des Erfolges ausgestreut wird, so soll und muß jeder Interessent bestrebt sein, aus dieser Aussaat zu ernten.

Auch solche Personen, die im eigentlichen Sinne keine Milchspezialisten sind, sich aber für die Sache interessieren, können Erfolge erreichen.

Der Unterzeichnete ist kein Milchfachmann, interessiert sich aber seit 18 Jahren für die wirtschaftliche Ausnutzung der ultravioletten Strahlen oder kurz chemisch wirkende Strahlen.

Ueber die Quecksilberdampf-Quarzlampe führten die Arbeiten zum Hochfrequenz-Vakuumrohr. Die Forschungsarbeiten haben durch den Krieg eine Unterbrechung von 10 Jahren erleiden müssen und konnten erst im Jahre 1924 wieder mit Erfolg aufgenommen werden. Die Firma Bolle-Berlin hat einen guten Anteil an den hochinteressanten Feststellungen und soll ihr an dieser Stelle die Anerkennung nicht versagt bleiben.

Die Versuche gingen darauf hinaus, festzustellen, ob die von mir vorgeschlagenen Vakuumrohre aus Quarz eine genügende Entwicklung von ultravioletten Strahlen ergeben. Die verblüffende Schnelligkeit, mit der die Leuchte abgetötet wurden, gab in dieser Beziehung überraschende Erfolge und zeigte, daß die langfristige Bestrahlung, die von der Quarzlampe benötigt wird, durch eine kurzfristige ersetzt werden kann. Die Unterschiede und derart, daß einer Bestrahlungsdauer nach Minuten bei der Quarzlampe Sekunden des Vakuumrohres sich ergeben. Innerhalb 45 Sekunden kann Rohmilch in Heilmilch umgewandelt werden, Rachitis und Tetanie sind bei einer Verfütterung an Säuglinge in 2-3 Wochen vollkommen geheilt.

Die Proben auf dieses Exempel wurden in Berlin im städtischen Waisenhaus, Alte Jakobstraße, durchgeführt und standen unter der Leitung des Herrn Professor Dr. L. J. Meyer, des leitenden Arztes vom Waisenhaus und Kinderasyl der Stadt Berlin.

In Nr. 6 des J. der Zeitschrift für die gesamte Physikalische Therapie sind die Erfolge medizinischen Kreises bekanntgegeben und kann die Zeitschrift vom Verlag Julius Springer, Berlin, Kurfürststraße, bezogen werden.

Die veröffentlichten Ergebnisse sind derart ermutigend, daß in den kommenden Wintermonaten, wenn die natürliche Ultraviolettrahlung nicht mehr stört, die Versuche weiter ausgedehnt werden sollen. Schon heute heißt es in der Zusammenfassung des medizinischen Gutachtens:

„Durch Ernährung mit einer nur kurze Zeit (45 Sekunden) bestrahlten Milch gelingt es in 2-3 Wochen, klinisch, röntgenologisch und blutchemisch, Rachitis und Tetanie im Säuglingsalter zu heilen.“

Ich komme jetzt auf Ihren Hinweis auf den altbewährten Lebertran. Die richtig bestrahlte Milch ist entschieden dem Lebertran überlegen, denn wir geben dem Säugling zur Heilung bestehender Rachitis, oder allen voran Krankheiten vorbeugend, von Anfang an diejenige Milch, die das richtige Ernährungsmittel alle Aufbaumittel in sich trägt und dadurch schon imstande ist, den Lebertran vollkommen überflüssig zu machen.

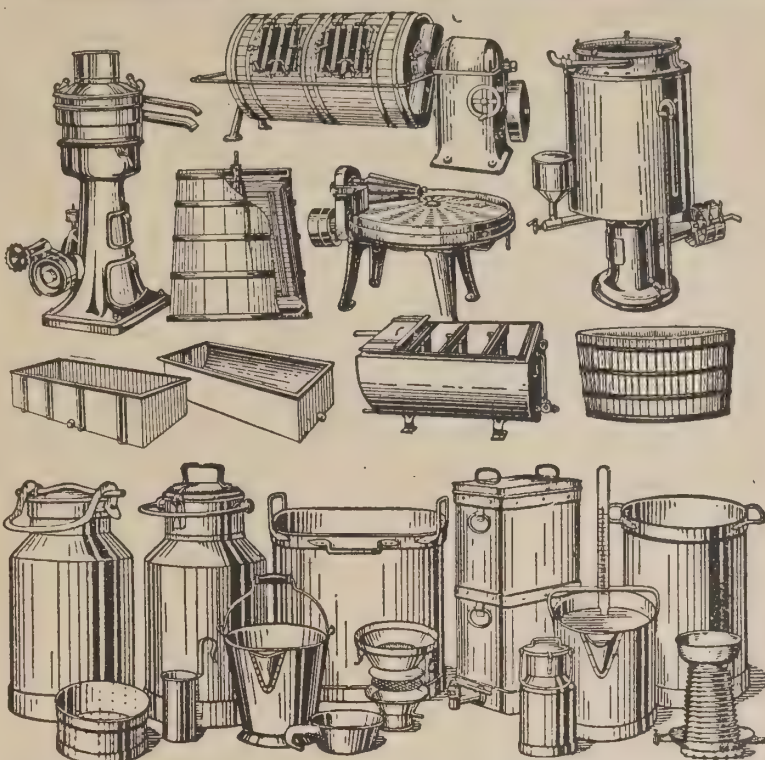
Und nun zur Frage der Betriebskosten. Es klingt wie eine Unmöglichkeit, wenn ich hier bekannt gebe, daß mit einem Verbrauch an Strom von nur 1 Kilowattstunden 1000 Liter Milch zu Heilmilch umgewandelt werden können. Auch die sogenannte Zeforisation wird bei der kurzfristigen Bestrahlung umgangen, die Milch ist von tadellosem Geschmack.

Augenblicklich ist eine verbesserte Doppelröhre im Versuch, durch welche die Bestrahlungsdauer auf 25 Sekunden herabgesetzt wird.

Oberingen. E. D. Scheidt.

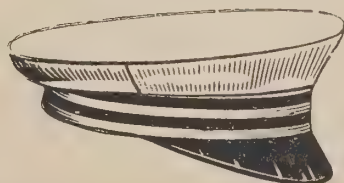
Die Kontrolle der Molkereien. In dem gleichnamigen Artikel in Nr. 5 dieser Zeitung werden die verschiedenen Machtbefugnisse, welche den Kreisärzten und Kreistierärzten an die Hand gegeben sind, im einzelnen aufgeführt. Schon beim oberflächlichen Lesen wird man nicht übersehen können, daß die Molkereien einer Kontrolle unterworfen werden, die nicht allein den rein technischen Teil umfaßt, sondern sich zugleich auf das Personal und die Verwertung der Erzeugnisse erstreckt. Recht bezeichnend ist die bereits festgestellte Tatsache, daß nach einem Bericht über die Mitgliedsversammlung des Vereins der Molkereifachleute für die Provinz Brandenburg bereits vom Landrat angeordnet ist, daß eine bestimmte Molkerei einmal wöchentlich durch Landjäger kontrolliert werden soll. In der Provinz Hannover soll eine nicht näher beschriebene Kontrolle einer Molkerei bereits ebenfalls erfolgt sein.

Es entzieht sich meiner Kenntnis, ob die in diesem Bericht erwähnten Kontrollmaßnahmen mit dem Runderlaß des preussischen Ministers für Volkswirtschaft im Zusammenhang stehen. So ganz unwahrscheinlich ist es nicht, denn den Kreisärzten und Kreistierärzten werden zweifellos bei ihnen auszuführenden Kontrollmaßnahmen von dem zuständigen Landratsamt die Bezeichnung von sogen. Respektspersonen — also Gendarmen — fordern können. Was man immer gefürchtet und stets bekämpft, dürfte nunmehr zur Tatsache werden: polizeiliche Kontrolle. Der genannte Runderlaß besagt, daß die allgemeine Kontrolle etwa einmal im Jahre folgen soll. Wie oft die sonst vorzunehmende Kontrolle auszuführen ist, geht aus dem betr. Runderlaß nicht hervor. Diese Kontrolle kann also dem Bedarfsfalle angepaßt werden und die Beurteilung des Bedarfsfalles wird im Ermessen der Kreisärzte und Kreistierärzte überlassen bleiben. Bei eingehender Betrachtung der in dem Artikel genannten 12 Punkte zeigt sich, daß bei der Kontrolle nicht allein technische Schwierigkeiten für eine Molkerei sich ergeben können, sondern daß diese Schwierigkeiten unter Umständen auch mit erheblichen Kosten verbunden sein können. Ganz davon abgesehen, daß bei nicht strikter Durchführung der event. ver-



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel

Molkereimütze
Reichert



(geklebt geschützt).		
Stück echt Lederhörn, inkl. 2 Bezüge		5,20 Mt.
Stück echt Lederhörn, inkl. 3 Bezüge		6,50 Mt.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)		0,75 Mt.
Jaden, Radett, breitgestreift, einreihig	7,00 Mt., zweireihig	8,00 Mt.
Jaden, Körper, weiß, einreihig	7,50 Mt., zweireihig	8,50 Mt.
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig	8,50 Mt., zweireihig	9,50 Mt.
Jaden, Körper, Stehummlegtragen einreihig	Mt. 8,50, zweireihig	9,00 Mt.
do., beste Qualität einreihig	9,50 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Jaden, Satin, weiß einreihig	9,00 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Jaden, Satin, Stehummlegtrag. einreihig	10,00 Mt., zweireihig	10,50 Mt.
Jaden, Satin, feingestreift einreihig	9,50 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
do., Stehummlegtragen einreihig	10,00 Mt., zweireihig	10,50 Mt.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,20 Mt., weiß	2,00 Mt.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,00 Mt.
do., weiß, rein Leinen		4,00 Mt.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,00 Mt.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,75 Mt.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden		6,00 Mt.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 Mt.,	Rhali (hellbraun) 11,00 Mt.	
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mt.,	Körper (weiß) 12,50 Mt.	
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.		

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit verstärktem Rücken und an den vordern Deckseiten umgeschlagenem Wachs-tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-tuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenvernetzung) lieferbar; (an den Seiten des Buches ist das Wachs-tuch umgeschlagen, sodaß ein Löslösen des Wachs-tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtklammern unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

Schema-buch der Lagerarten kostenlos.

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—

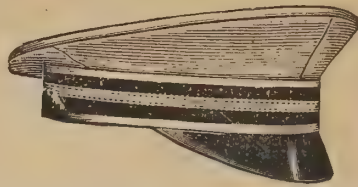
„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

langten technischen Abänderungen, Abstellungen oder Neueinrichtungen sogar die Gefahr besteht, daß die betr. Molkerei geschlossen wird. Während der Wasservertraktungen an Typhus im vergangenen Jahre sind derartige Androhungen bereits zur Tatsache geworden. Der scharfe Konturreizkampf zwischen den deutschen Molkereien, der umso stärker in Erscheinung tritt, je mehr das Ausland beitreibt ist, den deutschen Markt für sich zu erobern, die schlechte wirtschaftliche Lage, die in der geringen Kaufkraft des deutschen Volkes zum Ausdruck kommt, macht sich in den meist geringen flüssigen Mitteln der Molkereien bemerkbar. Deshalb heißt es sparen und immer wieder sparen und sich mit technischen Einrichtungen behelfen, die bei günstigen wirtschaftlichen Verhältnissen längst geändert wären. Wenn aber Kreisärzte und Kreistierärzte technische Einrichtungen beanstanden oder Neueinrichtungen verlangen, muß die betr. Molkerei wohl oder übel gehorchen, wenn sie nicht das Fortbestehen des Betriebes in Frage stellen will. Schon immer war die Echizung der Milch zur Abwendung der Seuchengefahr ein Sündenpfad der die Molkereien in dieser Hinsicht kontrollierenden Beamten. Was soll erst werden, wenn der Erziehungszwang dahin ausgelegt wird, daß derselbe unter allen Umständen durchgeführt werden muß, einerlei, ob Seuchengefahr oder andere Ursachen vorliegen (!). Das Vorhandensein zweckmäßiger Pasteurisierungsmaschinen und das ordnungsmäßige Arbeiten derselben wird bei der in Aussicht stehenden Kontrolle eine wichtige Rolle spielen. Die Kontrolle in Bezug auf das gute Arbeiten etwaiger Entkeimungsanlagen wird ebenfalls bald zeigen, welche Schwierigkeiten entstehen können. Die Ableitung der Molkereierabwässer in offenen Gräben wird sehr bald Veranlassung zu einschneidenden Beanstandungen geben. Leider hat man bei Neubauten nicht immer die beiden wichtigsten Punkte für die ordnungsmäßige Durchführung des Betriebes beachtet: Wasserbeschaffung und Wasserabfluß. Die günstigste Lage für die Abführung der Milch und die Abfuhr der Erzeugnisse haben sehr oft die Lage der Molkerei bestimmt. Das wird sich nun vielfach rächen. Ungeordnete Abänderungen können unter Umständen recht kostspielige Ausgaben darstellen. Namentlich in ländlichen Molkereien werden keine Vorrichtungen zur Reinigung der Kannen vorhanden sein. Schon deshalb nicht, weil die Kannen ungereinigt zurückgehen und Milchverland nicht vorliegt. Es liegt jedoch die Möglichkeit vor, daß die kontrollierenden Personen verlangen, daß die Kannen an die Milchlieferanten in gereinigtem Zustande zurückgegeben werden; und daß zu diesem Zweck Reinigungs- vorrichtungen verlangt werden. Die Vertrautheit des Leiters und des Personals mit den Vorschriften der Milchhygiene und derjenigen des Leiters der Anlage mit seinen Aufgaben in hygienischer Beziehung kann nur auf die Behandlung der Milch und deren Erzeugnisse und die Zweckmäßigkeit der vorhandenen Maschinen und Geräte Bezug haben. Auch in dieser Beziehung werden von Fall zu Fall allerlei unliebsame Überraschungen sich einstellen. Die anempfohlene Stuhl- und Urinuntersuchung beim vorhandenen Personal und vor der endgültigen Anstellung bei allem neu einzustellenden Personal wird erst dann praktische Bedeutung zeigen, wenn im Bereich einer Molkerei Seuchengefahr vorhanden ist und die Molkerei nicht nachweisen kann, daß sie den obigen Anforderungen genügt hat. Was wird schließlich werden, wenn beispielsweise in einer Molkerei Weichkäse oder Hartkäse hergestellt wird und es zeigt sich bei der Kontrolle, daß von diesen Erzeugnissen überreife oder sonst minderwertige Ware vorhanden ist, die sich nicht mehr für den Versand eignet, wohl aber für den schnellen Umsatz im Kleinverkauf? Oder, wenn sonstige Molkereierzeugnisse aus irgend welchen Gründen nicht mehr als erstklassige Erzeugnisse verwertet werden können? Sind in diesen Fällen Kreisärzte oder Kreistierärzte die gegebenen Personen, den Wert und die Verwendungsmöglichkeit derartiger Erzeugnisse richtig beurteilen zu können? Ich glaube es nicht.

G. Fr.

Betrachtungen über die deutsche Milchpropaganda. In Nr. 102 der Molkerei-Zeitung hat Herr Hellmuth Wiemeyer, Swinemünde, bereits auf die Tätigkeit des Reichs-Milch-Ausschusses zur Förderung der Milchreklame hingewiesen. Es ist begrüßenswert, daß Reich und Länder sich in dieser Form um die Förderung der Milchreklame annehmen. Zweifellos wird dadurch viel Gutes geschaffen. Namentlich werden die Unterausschüsse in den einzelnen Landesteilen sehr ersprießliches für die Aufklärung der Milchherzeugungs- und Verarbeitungsstellen leisten können, weil auf diesem Gebiete ihr persönlicher Einfluß, ihre Fachkenntnis und ihre berufliche Erfahrung entscheidend ins Gewicht fallen. Darüber müssen sich aber die Interessenten am vermehrten Milchabsatz im Klaren sein, daß der R. M. A. auf ihre tatkräftigste, unmittelbare Mitarbeit angewiesen ist, wenn es gilt, die notwendige Aufklärung auch in die indifferenten oder gar widerstrebenden Verbraucherkreise hineinzutragen. Mit den offiziellen Merkblättern, Werbeplakaten, aufklärenden Notizen in der Tagespresse usw. ist lange nicht alles getan. Die Bearbeitung des Publikums ist eine hohe Kunst. Sie muß sich in einer Form vollziehen, welche das Interesse schon wegen der Originalität der Aufmachung auf sich zieht. Die reine Neugierlichkeit muß so gestaltet werden, daß sie die Aufmerksamkeit gefangen nimmt und schließlich auf das Wesentliche ausdehnt. Von diesem Gedanken- gang läßt sich ein in Bildung begriffener Verlag leiten, welcher den Molkereien und dem Milchhandel demnächst ein zugkräftiges und wirksames Reklamematerial für ihre Zwecke an Hand geben will. Er beabsichtigt die Herausgabe einer Monatschrift „Milch-Post“. Diese Zeitschrift soll in weitestem Umfange der Aufklärung der Verbrauchermassen über Milch, Butter und Käse dienlich gemacht werden. Dem Verlag stehen tüchtige Zeichner zur Verfügung, die es verstehen werden, das geschriebene Wort mit ihrer teils ernsten, teils humorvollen Kunst wirksam zu unterstützen. Autoritäten des Faches werden fortlaufend in gemeinverständlichen Abhandlungen das zur Darstellung bringen, was die breiten Massen über Milch, Butter und Käse, ihre Zubereitung, Aufbewahrung und Behandlung in Haushalt und Küche, ihren Nährwert, ihre relative Billigkeit, vielseitige Verwendbarkeit, ihre volkswirtschaftliche Bedeutung, die Organisation des Verkehrs usw. erfahren müssen. Kochrezepte werden die Hausfrauen zur vermehrten Verwendung der Molkereiprodukte anregen. Jede Nummer wird ein Preisträufel bringen, das eine größere Anzahl aus- ge- looster Löser mit Molkereierzeugnissen bedacht. Natürlich kann man eine derartige Propaganda-Zeitschrift nicht auf dem üblichen Wege des Zeitungsvertriebes unter die Leute bringen. Keinem Menschen würde es einfallen, die „Milch-Post“ zu abonnieren oder vom Straßenhändler zu kaufen. Hier muß das Interesse der Molkereien und des Milchhandels ein- setzen. Sie sollen die Zeitschrift unter ihrem Kundenkreis und unter den Leuten verbreiten, welche sie zu Kunden gewinnen wollen. Die erste Seite des dreifarbig gehaltenen, geschmackvollen Umschlages bleibt für die Reklameabsichten jeder Vertriebsstelle reserviert. Der Eindruck eines ent-



Molkerei-Mützen

mit echt Leder- oder Celluloidschirm mit 2 Bezügen 4,90. mit 3 Bezügen 6,-

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold. 0,9
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 7,00, **zweireihig** 8,0
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, **zweireihig** 8,0
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, **zweireihig** 9,0
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, **Arbeitsmäntel (Nessel)** 6,0
Arbeitsjosen, bei. haltb. Qual. 6,50, **Josen a. gut. Streifstoffen** 7,5
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100 3,7
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf. 80/100 4,8
Segeltuchschürzen, weiß, bei. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100 5,5
Butterschürzen, haltb. Qual. 2,30, **Arbeitschürzen, blau Hausleinen** 2,4
Holzpantoffel 2,00 **do., Holzleiner Art** 2,80, **Galoischen, la Leder** 5,0

Für Laboratorium:

Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110 8,6
Gummischürzen, 1/2 mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, **Gr. 85/110** 11,0
Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, **Gr. 85/110** 21,0
Gummischürzen aus starker Gummipolier, 85/100 20,00, **Gr. 90/110** 22,0
 — Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — — Umtausch gestattet. —

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
 e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Käseformmaschine „Thuringia“

6—14000 Stück

K ä s e

Garantierl

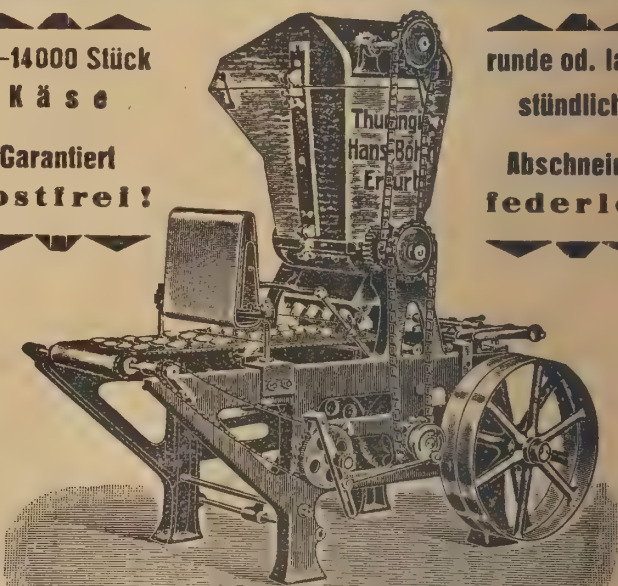
rostfrei!

runde od. lange

stündlich!

Abschneider

federlos!



Der Käse wird **gedrückt** oder **ausgeformt** wie mit der **Handklappe**. Daher

vollkommenste Formmaschine.

Neu! Selbsttätiges Ablegen auf Bretter usw. **Neu!**

Durch Geschwindigkeitswechsel formt die Maschine Käse von **20—250 Gramm** schwer.

Gewicht garantiert aufs Gramm.

Höchste einwandfreie Leistung, bei **billigstem Preis**.
 Kürzeste Lieferzeiten,

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

Verzinnte Milchrohrleitungsteile

Paul Haase, Armaturenfabrik
 Bergedorf 21 b. Hamburg.

Echtes

Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
 Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbig Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

henden Textes wird vom Verlag durchgeführt, ohne daß sich der Verkaufspreis dadurch erhöht. Es hat also jede Molkerei, welche sich die Vertretung der Zeitung anlegen lassen, eine durchaus individuelle, dabei vornehm und wertvoll aussehende Reklamegabe für ihren Interessentenkreis allmonatlich zur Verfügung. Der Preis wird sich, genügende Bezugs vorausgesetzt, nicht höher als 40 M für 500 Exemplare jeder Nummer stellen. Um einen geringeren Betrag kann wohl keine Molkerei ihren Milchhändler sich selbst geschäftliche Vorteile von kaum abzusehender Tragweite sichern und gleichzeitig sich in den Dienst der volkswirtschaftlich so bedeutungsvollen Milchpropaganda stellen. Wenn ein Betrieb, der sich 1000 Liter Vollmilch absetzt, 40 M monatlich für Verbreitung der „Milch-Post“ ausgibt, hat er auf jeden Liter nicht ganz $\frac{3}{100}$ Pfg. Reklamekosten. Und das ist die Sache nach der ideellen wie nach der geschäftlichen Seite sicher wert! Interessenten an dem geplanten Unternehmen und zwar wohl Fachleute, die literarisch mitzuarbeiten gedenken als auch Molkereien und Milchhandlungen, die sich für die „Milch-Post“ interessieren, bitten wir von dem Unterfertigten gerne kostenlos Auskunft.

Arthur Wolff, Köln a. Rh., Molkereistraße 33.

Saure Milch. Unter dieser Überschrift erschien in Nr. 99 d. Zeitung ein Artikel, mit dessen Inhalt die Mehrzahl der Kollegen kaum einverstanden sein dürfte. Herr J. behandelt darin das Reinigen der Milchbassins und meint mit einer gründlichen Reinigung alle vierzehn, evtl. acht Tage auszukommen. Dieser Ausspruch wirft ein besonders günstiges Licht auf den Reinlichkeits Sinn der Molkereifachleute. Die Ansicht, daß in den Kannen sich ansammelnde Fettschmutz bis zur nächsten Reinigung das Sauerwerden nicht fördert oder einen nachteiligen Einfluß auf die Milch nicht ausübt, ist derartig irrig, daß man den Artikelschreiber kaum für einen Fachmann halten kann.

Wo die Überzeugung nicht vorhanden ist, daß die Kannen von den Lieferanten gründlich gereinigt werden, sollten die Molkereien, soweit es nicht schon geschieht, im eigenen Interesse dazu übergehen, die Innenreinigung selbst vorzunehmen. Auf einer meiner früheren Stellen waren hierzu 4 Frauen angestellt. Es wurden dort durchschnittlich 100 Liter Milch täglich verarbeitet. Die entleerten Kannen wurden den Rutschern nach dem Spülbassin gebracht und hier mit Sodawasser, Bürste gründlich gereinigt und zum Schluß ausgedämpft. Saure Milch wurde sehr wenig angeliefert, wozu die Maßnahmen ohne Zweifel endlich beigetragen hat. In einem gut geleiteten Betriebe fällt die Herausgabe für einige Stunden Frauenarbeit kaum ins Gewicht, außerdem ist es für die Lieferanten angenehmer, wenn sie die Kannen stets sauber zurückbekommen. Das Reinigen der Kannen den Rutschern aufzugeben, wie Herr J. meint, wäre gänzlich verfehlt, weil diese selten mit Wasser und Bürste richtig umzugehen verstehen und ihnen das erforderliche Verständnis für diese Arbeit gänzlich fehlt, ganz abgesehen davon, daß sie aus anderen Gründen hierfür ungeeignet sind.

Wenn der Betrieb auf die Reinigung der Kannen eingestellt ist, geht die Sache ohne nennenswerte Störung von statten, jedoch dieser Einwand nicht stichhaltig bezeichnet werden muß. Die Platzfrage spielt ebenfalls eine so große Rolle, ein Spülbassin nebst Spülbock nehmen keinen so großen Raum ein, hierfür sollte auf jeder Annahme Platz zur Verfügung stehen. Leider kann man es immer wieder beobachten, daß bei Neubauten die Molkereien, nur keine Fachleute zu Rate gezogen werden, wenn es hinterher an allen Ecken hapert, muß der Verwalter die Fehler selber ausbaden.

Die Kannen zur Reinigung nach dem Betriebsraum schaffen, wie Herr A. M. in Nr. 105 dieser Zeitung vorschlägt, wäre eine Arbeit nach der berühmten Schildbürger. Denn eine Wasser- und Dampfleitung zum Annahmeraum zu verlegen, sollte für einen Fachmann keine Schwierigkeit sein. Der Ausdruck „Riesearbeit“ erscheint reichlich übertrieben, ganz so schlimm ist die Sache nicht. Wer einen Molkereibetrieb leitet, von dem sollte man soviel Organisationstalent voraussetzen, daß er mit derlei Einrichtungen ohne Aufregung fertig wird.

Für die Beschaffenheit der Milch ist es ohne Zweifel günstiger, wenn die Kannen sofort nach ihrer Entleerung in der Molkerei gründlich gereinigt werden. Für die Lieferanten ist es angenehmer, gereinigte Kannen zu erhalten, weil ihnen in vielen Fällen eine Einrichtung zur gründlichen Reinigung fehlt, wie Heißwasser, Dampf und geschultes Personal. Allen die Molkereien also das angestrebte Ziel, die Anlieferung einwandfreier Vollmilch, ernstlich im Auge behalten, dann dürfen sie auch kleinen Opfern zur Verwirklichung desselben nicht zurückschrecken. Es gehört u. a. auch die gründliche Reinigung der Milchtransportgefäße möglichst in der Molkerei.

Betonfußboden in Käsereien. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 99.)

I.

Eisen- und Stahlbeton dürfte in Molkereien resp. Käsereien im allgemeinen noch wenig als Fußboden benutzt sein. Soviel mir bekannt, hat man diese Materialien auch erst seit etwa 5-6 Jahren, jedoch noch in langjährigen Erfahrungen hierüber gesammelt sein können. Die Zusammenfassung des genannten Materials ist Geheimnis des Patentinhabers, mit dem sie sich schon in Verbindung setzen müßten. Auf alle Fälle sollte zu empfehlen sein, sich genau scharf umgrenzte Garantien geben zu lassen, damit sie für ihr Geld auch wirklich etwas Zuverlässiges erhalten. Die Hauptbestandteile des benutzten Materials wohl aus Zement bestehen, so erscheint es mir immerhin zweifelhaft, ob es sich gerade in der Molkerei für Fußböden eignet, da die Milchsäure, die ja in der Käserei im höchsten Maße in Wirkung tritt, gerade auf den Zement sehr ungünstig einwirkt. An und für sich ist allerdings ein dazugehöriger Fußboden hart, und dürfte es sich, falls es möglich ist die Wirkung der Milchsäure aufzuheben, für Fußböden eignen. Bis jetzt wurde Eisen- und Stahlbeton in der Hauptsache für Wasserbauten benutzt. Das Material, welches zu verwendet wird, wird von der liefernden Firma in fertiger Mischung geliefert. Soviel mir bekannt, ist eine Firma Habermann u. Guthe viel Patentinhaber. Vielleicht setzen Sie sich einmal mit dieser Firma in Verbindung. Dieselbe wird ihnen genaue Auskunft geben können. Es ist sie vielleicht in der Lage, Käsereien namhaft zu machen, in denen bereits Fußböden hergerichtet hat. Auf alle Fälle müssen sie, wie bereits erwähnt, langjährige Garantien haben, denn mit der gesetzlichen Garantie von zwei Jahren ist Ihnen in diesem Falle natürlich wenig gedient, umso weniger, als eine Reparatur eines derartigen glasharten Fußbodens recht schwierig ist.



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchsehtücher, einseitig geraut, bestes Sehtuch für Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415 50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1,15 1: 5

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher, Quagsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware bei Versand unter Nachnahme und 3-4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.



Brunnenbauten !

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wassernadern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fl. Hannover, Fernruf: West 8017

Im übrigen wäre es ja wünschenswert, wenn es gelingen würde, ein Material herzustellen, welches man als Ideal für einen Molkereifußboden bezeichnen könnte. Den bis heute benutzten Materialien haften im allgemeinen doch noch ganz erhebliche Mängel an, und sie sind nur immer wieder verwandt, weil man nichts Besseres hatte, und mußte man sich eben mit den Mängeln abfinden.

Der in früheren Jahren allgemein benutzte Zementfußboden hat sich wohl am wenigsten bewährt. Durch die Milchsäure wurde das Material gewöhnlich in verhältnismäßig kurzer Zeit ruiniert und der Fußboden verlor bald seine glatte Oberfläche. War nun noch der Untergrund mangelhaft hergestellt, so zeigten sich bald an einzelnen Stellen Risse, die eine gründliche Reinigung fast unmöglich machten. Zementfußboden werden heute deshalb fast garnicht mehr verwendet. Nur in kleineren Betrieben, wo es vor allem darum zu tun war, die Anlage erst einmal billig herzustellen, findet man ab und zu noch diese veralteten Fußböden.

Bedeutend besser bewährt sich schon ein Terrazofußboden. Erste Bedingung ist allerdings, daß die Arbeiten von Spezialarbeitern ausgeführt werden und nur allerbestes Material verwandt wird. Das Rohmaterial besteht aus kleinen Kalkstücken, die in verschiedener Färbung in den Handel kommen. Wie beim Zement- resp. Betonfußboden ist auch beim Terrazofußboden erste Bedingung gute Unterlage. Ist diese mangelhaft, so nützt auch die beste Arbeit nichts. Sobald nämlich an einer Stelle eine Senkung eintritt, entstehen in dem Fußboden Risse, die nur schwer zu reparieren sind. Als beste Unterlage eignet sich, falls der Untergrund an sich genügend fest und trocken ist, eine Betonschicht aus grobem Kies und Zement, die evtl. noch mit einer zweiten Betonschicht, zu welcher feiner Sand verwandt wird, zu versehen ist. Auf diese kommt alsdann die Terrazoschicht. Da auch die Legung eines solchen Fußbodens von gewöhnlichen Maurern, die keine Erfahrung hierfür haben, auf alle Fälle zu verwerfen ist, so dürfte es zwecklos sein, die Herstellung hier genauer zu beschreiben. Die Spezialgeschäfte haben alle ihre eingearbeiteten Leute und auch fast alle ihre besonderen Methoden, von denen sie ungern abgehen. Hauptsache ist, daß die Oberfläche genügend geglättet wird. Zu empfehlen ist nach Fertigstellung ein Ölen mit einem besonderen Spezialöl. Wenn der Fußboden ferner einige Male im Jahre geölt wird, ist er fast unverwundlich und einem Zementboden unbedingt vorzuziehen. Bemerkt sei allerdings, daß es schwer ist, in einer Molkerei, die sich im Betriebe befindet, einen Terrazofußboden herzustellen, da derselbe, wenn er wirklich dauerhaft sein soll, immerhin etwa 8 Tage gebraucht, um vollständig trocken zu werden oder richtig abzubinden, wie der Fachausdruck lautet.

Für Käseereien sind auch sehr gut geeignet die sogen. Eisenklinkerplatten oder Steine, ja man kann wohl sagen, daß da, wo nicht auf besonders gutes Aussehen Wert gelegt wird, diese den meistens verwandten Kiesen vorzuziehen sind. Die Klinker, von einer guten Quelle bezogen, sind derart hart, daß ihre Lebensdauer die der Tonfliesen übertrifft. Hergestellt werden die Klinker in Mauersteingrößen, die Platten in einer Größe von 12 mal 25 cm. Letztere kann man auf Wunsch auch mit geriffelter Oberfläche haben. Die Farbe der Klinker kann man nach Wunsch in gelb oder in dunkelgrau bis blau erhalten, wodurch es möglich ist, dem Fußboden auch ein sehr gefälliges Aussehen zu geben. Die Steine sind den Platten besonders dann vorzuziehen, wenn es sich um Räume handelt, die viel strapeziert werden, also besonders Annahme und Ausgabe. Hier legt man die Steine, nachdem eine gute Unterlage hergestellt ist, hochkantig in guten Zementmörtel und zwar so, daß man nun noch die letzten Zwischenräume mit Zement vergießt und den Fußboden richtig trocknen läßt. Dann kann man sicher sein, etwas fürs Leben zu haben, denn Reparaturen werden sich, wenn sonst keine Umbauten und Änderungen vorgenommen werden, kaum nötig machen. In Käseereien sollte darauf geachtet werden, daß der Fußboden auch mal richtig trocknet; denn die Mollen zerfressen auf die Dauer auch den besten Zement in den Fugen zwischen den einzelnen Steinen. Man lasse deshalb besonders unter Käse und Quargpressen die Mollen nicht dauernd auf den Fußboden laufen, sondern leite sie durch eine Rinne in ein Sammelgefäß, damit der Fußboden Zeit hat, vollständig auszutrocknen. Wenn man noch etwas ganz gutes machen will, kann man die Klinkersteine anstatt in Zement in säurefesten Asphalt legen, wodurch die Lebensdauer noch erhöht wird. Zu beziehen sind die Klinker von Spezial-Ziegeleien resp. Brennereien, die jedes Bau-geschäft nachweisen kann.

Da neben der Haltbarkeit in Molkereien besonders Wert auf gutes Aussehen gelegt wird, so ist die Mettbacher Rachel am meisten in Benutzung. Hierbei ist allerdings absolut nicht nötig, daß die Racheln aus Mettbach selbst stammen, sondern jede gute Spezialfabrik liefert solche. Für die Annahme sind die kreuzförmig geriffelten Platten am besten geeignet, während man in den anderen Räumen meistens glatte nimmt. Hauptsache ist auch bei diesem Material ein sauberes Verlegen durch Spezialarbeiter. Je kleiner die Fuge, desto mehr Haltbarkeit besitzt der Fußboden. Wenn auch die Racheln infolge des harten Materials selbst eine lange Lebensdauer besitzen, so ist aber auch hier mit einem Uebelstand zu rechnen. Auch in der kleinsten Fuge frißt die Milchsäure den Zement weg, und findet man auch bei dem besten Fußboden immer wieder einzelne Platten, die sich lösen.

Es wäre deshalb nur zu wünschen, daß endlich ein für Molkereien und Käseereien restlos geeignetes Fußbodenmaterial auf den Markt gebracht würde. Wenn Eisen- und Stahlbeton den an sie gestellten Erwartungen entsprechen, so wäre dies im allgemeinen Interesse nur zu begrüßen. Vielleicht nehmen einmal die herzustellenden Firmen Gelegenheit, an dieser Stelle nähere Aufklärung zu geben.

II.

Aus welchem Grunde Eisenbeton sich in Ihrer Käseerei besser bewähren sollte, wie gewöhnlicher Zement, ist nicht recht ersichtlich. Eisenbeton kommt hauptsächlich da in Frage, wo die Masse etwas zu tragen oder zu halten hat, auf einem Fußboden, wo eine feste Unterlage vorhanden ist, dürfte sich die Eiseneinlage erübrigen. Ein mir bekannter Maurermeister, welcher schon öfter in Molkereien beschäftigt war, äußerte sich kürzlich über diese Frage dahingehend, daß man bei Zement, gleich welcher Art, besonders in Räumen, in denen viel Molke läuft, mit keiner langen Haltbarkeit rechnen kann. Für diese Fußböden sind Kiesen am geeignetsten und bis heute von keinem anderen Material übertroffen. Das Ausführen dieser Arbeiten erfordert peinlichste Sorgfalt und ist hierauf ganz besonders zu achten.

Soeben erschien:

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung
ihrer maschinentechnisch. Hilfsmittel

von

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinenwesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen und Geräte in Kiel

275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Großfabrikation von pa. verzinnten
Milchversandkannen in nahtlos- und
geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen,
Aufrahmgef. Eimer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbeding-
dingt reiner Milch

Runde Gegenstrom Milchkühler
mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie
innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig,
aus verzinnem
Milchbehälter Kupfer-, sowie
Eisenblech und
Aluminium

Aluminium - Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Reinaluminium

**Behälter und Gefäße
für Milch und Käse**

F. W. Pest G. m. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

Echt Pergamentpapier

auch schon bedruckt, in allerbesten Qualitäten :- empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

III.

Eine größere mir bekannte Käserei hat ihre Räume vor einigen Jahren mit Eisenbeton auslegen lassen. Ich stand damals der ganzen Sache skeptisch gegenüber und meine Befürchtungen sind eingetroffen. Eisenbeton, ganz gleich, ob in Stahl oder Eisen gefertigt, ist vorzüglich zu Betonsäulen, Trägern und Decken, nicht aber für Käsereien, wo es weniger auf Tragfähigkeit als auf Haltbarkeit der Schicht ankommt. Hier macht ein Fußboden aus gewöhnlichem Beton dieselben Dienste, wenn derselbe richtig gearbeitet ist. Gute Arbeit ist hier die Hauptsache. Von allen Sorten Fußböden kann ich am besten die Solnhöfer Platten empfehlen, dieselben kann man in allen möglichen Größen und Stärken erhalten.

Für Käsereien nehme man Platten von 50 mal 50 cm. Größe und 5 bis 6 cm. Stärke. Diese decken sehr große Flächen und bieten daher der Milchsäure wenig Angriffsfläche.

Die Solnhöfer Platten können Sie, wenn nicht am Platze, in jedem größeren Baumaterialien-Lager oder direkt ab Werk Solnhöfen (Mittelfranken) beziehen.

Ein Quadratmeter der angegebenen Größe kostet ca. 7,50 M., ab Steinbruch wahrscheinlich bedeutend billiger.

Ich habe seit 10 Jahren lehtere Platten in sämtlichen Räumen und kann ich in der Käserei weder ein Zerfressen, noch auf der Annahme ein Zerpringen feststellen.

IV.

Ich habe in diesem Sommer meine Käserei neu eingerichtet und dabei sämtliche Fußböden mit Stahlbeton nach Professor Kleinlogel herstellen lassen. Nach höchstens 8 Tagen war der Boden schon stahlhart und konnte in Gebrauch genommen werden. Nur zeigten sich, nachdem der Boden einige Tage im Gebrauch war, an den Stellen, wo etwas Quarg oder Molke hingelommen waren, Rostflecken. (Beton enthält Stahlspäne). Wie weit sich die Sache noch auswirkt, muß die Zeit lehren. Jedenfalls habe ich bis jetzt noch keine Beschädigungen des Bodens feststellen können. Wie ja zur Genüge bekannt ist, gibt es bis heute noch keinen Fußboden, welcher durch Milchsäure nicht früher oder später zerstört würde. Aber soviel ich bisher beurteilen kann, ist Stahlbeton ein Fußbodenbelag, der von Milchsäure nur sehr langsam zerstört wird. Nähere Auskunft erteilt sicher die Stahlbeton-Aktien-Gesellschaft, Prof. Kleinlogel, Berlin NW. 40, Kronprinzen-Ufer 19.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede auftretende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Erhitzung der Magermilch zu Fütterungszwecken. Infolge der stark herrschenden Maul- und Klauenseuche ist es für jede Molkerei eine besondere Pflicht, die gesetzlichen Bestimmungen über die Pasteurisierung sämtlicher angelieferten Milch auf 90 Grad auf das schärfste zu beachten. Trotz der schon jahrelang bestehenden gesetzlichen Vorschriften, daß die Molkereien mit Apparaten versehen sein müssen, die diese vorgeschriebenen Bestimmungen reiflos erfüllen, dürfte es doch noch verschiedene Molkereien geben, die kaum in der Lage sind, allen Anforderungen genügen zu können und besonders große Mengen Magermilch in vielleicht etwas zu kleinen Apparaten nicht dauernd auf die Temperatur von 90 Grad halten können und vielleicht gezwungen sind, durch Leitung von direktem Dampf in die Magermilch diese Temperaturhöhe zu erreichen. Bei dem heutigen Stande der Milchpasteurisierung, in besonderen der Dauerpasteurisierung, wo eine Erhitzung auf 63 Grad genügen soll, wäre es vielleicht ein Leichtes, den gesetzlichen Anforderungen vollauf zu genügen, wenn die auf etwa 85 oder 80 Grad erhitzte Magermilch heiß zurückgegeben wird. Erstens bedingt die Aufspeicherung der Magermilch in dem Magermilchsammler schon eine längere Heißhaltung und zweitens kühlt dieselbe in den Kannen auch nicht so schnell ab, sodaß mit einer Heißhaltung der Magermilch auf 65 Grad während einer halben Stunde sicher zu rechnen ist. Wie stellt sich die Molkereipraxis und besonders auch die Molkereiwissenschaft zu dieser Frage? Meines Erachtens wäre es sehr erwünscht, wenn prominente Fachleute auf diesem Gebiete ihre Ansichten darüber kundgeben würden.

Grauerwerden von Harzerkäse. Seit längerer Zeit werden meine Käse, nachdem diese aus dem Trockenraum an die Luft kommen, grau; weiter werden dieselben nach 14 Tagen so dunkel, daß meine Abnehmer dieselben verweigern. Meine Arbeitsweise ist folgende: „Ich presse meinen Quarg sehr trocken mit 2 Prozent Salz. Beim Mahlen setze ich 1 Prozent Natron und 2 Prozent Salz zu, bringe die Horden in den Trockenraum, worin dieselben bei 25–27 Grad so lange verbleiben, bis sich eine Haut gebildet hat. Nun kommen die Käse in einen luftigen Raum bis sie so weit trocken sind, daß ein Verpacken in Reifungskisten zu 200 Stück erfolgen kann. Die Kisten kommen in den Keller, der luftig und feucht ist, in ein Regal, wo sie bis zum Versand verbleiben.“

Nun kommt es öfters vor, daß auf den Horden nicht alle Käse grau werden, sondern nur einige. Der verarbeitete Quarg war nicht metallhaltig und hatte ein Alter von ca. 4 Wochen.

Für eine Auskunft an dieser Stelle würde ich den Herren Kollegen sehr dankbar sein.

Bücherschau. *)

Chemische Technologie der Nahrungs- und Genußmittel von Dr. Robert Strohecker, Mitglied des Universitätsinstitutes für Nahrungsmittelchemie in Frankfurt a. Main. Mit 86 Figuren im Text, sowie einem Vorwort von Dr. J. Tillmans, o. o. Professor an der Universität Frankfurt a. Main. Leipzig 1926. Preis RM. 26.—

Der Verfasser widmet von den 252 Seiten seiner Technologie der Nahrungs- und Genußmittel auch der Milch, ihrer chemischen Zusammensetzung, Beschaffenheit Gewinnung und Transport und ihrer Verarbeitung verschiedene Kapitel. Magermilch und Rahm, die Herstellung von Milchdauermilch und die künstlichen Säuglingsnährmischungen, sowie die Sauermilchprodukte Kумыs, Kefir, Majun, Leben und Joghurt, auch die Fabrikation des bei uns in Deutschland immer weitere Verbreitung fin-

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Milchfilter



„Rapid“

für große Leistungen.

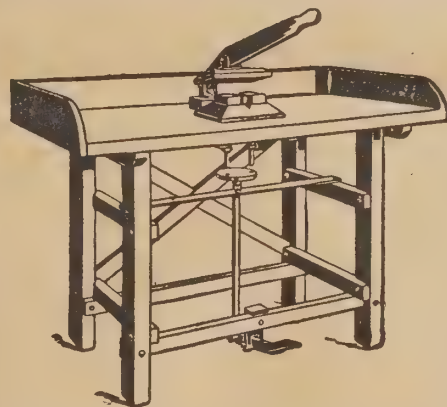
Keine Schädigung der Vitamine!

Beste Referenzen!

F. Stamp G.m.b.H.

Fabrik für Molkereigeräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.



Butter- Formtisch

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung!
Schnell und gewichts-
genau arbeitend

Lange & Rühlicke

Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für
Butterform-Maschinen.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

**Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.**



Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L.G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappscheiben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen

henden Rahmeis werden behandelt. In besonderen Abschnitten werden die Milchprodukte Butter und Käse besprochen. Die Darstellung ist leicht verständlich, klar und zeitgemäß, jedoch im Rahmen der genannten Technologie entsprechend kurz. Das Buch kann allen, die sich für die Technik der Nahrungs- und Genussmittel interessieren, empfohlen werden.

Briefkasten

J. M. G. 3. Wir haben von Ihrem Schreiben über die augenblicklich hohen Quarg- und niedrigen Käsepreise Kenntnis genommen und sind mit Ihnen der Meinung, daß das Geschäft in Quarg und Käse heute außerordentlich ungesund ist. Schon die Tatsache, daß Preise von etwa 25—45 M geboten werden, läßt die unsichere Marktlage erkennen. Nun sind an und für sich ja die Verhältnisse sehr verschieden, so daß sich Unterschiede in den Preisen wohl erklären lassen, derartig hohe Unterschiede jedoch steigern die Unsicherheit im Quarg- und Käsehandel nur noch mehr. Wie hier Abhilfe zu schaffen ist, läßt sich schwer sagen. Ihr Vorschlag, einen Artikel über die augenblicklichen Zustände auf dem Quarg- und Käsemarkt zu schreiben, ist zwar an sich ganz gut, jedoch ist hierdurch eine Besserung nicht zu erwarten. Schließlich muß ja auch jeder Käsebesitzer wissen, wieviel er in Berücksichtigung seiner Absatzverhältnisse für den Quarg zahlen kann. Die Molkereien aber sollten allzu hohen Quargpreisen gegenüber etwas vorsichtig sein. Was nützen schließlich hohe Preisangebote, wenn hinterher womöglich Reklamationen über Reklamationen kommen und schließlich überhaupt nicht bezahlt wird? Es gibt nun mal nach dem Kriege gewissenlose Händler genug und zwar in allen Branchen, die die Unsicherheit in dem an sich schon nicht so stabilen Handel noch mehr erhöhen. Der Einzelne kann hier nichts weiter tun, als dazu beitragen, daß wieder eine gewisse Stetigkeit auf dem Markte herrscht. Das kann geschehen, indem wieder nur gute Ware hergestellt wird, so daß teurer Auslandsquarg nicht eingeführt zu werden braucht. Weiter sollten die Käseereien keine Preise bieten, die sie nicht bezahlen können und die Molkereien sollten nicht wegen eines höheren Preisangebotes von unbekannter Seite dem alten Abnehmer den Rücken kehren. Die unsicheren Verhältnisse auf allen Märkten sind eine Folge des Krieges. Sicher ist, daß sie nicht von heute auf morgen, sondern erst allmählich verschwinden werden.

B. in G. Die Begutachtung Ihrer Quargprobe ergab, daß dieselbe in bakteriologischer Hinsicht nicht einwandfrei war. Wir vermuten, daß der Buttermilchzusatz das Abkühlen der Käse verursacht. Was für Bakterien hier in Frage kommen, kann nur durch eine eingehende bakteriologische Untersuchung festgestellt werden. — Der beigefügte, aus demselben Quargmaterial hergestellte Käse läßt erkennen, daß Ihre Räume u. Geräte, vor allen Dingen wohl die Horden, stark infiziert sind. Sie müssen also vor allen Dingen eine gründliche Desinfektion Ihrer Räume und Geräte vornehmen und dann die Magermilch nicht mehr mit Buttermilch, sondern mit einer guten Reinkultur ansäuern. Weiter muß der Quarg sofort nach der Herstellung tüchtig gepreßt werden. Um den Quarg zur Verarbeitung wieder geschmeidig zu machen, kann evtl. einwandfreies Wasser zugefügt werden. Ob Ihre Herstellungsweise sonst einwandfrei ist, vermögen wir von hier aus nicht zu entscheiden.

W. W. Sahneschichtkäse ist nun mal ein Frischquargkäse, der je nach den besonderen Umständen in kürzerer oder längerer Zeit sauer und bitter wird. Dieser Käse muß daher immer so schnell wie möglich abgesetzt werden. Ob Ihr Käse nun besonders schnell sauer wird, läßt sich von hier aus nicht prüfen. An Ihrer Arbeitsweise wäre im großen und ganzen nichts einzuwenden, wir halten es jedoch für ratsam alle Milch bei etwa 25 Grad C. einzulabern und darauf zu achten, daß nach dem Einfüllen in die Formen die Molken schnell ablaufen können. Am Tage nach der Herstellung soll der Käse jedenfalls verkaufsfertig sein und auch tatsächlich abgesetzt werden. Das Publikum muß den Käse natürlich dann innerhalb 1—2 Tagen verbrauchen. — Ueber den Fett- und Wassergehalt dieser Käse gibt es gesetzliche Vorschriften nicht.

B. Al. B. Mit Ihren wenigen Angaben ist nicht viel anzufangen. Sie haben z. B. gar keine Angaben darüber gemacht, wie die Magermilch verwertet wird, mit welchen Unkosten im Durchschnitt zu rechnen ist und welchen Fettgehalt die angelieferte Milch im Durchschnitt hat. In der Annahme, daß die angelieferte Milch ca. 3 Prozent Fett hat und Sie die Magermilch mit etwa 5 Pfg. verwerten, kommen wir zu dem Resultat, daß Sie unmöglich den 10. Teil der Berliner Höchstnotiz bezahlen können, auch kaum den 10,5. Teil. Die angelieferte Milchmenge ist ja auch viel zu niedrig, es ist überhaupt verwunderlich, daß sich eine Familie davon ernähren soll. Wenn Sie die Milch nicht billiger bekommen können, bleibt für Sie auch nicht der geringste Verdienst. Vielleicht versuchen Sie mehr Milch heranzubekommen.

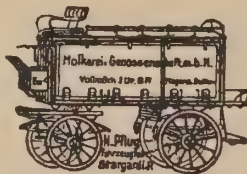
Willst du Honigsaft bekommen?
Bestell ihn von Herrn A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere
Patent Quargknet- und Käseformmaschinen
einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Fliesenarbeiten
Gebrüder Rabe, Magdeburg
Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“
„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)
Spezial-Roststab-Fa.
E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15



Molkerei-Wagen
liefert als Spezialität
in bekannter Güte.
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfenwickler — Vorschriftvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmungen über die Anlegung von Landdampfkesseln.
112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierölung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.
129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamttrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentliche Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamttrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der CO₂ Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes.
82 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.
(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.
(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken
(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde
(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Milchwirtschaftliche Ausstellung in Hannover fällt aus.

Die milchwirtschaftliche Ausstellung, die am 18. und 19. d. Mts. in Hannover stattfinden sollte, mußte mit Rücksicht auf die dort herrschende Typhus-Epidemie auf polizeiliche Anregung seitens der Landwirtschaftskammer abgesagt werden.

Das Richten der Milch-, Butter- und Käseproben wird aber stattfinden.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 14. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,72 M, 2. Qualität 1,60—1,65 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Sull (England), 14. Sept. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. Loko Manchester in Sh. erzielt für dänische 181 Sh., für schwedische 169 Sh., für finnische 173 Sh.

Hamburg, 15. Sept. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

23 Drittel 1. Kl. zu 178,50* Mt.	18 Drittel 1. Kl. zu 171,70 Mt.
32 " 1. " " 178,40* "	76 " 1. " " 171,60 "
4 " 1. " " 178,30* "	5 " 1. " " 171,50 "
97 " 1. " " 178,20* "	9 " 1. " " 171,30 "
57 " 1. " " 178,—* "	9 " 1. " " 171,02 "
10 " 1. " " 177,90* "	1 " 1. " " 171,10 "
8 " 1. " " 177,60* "	11 " 1. " " 171,— "
29 " 1. " " 177,50* "	1 " 1. " " 170,90 "
2 " 1. " " 177,20* "	3 " 1. " " 170,80 "
5 " 1. " " 177,10* "	9 " 1. " " 170,— "
2 " 1. " " 177,—* "	4 " 1. " " 168,— "
7 " 1. " " 176,90* "	1 " 1. " " 167,20 "
3 " 1. " " 176,70* "	13 " 1. " " 166,— "
7 " 1. " " 176,60* "	4 " 1. " " 165,— "
1 " 1. " " 171,80 "	

1. Klasse 471 Drittel zu 175,25 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 23 Drittel zu 151,67 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 16. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 171 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 16. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 172 G.-M. d. Ztr.

Privat-Berichte.

Berlin, 15. September. Bericht der Firma Gustav Schütze & Sohn. Die schon seit langen Jahren gemachte Beobachtung, daß mit den jüdischen Feiertagen ein besseres Buttergeschäft einsetzt, hat sich auch diesmal wieder bestätigt und konnte endlich wieder eine wesentlich bessere Nachfrage festgestellt werden. Die feste Tendenz, die sich bereits im Laufe der vergangenen Woche eingestellt hatte, hielt an und waren, nachdem im Auslande erneute Preissteigerungen vorgenommen wurden, auch die deutschen Plätze gezwungen, mit Preiserhöhungen für erste Sorte zu folgen. Da aber zweite und geringere Qualitäten nach wie vor hier stark angeboten sind, so konnte man diese Notierung unverändert belassen. — Nicht nur die Bezüge von Holland stellen sich ganz wesentlich höher als in der vergangenen Woche, sondern auch die baltischen Staaten haben ihre Forderungen nicht unbedeutend heraufgesetzt. — Von Kopenhagen verlautet, daß die Engländer bis 179 Sh. für die dänische Butter anlegen und muß dort mit einer Erhöhung der Notierung von 10—12 Kronen gerechnet werden. — Schmalz. Obwohl die Schmalznotierungen in Amerika keine wesentlichen Veränderungen erfuhren, wurden die Diskretionspreise die nicht unwesentlich unter den eigentlichen amerikanischen Forderungen lagen, zurückgezogen, was auf eine feste Tendenz in Amerika schließen läßt.

Hamburg, 15. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die schon in der Vorwoche sich bemerkbar machende bessere Stimmung war auch in der diesmaligen Berichtswöch vorherrschend. Der Tendenzumschwung, den man schon seit Wochen vergeblich herbeisehnte, ist endlich, nachdem der Hauptfaktor Holland nunmehr in anderer Richtung wirkt als noch zu Beginn des Monats, Erhebliche Preiserhöhungen der holländischen Abfeder machen den Bezug dorthin jetzt weniger lohnend zu gleicher Zeit ist die Produktionsabnahme auf den deutschen Molkereien jetzt beträchtlicher geworden, so daß sich die Preislage auf der ganzen Linie versteift hat. Auch Dänemark bildet hierbei keine Ausnahme, da von dort eine Erhöhung von 12 Kronen angekündigt wird. Der Berliner Markt begann als erster mit einer Steigerung von 4 M am gestrigen Dienstag, es folgt die heutige Hamburger Auktion mit einer solchen von 6 M, ebenso dürfte die Hamburger Börsennotierung mit einer angemessenen Erhöhung folgen. Naturgemäß macht sich jetzt auch bessere Nachfrage für sibirische Butter bemerkbar. — Amerikanisches Schmalz. Nach kleineren Preisschwankungen im Laufe der Berichtswöch sind die Forderungen gegen den Schluß der letzten Woche heute ziemlich unverändert bei ruhiger Nachfrage. Es wird heute im Großhandel unverändert ca. 40 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Rundschiff ca. 87 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. In dieser Berichtswöch sind die Forderungen etwas angezogen bei unveränderter Nachfrage. Für Blasenbutter wird heute ca. 93 M verzollt notiert, für Ristenbutter ca. 85 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 16. September. Bericht von Mann & Friedeborn. Ansehend verläßt man im Auslande mit verbissenem Mute, die Preise nach oben zu schrauben, um für die vorhandenen älteren und großen Bestände eine möglichst verlustlose Preisbasis zu schaffen. Obwohl unsere Inlandproduktion wesentlich größer ist als im Vorjahre, kann man doch die Auslandsbutter nicht ganz entbehren, weshalb man jene höheren Forderungen bewilligen und gleichfalls die Preise für Inlandsbutter erhöhen mußte. Die Nachfrage ist gewiß lebhaft und recht befriedigend, doch nicht so stürmisch, wie sonst in dieser Zeit gewohnt.

Leipzig 14. September. Bericht der Fa. Gotthelf Michaelis & Co. Nach einer langen Ruhepause scheint sich nunmehr doch eine Gesundung des Buttergeschäftes durchzusetzen. — Wenn sich die Nachfrage zunächst allerdings in der Hauptsache auf die besseren Butterforten beschränkt, scheinen die abweichenden Qualitäten dabei doch auch zu profitieren, weil man eine Erhöhung der Kleinhandelspreise nach Möglichkeit hinausschieben möchte. Die Abnahme der Produktion macht eben ihren Einfluß nunmehr doch geltend und wenn das Ausland weitere Anregungen bietet, wird man Ende dieser Woche mit nochmaligen Preiserhöhungen zu rechnen haben.

Dresden, 14. September. Bericht der Firma Georg Münch. Eine wesentliche Veränderung des Marktes ist nicht eingetreten. Das Geschäft bewegt sich, soweit es sich um einwandfreie Qualitäten handelt, zufriedenstellend. Die Eingänge darin können geräumt werden. Dagegen sind die vielen fehlerhaften Sachen trotz niedriger Preise schwer abzusetzen. — Es hat nun den Anschein als wenn die bisherige Flaue verschwunden ist. Immerhin aber ist zu berücksichtigen, daß Preiserhöhungen unbedingt vermieden werden müssen; denn es ist zu befürchten, daß bei dem großen Angebot von Butter der Absatz wieder stocken wird. — Wenn auch das Ausland scheinbar fester gestimmt ist, so liegt kein Grund vor, Preiserhöhungen vorzunehmen; dies müßte immer wieder mit einem Rückschlag bezahlt werden. — Schmalz. Die etwas festere Stimmung hat ein wenig Belebung in das Geschäft gebracht. Wesentliche Umsätze können aber nicht erzielt werden, weil sich die Käufer nur mit den notwendigsten Quantitäten

eindeuten. — Margarine. Das Geschäft verläuft wie bisher in ruhigen Bahnen.

London, 13. September. Der Verlauf der diesmäligen Berichtswache hat wieder deutlich gezeigt, daß die Nachfrage nicht länger Schritt mit dem Angebot zu halten vermag, und die Preise neigten daher abermals nach unten. Die Importeure und Händler sehen sich vergeblich nach Anzeichen einer Besserung um, doch lassen sich solche nirgends wahrnehmen, es sei denn, daß eine radikale Herabsetzung der Kleinverkaufspreise den Verbrauch anregt. Eine solche dürfte auch nicht mehr lange auf sich warten lassen und je früher sie bewirkt wird, um so eher kann man auf eine Verbrauchsbelebung rechnen. Von neuseeländischem Produkt wurden 14 718 Kisten gelandet und 106 000 Kisten befinden sich von solcher noch auf dem Transport nach hier. Die Nachfrage ließ sich schleppend an. Für einige Posten feinsten Qualität erzielte man 160—162 Sh., doch die Hauptmenge mußte zu 156—158 Sh. abgegeben werden. Kontrollierte Marken werden zu 162—164 Sh. fest gehalten. In australischer Butter fanden unbedeutende Geschäfte zu weichen Preisen statt. Feinste ungesalzene notiert 154—160 Sh. Für argentinisches Produkt bestand geringe Kauflust zu 150—158 Sh. für feinste Sorten, und auch in irischer Butter war ein sehr matter Ton zu verzeichnen. Dänische vermochte sich jedoch infolge kräftiger Meldungen aus Kopenhagen etwas zu befestigen. Greifbare Ware wurde zu 174—176 Sh. gehalten, doch f. o. b. Angebote sind gestiegen. Größere Eingänge von holländischem Produkt und geringe Nachfrage hatten eine Verflauung des Tones zur Folge. Rahmbutter entwickelte zu 150—158 Sh. Unregelmäßigkeit. Baltische Sorten mußten gleichfalls unter den Marktpreisen abgegeben werden, um Käumungen zu bewirken. Auf dem Liverpooler Markt herrschte ein matter Ton, doch in Manchester war dänische und finnische Butter besser gefragt.

Käse.

Köln, 14. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verjollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M., Holländer Gouda, 45 Proz. 2—3,20 M., Holländer Edamer 40 Proz. 1,60—1,80 M., Emmentalerkäse 2,60—2,80 M., Limburger Allgäuer 1,20 M. je Kg.

Hamburg, 15. September. Bericht der Firma Albert Kaule. Die Marktlage zeigt ein etwas freundlicheres Gesicht. Der Auftragseingang war ein besserer als in der Vorwoche, erstreckte sich aber vorwiegend auf die in den Preisen sehr günstig liegenden holländischen Käsesorten. — Dänische Ware findet nur recht spärlichen Absatz, weil die Preise dafür zu hoch sind und die qualitativ höher zu bewertende — sonst teurere, jetzt aber billigere — holländische Ware naturgemäß vorgezogen wird. Letztere beherrscht z. Zt. den Markt. Auch Emmentalerkäse müssen sich im Absatz trotz der wesentlich herabgesetzten Preise der Vorherrschaft der holländischen Ware beugen, am meisten leidet unter dieser aber der Tilsiter Käsehandel, der sich mehr als träge dahinschleppt, weil eben Tilsiter Vollfettkäse auch zu teuer ist gegenüber vollfetttem Holländer Bauernkäse, obwohl dieser mit einem Gehalt von 20 RM. für 100 Kilo belastet ist. Die geringen Qualitäten, die den Konsumenten in Tilsiterkäse aus den vielen abfallenden Partien vorgelegt werden, tun ihr übriges, den Absatz zu verringern, und es kann nur immer wieder die Forderung unterstrichen werden, daß größerer Sorgfalt auf die Herstellung gelegt werden muß, wenn Tilsiterkäse sich im Markt behaupten soll. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfd. in RM.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do. sekunda 85—100, Tilsiter Halbfettkäse 64—66, dänische Goudakäse, 20 Proz. 62—66, do., 30 Proz. 78—82, do., 45 Proz. 108—112, do., ältere 112—116, holländische Goudakäse, 40 Proz., je nach Alter und Qualität 92—95, do., 45 Proz., billigere Konsumware 95—105, do., 45 Proz., prima diesjährige Grasware, je nach Schwere und Qualität 105—120, holländische Edamerkäse, 20 Proz. 68—74, do., 30 Proz. 80—82, do., 40 Proz. friesischer 90—94, do., 40 Proz., nordholländische 94—98, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—160, Limburger Stangenkäse, 20 Proz. 64—68.

Bodegraven (Holland), 14. September. Bericht der Naamloose Benootschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware. Bei mäßiger Stimmung waren die Preise für prima Ware etwas höher, und zahlte man: beste Qualität mit 46—51 Gulden, schwere bis 55 Gulden, zweite Qualität mit 37—44 Gulden. Die Anfuhr betrug 486 Partien. — Molkerei-Ware: Die Preise sind etwas fester. Goudakäse, 20 Proz. 26 Gulden, do., 30 Proz. 33 Gulden, do., 40 Proz. 39 Gulden, Edamerkäse, 20 Proz. 26—26,50 Gulden, do., 30 Proz. 33,50 Gulden, do., 40 Proz. 38,50—39 Gulden, Broiformkäse, 40 Proz. 40 Gulden. Stimmung ruhig. Nordholländische Ware: Handel flatter. Prima Ware 40 Gulden.

London, 13. September. Die Käseäufer decken nur unmittelbaren Bedarf, so daß sich der Verkehr innerhalb enger Grenzen bewegt. Kanadischer und neuseeländischer Käse neigte wieder ausgesprochen nach unten. Die Läger von beiden Sorten sind mehr als ausreichend für den geringen Bedarf und die Abgeber sind daher zu Nachlässen bereit, zumal die Cif-Notierungen aus Kanada niedriger lauten. Feinste farbige Sorten sind jetzt zu 82—84 Sh. erhältlich und weiße zu 82—86 Sh. Die schwimmenden Mengen von neuseeländischem Käse werden auf 29 000 Kisten veranschlagt. In englischem Produkt sind feinste Sorten am meisten gefragt, und beste Farmerqualitäten behaupten sich auf 96—100 Sh. Aus Holland gingen diesmal 9997 Koffi und 500 Stück losen Käses ein. Vermehrte Nachfrage hatte eine Verflauung des Tones zur Folge. 45 Proz. Edamer wurde zu 86 Sh. abgegeben und 45 Proz. Gouda zu 85 Sh. Dänischer Roquefort wird spärlich offeriert, ebenso feinsten italienischer Gorgonzola, während untergeordnete Sorten des letzteren reichlich vorhanden und schwer veräußlich sind. Schweizer und französischer Petit Grunere geht gut ab.

Tilsit, 11. September. Bericht der Firma G. A. Kreis. Das Geschäft in der letzten Woche war überaus flau und schleppend. Teilweise mußten die Preise weichen. Das Angebot ist sehr groß.

Eier.

Köln, 14. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13—14, über 55 Gramm 12—12,5; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11.

Nach Schluß eingegangen:

Verkaufe zu sofort meine

Molkerei

in Pachtäumen; Handbetrieb, mit sehr niedrigem Milchpreis unter günstigen Zahlungsbedingungen an fest entschlossene Käufer. Milch ist genügend zu haben bei Sicherstellg. von etwas Kaution. Off. erb. Gust, Tachten, Nr. Johannsburg, Ostpr., Post Gr.-Kojinsko, Bahnst. Baifkown, Ostpr. (4515)

Gutgeh. Molkerei

zu pachten gesucht, Milch bis 1000 Liter. Hannover oder Braunschw. bevorzugt. Angebote unter Nr. B. 4520 an diese Zeitung.

Molkerei,

Ostpreußen, in Pacht., Kraftbetr., mit 3 Zimmerwohnung umständeh. sofort veräußlich. Anzahl. 2000 M. Angebote unter 4517 durch diese Zeitung.

Jung, tüchtig. Harzfäserei-Fachmann ist Gelegenheit geboten i. ein gut, i. vollem Betrieb (Schleifen) befindl. Unternehmen als Teilhab. einzutreten. Geschäftseinklage mindestens 2000,— M. Offerten unter Nr. 4563 an diese Zeitung.

Suche tücht. Molkereifachmann. f. Betrieb od. Verk.-Filiale mit ca. 5—10 000 M. Anteil. in neuzeitlich einger. Glaschenmilchbetr. z. 1. od. 15. Okt. Off. u. M. Z. 4578 a. d. Z.

Suche für meinen Bruder eine **Molkerei** zu pachten, event. kaufe günstiges Objekt. Angebote erbittet (4553) **Molkerei Brietlingen** bei Ulmeburg.

Verkaufe meine

Molk.-Einrichtung

bestehend aus Flammrohrdampf-, 7 Atm., Dampfmaschine, 8 PS., Molkerei-Einrichtung, stündl. 3000 Liter, komplett ab hier (4533) **Hugo Boh, Kirtorf (Hessen).**

Molkerei m. Weichkäse gesucht, wo ich mich zunächst tätig, später mit Kapital beteiligen kann. Gefl. Ang. unt. Nr. 4581 durch d. Ztg.

Molkerei

in Großstadt, mit Grundstüd, 4000 bis 5000 Liter jezig. täglicher Absatz. Forderung 35 000 Rmk., Anz. 15 000 Rmk. (4543) **E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.**

Gewerbe-Räume,

passend f. Käseerei od. Buttergroßhandlung, Wohnung (4 Zimmer) vorhanden, sofort zu verpachten. Nähere Auskunft erteilt (4540) **Richard Jäppelt** Preßschendorf in Sachsen.

Käseerei-Anwesen

in Kassel sofort zu verkaufen. Erforderl. 5000 M. Näheres (4538) **Heinrich Meyl, Generalagent Kassel, Müncheberg 17.**

Molkerei

in flottem Betriebe, Nähe Großstadt, mit lebendem und totem Inventar, ist anderweitiger Unternehmung halber sofort zu verpachten; bleibe event. Teilhaber. Kollegen, welche über etwas Barkapital verfügen, wollen bitte unter näheren Angaben Eilangebote richten unter Nr. 4552 an d. Zeitung.

Hamburg-Altona, Weichkäseerei,

stilllegend, mit Wohnräumen, beschlagnahmefrei, billig zu verkaufen. Angebote an diese Zeitung u. Nr. 4585.

Suche für meine eingerichtete **Harzfäserei** reellen, tätigen oder stillen (4530)

Teilhaber

mit 2—3000 M. Einlage gegen gute Sicherstellung. Angebote an **H. Sohnmann, Celle** Heese 17.

Verband-Molkerei,

Nähe Regierungsst. in Schlesw.-Holstein soll umständehalber veräußert werden. Tägliche Anlieferung 1100 bis 1800 Ltr. Milch. Nur Käufer mit 8—10 000 M. Barkapital wollen schnellstens nach hier kommen. (4548)

Alfred Wenner, Rendsburg Fernruf 2756.

Baltic-Anlage,

wegen Vergrößerung des Betriebes sofort billig zu verkaufen. **Dampfmolkerei Sieversdorf, Bezirk Potsdam.** 4539

50 fast neue

Rohrhornden,

— a 250 M —

Sauermilchquarg,

— a 32,— M —

vier Wochen alt, 2 Proz. gesalzen, trocken metall- u. buttermilchfrei. Probetonne per Nachnahme. Off. erb. unt. Nr. 4541 a. diese Zeitung.

Wegen Nichtgebrauchs habe eine 6 PS

Mhlbornsche

Dampfmaschine

tadellos erhalten, zu 300 M., einz. 100 Stück 8 × 12 1/2 Ztm. Camembertformen, wenig gebraucht, zu 35 Pfg. je Stüd, und mehrere 1000 Stüd dazu pass. Etiketten, schöne Aufmachung, per Kasse zu verkaufen. Angebote unter E. D. 4559 an diese Zeitung.

Gesucht wird guterhaltenes

Sturzbutterfass,

450—500 Liter fassend. (4562) **Molkerei E. Fiedler Chemnitz-Hilbersdorf.**

Dampfkessel,

lieg., Einflammr., Bergedorf, 6 qm. sowie Dampfmaschine, 5 PS., billig zu verkaufen. Angebote unter Nr. 4518 durch diese Zeitung.

220 Volt Gleichstrom-Zentrale, 18/24 PS. Deuker Sauggas-Benz.-Motor mit Kiliput-Generator, 12 RM. Badedynamo, 220/320 Volt mit Schalttafel, 120 Zellen-Akkumulatorenbatterie, 162 Amp.-Std. Kapazität, kompl. m. allem Zubehör in tabell. Zustand, weg. Anschl. an die Ueberlandzentrale im ganzen oder geteilt für jeden annehmbar. Preis zu verkauf. R. Scharfberg, Burgsteinfurt in Westf. 4519

Quarg

frisch, metallfrei, trocken, wöchentl. 1—2 Tonnen abzugeben. Probetonne unter Nachnahme. Preisangebote unter Nr. 4551 an diese Ztg.

Suche wöchentl.

1 Zentner Quarg.

Offerten unter E. B. 4536 an diese Zeitung.

Molkerei

Produktengeschäft, 1 Laden mit 2 anschließenden Räumen zum Glaschenpülen und -füllen, alles neu vorgerichtet, komplett, neues Inventar, kleines Lieferungsauto, billigt an Fachmann (4521) zu verkaufen.

Paul Reinhold, Oppelstr. 60, Dresden 6.

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Prospekte durch den

Direktor J. Krause.
Viermonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Der nächste Kursus beginnt am 4. November.

(2878)

Alte, langjährige Käseerei sucht wöchentlich 10 Zentner pa. trocken, frischen

Quarg

zu Tagespreis, Hannover, Braunschweig bevorzugt. Nur geg. Kasse. Angebote unt. Nr. 4529 durch diese Zeitung.

Ich benötige wöchentlich noch gr. Posten (4577)

Mager-Camembert
ab Salzlos und erbitte Angebote. Herm. Boese, Adenstedt, Kreis Peine.

1000-2000 Liter einwandfreie, haltbare

Vollmilch

von einem zahlungsfähigen Abn. nach Essen-Ruhr gesucht. Angebote unter Nr. 34 hauptsächlichsend Essen erbeten. (4557)

Ba. Tafelbutter

pro Woche 4-5 Tonnen z. Preise der jeweiligen Berliner amtlichen Höchstnotiz, an Unbekannte nur unter Nachnahme, versendet (4558) Dampfmolkerei Wodigehnen, Kreis Mohrungen, Ostpr.

Suche zur regeln. Abnahme hochfeine 34-35proz. Schlagjahne, eine erstklassige Teubutter i. Pack.,

prima Speiseguarq

und tiefgef. pasteuris. Vollmilch. Gute Referenzen zur Verfügung. Angebote mit fester Preisangabe frei Hannover, an (4561) E. M. Schiefelach 484, Hannover.

Vollmilch und Schlagjahne kauft auf Abbruch sofort (4573) Kelm, Berlin, Elisabethstr. 17. Fernsprecher Humboldt 1984.

Eine ab 1. Oktober in Betrieb kommende Guismolkerei von 400 bis 600 Liter hat ihre

Produktion

an Butter und Käse

zu vergeben. Abnehmer, die ein Darlehen gewähren, bevorzugt. Offerten unter Pommern Nr. 4471 an diese Zeitung.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Beginn des nächsten halbjährig. Betriebsleiterkurses mit nur theoretischem Unterricht am 12. Oktob. 1926. Anmeldung, nimmt Direktor Müller, Cleve, Molkereischule, entgegen. (1138)

Stellen-Angebote.

Zum 15. September suchen wir einen jungen, gewandten

Gehilfen

Kenntnisse in d. Frischmilchbehandlung, Tiefkühlung (Kohlensäurekühlmaschine), sowie Bedienung d. Dampfanlage erforderlich. Reflektiert wird n. auf tüchtige, ehrliche, strebsame Gehilfen. Anfangsgehalt 50 RM. monatlich, Verpflegung, Wohnung und Kassen frei. Angebote an (4239)

Märkische Molkerei u. Käseerei
G. m. b. H.,
Wriezen.

Tüchtiger Gehilfe

für Kessel und Maschinen und sonst. Arbeiten baldigst gesucht. Angeb. mit Gehaltsanprüchen erb. Dampfmolk. u. Mühle Dimhausen bei Bassum, Bez. Bremen.

Für Mitteldeutschland wird mit der Branche vertrauter

Reise-Vertreter

zum Verkauf von Molkerei-Masch., -Geräten u. -Bedarfs-Artikeln gesucht. Bereits mit Erfolg gereiste Herren werden bevorzugt. Bewerbungen mit ausführlichem Lebenslauf und Zeugnisabschriften unter Nr. 4282 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Gehilfe

der in der Lage ist, i. modernem städt. Betriebe, ca. 10 000 Liter, vorbildlich zu arbeiten, gesucht. Besonderer Wert m. auf sicheres Auftreten im praktischen Betriebe gelegt dem anderen Molkereipersonal gegenüber. Gehalt 60.- RM. bei freier Station und Wäsche. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an die (4209)

Glaser Gebirgsmolkerei, Glash, Schlei.

Wir suchen zum 1. Oktober einen jüngeren

Gehilfen

für Buttereie und Kontor. Derselbe muß an gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt sein und eine erstklassige Butter herstellen. Gehalt 50.- M bei freier Station und Kassen. Bewerbungen nebst Zeugnisabschr. sind zu richten an (4437) Molkereigenossenschaft Holte e. G., Solterborge,

Post Städthausen-Webe, Ostfriesl.

Neu zu gründende Harzkäseerei sucht für Anfang Oktober einen zuverlässigen

Gehilfen

welcher nur erstklassige Ware herstell. kann. Herstellungsort Berlin. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. unter Nr. 4411 durch diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zu sofort oder 1. Oktober einen tüchtigen, soliden

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Anfangsgehalt 50 M. und freie Kassen. Zülfte, Molkerei-Genossenschaft, Barzwitz b. Rügenwalde a. Ostsee.

Wir suchen zum 1. Oktober einen jungen, großen, kräftigen, zuverlässigen

Molkereigehilfen

für unsere Milchverarbeitungsabteilung. Angebote mit Zeugnisabschr. erb. Dampfmolk. Mägeln, e. G. m. b. H. Mägeln, Bez. Leipzig.

Wir suchen, da jetziger auf Schule geht, zum 1. Oktober für unsern modern. Großbetrieb einen nicht zu jungen, äußerst tüchtigen, gut empfohlenen, soliden

Gehilfen

der an pünktliches, schnelles, saub. Arbeiten gewöhnt ist, hauptsächlich für Kessel und Maschinen. Gehalt 65 RM. ohne Abzug, Stellung angenehm und dauernd. (4550) Molkereigenossenschaft Büllau, e. G. m. u. N.,

Büllau, Stat. Neuhaus-Oste

(Hamburg-Cuxhaven).

H. Cordts, Inspektor.

Wir suchen zum baldigen Antritt spätestens 1. Okt. d. Js. einen arbeitswilligen, zuverlässigen, kräftigen

Gehilfen

bei monatlich 55 RM. neben freier Station und Kassen. Offerten bei Angabe von Referenzen, sowie Zeugnisabschriften erbittet (4276)

Namslauer Molkerei E. G., Bez. Breslau.

Für hiesige Versandmolkerei wird zum sofortigen Antritt ein sauberer, kräftiger, arbeitswilliger

Gehilfe

gesucht im Alter von 20 bis 22 J. für sämtl. vorkommenden Betriebsarbeiten. Anfangsgehalt Rmk. 50 monatlich und alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Brodhagen in Westf.

Einen tüchtigen

Gehilfen

der in städt. Betrieben m. Flaschenmilchverkauf Bescheid weiß, sucht z. 1. Oktober (4544)

Milchankalt Caritas, Rhendi, Bezirk Düsseldorf.

Da mein erster Gehilfe die Molkereischule besucht, suche ich zu baldigem Antritt einen äußerst gewissenhaften, ehrlichen, soliden

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von 80 M ohne Abzug. Junge Leute, welche auch Kenntnisse in der Weichkäseerei besitzen, werd. bevorzugt. Nur wirkl. bestempfohlene Leute wollen sich melden unter Beifügung von Zeugnisabschriften und Altersang. (4341) Sanitätsmolkerei Bernburg

Suchen sofort einen tüchtigen

Gehilfen

welcher die Maschinen eines größ. Versandbetriebes bedienen kann sowie firm in Milchuntersuchung u. Säureuntersuchung ist und Proben auf d. Rührstellen nimmt, bei Abwesenheit des Chefs selbigen voll und ganz vertritt. Gehalt 60 M. bei freier Station und Kassen. Desgleichen kann ein junger

Gehilfe

der seine Lehrzeit beendet hat, sofort eintreten. (4463)

Molkerei A. Nasita und Sohn, Bredbin (Prignitz).

gez. Göge, Betriebsleiter.

Gesucht wird ein lediger, ordentlicher, unbedingt zuverlässiger

erster Tilsiter Käser,

der nachweislich ein erstklassiges Produkt herstellen kann. Er muß in der Lage sein, den Chef vertritt. und die Leute anstellen zu können. Kenntnis sämtlicher Maschinen Bedienung. Ausführung kleiner. Reparaturen erwünscht. Bewerber m. imstande sein, Milchuntersuchungen auf Fett- und Käsehaltigkeit machen zu können. Tüchtige Fachleute, denen an einer Dauerstellung gelegen ist, wollen ihre Bewerbungen mit Zeugnisabschriften richten unter Nr. 4531 durch diese Zeitung.

Gehilfe

wird für Mitte Oktober oder 1 November gesucht als alleiniger für kleinen Betrieb. Gefl. Bewerbungen an (4555)

Molkereipächter Kjeldgaard Rief, Kr. Saarb. Bez. Trier.

Wir suchen zum 1. Oktober einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten, welcher auch Erfahrung in Weichkäse hat und den Chef bei Abwesenheit vertritt. Bei guter Leistung Dauerstellung und gutes Gehalt. Ebenso stellen wir am 1. 10. einen angeh. Gehilfen sowie einen Lehrling, lebt nicht unter 16 Jahre alt, ein. Meldungen mit lückenlosen Zeugn. an (4315)

Central-Molkerei E. G., Sohrneundorf, Krs. Götting.

Suche zum 1. Oktober jungen, fleißigen, absolut zuverlässigen

Gehilfen

der einen guten Tilsiter herstellen kann und sich sonst vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten an (4444) Molkerei Hermsdorf bei Zinten, Ostpr.

Da unser jetzig. Gehilfe die Fachschule besuchen will, suchen wir zum 25. September oder einige Tage sp. einen tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten als allein. bei 50 M. Gehalt und freier Station ohne Kassenabzüge. Meldungen erbittet (4473) Molkerei-Genossenschaft Friedland, N.-Lauß., Bahnstat. Weichensdorf.

Zum 1. Oktober suche ich einen zuverlässigen, fleißigen, sauberen

Käser

der mit der Herstellung von Weichkäse, wie Camembert, Romadur, Limburger bestens vertraut ist und pa. Ware herstellt. Angebote mit Gehaltsanprüchen an (4534) Molk. u. Weichkäse, Rethem a. Aller, Provinz Hannover.

Zum 1. Oktober suche ich für städt. Betrieb einen absolut tüchtigen u. zuverlässigen

Allg. Weichkäser

für Camembert und Limburger, d. ein einwandfreies Produkt herstell. kann. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (4450)

Molkerei Gommern bei Magdeb.

Suche älteren

erfahr. Mann

der mich die Herstellung von Camembert- und Frühstückskäse lehrt. Offerten erbeten unter Molkerei Nr. 4458 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen (4202)

jungen Mann

für Betrieb und Käseerei. Auch muß derselbe flotter und sicherer Rechner sein. Anfangsgehalt monatlich 50 M. Angebote mit Zeugnisabschr. erbittet

Schweffin-Merfner Molkerei in Schweffin bei Köslin in Pomm.

Suche zum 1. Oktober tüchtige, saubere (4546)

Meierin

für Buttereie (Butterfertiger) und etwas Hilfe im Betrieb. Stellung dauernd und angenehm. Gehalt 50 Mark Monat, freie Kassen.

Dampfmolkerei Steintimmen

Gebr. Friis,

Fallenburg in Oldenburg

Für sofort oder 1. Oktober sehr gewissenhafter, durchaus ehrlicher und gewandter

Meier od. Meierin,

unverheiratet, für Guismolkerei m. Kühlanlage, Nähe Götting, i. Dauerstellung gesucht. Selbständ. Herstellung von guter Butter u. Käse, Romadur, □- u. Frühstückskäse. Gefl. Angebote unter Nr. 4522 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober eine tüchtige häusliche (4532)

Meierin

welche kochen kann, zur Führung des Haushaltes und Mithilfe im Betrieb. Angebote möglichst mit Bild und Gehaltsforderungen an Fr. Hartje, Molkereigenossenschaft Oberellungen, Bezirk Cassel.

Stellung vergeben. Den vielen Bewerbern besten Dank. (4448)

Dampfmolkerei Teidel.

Buttermeierstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (4542) Molkerei- u. Milchhandels-Gen. Neustadt (Dosse) Bfz.

Stelle besetzt. Vielen Bewerbern besten Dank. (4545)

Molkerei-Stadtlohn.

Suche tüchtigen älteren, mit Maschinen und Käseerei vertr. zuverläss.

Gehilfen.

Angebote mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften erbeten. (4245)
Centralmolkerei Neumarkt (Schl.)

Suche zum 24. September tücht., jüngeren (4404)

Gehilfen

für Butterei, Milchannahme und Kontorarbeiten. Anfangsgehalt M 55.—. Offerten mit Zeugnisabschr. und Altersangaben erbittet
Genossenschaftsmolkerei Schlieben, Bezirk Halle.

Tüchtiger, zuverlässiger

Gehilfe

gesucht für Betrieb und Kontor.
Molkerei Ottem (Oldenburg).

Landmolkerei i. Freistaat
Oldenburg sucht einen zuverlässigen, kathol.

älteren Mann

als alleinigen. Selbiger m. in der freien Zeit landwirtschaftliche Arbeiten m. übernehmen und sich vor keiner Arbeit scheuen. Nur solche, die Dauerstell. u. Familienanschluß wünschen, woll. Off. nebst Gehaltsansprüchen unt. Nr. 4401 an diese Zeitung einbringen.

Suche zum 1. Oktober einen

jungen Mann

nicht unt. 16 Jahren als Lehrling, mit guter Schulbildung. Gutes Taschengeld und Ausbildung wird zugesichert. Selbstgeschr. Angeb. an
H. Ziesemeier, 4205

Grishow bei Treptow (Toll),
Molkereipächter.

Wir suchen zu sofort oder 1. Oktober 1926 einen (4358)

Lehrling.

Kurmolkerei Altheide (Bad),
Grafschaft Glaz.

Stellen-Gesuche.

Tilsiter Käser,

Distr., 23 J. alt, der gute Ware herstellt, sucht wegen Einstellg. der Käseerei zum 1. 10. oder etwas früher. Dauerstellg., gleich welch. Art. Gute Zeugnisse u. Empfehl. stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. an (4579)
Behrendt, Hansa-Molkerei
Curau bei Lübeck.

Tüchtiger, erfahren. Molkerei- u. Käse-Fachmann, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. Oktober Stell. als Oberkäser oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist vertr. mit verschiedenen Sorten Weichkäse, (Spez. Camembert), auch habe ich gute Erfahrung in Hartkäseerei und in sämtlichen ins Fachschlag. Arbeiten. 29 Jahre alt, seit 1911 m. Fach. Angeb. erb. (4574)
Oberkäser Neumann, Centr.-Molk.
Gommern bei Magdeburg.

Mkt., gewissenh. Molkereifachm. sucht gute dauernd. Stell. als Verwalter, Oberm. od. 1. Geh. z. bel. Intr. W. Ang. erb. Heine. Rittner, Braunsfeldt, Töpferstr. 41 (Grenzmn.)

Junger Gehilfe (Distpreuße) sucht zu sofort oder 1. 10. Stellung in Rheinl. od. Westfal. Suchend. ist vertraut mit Kess., Dampfmaschine, sowie Führung der Kühlmaschine, Separatoren u. Lichtanl. und ihm in der Herstellung von Tils., wie Weichkäse. Er garantiert für verstellg. einer guten Butter, sow. Sauermilchquarg. Gute Empfehl. stehen zur Verfügung. Auf jeglicher Stelle 2½ Jahre tätig. Werte Angebote erbittet Willy Klein, Molk. Hierunsten, Kr. Diekto, Distpr.

Molk.-Fachmann, 25 J. alt, 10 J. i. Fach, sucht weg. Stilleg. des Betr. zum 1. oder 15. Oktober als Obermeister, 1. Gehilfe oder sonstig. Vertrauensp. Stellung. Molkereischule absolviert. Gute Zeugn., Refer. u. Erfahrung in Tils. Käseerei, Butt., Milchunterf. usw. vorhanden. Frdl. Ang. erb. Arnold John, Obermeister, Natuna, Alenburg, Distpr., Kreis Wehlau. (4332)

Achtung!

Achtung!

Erstklassiger Fachmann

evgl., Anfang 40er, wünscht mit Persönlichkeit in Verbindung zu treten, die ihn in Verwalterstellung einführen kann. Vergütete erfolgreiche Bemühung sehr hoch. Diskretion gesichert. Angebote unter Nr. 4572 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer (4560)

Molkereifachmann

26 Jahre alt, sucht sofort oder spät. Dauerstellg. Selbiger ist mit Kess., Maschin., Kühlant., Buttereier und Käseerei, wie Tilsiter, Limburger, Harz-, Quadrat- usw., sowie mit städtischer Milchversorgung, Unternehmung und mit allen ins Fachschlagenden Arbeiten vertraut, sowie an selbständ. Arbeit gewöhnt. Pa. Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung. Betr.-Stellg. angenehm. Werte Angeb. erb.

Emil Kahl
Volksdorf bei Hamburg.

Tücht. Fachmann u. Kaufmann,

25 J. verh., 1 Kind, z. 3t. in groß. Molk. u. Weichkäse, als Obermeister tätig, sucht bald. Verwalterstelle. Kautio bis 3000 M kann gestellt werd. Beteilige mich auch in gutgeh. Molkerei oder Milchgeschäft. Jede Vertrauensstellung angenehm. Ausführl. Angeb. erb. unter 4582 an diese Zeitung.

Tücht. Molk.-Fachmann, kundig, in all. vorkommend. Arbeit, guter Maschinist, bewandert in Alp- und Weidewirtschaft, sucht pass. Betätigung. Angeb. mit Gehaltsangabe unt. 4564 an diese Zeitung.

Ich suche für meinen 24-jährigen

Gehilfen

Stellg. in groß. Betrieb, zu Mitte Oktober oder 1. Novbr. Ich kann den jungen Mann, welcher zum 2. Male bei mir ist, bestens empfehl. Gefl. Angeb. an (4554)
Gehilfe W. Körber, Molkerei Kirj, Bezirk Trier.

Gehilfe, mit allen ins Fach schl. Arbeit, bestens vertr., sucht für sof. oder später Stellung. Geg. gleich. Angeb. an Hermann Krause, Bärwolde i. Pommern.

Sohn achtb. Eltern, kathol., ehrlich, fleißig und willig, f. Stelle als Lehrling in groß. Molk.-Betriebe, mögl. kathol. Besitzer oder wenigst. kathol. Gegend. Näheres G. Ermer, Göttingen, Weender Straße Nr. 68. (4576)

Junger, tüchtiger

Gehilfe

sucht Stellung zum 1. Okt. für Betrieb und Kontor. Selbiger ist m. allen ins Fachschlagenden Arbeit. bestens vertraut. Werte Angebote erbeten an (4567)

Reinhard Barnehl
Dampfmolkerei Zerbst.

Zg., tücht. Gehilfe und Kraftwagenführer, vertr. mit Butt., Annahme, Kess. u. Masch., sow. Kenntnisse in Käseerei, als selbständ. und gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt, sucht zum beliebig. Antritt Dauerstellung gleich welcher Art. Frdl. Angebote erb. (4566)

F. Brunow, Molkerei Heinade
Braunschweig.

Tüchtiger, solider

Fachmann,

seit 1907 im Fach, evgl., z. 3t. im großen Schlagfahne- und Milchverjandbetriebe tätig, sucht zum 1. Oktober oder später Dauerstellung als Betriebsleiter, Obermeister od. sonst. Vertrauensposten, wo spätere Verheiratung möglich. Selb. ist in all. Abteilungen des Molkereifaches, ländl. und städt. Betrieben, prakt. sowie theoret., auch Buchführung u. Laboratorium gut durchgebildet u. hat staatlichen Befähigungsnachw. Tabell. Zeugn. u. Empfehlungen z. Seite. Kautio vorh. Angebote erb. P. Stowenau, Zweigstelle Molkerei Bredbin (Distprignitz).

Junger, äußerst solider

Molkereifachmann

Fachschule besucht, Führerschein 3b, an korrekte, selbständige Tätigkeit gewöhnt, der seine Fähigkeiten d. erste Zeugnisse und Referenzen nachweisen kann, sucht Stellung als Verwalter, Obermeister od. sonstigen Vertrauensposten. Sicherheit genügend vor handen. (4477)
Beinemeier, Lothe b. Bratelsief
(Lippe-Deimold).

Arbeitsfreudiger, strebsam. Fachmann, 32 Jahre alt, evangel., mit sämtl. Arbeiten im Fach vertraut, auch Harz- und Weichkäseerei, sucht zum 1. Oktober oder später Dauerstellung mit Wohnung als

Verwalter, Guts- od. Obermeister. Kautio in bar, sowie Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Pachte auch Molkerei oder Geschäft. Distprovinzen bevorzugt. Angebote erbeten an die (4476)
Westbahnhofswirtschaft Dt.-Krone,
Grenzmarkt.

Strebsamer Fachmann

25 J alt, m. reich. Erfahr. in Butt., Verj. (Flaschenmilch), Maschinenwes. u. techn. Buchführ., sow. firm in d. Herst. v. Speisequarg u. Hartkäse (Gouda u. Edam.), sucht, gest. auf gute Zeugn., z. baldig. Antritt Stellung. Selb. ist in d. Lage, den Chef b. Abwesenh. voll u. ganz zu vertreten. Angeb. erb. (4507)

Franz Bottin

Milchhof Camen i. Westfl.

Wenig Worte!

Energischer Fachmann

ledig, 32 Jahre, sucht Vertrauensstellung. 6000 Mark Kautio können gestellt werden. Angeb. u. Strebsam 4483 durch d. Zeitung.

Selbständiger, strebsamer

Fachmann,

mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, sucht zum beliebigen Antritt gute Dauerstellung als Verwalter oder sonstigen Vertrauensposten mit Wohnung. Sicherheit h. 5000 Mk. vorhanden in bar. Distprovinzen bevorzugt. Frdl. Angeb. unter Nr. 4377 durch diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Fachmann,

31 Jahre alt, ledig, mit Weich- u. Harzkäseerei, Lübbes Automat und Schweißvers. sowie all. Arbeiten aufs beste vertr., sucht z. bald. Antritt Vertrauensst. Offerten bitte unter Nr. 4331 an diese Zeitung.

Ehrlicher, tüchtiger Fachmann,

32 J. alt, verheir., ohne Kind, sucht Stellung als Verwalter, Gutsm., 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten zum beliebigen Antritt. Suchender ist mit allen Zweigen d. Molkereifach. vertraut, ist imstande jede Molkerei rentabel zu leiten u. hat letzte Stellung (Käseerei, Buttereier mit Schweinemast u. -Zucht) zur vollen Zufriedenheit des Herrn Chefs geführt. Herren, welche auf eine wirklich zuverlässige Kraft reflektieren, wollen frdl. Angebote richten an (4376)

Molkereiverwalter Willy Lemte,
Seemen bei Gilgenburg, Distpr.

25-jähriger Fachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse p. sofort oder später Stellung i. Hamburg od. Umgebung. Selbiger besitzt in sämtl. Meiereiarb., Weich- und Schichtkäseerei, Voghurt und Flaschenmilch langjährige beste Erfahrungen. Die Herren Chefs, denen an einer ordentlichen, verlässlichen Kraft gelegen ist, bitte ich um wertige Angebote mit Gehaltsangaben an (4364)

W. Gereke, Hamburg 23,
Hammer-Meierei,
Marienhalerstraße 109 a.

Betriebsleiter

mit wirklich erstklassigen technischen Kenntnissen, 26 Jahre beim Fach, sucht bald oder später Stellung. Ausland nicht ausgeschlossen. Off. unter Nr. 4053 durch diese Zeitung erbeten.

Achtung!

Molkereifachmann

26 Jahre alt, sucht zum 1. 10. Stellung. Gegend gleich. Gefl. Zuschriften erbeten an (4524)

Johann Schramowsky,
Molkerei Deutsch-Wette, Kr. Neisse.

Molkereigehilfe,

evangel., 21 J. alt, sucht zum 1. 10. od. früher Stellung. Außer Distpr. Gegend gleich. Um Angebote bittet
Wilhelm Herbst, Gr.-Schlagdagen,
Schillkojen, Distpr.

Junger Gehilfe,

24 Jahre alt, keine Arbeit scheuend, m. Kessel, Maschinen, Kühlantlage, Butterfertiger vertraut, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung. Angeb. sind zu richten an (4523)
Fritz Pilatus, Molk. Ramnig,
Kreis Grottau, D.-S.

Zg. kräft., solider Gehilfe sucht ab 30. Sept. Stellung. Selb. ist mit all. Berufsarb. sow. mit Weichkäse, Frischmilchverj. usw. vertr. und im Besitz gut. Zeugn. Gelegenheit zu Kontorarb. angen. Frdl. Ang. erb. A. Schleppegrell, Kolberg i. Pom.,
Nothafen. (4514)

Suche für einen tüchtigen, zuverlässigen

Gehilfen

der keine Arbeit scheut, zu sofort Stellung als alleiniger od. sonstig. Vertrauensposten. Offerten sind zu richt. an Oswald Witten, Taghen oder Gust, Taghen, Krs. Johannsburg, Distpr., Post Gr.-Rosinsko.

26-jähr. Gehilfe sucht zum 1. Okt. passenden Wirkungskreis. Erfahr. in Camemb.- u. Sahneschichtkäseerei, in Bedienung sämtl. neuzeitlichen Maschinen. Spezialist in Voghurt- u. Flaschenmilchfabrik. Angebote an
H. Gehlen, Molkerei Syte i. S.

Molkerei- u. Käseereigehilfe, 22 J., mit all. Betriebsarb. gut vertraut, spez. in Camemb.-Käse, sucht Stell. z. 1. Okt. Angebote erbittet (4512)
Hermann Brandes, Molkerei Syte,
Bezirk Bremen.

Zg. Meiereigehilfe,

22-jährig, mit besten Zeugnissen, an flottes und sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht für sofort oder spät. Stellung. (4527)

E. Teich,

Wilhelmsburg-Elbe I,
Rotenhäuserstr. 49.

Kraftwagenführer,

23 J. alt, ledig, mit 3jähr. Praxis und sämtlichen Führerscheinen und 1. Zeugnissen von Molkereibetrieben, sucht zum baldigen Antritt angenehme Stellung (Dauerstellung bevorzugt). Reparaturen sowie Nebenarbeiten werden ausgeführt. Frdl. Angebote unter Nr. 4526 an diese Zeitung.

Gilt!

Suche für meinen verh. Fachm., 1 Kind, Stellung zum baldig. Eintritt. Selb. ist 9 Jahre bei mir tät., vertraut mit Kessel, Masch., Butt., Käseerei u. Schweinemästerei. Kann denselben meinen werten Kollegen bestens empfehlen. Frau war auch 14 Jahre im Fach. (4402)

Dampfmolkerei R. Kaiser
Schwanebeck, Krs. Niersleben.

Tücht. Fachmann, 24 J. alt, mit der Herstellung von erstklass. Butt., Weich-, Hart- und Harzkäse, sowie im Milchversand, Flaschenmilch u. Joghurt durchaus firm, sucht entspr. Dauerstellung. Angeb. unter 4427 an diese Zeitung.

Strebl. 24 jähr. Molkereigehilfe sucht, gestützt auf sehr gute Zeugn. u. Empfehlungen, zum beliebigen Antritt andern. Stellung. Selb. ist vertr. mit sämtl. Maschinen der Neuzeit. In Käseerei sowie Kontor gute Erfolge. Reparaturen werden sachgemäß ausgef. Wert wird auf Dauerstellung gelegt. Angeb. erb. **M. Thiede, Molk. Canth, Bz. Bresl.**

Zum 1. Oktober oder später suche ich für meinen 24jährigen

Gehilfen

der sich weiter im Fach ausbilden möchte, eine Stelle i. möglichst vielseitigem Vollbetriebe. Ich kann d. jungen Mann als ehrlich, willig und flink bestens empfehlen. Gefl. Angebote bitte ich an ihn selbst: **Walter Grönte, Zugdam b. Danzig**, zu richten. (4314)

Otto Karioth, Molkereibesitzer, Zugdam, Freie Stadt Danzig.

Tüchtiger, 23jähriger Gehilfe, mit allen Facharbeiten best. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum beliebigen Antritt auch 1. oder 15. Okt. gute Stellung. Gegengleich. Werte Angeb. erb. **Egon Pintschovius, Poitz in Pommern.** (4372)

Molk.-Gehilfe, 21 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugn., z. 1. 10. 26 Stellg. Selb. ist vertr. mit sämtl. Molkereiarbeiten sowie Kessel, Maschinen, Buttereie und Tilsiter Käseerei und in Weichkäseerei. Derselbe scheut auch sonst keine Arb. Werte Angebote erbittet **Kurt Pegel, Molkerei Garbeck bei Cranz.** (4355)

Gehilfe, 28 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober Stellung als Heizer und Maschinenführer. Angebote mit Gehaltsangab. erbittet **Th. Hahn, Gumbin, Kreis Stolp in Pomm.**

Suche für meinen 23 jährigen

Gehilfen

der hier 3 Jahre tätig war und d. ich nur bestens empfehlen kann zu sogleich oder auch später gute Dauerstellung. (4323)

M. Kaddak, Molkereibesitzer, Hasenfier, Kreis Neustettin.

Junger, solider (4319)

Molkereigehilfe

Sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Selb. ist vertraut mit Buttereie, Käseerei und allen neuzeitl. Maschinen. Geg. gleich. Werte Angebote erbeten an **Fr. Höppner**,

Dampfmolkerei Damerow in Pommern.

Käseereiverwalter,

verh., in Schweiz., Tils. Käf. und Schweinem. gut erf., sucht Dauerst. zum 1. 1. 27. Angeb. unter Nr. 4025 durch diese Zeitung.

Für unsern im hiesigen Betriebe im fünften Jahre tätigen 26 jähr.

Obermeister,

den ich bestens empfehlen kann, suche ich zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. (3805)

Molkerei-Gesellschaft Hagenow i. M.

M. Böh, Direktor.

Molkereibetriebsleiter

tätlichen Vollbetriebes, 34 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht zum beliebigen Antritt anderen gleichen Wirkungsbereich. Werte Angebote erb. unter Nr. 4480 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Ein in jeder Hinsicht zuverlässiger

(4371)

Gehilfe

Sucht zum 15. Oktober Stellung. Werte Angebote erbittet **H. Klärner, Essen (Ruhr), Liebigstraße 24, Molkerei Hüsten.**

Junger, kräftiger Gehilfe, mit allen im Fach vork. Arbeiten, wie Kessel, Maschinen, Buttereie u. in der Tils., Limburger, Romadur, Camembert, Harzer und Quargkäseerei best. vertr., sucht zum 25. 9. oder einige Tage früher Stellung. Werte Angebote erb. **H. Krüger, Dampfm. Bornthun, Bez. Köslin, Pomm.** (4366)

Wir suchen für einen jungen, ehrlichen

Gehilfen

der hier früher b. uns gelernt hat, anderweitig Stellung. Selbiger ist vertraut mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten. Angebote erb.

Molkerei-Genossenschaft Plate in Medlenb. (4420)

Junger Molkereigehilfe mit Butt., etwas Käseerei, Kessel u. Masch.-Führung vertr., sucht zum 1. Oktober Stellung. Angeb. erbittet **Wlsons Kauf, Reize, Ring 71.**

Suche für meinen Sohn, 17½ J. alt, 3 Jahre gelernt, zum 1. Okt. evtl. später in einem Vollbetriebe Stellung als

Gehilfe

Walter Dale, Molk.-Verwalter Fischbed a. Elbe, P. Schönhäufen.

Junger, williger Gehilfe 22 Jahre, mit höherer Schulbildung, sicherer, flott. Rechner, sucht für Betrieb u. Kontor zum 1. Oktober event. ein. Tage später Stellung. Gefl. Angebote erbittet

E. Barnack Molkerei Siedte bei Braunschweig.

Wir suchen für soliden, ruhigen

Gehilfen

der keine Arbeit scheut, Stellung. (4452)

Molkerei Dt.-Krone.

Molkereigehilfe

tücht., sol., zuverläss. u. ehrlich, sucht, gest. a. gute Zeugn. u. Empfehl., Stelle. Bin vertr. in Milchverf., Untersuch.- u. Abrechn.-Wesen und Pferdepflege. Auch stelle e. erstkl. Butter, Sahne, Quarg, Camemb. u. Tils.-Käse her. 23 J. alt. Antr. 1. Okt. früh od. spät. Zuschr. erb. **Christian Kunz, postlagernd Karlsruh a. M.** (4494)

Suche für mein. Gehilfen, 21 J. alt, in Käseerei erfahren, welsch. m. zweiten Betrieb 1 Jahr zu meiner Zufriedenb. selbständ. führte, Stellung. Ang. m. Geh.-Ang. an (4496)

Molkerei Ebern b. Seehnde.

Zum 1. Okt. sucht junger, fleißiger

Gehilfe

Stellung. Ders. ist vertraut mit allen Facharbeit., versteht auch m. Pferden umzugehen. Werte Angebote sind unter **M. S. 4491** an d. Zeitung zu richten.

Junger 20 jähriger**Molkereigehilfe,**

der seine 3 jährige Lehrzeit beendet hat, sucht zur weiteren Ausbildung zum 1. Oktober Stellung in neuzeitlich eingerichteter Molkerei, wenn möglich für Kontorarbeiten Gehalt ist Nebensache. Ang. sind zu richten unter Nr. 4488 an diese Zeitung.

Wir suchen für einen jungen Gehilfen

mit guter Schulbildung für sofort oder später Stellung in größerem Betriebe zur weiteren Ausbildung. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an die

Molkerei-Genossenschaft Canth bei Breslau. (4446)

Junger Gehilfe

23 Jahre alt, sucht z. 1. Oktober od. einige Tage später Stellung. Such. ist m. Kess., Masch., Betriebsraum, Buttereie sow. in d. Herstellung v. Tilsiter Halb- u. Vollf.-Käse vertr. **Frdl. Ang. m. Geh.-Ang. an Otto Börnecke, Molk.-Geh., Debitfelde, Burgstraße 4.** (4495)

Fleißiger, kräftiger, solider, ordnungsliebender 21jährig. Molkereigehilfe sucht veränderungsh. zu sof. oder 1. 10. Stellung. Selb. ist firm in der Herst. feinsten Tafelbutter mit Reinkultur sow. in der Herst. sämtl. Sorten Käse, Tils., Limb., Romad., Schloß-, Frühstücks- und Stangenkäse. Im Maschinenw. best. vertr. **Ertfl. Zeugn. auch als 1. Gehilfe steh. z. Verf. W. Ang. sind zu richten an Molkereigeh. Leopold Sailer, Münsterberg i. Schleien, Weidenstraße 8.** (4479)

Wer stellt einen tüchtigen, zuverläss.

Gehilfen

ein? der auch gut m. Pferden umgehen kann, sich vor keiner Arbeit scheut und bei guter Behandlung kein Sundenarbeiter ist. Am liebst. in Harzkäseerei, jed. nicht Beding. Gute Zeugn. sind vorhanden. Werte Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richt. u. **M. B. Nr. 4478** a. d. 3.

Streblamer solider**Molkereigehilfe,**

24 Jahre alt, evangel., sucht zum 1. 10. evtl. später Stellung. Lückenlose Zeugnisse sowie Empfehlungen zu Diensten. Werte Angeb. erb. **R. Zeumer, Milchzentrale Emden, Ostfriesland.** (4435)

22 jähr. Gehilfe,

Ditpr., der seine Lehrzeit beendet, sucht zu Anfang Oktober oder später anderweitig Stellung. Werte Off. mit Gehaltsangaben bitte unter **Ditpreußen Nr. 4485** an diese Zeitung einzufenden.

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, mit sämtl. Facharb. sowie Kessel, Maschinen, Käseerei, Buttereie u. elektr. Lichtanl. bestens vertr., in Weichkäf. nicht unerfahr., sucht, gest. auf gute Zeugn. zu sof. od. sp. Stellung. Geg. gl. W. Ang. erb. **Hans Hasford, Königsberg i. Pr., Mittelanger 4-5.** (4475)

Ich suche für meinen Sohn, 23 Jahre alt, zur weiter. Ausbildung zum 1. Oktober

Gehilfenstelle.

Kleines Taschengeld erwünscht. **Anton Nicolaus, Molkereibesitzer, Debeleben, Kreis Niersleben.**

Junger, tücht. u. ehelich. Gehilfe, Alter 20 J., m. all. ins Fach schlag. Arb. gut vertr. u. sich vor keiner Arbeit scheuend, sucht z. 1. 10. 26 gute Dauerstelle. W. Ang. erb. **W. Thomas** (4490)

Beuthen D.-S., Gräupnerstr. 8.

Tüchtiger Molkereigehilfe

Sucht Stelle z. 1. od. 15. Oktober im Rheinland. Selb. ist vertr. mit Kessel, Kühlmasch., Milchverf., Annahme und Kontor. Werte Angebote unter Nr. 4409 erbeten an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche für kräftigen 20jährigen

Gehilfen

zum beliebigen Antritt Stellung. Bevorzugt wird solche bei den Maschinen oder zur weiteren Ausbildung in der Käseerei. Gefl. Angebote m. Gehaltsangaben an

Molkerei Nhlbed, Seebad.

Jnh. W. Gronow, Fernspr. 144.

Tüchtiger, gewissenhafter Harzkäsemeister

Sucht Dauerstellung. Angeb. unt. Nr. 4508 an d. Zeitung erbeten.

Alt. Tilsiter Käser

Sucht zum 1. od. 15. Oktober Stellung, wo sich die Gelegenheit bietet, sich in Weichkäseerei und an den neuzeitlichen Maschinen auszubilden. Auf Gehalt wird nicht gesehen. Gefl. Angebote erbeten unt. Nr. 4486 an diese Zeitung.

Junger Mann,

guter Pferdepfleger, sucht Stellung als **Rutscher, Beifahrer oder sonstigen Posten.** Geschäftsgewandt. Verrichte auch andere Arbeiten. Freundliche Angebote an

Werner Wiesel Neuhaldensleben Gröperstraße 15. (4497)

Laborantin

(spez. f. milchwirtsch. Laborator.), an selbständ. Arbeit. gew., sucht a. sofort od. später Stellung in Molkerei od. auf groß. Gut. Suchende ist fern. m. kaufmänn. u. landwirtsch. Buchführ., Lohn- u. Abrechnungsweisen, Sozialvers. usw. best. vertr. Gute Zeugn. vorh. Gefl. Angeb. u. 4510 an d. 3tg. erb.

Jg. Mann sucht Stelle als **Belehrter** in groß. Meiereibetr., 1½ J. in e. Vollbetr. besch. gew. Ang. an **W. Denschow, Freireuergeschäft, Bad Bramstedt, Sandweg.** (4506)

Suche für meinen Sohn, der 2½ Jahre i. hies. Betriebe gelernt, z. 1. Oktober anderweitig

Stellung

zur weiteren Ausbildung.

Jatubzil, (4468)

Dampfmolkerei Holzshaleben, e. G., in Thüringen.

Suche Stellung

im Vollbetriebe, bin 8 Jahre im Beruf tätig, gute Zeugnisse gern zur Verfügung. Angebote erb.

H. Freese, Willtrapp b. Distinghausen, Wfl. (4436)

Suche für meinen Sohn, 21½ J. alt, der 3 Jahre in Landwirtschaft und über 2 Jahre im Molkereibetr. praktisch mit Erfolg tätig war, im Besitz guter Zeugnisse ist, anderw.

Stellung

i. neuzeitl. modern. Betrieb. Gefl. Offerten unter Nr. 4220 an diese Zeitung erbeten.

Molkereibesitzer sucht für Verm., weiche hier 9 Jahre im Verkauf tätig, zum 1. 10. Stellung als

Verkäuferin

in Milch- und Buttergeschäft. W. Angebote unter Nr. 4472 an diese Zeitung.

Meierin,

Anfangs 30, zuverlässig u. wirtschaftlich, sucht zum beliebigen Antritt Vertrauensstelle i. frauenlos. Haushalt für Milchannahme, Kontor oder als Verkäuferin. Werte Angebote m. Gehaltsangaben bitte zu richten an **Alma Wiedenhöft** Molkerei Golchen bei Demmin.

Gehilfe, 18 Jahre alt, sucht Stell. zur weiteren Ausbildung. Angebote an (4353)
Fritz Kropf, Meierei Kalübbe bei Mideberg i. Holst.

Ich suche zum beliebigen Antr. Stellung als **Obermeier, Oberfäher, 1. Gehilfe**. Bin 24 J. alt. Mit d. Herstellung einer marktfäh. Ware von Butter, Camemb., Limburg., Tils., Münsterländer-, Schicht- und Harzfäse vollst. firm u. übernehme jede Garant. f. erstklass. Produkt. Ferner bin ich vertr. mit Milchver- sand, Flaschenm., Yoghurt, Schlag- sahne u. Untersuchungen. Angeb. unter Nr. 4426 an diese Zeitung.

Kaufmann, 24 J. alt, ledig, in ungel. Stell., mit mehrjähr. Mol- kereiexp. vollst. vertr. mit der Kaufm. u. techn. Buchführ., einschl. des ges. Abchl.- u. Bilanzwesens, d. Abrechnungsw., Stenographie, Schreibmasch. u. all. sonst. Büroarb. sucht z. 15. Okt. od. sp. Stell. als Buchhalter, Filial-Betriebsl. oder ähnl. Vertrauensposten. Ang. unt. N. B. 4374 an diese Zeitung.

Jg. Mann, 18 J. alt, sucht z. 1. oder 15. Oktober Stell. als Milch- führer und Hilfe in der Molkerei. Bin bereits 2 Jahre als solcher tä- tig. Angeb. erbeten an (4422)

Paul Kunert
Molkerei Kolzig, Ars. Grünberg Schleien.

Flotter Milchverkäufer
(Zachmann) sucht für sof. Antritt Stellung.
Angebote unter W. 3. Nr. 4295 an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, welcher flotter u. sicherer Rechner ist, Buch- führung, Maschinenwesen kennt, Reparaturen selbst ausführt, in Flaschenmilch u. Versand durchaus bewandert ist und gute Produkte herstellt, zum beliebigen Antritt Stellung bei guter Behandl. Ang. an **Neumeister, Lehesten, Thüring.** Wald, Breitestraße 98 b. (4335)

Suche für hiesigen **Gutsmeier** z. 1. Oktober oder später Stellung als Gutsmeier oder Molkereiverwalter bzw. Obermeier, wo Verheiratung gestattet ist. Derj. hat als Guts- meier groß. Interesse für Hof- und Viehwirtschaft und kann ich ihn jedem Genossenschaftsvorstand aufs wärmste empfehlen. Angebote erb.
R. Methling, Domänenpächter, Rostock-Wulfschagen, P. Ribn., M.

Suche für einen tüchtigen und strebsamen
jungen Mann, evgl., 19 Jahre alt, Stellung für Kontor zum möglichst baldigen An- tritt. Kann den betr. jungen Mann nur empfehlen. (3787)
Heinz Martens, Geschäftsf., Ruhwarden (Oldenb.)

Molkerei-Verkäufe.

Verkäufe
Molkereibetrieb
in gemieteten Räumen, 1000 Liter Milch, die Hälfte Stadtverkauf. Sorgenlose Existenz. 8000 Einw. Preis 12 000 Rmk. bei Barzahlung. 3 Zimmerwohnung, Laden usw. 100.— Rmk. Miete monatlich. An- gebote unter Nr. 4470 durch d. Ztg.

Sofort zu verpachten
Molkerei und Schrotmühle,
Garten, Wiese, Stallung für 60 Schweine, Nähe Stadt Kassel (ca. 1500—2000 Liter p. Tag leicht zu erhalten). Erforderlich M. 6000 b. 8000. Erlangebote an **Joh. Ziese, Kassel, Mittelgasse 38.** (4221)

Molkerei
mit ca. 1000 Liter, unter günstigen Bedingungen zu pachten evtl. zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 4481 durch diese Zeitung.

Suche eine
Molkerei
zu kaufen bei Barauszahlung, gün- stig zum Industriegebiet gelegen. Offerten unter Nr. 4467 an diese Zeitung erbeten.

Gutgeh. Molkerei
verbunden mit gewinnbringend. Handelsgeschäft in Südbadenburg, soll unter sehr günstigen Bedingun- gen neu verpachtet werden. Wohnung vorhanden. Nur kathol. Bewerber, die eine Sicherheit von 2000.— Rmk. stellen und mehr. 1000.— Rmk. Betriebskapital nach- weisen können, wollen sich unter Nr. 4462 an diese Zeitung melden.

Zachmann mit 2000 M. bar sucht Molkerei mit ca. 500 Liter zu pach- ten, auch Gutsmolkerei od. Milch- geschäft. Würde mich auch a. Molk. od. Käseerei tätig beteil. Off. unt. **Braunschweig 4493** durch diese Ztg.

Gutgehendes **Butter- u. Lebens- mittelgeschäft** in **Hannover a. lebh.** Verkehrsstraße abzugeben. Erfor- derlich Markt 4500.— Anfragen unter Nr. 4489 durch diese Zeitung erbeten.

Milchgeschäft,
Vorort Berlin, 350 Liter, hochrent., 2 Pferde, 2 Wagen, Schweine, fl. Laden, Wohnung, Maschinen, In- ventar überkompl. 8000.— Markt, familiärer Verhältnisse weg. ver- käuflich. Offerten unter Nr. 4504 an diese Zeitung.

Zweifamilienhaus
mit kleiner kompl. Käseerei, Lübb. Automat, Motor usw., im Harz, in ruhiger schöner Gartenlage, bestem baulichem Zustande, freiverwendbar sehr schöner 5 Zimmerwohnung, Bad, elektr. Licht, Telefon, Garten, Hühnerhof, Stallung, Extra-Ein- fahrt, für den billigen Preis von 15 000 Markt bei 8000 Mt. Anzahl. zu verkaufen direkt vom Besitzer. Angebote unter Nr. 4503 an diese Zeitung.

Städt. Molkerei,
jetzige Anlieferung von 2500 Liter, die restlos abgesetzt werden. Neue Kühlanlage vorhanden. Anzahlung 10—15 000 Rmk. Kostenlose Ver- mittlung durch (4336)
E. Bundgaard Bremen, Rembertistraße 94.

Molkerei
in Thüringen, 500 Liter Milch an- lieferung, Versicherung 40 000 Rmk., soll schnellstens bei ca. 5000 Rmk. Anzahlung verkauft werd. Kosten- lose Vermittlung durch (4337)
E. Bundgaard Bremen, Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei
zu verkaufen, Nähe Hannover, am Bahnhof, große Gebäude, Stall für 100 Schweine, eigene Schrotmühle, 1000 Lit. Milch a 13—14 Pfennig. Quant. jetzt steigend, Schlagahne- versand, Anzahl. ca. 10 000 Rmk. Kostenlose Vermittlung durch (4338)
E. Bundgaard Bremen, Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei
Nähe Hamburg, tägl. 1200—1300 Liter, Preis 14—15 Pf., m. Milch- versand, zu verkaufen. Eismaschine, Schrotmühle, Schweinefäße vorh. Anzahlung ca. 10 000 Rmk. erfor- derlich, evtl. Teilbetrag in Hypoth. Kostenlose Vermittlung durch
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94. 4339

Suche eine gute rentable
Molkerei
zu kaufen, Wintermilch nicht unter 1500 Liter. (4090)
Käseerei Walther, Weserlingen, Prov. Sachsen.

Von Zachmann zu kaufen gesucht gutgehendes
Milch-, Butter- und Käsegeschäft
wo 5000 Mt. zur Uebernahme ge- nügen. Ausführliche Angebote u. Nr. 4400 an diese Zeitung.

Neuzugründende
Harzkäseerei
sucht alle zu diesem Zwecke erfor- derlichen Geräte, Horden, Tische, Quargmühle, Formmaschine usw. zu kaufen. Angebote unter 4412 an diese Zeitung.

In bester Lage nördl. des Harzes ist eine rentable

Dampfmolkerei
mit neuen massiven Gebäuden und großen Kellern, verbunden mit gut eingeführter Weichkäseerei zu ver- kaufen. Milch durchschnittlich 1000 Liter, welche restlos zu Käse ver- arbeitet wird. Grundstücksgröße 95 ar. Nichtkäsachmann kann ev. angelernt werden. Preis ca. 50 000 Markt. Selbstkäufer, welche größer. Anzahlung machen können, wollen Angebote unter **N. S. Nr. 3925** an diese Zeitung einreichen.

Wegen dringender Familienver- hältnisse ist

städtische Molkerei
in Industriestadt Sachsens mit höh. Schulen, äußerst billig zu verkauf. Zur Molkerei gehören drei eigene Läden, große schöne Gebäude, herr- schaftliche 10 Zimmerwohnung mit Zentralheizung, Leutewohn., sehr viel Beigelaß, und Schweinefäße f. 100 Schweine, Autogarage u. dergl. Die Molkerei ist mit allen Maschin. best. eingerichtet, wie Eismaschine und dergl., Milch, infolge der Fa- milienverhältnisse, jetzt nur 1500 b. 2000 Liter, vordem 3000 Liter, w. mit Leichtigkeit bei Besitzwechsel dahin zu bringen ist, und welche alle als Frischmilch verwertet wird, großer Butter-, Sahne- und Eier- umsch. Molkerei besteht über 30 Jahre und überall bestens eingef. Nur Selbstkäufer, welche sof. über- nehmen können, und nachweisbar über 30 000.— Mt. Anzahlung sof. verfügen, wollen sich mit mir in Verbindung setzen. (4022)
Menzel, Zonitz-Dessau, Mittelstr. 16

Tüchtiger, strebsamer Zachmann kann sich mit einer

Einlage
von 8—10 000 Rmk.
an gutgehend. Molkerei m. Stadt- verkauf und Versand nach Berlin beteiligen. Milchquantum täglich 3500 Liter im Jahresdurchschnitt. Gute Existenz. Offerten unter **P. B. Nr. 4213** an diese Ztg. erbeten.

Suche für meine in der Nähe des rhein.-westfäl. Industriegebiets, ½ Stunde von Bahnstat. gelegener Molkerei, ca. 1000 Liter Milch, bei genügend. Betriebskapital bedeut. mehr, tüchtigen, katholischen

Zachmann
als Teilhaber und Mitarbeiter m. 3—5000 M. Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet. Es können bis 3000 Liter verarbeitet werden. Angeb. unter 4174 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
mit fester Milch, z. Zt. 2000 Liter, neuen Gebäuden, Schweinefäße, Elektrisch usw., sehr komplett, ver- kaufe, weil nicht Zachmann, für 22 000 Rmk. b. mäßiger Anzahlung. Offerten unter Nr. 4283 an diese Zeitung.

Veränderungshalber verkaufe m. in Mitteldeutschland gelegene

Käseerei.
Gute massige Gebäude, gutes Ab- sauggebiet, 20 Min. von der Stadt gelegen, eignet sich auch zur Mol- kerei. Anfragen erbeten unter **N. S. 4257** an diese Zeitung.

Molkerei
im Rhld., jetzt stillliegend, mit viel Milch in der Umgegend, zum Ver- sand nach Köln-Düsseldorf usw. passend, jedoch ohne Wohn., billig zu verpachten bzw. zu verkaufen. Offerten unter 4253 an diese Ztg.

Kauf-Gesuche.
Suche tadellos erhaltenes
Buttersaß
(Verbutterung 120—140 Lit.), An- trieb durch Kegeltäder, zu kaufen. Molkerei E. Schrader, Nordhausen.

Suche zu kaufen:
1 Elektromotor, 3—4 PS. (Dreh- strom),
1 Engelmännische Käsemaschine,
1 Transmision, 3 Meter,
ca. 50 Horden für Strohaufgabe.
Fritz Bergmann, Corbetta, Bthf. bei Weigenfels. 4203

Wir suchen zu kaufen:
300 St. Rohrhorden,
60/100, gebraucht und gut erhalten. Angebote mit Preis erbittet
Dampfjäseerei Belpo, G. m. b. H., Belpo in Westf.

Vakuum-Apparat
zum Sterilisieren v. Flaschenmilch, gebraucht, jedoch gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote mit Pr. unter Nr. 3452 an diese Zeitung.

Jedes Quantum
Buttertonnen
kauft lauf. zu höchsten Preisen
W. Einbeck, Fachgroßhandlung, Düsseldorf.
Birkenstr. 133. Telefon 120 98.

Kauf-Angebote.

Wegen Betriebsveränderung eine
Sparmotoranlage,
6—8 PS., preiswert zu verkaufen. Die Anlage kann noch im Betrieb beschäftigt werden in meiner Mol- kerei **Alberstedt b. Oeberröblingen a. See.** Anfragen erbittet (4261)
Molkereibesitzer Fr. Seyer, Magdeburg-S., Halberstädterstraße 127.

Motorrad,
Getriebemaschine 2 Gänge, Leerl., 1½ PS., guter Läufer, krankheits- halber billig für 190.— Mt. ver- käuflich ev. gegen Quarglieferung.
H. Dunkelbeck, Molkerei Braak (Solling).

1 Ammoniak-Kühl- maschinenanlage,
bestehend aus einem Kompressor, dopp. wirkend, mit untergebaute, Gegenstrom-Kondensator einschließ- lich aller Ventile, neu, noch in der Fabrikverpackung, für 15 000 Kal. unter Fabrikpreis zu verkaufen we- gen Wenderung des Betriebes.
Ernst Mai, Gubrau bei Breslau.

Schöne gesunde
Ferkel
18 bis 25 pfundige habe wöchentlich jedes Quantum abzugeben, auch in Versandkist. a 12 Stück, billige Provisionsbe- rechnung. Vorkasse erwünscht. Ankaufspreis 1.20 Mk. a Pfund. Abnehmer größerer Posten Preis- ermäßigung (4465)
A. W. Gisbertz, Wesuwe (Ems)

Leistungsfähige Spezialfabrik für Molkereigeräte sucht für einzelne Provinzen noch tüchtige

Vertreter
bzw. Wiederverkaufsfirmen, die b. d. einschlägigen Rundschau besten- eingeführt sind. Schriftliche Ange- bote unter Nr. 4457 durch d. Ztg.

PAPPSCHLEIBEN

BESTER MILCHFLASCHEN

VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

FALTSCHACHTELN

KASEETIKETTEN

CAMEMBERT

GARANTIER

ST. GÖPPERT WALDKIRCH (BREISGAU)

Neumärkische Kistenfabrik

Landsberg/Warthe

Fernmühlensstr. 24, Tel. 775

20 Kisten
Camemb.-Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen
durch Fa. (3173)
Ed. Jaschke & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.

Doimo-Constantin

„Ploum“

Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg 70.

Sonderangebot für Käseereien in Sorden u. Lentwag.
Bis zum 15. Oktober 1926 gewähre ich den sehr verehrten Interessenten für Käsehorden u. Lentwagen

10 Prozent Rabatt
auf meine letzte Preisliste. (4114)
Paul Wüsten, vorm. Fr. Grote,
Gronau in Hann.,
Käsehürdenfabrik.

Zirka 1000

Behavversandsschilder 1891.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Verkaufe:

1 Lübbes Quargmühle,
1 Lübbes Quargwolf.
Herm. Epitube, Ulrich am Harz.

Milchtransportkannen

und
alle übrigen Molkereigeräte
Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hochglanz fettverzinnter Ausführung liefert zu äußerst günstig Preisen

Paul Dahlbudding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, gelemt, mit und ohne Hestung, liefert billigst (7)

W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

Wuba
(gefehlisch gefügt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen. Viele Anerkennungen u. dauernde Nachbestellungen sprechen für dessen Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das Reifen, verhindert das Ablaufen d. Käse und erhöht den Geschmack. Probepostkoll 2,50 M, Ztr. 40.— M. Sol. Bagel len., Drispensiedt Nr. 59 Post u. Bahnstation Hildesheim.

Bahnversandsschilder

Abschulze 20 f. Empf. Klorke Berlin.

in all. Ausfüh. Rmk. — 15, — 25 pro Stck. Bei 100 Stck. noch billig. Jedes Quantum innerhalb 24 Std. Stationsnummern rot und schwarz ausgetuscht.
E. W. Beinert & Co.
Molk.-Maschin. u. Geräte
Berlin O. 27
Holzmarktstr. 44a, Tel. Alexander 4589

Krullische Käsehorden und Lentwagen

Quargpressen in verschied. Größen, in bester Ausführung zu mäßigen Preisen, stets vorrätig, in allen Sorten.

Vertrieb durch: Heinr. Schlup, Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S. Kollegiale Unterstützung erbeten.

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)

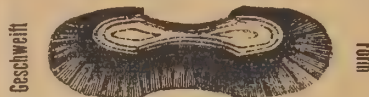


Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Käsekristen

beste Ausführung, auch genagelt u. firmiert, liefern prompt und preiswert (7138)

Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M, Wurzeln 1.— M.
pa. Plass.-Besen, eingezog
1.—, 1,25 M, gep. 1,25, 1,50 M
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Etiketten

für alle

Käse - Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Käsewanne,

Kupferbottiche, Erzhit. usw. verzinkt an Ort und Stelle ohne Betriebsförderung. Ausführung von nur erstklassigen Spezialisten unter billigster Berechnung. Postkarte genügt. (905)

Karl Klages, Hildesheim
— Triftstraße 14. —

Quarg-Mühlen

und
Quargpressen
in jeder Größe baut
Ernst Bäder, (1528)
Eldagsen in Hannover.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbottchert und gereinigt, wie neu, liefert jed. Witten ab Bahnhof Leipzig, per Stück 80 und 85 Pfg. (3388)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

Wer beseitigt Dampfkeffelschäden?

wie Risse in den Flammenrohren oder Kesselwänden, treibt Beulen auf taktm Wege aus, evtl. über Nacht, schneidet schadhafte Stüden aus den Kesselwänden aus und schweißt solche unter Garant. wieder ein? Alle diese Schäden beseitigt in denkbar kürzester Zeit bei saub. Ausführung i. konkurrenzloser Fertigkeit das Schweißwerk (3697)
Wilh. Otto, Inh. Robert Otto,
Mühlhausen in Th.,
Ammerstraße 89. Telefon 383.

Steh. Dampfkeffel.

Fabrikat des Bergedorfer Eisenwerkes, 6 qm Heizfläche, nicht in Betrieb gewesen, nur abprobiert, also wie neu, zu verkaufen. (4054)
C. Behrend, Meiereibesitzer,
Süderwilsdrup bei Hadersleben (Dänemark).

30 Jahre sofort Lieferb. gute, starke

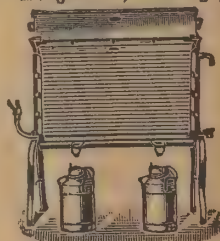
Milchfannen

Steddeklann., 20 Lt., 10.50 G.M.
Bügelverschluss, 20 Lt., 11.90 G.M.
extra schwer, 20 Liter, 12.50 G.M.
Jede Größe sofort lieferbar.
Milcherhiger mit Unterfeuerung.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 3A
Liefert sämtliche Behavversandsschilder

gute, lesbare Messingschilder.
Stück 20—30 Pf., maschinell gest.,
Lieferzeit 1 Tag. Versand unter
Nachnahme; Vollmilchschilder und
andere, auch Zahlen von 5 Pf. an.
Weiße Milchvertaußswagen,
Handfannen, Meheimer, Mähe,

Milchfuhl-
apparate
35 Jahre
eigene Fabrik
Günst. Liefere
Holsteiner
Butterfah



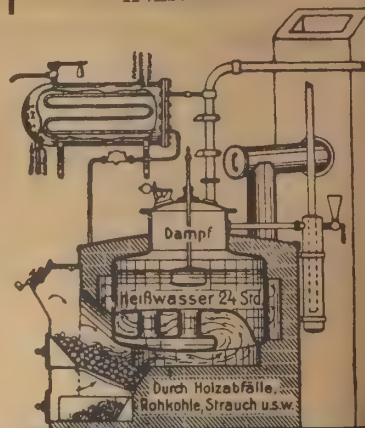
Milchbassins, Käsewannen, Quarg-
mühlen, Wiegeschalen, Butterform-
tische.

Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstr. nur 8 A.
Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühne

50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.

Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa.

Mais
Gerste
Kartoffelsoden
Kartoffelpülpe
Fischfüttermehl
Fleischfüttermehl (Marke Hansa)
Trodenshefe (4445)

offizieren
Kownakht & Sohn, Elbing.
Fernruf 1244 u. 45.

2 Schreibmaschinen,
gebraucht, gut erhalten, weil über-
zählig zu verkaufen. Adler 100 M,
Hammond 60 M. (4441)
Emil Reh, Stallupönen.

1 guterhaltene Kühnische

Käsewanne,

1000 Liter Inhalt, verkauft für
100.— Mark (4464)
Dampfmolkerei Mehlthemen, Dpr.

200 Käserohrhoroden,
60 x 100, gebraucht, jedoch gut er-
halten, zu verkaufen. Stück 60 S.
Offerten unter Nr. 4451 durch diese
Zeitung.

Ewald Noack

Käse = Erhaltungssalz

gegen Laufen und Maden

Käse = Reife

erprobt. Schnellreif. • Mittel

Botrium

gefehl. gesch.

bewirkt Quillen u. schnelleres Reifen, sind seit 30 Jahren bewährte Spezialität. u. empfehlen sich von selbst ohne Reifenreklame. Nur echt zu beziehen vom unterzeichneten Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten Tagespreisen: Natron, nur allerbeste Ware, Käsefarbe, Käsefab-Pulver, Kümmel, Farden, Schaumeln, Pergament • Erbsen • Papier usw.

Universal • Käseformer mit auswechselbaren runden und langen Formschalen. — Man verlange Preisliste.

Ewald Noack

Magdeburg

gegr. 1894

Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Risten

genagelt u. ungenag., in jed. beliebigen Menge, sowie Rohrhorden, Pentwagen und Glanzrohre liefert laufend billigst (6605)

Heinrich Gerlach, Eisenach.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcherer u. Faßbdlg.

Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951

Einkauf und Verkauf von Fässern aller Art.

Käseform-Zangen

für alle Arten Quarg- und Weichkäse

fertigt in solider Ausführung stark verzinkt

Maschinen-Fabrik A. Lübberts Langensalza.

Käsehorden,

prima Rohrgeslecht, billigst zu verkaufen. (4318)

Heinr. Heinemann, Dinklar bei Hildesheim.

Siederohr-Dampfkessel,

5, 6½, 10 und 12 qm. Heizfläche, 8 Atm., billig abzugeben. (3810)

Aug. Prengler, Osnabrück.

1 Käsehorde

mit 80 Dedeln und etl. 100 Risten, neu, 21 x 26, Stück zu 4 3, zu verkaufen. (4316)

Käseerei Berbersdorf in Sa.

A.V.BRANTH

GEGR. 1887

HAMBURG 8.

Jetzt!

Jetzt im Herbst alles streichen, Eh' die schönen Tage weichen! — Denn das schützt die Räume all' Vor Verwitterung und Verfall; Auch Gerät nnd Inventar Bewahret man für viele Jahr' Vor Zermürbung, Fäulnis, Rost Und vor Wintersturm und Frost. Darum schreibt im ganzen Land Schnell an Firma A. V. Branth, Hamburg 8.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Die flüssigen Emailen

Da jeder Zwischenhändler eine Ware verteuert, sind die echten Branth's Schutzfarben nur direkt von A. V. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Verkaufe best. erh., vollst. neu überholten, ca. 2 Lo. N. A. G.

Schnellastwagen

bester Läufer, kräft. Bergsteiger, Conti-Kieselnluftreifen, fast neuw., Ladefläche 60—80 Kannen. Bis April 27 versteuert. 4 Mille, bei ca. 1 Mille Anzahl., evtl. Butter- und Quarglieferung. Fordern Sie Lichtbild. (4415)

Dampfmolkerei Buttkädt i. Thür.

Risten

in jeder Ausführung (Käsefisten, Eierfisten usw), Käsehorden empf. Wilh. Brader, Ristenfabrik, Hildesheim.

Gebr. Rundföhler,

ca. 1000 Liter Stbl., gut kühlend, gegen Befichtigung spottbillig zu verkaufen. (3453)

Molkerei Sanitas, Elberfeld, Weberstraße 48.

Sarzkäsefisten

noch 2—3000 St. wöchentl. gegen Schluß auch Teilquantum billigst abzugeben, and. Größen a. Wunsch. Ristenfabrik Oberlangensielau, Schl. 3437

Habe abzugeben:

1 Alfa-Laval-Separator, Schnur-antrieb, 2000 Ltr., N. H. 5, 100 M

1 Butterfertiger Ahlborn, 600 Lt. Inhalt, 650 M

1 doppelwand. Rahmbassin, Alum.-Einsatz, Hahn, 270 Ltr., 100 M

1 doppelw. Käsewanne, neu verz., 400 Liter, Hahn, 65 M

9 Meter 50er Welle, 1 Wandkonsole, 4 Stehlager, Kuppelg., 90 M

6 Tüpfel Formen, je 4 M

7 Kg. Blumenthals Labpulver, je 10,— M.

Die Geräte sind gebraucht, jedoch gut erhalten und betriebsfertig.

Neubert, Molkerei Peest Pommern. (4408)

Sanfkordel,

2- und 3-fach, Mark 2,25 je Kilogramm. Versand unter Nachnahme. Verpackung frei. Bindfadenhaus M. Nachum, Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Städtische Milchversorgung CASSEL.

Pappschneiben jeder Art. Käsefab, Butterfarbe, Sehtücher, Käsetücher, Milchtransportkannen.

Herm. Th. Jordan, Molk.-Geräte, Charlottenburg, Kantstr. 106, II. Telefon: Wilhelm 2662.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)

C. Schumacher, Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Käsefisten

als Spezialität, jedes Quantum, liefert in Garnituren und genagelt, mit Firmendruck und Schuhmarke Paul Sievers, Ristenfabrik, Lamspringe. Fernruf: Nr. 49.

Original Buschmann Dampferzeuger

Durch D.L.G. Berlin, Neu u. beachtens- wert anerkannt

Original Buschmann

gegr. 1880

Original für Kohle, Dampf, Wasser, Öl, Gas, Benzin, Petroleum, etc.

leistet Überraschendes bei wenigstens 2/3 Brennstoffersparnis gegenüber motorisch angetriebenen Maschinen Preisangebote u. Vertreterb. such kostenlos. Günstigste Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann Lommatsch Sa., E. Älteste Spezial-Fabrik

Butterformtische

für ein und zwei Formen, gewichtsgenau einstellbar, mit Hand- und Fußbetrieb, Tellerrührer, Buttermischmaschinen äußerst preiswert.

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinen-Fabrik Berlin SO. 16, Michaelkirchstraße 21.

Stanniol

Bedruckte Zinnfolien - Etiketten für Käse-Packungen. Bestes, haltbares Fabrikat. Stanniolfabrik Arthur Wolff Breslau 8-Rothkretscham

Milchkannen

kaunend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Kümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mk. 40,—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Kalksch, Apfelfeldt.

Butter, Käse, Quarg.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, größere Mengen zu Mk.
30,— abzugeben. Probetonnen u.
Nachnahme. Angebote unter Nr.
4499 durch diese Zeitung.

Welche Molkerei

liefert wöchentlich einige Zentner
Vollf. = Speisequarg?

Prima Referenzen vorhanden. Off.
erbeten unter Nr. 4447 d. d. Ztg.

Wir suchen zur täglichen Dauer-
lieferung 30 Proz.

**prima Schlagjahne
und Vollmilch.**

Ankunft möglichst Lehrter Bahnhof.
Sahne-Vertriebsgesellschaft m. b. H.
Berlin W. 35, Lützowstr. 62.

Empfehle zum Bezuge
Bauernkäse,
Harzkäse.
Solvente Abnehmer bitte um Anfr.
Paul Gent, Käsefabrik,
Hildesheim. 4442

Alleinvertretung

einer leistungsfähigen Käsefabrik
sucht bekannter fachmann. Kauf-
mann für Berlin mit besten Ver-
bindungen. Gefl. Offerten unter
Nr. 4454 an diese Zeitung.

5 Tonnen prima

Molkereibutter

pro Woche, 5 Mark unter Berliner
Höchstnotiz, gegen Vorkasse, erste
Tonne per Nachnahme gibt ab
Molkerei Ostdeutschlands. Offerten
unter Nr. 4497 an diese Zeitung.

Wöchentlich 3 Tsch. Landbutter,
gesalzen oder ungesalzen, auch ge-
formt, a 140 Mark, abzugeben.
Probetonne unter Nachnahme.

Krauer, Stettin,
Unterwied 14 A. 4492

Prima Sauermilchquarg,
trocken und metallfrei, hat zur
regelm. Lieferung noch abzugeben.

Molkerei Rosnau
bei Oberglogau. 4505

Magermilch gesucht.

Suche für Hamburg noch mehrere
tausend Liter gute Magermilch.
Angebote unter Nr. 4502 durch d.
Zeitung.

Vollmilch

bis zu 1500 Liter täglich, sucht auf
Jahresabschluß zu kaufen (4500)
Molkerei Neufkirchen bei Moers,
e. G. m. u. H.

Suche noch wöchentlich einige
Tonnen trockenen, metallfreien

Quarg

vom Dauerlieferanten mit Preis-
angebot (4207)
Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Bez. Magdeburg,
Promenade 13 b.

Wöchentlich 3—5 Tonnen trocken.

Labquarg

gegen prompte Kasse gesucht. (4440)
Molkerei Sch. Zeising, Leipzig,
Ranstädter Steinweg 26.

Suche noch einige Tonnen

Sauermilch- und

Labquarg

metall- und buttermilchfrei, gegen
sofortige Kasse. (4438)
Paul Frijsche, Käseerei,
Langenberg, Thüringen.

Harzer-, Bauern- und Faust-Käse

wöchentl. größ. Quantitäten von Grossisten im Rheinland zu kaufen gesucht.
Allerbilligste Angebote, eventuell gegen sofortige Kasse, erbitte unter
Nr. 4474 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir haben wöchentlich noch einige tausend Kisten prima (4498)

goldgelben Harzer Käse

abzugeben: 3 1/2 Pfund Inhalt, 70 er Packung
3 Pfund Inhalt, 60 er Packung
2 1/2 Pfund Inhalt, 50 er Packung;
prima Thüringer Stangenkäse, 5 Pfund Inhalt, 40 er Packung;
prima Thüringer Spitzkäse, 60 er Packung.
Niederschlesische Käsefabrik, G. m. b. H., Liegnitz.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschub

sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147 Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagjahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Butterverkauf!

Gesamtproduktion einer Molkerei
(Oldenb.), Sommer etwa 3—4 Ztr.,
Winter etwa 2 Ztr. zu 8,— Mark
über Berliner Höchstnotiz zu ver-
kaufen. Alle modernen Maschinen,
als Pasteure, Eismaschine, Rahm-
reifer, Kühlraum, vorhanden. Ver-
sand kann jed. 2. Tag, auf Wunsch
täglich erfolgen, am liebsten gefäl-
zene Ware. Käufer mit genügender
Sicherheit wollen sich unter Olden-
burg Nr. 4349 an diese Zeitung
melden.

Abnehmer für

prima Butter

sucht (4043)
Molkerei Schrop, Westpreußen.

Quarg frisch, trocken, metall-
und buttermilchfrei zur
wöchentlichen Lieferung
mit Preisangebot sucht

Hermann Germer, Halle a. S.

Torstraße 38 — Fernruf Nr. 22174

Kaufe noch 1000—2000 Liter

Magermilch.

Offerten mit Preis an (4217)
Karl Billwod, Meiereigehöft,
Hamburg 33, Ahrensburgerstr. 14.

Sauermilchquarg

prima trocken und metallfrei, ab
Bodenbach, hat laufend abzugeben.
Zuschriften unter Nr. 4219 an diese
Zeitung erbeten.

Quarg

metallfrei, nicht übersäuert, sowie
einige Zentner Butter
in 1/2 Pfd.-Stücken kauft (3938)
Paul Krüger, Halle a. S.,
Wittelsstraße 5. Telefon 5237.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Pa. Tafelbutter

in Tonnen und in 1/2 Pfd.-Std.
geformt,

Thür. Stangenkäse

goldgelbe Ware, ca. 70 Gramm
schwer, in 60er Kisten,

Schlagjahne

in bester haltbarer Qualität in
eigenen Kannen,

Speisequarg

süß und streichbar, hat laufend zu
niedrigsten Tagespreisen abzug.
Zentral-Molkerei Tennstedt i. Th.

Wöchentlich 70—100 Zentner

frische Landbutter

die Tonne 108 Pfund netto einschl.
M 140.— ab oftr. Stationen lief.
im ganzen oder geteilt gegen Vor-
kasse bzw. Banalfreiditt. (4263)
Emil Reh, Stallupönen.

Mager-Camembert

suche 12—15 000 Stück wöchentlich
(120 Gr. in Rollen zu 5),

Harz-Käse

(mit Blauschimmel) suche zirka
20 000 Stück wöchentlich (ca. 65 Gr.
frisch). Stelle Lieferanten 12—15
Zentner prima Quarg zur Verfüg.
Bemusterter Offerten mit Preisangabe
erbitte (4260)

Elbe-Käsefabrik Magdeburg,
Walter Rathenaustraße 90.
Fernruf 9026.

Butter.

Suche wöchentlich 1—2 Zentner
Molkereibutter in 1/2 Pfund-Std.,
ebenso 2—3 Tonn. hies. einwandfr.

Quarg

gegen pünktl. Abrechnung. (4288)
A. Stöckl,
Käse- und Butterhandlung,
Erfurt, Storchmühlenweg 6.

Molkereien.

Suchen günstig nach Sachsen sof.
oder später 15—20 000 Liter
tiefegef. Vollmilch
für dauernde Lieferung. Angebote
unter Nr. 4275 an diese Zeitung.

Prima Harzer Käse

Pfundstücke Mk. 1,25 gegen Nachn.
Postfach 126, Liegnitz.

Von rheinischer oder westfälischer
Molkerei umgebend

1000 bis 1500 Liter

Vollmilch gesucht.

Dieselbe muß in den frühen Mor-
genstunden hier eintreffen. Ange-
bote an (4459)
D. Riemann, Düsseldorf,
Ellerstraße 64. Fernruf 3339.

Finnischen

Emmenthaler

liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich cif. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.

**Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.**

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter
mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Molkerei, günstig gelegen zum
Industriebezirk, hat auf Abschluß
ab September noch 1000—1500 Lit.
pasteurisierte, tiefgefühlte
haltbare Vollmilch
an zahlungsfähigen Abnehmer ab-
zugeben. Offerten unter M. B.
2633 an diese Zeitung.

Kaufe jeden Posten
alten Quarg und
alten Käse.
Offerten mit Preisangabe unter
Nr. 3944 durch diese Zeitung.

Goldgelbe
ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigt 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Fehlerhaften Quarg,
metallhaltig oder übersäuert,
auch Standquarg kauft gegen Kasse
C. Aug. Mann, Hildesheim.

Quarg
metallfreie Ware, nicht übersäuer,
kauft
Sangerhäuser Käsefabrik
Hans Schmid,
Sangerhausen am Harz.
Heutige Abrechnung 26—28.

Tilsiter
Halb- u. Viertelfett
kauft jeden Posten gegen Kasse
Otto Mantus,
Käse- u. Fettw.-Großhandlung,
Schwerin in Mecklb. (3747)

Hellbleibende, goldg., speidige
Sandkäse.
Reines Milchprod. Preisl. einford.
Janzer & Bolzau, Harzsum i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Bute Vertr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Ich biete an:
Prima dänischen
Sauermilchquarg
Mecklenburgische, dänische
estnische allerfeinste
Butter
sowie
Fettkäse
ADOLF BINGE,
Warnemünde
Telefon 351.

Vollmilch,
2000 Liter täglich, auch i. kleineren
Posten, auf Jahresabschl. n. Stadt
n. Thüringen gesucht. Offerten u.
Nr. 4387 durch diese Ztg. erbeten.

Wöchentlich 2 Tonnen (4393)
prima
Molkereibutter
n. ganzen und halben Tonnen, im
ganzen, auch einzeln, hat abzugeben
Molkerei Flatow, Grenzmarf.

Sahne
Suche täglich 3—400 Liter dauer-
pasteurisierte Sahne zu kaufen, bei
prompter Regulierung. Angeb. m.
höchst. Preis unter 4406 an diese
Zeitung.

Kaufe ca. 2—3000 Liter
Magermilch
Bearbeitung an Ort und Stelle
mit passend. Käsraum. Sicherheit
vorh. Offerten mit Preis unter
Nr. 4369 an diese Zeitung

A. Kruse
Butter- und Margarine-Großhandlung
gegründet 1876
sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden
Berlin NO. 18
Waßmannstraße 28
Fernsprecher: Alexander 4759. — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Gotthelf Michaelis & Co.
Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I
Horderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Josef Emil Monchme, Rink
Gegründet 1906
Käse - Import und Großhandlung
Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Gebrüder Groh
Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5
Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106
48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin.
Prima russische Marktbutter
pro Pfd. 1,40 Mk in Tonnen à ca. 100 Pfd.
Der Versand erfolgt per Nachnahme oder Aufgabe von 1a Berliner
Referenzen.
S. Fuchs & Co., Berlin C. 25,
Münzstr. 9. Fernsprecher Norden 10739.

H. Engel's Nachf.
Großhandel Butter Einfuhr
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Helliggogelst-
Straße 29
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Zur regelmäÙig. Lieferung suche
noch 1—2 Molkereien, die mir ein-
schön gepflegten (4342)

Quadrat- oder
Rund-Rümmelkäse
liefern können.
Max Ullmann, Hauswalde,
Post Brettnig, Bez. Dresden.

Habe wöchentlich 4—5 Tonnen
pa. Molkereibutter
im ganzen od. geteilt an nur reelle
Dauerabnehmer abzugeben. (4347)
W. Hoppe, Osterode, Ostpreußen.

Pa. Tilsiter Vollfettkäse,
p. Pfd. 1.— M
pa. Tilsiter Halbfettkäse,
p. Pfd. 0.65 M
pa. Steinbuscher Vollfettkäse,
p. Pfd. 0.98 M
pa. Limburger Vollfettkäse,
p. Pfd. 0.95 M
offeriert in Post- und Bahnsendg.
An Unbekannte nur unter Nachn.
W. Hoppe, Osterode, Ostpr.

Molkereibutter,
1. und 2. Qualität, zur jeweiligen
1. und 2. Berliner Notiz inklusive
Gebinde versendet u. Nachnahme
J. Objartel, Osterode in Ostpr.

Thüringische Molkerei sucht einige
100 Liter dauererhigte

Vollmilch.
Preisofferten erbittet unter M. G.
4326 durch diese Zeitung.

Sauermilchquarg,
frische, einwandfr. Ware, wöchent-
lich noch 3—4 Faß gesucht. Erbitten
Angebote mit Preis. (4324)
Käseerei Zehista bei Pirna in Sa.
Fernruf Pirna 335.

Wöchentlich ca.
2000 Camembert,
ca. 20 prozentig, ab Salzisch abzu-
geben gegen Referenzen oder Nach-
nahme. Offerten erbeten unter Nr.
4317 an diese Zeitung.

Quadrat-Käse
kauft ständig zu hohen Preisen
Niederchlesische Käsefabrik,
G. m. b. H., Piegwitz. 4313

Prima Landbutter,
frische, trockene Ware, in Tonnen
von 50 und 1000 Pfd., versendet
gegen Nachnahme zum Preise von
1.35 M ab hier (4312)
Otto Brandt, Stallupönen.

Habe noch mehrere Tonnen pa.
Molkereibutter
zur regelmäÙigen wöchentl. Liefer.
an solvente Abnehmer abzugeben.
Preis: Berliner Höchstnotiz. (4311)
Hübner, Al.-Schläffen,
Post Großklosau, Ostpr.

1000—1500 Liter
Vollmilch
haltbar, tiefgeföhlt, zur täglichen
Lieferung auf Abschluß gesucht.
Kannen sowie hohe Kaution kann
gestellt werden. Gegend Halle-
Leipzig, Hauptbahnstrecke. Angeb.
unter Nr. 4382 an diese Zeitung.

Frischer, metallfreier
Quarg
abzugeben. Probetonne unt. Nach-
nahme. Offerten unter Nr. 4370
an diese Zeitung.

Für Groß-Berlin suche ich
Bertretung
von großer Molkerei, die eine gute
Butter herstellt. Offerten unter Nr.
4380 an diese Zeitung.

Anbiete noch wöchentlich 5 bis 6
Zentner beste
Molkereibutter
in Tonnen zum Preise von 5 Rmk.,
in ½ Pfd. gewogen 8 Rmk. über
Berliner Höchstnotiz. Probetonnen
Nachnahme. (4284)
Dampfmolkerei Dunum, Ostfriesl.
Carl Claassen.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg liefern zu billigt. Preis. Frische Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomala, Käseimp.
Lübed.

Sauermilchquarg

in bester Qualität, frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, kauft laufend jedes Quantum u. erbitten Angebote. (536)
Gebr. Dante, Saalfeld-Saale
Fernruf 346.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Frischen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höchsten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 524

Prima trockenen, metall- und buttermilchfreien, frischen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)
Großkäserei Doppel.

Butter, Eier, Holländer Käse u. Quarg. Den waggon- u. stückweisen Ankauf von holl. Butter, Käse u. Quarg direkt ab Molk. sowie Eier besorgt prompt u. bill. für volv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in klein. und größeren Posten zur regelm. Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum
gegr. 1894.

**Eilfrachtbriefe
Frachtbriefe**

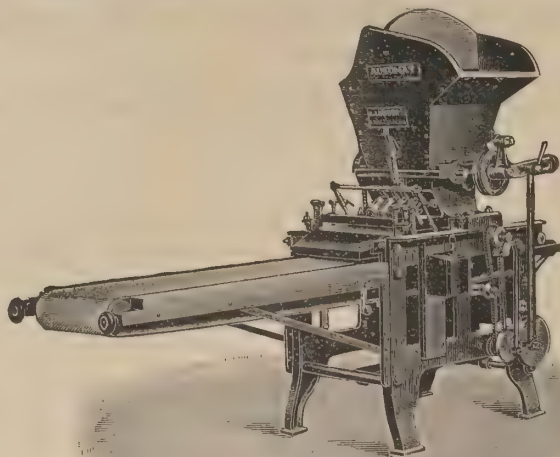
mit Firma, Signum u. amtlichen Reichsbahnstempel
(in ganz Deutschland gültig)

Liefert sehr preiswert

Molkereizeltungs-Druckerei
Hildesheim

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor. Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet. Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

! Achtung Quarglieferanten !

Wer liefert mir wöchentlich 2—4 Zentner prima trockenen, einwandfreien, nicht übersäuerten Quarg bei guter Bezahlung? Angebote unter S. K. 4074 an diese Zeitung.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

**Butter- und Käse-
Großhandlung**

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe, 92 S. m. 30 Abb. 8.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen zusammen . . . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfmlkereien, 58 S. mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden 121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . . . 2.50 Mk.
Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fabrikation, Untersuchung und Verwendung. 71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 64 S. m. 28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24, 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

etz, J. Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 44 S. 2. Auflage 1922. 2.— Mk.
Brandts, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 43 S. 3. Aufl. 1922. 2.— Mk.
Knüttlinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923. 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei (Quarkkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921. 2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. —30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925. 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Büniger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in Dänemark. 22 S. 1926. 40 Pf.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch. 24 S. 1925. —40 Pf.
Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung guter Butter in bakteriologischer Hinsicht zu beachten. 16 S. 1925. 20 Pf.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40 Pf.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. 10 S. 1925. 30 Pf.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchig Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pf.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle. 32 S. 1924. 30 Pf.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch und Abtötung der Tuberkel-Bazillen. 39 S. 1925/26. 40 Pf.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pf.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 15 S. 1925. 40 Pf.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung. 7 S., 1911. 20 Pf.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir, Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pf.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgabe. 12 S. 1926. 30 Pf.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 Pf.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. 24 S. 1926. 30 Pf.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 1925. 30 Pf.
Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung v. Schlagsahne. 7 S. 30 Pf.
Seidel, Kurt, Ueber das Abblauen des Quarkkäses. 4 S. 1924. 20 Pf.
Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung von Käse. 7 S. 1926. 20 Pf.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betrages in bar oder auf Kto. 37 beim Postamt Hannover, porto- u. verpackungs-

Käse

Käse

Kaufe jeden Post. Käse, welcher sich noch für Markt- und Hauszwecke eignet. Angebote m. Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.

Käse

Käse

Hans Hansen

K i e l

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Schlagsahne, Rummelstangen, Korbkäse

gibt dauernd ab (2248)

Dampfmolkerei Könnern a. Saale, E. G.

Wir liefern laufend pa. frische Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transitlager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft, Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 2203.

Quarg

läuft dauernd jeden Posten auch Waggonladungen zu höchsten Tagespreisen

Kreibauer Käsefabrik Ernst Rothkirch Kreibitz in Schlesien.

Rudolf Henze, Harjum Käsefabrik

Fernruf Amt Harjum 73.

Suche noch einige Dauerlieferant. für trockenen, metall- und buttermilchfreien (6900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.

Reinhard Karrah Käsefabrik

Fernspr. 153 Senftenberg - L.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von prima metallfreiem Sauermilchquarg.

Kaufe jeden Posten guten, einwandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Lieferung. (4252)

H. Wegener, Inh. Franz Wegener, Käsefabrik, Borjum in Hann.

Fernruf Amt Harjum 17.

Suche Dauerabnehmer für Tilgiter Magerkäse, auf Wunsch Probekäse. Angebote mit Preisangabe erb. unter Nr. 4240 durch diese Zeitung.

Suche Kuh- und Quadratkäse sowie prima trockenen Quarg

zu kaufen. (4201)

H. Blume, Eberswalde, Schilderstraße 37.

Städtischer Milchgroßbetrieb sucht vorübergehend gegen hohe Vergütung für Herstellung von guter, einwandfreier

Schlagsahne

Spezialisten, dessen Aufgabe es ist, schlagfähige und in jeder Beziehung einwandfreie Schlagsahne herzustellen. Gefl. Angebote unter Nr. 4461 an diese Zeitung.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Seifert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossenschaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte: Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

!

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blods

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Molkereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Kaufe jeden Posten

BUTTER

abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.

Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäftsstelle dieses Blattes.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.

Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.

Fernsprecher Nr. 65.

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien, die mir wenigstens 10 Zentner Butter wöchentlich regelmäßig liefern können. Bedarf 50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner

Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

R. Besser

Buttergroßhandlung seit 1872

Stettin

Haupteinfuhrhafen von

Dänischer, Schwedischer, Finnischer, Estnischer, Lettischer, Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen

Telegr.-Adr.: Erbesser

Telefon 1104 u. 1117.

Quarg

einwandfreie Ware, zu guten Preisen lauft

Käseerei Bodensfelde.

3470

Prima Limburger, Pa. Steinbuscher,

— vollfein, 40 Prozent —

zu 90 Pfennig ab hier liefert per Nachnahme (3396)

Molkerei Lukow, Kreis Uckermark.

Sabe täglich 100—150 Stüd pa. Tafelbutter sow. 1000 Stüd Frühstücksfäße, Gervais u. Speisequarg abzugeben. (3365)

Molkerei Mitteldorf, Post Ottersberg.

Sabe wöchentlich noch 2—4 Ztr. feinste, gefalzene oder ungefalzene Gutsbutter, 10 A unter Berliner Höchstnotiz ab hier inkl. Zah oder Verpad. p. Nachn. od. Vorfasse abzugeben. Friedr. Neumann, Billtallen, Ostpreußen. (2881)

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Möhter, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien

Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbittet (1732)

Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

★★★★★★★★★★★★★★★★

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederländische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Biegen —

★★★★★★★★★★★★★★★★

Prima einwandfreien
Sauermilchquarg
Suche wöchentlich n. 10—12 Zentn.
Kasse nach Wunsch. (3042)
E. Frille, Käsefabrik, Schlöben,
Thüringen.

Suche Dauerabn. für wöchentl.
1—1½ Zentner prima (4198)

Molkereibutter.
Angebote erbeten.
Rittergutsverwaltung Boeslau,
Kreis Deutsch-Krone (Grenzmark).

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (574)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinide, Berlin SO. 16,
Röpeniderstraße 127.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

2500 bis 3 00
Liter gut erhaltene, gut gereinigte
und tief gekühlte Vollmilch, ca. 200
Liter beste Schlagfahne, ca. 4—6
Ztr. frische Molkereibutter sowie
Speise- und Käsequarg hat Molkerei
mit Bahnstation, ganz in der Nähe
des Rhein-Westf. Industriegebietes,
gegen Stellung von Sicherheit und
Kannen auf Abschluß zu vergeben.
Gefl. Offerten unter Nr. 4195 an
diese Zeitung erbeten.

Das Gebot der Stunde

ist die Einrichtung einer

Flaschenmilch-Anlage!

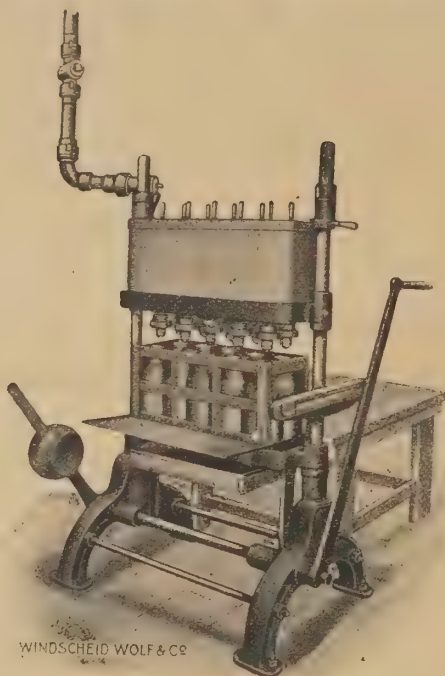
**Wollen Sie nicht, daß andere
Ihnen zuvorkommen,**

dann holen Sie noch heute unser kostenloses
Angebot ein.

Wir liefern:

komplette Anlagen zur Herstellung von

Flaschenmilch und Yoghurt



**Füllmaschinen,
Verschleißmaschinen für
Aluminiumkappen
Kronenkorken, Pappscheiben,
Flaschenreinigungsanlagen
für Groß- und Kleinbetriebe.
Glas- und Stahlflaschen,
Flaschenkasten,
Aluminiumkappen, Kronen-
korken, Pappscheiben**

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

Krefeld

Tel.-Adr. Windwolf



Neue Linnerstr. 71

Telefon Nr. 20 234.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an-
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Julius Klocke, G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63
anbietet feinste (378)
Molkereibutter.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, wöchentlich 6—8 Zentne
zu kaufen gesucht. Zahle höchst
Tagespreise. (188)
August Gottschlich, Käseerei,
Königsbutter.

Sauermilchquarg.

prima trocken und metallfrei, lau-
fständig jedes Quantum (232)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 2
Stück Inhalt an gegen Nachnahme
Ebenfalls geben wir noch

Schlagfahne

ab. (24)
Central-Molkerei Büfleben a. M.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann

Bunzlauer Käsefabrik

Bunzlau i. Schles.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (68)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an

Dresdener Käsefabrik

Gegner & Co., G. m. b. H.,

Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.

Fernruf 28 324.

Molkerei in Thüringen sucht tä-
glich noch 1—200 Liter

Vollmilch

Angebote mit Preis unter Nr. 4195
an diese Zeitung.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker stets wirksam und kräftig und Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Suche Dauerlieferanten für laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandl.
Berlin O., Blumenstraße 98.

Butter
angefalzene, abfallende kauft jedes Quantum bei prompter Kasse (8601)
Ludwig Will
Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
Arnstorf, Ndb.-Bayern.
Benutzte Preisangeb. erwünscht.

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Molkerei in Ostpreußen hat noch wöchentl. einige Zentner
Butter
u. Mf. 12.— unter Berliner Höchst-
preis ab hier gegen Nachnahme ab-
zugeben. Offerten unter Nr. 4091
in diese Zeitung.

Quarg
metallfrei u. trocken, taufen ständig
Kanfer & Boljan, Harz u. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Sauermilchquarg
risch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmä. Lieferg.
esucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
in gut. Produkt herstellen. (7727)
Großhainer Käsefabrik
Paul Winter. Fernruf 171.

Ich bin Käufer von feinsten
T a f e l b u t t e r
in 1/2-Pfd.-Stücken, sowie sämtlicher Sorten Käse zu billigsten Tagespreisen
Otto Gottschalk, Halle a. S.,
Gegründet 1876. Lebensmittelgroßhandel. Gegründet 1876.

**Vom Produzenten
direkt zum Konsumenten!**

Wir liefern

Trocken-Quarg

(feinstes Milchsäure-Casein) für die Harzkäserei.

Alle Provenienzen stets frisch ab Lager.

Kohler Casein Co., Hamburg 36, Königstr. 15-19.
Telefon: Vulkan 62, Drahtanschrift: Caseinexport.

Alte Berliner Großhandlung
wünscht Vertretung
leistungsfähiger Häuser für
Trockenmilch. (4410)
Ang. u. C. 619 Gerstmanns Annoncen-Exped. Berlin, Alexanderplatz 1.

Wöchentlich 4-6 Faß Ia allerfeinste frische
Molkereibutter

für dauernde Lieferung gesucht. Preis 8 Mark über
Höchstnotierung bei prompter Kasse.
Angebote nur direkt vom Erzeuger erbeten.

Wohlauer Molkerei
Kurt Mühle. Bez. Breslau

W. Sonntag
Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10
Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst
Molkereiprodukte: Eier
Vertretungen: Großhandel
erbittet laufend Angebote

Suche noch einige hundert Liter
gute, haltbare (4208)

Vollmilch
am liebsten aus der Niederlausitz.
Angebote mit Preisangabe erb. an
Molkerei Rohwein, Döbelnerstr.



Bayr. Kase 50% 6/6 350 gr.
Günstiger Preis. Verlangen Sie
Angebot.

Ant. Frammelsberger,
Molkerei u. Camembert-Fabrik,
München 46.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

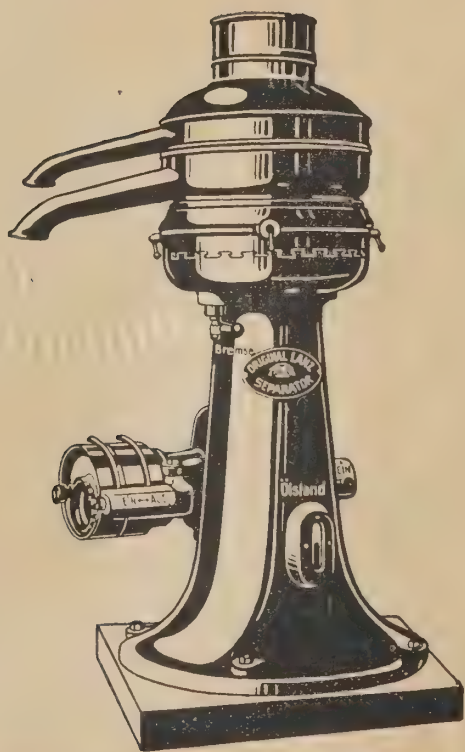
Pfaudler Glasemaillierte Stahlgefäße

„übertreffen in ihrer großen Stabilität bei weitem alle ähnlichen Konstruktionen und können als das Idealste, was bisher auf den Markt gekommen ist, bezeichnet werden. Die erstklassige Glas-emaillierung bürgt dafür, daß Geschmackfehler niemals auftreten können und durch die leichte Reinigung der Apparat den allergrößten Anforderungen entspricht.“

So urteilt ein führender deutscher Milch- und Käserei-Fachmann über unsere glasemaillierten Gefäße für milchwirtschaftliche Zwecke.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Original-LANZ Kugellager-Kraftzentrifugen



sind
in ihrer vorbildlichen Bauart immer noch
unerreicht!

Höchste Auszeichnung

Silberne Denkmünze
der **D.L.G.** 1914-

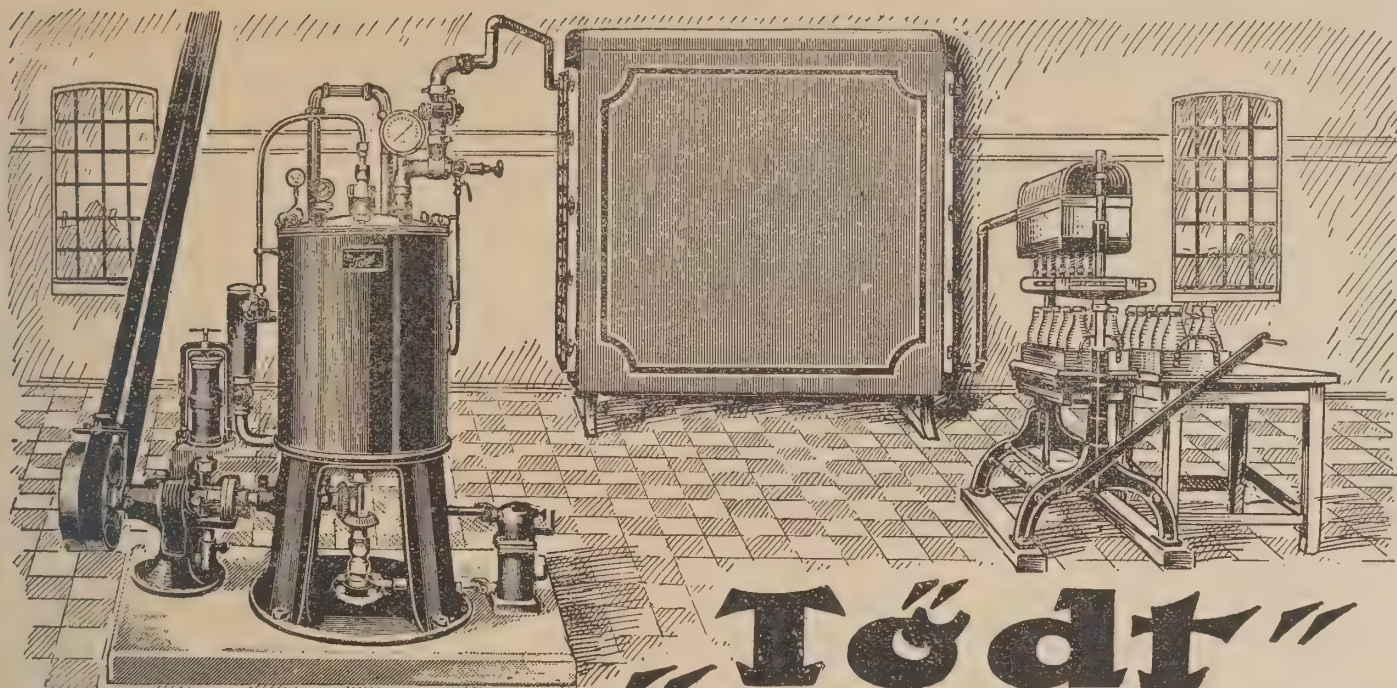
Schwarzwaldwerke Lanz K.-G., Mannheim

Der erfahrene Molkerei-Fachmann

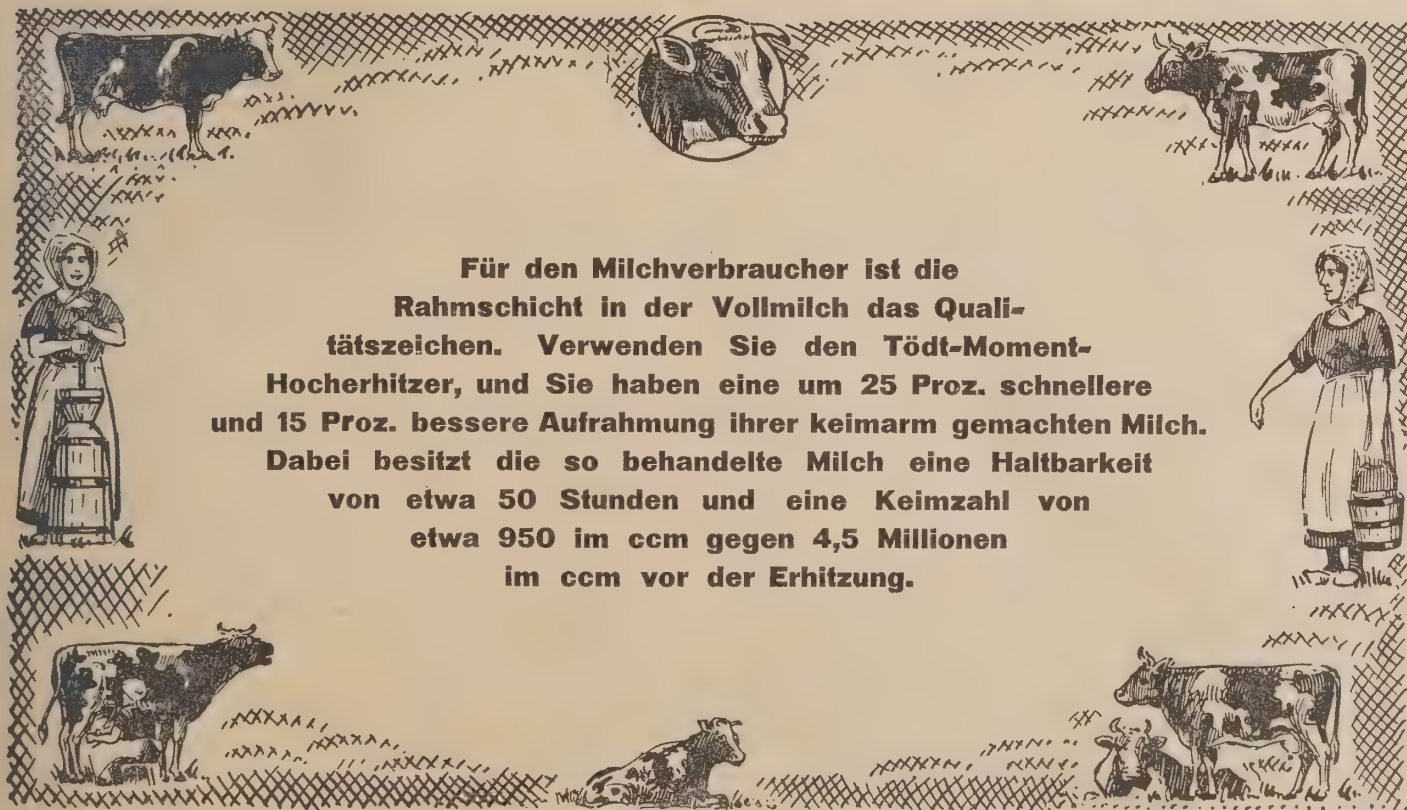
erhöht die Intensität seines Betriebes und

verringert seine Betriebsunkosten durch

Aufstellung eines Tödt-Moment-Hocherhitzers



„Tödt“ Moment-Hocherhitzer



Für den Milchverbraucher ist die Rahmschicht in der Vollmilch das Qualitätszeichen. Verwenden Sie den Tödt-Moment-Hocherhitzer, und Sie haben eine um 25 Proz. schnellere und 15 Proz. bessere Aufrahmung ihrer keimarm gemachten Milch. Dabei besitzt die so behandelte Milch eine Haltbarkeit von etwa 50 Stunden und eine Keimzahl von etwa 950 im ccm gegen 4,5 Millionen im ccm vor der Erhitzung.

Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H.
Kiel, Haus Germania

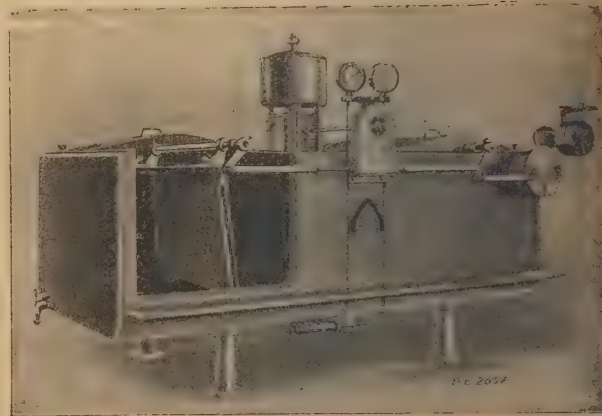
Ein Werturteil

nach Dr. M. Seelemann
Forschungs - Anstalt Kiel

(Molkerei-Zeitung, Hildesheim Nr. 11, Jahrgang 1926)

Bereits nach 15 Minuten langer
Dauerpasteurisierung bei 63 Grad
Cels. im Bergedorfer Apparat
konnten lebende Tuberkelbazillen
nicht mehr nachgewiesen werden.

BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.
BERGEDORF - HAMBURG 12



Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind

„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Kon-
struktionen höchste Betriebssicherheit
und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen
und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß
ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen

Hamburg

FLENSBURG

Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postschekkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankschekk u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preisse
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Beitrag der Bestellung beigelegt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

109

Hildesheim, den 18. September 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten).

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 14. September.	171 M je Zentner.
	Donnerstag 16. September.	171 M je Zentner.
	Sonnabend, 18. September.	175 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 16. September.	172 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 15. Sept. Höchstpreis	178,50 M, Durchschnitt 175,25 M
Köln.	Dienstag, 14. September.	Höchstpreis 172 M je Zentner.
	Freitag, 17. September.	Höchstpreis 181 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 15. September.	Höchstpreis 156—166 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 16. September.	309 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 296 Kronen).
Neuwied.	Freitag, 17. September.	Alte Notierung 195 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 195 Gulden. Butter-Auktionen 188 Gulden, 185 Gulden, 162 Gulden.

Berlin, 18. Septbr. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Acht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 17. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 180 M, 2. Qualität 1,60—1,70 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kempten, 8. September. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M. Tendenz: Starke Anhebungen.

Kaufbeuren, 16. Sept. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 159—163 M. Tendenz: Marktlage normal.

Privat-Berichte.

Berlin, 16. September. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel ist seit der Vorwoche kaum verändert. Die Inlandszufuhren waren weiterhin gut und die Angebote aus dem Auslande stark. Doch wurde die amtliche Notierung bei fester Tendenz am vergangenen Dienstag um 1 M, also auf 1,71 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation erhöht. Der Absatz war nur bei gleichgebliebenen Detailspreisen 1,60—2 M für deutsche, 2,10 M für allerfeinste dänische Butter je Pfund) in ganzen leidlich zufriedenstellend. — Im Großhandel wurde mit 1,64 bis 2,12 M je Pfund notiert. — Das Margarine- und Schmalz-Geschäft war wieder ruhig.

Berlin, 16. September. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Abnahme der Produktion in Dänemark sowie die neuerdings wieder in stärkerem Maße einsetzenden Kaufaufträge aus England bewirkten eine Befestigung des dänischen Marktes, so daß heute eine Erhöhung der Kopenhagener Notierung um 13 Kronen vorgenommen wurde. — Die reichlichen Eingänge an mittleren und zweiten Qualitäten sowohl hiesiger als auch polnischer Molkereien halten unvermindert an und belasten den Markt noch immer sehr stark, da der Verkauf vielfach auf Schwierigkeiten stößt. Die Berliner Notierung blieb daher heute unverändert.

Hamburg, 16. September. Bericht von A. F. C. Fick. Die vorwöchigen Notierungen blieben an den deutschen Plätzen durchweg unverändert, während Dänemark und Holland bereits kleine Erhöhungen einleiten ließen. Die Tendenz war allerdings auch bei uns schon erheblich runder, nur ließen die vielen abweichenden Sachen noch keine restlos befriedigende Entwicklung zu. Erst die weitere Besserung des dänischen und holländischen Handels, der durch den Umschwung des englischen Marktes profitierte und die Forderungen im weiteren Verlauf stärker erhöhte, ermöglichte den Geschäftsgang auch bei uns in der Berichtswochen nicht unbedeutend. Trotzdem die Abnahme der Produktion keinesfalls empfindlich in Erscheinung trat, entwickelte sich doch von allen Seiten eine überaus

erfreuliche Nachfrage. Speziell die Erhöhungen in Holland führten dem hiesigen Markt Absatzgebiete zu, die seit Monaten nicht mehr von hier beziehen konnten. Wirklich feinste Marken konnten bald zu erhöhten Forderungen begeben werden, aber auch für andere Qualitäten machte sich ein besserer Absatz durch die neu gewonnenen Plätze fühlbar und weicht die hierfür bezahlten Preise auch recht bescheiden sind, so ist man doch froh, daß sich die Bestände hierin lichten. Der hiesige Platz zeigt nach wie vor einen lebhaften Konsum; die der Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein zugeführten 494 Dritteltonnen konnten gestern schlanke zu erhöhten Preisen bis 171,80 M — für Markenbutter bis 178,50 M —, im Durchschnitt 175,25 M gegen 169,18 M in der Vorwoche verkauft werden. Die hiesige Börsennotierung wurde heute um 9 M auf 172 M erhöht. — Wie schon eingangs erwähnt, hat der englische Markt sich wider Erwarten plötzlich sehr gebessert; nach vorliegenden Berichten haben die herabgesetzten Preise für Kolonialbutter innen so enormen Konsum hervorgerufen, daß in der Vorwoche bereits 150 000 Kisten den Kühlhausvorräten entnommen werden konnten. Man rechnet auch weiterhin mit flottem Absatz, wenn die bewilligten höheren Preise für dänische Butter nicht eine entsprechende Steigerung der Kolonialbutter nach sich zieht. — Der dänische Handel verlief recht fest; sowohl von Deutschland als auch England wurden große Bezüge gemacht. Mitte der Woche waren sämtliche Eingänge begeben, so daß die heutige Erhöhung der Kopenhagener Notierung von 13 Kronen auf 309 Kronen keine Überraschung bedeutet. Die Tendenz bleibt einstweilen fest, doch dürften die Preise in der kommenden Woche kaum weiter erhöht werden. Auch am hiesigen Platz sollte der jetzige gute Konsum, so lange die Produktion die heutige Höhe hält, nicht durch weitere vorzeitige Heraussetzungen wieder eingeschränkt werden. — Von sibirischer Butter trafen in der Berichtswochen nur ca. 800 Dritteltonnen ein, die schlanke Nehmer fanden. Die Kühlhausvorräte haben eine weitere Verminderung erfahren, so daß hier heute kaum noch 2000 Dritteltonnen unverkauft stehen. Die neuen frischen Ankünfte werden am Montag löscherbereit sein.

Leipzig, 16. September. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Es unterliegt heute keinem Zweifel mehr, daß die Zeit der billigen Butterpreise nun vorüber ist. Die Milchproduktion nimmt auch in Deutschland rapid ab und die Klagen über fettarme Milch häufen sich. Bei allen Vorsichtsmäßigkeiten läßt sich also eine Erhöhung der Kleinhandelspreise nicht mehr aufhalten, denn auch deutsche Butter wird noch knapper werden. Mit einer weiteren Steigerung der Berliner Notierung muß also Ende dieser Woche gerechnet werden.

Breslau, 17. September. Bericht der Firma Frick Baum & Co., R.-G. Wenn man das Geschäft in unserem Bezirk in den zurückliegenden Tagen betrachtet, so findet man keine Gründe, die die in Berlin vorgenommene Erhöhung rechtfertigen. Die Nachfrage war keinesfalls besser als in der zurückliegenden Zeit. Feinste Ware wurde allerdings etwas knapper, weil verschiedene Partien infolge der sehr hohen Temperatur in der Vorwoche abnehmend ankamen. Von dieser Seite betrachtet bestand zuweilen eine Knappheit an wirklich feinsten Ware. Nachdem aber kühleres Wetter Platz gegriffen hat, dürften wieder mehr feinste Sachen zugeführt werden, so daß wir demnächst wieder ein größeres Angebot hierin haben dürften. Da aus den schon vielfach dargelegten Gründen eine große Nachfrage nach Butter nicht auftritt, das Geschäft vielmehr in denselben Bahnen bleiben dürfte, so kann durchaus der Fall eintreten, daß Angebot und Nachfrage in feinsten Sachen sich wieder verschieben. Daß diesmal von Dänemark die Preisbewegung ausgeht, liegt klar auf der Hand. Die zurückliegenden Berichte ließen deutlich erkennen, daß man den verhältnismäßig niedrigen Preisstand nur ungern hinnimmt; ist doch zu beachten, daß der Butterexport für Dänemark ein bedeutender Faktor der Wirtschaft ist. Zwar hat die deutsche Landwirtschaft naturgemäß auch ein Interesse an einem höheren Butterpreis, doch treten diese Wünsche bei uns nicht so in den Vordergrund. — Der überaus reichliche Obstsegen ließ die Preise für Obst vielfach auf einen Stand sinken, der nur bei guten Ernten in der Vorkriegszeit vorhanden war. Hieraus folgt also, daß recht viel Obst in den einzelnen Haushaltungen verzehrt wird. Bekanntlich wird dadurch der Butterkonsum nicht gefördert. In den nächsten Tagen kann demnach keine Belebung im Geschäft eintreten. Da wir uns schon wieder im letzten Monatsdrittel befinden, so dürfte erfahrungsgemäß das Geschäft eher etwas abflauen. Wenn also, was nach Lage der Auslandsmärkte anzunehmen ist, eine nochmalige Verringerung der Berliner Notierung eintritt, so kann das Geschäft dadurch nicht gefördert werden. Wie sehen ja auch, daß von allen Seiten vor Preiserhöhungen gewarnt wird. Die Verkaufspreise liegen hier zwischen 1,60 und 2,20 M.

Bremen, 17. September. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Die bessere Nachfrage, welche bereits Ende der verfloßenen Woche einsetzte, hielt auch in dieser Woche an. Die Zufuhren in feinsten deutscher

Butter sind knapper geworden und deckten kaum den augenblicklichen Bedarf, so daß es kein Wunder ist, daß die Notierungen in dieser Woche erhöht wurden. Berlin notierte gestern 171 M, 4 M höher als in der Vorwoche. Die Hamburger Auktionen wiesen mit 175,25 M einen um ca. 6 M höheren Durchschnittserlös auf. Auch die Hamburger Großhandels-Notierungen wurden um 9 M auf 172 M erhöht. Sehr fest lag die Kopenhagener Notierung (309 Kr.), auffallend waren die Steigerungen an den holländischen Märkten und auch in England scheint die Nachfrage besser geworden zu sein, denn von dort berichtet man ebenfalls von einer freundlicheren Stimmung. Für sibirische Butter war die Nachfrage reger, aber nur wirklich gute Qualitäten sind gesucht.

Kopenhagen, 16. September. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Die in der Vorwoche eingetretene festere Stimmung setzte in dieser Woche mit ungeschwächter Kraft fort, da Aufträge auf dänische Butter von allen Seiten zu steigenden Preisen vorlagen. Die Notierung wurde deshalb heute um 13 Kr. auf 309 Kr. erhöht. — Für nächste Woche steht eine ähnliche Marktlage in Aussicht. Bei dem kühlen und unruhigen Wetter hat man mit einer weiteren Abnahme der Produktion zu rechnen. Es scheint, als wenn sich überhaupt eine freundlichere Stimmung im Buttermarkt geltend macht, umso mehr, als ein Teil der Berichte über die großen Kühlhausbestände sehr übertrieben zu sein scheint. — Die Posten Kolonialbutter die als unterwegs nach England befindlich avisiert sind, weisen alle alte Kühlhausbutter auf, die in Neuseeland und Australien im Kühlhaus gestanden hat. Diese Butter kann keinen Einfluß auf wirklich feinste Butter bekommen, da es Butter zweiter und dritter Klasse ist. — Frische Kolonialbutter ist erst Mitte November nach London zu erwarten. — Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 17. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse vollfett 2,10—2,20 M, Holländische Gouda, 45 Proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,65—1,80 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20 M je Kg.

Berlin, 19. September. Auch heute können wir dem Käsegeschäft nicht viel Rühmliches nachsagen, wenngleich eine kleine Besserung nicht zu verkennen ist. Die allgemeinen Verhältnisse bringen es mit sich, daß jeder sich einschränkt. Tilsiter Käse ist in wirklich guten Qualitäten stark begehrt, in abweichender Ware dagegen nicht los zu werden. Holländer Käse wurde stärker gefragt bei steigenden Preisen. Nach Schweizer in abfallender echter Ware und nach finnischem und bayerischem Schweizer bestand keinerlei Nachfrage, während bester echter zahlreicher Nehmer fand. Dem Geschäft in Limburger kam die kühle Witterung weiter zu gute. Schachtelkäse erfreut sich weiter besonderer Beliebtheit. Dasselbe ist von allen rindenlosen Käsen zu sagen — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittelenzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 106—110, do., sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 125—145, do., 40 Proz. 92—96, holländischer Edamer, 40 Proz. 95—100, do., 30 Proz. 85—90, do., 20 Proz. 70—75, holländischer Brotedamer, 40 Proz. 95—100, echte Emmentaler 145—155, finnische Emmentaler, großgelocht 125—130, do., mittelgelocht 110—115, bayerischer Emmentaler 130 bis 140, bayerischer Limburger, 20 Proz. 65—69, bayerischer Stangentkäse, 20 Proz. 65—69, Komadur, 20 Proz., in Stanniol u. Etikett 80—90, Steinbuscher, vollfett 120—125, Harzer 50—60, Camembert, vollfett, 350 Gr., je Stück 1,25—1,30, do., 140 Gr., je Stück 0,40—0,45, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160—165, italienischer Bel Paese 127—137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Breslau, 17. September. Bericht der Firma Frik Baum & Co., A.-G. Das Geschäft bewegte sich in den Bahnen der Vorwoche. Eine merkliche Konkurrenz haben wir in diesem Jahr allerdings durch die überaus reichliche Obsternie während z. B. Magerkäse mehr als das Doppelte der Vorkriegspreise erreicht hat, liegen die Obstpreise vielfach tiefer als in der Vorkriegszeit. So lange das Angebot in Obst in derselben Weise weiter besteht, wird sich das Geschäft in den unteren Käsearten kaum ändern. Nach Schnittkäse und auch nach halbfetten Weichkäsen besteht eine leidliche Nachfrage und rechnen wir auch in der nächsten Zeit mit einem ähnlichen Geschäft, zumal Fleisch und Wurst auch verhältnismäßig hohe Preise haben. — Quarg. Die Anlieferungen haben in der vergangenen Woche eine Erhöhung nicht erfahren. Zwar war das Geschäft in Fertig-erzeugnissen schleppend, so daß eigentlich ein fühlbarer Mangel nicht zu verzeichnen war.

Kempten, 8. September. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 45—48 Mark. Marktlage: ungeklärt. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 90—108 Mark. Tendenz: normale Nachfrage.

Kaufbeuren, 16. Sept. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Vorkriegsbereiches ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 45—48 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Leeuwarden (Holland), 17. September. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 Prozent. Käse mit 58—62 holländischen Gulden, 30 Prozent. Käse mit 72—76 holländischen Gulden, 40 Prozent. Käse mit 82—88 holländischen Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Die Lage des Käsemarktes ist noch die gleiche wie in der Vorwoche, auch die Preise sind dieselben. Die abweichenden Qualitäten drücken auf die Preise und halten die Kaufkraft zurück. Prima vollfette Goudas wurden mit 45 Gulden aus dem Markt genommen. Nordholländische Edamer notieren 38—39 Gulden, was für diese Zeit sehr niedrige Preise sind. Die friesischen Sorten haben sich besser im Preise gehalten. 20 Proz. Käse notieren 26—27 Gulden, 30 Proz. Käse 30—32 Gulden. Die 40 Proz. Goudas stehen momentan nicht niedriger als vollfette. In Maitäsen ist der Verkehr noch ohne große Bedeutung.

Milch.

Berlin, 17. September. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 17. bis 23. September festgelegt in:

Berlin: 20 S je Liter frei Berlin;
Hamburg: 20 S je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 S je Liter frei Verladestation;
Münster: 20 S franko Empfangsstation ab 17. Septbr.

Eier.

Berlin, 17. Septbr. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14—14,5, frische über 55 Gramm 13, frische unter 55 Gramm 11, ausfortierte Schmuß- und kleine Eier 8,5—9,5; Auslandseier: extra große 14,25—14,75, große 12,75—13,25, normale bis 11,25, abweichende Eier 9—9,5, kleine und Schmußeier 8,5—9. Tendenz: abwartend.

Köln, 17. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13,5—14,5, über 55 Gramm 12,5—13; Auslandseier: über 60 Gramm 14—15, über 55 Gramm 12,5—13,5, unter 55 Gramm 11—12.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Auf- getr. Stück	La	Ma	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	15.	9351	84—78	77—73	Lebendgew.	ruhig
Bremen	14.	1934	77—70	69—60	"	langla
Breslau	15.	2279	85—79	78—72	"	gut
Chemnitz	13.	1732	87—82	80—75	"	mittel
Danzig	14.	1044	79—70	69—66	"	geräum
Dortmund	13.	2613	84—79	78—75	"	flau
Dresden	13.	2288	85—80	79—70	"	langla
Düsseldorf	13.	1847	86—78	77—70	"	langla
Eibersfeld	13.	2191	85—80	79—72	"	langla
Essen	13.	3362	84—79	78—73	"	mittelm
Frankfurt a. M.	13.	4275	85—74	72—65	"	langla
Hamburg	17.	4810	79—72	71—65	"	langla
Hannover	15.	1299	81—78	77—70	"	gut
Karlsruhe	13.	801	86—82	80—76	"	langla
Köln	13.	4633	88—82	81—74	"	ruhig
Leipzig	16.	1570	84—79	78—74	"	langla
Magdeburg	14.	3369	85—79	78—80	"	langla
Mannheim	13.	2951	84—79	78—70	"	mitte
München	15.	2532	86—84	83—80	"	stark
Nürnberg	14.	2290	83—56	55—48	"	flau
Stettin	14.	925	84—78	77—70	"	glatt
Stuttgart	14.	1063	85—80	79—64	"	mäßig be
Zwidau	13.	1063	87—83	82—76	"	gut

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 17. September. Die amerikanischen Meldungen lauteten folge neuer kanaischer Wetterlage wieder fest, und das kam hier Weizen entsprechend zum Ausdruck. Die ausländischen Forderungen wuchsen höher. Für Inlandsanforderungen stiegen die Qualitäten das Geschäft, wäb die Provinzmühlen dauernd laufen. Lieferung stellte sich bei Deckung und bei Kaufneigung namentlich für vordere Sicht höher. In Roggen Rohware angeboten, während Waggware mangelt. Seit gestern wieder einige Mengen deutschen Roggens zum Export nach Frankreich und Norwegen verkauft worden. Im Lieferungsgehalt ste sich die Preise etwas höher. Ernte ist reichlich angeboten, aber die Forderungen der Provinz behindern das Geschäft. In Hafer hat sich Situation wenig geändert. Weizhafer ist vermehrt nach den Oberhfen für die Anfuhr gefragt. Mehl, besonders für Roggenmehl, fest, allgemein besserem Konsumgeschäft. — Amtliche Frühmarktpreise: Winter 204—214, mittlerer 194—203, Wintergerste 196—200, Sommergerste 230—242, Futterweizen 274—284, La Plata Mais 190—194, beliner 204—210, Taubenerbsen 370—380, Widen 330—340, Roggenkleie 114—124, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 264—274, September 295,50, Oktober 288,50—288, Dezember 284,50—284, Roggenmärkischer 212—218, September 232,50—232, Oktober 234,50, Dezember 234, Sommergerste 205—248, Wintergerste 170—175, Hafer, märkischer 173—186, September 189, Dezember 189—189,50, Mais (loso Berlin) bis 186, Weizenmehl 36,25—39, Roggenmehl 30,80—32,50, Weizen 10, Roggenkleie 11, Raps 310, Viktoriaerbsen 43—50, kleine Speiseerbsen 34—38, Futtererbsen 24—31, Widen 26—30, Rapskuchen 14,40—14,50, Leinfuchsen 19—19,20, Trockenschnitzel 10—10,30, Sojafuchsen 19,30—19,40, Kartoffelfuchsen 18—18,50.

Magdeburg, 17. Sept. Weizen fest 13,20—13,50; Roggen festig, bis 11; Sommergerste still, 11—12; Wintergerste fest 9,25—9,40; Hafer festig, 9,60—9,80.

Hamburg, 17. Sept. Getreide. Grundstimmung fest. Geschäft et befeuert. Neuer Weizen 275—280, neue Roggen 210—215, Hafer, ne 180—190, Auslandsgerste 175—180, Sommergerste 220—250, Wintergerste 175—180, Mais 145—150, Leinsaat 18,5—19,5 M.

Hamburg, 16. September. Cif-Notierungen in holl. Gulden die Kilo: Weizen: Manitoba 1 15,85, 2 15,35 und 3 14,60, Hardwinter 2 1 Baruso 15,20, Redwinter 14,40. Roggen: Western 2 11,75. Mais: R 8,40. Gerste: amerik. Malz 9,45, Donau-Russ. 10,30. Hafer: R Western 2 10,55, Kanada feed 1 9,45, amerik. white clipped 2 38 lb. Leinsaat Plata 18,80. Weizenkleie in To.: grobe Plata 5 Pfd. 5 5 Sch., Pollard-Plata 5 Pfd. Sterl. 4 Sch., Baril 5 Pfd. Sterling 5 S.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsverband deutscher Molkerei- und Käsebesitzer und -Pä e. B., Unterverband Potsdam. Am Mittwoch, den 22. d. M., nachmit 2 Uhr, findet im Hotel Union in Wittenberge eine Mitgliederversa lung statt. Tagesordnung wird in der Versammlung bekanntgegeben. zahlreiches Erscheinen wird gebeten.

Der Vorstand. J. A.: Burkhart-Grube.

Dieser Ausgabe sind beigelegt ein Prospekt betr. Glasment von Rheinwerk Meisenburg & Söh, G. m. b. H. Düsseldorf: Heu und ein solcher betr. Säurewecker, Schimmelfulturen usw. vom s teriologischen Laboratorium für Milchwirtschaft Dr. Frie b Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum 1. Oktober einen jüngeren

Gehilfen
für Butterei und Kontor. Derselbe muß an gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt sein und eine erstklassige Butter herstellen. Gehalt 50.— M bei freier Station und Kassen. Bewerbungen nebst Zeugnisabschr. sind zu richten an (4437) **Molkereigenossenschaft Holte e. G.,** Solterbarge, Post Stichaufen-Welde, Ostfriesl.

Wir suchen, da jekiger auf Schule geht, zum 1. Oktober für unsern modernen, Großbetrieb einen nicht zu jungen, äußerst tüchtigen, gut empfohlenen, soliden

Gehilfen
der an pünktliches, schnelles, saub. Arbeiten gewöhnt ist, hauptsächlich für Kessel und Maschinen. Gehalt 65 Rmk. ohne Abzug, Stellung angenehm und dauernd. (4550) **Molkereigenossenschaft Büttau, e. G. m. u. N.,** Büttau, Stat. Neuhaus-Oste (Hamburg-Cuxhaven). **H. Cordis, Inspektor.**

Gesucht wird ein lediger, ordentlicher, unbedingt zuverlässiger **erster Tilsiter Käser,** der nachweislich ein erstklassiges Produkt herstellen kann. Er muß in der Lage sein, den Chef vertr. und die Leute anstellen zu können. Kenntnis sämtlicher Maschinen-Bedingung. Ausführung kleiner. Reparaturen erwünscht. Bewerber m. imstande sein, Milchuntersuchungen auf Fett- und Käseerhaltbarkeit machen zu können. Tüchtige Fachleute, denen an einer Dauerstellung gelegen ist, wollen ihre Bewerbungen mit Zeugnisabschriften richten unter Nr. 4531 durch diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober jungen, fleißigen, absolut zuverlässigen

Gehilfen
der einen guten Tilsiter herstellen kann und sich sonst vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten an (4444) **Molkerei Hermendorf bei Zinten, Ostpr.**

Da unser jekig. Gehilfe die Fachschule besuchen will, suchen wir zum 25. September oder einige Tage sp. einen tüchtigen

Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten als allein. bei 50 Mk. Gehalt und freier Station ohne Kassenabzüge. Meldungen erbitet (4473) **Molkerei-Genossenschaft Friedland, N.-Lauß., Bahnstat. Weichensdorf.**

Suchen sofort einen tüchtigen

Gehilfen
welcher die Maschinen eines größ. Versandbetriebes bedienen kann sowie firm in Milchuntersuchung u. Säureuntersuchung ist und Proben auf d. Kühlstellen nimmt, bei Abwesenheit des Chefs selbigen voll und ganz vertritt. Gehalt 60 Mk. bei freier Station und Kassen. Desgleichen kann ein junger **Gehilfe** der seine Lehrzeit beendet hat, sof. eintreten. (4463) **Molkerei R. Rafitta und Sohn, Breddin (Prignitz),** gez. Göhe, Betriebsleiter.

Neu zu gründende Harzkäseerei sucht für Anfang Oktober einen zuverlässigen

Gehilfen
welcher nur erstklassige Ware herstellen kann. Herstellungsort Berlin. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. unter Nr. 4411 durch diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum baldigen Antritt jungen, fleißigen

Gehilfen
bei einem Anfangsgehalt von M 55.—, freier Station und Kassen. Angebote m. Altersangabe erbitet **Molkerei-Genossenschaft Weigholz, Kreis Glogau. 4659**

Gehilfe
wird für Mitte Oktober oder 1. November gesucht als alleiniger für kleinen Betrieb. Gefl. Bewerbungen an (4555) **Molkereipächter Kjeldgaard Kirf, Ar. Saarburg, Bez. Trier.**

Suche tüchtigen älteren, mit Maschinen und Käseerei vertr. zuverlässigen

Gehilfen.
Angebote mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften erbeten. (4245) **Centralmolkerei Neumarkt (Schl.)**
Für hiesige Versandmolkerei wird zum sofortigen Antritt ein sauberer kräftiger, arbeitswilliger

Gehilfe
gesucht im Alter von 20 bis 22 J. für sämtl. vorkommenden Betriebsarbeiten. Anfangsgehalt Rmk. 50 monatlich und alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften erbitet **Molkerei Brodhagen in Westf.**

Zum 1. Oktober od. früher suchen wir einen selbständigen, soliden, älteren

Gehilfen
für Kessel und sämtliche Maschinen. Nur Bestempohlene wollen Bewerbungen und Befähigungsnachweis einreichen an **Dampfmolkerei Apolda (Thüring.)**

Suche zum 1. Oktober ds. Js. einen tüchtigen, sauberen u. ehrlich.

Gehilfen.
Gehalt 60,— Mk. bei freier Stat. u. Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbitet (4597) **Molkerei Briedel, Kreis Uelzen (Hannover).**

Suche zum 1. Oktober jungen

Gehilfen
bei 50 Mark und Kassen frei. **Vindemann, Molkerei Borsum (Braunschweig). 4587**

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst soliden, tüchtigen

Molkereigehilfen
als **Chaufeur.** Gehalt monatlich 100,— Mk. bei freier Station und Kassen. Gefl. Offerten werden unt. **Rheinland Nr. 4616** an diese Zeitung erbeten.

Suchen zum 1. Oktober ev. früher einen tüchtigen, umsichtigen, jung.

Obermeier,
da jekiger Verwalterstelle angen. hat. Derselbe muß in der Lage sein, für eine fehlerfreie Abrechn., sowie Annahme, garantieren zu können, äußerst zuverlässig, fleißig, ehrlich, solide und jeder fachmänn. Arbeit gewachsen sein. Es kommt nur eine erste Kraft in Frage. Bewerbungen und Zeugnisabschriften sind zu richten an (4605) **Molkerei-Betriebsleiter Fr. Söchele Molkerei-Gen. Eime in Hannover, Station Banteln.**

Zum 1. Oktober suche ich für städt. Betrieb einen absolut tüchtigen u. zuverlässigen

Allg. Weichkäse
für Camembert und Limburger, d. ein einwandfreies Produkt herstell. kann. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (4450) **Molkerei Gommern bei Magdeb.**

Tüchtigen Harzkäsemeister!
Suche für sofort per Antritt 1. Oktober einen älteren, tüchtigen, erfahrenen **Harzkäsemeister,** der in der Lage ist, eine prima, ständig gleichmäßige goldgelbe, handelsfertige Marktware herzustellen, mit Rührers Automaten vertraut und in der Lage ist, einen Betrieb selbständig zu leiten. Gilofferten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unt. **Nr. 4604** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Suche zum 1. Oktober jungen, ehrlichen

Gehilfen
der auch Milchtour fährt. **Adolf Baensch, Molkerei Krögis (Bez. Dresden), Bahnstat. Miltz-Koitzschen i. Sa.**

Wir suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen

jungen Mann
für Betrieb und Käseerei. Auch muß derselbe flottes und sicherer Rechner sein. Anfangsgehalt monatlich 50 Mk. Angebote mit Zeugnisabschr. erbitet

Schweissin-Merliner Molkerei in Schweissin bei Köslin in Pomm.

Suche zum 1. Oktober einen

jungen Mann
nicht unt. 16 Jahren als **Behrling,** mit guter Schulbildung. Gutes Taschengeld und Ausbildung wird zugesichert. Selbstgeschr. Angeb. an **H. Ziesemeier, 4205**

Grishow bei Treptow (Toll), Molkereipächter.

Tüchtiger, ehrlicher

Milchverkäufer
18—20 Jahre, der gut mit Kundenschaft umzugehen versteht, guter Pferdepfleger, zum 1. oder sofort gesucht. Solche, die Kautions stellen können, bevorzugt. Gehalt nach Vereinbarung. (4595) **Molkerei Schuldt, Benrath.**

Suche zum 1. Oktober für mein Milchgeschäft ein ehrliches, kräftig.

Mädchen.
Adolf Richter, Brandenburg, (Havel), Abftr. 3. 4674

Suche für bald oder später einen kräftigen

Behrling.
Rudolf Ruoh, Molkerei Stolz, Bezirk Breslau.

Eine nicht zu junge

Meierin,
hauptsächlich für besseren Ladenverkauf sofort gesucht. (4615) **Dietr. Bäumen, Molk. Hamborn.**

Suchen zum 15. Oktober junge, solide, willige

Meierin
f. Betrieb, speziell Butterei, einige Stunden Verkauf im Laden in der Molkerei, etwas Kontorarbeiten u. Hilfe im Haushalt. Angeübte kann sich ausbilden. Werte Angebote m. Gehaltsforderungen erbitet (4669) **Dampfmolkerei E. G., Zahna (Kreis Wittenberg), Schmidt, Inspektor.**

Ältere Meierin
die in der Weichkäseerei firm ist u. einen frauenlosen Haushalt selbständig führen kann, sofort gesucht. Angebote unter **B. Nr. 4679** durch diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober tüchtige, saubere

Meierin
für Butterei (Butterfertiger) und etwas Hilfe im Betrieb. Stellung dauernd und angenehm. Gehalt 50 Mark Monat, freie Kassen. **Dampfmolkerei Steintimmen, Gebr. Friis, Falkenburg in Oldenburg**

Suche zum 1. Oktober eine tüchtige häusliche

Meierin
welche kochen kann, zur Führung des Haushaltes und Mithilfe im Betrieb. Angebote möglichst mit Bild und Gehaltsforderungen an **Fr. Hartje, Molkereigenossenschaft Oberelungen, Bezirk Cassel.**

Tücht. Meierin

kann sofort eintreten für Verkauf, Butterei und Kontor. Eilangebote erbitet (4652) **Molkerei-Genossenschaft Falkenberg, Bez. Halle).**

Gehilfenstellen beide besetzt. Bewerber bitten Dank. (4676) **Molk.-Genossensch. Böken i. Ostpr. Dießelberg, Direktor.**

Stellen-Gesuche.

Älterer, langjähr., nachweislich tüchtiger **Fachmann** verh., sucht zu sofort Stellung als Obermeier, Betriebsleit., Verwalt., Gutsmeier od. sonst. Vertr.-Posten. Beste Zeugn. u. Empfehl. stehen z. Verfügung. Gefl. Angeb. mit Geh.-Ang. erb. (4641) **Beyer, Zahna, b. Wittenberg, Triftstraße 20.**

Ält. erfahr. Molkereifachmann, vertr. mit all. Facharbeiten, Molk.-Schule bes., sucht Vertrauensposten. Gute Zeugn. u. Referenz. steh. zur Seite. **Röhn, Elabowen, P. Rhein, Ostpreußen. (4638)**

Tüchtiger Fachmann, erfahrener Kaufmann, bilanzsicherer Buchhalter, 25 Jahre alt, sucht, gefl. auf gute Zeugnisse, per sofort oder später angenehme Vertrauensstellung. Gefl. Angebote erbeten unter **Nr. 4610** durch diese Zeitung.

Molkereifachmann, 26 Jahre alt, sucht sof. od. später dauernde Stelle als Verwalter od. sonst. Vertrauensp., mit der Führ. eines Betr. vertraut, firm in techn. u. kaufm. Buchführung. Herstellg. marktff. Ware in Butter u. Weichl. (spez. Allgauer, Limburger, Stang., Romadur u. Tilsiter). Sämtl. Untersuchungen, besitze gute Kenntnisse in sämtl. modernen Maschinen. Garantie wird übernommen. Kant. 3000 Mark in bar. Angeb. erb. Offerten an **Erich Schardin, Labehn, Kreis Lauenburg in Pomm.**

Älterer Fachmann, reell und nüchtern (kein Stundenarbeiter) sucht Vertrauensstellung gleich welcher Art. Selbiger ist geprüfter Heizer und Maschinist, gute Zeugnisse über frühere Tätigkeit. Offerten an **Restaurant „Alte Försterei“, Ziegenhals. (4624)**

Molkereifachmann mit Führerschein 3b, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Erfahrung, in Tilsiter Käseerei, Butterei, Kessel und Maschinen, Eismaschine, zum 1. 10. Stellung als **Chaufeur oder Gehilfe.** W. Ang. m. Gehaltsang. erb. **P. Lange, Molkerei Casseburg, Swinemünde, Pomm. (4633)**

Molkereifachmann und Chauffeur, der a. Milchverkaufsauto gefahren hat, Führerschein 3b, sucht zum baldig. Antritt Stellung, vertraut mit Tils. Käseerei, Butterei, Dampfkessel und allen neuzeitl. Maschin. Nehme auch gerne Stelle an, wo baldige Heirat gestattet ist. Werte Angebote erbeten unter **P. D. Nr. 4634** an diese Zeitung.

Molkerei- und Käsefachmann 35 Jahre i. Molkereifach aufs beste vertraut, Spezialist in Herstellung v. Schneidichtkäse u. Speisequarg, sucht zum 15. Oktober oder früher Stellung. Gute Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Offerten erb. unter **Nr. 4635** an diese Ztg.

Empf., tücht., zuverlässiger Molkereiverwalter verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-molk., Butt. u. Käf., Abgang weg. Betriebsveränd. **Major v. Joeden, Grumsdorf, Kr. Bublitz. (2902)**

Gilt!

Suche für meinen verh. Fachm., 1 Kind, Stellung zum baldig. Antritt. Selb. ist 9 Jahre bei mir tät., vertraut mit Kessel, Masch., Butt., Käseerei u. Schweinemästerei. Kann denselben meinen werten Kollegen bestens empfehlen. Frau war auch 14 Jahre im Fach. (4402)

Dampfmolkerei A. Kaiser
Schwanebeck, Krs. Niersleben.
Tüchtiger, erfahrener, Molkerei- u. Käse-Fachmann, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. Oktober Stell. als Oberkäscher oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist vertr. mit verschiedenen Sorten Weichkäse, (Spez. Camembert), auch habe ich gute Erfahrung in Hartkäseerei und in sämtlichen ins Fach Schlag. Arbeiten. 29 Jahre alt, seit 1911 im Fach. Angeb. erb. (4574)
Oberkäscher Neumann, Centr.-Molk. Gommern bei Magdeburg.

Betriebsleiter

mit wirklichen, erstklassigen technischen Kenntnissen, 26 Jahre beim Fach, sucht bald oder später Stellung. Ausland nicht ausgeschlossen. Off. unter Nr. 4053 durch diese Zeitung erbeten.

Tücht. Fachmann u. Kaufmann, 25 J., verh., 1 Kind, 3 Jt. in größ. Molk. u. Weichkäse, als Obermeister tätig, sucht bald. Verwalterstelle. Kautions bis 3000 M kann gestellt werd. Beteiligte mich auch in gutgeh. Molkerei oder Milchgeschäft. Jede Vertrauensstellung angenehm. Ausführl. Angeb. erb. unter 4582 an diese Zeitung.

Junger, äußerst solider
Molkereifachmann
Fachschule besucht, Führerschein 3b, an korrekte, selbständige Tätigkeit gewöhnt, der seine Fähigkeiten d. erste Zeugnisse und Referenzen nachweisen kann, sucht Stellung als Verwalter, Obermeister od. sonstigen Vertrauensposten. Sicherheit genügend vor handen. (4477)
Weinmeier, Lothe b. Bratelsdorf (Zippe-Dehmold).

Strebsamer Fachmann
25 J alt, m. reich. Erfah. in Butt., Verf. (Taschenmilch), Maschinenwef. u. techn. Buchführ., sow. firm in d. Herst. v. Speisequarg u. Hartkäse (Gouda u. Edam.), sucht, gest. auf gute Zeugn., z. baldig. Antritt Stellung. Selb. ist in d. Lage, den Chef b. Abwesenh. voll u. ganz zu vertreten. Angeb. erb. (4507)
Franz Bottin
Milchhof Camen i. Westfl.

Molkereifachmann
34 Jahre, mit sämtlichen Maschin. gut vertraut, garantiert für Herst. erstklassiger Butter sowie verschied. Sorten Käse, i. Milch- und Schlagfahnerverband und im Umgang mit Landwirten sehr gut erfahren, selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stellung. Gute Zeugn. u. Empfehl. stehen z. Verf. Antr. t. 15. Okt. od. früher erfolgen. Offerten unt. Nr. 4636 an diese Zeitung.

Suche für älteren, wirkl. tüchtig., verheirateten (4670)

Fachmann,
d. ich aufs beste empf. t., Stellung als Oberm., Betriebsleiter, Verw., Gutsmeister oder sonst. Vertrauensposten. Er ist befähigt, einen gr. Betrieb mit Erfolg zu leiten und einem größeren Personal vorzusteh. Entl. auch mit kleiner Wohnung zufrieden. Antritt kann sofort erfolgen. Gefl. Angebote erbitte
Molkerei, e. G., Jähna, Provinz Sachsen.
Schmidt.

Zuverl. 18jähr. Gehilfe, sucht z. 1. 10. Stellung. Gegend gleich. Selbiger hat auch in Frischmilchverf. u. Käseerei Erfah. Ang. erb.
Hiller, Bergen a. Rügen,
Bahnhofstr. 15. 4692

Molkereibetriebsleiter

städtischen Vollbetriebes, 34 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht zum beliebigen Antritt anderen gleichen Wirkungskreis. Beste Angebote erb. unter Nr. 4480 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Verwaltung gesucht.

Mit 4000, später bis 10000 Mk. Kautions resp. Einlage sucht ält. erf. Molkereifachmann mit prima Refer. des In- und Auslandes selbst. Verwaltung einer größeren Molkerei, auch mit Beteil. ung. Wohnung erforderlich. Angebote erbeten unter Nr. 4575 a. dies. Ztg.

Kaufmann,

33 Jahre alt, der mehrere Jahre im Buttergroßhandel tätig ist, Fachmann ist, kleinen Kundenkreis an Hand hat und die Branche genau kennt, sucht Stellung für Kontor und Lager, möglichst in einer Stadt Mitteldeutschlands. Angebote unter Nr. 4631 an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe

24 Jahre alt, evgl., national ges., sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Such. ist im Besitze guter Zeugnisse und mit allen Molkereiarbeiten aufs beste vertraut. Beste Angeb. erb.

Erich Scholz, Jauer in Schl.,
Kirchstraße 9. (4697)
Junger, 18 jähriger kräft. Gehilfe sucht für sofort oder später Stellg., in Käseerei bewandert. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Gefl. Angeb. erbitte (4694)

Hans Müller,
Guthmannshausen in Thüringen.

Junger strebsamer Molkereigehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 25. 9. Stellung. Suchender ist 19 Jahre alt, bestens vertraut mit Kessel, Maschinen, Kühlanlagen, Milchverfand, Buttereie und hat a. etwas Erfahrung in Käseerei. Bevorzugt sind solche Stellen, wo selbiger sich im Kontor vervollkommen kann. Beste Ang. sind zu richt. an **Franz Amort, Bf. Mansfeld Nr. 5** Post Klostermansfeld.

Molkereigehilfe,
20 J. alt, firm in allen Zweigen d. Faches, sowie in Hartkäseerei und m. Kübb. Automat vertraut, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Bevorzugt wird Schlesien, jedoch nicht Bedingung. Gefl. Angebote erbitte (4698)
Alfred Speth, Breslau 2,
Lobestraße 30.

Molkereigehilfe, 26 J. alt, sucht zum 1. Oktober Dauerst. i. mittler. Betr. Selb. ist vertr. mit Kessel u. Maschin. sow. Buttereie u. Käseerei. Beste Angeb. erb. **Max Mehlig, Gläzer Gebirgsmolk. Gläz i. Schl.**

Kräftiger Gehilfe,
21 J. alt, mit allen Facharbeiten, sowie Kessel, Betrieb, Weich- und Quargkäseerei gut vertr., sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Stellung ohne freie Station od. als alleiniger a. angenehm. Beste Angebote erb.
Molkereigehilfe Oskar Süß,
Molkerei Gingsl, Insel Rügen.

Junger Gehilfe,
19 Jahre alt, sucht Stellung zum 1. 10. Angebote erbitte (4693)
Karl Gürtler,
Molkerei-Genossensch. Langensalza.

Achtung!
Welcher edel denkende Herr Chef stellt einen tüchtig., ehrl., stellungslosen Gehilfen ein? Derselbe ist 24 J. alt, mit allen Zweigen des Faches gut vertr., auch Eismaschin., elektr. Anlage, Schrotm., Schweine-mast u. führt kleine Reparaturen allein aus. Er besitzt auch reiche Kenntn. i. Käse, Quarg- u. Eiweiß-fabrikation, Milchverf., Frischmilch-behandl., Schlagfahner, nach bestimmten Fettproz., Milch-, Sahne-, Butteruntersuch. a. Fett, Säure, Wassergeh. War ber. i. Großbetz. als 1. Geh. tätig. Antr. auf Wunsch oder sofort. Beste Angebote erb. unter S. C. 4665 an diese Zeitung.

Tüchtiger, älterer Gehilfe, keine Arbeit scheuend, sucht zum sofortig. Antritt Dauerstellung als Oberm., 1. Gehilfe od. alleiniger. Selb. ist vertr. m. Kessel, Masch., Kühl- u. elektr. Anl., Butt. u. a. etw. Käse-, m. Kontorarbeiten ebenf. vertraut. Wenn möglich i. Betriebe, wo Verheiratur gestattet. Angebote an **Hans Klimke, 4663**
Waisl, Kreis Leobischütz,
D.-S.

Wir suchen für einen tüchtigen, zuverlässigen und ehrliehen

Gehilfen
21 Jahre alt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, zum 1. Oktober Stellung. (4655)

Molkerei Voltwiesche.
Hermann Schrader.

Zum 1. Okt. sucht junger, fleißig. Gehilfe
Stellung. Verf. ist vertraut mit allen Facharbeit., versteht auch m. Pferden umzugehen. Beste Angebote sind unter M. S. 4491 an d. Zeitung zu richten.

Junger, williger Gehilfe
22 Jahre, mit höherer Schulbildung, sicherer, flott. Rechner, sucht für Betrieb u. Kontor zum 1. Oktober event. ein. Tage später Stellung. Gefl. Angebote erbitte (4511)
E. Barnad
Molkerei Siedte
bei Braunschweig.

Tüchtiger, 23jähriger Gehilfe, mit allen Facharbeiten best. vertr., sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum beliebigen Antritt auch 1. oder 15. Okt. gute Stellung. Gegend gleich. Beste Angeb. erb. **Egon Pritschovius, Poik in Pommern. (4372)**

Molkerei- u. Käseereigehilfe, 22 J., mit all. Betriebsarb. gut vertraut, spez. in Camemb.-Käse., sucht Stell. z. 1. Okt. Angebote erbitte (4512)
Hermann Brandes, Molkerei Syle,
Bezirk Bremen.

Ja. Meiereigehilfe,
22 jährig, mit besten Zeugnissen, an flottes und sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht für sofort oder spät. Stellung. (4527)
E. Tesch,
Wilhelmsburg-Elbe I,
Rotenhäuserstr. 49.

Junger Gehilfe (Ostpreuße) sucht zu sofort oder 1. 10. Stellung in Rheinl. od. Westfal. Suchend. ist vertraut mit Kess., Dampfmaschine, sowie Führung der Kühlmaschin., Separatoren u. Lichtanl. und firm in der Herstellung von Tils., sowie Weichkäse. Er garantiert für Herstellg. einer guten Butter, sow. Sauermilchquarg. Gute Empfehl. stehen zur Verfügung. Auf jetziger Stelle 2½ Jahre tätig. Beste Angebote erbitte **Willy Klein, Molk. Mierunsten, Kr. Oletzko, Ostpr.**

Molkereigehilfe
tücht., fol., zuverl. u. ehrl., such. gest. a. gute Zeugn. u. Empfehl. Stelle. Bin vertr. in Milchverf., Unterjuch- u. Abrech.-Weisen und Pferdepflege. Auch stelle e. erstkl. Butter, Sahne, Quarg, Camemb. u. Tils.-Käse her. 23 J. alt. Antr. 1. Okt., früh. od. spät. Zuschr. erb. **Christian Kunz, postlagernd Karlstadt a. M. (4494)**

Suche für meinen 23 jährigen

Gehilfen
der hier 3 Jahre tätig war und ich nur bestens empfehlen kann a. sogleich oder auch später gute Dauerstellung. (4323)

M. Naddah, Molkereibesitzer,
Sachsen, Kreis Neustettin.
Wir suchen für einen jungen

Gehilfen
mit guter Schulbildung für sofort oder später Stellung in größerem Betriebe zur weiteren Ausbildung. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an die (4446)
Molkerei-Genossenschaft Canth
bei Breslau.

Junger Gehilfe
23 Jahre alt, sucht z. 1. Oktober od. einige Tage später Stellung. Such. ist m. Kess., Masch., Betriebsraum, Buttereie sow. in d. Herstellung v. Tilsiter Halb- u. Vollf.-Käse vertr. **Frdr. Ang. m. Geh.-Ang. an Otto Börnede, Molk.-Geh., Debisselde, Burgstraße 4. (4495)**

Strebsamer solider

Molkereigehilfe,
24 Jahre alt, evangel., sucht zum 1. 10. evtl. später Stellung. Lückenlose Zeugnisse sowie Empfehlungen zu Diensten. Beste Angeb. erb. **R. Zeumer, Milchzentrale Emden, Ostfriesland. (4438)**

Ich suche für meinen Sohn, 22 Jahre alt, zur weiter. Ausbildung zum 1. Oktober (4461)

Gehilfenstelle.
Kleines Taschengeld erwünscht. **Anton Nicolaus, Molkereibesitzer**
Debeleben, Kreis Niersleben.

Junger, tücht. u. ehrlieh. Gehilfe Alter 20 J., m. all. ins Fach Schlag. Arb. gut vertr. u. sich vor keine Arbeit scheuend, sucht z. 1. 10. 2 gute Dauerstelle. B. Ang. erb. (4499)

W. Thomas
Beuthen D.-S., Gräupnerstr. 3.

Suche für kräftigen 20jährigen

Gehilfen
zum beliebigen Antritt Stellung. Bevorzugt wird solche bei den Maschinen oder zur weiteren Ausbildung in der Käseerei. Gefl. Angebote m. Gehaltsangaben an (4466)
Molkerei Ahlbed, Seebad.
Inh. W. Gronow. Fernspr. 14.

Suche für einen jungen Mann

16 Jahre, eine
Lehrstelle
im neuzeitlichen Betriebe für Magdeburger Umgebung.
Molkereiverwalter Uhlenhaut,
Calvörde.

Meierin,

firm in Tilsiter und etwas Harzerkäseerei, sucht i. solcher zu sofort Stellung, gleichzeitig für jüngere Schwester
Stellung in der Wirtschaft. Stellung, wo beide eingestellt werden können, bevorzugt.
Meierin Käte Ehler,
Reinickendorf-Berlin,
Käsefabr. M. Schaub, Tustusstr. 3

Ältere Meierin,
an selbständiges Arbeiten gewöhnt, letzte Stelle 5 J. als Gutsmeierin firm in Tils. Käseerei u. Buttereie sucht Stellung zu sofort oder spä. Gefl. Offerten unter P. N. 466 an diese Zeitung.

Suche für mein. Gehilfen, 21 J. alt, in Käseerei erfahren, welsch. n. zweiten Betrieb 1 Jahr zu meiner Zufriedenb. selbständ. führte, Stel- lung. Ang. m. Geh.-Ang. an (4496) **Molkerei Evers b. Sehnde.**

Molkereigehilfe, evangel., 21 J. alt, sucht zum 1. 10. od. früher Stellung. Außer Ostpr. Gegend gleich. Um Angebote bittet **Wilhelm Herbst, Gr.-Schlaggen, Schillkojen, Ostpr.**

Obermeier, in Molkerei u. Käseerei erfahren, Mitte 40, ohne Familie, Fachschule besucht, tüchtig eingreifend, sucht Stellung bei bescheidenen Anspr. **Hans Licht, Schenkengsfeld, Rts. Hersfeld. (4639)**

Tüchtiger Käseereigehilfe, 25 Jahre alt, noch in ungeklärter Stellung, vertraut mit Stillen und Weichkäse sowie Schweine- mast und -Zucht und nur selbstän- diges Arbeiten gewöhnt, sucht zum 1. Oktober Stellung. (4626) **Willy Bechte, Moller. Trompeten b. Kaufheinen (Tilsiter Niederung).**

Jung., kräft. Molkereigehilfe, mit allen ins Fach schlag. Arbeit. best. vertraut, sucht zum 1. 10. Stellung. Angebote erbittet (4629) **H. Bantke, Meierei Vooge, bei Ederförde.**

In- oder Ausland. Molkereigehilfe mit guten Zeugnissen, 20 Jahre alt, sucht zum 1. Okt. Stellung, wo Ge- legenheit geb. w., das Autofahren zu erlernen, jed. nicht Bedingung. Angebote unter Nr. 4630 an diese Zeitung erbeten.

Jg. Molkereigehilfe, 22 Jahre alt, a. selbständ. Arbeiten gewöhnt und kleine Reparaturen selbst ausführt, sucht z. 1. 10. Stel- lung. Angebote sind zu richten an **H. Thiesen, Meierei Vooge, Kreis Ederförde. 4628**

Junger, m. Interesse arbeitender Molkereigehilfe sucht zu sofort oder etwas später Stellung, gute Erfahr. i. Milchver- stand, Buterei u. Maschinen, letzte Stelle 1½, vorletzte 3 Jahre. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote m. Gehalt erwünscht (4627) **Artur Brück, Balaun bei Mölln i. Lauenburg.**

26 jähr. Gehilfe sucht zum 1. Okt. passenden Wirkungskreis. Erfahr. in Camemb.- u. Sahneschichtkäseerei, in Bedienung sämtl. neuzeitlichen Maschinen. Spezialist in Voghurt- u. Flaschenmilchfabrik. Angebote an **H. Gehlen, Molkerei Syte i. S.**

Ich suche für meinen 24 jährigen Gehilfen Stellg. in groß. Betrieb, zu Mitte Oktober oder 1. Novbr. Ich kann den jungen Mann, welcher zum 2. Male bei mir ist, bestens empfehl. Gefl. Angeb. an (4554) **Gehilfe W. Körber, Molkerei Kirf, Bezirk Trier.**

Molkereigehilfe sucht zum 1. Oktober Stellung in Betrieb oder Käseerei. Derselbe ist mit Maschinen und Kessel sowie Milchverstand und verschied. Sorten Käse gut bewandert. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet **R. Wenzel, Molkerei Wilsfeld an der Leine. (4640)**

Für tüchtigen, soliden, jüngeren Gehilfen suchen wir zum baldigen Antritt Stellung. Selbiger hat bei uns ge- lernt und möchte sich verändern u. in der Käseerei weiter ausbilden. Zuschriften erbeten unter Nr. 4590 durch diese Zeitung.

Suche zum beliebigen Antritt Stellung für einen tüchtigen, fleiß. **Gehilfen**

22 Jahre alt, welcher ein Jahr in hiesigem Großbetrieb bei Kessel u. Maschinen, sowie Kühlenanlage tätig war. Er mußte wegen Krankheit seinen Dienst aufgeben. Nach voll- ständiger Genesung ist sein Wunsch, eine solche Stellung wied. zu über- nehmen und kann ich denselben nur wärmstens empfehlen, da er auch mit Lichtanlage umgehen kann und selbständig kleine Reparaturen aus- führt. Angebote erbeten. (4644) **E. Hanns, Molkereiverwalter, Detern i. Ostfriesl.**

Junger Gehilfe, 23 Jahre alt, mit fast allen Fach- arbeiten gut vertraut, sucht zum 1. 10. oder 10. 10. Stellung, wo Ge- legenheit zur weiteren Ausbildung in Käseerei. Werte Angebote erb. **Mädler, Centralmolkerei, Kostenblut, Bez. Breslau.**

Da Stelle, auf welche reflekt., in- zwischen besetzt wurde, suche sofort Stelle als (4612)

Molkereigehilfe. Ich bin vertraut mit allen Molk.- Arbeiten, Quargbereitung und etw. Käseerei. Ehrlich und zuverlässig. Gefl. Angebote erb. **Erich Otto, Halle a. S., Beesenerstraße 82.**

Suche zu bald oder 1. 10. Stellg. Werte Angebote erb. (4568) **Molkereigehilfe R. Duzg, Dels i. Schles., Marienstr. 10.**

Junger Gehilfe, mit allen Fach- arbeit. vertr., sucht Stellung. Hier- selbst als Buttermeister tätig. Off. berg in Pomm. (4570) **erb. Stelter, Molkerei Greifen-**

Molkereigehilfe 22 Jahre alt, evgl., sucht z. belieb. Antr. Stellung, wo er i. d. Buch- führung tätig sein kann. Selbst. kann die techn. u. kaufm. Bücher selbst führen, Handels- u. Fachschule bei. Zeugn. u. Referenzen zur Verf. An- gebote unter Nr. 4569 durch diese Zeitung.

Wir suchen für 20 jährigen, in- telligenten, strebsamen Gehilfen zum 1. Okt. Stellung, wo sich ders. in Camembert- u. Käseerei ausbilden kann. Wir können den jungen Mann in jeder Beziehung empfehl. **Central-Molkerei Hannover, Aktiengesellschaft, Lüneb. 4556**

Suche zum 1. Oktober für mein. Sohn, 21 Jahre alt, 5 Jahre im Fach,

Gehilfenstelle wo ihm Gelegenheit geboten wird, die Weichkäseerei zu erlernen. Werte Angebote erbittet **H. Bromke, Direktor, Groß-Rambin, Kreis Belgard. NB. Zu gleicher Zeit kann wied. ein junger, kräftiger Mann als Lehrling (4528) hier eintreten.**

Tilsiter Käser, Ostpr., 23 J. alt, der gute Ware herstellt, sucht wegen Einstellg. der Käseerei zum 1. 10. oder etwas früh. Dauerstellg., gleich welsch. Art. Gute Zeugnisse u. Empfehl. stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. an (4579) **Behrendt, Hansa-Molkerei, Curau bei Lübeck.**

Gewandter Kaufmann der Käsebranche, mit reichen Erfah- rungen in der Camembertfabrikat., gutem Organisationsstalent u. wert- voll. Absatzverbindungen, abschluß- fähig und selbständ. Korrespondent, sucht für sofort entsprechende Posi- tion. Angebote unter Nr. 4608 an diese Zeitung erbeten.

Junger Gehilfe sucht zum 1. 10. oder früher Stellg. Kein Stundenarbeiter. (4609) **G. Steffen, Bergeler 23 bei Dölbe.**

Kraftwagenführer, 23 J. alt, ledig, mit 3jähr. Praxis und sämtlichen Führerscheinen und 1. Zeugnissen von Molkereibetrieb, sucht zum baldigen Antritt ange- nehme Stellung (Dauerstellung be- vorzugt). Reparaturen sowie Re- benarbeiten werden ausgeführt. Jrdl. Angebote unter Nr. 4526 an diese Zeitung.

Suche Stellung als (4583) **Chauffeur,** Führ.-Schein 2 und 3 b. Ich kann gut mit Pferden umgehen, bin ver- traut mit Kessel und Maschine, sich. im Fahren und verrichtet alle vor- kommenden Arbeiten, habe gute Zeugnisse. **Heinrich Schulz, Gutsmeierei Gut-Bronsdorf, Kreis Segeberg.**

Junger Mann, 19 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober Stellung als **Milchkutscher.** Bin ehrlich u. mache alle vorkommenden Arbeiten mit, verstehe m. Pferden umzugeh. u. bin auch guter Pfleger. Jrdl. Angebote erbeten unter Nr. 4613 an diese Zeitung.

Kräftiger, ehrlicher Mann, 25 Jahre alt, sucht zum 15. Oktober oder früher Stellung als **Milchverkäufer oder Kut- scher,** auch etwas Kenntnisse i. der Molkerei. Sicherheit vorh. Offerten unter Nr. 4637 an d. Zeitung.

Junger Mann, gelernter Schweiz., 22 J. alt, sucht p. bald Stellg. als Molkereiarbeiter evtl. Lehrling. W. Zuschr. erb. **Fritz Reisel, Hotel Lufasmühle, Oberschreibberghau i. R.**

Neuerst zuverlässiger jg. Mann, 19 Jahre alt, sucht sofort oder sp. Stellung als **Milchfahrer oder Milchverkäufer.** Selbiger war im Fach schon tätig. Angebote an **Kurt Neumeyer, Er- furt, Gneisenaustraße Nr. 15.**

Für meinen 15 jährigen Sohn suche ich gute

Lehrstelle, möglichst Familienanschluß. Prov. Sachsen bedorugt. Offerten unter Nr. 4596 durch diese Zeitung.

Für jungen Mann, 20 Jahre alt, welcher jetzt seine Lehrzeit beendet und Prüfung gut und recht geschickt bestanden hat, suche ich

Stellung zur weiteren Ausbild. zum 1. Okt. oder später. Angebote an (4643) **Kurt Goldmann b. Kaufm. Schulz, Eilenburg (Prov. Sa.), Bergstraße oder an mich persönlich** **A. Thiemann, Tangermünde.**

Suche für mein. Sohn, 18 Jahre alt, zur weiteren Ausbildung (4584)

Stellung in einem städtisch. Betrieb. Werte Angebote an **Molkerei Rothooy, Krefeld Rheinl. Marktstraße 153.**

Suche Stellung im Vollbetriebe, bin 8 Jahre im Beruf tätig, gute Zeug- nisse gern zur Verfügung. An- gebote erb. (4436) **H. Freese, Wiltropf b. Distinghausen, Wfl.**

Junges, kräftiges Mädchen (Waise), 17 Jahre alt, das Lust u. Liebe hat das Molkereifach zu er- lernen, sucht Stelle ab 1. Oktober, auch Mithilfe im Haushalt. Jrdl. Ang. bitte z. richt. an **E. Holländer, Gutenfeld b. Königsberg in Ostpr.**

Suche für meinen Sohn, der 2½ Jahre i. hies. Betriebe gelernt, a. 1. Oktober anderweitig

Stellung zur weiteren Ausbildung. (4468) **Jatubitz, Dampfmolkerei Holzthaleben, e. G., in Thüringen.**

Laborantin (Spez. f. milchwirtsch. Laborator.), an selbständ. Arbeit. gew., sucht a. sofort od. später Stellung in Mol- kerei od. auf groß. Gut. Suchende ist fern. m. Kaufmann. u. landwirt- schaftl. Buchführ., Lohn- u. Abrech- nungswesen, Sozialvers. usw. best. vertr. Gute Zeugn. vorh. Gefl. Angeb. u. 4510 an d. Ztg. erb.

Molkereibesitzer sucht für Verm., welche hier 9 Jahre im Verkauf tätig, zum 1. 10. Stellung als **Verkäuferin** in Milch- und Buttergeschäft. W. Angebote unter Nr. 4472 an diese Zeitung.

Suche für tüchtige **Meierin** welche auch kochen kann, zum 1. Oktober Stellung. Angebote mit Gehaltsangaben an (4602) **Fr. Haritz, Betriebsleiter, Molkerei-Gen. Oberelsungen, Bez. Cassel.**

Ältere erfahrene, an Sauberkeit gewöhnte **Meierin** die sich vor keiner Arbeit scheut, 5 und 8 Jahre auf einer Stelle tätig war, die feine Küche versteht, sucht Dauerstellung zum 1. Oktober zur Führung des Haushalts und für Betrieb. Offerten an d. Meierin b. Frau Buttgeret, Kallweitschen, Post Göritzen, Ostpr. (4625)

Beförderte Chiffre-Offerten:					
Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	3	3802	18	4057	2
2414	1	3804	5	4062	9
2498	1	3814	2	4063	1
2633	6	3819	5	4066	4
2644	1	3820	1	4068	1
2679	2	3821	5	4080	7
2684	1	3826	3	4084	1
2800	1	3832	2	4086	5
3001	2	3852	23	4087	8
3085	1	3856	3	4088	1
3158	2	3857	3	4091	9
3219	1	3859	6	4099	1
3225	1	3866	9	4103	1
3266	1	3872	6	4104	7
3373	1	3875	1	4108	1
3402	1	3878	1	4117	6
3434	2	3890	2	4118	3
3452	1	3904	5	4122	2
3455	4	3907	2	4126	35
3467	1	3908	2	4133	2
3489	2	3909	2	4134	1
3508	1	3910	19	4138	2
3553	5	3911	10	4139	1
3555	2	3918	1	4140	1
3560	7	3923	4	4160	3
3565	1	3925	3	4173	1
3593	2	3926	10	4174	3
3609	3	3929	1	4176	2
3616	1	3944	3	4180	2
3636	1	3961	2	4181	1
3658	6	3962	1	4182	4
3667	7	3984	14	4183	1
3683	6	3991	18	4186	2
3690	1	3992	7	4192	2
3699	1	3994	2	4195	6
3701	1	3997	8	4223	2
3705	1	4007	2	4250	1
3730	1	4010	4	4251	1
3744	3	4011	2	4262	6
3752	1	4014	2	4270	1
3753	4	4024	4	4281	2
3768	6	4029	2	4282	2
3772	5	4034	2	4295	1
3775	2	4036	1	4298	1
3789	1	4037	1	4300	4

Jhr Vorteil

ist es, Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel und Geräte von mir zu kaufen. Ich liefere gut und preiswert und biete an:

Käsekisten, für Backsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes *starkes* Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mf. —86

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mf. —64

Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm

100 Stück Mf. 10.50

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt
belappten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung
mit Stabdeder Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mf. 6.85 9.70 11.85 14.70

la geschweißt " " 9.25 11.20 13.85

mit Bügelverschluss

nahtlos gestanzt " " 9.70 11.85 13.75 16.60

la geschweißt " " 11.20 12.90 15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent Frachvergütung vom Nettorechnungs-
betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1 1/2 % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mf. —35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mf. —45, 20 Ltr. Kannen " —55

Vorrätige Normalgrößen: 140 × 8 × 8 mm, 145 × 8 1/2 × 8 mm,
150 × 9 × 8 mm, 155 × 9 × 8 1/2 mm, 160 × 9 × 9 mm, 170 × 9 × 9 mm.

Original-Lüneburger Butterfals, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein

ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mf. 7.50

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . einschl. Sack " 7.—

150 kg Nr. 00 in neuem Faß . einschl. Faß " 19.—

150 kg Nr. 0 in neuem Faß . einschl. Faß " 19.75

ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . einschl. Sack " 7.25

150 kg Nr. 00 in neuem Faß . einschl. Faß " 19.50

150 kg Nr. 0 in neuem Faß . einschl. Faß " 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfische mit Koffhaarboden und Anfahrreifen
Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mf. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—

Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von
24 27 30 33 cm

Stück Mf. —60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinsten auserlesenen Orleansaat und bestem Pflanzenöl herge-
stellt, also unbedingt anisinfrei und vollkräftig

1/2 Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mf. 3.90, 1/2 Ltr.-Flasche Mf. 2.15

in Korbfasschen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mf. 3.50

Meierei-Kalijalpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg " 1.30

bei 50 kg . kg Mf. 1.20 bei 100 kg " kg " 1.10

Silberer Käsefals, grobkörnig, Körnung 2 für Harzfäseerei,
75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack " 7.—

Natron (Natriumcarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß " 10.—

kleinere Mengen " kg " —25

la holländischen Rummel, gesiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. " Pfd. Mf. —46

" " 50 " " " " —48

" " 25 " " " " —50

Mindestmenge " 10 " " " " —52

la Kräuterleerpulver, garant. reingem. echt Zigerflee . kg Mf. 4.25

Prima Käseleerpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von 1/2 1/2 1/4 1/10 kg Inhalt

Mf. 14.50 7.25 3.75 1.80

Käseleertrakt, Stärke 1:10 000, la Ware
1/2 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mf. 1.90 1/2 Liter-Flasche Mf. 1.15

in Korbfasschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mf. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware

1/2 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mf. 1.90 1/2 Liter-Flasche " 1.15

in Korbfasschen oder Fassern von 5—50 kg " 1.50

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
1/2 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mf. 1.50 1/2 Liter-Flasche " 0.95

in Korbfasschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Augentäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg " 1.90

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80

Käsefächer aus la Hanfgarn, fertig geknüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mf. —55 —90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmasch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mf. 2.10

engmasch., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter " " 1.—

Quargjude, aus Zute, etwa 66×115 cm groß " Stk. " 1.30

Käsehorden, la Rohrgeflecht, 100×60 cm, mit Randleisten
und Füßen " Stk. " 2.50

Untergestell für Käsehorden ohne Laufrollen " " 6.—

mit " fahrbar " " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware " kg " 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-
meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12 1/2 × 12 1/2, 16 × 16, 15 × 20, 16 1/2 × 21, 12 1/2 × 21, 15 × 26 u. 20 × 24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mf. 6.—

" " 10 kg " " " 6.30

" " 5 kg " " " 6.60

" " weniger als 5 kg " " 7.—

Echt Stanniol (bleifr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □ auf 1 Kilo
Preise der vorrätigen Normalformate:

16 × 16, 15 × 20, 16 1/2 × 21, 12 1/2 × 21, 15 × 26, 33 × 50, 21 × 85 u. 25 × 85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mf. 8.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mf. 8.80

" 5 kg " " " 9.— " weniger als 5 kg " " 9.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 T 1, dünn, für Postpakete . kg Mf. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fach Kordel, la Ware, für Postpakete . kg " 3.—

Hanfbindfaden, 4 fach Kordel, la Ware, für Bahnpakete . kg " 2.90

Pappschachteln für Postverand, aus bester geglätteter Lederpappe

Größe 32 × 16 × 10 cm für 9 Pfd. Inhalt " Stück Mf. —18

" 36 × 16 × 10 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —19

" 25 1/2 × 16 × 13 1/2 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —18

" 22 × 16 × 10 cm für 6 Pfd. Inhalt " " —12

" 18 × 16 × 8 cm für 4 Pfd. Inhalt " " —11

Pappschachteln für Bahnverand

Größe 37 × 19 × 15 1/2 cm f. 20 Pfd. Butter, Faltschachtel " " —34

Pappschachteln für Tüfiter Käse, 25 × 25 × 10 cm " " —16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. " St. Mf. 2.30

Butterfäbel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.
und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt " " 4.—

25—30 Pfd. Inhalt " " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit

besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mf. 39.—

Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladert,

Tragkraft 5 kg Stück Mf. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mf. 19.—

Wagenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-
schale mit glatten Balken, geeicht, ladert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mf. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Hentel“ mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel

u. Zug, geeicht, beste. schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Lauggewicht Mf. 34.— 40.— 47.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von 1/2 Pfundstücken, ohne Gewichtstüde " Mf. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat " kg " —52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat " kg " —62

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerik. Raffin. " kg " —57

Satidampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerikan. Raffinat kg " —60

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg " —62

Konstantes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware " kg " —60

Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels

mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, f. Eis- u. Kuhlmaschinen, 28 ° B. 1,230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware " kg " 2.8)

Dampfventile aus Rotguß, mit Jenkinsdichtung, schweres Modell

Durchgang 1/2 3/4 1 1 1/4

Stück Mf. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825

bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mf. —24

kleinere Mengen " kg " —28

Ammoniakalkohol, für Milchunters., genau geprüft, 1/2 Ltr.-Fl. " 4.40

in Korbfasschen oder Kannen " Ltr. " 4.—

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg " —24

Kristallfoda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bzw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

110

Hildesheim, den 21. September 1926.

40. Jahrgang.

Bessere Verwertung milchwirtschaftlicher Erzeugnisse durch Hebung der Qualität.

Von Molkerei-Instruktor Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Es ist in letzter Zeit viel gesprochen und geschrieben worden über die Hebung des Frischmilchverzehrs sowie des Absatzes und der Rentabilität milchereierzeugnisse. „Milchpropaganda“ ist ein in letzter Zeit viel gebrauchtes Schlagwort. Ärzte, Fachwissenschaftler, Jugenderzieher, Fachlehrer, Künstler usw. wenden sich in Wort und Schrift, Bild, Licht, Radiovorträgen usw. an die Verbraucherschaft, um die Vorzüge der Milch als Nahrungs-, Genuß- und Heilmittel zur Geltung zu bringen und Milchgenuß populär zu machen. Wie sehr diese Gedanken bereits verwirklicht sind, geht aus der kürzlich erfolgten Gründung des Reichsmilchvereins zur Förderung des Milchverbrauchs (Reichsmilchvereins), sowie der dem gleichen Zwecke dienenden Landes-, Provinzial- und Kreis-Milchvereine hervor. Die gemeinsame Not aller Erwerbsgruppen, die Notwendigkeit, sich trotz der allgemein gesunkenen Kaufrkraft gesund, und billig zu ernähren, unsere Handelsbilanz zu verbessern und die Konkurrenz der ausländischen Konkurrenz zum Opfer zu bringen, hier einmal alle Bevölkerungsschichten in seltener und erfreulicher Einigkeit zusammengeführt.

Es wird nun alles darauf ankommen, die sehr gesunden Kerngedanken dieser großen Bewegung folgerichtig, geschickt und mit unermüdlichem Eifer in die Tat umzusetzen. — Was verspricht sich der Einzelne dieser Bewegung und in welcher Reihenfolge ist wohl das Gesteckteste erreichbar? Der Verbraucher hofft auf frische, gesunde, gehaltvolle, appetitliche Milch, der Erzeuger will sein Erzeugnis bestmöglichst verkaufen, um seine heute so sehr erschwerte Wirtschaft aufrecht erhalten zu können. Beiden Standpunkten kann, soll und muß Genüge geschehen, und etwas Erprobtes dabei herauskommen soll.

Die Milchpropaganda ist zwar eine sehr notwendige, ja ganz unentbehrliche Sache, um dem der Milch heute ziemlich entwöhnten Verbraucher den Genuß begehrtlich zu machen, hinter der Propaganda muß aber auch eine tatkräftige Arbeit stehen, die in ihrer Beschaffenheit das hält, was die Propaganda verspricht. Der Begriff „Milch“ muß mit der Vorstellung von etwas Kostlichem, Begehrtem, Unübertrefflichem verknüpft werden und es ist unumgänglich notwendig, daß Erzeugung, Verarbeitung und Handel darin zusammenwirken, damit diese Vorstellung beim Verbraucher geweckt, befriedigt und dauernd erhalten werde.

Es soll damit keineswegs gesagt sein, daß es heute noch überall verdrängt wäre, Milchpropaganda zu betreiben. Wir haben heute in den Städten bereits einzelne moderne Molkereigrößbetriebe, die dem Verbraucher frische, gesunde und appetitliche Trilmilch anbieten und in Betrieben soll das Recht, Milchpropaganda zu treiben, nicht getrübt werden. Im Gegenteil, wer wirklich etwas Gutes anzubieten will, der soll es auch nicht unterlassen, rüftig die Reklameintime zu führen. Selbstverständlich müssen diese Betriebe unablässig bemüht bleiben, sich die neuesten Kenntnisse und Erfindungen der milchwirtschaftlichen Wissenschaft und Technik zu Nutzen zu machen, um dauernd auf der Höhe zu bleiben und anderen Betrieben ein Vorbild zu sein.

Es muß aber dringend davor gewarnt werden, Milchpropaganda zu betreiben ohne dem Verbraucher das Versprochene auch wirklich zu bieten, ein tägliches Risiko und darüber hinaus eine schwere Schädigung der öffentlichen Qualitätsmilch müßte die unausbleibliche Folge davon sein. Wird der Kleinbetrieb dem modernen Großbetriebe gegenüber stets zurücklegen sein und er wird auf Mittel und Wege sinnen müssen, wie er durch Zusammenschluß die Vorteile des Großbetriebes ebenfalls sichern kann. Wer mit seinen Einrichtungen und auf Grund seiner Kenntnisse der Lage ist, die Milch pflichtig zu behandeln und tadellos in den Verkehr zu bringen, schädigt sich selbst und die Interessen der Allgemeinheit. Der Handel mit Milch sollte deshalb überall von einem Verbandsnachweis dazu und von einer besonderen behördlichen Erlaubnis begleitet gemacht werden, wie das in vielen Großstädten auf Grund des Reichsmilchverordnung vom 6. Juni 1924 ja bereits geschehen ist.

Die grundlegende Qualitätsarbeit wird aber schon an der Erzeugung, d. h. im Kuhstall selbst zu leisten sein und hier ist die Stelle, an der der Hebel ansetzen ist, wenn die erhofften Erfolge nicht auf dem Papier stehen bleiben sollen. Bezüglich der erzeugten Milchmenge hat die milchwirtschaftliche Leistung der Vorkriegszeit heute bereits weit über erreicht; eine weitere Steigerung der Erzeugung über die gegenwärtige hinaus liegt bei sachgemäßer Fütterung, Züchtung und Erhaltung des Viehstandes durchaus im Rahmen der Möglichkeit, so daß es gelingt, für die erzeugten Werte aus der Milchwirtschaft glatten und lohnenden Absatz zu finden.

Daß der deutsche Verbraucher für Milch und deren Erzeugnisse noch stark aufnahmefähig ist, zeigen uns die großen Auslandszufuhren namentlich an Butter und Käse. Es darf aber nicht übersehen werden, daß der deutsche Verbraucher heute in Punkto Qualität trotz der allgemeinen Verarmung weitaus anspruchsvoller geworden ist, als er es jemals vor dem Kriege war. Jeder Käufer will nur das Beste vom Besten haben und das in einer Verpackung und Aufmachung, die auch dem Schönheitssinn des Auges gerecht wird.

Es ist aber ein bedenklicher Irrtum, zu glauben, daß aus den Molkereien unter allen Umständen ein erstklassiges Erzeugnis hervorgehen müsse, wenn sie nur mit modernen Verarbeitungsmaschinen, Geräten und Einrichtungen ausgerüstet sind. Das ist nur ein Mittel und kann leicht versagen, wenn nicht schon an der Erzeugungsstelle für die Gewinnung tadelloser Milch Sorge getragen wird. Gesundes Futter, saubere Stallungen, gute Einstreu, saubere Rühr-, namentlich größte Sauberkeit der Euter, saubere Melker und Melkgeschirre, gute Milchseihen und Milchfüller, saubere Milchtransportgerätschaften und tägliche Anlieferung der Milch in süßem, sauberem Zustande, das sind die Voraussetzungen für eine tadellose Weiterverarbeitung und erst dort, wo diese Grundbedingungen reiflos erfüllt sind, kann die Überlegenheit eines modernen ausgerüsteten Molkereibetriebes voll und ganz zur Geltung kommen. Ist dann auch der Molkereibetrieb technisch, kaufmännisch und propagandistisch auf der Höhe, so wird es an dem erhofften Erfolge nicht fehlen.

Es ist sehr erfreulich, zu sehen, wie heutzutage in den einzelnen Provinzen und Landesteilen ein edler Wettstreit entbrannt ist, um aus der Milch und deren Erzeugnissen qualitativ das Beste herauszuholen und dem Verbraucher in begehrtlicher Form anzubieten. Die überall abgehaltene Milch-, Butter- und Käseprüfungen sind ein gewaltiger Anreiz zur Hebung des Ehrgeizes. Solche Qualitätsbewertungen sollten ständige Einrichtungen werden und alle Molkereien und landwirtschaftlichen Betriebe sollten sie ständig beschicken, um das Urteil erfahrener Sachverständiger darüber zu hören, ob und welche Verbesserungen zur Vollkommenheit der Ware etwa noch nötig sind. Nur so können wir in der Erzeugung von Qualitätsware allmählich vorwärts kommen und den uns vom Ausland stark streitig gemachten Inlandsabsatz wiedergewinnen und vergrößern. Ständige Milch-, Butter- und Käseprüfungen müssen allmählich zu einer Auslese der besten Erzeugnisse führen, die dann als „Markenware“ unter entsprechender amtlicher Kennzeichnung dem Verbraucher eine ausreichende Garantie für beste Qualität bieten, wie das mit „Markenbutter“ z. B. ja bereits der Fall ist. — Wirkliche „Markenware“ wird vom Handel und vom Verbraucher stets bevorzugt werden und es kann, wenn die „Markenware“ sich infolge ihrer dauernden Güte und Gleichmäßigkeit erst durchgesetzt hat, gar nicht ausbleiben, daß diese Bevorzugung auch in einem Vorzugspreise ihren Ausdruck finden wird.

Abwehr des Auslandswettbewerbes, Wiedergewinnung und Vergrößerung des heimischen Absatzmarktes, Ausdehnung und qualitative Verbesserung der Milchherzeugung und eine höhere Milchverwertung, das sind die Vorteile, die wir uns sichern müssen und können, wenn wir sowohl die Erzeugung als auch die Verarbeitung und den Vertrieb der Milch und ihrer Erzeugnisse mit mehr Sachlichkeit, Freudigkeit, Liebe und Passion betreiben.

Stehen wir vor einer Überproduktion an Butter?

Dem aufmerksamen Beobachter der Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt wird es nicht entgangen sein, daß hier tiefgehende und grundlegende Veränderungen vor sich gegangen sind. Nach einem Bericht des Handelsdepartements von U. S. A. haben Butterproduktion und Butterverbrauch in der ganzen Welt im letzten Jahre zugenommen. Der gesamte Umschlag im Weltmarkt an Butter stellt sich für 1925 auf 950 Millionen engl. Pfund gegenüber 820 Millionen Pfund in 1921 und etwa 700 Millionen Pfund in der Vorkriegszeit. In allen Ländern, welche sich mit der Butterproduktion befassen, bemerkt man das Streben nach einer Intensivierung der Milchviehhaltung. Der Weltbestand an Milchkühen stellt sich z. Bt. auf 100 Millionen Stück, die jährlich 140 Millionen Tons Vollmilch produzieren. Man kann rechnen, daß Europa mit 57 Millionen Stück Milchvieh jährlich 76 Millionen Tons Vollmilch, Amerika mit 31,6 Millionen Stück Milchvieh 53,5 Millionen Tons, Australien mit 3,5 Millionen Stück Milchvieh, 6,6 Millionen Tons, Afrika mit 3,0 Millionen Stück Milchvieh 1,7 Millionen Tons und Asien mit 4,9 Millionen Stück Milchvieh 2,8 Millionen Tons Vollmilch erzeugt. Um nun die Ausfuhrmöglichkeiten der einzelnen Erdteile an Butter beurteilen zu können, ist es von Interesse zu wissen, daß je Kopf der Bevölkerung an gewonnener Milch entfallen in Europa 167 Kg., in Amerika 252 Kg. und in Australien 666

Ag. jährlich. Diese wenigen Ziffern zeigen deutlich, daß Australien zusammen mit Neu-Seeland in der Lage ist, einen großen Teil des Weltbedarfs an Butter zu decken.

Es erhebt sich nun die Hauptfrage, ob der Weltmarkt weiter in der Lage ist die Butter der Ueberflutungsgebiete aufzunehmen oder ob der Weltmarkt in Butter auf den Sättigungsgrad angelangt ist? Vergleicht man, um zu normalen Ergebnissen zu kommen, die Jahre 1909—1913 mit dem Jahre 1925, so ergibt sich, daß einige Länder ihren Butterexport ganz erheblich gesteigert haben. An der Spitze steht Neu-Seeland mit einer Steigerung des Butterexportes von 17 000 Tons auf 63 000 Tons. Australien hat in derselben Zeit, d. h. von 1913—1925, seinen Butterexport von 35 000 Tons auf 66 000 Tons erhöhen können. Wenn Kanadas Butterexport auch noch nicht bedeutend ist, so hat sich dieser doch von 2000 Tons auf 12 000 Tons erhöhen können. Demgegenüber hat Dänemark seinen Export nur mäßig steigern können, nämlich von 91 000 Tons auf 121 000 Tons. Vergleicht man aber für die dänische Butterausfuhr das Jahr 1925 mit dem vorhergehenden Jahre, so ergibt sich für den dänischen Butterexport ein kleiner Rückgang. Insgesamt stellt sich die Menge der vom internationalen Handel umgesetzten Butter für 1925 auf 425 000 Tons gegenüber 370 000 Tons in 1924 und 317 000 Tons in den letzten fünf Vorkriegsjahren. Bekanntlich nimmt der englische Markt rund 75 Prozent der gesamten Exportbutter der Welt auf. Nun ist in der Tat Großbritannien Einfuhr von 210 000 Tons im Durchschnitt der Vorkriegsjahre für 1925 auf 292 000 Tons gestiegen. Im gleichen Zeitraum ist die Menge der nach Deutschland eingeführten Butter von 50 000 Tons auf 97 000 Tons gestiegen. Oberflächliche Beurteiler der Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt vertreten auf Grund dieser Tatsachen gern den Standpunkt, daß die Aufnahmefähigkeit des Weltbuttermarktes noch auf absehbare Zeit hinaus sich steigern lassen würde. Man ließ sich auch durch die Ergebnisse des Jahres 1925 täuschen, trotzdem das letzte Jahr ein ganz unnormales Butterjahr gewesen ist. Vergleichen wir die Produktions- und Exportverhältnisse und die Preisbildung auf dem internationalen Buttermarkt, dann ergibt sich unweigerlich die Tatsache, daß der Weltbuttermarkt heute gesättigt ist, d. h. daß Produktion und Bedarf an Butter sich nunmehr ausgleichen.

Die Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt werden am besten durch die Preisbildung illustriert. Während der Butterpreis in England in 1924 in der Zeit von Mai bis September um 19 Prozent stieg, betrug die Steigerung in 1925 nur 14 Prozent und in 1926 ist der Butterpreis in England in der Zeit von Mai bis September sogar um 2 Prozent gefallen. Diese Preisentwicklung konnte denjenigen durchaus nicht überraschen, der sich die Ergebnisse der vom Handelsministerium in Washington herausgegebenen Schrift „International Trade in Butter and Cheese“ angesehen hat. Diese Schrift, auf deren Inhalt übrigens in nächster Zeit noch verschiedentlich zurückzugreifen ist, ist für die Beurteilung der Zukunft auf dem Weltbuttermarkt außerordentlich wichtig. Diese Schrift des amerikanischen Handelsministeriums gibt den Vorkriegsumsatz an Butter mit 315 Millionen Ag. an und zeigt, daß während des Krieges 1919 ein Rückgang um mehr als die Hälfte auf 130 Millionen Ag. erfolgte. Das internationale Molkereiwesen erholte sich jedoch schnell von den Nachwirkungen des Krieges, und bereits in 1923 war mit 309 Millionen Ag. der Friedensstand fast erreicht. Der Umschlag von 428 Millionen Ag. in 1925 ist um mehr als 100 Millionen Ag. größer als in der Vorkriegszeit, jedoch wir vor einer Steigerung des Weltumschlages in Butter von rund 40 Prozent. Dem gegenüber steht naturgemäß auch eine Steigerung des Verbrauchs. Aber die Tatsache, daß die Butterpreise in England seit Wochen bedeutend niedriger liegen als im Vorjahre bestätigt nur zu deutlich, daß die zeitige Produktion den Weltbedarf an Butter durchaus decken kann. Es wäre verfehlt, die Resignation auf dem Weltbuttermarkt durch den englischen Bergarbeiterstreik erklären zu wollen. Gewiß trägt der englische Streik dazu bei, eine Belebung des Buttermarktes zu verhindern, aber das hat mit der Tatsache nichts zu tun, daß wir heute bei dem Punkt angelangt sind, wo der Weltbutterbedarf durch die Produktion gedeckt wird. Dänemark wies bisher immer gern auf die Höherbewertung seiner Butter auf dem englischen Markt hin. In der Tat bewilligte England bisher immer erheblich höhere Preise für dänische Butter. Im Jahre 1913 lag die dänische Butter auf dem englischen Markt um 12 Prozent höher als neuseeländische und australische Butter und im Jahre 1925 sogar 15 Prozent höher. Diese Höherbewertung der dänischen Butter auf dem englischen Markt hat heute aufgehört und Ende Juli 1926 lagen neuseeländische, australische und dänische Butter bei gleicher Notierung. Die Tatsache, daß der Weltmarkt es ablehnt, die qualitativ fraglos hochstehende dänische Butter entsprechend höher zu bewerten als alle anderen Butterarten ist ein weiterer Beweis dafür, daß das Angebot in Butter auf dem Weltmarkt die Nachfrage ganz allgemein übersteigt.

Sekte der Weltmarkt auch in 1925 rund 58 Millionen Butter mehr um als im Vorjahre, so haben doch verschiedene Exportländer wie Dänemark, Neu-Seeland und Argentinien einen Rückgang in der gesamten Exportmenge zu verzeichnen. Daß der Umsatz auf dem Weltbuttermarkt im letzten Jahre doch so stark gestiegen ist, ist vor allem auf die vergrößerten Zufuhren von Australien (35 Millionen Ag.), Holland und den Baltischen Ländern zurückzuführen. Für die Beurteilung der Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt ist es von Bedeutung, daß Finnland, Schweden, Estland und Lettland ihren Export um 15 Millionen Ag. vergrößerten. Alle Anzeichen deuten darauf hin, daß die baltischen Staaten den Butterexport weiter verstärken werden. Es war überhaupt nur möglich, die stark gestiegene Produktion abzulassen, weil Deutschland mit 97 Millionen Ag. 47 Millionen Ag. mehr als im Vorjahre abnahm. Auch England hat in 1925 einen ungewöhnlich guten Markt für Butter gezeigt. In den ersten 6 Monaten in 1926 stellt sich Englands Buttereinfuhr auf 3 104 957 cwt. gegenüber 3 391 615 cwt. in den ersten 6 Monaten des Vorjahres. Somit ist Englands Buttereinfuhr in diesem Jahre etwas zurückgegangen. Andererseits hat naturgemäß Deutschland das Bestreben, den Butterbedarf möglichst weitgehend aus der eigenen Produktion zu decken. Die Tatsache, daß der Margarineimport nach England im ersten Halbjahr 1926 gegenüber dem Vorjahre kaum gestiegen ist, erhärtet die vorhin aufgestellte Behauptung, daß die Klaute auf dem englischen Buttermarkt nur zu einem ganz geringen Grade auf den Bergarbeiterstreik zurückzuführen ist. Es sind die ganz unnormale hohen Buttereinfuhren nach England und Deutschland, welche in 1925 den Butterpreis unnatürlich hoch gehalten haben. Die Statistik über die Weltbutterproduktion und die Verteilung derselben zeigt, daß wir nach dem Kriege keine Butterabnahm Märkte von dauernder Bedeutung neu hinzubekommen haben. Dagegen zeigt die Produktionsstatistik, daß wir insbesondere auf der südlichen Halbkugel neue und produktionsstarke Butterländer bekommen haben. Den Weltbuttermarkt beherrschen

heute England und Deutschland. Während diese beiden Länder vor dem Kriege 80 Prozent der Weltproduktion aufnahmen, haben sie im letzten Jahre 90 Prozent übernommen. Die Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt haben sich fraglos zugunsten des Käufers entwickelt und es ist nicht anzunehmen, daß die nächste Zeit eine Steigerung der Nachfrage nach Butter auf dem Weltmarkt bringen wird. Am schwierigsten werden die Verhältnisse für Dänemark werden, da England aus naheliegenden Gründen immermehr den Erzeugnissen aus den eigenen Kolonien den Vorzug gibt, und Deutschland mit aller Energie sein Streben darauf richten muß, jede nicht unbedingt notwendige Einfuhr von Lebensmitteln zu unterbinden.

Nis Petersen.

Vollmilch- oder Magermilchpasteurisierung in Buttereibetrieben.

Die nachfolgenden Ausführungen beschäftigen sich mit der Dauerpasteurisierung der für die Verbutterung bestimmten Vollmilch und sei einleitend bemerkt, daß hierbei wesentlich andere Verhältnisse vorliegen, als bei der Behandlung von Verbrauchsmilch. Im allgemeinen ist die schonende Dauererhitzung der Milch, die zu Fütterungszwecken zurückgegeben wird, nach dem Viehschutzgesetze noch nicht zulässig und es bleibt abzuwarten, wie lange Zeit noch vergeht, bis wir uns mit dem Gesetzgeber auseinandergesetzt haben und dieser im Interesse der deutschen Viehzucht die schonende Pasteurisierung der Fütterungsmilch anerkennt.

Welche Gründe für die Verzögerung vorliegen, ist völlig unbekannt. Jedenfalls bestehen aber keine Zweifel mehr, daß die schonende Dauererhitzung genau so gut oder sogar besser den Zweck erfüllt als die Momentpasteurisierung. In dieser Beziehung haben die in der letzten Zeit veröffentlichten wissenschaftlichen Versuchsergebnisse jeden Zweifel beseitigt und dem Gesetzgeber die Verantwortung abgenommen, so daß eigentlich kein Grund vorliegt, wenn er sich immer noch sträubt, dem Drängen von Wissenschaft und Praxis zu entsprechen, die schonende Pasteurisierung der Magermilch zuzulassen.

Die Praxis zweifelt offenbar gar nicht mehr an der dringenden Notwendigkeit der allgemeinen Einführung der schonenden Dauererhitzung auch für die Magermilch. Jedenfalls schweben bereits sehr ernsthafte Erwägungen, in welchen Formen sich dieses Erhitzungsverfahren für die Behandlung der Magermilch am vollkommensten der Molkerei-Betriebstechnik einfügen läßt.

Es stehen sich in dieser Hinsicht zwei Richtungen gegenüber. Während man auf der einen Seite behauptet, daß es zweckmäßiger sei die ankommende Vollmilch dauerzuerhitzen, lehnt die andere Seite diesen Gedanken vollständig ab, obgleich nicht bestritten werden kann, daß damit eine gewisse Vereinfachung der Apparatur verbunden ist.

Wir bewegen uns bei der Erörterung dieser Frage offenbar auf einer Kreisbahn, denn bereits vor rund 30 Jahren stand deren Beantwortung gleichfalls auf dem Programm der dringlichen Angelegenheiten.

Damals wurde diese Auseinandersetzung eingeleitet durch die Entdeckung und Einführung der Regenerativverhitzer. Diese Apparate boten neben anderen Vorteilen eine große Vereinfachung des Maschinenparkes. Dieser Vorteil kam aber nur dann voll zur Auswirkung, wenn man sich zur Vollmilcherhitzung entschloß. Man sparte dann einen Rahmpasteur, was auch heute wieder als Vorteil angeführt wird. In der Tat war damals auch für eine kurze Zeit die Erhitzung der Vollmilch die Regel während die Magermilcherhitzung die Ausnahme bildete. Die Nachteile der damals verwendeten Apparate wurden auch bald erkannt, die Milch wurde an hocherhitzten Heizflächen entlang geführt, was ihrer Beschaffenheit jedenfalls nicht zuträglich ist und es war ferner bedenklich, daß die Apparate Stopfbüchsen bekamen, deren Weichpadung gewissermaßen einer Schlupfwinkel für die Keime bildete und sie gegen die Wirkung der Wärme isolierte. Erst beim Plank wurden die Stopfbüchsen vermieden, er besaß aber den Nachteil eines sehr schnell umlaufenden Rührwerkes um den nötigen Zentrifugaldruck gegen die Flüssigkeitsäule zu erzeugen. Auch der Kraftbedarf und der Verschleiß der Pasteure spielten hierbei eine große Rolle. Stopfbüchsen sind die Ursache einer stärkeren Abnutzung und andererseits ist der Kraftbedarf eines Apparates umso größer, je schneller das Rührwerk läuft. Es ist ohne Frage ein großer technischer Fortschritt, daß man heute bei Apparaten, in denen die Milch eine hohe Temperatur hat, Stopfbüchsen vermeidet und auch die ganze Konstruktion so ausgebildet hat, daß man mit langsam laufenden Rührwerken den Zweck erreicht.

Aber abgesehen von diesen konstruktiven Nachteilen mußte das System der Milchverarbeitung versagen, indem man die Vollmilch vor der wirklichen Reiniung, also vor der Entfernung des Schmutzes, auf hohe Temperatur erhitzte. Man schlug hier ein ähnliches Verfahren ein wie der Chemiker, der eine Substanz in einer Flüssigkeit auflösen hat. Er wärmt diese Flüssigkeit möglichst hoch an und rührt sie kräftig, um ein möglichst innige Auflösung der Substanz zu erreichen. Den gleichen Zweck erreichen wir mit ähnlichen Mitteln, wenn wir die veräimelte Milch erhitzen. Wir erreichen den Zweck, wenn auch ohne Absicht, mit unseren vollkommeneren Hilfsmitteln aber auch viel gründlicher.

Unter diesen Umständen fanden sich bald auch viele Geaner der Vollmilcherhitzung und man ging allgemein zur Magermilcherhitzung über. Man brauchte weniger die Anlieferung leicht angeäuert Milch zu füttern, vor allen Dingen stellte es sich aber bald heraus, daß die Produkt von besserer Beschaffenheit waren, wenn wir die Vollmilch nur vorwärmen und später den Rahm erhitzen. Die Erhitzung des Rahmes war unbedenklich deshalb, weil bei der Entrahmung eine gründliche Reiniung und Entlüftung erfolgt war.

Heute steht bei Einführung der Dauerpasteurisierung die alte Frage zur Entscheidung, d. h. sollen wir die Vollmilch dauererhitzen oder die Magermilch? Man wird es nicht bestreiten können, daß hier die gleichen Bedenken geltend zu machen sind als bei der Momenterhitzung. Höchstwahrscheinlich ist die qualitätsverschlechternde Wirkung bei der Dauererhitzung aber noch größer. Wenn auch die modernen Vorerhitzer die Vollmilch viel schonender behandeln und ausnahmslos ohne Stopfbüchsen arbeiten, so ist doch die lange Heizhaltungsdauer bedenklich, während der der Schmutz reichlich Gelegenheit hat, sich gründlich aufzulösen. Man kann es wohl als ausgeschlossen ansehen, daß die dadurch hervorgerufene Verschlechterung der Milchqualität durch die folgende Behandlung in der Zentrifuge wieder beseitigt werden kann. Aus diesen Gründen erscheint es zweckmäßiger, wenn wir unser Augenmerk auf die Dauerpasteurisierung der Magermilch richten und den Rahm für sich pasteu-

ieren. Diese Arbeitsmethode wird ohne Frage unseren Interessen besser gerecht. Daß hierbei die Erhitzung des Rahmes von allergrößter Wichtigkeit ist, versteht sich von selbst, weil gerade die Keime, die Geschmacksfehler hervorrufen, erst bei höherer Wärme (85—90° C.) abgetötet werden. Es wird leider vielfach übersehen, daß zum Abtöten der Keime lediglich eine genügend hohe Temperatur ausschlaggebend ist. Bei der Sterilisierung des Rahmes läßt sich die Wärme durch kein anderes Mittel ersetzen. Das ist die Grundweisheit jeder Rahmbehandlung.

Nun gibt es allerdings noch einen weiteren Weg, um den Zweck auch bei der Einführung der Dauererhitzung für die Verbutterungsmilch zu erreichen und das ist die gründliche Reinigung der Vollmilch, bevor sie in den Verarbeitungsgang gelangt. Nach unseren bisherigen Erfahrungen kann für diesen Zweck weder die Sieb- noch die Filterreinigung in Frage kommen, sondern lediglich die Zentrifugalreinigung mittels Reinigungszentrifuge, die unmittelbar hinter das Vollmilchbassin in den Betriebsgang eingeschaltet wird. Es fragt sich, ob die Praxis mit dieser Komplizierung des Betriebes einverstanden ist. Es ist hierbei allerdings zu berücksichtigen, daß der Rahmpasteur bei dieser Anordnung fortfällt. Immerhin wird man eher einen Rahmpasteur in Kauf nehmen, als außer der Entrahmungszentrifuge noch eine Reinigungszentrifuge, die außerdem in den meisten Fällen auch noch die Aufstellung einer Pumpe bedingt. Es bleibt auch immerhin noch fraglich, ob die Benutzung einer besonderen Reinigungszentrifuge vor der Dauererhitzung alle Schwierigkeiten und Nachteile beseitigt. Auf die Entlüftung des Rahmes in zwei Zentrifugen kommt es offenbar gar nicht an, denn die Entlüftung geschieht schon sehr gründlich und ausgiebig in der Entrahmungszentrifuge. Viel wichtiger ist die Frage, ob die bei der Dauerpasteurisierung angewandten Temperaturen für die Sterilisierung des Rahmes auch genügen? Und das wird von erfahrenen Fachleuten bezweifelt, die auf dem schon angedeuteten Standpunkte stehen, daß der Rahm auf eine entsprechend höhere Temperatur zu erhitzen ist, um in dem Rahm auch einen wirklich sterilen Boden zu erhalten, auf dem man unbeeinträchtigt von schädlichen Keimen mit den Reinkulturen operieren kann. Ob die in letzter Zeit ausgesprochenen Bedenken über die Temperaturschwankungen im Rahmpasteur wirklich einen so großen Einfluß ausüben, sei dahingestellt. Jedenfalls ist dieses aber das kleinere Übel, das durch einige Aufmerksamkeit am Rahmpasteur leicht beseitigt werden kann. Es wäre sehr zu begrüßen, wenn einmal sich die milchwirtschaftliche Praxis für diese Angelegenheit interessierte und ernsthafte Beobachtungen anstellte, um diese der gesamten Milchwirtschaft sehr wichtigen Fragen der Lösung näher zu bringen.

X.

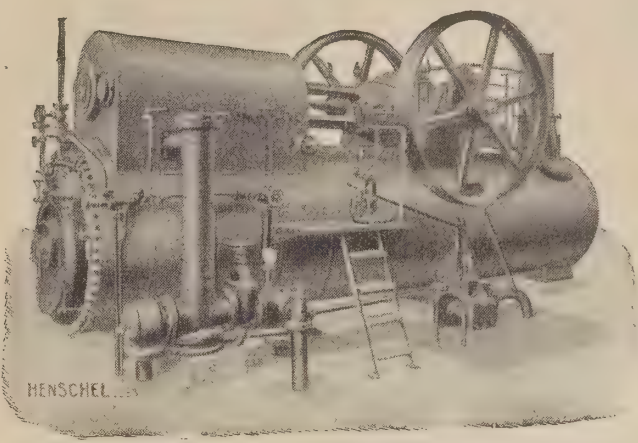
Die großen Margarinefabriken sind natürlich fast alle mit den echten Branth's Schutzfarben gestrichen. Zum Beispiel schreibt ein Schwan-in-Blauband-Wert: „Trotzdem die Anstriche dauernder Feuchtigkeit, Wasserdämpfen und Salzwasser ausgesetzt sind, sind unsere Erfahrungen mit den echten Branth's Schutzfarben äußerst günstig und können wir Ihre Schutzfarben für solche Zwecke nur empfehlen“, und eine andere große Pflanzenbutter- und Margarine-Fabrik schreibt: „Die alten Anstriche mit Branth's Schutzfarbe sind noch sehr gut in Farbe, was bei einer Margarinefabrik wegen des vielen salzhaltigen Wassers und überhaupt wegen der dauernden Feuchtigkeit sehr viel sagen will“. So haben sich diese berühmten Molkereifarben auch in diesen größten Werken als unentbehrlich für alle Anstriche eingeführt. Für die alten Molkereifreunde ist dieser jetzige Großverbrauch der echten Branth's Schutzfarben natürlich von besonderem Vorteil, da die vielen kleineren Lieferungen der Molkereien zu den gleichen Preisen wie an Großverbraucher und Behörden ausgeführt werden, so daß die Molkereien die in ihrem Betriebe benötigten kleineren Mengen ganz außerordentlich vorteilhaft zu den wirklichen Großpreisen einlaufen. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange umgehend kostenloses Angebot nebst Gratisdose von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8.

*Willst du Haus und Molkerei
Trennen von Firma A. B. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

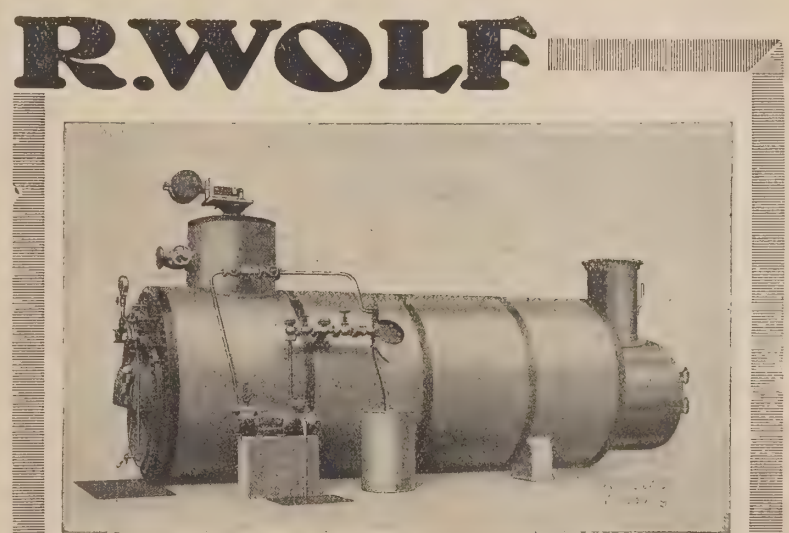
Neuheit!!
Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung
D. R. G. M.
Zur Erzielung von haltbarem Rahm zur Lieferung auf große Entfernungen. Man verlange kostenloses Angebot.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann - Mallnitz
Strooke Sagan-Liegnitz

Dampf
- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel



in höchster technischer Vollendung
Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbenbrud zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3-6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.



ausziehbare
Röhren-Kessel

für Molkereibetriebe besonders
geeignet * Höchster Wirkungs-
grad * Leichte Bedienung
Größte Dauerhaftigkeit * Be-
queme Reinigungsmöglichkeit.

R. WOLF
AKTIENGESELLSCHAFT • MAGDEBURG-BUCKAU



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmiten i. Ostpr.

(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.

(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.

(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.

(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken

(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde

(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Stellen-Angebote.

Wir suchen, da jegiger auf Schule geht, zum 1. Oktober für unsern modern. Großbetrieb einen nicht zu jungen, äußerst tüchtigen, gut empfohlenen, soliden

Gehilfen

der an pünktliches, schnelles, saub. Arbeiten gewöhnt ist, hauptsächlich für Kessel und Maschinen. Gehalt 65 Rmt. ohne Abzug, Stellung angenehm und dauernd. (4550)

Molkereigenossenschaft Büttau,

e. G. m. u. N.,

Büttau, Stat. Neuhaus-Oste

(Hamburg-Gurhaven).

H. Cordts, Inspektor.

Gesucht wird ein lediger, ordentlicher, unbedingt zuverlässiger

erster Tilsiter Käser,

der nachweislich ein erstklassiges Produkt herstellen kann. Er muß in der Lage sein, den Chef vertr. und die Leute anstellen zu können. Kenntnis sämtlicher Maschinen Bedienung. Ausführung kleiner. Reparaturen erwünscht. Bewerber m. imstande sein, Milchuntersuchungen auf Fett- und Käseitauglichkeit machen zu können. Tüchtige Fachleute, denen an einer Dauerstellung gelegen ist, wollen ihre Bewerbungen mit Zeugnisabschriften richten unter Nr. 4531 durch diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober jungen, fleißigen, absolut zuverlässigen

Gehilfen

der einen guten Tilsiter herstellen kann und sich sonst vor keiner Arbeit scheut. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten an (4444)

Molkerei Hermsdorf bei Zinten, Ostpr.

Da unser jegig. Gehilfe die Fachschule besuchen will, suchen wir zum 25. September oder einige Tage sp. einen tüchtigen

Gehilfen

für alle vor kommenden Arbeiten als allein. bei 50 Mt. Gehalt und freier Station ohne Kassenabzüge. Bewerbungen erbittet (4473)

Molkerei-Genossenschaft Friedland, N.-Ostf., Bahnstat. Weichensdorf.

Suche zum 1. Oktober jungen

Gehilfen

bei 50 Mark und Kassen frei. Lindemann, Molkerei Borsum (Braunschweig). 4587

Wir suchen zum baldigen Antritt jungen, fleißigen

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von 55.—, freier Station und Kassen. Angebote m. Altersangabe erbittet Molkerei-Genossenschaft Weichholz, Kreis Glogau. 4659

Suche tüchtigen älteren, mit Maschinen und Käselei vertr. zuverlässigen

Gehilfen.

Ingebote mit Gehaltsansprüchen u. Zeugnisabschriften erbeten. (4245)

Zentralmolkerei Neumarkt (Schl.)

Keinem Lehrling

auf der „Milchw. Zeitsaden“ vom Volk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 21 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 50 M. wird das schön gebundene und geliefert von der Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Tüchtigen Harzkäsemeister!

Suche für sofort per Antritt 1. Oktober einen älteren, tüchtigen, erfahrenen Harzkäsemeister, der in der Lage ist, eine prima, ständig gleichmäßige goldgelbe, handelsfertige Marktware herzustellen, mit Lübberts Automaten vertraut und in der Lage ist, einen Betrieb selbständig zu führen. Entlohnung mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unt. Nr. 4604 c. die Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Für hiesige Versandmolkerei wird zum sofortigen Antritt ein sauberer kräftiger, arbeitswilliger

Gehilfe

gesucht im Alter von 20 bis 22 J. für sämtl. vor kommenden Betriebsarbeiten. Anfangsgehalt Rmt. 50 monatlich und alles frei. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Brodhagen in Westf.

Zum 1. Oktober od. früher suchen wir einen selbständigen, soliden, älteren (4648)

Gehilfen

für Kessel und sämtliche Maschinen. Nur Bestempohlene wollen Bewerbungen und Befähigungsnachweis einbringen an Dampf molkerei Apolda (Thüring.)

Suche zum 1. Oktober ds. Js. einen tüchtigen, sauberen u. ehrlich.

Gehilfen.

Gehalt 60.— Mt. bei freier Stat. u. Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (4597)

Molkerei Wriedel,

Kreis Uelzen (Hannover).

Gehilfe

wird für Mitte Oktober oder 1 November gesucht als alleiniger für kleinen Betrieb. Gefl. Bewerbungen an (4555)

Molkereipächter Kjeldgaard

Kirch, Kr. Saargburg, Bez. Trier.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst soliden, tüchtigen

Molkereigehilfen

als Chauffeur. Gehalt monatlich 100.— Mt. bei freier Station und Kassen. Gefl. Offerten werden unt. Rheinland Nr. 4616 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Oktober jungen, ehrlichen (4606)

Gehilfen

der auch Milchtour fährt. Adolf Baensch,

Molkerei Krögis (Bez. Dresden), Bahnstat. Mültitz-Roßschen i. Sa.

Zum 1. Oktober suche ich für städt. Betrieb einen absolut tüchtigen u. zuverlässigen

Allg. Weichkäser

für Camembert und Limburger, d. ein einwandfreies Produkt herstell. kann. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbeten. (4450)

Molkerei Gommern bei Magdeb.

Wir suchen zum 1. Oktober einen tüchtigen (4202)

jungen Mann

für Betrieb und Käselei. Auch muß derselbe flotter und sicherer Rechner sein. Anfangsgehalt monatlich 50 Mt. Angebote mit Zeugnisabschr. erbittet

Schwesin-Merfiner Molkerei in Schwesin bei Köslin in Pomm.

Suche zum 1. Oktober einen

jungen Mann

nicht unt. 16 Jahren als Lehrling, mit guter Schulbildung. Gutes Taschengeld und Ausbildung wird zugesichert. Selbstgesch. Angeb. an

H. Ziesemeier, 4205

Grishow bei Treptow (Toll),

Molkereipächter.

Tüchtiger, ehrlicher

Milchverkäufer

18—20 Jahre, der gut mit Kundenschaft umzugehen versteht, guter Pferdepfleger, zum 1. oder sofort gesucht. Solche, die Kautions stellen können, bevorzugt. Gehalt nach Vereinbarung. (4595)

Molkerei Schuldt, Benrath.

Für edelsten Camembert



nur
Tebala
Reinkultur.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Soeben erschien:

Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Buche niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Milchflaschen

mit Pappscheiben- oder Bügelverschluß in Ia Ausführung zu billigsten Preisen liefert

Glasmanufaktur Klei, Hamburger Chaussee 2.

Ag., led. Molkereiverwalter
zu sofort gesucht. Kautions 2-3000
Mk. Auf Wunsch Beteiligung. An-
gebote unter Nr. 4825 an diese
Zeitung erbeten.

**Tüchtiger, zuverlässiger
Gehilfe**
gesucht für Betrieb und Kontor.
Molkerei Oßiem (Oldenburg).

Suche zum 1. Okt. einen ordentl.
Gehilfen

welcher in der Harzkäseerei bewand.
ist und auch Milch holen muß. Ge-
halt 60 M monatlich, freie Stat.
und Kassen. (4802)
P. Neugebauer, Central-Molkerei
Osterwick a. Harz.

Suche jüngeren, sauberen, ge-
wandten (4795)

Molkereigehilfen

zum Formen und Ausfahren von
Butter per Rad. Beste Zeugn. er-
forderlich. Dauerstelle. Lohn n.
Leistung.

G. Sajons
Heidelberg in Baden.

Suche zum 1. Oktober einen or-
dentlichen und zuverlässigen

Gehilfen

als alleinigen. Anfangsgehalt mo-
natlich 55 M bei freier Station u.
freien Kassen. Gefl. Bewerb. erb.
G. Mantz, Dampftr. Lüdingworth
bei Cuxhaven.

Zum 1. Okt. suche soliden, kräft.
und arbeitswilligen (4777)

Gehilfen

mit guten Fachkenntnissen, besond.
in Harzkäseerei. Anf.-Gehalt 50 M,
Kassen frei.

W. Stein, Molkerei Burgdorf
Post Osterlinde, Braunschweig.

Suche zum 1. 10. 26 einen tücht.,
zuverlässigen jungen Mann als

Milchverkäufer

Wagenverkauf, bei gutem Lohn u.
Behandlung. Angeb. mit Zeugnis-
abschriften erb. (4749)

Molkerei M. Luehr
Frankenberg i. Sachsen.

Wir suchen zum 1. Okt. d. J. ein.
tüchtigen, soliden (4745)

Molkereigehilfen

für Kessel und Maschinen.

Dampfmoß. Gießen, Hesse.

Tücht., unbedingt zuverlässiger

Gehilfe

mit Führerschein 3 b, Kenntnisse in
der Frischmilchbehandlung u. Tief-
kühlanlage gesucht. Bewerber, die
an selbständiges Arbeiten gewöhnt
sind, wollen Lebenslauf u. Zeugnis-
abschriften einreichen. (4720)

Meierei Erkner, Inh. E. Lüninks
Erkner bei Berlin.

Tüchtiger Gehilfe

für Kessel und Maschinen u. sonst.
Arbeiten sofort gesucht. Angeb. m.
Gehaltsansprüchen erb. (4709)

Dimo Häusser, Verwalter
Molkerei in Cürten
bei Köln a. Rhein.

Zuverläss. Käser

möglichst mit Lübbes Automat
vertraut, nicht über 20 Jahre, zu
sofort oder 1. 10. gesucht. (4817)

Edwin Körner, Käsefabrik
Schönau bei Leipzig.

Suchen zum baldigen Antritt sau-
beren, fleißigen und selbständig ar-
beitenden

Weichkäser

der vorzügl. Romadurkäse herstellen
und in der Quarkkäseerei mithelfen
muß. Gehalt 80 M bei freier Stat.,
Kassen und Steuern. Nur zuverl.,
bestempfohl. Bewerb. woll. Zeugn.-
Abschriften nebst Altersangabe ein-
senden. (4714)

Genoss.-Dampfmoß. Teichel
bei Rudolstadt i. Thür.

Suche sofort oder 1. Oktober jün-
geren, tüchtigen (4815)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Dampfmoßerei Weiden
bei Dessau in Anhalt.

Harzkäsemeister

mit langjährigen Erfahrungen für
sofort gesucht. (4712)
Runge u. Thiele, Barleben.

Suchen zum 1. Oktober ev. früher
einen tüchtigen, umsichtigen, jung.

Obermeister,

da jetziger Verwalterstelle angen.
hat. Derselbe muß in der Lage
sein, für eine fehlerfreie Abrechn.,
sowie Annahme, garantieren zu
können, äußerst zuverlässig, fleißig,
ehrlich, solide und jeder fachmänn.
Arbeit gewachsen sein. Es kommt
nur eine erste Kraft in Frage. Be-
werbungen und Zeugnisabschriften
sind zu richten an (4605)
Molkerei-Betriebsleiter Jr. Scheele
Molkerei-Gen. Eime in Hannover,
Station Banteln.

Zum 1. November suche ich un-
verheirateten (4722)

Meier od. Meierin,
erfahren in Herstellung erstklassiger
Butter und Tils. Käse. Es kommt
auch Verpachtung der Molkerei an
tücht., kapitalkräftigen Fachmann in
Frage.

Kliesoth, Barten
bei Saalfeld, Ostpreußen.

Suche zum 1. Oktober für mein
Milchgeschäft ein ehrliches, kräftig.

Mädchen.

Adolf Richter, Brandenburg,
(Havel), Altstr. 3. 4674

Suche für bald oder später einen
kräftigen (4682)

Lehrling.

Rudolf Ruoff, Molkerei Stolz,
Bezirk Breslau.

Eine nicht zu junge

Meierin,

hauptsächlich für besseren Laden-
verkauf sofort gesucht. (4615)
Dietr. Bäumlen, Molk. Hamborn.

Suchen zum 15. Oktober junge,
solide, willige

Meierin

f. Betrieb, speziell Butterm., einige
Stunden Verkauf im Laden in der
Molkerei, etwas Kontorarbeiten u.
Hilfe im Haushalt. Ungeübte kann
sich ausbilden. Werte Angebote m.
Gehaltsforderungen erbittet (4669)
Dampfmoßerei E. G., Zahna
(Kreis Wittenberg).

Schmidt, Inspektor.

Ältere Meierin

die in der Weichkäseerei firm ist u.
einen frauenlosen Haushalt selb-
ständig führen kann, sofort gesucht.
Angebote unter B. Nr. 4679 durch
diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober tüchtige,
saubere (4546)

Meierin

für Butterm. (Butterfertiger) und
etwas Hilfe im Betrieb. Stellung
dauernd und angenehm. Gehalt 50
Mark Monat, freie Kassen.

Dampfmoßerei Steintimmen

Gebr. Friis,
Falkenburg in Oldenburg

Suche zum 1. Oktober eine tüch-
tige häusliche (4532)

Meierin

welche kochen kann, zur Führung
des Haushaltes und Mithilfe im
Betrieb. Angebote möglichst mit
Bild und Gehaltsforderungen an
Jr. Hartje, Molkereigenossenschaft
Oberelshagen, Bezirk Cassel.

Tücht. Meierin

kann sofort eintreten für Verkauf,
Butterm. und Kontor. Eilangebote
erbittet (4652)
Molkerei-Genossenschaft Falkenberg
Bez. Halle).

Wasserreinigung!



Kommandi-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert
kristallklares, technisch eisenfreies
Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Ia Referenzen im In- und Auslande. **Auf Wunsch Probefilterung!**

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.



Achtung für Mästereien!

Habe wöchentlich größere Posten

prima ostpreußische

Läuferschweine und Ferkel

in jedem Gewicht abzugeben.

(4614)

A. Schink, Viehhandlung, Tilsit (Ostpr.)

Telefon 474.

Beim Transport von Milchflaschen

im

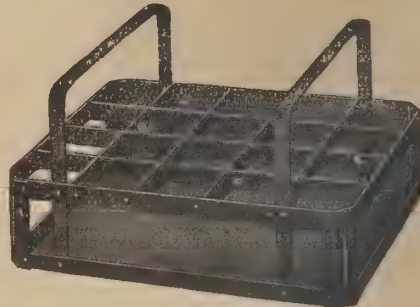


Rowac-Milchflaschen-Kasten
größte Sauberkeit.



Besonders
starke
Ausführung

Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung

Leichte
Rei-
nigung

**Kräftige Tragbügel vermeiden Be-
schädigungen der Flaschenköpfe.**

Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.

Gehilfenstellen beide befeh. Bewerber besten Dank. (4676)
Molk.-Genossensch. Böhen i. Ostpr.
Diehlberg, Direktor.

Stelle befeh. Für Bewerbungen besten Dank. (4750)
Molk.-Gen. Belgast, e. G. m. u. S.

Gehilfenstelle befeh. (4718)
Sargtäferei Bodenwerder.

Stellung befeh. Bewerbern best. Dank. (4808)
Molk.-Gen. Holte e. G., Holterbarge,
Post Städt. Hausen-Belde,
Ostfriesland.

Gehilfenstelle befeh. Den Bewerbern besten Dank. (4715)
Glasger Gebirgsmolkerei, e. G. m. b. H., Glas, Schlesien.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten).

Berlin, 21. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: fest.

Oldenburg, 17. September. Verband nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 9. bis einschließlich 15. September 1926 sind im Großverkauf 915 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 178,13 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. September. Bericht der Firma Gustav Schülke & Sohn. Die feste Tendenz, die sich bereits am Anfang der Woche eingestellt hatte, hielt an und waren, nachdem im Auslande erneute Preissteigerungen vorgenommen wurden, auch die deutschen Plätze gezwungen, mit Preiserhöhungen zu folgen. — Nicht nur die Bezüge von Holland stellten sich ganz wesentlich höher als in der vergangenen Woche, sondern auch die baltischen Staaten haben ihre Forderungen nicht unbedeutend heraufgesetzt. — Von Kopenhagen verlautete schon Anfang der Woche, nachdem die Engländer bis 179 Sh. für die dänische Butter angelegt hatten, daß mit einer größeren Erhöhung der Notierung von ca. 10 Kr. gerechnet werden könnte. Tatsächlich hat dann auch Kopenhagen die Notierung um 13 Kronen auf 309 Kronen heraufgesetzt; auch Schweden schloß sich der allgemeinen Preisbewegung nach oben an und notierte am Donnerstag 283 Kronen gegen 270 Kronen in der Vorwoche. — Inländische Butter in allerfeinster Qualität war bereits knapper zugeführt und ließ sich gut zu höheren Preisen räumen. Diese Beobachtung zeigte auch das Auktionsresultat in Hamburg, das ein um ca. 6 M höheres Ergebnis, und zwar 175,25 M ergab. Die Hamburger Notierung wurde um 9 M auf 170—172 M erhöht. Berlin notierte am Dienstag 4 M und heute weitere 4 M höher, also 175 M für erste Qualität. Zweite und geringere Sorten, die hier noch stark angeboten sind, zogen erst heute um 3 M im Preise an. — Schmalz. Obwohl die Schmalznotierungen im Anfang der Woche in Amerika keine wesentlichen Veränderungen erfuhren, wurden die Diskontierungspreise, die nicht unwesentlich unter den eigentlichen amerikanischen Forderungen lagen, zurückgezogen, was auf eine feste Tendenz in Amerika schließen ließ. Dem entgegen stehen aber die rückgängigen Notierungen, die in den letzten Tagen in Amerika eintraten. Hier hat sich der Konsum wenig belebt. — Die Forderungen der amerikanischen Pader sind: Steamlard 34 Dollar, Purelard 36 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 18. September. Bericht der Firma Gotthelf Michals & Co. Nachdem die Berliner Notierung heute wieder um 4 M heraufgesetzt wurde, müssen die Kleinhandelspreise erhöht werden. Wie sich diese Preiserhöhung auf den Butterhandel auswirken wird, läßt sich natürlich heute noch nicht voraussagen. Wenn auch die Einfieferungen von den Molkereien bedeutend abgenommen haben, so ist doch immer noch mit großen Kühlhausbeständen zu rechnen. Letztere befriedigen einen großen Teil der Nachfrage auf dem Buttermarkt, weil doch vielfach seitens der Verbraucher billigere Buttersorten, wenigstens für einen Teil des Bedarfs, verwendet werden. Auch hängt die Preisentwicklung von den ausländischen Forderungen ab, und die Gestaltung derselben für die nächste Woche ist heute noch nicht zu übersehen.

Dresden, 18. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die gute Nachfrage in Butter führen wir nur auf die Steigerung der Preise zurück, nicht aber auf einen wesentlich erhöhten Verbrauch. Man sollte daher wohlweislich erst die weitere Entwicklung des Marktes abwarten, bevor zu nochmaligen Erhöhungen geschritten wird. Die trüben Nachwirkungen zu schnell aufeinanderfolgender Preissteigerungen sind ja zu bekannt. Nur die besten deutschen Butterqualitäten werden beachtet, sonst wird lieber auf Auslandsware zurückgegriffen.

Käse.

Dresden, 18. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Seit dem letzten Berichtsabschnitt ist im Käsegeschäft keine wesentliche Veränderung eingetreten. Die Angebote aus dem Allgäu sind etwas billiger, aber im Großhandel besteht dennoch keine Meinung für größere Unternehmungen. Auch der Absatz in Emmentaler hat ein ziemlich unverändertes Aussehen; die Tendenz ist ruhig. Bemerkenswert ist, daß auch Edamer schwächer liegt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Soloware betragen je Zentner in Rmt.: pa. echter Emmentaler 140—155, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 130—140, pa. bayerischer Stangenkäse, 9 proz. 63—65, do., 40 proz. 90—95, pa. bayerischer Romabur, 20 proz., in Stanniol und Giftfett 75—80, do., 40 proz., in Stanniol und Giftfett 100 bis 105, pa. Weiskäse, vollfett 105, pa. holländischer Edamer, vollfett 93 bis 95, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, 32—0,38 je Stück, do., in Stanniol und Holzschachteln, ca. 350 Gramm, 1/1 oder 8/8 teilig 0,80—0,90 je Stück.

Köln, 20. September. Bericht der Firma F. Grotendorf i. R. In der letzten Woche war das Geschäft etwas belebter, wenn es auch viel zu wünschen übrig läßt. — Holland. Preise für vollfette Käse waren teils gleichen, hingegen wurden die prozentigen Käse einige Gulden höher notiert. — Schweiz. Der Handel in echtem und auch in bayerischem Emmentaler ist als schleppend zu bezeichnen. — Allgäuer Weiskäse. Auch hier zeigt sich nur Interesslosigkeit. Man muß abwarten, wie sich das Geschäft bei kühlerer Witterung entwickelt. — Tilsiter Käse. Der Handel brachte, wie zu Anfang der Herbstzeit üblich, höheren

Umsatz zu festen Preisen. — Block- und Schachtelkäse. Umsatz und Preise unverändert. — Die Richtungspreise in meiner Gegend waren notierungsgemäß.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 20. September. Die Preistrüdgänge an den Freitags- und Sonnabendbörsen Amerikas blieben am Berliner Markt bei Weizen nicht ganz ohne Einfluß, doch war die Abschwächung nur mäßig, da das Angebot an inländischer guter Ware sehr gering ist, während allerdings Futterweizen vermehrt angeboten wird. Immerhin ließ Septemberweizen heute im Preise mehr nach als spätere Sorten. Im Gegensatz hierzu war Roggen für den laufenden Monat fester als für spätere Termine. Das Inlandsangebot blieb schwach. Exportabschlüsse sind weniger als bisher bekannt geworden, doch lassen sie sich ihrem Umfange nach auch nicht mit Sicherheit kontrollieren. Gerste blieb still. Hafer war ruhig, das Angebot war eher etwas größer bei vorsichtiger Kauflust. Im Mehlgeldgeschäft fehlte es an Anregungslust. — Amtliche Frühmarktpreise: Hafer, guter 205 bis 214 mittlerer 194—204, Wintergerste 198—204, Sommergerste 232—242, Futterweizen 275—284, La Plata Mais 190—194, kleiner Mais 204—210, Taubenerbsen 370—380, Widen 330—340, Roggenkleie 114—120, Weizen 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 261—265, September 292,50, Oktober 286,50, Dezember 282,50, März 286, Mai 293, Roggen, märkischer 211—217, September 231—229, Oktober 233—232, Dezember 232 bis 231, März 238—235, Mai 237, Sommergerste 205—248, Wintergerste 170—175, Hafer, märkischer 171—184, September 188,50, Mais (Lofa Berlin) 184—186, Weizenmehl 36—38,50, Roggenmehl 30,60—32,60, Weizenkleie 10, Roggenkleie 11, Raps 310, Viktoriaerbsen 43—50, kleine Speiseerbsen 34—38, Futtererbsen 24—31, Rapskuchen 14,40—14,60, Reinfuchsen 19—19,20, Trodenknäuel 19,30—19,80, Sojabrot 19,30—19,80, Kartoffelflocken 18—18,50.

Nach Schluß eingegangen:

Strebjamer, tüchtiger Fachmann
ledig, geschäftsgewandt, mit 1000 bis 2000 M zur Vergrößerung des Geschäfts in Dauerstellung gesucht. (Sachsen). Angeb. unter **J. 4779** an diese Zeitung.

Eine gute, rentable **Molkerei**
zu sofort zu kaufen gesucht. Wintermilch nicht unter 800 Liter 6000 bis 7000 M bare Anzahl. vorhanden. Angeb. unter **P. G. 4812** an diese Zeitung.

Zur Gründung einer **Dampfmolkerei**
mit 2000—2500 Ltr. Milch suche ich tücht. Molkereifachmann mit 12—15 000 Mk. Einlage als tätigen Teilhaber. Milchvertrag und Molkereigebäude vorhanden. Offerten erbeten unt. **4818** an diese Zeitung.

Suche zur sofortigen oder später. Übernahme **Nachtmolkerei**
mögl. Ostpreuß. od. Schles. Wohn. muß vorhanden sein. Angebote m. näheren Angaben u. **4816** an diese Zeitung erbeten.

Für Mk. 11.-
z. St. frachtfrei gebe

2000
Bügelk., 20 Ltr., Ia starke Ware, sofort ab. Anfragen unter Nr. **4813** an dies. Ztg.

Käseformen
Tilsiter, für Lassen Verfahren zu kaufen gesucht. Angeb. unter **4811** an diese Zeitung.

Zu verkaufen:
1 Zentrifuge, 200 Liter Stöfzlg., für Hand und Kraft und ein Butterfäß, für 20 Lit. tägliche Rahmfüllung. (4810)
Herrn. Flachs, Lindau-Melchach
Milchhandlung.

Guterhalterer Wärmeaustauscher
und Klärentkühler, zu 1000 bis 1500 Liter gesucht. Angeb. m. Prs. unter **4800** an diese Ztg.

Tadellos erhaltene (4792)
Säulenmilchpumpe
Metall, 2000 Liter, billig abzugeben.
Meierei Brotenlande
bei Neumünster.

Alfa
2500 Liter, direkter Antrieb, N. B. 7, tadellos Lauf und Entnahme, von Meierei Ostholst. weg. Betriebsänderung billig zu verkaufen. Besichtigung im Betriebe angenehm. Anschriften erb. unt. **4790** an diese Zeitung.

Wegen Vergrößerung eine tadellose (4807)

Kühlmaschine
System Bergedorf, mit allem Zubehör, Leistung ca. 7000 Kalorien, preiswert zu verkaufen. Bestätigt im Betriebe jederzeit noch möglich.
Moll. Jevon, e. G. m. u. S.
Hannover.

Probeflaschen
allein führende Marke, spez. für d. Milchkontrolle bes. praktisch, dauerhaft u. billig. Muster a. Wunsch. Eichfäß. Instrumente lieferbar.
Göhl, Waren (Märk)
Kleine Gasse 30.

Weil zu klein, tadellos erhalten. Bergedorfer

Milcherhiker Nr. 5
Unterantrieb, billig abzugeben. Anfragen unter **4793** an diese Ztg.

Einflammrohreff.
10 qm., 7 Atm., mit Dampfmach., 8 PS., tadellos erhalten, für 500 Mark verkäuflich. Dampfentw. 5 qm., wird in Zahlung genomm. Angeb. unter **N. 3. 4804** an diese Zeitung.

Einige Tonnen (4803)
Standquarg
abzugeben. Probetonnen p. Nachfrage. Angeb. mit Preisang. an **Käseerei Naguhn i. Anhalt.**

500 bis 1000 Liter
Vollmilch
pasteurisiert, und tiefgekühlt, nach Hamburg, Bremen oder Industriegebiet abzugeben. Auch **Magermilch** frei. Angeb. unter **4801** an diese Zeitung.

Suche noch täglich Lauf. 500 Ltr.
Schlagjahne
zu kaufen. Molk., die eine gute Butterverwertung zu jeder Zeit erzielen wollen, belieben anzufordern. Es kommen auch Molkereien ohne Kühlmaschine und nicht direkt an der Bahn gelegen in Betracht. Arbeitsweise wird v. Abnehmer angegeben. Angeb. unter **Industriegebiet 4798** an diese Zeitung.

Habe an Dauerabnehmer noch täglich 3-400 Liter dauerpasteur. und entlüftete (4799)

Sahne

abzugeben.

Molkerei Bierde i. Westfalen.

Molkerei sucht nur von Molkerei wöchentlich 1 Tonne

pa. gefalz. Butter

zu kaufen. Angeb. mit Preisforderung nach Berliner Notierung u. M. T. 4809 an diese Zeitung.

Suche einen Posten rohe Milch

zirka 500 Liter, zum 1. Oktober d. Jahres. (4796)

Grochowski, Berlin S. 59

Wismannstraße 7.

Molkereibutter

1. und 2. Qualität, zur jeweiligen 1. und 2. Notiz, in ½ und 1 Ztr.-Tonnen und Postpaketen.

Tilsiter vollfett

gut schmeckend, schnittfest, p. Ztr. 90 und 95 M. in Stanniol 93 u. 98 M.

Tilsiter halbfett

reiß, gut schmeckend, je Ztr. 60 und 65 Mark.

Tilsiter Käse

pilant, Ztr. 50 M. in halben und ganzen Rollen u. Postpaketen, alles inkl. Verz., versendet geg. Nachr. speisenfrei. (4688)

J. Objartel, Osterode, Ostpr.

Bei Nichtgefallen Zurücknahme.

Wöchentlich 8-10 Ztr. frischer, trockener, metallfreier (4782)

Sauermilchquarg

gegen prompte Kasse zu kaufen gesucht. Gefl. Angeb. mit Prs. erb. Louis Schulze, Käseerei Jörbig

Bezirk Halle a. Saale.

Schlagjahne

30 Proz., tiefgekühlt, täglich ca. 200 bis 400 Liter nach Sachsen habe abzugeben. Abnehmer mit Preisangebot bitte Angebote unter M. T. 4780 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich ca. 2500 Stück prima vollfette

Camembert

zum billigsten Tagespreis abzugeb. Dampfmolk. u. Weiskäseerei Bierde, Post Hudemühlen i. Hann.

Stellen-Gesuche.

Alt. erfahr. Molkereifachmann, vertr. mit all. Facharbeiten, Molk.-Schule bef., sucht Vertrauensposten. Gute Zeugn. u. Referenz. Steh. zur Seite. Röhn, Slabowen, P. Rhein, Ostpreußen. (4638)

Molkereifachmann,

26 Jahre alt, sucht sof. od. später dauernde Stelle als Verwalter od. sonst. Vertrauensp., mit der Führ. eines Betr. vertraut, firm in techn. u. kaufm. Buchführung. Herztellg. marktf. Ware in Butter u. Weichf. (spez. Allgäuer, Limburger, Stang., Romadur u. Tilsiter). Sämtl. Untersuchungen, beste gute Kenntnisse in sämtl. modernen Maschinen. Garantie wird übernommen. Kant. 3000 Mark in bar. Angeb. erb. Erich Schardin, Labehn, Kreis Lauenburg in Pomm.

Molkereifachmann

mit Führerschein 3b, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Erfahrung, in Tilsiter Käseerei, Butterei, Kessel und Maschinen, Eismaschine, zum 1. 10. Stellung als Chauffeur oder Gehilfe. W. Ang. m. Gehaltsang. erb. P. Lange, Molkerei Cafeburg, Swinemünde, Pomm. (4633)

Molk.-Verwalter, verh., o. Kind., Frau Meierin, sucht zum beliebig. Antritt Stellg. Kant. bis 3000 M. kann gestellt werd. Angeb. u. 4769 an diese Zeitung.

Molkereibetriebsleiter

städtischen Vollbetriebes, 34 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht zum beliebigen Antritt anderen gleichen Wirkungsbereich. Werte Angebote erb. unter Nr. 4480 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

23 jähr., strebs. Gehilfe

sucht zum 1. Oktober oder später Stellung in Käseerei oder Butterei, evtl. zur weiteren Ausbildung in Schimmelkäseerei. Suchender ist vertraut mit Tilsiter, Roquefort, Gouda, Edamer, Brotkäseerei sowie mit Herstellung einer pa. Markenbutter. Gegend gleich. Werte Angebote beliebe man zu richten an

A. Eichloff, Altrum (Holland), Zuivelfabriek.

Junger, tüchtiger Landwirtssohn von achtbaren Eltern, 17 Jahre alt, guter Pferdepfleger, sucht Stellung zum 1. 10. 26 oder später als

Milchkutscher.

Selbiger hat seine Jugend bei Pferden zugebracht. Gehalt nach Ueberkunft. Gegend gleich. Gefl. Angeb. erbittet Johannes Prigge, Ader. Johann Köpcke, Hinterbrack, Post Cranz (Elbe), Bez. Hamburg.

Molkereifachmann und Chauffeur, der a. Milchverkaufsauto gefahren hat, Führerschein 3b, sucht zum baldig. Antritt Stellung, vertraut mit Tils. Käseerei, Butterei, Dampfkessel und allen neuzeitl. Maschin. Nehme auch gerne Stelle an, wo baldige Heirat gestattet ist. Werte Angebote erbeten unter P. D. Nr. 4634 an diese Zeitung.

Suche für älteren, wirkf. tüchtig., verheirateten (4670)

Fachmann,

d. ich aufs beste empf. l., Stellung als Oberm., Betriebsleiter, Verw., Gutsmeier oder sonst. Vertrauensposten. Er ist befähigt, einen gr. Betrieb mit Erfolg zu leiten und einem größeren Personal vorzusteh. Evtl. auch mit kleiner Wohnung zufrieden. Antritt kann sofort erfolgen. Gefl. Angebote erbittet

Molkerei, e. G., Jahn a.,

Provinz Sachsen.

Schmidt.

Tücht., strebsamer Fachmann seit 1904 im Fach, mit Tils. u. verschied. Arten Weichkäse, sowie allen Maschinen u. Butterei, auch Milchuntersuchung, Abrechn.-Wesen und Buchführg., da Schule besucht, gut vertraut, sucht Stellung zu sofort oder später. Selbiger ist imstande, für gute Ausbeute und gutes Produkt jede Garantie zu übernehmen. Gefl. Angeb. erb. Ronja, Marienwerder, Kniprodestr. 27. (4775)

Serzliche Bitte!

Jung., energ., strebl. u. solider Molkereifachmann sucht z. beliebig. Antr. Vertr.-Stelle gleich welcher Art, wo Verheir. gestattet ist. Auch ohne Wohn. Such. hat gute Zeugn. u. Empfehl., ist vertr. m. techn. sow. sämtl. Molk.- u. Käseerei-Arbeiten. Ueberr. f. Herst. d. Produkte volle Garantie. Kant. kann gestellt werden. Angeb. erb. (4728)

M. Rathmann

Molkerei Görlitz

Lutherstraße 44.

Tücht. Molkereifachmann

29 J. alt, weibl. in all. Zweig. des Fach. gründl. durchgebild. ist, Melkerschule m. best. Erfolg besucht hat u. im Besitze des Betriebsleiterzeugn. ist, sucht z. beliebig. Antritt Stelle als Verwalter od. Betriebsleiter. Langjähr. Zeugn. und gute Empfehl. stehen zur Verfüg. Kant. kann gestellt werden. Angebote sind unter 4766 an diese Zeitung zu richten.

Molk.-Fachmann

led., 29 Jahre, jedem Betrieb vorstehend, mit Tilsiter und sämtl. Weichkäsearten sowie sämtl. Molkereimaschinen best. vertr., sowie an strenge Sucht u. Ordnung gewöhnt, sucht, gestützt auf erstklass. Referenz, u. pa. Zeugnisse, Vertr.-Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erb. unter 4767 an diese Zeitung.

Fachmann

23 Jahre, national gesinnt, in all. Zweig. des Faches einschl. Käseerei sowie mit Umgang sämtlicher Maschinen perfekt, sucht bis 1. Oktober gute Stellung. Angebote nebst Gehalt an E. Jung, Daverden bei Langwedel, Bez. Bremen. (4727)

Tücht., strebs. Fachm.

24 J. alt, sucht zum 1. 10. 1926 Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit all. einschl. Arbeit im Fach best. vertraut, sowie Herstellung v. Yoghurtmilch und Yoghurtrahmkäse. Auch reiche Erfahrung in der Weichkäseerei (spez. Camembert. W. Angebote unter 4723 an diese Ztg.

Sol. Fachmann, 25 J., flott., saubere Arbeit., gewissenh. Behandlg. d. Maschin. u. Apparate, perfekter Tilsiter u. Gouda-Käse, intensive Lagerbehandlung der Produkte, fl. Handschrift, sucht baldmög. Stellg. Angeb. erb. Friedr. Tödt, Ikehoe i. Holst., Edendorferstr. 19. (4772)

Wir suchen zum 1. Oktober oder später für einen wirklich brauchbar. jungen (4763)

Gehilfen

19 Jahre alt, Stellung, wo derselbe sich weiter ausbilden kann. Der. besitzt ein leichtes Auffass.-Vermögen und ist für jeden Posten geeignet. Thüringen, Rheinland bevorzugt. Schriftl. Angeb. erb. an Molk.-Gen. Apensen, e. G. m. u. H. D. Wiedenroth.

Älterer Molkereifachmann

Meisterfäher, led., 27 J. alt, vertr. in der Herst. von ff. Tafelbutter, in der Behandl. v. Frischmilch, Schlagjahne beste Erfahr., perf. Weichkäse, spez. mit Stangen, Limburger, Romadur, Münsterkäse, für erstklassige Ware volle Garantie über., sucht, gestützt auf prima Zeugn., Stellg. als Obermeister, Oberfä., Betriebsleiter od. Gehilfe in mögl. städt. Betrieb Norddeutschlands. Angeb. unter 4786 an diese Zeitung.

Strebl., 23 jähriger (4819)

Gehilfe

sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Selbst. mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. bestens vertraut. Freundl. Angebote sind zu richten an Wilhelm Rother, Gassen, Niederlausitz, Bahnhofstraße Nr. 188.

Käse, 27 Jahre, der nach dem Schwiß- sowie Naturreif.-Verfahr. ein erstklassig. Produkt erzielt, in Harzer-, Faust- u. Stangenkäse, m. Lübb. Automat vollständig. vertr., sucht zum 1. 10. oder früher Stellg. Angebote mit Geh.-Angabe erb. an Paul Menzler, Erfurt, Lühnowstraße 10. Käsefabrik.

Wir suchen für einen jungen

Gehilfen

welcher zum 1. April ausgelern. hat und jetzt als Gehilfe hier tätig ist, Stellung. (4814)

Molkerei Meischkau, e. G. Meischkau, Krs. Striegau i. Schles.

Tücht., an flottes Arbeiten gewöhnter Molkereigehilfe, 20 J. a., sucht zum 1. Oktober oder später für Betrieb und Kontor Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit aufs beste vertraut. Werte Angebote nebst Gehaltsangaben erb. Ernst Schmidt, Jeggau bei Mieste in Altmark. (4824)

Suche Stellung als Milchfächler wo ich in der Meierei mitarbeit. kann. 24 Jahre. Gegend gleich. Eilangebote an (4822)

Franz Ahlstedt

Seedorf i. Bbg.

Jg. tücht. Gehilfe, mit all. Facharb. vertr., sucht zu sof. od. spät. Stellg. gleich weibl. Art. Angeb. erb. J. Brunow, Molk. Heinde, Braunschweig. (4821)

Junger, angehende (4794)

Gehilfe

keine Arbeit scheuend, sucht zum 1. Oktbr. Stellung, wo er sich weiter ausbilden kann. Angeb. erb. an Molkerei Herrieden, Mittelfranken. (4824)

Zwei junge, arbeitswillige

Gehilfen

suchen zum 1. 10. oder später Stellg. Sie sind vertr. mit Hart- u. Weichkäseerei, Ammoniat-Kühlsystem und allen vorkommenden Arbeiten eines Versandbetriebes. Werte Angebote unt. 4736 an diese Ztg. erbeten.

Suche für meinen Sohn, 26 J., zum sofortigen Antritt

Stellung.

Selbiger ist mit allen Facharbeit. sowie mit der Bedienung von Kessl. Maschin., Kühlmach., Butt., Kühlanlage u. Milchuntersuchg., sowie in der Herstellung verschied. Weichkäsearten und Speisequarg vertr. Werte Angeb. erb. (478)

Kaisersrechnerin E. Ramlau

Christfelde, Krs. Schlochau

Grenzmark.

Älterer, lediger, langjährig erfahrener (478)

Harzkäsemeister

Molk.-Fachmann, welcher selbständig zu arbeiten versteht, Lübb. Automat, Schwißverfahren, Garantie erkl. Ware, sucht sofort od. spät. Stellung.

Karl Dittmann

Breslau, Zwinger Str. 4

bei Stachowski.

Ein an Ordnung und Sauberkeit gewöhnter Mann, Mitte 40, such. zum 1. Oktober (478)

Stellung

als Schweinefütterer, Kutscher o. Mitfahrer beim Auto. Angeb. a. Poforsti, Molkerei in Braal bei Cutin, Holstein.

Suche für strebsamen, besten

pfohlenen, tüchtigen (478)

Fachmann

verh., mit sämtlichen Facharbeit. auch mit Eis- u. Kühlmach., elektr. Lichtanlage best. vertr., zum 1. Okt. od. spät. Dauerstellg. mit Wohn. als Verwalter, Guts-, Obermeister od. Milchverfäher, oder sonstig. Vertr.-Posten. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. zur Verfüg. Geg. gleich. Gefl. Angeb. erb. Dampfmolkerei Rattenau, Krs. Stallupönen, Ostpr.

Stütze

mit etw. Kochen u. Schneidern i. wand., f. Stell. u. würde auch et. Hilfe in der Molk. übernehm. U. geb. erb. an L. Streifling, Berlin Wilmersd., Günstelstr. 40 b. Gerl

Suche für meinen Schwager zum 1. Oktober oder später **Stellung als Gehilfe**. Derselbe ist ein äußerst tüchtiger und solider jg. Mann, den ich wohl empfehlen kann. Er ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, wie Abrechn., neuzeitl. Masch.-Werkst., u. u. Milchverfah. Auch in der Herst. v. Camembert, Romadur, Limburg u. Tilsiter nicht unerfahren. Zeugn. u. Empfehlungen stehen zu Dienst. Angeb. erb. **H. Wagner, Plagow, Krs. Arnswalde, Nm.** (4774)

Tücht., strebs. Gehilfe
24 Jahre alt, sucht zu sof. od. 1. 10. Dauerstellg. Gegend gleich. Selbst. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten wie Butterei, Tilsiter, Limburg, Käseerei, Maschin. bestens vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Ang. erb. **E. Schmidt, Eichhorn b. Landsberg, Ostpr.** (4773)

1. Gehilfe, tücht. u. ehrlich, j. gestützt auf gute Zeugn., j. sofort. Antritt dauernde Stellg. Selbiger ist mit allen Facharbeit. sehr gut vertraut, auch in der Camemb.-Käse. Gefl. Ang. erb. **Herb. Groth, Talsch, Post Strütklingen b. Oldenburg.**

Zuerl. 18jähr. Gehilfe, sucht j. 1. 10. Stellung. Gegend gleich. Selbiger hat auch in Frischmilchverf. u. Käseerei Erfah. Ang. erb. **Siller, Bergen a. Rügen, Bahnhofstr. 15.** 4692

Für tüchtigen, soliden, jüngeren **Gehilfen**
suchen wir zum baldigen Antritt Stellung. Selbiger hat bei uns gelernt und möchte sich verändern u. in der Käseerei weiter ausbilden. Zuschriften erbeten unter Nr. 4590 durch diese Zeitung.

Jung., träst. Molkereigehilfe, mit allen ins Fach schlag. Arbeit. best. vertraut, sucht zum 1. 10. Stellung. Angebote erbitet **H. Pautke, Meierei Looje bei Ederndorfe.**

Solider, strebsamer Gehilfe
27 J., sucht, geht a. gute Zeugn., j. 1. Okt. od. spät. Stellung. Geg. gleich. Fedl. Angeb. erb. **Wilhelm Heine, Molkerei Drawehn, Krs. Pubitz in Pomm.** (4725)

Tücht. Molk.-Gehilfe, der sich vor sein. Arbeit schämt, sucht zu sofort. Stellung.
Loke, Wismar j. Medfkg. Lübbjestr. 61.

Tücht. Milchverkäufer, 21 J. alt, sucht zum 1. 10. Stellung. Selbst. ist in all. vorkommend. Molk.-Arb. sow. im Umgang m. d. Kundsch. gut bewand. vor all. Dingen guter Pferdepfleger. W. Angeb. m. Gehaltsangaben sind zu richten an **Adolf Herms, Barmen Falkenstr. 37.**

Jg., tücht. Gehilfe
24 Jahre alt, mit allen ins Fach schlag. Arbeit. bestens vertraut, sowie Herstellung von Joghurt und Degermamilch, der auch in der Weichkäseerei sowie Harzkäseerei best. bewandert ist, sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Gegend gleich. Werte Angeb. an den **Gehilfen d. Dampf-molk. Weitzbrunn, Post Siegelisdorf in Mittelfranken.** (4724)

Tücht., solider Fachmann, 26 J. alt, sucht, gestützt auf beste Zeugn., Stell. als Maschinist
Gut. Maschinienpfeleger, führt sämtl. Reparaturen aus. Stellung als alleiniger auch angenehm. Antritt beliebig. Angeb. unter 4730 an d. Zeitung.

Junger Gehilfe,
23 Jahre alt, mit fast allen Facharbeiten gut vertraut, sucht zum 1. 10. oder 10. 10. Stellung, wo Gelegenheit zur weiteren Ausbildung n. Käseerei. Werte Angebote erb. **Mächler, Centralmolkerei, Rostenthal, Bez. Breslau.**

Käfer, 26 Jahre alt, ehrlich u. solide, mit Käseerei, Tilsiter, Steinbuscher u. Romadur, Butterei, Kess., Maschine, Schweinemast und -Zucht aufs beste vertraut, sucht zum bel. Antritt Stellung. Wenn Stellung gut, kein Wandervogel. Gefl. Angebote mit Gehaltsang. erbeten an **Besitzer H. Draht, Bombitten bei Zinten, Ostpr.** (4739)

Jg., tücht. Gehilfe, 19 J. alt, mit allen Facharbeit. gut vertraut, auch in Käseerei bewandert, sucht zum 1. Oktober Stellung. Werte Angeb. erbittet **Hans Zahn, Molk. Schweßin, Krs. Köslin i. Pomm.** (4738)

Junger, kräftiger, tüchtiger Molkereigehilfe
findet dauernde Stellung. (4776) **Molk. Burgdorf bei Borkum.**

Für einen 22 jährigen, katholisch. **Gehilfen**
den wir bestens empfehlen können, suchen wir zum beliebigen Antritt Stellung. Rheinland u. Westfalen bevorzugt. Angeb. erb. (4706) **Molkerei Vingen a. Ems E. G. m. u. H.**

Jg. Gehilfe, vertr. m. Kess., Maschinen, Butterei u. Käseerei, j. zum 1. Okt. Stellg. Angeb. mit Gehaltsangabe erbeten an den Gehilfen d. Molk. Prosewitz b. Strehlen, Schles.

Achtung!
Tücht., strebsamer, 35 Jahre alt. Molkerei- u. Käseereifachmann, j. j. beliebigen Antritt Dauerstellg. als Verwalter, Gutsmeier, Oberkass. od. Lagermeister. Auf Wunsch richte selbst Molkerei resp. Käseerei ein. Pächte auch kleinen Betrieb, Guts- oder Privatbetrieb, firm in Herstellung von Tilsiter und all. Sort. Weichkäse. Garantiere für marktfähige Ware. Werte Angebote unt. 4754 an diese Zeitung.

Tüchtiger, älterer Gehilfe, keine Arbeit scheuend, sucht zum sofortig. Antritt Dauerstellung als Oberm., 1. Gehilfe od. alleiniger. Selbst. ist vertr. m. Kessel, Masch., Kühl- u. elektr. Anl., Butt. u. a. etw. Käser., m. Kontorarbeiten ebenf. vertraut. Wenn möglich i. Betriebe, wo Verheiratung gestattet. Angebote an **Hans Klimke, 4663 Waisatz, Kreis Neobischütz, D.-S.**

Wir suchen für einen jungen Gehilfen
mit guter Schulbildung für sofort oder später Stellung in größerem Betriebe zur weiteren Ausbildung. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an die **Molkerei-Genossenschaft Canth bei Breslau.** (4446)

Tüchtiger, 23jähriger Gehilfe, mit allen Facharbeiten best. vertr., sucht, auf gute Zeugnisse zum beliebigen Antritt auch 1. oder 15. Okt. gute Stellung. Gegend gleich. Werte Angeb. erb. **Egon Pintschovius, Poik in Pommern. (4372)**

Molkereigehilfe, 26 J. alt, sucht zum 1. Oktober Dauerst. i. mittler. Betr. Selbst. ist vertr. mit Kessel u. Maschin. sow. Butterei u. Käseerei. Werte Angeb. erb. **Max Mehlisch, Gläse Gebirgsmolk. Gläse i. Schl.**

Für 19 jährigen **jungen Mann**
der hier 1 1/2 Jahre gelernt hat, suchen wir zur weiteren Ausbildung in größerem Betrieb, wenn mögl. mit Käseerei, Stellg. Gefällige Angebote erbitet (4758) **Dampfmolk. Ziegenrück a. Saale.**

Obermeister
der 1 1/2 Jahre hier als solcher tät. war, zum 1. Oktober anderweit. in umfangreich. Vollbetrieb Stell. Gefällige Angebote mit Angaben des Gehalts erb. an **Ewald Neubüser, Rixow i. Pomm., Krs. Stolp. Dampfmolk. Ziegenrück a. Saale.**

Kräftiger Gehilfe,
21 J. alt, mit allen Facharbeiten, sowie Kessel, Betrieb, Weich- und Quarkkäseerei gut vertr., sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Stellung ohne freie Station od. als alleiniger a. angest. Werte Angebote erb. **Molkereigehilfe Oskar Süß, Molkerei Gingst, Insel Rügen.**

Suche zum beliebigen Antritt Stellung für einen tüchtigen, fleiß.

Gehilfen
22 Jahre alt, welcher ein Jahr in hiesigem Großbetrieb bei Kessel u. Maschinen, sowie Kühlanlage tätig war. Er mußte wegen Krankheit seinen Dienst aufgeben. Nach vollständiger Genesung ist sein Wunsch, eine solche Stellung wied. zu übernehmen und kann ich denselben nur wärmstens empfehlen, da er auch mit Lichtanlage umgehen kann und selbständig kleine Reparaturen ausführt. Angebote erbeten. (4644) **E. Hanns, Molkereiverwalter, Detern i. Ostfriesl.**

Junger Gehilfe
sucht zum 1. 10. oder früher Stellg. Kein Stundenarbeiter. (4609) **G. Steffen, Bergeler 23 bei Delde.**

Suche zum 1. Oktober für mein Sohn, 21 Jahre alt, 5 Jahre im Fach,

Gehilfenstelle
wo ihm Gelegenheit geboten wird, die Weichkäseerei zu erlernen. Werte Angebote erbitet **H. Brömke, Direktor, Groß-Rambin, Kreis Belgard. NB. Zu gleicher Zeit kann wied. ein junger, kräftiger Mann als Lehrling hier eintreten.** (4528)

Junger Gehilfe, mit allen Facharbeit. vertr., sucht Stellung. Hier selbst als Buttermeister tätig. Off. erb. Stelter, Molkerei Greifenberg in Pomm. (4570)

Junger Mann,
19 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober Stellung als **Milchstutsher.** Bin ehrlich u. mache alle vorkommenden Arbeiten mit, verstehe m. Pferden umzugeh. u. bin auch guter Pfleger. Fedl. Angebote erbeten unter Nr. 4613 an diese Zeitung.

Suche Stellung als **Chausseur,**
Führ.-Schein 2 und 3 b. Ich kann gut mit Pferden umgehen, bin vertraut mit Kessel und Maschine, sich. im Fahren und verrichtet alle vorkommenden Arbeiten, habe gute Zeugnisse. **Heinrich Schulz, Gutsmeierei Gut-Prondorf, Kreis Segeberg.**

Junger Mann, gelernter Schweiz., 22 J. alt, sucht j. bald Stellg. als Molkereiarbeiter evtl. Lehrling. W. Zuschr. erb. **Fritz Reijel, Hotel Lufasmühle, Oberschreiberhau i. R.**

Für meinen 15 jährigen Sohn suche ich gute

Lehrstelle,
möglichst Familienanschluß. Prov. Sachsen bevorzugt. Offerten unter Nr. 4596 durch diese Zeitung.

Tücht., an Sauberkeit gewöhnte Meierin
sucht Stellung zum 1. Oktober od. etwas später. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. erb. (4737) **Erna Rujshajewski, Godniden Krs. Fischhausen, Ostpr.**

Ältere Meierin.
an selbständiges Arbeiten gewöhnt, letzte Stelle 5 J. als Gutsmeierin, firm in Tils. Käseerei u. Butterei, sucht Stellung zu sofort oder spät. Gefl. Offerten unter P. A. 4667 an diese Zeitung.

Begen Einschränkung hiesig. Betriebes suche sofortige (4735) **Stella. als Meierin**
Bin an selbständ. Facharbeiten gewöhnt. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote an die **Meierin der Molkerei Braunschweig, Rußbergstraße 32.**

Meierin,
firm in Tilsiter und etwas Harzkäseerei, sucht i. solcher zu sofort Stellung, gleichzeitig für **jüngere Schwester** Stellung in der Wirtschaft. Stellung, wo beide eingestellt werden können, bevorzugt. **Meierin Käthe Ehler, Reinickendorf-Berlin, Käsefabr. A. Schaub, Justusstr. 36.**

Laborantin
(Spez. f. milchwirtsch. Laborator.), an selbständ. Arbeit. gew., sucht a. sofort od. später Stellung in Molkerei od. auf groß. Gut. Suchende ist fern. m. kaufmänn. u. landwirtsch. Buchführ., Lohn- u. Abrechnungswesen, Sozialvers. usw. best. vertr. Gute Zeugn. vorh. Gefl. Angeb. u. 4510 an d. Ztg. erb.

Suche für tüchtige **Meierin**
welche auch kochen kann, zum 1. Oktober Stellung. Angebote mit Gehaltsangaben an. (4602) **Fr. Hartje, Betriebsleiter, Molkerei-Gen. Odersungen, Bez. Cassel.**

Meierin, evangl., 28 J., wünscht Briefwechsel mit solid., chrstl. gesinnten Fachmann, evtl. Witw. m. klein. Anhang angenehm, zwecks späterer

Heirat.
Angeb. u. Ostpr. 4785 an d. Ztg.

Molkerei-Verkäufe.
Gutgeh. Molkerei
zu pachten gesucht, Milch bis 1000 Liter. Hannover oder Braunsch. bevorzugt. Angebote unter Nr. B. 4520 an diese Zeitung.

Molkerei
1000 Liter, Sommer und Winter ziemlich gleich, 8 Jahre im Besitz, Feuerfasse 24 000, mit

Mahl- und Schrotmühle
tägliche Leistung 40 Zentner zu Mehl, auf das Modernste eingerichtet und vollbesetzt, Antrieb durch Elmotor, Feuerfasse 15 000, ist an wirklich tüchtigen Molkereifachmann bei 10 Mille Anzahlung zu verkaufen. Das Grundstück mit fl. Landwirtschaft u. gr. Schweinehalt in N.-D.-Deutschland belegen, ist völlig schuldenfrei. Reinverdienst wird buchmäßig nachgewies. Forderung 33 000. Nur ernsthafte Anfragen unt. Nr. 4732 an diese Ztg.

Elektrisch eingerichtete Harzkäseerei
mit Lübbers Automat, günstig zu verpachten. Angeb. unter Sachsen 4672 an diese Zeitung.

Umstandeshalber verkaufe **gutgeh. Molkerei**
Geg. Hannover-Braunschweig, Bahnstation, 6 Zimmer, Stallungen für 60 Schweine. Anzahlung 8000 M. Angebote an (4768) **Bulcke Käseerei, Hannover-Hainholz, Helmestraße 4.**

Achtung!
Tücht., 35 Jahre alter **Molkerei- u. Käse-Fachmann, sucht Gutsmolk.** zu pachten oder Räume, wo kleine Käseerei eingerichtet werden kann. Zuschriften unter Nr. 4753 an diese Zeitung erbeten.

Kleinere Molkerei

in Ostpreußen, mit 400 Liter Wintermilch, zu pachten od., wo Räume vorhanden, einzurichten gesucht.
Wamjat, Triaten bei Bofellen
Kreis Gerdauen.

Goldgrube!

Kindermilchanstalt, alleinige in größerer Stadt Nähe Berlins, mit ca. 40 Kühen, kompl. Kälte- und sonstig. hygienischen Anlagen, zu verpachten; Vieh muß käuflich übernommen werden. Selten gute, gesicherte Existenz. Angebote unter **Nr. 4671** durch diese Zeitung.

Meine in **Schulenburg (Weine)** belegene (4759)

Molkerei

ist neu zu verpachten. Räume für Käseerei und Stallung z. Schweine- mast vorhanden.

W. Wolff, Giften
b. Sarsfeldt.

Milchhandlung

täglich 250—300 Liter, mit eigen. Grundstück, 8 Morgen Land, steht zum Verkauf. Anzahlung 6000 M.
W. Krüger, Gernsdorf
bei Dranienburg.

Durch Erwerb einer kleinen Hypothek ist Gelegenheit geboten, billig zu einer

Molkerei m. Käseerei zu kommen. Anfrag. unt. **Nr. 4744** an diese Zeitung.

Krankheitshalber verkaufe ich sofort oder später meine neuzeitlich eingerichtete

Sarzkäsefabrik

in Pachtträumen, für ca. 50 Zentner Verarbeitung eingerichtet. Dieselbe befindet sich an Platz v. ca. 120 000 Einwohnern, ohne Konkurrenz im Umkreis von ca. 50 Km. Größtenteils Stadtkundschaft u. Barverkauf. Eigen. Gespann zur Belieferung. Preis u. Anzahl. n. Ueber-einkunft. Ang. erb. unt. **Nr. 4742** an diese Zeitung.

Todesfalls halber wird für seit 10 Jahren bestehende

Molkerei

(bis 3000 Liter), in Kleinstadt Pommerns möglichst sofort

Teilhaber oder Pächter

mit Kapital gesucht. Erfahrene, organisationsfähige unverheiratete Fachleute wollen sich melden unter **Nr. 4658** durch diese Zeitung.

Gelegenheit!

14 000 qm großes Grundstück, davon ca. 7000 qm Teich und 400 qm Wirtschaftsgebäude, vollständig neu gebaut, da im März ds. Js. abgebrannt, 10 Kilom. v. Leipzig entfernt, bei nur

Mk. 5000,— Anzahlung od. für insgesamt 8500 M bei Barauszahlung zu verkaufen. Milchlieferung ist gesichert. In der Nähe keine Konkurrenz. Angebote unter **Nr. 4668** an diese Zeitung.

Milch- und Buttergeschäft

oder Existenz v. strebsamem Fachmann m. Wohnung gesucht, wo ca. 3000 M Anzahlung genügen. Angebote unter **Nr. 4760** an ds. Ztg. erbeten.

Suche für sofort mittlere

Molkerei

Provinz Thüring., Sachsen, Schles., 1000 Liter bei 7000 M barer Anzahlung zu kaufen. Angeb. erb.
Max Hitzig, Kleinbernsdorf
bei Münchenbernsdorf.

Eine gute

Molkerei

die Milchverland-Gelegenheit ins rhein.-westf. Industriegebiet bietet, von zahlungsfähigem Käufer gesucht. Angeb. erb. unter **Nr. 4669** durch diese Zeitung.

Molkerei,

Ostpreußen, in Pacht., Kraftbetr., mit 3 Zimmerwohnung umständlich. sofort verkäuflich. Anzahl. 2000 M. Angebote unter 4517 durch diese Zeitung.

Suche tücht. Molkereifachmann. f. Betrieb od. Verk.-Filiale mit ca. 5—10 000 M Anteil. in neuzeitlich einger. Glaschenmilchbetr. z. 1. od. 15. Okt. Off. u. M. 3. 4578 a. d. 3.

Suche für meinen Bruder eine

Molkerei

zu pachten, event. kaufe günstiges Objekt. Angebote erbitte! (4553)
Molkerei Brietlingen
bei Lüneburg.

Berand-Meierei

in Holst., in der Nähe gr. Badeort, ist and. Unternehm. wegen abzugeben. Tägl. Anlieferung bis 1800 Liter, flotter Butterverf., Molkerei u. Niederl. d. Bauernvereins. la Lage. Neue Gebäude. Käufer m. über 15—20 000 M bar verfügen. Es handelt sich um eine ganz besonders günst. Gelegenst. Schn. A. entchl. Interessenten bitte ich nach hier zu kommen. (4549)

Alfred Wenner, Rendsburg
Fernruf 2756.

Neue Handmolkerei

in großen Pachtträumen mit Fliesen und Wasserleitung, Käsefeller und Stall für 15—20 Schweine, z. 31. 250 Liter Milch, bis 1000 bequem zu haben, soll für 2000 M sofort verkauft werden. Kleine Wohnung vorhanden. Später größere. Pacht 300 Mk. per Jahr. Offerten unter **B. C. Nr. 4588** an diese Zeitung.

Moderne

Camembertkäseerei äußerst günstig zu verkaufen. Anfragen unter **Nr. 4607** durch diese Zeitung.

Obacht, Goldgrube!

Käsegroßhandlung im Erzeuger-gebiet (Großstadt), mit schönen Kellereien und Büro, alles aufs beste eingerichtet, großer Kundenkreis mit gutem Absatz, auch ist ein schöner gangbarer Laden in verkehrsreichster Lage der Stadt dabei, nur wegen anderweitigen Unternehmens sofort zu verkaufen. Off. unter **Nr. 4646** an diese Zeitung.

Molkerei

mit ca. 1000 Liter, unter günstigen Bedingungen zu pachten evtl. zu kaufen gesucht. Offerten unter **Nr. 4481** durch diese Zeitung.

Suche eine**Molkerei**

zu kaufen bei Barauszahlung, günstig zum Industriegebiet gelegen. Offerten unter **Nr. 4467** an diese Zeitung erbeten.

Gutgeh. Molkerei

verbunden mit gewinnbringend. Handelsgehalt in Südboldenburg, soll unter sehr günstigen Bedingungen neu verpachtet werden. Wohnung vorhanden. Nur kathol. Bewerber, die eine Sicherheit von 2000,— Rmk. stellen und mehr. 1000,— Rmk. Betriebskapital nachweisen können, wollen sich unter **Nr. 4462** an diese Zeitung melden.

Dampfmolkerei

(Ostpreußen), mit Land zu kaufen gesucht. Offerten unter **Nr. 4362** durch diese Zeitung.

Suche eine gute, rentable Molk. zu kauf. od. zu pachten, wo 6—8000 Rmk. zur Anzahlung genügt. Angebote unt. 4726 an diese Zeitung.

Städt. Molkerei

viel Stadtverkauf, in der Ertricht. begriffen, mit 1000 Liter preiswerter Wintermilch ist unter günstigen Bedingungen umständlicher abzugeben. Selbstkäufer-Angebote unt. 4707 an diese Zeitung erbeten.

Kauf-Gesuche.

Jedes Quantum

Buttertonnen

kauft lauf. zu höchsten Preisen
W. Einbeck, Faggrößhandlung,
Düsseldorf,
Birkenstr. 133. Telefon 120 95.

Suche gebrauchte guterhaltene

Milchkannen

und ein

Käsebassin

Preisangebot. (4620)
Molkerei Droskau, Kreis Sorau,
N.-L.

Zu kaufen gesucht:

Dauererhigungs- und Tiefkühl-Anlage, Reinigungsseparator für 1500 oder 2000 Liter Stundenleistung. Ausführl. Angeb. u. 4764 an diese Zeitung.

Käsefessel

od. Milchvorwärmer mit direkter Unterfeuerung, 100 bis 300 Liter Inhalt, mit Ablaufbahn, zu kaufen gesucht. Maßangabe erwünscht. (4721)

Käseerei Leisrde
bei Braunschweig.

Wir suchen einen gebrauchten u. gut erhaltenen

Rahmpasteur

200 Liter Stöhlstg. zu kaufen u. erbitten Angebote mit Preis. Wegen Betriebsveränderg. hab. wir einen sehr gut erhaltenen

Wärmeaustauscher

Bergeborf., Unterantrieb, 2000 Lt., billig abzugeben. Angeb. unter **S. T. 4704** an diese Zeitung.

Suche sofort zu kaufen

gebrauchten Kessel,

6 qm. Heizfläche, und kleine Dampfmaschine, 6—8 PS. Die Sachen müssen gut erhalten sein. (4603)
Böttcher, Molkerei Pumlom.

Suche gebrauchte aber nicht aus-gelaufene

Transmissions-**Kessel-Speisepumpe**

für 15 qm. Kessel zu kaufen. Angebote erbeten unter „Dsnabrid“ 4593 durch diese Zeitung.

Guterhaltene

Käseformmaschine,

Lübbes Automat, Ausführung B, mit Kraft- und Handbetrieb zu kaufen gesucht. Ang. mit Preis an **Wilh. Schnüll, Minden in Westf.,**
Grille 47. 4589

Kaufe gut erhaltenen

Quargwolf.

Bitte Angebote mit äußerst. Preis.
Käseerei Kästorf-Borsfelde.

Guterhaltenen

Butterknetter

für Kraftantrieb, 90—100 Teller-durchmesser, sucht zu kaufen (4687)
P. Bader, Molkereibesitzer
Sagenau, Ostpr.

Jedes Quantum

gebr. Käsehorden

60 × 100, mit Füßen, zu kaufen gesucht. Gefl. Angebote an (4673)
Gleiwitz, Ob.-Schles., Artilleriekas.

Gebrauchte, aber tadellos erhaltene

Kühlanlage

500 Liter Stundenleistung, für direkte Verdampfung, zu kaufen gesucht. Angebote an (4677)
Ewald vom Stein, Düsseldorf
Kaiser Wilhelmstraße 13.

Kauf-Angebote.**Milchfässer**

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)

C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Federwagen

leichtet, passend für Milch- u. Käse-transport, für 260 Rmk. zu verkaufen. (4691)

S. Häger, Schmiedemeister
Reine, Braunschweigerstr. 20.

Bahnverandschilder
und Nummern jeder Art, Geld-taschen, Klingeln, Flaschenkörbe, Milchtransportkannen, Ständer, Bassins, sämtl. Molk.-Bedarf.
Hermann Th. Jordan Molk.-Geräte
Inh.: Hermann Jordan persönlich
Charlottenburg, Kantstr. 106 II
Telefon: Wilhelm 2662.

Original

Friedrichs-Dampfpumpmotoranl.
3—4 PS., neuwertig, komplett, sof. lieferbar. Gefl. Nachfragen erbeten unter **Nr. 4713** an die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Bergeborfer**Seißdampfmaschine**

Marke SL., 175 × 260, in Orig.-Verpackung, fabrikneu, M. 2750.— frei jeder deutschen Bahnstation verkäuflich. Gefl. Anfragen unt. **Nr. 4686** an diese Ztg. zu richten.

1 Dampferzeuger, Querrohr, ca. 4 qm Heizfläche (4680)

1 Vorwärmer, ca. 2000 Ltr. Stundenleistung

1 Holsteiner Butterfass, 300 Liter

2 Käsewannen, 1000 Liter, innen Stahlblech, gebraucht

billig abzugeben.

Andreas Moriken
Molkerei-Maschinen
Dresden A. 1.

Weg. Betriebsvergrößerung bieten wir ganz preiswert an: (4651)

1 Ultra-Kompressor Nr. C. 8, 8000 Kal. stündl. Leistung, komplett, mit Ausrücker

1 Refrigerator m. Solebassin, 8000 Kalorien

1 freistehend. Veriefelungsfondensator m. Auffangschale u. Schutz-mantel.

Die Sachen sind an Ort u. Stelle zu besichtigen.

Gen.-Molk. Lehre b. Brschw. g.

S. Rosenhagen.

Verkaufe:

Alfa = Zentrifuge, direkter Antrieb, 2000 Liter, m. fabriktneuer Trommel sowie neuen Ersatzteilen

700 M

Alfa-Pompe, 750 Liter, 150 M

Alfa-Zentrifuge, 500 Liter, 100 M

Bassin (kupferverzinkt), ca. 1300 Liter, 100 M

Käsewanne, ca. 500 Liter, 60 M

Milchuntersuch.-Apparat, 8 Proben, 60 M

Quargmühle mit Granitwalzen, für Kraft, Eigengewicht 4 Zentner, auf Wandkonsole, ungebraucht, 180 M

Quargwolf für Hand und Kraft, gebraucht, 60 M

Flächentücher für Wasser, u. Sole, oder nur für Wasser, ca. 500 Ltr. stündlich, mit ½ Meter hohem Ständer, zum halben Neupreis, für 350 M

Fritz Scheffler, Elbing
Rastanienallee Nr. 51.

Lübbes**Automat M.**

gebraucht, aber gut erhalten, weil überzählig, zu 480.— M zu verkauf. Besichtigung gestattet. Geg. Mittel-deutschland. Näheres unter **G. A. Nr. 4756** an diese Zeitung.

Verkaufe

meinen Adler-Dieserwagen, 11/18 PS., pr. Maschine, ca. 15 Zentner Tragkraft, z. bill. Preis von 1250 Mark. Kainit-Dieserwag. m. Verdeck, 3/9 PS., ca. 5 Ztr. Tragkraft, zu verkaufen oder Tausch mit Fuhrwerk, Federwagen mit Verdeck.

Willy Beyer, Seifenverfab
Hörsleben a. Bode.

Zirka 1000

Bahnversandschilder tägl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stüd 2,75 Mk., bei größ-
tengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Molkerei-Wagen

Liefern, gestützt auf langjährige
Erfahrung, praktisch und preiswert
Gebr. Gudagast, Wagenbau,
Preeß in Holstein. (67)

Kartoffelflocken,
Kartoffelschrot,

billigstes Schweinemastfutter.
Handelsgeellschaft für Trocknungs-
produkte Voigt & Busse,
Leipzig, Behlischerstraße 5.
Fernruf: 27 072 und 26 501.
Drahtwort: Trockenfutter.

Buttertonnen

— wie neu —
gut verböttchert, m. passenden Ded.
Stüd 0.80 M ab hier. (3630)
Paul Lindner, Halle a. S.,
Buttergroßhandlung.

Siederohr-
Dampfkessel,

5, 6½, 10 und 12 qm. Heizfläche,
8 Atm., billig abzugeben. (3810)
Aug. Frenzier,
Osnabrück.



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Für Molkereien!

Quittungshefte, 8½ x 17 cm
je 50 Quittungen, à St. 15 Pfg.,
10 St. 1.20, 50 St. 5.—
Lieferscheinbücher mit Empfangs-
schein, 10½ x 21 cm
je 100 Blatt zum Durch-
schreiben, in Pappband, 1 St.
60 Pfg., 10 St. 5.50, 50 St. 25.—
Kl. Kontobücher, 10½ x 16½ cm
für den Barverkauf, mit Mk.
und Pfg.-Rubrik, in Papp-
einband, 32 Seiten 15 Pfg.,
64 S. 20 Pfg., 96 S. 25 Pfg.
Notizbücher, 10 x 16 cm
schwarzer Einband 200 S.
kartiertes holzfreies Papier,
25 Pfg.
am Lager stets vorrätig
Molkereizeitungs - Druckerei
Hildesheim
Größte Spezial-Druckerei für
Molkerei-Drucksachen.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. ½ u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse
Rotkulturen
flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Leibb. Automat M.

gut erhalten, besonderer Umstände
halber billig zu verkaufen. Angeb.
unter 4703 an diese Ztg.
Homogenisiermaschinen
v. Schröder, ab 50 bis 2000 Liter,
tadellos, verkauft günstig (4586)
C. E. Modes, Berlin-Neukölln.

Dampfkessel,

lieg., Einflammr., Bergedorf, 6 qm.
sowie Dampfmaschine, 5 PS., billig
zu verkaufen. Angebote unter Nr.
4518 durch diese Zeitung.

Baltic-Anlage,

wegen Vergrößerung des Betriebes
sogleich billig zu verkaufen.
Dampfmolkerei Sieversdorf,
Bezirk Potsdam. 4539

50 fast neue
Rohrhorden,
— a 2,50 M —
Sauermilchquarg,
— a 32,— M —
vier Wochen alt, 2 Proz. gesalzen,
trocken metall- u. buttermilchfrei.
Probetonne per Nachnahme. Off.
erb. unt. Nr. 4541 a. diese Zeitung.

Wegen Nichtgebrauchs habe eine
6 PS

Mhlbornsche
Dampfmaschine

tadellos erhalten, zu 300 M, einige
100 Stüd 8 x 12½ Ztm. Camem-
bertformen, wenig gebraucht, zu
35 Pfg. je Stüd, und mehrere 1000
Stüd dazu pass. Etiketten, schöne
Aufmachung, per Kasse zu ver-
kaufen. Angebote unter C. D. 4559
an diese Zeitung.

Kisten

in jeder Ausführung (Käsekisten,
Eierkisten usw.), Käsehorden empf.
Wilh. Brader, Kistenfabrik,
Hildesheim.

Käsehorden,

prima Rohrgeflecht, billigt zu ver-
kaufen. (4318)
Heinr. Heinemann, Dinklar
bei Hildesheim.



Harzkäsekisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut u. billig
von
Schlesten u.
Thüringen
die
Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Milchkannen

Kauend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Verkaufe best. erh., vollst. neu
überholten, ca. 2 To. M. u. G.
Schnellastwagen
bester Läufer, kräft. Bergsteiger,
Conti-Riefenluftreifen, fast neuw.,
Ladefläche 60—80 Kannen. Bis
April 27 versteuert. 4 Mille, bei
ca. 1 Mille Anzahl., evtl. Butter-
und Quarglieferung. Fordern Sie
Lichtbild. (4415)
Dampfmolkerei Buttstädt i. Thür.

Mais
Gerste
Kartoffelflocken
Kartoffelpülpel
Fischfuttermehl
Fleischfuttermehl (Marke Hansa)
Trockenhefe (4445)
offerieren
Kornagkt & Sohn, Elbing.
Fernruf 1244 u. 45.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855
Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.
Einrichtungen für Molkereien
Instandsetzung vorh. inde-
ner Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

2 Schreibmaschinen,
gebraucht, gut erhalten, weil über-
zählig zu verkaufen. Adler 100 M,
Hammond 60 M. (4441)
Emil Reh, Stallupönen.

1 guterhaltene Kühnische
Käsewanne,
1000 Liter Inhalt, verkauft für
100,— Mark (4464)
Dampfmolkerei Mehlflehen, Opr.

200 Käserohrhorden,
60 x 100, gebraucht, jedoch gut er-
halten, zu verkaufen. Stüd 60 S.
Offerten unter Nr. 4451 durch diese
Zeitung.

Prima Ostpreussische
Läuferischeweine
in jedem gewünschten Gewicht sow.
Fertel offeriert bei billigster Preis-
berechnung. (3915)
Carl Kullik, Viehhandlung,
Lyda (Ostpr.)

Ich habe noch wöchentlich größere Posten
prima goldgelbe Harzerkäse
frei und biete zu äußerst kalkulierten Preisen u. fulant. Bedienung an
3½ Pfd. Inhalt 70 Pädg.
3 Pfd. " 60 "
2½ Pfd. " 70 "
2½ Pfd. " 60 "

prima Spiz- u. Stangenkäse mit und ohne Rümmele
3½ Pfd. Inhalt 48 Pädg.
3 Pfd. " 60 "
3½ Pfd. " 24 "
8½ Pfd. " 54 "

prima Faustkäse in jeder gewünschten Pädg.
Hennersdorfer Käsefabrik
Bruno Greulich vorm. P. Mücke
Hennersdorf b. Görlitz.

Butter, Käse, Quarg.

Sauermilchquarg
garantiert frisch, trocken, metall- u.
buttermilchfrei, jede Woche laufend
gegen prompte Kasse zu kaufen gef.
Angeb. erb. (4705)
E. Hogler, Käseerei
Burg bei Magdeburg.

1000—2000 Liter gute, haltbare
Vollmilch
sogleich auf Jahresabschluß nach
Köln gesucht. Zuschriften unter Nr.
4734 an diese Zeitung.

Va. Tafelbutter
pro Woche 4—5 Tonnen z. Preise
der jeweiligen Berliner amtlichen
Höchstnotiz, an Unbekannte nur
unter Nachnahme, versendet (4558)
Dampfmolkerei Rodigehnen,
Kreis Mohrungen, Ostpr.

Eine ab 1. Oktober in Betrieb
kommende Gutmolkerei von 400
bis 600 Liter hat ihre

Produktion
an Butter und Käse
zu vergeben. Abnehmer, die ein
Darlehen gewähren, bevorzugt.
Offerten unter Pommern Nr. 4471
an diese Zeitung.

500—1000 Liter einwandfreie
Vollmilch
möglichst Rohmilch, gesucht. 4649
Braunschweiger Molkerei E. G.,
Hagenstraße 31.

3 Zentner frische
Landbutter
zu 20 unter Berliner Höchstnotiz ab
Station regelmä. abzugeb. Probe-
tonne Nachn. Angeb. unt. W. 4751
an diese Zeitung.

Frische Landzentrif.-
Butter
wöchentlich 4 Zentner auf Jahres-
schluß zu 10 M unt. Berlin. Höchst-
notiz zu verkaufen. Probetonne an
Unbekannte unter Nachnahme. An-
gebote unter B. 4752 an d. Ztg.

Achtung! Harzerkäsefabriken!
Eine Probekiste (4748)
prima Harzerkäse
per Post und Nachnahme erb.
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstraße 141.

Habe wöchentlich 4—5 Ztr. prima
Molkereibutter in 50 u. 100 Pfund
Tonnen an zahlungsfähige Dauer-
abnehmer abzugeben, auch kleinere
Mengen an Kleinhändler. Dampf-
molk. Gr. Gardienen, Ostpr. (4743)

Schlagsahne
Speisequarg
Trockenquarg
täglich größere Mengen abzugeben.
Molk. Blankenheim, Eisfel.

Ich habe noch wöchentlich größere Posten (4740)
prima goldgelbe Harzerkäse
frei und biete zu äußerst kalkulierten Preisen u. fulant. Bedienung an
3½ Pfd. Inhalt 70 Pädg.
3 Pfd. " 60 "
2½ Pfd. " 70 "
2½ Pfd. " 60 "
prima Spiz- u. Stangenkäse mit und ohne Rümmele
3½ Pfd. Inhalt 48 Pädg.
3 Pfd. " 60 "
3½ Pfd. " 24 "
8½ Pfd. " 54 "
prima Faustkäse in jeder gewünschten Pädg.
Hennersdorfer Käsefabrik
Bruno Greulich vorm. P. Mücke
Hennersdorf b. Görlitz.

Täglich 100 Liter tiefgekühlte, süße
Stallfütterungs-
Sahne
 nach Erfurt gesucht. Preis n. Berliner Notiz. Sicherheit wird gestellt. Angebote unt. Nr. 4708 an d. Ztg.
 20 Proz. Allgäuer (4702)
Stang.-Limburger
 und **Romadur**
 in vorzügl. Qualität, sowie
Quadratkäse
 frisch vom Salztisch und angereicht, hat laufend abzugeben.
 Molkerei-Genoss. Dt. Eylau.

Sauermilchquarg
 erstklassige Ware und Verpackung, liefert lauf. z. äußerst. Tagespreis in Waggonladung gegen Akkredit. Waldemar Clausen, Molk.-Prod. Kopenhagen-D.
 Telegr.-Adresse „Edmols“.

Wir suchen wöchentlich 4—5 Ztr.
Tilsiter

Biertel- und Halbjettkäse
 gegen sofortige Kasse evtl. Nachn. ab Ostpreußen. (4684)
 Dampfmoik. Vissen, Ostpr.
 Inhaber Gebr. W. u. R. Pohl.

Suche von Molkerei in Pomm. oder Mecklenburg gegen sof. Kasse und Jahresabluß wöchentlich ca. 6 Zentner
pa. Molk.-Butter
 und 12—15 Zentner

pa. Quadratkäse
 Kautio wird entsprechend gestellt. Angeb. nur mit Preisangabe unter 4690 an diese Zeitung.
 Wöchentlich 3—4 Zentner allerf.

Tafelbutter
 in ½ Pfundstücken geformt, zur regelmäßigen Lieferung gesucht. Angebote mit äußerstem Preis unter 4685 an diese Zeitung erbeten.

Suche zahlungsfäh. Abnehmer

für
 feinste Molkereibutter
 Vollmilch
 Schlagahne und
 Speisequarg
 in weitf. Industrieb., dauernde Lieferung. Kannen müssen gestellt werden. Angeb. erb.
 Molkerei Hoogstedte
 Grasschaft Bentheim.

12—15 Zentner (4662)

Speisequarg
 wöchentlich sucht zur regelmäßigen Lieferung

Plagwitzer Dampfmoikerei
 Otto Zeising, Leipzig-Plagwitz
 Karl-Seine Straße 65—67.

800 bis 1000 Liter tiefgekühlte
Vollmilch

hat noch laufend abzugeben. (4661)
 Molkerei Salztotten in Westfalen.

Ich habe täglich mehrere Zentner
pa. Speisequarg

gegen Kasse abzugeben. Dauerabnehmer wollen Angebote mit Preis nennen. Gefäße müssen gest. werd.
 Johannes Burmeister, Meierei
 Kiel-Gaarden.

Wöchentlich 8—10 Zentner allerfeinste (4762)

Molk.-Butter
 zu kaufen gesucht, auch in kleineren Posten. Zahle 7—10 M. üb. Berl. Höchstnotiz je nach Entfernung.
 Central-Molk. u. Käsefabrik
 Westerde, Eichsfeld.

Wegen Mangel an frisch. Quarg muß ich die Fabrikation einschränken u. verkaufe nun zirka 100 Ztr. prima, weißen

Standquarg
 gegen sofortige Kasse. Probetonne gegen Nachnahme. Preisangebote unter 4719 an diese Ztg.

Harzer-, Bauern- und Faust-Käse

wöchentl. größ. Quantitäten von Großföten im Rheinland zu kaufen gesucht. Allerbilligste Angebote, eventuell gegen sofortige Kasse, erbitte unter Nr. 4474 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir haben wöchentlich noch einige tausend Kästen prima (4498)

goldgelben Harzer Käse

abzugeben: 3½ Pfund Inhalt, 70 er Packung
 3 Pfund Inhalt, 60 er Packung
 2½ Pfund Inhalt, 50 er Packung;
 prima Thüringer Stangenkäse, 5 Pfund Inhalt, 40 er Packung;
 prima Thüringer Spitzkäse, 60 er Packung.
 Niederschlesische Käsefabrik, G. m. b. H., Liegnitz.

Welche Privat- oder Genossensch.-Molkerei liefert wöchentlich 6—8 Zentner

prima Butter
 und 15—18 Zentner □-Käse und 2 Zentner 20 Proz. Romadur? Abnahme persönlich gegen Kasse. Kautio stelle 2000 M. Angebots mit Preis unter Nr. 4617 an diese Zeitung.

5 Tonnen
Molkereibutter
 wöchentlich zu kaufen gesucht. Offerten in
Eier, Käse, Land-Butter

erbitet laufend (4647)
 Louis Marx, Köln,
 Nachener Straße 15.
 NB. Bei Abschluß Sicherheit. Haus- und Grundbesitz schuldenfrei.

Harzerkäse,
 nur prima Qualität, kauft regelm.
 F. Krause, Berlin SO.,
 Reichenbergerstraße 53. 4622

Dauerlieferant für wöchentlich 4 bis 6 Zentner

Quarg
 sofort gesucht. Offerten unter Nr. 4621 durch diese Zeitung.

Suche reellen Abnehmer für dauernd einwandfreien

Speise- und Käsequarg.
 Preisangebote. (4619)
 Molkerei Droskau, Kreis Sorau,
 N.-L.

Täglich frischen, süßen, streichf. **Speisequarg**
 a Zentner 30.— M. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben.
 Central-Molkerei und Käsefabrik
 Westerde bei Duderstadt.

Frischen, trockenen (4711)

Quarg
 haben abzugeben u. erbitt. Preisgebot
 Runge u. Thiele, Barleben.
 Telefon Nr. 2.

Quarg
 frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei zur regelmäßigen Lieferg. gesucht. Angeb. mit Preis erb.
 Bruno Geiler, Käsefabrik
 Doberstschütz, Post Fischoppach.
 Telefon Amt Fischoppach 18.

Laufend größere Mengen prima
Thür. Stangen- und Handkäse
 zu billigstem Tagespreis abzugeben. Probeföten gegen Nachnahme.
 Dampfmoik. Camburg a. Saale.

Molkerei hat noch wöchentlich 10 bis 15 Tonnen prima ungesalzene
Tafelbutter
 an kulante, prompt zahlende Abnehmer abzugeben. Preisangebote unter 4716 durch diese Zeitung.

Habe wöchentlich
2—3 Faß Butter
 12 M. über Berliner Notierung, od. in 1 bzw. ½ Pfundstücken, 10 % über Berlin. Notierung abzugeben. Angebote unter 4717 an diese Ztg.

Quarg
 frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, größere Mengen zu Nr. 30.— abzugeben. Probetonnen u. Nachnahme. Angebote unter Nr. 4499 durch diese Zeitung.

Welche Molkerei liefert wöchentlich einige Zentner Vollf. = Speisequarg?
 Prima Referenzen vorhanden. Off. erbeten unter Nr. 4447 d. d. Ztg.

Wir suchen zur täglichen Dauerlieferung 30 Proz.

prima Schlagahne und Vollmilch.
 Ankunft möglichst Lehrter Bahnhof. Sahne-Vertriebsgesellschaft m. b. H. Berlin W. 35, Lützowstr. 62.

Suche noch einige Tonnen

Sauermilch- und Labquarg
 metall- und buttermilchfrei, gegen sofortige Kasse. (4438)
 Paul Frischke, Käseerei,
 Langenberg, Thüringen.

Alleinvertretung
 einer leistungsfähigen Käsefabrik sucht bekannter fachmann. Kaufmann für Berlin mit besten Verbindungen. Gefl. Offerten unter Nr. 4454 an diese Zeitung.

5 Tonnen prima
Molkereibutter
 pro Woche, 5 Mark unter Berliner Höchstnotiz, gegen Vorkasse, erste Tonne per Nachnahme gibt ab Molkerei Ostdeutschlands. Offerten unter Nr. 4497 an diese Zeitung.

Quarg
 frisch, metallfrei, trocken, wöchentl. 1—2 Tonnen abzugeben. Probetonne unter Nachnahme. Preisangebote unter Nr. 4551 an diese Ztg.

Vollmilch
 bis zu 1500 Liter täglich, sucht auf Jahresabluß zu kaufen (4500)
 Molkerei Neutkirchen bei Moers,
 e. G. m. u. H.

Quarg
 nur frische, trockene, metall- und buttermilchfreie Ware, 4—5 Zentn. wöchentlich zu kaufen gesucht. Kasse nach Wunsch. (4618)
 Heinz. F. W. Kirchhoff, Käseerei,
 Erfurt, Roonstraße 15 c.

Milch Barmen-Elberfeld.
 Von einem zahlungsfähigen Abnehmer werd. nach Barmen-Elberfeld täglich
2—3000 Liter Milch
 gesucht. Offerten unter Nr. 4598 durch diese Zeitung.

Butter,
 prima Ware, kauft wöchentlich in größeren und kleineren Quant. eine solvente Firma gegen prompte Zahlung. Offerten unter Nr. 4599 durch diese Zeitung.

Habe laufend deutschen und ausländischen

Quarg
 ab Lager Magdeburg abzugeben. Magdeburger Buttergroßhandlung Magdeburg, Margarethenstr. 4
 Telefon 8744 (4196)

Kaufe jeden Posten guten, einwandfreien

Quarg
 zur regelmäßigen Lieferung. (4252)
 H. Wegener, Inh. Franz Wegener, Käsefabrik,
 Borjum in Hann.
 Fernruf Amt Harjum 17.

Suche Kuh- und Quadratkäse
 sowie prima trockenen

Quarg
 zu kaufen. (4201)
 M. Blume, Eberswalde,
 Schidlerstraße 37.

Sauermilchquarg,
 frische, einwandfr. Ware, wöchentl. noch 3—4 Faß gesucht. Erbitte Angebote mit Preis. (4324)
 Käseerei Zehlfä bei Pirna in Sa.
 Fernruf Pirna 335.

Quarg
 frisch, trocken u. metallfr. kaufe lauf. gegen Kasse
 Niederlausitzer Käsefabrik
 In Golßen N.-L.

Pa. Tafelbutter
 in Tonnen und in ½ Pfd.-Stk. geformt,

Thür. Stangenkäse
 goldgelbe Ware, ca. 70 Gramm schwer, in 60er Kästen,

Schlagahne
 in bester haltbarer Qualität t. eigenen Kannen,

Speisequarg
 süß und streichbar, hat laufend d. niedrigsten Tagespreisen abzug.
 Zentral-Molkerei Tennstedt i. T.

Kaufe noch 1000—2000 Liter
Magermilch.

Offerten mit Preis an (421)
 Karl Willwod, Meiereigeschäft,
 Hamburg 33, Ahrensburgerstr. 1.

Sauermilchquarg
 prima trocken und metallfrei, a Bodenbach, hat laufend abzugeben. Zuschriften unter Nr. 4219 an die Zeitung erbeten.

Prima Harzer Käse
 3 Pfundstücke M 1,25 gegen Nachn. Postfach 126, Liegnitz.

Butter.
 Suche wöchentlich 1—2 Zentn. Molkereibutter in ½ Pfund-Stk. ebenso 2—3 Tonn. hies. einwandf.

Quarg
 gegen pünktl. Abrechnung. (419)
 A. Stöckl,
 Käse- und Butterhandlung,
 Erfurt, Storchmühlenweg 6.

Quarg
 frisch, trocken, metallfrei und buttermilchfrei wöchentl. Lieferung mit Preisangebot
 Hermann Germer, Halle a.
 Torstraße 38 — Fernruf Nr. 22

Molkerei in Thüringen f. wöchentl. noch 1—2 Faß aller

unges. Butter
 v. Genossenschaftsmolkerei zu 12 fen. Kautio wird gestellt. unter G. M. 4594 an diese Zeitr.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch
Schlagjahne
ab. (2493)
Central-Molkerei Puckleben a. S.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
läuft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Kaufe frischen, metall- u. butter-
milchfreien
Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbittet (1732)
Raumburger Käsefabrik
Raumburg a. Saale. Telefon 389.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
läuft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz —

Suche Dauerabn. für wöchentl.
— 1½ Zentner prima (4198)
Molkereibutter.
Angebote erbeten.
Rittergutsverwaltung Boeslau,
reis Deutsch-Krone (Grenzmarkt).
Molkereien können jedes Quarg
in prima (571).

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinitze, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Wöchentlich 4–6 Faß Ia allerfeinste frische
Molkereibutter
für dauernde Lieferung gesucht. Preis 8 Mark über
Höchstnotierung bei prompter Kasse.
Angebote nur direkt vom Erzeuger erbeten.
Wohlauer Molkerei
Kurt Mühle. Bez. Breslau

Suche wöchentlich noch einige Tonnen trockenen, metallfreien (4656)
Quarg
Dauerabnehmer. Kasse ganz nach Wunsch.
Butterhandlung und Käseerei Frik Schreiber, Gotha.

Die Marke
der Feinschmecker!
Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Ich suche
für Leipzig gegen Gehalt, Provision und Erstattung der Spesen die Ver-
triebsstelle einer Molkerei zu übernehmen, die in der Lage ist, täglich bis
zu 1000 Liter Milch, ferner wöchentlich bis zu 30 Zentner Speisequarg
und Butter zu liefern. Genannte Mengen sind unter gewissen Voraus-
setzungen bedeutend zu erweitern. — Bestens eingerichtete Niederlage mit
Kellerräumen, Auto, Handwagen und eingearbeitetem Personal vorhan-
den. Angebote werden unter Nr. 4535 an die Molkerei-Zeitung in
Hildesheim erbeten.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin.
Prima russische Marktbutter
pro Pfd. 1,40 Mk. in Tonnen à ca. 100 Pfd.
Der Versand erfolgt per Nachnahme oder Aufgabe von Ia Berliner
Referenzen.
S. Fuchs & Co., Berlin C. 25,
Münzstr. 9. Fernsprecher Norden 10739.

Ia. Auslandsquarg
haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

Kaufe jeden Posten
BUTTER
abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.
Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Quarg
haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)
Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.
Fernsprecher Nr. 65.

Quarg
frisch, trocken und metallfrei, kauft
laufend jedes Quantum (2250)
Käsefabrik Carl Olsen,
Bln.-Reinickendorf, Winterstr. 25.
Spezialität goldg., hellbl. Speidigen
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse
Käse
liefern preiswert und prompt unt.
Nachnahme, auch in klein. Posten
Sauer & Volzau, Käsefabrik,
Harz i. Hann.
Wo noch nicht vertreten, zuverl.
Vertreter bezw. Kassa-Großisten
gesucht. Preisliste einfordern.

Wir suchen auf Dauerlieferung
zu kaufen u. bitten um Angebote in
prima Sauermilchquarg für
Harzkäseerei,
prima Labquarg für Vassentäseerei,
Stangen, 20 Proz.,
Romadur, halb- und vollfett,
Quadratkäse,
frisch vom Salzisch und angereicht.
Dampfkäseerei Belppe, G. m. b. H.,
Belppe i. W. 3849
Fernruf Nr. 9.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Sauermilchquarg,
prima trocken und metallfrei, kauft
ständig jedes Quantum (2325)
Albert Müller, Käsefabrik,
Rathenow.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63 (3788)
anbietet feinsten
Molkereibutter.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)
Sauermilchquarg
und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Doppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tagespreisen (7355)

Erste Reiker Käsefabrik, Reihe II.

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig Janzer & Bolzan, Harsum i. Hann. Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern ä. u. erst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.
Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung
 Hamburg, Schubertstraße 4.
 Merkur 1557.

Butter, Eier, Käse

kauft und liefert laufend (6141)
M. Kolosta, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Wegen Betriebsvergrößerung habe ich wöchentlich noch mehrere Tonn. gute (4418)

Molkereibutter

zu Berliner Höchstnotierung u. sof. Kassenregulierung abzugeben. Ebenso wöchentlich mehrere Kästen

Räsmelkäse

Format Romadur. Preisang. erb.
Mag Masur, Molkerei u. Käseerei
Liebenau, Neumark.

Welche Molkerei

hat Interesse an der kostenlosen Einrichtung einer
Rohmilchzuckerei?**Bedingung:** Garantie einer Mindestmolkenmenge pro Jahr. Gefl. Offerten erbeten an**Dr. Madaus & Co., Radeburg, Bez. Dresden**

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10000 Stck. 57,50.Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).500 St. 7,— 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50,
5000 St. 43,50Die Preise für 2000 und 5000 Stck. verstehen
sich für einmaligen Satz; jede weitere
Adressen- oder Absender-Aenderung inner-
halb der 2000 oder 5000 Stck. wird mit
Mk. 1,50 berechnet.**Lieferung innerhalb 3-4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.**
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, zur regelmäss. Lieferg.
gesucht. Es wollen sich nur solche
Molkereien melden, welche wirklich
ein gut. Produkt herstellen. (7727)

Großhainer Käsefabrik

Paul Winter. Fernruf 171.

3000 Rist. Sandkäse

habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-N. (10063)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Einwandsfreien

Sauermilchquarg

in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glammann, Lübeck

**Käse-Einfuhr- und
Großhandel**
 gegründet 1899.
Wir suchen noch Abnehmer für
ca. 1000 Liter Vollmilch,
ca. 200 Liter Schlagjahn,
5-6 To. Butter aus pasteuris.
Rahm. Es kommen nur Abnehmer
für das ganze Jahr in Frage.
Molkerei-Gen. Thebinghausen,
e. G. m. u. N. 4254

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers
Säurewecker
 stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen
sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Postgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluss f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 111

Hildesheim, den 23. September 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Blähung von Steinbuscher Käse. Von Dr. A. Pfizenmaier und J. Wille. Bericht über den Wettbewerb von Milch, Butter und Käse in Hannover.

Unfälle durch Zufall.

Mitteilungen. Ueber die Wirkung eines Zusatzes von Kartoffelflocken zur Silage.

Handel. Neuerungen im Kölner Milchhandel. — Tagung des Reichsbundes deutscher Kaufleute des Butter-, Fettwaren-, Eier- und Käsehandels. — Ausstellung eines Milchwagens auf dem Tempelhofer Feld. — Propaganda für den Milchverbrauch im Rheinland. — Entrahmte Milch. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im August 1926. — Durchführungsbestimmungen zu den Hauszinssteuerermäßigungs-Anträgen. — Aufwertung ausgeklagter Vorkriegsforderungen. — Feste Kohlen säure. — Der englische Markt für Molkereiprodukte.

Sprechsaal. Eine Richtigstellung. — Die Kontrolle der Molkereien. — Saure Milch. — Wer trägt handelsüblich die Gefahr für Milchsendungen auf der Bahn? — Wie kann man das Anfressen der Holzsperrisen durch die Schweine verhindern? — Herstellung von Dosenbutter. — Herstellung von Dauerfahne in Kannen.

Bücherchau.

Beizeiten. — Marktberichte.

Blähung von Steinbuscher Käse.

Von Dr. A. Pfizenmaier und J. Wille.

Milchwirtsh. Institut Oranienburg (Direktor Dipl.-Ing. Kruspe).

Bei einem uns zur Untersuchung eingesandten Steinbuscher-Käse trat Blähung besonders stark unter der Rinde auf, während im Innern die Lochbildung eine normale war. Der Geschmack war durch die Erscheinung des Blähens nicht beeinträchtigt worden, vielmehr konnte man ihn als gut bezeichnen. Es sollte nun die Ursache dieser Blähung festgestellt und gleichzeitig angegeben werden, wie diese Erscheinung zu unterdrücken ist.

Zunächst steht fest, daß das Blähen eines Käses im wesentlichen auf einer bakteriellen Zersetzung des Milchzuckers beruht. Der Milchzucker wird durch gewisse Bakterien abgebaut, wobei Kohlen säure, Wasserstoff und Spuren anderer Gase gebildet werden. Da viele blähende Bakterienarten sauerstoffbedürftig sind, entziehen sie dem Milchzucker, als einzige im Käse vorhandene ihnen zusagende Sauerstoffquelle, einen Teil des Sauerstoffs unter Bildung oben genannter Gase. Werden einem Käse aber andere Stoffe beigegeben, die ebenfalls als Sauerstoffquelle dienen und den Sauerstoff leichter abgeben als der Milchzucker, so werden diese von den sauerstoffbedürftigen Bakterien zuerst angegriffen, wobei unter gewissen Umständen und bei richtiger Auswahl solcher Stoffe keine Gase gebildet zu werden brauchen. Auf diese wichtige Tatsache soll jedoch weiter unten zurückgekommen werden.

Um nun eine Untersuchung der unter der Rinde befindlichen großen Löcher vornehmen zu können, wurde der Käse mit einem sterilen Messer in zwei Teile zerlegt und mit einer sterilen Platinsche aus einem angeschnittenen großen Loch eine Abimpfung in ein Röhrchen Milchzuckeragar gegeben, gut durchgeschüttelt und von diesem Röhrchen eine Platte gegossen. Schon am nächsten Tage zeigte sich ein üppiges Bakterienwachstum auf dieser Platte in Form vieler, verschieden großer Kolonien und nach weiteren zwei Tagen hatten diese Kolonien eine Größe erreicht, die es ermöglichte, nunmehr zur Untersuchung der Platte zu schreiten.

Bei genauer Durchmusterung der Platte traten besonders zwei Koloniearten gegenüber den vielen anderen Kolonien in den Vordergrund. Diese beiden Koloniearten wurden einer genauen Untersuchung aus dem Grunde unterzogen, weil von der Annahme ausgegangen wurde, daß die blähungerregenden Bakterien den anderen Bakterienarten gegenüber an Zahl weit überlegen sein müssen, was bei oben erwähnten beiden Koloniearten auf der Platte auch der Fall war.

Die erste Kolonieart zeigte eine runde Form, war erhaben, saftig glänzend und von weißlich-bräunlicher Färbung; die zweite hatte ebenfalls runde Form, war erhaben, saftig glänzend, aber von weißer Färbung.

Von diesen beiden Koloniearten wurden zunächst durch das Plattenverfahren Reinkulturen hergestellt und die Bakterien dieser Kolonien im hängenden Tropfen auf ihre eventuelle Beweglichkeit hin untersucht. Beide Arten waren unbeweglich. Ein mit Methylenblau gefärbtes Präparat von jeder Kultur gab Aufschluß über ihre Gestalt; es zeigte sich, daß die Bakterien der bräunlich gefärbten Kolonie — kurze, plumpe Stäbchen waren, vereinzelt zu zweien auftretend, während die Bakterien der weißen Kolonie — sehr schlanke, mittelmäßig lange Stäbchen waren. Sporen waren bei beiden Arten nicht festzustellen.

Von jeder dieser beiden Organismen wurden Milchzuckeragar-Kulturen in hoher Schicht in sog. Burri-Röhren hergestellt, um festzustellen, welche von beiden Arten die eigentlichen Erreger der Blähungserscheinung waren.

Am nächsten Tage schon war der Nährboden der Burri-Röhre, die mit den Bakterien der bräunlichen Kolonie, also mit den kurzen, plumpen Stäbchen, beimpft war, außerordentlich stark durch Gasblasen zerrissen, der Druck in dieser Röhre war sogar so stark, daß die eingedrehten Gummistopfen herausgeschleudert waren. Die mit den Bakterien der weißen Kolonie, also mit den schlanken Stäbchen beimpfte Burri-Röhre zeigte diese Blähungserscheinung nicht. Da also letztere Bakterienart keine Blähung hervorrief, wurde sie auch nicht weiter identifiziert und untersucht.

Zur weiteren Untersuchung wurde die blähende Bakterienart in sterile Magermilch geimpft; nach zwei Tagen trat eine Gerinnung der Milch durch Säurebildung ein, wobei das Koagulum von Gasblasen durchsetzt war und die Milch nach einigen weiteren Tagen eine schleimige Beschaffenheit annahm.

Nach den üblichen Diagnostizierungsverfahren wurde diese Bakterienart weiter untersucht und als „Bacterium lactis aerogenes“ identifiziert.

Dieses Bacterium lactis aerogenes, ein Vertreter aus der Gruppe der blähungerregenden Bakterienarten, bildet aus Zuckerarten mehr Kohlen säure als Wasserstoff; von ihm sind zwei Arten bekannt, der eine Typus erzeugt reichlich Schleim und bildet deshalb stark erhabene, porzellanglänzende Kolonien, wie in unserem Falle; der andere Typus ist weniger schleimbildend und seine Kolonien auf Zuckergelatine sind öfters nicht viel größer als diejenigen der Milchsäurestreptokokken.

Bact. lactis aerogenes, welches zur Gruppe der Coli-aerogenes Bakterien gehört, ist ein unbewegliches, ziemlich plumpe Stäbchen, welches meist zu zweien auftritt und 0,5–1,0 μ in der Breite und 1–2 μ in der Länge mißt. Es ist außerordentlich luftliebend, bei Gegenwart von vergärbarem Zucker wächst es aber auch bei Ausschluß der Luft. Auf Nährgelatine überimpft wächst es als schleimige, wasserglänzende, tropfenartige, zuweilen halbkuglige, bräunlich bis weißliche Auflagerungen, dagegen nie in Form flacher, weinblattartiger Kolonien.

In der Stichtkultur reicht das Wachstum stark in die Tiefe, der Stichtkanal überzieht sich mit einer von Gasblasen durchsetzten Auflagerung, wobei die Gelatine infolge der Vergärung des aus dem Fleischsaft stammenden Traubenzuckers meist mit Gasblasen durchsetzt ist. Milch wird durch Bact. lactis aerogenes infolge der starken Zersetzung des Milchzuckers und der Gasbildung bei Zimmertemperatur zunächst in Gärung versetzt, später bei genügender Säurebildung unter klumpiger Ausscheidung des Kaseins zum Gerinnen gebracht. Das gebildete Gas besteht zum größten Teil aus Kohlen säure, zum geringeren aus Wasserstoff und Methan; in seiner Menge ist es oft sehr beträchtlich. Die von uns gefundene Bakterie der Blähung im Steinbuscher Käse entsprach genau der angeführten Beschreibung.

Die Aerogenes-Bakterien kommen außer in besonderen Fällen nur selten im Kuhkot und in geringer Menge in den menschlichen Excrementen vor, allgemein aber im Boden und an Dingen, die damit behaftet sind. Proteolytische Eigenschaften sind nicht vorhanden, Kasein wird also nicht angegriffen. Im Verhalten höheren Tem-

peraturen gegenüber sind sie etwa gleich wie das Bacterium coli, nur ist Bact. lactis aerogenes leichter abtötbar.

Wie schon oben erwähnt, sind die blähungserregenden Bakterien stark sauerstoffbedürftig und zwar solchermaßen, daß sie den Sauerstoff, wenn sie ihn nicht in der Luft zur Verfügung haben, Stoffen entnehmen, die Sauerstoff als Bestandteil besitzen, so daß diese Stoffe gewissermaßen abgebaut werden. Sie zerlegen also in zuckerhaltigen Nährböden (wie z. B. Käse) für gewöhnlich den Zucker, auch den weniger leicht umsetzbaren Milchsucker unter Gasbildung; sobald ihnen aber andere chemische Körper, die leicht Sauerstoff abgeben, wie z. B. Salpeter zur Verfügung gestellt werden, bauen sie diesen ab, lassen den Milchsucker unberührt und bilden dann auch kein Gas. Von diesem Umstand kann bei der Käsebereitung Gebrauch gemacht werden, wenn nämlich die Milch infolge der Gegenwart größerer Mengen von Coli-Aerogenes Bakterien zur Blähung der Käse Veranlassung gibt und man diesem Käsefehler begegnen will. Im Laboratorium wurde solch ein Versuch ausgeführt, indem zu einer mit Bact. lactis aerogenes beimpften Milchsuckeragarkultur 1 ccm. einer zweiprozentigen Kalisalpetertlösung gegeben wurde. Eine Blähung, oder besser gesagt ein Zerreißen des Nährbodens durch Blähung trat in diesem Falle nicht ein.

Der zu verkäufende Milch ist demnach nur etwas Kalisalpetert zuzusetzen (auf 100 Liter Milch etwa 40—50 Gramm) und die die Blähung verursachenden Aerogenes-Bakterien werden ihr Sauerstoffbedürfnis aus dem Salpeter befriedigen und den Milchsucker, der sich noch im Käse befindet, unzerseht lassen, also auch kein Gas erzeugen.

Ohne Zweifel ist es aber wichtig, den Blähungserreger erst gar nicht in größeren Mengen in der Milch aufkommen zu lassen. Vorbeugen ist auch hier besser wie heilen. Es muß versucht werden, durch äußerste Reinlichkeit in jeder Beziehung eine käseereitaugliche Milch zu erhalten, namentlich in Hinsicht auf Futter, Streu und Aufstallung. Wichtig ist ebenfalls eine am Produktionsort einsetzende gute Kühlung. Mit kurzen Worten, es muß die jedem Fachmann wohl bekannte Sorgfalt bei Gewinnung der zu verkäufenden Milch angewendet werden, die sich erstreckt auf den langen Weg vom Euter bis in den Käsefessel.

Bericht über den Wettbewerb von Milch, Butter und Käse in Hannover.

Von Staeger, Vorsteher der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Die Milchwirtschaftliche Ausstellung, die für den 18. und 19. September d. Js. in Hannover seitens der Landwirtschaftskammer vorbereitet war, mußte zwei Tage vor ihrer Eröffnung infolge der immer mehr um sich greifenden Typhusepidemie abge sagt werden. Ebenso konnten auch die Versammlungen, die mit dieser Ausstellung verknüpft waren, nicht abgehalten werden. Dies ist um so bedauerlicher, weil nach allen Vorbereitungen und nach den vielen Anmeldungen mit einem sehr guten Gelingen und mit einem starken Besuch der Ausstellung zu rechnen war. Mit einer Wiederholung der Ausstellung ist in diesem Jahre bestimmt nicht mehr zu rechnen, da die zum Wettbewerb eingelangten Proben als ein sehr wesentlicher Teil der Ausstellung fehlen würden.

Erfreulicherweise konnte das Richten von Milch, Butter und Käse in der vorgesehenen Weise erfolgen. Den erschienenen 44 Preisrichtern sei an dieser Stelle noch besonders Dank dafür ausgesprochen, daß sie sich durch die Typhusepidemie nicht davon abhalten ließen, nach Hannover zu kommen und des schwierigen Preisrichteramtes zu walten.

Es wurden diesmal nur 1. und 2. Preise zuerkannt, die in Form von Ehrenzeugnissen den Preisträgern in nächster Zeit zugestellt werden. Von der Stiftung von Ehrenpreisen war Abstand genommen worden.

Das Preisrichten für Milch wurde am 10. September im Tierseucheninstitut der Landwirtschaftskammer, das Richten für Butter und Käse am 17. September in der Ausstellungshalle vorgenommen und führte zu folgendem Ergebnis:

Gruppe 1. Vollmilch = 69 Proben.

Klasse 1. Rohmilch. Eingeliefert 21 Proben. Geprüft 18 Proben. Vom Wettbewerb ausgeschlossen 3 Proben, da Einsendetermin nicht eingehalten.

1. Preis, zuerkannt für 37—40 Wertmale. 38 Wertmale = 1 Probe, 37 Wertmale = 2 Proben, zusammen 3 Proben = 16,66 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 33—36 Wertmale. 36 Wertmale = 1 Probe, 35 Wertmale = 1 Probe, 34 Wertmale = 1 Probe, 33 Wertmale = 1 Probe, zusammen 4 Proben = 22,22 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 32 Wertmale = 1 Probe, 29 Wertmale = 2 Proben, 28 Wertmale = 1 Probe, 26 Wertmale = 1 Probe, 24 Wertmale = 1 Probe, 23 Wertmale = 2 Proben, geronnen waren 3 Proben, zusammen 11 Proben = 61,12 v. H.

Klasse 2. Vorzugs- oder Kindermilch. Eingeliefert 10 Proben. Geprüft 7 Proben. Vom Wettbewerb ausgeschlossen 3 Proben, da Einsendetermin nicht eingehalten.

1. Preis, zuerkannt für 38—40 Wertmale. 39 Wertmale = 2 Proben, 38 Wertmale = 1 Probe, zusammen 3 Proben = 42,86 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 35—37 Wertmale. 37 Wertmale = 2 Proben, 36 Wertmale = 1 Probe, zusammen 3 Proben = 42,86 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 33 Wertmale = 1 Probe = 14,28 v. H.

Klasse 3. Dauererhitzte Milch. Eingeliefert 30 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 38—40 Wertmale. 40 Wertmale = 7 Proben, 39 Wertmale = 4 Proben, 38 Wertmale = 7 Proben, zusammen 18 Proben = 60, v. H.

2. Preis, zuerkannt für 35—37 Wertmale. 37 Wertmale = 4 Proben, 36 Wertmale = 1 Probe, 35 Wertmale = 2 Proben, zusammen 7 Proben = 23,33 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 34 Wertmale = 1 Probe, 29 Wertmale = 1 Probe, 29 Wertmale = 1 Probe, geronnen waren 2 Proben, zusammen 5 Proben = 16,67 v. H.

Klasse 4. Hoherhitzte Vollmilch. Eingeliefert 8 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 38—40 Wertmale. 39 Wertmale = 2 Proben = 25, v. H.

2. Preis, zuerkannt für 35—37 Wertmale. 37 Wertmale = 1 Probe, 36 Wertmale = 1 Probe, 35 Wertmale = 1 Probe, zusammen 3 Proben = 37,50 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 34 Wertmale = 1 Probe, 29 Wertmale = 1 Probe, geronnen waren 1 Probe, zusammen 3 Proben = 37,50 v. H.

Gruppe 2. Butter = 318 Proben.

Klasse 5. Ungefälschte Butter. Eingeliefert 163 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 16 Proben, 19 Wertmale = 42 Proben, zusammen 58 Proben = 35,58 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 51 Proben, 17 Wertmale = 22 Proben, zusammen 73 Proben = 44,78 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 18 Proben, 15 Wertmale = 8 Proben, 14 Wertmale = 4 Proben, 13 Wertmale = 3 Proben, zusammen 32 Proben = 19,64 v. H.

Klasse 6. Gefälschte Butter. Eingeliefert 155 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 7 Proben, 19 Wertmale = 31 Proben, zusammen 38 Proben = 24,52 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 44 Proben, 17 Wertmale = 36 Proben, zusammen 80 Proben = 51,61 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 31 Proben, 15 Wertmale = 5 Proben, 14 Wertmale = 1 Probe, zusammen 37 Proben = 23,87 v. H.

Gruppe 3. Käse = 130 Proben.

Klasse 7. Käse nach Holländer, Tilsiter und ähnlicher Art, mit 40—50 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 7 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 1 Probe, 17 Wertmale = 1 Probe, zusammen 2 Proben = 28,57 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 2 Proben, 15 Wertmale = 1 Probe, 13 Wertmale = 1 Probe, 5 Wertmale = 1 Probe, zusammen 5 Proben = 71,43 v. H.

Klasse 9. Dieselben Käse mit 20—30 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 3 Proben.

Ohne Preiszuerkennung. 10 Wertmale = 1 Probe, 9 Wertmale = 1 Probe, 0 Wertmale = 1 Probe.

Klasse 10. Hartkäse mit 10—20 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 1 Probe. 10 Wertmale = 1 Probe.

Klasse 11. Hartkäse bis zu 10 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 3 Proben.

Ohne Preiszuerkennung. 14 Wertmale = 1 Probe, 13 Wertmale = 1 Probe, 1 Wertmal = 1 Probe.

Klasse 12. Weichkäse aller Art mit über 50 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 2 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 2 Proben.

Klasse 13. Weichkäse nach Limburger Art mit bis 50 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 11 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 2 Proben, 19 Wertmale = 1 Probe, zusammen 3 Proben = 27,28 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 2 Proben, 17 Wertmale = 2 Proben, zusammen 4 Proben = 36,36 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 4 Proben = 36,36 v. H.

Klasse 15. Dieselben Käse mit 20—30 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 15 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 19 Wertmale = 6 Proben = 40, v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 1 Probe, 17 Wertmale = 2 Proben, zusammen 3 Proben = 20, v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 5 Proben, 15 Wertmale = 1 Probe, zusammen 6 Proben = 40, v. H.

Klasse 16. Weichkäse nach französischer und ähnlicher Art mit 40—50 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 34 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 4 Proben, 19 Wertmale = 7 Proben, zusammen 11 Proben = 32,35 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 5 Proben, 17 Wertmale = 6 Proben, zusammen 11 Proben = 32,35 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 1 Probe, 15 Wertmale = 2 Proben, 14 Wertmale = 3 Proben, 13 Wertmale = 1 Probe, 11 Wertmale = 1 Probe, 10 Wertmale = 4 Proben, zusammen 12 Proben = 35,30 v. H.

Klasse 17. Dieselben Käse mit 30—40 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 1 Probe.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 1 Probe.

Klasse 18. Dieselben Käse mit 20—30 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 7 Proben.

Ohne Preiszuerkennung. 12 Wertmale = 2 Proben, 11 Wertmale = 2 Proben, 9 Wertmale = 1 Probe, 3 Wertmale = 1 Probe, 0 Wertmale = 1 Probe, zusammen 7 Proben.

Klasse 22. Weichkäse aller Art mit 10—20 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 1 Probe. 13 Wertmale = 1 Probe.

Klasse 23. Dieselben Käse bis zu 10 v. H. Fett i. Tr. Eingeliefert 10 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 19 Wertmale = 1 Probe = 10 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 17 Wertmale = 1 Probe = 10 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 15 Wertmale = 1 Probe, 14 Wertmale = 1 Probe, 13 Wertmale = 1 Probe, 12 Wertmale = 1 Probe, 11 Wertmale = 1 Probe, 10 Wertmale = 1 Probe, 4 Wertmale = 1 Probe, nicht gerichtet, da zu frisch, 1 Probe, zusammen 8 Proben = 80 v. H.

Klasse 24. Quarg-, Topfen- oder Handkäse aus saurer Milch. Eingelandt 22 Proben.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 3 Proben, = 13,64 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 2 Proben, 17 Wertmale = 3 Proben, zusammen 5 Proben = 22,72 v. H. Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 2 Proben, 15 Wertmale = 3 Proben, 10 Wertmale = 3 Proben, 8 Wertmale = 3 Proben, nicht gerichtet 1 Probe, da abfallend, zusammen 14 Proben = 63,64 v. H.

Klasse 26. Sahnerschichtkäse und Kochkäse. Eingelandt 13 Proben. Nicht gerichtet 2 Proben, da zu spät angeliefert.

1. Preis, zuerkannt für 19 und 20 Wertmale. 20 Wertmale = 4 Proben = 36,36 v. H.

2. Preis, zuerkannt für 17 und 18 Wertmale. 18 Wertmale = 1 Probe, 17 Wertmale = 1 Probe, zusammen 2 Proben = 18,18 v. H.

Ohne Preiszuerkennung. 16 Wertmale = 2 Proben, 15 Wertmale = 1 Probe, 9 Wertmale = 2 Proben, zusammen 5 Proben = 45,46 v. H.

Bei dem Ergebnis der Milchprüfung ist besonders interessant, daß die dauererhitzte Vollmilch am besten abgeschnitten hat. Besonders gut war hier der Ausfall der Enzymreaktionen, ein Anhaltspunkt dafür, daß die dauererhitzte Milch für die Versorgung der städtischen Bevölkerung aus gesundheitlichen Gründen wohl den Vorzug verdient.

Die Prüfung der Butter ergab von neuem den Beweis, daß die Butter aus einem sehr großen Teil der hannoverschen Molkereien der Butter der schärfsten Auslandskonkurrenten, Dänemark und Holland, als völlig gleichwertig, ja zum Teil wohl auch als überlegen an die Seite gestellt werden kann. Die Verbraucher sollten sich daher auf den Bezug von deutscher Butter beschränken.

Am wenigsten gut hat der Käse bei der Prüfung abgeschnitten. Die Käseerei ist eine schwere Kunst, die unter den in Norddeutschland ungünstigen Milchverhältnissen sich ganz besonders schwierig gestaltet. Wenn auch einzelne Käseforten verhältnismäßig gut beurteilt werden konnten, so hat sich im allgemeinen ergeben, daß noch sehr viel Arbeit zu leisten ist, ehe es erreicht sein wird, daß aus den norddeutschen Käseereien einheitlich eine gute Handelsware auf den Markt gebracht wird.

Im übrigen hat der Wettbewerb erwiesen, daß die hannoversche Milchwirtschaft zu einem hohen Prozentsatz beste Erzeugnisse herzustellen vermag und daher ganz besondere Beachtung des Handels verdient.

Mitteilungen

Ueber die Wirkung eines Zuzuges von Kartoffelflocken zur Silage. Vor kurzem wurde an dieser Stelle*) über einen Vortrag von Herrn Professor Dr. Schmidt anlässlich der Hauptversammlung des Vereins Deutscher Futtertechniker über den augenblicklichen Stand der Konfervierung von Grünfütterung berichtet. In diesem Vortrag wurden Versuche von Ensilage zerkleinerter Rübenblätter und Rübenköpfe seitens Herrn Prof. Frölich erwähnt, bei denen ein Zusatz von Kartoffelflocken günstige Ergebnisse erbrachte. Ueber diese Versuche berichtet Herr Professor Frölich in der „Deutschen Landw. Tierzucht“ folgendes: **)

Bei der Ensilierung von Rübenblättern und -köpfen sowie anderen Materialien treten zufolge der in der Praxis meist noch üblichen einfachen Verfahren gewaltige Nährstoffverluste ein, zu deren Abstellung seit mehreren Jahren vom Institut umfangreiche Versuche über die zweckmäßigste Art der Ensilierung gemacht wurden. Auf Anregung von Herrn Rittergutsbesitzer Deide-Pfeest wurde in den Versuchsplänen für den Herbst 1925 der Zusatz von Kartoffelflocken in einigen der Versuchsgruben vorgesehen. Eine tunlichst gleichmäßige und weitgehende Zerkleinerung ist für das Gelingen der Silage zweckmäßig, welchen Zwecken für das Ausgangsmaterial, Rübenblätter und -köpfe, ein „Alleszerkleinerer“ der Alexander-Werke diente, mit welchem außerdem ein Waschen und Pressen des Materials ermöglicht wird. Eine Grube wurde zum Vergleich mit den unbehandelten Rübenblättern und -köpfen unter Zusatz von nassen Schnitzeln im Verhältnis von 3 : 2 beschickt und oben mit etwas saurer Milch begossen. Die nebeneinander gelegenen Gruben waren wasserdicht und überdacht, sie konnten je 310–350 Zentner frisches Material aufnehmen und lagerten durchweg 100 Tage. Der Ablauf der Gärung wurde durch regelmäßige Temperaturmessungen verfolgt, wobei sich ergab, daß die mit dem gewaschenen und zerkleinerten Material beschickten Gruben den typischen Verlauf der Kaltgärung zeigten, wogegen die Temperaturen der unbehandelten Grube bedeutend höher stiegen. Demzufolge ergaben auch die mit dem zerkleinerten Material gefüllten Gruben ein Gelingen der Silage, was durch die olivgrüne Farbe und den angenehmen Geruch offensichtlich zu Tage trat, in den Kartoffelflocken-Gruben konnten die Flocken noch erkannt werden. Im Gegensatz hierzu zeigte das Material der unbehandelten Grube die bekannte Braunfärbung und einen starken Geruch nach Buttersäure.

Der Gehalt an Säuren gibt schon wertvolle Fingerzeige für das Gelingen der Silage und ist es nach Scheunerts und Schieblichs Untersuchungen wichtig, daß eine möglichst schnelle Milchsäurebildung erfolgt, wodurch unerwünschte Gärungserreger in ihrer Entwicklung gehemmt oder vernichtet werden. Dies wird durch einen Zusatz von Kartoffelflocken in überraschend günstiger Weise erreicht, indem gegenüber der Essigsäure die 3–4 fache Menge an Milchsäure gebildet wurde, während in der unbehandelten Grube nur ein geringer Gehalt an Milchsäure, ein verhältnismäßig hoher an Essigsäure und ein beträchtlich höher an physiologisch schädlicher Buttersäure vorhanden waren. Auch die Gärungsverluste an Nährstoffen waren in der, nach dem in der Praxis bisher gebräuchlichen Verfahren beschickten Grube durchweg doppelt, zum Teil 3–4 mal so hoch wie in den behandelten Gruben. Zur weiteren Prüfung der Silagen sind außerdem ausgedehnte Fütterungsversuche unternommen worden. Danach erbrachte das zerkleinerte Material eine bessere Futterwirkung, die Milchmenge der Versuchstiere stieg oder hielt sich günstiger auf der Höhe. Die mit 5 Proz. Kartoffelflocken versetzten Gruben wirkten besonders auffallend auf die Gewichtszunahme. Dieselbe ist derartig groß, daß dadurch allein schon die Aufwendungen für den Zusatz von Kartoffelflocken Deckung finden. Außerdem zeigte sich auch, daß das starke Lagieren, das die meisten Tiere bei dem gewöhnlichen Sauerfutter zeigten, bei der Verabreichung des zerkleinerten Futters schnell

nachließ. Der Kartoffelflockenzusatz wirkt offenbar derart, daß einerseits ein beträchtlicher Teil des ausgetretenen Pflanzensaftes aufgelöst wird, und daß andererseits die Milchsäurebildung befördert wird. Ob ein höherer Flockenzusatz (10 Proz.) von noch günstigerer Wirkung ist, soll durch weitere Versuche untersucht werden. Die Ausdehnungsmöglichkeit der Kartoffelflocken wird weiterhin einen günstigen Einfluß auf die Flockengewinnung und die Rentabilität des Kartoffelbaues ausüben. Der Abhandlung sind zwei Tabellen beigelegt, die die oben angeführte Säurebildung in den Gruben und die Futterwirkung (auf Gewichtszunahme und Milchmenge) erkennen lassen.

mn.

Unfälle durch Zufall?

Es ist nicht richtig, wenn man für jeden Unfall, der „passiert“, den Zufall verantwortlich macht. Freilich, den Naturereignissen, Gewitter, Völktenbrüchen usw. können wir uns kaum entziehen. Die weitaus größere Zahl von Unfällen ereignet sich aber nicht, sie wird verursacht.



Die Ursache dieser Unfälle liegt im Menschen selbst begründet und läßt sich vermeiden. Den Arbeiter auf die Gefahren hinzuweisen, die ihm bei der Arbeit durch Unachtsamkeit und Sorglosigkeit drohen, hat sich die beim Verbands der Deutschen Berufsgenossenschaften, Berlin W. 9, gegründete Unfallverhütungsbild G. m. b. H., zur Aufgabe gestellt.

Bis zu 2½ Millionen Unfallverhütungsbilder sind bis jetzt auf Kosten der Berufsgenossenschaften an die Betriebe hinausgegangen. Die Unfallverhütungsbilder zeigen dem Arbeiter im Bilde die Gefahren, die



ihm bislang nur in schriftlicher Form mitgeteilt wurden. Die Bilder behandeln insgesamt 140 Motive und zeigen teils allgemeine, teils ganz bestimmte Unfallgefahren. Von jedem der Unfallverhütungsbilder sind zu Unterrichtszwecken den gewerblichen Fach- und Fortbildungsschulen je 4000 Stück auf Kosten der Berufsgenossenschaften zugestellt worden. Wenn jeder die ihm im Bilde vorgeführten Unfallverhütungsvorschriften beachtet, dann werden durch diese Selbsterziehung auch bei uns, wie in Amerika und England, die Unfälle noch weiter vermindert werden.

*) Molkerei-Zeitung 1926, Nr. 107.

**) D. L. T. 1926, Nr. 35.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsverband deutscher Molkereibesitzer und -Pächter. Zu der am Dienstag, den 28. September 1926 stattfindenden Mitgliederversammlung erlaubt sich der unterzeichnete Bezirksverein seine Mitglieder nach Guben einzuladen. Die Versammlung beginnt daselbst um 1/3 Uhr im „Ratsteller“.

Tagesordnung:

1. Aufnahme neuer Mitglieder.
2. Buchungsstelle.
3. Besprechungen über unlauteren Wettbewerb.
4. Festlegung des nächsten Versammlungsortes.
5. Verschiedenes.

Alle selbständigen Fachleute sind zu der Versammlung willkommen. Um rege Beteiligung bittet

Reichsverband deutscher Molkerei- und Käseerei-Besitzer und -Pächter e. B. Bezirk Frankfurt a. Oder. J. A. Wellenbrink, Schriftführer.

Rundschau

Neuerungen im Kölner Milchhandel. In der Nachkriegszeit hat sich die Wissenschaft eingehend mit der Frage der Versorgung der Großstädte mit einwandfreier Milch beschäftigt.

Die in der Großstadt eingeführte Milch muß vollständig staub- und schmutzfrei sein, sie muß frei von Bakterien und schädigenden Keimen sein und einen hohen Nährgehalt haben.

Diesen Anforderungen muß die Milch unbedingt entsprechen; ist doch Milch das wichtigste und ein unentbehrliches Nahrungsmittel für Kinder und Kranke. Die Vorgänge im Vorjahre in Solingen und verschiedenen anderen Städten haben bewiesen, daß ein scharfes Augenmerk auf die in die Großstadt kommende Milch und auf den Vertrieb derselben gerichtet werden muß. Typhus, früher meist durch schlechtes Wasser hervorgerufen, ist in den letzten Jahren häufiger durch Milch übertragen worden. Um zu erreichen, daß in Köln die Milch nur durch Hände geht, die verstehen, mit ihr umzugehen und eine Gewähr zu haben, daß die hygienischen Grundzüge auf das Genaueste beachtet werden, wurde für Köln die Genehmigung zum Verkauf von Milch im Kleinen von einer Konzession abhängig gemacht. Neuerdings wurden weiterhin Verschärfungen eingeführt, dahingehend, daß alle Personen, die mit Milch handeln wollen, an einem von der Stadt eingerichteten Lehrgang für Milchhändler teilzunehmen haben. Erst nach Bestehen der Prüfung am Schluß des Lehrganges entscheidet eine Kommission darüber, ob der Betreffende zum Milchverkauf zugelassen werden kann. Neben allgemeinen Fachkenntnissen muß der Antragsteller die Zuverlässigkeit nachweisen. Er muß weiterhin über einen geeigneten Verkaufsraum verfügen. Der zuständige Kreisarzt und die Gesundheitspolizei überzeugen sich von Zeit zu Zeit, daß den Anforderungen an den Verkaufsraum, an Milchgefäße und an alles, was mit dem Milchverkauf zusammenhängt, Genüge geleistet wird.

Von einer Konzessionierung des Milch-Großhandels wurde bisher abgesehen, da aus der Reichsverordnung, welche die Grundlage für das Konzessionierungswesen bildet, nicht klar ersichtlich war, ob neben dem Kleinhandel die Konzession auch auf den Großhandel ausgedehnt werden kann. Nachdem nunmehr die Berliner Zentralbehörden sich auf den Standpunkt gestellt haben, daß auch der Milch-Großhandel konzessionspflichtig ist, wird in Köln die Konzessionspflicht auf die Molkereien und den Milch-Großhandel ausgedehnt. Alle Personen, welche Milch im Großen in Köln vertreiben, bedürfen von jetzt ab der Genehmigung hierzu. Der Genehmigung bedürfen nicht nur die im Stadtbezirk liegenden Molkereien und Milchgroßhandlungen, sondern alle Personen, Firmen und Genossenschaften, welche Milch in den Stadtbezirk bringen und hier an Kleinhändler und Großabnehmer (Bäcker, Gastwirte usw.) abgeben. Dieses gilt nicht nur für Neuanfänger, sondern für alle schon bestehenden Großbetriebe. Auch die Kleinhändler, die von außerhalb Milch holen und hiermit noch einen zweiten Milchkleinhändler beliefern, bedürfen hierzu der Großhandels-Konzession.

Vorbedingungen für die Genehmigungen sind: Ordentliche Sachkenntnis und einwandfreie Räumlichkeiten zur Unterbringung der Milch, der Gefäße usw., und einwandfreie technische Einrichtungen. Die Anträge sind unter Beifügung des polizeilichen Führungszeugnisses und unter Beifügung von Fachzeugnissen, aus denen hervorgeht, daß der Antragsteller Fachkenntnisse in der Milchbehandlung hat, an das Lebensmittelamt Köln-Rathaus zu senden. Ueber den Antrag entscheidet, wie auch beim Kleinhandel, eine Kommission.

Neben dem Groß- und Kleinhandel muß weiterhin in Zukunft jeder Austräger eines Milchhändlers einen Ausweis des Lebensmittelamtes mit sich führen, um sich jederzeit den Beamten und Abnehmern gegenüber legitimieren zu können. Entsprechende Anträge sind von den Arbeitgebern unter Benennung des Austrägers mit Geburtsort und Datum beim Lebensmittelamt zu stellen.

Ebenso müssen Landwirte, die ihre eigenen Milchprodukte im Kleinhandel absetzen, entsprechende Anzeige beim Lebensmittelamt erstatten. Auch sie erhalten einen Ausweis, den sie beim Milchverkauf mit sich führen müssen.

Vorkommnisse in der letzten Zeit — es wird auf die Typhusepidemien in Solingen, Barmen usw. hingewiesen — legen der Stadtverwaltung die Pflicht auf, mit allen Mitteln dafür zu sorgen, daß nur einwandfreie Milch in den Stadtbezirk und an die Verbraucher kommt und zwar durch Personen, die sich der Bedeutung ihrer Aufgabe bewußt sind und die über genügend Sach- und Fachkenntnisse und über entsprechende Räumlichkeiten und Einrichtungen verfügen.

Tagung des Reichsbundes deutscher Kaufleute des Butter-, Fettwaren-, Eier- und Käsehandels. Am 13. ds. Mts. fand die zweite Tagung des Ausschusses des Reichsbundes deutscher Kaufleute des Butter-, Fettwaren-, Eier- und Käsehandels E. B., in Berlin statt. Die Sitzung war erfreulicherweise recht aus den verschiedensten Teilen besetzt, insbesondere waren auch Delegierte der neuangeschlossenen Fachverbände aus Saarbrücken und Stuttgart anwesend, die warm begrüßt wurden.

Zunächst gab der erste Vorsitzende, Herr Skopnik einen eingehenden Geschäftsbericht über die Tätigkeit des Reichsbundes seit der letzten Ausschusssitzung im März ds. Js. Hierbei hob er u. a. die vielen Bemühungen in der Frage des Butterzolles hervor. Bedauerlicherweise hat man in

dieser Angelegenheit auf die Interessen des Handels zu dessen größter Befremdung gar keine Rücksicht genommen, hat regierungsseitig nicht einmal verhindert, daß es bis zum Inkrafttreten des deutsch-finnischen Abkommens für die Übergangszeit wenigstens bei einem Zoll von 27,50 M anstatt 30 M für den Dg. blieb.

Eine handelsfreundliche Einstellung kann hierin sicher nicht erblickt werden; denn Zollschwankungen bringen dem Handel nur Verluste.

Mit mehr Erfolg ist seitens der Organisationen des Handels an dem Fall der Preistreibeiverordnung gearbeitet worden.

Die Bemühungen des Reichsbundes betr. die Aufnahme von Weichkäse in die ermäßigte Gültklasse und die hohe Frachtberechnung für Eis als Wärmehilfsmittel sind noch nicht abgeschlossen, sondern werden mit Erzeugerkreisen zusammen fortgesetzt werden.

Besondere Aufmerksamkeit muß auch der Verlängerung des Lebensmittelskottarifes gewidmet werden, den die Reichsbahnverwaltung wohl ganz abzubauen wünscht.

Nach einem Bericht des Schatzmeisters, Herrn Hermann Groh, über den Kassenstand berichtete Herr Skopnik sowie Herr Dr. Schilling über den sich günstig gestaltenden Verlauf von Verhandlungen mit anderen Organisationen des Fachhandels und den zu erwartenden Anschluß derselben.

Es erfolgte sodann eine Beratung über Abänderungswünsche zum derzeitigen Zolltarif betr. die Positionen Butter, Käse, Margarine usw., die sich teils auf die zolltechnische Einteilung, teils auf Tarifräse bezogen. Die Wünsche sollen den die kommende große Zollvorlage bearbeitenden Ministerien alsbald übermittelt werden.

Weiter berichtete Herr Skopnik betr. die Begriffsbestimmungen für Molkereiprodukte und Fettwaren, über Fühlungnahme mit milchwirtschaftlichen Erzeugerkreisen, mit denen der Reichsbund eine beiden Teilen genehme Formulierung zu finden bestrebt ist und die auf einer späteren Tagung des Bundes deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, Nürnberg, zu weiteren Besprechungen gelangen sollen.

Der Ausschuß trat ferner in eine Aussprache über Käselieferungen aus dem süddeutschen Erzeugergebiet und beschloß, daß sich die angeschlossenen Verbände untereinander verständigen, um ihre Erfahrungen auszutauschen und nutzbringend zu verwenden.

Bezüglich der Verhandlungen mit Erzeugerkreisen wegen der Verpackungsberechnung bei bayerischem Limburger und Emmentaler Käse berichtete Herr Skopnik, daß ein Entgegenkommen bezw. Rückkehr zu Vorkriegssätzen bisher generell leider nicht zu erreichen gewesen ist. Jedoch haben in Einzelfällen die diesbezüglichen Wünsche des Handels Berücksichtigung gefunden. Die angeschlossenen Verbände werden in dieser Beziehung ihren Einfluß auf ihre Mitglieder geltend machen.

Im Anschluß hieran referierte Herr Dr. Schilling über Bestimmungen des Niederlage- und Privatlagerregulatives. Für Privatlager unter amtlichem Zollverschluss ist keine Warenbeschränkung vorgesehen, während die für Privatlager ohne amtlichen Zollverschluss vorgesehenen generellen Warenbeschränkungen, insbesondere in Bezug auf Teilungslager, seit April ds. Js. zwar fallen gelassen sind, jedoch an deren Stelle die Bedürfnisfrage getreten ist, die vom Hauptzollamt bezw. Landesfinanzamt zu entscheiden ist.

Nachdem noch der Wunsch nach Teilnahme an der Tagung des Nürnberger Bundes dessen 25 jährigen Bestehens zu Anfang November ds. Js. zum Ausdruck gebracht worden war, und der 2. Vorsitzende, Herr Friede-Hannover, der Geschäftsführung des Reichsbundes namens des Ausschusses für die geleistete Arbeit gedankt hatte, schloß Herr Skopnik, seinerseits für das Erscheinen von weither und die Mitarbeit dankend, die Sitzung gegen 3 Uhr nachmittags.

Die Ausschußmitglieder blieben danach noch auf einige Stunden zum gemeinsamen Mittagmahle kollegial zusammen.

Aufstellung eines Milchwagens auf dem Tempelhofer Feld. Der von der Firma Hopf in Oldenburg hergestellte Milchauschanfwagen, abgebildet und beschrieben in Nr. 84 1926, der Molk.-Ztg., welcher von dem Berliner Vertreter, Dipl.-Ing. Schulz, kürzlich zur Beichtigung auf dem Hofe des Ministeriums aufgestellt worden war, ist am Sonntag, dem 5. September 1926 anlässlich des „Großflugtages“ auf dem Tempelhofer Feld auf seine praktische Verwendungsfähigkeit hin geprüft worden.

Die Erlaubnis zur Aufstellung wurde entgegenkommender Weise von der „Kroft-Gesellschaft“, die den gesamten Restaurationsbetrieb auf dem Flugplatz gepachtet hatte, erteilt. Die Versorgung des Wagens mit Milch und Voghurt hatte die Vereinigung der Groß-Berliner Milchhändler (Milchlieferungs-Gesellschaft) übernommen. Von der gleichen Vereinigung wurde auch das Personal mit allen dazu gehörigen sonstigen Erfordernissen gestellt und der Vertrieb der Milch übernommen.

Gegen 2.30 Uhr nachmittags wurde der Auschanf eröffnet und innerhalb weniger Minuten hatte der allgemein auffallende Wagen nicht nur viele Neugierige, sondern auch eine große Anzahl Kauflustiger angezogen. Im Innern des Wagens hatten die drei jungen, weiß gekleideten Verkäuferinnen bald so reichlich zu tun, daß sich ein Herr von der Vereinigung der Milchhändler zur Unterstützung der Verkäuferinnen noch mit in den Wagen stellen mußte. Der Andrang von außen war nach kurzer Zeit so stark geworden, daß die Kauflustigen in mehreren Ringen den Wagen förmlich umlagerten. Dieser Andrang hat bis zum Abend ohne Unterbrechung gedauert, d. h. bis zu einem Zeitpunkt, bei welchem der herangeführte Milchvorrat erschöpft war.

Insgesamt wurden ca. 450 Liter Milch verkauft, d. h. 2250 Becher, da der einzelne Becher 0,2 Liter Inhalt hatte. Der Becher Milch kostete 15 Pfg. Man konnte beobachten, daß sich Angehörige fast aller Kreise der Flugplatzbesucher um einen Becher Milch bemühten. Hervorgehoben sei auch die starke männliche Beteiligung. Vielfach konnte man Bemerkungen über den vorzüglichen Geschmack der kühlen Milch hören. Von vielen Seiten wurde die Frage aufgeworfen, warum nicht mindestens 10 derartiger Wagen aufgestellt worden seien.

Es hat sich bei dieser Gelegenheit herausgestellt, daß der Pappbecher für den Milchauschanf bei einem derartigen Massenbetrieb sehr geeignet ist. Der Käufer kann, wenn er einen Becher mit Milch erworben hat, sich nach seinem Belieben von dem Milchauschanfwagen entfernen und den leeren Becher fortwerfen. — Würden Glas- oder Porzellanbecher Verwendung finden, so wäre damit zu rechnen, daß ebenso ein großer Prozentsatz der leeren Gefäße nicht wieder zurückgebracht würde und zweitens würde eine Spülung der übrigen Gefäße sehr zeitraubend sein.

Durch die praktische Inbetriebnahme des Wagens haben sich noch einige kleine technische Mängel herausgestellt. Herr Dipl.-Ing. Schulz hat sich an Ort und Stelle von diesen Mängeln selbst überzeugt und wird für

deren Abstellung bemüht sein, so daß die demnächst zur Verfügung stehenden Wagen wahrscheinlich allen Ansprüchen genügen werden.

Der Wagen wird auch auf der Internationalen Polizei-Ausstellung in Berlin vom 25. September bis 17. Oktober ds. Js. ausgestellt sein.

Propaganda für den Milchverbrauch im Rheinland. Der Kölner Milchproduzentenverein hatte seine Mitglieder geladen, um der Vereinigung zur Betreibung einer geordneten, geschäftsmäßigen Verarbeitung zur Hebung des Milchkonsums die notwendige finanzielle Grundlage zu geben. Landesökonomierat Krewel-Ziebel hielt ein Referat über die Aufgaben der Vereinigung, im Kernsatz lautend: „Der Großstadtbevölkerung durch Vorträge, Lichtbilder, Zeitungsnotizen den hervorragenden Wert des billigsten aller Nahrungsmittel: Milch, beizubringen“. Reichstagsabgeordneter Generalsekretär Kerp vom Rheinischen Bauernverein betonte, daß die Propaganda für den Verbrauch von Frischmilch deshalb im Interesse der Produzenten geboten sei, weil der großstädtische Konsum noch lange nicht auf den Vorkriegsstand bei den Einzelverbrauhern gekommen sei. Zudem sei der große Bedarf der Konditoreien ganz an die Verwendung von Auslandsmilchpulver verloren gegangen. So sehr dies im Interesse der Frischmilchproduzenten in der Nähe der Großstädte zu bebauern sei, müsse man andererseits die Lage derartiger Betriebe würdigen, welche durch Verwendung der Milchpulver die Schäden des Sauerwerdens, dem Frischmilch in solchen Betrieben so leicht ausgekehrt sei, ersparten. In Bayern seien auch schon große Fabriken entstanden, die Milchpulver aus deutscher Milch herstellten. Hierauf betonte Ökonomierat Krewel eindringlich, daß man einen erstklassigen, ernährungswissenschaftlich durch und durch gebildeten Herrn für die Milchpropaganda gewinnen müsse, wenn die Arbeit Erfolg haben solle. Er veranschlagte die Jahresunkosten auf rund 15 000 Mark, die für drei Jahre gesichert werden müßten ehe man anfangen könne. Nach Schätzung sei etwa die Hälfte aufzubringen, da die andere Hälfte von den Molkereien, dem Handel und anderen Stellen getragen werden solle. Gutsbesitzer Röllgen-Berhdorf regte an, daß man mit dem vom Reichsernährungsminister vor einigen Monaten ins Leben gerufenen Reichsmilchhaushalt zusammen gehen solle. Zur Ausübung der Verarbeitung desselben sei ja bereits die Landwirtschaftskammer in Bonn in Uebereinstimmung mit dem Oberpräsidenten bestimmt worden. Der Kölner Regierungspräsident erfuhr durch die Landratsämter um weitere Mobilmachung der für die Werbetätigkeit in Betracht kommenden Stellen; Hausfrauenvereine, Ärzte, Geistliche, Lehrer, Institutsvorsteher usw. Doppelarbeit, die viel Geld koste, könne demnach erspart werden. Nachdem vom Vorstandstische die Versicherung abgegeben wurde, daß die zu bildende Vereinigung sich der Organisation der Landwirtschaftskammer anschließen soll, erklärten sich die anwesenden Mitglieder des Vereins mit dem Voranschlag der Beitragskosten einverstanden, die noch ausstehenden 150 Mitglieder sollen zum Beitritt besonders aufgefordert werden. Es wurde eine fleißengliedrige Kommission gebildet, welche die weiteren Schritte zur Verfolgung des Zieles verfolgen soll. Ms.

Entrahmte Milch. Frau K., welche die Milchwirtschaft ihres Schwagers in Woltersdorf versteht, war wegen Milchverfälschung angeklagt worden. Der Schwager der Frau K. hatte mit einem Milchhändler einen Lieferungsvertrag abgeschlossen, wonach die Milch vor dem Grundstück in verschlossenen Kannen bereitgestellt und auf einem Wagen abgeholt wurde. Vor einiger Zeit entnahm ein Polizeiwachmeister zwei Stallproben und zwei Uebergabeproben; letztere wurden entnommen, als die Milch auf dem Wagen stand, erstere, nachdem die Kühe gemolken waren. Als von sachverständiger Seite erklärt wurde, daß den Uebergabeproben ursprünglich vorhandenes Fett entzogen und mithin Milchverfälschung anzunehmen sei, gelangte das Amtsgericht und das Landgericht zu der Ueberzeugung, daß sich Frau K. der Milchverfälschung schuldig gemacht habe. Die Strafkammer erkannte gegen Frau K. auf 50 M. Geldstrafe und betonte, es handle sich um verfälschte Milch, welcher das Fett durch Zentrifugen entzogen worden sei; das Fett könne auch abgeschöpft sein. Der Mindergehalt an Fett könne von der Angeklagten nicht auf das Futter der Kühe zurückgeführt werden. Das Fett sei vielmehr mit Absicht der Milch entzogen worden. Da auf dem Grundstück sonst nur Lehrlinge, Arbeiter und Dienstmädchen beschäftigt seien, komme allein die Angeklagte als Täterin in Frage. Sie habe die Milch verfälscht und in diesem Zustande in den Verkehr gebracht, indem sie die Milch unter Verhüllung der Entrahmung als Vollmilch verkaufte. Gegen ihre Beurteilung legte Frau K. Revision beim Kammergericht ein, welches aber die Revision als unbegründet zurückwies und u. a. ausführte, da der Vorderrichter ohne Rechtsirrtum eine vorsätzliche Milchverfälschung angenommen habe, bedurfte es keines Eingehens mehr auf die Frage, ob etwa Fahrlässigkeit vorliege. (3. S. 206. 26.) M.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im August 1926. Nach Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im August 1926 insgesamt 123 Genossenschaften, darunter 57 landwirtschaftliche, neu gegründet worden. Aufgelöst wurden 69 landwirtschaftliche Genossenschaften, so daß ein Abgang von 12 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt.

Es wurden	neugegründet:	aufgelöst:	Zuwachs:
Zentralgenossenschaften			
Spar- und Darlehnskassen	9	27	(18)
Bezugs- und Absatzgenossenschaften	3	6	(3)
Molkereigenossenschaften	18	3	15
Sonstige Genossenschaften	27	33	(6)

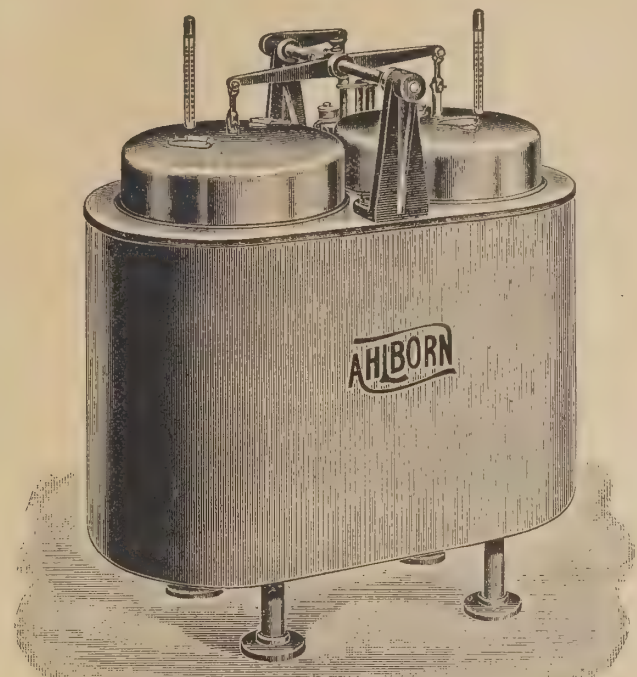
Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. September 1926 vorhanden:

- 109 Zentralgenossenschaften,
- 20 819 Spar- und Darlehnskassen,
- 4 704 Bezugs- und Absatzgenossenschaften,
- 3 853 Molkerei-Genossenschaften,
- 10 582 sonstige Genossenschaften,

zusammen: 40 067 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Aufwertung ausgeklagter Vorkriegsforderungen. Die allgemein interessierende Frage, in welcher Höhe ausgeklagte Forderungen aus der Vorkriegszeit aufgewertet werden können, hatte kürzlich das Landgericht Eisen als Berufungsinstanz zu entscheiden. Der Sachverhalt war folgender: Der Händler E. in Eisen schuldete dem Landwirt S. für Warenlieferungen im Jahre 1902 einen Betrag von 240.— M. S. hatte wegen dieser Forderung ein rechtskräftiges Urteil aus dem Jahre 1902 in Händen. Da sich im Laufe der Jahre die wirtschaftlichen Verhältnisse des Schuldners günstig gestaltet hatten, begehrte der Gläubiger nunmehr Zahlung. E. bot freiwillig 50 Proz. seines Schuldbetrages, also 120 M. an und forderte, daß

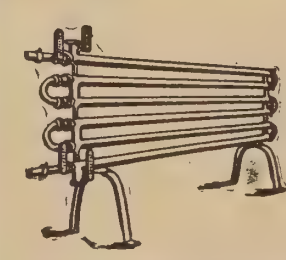
Ahlborns Säurewecker „Fortschritt“



zur Herstellung erstklassiger Butter
unentbehrlich!

Die Forderungen der Wissenschaft u. Praxis
sind bei Benutzung dieses Apparates erfüllt.

Eduard Ahlborn - Hildesheim
Danzig — Lübeck — München.



Milch-Tiefkühler
für Flaschenmilch
System Pest
sind
die Besten

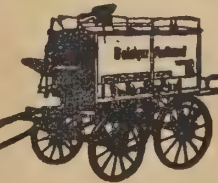
Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8
Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

Eutiner Molkereiwagen - Bauanstalt Max Westphal, Eutin

Gegr. 1887 bei Lübeck Fernspr. 168



Liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit
**verschleißbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Elekühlung.**



H. auf den Rest verzichte, weil anzunehmen sei daß bei Zahlung der Schuld vor der Inflation auch der Gläubiger einen Teil seines Guthabens verloren haben würde. H. lehnte indessen jeden Nachlaß von seiner Forderung ab, verlangte vielmehr 100 Prozent und reichte Klage ein. Das Amtsgericht Essen war der Ansicht, daß der Kläger etwa ein Drittel seiner Forderung durch den Währungsverfall eingebüßt haben würde. Außer den vom Schuldner anerkannten 120 M sprach es daher dem Kläger weitere 40 M zu und wies die Klage hinsichtlich des weiter verlangten Drittels von 80 M ab. Auf die Berufung des Gläubigers H. sprach die 1. Zivilkammer des Landgerichts ihm volle 100 Prozent der Forderung zu. Die Kammer stellte sich ohne jedes Bedenken auf den Standpunkt, daß hier eine Aufwertung auf den vollen Goldmark-Friedensbetrag angebracht sei. Es sei unbillig, einem Schuldner, der trotz rechtskräftiger Verurteilung nicht gezahlt habe, aus seinem Verzuge auch noch Vorteil erwachsen zu lassen, umsomehr, als der Betrag, der allerdings ziffernmäßig dem Goldmark-Friedensbetrage entspreche, heute, nach seiner Kaufkraft gemessen, erheblich wertloser sei, als der Goldmarkbetrag es im Jahre 1902 gewesen sei. M.

Durchführungsbestimmungen zu den Hauszinssteuerermäßigungsanträgen. Zur Durchführung der verschiedenen Hauszinssteuerermäßigungen hat der preussische Finanzminister am 16. 8. 26 einen Rundschreiben herausgegeben, der zunächst bestimmt, daß Anträge auf Berechnung der Steuer nach dem Friedensmietwert rückwirkend vom 1. April 1926 ab zu genehmigen sind. Gleichzeitig ist die Frist für die Bewilligung der Ermäßigung der Steuer wegen Berechnung der Steuer nach dem Gebäudesteuermietwert, auf Ermäßigung wegen niedriger dinglicher Belastung sowie auf Ermäßigung bei Einfamilienhäusern auf den 1. Juli 1926 festgesetzt mit der Maßgabe, daß dem letztgenannten Antrag, wenn seine Voraussetzungen erst nach dem 1. 7. 1926 eintreten, jeweils mit Wirkung mit 1. des Monats, in dem er gestellt wurde, stattzugeben ist.

Für die Ermäßigung der Hauszinssteuer bei Betriebseinschränkungen usw., die auf dem § 9 Abs. 2, Ziffer 3, des neuen Hauszinssteuerverordnungsung beruht, nach welchem bei gewerblich benutzten Gebäuden, deren Räume durch Betriebseinschränkungen ungünstige Geschäftslage oder infolge schlechter Saison gegenüber der Vorkriegszeit erheblich geringer ausgenutzt werden, die Hauszinssteuer zu stunden und niederzuschlagen ist, verlangt der Erlaß die Erfüllung von drei verschiedenen Voraussetzungen.

Einmal müssen die gewerblichen Räume erheblich geringer ausgenutzt sein. Eine erheblich geringere Ausnutzung soll im allgemeinen dann angenommen werden, wenn die Ausnutzung um mindestens 1/4 hinter der normalen Ausnutzung zurückbleibt und mindestens ein Vierteljahr bestanden hat. Als normale Ausnutzung ist die Ausnutzung der Vorkriegszeit anzusehen. Die erheblich geringere Ausnutzung muß des weiteren die Folge einer Betriebseinschränkung, eines ungünstigen Geschäftsganges, oder einer schlechten Saison sein. — Schließlich kann die Steuer nur gestundet werden bzw. niedergeschlagen werden, wenn ihre Einziehung eine unbillige Härte bedeutet. Eine solche liegt dann vor, wenn in dem alten Geschäftsjahr ein Gewinn nicht erzielt wurde und dementsprechend keine Einkommen- und Körperschaftsteuer zur Erhebung kam und wenn schließlich die Verhältnisse im laufenden Geschäftsjahr die gleichen geblieben sind. Eine unbillige Härte liegt jedoch nicht vor, wenn trotz der erheblich geringeren Ausnutzung der Räume eine Verzinsung von 5 Prozent des nach dem Reichsbewertungsgesetz zuletzt festgestellten Betriebvermögens im letzten Jahre erzielt worden ist. Bleibt die Verzinsung unter 5 Prozent, so kommt eine entsprechende Stundung in Frage. Wenn eine wesentliche Verschlechterung der Geschäftslage gegenüber dem Vorjahre eingetreten ist, so soll solange, bis die Veranlagungsbescheide für das Rechnungsjahr 1926 nicht vorgelegt sind, eine Stundung nur bis zu 50 Prozent erfolgen. Für die Prüfung des Vorliegens einer unbilligen Härte sollen im übrigen ganz allgemein die für die Veranlagung zu den Reichsteuern maßgebende Jahresbilanz einschließlich der Gewinn- und Verlustrechnung, sowie die Einkommen-, Körperschafts- und Vermögenssteuerbescheide zugrunde gelegt werden.

Für Gebäude, die wegen einer Betriebseinschränkung mindestens 1 Jahr lang nicht mehr benutzt werden, ist nach § 14 Abs. 2 Ziffer c des Grundvermögenssteuergesetzes die Grundvermögenssteuer und damit auch die Hauszinssteuer zu erlassen. Die Steuer kann in Höhe von 50 Prozent des aus den unbenuzten Teil entfallenden Steueranteils gestundet werden, wenn ganze Gebäude infolge einer Betriebseinschränkung länger als 1/4 Jahr völlig unbenuzt bleiben. Eine unbillige Härte braucht in diesem Falle nicht vorzuliegen. Dr. B-n.

Feste Kohlenäure. Dem „Chemical Trade Journal“ zufolge haben kanadische Ingenieure ein Verfahren zur Herstellung fester Kohlenäure ausgearbeitet. Nach demselben werden nach Entfernung von Wasser und anderen Verunreinigungen verdichtete Rauchgase in besonderen Gasturbinen entspannt, worauf der sich bildende Kohlenäureschnee zu Blöcken gepreßt wird. — Die Zeitschrift „Drug Market“ berichtet, daß dieses Kühlmittel in den Vereinigten Staaten sehr beliebt ist und sich zusehends in der Technik weiter verbreitet. Zur Zeit wird es in größeren Mengen in der Nähe von Newyork erzeugt, weitere Anlagen an anderen Stellen des Landes werden geplant. Würfel von 10 Zoll Kantenlänge, die ein Gewicht von 38 Pfund besitzen, sind zu Blöcken vereinigt. Der Preis beläuft sich für große Stücke auf 5 Cents pro amerikanisches Pfd., und für kleinere Stücke auf 10 Cents pro amerikanisches Pfd. Zum Versand des festen Kohlendioxids benutzt man gut isolierte Holzkisten. Die unter der Bezeichnung „Trodeneis“ in Verkehr gebrachte feste Kohlenäure dient in der Hauptsache zum Kühlen von Lebensmitteln. Zu bedenken ist allerdings, daß die Verwendung derselben bei der Aufbewahrung in kleineren geschlossenen Räumen zufolge Verdunstung und Gasvergiftung gewisse Gefahren in sich birgt. mn.

Ausland.

Der englische Markt für Molkereiprodukte. Unser Londoner Berichtstatter schreibt uns wie folgt: „Der sogenannte Kaiserliche Ökonomierausschuß, der s. Zt. von der Regierung ins Leben gerufen wurde, um die Handelsbeziehungen zwischen dem Mutterland und den überseeischen Besitzungen zu fördern, veröffentlichte soeben das Resultat seiner Ermittlungen mit Bezug auf die Molkereizindustrie innerhalb des britischen Reiches. Diesem Bericht entnehmen wir folgende interessante Einzelheiten.

Unter den Nahrungsmitteln, die England einführt, spielen Molkereierzeugnisse die dritte Rolle, da nur Getreide und Mehl sowie Fleisch von größerer Wichtigkeit als diese sind. Von den im Jahre 1924 eingeführten

Soeben erschienen:

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnisch. Hilfsmittel

VON

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinenwesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen und Geräte in Kiel

275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

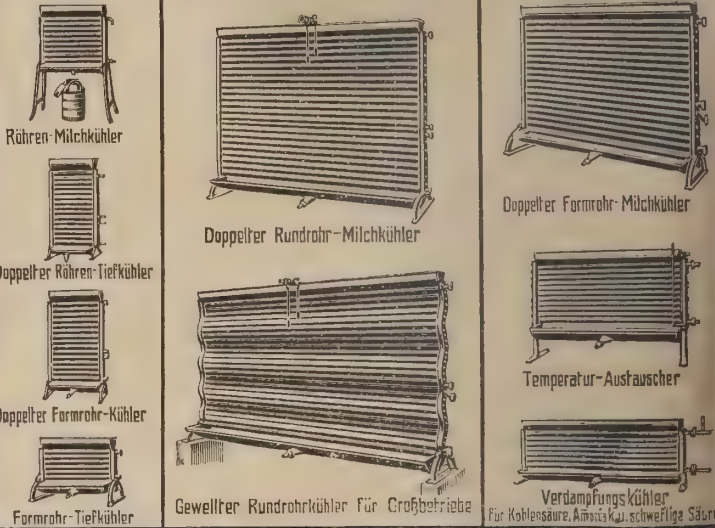
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!

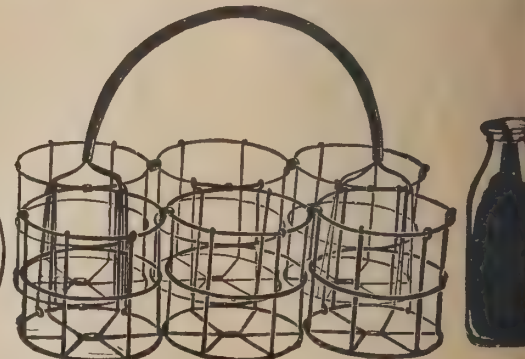


Runder Milchkühler, Kasten-Milchkühler, Eis-Tiefkühler, Kühler für erhitzte Milch, Milch-Vorwärmer, Für erhitzten Rahm



Röhren-Milchkühler, Doppelter Röhren-Tiefkühler, Doppelter Formrohr-Kühler, Formrohr-Tiefkühler, Doppelter Rundrohr-Milchkühler, Gewellter Rundrohrkühler für Großbetriebe, Doppelter Formrohr-Milchkühler, Temperatur-Auswacher, Verdampfungskühler für Kohlensäure, Ammoniak, schwerflüchtige Säure

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs Kühlapparate W. Schmidt-Kühlapparate Fabrik-Bretten 41 (Baden)



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen, Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager, sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe C. Schumacher, Berlin N 50, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 250

Molkereiprodukten im Werte von rund 70 Millionen £ Sterling entstammen nicht weniger als £ 34 000 000 den überseeischen Besitzungen. Mit Ausnahme der Milch, die in flüssigem Zustande hierzulande konsumiert wird, allen Butter und Käse die hauptsächlichsten Molkereierzeugnisse dar, und die Einfuhr dieser ist rapide im Wachstum begriffen. Innerhalb der Jahre 1913—1924 stieg der Wert der Butter- und Käse-Importen aus dem Auslande um 47 Proz., derjenige aus den Reichsdomänen aber sogar um 88 Proz., ohne sogar den irischen Freistaat zu berücksichtigen, und der Gesamtwert der Butter- und Käseinfuhr Großbritanniens aus allen Ländern erreichte in 1924 rund 63 Millionen Pfd. Sterling, von welchem Betrag für 33 Millionen £ oder 52 Proz. innerhalb des britischen Reichs, also in den Kolonien produziert wurden.

Über die heimische Butter- und Käse-Erzeugung in England sind bemerkenswerter Weise keine genauen Statistiken erhältlich, doch geht aus den Angaben des Landwirtschaftsministeriums hervor, daß Großbritannien und Nordirland jährlich rund eine Million Zentner Butter und 1¼ Mill. Zentner Käse produziert. Kondensierte Milch reißt sich Butter und Käse in Bedeutung an, und die Einfuhr von solcher, die größtenteils vom Auslande bezogen wurde, betrug im Jahre 1924 dem Werte nach 5 700 000 £, Milchpulver, Rahm und Käse zusammen stellten in dieser Periode nur noch eine Million £ dar.

Wie bereits angedeutet, gewinnen die britischen Kolonien zusehends an Bedeutung als Butterlieferanten des Mutterlandes. Dies bildet keine Nachkriegsercheinung, sondern der Fortschritt ist bereits seit Anfang des neunten Jahrhunderts zu verzeichnen. Ein interessanter Umstand im Zusammenhang mit dem allmählichen Rückgang der Importen aus fremden Ländern ist das völlige Verschwinden der Vereinigten Staaten, das der Verbrauchsteigerung im eigenen Lande zuzuschreiben ist, sowie ferner die Tatsache, daß Schweden und die baltischen Staaten neuerdings beträchtlich größere Mengen, Frankreich und Holland dagegen kleinere Mengen Butter nach Großbritannien verschiffen, während Argentinien mit den britischen Kolonien auf dem englischen Markt stark konkurriert.

Das Wachstum der Buttereinfuhr aus den Kolonien und dem irischen Freistaat seit Beginn des Jahrhunderts geht aus folgenden Ziffern hervor:

Durchschnitt	Kanada	Australien	Neuseeland	Irish. Freistaat
1900—04	219.000 Ztr.	257.000 Ztr.	207.000 Ztr.	—
1909—13	20.000 "	621.000 "	3 4.000 "	—
1914—18	45.000 "	405.000 "	349.000 "	—
1919	33.000 "	417.000 "	319.000 "	—
1920	32.000 "	228.000 "	275.000 "	—
1921	45.000 "	964.000 "	719.000 "	—
1922	155.000 "	931.000 "	1.103.000 "	—
1923	40.000 "	533.000 "	1.131.000 "	492.000 Ztr
1924	131.000 "	658.000 "	1.082.000 "	461.000 "
1925	163.000 "	1.161.000 "	1.256.000 "	403.000 "

Vor dem Kriege pflegte Kanada 60—65 Proz. des gesamten importierten Käses zu liefern, doch das Geschäft ist neuerdings erheblich zurückgegangen und ebenso hat die nordamerikanische Käseausfuhr nach England, die noch im Jahre 1904 die zweitwichtigste Stelle einnahm, stark nachgelassen. Gegenwärtig bilden Neuseeland und Kanada die hauptsächlichsten Käselieferanten des Mutterlandes, und zwar importierte dieses im vorigen Jahre 45 Proz. der Gesamtmenge aus ersterem und 41 Proz. aus letzterem.

Der Verbrauch von flüssiger Milch stellt sich in Großbritannien jährlich durchschnittlich auf etwa 19 Gallonen pro Kopf (1 Gallone = 450 l.), was nur die Hälfte des amerikanischen und ein Drittel des dänischen und holländischen Konsums bedeutet. Der Butterverbrauch pro Kopf ist von 5½ Pfund engl. in 1907 auf 16½ Pf. im vorigen Jahre gestiegen, und derjenige von Käse wuchs sogar von 7½ Pfund auf 10 Pfund an. Im Vergleich zu Kanada und Australien erscheinen diese Verbrauchsziffern sehr geringfügig, denn in ersterem Lande beträgt der durchschnittliche Butterkonsum 28 Pfund und in letzterem 27 Pfund.

Wie aus den bisherigen Angaben ersichtlich ist, haben also die kolonialen Molkereiindustriellen eine hervorragende Stellung auf dem englischen Markte erobert, doch stehen sie, nach Ansicht des Oekonomieauschusses vor dem sehr ernsten Problem, wie sie sich in denselben behaupten können, da sich verschiedene Länder sehr ernstlich bemühen, einen Teil des englischen Geschäftes an sich zu reißen. Ganz abgesehen von dem verhältnismäßig neuen Konkurrenten, Argentinien, sehen sich die Kolonien vor allem von Ländern bedroht, in denen niedrige Arbeitslöhne und ärmliche Lebensweise es den Produzenten gestattet, daß sie verhältnismäßig billige Butter auf den englischen Markt schicken können. Dies gilt z. B. von den irischen Staaten und Sibirien, deren Zufuhren innerhalb der nächsten Jahre wesentlich steigen dürften. Die kolonialen Produzenten werden die wachsende Konkurrenz dieser Länder nur bekämpfen können, wenn sie ihre Lieferherden durch Einführung hochklassiger Zuchtstiere aus England verbessern und intensivere Bestellung ihrer Weideländer mit geeignetem Futter, zum Beispiel Dänemarks, vornehmen, um die Leistungsfähigkeit ihrer Kühe zu steigern. Die größte Schwierigkeit der kolonialen Produzenten besteht darin, daß ihre Butter nur während einiger Monate verfügbar ist, während die dänische das ganze Jahr hindurch auf den Markt gebracht wird, was in dortigen Landwirten infolge sofortigster Aufmerksamkeit auf die Markterhältnisse usw. während der Wintermonate möglich ist. Allerdings ist die Wintermilchwirtschaft wesentlich teurer als diejenige während der Sommermonate, doch macht sie sich infolgedessen wieder bezahlt, als die Butterkäufer keine Unterbrechung der Versorgung empfinden und sich daher nicht an anderen Produzenten zuzuwenden haben. Dieser Punkt wird den überseeischen Milchwirten besonders dringend aus dem Herzen gelegt, da es ihnen andernfalls nicht möglich sein wird, der wachsenden Konkurrenz aus den stärksten des Mutterlandes die Spitze zu bieten.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in keinem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Eine Nichtigstellung! In den Nummern 84 (S. 1532) und 108 (S. 156) dieser Zeitschrift findet sich eine Annonce des Bergedorfer Eisenwerkes betr. Dauerpasteurisierung, die in geheimer Beziehung unbedingt einer Nichtigstellung bedarf. Zur Vermeidung von Irrtümern und Unklarheiten möchte ich im folgenden dazu kurz Stellung nehmen, insbesondere auch aus dem Grunde, weil mein Name bzw. ein Versuch von mir in der betr. Annonce genannt sind.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE

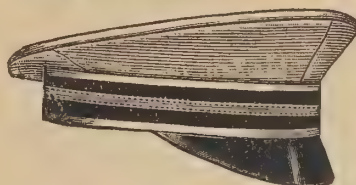
FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT

AMTL. GEZEICH.

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N 4



Molkerei-Mützen

- mit echt Leder- oder Celluloidschirm mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen 6,—
- Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold. 0,90
 - Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
 - Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig 8,00
 - Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig 9,00
 - Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Kessel) 6,50
 - Arbeitsjosen, bes. haltb. Qual. 6,50, Josen a. gut. Streifstoffen 7,50
 - Segeltuchschürzen, weiß, wasserfest, mit Band, Gr. 80/100 3,75
 - Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf., 80/100 4,85
 - Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100 5,50
 - Buttereihschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitschürzen, blau Hauslein. 2,40
 - Holzpantoffel 2,00 do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder 5,00

Für Laboratorium:

- Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110 8,65
- Gummischürzen, ½ mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, Gr. 85/110 11,00
- Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, Gr. 85/110 21,00
- Gummischürzen aus starker Gummipolier, 85/100 20,00, Gr. 90/110 22,00

— Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — — Umtausch gestattet. —

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

Die Annonce, die ein Werturteil über die Dauerpa-
steurisierung enthält, ist in dieser Form geeignet, in den Kreisen
der Molkereifachleute möglicherweise die Annahme zu erwecken, daß eine
Abtötung der Tuberkelbazillen in der Milch bei Verwendung eines Bier-
zellenzählhalters des Bergedorfer Eisenwerkes schon regelmäßig innerhalb
15 Minuten erfolgt. In der Annonce ist willkürlich ein von mir in der
Molkerei-Zeitung Hildesheim 1926, Nr. 11, beschriebener Pasteurierungs-
versuch herausgegriffen, in dem bereits nach der ersten Viertel-
stunde in den entnommenen Milchproben lebende Tuberkelbazillen nicht
mehr durch Tierversuch nachgewiesen werden konnten. Es ist nach meiner
Ansicht als eine Unvorsichtigkeit zu bezeichnen, mit einem einzigen Ver-
such, der aus besonderen Gründen zufällig günstig ausgefallen ist, Reflekt
zu machen, die u. U. zu Irrtümern Veranlassung zu geben geeignet ist.
Damit kann man der ganzen Sache leicht schaden. Ich möchte auf Grund
eigener früherer und neuester Erfahrungen ganz besonders davor warnen,
etwa anzunehmen, daß eine Abtötung der Tuberkelbazillen bei der Dauer-
pasteurisierung (63 Gr. Cels.) immer schon nach 15 Minuten erfolgt. Im
allgemeinen ist ihre Widerstandskraft gegen Hitze bedeutend höher, sodaß
vielmehr auf jeden Fall die Zeitdauer von 30 Minuten innezu-
halten ist (d. h. durchschnittliche Erhitzungsdauer jedes einzelnen Milch-
teils 45 Minuten im Bierzellenapparat). Wenn man ein Werturteil
über die Dauerpasteurisierung abgibt, so ist die Gesamtheit aller Versuche,
d. h. das Gesamtergebnis, zu berücksichtigen. Und ich habe niemals da-
über Zweifel gelassen, wie lange man erhitzen muß, sondern klipp und
klar in meinen Schlüssen (s. Nr. 11) zum Ausdruck gebracht, daß nur
eine halbstündige Erhitzung als ausreichend zu be-
trachten ist. Dabei ist es gleichgültig, ob die Dauererhitzung in einem
Bierzellenzählhalter des Bergedorfer Eisenwerkes, der Molkereimaschinen-
fabrik Ahlborn oder sonst einer anderen geprüften Apparattypen erfolgt.
(Unterschiede im Arbeiten der Apparate von Bergedorf und Ahlborn
haben sich bei meinen Versuchen nicht ergeben, sie gewährleisten beide eine
halbstündige Erhitzungsdauer).

Im Interesse der ganzen Dauerpasteurisierung bitte ich also, von den
Ergebnissen meiner Versuche nur in klarer Form Gebrauch zu machen.
Dr. Seelmann, Kiel.

Die Kontrolle der Molkereien. Nachdem nun allmählich die Folgen
des Krieges, soweit es die Molkereien betrifft, zum größten Teil über-
wunden sind, und die Ernährung des Volkes sichergestellt ist, scheint auch
die Regierung oder doch gewisse Stellen derselben vergessen zu haben,
was die Molkereien in der hinter uns liegenden schweren Zeit geleistet
haben. Mit einemmal scheint man sich der vermeintlichen Gefahren, welchen
die Allgemeinheit durch die Molkereibetriebe ausgesetzt ist, wieder zu er-
innern und alle möglichen Behörden machen sich ein Recht zu, sich um das
angelegliche Wohl und Wehe der Molkereien zu kümmern. In neuester
Zeit ist es besonders die Verfügung des preussischen Ministers für Volks-
wohlstand, welche den Molkereien Kopfschmerzen macht. In einer Reihe
von Artikeln wurde in der Fachpresse bereits auf die Gefahren hingewie-
sen, welche den Molkereien durch diese neue Kontrollstelle aufgebürdet
wird. Dabei schießt man meiner Ansicht nach 3 T. über das Ziel hinaus.
Man sollte doch auch nicht voreingenommen sein und den Herrn Kreisarzt,
wenn er seiner Dienstpflicht nachkommt, schon mit einem gewissen Vor-
urteil empfangen. Damit wird man im allgemeinen nach den Erfahrungen,
die ich im Laufe meiner langen Praxis gesammelt habe, dem Molkere-
reife wenig dienen. Versuchen wir doch einmal, uns ganz unparteiisch
die Verfügung durchzulesen und die event. Folgen derselben auszubedenken,
vergessen wir ferner auch nicht, daß keine Suppe so heiß gegessen wird, wie
sie gekocht ist, so glaube ich, haben wir keine Ursache, uns die Zukunft
schwarz in schwarz auszumalen. Ich weiß nicht, ob die betreffende Ver-
ordnung in der Fachpresse erschienen ist, jedenfalls gibt der Sprechsaalartikel
in Nr. 105 der Molkerei-Zeitung einen ausführlichen Ueberblick über den
Inhalt derselben. An Hand dieses Artikels möchte ich einmal die einzelnen
Punkte, auf die sich die Kontrolle erstrecken soll, durchgehen und, soweit
nötig, etwas näher auf dieselben eingehen.

Zunächst heißt es, daß alljährlich 1—2 mal eine allgemeine Kontrolle
der vorhandenen Sammelmolkereien gemeinsam mit dem Kreistierarzt
stattfinden soll. Dieser Punkt ist so allgemein gehalten, daß es eigentlich
überflüssig wäre, ihn aufzuführen, denn er hat nur im Zusammenhang
mit den übrigen Punkten des Erlasses eine Bedeutung.

Zu 2 soll eine Kontrolle der Erzeugnisse der Molkereien, also von
Milch, Butter, Käse und etwaigen anderen Produkten stattfinden. Die von
den Molkereien auf den Markt gebrachten Erzeugnisse wurden vor dem
Kriege und auch nach demselben schon von so vielen Stellen auf ihre Qua-
lität und Unverfälschtheit hin geprüft und kontrolliert, daß es m. A. nach
gar nicht so ängstlich ist, wenn auch der Kreisarzt glaubt, noch ab und zu
diese 3 T. überflüssige Arbeit vornehmen zu müssen. Wenn wir in Deutsch-
land wirklich so glänzend gestellt sind, daß wir es uns leisten können, eine
Arbeit doppelt und dreifach zu machen, nun, wir haben jedenfalls keine
Verantwortung zu übernehmen, diese mögen ruhig diejenigen Stellen resp.
diejenigen Parteien übernehmen, die die Veranlassung für die im Anfang
erwähnte Verfügung gegeben haben. Doch Politik gehört wohl nicht in
die Fachpresse, sonst könnte man die Angelegenheit wohl noch weiter aus-
spinnen. Wir haben uns lediglich mit der Tatsache abzufinden.

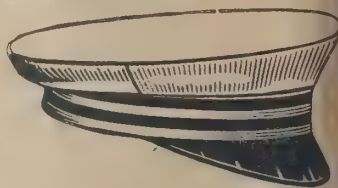
Was zu 3 die allgemeine Sauberkeit in den Betriebsräumen anbe-
langt so brauchen wir uns hierüber wohl keine Sorgen zu machen. Wer
seinen Betrieb in „Schuß“ hat, bei dem lasse man ruhig die Herren Kreis-
ärzte einmal oder auch zweimal im Jahre kommen, sie werden hier nicht
weiter stören. Wo aber wirklich etwas zu monieren ist (ich glaube, diese
Betriebe sind aber in den einzelnen Kreisen bequem zu zählen), da kann es
auch wirklich nicht schaden, wenn mal etwas „Dampf“ gemacht wird. In
Genossenschaften, in denen es manchmal sehr schwierig war, irgend eine
dringende nötige Neuanschaffung oder Ausbesserung zu erreichen, wird dies
vielleicht bedeutend leichter sein, wenn eine behördliche Stelle dahintersteht.
Also auch in diesem Punkte brauchen wir nicht so ängstlich zu sein.

Was die Wasserversorgung der einzelnen Molkereibetriebe anbelangt,
so wird auch der Kreisarzt hier an den natürlichen Verhältnissen wenig
ändern können. Wenn wirklich einmal in Ausnahmefällen so ungünstige
Verhältnisse vorliegen, daß die Untersuchung des Wassers derart ungun-
stige Momente ergibt, daß die Molkerei event. als Verbreiter von Seuchen
in Frage käme, nun, so seien wir einmal ehrlich. In diesem Falle würde
es wohl auch nicht ein Einziger als Unrecht empfinden, wenn die Behörde
mit allen Mitteln für Abänderung sorgt. Erst kommt die Allgemeinheit
und dann kommen die Interessen des Einzelnen.

Das zuverlässige Arbeiten der einzelner Maschinen wird wohl der
Herr Kreisarzt kaum feststellen können, und ich glaube, er wird sich auch



Molkereimütze Reichert



(gesetzlich geschützt).		
Stück echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge		5,20 M.
Stück echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge		6,50 M.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)		0,75 M.
Jaden, Radett, breitgestreift	einreihig 7,00 M., zweireihig	8,00 M.
Jaden, Röper, weiß	einreihig 7,50 M., zweireihig	8,50 M.
Jaden, Röper, weiß, beste Qual.	einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50 M.
Jaden, Röper, Stehumlegtragen	einreihig 8,50 M., zweireihig	9,00 M.
do., beste Qualität	einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00 M.
Jaden, Satin, weiß	einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00 M.
Jaden, Satin, Stehumlegtrag.	einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50 M.
Jaden, Satin, feingestreift	einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00 M.
do., Stehumlegtragen	einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50 M.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang		2,20 M., weiß 2,00 M.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,00 M.
do., weiß, rein Leinen		4,00 M.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,00 M.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		4,75 M.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden		6,00 M.
Schürzmäntel, Kessel (hell) 8,50 M., Khati (hellbraun) 11,00 M.		
Schürzmäntel, Ranting (grau) 10,00 M., Röper (weiß) 12,50 M.		
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verufskleidung.		

Großfabrikation von pa. verzinnten Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf. Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land-Ges.“ Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Wattmilchfilter Aufrahmel. Eimer usw. zur Erzielung unbe- dingt reiner Milch



Runde Gegenstrom Milchkühler mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen } doppelwandig, Milchbehälter } aus verzinntem Aluminium } Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Aluminium-Milchersandkannen Internationale Metallwerke

Georg Sindermann
Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.
Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924
— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappscheiben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen



wohl hüten, sich in Sachen zu mischen, in denen er sich event. nur blamieren könnte. Daß die Milch entsprechend den jeweiligen Vorschriften bei Seuchen, ansteckenden Krankheiten usw. genügend erhitzt werden mußte, wurde bisher auch von anderen Seiten kontrolliert. Liegen einmal besonders ungünstige Verhältnisse, saure Milch, ungenügende Leistung der Apparate usw. vor, nun, so mögen auch diejenigen herangezogen werden, die hierfür die Verantwortung tragen.

Die Reinigung der Kannen kommt doch wohl nur, wenn Seuchen auftreten, in Frage. Vielleicht bewirkt die Verordnung, daß sich die Industrie mehr wie bisher darum bemüht, für die Praxis wirklich brauchbare Maschinen zu bauen. Bis jetzt fehlt es noch an einfachen, leistungsfähigen Apparaten für die Kannenreinigung, obgleich ein äußerst großes Bedürfnis hierfür vorliegt. Im allgemeinen Interesse dürfte es nur liegen, wenn die Kannenreinigung maschinell gründlich in den Molkereien erfolgen könnte, wissen wir Fachleute doch alle ganz genau, wie die Arbeiterverhältnisse heute in der Landwirtschaft nun einmal liegen, daß hier die Reinigung sehr zu wünschen übrig läßt.

Wenn unter Punkt 7 und 10 der Revisionsverordnung die Rede davon ist, daß das Molkereipersonal mit den Vorschriften der Milchhygiene und ihren sonstigen Aufgaben genügend vertraut sein soll, so entspricht dies eigentlich nur einem Wunsche, der seit Jahren von der Praxis selbst immer und immer wieder vertreten wurde. Vielleicht sorgt die Behörde dafür, daß endlich einmal das, was jeder andere Beruf als selbstverständlich ansieht, daß nur wirklich gelernte Fachleute in den Molkereien beschäftigt werden, auch im Molkereiwesen durchgeführt wird. Lange und oft genug ist aus der Reihe der Berufsgenossen heraus die Forderung nach einer genügenden Ausbildung gestellt worden. Wenn bisher in dieser Beziehung noch sehr wenig erreicht ist, so lag dies daran, daß auch unter den Molkereifachleuten das Erbübel der Deutschen, die Uneinigkeit, noch längst nicht ausgeremert ist. Hier können wir uns nur freuen, wenn uns von der Behörde eine wohlwollende Unterstützung zuteil wird. Wenn sie einmal mit ihrer Verfügung daneben haut, nun, dann wird es ja auch Mittel und Wege geben, die betreffende Stelle in ihre Schranken zu weisen.

Die Punkte 8 und 9 sind zum Teil schon in 4 und 5 enthalten und gilt hier das bereits Gesagte. Ebenso ist es mit Punkt 11.

Wenn der Punkt 12, der die Sauberkeit des Personals und die gesundheitlichen Verhältnisse derselben betrifft, auch reichlich weitgehend ist, so sind wir uns wohl auch alle darüber klar, daß Personen, die mit ansteckenden Krankheiten behaftet sind, nicht in einen Lebensmittelbetrieb hineingehören. Sauberkeit ist schon immer erstes Erfordernis für einen Molkereibetrieb gewesen und diese ist den Fachleuten, die das Glück gehabt haben, in einem Betrieb zu lernen, in dem der Chef selbst sich darum kümmerte, in dieser Beziehung nichts versäumt wurde, schon so in Fleisch und Blut übergegangen, daß sie es als etwas Selbstverständliches ansehen.

Wenn ich in Vorstehendem versucht habe, der neuen Verordnung ihre Grenzen zu nehmen, so soll hiermit nicht gesagt sein, daß mir die Aussicht, daß die Kreisärzte an sich sympathisch ist. Das gerade Gegenteil ist der Fall. Sicher wäre es im Interesse aller Beteiligten besser gewesen, wenn statt fachkundiger Personen gelernte Fachleute, die auch wirklich wissen, wo sie mit der Revision einzusehen haben und die auch wissen, wo in Molkereien der Schuh drückt, mit dem neuen Amte beauftragt wären. Aber an den behördlichen Stellen ist man anscheinend anderer Ansicht (wie aber in wirtschaftlichen Dingen so oft) gewesen. Die Verordnung ist nun einmal da und wir haben uns mit ihr abzufinden, so gut und so schlecht es eben geht. Vergessen dürfen wir auch nicht, daß die Molkereien als Lebensmittelbetriebe der Allgemeinheit gegenüber eine große Verantwortung haben. Je weniger wir in dieser Beziehung Anlaß zu behördlicher Einmischung geben, desto besser wird es für uns Molkereifachleute im Allgemeinen sein.

Saure Milch.

I.

Mit großem Interesse habe ich die Ausführungen über dieses Thema in den Nummern 93, 99 und 105 verfolgt. Ich kann mich nun mit den Ausführungen in den beiden letzten Nummern nicht vollinhaltlich einverstanden erklären, da ich in meiner Praxis mit einer Reinigung der Kannen in der Molkerei sehr gute Erfahrungen gemacht habe. Ich kann auch nicht sagen, daß diese Kosten so unerschwinglich waren, um auf die Auszahlung von unangenehm bemerkbar zu machen. Will sich eine Molkerei ganz gleich, ob Genossenschafts- oder Privat-Molkerei, vor Verlusten schützen, welche durch Einlieferung saurer Milch entstehen, und soll dem Volkvermögen durch Hintanhaltung von Einlieferung saurer Milch an Molkereien gedient werden, so müßten alle gangbaren Wege eingeschlagen werden, um dieses Ziel zu erreichen. Daß dieses erstrebenswerte Ziel einzig und allein mit Reinigung der Kannen in der Molkerei zu erreichen ist, möchte auch ich nicht behaupten, und Herr Hg. ist m. E. auch nicht dieser Ansicht, denn er sagt in seinen Ausführungen wörtlich: „Zudem kostet diese Vorsichtsmaßregel — denn als solche ist sie zweifellos anzusprechen — wenig“ usw.

Hier allerdings trennen sich die Ansichten. Herr Hg. behauptet, daß die Kannenreinigung in den Molkereien ohne große Kosten möglich ist, und dieser Ansicht möchte ich mich anschließen, wohingegen die Herren — und W. die Ansicht vertreten, daß eine Reinigung der Lieferantenkannen nicht voll den Zweck erfüllen und namentlich in größeren Molkereien aus finanziellen Gründen und Platzgründen nicht durchführbar seien. Herr A. L. versteigt sich sogar zu der Ansicht, daß es ihm ein Rätsel sei, wie die Arbeit mit demselben Personal zu leisten sei, wo doch alle Hände mit Aufnahme, Ausgabe und Prüfung der Milch voll zu tun hätten. Alle diese Gründe, welche gegen eine Reinigung der Kannen eingewendet werden, sind m. E. nicht stichhaltig. Will sich eine Molkerei vor Verlusten schützen und sollen gute Erzeugnisse, namentlich im Sommer, hergestellt werden, muß jedes Mittel angewendet werden, um dieses Ziel zu erreichen und darf nicht an Geld oder an Platz mangeln. Wenn z. B. eine Molkerei eingerichtet ist zur Herstellung von Milchkonserven und sie würde die erste ihrer Anlieferung in saurem Zustande erhalten, so wäre unter Umständen die ganze Fabrikation in Frage gestellt. Die Molkerei hat also die größte Interesse daran, der Anlieferung der Milch in saurem Zustande zu steuern. Es stehen hier nun 2 Wege offen, um dieses Ziel zu erreichen. Die erste ist: 1. Aufklärungsarbeit bei dem milchherzeugenden Viehwirt zur richtigen, guten Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung, und 2. Vorbeugungsmaßnahmen in der Molkerei.

Die erste Arbeit ist unbedingt die schwierigere, denn gerade im Sommer ist der Viehwirt mit Arbeit überhäuft, da es den Segen der Erde zu bringen gilt. An eine Reinigung der Kannen im Hofe des Viehwirts wird



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Ölfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

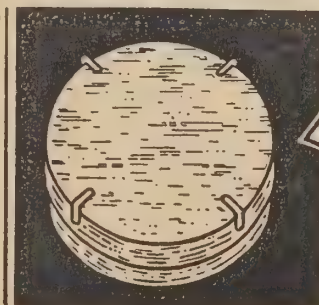
In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

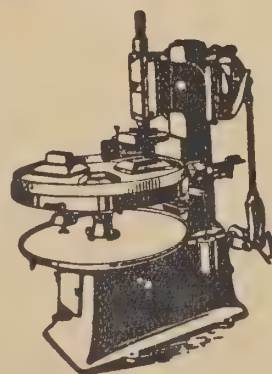
ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
standen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

in sehr vielen Fällen infolge der drängenden Entearbeiten nicht gedacht und aus Unachtsamkeit übergangen.

Mir sind aus meiner Praxis Fälle bekannt, wo in der Geschäftsordnung der Genossenschaftsmolkerei ein Paragraph aufgenommen ist, daß die Lieferantenkannen in der Genossenschaft zu reinigen sind. Man ersieht also hieraus, daß schon verschiedene Genossenschaftsmolkereien diesem Rechnung getragen haben. Wie schon erwähnt, ist die Reinigung der Kannen in der Molkerei kein Radikalmittel, um die saure Milch zu unterbinden, wohl aber aus den angeführten Gründen ein Vorbeugungsmittel, welches unbedingt angewandt werden müßte. Die Kosten sind nicht so groß, wie die Herren — und A. M. annehmen. Die Arbeit widelt sich reibungslos ab und man kann, wenn die erste Hauptbedingung gegeben ist, sicher sein, daß man nach menschlichen Begriffen saure Milch nicht mehr erhält.

In den zuletzt von mir geleiteten Molkereien mit einer Sommerlieferung von täglich 6—12 000 Liter Milch standen Kannenwaschmaschinen des Bergedorfer Eisenwerkes, welche tadellos arbeiteten. In 2 Molkereien war je eine Frau zum Kannenreinigen angestellt, wohingegen in den übrigen beiden Molkereien die Rutscher die Reinigung derselben selbst mit der Kannenwaschmaschine vornahmen, unterstützt von je einem Gehilfen. Die Reinigung widelte sich reibungslos zur vollsten Zufriedenheit von Molkerei und Lieferanten ab. Entschieden zu verwerten dagegen wäre der Vorschlag einer nur 14 tägigen Reinigung, weil schon nach einigen Tagen die Wirkung der Reinigung verloren gehen würde. Ich halte eine Reinigung der Kannen in der Molkerei nicht nur für erwünscht, sondern für erstrebenswert.

Unsere ersten Maschinenfabriken, wie Bergedorfer Eisenwerk, Ed. Ahlborn, Hildesheim, usw. bauen Kannenwaschmaschinen, welche allen Anforderungen der Zeit entsprechen und auch nicht zu teuer sind. Ich kann mich der Ansicht nicht verschließen, daß beide Herren sich die Reinigung der Kannen schwieriger vorstellen als es in Wirklichkeit ist.

G. Langheinrich.

II.

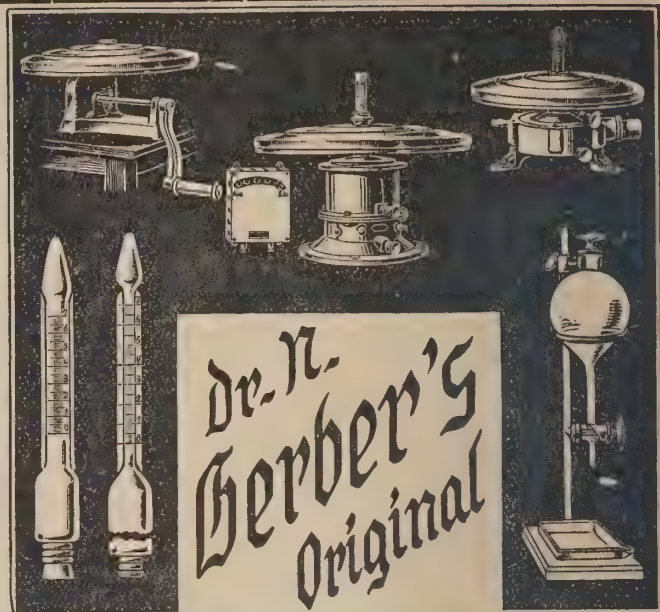
Herr A. M. vertritt in seinem, dieses Thema betreffenden, in Nr. 105 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Artikel den Standpunkt, daß die von mir vorgeschlagene Kannenreinigung, etwa 2 mal im Monat, vollständig nutzlos sein würde. Eine überragende Bedeutung lege ich dieser Generalreinigung, alle 14 Tage, auch gerade nicht bei, aber so wirkungslos und überflüssig, wie Herr A. M. sie hinstellt, ist sie auch nicht. Jeder Fachmann, der mal familiäre Kannen, eine nach der anderen gründlich auf ihren Sauberkeitsgrad untersucht hat, wird festgestellt haben, daß bei einer ganzen Reihe Kannen die Fingerippen, mit denen er in den Vertiefungen unter dem Halsauflage und am Boden herumgefahren, beim Herausziehen mit gelbem Schleim überzogen waren. Dieser Schmutz hat sich nach und nach angesammelt, hat vielleicht schon monatelang dort gelagert und seinen ungünstigen Einfluß auf die Milch ausgeübt. Denn nicht nur das Sauerwerden der Milch wird durch diese alten Schimmelpilze beschleunigt, sondern es wird der Milch auch leicht ein schlechter Geruch und Geschmack verliehen. Wenn nun dieser schädliche Schmutz wenigstens 2 mal im Monat in der Molkerei gründlich entfernt wird, so ist die Wirkung doch nicht so gering einzuschätzen. Es ist doch so, daß, wenn in der Molkerei nicht von Zeit zu Zeit mal eine solche General-Kannenreinigung stattfindet, die Kannen solcher nachlässiger Lieferanten, welche sich mit einem flüchtigen Auspülen begnügen, nie wirklich sauber werden. Wenn die Molkerei nun gegen solche Lieferanten nicht mit Zwangsmaßnahmen vorgehen und sich so der Gefahr aussetzen will, sie als Kunden zu verlieren, so bleibt ihr doch nichts anderes übrig, als die Reinigung der Kannen selbst in die Hand zu nehmen. Natürlich hat die Molkerei ein gutes Recht, zu verlangen, daß die Landwirte reine Milch in reinen Kannen anliefern, und kein verständiger Lieferant wird es ihr übelnehmen können, wenn sie ihm die Milch nach vorausgegangener erfolgreicher Aufforderung, die Kanne gründlich zu reinigen, zurückgibt. Alle Landwirte sind aber nicht so verständig und urteilen nicht so objektiv. Sie verlangen Unmögliches von der Molkerei und wenn diese ihren unberechtigten Ansprüchen dann entgegentritt, machen sie Krach. Daß die vorgeschlagene halbmonatliche Kannenreinigung auch noch ihre großen Schwierigkeiten hat, gebe ich gern zu. Es stellt immer eine Störung des Betriebes dar, wenn die Kannen nach dem Entleeren ins Vollmilchbassin nicht sofort zum Magermilchbassin transportiert, sondern erst nach unten in den Zentrifugenraum getragen werden müssen. Die sämtlichen Kannen an einem Tage zu reinigen, erscheint überhaupt nicht praktisch. Erleichtert wird die Arbeit, wenn man jeden Monat eine „Reinigungswoche“ ansetzt, so daß jeden Tag die Kannen eines Wagens gereinigt werden. Dieses läßt sich ohne besondere Schwierigkeiten durchführen. Im Winter, wenn Frostwetter herrscht, wird es zudem auch genügen wenn die Kannen alle zwei Monate gereinigt werden, während im Sommer, bei größerer Hitze, dann die halbmonatliche Reinigung als Regel zu gelten hätte. Im übrigen können genaue Vorschläge hierin nicht gegeben werden. Die Verhältnisse sind zu verschieden. Jede Molkerei muß sich nach ihren Verhältnissen einrichten, um den Zweck, über stets sauberes Kannenmaterial zu verfügen, in möglichst ausgedehntem Maße zu erreichen.

Wer trägt handelsüblich die Gefahr für Milchsendungen auf der Bahn?
(Antworten auf die Anfrage in Nr. 105).

I.

Unter der Voraussetzung, daß Verkäufer und Käufer Kaufleute im Sinne des Handelsgesetzbuches sind (Molkereigenossenschaften sind dies in allen Fällen) und somit der Kauf für beide Teile ein Handelsgeschäft darstellt, hat der Käufer nach § 377 des Handelsgesetzbuches die Ware unverzüglich nach der Ablieferung durch den Verkäufer, soweit dies nach ordnungsmäßigem Geschäftsgang tunlich ist, zu untersuchen und, wenn sich ein Mangel zeigt, dem Verkäufer unverzüglich Anzeige zu machen. Unterläßt der Käufer die Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt, es sei denn, daß es sich um einen Mangel handelt, der bei der Untersuchung nicht erkennbar war. Zeigt sich ein solcher Mangel, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden; andernfalls gilt die Ware auch in Ansehung dieses Mangels als genehmigt.

Milch ist an und für sich ein leicht verderbliches Nahrungsmittel, deren Mängel sofort beanstandet werden müssen. Eine nicht sofortige Beanstandung könnte nur dann geltend gemacht werden, wenn es sich um einen sogenannten verborgenen Mangel handelt, der bei Inbetrachtung der Ware nicht sofort erkennbar ist. Ein Mangel jedoch, der durch verschmutzte Milch entstanden ist, wird sofort erkennbar sein, sodaß für diesen Fall eine spätere Reklamation nicht zugestanden werden kann. Auch in Bezug auf den Einwand der Verwässerung der Milch wird man dem



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHO ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchseihtücher, einseitig geraut, bestes Sehtuch

Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch

100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchband

und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 4

50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1,15 1.

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher

Quarzsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Wa

bei Versand unter Nachnahme und 3—4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberei

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in
Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große) . . . Mk. 7.50

rumänische (große) . . . „ 7.50

Mittleier . . . „ 6.30

italienische (ausges. große) „ —.

do. (sehr große) . . . „ 9.—

deutsche Landeier . . . „ 9.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.

Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus.

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24 531

Der nicht zugestehen können, daß eine Mängelrüge nach Einstellung der
erung erfolgen kann, weil der betr. Mangel bei Inbesitznahme nicht
weiteres erkennbar war. Milch wird in der Regel nur ganz kurze
aufbewahrt und gelangt größtenteils unverzüglich zum Verkauf. Es
denn, daß die Milch aus irgendwelchen Gründen einer Nachbehand-
durch den Käufer unterzogen wird. Aber auch in diesen Fällen wird
Milch spätestens innerhalb 24 Stunden nach Erhalt zum Verkauf
men. Da der Käufer in gleicher Weise wie der Verkäufer für die
e der in den Handel kommenden Milch verantwortlich ist, hat auch der
er die Verpflichtung, die Güte der Milch festzustellen, bevor dieselbe
Verkauf kommt. Der Käufer wird deshalb den Einwand des ver-
zogen Mangels nicht machen können, um damit eine spätere Mängel-
zu begründen.

Der Verkäufer haftet allerdings dafür, daß die Milch zu der Zeit,
welcher die Gefahr auf den Käufer übergeht, nicht mit Fehlern behaf-
ist, die den Wert oder die Tauglichkeit zu dem gewöhnlichen oder dem
dem Vertrag vorausgesetzten Gebrauch aufheben oder mindern (§
des Bürgerlichen Gesetzbuches). Hierbei ist die Streitfrage, wann die
ahr der verkauften Milch auf den Käufer übergeht. Der vielfach auf-
nungen befindliche Hinweis: „Sandte Ihnen für Ihre Rechnung und
ahr“ ist eine einseitige Abmachung und für den Käufer nicht bindend,
nicht durch besondere Vereinbarungen derartige Lieferungsbedin-
anerkannt sind. Dies ist jedoch anscheinend nicht der Fall, weil
eine mündliche Vereinbarung getroffen wurde, daß die Molkerei täg-
400 bis 600 Liter molkereimäßig behandelte Vollmilch zu einem be-
stimmten Richtpreis, ab Molkereistation liefern sollte. Nach § 446 des
gerlichen Gesetzbuches geht die Gefahr einer zufälligen Verschlechte-
g der Ware mit der Übergabe auf den Käufer über.
iglich dann, wenn der Verkäufer auf Verlangen des Käufers die ver-
te Sache nach einem anderen Ort als dem Erfüllungsort versendet,
die Gefahr auf den Käufer über, sobald der Verkäufer die Ware
Spediteur ausgeliefert hat. Allgemein geht also die Gefahr für die
kaufte Sache mit der Übergabe an die Eisenbahn auf den Käufer über.
gutachtliche Äußerung der Handelskammer Osnabrück, daß es als han-
üblich gilt, daß die Gefahr erst mit Ankunft der Milch auf der Em-
pfangstation auf den Käufer übergeht und bis dahin der Versender das
so zu tragen hat, müßte erst bewiesen werden. Die Molkerei wird sich
E. darauf stützen können, daß keinerlei dahingehende Abmachungen
dem Käufer getroffen sind und die Molkerei den Schutz des § 446
Bürgerlichen Gesetzbuches beansprucht. Ist bei der Ware ein Mangel
getreten, den die Molkerei nicht zu vertreten hat, weil der Mangel
während der Beförderung auf der Bahn aufgetreten sein kann, so
ste der Käufer die Eisenbahn für diesen Mangel haftbar machen. Ob
ür den Käufer unter den gegebenen Umständen möglich ist, die Eisen-
bahn dahingehend haftbar zu machen, zumal der Käufer die Versand-
an stellte und dieselben, anscheinend mit dessen Einverständnis, nicht
abiert wurden, dürfte die Molkerei wenig interessieren. Die teilweise
schmückung, Verwässerung und die teilweisen Mengenverluste auf dem
transport, welche der Käufer einwendet, gehen jedenfalls nicht zu
en der Molkerei, umso mehr als auch der Wohnsitz des Käufers als
üllungsort anzusehen sein wird. Nach § 269 des Bürgerlichen Geset-
es gilt als Erfüllungsort derjenige Ort, an welchem der Schuldner
Wohnsitz oder seine gewerbliche Niederlassung hat, sofern nicht ein
immer Erfüllungsort für beide Teile vereinbart ist. Letzteres ist aber
einend nach der mündlichen Abrede ebenfalls nicht der Fall gewesen.
eits in erster Instanz hat das Amtsgericht in Osnabrück ausgesprochen,
auch bei Lieferungen von Milch das allgemeine Handelsgebräuch
Empfangstation, in diesem Falle also der Wohnsitz des Empfängers,
Erfüllungsort gilt. Der Gegenbeweis müßte m. E. demnach eben-
s vom Käufer zu erbringen sein. Es wird von dem Käufer nicht ein-
vendet werden können, daß z. B. wie bei Lieferung von saurer Milch
Käufer nicht verpflichtet ist, die Ware vollwertig abzurechnen. In
em Falle kann sehr wohl ein Verschulden der Molkerei vorliegen, das
Käufer nicht zu vertreten hat. Dieses könnte darin bestehen, daß die
ch nicht genügend gekühlt und gereinigt ist, daß die Milch bereits bei
Abendung nicht ganz einwandfrei war oder daß durch die lange
er des Bahntransports infolge Einwirkung größerer Wärme dem Ver-
ben einer nicht einwandfreien Milch Vorhub geleistet ist. Deshalb
aber nicht handelsüblich, daß für Milch, die in einwandfreier Beschaf-
heit zur Verfügung kommt, die Empfangstation des Empfängers als
üllungsort zu gelten hat, umso mehr, da zwischen den beiden Parteien
einbart ist, daß molkereimäßig behandelte Milch geliefert werden soll.
dem vorstehend Gesagten möchte ich deshalb annehmen, daß dem Ein-
nd des Käufers die rechtliche Grundlage fehlt. J.

II.

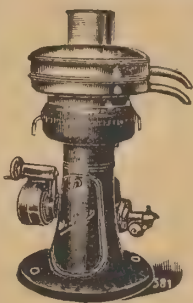
Derartige Reklamationen, die Sie mit Ihrem Milchabnehmer haben,
durchaus nicht selten und es kann nur jeder Molkerei empfohlen
den, Erkundigungen einzuziehen, wie der neu anzunehmende Abnehmer
er reguliert hat. Es gibt eben auch in unserer Branche infolge der
schäftlichen Verhältnisse böswillige Zahler, die eine Reklamation an-
Zahlung vorziehen. Aus Ihrer Anfrage glaubt man ohne weiteres
mit einem Kunden zu tun zu haben, der nicht zahlen will oder kann.
Milch ist jedenfalls ein Artikel, der sehr leicht verderblich und insolge-
den sofort zu bemängeln ist, falls Mängel vorliegen. Hierunter ist
t zu verstehen, daß eine Mängelrüge innerhalb 24 Stunden oder gar
nach einigen Tagen früh genug ist, sondern die Rüge muß sofort,
innerhalb 2-3 Stunden nach Empfang der Ware telephonisch oder
graphisch geschehen. So geschieht auch handelsüblich von realen Ab-
mern die Reklamation und zudem würde Ihnen auch Gelegenheit ge-
en, sich von der Rechtmäßigkeit einer etwaigen Beanstandung zu über-
zen, während Sie bei Bemängelungen nach Tagen vollständig auf die
verlässigkeit Ihres Abnehmers angewiesen sind.

Nach erfolgter Reklamation hätte entweder die Ware ordnungsge-
zu Ihrer Verfügung gestellt werden müssen, oder falls der Empfän-
Anspruch auf Werterminderung machen will, hätte man mit der an-
seitigen Verwertung sofort beginnen müssen. Der erzielte Erlös steht
en zu. Das Inverkehrbringen beschmutzter oder mit anderen Mängeln
asteter Milch durch Ihren Kunden ist an sich schon strafbar und hätte
ich wirklich empfehlen lassen, falls die Reklamationen berechtigt war,
den die Sendung zur Verfügung zu stellen und zurückzusenden, damit die
arbeitung hätte erfolgen können.

Ich selbst habe Tausende Liter Milch täglich zur Großstadt versandt
falls für Rechnung und Gefahr ab Versandstationen. Für Verluste,
sehr oft vorkamen, bin ich nie aufgekommen, da meine Abnehmer die

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung
übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kalser-
Wilhelmstraße 13
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerel- u. Käseerbedarf.
„Westalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

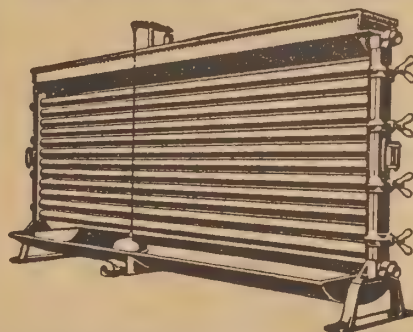
echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papier-
packungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen
und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Wärmeaustauscher

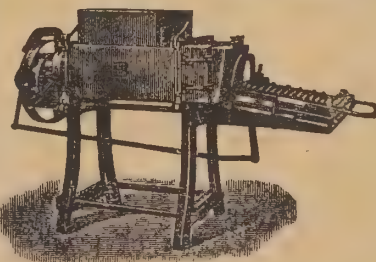


Bauart „Stamp“
sparen
Dampf, Wasser und
Kraft.

F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“- Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue
Gewichte, in 5 Modellen,
verstellbar für ovale, runde,
würfelförmige, rechteckige
etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butter-
handlungen, sowie für Ver-
sandhäuser zum Herstellen von
Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren
Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-,
Banderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.
Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Gestellung des Kannenmaterials übernommen hatten. Eine Stachdeckelkanne darf an sich als Versandkanne nicht benutzt werden, jedoch gilt die- selbe, wenn die Eisenbahnverwaltung den Versand als mangelhafte Ver- packung doch gestattet. Die Eisenbahn leistet allerdings in diesem Falle keinen Schadenersatz für Schädigung des Transportes auf der Bahn. Ihr Abnehmer hätte eben die vorschriftsmäßige Bügelverschlussskappe stellen müssen und hätte sich alsdann wegen Beraubungen und Transportverluste an die Eisenbahn halten können.

Aus meinen Zeilen wollen Sie ersehen, daß ich es für handelsüblich halte, daß eine Versendung ab Versandstation in Käufers Verpackung be- treffs der Verluste auf Rechnung und Gefahr des Empfängers geschieht. Dagegen ist es nicht üblich, daß an sich auch die Gefahr des Verderbens schon ab Versandstation auf den Käufer übergeht. Es wird vielmehr er- wartet, daß die Ware in guter Beschaffenheit am Empfangsbahnhof an- kommt, andererseits aber, daß eine berechtigte Beanstandung spätestens 2 bis 3 Stunden nach Empfang der Ware geschieht. Wird letztere Rekla- mation nicht gemacht, gilt die Ware als angenommen und ist laut Rech- nung zu bezahlen.

Zum Schluß empfehle ich noch, Lieferungsverträge über Milch nicht nur auf die zu zahlenden Preise festzulegen, sondern genaue Vereinba- rungen betr. etwaiger Reklamationen zu treffen. Außerdem wäre noch festzulegen, daß unpünktliche Zahlung oder unregelmäßige Abnahme des Vertragsquantums den Lieferer berechtigt, ohne Rücksicht auf die Dauer des Lieferungsvertrages, die Lieferung einzustellen. Sind die Lieferungs- verträge mündlich festgelegt, dann sind die Vereinbarungen mittels Ein- schreibebrief zu bestätigen. Sind Lieferungsverträge ordentlich ausgear- beitet und als Erfüllungsort und Gerichtsstand der dem Lieferanten am günstigsten gelegene gewählt, dann werden Sie sich in Zukunft manchen Ärger ersparen können.

Wie kann man das Anfressen der Holzpritschen durch die Schweine verhindern? In Nr. 105 der Molkerei-Zeitung schreibt Herr Knappe, Fulda, und auch Herr R. gegen die Anlage von Holzpritschen; ich möchte darauf nun noch folgendes erwidern:

In einem von mir vor dem Kriege in Ostpreußen in Verwaltung genommenen Vollbetriebe mit großer Schweinemast wurde auf dem Molkereigrundstück (ehemalige Molkerei-Genossenschaft) durch den dama- ligen Besitzer ein Schweinestall für ca. 600 Schweine erbaut. Daß man nun bei Neubauten mit dem Kostenpunkt bekanntlich 2-3 mal rechnen muß, ist jedem, der schon einmal gebaut hat, genügend bekannt. So war es auch in diesem Falle. Meinem damaligen Chef wurde der Stall zuletzt zu teuer und nun mußten die Holzpritschen, welche von Anfang an vorge- sehen waren, fortbleiben.

Nachdem nun der Stall gut ausgetrocknet war, wurde er mit Läufern von etwa 80-100 Pfund Gewicht besetzt, welche nun auf dem Zementboden lagerten. Nach kurzer Zeit schon stellte sich bei mehreren Tieren in den einzelnen besetzten Buchten Steifheit ein, welche sich derartig verschlim- merte, daß die meisten Tiere nicht allein aufstehen konnten. Wir hatten in etwa 3-4 Wochen 12 Proz. unseres Schweinebestandes steif. Diese lah- men Schweine wurden ins Freie gesetzt und nach etwa 4-6 Wochen waren sie wieder so einigermaßen hergestellt.

Die Steifheit war lediglich auf das stets feuchtkalte Zementlager zurückzuführen, was uns auch der Tierarzt bestätigte. Jetzt wurden die zahlreichen Buchten (trotz der Kosten) alle mit Holzpritschen versehen, und von da ab hatten wir höchst selten ein steifes Schwein.

Wenn gute Holzpritschen vorhanden sind, dann erübrigt sich irgend- welche Einstreu bei Mastschweinen. Wenn nicht gestreut wird, dann halten die Schweine die Pritschen stets sauber und trocken, so daß es alsdann mit den Krankheitserregern, welche an den Pritschen haften sollen, nicht so schlimm ist. Wer nun besonders vorsichtig sein will, der kann die Pritschen ab und zu mit kochendem Sodawasser, dem man etwas Lysol oder Kreolin zusetzt, gründlich scheuern. Sägespäne als Einstreu empfehle ich nicht, weil die Tiere davon freßen und sich hierdurch sehr leicht verstopfen.

Aus eigener langjähriger Erfahrung in Schweinemast und -Zucht kann ich jedem Kollegen die Anlage von Holzpritschen nur empfehlen. Wenn die Pritschen so angelegt werden, wie ich in Nr. 102 dieser Zeitung beschreiben habe, und das Futter richtig zusammengesetzt wird, dann wer- den die Pritschen durch die Schweine nicht mehr so stark angegriffen und die Anlage derselben macht sich stets bezahlt.

Otto Schulz, Langendorf (Elbe).

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung erucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender An- fragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Dosenbutter. Welcher Fachmann kann nähere An- gaben über die Herstellung von haltbarer Dosenbutter für die Tropen machen? Wie ist der Rahm und die Butter zu behandeln? Welche Ma- schinen und Apparate sind für die Herstellung und für die Verpackung der Dosenbutter erforderlich und wie muß die Verpackung für das heißeste Klima beschaffen sein? Welche Haltbarkeit hat gute Dosenbutter?

Herstellung von Dauerjahne in Kannen. Von befreundeter Seite wurde mir gesagt, daß man ganz gut Sahne auch in Kannen für längere Zeit konservieren könne. Da es bei der Herstellung von Dauerjahne ja hauptsächlich auf das luftdichte Abklopfen der Gefäße ankommt, entsteht die Frage, ob der übliche Milkannenverschlus luftdicht genug ist, um die Sahne vor dem Verderben zu schützen. Haben Kollegen schon Erfahrungen mit der Herstellung von Dauerjahne in Milkannen gemacht und wie lange ist die Haltbarkeit?

Fr Sch.

Bücherschau. *)

Brothaus, Handbuch des Wissens, Bd. 4. Mit dem Erscheinen dieses Ban- des ist das erste Friedenslegikon wieder komplett. Es umfaßt die Buchstaben S-3.

Kunstvolle Tafeln, bunte und schwarze, ausführliche Karten und eine reiche Zahl trefflicher Übersichten und Tabellen fesseln neben dem reich mit Bildern und Karten ausgestatteten Text. Um nur einiges herauszu- nehmen: Wie vorzüglich der geschichtliche Teil behandelt ist, zeigt die Übersicht über den Weltkrieg mit ihren vielen Karten und der ebenfalls

durch Karten erläuterte Artikel „Tannenbergl“. Ebenso wertvoll sind Artikel, die anderen Wissensgebieten gewidmet sind. Es ist eine Freu- so klare, von jeder Tendenz freie Zusammenstellungen zu lesen, wie die in den Sozialismus, die dessen Entwicklung durch alle Länder verfolgt. So interessant ist der Stammbaum der Steinkohle, der mit einem Bild zeigt was aus der simplen Kohle alles werden kann. Wir sehen, wie groß u schwer ein normaler Säugling sein muß, und wer sich für einen zu erwe- tenden Familienzuwachs einen passenden Vornamen aussuchen will, wi die Tabelle der Vornamen mit eingehenden Erläuterungen mit Erfo zu Rate ziehen. Sport, Turnen und Tanz sind mit Tafeln sehr gut u treten; auch ein famose Uebersicht der Weltrekorde gehört zu dieser Grup- Kurz, jeder findet Belehrung und Anregung. Auch die Hausfrau wi auf dem ihrer Tätigkeit speziell vorbehaltenen Gebiete reich beschenkt; erfährt z. B., daß Sacharin ungiftig ist, daß aber die unreife Tomate ein Giftstoff enthält. Sie wird auch besondere Freude an den schmuden de- schen Volkstrachten haben, die uns zwei Tafeln vorführen. Die Unsch- fang des 4 bändigen Werkes kann nicht dringend genug empfohlen werde Preis je Band in Halbleinen geb. 21 M., in Halbpapier geb. 27 M.

Wille in Hamburg
Eckstein am Fiuma A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit be- sonders bewährten Filtern für großen Wasser- bedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

„BEWE“ verhilft das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, be- fördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bel 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäseerei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr ge- lernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“

50

Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meierei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ihre Käseerei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel Bruwesta. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist häufig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.
(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosenb., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosenb., f. ges.
(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken
(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde
(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

Molkereigenossenschaft Lötzen, Ostpr.

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Im Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Oranienburg beginnt am 1. Oktober d. Js. wiederum ein

Betriebsleiterkursus.

Derselbe dauert 6 Monate. Durch erfolgreichen Besuch dieses Kursus wird das Betriebsleiter-Zeugnis erworben. Anmeldungen zu diesem Kursus bald erbeten an die Direktion des Milchwirtschaftlichen Instituts, Oranienburg. Wohnung mit und ohne Verpflegung wird vom Institut nachgewiesen. Beginn des Unterrichts am Montag, den 4. Oktober, vormittags 8 Uhr.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum baldigen Antritt jungen, fleißigen

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von M. 55,—, freier Station und Kassen. Angebote m. Altersangabe erbittet **Molkerei-Genossenschaft Weiskholz**, Kreis Glogau. 4659

Zum 1. Oktober od. früher suchen wir einen selbständigen, soliden, älteren (4648)

Gehilfen

für Kessel und sämtliche Maschinen. Nur Bestempohlene wollen Bewerbungen und Befähigungsnachweis einbringen an **Dampfmolkerei Apolda (Thüring.)**

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst soliden, tüchtigen

Molkereigehilfen

als Chauffeur. Gehalt monatlich 100.— M. bei freier Station und Kassen. Gesl. Offerten werden unt. Rheinland Nr. 4616 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, ehrlicher

Milchverkäufer

18—20 Jahre, der gut mit Rundschaft umzugehen versteht, guter Pferdepfleger, zum 1. oder sofort gesucht. Solche, die Kautions stellen können, bevorzugt. Gehalt nach Vereinbarung. (4595)

Molkerei Schuldt, Benrath.

Suche jüngeren, sauberen, gewandten (4795)

Molkereigehilfen

zum Formen und Ausfahren von Butter per Rad. Beste Zeugn. erforderlich. Dauerstelle. Lohn n. Leistung.

G. Sajons

Heidelberg in Baden.

Zum 1. Okt. suche soliden, kräft. und arbeitswilligen (4777)

Gehilfen

mit guten Fachkenntnissen, besond. in Harzkäseerei. Anf.-Gehalt 50 M., Kassen frei.

W. Stein, Molkerei Burgdorf
Post Osterlinde, Braunschweig.

Wir suchen zum 1. Okt. d. J. ein tüchtigen, soliden (4745)

Molkereigehilfen

für Kessel und Maschinen.
Dampfmolk. Gießen, Hessen.

Groß. Maschinenfabrik Süddeutschlands, die neben ihrer bisherigen Fabrikation den Bau von

Molk.-Einrichtungen aufzunehmen wünscht, sucht zur Einführung dieser neuen Spezialität für sofort tüchtigen, energischen

Fach-Ingenieur

mit entsprechenden Kenntnissen u. reichen Erfahrungen, der auch in der Lage sein müßte, die technische Leitung der neuen Abteilung selbständig auszuüben.

Es kommt nur erste Kraft in Betracht. Herren, die den gestellten Ansprüchen genügen können, werden gebeten, Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften u. Lichtbild unter Angabe der Gehaltsansprüche einzulegen unter **M. M. 447 an Ala, München.** (4683)

Wir suchen zum 15. Oktober d. Js. für unsere Rahmstation einen verheirateten (4884)

Fachmann

der mit Hilfe seiner Frau sämtliche Arbeiten in Molkerei u. Stall verrichtet. Angeb. an

Raudtner Molkerei

Raudtner, Ars. Steinau a. Ober.

Suchen zu sofort einen jungen, sauberen und tüchtigen (4862)

Gehilfen

für Butterei u. Milchversand. Anfangsgehalt 55 M.

Molkerei Milte

Station Warendorf.

Für unseren neuzeitlich. Betrieb suchen wir einen tüchtigen, peinf. sauberen (4889)

Gehilfen

und bitten die Angebote mit Geh.-Forderung und Antrittstermin zu richten an

Molk.-Genoss. Kleinmühlungen
E. G. m. b. H.

Zum 1. Oktober suche einen jg., sauberen und ehrlichen (4892)

Gehilfen

für hies. beschränkten Betrieb, 3000 Liter täglich. Angeb. mit Geh.-Ansprüchen an

Molk.-Genoss. Plossig, e. G. m. b. H., Plossig, Ars. Torgau.
Wrsch.

Suche für meine Dmüher Quarzgerzeugung, tücht., jung., lebigen, selbständigen (4601)

Gehilfen

der in allen Teilen des Harzerkäs.-Wesens versiert ist. Genannt. muß aus gutem Hause sein, äußerst tüchtig in der Arbeitseinteilung, gewandt bei Lübb. Formmaschine, energisch und ehrlich. Freie Wohn- u. Verpflegung. Zuschriften von nur ernstest. streb. u. ehrlich. jg. Leuten mit Gehaltsansprüchen an **Käseerei Heinrich Neumann**
Wien 18, Lodenburggasse 52.

Jg., angeh. Gehilfe

zum 1. Oktober für alle in der Molkerei vorkommenden Arbeiten gesucht. Anfangsgehalt 50 M ohne Abzug.

Sanitätsmolkerei Bernburg.

Wir suchen zu sofort oder 1. Okt. einen jungen, soliden (4865)

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 40 M. Kassen frei.

Molk.-Gen. Großbrüchter b. Ede-
leben in Thüringen.

Suche für sofort einen durchaus tücht., kräftigen, jungen (4833)

Gehilfen

für kleineren Betrieb, der mit all. ins Fach schlag. Arbeit. aufs beste vertraut ist. Selbiger muß auch mit Pferden gut umzugehen verstehen, da ein Teil der Milch herbeigeht werden muß. Bewerb. mit Zeugnisabschriften sind zu richten an

Centr.-Molk. Deutschbora i. Sa.
Amthauptmannschaft Meißen.

Gehalt 50 M pro Monat bei fr. Kassen.

Zuverläss. Käser

möglichst mit Lübbers Automat vertraut, nicht über 20 Jahre, zu sofort oder 1. 10. gesucht. (4817)

Edwin Körner, Käsefabrik
Schönauf bei Leipzig.

Gesucht wird außerordentlich intelligenten

Molkereifachmann

unverh., mit Herstellung und Verkauf von hochw. Glaschenmilch, ferner Joghurt, Kesir, Kindermilch u. dergl. vertraut, mit gut. Kenntnissen in Milchunterzucht, bei voll. Selbständigkeit. Nur besonders begabte, fleißige und best. empfohl. Nachl. wollen sich für mittl. Berl. Betriebe melden. Offerten unter **Nr. 4967** durch diese Zeitung.

Wir suchen zu sofort einen

Gehilfen

mit Führerschein 3 h, für Betrieb u. als Chauffeur für unsern Lastwagen. Wir beabsichtigen einen Stellungswechsel vorzunehmen zw. einen Gehilfen mit Führerschein gegen unsern Gehilfen ohne Führerschein, unsern Gehilfen können wir bestens empfehlen. Es kommt für beide Teile Dauerstellung in Frage und wollen sich nur solche Gehilfen melden, welche eine längere Fahrzeit nachweisen können und mit der Führung und Behandlung eines modernen Wagens vollkommen vertraut sind. Offert. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an (4955)

Meierei Selen, Bezirk Kiel.

Suche zum 1. Oktober d. J. ein tüchtigen, ehrlichen, saub., jüngeren

Gehilfen

der vertraut ist in Milchversand, Untersuchung, Käseerei, Butterei, Quarg m. Sahne durchaus bewandert ist. Angeb. erbeten an (4832)

Molkerei u. Käseerei Verbersdorf

i. Sachsen, Post Böhrigen.

Franz Wagner.

Suche zum 1. Okt. einen tücht., zuverlässigen (4840)

Gehilfen

Selbiger muß Erfahrung haben in Weichkäseerei. Gehalt nach Vereinbarung.

D. Hauenschild, Molkerei Bledeln,
bei Algermissen.

Gehilfen

als 2. für alle vorkommenden Arb. gesucht, auch muß ein Pferd übernommen werden. Antritt 1. 10. Gehalt 50,— M und freie Station. (4976)

J. Sewald, Schweidnig.

Suche zum 1. 10. tüchtigen

Gehilfen

gegen hoh. Gehalt. (4979)

Central-Molkerei Suhl, Thür.

Suche für Großstadt einen

Milchverkäufer

mit Führerschein 3 h, einen verheir.

Milchverkäufer

für modernen Milchverkaufswagen, System Bolle. Offerten erbeten unter **Nr. 5. 4978** an diese Zeitung

Suchen zum baldigen Antritt sauberen, fleißigen und selbständig arbeitenden

Weichkäser

der vorzügl. Romadurkäse herstellen und in der Quargkäseerei mithelfen muß. Gehalt 80 M bei freier Stat., Kassen und Steuern. Nur zuverläss., bestempohl. Bewerb. m. Zeugn.-Abschriften nebst Altersangabe einbringen. (4714)

Genoss.-Dampfmolk. Teichel
bei Rudolstadt i. Thür.

Suche zu sofort einen katholisch, kräftigen jungen Mann als

Lehrling

welcher Lust und Liebe zum Fach hat. Angeb. unter **G. M. 4861** an diese Zeitung.

Heinrich Beck

Molkerei Basch i. Waldeck.

Suche zum 1. Oktober d. J. ein kräftigen, ehrlichen (4878)

Lehrling

nicht unter 15 Jahren. Stellung angenehm und leicht.

Heinrich Beck

Molkerei Basch i. Waldeck.

Schweinemeister.

Für uns. Dampfmolkerei Sonnenborn b. Gotha suchen wir zum baldigen Antritt einen tüchtigen, unverheirateten **Schweinemeister** zu einem Bestand von ca. 25 Zuchtsauen und 130 Mastschweinen. Es kommen nur Bewerber in Frage, die schon längere Zeit auf diesem Gebiet tätig sind und über die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen verfügen, was durch Zeugnisse belegt werden muß. Die Stellung ist bei freier Station und Kassen und eine dauernde. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbiten (4983)

Gebrüder Groh, Berlin SO. 16,
Schmidtstraße 5.

Suche für bald oder etwas spät. einen jungen Mann nicht unter 18 Jahren als (4894)

Lehrling

für hiesige Molkerei.

W. Sah, Molk.-Besitzer
Gittel bei Eldena i. Mecklb.

Suche für bald oder später einen kräftigen (4682)

Lehrling.

Rudolf Ruoh, Molkerei Stolz,
Bezirk Breslau.

Suche zum 1. oder 15. Oktober tüchtige, saubere

Meierin

für Ladenverkauf und Versand. Sicheres Rechnen Bedingung. Selbst. muß auch im Haushalt mit tätig sein. Gehalt monatlich 50 M. fr. Station und Kassen. Angebote, wenn möglich mit Bild und Zeugnisabschriften erb. (4854)

Otto Seeger, Käsegroßhandl.
Neuruppin, Prov. Brandenburg.

Gewandte Meierin

für Butterei und Flaschenmilch zum 1. Oktober oder später gesucht. **Kieler Sanitätsmeierei**
Kiel, Boninstraße.

Suchen zum 1. Oktober ev. früher einen tüchtigen, umfichtigen, jung.

Obermeister,

da jetziger Verwalterstelle angen. hat. Derselbe muß in der Lage sein, für eine fehlerfreie Abrechn., sowie Annahme, garantieren zu können, äußerst zuverlässig, fleißig, ehrlich, solide und jeder fachmann. Arbeit gewachsen sein. Es kommt nur eine erste Kraft in Frage. Bewerbungen und Zeugnisabschriften sind zu richten an (4605)

Molkerei-Betriebsleiter Fr. Schöde
Molkerei-Gen. Eime in Hannover,
Station Banteln.

Suche zum 1. Oktober für mein Milchgeschäft ein ehrliches, kräftig.

Mädchen.

Adolf Richter, Brandenburg,
(Havel), Abstr. 3. 4674

Für unsere Sanitätsmeierei such. wir zum 1. Oktober ev. einen tüchtigen, mit allen vorkommenden Arbeiten vertrauten, sauberen (4876)

Obermeister

der reiche Erfahrungen in der Bedienung aller Maschin., spez. für Tiefkühlung, besitzt. Monatlich Gehalt 70 M nebst freier Station. Bei zufriedenstell. Dienstleistung Dauerstellung geboten und spätere Verheiratung möglich. Bewerbung. mit lückenlosen Zeugnisabschrift. an die **Rittergutsverwaltung Mehrow**
bei Ahrensfelde bei Berlin.

Suche zu sof. tüchtige, gewandte

Meierin

für Stadtverkauf (Wagen) bei gut. Lohn und Behandlung. Angeb. m. Zeugnisabschriften erb. (4853)

Max Luehr, Molkerei Frankenberg
Sachsen.

Ältere Meierin

die in der Weichkäseerei firm ist u. einen frauenlosen Haushalt selbständig führen kann, sofort gesucht. Angebote unter **B. Nr. 4679** durch diese Zeitung.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Tüchtiger Gehilfe
im 1. Odt. für Kessel und Masch.
sucht. Angebote mit Zeugnisab-
schriften erbittet (5005)
Molkerei Albersloh i. Westfl.

Filialleiterin,
mit allererster Kraft, bei gut. Ge-
halt für flottgeh. Butter- u. Käse-
spezialgeschäft sofort oder spät. ge-
sucht. Lichtbild oder persönl. Vor-
stellung erwünscht. (5001)
Wilhelm Schröder
Butter- und Käse-Großhandlung
Stendal i. Altmark.

Suchen zum 15. Oktober junge,
blonde, willige

Meierin
Betrieb, speziell Buttereie, einige
Stunden Verkauf im Laden in der
Molkerei, etwas Kontorarbeiten u.
Arbeiten im Haushalt. Angeübte kann
h. ausbilden. Bessere Angebote m.
Gehaltsforderungen erbittet (4669)
Dampfmolkerei E. G., Zahna
(Kreis Wittenberg).
Schmidt, Inspektor.

Tücht. Meierin
kann sofort eintreten für Verkauf,
Buttereie und Kontor. Eilangebote
erbittet (4652)
Molkerei-Genossenschaft Falkenberg
Bez. Halle).
Suche zum 1. 11. für Gutsmolk.
700-1000 Ltr., tüchtig. Meier in
selbständ. Dauerstellg. Angeb. mit
Gehaltsforderung u. Zeugnisab-
schrift an Tauscher, Palzwick bei
Kügnwalde, Ostsee. (4992)

Stellung befeh. Den Bewerb.
besten Dank. (4859)
Molk.-Genoss. Ahlen i. Westfl.

1. Gehilfenstelle befeh. Bewer-
bern besten Dank. (4850)
Sanitätsmolkerei Bernburg.

Stellen vergeben. Allen Bewer-
bern besten Dank. (4954)
Centralmolkerei E. G.,
Sohnrueudorf, Kreis Götlich.

Stellung befeh. Bewerber best.
Dank. (4957)
Molkerei-Genossenschaft Barzwick.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten).

Hamburg, 22. Sept. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschafts-
kammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der
Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz.
für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auf-
tionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auf-
traggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es
wurden verkauft:

7 Drittel 1. Kl. zu 183,50* Mt.	15 Drittel 1. Kl. zu 180,70* Mt.
9 " 1. " " 183,30* "	1 " 1. " " 180,60* "
9 " 1. " " 183,20* "	14 " 1. " " 180,50* "
9 " 1. " " 183,10* "	11 " 1. " " 180,—* "
9 " 1. " " 183,—* "	28 " 1. " " 175,— "
10 " 1. " " 182,80* "	4 " 1. " " 174,90 "
2 " 1. " " 182,70* "	26 " 1. " " 174,80 "
2 " 1. " " 182,40* "	8 " 1. " " 174,70 "
4 " 1. " " 182,30* "	4 " 1. " " 174,40 "
3 " 1. " " 182,—* "	6 " 1. " " 174,20 "
2 " 1. " " 181,80* "	8 " 1. " " 174,10 "
1 " 1. " " 181,50* "	10 " 1. " " 174,— "
2 " 1. " " 181,30* "	4 " 1. " " 173,60 "
4 " 1. " " 181,20* "	1 " 1. " " 173,10 "
3 " 1. " " 181,10* "	8 " 1. " " 173,— "
2 " 1. " " 181,—* "	24 " 1. " " 172,— "
1 " 1. " " 180,90* "	

Klasse 436 Drittel zu 179,96 Mt. im Durchschnitt:
Klasse 27 Drittel zu 164,91 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-
station.
) Markenbutter.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 23. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-
notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
Macht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
15 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125
G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 23. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-
kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne
Zer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 179 G.-M. d. Ztr.

Köln, 21. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörsen.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität
1,825 M., 2. Qualität 1,625-1,70 M. je Pfund. Tendenz: ruhig.

Hull (England), 21. Sept. Telegraphischer Original-Bericht über
Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende
Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt für
dänische 187 Sh., für schwedische 173 Sh., für finnische 180 Sh.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. September. Bericht der Firma Gustav Schultze &
Sohn. Die Zufuhren deutscher Butter, die noch vor kurzem recht be-
deutend waren, zeigen eine weitere Abnahme und ließen sich die Ein-
gänge zumal die bessere Kauflust angehalten hat, zu unveränderten Prei-
sen räumen. Auch zweite und geringere Sorten, die lange vernachlässigt
waren, sind besser gef. agt. — In Kopenhagen rechnet man nach der letzten
großen Erhöhung mit einer unveränderten Notierung in dieser Woche.
Holländische und baltische Butter ziehen dagegen im Preise weiter an. —
Schmalz. Die amerikanischen Notierungen haben sich wieder abgeschwächt
und sind die Preise nachgebend.

Hamburg, 22. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal.
Den Erwartungen entsprechend wurde die letztwöchige Hamburger Bör-
sennotierung um 9 M. erhöht. Auch in der neuen Woche hat sich die Nach-
frage nicht abgeschwächt. Die augenblicklich herrschende Festigkeit wird
genährt durch die lebhaften und steigenden holländischen Märkte, die nun-
mehr den billigen Bezug, der in den letzten Wochen sehr augenfällig in
Erscheinung trat, unterbinden. Auch die englischen Märkte meldeten an-
sehnliche Steigerungen. Deutscher und englischer Bedarf, gemeinsam wir-
kend, verursachten in Kopenhagen eine Notierungserhöhung von 13 Kr.
Für den morgigen Notierungstag sind allerdings in Kopenhagen unver-
änderte Notierungen in Aussicht genommen, da man dort mit Recht eine
gewisse Vorsicht walten lassen will, um Rückschläge zu verhindern. — Was
die dieswöchigen Notierungen der deutschen Hauptmärkte anbelangt, so
wird man bei aller Vorsicht und Zurückhaltung nicht umhin können, eine
langsame Anpassung an die internationalen Preise vorzunehmen. Eine
Erhöhung der Hamburger Börsennotierung ist deshalb wahrscheinlich,
zumal die heutige Hamburger Auktion um ca. 3 M. stieg — Angesichts der
ganzen Lage wird man jedoch gut tun, bei der Festsetzung der deutschen
Notierungen mit größter Vorsicht und Ueberlegung zu Werke zu gehen
und jede überstürzte Steigerung zu vermeiden. — Auch der Handel in
sibirischer Butter war lebhaft bei langsam steigenden Preisen. — Ame-
rikanisches Schmalz. Im Laufe der Berichtswoche sind die Forde-
rungen successive etwas zurückgegangen bei ruhiger Marktlage. Es wird
heute im Großhandel ca. 39,50 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an
die Kundschaft ca. 85 M. je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hier-
für sind die Preise langsam etwas abgebrockelt. Für Blasenbutter wird
heute ca. 91 M. je 50 Kg. verzollt notiert, für Rifenbutter ca. 83 M. je
50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 23. September. Bericht von Mann & Friede-
horn. Die bisher schon bessere Nachfrage hat in den letzten Tagen sehr
erheblich an Lebhaftigkeit zugenommen, so daß auch die Preise sich nicht
allein als fest behaupteten, sondern sogar noch weiter etwas anziehen
konnten. Trotz dieser im Augenblick sehr befriedigenden Lage muß man
nach wie vor der weiteren Entwicklung recht skeptisch gegenüberstehen,
zumal das Ausland selbst bei den steigenden Forderungen zu einiger
Nachgiebigkeit bereit ist. Auf jeden Fall darf für die nächsten Wochen
mit einem weiter lebhaften Markt gerechnet werden. Tendenz: sehr fest.

Leipzig, 21. September. Bericht der Fa. Gottschalk Michaelis
& Co. Die Einfuhren von den Molkereien sind noch weiter zurück-
gegangen und besonders in erstklassiger Ware kann die Nachfrage nicht be-
friedigt werden. Man mußte daher Ersatz in ausländischer Ware heran-
ziehen, wodurch die Forderungen des Auslandes bestärkt wurden. Unter
diesen Umständen ist eine weitere Heraussetzung der Berliner Notierung
unvermeidlich, um die Produktion anzuregen. Die Erhöhung der Klein-
handelspreise läßt sich nicht mehr aufhalten, denn die Abrechnungspreise
für die Molkereien stehen weit hinter denen des Vorjahres zurück. Dieser
Rückstand ist durch eine größere Produktion nicht hervorgerufen, und die
Milchwirtschaft leidet daher tatsächlich Not.

Dresden, 21. September. Bericht der Firma Georg Münch. Es
war vorauszu sehen, daß die wiederholte Preissteigerung den Markt lä-
mend beeinflussen würde. Heute ist schon zu berichten, daß der Absatz we-
sentlich ruhiger geworden ist. Weiter ist zu beachten, daß Obst, besonders
Pflaumen, in sehr reichlichem Maße vorhanden sind, und dieser Moment
muß ebenfalls als Preisregulator beachtet werden. — Es ist abzuwarten,
wie sich der Markt entwickeln wird. Jedenfalls darf eine weitere Erhö-
hung keinesfalls eintreten, wenn nicht das ganze Geschäft zerfallen wer-
den soll. Es war nicht nötig, daß die Auslandsangebote den deutschen

Markt sofort mit Preissteigerungen beeinflussen; denn diese wären sicherlich humaner geworden, wenn die Meinkäufe eingeschränkt worden wären. — **Chicago**. Die Chicagoer Preisermittlungen pendeln herauf und herunter, wodurch natürlich keine Anregung geschaffen werden kann. Die Rundschau verhält sich abwartend und der Markt kann nur als sehr ruhig bezeichnet werden. — **Margarine**. Der Absatz ist unverändert.

London, 20. September. Die Tendenz des Buttermarktes hat sich diesmal befestigt, und für feinste Sorten aller Herkunft, vor allem aber kolonialer Butter, machte sich ausgesprochenes Interesse geltend, infolge dessen diese um etwa 4–6 Sh. anjagen. Es ist jedoch fraglich, ob diese Festigkeit von Dauer sein wird, denn die riesigen Lager von Kolonialbutter in den hiesigen Gefrierhäusern hängen noch immer wie ein Damoklesschwert über dem Markt, so daß man nicht mit Sicherheit auf Stabilität rechnen kann. Dänische Butter, die bereits am Schluß der vorigen Woche entliehen nach oben strebte, und zwar lediglich infolge trügerischer Meldungen aus Dänemark, ist auf 184–186 Sh. für feinste Sorten gestiegen, und auch für holländisches Produkt fordern die Importeure mehr, so daß feinste Rahmbutter jetzt 166–170 Sh. notiert. Von französischer Butter ging nicht viel ein, doch blieben die Preise unverändert. Feinste Sorten neuseeländischer Butter fanden gute Beachtung, so daß die Notierungen um 4 Sh. anjagen und einige Posten bis zu 164 Sh. erzielten, während die Hauptmenge zu 160–162 Sh. umgesetzt wurde. Kontrollierte Marken werden zu 166 Sh. fest gehalten, doch läßt sich dieser Satz für größere Quantitäten schwer durchsetzen. Feinste ungesalzene ist knapp und gilt 166–170 Sh. Von australischer Butter gingen nur geringfügige Mengen ein, was den Verkäufern ermöglichte, für feinste Sorten 160–162 Sh. zu fordern. Gute bis feine Sorten wurden zu 144–152 Sh. umgesetzt, doch beste ungesalzene erzielte 158–161 Sh. Kanadische und argentinische Herkunft fanden gleichfalls gute Beachtung zu festen Preisen. Irische Butter lag still, da die Lieferanten solcher zu hohe Preise verlangten, zu denen sich keine Käufer fanden. In baltischer Butter herrschte gleichfalls ein ruhiger Ton. Manche berichten über ein Anziehen dänischer und finnischer Sorten um 6 Sh., und allgemeiner Festigkeit der Tendenz, und benzo zogen die Preise auf dem Liverpooler Buttermarkt auf der ganzen Linie an.

Käse.

Köln, 21. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörsen. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse vollfett 2,10–2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00–3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,70–1,80 M, Emmentalerkäse 2,60–2,80 M, Limburger Allgäuer 1,15 M je Kg.

Hamburg, 22. September. Bericht der Firma Albert Kaule. In Holland haben sich bei erhöhter Nachfrage für Fabriks-Gouda- und Edamer-Käse in den letzten Wochen wieder höhere Notierungen durchgesetzt. Dagegen werden vollfette Bauern-Gouda-Käse auf den Märkten noch zu unveränderten, im ganzen vielleicht eher etwas schwächeren Preisen gehandelt. — Es fehlt also die sonst übliche Wechselwirkung in der Preisbildung von der einen auf die andere Gattung, und da die Nachfrage nach einem ehernen Gesetz immer noch allein ausschlaggebend ist für die Preisgestaltung, so gibt es für das eigenartige Mißverhältnis in der Wertung der beiden Kategorien nur die Erklärung, daß nicht nur bei uns, sondern auch in anderen Ländern die schwache Kaufkraft der Konsumenten den Handel dazu zwingt, das Hauptinteresse auf die billigeren Sorten zu legen. — Die gesteigerten Kosten der Lebenshaltung gestalten es den Konsumenten nicht mehr, zu nehmen, was ihm am besten mundet und was am vollwertigsten ist, sondern die magere Geldbörse nötigt ihn, seinen Geschmack auf die billigeren Sorten umzustellen und vielfach selbst auf den Genuß dieser zu verzichten. — Die „Billigkeit“ ist bestimmend für den Absatz geworden und immer wieder ist zu beobachten, daß der Umsatz in den Sorten liegt, die durch die Konstellation der Marktverhältnisse von Konsumenten zu erschwinglichen Preisen geboten werden können. — In der Einstellung des Konsums auf die billigeren Sorten mit niedrigerem Fettgehalt liegt die geringere Nachfrage nach den besseren vollfetten Sorten begründet, obwohl auch letztere im Vergleich zu anderen Nahrungsmitteln, die als Brotbelag Verwendung finden, recht billig sind. — Wenn man diese allgemeinen Betrachtungen noch weiter ausdehnen will, so müßte man noch hinzufügen, daß dem an sich schwachen Käsekonsum ein reiches Angebot gegenübersteht und die Preisbildung daher auch den geringsten Zufügen nachgibt. Gegenwärtig befinden wir uns wieder in einer Periode mit flotterem Absatz und anziehenden Preisen, die vermutlich in einigen Wochen wieder durch eine Periode mit schleppendem Absatz und weichen Preisen abgelöst werden dürfte, wie es in diesem Jahre schon zur Regel geworden ist. — **Dänemark** zeigt noch keine Neigung, in den Preisen nachzugeben, sondern kommt sogar mit höheren Forderungen, durch welche dem an sich schon recht klein gewordenen Geschäft in dänischem Käse noch mehr Abbruch getan wird. — In der Schweiz scheint das Bedürfnis, mit den noch vorhandenen vorjährigen Sommerkäsen und der Winterware aufzuräumen, uns beiseiten die Bahn für den Absatz der diesjährigen Sommerware freizumachen, recht stark zu sein, denn die Schweizer-Käse Union hat sich gemüßigt gesehen, eine weitere Ermäßigung der Preise bekannt zu geben. — Nach den hier vorliegenden Angeboten muß man annehmen, daß die neuen Preise nur als „Richtpreise“ ohne zwingenden Charakter zu werten sind, oder daß in der Wertung der Ware nach prima und sekunda weite Spielräume bestehen unter welchen Umständen es, von hier aus gesehen, richtiger wäre, die Preisbindung überhaupt fallen zu lassen. — Der Absatz in Emmentalerkäse bleibt trotz der stark reduzierten Preise, die auch im Kleinverkauf jetzt zur Geltung kommen, hinter den Erwartungen zurück. — Auch finnische Ware liegt vernachlässigt. — Tilsiter Käse ist hier nach wie vor das Schmerzenskind des Handels. Ueberreichem Angebot zu stark gedrückten Preisen steht eine sehr geringe Nachfrage gegenüber, und vorläufig liegen auch keine Anzeichen vor, die eine Besserung der wenig erfreulichen Zustände auf dem Tilsiter Markt in die Wahrscheinlichkeit rücken. — Der Kleinhandel wagt sich selbst an die zu außergewöhnlich niedrigen Preisen angebotenen abfallenden Partien nicht heran, weil er Verluste durch die geringe Haltbarkeit der Ware zu erleiden befürchtet. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Rm.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105–110, do., sekunda 85–95, Tilsiter Halbfettkäse 66–68, dänische Goudakäse, 20 proz. 66–70, do., 30 proz. 80–82, do., 45 proz., jüngere 112–115, do., 45 proz., ältere 115–118, holländische Goudakäse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 94 bis 96, do., 45 proz. gute Konsumware 95–105, do., 45 proz. prima diesjährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 110–120, hollän-

dische Edamerkäse, 20 proz. 72–76, do., 30 proz. 82–85, do., 40 proz., friese 90–96, do., 40 proz. nordholländische 94–98, Schweizerkäse je nach Herkunft und Qualität 110–150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 64–66.

Bodegraven (Holland), 21. September. Bericht der Naamlooze Bennootschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollsente Ware: Die Stimmung war heute im allgemeinen flatter. 1. Qualität 47–52 Gulden, schwere bis 54 Gulden, 2. Qualität 33–45 Gulden; Anfuhr: 238 Partien. Die Nachfrage hat sich gebessert, und liegen Aufträge auf Septemberkäse vor. — Molkerei-Ware: Hier ist eine bedeutende Steigung zu verzeichnen; Goudakäse, 20 proz. 28,50–29 Gulden, do., 40 proz. 41–41,50 Gulden, Edamerkäse, 20 proz. 28,50–29 Gulden, do., 40 proz. 41–41,50 Gulden, Brotformkäse, 40 proz. 41–41,50 Gulden; in der vergangenen Woche ist viel verladen worden; Stimmung: flott. — Nordholländische Edamer: Bei besserer Stimmung wurde zu 41–42 Gulden verkauft.

London, 20. September. Die Verbrauchsnachfrage läßt zwar noch immer zu wünschen übrig, doch hat sie sich unmerkbar gebessert, und namentlich in kolonialen Käse fanden ziemlich beträchtliche Umsätze zu steigenden Preisen statt. Kanadischer Käse erfreute sich guter Beachtung, so daß feinsten farbiger zu 86 Sh. und zu 82–84 Sh. für feinsten weißen ausgesprochen fest lag. Die jüngsten Kabelmeldungen aus Kanada berichten über weiterhin anziehende Preise. Von neuseeländischem Käse gingen keine neuen Zufuhren ein. Die Nachfrage gestaltete sich ziemlich lebhaft und die Notierungen neigten nach oben. Feinsten farbiger erzielte 83 bis 85 Sh. und weißer 84–86 Sh. Englischer Käse ist knapp, soweit als feinsten Sorten in Frage kommen. Für feinsten Farmkäse besteht gute Nachfrage zu 96–102 Sh., und Stiltons gehen gut ab. Holländischer Käse wird nicht allzu flott gefragt, doch halten die Verkäufer auf Preis, und 45 prozent. Edamer wurde auf 86 Sh. erhöht, während 45 proz. Gouda zu 85–87 Sh. abgegeben wird. Dänischer Roquefort ist knapp und gut gefragt, ebenso feinsten italienischer Gorgonzola. Finnischer Grapere liegt still, doch Schweizer Petit Grapere findet gute Beachtung zu festen Preisen.

Eier.

Berlin, 20. September. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14,50, frische über 55 Gramm 13, frische unter 55 Gramm 11, ausortierte Schmutz- und kleine Eier 8,50–9,50; Auslandseier: extra große 11,75–15,50, große 13,50, normale 10–11,50, abweichende 9–9,50, kleine und Schmutzeier 8,50–9. Tendenz: lebhafter.

Köln, 21. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörsen. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 13,5–14,5, über 55 Gramm 12,5–13; Auslandseier: über 60 Gramm 14–15, über 55 Gramm 12,5–13,5, unter 55 Gramm 11.

Vieh.

Berlin, 22. September. Bericht über den Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 366 Schweine und 807 Ferkel. Verkauf: langames Geschäft bei wenig veränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferische Schweine: 7–8 Monate alt 75–88, 5–6 Monate alt 50–75; Ferkel: 3–4 Monate alt 43–50; Ferkel: 9–13 Wochen alt 26–32, 6–8 Wochen alt 20–26 M je Stück.

Berlin, 22. September. Bericht über den Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1562 Rinder, darunter 380 Bullen, 517 Ochsen, 665 Kühe und Färsen, 1780 Kälber, 7924 Schweine, 470 Auslandschweine. Verkauf: bei Rindern ruhig, bei Kälbern glatt, bei Schweinen ziemlich glatt. Preise: Ochsen: 1. 53–55, 2. 48–51, 3. 42–46, 4. 37–40; Bullen: 1. 52–55, 2. 47–50, 3. 43–45; Kühe und Färsen: 1. 52–55, 2. 40–48, 3. 30–38, 4. 24–28, 5. 20–22; Ferkel: 36–40; Kälber: 1. —, 2. 90–98, 3. 85–93, 4. 70–80, 5. 60–70; Schweine: 1. —, 2. 82–83, 3. 81–83, 4. 80 bis 81, 5. 77–79; Sauen: 72–74.

Hannover, 22. September. Auftrieb: 142 Ochsen, 67 Bullen, 182 Kühe, 102 Färsen, 173 Kälber, 1072 Schweine. Handel: Ochsen, Bullen, Kühe, Färsen langsam, Kälber und Schweine mittel. Es kosteten: Ochsen: 1. —, 2. 54–57, 3. 45–52, 4. 40; Bullen: 1. 54–57, 2. 47–48, 3. 40, 4. 36; Kühe: 1. —, 2. 50–52, 3. 40–45, 4. 30–35, 5. 15–25; Kälber: 1. —, 2. 75–90, 3. 55–60, 4. 40–50; Schweine: 1. und 2. 81–82, 3. 78–80, 4. 74. Vor dem Markt wurden aufgetrieben: Großvieh 104, Schweine 907. Eingebrautes Fleisch: 40 Viertel geschlachtete Rinder, 40–92; 46 ganze geschlachtete Kälber 60–115, 81 halbe Schweine 60–120.

Hannover-Langenhagen, 18. September. Auftrieb am Zuchtviehmarkt: 145 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6–8 Wochen alte Ferkel 25 bis 33 M, 8–12 Wochen alte Ferkel 33–43 M; 3–4 Monate alte Läufer 43–65 M. Handel: langsam. Nächster Markt: 25. September.

Hannover-Bunstorf, 20. September. Auftrieb: 512 Ferkel, 52 Stangenschweine. Es kosteten: 6–8 Wochen alte Ferkel 21–29, 8–12 Wochen alte 30–45, Stangenschweine bis zu 70 Mark je nach Güte und Gewicht. Handel: langsam, etwas Ueberstand. Nächster Markt: Montag, 27. Sept.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 22. September. Vom Auslande meldet America eine weitere Festigkeit, welche teils durch allerdings nur vereinzelte Wetterlagen Kanadas, hauptsächlich aber durch die festen Depechen von Liverpool veranlaßt wurde. Auch heute berichtet der englische Terminmarkt für Weizen weiterhin höhere Anfangsturse, auf welche man hier aber wenig reagierte. Die Berliner Mühlen sind wieder im Markt, kaufen aber nur vorsichtig ausländisches Material zur Aufbesserung der Inlandsware. Die Lieferungsnotierungen stellten sich nur wenig höher als gestern. Bei geringerer Unternehmungslust in Roggen lagen vermehrte Andienungen per September vor, die aber auf den Preis nicht einwirkten. Inlandsangebot in prompter Ware bleibt klein und zu den hohen Forderungen besteht wenig Kauflust. Die Mehlpreise bleiben in einem derartigen Mißverhältnis zu den Getreidenotierungen, daß sich daraus die allgemeine Lustlosigkeit auch noch erklärt. Nach dem Auslande hin bestehen für Roggen und Roggenmehl verschiedentlich Verhandlungen, die aber zunächst nicht zu Abschlüssen geführt zu haben scheinen. Letzte ist wenig verändert, auch Hafer wird in geringen Sorten weiter stark angeboten, in gutem Material nur wenig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 262–266, September 292,50–291, Oktober 286,50–286, Dezember 282, Mai 291,50, Roggen, märkischer 212 bis 217, September 230,50, Oktober 231,50–231,25, Dezember 231, März 238, Mai 240, Sommergerste 205–248 Wintergerste 170–175, Hafer,

märktischer 171—184, September 190, Mais (Ioko Berlin) 184—186, Weizenmehl 35,25—38,75, Roggenmehl 30,50—32,50, Weizenkleie 10, Roggenkleie 10,80, Raps 310, Viktoriaerbsen 48—50, kleine Speiserbsen 32—36, Futtererbsen 23—29, Rapskuchen 14,40—14,60, Leintuchen 19—19,20, Trockenschmelz 19,40—19,60, Sojaflocken 19,30—19,80, Kartoffelflocken 18,75 bis 18,80.

Bremen, 20. September. Weizen: Hardwinter 2 13,20, Rotwinter 13; Roggen: deutscher 12,50, amerikanischer 2 10,40, La Plata 10,35, russischer 10,35; Gerste: Donau 9,35, La Plata 9,35, Hafer: La Plata 8,20, Kanada Weizen 2 9,40, Kanada feeding 8,35. Mais: La Plata 7,70. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. September. Getreide. Preise für 1000 Kg in Rmk.: Weizen 275—280, Roggen 212—220, Hafer, inländischer 190—195, Wintergerste 175—180, Sommergerste 220—250, ausländische Gerste 170—175, Mais 145—150, Raps 17—17,50 für 50 Kg., Hirse 8—8,25 Gulden für 100 Kg., Weizen 18,50—19 für 100 Kg.

Bremen, 20. September. Weizen: Hardwinter 2 13,20, Rotwinter 13; Roggen: deutscher 12,50, amerikanischer 2 10,40, La Plata, schwimmend 10,35, russischer, September-Abladung 10,35; Gerste: Donau 9,25, amerikanische Malzgerste 9,25; Hafer: La Plata 8,20, Kanada Weizen 2 9,40, amerikanischer white clipped 8,35; Mais: La Plata 7,70. Tendenz: stetig.

Hannover, 21. September. Preisnotierungen der Getreidebörse in Hannover G. B. Pro 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen: Weizen 268—272, Roggen 206—212, Hafer 176—190, Wintergerste 192—196, Mais ab Bremen unverzollt 148, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 180 M. Pro 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu (gut gesund, trocken) 3—3,25 M., Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,20—1,30 M., Weizen- und Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1—1,10 M.

Empfehlenswerte Bücher:

Für Milchlieferanten.

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Dipl.-Landwirt Lambrecht. 10 S. geh. 30 \mathcal{L} , 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 13,— M., 200 Stüd 24,— M., 300 Stüd 30,— M.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S. 10 \mathcal{L} , 100 Stüd 3,— M., 500 Stüd 12,50 M.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umschl. geh. 25 \mathcal{L} , 25 Stüd 4,25 M., 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 12,50 M.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme aus dem Hofe mittels Handentmilch. 3. Aufl., 7 S. im Umschl. geh. 25 \mathcal{L} , 25 Stüd 4,25 M., 50 St. 7,50 M., 100 St. 12,50 M.

Was ist zu tun, um die Milchherzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrag des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Sanßen. 4 S. 10 \mathcal{L} , 100 Stüd 3,— M., 500 Stüd 12,50 M.

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Geb. 9,— M.

Gerber, Dr. R. Die praktische Milchprüfung einschließlich d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abb. und 13 Tabellen. 131 Sei. Gebunden 3,— M.

Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10,— M.

Milch. Praktikum. Anleitung z. Untersuchung von Milch u. Molk.-Produkten für Nahrungsmittelchemiker, Milch- u. Landwirte. 295 S. m. 70 Abb. 1926. Geh. 12,— M., geb. 13,80 M.

Reise, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1,— M.

Reise, Dr. u. A. Bijster. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtröpfchen. — 50 M.

Norres, Wilh. Praktische Milchuntersuchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 87 Seiten mit 42 Abbildungen u. einer Farbentafel. 4. Aufl. 1925. 5,— M.

Witt, R. u. Dr. W. Leuze. Tabelle der berechneten Trockensubstanz der Milch n. der Fleischmannschen Formel. 24 S. 1925. 1,— M.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 M.

Jobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethoden. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geh. 0,25 M.

Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6,— M.

eichert, Dr. Kurt. Methoden d. Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 M.

iemann, Dr. F. Die Untersuchungs-methoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtigung d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 M.

Genossenschaftswesen.

Biernagel, W. Die eingetr. Genossenschaft und ihr Verkehr mit dem Gericht. Ein Handbuch für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder eingetr. Genossenschaften. 3. Aufl. 70 Seiten. 1908. Vergriffen.

Entbindet Verkauf oder Verpachtung der Wirtschaft ein. Mitgliedes ein. Genossenschaft dieses von der Milchlieferung? 1906. 14 Seiten. 0,30 M.

Frede, A. Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrates zur Prüfung der Buch- u. Geschäftsführung d. Molk.-Genossenschaft. 2. Aufl. 1925. 32 S. 0,90 M.

Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Buch- und Geschäftsführung. 4. Aufl. 1924. 2,90 M.

Petersen, Die Milchlieferungspflicht d. Molkereigenossen. 1920. 24 Seiten. 1,— M.

Petri, Das landwirtsch. Genossenschaftswesen. 4. Aufl. 1919. 0,50 M.

Plehn, V., Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften u. ihre wirtschaftl. Bedeutung. 178 Sei. 1902. 3,65 M.

Die landwirtschaftlichen Genossenschaften. 39 Seiten. 1901. 0,80 M.

Schulke, Joh., Die Genossenschafts-Generalversammlung. Ein Ratgeber für die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder, Verammlungsleiter und Genossen einer eingetr. Genossensch. 11. Aufl. 42 Sei. 1,20 M.

Schwarz, Die Betriebskontrolle in Molkereigenossenschaften. 1917. Vergriffen.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Göttche, Georg. Die Kältemaschinen und ihre Anlagen. 324 S. m. 734 Abb. und 154 Tabell. 5. Aufl. 45,— M.

Soffmann, Wilhelm. Die Kältemaschin., ihre Entwicklung, Wirkung u. Wartung. 140 Seiten mit 81 Abb. 1910. 8,— M.

Die Eis- u. Kältemaschinen, ihr Wesen, Betrieb und Wartung. 2. Aufl. 278 S. 8,— M.

Rasdorf, O. Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten mit 208 Abb. u. 5 Tafeln. 1904. Geh. 8,— M.

Lorenz, Dr. Hans, und Dr. Ing. C. Heinel. Neuere Kältemaschin., ihre Konstruktion, Wirkungsweise und industrielle Verwertung. 6. Aufl. 1922. 12,70 M.

Menzel-Schubert. Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerteller u. Eischränke. 6. Aufl. 1903. 4,— M.

Wöhling, E. Die Eiskeller, Eishäuser und Eischränke. 5. Aufl. m. 161 Abb. 1896. 3,— M.

Reis, Ed., Kleinkühlanlagen für Gewerbe u. Haus. 158 S. mit 143 Abb., 3 Tafeln u. 18 Tabellen 1922. 3,— M.

Tierheilkunde.

Saubners Landw. Tierheilkunde. 19. Aufl. 788 Seiten mit 108 Abbild. Berlin 1921. 14,— M.

Meer-Soffmanns Haustierheilkunde f. Landwirte. 14. Aufl. m. 168 Abb. 6,— M.

Nörner, Dr. C. Geburtshilfe und Geburtspflege. 2. Auflage. 112 S. m. 48 Abb. 2,40 M.

Steuert, Prof. Dr. L., Nachbars Rat in Nöthigkeiten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 3. Aufl. 184 S. m. 77 Textabb. 1914. Geh. 4,— M.

Das Buch vom gefunden und kranken Haustier. 495 S. mit 376 Abbildungen. 7. Auflage. 1919. Geh. 7,— M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Älterer, strebsamer Fachmann, Ende 30er, wünscht die Bekanntschaft einer Dame zwecks

Seirat

Auch Einheirat oder Witwe annehm. Gefl. Zuschriften unter 4994 an diese Zeitung.

Beabsichtige meine

Verbandmolkerei.

nahe Stadt Hannover, Bahnstation umständehalber an schnell entchl. Käufer zu verkaufen, evtl. kann selbiger als Teilhaber mit 7—8000 M sich am Geschäft beteiligen. Eilangebote unter 4974 durch diese Ztg.

Tätige Beteiligung mit 3—4000 Mark

sucht tüchtiger Fachmann, verheirat., anf. 30. Kleine Wohnung erford. Ausführl. Angebote unter 4972 an diese Zeitung.

Erfahrener gebildeter Molkereifachmann, ledig, wünscht

Teilhhaberschaft

an gut einger. Molkerei um sein neues, sehr gewinnbringend. Verfahren auszubuten, evtl. Einheirat. Passend für Stadt u. Landbetrieb. Uebernehme auch selbst. Leiterposten mit Gewinnbeteiligung. Pachte oder nehme kapitalkräftigen Teilhaber zum Ankauf auf. Gefl. ausführl. Angebote unter „Gold-schmiede“ Nr. 4998 an diese Ztg. Discretion zugesichert.

Strebsamer Fachmann sucht

Molkerei

zu pachten oder zu kaufen. Betriebe in Rheinland, Westfalen, Hannover, Hessen, Thüringen, Süddeutschland, wo 6—8000 Mk. bar vorerbt genügen. Offerten unter Nr. 4999 an diese Zeitung.

Schönes

Molkereiojekt

im Entstehen, günstige Verträge, beste Milchgegend, große Ortschaft, Wohnung frei, unter besonderen Umständen abzugeben. Offerten v. Selbstkäufer unter Nr. 4969 an diese Zeitung erbeten.

Molk.-Verwaltung, evtl. Beteilig. Mit 5000 später bis 10 000 Mark Kaution oder Einlage, sucht ein i. allen Zweigen d. Faches erfahren. alt. Molkereifachmann mit prima Referenz. des In- u. Auslandes bei Uebernahme selbständiger Verwaltung, größerer, am liebst. städt., gutgeh. Molkerei. Erbitte nur reelle Angebote. Wohnung Bed. Off. erbet. u. R. 100 postlagernd Insterburg, Ostpr. (4991)

Molkerei

sucht strebsamer Fachmann zu pachten, wo 2000 Rmk. bar genügen. Angebote mit näheren Angaben u. 4973 an diese Zeitung.

Gutgeh. Molkerei

nicht unter 1000 Liter Wintermilch sofort zu kaufen gesucht. Angebote unter Nr. 5003 durch diese Zeitung

Butterformmaschine.

System Lange u. Rühlsche, gebr., verkauft für 325 M (4980)

F. H. Krause
Halle a. d. Saale.

Suche sofort für neue Molkerei eine gebrauchte, aber nicht zu alte 10 000 Kalorien

Kühlmaschine.

Ammoniak oder Kohlenäure, zu kaufen. Angeb. unter Rheinland 4956 an diese Zeitung.

1 gebrauchter

Alfa-B.B.-Separator 1000 Liter stündl. Leistung, sofort gesucht. Äußerste Angebote unter M. N. 4982 an diese Zeitung.

darf der „Milchw. Leitfaden“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Keinem Lehrling

8/20
Opel-Lieferwagen ca. 8 Zentner Tragkraft zu verkaufen, evtl. gegen Molkereimaschinen, Preis 600 Mark. (4856) H. Wismann, Milchhandlung, Polzin in Pomm.

Sabe wöchentlich einige Tonnen frischen, tadellosen (4981)

Quarg

G. Paul, Wolmirstedt. Fernruf 38.

Täglich 1200 bis 1500 Liter prima tiefgef. Vollmilch nach Düsseldorf gesucht. Angebote unter Nr. 827 an die Annoncen-Expedition D. Schürmann, Düsseldorf. (4975)

Einige Tonnen (4968)

Quarg

sind allwöchentl. noch zu haben bei Adolf Kloth, Molkerei Seehausen, Ars. Wanzleben.

Tilfiter Vollfettkäse, 1. und 2. Qualität gibt dauernd ab Dampfästerei Al. Nebräu Ars. Marienwerder, Westpr.

Suche Abnehmer für 200 b. 1000 Liter gute

Vollmilch in Hannover oder Braunschweig. Werte Angebote unter 4951 durch diese Zeitung.

15 Ztr. Quarg hat zu 20 M je Zentn. ab hier abzugeben. Probetonne gegen Nachnahme. (4888)

Molkerei Gerderath bei Erkelenz, Rheinland.

Lieferung von 1000 Lit. Vollmilch von zahlungsfähigem Milchhändler gesucht. Angebote unter Nr. 4962 an diese Zeitung.

Milch, ca. 800 Liter tiefgef. Rohmilch nach Berlin zu pachten gesucht. Offerten unter Nr. 4960 an diese Zeitung.

Suche noch Lieferanten für Butter, Margarine, Schmalz, jede Sorte Käse, Eier, Wurst

Reflektiert wird nur auf prima Qualitäten. Muster sind per Post einzusenden gegen Rechnung. (4963)

H. Petersson, Hamburg, Bei den Mühren 65 Käse und Fettwaren engr. Schiffsverproviantierung.

Von rheinischer oder westfälischer Molkerei umgehend
1000 bis 1500 Liter Vollmilch gesucht.
 Dieselbe muß in den frühen Morgenstunden hier eintreffen. Angebote an

D. Riemann, Düsseldorf,
 Ellerstraße 64. Fernruf 3339.

Ich suche wöchentlich noch 2-3 Tonnen (5002)

pa. Molkereibutter
 gegen Kasse für meine Verkaufsstellen zu kaufen. Basis Berliner Butternotierung.

Wilhelm Schröder
 Butter- und Käse-Großhandlung
 Stendal i. Altmark.

Speisquarg, trockenen Quarg
 kauft ständig, Preise angeben.
 W. Müller, Oberhausen,
 Molkereiprodukte,
 Wolffstraße 40. Telefon 1680.

Markenbutter,
 erstfl. Ware, geformt, hat Oldenb. Molkerei noch mehrere Zentner frei. Angebote unter M. 3. 5004 an diese Zeitung.

Suche zur regelmäßigen Liefer. wöchentlich 6-10 Zentner frischen, einwandfreien

Sauermilchquarg.
 Reflektiere auf nur wirklich gute Ware. Offerten erbittet unter Nr. 4964 an diese Zeitung.

Westf. Molkerei hat n. wöchentl. 2 Zentner hochfeine, leicht gefalz.

Tafelbutter
 abzugeben in 1/1 Pfd.-Packungen, im ganzen oder geteilt. Näheres unter Nr. 4961 an diese Zeitung.

Auslands-Sauermilchquarg
 metallfrei u. trocken, hat einmalig abzugeben. (4958)
 Burgwedel, Stettin,
 Philippstr. 15.

Stellen-Gesuche.

Empf., tücht., zuverlässiger Molkereibewalter

verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-molk., Butt. u. Käse, Abgang weg. Betriebsveränd. Major v. Zoeden, Grembsdorf, Kr. Büblich. (2902)

Suche für strebsamen, bestempfohlenen, tüchtigen (4784)

Fachmann

verh., mit sämtlichen Facharbeiten auch mit Eis- u. Kühlmisch, elektr. Lichtanlage best. vertr., zum 1. Okt. od. spät. Dauerstellg. mit Wohn- als Verwalter, Guts-, Obermeister oder Milchverkäufer, oder sonstigen Vertr.-Posten. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. zur Verfüg. Gegend gleich. Gefl. Angeb. erb.
 Dampfmolkerei Rattenau
 Krs. Stallupönen, Ostpr.

Tücht. Molkereifachmann

29 J. alt, weibl. in all. Zweig. des Fach. gründl. durchgebild. ist, Molkereischule m. best. Erfolg besucht hat u. im Besitze des Betriebsleiterzeugn. ist, sucht z. beliebig. Antritt Stelle als Verwalter od. Betriebsleiter. Langjähr. Zeugn. und gute Empfehl. stehen zur Verfüg. Kant. kann gestellt werden. Angebote sind unter 4766 an diese Zeitung zu richten.

Molk.-Fachmann

led., 29 Jahre, jedem Betrieb vorstehend, mit Tilsiter und sämtl. Weichkäsearten sowie sämtl. Molkereimaschinen best. vertr., sowie an strenge Zucht u. Ordnung gewöhnt, sucht, gestützt auf erstklass. Referenz. u. pa. Zeugnisse, Vertr.-Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erb. unter 4767 an diese Zeitung.

Junger, strebsamer Molkerei-Gehilfe

mit Kenntnissen in Tilsiter Käseerei, Buttereie und Bedienung von Maschine und Kessel, sucht zu sofort oder später Stellung in größerem Betriebe möglichst mit Kontorarbeit. Angebote unter N. W. 4989 an d. Ztg.

Sol. Fachmann, 25 J., flott., saubere Arbeit., gewissenh. Behandlg. d. Maschin. u. Apparate, perfekter Tilsiter u. Gouda-Käse, intensive Lagerbehandlung der Produkte, fl. Handschrift, sucht baldmöglich. Stellg. Angeb. erb. Friedr. Tödt, Izhoe i. Holst., Endendorferstr. 19. (4772)

Älterer Molkereifachmann
 Meisterkäserei, led., 27 J. alt, vertr. in der Herst. von ff. Tafelbutt., in der Behandl. v. Frischmilch, Schlagfahne beste Erfahr. perf. Weichkäse, spez. mit Stangen, Limburger, Romadur, Münsterkäse, für erstklassige Ware volle Garantie überneh., sucht, gestützt auf prima Zeugn., Stellg. als Obermeister, Oberfä., Betriebsleiter od. Gehilfe in mögl. städt. Betrieb Norddeutschlands. Angeb. unter 4786 an diese Zeitung.

National gestinnter Fachmann
 30 J. alt, verheir., sucht z. beliebig. Antritt Wirkungskreis. Suchender beherzigt den kaufmänn. sow. techn. Teil des Molkereifaches perfekt u. ist ein guter Käserei. Während der Zwangswirtschaft der Milch als Kreismilchrevisor tätig gewesen und nach Aufhebung ders. ca. 4 Jahre als Betriebsleiter in einer Margarinefabr. Ang an Werner Spborg, Köln, Friedrichstr. 42. (4905)

Molk.-Fachmann

25 Jahre, ev., sucht zum 15. Oktbr. od. spät. Stelle, am liebsten in groß. städt. Betrieb, a. Buttergroßhandl. angenehm (gewandt im Butterformen). Selbiger ist in all. Zweigen ein. modern. Molkereibetriebes erfahren u. an flottes, selbständiges Arbeiten gewöhnt. Er würde auch Stellung als Heizer u. Maschinist in größerem Betriebe annehmen, w. event. spätere Verheiratung möglich. Reparaturen führt er selbst aus. Gute Zeugnisse vorhanden. Freistaat Sachsen u. Mitteldeutschland bevorzugt. Beste Angebote unter C. B 25 postlagernd Bredensfelde, Mecklenburg-Sterlit, erbeten. (4839)

Tüchtiger Fachmann
 22½ Jahre alt, sucht Stellung, in der er die Schweinezucht und -mast gründl. kennenlernen kann. Bin in ungel. Stelle u. erb. Angeb. m. Gehaltsangabe unter Nr. 4901 an d. Zeitung.

Fachmann

23 Jahre, national gestinnt, in all. Zweig. des Faches einschl. Käseerei sowie mit Umgang sämtlicher Maschinen perfekt, sucht bis 1. Oktober gute Stellung. Angebote nebst Gehalt an C. Jung, Daverden bei Langwedel, Bez. Bremen. (4727)

Tücht., strebs. Fachm.

24 J. alt, sucht zum 1. 10. 1926 Stellung als Obermeister, 1. Gehilfe od. sonst. Posten. Selbiger ist mit all. einschläg. Arbeit im Fach best. vertraut, sowie Herstellung v. Joghurtmilch und Joghurttrahmkäse. Auch reiche Erfahrung in der Weichkäseerei spez. Camembert. W. Angebote unter 4723 an diese Ztg.

Molkereigehilfe

24 Jahre, solide, zuverlässig und mit allen Facharbeiten vertraut, i. zu sofort oder später Stellung. Pa. Zeugnisse. Gegend gleich. Gefl. Angebote erb. (4995)

W. Küsters
 Molkerei Lembeck i. W.

Molk.-Fachmann

27 Jahre alt, verheiratet, ohne Anhang, sucht zum 15. Oktober Dauerstellung, wenn mögl., wo sich Frau im Haushalt betätigen kann. Selbiger ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Buttereie, Käseerei, Homogenisieren u. Sterilisieren v. Flaschenmilch u. Kaffeesahne, auch bestens bew. i. Umg. m. Pferd. u. Schweinemast. Stadt- od. Landbetz. gleich. Klein. Zimm. gen. Gefl. Ang. erb. unt. Nr. 4906 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

29 Jahre alt, vertraut mit Buttereie, sämtlichen Maschinen, Buchführung sowie Quarkkäseerei und etwas Weichkäseerei, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Obermeister oder sonst. Vertrauensposten. Gefl. Angebote erbittet (4952)
 Heinrich Krebs, Creifau,
 Kreis Schweidnitz, Schles.

Molk.-Fachm., Mehl., groß und kräft., 23 Jahre alt, sucht zum baldigen Antr. Stellg. Ders. ist mit der Bedien. der Dampfmasch. Kohlen säurekühlmasch., Dampfkeßl., Separator, Dauererhitz.-Wanne sowie Flaschenmilch, Sahne, Schichtkäse vollständig vertr., auch hat er in der Butt. u. Käseerei gute Erfahr., an selbständ. u. gewissenhaft. Arbeit gewöhnt, worüber gute Zeugn. vorzulegen sind. Gegend ist gleich. Angeb. erb. Albert Komp, Moll. Klein-Mühlungen, Anhalt.

Wo findet tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter (4997)

Molkereigehilfe

Dauerstellung? Pa. Zeugnisse zu Diensten. Beste Angebote mit Gehaltsangabe erb. der 1. Gehilfe der Central-Moll. Telgte i. Wstl., bei Münster.

Jung., tücht. Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober oder etwas später Stellung, am liebsten wo er sich in der Käseerei noch etwas ausbilden kann. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote sind zu richten an (4996)
 Frik Mahnte
 Berchen, Krs. Demmin.

Ältere, erfahr., solide Meierin

mit gutmütig. Charakter, die ihre Brauchbarkeit durch langjähr. Zeugnisse nachweis. kann, sucht Dauerstellung zum 1. Okt. zur Haushaltsführung und für Betrieb. Angeb. an die Meierin b. Frau Schade in Szesstehen, P. Mehlkehmen, Ostpr.

Molkereigehilfe

30 Jahre alt, i. zu bald. Antritt Stellg. gleich welcher Art. Gute Erfahrung in der Herstellg. von Tilsiterkäse. Angeb. bitte zu richten an (4988)
 Zutowsti
 Eißeln, Post Grünhof
 Krs. Fischhausen, Ostpr.

Suche Stellung als (5000)

Milchfutscher,

war bis jetzt als solch. tätig, werde alle Arbeit in der Molk. mit übernehmen. Gute Zeugn. vorhanden. Zu melden an
 Albrecht Helms, Cramme
 Post Barum, Braunschweig.

Suche für (4860)
Betriebsleiter

zum 1. Oktober anderweitig Stelle. Selbiger ist mit allen Facharbeiten bewandert und kann ich solchen als christl., zuverlässigen Mann empfehlen.

Molkerei Elberfeld.
 R. Engelmann.
 Fernruf 2887.

Streblamer, Solider

Molkereifachmann

29 Jahre alt, vertraut mit sämtl. Maschinen, Buttereie, Käse- und Milchverland, firm in Buchführung, gewandter Rechner, Molkereischule mit gutem Erfolg besucht, sucht zum möglichst sofortigen Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, 1. Gehilfe oder sonstig. Vertrauensposten. Gefl. Angebote bitte zu richten unter Nr. 4953 an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann,

31 Jahre alt, ledig, sucht Vertrauensstellung. Selbiger ist mit Maschinen, Butt., Weich- u. Harzkäseerei, Lübb. Automat, Schweißverfahren sow. sämtl. vorf. Arb. vertraut. Ang. u. 1987 an d. Ztg.

Jung., lediger Betriebsleiter, 27

Jahre alt, sucht wegen Einstellung d. Betr. zum 1. Oktober anderw. dauernde Vertrauensstellg. Selb. ist seit 12 J. im Fach und mit all. Arbeiten sowie Herstell. und Behandlung von Tilsiter u. versch. Sorten Weichkäse aufs beste vertr. Angebote erb. C. Politt, Moll. Eberswalde, Aderstraße 4. (4986)

Junger, strebs. Solider Gehilfe

sucht zum 1. Oktober Stellung für Buttereie, Weichkäseerei od. Milchverland. Gefl. Angebote erbittet
 Karl Eschlot,
 Molkerei Schulenberg (Leine)
 Bezirk Hannover. 4988

Ein junger

Molkereigehilfe

mit guter Empfehlung, der seine zweijährige Lehrzeit beendet hat, sucht zum 1. 10. Stellung zur weit. Vervollkommnung. (4977)

Dampfmolkerei Transkau

bei Rudau, Ostpr.

Suche für meinen Sohn zur

Weiterbildung Stellung als

Molkereilehrling.

Offerten unter Nr. 4971 durch diese Zeitung.

Suche für meinen jungen, tücht., kräftigen

Gehilfen

vertraut mit Kessel, Maschinen, Buttereie, Milchverland, Flaschenmilch u. Kontorarbeiten zum 1. 10. oder einige Tage später Stellung. Beste Angebote erbittet (4970)
 G. Peters, Walbeker Molkerei,
 Kreis Geldern, Rhld.

Suche für meinen Sohn, 21 J. alt, der seit 1. Januar 1924 bis 1. September 1926 in meinem Sanitätsmilchbetrieb mit gutem Erfolg tätig war und gute Zeugnisse besitzt, zur weiteren Ausbild. anderw.

Stellung

per 1. Okt. oder 15. Nov. in neuzeitlichem Betrieb bei bescheidenen Ansprüchen. Suchender ist auch in der Buchführung bewandert. Gefl. Offerten an M. Winkler, Molkerei „Sanitas“, Dresden, Zwidauerstraße 76, erbeten. (4965)

Für junge

Meierin,

26 Jahre alt, welche 4 Jahre bei mir war, suche ich zu Mitte Oktbr. gute Stellung, am liebsten wo ich den Hausstand mit führen kann. Kollegen, denen an ein. tüchtigen Kraft gelegen, wollen sich mit mir in Verbindung setzen. (4984)

Molkereibefiger Beder,

Bedeln, Bezirk Bremen.

23 Jahre alter, evang., tüchtiger
Gehilfe
zum beliebigen Antritt Stelle.
elb. ist m. sämtl. vorkommenden
Arbeiten, auch Allgauer Weichkäse.
Tilfiter, Sauermilchquarg u. Ab-
schnung vertr., unterzieht sich gern
der Arbeit. Ang. erb. der (4918)
Gehilfe der Centralmolkerei
Barthel i. Oldenburg.

Wir suchen für ein. empfehlens-
werten, strebsamen, 23 jährigen

Gehilfen
er gut rechnet und schreibt, zum
beliebigen Antritt Stellung in grö-
ßeren Betrieben, wo er Gelegenheit
findet, sich in der Buchführung zu ver-
ständigen. (4867)
Rastower Molkerei E. G.
Rastow i. M.

Für jüngeren (4864)

Gehilfen
it Führerschein 3 b suchen wir zum
1. Oktober evtl. sofort Stellung.
Centralmolkerei Clettenburg
Südharz.

Suche für meinen jüngeren (4858)
Gehilfen

am 15. Oktober 1926 Stellung für
mehrmalige Arbeiten. Nachmittags
als Kontorarbeit gewünscht. Wei-
tere Auskunft erteilt

Th. Kühl, Geschäftsführer
u. Leiter der Molk.-Genossensch.
Wildeshausen
Freistaat Oldenburg.

Für jungen, soliden (4857)

Gehilfen
suchen wir zu sofort oder später
Stellung.
Dampfmolkerei Kohn a. Harz.

Wir suchen für einen empfehlens-
werten, jungen (4855)

Gehilfen
Stellung zum 1. Oktober. Werte
Angebote sind zu richten an die
Distelbad-Molkerei Gr. Möllen
Bez. Köslin, Pommern.

Sofort od. zu belieb. Antr. sucht
jüngerer Gehilfe Stellung gleich wel-
cher Art. Im 7. Fachjahr. Mit
imtl. vorkomm. Arbeiten (einschl.
Käsemasch., elektr. Lichtanl., Schrot-
mühle, Allg. Weichkäse, Unterfuch.,
Kontorarb., Abrechnungen) vertr.
geg. gleich. Frdl. Angeb. erb. (4917)
Oskar Wondzinski, Molkerei
Barthel i. Oldenburg.

23 jähr. Gehilfe
sucht z. 1. Okt. Stellung. Selb. ist
mit sämtl. Molk.-Arbeiten gut ver-
traut, besitzt gute Kenntn. in der
Käse- u. Camemb.-Käseerei und würde auch
Stellung zur weiter. Ausbild. in
verschied. Sorten Käse annehmen.
Angebote bitte unter Nr. 4916 an
diese Zeitung zu richten.

Jünger Mann
1. J. alt, d. ber. 3 Mon. in städt.
Betr. tätig gewes., sucht z. 2. 10. 26
Stelle, wo er sich in d. Weichkäse-
f. (Harz.) ausbild. u. ev. d. Autofahrer
lern. kann. Such. ist gel. Schlosser
scheut sich v. kein. Arb. Ang. erb.
unter Schulz, Molkerei Oldenburg
Eversten i. Oldbg. (4914)

Molkereigehilfe
5 Jahre alt, geprüfter Heizer, in
allen Zweigen d. Faches gut durch-
gebildet, in der Lage, bei Abwesen-
heit des Chefs den Betrieb zu füh-
ren, als Obermeister in Stadt- und
Land-Betr. tätig gewesen, sucht zum
1. Oktober oder später geeigneten
Posten, auch Buchhalterstelle ange-
boten. Gute Zeugn. zur Verfügung.
Angebote mit Gehaltsangabe er-
statten an (4912)

H. Grebe, Obermeister
Molkerei Emmelsbüll
(Schleswig-Holstein).

Jg. tücht. Gehilfe, mit all. Fach-
b. vertr., sucht zu sof. od. spät.
Stellg. gleich weich. Art. Angeb.
b. **F. Brunow, Molk. Heinade**,
raunischweig. (4821)

Molkereibetriebsleiter

städtischen Vollbetriebes, 34 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht zum
beliebigen Antritt anderen gleichen Wirkungskreis. Werte Angebote erb.
unter Nr. 4480 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Kaufmann,

33 Jahre alt, der mehrere Jahre im Buttergroßhandel tätig ist, Fachmann
ist, kleinen Kundenkreis an Hand hat und die Branche genau kennt, sucht
Stellung für Kontor und Lager, möglichst in einer Stadt Mitteldeutsch-
lands. Angebote unter Nr. 4631 an diese Zeitung erbeten.

Solider Gehilfe

24 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, sucht, gestützt
auf gute Zeugnisse, Stelle, wo ihm Gelegenheit geboten
wird, sich auf dem Büro zu vervollkommen. Werte
Angebote sind zu richten unter Rheinland Nr. 4915 an
diese Zeitung.

Strebsamer, solider

(4896)

Molkereigehilfe

22 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 1. 10. 26 Stellung.
Selbiger ist vertraut mit sämtlichen Molkereiarbeiten sowie Kessel,
Maschinen, Buttereier, Tilfiterkäseerei und Weichkäseerei. Gegend gleich.
Werte Angebote erbittet **Erich Hoffmann, Dampfmolkerei Max Lühr,**
Frankenberg i. Sachsen, Schloßstraße 13.

An flottes Bedienen gewöhnter Fachmann sucht für
sofort Stellung als

Verkäufer

Angeb. erbitte unter B. Z. 4907 durch diese Zeitung.

Allgauer Weichkäse

ehrlich und ordnungsliebend, 26 J.
alt, 12 Jahre im Fach, m. Gesellen-
brief, sehr guten Zeugnissen und
Empfehlungen, sucht bis 1. oder 15.
November Stellung, wo ihm wirk-
lich Gelegenheit geboten, sich in der
Bereitung v. Joghurt u. Joghurt-
käse oder Camembert und Sahne-
schichtkäse gründlich auszubilden.
Selb. war schon mehrere Jahre als
selbständiger Weichkäse (Oberf.)
tätig und ist firm in Bereitung
mehrerer Sorten Weichkäse, Lab- u.
Sauermilchquarg sowie pa. Schlag-
sahne u. Butter, reiche Erfahrung
in allen Facharbeiten sowie Bedie-
nung v. Kessel u. Masch. In jeh.
ungef. Stellung 2 Jahre tätig, kein
Stundenarb. Gefl. Zuschriften mit
Gehaltsangaben urt. „Echt deutsch“
Nr. 4837 an diese Ztg. erbeten.

Jünger, kräftiger Gehilfe
der an flottes Arbeit gewöhnt ist,
sucht zum 1. Okt. Stellung. Schle-
ssen bevorzugt. (4842)

F. Rosenberger
Genossensch.-Molkerei Grunau
Kr. Neisse.

Wir suchen für einen fleißigen,
tüchtigen, 26 jährigen (4875)

Gehilfen

welcher 2 Jahre in dem hiesigen
modernen Betrieb tätig war, zum
1. November Stellung in ein. Voll-
betriebe. Derselbe ist mit Betriebs-
und Kontorarbeiten einschl. Mo-
natsabrechnungen gut vertraut.

Moll. Hollenstedt Bez. Hamburg.
Gooßen, Inspektor.

Suche zum 1. Oktober 26 für ein.

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat und
mit Tilfiter und Weichkäse ausge-
bildet ist, Stellung. (4848)

A. Baur, Molkerei Lanningen
Kr. Darkehmen, Ostpr.

Strebs., 23 jähriger (4819)

Gehilfe

sucht zum 1. 10. 26 Stellung. Selb.
ist mit allen ins Fach schlagenden
Arbeiten bestens vertraut. Freundl.
Angebote sind zu richten an
Wilhelm Kötter
Gassen, Niederlausitz
Bahnhofstraße Nr. 188.

Tüchtiger Gehilfe

24 J., vertraut m. sämtl. Molkere-
rei- u. Kontorarb., flotter, sicherer
Rechner, gute Kenntn. in Käseerei,
Spez. Camemb., Schweinemast und
Mühle, sucht z. belieb. Antr. Stell.
Ausführl. Angeb. erb. (4896)
E. Culmsee, Molkerei Rohlsdorf
b. Perleberg i. Brandenburg.

Zuverl., alt. Gehilfe sucht sofort
Stelle f. Kess., Masch. od. sonst. Ver-
trauensposten. Best langj. Zeugn.
som. Betriebsl.-Zeugn. vorh. Ang.
m. Geh.-Ang. erb. **M. F. Westfahl,**
Bierregge, Neuenkirchen, Rügen.

Tüchtiger, ehrlicher

Gehilfe

m. allen vork. Facharb. vertr., 21½
Jahre alt, sucht z. 1. Okt evtl. spät.
Stellung. Gute, lückenlose Zeugn.
vorhanden. Angebote unter G. B.
4904 an die Molkerei-Zeitung in
Hildesheim erbeten.

Tücht. Gehilfe, mehr. J. im Fach,
mit gut. Zeugn., sucht z. 1. Okt. od.
spät Stelle Zuschr. unter 100 post-
lagernd **Niederhannsdorf, Kreis**
Glück, Schlesien. (4902)

Jünger, williger Gehilfe

21 J., vertr. in Bedienung modern.
Masch., Buttr. (Kertia, Formmasch.
u. ge. Handform.), Käse- u. Speise-
quargberei., Milchmann u. Verband,
sucht zum bald. Antr. Stellung, wo
Käseerei erlernt werd. kann. Angeb.
erbittet (4900)

G. Ueberrhein, Molk.-Gen.
Canth b. Breslau.

Strebsamer, solider (4911)

Gehilfe

22 Jahre, sucht zum 1. Oktober oder
später Stellung für Betrieb und
Kontor. Zeugnisse stehen gerne zu
Dienst. Frdl. Angebote an

Erich Anjorg
Dampf-Molkerei Reeh
in der Neumark
bei Stargard i. Pomm.

Jg., tücht. Gehilfe

24 Jahre alt, mit allen ins Fach
schlag. Arbeit. bestens vertraut, so-
wie Herstellung von Joghurt und
Degermamilch, der auch in der
Weichkäseerei sowie Harzkäseerei best.
bewandert ist, sucht zum 1. 10. 26
Stellung. Gegend gleich. Werte
Angeb. an den Gehilfen d. Dampf-
molk. **Weitsbrunn, Post Siegeldorf**
in Mittelfranken. (4724)

Jünger Gehilfe,

23 Jahre alt, mit fast allen Fach-
arbeiten gut vertraut, sucht zum 1.
10. oder 10. 10. Stellung, wo Ge-
legenheit zur weiteren Ausbildung
in Käseerei. Werte Angebote erb.

Mähler, Centralmolkerei,
Kostenblut, Bez. Breslau.

Suche für meinen Sohn, 21 Jahre
alt, Stellung als Gehilfe. Kann
selbigen als fleißigen, soliden, vor
allen Dingen ehrl. jung. Menschen
jedem Kollegen bestens empfehlen.
Angebote erbeten. **Moll. Christ-**
felde, Kr. Schlochau, Grenzmark.

Jünger, angehender

(4794)

Gehilfe

keine Arbeit scheuend, sucht zum 1.
Okt. Stellung, wo er sich weiter
ausbilden kann. Angeb. erb. an
Molkerei Herrieden
Mittelfranken.

Suche für meinen

(4872)

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, zur
weiteren Ausbildung anderweitig
Stellung.

P. Hoffmann, Moll. Kuhlhausen
bei Havelberg.

Jg., strebs. Gehilfe

19 Jahre, sucht zum 15. 10. Stellg.
In jetziger Stellung 3½ Jahre
tätig. (4950)

R. Köppler

Molkerei Büchen i. Lbg.

Gehilfe

fleißig, m. all. Facharb. gut vertr.,
Masch. u. Dauererhitz.-Anl., sowie
Till. u. U.-Käse, sucht, gestützt auf
pa. Zeugnisse zum 1. Okt. Dauer-
stellg. Werte Angeb. an (4949)

E. Benjeler

Hannover, Seefstraße 22.

Welcher Mühlen- und Molkerei-
besitzer Rheinlands oder Westfal.,
sucht zum 1. oder 15. Oktober einen
zuverlässigen, ehrlichen u. arbeits-
willigen, 24 jährigen (4838)

Müller

der an selbständ. Arbeiten gewöhnt
ist und bereits 2 Jahre die Mühle
einer Molk. selbständ. leitet? Mit
Kessel, Maschinen und Rühranlage
ist er aufs beste vertraut und
Reparaturen führt er selbst aus.
Selbiger ist in langjähr. Stellung.
Angeb. mit Lohnang. erbeten an
Aug. Surhoff, Molkerei u. Mühle
Schwaghtorf b. Fürstena u. Hann.

Suche für mein. Sohn, 18 Jahre
alt, zur weiteren Ausbildung (4584)

Stellung

in einem städtisch. Betrieb. Werte
Angebote an
Molkerei Rothvoh, Aresfeld, Rhl.
Marktstraße 153.

Jg. Mann

sucht zu sofort oder später Stellung
a. Kontorist u. Buchhalter in Molk-
erei-Betrieb. Gute Zeugnisse vor-
handen. Frdl. Angebote an (4910)

Leopold Anjorg

Demmin in Pommern

Bahnhofstraße 5.

Tücht., streb. Gehilfe
24 Jahre alt, sucht zu sof. od. 1. 10. Dauerstellg. Gegend gleich. Selbst. ist mit allen in Fach schlagenden Arbeiten wie Butterm., Tilsiter, Limburg. Käse, Maschin. bestens vertraut. Gute Zeugnisse vorhand. Werte Ang. erb. **E. Schmidt, Eichhorn b. Landsberg, Ostpr.** (4773)

1. Gehilfe, tücht. u. ehrlich, f. ge-
stüht auf gute Zeugn., z. sofort. Antritt dauernde Stellg. Selbstiger ist mit allen Facharbeit. sehr gut vertraut, auch in der Camemb.-Käse. Gefl. Ang. erb. **Herrb. Groth, Dasehn, Post Strütlings b. Oldenburg.**

Zuverl. 18jähr. Gehilfe, sucht z. 1. 10. Stellung. Gegend gleich. Selbstiger hat auch in Frischmilchverf. u. Käseerf. Ang. erb. **Hiller, Bergen a. Rügen, Bahnhofstr. 15.** 4692

Solider, strebsamer Gehilfe
27 J., sucht, gest. a. gute Zeugn., z. 1. Okt. od. spät. Stellung. Gegend gleich. Frdl. Angeb. erb. **Wilhelm Helling, Molkerei Drawehn, Krs. Pubitz in Pomm.** (4725)

Tücht. Molk.-Gehilfe, der sich vor
kein. Arbeit scheut, sucht zu sofort. Stellung. **Bohe, Wismar i. Mecklb., Lübschestr. 61.** (4765)

Tücht., solider Fachmann, 26 J.
alt, sucht, gestüht auf beste Zeugn., **Stell. als Maschinist**
Gut. Maschinenpfeiler, führt sämtl. Reparaturen aus. Stellung als alleiniger auch angenehm. Antritt belieb. Angeb. unter 4730 an d. Zeitung.

Jg. kräft., solider Gehilfe sucht ab
30. Sept. Stellung. Selbst. ist mit all. Berufsarb. sow. mit Weichkäse, Frischmilchverf. usw. vertr. und im Besitz gut. Zeugn. Gelegenheit zu Kontorarb. angen. Frdl. Ang. erb. **A. Schleppegrell, Kolberg i. Pom., Nothafen.** (4514)

Kräftiger, 24 jähr. Milchtücher
der a. in d. Molk. m. Hand anleg. kann, sucht z. 1. 10. Stelle. Sucht. ist guter Pferdepfleg. u. ist auch in d. Landwirtschaft u. Schweinem. bew. Gegend ist gleich. Werte Angebote m. Gefl.-Ang. erbeten. (4898)

Albert Vogel
Luga Nr. 46
Post Meschitz, Amtsh. Bauken.
Suche für meinen (4891)

jungen Mann
25 Jahre alt, der sich gern mal verändern möchte, zum 15. Oktober oder später anderweitig Stellung, möglichst als erster Gehilfe od. sonstig. Vertrauensposten. Molkereischule besucht. Ich kann den jungen Mann in jeder Hinsicht jedem meiner Kollegen nur empfehlen. Angebote m. Gehaltsangabe erbittet
Molkerei und Elektrizitätswerk
Geestgottberg, Altin.
W. Dreeßen.

Suche zum sofortig. Antritt Stellung als (4852)

Molk.-Lehrling
oder Molkereiarbeiter. Bin schon 1 1/2 J. im Molkereifach tätig. Auch habe ich Kenntnisse in Schweinemast. Mein Alter 18 Jahre. Ehrlich, fleißig und willig. Werte Angebote an
Martin Geisler, Molkerei Gronau (Hannover).

Seizer.
Junger, ordentl., evang. Mann sucht Stellung als Seizer. Angeb. unter Nr. 4836 durch diese Zeitung.

Junge, kaufmann. gebildete Fachmannswitwe, bisher in leitender Stellung, sucht

selbständ. Stellung
in Kontor sowie für Haushaltsführung. Freundliche Angebote unter Nr. 4908 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten

Käser, 26 Jahre alt, ehrlich u. solide, mit Käseerf., Tilsiter, Steinbuscher u. Romadur, Butterm., Maschin., Schweinemast und -Zucht aufs beste vertraut, sucht zum bel. Antritt Stellung. Wenn Stellung gut, kein Wandervogel. Gefl. Angebote mit Gehaltsang. erbeten an Besitzer A. Draht, Bombitten bei Jinten, Ostpr. (4739)

Junger, kräftiger, tüchtiger Molkereigehilfe
findet dauernde Stellung. (4776)
Molk. Burgdorf bei Borkum.

Suche zum 1. Oktober für mein. Sohn, 21 Jahre alt, 5 Jahre im Fach,

Gehilfenstelle
wo ihm Gelegenheit geboten wird, die Weichkäseerf. zu erlernen. Werte Angebote erbittet

H. Bromke, Direktor, Groß-Rambin, Kreis Belgard.
NB. Zu gleicher Zeit kann wied. ein junger, kräftiger Mann als **Lehrling**

hier eintreten. (4728)

Jg., tücht. Gehilfe, 19 J. alt, mit
allen Facharbeit. gut vertraut, auch in Käseerf. bewandert, sucht zum 1. Oktober Stellung. Werte Angeb. erbittet **Hans Zahn, Molk. Schweinf., Krs. Röslin i. Pomm.** (4738)

Für 19 jährigen jungen Mann
der hier 1 1/2 Jahre gelernt hat, suchen wir zur weiteren Ausbildung in größerem Betrieb, wenn mögl. mit Käseerf., Stellg. Gefällige Angebote erbittet (4758)
Dampfmolk. Ziegenrüd a. Saale.

Jg. Mann sucht Stellung als Molkereikutscher
der in allen Molk.-Arbeiten vertraut ist. Zuschrift. unter A. 4948 an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, 21 1/2 J. alt, der 3 Jahre in Landwirtschaft und über 2 Jahre im Molkereibetr. praktisch mit Erfolg tätig war, im Besitz guter Zeugnisse ist, anderw.

Stellung
i. neuzeitl. modern. Betrieb. Gefl. Offerten unter Nr. 4220 an diese Zeitung erbeten.

Für meinen 15 jährigen Sohn suche ich gute

Lehrstelle,
möglichst Familienanschluß. Prov. Sachsen bevorzugt. Offerten unter Nr. 4596 durch diese Zeitung.

Tücht., an Sauberkeit gewöhnte **Meierin**

sucht Stellung zum 1. Oktober od. etwas später. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. erb. (4737)
Erna Aufhagevski, Godniden Krs. Fischhausen, Ostpr.

Ältere Meierin,
an selbständiges Arbeiten gewöhnt, letzte Stelle 5 J. als Gutsmeierin, firm in Tils. Käseerf. u. Butterm., sucht Stellung zu sofort oder spät. Gefl. Offerten unter P. A. 4667 an diese Zeitung.

Tücht. Meierin
sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. 10. od. später für But. od. Gesch. Stellung, od. z. Führ. frauenlosen Haushalts. Gefl. Zuschriften mit Gehaltsangabe unter B. 4835 durch diese Zeitung.

Wir suchen für unseren empfehlenswerten, 23 jährigen (4757)

Obermeier
der 1 1/2 Jahre hier als solcher tätig war, zum 1. Oktober anderweitig in umfangreich. Vollbetrieb Stell. Gefällige Angebote mit Angaben des Gehalts erb. an **Ewald Neubüser, Rikow i. Pomm., Krs. Stolp.**
Dampfmolk. Ziegenrüd a. Saale.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	1	4211	12	4426	1
2343	1	4213	6	4427	1
2975	1	4219	9	4 31	1
3001	3	4224	1	4447	6
3106	2	4240	5	4451	5
3227	1	4241	2	4454	2
3452	1	4253	7	4457	1
3593	1	4257	3	4458	3
3658	1	4262	16	4461	5
3671	1	4267	4	4462	5
3682	1	4 69	1	4467	2
3744	1	4277	12	4470	6
3753	2	4279	3	4474	8
3788	1	4281	4	4478	1
3802	3	4282	3	4480	2
3814	1	4283	52	4481	2
3857	1	4285	3	4483	9
3904	1	4295	1	4485	1
3907	1	4317	9	4489	3
3908	1	4300	7	4491	3
3918	6	4331	1	4497	1
3921	2	4343	2	4499	10
3925	1	4349	5	4502	2
3926	4	4361	1	4503	4
3929	1	4369	1	4504	7
3944	6	4370	13	4510	1
3997	2	4374	1	4517	1
4 29	1	4377	3	4522	5
4037	1	4380	2	4531	3
4053	1	4382	2	4541	1
4 57	2	4383	11	4552	15
4074	5	4387	1	4563	1
4080	9	4394	1	4572	1
4091	4	4396	2	4575	2
4118	5	4400	2	4578	3
4126	1	4401	6	4582	4
4133	1	4405	6	4604	6
4134	2	4406	4	4613	1
4150	2	4 07	11	4616	7
4174	1	4410	1	4637	3
4195	3	4411	10	4665	3
4199	2	4412	12		

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von **gewerbsmäßigen Vermittlern** eingehende Angebote und Bradlagen nicht weiterbesördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Südharz, in gr. klimat. Baderort
in schönst. romant. Lage, beste hochrent. Stadtverkaufsmolk., Käse u. Mäst., tägl. 1000 Liter im Wint. u. bis 1500 Liter im Sommer, die größtent. im dort. Kurort an feste Kundsch. mit ca. 10 Bfg. Verdienst p. Ltr. verkauft wird, desgl. viel Sahne, Käse und Butter mit hoh. Verdienst. (4926)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Pa. Versandmolkerei, 8 Zimmer,
mit fr. 2500—3000 Lt. Milchliefer., ohne Konkurrenz, 3 Morg. Gart., Schrotmühle mit gro. Mästerei u. Käse, direkt am Bahnhof, nahe Hannover, sehr billig mit 5—6000 Mk. Anzahl. sofort veräuß. Restkaufgeld 5 Jahre fest. Feuervers. 74 000 M. evtl. sof. zu verpachten.
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Gr. schöne, rent. Käsefabrik und
Verband mit gr. Molkerei u. Mäst., nahe Bahnhof, 15 Min. von Kreisstadt bei Braunsch., Winter und Sommer 1000—1500 Liter, in Rübengegend, mit 3 Morg. Gart., altershalb. billig mit ca. 7000 M. Anz. Wöchentl. ca. 100—120 M. Verb., allein am Käseverband.
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Unweit Hamburg, nahe Bahnst.,
gr. Milchverband-Meierei, Käseerf., Mästerei u. Molkerei mit großer Kundsch. u. bed. Reinverdienst, f. ca. 30 000 M., 1/2 Anzahlg. (4930)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Nahe Stadt u. Bahnstat. in Pom-
mern gr. Molk., Mästerei, Käse u. hochrent. Molkerei mit großer, fest. Kundsch. auch viel Tausch. und Bädereikundsch. wegen Großk. Geschäftsübernahme billig mit 10 000 Anzahlung. (4928)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Nahe Holzminden neuere große
Molkerei in milchreich. Rübengegend im Winter ca. 1500 Liter, Sommer ca. 3000 Liter nachweisbar, wegen Besitzherabwesenheit billig mit 6000 Mark Anzahlung sofort anzutreten. Feuervers. 36 000 M. (4931)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Nahe Braunschweig, an Bahn-
station gr. Molkerei, Mästerei und Käseerf. mit Milchverband, 1000 b. 1500 Liter, weg. Alters für 27 000 Mk., fl. Anzahlung, veräußlich.
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Nahe Hannover an Bahnstation
erstklass. Molkerei, 1200 bis 2000 L. Winter u. Sommer, für 30 000 M.
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

In Hannover rentable Stadtver-
kaufsmolkerei, Käse, Sahne- und Butterverkauf, in Mieträumen m. freiwerd. schön. Wohn., Stallg. u. allem Zubehör, alt. rent. Geschäft, von alten kranken Leuten wegen Zuruhelegung billig für ca. 8000 Mk. mit 3—4000 M. Anzahl. sofort anzutreten. (4934)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Rent. Käsefabrik nahe Halle-S.,
Anzahl. 4000 M. (4935)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Gr. neue Molkerei nahe Braun-
schweig, 1200—1500 Liter, sowie desgleichen eine nahe Hannover, 2000 resp. 3000 Liter, veräußl.
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Eine große Molkerei bei Peine
Außerdem mehrere andere Stadt u. ländl. Molkereien zu verkaufen u. zu verpachten, wie auch 3 Stadtverkaufsmolkereien in Westfalen zu verpachten bezw. veräußl. Selbst. reflektanten mit Anzahl.-Vermögl. Angabe wollen sich baldgefl. meld. bezw. zur Auswahl u. Besichtigung gleich nach hier kommen. (4936)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Verkaufsnachricht!
Die hier kürzlich inserierte Molkerei in Hagen i. S., ist inzwischen durch meine Vermittlung an Herrn Molkereibes. P. Midan in Jellen a. d. Elster verkauft worden. (4938)
Hannover, 22. Sept. 1926.
F. Cramer.

Meine zweite Versandmolkerei
direkt Bahnstat. nahe Hannover, ca. 2500 Liter im Sommer und ca. 1000 Liter im Winter, mit Molkerei u. Mästerei, sofort zu verpacht. Kautionsfähige Pächter erfahren näheres unter S. 4939 durch diese Zeitung.

Eilt! 2 große Molkereien
sind infolge Zwangsversteigerung sofort weit unter Wert veräußlich. Näheres durch (4940)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Suche sofort rent. Molkerei für
meine verheiratete Tochter zu kauf. Anzahl. ca. 10—15 000 M. vorhanden. Angeb. unter 4941 durch diese Zitg.

Wegen Überbürdung verkaufe
meine in vollem Betrieb befindliche

Meierei
nahe Großstadt, 3 Km. von Bahnstation, 2000 Liter im Durchschnitt, Käseerf., Milchverband, Stallg. für 250 Schweine sowie für Zuchttiere. Übernahme kann sofort erfolgen. Forderung 50 000 M. bei 30 000 M. Anzahlung. Angebote unter 4869 an diese Zeitung.

Suche bald ein gutes

Milchgeschäft

oder Molkerei zu pachten wo 1000 Mark Anzahlung u. monatliche Abzahlung von 150.— Mk. genügen. Als Sicherheit wird eine Pension von einem gefunden 38 jährigen verpfändet. Angeb. unt. Nr. 4924 an diese Zeitung.

Zwangsversteigerung.

Im Wege der Zwangsvollstreck. soll am 23. November 1926, vormittags 11 Uhr, an der Gerichtsstelle versteigert werden das im Grundbuche von Heinsen, Band 8, Blatt 268 (eingetragener Eigentümer am 16. August 1926, dem Tage der Eintragung des Versteigerungsvermerkes: Molkereibesitzer Gustav Küster in Heinsen) eingetragene Grundstück, Gemarkung Heinsen, Kartenblatt 17, Parzelle 325/91, 0,01,78 Hektar groß, Reinvertrag — Grundsteuer Mutterrolle Nr. 282, Nutzungsw. 318 Rmk. Gebäudesteuerrolle Nr. 168a, Molkereigrundstück.

Es ergeht die Aufforderung, Rechte, soweit sie zur Zeit der Eintragung des Versteigerungsvermerkes aus dem Grundbuche nicht ersichtlich waren, spätestens im Versteigerungstermine vor d. Aufforderung zur Abgabe von Geboten anzumelden und, wenn der Gläubiger widerspricht, glaubhaft zu machen, widrigenfalls sie bei der Feststellung des geringsten Gebots nicht berücksichtigt und bei der Verteilung des Versteigerungserlöses dem Ansprüche des Gläubigers und den übrigen Rechten nachgesetzt werden. (4841)

Polle, den 15. September 1926.
Amtsgericht.

Thüringen.

Ein in milchreicher und schönster Gegend Thüringens, im groß. Dorf isoliert gelegen. Anwesen, mit gut. Einfamilienhaus, neuem massiven Stall und Scheune, 5 x 20, groß. Obst- und Gemüsegarten, ca. drei Morgen, Bahn und Post im Orte, Nähe mittl. Stadt mit höh. Schul., beste Verbindung mit Großstädten, all. umständehalber sof. verkauft werden. Objekt eignet sich ganz vorzügl. zur Errichtung ein. Molkerei (Rahmst., Käseerei, Hühnerfucht, Schweinemästerei. Schrotmühle dringend gewünscht und erforderlich. Milch genügend zu hab. Preis äußerst 8000 Rmk., nur Barauszahlung. Schnellentschluss. Interessenten erhalten Auskunft unt. teell 4845 an diese Zeitung. Da Angebot selten günstig und reell, erhalten nur wirklich ernstl. Interessenten Antwort. Höflicher Parierföhr.

Spezial-Milch- und Buttergeschäft

in Breslau, ist wegen Krankheit ämtig zu verkaufen. Umsatz 750 Mt. Milch täglich, außerdem groß. Umsatz in Butter, Eier, Käse und u. a. m. Angebote unter 4870 an diese Zeitung erbeten.

Achtung!

Lebensmittelgeschäft, Eier, Butter, Käse, womöglich Milchverkauf nebenbei, gesucht. Wohnung für Mann muß vorhanden sein. Nordwestdeutschland bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Nr. 4831 an diese Zeitung.

Molkerei

Produktengeschäft, 1 Laden mit 2 anschließenden Räumen zum Waschen und Füllen, alles neu vorgerichtet, komplett, neues Inventar, kleines Lieferungsauto, billigt an Fachmann (4521) zu verkaufen.

Paul Reinhold, Oppelfstr. 60, Dresden 6.

Molkerei

mit ca. 1000 Liter, unter günstigen Bedingungen zu pachten evtl. zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 4481 durch diese Zeitung.

Wegen dringender Familienverhältnisse ist

städtische Molkerei

in Industriestadt Sachsens mit höh. Schulen, äußerst billig zu verkaufen. Zur Molkerei gehören drei eigene Läden, große schöne Gebäude, herrschaftliche 10 Zimmerwohnung mit Zentralheizung, Leutewohn., sehr viel Beigelaß, und Schweinefärl f. 100 Schweine, Autogarage u. dergl. Die Molkerei ist mit allen Maschin. best. eingerichtet, wie Eismaschine und dergl., Milch, infolge der Familienverhältnisse, jetzt nur 1500 b. 2000 Liter, vordem 3000 Liter, w. mit Leichtigkeit bei Besitzwechsel dahin zu bringen ist, und welche alle als Frischmilch verwertet wird, großer Butter-, Sahne- und Eierumsatz. Molkerei besteht über 30 Jahre und überall bestens eingef. Nur Selbstkäufer, welche sof. übernehmen können, und nachweisbar über 30 000.— Mk. Anzahlung sof. verfügen, wollen sich mit mir in Verbindung setzen. (4022)

Menzel, Jontz-Deßau, Mittelstr. 16

Suche zur sofortigen oder später. Übernahme

Nachtmolkerei

mögl. Ostpreuß. od. Schles. Wohn. muß vorhanden sein. Angebote m. näheren Angaben u. 4816 an diese Zeitung erbeten.

Tätiger Teilhaber

mit 2500 bis 3000 M für neu eingerichtete städtische Molkerei sofort gesucht. Angebote unter 4844 an diese Zeitung.

Privat- od. Genoss.-Molkerei

in Rheinland, Westfalen oder angrenzend Hannover zu pachten od. zu kaufen gesucht. Angeb. mit Angabe der täglichen Milchmengen, sowie Auszahlung p. Liter sind zu richten unter 4600 an diese Zitg.

Anderer Unternehmung halber, ausdehnungsfähige rheinische

Molkerei

12—1500 Liter täglich, gute Absatzverhältnisse, in schön. Mietsraum, für 8000 M bei 5000 M Anzahlg. zu verkaufen. Evtl. selbständ. Teilhaber mit 5000 M. Einlage sofort gesucht. Angeb. unter E. W. 4887 an diese Zeitung erbeten.

Milchgeschäft

in Müdenberg, großes Industrie-dorf, mit 2-Familienwohnhaus, fast neu, Scheune, Stallung u. Garten, zum festen Preis von 15 000 Mk. sofort zu verkaufen. Milchumsatz tägl. 120 Liter, kann auch noch Buttergeschäft eingerichtet werden, oder Harzkäseerei. Anzahlung nach Vereinbarung. Angeb. an (4805)

Molkerei Ortsrand
Kreis Liebenwerda.

Obacht, Goldgrube!

Käsegroßhandlung im Erzeuger-gebiet (Großstadt), mit schönen Kellereien und Büro, alles aufs beste eingerichtet, großer Kundentkreis mit gutem Absatz, auch ist ein schöner gangbarer Laden in verkehrsreichster Lage der Stadt dabei, nur wegen anderweitigen Unternehmens sofort zu verkaufen. Off. unter Nr. 4646 an diese Zeitung.

Elektrisch eingerichtete

Harzkäseerei

mit Kübbers Automaten, günstig zu verpachten. Angeb. unter Sachsen 4672 an diese Zeitung.

Konturrenzlose

(4880)

Dampfmolkerei

Nähe Hagen i. Westfal., am Bahnhof belegen, zu verkaufen. 1000 L. Anlieferung zu 15 Pfg., Verdiensts-panne 6 Pfg., Fettgehalt 3,5 Proz. Viel Milch zu haben, da ohne Konkurrenz. Große Gebäude u. große Wohnung. Forderung 40 000 Rmk. Anzahlung 12 000 Rmk.

E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei

zu verkaufen, Gegend Nordwestdeutschld., jetzt 2000 Liter zu 9 Pfg. und fr. Rückgabe von 90 Prozent Magermilch. Große Gebäude, Wohnung 6 Zimmer und Kontor, große Stallungen. Forderung 22 000 Rmk. Anzahlung ca. 10 000 Rmk. (4881)

E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Dampfm. u. Mühle

und 18 Morgen Land, Nähe Hamburgs, zu verkaufen. Forderung ca. 26 000 Rmk., Anzahl. ca. 10 000 Reichsmark. (4882)

E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Molkerei

oder Filiale oder sonst. Geschäft v. Fachmann zu pachten gesucht, wo zu 3—4000 M bar genügen. Würde, wenn für 2 Familien Auskommen gesichert, mit 8—9000 M übernehmen. Angeb. unter Nr. 4874 an d. Zeitung.

Grundstück

in Bremen, passend für Milch- u. Buttergeschäft, Laden in Fliesen ausgelegt, und freier Wohnung, zu verk. Amtl. Taxat ca. 30 000 Rmk. Ford. 17 000 Rmk., Anz. 6000 Rmk. E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Zwecks Gründung einer G. m. b. H. Suche

Teilhaber

um in Stadt von 26 000 Einwohn. einen der Neuzeit entsprechenden Betrieb entstehen zu lassen. Keine Konkurrenz am Platze. Eilt! Angeb. unter Nr. 4895 an diese Zeitung.

mit elektrischem Betrieb b. Leipzig, mit guter Kundschaft, Lieferauto u. Wohnung vorhanden, an zahlungsfähigen Fachmann sofort zu verkaufen. Angeb. unter Nr. 4890 an diese Zeitung.

Käseerei

mit elektrischem Betrieb b. Leipzig, mit guter Kundschaft, Lieferauto u. Wohnung vorhanden, an zahlungsfähigen Fachmann sofort zu verkaufen. Angeb. unter Nr. 4890 an diese Zeitung.

Neue Handmolkerei

in großen Pachtträumen mit Fliesen und Wasserleitung, Käsefärr und Stall für 15—20 Schweine, 3. Zt. 250 Liter Milch, bis 1000 bequemer zu haben, soll für 2000 M sofort verkauft werden. Kleine Wohnung vorhanden. Später größere. Pacht 300 Mk. per Jahr. Offerten unter B. C. Nr. 4588 an diese Zeitung.

Umständehalber verkaufe meine

Molkerei

Tägliche Verarbeitung 600—800 L. Milch. Angeb. unter 4866 an d. Zeitung.

Städt. Molkerei

mit ca. 450 Liter Flaschenmilchverkauf im detail, mit Maschin., Pferden und Wagen zu verkaufen. Verdiensts-panne p. Liter 11 Pfg., Ford. 12 000 Rmk., Anzahl. Rmk. 8000. Die monatl. Miete für die Molk.-Geb. nebst Wohn. u. Stall. beträgt 200 Rmk. Kostenlose Vermittlung durch (4899)

E. Bundgaard, Bremen
Rembertistr. 94.

Goldgrube!

Kindermilchanstalt, alleinige in größerer Stadt Nähe Berlins, mit ca. 40 Kühen, kompl. Kälte- und sonstig. hygienischen Anlagen, zu verpacht.; Vieh muß käuflich übernommen werden. Selten gute, gesicherte Existenz. Angebote unter Nr. 4671 durch diese Zeitung.

Durch Erwerbung einer kleinen Hypothek ist Gelegenheit geboten, billig zu einer

Molkerei m. Käseerei zu komm. Anfrag. unt. Nr. 4744 an diese Zeitung.

Krankheitshalber verkaufe ich sofort oder später meine neuzeitlich eingerichtete

Harzkäsefabrik

in Pachtträumen, für ca. 50 Zentner Verarbeitung eingerichtet. Dieselbe befindet sich an Platz v. ca. 120 000 Einwohnern, ohne Konkurrenz im Umkreis von ca. 50 Km. Größtenteils Stadtkundschaft u. Barverkauf. Eigen. Gespann zur Belieferung. Preis u. Anzahl. n. Ueber-einkunft. Ang. erb. unt. Nr. 4742 an diese Zeitung.

Todesfalls halber wird für eit 10 Jahren. bestehende

Molkerei

(bis 3000 Liter), in Kleinstadt Pommerns möglichst sofort

Teilhaber

oder Pächter

mit Kapital gesucht. Erfahrene, organisationsfähige unverheiratete Fachleute wollen sich melden unter Nr. 4658 durch diese Zeitung.

Suche für sofort mittlere

Molkerei

Provinz Thüring., Sachsen, Schles., 1000 Liter bei 7000 M barer Anzahlung zu kaufen. Angeb. erb. Mag. Hirschig, Kleinbernsdorf bei Münchenbernsdorf.

Eine gute

Molkerei

die Milchverand-Gelegenheit im rhein.-westf. Industriegebiet bietet, von zahlungsfähigem Käufer gesucht. Angeb. erb. unter Nr. 4660 durch diese Zeitung.

Suche eine gute, rentable Molk. zu kauf. od. zu pachten, wo 6—8000 Rmk. zur Anzahlung genügt. Angebote unt. 4726 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Zu kaufen gesucht:

Dauererhigungs- und Tiefkühl-Anlage, Reinigungsseparator für 1500 oder 2000 Liter Stundenleistung. Ausführl. Angeb. u. 4764 an diese Zeitung.

Alle Größen bestens erhaltene Homogenisier-Maschinen

Schröder" kauft u. verkauft (2401) E. C. Modes, Berlin-Neukölln.

Wir suchen einen gebrauchten u. gut erhaltenen

Rahmpasteur

200 Liter Stöblg. zu kaufen u. erbitten Angebote mit Preis.

Wegen Betriebsveränderg. hab. wir einen sehr gut erhaltenen

Wärmeaustauscher

Berge-dorf., Unterantrieb, 2000 Lt., billig abzugeben. Angeb. unter S. T. 4704 an diese Zeitung.

Guterhaltene

Käseformmaschine,
Lübbers Automat, Ausführung B,
mit Kraft- und Handbetrieb zu
kaufen gesucht. Ang. mit Preis an
Wilh. Schnüll, Minden in Westf.,
Grille 47. 4589

Jedes Quantum

gebr. Käsehorden

60 × 100, mit Füßen, zu kaufen
gesucht. Gefl. Angebote an (4673)
Gleiwiger Käsefabrik
Gleiwitz, Ob.-Schles., Artilleriekas.

Käseformen

Tilsiter, für Lassen Verfahren zu
kaufen gesucht. Angeb. unter 4811
an diese Zeitung.

Hatmaker-Anlage

neu oder gebraucht, zu kaufen
gesucht. Offerten unter
A. M. S. 4834 an. ds. Ztg.

Suche sofort zu kaufen

gebrauchten Kessel,

6 qm. Heizfläche, und kleine

Dampfmaschine,6-8 PS. Die Sachen müssen gut
erhalten sein. (4603)

Böttcher, Molkerei Pumlau.

Guterhaltenen

Butterknetenfür Krafthantrieb, 90-100 Teller-
durchmesser, sucht zu kaufen (4687)P. Bader, Molkereibesitzer
Hagenau, Ostpr.**Kauf-Angebote.****Wanderer-Wagen**

5/15 PS., 3 fahrig, 5 fache Bereifg.,
Verbed, Boschlicht mit elektr. Star-
ter und Horn, äußerst zuverlässig,
umständehalber für 1200 Rmk. ver-
käuflich. (4863)

P. Conrad, Siemensstadt b. Berl.
Voltastraße 11.

Pappscheiben jeder Art. Käsefab.,
Butterfarbe, Sehtücher, Käsetücher
Milchtransporttannen.
Hermann Th. Jordan

Molkerei-Geräte

Inh.: Hermann Jordan persönlich,
Charlottenburg, Kantstr. 106 II
Telefon: Wilhelm 2662.

Eine Ahlbornsche

Kühlanlage

10 000 Kalorien, mit Verdampf-
kühler und Pasteur Nr. 4, zu ver-
kaufen. Angeb. unter 4871 an ds.
Zeitung.

Wer richtet Harzästerei ein bzw.
gibt Anleitung in der Herstellung
von erstklass. Ware. Gefl. Angeb.
unter Nr. 4919 an diese Ztg.

**Achtung für Mästereien!**

Habe wöchentlich größere Posten

prima ostpreußische**Läuferschweine und Ferkel**

in jedem Gewicht abzugeben. (4614)

A. Schink, Viehhandlung, **Tilsit** (Ostpr.)
Telefon 474.

Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
C. Lahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestr. 6.

Lübb. Automat M.

gut erhalten, besonderer Umstände
halber für 400 M zu verlauf. An-
gebote unter 4829 durch ds. Ztg.

Überzahl. Thüringia Formmaschine
gegen bar oder Warenlieferung zu
verkaufen ab hier (4678)

Richard Werner

Neumünster in Holstein.

Preuß. Südd. Klassenlotterie

in 5 Klassen

280 000 Gewinne, zusammen
über 53 1/2 Millionen RM. Höchst-
gewinn im günstigsten Falle
auf 1 Los 1 Million RM.

Ziehung 1. Klasse 15. u. 16. Okt.
Einsatz 1/8 1/4 1/2 1/1 Los
3 6 12 24 RM.

Porto extra. Gewinnlisten für
alle 5 Klassen postfrei 1 RM.
Postsch.-Konto Breslau 68067.

**Hielscher, Staatl. Lotterie-Ein-
nehmer, Friedeberg (Queis).**

Früher Molkereibes. in Kempen
(Prov. Posen). (4879)

**Neue Astra
Sturzbutterfässer**

ca. 200 Liter Inhalt ca. 70 Liter
Rahmfüll., zu 55 Rmk., ca. 250 Ltr.
Inhalt, ca. 85 Liter Rahmfüll. zu
60 Rmk. ohne Kurbel und ohne
Riemenscheibe, so lange Vorrat, zu
verkaufen. (4923)

Daniel Schmidt, Schürdt
bei Neitersen, Westerbald.

K i s t e n

aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert

Richard Weinbrock,
Dampfsägewerk Brückmühle
Birna-Copitz a. d. Elbe.

Durch langjährige Erfahrg.
liefere ich (4922)
**Milchtransport- und
Milchverkaufswagen**

in guter und dauerhafter
Ausführung.

F. Herger

Spezial-Milchwagenfabrik
Hildesheim, Oldekopstr. 8.

Pappschachteln**für Butter-Versand.**

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heiß-
geglätteter Handlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroffen.

Größe: 32×16×10 36×16×10 25 1/2×16×13 1/2 cm
für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.18 —.19 —.18

extraschw. „ „ —.20 —.21 —.20

Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.) 18×16×8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11

mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens
500 Stck. einer Größe um 1/2 Pfg., bei mindestens 1000 Stck
um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1 1/2 Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden
Preisauflage auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) **für Bahnversand** aus besonders schwerer Handleder-
platte Nr. 60.

Größe 37×19 1/2×15 1/2 cm für 20 Pfund Inhalt

Faltschachtel Stück M. —.34

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.44

Größe 40×28×15 1/2 cm für 30 Pfund Inhalt

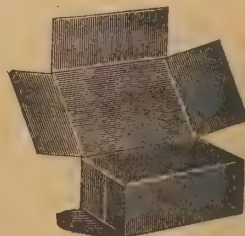
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.60

Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt

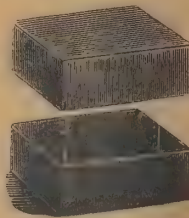
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.75

Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.85



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handlederplatte hergestellt.

a) **für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.**

25×25×10 cm groß, Faltschachtel . . . Stück M. —.16

25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.25

25×25×18 „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf
Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von glei-
cher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) **für Edamer Käse**

31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.40

31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ „ „ —.50

46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ „ „ —.60

c) **für Camembert-Käse**

1. Sorte, aus best., zäher Handlederplatte, heißgeglättet

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.28

36×27×8 1/2 „ „ „ „ „ „ —.30

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.36

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.42

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.42

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenlederplatte

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.20

26×27×8 1/2 „ „ „ „ „ „ —.22

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.26

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.35

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.35

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.43

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Verkaufe best. erh., vollst. neu überholten, ca. 2 To. N. M. G. **Schnellastwagen** bester Käufer, kräft. Bergsteiger, Conti-Riesenhufstreifen, fast neuw., Ladefläche 60—80 Kannen. Bis April 27 versteuert. 4 Mille, bei ca. 1 Mille Anzahl., evtl. Butter- und Quarglieferung. Fordern Sie Lichtbild. (4415) **Dampfmolkerei Buttschütz i. Thür.**

Mais
Gerste
Kartoffelsoden
Kartoffelpüpe
Fischfutttermehl
Fleischfutttermehl (Marke Hansa)
Trodenhefe (4445)
offerieren
Kownaghi & Sohn, Elbing.
Fernruf 1244 u. 45.

Beg. Betriebsvergrößerung bieten wir ganz preiswert an: (4651) **1 Ultra-Kompressor Nr. 8, 8000** Kal. stündl. Leistung, komplett, mit Ausrüder
1 Refrigerator m. Solebassin, 8000 Kalorien
1 freistehend. Verrieselungskonden-
jator m. Auffangschale u. Schutz-
mantel.
Die Sachen sind an Ort u. Stelle zu besichtigen.
Gen.-Molk. Lehre b. Brschw.
H. Rosenhagen.

Lübbers
Automat M.
gebraucht, aber gut erhalten, weil überzählig, zu 480.— M. zu verkauf. Besichtigung gestattet. Geg. Mitteldeutschland. Näheres unter G. M. Nr. 4756 an diese Zeitung.

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.
Tadellos erhaltene (4792)
Säulenmilchpumpe
Metall, 2000 Liter, billig abzugeben.
Meierei Brokenlande
bei Neumünster.

Original
Friedrichs-Dampfmotoranl.
3—4 PS., neuwertig, komplett, sof. lieferbar. Gefl. Nachfragen erbeten unter Nr. 4713 an die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Dampferzeuger

Bassins in Eisen,
Kupfer und Aluminium
Käsewannen,
eiserne Schornsteine,
Dampfkessel,
Futterdämpfer
sowie
Eisenkonstruktionen
aller Art und Größe
liefert schnellstens u. zuverlässig

Lützener
Dampfkessel- und
Maschinenfabrik
G. m. b. H.
Lützen (Prov. Sachsen)
Postfach 25

Wegen Vergrößerung eine tadellose (4807)

Kühlmaschine
System Bergeborf, mit allem Zubehör, Leistung ca. 7000 Kalorien, preiswert zu verkaufen. Beschäftig. m. Betriebe jederzeit noch möglich.
Molk. Zeven, e. G. m. u. S.
Hannover.

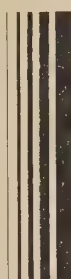
Soeben erschien: Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen
Darstellungen.

Prels 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.



Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Buche niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 80 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Fischmehl
♦♦ unentbehrlich zur ♦♦
Schweinemast
liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 26 N.



Formen
für Frühstücks-, Camembert-, Brie-
und Tilsiter Käse usw. fertigt und
liefert in allen gewünschten Größen
und Blechstärken zu äußerst günst.
Preisen. (4102)

Mag Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen

liefert
Franz Graen, Käsehordenfabrik
Machtsum, Krs. Hildesheim.

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

Zirka 1000
Bahnversandschilder Mgl.
Hermann Jordan, Berlin SO. 16
Michaelkirch - Straße Nr. 21.
Größter und ältester Spezialist am Platze

Siederohr- Dampfkessel,

5, 6½, 10 und 12 qm. Heizfläche,
8 Atm., billig abzugeben. (3810)
Aug. Brenzler,
Osnabrück.

Leistungsfähige Spezialfabrik für
Molkereigeräte sucht für einzelne
Provinzen noch tüchtige

Vertreter

bezw. Wiederverkaufsfirmen, die b.
d. einschlägigen Rundschaft bestens
eingeführt sind. Schriftliche Ange-
bote unter Nr. 4457 durch d. Ztg.

Steh. Dampfkessel,

Fabrikat des Bergeborfer Eisen-
werkes, 6 qm Heizfläche, nicht in
Betrieb gewesen, nur abprobiert,
also wie neu, zu verkaufen. (4054)
C. Behrend, Meiereibesitzer,
Süderwilsdorf bei Habersleben
(Dänemark).

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.

◆ Kochkäse ◆

(20 jährige Erfahrung)

Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimasch.-Fabrik

Zu verkaufen:

1 Zentrifuge, 200 Liter Sidstg.,
für Hand und Kraft und ein But-
terfah, für 20 Lit. tägliche Rahm-
füllung. (4810)
Herm. Glaes, Pindau-Meschede
Milchhandlung.

30 Jahre sofort lieferbar, extra stark
Milchkannen
 Stabddeckel, 20 Liter, 10.50 G.M.
 Bügelverschluss **20 Ltr.** 11.90 M.
 stark ra-tfrei
 Charnierdeckelkann. 40 Ltr., 20 M.
 Milchkannen gestanzt v. 1 Lit.an.

Erhardt Harting
 Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
 Liefert sämtliche Bahnversandschädel

beste, lesbare Messingschilder
 Stück 20—30 Pfg., gestanzt. Bitte
 deutliche Bestellaufgabe. Lieferzeit
 1—2 Tage. Vollmilch-Namen- und
 Nummerchilder von 0,05 Gm. an.
 Milcherhitzer mit Unterfeuerung.
 Butternetzer-Milchmaschin., günst.
 Butterformtische, genaues Gewicht
 Milchmeßmer. Handmilchkannen,
 Wagenkannen — Milchflaschen
 best. Käselab, Käse- u. Butterfarbe.
 Füllapparat, Flaschent., Milchflasch.
 Milchflüpparate.
 Molk.-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin 14.
 Stallschreiberstraße **nur 8 A.**
 Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Quarg-Mühlen
 und
Quargpressen
 in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider,
 Eldagsen in Hannover.

Buttertonnen
 einmal gebraucht, gut verböttchert
 und gereinigt, wie neu, liefert jed.
 Posten ab Bahnhof Leipzig, per
 Stück 80 und 85 Pfg. (3398)
August Thiele, Böttchermstr.
 Leipzig, Sophienstr. 40.

Original Buschmann Dampferzeuger

Durch D.L.G. Berlin „Neu u. beachtens-“ wert anerkannt

1-tet Überaschendes bei wenigstens $\frac{2}{3}$ Brenn-
 stoffersparnis gegenüber
 motorisch angetriebenen
 Maschinen. Preisange-
 bote u. Vertreter such
 kostenlos. Günstigste
 Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
 Lommatzsch Sa., E.
 Älteste Spezial-Fabrik

Harzkäsefisten
 noch 2—3000 St. wöchentl. gegen
 Schluß auch Teilquantum billigt
 abzugeben, ab. Größen a. Wunsch.
Kistenfabrik Oberlangenbielau,
 Schl. 3437

Hanfördel,
 2- und 3-fach,
 Mark 2,25 je Kilogramm.
 Versand unter Nachnahme.
 Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
 Samburg, 13, Bundesstraße 8.



Jetzt!

Jetzt im Herbste alles streichen,
 Eh' die schönen Tage weichen! —
 Denn das schützt die Räume all'
 Vor Verwitterung und Verfall;
 Auch Gerät und Inventar
 Bewahret man für viele Jahr'
 Vor Zermürbung, Fäulnis, Rost
 Und vor Wintersturm und Frost.
 Darum schreibt im ganzen Land
 Schnell an Firma A. V. Branth,
 Hamburg 8.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Die flüssigen Emailen

Da jeder Zwischenhandel eine
 Ware verteuert, sind die
 echten Branth's Schutzfarben
 nur direkt von A. V. Branth,
 Hamburg 8, zu beziehen.

Weil zu klein, tadellos erhalten.
 Bergedorfer
Milcherhitzer Nr. 5
 Unterantrieb, billig abzugeb. An-
 fragen unter 4793 an diese Ztg.

Abrechnungszettel

(Lagersorte Nr. 1, 2, 3)

100 Stück . . .	Mk. 0.90
500 " . . .	" 4.00
1000 " . . .	" 7.50
2000 " . . .	" 14.00

Extra-Anfertigung aller
 anderen Abrechnungszettel äußerst billig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Holzspanschachteln

Harzerkäsekisten

□-Käsekisten

Butterkisten

Flaschenkasten

liefert

als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.

Peucker. Kr. Habelschwerdt

Wegen Betriebsveränderung eine
Sparmotoranlage,
 6—8 PS., preiswert zu verkaufen.
 Die Anlage kann noch im Betrieb
 beschäftigt werden in meiner Mol-
 kerei Albstadt b. Oberörlingen
 a. See. Anfragen erbittet (4261)
Molkereibefitzer Fr. Hoyer,
 Magdeburg-S.,
 Halberstädterstraße 127.

Sonderangebot
für Käsereien in
Sorden u. Lenkswagen
 Bis zum 15. Oktober 1926
 währe ich den sehr verehrten Inte-
 essenten für Käseorden u. Len-
 wagen
10 Prozent Rabatt
 auf meine letzte Preisliste. (411)
Paul Wüsten, vorm. Fr. Grote
 Gronau in Hann.,
 Käseherdenfabrik.

Milchtransportkannen
 und

alle übrigen Molkereigerät
Fleischmulden, Waschkessel

in schwerer Qualität und hoch-
 glanz-fettverzinnter Ausführung
 liefert zu äußerst günstig Preise

Paul Dahlbüding, Hagen i. Westf.
 Metallwaren und Feuerverzinnerer
 Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
 und ohne Heftung, liefert
 billigst

W. Lux & Sohn
 Stahlseifen, Kr. Habelschwerdt

Krullische Käseorden
 und Lenkswagen

Quargpressen in verschied. Größen
 in bester Ausführung zu mäßigen
 Preisen, stets vorrätig, in allen
 Sorten.

Vertrieb durch: **Heinr. Schlus**
 Molkereidirekt. a. D., Gronau i. S.
 Kollegiale Unterstützung erbeten

Formen, buchsb. Stecher (Spate)

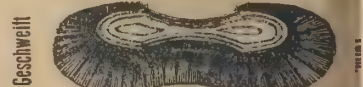


Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 6

Käsefisten

beste Ausführung, auch genagelt
 firmiert, liefern prompt und preis-
 wert (71)

Habetost & Co., Kistenfabrik
 Hildesheim, Osterstraße 28.



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21x8 cm
 Fibre 0,75 A, Wurzeln 1,—
pa. Plass-Besen, eingezog
 1,—, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
 Zittau i. Sa.

APPSCHLEIBEN

BESTER MILCHFLÄSCHEN

VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

ALTSCHACHTEIN

KÄSEETIKETTEN

CAMEMBERT

GARANTIERVOLLE

ST. GÖPPERT WALDKIRCH

(BREISGAU)

Neumärkische Kistenfabrik

Landsberg/Varthe

Remmühlenstr. 29. Tel. 775

20 Kästen
Camemb.-Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen
(3173)
B. Jäschke & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.

Oliven

Olivenöl

Molkerei-Geschäftsbücherfabrik

AD. ESSICH & CO

Oldenburg i.O.

Paketadressen

gelbe und weiße

1000 gelbe u. 1000 weiße
Adressen mit Firmenbrud
für Molkereien nur 16,50
in 10 Blöcke zum Durch-
schreiben Mf. 18.-

Nachnahmekarten mit Zahl-
karte oder Postanweisung
vorschriftsmäßig und billig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Größe Spezial-Druckerei für sämtliche
Molkerei-Drucksachen

Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz

gegen Laufen und Maden

Käse = Reife

erprobt. Schnellreif. - Mittel

Potrium

gefehl. gefsch.

bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität. u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Kiesenerkläre. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käseab-Pulver, Rummel,
Horden, Schaufeln, Perga-
ment - Erbsen - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. - Man
verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894

Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Kisten

genagelt u. ungenag., in jed. belie-
bigen Menge, sowie Rohhorden,
Leinwand und Glasrohr liefert
laufend billigst (6695)

Heinrich Gerlach, Eisenach.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen

Alfred Dietrich, Molkerei u. Fabrik

Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951

Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.



Käseform-Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Wuba

(gefehl. gefsch.)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
Viele Anerkennungen u. dauernde
Nachbestellungen sprechen für dessen
Vorzüglichkeit.

Bewirkt das Quillen, fördert das
Reifen, verhindert das Ablaufen d.
Käse und erhöht den Geschmack.
Probepostkoll 2,50 M, Ztr. 40.- M.
Joh. Pagel sen., Drispensiedt Nr. 59
Post u. Bahnstation Hildesheim.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau

in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.

Blaugrauer Schimmel

für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Kisten

in jeder Ausführung (Käsekisten,
Eierkisten usw.), Käseboxen empf.
Wilh. Brader, Kistenfabrik,
Hildesheim.

Milchkannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Rummel

allerbeste, grobkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mf. 40.-,
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)

Paul Kalksch, Apfelfeld.

Butter, Käse, Quarg.

Einige Tonnen (4803)

Standquarg

abzugeben. Probetonnen p. Nach-
nahme. Angeb. mit Preisang. an
Käseerei Kagnin i. Anhalt.

Suche noch täglich lauf. 500 Ltr.

Schlagsahne

zu kaufen. Molk., die eine gute
Butterverwertung zu jeder Zeit er-
zielen wollen, belieben anzufragen.
Es kommen auch Molkereien ohne
Kühlmaschine und nicht direkt an
der Bahn gelegen in Betracht. Ar-
beitsweise wird v. Abnehmer an-
gegeben. Angeb. unter Industrie-
gebiet 4798 an diese Zeitung.

Pa. Speisequarg

schmeckend, sowie Glaser Rumm.
Stangen-Käse und Kämmelkäse
in erstklassiger Ware, hat abzugeb.
die (4885)

Glaser Gebirgsmolkerei
Glax, Neulandstr. 21-23.

3 Tag Molk.-Butter

14 Tage alt, abzugeben. Angebote
mit Preisangabe unter 4877 an d.
Zeitung.

Sauermilchquarg

4 Wochen alt, 2 Prozent, gefalzen,
trocken, metall- und buttermilchfrei,
sowie Frischquarg laufend abzugeb.
Preis p. Ztr. 30-32 M. Angeb.
unter G. R. 4873 durch d. Ztg.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, sucht regelmäßig wöchent-
lich mit Preisangebot. (4921)
Wilh. Doberenz, Wf. Kierichs,
Bezirk Leipzig.

Fehlerhafte und prima

Butter

kauft laufend zu höchsten Preisen
bei sofortiger Kasse. Angeb. unter
höchste Verwertung 4797 an diese
Zeitung.

Wöchentl. 2-3 Tonn. allerfeinste

Tafelbutter

gefalzen oder ungesalzen an Dauer-
abnehmer abzugeben. Preis 8 M
über Berliner Notierung. (1851)

Molk. Brä, Krs. Meßerik.

Fernsprecher 36.

Prima Allgäuer 30 proz. (4847)

Deffertkäsechen

80-90 Gr. schwer, billigst abzu-
geben. Postkoll und Bahnversand
per Nachnahme oder pa. Referenz.
Müller, Molk. Meishausen

Bayer. Allgäu.

Lüdtige, gut eingeführte Ver-
treter gesucht.

15-20 Tg (4846)

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, jede Woche laufend gegen
sofortige Kasse zu kaufen gesucht.
Angeb. erb.

Bruno Kührke, Molk.-Inspektor

Central-Molk. e. G. m. b. H.

Tettenborn, Südhaz

Fernsprecher Bad Sachsa 44.

Molkereibutter

1. und 2. Qualität, zur jeweiligen
1. und 2. Notiz, in 1/2 und 1 Ztr.-
Tonnen und Postpaketen.

Tilsiter vollfett

gut schmeckend, schnittfest, p. Ztr. 90
und 95 M. in Stanniol 93 u. 98 M.

Tilsiter halbfett

reif, gut schmeckend, je Ztr. 60 und
65 Mark.

Tilsiter Käse

pikant, Ztr. 50 M. in halben und
ganzen Rollen u. Postpaketen, alles
inkluf. Verz., versendet geg. Nach-
nahme frei. (4688)

J. Objartel, Osterode, Ostpr.

Bei Nichtgefallen Zurücknahme.

Blagwitzer Dampfmolkerei Otto Zeifing

Butter- und Käsegroßhandlung

Fernsprecher 40778 Leipzig W. 31 Fernsprecher 40778

sucht noch einige Molkereien zur Lieferung von

nur erstfl. Butter

evtl. auch Käse und Speisequarg.

Kulanteste Abrechnung.

Sofortige Kasse.

**Schlagsahne
Speisequarg
Trockenquarg**
täglich größere Mengen abzugeben.
Molk. Blantenheim, Eifel.
800 bis 1000 Liter tiefgefühlte
Vollmilch
hat noch laufend abzugeben. (4661
Molkerei Salzlotten in Westfalen.
Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg
a Zentner 30.— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerode bei Duderstadt.

Sarzerkäse,
nur prima Qualität, kauft regelm.
J. Krause, Berlin SO.,
Reichenbergerstraße 53. 4622

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Zschoppach.
Telefon Amt Zschoppach 18.
1000—2000 Liter gute, haltbare
Vollmilch
sofort auf Jahresabschluß nach
Köln gesucht. Zuschriften unter Nr.
4734 an diese Zeitung.

3 Zentner frische
Landbutter
zu 20 unter Berliner Höchstnotiz ab
Station regelmä. abzugeb. Probe-
tonne Nachn. Angeb. unt. W. 4751
an diese Zeitung.

B. R. Kausch
Hamburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434
Molkerei-Produkte
en gros
Spez.: WEICH-KÄSE
Erbitte laufend Angebote

**Frische Landzentrif.-
Butter**
wöchentlich 4 Zentner auf Jahres-
schluß zu 10 Mk. unt. Berlin. Höchst-
notiz zu verkaufen. Probetonne an
Unbekannte unter Nachnahme. An-
gebote unter W. 4752 an d. Ztg.

Achtung! Sarzerkäsefabriken!
Eine Probekiste (4748)
prima Sarzerkäse
per Post und Nachnahme erb.
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstraße 141.

Wöchentlich 8—10 Ztr. frischer,
trockener, metallfreier (4782)

Sauermilchquarg
gegen prompte Kasse zu kaufen ge-
sucht. Gefl. Angeb. mit Preis. erb.
Louis Schulze, Käseerei Jörbig
Bezirk Halle a. Saale.

Schlagsahne
30 Proz., tiefgefühlt, täglich ca. 200
bis 400 Liter nach Sachsen habe
abzugeben. Abnehmer mit Preis-
angebot bitte Angebote unter W.
3. 4780 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich ca. 2500 Stück
prima vollfette
Camembert
zum billigsten Tagespreis abzugeb.
Dampfmolk. u. Weichkäseerei
Bierde, Post Sudemühlen i. Hann.
Molkerei sucht nur von Molkerei
wöchentlich 1 Tonne
pa. gefalz. Butter
zu kaufen. Angeb. mit Preisfor-
derung nach Berliner Notierung u.
M. T. 4809 an diese Zeitung.

H. Engel's Nachf.
Großhandel Butter Einfuhr
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Helligegelst-
Straße 22
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin.
Prima russische Marktbutter
p'o Pfd. 1,40 Mk in Tonnen à ca. 100 Pfd.
Der Versand erfolgt per Nachnahme oder Aufgabe von 1a Berliner
Referenzen.
S. Fuchs & Co., Berlin C. 25,
Münzstr. 9. Fernsprecher Norden 10739.

Welche Molkerei
hat Interesse an der kostenlosen Einrichtung einer
Rohmilchzuckerei?
Bedingung: Garantie einer Mindestmolkenmenge pro
Jahr. Gefl. Offerten erbeten an
Dr. Madaus & Co., Radeburg, Bez. Dresden

Suche wöchentlich noch einige Tonnen trockenen, metallfreien (4656)
Quarg
Dauerabnehmer. Kasse ganz nach Wunsch.
Butterhandlung und Käseerei Fritz Schreiber, Gotha.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I
Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung
und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Er-
nährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“
mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der
Futtermittel. Gegen Einfindung von 1,50 Mk zu beziehen von der Buch-
handlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Ia. Auslandsquarg
haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

Kaufe jeden Posten
BUTTER
abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.
Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Quarg
haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)
Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.
Fernsprecher Nr. 65.



Bayr. Kase 50% 6/6 350 gr.
Günstiger Preis. Verlangen Sie
Anzebot.
Ant. Frammelsberger,
Molkerei u. Camembert-Fabrik.
München 46

Sauermilchquarg
erstklassige Ware und Verpackung,
liefert lauf. z. äußerst. Tagespreis
in Waggonladung. gegen Offredit.
Waldemar Clausen, Molk.-Prod.
Kopenhagen-D.
Telegr.-Adresse „Edmols“.

Suche noch einige Tonnen
**Sauermilch- und
Labquarg**
metall- und buttermilchfrei, gegen
sofortige Kasse. (4438)
Paul Fritzsche, Käseerei,
Langenberg, Thüringen.

Alleinvertretung
einer leistungsfähigen Käsefabrik
sucht bekannter Fachmann. Kauf-
mann für Berlin mit besten Ver-
bindungen. Gefl. Offerten unter
Nr. 4454 an diese Zeitung.

Milch Barmen-Elberfeld.
Von einem zahlungsfähigen Ab-
nehmer wird nach Barmen-Elber-
feld täglich
2—3000 Liter Milch
gesucht. Offerten unter Nr. 4598
durch diese Zeitung.

Butter,
prima Ware, kauft wöchentlich in
größeren und kleineren Quant.
eine solvente Firma gegen prompte
Zahlung. Offerten unter Nr. 4599
durch diese Zeitung.

12—15 Zentner (4662)
Speisequarg
wöchentlich sucht zur regelmäßigen
Lieferung
Blagwitzer Dampfmolkerei
Otto Zeising, Leipzig-Blagwitz
Karl-Heine Straße 65—67.

Molkerei hat noch wöchentlich 10
bis 15 Tonnen prima ungefälschte
Tafelbutter
an fulante, prompt zahlende Ab-
nehmer abzugeben. Preisangebote
unter 4716 durch diese Zeitung.

Wegen Mangel an frisch. Quarg
muß ich die Fabrikation einschrän-
ken u. verkaufe nun circa 100 Ztr.
prima, weißen

Standquarg
gegen sofortige Kasse. Probetonne
gegen Nachnahme. Preisangebote
unter 4719 an diese Ztg.

Laufend größere Mengen prima
**Thür. Stangen-
und Handkäse**
zu billigstem Tagespreis abzugeben.
Probetisten gegen Nachnahme.
Dampfmolk. Camburg a. Saale.

Täglich 100 Liter tiefgefühlte,
süße
**Stallfütterungs-
Sahne**
nach Erfurt gesucht. Preis n. Ber-
liner Notiz. Sicherheit wird gefl.
Angebote unt. Nr. 4708 an d. Ztg.

Sie haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abgeben. Probepackete von 25
g Inhalt an gegen Nachnahme.
Inhalts geben wir noch
Schlagfahne (2493
Zentral-Molkerei Pustleben a. S.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
Lauf
in Kasse laufend jeden Posten
beste Molk.-Butter

Bin Käufer
in jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
in Anzahlung. (1663
Alfred Nöhter, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
den 10 Prozent über Berliner
Kontierung hat abzugeben
H. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
obstr. 50. Telefon 8744.
Molkereien können jedes An-
gebot prima (571
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

kaufe frischen, metall- u. butter-
frei
Sauermilchquarg.
je nach Wunsch. Preisangeboten
bet (1732
Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132
— Siegnitz —

Sauermilchquarg
na trocken und metallfrei, ab-
gebach, hat laufend abzugeben.
Schriften unter Nr. 4219 an diese
Zeitung erbeten.

A. Kruse

Butter- und Margarine-Großhandlung
gegründet 1876
sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Waßmannstraße 28
Fernsprecher: Alexander 4759. - Telegr.-Adr.: Butterkruse

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss
sowie Labquarg kauft
Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.
Telefon 147 Dampfkäsefabr. u. Großhldg.
Eigener Kühlwaggon.
Sendungen erbeten an meinem Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5
Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2875, 13 104, 13 105, 13 106
48 eigene Verkaufs-Geschäfte
Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Leistungsfähigste Käsefabrik offeriert zur ständigen, stück-
weis wie waggonweisen Lieferung in immer gleichmäßiger gold-
gelber Qualität

Ia Harzer,

Ia Stangenkäse,

Ia Korbkäse,

sowie wunschgemäß sämtliche anderen Sorten zu billigsten Preisen.
Gefl. Anfragen unter Nr. 4886 an d. Ztg.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert
85 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich elf
Stettin/Dübeld. Nur waggonweise.

Valio,

Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors, Finnland.

Nur für Grossisten!
Offeriere freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmäÙ.
Lieferg. in guter Qualität:
Mageren Limburger 0.35
10 % Limb. i. Rotdr. 0.43
20 % Stang. od. Quadr.
i. Rotdr. 0.58
20 % Stangenkäse in
Stanniol u. Etikett 0.62
20 % Rom.-Käse i. St. 0.52
1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.66
Vollf. Tils prima i. St. 1.15
Vollfetten Edamer und
Gouda original 1.00
Versand erfolgt nur gegen
Nachn. od. pa. Bankrefer.
Ernst Dreger, Käsegroßhandl.
Malente-Gremsmühlen i. Holst.
Fernruf 105.

Standquarg

oder Ware, die für die Käseerei
zwecke nicht mehr zu verwenden ist,
kaufen wir laufend. Angebote unt.
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen
Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien
Quarg
zur regelmäßigen Lieferung. (4252
H. Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borjum in Hann.
Fernruf Amt Harjurn 17.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
In Golssen N.-L.

Va. Tafelbutter

in Tonnen und in ½ Pfd.-Stk.
geformt,
Thür. Stangenkäse
goldgelbe Ware, ca. 70 Gramm
schwer, in 60er Kisten,
Schlagfahne
in bester haltbarer Qualität in
eigenen Kannen,
Speisequarg
süß und streichbar, hat laufend zu
niedrigsten Tagespreisen abzug.
Zentral-Molkerei Tennstedt i. Th.
20 Proz. Allgäuer. (4702
Stang.-Limburger
und Romadur
in vorzügl. Qualität, sowie
Quadratkäse
frisch vom Salztisch und angereift,
hat laufend abzugeben.
Molkerei-Genoss. Dt. Eylau.

Quarg

frisch, trocken, metall-
und buttermilchfrei zur
wöchentlichen Lieferung
mit Preisangebot sucht
Hermann Germer, Halle a. S.
Torstraße 38 — Fernruf Nr. 22174

Molkerei in Thüringen sucht
wöchentlich noch 1—2 Faß allerf.
ungef. Butter
v. Genossenschaftsmolkerei zu kau-
fen. Kautio wird gestellt. Off.
unter G. M. 4594 an diese Zeitung.

Wöchentlich 3—5 Tonnen trocken
Labquarz
 gegen prompte Kasse gesucht. (44)
Molkerei H. Zeising, Leipzig.
 Raststädter Steinweg 26.

Käse
Käse jeden Post. Käse, welcher noch für Markt- und Hauszwecke eignet. Angebote m. Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.
Käse

Hans Hansen

Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Schlagsahne, Rummelstangen, Korbfäse

dauernd ab (2248)
Molkerei Könnern a. Saale, E. G.

Liefere laufend pa. frische **Molkereibutter** unterem umsatzsteuerfr. Transitz Stettin.

ler & Braun, Aktiengesellschaft, Stettin, Speicherstraße 31/33.
gr.-Adresse: Porcola Stettin.
Telefon: Stettin 2203.

Quarg

ruft dauernd jeden Posten auch Waggonladungen zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

ne noch einige Dauerlieferant. trockenen, metall- und buttergefreien (6900)

Sauermilchquarg

ortige Käse zugeichert.
Reinhard Karrah
fabrik
Senftenberg - P.

Sudolf Henze, Harsum Käsefabrik
Fernruf Amt Harsum 73.

Quarg

en bevorzugten finnisch. Quarg ern zu billigt. Preis. Frische hr jede Woche. (2654)
Papas & Tuomaala, Käseimp. Lübeck.

Quarg
laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Frishen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höchsten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

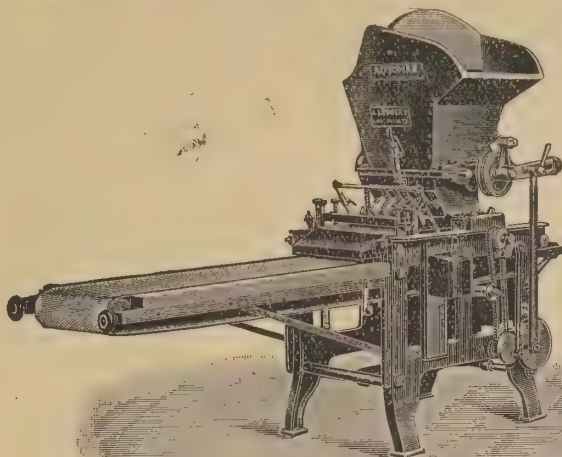
Göttingen.

Fernruf 2524

Quarg

mandsfreie Ware. Suche in Klein. größeren Posten zur regelmä. terung zu kaufen. (1790)
orad Wille, Käsefabrik, Harsum
gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.
mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck. Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor. Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet. Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Monette, Kiel

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandel

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22

Telefon: 52442 Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

Liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe. 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.

Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen zusammen . . 4.— Mk.

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft in oldenburgischen Dampfmlkereien, 58 S. mit 10 Abb. 2.50 Mk.

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 Mark.

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden 121 S. 2.50 Mk.

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Lehranstalten 96 S. 2.50 Mk.

Ungnade, Otto, Milchkucker. Seine Fabrikation, Untersuchung und Verwendung. 71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.

—, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m. 28 Abb. 1.50 Mk.

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24, 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

etz, J. Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 44 S. 2. Auflage 1922. 2.—

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1922. 2.— Mk.

Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923 2.— Mk.

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei (Quargkäseerei) mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921. 2.— Mk.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art. 48 S. 1922. 2.— Mk.

Reiß, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch. 11 S. 1925. —30 Mk.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmenthaler Art mit einem Anhang Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1925. 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billig.)

Bünger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in Dänemark. 22 S. 1926. 40 Pfg.

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S. 1925. —40 Pfg.

Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung guter Butter in bakteriologischer Hinsicht zu beachten. 16 S. 1925 . . . 20 Pfg

Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. 22 S. 1926 . 40 Pfg.

Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. 10 S. 1925 30 Pfg.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw. Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle, 32 S. 1924 30 Pfg.

Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch und Abtötung der Tuberkel-Bazillen. 39 S. 1925/26. 40 Pfg.

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne. 15 S. 1925. 40 Pfg.

Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung, 7 S., 1911 20 Pfg.

Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir, Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925 . 40 Pfg.

Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben. 12 S. 1926 30 Pfg

Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der Molkereigenossen. 24 S. 1920 30 Pfg

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. 24 S. 1926 30 Pfg

Reiss, Franz, Die Herstellung von Camembertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 1925 30 Pfg.

Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.

Siedel, Kurt, Ueber das Ablauen des Quargkäses. 4 S. 1924 20 Pfg.

Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des Betrages in bar oder auf Kto. 37 beim Postscheckamt Hannover, porto- u. verpackungsfr.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.
Gegr. 1901 Fernr. 2418

R. Besser

Buttergroßhandlung
seit 1872

Stettin

Haupteinfuhrhafen
von

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen
Telegr.-Adr.: Erbeser
Telefon 1104 u. 1117.

Suche Dauerlieferanten für
laufend wöchentl. einige Tonn.
frische Molkereibutter
bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstraße 98.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.
Dresden-A. 24, Sedanstr. 12
Seit 1893 eingeführt.



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blods

Hersteller:

Georg Breher, Alsheim bei Mainz.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Butter

ungesalzene, abfallende kauft je
Quantum bei prompter Kasse (6
Ludwig Will
Eier- u. Molk.-Prod.-Großhandl.
Arnstorf, Nd.-Bayern.
Bemerkte Preisangeb. erwün.

Mitteldeutsche Käsefabrik
Wilh. Pagel

Wehrstedt - Halberstadt
am Harz.

Habe täglich 100—150 Stück
Tafelbutter sow. 1000 Stück
Stückkäse, Gervais u. Speise-
abzugeben.

Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.

Habe wöchentlich noch 2—4
feinste, gesalzene oder ungesal-
Gutsbutter, 10 M unter Berl.
höchstnotig ab hier inkl. Faß
Verpack. p. Nachn. od. Vorkasse
zugeben. Friedr. Neumann,
Halle, Ostpreußen.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 23
Burgstraße 3

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Glasemaillierter Stahl



Doppelwandiges, innen emailliertes Gefäß, verwendbar als Dauererhitzer, Sammelbehälter und Reifer.

das vielbewährte Material für

Milchwirtschaftliche Maschinen aller Art

wie Annahme-Gefäße, Sammelbehälter, Dauererhitzer, Rahmreifer etc.

Groß-Gefäße für den Transport von Milch in Lastwagen u. Eisenbahnwaggons

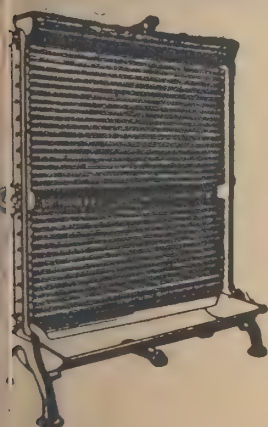
Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.



KLOTZ'S Original-Milchkühler

sind unübertroffen.
Verlangen Sie Prospekt.

Otto Ant. Klotz, Heidelberg 22
Spezialfabrik für Kühlapparate.

In Molkereien gut eingeführte Vertreter gesucht!

Eilfrachtbriefe Frachtbriefe

mit Firma, Signum u. amtlichen
Reichsbahnstempel
(in ganz Deutschland gültig)
Liefert sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.

Astra-Dauererhitzer in Wissenschaft u. Praxis

Das Bakteriologische Institut der Landwirtschaftskammer für
die Prov. Sachsen in Halle an die Molk.-Gen. Neuhaldensleben
über das Ergebnis der 8 monatigen ständigen Untersuchung der
dauererhitzten Milch der Molkerei:

„Zu den Versuchen selber bemerken wir, daß sie den Wert der Dauer-
erhitzung in Ihrer Molkerei eindeutig erkennen lassen, da in sämtlichen von Ihnen
eingelieferten Dauererhitzungsproben die Tuberkelbazillen sich als abgetötet er-
wiesen haben. Die Versuche in Ihrer Molkerei gestatten uns daher den Rückschluß,
daß Ihr Apparat nicht nur die Abtötung der Tuberkelbazillen gestattet, sondern
daß er während der ganzen Zeit seiner Verwendung erfolgreich gearbeitet hat.“

Die erwähnte Molkerei arbeitet selbstverständlich mit dem
bewährten Astra-Dauererhitzer D. S. A.

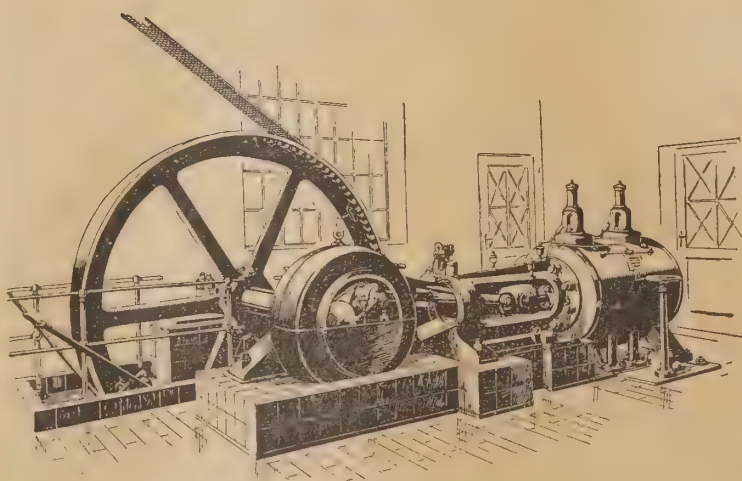


B E R G E D O R F E R
E I S E N W E R K A . - G .
B E R G E D O R F - H A M B U R G 12



Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind



„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Kon-
struktionen höchste Betriebssicherheit
und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen
und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß
ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen
Hamburg FLENSBURG Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
im Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrespreis 2138. Sonntags geschlossen. - Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einlöslich.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

112 Hildesheim, den 25. September 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten).

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 21. September.	175 M je Zentner.
	Donnerstag, 23. September.	175 M je Zentner.
	Sonnabend, 25. September.	175 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 23. September.	179 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 22. Sept.	Höchstpreis 183,50 M, Durchschnitt 179,96 M.
Köln.	Dienstag, 21. September.	Höchstpreis 182,50 M je Zentner.
	Freitag, 24. September.	Höchstpreis 182,50 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 22. September.	Höchstpreis 156—166 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 23. September.	309 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 309 Kronen).
Leipzig.	Freitag, 24. September.	Alte Notierung 203 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 205 Gulden. Butter-Auktionen 198 Gulden, 197 Gulden, 181 Gulden.

Berlin, 25. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butterverkaufs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. 1. Qualität je Zentner 145 G-M., 2. Qualität je Zentner 125 G-M., abfallende je Zentner 125 G-M. Tendenz: fest.

Köln, 24. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,625 M, 2. Qualität 1,625—1,70 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 23. Sept. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerpreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. 161—165 M. Tendenz: Gute Nachfrage.

Kempten, 22. September. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M. Tendenz: Genügendes Angebot.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. September. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Geschäft war im Berliner Butterhandel in der letzten Woche (16.—23. September) im allgemeinen nur mittelmäßig, teilweise noch nicht einmal dies. Die amtliche Notierung zeigte zufolge der stark erhöhten Auslandspreise am vergangenen Sonntag zwar wiederum um 4 M erhöht werden, also auf 1,75 M je Pfund. Die feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation und hielt sich bis heute auf der Höhe, jedoch sind die Kleinhandelspreise noch immer die alten. Sie liegen sich für deutsche Butter auf 1,60—2,00 M, für allerfeinste dänische auf 2,10 M je Pfund. Im Großhandel wurde mit 1,68—2,14 M je Pfund notiert. Die Eingänge an Inlandsbutter waren gut, die Auslandsanbote stark. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft lag wie bisher ruhig.

Berlin, 23. September. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die kühlere Witterung hat belebend auf den Konsum eingewirkt, während andererseits die Zufuhren eine leichte Abnahme zeigen. Auch die Qualitäten haben sich gebessert und sind die vielen saueren, abschmeckenden Zubereitungen polnischer Butter zum größten Teil verschwunden, so daß der Markt eine gewisse Entlastung zeigt. In der dänischen Produktion macht sich ebenfalls ein Rückgang bemerkbar und blieb daher die Kopenhagener Notierung heute unverändert.

Hamburg, 23. September. Bericht von A. F. C. Fid. Der Schlusssatz der Vorwoche gestaltete sich trotz der eingetretenen Erhöhung außerordentlich fest, die Läger waren überall geräumt. In der Berichtswoche trat nirgends eine Abschwächung im Absatz ein. Die feischen Eingänge, die eine weitere Abnahme der Produktion zeigten, konnten wiederum problemlos zu erhöhten Preisen begeben werden. Besonders stark war Schleswig-Holsteinische Markenbutter begehrt, wofür die gleichen Preise für dänische bezahlt wurden. Teilweise war eine größere Knappheit unverkennbar, sie würde zweifellos noch stärker in Erscheinung treten, wenn nicht schon recht ansehnliche Quantitäten dem Kühlhaus entnommen worden, die manche Lücke ausfüllen. Die verminderte Produktion macht

sich auch im Inlande vielfach sehr bemerkbar. Die Aufträge von dort waren erheblich größer als in den Vorwochen. Hinzu kommt, daß Holland die feste Tendenz beibehält und nach wie vor so hohe Forderungen stellt, daß viele Plätze vorzugsweise billigere Qualitäten von hier beziehen. — Der hiesige Platzbedarf bleibt durchaus zufriedenstellend und sollte selbst nach den erhöhten Kleinhandelspreisen keine Einbuße erleiden. Man darf letzten Endes nicht verkennen, daß die Preise immerhin noch etwa 25—30 Pfg. je Pfund unter dem vorjährigen Niveau liegen. — Auf der gestrigen Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein wickelte sich ein äußerst reger Verkehr ab. Die zugeführten 463 Dritteltonnen konnten zu annähernd 5 M höheren Preisen bis 175 M — für Markenbutter bis 183,50 M — im Durchschnitt 179,96 M gegen 175,25 M in der Vorwoche schluss verkauft werden. Die heutige Großhandelsabrechnungs-Notierung wurde um 7 M auf 179 M erhöht. — Die ausländischen Märkte bleiben fest. England konnte zwar die höheren Forderungen für Kolonialbutter durchsetzen, erzielte aber für dänische Butter die gleichen Preise der Vorwoche, so daß die Kopenhagener Notierung heute unverändert auf 309 Kronen bestehen blieb. Die freundliche Stimmung, die heute international vorherrschend ist, sollte sich auch für die nächste Zeit behaupten. — In sibirischer Butter entwickelte sich in der Berichtswoche ein überaus flotter Markt. Die neuen Ankünfte von insgesamt 3800 Dritteltonnen, die qualitativ zum größten Teil wirklich schön ausfielen, fanden bis auf Kleinigkeiten restlos Nehmer. Für extra feiner Marken wurde bis 146 Schilling Hamburg erzielt. Von der Kühlhausware sind nur noch einige Hundert Tonnen vorhanden, die ebenfalls in kürzester Zeit begeben sein dürften.

Leipzig, 25. September. Bericht der Firma G. W. H. H. M. i. a. c. Es ist Tatsache, daß die Stimmung auf dem Buttermarkt ruhiger geworden ist, weil der Absatz etwas flüchtiger. Immerhin reichen die Einlieferungen in erstklassiger deutscher Qualität den Bedarf nicht aus. Der Butterhandel befindet sich in einem Dilemma. Dieses ist dadurch hervorgerufen, weil einesteils deutsche Butter genügend vorhanden ist und dennoch einwandfreie Qualitäten fehlen. Ersatz für letztere muß vom Auslande bezogen werden, was im Interesse der Volkswirtschaft sehr bedauerlich ist. Ein Diktator auf dem Gebiete der deutschen Milchwirtschaft würde segensreich wirken können, nachdem durch die Zwangswirtschaft dabei viel Unheil angerichtet wurde.

Bremen, 24. September. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Der Handel verlief auch in dieser Woche zufriedenstellend, die Nachfrage blieb gut und für wirklich feinste deutsche Butter mußten hohe Preise bewilligt werden. Die Zufuhren in deutscher Butter genügen kaum der Nachfrage, zumal unter den Eingängen leider immer noch ein erheblicher Teil ist, welcher nur als zweite Sorte untergebracht werden kann. Die Berliner Notierung blieb bis heute unverändert, die Hamburger Großhandelsnotierung wurde gestern um 6 M auf 179 M erhöht und auch die Hamburger Butterauktionen wiesen bei einer geringeren Zufuhr mit 179,96 M einen um ca. 4,75 M höheren Durchschnittserlös auf, Kopenhagen blieb mit 309 Kronen unverändert. Holland lag in dieser Woche weiter sehr fest und die Notierungen der einzelnen Marktplätze wurden durchweg erhöht. Auch in England berichtet man von einer festeren Tendenz. Sibirische Butter erfreute sich bei leicht steigenden Preisen einer etwas besseren Nachfrage. Die Preise für feinste Butter haben jetzt eine ziemliche Höhe erreicht, und es bleibt abzuwarten, ob bei weiteren Preiserhöhungen die augenblickliche Nachfrage aufrecht erhalten werden kann.

Breslau, 24. September. Bericht der Fa. Fr. Baum & Co., R.-G. Auch die zurückliegenden Tage verliefen ohne besondere Merkmale, so daß also heute im wesentlichen nichts Neues zu sagen wäre. Während im Norden und Westen sich der Markt versteift in der Hauptsache, weil diese Gebiete auf die Einfuhr von Auslandsware mehr angewiesen sind, nimmt unser Gebiet eine Sonderstellung ein. Besonders die nächsten Wochen, die durch die Rübenfütterung ihr besonderes Gepräge erhalten, heben unser Gebiet aus dem Rahmen heraus. Vereinzelt beginnt bereits die Rübenfütterung und sicher in kurzer Zeit wird allgemein damit begonnen werden. Erfahrungsgemäß nimmt dann die Milchproduktion nicht unerheblich zu. Die Butterproduktion steigt nicht unwesentlich und die Begleiterscheinungen, die wir schon im vorigen Bericht zeichneten, treten in starkem Maße hervor. Während der nächsten Wochen ist also der hiesige Handel besonders schlecht daran. Sollte sich durch die weitere feste Haltung der Auslandsmärkte etwa noch eine neuerliche Erhöhung der Berliner Notierung notwendig erweisen, dann wäre das unter Berücksichtigung der hiesigen Verhältnisse keineswegs zu begrüßen. Wir können in den nächsten Wochen nur mit niedrigen Butterpreisen einigermassen durch die schwierige Zeit hindurchkommen. Jedenfalls ist eine Erhöhung der Kleinhandelspreise ziemlich undurchführbar. — Auch das Angebot in Landbutter ist groß genug, um sich bemerkbar zu machen. Die Kleinhandelspreise liegen weiter unverändert.

Kopenhagen, 23. September. Bericht von A. Rindom & Rastorff, A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche fest. Da ein paar Firmen aber niedrigere Angebote nach England und auch nach Deutschland legten, so hielten dortige Käufer sich etwas zurück. Es stellte sich indessen schnell heraus, daß nicht nur die vorwöchigen Preise, sondern ein klein wenig mehr leicht durchgeführt werden könnten, und die Notierung blieb trotzdem heute unverändert. Nach Zehückung der Notierung wurden Preise bezahlt, die eine Erhöhung nächste Woche bedingen dürften. Die Zufuhren sind gänzlich geräumt. — Es ist augenblicklich kaum zu erwarten, daß die Preise niedriger gehen werden, da die Produktion sowohl in Finnland, Schweden, Dänemark als auch in den baltischen Provinzen abnehmend ist und die geringste Besserung wird schnell zeigen, daß wenig feinste Butter vorhanden ist. Man muß ja damit rechnen, daß eine eventuelle Preissteigerung für feinste Butter auch den geringeren Sorten zu gute kommen wird, welche ja augenblicklich zu sehr mäßigen Preisen notiert werden. Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 24. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,85—1,95 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20 M je Kg.

Berlin, 24. September. Die in unserem letzten Bericht gemeldete kleine Besserung im Käsegeschäft hielt auch in der letzten Woche an. Allerdings sind es nur erstklassige Qualitäten, für die lebhafteres Interesse besteht, alle fehlerhaften Sachen finden absolut keine Beachtung. Hoffentlich ersehen die Produzenten hieraus aufs neue, daß bei der Herstellung gar nicht genug Obacht gegeben werden kann. Abfällige Ware bringt in jedem Falle Verlust. Insbesondere gilt dies von Tilsiter, von dem neuerdings wieder viel fehlerhafte Sachen an den Markt kommen. Nach Holländer bestand lebhaft Nachfrage bei steigenden Preisen. Schweizerkäse war weiter in guten Qualitäten begehrt, während abfallender und solcher finnischer Herkunft immer noch vernachlässigt ist. Das Geschäft in allen Limburger Arten lag still, was um so bemerkenswerter ist, als man bei der kühlen Witterung bestimmt auf besseren Konsum gehofft hatte. Heute neigt man zu der Meinung, daß zur Belebung des Geschäftes eine Senkung der Preise notwendig ist. Sauermilchkäse ist weiter vernachlässigt, während alle Sorten rindenloser Käse weiter gut begehrt waren, wie auch feinere ausländische Weichkäse je ganz befriedigend gekauft wurden. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 106—110, do., sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 50—60, holländische Gouda, 45 Proz. 125—145, do., 40 Proz. 95—98, holländische Edamer, 40 Proz. 98—103, do., 30 Proz. 88—93, do., 20 Proz. 73—78, holländische Brotdamer, 40 Proz. 98—103, echte Emmentaler 145—155, finnländische Emmentale, großgelocht 125—130, do., mittelgelocht 110—115, bayerische Emmentaler 130—140, bayerischer Limburger, 20 Proz. 63—67, Stangenkäse, 20 Proz. 63—67, Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Eisfett 80—88, Steinbuscher, vollfett 120—125, Harzer, je nach Qualität 50—60, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,25—1,30, do. 140 Gramm, je Stück 0,40—0,45, französischer Roquefort 180—185, Gorgonzola 160—165, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 127 bis 137, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Breslau, 24. September. Bericht der Fa. Fritz Baum & Co., A.-G. In den zurückliegenden Tagen befriedigte das Geschäft einigermaßen. Wir rechnen auch damit, daß die nächsten Tage eine unveränderte Lage zeigen. Selbstverständlich ist die gleiche Nachfrage nur zu erwarten, wenn bei gleich guter Qualität die bisherigen Preise behalten werden können. Holland hat zwar die Preise heraufgesetzt. Es wird aber abzuwarten sein, welche Auswirkungen sich hieran knüpfen. Zunächst wird der Handel von dieser Erhöhung noch nicht beeinflusst werden, denn die Kleinhandelspreise bleiben sich im allgemeinen unverändert. Das überaus große und billige Obstangebot hat bereits etwas nachgelassen und dürfte erfahrungsgemäß bald zu Ende sein. Das Publikum wird daher auch wieder etwas mehr auf Käse zurückgreifen. Allerdings fehlen die billigen, schmackhaften Magerkäse. Jetzt wäre wieder Zeit, den Markt für diese Käsesorte vorzubereiten. In der Vorkriegszeit wurde Magerkäse in erheblichen Mengen verbraucht. Die Wirtschaftslage ist doch keineswegs besser geworden. Man sollte also meinen, daß für Magerkäse heute mindestens die gleichen Voraussetzungen vorhanden sind. Zwar ist zu beachten, daß nicht immer ein guter Magerkäse angeboten wird. Aus diesem Anlaß möchten wir an die Molkereien hier die Mahnung richten, für ein gutes Erzeugnis zu sorgen, denn nur damit kann man den verloren gegangenen Markt wiedergewinnen. Schließlich kommt doch mit Sicherheit wieder eine Zeit, wo die Molkereien genügend Rohmaterial für diese Käseart freihaben — Quarg. Die Anlieferungen waren noch nicht genügend, um den Bedarf zu befriedigen. Sicher dürfte aber in ganz kurzer Zeit eine Verringerung hierin eintreten. Da infolge des bisherigen verhältnismäßig hohen Preises das Geschäft etwas schneppend liegt, so wird alsbald der erwartete Preisrückgang endlich eintreten.

Kempten, 22. September. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 40—43 Mark. Marktlage: jetzt geklärt. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 90—108 M. Tendenz: ruhiger.

Kaufbeuren, 23. Sept. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 40—43 M. Tendenz: Marktlage ruhig.

Deuwarden (Holland), 24. September. Bericht der Firma S. S. Sevensster & Sohn. Notiert wurden: 20 Prozent. Käse mit 62—66 holländischen Gulden, 30 Prozent. Käse mit 74—78 holländischen Gulden, 40 Prozent. Käse mit 88—92 holländischen Gulden je 100 Kg. unverpakt ab Fabrik exkl. Provision.

Eier.

Berlin, 23. September. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 15, frische über 55 Gramm 14, frische unter 55

Gramm 12, ausortierte Schmutz- und kleine Eier 9,5; Auslandseier: extra große 14,75—15,5, große 13,5—14, normale 9,25—11, abweichend 8,5—9,5, kleine und Schmutzeier 8—9. Tendenz: ruhig.

Köln, 24. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 15—16, über 55 Gramm 14; Auslandseier: über 60 Gramm 15—16,5, über 55 Gramm 14—14,5, unter 55 Gramm 11,5—12.

Milch.

Berlin, 24. September. Der Erzeugerpreis für Milch war für die Zeit vom 24. bis 30. Septemb festgesetzt in:

Berlin: 19,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Berlin;

Hamburg: 20 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Hamburg;

Breslau: 18 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Verladestation;

Münster: 20 $\frac{1}{2}$ franko Empfangsstation ab 17. Sept.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Sept.	Aufgegr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	22.	7924	83—80	79—77	Lebendgew.	ziemlich gl.
Bremen	22.	1463	79—70	65—60	"	langsam
Breslau	22.	2621	84—81	78—73	"	langsam
Chemnitz	20.	2144	84—82	80—78	"	mittel
Danzig	21.	1445	78—73	69—65	"	geräumt
Dortmund	20.	2347	84—78	75—60	"	langsam
Dresden	23.	388	84—83	82—80	"	—
Düsseldorf	21.	1963	85—80	78—75	"	—
Elberfeld	21.	2273	83—77	75—70	"	langsam
Essen	20.	3022	86—82	80—76	"	mittelmäßig
Frankfurt a. M.	20.	3758	84—82	80—76	"	langsam
Hamburg	24.	3400	80—78	76—70	"	repe
Hannover	22.	1072	82—78	74—70	"	mittel
Karlsruhe	20.	815	86—82	80—76	"	ziemlich leb.
Köln	20.	4752	86—82	80—75	"	lebhaft
Leipzig	23.	1009	88—85	84—81	"	gut
Magdeburg	21.	3234	84—81	79—75	"	mittelmäßig
Mannheim	23.	16	84—82	81—79	"	mittelmäßig
München	22.	3099	84—78	76—74	"	—
Stettin	21.	910	84—82	80—78	"	ziemlich gl.
Stuttgart	23.	451	82—80	79—77	"	langsam
Zwickau	20.	1256	84—79	78—72	"	schlecht

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 24. September. Die festere Tendenz der amerikanischen und englischen Börse wurde besonders betont durch eine starke Erhöhung der Cifforforderungen für Manitoba-Weizen 2 und 3, während Nr. 1 eben wie Hard Winter nicht so stark gesteigert war. Hier wurde Weizen geringen Qualitäten viel angeboten, aber weder von den Mühlen noch für Futterzwecke entsprechend gefragt, während schwerere weiter zu A. dienungszwecken gefordert waren. Durch Beimischung von Sommerweizen waren heute eine Anzahl angekündigter Weizenpartien kontraktlich gemacht. Die Waren sind von den Mühlen schlan aufgenommen. Rogg war in Waggons und Kahnladung weniger als gestern angeboten a Grund der letzten Preise. Der laufende Monat war durch Deckungen festigt. Auch spätere Termine etwas höher. Gerste und Hafer waren n in guten Qualitäten gefragt, sonst schwer veräußlich. Mehl bleibt ruh. Amtliche Frühnotierungen: Hafer guter 204—212, mittler 194—203, Wintergerste 198—208, Sommergerste 235—244, Futterweiz 275—284, Platanmais 190—196, kleiner Mais 204—208, Roggenkleie 114 120, Weizenkleie 108—114, Weizen märk. 260—264, Sept. 291—290,5 Okt. 283—283,50, Deabr. 281—281,50, Mai 290, Roggen märk. 210—21 Sept. 229, Okt. 229,50—229, Deabr. 230, März, 236—235,25, Mai 240 6 239,25, Sommergerste 205—248, Wintergerste 170—175, Hafer märk. 1 bis 183, Mais (lofo Berlin) 184—186, Sept. 182, Weizenmehl 35—38,5 Roggenmehl 30,25—32,25, Weizenkleie 10, Roggenkleie 10,80, Viktor erbsen 43—50, fl. Sp.-Erbsen 32—36, Futtererbsen 23—29, Rapsküch 14,40—14,60, Leinfuchsen 19—19,20, Tr.-Schnitzel 19,40—19,70, Soja-Schr 19,30—19,80, Kartoffelflocken 18,20—19,80.

Magdeburg, 24. September. Weizen ruhig, 13,05—13,2; Rogge stetig, 10,80—10,90; Sommergerste geschäftlos, 10,50—11,25; Winte gerste fest, 9,40—9,50; Hafer stetig, 9,60—9,80.

Bremen, 24. September. Weizen: Hardwinter 2 13,30, Rotwinter 1 Roggen: deutscher zollfrei 12,40, amerikanischer 2 10, La Plata schwimme 10,40, russischer, September-Abladung 10,45; Gerste: Donau 9,25, ameri kanische Malzgerste 9,25; Hafer: Kanada Western 2 9,35, amerikanisch white clipped 8,30; Mais: La Plata 7,65. Tendenz: fest.

Hamburg, 24. September. Cif-Notierungen in holländ. Gulden d 100 Kg.: Weizen: Manitoba 1 September 16,30, 2 September 15,90, September 15, Hartwinter 2 15,10, Barilo, 74,50 Kg. 15, Baril 14,10, Re winter 2 14,65; Roggen: Western 2 11,80; Mai: südslavisch-bulgarisch, Otober-Dezember 8,50; Gerste: amerikanische Malzgerste Otober-Dezemb 9,45, Donau-Russen 10,10; Leinsaat: La Plata 19; Weizenkleie die Toum Pollard-Plata 5 Pfd. Sterling 4 Sh., Baril 5 Pfd. Sterling 7 Sh.

Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Desler's Geschäfts-Handbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten starke Werke werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Kaufmann. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Verbewesen — Gelds, Ban und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — Post Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtskunde — Gewer liches Recht — Gerichtswesen — Öffentliches Recht — Kaufm. Fremt wörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise vo 6.— Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verlauf

empfehlenswerte Bücher:

Genossenschaftswesen.

ernst, H. Die eingetrag. Genossenschaft und ihr Verhältn. mit dem Gericht. Ein Handbuch für Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder eingetrag. Genossenschaften. 3. Aufl. 70 Seiten. 1908. Vergriffen.
Reinhold, A. Der Verkauf oder Verpachtung der Wirtschaft ein. Mitgliedes ein. Genossenschaft dieses von der Milchlieferung? 1906. 14 Seiten. 0,30 M.
Reinhold, A. Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrates zur Prüfung der Buch- u. Geschäftsführung d. Molk.-Genossenschaft. 2. Aufl. 1925. 32 S. 0,90 M.
Reinhold, A. Die Molkerei-Genossenschaft, ihre Buch- und Geschäftsführung. 4. Aufl. 1924. 2,90 M.
Reinhold, A. Die Milchlieferungspflicht d. Molkerei-Genossenschaften. 1920. 24 Seiten. 1.— M.
Reinhold, A. Das landwirtsch. Genossenschaftswesen. 1. Aufl. 1919. 0,50 M.
Reinhold, A. Begründung, Betrieb und Verwaltung der Molkereigenossenschaften u. ihre wirtschaftl. Bedeutung. 178 S. 1902. 3,65 M.
Reinhold, A. Die landwirtschaftlichen Genossenschaften. 59 Seiten. 1901. 0,80 M.
Reinhold, A. Die Genossenschafts-Generalversammlung. Ein Ratgeber für die Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder. Verfassungsregeln und Genossen einer eingetrag. Genossenschaft. 11. Aufl. 42 S. 1,20 M.
Reinhold, A. Die Betriebskontrolle in Molkerei-Genossenschaften. 1917. Vergriffen.

Kältemaschinen. Eiskeller.

Reinhold, A. Die Kältemaschinen und ihre Anlagen. 824 S. m. 734 Abb. und 154 Tabell. 5. Aufl. 45.— M.
Reinhold, A. Die Kältemaschine, ihre Entwicklung, Wirkung u. Wartung. 140 Seiten mit 81 Abb.
Reinhold, A. Die Eis- u. Kältemaschinen, ihr Wesen, Betrieb und Wartung. 2. Aufl. 278 S. 8.— M.
Reinhold, A. Eis und Kälte im Molkereibetriebe. Ratgeber bei der Einrichtung moderner Molkereibetriebe. 326 Seiten mit 208 Abb. u. 5 Tabell. 1904. Geb. 8.— M.
Reinhold, A. Hans, und Dr. Ing. C. Heinel. Neuere Kältemaschinen, ihre Konstruktion, Wirkungsweise und industrielle Verwendung. 6. Aufl. 1922. 12,70 M.
Reinhold, A. Der Bau der Eiskeller, Eiskäuser, Lagerteller u. Eiskränke. 6. Aufl. 1903. 4.— M.
Reinhold, A. Die Eiskeller, Eiskäuser und Eiskränke. 5. Aufl. m. 161 Abb. 1898. 8.— M.
Reinhold, A. Kleinfählanlagen für Gewerbe u. Haus. 158 S. mit 143 Abb., 3 Tafeln u. 18 Tabellen. 1922. 3.— M.

Tierheilkunde.

Reinhold, A. Landw. Tierheilkunde. 19. Aufl. 788 Seiten mit 168 Abbild. Berlin 1921. 14.— M.
Reinhold, A. Faustierheilkunde f. Landw. 14. Aufl. m. 168 Abb. 6.— M.
Reinhold, A. Dr. C. Geburtshilfe und Geburtspflege. 2. Auflage. 112 S. m. 48 Abb. 2,40 M.
Reinhold, A. Prof. Dr. L. Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 8. Aufl. 184 S. m. 77 Textabb. 1914. Geb. 4.— M.
Reinhold, A. Das Buch vom gesunden und kranken Faustier. 495 S. mit 376 Abbildungen. 7. Auflage. 1919. Geb. 7.— M.

Für Milchlieferanten.

Reinhold, A. Die Fütterung des Kutters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lambrecht. 10 S. geb. 30 S., 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 13.— M., 200 Stüd 24.— M., 300 Stüd 30.— M.
Reinhold, A. Die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4. S. 10 S., 100 Stüd 3.— M., 500 Stüd 12,50 M.
Reinhold, A. Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S. im Umschl. geb. 25 S., 25 Stüd 4,25 M., 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 12,50 M.
Reinhold, A. Die Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl., 7 S. im Umschl. geb. 25 S., 25 Stüd 4,25 M., 50 Stüd 7,50 M., 100 Stüd 12,50 M.
Reinhold, A. Wie ist zu tun, um die Milchleistung auf die Höhe der Vortriebszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrag des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hanfen. 4. S. 10 S., 100 Stüd 3.— M., 500 Stüd 12,50 M.

Milchuntersuchung.

Reinhold, A. Die Methoden zur Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9.— M.
Reinhold, A. Dr. A. Die praktische Milchprüfung einschließlich d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 15 Tabellen. 131 S. Gebunden 3.— M.
Reinhold, A. Dr. B. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10.— M.

Reinhold, A. Milch. Praktikum. Anleitung z. Untersuchung von Milch u. Molk.-Produkten für Nahrungsmittelchemiker, Milch- u. Landwirte. 295 S. m. 70 Abb. 1926. Geb. 12.— M., geb. 13,80 M.
Reinhold, A. Die Rahmunterprüfung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1.— M.
Reinhold, A. Dr. A. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtruden-Substanz. —, 50 M.
Reinhold, A. Dr. A. Pfister. Tabelle der berechneten Trudenubstanz der Milch u. der Fleischmännchen Formel. 24 S. 1925. 1.— M.
Reinhold, A. Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 M.
Reinhold, A. Sobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethoden. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geb. 0,25 M.
Reinhold, A. — Milchmehlendes Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6.— M.
Reinhold, A. Teichert, Dr. Kurt. Methoden z. Untersuchung von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 M.
Reinhold, A. Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtigung d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 M.

Schweinehaltung.

Reinhold, A. Dr. A. Graf zur Lippe-Weisenfels, Schweine- und Rindvieh. Vollständ. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierärztin inspekt. in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geb. 1,20 M.
Reinhold, A. Dettweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweine- und Rindvieh. 918 S. u. 381 Abb. 24.— M.
Reinhold, A. Hilfsreich, Dr. Das krankte Schwein. Demnächst neue Auflage.
Reinhold, A. Koch, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Faltung des Schweines. 108 S. 1,50 M.
Reinhold, A. Samberger, H. Schweinefütterung u. Rationierung in Kriegs- u. Friedenszeiten. 6. Aufl. 1,25 M.
Reinhold, A. Seume, Ludwig. Schweinehaltung in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 63 S. 1.— M.
Reinhold, A. Meyer, Schweinehaltung. Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung, Faltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4.— M.
Reinhold, A. Meyer, Prakt. Schweinehaltung. 3. Aufl. 431 S. 112 Abb. 6.— M.
Reinhold, A. Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Faltung und Ernährung. 96 S. u. 2 Tafelbild. 2. Aufl. 1914. 2.— M.
Reinhold, A. — Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl. 47 S. 1.— M.
Reinhold, A. Steuerl, Schweinehaltung. 140 S. mit 44 Abb. Geb. Vergriffen.
Reinhold, A. Strauch. Die Schweinehaltung in der Tasche. 0,80 M.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Reinhold, A. Altmüller, M. Kurzgefasstes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 3. Auflage. 232 S. 1920. 6.— M.
Reinhold, A. Barth, Friedrich. Die Dampfmaschinen. Kurzgefasstes Lehrbuch mit Beispielen für das Selbststudium u. den prakt. Gebrauch. 1. Wärme- u. Dampftheorie. 3. Aufl. 147 S. mit 64 Figuren. Leipzig 1919. 1,25 M.
Reinhold, A. 2. Bau u. Betrieb der Dampfmaschine. 3. Aufl. 168 S. m. 113 Fig. 1916. 1,25 M.
Reinhold, A. Die Dampfessel. Kurzgefasstes Lehrbuch für das Selbststudium und den prakt. Gebrauch. 1. Teil. Kesselsysteme u. Feuerungen. 3. Aufl. 134 S. m. 43 Fig. 1919. 1,25 M.
Reinhold, A. 2. Teil. Bau und Betrieb der Dampfessel. 3. Aufl. 139 S. m. 42 Figuren. 1919. 1,25 M.
Reinhold, A. Brauer u. Spennrath. Feizer und Kesselwärter. 12. Aufl. 172 Seiten mit 82 Abbild. 1922. 1,80 M.
Reinhold, A. — Der praktische Maschinenwärter. 8. Auflage. 137 S. m. 45 Abb. 1920. 1,50 M.
Reinhold, A. Fischer, Albert. Der Molkerei-Dampfessel und sein Betrieb. 1924. 112 S. mit vielen Abbildungen in 1/4 Reinen geb. 2,50 M.
Reinhold, A. Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. 1925. 129 S. mit vielen Abb. In Ganzleinen geb. 3.— M.
Reinhold, A. Galsberg, S. Freiherr von, Taschenbuch für Monteur elektr. Beleuchtungsanlagen. 79 Aufl. 326 S. m. 231 Abbild. 1921. 3.— M.
Reinhold, A. — Herstellung und Instandhaltung elektr. Licht- u. Kraftanlagen. Ein Leitfaden auch für Nichttechniker. 9. Aufl. 1920. 134 S. m. 59 Textfiguren. Geb. 2.— M.
Reinhold, A. Sammel, Ludwig. Was der Landwirt von der Elektrotechnik wissen muß. 114 S. mit 123 Abbildungen. 1917. 2.— M.
Reinhold, A. Seber, W. Oberingenieur, Wärmewirtschaft in Obenbürglicher Dampfmaschinen m. besonderer Berücksichtigung des Verwendungsmodells des Abdampfes. 1926. 58 S. Erscheint im Februar.
Reinhold, A. Weigmann, Prof. Dr. H. Die Methoden der Milchsterilisation, speziell das Vakuumsterilisieren u. Sterilisieren der Milch. 1893. 72 S. mit 22 Abb. 1,50 M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum baldigen Antritt jungen, fleißigen

Gehilfen

bei einem Anfangsgehalt von M. 55.—, freier Station und Kassen. Angebote m. Altersangabe erbittet Molkerei-Genossenschaft Weigholz, Kreis Glogau. 4659

Zum 1. Oktober od. früher suchen wir einen selbständigen, soliden, älteren

Gehilfen

für Kessel und sämtliche Maschinen. Nur Bestempohlene wollen Bewerbungen und Befähigungsnachweis einreichen an Dampfsmolkerei Apolda (Thüring.)

Wir suchen zum baldigen Antritt einen äußerst soliden, tüchtigen

Molkereigehilfen

als Chauffeur. Gehalt monatlich 100.— Mk. bei freier Station und Kassen. Gefl. Offerten werden unter Rheinland Nr. 4616 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, ehrlicher

Milchverkäufer

18—20 Jahre, der gut mit Kundenschaft umzugehen versteht, guter Pferdepfleger, zum 1. oder sofort gesucht. Solche, die Kautions stellen können, bevorzugt. Gehalt nach Vereinbarung. (4595)

Molkerei Schuldt, Benrath.

Suche zum baldigen Antritt ein in jeder Beziehung zuverlässigen, gut empfohlenen, soliden

Gehilfen

welcher in der □- und Sauermilch-fäzerei gut erfahren ist, für alle Arbeiten in dauernde Stellung. Anfangsgehalt 50 Mk. Offerten, möglichst mit Zeugnisabschrift, an Arwed Burkhardt, Dampfsmolkerei Grube bei Wilsnack. 5078

Zum 1. oder 15. Oktober ein kräftiger, nicht unter 18 Jahre alter fleißiger und ordnungsliebender

Molkereigehilfe

gesucht, der auch mit Pferden umgehen kann. (5075)

Molkerei Strothmann, Gütersloh in Westf.

Suche für Großstadt einen

Milchverkäufer

mit Führerschein 3 b, einen verheir.

Milchverkäufer

für modernen Milchverkaufswagen, System Bolle. Offerten erbeten unter M. S. 4978 an diese Zeitung

Suche für mein Handelsgeschäft einen

Fachmann

zum Butterformen. Kenntnisse im Eierhandel erwünscht. Angebote mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Nr. 5025 an diese Zeitung.

Tüchtiger Harzkäsemeister!

Suche für sofort per Antritt 1. Oktober einen älteren, tüchtigen, erfahrenen Harzkäsemeister, der in der Lage ist, eine prima, ständig gleichmäßige goldgelbe, handelsfertige Markware herzustellen, mit Lubbbers Automaten vertraut und in der Lage ist, einen Betrieb selbständig zu leiten. Gilofferten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Nr. 5053 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zur Einrichtung einer Harzerkäserei wird ein

tüchtiger Harzerkäsemeister

auf etwa 2—3 Monate bei gutem Gehalt (einschließlich Kassen) gesucht. Reisekosten werden vergütet. Angebote unter Nr. 5035 durch diese Zeitung.

Suche zum 1. Oktober einen

Molkereigehilfen

welcher zur Herstellung von Flaschenmilch eingearbeitet ist. Wenn möglich mit Führerschein 3 b, aber nicht unbedingt notwendig. Flaschenmilch betrieb soll erst eingerichtet werden.

Bruno Rentwig & Sohn, Limbach i. Sa. Fernruf 878.

Suche für sofort einen jüngeren

Molkereigehilfen

der mit Pferden umgehen kann. B. Ribbrod, Butterhandlung, Seeßen b. Hamm. (5056)

Schweinemeister.

Für unfr. Dampfsmolkerei Sonnenborn b. Gotha suchen wir zum baldigen Antritt einen tüchtigen, unverheirateten Schweinemeister zu einem Bestand von ca. 25 Zucht-lauen und 130 Mastschweinen. Es kommen nur Bewerber in Frage, die schon längere Zeit auf diesem Gebiet tätig sind und über die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen verfügen, was durch Zeugnisse belegt werden muß. Die Stellung ist bei freier Station und Kassen und eine dauernde. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbitten (4988) Gebrüder Groh, Berlin SO. 16, Schmidtstraße 5.

Suche für bald oder etwas spät einen jungen Mann nicht unter 16 Jahren als (4894)

Lehrling

für hiesige Molkerei. W. Sah, Molk.-Besitzer, Gittel bei Eldena i. Mecklb.

Junger, kräftiger, tüchtiger

Molkereigehilfe

findet dauernde Stellung. (4776)

Molk. Burgdorf bei Borkum.

Zum 1. Oktober suche einen ig-

sauberen und ehrlichen (4892)

Gehilfen

für hies. beschränkten Betrieb, 3000 Liter täglich. Angeb. mit Geh.-Ansprüchen an Molk.-Genoss. Ploßig e. G. m. b. H., Ploßig, Krs. Torgau. (4893)

Suche sofort soliden, ehrlichen, älteren

Gehilfen.

120 Mk. mit Wohnung ohne Stat. Zeugnisse erbittet. (5076) Schwalmtalmolkerei Trenja.

Gehilfe

als 2. für alle vorkommenden Arb. gesucht, auch muß ein Pferd übernommen werden. Antritt 1. 10. Gehalt 50.— M und freie Station. (4976) F. Sewald, Schweidnig.

Suche zum 1. Oktober d. J. ein kräftigen, ehrlichen (4878)

Lehrling

nicht unter 15 Jahren. Stellung angenehm und leicht. Heinrich Bed Molkerei Basbed i. Waldeck.

Zum 1. Oktober d. Js. ein jung., ehrlicher und an sauberes Arbeiten gewöhnter (5062)

Gehilfe

für Betrieb und Kontor gesucht. Werte Ang. mit Gehaltsanpr. an Molkerei-Genossenschaft Bonefe, Kreis Salzweber (Altmark). Fernruf Bonefe 1.

Gesucht zu sofort ein tüchtiger, sauberer, zuverlässiger

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten, auch Kontor. Bewerber, die sofort Stellung antreten können, werden bevorzugt. Angebote sind zu richten an (5038)

Molkerei Balve, e. G. m. u. H., Balve, Kreis Arnsberg in Westf.

Junger, kräftiger

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten sof. gesucht. (5040)

Molkerei Malsahn, Malsahn-B.

Wir suchen zum 15. Oktober ein. jungen, ehrlichen

Gehilfen

der sich willig jeder Arbeit unterzieht und sauber ist. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten. (5043)

Molkerei Dohtrup in Westfalen.

Gesuche zum baldigen Antritt ein. jungen, ordentlichen, fleißigen

Gehilfen

der sich willig jeder Arbeit unterzieht und auch die Schrotmühle bedienen muß. Gehalt monatlich 50 Mark und freie Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erb. Molkerei-Genossenschaft

Wathlingen bei Celle in Hann. A. Möller, Verwalter.

Gesuche zum 1. 10. kräftiges

Vern-Fräulein oder Lehrling

auch solch. z. Weiterlernung mit wahr. Interesse f. Fach. (5082)

Freier, Verwalter, Molk.-Genossenschaft Garnsee, Westpr. 5082

Gesuche zum 1. oder 15. Oktober einen

Buttermeier,

der auch wirklich prima Markenbutter herstellen kann. Selbiger muß es durch Zeugnisse und Empfehlungen nachweis. können. Gesl. Angebote erbeten an

H. Fromke, Direktor, Molk.-Genossenschaft Gr.-Kambin, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpf.

Gesuche zum 1. oder 15. Oktober tüchtige, saubere

Meierin

für Ladenverkauf und Versand. Sicheres Rechnen Bedingung. Selb. muß auch im Haushalt mit tätig sein. Gehalt monatlich 50 M. fr. Station und Kassen. Angebote, wenn möglich mit Bild und Zeugnisabschriften erb. (4854)

Otto Seeger, Käsegroßhandlg. Neuruppin, Prov. Brandenburg.

Gesuche zu sof. tüchtige, gewandte

Meierin

für Stadtverkauf (Wagen) bei gut. Lohn und Behandlung. Angeb. m. Zeugnisabschriften erb. (4853)

Mag. Duehr, Molkerei Frankenberg Sachsen.

Ältere Meierin

die in der Weichkäsefirm ist u. einen frauenlosen Haushalt selbstständig führen kann, sofort gesucht. Angebote unter B. Nr. 4679 durch diese Zeitung.

Gehilfenstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (5042)

Molkerei Borsum.

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbungen besten Dank. (5086)

Molkerei-Genossenschaft Issum, Niederrhein.

Stellen-Gesuche.

Gesuche für strebsamen, bestempfohlenen, tüchtigen (4784)

Fachmann

verh., mit sämtlichen Facharbeiten auch mit Eis- u. Kühlmasch., elektr. Lichtanlage best. verr., zum 1. Okt. od. spät. Dauerstellg. mit Wohn- als Verwalter, Guts-, Obermeier oder Milchverkäufer, oder sonstigen Vertr.-Posten. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. zur Verfüg. Gegend gleich. Gefl. Angeb. erb.

Dampfmolkerei Rattenau

Krs. Stallupönen, Ostpr.

Molk.-Fachmann

25 Jahre, ev., sucht zum 15. Oktbr. od. spät. Stelle, am liebst. in großstädt. Betrieb, a. Buttergroßhandl. angenehm (gewandt im Butterformen). Selbiger ist in all. Zweigen ein. modern. Molkereibetriebes erfahren u. an flottes, selbstständiges Arbeiten gewöhnt. Er würde auch Stellung als Heizer u. Maschinist in größerem Betriebe annehmen, w. event. spätere Verheirathung möglich. Reparaturen führt er selbst aus. Gute Zeugnisse vorhanden. Freistaat Sachsen u. Mitteldeutschland bevorzugt. Werte Angebote unter C. B. 25 postlagernd Bredensfelde, Mecklenburg-Strelitz, erbeten. (4839)

Tüchtiger Fachmann

22½ Jahre alt, sucht Stellung, in der er die Schweinezucht und Mast gründl. kennenleren kann. Bin in ungen. Stelle u. erb. Angeb. m. Gehaltsangabe unter Nr. 4901 an d. Zeitung.

Molk.-Fachm., Meckl., groß und kräft., 23 Jahre alt, sucht zum baldigen Antr. Stellg. Ders. ist mit der Bedien. der Dampfmasch. Kohlen säurekühlmasch., Dampfkeßl., Separator, Dauererhitz-Wanne sowie Flaschenmilch, Sahne dicktase vollständig verr., auch hat er in der Butt. u. Käseerei gute Erfahr., an selbstständ. u. gewissenhaft. Arbeit gewöhnt, worüber gute Zeugn. vorhanden sind. Gegend ist gleich. Angeb. erb. Albert Komp, Molk. Klein-Mühlhagen, Anhalt.

Gehilfe

gesucht. Selbiger muß in der Lage sein, den Betrieb vollständig selbst zu versehen und sich vor keiner Arbeit scheuen. Um ausführliche Angebote bittet (5099)

Molkerei Hausstette,

Post Batum in Oldenburg.

Junger, angehender

Gehilfe

für Camembert-Käseerei, der sich jeder Arbeit unterzieht, zum bald. Antritt gesucht. Angebote mit Gehaltsforderungen an (5098)

Molkerei Buttner, Schlich i. Hessen.

Molkerei-Verwalter, ungekünd., Schule besucht, mit umfängl. prakt. u. theor. Kenntnissen, in allen Zweigen des Faches, auch auf kaufmännisch. Gebiete, befäh., jed. Molkerei rentabel zu leiten, Herst. von Markenbutter u. pa. Käse, wünscht sich z. veränd. Empfehl. aus ersten Fachkreisen u. Kant. vorhand. Off. unter Nr. 5047 an diese Zeitung.

Achtung!

Sarzkäsemeister,

als solcher tätig, sucht zu bald. Stellung, 28 Jahre alt, ledig, Spezialist in allen Sorten Quargläse. Übernehme die höchste Gewähr. Beseitige jeden Käsefehler. Kein Laufen der Käse. Bedingung selbstständiges Arbeiten, gute Behandl. und Lohn. Angebote erbitte unt. Nr. 5097 an diese Zeitung.

Für Jungen, der Lust hat, die Molkerei zu erlernen, suche

Lehrstelle.

Streich, Charlottenburg, Wilmersdorferstraße 104.

Molkerei- und Käsefachmann

24 Jahre alt, sucht zum baldigen Antritt gute Dauerstellung in Sarzkäseerei. Angebote unter M. Nr. 5044 an diese Zeitung erbeten.

Langjähriger

Molkerei-Verwalter

sucht sofort oder später Stellung gleich welcher Art. Kautions bis 1000 Mk. kann gestellt werden. Beste Zeugnisse u. Empfehlungen. Auch packe kleinen Betrieb oder Geschäft, wo obige Summe vorerst genügt. Nehme auch Stelle als Milchverkäufer od. Heizer an. Off. unter Nr. 4913 an diese Zeitung.

Lebiger Fachmann,

arbeitsam u. solide, sucht Vertrauensstellung. Such. hat Fachschule besucht und ist auf Grund seiner vielf. Praxis für jeden Posten geeignet. Nur beste Zeugnisse sind vorhanden. Angebote unter Nr. 5095 an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe mit Führerschein 3 b, 23 Jahre alt, verr. mit Untersuchung und Behandlung v. Rahm, Frisch- u. Versandmilch, Käseerei, Kohlen- u. Ammoniak-Kältemaschine sucht z. belieb. Antritt Stell. Gute Zeugn. zu Diensten. Werte Angeb. erb. Tonistof, Molkerei Ostern, P. Heidmühle, Bez. Oldb.

Kräftiger evgl. Molkereigehilfe, 19 J. alt, keine Arbeit scheuend, sucht zum 1. 10. 1926 oder später Stellung zur weiteren Ausbildung. Gegend gleich. Ausf. Ang. erbitet Hans Siehoff, Stolp in Pomm., Immelmannstr. 33. 5094

Gehilfe, 24 Jahre, evgl., 10 J. im Fach, mit erstklassigen Zeugn., sucht zum 1. Oktbr. Dauerstellung. Selb. hat in ländlichen und städt. Betrieben selbst gearbeitet und ist firm in Herst. von Butter, Schlagsahne, Joghurt, Fleischermilch, Versand u. ein. Sorten Käse, ferner ist er flottes Butterformer u. versteht mit Pferden umzugeh. Angeb. erb. Er. Hierguth, Milchanst. „Caritas“, Rheindt i. Rhld. 5093

23jähriger Gehilfe

sucht zum 15. 10. zwecks Veränd. als 1. oder alleiniger Stellung. Bin im Molkereifach sowie Sarz- u. Weichkäseerei firm. Großbetrieb bevorz. Respekt. nur auf Dauerstellung, da in ungekünd. Stellung. Erbitte Offerten unt. Nr. 5091 an diese Zeitung.

39. fleißiger Gehilfe

20 Jahre alt, sucht zum 1. 10. evtl. zu sofort Stellung, auch für alle vorkommend. Arbeiten. Gute Zeugnisse vorhanden. Fzdl. Angebote erbitet der Gehilfe der

Molkerei Fernerswalde, Bezirk Halle.

Junger, strebsamer, anständiger

Gehilfe

sucht zum 15. 10. 26 Stellung im Klein. od. mittl. Betriebe. Da selb. ehrlich u. aus wohlhabender Fam., wünscht er gerne Familienanschluß. Werte Angebote sind zu richten u. Nr. 5089 an diese Zeitung.

39. kräft. Gehilfe

sucht zum 1. 10. oder etwas später Stellung im mittleren Betriebe. Selbiger wünscht gerne Familienanschluß. Gehalt nach Uebereinkunft. Gefällige Angebote sind zu richten unter Nr. 5088 an diese Zeitung.

Jung. tücht. Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung in groß. Molkerei, wo Ausbildung in Käseerei möglich. Werte Angeb. erb.

Selmut Dörge, (5052)

Schönebeck a. Elbe, Bahnhofstraße 35.

Suche für meinen

(489)

jungen Mann

25 Jahre alt, der sich gern mal verändern möchte, zum 15. Oktober od. später anderweitig Stellung, möglichst als erster Gehilfe od. sonst. Vertrauensposten. Molkereisch. besucht. Ich kann den jungen Mann in jeder Hinsicht jedem meiner Kollegen nur empfehlen. Angebote mit Gehaltsangabe erbitet

Molkerei und Elektrizitätswerk Geestgottberg, Altmark.

W. Dreesen

Seizer.

Junger, ordentl., evang. Mar. sucht Stellung als Seizer. Angeb. unter Nr. 4836 durch diese Zeitung

Gesuche für meinen Sohn, 21 J. alt, der seit 1. Januar 1924 bis September 1926 in meinem Sanitätsmilchbetrieb mit gutem Erfolg tätig war und gute Zeugnisse besitzt, zur weiteren Ausbild. anderer

Stellung

per 1. Okt. oder 15. Nov. in neuem Betrieb bei bescheidenen Ansprüchen. Suchender ist auch der Buchführung bewandert. Gef. Offerten an M. Winkler, Molkerei „Sanitas“, Dresden, Zwidausstraße 76, erbeten. (490)

Gesuche für einen gewissenhaften Gehilfen, 24 Jahre, welcher in einem praktischen u. techn. Facharbeiten am besten durchgebildet ist, zu bald. Stellung. Er ist vollst. firm in d. techn. Buchführung sowie Abrechn. Milchverhandl. usw., perfekt in d. Weichkäseerei und garantiert marktfähige Ware, ist sehr pfl. und besitzt prima Zeugnisse. Angebote erbitet Herm. Vohe, Cölben, Bezirk Magdeburg. (500)

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, firm in allen Weichkäsearten, Spez. i. Camemb., zu 1. Okt. Stell. Ang. erb. M. G. lach, Peine, Stebendorferstr. 9.

Solider, strebsamer Gehilfe

27 J., sucht, gest. a. gute Zeugn. z. 1. Okt. od. spät. Stellung. Gleich. Fzdl. Angeb. erb. W. H. Helling, Molkerei Drahewitz, Bublitz in Pomm. (491)

Allgäuer Weichkäse

ehrl. und ordnungsliebend, 26 alt, 12 Jahre im Fach, m. Geßelbrief, sehr guten Zeugnissen u. Empfehlungen, sucht bis 1. oder November Stellung, wo ihm w. l. Gelegenheit geboten, sich in Vereit. v. Joghurt u. Joghurtkäse oder Camembert und Schichtkäse gründlich auszubild. Selb. war schon mehrere Jahre selbstständiger Weichkäse (Obert) tätig und ist firm in Vereit. mehrerer Sorten Weichkäse, Lab, Sauermilchquarg sowie pa. Schlagsahne u. Butter, reiche Erfahr. in allen Facharbeiten sowie Vereit. v. Kessel u. Masch. In ungen. Stellung 2 Jahre tätig, 1 Stundenarb. Gefl. Zuschriften. Gehaltsangaben unt. „Echt deut.“ Nr. 4837 an diese Ztg. erbeten.

Tüchtige, saubere

Meierin

22 Jahre, sucht zum 1. evtl. 15. Stellung für Buttereier u. Haushalt. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Werte Ang. m. Gehaltsang. sind richt. an M. Krumschmidt, M. Uhde, Weichkäse b. Sandershausen.

Wirklich tüchtiger, energ. Meier, geübten Alters, sucht z. l. Antritt and. gleichen Wirkungs. ev. als Betriebsl., Verw. od. so Vertrauensposten. Werte Ang. erb. unter Nr. 5045 an diese Z.

Gesundes, kräftiges Mädchen,

17 Jahre, bereits in Molkerei gewesen, sucht

Stellung

für sofort oder später. Gefäll. Angebote unter S. J. Nr. 5046 durch diese Zeitung erbeten.

Wegen Verkaufs der Molkerei suche ich für unseren Verwalter, der unseren Betrieb rentabel geleitet hat, Stellung als

Verwalter, Obermeier oder Gutsmeier

Selbigen kann ich als einen wirklich ehrlichen, strebsamen und tüchtigen Fachmann nur bestens empfehlen, auch hat selbiger gute Kenntnisse in Landwirtschaft und Schweinemast. Kautions von 3-4000 Mark kann gestellt werden. Angebote unter **Treu Deutsch** 5060 an diese Zeitung.

Intelligenter junger

Molkereigehilfe und Chauffeur

führerschein 1, 2 und 3 b, sicherer Fahrer und guter Wagenpflieger, mit Ia Zeugnissen und guten Umgangsformen, sucht Stellung. Selbiger ist mit fast allen Arbeiten vertraut, mit besonderer Eignung für Kessel und Maschinen und besuchte die Molkereischule Kiel mit bestem Erfolg. Gefl. Angebote erbittet (5059)

Wohlens, per Adr. Heibült, Ihrhove, Ostfild.

Suche für meinen Sohn, 18 Jahre alt, groß und kräftig, mit dem Zeugnis für Obersekunda, in einer der Neuzeit entsprechend eingerichteten Molkerei zum 1. Oktober oder später geeignete

Lehrstelle

Stellung erbittet

Adolf Schachner, Berlin W. 57, Bülowstr. 100.

An flottes Bedienen gewöhnter Fachmann sucht für sofort Stellung als

Verkäufer

geb. erbitte unter **B. Z. 4907** durch diese Zeitung.

Man findet tüchtiger, an selbständigen Arbeiten gewöhnter (4997)

Molkereigehilfe

Herstellung? Pa. Zeugnisse zu besitzen. Beste Angebote mit Gehaltsangabe erb. der 1. Gehilfe, Central-Molk. Telgte i. Wstl., Münster.

ang., tücht. Gehilfe

24 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober oder etwas später Stellung, am liebsten wo er sich in der Käseerei etwas ausbilden kann. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote sind zu richten an (4996)

Fritz Mahnte

Berchen, Krs. Demmin.

Junger, strebs. solider Gehilfe zum 1. Oktober Stellung für Käseerei, Weichkäseerei od. Molkerei. Gefl. Angebote erbittet

Karl Eschlof,

Molkerei Schulenberg (Leine)

Besitz Hannover. 4985

g., strebs. Gehilfe

24 Jahre, sucht zum 15. 10. Stellg. jetziger Stellung 3 1/2 Jahre (4950)

A. Köfeler

Molkerei Büchen i. Lbg.

Junger Mann

23. alt, d. ber. 3 Mon. in städt. Bz. tätig gewes., sucht z. 2. 10. 26 St. wo er sich in d. Weichkäseerei (Hr.) ausbild. u. ev. d. Autofahr. v. n. kann. Such. ist gel. Schlosser u. heut sich v. kein. Arb. Ang. erb. **Ad. Schulz, Molkerei Oldenburg** Eversten i. Oldbg. (4914)

Junger, kräftiger Gehilfe bei flottes Arbeit, gewöhnt ist, zum 1. Okt. Stellung. Schlechter bevorzugt. (4842)

J. Rosenberger

Genossensch.-Molkerei Grunau

Kr. Neiffe.

Wir suchen für ein. empfehlenswerten, strebsamen, 23 jährigen

Gehilfen

der gut rechnet und schreibt, zum baldigen Antritt Stellung in größerem Betriebe, wo er Gelegenheit hat, sich in der Buchführung zu vervollständigen. (4867)

Rastower Molkerei G. G.

Rastow i. M.

Für jüngeren (4864)

Gehilfen

mit Führerschein 3 b suchen wir zum 1. Oktober evtl. sofort Stellung.

Centralmolkerei Clettenburg

Südharz.

Suche für meinen jüngeren (4858)

Gehilfen

zum 15. Oktober 1926 Stellung für sämtliche Arbeiten. Nachmittags wird Kontorarbeit gewünscht. Weitere Auskunft erteilt

Th. Kühn, Geschäftsführer

u. Leiter der Molk.-Genossensch.

Wildeshausen

Freistaat Oldenburg.

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, geprüfter Heizer, in allen Zweigen d. Faches gut durchgebildet, in der Lage, bei Abwesenheit des Chefs den Betrieb zu führen, als Obermeier in Stadt- und Land-Betr. tätig gewesen, sucht zum 1. Oktober oder später geeigneten Posten, auch Buchhalterstelle annehm. Gute Zeugn. zur Verfügung. Angebote mit Gehaltsangabe erbitten an (4912)

H. Grebe, Obermeier

Molkerei Emmelsbüll

(Schleswig-Holstein).

Junger Gehilfe, mit sämtlichen Molkereiarbeit. vertraut, mit gut. Kenntnissen in der Herstellung von pa. Butter, Tilsiter Käse, Romad. und Camembert, sucht zum 1. Okt. Stellung, am liebsten in städt. Betrieb. Gefl. gl. **Gustav Kanopka, Gr.-Hermenau, Kr. Mohrungen, Dpr.**

Suche Stellung als (5000)

Milchfutscher,

war bis jetzt als solch. tätig, werde alle Arbeit in der Molk. mit übernehmen. Gute Zeugn. vorhanden. Zu melden an

Albrecht Helms, Cramme

Post Barum, Braunschweig.

Junger, sich vor keiner Arbeit scheuender

Gehilfe

sucht zu baldmöglichstem Antritt Stellung. Bevorzugt wird solche bei den Maschinen od. zur Weiterbildung in Käseerei, jedoch nicht Bedienung. Gefl. Angebote an

Molkerei Ahlbed, Seebad.

Inhaber: W. Gronow.

Jernspr. 144. 5023

Für jungen Mann, gesund und kräftig (Chauffeur), 22 Jahre alt, Führerschein 3 b, sehr guter und sicherer Fahrer und ganz vorzügl. Wagenpflieger mit echt nationaler Gefinnung, suche

Stellung

zum beliebigen Antritt. (5028)

Dampfmolkerei Goerzig i. Anhalt.

Molkereigehilfe,

für in Tilsiter und Buttereier, sow. auch mit Quargfabrikation und Harzkäseerei sowie gelernter Kraftwagenführer, sucht sich zu veränd. Angebote sind zu richten an

Molkerei Petershof, Post Bößlge,

Westpreußen. (5034)

Molkereigehilfe,

25 Jahre alt, sucht mit Antritt z. 1. Oktober oder einige Tage später angenehme Dauerstellung. Gegend gleich. Gefl. Angebote an (5016)

Willy Hein, Centralmolkerei

Cranzin, Kreis Arnswalde.

Strebsamer

Molkereigehilfe

26 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 10. oder 15. 10. Stelle als Buttermeier od. Heizer u. Maschinenführer. Geg. gleich. Angebote erbitten an (5015)

Johann Schramowsky, Molkerei

Deutsch-Wette, Kreis Neiffe.

Molkereigehilfe

24 Jahre, solide, zuverlässig und mit allen Facharbeiten vertraut, i. zu sofort oder später Stellung. Pa. Zeugnisse. Gegend gleich. Gefl. Angebote erb. (4995)

W. Küsters

Molkerei Lembed i. W.

Wir suchen für einen fleißigen, tüchtigen, 21 jährigen (4875)

Gehilfen

welcher 2 Jahre in dem hiesigen modernen Betrieb tätig war, zum 1. November Stellung in ein. Vollbetriebe. Derselbe ist mit Betriebs- und Kontorarbeiten einschließl. Monatsabrechnungen gut vrraut.

Molk. Hollenstedt Bez. Hamburg.

Goosen, Inspektor.

Suche zum 1. Oktober 26 für ein.

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat und mit Tilsiter und Weichkäse ausgebildet ist, Stellung. (4848)

A. Baur, Molkerei Lanningten

Kr. Darkehmen, Ostpr.

Käser,

verh., ohne Familie, welcher auch befähigt ist, einen Molkereibetrieb selbstständig zu leiten, sucht Stellung zu bald oder später. Langjährige Zeugnisse. Offerten unter Nr. 5050 durch diese Zeitung.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampftwickler — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlage von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamttrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamttrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufspreis des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der C.O. Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
am Sonnabend eine Marktbericht-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

113

Hildesheim, den 28. September 1926.

40. Jahrgang.

Milchgesetze der Vereinigten Staaten von Amerika.

Vorgetragen im Milchwirtschaftlichen Seminar in Kiel.

Von Dr. jur. H. Kühn.

Die Grundlage der amerikanischen Gesetzgebung (Anm. 1) ist das Milchgesetz vom 30. 6. 1906. Es gilt nur für:

- a) den Distrikt Columbien (Anm. 2)
- b) die Territorien (Anm. 3)
- c) den zwischenstaatlichen Handel.

In zum Teil recht dehnbarer Fassung setzt es die Verkaufsbedingungen der Milch in den genannten Bezirken fest und überläßt die eingehendere Regelung dem Milchkommissar. Kein Staat außer den oben genannten ist in den Vereinigten Staaten gezwungen, ein Milchgesetz zu geben. Wird jedoch Milch von dem einen Staat in den anderen gebracht, sind für diesen zwischenstaatlichen Handel die Bestimmungen des Reichsmilchgesetzes zu beachten. Trotzdem das Reichsmilchgesetz also nur den zwischenstaatlichen Handel regelt, und kein Landesmilchgesetz verleiht, so haben mit der Zeit alle Staaten ein Landesmilchgesetz für ihr Gebiet erlassen. Die Ursache davon waren die immer größer werdenden Versorgungs- und Bezugsgebiete der großen Städte wie New-York, Chicago, Philadelphia, Cincinnati, St. Louis usw. und die Tatsache, daß je mehr Milch zusammengefaßt wird, je größer die Infektionsgefahr ist. Aber waren es auch die großen Städte, welche als erste eine Verschärfung einschlägigen Bestimmungen anstrebten. Ferner trug zu dem Bestehen der Verschärfung und Ausdehnung der gesetzlichen Regelung noch die Tatsache bei, daß der Bundesgerichtshof zunächst nur bei sehr auffälligen Fällen wegen Milchfälschung verurteilte. Auf Grund dieser Tatsache folgten die Städte das Prinzip, nur solche Fälle zur Anzeige zu bringen, in denen sie annehmen konnten, daß der Bundesgerichtshof eine Verurteilung aussprechen würde; in den übrigen Fällen werden nur die Produzenten von der Milchlieferung zur Stadt ausgeschlossen, andererseits wird die Kontrolle bis in den Stall des Produzenten ausgedehnt.

Die Erfahrungen der großen Städte — vor allem von New-York — zeigten sich dann zunächst die hauptsächlichst milchproduzierenden Staaten in ihren Milchgesetzen zu nütze. Während des Krieges und in den folgenden beiden Jahren erließen immer mehr Staaten Milchgesetze, sodaß nun alle Staaten ein Milchgesetz haben. Diesem geschichtlichen Entstehungswege folgend, werde ich die Gesetze von 1) Stadt New-York, 2) Wisconsin und 3) Californien besprechen.

Die Gesundheitsvorschriften über Milch, welche für den menschlichen Verbrauch in der Stadt New-York bestimmt ist, vom 28. Juni 1917 (Anm. 4).

Der Verkauf von Milch und Milchprodukten ist genehmigungspflichtig. Diese Genehmigung ist durch die Gesundheitsbehörde jeder Zeit widerruflich. Auch ist der Ausschluß von Milch- und Milchprodukten, die von bestimmten Bezugsquellen herkommen und eine Gefahr für das Gesundheitswohl bilden, durch den autorisierten Vertreter des Gesundheitsamtes (neuerdings durch den Milchkontrolleur) möglich. Auf Grund dieser Ermächtigung des Gesundheitsamtes verlangen die New-Yorker Bestimmungen im Voraus eine Genehmigung jeder Bezugsquelle, Händlers, und eine eingehende Bakterienkontrolle.

Die Milch wird nach der Güte in drei Klassen eingeteilt: Klasse A, B, und C.

Die Normen für Milch der Klasse A sind folgende:

Die Kühe müssen gesund und frei von Krankheiten sein. Vor allem müssen die Kühe jedes Jahr die Tuberkulinprobe bestanden haben. Auch die Bullen gelten diese Vorschriften. Milch, welche 15 Tage vor bis 5 Tage nach dem Kalben gewonnen ist, gehört nicht zu der Klasse A. Die Kühe dürfen nicht mit Meiereiabfällen oder sonst ungesunder Nahrung verunreinigt werden. Vor dem Melken müssen die Euter und Flanken der Kühe gewaschen oder mit einem feuchten Tuch abgerieben werden.

Anm. 1. Die neueren Bestrebungen den Milchkonsum in Deutschland zu heben, werden nur durchschlagenden Erfolg haben, wenn es gelingt im ganzen Reiche eine annähernd gleiche, durchaus gesunde und wohlbedingende Milch zum Verkauf zu stellen. Dies kann nur durch ein Reichsmilchgesetz erreicht werden. Aus der vielgestaltigen amerikanischen Gesetzgebung können wir hierfür manches Brauchbare übernehmen.

Anm. 2. Der Distrikt der Hauptstadt Washington, die zu keinem Staat (Land) gehört und daher der direkten Gesetzgebung durch den Kongreß untersteht.

Anm. 3. Staaten ohne eigne Gesetzgebung (Indianer-Staaten).

Anm. 4. Uebersetzt und als Manuskript gedruckt von der Maschinenfabrik Hilsborn in Hildesheim.

Der Zustand des Kuhstalles muß bestimmten Mindestbedingungen genügen. Vor allem muß der Kuhstall genügend Licht und Luft haben. Die Wände und Fußböden müssen sauber sein. Die Kuhhürden müssen gut plantiert sein und gut entwässert werden können.

Ueber Eigenschaften und Reinigung der Geräte sind besondere Bestimmungen getroffen. Alle Milchgeräte sollen sterilisiert sein. Die Wasserversorgung muß rein und reichlich sein. Die Melkmaschinen müssen so gebaut sein, daß sie leicht zerlegt und gereinigt werden können.

Für alle Angestellte müssen saubere und waschbare Kleidungsstücke geliefert werden. Alle Angestellten müssen frei von ansteckenden Krankheiten sein, und dürfen nicht in Haushalten, wo sie in Berührung mit kranken Personen kommen, wohnen.

Die gemolkene Milch darf nur in einem besonderen Milchraum resp. Haus umgefüllt und aufbewahrt werden. Während der Aufbewahrung muß die Milch mindestens auf 10,5 Grad C. herabgekühlt und auf dieser Temperatur gehalten werden, es sei denn, daß die Milch vor 8 Uhr morgens auf einer Rahm- oder Kühlstation abgeliefert wird. Für das Milchhaus sind als hauptsächlichste Erfordernisse festgelegt: Es muß sauber, gut belüftet und gut ventiliert sein. In der Sommerzeit muß es mit Kälteanlagen versehen sein. Für den Betrieb der Rahm-, Kühl- und Versandstationen gelten besondere Bestimmungen (siehe später).

Der Normalbakteriengehalt der rohen Milch soll nicht mehr als 30 000 Bakterien (Kolonien) per ccm. bei Ablieferung an den Verbraucher betragen. Die pasteurisierte Milch der Klasse A darf vor dem Pasteurisieren nicht mehr als 100 000 Bakterien per ccm. haben, und ebenso bei der Ablieferung an den Verbraucher. Die pasteurisierte Milch muß dauerehrhitzt werden und zwar während mindestens 30 Minuten auf mindestens 61 Grad C.

Diese Milch darf nur in Flaschen verkauft werden. Die Verschlüsse dieser Flaschen müssen mit der Bezeichnung „Qualität A roh“, resp. „pasteurisiert“, je nachdem sie roh oder pasteurisiert verkauft wird, versehen sein, sowie mit dem Namen und der Adresse des Verkäufers, dem Orte der Herstellung, dem Versanddatum und dem Worte „geprüft“. Keine weiteren Angaben darf der Verschluss tragen. Diese Milch muß innerhalb 36 Stunden nach der Erzeugung an den Verbraucher abgeliefert werden. Die dazu benötigten Milchwagen müssen Namen und Adresse der Firma tragen und eventuell nummeriert sein.

Normen und Erfordernisse der Milch der Klasse B (pasteurisiert für Erwachsene).

Hier gebe ich nur die Bestimmungen an, soweit sie nicht mit den Bestimmungen der Klasse A übereinstimmen.

Die Milch braucht nach dem Melken nur auf 16 Grad C. herabgekühlt zu werden oder vor 9 Uhr morgens auf der Kühlstation zu sein. Sie darf bei Ablieferung an den Verbraucher nicht mehr als 100 000 Bakterien (Kolonien) per ccm. enthalten. Keine rohe Milch, die in New-York erzeugt oder dort pasteurisiert wird, darf vor der Pasteurisierung mehr als 1 500 000 Bakterien enthalten. Wird die Milch außerhalb New-Yorks pasteurisiert (z. B. auf einer Sammelstelle) so darf sie nicht mehr als 300 000 Bakterien enthalten.

Die Milch muß innerhalb 48 Stunden nach dem Pasteurisieren an den Verbraucher abgeliefert sein.

Normen und Erfordernisse der Milch der Klasse C (für Koch- und Fabrikationszwecke).

Die einzelnen Vorschriften sind allgemeiner und dehnbarer gehalten als bei A und B. Ueber den Gehalt an Bakterien ist z. B. gesagt, daß die Milch keine zu hohe Zahl an Bakterien enthalten soll. Außer Dauerpasteurisierung darf sie auch noch 2 Minuten auf Kochtemperatur erhitzt werden. Die Lieferung an die Verbraucher darf nur in Kannen erfolgen. Die Kannen müssen gut bezeichnet sein und rot angestrichene Metalltragen haben.

Mehrere Paragraphen des Gesetzes geben dann eingehende Regeln über die Tuberkulinprobe an. (Anm. 5.)

Milchsamstellen.

Andere Paragraphen regeln die Vorschriften betreffend die Unterhaltung und den Betrieb von Rahm-, Versand- und Pasteurisierungsstationen. Jeder Raum soll ausreichend Licht und Luft haben. Alle Fußböden müssen wasserdicht, gut plantiert, entwässerbar und sauber sein. Die Wände müssen dicht und sauber, alle Türen mit Selbstverschluß-Apparaten versehen sein. Die Toiletten dürfen nicht in direkter Verbindung mit den Wirtschaftsräumen stehen. Die weitere Konstruktion, auch der Apparate und Maschinen, muß sich nach den allgemeinen Vorschriften richten. Besondere Räume für die Annahme und Ausgabe der Milch, sowie für das Reinigen der Geräte müssen vorhanden sein; ebenso Ständer und Kannentrockner. Gewaschene Flaschen müssen umgestülpt werden. Der Verschluss der Flaschen muß auch vor dem Gebrauch gegen Infektion geschützt sein. Alle Apparate müssen nach dem Gebrauch sterilisiert werden.

Anm. 5. Siehe Gesetzestext.

Alle Milch muß hier sofort auf 10 Grad C. gekühlt und gehalten werden; es sei denn, daß die Milch sofort pasteurisiert wird. Jeder Pasteurisierapparat muß einen automatischen Temperatur-Registrierapparat haben. 60 Tage lang müssen die Niederschriften dieses Apparates aufbewahrt werden.

Alle Milch muß wenigstens wöchentlich einmal mit genehmigten Schmutzproben auf Schmutz geprüft werden. Enthält die Milch zuviel Schmutz, so kann sie in die Klasse C (gewerbliche Milch) versetzt, oder auch von dem Verkauf in New-York ausgeschlossen werden.

Milch, welche von Orten mit ansteckenden Krankheiten kommt, muß schon in diesen Stationen von der anderen Milch getrennt gehalten werden. Auch dürfen abgenutzte und verrostete Behälter nicht verwendet werden.

Milchverkauf.

Ueber den Verkauf und die Verteilung von Milch sind folgende Vorschriften zu beachten. Milch und Milchprodukte dürfen nicht in Ställen und anderen ungesunden Plätzen aufbewahrt werden. Die Gefäße für Milch müssen gegen Staub, Schmutz, Fliegen und andere Unreinigkeiten geschützt sein. Milch und Milchgetränke dürfen auf der Straße nicht umgegossen werden. In den Geschäften müssen Eisbehälter für die Milch vorhanden sein.

Die Worte „Magermilch“ und „kondensierte Milch“ müssen deutlich und leserlich auf den Behältern angebracht sein. Unpasteurisierte Milch muß ein Etikett tragen, mit den Worten „Zum Pasteurisieren“; es sei denn, daß sie als rohe Milch verkauft werden soll und den erforderlichen Bedingungen solcher Milch entspricht. Keine Angabe auf den Behältern darf falsch oder auch irgendwie irreführend sein.

Jeder Großhändler muß ein genaues Verzeichnis über die Empfangsquellen und die Weiterleitung der Milch führen. Magermilch darf im Kleinhandel nur in Kannen abgegeben werden.

Man sieht ohne Weiteres, daß die Bestimmungen obgleich oft noch allgemein gehalten, doch schon scharf sind.

Die weiter zu besprechenden Gesetze von Wisconsin und Californien sind in vielen Einzelheiten genauer gehalten, da sie neueren Datums sind, und die amerikanische Wissenschaft bestrebt ist, eine genauere, umfassendere und gleichmäßigere Abgrenzung der einzelnen Bestimmungen in allen Gesetzen der verschiedenen Staaten der Union zu erreichen.

2. Die Milchgesetze von Wisconsin.

Herausgegeben vom Milch- u. Nahrungsmittelkommissar im August 1923. Wisconsin ist der milchreichste Staat von Nordamerika. In der Hauptsache ist er von Deutschen bewohnt.

Ich werde außer einigen bemerkenswerten Beispielen der hier geübten gesetzgeberischen Technik nur die wesentlichen Abweichungen von den bisher behandelten New-Yorker Bestimmungen geben.

Es ist die Pflicht des Milchkommissars und seiner Untergebenen, jede Person oder Korporation, die er im Verdacht hat, daß sie Milch oder Milchprodukte, die in irgend einer Weise den gesetzlichen Bestimmungen nicht entsprechen, in Verkehr bringen, zu verfolgen. (Der Staatsanwalt hat hierbei Hilfe zu leisten). Zur Erreichung dieses Zweckes hat der Kommissar und seine Untergebenen stets Zutritt zu allen Stellen, wo Nahrungsmittel erzeugt oder gehandelt werden. Widerstand gegen eine Inspektion wird mit 20—200 Dollar oder 30—90 Tagen Gefängnis bestraft. Die Geräte für Milchfett-Untersuchungen (für die Babcock-Probe) sind genau bezeichnet. Falsche Angaben über die Proben und das Ergebnis ihrer Untersuchungen werden mit Geldstrafe, Gefängnis und Entziehung der Lizenz bestraft.

Milch und Rahm sind nur in näher bezeichneten Normal-Flaschen zu verkaufen.

Besonders scharf wird eine unfaire Bezeichnung der zu verkaufenden Milchprodukte bestraft. Die Strafe beträgt 500—5000 Dollar oder Gefängnis bis zu einem Jahr oder beides.

Auch die Nebenprodukte der Meierei, wie Magermilch, Buttermilch und Molke müssen — soweit sie für Menschen und Haustiere bestimmt sind — auf 63 Grad C. während 25 Min. oder auf 85 Grad C. bei geringerer Zeit erhitzt werden.

Die Übertretung dieser Bestimmungen wird mit einer Geldstrafe von 20—100 Dollar oder Gefängnis von nicht weniger als 30 Tagen und nicht mehr als ein Jahr oder mit beidem bestraft.

Als Beispiel für die Technik des Gesetzgebers und für die Berücksichtigung der neuesten wissenschaftlichen Ergebnisse seien einige Definitionen angeführt:

Definition von Milch.

Milch ist die frische, reine, milchige Ausscheidung, welche man durch das vollkommene Melken von einer oder mehreren gesunden Kühen erhält, die richtig gefüttert und gehalten sind (mit Ausnahme der von acht Tagen vor bis vier Tagen nach dem Kalben erhaltenen Euterausscheidung), und welche nicht weniger als 8,8 Prozent fettfreie Trockenmasse, und nicht weniger als 3 Prozent (der Milch) an Fett enthält.

Pasteurisierte Milch ist Milch, welche nicht bis zum Kochen erhitzt ist, aber doch hoch genug, um die meisten der darin enthaltenen lebenden Organismen zu töten, und welche unmittelbar danach auf 10 Grad C. oder tiefer gekühlt ist.

Sterilisierte Milch ist Milch, welche auf die Temperatur des kochenden Wassers oder höher erhitzt ist während einer Zeitpanne, die genügt, um alle darin enthaltenen Lebewesen zu töten.

Butter ist das reine, nicht ranzige Produkt, in irgend einer Weise gewonnen durch das Zusammenballen des Fettes von frischer oder gesäuerter Milch oder Rahm zu einer Masse, welche nur einen geringen Anteil von anderen Milchbestandteilen enthält, mit oder ohne Salz oder färbenden Stoffen, mit nicht weniger als 82,5 Prozent Milchfett bei einem nicht 2,5 Prozent übersteigenden Spielraum, sodaß auf keinen Fall die Butter weniger als 80 Prozent Milchfett enthält.

Rahmeis ist ein gefrorenes Produkt, das aus Rahm oder Rahm und Milch mit Zucker hergestellt ist, zu dem Milchfett, Milchfett, Eier, natürliche Geschmacksstoffe, ehbare Gelatine oder unschädlicher Pflanzengummi hinzugefügt sein können, und das nicht weniger als 12 Prozent Milchfett, nicht mehr als 1/2 Prozent Gelatine oder Gummi oder ein Gemisch von Gelatine und Gummi enthält. Das Volumen der Rahmeismischung soll nicht weniger sein als die Hälfte des Volumens nach dem Verarbeiten. (Also nicht mehr als 100 Prozent Schwellung.)

Diese Auswahl der Definition mag genügen. Erwähnen möchte ich nur noch, daß die in diesem Gesetze gebrauchten Worte „falschbezeichnet“

„verfälscht“ und „ungesund“ Milch ausführlich und möglichst genau gemäß dem neuesten Stande der Wissenschaft abgegrenzt sind. (Anm. 6.)

Die Kontrolle der Farmen und Meiereien geschieht gemäß einer genau vorgeschriebenen Kontrollkarte (Anm. 6). Stellt sich bei der Kontrolle heraus, daß die Farm resp. die Meierei den zu stellenden Ansprüchen nicht genügt, so werden dem Besitzer die gefundenen Mängel mitgeteilt und ihm aufgegeben, binnen einer Zeit von 2—4 Wochen die Mängel zu beheben, mit dem Hinweis, daß ein Milchkontrollleur bereit ist, bei der Behebung der Mängel mitzuwirken. Sind die Mängel in der angegebenen Zeit ohne Hilfe des Milchkontrollleurs nicht behoben, so wird dem Besitzer unter Androhung der gesetzlichen Strafe aufgegeben, die Mängel in einer kurzen Frist zu beseitigen. Hiernach tritt die Strafe ein und der eventuelle Ausschluß von der Milchlieferung (Entziehung der nötigen Lizenz).

Imitationen von Butter (also Margarine) und Käse dürfen in staatlichen Anstalten wie Krankenhäuser und Gefängnissen nicht verabfolgt werden.

Der Milchkommissar ist verpflichtet, mindestens alle 2 Jahre eine Statistik über die Milchindustrie des Landes herauszugeben. Zu diesem Zwecke sind alle Milchgeschäfte verpflichtet, ihm die nötigen Fragen zu beantworten.

Endlich umfaßt das Milchgesetz noch ein sogenanntes Kühlraumgesetz. Unter dieses Gesetz fallen alle Lagerräume, in welchen Lebensmittel bei Temperaturen unter 7 Grad C. wenigstens 40 Tage aufbewahrt werden. Soweit über das Milchgesetz von Wisconsin.

3. Milchgesetze von Californien vom 1. Juli 1925.

Californien hat das heißeste Klima von denjenigen Staaten der Union, welche noch in nennenswertem Maße Milch produzieren. Weil außerdem fast alle Milch als Trinkmilch verwendet wird, sind in diesem Staate die Bestimmungen besonders scharf. Auch sieht man an einzelnen Bestimmungen noch deutlicher als bei dem Milchgesetz von Wisconsin das Bestreben des Gesetzgebers, bei der Gesetzesformulierung die neuesten wissenschaftlichen Ergebnisse zu berücksichtigen und keine Lücke im Gesetz zu lassen. Als Beispiel seien § 2 und § 3 des Gesetzes wörtlich angeführt:

§ 2. a) Es ist jeder Person, Firma oder Korporation verboten, selbst oder durch ihre Agenten oder Angestellten zu verkaufen, anzubieten oder zum Verkauf oder Tausch auszustellen oder zu verabfolgen an irgend eine Meierei, Käserei, Kondensmilchfabrik, Milchpasteurisanlage, oder an andere Käufer, Verbraucher oder Gebraucher von Milch oder Milchprodukten irgend eine unsaubere, verdorbene, schädlich beeinflusste, unreine, ungesunde, abgestandene oder verfälschte Milch oder Rahm, oder irgend welche Produkte, welche ganz oder teilweise aus ihnen hergestellt sind oder solche Milch oder Milchprodukte, wesentlich verfaulen oder anzunehmen. Es ist jeder Person usw. verboten, wesentlich irgend welche Milch anzunehmen, welche nicht mit der Definition und den Normalbestimmungen, die durch dieses Gesetz festgelegt sind, in Übereinstimmung ist, oder irgend welche Milchprodukte als oder für Produkte im Sinne dieses Gesetzes zu verkaufen usw., wenn sie nicht tatsächlich mit den Definitionen und Normen übereinstimmen.

b) Es ist für jede Person verboten, irgendwelche Milch oder Milchprodukte zu verkaufen usw., die unter unsanitären Bedingungen gewonnen oder durch einen Fuhrmann oder in einem Laden oder Lageraum, welche sich in einem unsanitären Zustande befinden, gehandelt wird, oder welche von kranken Kühen stammt; es sei denn, daß dieses Gesetz eine Ausnahme macht.

Definition der Milch.

§ 3. a) Milch ist die unverfälschte, frische, reine, milchartige Ausscheidung, von welcher alle Teile aus dem Euter durch das vollkommene Melken einer oder mehrerer gesunder, richtig gefütterter und gehaltener Kühe gewonnen werden müssen (ausgenommen ist das Gemelk von 15 Tagen nach bis 15 Tagen vor dem Kalben). Die Milch muß frei sein von fremden Substanzen, welche der Qualität der Milch oder ihrer Produkte schädlich sind, und darf nicht weniger als 3 Prozent Milchfett und nicht weniger als 8,5 Prozent fettfreie Trockenmasse enthalten. Vorausgesetzt wird, daß hieraus nichts gefolgert werden soll, was die Einstellung der Milch auf einen gleichmäßigen Fettgehalt verbietet, wenn dieser nicht weniger als 3 Prozent beträgt. Die Milch soll gewonnen sein von Kühen, welche nicht auf die durch einen geprüften Veterinär unter der Oberaufsicht des Landwirtschaftsministeriums vorgenommene Tuberkulintprobe reagiert haben, oder die Milch muß pasteurisiert werden und muß auch in Übereinstimmung sein mit den Gesetzen und Verordnungen des Landwirtschaftsministeriums, wie sie in § 21 dieses Gesetzes angegeben sind. Milch, die weiter verarbeitet werden soll, darf nur einmal wieder pasteurisiert werden.

b) Milch, welche ungeeignet zum menschlichen Gebrauch ist, ist das Produkt der Milchdrüse von Tieren, welche nicht den Erfordernissen für Milch nach der Definition dieses Gesetzes entspricht, oder welches von einer unsanitären Molkerei, Käserei oder von einem anderen unsanitären Orte herkommt; oder in unsanitärer Art und Weise behandelt ist.

§ 8. a) Rahmeis ist das gefrorene Produkt aus reiner süßer Milch, Rahm, Magermilch, Kondensmilch, kondensierte Magermilch, Trockenmilch oder Trockenmagermilch, guter ungesalzener Butter, reine Milchfett oder aus einer Kombination von diesen Produkten mit oder ohne Zusatz von Zucker, mit oder ohne Gebrauch von unschädlichen Färbmitteln und einem Gehalt von nicht weniger als 10 Prozent Milchfett und nicht mehr als 0,6 Prozent von reinem unschädlichen und genießbaren vegetabilen Gummi oder Gelatine. Alle Hersteller von Rahmeis, welche Rahmeis aus Butter herstellen, müssen erst die Erlaubnis dazu vom Landwirtschaftsministerium einholen.

Wisconsin fordert 12 Prozent Milchfett und erlaubt 1/2 Prozent Gelatine oder Gummizusatz. Ist weniger Milchfett vorhanden, so ist das Produkt als Milcheis zu bezeichnen.

Bei der Definition des Rahmes verlangt dieses Gesetz außer „nicht weniger als 18 Prozent Milchfett“ noch „nicht mehr als 8 Prozent fettfreie Trockenmasse“. Die beiden älteren Gesetze kennen letztere Bestimmungen.

Anm. 6. Siehe Gesetzestext und auch Prof. Lichtenberger „Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika“, S. 95/96. Die deutsche Übersetzung der Milchgesetze von Wisconsin und Californien ist gegen Erstattung der Schreibkosten von der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Kiel zu beziehen. Weitere Übersetzungen werden folgen.

cht. Zum Neutralisieren von Rahm, der verbuttert werden soll, darf
ut Ausführungsbestimmungen verwandt werden: $\text{Ca}(\text{OH})_2$; CaO ; CaC_2O_3
 Na_2CO_3 ; NaHCO_3 ; Na_2CO_3 .

In Californien darf im Gegensatz zu den anderen Staaten halbfetter
äße hergestellt werden.

Die Definition der gesundheitsschädlichen Milch ist
äußerst strenge und umfassend. Als Beispiel sei erwähnt, daß hierunter
von Milch fällt, die in Kannen verpackt wird, welche nicht nach den
engen gesetzlichen Vorschriften sterilisiert sind, und Milch, die mit Ver-
men in Berührung gekommen ist, deren Kleidungsstücke nicht sauber sind.

Das Californische Gesetz verlangt ebenfalls Dauererhitzung zwecks
sterilisierung und zwar 30–60 Minuten lang bei 60–62,8 Grad C.

In diesem Gesetze sind auch eingehende Strafbestimmungen über das
Verbrechen irgend einer Person bei der Kontrolle durch die Milch-
überwachungsstelle aufgenommen.

Das „Pure Milk Law“, „Keine Milchgesetz“, ein Spezialgesetz
des Allgemeinen Californischen Milchgesetzes, besagt ferner, daß Milch
jeder Gemeinde, in der eine Milchkontrollabteilung besteht, klassifiziert
werden kann. Auch ist der Verkauf von roher Milch nur erlaubt, wenn
die Kühe bei der Tuberkulinprobe nicht reagiert haben.

Nach diesem Gesetz ist die Milch in Orten, wo ein Milchkontrolldienst
vorhanden ist, wie folgt einzuteilen: a) Vorzugsmilch, b) garantierte
Milch, c) A-Trinkmilch, d) B-Trinkmilch, e) Milch für Verarbeitung, f)
den menschlichen Gebrauch ungeeignete Milch. Die Vorzugsmilch
muß den Bestimmungen des Gesetzes über Vorzugsmilch genügen.

Garantierte Milch ist entweder rohe oder pasteurisierte Milch, dessen
Qualität von dem Händler garantiert wird. A-Milch entspricht den
Vorschriften für A-Milch von New-York und Wisconsin. B-Milch soll vor
der Pasteurisierung weniger als 1 000 000 Bakterien enthalten (New-York
500 000) nach der Pasteurisierung weniger als 50 000 (New-York 30 000).

Milch, welche den Bedingungen der B-Milch nicht mindestens ent-
spricht, ist als Verarbeitungsmilch zu bezeichnen und darf nicht als Trink-
milch verkauft, aber z. B. auf Quarg verarbeitet werden. Milch, die für
den menschlichen Verbrauch ungeeignet ist, ist höher zu erhitzen als zur
Pasteurisierung erforderlich, muß ferner deutlich als ungeeignet bezeichnet
werden und kann nur für industrielle Zwecke (z. B. Gallatithherstellung)
benutzt werden.

So weit über die genannten amerikanischen Milchgesetze. Die Milch-
gesetze der einzelnen Länder stimmen in den großen Zügen schon überein,
sich in den einzelnen Bestimmungen aber noch von einander ab. Die
hiesigen Abweichungen beim Vergleich aller amerikanischen einzelstaat-
lichen Milchgesetze zeigt folgende Tabelle:

	Höchste	Niedrigste Zahl
Fettgehalt	3,5 Prozent	2,5 Prozent
Fettfreie Trockenmasse	9,0 Prozent	8,0 Prozent
Gesamt-Trockenmasse	12,5 Prozent	11,2 Prozent

Interessieren werden noch die Kosten der Inspektion. Nach Kelly
und Clement (Anm. 7) kommen auf den Kopf der Bevölkerung für
ein Jahr berechnet, 0,0395 Pfg. in dem billigsten Staate und 0,5652 Pfg.
in dem teuersten Staate der Union. Diese geringen Kosten sind doch wohl
zu tragen, wenn man bedenkt, daß nach der Statistik des amerik. Gesund-
heitsamtes (Anm. 8) in dem Jahre der Einführung der Milchkontrolle die
Mortalität der Kinder an Darmkrankheiten um 50 Prozent gefallen ist
und bis zum Kriege Jahr für Jahr weiter sank, mit zunehmender gesetz-
licher Regelung in den einzelnen Staaten und mit zunehmendem Ausbau
der Bestimmungen. (Anm. 9.)

Der internationale Butterhandel und seine transoceanischen Beziehungen.

Von Nis Petersen.

Wenn in den nachfolgenden Darlegungen der internationale Butter-
handel in seiner Entwicklung und in seiner vielgestaltigen Struktur unter-
sucht werden soll, dann ist lediglich der Handel gemeint, der über die Lan-
desgrenzen hinaus stattfindet. Hierbei muß zunächst festgestellt werden,
welche Rolle der internationale Butterhandel innerhalb des Welthandels
überhaupt einnimmt. Im Durchschnitt der letzten 5 Jahre vor dem Kriege
betrug sich jährlich der Umschlag an Butter auf dem Weltmarkt auf 320
Millionen Kilogramm. Während des Krieges erfuhr diese Umschlagziffer
tatsächlich eine starke Verringerung, so daß 1918 der Weltbuttermarkt nur
auf 99 Millionen Kg. umgefiel. Seit Kriegsende ist aber der Umsatz auf dem
Weltbuttermarkt in ständigem Steigen begriffen und stellte sich für 1924
auf 375 Millionen Kg. im Werte von 300 Millionen Dollar. Für das
Jahr 1925 ist der Weltumschlag an Butter sogar auf 430 Millionen Kg.
mit einem Werte von 350 Millionen Dollar gestiegen. Man ersieht hieraus,
daß der Weltumschlag an Butter gegenüber der Vorkriegszeit bereits um 100
Millionen Kg. überschritten ist. Die Geschichte des internationalen Butter-
handels führt etwa in das Jahr 1881 zurück, in welchem Jahre die ersten
Buttersendungen von Australien nach England gingen. Es war der erste
Fall, da Butter die Tropengegenden passierte und ohne nennenswert an
Qualität zu leiden England erreichte. Man muß sich vergegenwärtigen,
daß damals von den heutigen künstlichen Kühleinrichtungen, die wir
heute selbstverständlich hinnehmen, noch gar keine Rede war. Es sind ja
erst die gewaltigen Fortschritte, auf dem Gebiete der Kühlechnik,
die es heute gestatten, die Butter über mehr als die Hälfte der Erdoberfläche
zu versenden, ohne daß die Qualität darunter irgendwie leidet. Erst diese
gewaltigen Fortschritte auf dem Gebiet der Kühlechnik, die hier natürlich
nicht näher berührt werden können, ermöglicht es auch den Ländern, die
nicht infolge ihrer Lage und der klimatischen Verhältnisse außerhalb des
Temperaturgürtels für leichtverderbliche Lebensmittel lagen, sich in den
Weltmarkt für Butter einzuschalten. Früher fanden nur Buttersen-
dungen von einem Land in das Nachbarland statt.

Anm. 7. Siehe Kelly und Clement: Market Milk S. 93 (1923).

Anm. 8. Milk and its Relation to the Public Health S. 788,
Washington.

Anm. 9. Siehe auch Dr. Lust „Der Konsumentenschutz durch ein
Milchgesetz“ in Süddeutscher Molkerei-Zeitung Nr. 28, S. 731 und Nr. 31
S. 813.

Wenn man die verschiedenen Länder der Welt in Bezug auf Ver-
brauch, Produktion und Import von Butter betrachtet, dann kann man
eine Dreiteilung vornehmen. Zu Gruppe I gehören alle Länder, welche
ihre Butterproduktion selbst verbrauchen. Gruppe II umfaßt die Länder,
welche ungefähr die gesamte Butterproduktion ausführen und Gruppe III
diejenigen Staaten, welche in der Hauptsache als Einfuhrländer in Frage
kommen. In Gruppe I gehört das Hauptland U. S. A. Als Gruppe II
kommen in der Hauptsache Dänemark, Neu-Seeland und Australien in
Frage. Die nachfolgende Tabelle zeigt den Butterexport aller irgendwie
in Frage kommenden Staaten im Durchschnitt der Jahre 1909–1913 und
in den Jahren 1924 und 1925:

Export von Butter.			
	1909–1913	1924	1925
Dänemark	91 Mill. Kg.	123 Mill. Kg.	122,5 Mill. Kg.
Neu-Seeland	17 Mill. Kg.	64 Mill. Kg.	63 Mill. Kg.
Australien	35 Mill. Kg.	30 Mill. Kg.	66 Mill. Kg.
Rußland	68 Mill. Kg.	22 Mill. Kg.	25 Mill. Kg.
Argentinien	3 Mill. Kg.	30 Mill. Kg.	26 Mill. Kg.
Holland	34 Mill. Kg.	35 Mill. Kg.	40 Mill. Kg.
Finnland	12 Mill. Kg.	8 Mill. Kg.	13 Mill. Kg.
Schweden	21 Mill. Kg.	5 Mill. Kg.	9 Mill. Kg.
Kanada	1 Mill. Kg.	10 Mill. Kg.	12 Mill. Kg.
Estland	— Mill. Kg.	3 Mill. Kg.	7 Mill. Kg.
Lettland	— Mill. Kg.	4 Mill. Kg.	7 Mill. Kg.
Frankreich	20 Mill. Kg.	4 Mill. Kg.	4 Mill. Kg.
Italien	4 Mill. Kg.	3 Mill. Kg.	4 Mill. Kg.
U. S. A.	2 Mill. Kg.	4 Mill. Kg.	2 Mill. Kg.
Andere Länder	9 Mill. Kg.	28 Mill. Kg.	26 Mill. Kg.

Butterexport

insgesamt: 317 Mill. Kg. 273 Mill. Kg. 426,5 Mill. Kg.

Diese Aufstellung zeigt, daß es vornehmlich die überseeischen Länder
Neu-Seeland, Australien und Kanada sind, die ihren Butterexport gesteigert
haben. Von den im Jahre 1925 exportierten 426 Millionen Kg. hat,
wie eine spätere Zusammenstellung zeigen wird, Großbritannien allein
297 Mill. Kg. abgenommen. Für die exportierenden Butterländer ist es
daher von Bedeutung, zu wissen, welche Anforderungen der englische Markt
für die Qualität der eingeführten Butter stellt. Was zunächst das Haupt-
exportland Dänemark anbetrifft, so muß sämtliche von Dänemark aus-
gehende Butter die sogenannte „Lurmarke“ tragen. Holland hat keine
Standardmarke, führt aber seit 1905 eine Exportkontrolle durch. Schweden
hat seit 1922 die Bestimmung getroffen, daß alle Exportbutter die so ge-
nannte „Kunemärke“ tragen muß. Alle übrigen schwedische Exportbutter
müssen eine Kennzeichnung tragen, die klar ersichtlich macht, daß die betref-
fende Butter die als Schutzmarke eingeführte „Kunemärke“ nicht tragen
darf. Finnland hat seit 1913 eine obligatorische Exportkontrolle eingeführt.
Die Randstaaten haben für den Butterexport ähnliche Bestimmungen ge-
troffen. So hat z. B. Estland die Verordnung getroffen, daß nur Butter
exportiert werden darf, die in eingetragenen Meiereien hergestellt wird
und die offiziell zugelassene Schutzmarke trägt, welche die Garantie dafür
ist, daß die betreffende Butter aus unpasteurisiertem Rahm hergestellt ist
oder aus Rahm, der unter 80° C. pasteurisiert ist. In Australien und
Neuseeland muß sämtliche Butter, bevor sie zum Export zugelassen wird,
untersucht werden und wird dann mit einer Schutzmarke versehen, welche
die genaue Qualitätsklasse der Butter angibt. Für Kanada und U. S. A.
bestehen ähnliche Vorschriften und auch die Bestimmungen, daß sämtliche
zum Export zugelassene Butter einer Qualitätsprüfung unterworfen wird.
Für U. S. A. muß sogar die Bezeichnung der Qualität auch für die auf
dem heimischen Markt abgesetzte Butter erfolgen.

Die vorhin angeführte Statistik zeigt, daß Dänemark, Rußland,
Australien, Holland, Neu-Seeland, Argentinien, Finnland und Kanada
die Hauptexportländer sind. Interessant sind die Verschiebungen, die sich
in der Zeit von vor dem Kriege bis heute entwickelt haben. Dänemark
steht nach wie vor als der erste Exporteur da mit ungefähr 1/5 des ge-
samten Weltexportes. Rußland, das vor dem Kriege an zweiter Stelle
stand, steht heute an 6. Stelle. Heute stehen Australien und Neu-Seeland
an zweiter und dritter Stelle. Diese vorstehenden Exportziffern sind nach
der Wochenzeitschrift „Commerce Reports“ des amerikanischen Handels-
ministeriums hier wiedergegeben. Um zu einer entsprechenden Würdigung
der gebrachten Exportziffern zu kommen, ist es notwendig, diesem Resultat
eine Zusammenstellung der Produktion der einzelnen Butterländer ent-
gegenzustellen. Diese Produktionsstatistik zeigt als allgemein charakteri-
stische Entwicklungslinie eine starke Steigerung der Butterproduktion in
den überseeischen Ländern Neu-Seeland, Australien, Argentinien und Ka-
nada. Schon während der Kriegszeit setzten diese Länder alle Kraft daran,
ihre Butterproduktion zu erhöhen.

Butterproduktion nach Ländern.

	1914	1924
Dänemark	116 Mill. Kg.	139 Mill. Kg.
Neu-Seeland	32 Mill. Kg.	73 Mill. Kg.
Australien	88 Mill. Kg.	106 Mill. Kg.
Argentinien	9 Mill. Kg.	39 Mill. Kg.
Kanada	47 Mill. Kg.	128 Mill. Kg.
Deutschland	353 Mill. Kg.	265 Mill. Kg.
Frankreich	150 Mill. Kg.	168 Mill. Kg.
Großbritannien	114 Mill. Kg.	127 Mill. Kg.
Niederlande	54 Mill. Kg.	73 Mill. Kg.
Schweiz	15 Mill. Kg.	12 Mill. Kg.
Schweden	32 Mill. Kg.	28 Mill. Kg.
U. S. A.	747 Mill. Kg.	888 Mill. Kg.
Italien	— Mill. Kg.	— Mill. Kg.

Befanlich macht sich in allen butterverbrauchenden Ländern die Ten-
denz bemerkbar, sich möglichst aus der eigenen Erzeugung zu decken. Im-
merhin liegen die Verhältnisse auf dem Weltbuttermarkt für absehbare Zeit
hinaus noch so, daß Länder mit großem Bedarf, wie z. B. England, vor-
läufig ganz außerstande sein werden, den Bedarf aus der eigenen Pro-
duktion zu decken. Hinzu kommt noch die andauernde Steigerung der
Butternachfrage in diesen Ländern, die zu einem Teil durch den ständigen
Bevölkerungszuwachs verursacht wird. Die nachfolgende Tabelle zeigt den
Import an Butter nach Ländern:

Import an Butter nach Ländern.

	1909-1913	1924	1925
Großbritannien	211 Mill. Kg.	269 Mill. Kg.	297 Mill. Kg.
Deutschland	50 Mill. Kg.	53 Mill. Kg.	96 Mill. Kg.
Schweiz	5 Mill. Kg.	9 Mill. Kg.	9 Mill. Kg.
Belgien	6 Mill. Kg.	5 Mill. Kg.	4 Mill. Kg.
Frankreich	6 Mill. Kg.	3 Mill. Kg.	3 Mill. Kg.
Holland	2 Mill. Kg.	2 Mill. Kg.	3 Mill. Kg.
Norwegen	0,5 Mill. Kg.	0,6 Mill. Kg.	0,7 Mill. Kg.
Dänemark	15,2 Mill. Kg.	3,8 Mill. Kg.	2,0 Mill. Kg.
U. S. A.	0,9 Mill. Kg.	9,0 Mill. Kg.	3,0 Mill. Kg.
Andere Länder	20,5 Mill. Kg.	15,6 Mill. Kg.	13,3 Mill. Kg.

Weltimport zusammen: 317 Mill. Kg. 370 Mill. Kg. 431 Mill. Kg.

Diese außerordentlich aufschlußreiche Zusammenstellung über den Butterimport der einzelnen Länder zeigt, daß eigentlich nur 2 Hauptländer als Absatzgebiete für die Weltbutter in Frage kommen, nämlich Großbritannien und Deutschland. Von dem letztjährigen Butterexport in Höhe von 426 Mill. Kg. haben Großbritannien und Deutschland allein 393 Mill. Kilogramm abgenommen, so daß auf alle übrigen Butterimportländer der Welt nur 33 Mill. Kg. entfallen. Mit 297 Mill. Kg. Import kann Großbritannien mit vollem Recht als der Weltmarkt für Butter bezeichnet werden, aber auch Deutschland ist mit einer Buttereinfuhr von — leider! — rund 100 Mill. Kg. ein ausschlaggebender Faktor auf dem Weltbuttermarkt. Während Großbritanniens Buttereinfuhr sich von 211 Mill. Kg. vor dem Kriege auf nunmehr fast 300 Mill. Kg. erhöht hat, hat sich Deutschlands Butterimport gegenüber der Vorkriegszeit ungefähr verdoppelt. Wie ich an anderer Stelle ausgeführt habe, ist die Weltproduktion an Butter nunmehr so groß, daß sie den steigenden Verbrauch voll decken kann. Den englischen Butterimport deckt Dänemark zu einem großen Teil, aber hier muß die Beobachtung gemacht werden, daß Neuseeland und Australien erfolgreiche Anstrengungen machen, Dänemark vom englischen Markt zu vertreiben. So ist Neu-Seelands Import nach England von 1924 auf 1925 von 55 Mill. Kg. auf 64 Mill. Kg. gewachsen und in der gleichen Zeit hat sich auch Australiens Buttereinfuhr nach England von 33 Mill. Kg. auf 59 Mill. Kg. erhöht, während Dänemarks Anteil an der englischen Butterverforung von 88 Mill. Kg. auf 84 Mill. Kg. zurückgegangen ist.

Als Hauptergebnis der Untersuchung über die Entwicklung auf dem internationalen Buttermarkt und die transoceanischen Beziehungen im Weltbutterhandel ist ein erfolgreiches und starkes Vordringen der Produktionsländer der südlichen Erdhälfte auf Kosten Dänemarks festzustellen. Ohne Frage werden die nächsten Jahre erbitterte Machtkämpfe um den Absatz auf dem Weltbuttermarkt bringen. Hierbei sind vor allem Australien und Neu-Seeland infolge günstiger klimatischer Verhältnisse und auf Grund einer billigen Produktion im extensiven landwirtschaftlichen Betriebe den überkapitalisierten intensiven europäischen Anarländern von vornherein stark überlegen, ganz abgesehen davon, daß England schon aus nationalpolitischen Gründen weitgehend die Erzeugnisse aus Neu-Seeland und Australien und Kanada ohne weiteres bevorzugen wird. Diese bevorstehenden Kämpfe werden die Anstrengungen aller butterproduzierenden Länder auf eine Verbesserung der Qualität richten.

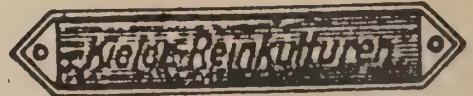
Die feuchtesten Betriebe, in denen immer mit Salzwasser hantiert wird, sind bekanntlich die Fischmarinieranstalten und so ist es selbstverständlich, daß auch diese in großer Anzahl zur Verwendung der echten Branth's Schukfarben übergegangen sind, zum Beispiel schreibt die Marinieranstalt Westfalia: „Mit den seit Jahren bezogenen Branth's Schukfarben sind wir sehr zufrieden, da dieselben sich durch hohen Glanz und Haltbarkeit in jeder Weise auszeichnen“, und eine bekannte Fischkonservenfabrik schreibt: „Für feuchte Fabrikräume und Keller haben wir die echten Branth's Schukfarben mit bestem Erfolge verwendet und sind in jeder Beziehung damit zufrieden. Ganz speziell bin ich überrascht, daß sich die Farben selbst in feuchten Räumen tadellos bewährten“. Es ist ja selbstverständlich, daß früher oder später alle namhaften Betriebe, die unter Feuchtigkeit und Dämpfen zu leiden haben, mit den echten Branth's Schukfarben bestrichen werden, da diese altberühmten Molkereifarben in ihrer vollen Feuchtigkeits isolierenden Eigenschaft einzig dastehen. Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's Schukfarben nur direkt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Wille in Paris annehmen
Besitz von Firmen A. B. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Ein gutes Fachbuch

finden Sie im soeben erschienenen Verzeichnis nützlicher Bücher für Molkereifachleute der Buchhandlg. der Molt.-Zeitung in Hildesheim. Lieferung, kostenlos u. portofrei.



Rahmsäuerungskultur
Camembertschimmel
Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse
Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 35
Potsdamerstr. 123 B
Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiehl.

K T 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitende
Weichkäserei! Lieferant:

Mechanische Weberei
C. A. Lassmann, Lauban i. Schle

Amerika u. Hausers Labpulver!

Herr Dr. A., Inhaber eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums im weltbekannten Molkereigebiet WISCONSIN U. S. A. schreibt wörtlich:

„Ich habe sämtliche Labpulver der Erde ausprobiert, das Ihrige leistet das, was es verspricht, was nicht jedes zu rühmen im Stande ist.“

Das Geheimnis dieser Ueberlegenheit verbirgt
„HAUSERS“-Labpulver.
Folgen Sie bitte ersten Autoritäten, größten Molkereibetrieben und Ihren Kollegen, sie verwenden „HAUSERS“ Labpulver.

Es ist **deutsche** Qualitätsware, welche ihren Siegeszug durch die Welt fortsetzt.

Josef Hausers Nachfolger
Aelteste und größte Labfabrik
Ottmershausen - Augsburg
Gegründet 1872.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Für Molkerei und Käserei
der rationellste Wagen
Schnell-Lastkraft- oder Lieferwagen

Chassis: Presto-Chevrolet-Dixi-Magdeburg. Aufbau: nach eigenen Wünschen in eigener Werkstatt. Günstige Zahlungsart. Niedrigste Preise. Vertreterbesuch unverbindlich.

L. Asche, Wagen- u. Karosserie-Fabrik, Halberstadt Automobile.



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.
(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.
(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken
(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde
(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

Molkereigenossenschaft Lötzen, Ostpr.

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Käsefabriken, Molkereien,

welche gewillt sind, zu
äußerst günst. Bedingungen
ihren Jahresbedarf in

Kisten

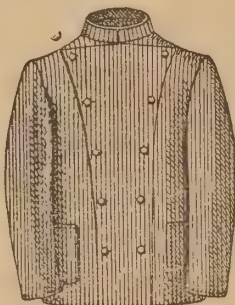
von 3 mm aufw, stark, sowie

Butterkisten

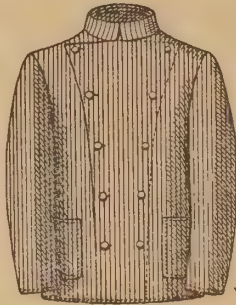
einzudecken, werden gebet.
unter Angabe der genauen
einzelnen Abmessungen u.
des Bedarfs derselben sich
u. 5008 an d. Ztg. zu meld.
Es kommen nur wirklich
einwandfr. Firmen zur Be-
lieferung in Frage.



Form 1
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 6.50



Form 2
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 7.90
Ia Satin-Drell
weiß mit feinen
lila Streifen 8.95



Form 3
Ia Satin-Drell
weiß mit feinen
lila Streifen und
Stehumlegkragen
9.85

Bei allen Bestellungen auf Jacken und Mäntel die unter den
herabhängenden Armen ringsherum gemessene Oberweite,
die Weite des Wäschekragens und die Körpergröße angeben.

Käserschürzen, wasserd., Ia braun Segellein., Hals- u. Rückenbord. 3.95
weiß 3.45
Schutzmäntel, grau Körper 10.50, weiß Körper 14.50, gelbl. Nessel 7.90
Wind-Jacken, vorschrittmäßig, wasserd., feldgrau u. olivbraun 16.00
Quarzsäcke, Ia ostindische Spezialpreßjute, doppelt genäht,
ca. 66 x 120 1.40, 50 x 100 0.89
Milch-Sehtuch, Ia weiß, gebleicht, ca. 70 cm breit, Meter 1.20
Käsetuch vom Stück und abgepaßt, Blaue Jacken, Blaue
Schürzen, Betriebs- und Gesichts-Handtücher u. sämtliche
Artikel aus Geweben und jeder Stoff der im Molkerei- und
Käsereibetriebe gebraucht wird.

Wäschefabrik Wilhelm Seeger, Hildesheim.
Altbekanntes Spezial-Haus für Molkerei-Berufswäsche.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Eimer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Stellen-Angebote.

Gehilfe

gesucht. Selbiger muß in der Lage
sein, den Betrieb vollständig selbst
zu versehen und sich vor keiner
Arbeit scheuen. Um ausführliche
Angebote bittet (5099)

Molkerei Hausstette,
Post Batum in Oldenburg.

Junger, angehender

Gehilfe

für Camembert-Käsefabrik, der sich
jeder Arbeit unterzieht, zum bald.
Antritt gesucht. Angebote mit
Gehaltsforderungen an (5098)

Wichthaus, Buttner, Schlich i. Hessen.

Zum 1. Oktober d. Js. ein jung.,
ehrl. und an sauberes Arbeiten
gewöhnnter (5062)

Gehilfe

für Betrieb und Kontor gesucht.
Betreff. Ang. mit Gehaltsanspr. an
Molkerei-Genossenschaft Boneke,
Kreis Salzweil (Altmark).

Fernruf Boneke 1.

Gesucht zu sofort ein tüchtiger,
sauberer, zuverlässiger

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten,
auch Kontor. Bewerber, die sofort
Stellung antreten können, werden
bevorzugt. Angebote sind zu rich-
ten an (5038)

Molkerei Balve, e. G. m. u. H.,
Balve, Kreis Arnsberg in Westf.

Suche zum baldigen Antritt ein.
in jeder Beziehung zuverlässigen,
gut empfohlenen, soliden

Gehilfen

welcher in der Käse- und Sauermilch-
Käsefabrik gut erfahren ist, für alle
Arbeiten in dauernde Stellung.
Anfangsgehalt 50 Mk. Offerten,
möglichst mit Zeugnisabschrift, an
Alfred Burthardt, Dampfmolkerei
Grube bei Wilsnack. 5078

Zum 1. oder 15. Oktober ein
kräftiger, nicht unt. 18 Jahre alter
fleißiger und ordnungsliebender

Molkereigehilfe

gesucht, der auch mit Pferden um-
gehen kann. (5075)

Molkerei Strothmann,
Güterlosh in Westf.

Suche für Großstadt einen

Milchverkäufer

mit Führerschein 3 b, einen verheir.

Milchverkäufer

für modernen Milchverkaufswagen,
System Bolle. Offerten erbeten
unter Nr. 4978 an diese Zeitung

Suche für mein Handelsgeschäft einen

Fachmann

zum Butterformen. Kenntnisse im Eierhandel erwünscht.
Angebote mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Ge-
haltsansprüchen sind zu richten unter Nr. 5025 an
diese Zeitung.

Tüchtiger Harzkäsemeister!

Suche für sofort per Antritt 1. Oktober einen älteren, tüchtigen
erfahrenen Harzkäsemeister, der in der Lage ist, eine prima, ständig glei-
mäßige goldgelbe, handelsfertige Hartware herzustellen, mit Lübb-
Automaten vertraut und in der Lage ist, einen Betrieb selbständig
leiten. Entlohnung mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Nr. 51
an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zur Einrichtung einer Harzkäsefabrik wird ein

tüchtiger Harzerkäsemeister

auf etwa 2-3 Monate bei gutem Gehalt (einschließlich Kassen) ge-
Reisekosten werden vergütet. Angebote unter Nr. 5035 durch diese Zeitu

Suche zum 1. Oktober einen

Molkereigehilfen

welcher zur Herstellung von Flaschenmilch eingearbeitet ist. Wenn mögl.
mit Führerschein 3 b, aber nicht unbedingt notwendig. Flaschenmi-
betrieb soll erst eingerichtet werden.

Bruno Rentwig & Sohn, Limbach i. Sa. Fernruf 878,

Suche für sofort einen jüngeren

Molkereigehilfen

der mit Pferden umgehen kann.

B. Ribbrock, Butterhandlung,
Heesen b. Hamm. (505)

Schweinemeister.

Für unv. Dampfmolkerei Sonne-
born b. Gotha suchen wir zur
baldigen Antritt einen tüchtigen
unverheirateten Schweinemeister
zu einem Bestand von ca. 25 Zucht-
sauen und 130 Mastschweinen. Ge-
kommen nur Bewerber in Preußen,
die schon längere Zeit auf diesem
Gebiet tätig sind und über die
notigen Kenntnisse und Erfahrun-
gen verfügen, was durch Zeugnis-
belegte werden muß. Die Stellung
ist bei freier Station und Kasse
und eine dauernde. Offerten mit
Gehaltsansprüchen erbitten (498)
Gebrüder Groh, Berlin SO. 16.
Schmidtstraße 5.

Suche für bald oder etwas spä-
ter einen jungen Mann nicht unter 1
Jahren als (498)

Lehrling

für hiesige Molkerei.
B. Sah, Molk.-Besitzer
Gittel bei Eldena i. Mecklb.

Junger, kräftiger, tüchtiger

Molkereigehilfe

findet dauernde Stellung. (477)
Molk. Burgdorf bei Borkum.

Zum 1. Oktober suche einen je-
saubereren und ehrlichen (48)

Gehilfen

für hies. beschränkten Betrieb, 30
Liter täglich. Angeb. mit Geh-
altsansprüchen an

Molk.-Genoss. Bloßig, e. G. m.
b. H., Bloßig, Krs. Torgau.
Börlich.

Suche sofort soliden, ehrlichen
älteren

Gehilfen.

120 Mk. mit Wohnung ohne St-
Zeugnisse erbittet. (50)
Schwalmalmolkerei Trenja.

Gehilfe

als 2. für alle vorkommenden Ar-
beiten, auch muß ein Pferd über-
nommen werden. Antritt 1.
Gehalt 50.— Mk. und freie Station
(4976) F. Sewald, Schweidnitz.

Suche zum 1. Oktober d. Js. e-
kräftigen, ehrlichen (48)

Lehrling

nicht unter 15 Jahren. Stellu-
angenehm und leicht.

Heinrich Bed

Molkerei Basbeck i. Waldeck.

Für Harzkäseerei und kleine landwirtschaftliche Arbeiten suche sofort **jungen Burschen** bis 17 Jahren. (5166)
Ungert, Budow - Nennhausen, Ars. Westhavelland.

Suche sofort oder zum 1. 10. ein. ehrlichen, unverheirateten **Gehilfen** welsch. i. Weichtäl., Butt., Schlagf. und Milchuntersuchung erfahren ist u. selbständig arbeiten kann. Gehalt nach Uebereinkunft. Werte Angebote erbeten unter F. R. Nr. 5105 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger **Molkereigehilfe** für alle vorkommenden Arbeiten sof. gesucht. (5040)
Molkerei Malgahn, Nachen-W.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, ordentlichen, fleißigen **Gehilfen** der sich willig jeder Arbeit unterzieht und auch die Schrotmühle bedienen muß. Gehalt monatlich 50 Mark und freie Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erb. **Molkerei-Genossenschaft Wathlingen bei Celle in Hann.** H. Möller, Verwalter.

Suche zum 1. 10. kräftiges **Lern-Fräulein oder Lehrling** auch solch. z. Weiterlernung mit wahr. Interesse f. Fach. (5082)
Grener, Verwalter, Molk.-Genossenschaft Garnsee, Westpr.

Lehrling sobald gesucht. (5121)
Otto Schalan, Central-Molkerei Glogau i. Schl.
Suche zum 1. oder 15. Oktober einen

Buttermeier, der auch wirklich prima Markenbutter herstellen kann. Selbiger muß es durch Zeugnisse und Empfehlungen nachweis. können. Gest. Angebote erbeten an
H. Fromke, Direktor, Molk.-Genossenschaft Gr. - Ramin, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.
Suche z. sofortigen Antritt einen **jungen Mann** von 16-18 Jahren für die Besorgung der Schweine und sonstigen Arbeiten. (5187)
Molkerei Bledeln b. Algermissen.

Wir suchen zum 15. Oktober ein. jungen, ehrlichen **Gehilfen** der sich willig jeder Arbeit unterzieht und sauber ist. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten. (5043)
Molkerei Dohtrup in Westfalen.

Reinem Lehrling darf der „Milchw. Leitfaden“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Suche zu sofort jungen ehrlichen **Milchverkäufer,** welcher schon mehrere Jahre als solcher tätig war. Nur junge Leute, welche mit voll. Interesse am Geschäft arbeiten, sich jeder Konturr. gewachsen fühlen u. mit der Kundsch. bestens verstehen umzugehen, wollen sich melden. Stellung leicht und dauernd. Anfangslohn 25.- Mk. wöchentl. ohne Kost u. Logis. Offerten unter M. P. 5181 durch diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Oktober oder später einen tüchtigen, selbständig arbeitenden **Gehilfen** für die Käseerei. Derselbe muß befähigt sein, einen tadellosen Tils- und Romadurkäse herzustellen, darf sich auch sonst vor keiner Arbeit scheuen. Stellung ist dauernd und zahlen wir bei guter Leistung hoch. Gehalt. Zeugnisabschriften erb. **Genossenschafts-Molkerei Trepow (Tollense).** 5190

Suche zu sof. tüchtige, gewandte **Meierin** für Stadterverkauf (Wagen) bei gut. Lohn und Behandlung. Angeb. m. Zeugnisabschriften erb. (4853)
Mag. Ruehe, Molkerei Frankenberg Sachsen.

Suche zum 1. oder 15. Oktober tüchtige, saubere **Meierin** für Ladenverkauf und Versand. Sicheres Rechnen Bedingung. Selb. muß auch im Haushalt mit tätig sein. Gehalt monatlich 50 M. fr. Station und Kassen. Angebote, wenn möglich mit Bild und Zeugnisabschriften erb. (4854)
Otto Seeger, Käsegroßhandlg. Neuruppin, Prov. Brandenburg.

Ältere Meierin die in der Weichtäseerei firm ist u. einen frauenlosen Haushalt selbständig führen kann, sofort gesucht. Angebote unter B. Nr. 4679 durch diese Zeitung.

Gehilfenstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (5042)
Molkerei Borsum.

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (5086)
Molkerei-Genossenschaft Issum, Niederrhein.

Leipzig, 25. September. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Eine Veränderung der Stimmung auf dem Buttermarkte ist in den letzten Tagen nicht eingetreten. Nach wie vor reichen wir trotz der schwachen Nachfrage mit den Einlieferungen in erstklassiger deutscher Butter nicht aus. An Durchschnittsqualitäten in deutscher Butter fehlt es nicht. Hierauf wurde anscheinend bei der Festsetzung der heutigen Berliner Notierung Rücksicht genommen, denn sonst wäre eine Erhöhung der Notierung erforderlich gewesen. Die Unterbewertung der deutschen Butter gegenüber der ausländischen wird also von den deutschen Molkereien dadurch verschuldet, daß sie die Klagen des Butterhandels ablehnend behandeln. Der Butterhändler ist infolgedessen in die unangenehme Lage versetzt, zu schweigen, wenn er sich die Molkerei als Lieferant erhalten will. Diese Politik kann sich natürlich auf die Dauer nicht bewähren und fördert nur die Einfuhr von Auslandsbutter.

Dresden, 25. September. Bericht der Firma Maier & Umlauf Es kann von keiner wesentlichen Aenderung berichtet werden. Der Abfall ist lediglich gut. Die feinsten Sachen sind in inländischer Ware in nicht genügenden Mengen vorhanden, weshalb auf ausländische Butter zurückgegriffen wurde. Letztland hat die Preise stark erhöht, was wohl eine Folge der dort stärker abnehmenden Produktion sein wird.

Köln, 27. September. Bericht der Firma F. Grotefendts. Das Geschäft war in der verflochtenen Woche bezüglich des Verkaufs unverändert. Die Ferien haben verursacht, daß die große breite Masse sich wieder einschränken muß und hofft man wieder auf Beginn des neuen Monats. Holland erhöhte für vollfette und prozentige Käse ihre Preise, wodurch alte Bestände geräumt werden konnten. Schweiz hatte nur einen kleinen Umlauf, was auch für bayerische Emmentaler und andere Provenienzen berichtet werden kann. Weichtäse des bayerischen Allgäus wurden auf der Remptener Börse 3 Pfg. billiger je Pfund notiert und bleibt die Entwicklung des Weichtäse-Geschäftes abzuwarten von der Witterung. Tilsiter liegt bei festen Preisen für beste Qualitäten ebenfalls ruhig.

Tilsit, 25. September. Bericht der Firma G. A. Kreis. Die anhaltende warme Witterung brachte uns einen mildernden Herbst. Die Läger sind voll frischer Ware. Die erhöhte Fabrikation bringt nun ein größeres Angebot mit sich, so daß der flotte Abfall etwas stockt. Vielleicht sind auch die hohen Preise für Tilsiter gegenüber Auslandsware schuld. Auf keinen Fall war es zu verstehen, daß die Milchpreise für August eine Erhöhung erfahren. Es lag wirklich keine Veranlassung vor. Vor einer etwaigen weiteren Steigerung der Milchpreise muß wirklich gewarnt werden, da aller Wahrscheinlichkeit nach erst das Weihnachtsgeschäft eine Belebung bringen wird.

Nach Schluß eingegangen:

Suche zu sof. od. später **Molkerei oder Milchgeschäft** zu kaufen od. zu pachten, möglichst in Bez. Bremen. Wohnung muß vorhanden sein, wo 3-4000 M Anzahlung genügen. (5182)
Willy Uhde, Molkerei u. Mälkerei Groß-Zypener, Bez. Bremen.

Molk. = Verpachtung. Die Molkerei Harriehausen ist z. zum 1. 1. 1927 neu zu verpachten. Bedingungen sind beim Vorstände einzusehen und Bewerbungen daf. bis zum 15. 10. 26 anzubringen. Tagesquantum 6-700 Lit. Außerdem find 4-500 Liter von Nichtgenossen käuflich. (5167)
Der Vorstand, Carl Blöck.

Harz-Käseerei, komplett mit elektr. Betriebe, groß. Automat Engelmann, Wolf, 150 Sorten, Mischtrögen u. einigen 100 Rosten usw. billig zu verkaufen od. zu verpachten. (5173)
Carl Erlenkamp, Dortmund, 2. Kampstraße 45.

Milchtransportwagen für 28 Stück 20 Literfannen, mit verdecktem Rutscherfah, für 200 Rm. 1 doppelwand. Käsewanne, 400 L. Inh., 120 Rm., eine doppelwand. Käsewanne, 600 L. Inh., 180 Rm., alles gebraucht, aber gut erhalt., verkauft
F. Janz, Ebersdorf bei Sprottau, R.-Schlef.

Tüchtigem, erfahrenen **Harzkäser** ist die Möglichkeit gegeben, sich mit ca. Mk. 5000.- an einer neu gegründeten Harzkäseerei tätig zu beteiligen. Angebote unter Nr. 5169 an diese Zeitung.

Zu verkaufen:
2 Käsewannen a 1000 Liter,
1 Milchbassin a 500 Liter,
3 Käsefische, kompl., wie neu,
1 H. Dampferzeuger,
3 große Wandstellagen m. Brettern ca. 3 Meter lang,
2 Tische, ca. 15 Mtr., verz. Kupferrohr, Milchhähne, Dampfheizung, Dampfrohre u. a. m.
Preis komplett 500 Mark geg. bar. Näheres durch (5171)
Publik, Laurensberg b. Nachen, Rhld.
Telefon 4718, Amt Nachen.

Boyer-Rüde **Kauf v. Schaumburg** selten schönes Tier, 2 Jahre alt, äußerst wachsam, mannst. Vater ist der berühmte „Teut v. Teutenburg“. Preis ab hier 120 M oder 70 Pfd. Butter. (5170)
Herm. Wollenhauer, Molkerei Bad Pyrmont. Telefon 105.

Wöchentlich noch mehrere Tonn. **pa. Molkereibutter** an Dauerabnehmer zu vergeben. Angebote mit Preisang. erb. **Molk. Rosnoghau b. Oberglogau.**
Wöchentlich 100-200 Pfund **pa. Molk.-Butter** an prompt zahlende Abnehmer zu vergeben. Preisang. erb. (5162)
Molkerei Reuber, D.-Schlef.

Marktberichte. (Nachdruck verboten).

Berlin, 28. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.
Berlin, 25. September. Bericht der Fa. Gustav Schülke & Sohn. Die Zufuhren deutscher Butter, die noch vor kurzem recht bedeutend waren, zeigten eine weitere Abnahme und ließen sich die Eingänge, zumal die bessere Kaufkraft angehalten hat, zu unveränderten Preisen räumen. Auch zweite und geringere Sorten, die lange vernachlässigt waren, sind besser gefragt. Man rechnet hier nach den großen Enttäuschungen und Verlusten, die der Butterhandel in den Sommermonaten erlitten hat, nun doch noch mit einem besseren Herbstgeschäft, bei langsam anziehenden Preisen. — Hamburg hatte in dieser Woche, nachdem die Auktion wieder ein höheres Ergebnis zeigte, die Notierung weiter stark, und zwar um 7 RM. auf 177-179 RM. erhöht. — Holländische und baltische Butter zogen gleichfalls im Preise weiter an, während Kopenhagener und Malmö der etwas ruhigeren Markt eine unveränderte Notierung von 309 Kr. bzw. 283 Kr. zu verzeichnen hatten. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen haben sich im Laufe der Woche wieder abgeschwächt und waren die Preise nachgebend.

Für meine Thür. Stangenkäse
entl. auch Harzer- oder Bauernkäse,
süße ich für Leipzig und Umgeb.
einen
tüchtigen Vertreter.
Angebote mit nur pa. Referenzen
unter 5168 an diese Zeitung.

Bauern-Sandkäse

sowie

Harzkäse

liefert in ff. Qualität und zu bil-
ligsten Preisen jedes Quantum
Käsefabrik A. Sindram
Clauen b. Hildesheim.

Achtung! Sehr günstig!
Fabrikant, der imstande ist,

Camembert

herzustellen, der garantiert den
Orig. französ. Käsen auch im Ge-
schmack ebenbürtig ist, sucht
Großhändler

mit Interessen-Beteilig. von 1500
bis 2000 M., wodurch Alleinver-
trieb gesichert. Angeb. unter Nor-
mandie 5164 an diese Zeitung.

Kaufe Molk.-Quarg

zu höchsten Preisen,
auch habe ich noch
jede Woche einige
100 Kisten Harzer
jed. nur an zahlungs-
fähige Abnehmer frei.

August Faber, Käsefabrik
Hohenschönhausen
b. Berlin, Orankestr. 89

Größere demnächst in Betrieb
kommende Camembertkäserei sucht
für Hamburg, Berlin sowie für
andere große Plätze geeignete, gut
eingeführte

Betreiber.

Zuschriften hierüber unter M. S.
Nr. 5189 an diese Zeitung.

Bedeutende hessische Molkerei hat
an solvente Dauerabnehmer
abzugeben:

100 Liter haltbare

Schlagsahne

das Fett-Prozent zu 5 Pfg.,
1 Zentner feinste

Tafelbutter

zu Mk. 12.— über Berliner Notiz.
Werte Anfragen erbeten unter
Nr. 5192 an diese Zeitung.

Prima Schleswig-Holstein.

Meiereibutter

kaufen ab Meierei als Dau-
erabnehmer (5156)

John Thießen & Co.,
Hamburg 11,
Alterwall 67/71.

Infolge erhöhter Milchliefer.
ist noch ein Quantum von 40—60
Liter 32 prozentige

Schlagsahne

oder Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer ab-
zugeben. (5191)

Dampfmolk. Fischendorf-Preisnig
in Sa.

Wöchentlich 2 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfd.-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung an prompt zah-
lende Dauerabnehmer abzugeben.
Probefendung gegen Nachnahme.
Dampfmolkerei Reek b. Wiesenburg
(Markt). 5184

Molkereibutter,

pa., in Tonn., 10 M über Berlin.
Höchstnotiz, versendet unter Nachn.
Friedr. Moldmann, Rathenow
a. S. Fernruf Nr. 520.

600 bis 800 Liter

Vollmilch

pasteurisi., tiefgekühlt, garant. halt-
bar, nach Berlin gesucht. Angeb.
erbeten unter Berlin 5186 an diese
Zeitung.

500 Liter

dauererhitzte u. tiefgekühlte

Vollmilch

nach Leipzig bei festem
Abschluß gesucht. An-
gebote mit Preisangabe
unter 5189 an diese Ztg.

Habe noch 10 Faß guten, trockn.
4 Wochen alten

Quarg

mit 2 Proz. Salz gefalzen, abzu-
geben. Preis 25 M. Nachnahme od.
zur Ansicht. Gefl. Angeb. u. Prov.
Sachsen 5177 an diese Ztg. erbeten.

Stellen-Gesuche.

Älterer, verh., tüchtiger

Fachmann,

ein Mädchen von 14 Jahren, sucht
sofort Vertrauensposten, Flüchtl.,
zuletzt 9 Jahre Betriebsleiter, als
Harzkäsemeister, Milchverkäufer,
Maschinist. Familie arbeitet mit,
auch Landarbeit. Wohnung, 1 gr.
oder 2 Räume Bedingung. Off. an
Schur, Käsemeister,
Boschum,
Hernerstraße 184. 5153

Tüchtiger, erfahrener

Berwalter

ein städtischen Betriebes, 33 Jahre
alt, in ungehind. Stellung, möchte
sich zu beliebig. Zeit veränd. An-
gebote erbeten unt. M. S. Nr. 5103
an diese Zeitung.

Molkerei-Berwalter, ungehind.,
Schule besucht, mit umfangr. prakt.
u. theor. Kenntnissen, in allen
Zweigen des Faches, auch auf kauf-
männisch. Gebiete, befäh., jed. Mol-
kerei rentabel zu leiten, Herst. von
Markenbutter u. pa. Käse, wünscht
sich z. veränd. Empfehl. aus ersten
Fachkreisen u. Kaut. vorhand. Off.
unter Nr. 5047 an diese Zeitung.

Molkerei- und

Käsefachmann

24 Jahre alt, sucht zum baldigen
Antritt gute Dauerstellung in
Harzkäsefabrik. Angebote unter M.
Nr. 5044 an diese Zeitung erbeten.

Tücht. Fachmann u. Kaufmann,
25 J., verh., 1 Kind, z. 3t. in größ.
Molk. u. Weichkäsefabrik als Obermeister
tät., sucht bald. Berwalterstelle.
Kautions bis 3000 M. kann gestellt
werd. Beteiligte mich auch in gut-
geh. Molkerei oder Milchgeschäft.
Jede Vertrauensstellung angenehm.
Ausführl. Angeb. erb. unter 5122
an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkereigehilfe,

19½ Jahre alt, der in städtischen
wie in ländlich. Betrieben beschäf-
tigt war, speziell i. Maschinenwesen
und mit allen Molkereiarbeiten
aufs beste vertr. und keine Arbeit
scheut, sucht zum 1. Oktober Stellg.
Werte Angebote an (5159)
Reinh. Köhrig, Molk. Berbersdorf,
Post Böhrigen in Sachsn.

Molkereigehilfe mit Führerschein
3 b, 23 Jahre alt, vertr. mit Unter-
suchung und Behandlung v. Rahm,
Frisch- u. Versandmilch, Käsefabr.,
Kohlens- u. Ammoniak-Kältema-
schine sucht z. belieb. Antritt Stell.
Gute Zeugn. zu Diensten. Werte
Angeb. erb. **Sonstorf, Molkerei**
Ottum, P. Heidmühle, Bez. Odb.

Bei 3000 M. und mehr Kautions sucht tüchtiger, solider Fachmann, in
allen Zweigen des Faches erfahren, gute Dauerstellung mit Wohnung als
Verwalter, Gutsmeier oder sonstigen

Vertrauensposten

Prima Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Ostpreußen, Pommern,
Brandenburg bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Freundliche Angebote
unter Reel Nr. 5155 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Suche für meinen Sohn, 18 Jahre alt, groß und kräftig, mit dem
Reifezeugnis für Obersekunda, in einer der Neuzeit entsprechend eingerich-
teten Molkerei zum 1. Oktober oder später geeignete (5032)

Lehrstelle

Gefällige Angebote erbittet

Adolf Schachner, Berlin W. 57, Bülowstr. 100.

Fräulein

geheh. Alters, katholisch, gelehrte Meierin, sucht Stellung in Molkerei-
haushalt, event. zur Führung eines frauenlosen Haushalts oder sonstigen
Vertrauensposten. Angebote unter Nr. 5111 durch die Molkerei-Zeitung
in Hildesheim erbeten.

Tüchtiger, strebsamer 24-jähriger
Fachmann, mit allen ins Fach
schlagend. Arbeiten aufs beste ver-
traut, sucht, gestützt auf pa. Zeug-
nisse und Empfehl. zum beliebigen
Antritt Stellung. Ostpr. bevorz.
Werte Angeb. bitte zu richten an
Molkereigehilfen Fritz Templin
in Wallendorf, Post Kaltenborn,
Kreis Neidenburg, Ostpr.

Gehilfe.

20 Jahre alt, mit allen ins Fach
vorkommenden Arbeiten sowie mit
neuezeitlichen Apparaten und Ma-
schinen, Eismaschinen (Kohlensäure
und Ammoniak) und Kessel aufs
beste vertraut, Reparaturen selbst
ausführend und Hersteller feinsten
Tafelbutter und Käse, mit guten
Zeugnissen, der sich vor keiner Ar-
beit scheut, sucht Stelle zum belieb.
Antritt. Angebote unter Nr. 5124
durch diese Zeitung.

Suche zum 15. 10. oder auch spät.
für meinen Sohn, 21 Jahre alt,
4½ Jahre im Fach,

Gehilfenstelle

in Molkerei, in der Gelegenheit
zur Erlernung der Weichkäsefabr.
geboten wird. Gehaltsforderungen
werden nicht gestellt. Werte Ange-
bote erbittet (5137)

W. Bolling, Central-Molkerei,
Wendeburg (Braunschweig).

Zum baldigen Antritt suche ich
jungen, zuverlässigen

Chausseur

für 10/50 Ford-Perlenwagen. mit
gut. Empfehl. als fäh. Fahrer, der
auch vorm. eine Milchtour u. and.
Molkereiarb. mit übernahm. und mit
Pferden umg. f. Bewerb. m. Zeug-
nisabschr. und Gehaltsford. unter
Magdeburg Nr. 5136 durch diese
Zeitung.

22-jähriger Gehilfe sucht Stellung
in moderner

Harzkäsefabrik

zur gründl. Erlernung. Gefl. Zu-
schriften u. Nr. 5154 an diese Ztg.

Molkereigehilfe, 21 Jahre alt,
Ostpr., vertr. mit Tüll. Käse, Butt.
u. Maschin., sucht zu gleich od. sp.
Stellung, Rheinl. u. Sach. bevorz.
Arthur Ginsty, Fischhausen, Ostpr.

Junger, strebsamer

Gehilfe

sucht z. 1. Okt. Stellung. Selb. ist
mit all. Facharb. vertr. u. besitzt
sehr gute Zeugn. W. Angeb. erb.
Schnepel, Molkereinspektor,
Binzelberg, Altmark.

Wir suchen zum beliebigen An-
tritt für einen wirklich brauchbar,
19-jährigen

Gehilfen

Stellung, der mit allen Molkerei-
Maschinen, Buttereier, Kontorarb.,
Dauererhitzung und Kühlanlage
gut bewandert ist. Offerten erb.
Molkerei-Genossenschaft Apenfen
bei Bugtenhude. 5178

Wir suchen für einen jungen,
tüchtigen

Gehilfen

20 Jahre alt, welcher hier über 1
Jahr in Stellung war und sich ver-
ändern möchte zum 15. Oktober
Stellung. Werte Angebote an
Herbert Nette, Hameln,
Bäderstraße 54. 5172

Molk.Gen. Hohenhausen i. L.
H. Wildberg.

Junger, strebsamer

Molkereigehilfe,

18½ Jahre alt, der in einem mod.
Stadtbetriebe bei Kessel u. Masch.
tätig ist, sucht zum 15. Okt. Stellg.
Suchender ist vertraut mit sämtl.
Maschinen der Neuzeit, fow. Flaschen-
milchanlage und Buttereier. Gute
Kenntnisse in der Herstellung von
Schlagsahne, Joghurt, Camembert,
Tilsiter, Romabur, Quadratkäse u.
Quarg sind vorhanden. Suchender
ist vertraut mit der Untersuchung
von Milch u. Rahm, guter Rechner
u. firm i. Abrechnungswesen. Gute
Zeugnisse steh. zu Diensten. Werte
Angebote mit Gehaltsangaben sind
zu richten an (5161)
Otto Winter, Molk.-Genossenschaft
Hannover, Nordfelder Reihe 5.

Gutsbesizersohn, Obersekunda-
Reife, aus dem Molkereifach, Kä-
sefachschule in Wangen absolviert,
als Betriebsbeamter in 2 der größt.
Wiener Molkereien tätig gewesen,
sucht (5183)

entsprech. Stellung
in Großbetrieb erwählter Branche.
Zuschriften unter J. U. 7822 an
Rudolf Mosse, Berlin SW. 19.

Suche für meinen

1. Gehilfen

24 Jahre alt, der sich gerne verän-
dern möchte, anderweitig passende
Stellung, am liebsten, wo er sich
auch mit im Kontor beschäftigen
kann. Ich kann denjenigen jedem
Kollegen bestens empfehlen. (5179)
Central-Molkerei Schellhorn-Brech.
Bes.: Ernst Braasch. Fernspr. 72.

Suche f. meinen tüchtigen, streb-
samen und soliden

Gehilfen

zum 15. Oktober Stellung. Selb.
ist Schleswig-Holsteiner, hat die
Fachschule in Kiel besucht u. ver-
fügt über sehr gute Zeugnisse. An-
gebote erbeten an (5152)
Paul Müller, Betriebsleiter,
Nieder-Waroldern (Waldeck).

Junger Mann,

19 Jahre, 1½ Jahre in einer Mol-
kerei tätig, sucht zum 1. 10. Stellg.
wo er sich in der Käsefabr. mit aus-
bilden kann. Gehalt nach Ueber-
einkunft. Werte Zuschriften sind
zu richten an (5158)
Rudolf Wrendt, Br.-Börnecke,
Bez. Magdeburg, Plan Nr. 5.

Kräftiger evgl. Molkereigehilfe,
19 J. alt, keine Arbeit scheuend,
sucht zum 1. 10. 1926 oder später
Stellung zur weiteren Ausbildung.
Gegend gleich. Ausf. Ang. erbittet
Hans Sielaff, Stolz in Pomm.,
Jimmelmännstr. 33. 5094

Junger, angehender (5150)
Gehilfe

keine Arbeit scheuend, sucht zum 1.
Oktober Stellung, wo er sich weiter
ausbilden kann. Angebote erb. an
Molkerei-Genossenschaft Wiepte
b. Garbelegen.

Junger, tüchtiger Molkereigehilfe
mit allen Facharbeiten bestens ver-
traut, sucht z. 1. Okt. od. etwas spät.
Stellung. Gegend gleich. Angebote
mit Gehaltsangaben an (5125)
M. Eilers, Molkereigehilfe Hude
in Oldenburg.

Herzliche Bitte.

Welche Molkerei würde ein tüch-
tigen **Fachmann**, 36 J. alt, verheir.,
absolut ehrlich, zuverlässig und sol.,
einstellen als **Seizer und Maschinen-**
führer oder in sonstigen Vertrauens-
posten? Am liebsten da, wo Frau
e. Verkaufsstelle übernehm. könnte,
leichteres jedoch nicht Bedingung.
Trete Stelle auch allein an. Gefl.
Angebote unter **Nr. 5123** durch diese
Zeitung erbeten.

Älterer
Molkereigehilfe,
sich vor keiner Arbeit scheu-
end, wünscht zu sofort Stel-
lung. Angebote erb. (5113)
Mag Marek
Grottkau, Ring 116.

Für jungen, empfehlenswerten
Gehilfen

er 1 Jahr in unf. Molk. tätig war,
uch wir zu sof. od. 15. Okt. Stellung
Nähe Barunischweig. Alt. 20 Jahre.
Gefl. Angebote an **Gustav Cohrs,**
Lebenst. b. Salder, Brschw. g.
u. weit. Ausf. sind wir gern bereit.
Centralmolkerei Wierthe E. G. bei
Alveste, Braunschweig. (5112)

Für jungen Mann, gesund und
rätig (Chauffeur), 22 Jahre alt,
Führerschein 3b, sehr guter und
icherer Fahrer und ganz vorzügl.
Bagenpfleger mit echt nationaler
Bestimmung, suche

Stellung
um beliebigen Antritt. (5028)
Dampfmolkerei Goerzig i. Anhalt.

Molkereigehilfe,
irm in Tilsiter und Butterm., sow.
uch mit Quargfabrikation und
varzähferei sowie gelernter Kraft-
agenführer, sucht sich zu veränd.
Angebote sind zu richten an
Molkerei Petershof, Post Pöhlge,
Westpreußen. (5034)

Molkereigehilfe,
3 Jahre alt, sucht mit Antritt z.
Oktober oder einige Tage später
gehörige Dauerstellung. Gegend
gleich. Gefl. Angebote an (5016)
Willy Hein, Centralmolkerei
Cranzin, Kreis Arnswalde.

Welch ein Fachmann würde ehrl.
ichtigen

Molkereigehilfen
it sehr guten Zeugnissen, z. 3t. i.
getücht. Stellung, z. 15. Okt. od.
November in f. größeren Betr.
r Bervollkommnung einstellen?
st- und Weistr. bevorzugt. Zu
der näher. Auskunft gern bereit.
Harrer Gromsch, Gr.-Thierbach,
Post Quittainen, Ostpr.

Für einen zuverlässigen tüchtigen
Gehilfen

3 Jahre alt, den ich jedem Kolleg.
s beste empfehlen kann, suche
beliebigem Antritt Stellung, am
liebsten in den östlichen Provinzen.
R. Nistau, Molkereiverwalter,
Böckwitz, Kr. Salzwehel.

Junger, tücht. Gehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober
oder etwas später Stellung, am
liebsten wo er sich in der Käseerei
noch etwas ausbilden kann. Gute
Zeugnisse stehen zur Verfügung.
Angebote sind zu richten an (4996)
Fritz Mahnte
Verchen, Krs. Demmin.

Junger, sich vor keiner Arbeit
scheuender

Gehilfe
sucht zu baldmöglichstem Antritt
Stellung. Bevorzugt wird solche
bei den Maschinen od. zur Weiter-
bildung in Käseerei, jedoch nicht Be-
dingung. Gefl. Angebote an
Molkerei Hildebrand, Seebad.
Inhaber: W. Gronow.
Fernspr. 144. 5023

23jähriger Gehilfe

sucht zum 15. 10. zwecks Veränd.
als 1. oder alleiniger Stellung.
Bin im Molkereifach sowie Harz-
u. Weichkäseerei firm. Privatbetrieb
bevorz. Reflekt. nur auf Dauer-
stellung, da in ungekünd. Stellung.
Erbittet Offerten unt. **Nr. 5091** an
diese Zeitung.

Ja. fleißiger Gehilfe

20 Jahre alt, sucht zum 1. 10. evtl.
zu sofort Stellung, auch für alle
vorkommend. Arbeiten. Gute Zeug-
nisse vorhanden. Ertl. Angebote
erbittet der Gehilfe der 5090
Molkerei Fernerswalde,
Bezirk Halle.

Junger, tücht. Gehilfe.

19 Jahre alt, sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse. Stellung in groß.
Molkerei, wo Ausbildung in Käse-
erei möglich. Werte Angeb. erb.
Helmuth Dörge. (5052)
Schönebeck a. Elbe,
Bahnhofstraße 35.

Suche für meinen Sohn, 21 J.
alt, der seit 1. Januar 1924 bis 1.
September 1926 in meinem Sanit-
ätsmilchbetrieb mit gutem Erfolgs-
mäßig war und gute Zeugnisse be-
sitzt, zur weiteren Ausbild. anderw.

Stellung

per 1. Okt. oder 15. Okt. in neu-
zeitlichem Betrieb bei bescheidenen
Ansprüchen. Suchender ist auch in
der Buchführung bewandert. Gefl.
Offerten an **M. Winkler, Molkerei**
„Sanitas“, Dresden, Zwidaus-
straße 76, erbeten. (4965)

Suche für einen gewissenhaften
Gehilfen, 24 Jahre, welcher in all.
praktischen u. techn. Facharbeiten
aufs beste durchgebildet ist, zu bald
Stellung. Er ist vollf. firm in der
techn. Buchführung sowie Abrechn.,
Milchverkauf usw., perfekt in der
Weichkäseerei und garantiert für
marktfähige Ware ist sehr solide
und besitzt prima Zeugnisse. Ange-
bote erbittet **Herm. Lohe, Eils-**
leben, Bezirk Magdeburg. (5061)

Achtung!
Harzkäsemeister.

als solcher tätig, sucht zu bald
Stellung, 28 Jahre alt, ledig, Spe-
zialist in allen Sorten Quargläse.
Übernehme die höchste Gewähr.
Beseitige jeden Käsefehler. Kein
Laufen der Käse. Bedingung selbst-
ständiges Arbeiten, gute Behandl.
und Lohn. Angebote erbitte unt.
Nr. 5097 an diese Zeitung.

Tüchtige, saubere
Meierin

22 Jahre, sucht zum 1. evtl. 15. 10.
Stellung für Butterm. u. Haushalt.
Gute Zeugnisse sind vorhanden.
Werte Ang. m. Gehaltsang. sind z.
richt. an **M. Krumshmidt, Molk.**
Uebe, Breckherode b. Gandersheim.

Gesundes, kräftiges Mädchen,
17 Jahre, bereits in Molkerei tät.
gewesen, sucht

Stellung
für sofort oder später. Gefällige
Angebote unter **S. J. Nr. 5046** an
diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, zuverlässiger, ehrlicher
Molkereigehilfe

24 Jahre alt, sucht sof. oder später
Dauerstellung. Mit sämtl. im Fach
vorkommend. Arbeiten, Betrieb wie
Kontor, bestens vert. Gute Zeug-
nisse vorhanden. Gegend gleich. W
Angebote sind zu richten an (5110)
Molkereigehilfe M. Rieste
Neudamm N.-M., Soldinerstr. 36.

Molkereibesitzer mit Ader, 50 J.
alt, wünscht

Briefwechsel

mit solider, guter Meierin bis 40
Jahre, zwecks späterer Heirat. An-
gebote unter **Cöthen (Anh.) Nr.**
5072 durch diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Goldgrube!

Kindermilchanstalt, alleinige in
größerer Stadt Nähe Berlins, mit
ca. 40 Kühen, kompl. Kälte- und
sonst. hygienischen Anlagen, zu
verpacht; Vieh muß käuflich über-
nommen werden. Seltene gute, ac-
sicherte Existenz. Angebote unter
Nr. 4671 durch diese Zeitung.

Molkerei

mit ca. 1000 Liter, unter günstigen
Bedingungen zu pachten evtl. zu
kaufen gesucht. Offerten unter **Nr.**
4481 durch diese Zeitung.

Käseerei

mit elektrischem Betrieb b. Leipzig,
mit guter Kundschaft, Lieferauto u.
Wohnung vorhanden, an zahlungs-
fähigen Fachmann sofort zu ver-
kaufen. Angeb. unter **Nr. 4890** an
diese Zeitung.

Thüringen.

Ein in milchreicher und schönster
Gegend Thüringens, im groß. Dorf
isoliert gelegen. Anwesen, mit gut.
Einfamilienhaus, neuem massiven
Stall und Scheune, 5 X 20, groß.
Obst- und Gemüsegarten, ca. drei
Morgen, Bahn und Post im Orte,
Nähe mittl. Stadt mit höh. Schul.,
beste Verbindung mit Großstädten,
soll umständehalber sof. verkauft
werden. Objekt eignet sich ganz
vorzügl. zur Errichtung ein. Mol-
kerei (Rahmstat.), Käseerei, Hühn-
Zucht, Schweinemästerei. Schrot-
mühle dringend gewünscht und er-
forderlich. Milch genügend zu hab.
Preis äußerst 8000 Rmk., nur Bar-
auszahlung. Schnellentschluss. In-
teressenten erhalten Auskunft unt.
Reell 4845 an diese Zeitung. Da
Angebot selten günstig und reell,
erhalten nur wirklich ernstl. Re-
flektanten Antwort. Horcher Pa-
pierkorb.

Spezial-Milch- und
Buttergeschäft

in Breslau, ist wegen Krankheit
günstig zu verkaufen. Umsatz 750
Lit. Milch täglich, außerdem groß.
Umsatz in Butter, Eier, Käse und
Quarg. Angebote unter 4870 an
diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Verkauf.

Wegen Auseinandersetzung ver-
kaufe ich die Molkerei in Pacht-
räumen zu sofort, städt. Betrieb,
mit gutem Stadtverkauf und neu-
zeitlichen Maschinen, eingerichtet z.
Butterm., Käseerei u. Milchverkauf.
Milchquantum 800 Liter, bei Be-
sitzwechsel bis auf 3000 Liter zu
erhöhen. Offerten erbittet (5057)
S. Tinnemeyer, Molkerei Diepholz

Suche kleinere

Versandmolkerei

1000—2000 Liter, zu kaufen. Bahnnähe, Kühlanlage. Im Harz bevor-
zugt, aber nicht Bedingung. Auch weitere Umgebung von Berlin. Gefl.
Zuschriften mit Zahlungsbedingungen erbeten unter **Adm. 3123 an Rudolf**
Mosse, Berlin, Kaiserdamm 20. (5020)

Elektrisch eingerichtete
Harzkäseerei

mit Lübberts Automat, günstig zu
verpachten. Angeb. unter **Sachsen**
4672 an diese Zeitung.

Molkerei

im kleinen Badeort mit gr. Ge-
bäulichkeiten, gegen 5—8000 Rmk.
Anzahlung zu verkaufen. Kosten-
lose Vermittlung. (5026)
E. Sundgaard, Bremen,
Nembertistr. 94.

Großstadtmolkerei

mit freiw. 15 Zimmerwohnung u.
mit drei Läden in Sachsen, Anlie-
ferung 2500 Liter täglich. Forde-
derung ca. 75 000.— Rmk. Kosten-
lose Vermittlung (5027)
E. Sundgaard, Bremen,
Nembertistr. 94.

Stadt-Molkerei

sofort zu kaufen resp. zu pachten
gesucht. Kapital bis 10 000 Mark
sofort greifbar. Angebote nur von
nachweisbar rentablen Objekten
sofort unter **Nr. 5029** durch d. Ztg.

Suche Molkereien

nicht unter 1500 Liter täglich oder
Produkten - Geschäft
mit Laden und Wohnung. Sachsen
bevorzugt. Offerten mit Preis u.
Angabe des Milchumfanges unter
Nr. 5030 durch diese Zeitung.

Kaufe Molkerei

möglichst mit Landwirtschaft in
Schlesien. 20 000 Rmk. vorhanden.
Offerten unter **Nr. 5012** durch d.
Zeitung.

Erfahrener gebildeter Molkerei-
fachmann, ledig, wünscht

Teilhaberschaft

an gut einger. Molkerei um sein
neues, sehr gewinnbringend. Ver-
fahren auszubuten, evtl. Einhei-
rat. Passend für Stadt u. Land-
betrieb. Übernehme auch selbst.
Leiterposten mit Gewinnbeteilig.
Pachte oder nehme kapitalkräftigen
Teilhhaber zum Ankauf auf. Gefl.
ausführl. Angebote unter „Gold-
schmiede“ **Nr. 4998** an diese Ztg.
Diskretion zugesichert.

Beabsichtige meine
Versandmolkerei,

nahe Stadt Hannover, Bahnstation
umständehalber an schnell entchl.
Käufer zu verkaufen, evtl. kann selb-
stiger als Teilhaber mit 7—8000 M
sich am Geschäft beteiligen. Eilan-
gebote unter 4974 durch diese Ztg.

Komplette

Harzkäsefabrik

mit Kraftbetrieb, sämtlichem Zube-
hör im Vorort Cassel, noch im Be-
trieb zu sehen, ist unter günstigen
Bedingungen zu verkaufen. Gefl.
Angebote unter **S. R. Nr. 5072** an
diese Zeitung.

Suche

Molkerei

in Mitteldeutschland zu kaufen von
1000 Liter Milch aufwärts, Stadt-
nähe erwünscht. Offerten mit Preis
sowie alles Nähere unter **Varzah-**
lung Nr. 5131 an diese Ztg. erb.

Suche mittlere

Molkerei

mit Mästerei, Gegend Mecklenburg
oder Holstein, bei Anzahlung zu
kaufen oder zu pachten. Angebote
mit genauen Angaben erbeten unt.
Nr. 5120 an diese Zeitung.

Molkereiverkauf Beteiligung!

Molkerei (Brandenburg), 1500 Lit. Sommer wie Winter, Schweinehaltung, Bahnstation, Gebäude neu, vom Verwalter nachzuweisen. Evtl. wird Leitung bei Beteiligung und kleiner Interesseneinlage beibehalten, jedoch nicht Bedingung. Objekt sehr empfehlenswert mit nachweisbarem hohen Reingewinn. Interessenten, welche ihr Kapital sicher anzulegen beabsichtigen und kurzentschlossen sind, wollen unter Nr. 5132 durch diese Zeitung anfragen. Horcher zwecklos.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht eine

Molkerei

mit 3-4000 Liter Milch, möglichst Stallfütterung in d. Provinz Hannover oder Westf. Evtl. kommt auch stillliegende Molkerei, wo genügend Milch zu haben ist, in Frage. Offerten unter Nr. 5139 an diese Zeitung.

Meierei,

selten günstig. Objekt, Nähe Großstadt, sichere Existenz, direkt am Bahnhof mit restlos. Milchversand ist krankheitshalber sofort verkäuflich. Schnell entlich. Selbstkäufer mit 10 bis 12 000 Mark bar erhalten Auskunft. Horcher zwecklos. Offerten erbeten unter Nr. 5118 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt eine rentable

Molkerei

zu pachten, möglichst in der Nähe Hamburgs. Es kommt nur groß. Ort oder Stadt mit Bahnverbind. in Frage. Ausführliche Angebote erbeten unt. Nr. 5056 an diese Ztg.

Tüchtiger Fachmann und Kaufmann sucht

Beteiligung

mit Rmf. 6000,—

an bestehender rentabler Molkerei bezw. eine solche zu pachten gesucht. Städtische od. Betriebe i. unmittelbarer Nähe einer Stadt bevorzugt. Angebote erbeten unter Nr. 5148 durch diese Zeitung.

Suche mit 20 000 Rmf. in bar als Anzahlung eine gute rent.

Molkerei

zu kaufen. Milchquantum nachweisbar nicht unter 2000 Liter. Bevorzugt wird Hannover oder Oldenb. Offerten unter Nr. 5068 an diese Zeitung.

Suche per sofort eine

Molkerei

in milchreicher Gegend bei einer Anzahlung von 4000 Mk. zu kauf. Angebote mit genauen Angaben u. Nr. 5066 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Zu kaufen gesucht:

Dauererhitzungs- und Tiefkühl-Anlage, Reinigungsseparator für 1500 oder 2000 Liter Stundenleistung. Ausführl. Angeb. u. 4764 an diese Zeitung.

Wir suchen einen gebrauchten u. gut erhaltenen

Rahmpasteur

200 Liter Stöhlz. zu kaufen u. erbitten Angebote mit Preis.

Wegen Betriebsveränderg. hab. wir einen sehr gut erhaltenen

Wärmeaustauscher

Bergedorf, Unterantrieb, 2000 Lt., billig abzugeben. Angeb. unter Nr. 4704 an diese Zeitung.

Guterhaltene

Käseformmaschine, Lührs Autom. Ausführung B. mit Kraft- und Handbetrieb zu kaufen gesucht. Ang. mit Preis an Wils. Schnüll, Minden in Westf., Grille 47. 4589

Käseformen

Tillfiter, für Laffen Verfahren zu kaufen gesucht. Angeb. unter 4811 an diese Zeitung.

1 gebrauchter

Alfa-B. = Separator 1000 Liter stündl. Leistung, sofort gesucht. Äußerste Angebote unter Nr. 4982 an diese Zeitung.

Wer liefert

Rahmkäsefistchen?

Angebote mit Preis an (5100) Josef Niemann, Engelskirchen, Rhld.

Suche gut erhaltenen kleinen stehenden

Dampfkessel

zu kaufen. Angebote zu richten an Dampfmolkerei Cabiennen, Kreis Kössel, Ostpr.

Kauf-Angebote.

Achtung!

- 2 Käseformmaschinen, Lübb. Automaten,
1 Quargmühle,
700 Stück guterhaltene Käsehorden, größtenteils Rohr geflochten,
2 Quarglästen, vollständig neu u. ungebraucht, stabile Ausführung, mit 4 Doppellentrollen, Größe 150 x 80 x 60,
1 vollständig neuer u. ungebraucht. Mischtafel mit Ablaufvorricht.,
1 vollständig. Transmissionsanl. u. 2 Motore und mehrere Badische. Sämtliche Materialien bestens erhalten, verkauft billigt, am liebst. geschlossen. Angebote unter Nr. 5036 an diese Zeitung.

800 Stück Munitionskisten mit Klappdeckel und Patentverschluß, innere Größe 50 x 28 x 10 Zentimeter, preiswert abzugeben. Dampfmolkerei Apelern Gesellschaft mit beschränk. Haftpf. Apelern, Grafschaft Schaumburg. 5104

Gelegenheitskauf!

Meine sehr gut erhaltene kompl. Molkereieinrichtung, bestehend aus Dampfkessel und Mischmaschine, 12 qm. Heizfläche, Milcherwärmer, Milcherhitzer, Zentrifuge, 1400 Liter Stöhlz., Butterknetter, Cismaschine, Transmission, Rohrleitungen u. a. m. umstandshalber sofort zu verkaufen. Zu erfragen unter Nr. 5021 durch diese Zeitung.

Neue Milchflaschenfüllmaschine,

erstklassiges Fabrikat, mit 10 Füllstellen, billig abzugeben. Offerten unter Nr. 5092 durch diese Zeitung.

Milchkannen

gebraucht, gut erhalten

20 40 50 Liter
M 6,70 9,80 11,50 pro Stk.

Vacuum- und Sterilisier-Apparate billigt abzugeben.

Jr. Rasbohm, Berlin NO. 55, Prenzlauer Allee 89, Fernsprecher Alex. 3171.

Neuwertige

Lichtanlage

für 20-30 Brennstellen, mit Batterie, Dynamo und Schalttafel, 8 Tage in Betrieb gew., sehr preiswert. (5074)
Otto Rud. Reichert & Cie., Hannover 15.

Prima Rauchaal,

täglich frisch geräuchert, pro Pfd. 2,20 Mk., versendet p. Nachnahme inkl. Verpack. (5147)
J. Objartel, Osterode in Ostpr.

3 bis 4 To.

Arbenzwagen,

zuverlässiger Läufer, 130 bis 150 Kannen fassend, wegen Umstellung des Betriebes abzugeben. (5087)
Central-Molkerei Pösch (Rhld.)

Wegen Betriebsänderung find abzugeben: (5101)

1 Tauchrefrigerator, kompl. mit Isolierung, Holzverschaltung und Abdeckung, dazu 10 Eiszellen a 5 Kg., Vorlegebod und Riemenkneibe. Anfrage an Gräfl. v. Schwerinsche Güterverm. Walsleben (Markt), Kreis Ruppini.

Tabellos erhaltene

Schrotmühle

mit Selbstschüttung, Steindurchm. 120 cm. und Federwagen f. Milchtransport u. a. Zwede, ebenfalls gut erhalten, billig zu verkaufen.

Gut erh. Milchverkaufswagen, möglichst mit Kannen, zu kaufen gesucht. Angebote erbeten unter Pommern Nr. 5106 an diese Ztg.

Quargjälle

Seih- und Käsetuch, empfiehlt Emil Fritzsche, Zittau i. Sa., Georgitstraße 7.

Käsewannen

werden sauber und preiswert an Ort u. Stelle bei billigt. Berechn. verzinst unter Verwendung von reinem engl. Zinn als Spezialarbeit. Postkarte genügt. (152)
Wilhelm Hesse, Klempnermstr., Northheim i. Hann.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größt. Mengen Preisermäßigung. Verlangen Sie Gratismuster. (356)
C. Schumacher, Berlin, Bernauerstraße 49.

Molkerei-Wagen

Liefern, gestützt auf langjährig. Erfahrung, praktisch und preiswert. Gebr. Gudagast, Wagenbau, Breez in Holstein. (6)

Zirka 1000

Bahnversandschilder 1891. Hermann Jordan, Berlin SO. 16 Michaelkirch - Straße Nr. 21. Größter und ältester Spezialist am Platze

Bahnversandschilder und Nummern jeder Art, Gelltaschen, Klingeln, Flaschenkörbe, Milchtransportkannen, Ständer, Bassins, sämtl. Molk.-Bedarf. Hermann Th. Jordan Molk.-Geräte Inh.: Hermann Jordan persönlich Charlottenburg, Kantstr. 106 II Telefon: Wilhelm 2662.

Sarzerkäsefisten

aus Nadelholz, sauber und stab (Kreissägefeinchnitt) genagelt, jed. gewünscht. Größe gibt billig a Ernst Rothkirch, Ristenfabrik, Kreibitz i. Schl. (507)



Suche Abnehmer auf

Ermländer

Läuferfische

im Gewicht von 80-120 Pfund den billigsten Tagespreisen. (508)

Carl Fromm, Viehhändler in Sommerfeld, Post Regerteln Ostpr.

Telef. Arensdorf (Ermland) Nr.

Empfehle gute, ostpreussische

Läuferfische

Viehhändler Bacher, Stehlitz bei Schwirgallen (Ostpr.).

Prima ostpreussische

Läuferfische

sowie Ferkel in allen Gewichtsklassen laufend, billig abzugeben

Carl Kullit, Viehhändler, Lnd, Ostpr. 508

Wasserreinigung!



Ia Referenzen im In- und Auslande.

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. h. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probeflieferung!

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

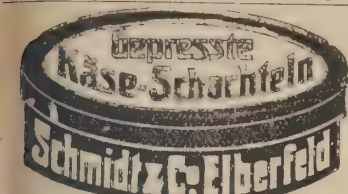


Ein Original - Alfa - Separator

für Kraftbetrieb, 2000 Liter Stundenleistung fast neu, Modell 1925, preiswert zu verkaufen. (5115)

Michael, Maschinenhdlg., Jassendorf, Kreis Liegnitz i. Schlesien.

Zur Verzinnung
von Pastoren, Dampfzementen
u. Pastoren usw. an Ort und Stelle.
sende tüchtige, mit d. Arbeit verr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleifreies Streu-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Straße Sagan-Weigert



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

F. W. Pluentsch
Gegründet 1855
Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

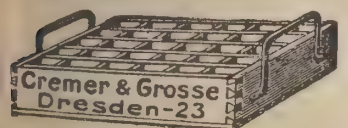
Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Mais
Gerste
Kartoffelflocken
Kartoffelpulpe
Fischfettmehl
Fleischfettmehl (Marke Hanja)
Trockenhefe
offerieren
Kornakli & Sohn, Elbing.
Fernruf 1244 u. 45.

Original
Friedrichs-Dampfsparmotoranl.
4 PS., neuwertig, komplett, sof.
lieferbar. Gefl. Nachfragen erbeten
unter Nr. 4713 an die Molkerei-
Zeitung, Hildesheim.

**Kartoffelflocken,
Kartoffelschrot,**
billigstes Schweinemastfutter.
Handels-Gesellschaft für Trocknungs-
produkte Voigt & Busse,
Leipzig, Bechlerstraße 5.
Fernruf: 27 072 und 26 501.
Drahtwort: Trockenfutter.

Buttertonnen
— wie neu —
at verbottchert, m. passenden Deck-
tuch 0.80 M ab hier. (3630)
Paul Rindner, Halle a. S.,
Buttergroßhandlung.



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Isiematten, Käsekisten etc.

Probeflaschen
ein führende Marke, spez. für d.
Milkontrolle bef. praktisch, dauer-
haft u. billig. Muster a. Wunsch.
Gefl. Instrumente lieferbar.
Gochl, Waren (Mürit)
Kleine Gasse 30.

Homogenisiermaschinen
Schroder, ab 50 bis 2000 Liter,
bello, verkauft günstig (4586)
E. E. Modes, Berlin-Neukölln.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.

Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Risten

in jeder Ausführung (Käsefisten,
Eiertisten usw.), Käsefisten empf.
Wilh. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Milchkannen

kaufend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.



Harzkäsekisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
Liefer
gut u. billig
von
Schlesien u.
Thüringen
die

Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Altra-Butterfertiger,
kurze Form mit Aneiwagen, 2000
Liter Fassungsgehalt, billig abzug.
H. Grube, Bremen, Zehrfeld 64.

Überzahl. Thüringia Formmaschine
gegen bar oder Warenlieferung zu
verkaufen ab hier (4678)
Richard Werner
Neumünster in Holstein.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
E. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Butter, Käse, Quarg.

Suche größere ostpreussische Mol-
kereien zur regelmäßigen Lieferung
von

**Tils. Halbsettkäse,
Tils. Vollsettkäse**
gegen sofortige Kasse. (5080)
Louis Davidsohn, Käsegroßhandlg.,
Hagenow i. Mecklb.

Prima goldgelben
Harzkäse
mit und ohne Kümmel, 40er und
60er Packung,

sowie Faust-Käse
empfiehlt nur per Nachnahme.
Molk. u. Harzkäseerei Riegersdorf
bei Strehlen. (5070)

Bin laufend. Kasse-Abneh-
mer in

Rollen-Käsen
(Art Ziegenkäse) und erbitte
Angebote mit Handmuster
Fa. Georg Popp,
Käsegroßhandlung,
Zeulenroda in Thüringen.
Fernruf 353.

Wir geben laufend ab:

Prima Speisequarg, süß und ge-
schmeidig, Stangen- und Quadrat-
käse, mit und ohne Kümmel, Ro-
madur, 10 u. 20 Prozent Fett in
der Trockenmasse sowie einige To-
wöchentlich trocken. Lab- u. butter-
milchfreien Käsequarg. An unbe-
kannte Abnehmer nur geg. Nachn.
Molkerei Rosdadel, e. G. m. b. H.,
Kreis Glogau. (5151)

Bin Dauerabnehmer

von wöchentlich ca. 5 Tonnen
allerfeinste

Molkereibutter

Abrechnung per Kasse auf Basis
Berliner Notierung. (5117)
Martin Glöckner, Butterhandlung,
Dresden-N. 16, Dürerstr. 96.

Prima Tilsiter,

Weidem., in größeren Posten lauf.
zu kaufen gesucht. (5116)

Frieda Flohr,

Butter- und Käsehandlung,
Görlitz (Schl.), Reuterstr. 23.

Prima

Harzer Bauern- und Spitzkäse

mit Kümmel hat regelmäßig abzu-
geben. (5108)

Josef Mathens, Borsum i. S.,
Telefon Harsum Nr. 74.

Suche noch wöchentlich einige To-
trockenen, metall- u. buttermilchfr.

Quarg

von Dauerlieferanten mit Preis-
angebot. (5107)

Ferdinand Tondera,

Harzer Käsefabrik,
Blantenburg a. Harz.

Kaufe wöchentl. 2-3 Tsch allerf.
gesalzene

Butter

und mehrere Zentner

Quadratkäse.

Preisangebote erbittet (5102)

Molkerei Fr. Bergmann,

Strausberg b. Berlin,
Münchebergerstraße 9.

Suche wöchentlich 500 Stüd
Magerecamembert,
zirka 120 Gramm schwer, zu 5 Stk.
gerollt. Erbittet Musterangebote
mit äußerstem Preis. (5134)
Butter- u. Käsegroßhandl. Hempel,
Magdeburg-N., Nikolaistr. 3.

Täglich 4-500 Liter rohe

Milch

hat gegen Gebot, Sicherheit und
Kannennstellung zu vergeben. (5133)

Molkerei Sophienberg,

Post Hammer, Neßkreis.

4 Tonnen

Molkereibutter

pro Woche, mit oder ohne Salz, p.
Nachnahme oder Sicherheit gibt für
dauernd ab zu Berl. Höchstnotiz.
Dampfmolkerei Mehlkehmen
(Ostpr.) (5130)

Suche noch einige Dauer-
lieferanten von prima ein-
wandfreiem

Quarg

zur regelmäßigen wöchentl.
Lieferung. Ertl. Jahresab-
schluß. (5069)
H. Edelt, Käsefabrik,
Gnischwitz, Kr. Breslau.

Habe wöchentlich 2 Zentner

Butter

an Dauerabnehmer abzugeben. Ver-
sand kann wöchentlich zweimal er-
folgen. Probefendung nur unter
Nachnahme. Zuschriften mit Refe-
renzenaufgabe erbittet (5081)
Ernst Weick, Molkerei Rosenau,
Kreis Rosenberg, Westpr.

Wir haben noch tägl. ca. 200 Lt.

Schlagjahne

nach Berlin Nordbahnhof abzugeb.
Kannen müssen gestellt werden.
Nur zahlungsfähige Abnehmer f.
in Frage. (5017)

Molkerei-Genossenschaft Gültow,
e. G. m. b. H.

Habe noch laufend zu Tages-
preisen abzugeben:

prima Steinbühcher, garantiert
vollfett,

Romadur, 20 Prozent.,

Limburger, 20 Prozent.,

desgleichen wöchentlich noch 1 Ztr.

Butter

in 1/2 Pfd.-Stüd. An unbekannte
Firmen gegen Nachnahme. (5018)

Leo Jährich, Molkerei Britsch,
Grenzmark.

Ich suche reelle Molkereien, die
mir für mein Cüstriner Geschäft
eine prima

Molkereibutter

in Tonnen und 1/2 Pfund-Stücken
liefern. Ferner bin ich Abnehmer
für alle Sorten Käse. Prompte
Kassaregulierung. Ge-
fällige Angebote mit Preisangaben
erbittet (5019)

Hans Kriehof, Clewiz b. Cüstrin,
Post Neumühl, Nm.

Molkerei pass. z. Industriegeb., hat
n. 1000-2000 Liter tiefgef. haltb.
Vollmilch abzug. Ang. u. 5049 an
diese Zeitung.

Zum rhein.-weiss. Industriegeb.
Lieferung von 1000 Liter

Vollmilch

gesucht. Angebote mit Preis erb.
unter Nr. 5024 durch diese Ztg.

Wir suchen wöchentlich 5 bis 8
Tonnen

Butter

nur prima Qualität. Angeb. an die
Molkerei-Genossensch. e. G. m. b. H.
Schwiebus. 5145

Tafelbutter,

ungesalzen mit feinstem Aroma,
wöchentlich noch einige Tonnen ab-
zugeben. Offerten unter Nr. 5144
durch diese Zeitung. (Schlesien).

Suche Dauerabnehmer für prima
metall- und buttermilchfr.

Quarg

Es kommen aber nur feste Abneh-
mer in Frage. (5143)
Molkerei Tornik b. Barby a. E.

**Camembert vollfett,
Frühstückskäse halbf.**

Korbkäse

und Quadrat-Käse

nur in prima Qualität u. billigst
laufend abzugeben. (5142)

Sanitätsmolkerei Bernburg i. Anh.

2 Tsch

Molkereibutter

14 Tage alt, pro Pfd. 1,35 Mk. p.
Nachnahme abzugeben. (5140)

W. Hoppe, Osterode in Ostpr.

Habe noch

Quarg
abzugeben. Anfragen unter Nr.
5141 durch diese Zeitung. Preis-
gebote erbeten.

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 2-300 Liter

Stallfütterungs-Sahne

nach dem Industriegebiet, Berlin,
Hamburg oder Bremen abzugeben.
Offerten unter Nr. 5138 an diese
Zeitung.

Habe noch wöchentlich ca. 4 b. 5
Tsch feinste

Molkereibutter

an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Abrechnung nach Berl.
Höchstnotiz. (5129)

Ign. Weiß, Gilla u.,
Kreis Allenstein in Ostpreußen,
Gasthaus u. Molkereibetrieb.

3 Zentner frische

Landbutter

zu 20 unter Berliner Höchstnotiz ab Station regelmäÙ. abzugeb. Probetonne Nachn. Angeb. unt. N. 4751 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg

erstklassige Ware und Verpackung, liefert lauf. z. äußerst. Tagespreis in Waggonladung, gegen Akkredit.

Waldemar Clausen, Molk.-Prod.

Kopenhagen-D.

Telegr.-Adresse „Edmols“.

Suche noch einige Tonnen

Sauermilch- und Labquarg

metall- und buttermilchfrei, gegen sofortige Kasse. (4438)

Paul Frische, Käseerei,
Langenberg, Thüringen.

Milch Barmen-Elberfeld.

Von einem zahlungsfähigen Abnehmer werd. nach Barmen-Elberfeld täglich

2-3000 Liter Milch

gesucht. Offerten unter Nr. 4598 durch diese Zeitung.

Milch — Hamburg

ca. 1000 b. 2000 Liter v. Hamburg naheliegender Molkerei sofort gesucht. Angebote unter Nr. 5063 durch diese Zeitung.

50 Tonnen prima frischen, trock., metall- und buttermilchfreien

Quarg

zu 30.— Mark pro Zentner abzug. Probetonnen unter Nachnahme. Angebote unt. Nr. 5065 durch diese Zeitung erbeten.

2000 Liter dauerpasteurisierte, tiefgefühlte und zentrifugal gerein.

Vollmilch

für dauernde Abnahme nach dem Siegerland gesucht. Angebote unt. Nr. 5031 durch diese Zeitung.

Habe noch laufend pa. vollfetten

Camembert,

6/6, ca. 350 Gr., kleine 140 Gr., in Blaudruck u. Holzschachtel, in Post- und Bahnverpackung abzugeben. Es kommen nur Abnehmer mit prima Referenzen in Frage. Probefend. per Nachnahme. Offerten erbittet

Eid & Wiedenhöft, Golschen,

Nr. Demmin i. Pom. (5033)

Von Molkerei wöchentlich noch 10—15 Zentner allerfeinste

Meiereibutter

zu kaufen gesucht. (5037)

Norddeutsche Milchversorgung

G. m. b. H.,

Hamburg, Jarresstraße 58.

Frühstückskäse,

ca. 100 Gr. schwer, in Stanniol u. Etikett, in Kisten v. 40—50 Stück gepackt, kauft jeden Posten, regelmäßige Abnahme. Evtl. bitte sof. Postprobefiste mit äußerstem Preis zuzusenden. (5039)

Otto Gottschalk, Halle a. S.,

Lebensmittelgroßhandel.

Wegen Annahme neuer Lieferanten haben wir tägl. abzugeben:

1000 Liter Vollmilch

tiefgeföhlt,

pa. Molkereibutter, vollf. Speisequarg, Speisequarg, Trockenquarg.

Preisangebote erbittet (5041)
Central-Molkerei Brilon in Westf.
Brandt & Co.

Pa. Schlagjahne

sowie ungefalgene

Molkereibutter

besten Qualitäten nach Hagen von Dauerabnehmer zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 5022 durch diese Zeitung.

Max Meyer & Max Horn, Hamburg 8

Käse- und Lebensmittel - Großhandlung

Telegramm Adresse: Maximax, Fernspr.: Roland 8210-8211

suchen Verbindungen mit Molkereien

Erste Referenzen.

(3506)

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buche Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art von Dr. Hans Roeder. Preis 2 M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben. Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gedr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.

Fernsprecher Nr. 65.

Achtung! Harzerkäsefabriken!

Eine Probefiste (4748)

prima Harzerkäse

per Post und Nachnahme erb.

B. Knoblauch, Hamburg 1

Norderstraße 141.

Wöchentlich 8—10 Ztr. frischer, trockener, metallfreier (4782)

Sauermilchquarg

gegen prompte Kasse zu kaufen gesucht. Gefl. Angeb. mit Prs. erb.

Louis Schulze, Käseerei Jörbig

Bezirk Halle a. Saale.

Molkerei sucht nur von Molkerei wöchentlich 1 Tonne

pa. gefalg. Butter

zu kaufen. Angeb. mit Preisforderung nach Berliner Notierung u. M. T. 4809 an diese Zeitung.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei zur regelmäßigen Lieferung. Angeb. mit Preis erb.

Bruno Geiler, Käsefabrik

Doberschütz, Post Fischoppach.

Telefon Amt Fischoppach 18.

Butter,

prima Ware, kauft wöchentlich in größeren und kleineren Quant. eine solvente Firma gegen prompte Zahlung. Offerten unter Nr. 4599 durch diese Zeitung.

Molkerei hat noch wöchentlich 10 bis 15 Tonnen prima ungefalgene

Tafelbutter

an fulante, prompt zahlende Abnehmer abzugeben. Preisangebote unter 4716 durch diese Zeitung.

Wegen Mangel an frisch. Quarg muß ich die Fabrikation einschränken u. verkaufe nun zirka 100 Ztr. prima, weißen

Standquarg

gegen sofortige Kasse. Probetonne gegen Nachnahme. Preisangebote unter 4719 an diese Ztg.

Täglich 100 Liter tiefgeföhlt, süße

Stallfütterungs-**Sahne**

nach Erfurt gesucht. Preis n. Berliner Notiz. Sicherheit wird gefl. Angebote unt. Nr. 4708 an d. Ztg.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin:

la Sibirische Butter

in Originaltonnen von ca. 100 Pfd.

heutiger Preis 1,67 RM. pro Pfd. I. Sorte. Feinste Qualität. Der Versand erfolgt unter Nachnahme, oder Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

Speisequarg, trockenen Quarg

kauft ständig, Preise angeben.

W. Müller, Oberhausen,

Molkereiprodukte,

Wolffstraße 40. Telefon 1680

Markenbutter,

erstkl. Ware, geformt, hat Oldenburger Molkerei noch mehrere Zentner frei. Angebote unter Nr. 3. 500 an diese Zeitung.

Westf. Molkerei hat n. wöchentlich 2 Zentner hochfeine, leicht gesalz.

Tafelbutter

abzugeben in 1/1 Pfd.-Packungen im ganzen oder geteilt. Nähere unter Nr. 4961 an diese Zeitung.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Levoss.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen a dauernder Lieferung gelegen w wollen bitte nebst Preisangebot mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (582) Michael Greiner & Sohn, Käseerei Anauthain, Bezirk Leipzig. Station Anauthain. Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Julius Klockgeter

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (37)

Molkereibutter.

15—20 Faß (48)

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, jede Woche laufend gegen sofortige Kasse zu kaufen gesucht. Angeb. erb.

Bruno Kuhre, Molk.-Inspektor

Central-Molk. e. G. m. b. H.

Tettenborn, Südhaz

Fernsprecher Bad Sachsa 44.

Frische Landzentrif.**Butter**

wöchentlich 4 Zentner auf Jahreschluss zu 10 M. unt. Berlin. Höchstnotiz zu verkaufen. Probetonne unbekannt unter Nachnahme. Angebote unter Nr. 4752 an d. Ztg.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Sie haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abgeben. Probepakete von 25
g Inhalt an gegen Nachnahme.
Anfalls geben wir noch
Schlagsahne (2493
Central-Molkerei Pustleben a. S.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
in Kasse laufend jeden Posten
beste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
in Anzahlung. (1663
Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund
iden 10 Prozent über Berliner
Kistnotierung hat abzugeben
H. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Kobstr. 50. Telefon 8744
Molkereien können jedes Qu-
in prima (571
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Kaufe frischen, metall- u. butter-
frei
Sauermilchquarg.
Kasse nach Wunsch. Preisangebote
erbeten (1732
Naumburger Käsefabrik
Naumburg a. Saale. Telefon 389.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederlausitzer Käsefabrik
G. m. b. H. (1182
— Siegmund —

Sauermilchquarg
prima trocken und metallfrei, ab
Bienenbach, hat laufend abzugeben.
Zuschriften unter Nr. 4219 an diese
Zeitung erbeten.

Einige 100 Ztr. schneeweißer, frisch eingetonneter

Standquarg
sowie prima frischer
Sauermilchquarg
und prima gelbe speckige □-Käse
ferner
**Harzer-, Bauern-, Spitz-,
Faust-, Thüringer Stangen-
Käse u. Berliner Goldleisten**
verkauft zu billigsten Tagespreisen

Weichkäserei Hagenow i. Meckl.
An unbekannte Besteller erfolgt Lieferung nur gegen
Nachnahme oder nach Aufgabe von 1a Referenzen. (5079

Soldiner Käse
Vollfett!
Eingetr. Schutzmarke
S. M.
Soldiner Molkerei, Soldin i. M.

**Die Marke
der Feinschmecker!**

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Suche noch Lieferanten für
Butter, Margarine, Schmalz, jede Sorte Käse, Eier, Wurst
Reflektiert wird nur auf prima Qualitäten. Muster sind
per Post einzusenden gegen Rechnung. (4963
H. Petersson, Hamburg, Bei den Mühlen 65
Käse und Fettwaren engr. Schiffsverproviantierung.

Leistungsfähigste Käsefabrik offeriert zur ständigen, stück-
weis wie waggonweisen Lieferung in immer gleichmäßiger gold-
gelber Qualität

**Ia Harzer,
Ia Stangenkäse,
Ia Korbkäse,**
sowie wunschgemäß sämtliche anderen Sorten zu billigsten Preisen.
Gefl. Anfragen unter Nr. 4886 an d. Ztg.

Kaufe jeden Posten
BUTTER
abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.
Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Ia. Auslandsquarg
haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
Quarg-Import
Fernruf 28 324. **Dresden-N. 6.** Fernruf 28324.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen
Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien
Quarg
zur regelmäßigen Lieferung. (4252
H. Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.
Fernruf Amt Harsum 17.
20 Proz. Allgäuer (4702
Stang.-Limburger
und Romadur
in vorzügl. Qualität, sowie
Quadratkäse
frisch vom Salztisch und angereift,
hat laufend abzugeben.
Molkerei-Genoss. Dt. Eylan.

Quarg frisch, trocken, metall-
und buttermilchfrei zur
wöchentlichen Lieferung
mit Preisangebot sucht
Hermann Germer, Halle a. S.
Torstraße 38 — Fernruf Nr. 22174

Molkerei in Thüringen sucht
wöchentlich noch 1—2 Faß allerf.
ungef. Butter
v. Genossenschaftsmolkerei zu kau-
fen. Kautio wird gestellt. Off.
unter G. M. 4594 an diese Zeitung.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
In Golßen N.-L.

Milch,
ca. 800 Liter tiefgefehlte Rohmilch
nach Berlin zu pachten gesucht.
Offerten unter Nr. 4960 an diese
Zeitung.

Habe wöchentlich einige Tonnen
frischen, tadellosen (4981
Quarg
abzugeben.
G. Paul, Wolmirstedt.
Fernruf 38.

Wir sind laufend Abnehmer
von pa. metall- und butter-
milchfreiem, trockenem
Quarg
und zahlen höchste Preise.
Kasse sofort nach Erhalt, bei
längerer, guter Lieferung ev.
auch Vorauskasse. 182
Rheinische Käsefabrik
Mahlte & Schwarz
Bad Kreuznach.

Quarg
metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janfer & Volzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Quarg
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen
Erste Neißer Käsefabrik,
Neiße II. (7355

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842
Sauermilchquarg
und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Gegner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

3000 Kist. Handkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Einwandsfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Wir suchen noch Abnehmer für
ca. 1000 Liter Vollmilch,
ca. 200 Liter Schlagahne,
5-6 To. Butter aus pasteuris.
Rahm. Es kommen nur Abnehmer
für das ganze Jahr in Frage.
Molkerei-Gen. Thedinghausen,
e. G. m. u. N. 4254

Sauermilchquarg
garantiert frisch, trocken, metall- u.
buttermilchfrei, jede Woche laufend
gegen prompte Kasse zu kaufen gef.
Angeb. erb. (4705)
E. Höpfer, Käserei
Burg bei Magdeburg.

Konkurrenzlos billig

sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.

Preise ab Lager
(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).
500 St. 7,— 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50,
5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stck. verstehen
sich für einmaligen Satz; jede weitere
Adressen- oder Absender-Aenderung inner
halb der 2000 oder 5000 Stck. wird mit
Mk. 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3-4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Welche Molkerei

hat Interesse an der kostenlosen Einrichtung einer
Rohmilchzuckerei?

Bedingung: Garantie einer Mindestmolkenmenge pro
Jahr. Gefl. Offerten erbeten an

Dr. Madaus & Co., Radeburg, Bez. Dresden

Spezialität goldg., hellbl. Speidiger

Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse

Liefern preiswert und prompt um
Nachnahme, auch in klein. Pötte
Janzer & Bolzan, Käsefabrik,
Harz u. Hann.

Wo noch nicht vertreten, zuver-
lässiger bezw. Kassa-Großliste
gesucht. Preisliste einfordern.

Wir suchen auf Dauerlieferung
zu kaufen u. bitten um Angebote
prima Sauermilchquarg für
Harz- u. Hann.
prima Labquarg für Rassenkäse
Stangen, 20 proz.,
Romadur, halb- und vollfett,
Quadratkäse,
frisch vom Salztisch und angereicht
Dampfkäse Belpo, G. m. b. H.
Belpo i. W. 38
Fernruf Nr. 9.

Quarg

metallfrei und trocken und a.
Sorten Käse kauft (15)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin
Bismarckstraße 17.

Quarg

nur frische, trockene, metall- u.
buttermilchfreie Ware, 4-5 Zent.
wöchentlich zu kaufen gesucht. Ka-
nach Wunsch. (46)
Heinz F. W. Kirchhoff, Käserei
Erfurt, Roßstraße 15 c.

Butter, Eier, Käse

kauft und liefert laufend (61)
H. Koloska, Buttergroßhandlung
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten sind einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 114

Hildesheim, den 30. September 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Über die Verfärbung von Käsen durch Metalle. Von Diplom-Landwirt W. Stöcker.
Die praktische Fettbestimmungsmethode für Käse. Von Dr. phil. Erich Bud.
Die Herstellung des „Petit Suisse“.
Unterrichts- und Versuchswesen. Bekanntmachung der Württ. Zentralstelle für die Land-
wirtschaft betr. die Abhaltung eines Molkereilehrkurses in Wangen i. A.
undsgau. Bericht über die Butterprüfung in Cleve am 18. September 1926. — Butter-
prüfung zu Güstrow i. M. — Ungültige Milchvorschriften. — Milch mit Sobazusatz.
— Schleswig-Holsteinische Butterkontrollmarke. — Milchsäuregärungen in einer Molkerei.
— Vom Weltbuttermarkt. — Ein japanischer Kondensmilchkonzern.
Vorschau. Kesselfeinstellungs-mittel in Molkereien. — Zur Bestrahlung von Milch. —
Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trocken-
milch. — Verwässerte Butter für die Reichswehr. — Schwankungen im Fettgehalt
der Milch. — „Mehr Milch“ in Theorie und Praxis. — Störungen beim Melken
der Kühe. — Fußböden in Schweinefäkalien. — Wer trägt handelsüblich die Gefahr
für Milchsendungen auf der Bahn? — Erhöhung der Magermilch zu Fütterungs-
zwecken. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt.
Vorschau.
Marktberichte.

Ueber die Verfärbung von Käsen durch Metalle.

Von Diplom-Landwirt W. Stöcker,

geprüfter Käsemeister und Assistent an der Milchwirtschaftlichen
Forschungsanstalt zu Wangen i. Allgäu.

Die heute in großen Mengen anfallende Milch, dann vor allen
dingen der starke Auslandswettbewerb, bringen es mit sich, daß die
Verbraucher ihre Anforderungen an die Molkereierzeugnisse auf das
Höchste hinaufgeschraubt haben. Kriegs- und Inflationsware kann
nicht in den Schweinefall wandern. Jeder Erzeuger von Butter
und Käse ist daher zur Zeit von selbst bestrebt, seine ganzen Kräfte
anzusetzen, einwandfreie Ware herzustellen.

Neben Geschmacksfehlern und geblähten Käsen ist es vor allen
dingen ein unansehnlicher Farbton, welcher den Käse in seinem
Wert bedeutend herabsetzt. Um einen schöneren Schnitt des Käses
zu erzielen, wendet man vielfach Käsefarben an. Dies finden wir
besonders in Norddeutschland, das ja heute auf dem Käsemarkt im-
merhin auch etwas zu sagen hat; kommt doch der größte Teil der
Emmentalerkäse aus Norddeutschland. Ja, wir finden in unseren
norddeutschen Städten sogar Niederlagen von norddeutschen Molkereien.
Während vor dem Krieg bei uns in vielen Käseereien bei der
Käsebereitung Farbe, besonders Safran, Verwendung fand, finden
wir dies heute verhältnismäßig selten. In den meisten Fällen ist
eine Zugabe von Farbe zur Kesselmilch bei uns auch garnicht not-
wendig, besonders nicht bei Weidemilch. Farbzusatz zur Milch kann
unter Umständen mißfarbenen Schnitt des Käses verdecken.

Oftmals trifft man Käse an, deren Farbton dunkel ist. Der
Käse ist dunkelschnittig. Vielfach weiß der Hersteller nicht einmal
etwas davon, bis er durch den Käufer darauf aufmerksam gemacht
wird. Empfindlich ist für ihn der Umstand, daß der Abnehmer ihm
nicht einen Abzug macht.

Wir sind leider noch nicht im Besitze eines Verfahrens, um so-
fort von einer Milch sagen zu können, sie sei käseereifungsfähig oder sie
ist schlecht. Hätten wir die Möglichkeit, eine solche Prüfung rasch
vorzunehmen, etwa wie die Bestimmung des Säuregrades, so könn-
ten wir die Arbeit im Kessel entsprechend ändern, und auf diese
Weise den Fehler, wenn auch nicht ganz vermeiden, so doch bedeu-
tend vermindern.

Dunkelschnittige Käse haben ihre Ursache darin, daß Metalle
vor deren Verbindungen in die Milch oder seltener in den Käse
gelangen und bei der Reifung des Käses eine Umsehung erfahren.
In erster Linie kommen hierfür Eisen und Kupfer in Betracht; in
sehr seltenen Fällen Quecksilber, das durch Zerklagen eines Ther-
mometers in die Kesselmilch gelangen kann. In letzterem Falle ist
der Käse giftig. Haben wir solche Metalle in der Milch, so erhält
der daraus hergestellte Käse keine schöne gelbe Farbe, sondern die

reife Schichte ist dunkel. Je größer die Menge der Metalle ist, um so
dunkler wird der Farbton des Käses.

Am häufigsten kommt für die Dunkelschnittigkeit bei Käsen das
Eisen in Betracht. Dies kann auf verschiedene Weise in die Milch
gelangen. Nicht selten sind die Melkseimer rostig. Nach den Milch-
kannen braucht in solchen Fällen nicht mehr gesehen werden. Die
an und für sich schon schwache Verzinnung wird durch den Gebrauch
immer dünner, sodaß zinnfreie Stellen entstehen, welche bald rosten,
da der Eimer fast die meiste Zeit feucht ist. Das gleiche ist zu sagen
von den Milchkannen. Um nun bei einer etwaigen Kontrolle der
Käseerei nicht unangenehm aufzufallen, werden die Kannen gründ-
lich mit heißem Wasser, Bürste, und womöglich noch mit Sand ge-
schuvert, um ja allen Rost wegzubringen. Es wird hierbei immer
etwas von den feinen losgelösten Rostteilchen in der Kanne zurück-
bleiben. Diese gelangen in die Milch, und da schon sehr geringe
Mengen Eisen genügen, um Verfärbungen der Käse hervorzurufen,
ist die Folge hiervon ein dunkelschnittiger Käse. Außerdem werden
die einmal rostigen Stellen durch Behandeln mit Sand immer mehr
Rost ansetzen.

Dunkelschnittige Käse beobachten wir häufiger im Sommer als
in der kalten Jahreszeit, weil da die Milch einen höheren Säure-
grad aufweist. Die früher oder später, je nachdem die Milch nach
dem Melken gefühlt oder nicht gefühlt wird, auftretende Milchsäure,
besitzt wie andere Säuren, wenn auch in schwächerem Maße, die
Eigenschaft, Metalle zu lösen. Je höher der Säuregrad einer Milch,
um so stärker ist ihre Säurewirkung und um so mehr wird von einem
Metall gelöst. Besonders groß ist die Eisenmenge, welche in die
Milch gelangt, wenn die Milch nur einmal in die Käseerei angeliefert
wird, und wenn sie warm in den verrosteten Kannen, womöglich im
Stalle oder in der geheizten Küche, stehen bleibt. Bei diesen Wärme-
graden ist das Wachstum der Milchsäurebakterien ein sehr schnelles.
Der Säuregrad einer solchen Milch erhöht sich sehr rasch, und insolge-
dessen finden wir darin größere Mengen Eisen. Auch unreinlich
gewonnene Milch besitzt einen hohen Säuregrad, weil mit dem Rost
eine große Menge Milchsäurebakterien in sie gelangt, so daß also
unreinlich gewonnene Milch nicht bloß die Gefahr des Blähens in
sich birgt, sondern auch noch Anlaß geben kann zu dunkelschnittigen
Käsen.

Die Milchsäure löst das Eisen zunächst unter Bildung von milch-
saurem Eisen, einem schwach gelben Salze, das an und für sich dem
aus solcher Milch hergestellten Käse nicht von Nachteil sein würde.
Sobald aber eine kleine Schichte des Käses reif ist, sehen wir, daß
die Farbe dunkel ist, während der nicht reife Teil des Käses seine
Farbe nicht geändert hat. Durch den von Bakterien vorgenomme-
nen Abbau des Käsestoffes, den wir als Käseereifung bezeichnen,
entstehen neben anderen Stoffen Schwefelwasserstoff und Ammoniak.
Wir finden diese Gase bei jeder Eiweißfäulnis, z. B. ist der Geruch
fauler Eier auf Schwefelwasserstoff zurückzuführen. Schwefelwasser-
stoff und Ammoniak vereinigen sich zu Schwefelammonium und
rufen nun folgende Umsetzungen hervor:

Milchsaur. Eisen + Schwefelamm. = Schwefeleisen + Milch-
saur. Ammoniak.

Die Schwarzfärbung kommt nun dadurch zustande, daß das
Schwefeleisen stark schwarz gefärbt ist. Da das milchsaure Eisen sich
in gelöstem Zustande in der Milch findet, ist es gleichmäßig im ganzen
Käse verteilt. Hierdurch ist nun eine über die ganze reife Schichte
des Käses verteilte Schwarzfärbung gegeben.

Käseereien auf dem Lande sind heute noch vielfach darauf ange-
wiesen, das nächstliegende Wasser zu verwenden. Gerade dieses
Brunnenwasser gibt nun häufig Anlaß zu Störungen, sowohl in der
Käseerei als auch in der Buttererei. Schon des öfteren waren dunkel-
schnittige Käse auf einen zu hohen Eisengehalt des zur Verwendung
kommenden Wassers zurückzuführen. Das gilt vor allen Dingen
von Wasser, welches aus Torfmooren kommt. Auf Bächen, die in
Mooren fließen, sieht man eine schillernde, braune Schichte, die stark
eisenhaltig ist.

Außer Eisen ist es hauptsächlich das Kupfer, welches dunkelschnittige Käse hervorruft. Kupfer gelangt meist nur vom blanken Käsefessel in die Milch. Wir haben deshalb auch in den meisten Weichkäseereien verzinnte Kupferfessel. Daß in Emmentaler-Käseereien trotz Verarbeitens der Milch in blanken Kesseln keine dunkelschnittigen Käse erhalten werden, dürfte wohl damit zusammenhängen, daß reinlicher gewonnene Milch, also Milch mit niedrigerem Säuregrad, verarbeitet wird. Ferner ist die Gerinnungszeit bei Rundkäseereien eine bedeutend kürzere als bei Weichkäsen. Während in der Rundkäseerei der Bruch fast dauernd in Bewegung gehalten wird, läßt man in der Weichkäseerei den Bruch einige Mal sich längere Zeit absetzen, sodaß in diesem Fall viel eher die Möglichkeit besteht, daß Kupfer vom Kessel sowohl in die Milch wie auch in den Käse gelangen kann.

Ist das Kupfer in gelöstem Zustande in der Milch, so geht der größte Teil davon in die Molken. Je besser nun ein Bruch ausgearbeitet ist, um so weniger enthält er daher von gelöstem Eisen oder Kupfer (Bruch von Hartkäsen).

In kleineren Käseereien mit Handbetrieb wird zur besseren Arbeitsverteilung die Abendmilch gleich nach der Einlieferung geschleudert und läuft von der Zentrifuge nicht gekühlt in den Kessel, wo sie über Nacht verbleibt. In solchem Falle besteht immer die Möglichkeit, daß Kupfer in die Milch gelangt, und so wiederum dunkelschnittige Käse erhalten werden.

Zu starkes Scheuern in blanken Kesseln oder eine zu oberflächliche Reinigung bedingt Übergang von Kupfer in die Milch. Beim „Tegen“ mit Sand lösen sich feinste Kupferteilchen vom Kessel los, die nur schwer aus dem Kessel herauszubringen sind. Diese Kupferteilchen kommen in die Milch und den Käse und werden durch die sofort einsetzende Umwandlung des Milchzuckers in Milchsäure von dieser als milchsaures Kupfer gelöst. Sie sind nun den Umsetzungen durch den Schwefelwasserstoff leicht zugänglich.

Reinigt man den Kessel mit Salzsäuremolken oder mit Schwefelsäure, was wohl die Arbeit sehr erleichtert, so läuft der Kessel, wenn er nicht gut mit Wasser abgewaschen wird, bald wieder an. Dieser feine Überzug besteht aus Kupferchlorid bzw. schwefelsaurem Kupfer. Die beiden Kupfersalze sind sehr leicht löslich, gelangen in die Milch und ergeben dunkelschnittigen Käse. Auch beim Scheuern mit Sand kommt es gerne vor, daß der Kessel anläuft. Lassen wir blankes Kupfer an der Luft liegen, so überzieht es sich bald mit einer braunen Schichte, sogen. Patina. Die Kohlenäure der Luft wandelt das Kupfer um in basischkohlen-saures Kupfer, welches wohl den Bitterungsverhältnissen weniger ausgelegt ist, aber z. B. von Milchsäure sehr leicht gelöst wird. Wir können dies auch am angelaufenen Kessel beobachten, denn die Kesselteile, welche von der Milch berührt werden, werden blank, während der nicht von Milch bedeckte Teil des Kessels sein braunes Aussehen beibehält. Auch bei Gewittern können wir die Beobachtung machen, daß der Kessel anläuft. Es dürfte wohl damit in Zusammenhang gebracht werden, daß durch die elektrischen Entladungen etwas Salpetersäure gebildet wird, die mit dem Kupfer ein leicht lösliches Salz bildet, welches in die Milch und in den Käse gelangt, sodaß auch das Schwarzwerden von Käsen mittelbar auf die Tätigkeit des Blitzes zurückgeführt werden kann. Wird jedoch der Kessel morgens noch einmal gründlich mit heißem Wasser ausgewaschen, so kann hierdurch sehr vieles vermieden werden.

Die Schwarzfärbung durch Kupfer ist auf eine Umkehrung zurückzuführen, welche das Kupfer bzw. dessen Salze durch Schwefelwasserstoff erfahren nach der Formel:

$$\text{Milchsaures Kupfer} + \text{Schwefelwasserstoff} = \text{Kupfersulfid} + \text{Milchsäure}$$

Kupfersulfid ist, wie das Schwefeleisen schwarz und bedingt den dunklen Schnitt des reifen Teiles der Käse.

Der Emmentaler Käse erhält durch Kupfer eine mehr bläuliche Verfärbung. Bei der Reifung des Emmentaler Käses bildet sich weniger Schwefelwasserstoff als bei den Weichkäsen (Geruch). Es tritt hier mehr die Wirkung des Ammoniake in den Vordergrund. Dies bedingt eine Umkehrung in blaues basisches Kupfersalz, welches dem Käse die bläuliche Verfärbung verleiht.

Eine Verfärbung des Käses, die seltener beobachtet wird, wurde vor kurzem im hiesigen Laboratorium einer Prüfung unterzogen. Die Käse zeigten eine dunkelrote Schnittfläche. Die Milch wurde in einem blanken Kupferkessel unter Zusatz von Safran verarbeitet. Durch zu starkes Scheuern des Kessels kam Kupfer in die Milch. Reiner Safran besitzt aber die Eigenschaft auf Kupfersalzlösungen stark reduzierend zu wirken. Es entsteht dadurch Kupferoxydul, ein stark rot gefärbtes Salz. Findet sich neben Kupfer noch Eisen in der Milch, so wird der Käse dunkelrotbraun. Nachdem kein Zusatz von Safran mehr erfolgte, traten auch keine rot gefärbten Käse mehr auf. Jedoch waren die Käse noch dunkelschnittig, herrührend von der zu kräftigen Reinigung des Kessellinners, welcher Fehler sich jedoch auch bald durch sachgemäße Behandlung des Kessels beseitigen ließ. Wir können aber auch Verfärbungen des Käses beobachten, ohne daß deren Kesselmilch Salze von Eisen oder Kupfer enthielt.

Käse auf dem Gestelle zeigen oft runde, schwarze Flecken. Immer mehr Käse werden schwarzfleckig. Ist im Keller ein Teil eines Käsebrettes morsch, so wird dieser durch ein neues Brett ersetzt und mit Nägeln befestigt. Auf diese Nägel kommen nun die Käse zu liegen. Infolge des hohen Feuchtigkeitsgehaltes des Kellers rosten die Nägel sehr bald und die Folge davon ist, daß die darauf liegen-

den Käse durch den von ihnen ausgeschiedenen Schwefelwasserstoff schwarze Flecken bekommen. Es handelt sich auch hier wieder um die Bildung von schwarzem Schwefeleisen. Durch das Schmierende der Käse wechseln diese immer wieder ihren Platz, so daß nach kurzer Zeit eine Reihe von Käsen auf die rostigen Nägel zu liegen kommt und dadurch schwarzfleckig wird.

Bei in Pergament, Zinn- oder Aluminiumfolien eingewickelte Käse zeigen das Verpackungsmaterial nicht selten Veränderungen. Es zeigen sich darauf verfärbte und späterhin brüchige Stellen. Das Pergament wird hergestellt aus ungeleimtem Papier durch die Einwirkung von Schwefelsäure. Das ungeleimte Papier wird kurz Zeit in schwach verdünnte Schwefelsäure getaucht. An der Oberfläche bildet sich sogen. Hydrocellulose, die sich beim nachfolgenden Waschen mit Wasser in unlöslicher Form auf dem Papier abscheidet. Das Papier wird dadurch wasserundurchlässig und sehr fest. Wirkt nun die Schwefelsäure zu lange auf das Papier ein, oder werden Teile nicht genügend mit Wasser abgespült, so werden diese Teile des Papiers von der Schwefelsäure angegriffen. Es bricht entweder sofort auseinander, oder der Bruch tritt erst später ein, wenn der Käse bereits in das Pergament verpackt ist, herbeigeführt von dem Druck, den die aus dem Käse bei der Reifung frei werdenden Gase auf das Papier ausüben. Schon durch die Schwefelsäure geschwächt kann diese Stelle dem Gasdruck nicht mehr standhalten, sie bricht durch. Ferner bedingt nicht genügend von Schwefelsäure befreites Pergament baldige Zersetzung der Zinn- und Aluminiumfolien, besonders aber leicht zerseht werden die Aluminiumfolien.

Nicht selten zeigen sich auf dem Pergament auch Verfärbungen. Die für die Herstellung des Pergaments verwendete Schwefelsäure kann Spuren von Eisen enthalten, daneben wurde aber auch schon die Beobachtung gemacht, daß sich Kupfer und sogar Blei im Pergament vorfinden. Die Salze dieser Metalle bilden mit dem Schwefelwasserstoff bzw. Schwefelammonium des Käses Sulfide, die schwarz gefärbt sind. Enthält nun die Schwefelsäure solche Metallsalze, so kommen geringe Mengen davon auf die Oberfläche des Pergaments, die aber vollständig genügen, um darauf Verfärbungen hervorzurufen. Je länger nun der Käse eingepackt liegen bleibt, und das ist besonders der Fall bei Abkühlungen, die an sich für sich schon schwerwiegende Folgen mit sich bringen, um so stärker treten die Farbenveränderungen in Erscheinung. Dadurch, daß der Käse eingepackt ist, können die Gase nur sehr schwer entweichen und wirken sich deshalb um so stärker aus. Späterhin werden diese verfärbten Stellen brüchig und bröckeln ab. Durch die Bildung von Schwefeleisen, Kupfersulfid oder Bleisulfid tritt eine Schwächung der Teile ein, die durch den Gasdruck dann auseinanderfallen. Vorhandensein von Kupfer läßt sich nicht nur Schwarzfärbung, sondern auch Blaufärbung beobachten. Es handelt sich in diesem Falle um ein durch Ammoniak gebildetes Kupfersalz, welches blau gefärbt ist. Bringt man auf eine solche Stelle einen Tropfen Ammoniak, so wird die Blaufärbung stärker.

Ähnliche Veränderungen können wir auch an Zinn- und Aluminiumfolien wahrnehmen. Das Zinn jedoch ist den Abbaustoffen des Käses wenig zugänglich. Ist aber das Zinn nicht genügend rein, enthält es zum Beispiel Eisen, so treten auch auf dem Stanniol zunächst Braun- und dann Schwarzfärbungen auf. Zur Vermeidung des Zinns ist ein kleiner Zusatz von Antimon regulär notwendig. Übersteigt der Gehalt der Zinnfolien einen bestimmten Grenzwert an Regulus Antimonii, so zeigen sich früher oder später nach dem Einpacken des Käses rotbraune Flecken oder Streifen, nach Verteilung des Regulus Antimonii. Der austretende Schwefelwasserstoff bildet mit dem Antimon zwei verschiedene Verbindungen, Antimontrioxyd und Antimonpentoxyd, die beide von orangeroter Farbe sind. Verfärbungen des Zinns zeigen sich besonders an den Kopfseiten des Käses.

Während eine Zersetzung des Zinns durch den Käse verhältnismäßig selten ist, sind Veränderungen des billigeren Aluminium häufiger. Es treten hier sowohl Farbflecken, als auch teilweiser und vollständiger Zerfall der Folien auf. Den Angriffen von Seiten des Käses weniger ausgelegt ist das Aluminium, wenn der Käse in Pergament gepackt ist. Von großem Einfluß auf die Veränderungen der Aluminiumfolien ist zunächst ihre chemische Zusammensetzung, daneben ist aber ebenso wichtig ihre Stärke und die Herstellungsweise. Als schädliche Bestandteile haben wir auch hier wieder Eisen und Kupfer, welche Schwarzfärbung herbeiführen. Sind die Folien nur sehr dünn, so fallen die eisen- oder kupferhaltigen Stellen, welche durch die Umkehrung in Eisen- bzw. Kupfersulfid schon eine Schwächung erfahren, infolge des Gasdruckes auseinander, sie bröckeln ab. Stärkere Folien halten sich länger, haben jedoch den Nachteil, daß sie sich schwerer handhaben lassen. Wichtig für die Haltbarkeit des Verpackungsmaterials, besonders des Aluminiums ist die Beschaffenheit des eingepackten Käses. Normal reifer Käse ruft viel weniger Veränderungen des Pergaments oder der Zinn- und Aluminiumfolien hervor, als Käse, dessen Reifung nicht in den gewünschten Bahnen verläuft. Es kann also nicht in allen Fällen die Schuld einzig und allein der Verpackung zugeschoben werden. Besonders zu hohe Salzgaben sind es, die im Käse ganz andere Abbaustoffe erzeugen, welche sich wieder auf die Verpackung entsprechend auswirken. Zu starke Salzgaben ergeben so weichschmierige Käse, deren Unterschied gegenüber normal reifenden Käsen schon an der Farbe zu erkennen ist. Auch Geruch und Geschmack solcher versalzener Käse sind andere. Der hohe Salzgehalt der

es bedingt das Wachstum ganz bestimmter Bakterien, während andere, die sogen. nichthalophilen Bakterien der ihnen zu großen Menge wegen in ihrem Wachstum schwer geschädigt werden gar zu Grunde gehen. Das Kochsalz verursacht die Bildung von Aluminiumchlorid, daran erkennbar, daß sich zunächst auf der Innenseite, später auch außen, blasse Stellen zeigen, sogen. Blüten. Diese blühenden Teile fallen bald auseinander, da das Aluminiumchlorid leicht zerfließliche Kristalle bildet. Einen ähnlichen raschen Zerfall ruft das Ammoniak hervor. Die Blütenbildung ist zum Teil auch darauf zurückzuführen, daß durch den Schwefelwasserstoff Aluminiumsulfid gebildet wird, welches weiße, sternförmige Nadeln bildet.

Sind die Käse längere Zeit in die Folien eingepackt, so kann Verfärbung auch auf die Oberfläche des Käses übergreifen, was gefehrt auch der Fall ist, wenn der Käse dunklen Farbton aufweist.

Eine nicht zu unterschätzende Rolle im Käseerbetrieb spielt das Verwenden gelandende Kochsalz. Vom Butterfett verlangen neben einer bestimmten Korngröße größte Reinheit; wir wollen deshalb, kein Steinsalz. In den allermeisten Fällen ist Steinsalz reiner als Siedesalz. Das Steinsalz wird aus dem Erdsinnern ausgehauen und gemahlen und kann infolgedessen Bestandteile enthalten, die für den Molkereibetrieb schädlich sind. Das Siedesalz dagegen wird, da es starke Verunreinigungen enthält, im Erdsinnern durch Wasser zur Lösung gebracht. Es werden so schon eine große Menge schädlicher Beimengungen ferngehalten, da sie in Wasser schwer löslich sind. Die Lösung wird nun über Gradierwerke geleitet (Reisigbüschel), wobei ein Teil des Wassers verdunstet. Gleichzeitig scheiden sich die schwer löslichen Salze z. B. Ton und Eisen aus der Lösung aus. Die Lösung, die in der Hauptsache nur Kochsalz enthält, wird durch Erhitzen vom Wasser befreit. Schädliche Beimengungen des Kochsalzes sind vor allen Dingen Magnesiumsulfat und Eisenverbindungen. Das erstere, auch Bittersalz genannt, verleiht, namentlich den feineren Käsesorten bitteren Geschmack, während Eisenverbindungen dunkelschneitige Käse hervorbringen. Beim Salzen der Käse im Salzbad verwendet man aus Sanftmütigkeitsrücksichten sehr gerne Steinsalz, was unter Umständen zu den oben erwähnten Käsefehlern führen kann.

Um sich vor Schaden zu bewahren, muß es eine wichtige Aufgabe des Betriebsleiters sein, dafür Sorge zu tragen, daß die Käse seiner Milchlieferer, nicht weniger aber auch seine eigenen, mit Milch und Käse in Berührung kommenden Geräte stets in tadellosem Zustand befinden. Daneben hat er sein Augenmerk auch auf die Verpackungstoffe zu richten, um nicht erst durch Beschwerden der Seiten seiner Abnehmer auf Mängelstände aufmerksam gemacht werden. Diese Vorsicht ist auch deshalb sehr notwendig, weil der Verbraucher sich nicht mehr verbessern läßt. Höchstens bei kleinen Käsen kann durch entsprechende Behandlung mit Salz etwas nachgeholfen werden, jedoch auf Kosten des Geschmacks.

Eine praktische Fettbestimmungsmethode für Käse.

Von Dr. Erich Puck, Diplom-Landwirt,

Verständiger für Milchwirtschaft am argentinischen Landwirtschafts-Ministerium.

Für die handeltechnische Beurteilung und die Verarbeitung des Käses ist es von großem Nutzen, den Fettgehalt des Käses schnell und genügend genau, sowie auch in der Praxis möglich, zu ermitteln, da die Löslichkeit und die Konsistenz der Lösung als solche in gewissem Sinne auf die Beschaffenheit des Käses einwirken, andererseits aber ein erhöhter Fettgehalt auch im weiteren Verarbeitungswege oft sehr störend wirken kann (vergleiche den nordamerikanischen Standard — der auch für Argentinien gilt — der die höchstzulässige Grenze für den Fettgehalt mit 1,00 Proz. festsetzt).

An und für sich ist es gewiß nicht allzu schwierig, nach dem von Schmidt-Bourczynski abgeänderten Gottlieb-Röse-Verfahren eine genaue Fettbestimmung vorzunehmen, doch ist diese Methode oft nur zu langsam und zeitraubend, als daß sie in einem praktischen Betriebe durchzuführen werden könnte und gar dem Produzenten schon einen Aufschluß über die Güte des von ihm hergestellten Erzeugnisses ermöglichte, zumal er kaum ein so großes Interesse an einer absolut genauen Fettbestimmung hat, die erste Dezimalstelle hinaus haben dürfte.

Darum habe ich versucht, die Siegfeldsche Methode für die Käsefettbestimmung in diesem Falle anzuwenden und bin dabei zu einer Abänderung des Verfahrens gekommen, weil einerseits die Fettmenge relativ außerordentlich gering ist und andererseits das Käsein bedeutend schwerer in Salzsäure zur Lösung zu bringen ist als der gewöhnliche Käse.

Ein Gramm recht fein gemahlene Käse wird in einem Becherglaschen mit Ausguß mit 15 cc Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,125 (konzentrierte Salzsäure vom spez. Gewicht 1,19 — 23° Bé — plus 50 cc destilliertes Wasser) über kleiner Flamme erhitzt, bis alles Käsein vollständig gelöst ist (von unten gesehen keine kleinen dunklen Punkte mehr). Dazu braucht man zwar eine längere Zeit als bei der Fettbestimmung im Käse, bekommt aber bald die nötige Routine.

Wenn die Lösung vollständig ist, bringt man sie direkt in ein geeichtes Präzisionsbutyrometer (Skaleneinteilung auf 0,02 Proz.).

Darauf erhitzt man in dem gleichen Becherglaschen weitere 6 cc Salzsäure von derselben Stärke und fügt diese gleichfalls in das Butyrometer, das man dann nach Zusatz von 1 cc Amylalkohol verschließt und in ein Wasserbad von 70—80° C. stellt, nachdem man gut durchgeschüttelt hat.

Nach dem erstmaligen Zentrifugieren von 5 Minuten Dauer wird die Säule in den unteren Teil der Präzisionskala geschoben, wobei es

zweckmäßig ist, den oberen Verschuß des Butyrometers etwas zu lockern, aber ohne ihn abzunehmen. Dieser wird dann wieder gut verschlossen und das Butyrometer abermals in ein gleiches Wasserbad gestellt, um es dann noch einmal zu zentrifugieren. Die Ableseung kann dann nach wiederholtem Einstellen in ein Wasserbad von 65° C. erfolgen, wobei man aber darauf zu achten hat, daß die Säule wiederum in die untere Stelle der Präzisionskala eingestellt wird, wobei man nach einiger Übung leicht erreicht, daß die Fettsäule vollständig in der Skala ist, während der von den Salzen usw. gebildete Pfropfen nicht in die Präzisionskala eintritt.

Man hat dann nur das abgelesene Resultat mit 11,33 zu multiplizieren, um direkt den Fettgehalt des Käses zu erhalten.

Die praktische Ausführung ist durchaus einfach, und es ist auch für den Praktiker leicht, sich die nötige Routine anzueignen.

Die so erhaltenen Resultate sind für die Praxis ein guter Anhalt und können überall dort mit großem Nutzen verwendet werden, wo man auf eine genaue Bestimmung der zweiten Dezimalstelle keinen besonderen Wert legt. Da dies nur in den wenigsten Fällen notwendig sein wird, so ist vielleicht diese Methode allgemein von gutem Nutzen.

Die Herstellung des „Petit Suisse“.

Der Petit Suisse ist ein Südkäse, der frisch verzehrt werden muß. Zu seiner Bereitung, die in Gournay (Seine-Inferieure) ihren Ursprung hat, ist sehr fette Vollmilch erforderlich, zu der man noch die Hälfte der Milchmenge Sahne hinzufügt; auf diese Weise erhält man einen milden und fetten Quark, aus dem man leicht einen sehr feinen Teig machen kann, sonst wird die Masse säuerlich; außerdem hat ein körniger Teig keinen guten Geschmack.

Das Kennzeichen für die Qualität und den Geschmack der sehr feinen und vorzüglichen Petits Suisses, die in der Gegend von Gournay hergestellt werden, ist ihr großer Gehalt an Sahne. Man bereitet sie aus Milch, die im Sommer nicht mehr als 15—16° C. und im Winter 18 bis 20° C. Temperatur hat. Zu dieser Milch fügt man ein Sechstel ihrer Menge an Sahne hinzu, dann 5 bis 6 Tropfen Lab, so daß das langsam fortschreitende Gerinnen erst nach 24 Stunden vollendet ist; das ist eine wichtige Bedingung, um einen fetten und geschmeidigen Teig zu erhalten. Einige Stunden nach dem Laben rührt man die Milch mehrere Male um, um zu vermeiden, daß sich die Sahne zu stark oben ansammelt und um einen ganz gleichmäßigen Teig zu haben.

Wenn die Käsemasse gut geronnen ist, füllt man sie mit einem großen Löffel in ein Seichtuch — aus großmaschigem Gewebe —, faltet dessen 4 Ecken über dem Quark zusammen und trägt das Ganze an einen Ort mit 15—18° C. Temperatur; hier läßt man 15—20 Stunden lang abtropfen, indem man die Masse mit einem hölzernen Brette, das durch ein Gewicht beschwert wird, bedeckt. Dann nimmt man sie aus dem Tuch heraus und schiebt sie durch einen sehr feinen Durchschlag, knetet sie sorgfältig durch und fügt noch ein gewisses Quantum Sahne hinzu, das verschieden groß sein kann, nämlich ein Drittel bis ein Sechstel der gebrauchten Milch; also 1 Liter auf je drei Liter Milch — wenn man die Sahne nicht schon beim Laben hinzugefügt hat. Der geschmeidige und fette Teig wird dann in Formen gefüllt.

Die Form für den Petit Suisse besteht aus einer Platte aus Eisenblech, auf die kleine, oben und unten offene Zylinderformen von 6 Ztm. Höhe und 4½ Ztm. Durchmesser geschmiebt sind. Diese Platte ist beweglich angebracht, auf einem mit vielen Löchern versehenen Tische, um das Abtropfen zu erleichtern. Jeder Zylinder muß innen mit einer besonderen Art Löschpapier versehen sein; die Papierstreifen werden um einen kleinen Klotz gerollt und so in den Zylinder hineingetan, daß sie dicht an den Wänden anliegen. Dann wird jede Form mit Teig gefüllt, der einige Stunden darin bleibt und völlig abtropft; die durch das Zusammenfallen entstandenen leeren Stellen füllt man mit Teig aus. Man läßt den Teig ungefähr eine halbe Stunde wieder trocknen, ehe er fertig geformt ist. Dann entfernt man die Platte und die zylinderförmigen Käse stehen in ihrer Umhüllung auf dem durchlöcherichten Tische, sie sind fertig zum Gebrauch.

Die Bereitung des Petit Suisse geschieht nach obigen Anweisungen; will man aber die Käse in großen Mengen herstellen, so verfährt man auf folgende Weise: Man gießt die Milch in einen großen Behälter — einen Kübel aus verzinktem Eisen, der 40 Liter faßt — und zwar nimmt man 5 Liter frische Sahne und 32 Liter reine Milch; nach inniger Vermischung gießt man sie in Gefäße von 20 bis 26 Liter und fügt ¼ cm konzentriertes Rälberlab (Kraft 10 000) hinzu, das man vorher mit der 8—10 fach so großen Wassermenge verdünnt hat. Je nach der Jahreszeit muß das Gerinnen 20 bis 24 Stunden dauern. Ist die Masse gut geronnen, so füllt man sie mit runden Löffeln auf Leinwandstücke, deren 4 Ecken man mit einer Schnur fest zusammenzieht und verknotet. Die so geformten Pakete werden in eine Kiste mit Zwischenräumen zwischen den Brettern und Löchern am Boden gelegt, die auf einem hölzernen Abtropfasteht, der auch mit einer Bleiplatte versehen sein kann. Zwischen die Quarkpakete legt man ein Brett. Das Abtropfen der Molke wird zuerst nur durch den Druck der Säcke und der sie trennenden Bretter bewirkt, etwas später beschwert man das oberste Brett mit Gewichten; nach 15—18 Stunden ist das Abtropfen beendet. Manchmal füllt man auch den ganzen Käsestoff in eine einzige große Leinwand und schlägt deren Ecken zusammen; auf diese Weise hat man ein großes rechteckiges Paket, auf das man zwischen hölzernen Brettern einen Druck ausübt. Wenn der Teig weder zu weich noch zu fest ist, knetet man ihn mit den Händen gut durch und fügt dabei, je nach seinem Flüssigkeitszustande, eine gewisse mehr oder weniger dicke Sahnenmenge hinzu, um so eine Mischung von der nötigen Konsistenz zu erhalten. Diese muß ungefähr noch eine halbe Stunde lang wieder auf dem Tische trocknen, ehe man sie in Formen füllt. In der Industrie bedient man sich einer besonderen Maschine, mit der man in einigen Stunden mehrere Tausend Käse formen kann.

Diese Maschine besteht aus einem kreisförmigen Tische, an dessen Umfang etwa 100 Zylinder angebracht sind. Die Platte und die Zylinder sind aus verfilbertem Kupfer. Eine Kurbel gibt dem Tische eine dauernde rotierende Bewegung. In jedem Zylinder bewegt sich ein kleiner Kolben von oben nach unten, der dazu bestimmt ist, den Käse aus seiner Form herauszuheben. Der Käse kommt in einem großen Behälter an. Ein Arbeiter verteilt ihn auf die vorher mit einem Papierstreifen versehenen Zylinder. Wenn der Käse geformt ist, so hebt sich der Kolben, auf dem er ruht, allmählich durch die rotierende Bewegung der Tischplatte und hebt ihn automatisch aus der Form heraus.

Mit den Händen kann man im Durchschnitt nicht mehr als 120 Duzend Käse in einer Stunde formen, diese werden duzendweise in Kistchen aus Tannenholz aufgestellt, wo man sie zu je dreien durch kleine Bretchen trennt, um das Aneinanderkleben zu verhindern. Ein Duzend Käse wiegt ein Kilogramm und die Schachtel etwa 100 Gramm.

Aus 12 Liter Vollmilch und 2 Liter Sahne, die man aus 17 Liter Milch bekommt, erhält man ungefähr 3 Kg. 800 Gramm abgetropften Quarg, der fertig zum Formen ist und daraus wieder 45 Käse von je 80 bis 90 Gramm Gewicht. Durch das Abrahmen erhält man 15 Liter abgerahmte Milch, und durch das Abtropfen der Käsemasse $7\frac{1}{2}$ Kg. Milchserum. Bei diesem Verfahren wird also die Milch in vorteilhafter Weise ausgenützt.

Unterricht- und Versuchswesen

Bekanntmachung der Württ. Zentralfstelle für die Landwirtschaft betr. die Abhaltung eines Molkereilehrkurses in Wangen i. A. An der Milch-wirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Wangen im Allgäu beginnt am 15. November ds. Js. ein vierwöchiger Unterrichtskurs über Molkereiwesen mit theoretischer und praktischer Unterweisung auf dem Gebiete der Butterbereitung usw. Die Teilnehmer haben zu Beginn des Kurses an die Anstalt eine Gebühr von 15 RM. zu entrichten und sind verpflichtet, die vorkommenden Arbeiten zu verrichten. Etwa 8 Teilnehmer können Wohnung zum Selbstkostenpreis in der Anstalt erhalten. Für die übrigen Teilnehmer ist die Anstalt bereit, Zimmer zu besorgen. Alle Teilnehmer erhalten auf Wunsch zum Selbstkostenpreis Frühstück in der Anstalt, während sie für Mittag- und Abendessen selbst zu sorgen und die für den Unterricht etwa notwendigen Lernmittel selbst zu beschaffen haben.

Zulassungsbedingungen sind: Zurückgelegtes 16. Lebensjahr, guter Leumund und die zum Verständnis des Unterrichts nötigen Fähigkeiten. Gesuche um Zulassung sind bis spätestens 25. Oktober bei obiger Anstalt einzureichen unter Anschluß des Geburtscheins, Schulzeugnisses und etwaiger sonstiger Zeugnisse über Vorkenntnisse im Molkereiwesen sowie eines Leumundzeugnisses.

Rundschau

Bericht über die Butterprüfung in Cleve am 18. September 1926. Zu der am 18. September in Verbindung mit der Landwirtschaftlichen Provinzialausstellung in Cleve abgehaltenen fachmännischen Butterprüfung waren von 32 Molkereien 36 Butterproben eingelangt, und zwar 22 Proben ungesalzener und 14 Proben gesalzener Butter.

Von den 36 Proben erhielten hochfein 7 = 19,4 Proz., fein 15 = 41,7 Proz., gut 10 = 27,8 Proz., weniger als gut bezw. abfallend 4 = 11,1 Proz.

Auf die 22 Proben ungesalzener Butter entfielen 5 = 22,7 Proz. hochfein, 8 = 36,4 Proz. fein, 6 = 27,3 Proz. gut und 3 = 13,6 Proz. weniger als gut bezw. abfallend.

Bei den 14 Proben gesalzener Butter war das Ergebnis: hochfein 2 = 14,3 Proz., fein 7 = 50,0 Proz., gut 4 = 28,6 Proz., weniger als gut 1 = 7,1 Proz.

Angeichts der Tatsache, daß die Butterproben bei den für die Jahreszeit ganz ungewöhnlich hohen Außentemperaturen zum Teil auf dem Transport etwas gelitten, viele Molkereien infolge vermehrten Frischmilchverkehrs auch nicht mehr regelmäßig butterten, kann das Gesamtergebnis mit 61,6 Prozent hochfein und fein beurteilten Proben zwar noch als befriedigend bezeichnet werden: immerhin muß in den Molkereien noch mehr Sorgfalt auf die Einlieferung einer einwandfreien Milch sowie auf die Rahmbehandlung gelegt werden, denn die Beanstandungen bezogen sich weniger auf Ausarbeitung, Ansehen und Gefüge, als auf unreinen oder sonst fehlerhaften Geschmack und Geruch, was doch meistens auf mangelhafte Milchanklieferung sowie unsachgemäße Rahmbehandlung zurückzuführen ist. Vereinzelt ließ auch die Verpackung zu wünschen übrig. Es kann den Molkereien garnicht dringend genug angeraten werden, auch auf sorgfältige und sachgemäße Verpackung den allergrößten Wert zu legen, denn die beste Butter verliert durch mangelhafte Verpackung ganz wesentlich an Ansehen und Wert, zumal das Ausland in dieser Beziehung muster-gültiges leistet. Die Bevorzugung der ausländischen Ware ist nicht zum geringen Teil auch auf die stets gleichmäßig saubere und geschmackvolle Verpackung zurückzuführen, in der die ausländische Ware dem Handel und dem Publikum angeboten wird.

Für die besten Gesamtergebnisse auf den vier Butterprüfungen des verflossenen Prüfungsjahres (1. 10. 25 bis 30. 9. 26) konnten folgende Auszeichnungen verliehen werden:

Silberne Preismünze der Landwirtschaftskammer und Ehrenpreis der Landwirtschaftlichen Ausstellung: Molkerei Aengenesh, Krs. Geldern, Zweigstelle der Duisburger Milchversorgung;

Silberne Preismünze der Landwirtschaftskammer: Molkereigenossenschaft Hamminkeln, Krs. Rees, Molk.-Genossensch. Strauch, Krs. Monshau;

Große bronzene Preismünze der Landwirtschaftskammer: den Molkerei-Genossenschaften Eichercheid, Krs. Monshau, Erkelenz, Krs. Erkelenz, Böckenroth, Krs. Simmern (Hunsrück) und Jsum, Krs. Geldern;

Kleine bronzene Preismünze der Landwirtschaftskammer: den Molkerei-Genossenschaften Citterhude, Krs. Geldern, Geilenkirchen, Krs. Geilenkirchen, Heinsberg, Krs. Heinsberg, Neufkirchen, Krs. Mörz, Winnefend, Krs. Geldern, Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Cleve, Krefelder Milchwirtschaft, Krefeld, und Molkereibesitzer Schepers & Co., Krs. am Niederrhein.

Der Anregung, außerhalb der eigentlichen Butterprüfung auf der Ausstellung selbst Butter in den verschiedenen Verpackungsarten in sauberer und geschmackvoller Aufmachung auszustellen, hatten leider nur 5 Molkereien entsprochen. Für die diesbezüglichen besten Darstellungen erhielten: Molkerei-Genossenschaft Hamminkeln: eine silberne Preismünze des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen, und Molkerei-Genossenschaft Citterhude, Krs. Geldern: bronzene Preismünze des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen.

Wenn erfreulicherweise auch die Zahl der an den Butterprüfungen beteiligten Molkereien seit der letzten Prüfung wieder etwas zugenommen hat, so ist eine stärkere Beteiligung und vor allem regelmäßige Beschickung doch dringend geboten. Die nächste Prüfung findet voraussichtlich im Dezember dieses oder im Januar nächsten Jahres statt. Anmeldungen dazu werden von der Landwirtschaftskammer zu Bonn, Endenicher Allee, noch jederzeit entgegengenommen, auch die diesbezüglichen Bestimmungen bereitwilligst und kostenfrei zugesandt.

Butterprüfung zu Güstrow i. M. Am 22. ds. Mts. fand in der Räumen der Milch. Centralstelle zu Güstrow die 6. diesjährige Butterprüfung statt, welche mit 66 gesalzene und 39 ungesalzene, insgesamt 105 Proben besetzt war. Als Richter waren die Herren: Kleinfeld, Berlin, Upplegger-Kostof, Holstein-Dassow, Holz-Bühlow, Strud-Gröwe, Mühlen, Schlappmann-Gnoien, Goldberg und Dr. Hesse-Güstrow tätig. Als Vertreter des Vorstandes der Milch. Centralstelle waren ferner Herr Harder-Schwaan anwesend.

Die eingesandten Proben, durch Karte abgerufen, hatten eine 10tägige Aufbewahrungszeit durchgemacht und wurde nach dem Punktiervverfahren der D. L. G. geprüft. Es erhielten:

Gruppe I gesalzene „hochfein“: 20 Punkte —, 19 Punkte 3—4, Prozent, „fein“ 18 Punkte 10—15,5 Prozent, 17 Punkte 12—18,5 Prozent, „gut“ 16 Punkte 28—42,5 Prozent, 15 Punkte 4—6 Prozent, „fehlerhaft“ 14 Punkte 8—11,5 Prozent, 13 Punkte 1—1,5 Prozent.

Gruppe II ungesalzene „hochfein“ 20 Punkte 3—7,5 Prozent, 19 Punkte 4—10 Prozent, „fein“ 18 Punkte 8—20,5 Prozent, 17 Punkte 12—31 Prozent, „gut“ 16 Punkte 5—13 Prozent, 15 Punkte 5—13 Prozent, „fehlerhaft“ 14 Punkte 1—2,5 Prozent, 13 Punkte 1—2,5 Prozent.

Von hundert Proben entfallen demnach auf die einzelnen Klassen:

	hochfein	fein	gut	fehlerhaft
Gesalzene	4,5	34	49	12,5
Ungesalzene	18	51,5	25,5	5
Summa	9,5	40	40	10,5

Der Prozentsatz der fehlerhaften Proben ist verhältnismäßig hoch, besonders bei den gesalzene Proben. Der am häufigsten auftretende Fehler bestand in einem futterigen, unreinen Geschmack, der in den meisten Fällen auf Anlieferung unsauber gewonnener Milch, z. T. auch auf die Verfütterung von frischem Klee, dessen Nachwirkung auf Art und Beschaffenheit des Butterfettes, deutlich zu Tage tritt, zurückzuführen ist. Gegen solche Fehler ist der Fachmann in vielen Fällen machtlos. Besonders auch in den Fällen, wo Rahmanlieferung herrscht. Sehr wohl aber läßt sich die zweite Art der Fehler beseitigen, die in der Verwendung fehlerhaften Salzes seine Ursachen haben dürfte. Es kann garnicht genug auf diesen Umstand verwiesen werden. Immer wieder sind auf der Butterprüfungen einzelne Proben anzutreffen, deren Beschaffenheit, was Butterfett abetrifft, tadellos und einwandfrei ist, deren Gesamtgeschmack aber durch Salz, welches nur allzuhäufig vom Kaufmann als Steinsalz bezogen, nachträglich herabgemindert wird. Wert und Haltbarkeit der gesalzene Butter sind aufs engste mit der Qualität des Salzes verbunden. Daher sollte man nur bestes Siedesalz erstklassiger Firmen verwenden.

Ungültige Milchvorschriften. Mit der Frage der Rechtsgültigkeit der für die Stadt Dortmund erlassenen Magistratsverordnung und Polizeiverordnung über den Verkehr mit Milch vom 11. Juni/16. November 1922, welche bereits vom Kammergericht für rechtsgültig erklärt worden sind, hatte sich das Oberverwaltungsgericht in einem Prozeß zu beschäftigen, welchen der Verein selbständiger Milchhändler e. V. in Dortmund und die Milchhändler L. und Genossen gegen die Polizeiverwaltung in Dortmund angestrengt hatten. Den betr. Milchhändlern bezw. dem Verein der Milchhändler waren im Dezember vor. Js. eine erhebliche Menge von Flaschen mit Milch usw. von Polizeibeamten beschlagnahmt worden. Nach der Regierungspolizeiverordnung vom 4. Dezember 1924 hat derjenige, welcher gewerbsmäßig Milch verarbeitet oder verkaufen wolle, vor der Eröffnung seines Betriebes der zuständigen Polizei Anzeige zu erstatten, der Betrieb kann erst begonnen werden, wenn die Polizei bestätigt hat, daß allen Anforderungen genügt ist. Nach § 1 der städtischen Polizeiverordnung darf Milch in Flaschen nur abgegeben werden, wenn es sich um Vorzugs- oder Degermamilch handelt, wenn die Flaschen mit Metallverschluß versehen sind und sie die Art des Inhalts und den Namen des Herstellers bezeichnen. Gegen die Beschlagnahmeverfügungen hatten der Milchhändler L. und Genossen Klage beim Bezirksauschuß erhoben. Der Bezirksauschuß hob auch die polizeilichen Verfügungen auf und betonte, die Magistratsverordnung sei als rechtsgültig anzusehen; ob dies auch für die Polizeiverordnung zutrafte, könne dahingestellt bleiben. Jedenfalls habe der Polizei eine Befugnis zur Beschlagnahme nicht zugestanden. Die Polizei hätte sich darauf beschränken müssen, ein Strafverfahren gegen die Milchhändler einzuleiten. Eine Beschlagnahme konnte nur erfolgen, wenn greifbare Anhaltspunkte dafür vorhanden waren, daß verfälschte oder gesundheitschädliche Milch in Betracht kam. Gegen dieses Urteil legte die städtische Polizeiverwaltung von Dortmund Berufung beim Oberverwaltungsgericht ein, welches aber die Berufung zurückwies und u. a. ausführte, die Klage sei vorliegend als zulässig anzusehen, da es sich um eine polizeiliche Maßnahme auf Grund des § 10, II, 17 des Allgemeinen Landrechts handelte. Auf Grund des Ermächtigungsgesetzes vom 4. August 1914 könne heute weder der Bundesrat noch eine andere Stelle Rechtsnormen erlassen, die sonst durch Gesetz erlassen werden. Es entfalle damit für die Magistratsverordnung die Rechtsgültigkeit, aber auch eine event. Stütze für die Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten, insofern es sich darauf beruhe. In den Polizeiverordnungen des Regierungspräsidenten und der Polizeiverwaltung werden dem Milchhandel in subjektive und in objektiver Hinsicht Beschränkungen auferlegt. Wenn gesagt werde, nicht jeder dürfe mit Milch handeln, so stehe eine solche Vorschrift in Widerspruch mit der Reichsgewerbeordnung, welche die Gewerbefreiheit gewähre; niemand könne zur Einstellung eines Gewerbes gezwungen werden, sofern dies nicht durch die Gewerbeordnung oder ein anderes Reichsgesetz vorgesehen sei. Es sei unzulässig, für die Aufnahme eines bestimmten Gewerbebetriebes eine Genehmigung einzuführen. Ebenso sei es unstatthaft gewesen, den Handel mit anderen Milchsorten als der sogenannten Vorzugsmilch und der Degermamilch zu verbieten; dafür liege kein polizeilicher Grund vor; dieses gehe auch daraus hervor, daß die Polizei später eine dritte Milchsorte zulassen habe. Die Polizei sei nicht befugt gewesen, bestimmte Waren zum Handel zuzulassen und andere auszuschließen. Es habe ihr mithin auch kein Recht zugestanden, auf Grund der Polizeiverordnung den klagenden Milchhändlern die beschlagnahmte Milch fortzunehmen. (III. B. 15—19. 26.)

Milch mit Sodazusatz. Der Molkereibesitzer N. aus Teilschow in der Prignitz und der Milchhändler U. aus Berlin waren wegen Vergehens gegen §§ 10, 12 (1) des Nahrungsmittelgesetzes zur Verantwortung gezogen worden. N. betreibt seit 1920 eine Molkerei und liefert auch an U. in Berlin Milch, welche die Milch an Meiereien weiterliefert. U. hatte sich schriftlich darüber beklagt, daß die Milch in Berlin bisweilen saure Anstiche und hatte N. gebeten, der Milch eine Sodafüllung zuzusetzen, um das Sauerwerden der Milch zu verhüten. Dieser Aufforderung leistete N.

olge. Als der Sachverständige Dr. Prause die von N. abgeschickte Milch untersuchte, zeigte die Milch eine braune Farbe, roch fischartig, reagierte alkalisch und war zum Genuß ungeeignet. Nach der Untersuchung von Dr. Prause enthielt die Milch 400 Gramm Soda auf 450 Liter Milch. Der reisemedizinale Dr. Tiek erklärte gutachtlich, daß schon ein Zusatz von 10 Gramm Soda auf 500 Liter Milch für kleinere Kinder bei dauerndem Gebrauch schwere Gesundheitschädigungen herbeiführen könne; bei erkrankten Personen sei dies nicht anzunehmen. Die Strafkammer in Neuppin verurteilte die Angeklagten zu erheblichen Geldstrafen und machte geltend, die Milch welche N. auf Anstiftung von U. durch Zusatz von Soda verfälscht habe, sei geeignet gewesen, die menschliche Gesundheit zu schädigen; N. habe mindestens mit dem dolus eventualis gehandelt; es erfahrener Fachmann mußte er damit rechnen, daß durch den Sodazusatz die Gesundheit kleiner Kinder geschädigt werden könne. U. komme als Anstifter gemäß § 48 des Strafgesetzbuches in Betracht. Aus dem Gutachten der Sachverständigen ergebe sich klar, daß die beteiligten Fachgelehrten die Gefahren kannten, welche Milch mit Sodazusatz für kleinere Kinder in sich birge; dies sei auch U. nicht unbekannt geblieben. Diese Entscheidung forderten N. und U. durch Revision beim Kammergericht an, welches die Revision von N. als unbegründet zurückwies, auf die Revision von U. wurde aber die Vorentscheidung aufgehoben und die Sache zur neuen Verhandlung und Entscheidung an die Strafkammer in Neuppin zurückverwiesen und u. a. ausgeführt, einwandfrei sei festgestellt, daß N. durch den Zusatz von 500 Gramm Soda auf 450 Liter Milch die Milch derart verfälscht habe, daß der Genuß der Milch geeignet gewesen sei, die Gesundheit von Kindern zu schädigen. Was U. anlangte, so sei nicht festgestellt, daß er N. angestiftet habe, der Milch so viel Soda zusetzen, daß der Genuß der Milch geeignet gewesen sei, die Gesundheit von Menschen bzw. Kindern zu schädigen. (3. S. 205. 26.) M.

Schleswig-Holsteinische Butter-Kontrollmarke. Auf Grund der vom Vorstand der Landwirtschaftskammer erlassenen Bestimmungen für die Butterkontrollstelle der Landwirtschaftskammer haben weitere Meiereien ein Erlaubnis erhalten, die von der Landwirtschaftskammer herausgegebene Kontrollmarke zu führen:

1. Esmark bei Satrup,
2. Gr.-Ahrenshöft bei Breklum,
3. Grödersby bei Arnis,
4. Gnuß bei Nortorf,
5. Hamweddel, Kreis Rendsburg,
6. Hohenaspe bei Tjehoe,
7. Holtsee bei Sehestedt,
8. Jevensstedt, Krs. Rendsburg,
9. Mindorf, Krs. Rendsburg,
10. Ottenfeld, Krs. Rendsburg,
11. Osterstedt bei Todenbüttel,
12. Popenberg bei Hohenwestedt,
13. Remmels bei Hohenwestedt,
14. Sachsenbande bei Wilster,
15. Wees bei Engelsby,
16. Wettersberg bei Todenbüttel,
17. Wöbs bei Huxfeld.

Milchfälschungen in einer Molkerei. Der Molkereibesitzer J. P. hatte 1919 mit ganz geringen Mitteln eine Molkerei in A. i. W. gekauft. Gegen Milchpantocherei ist er bereits mit Geldstrafe belegt worden. Im September und Oktober fiel in der Stadt Essen die von P. gelieferte Milch, 1925 Liter, als stark verdünnt auf. Mehrfach vorgenommene Nachprüfungen der Milch ergaben einen Wasserzusatz von 19 bis 20 Prozent. Nachproben über die von den Landwirten angelieferte Milch zeigten sich als völlig einwandfrei. Es konnte deshalb nur die Molkerei als die Täterin in Frage kommen. P., dessen Molkerei mittlerweile in Konkurs gegangen ist, hatte sich nun vor dem Schöffengericht in Münster zu verantworten. Er bestritt, der Milch Wasser zugelegt zu haben. Er belastete die Landwirte, gegen die er keine Anzeige erstattet habe, weil er hätte bezweifeln müssen, daß diese dann an seine Molkerei keine Milch mehr lieferten. Diesen Angaben schenkte das Gericht keinen Glauben. Es verurteilte ihn wegen vorsätzlicher Milchfälschung zu 3 Monaten Gefängnis. Ms.

Vom Weltbuttermarkt. Die Auslandsmärkte liegen unter fester Tendenz. Da die europäische Butterproduktion weiter abnimmt, demgegenüber aber keine Abschwächung im Absatz eintritt, kann man vielleicht mit etwas stabilen Verhältnissen für die nächste Zeit rechnen. Die Kopenhagener Notierung liegt mit 309 Kronen erheblich niedriger als im Vorjahre, da die Notierung sich Ende September auf 417 Kronen stellte. Der Import nach England stellt sich für August auf 464 703 cwt. gegenüber 423 501 im gleichen Monat des Vorjahres. Alles deutet darauf hin, daß die schwerste Zeit der Depressionskrise überwunden ist. Trotzdem die Nachfrage noch viel zu wünschenswert übrig läßt, bessern sich die Verhältnisse etwas für den Butterhandel. Aber immerhin kann man überall auf dem englischen Markt eine vorsichtige und zurückhaltende Beurteilung der Zukunftsaussichten bemerken. Man rechnet natürlich damit, daß das Ende des Streiks ein Anziehen der Butterpreise bringen wird, aber hierbei darf nicht übersehen werden, daß in den Kühlhäusern recht große Bestände liegen. Billige Butter ist in bedeutenden Mengen auf dem Markt vorhanden und findet nur schwer Abnehmer. Englische Butter ist lebhaft zu wünschen und unveränderten Preisen bei 1 s. 11 d. per lb nachgefragt. Dagegen ist irische Butter bei uneinheitlicher Preislage nur schwach nachgefragt. Auch die Nachfrage nach dänischer Butter ist auf dem englischen Markt nicht besonders lebhaft, jedoch Preise von 184—186 s. nur zögernd bewilligt werden. Die erfolgte Preissteigerung auf dem Kopenhagener Markt und die feste Stimmung ist mehr auf den verstärkten Export nach dem europäischen Kontinent zurückzuführen. Holländische Butter wird mit 166 s. 170 s. gehandelt. Im Augenblick geht holländische Butter in recht großen Mengen nach Deutschland. Für französische Butter liegt die Nachfrage unverändert bei etwas besserer Nachfrage. Sibirische Butter erregt in recht großen Mengen auf dem englischen Markt. Zum größten Teil fallen die Qualitäten sehr gut aus und lassen sich ohne Schwierigkeiten plazieren. Dagegen findet zweitklassige Butter nur sehr schwer einen Abnehmer. Für sibirische Butter schwankt die Notierung zwischen 184—186 s. Besonders gute Qualität erzielte bei 146 s. cif Hamburg. Russland notiert für beste ungesalzene Ware 3,80 Lat je Kg. sob Riga. Die Tendenz in lettischer Butter wird als fest bezeichnet.

Englands Butterimport stellt sich für die ersten 8 Monate des Jahres 1924 auf 4 131 434 cwt. gegenüber 4 281 100 in der gleichen Zeit 1923 und

3 613 209 cwt. in den ersten 8 Monaten in 1924. Dänemark ist an diesem Import mit 1 317 286 cwt. (1 114 328 cwt. i. V.) beteiligt, Australien mit 538 755 cwt. (914 403 cwt.), Neu-Seeland mit 913 427 cwt. (1 095 584) beteiligt. Bemerkenswert ist der starke Rückgang der Butterimporte aus Australien und Neu-Seeland. Englands Käse-Import steht ungefähr auf gleicher Höhe wie im Vorjahre. Desgleichen auch der Margarine-Import.

Ausland.

Ein japanischer Kondensmilchkonzern. Der Verbrauch von kondensierter Milch in Japan ist während der letzten Jahre mit geringen Schwankungen in ständiger Zunahme begriffen. Obgleich der Bedarf zu einem großen Teil durch die stark wachsende heimische Erzeugung gedeckt werden konnte, nahm auch die Einfuhr bisher in ungefähr demselben Tempo zu. Vom Jahre 1921 an hat dann auch eine Ausfuhr, zunächst zwar nur in geringem Umfange, eingesetzt.

Nach japanischer Behauptung soll das japanische Erzeugnis der eingeführten Ware gleichwertig sein. Die Aussichten für einen steigenden Absatz des einheimischen Erzeugnisses auf dem inneren Markt sind also günstig. Trotzdem ist es bisher nicht geglückt, die Einfuhr von kondensierter Milch wesentlich zu verringern. Den Grund dafür suchen japanische Darstellungen in der allgemeinen Ueberschätzung der ausländischen Ware, vor allem aber darin, daß die zahlreichen, japanischen Unternehmungen zur Herstellung von kondensierter Milch — es gab bis vor kurzem 28 einzelne Fabriken — sich gegenseitig Konkurrenz machten und ihre Erzeugnisse unter 20 verschiedenen, verhältnismäßig wenig bekannten Handelsmarken auf den Markt brachten.

Um diesen Uebelständen abzuweichen und die Einfuhr ausländischer kondensierter Milch einzudämmen, hat kürzlich die beteiligte Industrie nach Meldungen japanischer Zeitungen unter nachdrücklicher Mitwirkung des Handelsministeriums einen entscheidenden Schritt unternommen und 12 Fabrikbetriebe zu einer Gesellschaft mit einheitlichem Geschäftsbetrieb, einheitlicher Handelsmarke und mit einem Gesamtkapital von 10 Mill. Yen vereinigt.

Zusammen mit der protektionistisch begründeten Zollerhöhung entspricht das geschilderte Vorgehen einer allgemeinen Tendenz zur Förderung der Qualität und des Absatzes der einheimischen Erzeugnisse, die sich in japanischen Industrie-, Handels- und Regierungskreisen gegenwärtig besonders stark bemerkbar macht und für ihre Zwecke die Unterstützung der verschiedensten Regierungsstellen erstrebt bzw. schon erhalten hat.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Kesselsteinlösemittel in Molkereien. Wie vorsichtig man mit der Anwendung der gebräuchlichen Kesselsteinlösemittel in Molkereien sein muß, zeigt folgende Anfrage, die wir zur Warnung für andere Molkereien veröffentlichen:

„Im vorigen Monat kaufte ich von einer Firma aus München ein Kesselsteinlösemittel. Beim Kauf fragte ich ausdrücklich, ob dasselbe ohne schädliche Einwirkungen auf die Molkereiprodukte verwendet werden könne. Es wurde mir darauf schriftlich bestätigt, daß das Mittel in vielen Molkereien gebraucht wurde und daß es ohne jeden nachteiligen Einfluß auf die Molkereiprodukte sei. Als ich es darauf verwandte, nahm der Kesselstein sofort einen penetranten Geruch an. Mit diesem Dampf wurde Magermilch und auch Wasser erhitzt, welches zum Nachspülen der Zentrifuge benutzt wurde. So gelangte der Geruch in den Rahm und auch die fertige Butter hatte nachher denselben unangenehmen Geruch und Geschmack wie das Kesselwasser. Ich konnte die Butter nur als Badbutter verkaufen und habe dadurch einen Schaden von über 500 Mark erlitten. Meine Frage geht nun dahin, ob ich die Firma für diesen Schaden haftbar machen und mit Erfolg verklagen kann.“

Antwort der Schriftleitung: Wie der Erfolg einer solchen Klage sein wird, kann Ihnen mit Bestimmtheit niemand vorherzusagen. Wir glauben aber nicht, daß Sie Erfolg haben werden und können Ihnen mit Rücksicht auf die hohen Kosten deshalb nicht raten, eine solche Klage anhängig zu machen. Es ist möglich, daß die Lieferfirma Molkereien als Zeugen namhaft machen kann, die das Mittel anwenden, aber dabei so vorsichtig sind, daß der direkte Dampf nicht mit Milch und Rahm in Berührung kommt. Auf solche Zeugenaussagen hin würde Ihre Klage schon abgewiesen werden. Aber auch ohne solche Aussagen ist es möglich, daß die zu vernehmenden Sachverständigen den Standpunkt vertreten werden, daß es von Ihnen unvorsichtig gehandelt war, zum Nachspülen der Zentrifuge Magermilch oder Wasser zu verwenden, welches bereits den penetranten Geruch des Dampfes angenommen hatte. Denn daß Milch und Butter gegen solche Geruchseinwirkungen äußerst empfindlich sind, muß jedem Molkereifachmann bekannt sein.

Zur Bestrahlung von Milch. Zu der in Nr. 108 dieser Zeitung erschienenen Erwiderung des Herrn Oberingenieur D. Scheidt zu meinen Ausführungen: Vitamine, Vitamine, seien einige abschließende Schlussworte gestattet.

Es entspricht ganz dem Standpunkt eines Nichtmediziners, medizinische Ergebnisse in einem Lichte zu sehen, in dem sie der Mediziner nicht sieht. Darin liegt die Gefahr der Verbreitung medizinischer Ergebnisse. Wir brauchen an keiner Stelle die 1000 Liter „Heilmilch“, die durch den Strom von nur 1 Kilowattstunde hergestellt werden können! Wo sollen die Rachitiker alle herkommen?

Ferner, eine Entgegnung in einer milchwirtschaftlichen Zeitung kann nur so verstanden werden, daß der Milchwirtschaftler und nicht der Wissenschaftler seine Nutzenwendung daraus ziehen soll. Grundlegend wollen wir einmal feststellen: Die überaus schwierige Frage nach der Pathogenese und Therapie der Rachitis und das damit zusammenhängende Avitaminoseproblem sind nur an Forschungsstellen unter Aufwand eines komplizierten wissenschaftlichen Apparates in enger Verbindung mit der medizinischen Klinik zu eruierten. Ich habe den praktischen Molkereifachleuten geraten, diese Forschungsarbeit den berufenen Stellen zu überlassen. Herr Scheidt fordert anscheinend zu Versuchen im praktischen Betrieb auf.

Eins sei noch bemerkt: die jüngste Zeit brachte eine entschiedene Verschiebung des ganzen Fragenkomplexes zugunsten der ernsthafte pharmazeutischen Industrie. Es mag also jeder Molkereifachmann entscheiden, ob er Herrn Scheidt oder mir folgen soll; ist er der Ueberzeugung, die

Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung zu übertreffen, so mag er immerhin experimentieren. Damit will ich die Akten über diesen Fall schließen.
Dr. Ottokar Schulz.

Verfahren zur Herstellung von Dauerbutter. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 111). Für die Bereitung von Dauerbutter verwendet man zweckmäßig einen nicht zu fettreichen Rahm, man stellt am besten die Rahmausbeute so ein, daß man 15—18 Proz. Rahm erhält.

Der Rahm muß bei einer Temperatur von 95° C., event. sogar etwas darüber im Rahmpasteur erhitzt, dann sofort abgekühlt und 2—3 Stunden bei der niedrigen Temperatur stehen gelassen werden. Der Rahmkühler ist vorher mit abgelochtem Wasser gründlich abspülen, damit die anhaftenden Bakterien weggenommen werden. Die Kühlttemperatur des Rahmes richtet sich nach den bestehenden Einrichtungen für die Rahmreifung. Ist eine Kühlkammer, d. h. ein Vorraum vor dem Eiskeller, nicht vorhanden, dann kühlt man am besten den Rahm auf etwa 8° C. ab. Zu diesem Rahm kommen ca. 15—20 Prozent Sauer von einer Temperatur von etwa 15° C. Der mit der Kultur versehene Rahm hat dann eine durchschnittliche Temperatur von höchstens 10° C. Durch das Stehen in dem Rahmraum wärmt der Rahm nach und kommt, wenn keine weiteren Vorichtsmaßnahmen getroffen werden, auf eine Wärme von 13—14° C. Da der Rahm mit diesem Grade für die Butterung zu warm ist, so muß dafür gesorgt werden, daß er wenigstens vor dem Verbuttern keine höhere Temperatur von 12° C. hat. Bei Benutzung einer Eiskühse ist darauf zu achten, daß dieselbe unter allen Umständen rostfrei ist.

In Meiereien, welche mit einem Rahmreifungsapparat ausgestattet sind, ist die Temperatur von 12° C. leicht zu halten.

Meiereien, in welchen sich ein Kühlraum befindet, können sich mit einer Abkühlung auf etwa Wassertemperatur begnügen, wenn sie auch den Säureweder vor dem Zusatz zum Rahm auf die gleiche Temperatur bringen und dann das Gemisch in der Kühlkammer bei etwa 10° C. langsam säuern lassen. Die Menge des Säureweders richtet sich in diesem Falle nach der Temperatur des Rahmes, so zwar, daß eine höhere Temperatur des Rahmes eine geringere Menge Säureweder verlangt und umgekehrt.

Vor der Verbutterung soll der Rahm keine höhere Temperatur als 12° C. haben, im Gegenteil ist die Temperatur möglichst niedriger zu halten.

Die Verbutterung des Rahmes geschieht, wenn möglich in einer Knektirne (kombiniertes Butterfaß). Der Vorsicht halber, damit das Butterfaß frei ist von schädlichen Bakterien, kalte man dasselbe am Tage vorher gründlich aus und lasse die Rahmmilch etwa ½ Stunde im Butterfaß umgehen. Darauf spüle man das Butterfaß mit reinem Wasser tüchtig aus und schließlich lasse man einen Säureweder, der aus feischer Reinkultur hergestellt ist, mit Butterungsgeschwindigkeit im Faße rotieren.

Von dem fertig gesäuerten Rahme nehme man den oben befindlichen Rahmschum und am besten auch noch etwas von der oberen Rahmschicht ab, weil diese leicht schädliche Bakterien und festerhaften Geschmack hat.

Sobald sich beim Butterungsprozeß kleine, wenn auch nur stecknadelkopfgroße Butterfäulchen zeigen, hört man mit der Butterung auf und füllt, ohne die Buttermilch abzulassen, das Butterfaß bis zu ⅓ seines Inhaltes mit reinem Wasser voll, mischt darauf bei raschem Umgehen etwa 10 Minuten lang durch, läßt die verdünnte Buttermilch ab, füllt das Butterfaß wieder bis zu ⅓ mit reinem Wasser, läßt wieder umgehen und wiederholt den Vorgang noch ein- bis zweimal. Der Zweck des wiederholten Waschens im Butterfaß ist der, daß die den Butterfäulchen anhaftende Buttermilch, bevor erstere aneinanderkleben, in gründlichster Weise abgewaschen wird. Nur dann, wenn die Waschungen gründlich durchgeführt werden, ist eine haltbare Butter zu erwarten. Das für diesen Zweck benutzte Wasser muß unter allen Umständen reines, auties Wasser sein; ein wenn auch nur schwach eisenhaltiges Wasser ist für diesen Zweck nicht brauchbar. Falls klares, reines, eisenfreies Wasser nicht zur Verfügung steht, pasteurisiere man das vorhandene Wasser im Rahmpasteur, kühle es über dem Kühler möglichst auf eine Temperatur von etwa 5° C. und lasse es, damit es klar wird, mehrere Stunden absetzen. Das zuerst über den Kühler gelaufene Wasser lasse man weglassen, weil es die vom Kühler heruntergewaschenen Bakterien enthält.

Wenn eine Knektirne nicht zur Verfügung steht, wird im holsteinischen Butterfaß bis zu dem gleichen Grade gebuttert, das Butterfaß ebenfalls bis zu ⅓ mit Wasser gefüllt, welches wie beschrieben behandelt ist, lasse das Rührwerk ganz langsam umgehen und hebe die Butterklümpchen in einem feinen Siebe aus dem Faße heraus. Bei Verwendung eines holsteinischen Butterfaßes ist das Augenmerk ganz besonders darauf zu richten, daß das zum Heruntermülen und Abwaschen benutzte Wasser möglichst kühl sei. Die mit dem Siebe herausgenommene Butter tauche man mehreremale in bereit gehaltenem kaltem, reinem Wasser unter und wasche sie auf diese Weise ab und zwar benutze man dazu 3—4 besondere Gefäße, indem man die Butter nach dem Waschen in dem einen Gefäße in das nächstfolgende überführt, so daß auf diese Weise die nächstfolgende Waschung immer wieder mit reinem Wasser erfolgt. Bei großen Mengen Butter empfiehlt es sich, das milchigwerdende Wasser durch neues und reines zu ersetzen.

Dem Waschen der Butter folgt das erstmalige Kneten, das Salzen und darauf das zweimalige Kneten.

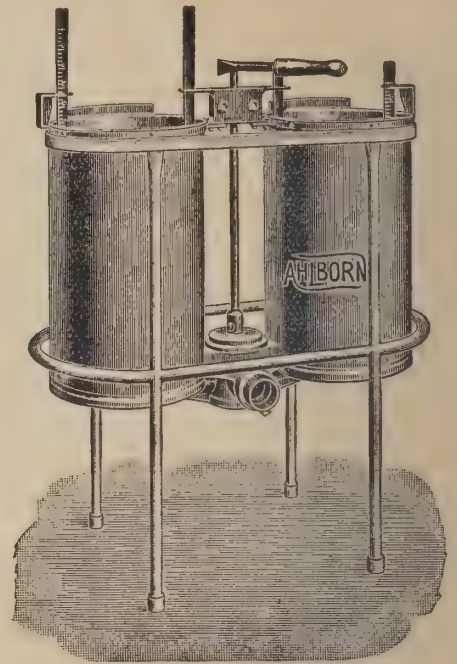
Wenn man früher gealaut hat, daß Dauer- und Exportbutter einen Zusatz von wenigstens 5 Proz. Salz enthalten müsse, so hat die Erfahrung in neuerer Zeit gezeigt, daß auch für diese Art von Butter eine stärkere Salzuna bis zu 3 Proz. nicht nötig, ja daß der Salzzusatz von 5 Proz. der Butter sogar schädlich ist.

Burr.

Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. Die Ausführungen des Herrn Dr. C. Knoke in Nr. 84 und 86 dieser Zeitung über „Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch“ sind sehr interessant und beachtenswert. Ich verpflichte dem Verfasser vollständig in seinen Schlussfolgerungen bei, daß alles in der deutschen Milchwirtschaft getan werden muß, um diese so auszubauen und zu gestalten, daß wir die Einfuhr von allen Milchprodukten auf das geringste Maß herabdrücken. Es darf nicht dabei bleiben, daß wir in der Hauptsache nur Butter und Käse herstellen, dagegen ruhig zusehen wie eine rege Einfuhr von Kondensmilch, sterilisierter Milch, Trockenmilch usw. stattfindet, während andererseits die Käse- und Quargpreise wegen Überproduktion sehr niedrig sind. Es dürfte deshalb einleuchtend sein, daß sowohl dem Volkswohl wie dem Volksvermögen besser gedient wäre, wenn die Milch für Konservierungszwecke Verwendung findet, so daß in milchknappen Zeiten der Inlandsbedarf gedeckt ist. Es müßte allerdings schon jede größere Molkerei von

Milchmeß-Apparat

Patent Betzmer D. R. P. 287979



Genau und schnell messend
Ununterbrochene Milchannahme
Kein Kippen der Messbehälter

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig — Lübeck — München



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50



- Nr. 3. Herren-Anker-Remontelrühr, prima vernickelt, 33 S den, genau reguliertes Werk . . . nur Mk. . .
 - Nr. 4. dieselbe mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel, nur Mk. . .
 - Nr. 5. dieselbe, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. . .
 - Nr. 6. Sprungdeckelrühr, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfe Uhr . . . nur Mk. 1 . .
 - Nr. 7. Damenankeruhr, versilbert mit Goldrand . . . nur Mk. . .
 - Nr. 8. Armbanduhr mit gutem Lederriemen . . . nur Mk. . .
- Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalleriekette, echt vergoldet, nur Mk. . .
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. 8

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23, Geisstraße

5-6000 Liter Milch neben Butter, Käse usw. auch Kondensmilch, Säuremilch usw. herstellen.

Ich bin aber, entgegengekehrt der Meinung des Herrn Dr. C. Knoche, der Ansicht, daß die Zurückhaltung Deutschlands zur Herstellung einer Konserve in der Hauptsache auf das Mißlingen des Produktes zurückzuführen ist, sondern ich glaube, daß andere Gründe vorliegen, welche die Milchwirtschaftler abhalten der Herstellung von Milchkonserven zu treten. Diese Gründe liegen m. E. auch nicht in der Getreidekrämerie, mit denen sich die augenblicklichen Hersteller von Milchkonserven in Deutschland umgeben, denn dies Geheimnis ist ja heute kein Geheimnis mehr. Ich bin der Ansicht, daß heute jeder intelligente Molkereibauer sich mit den heute zur Verfügung stehenden Maschinen und Anlagen sehr schnell in die Herstellung hineinfinden würde. Der Grund, weshalb die Milchwirtschaftler diesem Zweige der Milchwirtschaft noch fern gegenüber stehen, liegt bei der Gewinnung der Milch (!) Herr Dr. C. Knoche in seinen Ausführungen ganz richtig sagt, ist die Milch, welche mehr als 0,18 Prozent Säuregehalt zeigt, für Kondenszwecke unbrauchbar. Es kann wohl mit Bestimmtheit behauptet werden, daß 75 Prozent aller Molkereien eine Milch eingeliefert bekommen, welche weit über den genannten Säuregehalt liegt, also zur Milchverarbeitung untauglich ist. Soll also der Einfuhr ausländischer Milchwaren durch Herstellung einer Milchkonserven im Inland Einhalt gesetzt werden, so muß vor allem erst mal für die Anlieferung einer guten Milch Sorgen getragen werden. Auf dem Gebiete der Milchgewinnung hapert es noch sehr. Ich darf hier erinnern an die jüngst eröffnete Konserverfabrik der amerikanischen Firma des „Libby-Konzerns“ in Ostfriesland. Die Fabrikate aus dieser Fabrik haben doch, soweit ich berichtet bin, bis heute vollständig verfaulen. Die Milch ist teilweise sauer, aufgeräumt usw. und wird vom Publikum zurückgewiesen. Wie ich annehmen darf, die Maschinen und Apparate und auch das Personal, was mir soeben von einem Vertreter bestätigt wird, sind brauchbar, so kann doch nur das Rohprodukt, die Milch, an der schlechten Beschaffenheit des Erzeugnisses sein. Hier liegt das Feld zur angespannten Bearbeitung vor, soll dem Volksvermögen, wie dem Volkswohl gedient werden. Wenn diese Hauptbedingung besserer Milchgewinnung und -Ablieferung gegeben werden, erst dann, ist der praktische Milchwirtschaftler imstande einer Erweiterung von Milchkonserven näher zu treten. Weiter ist die Bindung des Kapitals zu überlegen. Aber wo ein Wille, da ist auch ein

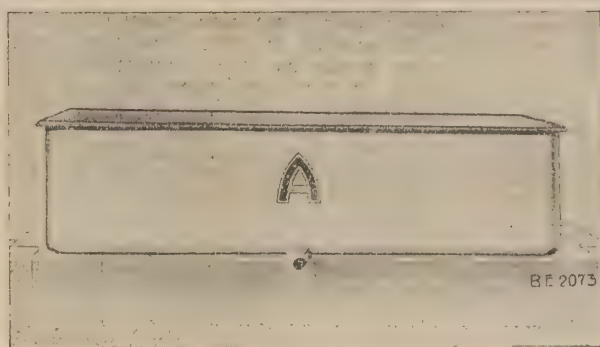
Die Durchführung der Fabrikation von Milchkonserven in Deutschland ist mir folgendermaßen: In einer geeigneten Molkerei wird Säuremilch, in der anderen Trockenmilch und in der dritten Dosenmilch oder Sahne und in der vierten Butter und Käse usw. hergestellt. Meinen Erfahrungen ist es nicht wünschenswert, in einer Molkerei auch zwei Fabrikate herzustellen. Sollte dagegen in einem Betriebe von entsprechender Größe Butter, Käse, Kondensmilch, Säuremilch usw. hergestellt werden, so müßten die Räume vollkommen voneinander angelegt werden.

Bei der Betrachtung der ganzen Angelegenheit darf allerdings nicht vergessen werden, daß in Deutschland vor allen Dingen das Kapital sehr fehlt. Immerhin aber dürften vorhandene Betriebe sehr wohl in der Lage sein nach und nach die nötigen Einrichtungen zu beschaffen. Firmen, die diesem Gebiete sehr leistungsfähig sind, besitzen wir in Deutschland G. Langheinrich.

Verwässerte Butter für die Reichswehr. Zu dem in Nr. 102 unter der Überschrift enthaltenen Bericht über eine Gerichtsverhandlung geht von beteiligter Seite folgende Zuschrift mit dem Ersuchen um Veröffentlichung zu:

Die Butter wurde von der Reichswehr nicht wegen des Wasserzuges, sondern wegen unbegründeten Verdachts der Beimischung von Karnein beanstandet. Das Gericht hat allerdings festgestellt, daß die Butter in meinem Betriebe durch Wasserzug verfälscht und so auf Wasser worden sei. Die Feststellung ist aber tatsächlich unrichtig. Leider mir als Freigesprochener kein ernstlicher Befehl zu, das Gericht von der Richtigkeit dieser Feststellung zu überzeugen. Tatsächlich ist der Butter nur 2 Prozent Salz beigelegt worden. Bei dieser Verarbeitung der nassen Butter ergab sich, wie nachträglich festgestellt wurde, ein Salz von sieben Pfund auf den Zentner. Ich hatte die Butter in ungeordnetem Zustande gekauft. Schon bevor mir die Bemängelung der Butter durch die Reichswehr bekannt geworden war, habe ich die Butter beim Lieferanten als zu naß zur Verfügung gestellt, welcher von der Reichswehr Proben zur Untersuchung entnahm, die allerdings einen recht verächtlichen Wassergehalt zeigten. Als die Dresdner Polizei dann die Butter nochmals untersuchen wollte, war selbige bereits von meinem Lieferanten nach auswärts verkauft worden, was derselbe auch vor dem Richter ausgesagt hat. Ferner hat dieser Zeuge ausgesagt, daß die Butter der Reichswehr zurückgenommene Butter nach Untersuchung eines Chemikers Wassergehalt von 16,2 Prozent enthielt. Es ist also die Butter in meinem Betriebe nur trockenes Salz beigelegt, Wasser in erheblicher Menge aber noch nicht genügend entzogen worden. Aus den verschiedenen Wassergehalt der verschiedenen Proben ist der Schluß des Gerichts, daß bei mir eine Verwässerung stattgefunden habe, halte ich bei der bekannten Unzuverlässigkeit der Proben nicht zwingend. Wilhelm Knothe, Dresden-A.

Schwankungen im Fettgehalt der Milch. Ueber dieses Thema ist vor nicht allzu langer Zeit derartig viel geschrieben worden, daß es sich überflüssig, schon wieder auf die allgemeinen Ursachen dieser Erscheinung näher einzugehen. Wenn ich trotzdem auf dieses Thema zurückkomme, so geschieht es deshalb, um über einen von mir schon mehrmals berichteten Fall zu berichten, den ich unter den allgemein angeführten noch niemals erwähnt gefunden habe. Die Veröffentlichung dieses Falles ist umso mehr für angebracht, weil bei diesem Fall der Fettgehalt der Milch einer ganzen Herde plötzlich bis um 2 Prozent zurückgegangen ist, so daß derjenige, der über diese Erscheinung nicht orientiert ist, der der Milch nur gelegentlich untersucht, sehr leicht auf den Verdacht kommen kann, ja kommen muß, daß dieselbe verfälscht ist. Wir haben hier die Milch seit 3 Jahren nach Fettgehalt, weshalb sie monatlich normal gewissenhaft untersucht wird. Hierdurch konnte ich mit Sicherheit feststellen, daß genannte Erscheinung mit dem Uebergang von der Winter- zur Weidefütterung zusammenhängt. In den ersten zwei Jahren ist in auffällender Weise bestimmte Landwirte hiesiger Ortschaften betroffen, während im letzten Jahre zu diesen beiden noch eine Nachbargemeinde hinzukam. Da die erwähnten zwei Landwirte es



Astra - Milchbehälter

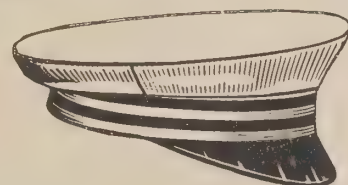
Aus verzinnemtem Kupfer- oder Stahlblech. Völlig geschweißte gesetzlich geschützte Ausführung.



BERGEDORFER-
EISENWERK A-G



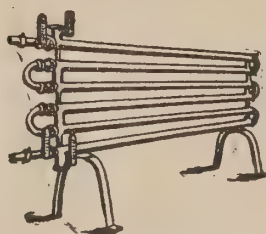
Molkereimütze Reichert



(gesetzlich geschützt).

Stück echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge	5,20 Mk.
Stück echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge	6,50 Mk.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Mk.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mk., zweireihig 8,00 Mk.	
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Mk., zweireihig 8,50 Mk.	
Jaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
Jaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,00 Mk.	
do., beste Qualität einreihig 9,50 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Jaden, Satin, weiß, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Jaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 Mk., zweireihig 10,50 Mk.	
Jaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 Mk., zweireihig 10,50 Mk.	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang 2,20 Mk., weiß 2,00 Mk.	
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia 3,00 Mk.	
do., weiß, rein Leinen 4,00 Mk.	
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden 4,00 Mk.	
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden 4,75 Mk.	
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden 6,00 Mk.	
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 Mk., Kasse (hellbraun) 11,00 Mk.	
Schuhmäntel, Kanten (grau) 10,00 Mk., Körper (weiß) 12,50 Mk.	

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verkaufkleidung.



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

mit der Fütterung und Pflege ihrer Tiere nicht so genau nahmen, vermute ich, daß von besagter Erscheinung in erster Linie wohl solche Tiere betroffen werden, die sich nicht gerade im besten Futterzustande befinden. Der Fettgehalt der Milch geht in den betreffenden Fällen ganz plötzlich von einem normalen Stand bis auf 1,0—1,5 Prozent herunter, hält sich auf diesem tiefen Stand etwa 2—3 Wochen, um dann wieder allmählich auf die alte Höhe hinaufzugehen. Die Erscheinung befällt, wie gesagt, nicht nur einzelne Kühe, sondern die ganze Herde der betreffenden Landwirte, wodurch meine Vermutung, daß hierbei auch der Futter- und Gesundheitszustand eine Rolle spielt, noch verstärkt wird. Daß die Tiere durch den plötzlichen Wechsel in ihrem Wohlbefinden gestört werden, ist ja eine bekannte Tatsache, wie es ja auch wohl nicht ganz unbekannt ist, daß der Fettgehalt in dieser Zeit ganz allgemein etwas zurückgeht, was ja schon durch den Wechsel in der Fütterung bedingt wird. Daß dies aber in einem derartigen Maße geschieht wie oben erwähnt, dürfte wohl noch nicht allgemein beobachtet worden sein. Leider hat sich meine Untersuchung bisher nur auf den Fettgehalt beschränkt, doch habe ich die Absicht, bei einer Wiederkehr im nächsten Frühjahr weitere Untersuchungen anzustellen. Eine Verfälschung kommt jedoch in dem hier beobachteten Falle mit Sicherheit nicht in Frage.

Das Gegenstück hierzu kann man nun beim Ausbruch der Maul- und Klauenseuche beobachten, wo der Fettgehalt der Milch von Kühen, die von dieser Seuche betroffen werden, ganz rapide in die Höhe geht. So beobachtete ich kürzlich bei Ausbruch der Maul- und Klauenseuche in hiesiger Gegend, wie der Fettgehalt der Milch einzelner Herden von einem gewöhnlichen Stand von 3,2—3,5 bis auf 4,0—4,5 hochschnellte, um nach einigen Wochen wieder auf seinen alten Stand zurückzusinken. Die Milchmenge ging natürlich in diesem Falle zurück.

„Mehr Milch“ in Theorie und Praxis. An den Brennpunkten des Verkehrs, besonders auf den Bahnhöfen, sieht man jetzt das bekannte, recht wirkungsvolle Dreigläserplakat des Reichsmilch Ausschusses zur Förderung des Milchgenußes. Mundig leuchtet einem das schneeige Weiß der Milch aus klarem, reichlich bemessenen Gläsern entgegen, Mann, Frau und Kind zum labenden Trunk auffordernd. Das Plakat ist in seiner Wirkung außerordentlich inspirierend zum Milchgenuß und wohl geeignet eine beachtliche Bestellung auf ein Glas Bier in eine solche für Milch umzuwandeln. Jedenfalls war es bei mir die Ursache zum Milchgenuß auf einem Berliner Vorortbahnhof, und später vergleichshalber auf einem größeren Provinzbahnhof. Ich muß sagen: Vorstellung und Wirklichkeit ist kaum jemals im größeren Kontrast an mich herangetreten; statt einem ergiebigen Trunk dieses vielgepriesenen Nahrungsmittels, erhielt ich in beiden Fällen eine kleine Kaffeetasse voll zum Preise von 15 bzw. 20 P vorgesetzt. In jedem Falle erzielte der Bahnhofswirt einen Preis von ca. 1 M bis 1,20 M für den Liter, oder ungefähr 300 Prozent Verdienst. Ueber die Preise für Speisen und Getränke auf den Bahnhöfen ist schon viel diskutiert worden und alle Welt weiß, daß die Bahnhofswirte gern hohe Preise fordern. Soweit es sich um Hauptsachen in Speise und Trank handelt, übt ja die Eisenbahnverwaltung eine Kontrolle aus, und in diesen Artikeln sind dann auch die Preise nicht übermäßig hoch, wenn es auch beglückt. Qualität verschiedentlich hapert. Mit der Milch scheint sich die Eisenbahnverwaltung dagegen noch nicht befassen zu haben, sonst wäre eine derartige Preisforderung nicht möglich. — Der Reichsmilch Ausschuss sieht in den Bahnhofswirtschaften in richtiger Erkenntnis geeignete Stellen für seine Milchpropaganda. Er darf aber nicht verzeihen, daß das propagierte Getränk auch wohlfeil sein muß. M. E. ist der Preis in erster Linie ausschlaggebend für den ganzen Milchkonsum. Es ist bei der Milch nicht anders, als bei jedem anderen Nahrungs- und Genußmittel; in dem Maße wie sich die Preise senken, hebt sich der Konsum. Eine Bahnhofswirtschaft ist ein geschäftliches Unternehmen, der Inhaber hat Unkosten und will von seinem Geschäft leben, muß also verdienen. Wir können ihm also nicht zumuten, daß er Milch zum Wohle der Allgemeinheit zum Selbstkostenpreis abgibt. Der Reichsmilch Ausschuss in Zusammenarbeit mit der Reichsbahnverwaltung könnte aber dahin wirken, daß der Milchausschank auf den Bahnhöfen zu angemessenen Preisen und seiner Eigenart entsprechend erfolgt. Milch schenkt man üblich in weißen oder klaren einfachen Gläsern von $\frac{1}{4}$ Liter Inhalt aus. Ein solches Glas dürfte höchstens 15 P und somit das Liter 60 P kosten. Bei diesen Preisen bleibt dem Unternehmer ein Nutzen von reichlich 100 Prozent; ein Verdienst, der den Umständen nach als angemessen anzusprechen ist.

Ein Milchausschank unter den geschilberten Umständen ist alles andere als konsumfördernd, schädigt die Bestrebungen des Reichsmilch Ausschusses und auch die Sachinteressen. Jeder Fachmann muß es sich angelegen sein lassen, unpolide Geschäftsgebahren beim Milchvertrieb zu verhindern und die Milch möglichst wohlfeil dem Konsumenten zuzuführen. Dies ist eine wichtige Voraussetzung zur Hebung des Milchkonsums.

Helms, Berlin-Gr.-Lichterfelde.

Störungen beim Melken der Kühe. Jeder Berufsmelker weiß, daß nicht immer die Kühe beim Melken sich ruhig verhalten; sie wollen nicht stehen bleiben oder aber halten in nervöser Erregung die Milch zurück. Dieses Zurückhalten kann nach Ansicht der Fachkreise durch Stauung des Blutes in den Venen oder durch Blutstauung in den Arterien des Euters verursacht werden und bedeutet dann fast immer einen krankhaften Zustand des Euters der betreffenden Kuh. Die Beseitigung des Übels ist Sache eines erfahrenen Tierarztes.

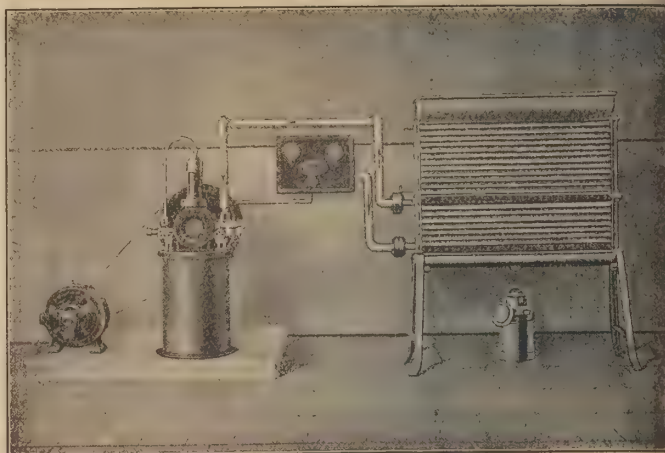
Es gibt nun nicht selten Kühe, welche den Versuchen, sie zu melken, Widerstand entgegensetzen, indem sie die Milch absichtlich zurückhalten. Dekonometrat Limbourg in Norvenich gibt aus seiner eigenen Erfahrung heraus für solche Fälle folgende Verhaltensmaßregeln.

Sofort nach der Geburt wird das Kalb von der Mutter entfernt; es darf nicht vorher von der Mutter trodengelakt, sondern muß durch Stroh- wische vorher abgerieben werden. Wo das Kalb sofort von der Mutter entfernt wird, hält keine Kuh beim Melken die Milch zurück; sie läßt sich tadellos ausmelken bei Beachtung folgender Punkte: ein vorheriges Anziehen der Zitzen mit beiden Händen ist eine Hauptfache beim Melken. Ein guter Melker muß in 5 Minuten jede Kuh bis auf den letzten Tropfen Milch im Euter ausgemolken haben. Zum Anziehen der Zitzen sind etwa 2 Minuten und zum Ausmelken 3 Minuten erforderlich. Die erste Milch der angezogenen reinen Zitzen wird auf die Hand gemolken und die angezogenen Zitzen werden damit angefeuchtet.

Bei der Brunst halten die Tiere häufig die Milch zurück. Um dies in solchen Fällen sofort zu verhindern, legt der Melker, auf dem Melkstuhl sitzend, den rechten Arm in aller Ruhe über den Rücken der Kuh, drückt den Mittelfinger der rechten Hand fest in die Vertiefung des

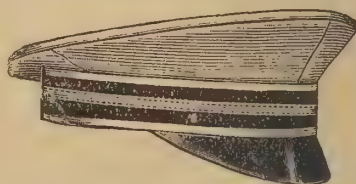
Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.



Molkerei-Mütz

mit echt Leder- oder Celluloid

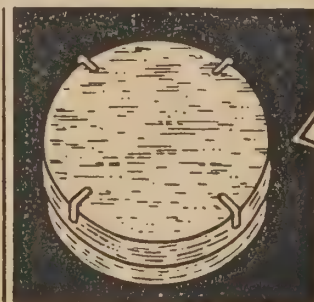
mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold.
Taschen, weiß, aus bestem Röper, einreihig 7,00, zweireihig
Taschen, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig
Taschen, Ia Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmüchel (Kessel)
Arbeitsmüchel, bef. haltb. Qual. 6,50, Hosen a. gut. Streifstoff
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitsschürzen, blau Hauslein
Holzpantoffel 2,00 do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, Ia Leder

Für Laboratorium:

Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110
Gummischürzen, $\frac{1}{2}$ mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, Gr. 85/110
Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, Gr. 85/110
Gummischürzen aus starker Gummiplatte, 85/100 20,00, Gr. 90/110
— Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — Umtausch gestattet

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86



Holzspan-Schachtel
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Mittelrüdgrats, worauf das Tier sich langsam bis auf den Boden mit dem Ruche senkt und alsdann sich wieder von neuem aufrichtet. Sofort gibt man die Kuh reichlich die Milch ab und ist schnell ausgemolken bis auf den letzten fettreichen Milchtropfen. Ein guter Melker muß bis zur Hälfte des Eimers Schaum melken. Sauberes, reinliches Melken der Tiere ist die Hauptsache! Von einer Kuh, die beim dreimaligen Melken jedesmal 5 Liter Milch gibt, hat das letzte Liter Milch jedesmaligen 5 Liter fünfmal soviel Fettgehalt wie das erste Liter Milch. Hinzugefügt darf noch werden, daß manchmal schon ein Wechsel des Stallpersonals Wunder wirkt. Manche Kühe, die sich von einer Frau melken lassen, geben die Milch sofort willig ab, sobald ein Mann das Melken übernimmt.

Fußboden in Schweineställen. In vielen landwirtschaftlichen Betrieben findet man heute noch Holzpritschen, obwohl diese hier am meisten schädlich sein dürften, da genügend Streu vorhanden ist.

Das Zerfressen dieser Pritschen, worüber in den letzten Nummern der Zeitung geschrieben wurde, läßt sich im Grunde wohl nie ganz vermeiden, denn das Schwein arbeitet gerade da am meisten, wo es ein Gegenstandes verspürt. Es nützt weder ein Bestreichen noch Nageln der Pritschen. Ablenken kann man die Schweine hiervon nur, indem man ihnen Holz- oder Grubkohle, auch Sand, welcher mit Kalk eingemengt ist, in trockenem Zustande in die Buchten wirft. Diese Gegenstände werden mit Begier von den Schweinen aufgesucht, dürfen also nicht recht in den Trog geworfen werden. Diese Beigaben sind für die Schweine auch zugleich insofern gut, da dieselben hierbei nie Durchfall bekommen, so das Futter besser verdauen und verwerten. Wie gesagt, können diese Beigaben die Schweine von dem Anfressen der Holzpritschen abhalten, man auch nicht mit absolutem Erfolg.

Weshalb hat man aber Holzpritschen und welche Vorteile sollen hierin in Betracht kommen?

Holzpritschen sollen für die Schweine ein warmes Lager schaffen, was auch erzielt wird, jedoch sind hierbei viele Nachteile, welche diesem Vorzug entgegenstehen, größere Seuchengefahr, Unterschlupfwinkel für Mäuse und die sehr begrenzte Haltbarkeit der Pritschen selbst, weshalb man hierauf lieber verzichten sollte.

Als wirklich brauchbarer Fußbodenbelag in Schweineställen kann man aus eigener Erfahrung folgendes empfehlen:

Man zersägt Kieferholzklöbe in Schnittlängen von ca. 15 Zentimeter und läßt diese in Vierkantlöße schlagen. Wenn es sich um eine größere Anlage handelt, läßt man die Arbeiten am besten gleich auf einem Sägewerk herstellen und sortiert sich die feinsten Holzstücke hierzu aus.

Die so angefertigten Holzklöße läßt man mit Steinkohlenteer streichen. Die einzelnen Buchten werden hierfür wie folgt hergerichtet:

Die bisherigen Fußböden werden aufgerissen und etwa auf ½ Meter geschnitten und mit trockener Kohlenlade angefüllt, welche gut untergestampft werden muß, ähnlich als wenn man Zementmörtel eintrümpft, damit der obere Belag nicht nachgeben kann. Nun pflastert man Holzklöße ein und achtet darauf, daß genügend Gefälle gegeben wird, ist alsdann die Fugen mit dünnem Zementmörtel bis zur Hälfte aus, die obere Hälfte der Fugen aber wieder mit Steinkohlenteer und alsdann strichelt man die ganze Oberfläche der Holzklöße.

Der so hergestellte Belag hat eine große Lebensdauer. Feuchtigkeit können die Klöße unten und oben wie auch an den Seiten nicht annehmen, da sie können deshalb auch nicht schädlich beeinflusst werden. Die Schweine können an diesen Holzbelag nicht ankommen und was besonders ins Gewicht fällt, der Boden ist warm und trocken, es ist somit ein absolut armer Boden geschaffen.

Ich habe einen solchen Stall, welcher bereits 18 Jahre ständig mit Schweinen belegt war, wegen häufiger Veränderung tiefer legen lassen und dabei zu meiner eigenen Überraschung festgestellt, daß die Holzklöße noch in einem durchweg tadellosen Zustande waren. Unten können dieselben nicht anstehen, weil die trockene Schlafschieferlage gelegt war, und ich alle zwei Jahre die Buchten, in welchen je 6 Schweine untergebracht waren, neu mit Steinkohlenteer streichen ließ, konnte auch von oben keine Feuchtigkeit eindringen. Die Arbeiten kann man am besten ausführen, wenn eine oder mehrere Buchten leer werden, dieselben gut sauber und trocken auf 8 Tage stehen läßt, alsdann mit Steinkohlenteer überstreicht und mit grobkörnigen Sand überstreut, damit der Boden nicht zu glatt wird.

Für die Sommermonate ist dieser Belag fast zu warm für die Schweine, weshalb zu empfehlen ist, die Hälfte der Stallfläche, also die untere Hälfte, mit diesem Belag zu legen, die vordere Hälfte mit Klinkersteinen. Man kann dann feststellen, daß die Tiere im Winter mit Vorliebe auf Holz liegen und bei wärmerer Temperatur die kühleren Steine bevorzugen.

Bei solchem Bodenbelag ist eine Einstreu vollkommen überflüssig, es reicht nur täglich ausgekehrt zu werden und die Ställe sind immer sauber, die Seuchengefahr ist hierbei sehr herabgemindert und Ungeziefer kann sich auch nicht mehr verbergen. Dieser Belag einmal gut ausgeführt, ist immer gut.

Wer trägt handelsüblich die Gefahr für Milchsendungen auf der Bahn? (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 105.)

I.

Ohne genaue Kenntnis der Vereinbarungen dürfte die gestellte Frage nicht zu beantworten sein. Sie sehen dies ja schon daraus, daß die geladenen Sachverständigen zu gerade entgegengesetzten Gutachten kommen. Es kommt eben auf die besonderen Umstände und Vereinbarungen an.

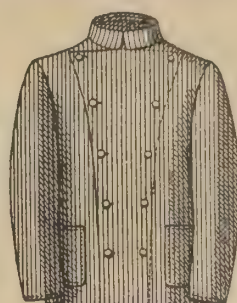
Was zunächst den Milchverlust auf der Bahn anbelangt, so kommt es hier ganz auf die gegenseitigen Abmachungen an. Die Bahn haftet nicht, aus dem einfachen Grunde, weil sie keine vorschriftsmäßigen Transportgefäße benutzt haben. § 5 der Bedingungen für die regelmäßige Beförderung von Milch heißt wörtlich: „Die Gefäße müssen handlich hergestellt und mit einem sicheren Verschluss versehen sein, der das Herausfließen der Milch auch beim Umfallen der Gefäße verhindert“. Da in keinem Falle Stachdedel verwendet wurden, ist den Vorschriften in keiner Weise genügt und lehnt die Bahn jede Ersatzpflicht ab. Ein etwaiger Schaden muß von dem Lieferanten oder Empfänger getragen werden. Wenn Ihre Behauptung, daß die mündlichen Abmachungen dahingehend getroffen sind, daß der vereinbarte Preis ab Station gelten soll, von der Gegenseite nicht bestritten wird, so muß der Empfänger auch das Risiko des Transportes tragen. Es wird lediglich darauf ankommen, ob diese Behauptung vor Gericht glaubwürdig bewiesen werden kann. Der Fall



Form 1
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 6.50



Form 2
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 7.90
Ia Satin-Drell
weiß mit feinen
lila Streifen 8.95



Form 3
Ia Satin-Drell
weiß mit feinen
lila Streifen und
Stehumlegkragen
9.85

Bei allen Bestellungen auf Jacken und Mäntel die unter den herabhängenden Armen ringsherum gemessene Oberweite, die Weite des Wäschekragens und die Körpergröße angeben.

Käferschürzen, wasserd., Ia braun Segellein, Hals- u. Rückenbord. 3.95

Schutzmäntel, grau Körper 10.50, weiß Körper 14.50, gelb. Nessel 7.90

Wind-Jacken, vorschriftsmäßig, wasserd., feldgrau u. olivbraun 16.00

Quarzsäcke, Ia ostindische Spezialpreßjute, doppelt genäht, ca. 66 x 120 1.40, 50 x 100 0.89

Milch-Selhtuch, Ia weiß, gebleicht, ca. 70 cm breit, Meter 1.20

Käsetuch vom Stück und abgepaßt, Blaue Jacken, Blaue

Schürzen, Betriebs- und Gesichts-Handtücher u. sämtliche

Artikel aus Geweben und jeder Stoff der im Molkerei- und

Käseerbetriebe gebraucht wird.

Wäschefabrik Wilhelm Seeger, Hildesheim.

Altbekanntes Spezial-Haus für Molkerei-Berufswäsche.

Schweinestall-Einrichtungen m. Bode's Trogrfür-Vorder- Wänden

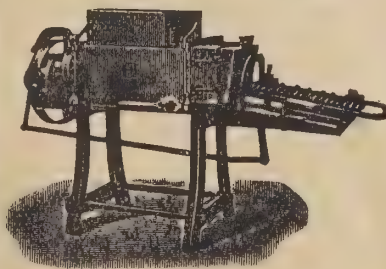


Tausendfach bewährt?

Broschüre 1 „Was ist beim Bau
eines Schweinestalls zu beachten“
gratis.

Friedrich Bode Ostingersleben Bez. Magdebg.

Benz & Hilgers, Düsseldorf Maschinenfabrik



„BENHIL“- Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Elnpack-, Kartonier-, Banderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Ichrt wieder, wie unsicher es ist, auf Grund einer mündlichen Abmachung die Lieferung aufzunehmen. Wenn die Molkerei etwas Schriftliches in Händen hat, sei es auch nur ein Brief von dem Abnehmer, in dem dieser die Lieferung ab Station bestätigt, so wäre schon viel gewonnen. Ist das nicht mal der Fall, so wird wohl der schließlich Sieger bleiben, der den tüchtigsten Rechtsanwalt hat.

Nun zu den Bemängelungen betreffend Verwässerung und Verschmutzung. Nach Handelsgebrauch hat eine Beanstandung der gelieferten Ware innerhalb angemessener Frist zu erfolgen. Die Dauer der angemessenen Frist wird der entscheidende Richter und der etwa hinzugezogene Sachverständige je nach der Ware, um die es sich handelt, verschieden bemessen. Bei Milch kann es sich entsprechend ihrem Charakter als leicht verderbliche Ware nur um eine verhältnismäßig kurze Zeit handeln. Auf alle Fälle mußte der Abnehmer die Milch sofort nach Untersuchung zur Verfügung stellen, damit sich die Molkerei event. von dem Zustande derselben überzeugen konnte. Blich hierzu, da die Ware natürlich innerhalb einer bestimmten Zeit in den Verkehr gebracht werden mußte, keine Zeit, so blieb dem Käufer nichts anderes übrig, als einen unparteiischen, am besten amtlichen Sachverständigen hinzuzunehmen, dessen Urteil dann maßgebend für die Entscheidung des Gerichtes sein würde. War auch hierzu keine Gelegenheit, so blieb immer noch die Möglichkeit, im Beisein einer amtlichen Person Probe zu nehmen und diese versiegelt zur Untersuchung an eine öffentliche Untersuchungsanstalt, vielleicht an das Laboratorium dieser Zeitung nach Hildesheim, zu senden. Da der Käufer anscheinend unterlassen hat, die ihm nach Gesetz und Handelsgebrauch zustehenden Verpflichtungen zu erfüllen, so wird er auch die Folgen zu tragen haben, d. h. die Milch muß voll bezahlt werden.

Event. müßte der Abnehmer einen Eid darüber ablegen, wie er die Milch verwertet hat. Hat er die nach seiner Angabe verwässerte und verschmutzte Milch, obgleich er den Zustand kannte, trotzdem noch verkauft, so würde er sich natürlich ohne weiteres strafbar gemacht haben. Wenn der Rechtsanwalt der Molkerei diesen Punkt genügend ausnützt, kann die Molkerei viel erreichen.

Im Uebrigen ist es, wie bereits erwähnt, sehr schwierig, ein auf alle Fälle zutreffendes Urteil abzugeben, ohne auch die Gegenpartei gehört zu haben. Da schriftliche Abmachungen nicht bestehen, so wird Ihr Gegner diesen Umstand natürlich gründlich zu seinen Gunsten ausnützen und der Richter ist mehr oder minder auf die Glaubwürdigkeit der Parteien sowie etwaiger Zeugen angewiesen.

Nebenbei bemerkt hat der übliche Vermerk auf den Rechnungen: „Sandte Ihnen für Ihre Rechnung und Gefahr“ für den Abnehmer keine bindende Gültigkeit. Lediglich auf die Abmachungen oder auf den Handelsgebrauch kommt es an und hiernach muß der Richter entscheiden. S.

II.

Vorweg sei gesagt, daß Sie in dem Rechtsstreit nicht unterliegen können, weil die Beanstandung nicht rechtzeitig erfolgt ist. Sie brauchen sich also mit den Einzelheiten des Lieferungsgeschäftes aus diesem Grunde garnicht zu beschäftigen; denn, wenn alles verläuft, bleibt letzten Endes dieser Einwand zu Ihren Gunsten immer bestehen. Handelsgebräuchlich hat sich der Empfänger einer Ware unmittelbar nachdem er in Besitz derselben ist, davon zu überzeugen, ob sie in allen Teilen den Vereinbarungen entspricht und wenn er sich eine Mängelrüge zu erteilen für berechtigt hält, muß er diese sofort beim Lieferanten anbringen. Im Streitfalle muß er über die Beanstandung Beweismaterial in Händen haben. Bei täglichen Lieferungen frischer Milch dürfte nach Ablauf von 24 Stunden die Beanstandungsfrist verstrichen sein.

Zur Klärung des Streitfalles bespreche ich zunächst die diesbezüglichen Usancen. Es ist üblich, daß der Verkäufer die Milch in einwandfreiem Zustande bis zur Endstation zu liefern hat. So wird z. B. eine Beanstandung des Käufers wegen zu hohen Säuregrades oder gar gänzliche Unfähigkeit zum Kochen seitens des Verkäufers allgemein anerkannt. Die Haftpflicht für den Transport geht ganz auf den Verkäufer über, wenn er Träger des Versandabonnements ist und wenn er frei Endstation liefert. Stellt der Käufer die Transportgefäße, können Sie verlangen, daß er transportgerechte Gefäße stellt. Die gestellten Stegddeckelkannen hätten Sie verweigern können, denn nur die sturzsicheren Druckbügellkannen, sogenannte Bahntannen, sind für Bahnversand transportgerecht. Das Gutachten der Handelskammer Osnabrück ist m. E. ohne Irrtum abgegeben.

Anders dürfte es liegen, wenn Ihr Abnehmer Träger des Versandabonnements ist und Sie sich für die Milch nur bis zur Abgangstation verpflichtet haben. In diesem Falle liegt ein besonderes Abkommen vor, wodurch die Usancen ausgeschaltet werden. Daß der Vermerk auf Ihrer Rechnung: „Sandte Ihnen für Ihre Rechnung und Gefahr“ divergierend denfalls grundtändernd ist, nehme ich nicht an. Die Beanstandung hinsichtlich Verwässerung ist nur dann für Sie von Bedeutung, wenn Ihr Abnehmer den Beweis erbringt, daß dieselbe schon bei der Uebergabe zum Versand bestanden hat. Er kann Ihnen dann auf Grund des ungeseglichten Zustandes der Milch Fahrlässigkeit oder eine strafbare Handlung zur Last legen, die Sie sowohl dem Gericht als auch Ihrem Abnehmer gegenüber weiter zu vertreten haben.

Für Eingriffe auf dem Transport haften Sie nur nach Maßgabe der anfallenden Eschappspflicht. Milchsendungen dieser Art gelten als unverpackt im Sinne des Eisenbahngüterverkehrs. Die Eisenbahn haftet nur für Transportschäden, die durch ihr Verschulden entstanden sind. Den Transportschaden muß in allen Fällen der Empfänger bei der Uebergabe geltend machen, auch dann, wenn die Sendung auf Gefahr des Versenders rollte. D. Heims, Bln.-Gr.-Richterfelde.

Grauerwerden von Harzerkäse. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 108.)

I.

Das Grauerwerden von Sauermilch- oder Quargkäse kann verschiedene Ursachen haben. Da im besagten Falle der Quarg einwandfrei ist, müssen hier andere Ursachen vorliegen. Oftmals enthält das benutzte Salz Verunreinigungen bzw. Beimischungen und ist demzufolge ungeeignet, auch die Benutzung von frischem, noch nicht genügend ausgetrocknetem Rümmeel hat oftmals ein Grauerwerden des reifenden Käses im Gefolge. Rümmeel, zu dessen Anbau allzu viel künstlicher Dünger benutzt wurde, soll sich ebenfalls nicht zur Quargkäse eignen. Auch ist es recht gut möglich, daß der benutzte Natron nicht chemisch rein ist. Das Einfachste wäre es, mit Salz, Rümmeel und Natron einmal zu wechseln, oder diese Zusätze auf ihre Brauchbarkeit einmal untersuchen zu lassen. Es wird sich dann heraus-



HOCHGLANZFARBE VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Großfabrikation von pa. verzinnten Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausf.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land-Ges.“

Molkereigeräte (Wagenverkaufskannen, Aufrahmgef. Eimer usw.)

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Runde Gegenstrom Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwandig, aus verzinntem Kupfer-, sowie Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchersandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ge

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchseiltücher, einseitig geraut, bestes Seiltuch für

Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch

100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz

und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 41

50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebündelt je Stück Mk. 1.15 1.2

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher

Quagsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware

bei Versand unter Nachnahme und 3-4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberel

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

essen, ob dieselben einwandfrei sind und weiter verwendet werden können oder nicht.

Es würde sich empfehlen, nach folgender Methode zu arbeiten: Die fertig geformten Käse werden auf Horden gelegt und in einen Raum gebracht, dessen Temperatur ungefähr 22° C. beträgt. In der kälteren Jahreszeit kann man noch etwas höher gehen, da dann der Käse an sich schon schwerer reift. Hat sich nach 3—4 Tagen eine Haut gebildet, so wird der Käse mit wasserverdünnter Käsefarbe, welcher etwas Salz hinzugegeben wurde, gestrichen und kommt dann in einen trockenen und luftigen Raum. Sorgfalt ist auf die Auswahl des Wassers zu legen, mit welchem die Farbe verdünnt wird; dasselbe darf nicht eisenhaltig sein. Ist der Käse vollständig trocken, so wird derselbe in die Versandkisten gepackt und in einem mäßig warmen Orte aufgestapelt. Den Käse erst noch in Reueungskisten zu packen, halte ich für überflüssig, da hierdurch Zeitverluste entstehen und auch meist noch Gewichtsverluste am Käse. Nach einigen Tagen kann der Versand erfolgen. Zu beachten ist, daß die Kisten aus gutem, trockenem Holze hergestellt sind. Kisten, zu denen krankes, blaues und schlechtes Holz verwendet wurde, eignet sich nicht. Auch sollen die Kistenbretter in einem trockenen und luftigen Raume gelagert werden, da dieselben sonst durch Schimmelpilze, welche sich später auf die Käse übertragen, verunreinigt werden können.

Vor einigen Jahren hatte eine mir bekannte Käseerei unter dem Grauerwerden der Käse zu leiden, trotzdem der verarbeitete Quarg fehlerfrei war. Man suchte lange, um die Ursache des Fehlers zu finden, jedoch ohne Erfolg. Schließlich fand man heraus, daß die Emaillierung verschiedener mit dem Quargmaterial in Berührung kommenden Eisenteile der Formmaschine stark beschädigt war. Nach Neuemalierung dieser Teile war der Fehler verschwunden. Vielleicht liegt auch im Betriebe des Herrn Fragestellers hier der Fehler. Es ist dieses umso mehr anzunehmen, als auf den Horden nicht alle Käse grau werden, sondern nur einige. Es ist möglich, daß letztere beim Passieren der Formmaschine durch Rostflecken verunreinigt werden. Nach genauer Prüfung aller bei der Herstellung der Käse in Betracht kommenden Faktoren dürfte es wohl nicht schwer fallen, den Fehler zum Verschwinden zu bringen. S. M.

II.

Aus Ihren Angaben ist zu entnehmen, daß Sie die Käse bei zu hoher Temperatur anreisen lassen. 16—18° C. genügen in jetziger Jahreszeit. Bei höheren Wärmegraden kommen die schädlichen Pilze und Bakterien zur Entwicklung und unterdrücken die nützlichen, da diese bei Wärmegraden von 25—27° C. nicht gedeihen können.

Aus Ihrer Anfrage ist nicht ersichtlich, ob der verarbeitete, ca. 4 Wochen alte Quarg gesalzen oder ungesalzen aufbewahrt wurde. Ungesalzene Ware, längere Zeit aufbewahrt, säuert nach, erwärmt sich auch und macht einen Schwitzprozeß durch, wobei meist die nützlichen Pilze und Bakterien zur Entwicklung kommen, bei fortschreitender Nachsäuerung über nehmen oft schädliche Bakterien überhand, welche das Grauerwerden der Oberhaut und spätere Dunkelwerden der Käse verursachen können.

Alter Quarg sollte stets mit der entsprechenden Menge frischen, einwandfreien Materials vermischt werden.

Die Erscheinung, daß manchmal nur einige Käse auf den Horden grau werden, andere aber normal sind, dürfte dadurch seine Erklärung finden, daß wohl nicht alle Tonnen des aufbewahrten Quargs in gleicher Weise überäuert waren, so daß zwischendurch Säure mit annähernd normalem Quarg verarbeitet wurden, wobei die fehlerhaften Erscheinungen nicht so hervortraten, oder aber es wurden Horden benutzt, welche noch nicht infiziert waren.

Ich würde zunächst erst mal einen Versuch im Kleinen machen und zwar bei niedriger Temperatur (16—18 Grad Cels.) anreisen lassen, sie vor dem Einbringen in den Schwitzraum erst 12—24 Stunden abtrocknen lassen, sie nach Erscheinen der Fetthaut mit schwachem Salzwasser streichen, wieder abtrocknen lassen und erst dann einpacken. Sollte der graue Belag dennoch wiederkommen, müßten sämtliche Räume gründlich gereinigt, mit leicht gelöstem Kalk, dem 1—2 Prozent Formalin zuzusetzen wäre, gesäubert oder gründlich ausgeschwefelt werden. Selbstverständlich müssen auch alle Geräte, Stellagen usw., überhaupt alles was mit Quarg in Berührung kommt, gründlich gereinigt werden.

Sodann ist es ratsam, alle Quargeingänge sorgfältig auf Säuregrad, Wasserhalt und Metallgehalt zu untersuchen. Wenn irgend möglich, hat auch ab und zu eine bakteriologische Prüfung stattzufinden, man sollte immer bedenken, daß ein einziges fehlerhaftes Faß Quarg mindestens 25—30 Zentner und mehr verderben kann. Fehlerhafte oder nicht einwandfreie Ware ist am besten ganz auszuscheiden.

Viele Fachleute glauben, daß die letzten beiden nassen Sommerhuden an dem häufigen Mißlingen der Quargkäse sind, indem angenommen wird, daß Heu und andere Futtermittel, auch Stroh, mit schädlichen Keimen, Schimmelpilzen oder Fäulnisbakterien durchsetzt sind, welche dann in die Milch gelangen und deren schädlicher Einfluß dann in der Käseerei zur Erscheinung tritt. Wieweit diese Vermutungen zutreffen, vermag ich nicht zu beurteilen.

A. Weigang, Käseerei Albingen, Bezirk Rassel.

III.

Dieser lästige und verlustbringende Käsefehler ist zweifellos auf die Tätigkeit schädlicher Keime zurückzuführen. Ich empfehle Ihnen, den gesamten Harzkäse sowohl als auch den verwendeten Quarg (jede Probe sorgfältig für sich verpackt) an eines der bekannten milchwirtschaftlichen bakteriologischen Laboratorien zur Untersuchung einzusenden, um der Sache auf den Grund zu kommen. Sodann empfehle ich Ihnen, die ganze Käseerei und alle Gerätschaften, auch die Quargtransportfässer und getrauchten Kisten, gründlich zu desinfizieren. Dies geschieht am besten durch mehrmaliges Kalten der Wände, nachdem diese bis in Mannshöhe vor gründlich mit heißem Sodawasser abgewaschen wurden. Ebenso werden alle Gerätschaften und Sachen, die mit dem Käse oder Quarg in Berührung kommen, gründlich mit scharfer heißer Sodalauge gereinigt, womöglich ausgedämpft. Alle Holzteile und den Fußboden, die Kisten, Horden, Fässer usw. befreit man zweckmäßig mit dicker Kaltmilch (frisch elöst) und läßt sie so einen Tag stehen. Auch das nachherige Schwemmen in der Räume ist empfehlenswert. Häufig wird ein Käsefehler durch die immer wieder benutzten Quargtransporttonnen eingeschleppt, die vielfach eine ganze Anzahl Molkereien und Käseereien durchwandern.

Reinlichste Sauberkeit und Akkuratheit ist in einer richtig betriebenen Harzkäseerei erstes Erfordernis; in dieser Beziehung wird aber häufig sehr gelündigt.

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 7.50
rumänische (große)	„ 7.50
Mitteleier	„ 6.30
italienische (ausges. große)	„ —
do. (sehr große)	„ 9.—
deutsche Landeier	„ 9.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn. Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24 531

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co. Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbiger Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924 — Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M. Milchflaschen „Original Radbruch“ Paraffinierte Pappscheiben in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen



Es empfiehlt sich, zu jeder Mischung immer einen Teil möglichst frischen Quarg beizutun; die Natrongabe berechnet man nach dem Säuregehalt des Quargs. Bei geeigneten Räumen und Verwendung einwandfreien Quargmaterials werden Sie nach erfolgter Desinfektion und richtiger Arbeitsmethode auch einen tadellosen Käse erzielen. Nähere Einzelheiten über eine rationelle Fabrikationsmethode auf Grund langjähriger Erfahrungen gebe ich auf Wunsch brieflich direkt. Meine Adresse erfahren Sie durch diese Zeitung. R.

IV.

Die Angaben sind mangelhaft. Soweit sich beurteilen läßt, ist Ihre Arbeitsweise nicht einwandfrei. Sie arbeiten scheinbar viel zu trocken (taftig) und warm. Die Natrongabe muß immer der Beschaffenheit des Quargs angepaßt sein. In Ihrem Falle dürfte die Graufärbung durch den anfänglich weißen Belag entstehen. Weißer oder grauer Belag entsteht durch zu sauren Quarg und durch trockene Zugluft. Die Zugluft dürfte in Ihrem Falle wohl das Grauerwerden verursachen, zumal Sie schreiben, daß der Fehler ungleichmäßig auftritt. Achten Sie auf peinlichste Sauberkeit Ihrer Geräte, namentlich der Milchkästen, Maschinen u. s. w.

Warum müssen Ihre Käse denn noch einmal in einem luftigen Raum nachtrocknen, wo dieselben doch bei Ihrer ersten angewandten Gewaltprozedur abgetrocknet sein müssen. Ich empfehle Ihnen folgende Arbeitsweise. Das Abpressen ist richtig, ebenfalls die Salzgabe. Natron genügt $\frac{1}{4}$ Prozent im Sommer, je nach Säuregrad des Quargs. Lassen Sie dann die geformten Käse bei 20 Grad Cels. zugebedt schmelzen, bis die Haut da ist. Alsdann bringen Sie den Käse in Zugluft, wenn er noch nicht trocken war. Hiernach verpacken Sie ihn in Kisten, welche nur im feuchten Raum unterzubringen sind. Weiter scheint es in Ihrem Falle auch an Rotkulturen zu mangeln. Sie müssen daher frische Rotkulturen verwenden. Vor allem aber sehen Sie auf einwandfreies Rohmaterial. R. M.

Erhitzung der Milch zu Fütterungszwecken. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 108).

I.

Ich habe bereits vor dem Kriege in von mir geleiteter Molkerei die Rückgabe der Magermilch an die Lieferanten in heiklen Zuständen konsequent durchgeführt, und zwar wurde die im Pasteurisierapparat auf 85 Grad Cels. erhitzte Magermilch direkt in das Abgabebassin geleitet und sofort in die Kannen gepapst. Auch in den heißen Sommermonaten wurde so verfahren. Seinerzeit kannte man das Dauererhitzungsverfahren eigentlich noch nicht; ich habe aber mit dieser Arbeitsweise die besten Erfahrungen gemacht, denn meine Lieferanten waren damit durchweg sehr zufrieden. Besonders in den Wintermonaten war es den Lieferanten sehr angenehm, gleich warme Magermilch zum Verfüttern zu haben. Zu Zeiten herrschender Maul- und Klauenfeuche ist es für die Lieferanten eine Beruhigung, wenn sie sich täglich überzeugen können, daß auch die Milch in der Molkerei gehörig „gekocht“ wird. Ferner werden durch die sofort abgefüllte heiße Milch die Kannen selbst gewissermaßen steril gemacht infolge der dauernden Einwirkung der heißen Milch und eine Wiederinfizierung derselben vermieden, da ja erfahrungsgemäß das Ausdampfen der Milchkannen zumeist unterbleibt, soweit sie sofort wieder mit Magermilch gefüllt werden. Zweifelloso wird der eigentliche Zweck der Erhitzung, die Milch von schädlichen Krankheitskeimen zu befreien, durch das geschilderte Arbeitsverfahren viel sicherer erreicht, und dies sollte besonders zu Seuchenzeiten beachtet werden, denn es kommt auch bei sonst sorgfältiger Arbeitsweise vor, daß die verlangte Temperatur in den Erhitzungsapparaten vorübergehend mal nicht erreicht wird. Der Neigung zu größerer Schaumbildung der heißen Milch beim Abzapfen begegnet man am besten durch Benutzung des bekannten „Schieberrohrhahnes“. Führt man das Magermilchrohr bis fast auf den Boden des Milkbassins und bringt in diesem einen gut passenden, stabilen Holzdeckel derart an, daß er auf der Magermilch schwimmt, so wird man unter Schaumplage wenig zu leiden haben, da der Schaum von dem Deckel, der natürlich das ganze Bassin ausfüllen muß, sozusagen zerdrückt wird. R.

II.

Wie Sie ganz richtig bemerken, fällt es vielen Betrieben, besonders im Sommer, recht schwer, die restlose Erhitzung der Magermilch auf die vorgeschriebene Temperatur durchzuführen. Wenn nun aber auch Ihr Vorschlag, diesen Mangel durch Rückgabe der heißen Magermilch auszugleichen, recht gut ist, und der Zweck hierdurch vollständig erreicht wird, so ist hiermit leider doch niemand geholfen. Um nämlich auch noch nachträglich eine Kontrolle betreffs genügender Erhitzung der Milch vornehmen zu können, schreibt das Gesetz vor, daß dieselbe bis auf mindestens 85 Grad erhitzt werden muß. Eine Dauererhitzung, um die es sich ja bei dem von Ihnen vorgeschlagenen Verfahren auch handeln würde, ist also bisher noch nicht zulässig, obgleich der Zweck der Sache hierdurch ebenfalls vollkommen erfüllt werden würde. Ich kann aus eigener Erfahrung bestätigen, daß sich die Temperaturschwankungen, welche auch sehr leicht dort auftreten können, wo die Apparate genügend groß sind, und welche erstere in Zeiten der Seuchengefahr leicht verhängnisvolle Folgen zeitigen können, durch die Rückgabe der heißen Magermilch mit größter Sicherheit ausgeglichen werden. Wie gesagt, schützt Sie aber auch diese Tatsache nicht vor Bestrafung, wenn der Tierarzt feststellt, daß eine vorgeschriebene Erhitzung bis auf 85–90 Grad nicht stattgefunden hat. Um hierin doch etwas zu erreichen, wäre es vielleicht angebracht, daß Sie den in Frage kommenden Herren Ihre Arbeitsweise klarlegen. Vielleicht lassen sich dieselben davon überzeugen, daß auf diese Weise eine sichere Abtötung der Bazillen erfolgt, und vielleicht erklären sich die Herren mit einer niedrigeren Erhitzung einverstanden. R. M.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. Es sind schon so viele Versuche gemacht worden über Behandlung des Schweizerkäses im Anschnitt. Die Anschnittflächen des Schweizerkäses sind bis jetzt bei mir abends mit Pergamentpapier umlegt worden und darauf wurde ein feuch-



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
 mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
 sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

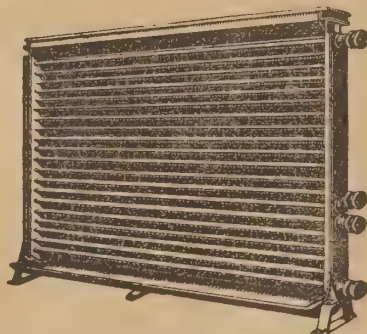


Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
 in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Flächenkühler

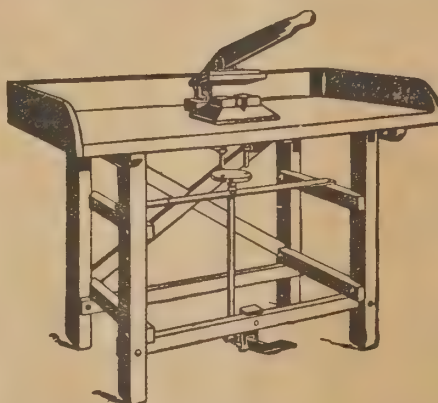


aus runden oder
 Formrohren

in erstklassiger Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molkerei-Geräte
 Bergedorf 18 bei Hamburg.



Butter-Formtisch

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung!
 Schnell und gewichtsgenau arbeitend

Lange & Rühlicke

Halle a. Saale
 Älteste Spezialfabrik für Butterform-Maschinen.

Tuch gelegt, sodaß am anderen Morgen der Schweizerkäse wieder ziemlich frisch auslief.

Am Tage liegt der Schweizerkäse unter der Glocke und es zeigt sich am 3. bis 4. Tag Schimmel, sodaß ich annehme, daß diese Behandlung nicht richtig ist. Für eine fachmännische Auskunft an dieser Stelle bin ich sehr verbunden.

Bücherschau. *)

Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel.
Von Professor Dr. Lichtenberger-Kiel.

Unter diesem Titel ist von der Vereinigung der Städtischen Milchbetriebe Deutschlands ein Buch herausgegeben, in dem der Verfasser Ergebnisse seiner 5monatigen Studienfahrt nach Amerika veröffentlicht. Während wir auf milchwirtschaftlichem Gebiet an ziemlich unveränderte Verhältnisse gewöhnt sind, die sich nur langsam fortentwickeln, hat die amerikanische Milchwirtschaft innerhalb weniger Jahre außerordentlich große Umwälzungen durchgemacht, die besonders durch die schnelle Entlang großer Verbraucherzentren verursacht sind. Den gesteigerten Anforderungen, sowohl an Quantität als auch besonders an Qualität der Erzeugnisse, hat die amerikanische Milchwirtschaft in hervorragender Weise anzupassen vermocht und hat sich in kurzer Zeit zu einer vorzüglich organisierten Milchindustrie entwickelt. Nach einem ausführlichen allgemeinen Teil, über die Bedeutung dieser Milchindustrie für Landwirtschaft und Volksernährung und besonders beachtenswerten Kapiteln über die Milchkontrolle und -Propaganda, ist der Hauptteil des Buches der städtischen Milchversorgung gewidmet. Unterstützt von zahlreichen Zeichnungen und Plänen, ist hier eine eingehende Darstellung von der Milchherzeugung an, bis zur Verteilung an die Verbraucher gegeben. Stallrichtungen, Milchhäuser, Melkmaschinen usw. sind ausführlich beschrieben.

Dem Milchtransport, der in Deutschland vielfach noch sehr verbesserungsbedürftig ist, ist ein besonderes Kapitel gewidmet. Der städtische Milchbetrieb mit seiner baulichen und maschinellen Einrichtung ist in Einzelheiten sehr ausführlich behandelt. Beim Studium dieser Kapitel erkennt man besonders deutlich, welche große Arbeit in Deutschland von Staat, Molkereigewerbe und Industrie auf dem Gebiet der städtischen Milchversorgung noch geleistet werden muß, um eine wirksame Förderung des Milchverbrauchs zu erreichen.

Ferner sind die Butter- und die Käsefabrikation behandelt, die nach Auffassung des Verfassers in Amerika kaum weiter vorangeschritten sind, als in Deutschland. Von besonderem Interesse ist die Abhandlung über die Kremlindustrie, die in Deutschland erst im Entstehen begriffen ist, aber endlich, trotz der schweren Konkurrenzkämpfe, allmählich immer mehr an Bedeutung gewinnen wird.

Der Verfasser hat mit diesem Buch eine Fülle von Anregungen gegeben, die dazu beitragen werden, wichtige Aufgaben auf milchwirtschaftlichem Gebiet zu lösen. Wenn es Wissenschaft, Praxis und Behörden gelingt, diese Anregung in entsprechender Weise auf die deutschen Verhältnisse zu übertragen, so wäre hiermit sehr viel für die Förderung der deutschen Milchwirtschaft gewonnen.

Staeger.

Briefkasten

Käseerei in S. Ihre Anfrage ist leider so unvollständig gehalten, daß sich nicht ohne weiteres die Ursache Ihres Harzkäsefehlers feststellen läßt. Falls Sie den Quarg selbst herstellen, ist es natürlich viel wichtiger, die Ursache des Fehlers festzustellen, als wenn Sie den Quarg irgend einer Molkerei beziehen. In dem Falle, daß Sie den Quarg selbst herstellen, achten Sie sorgfältig darauf, daß die Käsewanne gut rein ist. Auch die Kannen der Lieferanten sind wohl zu beachten. Das Ansäuern der Magermilch hat nur mit einer guten Reinkultur zu erfolgen. Sehr wesentlich ist es, den Quarg nach der Herstellung tüchtig zu pressen, da schädliche Bakterien sich hauptsächlich in der Molke befinden. — Jeder zugekaufte Quarg muß natürlich mit der größten Vorsicht beurteilt werden. Eine Untersuchung auf Eisengehalt neben der Schmelzprüfung sollte ganz selbstverständlich immer erfolgen. Alter, harter und eisenhaltiger Quarg sollte am besten nicht verarbeitet werden, da sich einwandfreie Käse hieraus nicht herstellen lassen. Achten Sie bitte auch darauf, daß der Quarg bei der Verarbeitung nicht mit Eisen in Berührung kommt. Dies wäre z. B. möglich, wenn die Formmaschine oder Zangen und Schaufeln nicht gut verzinkt sind. Wenn Sie alle in Betracht kommenden Möglichkeiten ins Auge fassen und die entsprechenden Maßnahmen ergreifen, werden Sie auch Ihren Käsefehler bald los werden.

R. P. in D. Das Geschäft in Harzerkäsen geht schon seit längerer Zeit nicht gut. Vor allem ist die Marktlage sehr unsicher. Trotzdem findet Ware noch immer Absatz und sind auch die Verdienstmöglichkeiten nicht so gering, wenn grundsätzlich nur gute Ware hergestellt wird. Hierzu gehören allen Dingen, daß nur guter Quarg eingekauft wird. Ein Anfänger sollte ganz besonders auf diesen Punkt achten, da er Verluste, die durch Verarbeitung fehlerhaften Quargs entstehen, nur schwer zu tragen vermag. — Ueber die Verdienstmöglichkeiten bei einer bestimmten Quargmenge lassen sich bestimmte Angaben nicht machen, denn die Verhältnisse sind überall verschieden. — Der Milch- und Sahnevertrieb in einer Großstadt kann eine sehr gute Rente abwerfen, wenn stets gute Ware zu annehmbaren Preisen geliefert wird und genügend zahlungsfähige Abnehmer vorhanden sind. Die Schwierigkeiten liegen vor allen Dingen im Anfang; denn es wird heute Milch und Sahne wieder sehr reichlich angeboten. Wer heute ein Geschäft anfängt, muß ganz besonders bemüht sein, gute Ware zu liefern. Aber auch dann ist es nicht leicht, sich zu behaupten. Falls Sie über genügend Fach- und kaufmännische Kenntnisse verfügen, können Sie ganz unbesorgt ein solches Geschäft beginnen.

W. S. Die Herstellung von Camembertkäse ist nicht so einfach wie man annehmen scheint. Es sind vielmehr langjährige Erfahrungen erforderlich, um dauernd eine marktfähige Ware herzustellen. Freilich, wenn Sie schon im Käsefach bewandert sind und mit Verständnis und Geduld einen Käse herzustellen vermögen, ist es verhältnismäßig einfach, auch noch die Camembertkäse herzustellen. In dem in unserem Briefkasten erschienenen Buch von Behr „Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung“ ist die Camembertkäseerei

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

VITAMINMILCH

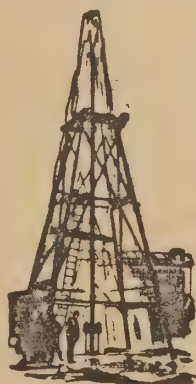
BESTRAHLT nach Scheidt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack, erprobt im städt. Waisenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer.

Bestrahlungsanlagen

bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde liefert:

Ernst Otto Scheidt, Werder-Havel, Kemnitzerstraße.



Brunnenbauten !

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch !

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase

für alle Verschlusarten



liefern als Spezial-Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot !

2.50

Markt kostet der soeben erschienene **Milch-**Leitfaden von Wolfgang Lipp, der folgende Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchgewinnung u. Behandlung — Zusammenfassung der Milch — Kleintierbewesen in der Milchwirtschaft — Milchfehler — Rahmgewinnung — Rahmbehandlung — Buttereie, Käseerei — Milchverwertung — Milchbezahlung — Untersuchung der Milch und Erzeugnisse — Die Dampfstraßanlage — Arbeitsmaschinen und Geräte — Buttermaschinen — Schweinezucht und Mast. 121 Seiten in 1/4 Leinen geb. und

Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

ausführlich behandelt. Das Buch können Sie von unserer Buchhandlung für 2 Mk. beziehen. Wir raten aber trotzdem sich vielleicht für kurze Zeit wenigstens von einem Camembertkäfer anweisen zu lassen.

Molkerei B. Ihren alten gekauften Butterfertiger, der mit Fett durchtränkt ist, reinigen Sie am besten mit frisch-gebranntem und frisch-gelöschtem Kalk. Die Reinigung geschieht indem Sie den Kalk in Form von Brei auf die Wandungen des Butterfertigers auftragen und etwa 12 Std. einwirken lassen. Der Butterfertiger ist dann wieder gründlich mit kaltem und heißem Wasser zu spülen. Sollte nach dieser Maßnahme das alte Fett noch nicht entfernt sein, so wiederholt man die Arbeit noch einmal. Bemerkt sein mag noch einmal, daß nur frisch-gebrannt und frisch-gelöschter Kalk von durchgreifender Wirkung ist.

Unbekannt. Sind die Harzkäse von vornherein nicht zu fest hergestellt, so werden sie auch durch längeres Lagern nicht hart. Klagen über Hartwerden der Harzkäse sind uns selten zu Ohren gekommen. Jedenfalls sind diese Käse in solchen Fällen zu fest gearbeitet und lagern in zu trockenen Räumen. Man sollte Harzkäse auch nie zu lange in Kisten lagern lassen.

Käse- und Milchseithücher. Mir sind in letzter Zeit aus Berufskreisen mehrfach Anfragen nach der Bezugsquelle der in meinem Betriebe zur Verwendung kommenden Käse- und Milchseithücher zugegangen. Infolge Zeitmangels ist es mir nicht möglich, auf diese Anfragen einzeln zu antworten. Ich nehme deshalb heute an dieser Stelle zu ihnen Stellung und möchte zunächst vorausschicken, daß es unter Kaufleuten im allgemeinen nicht üblich zu sein pflegt, daß der eine dem anderen seine Bezugsquellen preisgibt. Wenn ich von dieser sonst geübten und berechtigten Gepflogenheit hier abweiche, so fühle ich mich dabei von der Erwägung geleitet, daß in der gegenwärtigen schweren Wirtschaftszeit das Interesse des Einzelnen schließlich dem Interesse der Gesamtheit untergeordnet werden muß und daß vor der Förderung des Zieles, dem wir deutschen Milchwirtschaftler zum Nutzen der Gesamtheit alle zustreben, die Preisgabe derartiger, den Lebensnerv des Einzelnen nicht treffender „Geschäftsgeheimnisse“ durchaus vertretbar erscheint.

Schon seit Jahren habe ich es mit vielen anderen mir befreundeten Berufskollegen als einen schweren Uebelstand empfunden, daß es an einem Einheitsmaß speziell für die Zwecke der Weichkäsefabrikation fehlt. Ich habe bald hier, bald dort Ware in ganzen Ballen bezogen, habe darunter die verschiedensten Qualitäten kennengelernt, nie aber ein Tuch gefunden, das mir wirklich das brachte, was ich für meine Zwecke haben mußte und suchte. Dabei mußten die Stücke nach Eintreffen oft unter sehr erschwerenden Umständen erst noch geschnitten und gesäumt werden, eine Erscheinung, die nicht gerade geeignet ist, den an sich schon vorhandenen zeitweiligen recht großen geschäftlichen Aerger ins Gegenteil zu kehren. Hier ist mir die wirtschaftliche Not der Nachkriegszeit zu Hilfe gekommen. Ich habe in der Mech. Weberei C. A. Laßmann, Lauban/Schl. einen Vieseranten gefunden, der meinem Wunsch nach Schaffung eines brauchbaren Käsetuches unter Beachtung sachmännischer Direktiven bereitwilligst stattgab und nach vielen Versuchen nunmehr in seiner Qualität Nr. 16 ein Tuch herausgebracht hat, das ich nach mehrmonatlichem Ausprobieren wohl als das beste bezeichnen darf, das ich bisher kennengelernt habe. Das Tuch ist sowohl in Bezug auf die Qualität des dazu verwendeten Gespinnstes als auch in seiner sonstigen Struktur so gearbeitet, daß es allen Anforderungen, die die Weichkäsefabrikation an ein wirklich brauchbares, zweckdienliches Käsetuch stellen muß, gerecht wird. Ich kann das Tuch deshalb jedem Weichkäsefabrikanten nur aufs beste empfehlen. Da seitens der Firma im übrigen jedes gewünschte Format bei größerer Entnahme bereitwilligst extra angefertigt wird, dürfte dem besonderen Wunsche des einzelnen Verbrauchers in jeder Richtung hin Rechnung getragen werden können. Was das Tuch ganz besonders empfehlenswert macht, ist neben der guten Porosität des Gewebes und seiner erfreulich langen Lebensdauer der Umstand, daß es mit 2 festen Webelstein versehen ist, die eine glatte Auflagefläche gewährleisten und daß es außerdem gesäumt, d. h. fix und fertig für den Gebrauch in den Handel kommt. Aller Aerger, der mit dem Zuschneiden und Säumen der im Stück gekauften Ware bisher verknüpft war und den gleich mir viele meiner Berufskollegen als unerfreuliche Zugabe empfunden haben dürften, gehört jetzt der Vergangenheit an. Ein Versuch wird jeden befriedigen.

Das Gleiche gilt von den seitens der Fa. C. A. Laßmann, Lauban, neuerdings herausgebrachten **Milchseithüchern**, die einseitig geraucht in dichter und dabei doch gut durchlässiger Ware gearbeitet werden und die zur Verwendung für die Funke'schen Kaltensiebe sich in erster Linie eignen. Das Bestreben der deutschen Milchwirtschaft, den Milch liefernden Landwirt dahin zu bringen, daß er der von ihm gewonnenen Milch schon beim ersten Erfassen im Stall im Interesse der Volkshygiene und auch im Interesse der Volkswirtschaft selbst unbedingt mehr Sorgfalt angedeihen läßt als es bisher vielfach geschehen ist und — leider noch geschieht, wird durch die Schaffung dieser Milchseithücher nachhaltig gefördert und die auf Grund der Schmutzprobe vorgenommene Bezahlung der Milch nach Qualität und Sauberkeit öffnet auch dem „hartgesottensten Sünder“ die Augen darüber, daß ein Sparen am falschen Ort nur zum Schaden seines eigenen Geldbeutels ist. Er fühlt, daß zur Schaffung von Qualitätsware, wie überall, so auch bei ihm bewährte, zweckdienliche Hilfsmittel unerlässlich sind. Ich habe es mit großer Freude begrüßt, daß die Firma C. A. Laßmann, meiner Anregung folgend, sich f. Zt. in den Dienst der deutschen Milchwirtschaft gestellt hat und daß es ihren Bemühungen gegliedert ist, Erzeugnisse zu schaffen, die für jeden, der sie einmal versucht hat, im Interesse einer rationellen Bewirtschaftung unentbehrlich werden. Ich hoffe, mit diesem Hinweis vielen meiner Berufskollegen gefällig zu sein.

Molkerei B.

*Willst du Honig im Alltagsleben
besuchen von Firma A. V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Dr. Moritz
Blumenthal's
Butter- u.
Käsefarben



sind in Farbkraft

unerreicht

BYK-GULDENWERKE

BERLIN NW7

Butter- und Käsefärbung verursacht eisenhaltiges und auch sonst feinstes Wasser. Zwecksprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Soeben erschien:

Die Milchindustrie
der Vereinigten Staaten
von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung
ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel

VON

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinenwesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftliche Maschinen und Geräte in Kiel

275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunst-
druck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.
(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.
(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken
(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde
(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

Molkereigenossenschaft Lötzen, Ostpr.

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten).

Köln, 28. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,825 M, 2. Qualität 1,625—1,70 M je Pfund. Tendenz: ruhig.

Oldenburg, 25. September. Bericht des Verband Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswache vom 16. 9 bis einschließlich 22. 9. sind im Großverkauf 1103 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 185,82 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Hull (England), 28. Sept. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sh. erzielt für dänische 187 Sh., für schwedische 170 Sh., für finnische 178 Sh.

Hamburg, 29. Sept. Amtl. Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

62 Drittel 1. Kl. zu 183,90* Mt.	28 Drittel 1. Kl. zu 175,60 Mt.
68 " 1. " " 183,80* "	17 " 1. " " 175,50 "
13 " 1. " " 183,70* "	11 " 1. " " 175,40 "
9 " 1. " " 183,50* "	2 " 1. " " 175,30 "
39 " 1. " " 183,40* "	3 " 1. " " 175,20 "
10 " 1. " " 183,30* "	13 " 1. " " 175,— "
5 " 1. " " 183,20* "	2 " 1. " " 174,90 "
8 " 1. " " 181,10* "	3 " 1. " " 174,70 "
6 " 1. " " 183,—* "	10 " 1. " " 174,50 "
1 " 1. " " 182,80* "	5 " 1. " " 174,10 "
4 " 1. " " 182,60* "	15 " 1. " " 174,— "
12 " 1. " " 182,50* "	6 " 1. " " 173,10 "
4 " 1. " " 182,40* "	6 " 1. " " 172,50 "
14 " 1. " " 182,—* "	14 " 1. " " 172,— "

1. Klasse 390 Drittel zu 180,38 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 19 Drittel zu 148,55 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. September. Bericht der Firma Gustav Schulze & Sohn. Die Nachfrage nach allerfeinsten Qualitäten hält an und lassen sich die Eingänge hierin gut begeben; es muß sogar, um den Bedarf in wirklich allerfeinsten Ware zu decken, noch aus dem Auslande, dessen Berichte weiter fest lauten, zugekauft werden. Dagegen besteht fast kein Interesse für die vielen Angebote in fehlerhaften, abschmeckenden Sorten, die wieder stark auf den Markt drücken. Mit Befremden muß immer wieder festgestellt werden, daß die Einfuhrziffer in Butter fast ständig steigt, während ein großer Teil der ost- und westpreussischen Erzeuger nicht in der Lage ist, die Butterproduktion zu verkaufen. Dieser Umstand ist aber lediglich auf die großen Qualitätsmängel zurückzuführen, die vorzugsweise in diesen Provinzen zu beobachten sind, und kann den Produzenten nur immer wieder geraten werden, für Hebung der Qualität zu sorgen. Hierzu gehört in der Hauptsache eine einwandfreie Milch und ist es daher unbedingt erforderlich, daß zunächst einmal der Landwirt bemüht bleibt, den Molkereien diejenige Milch zu liefern, die es den Molkereien ermöglicht, Qualitätsware herzustellen. — Schmalz. Bei unveränderten Preisen war das Geschäft in den letzten Tagen etwas lebhafter.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 30. September. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G-M, 2. Qualität je Zentner 145 G-M, abfallende je Zentner 125 G-M. Tendenz: stetig. — September-Monatsdurchschnitt 171,31 M.

Hamburg, 30. Septbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 179 G-M. d. Ztr.

Hamburg, 29. September. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Seit letztem Mittwoch hat sich in der Marktlage kaum irgend etwas geändert. Soweit das Hamburger Marktgebiet in Betracht kommt, scheinen die Zufuhren noch weiter in der Abnahme begriffen zu sein. Trotzdem ist die Kaufkraft nicht gar zu reger und die Käufer sind in dieser Woche zweifellos zurückhaltender als in der Vorwoche, so daß die Tendenz als etwas schwächer bezeichnet werden muß. Auch das Ausland fängt an, mit seinen Forderungen etwas nachgiebiger zu werden, so daß weitere Erhöhungen vorderhand nicht in Aussicht stehen. Die heutige Auktion brachte, soweit sich bis zur Stunde überblicken läßt, ein unverändertes Ergebnis. Die weiteren Ausichten des Handels dürften im Augenblick wieder etwas unsicher liegen, obgleich wesentliche Veränderungen kaum eintreten werden. Sibirische Butter ist wegen des noch relativ billigen Preises gut gefragt. — Amerikanisches Schmalz. Gegen den Schluß der letzten Berichtswache sind die Preise bis heute um ca. 1—2 Dollar gestiegen. Es wird heute im Großhandel ca. 40 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 86 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Bei kleineren Preiserhöhungen wird heute für Blafenschmalz ca. 92 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenfischmalz ca. 84 M je 50 Kg. verzollt.

Sildesheim, 30. September. Bericht von Mann & Friedeborn. Die letzten Preiserhöhungen haben Anlaß für lebhafteren Verbrauch älterer Sommerbutter gegeben. Die Nachfrage nach frischen und besten Sachen ist eben für glatte Aufnahme der Eingänge der Inlande als auch Auslandsbutter genügend, so daß im Augenblick für weitere Erhöhung der Preise keine Meinung vorhanden ist. Die bisherige leichte Festigkeit im Auslande scheint weiterer Nachgiebigkeit Raum zu geben. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 28. September. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Nach Abgang unseres letzten Berichtes ist eine starke Verflarung auf dem hiesigen Buttermarkt eingetreten. So einschneidend war sich der herannahende Monatschluß wohl selten bemerkbar gemacht. Es ist das ein Beweis, daß die wirtschaftlichen Verhältnisse die Nachfrage auf dem Buttermarkt ganz enorm beeinflussen. So gern man also der Landwirtschaft bessere Butterpreise gönnt, scheinen die höheren Notierungen der letzten Jahre doch nicht mehr erreichbar zu sein. Landwirtschaft und Handel müssen sich also damit abfinden, daß die Schwierigkeiten im Wirtschaftsleben den Preisabbau bei Butter von selbst regeln.

Dresden, 28. September. Bericht der Firma Georg Münder. Diesen Monat scheint der Ultimo ganz besonders fähmend auf den Handel zu wirken. Der Absatz ist so schleppend, daß auch die allerfeinsten Qualitäten schwieriger untergebracht werden können. — Daß durch diesen ruhigen Absatz 2. und 3. Qualitäten vollständig vernachlässigt sind, ist selbstverständlich. — Da das Ausland schon heute etwas matter tendiert, so ist mit unveränderten Preisen bestimmt zu rechnen, zumal die Milchproduktion, besonders in Sachsen, infolge der guten Grumt-Ernte ganz bedeutend zugenommen hat, so daß die hergestellte Landbutter als größerer Konkurrenz auftritt. — Schmalz. Der Konsum ist matter geworden; die Käufer verhalten sich abwartend, schon dadurch, weil der Ultimo ein wesentlicher Faktor ist. Die Preise wurden unverändert notiert.

Käse.

Köln, 28. September. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,85—1,90 M, Emmentalerkäse, 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,15 M je Kg.

Hamburg, 29. September. Bericht der Firma Albert Kaul. In Holland haben die Preise für Fabriks-Gouda und Edamerkäse in der Berichtswache noch eine weitere wesentliche Erhöhung erfahren. Der Absatz ist vorläufig auch zu den erhöhten Preisen noch reger. — Auch vollfett Bauern-Gouda-Käse sind jetzt in die Preisbewegung nach oben mit hinein gezogen und auf den ersten dieswöchentlichen Märkten mit 4—8 Gulden für 100 Kg. höher bezahlt worden. Konsum-Gouda vollfett sind hier noch zu billigen Preisen im Markt und werden stark begehrt. — In Dänemark sind die Vorräte auf den Käseereien durch den starken Eigenverbrauch im Lande so sehr gelichtet, daß trotz der nur sehr geringen Exportnachfrage die erhöhten Forderungen bewilligt werden mußten, wodurch allerdings der an sich schon recht schwierige Absatz der Ware hier noch weiter erschwert wird. — Emmentaler Käse fanden in dieser Woche eine etwas bessere Nachfrage. — Der Tilsiter Markt liegt unverändert schwach; nur halbfette Ware begegnet lebhafterer Nachfrage. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Rmt.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do. sekunda 85—95, Tilsiter Halbfettkäse 66—68, dänische Goudakäse, 20 proz. 70—72, do., 30 proz. 82—85, do., 45 proz. jüngere 112—114, do., 45 proz. ältere 115—118, holländische Goudakäse, 40 proz., je nach Art und Qualität 96—98, do., 45 proz., gute Konsumware 100—110, do., 45 proz., prima dieses jährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 110—125, holländische Edamerkäse, 20 proz. 75—78, do., 30 proz. 85—88, do., 40 proz. frische

Kesselhaus- Sprüche.

Wer nichts im Kesselhaus verloren.
Der laß den Heizer ungeschoren.
Ein Führer trinke nie zu viel,
Maschinenführer ist kein Spiel;
Betrunkener Führer ist ein Schuft,
Sprengt sich und andere in die Luft.
Des Führers Stolz sei alle Zeit
Fleiß und Gewissenhaftigkeit.
Dein Bild sei zugewandt
Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.
Probier's stets, ob alles geht,
Und jedes Hähnen leicht sich dreht.
Den kleinsten Teil halt gut im Stand,
So schaffst Du stets mit leichter Hand.
Niemand vergesse Fett und Öl,
Sonst wird das Führen Dir zur Höl.
Wo ein Maschinenführer schwitzt,
Ein Fehler in der Hand ihm hilft.
Weiß er sein Feuer recht zu schüren,
Braucht er sich halb so rasch zu rühren.
Halt dünn bedeckt den ganzen Kessel,
Weil er Dich sonst viel Kohlen kostet.
Maschinenhaus soll hell und rein,
Und blank soll die Maschine sein.

Vorlehnenden Text liefern wir in Plakat-
form zum Aufhängen im Kesselhause (Größe
34 mal 50 cm) mit rot-schwarzem Rande auf
hartem weißen holzfreiem Papier, gegen Ein-
lenkung von 60 & franko. Jedes weitere
Stück kostet 25 & mehr.

Buchhandlung der Molk.-Zeitung,
Sildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Erfahrener gebildeter Molkerei-
fachmann, ledig, wünscht

Teilhabserschaft

an gut einger. Molkerei um sein
neues, sehr gewinnbringend. Ver-
fahren auszubilden, evtl. Einhei-
rat. Pflanzend für Stadt u. Land-
betrieb. Übernehme auch selbst.
Leiterposten mit Gewinnbeteiligung.
Pachte oder nehme Kapitalfräftigen
Teilhaver zum Ankauf auf. Gefl.
ausführl. Angebote unter „Gold-
schmiede“ Nr. 4998 an diese Ztg.
Diskretion zugesichert.

Suche stillen

Teilhaver

mit 2—3000 Mk. für neu zu grün-
dende Molkerei, goldschere Brod-
stelle, gegen Käse- und Butterlie-
ferung. Offerten unter Nr. 5228
an diese Zeitung.

Teilhaver gesucht!

Für eine neu zu gründende Harz-
käserei wird ein äußerst tüchtiger
Harzkäsereimeister, der einen derartigen
Betrieb äußerst rationell zu leiten
versteht u. für feinste Ware vollste
Garantie übernimmt, mit ein. Ge-
sellschaftseinlage v. 5000 Mk. als Teil-
haber gesucht. Gefl. Angeb. unter
W. 5339 an diese Ztg.

Ich suche zu sofort gegen Kasse
in westfälischer Gegend mit guter
Bahnverbindung einen

Betrieb bis 2000 Lit.

Milch zu kaufen.

Bedingung große Betriebsräume u.
mindestens 12-Zimmerwohnung, o.
wo Bauplatz für Wohnhaus vorh.
ist. Ausführliche Angebote unter
M. D. 5345 an diese Zeitung erb.

Größeres Molkerei-Unternehmen
sucht in der Umgebung v. 200 Km.
um Berlin einen größeren

Privat- u. Genossen- schaftsbetrieb

zu pachten, Verwalter kann bleib.,
es kommt eine Spezial-Verwertung
in Betracht. Es kommen auch
heruntergewirtschaftete Betriebe m.
Hinterland in Frage und wird für
Nachweis (Berufsvermittler zwed-
los) Abstand oder jüngeren tücht.
Fachmann Verwalterstelle zugesich.
bei auskömmlichem Gehalt. Ang.
unter A. W. Nr. 5344 durch diese
Zeitung erbeten.

Stadt. Molkerei

in Holstein, jetzige Anlieferung v.
2000 Liter, die restlos abgeleitet
werden, größere Wohnung ist vor-
hand., b. 15—20 000 Rmt. Anzahl.
zu verkauf. Verm. kostenlos. (5329)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistr. 94.

Konkurrenzlose

Dampfmolkerei

mit gr. Landwirtschaft, Mühle und
Schweinemästerei in Mecklenburg,
die Molkerei ist aufs mod. einger.,
sämtl. Gebäude sind in bestem Zu-
stande, Stallungen für Kühe, Pier-
de und Schweine, zu verkaufen bei
15—20 000.— Rmt. Anzahlung, ev.
zu verpachten unter käufl. Über-
nahme des Inventars. Kostenlose
Vermittlung. (5328)

E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistr. 94.

Kaufe gut erhaltenen

Heizkörper

für Dampf Kondensöpfe. Angabe
von Länge, Höhe und Preis an
Buitner, Schlich (Hessen).

35 Stück

Läuferschweine,

55—70 Pfd. schwer, a Pfd. 1,00 Mk.
ab Stall gibt ab (5312)

E. Heinrich, Ruhnern,
Kreis Striegau,

Telefon Amt Göbersdorf 77.

Gelegenheitskauf!

„Mira“ = Spartkühler (Wärmeaus-
taucher), Fabrikat Bergedorfer
Eisenwerk, Marke R., Größe 0,
1500 Liter stbl. Leistung, mit selbst
hebendem Rührwerk, kompl. mit
allem Zubehör, fabrikneu, zur
 Hälfte des Orig.-Preises geg. bare
Kasse zu verkaufen. (5301)

M. Zimmer,

Königsberg i. Pr., Kaiserstr. 4.

Suche 2 guterhaltene Funkeische

Milch unter suchungs- Apparate

zu je 12 Proben. (5320)
R. Zimmermann, Sanit.-Molkerei,
Zinnowitz.

Wegen Vergrößerung d. Meierei

ein

Einflammrohrkessel,

18 qm. Heizfläche, 7 Atm., Baujahr
1919 und ein 10 PS.-Elektromotor,
Baujahr 1923 zu verkaufen. (5316)
Zentral-Meierei, e. G. m. b. H.,
Al.-Waabs (Kreis Ederndorf).

Zu kaufen gesucht

3—500 Milkfannen

20 Liter Inhalt, mit Steckdeckel,
Flombieröse und Kette, gegen so-
fort. Kasse. Angebote unter Nr.
5350 durch diese Zeitung.

2 Ztr. ranzige Butter

billig abzugeben. Angebote mit
Preis unter 5332 an diese Ztg.

Suche laufend 2—4 Zentner
trockenen, metall- und buttermilch-
freien (5323)

Sauermilchquarg

Angebote mit Preis erb.
Harzkäserei Hensburg
Norderstr. 47.

Habe aus meiner neuen Molkerei
in hannoverscher Gegend täglich
300 Liter prima

Schlagjahne

abzugeben, Lieferung kann ab 15.
Oktober erfolgen. Ausführl. An-
gebote erbeten unter T. Nr. 5346
an diese Zeitung.

Prima Tilsiter Vollfett-Käse,

pro Pfd. 1.— Mk.,

prima Tilsiter Halbfett-Käse,

0,58 und 0,63 Mk.,

Prima Limburger Vollfett-Käse,

pro Pfd. 0,95 Mk.,

prima Steinbühner Vollfett-Käse

pro Pfd. 0,98 Mk.,

empfiehlt in Post- und Bahnsend.
Unbekannte nur unter Nachnahme.
W. Hoppe, Osterode, Ostpr.

Für Hand- und Faust-Käsereien!

Altes angesehenes Butter- u. Käse-Agenturgeschäft mit feiner, großer
Kundschaft in großem Badeorte West-Deutschlands, übernimmt die
Vertretung von Käsereien, welche allerbeste Käse, auch Thüringer
Stangenkäse herstellen. Angebote erbeten unter 1219 durch d. Ztg.

Wir suchen zu kaufen:
guten trockenen

Speisequarg, Quader- Käse, rund. Rummel- Käse und Romadur

über 20 Prozent in der Trockenm.
Käse am liebsten vom Salztisch.
Preisangebote erbittet (5232)
Central-Molkerei G. m. b. H.,
Reichenbach in Schlesien.

Täglich 1000 bis 1200 Liter
tiefgekühlte

Vollmilch

nach Düsseldorf gesucht. Angeb. u.
Z. 854 a. d. Ann.-Exp. D. Schür-
mann, Düsseldorf. (5306)

Wir suchen Lieferanten für

Käse und Butter

und bitten um Preisangebote.
Böhm u. Co., Lebensmittelhandels-
gesellschaft Essen, Wernerstr. 12.
Handelsgerichtlich eingetragen.

Butter,

in ½ Pfd.-Std. geformt oder auch
in Tonnen, und

Stangenkäse

gibt ab an Unbekannte gegen
Nachnahme. Angebote mit Preis
erbitet (5308)

Molkerei Schnellwalde, D.-S.

Gebe wöchentlich noch mehrere
hundert Kisten prima goldgelben

Harzerkäse

je ca. 6 Pfd. Inhalt, 60er Packung
ab. (5333)
Käserei Busche, Hannover-Hainholz
Helmkestr. 4.

Bin Dauerabnehmer von wöch.
10 Zentner (5331)

feinster Tafelbutter

evtl. auf Abschluß. Angebote mit
Preis an

Heinz Brodhage, Hannover
Rambertstr. 32.

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, sucht
von Dauerlieferanten bei prompter
Kasse (5327)

Michael Wolff Nachf.,

Inh. Otto Wolff, Käserei

Gegründet 1888.

Pln.-Reinickendorf, Hausotterstr. 40

50 Ztr. Standquarg

weiß und trocken, p. Ztr. 25 Mk. ab-
zugeben. Probetonne p. Nachn.
Käserei Bodwa (5325)
bei Zwickau in Sachsen.

5—8 Tonnen prima (5322)

Molkereibutter

wöchentlich hat zu sofort an zah-
lungsfähigen Käufer abzugeben.
Auch sind wöchentlich noch einige
Zentner Käsequarg abzugeben. An-
gebote mit Preis an

Bruno Berndt,

Molkerei Aleschin, Grenzmark.

Wettl. Molkerei hat noch tägl.
1500 Liter gute dauerechitzte und
tiefgekühlte

Vollmilch

gegen Sicherheit abzugeben. An-
gebote unter 5321 an diese Ztg.

Wer ist Lieferant

in
Landkäse, Marke A. S., Romadur,
Ruhkopf oder Alpenlob?
Angebote mit Preis unt. Nr. 5318
an diese Zeitung.

Stellen-Angebote.

Gesucht zu sofort oder später ein
jüngerer, verheirateter (5311)

Meiereiverwalter.

Verlangt werden Erfahrungen in
vollstetiger Harzkäserei.

Dräger, Gutsmeierei Seben

bei Oldenburg in Holst.

Tücht. Fachmann

mit nur guten Kenntnissen im Mol-
kereibetriebe, der selbständ. zu han-
deln versteht, in Glaschenmilch, But-
terei, insbesondere Käseerei, Berei-
tung v. diversen Sorten Weich- u.
Harzkäse Ia Erfahrungen nachweist,
wird bei Zusage tadellos Ver-
handlung und guter Bezahlung für
10. oder 15. Oktober 26 gesucht.
Central-Molkerei Rastfeld
Ob.-Schles. (5329)

Suche zu sofort f. leitende Stel-
lung einen tüchtigen, soliden, streb-
samen, erfahrenen, ledigen

Fachmann

mit reichlichen Kenntnissen in der
Weichkäseerei, welcher Ia Ware her-
stellen kann, zur Errichtung u. Lei-
tung ein. zukunftsreichen Weichkäs-
mit groß. Absatzgebiet. Gutes Ge-
halt und Tantieme zugesichert. Kau-
tion 3—5000 Mk. erforderlich. Gefl.
Angeb. unter Nr. 5201 an d. Ztg.

Suche zu sofort oder später einen
tüchtigen, ehrlichen (5210)

Milchverkäufer,

18—20 J. alt (Molkereifachmann),
der mit Stadtkundenschaft gut umzu-
gehen versteht. Selbiger muß auch
der Verkaufszeit Molkerei- u. land-
wirtschaftliche Arbeiten mit über-
nehmen und muß guter Pferdepfle-
ger sein. Am liebsten einen vom
Lande Gehalt 45 Mk. und Prozente
bei freier Station.

Molkerei Bönede

bei Blankenburg a. Harz.

Suchen zum 15. Oktober ein. ord-
nungsliebenden, zuverlässigen, soli-
den, ehrlichen (5247)

1. Gehilfen

welcher mit Kessel, Maschinen, O-
u. Romad.-Käseerei, Milchabnahme
und auch im Monatsabrechnungs-
wesen vertraut ist. Stellung dau-
ernd und gut. Bewerbungen mit
Zeugnisabschriften, Altersangabe
und Gehaltsforderung erbittet

Molkerei-Genossenschaft Sprottau

Bezirk Liegnitz.

Suche zum baldigen Antritt ein.
in jeder Beziehung zuverlässigen,
gut empfohlenen, soliden

Gehilfen

welcher in der O- und Sauermilch-
käserei gut erfahren ist, für alle
Arbeiten in dauernde Stellung.
Anfangsgehalt 50 Mk. Offerten,
möglichst mit Zeugnisabschrift, an
Arwed Burthardt, Dampfmolkerei
Grube bei Wilsnack. 5073

Zum 1. Oktober d. Js. ein jung.,
ehrl. und an sauberes Arbeiten
gewöhnter (5062)

Gehilfe

für Betrieb und Kontor gesucht.
Werte Ang. mit Gehaltsanspr. an
Molkerei-Genossenschaft Boneke,
Kreis Salzweil (Altmarkt).
Fernruf Boneke 1.

Suche zum 1. Oktober d. J. ein.
kräftigen, ehrlichen (4878)

Lehrling

nicht unter 15 Jahren. Stellung
angenehm und leicht.

Heinrich Wed

Molkerei Basch i. Waldeck.

Achtung die Herren Reisenden!

Ein neuer Nebenverdienst steht Ihnen offen; lesen Sie selber, was Ihre Kollegen darüber schreiben:

„Noch nie ist mir eine Vertretung so leicht und angenehm gewese-n, wie diese, und zwar, weil die Firma gut liefert und jeder nachbestellt, z. B. diese Woche allein 9 direkte Nachbestellungen!“
gez. H. K. in B.

„Ich verkaufe Ihre Erzeugnisse mit großem Vergnügen, da auch keine andere Firma so pünktlich die Provision einsendet wie Sie.“
gez. O. F. in K.

Jeder tüchtige Reisende, der Molkereien, Käsefabriken oder Landwirte besucht, kann durch bequemen Mitverkauf einen dauernden, enormen Nebenverdienst erzielen. Man erfrage Näheres unter 5258 durch diese Zeitung.

Suche zum sofortigen Antritt e. jungen, strebsamen (5300)

Gehilfen

Zeugnisse u. Lohnforderungen bitte einzusenden.

W. Grobhennig
Lütgenrode b. Osterwied.

Suche für meine größere Käseerei einen durchaus erfahrenen selbst arbeitenden (5114)

1. Gehilfen

der einen tadellosen Tilfsiter- und Steinbushcher-Käse herstellen kann. In diesem Falle erfolgt eine hohe Vergütung. Bewerbung. m. Zeugnisabschriften erbittet

Molkerei Schroop, Westpr.
Franz Ristler.

Zum 15. Oktober kann jüngerer, fleißiger, evangelischer

Gehilfe

welcher jetzt seine Lehrzeit beendet hat, eintreten. Anfangsgehalt 40 bis 50 Mk. je nach Leistung, sowie freie Station und Kassen. Off. erb.

Practsch,
Central-Molkerei, e. G. m. b. H.,
Adorf in Waldd.

Suche zum 15. Oktober ev. früher einen jungen, sauberen (5224)

Gehilfen

m. guter Handschrift, für alle Molkereiarbeiten als alleinigen. Bez. grünter Betrieb. Nachm. Kontor. Gehalt 50 M. Kassen frei.

C. Leinhos
Wiepte, Krs. Gardelegen.

Suche zu so gleich od. etwas spät. tüchtigen, ehrlichen (5209)

Gehilfen

mit guten Umgangsformen zum Milchausfahren, der gut mit Pferden umzugehen weiß und nachmittags in der Molkerei helfen muß. Gehalt 50 M bei freien Kassen.

Molkerei-Genossenschaft Janitow
bei Dramburg i. Pomm.

Zum 10. Oktober suche ich jungen, tüchtigen (5249)

Gehilfen

für Maschinen und Milchversand. jeßl. Bewerbungen an Molkerei und Mühle Nienborg in Westfalen.

Sohn achtbarer Eltern mit guter Schulbildung kann sofort oder später als

Lehrling

hiesigen Betrieb eintreten. Molk.-Gen. Bargstedt-Ohrensen e. G. m. u. H.
D. Kätebrandt, Betriebsleiter.

Wir suchen zum 1. Oktober oder später einen tüchtigen, selbständig arbeitenden

Gehilfen

für die Käseerei. Derselbe muß befähigt sein, einen tadellosen Tilfs- und Romadurkäse herzustellen, darf sich auch sonst vor keiner Arbeit scheuen. Stellung ist dauernd und zahlen wir bei guter Leistung hoch. Gehalt. Zeugnisabschriften erbet.

Genossenschafts-Molkerei Treptow (Tollense). 5190

Suche zum baldigen Antritt jg.

Gehilfen

als dritten in Camembertkäseerei, der sich jeder Arbeit unterzieht. Käseerkenntnisse nicht erforderlich, da angelernt. Angebote mit Gehaltsansprüchen an

Schloßkäseerei Schlich (Hessen). 5348

Zur Leitung mein. Guts-Molkerei (1000 Liter), Nähe Stadt, in herrlicher Lage, wird in Dauerstellung sofort tüchtiger

Molkereigehilfe oder Meierin

durchaus gewandt, ehrlich und tüchtiger Käfer gesucht. Gefl. Angebote mit Lebenslauf u. Gehaltsanspruch. unter Nr. 5226 an diese Zeitung.

Jg., angeh. Gehilfe

zu sofort für alle in der Molkerei vorkommenden Arbeiten gesucht. Anfangsgehalt 50 Mark ohne Abzug.

Sanitätsmolkerei Bernburg. 5227

Gesucht zu sofort ein tüchtiger, zuverlässiger (5231)

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Angeb. mit Gehaltsansprüchen an

Dampfmolkerei Reeg
Krs. Arnswalde.

Suche für sofort einen durchaus tüchtigen (5304)

Gehilfen

der mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut ist u. kleine Reparaturen selbst ausführt. Bewerbungen mit Gehaltsanpr.

Dampfmolkerei Delitzsch,
Bezirk Halle a. S.

Zum 15. 10. suche tüchtigen, saub.

Gehilfen

als Heizer und für alle vorkomm. Arbeiten. Erbitte Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen bei freier Station, Kassen und Wäsche. (5349)

Walter Stadlin, Zobten.
Bez. Breslau

Kräftiger, gesunder u. folgsamer Lehrling

findet unter günstigen Bedingungen und bei ordentlicher Ausbildung zu Ostern ev. früher Aufnahme (Tüßlingen). Meldung. unter Nr. 5245 befördert diese Zeitung.

Für Harzkäseerei und kleine landwirtschaftliche Arbeiten suche sofort

jungen Burschen

bis 17 Jahren. (5166)
Angler, Budow-Nennhausen,
Krs. Westhavelland.

Suche zum 1. oder 15. Oktober einen 5067

Buttermeier.

der auch wirklich prima Markenbutter herstellen kann. Selbiger muß es durch Zeugnisse und Empfehlungen nachweis. können. Gefl. Angebote erbeten an

S. Fromke, Direktor,
Molk.-Genossenschaft Gr. Ramin,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.

Jüngerer Meierist

für Mitte bezw. Ende Oktober gesucht. (5196)

August Wist, Buttergroßhandlung,
Hannover, Sternhagenstr. 7.

Stelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (5257)

Molkerei Lüdingworth.

Die von uns ausgeschriebene Schweinemeisterstelle

ist besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (5273)

Gebr. Groh, Berlin

Schmidtstraße 5.

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (5203)

Molkerei Ostern Oldenburg.

Käsestellung besetzt. Allen Bewerbern besten Dank. (5313)

Dampfmolkerei Leichfel.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
10323	1	4552	2	4804	5
369	1	4588	25	4809	11
915	1	4593	3	4811	1
2183	1	4594	12	4812	1
2632	1	4598	4	4813	2
3593	4	4599	10	4816	2
3658	1	4600	1	4825	2
3753	1	4604	4	4829	2
3874	1	4607	4	4831	2
3 75	1	4616	14	4835	1
3935	1	4617	9	4844	6
4074	1	4621	1	4845	5
4091	3	4646	3	4866	4
4118	7	4 58	8	4869	2
4195	3	4667	1	4870	11
4219	8	4668	7	4871	4
4241	1	4671	3	4873	4
4257	1	4672	7	4874	2
4269	1	4685	9	4 77	4
4275	3	4686	2	4886	5
4283	1	4690	5	48 7	3
4317	2	4703	2	4890	3
4349	1	4704	7	4907	1
4394	1	4707	10	4913	1
4406	1	4708	12	4919	6
4411	1	4716	18	4924	1
4412	1	4717	5	4939	11
4447	4	4719	5	4941	2
4454	3	4723	1	4956	9
4457	1	4726	5	4961	5
4461	1	4732	3	4962	3
4462	3	4734	5	4967	11
4467	2	4742	3	4969	7
4474	4	4744	6	4972	1
4481	1	4751	9	4973	1
4491	1	4752	4	4974	3
4497	4	4753	4	4976	1
4498	8	4756	1	4978	16
4503	2	4760	1	4982	4
4510	2	4764	10	4998	3
4517	5	4779	6	5003	1
4518	1	4785	2	5 04	6
4526	2	4790	1	5025	11
4529	1	4793	8	5035	17
4535	2	4797	5	5046	3
4536	1	4798	17	5054	1
4541	1	4800	1	5091	1
4551	10	4801	1	5097	1

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpts. Chiffre-Zahl. 10 Goldpfennige extra. Gebühr mit Bestellung einzulösen. Wohl nicht mit Chiffre inserieren

Molkerei-Verwalter, ungekünd., Schule besucht, mit umfangr. prakt. u. theor. Kenntnissen, in allen Zweigen des Faches, auch auf kaufmännisch. Gebiete, befäh., jed. Molkerei rentabel zu leiten, Herst. von Markenbutter u. pa. Käse, wünscht sich z. veränd. Empfehl. aus ersten Fachkreisen u. Kauf. vorhand. Off. unter Nr. 5047 an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann u. Kaufmann, 25 J., verh., 1 Kind, z. St. in größ. Molk. u. Weichkäf. als Obermeister tät., sucht bald. Verwalterstelle. Kautions bis 3000 M kann gestellt werd. Beteilige mich auch in gutgeh. Molkerei oder Milchgeschäft. Jede Vertrauensstellung angenehm. Ausführl. Angeb. erb. unter 5122 an diese Zeitung.

Empf., tücht., zuverlässiger Molkereiverwalter verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-molk., Butt. u. Käf., Abgang weg. Betriebsveränd. Major v. Soeben, Grumsdorf, Kr. Pablik. (2902)

Tüchtiger, strebsamer, ehrlicher und solider

Fachmann,

Mitte 30, verheiratet, mit sämtl. Maschin., Hartz, Weich- u. Quarkkäseerei sowie der gesamten Buchführung und Abrechnung bestens vertraut, Molkereischule besucht, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse u. Empfehlungen Stellung als Verwalt., Betriebsleiter, Obermeister, Käsem., Buchhalter oder sonstigen Vertrauensposten. Antritt kann sofort erfolgen. Werte Angebote an (5266)

J. Kreuzer, Molk.-Gen. Wildschütz bei Liegnitz.

Langjähr. erfahr. Fachmann, unverh., 37 Jahre alt, sucht sofort od. später Stellung bei beschriebenen Anspr. Geg. gl. Off. erb. Herm. Paetsche, Mölln-Medow b. Schlen a. Rügen. (5284)

◆◆◆◆◆

Tüchtiger, strebsamer

Fachmann

mit sämtlichen Facharbeiten, einschließlich Butterfertiger, Kühlmaschine sowie Weich- u. Harzkäseerei, Abrechnungswesen, bestens vertr., an selbständiges, flottes Arbeiten gewöhnt, kein Stundenarbeiter, sucht veränderungshalber, gestützt auf beste Zeugnisse und Empfehlungen, zum beliebigen Antritt Dauerstellung, in ländlichen und städtischen Betrieben erfahren. Off. erbittet (5291)

Bellermann, Molkerei Nienborg in Westf.

◆◆◆◆◆

Molk.-Betriebsleiter

40 Jahre alt, verh., kleine Familie, auf allen Gebieten tüchtiger Praktiker und Kaufmann, sucht wegen Verkaufs der Molkerei, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen f. bald oder später ander. Wirkungskreis als Betriebsleiter, Buchhalter oder dergl. Such. hat hies. Gen.-Molkerei 5 Jahre zur vollsten Zufriedenheit geleitet und würde a. Verkaufsstelle einer Molkerei übernehmen. Der Herr Vorsitzende d. Genossenschaft ist gern bereit, jede gewünschte Auskunft zu erteilen. Gefl. Zuschriften erbittet (5135)

W. Schaevel, Rimtau in Schlesien.

Molkereifachmann

32 J. alt, mit allen neuzeitl. Maschinen bestens vertr., sucht, gestützt auf langj. Zeugn., zum beliebigen Antritt Stellung als Heizer und Maschinensführer. Werte Angebote mit Gehaltsangaben unter A. W. 5214 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, älterer Molkereifachmann
verh., ohne Kinder, wünscht selbständigen Posten, etwas Rauten vorhanden. Selbiger besitzt reiche Erfahrungen im Verben v. Kundenschaft. Eigenes Personal kann gestellt werden. Werte Offerten u. Nr. 5213 an diese Zeitung.

Tüchtiger, erfahrener Verwalter
ein. städtischen Betriebes, 33 Jahre alt, in ungekünd. Stellung, möchte sich zu beliebiger Zeit veränd. Angebote erbeten unt. M. B. Nr. 5103 an diese Zeitung.

Molkereifachmann,
26 J., gel. u. ruh. Charakt., sucht Stellung in ordentlich. Betriebe. Vertraut mit allen Facharbeiten, i. Umgang mit Kundenschaft u. Pferd. Gute Zeugnisse. Werte Angebote mit näheren Angaben erb. Ernst Schubert, Barmen, Südstraße 4.

Tüchtiger, ehrlicher Molkereifachmann
sucht Stellg. als Leiter einer Molkerei, Käseerei od. Molkereiprodukt.-Handlg. Pa. Zeugn. u. Referenz. stehen zur Verfügung. Es kommt auch Pacht ein. Molkerei in Frage. Werte Angebote richte man unter A. K. 5335 an diese Ztg.

Achtung!
Gewandter, ehrlicher Milchverfäuser sucht Stellg. als solcher in Molkerei. Gegend gleich. Werte Angebote u. A. N. 5336 an d. Ztg.

Jg. Molkereigehilfe, 23 J. alt, ehrlich u. solide, sucht, gestützt auf erstklass. Zeugn. u. angenehme Stell. Fahre eventl. eine Milchtour mit. Antritt kann baldmöglichst erfolg. Selbiger hat auch Erfahrung in d. Herstellg. verschied. Sorten Käse. Werte Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet (5338)

J. S. Bunnenberg
Mitterhude bei Bremen.

Suche für mein. Sohn, 20 J. a., Stellung

in städtischer Molkerei. Selbiger ist mit allen Molkerei- und Käsearbeiten bestens vertraut u. scheut sich vor keiner Arbeit, ist kaufmännisch ausgebildet, auch Führ.-Sch. 3b vorhanden. Rheinl. bevorzugt. Wilhelm Hadvan, Zentr.-Molk. Barmen und Käse-Großhdlg. Sahnsig a. Rügen.

Tüchtiger Gehilfe,
26 Jahre alt, sucht sofort oder 15. 10. Stellung. Selbiger ist mit all. Facharbeiten aufs beste vertraut u. scheut keine Arbeit. Gefl. Angeb. erbittet (5337)

Walter Kühn, Gutscherholländer
Post Guch
Krs. Friedeberg, Neumark.

Molkereigehilfe,
25 Jahre alt, sucht bald Stellung für Kessel und Maschinenarbeit. Gehalt nach Leistung. Angebote unter G. 5342 an diese Zeitung.

Gehilfe
22 Jahre, welcher mit Limburger Sahneschichtkäse und Quargberei. aufs beste vertraut und sich vor keiner Molk.-Arbeit scheut, sowie d. Führerschein 2 u. 3b besitzt, sucht zu sofort oder später Stellung. Angebote erbittet (5341)

E. Göhe, Tarnow
bei Labes in Pommern.

Molkereigehilfe,
22 Jahre alt, mit Kessel, Masch., Butterei, Milchannahme, Milchuntersuchung sowie Tilsiter-, Romad.- und Quadratkäseerei aufs beste vertraut, sucht zum baldigen Antritt Dauerstellung. Gute Zeugn. vorh. Werte Angeb. sind zu richten an Franz Hadenberg, Molkerei Leutmannsdorf, Kreis Schweidnitz.

Suche für meinen Gehilfen
auf eigenen Wunsch zwecks weiter. Ausbildung im Fach Stellung zum 15. 10. oder sofort. Selbiger ist arbeitswillig und ehrlich, hat gute Erfahrung in der Weichkäseerei und ist mit Kessel und Maschinen aufs beste vertraut. Ich kann denselben jed. Kollegen nur empfehlen. Gleichzeitig suche ich pro Woche 1 bis 2 Tonnen frischen

Quarg
metall- und buttermilchfrei, gegen prompte Kassenregulierung. Angebote erbittet (5330)
Hartzkäseerei Wilh. Schildt, Bogelsdorf, Krs. Döhrnsleben. Telefon Amt Badersleben 430.

Achtung!
Junger, strebsamer, tüchtiger 20-jähriger Molkereigehilfe, welcher firm in der Herstellung von Tilsiter- und Limburger-Käse ist, sucht zum beliebigen Antritt Stellung z. weit. Ausbildung i. Betriebe sowie Butterei, Milchuntersuchung u. Kontorarbeit. Gehalt Nebenlohn. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote sind zu richten an Molkereigehilfe Johannes Krämer, Königsberg i. Pr., Kalthöfischeit. 13 a.

Molkereigehilfe,
18½ J., vertr. mit Masch., Butt., Herst. von Quarg u. Thür. Stang.-Käse sucht sofort oder später Stell. Ueberrn. auch eine Milchtour. Angebote erbitt. Heinz Raul, p. Adr. Fusch, Berlin S. 42, Brandenburgstraße 18. (5334)

Wir suchen für ruhigen Gehilfen
Stellung, am liebsten bei Maschin. Molkerei St.-Krone.

Molkereifachmann, 29 Jahre, Id., in erstklass. Vollerbetriebe tätig gewesen, vertr. mit allen neuzeitl. Maschinen, pers. in der Herstellung von Camembert, Romadur, Tilsit, Limburger, Quadrat, Neuschattell, Brie u. Quargfabrikat. fow. Kontorarbeiten, sucht, gestützt auf erstkl. Referenzen u. pa. Zeugn. Stellung. Führerschein 3 b vorhanden. Kauf. kann gest. werden. Werte Angeb. erb. mit Gehaltsang. E. Zülbrecht, Molkerei Elstra in Sa. (5302)

Wirklich strebsam. Gehilfe, 22 J. alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung in Berlin in Butter- od. Käseerogroßhandlg. Gute Zeugn. steh. z. Verf. Ang. mit Geh.-Ang. unter Nr. 5215 an diese Zeitung.

Jg. kräft. Gehilfe
sucht zum 10. 10. 26 Stellung. Selb. ist 17 Jahre alt und mit sämtl. Molkereiarbeiten gut vertraut. Angebote sind zu richten unter Nr. 5216 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, evangel., 21 J., sucht für sofort oder später Stellg. In Privat- u. Genossenschaftsbetr. gut erfahren. Um Angeb. bittet Wilhelm Herbst, Gr.-Fischdagen, Post Schillkojen, Ostpr. (5282)

Durch mehrwöchige Krankheit d. rechten Hand habe ich meine Stelle eingebüßt, suche nun zum 1. 10. 26 oder später

Stellung
in Molkerei. Bin groß und kräftig, im 18. Lebensjahre, evgl., und besitze gute Zeugnisse. (5285)
Albert Runge, Kamenz (Sa.)

Suche für meinen Sohn, 15 J. alt, zu Ostern 1927 gute

Lehrstelle
in größerer Molkerei. Umgebung von Dresden bevorzugt.
Paul Schulz, Schönbrunn bei Bischofswerda i. Sa.

Strebsam. Molkereigehilfe, 21 J. alt, der einen guten Tilsiter herst., sucht, weil er sich bald selbständig machen will, sofort eine Stelle, wo er sich gründlich im Kontor ausb. kann. Um Angebote bittet (5297)
Reinhold Schilling, Marienburg, Westpr., Lorneplatz 1.

Achtung!
Wegen Arbeitsmangels suche ich für meinen Gehilfen, 23 Jahre alt, bis zum 15. Oktober gute Dauerstellung. Selbiger ist in allen Berufsweigen, Kessel und Maschinen, Käseerei, Flaschenmilch, Kontor, durchaus bewandert, besitzt nur gute Zeugnisse über jahrel. Tätigkeit in ländlichen wie städtischen Betrieben. Kollegen, welche eine zuverl. Kraft benötigen, woll. Off. richten an E. Barneke, Molkereib. Neumühle, Kreis Mittena, Westf.

Suche für jungen 21jähr. fleiß. Gehilfen
Stellung i. Vollerbetrieb für zugleich oder später. Gegend gleich. Geh. nach Vereinbarung. (5230)
Claßen, Hamburg - Altona, Schumannstraße 67.

Junger, strebsamer Gehilfe, vertraut mit Kessel, Maschinen einschließl. Rührmaschine, Butterei, Milchverf. u. Untersuchung, sucht gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Oktober Stellung. Gegend gleich. Sicherer Rechner, mit Abrechnung bestens vertraut. Gefl. Angebote erb. Otto Horn, Molkereigenossenschaft Hannover, Nordfeldstraße 5.

Molkereigehilfe, Mitte 20, mit sämtlichen Molkereiarbeiten, wie auch Käseerei, speziell Tilsiter und Sahneschichtkäse vertr. (für marktfr. Ware wird garantiert), sucht zu Anfang Oktober Stellung, am liebsten, wo Gelegenheit zur Erlern. anderer Käsearten geboten wird. Födl. Ang. an Ehlers, Molkerei Barzel i. D. (5265)

Molkereigehilfe,
24 Jahre, solide, zuverlässig und mit allen Facharbeiten vertraut, f. zu sofort oder später Stellung. Pa. Zeugnisse. Gegend gleich. Gefl. Angebote erb. (5197)
W. Rüsters, Crefeld, Alte Linnerstr. 72.

Junger, arbeitsfreudiger Gehilfe, 22 J. alt, mit sämtl. Arb. bestens vertr., in ländl. u. städt. Betrieb. tätig gewesen, sucht, gestützt auf gute Zeugn. u. Empfehlungen, zum 1. Okt. oder später Dauerstellung. Angebote erbittet (5283)
Otto Jüße, Molkereigeh., Gr.-Rottmersleben, Bez. Magdeburg.

Tücht., zuverl. Gehilfe, der auch gut mit Pferden umgeh. kann, sich vor keiner Arbeit scheut u. kein Stundenarbeiter ist, sucht Stellung zum belieb. Antritt. Hartzkäseerei bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbittet unter P. Nr. 5276 an diese Zeitung.

Suche für einen 16½-jährigen jungen kräftigen Mann, ehrlich u. fleißig, schon 1 Jahr gelernt, umständehalber anderweitig
Lehrstelle
zum 15. Oktober. Offerten an Wilh. Kallberlah, Teferich b. Calvörde (Braunschw.)

Junger Mann,
14½ Jahre alt, der 5 Monate sch. gelernt hat, sucht Stellung z. weit. Ausbildung. Offerten sind zu richten unter Nr. 5217 an diese Ztg.

Junger Mann,
18 Jahre alt, sucht Stellung als Milchfutcher. Werte Angebote m. Gehaltsangaben sind zu richten an Joh. Rajch, 5127 Sterkrade (Rhld.)
Grubenstraße 6.

Junger Gehilfe, mit Butterei, Kessel, Eis- u. Dampfmaschine vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 15. Oktober oder früher Dauerstellung. Gegend gleich. W. Angebote sind zu richten an Herrn F. Schubert, Darmstadt, Schwannenstraße 71, 11. (5289)

Tüchtiger 23-jähriger Gehilfe, sucht zum baldigen Antritt Stellg. Derselbe ist mit der Bedienung der Dampfmaschine, Kohlen säurekühlmaschine, Separatoren, Dauereis sowie Herstell. der Flaschenmilch Schlagmaschine u. Milchverfand u. pa. Tafelbutter bestens vertraut. Bes. auch einige Kenntn. in der Käseerei, an selbst., flottes Arbeiten gew. Gegend gleich. Werte Angeb. erb. Egon Pintschovius, Poitz in Pomm. 5286

An Ordnung u. Sauberkeit gew. Mann
Mitte 40, fast 6 Jahre in einer Molkerei gedient, sucht sogleich Stellung als Milchfahrer oder Schweinefütterer. Angebote an (5287)
Pojorski, Molkerei in Braak bei Eutin in Holst.

Junger, tüchtiger Harzkäfer
im Schwilchverfahren bestens erfahren, sucht zum 15. Oktober Stellung. Werte Angebote unter D. K. 5288 an diese Zeitung.

Junger Mann,
mit Führerschein 2 und 3 b, ledig, mit allen Reparaturen vertraut, guter Wagenpfeleger, liebevoller u. getreuer Charakter, hat gr. Interesse am Molkereifach und ist gern bereit mit tätig zu sein, sucht bei bescheid. Ansprüchen Stellung für sofort oder 15. 10. 26. Gefl. Off. unter H. M. 59 erb. Ann.-Exp. Fr. Gismann, Meihen, Sa. (5292)

Junger Mann,
16 Jahre, höh. Schulbildung, sucht sofort Stell. als Meiereilehrling. Umgeb. Hamburg. Näh. Studier, Hamburg 23, Fichtestraße 24. (5267)

Harzkäseerigehilfe,
25 Jahre alt, fleißig, strebsam und sauber, sich vor keiner Arbeit scheuend, sucht Stellung als **Volontär** in größerer Käseerei, evtl. wo versch. Sorten Käse hergestellt werden. Selbiger ist bisher in väterlicher Käseerei tätig und möchte sich gern im Fach weiter ausbilden. Familienanschluss erwünscht. Werte Angebote unter F. S. Nr. 5270 an d. Zeitung.

Suche für meinen 17-jährigen Sohn, der in meinem Molkereibew. ½ Jahr tätig war

Lehrstelle
in einer größeren Molkerei, Westdeutschland bevorzugt, wo er sich in allen Arbeitsteilen ausbild. kann. Selb. hat die städtische Handelsschule 2 Jahre mit Erfolg besucht. Familienanschluss wird erwünscht. Wilh. Doum, Gut Wambach, Post Worweiden, Bahnstation Weiden b. Nachen.

Alt., erfahrene Wirtschafterin
sucht zum 15. Okt. evtl. zum 1. 11. Stellg. zur selbständ. Führung ein. Meiereihaushalts. Selbige war als solche tätig und würde sich auch im Meiereibetrieb betätigen. Schriftl. Angebote an (5340)
F. Hölzner, Wigrinnen Post Alt Ulla Krs. Sensburg, Ostpr.

Meierin, häuslich, wirtschaftlich, die auf Anraten des Arztes vom Fach abgeht, sucht Dauerstellung i. Haushalt. Adresse: Meierin b. Fr. Rausch, Tilsit, Kasernenstr. 12.

2 fleißige Molkereigehilfen

Lebensjahr, suchen zum 15. Oktober Stellung in größerem Betrieb.
ote an (5274)
die Gehilfen der Molkerei Bergen, Ars. Celle, Hann.

24 jähriger Gehilfe

um 15. Oktober Stellung. Derselbe ist vertraut mit allen Fach-
n, Buttere, Tilsiter- und Käse- sowie Abrechnung. In
Stelle als erster tätig. Da Käseerei eingeht, ist Suchender zu Stell-
gezwungen. — Angebote unter Nr. 5277 durch die Molkerei-
g in Hildesheim erbeten.

Seit vielen Jahren in der Molkereimaschinen-Branche tätiger

Fachingenieur

eilenden, durchaus selbständigen Posten, der ihm die Möglichkeit
eine in betriebs- und konstruktionstechnischer Beziehung reichen Er-
genis entsprechend zu verwerten. Reflektiert wird nur auf eine mit
entsprechendem Gehalt ausgestattete Dauerstellung. Angebote erbeten
5299 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

3000 M und mehr Kaution sucht tüchtiger, solider Fachmann, in
zwei des Faches erfahren, gute Dauerstellung mit Wohnung als
Verwalter, Gutsmeier oder sonstigen

Vertrauensposten

Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Ostpreußen, Pommern,
enburg bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Freundliche Angebote
Reell Nr. 5155 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Suche für meinen Sohn, 18 Jahre alt, groß und kräftig, mit dem
Zeugnis für Obersekunda, in einer der Neuzeit entsprechend eingerich-
Molkerei zum 1. Oktober oder später geeignete (5032)

Lehrstelle

ge Angebote erbittet

Adolf Schachner, Berlin W. 57, Bülowstr. 100.

e für meinen jungen, tücht.,

en

Gehilfen

it mit Kessel, Maschinen,
ei, Milchversand, Flaschen-
Kontorarbeiten zum 1. 10.
inige Tage später Stellung.
Angebote erbittet (4970)
ers, Walbecker Molkerei,
Kreis Gelbern, Rhld.

e zum 15. 10. oder auch spät.
einen Sohn, 21 Jahre alt,
hre im Fach,

Gehilfenstelle

lkerei, in der Gelegenheit
lernung der Weichkäseerei ge-
wird. Gehaltsforderungen
nicht gestellt. Werte Ange-
bittet (5137)
Kolling, Central-Molkerei,
Hildesheim (Braunschweig).

Baldigen Antritt suche ich
zuverlässigen

Chauffeur

50 Horch-Personenwag. mit
Apfchl. als fäh. Fahrer, der
m. eine Milchtour u. and.
starb. mit übern. und mit
umg. f. Bewerb. m. Zeug-
n. und Gehaltsford. unter
burg Nr. 5136 durch diese

riger Gehilfe sucht Stellung
erner

Sarz Käseerei
mbl. Erlernung. Gefl. Zu-
u. Nr. 5154 an diese Ztg.

ereigehilfe, 21 Jahre alt,
vertr. mit Tils. Käse, Butt.
chin., sucht zu gleich od. sp.
u. Rheinl. u. Sachl. bevorz.
Ginsky, Fischhausen, Ostpr.

äst, solider Gehilfe sucht ab-
et. Stellung. Selb. ist mit
Bursarb. sow. mit Weichkäl.,
milchverf. usw. vertr. und im
t. Zeugn. Gelegenheit zu
verp. angen. Födl. Ang. erb.
ppengrell, Kolberg i. Pom.,
aln. (4514)

ch für mein. Sohn, 16 Jahre

Lehrstelle

ur, größerer Molkerei bei
l. Zeugn. Offerten unter Nr.
a diese Zeitung.

Suche für einen gewissenhaften
Gehilfen, 24 Jahre, welcher in all-
praktischen u. techn. Facharbeiten
aufs beste durchgebildet ist, zu bald
Stellung. Er ist vollk. firm in der
techn. Buchführung sowie Abrechn.,
Milchversand usw., perfekt in der
Weichkäseerei und garantiert für
marktfähige Ware, ist sehr solide
und besitzt prima Zeugnisse. Ange-
bote erbittet **Herm. Lohse, Eils-
leben, Bezirk Magdeburg.** (5061)

Welch ein Fachmann würde ehrl.
tichtigen

Molkereigehilfen

mit sehr guten Zeugnissen, 3. Zt. i.
ungefönd. Stellung, 3. 15. Okt. od.
1. November in f. größeren Betr.
zur Vervollkommnung einstellen?
Ost- und Westpr. bevorzugt. Zu
jeder näher. Auskunft gern bereit.
**Pfarrer Gromsch, Gr.-Thierbach,
Post Quittainen, Ostpr.**

Wir suchen für einen jungen,
tüchtigen

Gehilfen

20 Jahre alt, welcher hier über 1
Jahr in Stellung war und sich ver-
ändern möchte zum 15. Oktober
Stellung. Werte Angebote an
**Herbert Netze, Hameln,
Bäckerstraße 54. 5172**
**Molk.Gen. Hohenhausen i. L.
H. Wildberg.**

Wir suchen zum beliebigen An-
tritt für einen wirklich brauchbar,
19 jährigen

Gehilfen

Stellung, der mit allen Molkerei-
Maschinen, Buttere, Kontorarb.,
Dauererhitzung und Rühranlage
gut bewandert ist. Offerten erb.
**Molkerei-Genossenschaft Apensee
bei Buxtehude. 5178**

Suche für meinen Sohn, 21 J.
alt, der seit 1. Januar 1924 bis 1.
September 1926 in meinem Sani-
tätsmilchbetrieb mit gutem Erfolg
tätig war und gute Zeugnisse be-
sitzt, zur weiteren Ausbild. anderw.

Stellung

per 1. Okt. oder 15. Okt. in neu-
zeitlichem Betrieb bei bescheidenen
Ansprüchen. Suchender ist auch in
der Buchführung bewandert. Gefl.
Offerten an **M. Winkler, Molkerei
„Sanitas“, Dresden, Zwickauer-
straße 76, erbeten.** (4965)

Meierin

21 Jahre, sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse, sofort Stellg.
für Molkerei und Haushalt.
Selbige ist imstande kleinen
Betrieb selbst zu leiten. Werte
Angebote unter Nr. 5268 durch
die Molkerei-Zeitung.

Tüchtige ehrliche Meierin, Anf.
30, sucht, gestützt auf gute Zeugn.
3. 15. Okt. Dauerstellung. Gute
Behandl. Beding. Födl. Ang. mit
Geh.-Ang. erb. **Meierin Beck, 3. Zt.
Slabowen bei Rhein, Ostpreußen.**

Molkereibefüher mit Ader, 50 J.
alt, wünscht

Briefwechsel

mit solider, guter Meierin bis 40
Jahre, zwecks späterer Heirat. An-
gebote unter **Cöthen (Anh.) Nr.
5073** durch diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Porto-
kosten zu ersparen, werden von
gewerbmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Drucksaen nicht
weiterbesördert. Nur wer damit einverstan-
den ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
serieren.

Suche eine gute rentable

Molkerei

zu kaufen wo 8—10 000 Mk. An-
zahlung genügen. Ausführliche
Offerten unter Nr. 5199 a. d. Ztg.

Suche sofort e. große neuzeitlich
eingerichtete

Molkerei

mit ca. 3—4000 Liter Milch zu kau-
fen. Anz. 30—40 000 M. Angebote
unter **R. E. 5225** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Weiskalen, 3. Zt. 800—1000 Ptr.
Milch, Schweinefärr für 40 bis 50
Schweine, ist bei einer Anzahlung
von 12 000 M zu verkauf. Näheres
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Dampfmolkerei

in Thüringen, schöne, massive Ge-
bäude, mit gesunder, geräumiger
Wohnung, 5—600 Liter, zum größ-
ten Teil Verlandmilch, unter gün-
stigen Bedingungen bei 5—6000 M
Anzahlung zu verkaufen. Nähere
Auskunft erhält. Schnellentschlossene
Käufer durch
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Dampfmolkerei

Nähe Hann., schöne, massive Geb.,
Schweinefärr für 50—60 Schweine,
neuzeitige Maschinen, Milch 3. Zt.
800 Liter. Anzahlung 8—10 000 M.
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Dampfmolkerei

in Pommern, durchaus sichere Exi-
stenz, erstklassige Maschinen, Stal-
lungen und reichlich Zubehör, für
den billigen Preis von 23 000 M
bei 8—10 000 M Anzahlung sofort
zu verkaufen. Näh. durch (5237)
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

In herrlicher Gegend

Ostfrieslands, massive (5238)

Dampfmolkerei

mit schöner Wohnung sowie Neben-
gebäude m. Wohnung, Schweinefärr
für 100 Schweine, erstklassige Ma-
schinen und Inventar, Milch 3. Zt.
täglich 4000 Liter, welche nach Fett-
gehalt bezahlt wird, an ernste Re-
flektanten mit 10—15 000 M Anzahl-
ung zu verkaufen. Es handelt sich
um ein äußerst günstiges u. reelles
Objekt. Näheres durch (5238)
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Eine Molkerei,

2—3000 Liter, wenn möglich mit
Schweinemast verbunden, zu kaufen
gesucht. Angebote unter Nr. 5311
durch diese Zeitung.

Langjähriger Fachmann sucht H.
oder mittlere

Molkerei

auch stillliegende, w. bestimmt Milch
zu haben, zu kaufen. Gewerbmäß.
Vermittler verbeten. Offerten u.
Nr. 5310 an diese Zeitung.

Suche mit 20—30 000 Mark

Molkerei

nicht unter 3000 Liter, möglichst
Milchversand zu kaufen. Wohnung
muß vorhanden sein. Vermittler
verbeten. Offerten unter **D. P.
Nr. 5309** befördert diese Zeitung.

Molkerei

zu kaufen gesucht. Anzahlung bis
20 000 Mk. Gegend Magdeburg—
Braunschweig, Hildesheim, Han-
nover oder Mitteldeutschland. Off.
unter **E. A. 5305** an diese Zeitung.
Vermittler nicht erwünscht.

Suche zum 1. 11. 26 eine rentable

Molkerei

bei 7—8000 Mark Anzahlung zu
kaufen. Angebote mit Angabe der
täglichen Milchlieferung sind zu
richten an (5303)

Fritz Molinski,

Güsen, Bezirk Magdeburg,
Bergzowerstr. 11.

Zu verkaufen:

Dampfmolkerei

mit großer Käseerei, in Nordolden-
burg, tägliches Milchquantum zur
Zeit 3500 Liter, im Sommer 6 bis
7000 Liter, mit neuzeitlicher Wohn-
und Maschinen, sowie Schweinemä-
sterei mit Wohnhaus, letztere kann
auch getrennt verk. werden. Preis
für beide Unternehmungen 80 000
Mark bei 25—30 000 M Anzahlung.
Rest kann auf längere Jahre zu
mäßigen Zinsen steh. bleib. Preis
für Molkerei allein 50 000 M. Nur
wirklich zahlungsfähige Käufer er-
halten nähere Ausf. durch (5239)
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Eine in Mitteldeutschland, Nähe
Großstadt gelegene, sehr rentable

Dampfmolkerei

mit täglich 15—1800 Liter Milch,
ist an zahlungsfähige Käufer sofort
zu verkaufen. Näh. durch (5240)
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Landwirtschaft

von 100 Morgen, mit schönen mas-
siven Gebäuden, lebendes u. totes
Inventar ohne Lücken, vollständige
Ernte, sowie dazu gehörige Zement-
steinfabrikation für den billigen
Preis von 40 000 M zu verkauf. od.
gegen rentable Molkerei zu ver-
tauschen. Näheres durch (5241)
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Rent. Molkerei

in Sachsen, Thüringen, Hannover
oder Braunschweig bei 8—10 000 M
Anzahlung sofort zu kaufen gesucht.
Näheres durch (5242)
**Otto Eikemeier, Göttingen
Roteßtr. 39.**

Tücht. Molkerei- u. Käseereifachm.
(Spez. Weich- u. Schnittkäse), sucht

kleine Molkerei zu pachten,
wo 1000 M Anzahlung u. monatl.
100 M Abzahlung genügen. Sicher-
heit vorhanden. Nähe Braunschw.
oder Holst. erw. Al. Wohnung er-
forderlich. Angebote u. Nr. 5293
an diese Zeitung.

Von zahlungsfähigem Käufer w.
eine nachweislich gute

Molkerei

neuzeitlich eingerichtet, mit Milch-
versand zum Industriegebiet zu
kaufen gesucht. Angebote mit ge-
nauen Angaben erbeten unter Nr.
5202 an diese Zeitung.

Tüchtigem, erfahrenen

Sarzkäfer

ist die Möglichkeit gegeben, sich mit ca. Mk. 5000.— an einer neu gegründeten Sarzkäferei tätig zu beteiligen. Angebote unter Nr. 5169 an diese Zeitung.

Molk. = Verpachtung.

Die Molkerei Harriehausen ist z. zum 1. 1. 1927 neu zu verpachten. Bedingungen sind beim Vorstände einzusehen und Bewerbungen bis zum 15. 10. 26 anzubringen. Tagesquantum 6—700 Lit. Außer dem sind 4—500 Liter von Nichtgenossen käuflich. (5167)

Der Vorstand.

Carl Blöth.

Privat- od. Genoss.-

Molkerei

in Rheinland, Westfalen oder angrenzend Hannover zu pachten od. zu kaufen gesucht. Angeb. mit Angabe der täglichen Milchleistung, sowie der täglichen Milchleistung, sowie der täglichen Milchleistung p. Liter sind zu richten unter 4600 an diese Ztg.

Suche zum baldigen Antritt eine rentable

Molkerei

zu pachten, möglichst in der Nähe Hamburgs. Es kommt nur größ. Ort oder Stadt mit Bahnverbind. in Frage. Ausführliche Angebote erbeten unt. Nr. 5056 an diese Ztg.

Molkereiverkauf — Beteiligung!

Molkerei (Brandenburg), 1500 Lit. Sommer wie Winter, Schweinehaltung, Bahnstation, Gebäude neu, vom Verwalter nachzuweisen. Evtl. wird Leitung bei Beteiligung und kleiner Interesseneinlage behalten, jedoch nicht Bedingung. Objekt sehr empfehlenswert mit nachweisbarem hohen Reingewinn. Interessenten, welche ihr Kapital sicher anzulegen beabsichtigen und kurzentschlossen sind, wollen unter Nr. 5132 durch diese Zeitung anfragen. Horcher zwecklos.

Selle Betriebsräume

einer Molkerei u. Käseerei, Kraftanschluß i. Stadt b. Leipzig, mit o. ohne Lauschn. zu vermieten. Angebote unter B. 5223 an d. Ztg.

Suche für bald in Thüringen od. angr. Staaten

Molkerei

zu pachten oder zu kaufen. Offert. erb. unt. E. M. 5262 durch d. Ztg.

Molkereiobjekt,

Milchpachtvertr. auf längere Jahre günstig abgeschlossen, mit schönen Räumen und bezugsfreier Wohnung mit Vorkaufsrecht, in guter Milchgegend, i. lebhaft. Ort, Nähe größ. Städte, ist sofort preiswert abzugeben. Offerten unter Nr. 5271 durch diese Zeitung erbeten. (Horcher verboten.)

Suche zu sofort für meine Sarzkäferei einen tätigen

Teilhaber

mit 1—2000 Mk. zur Erweiterung des Geschäfts. Offerten erbeten u. Thüringen Nr. 5246 an diese Ztg.

Suche ein Milchgeschäft zu pacht. oder zu kaufen oder Beteiligung mit ein. Milchhändler. Die Milch kann aus eigener Molkerei bezog. werden. Ang. u. 5290 an diese Ztg.

Beabsichtige meine

Käseeräume,

passend f. Sarzkäferei, auch Weichkäseerei, zu verpachten. Schöne Wohnung vorhanden. Nähe Bremen.

Rich. Schulz,

Molkerei Neubruchhausen,

Stat. Bassum i. S.

Gutgeh. Molkerei

mit 2000—6000 Liter Milch tägl. bei hoher Anzahlung resp. Ausbezahlung zu kaufen gesucht. Offert. erb. unter Nr. 5205 an diese Ztg.

Thüringen.

Ein in milchreicher und schönster Gegend Thüringens, im groß. Dorf isoliert gelegen. Anwesen, mit gut. Einfamilienhaus, neuem massiven Stall und Scheune, 5 × 20, groß. Obst- und Gemüsegarten, ca. drei Morgen, Bahn und Post im Orte, Nähe mittl. Stadt mit höh. Schul., beste Verbindung mit Großstädten, soll umstandeshalber sof. verkauft werden. Objekt eignet sich ganz vorzügl. zur Erziehung ein. Molkerei (Rahmstat.), Käseerei, Hühnerzucht, Schweinemästerei. Schrotmühle dringend gewünscht und erforderlich. Milch genügend zu hab. Preis äußerst 8000 Rmk., nur Barauszahlung. Schnellentschluss. Interessenten erhalten Auskunft unt. Reell 4845 an diese Zeitung. Da Angebot selten günstig und reell, erhalten nur wirklich ernstl. Reflektanten Antwort. Horcher Papierkorb.

Kauf-Gesuche.

Alle Größen bestens erhaltene Homogenisier-Maschinen „Schroder“ kauft u. verkauft (2401) C. E. Modes, Berlin-Neukölln.

Suche im Auftrage sofort gebr.

Maschinen

für Kleinmolkerei: Dampsentw., Separator, Vorwärmer, Quargbassin für 500 Liter, Käseforden usw. Angebote an (5207) H. Dösch, Cassel-B., Leipzigerstraße 145.

Zu kaufen gesucht komplette, nur gut erhaltene

Molk.-Einrichtung

zur Verarbeitung von stübl. ca. 1000—2000 Liter, evtl. auch mit Kühlanlage. Offerten unter F. S. 5208 an diese Zeitung.

Suche gut erhaltenen kleinen stehenden

Dampfkessel

zu kaufen. Angebote zu richten an Dampfmolkerei Cabienen, Kreis Kössel, Ostpr.

Ich suche einen großen Posten genagelte

Sarzerkisten,

24 × 20 × 5 cm, zu kaufen und erbitte billigste Angebote unter Nr. 5009 an diese Zeitung.

Wir suchen zur sofortigen Lieferung neu oder gebraucht, guterh.

Wasserpumpe, Wasserbassin und 2 Milchpumpen.

Auch Gegenlieferung in Butter u. Speisefäse. (5295) Milchzentrale Hofheim, Mfr.

Kauf-Angebote.

Buttertonnen, einmal gebraucht, fast neu u. saub. gereinigt, hat stets abzug. H. Feldmann, Hannover, Bernstraße 6.

Wegen Anschaffung einer größ. haben wir eine gut erhaltene

Zentrifuge

mit Vorgelege (Stundenlfg. 2500 Liter) preiswert zu verkaufen. Molkerei Rahden in Westf.

3000 St. Käsefisten,

29 × 20 × 5, für 7 Pfennig das Stück zu verkaufen. Angebote u. Nr. 5220 durch diese Zeitung.

Sarzerkäsefisten

aus Nadelholz, sauber und stabil (Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i. jed. gewünscht. Größe gibt billig ab Ernst Rothkirch, Ristenfabrik, Kreibitz i. Schl. (5054)

6000 St. Munitionszunderkisten

mit Scharnieren und Heberfallverschlus und gezinkt

3000 Stück 36 × 36 × 14 cm

1500 Stück 40 × 40 × 14 cm

1000 Stück 36 × 36 × 11,5 cm

hat sofort abzugeben

Karl Schmidt, Dampfsägewerk und Ristenfabrik, Sömmerda in Thür.

Einmal gebrauchte, gute

Buttertonnen

für 60 Pfg. das Stück ab hier, hat laufend abzugeben (5233)

Central-Molkerei G. m. b. H., Reichenbach in Schles.

3 bis 4 To.

Arbenzwagen,

zuverlässiger Läufer, 130 bis 150 Kannen fassend, wegen Umstellung des Betriebes abzugeben. (5087) Central-Molkerei Pösch (Rhld.)

Mais

Gerste

Kartoffelsoden

Kartoffelpülp

Fischfüttermehl

Fleischfüttermehl (Marke Hansa) (4445)

Trockenhefe

offerieren

Kornakki & Sohn, Elbing.

Telefon 1244 u. 45.

Soeben erschien:

Das kranke Schwein

Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine von

Geh. Hofrat Dr. Casparius

102 S. m. 33 Abb. Preis 3 Mk.

Das vorliegende Buch ist als

3. Aufl. des seit längerer Zeit vergriffenen Werkes von Hilbreich, Das kranke Schwein, erschienen und wird den Beziehern gleich gute Dienste leisten, wie die früheren Aufl.

Buchhandlg. der Molk.-Ztg. Hildesheim.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert zu verkaufen

Alfred Dietrich, Molkerei u. Fabrik.

Leipzig, Frogestr. 24, Fernr. 25951

Einkauf und Verkauf.

von Plassow aller Art.

800 Stück Munitionskisten

mit Klappdeckel und Patentverschlus, innere Größe 50 × 28 × 10

Zentimeter, preiswert abzugeben.

Dampfmolkerei Apelen

Gesellschaft mit beschränk. Haftpf.

Apelen,

Grafschaft Schaumburg. 5104

Quargmühle

mit Steinwalzen, für Hand- und Kraftbetrieb, wie neu, verkauft

Max Jenisch, Leipzig,

Josephinenstr. 25. 5255

1 Alfa-Separator A. S. 7, 2500 Lt. stübl. Leist., gebr., sehr gut erhalt., direkter Antrieb. Mk. 750.—

1 Ultra-Rahm-Pasteur mit oberem Antrieb, 300 Lt. stübl. Leistung, sehr gut erhalten. Mk. 375.—

1 Rund-Kühler für pasteurisierten Rahm, 250 Lt. stübl. Leistung, gebraucht, gut erhalten. Mk. 75.—

1 kupfern. Dampfsäsefessel m. Holzbohr, kurze Zeit gebraucht, 400 Liter Inhalt. Mk. 220.—

1 doppelwirkende Wasserpumpe, 75 mm Kolbendurchmesser, 3600 Lit. stübl. Leist., wenig gebraucht, Mk. 120.—

zu verkaufen durch (5263) M. Zimmer, Königsberg,

Kaiserstraße 4.

Butterform maschine

System Lange u. Rühlke, für 200 verkauft für 325 Mk.

F. H. Krause

Halle a. d. Saale.

Milch-

transportwagen

für 28 Stück 20 Literkannen verdecktem Kutschersitz, für 200 1 doppelwand. Käsewanne, 40 Inh., 120 Rm., eine doppelw. Käsewanne, 600 L. Inh., 180, alles gebraucht, aber gut er verkauft

F. Janz, Ebersdorf bei Sprottau, N.-Schles.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. In stets am Lager.

C. Schumacher,

Berlin N. 58, Bernauerstr.

Zu verkaufen:

2 Käsewannen a 1000 Liter,

1 Milchbassin a 500 Liter,

3 Käsefische, kompl., wie neu,

1 Kl. Dampferzeuger,

3 große Wandstellagen m. Bre. ca. 3 Meter lang,

2 Tische, ca. 15 Mtr., verz. Röhre, Milchhähne, Dampfhe

Dampfrohre u. a. m.

Preis komplett 500 Mark geg.

Näheres durch

Bublig, Laurensberg b. Na

Rhld.

Telefon 4718, Amt Nahe

Bayer-Rüde

Kauft v. Schaumb.

selten schönes Tier, 2 Jahre

äußerst wachsam, mannhaft

ist der berühmte „Teut u

burg“. Preis ab hier 120 Mk

70 Pfd. Butter.

Herm. Wollenhauer, Molk

Bad Pyrmont. Telefon 1

Neuwertige

Lichtanlage

für 20—30 Brennstellen,

Batterie, Dynamo und Sa

tafel, 8 Tage in Betrieb

sehr preiswert.

Dito Rud. Reichert & C

Hannover 15.

Tadellos erhaltene

Schrotmühle

mit Selbstschüttung, Steind

120 cm. und Federwagen f.

transport u. a. Zwede, eb

gut erhalten, billig zu ver

Gut erh. Milchverkaufswa

möglichst mit Kannen, zu

gesucht. Angebote erbeten

Pommern Nr. 5106 an diese



Suche Abnehmer auf

Ermländer

Läuferfische

im Gewicht von 80—120 Pfd

den billigsten Tagespreisen.

Carl Fromm, Viehhändler

in Sommerfeld, Post Nege

Ostpr.

Telef. Arensdorf (Ermland)

Empfehle gute, ostpreußi

Läuferfische

Viehhändler Bacher, Stehli

bei Schwirgallen (Ostpr.)

Prima ostpreußische

Läuferfische

sowie Ferkel in allen Ge

klassen laufend, billigt abzu

Carl Kullik, Viehhändler

Ing., Ostpr.

Durch langjährige Erfahrung.
Liefere ich (4922)
**Milchtransport- und
Milchverkaufswagen**

in guter und dauerhafter
Ausführung.

J. Hergert
Spezial-Milchwagenfabrik
Hildesheim, Oldesloferstr. 8.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Sofort ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Pfg. (3338)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

Preuß. Südd. Klassenlotterie

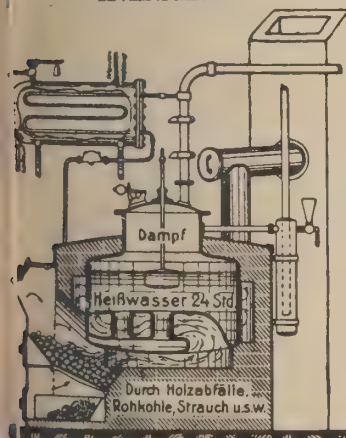
in 5 Klassen
280 000 Gewinne, zusammen
über 53 1/2 Millionen RM. Höchst-
gewinn im günstigsten Falle
auf 1. Los 1 Million RM.
Ziehung 1. Klasse 15. u. 16. Okt.
Einsatz 1/8 1/4 1/2 1/1 Los
3 6 12 24 RM.
Porto extra. Gewinnlisten für
alle 5 Klassen postfrei 1 RM.
Postsch.-Konto Breslau 68067.
**Hielscher, Staatl. Lotterie-Ein-
nehmer, Friedeberg (Queis).**
Früher Molkereibes. in Kempen
(Prov. Posen). (4879)

Kisten

aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert
Richard Weinbrock,
Dampfsägewerk Brüdernmühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühne
50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa.

Quarg-Mühlen

und
Quargpressen
in jeder Größe baut
Ernst Bider, (1528)
Elbjasen in Hannover.

**Sonderangebot
für Käseereien in
Horden u. Ventwag.**
Bis zum 15. Oktober 1926 ge-
währe ich den sehr verehrten Inter-
essenten für Käsehorden u. Vent-
wagen

10 Prozent Rabatt
auf meine letzte Preisliste. (4114)
Paul Wüsten, vorm. Fr. Grote,
Gronau in Hann.,
Käsehürdenfabrik.

Milchtransportkannen

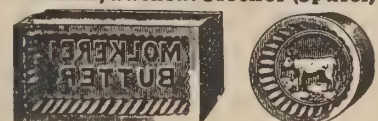
und
alle übrigen Molkereigeräte
Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hoch-
glanz-fettverzinnter Ausführung
liefert zu äußerst günstigen Preisen

Paul Dahlbudding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Befestigung, liefert
billigst (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlzeifen, Kr. Habelschwerdt

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borsch, Berlin, Ackerstr. 61

Käseketten

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habelst & Co., Kettenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.



Pa. Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M, Wurzeln 1.— M.
pa. Plass.-Besen, eingezog
1.—, 1,25 M, gep. 1,25, 1,50 M
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Etiketten

für alle
Käse-Sorten
liefern billigst
Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Steh. Dampfkessel,

Fabrikat des Bergedorfer Eisen-
werkes, 6 qm Heizfläche, nicht in
Betrieb gewesen, nur abprobiert,
also wie neu, zu verkaufen. (4054)
C. Behrend, Meiereibesitzer,
Süderwilsrup bei Hadersleben
(Dänemark).

Hanfzordel,

2- und 3-fach,
Mark 2,25 je Kilogramm.
Verband unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

Schimmelkulturen

für Camembertkäse
Weiß und Blau
in 125 gr, 250 gr, 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
Blaugrauer Schimmel
für Harzkäse

Rotkulturen

flüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.



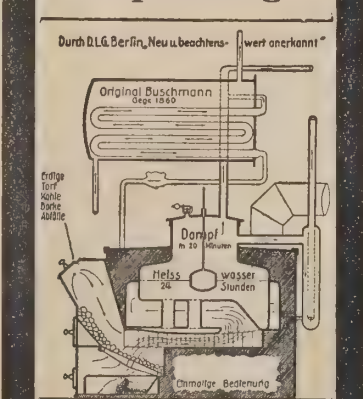
Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
C. Lahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestr. 6.

Kisten

in jeder Ausführung (Käsetisten,
Eierkisten usw.), Käsehorden empf.
Wilh. Brader, Kistenfabrik,
Hildesheim.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes
bei wenigstens 2/3 Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen. Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik



20 Kisten
Camemb.-Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen
durch Fa. (3173)
Ed. Jäschke & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.



Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
 gegen Laufen und Mäden
Käse = Reife
 erprobt. Schnellreif. = Mittel
Potrium
 gefehl. gesch.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Reifeerklärung. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käseab-Pulver, Kümmel,
 Horden Schaufeln, Perga-
 ment = Erfaß = Papier usw.



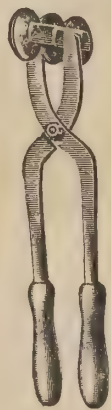
Universal = Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
 Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.

Risten

genagelt u. ungenag., in jed. belie-
 bigen Menge, sowie Rohrhorden,
 Penkwagen und Glanzrohr liefert
 laufend billigt (6805)
 Heinrich Gerlach, Eisenach.



Käseform-Zangen

für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse

fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Dampferzeuger

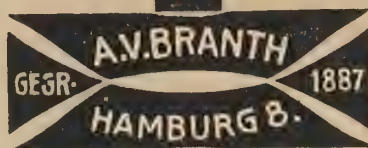
Bassins in Eisen,
Kupfer und Aluminium
Käsewannen,
eiserne Schornsteine,
Dampfkessel,
Futterdämpfer

sowie
Eisenkonstruktionen
 aller Art und Größe
 liefert schnellstens u. zuverlässig

Lützener
Dampfkessel- und
Maschinenfabrik
 G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen)
 Postfach 25

Käselisten
 als Spezialität, jedes Quantum,
 liefert in Garnituren und genagelt,
 mit Firmendruck und Schutzmarke
 Paul Sievers, Ristenfabrik,
 Dampfringe. Fernruf: Nr. 49.



Jetzt!

Jetzt im Herbst alle streichen,
 Eh' die schönen Tage weichen! —
 Denn das schützt die Räume all'
 Vor Verwitterung und Verfall;
 Auch Gerät und Inventar
 Bewahret man für viele Jahr'
 Vor Zermürbung, Fäulnis, Rost
 Und vor Wintersturm und Frost.
 Darum schreibt im ganzen Land
 Schnell an Firma A. V. Branth,
 Hamburg 8.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emaillen

Da jeder Zwischenhandel eine
 Ware verteuert, sind die
 echten Branth's Schutzfarben
 nur direkt von A. V. Branth,
 Hamburg 8, zu beziehen.

30 Jahre sofort lieferbar
Milchkannen
 Steddestell., 20 Liter, 10.50 Gm.
 Bügelverschluss
 stark nahtfrei **20 Ltr. 11.90 Mk.**
 Charnierdestell., 40 Ltr., 20 M.

Erhardt Harting
 Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
 Liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste lesbare Messingschilder,
 Stück 20—30 Pfg., maschinell gest.,
 Lieferzeit 1—2 Tage. Versand unt.
 Nachnahme. Vollmilchschilder und
 andere, auch Zahlen.
 Butterkneten günstige Preise.
 Butterformtische D. R. P.
 Milchflaschen — Tafelwagen
 geeichte Milchmeßer, Käseab.
Milchfuhlapparate
 Milchbassins — Glasentlästern.
 Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
 Stallschreiberstr. nur 8A.
 Fernsprecher Moritzplatz 10 732.

Wuba
 (geleglich geschützt)

ist das Geheimnis Ihrer Kollegen.
 Viele Anerkennungen u. dauernde
 Nachbestellungen sprechen für dessen
 Vorzüglichkeit.
 Bewirkt das Quillen, fördert das
 Reifen, verhindert das Abfließen d.
 Käse und erhöht den Geschmack.
 Probepostkolli 2,50 M., 3tr. 40.— M.
 Sol. Pagel sen., Drispensfeld Nr. 59
 Post u. Bahnstation Hildesheim.

Butterformtische

für ein und zwei Formen,
 gewichtsgenau einstellbar,
 mit Hand- und Fußbetrieb,
 Tellerrichter, Buttermisch-
 maschinen äußerst preiswert.
 Hermann Jordan,
 Molkerei-Maschinen-Fabrik
 Berlin SO. 16,
 Michaelkirchstraße 21.

Milchkannen

Kauend billig
 sowie alle anderen Einrichtungs-
 gegenstände usw. liefern in der be-
 kannten Güte (181)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schle

Kümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware je Zentner Mk. 40.—
 Nachnahme oder Vorkasse. (798)
 Bunisch Muster.
 Paul Rastbach, Apfeldt

Butter, Käse, Quarg

Tafelbutter

8 Rmk. unter Berliner Höchstma-
 tierung gegen Nachnahme offeriert
Molkerei Silberweissen,
 Kreis Stallupönen, Ostpr.

Westf. Molkerei hat täglich 4
 Liter dauerpasteurisierte

Schlagjahne

35 Prozent., abzugeben. Offerte
 unter Nr. 5279 an diese Zeitung.

Möglichst bemusterte Preisange-
 bote in

gesund. Standquarg
 erbittet (525)

Molkerei Blumenberg b. Torgau
 a. E.

Bin Käufer von

Käse und Butter.

Vertretungen gesucht.
 Einkaufs-Quelle Elbia, Osnabrück
 Natrupstraße 25. 522

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandlg.
 Berlin O., Blumenstr. 98.

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, vo-
 fett, zu Rmk. 1,00
 Dessertkäse, 40 Proz., 100/110 G
 zu Rmk. 0,21
 Delikatesskäse, 40 Proz., 70/75 G
 zu Rmk. 0,15. (52)
 Erstlieferung p. Nachnahme. Bah-
 und Postversand, frei Verpackung
H. Stempel u. Co., Unterrieden
 Post Pfaffenhausen (Allg.)

700 Liter rohe Milch

zu pachten gesucht sofort (52)
 Stephan, Berlin,

Friedrichsbergerstraße 25.

Habe wöchentlich noch ca. 2 3
 prima frische

Molkereibutter

abzugeben. Preisgebot mit Re-
 renzangaben erbittet (52)

Molkerei Friedel, Kreis Uelzen
 Fernsprecher Brodhöfe Nr. 15.

Fehlerhafte und prima

Butter

kauft laufend zu höchsten Preis
 bei sofortiger Kasse. Angeb. un-
 höchste Bewertung 4797 an die
 Zeitung.

Sauermilchquarg

4 Wochen alt, 2 Prozent, gefälz-
 troden, metall- und buttermilch-
 sowie Frischquarg laufend abzuge-
 Preis p. 3tr. 30—32 M. Ang.
 unter G. R. 4873 durch d. 3tr.

Sauermilchquarg

frisch, troden, metall- und but-
 milchfrei, sucht regelmäßig wöche-
 lich mit Preisangebot. (49)

Wilh. Döberenz, Bf. Rierichd
 Bezirk Leipzig.

Täglich frischen, süßen, streichfä-
Speisequarg

a Zentner 25.— Mk. hat laufe-
 gegen Nachnahme abzugeben.
 Central-Molkerei und Käsefab.
 Westerde bei Duderstadt.

Suchen zur regelmäßigen Lieferung wöchentl. ca. 40 Kisten große, teils prima
Bauernkäse.
 erner haben wir laufend wöchentl. 40—50 leere Buttertonnen mit 0.70 pro Stück abzugeben, übrige sind nur einmal benutzt und in tadellosem Zustand. (5222)
 armstädter Käsefabrik u. Buttergroßhandlung Wille u. Co.
 Fernsprecher 2029.

Molkereibutter,
 in Tonn., 10 M über Berlin. Höchstnotiz, versendet unter Nachn. Friedr. Moldtmann, Rathenow a. S. Fernruf Nr. 520.

Kaufe Molk.-Quarg
 zu höchsten Preisen, auch habe ich noch jede Woche einige **100 Kisten Harzer** jed nur an zahlungsfähige Abnehmer frei.
August Faber, Käsefabrik Hohenschönhausen b. Berlin, Orankestr. 89

4 Tonnen
Molkereibutter
 zu Woche, mit oder ohne Salz, p. Nachnahme oder Sicherheit gibt für dauernd ab zu Berl. Höchstnotiz.
 Dampfmozzarella Mehlsteine (Ditpr.) (5130)

Pa. Camembert,
 Fett, haben wöchentlich noch einige Tausend abzugeben. (5126)
 Gehste u. Nidel, Bremen, RofstraÙe 26.

Habe wöchentlich mehrere Faß **prima Butter** abzugeben. Offerten mit Preis u. r. 5198 an diese Zeitung.

500 Liter
 dauererhitzte u. tiefgekühlte **Vollmilch**
 nach Leipzig bei festem Abschluß gesucht. Angebote mit Preisangabe unter 5180 an diese Ztg.

Alsfelder Magerkäse,
 Quarg, alle Sort. Ausverkaufte laufen laufend zu höchsten Preisen Aländer u. Co., Norderf.

Achtung!
 Habe wöchentlich noch 10 Tonnen ersteinste

Butter
 abzugeben, in Fässern sowie auch ½ Pfd.-Stücken. Offerten u. 5011 an diese Zeitung.

Quarg
 wandfreie Ware, in größeren Kisten zu kaufen gesucht. Angeb. entt. (5204)
 Effe, Berlin-Brig, Jahnstraße 49.
 Habe 30—50 Zentner pa. weißen

Standquarg
 ti-Augustware, abzugeben. Gefl. Preisangebote erbitten unter Nr. 516 an diese Zeitung.

Tafelbutter,
 gormt, beste haltbare **Schlag- u. Kaffee-Sahne**
 eigenen Rannen, billigt (5259)
 Molkerei Neunheiligen in Thür.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin:
Ia Sibirische Butter in Originaltonnen von ca. 100 Pfd.
 heutiger Preis 1,67 RM. pro Pfd. I. Sorte. Feinste Qualität.
 Der Versand erfolgt unter Nachnahme, oder Aufgabe von Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

Ia. Auslandsquarg
 haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen — abzugeben
Gegner & Co., G. m. b. H.
 Quarg-Import
 Fernruf 28 324. Dresden-N. 6. Fernruf 28324.

Suche noch Lieferanten für
Butter, Margarine, Schmalz, jede Sorte Käse, Eier, Wurst
 Reflektiert wird nur auf prima Qualitäten. Muster sind per Post einzusenden gegen Rechnung. (4963)
H. Petersson, Hamburg, Bei den Mühren 65
 Käse und Fettwaren engr. Schiffsverproviantierung.

Leistungsfähigste Käsefabrik offeriert zur ständigen, stückweis wie waggonweisen Lieferung in immer gleichmäßiger goldgelber Qualität
Ia Harzer, Ia Stangenkäse, Ia Korbkäse,
 sowie wunschgemäß sämtliche anderen Sorten zu billigsten Preisen. Gefl. Anfragen unter Nr. 4886 an d. Ztg.

Quarg
 haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben. Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)
Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.
 Fernsprecher Nr. 65.

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“ mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I.
 Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Die Schloßmolkerei Wanfried (Werra)
 ist noch Abnehmer für 1—2 Zentn.
Molkereibutter.
 Nur 1. Qualität auf Basis Berl. Notier. kommt in Frage. Prompte Barzahlung zugesichert. (5253)
 C. Schmidt, Verwalter.

Wegen Zugang habe ca. 1000 Liter
Vollmilch
 an Dauerabnehmer abzugeben.
 Molkerei Benteler, Kreis Badum.

Für dauernde Lieferung suche ich noch wöchentlich 3—4 To. feinste, fernige
Butter.
 Angebote mit Preis i. Notierungsverhältnis erbittet
 Johannes Burmeister, Meierei, Kiel-Gaarden.

Speisequarg
 in tadelloser Beschaffenheit, Zentn. 28,— Mark sowie
Magercamembert
 hat abzugeben (5254)
 Molkerei Stederdorf b. Peine.

Größere demnächst in Betrieb kommende Camembertkäsefabrik sucht für Hamburg, Berlin sowie für andere große Plätze geeignete, gut eingeführte

Vertreter.
 Zuschriften hierüber unter M. S. Nr. 5189 an diese Zeitung.

Suche noch einige Dauerlieferanten von prima einwandfreiem **Quarg**
 zur regelmäßigen wöchentl. Lieferung. Ertl. Jahresabschluß. (5069)
 A. Edelt, Käsefabrik, Gnichwitz, Kr. Breslau.

Bin Dauerabnehmer
 von wöchentl. ca. 5 Tonnen allerfeinsten **Molkereibutter**
 Abrechnung per Kasse auf Basis Berliner Notierung. (5117)
 Martin Glöckner, Butterhandlung, Dresden-N. 16, Dürerstr. 96.

Suche noch wöchentlich einige To. trockenen, metall- u. buttermilchfr.
Quarg
 von Dauerlieferanten mit Preisangebot. (5107)
 Ferdinand Tondera, Harzer Käsefabrik, Blantenburg a. Harz.

Kaufe wöchentl. 2—3 Faß allerf. gefalzene

Butter
 und mehrere Zentner **Quadratkäse.**
 Preisangebote erbittet (5102)
 Molkerei Fr. Bergmann, Strausberg b. Berlin, Münchebergerstraße 9.

Prima goldgelben **Harzkäse**
 mit und ohne Kümmel, 40er und 60er Packung,
 sowie **Faust-Käse**
 empfiehlt nur per Nachnahme.
 Molk. u. Harzkäsefabrik Nieggersdorf bei Strehlen. (5070)

Bin laufend. Kasse-Abnehmer in
Rollen-Käsen
 (Art Ziegenkäse) und erbittet Angebote mit Handmuster
 Fa. Georg Bopp, Käsegroßhandlung, Zeulenroda in Thüringen. Fernruf 353.

Für meine Thür. Stangenkäse evtl. auch Harzer- oder Bauernkäse, suche ich für Leipzig und Umgeb. einen
tüchtigen Vertreter.
 Angebote mit nur pa. Referenzen unter 5168 an diese Zeitung.

Bedeutende heffische Molkerei hat noch an solvente Dauerabnehmer täglich abzugeben:
 100 Liter haltbare

Schlagjahne
 das Fett-Prozent zu 5 Pfg., 1 Zentner feinstes
Tafelbutter
 zu M. 12.— über Berliner Notiz. Werte Anfragen erbeten unter Nr. 5192 an diese Zeitung.

Habe noch 10 Faß guten, trocknen 4 Wochen alten
Quarg
 mit 2 Proz. Salz gefalzen, abzugeben. Preis 25 M Nachnahme od. zur Ansicht. Gefl. Angeb. u. Prov. Sachsen 5177 an diese Ztg. erbeten.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Milch — Hamburg

ca. 1000 b. 2000 Liter v. Hamburg
naheliegender Molkerei sofort ge-
sucht. Angebote unter Nr. 5063
durch diese Zeitung.

50 Tonnen prima frischen, trock.,
metall- und buttermilchfreien

Quarg

zu 30.— Mark pro Zentner abzug.
Probetonnen unter Nachnahme.
Angebote unt. Nr. 5065 durch diese
Zeitung erbeten.

Habe noch laufend zu Tages-
preisen abzugeben:

prima Steinbühler, garantiert
vollfett,
Romadur, 20 Prozent.,
Limburger, 20 Prozent.,
desgleichen wöchentlich noch 1 Ztr.

Butter
in ½ Pfd.-Stück. An unbekannte
Firmen gegen Nachnahme. (5018)
Leo Fährlich, Molkerei Brittsch,
Grenzmark.

Ich suche reelle Molkereien, die
mir für mein Cüstriner Geschäft
eine prima

Molkereibutter

in Tonnen und ½ Pfund-Stücken
liefern. Ferner bin ich Abnehmer
für alle Sorten Käse.
Prompte Kassaregulierung. Ge-
fällige Angebote mit Preisangaben
erbittet (5019)
Hans Krijsch, Clewig b. Cüstrin,
Post Neumühl, Nm.

Habe noch wöchentlich ca. 4 b. 5
Ztr. feinste

Molkereibutter

an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Abrechnung nach Berl.
Höchstnotiz. (5129)

Ign. Weiß, Gyllau,
Kreis Allenstein in Ostpreußen,
Gasthaus u. Molkereibetrieb.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Hlederlausitzer Käsefabrik
In Golssen N.-L.

Wegen Annahme neuer Liefere-
ranten haben wir tägl. abzugeben:
1000 Liter Vollmilch
tiefgeföhlt,

pa. Molkereibutter,
vollf. Speisequarg,
Speisequarg,
Trockenquarg.

Preisangebote erbittet (5041)
Central-Molkerei Brilon in Westf.
Brandt & Co.

15—20 Ztr. (4846)

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei, jede Woche laufend gegen
sofortige Kasse zu kaufen gesucht.
Angeb. erb.

Bruno Kuhse, Molk.-Inspektor
Central-Molk. e. G. m. b. H.
Tettenborn, Südhaz
Fernsprecher Bad Sachsa 44.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Kaufe jeden Posten

BUTTER

abweichende Qualität zu Schmelzzwecken.

Offerten mit äußerstem Preisangebot unter 4118 an die Geschäfts-
stelle dieses Blattes.

Finnischen

Emmenthaler

liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich cist. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.
Fernsprecher Nr. 65.

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit ver-
stärktem Rücken und an den vordern
Deckseiten umgeschlagenem Wachs-
tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs-
tuch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch
mit Fadenheftung (Fadenverknötung) lieferbar;
(an den Seiten des Buches ist das Wachs-
tuch umgeschlagen, sodaß ein Löslösen des Wachs-
tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders
verstärkt, sodaß ein Durchbiegen der Drahtklammern
unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

Schemabuch der Lagerorten kostenlos.

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—

„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Achtung! Harzerkäsefabriken!
Eine Probefiste (4748)

prima Harzerkäse
per Post und Nachnahme erb.
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstraße 141.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Angeb. mit Preis erb.

Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Fischoppach.
Telefon Amt Fischoppach 18.

2000 Liter dauerpasteurisierte,
tiefgeföhlt und zentrifugal gerein.

Vollmilch

für dauernde Abnahme nach dem
Siegerland gesucht. Angebote unt.
Nr. 5031 durch diese Zeitung.

Habe noch laufend pa. vollfetten

Camembert,

6/6, ca. 350 Gr., kleine 140 Gr., in
Blaudruck u. Holzschachtel, in Post-
und Bahnverband abzugeben. Es
kommen nur Abnehmer mit prima
Referenzen in Frage. Probefend.
per Nachnahme. Offerten erbittet
Eid & Wiedenhöft, Gollchen,
Nr. Demmin i. Pom. (5033)

Molkerei hat noch wöchentlich 10
bis 15 Tonnen prima ungesalzene

Tafelbutter

an fulante, prompt zahlende Ab-
nehmer abzugeben. Preisangebote
unter 4716 durch diese Zeitung.

Täglich 100 Liter tiefgeföhlt,
süße

Stallfütterungs- Sahne

nach Erfurt gesucht. Preis n. Ber-
liner Notiz. Sicherheit wird gest.
Angebote unt. Nr. 4708 an d. Ztg.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Zum rhein.-westf. Industriegeb.
Lieferung von 1000 Liter

Vollmilch

gesucht. Angebote mit Preis erb.
unter Nr. 5024 durch diese Ztg.

Tafelbutter,

ungesalzen mit feinstem Aroma,
wöchentlich noch einige Tonnen ab-
zugeben. Offerten unter Nr. 5144
durch diese Zeitung. (Schlesien).

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 2—300 Liter

Stallfütterungs-Sahne

nach dem Industriegebiet, Berlin,
Hamburg oder Bremen abzugeben.
Offerten unter Nr. 5138 an diese
Zeitung.

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Volzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Habe wöchentlich einige Tonnen
frischen, tadellosen (4981)

Quarg
abzugeben.
G. Paul, Wolmirstedt.
Fernruf 38.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

Molkerei in Thüringen sucht
wöchentlich noch 1-2 Tst. allerf.

ungef. Butter
u. Genossenschaftsmolkerei zu kau-
fen. Kautio n wird gestellt. Off.
unter G. M. 4594 an diese Zeitung.

Tilsiter Vollfettkäse,
1. und 2. Qualität gibt dauernd ab
Dampfkäsefabrik Al. Nebrun
Krs. Marienwerder, Westpr.

Markenbutter,
erf. Ware, geformt, hat Oldenb.
Molkerei noch mehrere Zentner
frei. Angebote unter M. 3. 5004
an diese Zeitung.

Westf. Molkerei hat n. wöchentl.
2 Zentner hochfeine, leicht gefärb.

Tafelbutter
abzugeben in 1/1 Pfd.-Packungen,
im ganzen oder geteilt. Näheres
unter Nr. 4961 an diese Zeitung.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg
(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)

Michael Greiner & Sohn, Käsefabrik
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Sauermilchquarg

erf. Ware und Verpackung,
iefert lauf. z. äußerst. Tagespreis
n Wagonladung, gegen Akkredit.
Walde mar Clausen, Molk.-Prod.
Kopenhagen-D.
Telegr.-Adresse „Edmols“.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63

mbietet feinste (3788)

Molkereibutter.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

**Butter- und Käse-
Großhandlung**

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Seifert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377
Tel.-Adr.: „Butterseifert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von

Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinster Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss

sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 - Telegr.-Adr.: Butterkruse

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

ab. (2493)
Central-Molkerei Buxleben a. S.

Gust. Fricke,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

Lauf

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten

Käse, Butter, Eier

und anderen Lebensmitteln

gegen Anzahlung. (1663)

Alfred Röhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann

Bunzlauer Käsefabrik

Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg.

Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reimide, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Riedelschläpke Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz —

Sauermilchquarg

prima trocken und metallfrei, ab
Bodenbach, hat laufend abzugeben.
Zuschriften unter Nr. 4219 an diese
Zeitung erbeten.

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Lieferung. (4252)
H. Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.

Fernruf Amt Harjum 17.

Quarg

frisch, trocken, metall-
und buttermilchfrei zur
wöchentlichen Lieferung
mit Preisangebot sucht

Hermann Germer, Halle a. S.

Torstraße 38 - Fernruf Nr. 22174

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg



und erbitten Angebote an

Dresdener Käsefabrik

Segner & Co., G. m. b. H.,

Dresden-R. 6, Oppelstr. 44 b.

Fernruf 28 324.

Käse  **Käse**
 Kaufe jeden Post. Käse, welcher
 sich noch für Markt- und Haus-
 tierzwecke eignet. Angebote m.
 Preis u. Nr. 2414 an d. Ztg.
Käse  **Käse**

Hans Hansen
K i e l
 Sophienblatt 60
 Käse-Import u. Großhandel
 Fernsprecher 164 u. 165
 Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

**Schlagjahne,
 Rummelstangen,
 Korbkäse**
 gibt dauernd ab (2248)
 Dampfmolkerei Könnern a. Saale,
 E. G.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
 ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
 lager Stettin.
 Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
 Stettin, Speicherstraße 31/33.
 Telegr.-Adresse: Porcola Stettin
 Telefon: Stettin 2203.

Quarg
 kauft dauernd jeden Posten
 auch Waggonladungen
 zu höchsten Tagespreisen
 Kreibauer Käsefabrik
 Ernst Rothkirch
 Kreibitz in Schlefien.

Suche noch einige Dauerlieferant.
 für trockenen, metall- und butter-
 milchfreien (6900)

Sauermilchquarg
 Sofortige Kasse zugesichert.
 Reinhard Karzatz
 Käsefabrik Fernspr. 15:
 Senftenberg a. L.

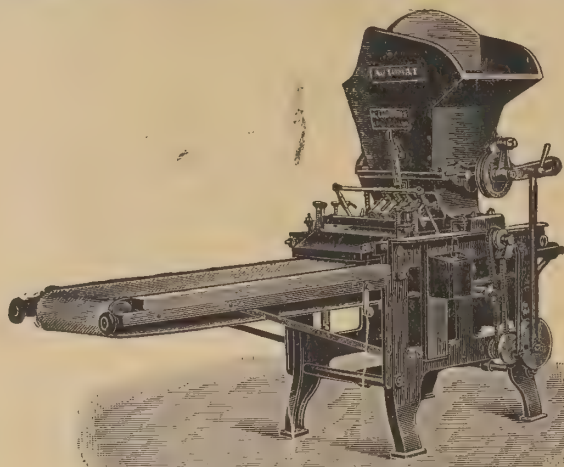
Quarg
 Den bevorzugten finnisch. Quarg
 liefern zu billigt. Preis. Frische
 Zufuhr jede Woche. (2654)
 Korpas & Tuomaala, Käseimp.
 Lübed.

Quarg
 kauft laufend zu Tagespreisen
 Heinrich Schwarz,
 Westdeutsche Käsefabrik,
 Elberfeld, Königsstr. 171.

Frischen, trockenen
Quarg
 kauft stets zu höch-
 sten Preisen
 Richard Weber,
 Käsefabrik,
 Göttingen.
 Fernruf 2524

Quarg
 einwandfreie Ware. Suche in Klein-
 und größeren Posten zur regelmä-
 ßigen Lieferung zu kaufen. (1790)
 Conrad Wülke, Käsefabrik, Harjum
 gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.
 mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
 leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
 für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
 Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
 Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
 Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Monchner, Kiel

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
 hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22
 Telefon: 52242 Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
 Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Z.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinb.
 Eigener Vertrieb in Fachkreisen

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellung
 aus dem milchwirtschaftlichen Betri.
 92 S. m. 30 Abb. 3.—

Frost, Gustav, Einfache Buchführung (a.
 Inventur und Bilanz) für Privatmolk.
 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispi.
 und Übungsbogen zusammen . . . 4.—

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirt.
 in oldenburgischen Dampfmolkereien
 mit 10 Abb. 2.50

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold,
 Milchindustrie der Vereinigten Sta.
 von Amerika unter besonderer Ber-
 sichtigung ihrer maschinentechnisch.
 Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild.
 29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 M.

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitf.
 121 S. 2.50

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchv.
 schaftliche Lehranstalten 96 S. . . 2.50

Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fa-
 kation, Untersuchung und Verwend.
 71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.—

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmase-
 und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.—

Der Molkerei-Dampfkessel und
 Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie
 die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S.
 28 Abb. 1.50

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf
 Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember
 62 S. 2.—

Käseerei-Bücher.

etz, J. Französische Weichkäse, ihre I-
 stellung und Behandlung. 44 S. 2. A.
 lage 1922. 2.—

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Qu-
 und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1

Kneuttinger, Eduard, Die Bereitung
 Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäs-
 (Quarkkäse) mit besonderer Ber-
 sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1

Müller, L., Anleitung zur Herstellung
 Käsen nach Holländer und Tilsiter
 48 S. 1922. 2.—

Reiß, Franz, Die Herstellung von Cam-
 bertkäse aus dauerpasteurisierter M-
 11 S. 1925. 30

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkä-
 nach Emmenthaler Art mit einem Al-
 Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1

Separatabdrucke a. d. Molk.-Z.

(Preise für Einzelbezug, partienweise bl.)

Bünger, Prof., Dr. Reiseeindrücke in D-
 mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch.
 1925. 40

Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstel-
 guter Butter in bakteriologischer Hin-
 zu beachten. 16 S. 1925. . . . 20

Knoch, Dr. C., Ursachen für die Ver-
 derung der Haltbarkeit bei Kondens-
 und Trockenmilch. 22 S. 1926. . 40

Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirk-
 des Futters auf Menge und Beschaffen-
 der Milch. 10 S. 1925. 30

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilt-
 Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milch-
 kontrolle und Molkereikontrolle, 3:
 1924. 30

Machens, Dr. A., Dauererhitzung der M-
 und Abtötung der Tuberkel-Bazil-
 39 S. 1925/26. 40

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung
 Yoghurt. 12 S. 1925. 40

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlaga-
 15 S. 1925. 40

Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereit-
 7 S., 1911. 20

Newerth, W., Ueber Herstellung von K-
 Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . . 40

Persyn, A., Die großstädtische Milchzent-
 ihre Notwendigkeit und ihre Aufga-
 12 S. 1926. 30

Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht
 Molkereigenossen. 24 S. 1920. . . 30

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisie-
 in den Vereinigten Staaten von N-
 amerika. 24 S. 1926. 30

Reiss, Franz, Die Herstellung von Cam-
 bertkäse aus dauererhitzter Milch. 1
 1925. 30

Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstell-
 v. Schlagsahne, 7 S. 30

Seldel, Kurt, Ueber das Abläufen
 Quarkkäses. 4 S. 1924. 20

Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteil-
 von Käse. 7 S. 1926. 20

Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des
 trages in bar oder auf Kto. 37 beim P-
 scheckamt Hannover, porto- u. verpackung

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fri-
schen (222)
Sauermilchquarg
und einwandfreien
Quadrat = Magerkäse
kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Abgabe wöchentlich noch 2—4 Ztr.
ste, gefalzene oder ungefalzene
butter, 10 M unter Berliner
Stichtag ab hier inkl. Tag oder
spädest p. Nachn. od. Vorkasse ab-
geben. Friedr. Neumann, Bil-
den, Ostpreußen. (2881)

Butter, Eier, Holländer Käse
Quarg. Den waggon-u.stück-
weise Ankauf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. fürsolv. Abnehm.
J. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Nachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter
und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
echt vom Erzeuger. Prima Refe-
ren. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Mühlau i. Sachsen. Begr. 1892.

Goldgelbe
Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Käse liefert billigt 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 36
Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erbiten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg
metallfreie Ware, nicht übersäuer,
kauft
Sangerhäuser Käsefabrik
Hans Schmid,
Sangerhausen am Harz.

hellbleibende, goldg., speckige
Sauerkäse.
eines Milchprod. Preisf. einford.
Sanger & Volzau, Harz u. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Die Vertr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Ich biete an:
Prima dänischen
Sauermilchquarg
Mecklenburgische, dänische
estnische allerfeinste
Butter
sowie
Fettkäse
ADOLF BINGE,
Warnemünde
Telefon 351.

Suche noch wöchentlich einige
trockenen, metallfreien
Quarg
Dauerlieferanten mit Preis-
angebot (4207)
Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Bez. Magdeburg,
Promenade 13 b.



Der kleine Brockhaus

Handbuch des Wissens in einem Bande. Ueber 64 000 Stichwörter
auf etwa 800 dreifaltigen Textseiten mit 6000 Abbildungen im Text
und 87 einfarbigen und bunten Tafel- und Kartenseiten, sowie
36 Uebersichten und Zeittafeln. Bisher hat noch kaum je ein Kon-
versationslexikon in einem Bande so vielseitiges Wissen geboten.
Preis in Halbleinen gebunden 23 M., in Halbleder gebunden 30 M.

Meyers Geograph. Handatlas

Sechste, neubearbeitete Auflage. Mit 92 Haupt- und 110 Neben-
karten sowie abgabet. Namenverzeichnis in Ganzleinen gebunden
24 M. Der Atlas ist vollständig neu bearbeitet. 24 Blätter, welche
die von den Friedensdiktaten betroffenen Staaten darstellen, sind voll-
ständig neu gestochen. Das Ortsverzeichnis enthält 65 000 Nachweise.
Beide Werke gehören in jede Bibliothek.

Ich liefere jedes dieser beiden Werke
ohne jeden Teilzahlungs-Zuschlag
gegen Monatszahlungen von
Zahlarten kostenlos — Bestellschein nachstehend

nur 4 Mark.
Buchhandlung Karl Block, Berlin SW 68
Rochstraße 9. Postfachkonto 20749.

Bestellschein: Ich bestelle bei der Buchhandlung
Karl Block, Berlin SW 68,
Rochstr. 9, laut Anzeige in Molk.-Ztg. Hildesh. Der
Kleine Brockhaus in einem Band, in Halbleinen ge-
bunden 23 M., in Halbleder gebunden 30 M., Meyers
Geograph. Handatlas, 6. Auflage, in Ganzleinen ge-
bunden 24 M. — gegen bar — gegen Monatszahlungen
von 4 M. für jedes Werk. — Der ganze Betrag — die erste
Rate — folgt gleichzeitig — ist nachzunehmen. — (Nicht-
gewünschtes gest. streichen). — Erfüllungsort Berlin.

Ort u. Datum: _____
Name u. Stand: _____

Wiesner & Co.

Battergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagsahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Plagwitz Dampfmolkerei Otto Zeising

Butter- und Käsegroßhandlung

Fernsprecher 40778 Leipzig W. 31 Fernsprecher 40778

sucht noch einige Molkereien zur Lieferung von

nur erstfl. Butter

evtl. auch Käse und Speisequarg.

Kulanteste Abrechnung.

Sofortige Kasse.

Zirka 1000 Ltr. Vollmilch od. Magermilch

hat nach Berlin (Nordbahnhof) abzugeben, sowie (5188)

pp. Speisequarg.

Molkerei H. Wildgrube, Sachsenhausen a. d. Nordbahn

Seit Jahren bestehende, bei der Kundschaft best eingeführte

Butter- und Käsegroßhandlung in Leipzig

wünscht die Alleinvertretung einer nur leistungsfähigen Weich-
käseerei, welche einen allerfeinsten Breikäse, Camembert,
Romadur und Limburger in Stangen herstellt, für Leipzig zu
übernehmen, Zahlung prompt. Offert. unter M. G. 5185 an
diese Zeitung.

Nur für Grossisten!

Offerierte freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmäÙ.
Lieferg. in guten Qualität:

Mageren Limburger 0.35

10 % Limb. i. Rotdr. 0.43

20 % Stang. od. Quadr.

i. Rotdr. 0.58

20 % Stangenkäse in

Stanniol u. Etikett 0.62

20 % Rom.-Käse i. St. 0.62

1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.66

Vollf. Tils prima i. St. 1.15

Vollfetten Edamer und

Gouda original 1.00

Versand erfolgt nur gegen

Nachn. od. pa. Bankrefer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen i. Holst.

Fernruf 105.



Bayr. Käse 50% 6/6 350 gr.
Günstiger Preis. Verlangen Sie
Anzebot.

Ant. Frammelsberger,
Molkerei u. Camembert-Fabrik.
München 46.

Gut eingeführte Vertreter gesucht

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434

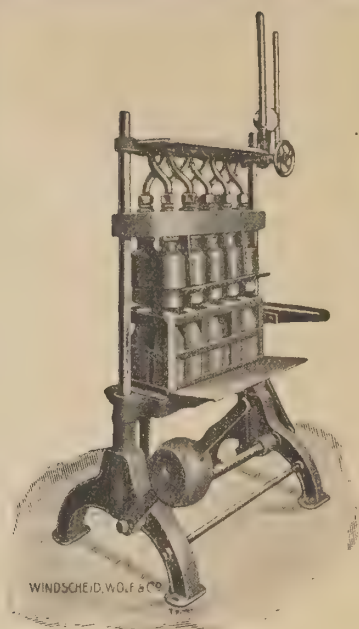
Molkerei-Produkte
en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbitte laufend Angebote

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbitte (7248)
Großkäserei Doppel.



WINDSCHEID, WOLF & CO

Komplette Flaschenmilch-Anlagen

und alle dazu notwendigen

**Maschinen
Apparate und
Geräte**

sowie **Stahlflaschen**

Glasflaschen, Flaschen-Kasten
alle Arten Verschlüsse liefert:

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

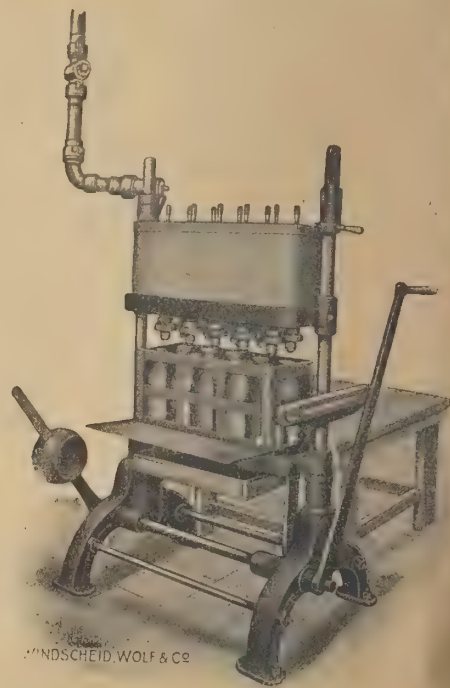
Krefeld

Telegramm-Adr. Windwolf



Neue Linnerstraße Nr. 71

Fernspr. - Anschluß 20234.



WINDSCHEID, WOLF & CO



D. L. G.

**33. Wanderausstellung
zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.**

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

Prüfungsreise „Rund um Afrika“.

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.

R. Besse

Buttergroßhandlung
seit 1872

Stettin

Haupteinfuhrhafen
von

**Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer**

Butte

Bitte Offerte einzuholen
Telegr.-Adr.: Erbesener
Telefon 1104 u. 1117.

Habe täglich 100—150 Stück
Tafelbutter sowie 1000 Stück
Stückkäse, Gervais u. Speisequark
abzugeben.

Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.

Molkerei Schlesiens hat p. M.
3 Tonnen

prima Butter

infolge größeren Milchabfalls
abzugeben. Jahreschluss bei
Proberversand nur unt. Nachnahme
Angebote mit Höchstgebot erbeten
unter Schlesien 5175 an d. Ztg.

Wöchentlich 3—5 Tonnen trocken

Labquark

gegen prompte Kasse gesucht. (4)
Molkerei Sch. Zeising, Leipzig
Ranstädter Steinweg 26.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

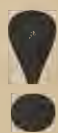
Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcken

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit liefert innerhalb 3—6 Tagen preiswert die Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Glasemallierte Stahlgefäße

Marke „Pfaudler“

Sie sind **ideal** in Bezug auf **leichte Reinigung**.

Sie vereinigen in sich die **Vorzüge des Glases und Eisens ohne deren Nachteile**.

Sie **verhindern** das Auftreten von **Metallgeschmack**.

Sie sind **unverwüstbar**, da der säurebeständige Emailüberzug im Innern nicht angegriffen wird.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Milchgelddüten

mit und ohne Druck, liefert billigt
Molkerei-Zeitungs - Druckerel, Hildesheim.

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Daher die gute Butter!

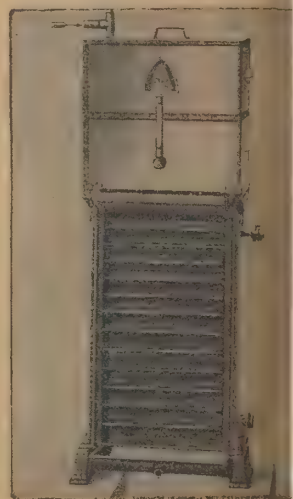
Wenn an der Beschaffenheit der Butter etwas auszusetzen ist, so liegt dies meistens nur daran, daß die Erhitzung des Rahmes nicht richtig durchgeführt ist. Es sind Temperaturschwankungen bei der Erhitzung vorgekommen, die wegen der vielen Arbeit gerade während der Betriebsstunden gar nicht beobachtet werden konnten. Die dem Geschmack der Butter nachteiligen Keime wurden daher nicht abgetötet und sind mit in den Rahmreifer gelangt, wo sie sich neben der Reinkultur mitentwickelten und die Beschaffenheit der Butter nachteilig beeinflussten. Diese Gefahren beseitigt unser

Astra-Wärmespeicher für Rahm.

Durch innige Mischung aller Rahmteilchen wird eine Durchschnittstemperatur erzielt und außerdem wird der Rahm einer kurzen Dauererhitzung unterzogen. Der einfache und billige Apparat arbeitet ohne Antrieb, ohne Dampf, ohne Aufsicht.

Gerade jetzt, wo die Zeit der gefürchteten Rübenfütterung nahe ist, ist dieser Apparat in jeder Molkerei unentbehrlich. Er befreit den verantwortlichen Betriebsleiter von allen Sorgen.

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.
BERGEDORF-HAMBURG 12**



Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind

„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

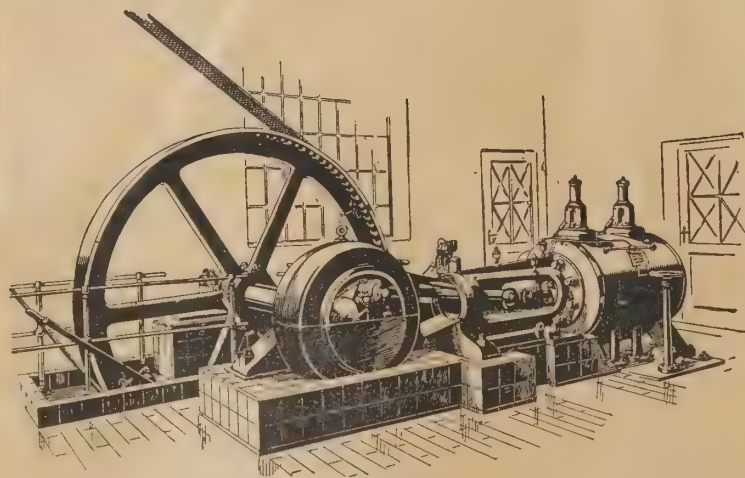
mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Konstruktionen höchste Betriebssicherheit und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.



N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen
Hamburg FLENSBURG Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Dankscheds u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

115

Hildesheim, den 2. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten).

lin. Dienstag, 28. September.	175 M je Zentner.
Donnerstag, 30. September.	175 M je Zentner.
Sonntabend, 2. Oktober.	175 M je Zentner.
mburg. Donnerstag, 30. September.	179 M je Zentner.
Auktion am Mittwoch, 29. Sept. Höchstpreis 183,90 M, Durchschnitt 180,38 M.	
lin. Dienstag 28. September.	Höchstpreis 182,50 M je Zentner.
Freitag, 1. Oktober	Höchstpreis 182,50 M je Zentner.
mpfen. Mittwoch, 29. September.	Höchstpreis 156—166 M je Zentner.
enhagen. Donnerstag, 30. September.	313 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 309 Kronen).
warden. Freitag, 1. Oktober.	Alte Notierung 199 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 203 Gulden. Butter-Auktionen 197 Gulden, 190 Gulden, 184 Gulden.

Berlin, 2. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butterverarbeitungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fett und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 145 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: stetig.

Höchstpreise für Monat September 1926.

lin. 167.—, 167.—, 167.—, 167.—, 167.—, 171.—, 171.—, 175.—, 175.—, 175.—, 175.—, 175.— M, Monatsdurchschnitt 171,31 M gegen 173,31 M je Zentner im Monat August.
mburg: 163.—, 163.—, 172.—, 179.—, 179.— M, Monatsdurchschnitt 171,20 M gegen 169,25 M je Zentner im Monat August.
aburger Auktion: 168,33, 169,18, 175,25, 179,96, 180,38 M, Monatsdurchschnitt 174,62 M gegen 173,75 M je Zentner im Monat August.
n: 168.—, 168.—, 168.—, 172.—, 180.—, 182,50, 182,50, 182,50 M, Monatsdurchschnitt 175,44 M gegen 173,55 M je Zentner im Monat August.
mpfen: 166.—, 165.—, 166.—, 166.—, 166.— M Monatsdurchschnitt 165,80 M gegen 158,25 M je Zentner im Monat August.

Köln, 1. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 15 M, 2. Qualität 1,625—1,70 M. je Pfund. Tendenz: stetig.

Kempten, 29. September. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M, Durchschnitt 161 M. Tendenz: Reichliche Anlieferungen.

Kaufbeuren, 30. Sept. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. 161—165 M. Tendenz: Marktlage normal.

Privat-Berichte.

Berlin, 30. September. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Im Berliner Buttereinzelhandel war die Lage gegenüber der letzten Berichtswoche keinen nennenswerten Veränderungen unterworfen. Die Angebote an Inlandsbutter waren unverändert, auch das Ausland bot weiterhin reichlich an. Die amtliche Notierung lag mit 1,75 M pro Pfund ab Erzeugerstation gegen die Vorwoche bis unverändert. Der Absatz war trotz bevorstehenden Ultimos im allgemeinen zufriedenstellend. Es hielt allerdings der Detailhandel seine Preise immer noch fast auf der gleichen Höhe (für deutsche Butter 1,60 bis 1,70 M, für allerfeinste dänische Butter bis 2,10 M, stellenweise auch bis 2,20 M je Pfund). Die Notierungen des Großhandels lauteten 1,72 bis 1,80 M je Pfund. — Im Margarine- und Schmalz-Geschäft war der Absatz bei gleichbleibenden Preisen unverändert.

Berlin, 30. September. Bericht der Firma H. Engels Nachfolger. Die Produktion zeigt überall eine weitere Abnahme, so daß die Einzelpreise im allgemeinen ohne Schwierigkeiten geräumt werden konnten. Die Umstände Rechnung tragend wurde die Kopenhagener Notierung heute um 4 Kronen erhöht und ist bei der nach Ultimo zu erwartenden lebhaften Nachfrage auch mit einer Erhöhung der Berliner Notierung zu rechnen. —

Leipzig, 30. September. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Unsicherheit auf dem Buttermarkt macht weitere Fortschritte. Während deutsche Butter reichlicher zugeführt wurde, sind die Forderungen vom Auslande gestiegen. Es wäre daher eine bessere Absatzmöglichkeit für deutsche Butter gegeben, wenn die Qualität der deutschen Butter durchweg den Ansprüchen genügen würde. Das ist aber leider nur zum kleinsten Teil der Fall, denn in der Hauptsache wird der Markt in deutscher Butter durch ausländische Ware belastet. Die ungünstigen Erwerbsverhältnisse haben in den letzten Tagen den Absatz nachteilig beeinflusst und es muß nun abgewartet werden, ob der Monatswechsel eine Belebung hervorruft.

Hamburg, 30. September. Bericht von A. F. C. Fied. Obgleich die vorwöchigen Notierungen abermals erhöht werden mußten, hielt die feste Tendenz bis zum Schluß bei geräumten Lägern an. Wenn auch die Berichtswoche keine wesentliche Aenderung zeigte, so stand doch von vornherein fest, daß die erreichten Preise einstweilen den Höhepunkt bedeuten und der Absatz namentlich infolge des Ultimos und Quartalwechsels mit seinen mannigfachen Verpflichtungen keine Steigerung mehr zeitigen konnte. Vereinzelt waren hier und dort gewisse Einschränkungen zweifellos unverkennbar, aber die weitere Abnahme der Produktion glich den geringen Ausfall restlos aus, so daß von einem stärkeren Angebot frischer Ware niemals die Rede sein konnte. Daß Holland nach den sprunghaften Erhöhungen Mitte der Woche einen Rückschlag erfuhr, nimmt nicht weiter Wunder, sobald man wieder auf normaler Basis angelangt ist, wird der Markt sich auch dort erholen. Der dänische Handel hat sich dagegen merktlich befestigt. Die Maul- und Klauenseuche verursacht überall eine rapide Abnahme der Produktion, so daß keine Schwierigkeiten entstehen, die jetzigen Eingänge zu erhöhten Preisen zu platzieren. — Auch in England liegt der Markt fester. Durch die für die nächste Zeit zu erwartenden völlig unzulänglichen Zufuhren von Kolonialbutter wird man zur Deckung des Konsums gezwungen sein, größere Quantitäten von den Kühlhausvorräten zu verbrauchen. — Für dänische Butter bestand zu 2 Sh. höheren Preisen lebhaft Nachfrage, welches auch durch die heutige Erhöhung der Kopenhagener Notierung von 4 Kronen auf 313 Kronen zum Ausdruck gebracht wird. — Relativ billig stellt sich in dieser Woche schwedische Ware, da die Preise hierfür um 7 Kronen zurückgingen. — Am hiesigen Platz wickelte sich der Handel in unveränderten Bahnen ab. Die Zufuhren aus der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein kennzeichneten deutlich den Rückgang der Produktion. Bezahlt wurde bis 175,60 M für Markenbutter bis 185,90 M — im Durchschnitt 180,58 M gegen 179,96 M in der Vorwoche — Die hiesige Großhandelsnotierung blieb heute unverändert auf 179 M. — In sibirischer Butter wurden in der letzten Zeit recht annehmbare Quanten ungesiebt. Für die neuen Eingänge, die morgen erwartet werden, sollte bei unveränderten Preisen auch weiterhin Interesse bestehen.

Breslau, 1. Oktober. Bericht der Fa. Frick Baum & Co., R.-G. Infolge der in unserem Gebiet eingesetzten Rübenfütterung zeigt sich an vielen Stellen bereits eine Zunahme der Milchlieferungen und damit verbunden der Butterproduktion. Wie allfänglich um diese Zeit dürften demnach die Anlieferungen in den nächsten Wochen eine Zunahme erfahren. Allerdings gehen die Ansichten hinsichtlich der Ergiebigkeit der Rübenfütterung auseinander. Es ist deshalb nicht unwahrscheinlich, daß dieses Jahr die Milchproduktion, prozentual betrachtet, hinter dem Vorjahr zurückbleibt. Leider zeigt sich nicht in gleichem Maße eine Besserung in der Qualität. Der stark fischige Geschmack mit der geringen Streichfähigkeit sind Erscheinungen, die den Handel von der ungünstigsten Seite beeinflussen. Der Butterverbraucher verlangt aber nach wie vor nur frische, reinschmeckende Ware. Abfallende Sachen müssen daher im Preise tüchtig nachgeben. Das Angebot in Landbutter wird, wie erwartet, ebenfalls größer und dringender. Da sich infolge größerer Zufuhren die Preise hierfür senken werden, so beeinflusst diese Entwicklung natürlich auch den Verkaufspreis für die 2. Sachen. Wollen sich die Molkereien vor Verlusten schützen, so kann dies nur durch erhöhte Aufmerksamkeit usw. bei der Fabrikation erfolgen. — Eine Belebung des Geschäftes vom Monatsbeginn zu erwarten gehört nicht mehr in den Rahmen dieser Betrachtung. War es schon nicht angängig, die beiden letzten Erhöhungen im Kleinhandel sich auswirken zu lassen, so dürften heute bereits alle Anzeichen vorhanden sein, daß in unserem Gebiet eine Senkung der Verkaufspreise sich ankündigt, ohne Rücksicht auf die sonstige Lage im Reich.

Bremen, 1. Oktober. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Bei wenig veränderten Notierungen blieb der Handel in dieser Woche zufriedenstellend. Deutsche Butter war gut gefragt, und die Eingänge konnten glatt geräumt werden. Erfreulich ist es, daß ein Teil der Molkereien wesentlich bessere Qualitäten anlieferte. Während die Kopenhagener Notierung gestern um 4 Kronen auf 313 Kronen erhöht wurde, lagen die Notierungen der holländischen Märkte durchweg etwas niedriger. Trotz-

dem ließ der Bezug der holländischen Butter nach hier noch keine Rechnung. Gute Sachen für den 2. Ausstich blieben weiter gesucht, und auch in sibirischer Butter konnten gute Umsätze erzielt werden. Die Beurteilung der Marktlage ist im Augenblick etwas schwierig, jedoch dürfte mit wesentlichen Veränderungen vor der Hand wohl nicht zu rechnen sein.

Kopenhagen, 30. Septbr. Bericht von A. Kindom & Restorff, A.-G. Der Markt gestaltete sich in dieser Woche in gleicher Weise wie in der Vorwoche, nämlich fest mit langsam steigenden Preisen. Wenn auch der englische Kohlenstreit offiziell nicht beigelegt ist, so scheint derselbe doch in starkem Abbröckeln begriffen zu sein und dies führt ja zum selben Resultat, nämlich einem starken Begehre nach dänischer Butter. — Die avisirten Butterpartien aus Australien und Neuseeland, die Ende dieses Monats eintreffen, weisen alle alte Kühlhausbutter auf (die frische Butter kann erst Ende November ankommen) und diese werden nicht den Preis für frische Butter beeinflussen können. — Der Preis für dänische Butter nach England hat in dieser Woche um 180 Sh. sob herum gelegen. Die Notierung wurde deshalb heute um 4 Kronen auf 313 Kronen erhöht. — Für nächste Woche steht eine ähnliche Marktlage in Aussicht, umso mehr, als wir jetzt in einen neuen Monat hineinkommen, wobei der Umsatz immer belebt wird. — Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 1. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M., Holländer Gouda, 45 Proz. 2,20—3,20 M., Holländer Edamer, 40 Proz. 1,95—2,05 M., Emmentalerkäse 2,60—2,80 M., Limburger Allgäuer 1,15 M. je Kg.

Berlin, 1. Oktober. Es ist weiter eine kleine Besserung im Käsegeschäft zu beobachten. Diese reicht aber noch lange nicht aus, um den sonst um diese Jahreszeit üblichen Umfang zu bringen. Als Ursache dafür ist die allgemeine wirtschaftliche Lage anzusehen, ebenso sehr kommen aber auch wohl die guten Ernten in Tomaten, Obst usw. dafür in Betracht. Ueber die weitere Entwicklung des Geschäfts läßt sich heute Bestimmtes nicht sagen, wenngleich die Stimmen, die eine Besserung erwarten, wohl in der Ueberzahl sind. Tilsiter Käse ist in guter Qualität weiter stark begehrt. Auch Holländer wurde weiter gut gefragt, obwohl die Preise dafür nicht unwesentlich anziehen. Das Geschäft in Schweizer liegt genau so, wie in der Woche zuvor. Alle Weichkäse sind im Preise zurückgegangen, hierauf sowie auf die kühleren Witterung ist wohl die beobachtete regere Nachfrage zurückzuführen. Rindenloser Käse wird weiter gut gekauft, während das Geschäft in Sauermilchkäse noch immer erschreckend still liegt. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittel Einzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, pa. 106—110, do., Sekunda 100—105, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 130—145, do., 40 Proz. 97—100 holländischer Edamer, 40 Proz. 100 bis 105, do., 30 Proz. 90—95, do., 20 Proz. 75—80, holländischer Brotedamer, 40 Proz. 100—105, echte Emmentaler 135—150, finnländische Emmentaler, großgelocht 125—130, do., mittelgelocht 110—115, bayerischer Emmentaler 120—140, bayerischer Limburger, 20 Proz. 60—63, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 60—63, Romadur, 20 Proz. in Stanniol und Etikett 77—85, Steinbühler, vollfett 120—125, Harzer, je nach Qualität 50—60, Camembert, vollfett 350 Gramm, je Stück 125—130, do., 140 Gramm, je Stück 0,40 bis 0,45, do., halbfett, 120 Gramm —, französischer Roquefort 180—185, Gorgonzola 160—165, Parmesan 195—200, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 135—145, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Breslau, 1. Oktober. Bericht der Fa. Fr. J. Baum & Co., A.-G. Die Nachfrage war auch in der zurückliegenden Berichtswache einigermaßen befriedigend. Das Publikum bevorzugt die geschmacklich günstig liegenden Etikett-Käse. Auch die übrigen Weichkäse wurden beachtet. Die billigeren Verkaufspreise scheinen auch für Emmentaler eine Besserung im Absatz herbeigeführt zu haben. Allerdings ist zu beachten, daß mit Eintritt kühlerer Witterung die Nachfrage hierin stets nachzulassen pflegt. Nur ein geringes Interesse ist für Magerkäse festzustellen. Harzerkäse ist ebenfalls noch kein Artikel. Einzelne Stellen eilen der Entwicklung voraus und bieten zu ganz unlohnenden Preisen an, weil man anscheinend die schlechtesten Wintermonate fürchtet. — Quarg. Die Anlieferungen zeigen eine Zunahme. Es ist demnach damit zu rechnen, daß die Preise, die bisher einen unverhältnismäßig hohen Stand hatten, sich senken müssen.

Kempten, 29. September. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 38—41 Mark. Marktlage: mäßige Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Proz. Fettgehalt 85—108 Mark. Tendenz: für abfallende Ware weichende Preise.

Kaufbeuren, 30. Sept. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 40—42 M. Tendenz: Marktlage normal.

Leeuwarden (Holland), 1. Oktober. Bericht der Firma S. S. Senster & Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 70—74 holländischen Gulden, 30 Prozent. Käse mit 78—84 holländ. Gulden, 40 Prozent. Käse mit 96—100 holländischen Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik excl. Provision.

Vom holländischen Käsemarkt. Seitdem die Qualität der den süd-holländischen Märkten zugeführten Käse stetig besser wird, war der Handel in vollfetten Goudas im letzten Berichtsabschnitt um vieles flotter und wurden 2—3 hfl. höhere Preise bezahlt. Prima schwere Goudas zogen bis auf 55 hfl. an, Mittelware bis 50 hfl. Auch nordholländische Edamer fanden in Pomerand und Alisma mehr Absatz und gingen bis auf 42—43 hfl. Der Preisunterschied zu den frischen Sorten ist dadurch einigermaßen wieder hergestellt, da die Notierungen in Leeuwarden nur wenig sich veränderten (1—2 Gulden höher). Für 20 Proz. Käse wurden 28—29 hfl., für 30 Proz. Ware 35—36 hfl. bezahlt, für 40 Proz. Käse 40—41 hfl. Der Handel war gut.

Eier.

Berlin, 30. September. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große vollfrische, gestempelte 15,5, frische über 55 Gramm 13,5—14, frische unter 55 Gramm 12, ausfortierte Schmutz- u. kleine Eier 9; Auslandseier: extra große 15—16, normale 9,25—12,25, abweichende 8,5—9, kleine und Schmutzeier 8—9. Tendenz: ruhig.

Köln, 1. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16—17, über 55 Gramm 14—15; Auslandseier: über 60 Gramm 17—18, über 55 Gramm 15—16, unter 55 Gramm 11,5—12,5.

Milch.

Berlin, 1. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde die Zeit vom 1. Oktober bis 7. Oktober festgesetzt in:

Berlin: 19,5 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 20 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 $\frac{1}{2}$ je Liter frei Verladestation;
Münster: 20 $\frac{1}{2}$ franko Empfangsstation ab 17. Sept.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Spez.	Aufgezt. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	29.	8609	85—80	79—74	Lebendgew.	glatt
Bremen	28.	1649	78—70	68—60	"	mittelmäßig
Breslau	29.	2440	84—78	77—70	"	mittel
Chemnitz	27.	1900	86—80	79—82	"	mitte
Danzig	28.	1391	77—69	67—64	"	geräun
Dortmund	27.	2349	85—78	77—75	"	flott
Dresden	27.	2263	85—80	79—70	"	langsam
Düsseldorf	27.	1949	84—76	75—65	"	schlepp
Elberfeld	27.	1949	86—81	80—75	"	rege
Essen	27.	3026	85—79	78—72	"	ziemlich l.
Frankfurt a. M.	27.	3590	84—76	75—65	"	mittel
Hamburg	1.	3038	81—75	74—68	"	—
Hannover	29.	1405	81—73	72—65	"	lebhaf
Karlsruhe	27.	1132	84—80	79—76	"	zieml. leb
Köln	27.	4971	84—78	75—67	"	langsam
Leipzig	30.	1469	85—81	80—75	"	langsam
Magdeburg	28.	3767	83—78	77—70	"	langsam
Mannheim	27.	2691	83—76	75—68	"	langsam
München	29.	2152	84—78	72—64	"	gut
Nürnberg	28.	2136	86—84	83—82	"	schlepp
Stettin	28.	1036	84—78	76—70	"	ziemlich g
Stuttgart	28.	1071	83—76	72—62	"	langsam
Zwickau	27.	1067	86—81	79—75	"	mitte

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 1. Oktober. Ungeachtet des sehr schwierigen Mehlgeschäfts das teilweise ganz stotter, war hier für Brotgetreide die Haltung ziemlich fest. Per Oktober eröffnete Weizen etwas matter, da einige Partien für September begutachtet und bestimmt waren, für Oktober zur Andienung gaben. Spätere Lieferung und namentlich Frühjahrsernte, für welche Kaufaufträge vorlagen, stellten sich höher. In deutschem Weizen ist man nach Frankreich gehandelt worden. Auch England bekundet Interesse, wartet auf Muster. Im allgemeinen schränkt allerdings die Knappheit des Speiseraums die Ausfuhr ein. Ausländische Cifforforderungen blieben ziemlich fest, teilweise höher. Roggen ist vom Inlande wenig angeboten. Einzelnes wurde wieder nach Antwerpen gehandelt. Die Abgeber sind zu haltend und im Anschluß an Weizen stellte sich auch Roggenlieferung etwas fester. Gerste hat dauernd schwieriges Geschäft. Hafer bleibt in g. Qualität gesucht, aber kaum besser bezahlt als bisher. Mittlere Ware und wenig beachtet. In Platamais fanden größere Umsätze hier und Hamburg statt. — Amtliche Frühmarktpreise. Hafer, guter 204—210, n. l. 192—203, Wintergerste 200—208, Sommergerste 236—246, Frühweizen 274—284, Platamais 194—198, kleiner Mais 200—208, Weizen bis 340, Roggenkleie 112—118, Weizenkleie 108—114. — Es wurden noch Weizen, märkischer 258—261, Oktober 280,50—281,50, Dezember 283, 287, Mai 291,50—291, Roggen, märkischer 210—215, Oktober 228,50—Dezember 230—230,50, März 237,25—238, Mai 242—242,75—Sommergerste 205—248, Wintergerste 172—176, Hafer, märkischer 172—183, Oktober 18 bis 185,50, Mais (lofo Berlin) 185—187, Weizenmehl 35,50—38, Roggenmehl 29,75—32, Weizenkleie 10, Roggenkleie 10,70—10,80, Viktoriaer 44—50, kleine Speiseerbsen 32—36, Futtererbsen 21—27, Ackerbohnen 20—22, Rapsstüben 14,40—14,60, Leinfüßen 19—19,20, Trodenstängel bis 9, Sojabohnen 19,20—19,60, Kartoffelflocken 20,75—22.

Magdeburg, 1. Oktober. Weizen ruhig, 12,80—13; Roggen 10,75—10,90, Sommergerste ruhig, 10—11, Wintergerste fest, 9,50—10, Hafer ruhig 9,50—9,70.

Hamburg, 30. September. Cif-Notierungen in holländischen Gulden die 100 Kilogramm: Weizen: Manitoba 1 lofo 16,60, September 16 September 2 15,80, September 3 15,20, 4 lofo 15,25, Hardwinter 2 14, Baril 14,10 russischer Amica 15,25; Roggen: Western 2 12; Mais: Don Galfor Oktober November 8,45, Plata 8,25, südham.-bulgar., Oktober-November 8,45; Gerste: amerikanische Malz, Oktober-Dezember 9,45, Do (60—61 Kg.) und russ. 10,10; Weizenmehl: La Plata 18,60. — Weizenkleie: Tonne: grobe Plata 5 Pfd. Selterling 7 Sh., Pollard-Plata 5 Pfd. St 3 Sh, Baril 5 Pfd. Sterling 7 Sh.

Bremen, 1. Oktober. Weizen: Hardwinter 2 13,60; Roggen: deutsch 12,50, amerikanischer 2 12,50, La Plata 10,45, russischer schwimm 10,45; Gerste: Donau 9,35, Ruffen 9,35, amerikanische Malzgerste 9,35; Hafer: deutscher 10,80, La Plata 8,10, Kanada-Western 2 9,25, Kanada-Ost 8,30; Mais: La Plata 7,60, Donau-Galfor 7,60, Afrika-Mischung 8 Tendenz: ruhig.

Hamburg, 1. Oktober. Auftrieb: Schweine 3038. Tendenz: lebhaft. Preise: 1. 80, 2. 80—81, 3. 81, 4. 72—78, 5. 68—75.

Dieser Ausgabe sind Prospekte beigelegt vom Bergedorfer Eisenwerk A.-G. Bergedorf-Hamburg, betr. Alsa-Lav Separatoren; Gerlach-Werke Akt.-Ges. Nordhausen, betr. Kühlmaschinen; Holstein & Rappert, Maschinenfabrik Phönix, G. m. b. H. Dortmund betr. Mischlannenwaschmaschine.

Soeben erschienen:

MilchzuckerSeine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen
Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Buche niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Stellen-Angebote.Gesucht zu sofort ein tüchtiger,
zuverlässiger (5231)**Gehilfe**für alle vorkommenden Arbeiten.
Angeb. mit Gehaltsansprüchen an
Dampfmolkerei Reek
Krs. Arnswalde.Suche zu sofort f. leitende Stel-
lung einen tüchtigen, soliden, streb-
samen, erfahrenen, ledigen**Fachmann**mit reichlichen Kenntnissen in der
Weichkäseerei, welcher Ia Ware her-
stellen kann, zur Errichtung u. Lei-
tung ein. zukunftsreichen Weichkäse-
mit groß. Absatzgebiet. Gutes Ge-
halt und Lohntiere zugesichert. Re-
kation 3—5000 M erforderlich. Gefl.
Angeb. unter Nr. 5201 an d. Ztg.Suche zum 15. Oktober einen zu-
verlässigen, ordnungslieb., evangel.**Gehilfen**als alleinigen. Anfangsgehalt 45
Mark, freie Station u. Reisen (Fa-
milienanschluss). Angeb. mit Zeug-
nisabschriften erbeten an (5387)
Molkerei-Berwalter Alppert,
Holzhausen a. d. Haide
Kreis St. Goarshausen a. Rhein.Zum 10. Oktober suche einen
tüchtigen, soliden**Gehilfen**für alle Betriebsarbeiten, besond.
Milchausgabe. Derselbe hat nach-
mittags die technische Buchführung
u. erledigen und ist daher schnell.
heres Rechnen Bedingung. Geh.
Mark 65.— (5366)
Molkerei Bergen, Kreis Celle.
Seine.Suche zu sogleich od. etwas spät.
tüchtigen, ehrlichen (5209)**Gehilfen**mit guten Umgangsformen zum
Milchausfahren, der gut mit Pfer-
den umzugehen weiß und nachmit-
tags in der Molkerei helfen muß.
Gehalt 50 M bei freien Reisen.
Molkerei-Genossenschaft Janitow
bei Dramburg i. Pomm.**Tücht. Fachmann**mit nur guten Kenntniss. im Mol-
kereibetriebe, der selbständ. zu han-
deln versteht, in Flaschenmilch, But-
tereier, insbesondere Käseerei, Berei-
tung v. diversen Sorten Weich- u.
Hartkäse Ia Erfahrungen nachweist,
wird bei Zusageung tadelloser Be-
handlung und guter Bezahlung für
10. oder 15. Oktober 26 gesucht.Central-Molkerei Rastdorf
Ob.-Schles. (5229)Suche zum 15. Oktober einen
tüchtigen, kräftigen, sauberen**Gehilfen.**Derselbe muß ein flotter Butter-
former sein und sich sonst keiner
Arbeit scheuen. Angebote m. Zeug-
nissen erbittet (5371)Dampfmolkerei Ruppendorf,
Bez. Dresden.**Tüchtiger****Käseereigehilfe**zur selbständigen Fabrikation von
Hartkäse sofort gesucht. (5421)G. Baltinat, Dampfmolkerei,
Danzig-Langfuhr.

Kräftiger, gesunder u. folgsamer

Lehrlingfindet unter günstigen Bedingungen
und bei ordentlicher Ausbildung zu
Ostern ev. früher Aufnahme (Thü-
ringen). Meldung. unter Nr. 5245
befördert diese Zeitung.Suche zwei saubere, flinke und
ehrliche junge (5365)**Mädchen**für Haushalt und Käseerei. Anf.-
Gehalt monatl. 30.— Mk., freie
Kassen. Reisegeld wird vergütet.
Käsefabrik Belgig (Markt).Suche zum 15. Oktober einen
jungen Mann als**Milchfahrer.**Selbiger hat auch die Wartung d.
Schweine mit zu übernehmen sow.
auch einige Molkereiarbeiten mit
zu besorgen. Offerten mit Gehalts-
forderungen erbittet (5364)Behrend, Molkereibes.,
Sassen b. Loitz, Kreis Grimmen
in Pomm.Große Molkereigenossensch. sucht
f. ihr Laboratorium infolge Todes-
falls schnellstens**zuverl. jüngere Kraft**
mit guten Empfehlungen u. Kennt-
nissen in der Milchbakteriologie.
Es sind täglich zahlreiche Milch-,
Butter- und Käseproben zu unter-
suchen, wichtige Betriebsuntersuch.
auszuführen und insbesondere die
zur Einlieferung kommende Milch
auf Käseerzeugfähigkeit zu beobach-
ten. Geeignete Bewerber mit gut.
Empfehlungen werden um schrift-
liche Angebote (Zeugnisse vorläufig
in Abschrift, Einforderung der Ori-
ginalen vorbehalten) unter Nr. 5406
an diese Zeitung gebeten.**Molkereilehrling**zu sofort unter günstigen Bedin-
gungen gesucht. Gute Ausbildung
wird zu gestiftet. (5420)Molkerei-Gen. Wendischhagen
bei Malchin (Mecklenb.)Suche zum 1. oder 15. Oktober
einen 5067**Buttermeier,**der auch wirklich prima Marken-
butter herstellen kann. Selbiger
muß es durch Zeugnisse und Em-
pfehlungen nachweis. können. Gefl.
Angebote erbeten an

H. Fromte, Direktor,

Molk.-Genossenschaft Gr. Ramin,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl.Gesucht wird zum 1. November
oder einige Tage früher ein tücht.,
unbedingt zuverlässiger**Obermeister**der selbst mitarbeitet und mit der
Bedienung von Mjöboms Kältean-
lage vertraut ist, nachmittags Kon-
trollarbeiten. Stundenarbeiter kom-
men nicht in Frage. Angebote mit
Lebenslauf und Zeugnisabschriften
sind umgehend zu richten an dieKieler Meierei, Kiel,
Verchenstraße 12. Fernsprecher 218.**Stellen-Gesuche.****Molkereifachmann**32 J. alt, mit allen neuzeitl. Ma-
schinen bestens vertr., sucht, gestützt
auf langj. Zeugn., zum beliebigen
Antritt Stellung als Heizer und
Maschinenführer. Werte Angebote
mit Gehaltsangaben unter A. W.
5214 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, strebsamer

Fachmannmit sämtlichen Facharbeiten, ein-
schließlich Butterfertiger, Kühlma-
schine sowie Weich- u. Hartkäseerei,
Abrechnungswesen, bestens vertr.,
an selbständiges, flottes Arbeiten
gewöhnt, kein Stundenarbeiter,
sucht veränderungshalber, gestützt
auf beste Zeugnisse und Empfeh-
lungen, zum beliebigen Antritt
Dauerstellung, in ländlichen und
städtischen Betrieben erfahren. Off.
erbitet (5291)Belleremann, Molkerei Nienborg
in Westf.

Junger, flotter, ehrlicher

Gehilfe19 Jahre, mit Facharbeiten bestens
vertr., sucht Stellung für sofort od.
später. Hamburg oder Nähe be-
vorzugt. Freundl. Angebote nebst
Gehaltsangaben bitte zu richten u.
Nr. 5432 an diese Zeitung.**Streßf. Fachm.,** 22 J., sucht z. bald.
Antr. i. Zn- od. Auslande Stellg.,
i. Mittel- od. Großbetrieb. Vertr.
m. Milchmann., -Untersuch., Behand-
lung, Versand, Buttereier, Käseerei,
all. Maschinen, Buchführung, Ab-
rechnungswesen. Gute Handschrift,
flotter Rechn. In Großbetr. bereits
tätig gewesen. Angeb. mit Gehalts-
angaben erb. Kärfen, Vöderburg
bei Staffurt. (5431)

Für unsern langjährigen

Betriebsleiter,der über tücht. Fachkenntn. verf. u.
besonders in der Bereitung einer
hochf. Butter erfahren ist, suchen
wir, da wir den Molkereibetrieb
wegen ungünstig. Verhältnisse ein-
stellen mußten, für sofort oder spät.
Stellung als selbständiger Leiter
einer Molkerei. Angebote erb. an
Molkereigenossenschaft zu Groß-
Mohrdorf, Bez. Straßund.

Suchen für strebsamen

Molkereifachmann24 Jahre alt, mit sämtl. Molkerei-
Maschinen, sow. Butter-, Käseerei,
Frischmilch, Schlagjähne aufs beste
vertraut, in städt. u. ländl. Betr.
tätig gewesen, gest. auf gute Zeug-
nisse, zum 15. cr., Stellung als 1.
oder alleiniger. Angebote mit Ge-
haltsangaben erb. (5416)

Molkerei Coesfeld.

Strebsamer, zuverlässiger

Molkerei-Fachmann,23 Jahre, mit allen vorf. Arbeiten
vertr., sucht, gestützt auf gute Zeug-
nisse sofort Stellung in mod. Betr.
Angeb. mit Gehaltsang. erb.
Erich Otto, Halle a. S.,
Beesenerstr. 82, II. 5385

Molkereifachmann,

26 J., gef. u. ruh. Charakt., sucht
Stellung in ordentlich. Betriebe.
Vertraut mit allen Facharbeiten, i.
Umgang mit Rundschaft u. Pferd.
Gute Zeugnisse. Werte Angebote
mit näheren Angaben erb. Ernst
Schubert, Barmen, Südstraße 4.Suche für meinen Sohn, 21 J.
alt, der seit 1. Januar 1924 bis 1.
September 1926 in meinem Sani-
tätsmilchbetrieb mit gutem Erfolg
tätig war und gute Zeugnisse be-
sitzt, zur weiteren Ausbild. anderw.**Stellung**per 1. Okt. oder 15. Okt. in neu-
zeitlichem Betrieb bei bescheidenen
Ansprüchen. Suchender ist auch in
der Buchführung bewandert. Gefl.
Offerten an M. Winkler, Molkerei
„Sanitas“, Dresden, Zwidauer-
straße 76, erbeten. (4965)Molkereigehilfe mit Führerschein
3 b, 23 Jahre alt, vertr. mit Unter-
suchung und Behandlung v. Rahm,
Frisch- und Verjandmilch, Käseerei,
Kohlensä. u. Ammoniak-Kältema-
schine sucht z. belieb. Antritt Stell.
Gute Zeugn. zu Diensten. Werte
Angeb. erb. Jonistof, Molkerei
Ostern, P. Heidmühle, Bez. Oldb.Gehilfe, 22 Jahre alt, sucht, gest.
auf gute Zeugnisse, zum 15. Oktob.
oder später Vertrauensstellung.
Suchender ist mit sämtlichen ins
Fach schlagenden Arbeiten bestens
vertraut und führt jede kl. Repa-
ratur selbständig aus. Werte An-
geb. erbittet Friedr. Friede, Molk.-Geh.,
Schönstedt, Kreis Langensalza.Wir suchen für einen arbeits-
samen soliden, 21 jährigen**Gehilfen**zum baldmöglichsten Antritt Stel-
lung. Gehalt 50 Mk. monatlich.
Molkerei-Genossenschaft Uplengen
zu Remels (Dietrichs). 5415**Molkereigehilfe**sucht sof. dauernde Stellung. Gefl.
Angebote erbittet (5428)
J. Mülhner, Zietwisch, Kr. Trebnitz
(Schlesien).Wir suchen für einen durchaus
brauchb. jungen Mann, den wir
empfehl. f. zum belieb. Antr. pass.
Stellg. gl. welcher Art. Gefl. An-
gebote erb. Molk.-Gen. Bugewitz,
e. G. m. u. H. (5430)Weg. Einstellung einer Verkaufs-
tour suche ich für meinen jg. Mann,
den ich best. empfehlen kann, an-
derweitig Stell. als Milchverkäuf.
H. Eckert, Dampfmolkerei Binow
bei Rheinsberg (Markt).

Tüchtiger, strebsamer Molkereifachmann
 26 Jahre alt, 11 Jahre im Fach, der seine Zuverlässigkeit u. Kenntnisse durch erstklassige, langjährige Zeugnisse und Empfehlungen nachweisen kann und firm ist in der Herstellung von ff. Butter u. Käse sowie mit sämtlichen neuzeitlichen Maschinen, sucht zu gleich oder spät. Stellung als 1. Gehilfe od. Gehilfe. Kautions kann gestellt werden. Angebote erbittet (5382)
Kurt Sakowsky, Königsberg i. Pr.,
 Sadheimer Hinterstr. 3.

Selbständ., strebsamer Fachmann
 mit sämtl. Facharbeiten best. vertraut, sucht zum beliebigen Antritt gute Dauerstellung als Verwalter oder sonstigen Vertrauensposten m. ff. Wohnung. Sicherheit bis 4000 Rmk. bar vorhanden. Ostprovinz. bevorz. Jrdl. Ang. u. 5370 a. d. Z.
Molkereigehilfe, 23 Jahre alt,
 tücht. Fachmann, sucht per Jos. od. später Dauerstellung. Erstkl. Zeugnisse vorh. Angebote erbitten unter Nr. 2. B. 87 postlagernd Meseritz, Grenzmark. (5384)

Gehilfe
 27 Jahre, mit städt. und ländlich. Betrieben vertraut und Vertrauensstellung vorgestanden, sucht zu sofort Stellung, auch als alleiniger. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote erbitten unter B. 3. 5380 durch diese Zeitung.

Gehilfe,
 an flottes Bedienen und gut. Umgang mit der Kundsch. gewöhnt, sucht für Jos. Stellung als Verkäufer. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbitten unter P. M. Nr. 5381 durch diese Zeitung.

Wir suchen für einen jungen, fleißigen

Gehilfen
 18 Jahre alt, zum 15. Okt. Stellg., wo er sich weiter ausbilden kann, möglichst in Käseerei. War hier 3½ Jahre tätig. (5356)
Hirschberger Molkerei, Schleien,
 R. Hohberg.

Suche für meinen Sohn, der Ostern die Schule verläßt,

Lehrstelle
 in einer Meierei oder Käseerei. Angebote unter W. D. 24 an die Expedition der „Deutschen Milchhandels-Zeitung, Hamburg 1, Große Bäckerstraße 17. (5363)

Junger, solider Gehilfe,
 21 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung, am liebsten, wo er sich im Kontor noch etwas weiter ausbild. kann. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. sind zu richten an (5368)
Otto Rath,
Molk.-Gen. Oberrhoden-Padhausen,
 Post Wesel.

Molkereigehilfe,
 22 Jahre alt, mit Kessel, Masch., Butterei, Milchannahme, Milchuntersuchung sowie Tilsiter-, Romad.- und Quadratkäseerei aufs beste vertraut, sucht zum baldigen Antritt Dauerstellung. Gute Zeugn. vorh. Werte Angb. sind zu richten an **Franz Sadenberg, Molkerei Leutmannsdorf, Kreis Schweidnitz.**

Wir suchen zum beliebigen Antritt für einen wirklich brauchbar., 19 jährigen

Gehilfen
 Stellung, der mit allen Molkereimaschinen, Butterei, Kontorarb., Dauererhitzung und Rühranlage gut bewandert ist. Offerten erb. **Molkerei-Genossenschaft Apensen** bei Buxtehude. 5178

Jg. Gehilfe

19 Jahre alt, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. Oktbr. Stellung. Werte Angebote erbittet

E. Oprotkowitz, Grünheyde
 Kreis Oletzko (Ostpr.)

24 jähriger Gehilfe

sucht zum 15. Oktober Stellung. Derselbe ist vertraut mit allen Facharbeiten, Butterei, Tilsiter- und Käseerei sowie Abrechnung. In jetziger Stelle als erster tätig. Da Käseerei eingeht, ist Suchender zu Stellenwechsel gezwungen. — Angebote unter Nr. 5277 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbitten.

Suche für meinen **Gehilfen**

auf eigenen Wunsch zwecks weiter. Ausbildung im Fach **Stellung** zum 15. 10. oder sofort. Selbiger ist arbeitswillig und ehrlich, hat gute Erfahrung in der Weichkäseerei und ist mit Kessel und Maschinen aufs beste vertraut. Ich kann denselben jed. Kollegen nur empfehlen. Gleichzeitig suche ich pro Woche 1 bis 2 Tonnen frischen

Quarg

metall- und buttermilchfrei, gegen prompte Kassenregulierung. Angebote erbittet (5330)

Sarzkäseerei Wilh. Schilb,
 Bogelsdorf, Ars. Döhrersleben.
 Telefon Amt Badersleben 430.

Achtung!

Junger, strebsamer, tüchtiger 20-jähriger Molkereigehilfe, welcher firm in der Herstellung von Tilsiter- und Limburger-Käse ist, sucht zum beliebigen Antritt Stellung z. weit. Ausbildung i. Betriebe sowie Butterei, Milchunternehmung u. Kontorarbeit. Gehalt Nebenlohn. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote sind zu richten an Molkereigehilfe **Johannes Krämer, Königsberg i. Pr., Rathhöfstr. 13 a.**

Molkereifachmann, 29 Jahre, Id., in erstklass. Vollbetrieben tätig gewesen, vertr. mit allen neuzeitl. Maschinen, pers. in der Herstellung von Camembert, Romadur, Tilsit, Limburger, Quadrat, Neuschattell., Brie u. Quargfabrikat. Iow. Kontorarbeiten, sucht, gestützt auf erstkl. Referenzen u. pa. Zeugn. Stellung. Führerschein 3 b vorhanden. Kaut. kann gest. werden. Werte Angeb. erb. mit Gehaltsang. **E. Fulbrecht, Molkerei Elstra in Sa.** (5302)

Wirklich strebsam. Gehilfe, 22 J. alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung in Berlin in Butter- od. Käseereigrößhandlg. Gute Zeugn. steh. z. Verf. Ang. mit Geh.-Ang. unter Nr. 5215 an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, 15 J. alt, zu Ostern 1927 gute

Lehrstelle

in größerer Molkerei. Umgebung von Dresden bevorzugt.

Paul Schulz, Schönbrunn
 bei Büchowerda i. Sa.

Junger Mann,
 16 Jahre, höh. Schulbildung, sucht sofort Stell. als Meiereilehrling. Umgeb. Hamburg. Näh. Studier, Hamburg 23, Fichtestraße 24. (5267)

Junger Gehilfe

welcher sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zu sofort oder sp. Stellung. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben bitte unter W. F. Nr. 5378 durch diese Zeitung.

Sarzkäseereigehilfe,
 25 Jahre alt, fleißig, strebsam und sauber, sich vor keiner Arbeit scheuend, sucht Stellung als

Volontär

in größerer Käseerei, evtl. wo versch. Sorten Käse hergestellt werden. Selbiger ist bisher in väterlicher Käseerei tätig und möchte sich gern im Fach weiter ausbilden. Familienanschluß erwünscht. Werte Angebote unter F. S. Nr. 5270 an d. Zeitung.

Intelligenter Molk.-Gehilfe mit guter Schulbildung (Einj.), mit sämtlichen Facharbeiten aufs beste vertraut, firm in der Herstellung einer erstkl. Markenbutter sow. Abrechnung u. Buchführ. sucht Stellg. als erster Gehilfe, Obermeister oder Kontorist. W. Ang. erb. u. Nr. 5333 an diese Zeitung.

Tüchtiger 23 jähriger Gehilfe, sucht zum baldigen Antritt Stellg. Derselbe ist mit der Bedienung der Dampfmaschine, Kohlenjäurekühlmaschine, Separatoren, Dauererh., sowie Herstell. der Flaschenmilch, Schlagfahne u. Milchverband u. pa. Tafelbutter bestens vertraut. Bes. auch einige Kenntn. in der Käseerei, an selbst. flottes Arbeiten gew. Gegend gleich. Werte Angeb. erb. **Egon Pintschovius, Voik** in Pomm. 5286

In Ordnung u. Sauberkeit gew.

Mann

Mitte 40, fast 6 Jahre in einer Molkerei gedient, sucht sogleich Stellung als **Milchfahrer oder Schweinesfütterer.** Angebote an (5287)
Posorski, Molkerei in Braat bei
 Eutin in Holst.

Strebsam. Molkereigehilfe, 21 J. alt, der einen guten Tilsiter herstell., sucht, weil er sich bald selbständig machen will, sofort eine Stelle, wo er sich gründlich im Kontor ausb. kann. Um Angebote bittet (5297)
Reinhold Schilling, Marienburg,
 Westpr., Lorneplatz 1.

Achtung!

Wegen Arbeitsmangels suche ich für meinen Gehilfen, 23 Jahre alt, bis zum 15. Oktober gute Dauerstellung. Selbiger ist in allen Berufszweigen, Kessel und Maschinen, Käseerei, Flaschenmilch, Kontor, durchaus bewandert, besitzt nur gute Zeugnisse über jahrel. Tätigkeit in ländlichen wie städtischen Betrieben. Kollegen, welche eine zuverl. Kraft benötigen, woll. Off. richten an **E. Warnede, Molkereib., Neumühle, Kreis Altena, Westf.**

Suche für jungen 21jähr. fleiß.

Gehilfen

Stellung i. Vollbetrieb für zugleich oder später. Gegend gleich. (5230)
 nach Vereinbarung.
Claußen, Hamburg - Alenhorst,
 Schumannstraße 67.

Suche für einen gewissenhaften **Gehilfen, 24 Jahre,** welcher in all. praktischen u. techn. Facharbeiten aufs beste durchgebildet ist, zu bald Stellung. Er ist vollst. firm in der techn. Buchführung sowie Abrechn., Milchverband usw., perfekt in der Weichkäseerei und garantiert für marktfähige Ware, ist sehr solide und besitzt prima Zeugnisse. Angebote erbittet **Herm. Bohse, Eilsleben, Bezirk Magdeburg.** (5061)

Molkereigehilfe, Mitte 20, mit sämtlichen Molkereiarbeiten, wie auch Käseerei, speziell Tilsiter und Sahnefäktkäse vertr. (für marktf. Ware wird garantiert), sucht zu Anfang Oktober Stellung, am liebsten, wo Gelegenheit zur Erlern. anderer Käsesorten geboten wird. Jrdl. Ang. an **Ehlers, Molkerei Barkel i. D.** (5265)

Suche für einen -16½ jährigen jungen kräftigen Mann, ehrlich u. fleißig, schon 1 Jahr gelernt, umständehalber anderweitig

Lehrstelle

zum 15. Oktober. Offerten an **Wilh. Kallberlah, Teieritz**
 b. Calvörde (Braunschw.)

Jg. ehrl., tücht. Gehilfe, 19½ J. alt, an saub., flottes Arbeiten gew., sucht z. 15. Okt. Stell. Werte Ang. erb. **G. Scholz, Moll. Rotthausen.**

Suche für jungen Mann mit gut. Zeugnissen, 20 Jahre alt, der das Bürof. erlernt hat, eine Stelle als

Molkereilehrling

zum beliebigen Antritt. Selbiger ist willig und kräftig. (5408)
Heinr. Siebert, Moll. Dardesheim.

Wir suchen für einen 21 J. alten

Gehilfen

den wir bestens empfehlen können, Stellung zum 15. Okt. evtl. einige Tage früher od. später. Selbiger ist bestens vertraut mit neuzeitlich. Maschinen sowie Rühranlage, Dauererhitzung, Milchverband, Butter-, Annahme und Kontorarbeiten. Für weitere Auskunft stehen wir gern zu Diensten. Jrdl. Angebote erb. **Molkerei-Genossenschaft Horn i. W.**

Suche für jungen

Gehilfen

der seine Lehrzeit beendet, zu bald Stellung bei bescheidenen Anpr. Offerten bitte an **Franz Ossabund, Wattenscheid, Chausseestraße 9,** zu richten. (5401)

Molkerei Stahl-Holzminnen.

Suche für meinen Sohn, 15 J. alt, groß und kräftig, eine

Lehrstelle

per sofort. Offerten erbitten. **Er. Haesler, Dinderode, N.-L.**

Junger Chauffeur,

Führerschein 2 u. 3 b, gel. Schmiech, sucht Stellung in Käseerei oder bei einer Molkereigesellschaft. Nebenarbeiten werden mit verrichtet. Angebote sind zu richten an (5397)
Fritz Albrecht, Brandenburg a. S.,
 Werderstraße 11.

Stellengesuch.

Jung. Mann, 24 Jahre, firm in Molk., Laborat.-Arbeit., ferner in Besuch d. Landwirte zw. Unterw. i. richt. Fütterung und Milchgew., sucht pass. Stellung. Angebote u. Nr. 5396 an diese Zeitung.

Ältere, erfahrene

Meierin

in allen vorkommenden Facharbeit. bestens vertraut, sucht zu sofort od. später Dauerstellung in Butterei u. zur Hilfe i. Haushalt bei Familienanschluß. Gefl. Offerten unter A. S. Nr. 5394 durch diese Zeitung.

Tüchtige ehrliche Meierin, Anf. 30, sucht, gestützt auf gute Zeugn. z. 15. Okt. Dauerstellung. Gute Behandl. Beding. Jrdl. Ang. mit Geh.-Ang. erb. **Meierin Bed., z. St. Elabowen bei Rhein, Ostpreußen.**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

ter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postschickto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

116

Hildesheim, den 5. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Die Käseausstellung in Cleve Septbr. 1926.

Von Direktor L. Müller, Cleve.

Bei der Bedeutung, welche die Käseerei für die Landwirtschaft des
Niederrheins hat, war es zu erwarten, daß auf der Prov. Wanderaus-
stellung des Landw. Vereins für Rheinpreußen auch die Käseerei stark ver-
treten sein würde. So sehen wir denn auf der Ausstellung auch eine
umfangreiche Schau niederrheinischer Käse. Nur hat diesmal nicht jede
Käseerei für sich ausgestellt, sondern es wurde von der Rheinischen Käse-
kontrollvereinigung eine Sammelausstellung von Käsen der ihr ange-
schlossenen Käseereien veranstaltet, um so dem Beschauer ein einheitliches
Bild zu bieten. Andere Käse als die von der Käse-Kontroll-Vereinigung
zur Ausstellung nicht angemeldet worden.

Die Käseerei am Niederrhein durfte im vorigen Jahre ihr 100 jähriges
Jubiläum feiern. Im Jahre 1825 wurden von der Landwirtschafterin Maria
Geyer auf dem in der Nähe von Cleve gelegenen Gute Hoogefeld die
ersten Käse hergestellt. Bis in die 90 er Jahre des vorigen Jahrhunderts
bestanden die Käseereien als Gutskäsereien; dann entwickelten sich nach und
nach die fabrikmäßigen Käseereibetriebe und zwar weitaus die größte Zahl
auf genossenschaftlicher Grundlage.

Glaubten viele während der Kriegs- und Zwangswirtschaft das
Bestehen der Käseerei am Niederrhein gekommen, da immer mehr die Milch
frischmilchversorgung der Großstädte benötigt wurde, so zeigen die
letzten Jahre, seitdem die Milchproduktion wieder steigt und gerade jetzt
im Jahr 1926 wieder deutlich die Notwendigkeit und den Nutzen der
Käseerei für die niederrheinische Land- und Milchwirtschaft. In den vieh-
reichen Weidegebieten des Niederrheins ist die Sommerproduktion an Milch
so groß, daß diese auch nicht annähernd von dem Industriegebiet aufge-
nommen werden kann. Da in den Zeiten des Milchüberschusses Butter,
Käse, Speisequark u. dergl. auch zu stark auf dem Markt liegen,
bleibt als günstigste Art der Milchverwertung die Käseerei, und hier
wird endlich die Herstellung von Hartkäsen, weil diese eine lagerfähige Ware
sind, welche auch später noch verwertet werden kann.

Aus den genannten Gründen finden wir denn auch die früheren
Käseereien heute mindestens in den Sommermonaten ihre ganze Milch oder
wenigstens einen erheblichen Teil derselben wieder am Verkauf; ja,
und in den letzten Jahren sogar eine Anzahl Molkereien, welche früher
Milchverland und Buttereien betrieben, zum teilweisen Verkauf ihrer
Milch in den Sommermonaten übergegangen. Der größte Teil dieser
Käseereien ist in der Rhein. Käsekontrollvereinigung zusammengeschlossen;
sie hat dieselbe z. Bt. 34 Käseereien als Mitglieder. Die Kontrollvereini-
gung hatte sich als erste Aufgabe gestellt, in gleicher Weise wie die hollän-
dische Konföderation dem Handel durch eine Garantiemarke Gewähr für den
Gehalt des Käses zu bieten. Seit 1923 wird die Garantiemarke von
den Käseereien benutzt und hat sich im Handel bisher recht gut eingeführt.
Nun, welche am Anfang herrschten, daß der vollfette niederrheinische
Käse die Fettgehaltsgrenze von 45 Proz. nicht erreichen würde, haben sich
dies bald als haltlos erwiesen. Die regelmäßigen Untersuchungen, welche
durch fast 3 Jahre in der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt in
Cleve als Käse-Kontrollstation ausgeführt werden, zeigen, daß Vollfettkäse
zu 45 Proz. nur in ganz geringem Maße (etwa 2 Proz. der ganzen
Menge) vorkommen; meistens ist der Mindergehalt nur ganz minimal
auf unachgemäße Arbeit oder Milchfehler zurückzuführen. Bei etwa
40 Proz. der ganzen Probe liegt der Fettgehalt zwischen 45 und 47 Proz.,
etwa 60 Proz. zwischen 47 und 50 Proz., beim Rest von 50 bis zu 55
Proz. Hergestellt werden fast ausschließlich vollfette Käse nach hollän-
discher (Gouda-Edamer, Brodkäse), nur in ganz kleinem Umfang hollän-
discher mit geringerem Fettgehalt, für welche entsprechende Marken geführt
sind. Weichkäse werden bloß in einer Käseerei hergestellt, auch diese
vollständig vollfett.

Mit der Führung der Garantiemarke und Untersuchung der Käse auf
Fettgehalt hielt aber die Kontrollvereinigung ihre Aufgabe noch nicht für
erfüllt; es wurde nun systematisch auf Verbesserung der Qualität der
Käse und auf Vereinheitlichung hingearbeitet. Zu dem Zwecke wurde
in den letzten 2 Jahren je einmal im Sommer eine Prüfung der
Käseereibetriebe und -Lager durch eine besondere Kommission durchgeführt.
Nun, da durch erreicht werden, daß nicht nur einmal ein einzelner, be-
sonders herausgesuchter und gepflegter Käse, der zu einer Ausstellung ge-
schickt wird, zur Beurteilung kommt, sondern das ganze Lager der Käseerei
in sämtlichen Vorräten, auch die Art und Weise, wie die Käse behandelt
und gepflegt sind. Diese Art der Beurteilung gibt natürlich ein ganz
klares und vollständigeres Bild über die Leistung einer Käseerei als die
früher übliche. stellt aber auch ganz andere Anforderungen an die Arbeit
der Käseerei. In den früheren Jahren wurde von der Käse-
kontrollvereinigung den mit „hochfein“ und „fein“ beurteilten Käseereien

eine kleine Anerkennungsprämie für ihre Käse zugewiesen. In diesem
Jahre beschloß die Käse-Kontrollvereinigung auf Grund der günstigen Er-
fahrungen der vorigen Jahre, diese Käseprüfungen im Laufe des Som-
mers dreimal durchzuführen, und zwar Ende Mai bezw. Anfang Juni,
dann Ende Juli bezw. Anfang August und Anfang September. Die Prü-
fungskommission besteht aus dem Direktor der Molkerei-Lehr- und
Versuchsanstalt Cleve, dann aus einem Käse-Großkaufmann (als solcher
nahm Herr Th. Reintjes aus Cleve in diesem Sommer an allen Prü-
fungen teil) und einem Molkereifachmann (es nahm in diesem Jahre teil
für die Käseereien auf der rechten Rheinseite Herr Molkereidirektor Nord-
mann-Warbenen, für die Käseereien der linken Rheinseite Herr Molkerei-
verwalter Bervoort-Hüthum bezw. Herr Molkereiverwalter Klapdohr-
Bislich). Die Käseprüfung war für sämtliche der Kontrolle ange-
schlossenen Molkereien, soweit sie Käseerei in größerem Umfange betreiben,
also nicht nur zeitweise ihren Milchüberschuß in geringem Maße verar-
beiten, obligatorisch. Nach den bisher gemachten Beobachtungen und Er-
fahrungen wird es zweckmäßig sein, auch für die anderen Betriebe die
Käseprüfung obligatorisch einzuführen.

Der Beurteilung der Käseereien wurde folgendes Punktzerschema zu
Grunde gelegt. Es wurden erteilt:

für Aussehen, Form, Rinde	bis zu 5 Punkten,
für Teig, Lochung, Farbe	bis zu 7 Punkten,
für Geruch und Geschmack	bis zu 7 Punkten,
für Lager, Behandlung und Pflege der Käse	bis zu 6 Punkten,

im ganzen bis zu 25 Punkten.

Die Käseereien mit 23—25 Punkten wurden mit „hochfein“, 20—22 Punkten
mit „fein“, 17—20 Punkten mit „gut“, unter 17 mit „abfallend“ beurteilt.
Diese im laufenden Sommer dreimal durchgeführte Prüfung hat, wie von
der Prüfungs-Kommission einstimmig festgestellt werden konnte, im allge-
meinen sehr günstig auf die Arbeit in den Käseereien eingewirkt, so daß,
während bei der ersten Prüfung noch 2 Käseereien mit „abfallend“ beur-
teilt werden mußten, bei den weiteren Prüfungen keine mehr mit „abfal-
lend“ bezeichnet wurde. Es war sogar in einzelnen Käseereien auf die
1. Prüfung hin eine ganz bedeutend sorgfältigere Arbeit zu beobachten,
so daß dadurch allein schon die ganze Qualität der Ware eine andere
wurde. Wohl machten sich bei der letzten Prämierung die Fabrikations-
schwierigkeiten durch die Hitze im August bemerkbar; sie wären aber nach
Auffassung der Prüfungskommission erheblich größer gewesen, wenn nicht
durch die Prüfungen auf die sorgfältigere Arbeit hingewirkt worden wäre.
Jedenfalls kann festgestellt werden, daß gegenüber früheren Jahren erheb-
lich weniger Fehlware in den Käseereien vorhanden ist. Immerhin wäre
es wünschenswert, wenn bei Auftreten von Fehlern die Käseereien sich mehr
noch als bisher sofort mit der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt in Ver-
bindung setzen würden, damit die Bekämpfung der Käsefehler noch ener-
gischer in die Hand genommen werden könnte. Denn durch die Fehlware
entstehen doch ganz erhebliche Verluste, namentlich, da dieselbe auch auf
die Preise für gute Ware drückt und so die Rentabilität der Käseerei erheb-
lich heruntersetzt. Es muß ja in der Käseerei immer mit einem gewissen
Prozentfahrlässigkeit gerechnet werden, aber durch eine energische,
systematische Bekämpfung der Fehler ließe sich der Prozentfahrlässigkeit doch ganz
erheblich heruntersetzen.

Beanstandet werden mußte von der Prüfungskommission bei der
1. Prüfung auch vielfach die zu feuchten Lagerräume, die meist auf die
Uberschwemmung zurückzuführen waren, da die meisten Käseereien im
Uberschwemmungsgebiet liegen. In etwas konnte durch Anbringung
einer einfachen Ventilation in den meisten Molkereien dem Fehler abge-
holfen werden. In einigen Molkereien war eine derartige Einrichtung
einfach und praktisch ausgeführt und hat sich recht gut bewährt. Auch die
Einrichtung von Kühlräumen bezw. Verbindung der Käselagerräume mit
einem größeren sonstigen Kühlraum derart, daß die kalte Luft aus dem
Kühlraum bei Ventilation in die Käselagerräume geschafft wird und es
möglicherweise hier eine niedrige Temperatur zu halten, hat sich recht gut
bewährt und verdient Nachahmung. Beim ersten Besuch der Käseereien
mußte auch vielfach der Mangel an Personal beanstandet werden, was
wieder ungünstig auf die Qualität der Käse einwirkte. Es ist eine schlechte
Sparsamkeit, wenn am Personal gespart wird auf Kosten der Qualität der
Ware, und es dürfte in anderen Jahren doch wohl angezeigt sein, diesen
Fehler zu vermeiden und rechtzeitig für die nötigen Arbeitskräfte zu sor-
gen. Die Molkereikontrolle zur Kontrolle der zur Anlieferung gelangenden
Milch hat sich in den meisten Käseereien sehr gut bewährt, und es ist
den wenigen Käseereien, welche der Kontrolle noch nicht angeschlossen sind,
der Anschluß wohl auch zu empfehlen. Wenn durch die Verbesserung der
Milchanlieferung infolge der Kontrolle auch nur 2 oder 3 Teilpartien ver-
mieden werden, so sind die Kosten der Kontrolle reichlich bezahlt.

Es sollte daher jede Versammlung oder sonstige Gelegenheit dazu benutzt werden, auf den Betrieb erläuternd aufmerksam zu machen.

Ja, wenn nur jeder Landwirt, der einen Fehler zu sehen glaubt, gleich zur Molkerei käme und um Aufklärung bäte! Meistens aber wird es bis zur Versammlung aufgespart und dann bricht das Unwetter los. Nicht immer ist es möglich, gleich genügenden Aufschluß zu geben. Man könnte Bücher voll schreiben mit all den unberechtigten Klagen, Beschwerden und Vorwürfen, die erhoben wurden und die sich zuletzt doch als völlig unberechtigt erwiesen. — Mag der Unzufriedene in die Molkerei kommen oder in der Versammlung seine oft bösen und beleidigenden Vorwürfe erheben, immer soll der Betriebsleiter ruhig bleiben! Das kann er, weil er ein gutes Gewissen hat. Allerdings gibt es auch eine Grenze des „Sichgefallenlassens“. Ich hörte einmal, wie ein Milchlieferer sich zu der Äußerung hinreißen ließ: „Eck will med von Seich immer bedreigen laten!“ — Da hätte es ohne mein Dazwischentreten eher böse Handgreiflichkeiten gesehen; nun aber wurde der Mann aus dem Geschäftszimmer gewiesen und ihm bemerkt, der Vorstand und nötigenfalls das Gericht werde deswegen mit ihm weiter verhandeln. Als der Vorstand sich dann mit der Beschwerde befaßte, wurde der Mann nicht nur von seinem Irrtum aufgeklärt, sondern er kam auch ganz betrübt über die Aufbraufen und bat um Entschuldigung. Es ist sicher recht schwer, solche Beschuldigungen mit Ruhe über sich ergehen zu lassen; sicher ist aber, daß man mit Ruhe jedem Kläger gegenüber am weitesten kommt.

Am schlimmsten steht es in den Fällen, wo gleich statt Irrtum Absicht angenommen wird und zwar mit dem Verdachte, der Betriebsleiter beschleicht sich auf unsere Kosten! Fragt man, wie er das denn anfangs, begegnet einem die wunderbarsten Dinge. Sie widern mich so an, daß ich sie hier nicht aufzählen kann.

Was ist da zu raten und zu tun?

So weit als möglich, weide man auch den Schein, als habe man ungewöhnlich große Geldeinnahmen. Es heißt doch zu leicht: Die Jagd wird von unserm Gelde bezahlt!

Was an diesem Orte, in dieser Gegend gestattet sein kann, führt dort zu unerträglichen Verhältnissen und Verdächtigungen. Es kann sogar das gute Kleid der Frau den Neid und die Verdächtigungen der andern wachrufen. Niemand soll sich zum Sklaven der Umgebung machen, aber vorzüglich allen Brunt, alle kostspieligen Viehhabereien usw. unterlassen. Natürlich, verstehe mich der Leser recht, ich meine alle Uebertreibungen. Es wäre schlimm, wenn erst immer sorgsam Umschau gehalten werden müßte, wenn man sich ängstlich fragen wollte, ob auch hier oder dort Anstoß erregt werden könnte.

Etwas anderes aber ist es, sich selbst grundsätzlich gewisse Grenzen zu setzen. Das geziemt einem charakterfesten Manne und ist keine Missetat. — Auch die Zurückhaltung von allem Parteigetriebe gehört hierher. — Wer seines Hauses und Herzens Frieden als Lebensziel recht einschätzt und wer in seinem Berufe Freude und Befriedigung findet, der handle nach der alten erprobten Lebensregel: Tue recht und reue niemand!

Geh deinen Weg und achte stets auf die gerade Linie des Rechtes; dich nicht nach links oder nach rechts zerren, dann kannst du ruhig lächelnd jedem Ankläger ins Auge sehen und jedem Verleumder den Mund stopfen; der Kampf gegen alle Widerwärtigkeiten im Berufe wird mit Erfolg geführt werden und jenes leider so schwer zu beseitigende Mißtrauen wird nach und nach doch dem Vertrauen Platz machen müssen. Wer in seinem Leben auch nur vorübergehend einmal unter dem Mißtrauen und der Verleumdung seiner lieben Mitmenschen zu leiden gehabt hat, der weiß auch den Wert des Vertrauens als Lebens- und Berufsgut zu schätzen. Wem daran liegt, daß ihn das zum Verzweifeln unaufhörlich peinigende Mißtrauen verschone, der hütet sich auch, das Vertrauen, das seinem Berufsgenossen unentbehrlich ist, mit einem unbedachten Worte zu gefährden.

Schwer ist es und lange währt es oft, sich Vertrauen zu erwerben; leicht ist es, das Mißtrauen zu wecken; am schwersten aber fällt es von Verleumdungen und Verdächtigungen, dem Uebelwollen mit Erfolg entgegenzutreten und es für immer zu bannen, nämlich das an der Lebens- und Berufsfreude grausam nagende Mißtrauen!

Es ist der an unserm Lebenswege lauende Drache, der mit giftigem Speichel und ätzendem Speichel den arglos dahin schreitenden Wanderer trifft. Sorge jeder, daß er sich sicheren Schutz und feste Wehr dagegen verschaffe, damit der böse Wurm verschluckt wird wie das Gespenst der Nacht vor der aufgehenden Sonne.

Plakate für den Kuhstall.

Zur Förderung der Milchwirtschaft und zur Verbesserung der Qualität von Milch und Molkereierzeugnissen hat die Landwirtschaftskammer der Provinz Hannover Plakate mit nachstehendem Text zum Aufhängen im Kuhstall herausgegeben.

Die Plakate sind auf Karton gedruckt, Größe 35 × 45 Zentimeter, aufhängeseilen versehen und sind zum Preise von 10 Pfennig je Stück an die Milchwirtschaftlichen Abteilungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover zu beziehen.

Ihre Anschaffung ist besonders den Molkereien für sämtliche Milchsorten zu empfehlen.

Vorschriften über die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei.

1. Der Kuhstall:

Im Kuhstall muß stets, besonders während des Melkens, gute, reine Luft vorhanden sein.

Die Temperatur im Kuhstall soll möglichst 15 Grad Celsius nicht überschreiten.

Im Kuhstall muß größte Reinlichkeit herrschen; es muß stets ein trockenes Lager der Milchtiere gesorgt werden.

Die Kühe sollen täglich gepuht werden.

Ausmisten und Füttern darf während des Melkens nicht vorgenommen werden.

Vor Fliegen- und jeglicher Ungezieferplage sind die Kühe zu schützen.

2. Das Melken:

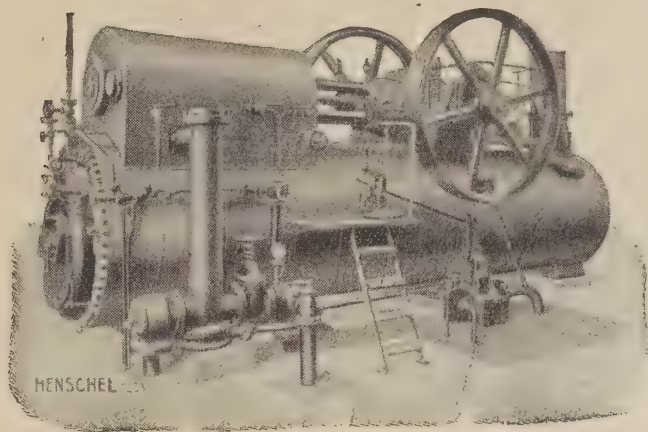
Vor dem Melken ist das Euter auf trockenem Wege gehörig zu reinigen.

Der Schwanz der Kuh ist, soweit es möglich ist, festzubinden.

Man verwende nur sorgfältig gereinigte Melkgefäße.

Dampf

- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel

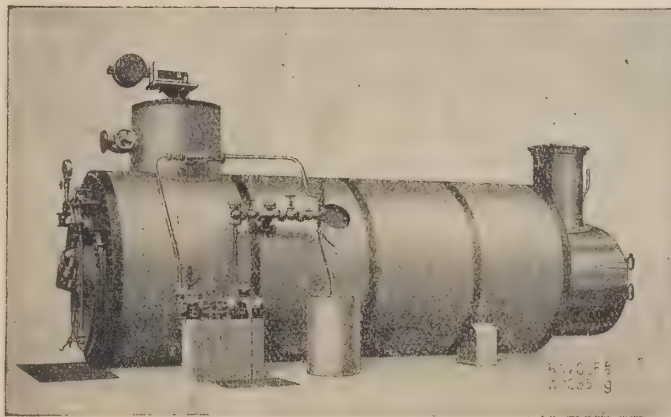


in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Wieder vorrätig sind die bekannten Mappen zum Aufbewahren der Molkerei-Zeitung. Jede Mappe kann die im Laufe eines halben Jahres erscheinenden Ausgaben aufnehmen. Preis für 2 Mappen bei postfreier Lieferung 1,40 M., auf Wunsch wird auch ein 8 Ztm.-Locher zum Preise von 1,20 M. mitgeliefert. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

R. WOLF



ausziehbare Röhren-Kessel

für Molkereibetriebe besonders geeignet * Höchster Wirkungsgrad * Leichte Bedienung * Größte Dauerhaftigkeit * Bequeme Reinigungsmöglichkeit.

R. WOLF

AKTIENGESELLSCHAFT • MAGDEBURG-BUCKAU

Die Melker sollen vor dem Melken ihre Hände gut reinigen und sorgfältig abtrocknen. Nachmelken ist verboten.

Die ersten fettarmen Striche der Milch sind besonders aufzufangen und zu vernichten, da sie besonders verschmutzt und keimreich sind.

Die Kühe sind gründlich auszumelken.

3. Die Behandlung der Milch:

Unmittelbar nach dem Melken ist die Milch sorgsam zu seihen. Die Seichtücher sind sofort nach Gebrauch gut zu reinigen, und zwar anfangs mit warmem und erst dann mit heißem Wasser.

Die Milch muß nach dem Melken sogleich aus dem Kuhstall entfernt und nach dem Seihen mittels eines Kühlers zu jeder Jahreszeit möglichst tief gekühlt werden.

Die verschiedenen Tagesgemelke, Morgen-, Mittag- und Abendmilch, sollen, soweit es möglich ist, nicht miteinander vermischt werden, da ihre getrennte Lieferung für die Qualität der Molkeerzeugnisse von großer Bedeutung ist.

Bis zum Abtransport ist die Milch in einem kühlen Raum, der zu anderen Wirtschaftszwecken nicht benutzt werden darf, aufzubewahren.

Die Kannendeckel dürfen zunächst nur lose aufgelegt werden; erst unmittelbar vor dem Transport der Milch sind die Kannen fest zu verschließen.

Es dürfen nur gut verzinnte, rostfreie und sorgsam gereinigte Milchkannen benutzt werden.

5. Die Milchlieferrung:

Die Milchkannen sind geschützt gegen Sonne und Außentemperatur zum Abtransport aufzustellen.

Der Transport der Milch soll nur auf Federwagen erfolgen; die Milchkannen sind auch während des Transportes gegen Hitze und Frost zu schützen.

Milch von kranken Tieren, wie überhaupt fehlerhafte Milch, darf der Molkerei nicht zugeführt werden.

Milch von frischmilchenden Tieren darf frühestens am sechsten Tage nach dem Kalben geliefert werden.

Milch von altmilchenden Tieren darf nur solange geliefert werden, wie sie sich durchaus normal erweist.

Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Richtlinien für die Fütterung der Milchkühe.

1. Allgemeines.

Die Milchleistung einer Kuh ist in erster Linie durch deren Veranlagung bedingt. Sie kann durch die Züchtung und planmäßige Fütterung während der Aufzucht gesteigert werden. Dauernde Auswählertragreicher und Ausmerzung ertragarmer Kühe sind die besten Maßnahmen zur Hebung der Zucht.

Das Wesen der Fütterung milchgebender Kühe liegt weniger darin, die Milchleistung zu steigern (Milch läßt sich nicht mästen) als darin, das vorzeitige Abfinken der Milch zu verhindern. Dies tritt ein, wenn schlecht gefüttert wird.

Milchgebende Kühe müssen deshalb so gefüttert werden, daß sie die Milch aus dem Futter und nicht aus ihrem Körper produzieren. Praktisch erkennt man die richtige Fütterung daran, daß die Milchkühe nicht schlechter werden, also an Gewicht nicht verlieren.

Demnach ist die Hauptvorschrift: Füttere nach Leistung.

Die Grundlage der wirtschaftlich vorteilhaften Fütterung ist die völlige Ausnutzung des selberzeugten Futters, Stroh, Spreu, Heu, Rüben, Rübenblätter aller Art. Als Beifutter kommt bei ertragsarmen Kühen (10—15 Liter Milch) Kleie und Bohnenschrot in Betracht. Kühe mit höheren Erträgen brauchen ein eiweißreicheres Beifutter.

Als Tränke verfolge man nur klares und verschlagenes Wasser (12—15 Grad). Kaltes Trinkwasser beeinträchtigt die Milchleistung.

Die Salzgaben sollten je Kuh und Tag 15—20 Gramm nicht übersteigen.

Eine Beigabe von Futterkalk ist bei normalem Futter nur da notwendig, wo durch kalkarmes Heu Knochenweiche zu befürchten ist. Wo große Mengen von eingefäuertem Futter, ganz besonders Rübenblätter gegeben werden, ist eine Beigabe von 50—100 Gramm Futterkreide (kohlenaurer Futterkalk) empfehlenswert. Phosphorsaurer Futterkalk ist nicht notwendig.

2. Steigerung der Milchmenge.

Als Futtermittel, welche einseitig die Milch steigern, gelten: Weizenkleie, Maischrot, Haferchrot, Maisabfälle, z. B. Maisena, Zuder- und Futterrübenblätter.

3. Steigerung des Fettgehaltes.

Bei gleichbleibender, oder wenig veränderter Milchmenge wirken fettsteigernd Kokosfuchen und Palmfuchfen. Die gleiche Wirkung wird behauptet für Leinfuchfen und Trockenmais-Schlempe.

4. Verminderung des Fettgehaltes

bei wenig veränderter Milchmenge bewirken Mohnfuchfen, Leindotterfuchfen, Reiskuttermehl; ferner auch große Salzgaben, wässrige, erfrorrene und verdorbene Futtermittel.

5. Weiches Butterfett erzeugen

junges Grünfutter, Hafer, Weizenkleie, Mais, Maischlempe, Reiskuttermehl und viele Delfuchfen, z. B. Sonnenblumenfuchfen, Rapstuchfen, Sesamfuchfen.

Die genannten Kraftfuttermittel sind zweckmäßig bei starker Rübenfütterung zu verabfolgen, um dem zu harten Butterfett normale Streichfähigkeit zu verleihen. Sonnenblumenfuchfen wirkt am stärksten nach dieser Richtung.

6. Hartes Butterfett erzeugen

Rüben, Rübenblätter, Trockenschmelz, Kartoffeln, Hülsenfruchtkörner, überstandenes Grünfutter, Sauergräser, viel Stroh, aber auch Delfuchfen, Kokosfuchfen und Palmfuchfen. Die letzteren Delfuchfen sind zweckmäßig da zu verabfolgen, wo weichem Butterfett eine größere Härte verliehen werden soll. Sie sind auch deshalb im Sommer geeignet, um härtere Butter zu erzielen.

Beim Transport von Milchflaschen

im



Rowac-Milchflaschen-Kasten
größte Sauberkeit.



Besonders
starke
Ausführung

Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung

Leichte
Rei-
nigung

Kräftige Tragbügel vermeiden Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter **Oskar Kary**

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probeflieferung!

1a Referenzen im In- und Ausland.

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: **Berlin - Stralau**

Zweigwerke:

Rauscha O./L., Rädnitz a.O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügelverschluß, mit und ohne Schrift (sandgeblasen oder eingeblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes Angebot!



Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser. Zweckenstprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

7. Den Wohlgeschmack fördern

anges Grünfütter aller Art, ganz besonders Klee, ferner Mohrrüben, Pfeffer, Kofostuchen, Palmfenchuchen und andere Delfuchen, z. B. Erdnußkuchen.

8. Den Wohlgeschmack beeinträchtigen

Früchte in großen Mengen, ganz besonders Kohlrüben, viel Stroh, Weizen, Lupinen, Kapsfuchen, Fleischfüttermehl, Fischfüttermehl, dazu noch unsaubere Stallhaltung, schlechte Luft, und vor allen Dingen ungesundes Melken.

Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover.

Handelsteil.

richt über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat September 1926.

Milch. Frischmilch: Der Monat begann mit einem Milchaufschlag von 1 Pf. das Liter für Frankfurt a. Main und beabsichtigten die Milchwirte gegen Monatsende einen weiteren Aufschlag von einem Pfennig. Das Angebot war jedoch derart groß, daß bereits Untergebote geschickt und angenommen wurden. Die Nachfrage hat dann mit Eintritt des kalten Wetters und der beginnenden Herbstferien stark nachgelassen, so daß die Geschäftslage als außerordentlich ruhig bezeichnet werden muß. In den letzten Tagen größere Mengen zu verlustbringender Verarbeitung gelangten.

Auf der Tagung des Ausschusses für Milchwirtschaft der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Cassel am 28. 9. wurde beschlossen, zukünftig für Rohmilch auch molkereimäßig bearbeitete, dauerpasteurisierte und pasteurisierte Milch in den Wettbewerb mit einzubeziehen.

Der Vorstand der städtischen Milchgroßbetriebe hielt in Bochum am 9. eine Sitzung ab, in der bereits die Bekanntgabe der Ungültigkeitsurteilung der Reichsmilch-Verordnung durch das Oberverwaltungsgericht am 23. 9. stattfand. Dadurch wird der Konzessionszwang für Milch rechtswidrig. Es fanden ferner Beratungen über das Arbeitszeitgesetz, insbesondere die Sonntagsarbeit statt. Einen breiten Raum nahm auch die Erörterung über die Milchwerbung des Reichsmilchausschusses ein.

Kondensmilch: Die Nachfrage ist weiter sehr klein und sind die Preise außerordentlich stark. Die Preise für Magerkondensmilch gingen in Holland auf die schwächere englische Nachfrage hin von 11,6 Sh. auf 10,5 Sh. zurück. Vollmilch konnte in London 20—22 Sh. erzielen. Die Preise in Deutschland sind unverändert. Evaporierter 48/16 24 M., gez. Vollmilch 4 30 M., gez. Magermilch 48/14 18 M. Für die Ausstellung in Dortmund der D. L. G. schließt die Anmeldung für Dauerware am 30. November und sind die Einladungen und Anmeldeformulare bereits versandt.

Trockenmilch: Auf die steigenden Preise für Butter in Holland sind die Preise für das Kilo Vollmilchpulver verlangt. Der Verkauf geht sehr ruhig und mehrten sich die Vorräte stark, so daß wohl keine weiteren Preise aufkommen können. Magermilch 38—40 Cents das Kilo.

Butter: Die Notierung in Berlin wurde von 1,67 M. bis gegen Monatsmitte auf 1,75 M. erhöht und bleibt darauf bestehen, ohne jedoch auf flotten und schlanken Absatz zu ermöglichen. Holland, das von 1,78 M. Gulden auf 2,12 hfl. hinausgegangen ist, mußte ebenfalls am Monatsende seine Preise etwas herabsetzen. Die Erzeugung ist allseitig außerordentlich groß und hat besonders Süddeutschland große Mengen anzubieten, leider fehlt es dabei vielfach an wirklich allerfeinsten und allerbesten Ware.

In der Sitzung des Ausschusses für Milchversorgung in der D. L. G. am 28. 9. in Cassel wurde für die nächstjährige Ausstellung in Dortmund am 24.—29. Mai 1927 bestimmt, daß nicht mehr wie 80 Proben von einer Gruppe geprüft werden können und das Richten selbst in der gleichen Weise wie dieses Jahr vorgenommen werden soll.

Eine Frage, die noch gelöst werden muß, ist, die Butterprüfungen allseitig so zu gestalten, daß keine sog. Ausstellungsware hergestellt werden kann. Es ist leider vorgekommen, daß Molkereien, die regelmäßig gute Ware geliefert hatten, sich bei Beanstandung auf die erhaltenen Urzeugnisse berufen haben. Es wäre daher auch für die einzelnen Prüfungen sehr gut, wenn die Proben vollständig unverändert abgenommen und in derselben Beschaffenheit, entweder im Postkolli oder im wie solche in den Handel gebracht werden, zur Prüfung kommen. Es sollte auch auf die Haltbarkeit einen großen Wert gelegt und die Prüfung erst einige Tage nach Eingang vornehmen.

Käse. Schweiz: Das Angebot war weiter außerordentlich stark und die Nachfrage besonders nach abgelagerter Ware gut. Die Preise sind unverändert. Pa. Sommerware (Maifkäse) sfrs. 310, pa. Winterware sfrs. 280 nebst den üblichen Zu- und Abschlägen. Sekunda und Tertiaresware entsprechend billiger. Die Schweizer Schachtelkäse (Schmelzkäse) unverändert.

Die freie Vereinigung der Schweizer Käsehändler forderten in einer Resolution von dem Bundesrat die geplante Aufhebung des Monopols der Union nun endlich ins Werk zu setzen.

Die Herstellung in Schweizerkäse macht auch in Amerika sehr große Schritte. Es wurden im Jahre 1925 nur 16 Mill. engl. Pfund aus der Schweiz eingeführt, gegen 20 Mill. engl. Pfund im Jahre 1913.

Holland: Die Nachfrage war im allgemeinen zufriedenstellend, besonders waren Frankreich und Belgien sehr gute Abnehmer. — Edamer 20 proz. 56—64 hfl., do., 30 proz. 70—72 hfl., do., 40 proz. 84—90 hfl., do., 20 proz. 53—62 hfl., do., 30 proz. 68—78 hfl., do., 40 proz. 80—92 hfl., do., 48—95 hfl. je 100 Kg. frei Grenze. Blockkäse, vollfett 1,20 hfl., 20 proz. 1,00 hfl. das Kg.

Dänemark: Es notierten: Edelkäse, 50 proz. 230—240 Dere, Tilfäse 45 proz. 155—180 Dere, 30 proz. Käse 100—120 Dere, 20 proz. Edamer 12 Dere, 10 proz. Magerkäse 55—65 Dere je Kg.

Frankreich: Roquefort 1500—1650 Ffrs., Gruyere 1250—1400 Ffrs. je 100 Kg., Port du Salut 1500—1600 Ffrs. je 100 Kg., Camembert 390—450 Ffrs. je Stück, Bris moyen 200—260 Ffrs. je 10 Stück.

Italien: Reggiano 2700 Lire, Lodigiano 2000 Lire, Gorgonzola 1800 Lire, Mozzarella 1150 Lire, Salami 1200 Lire je 100 Kg.

Es werden wieder Anstrengungen gemacht, die französischen Weichkäse inzuführen. Das Geschäft ist jedoch außerordentlich ruhig.

Finnland: großgelocht 19,50 Fmk. mittelgelocht 16 Fmk. das Kg. klein gelocht. — Die Ware ist teilweise sehr gut und 4—6 Monate alt.

Oesterreich: Halbementaler 4 Sh., Mondeckäse 3 Sh., Magerkäse 1,50 Sh., Topfen 1,20 Sh., Brinsen 3,40 Sh. das Kilo. Es wird über ein sehr ruhiges Geschäft berichtet.

Norwegen: Gjetost 3,40 Dere, Gammelost 2,20 Dere, Flotaost 1,30 Dere, Mykost 0,70 Dere das Kg., Schachtelkäse (Schmelzkäse) 250 Gramm 1,20 Dere.

Deutschland: Das Geschäft war allgemein ruhig. Während der heißen Tage am Monatsanfang gingen die Hartkäse sowie Block- und Schmelzkäse noch einigermaßen. Tilfiter dagegen war sehr vernachlässigt. Durch das viele und billige Obst konnte auch das Weichkäsegeschäft noch nicht richtig einsetzen. Leider kamen auch noch abfallende Qualitäten an den Markt, die nur mit großem Verlust unterzubringen waren. — Es notierten in Mark: Schweizer, feinste Ausstechware 1,20—1,32 je Pfund, 40 proz. Romadur 0,70—0,95 je Pfund, 20 proz. Romadur 0,58—0,70 je Pfund, Bierkäse, Weißbader 0,90—1,00 je Pfund, 20 proz. Stangentäse 0,50—0,58 je Pfund, Rimbürger 0,48—0,54 je Pfund, Steinbühler 1,10 bis 1,25 je Pfund, Quadratkäse 0,20—0,35 je Pfund, Münsterkäse 1—1,10 je Pfund, Brieckäse 1—1,20 je Pfund, Tilfiter vollfett 0,95—1 je Pfund, Tilfiter halbfett 0,50—0,60 je Pfund, Kräuterkäse 0,70—0,80 je Pfund, Speisequarg 0,20—0,25 je Pfund, Blocktilfiter, 45 Pfund 5,40—5,80 der Käse. Block-Emmentaler, 4 Pfund 5,50—6 der Käse, Schmelzkäse, 6/6, 225 Gr. 0,80 bis 1,00 das Stück, do., 250 Gr. 0,85—1,10 das Stück, Schmelzkäse 125 Gr. 0,40—0,50 das Stück, Camembert, 75 Gr. 0,15—0,22 das Stück, do., 110 Gr. 0,30—0,35 das Stück, do., 150 Gr. 0,40—0,50 das Stück, do., 6/6, 360 Gr. 0,35 bis 1,20 das Stück, Harzer, 60 Stück 3,5 Pfd. 1,20—1,50 die Kiste, Bauernkäse, 60 Stück 5 Pfund 4,30—4,80 je Kiste, Mainzer, 100 Stück 5,5 Pfund 4,50—5,00 die Kiste.

Frankfurt a. M., Ende Sept. 1926.

H. Kleinböhl.

Molkereifarben in Bergwerken? Das klingt auf den ersten Blick merkwürdig, aber doch ist es so; die echten Branth's Schufarben, die ja ursprünglich nur für Molkerei-Anstriche benutzt wurden, haben ihren Siegeslauf auch schon bis zu den deutschen Bergwerken ausgedehnt, denn gerade in Bergwerken haben die Anstriche ja besonders viel auszuhalten. J. B. schreibt die bekannte Porphyrtwerk-Gesellschaft: „Die echten Branth's Schufarben decken schon beim ersten Mal, geben einen schönen, gleichmäßigen Anstrich und können von jedem Hilfsarbeiter gestrichen werden, was die Kosten sehr verbilligt“. Die echten Branth's Schufarben eignen sich selbstverständlich ebenso gut für alle Außenanstriche wie für die Innenanstriche in Molkereien, da sie sich wegen ihrer gegen Feuchtigkeit isolierenden Eigenschaft durch eine überragende Wetterfestigkeit auszeichnen. Die Firma A. B. Branth hat 22 verschiedene Gutachten-Sammlungen für jeden erdenklichen Anstrich; man braucht bei Bedarf nur den gewünschten Verwendungszweck beizuschreiben und erhält dann ein Angebot mit der entsprechenden Gutachten-Sammlung für solche Anstrichzwecke. Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's Schufarben nur direkt von A. B. Branth, Hamburg 8, zu beziehen.

Willst du Haus und Stall sauber?
Schreib an Firma A. B. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Molkereibürsten

mit Deckel

in Wurzel, Piassava, Union

Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion

in einfacher und doppelter Raupen-

ausführung

in nur prima Qualität

liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

Oelsner Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga

Oels i. Schl., Fernsprecher 298.

Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Deslars' Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten starken Werke werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Kaufmann. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Werbewesen — Geld-, Bank- und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — Post-Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtskunde — Gewerbliches Recht — Gerichtswesen — Öffentliches Recht — Kaufm. Fremdwörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise von 6.— Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verkauft.



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.
(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.
(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken
(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde
(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

Molkereigenossenschaft Lötzen, Ostpr.

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin, 5. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Nachtrag und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: fester.

Oldenburg, 30. September. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 23. 9. 26 bis einschließlich 30. 9. 26 sind im Großverkauf 860 Zentner Butter abgesetzt im Durchschnittspreis von 189,78 M je Zentner ausschließlich Verpackung b Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 2. Oktober. Bericht der Fa. Gust. Schulke & Sohn. Die Nachfrage nach allerfeinsten Qualitäten hielt an und ließen sich die Eingänge hierin gut begeben; es mußte sogar, um den Bedarf in wirklich allerfeinster Ware zu decken, noch aus dem Auslande, dessen Berichte weiter lauteten, zugekauft werden. Dagegen bestand fast kein Interesse für die vielen Angebote in fehlerhaften, abschmeckenden Sorten, die wieder auf den Markt drückten. Mit Befremden muß immer wieder festgestellt werden, daß die Einfuhrziffer in Butter fast ständig steigt, während ein großer Teil der ost- und westpreussischen Erzeuger nicht in der Lage ist, die unterproduktion zu verkaufen. Dieser Umstand ist aber lediglich auf die hohen Qualitätsmängel zurückzuführen, die vorzugsweise in diesen Produkten zu beobachten sind, und kann den Produzenten nur immer wieder raten werden, für Hebung der Qualität zu sorgen. Hierzu gehört in der Hauptsache eine einwandfreie Milch und ist es daher unbedingt erforderlich, daß zunächst einmal der Landwirt bemüht bleibt, den Molkereien gute, einwandfreie Milch zu liefern, die es den Molkereien ermöglicht, Qualitätsware herzustellen. — Die Berliner und Hamburger Notierungen blieben in der ganzen Woche unverändert, während Kopenhagen die Preise nochmals um 4 Kr. auf 313 Kr. erhöhte. Dagegen scheint in Schweden der Markt wesentlich ruhiger geworden zu sein, denn Malmö notierte am Donnerstag 276 Kr. gegen 283 Kr. in der Vorwoche. — Schmalz. Nachdem die amerikanischen Schmalzmärkte noch am Montag und Dienstag über den matten Markt mit weichen Preisen berichteten, befestigte sich der Schmalzmarkt Mitte der Woche und klabelten die Amerikaner bedeutend höhere Preise. Diese feste Tendenz scheint anzuhalten und mußten auch hier, da die billigen Bestände schnell vergriffen waren, die Preise entsprechend heraufgesetzt werden.

Leipzig, 2. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Bis heute hat sich eine Belebung des hiesigen Buttermarktes nicht gezeigt. Eine Abnahme in den Einfuhrungen einwandfreier Qualitäten ist aber eingetreten, so daß diese schlanke abgesetzt werden können. Die fehlerhafte Ware ist nach wie vor reichlich am Markte und findet wenig Beachtung. Man erwartet bei dem jetzigen Verlauf des Geschäftes nächste unveränderte Preise für deutsche Butter.

Dresden, 2. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Käufer sind in dieser Woche sehr zurückhaltend gewesen, nachdem man der Ueberzeugung gekommen war, daß Preissteigerungen nicht stattfinden werden. Der Markt lag und liegt noch unter einer starken Depression. Aus Ausland, auch Dänemark trotz der Erhöhung, war mit den Forderungen williger. Daher war in allerfeinster Butter kein Mangel. In ringeren Sorten besteht ein Ueberangebot.

Käse.

Dresden, 2. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. In abgelaufenen Berichtsabchnitt hat sich nichts ereignet, was von wesentlicher Bedeutung gewesen wäre. Die Angebote aus dem Erzeugergebiet sind billiger, wohl infolge der schon erwarteten Herabsetzung der Notierung, vielfach aber auch deswegen, um mißratene Ware, deren es eine Menge gibt, abzusetzen. Hier ist der Absatz freundlicher geworden. — In Emmentaler ist ein schleppendes Geschäft zu verzeichnen, wegen holländischer Emmentaler gut gefragt ist. Allerdings sind die Preise um 12 Gulden erhöht worden, was zweifellos lähmend auf den Handel einwirken wird. — In Grobhandelsverkaufspreise für Lokomobile betrugen je Ztr. in Rmk.: echter Emmentaler 140—155, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 5—140, pa. bayerischer Stangentkäse, 20 proz. 61—65, do., 40 proz. 90 bis 125, pa. Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 73—75, do., 40 proz., Stanniol und Etikett 95—100, pa. Weiskäse, vollfett 105, pa. holländ. Emmentaler, vollfett 98—102, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, 125 Gramm 0,32—0,38 je Stück, do., ca. 350 Gramm 1/1 oder 8/8 teilt 0,40—0,90 je Stück.

Köln, 2. Oktober. Bericht der Firma Ferd. Grotefend & Co. Das Geschäft ist nach wie vor bei stark anziehenden Preisen ruhig. Die sich das Geschäft im Laufe des Monats entwickeln wird, läßt sich nicht sagen. Ausichten für einen Aufschwung sind nicht da. Die Richtungspreise lauten laut amtlicher Notierung der Kölner Warenbörse.

Vieh.

Hannover - Langenhagen, 2. Oktober. Auftrieb: 123 Ferkel u. Läufer. Kosten: 6—8 Wochen alte Ferkel 21—29, 8—12 Wochen alte Ferkel 29 bis 38, 3—4 Monate alte Läufer 38—65 M. Handel: langsam. Nächster Markt am 9. Oktober.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 4. Oktober. Die dringende Beschäftigung der Landwirte mit der Saatfruchtente ist der Hauptanlaß für das sehr geringe Angebot in Getreide aus erster Hand. Trotzdem war die Marktlage für Weizen infolge der matten amerikanischen Devisen im Zeitgeschäft leicht abgeschwächt. Die Exportnachfrage hält, allerdings in nur mäßigem Umfang, auch minder gute Qualitäten an. Beim Roggen sind weiterhin einige Sorten nach der Nordsee für die Ausfuhr gehandelt worden. Auch in Inlande zeigen die Mühlen Bedarf, obwohl das Mehrgeschäft, welches am Sonnabend für den Konsum ein wenig besser ging, heute schon wieder seine alte Stagnation verfiel. Die Lieferung hat sich nicht viel verändert. Rste und Hafer sind in guten Sorten viel gefragt und daher sehr fest, mittlere und geringere Qualitäten bleiben vernachlässigt. Amtliche Preisnotierungen: Hafer, guter 206—212, mittlerer 195—205, Wintergerste

200—208, Sommergerste 236—246, Futterweizen 270—280, La Plata Mais 194—198, kleiner Mais 200—210, Weizen 336—340, Roggenkleie 112—118, Weizenkleie 108—114. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 259—262, Oktober 282,50—280,50, März 288, Mai 291, Roggen, märkischer 212—217, Oktober 226, Dezember 232—233, März 240,50—239,75, Mai 245,50—243, Sommergerste 205—248, Wintergerste 176—180, Hafer, märkischer 176—187, Dezember 189,50, Mais (loft Berlin) 187—189, Weizenmehl 35,50—38, Roggenmehl 30—32, Weizenkleie 10, Roggenkleie 10,60—10,70, Vittoria-erbisen 44—53, kleine Speiserbisen 32—36, Futtererbisen 21—27, Ackerbohnen 20—22, Rapstuchen 14,40—14,60, Leintuchen 19—19,20, Trodenschnitzel 8,50 bis 9, Sonaschrot 19,20—19,60, Kartoffelsoden 19,75—20.

Berlin, 4. Oktober. Kartoffelpreise je Zentner waggonfrei märkische Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 2,40—2,70 M, rote Kartoffeln 2,50—2,80 M, gelbfleischige Kartoffeln 2,60—3 M. Große ausfallende Kartoffeln über Notiz. Fabrikkartoffeln 9,5—11 Pfg. pro Stärkeprozent.

Hamburg, 4. Oktober. Getreide. Etwas fester, ohne daß die Preise direkt erhöht wurden. Geschäft etwas lebhafter. Preise unverändert.

Hamburg, 2. Oktober. Cif-Notierungen in holländischen Gulden die 100 Kilogramm: Weizen: Manitoba 1 16,10, 2 15,75, 3 15,20, Hardwinter 2 15,35, Redwinter 2 14,60, Rosafe (80 Kilogramm) 14,55, Baruso (79 Kilogramm) 14,55, Agima 14,80; Roggen: Western 2 12; Mais: Donau Galfor (Oktober-November) 8,45, La Plata 8,45, Südlam-bulgar. (Oktober-Nov.) 8,45; Gerste: amerikanische Malz (Oktober-Dezember) 9,40, Donau-Russen 10; Leinlaas: La Plata 18,75. — Weizenkleie die Tonne: grobe La Plata 5 Pfd. Sterling 7 Sh., Pollard-Plata 5 Pfd. Sterling 3 Sh., Baril 5 Pfd. Sterling 7 Sh.

Bremen, 4. Oktober. Weizen: Hardwinter 2 13,70, Gise 13,20; Roggen: deutscher jollfrei 12,50, amerikanischer 2 10,50, La Plata 10,45, russischer 9,45, amerikanische Malzgerste 9,45; Hafer: deutscher 10,80, Kanada Western 2 9,30, Kanada feeding 8,30; Mais: La Plata 7,60, Donau-Galfor 7,60, Afrikamischung 8,20. Tendenz: stetig.

Eier.

Berlin, 4. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gekochte 16, frische über 55 Gramm 14—14,50, frische unter 55 Gramm 12,50, aussortierte Schmutz- und kleine Eier 9. — Auslandseier: extra große 16—16,50, normale 10,50—13,50, abweichende 9—10, kleine und Schmutzeier 8,50—9,50. Tendenz: fester.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. B. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Sargzer, Hopfen, Röhre, Kräutler, Aub., Kümmler, Rothringers, Mainzer, Kiehlmeier, Reib., Schmier, Streifen, Thüringer Stangentkäse und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäse mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler u. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäse E. Eduard Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weiskäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. O. Müller in Tene. 48 S. und 3 Tafeln. (Emmentaler, Gouda, Brie, Mittermarchkäse, Geheimschädelchen, Tilsiter Käse, Cheddar und Chester-Käse). Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Gutgeh. Molkerei

mit 2000—6000 Liter Milch tägl. bei hoher Anzahlung resp. Ausbezahlung zu kaufen gesucht. Offert. erb. unter Nr. 5205 an diese Ztg.

Gut erhaltener

Lübb. Automat B.

mit Quargmühle und 4 PS. Motor auch getrennt, billigst abzugeben. Angebote unter 5532 an diese Ztg.

.....

Butterknetmaschine,

einige Male in Betrieb, m. Motor- und Handbetrieb, sowie

Butterform-Maschine

zu verkaufen. (5537)

Schmidt,

Blauen, Delsnickerstraße 67.

.....

Suche eine komplette

Sarzkäseerei-Einricht.

zu kaufen. Maschinen usw. müssen wenig gebraucht und mit Garantie verkauft werden. Genaue Angebote mit Preis, Größe, Fabrikat usw. sind zu richten unt. R. B. Nr. 5523 durch diese Zeitung.

Suchen noch täglich bis 1000 Lt.

Vollmilch

auf Jahresabschluß. Angebote mit äußerst. Preis erbeten. (5534)

Dampfmolkerei Storkow (Mark).

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt, beste Schlagfähigkeit, liefert in eigenen isolierten Kannen sowie in Stahl- oder Aluminiumflaschen in Rufen von 20 Flaschen. 5528 Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Quarg

frisch, trocken, buttermilchfrei, suche kleine und größere Posten laufend von Dauerlieferanten zu kaufen. Angebote mit Preis bezw. Probestonnen zu richten an (5529) Wendishainer Käsefabrik J. Rahl Post und Bahnstat. Leisnig in Sa. Telefon Nr. 251 Amt Leisnig.

Offerierte feinste

Tafelbutter

1,68 M

Speisequarg

0,18 M

Probeforderungen gegen Nachnahme. Fränkische Dampfmolkerei Simmelsdorf bei Nürnberg.

2—500 Liter gute haltbare

Vollmilch und

Schlagjahne

sow. pa. Speisequarg hat Molkerei in Thür. (Bahnstat.) abzugeben. Nachfragen sind zu richten unter Nr. 5522 a. d. Ztg.

Wer liefert billigst Ziegen-Käse,

Altenerburger Art, nicht über ½
Pfund schwer? Angebote an
Joh. Lang, Butterhandlung,
Thalheim i. Erzgeb. 5536

Fehlerhafte und prima Butter

kauft laufend zu höchsten Preisen
bei sofortiger Kasse. Höchste Be-
zahlung. Angebote unter Nr. 5538
an diese Zeitung.

3-4 Zentner ungesalzene
Molkereibutter
3 Wochen alt, gibt ab (5506)
Herre, Molkerei Eilenburg.

Suche evtl. auf Abschluß pro
Woche circa 2000

Magercamembert, 1 Ztr. Käse,

frisch vom Salztisch. Angebote m.
äußerstem Preis erbittet (5514)
Käseerei Friedrichshöhe, Leiferde
bei Braunschweig.

Molkerei, günstig gelegen zu
Breslau, Görlitz, Cottbus, Leipzig,
Dresden, Halle, Erfurt, hat noch
täglich bis 80 Liter 30 prozentige

Schlagsahne

auch geteilt, abzugeben. (5490)
Molkerei Gräfenhain, Krs. Sagan.

Stangenkäseerei f. Lieferanten für
prima

Harzkäse

in 60er Kästen. Dauernder Ab-
nehmer bei guter Qualität. Angeb.
mit Lieferungs- u. Zahlungsbedin-
gungen unter Nr. 5525 a. d. Ztg.

Molkerei zur dauernden Lieferg.
von einwandfr., trock. (5526)

Sauermilchquarg

gesucht.
Thüringer Käseerei, Albin Kentsch,
Kahla in Thüringen.

Oldenburg. Butter

wöchentlich einige Tonnen abzu-
geben. (5539)

F. Krause, Berlin SO. 36
Reichenbergerstraße 53.
Fernsprecher: Moritzplatz 1127.

Feinsten Söllinger

Delikatess-Kochkäse
in Dosen gibt laufend ab (5540)
Molkerei u. Kochkäsefabrik
Braak, Krs. Holzminde.

Habe ca. 35 Zentner guten, trock.,
4 Wochen alten

Quarg

mit 2 Proz. gesalzen, zu 20 Mark,
ferner 10 Ztr. Quarg, ungesalzen,
zu 24 Mark, abzugeben. Angebote
unter Rhein 5531 an d. Ztg.

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Prospekte durch den Direktor J. Krause.

Viernonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Der nächste Kursus beginnt am 4. November. (2878)

Stellen-Angebote.

Für städtischen Betrieb wird ein

Betriebsleiter

gesucht. Derselbe muß mit bestem
Erfolge im Stadtbetriebe tätig ge-
wesen sein, im Verkehr mit der
Kundschaft ein gewandtes Auftre-
ten besitzen und in der Lage sein,
3000.— Mark Kautions zu hinterl.
Offerten unter Nr. 5441 durch diese
Zeitung.

Suche zu sofort f. leitende Stel-
lung einen tüchtigen, soliden, streb-
samen, erfahrenen, ledigen

Fachmann

mit reichlichen Kenntnissen in der
Weichkäseerei, welcher la Ware her-
stellen kann, zur Errichtung u. Lei-
tung ein. zukunftsreichen Weichkä-
se mit groß. Absatzgebiet. Gutes Ge-
halt und Lantieme zugesichert. Kau-
tion 3-5000 M erforderlich. Gef.
Angebote unter Nr. 5201 an d. Ztg.

Weise eine Molk.-Genoss. nach,
wo Molk.-Inspektor gewünscht w.,
8000 Liter täglich, moderner Be-
trieb, Gegend evgl., wenn ein Dar-
lehen von 2000 Rmk. zur Fortführ.
mein. Geschäfts gewährt wird. An-
gebote unter Eilt sehr hauptpostl.
Kassel. (5546)

Suche zum 15. Oktober oder ein.
Tage später einen tüchtigen, solid.,
an sauberes, selbständ. Arbeiten ge-
wöhnten (5562)

Gehilfen

als alleinigen. Werte Angeb. mit
Gehaltsansprüchen erb.
Molkereibef. Otto Bellguth
Gym., Krs. Zeven.

Ein jüngerer, kräftiger

Gehilfe

welcher keine Arbeit scheut und sich
in der Käseerei gut vervollkommen
will, findet zu. sofort dauernde
Stellung. (5438)

Molkerei Bobenhäusen, LL.

Suche zum 15. Oktober einen zu-
verlässigen, ordnungslieb., evangel.

Gehilfen

als alleinigen. Anfangsgehalt 45
Mark, freie Station u. Kassen (Fa-
milienanstellung). Angeb. mit Zeug-
nisabschriften erbeten an (5387)

Molkerei-Berwalter Klippert,
Holzhausen a. d. Saide
Kreis St. Goarshausen a. Rhein.

Zum 10. Oktober suche einen
tüchtigen, soliden

Gehilfen

für alle Betriebsarbeiten, besond.
Milchausgabe. Derselbe hat nach-
mittags die technische Buchführung
zu erledigen und ist daher schnell,
sicheres Rechnen Bedingung. Geh.
Mark 65.— (5366)

Molkerei Bergen, Kreis Celle.
Heine.

Suche zu sogleich od. etwas spät.
tüchtigen, ehrlichen (5209)

Gehilfen

mit guten Umgangsformen zum
Milchausfahren, der gut mit Pfer-
den umzugehen weiß und nachmit-
tags in der Molkerei helfen muß.
Gehalt 50 M bei freien Kassen.

Molkerei-Genossenschaft Janikow
bei Dramburg i. Pomm.

Suche sofort einen jungen, evgl.

Gehilfen

für die Speisequargfabrikation und
zu allen vorkommenden Arbeiten.
Gleich und Reinlichkeit Bedingung.
Angebote an (5446)

D. Riemann, Düsseldorf,
Ellerstraße 64. Fernruf 3339.

Tücht. Fachmann

mit nur guten Kenntniss, im Mol-
kereibetriebe, der selbständ. zu han-
deln versteht, in Flaschenmilch, But-
terei, insbesondere Käseerei, Berei-
tung v. diversen Sorten Weich- u.
Harzkäse la Erfahrungen nachweist,
wird bei Zusageung tabelloser Be-
handlung und guter Bezahlung für
10. oder 15. Oktober 26 gesucht.

Central-Molkerei Rastfeld
Ob.-Schles. (5229)

Erfahrener

Harzkäsemeister

für vollständig selbständige Dauerstellung bei gutem Gehalt gesucht,
imstande ist, eine prima Ware herzustellen. Bewerbungen unter Nr. 5
durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Gesucht zu sofort ein tüchtiger,
zuverlässiger (5231)

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten.
Angeb. mit Gehaltsansprüchen an
Dampfmolkerei Reek
Krs. Arnswalde.

Zum 15. 10. oder früher suchen
wir jüngeren, kräftigen u. zuverl.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Monatlich 50-55 M, freie Station.
Angebote mit Zeugnisabschriften,
Altersangab. an (5440)

Molkerei Wundichow, Kreis Stolp.

Zum 1. November suche für hies.
neu erbauten städt. Betrieb

1) einen durchaus erfahrenen selb-
ständig arbeitenden

Obermeister

Gehilfen

Dieselben müssen absolut vertraut
sein, mit Bedienung von Dampf-
kessel und neuzeitlichen Maschinen,
Dauererhitzungs- und Tiefkühlant.,
Erfahrung in Flaschenmilch- und
Schlagsahnebereitung Bedingung.
Erbitte Zeugnisabschriften, Alters-
angabe und Gehaltsforder. (5464)
Krotdor Molkverforg. G. m. b. H.
M. Bemerenz,
Krotdor in Mecklenburg.

Wir suchen für unseren größeren
Betrieb einen jungen

Gehilfen

f. die Käseerei (Weichkäseerei), desgl.
einen jungen Mann als Belehrling
zur gründlich. Ausbildung i. Mol-
kereifach (Alter nicht unter 16 J.).
Bewerbungen mit Zeugnisabschrift.
einfinden an (5483)

Molkereigenossenschaft Schwiebus.

Molkereigehilfe

welcher mit Maschinen umzugehen
versteht und eine Milchfuhr fährt,
kann sich zu sofort oder später nach
Ostpreußen melden. Zeugnisse u.
Gehaltsforderungen unter Nr. 5470
an diese Zeitung.

Da engag. Gehilfe erkrankt, suche
zu sofort einen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, d.
auch eine Milchtour fahren muß,
etwas Erfahrung in der Zubereit.
von Schlagsahne, Sauermilchquarg
und Butter, sowie in der Bedien.
der Ammoniak-Kühlmaschine erw.
Anfangsgehalt 50 M u. freie Stat.
Molkerei Gräfenhain, Krs. Sagan.

Suche zum 15. Oktober einen
tüchtigen, kräftigen, sauberen

Gehilfen.

Derselbe muß ein flotter Butter-
former sein und sich sonst keiner
Arbeit scheuen. Angebote m. Zeug-
nissen erbitte (5371)

Dampfmolkerei Ruppendorf,
Bez. Dresden.

Tüchtiger

Käseereigehilfe

zur selbständigen Fabrikation von
Harzkäse sofort gesucht. (5421)
G. Balkinat, Dampfmolkerei,
Danzig-Langfuhr.

Gesucht bis 15. 10. durchaus zu-
verlässiger, ehrlicher, an selbständ.
Arbeiten gewöhnter

Gehilfe

welcher mit allen ins Fach schla-
genden Arbeiten vertraut ist. Be-
dingung ist Herstellung gut. Weich-
käse. Bewerbungen mit Zeugnis-
abschriften, Altersang. u. Gehalts-
forderung. bei freien Kassen zu
richten an (5463)

Molkerei Kosschitz, Post Liegnitz
in Schles.

Suche zum baldigen Antritt ti-
tigen (5)

Gehilfen

als alleinigen, etwa 20 Jahre
D. Schulz, Molkerei Görlitz.

Suche zum 15. Oktober, auch
früher einen soliden und ehrlich

Gehilfen

Derselbe muß in Quarg- u. We-
käseerei Erfahrung haben und
Magermilchrückgabe mit verseh.
Es woll. sich nur junge Leute m.
den, denen an dauernder Stell-
gelegen. Gehalt nach Übereintun.
Molk.-Genoss. Scharfoldsendorf
e. G. m. u. H., b. Eichershausen
Braunschweig.

Jüng. Molkereigehilfe für e.
Arb. kann b. gut. Geh. sof. h.
eintreten. Bewerb. u. Zeugnis-
schriften an Knoblauch, Molle-
Barannen b. Egnen, Kr. Diele

Suche sofort jungen, fleißig
ehrliehen

Milchfutscher,

guten Pferdepfleger, und Hilfe
Molkerei. Angebote an (5)
Molkereibeführer Herre, Eilenbu
Bez. Halle.

Weil der Milchverkäufer M.
Gloger, Schwelm, bis heute die
genommene Stelle nicht angezei-
hat, suche ich für sehr bald et
sehr tüchtigen, jüngeren

Verkäufer

für eine Zechenkolonie. Nur e.
treue, saubere Leute, die mit Ku-
schaft umgehen können, besteben
zu melden. (5)

Molkerei Herbern in Westf.

Suche zum 15. Oktober e.
jungen Mann als

Milchfahrer.

Selbiger hat auch die Wartung
Schweine mit zu übernehmen
auch einige Molkereiarbeiten
zu besorgen. Offerten mit Gehal-
forderungen erbitte (5)

Behrend, Molkereibef.,
Sassen b. Voß, Kreis Grimmi
in Pomm.

Ein solider, strebsamer, kräft.

Gehilfe

für Käseerei und Buttereier für
jede andere Arbeit zum 15. d.
gesucht. Meldungen mit Gehal-
ansprüchen und Zeugnisabschrift
erbeten. (5)

Paul Kuchenseder, Godniden
Ditpr.

Suche zu sofort einen jungen

Gehilfen

der keine Arbeit scheut als zweit.
Bewerbungen mit Zeugnisabschri-
ten und Gehaltsforderungen an
J. Ridert, Mallwischen, Ostp.

Suche zum 15. 10. einen zuverl.

Gehilfen

der in Harzkäseerei bewandert
Alter nicht unter 25 Jahre, Geh
am Anfang 60 Mk. und freie St.
Zeugnisabschriften und Bewerb.
B. Wiering, Molk. u. Käsefabr.
Beestow (Mark). 58

Molkereilehrling

zu sofort unter günstigen Bed-
ingungen gesucht. Gute Ausbildu
wird zu gesichert. (5)

Molkerei-Gen. Wendischhagen
bei Malchin (Mecklenb.)

Kräftiger, gesunder u. folgen

Belehrling

findet unter günstigen Bedingung
und bei ordentlicher Ausbildung
Östern ev. früher Aufnahme (E-
ringen). Meldung. unter Nr. 51
befördert diese Zeitung.

Große Molkereigenossensch. sucht f. ihr Laboratorium infolge Todesfalls schnellstens
zuverl. jüngere Kraft mit guten Empfehlungen u. Kenntnissen in der Milchbakteriologie. Es sind täglich zahlreiche Milch-, Butter- und Käseproben zu untersuchen, wichtige Betriebsuntersuch. auszuführen und insbesondere die zur Einkieferung kommende Milch auf Käseerhaltbarkeit zu beobachten. Geeignete Bewerber mit gut. Empfehlungen werden um schriftliche Angebote (Zeugnisse vorläufig in Abschrift, Einforderung der Originale vorbehalten) unter Nr. 5406 an diese Zeitung gebeten.

Suche tüchtigen verheirateten
Milchverkäufer für 2 Verkaufswagen. Fachleute, welche mit Erfolg geg. starke Konkurrenz arbeiten und mit Pferden umgehen können, mögen Zeugn. u. Gehaltsanpr. einreichen. Vorläuf. beschränkte Wohnung. Angebote befördert diese Zeitung unt. Nr. 5495.

Suche zwei saubere, flinke und ehrliche junge (5365)

Mädchen für Haushalt und Käserei. Anf. Gehalt monatl. 30.— Mk., freie Kassen. Reisegeld wird vergütet. Käsefabrik Belgig (Marf.).

Zum 15. 10. d. J. eine
Meierin gesucht, welche neben der Verarbeitung der Milch v. ca. 20 Kühen (elektrischer Betrieb), noch Nebenarbeit übernimmt. Zeugnisse und Gehaltsansprüche zu richten an W. Borowsky, Mühlengut, Post und Bahn Bodschwingen, Ostpr. (5511)

Intelligente Meierin, evtl. Fachmannstochter, für Milchannahme, Labenverkauf und hauptsächlich Kontorarbeit, daher gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung, zu sofort gesucht. Gehaltsforderungen bei freier Stat. und Kassen, sowie Zeugnisabschr. zu richten an (5510) Molkereigenossenschaft Angerburg, Ostpr.

Suche zum 1. oder 15. Oktober einen (5067)

Buttermeier, der auch wirklich prima Markenbutter herstellen kann. Selbiger muß es durch Zeugnisse und Empfehlungen nachweis. können. Gefl. Angebote erbeten an S. Fromke, Direktor, Molk.-Genossenschaft Gr. Ramin, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpfl. Gesucht wird zum 1. November oder einige Tage früher ein tücht., unbedingt zuverlässiger

Obermeier der selbst mitarbeitet und mit der Bedienung von Ahlborns Kälteanlage vertraut ist, nachmittags Kontorarbeiten. Stundenarbeiter kommen nicht in Frage. Angebote mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften ind umgehend zu richten an die Kieler Meierei, Kiel, Tischenstraße 12. Fernsprecher 218.

Gehilfenstelle befeh. Für Bewerbungen besten Dank. (5479) Schweißin-Merfner Molkerei. Stelle befeh. Tauscher, Palzig.

Stellen-Gesuche. Vorwärtstrebender
Fachmann 14 Jahre, ledig, seit 1906 im Fach, mit besten Zeugn. u. Empfehlung, 0000 M. Kaut., sucht Vertrauensstellung, auch Beteiligung, Geschäft der Einheirat. Freundliche Angebote unter Arbeitsfreudig 5550 an diese Zeitung.

Empf., tücht., zuverlässiger
Molkereierwalter verh., o. Fam., leit. 8 J. m. Guts-molk., Butt. u. Käsl., Abgang woz. Betriebsveränd. Major v. Joeden, Grumsdorf, Kr. Publig. (2902)
Selbständ., strebsamer Fachmann mit sämtl. Facharbeiten best. vertraut, sucht zum beliebigen Antritt gute Dauerstellung als Verwalter oder sonstigen Vertrauensposten m. kl. Wohnung. Sicherheit bis 4000 Rmk. bar vorhanden. Ostprovinz. bevorz. Frl. Ang. u. 5370 a. d. J.

Molkereifachmann 32 J. alt, mit allen neuzeitl. Maschinen bestens vertr., sucht, gestützt auf langj. Zeugn., zum beliebigen Antritt Stellung als Heizer und Maschinenführer. Werte Angebote mit Gehaltsangaben unter R. W. 5214 an diese Zeitung erbeten.

Molkereifachmann, 26 J., ges. u. ruh. Charakt., sucht Stellung in ordentlich. Betriebe. Vertraut mit allen Facharbeiten, i. Umgang mit Rundschaft u. Pferd. Gute Zeugnisse. Werte Angebote mit näheren Angaben erb. Ernst Schubert, Barmen, Südstraße 4.

Molkereifachmann, 29 Jahre, D., in erstklass. Vollbetrieben tätig gewesen, vertr. mit allen neuzeitl. Maschinen, perf. in der Herstellung von Camembert, Romadur, Tilsit, Limburger, Quadrat, Neuschattel, Brie u. Quargfabrikat. sow. Kontorischen, sucht, gestützt auf erstkl. Referenzen u. pa. Zeugn. Stellung. Führerschein 3 b vorhanden. Kaut. kann gest. werden. Werte Angeb. erb. mit Gehaltsang. E. Fulsbrecht, Molkerei Elstra in Sa. (5302)

Fachmann, alt., verh., 30 J. im Fach, sucht, da hies. Molkerei verk. ist, sofort Stellung als
Obermeier, Betriebsleiter od. sonst. Vertrauensp. Selb. ist vertr. mit sämtl. Maschin., Butt., Käserei, Milchuntersuchungen und Kontorarbeiten. Gute, langj. Zeugnisse stehen zur Verf. Off. erbeten. Max Stramoll, Betriebsleiter, Molkerei Gifhorn in Hannover.

Empfehle tücht. Fachmann als
Betriebsleiter und bitte um Angebote unter Nr. 5454 durch diese Zeitung.

Käserei- u. Molk.-Fachmann, 31 J. alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, sof. oder 15. Okt. Stellg. als Käser, Obermeier oder 1. Gehilfe. Selb. beherrscht die Tilsit-, sowie gesamte Weichkäsl., Buttereie, Untersuchungen, Kontor, Schweinemast u. Masch.-Wesl., Reparaturen werd. selbst ausgeführt, da gel. Schlosser. Ebenfalls ist selbiger in der Lage, Personal anzuleit., sowie den Chef voll und ganz zu vertreten. Ang. erb. Paul Tantor, Liebenau i. Sa., Krs. Nienburg a. Weser. (5560)

Molkereifachmann 29 Jahre alt, seit 1911 im Fach, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten in städt. und ländl. Betrieb. bestens vertraut, sucht zum 1. 11. oder einige Tage früher Stellung als Betriebsleiter, Obermeier, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Gute Zeugnisse stehen zur Seite. Werte Angebote erbitte u. Nr. 5520 an diese Zeitung.

Suche für meinen
Verwalter, verh., 28 Jahre alt, welcher meinen Betrieb 4 Jahre geleitet hat, anderweitig Stellung, da ich meinen Betrieb zum Verkauf gegeben habe, kann denselben jedem Kollegen bestens empfehlen. Er ist mit allem gut ausgebildet und vor allem in der Futtermittelhandlung ein tüchtiger Kaufmann. Auch hat er gute Erfahrung in d. Schweinemast sow. =Zucht. Kaut. von 1000—1500 Mark kann er stellen. Werte Angebote unter R. P. Nr. 5521 durch diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Molkereifachmann 26 Jahre alt, 11 Jahre im Fach, der seine Zuverlässigkeit u. Kenntnisse durch erstklassige, langjährige Zeugnisse und Empfehlungen nachweisen kann und firm ist in der Herstellung von ff. Butter u. Käse sowie mit sämtlichen neuzeitlichen Maschinen, sucht zu gleich oder spät. Stellung als 1. Gehilfe od. Gehilfe. Kaut. kann gestellt werden. Angebote erbittet (5382) Kurt Sawowsky, Königsberg i. Pr., Sadheimer Hinterstr. 3.

Strebsamer Molkereifachmann verh., 28 J. alt, in allen Zweigen d. Faches gut ausgeb., sucht zum belieb. Antr. Stellg. als Verwalt., am liebst. Genossenschaftsmolkerei, jed. nicht Bedingung. Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolv. In der Futtermittelbranche ist er ein gut. Kaufmann, auch ist er vertr. mit Schweinemast und =Zucht. Werte Ang. bitte u. W. M. 5522 a. d. Jt.

Suche für meinen
Verwalter, 30 Jahre alt, von Jugend an im Fach, sauber, flott und zuverlässig, firm in allen vorkommenden Arb., Buttereie, Käserei, Kontorarbeiten usw., zu sofort oder später Stellung als Leiter einer Gutsmeierei oder als Obermeier in groß. Betrieben. Selbiger ist imstande, jeden Betr. selbständig zu führen und rentabel zu gestalten und übernehme ich auf meine Empfehlung hin jede Verantwortung. Offerten mit Gehaltsangaben bitte an Herrn Peter Burri zu richten. (5471) Rudolf Rodorf, Molk., Röschen, Kreis Osterode, Ostpr.

Junger, strebsamer Gehilfe, 23 Jahre, sucht zum 15. Oktober od. einige Tage früher Stellung. Selb. ist mit sämtlichen Maschinen sowie Buttereie, Weichkäseerei und Kontorarbeiten vertraut. Werte Angebote erbittet Albert Hoffmeister, Molkerei Mag bei Erfurt. (5497)

Molkereifachmann 23 Jahre alt, in letzter Stellung als Buchhalter tätig, sucht zum beliebigen Antritt Stellung a. Obermeier, 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten. Bin mit allen Facharbeit. vertraut. Zeugnisse und Referenz. stehen zur Verfügung. Molkereischule ebenfalls mit gutem Erfolg absolviert. Werte Angebote erb. Herbert Wünsch, Namslau (Schl), Ring 16. 5499

Fachmann 31 Jahre alt, jung verheiratet, o. Kinder, sucht zu bald Stellung gl. welcher Art. Evtl. auch ohne Frau. Kaut. 1000—1500 Rmk. kann gestellt werden. Gefl. Angeb. unter 5556 an diese Zitg. erbeten.

Molk.-Fachm., erstkl. Zeugn. u. Referenzen, überr. Vertretung. v. Kolleg. u. Einricht. v. Molkereien. Stellt Käsefehler ab, reiche Erfahrungen in Joghurt, befeh. selber Lizens, Schlagmaschine, Milchversorg., kennt alle Maschinen. 24 Jahre Praxis, Autoführer, 39 Jahre alt, befeh. Existenz. Komme auf Tage und Wochen. Angeb. u. Vertretg. bahnpfostlagernd Kassel. (5517)

Jg. Gehilfe, 22 J., mit sämtlich. Molk.-Arb. vertr., sucht sofort oder später Dauerstellung. Angeb. erb. Berthold Mittag, Bad Salzungen, Kirchstraße 11. (5549)

Suche für jungen, willigen
Gehilfen zu bald oder spät. Stellung, wo er sich evtl. in Käseerei ausbild. könnte. Wiesenthaler Molk. e. G. m. b. H., Krs. Schlawa in Pomm. 5465

Junger Gehilfe (Flüchtling), 19 Jahre, vertraut m. sämtl. Molkerei- u. Kontorarbeit. sucht zum 1. 11. oder früher Stell. Kontor bevorz., jedoch nicht Bedingung. Gegend gleich. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Ang. erb. Hans Güter, Boden (Erzgebirge), Molkerei. (5455)

Molkereigehilfe Chauffeur, 24 Jahre, sucht Stellg. 1½ Jahre in Autowerkstatt als Hilfschloss. gearbeitet. Scheue keine Arbeit. Erstklass. Zeugn. Angeb. unter L. H. 5535 an diese Zitg.

Junger, tüchtiger Gehilfe sucht zum 15. Oktober Stellg. Selb. ist vertraut mit Kessel, Masch., Buttereie u. Milchversand. Gefäll. Angebote bitte zu richten unter Nr. 5554 an diese Zeitung.

Suche für einen fleißigen, tücht.

Gehilfen 25 Jahre alt, welcher in hiesiger Molkerei 1½ Jahre als Heizer u. Zentrifugenführer tätig war, zu sofort oder 15. Okt. angenehme Stellung. Ich kann denselben als ein. zuverlässigen Mann bestens empfehlen. Angeb. sind zu richten an M. Barwa, 3. Jt. Hannover, Leinstraße 5 a. (5552)

E. Stren, Betriebsleiter, Molkerei Ruhwarben i. Oldbg.

Suche für einen empfehlenswert., kräftigen, 18jährig. jungen Mann, welcher ca. 3 Jahre hier gelernt, Stellung als

Gehilfe wo er des nachmittags im Kontor beschäftigt wird b. 25—30 M. Geh. Meierei Rasseedorf bei Eutin.

Gehilfe 24 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, perfekt in Buttereie, Hart- u. Weichkäseerei und Buchführung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt dauernde Stellung. Werte Angebote erb. (5555) Karl Grapentin Meefiger, Kreis Demmin Pommern.

Kräftiger Molkereigehilfe, 27 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 15. Okt., einige Tage früher oder später Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, auch in der Camembertkäseerei nicht unerfahren. Gefl. Angebote mit Gehaltsangab. sind zu richten an (5523) Rich. Mehrens in Rade bei Hohenwedt in Holstein.

Junger Chauffeur, gel. Motorchlosser u. Dreher, mit Führerschein 3 a u. 3 b, sucht Stell. auf Privat- od. Geschäftswagen, letzte Stellung Autodroschke. (5524) Werner Vabahn, Swinemünde, Schulstraße 55.

Meiereigehilfe, 22 Jahre alt, sucht, gest. auf gute lückenlose Zeugnisse Stellung zum 15. Oktober bezw. 1. November. Anfragen bitte an (5512) Max Michaelis, Käseerei Bieragen, Post Schirwindt, Ostpr.

Zwei strebs., solide 23 jährige Gehilfen suchen z. 15. Okt. Stellg., am liebsten in einer Molkerei, gr. Betrieb. Selb. sind mit allen Molkerei- u. Käsearbeit. sowie Versand u. Abrechnung bestens vertr., worüber gute Zeugnisse zur Verf. stehen. Werte Angebote erbittet Otto Bennedendorff, Molkerei, Osternienburg (Anh.). 5515

Gehilfe

20 Jahre alt, mit allen Facharbeit. sowie neuzeitlichen Maschinen, Eis- maschine (Kohlensäure u. Ammoni- at), Butterei und Käseerei bestens vertraut, sucht mit gut. Zeugnissen in Schlesien Stellung. Befinde mich noch in ungehindertester Stellung. W. Ang. erbitte unt. Nr. 5493 a. d. Zt.

Tücht., ehrl. u. zuverläss. Molkerei- gehilfe sucht zum 15. Okt. ev. etw. früher Stellung. Derj. ist mit all. ins Fach schlagenden Arb. best. ver- traut, sowie Kessel, Maschinen, But- terei, Tilfiter Käseerei, Kuh- und Romabutterfäse, sow. Milchverfand. Genossenschaft bevorzugt. Gegend Brandenburg, Sachsen, Westf. oder Ostpreußen. Gute Zeugnisse stehen z. Verf. Werte Angebote erbittet Molkereigehilfe Julius Czeslit, Staken b. Sotolien, Ostpr.

Stellengesuch.

Tüchtiger strebsamer Gehilfe, 24 Jahre alt, sucht zum 15. 10. 26 Dauerstellung. Gegend gl. Selb. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten wie Butterei, Tilfiter-, Quadrat-, Limburger Käseerei, Ma- schinen bestens vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Ange- bote erb. (5453)

E. Schmidt,

Eichhorn b. Landsberg, Ostpr.

Junger, strebsamer Mann, 18 Jahre alt, sucht zum 15. Oktob., eventuell auch früher

Lehrstelle

zur gründlich. Erlernung des Mol- kereifaches. Angebote erbittet

E. Henning, Stendal, 5450

Frommshagenstraße Nr. 27.

Wir suchen für einen arbeits- samen soliden, 21 jährigen

Gehilfen

zum baldmöglichsten Eintritt Stel- lung. Gehalt 50 Mk. monatlich. Molkerei-Genossenschaft Uplengen zu Remels (Niederrhein). 5415

Wir suchen für einen durchaus brauchb. jungen Mann, den wir empfehl. i. zum belieb. Antr. pass. Stellg. gl. welcher Art. Gefl. An- gebote erb. Molk.-Gen. Bugewitz, e. G. m. u. H. (5430)

Junger, solider Gehilfe, 21 Jahre alt, sucht zum 1. Oktober oder später Stellung, am liebsten, wo er sich im Kontor noch etwas weiter ausbild. kann. Gute Zeug- nisse stehen zur Verfügung. Angeb. sind zu richten an (5368)

Otto Rath,

Molk.-Gen. Oberrhein-Verfahren, Post Wefel.

Gehilfe

27 Jahre, mit städt. und ländlich. Betrieben vertraut und Vertrauensstellung vorgefanden, sucht zu sofort Stellung, auch als alleiniger. Gute Zeugnisse stehen zur Verfü- gung. Angebote erbeten unter B. 3. 5380 durch diese Zeitung.

Gehilfe,

an flottes Bedienen und gut. Umgang mit der Kundsch. ge- wöhnt, sucht für sof. Stellung als Verkäufer. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbeten unter B. Nr. 5381 durch diese Zeitung.

Wir suchen für einen jungen, fleißigen

Gehilfen

18 Jahre alt, zum 15. Okt. Stellg., wo er sich weiter ausbilden kann, möglichst in Käseerei. War hier 3½ Jahre tätig. (5356)

Hirschberger Molkerei, Schleien.

R. Hohberg.

Molkereigehilfe, kräft., sol., sucht z. 20. Okt. Stellg. in einer Käseerei. Offerten erb. **Hans Knopp, Molk. Dietrichsdorf b. Schippenbeil, Ars. Gerdaunen, Ostpr.** (5488)

Jung. Mann, 16 Jahre alt, sucht Stelle als (5492)

Lehrling

in Molkerei. Angebote erb. **Kurt Stähler, Stettin, Möhringstr. 2.**

Kaufmann

Mitte 30. längere Jahre leitender Angestellter der Molkereimaschinen-In- dustrie, bilanzförmiger, erstklassiger Disponent und Organisator, sucht auf bald oder später

Leitenden Posten.

Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Kautions- oder Interesseneinlage kann geleistet werden. Gefällige Angebote unter Nr. 5435 an die Molkerei- Zeitung in Hildesheim erbeten.

Altgauer Weichtäfer

strebsamer Fachmann, 24 Jahre alt, sucht zum 1. Nov. Stellung als Ober- täfer, oder alleiniger in sauberem städtischen Betriebe. Bin 9 Jahre im Fach und 2½ Jahre in norddeutschen Betrieben tätig. In Herstellung fein- ster Weichtäfer bestens vertraut sowie in allen anderen im Fach vorkommen- den Arbeiten. Besitze langjährige la. Zeugnisse. Stellung, wo ich mich selbst betätigen muß, bevorzugt. Freundliche Angebote mit Gehaltsangabe unter Dauerstellung 5451 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche Stellung für jungen Gehilfen

zur weiteren Ausbildung, wo Gelegenheit geboten, sich hauptsächlich im Maschinenfach zu vervollkommen, bei bescheidenen Ansprüchen. Ich kann denselben, welcher 2 Jahre als Lehrling, 3 Monate als Gehilfe bei mir tätig war, als sehr soliden, ordentlichen, ehrlichen, fleißigen Menschen bestens empfehlen. (5427)

Bölter, Molkerei und Käsefabrik Schwönaun.

Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an

Wilhelm Damm, Bierzighuben b. Schrombechen, Ostpr.

Suche für meinen Sohn, 15 J. alt, zu Ostern 1927 gute (5319)

Lehrstelle

in größerer Molkerei. Umgebung von Dresden bevorzugt.

Paul Schulz, Schönbrunn bei Bischofswerda i. Sa.

Jg. kräftig. Gehilfe,

mit all. ins Fach schlagenden Arb. aufs beste vertraut, sucht zum 15. 10. oder einige Tage später Stellg. Es wird mehr auf gute Behandlg. wie auf Gehalt gefeh. Gute Zeug- nisse vorhanden. Um werte Ange- bote bittet Molk.-Geh. C. Strug, Ems i. Ostfriesl., Markt 1. (5546)

Für einen tüchtigen, brauchbaren, soliden (5542)

Gehilfen

suche Stellung. Selbiger besitzt g. Erfahrungen in Milchverf., But., Bedien. von Rühranlagen. (532)

C. Mäder

Stubben, Bez. Bremen.

24 jährig. jg. Mann, gut. Pferde- pfleger, sich. Fahrer, sucht ab erst. Novbr. Stellung als Kutscher. Sel- biger ist in der Landwirtschaft er- fahren und übernimmt Arbeit. im Betrieb. Frdl. Zuschrift. erb. **Broene b. Herrn Mathias Jz in Sächtern-Hagenbroich b. Crefeld.**

Junger, strebsamer Molk.-Gehilfe sucht z. 15. 10. Stellung. Selb. ist vertr. in sämtl. ins Fach schlagend. Maschinen u. Schrotmühle, Milch- unterfuchung, ferner in Herstellung von erstkl. Tafelbutter sowie Roma- dur, Camemb., Frühst., Delikat., Quadr. u. Harzerkäse, auch Trock. u. Speisequarg. Gute Zeugn. vor- hand. Käse. bevorz. Ang. erb. an Molkereigehilfe Gustav Reinsch, Bischof, Post Neumark in Schlesien.

Suche für meinen

Käseereigehilfen,

26 Jahre alt, welcher den Betrieb wegen Einschränkung verläßt, zum 15. 10. 26 anderweitig Stellung. Selbiger ist firm in Herstellung v. Harz-, Blauschimmel- und Thür. Stangenkäse, Werte Angebote erb. die (5467)

Käsefabrik Belgiz in Marl.

Telefon 107.

Jg., solider Gehilfe i. zu sofort anderw. Stellg. Gefl. Angeb. erb.

Karl Geshlof

Molkerei Schulenburg a. Leine Bezirk Hannover. (5561)

Suche für einen tüchtigen (5527)

Gehilfen

24 Jahre alt, Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Fach- sowie Kon- torarbeit aufs beste vertraut.

Carl Heete

Molk.-Gen. Jfenbüttel, B. Gishorn.

Zum 15. Oktober oder auch spät. suchen wir für 24 jährigen (5524)

Gehilfen

welchen wir bestens empfehl. kön- nen, Stellung. Angeb. erb. Molkerei Bedum i. W.

Für meinen tüchtigen, ehrlichen und soliden (5486)

Gehilfen

suche ich bis zum 15. Okt. Stellung. Selbiger ist Schleswig-Holsteiner, hat die Fachschule in Kiel besucht und verfügt nur über sehr gute Zeugnisse. Angebote erbittet Betriebsleiter Müller, Nieder-Varoldern (Malbek).

Gehilfe

suche Stellung zu sofort, wo er sich in Käseerei ausbilden kann. Selbig. ist mit Pferden vertr., fährt auch Milchwagen. Frdl. Angeb. erbittet **Erich Weyer, Empelde b. Hannover bei Herrn S. Haller.** 8485

Wir suchen für einen anständigen soliden jungen

Gehilfen

zur weiteren Ausbildung zum 15. Oktober Stellung. Gegend gleich. Offerten mit Gehaltsangabe erb.

Molkereigenossenschaft Großitz, Kreis Liegnitz. 5482

Suche für meinen Sohn, der Ostern die Schule verläßt,

Lehrstelle

in einer Meierei oder Käseerei. An- gebote unter B. D. 24 an die Ex- pedition der „Deutschen Milchhan- dels-Zeitung, Hamburg 1, Große Bäckerstraße 17. (5363)

Suche für tüchtigen Gehilfen u. Chauffeur weg. Einstellg. des Die- ferwagen zu bald oder später Stell. Selbiger ist 24 Jahre alt, Führer- schein 3 b, ehrlich, zuverläss. u. hat gut. Umgang mit Kundsch., ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten gut vertr., sowie sich. Fahr., guter Wagenpflieger u. führt sämtl. Re- paraturen selbst aus. Kann ihn jedem Kollegen empfehlen. Gefl. Angebote erb. Molk. Seidenau bei Dresden, W. Martin, Besitzer.

Suche für meinen**Gehilfen**

auf eigenen Wunsch zwecks weiter Ausbildung im Fach Stellung zum 15. 10. oder sofort. Selbige ist arbeitswillig und ehrlich, ha- gute Erfahrung in der Weichtäfer- und ist mit Kessel und Maschine aufs beste vertraut. Ich kann den- selben jed. Kollegen nur empfehlen. Gleichzeitig suche ich pro Woche bis 2 Tonnen frischen

Quarg

metall- und buttermilchfrei, geg. prompte Kassenregulierung. An- gebote erbittet (533)

Harztäferi Wilt. Schildt,

Bogelsdorf, Ars. Dömersleben. Telefon Amt Badersleben 430.

Achtung!

Junger, strebsamer, tüchtiger 20 jähriger Molkereigehilfe, welche firm in der Herstellung von Tilf- und Limburger-Käse ist, sucht zur beliebigen Antritt Stellung z. wei- terer Ausbildung i. Betriebe sowie But- terei, Milchunterfuchung u. Kontor- arbeit. Gehalt Nebenloche. Gut Zeugnisse vorhanden. Werte An- gebote sind zu richten an Molkerei- gehilfe Johannes Krämer, Königs- berg i. Pr., Rathhöfstr. 13 a.

Tochter achtbarer Eltern, 18 J. alt, mit guter Schulbildung, En- zeumstreife, Schreibmaschine u. Ste- nographie K. A. S. vertraut, sucht

Stellung

für Kontorarbeiten im größerer Molkereibetrieb. Gefl. Off. erb. **Carl Lehmann, Dampfmoikerei in Engellstein, Ars. Engenburg.**

Junger Mann,

16 Jahre, höh. Schulbildung, such sofort Stell. als Meiereilehrling Umgeb. Hamburg. Näh. **Strücker Hamburg 23, Fichtestraße 24.** (526)

Tüchtiger 23 jähriger Gehilfe, sucht zum baldigen Antritt Stellg. Derselbe ist mit der Bedienung der Dampfmaschine, Kohlensäurekühl- maschine, Separatoren, Dauererh- sowie Herstell. der Flaschenmilch Schlagsahne u. Milchverfand u. p. Tafelbutter bestens vertraut. Be- auch einige Kenntn. in der Käse- an selbst., flottes Arbeiten gen Gegend gleich. Werte Angeb. erb. **Egon Pinfischowius, Voig in Pomm.** 528

Jg. ehrl., tücht. Gehilfe, 19½ J. alt, an laub., flottes Arbeiten gewöhnt, sucht z. 15. Okt. Stell. Werte An- geb. erb. **G. Scholz, Molk. Rothhausen**

Suche für jungen Mann mit gu- ten Zeugnissen, 20 Jahre alt, der da- bis Büro. erlernt hat, eine Stelle al-

Molkereilehrling

zum beliebigen Antritt. Selbiger ist willig und kräftig. (540)

Heinr. Siebert, Molk. Dardeshien

Junger Chauffeur, Führerschein 2 u. 3 b, gel. Schmie- lucht Stellung in Käseerei oder be- einer Molkereigesellschaft. Neben- arbeiten werden mit verrichtet. An- gebote sind zu richten an (539) **Fritz Albrecht, Brandenburg a. H. Werderstraße 11.**

Molkereigehilfe, 23 Jahre al- tücht. Fachmann, sucht per sof. od. später Dauerstellung. Erstkl. Zeug- nisse vorh. Angebote erbeten unte- Nr. B. 87 postlagernd Meieritz Grenzmark. (538)

Wir suchen für strebsamen, fleißi- gen soliden (544)

Gehilfen

25 Jahre alt, welcher auch die Schlossergefellenprüfung gemacht h- Stellung i. Großbetrieb m. Rühr- anlage, als Buttermeier, Maschi- nenführer oder für Betrieb un- Kontor.

Züfite, Molkereigenossenschaft Barzwich, Kreis Schlawa.

Meierin
 allen vorkommenden Facharbeit.
 iens vertraut, sucht zu sofort od.
 iter Dauerstellung in Buttermilch u.
 e Hilfe i. Haushalt bei Familien-
 schl. Gefl. Offerten unter R.
 Nr. 5394 durch diese Zeitung.

Tüchtige ehrliche Meierin, Anf.
 sucht, gestützt auf gute Zeugn.
 15. Okt. Dauerstellung. Gute
 handl. Beding. Frdl. Ang. mit
 h-Ang. erb. Meierin Beck, z. Zt.
 abowen bei Rhein, Ostpreußen.

Meierin
 für kräftige und fleißige
 en für Betrieb und Haushalt
 llung (5461)
 kerei E. G., Kirchhain, R.-L.,
 Bahnhof.

Molkerei-Verkäufe.

unseren Inserenten unnötige Porto-
 zu ersparen, werden von
 gewerbsmäßigen Vermittlern
 ehende Angebote und Druckzettel nicht
 terbefördert. Nur wer damit einverstanden
 ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
 sen.

Suche Molkerei oder Käseerei

zu pachten oder evtl. zu kaufen, wo
 hnung vorhanden. Angebote
 Preis unter Nr. 5518 an diese
 Zeitung erbeten.

Suche bald Molkerei
 Guts- oder Molkerei zu pachten oder
 en. Angebote unter postl.
 Grünberg in Schl. (5519)

Sarzkäseerei,
 rischer Betrieb in Pachträum.,
 bers Automat, preiswert zu
 kaufen. Gute Abzahnmöglichkeit
 vil. H. Wohnung vorhanden.
 rg ist aus nächster Nähe zu
 n. Interessenten, die über 2½
 3000 Mark verfügen, wollen
 ten unter Nr. 5520 an diese
 ung einschicken.

Käseerei
 elektr. Betrieb in Pachträum.
 Großstadt Prov. Sachl. Zur
 rnahme genügen 2-3 Mille.
 bote unter Nr. 5521 durch d.
 ng.

Dampfmolkerei
 Suche sof. Teilhaber mit min-
 is 5000.— (5530)
 Oskar Wold, Magdeburg,
 Tauenzienstraße 3.

Molkerei
 Butterverkauf, nachweisbar
 Umsatz, in herrl. Lage Schles-
 Nähe bedeut. Stadt, ander.
 nehmen wegen kompl. für M.
 l. zu verkaufen bei äußerst
 iger Anzahlung. (5563)
 Fred Wenner, Rendsburg,
 Telefon 2756.

Molkerei-Verkauf.
 Molkerei, augenblicklich ca. 1000
 direkt a. Bahnhof, im Som-
 bedeutend mehr, ist umgehend
 000 M Anzahl. zu verkaufen.
 bote unter Nr. 5559 an diese
 ng.

Sarzkäseerei
 Wohnungsgemeinschaft. Bei
 Mark 3000.—, b. Kauf Mark
 1000.— erforderlich. Lieferanten
 gute Kundschaft vorhanden.
 en erbitte unter Nr. 5541 a.
 Zeitung.

Molkerei
 Angehend von Hamburg sof.
 zu kaufen. Milch im Sommer
 20 Liter, im Winter ca. 1000
 er Offerten unter S. M. 5557
 se Zeitung.

Molkerei

Schön und gut gebaute Käseerei (Dampfanlage) in kleiner Stadt in
 Bayern, wird nur wichtiger Umstände halber verkauft. Anzahl. ca. 12 000
 Mark. Zuschriften unter Nr. 5434 befördert diese Zeitung.

Jüngerer Fachmann

sucht Molkerei zu pachten

oder zu kaufen. 3-4000 Mk. in bar vorhanden. Wohn-
 muß vorhanden sein. Offerten unter **Treu Deutsch**
5544 an diese Zeitung.

Suche für bald in Thüringen od.
 angr. Staaten

Molkerei
 zu pachten oder zu kaufen. Offert.
 erb. unt. E. M. 5262 durch d. Ztg.

Molkerei,
 rentabl. Unternehmen, in Nähe
 Wesel und Industriegebiet, durch-
 schnittl. 1000 Liter, aber noch bed.
 steigerungsfähig, an mögl. unverh.
 Fachmann, der über 6 Mille Kap.
 verfügt, zu verpachten. Angebote
 unter Nr. 5400 an diese Zeitung.

Suche sofort Molkerei
 zu kaufen. Gegend Magdeburg,
 Halle, Braunschweig, Hildesheim,
 Holzminden bevorzugt. Vermittler
 verboten. Offerten unter E. W.
 5491 an diese Zeitung.

Eine Molkerei.
 2-3000 Liter, wenn möglich mit
 Schweinemast verbunden, zu kaufen
 gesucht. Angebote unter Nr. 5311
 durch diese Zeitung.

Tücht. Molkerei- u. Käseereifachm.
 (Spez. Weich- u. Schnittkäse), sucht
 kleine Molkerei zu pachten,
 wo 1000 M Anzahlung u. monatl.
 100 M Abzahlung genügen. Sicher-
 heit vorhanden. Nähe Braunschw.
 oder Holst. erw. Al. Wohnung er-
 forderlich. Angebote u. Nr. 5293
 an diese Zeitung.

Molkereifachmann
 welcher sich zur Leitung eines Kädt.
 Betriebes eignet und 10-15 000 M
 bar einlegen kann, bietet sich Gele-
 genheit zu einer sorgentl. Existenz.
 Ich bleibe mit gleicher Summe still
 beteiligt. Offerten unter Nr. 5468
 an diese Zeitung erbeten.

Existenz.
 Gutgehende Molkerei- und Lan-
 desproduktengeschäft (in Mieträu-
 men, billige Miete) zu verkaufen.
 Offerten unter Nr. 5436 an diese
 Zeitung.

Molkerei
 in Westfalen mit 1000 Liter Milch
 und gute Einrichtung von tüchtig.
 Fachmann zu pachten gesucht. An-
 gebote unter Nr. 5362 durch d. Ztg.

Die hiesige Molkereigenossenschaft
 beabsichtigt ihre bis 31. Dezember
 d. Js noch verpachtete

Molkerei
 mit guter Einrichtung, gut erhal-
 tenen großen Gebäulichkeiten, gr.
 freien Anfuhrhof mit Rampe und
 geräumiger, sof. beziehbare Wohn-
 nung nebst Stallung und Garten,
 in bester Lage an d. Halle-Kasseler
 Straße, gegenüber dem Bahnhofe
 Sollstedt zu verpachten oder auch z.
 verkaufen. Feuerversicherung-Frie-
 denswert 43 500 Rmk. Das Grund-
 stück eignet sich auch vorzüglich zu
 anderen industriellen Unternehm.,
 da es der Eisenbahnverladerampe
 gegenüber liegt.

Angebote sind alsbald, spätestens
 jedoch bis 20. Oktober 1926 einzu-
 reichen an den Vorsitzenden der
Dampfmolkerei Sollstedt,
 e. G. m. b. H., 5507
 Schulzen. Schüke.
 Sollstedt, Grasschaft Hohenstein.

Suche eine Molkerei
 bei 8-10 000.— Mk. Anzahlung zu
 kaufen oder zu pachten. Angebote
 unter Nr. 5458 an diese Zeitung.

Langjähriger Fachmann sucht rentable Molkerei
 zu pachten, eventl. zu kaufen, wo
 einige 1000 Mark Anzahlung ge-
 nügen. Ausführliche Angebote unt.
 Nr. 5498 an diese Zeitung.

Achtung! Streng reell! Achtung!
 Umstande halber verkaufe ich m.
 hochrentable, ländliche

Molkerei
 mit Wasserkraft in westf. Industrie-
 gebiet. Einrichtung f. Frischmilch-,
 Butter- u. Speiseuargbereitung.
 Augenblicklich 1400 Liter Anliefer.
 Fast restloser Frischmilchversand in
 10 Kilom. entf. groß. Industriestadt
 bei 12 A Spanne. Langjährige,
 feste Kundschaft bei wöchentlich
 Abrechnung. Betriebsräume und
 6-Zimmerwohnung sind Eigentum
 der Stadt. Miete jährlich 240 M.
 Fester Preis einschl. 1½ To. Last-
 wagen 12 500 Rmk. bei ziemlich
 hoher Anzahlung. Interessenten m.
 nachweisbarem Vermögen wollen
 Zuschriften unter Nr. 5414 an diese
 Zeitung einschicken. Horcher verb.

Kauf-Besuche.

Zu kaufen gesucht komplette, nur
 gut erhaltene
Molk.-Einrichtung
 zur Verarbeitung von Stündl. ca.
 1000-2000 Liter, evtl. auch mit
 Kühlanlage. Offerten unter F. H.
 5208 an diese Zeitung.

Kaufe gut erhaltenen
Heizkörper
 für Dampf Kondensstöpfe. Angabe
 von Länge, Höhe und Preis an
 Buttner, Schlig (Hessen).

Käsematten.
 Wer liefert aus eigener Fabri-
 kation laufend größere Mengen
 Käsematten zu billigen Preisen?
 Gefl. Angebote unter Nr. 5442 an
 diese Zeitung erbeten.

Suche Dauerabn. für Käsefisten
 wöchentlich 1000 bis 3000 Stück zu
 billigen Preisen. 5375
Kistenfabrik Kapfe, Tischeeren
 b. Teuplich (Laußig).

Gebrauchter, neuwertiger Dampf-
 erzeuger zu kaufen gesucht. (5444)
 Gonjerowski, Neuhoß b. Mörhning.

Ein kleiner, guterhaltener
Dampferzeuger
 mit Preisangab. gesucht. (5481)
 Molk.-Genossenschaft Gr.-Regitten,
 Kreis Labiau, Ostpr.

Suche 2 guterhaltene Zunteische
Milchunter suchungs-
Apparate
 zu je 12 Proben. (5320)
 R. Zimmermann, Sanit.-Molkerei,
 Zinnowitz.

Suche wenig gebrauchten
Formtisch
 zum Butterformen. Offerten erb.
 unter S. M. 5477 an diese Zeitung.

Suche gut erhaltenen kleinen
 stehenden
Dampfkessel
 zu kaufen. Angebote zu richten an
 Dampfmolkerei Cabiennen,
 Kreis Kössel, Ostpr.

Kauf-Angebote.

Sarzerkäsefisten
 aus Nadelholz, sauber und stabil
 (Kreislagenfinschnitt) genagelt, i.
 jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
 Ernst Rothkirch, Kistenfabrik,
 Kreibitz i. Schl. (5054)

Käse-Holzmatten

(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung
 von Weichkäse fabriziert in
 allen gewünschten Größen

Holzmatten - Industrie

GEORG RÜSSLER

Lindenberg i. Allgäu
 (Bayern)

Verkaufe meinen 8/20
Opel-Dieserwagen
 für Lieferung von 5 Tonnen pa.
 Butter. Auch nehme ich jede Woche
 mehrere Zentner Butter gegen
 Vorkasse ab. Gegend Hannover.
 Offerten unter Nr. 5372 durch diese
 Zeitung.

5 Stück
oblonge Rahmständer,
 70 Liter Inhalt, Stück 20.— Mark,
 abzugeben. (5388)
 Andreas Moritzen Dresden-A., 1.

Fast neue
Quargmühle
 wegen Aufgabe des Geschäfts zu
 verkaufen. Selbige ist nur einige
 Monate in Betrieb gewesen, auch
 25 Käsefisten
 zu verkaufen. Zu erfragen unter
 Nr. 5376 durch diese Zeitung.

Wasserpumpe
 mit
 Hand-
 betriebe
 für
 Molkerei-
 Anlagen

Rasmussen & Ernst
 G. m. b. H. Chemnitz 91.

Buttertonnen,
 einmal gebraucht, fast neu u. saub.
 gereinigt, hat stets abzug. S. Feld-
 mann, Hannover, Bernstraße 6.

Milchflaschen

Joghurtflaschen

aller Art liefern

Glashütten

Wisthoff & Co.

Steele

(Ruhr)

Läuferfische
 von 50 bis 60 Pfd. 1.10 M, von 70
 bis 80 Pfd. 1.00 M, habe laufend
 ab Stall abzugeben. (5456)
 H. A. Dreier, Gr.-Welle, Ostprign.

Zur Verzinnung
von **Paßteuren, Dampfzuckermännern**
u. **Bäckern** usw. an Ort und Stelle
sende tüchtige, mit d. Arbeit ver-
traute Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleifreies Stren-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Streda Sagan-Liegnitz



Harzkäse-Kisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut u. billig
von
Schlesien u.
Thüringen
die

Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: **Gustav Arenhold**
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik



Geprägte Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld

Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Gelegenheitskauf!

Prima
Holzspannschachteln,
80/20 mm Innenmaß,
allerbeste, flugharte Ware,
nur geleimt Rmk. 8.— p. Tbd.,
geleimt und geheftet Rmk. 11.—
per Tausend
Liefert sofort ab Lager Hildesheim
Fr. Kehm, Hildesheim.
Fernsprecher 4457

Zu verkaufen:

Ultra-Räderpumpe, 4000 l., M 65.—
Ultra-Drehkolbenpumpe, 2000 l.,
M 210.—
Tauschtrömmel z. A 3 = 2000 l.,
M 120.—
Maßeimer m. Schw. 10 ltr. geeicht,
M 14.—
dto. 20 ltr. geeicht M 17.—
Milchsieb m. 1 Boden, 21/11 cm
M 2,25
dto. mit 2 Böden M 3,50
Kalt-Milchsieb, 500 ltr., M 12.—
Rd. Rahmtränder, 20 ltr., M 14.—
dto. 30 ltr., M 16.—
dto. ovale, 30 ltr. M 17.—
dto. ovale, 40 ltr. M 19.—
dto. ovale, 50 ltr., M 20.—
S. Rinne mann, Magdeburg-B.,
Fernruf 40 031. 5358

Käsefisten
sowie □ = Käsefisten

liefert prompt und preiswert
Max Grondet, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.

Wegen Aufgabe des Geschäfts ist
eine gebrauchte
**Käsefist- und Form-
Maschine**
sofort billig zu verkaufen. System
Traiser II. (5425)
Frau Anna König,
Güntersberge a. Harz, Marktstr. 10.

.....
Geflügel, Butter,
Eier,
kauft laufend (5480)
Bruno Pledtke, Königsberg i. Pr.,
Koggenstraße 35. Telefon 2066.



Form 1
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 6.50



Form 2
blauweiß gestreift
Kadett-Drell 7.90
Ia Satin-Drell
weiß mit feinen
lila Streifen 8.95



Form 3
Ia Sa in-Drell
weiß mit feinen
lila Streifen und
Stehumlegkragen
9.85

Bei allen Bestellungen auf Jacken und Mäntel die unter den
herabhängenden Armen ringsherum gemessene Oberweite,
die Weite des Wäschekragens und die Körpergröße angeben.

Käferschürzen, wasserd., Ia braun Segellein., Hals- u. Rückenbord. 3.95
weiß 3.45

Schutzmäntel, grau Körper 10.50, weiß Körper 14.50, gelb. Nessel 7.90

Wind-Jacken, vorschrittmäßig, wasserd., feldgrau u. olivbraun 16.00

Quarzsäcke, Ia ostindische Spezialpreßjute, doppelt genäht,
ca. 66 × 120 1.40, 50 × 100 0.89

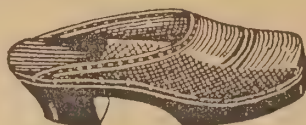
Milch-Seiltuch, Ia weiß, gebleicht, ca. 70 cm breit, Meter 1.20

Käsetuch vom Stück und abgepaßt, Blaue Jacken, Blaue
Schürzen, Betriebs- und Gesichts-Handtücher u. sämtliche
Artikel aus Geweben und jeder Stoff der im Molkerei- und
Käseereibetriebe gebraucht wird.

Wäschefabrik Wilhelm Seeger, Hildesheim.
Altbekanntes Spezial-Haus für Molkerei-Berufswäsche.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-
Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



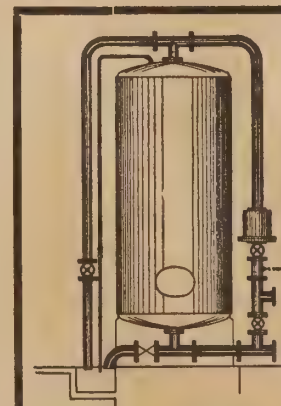
Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe
und -Pantoffeln als Spezialität für
Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung
D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm
zur Lieferung auf große Entfernungen.
Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann - Mallmitz
Strooke Sagan-Liegnitz



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen
Langenstr. 118

Enteisungs-Apparate bester
Güte

unter Garantie sicherster Wirkung.
Langjährige Erfahrungen, glänzende
Erfolge, zahlreiche Anerkennungen!
Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

**Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der
Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.**

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der
notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buche
Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art
von Dr. Hans Roeder. Preis 2 M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdrück
pr. 1000 Stüd 2,75 Mk., bei gr.
Mengen Preisermäßigung.
langen Sie Gratismuster.

E. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Molkerei-Wagen

liefern, gestützt auf langjähr.
Erfahrung, praktisch und preis-
gebr. **Gudegast, Wagenbau**
Breese in Holstein.

F. W. Pluentsch

Gegründet 185

Maschinenbau - Ansta

Elsengießerei, Kesselschmied

Kupferschmiede und Metallgießer

Stolp in Pom

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhande

ner Anlagen — Bau vo

Kartoffelflocken - Fabrike

Risten

in jeder Ausführung (Käsefist
Eierfisten usw.), Käsefisten em
Wilh. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

.....

Kartoffelflocken,

Kartoffelschro

billigstes Schweinemastfutter.
Handelsgeellschaft für Trodnun
produkte Voigt & Busse,
Leipzig, Pecherstraße 5.
Fernruf: 27 072 und 26 501.
Drahtwort: Trodenfutter.

.....

Buttertonnen

— wie neu —

gut verböttchert, m. passenden
Stüd 0.80 M ab hier. (3)
Paul Pindner, Halle a. S.,
Buttergroßhandlung.



Spezialfabr. für Flaschenkas

Versand- und Butterkisten

Käsematten, Käsekisten e

Probe flaschen

allein führende Marke, spez. für
Milchkontrolle bes. praktisch, da
haft u. billig. Muster a. Wur
Eichfah. Instrumente lieferbar.
Gochl, Waren (Mürit)
Kleine Gasse 30.

Milch Kannen

gebraucht, gut erhalten

20 40 50 Liter

M 6,70 9,80 11,50 pro St

Vacuum- und Sterilisier-Appar

billigst abzugeben.

Fr. Rasbohm, Berlin NO. 5

Brenzlauer Allee 89.

Fernsprecher Alex. 3171.

Im Auftrage zu verkaufen

neue, ungebrauchte

Glanzrohrhorden,

100 × 60 cm., a Stüd 1.50 M so

eine Partie Schachteln für Cam

bert. Anfragen unter Nr. 5404

diese Zeitung.

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
eins am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Neutwertige
Lichtanlage
für 20—30 Brennstellen, mit
Batterie, Dynamo und Schalt-
tafel, 8 Tage in Betrieb gew.,
sehr preiswert. (5074)
Otto Rud. Reichert & Cie.,
Hannover 15.

Milchkan **nen**
Kannend billig
wie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
stehen Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Soeben erschienen:
Das kranke Schwein
Ein gemeinverständlicher Ratgeber
zur Erkennung, Behandlung und
Verhütung der Schweinekrank-
heiten, sowie zur Beurteilung des
Fleisches kranker Schweine
von
eh. Hofrat **Dr. Casparius**
2 S. m. 33 Abb. Preis 3 Mk.
Das vorliegende Buch ist als
3. Aufl. des seit längerer Zeit
vergriffenen Werkes von Hil-
freich, Das kranke Schwein, er-
schienen und wird den Be-
ziehern gleich gute Dienste
leisten, wie die früheren Aufl.
Buchhandlg. der Molk.-Ztg.
Hildesheim.

100 St. Munitions-
zunderkisten
Scharnieren und Ueberfallver-
schluß und gezinkt
100 Stück 36 x 36 x 14 cm
100 Stück 40 x 40 x 14 cm
100 Stück 36 x 36 x 11,5 cm
hat sofort abzugeben
Schmidt, Dampfzuckerwerk und
Fabrik, Sommerda in Thür.
Einmal gebrauchte, gute
Buttertonnen
60 Pfg. das Stück ab hier, hat
sicher abzugeben (5233)
Central-Molkerei G. m. b. H.,
Reichenbach in Schles.


bis 4 To.
Arbenzwagen,
verlässiger Käufer, 130 bis 150
nen fassend, wegen Umstellung
Betriebes abzugeben. (5087)
Central-Molkerei Böld (Rhld.)

Schimmelkulturen
für Camembertkäse
Weiß und Blau
125 gr., 250 gr. 1/2 u. 1 Ltr. Fl.
AuGrauer Schimmel
für Harzkäse

Motkulturen
sieg und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Ank. ung v. goldgelber Ware.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Homogenisiermaschinen
Schroder, ab 50 bis 2000 Liter,
Preis, verkauft günstig (4586)
C. E. Nodde, Berlin-Neutölln.

Milch-Flaschen



aller Art

Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro: **Düsseldorf, Schadowstrasse 30**



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Wer Interesse

an guten Fachbüchern hat,
bestelle sich sofort das so-
eben erschienene Verzeich-
nis nützlicher Bücher für
Molkereifachleute von der
Buchhandlung der Mol-
kerei-Zeitung Hildesheim.
Lieferung kostenlos und
portofrei.

Suche Abnehmer für prima
ostpreussische
Läuferfischweine
von 50 Pfd. aufwärts bei 3 Mark
Ankaufsgeld. Bestellungen erb.
Britt, Gr.-Vengmeischen,
Rassuben, Kreis Stallupönen,
Ostpreußen. 5354



Suche Abnehmer auf
Ermländer
Läuferfischweine
im Gewicht von 80—120 Pfund zu
den billigsten Tagespreisen. (5084)
Carl Fromm, Viehhändler
in Sommerfeld, Post Regerteln,
Ostpr.
Telef. Arensdorf (Ermland) Nr. 3.

Butter, Käse, Quarg.

Quarg
metallfrei, ca. 65 Prozent Wasser-
gehalt, hat laufend abzugeben
Molkerei Waren, G. m. b. H.,
Waren in Mecklenb. 5478

Habe noch laufend abzugeben
Molkereibutter
in Tonnen, auch geformt, mit Mk.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Nur erstklassige
Butter
am liebsten auf Abichluß abzugeb.,
ca. 8 Zentner pro Woche. Angeb.
mit Preis und Sicherheit erbeten.
Gleichfalls Suche für
jungen, kräftigen Mann,
der 1 1/2 Jahre bei mir lernte, für
den Rest anderweitig Stellung.
Dampfmolkerei Al.-Tessin,
Kreis Kolberg. 5474

Habe laufend schönen goldgelben
Quadr.-Magerkäse
zum Preise von 35 Pfg. per Pfd.
ab hier freibleibend abzugeben.
Probekisten gegen Nachnahme.
Neusalzer Molkerei,
Inh. Georg Bier
Neusalz Oder), Telefon 204.

Quarg
30—40 Zentner, frische, trockene,
metallfreie Ware in Mitteldeutschl.
abzugeben, am liebsten persönliche
Uebernahme an Ort und Stelle od.
per Nachnahme. Offerten unter
Nr. 5462 an diese Zeitung.

Weißfährische Molkerei hat noch ca.
1000—2000 Liter pasteurisierte und
tiefgeföhite

Vollmilch
an zahlungsfähige Abnehmer abzu-
geben. Angebote unter Nr. 5457
an diese Zeitung.

Suche abgepackte

Käsesorten

Benötige laufend größere Quanti-
täten für m. 100 Verkaufsstellen.
Genaue Offerten mit äußerst. Preis
und Bedingungen unter H. G. 6978
an **Ala Haafenstein & Bogler,**
Hamburg 36. (5448)

Habe fürs Vogtland oder Erz-
gebirge wöchentl. noch 300 Liter

Schlagfahne
und einige 3tr. prima

Speisequarg
abzugeben. (5418)
Greizer Molkerei, Denkmalsplatz 1,
Greiz (Neuß).

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse u. Butter-Großhandlung
Hamburg, Schubertstraße 4.
Merkur 1557.

Gute Landbutter

nach wöchentlich einige Zentner in Tonnen zu 50 und 100 Pfund, 2 Mark unter Berliner Notierung, 3. Qualität, ab hier abzugeben. Versand gegen Nachnahme. (5399) **Dito Grenz, Stallupönen.**

Westfälische Molkerei sucht ab 15. Oktober täglich 1000—1500 Liter gute, haltbare

Vollmilch.

Offerten mit Preisangabe und ob Kannen gestellt werden oder nicht, unter Nr. 5405 an diese Zeitung.

Ich suche Verbindung mit reeller Molkerei, die mir wöchentlich 3 b. 4 Zentner wirklich erstklassige

Butter

liefern kann. Prompte Kasse. **F. W. Thomas, Molkereiprodukte, Potsdam, 5407** Kaiser Wilhelmstraße 29.

10 To. prima gefälzene

Molkereibutter,

Berlin lagernd, gegen Höchstgebot und Barzahlung abzugeben. Gleichzeitig **Wochenproduktion von 5—6 Tonnen**, gefälzen oder ungesälzen, zu vergeben. Offerten erb. an **Molkerei Vieberswalde, Kreis Osterode Ostpr. (5403)**

1000—1500 Liter gute haltbare

Vollmilch

an zahlungsfähigen Abnehmer nach rhein.-westf. Industriegebiet sofort zu vergeben. Angebote unter Nr. **5424** an diese Zeitung.

Silf. Magerkäse,

1/2 und 1/4 fett, auch Ausschuss, kauft **G. E. Töllner, Norden.** Erbitte Angebote. (5423)

Suche wöchentlich 6 Tonnen

Butter,

prima Qualität, auf Jahresabschl. ab oßpr. Station gegen sofortige Kasse am Tage des Einganges zu kaufen. Gefl. Angebote unter Nr. **5422** an diese Zeitung.

Züchtige Einkäufer

für Gänse und Enten, Hühner, auch Butter

sucht Berliner Detailfirma. Offert. unter Nr. 5484 an diese Zeitung.

Tafelbutter

8 Rmk. unter Berliner Höchstnotierung gegen Nachnahme offeriert **Molkerei Bilderweischen, Kreis Stallupönen, Ostpr.**

Wöchentlich 5—6 Tonnen erstkl.

Butter

6 Mk. über Berliner Höchstnotiz u. 10 bis 15 Zentner

Quarg

frisch, trocken und einwandfrei a Zentn. 28.— bei Lieferung d. Fässer dauernd abzugeben. (5494)

Benno Witte, Romanowo bei Czarnkow (Polen).

Molkerei in Hessen gibt ab an nur zahlungsfähige Firmen, Unbekannte per Nachnahme

prima Schlagjahne,**feinste Tafelbutter,****viertelf. Romadur,****Speise- und****Sauermilchquarg.**

Offerten unter Nr. 5445 an diese Zeitung.

Suche täglich 100—200 Liter

Vollmilch

zu kaufen. (5466) **Sohr, Frankfurt a. Oder, Leipziger Straße 4.**

Keinem Lehrling

darf der „Milkw. Leitaden“ vom Molk. Inspektor L. P. P. fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinefleisch behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M. wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Täglich 100 Liter prima

Schlagjahne

günstig für Thüringen, abzugeben. **Molkerei Friedendorf, Bez. Cassel.**

Laufend abzugeben hochfeine

Tafelbutter

in 1/1 und 1/2 Pfd.-Stücken 10 % über Berliner Notierung. Gefl. Angebote unter Nr. 5390 an diese Zeitung.

Wir haben noch größere Mengen

pa. Schlagjahne

und prima Speisequarg an laufende Abnehmer zu vergeben. Werte Angebote zu richten an (5389)

Dampfmolkerei Rittmich

bei Döbeln.

Fernspr.-Anschl. Amt Ostrau Nr. 9.

Sauermilchquarg,

2 Prozent gefälzen, trocken, metall- und buttermilchfrei. Probetonnen nach Vereinbarung des Preises u. Nachnahme. Offerten unter Nr. 5386 an diese Zeitung.

Butter,

wöchentlich einige Tonnen abzugeben an Dauerabnehmer. (5355) **Molkerei Strehlig, Kr. Ramlau in Schlesien.**

Habe mehrere Zentner ungesälz.

Butter

per Nachnahme abzugeben. Preis 1,60 Mark. (5359)

H. Schröders, Molkerei Twist, Kreis Meppen.

Schlagjahne.

Suche täglich 200 Liter 32 proz. dauerpasteurisierte, tiefgef. Sahne nach Frankfurt. Angebote mit äußerstem Preis unter Nr. 5361 an diese Zeitung.

Molkerei sucht nur von Molkerei wöchentlich 1—2 Tonnen

prima Butter

zu kaufen. Preisforderung nach Notierung. Offerten unter Nr. 5367 durch diese Zeitung.

Wir haben wöchentlich ca. vier Tsd. ff.

Molkereibutter

gesälzen oder ungesälzen, abzugeben. Offerten an (5369) **Central-Molkerei Rostenthal, D.-S. (Krs. Cösl.)**

Neueingerichtete Molkerei hat wöchentlich 2—3 Tsd.

Butter

gegen sofortige Kasse abzugeben. Angebote mit Preisangabe unter Nr. 5360 an diese Zeitung.

Molkerei, günstig zum westfäl. Industriegebiet gelegen, hat noch täglich 2000 Liter gereinigte, dauererhitzte, tiefgef. Sahne

Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer auf Jahresabschl. abzugeben. Offert. unter Nr. 5353 an diese Zeitung.

Suche größere ostpreussische Molkereien z. regelmäßigen Lieferung von

Silf. Halbfettkäse,**Silf. Vollfettkäse**

gegen sofortige Kasse. (5080)

Louis Davidsohn, Käsegroßh., Hagenow i. Meckl.

Wegen Umstellung des Betrieb. haben wir noch wöchentlich 2 bis 3 Zentner allerfeinste

Tafelbutter,

geformt, auch in Tonnen abzugeben. Desgleichen suchen wir zahlungsfähigen Abnehmer für

20 proz. Romadur

sowie auch schlesischen Stangentkäse, garantiert nur beste Qualität.

Preisofferten erbeten. (5437)

Molkerei Bobenhäusen, II.

Habe 30—50 Zentner pa. weißen

Standquarg

Juli-Augustware, abzugeben. Gefl. Preisangebote erbitte unter Nr. 5206 an diese Zeitung.

Tafelbutter,

geformt, beste haltbare

Schlag- u. Kaffee-**Sahne**

in eigenen Kannen, billigt (5259) **Molkerei Neunheiligen in Thür.**

Habe wöchentlich mehrere Tsd.

prima Butter

abzugeben. Offerten mit Preis u. Nr. 5198 an diese Zeitung.

Die Schloßmolkerei Wansfried

(Werra)

ist noch Abnehmer für 1—2 Zentn.

Molkereibutter.

Nur 1. Qualität auf Basis Berl. Notier. kommt in Frage. Prompte Barzahlung zugesichert. (5253) **E. Schmidt, Verwalter.**

Wegen Zugang habe ca. 1000 Liter

Vollmilch

an Dauerabnehmer abzugeben. **Molkerei Benteler, Kreis Bedum.**

Suche noch einige Dauer-

lieferanten von prima ein-

wandfreiem

Quarg

zur regelmäßigen wöchentl. Lieferung. Evtl. Jahresabschl. (5069)

M. Edelt, Käsefabrik, Gnißwitz, Kr. Breslau.

Suche noch wöchentlich einige To. trockenen, metall- u. buttermilchfr.

Quarg

von Dauerlieferanten mit Preisangebot. (5107)

Ferdinand Tondera, Harzer Käsefabrik, Blankenburg a. Harz.

Prima goldgelben

Harzkäse

mit und ohne Kümmel, 40er und 60er Packung,

sowie Faust-Käse

empfehlen nur per Nachnahme. **Molk. u. Harzkäseerei Riegersdorf bei Strehlen.** (5070)

Sauermilchquarg

4 Wochen alt, 2 Prozent, gefälzen, trocken, metall- und buttermilchfr., sowie Frischquarg laufend abzugeben. Preis p. Ztr. 30—32 M. Angeb. unter G. R. 4873 durch d. Ztg.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei, sucht regelmäßig wöchentlich mit Preisangebot. (4921)

Wilh. Doberenz, Bf. Rierisch, Bezirk Leipzig.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.**Speisequarg**

a Zentner 25.— Mk. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben. **Central-Molkerei und Käsefabrik Wetterode bei Duderstadt.**

Wöchentlich noch 5—6 Tonnen**Butter**

abzugeben. Probetonnen an unbekannte Abnehmer nur unter Nachnahme zu Berliner Höchstnotierung. **Molter. Welsen, Kr. Bentheim i. H.**

Habe noch wöchentlich einige To. frischen

Käsequarg

abzugeben. Probetonnen an unbekannte per Nachnahme oder prima Referenzen. Preisangebote sind zu richten unter Nr. 5391 an diese Zeitung.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr. kaufe lauf. gegen Kasse **Niederlausitzer Käsefabrik in Golßen M.-L.**

Habe laufend deutschen und ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben. **Magdeburger Buttergroßhandl. Magdeburg, Margarethenstr. Telefon 8744** (4)

Quarg

metallfrei u. trocken, laufen stän. **Janzer & Bolzau, Harz i. H. Telefon Hildesheim 4610.**

Kasein

feinste Qualität liefert **August Nielsen, Hamburg 36** Telefon: Hansa 7423 Telegramm-Adr.: Kasein

Milch — Hamburg

ca. 1000 b. 2000 Liter v. Hamburg naheliegender Molkerei sofort sucht. Angebote unter Nr. 5 durch diese Zeitung.

Habe noch laufend zu Tag preisen abzugeben:

prima Steinbuscher, garantiert vollfett,

Romadur, 20 Prozent, Limburger, 20 Prozent,

desgleichen wöchentlich noch 1 Tsd. Butter

in 1/2 Pfd.-Stück. An unbekannte Firmen gegen Nachnahme. (5) **Leo Fährlich, Molkerei Brittl Grenzmark.**

Gebr. Kunert**Cottbus**

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse**Quarg**

4 Tonnen

Molkereibutter

pro Woche, mit oder ohne Salz, Nachnahme oder Sicherheit gibt dauernd ab zu Berl. Höchstnotiz

Dampfmolkerei Mehlthemen (Ostpr.) (5)

Kaufe zu höchsten Preisen

Molkerei-Quarg

Auch habe ich noch jede Woche einige

100 Kisten Harzer

jed. nur an zahlungsfähige Abnehmer frei.

August Faber, Käsefabrik

Hohenschönhausen b. Berlin, Orankestr. 89)

Suche wöchentlich laufend 1 Tsd. feinste

Molkereibutter

S. Selig, Frankfurt a. M., Markthalle 1. (5)

Molkerei Schlesiens hat p. Woche
Tonnen

prima Butter

folge größeren Milchabflusses
zugeben. Jahreschluß bevorz.
roberland nur unt. Nachnahme.
angebote mit Höchstgebot erbeten
ter Schlesiens 5175 an d. Jtg.

prima Tilsiter Vollfett-Käse,
pro Pfd. 1.— M,
prima Tilsiter Halbfett-Käse,
0,58 und 0,63 M,
prima Bimburger Vollfettkäse,
pro Pfd. 0,95 M,
prima Steinbuscher Vollfettkäse
pro Pfd. 0,98 M,
apfeilt in Post- und Bahnsend.
bekannte nur unter Nachnahme.
W. Hoppe, Osterode, Ostpr.

Einwandfreien
Sauermilchquarg
jeder Menge kauft (8061)
bert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Sauermilchquarg
antisiert frisch, trocken, metall- u.
termilchfrei, jede Woche laufend
den prompte Kasse zu kaufen gel.
geb. erb. (4705)
E. Höpfer, Käseerei
Burg bei Magdeburg.

Prima
Harzer Bauern- und
Spitzkäse
Kümmel hat regelmäßig abzu-
en. (5108)
Josef Nachens, Borsum i. S.,
Telefon Borsum Nr. 74.

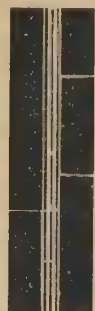
Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg
allfrei u. trocken, ohne Butter-
h. Molkereien, denen an
ernder Lieferung gelegen ist,
len bitte nebst Preisangabe
uns in Verbindung treten.
mpte Kassenregulierung. (5830)
hael Greiner & Sohn, Käseerei
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Julius Klockgeter,
S. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63 (3788)
detet feinste
Molkereibutter.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Einige 100 Ztr. schneeweißer, frisch eingetonneter



Standquarg

sowie prima frischer
Sauermilchquarg
und prima gelbe speckige □-Käse
ferner

**Harzer-, Bauern-, Spitz-,
Faust-, Thüringer Stangen-
Käse u. Berliner Goldleisten**
verkauft zu billigsten Tagespreisen

Weichkäserei Hagenow i. Meckl.

An unbekannte Besteller erfolgt Lieferung nur gegen
Nachnahme oder nach Aufgabe von Ia Referenzen. (5079)



**Die Marke
der Feinschmecker!**

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin:
Ia Sibirische Butter in Originaltonnen von
ca. 100 Pfd.
heutiger Preis 1,67 RM pro Pfd. I. Sorte. Feinste Qualität.
Der Versand erfolgt unter Nachnahme, oder Aufgabe von
Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen —
abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324. **Dresden-N. 6.** Fernruf 28324.

Quarg

haben wieder regelmäßig auch Waggonladungen abzugeben.
Unbekannten Firmen nur unter Nachnahme (3621)

Gebr. Davidsohn, Schönlanke, a. Ostbhn.
Fernsprecher Nr. 65.

Quarg
frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Zschoppach.
Telefon Amt Zschoppach 18.

Molkerei in Thüringen sucht
wöchentlich noch 1—2 Faß allerf.
ungef. Butter
v. Genossenschaftsmolkerei zu kan-
fen. Kautions wird gestellt. Off.
unter G. M. 4594 an diese Zeitung.

Achtung! Harzerkäsefabriken!
Eine Probetaste (4748)
prima Harzerkäse
per Post und Nachnahme erb.
B. Knoblauch, Hamburg 1
Norderstraße 141.

Schlagfahne
Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 2—300 Liter
Stallfütterungs-Sahne
nach dem Industriegebiet, Berlin,
Hamburg oder Bremen abzugeben.
Offerten unter Nr. 5138 an diese
Zeitung.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagfahne

ab. (2493)
Central-Molkerei Buxleben a. S.

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
Lauf

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)

Alfred Köhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gut. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Molkereien können jedes Qua-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinde, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
Quarg
zu höchsten Tagespreisen
läuft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Liegnitz —

Sauermilchquarg
prima trocken und metallfrei, ab
Bodenbach, hat laufend abzugeben.
Zuschriften unter Nr. 4219 an diese
Zeitung erbeten.

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Lieferung. (4252)
H. Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.

Fernruf Amt Borsum 17.

Molkereibutter,

pa., in Tonn., 10 M über Berlin.
Höchstnotiz, versendet unter Nachn.
Friedr. Moldtmann, Rathenow
a. S. Fernruf Nr. 520.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
und buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

und erbitten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Segner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-N. 6, Oppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Spezialität goldg., hellbl. speckigen
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse

Käse

liefern preiswert und prompt unt.
 Nachnahme, auch in klein. Posten
 Janser & Bolzau, Käsefabrik,
 Harzsum i. Hann.

Wo noch nicht vertreten, zuverf.
 Vertreter bezw. Kassa-Großlisten
 gesucht. Preisliste einfordern.

Quarg

metallfrei und trocken und alle
 Sorten Käse kauft (1560
 Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
 Bismarckstraße 17.

Quarg

nur frische, trockene, metall- und
 buttermilchfreie Ware, 4-5 Zentn.
 wöchentlich zu kaufen gesucht. Kasse
 nach Wunsch. (4618
 Heinz. F. W. Kirchhoff, Käseerei,
 Erfurt, Roonstraße 15 c.

Butter, Eier, Käse

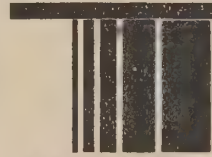
kauft und liefert laufend (6141
 H. Koloska, Buttergroßhandlung,
 Breslau 3, Berliner Straße 65.
 Fernspr. Ng. 8869.

Wir suchen zu kaufen:
 guten trockenen

Speisequarg, Quadr.-
Käse, rund. Kummel-
käse und Romadur

über 20 Prozent in der Trockenm.
 Käse am liebsten vom Salztisch. (5232
 Preisangebote erbittet
 Central-Molkerei G. m. b. H.,
 Reichenbach in Schlesien.

Konkurrenzlos billig



sind unsere auf Spezialmaschinen
 in grossen Mengen hergestellten
 vorschriftsmässigen 3 teiligen

Milchversandscheine.



Preise ab Lager

(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
 250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
 5000 Stck. 32,50, 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
 Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
 der Scheine mit Handschrift).

500 St. 7,— 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50,
 5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stck. verstehen
 sich für einmaligen Satz; jede weitere
 Adressen- oder Absender-Aenderung inner-
 halb der 2000 oder 5000 Stck. wird mit
 Mk. 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3-4 Tagen nach
 Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.



Bei der Kundschaft best eingeführte, seit 1838
 bestehende Käsegroßhandlung (eig. Fabrikation)

sucht den Alleinvertrieb einer Molkerei

welche Ia kondensierte Milch herstellt. Sitz der
 Firma holl. Grenze. Gefl. Angebote unter 5413
 an diese Zeitung.

Quarg

kauft laufend zu höchsten Tages-
 preisen

Erste Neizer Käsefabrik,
 Reihe II.

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, zu
 von Dauerlieferanten bei prompt.
 Kasse

Michael Wolff Nachf.,
 Inh. Otto Wolff, Käsefabrik
 Gegründet 1888.

Wln.-Reinholdsdorf, Hausotterstr.
 Westfäl. Molkerei hat noch tägl.
 1500 Liter gute dauererhitzte u.
 tiefgefühlte

Vollmilch

gegen Sicherheit abzugeben. V.
 gebote unter 5321 an diese Ztg.

3000 Rist. Handkäse

habe wöchentlich noch an zahlun-
 fähige Abnehmer abzugeben.
 Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
 Cassel-B. (100)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhand
 Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 20
 Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Habe aus meiner neuen Molkerei
 in hannoverscher Gegend tägl.
 300 Liter prima

Schlagsahne

abzugeben, Lieferung kann ab 1.
 Oktober erfolgen. Ausführl. V.
 gebote erbeten unter T. R. 53
 an diese Zeitung.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers

Säurewecker stets wirksam und kräftig und Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
 große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
 mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
 stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
 stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
 Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einlösend.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beiaufgeführt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

117

Hildesheim, den 7. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

den Verkehr mit Dauermilch. Von Landesökonomierat Dr. Teichert.
Milchwirtschaft auf der Gelei.
Formeln für die Berechnung der Komponenten der fettfreien Trockensubstanz in brauch-
baren Annäherungswerten. Von Dr. phil. Erich Pud.
richts- und Versuchswesen. Lehrlingsprüfung in Oldenburg.
chau. Lehrgänge für Milchhändler in Stettin. — Der Milchmann auf dem Bahnhof.
— Umfangreiche Butterfälschungen. — Abzugsfähige und nicht abzugsfähige Steuern.
— Feinste Molkereibutter. — Ein seltener Grund zum Milchfälschen. — Danzigs
Milchwirtschaft Ende September. — Verspätete Mängelträge. — Lettlands Produktion
und Export an Butter. — Schweizer Käseausfuhr und die Käse-Union. — Ausfuhr
holländischer Molkereiprodukte.
ne- und Genossenschaftsregister.
saal. Was kann der Landwirt tun, um sich gegen die Maul- und Klauenseuche zu
schützen? — Sprudelmilch. — Vorsicht gegenüber Reisenden-Angeboten. — Die Her-
stellung von Steinbuscher Käse. — Verwertung von überreifem und zerlaufenem
Käse. — Etwas vom Inferieren. — Erhöhung der Magermilch zu Fütterungs-
zwecken. — Herstellung von Dosenbutter. — Herstellung von Dauersahne in Kannen. —
Rückführverhiger.
schau.
achten. — Marktberichte.

Ueber den Verkehr mit Dauermilch.

Von Landesökonomierat Dr. Teichert.

Der Preussische Minister für Volkswohlfahrt hat am 2. März
einen Erlaß veröffentlicht, der sich mit Mißständen im Verkehr
Milchkonserven befaßt. In diesem Erlaß wird darauf hinge-
en, daß vielfach im Handel Dauermilch angetroffen wird, welche
Verdünnung nach den aufgedruckten Gebrauchsanweisungen Auf-
gaben gibt, die im Gehalt an Milchtrockenmasse und Fett hinter
erlicher Milch zurückstehen. Der Erlaß weist darauf hin, daß
einer Packung von Dauermilch aufgedruckte Verdünnungsvor-
t in der Regel der einzige Anhaltspunkt sei, aus welchem der
er den Grad der Eindickung der Milch erkennen könne, also
mehr wesentliches Merkmal für die Kennzeichnung des Wertes
Erzeugnisse. Der Käufer erwarte, daß er bei Verdünnung des
Erzeugnisses nach der aufgedruckten Vorschrift ein der
entsprechendes Nahrungsmittel erhalte. Eine Verdünnungs-
chrift, welche eine an Fett und Milchtrockenmasse ärmere Flüssig-
ergebe, müsse daher als irreführend und als gegen die Bundes-
verordnung gegen irreführende Bezeichnungen von Nahrungs-
Genußmitteln vom 26. Juni 1916 (Reichsgesetzblatt S. 588)
stösend angesehen werden.

In der Tat werden im Handel Dauermilchproben angetroffen,
ri Beschriftung der vorstehenden Verfügung nicht entspricht. Es
sich nur, ob tatsächlich Fabriken von einigermaßen gutem Ruf
absichtlich der Gefahr einer Anklage aussetzen werden, oder ob
ch bei diesen Beschriftungen nicht um eine gewisse Fahrlässigkeit
oder einen Brauch von altersher handelt.

Mit liegt folgende Gebrauchsanweisung einer Fabrik vor: „Vor
en die Dose kräftig schütteln. Mit 2—3 Teilen kaltem oder war-
reinem Wasser auf einen Teil Milch erhält man bei gutem
en eine vorzügliche Milch, verwendbar zu allen häuslichen
ben.“

Für Säuglinge muß die Milch entsprechend weiter verdünnt
tiedendes Wasser verwendet werden. Da diese Milch schon ste-
rt ist, braucht sie nicht mehr bis zum Siedepunkt erwärmt
ren.“

Die Untersuchung der eingedickten Milch ergab folgende Werte:

Wassergehalt	66,10 %
Trockenmasse	33,90 „
Fett	9,80 „

Verdünnung dieser Milch mit zwei Teilen Wasser zeigte eine
e von 1,0286 und einen Fettgehalt von 3,20 %. Eine später
nmir geprüfte Milch aus der gleichen Fabrik ergab folgende
ee:

Unverdünnte Milch:

Spez. Gewicht bei 15° = 1,085
Fettgehalt = 10,40 %

Verdünnung:

100 ccm. Milch mit 100 ccm. Wasser:
Spez. Gewicht bei 15° = 1,0425
Fettgehalt = 5,20 %

Verdünnung:

100 ccm. Milch mit 200 ccm. Wasser:
Spez. Gewicht = 1,0284
Fettgehalt = 3,45 %

Verdünnung:

100 ccm. Milch mit 300 ccm. Wasser:
Spez. Gewicht = 1,0214
Fettgehalt = 2,60 %

Von einem Nahrungsmitteluntersuchungsamt wurde nun wegen
irreführender Angabe auf der Etikette eine Beanstandung dieser
Milch ausgesprochen. Von der zweifachen Verdünnung wurde ge-
sagt, daß eine solche Milch im günstigsten Falle gerade noch als eine
normale Milch, keinesfalls aber als eine vorzügliche Milch gelten
könne. Ihre Zusammensetzung liege schon unterhalb der Grenze für
eine normale Milch.

Gegen diese Beurteilung ist einzuwenden, daß es eine normale
Milch und damit auch eine Grenze für sie nicht gibt, und ebenso nicht
für eine Milch, die man als vorzüglich bezeichnen kann. Was ist
eine vorzügliche Milch? Ist vorzügliche Milch eine solche, die einen
hohen Fettgehalt hat, oder ist sie vorzüglich, wenn der Fettgehalt
etwas niedriger ist, dafür ihre gesundheitlichen Eigenschaften aber
um so höhere sind? Ist eine Milch vorzüglich mit hohem Fettgehalt
bei unreinlicher Gewinnung oder eine fettärmere Milch bei rein-
licher Gewinnung und nachheriger Entfeimung? Unter „vorzüg-
lich“, „fein“, „hochfein“ usw. scheint man zur Zeit durchweg bei den
Untersuchungsämtern Nahrungsmittel mit hohem Fettgehalt zu
verstehen, wie das auch bei der Beurteilung von Käse häufiger zum
Ausdruck kommt.

Ebenfalls lehrt die Erfahrung, daß die Hersteller und
Verkäufer von Dauermilch der Beschriftung der
Dosen die größte Aufmerksamkeit zuwenden
müssen.

Um allen Weiterungen zu entgehen, hat die Fabrik auf die
Verwendung ihres bisherigen großen Etikettenlagers verzichtet und
neue Gebrauchsanweisungen mit folgendem Wortlaut drucken lassen:
„Vor Öffnen die Dose kräftig schütteln. Diese reiche Vollrahm-
milch findet überall da Verwendung, wo eine angenehm schmeckende
und kräftige Milch erwünscht ist; sie ist die leicht verdaulichste Nah-
rung für Kranke und Genesende.“

Die ungezuckerte, kondensierte Alpenmilch ist sehr stark einge-
dickt und kann entsprechend der Verwendung und Geschmacksrichtung
mit reinem, kaltem oder warmem Wasser beliebig verdünnt
werden.

Unverdünnert ersetzt sie den frischen Rahm für Kaffee, Tee,
Schokolade in vorzüglicher Weise.“

Mit diesem Etikett hat die Fabrik aber bereits wiederum neue
Beanstandungen erfahren. Ein anderes Untersuchungsamt hat näm-
lich festgestellt, daß die eingedickte Dauermilch durchaus nicht den
Rahm ersetzen könne, da sie nur 7,80 % Fett aufgewiesen habe,
während der Rahm mindestens 10 % Fett haben müsse. Das Unter-
suchungsamt hat die Dosenmilch wiederum als irreführend
bezeichnet und beanstandet.

Gegen diese erneute Beanstandung ist meines Erachtens fol-
gendes einzuwenden:

„Die Fabrik hat auf den Etiketten ihrer ungezuckerten konden-
sierten Milch den Ausdruck: „Unverdünnert ersetzt sie den frischen
Rahm für Kaffee, Tee, Schokolade in vorzüglicher Weise“. Damit

ist nicht gesagt, daß diese Milch den Rahm in allen Fällen ersetzt, sie beschränkt sich nur auf den Zusatz zu gewissen Getränken, nämlich zu Kaffee, Tee und Schokolade. Rahm wird aber in der Hauptsache zur Herstellung von Butter, zur Herstellung von Schlagsrahm, zur Bereitung von Kuchen und sonstigen feineren Speisen benutzt. Es ist keine Rede davon, daß die kondensierte Milch für alle Fälle zu gebrauchen sei, bei denen Rahm zur Anwendung kommt.

Welchen Zweck soll nun der Zusatz zu Kaffee oder Tee haben? Der Rahmzusatz soll einerseits als konzentrierte Milch den Wohlgeschmack erhöhen, und andererseits durch seine Weißkraft, namentlich bei Kaffee und Schokolade, diesen Getränken die gewünschte Farbe geben. Schließlich muß noch darauf hingewiesen werden, daß Rahmzusatz die Nährkraft der genannten Getränke erhöht. Wenn auf der Etikette gesagt ist, daß Rahm durch die beanstandete kondensierte Milch bei Kaffee usw. ersetzt werde, so trifft dies auch zu, denn die Weißkraft der kondensierten Milch ist mindestens die gleiche wie diejenige des Rahmes. Man kann auch beobachten, daß in den Hotels und Gastwirtschaften größerer Städte den Gästen fast ausschließlich kondensierte Milch an Stelle von Rahm als Zusatz für den Kaffee gegeben wird. An Nährkraft übertrifft aber die kondensierte Milch den üblichen Kaffeerahm, an Wohlgeschmack dürften beide gleich sein. Etwas anderes wäre es, wenn kondensierte Milch und Rahm die gleiche Zusammensetzung hätten, dann wäre tatsächlich auf der einen Seite ein Abmangel, hier an Fett, vorhanden. Die Zusammensetzung der kondensierten Milch ist aber eine ganz andere als diejenige des Rahmes. Wenn wir beide gegenüber stellen, so ergibt sich:

Rahm:		Kondensierte Milch:	
Wasser	= 82,7 %	Wasser	= 73,0 %
Fett	= 10,0 "	Fett	= 7,80 "
Eiweißstoffe	= 3,40 "	Eiweißstoffe	= 7,50 "
Milchzucker	= 4,20 "	Milchzucker	= 9,50 "
Salze	= 0,70 "	Salze	= 2,20 "
	100,0 %		100,0 %

Aus dieser Gegenüberstellung ist zu ersehen, daß die kondensierte Milch an Eiweißstoffen und Milchzucker mehr als die doppelte Menge enthält als der Rahm. Auch der Wassergehalt ist bedeutend geringer, wodurch die dem Rahm ähnliche Zähflüssigkeit der kondensierten Milch bedingt wird.

Um den Nährwert beider Flüssigkeiten zu berechnen, wendet man zur Vergleichung die Wärmewerte (Kalorien) an, das ist die Wärmemenge, welche bei der Zersetzung im Körper entwickelt wird. Um 1 kg Wasser um 1 Grad zu erwärmen, ist eine Wärmeeinheit erforderlich. Bei der Verbrennung von 1 Gramm Eiweiß oder Zucker werden 4,1 Kalorien und von 1 Gramm Fett 9,3 Kalorien oder Wärmeeinheiten erzeugt.

Hiernach ergibt sich:

Rahm:		Kondensierte Milch:	
Fett:	10 × 9,3 = 93,0	7,8 × 9,3 = 72,5	
Eiweiß:	3,4 × 4,1 = 13,9	7,5 × 4,1 = 30,7	
Milchzucker:	4,2 × 4,1 = 17,3	9,5 × 4,1 = 38,9	
	Kalorien: 124,2	Kalorien: 142,1	

Hiernach besitzt die kondensierte Milch einen um 18 Kalorien höheren Nährwert auf je 100 Gramm als die gleiche Menge eines 10 prozentigen Rahmes.

Es kann also sehr wohl von einer Gleichwertigkeit, mindestens aber von einem Ersatz beider Flüssigkeiten gesprochen werden.

Aus vorstehenden Ausführungen geht somit hervor, daß allen Herstellern und Verkäufern von Dauermilch dringend anzuraten ist, die Etikettierung ihrer Dosen auf das Genaueste zu prüfen, wenn sie sich nicht Unannehmlichkeiten aussetzen wollen.

Die Milchwirtschaft auf der Gesolei.

Ausstellung für Gesundheitspflege, soziale Fürsorge und Leibesübungen.

Von Alb. Fischer, Bergedorf.

Was von vornherein den Erfolg dieser Ausstellung sicherte, war die ausgiebige Teilnahme der Wissenschaft, die alles, was sie erforscht und begründet hat, in einer Form vorführt, daß sie auch dem Laien verständlich ist. Auf vielen kulturellen Gebieten hat gerade die Gesolei die Volkstümlichkeit der Wissenschaft sehr gefördert und schon aus diesem Grunde ist diese Ausstellung eine der größten kulturellen Leistungen der letzten Jahrzehnte, leider aber auch eine von der deutschen Milchwirtschaft verpaßten Gelegenheit, ihre Wichtigkeit, ja Unentbehrlichkeit für die allgemeine Volkswohlfahrt zu betonen.

Bei der großen Bedeutung, die der Ausstellung für das deutsche Kulturleben zukommt, ist es sehr befremdend, daß die deutsche Milchwirtschaft die Gelegenheit nicht benutzt hat in der Gesamtheit und in einem ihrer wirtschaftlichen und sozialen Bedeutung angemessenen Umfang die Ausstellung zu besichtigen. Wie oft weisen wir mit einem gewissen Stolz darauf hin, daß die Milchwirtschaft als Wirtschaftsfaktor im nationalen Wirtschaftsleben mit an erster Stelle steht. Diese Tatsache legt uns aber auch gewisse Pflichten auf, die offenbar in diesem Falle vernachlässigt worden sind. Diese Zurückhaltung der Milchwirtschaft ist umso auffällender, als die meisten anderen Gewerbe, die irgend welche Beziehungen zu den geistigen und körperlichen Bedürfnissen des Menschen unterhalten, ihre Wichtigkeit und Unentbehrlichkeit für das soziale und kulturelle Leben der Gegenwart in recht eindrucksvoller und überzeugender Weise zur Anschauung bringen.

Bediglich die städtischen Milchhöfe des rheinisch-westfälischen Industriegebietes machen eine rühmliche Ausnahme und das von diebstohlene Material bildet einen guten Maßstab dafür, was bei einer samtbeteiligung der deutschen Milchwirtschaft hätte geboten werden können. Die milchwirtschaftliche Ausstellung ist von Herrn Direkt. Dr. Duisburg unter Assistenz des Herrn Direktor Gabriel, Essen und Direktor Deder, Düsseldorf vorzüglich organisiert und aufgebaut.

Die Halle, in der die Milchwirtschaft untergebracht ist, liegt Rückwärts auf die Besonderheiten dieses Betriebszweiges ziemlich Ende der offiziellen Ausstellung, eine Anordnung, gegen die an sich einzuwenden ist. War doch geplant, im Anschluß an die Milch einen Musterstall auszustellen, was in Anbetracht der ablehnenden Haltung der Gesamtheit der Milchwirtschaft leider unterbleiben mußte wäre aber zu wünschen gewesen, wenn man an mehreren Verkehren der Ausstellung Hinweise auf die Ausstellung etwa in Verbindung mit den Milchplakaten des Reichsmilchausschusses angebracht hätte.

Man muß sich ferner fragen, warum man den wirtschaftlichen Stand des Brauereigewerbes offenbar ein weit größeres Verständnis entgegengebracht hat. Die Halle für das deutsche Braugewerbe liegt zu vorn im Brennpunkte des Verkehrs, sie lagert sich breit vor dem Hauptverkehrsweg und fordert infolge ihrer bevorzugten Lage direkt zum tritt auf. Auch die innere Ausstattung der Brauereihalle fordert in weitem Maße zu einem Vergleiche mit der milchwirtschaftlichen Ausstellung heraus. Das Brauereigewerbe hat derart lehrreich und vielseitig gestellt, daß man gezwungen wird sich eingehend mit den ausgestellten Gegenständen zu beschäftigen.

Man fühlt es direkt heraus, wie sorgsam die Leiter dieser Ausstellung die Psyche der Ausstellungsbesucher berücksichtigen, um den genügen populär zu machen. Eine große Anzahl graphischer Darstellungen und dergl. klären den Besucher über den Nährwert des Bieres. Dem Landwirt wird vorgerechnet, daß der Anbau des Hopfens ein Vielfaches lohnender ist als der des Brotgetreides. Den Alkohologen wird ein Spiegel vorgehalten und der Nachweis erbracht, daß in Deutschland die sog. Mäßigkeitsgrenze nur bis etwa 50 Prozent erreicht ist. Man sieht ferner, daß bei der Cholera in Hamburg 1892 gerade von Brauereien nur ein ganz geringer Bruchteil erkrankt war. Und diese Darstellungen, die an sich sehr geschickt und eindrucksvoll dem Verständnis weiterer Volksschichten angepaßt sind, sind derartig aufgestellt, daß sie nicht übersehen werden können, sie drängen sich den Besuchern der Ausstellung auf.

Außerdem sorgt ein Kino für die Interessen des Brauereigewerbes.

Dieser Zug ins Große fehlt der Milchwirtschaft wegen mangelhafter Beteiligung ganz. Meist ist es wohl der Zufall, der den Besucher in die milchwirtschaftliche Ausstellung führt, wenn er nicht vorzieht, den der Milchwirtschaft benachbarten Vergnügungspart aufzusuchen, um gauszuspinnen. Das Zurücktreten der Milchwirtschaft auf der Gesolei zu bedauern, wenigstens hätte man in der Nähe des Einganges der Ausstellung Hinweise auf die Milchwirtschaft anbringen sollen. Hoffentlich findet uns die nächste Ausstellung besser auf dem Posten. Man mag die Reklame denken wie man will. Hier sieht man, daß sie eine wirtschaftliche Notwendigkeit ist, auf die bisher die Milchwirtschaft zu eigenen Schaden verzichtet hat. Allen denen, die es angeht, möchte ich empfehlen, die Halle des Brauereigewerbes zu besichtigen nicht als Konkurrenz, sondern um zu lernen, welche Mittel anzuwenden sind, um den breiten Volksschichten Verständnis zu erwecken; denn daß wir in graphischen Darstellungen über den Nährwert der Milch mindestens der gleichen inneren Überzeugung konstruieren können, wie das Brauereigewerbe, darüber besteht doch kein Zweifel.

Nach diesen allgemeinen Betrachtungen kehren wir zur milchwirtschaftlichen Ausstellung zurück. Einem gewissenhaften Berichterstatter wird es eigentlich nicht möglich sein von der Ausstellung der deutschen Milchwirtschaft zu schreiben, denn man muß es zugeben, daß es nur die Vereinigten Milchversorgungsunternehmen des rheinisch-westfälischen Industriegebietes und deren Organisatoren sind, die man als die Träger der deutschen milchwirtschaftlichen Ausstellung bezeichnen kann.

Im Mittelpunkt dieser Ausstellung befinden sich zwei für die Milchversorgung gedachte Betriebe. Die erste Anlage besteht aus



Anlage der Vereinigten Milchversorgungsbetriebe des rheinisch-westfälischen Industriegebietes auf der Gesolei Düsseldorf.

vollständigen Ultra-Milchbehandlungsanlage des Bergedorfer Eisenwerks mit Annahmebehälter, Alfa-Laval-Reinigungschleuder, Berleischlorer, Dauererhitzer und Verleischungsfühler. Außerdem ist die konstruierte Ultra-Glaschenfüll- und Verschlußmaschine vorhanden. 2 Maschinen, mit den nötigen Nebenapparaten, werden im Lehrbetrieb vorgeführt. Im übrigen sind eine ganze Anzahl sehr instruktiver Bilder vorhanden, auf denen auch textlich der Zweck, die Bauart und die Funktionsweise fast aller Ultra-Molkereimaschinen in leicht verständlicher Weise erklärt werden. Außerdem ist eine vollständige Degerma-Anlage

der Firma Schulz, Oldenburg vorhanden, die ebenfalls im Leerbe-
vorgeführt wird.

Seitens der Düsseldorf Milchversorgung ist der Milchvertrieb auf
Ausstellung in recht vorbildlicher Weise organisiert. Es sind, soviel
sehen habe, ein größeres Milchschankhaus mit Garten und Sitzgele-
it vorhanden und außerdem vier kleine schmale Häuschen. Auch
der Molkereiausstellung befindet sich ein Milchschankhaus. Jeden-
falls konnte man sich an den verschiedenen Schankhäuschen davon über-
zeugen, daß die Beschaffenheit der Milch in keiner Weise etwas zu wün-
schenswert ist.

Das für den Milchvertrieb notwendige Kühlhaus befindet sich mit
der Molkereiausstellung und wird durch eine kleine Astra-Kältemaschine
kühlt. Für jeden Fachmann ist es ein erfreulicher Anblick, wie lautlos
mäßig der kleine Astra-Kompressor arbeitet, gleichsam, als wäre er
der Wichtigkeit seiner Aufgabe überzeugt. Die Gesamtanlage war recht
schön und instruktiv aufgebaut.

Neben der Molkerei hat die preussische Versuchs- und Forschungsan-
stalt ausgestellt. Sie führt eine große Anzahl für den Molkereifach-
sehr interessante Gegenstände vor, z. B. Temperaturkurven, bei
die Zufuhr des Heizmittels einmal von Hand und das andere Mal
mäßig eingestellt wurde. Man sieht hier recht deutlich die große
Bedeutung der selbsttätigen Regulierung in Bezug auf gleichmäßigen
Temperaturverlauf. Es ist sehr bedauerlich, daß die milchwirtschaftliche
is der selbsttätigen Temperatur-Regulierung noch so wenig Interesse
genbringt. Außerdem werden statistische Karten über die Verteilung
Milchfische gebracht. Recht instruktiv sind auch die nützlichen und schäd-
Käsekulturen, sowie die bereits in den verschiedenen Fachzeitschriften
lichten Darstellungen über die Wirksamkeit von Stab- und Ring-
entwürmern in Erzkühen.

Gegenüber dieser Ausstellung ist der Stand der Molkerei-Versuchs-
Anstalt Cleve. Hier ist in erster Linie der Versuch interessant, die
Entwicklung der Buttereimaschinen zu erklären. Wir sehen das
primitive Stößbutterfaß, das Stößbutterfaß mit Rotiermesser und
den neuzeitlichen Astra-Butterfertiger. Außerdem wird eine höl-
zerne Aufrahmschüssel und ein Astra-Separator gezeigt. Für die Unter-
suchung der Milch sind eine ganze Anzahl Instrumente ausgestellt. Erfreu-
licherweise findet man auf diesem Stande auch eine Tafel über den Nähr-
wert der Milch und eine Reihe anderer Nahrungsmittel. Nur hätte ich
dieser Tafel einen besseren Platz gewünscht. Hätte man sie mit der
über Butternotierungen vertauscht, so wäre sie viel mehr aufge-
bracht.

In zwangloser Reihenfolge fällt zunächst der Stand der Mann-
heimer Milchversorgung durch seine vornehme Aufmachung auf. Hier sind
Modelle des Mannheimer Gesamtbetriebes Hauptanziehungspunkte
namentlich das Schnittmodell der von der Firma Ed. Ahlborn ge-
gebenen Anlage ist außerordentlich lehrreich für den Molkereifachmann.
Auf diesem Stande ferner eine Karte des Einzugsgebietes, so-
graphische Darstellungen und sonstige lehrreiche Abbildungen.

Die der bereits erwähnten Vereinigung angeschlossenen Milchver-
sorgungsbetriebe des rheinisch-westfälischen Industriebezirkes haben außer
Ausstellungsmolkerei auch noch besondere Stände belegt, die ein reiches
Ausgangsmaterial bieten.

So stellen die städtische Molkerei Aachen, die Düsseldorf Milchver-
sorgung und der Cresfelder Milchhof recht gelungene Photographien aus
Betrieben aus. Die Nachbildung eines Frieses zeigt ein Bild aus
Milchwirtschaft im alten Babylon vor 4000 Jahren. Die Molkerei
in zeigt ferner eine Anzahl Butyrometer mit Fettäulen von Rahm,
und Magermilch, was namentlich für Laien recht anschaulich ist.
Die ausgestellten Schmutzproben (Wattseiben) finden viel Beach-
tung. Hoffentlich verleitet dieses Material den Laien nicht zu falschen
Urteilen, was sehr leicht möglich ist, wenn solches Material ohne Erklä-
rungen gezeigt wird.

Der städtische Milchhof Barmen ist ebenfalls auf einem besonderen
Stand mit einer Anzahl wirkungsvoller Photographien vertreten.
Die Milchversorgung der Stadt Bochum bringt sehr übersichtlich ge-
ordnete zeichnerische Darstellungen aus dem Versorgungsgebiete, sowie
graphische Darstellungen über den Umsatz von Milch und Milchzeugnissen
in Anschauung. Ferner sind eine Anzahl Betriebsbilder, sowie ein
Modell des Betriebes ausgestellt.

Der Stand der Milchversorgung Duisburg bringt als Mittelpunkt
eine Karte des Einzugsgebietes, die recht übersichtlich ist. Auf diesem
Stand war auch eine Karte über den Nährwert der Milch vorhanden,
die so recht für Laien eignet. Aber auch hier der schon mehrfach
erwähnte Fehler, daß gerade diese Karte einen recht ungünstigen Platz
hat und von der Allgemeinheit wohl ausnahmslos übersehen oder gar
nicht bemerkt wurde. Es hätte im allgemeinen Interesse gelegen, wenn
dieses Material, gerade weil es so spärlich in der milchwirtschaftlichen
Ausstellung vorhanden ist, an recht auffälliger Stelle angebracht wäre.

Ferner sind noch an der Ausstellung mit Abbildungen aus den Be-
trieben beteiligt die Milchversorgung der Stadt Essen und die städtische
Milchversorgung Mülheim, die Oberhausener Milchversorgung bringt
recht instruktive bildliche Darstellungen aus verschiedenen Betrieben und
den täglichen und jährlichen Milchverbrauch ihres Verbrauchsgebietes.
Selbst die Zentralmolkerei Reichenbach in Schl. ist mit einigen sehr
guten Bildern ihrer vorbildlichen Milchschankhäuser vertreten.

Ein mit allen erforderlichen Instrumenten ausgerüstetes Molkerei-
Laboratorium wird von den Vereinigten Milchversorgungen ausgestellt
und gewährt ein übersichtliches Bild über die mannigfachen Geräte und
Instrumente, über die der neuzeitliche städt. Molkereibetrieb verfügen muß,
um seinen hohen Aufgaben im Dienste der städtischen Milchversorgung
gerecht zu werden zu können. Die Instrumente sind von den Firmen Paul
u. Co., Berlin und N. Gerber, Leipzig geliefert.

In der Nähe dieser milchwirtschaftlichen Sammelausstellung hatten
die Einzigerwerke ihre Flaschenfüll- und Verschlußmaschine ausge-
stellt und auch die Seilwerke waren mit Flascheneinweich- und Bürsten-
maschinen vertreten.

In Halle 83 hatten die Edelweissmilchwerke Rempten — Fabrik in
Halters — in einem, in weißblau gehaltenen, geschmackvollen Stand
ihre Erzeugnisse in Vollmilchpulver ausgestellt.

Die Gesamtausstellung der Milchwirtschaft unter dem Sammelbe-
schluß „Die Milch vom Euter der Kuh bis zum Munde des Verbrauchers“
ist ohne Frage viel Interessantes, ist aber keinesfalls lückenlos. Gewiß
kann man sich über das neuzeitliche Aufstellungsverfahren unterrichten,
aber schon der neueste, technische Fortschritt bei der Milchgewinnung, die
soviel Hoffnungen aufgenommene Alfa-Melkmaschine, fehlt. Die

von dieser Maschine vorhandenen Abbildungen können keinen Ersatz
leisten. Auch sonst zeigt die Milchwirtschaftliche Ausstellung manche
Lücken und gibt kein geschlossenes Bild, weder über die vielgestaltigen
technischen Hilfsmittel noch über die vielfachen Wechselbeziehungen, die die
Milchwirtschaft mit dem neuzeitlichen Wirtschafts- und Kulturleben ver-
bindet. Hoffen wir, daß bei zukünftigen Gelegenheiten die deutsche Milch-
wirtschaft nicht wieder bei Seite steht und die Repräsentation gegenüber
weiten Volksteilen einigen wenigen Molkereien überläßt. Vergessen wir
nicht, daß auch die Milchwirtschaft trotz ihrer großen wirtschaftlichen Be-
deutung auch nur ein Glied unseres nationalen Wirtschaftslebens ist und
allen Strömungen der Konjunktur im stärksten Maße ausgesetzt ist. Auch
wir sehen uns den in jüngster Zeit sehr verschärften wirtschaftlichen Be-
dingungen gegenüber, denen wir nur gewachsen sind, wenn wir von allen
Möglichkeiten moderner Propaganda Gebrauch machen, in welcher Be-
ziehung uns viele Konkurrenzgewerbe doch ganz erheblich voraus sind,
wie eine ganze Anzahl Beispiele auf der Geleise zeigen.

Wir oft wird darauf hingewiesen, daß in deutschen Großstädten der
Milchverbrauch im Auslande um ein Mehrfaches größer sei als in
deutschen Großstädten. Unter uns wollen wir doch zugeben, daß
diese auffallende Erscheinung nichts anderes ist als ein Vorwurf für die
Milchwirtschaft. Sie hat eben die ihr zur Verfügung stehenden überzeu-
genden Beweise über die hervorragenden Nährwertigenschaften der Milch
zu wenig benutzt, um die breite Masse aufzuklären. Geben wir in dieser
Beziehung unsere Zurückhaltung auf, so kann es nicht zweifelhaft sein, daß
es uns gelingt, den Milchgenuß zu heben. Wir dienen damit nicht nur
der Milchwirtschaft, sondern dem ganzen deutschen Volke.

Neue Formeln für die Berechnung der Komponenten der fettfreien Trockensubstanz in brauchbaren Annäherungswerten.

Von Dr. Erich Puck, Diplom-Landwirt,

Sachverständiger für Milchwirtschaft am argentinischen Landwirtschafts-
Ministerium.

In der Praxis ist es oftmals von Nutzen und Interesse, Ueberschlags-
rechnungen über den Wert einer Milch auszuführen, um an der Hand
solcher Annäherungswerte einen besseren Einblick von praktischer Bedeu-
tung in seiner verschiedenen Anwendungsmöglichkeit zu gewinnen, wobei
ich beispielsweise an eine schnelle Berechnung für den Kaseingehalt der
Milch auf Grund leicht zu ermittelnder Grundlagen für die Aubeutebeur-
teilung in einer Käserei denke.

Es sind eine ganze Reihe verschiedener Formeln bekannt, um aus dem
spezifischen Gewicht und dem Fettgehalt einer einwandfreien Milch ihren
Gehalt an Trockensubstanz beziehungsweise an fettfreier Trockensubstanz
annähernd genau zu berechnen.

Als eine in dieser Hinsicht brauchbare Formel, die zugleich den Wert
größter Einfachheit aufweist, kennen wir:

$$r = \frac{Ld^0 + fv}{4}$$

(r = fettfreie Trockensubstanz, Ld⁰ = auf 15° C. reduzierte Laktodensi-
metergrade, fv = Fettgehalt der Vollmilch).

Allerdings gibt diese Formel allgemein eher etwas niedrigere als zu
hohe Werte, so daß von vielen ein Zuschlag von 0,25 zu dem daraus sich
ergebenden Resultat gerechnet wird. Ich betone diese Tatsache, weil sie
später in der Anwendung zur Berechnung der Komponenten der fettfreien
Trockensubstanz herangezogen worden ist.

Andererseits hat man eine große Serie von Untersuchungen der pro-
zentischen Zusammensetzung, aus denen — nach Prof. Dr. A. Burr — etwa
die folgenden Tabellen hervorgehen:

Gehalt der Milch a) an Milchzucker	= r × 0,52 (bis 0,54)
b) an Kasein	= r × 0,32
c) an Albumin	= r × 0,06 (bis 0,07)
d) an Asche	= r × 0,08 (bis 0,09)

welche man vielleicht noch etwas übersichtlicher in der folgenden Form
bringen kann:

Fettfreie Trockensubstanz 100 Teile			
Milchzucker	Kasein	Albumin	Asche
52—54 Proz.	32 Proz.	6—7 Proz.	8—9 Proz.

Aus dieser Tabelle und der erstgenannten Formel für die Berechnung der
fettfreien Trockensubstanz kann man nun sehr gut eine einfache Berechnung
für einen Annäherungswert für den Gehalt einer Milch an Milchzucker,
Kasein, Albumin und Asche auf Grund von Milchspindelgraden (15° C.)
und Fettgehalt bekommen, indem man den Wert für r aus der Formel in
die Gleichungen für die Berechnung der Komponenten der fettfreien
Trockensubstanz einsetzt. Dabei erhält man:

$$\text{Gehalt der Milch an Milchzucker} = r \times 0,52 \text{ (bis 0,54)}$$

$$= \frac{Ld^0 + fv}{4} \times 0,52 \text{ (bis 0,54)}$$

oder auf eine einfachere Formel gebracht:

$$\text{Gehalt der Milch an Milchzucker} = (Ld^0 + fv) \times 0,135$$

Dabei habe ich die Endziffer nach oben abgerundet, um hiermit den in der
Formel angegebenen Tatsachen, daß sie allgemein eher zu niedrige Resul-
tate ergibt, gerecht zu werden.

In gleicher Weise erhält man die entsprechenden Formeln für die
anderen Komponenten, so daß ich sie in der folgenden Zusammenstellung
bringen kann:

Berechnung des Gehaltes einer Milch (Menge %) an:

Milchzucker	= (Ld ⁰ + fv) × 0,135
Albumin	= (Ld ⁰ + fv) × 0,018
Asche	= (Ld ⁰ + fv) × 0,020
Kasein	= (Ld ⁰ + fv) × 0,083

Wenn ich nochmals betone, daß durch diese Formeln selbstverständlich
nur Annäherungswerte erzielt werden, daß sie in gleicher Weise, wie alle

Trockensubstanzberechnungen, nur mittlere Zahlen für die Milchmilch aus einem Bestande von mehreren Rührern bewertet werden dürfen, so haben sie unter Umständen im praktischen Betriebe doch einen Gebrauchswert, sobald es sich darum handelt, eine Milch nach einem der Komponenten der fettfreien Trockensubstanz zu bewerten, wie ich eingangs z. B. den Käseinhalt für die Käseereien erwähnt habe.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrlingsprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält in der zweiten Hälfte des Monats Oktober ihre diesjährige Herbstprüfung für Molkereilehrlinge ab. Anmeldung zur Prüfung von solchen Lehrlingen, welche ihre dreijährige Lehrzeit in einem von der Landwirtschaftskammer anerkannten Lehrbetrieb beendet haben, sind bis zum 15. Oktober an die Geschäftsstelle der Landwirtschaftskammer einzureichen. Der Anmeldung sind folgende Nachweise beizufügen:

1. das letzte Schulzeugnis;
2. ein vom Lehrling selbstgeschriebener Lebenslauf;
3. ein vom Lehrherrn ausstellendes Führungszeugnis.

Außerdem ist gleichzeitig die Prüfungsgebühr von 15 Mk. an die Kasse der Landwirtschaftskammer einzureichen.

Rundschau

Lehrgänge für Milchhändler in Stettin. Am Montag, den 11. Oktober d. Js. beginnt in den Troubadour-Sälen in Stettin, Birkenallee 24, der erste Lehrgang für Milchhändler.

Die Lehrgänge sind eine freiwillige Einrichtung der Mitglieder der Interessengemeinschaft der Molkereibitzer und Milchhändler von Stettin und Vororten. Der Unterricht soll erteilt werden in praktischer und theoretischer Milchwirtschaft, Chemie, Bakteriologie und Untersuchung der Milch, Maschinentechnik, Milchhygiene, Buchführung und Steuerwesen.

Die Bestrebungen der Interessengemeinschaft der Milchhändler zur Verbesserung der Milchversorgung Stettins und der Vororte deuten sich nicht nur mit denen des kürzlich neugegründeten, dem Landeswohlfahrtsamt angegliederten Provinzialmilchsausschusses und der Milchzeuger, sondern dürften in ihren Auswirkungen auch mit den Wünschen aller milchverbrauchenden Bevölkerungsteile zusammenfallen.

Wenn man bedenkt, wie eng das Wohl der Großstadtbevölkerung mit einer jaggemäßen und einwandfreien Versorgung mit gesunder, appetitlicher und bekömmlicher Milch zusammenhängt, kann es nur allseitig lebhaft begrüßt werden, daß derartige belehrende Veranstaltungen von jetzt an auch in Stettin abgehalten werden sollen.

Der Milchmann auf dem Bahnhof. Schneeweiß vom Kopf bis zu den Füßen, so steht der Milchmann da, stets freundlich, liebenswürdig. Vorerst noch vereinzelt, so u. a. auf den Bahnhöfen in Leipzig, Dresden, Halberstadt usw.

Eine Neuerscheinung ist der Bahnhofsmilchmann gewiß. Auf allen Bahnhöfen der ganzen Reichsbahn sollten diese Milchmänner zu finden sein. Ihr Erscheinen ist mindestens ebenso notwendig, wie das der übrigen Bahnsteighändler mit allen möglichen anderen Sachen.

Bisher ist der Bahnhofsmilchmann förmlich bestürzt worden. In einem großen eleganten Schiebekarren führt er seine Ware mit sich. Mittels leichten Hebelrucks öffnet sich automatisch eine Vorrichtung, die einen sauberen Pergamentpapierbecher herausgibt. Der Milchmann selbst holt aus geräumigem Rührkasten eine Flasche pasteurisierte Vollmilch hervor, die auf Wunsch geschlossen mit ins Abteil gegeben, oder geöffnet in den Becher geschenkt wird.

Ein bahnhofsmäßiger Milchvertrieb bestand zu Friedenszeiten auf einigen Bahnhöfen der Provinz Posen, jetzt zu Polen gehörend. Damals war die Aufmachung noch dürftig, obgleich seiner Zeit auch schon Papierbecher und Papierflaschen bekannt waren. Sicher wäre damals schon der Ausbau des Milchvertriebs weiter gegangen, wenn nicht der Krieg alles gestört hätte. Anfangs Einschränkung, später gänzliche Stilllegung. So gilt es nunmehr die Fäden anzuknüpfen, die damals durch höhere Kriegsgewalten gerissen wurden.

Darum weiterer Ausbau aller Einrichtungen für den Milchvertrieb, um den sich der Reichsmilchsausschuß bereits verdient gemacht hat. Sch.

Umfangreichen Butterfälschungen ist die städtische Nahrungsmittelpolizei in Köln auf die Spur gekommen. Der Butter waren erhebliche Mengen Margarine zugesetzt. Anlässlich der fortgesetzten Butterfälschungen hat sich der Verband westdeutscher Eier- und Fettwarenhändler entschlossen, Maßnahmen zum Schutze des Publikums zu treffen. Seit einigen Tagen fünden in den Butterspezialgeschäften Glaschilder an, das diese Geschäfte der ständigen Butterkontrolle durch einen vereidigten Chemiker des Fettverbandes unterstehen, und den Käufern hierdurch die beste Garantie für reine Naturbutter geboten wird. Die Schilder zeigen eine photographische Aufgabe der Butterprüfung in einem chemischen Untersuchungslaboratorium. Auch einige Großhandelsfirmen haben sich dieser neuen Einrichtung unterstellt.

Abzugsfähige und nicht abzugsfähige Steuern. Nach § 18 Abs. 2 des Einkommensteuergesetzes gehören zu den bei Ermittlung des Einkommens nicht abzugsbaren Ausgaben die von dem Steuerpflichtigen entrichtete Einkommen- und Körperschaftsteuer, wie überhaupt alle sonstigen Personalsteuern, während alle Realsteuern abzugsbare Ausgaben darstellen. „Personalsteuern“ sind solche Steuern, deren Entrichtung ganz allgemein entsprechend der Gesamtstellung einer Person im Wirtschaftsleben zu erfolgen hat und deren Festsetzung entsprechend den persönlichen Verhältnissen des Steuerpflichtigen erfolgt, während die Erhebung von „Realsteuern“ grundsätzlich an das Eigentum einer Sache, den Betrieb eines Gewerbes oder überhaupt an einen Vorgang des Wirtschaftslebens geknüpft ist.

Als nicht vom Einkommen abzugsfähige Personalsteuern gelten demnach die Einkommen-, Körperschafts-, Vermögens-, Erbschafts- und Schenkungssteuer. Selbstverständlich werden aber z. B. geleistete Einkommen- bzw. Körperschaftsteuer-Vorauszahlungen bei der endgültigen Feststellung der Einkommen- bzw. Körperschaftsteuer angerechnet. Der Veranlagung wird jedoch das gesamte Einkommen einschließlich der geleisteten Vorauszahlung zu Grunde gelegt.

Als Werbungskosten abzugsfähige Realsteuern sind (§ 16 Abs. 5 Ziffer 2 und 3) die Zinsen der Rentenbankgrundschuld sowie die

nach dem Aufbringungsgesetz zu entrichtenden Jahresrenten einschließlich der Zuschläge. Eine Sonderstellung nimmt die Kiste ein, die ebenfalls nach § 17 Abs. 2 des Einkommensteuergesetzes abzugsfähige Sonderleistung gilt.

Da nach der Reichsabgabenordnung (§ 81) die Steuerschuld sobald der Tatbestand verwirklicht ist, an den das Gesetz die Erhebung knüpft, können die abzugsfähigen Steuern nach der herrschenden Rechtsauffassung auch schon in demjenigen Steuerabschnitt vom Einkommen abgezogen werden, in dem sie entstanden, nicht also erst, in dem sie entrichtet sind.

„Feinste Molkereibutter“. Eine Anklage gegen den Molkerei-Kar St. der Zentralmolkerei in Telgte wegen Verkaufs schlechterer Butter stützte sich auf die Untersuchungen des Lebensmittel-Münster. Im Oktober 1925 wurden Proben aus einem Faß in der Zentralmolkerei und aus ausgewogenen Verkaufspacketen mit der Aufschrift „Feinste Molkereibutter“ und dem eingedrückt Zeichen genommen. In seinem Gutachten äußerte sich der Sachverständige: November habe eine Frau ein halbes Pfund Butter, das sie in der Verkaufsstelle der T. J. kaufte, beanstandet. Die Butter war talgig und hatte einen säuerlichen Geschmack. Eine zweite Probe holte die am 10. Dezember von einem Kaufmann in Münster, die ebenfalls die erste im Geschmack und Geruch einer feinsten Molkereibutter war. Eine dritte Probe entnahm man einem Butterfaß in der T. J. Nach dem Untersuchungsergebnis handelte es sich auch hier um Butter, die nicht verkaufsfähig war. Aus dem anormal niedrigen Wassergehalt der Sachverständige auf die Verwendung von Auslandsbutter. Etwas später wurde zu gleicher Zeit den Verkaufspackungen entnommen der Chauffeur des Molkereiautos von seiner Rundfahrt zurückgebracht diese Probe zeigte eine grobe Abweichung von der echten Molkerei-Butter. Der Angeklagte bestritt die Verfälschung der Butter und stützte sich auf die eidliche Aussage zweier Kaufleute, die durch Probe die Güte der Butter festgestellt haben wollten. Wenn schlechte Butter in den Handel gelangt, so müsse er von seinem Lieferanten betrogen worden sein, als eigene Herstellung den Bedarf der Rundschaff nicht mehr decken konnte. In solchen Fällen habe er sich stets zum Umtausch bereit erklärt. Das T. J. diene zur Kontrolle. Die in Telgte genommenen Proben ließen beanstandete Butter entnehmen worden. Der Staatsanwalt trug eine Geldstrafe von 100 RM. wegen fahrlässigen Verkaufs unter Butter. Nach der Ansicht des Schöffengerichts hatte St. trotz der von der schlechten Beschaffenheit die Butter verkauft. Weil er bisher scholten war, erkannte das Gericht auf 100 RM. Geldstrafe.

Ein seltener Grund zum Milchfälschen. Bei einem Landwirt in der Schweiz tätig. Bei gelegentlichen Milchproben wurden Wasserzusätze festgestellt. Weitere Proben, im ganzen 21, ergaben jedesmal einen Zusatz von 22–24 Prozent. Der Schweizer wurde nun vor das Schöffengericht in Münster geladen. Er gab an, 4 Kälber, die er mit zu verkaufen habe, seien außerordentlich mager gewesen, deshalb sei er von anderen Leuten ausgelacht worden. Da habe er kurzerhand 160 Liter Milch, die er abzuliefern gehabt hätte, etwa 36 Liter Wasser hinzugegeben und dafür Wasser zugelegt. Die entzogene Vollmilch habe Kälbern gegeben, die sich danach auch sehr schön entwickelt hätten. Staatsanwalt glaubte dem noch nicht vorbeistrafte Angeklagten, aus Mitleid zu den Tieren gehandelt habe. Seine Handlungen seien gut, aber strafbar gewesen, immerhin genüge jedoch zur Sühne eine Geldstrafe von 75 Mk. Das Gericht war jedoch anderer Ansicht, es glaubte an das Mitleid des Angeklagten gegenüber den Tieren, sondern daß der Angeklagte die Milch verkaufen, oder sich zum mindesten als Landwirt in ein gutes Licht setzen wollte. Es verurteilte ihn zu 6 Wochen Gefängnis.

Danzigs Milchwirtschaft Ende September. Bei dem allgemeinen Anstieg des Milchpreises spielt der Preis eine wichtige Rolle. Danzig hat Grund, sich darüber zu beklagen, im Gegenteil hat Danzig von allen deutschen Großstädten den niedrigsten Milchpreis, selbst niedriger, als in der ostpreussischen Hauptstadt Königsberg. In der ersten Septemberhälfte kostete Liter Vollmilch 24 Guldenpfennige, dann stieg der Preis von Mitte des Monats auf 26 Pfennige. Nirgends hört man über einen hohen Milchpreis klagen, und an Milch ist eher ein Ueberfluß als ein Mangel.

In letzter Zeit sind auch an den Gerichten keine Bestrafungen wegen Milchfälschungen erfolgt. Die Milchlieferanten mögen eingesehen haben, daß die Verwässerung der Milch ein sehr zweifelhaftes Geschäft ist, einem ehrlichen deutschen Mann nicht anstehe. Im Kleinverkauf hat die Verhältnisse in gesundheitlicher Hinsicht entschieden verbessert. Polizei hat den Verkaufsräumen wiederholt ihre Aufmerksamkeit gewendet und durch vernünftige Anordnungen Verbesserungen erzielt.

Feinlich sorgfältige Behandlung der Milch in unserer Zeit ist eine physische Notwendigkeit. Reine Milch ist an sich nie gefälscht, sie wird es erst durch nachlässige Behandlung. Der Bezug der Milch in den letzten Monaten merklich geändert. Hier und da erblickt man noch auf den Straßen Milchwagen, von denen die Milch in mitgebrachte kleine Gefäße gefüllt wird. Die meiste Milch wird aber aus Molkereien und zuverlässigen Verkaufsstellen bezogen.

Nach Danzig liefern nicht allein die bekannten heimischen Molkereien, sondern auch auswärtige. Der freie Wettbewerb hat normale Verhältnisse gebracht und die Milchherstellung in Preußen durch das hochwertige Lupinen-Krautfutter nach dem neuen Verfahren sehr gefördert worden sein.

Butter und Käse sind im Preise unverändert.

Verpätete Mängelrüge. Pflichten des Käufers bei der Unterbrechung der Ware. Nach einem zwischen den Parteien abgeschlossenen Kaufvertrag hatte der Käufer im Mai einen größeren Posten Ware abzurufen. Der Abbruch erfolgte jedoch erst im Juli. Am 14. Juli gelangte der Käufer in Besitz der Ware und am 16. Juli beanstandete er einen Bruchteil von. Am 22. Juli sandte er dem Lieferanten ein Telegramm, in dem er bei genauer Prüfung weitere schwere Mängel feststellte und die sofortige Lieferung zur Verfügung stellte.

Der Verkäufer nahm die erste Mängelrüge an, lehnte eine zweite als verpätet ab und klagte auf Zahlung. Der beklagte wandte ein, es sei ihm unmöglich gewesen, die Mängelrüge schneller zu nehmen, als geschehen. Es handle sich um einen großen Posten Ware, Durchsicht erhebliche Mühe und Zeit erforderte. Die Arbeit habe sich weniger in der vom Kläger verlangten Schnelligkeit bewältigen lassen.

in jener Zeit ein Teil seiner Angestellten auf Urlaub weilte, so daß reichende Hilfskräfte zur schnellen Erledigung der Arbeit fehlten.

Indessen hat das Reichsgericht, in Uebereinstimmung mit der Instanz, den Anspruch des Verkäufers auf Bezahlung der ganzen Lieferrate für berechtigt erklärt. Bis zum 18. Juli spätestens hätte der Beklagte die Prüfung der ganzen Lieferung beendet haben müssen. Die Einstellung des Vorderrichters lasse einen Irrtum nicht erkennen. Mit ihm habe die Vorinstanz auch ausgeführt, der Beklagte hätte gegebenenfalls durch Einstellung von Hilfskräften für die rechtzeitige Untersuchung der Ware sorgen müssen. Denn wenn der Kaufmann auch im allgemeinen verpflichtet ist, zum Zwecke der Prüfung gekaufte Waren während regelmäßigen Urlaubs eines Teiles seiner Angestellten Hilfskräfte zu stellen, so muß man doch bedenken, daß der hier in Frage kommende Reposten eigentlich im Mai abzurufen war. Erfolgte der Abruf erst Juli, so war es die Pflicht des Beklagten, dafür zu sorgen, daß die Untersuchung der Ware trotzdem in ordnungsmäßiger Schnelligkeit erfolgte. (Reichsger., VI. 565. 25.)

Ausland.

Lettländs Produktion und Export an Butter. Anfang 1926 hatte Lettland 649 Meiereien gegenüber 548 Meiereien im Vorjahre. Hiervon 444 Genossenschafts-Meiereien und 196 Privat-Meiereien. An Butterexport haben sich 540 Meiereien oder 85 Proz. der Gesamtzahl beteiligt. Laufe der letzten 4-5 Jahre ist die Butterproduktion ein wichtiger eig innerhalb der Landwirtschaft geworden, und der Butterexport stellt ein wichtiges Aktivum in der lettischen Handelsbilanz dar. In Millionen Lats stellte sich der Wert des Butterexportes nachfolgend:

1922	2,75
1923	9,27
1924	14,03
1925	30,26

Der Butterexport macht jetzt 18 Prozent des gesamten lettischen Exportes aus, so daß die Butter unter den Exportartikeln bereits an erster Stelle steht. Nach der amtlichen Statistik des lettischen Außenministeriums ging der lettische Butterexport in 1925 in Tons gerechnet in folgenden Ländern:

England	1 252,5
Deutschland	5 236,5
Rußland	0,3
Litauen	0,2
Polen	253,1
Dänemark	366,0
Norwegen	43,8
Danzig	1,9

Zusammen 7 154,3

Jahre 1924 nahm Deutschland 50 Proz. des lettischen Butterexportes und in 1926 sogar 74 Proz. England steht als Abnehmer der lettischen Butter an 2. Stelle und nahm in 1925 nur 18 Proz. des gesamten Exportes über 32 Proz. in 1924 und 70 Proz. in 1923 ab. Deutschland hat also in der Beziehung die Stellung Englands eingenommen und ist heute aus der beste Kunde der lettischen Molkereien. (Pn.)

Schweizer Käseausfuhr und die Käse-Union. Im Juni vor. Jahres hat der Schweizer Bundesrat beschlossen, die Ausfuhr von Käse auf den 1. August 1926 ganz freizugeben. Der bisherige Zustand war der, daß nur Ausfuhr von Weichkäsen und Glarner Kräuterkäse frei war, daß Ausfuhrbewilligungen für fette Hartkäse über 5 Kilo im wesentlichen nur an Mitglieder der Käse-Union gegeben wurden, welche ihrerseits mit den übrigen Milchproduzenten-Verbänden in engen Beziehungen stehen, daß für Spezialitäten Ausfuhrbewilligungen für jedermann erhältlich waren. Der Bundesrat ist nunmehr auf seinen Beschluß vom vorigen Jahre gekommen und hat beschlossen das bisherige Ausfuhrsystem vorerst nicht zu ändern. Maßgebend für diesen Beschluß war die Rücksicht auf die Entwicklung der Verhältnisse im Milch- und Käsehandel. Angesichts der Tatsache, daß die Lage der Landwirtschaft sowie eine ungünstige ist, angesichts der Ueberproduktion an Milch glaubte der Bundesrat die Ausfuhr noch nicht dem Spiel der freien Konkurrenz aussetzen zu können.

Gleichzeitig hat der Bundesrat das Volkswirtschaftsdepartement um eine Untersuchung gebeten, wie eine Herabsetzung der Konsumpreise für Milch, die vielfach im Kleinhandel reichlich hoch erschienen, erreicht werden könne.

Ausfuhr holländischer Molkereiprodukte. Der Export von Butter und Milch im ersten Halbjahr 1926 stellte sich folgendermaßen: Butter: 21 313 To. in einem Werte von 38 657 000 hfl. (18 851 To. im ersten Halbjahr 1925). Nach Deutschland gingen 14 720 To., nach Großbritannien 4115 To. und nach Belgien 1098 To., Spanien mit 1273 To., Ruba mit 700 To. und die Vereinigten Staaten mit 979 Tonnen.

Käse: 36 899 To. mit einem Werte von 31 962 000 hfl. (38 024 To. im ersten Halbjahr 1925). Zu den Abnehmern gehören Deutschland mit 16 227 To., Belgien mit 5949 To., Großbritannien mit 4785 To., Frankreich mit 1098 To., Spanien mit 1273 To., Ruba mit 700 To. und die Vereinigten Staaten mit 979 Tonnen.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkerei und Einkaufsgenossenschaft der Milchhändler zu Mannheim, Rheinische Milchzentrale Bechtolsheim und Wendelsheim, e. G. m. b. H. Mannheim. Die Firma ist geändert in „Molkerei und Einkaufsgenossenschaft der Milchhändler zu Mannheim, Rheinische Milchzentrale Bechtolsheim, e. G. m. b. H.“

Josef Schwarz in Leipzig (Mitterstraße 15). Der Kaufmann Josef Schwarz in Leipzig ist Inhaber. Angegebener Geschäftszweig: Großhandel mit Lebensmitteln.

Herrmann Teltmann, Dampfmolkerei Altharen. Die Firma ist erloschen.

Josef Wiegen, G. m. b. H. in Bonn, Sürt. Der Gesellschaftsvertrag ist am 28. Juli 1926 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Fort-

führung des bisher unter der Firma Josef Wiegen zu Bonn geführten Butter- und Eier-Handelsgeschäftes. Das Stammkapital beträgt 20 000 RM. Zum Geschäftsführer ist die Witwe Peter Josef Wiegen in Bonn bestellt, die berechtigt bleibt, die Gesellschaft allein zu vertreten.

Milchlieferungs-Gesellschaft m. b. H. Berlin. Der Gegenstand des Unternehmens lautet jetzt: Die Verteilung, Bearbeitung und Verrechnung von jeder Art Milch. Zu den Zwecken der Gesellschaft gehört auch die Verarbeitung der hierbei verbleibenden Ueberschüsse zu Butter sowie der Ankauf und der Betrieb von Molkereien. Es ist zulässig, daß die Gesellschaft einen Vertrieb von anderen menschlichen Nahrungs- und Genußmitteln unterhält sowie der Einkauf und Verkauf von Futtermitteln, Geräten und Wirtschaftsartikeln, schließlich die Errichtung von Reparaturwerkstätten für Masten und Geräte.

Handelsmeierei Krone, Handelsmeierei, Herzberg (Elster). Die Firma ist gelöscht.

Käse-Zentrale Chemnitz, Karl Geiger in Chemnitz. Inhaber der Kaufmann Karl Johannes Geiger daselbst. Käsegroßhandlung seit 1. April 1926, Philippstraße 7.

Molkerei Wettringen, e. G. m. u. H. in Wettringen. Die Firma ist gelöscht.

Affelbdt & Schlicht, Ortelsburg. Der Molkereibesitzer Eduard Affelbdt in Bialogrud ist aus der Gesellschaft ausgeschieden, die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist in Dampfmolkerei Ortelsburg, Otto Schlicht, geändert und als deren Inhaber der Molkereibesitzer Otto Schlicht in Ortelsburg eingetragen.

Meyenburger Flaschenmilch-Gesellschaft H. Pulz m. b. H., Meyenburg (Prignitz). Der Kaufmann Fritz Krohm in Berlin-Neukölln, Saalestraße 33, ist zum Geschäftsführer bestellt.

Mloys Pütz, Central-Molkerei Bohwinkel, Bohwinkel, Kaiserstr. 56/58. Inhaber: Kaufmann Mloys Pütz, daselbst.

Molkereigenossenschaft Allmannshofen, e. G. m. u. H., Allmannshofen. Das Statut wurde am 1. 8. 1926 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Genossenschaft der vereinigten Milchhändler Augsburg, e. G. m. b. H. Firma lautet nun: Genossenschaftsmolkerei Augsburg e. G. m. b. H., Sitz Augsburg.

Kommandit-Gesellschaft Rita Milchuranstalt Fischer & Co., Niederhermsdorf. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Das Geschäft ist mit allen Aktiven und Passiven auf den bisherigen persönlich haftenden Gesellschafter Curt Fischer in Niederhermsdorf übergegangen mit Wirkung vom 7. Aug. 1926 ab. Er führt das Geschäft als alleiniger Inhaber unter derselben Firma weiter.

Leipziger Dampfmolkerei Heinrich Thiel in Leipzig. Procura ist an Anna Caroline Marie verheh. Thiel, geb. Winne, in Leipzig erteilt.

Milchverwertungs-Gesellschaft Fürstentum, e. G. m. b. H., Sitz Fürstentum, A.-G., Passau. Statut vom 9. Mai 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung der Milch aus den Ställen der Mitglieder durch Beitritt zur Molkereigenossenschaft Deimendorfer, e. G. m. u. H. Das Statut ist vom 2. Mai 1926.

Milchverwertungsgenossenschaft Hofstetten e. G. m. u. H., Sitz Hofstetten. Statut vom 11. April 1926. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.

Milchverwertungs-Genossenschaft Thausen, e. G. m. b. H., Thausen. Gegenstand des Unternehmens ist die Sammlung und Verwertung der aus den Ställen der Genossen stammenden Milch mit Hilfe der Molkerei-Genossenschaft Westerstede, e. G. m. u. H.

Kurmolkerei Altheide Gläsel & Co., Altheide. Die Firma lautet jetzt Kurmolkerei Altheide Krüger & Co. Der Gesellschafter Gläsel ist ausgeschieden. Zu Geschäftsführern sind die Gesellschafter Krüger und Wülfche bestellt. Jeder Geschäftsführer ist allein vertretungsberechtigt.

Milchzentrale Baden-Baden, G. m. b. H. in Baden-Baden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 26. Juni 1926 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung der Stadt Baden-Baden und die damit in Zusammenhang stehenden Geschäfte. Stammkapital 30 000 Reichsmark. Die Gesellschaft gilt zunächst auf die Dauer von 2 Jahren errichtet. Der Gesellschaftsvertrag ist daher bis 30. September 1928 unfündbar. Den Vertragsschließenden steht das Recht zu, den Vertrag am 30. September 1928 auf den 31. Dezember 1928 zu kündigen. Erfolgt diese Kündigung nicht, so gilt der Vertrag jeweils auf ein weiteres Geschäftsjahr als fortgesetzt, sofern nicht mindestens 3 Monate vor Ablauf der Vertragsdauer von einem der Vertragsschließenden eine Kündigung des Vertrages erfolgt ist. Geschäftsführer ist Franz Seper, Geschäftsführer in Baden-Baden. Der Geschäftsführer ist allein zeichnungsberechtigt.

Blauener Milchversorgung Hermann Piotrowski in Blauen. Elisabeth verheh. Piotrowski, geb. Klemm, in Blauen ist Inhaberin; sie hat das Handelsgeschäft mit der Firma aus dem Konkurs des Hermann Piotrowski erworben, die Procura der Ella Roso Hausstein, geb. Klemm, ist erloschen.

Eduard Durach, München, Augustenstraße 88/90. Inhaber: Eduard Durach jr., Kaufmann in München. Butter- und Fettgroßhandlung.

Dresdener Käsefabrik Brühns & Co., Dresden. Die Firma ist erloschen.

Zentral-Molkerei Sorau, e. G. m. b. H., Sorau N.-L. Gegenstand des Unternehmens sind: 1. die Milchverwertung, 2. die Herstellung und Verwertung von Erzeugnissen aus Milch, Molken und anderen Rohstoffen unter Mitverwendung von Milch oder Milchbestandteilen, 3. der An- und Verkauf von Milch und Milchzeugnissen, von Haushaltungs- und Wirtschaftsbedürfnissen, soweit sie sich auf die Hebung der Milchherzeugung beziehen, auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Das Statut ist am 23. Juli 1926 festgestellt.

Molkerei Doveren, G. m. b. H. in Doveren. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb und Verwertung von Milch und Milchprodukten und Handel und Vertrieb von landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Stammkapital: 5000 RM. Geschäftsführer ist Robert Winand Horn, Kaufmann in Doveren. Gesellschaftsvertrag vom 23. Juni 1926.

Dessauer Molkerei G. m. b. H. in Dessau. Durch Beschluß der Gesellschafter vom 6. September 1926 ist die Gesellschaft aufgelöst. Die bisherigen Geschäftsführer, verzw. Frau Margarete Schulze, geb. Müde, und der Molkereibesitzer Rudolf Müde, beide in Dessau, sind Liquidatoren.

Sprechsaal

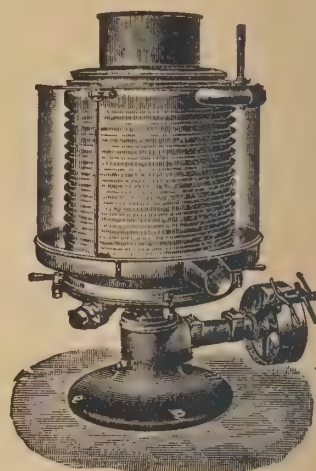
Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Was kann der Landwirt tun, um sich gegen die Maul- und Klauenseuche zu schützen? Zur Zeit herrscht wieder ganz besonders stark die mit Recht so gefürchtete, riesige Verluste verursachende Maul- und Klauenseuche. Wenn es nun auch noch kein direktes Allheilmittel gegen diese Seuche gibt, so wäre es doch total verfehlt, wenn der Landwirt nun in dem Glauben, aber auch gar nichts dagegen tun zu können, der Entwicklung der Dinge gleichgültig und tatenlos zusehen würde. Kommt es doch bei Infektionskrankheiten, wie die Maul- und Klauenseuche, vor allen Dingen darauf an, Vorbeugungsmaßnahmen zu ergreifen, um die Krankheit gar nicht erst zum Ausbruch kommen zu lassen. Die Durchführung dieser Maßnahmen ist eine Forderung, die der Landwirt erfüllen kann und auch erfüllen sollte. Bestehen doch dieselben in weiter nichts als in der guten Fütterung und Pflege des Viehes, in der Reinhaltung und Desinfektion des Stalles und in der gewissenhaften Befolgung der für Infektionskrankheiten überhaupt ganz allgemein geltenden Richtlinien. Würden diese Punkte, besonders in Zeiten der Gefahr, stets gewissenhaft befolgt werden, so würde mit Sicherheit mancher Seuchenfall vermieden werden. Um derartige Maßnahmen nun aber mit dem richtigen Verständnis ausführen zu können, wovon der Erfolg ja in erster Linie abhängig ist, ist es erstes Erfordernis, daß sich der Landwirt auch klar darüber ist, worin eigentlich das Wesen einer Infektions- oder, wie es auf deutsch heißt, einer ansteckenden Krankheit besteht, auf welche Weise also eine Ansteckung überhaupt erfolgt. Nun, von einer ansteckenden Krankheit können Lebewesen, sei es nun Mensch oder Tier, nur dann befallen werden, wenn Krankheitserreger in seinen Körper eingedrungen sind, sei es, daß dies durch die Nimmungswege, sei es, daß es durch die Speiseröhre, durch Wunden usw. erfolgt. Jede Krankheit wird durch einen besonderen Bazillus hervorgerufen, sodaß wir also Tuberkel-, Typhus-, Cholera- usw. Bazillen kennen. Der Erreger der Maul- und Klauenseuche ist nun ganz besonders klein, woraus es sich erklärt, daß er bis heute noch nicht mit Sicherheit entdeckt worden ist. Hierauf ist es zurückzuführen, daß es ein besonderes Vorbeugungs- und Heilmittel gegen die Maul- und Klauenseuche nicht gibt, denn das Impfen, das hauptsächlichste Verfahren bei Infektionskrankheiten, kann erst dann mit Erfolg angewandt werden, wenn man den Erreger der betreffenden Krankheit genau kennt. Da dies, wie gesagt, bei dem Erreger der Maul- und Klauenseuche bisher noch nicht der Fall ist, ist dies ein Grund mehr, die allgemein geltenden Richtlinien in diesem Fall ganz besonders gewissenhaft zu befolgen. Diese Richtlinien verfolgen den Zweck, das Eindringen von Krankheitserregern in die Ställe nach Möglichkeit zu verhindern und die trokalle dem eingedrungenen unschädlich zu machen. Auf welche Weise dies geschieht, werden wir weiter unten sehen. Wenn wir aber wissen, daß die Verbreitung der Krankheitskeime in der Hauptsache durch Menschen, Haustiere, Ratten, Fliegen usw. erfolgt, wenn uns weiter bekannt ist, daß gesundes Blut einen nicht zu unterschätzenden Schutz gegen alle schädlichen Bazillen bildet, weil es einer Weiterentwicklung derselben sofort mit aller Macht entgegenarbeitet, und wenn uns endlich bekannt ist, daß die verschiedenen Desinfektionsmittel alle Krankheitskeime abzutöten vermögen, dann haben wir schon in großen Zügen die Richtlinien, die zur Verhütung von Ansteckungen unter allen Umständen auf das gewissenhafteste befolgt werden müssen. Daß aber immerhin Fälle eintreten können, wo die Tiere eines Landwirtes, der alle Vorschriften genau befolgt, dennoch von der Seuche ergriffen werden, während die eines Nachbarn, der der Sache recht gleichgültig gegenübersteht, davon verschont bleiben, das liegt eben in der Natur der Sache. Wenn nun aber derartige Ausnahmefälle als Beweis für die Zwecklosigkeit der nachstehend näher beschriebenen Schutzmaßnahmen angeführt werden, so zeugt dies von einer großen Verstandlosigkeit der betreffenden Personen, wie man sie auf dem Lande stellenweise leider noch so häufig findet. Wenn man sich mit dem Gedanken abfindet, daß die Seuche in der Luft liegt, und daß man dagegen vollständig machtlos ist, dann ist es natürlich nicht zu verwundern, daß sich dieselbe oft mit Riesenschritten ausbreitet. Was mit der Befolgung von sanitären Maßnahmen erreicht wird, das lehren uns doch die Beispiele von der Bekämpfung der Cholera, Pest und schwarzen Pocken, welche Krankheiten wir heute in Deutschland so gut wie gar nicht mehr kennen. Und was wäre wohl aus den Heeren im letzten Kriege geworden, wenn nicht mit aller Strenge und Gewissenhaftigkeit auf die Durchführung der die Verbreitung von Infektionskrankheiten entgegenwirkenden Vorbeugungsmaßnahmen gedrungen worden wäre. Wenn nun auch die Verhältnisse bei der Maul- und Klauenseuche ungünstiger liegen, weil eben der Erreger nicht bekannt ist, so tragen die Vorbeugungsmaßnahmen ohne Zweifel sehr viel dazu bei, daß die Seuche bedeutend eingeschränkt wird. Nach Gesagtem dürfte es wohl verständlich sein, daß man beim Ankauf von sogenannten Arzneimitteln größte Vorsicht walten lassen muß, da dieselben meistens wertlos sind und nur dazu dienen, die Taschen der Verkäufer zu füllen. Ausnahmen hiervon bilden natürlich diejenigen Mittel, welche von staatlichen Forschungsanstalten, Landwirtschaftskammern usw. befürwortet werden.

Nach diesen allgemeinen Betrachtungen möchte ich nun zu dem eigentlichen Thema übergehen. Wie schon gesagt, bildet das Blut sofort nach dem Eindringen von Krankheitserregern Schutzstoffe, welche die schädlichen Eindringlinge nach Kräften bekämpfen. Je gesunder nun das Blut, desto größer ist diese Widerstandskraft. Da es aber ausgeschlossen ist, daß eine unterernährte und schlecht gepflegte Kuh gesundes, kräftiges Blut haben kann, so geht schon hieraus hervor, daß der Landwirt dem Aussehen, Futterzustand und Wohlbefinden seiner Tiere die allergrößte Aufmerksamkeit schenken muß. Zum Wohlbefinden der Tiere gehört es aber auch, daß für größte Reinlichkeit des Stalles und für frische, reine Luft gesorgt wird; Zugluft ist aber unbedingt zu vermeiden. Durch das häufige Heraus-schaffen des Dinges gestaltet sich nicht nur die Reinhaltung der Tiere selbst bedeutend leichter, auch die Luft wird dadurch verbessert und, was die Hauptsache ist, die Gefahr des Einnistens von schädlichen Bazillen wird stark herabgemindert. Um das Einnisten von Ratten zu verhüten, sollten unterirdische Abflutkanäle und überhaupt jeder Schlupfwinkel nach Möglichkeit vermieden werden. Von allergrößter Bedeutung ist aber ein öfteres Auskalken des ganzen Stalles. Frischgelöschter Kalk ist nämlich ein ganz ausgezeichnetes Mittel zur Bekämpfung von Krankheits- und Fäulnisbakterien. Nimmt man dann nach erfolgtem Kalkanstrich eine gründliche Desinfektion des Stalles vor, so hat man alles menschenmög-

Dampf-Ersparnis

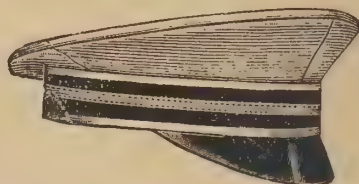
Entlastung der Milcherhitzer
Erhöhung deren Leistungsfähigkeit durch



Ahlborns Wärmeaustauscher „Fortschritt“

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig / Lübeck / München.



Molkerei-Mütze

mit echt Leder- oder Celluloidband
mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold.
Jaden, weiß, aus bestem Röper, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, 1a Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Nessel)
Arbeitsjosen, bef. haltb. Qual. 6,50, Josen a. gut. Streiftstoffen
Segeltuchschürzen, weiß, wasserfest, mit Band, Gr. 80/100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metalll., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitschürzen, blau Hauslein
Holzpantoffel 2,00 do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, 1a Leder

Gür Laboratorium:

Gummistoffschürzen, Größe 95/100, 8,00, Größe 95/110
Gummischürzen, 1/2 mm Patentgummi, Gr. 80/100 10,00, Gr. 85/110
Gummischürzen, 1 mm Patentgummi, Gr. 85/100 18,70, Gr. 85/110
Gummischürzen aus starker Gummipolster, 85/100 20,00, Gr. 90/110
— Ausführliche Preisliste auf Wunsch. — — Umtausch gestattet.

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2

getan und kann den Dingen mit ruhigem Gewissen entgegensehen. Möglich ist es natürlich nicht, daß auch in einem derartigen Musterfall die Seuche eindringt, wobei dann aber wohl immer grobe Fahrlässigkeit oder unglückliche Zufälle eine Rolle spielen. Wie gesagt, lasse ich mich aber durch einen Mißerfolg nicht gleich entmutigen, sondern ich setze mich stets vor Augen, daß die Seuche, wenn gegen die Entwicklung der Verbreitung der Erreger überhaupt nichts getan wird, wie es jetzt zum großen Teil der Fall ist, unzweifelhaft einen erschreckenden Umfang annimmt, wohingegen sie im anderen Falle mit Sicherheit stark gedämmt werden wird.

Ein ganz besonders wichtiges Kapitel bildet nun die Desinfektion. Hierzu bedient man sich nun der Desinfektionsmittel, unter denen bisher Jpsol und Creolin für die Allgemeinheit die bekanntesten waren. Diese Mittel haben aber den Nachteil, daß sie ziemlich teuer im Gebrauch ausländisches Fabrikat sind. Als vollständiger deutscher Ersatz, der den Vorzug hat, bedeutend billiger zu sein, hat sich unter anderem das Desintol glänzend bewährt, welches von der Desintol-Gesellschaft Berlin-Charlottenburg 2, Hardenbergstraße 12, hergestellt und vertrieben wird. Zur bequemen und äußerst wirksamen Anwendung dieses Mittels wird auch eine äußerst praktische Spritze hergestellt, welche eine eingehende Verwendung, auch zu anderen Zwecken, gestattet. Für die Desinfektion von Ställen ist sie mit einer Düse versehen, vermittels derer die Lösung in fein zerstäubtem Zustande in verhältnismäßig großem Range und weiter Entfernung gegen die Wände und Decken gesprüht werden kann, wodurch dieselbe auch in die feinen Ritzen und Löcher eindringen kann. Daß diese Spritze unter Zuhilfenahme eines Schlauches wertvolle Dienste bei seuchenhaftem Verfall leisten, sei nur nebenbei bemerkt. Sollte eine solche Desinfektion unbedingt regelmäßig in bestimmten Zwischenräumen vorgenommen werden, so ist sie in Zeiten der Gefahr natürlich in verstärktem Maße anzuwenden. Selbstverständlich ist und soll sich die Desinfektion nicht nur auf den Kuhstall beschränken, sondern auch Schweine- und Hühnerställe leisten sie die gleichen wertvollen Dienste. Aber nicht nur die Krankheitserreger werden vernichtet, auch die ähnlichen lästigen Ungeziefer werden hierdurch auf die wirksamste Weise bekämpft. Bei einer sachgemäßen Desinfektion werden die größten Teile vernichtet, und die wenigen Ueberlebenden haben das Gefühl, die für sie so ungünstige Stätte auf dem schnellsten Wege zu verlassen. Ist die Gefahr im Anzuge, so kann nur dringend geraten werden, vor den Eingang der Ställe einen mit Desintol getränkten Sack aufzulegen, an dem sich die den Stall betretenden Personen die Füße reinigen können. Daß fremde Personen, besonders Fleischer und Händler, in solchen Zeiten unbedingt vom Stall fernzuhalten sind, ist eine ebenso verständliche wie dringende Forderung, welche aber noch lange nicht genügend beachtet wird. Man sollte sich auch davor hüten, selbst verteilte Schöfte zu betreten, oder mit Personen in nähere Berührung zu kommen, deren Tiere verseucht sind. Von größter Wichtigkeit ist es auch, daß man mit den Vorbeugungsmaßnahmen schon zu einer Zeit beginnt, wo die Seuche noch nicht in unmittelbarer Nähe ist, denn anderenfalls kann es denselben schon leicht zu spät sein, auch wenn den Tieren noch nichts zugefallen ist. „Vorbeugen ist besser, als heilen“, dieser wahre Spruch gilt hier ganz besonders. Schwieriger gestaltet sich die Sache allerdings, wenn sich die Kühe auf der Weide befinden, weil hier die notwendigen Desinfektionen nicht ausgeführt werden können. Hier muß sich schon das Hauptaugenmerk darauf richten, die Tiere nach Möglichkeit rechtlich zu isolieren. Heiligste Pflicht eines jeden Landwirts muß es sein, sofort nach Erkennen der Seuche Anzeige zu erstatten, weil er durch Unterlassung der Anzeige einer schnellen Weiterverbreitung der Seuche Tür und Tor geöffnet ist.

Als Beweis für meine Behauptung, daß durch Gleichgültigkeit und Unachtsamkeit noch sehr viel Unheil angerichtet wird, möchte ich zum Beispiel noch zwei Fälle aus den vielen herausgreifen, welche ich in der letzten Zeit beobachtet habe. So erzählte eines Tages ein Händler, der verschiedene Ställe der Umgebung verpfachtete, daß er am gleichen Tage schon verseuchte Ställe eines Nachbarortes betreten habe. Auf die entrüstete Frage, wie er sich denn eine solche unverantwortliche Tat leisten könne, entgegnete er, daß die ganze Uebertragung Unsinn sei. Ein hiesiger Landwirt, dessen Kühe als erste die Seuche bekamen, auf die Weide eines Nachbarn und sah dort den Tieren in das Maul, wie er nachher sagte, davon zu überzeugen, ob auch diese Kühe die Seuche hatten. Nun, an diesem Tage hatten sie sie zwar noch nicht, eine zeitlang später aber gründlich. Unter solchen nicht genug zu markierenden Umständen ist es natürlich nicht zu verwundern, wenn die verheerende Seuche mit beängstigender Schnelle ausbreitet. A. M.

Sprudelmilch. In Nr. 99 der Süddeutschen Molkerei-Zeitung berichtete Herr Kleinböhl-Frankfurt a. M. über die neuerfundene Sprudelmilch im Zusammenhang mit verschiedenen Arten von Gärungsmilchen. Sprudelmilch hat jedoch mit einer Gärungsmilch nicht das geringste zu tun. Unter einer Gärungsmilch versteht man eine Milch, die durch Gärung des in der Milch enthaltenen Milchsüßers oder zugesetzten Sauerstoffes Kohlenensäure und Alkohol produziert. Solche Produkte werden allerdings wohl kaum bei uns als Erfrischungsgetränke eingeführt werden, da der von der gewöhnlichen Milch stark abweichende saure Geschmack keinen Beifall findet. Derartige Produkte, wie Keifir ufm. sowie auch Milch mit reiner Milchsäuregärung wie Joghurt, werden daher als Erfrischungsgetränke, sondern stets als Heilgetränke geschätzt, ganz abgesehen davon, daß schon die Konsistenz derartiger Sauermilchen für ein Erfrischungsgetränk nicht geeignet ist.

Anders verhält es sich schon mit der Buttermilch, welche in frischem Zustande vom Publikum sehr geschätzt wird, da ihr Genuß wahrhaft erfrischend ist. Aber die Herstellung von Buttermilch ist nie Endzweck einer Meierei, sondern nur unerwünschter Nebenbetrieb. Es ist doch natürlich, daß ein so nahrhaftes, billiges und erfrischendes Getränk wie Buttermilch, von Erwachsenen als Trankmilch garnicht geschätzt wird. In der langjährigen Praxis als Molkereichefmeister sind meine Fragen dem Grunde der Abneigung gegenüber dem Milchgenuß, ausnahmslos dem nicht zureichenden Geschmack, der als „zu weichlich“ bezeichnet beantwortet worden.

Es lag daher nahe, den unbeliebten Geschmack der Milch so zu verändern, daß diese auch von bisherigen Milchgegnern aufgenommen wird, und es ist jedoch in der Zusammensetzung der Milch etwas geändert wurde. Die Gründung einer Propaganda-Abteilung des Reichsmilch Ausschusses hat am besten die Notwendigkeit eines erhöhten Milchgenußes. Aber die Propaganda wird und muß scheitern, wenn es nicht gelingt, den meisten Menschen unangenehmen Geschmack der Milch günstig zu ver-

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!

Runder Milchkühler

Kannen-Milchkühler

Eis-Tiefkühler

Kühler für erhitzte Milch

Rahmkühler

Milch-Vorwärmer

Für erhitzten Rahm

Röhren-Milchkühler

Doppelter Röhren-Tiefkühler

Doppelter Formrohr-Kühler

Formrohr-Tiefkühler

Doppelter Rundrohr-Milchkühler

Gewellter Rundrohrkühler für Großbetriebe

Doppelter Formrohr-Milchkühler

Temperatur-Austauscher

Verdampfungskühler für Kohlensäure, Ammoniak u. schweflige Säure

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt · Kühlapparate-Fabrik · Bretten 41 (Baden)

Käsetücher:
für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm
Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.
für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft
Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65
Qual. KR (Ramie) „ „ Mk. 1.55 1.65
für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse
Qual. KHO ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—
Milchseiltücher, einseitig geraut, bestes Seiltuch für Faltenmilchsiebe:
Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm
je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65
Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch 100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.
Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415 50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15 1.5
Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher, Quagsäcke etc. empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware bei Versand unter Nachnahme und 3–4 Wochen Lieferzeit
Mechanische Weberei
C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Brunnenbauten!
Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.
D. R. P. u. D. R. G. M. a.
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

ändern. Hierin liegt der einzige Grund, der zur Erfindung der „Sprudelmilch“ führte.

Die Sprudelmilch ist eine mit Kohlensäure nach besonderem Verfahren imprägnierte Milch, über das aus patentrechtlichen Gründen noch nicht gesprochen werden kann. Die Erfinder nehmen nicht das Recht für sich in Anspruch, daß die Imprägnierung von Milch mit Kohlensäure an sich etwas Neues darstellt. Nur ist es bisher nie gelungen, auf dieser Grundlage ein Produkt herzustellen, welches eine derartige Haltbarkeit besaß, daß für den Hersteller kein Risiko bei der Fabrikation verbunden war, worauf Herr Kleinbühl mit Recht hingewiesen hat. Bei der einfachen Imprägnierung der Milch mit Kohlensäure genügt schon die für den gewünschten Zweck notwendige Menge Kohlensäure, um das in der Milch enthaltene Kasein in verhältnismäßig kurzer Zeit zum Ausfällen zu bringen. Infolge dieser geringen Haltbarkeit konnte eine Rentabilität bei der Herstellung von mit Kohlensäure imprägnierter Milch natürlich nicht erreicht werden. Nach jahrelangen Versuchen zur Behebung dieses Uebelstandes ist es nunmehr gelungen, in „Dr. Berg's Sprudelmilch“ ein Produkt herzustellen, welches eine vorzügliche Haltbarkeit aufweist und auch bei verschiedenen Vorführungen vor prominenten Milchfachleuten, welche selbst zum Teil eine Abneigung gegenüber dem Milchgenuß hatten, gern getrunken wurde.

Die „Sprudelmilch“ ist bereits aus dem Stadium der Versuche heraus. Da manche theoretische Erwägungen sowie laboratoriumsmäßige Versuche noch nicht die Brauchbarkeit von bestimmten Verfahren beweisen, so wurde bereits ein Großanlag in Betrieb genommen, welche die praktische Brauchbarkeit des Verfahrens voll und ganz ergeben hat. Die Ueberprüfung dieser Milch in wissenschaftlicher Hinsicht erfolgt z. Bt. in drei verschiedenen öffentlichen Instituten, deren Ergebnisse zu gegebener Zeit bekannt gegeben werden.

Vorsicht gegenüber Reisenden-Angeboten. Frage: Während meines Betriebes wurde ich von einem Reisenden besucht, welcher mir Metallplomben verkaufte. Der Reisende war ziemlich aufdringlich und zeigte mir an Hand seines Auftragsbuches, wor bereits alles gekauft hätte und versicherte, daß die Plomben preiswert seien. Nachdem ich mir nun nach dem Betriebe die Kopie des Auftrages durchlas, mußte ich feststellen, daß die Plomben viel zu teuer waren. Ich zog Erkundigungen ein bei der Konfurrenz und konnte feststellen, daß meine gekauften Plomben 400 % zu teuer waren. Liegt hier Wucherpreis vor oder Uebervorteilung und was muß ich tun? Kann ich weiter Abnahme verweigern? U. G.

Antwort: Sie können den Kaufabschluß aus § 119 B. G. B. wegen Irrtums anfechten, müssen dann aber der Lieferfirma jetzt sofort im Einschreibebriefe eine entsprechende Erklärung zugehen lassen.

Mögliherweise wird die Lieferfirma sich auf Ihren einseitigen Rücktritt vom Vertrage nicht einlassen, sondern Ihnen mit Klage auf Abnahme der bestellten Plomben drohen. Wie eine solche Klage ausfallen wird, kann niemand vorhersehen. Der Ausgang hängt von Ihrer Beweisführung und von den Gegenbeweisen der Lieferfirma ab. Es kommt also ganz auf die uns unbekannten näheren Umstände, Höhe des Objektes usw. an, ob Ihnen geraten werden kann, sich evtl. auf eine Klage einzulassen. — Die Wuchergesetzgebung ist seit kurzem aufgehoben, wegen Uebervorteilung können Sie also vom Kaufabschluß nicht zurücktreten.

Herstellung von Steinbuscher Käse. Der Steinbuscher Käse wurde ursprünglich nur im östlichen Deutschland hergestellt, in den letzten Jahren hat sich aber das Herstellungsgebiet desselben bedeutend weiter ausgedehnt. Der Steinbuscher Käse ist dem Limburger ähnlich und wird am besten aus reiner Vollmilch oder einem Gemisch von Voll- und Magermilch hergestellt. Die Milch, welche tadellos süß sein soll, wird auf ca. 30 Grad Cels., in der kälteren Jahreszeit etwas höher, angewärmt, schwach mit Käsefarbe gefärbt und so angelabt, daß sie in ca. 40 Minuten dick gelegt ist. Dann wird geschnitten und verrührt. Letzteres hat im Anfang recht sorgfältig und langsam zu geschehen, damit nicht zuviel Fett in die Molken übergeht. Nach jedesmaligem Rühren läßt man den Bruch sich setzen. Nach viermaligem Rühren hat derselbe meist die nötige Festigkeit und kann auf den Tisch oder in die Formen geschöpft werden. Der Bruch soll hafenkugelförmig und möglichst gleichmäßig sein.

Ist der Käse etwas abgelaufen, so wird er gewendet, was man noch ein- bis zweimal wiederholt, damit die Molke gut ausläuft und dann geschnitten. Nach dem Schneiden wird nochmals gewendet. Am anderen Tage kann er gesalzen werden; ein dreimaliges Salzen genügt. Der Käse kommt dann auf die Regale und wird gestrichen. Ein guter Kellerraum ist zur Erzielung eines guten Produktes Vorbedingung. Die Käse sollen im reifen Zustande ungefähr ein Pfund schwer sein. Man achte darauf, daß sie stets gleichmäßig im Gewicht ausfallen. Der Käse kommt in halbreifem Zustande zum Versand. Die einzelnen Käse werden vorher in Pergament sauber eingewickelt. Der Steinbuscher Käse erfreut sich steigender Beliebtheit, da er äußerst wohlschmeckend ist und wo eingeführt, gern gekauft wird. Abnehmer sind die einschlägigen Nahrungsmittelgeschäfte. Die Verwertung der Milch hierbei ist, sorgfältiges Arbeiten vorausgesetzt, eine sehr gute. H. M.

Verwertung von überreifem und zerlaufenem Käse. Fast in jedem Betriebe kommt es vor, daß Lab- oder Sauermilchkäse aus irgendwelchen Gründen unverkäuflich werden. Vielfach wird solcher Käse für wenig Geld als Abfallkäse verkauft, oft kann derselbe auch in dieser Weise nicht abgesetzt werden, da keine Nachfrage hierfür vorhanden ist. Es fragt sich nun, auf welche Weise derselbe noch zu verwerten ist. Es kommen nun verschiedene Arten Käse, welche sich daraus herstellen lassen, in Betracht, z. B. Hopenkäse.

Die verschiedenen Käseabfälle werden gesammelt und in ein Gefäß unter Zufuß von etwas Salz fest eingestampft. Hat sich eine genügende Menge davon angesammelt, so wird das Material mit einem Drittel bis zur Hälfte mit frischem, trockenem Quarz vermisch, Salz und etwas Kümmel hinzugefügt und mit der Quargmühle gemahlen, bis es sich gut formen läßt. Von vornherein sei noch bemerkt, daß angefallene, von Milben befallene und in anderer Weise verunreinigte Abfälle nicht benutzt werden dürfen. Kleinere Mengen lassen sich auch mit den Händen oder mit einer Fleischmaschine verarbeiten. Aus der fertig gemahlene Masse werden kleine, runde Käse im Gewicht von ungefähr 50 Gramm hergestellt. Zum Formen derselben kann man eine Käsezange oder auch Blechringe benutzen. Die Käse werden nun auf Storden gelegt und in einem trockenen und luftigen Raume zum Trocknen aufgestellt. Zweckmäßig werden die Käse täglich gewendet, damit sie gleichmäßig trocknen. Zugluft ist zu vermeiden, damit sich keine Risse bilden. Sind die Käse vollständig trocken, was in ca. 2—3 Wochen der Fall ist, so werden sie in

Über die Astra-



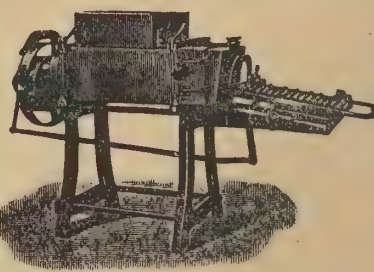
B. 2902

Milchkannen - Waschmaschine

schreibt ein großer Molkereibetrieb:
„Ich spare täglich 20 Waschfrauen“
seitdem ich diese Waschmaschine benutze“.

BERGEDORFER EISENWERK A. G.

Benz & Hilgers, Düsseldorf Maschinenfabrik



„BENHIL“ Butterform-Maschine

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen verstellbar für ovale, rundwürfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butthandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12 1/2 Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Bänderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.
Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung

Molkereimütze Reichert

(geheilig geschützt).

Stück echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge	5,20
Stück echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge	6,50
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75
Zaden, Radett, breitgestreift, einreihig 7,00 M., zweireihig	8,00
Zaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 M., zweireihig	8,50
Zaden, Körper, weiß, beste Qual. einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50
Zaden, Körper, Stehumlegtragen einreihig M. 8,50, zweireihig	9,00
do., beste Qualität einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00
Zaden, Satin, weiß einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00
Zaden, Satin, Stehumlegtrag. einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50
Zaden, Satin, feingestreift einreihig 9,50 M., zweireihig	10,00
do., Stehumlegtragen einreihig 10,00 M., zweireihig	10,50
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,20 M., weiß 2,00
Schürzen, weiß Domlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,00
do., weiß, rein Leinen	4,00
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,00
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	4,75
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	6,00
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,50 M., Kaki (hellbraun) 11,00	
Schuhmäntel, Kanting (grau) 10,00 M., Körper (weiß) 12,50	

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verufskleidung.

Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels S und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungsanlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen, Stellung des Polarizators

Josef Studmann

Gegründet 1883.

Brunnenbohr-Gesellschaft.

Fernruf

W. E. Westfl.

Risten verpackt, deren Boden mit Hopfen bestreut ist. Sind die Risten vollgepackt, so kommt als Abschluß eine Schicht Hopfen oben auf den Käse. Damit der Hopfen nicht an zu schimmeln fängt, soll er möglichst trocken sein. Da frischer Hopfen ziemlich teuer ist, benutzt man meistens solchen aus den Brauereien, welcher billig zu haben ist. Diese Käse sind sehr schmackhaft und werden gerne gekauft.

Eine andere Käsesorte wird vielfach aus demselben Material hergestellt, nur mit dem Unterschiede, daß dasselbe vor dem Mahlen mit etwas Vollmilch oder Sahne vermischt wird, um eine recht geschmeidige Masse zu erzielen. Dieser Käse kommt unter dem Namen „Appetitzkäse“ vielfach in den Handel. Das fertig gemahlene Produkt wird (der Rummelzug fehlt hierbei) wie oben beschrieben geformt und die fertigen Käse 2-3 Tage zum Trocknen hingestellt. Dann werden dieselben einzeln in Stanniol gewickelt und bleiben noch etwa eine Woche in der Kiste verpackt stehen, um dem Konsum dann übergeben zu werden.

Wenngleich es vorteilhafter ist, im Käseerbetriebe keine unverkäuflichen und zerlaufenen Käse zu haben, so lassen sich solche auf oben beschriebene Weise noch sehr gut verwerten, sodaß ein Verlust nicht eintritt. Abnehmer für diese Käse sind die Lebensmittelgeschäfte. S. M.

Etwas vom Inserieren. Will man etwas kaufen oder verkaufen, so gibt man ein Inserat in eine Zeitung. Es ist aber vorher zu überlegen, welche Zeitung für das Inserat am zugkräftigsten ist, denn nicht jede Zeitung wird den erwünschten Erfolg bringen. Wir Molkereifachleute bedienen uns unserer Fachzeitungen, auch bei Verkaufsangeboten von Molkereiprodukten anderer Lebensmittelzeitungen. Das Thema wie man inserieren soll, ist beinahe unerschöpflich. Es seien daher die wesentlichen Punkte hervorgehoben. Ein Inserat soll zunächst dem Inhalt nach klar und deutlich sein. Das laufende Publikum will genau wissen, was ihm angeboten wird, sonst reagiert es nicht. Zur Deutlichkeit gehört auch, daß die Anzeige kurz und treffend abgefaßt ist. Langatmige Anpreisungen werden nicht gelesen, dafür hat kein Mensch mehr Zeit. Ein Inserat muß außerdem aufrichtig und wahr sein. Alles überflüssige muß vermieden werden. Ein Inserat darf wohl verblüffen, aber nicht verlesen. Das Inserat muß übersichtlich sein, Anpreisungen bei denen man erst lange Phrasen lesen muß, ehe man den eigentlichen Inhalt findet, haben wenig Wert. Bei Niederschreiben des Inserates muß man sein Produkt mit seinem geistigen Auge schon in der Zeitung stehen sehen und muß es deshalb so abfassen, daß der Seher sich ein möglichst getreues Bild davon machen kann. Der Inserent kann schon durch die Schreibweise, durch Unterstreichen und Hervorheben der wichtigsten Punkte den Seher aufmerksam machen, damit das Auge desselben durch die äußeren Zeichen auf die wichtigsten Stellen hingewiesen wird. Chiffre-Inserate soll man möglichst vermeiden, da diese niemals den Erfolg bringen, als wenn man einen Namen oder Firma unter das Inserat setzt. Will man aus irgend welchem Grunde seinen Namen nicht bekannt geben, so setze man wenigstens den Landesteil dabei, damit der Leser erfährt, wo sich der Käufer oder Verkäufer befindet.

In Nr. 93 dieser Zeitung lese ich folgendes Inserat: Suche täglich 100 Liter pasteurisierte Vollmilch und 500 Liter Guts- oder Bauernmilch zu kaufen. Die Milch darf nicht unter 3 Prozent Fett haben. Angebote mit Preisangabe erbeten unter S. M. 2506 durch diese Zeitung. Der Inserent scheint sich bei Aufgabe des Inserates garnicht bewußt zu sein, daß das Deutsche Reich ziemlich groß ist und daß für Milchlieferungen, namentlich bei Bauern- oder Gutsmilch, nur die nächste Umgebung in Frage kommen kann. Wo ist aber in diesem Falle die nächste Umgebung? Ein solches Inserat hat natürlich keinen Wert und ist das Geld fortgeworfen. Auch bei Aufgabe von Betriebsleiterstellen unter Chiffre soll man stets den Landesteil angeben, damit nicht unnötige Bewerbungen geschrieben werden, was Zeit, Arbeit und Portoverschwendung hervorruft.

Die beste und billigste Reklame ist wohl mit das Zeitungsinserat. Einmal weil die Zeitung in einer Massenauslage unter die Schar der Käufer gelangt, zweitens, weil sie auf dem schnellsten Wege zu dem Käufer kommt. Jeder, der etwas kaufen will, liest die Inserate, sagt ihm dies oder jenes zu, so fordert er Offerte ein, oder er überträgt dem Inserenten seinen Auftrag. Der kaufende Geschäftsmann ist sich längst darüber klar, daß man zuerst in seiner Fachzeitung nachsehen muß, wenn man heute etwas kaufen will.

Schließlich muß der Geschäftsmann sich darüber klar sein, daß einseitige Reklame nicht immer ausreicht. Unsere heutige Zeit ist ein einiger großer Trubel, in dem gar manches, das nur wie eine Eintagsfliege auftaucht, kaum beachtet wird, weil der Eindruck zu flüchtig ist. Mit einer Stimme, d. h. im Inseratenwesen mit mehrfach aufeinander folgender Wiederholung, muß der Geschäftsmann seine Dienste und die Vorteile seiner Ware anpreisen, wenn er den erwarteten Erfolg haben will. Sie kann die Welt wissen, was er Gutes zu bieten hat, wenn er es nicht selbst verkündet? Das Rufen und Anpreisen in Wort, Schrift und Bild, erst bei dem heutigen Massenangebot nicht verstimmen. Zum Inserieren hört daher auch Ausdauer. Der Vorwurf, daß die Reklame die Ware verteuert, ist durchaus zurückzuweisen, sie verschafft größeren Umsatz und durch billigere Herstellung und niedrigere Preise. Das zuständige Inserieren ist heutzutage das Fundament eines gutgehenden Geschäftes.

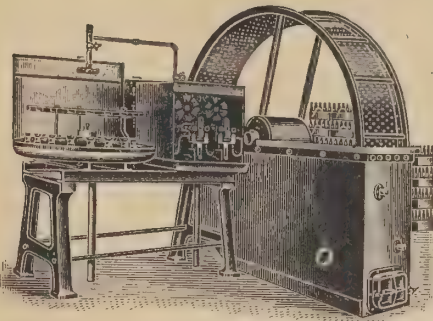
S. Drüsedau, Kaiserslautern.

Erzeugung der Magermilch zu Fütterungszwecken. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 108).

I.

Der Fragesteller wünscht gern zu wissen, wie sich die Molkereipraxis und die Molkereiwissenschaft zu der Frage der Dauererhitzung stellt. Was die Molkereipraxis anbetrifft, so dürfte diese ausnahmslos auf dem Standpunkte stehen, daß die Dauererhitzung der Momenthocherhitzung unbedingt vorzuziehen ist. Ganz abgesehen von den technischen Schwierigkeiten, die sich bei der Erhitzung eines großen Milchquantums einstellen, sind die Praxis bereits vor dem Kriege auf dem Standpunkt, daß eine Dauererhitzte Milch viel nahrhafter und beförmlicher sei, wie eine hocherhitzte Milch. Heute, wo die Forschung auch in der Milchwirtschaft ein gut Teil weiter ist, weiß man auch den Grund für die Tatsache, die man früher eigentlich nicht beweisen konnte. Durch eingehende Forschungen ist festgestellt, daß die in der Milch enthaltene Vitamine, die für die Ernährung und den Aufbau des menschlichen wie des tierischen Körpers so ungemein wichtig und fast unentbehrlich sind, bei der Hocherhitzung fast vollständig

Milch - Ausschank
überall durch
„ROESLER Fahrbüfette“
„Lily“ der hygienische Becher
Roesler & Co., G. m. b. H., Leipzig-N. 25/118 (Mockau).



Flaschen-Einweich- und Reinigungs-Anlagen.

Winterwerb,
Streng & Co.,
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim-Käfertal

Flaschen-Reinigungs u.
Füll-Anlagen,
Sonderausführung für
Milch

Einrichtung für Hand-
betrieb sowie voll-
automatisch.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
 fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

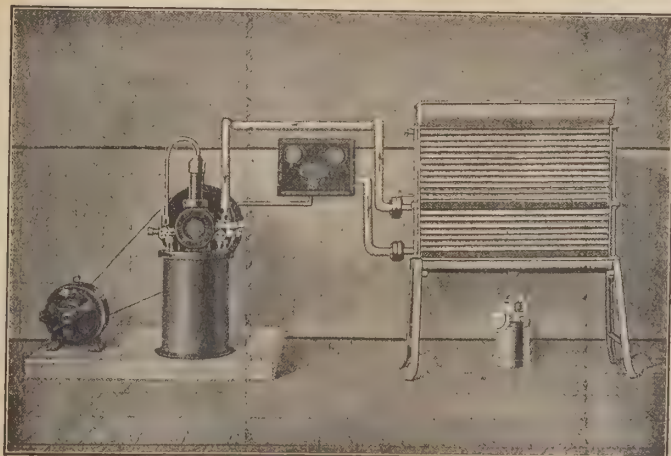
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.



Großfabrikation von
Aluminium-Milchversandkannen
Aluminium-Rahmständer, rund u. oblong
Aluminium-Wagenverkaufskannen
Aluminium-Milchbassins und
Aluminium-Dampfkäsewannen
Aluminium-Milch ausschankgefäße
(auch aus verz. Kupfer lieferbar) für gemeinn. Gesellsch.,
Milch ausschankhäuschen, Ladenverkauf usw.
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann, Mallnitz
Strecke Sagan-Liegnitz.

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen.
Vorlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

vernichtet werden, während sie bei der sogen. schonenden oder Dauererhitzung zum großen Teil erhalten bleiben. (!)

Wenn somit die Hoherhitzung die Qualität der Milch nicht verbessert, so ist andererseits durch eingehende Versuche an der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel, die seinerzeit in der Fachpresse veröffentlicht wurden, einwandfrei nachgewiesen, daß selbst der eigentliche Zweck, den der Gesetzgeber mit der Hoherhitzung verfolgt, mit den heutigen Apparaten, die der Praxis zur Verfügung stehen, nur sehr unvollkommen erreicht wird. Es wurde nämlich nachgewiesen, daß in Milch, die in den gewöhnlichen Erhitzern pasteurisiert ist, die Krankheitskeime nicht restlos beseitigt wurden, während eine Milch, die dauerpasteurisiert war, so gut wie bakterienfrei war. Wenn diese Tatsache für die Praxis verwertet werden soll, so müßten sämtliche Molkereien sich bezüglich der Erhitzung umstellen, und anstatt der Hoherhitzung die schonende Erhitzung einführen.

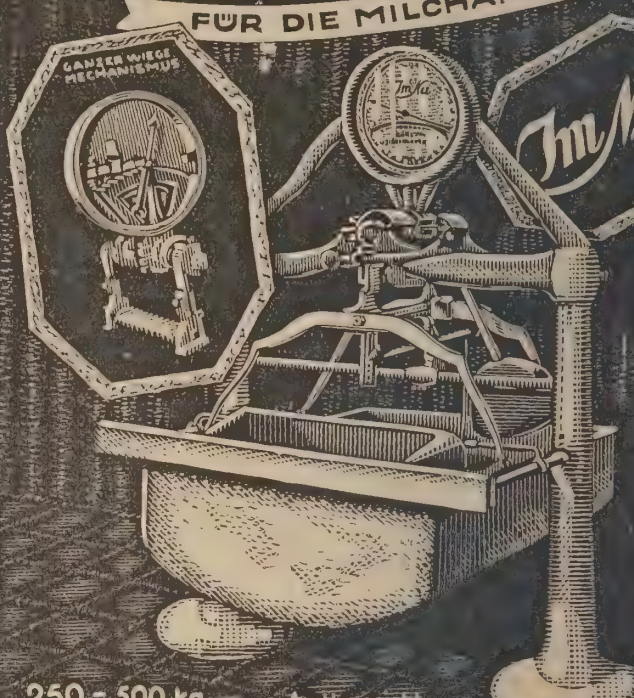
Es ist wohl auch anzunehmen, daß heute schon eine ganze Anzahl Molkereien ihre Betriebe in dieser Beziehung modernisiert hätten, wenn, ja wenn unsere Gesetzgebungsmaschine nicht so langsam arbeiten würde. Nach den Ausführungsbestimmungen zum Viehschutengesetz müssen heute noch alle Sammelmolkereien mit Apparaten versehen sein, in denen die Milch sicher und nachweisbar auf 90 Grad erhitzt werden kann. Allerdings ist eine Erhitzung auf die genannte Temperatur für die Molkerei nicht direkt vorgeschrieben. Es genügt, wie es ausdrücklich im Gesetz heißt, eine Erhitzung durch unmittelbar oder mittelbar einströmenden Wasserdampf auf 85 Grad. Ferner genügt eine Erhitzung im Wasserbade unter den von der Landesregierung näher zu bestimmenden Voraussetzungen auf 70 Grad für die Dauer einer halben Stunde. Also ist heute eigentlich das, was der Fragesteller als wünschenswert hinstellt, schon erlaubt, wenn die Voraussetzungen, von denen in der erwähnten Verordnung die Rede ist, erfüllt sind. Hiermit dürfte es jedoch in dem Betriebe der anfragenden Molkerei noch sehr mangelhaft bestellt sein. Auf dem Wege, wie sich dieselbe die Erhitzung denkt, dürfte sie auch kaum durchzuführen sein. Wer gibt denn die Garantie dafür, daß die heiße Milch im Magermilchbassin und in den Kannen auch wirklich genügend lange ihre Temperatur behält? Wenn auch im Sommer sich in den Kannen die Milch eine längere Zeit heiß hält, wie ist es hiermit im Winter bestellt, wenn draußen eine Temperatur von -10-20 Grad herrscht? Sollte auch dann die Milch auf 75-80 Grad erhitzt, sich mindestens eine halbe Stunde auf 70 Grad halten? Ich glaube kaum, daß diese Frage von den zuständigen Behörden bejaht wird. Tatsächlich würde doch auch auf dem genannten Wege eine sichere Dauererhitzung nicht gewährleistet werden.

Glücklicherweise hat ja auch inzwischen die Technik nicht still gestanden. Es sind seitens fast aller führenden Fabriken in den letzten Jahren sogen. Dauerheißhalter hergestellt, die wohl alle mehr oder minder den an sie gestellten Anforderungen genügen. In der Hauptsache handelt es sich um zwei Systeme. Während einige Apparate nach dem Durchflußsystem arbeiten, glauben andere Fabriken das Ziel sicherer zu erreichen mit Apparaten, in denen die Milch nacheinander eine Anzahl Zellen, die sich nach halbstündiger Dauer automatisch entleeren, füllt. Beide Systeme haben in der Praxis ihre Anhänger und mit beiden sind auch gute Resultate erzielt worden. Wenn sie heute noch verhältnismäßig wenig eingeführt sind in Betrieben, in denen die Erhitzung für Futterungszwecke in Frage kommt, so hat dies seine besonderen Gründe.

Während die städtischen Betriebe, in denen es sich darum handelt, die Milch für den menschlichen Genuß möglichst haltbar zu machen, heute zum größten Teil zur Dauerpasteurisierung übergegangen sind, und hiermit ausnahmslos die besten Erfahrungen gemacht haben, sind die sogen. beschränkten Betriebe, in denen in der Hauptsache die Milch entrahmt und die Magermilch an die Lieferanten zu Futterzwecken zurückgegeben wird, mit ganz wenigen Ausnahmen noch mit Momenterhitzern ausgerüstet, und zwar in der Hauptsache aus zwei Gründen. Wie bereits erwähnt, schreibt das Gesetz vor, daß die Milch nachweisbar auf 85° erhitzt oder während der Dauer einer halben Stunde auf 70 Grad erhitzt wird. Während die Wissenschaft in dem Guajafverfahren der Behörde ein Mittel in die Hand gegeben hat, den Nachweis zu erbringen, daß tatsächlich die vorgeschriebene Temperatur auch innegehalten ist, ist diese Möglichkeit bei der Dauererhitzung heute noch nicht gegeben. Aus diesem Grunde sind deshalb die in Frage kommenden Stellen (Kreistierärzte usw.) heute noch nicht sehr für die Dauerpasteurisierung eingenommen und dürfte erhebliche Zeit verloren gehen bis eine Änderung des Gesetzes vorgenommen wird.

Ein weiterer Grund für die langsame Einführung der allgemein wünschenswerten niedrigen Erhitzung ist der Umstand, daß mit Einführung derselben der Betrieb ganz erheblich verlängert wird. Heute ist es doch in den beschränkten Betrieben, die allgemein auf Magermilchrückgabe zugeschnitten sind, so, daß die Fuhrleute, welche die Vollmilch zur Molkerei bringen, auch sofort die Magermilch wieder mit zurücknehmen. Dabei soll sich der Betrieb möglichst schnell abwickeln, damit die Fuhrleute auch innerhalb kürzester Zeit wieder zurückfahren können. In der Praxis ist es heute ja auch so, daß ein Fuhrmann, dessen Wagen bei der Annahme abgefertigt ist, sofort oder doch in kürzester Zeit mit dem Ausladen der Magermilch beginnt. Infolge der großen Leistung der heutigen Zentrifugen ist es auch tatsächlich nötig, daß die Fuhrleute fast nur durch die Molkerei hindurchlaufen. Anders nach Einführung der Dauererhitzung. Sie bringt es mit sich, daß die erste Magermilch im Durchschnitt um 30 bis 40 Minuten später im Magermilchbassin anlangt, um diese Zeit also wieder sämtliche Milchfuhrten verlängert werden. Rechnet man die ungeheure Anzahl Milchfuhrwerke, welche während der Vormittagsstunden unterwegs sind, so kann man sich leicht ausrechnen, welche Unmenge von Zeit hier verloren gehen würde. Die Molkereien würden natürlich diejenigen sein, welche diese Zeit bezahlen müßten, denn der Lohn für die Fuhrleute richtet sich nach der Zeit, welche sie unterwegs sein müssen. Nebenbei gesagt, würden in sehr vielen Molkereien die Platzverhältnisse auf der Annahme sehr beschränkt werden, wenn sie anstatt die Kannen von 2-3 Wagen solche von 4-5 Wagen aufnehmen müßte. Unter den heutigen Verhältnissen gibt es hier wohl nur einen Ausweg, den auch schon einige Molkereien beschritten haben. Es werden 1000-2000 Liter Magermilch im Kühlraum oder in isolierten Bassins zurückgestellt und am anderen Tage an die ersten Wagen zurückgegeben. Auf diese Weise ist eine ebenso schnelle Abwicklung des Betriebes wie bisher möglich und das Gesetz ist innegehalten. Allerdings ist Voraussetzung, daß die Milch in einem guten Zustande eingeliefert wird, damit sie sich einen Tag hält,

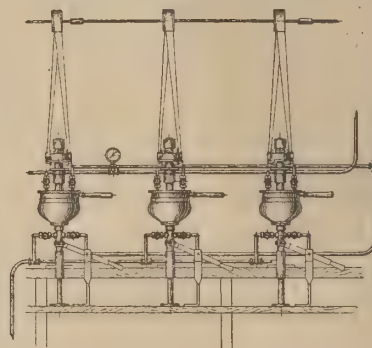
SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGEN
FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT
Amtl. geeicht

ANDR. HOLLENDER · BERLIN · N.

Bau u. Inbetriebsetzung



kompletter Anlage zur Fabrikation von Block- u. Schachtelkäse ohne Rinde.

Moderns'e, bestbewährtes Kochmaschinen, Spezial-Abfüllmaschinen, Stanioform-Maschinen zum Bilde der Hülzen für 6/6 und ungeteilte Käse (Einblattsystem), Aluminiumformen sowie sämtl. Einzelgerä

la Referenzen.

Konkurrenzlose Preise

Ausführliche Kostenanschläge, Kataloge, fachmännische Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.

Carl Merkh, Apparate- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. D.
Spezialfabrik für Käserei-Einrichtungen.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

denn sonst würden wohl diejenigen Lieferanten, die die alte Milch erhalten, bald mit Beschwerden über mangelhafte Qualität kommen. Voraussetzung ist ferner, daß der Betrieb mit genügenden Kühleinrichtungen versehen ist, damit sie auch in der Lage ist, die Milch von einem Tage zum anderen aufzubewahren. Ob sich diese Art der Milchverarbeitung allgemein einführen wird, ist eine Frage der Zukunft.

Zum Schluß sei noch kurz auf das Tuberkulosestillungsverfahren hingewiesen. Bekanntlich gestattet es das Gesetz für den Fall, daß sämtliche angeschlossene Kuhhalter einer Molkerei dem genannten Verfahren angeschlossen sind, den betreffenden Betrieb von dem dauernden Erhitzungswange zu befreien. Die Vorteile, die für die einzelnen Viehbesitzer mit dem Anschlusse verbunden sind, (regelmäßige Untersuchung der Tiere, Entschädigung für abgeschlachtete Tiere usw.) dürften allgemein bekannt sein. Allerdings sind auch Nachteile mit in den Kauf zu nehmen. Die immerhin erheblichen Kosten sind von der Landwirtschaft, wenn auch auf dem Umwege über die Molkerei, aufzubringen. Die Molkerei selbst ist auch in Zeiten der Seuchengefahr weiter gezwungen, die Milch zu erhitzen und muß deshalb die nötigen Apparate in ihrem Betrieb haben. Es wird deshalb wohl noch allerlei Wasser den Berg herunter laufen, bis die Einführung des genannten Verfahrens allgemein erfolgt ist.

Die Molkereien werden sich wohl noch für eine ganze Zeit mit dem Erhitzungszwang abfinden müssen, jedenfalls ist zur Zeit keine Aussicht vorhanden, daß uns gestattet wird, die Pasteurisierung auf dem Wege, der dem Fragesteller vorschwebt, auszuführen. Mögen auch weiter Stratis, Wissenschaft und Technik erfolgreich an der Lösung dieser lebenswichtigen Frage arbeiten.

II.

Durch das Reichsviehseuchengesetz vom 1. Mai 1912 ist den Sammelmolkereien vorgeschrieben, sich mit Einrichtungen zu versehen, mit denen Milch sicher und nachweisbar auf 90 Grad erhitzt werden kann, und daß Milch und Milchrückstände nur nach vorheriger ausreichender Erhitzung als Futtermittel abgegeben, oder auch im eigenen Betrieb der Molkerei verwendet werden dürfen. Zur Beschaffung dieser Einrichtungen war ursprünglich eine Frist von 2 Jahren festgesetzt, doch ist durch den Krieg und die Nachkriegszeit der endgültige Termin auf den 1. Mai 1924 verlegt worden. Es ist also den Molkereien volle 12 Jahre Zeit gegeben, den Forderungen des Gesetzes in bezug auf die Einrichtung zu entsprechen.

Nach dem Reichsviehseuchengesetz wird als ausreichende Erhitzung der Milch angesehen:

1. Erhitzung über offenem Feuer bis zum wiederholten Aufkochen.
2. Erhitzung durch unmittelbar oder mittelbar einwirkenden strömenden Wasserdampf auf 85 Grad.
3. Erhitzung im Wasserbade und zwar: entweder auf 85 Grad für die Dauer einer Minute oder, unter den von der Landesregierung näher bestimmten Voraussetzungen, auf 70 Grad für die Dauer einer halben Stunde.

Es wird also wohl die Einrichtung zur Pasteurisierung auf 90 Grad erfordert, die Erhitzung der Milch und Milchrückstände aber auf 85 Grad als ausreichend erklärt. Eine Erhitzung auf 90 Grad C., wie Sie angegeben, wird also garnicht verlangt.

Unter bestimmten Voraussetzungen, also hauptsächlich, wenn keine direkte Seuchengefahr vorliegt, wird die Erhitzung auf nur 70 Grad für die Zeit von 30 Minuten evtl. erlaubt. Die Forderung des Reichsviehseuchengesetzes deckt sich also mit Ihrer Anfrage vollständig.

Ihre Anregung, daß auch Molkereiwissenschaftler und „prominente“ Sachleute sich zu diesen Fragen äußern möchten, will ich dahin beantworten, daß ja schon längere Zeit unter anderen am bakteriologischen Institut der Preussischen Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel dahingehende Versuche angestellt sind, wie Sie aus den Veröffentlichungen der Herren Prof. Henneberg und Dr. M. Seelemann in dieser Zeitung ersehen können. Namentlich die Abhandlung des zuletzt genannten Herrn: „Vergleichende Untersuchungen über die Abtötung von Tuberkulosebakterien in der Milch mit Hilfe neuzeitlicher Dauer- und Hocherhitzungsanlagen“ in Nr. 9, 1926 dieser Zeitung, geben hinreichend Antwort auf Ihre jetzige Frage.

Ich bin dafür, das vorgeschriebene Erhitzen der Milch nicht als eine lästige, gesetzliche Bestimmung oder Forderung anzusehen, sondern als eine notwendige Maßnahme, um Mensch und Tier mit einer hygienisch einwandfreien Milch zu versorgen.

Und damit komme ich zu Ihrer Frage, ob es nicht angebracht ist, die zu Futterzwecken zurückzugebende Magermilch heiß eine Zeit im Magermilchbassin aufzubewahren und in diesem Zustand auszugeben.

Mir ist bei ähnlichem Vorgehen folgendes passiert: Vor Jahren arbeitete ich in einem Großbetrieb mit einem „Blatt“-Pasteur. Es wurde eingelieferte Vollmilch auf 90 Grad erhitzt, um sofort durch den Wärmeaustauscher dieses Apparates auf ca. 45–50 Grad abgekühlt zu werden. blieb diese Milch einige Stunden bei dieser Temperatur stehen, machte ich die für mich damals unerklärliche Beobachtung machen, daß die Milch dickflüssig wurde, ohne jedoch sauer zu schmecken. Ein Beweis, daß Bakterienarten in dieser Milch üppig gedeihen und beschriebenen Milchfehler hervorrufen. Auch Sie würden wohl diese Erfahrung machen und klagen durch Rücklieferung derartiger Milch haben, falls Sie der Erhitzung nicht eine baldige Abkühlung folgen lassen.

Um den Seuchen vorzubeugen, soll jeder Molkereifachmann es als seine Gewissenssache betrachten, die vorgeschriebenen Vorsichtsmaßnahmen das genaueste zu befolgen, da durch Unachtsamkeit und Gleichgültigkeit unermesslicher Schaden durch Verbreitung oder Übertragung von Tuberkulose, Maul- und Klauenseuche oder anderen Krankheitserregern angedeutet werden kann. Stehen doch leider noch immer die Sammelmolkereien in dem Ruf, als Weiterverbreiter von Viehseuchen zu gelten.

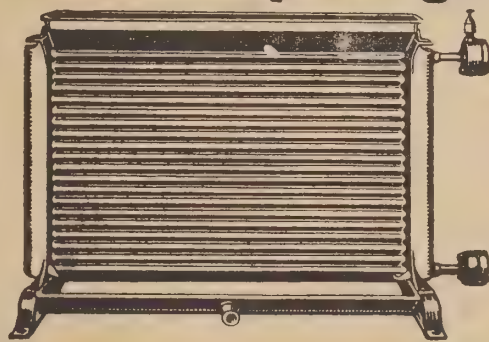
Gleiches gilt auch für die Molkereien mit Frischmilchverkauf oder Verkauf; denn gerade die jetzt aller Orten auftauchenden Typhuserkrankungen sollen die Molkereien ansprechen, eine in jeder Beziehung geliebte Milch dem Konsum zuzuführen. Zwar ist der gesetzliche Zwang zur Erhitzung der Milch nicht auf die zum menschlichen Genuß bestimmte ausgelegt, doch auch hier ist größte Gewissenhaftigkeit am Platze. Wenn es sich bei den wenigsten Typhusfällen bewiesen ist, daß dieselben durch Milch verursacht sind, steht es bei einzelnen fest. Einige derartige Fälle treten in einigen Tagen den Milchverbrauch bei der Bevölkerung mehr als Meßcredit bringen, als lange Zeit intensiver Reklame Absatz schafft. Viele Geldopfer wären so vergeblich gewesen.

R. A. in F.

Ewald vom Stein

DÜSSELDORF
Kaiser-Wilhelmstr. 13

Verdampfungskühler



für

Kohlensäure,
Ammoniak und
Schwefligsäure.
Unübertroffen in
Konstruktion und
Ausführung.

F. Stamp G. m. b. H.
Molk.-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 b. Hamburg

Großfabrikation von pa. verz. in nahtlos-u. geschw. Ausf.

Milchversandkannen

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte

Wattmilchfilter

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen

Milchbehälter

Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Schweineestall-Einrichtungen m. Bode's Trogrühr-Vorderwänden



Tausendfach bewährt.

Broschüre 1 „Was ist beim Bau eines Schweineestalls zu beachten?“ gratis.

Friedrich Bode Ostingensleben Bez. Magdeburg.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

III.

Wenn in einem Molkereibetriebe kein Pasteur zum Erhitzen der Magermilch vorhanden ist, so genügt ein Anwärmen derselben mit direktem Dampf auf 85 Grad C. für die Dauer einer Minute ebenfalls den gesetzlichen Anforderungen.

Ihre Ansicht dürfte sich insofern als irrig erweisen, als bisher die Dauerverhitzung gesetzlich nicht anerkannt ist und daher die Magermilch, welche an die Genossen resp. Lieferanten zurückgegeben wird, oder im eigenen Betriebe zu Fütterungszwecken verwandt wird, wie schon erwähnt, auf mindestens 85 Grad C. für die Dauer einer Minute erhitzt werden muß.

Bereits vor einer Reihe von Jahren haben wir die Magermilch in einer größeren Genossenschaftsmolkerei ungekühlt zurückgegeben und hierüber niemals irgend welche Beanstandungen seitens der Genossen gehört. Da nur ein kleiner Teil, etwa 20 Prozent der Anlieferung, zurückgegeben wurde, ging man der Einfachheit halber dazu über, die Magermilch ständig mit direktem Dampf auf ca. 95 Grad Cels. zu erhitzen und in diesem Zustande zurückzugeben.

Ihre Ansicht, daß eine einmalige Erhitzung auf 85 Grad Cels. mit nachfolgender langamer Abkühlung einer Dauerverhitzung von 63 Grad Cels. 30 Minuten lang gleich käme, dürfte sich nicht bestätigen. Besonders im Herbst und Winter dürfte der Nachweis, daß die Magermilch bei dieser Bearbeitung eine Temperatur von 63 Grad Cels. für die Dauer einer halben Stunde beibehalten hat, nicht zu erbringen sein.

Die gestellte Frage hat an sich überhaupt keine praktische Bedeutung. Bevor die Dauerverhitzung nicht gesetzlich anerkannt ist, müssen wir uns eben mit der vorgeschriebenen Milderhitzung mittels Pasteur oder direktem Dampf abzufinden suchen. W.

Herstellung von Dosenbutter. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 111.)

I.

Im Frieden vor Ausbruch des Weltkrieges wurde von einigen Molkereien des Küstengebietes und wenn ich nicht irre, der Molkerei-Genossenschaft Gogak N.-L., welche inzwischen ihren Betrieb eingestellt hat, Dosenbutter für Uebersee hergestellt. Die hauptsächlichsten Abnehmer waren die Schiffe nach Uebersee, die Kolonien unter deutscher Herrschaft sowie einige Tropengegenden. Die Preise waren den notwendigen Aufwendungen angepasst und betrugen 60—80 Pfennige mehr wie die Höchstnotierungen für erste Qualitäten.

Will nun die anfragende Molkerei zur Herstellung von Dosenbutter nach Uebersee und den Tropen schreiten, so ist in erster Linie ein sorgfältiges Arbeiten Vorbedingung. Die Annahme der Milch ist peinlich genau zu überwachen und fehlerhafte, säuerliche, verschmutzte Milch von der Verarbeitung unter allen Umständen auszuschließen. Man muß sich stets vor Augen halten, daß nur gutes, fehlerfreies Material zur Herstellung einer Dauerware gut genug ist. Der nicht zu fett (ungefähr 12—15 Proz.) gewonnene Rahm wird auf + 92—95° C. hochpasteurisiert, sofort auf + 2° C. tiefgekühlt und auf dieser Temperatur mindestens 2—3 Stunden gehalten. Darauf wird der Rahm mit einer sehr guten Reinkultur angeäuert und je nach der Beschaffenheit der eingelieferten Vollmilch sowie der Lufttemperatur der Luft entsprechend auf + 13—15° C. angewärmt und möglichst auf dieser Temperatur bis zum Eintritt der Säuerung gehalten. Die Einstellung der Reinkultur hat in einem dafür bestimmten Apparat zu erfolgen und ist dauernd zu beobachten, damit eine Ueber säuerung der Reinkultur nicht eintritt. Der Zusatz der Reinkultur zum temperierten Rahm hat in der Menge zu erfolgen, daß derselbe abends butterreif ist. Darauf wird der butterreife Rahm auf 7—9° C. abgekühlt und bleibt bis zum Morgen bei dieser Temperatur stehen. Der Rahm wird sich bis zum anderen Morgen um einige Grad, also auf 9—11° C. etwa, angewärmt haben und kann dann sofort dem Rahmreifer bezw. Butterfäß zugeführt werden. Da Haltbarkeit und Geschmack einer hochfeinen Butter in hohem Maße mit von der richtig verlaufenen Rahmsäuerung abhängig ist, so ist peinlich genau darauf zu achten, daß der Rahm bei Beginn des Butterns bezw. des Abkühlens die richtige Butterreife (sämige Beschaffenheit) besitzt und weder übersäuert noch zu schwach sauer oder süß ist. Die Butterungstemperatur muß in den vorher angegebenen Grenzen eingehalten werden.

Auf die Abbutterung ist möglichste Sorgfalt zu verwenden, vornehmlich ist eine Ueberbutterung zu vermeiden. Das Auswaschen hat bei der Dosen-Dauerbutter nur mit gutem, fehlerfreiem Wasser zu erfolgen und hat recht gründlich zu geschehen. Steht kein fehlerfreies Wasser zur Verfügung, so ist dasselbe abzukochen und vor Verwendung tief auf + 2 Grad Cels. abzukühlen. Die Salzgabe ist auf ungefähr 3 Prozent zu bemessen und es ist nur ausgesuchtes, feinstes Butterfäß zu verwenden, da sonst leicht Salzfehler entstehen können. Bei Herstellung von Dosenbutter soll ein zweimaliges Aneten erfolgen und muß die Pause zwischen dem ersten und zweiten Aneten nicht zu kurz bemessen sein, sie soll ungefähr 20—24 Stunden betragen, damit alle Buttermilchteile durch die Lake abgekühlt werden. Beim zweiten Aneten ist die Dosenbutter wegen längerer Haltbarkeit möglichst trocken auszuarbeiten. Sogleich nach dem Auskneten wird die Butter in Dosen von 2—5 und 10 Pfd. Inhalt getan und fest mit einer Holzkeule, nicht mit der Hand, eingedrückt sowie bis zum Rande gefüllt, damit möglichst kein Luftraum entsteht. Die Dosen werden dann mit einer Dosenverschlußmaschine verschlossen oder verlötet. Beim Lötten ist darauf zu achten, daß kein Lötmaterial an die Butter kommt, da sonst die Haltbarkeit beeinträchtigt wird; deshalb ist eine Verschließung mit einer Dosenverschlußmaschine der Vorzug zu geben. Die Dosen werden nach Füllung bis zum Versand, der bald nach Fertigstellung zu erfolgen hat, in einem kühlen Raum aufbewahrt und kommen in Holzkristen zum Versand, da Holz bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter ist. Die Haltbarkeit der Dosen-Dauerbutter richtet sich nach dem Rohmaterial, der richtigen vorschriftsmäßigen Behandlung des Rahms, der Butterbearbeitung, der richtigen Verpackung und — der vorschriftsmäßigen Aufbewahrung. Wenn alle Vorbedingungen gegeben sind, soll die Dosenbutter sich ungefähr ein Jahr gut im Geschmack halten. Ich möchte noch ganz besonders erwähnen, daß das für Dosenbutter bestimmte Material nicht mit den Händen bearbeitet werden darf, sondern zur Bearbeitung Butterstecher verwandt werden.

Was nun die zur Herstellung von Dosenbutter benötigten Maschinen und Apparate betrifft, so sind in erster Linie die in einem modernen Molkereibetrieb vorhandenen Maschinen zu verwenden. Ich nenne: Milchvorwärmer zum Vorwärmen der Milch auf ungefähr + 50 Grad C., Kraftseparator, Rahmpasteur zum Pasteurisieren des Rahms auf + 92—95



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN

KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924
— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappschelben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen



Grad C., kombinierter Tiefrahmfühler (Eismaschine), Rahmreifer, Butterfertiger oder Butterfaß mit Kneiter, eine automatische Dosenverschlußmaschine, ein Sterilisierungsapparat zum Sterilisieren der leeren Dosen. Ferner ist nötig ein Alkohol- und Schmutzprüfer, ein Apparat zum Herstellen der Reinkultur, Dosen und Risten. Als Dosen verwende man die bekannten runden Dosen in den schon erwähnten Größen und beziehe dieselben von bekannten Fabriken der Braunschweiger Gegend, wenn man nicht vorzieht, die Dosen selbst herzustellen, was die Rentabilität erhöhen dürfte. Vor Ingebrauchnahme werden die Dosen gut in kochendem Wasser gereinigt, dann sterilisiert und abgefüllt.

Bevor man nun zur Herstellung von Dosenbutter schreitet, sollte man als ordentlicher Kaufmann die Abzähmöglichkeit ins Auge fassen, da diese infolge Verringerung unserer Marine und Verlust unserer Kolonien bedeutend geringer geworden ist.

II.

In einer von mir früher geleiteten Molkerei habe ich vor 25 Jahren eine Zeit lang Dosenbutter hergestellt, welche, nebenbei bemerkt, nach Melbourne in Australien ging. Die Milch, aus welcher Dosenbutter hergestellt wird, muß reinlich gewonnen und tadellos süß sein. Der Rahm wurde erhitzt und mit Reinkultur angäuert. Auf die Reifung des Rahmes ist besonderes Augenmerk zu legen. Der butterreife Rahm wurde verbuttert, die Butter mit 3 Prozent Salz versetzt, worauf sie bis zum anderen Morgen im Kühlraum liegen blieb. Nach dem zweiten Kneten wurde dieselbe in Blechdosen gedrückt und diese dann mit einer Verschlußmaschine geschlossen. Hauptaugenmerk ist auf richtige und sorgfältige Füllung der Dosen zu legen, Hohlräume dürfen nicht vorhanden sein, auch soll der Deckel auf den Inhalt fest aufliegen. Vor dem Füllen wurden die Dosen mit Dampf steril gemacht und dann mit abgekochtem, tiefgefäßigem Salzwasser ausgespült. Die gefüllten Dosen wurden, nachdem etwaige Butterreste sauber entfernt waren, in Pergament eingewickelt und in Risten verpackt, deren Hohlräume mit feiner trockener Holzwolle ausgefüllt wurden.

Die Haltbarkeit von Dosenbutter richtet sich ganz nach der Beschaffenheit der Milch und nach der bei der Herstellung derselben aufgewendeten Sorgfalt; sie kann sechs bis zwölf Monate und länger betragen.

Herstellung von Dauerjahne in Kannen. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 111.)

I.

Unter Dauerjahne versteht man im allgemeinen einen aus guter und reiner Vollmilch gewonnenen Rahm, der homogenisiert, in Dosen sterilisiert und abgefüllt dem Verkehr übergeben wird. Dieser Rahm hält sich gut und kühl aufbewahrt fast unbegrenzt.

Es kommt nun in der Frage nicht zum Ausdruck, ob Schlagrahm oder Dauerrahm auf längere Zeit haltbar gemacht werden soll, und ist die Angabe deshalb etwas ungenau. Wenn nun Herr Fr. Sch. einen Dauerrahm, ähnlich wie derselbe in Dosen hergestellt wird, in Kannen herstellen will, so ist also fast unbegrenzt halten soll, so ist diese Frage m. E. mit einem „Nein“ zu beantworten. Der übliche Milchkannenverschluß gestattet es einmal nicht, um den Rahm vor dem Verderben zu schützen, andererseits sind die uns zur Verfügung stehenden Sterilisierapparate noch nicht so eingerichtet, um die innere Rahmmenge der Kannen so lange zu sterilisieren wie nötig ist, um den Rahm fast unbegrenzt haltbar zu machen, ein gutes Produkt geliefert werden.

Soll das Material „Milch oder Rahm“ haltbar gemacht werden, so müssen alle Teile des Gefäßinhaltes der nötigen Wärme ausgesetzt werden, andernfalls dürfte die Wärme nicht konservierend, sondern geradezu zerstörend wirken. Als Beweis, daß der übliche Milchkannenverschluß die Milchkannen nicht genügend luftdicht abschließt, diene folgendes: Ich hatte lange vor Beginn des Weltkrieges mit dem Proviantamt Königsberg einen Vertrag abgeschlossen, wonach ich aus den von mir Ostpreußen geleiteten Molkereien bei einem event. Kriegsausbruch ein bestimmtes Quantum gezuckerte Kondensmilch zu liefern hatte. Da der Krieg für uns überraschend kam, so hatte ich das abgeschlossene Quantum nicht vorrätig. Infolge der damaligen Verhältnisse war es nicht möglich, die nötigen leeren Dosen heranzubringen, um das fehlende Quantum nachzustellen. Außerdem überstürzten sich infolge des russischen Einfalles die Verhältnisse, so daß ich mit dem Proviantamt vereinbarte, das fehlende Quantum gezuckerte Kondensmilch in Kannen zu liefern. Da bekanntlich der Zusatz zur Milch konservierend wirkt, war anzunehmen, daß die Kondensmilch längere Zeit haltbar sein würde. Die Kannen, welche genommen wurden, waren neu und vordem noch nicht benutzt. Da wir s. Zt. flüchtig waren und den Kreis unseres Wirkens erst wieder nach ca. 3 Wochen betreten konnten, suchte ich nach ca. 4 Wochen das Proviantamt auf. Wir konnten nun leider feststellen, daß der übliche Kannenverschluß nicht genügend luftdicht verschlossen hatte, trotzdem die Kannen oben herab gefüllt waren, sondern daß die obere Schicht der Kondensmilch unbrauchbar geworden war und nicht mehr verwandt werden konnte. Wohl ist es aber möglich, Rahm in Kannen auf kürzere Zeit haltbar zu machen, indem derselbe in den Kannen im Wasserbad unter häufigem Umrühren auf ungefähr 90° C. erhitzt und darauf in derselben Kanne möglichst tief abgefüllt und gut verschlossen wird. Ein solcher Rahm hält sich, kühl aufbewahrt, ungefähr eine Woche, vorausgesetzt, daß er aus fehlerfreier Milch gewonnen und die Kannen bis oben herab ausgefüllt sind.

II.

Sahne können Sie auch in Kannen konservieren, vorausgesetzt, daß die Kannen erstklassig verzinkt sind und keine Rostflecken aufweisen. Sind die Kannen in dieser Beziehung nicht einwandfrei, dann benötigen Sie dieselben nicht.

Diese Art der Sahnekonservierung kann eigentlich nur vorkommen, wenn man Sahneversand hat und nun nicht jeden Tag gleichviel fortsetzen kann. Kommt dann mal wieder ein Tag, wo man mehr verschicken kann als man vorrätig hat, dann kann man zu diesem Verfahren greifen, andernfalls würde ich den Rest verarbeiten.

Wollen Sie aber aus einem mir nicht bekannten Grunde zu diesem Verfahren übergehen, so können Sie gut pasteurisierten und tiefgefäßigten Rahm lange Zeit in tadellosen Kannen aufbewahren.

Vor ca. 2 Jahren haben wir ähnlich arbeiten müssen. Wir hatten einen Abnehmer, der gewöhnlich Sonnabends fast nochmal so viel benötigte wie an anderen Tagen. Wir haben damals am Montag — wo wir nur halb so viel schicken durften — den Rahm pasteurisiert, tiefgefäßig und bis Sonnabend aufgehoben, oft kam es auch vor, daß wir einen

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“

gez. J. M. i. H.

50

Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. **Melerei-Salpeter** Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Billigste und zuverlässigste

Untersuchung von

Milch, Butter, Käse, Wasser, Futtermitteln

sowie alle sonstigen chemischen Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung übernimmt das

Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker Dr. H. Scherer Dr. H. Hautog.



**Milchflaschen
Yoghurtflaschen**

aus weißem Glase

für alle Verschlußarten

liefern als Spezial-Glasfabrik

**Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.**

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

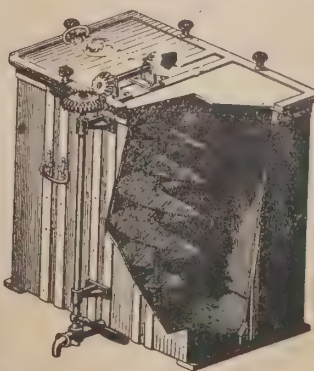


Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berl'n W. 15



Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Max Westphal, Eutin b. Lübeck

Gegründet 1867 — Fernsprecher 168

liefert in bekannter Güte

und kürzester Lieferzeit

verschießbare

Milchverkaufswagen

mit und ohne Eiskühlung.

Spezialität: Westphals' pat. gesch. Milchbassins; verbürgt Milchverkauf mit gleichem Fettgehalt bis zum letzten Tropfen.

Teil davon erst nach 14 Tagen versandt. Reklamationen hatten wir keine, bemerken muß ich allerdings, daß wir einen ganz vorzüglichen Eis-eller hatten.

Grundbedingung ist natürlich, daß die Kannen alle gut abdichten und vollständig rostfrei sind. Triefel.

Anfrage an den Leserkreis

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Rüdtühlerhiger. Ich beabsichtige mir einen neuen Rüdtühlerhiger anzuschaffen, welcher stündlich ca. 1000 Liter Milch von 10° auf 98° C. erhitzt und gleichzeitig auf ca. 45° rüdtühlt und sie ca. 2 Meter hochhebt. Ich bitte die verehrlichen Kollegen, ihre Erfahrungen über Rüdtühlerhiger bekanntzugeben und welches Fabrikat den erwähnten Anforderungen entspricht. Th. M.

Bücherchau. *)

Die Herstellung von Weichkäsen im Allgäu. Von Hans Lempenauer, Meisterkäufer der Lehranstalt für Käseerei und Butterbereitung in Boos. Reutlingen i. Allgäu, Juli 1926, 71 Seiten stark, broschiert, Preis 2.— Mark.

Jedes Milchwirtschaftsland hat seine besonderen Käseforten. Auch das Allgäu, das nicht zuletzt durch seine Weichkäse weit über die Grenzpfähle hinaus bekannt wurde. Die zurückliegenden Jahre brachten eine bedeutende Vergrößerung des Produktionsgebietes, auch veranlaßten die niederen Getreidepreise den heimischen Landwirt, unter den heutigen Wirtschaftsverhältnissen den Betrieb stabiler zu führen, d. h. den wenig lohnenden Ackerbau durch stärkere Betonung der Milchviehhaltung und Milchgewinnung zu stützen. Das Weichkäsegebiet hat also an Bedeutung gewaltig gewonnen. Der Verfasser, der als alter Praktiker schon lange Jahre als Lehrer an der Fachanstalt wirkt, behandelt in klarer, übersichtlicher Ausführung die einzelnen Kapitel der Milchverarbeitung, angefangen vom Entstehen der Milch bis zu ihren verschiedenen Endprodukten. Das Büchlein wird vor allem dadurch wertvoll, daß Lempenauer, aus dem reichen Vorrat seiner Erfahrungen schöpfend, vor allem für den Praktiker schreibt. Die Besprechung der verschiedenen Weichkäseforten vervollständigt das Fachbüchlein. Unverkennenswert ist letzten Endes auch die beigegebene kurze Anleitung über den Bau und die Einrichtung von Weichkäsen, die jedem neuen Unternehmer manchen nützlichen Fingerzeig geben wird.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Willst du Honigsaft anschauen?
Besuch in Firma A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

**Molkereien, Käsereien
Milchgeschäfte**

richte als Spezialität
für Groß- und Kleinbetriebe ein.
Verlangen Sie Offerte.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käsereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
einige Häuser von der Hauptfeuerwache.

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in
Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große) . . .	Mk. 7.80
rumänische (große) . . .	„ 7.80
Mitteleier	„ 6.80
italienische (ausges. große) „	9.60
do. (sehr groß)	„ 9.40
deutsche Landeier . . .	„ 9.40

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

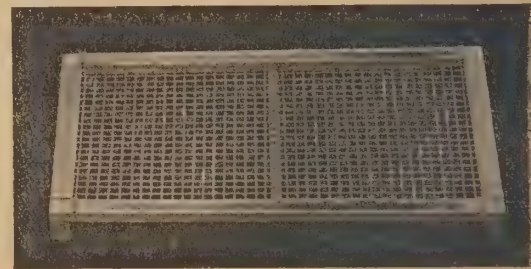
Markthalle

Ruf 24531

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden.



erdoppelt
n Haltbarkeit.
Innerreicht
in Sauberkeit.

Mein System in der Rohflächung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel.

Verlangen Sie Offerte!

Alleiniger Hersteller:
Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann.

Soeben erschien:

**Die Milchindustrie
der Vereinigten Staaten
von Amerika**

unter besonderer Berücksichtigung
ihrer maschinentechnisch Hilfsmittel

VON

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinen-
wesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungs-
anstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des
Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen
und Geräte in Kiel

275 S mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunst-
druck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.



Die „PROBAT“-Verbraucher

auf der Butter- und Käseschau für Ostpreußen
die höchsten Ehrenpreise!

➡ **Wieder I. Sieger.** ➡

Höchster Siegerehrenpreis für vorzügliche Butter:

Rittergutsbesitzer Sehmer, Carmitten i. Ostpr.
(Siegerpreis der Stadt Königsberg und Siegerpreis des Verbandes landw. Genossenschaften)

I. Preis und Siegerehrenpreis:

Molkereigen. Bartenstein/Ostpr., f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. unges.
(silberne Medaille der Deutschen Ostmesse)

Landwirtschaftskammergut Bosemb, f. ges.
(Siegerpreis der Molkereigen. Bartenstein)

Molkereigenossenschaft Pompicken
(Siegerpreis des Herdbuch-Vereins Insterburg)

Molkereipächter Stecher, Marwalde
(große silberne Medaille der Ostpr. Holländer
Herdbuch G.)

Molkereibesitzer Schroeter, Molkerei Elbing

Molkereigenossenschaft Lötzen, Ostpr.

**Wiederum ein schlagender Beweis für die hervorragenden
Eigenschaften der Standard-Reinkultur „PROBAT“**

Molkerei-Laboratorium „Wiesby“ in Niebüll

Bes.: **Ed. Busch**, praktischer und theoretischer Molkereifachmann

Spezial-Laboratorium für Züchtung von Reinkulturen

Fernruf 76 — Telegr.-Adr.: Busch, Niebüll.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. Nachdruck verboten

Köln, 5. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,825 M., 2. Qualität 1,625—1,70 M. Tendenz: stetig.

Hull (England), 5. Oktober. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. Ioto Manchester in Sh. erzielt für dänische 188 Sh., für finnische 177 Sh., für schwedische 169 Sh.

Hamburg, 6. Oktober. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untofen ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Ravelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

9 Drittel 1. Kl. zu 184,40* Mt.	14 Drittel 1. Kl. zu 176,30 Mt.
36 " 1. " " 184,30* "	39 " 1. " " 176,20 "
30 " 1. " " 184,20* "	23 " 1. " " 176,— "
42 " 1. " " 184,10* "	2 " 1. " " 175,80 "
13 " 1. " " 184,—* "	9 " 1. " " 175,50 "
12 " 1. " " 183,90* "	10 " 1. " " 175,30 "
8 " 1. " " 183,80* "	2 " 1. " " 175,20 "
45 " 1. " " 181,70* "	2 " 1. " " 175,— "
5 " 1. " " 183,50* "	2 " 1. " " 174,60 "
4 " 1. " " 183,40* "	4 " 1. " " 174,50 "
10 " 1. " " 183,20* "	4 " 1. " " 174,— "
6 " 1. " " 183,—* "	12 " 1. " " 173,— "
14 " 1. " " 182,80* "	7 " 1. " " 172,70 "
30 " 1. " " 182,60* "	

1. Klasse 394 Drittel zu 180,98 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 18 Drittel zu 166,50 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 6. Oktober. Bericht der Fa. Gustav Schülke & Sohn. Nachdem im Einzelhandel die Verkaufspreise entsprechend den Notierungserhöhungen heraufgesetzt worden sind, ist das Geschäft doch wieder etwas ruhiger geworden. Da aber die deutschen Eingänge weiter in der Abnahme begriffen sind, so lassen sich die Zufuhren zu fest behaupteten Preisen räumen. Das Ausland zeigt eine gewisse Beruhigung, denn in Kopenhagen rechnet man in dieser Woche mit unveränderten Preisen. Auch die baltischen Staaten haben ihre Forderungen nicht verändert, dagegen mußte Holland, nachdem die deutschen Käufer die hohen Preise nicht mehr bewilligten, Entgegenkommen zeigen, doch lag der Preis noch so hoch, daß die Ware kaum Rechnung gab. — Schmalz. Die feste Stimmung, die auf dem amerikanischen Markt seit Mitte vergangener Woche beobachtet wurde, hat sich nicht durchsetzen können, und ist der Markt sogar wieder vollkommen umgeschlagen. Die Preise gaben stark nach und liegen heute unter den Forderungen, die wir Anfang voriger Woche zu verzeichnen hatten.

Hamburg, 6. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Auch in der diesmaligen Berichtswoche sind keine wesentlichen Veränderungen zu verzeichnen. Wen auch die Käufer versuchen, die Preislage zu ihren Gunsten herabzubringen, so scheinen diese Bestrebungen im Augenblick wenig Aussicht auf Erfolg zu bieten, da die in Deutschland, Holland und in den skandinavischen und baltischen Ländern abnehmende Produktion einen Rückgang der Preise verhindern dürfte. Auf der anderen Seite scheinen aber auch die Hoffnungen auf eine höhere Preislage wenig Aussicht zu sein. Angebot und Nachfrage halten sich augenblicklich die Waage.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 7. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 7. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 179 G.-M. d. Ztr.

Wage und diese Tendenz scheint nicht nur in Deutschland, sondern auch auf ausländischen Märkten die beherrschende zu sein. Im übrigen war der Geschäftsverkehr ein recht ruhiger. — Amerikanische Schmalz. Im Laufe der Berichtswoche waren die Preise mehrfachen Schwankungen unterworfen; nach anfänglichen Erhöhungen sind die Notierungen in den letzten Tagen zurückgegangen, und das Endergebnis ist ungefähr 1 Dollar niedriger als am Schluß der letzten Woche. Es wird heute im Großhandel ca. 39 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Rundschaft ca. 83 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hier schwankten die Preise hin und her, und wird heute für Blasenschmalz ca. 81 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 7. Oktober. Bericht von Mann & Friedebor. Durch befriedigend lebhaft Nachfrage werden sämtliche Eingänge zu gut behaupteten Preisen geräumt. Das Ausland bietet weiter dringende wird bald die Preise hier im Lande fühlbar drücken, so zeigt sich leider kein guter Ausblick, wenn nicht der Konsum überall erheblich zunehmen sollte. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 5. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michael & Co. Wenn auch bis heute eine Belebung des Absatzes auf dem Buttermarkt noch nicht eingetreten ist, so steht doch die Möglichkeit einer Preiserhöhung bevor. Die Einlieferungen von den Molkereien zeigen eine weitere Abnahme, wodurch sich eine Knappheit in besten Qualitäten entwickeln scheint. Da solche im Ausland auch begehrt sind, ist als Folge eine Preissteigerung zu erwarten. So lange England also die Rivalität bei Bewilligung der hohen Auslandsforderungen nicht aufgibt, kann man Preisermäßigungen nicht gerechnet werden, im Gegenteil, es werden die Beendigung der Obstzeit höhere Preise durchdringen.

Dresden, 5. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. Der Markt bewegt sich in sehr ruhigen Bahnen. Die Nachfrage hat weitestgehend nachgelassen und es können nur allerfeinsten Qualitäten plazierte werden. 2. und abfallende Marken, die immer noch sehr reichlich zugeführt werden finden wenig Beachtung und es kann den betreffenden Molkereien nur immer wieder dringend geraten werden, dafür Sorge zu tragen, nur wirklich einwandfreie Butter herzustellen; denn sonst wird immer mehr Auslandsbutter bevorzugt werden. Diese ist sehr stark angeboten, aber momentan im Preise so hoch, daß sie wenig Rechnung nach hier bietet. — Da besonders in Sachsen die Milchproduktion stark zugenommen hat, so dürfte auch für die nächsten Tage mit unveränderten Preisen zu rechnen sein. — Schmalz. Schmalz wird zu unregelmäßigen Preisen angeboten, infolgedessen werden die billigsten Preise berücksichtigt, was für die Standardmarken nachteilig ist. Jedenfalls liegt der Markt sehr unübersichtlich. — Margarine. Bei dem ruhigen Buttermarkt kann selbstverständlich von einem lebhaften Margarineabsatz nicht die Rede sein; das Geschäft bewegt sich in den bisher ruhigen Bahnen.

London, 4. Oktober. Geringfügige Nachfrage bei gleichzeitigem Angebot verursachten in dieser Woche wieder eine ausgesprochene Abschwächung des Tones, die sich in einer Reduktion um 4—6 Sh. für koloniale Herkunft geltend machte. Da die neue koloniale Saison nunmehr in vollem Schwunge ist, nehmen die wöchentlichen Eingänge beständig und aus Neuseeland befinden sich z. B. gegenwärtig 194 000 Risten an dem Wasser, während Australien 68 000 Risten versandte, die demnächst hier eintreffen werden. Das neuseeländische Kontrollamt sah sich daher gezwungen, seine „Limite“ zu erniedrigen, und die Preise feinsten Qualitäts schwankten zwischen 154—160 Sh., während kontrollierte Ware zwar 162 Sh. angesetzt wird, jedoch zu diesem Satz kein Geschäft stattfindet. Von australischer Butter gingen in dieser Woche ungefähr 25 000 Risten ein, und da auch hier Verkaufsandrang bestand, neigten die Preise nach unten. Feinste gingen schwer zu 152—158 Sh. ab. Auch kanadische Butter lag still bei flauer Tendenz. Dänische Butter vermag sich infolge geringen Angebots zu behaupten, so daß greifbare Ware zu 184—188 Sh. festliegt. Ebenso streben holländische Sorten anlässlich reduzierter Eingänge einem höheren Standpunkt zu. Feinste Rahmbutter wird zu 1 bis 178 Sh. angesetzt. Für irische Butter besteht kaum das geringste Interesse, wiewohl diese verhältnismäßig preiswert erscheint. Baltische Sorten finden gleichfalls wenig Beachtung und tragen Schwäche zur Schau. In Liverpool entwickelten festländische Sorten eine kräftige Haltung während koloniale nach unten streben, und in Manchester wurden die guten Qualitäten zu festen Preisen geräumt.

Rüfe.

Köln, 5. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M., Holländ Gouda, 45 Proz. 2,20—3,20 M., Holländer Edamer, 40 Proz. 1,96—2,03 M., Emmentalerkäse, 2,60—2,80 M., Limburger Mägauer 1,15—1,20 M je 8

Hamburg, 6. Oktober. Bericht der Firma Albert Kaul. Die Preissteigerung in Holland hat in der vorigen Woche noch weitere Fortschritte gemacht und wir haben heute wieder Preise erreicht, bei denen man sich unwillkürlich fragen muß, ob sie nicht zu einer Absatzstagnation führen werden. Nach den vorliegenden Berichten sind die Läger in So

land bei den Fabriken sehr zusammengeschmolzen, so daß ein Preisrückgang nicht erwartet wird, selbst wenn der Absatz schwächer werden sollte, weil auch die Produktion abnimmt. — Auch in Dänemark haben die Preise noch etwas angezogen. — Es ist anzunehmen, daß die starke Erhöhung der Auslandspreise letzten Endes etwas mehr Bewegung in den Tilstermarkt hineinbringen wird, wovon allerdings bis jetzt noch nichts zu merken ist, und stark wird die Auswirkung nicht sein können, weil zuviel mittel-mäßige und abfallende Ware vorhanden ist. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfd. in RM.: Tilster Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do., sekunda 85—95, Tilster Halbfettkäse 70—72, dänische Goudafäse, 20 proz. 72—74, do., 30 proz. 84—88, do., 45 proz., jüngere 114—116, do., 45 proz., ältere 116 bis 120, holländische Goudafäse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 168 bis 110, do., 45 proz., gute Konsumware 110—115, do., 45 proz., prima dies-jährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 115—130, hollän-dische Edamerkäse, 20 proz. 82—85, do., 30 proz. 98—100, do., 40 proz., frie-sische 105—108, do., 40 proz. nordholländische 106—110, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 65—68.

Boodegraven (Holland), 5. Oktober. Bericht der Firma Naamloose Benvootschap Raasbhandel v. h. J. Gochel & Co. Vollfette Ware. Die Preissteigerung hält an und wurde heute morgen flott zu nachstehen-den Preisen verkauft: erste Qualität 52—56 Gulden, schwere 62 Gulden, zweite Qualität 44—50 Gulden; Anfuhr 378 Partien; Stimmung: flott. Molkerei-Ware: Die Preise sind in einer Woche ca. 5 Gulden gestiegen, und notiert man heute: Goudafäse, 20 proz. 34—35 Gulden, do., 30 proz. 42,50—43 Gulden, do., 40 proz. 47,50—48 Gulden, Edamer, 20 proz. 34 bis 35 Gulden, do., 30 proz. 42,50—43 Gulden, do., 40 proz. 47,50—48 Gulden, Brotformkäse, 40 proz. 48 Gulden; Tendenz: flott. — Nordholländische Ware: Die Notierung ist auch höher, zwar nicht so viel wie die Molkerei-Ware. Prima nordholländische Ware wird mit 48—49 Gulden verkauft. Stimmung: flott.

London, 4. Oktober. Die jüngst gemeldete Belebung der Nachfrage hat nicht angehalten und in der Berichtswochen fand daher wieder eine Verflaumung des hiesigen Käsemarktes statt. Dies gilt jedoch nur von kolonialen Sorten, denn holländischer Käse trägt ungeachtet bescheidener Nachfrage Festigkeit zur Schau, weil die Importeure sich durch die kräftige Tendenz auf dem Ursprungsmarkt in ihrer ablehnenden Haltung ermutigen lassen. 45 proz. Edamerkäse wird daher nicht unter 90 Sh., und 45 proz. Gouda nicht unter 92 Sh. abgegeben. Man rechnet auf weitere Preis-Steigerungen in diesem Produkt, was das Geschäft ferner beeinträchtigen dürfte. Feine Qualitäten englischen Käses behaupten sich sehr fest bei guter Nachfrage. Beste Farmerforten erzielen 96—102 Sh., doch Fabrik-qualitäten entwickeln Unregelmäßigkeit. Neuseeländischer Käse liegt sehr still und nach unten. Es befinden sich von letztem 32 000 Kästen gegen 5000 Kästen zur gleichen Zeit des Vorjahres unterwegs nach England, und in den Docks lagern weitere 37—40 000 Kästen. Feinste farbige Sorten erzielen mit Mühe 84—85 Sh. und weiße 84—86 Sh. Auch für kana-dischen Käse besteht geringes Interesse und da bedeutende Eingänge ein-trafen und große Mengen nach hier schwimmen, begünstigt die Tendenz die Käufer. Dänischer Roquefort ist sehr knapp, doch italienischer Gorgon-zola wird reichlicher offeriert. Feinste Qualitäten gehen gut, andere schleppen. Camembert wird spärlich angeboten. Für Schweizer Petit Grunere besteht Interesse.

Eier.

Köln, 5. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16,5—17,5, über 55 Gramm 14,5—15,5; Auslandsseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17, unter 55 Gramm 11,5 bis 12,5.

Vieh.

Berlin, 6. Oktober. Amtlicher Bericht vom Berliner Viehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 380 Schweine und 822 Ferkel. Verkauf: langsam bei vorwöchigen Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läufer Schweine, 7—8 Monate alt 75—88, 4—6 Monate alt 50 bis 75; Ferkel, 3—4 Monate alt 30—50; Ferkel, 8—13 Wochen alt 22—28, 6—8 Wochen alt 17—22 M je Stück.

Hannover-Lehrte, 5. Oktober. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 2311 Ferkel und 131 Läufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 19—26 M, 8—12 Wochen alt 26—36 M; Läufer Schweine: 3—4 Monate alt 36—55 M, 4—6 Monate alt 55—95 M. Marktverlauf: langsam geräumt.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 6. Oktober. Auf die matten Auslandsdepechen für prompte Ware gingen die Forderungen in Weizen zurück. Auch Lieferung lautete niedriger auf die ermäßigten Cispreise, sowohl von Nordamerika wie von Argentinien. Für Roggen, von dem das Angebot sehr knapp bleibt, war die Ermäßigung weniger fühlbar und die Käufer mußten sogar etwas mehr anlegen. Das gilt auch für das Zeitgeschäft. In Gerste ist die Lage wenig verändert; Hafer ist still. Gute Ware bleibt knapp. Das Mehlgeldgeschäft zeigt für die Provinz bessere Nachfrage. Die Forderungen für Roggenmehl lauteten eher etwas höher. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 259—262, Oktober 281—280,50, März 288, Mai 291—290, Roggen, märkischer 212—217, Oktober 231, Dezember 234,50—234, März 240 bis 240,50, Mai 245,50—245,75, Sommergerste 205—248, Wintergerste 178 bis 182, Hafer, märkischer 177—188, Dezember 189, Mais (loft Berlin) 188—190, Weizenmehl 35,5088, Roggenmehl 30—32, Weizenkleie 9,90 bis 10,25, Roggenkleie 10,50—10,60, Vitoriaerbsen 44—53, kleine Speiseerbsen 32—36, Futtererbsen 21—27, Aderbohnen 20—22, Rapsfuchen 14,40—14,60, Leinfuchen 19—19,20, Trockenschnitzel 8,80—9, Sojaströte 19,20—19,60, Kartoffelsoden 19,75—20.

Hamburg, 6. Oktober. Getreide. Grundstimmung ruhig. Geschäft klein. Weizen 265—270, Roggen 212—220, Hafer 180—185, Gerste 170 bis 175, Mais 140—145, Leinsaat 18,50—19 hfl.

Hamburg, 5. Oktober. Cif-Notierungen für Importgetreide. Weizen, Bariso, 79 Ag., per Januar-Februar 14,90 fl., La Plata faq rosafé, 78 Ag., per Januar-Februar 15,25 fl., Manitoba 1 16,35 fl., Manitoba 2 15,75 fl., Hardwinter 2 15,25 fl., Red Winter 2 14,95 fl., La Plata, 76 Ag., Baril 14,10 fl., russischer Weizen, Azima, 76—77 Ag., 15 fl., Mais, Galtor 8,60 fl., gelb La Plata faq 8,40 fl., Gerste, Donau und südrussisch, lofe gefacht 10 fl., Roggen, nordamerikanischer 2 11,85 fl., Donau 11,45 fl., Leinsaat La Plata, Abladung 18,80 fl. Verkäufer, Weizenkleie, Pollards 5 Pfd. Sterling 3 Sh.

Hannover, 5. Oktober. Preisnotierungen der Getreidebörse Han-nover C. B. Pro 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannover-schen Stationen. Weizen: minimal 185 Gr. 272; Roggen: minimal 174 Gr. 215; Hafer, je nach Qualität 176—190; Gerste: Winter 194—198; Mais: ab Bremen unverzollt 146; Auslandsgerste: ab Bremen unverzollt 172. — Pro 50 Kg. ab hannoverschen Stationen. Heu: gut, gesund, trocken 3 bis 3,25; Weizenstroh, drahtgepreßt 1,20—1,30; Roggenstroh, drahtgepreßt 1,20 bis 1,30; Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,00—1,10; Rog-genstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,00—1,10.

Nach Schluß eingegangen:

Jüng. Kaufmann, bisher im vä-terlichen Geschäft, wünscht sich mit ca. 1500 Rmk. an gutem Unterneh-men tätig zu

beteiligen.

Ausführl. Angebote unter 5651 an diese Zeitung erbeten.

Verpächte meinen

Molkereibetrieb

und Ladenverkauf, 700 Lit. Milch, 400—500 Stadtverkauf, Schweine-haltung, 2 Pferde, 2 Verkaufswag. Prop. Brandenburg, an tüchtigen Fachmann, welch. d. Milchwerk. der Wagen selbst über. Etw. Kant.-Stellung erwünscht. Übernahme so-fort. Angeb. unter 5674 an diese Zeitung erbeten.

Suche sofort bahngünstig gelegen.

Betrieb

in der Mark gegen Kasse zu kaufen. Hauptbedingung größere Betriebs-räume. Milchquantum Nebensache. Ausfähr. Angeb. unter D. R. 5646 an diese Zeitung erbeten.

Beabsichtige meine

Dampfmolkerei

Nähe Magdeburg, umständehalber sofort zu verkaufen, 12 000 Mark Anzahl., z. Zt. wenig Milch, aber bedeutend mehr zu haben bei Be-schweffel. Stallung für 200 Schweine, Pferde, Auto-Garage, selbst elektr. Beleuchtung, großer Obst- und Gemüsegarten. Offert. unter Fr. Nr. 5645 an diese Zeitung.

Mit Uebernahme zum 1. Febr. 27 suche ich rentable

Molkerei

evtl. mit Nebenbetrieb zu kaufen oder zu pachten, wo 5000 M An-zahlung genügen. Angebote an H. Jöns, Sandfurth bei Minden in Westfalen.

Suche Molkerei

evtl. Käferei, wo einige 1000 Mark zur Uebernahme genügen. Offert. an (5464) Frh. Roggenmoser jr., Molkerei Itha, Bezirk Kassel.

1 neuer Bergedorfer

Separator „Alfa“

für Riemenantrieb, stbl. Leistg. ca. 1500 Liter, äußerst preiswert zu verkaufen. (5625) Reinhold Matthias, Maschinenfabrik Erfurt.

1 Milchverkaufswagen

zu verkaufen, gebraucht, starke Aus-führung, ev. tausche mit kleineren. Karl Meier

Molkerei Zöllschau, Brdsg.

3 wei

Säul.-Druckpumpen

für Milch je 1000 und 2000 Liter stehen zum Verkauf bei (5640) Otto Klautschke

Feinloftfabrik und Großhandlung Leipzig, Hainstraße 7.

Suche zu kaufen:

1 Zentrifuge, 600 Liter Stblstg., 1 Buttersch, 50—60 Liter Verbütt., Spanntisch, 2—2½ m. lang, 1,5 m. breit, Transmissions, 5 m. lg., dazu 2 Stp. u. 1 Hängelager, 1 Kupfern. Kessel, verz., 2—300 Liter Inhalt, zum direkt. Unterfeuern. Die Sach-müssen gut erhalten sein. Angeb. mit Preis unt. N. 5627 an d. Ztg.

Ungebraucht zu verk.

3 kompl. Anlagen für Wasserbad-Dauererhitzung der Milch, besteh. aus Vorratsbehälter, Füllmaschine, Verschlußmaschine, Wasserbaddauer-erhitzer und Niederdruckdampfessel. Ferner 1 Yoghurtanlage. (5613) Franz Herrmann, G. m. b. H. Köln-Bayenthal.

Dampferzeuger,

garantiert betriebsfähig, mit gen. Angabe der Beschaffenheit zu kauf. gesucht. Angebote unter Nr. 5607 an diese Zeitung.

Lappulver

beste Marke, wegen Aufgabe der Käferei einige Kilo zu Mt. 11.—franko Nachnahme abzugeben. Molkerei Vigiter, Krs. Köslin.

8 ¼

Pfennig offeriere Käsekiten genagelt 19 × 22 × 4½ cm., ferner dto. 24 × 28 × 4½ zu 10 Pfg., dto. 24 × 28 × 5½ zu 11 Pfg., dto. 26 × 26 × 4½ zu 10 Pfg. Angebote erbittet (5621) Alf. Anders, Lauban in Schlesien.

Zu verkaufen:

1 Kühlanlage, 25 000 Kalor., di-recte Verdampfung, Syst. Ahlborn, Kompressor links liegend. Die An-lage ist erst 2 Jahre in Betrieb u. noch 4 Wochen im Betriebe zu be-sichtigen. Theodor Langheit, Milchzentrale Althe bei Coesfeld i. Westfalen. 1 komplette (5660)

Dampfanlage,

bestehend aus: Flammrohrkessel, 10 qm., 7 Atm., Mita-Dampfma-sch. mit Muschelschieber, 160 mm Zyl.-Durchm., 300 mm Hub, ca. 7 bis 8 PS., sowie Maschinenpumpenpumpe, Handpumpenpumpe, Warmwasserbeh., 500 Lt. Inh., Kaltwasserbehälter, 3600 Lt. Inh., alles Fabrikat Ber-gedorfer Eisenwerk, sehr gut erh., ca. 4 Jahre im Betrieb gewesen, spottbillig zu verkaufen durch M. Zimmer, Königsberg i. Pr., Kaiserstraße 4.

Rahmreifer,

ca. 400 Liter Inhalt, gebraucht, jedoch sehr gut erhalten, sowie Molkereimaschinen aller Art gebraucht, zu kaufen gesucht (5661) M. Zimmer, Königsberg i. Pr., Kaiserstraße 4.

800—1000 Liter tiefgefühlte

Rohmilch

nach Berlin zu pachten gesucht. An-gebote unter Nr. 5648 an diese Zeitung erbeten.

Suche wöchentlich noch 2 Zentner gefalzene

Butter

prima kernige Ware. Preisangeb. nach Berliner Notiz unter Thürin-gen Nr. 5610 durch diese Zeitung.

Empfehle prima frische

Butter

in ½ Pfd.-Stücken zum billigsten Tagespreis. (5617) Molkerei Schwiechelt bei Peine.

4 Fag

Quarg

metall- u. buttermilchfrei, wöchent-lich regelmäßig zu verkaufen. An-gebote mit Preis erbittet (5636) W. Ramm, Molkerei Bältrum bei Bodenem.

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat noch täglich 500-600 Liter Stallfütterungsjahne nach dem Industriegebiet, Berlin, Hamburg od. Bremen abzugeben. Angebote erbeten unt. 5637 an diese Zeitung.

2-3000 Lit. erhitzte, tiefgekühlte **Vollmilch** (5665) und 500 Liter

Schlagjahne

täglich nach Berlin an solventen Abnehmer abzugeben.

Dampf-Molkerei-Genossenschaft
Grimmen i. Vorpommern.

Sabe prima (5649)

Speisquarg

zu 30 M p. Zentner ab hier gegen Nachnahme abzugeben.

R. Kappelmann, Rudersdorf
bei Buttstädt i. Thüringen.

Erbitte bemüßerte Angebote in prima (5641)

20proz. Romadur

für laufende Abnahme zu Großlist-Preisen.

Chr. Schäfer, Göttingen.
Käsefabrik, Butter- u. Käsegroßhdlg.

Harzerkäsefabrik sucht für ihre erstklassig. Erzeugnisse in goldgelb. sowie prima

Schimmelfäse

noch einige Abnehmer. Suche wöchentlich noch einige Tonnen nur erstklassig. Quarg. Frau Emma Bürger, Queblinburg, Schützenstr. Nr. 8-9. (5659)

Romadur- und
Quadratkäse,

nur prima Qualität, gibt noch laufend ab und bittet um Angeb. mit Preis (5605)

Rich. Eppers, Molk. Bräusewitz
bei Barstewitz in Pom.

Molkerei günstig gelegen z. Industriebezirk, hat ab 15. Okt. noch 1000-1500 Liter prima gereinigte dauererhitzte u. tiefgekühlte

Vollmilch

auf Jahresabschluß abzugeben. Die Milch kommt auch im Sommer stets einwandfrei an. Angeb. unter M. B. 5655 an diese Zeitung.

Suche

wöchentlich noch mehrere 1000 Stk. goldgelbe

Wager-Camembert

120 Gr., in Pergament zu 5 Stüd gerollt, von Hersteller gegen sofortige Kasse. Ferner mehrere 1000 goldgelbe und haltbare Landkäse, ca. 70 Gramm. Angebote unter Nr. 5553 an diese Zeitung.

Sabe wöchentlich noch 1-2 Ztr. frische (5681)

Molkereibutter

abzugeben. Preisangeb. mit Referenzenangabe erb.

H. Schütte

Rhoden, Stat. Hornburg.
Wöchentlich mehrere hund. Kist. prima goldgelben (5676)

Harzer und Stangen

abzugeben, auch in kleineren Meng. G. Lange, Verga a. Elster.

Quarg

frisch, trocken, metallfr., nicht überläuert, von Dauerlieferanten gef.

Franz Fieße, Käsefabrik
Al. Giesen b. Hildesheim

Gegründet 1892.
Telefon Hildesheim 4955.

Molkerei in Köln sucht Verbindung mit Niederrheinischer Molkerei betreffs Lieferung von ca. 1000 Liter prima

Vollmilch

pro Tag. Offerten unter Nr. 5622 durch diese Zeitung.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	2	4886	6	5175	2
4118	5	4919	1	5177	2
4229	4	4937	1	5180	7
4240	1	4939	3	5181	5
4275	3	4960	2	5185	4
4382	1	4961	6	5196	5
4457	1	4962	1	5189	14
4462	1	4967	2	5192	13
4474	2	4974	2	5198	11
4497	1	4978	3	5199	1
4517	1	4982	8	5200	1
4551	1	4998	3	5202	3
4588	1	5004	16	5205	4
4594	3	5009	3	5208	7
4596	1	5011	10	5219	2
4598	2	5021	4	5220	1
4599	5	5022	5	5223	2
4600	1	5024	1	5225	2
4613	2	5025	6	5226	16
4616	1	5029	1	5245	1
4617	1	5031	2	5246	3
4668	1	5035	8	5258	2
4672	2	5036	2	5262	1
4690	1	5053	2	5268	3
4704	3	5063	6	5271	9
4708	4	5065	2	5276	3
4713	2	5068	1	5277	1
4716	13	5072	3	5279	3
4719	2	5073	3	5288	2
4734	1	5088	1	5299	1
4751	5	5092	5	5305	3
4752	6	5097	5	5309	3
4764	3	5103	2	5311	2
4786	1	5105	4	5318	1
4797	2	5118	5	5321	1
4798	2	5120	1	5332	3
4809	3	5131	1	5336	4
4-11	2	5132	9	5344	5
4831	2	5136	3	5350	6
4845	5	5141	4	5370	1
4866	1	5144	17	5378	1
4-69	1	5164	1	5394	1
4870	10	5168	2	5407	7
4874	1				

Molkerei-Schule Königsberg.

Anfang Januar beginnt ein dreimonatlicher theoretischer Kursus f. Molkereifachleute. Meldungen zu demselb. und Anfragen sind zu richten an

Professor Dr. Grimmer
Königsberg i. Pr.
Tragheimer Kirchenstr. 83.

Stellen-Angebote.

Suche zu sofort f. leitende Stellung einen tüchtigen, soliden, strebsamen, erfahrenen, ledigen

Fachmann

mit reichlichen Kenntnissen in der Weichkäseerei, welcher Ia Ware herstellen kann, zur Errichtung u. Leitung ein. zukunftsreichen Weichkäse. mit groß. Absatzgebiet. Gutes Gehalt und Lohntiere zugesichert. Kauktion 3-5000 M erforderlich. Gefl. Angeb. unter Nr. 5201 an d. Ztg.

Tüchtiger Fachmann

Für meine Gutsmolker. suche ich sofort einen selbständigen Fachmann, der mit allen Facharbeiten best. vertraut ist. Gehalt 40-50 M sowie fr. Station. ebenso ein. tücht. Kraftwagenführer zum Stadtfahren. Selbiger muß kautionsfähig sein. Offerten an Gutsmolker., Käseerei Fischerhof - Werndorf, Inhaber: J. Auer. Werndorf b. Graß, Österreich

Keinem Lehrling

darf der „Molk. Zeit.“ vom Molk. Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinefleisch behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Achtung

die Herren Reisenden!

Ein neuer Nebenverdienst steht Ihnen offen; lesen Sie selber, was Ihre Kollegen darüber schreiben:

„Noch nie ist mir eine Vertretung so leicht und angenehm gewesen, wie diese, und zwar, weil die Firma gut liefert und jeder nachbestellt, z. B. diese Woche allein 9 direkte Nachbestellungen!“
gez. H. K. in B.

„Ich verkaufe Ihre Erzeugnisse mit großem Vergnügen, da auch keine andere Firma so pünktlich die Provision einsendet wie Sie.“
gez. O. F. in K.

Jeder tüchtige Reisende, der Molkereien, Käsefabriken oder Landwirte besucht, kann durch bequemen Mitverkauf einen dauernden, enormen Nebenverdienst erzielen. Man erfrage Näheres unter 5258 durch diese Zeitung.

Wegen Uebersiedelung unseres

(5616)

Buchhalters und Expedienten

nach Argentinien suchen wir zum 1. November ds. Js. Ersatz. Wir reflektieren auf eine evangelische, jüngere, ledige Kraft, welche in erster Linie treu und ehrlich ist, und es verstehen muß, sich dem Personal gegenüber den nötigen Respekt zu wahren. Kenntnisse in der doppelten amerikanischen Buchführung, bei guter Handschrift, sowie flotten, sicheren Rechnen erforderlich, auch Bedienung der Schreibmaschine erwünscht. Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen, Angabe von Referenzen sowie Zeugnisse in Abschrift erbeten.

Ramsauer Molkerei und Brotbäckerei G. G., Bez. Breslau.
Direktor Fischer.

Erfahrener

Harzkäsemeister

für vollständig selbständige Dauerstellung bei gutem Gehalt gesucht, der imstande ist, eine prima Ware herzustellen. Bewerbungen unter Nr. 5469 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Zum 15. 10. oder früher suchen wir jüngeren, kräftigen u. zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Monatlich 50-55 M, freie Station. Angebote mit Zeugnisabschriften. Altersangab. an Molkerei Wundtshom, Kreis Stolp. (5440)

Suche zum 15. Oktober einen tüchtigen, kräftigen, sauberen

Gehilfen.

Derfelbe muß ein flotter Butterformer sein und sich sonst keiner Arbeit scheuen. Angebote m. Zeugnisabschriften erbittet Dampfmolkerei Ruppendorf, Bez. Dresden. (5371)

Zum sofortigen Antritt ein strebsamer, fleißiger

Gehilfe

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten gesucht. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Neuhaus - Elbe, E. G. Meyer, Betriebsleiter.

Wir suchen zum 15. Oktober einen tüchtigen, fleißigen, jungen

Gehilfen

etwas Kenntnis in der Weichkäse. erwünscht. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Gronau in Hannover, e. G. m. b. H. (5611)

Suche zum 15. Oktober oder ein. Tage später einen tüchtigen, solid., an sauberes, selbständ. Arbeiten gewöhnten (5562)

Gehilfen

als alleinigen. Werte Angeb. mit Gehaltsansprüchen erb. Molkereibes. Otto Bellaguth Gnhum, Ars. Zeven.

Suchen zu sofort einen tüchtigen, gewissenhaften

Gehilfen

für unseren umfangreichen Betr. Es wollen sich jedoch nur fleißige, zuverlässige und solide junge Leute melden, die auch tatsächlich etwas können und arbeiten wollen. Anfangsgehalt Mk. 60.- bei freier Station und Kassen. (5609)

Molkerei Niedertrüchten, e. G. m. u. S., in Niedertrüchten, Rheinl.

Suche zum 15. Oktober einen jg., soliden, sauberen und äußerst zuverlässigen (5564)

Gehilfen.

Angebote nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet Molkerei-Genossenschaft Ahstedt-Garmissen b. Hildesheim. H. Helling.

Gesucht bis 15. 10. durchaus zuverlässiger, ehrlicher, an selbständ. Arbeiten gewöhnter

Gehilfe

welcher mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist. Verbindung ist Herstellung gut. Weichkäse. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Altersang. u. Gehaltsforderung. bei freien Kassen zu richten an Molkerei Roischwitz, Post Diegnitz in Schles. (5463)

Molkereigehilfe

welcher mit Maschinen umzugehen versteht und eine Milchfuhrer fährt, kann sich zu sofort oder später nach Dispreueßen melden. Zeugnisse u. Gehaltsforderungen unter Nr. 5470 an diese Zeitung.

Wir suchen zum sofortigen Antr. nen jüngeren

Gehilfen

alle vorkommenden Arbeiten. en Angeboten bitten wir lücken- se Zeugnisabschriften beizufügen.

Adolf Kloth,
Molkerei. Seehausen, Kr. Wanzleben
Telefon 404. 5606

Zum 15. Oktober suche einen jg., dentlichen

Molkereigehilfen

er kürzlich seine Lehrzeit beendet it u. sich vor keiner Arbeit scheut, r Butterei und Käseerei. Stellg. uernd. Angebote mit Gehalts- sprüchen erbittet (5608)

B. Schröder, Molkereibesitzer,
arnau b. Gr.-Plauth i. Westpr.
Gesucht zum 15. Oktober ein tüch- ger, zuverlässiger

Gehilfe

alle vorkommenden Arbeiten. gebote mit Gehaltsanpr. an

Meiereigenossenschaft
e. G. m. b. H., 5623
zu Schwarzenb.

Für Meierei in Ostpreußen wird n selbständiger

Tilsiter Käser

sucht, der erstklassige Ware herst. nn und dem an dauernder Stelle legen ist. Offerten mit Zeugnis- schriften und Gehaltsforderung. iter H. 5583 an diese Ztg. erbeten

Große Molkereigenossensch. sucht ihr Laboratorium infolge Todes- ls schnellstens

überl. jüngere Kraft

it guten Empfehlungen u. Kennt- nissen in der Milchbakteriologie. sind täglich zahlreiche Milch-, lter- und Käseproben zu unter- hen, wichtige Betriebsunterfuch. zu führen und insbesondere die r Einlieferung kommende Milch f Käseerhaltbarkeit zu beobach- . Geeignete Bewerber mit gut. nsempfehlungen werden um schrift- be Angebote (Zeugnisse vorläufig Abschrift, Einforderung der Ori- nale vorbehalten) unter Nr. 5406 diese Zeitung gebeten.

Für sofort wird ein tüchtiger

Gehilfe

alle Arbeiten gesucht. Weich- ler und Harzkäse bevorzugt. An- ngsgehalt 55 Mk., Kassen frei. 47)

Molkerei Seeper.

Suche zu sof. einen tüchtigen

Harzkäser,

Äher für gute Ware garantier. nn. Gefl. Angebote nebst Ge- ltsforderungen erbittet (5666)

Harzkäsefabrik Hammerstein,
Kreis Schlochau, Parkstr. 5.

Suche zum 15. Oktober einen jungen Mann als

Milchfahrer.

ebiger hat auch die Wartung d. Schweine mit zu übernehmen sow. ch einige Molkereiarbeiten mit a besorgen. Offerten mit Gehalts- forderungen erbittet (5364)

Behrend, Molkereibes.,
assen b. Voß, Kreis Grimmen
in Pomm.

Suche zum 15. 10. einen zuverl.

Gehilfen

d. in Harzkäseerei bewandert ist. ter nicht unter 25 Jahre, Gehalt a. Anfang 60 Mk. und freie Stat. gnisabschriften und Bewerb. an **Bierling,** Molk. u. Käsefabrik,
Beeslow (Mark). 5513

Jüngerer (5656)

Molkereigehilfe

in Ausschlagen von Butter, wird n sofort. Antritt gef. Führersch. 3 erwünscht. Angebote m. Zeug- nisabschriften und Gehaltsanpr. eeten an

Ins Postmann, Buttergroßhdlg.
Chemnitz, Zietenstr. 23.
Fernruf 8321.

Suche zum 15. Oktober ein. tüch- tigen, ehrlichen, fleiß. u. ledigen

Gehilfen

für meinen Zweigbetrieb Ditters- bach bei Dürörnsdorf, Kr. Dres- den. Anf.-Gehalt 85 M bei freier Station und Kassen. Jg. Leute, welchen an Dauerstellg. gelegen ist und Kenntnisse im Maschin.-Wesen sowie in Camembertkäseerei haben, wollen sich melden. (5642)

Dampfmolk. Bühlau W. Schöfnacht
Post Großhartau i. Sachsen
Kreis Dresden.

Zum 15. Oktober suche ich einen jungen (5570)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. **Jessener Molkerei Erich Biedler,**
Jessen bei Lommach in Sa.

Wir suchen zum 1. Novbr. einen tücht., mögl. katholischen (5657)

Gehilfen

für alle Betriebsarbeit. Verlangt wird die Herstellung einer hochfein. Butter. Es wollen sich nur Leute für Dauerstellg. melden.

Molk.-Gen. Cappeln i. Oldbg.
e. G. m. u. H., Willenborg, Betrll.

Suche zum 15. Okt. einen durch- aus tüchtigen (5662)

Gehilfen

für alle Molk.-Arbeiten u. morgens im Orte die Milch anfahren u. der gut mit Pferden umgehen kann. Stellung dauernd. Erb. Zeugnis- abschriften und Gehaltsforderung bei freier Station, Kassen und Wäsche.

W. Niewerth, Emmerstedt
bei Helmstedt, Braunschweig.

Suche zum 15. d. Mts. einen jg., sauberen (5664)

Gehilfen

nicht über 20 Jahre, für alle vor- kommende Arbeit. Auch kann ein jg. Mann als Beihilfing eintreten. **Molkerei Upen, Stat. Dthfresen**
C. Berling.

Jüng. Molkereigehilfe für alle Arb. kann b. gut. Geh. sof. hier eintreten. Bewerb. u. Zeugnisab- schriften an **Knoblauch, Molkerei**
Barannen b. Czynchen, Kr. Olszko.

Ich suche zum 15. Oktober eine äußerst tüchtige, branchekundige, zu- verlässige

Filialleiterin

für ein neu einzurichtend. Geschäft. Angebote evtl. mit Lichtbild und Zeugnisabschriften sind zu richt. an **Erste Stendaler Dampfmolkerei,**
Jnh.: Frz. Trittel,
Stendal, Langermünderstraße 3.

Suche zwei saubere, flinke und ehrliche junge (5365)

Mädchen

für Haushalt und Käseerei. Anf.- Gehalt monatl. 30.— Mk., freie Kassen. Reisegeld wird vergütet. **Käsefabrik Belgiz (Mark).**

Intelligente Meierin,
evtl. Fachmannstochter, für Milch- annahme, Ladenverkauf und haupt- sächlich Kontorarbeit, daher gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung, zu sofort gesucht. Ge- haltsforderungen bei freier Stat. und Kassen, sowie Zeugnisabschr. zu richten an (5510)

Molkereigenossenschaft Angerburg,
Ostpr.

Obermeister-Stelle besetzt. Bewer- bern besten Dank. (5567)

Molkerei-Genossenschaft Eime.

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Fachmann
sucht zum 15. 10. Stellung i. mod. Betriebe zwecks weit. Ausbild. in der Weichkäseerei. Bin bislang 6 Jahre im elterlichen Betriebe tät. **Rich. v. d. Osten, Walbed,**
Krs. Gardelegen. (5667)

Molkereifachmann

29 Jahre alt, seit 1911 im Fach, mit allen ins Fach schlagenden Ar- beiten in städt. und ländl. Betrieb. bestens vertraut, sucht zum 1. 11. oder einige Tage früher Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauens- posten. Gute Zeugnisse stehen zur Seite. Werte Angebote erbitte u. Nr. 5520 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

23 Jahre alt, in letzter Stellung als Buchhalter tätig, sucht zum be- liebigen Antritt Stellung a. Ober- meister, 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.= Posten. Bin mit allen Facharbeit. vertraut. Zeugnisse und Referenz. stehen zur Verfügung. Molkerei- schule ebenfalls mit gutem Erfolg absolviert. Werte Angebote erb. **Herbert Wünsch, Ranslau (Schl.),**
Ring 16. 5499

Molk.-Betriebsleiter

40 Jahre alt, verh., kleine Familie, auf allen Gebieten tüchtiger Präf- tiker und Kaufmann, sucht wegen Verkaufs der Molkerei, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen f. bald oder später ander. Wirkunas- kreis als Betriebsleiter, Buchhalter oder dergl. Such. hat hies. Gen.- Molkerei 5 Jahre zur vollsten Zu- friedenheit geleitet und würde a. Verkaufsstelle einer Molkerei über- nehmen. Der Herr Vorsitzende d. Genossenschaft ist gern bereit, jede gewünschte Auskunft zu erteilen. Gefl. Zuschriften erbittet (5135)

W. Schädel, Nimtau in Schleien.

Molkereifachmann

unverh., vertraut in allen Berufs- zweigen, mit besond. Interesse für Schweinemast und -Zucht, sucht als Obermeister, Gutsmeister oder sonst. Vertrauensposten. Offerten erb. d. **Gehilfe der Hofsteiner Meierei**
Warzburg (Ostpr.).

Suchen für strebsamen

Molkereifachmann

24 Jahre alt, mit sämtl. Molkerei- Maschinen, sow. Butter., Käseerei, Frischmilch, Schlagahne aufs beste vertraut, in städt. u. ländl. Betr. tätig gewesen, gest. auf gute Zeug- nisse, zum 15. cr. Stellung als 1. oder alleiniger. Angebote mit Ge- haltsangaben erb. (5668)

Molkerei Coesfeld.

Für meinen Sohn, welcher seine Lehre auf einer Bank beendet, wofolbst derselbe ½ Jahr noch tät. ist, suche ich Stelle auf einem Kon- tor als (5577)

Buchhalter

Carl Weber, Hörter, Bismarckst. 8.

Molk.-Verwalter,

ungefährd., 3. St. Leiter eines 5000 Liter-Betriebes, 27 Jahre alt, led., m. umfang. prakt. u. theor. Kennt- nissen in all. Zweigen d. Fach., auch auf kaufm. Gebiete, bef. d. jahre- lang im In- u. Auslande gesamm. Erfahrung in der Lage, jede Molk. rentabel zu leiten, Herst. v. Mar- kenbutter u. Spezial. in Weichkäse, wünscht sich j. veränd. Empfehl. aus ersten Fachkr. u. Raut. vorh. Off. unter Nr. 5668 an diese Ztg.

Älterer

Molkereifachmann

(Ostpreußen), keine Arbeit scheuend, zuverlässig und solide, sucht als lediger dauernde Stellung als Schweinefütterer oder ähnlichen Vertrauenspost. Sicher im Fahren. Werte Zuschriften u. „Ostpreußen“ Nr. 5631 an diese Zeitung erbeten.

Fachmann

31 Jahre alt, jung verheiratet, o. Kinder, sucht zu bald Stellung gl. welcher Art. Evtl. auch ohne Frau. Kaution 1000—1500 Rmk. kann ge- stellt werden. Gefl. Angeb. unter 5556 an diese Ztg. erbeten.

Molkerei-Verwalter, ungefährd., Schule besucht, mit umfang. prakt. u. theor. Kenntnissen, in allen Zweigen des Faches, auch auf kauf- männisch. Gebiete, befäh., jed. Mol- kerei rentabel zu leiten, Herst. von Markenbutter u. pa. Käse, wünscht sich j. veränd. Empfehl. aus ersten Fachkreisen u. Raut. vorhanden. Off. unter Nr. 5047 an diese Zeitung.

Streblamer

Molkereifachmann

verh., 28 J. alt, in allen Zweigen d. Faches gut ausgeb., sucht zum belieh. Antr. Stellg. als Verwalt., am liebst. Genossenschaftsmolkerei, jed. nicht Bedingung. Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolv. In der Futtermittelbranche ist er ein gut. Fachmann, auch ist er vertr. mit Schweinemast und -Zucht. Werte Ang. bitte u. Nr. 5522 a. d. Zt.

Jg., strebs. Gehilfe, 22 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertraut, sucht zum 15. 10. Stellung, evtl. etwas später. Werte Angeb. erb. **Walter Haase, Molk. Burgshude.**

Strebs. Fachmann, 22 J. alt, f. Stellung in größerer Schweine- mästerei, wo er auch die Zucht mit kennen lernt. Gegend gleich, mögl. zum 1. Novbr. evtl. etwas früher. Werte Angebote erb. unter 5679 an diese Zeitung.

Suche für

Gehilfen

26 Jahre, welcher meinen ersten Gehilfen und Chauffeur 4 Wochen vertreten hat, Stellung. Selbiger ist ein fleißiger, ruhiger Mann, guter Wagenpfleger und scheut sich keiner Arbeit. (5675)

Max Schweiger, Molkerei Heidenau
Offerten erbitte a. Reinh. Evers,
Burg b. Magdeburg, Koloniestr. 93

Für jungen, tüchtigen

Gehilfen

fleißig und willig, suchen wir zum baldigen Antritt Stellung, Käseerei in Ost- oder Westpreußen bevorz. **Central-Molkerei Tennstedt in Th.**

Tüchtiger Gehilfe,

im 6. Berufsjahre, 21 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zu sofort oder später Stellung. Selb. ist in Tilsiter Käseerei, Butterei u. mit allen Maschinen gut vertraut, hat auch in Betrieben selbständ'g gearbeitet. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet **Molkereigehilfe**
Aug. Warstat, Gr.-Gieratitzken,
Post Staisgirren, Ostpr. (5638)

Suche für 22 jährigen Gehilfen, welcher hier ¼ Jahr tätig war u. jetzt den Gehilfenkursus in Cleve beendet hat, Stellung zum belieh. Antritt. Hannover = Braunschweig bevorzugt. (5673)

A. Cramm, Molkerei-Verwalter,
Gr.-Lafferde.

Angebote mit Gehaltsang. bitte gl. an **H. Fehlis, Bremke N. 46,**
(Halle-Braunschw.), Kr. Holzmind.

Streblamer, solider

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, sucht, da er sich ver- ändern möchte, Stellung. Suchend. ist vertraut m. Butterfert., Kohlen- säure-Gismaschine, Quadr., Sten- gen-, Romab.- und Frühstücks- In jetziger ungefährtigter Stellung 2½ Jahre. Bitte um frdl. Ange- noch vor dem 15. 10. unter A. Nr. 5678 an diese Zeitung.

Für frdl. junges Mädchen, Han- delsschule besucht, Anfangsstellung als Kontoristin gesucht. Gefällige Angebote unter Nr. 5669 an diese Zeitung erbeten.

Allgäuer Weichtäfer

strebsamer Fachmann, 24 Jahre alt, sucht zum 1. Nov. Stellung als Ober-
täger, oder alleiniger in sauberem städtischen Betriebe. Bin 9 Jahre im
Fach und 2½ Jahre in norddeutschen Betrieben tätig. In Herstellung sein-
ster Weichtäfer bestens vertraut sowie in allen anderen im Fach vorkommen-
den Arbeiten. Besitze langjährige la Zeugnisse. Stellung, wo ich mich
selbst befriedigen muß, bevorzugt. Freundliche Angebote mit Gehaltsangabe
unter Dauerstellung 5451 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche für meinen

Verwalter.

verh., 28 Jahre alt, welcher meinen
Betrieb 4 Jahre geleitet hat, an-
derweitig Stellung, da ich meinen
Betrieb zum Verkauf gegeben habe,
kann denselben jedem Kollegen
bestens empfehlen. Er ist mit allem
gut ausgebildet und vor allem in
der Futtermittelhandlung ein tüch-
tiger Kaufmann. Auch hat er gute
Erfahrung in d. Schweinemast sow.
Zucht. Kautio von 1000—1500
Mark kann er stellen. Werte An-
gebote unter N. P. Nr. 5521 durch
diese Zeitung.

Für unsern langjährigen

Betriebsleiter.

der über tücht. Fachkenntn. verf. u.
besonders in der Bereitung einer
hochf. Butter erfahren ist, suchen
wir, da wir den Molkereibetrieb
wegen ungünstig. Verhältnisse ein-
stellen mußten, für sofort oder spät.
Stellung als selbstständiger Leiter
einer Molkerei. Angebote erb. an
Molkereigenossenschaft zu Groß-
Mohrdorf, Bez. Stralsund.

Tücht. Fachmann

sucht Verwalter- oder Gutsmeyer-
stelle mit Wohnung, Antritt nach
Wunsch. Kautio in bar sow. gute
Zeugnisse u. Referenzen vorhand.
Offerten erbeten unter „Strebsam“
Nr. 5629 an diese Zeitung.

Zg. ehrl., tücht. Gehilfe, 19½ J.
alt, an saub. flottes Arbeiten gew.
sucht z. 15. Okt. Stell. Werte Ang.
erb. G. Scholz, Molk. Rothhausen.

Für einen jungen, fleiß., strebs.

Gehilfen

welcher seine 3 jähr. Lehrzeit been-
det hat, suchen wir in einer größer.
Molkerei Stellg. zur weiter. Aus-
bildung in der Käseerei. (5663)
Central-Molkerei Friedewalde
Schlesien.

Suche zum 15. 10. oder 1. 11.

erster Gehilfe.

Bin 21 Jahre alt, 8 Jahre im Fach,
mit Kessel, Maschin., Buttermei-
Käseerei (Camembert, Frühkäse,
Quadrat, Stangen, Romadur) be-
wandert und in Trocken-, Quarg-
und Weichtäfer firm. Georg
Brauner, Centr.-Molk. Willau, Kr.
Neustadt, O.-S., Post Rosenberg.

Junger Mann,

21 Jahre alt, welcher bisher in d.
Landwirtschaft tätig war, i. Stell.
als Lehrling. Rheinland od. West-
falen bevorzugt. Auskunft durch
Molkerei Buderich
Buderich, Ars. Neuf.

24 jähr. Gehilfe sucht, gestützt auf
gute Zeugn., als 1. oder alleiniger
zum 15. 10. Dauerstellg. Selb. ist
mit Kessel u. sämtl. Maschin. sow.
in Weich- u. Harzfä. vollständig
firm. Werte Angeb. zu richten an
Molk.- u. Käse-Geh. Risch, Böttcher
p. Adresse Bierling
Molk. u. Harzfäsefabrik Veestow,
(Markt). (5653)

Suche für meinen Sohn Anf. 20,
welcher in allen prakt. u. technisch.
Fächern aufs beste durchgebildet
ist, zu bald
Stellung.
Er besitzt flotte Handschrift, ist sich.
Rechner und an sauberes Arbeiten
gewöhnt, ist sehr solide und besitzt
gute Zeugnisse. Angeb. erb. direkt
an W. Wiener, Molkerei
Pölsig i. Thür. S. Ludwig, Inspekt.

Junger, strebsamer Gehilfe,
23 Jahre, sucht zum 15. Oktober od.
einige Tage früher Stellung. Selb.
ist mit sämtlichen Maschinen sowie
Buttermei, Weichtäfer und Kontor-
arbeiten vertraut. Werte Ange-
bote erbittet Albert Hoffmeister,
Molkerei Nach bei Erfurt. (5497)

Wir suchen für einen

Gehilfen

der längere Zeit bei uns tätig war
und den wir empfehlen können, z.
15. d. Mts. Stellung. (5576)
Neue Molkerei-Genossenschaft
Guhrau, Bez. Breslau.

Wir suchen für jungen

Gehilfen

welcher am 1. August hier seine
Lehrzeit beendet hat, zum 15. Okt.
anderweitig Stellung. (5612)
Molkerei Gronau in Hannover,
e. G. m. b. H.

Tüchtiger Gehilfe,

23 Jahre, im 6. Berufsjahre, ver-
traut mit sämtlichen Facharbeiten,
Erfahrung in der Käseerei u. Tilfit.
Art, im Abrechnungswesen und
sonstigen Kontorarbeiten bewand.,
sucht zum 20. Oktober oder einige
Tage spät. Stellung als 1. Gehilfe.
Angebote erbittet (5633)
H. Comelli,
Molkerei-Berein Kaltentkirchen,
Holfstein.

Jung. evangel. fleißiger Gehilfe
sucht zu sofort Stell. Mit sämtl.
vork. Arbeiten einschl. Quadrat,
Tilfit- u. Allg. Weichtäfer, Quarg,
Kontor vertr. Pa. Referenz. An-
gebote an Wondzinski, Schivelbein,
Pommern. (5634)

Molkereibesitzer sucht für seine
Tochter, groß und kräftig,
Stellung
im Geschäft und Haushalt. Etwas
Taschengeld erwünscht. Offerten
unter Nr. 5614 an diese Zeitung.

Für einen jungen Mann, welch.
hier seine Lehrzeit im beschr. Be-
trieb beendet hat, suche ich zum 15.
11. oder einige Tage früher
Stellung
wo sich derselbe in größerer Käseerei
vervollkommen kann. Angebote
mit Gehaltsangabe erb. (5624)
R. Reiß, Verwalter
Molkerei Jahrenwalde
bei Brüssow i. Uckermark.

Suche für meinen Schwager, 26
J. alt, welch. ich jed. Kollegen auf
das Beste empfehlen kann, zum be-
lieb. Antritt Stellg. Nachm. Kon-
torarbeit bevorzugt, jedoch nicht
Bedingung. Selbiger ist perfekter
Weichtäfer. Nikolai, Gr. Schmollen,
Ars. Jüllschau. (5626)

Gehilfe,

22 Jahre, sucht, gestützt auf gute
Zeugn., Stellg. Selbiger ist mit
Harzfä., Limburg. u. Quargberei-
tung aufs beste vertr. und besitzt
den Führerschein 2 u. 3b. Angeb.
erb. an (5630)
Edmund Göze, Tarnow
bei Labes, Pommern.

Zg. kräft., solider Gehilfe sucht ab
30. Sept. Stellung. Selb. ist mit
all. Berufsarb. sow. mit Weichtäfer,
Frühmilchverf. ufm. vertr. und im
Besitz gut. Zeugn. Gelegenheit zu
Kontorarb. angen. Frdl. Ang. erb.
H. Schlegel, Rölberg i. Pom.,
Rothhausen. (4514)

Langjähr. Schweinefütterer
mit gutem Zeugnis versehen, sucht
sofort Stellung. Gefällige Ange-
bote unter Nr. 5671 an diese Zei-
tung erbeten.

Da mein Gehilfe Walter Grönte
kurzer Krankheit wegen seine Stelle
nicht antret. konnte. suche ich erneut
Stellung

für ihn, bei beliebigem Antritt. G.
ist 24 Jahre alt, ehrlich, sehr willig
und flink, erfahren in Butterbe-
reitung und Maschinenbehandlung,
aberauch mit allen anderen Molkereiar-
beiten gut vertraut. Ich emp-
fehl. ihn gern als fleiß., umsicht. Kraft.
W. Angeb. bitte ich ihn persönl.
hier selbst zu richten. (5602)

Otto Karioth, Molkereibesitzer,
Jugdam (Freie Stadt Danzig).

Molkerei- und Käseergehilfe,
23 Jahre alt, welcher mit all. Fach-
arbeiten gut vertr. ist, sucht Stell.
gl. welcher Art für bald od. später.
Gegend ist gl. Angebots mit Geh.-
Angaben erbittet postlagernd Bank-
wisch 220 b. Berlin. (5596)

Junger, anständiger, zuverlässig.

Gehilfe

20 Jahre alt, sucht für bald od. sp.
Stellung. Derf. ist m. all. Facharb.
vertr. u. scheut keine Arb. Gute
Zeugn. vorh. Gegend wäre gleich.
Werte Ang. an Rudolf Heft, Bres-
lau 10, Waterloostraße 20. (5599)

Junger, kräftiger

Gehilfe

20 Jahre, sucht zum 15. 10. oder 1.
November Stellung in Buttermei od.
Annahme. Gute Zeugnisse sind vor-
handen. Werte Angebote erbittet
Alfred Cabel,
Molkerei Seedorf in Lauenburg,
Holfstein. 5598

Junger, ehrlicher solider

Gehilfe

sucht für sofort oder 15. Oktober
Stellung. Derf. ist mit all. Fach-
arbeiten vertr. Gute Zeugn. sind
vorh. Werte Angebote an (5597)
Eduard Nehls, Molkereigehilfe,
Bingelberg (Altmark).

Junger, tüchtiger, kräftiger

Molkereigehilfe

sucht zum 15. 10. oder einige Tage
später Stellung. Werte Ang. an
Ewald Begander, Breslau 10,
Försterstraße 4. 5591

Molkereigehilfe, 23 Jahre alt,
sucht Stellung für bald oder später
als Heizer, Maschinist, Zentrifugen-
führer. Selb. ist mit allen Fach-
arbeiten bestens vertraut, wie But-
tere, Käseerei, elektr. Betrieb, Eis-
maschine, Mühle, Säbne u. Milch-
verland, scheut keine Arbeit, führt
kleine Reparaturen selbst aus. Ge-
gend ist gleich. Zeugnisse u. Em-
pfehlungen gern zu Diensten. An-
gebote mit Gehaltsang. erb. post-
lag. 360, Vichterfelde-Str. 6. Berlin.

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, mit sämtlichen Fach-
arbeiten vertraut, sucht Stellung.
Führerschein 1 und 3b vorhanden.

Heinz Wippich,

Rüstringen i. Oldenb.,

Einigungsstraße 23. (5590)

Stellengefuch.

Tüchtiger strebsamer Gehilfe,
24 Jahre alt, sucht zum 15. 10. 26
Dauerstellung. Gegend gl. Selb.
ist mit allen ins Fach schlagenden
Arbeiten wie Buttermei, Tilfiter-
Quadrat, Limburger Käseerei, Ma-
schinen bestens vertraut. Gute
Zeugnisse vorhanden. Werte Ange-
bote erb. (5453)

C. Schmidt,

Eichhorn b. Pandsberg, Ostpr.

Strebsam. Molkereigehilfe, 27 J.
alt, der einen guten Tilfiter herfst.,
sucht, weil er sich bald selbständig
machen will, sofort eine Stelle, wo
er sich gründlich im Kontor ausb.
kann. Um Angebote bittet (5297)
Reinhold Schilling, Marienburg,
Westpr., Borneplatz 1.

Zum 15. Oktober oder auch
suchen wir für 24 jährigen

Gehilfen

welchen wir bestens empfehl.
nen, Stellung. Angeb. erb.
Molkerei Bedum i. W.

Suche für meinen

Käseergehilfen,

26 Jahre alt, welcher den Bet-
wegen Einschränkung verläßt,
15. 10. 26 anderweitig Stell.
Selbiger ist firm in Herstellung
Harz-, Blauchimmel- und
Stangenkäse. Werte Angebote
die

Käsefabrik Belzig in Markt.
Telefon 107.

Zg. solider Gehilfe i. zu so
anderw. Stellg. Gefl. Angeb.

Karl Gschlot

Molkerei Schulenburg a. Wei-

Bezirk Hannover. (5)

Suche für meinen Sohn,

Ostern die Schule verläßt,

Lehrstelle

in einer Meierei oder Käseerei.
gebote unter W. D. 24 an die
pedition der „Deutschen Milch-
bels-Zeitung, Hamburg 1, Gr.
Bäckerstraße 17. (5)

Kräftiger Molkereigehilfe,

27 Jahre, sucht, gestützt auf g.
Zeugnisse zum 15. Okt., einige T.
früher oder später Stellung. Selb.
ist mit allen ins Fach schlagenden
Arbeiten vertraut, auch in der
membertkäseerei nicht unerfahr.
Gefl. Angebote mit Gehaltsang.
sind zu richten an (56)

Risch, Mehrens in Rade-

bei Hohenwestedt in Holfstein

Meiereigehilfe,

22 Jahre alt, sucht, gest. auf g.
lückenlose Zeugnisse Stellung
15. Oktober bezw. 1. Novem-
ber. Werte Angebote an (56)
Anfragen bitte an
Mag. Michaelis, Käseerei Bierag-
Post Schirwindt, Ostpr.

Wir suchen für einen arbei-

amen soliden, 21 jährigen

Gehilfen

zum baldmöglichsten Antritt St-
lung. Gehalt 50 Mk. monatlich.
Molkerei-Genossenschaft Upleng
zu Kemels (Ostfriesl.). 54

Molkereigehilfe, kräft., sol., sucht
20. Okt. Stellg. in einer Käse-
Offerten erb. Hans Knopp, Mo-
Dietrichsdorf b. Schippenbeil, Kr.
Gerdaun, Ostpr. (54)

Wir suchen für strebsamen, flei-
soliden (54)

Gehilfen

25 Jahre alt, welcher auch
Schlossergesellenprüfung gemacht
Stellung i. Großbetrieb m. Käl-
anlage, als Buttermeyer, Masch-
nenführer oder für Betrieb u.
Kontor.

Zülfte, Molkereigenossenschaft
Barzwik, Kreis Schlawa.

Molkereigehilfe,

24 Jahre, solide, zuverlässig u.
mit allen Facharbeiten vertraut,
zu sofort oder später Stellung. I.
Zeugnisse. Gegend gleich. Ge-
Angebote erb. (51)

W. Rüsters,

Cresfeld, Alte Linnerstr. 72.

Ältere, erfahrene Meierin,
die 8 Jahre auf einer Stelle tät.
war und die seine Küche verstell.
sucht zum 15. Oktober oder früh
Stellung zur Haushaltsführung u.
für Betrieb. Offerten an die
Meierin b. Frau Buttgerreit,
Kallweischen, Post Görden, Ostpr.

Meierin

21 J., mit Butterfertig. u. Mil-
unterjuch. vertr., sucht Stellg.
sofort oder 15. Oktob. Gegend i.

Helene Salzmänn

Bapiollen

Ars. Angerburg, Ostpreußen.

Gehilfe

Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, perfekt Butterei, Hart- u. Weichkäseerei und Buchführung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt dauernde Stellung. Beste Angebote erb. (5555)

Karl Grapentin
Meßfeger, Kreis Demmin
Pommern.

Wir suchen für einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

Jahre alt, zum 15. Okt. Stellg., er sich weiter ausbilden kann, möglichst in Käseerei. War hier 3½ Jahre tätig. (5356)
Fischberger Molkerei, Schleien.
R. Hohberg.

Zwei streb., solide 23 jährige Gehilfen suchen z. 15. Okt. Stellg., liebsten in einer Molkerei, gr. Betrieb. Selb. sind mit allen Molkerei- u. Käsearbeit, sowie Ver- u. Abrechnung bestens vertr., über gute Zeugnisse zur Verf. hen. Beste Angebote erbittet Otto Bennedendorf, Molkerei, Osternienburg (Anh.). 5515

Suche für einen tüchtigen (5527)

Gehilfen

Jahre alt, Stellung. Selbiger mit sämtlichen Fach- sowie Kon- arbeit aufs beste vertraut.

Carl Seefe
Hst.-Gen. Jsenbüttel, P. Gishorn.

Molkereigehilfe

Causseur, 24 Jahre, sucht Stellg. Jahre in Autowerkstatt als Schlosser, gearbeitet. Scheue keine Arbeit. Eristall. Zeugn. Angeb. er 2. S. 5535 an diese Ztg.

Junger, tüchtiger Gehilfe
zum 15. Oktober Stellg. Selb. ist vertraut mit Kessel, Misch-, Butterei u. Milchverwand. Gefäll. gebote bitte zu richten unter Nr. 54 an diese Zeitung.

Suche für einen fleißigen, tücht.

Gehilfen

Jahre alt, welcher in hiesiger Molkerei 1½ Jahre als Heizer u. Strickführer tätig war, zu sofort oder 15. Okt. angenehme Stellung. Ich kann denselben als ein. erlässigen Mann bestens em- pfehlen. Angeb. sind zu richten an Barwa, z. St. Hannover, Lein- w. 5 a. (5552)
E. Stren, Betriebsleiter,
Molkerei Ruhwarden i. Oldbg.

Molkerei-Verkäufe.

an unseren Inserenten unnötige Portos zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Druckfaden nicht veröffentlicht. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in- sen.

Reelle Molkerei,

21 Jt., sehr erweiterungsfähig, m. Mahlmühle,
neuzittl. Einrichtung, versichert mit 1000 monatlicher Umsatz 600 Jtr. zu 16 Pfd.-Meße, gr., Garten, Schweine, Wagenremise usw., ist wegen Erwerbs einer Stadtmühle zu mindest. 10 000 M Anzahlung zu verkaufen. Das Grundstück, schul- frei viele Jahre im Besitz, ist in besten Zustand. Preis einschl. 40 Schweine 36 000 M. Höcker bieten. Angebote unter Stettin Nr. 5619 an diese Zeitung.

Molkerei,

re abl. Unternehmen, in Nähe Kiel und Industriegebiet, durch- schnittl. 1000 Liter, aber noch bed. erweiterungsfähig, an mögl. unverh. Schumann, der über 6 Mille Kap. verfügt, zu verpachten. Angebote unter Nr. 5400 an diese Zeitung.

Sarzkäseerei,

elektrischer Betrieb in Pachttrüm., Lübbers Automat, preiswert zu verkaufen. Gute Absatzmöglichkeit und vtl. kl. Wohnung vorhanden. Quarg ist aus nächster Nähe zu haben. Interessenten, die über 2½ bis 3000 Mark verfügen, wollen Offerten unter Nr. 5520 an diese Zeitung einfinden.

Käseerei

mit elektr. Betrieb in Pachttrüm. in Großstadt Prov. Sachl. Zur Uebernahme genügen 2-3 Mille. Angebote unter Nr. 5521 durch d. Zeitung.

Umstände. verkaufe meine pa.

Dampfmolkerei

oder suche sof. Teilhaber mit min- destens 5000.— (5530)
Oskar Wold, Magdeburg,
Tauenzienstraße 3.

Molkerei

mit Butterverwand, nachweisbar gr. Umsatz, in herrl. Lage Schles- wigs, Nähe bedeut. Stadt, ander. Unternehmen wegen kompl. für 25 000.— zu verkaufen bei äußerst niedriger Anzahlung. (5563)
Alfred Wenner, Rendsburg,
Telefon 2756.

Krankheitshalber verpachte oder verkaufe ich meine aufs modernste elektr. eingerichtete

Sarzkäseerei

mit Wohnungsgelegenheit. Bei Pacht Mark 3000.—, b. Kauf Mark 10 Mille erforderlich. Lieferanten und gute Kundschaft vorhanden. Offerten erbittet unter Nr. 5541 a. diese Zeitung.

Gutgehende

Molkerei

in der Umgegend von Hamburg sof. zu verkaufen. Milch im Sommer ca. 2500 Liter, im Winter ca. 1000 Liter. Offerten unter S. M. 5557 an diese Zeitung.

Rentabl. Molkerei

sofort bei ca. 8000 M Anzahlung z. kaufen gesucht. Angeb. m. Angabe der tägl. Milchlieferung erb. (5628)
Fritz Kramer, Duchen b. Herrnsdorf (Schlef.)

Verpachte!

Wegen Uebernahme eines größ. Objektes gebe ich mein Molkereiprodukten-Geschäft mit Sarzkäseerei

(elektrisch), Milchkleinverkauf nebst Verarbeitung ab. Kleine Wohn. vorhanden. Pferd und Wagen, 2 Morgen Ackerland, 2 Morgen Wiese können mit übernommen w., 2500 M in bar erforderlich. An- gebote unter Nr. 5615 an d. Ztg.

Für meine rentable Molkerei im westf. Industriegebiet suche ich zum baldigen Antritt einen tüchtigen Fachmann, welcher auch etwas in Käseerei bewandert ist, als

tätigen Teilhaber

mit 4-5000 Rmt. als Einlage. Biete dafür festes monatliches Ge- halt sowie 40 Prozent vom Reinge- winn und 40 Prozent. Anteil am Unternehmen, auch wird a. Wunsch Kauf der Molkerei in Aussicht gest. Angebot ist reell und bietet Aus- sichten. Zuschriften erbittet unter Nr. 5618 durch diese Zeitung.

Suche eine gute, rentable, neu- zeitlich eingerichtete

Molkerei

mit ca. 1500-3000 Liter Milch zu kaufen. Anzahl. 15-25 000 Mark, evtl. Anzahlung in bar. Angeb. unter R. S. 5604 an diese Zeitung.

Neue Dampfmolkerei,

zw. Lübeck und Hamburg, Milch- verband n. Hamburg, tägl. 1700 Lt., Stallung für 350 Schweine, große Wohnung, elektr. Licht, für 35 000 M. bei 10-15 000 M. Anzahlung sofort zu verkaufen. (5635)
Paul Fr. Benßen, Lübeck,
Dorotheenstraße 3.

Selbstkäufer sucht

Molkerei

bei 8-10 000 M. Anzahlung zu kaufen oder zu pachten. Angebote erbittet 5459
Ferd. Ahrens, Mannheim,
Reppelstraße 36.

Molkereibesitzer,

der seinen Betrieb verkauft hat, sucht sich wieder anzukaufen. Rmt. 15 000 Anzahlung vorhanden. Er- bittet Angebote unter Nr. 5588 an diese Zeitung.

Molkerei

in Mitteldeutschland oder Westfalen bei Rmt. 10 000 Anzahlung zu kauf. gesucht. Angebote unter Nr. 5589 an diese Zeitung.

Modern eingerichtete

Sarzkäsefabrik

mit großer Kundschaft, Räume und Stallungen, Wohnung vorhanden, sofort billig zu verkaufen. Inter- essenten wollen zur Besichtigung n. hier kommen. (5580)

Norddeutsche Käsefabrik

Münster-Lager, Lagerstraße 75.

Suche zum 1. 12. 26 nachweislich

rentable Molkerei,

Sarzkäseerei oder ein Milchgeschäft zu kaufen. Anzahlung bis 7000 M. Eventl. beteilige ich mich mit mehr. 1000 M an gutgehendem Untern. Angebote erbittet unter Nr. 5600 an diese Zeitung.

Verwaltung, evtl. Beteiligung sucht alt., erfah. Molkereifachm., verh., kinderlos, mit reichen Erfahr. u. prima Referenz., mit 5, später bis 10 000 M. Kautions od. Einl. an größerer Molkerei. Geräumige Wohnung erw. Offerten unter R. 5594 durch diese Zeitung.

Suche sofort

Molkerei

zu kaufen. Gegend Magdeburg, Halle, Braunschweig, Hildesheim, Holzminden bevorzugt. Vermittler verboten. Offerten unter C. W. 5491 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

welcher sich zur Leitung eines städt. Betriebes eignet und 10-15 000 M. bar einlegen kann, bietet sich Gele- genheit zu einer sorgentl. Existenz. Ich bleibe mit gleicher Summe still beteiligt. Offerten unter Nr. 5468 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei

in Westfalen mit 1000 Liter Milch und gute Einrichtung von tüchtig. Fachmann zu pachten gesucht. An- gebote unter Nr. 5362 durch d. Ztg.

Die hiesige Molkereigenossenschaft beabsichtigt ihre bis 31. Dezember d. Js noch verpachtete

Molkerei

mit guter Einrichtung, gut erhal- tenen großen Gebäulichkeiten, gr. freien Anfuhrhof mit Rampe und geräumiger, sof. beziehbarer Wohn- ung nebst Stallung und Garten, in bester Lage an d. Halle-Kasseler Straße, gegenüber dem Bahnhofe Sollstedt zu verpachten oder auch z. verkaufen. Feuerversicherung-Frie- denswert 43 500 Rmt. Das Grund- stück eignet sich auch vorzüglich zu anderen industriellen Unternehm., da es der Eisenbahnverladerampe gegenüber liegt.

Angebote sind alsbald, spätestens jedoch bis 20. Oktober 1926 einzu- reichen an den Vorsitzenden der

Dampfmolkerei Sollstedt,

e. G. m. b. H., 5507

Schlüfen. Schüke.

Sollstedt, Grasschaft Hohenstein.

Privat- od. Genoss.

Molkerei

in Rheinland, Westfalen oder an- grenzend Hannover zu pachten od. zu kaufen gesucht. Angeb. mit An- gabe der täglichen Milchlieferg. sowie Anzahlung p. Liter sind zu richten unter 4600 an diese Ztg.

Zu verkaufen ist eine

Verband-Molkerei

in Westfalen, am Bahnhof geleg. Anzahlung beträgt ca. Rmt. 10 000.
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94. (5587)

Meiereigeschäft,

400 Liter täglich, ohne Wohnungs- tausch, im Neubau zu verkaufen. Forderung 15 000.— M. Ange- bote an (5572)
H. Paulsen, Hamburg,
Bundesstraße 93.

Stillstehende

Dampfmolkerei

in Ostpreußen mit neuen Gebäud. und Maschinen, im Winter 1000, i. Sommer 3000 Liter Milch, sogleich zu haben, ist zu sofort zu verpacht. Offerten unter Nr. 5571 durch diese Zeitung.

Molkerei

in Holstein am Bahnhof, 1000 Lit. Anlieferung, bei einer Anzahlung von Rmt. 5-6000 zu verkaufen.
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94. 5584

Molkereien

in Thüringen zu verkaufen bei ca. 5000 Rmt. Anzahlung. (5585)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Verbandmolkerei,

Strecke Berlin-Hamburg, ca. 1200 Liter täglich, verkäuflich, 8-9000 Rmt. Anzahlung. (5586)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Langjähriger Fachmann sucht rentable Molkerei

zu pachten, evtl. zu kaufen, wo einige 1000 Mark Anzahlung ge- nügen. Ausführliche Angebote unt. Nr. 5498 an diese Zeitung.

Suche eine

Molkerei

bei 8-10 000.— M. Anzahlung zu kaufen oder zu pachten. Angebote unter Nr. 5458 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Gutschmidt-Apparat, möglichst für größte Leistung, neu oder gut erhalten, zu kaufen gesucht
Neue Molkerei-Genossenschaft
Guhrau, Bez. Breslau.

Suche

Lübb. Automat „B.“
sofort zu kaufen. Ausführliche An- gebote an (5426)
E. Geidel, Käsefabrik,
Bapitz-Weipzig.

Alle Größen bestens erhaltene

Homogenisier-Maschinen
„Schröder“ taugt u. verkauft (2401)
E. E. Modes, Berlin-Neukölln.

Kauf-Angebote.

Käseherden,

prima Rohrgeflecht, billigt zu ver- kaufen. (5566)
Heinr. Heinemann, Dinklar
bei Hildesheim.

Risten

in jeder Ausführung (Käsefisten, Eierfisten usw.), Käseherden empf.
Wih. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Buttertonnen,

einmal gebraucht, fast neu u. saub. gereinigt, hat stets abzug. H. Feld- mann, Hannover, Bernstraße 6.

Quargmühle

mit Steinwalzen, für Hand- und Kraftbetrieb, wie neu, verkauft
Max Jenisch, Leipzig,
Josephinenstr. 25. 5255

Schimmelkulturenfür Camembertkäse
Weiß und Blauin 125 gr., 250 gr. $\frac{1}{2}$ u. 1 Ltr. Fl.**Blaugrauer Schimmel**

für Harzkäse

Rotkulturenflüssig und in Pulverform für
Camembert, Harzkäse usw. zur
Erlangung v. goldgelber Ware.Molkerei-Laboratorium **Louis Eck**
Nordstemmen i. H.

Geschweift



Form

Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21x8 cm

Fibre 0,75 M, Wurzeln 1,— M.

pa. Plass.-Besen, eingezog

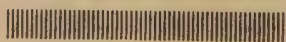
1,—, 1,25 M, gep. 1,25, 1,50 M

P. G. Meseck, Vorfelde, Braunschweig

Gut erhaltener

Lübb. Automat B.mit Quargmühle und 4 PS. Motor
auch getrennt, billigt abgegeben.
Angebote unter 5532 an diese Ztg.**Milchfässer**aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager.**C. Schumacher**,

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Läuferfischevon 50 bis 60 Pfd. 1.10 M, von 70
bis 80 Pfd. 1.00 M, habe laufend
ab Stall abgegeben. (5456)
H. A. Dreger, Gr.-Welle, Ostprign.**Meine****Käseformen**

sind gut und preiswert.

Sie sind in eigener Klempnerei hergestellt
und zwar aus starkem, widerstands-
fähigem Material sauber gearbeitet.Die Camembertformen je nach Größe
aus rostfreiem, starkem Zink.

Ebenso die Brie- u. Schichtkäseformen.

Letztere werden aber auch aus la ver-
zinntem Weißblech angefertigt.**Sie sind** solide gearbeitet und in der
Ausführung unübertroffen.**Sie werden** in größerer Zahl vorrätig
gehalten und sind infolge-
dessen prompt lieferbar.**Sie haben** bei hoher Qualität einen
äußerst niedrigen Preis.**Sie können** sich von diesen Vorzügen
am besten überzeugen, wenn
Sie mir Ihren Bedarf aufgeben.**CARL MANN, HILDESHEIM.****Harzer Käsefisten**aus Nadelholz, sauber und st.
(Kreislagenfeinschnitt) genagelt
jed. gewünscht. Größe gibt billig.
Ernst Rothkirch, Kistenfabrik
Kreiban i. Schl. (5)**Milchkannen**

Kannend billig

sowie alle anderen Einrichtungen
gegenstände usw. liefern in be-
kannten Güte**Central-Gesellschaft für Handel**
Industrie, Hindenburg, Ob.-Sch.**Milchkannen**gebraucht, gut erhalten,
20 40 50 Liter

M 6,70 9,80 11,50 pro St.

Kühlanlagen, Dampfkessel, Ba-
um- und Sterilisier-App., Dam-
pfkoch- und Schmelzkessel, Eisen-
emalliert und Kupfer,**eich. Milchfässer**

40 Liter, billigt abgegeben (5)

Fr. Rasbohm, Berlin NO. 55,

Prenzlauer Allee 89.

Fernsprecher Alex. 3171.

ButterformmaschineSystem Lange u. Rühlide, gel-
verkauft für 325 M (4)**F. H. Krause**

Halle a. d. Saale.

Im Auftrage zu verkaufen 1
neue, ungebrauchte**Glanzrohrhorden**100 x 60 cm., a Stück 1.50 M fort
eine Partie Schachteln für Came-
bert. Anfragen unter Nr. 5404
diese Zeitung.**DÜRKOPP****Schnell-Lastkraftwagen**

mit 16/40 PS. Motor

für eine Tragfähigkeit von **2500 kg**, vorübergehend bis zu **3000 kg**
mit Kasten-, Pritschen- und Spezialaufbau sofort lieferbar.**Preise:**
ohne Bereifung

Chassis

Mk. 7350

Pritsche

Mk. 8500

Kasten

Mk. 9650

Spezial-Wagen

auf Anfrage

Günstige Zahlungsbedingungen bis zu 12 Monaten.**Bei Barzahlung Kassarabatt.****Auszug aus einem der vielen letzten Anerkennungsschreiben:**„Nachdem ich meinen Dürkopp-Schnell-Lastkraftwagen nunmehr 2 Jahre in dauerndem Betrieb
habe, teile ich Ihnen mit, daß der Wagen in dieser Zeit stets zu meiner Zufriedenheit gearbeitet hat.“Ganz besonders möchte ich die Leistung des Motors hervorheben. Trotz anstrengender Fahrten ins
Gebirge hat sich an dem Motor nach ca. 45.000 km Fahrstrecke noch nichts gezeigt. Es ist weder
eine Leistungsverminderung eingetreten, noch kann man auf Verschleiß irgend eines inneren Teiles
schließen, da der Lauf des Motors noch ein vollständig ruhiger ist.

Getriebe, Kardan und Differential haben bis zur Stunde ebenfalls ganz einwandfrei gearbeitet.

Ich bin überzeugt, daß der Wagen bei mir noch wenigstens seine 100.000 km laufen wird, da
wirklich alles an dem Wagen den Anschein erweckt, als ob er erst einige Monate im Betrieb ist.“**Zahlreiche Empfehlungsschreiben aus allen Kreisen stehen jederzeit zur Verfügung.****Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands.****Dürkoppwerke A.-G., Bielefeld**

PAPPSCHLEIBEN
BESTER MILCHFLÄSCHEN
VERSCHLUSS
VERSCHLUSSTREIFEN
FALTSCHACHTELN
KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIER
VOLLFETT

ST. GÖPPERT
WALDKIRCH
(BREISGAU)

Neumärkische
Kistenfabrik
Landsberg/Warthe
Erntemühlensstr. 29. Tel. 775

20 Kisten
Camemb.-Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen
nach Fa. (3173)
C. Jäschke & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.

Worunfun
Brinflogun
und Rinflogun
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & CO
Oldenburg i.O.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus
echter Zinnfolie
echtem Stanniol
Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.
Billigst und schnellstens lieferbar durch
Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

MILCH-
KANNEN
SIEBE
FILTER
EIMER
KÜHLER
u. a. BEDARF
STÄUNEND BILLIG
OTTO RÜCKHEIM
DUSSELDORF 47
TEL. 1594 HERESBACHSTR. 16

Reinaluminium
Behälter und Gefäße
für Milch und Käse
F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4
Bergstraße Nr. 8
Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!
So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.
Aluminium-Milchkannen rosten nicht!
Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)
Basse & Fischer, Lüdenscheid
Zweigniederlassung der Selve A.-G.
Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:
Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Original
Buschmann
Dampferzeuger
Durch D.L.G. Berlin, Neu u. beachtens- wert anerkannt
Original Buschmann
Seit 1880
Frische
Milch
kann
so
lange
aufbewahrt
werden
Dampf
bis zu 10
Stunden
Heißes
Wasser
30
Stunden
Ermöglicht
Bestimmung

leistet Überraschendes
bei wenigstens 2/3 Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen. Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.
Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Preuß. Südd. Klassenlotterie
in 5 Klassen
280 000 Gewinne, zusammen
über 53 1/2 Millionen RM. Höchst-
gewinn im günstigsten Falle
auf 1 Los 1 Million RM.
Ziehung 1. Klasse 15. u. 16. Okt.
Einsatz 1/8 1/4 1/2 1/1 Los
3 6 12 24 RM.
Porto extra. Gewinnlisten für
alle 5 Klassen postfrei 1 RM.
Postsch.-Konto Breslau 68067.
**Hielscher, Staatl. Lotterie-Ein-
nehmer, Friedeberg (Queis).**
Früher Molkereibes. in Kempen
(Prov. Posen). (4879)

Käseboxen
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Formen, huchsb. Stecher (Spatel)
Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61

Milchtransportkannen
und
alle übrigen Molkereigeräte
Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hoch-
glanz-fettverzinnter Ausführung
liefert zu äußerst günstig. Preisen
Paul Dahlbüding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
billig (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

30 Jahre sofort lieferbar
Milchfannen
 Steddedell., 20 Liter, 10.50 GM.
 Bügelverschluss stark nahtfrei **20 Ltr. 11.90 Mk.**
 Charnierdedellann. 40 Ltr., 20 M.

Erhardt Harting
 Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
 Liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste lesbare Messingschilder
 Stück 15—30 Pfg., masch. gestanzt,
 Lieferzeit 1—2 Tage. Verz. Nachn.
 Vollmilchschilder u. andere, a. Zahl.
 Butterkneten — Butterformstücke.

Milchföhlapparate
 Milchflaschen — Glaschenfüller.
 Geeichte Milchmeßmer, Käselab.
Erhardt Harting, Berlin S. 14
 Stallschreiberstr. nur 8 A.
 Fernsprecher Moritzplatz 10732.

Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
 C. Lahmann, G. m. b. H.,
 Hannover-L.,
 Al. Hofstr. 6.

Wasserbeschaffung
 durch Bohrbrunnen mit patentamt-
 lich geschütztem Riesfilter, daher
 größte Haltbarkeit und Ergiebig-
 keit. Andauernde Tätigkeit für
 Molkereien ist beste Empfehlung.
 Oldenburg. Ferd. Wohlmann.
 Fernruf Nr. 408.

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.
Kochkäse
 (20 jährige Erfahrung)
Gebr. Klaus, Flensburg
 Molkereimasch.-Fabrik

Fischmehl
 unentbehrlich zur
Schweinemast
 liefert jedes Quantum
 Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
 Hamburg 26 B.

Milchpappscheiben
 liefert als
 Spezialität
 billigst
 Josef Stiefel.
 Lünen a. Lippe

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
 Zittau i. Sa.

A.V. BRANTH
 GEGR. 1887
HAMBURG 8.

Fliesen	haben	Fugen
und	sind	teuer!

Branth's Schutzfarben
 sind
 fugenlos und billiger!

„Als Anstrich für Betriebsräume sind Branth's Schutzfarben
 in der Herstellung und Erhaltung billiger und besser als
 Wandplattenbelag. Die Anstriche sind fugenlos, spiegel-
 blank und abwaschbar und dienen so in hervorragender
 Weise der Erhaltung der Reinlichkeit.“

Techn. Berater St. G.

Sachverständiger für Bau und Einrichtung von Nahrungsmittelwerken.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Die flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Holzspanschachteln

Harzerkäsekisten

□-Käsekisten

Butterkisten

Flaschenkasten

liefert

als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.

Peucker. Kr. Habelschwerdt

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböthert
 und gereinigt, wie neu, liefert jed.
 Posten ab Bahnhof Leipzig, per
 Stück 80 und 85 Pfg. (3388)

August Thiele, Böttchermstr.
 Leipzig, Sophienstr. 40.

Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut (1528)
 Ernst Bider,
 Eldagien in Hannover.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbdlg.
 Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf
 von Fässern aller Art

Durch langjährige Erfahrung.
 liefere ich (4922)

**Milchtransport- und
 Milchverkaufswagen**

in guter und dauerhafter
 Ausführung.

J. Hergert
 Spezial-Milchwagenfabrik
 Hildesheim, Oldekopstr. 8.

Risten

aller Art, fertig genagelt
 oder in fertigen Teilen, von
 3 mm Stärke an, liefert

Richard Weinbrock,
 Dampf-ägewert Brückmühle
 Birna-Copitz a. d. Elbe.

Hanfkorbel,

2- und 3-fach,
 Mark 2,25 je Kilogramm.
 Versand unter Nachnahme.
 Bindfadenhaus M. Nachum,
 Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

Ewald Noack
Käse-Erhaltungsf
 gegen Laufen und Maden
Käse-Reife
 erprobt. Schnellreif. = Mitte

Potrium

gefehl. gefch.

bewirkt Quillen u. schnellere
 Reifen, sind seit 30 Jahr
 bewährte Spezialität, u. e
 pfehlen sich von selbst ohn
 Kiesenreflake. Nur echt g
 beziehen vom unterzeichnete
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigste
 Tagespreisen: Natron, nu
 allerbeste Ware, Käsefarb
 Käselab-Pulver, Rummel,
 Horden Schaufeln, Perga
 ment = Erjag = Papier usw.

Ewald Noack

Universal = Käseformer mi
 auswechselbaren runden un
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894

Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824

Risten

genagelt u. ungenag., in jed. b
 bigen Menge, sowie Rohrohr
 Lentwagen und Glanzrohr lie
 laufend billigst
 Heinrich Gerlach, Eisenach.



Käseform-Zange

für alle Arte
 Quarg- und
 Weichkäse

fertigt in solide
 Ausführung
 stark verzinn

Maschinen-Fabri
A. Lübbes
 Langensalza

Dampferzeuger

Bassins in Eisen

Kupfer und Aluminium

Käsewanne

eiserne Schornstein

Dampfkessel

Futterdämpfer

sowie

Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe

liefert schnellstens u. zuverlässig

Lützenser

Dampfkessel- und

Maschinenfabrik

G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen)

Postfach 25

Rummel

allerbeste, großkönnige, dopp. ge
 nigte Ware je Zentner Mt. 31-
 Nachnahme oder Vorkasse. 31-
 Bunich Muster. (732)
 Paul Raltlösch, Apfeldt a. d.

Formen

Frühstücks-, Camembert-, Brie- und Tilsiter Käse usw. fertig und sofort in allen gewünsht. Größen und Blechstärken zu äußerst günst. Preisen. (4102)

Mag Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!



Empfehle den Molkereien zur Mast

pa. hannoversche Ferkel

25-70 Pfund, aus Verden- und Pomm.-Gebieten. Schnellwüchsige, gute Qualität. Lieferung jeden Monats, jedoch nicht unter 25 Stk. Preis-Offerten auf Anfrage (1851)

Wilhelm Dahle
Schweine-Verlandgeschäft
Verden (Aller) Prov. Hannover.

Butter, Käse, Quarg.

Belche Molkereien in Polen, Str. Pomm.-Posen-Grenze würden n. Deutschland wöchentlich gr. Mengen

Butter

fern? In Frage kommen nur erstklassige Fabrikate aus pasteurisiertem Rahm. Preisangebote, nur direkt von Molkereien, unter Nr. 19 an diese Zeitung.

Pa. Schlag-Rahm

Itgehalt nach Wunsch hat fäsch. Molkerei äußerst bahngünstig geliefert noch abzugeben. Anfragen mit Preisangab. unter N. 3. Nr. 5410 an diese Zeitung erbeten.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

zugeben. Probepakete von 25 Pfund Inhalt an gegen Nachnahme. ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

(2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Pustleben a. S.

Habe noch wöchentlich 3-4 Tausend

Molkereibutter

zahlungsfähige Dauerabnehmer abzugeben, auf Wunsch auch in 1/2 Zentner-Fässern. Abrechnung 5 Mk. für Berlin. Höchstnotizierung, exkl. 13. An mir unbekannte Firmen bei Nachnahme. Gefl. Anfr. an Molkerei Marzinawolla b. Milken, Ostpreußen. 5574

Wöchentlich noch 3-4 Tonnen prima Molkereibutter

prompt zahlende Abnehmer zu geben. Offerten erbittet (5575)
Molkerei Rosnchau
bei Oberglogau.

Bin Dauerabnehmer von wöch. 1 Zentner

Einster Tafelbutter

auf Abschluß. Angebote mit Preis an (5569)
Heinr. Brodhage, Hannover,
Rambertstraße 32.

10 bis 150 Pfund frische

Molkereibutter

wöchentlich, in Kübel oder geformt, noch ab für 5 Mark über Berl. Höchstnotiz. Gefl. Angebote unter N. 5582 an diese Zeitung erbeten.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei, Zentner 25-30 Mark., hat abzugeben (5578)
Martin's Molkerei, Heidenau.

Habe ca. 35 Zentner guten, trock., hohen alten

Quarg

2 Proz. gesalzen, zu 20 Mark, teiler 10 Ztr. Quarg, ungesalzen, zu 14 Mark, abzugeben. Angebote unter N. Rhein 5531 an d. 3tg.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert 65 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich an Stettin/Pübed. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossenschaftsmolkereien, Helsinki, Finnland.

Ia. Auslandsquarg

haben wieder regelmäßig — auch in Waggonladungen — abzugeben

Gegner & Co., G. m. b. H.

Quarg-Import

Fernruf 28 324.

Dresden-N. 6.

Fernruf 28324.



Holsteiner, sowie Magerkäse

größere Posten, kauft gegen Kasse

Schwerin i. M. Otto Mantus
Käse- u. Fettwarengroßhandlg.

Habe wöchentlich 8-10 Faß allerfeinste frische

Molk.-Butter

abzugeben, suche dauernde Abnehmer. (5357)

Molkerei Zarkau-Glogau

Telefon 437.

Suchen noch täglich bis 1000 Lt.

Vollmilch

auf Jahresabschluß. Angebote mit äußerst. Preis erbeten. (5534)
Dampfmolkerei Storkow (Mark).

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit Mk. 10.— unter Berliner Höchstnotiz ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reß, Stallupönen.

Molkerei zur dauernden Lieferg. von einwandfr., trock. (5526)

Sauermilchquarg

gesucht.
Thüringer Käserei, Albin Reusch, Kahla in Thüringen.

Wer liefert billigst Ziegen-Käse,

Altenburger Art, nicht über 1/2 Pfund schwer? Angebote an Joh. Lang, Butterhandlung, Thalheim i. Erzgeb. 5536

Oldenburg. Butter

wöchentlich einige Tonnen abzugeben. (5539)
F. Krause, Berlin SO. 36

Reichenbergerstraße 53.
Fernsprecher: Moritzplatz 1127.

Bin laufend Abnehmer sämtlicher Sorten

Tilsiter u. Weichkäse

Hans Westphal, Käsegroßhandlung, Kronshagen bei Kiel. (5603)

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt, beste Schlagfähigkeit, liefert in eigenen isolierten Kannen sowie in Stahl- oder Aluminiumflaschen in Kisten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Quarg

30-40 Zentner, frische, trockene, metallfreie Ware in Mitteldeutschl. abzugeben, am liebsten persönliche Uebernahme an Ort und Stelle oder per Nachnahme. Offerten unter Nr. 5462 an diese Zeitung.

Stangenkäserei f. Lieferanten für prima

Harzkäse

in 60er Kisten. Dauernder Abnehmer bei guter Qualität. Angeb. mit Lieferungs- u. Zahlungsbedingungen unter N. N. 5525 a. d. 3tg.

2-500 Liter gute haltbare

Vollmilch und

Schlagjahne

sow. pa. Speisequarg hat Molkerei in Thür. (Bahnstat.) abzugeben. Nachfragen sind zu richten unter Nr. 5522 a. d. 3tg.

Fehlerhafte

und prima Butter

kauft laufend zu höchsten Preisen bei sofortiger Kasse. Höchste Bezahlung. Angebote unter Nr. 5538 an diese Zeitung.

Täglich 100 Liter prima

Schlagjahne

günstig für Thüringen, abzugeben. Molkerei Friedendorf, Bez. Cassel.

Wir haben noch größere Mengen

pa. Schlagjahne

und prima Speisequarg an laufende Abnehmer zu vergeben. Beste Angebote zu richten an (5389)

Dampfmolkerei Mittmih

bei Döbeln.

Fernspr.-Anschl. Amt Ostrau Nr. 9.

Westfälische Molkerei sucht ab 15. Oktober täglich 1000-1500 Liter gute, haltbare

Vollmilch.

Offerten mit Preisangabe und ob Kannen gestellt werden oder nicht, unter Nr. 5405 an diese Zeitung.

Ich suche Verbindung mit reeller Molkerei, die mir wöchentlich 3 b. 4 Zentner wirklich erstklassige

Butter

liefern kann. Prompte Kasse. F. W. Thomas, Molkereiprodukte, Potsdam, 5407

Kaiser Wilhelmstraße 29.

1000-1500 Liter gute haltbare

Vollmilch

an zahlungsfähigen Abnehmer nach rhein.-westf. Industriegebiet sofort zu vergeben. Angebote unter N. F. Nr. 5424 an diese Zeitung.

Tils. Magerkäse,

1/2- und 3/4 fett, auch Ausschuß, kauft F. C. Töllner, Norden. (5423)

Erbitte Angebote. (5423)

Suche wöchentlich 6 Tonnen

Butter,

prima Qualität, auf Jahresabschl. ab oipr. Station gegen sofortige Kasse am Tage des Einganges zu kaufen. Gefl. Angebote unter N. 2. 5422 an diese Zeitung.

Tafelbutter

8 Kml. unter Berliner Höchstnotierung gegen Nachnahme offeriert Molkerei Silberweithagen, Kreis Stallupönen, Ostpr.

Wöchentlich 5-6 Tonnen erstkl.

Butter

6 Mk. über Berliner Höchstnotiz u. 10 bis 15 Zentner

Quarg

frisch, trocken und einwandfrei a Zentn. 28.— bei Lieferung d. Fässer dauern abzugeben. 5494

Benno Witte, Romanowo bei Gornow (Polen).

Molkerei in Hessen gibt ab an nur zahlungsfähige Firmen, Unbekannte per Nachnahme

prima Schlagjahne, feinste Tafelbutter, viertelf. Romadur, Speise- und

Sauermilchquarg.

Offerten unter Nr. 5445 an diese Zeitung.

Suche täglich 100-200 Liter

Vollmilch

zu kaufen. (5466)

Sohr, Frankfurt a. Oder,

Leipziger Straße 4.

Westfälische Molkerei hat noch ca. 1000-2000 Liter pasteurisierte und tiefgeföhlt

Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Angebote unter Nr. 5457 an diese Zeitung.

Habe fürs Vogtland oder Erzgebirge wöchentlich noch 300 Liter

Schlagjahne

und einige Ztr. prima

Speisequarg

abzugeben. (5418)
Greizer Molkerei, Denkmalsplatz 1, Greiz (Reuß).

Sauermilchquarg,

2 Prozent gefalzen, trocken, metall- und buttermilchfrei. Probetonnen nach Vereinbarung des Preises u. Nachnahme. Offerten unter Nr. 5386 an diese Zeitung.

Kaufe zu höchsten Preisen

Molkerei - Quarg

Auch habe ich noch jede Woche einige 100 Kisten Harzer jed. nur an zahlungsfähige Abnehmer frei.

August Faber, Käsefabrik Hohenschönhausen b. Berlin, Orankestr. 89

Tafelbutter,

geformt, beste haltbare

Schlag- u. Kaffee-Sahne

in eigenen Kannen, billigt (5259) Molkerei Neunheiligen in Thür.

Suche noch einige Dauerlieferanten von prima einwandfreiem

Quarg

zur regelmäßigen wöchentl. Lieferung. Evtl. Jahresabschluß. (5069)

M. Edelt, Käsefabrik, Gnischwitz, Kr. Breslau.

Sauermilchquarg

4 Wochen alt, 2 Prozent, gefalzen, trocken, metall- und buttermilchfrei, sowie Frischquarg laufend abzugeben. Preis p. Ztr. 30-32 M. Angeb. unter G. R. 4873 durch d. Ztg.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr. kaufe lauf. gegen Kasse Niederlausitzer Käsefabrik in Golssen N.-L.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.

Speisequarg

a Zentner 25.— M. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben. Central-Molkerei und Käsefabrik Westerde bei Duderstadt.

Molkerei sucht nur von Molkerei wöchentlich 1-2 Tonnen

prima Butter

zu kaufen. Preisforderung nach Notierung. Offerten unter Nr. 5367 durch diese Zeitung.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von **Butter, Käse Quarg**

Molkerei, günstig zum westfäl. Industriegebiet gelegen, hat noch täglich 2000 Liter gereinigte, dauererhöhte, tiefgefühlte

Vollmilch

an zahlungsfähige Abnehmer auf Jahresabschluß abzugeben. Offert. unter N. N. 5353 an diese Zeitung.

80 Ztr. Quarg, auch einzelne Fässer, ca. 240 Pfg.

netto, metallfreie, schneeweiße gesunde Ware mit 2 % Salz, Ende Juli gepreßt u. eingestampft, daher sehr ausgiebig, unter Garantie feinsten Qualität versendet geg. Vorkasse Ztr. Mk. 33.—

Schreckenbergr, Charlottenburg, Krummestraße 14.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952

Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.**A. Kruse**

Butter-, Schmalz-, Margarine Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin:

la Sibirische Butter

in Originaltonnen von ca. 100 Pfd. heutiger Preis 1,67 RM. pro Pfd. I. Sorte. Feinste Qualität. Der Versand erfolgt unter Nachnahme, oder Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13 104, 13 105, 13 106

48 eigene Verkaufs-Geschäfte

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur allerfeinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Plagwitzer Dampfmolkerei Otto Zeifing

Butter- und Käsegroßhandlung

Fernsprecher 40778 Leipzig W. 31 Fernsprecher 40778

sucht noch einige Molkereien zur Lieferung von

nur erstfl. Butter

evtl. auch Käse und Speisequarg.

Schnellste Abrechnung.

Sofortige Kasse.

Mitteldeutsche Käsefabrik

Wilh. Pagel

Wehrstedt-Halberstadt am Harz.

Ich kaufe laufend prima feinsten

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen frische Eier und Käse direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4) F. Seele, Buttergroßhandlung Glauchau i. Sachsen. Gegr. 18

Tafelbutter,

ungefalzen mit feinstem Aroma wöchentlich noch einige Tonnen abzugeben. Offerten unter Nr. 51 durch diese Zeitung. (Schlesien)

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Buttermilch. Molkereien, denen dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangebot mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (58) Michael Greiner & Sohn, Käsefabrik Anzuthain, Bezirk Leipzig, Station Anzuthain. Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63 (378)

anbietet feinsten

Molkereibutter.**Gebr. Bernhardt, Hamburg 25**

Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbiten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von prima metallfreiem

Sauermilchquarg

Habe laufend deutschen und ausländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben. Magdeburger Buttergroßhandlung Magdeburg, Margarethenstr. 4

Telefon 8744 (419)

Quarg

metallfrei u. trocken, laufen ständig

Janzer & Bolzau, Harz i. Ham.

Telefon Hildesheim 4610.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Butter,

wöchentlich einige Tonnen abzugeben an Dauerabnehmer. (535)

Molkerei Strehli, Kr. Namslau

in Schlesien.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
einfste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Röhrer, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
tüden 10 Prozent über Berliner
Schliffnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
atobstr. 50. Telefon 8744.

Molkereien können jedes An-
m prima (674)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— **Siegenitz** —

Sauermilchquarg

ima trocken und metallfrei, ab
obenbach, hat laufend abzugeben.
Schriften unter Nr. 4219 an diese
itung erbeten.

Kaufe jeden Posten guten, ein-
andfreien

Quarg

regelmäßigen Lieferung. (4252)
Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.
Fernruf Amt Borsum 17.

Wir kauf. jed. Posten pa. metall-
buttermilchfreien (6842)

Sauermilchquarg

erhalten Angebote an
Dresdener Käsefabrik
Segner & Co., G. m. b. H.,
Dresden-K. 6, Doppelstr. 44 b.
Fernruf 28 324.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei zur regelmäßigen Lieferg.
Sucht. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Fischoppach.
Telefon Amt Fischoppach 18.

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 2—300 Liter
Stallfütterungs-Sahne
nach dem Industriegebiet, Berlin,
Hamburg oder Bremen abzugeben.
Schriften unter Nr. 5138 an diese
itung.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Selt 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

H. Engel's Nachf.

Großhandel **Butter** Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2, Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Sellert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Buttersellert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teebutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss

sowie **Labquarg** kauft

Oldenburg i. O. **J. A. H. Ness jr.**

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.



ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breßer, Alsheim bei Mainz.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Bin Dauerabnehmer

von wöchentlich ca. 5 Tonnen
allerfeinste

Molkereibutter

Abrechnung per Kasse auf Basis
Berliner Notierung. (5117)
Martin Glöckner, Butterhandlung,
Dresden-N. 16, Dürerstr. 96.

Speisequarg

in tadelloser Beschaffenheit, Zentn.
28,— Mark sowie

Magercamembert

hat abzugeben (5254)
Molkerei Stederdorf b. Peine.

Tilsiter Magerkäse,
Labquarg, alle Sort. Ausschusskäse
kaufen laufend zu höchsten Preisen
Klüber u. Co., Hortsch.

Achtung!

Habe wöchentlich noch 10 Tonnen
allerfeinste

Butter

abzugeben, in Fässern sowie auch
in ½ Pfd.-Stücken. Offerten u.
Nr. 5011 an diese Zeitung.

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandlg.

Berlin O., Blumenstr. 98

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
fett, zu Rmt. 1,00

Deffertkäse, 40 proz., 100/110 Gr.
zu Rmt. 0,21

Delikatesskäse, 40 proz., 70/75 Gr.
zu Rmt. 0,15. (5250)

Erfülllieferung p. Nachnahme. Bahn-
und Postversand, frei Verpackung.
S. Stempel u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Fehlerhafte und prima

Butter

kauft laufend zu höchsten Preisen
bei sofortiger Kasse. Angeb. unter
höchste Bewertung 4797 an diese
Zeitung.

Quarg

frisch, trocken und metallfrei, sucht
von Dauerlieferanten bei prompter
Kasse (5327)

Michael Wolff Nachf.,
Inh. Otto Wolff, Käsefabrik
Gegründet 1888.

Bin.-Reinickendorf, Hausotterstr. 40

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Käse

Kaufe jeden Post. Käse, welcher sich noch für Markt- und Hauswirtschaft eignet. Angebote m. Preis u. Nr. 2414 an d. Zitg.

Käse

Hans Hansen Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseinfuhr

Schlagsahne, Kümmelstangen, Korbkäse

gibt dauernd ab (2248)
Dampfmolkerei Könnern a. Saale,
E. G.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
ab unserem umsatzsteuerf. Transit-
lager Stettin.
Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.
Telefon: Stettin 2203.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Erik Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

Suche noch einige Dauerlieferanten
für trockenen, metall- und butter-
milchfreien (8900)

Sauermilchquarg

Sofortige Kasse zugesichert.
Reinhard Karrah
Käsefabrik Fernspr. 153
Senftenberg - L.

Rudolf Henze, Harsum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigst. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Frishen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höch-
sten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

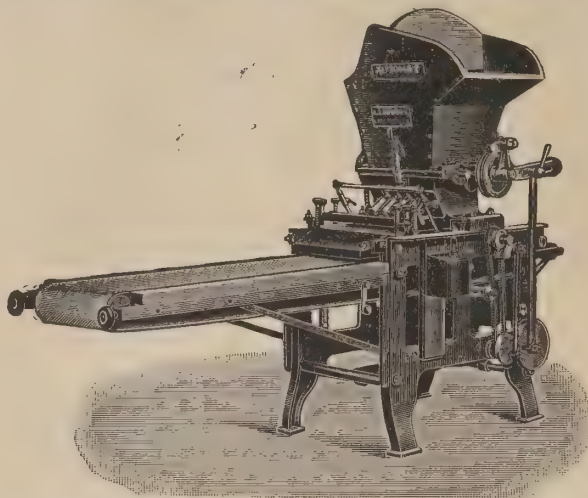
Göttingen.

Fernruf 2524

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in klein.
und größeren Posten zur regelmä-
ßigen Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harsum
gegr. 1894.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P. mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung, D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trocken-
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Monette, Kiel

Gegründet 1906

Käse-Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%**Ia Romadurkäse**, garantiert 20%**Frische bayerische Landeier**

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22

Telefon: 52242

Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

Liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin O. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/88 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Z.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinb.
Eigener Vertrieb in Fachkreise

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellung
aus dem milchwirtschaftlichen Betri-
92 S. m. 30 Abb. 3.—

Frost, Gustav, Einfache Buchführung (n.
Inventur und Bilanz) für Privatmolk-
54 S. und Mappe mit Buchungsbsp.
und Übungsbogen zusammen . 4.—

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirt-
in oldenburgischen Dampfmolkereien,
mit 10 Abb. 2.50

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold,
Milchindustrie der Vereinigten Sta-
von Amerika unter besonderer Ber-
sichtigung ihrer maschinentechnis-
Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild.
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 M.

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitf. 121 S. 2.50

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milch-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50

Ungnade, Otto, Milchkucker. Seine Fa-
kation, Untersuchung und Verwend-
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.—

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaseh-
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.—

—, Der Molkerei-Dampfkessel und
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S.
28 Abb. 1.50

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf d.
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember
62 S. 2.—

Käseerei-Bücher.

letz, J. Französische Weichkäse, ihre H-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. A.
lage 1922. 2.—

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Qu-
und Sauermilchkäse. 43 S. 3. Aufl. 1925.
2.—

Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung v.
Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1.
2.—

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäse-
(Quarkkäse) mit besonderer Ber-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1925.
2.—

Müller, L., Anleitung zur Herstellung v.
Käsen nach Holländer und Tilsiter
48 S. 1922. 2.—

Reiß, Franz, Die Herstellung von Cam-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Mil-
11 S. 1925. 30 P.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäse
nach Emmentaler Art mit einem Anb-
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.—

Separatabdrucke a. d. Molk.-Z.

(Preise für Einzelbezug, partienweise billiger)

Bünger, Prof. Dr., Reiseeindrücke in Dän-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24
1925. 40 P.

Frieber, Dr., Was ist zwecks Herstel-
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S. 1925. 20 P.

Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verm-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926. . 40 P.

Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirk-
des Futters auf Menge und Beschaffen-
der Milch. 10 S. 1925. 30 P.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilch-
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 P.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32
1924. 30 P.

Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Mi-
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 P.

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung v.
Yoghurt. 12 S. 1925. 40 P.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsah-
15 S. 1925. 40 P.

Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitu-
7 S. 1911. 20 P.

Niewerth, W., Ueber Herstellung von Ke-
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . 40 P.

Persyn, A., Die großstädtische Milchzentri-
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgab-
12 S. 1926. 30 P.

Petersen, W., Die Milchlieferungsplicht
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 P.

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von No-
amerika. 24 S. 1926. 30 P.

Reiss, Franz, Die Herstellung von Cam-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11.
1925. 30 P.

Siedel, Johs., Hilfstafern zur Einstell-
v. Schlagsahne, 7 S. 30 P.

Seldel, Kurt, Ueber das Abblauen v.
Quarkkäse. 4 S. 1924. 20 P.

Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926. 20 P.

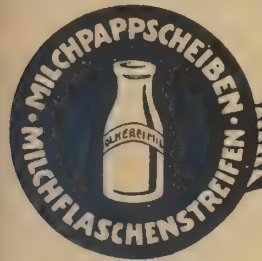
Lieferung erfolgt bei Voreinsendung des

trages in bar oder auf Kto. 37 beim P

scheckamt Hannover, porto- u. verpackung

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.



10 PARAFFINIERUNG *
SAUBERSTER DRUCK *
GRADFREIE STANZUNG *
KLANGHARTE PAPPE *

LIEFERT:

M.L.KRAUSS
PAPIERWARENFABRIK
CHEMNITZ-HILBERSDORF

Quarg

metallfreie Ware, nicht überfäuer,
kauft
Sangerhäuser Käsefabrik
Hans Schmid,
Sangerhausen am Harz.

Nur für Grossisten!

Offertiere freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmäss.
Lieferg. in guten Qualität:

Mageren Limburger 0.35
10 % Limb. i. Rotdr. 0.43
20 % Stang. od. Quadr.

i. Rotdr. 0.58

20 % Stangenkäse in

Stanniol u. Etikett 0.62

20 % Rom.-Käse i. St. 0.52

1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.66

Vollt. Tils prima i. St. 1.15

Vollfetten Edamer und

Gouda original 1.00

Versand erfolgt nur gegen

Nachn. od. pa. Bankreifer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen i. Holst.

Fernruf 105.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fri-
schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Landsberg a. Warthe.

Fernruf 266.

Hellbleibende, goldg., speckige

Handkäse.

Keines Milchprod. Preisl. einford.
Sanger & Volzau, Sanger i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Gute Vertr. bezw. Käsen-Groß. gef.

Butter, Eier, Holländer Käse
u. Quarg. Den waggon-u.stück-
weisen Ankauf von boll.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Käse-Etiketts

jeder Art
und Größe

in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach
künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei
größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt

konkurrenzlos billig.

Mit neuen modernen Entwürfen
stehen wir gern zu Diensten.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Ich biete an: Prima dänischen Sauermilchquarg

Mecklenburgische, dänische
estnische allerfeinste

Butter

sowie

Fettkäse

ADOLF BINGE,

Warnemünde

Telefon 351.

Goldgelbe

H. Harzer- und Bauernkäse, 60 cr
Packung liefert billigt 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.



D. L. G.

33. Wanderausstellung zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.



Wir liefern, **eigene Fabrikate**, per Nachnahme. Verpackung frei ab Nortorf.

Echter Nortorfer Kugelhkäse, Marke „Wunderbar“, rote runde Kugeln, gewachst, in Edamer Form, je 4 1/2 Pfd. in Originaltüten und auch neutraler Pack., 9 Stück im Karton per Pfd. 38 Pfg.

Tafelhkäse in Brotform je 4 1/2 Pfd., rot gefärbt und gewachst, 8 Stück im Karton per Pfd. 38 Pfg.

Holstenkäse, ein schnittiger Käse nach Tilsit. Form, Broden 9 Pfd., 1/2 Rolle 6 Stück 1/1 Rolle 12 Stück per Pfd. 38 Pfg.

Kümmelhkäse, in Tilsiterform mit Kümmel, nach Nordschleswiger Art, Broden 9 Pfd. in 1/2 und ganzen Rollen per Pfd. 38 Pfg.

Margarine-1/4 Fetthkäse „Echter Klünder“ ohne Rinde 9 Pfd. Würfel in Stanniol und Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.90

Deutscher Steppenkäse, 1/4 Fetthkäse ohne Rinde in Stanniol und Karton 9 Pfd. 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.90

Frühstückskäse, 1/4 fett, kleine 1/2 Pfd.-Stücke in Stanniol, 18 Stück in 9 Pfd. Karton 4 Karton im Gestell per Karton Mk. 5.60

Würfelkäse, 1/4 Fetthkäse ohne Rinde 1 Pfd. Würfel in Stanniol 9 Würfel im Karton 4 Karton im Gestell per Karton Mk. 4.90

Konsumkäse, Tilsiter Form, 1/4 fett, 9 Pfd. in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 46 Pfg.

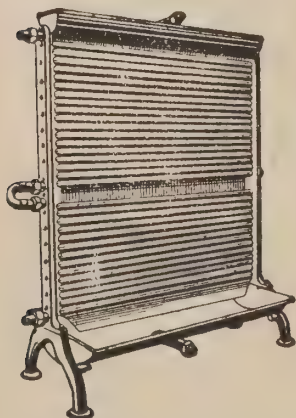
Perle von Holstein, halbfett, Tilsiter Form in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 56 Pfg.

Holsteiner Vollfettkäse, Tilsit. Form i. Goldstanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 82 Pfg.

Holsteinische Käsefabrik Klünder & Co., Nortorf i. H.

Gegründet 1908. 1000 qm Betriebsräume. Tägliche Produktion ca. 4000 Pfd. Käse.

Erste Vertreter an guten Plätzen gegen gute Provision gesucht.



KLOTZ'S Original-Milchkühler

sind unübertroffen.
Verlangen Sie Prospekt.

Otto Ant. Klotz, Heidelberg 22
Spezialfabrik für Kühlapparate.

In Molkereien gut eingeführte Vertreter gesucht!

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie

Lenkswagen

liefert
Franz Graen, Käsehordenfabrik
Nachtsum, Krs. Hildesheim.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30 jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck (landwirtschaftliches Motiv) zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Berwalter usw. für langjährige Dienstzeit, mit eingedruckten Jubilarnamen und gedruckten Unterschriften usw. liefert innerhalb 3-4 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456-57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Quarg

metallfrei u. trocken, jed. Post. für
Sothmann & Co., G. m. b. H.
Hamburg, Döppelstraße 20.

Offertiere:

ff. Harzer in Pergament, in Rollen zu 10 Stück
ff. Harzer - Käse
ff. Stangen - Käse
ff. Faustkäse in Pergament
ff. □ - Käse in Pergament
zu dem äußersten Tagespreise
Kaufe laufend (77)

Quarg

Wilhelm Leidenroth
Käseerei Köhler a. Harz.

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434

Molkerei-Produkte

en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbitte laufend Angebote

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden
laufen wir laufend. Angebote u.
Nr. 9120 an diese Zeitung.

R. Bessel

Buttergroßhandlung
seit 1872

Stettin

Hauptbahnhof

VON

Dänischer,
Schwedischer,
Finnischer,
Estnischer,
Lettischer,
Sibirischer

Butter

Bitte Offerte einzuholen

Telegr.-Adr.: Erbesener

Telefon 1104 u. 1117.

Habe täglich 100-150 Stück
Tafelbutter sow. 1000 Stück
Stückkäse, Gervais u. Speisequ
abzugeben.

Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.

Quarg

trocken und einwandfrei
ständig zu höchsten Tagespreisen
Angebote erbitte
Großkäseerei Oppeln.

Pfaudler Glasemaillierte Stahlgefäße

„übertreffen in ihrer großen Stabilität bei
weitem alle ähnlichen Konstruktionen und können als
das Idealste, was bisher auf den Markt gekommen ist,
bezeichnet werden. Die erstklassige Glas-
emaillierung bürgt dafür, daß Geschmackfehler nie-
mals auftreten können und durch die leichte
Reinigung der Apparate den allergrößten Anforde-
rungen entspricht.“

So urteilt ein führender deutscher Milch- und Käserei-Fachmann über unsere
glasemaillierten Gefäße für milchwirtschaftliche Zwecke.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Milchgelddüten

mit und ohne Druck, liefert billigst
Molkereizeitungs - Druckerel, Hildesheim.

**Mann & Friedeborn
Hildesheim**

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Das Geheimnis des Erfolgs

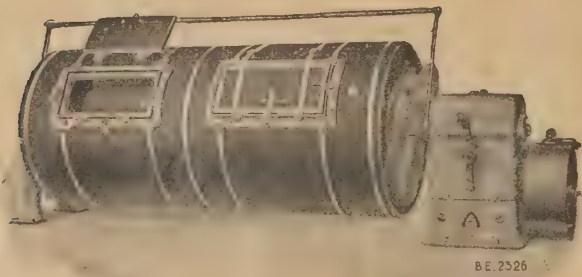
Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

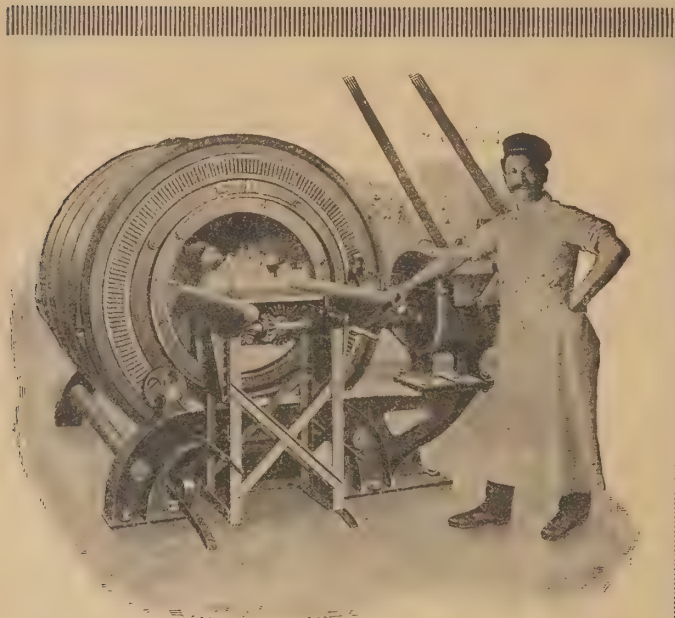
Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Das Buttern ist ein Vergnügen



B.E. 2526



Sie haben sicher Ursache mit Ihren veralteten Butterungsgeräten unzufrieden zu sein. Die Handhabung ist umständlich und zeitraubend, die Ausbeute unbefriedigend und die Beschaffenheit der Butter läßt zu wünschen übrig. Deshalb unterrichte Sie sich eingehend über die großen Vorteile

Astra-Butterei-Maschinen

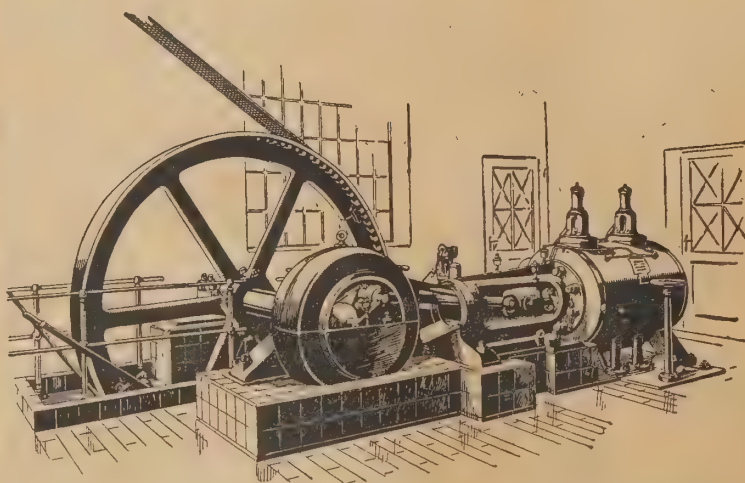
Auf Ausstellungen erhielt die mit Astra-Butterfertigern hergestellte Butter weitaus die meisten Preise. Das ist kein Zufall, sondern hat seinen Grund vielmehr in der zweckmäßigen Bauart unserer Maschinen. Die Ausbutterung ist, wie stets anerkannt wird, ganz vorzüglich und die Handhabung bequem. Etwa 8000 Astra-Butterfertiger beweisen, daß gerade unsere Maschinen sich eines großen Vertrauens der Fachwelt erfreuen. Die praktisch wertvollen Verbesserungen an unseren Maschinen sind durch Patente und Gebrauchsmuster geschützt, dürfen also nicht nachgeahmt werden. Dadurch haben unsere Konstruktionen einen großen Vorsprung. Erkundigungen bei Ihren Nachbarbetrieben über die Leistungsfähigkeit unserer Astra-Buttereimaschinen werden unsere Angaben in vollem Umfange bestätigen.

Bevorzugt daher stets Astra

BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.

Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind



„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Konstruktionen höchste Betriebssicherheit und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen
Hamburg FLENSBURG Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schlußfrist 10 Uhr des betreffenden Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

Nr 118

Hildesheim, den 9. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

Nachdruck verboten

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 5. Oktober.	175 M je Zentner.
	Donnerstag, 7. Oktober.	175 M je Zentner.
	Sonabend, 9. Oktober.	175 M je Zentner
Hamburg.	Donnerstag, 7. Oktober.	179 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 6. Oktober.	Höchstpreis 184,40 M. Durchschnitt 180,98 M.
Köln.	Dienstag, 5. Oktober.	Höchstpreis 182,50 M je Zentner.
	Freitag, 8. Oktober.	Höchstpreis 180,00 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 6. Oktober.	Höchstpreis 156—166 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 7. Oktober.	311 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 313 Kronen).

Berlin, 9. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Recht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 145 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 8. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 180 M., 2. Qualität 1,625—1,70 M. Tendenz: ruhig.

Kempten, 6. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M., Durchschnitt 161 M. Tendenz: reichliche Anlieferungen.

Kaufbeuren, 7. Oktober. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 161—165 M. Tendenz: Marktlage normal.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. In der ersten Oktoberwoche bewegte sich das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel etwa in den gleichen Bahnen wie in der Vorwoche. Die amtliche Notierung erhöhte sich jetzt mit 1,75 M je Zentner für allerfeinste Molkereibutter ab Erzeugerstation keinerlei Veränderung. Inlandsbutter war weiterhin gut angeboten, Auslandsbutter sehr reichlich. Der Absatz ist im allgemeinen als zufriedenstellend anzusehen. Die in letzter Zeit erhöhten Preise des Großhandels mußten nunmehr auch im Detailhandel in Erscheinung treten. Allerfeinste dänische Butter kostete im Ausfach bis 2,10 M, teilweise auch bis 2,20 M je Pfund, deutsche Butter stellte sich weiterhin je Pfund auf 1,60—2,00 M. Der Großhandel notierte 1,72—2,18 M je Pfund. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft blieb bei unveränderten Preisen weiter ruhig.

Berlin, 7. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Nachfrage hat in der Berichtswoche leider eine Einschränkung erfahren und zeigt es sich, daß das Preisniveau für die wirtschaftlichen Verhältnisse heute ein zu hohes ist. Verglichen mit dem Preis-Niveau des vergangenen Jahres zeigt dasselbe zu Gunsten des diesjährigen Konsumenten eine Abnahme von 50 M per Zentner. Es scheint aber, daß die Butter sich noch weiter abwärts bewegen muß, um die so viel größere Produktion in diesem Jahre flott aufzunehmen. — Die Kopenhagener Notierung wurde heute um 2 Kr. je Doppelzentner auf 311 Kr. ermäßigt.

Hamburg, 8. Oktober. Bericht von A. F. C. Fied. In der allgemeinen Lage des Marktes ist auch in der Berichtswoche keine nennenswerte Veränderung eingetreten. Die etwas ruhigere Stimmung, die sich in der Vorwoche bemerkbar machte, hat sich mit Beginn des neuen Monats weiter zu erwarten nicht gehoben. Wenn auch vor der Hand keine Schwierigkeiten bestehen, die weiter rückläufigen Eingänge von Schleswig-Holstein zu plazieren, so dürfen die Preisbewegungen auf den ausländischen Märkten keinesfalls unbeachtet bleiben. Speziell zeigten Holland und Schweden durch die ermäßigten Forderungen, daß das internationale Preisniveau doch nur auf recht schwachen Füßen aufgebaut ist. Dänemark erhöhte zwar in der Vorwoche die Preise noch um 4 Kronen, aber auch das haben sich die Erwartungen auf Stabilisierung der Preise in der neuen Woche nicht erfüllt. England bleibt eben für die Preisentwicklung ungebend und dort scheint jeder Anlauf zur Belebung durch die drücken-

den Vorräte an alter Kolonialbutter im Keime wieder ersticht zu werden. Jedenfalls mußte Dänemark im Preise abermals nachgeben und wenn die Kopenhagener Notierung heute nur um 2 Kronen auf 311 Kronen zurückging, so bleibt die Tendenz doch einstweilen ruhig und abwartend. — An den deutschen Plätzen war das Geschäft ebenfalls nicht lebhaft; im-mechin aber war die Nachfrage noch zufriedenstellend, so daß die verhältnismäßig kleinen Zufuhren leicht Nehmer fanden. Der hiesige Konsum bewegt sich in unveränderten Bahnen. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte gestern ungefähr die gleichen Preise der Vorwoche bis 176,30 M — für Mackenbutter bis 184,40 M — im Durchschnitt 180,98 M. Die hiesige Börsennotiz blieb erwartungsgemäß unverändert auf 179 M bestehen. — Von sibirischer Butter trafen Ende voriger Woche 4600 Dritteltonnen ein, die aber infolge des Hafenarbeiterstreiks erst gestern zur Entföschung kamen. Die Nachfrage war insbesondere für feinste Qualitäten durchaus befriedigend.

Leipzig, 7. Oktober. Bericht der Fa. Gottschalk Michaelis & Co. Die Erwartungen, daß auf dem hiesigen Buttermarkte Preiserhöhungen durchzuführen sind, haben sich nicht erfüllt. Trotz der kleinen Einlieferungen konnte der Bedarf in deutscher Butter gedeckt werden. Immer und immer wieder drücken die großen Kühlhausvorräte sowie das Angebot von unregelmäßigen Lieferanten sehr auf die Preisentwicklung. Die ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse tragen dazu bei, das Interesse für billige Qualitäten zu fördern. Alles in Allem fehlt dem Geschäft der rechte Zug.

Bremen, 8. Oktober. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Das Geschäft zeigte in dieser Woche keine wesentlichen Veränderungen, Zufuhren und Nachfrage hielten sich ziemlich die Wage und auch die Notierungen blieben in dieser Woche fast die gleichen. Die Rundschaff deckte nur den notwendigen Bedarf, zumal es nicht den Anschein hat, als wenn die Preise sich vor der Hand nach oben verändern könnten. Ob allerdings eine Ermäßigung der Preise eintreten wird, ist ebenfalls noch sehr un-wahrscheinlich, da von einem reichlichen Angebot auch nicht die Rede sein kann. Die Umsätze bewegten sich fast im Rahmen der Vorwoche.

Kopenhagen, 7. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom & Res-torff A.-G. Der Markt hat sich in dieser Woche ungefähr wie in der Vorwoche gestaltet. — In einzelnen Fällen wurde ein 1 Sh. niedrigerer Preis von England akzeptiert, weshalb die Notierung heute um 2 Kronen auf 311 Kronen ermäßigt wurde. — Für nächste Woche steht eine ähnliche Marktlage wie die dieswöchige in Aussicht. Man muß aber damit rechnen, daß kühlere Witterung bald eintreten wird, welches hoffentlich eine Zunahme des Konsums zur Folge haben wird. — Die Kühlhausbestände von wirklich guter Butter scheinen geräumt zu sein, und die Käufer von dieser Qualität Butter werden sich sicher jetzt nach frischer Butter umsehen. — Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 8. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt: Tilsiterkäse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 2,00—2,10 M, Emmentalerkäse, 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,15—1,20 M je Kg.

Berlin, 8. Oktober. Das Käsegeschäft zeigt dasselbe Bild wie in der Woche zuvor. Keineswegs kann von einer weiteren Besserung die Rede sein. Vor kurzem deuteten wir schon an, daß steigende Preise unbedingt eine Einschränkung des Konsums im Gefolge haben würde. Uns will es scheinen, als wenn die unter Führung von Holland vollzogene Preisgestaltung auf den Absatz schon lähmend gewirkt hat. Arbeitslosigkeit, steuerliche und andere Lasten sind für den Konsum bei breiten Schichten der Abnehmer maßgebende Faktoren. In Tilsiter Käse ist das Geschäft etwas zurückgegangen, Holländer Käse ist weiter im Preise gestiegen, die Umsätze darin befriedigten eben noch. Echter Schweizer wurde weiter noch gut gefragt. Alle Limburger Arten fanden etwas mehr Beachtung, man rechnet mit steigenden Preisen. Sauermilchkäse wird nicht mehr so dringend angeboten, wohl weil sich Mangel an Rohmaterial bemerkbar gemacht hat. Gute Qualitäten werden gefragt. Alle Käse ohne Rinde werden bei Einkäufen seitens der Rundschaff bevorzugt. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittel-einzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett pa. 100—105, do., sekunda 95—100, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 proz. 130—145, do., 40 proz. 100—103, holländischer Edamer, 40 proz. 105—110, do., 30 proz. 93—98, do., 20 proz. 80—85, holländischer Brotedamer, 40 proz. 105—110, echter Emmentaler 135—150, finnländischer Emmentaler, großgelocht 125—130, do., mittel-gelocht 110—115, bayerischer Emmentaler 130—140, bayerischer Limburger, 20 proz. 60—65, bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 60—65, Romadur,

20 Proz., in Stanniol und Eifert 78-85, Steinhühner vollfett 120-125, Harzer 50-60, Camembert, vollfett 350 Gramm, je Stück 1,25-1,30, do., 140 Gr., je Stück 0,40-0,45, französischer Roquefort 180-185, Parmesan 215-225, Glarner Käse 95, Gorgonzola 160-165, italienischer Bel Paese 135-145, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80-85, do., 6 teilig 90 bis 100.

Kempten, 6. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 38-41 Mark. Marktlage: mäßige Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85-106 Mark. Tendenz: Marktlage unverändert.

Kaufbeuren, 7. Oktober. Allgäuer Butter- und Käsebörsen. Erzeuger-verkaufspreis ab Station des Versendebereiches ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 40-42 M. Tendenz: Marktlage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Eine außergewöhnlich starke Nachfrage nach Septembertäse war Ursache eines lebhaften Handels auf allen Märkten und höheren Preise, besonders für die prima Sorten. In Bodegraven, Gouda und Woerden stiegen die Preise auf 55-58 Gulden, nord-holländische Edamer konnten am Freitag in Amsterdam bis 47 Gulden erzielen. Die geringeren Qualitäten profitierten von dieser Stimmung und konnten zu besseren Preisen abgesetzt werden. Auch der friesischer Markt war sehr gut und sämtliche Notierungen stiegen um etwa 3 Gulden. Gouda und Edamer kosteten 20 Proz. 32-33 Gulden, 30 Proz. etwa 40 Gulden, Leidenscher Molkereikäse 33-34 Gulden.

Milch.

Berlin, 8. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 8. Oktober bis 14. Oktober festgesetzt in: Berlin: 17,50 je Liter frei Berlin, Hamburg: 19 je Liter frei Hamburg, Breslau: 18 je Liter frei Verladestation, Münster: 20 je Liter frei Verladestation ab 17. Septbr.

Eier.

Berlin, 7. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück, Inlandseier: große vollfrische, gestempelte 16-16,5, frische über 55 Gr. 14-15, frische unter 55 Gr. 13, assortierte Schmutz- und kleine Eier 9, Auslands-eier: extra große 16,5-17, große, Eiländer und Sommerellen 13,5 bis 15, normale 10,75-12,5, abweichende 9,5-10,5, kleine und Schmutzeier 8,5 bis 9,5, Küchenausieier: dänische 13,75-15,5, Kallseite: 13, Tendenz: fest.

Köln, 8. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16,5-17,5, über 55 Gramm 14,5-15,5, Auslandsseier: über 60 Gramm 18-19, über 55 Gramm 16-17, unter 55 Gramm 11,5 bis 12,5.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Oktr.	Aufge- tr. Stück	Preis	Paar	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	6.	9133	85-81	80-78	Lebendgem.	ziemlich glatt
Bremen	6.	1773	70-70	68-60		mittelmäßig
Breslau	6.	2457	85-80	78-75		gut
Chemnitz	4.	2254	84-83	82-80		mittel
Danzig	5.	1238	77-71	68-64		ruhig
Dortmund	4.	2709	80-75	74-70		schleppend
Dresden	7.	954	84-81	80-77		langsam
Düsseldorf	6.	1904	84-80	77-73		mittelmäßig
Eibfeld	4.	2159	84-81	80-78		mittel
Essen	7.	3858	81-77	75-72		ruhig
Frankfurt a. M.	7.	319	82-79	78-74		langsam
Hamburg	8.	5277	77-76	75-68		schleppend
Hannover	6.	1488	80-74	70-65		mittel
Karlsruhe	4.	845	84-82	81-79		mittelmäßig
Köln	4.	5251	80-76	74-70		langsam
Leipzig	7.	1382	85-83	82-80		mittelmäßig
Magdeburg	5.	3954	82-79	78-74		sehr langf.
Mannheim	7.	154	85-83	82-80		ruhig
München	6.	3100	84-76	70-61		langsam
Stettin	5.	893	84-78	76-70		mittelmäßig
Stuttgart	7.	676	83-80	78-70		ruhig
Zwickau	4.	24	86-82	81-76		langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 8. Oktober. Weitere amerikanische und englische Depeschen hatten hier nicht viel Einfluß. Weizen war in besseren Qualitäten gesucht und etwas höher, in geringerem Material stark angeboten. Die Mühlen fehlten bei dem sehr schwierigen Weizenangebot als Käufer. Zur Vorratungsmenge ist das Interesse gering und nur vereinzelt konnten höhere Preise durchgesetzt werden. Etwas fester lag Roggen, welcher weder in Rahnladung noch in Waggons nennenswert angeboten war, während sich allseitig Nachfrage zeigte, die auch höhere Forderungen bewilligte. Roggenmehl ist besonders nach dem Inland lebhaft begehrt und nach dem Rhein und nicht unerhebliche Posten abgeschlossen worden. Im Viehfuttermarkt blieb es ruhig, die Tendenz war aber fester. Gerste hatte sich gebessert und besonders feine Qualitäten sind gesucht und höher. Auch in Hafer herrscht Knappheit an gutem Material. Amtliche Frühmarkt-Notierungen: Hafer alter 200-215, mittlerer 200-205, Wintergerste 200 bis 208, Sommergerste 236-246, Futterweizen 265-270, La. Platomais 194-198, kleiner Mais 214-217, Weizen 236-240, Roggenkleie 112-118, Weizenkleie 108-114, Es wurden notiert: Weizen, märkischer 259-262, Oktober 279-280, Dezember 283, März 255-260, Mai 288-290, Roggen,

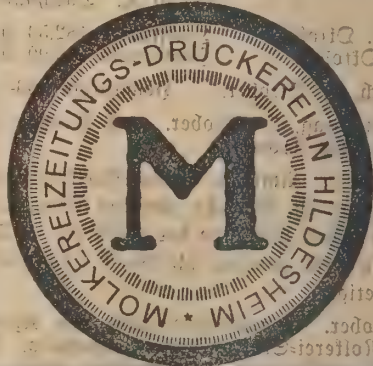
märkischer 214-219, Oktober 232-230-231, Dezember 234-233, März 240, bis 239, Mai 245-244, Sommergerste 216-232, Wintergerste 180-185, Hafer, märkischer 175-191, Dezember 189, Mais (loft Berlin) 180-190, Weizenmehl 35,50-38, Roggenmehl 39,50-32,5, Weizenkleie 10-10,2, Roggenkleie 10,50-10,60, Viktoriaerbsen 44-54, kleine Erbsen 30 bis 34, Futtererbsen 21-27, Nachbohnen 20-22, Kapseln 14-10, 14,6, Leintuden 19,20-19,30, Trodenknäuel 8,80-9, Sonakhsen 19,20-19,6, Ractoffelfloeden 20-21.

Magdeburg, 8. Oktober. Weizen stetig, 12,8-13, Roggen fest, 10 bis 11,4, Sommergerste ruhig, 10,5-11,5, Wintergerste stetig, 9,4-9, Hafer stetig, 9,6-9,8.

Hamburg, 7. Oktober. Cif-Notierungen in holländischen Gulden 100 Kg.: Weizen: Manitoba 1, loft 16,10, Oktober 1 15,50, Oktober 15,50, loft 3 15,10, Oktober 3 14,80, Amberdun 2, Oktober 14,10, Dezember 15,10, loft 15,15, Oktober 14,95, Rotaf, 80 Kg., loft 14,80, Dezember 79 Kg., Januar 14,60, Baril, loft 14, Redwinter, loft 14,50, Oktober 14,6, russ. Naima, 76 Kg., loft 14,10, Roggen: Western 2 11,80, Mais: Donau-Galfoz, Oktober-November 8,30, La Plata, loft, 8,40, Südsam-bulg., Oktober-November 8,30, Gerste: amerikanische Malzgerste, November-Galfoz 9, Donau, 60-61 Kg. und russische loft 9,90, Leinfaat: La Plata 18,7, Weizenkleie, die Tonne: grobe La Plata 5 Pfund Sterling 7 Sh., Polka Plata 5 Pfund Sterling 3 Sh., Baril 5 Pfund Sterling 7 Sh.

Bremen, 8. Oktober. Weizen: Manitoba 1 13,60, do. 2 13,50, Hafer winter 2 13,60, Rotwinter 13, Roggen: deutscher 12,50, amerikanischer 10,50, Gerste: Donau 9, Rüben 9, amerikanische Malzgerste 9,20, Hafer Kanada Western 2 9,25, Kanada feeding 8,25, Mais: Donau-Galfoz 7,6, Afrika-Mischung 8,30. Tendenz: fest.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Verlagsbuchhandlung P. Parey in Berlin SW. 11, betr. Grimmer, Lehrbuch der Chemie und Physiologie der Milch, beigelegt.



Die Briefbogen Ihrer Kollegen, die Sie empfangen sind vielfach von der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim geliefert. Wollen Sie schöne Briefbogen und verschleißsichere Briefumschläge mit ein- oder mehrfarbigem Firmendruck benutzen, wenden Sie sich vorteilhaft an die obige Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen.

Von der neuen Gewerbesteuer.

Die Steuer-Moral ist eine sehr wichtige Sache. Man hat schon oft versucht, sich ihren steuerlichen Verpflichtungen zu entziehen. Ohne Frage gibt es jetzt noch eine solche Moral zweiter Klasse. Steuerangelegenheiten. Sie ist jedoch heute nicht mehr, oder doch weniger, bei den Steuerpflichtigen zu finden, als auf Seiten des Staatshaushalts. Länder und Gemeinden. Die bei der Ertrag- und Vermögensabgabe des Steuerpflichtigen vielfach Arbeitskraft und Steuerzahler und Beamten zwecklos vergeuden und die auch sonst in einer Großzügigkeit vorgehen, die man sich beim Steuerzahler nicht gefallen lassen würde. Ein Musterbeispiel hierfür das die eingehende Behandlung der Öffentlichkeit verdient, kann man bei der jetzt wohl in allen Gemeinden durchgeführten Gewerbesteuerreform erleben. Nach § 4 des Pr. Gesetzes über die Regelung der Gewerbesteuer von 1925 und 26 vom 23. 3. 26 wird bekanntlich bei der Gewerbesteuer-Berechnung für das Rechnungsjahr 1925 die Ertragssteuer, soweit sie 200 Pr. der nach den bisherigen Bestimmungen zu leistenden Vorauszahlung übersteigt, auf Antrag niedergeschlagen. Der Steuerpflichtige, der Vorauszahlungen ordnungsgemäß entrichtet hat, braucht demnach nur noch den gleichen Betrag an Ertragssteuer nachzuleisten, den er vorausgezahlt hat. Ohne Frage sollte der § 4 des Gesetzes von 23. 3. 26 als eine Erleichterung für diejenigen Gewerbetreibenden geschaffen, die infolge der durch das gleiche Gesetz eingeführten Umstellung der Gewerbesteuerberechnung vom Einkommen auf den Ertrag in eine günstigere Lage, nicht voraussehbare Nachzahlungen, hätte leisten müssen. Ohne Frage mußte man sich weiter bei Abfassung des § 4 darauf

Nur sein, daß, zumal bei der heutigen Höhe der Belastung mit Steuern jeder Art, jeder Steuerpflichtige ohne Ausnahme, soweit die Erleichterungsmöglichkeit des § 4 für ihn gültig und ihm bekannt war, auch von derselben Gebrauch machen würde.

Man kann daher die Bestimmung des § 4, daß die darin erwähnte Ermäßigung nur

„auf Antrag“

erfolgt, letzten Endes doch nur als eine unmoralische Spekulation auf die gewiß verständliche mangelnde Kenntnis der überaus komplizierten Steuerbestimmungen seitens der Steuerpflichtigen ansehen, die aus Unkenntnis den Antrag möglicherweise unterlassen könnten. Der Gedanke, daß eine solche Spekulation (und nicht mangelnde Durchsichtbarkeit des Gesetzes) tatsächlich vorgelegen hat, wird außer durch die sonstige Handhabung in der Praxis auch dadurch verstärkt, daß einmal die Antragsbestimmung sonst zwecklos ist und daß zum andern sich auf den in den letzten Wochen von den Gemeinden herausgegebenen Gewerbebescheiden irgendein Hinweis auf die Ermäßigungsmöglichkeit des § 4 nicht findet. Ebenso fehlt auch im Gesetz selber eine Bestimmung, die die Gemeinden zu einem solchen Hinweis verpflichtet. Wie denn auch bezeichnender Weise Gemeinden öffentlich das Nichtvorhandensein eines solchen Hinweises, der immerhin doch auch nicht bei Strafe verboten war, als durchaus in der Ordnung mit dem Fehlen einer entsprechenden Gesetzesvorschrift rechtfertigten!

Daß die Antragsbestimmung ohne diese unmoralische Spekulation auf die Dummheit der Steuerzahler nicht nur als zwecklos, sondern geradezu als widersinnig bezeichnet werden muß, ergibt sich daraus, daß sie eine

Unmenge gänzlich überflüssiger Arbeit

wohl auf Seiten der Behörden wie auch des Steuerpflichtigen zur Folge hat, die sich, falls die Motive zu ihrer Schaffung keine unmoralischen waren, nur nach dem Grundsatz rechtfertigen ließe, daß es nichts gibt, was nicht noch umständlicher gemacht werden könnte.

Man denke nur an die unzähligen Hauszinssteuerermäßigungen der neuen Hauszinssteuerverordnung, die so kompliziert sind, daß der normale Staatsbürger sie gar nicht kennen kann und die auch nur „auf Antrag“ gewährt werden. Es ist wirklich an der Zeit, daß Länder und Gemeinden wieder dazu übergehen, ihre Steuern einfacher und mit weniger Fällen für den mit der heutigen Art der Steuererhebung nicht vertrauten Staatsbürger zu erheben. Denn geht schon ein nach dem eingangs gekennzeichneten Grundsatze einer Moral zweiter Klasse geleitetes Privatunternehmen schließlich zugrunde, um wieviel weniger können Gebilde, die wie Länder und Gemeinden letzten Endes doch nur auf den Grundrissen von Recht und Sitte basieren, es vertragen, wenn auch nur der Anschein entsteht, als ob sie ihren Bürgern gegenüber nicht nach den gleichen moralischen Grundsätzen handeln, deren Befolgung sie dauernd verlangen.

Dr. Bdy.

Tagung der deutschen gewerblichen Berufsgenossenschaften.

Unter der Leitung des Vorsitzenden Dr. Spiecker, Berlin, hielt der Verband der Deutschen Berufsgenossenschaften, dem sämtliche gewerblichen Berufsgenossenschaften angehören, am 21. und 22. September seinen 37. ordentlichen Berufsgenossenschaftstag ab. Der Magistrat Wiesbaden hatte dazu das Kurhaus zur Verfügung gestellt. Die Vertreter wohl sämtlicher Berufsgenossenschaften waren zahlreich erschienen, außerdem Vertreter des Reichsversicherungsamts, des Preuß. Wohlfahrtsministeriums, der Spitzenverbände der Wirtschaft, wie des Reichsverbandes der Deutschen Industrie, der Vereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände und des Deutschen Industrie- und Handelstages, sowie zahlreiche lokale Behörden und Wirtschaftsverbände.

In der einleitenden Begrüßungsansprache an die Gäste und namentlich in den Erwiderungen kam die Befürchtung zum Ausdruck, daß der Gesetzgeber die Leistungen der Sozialversicherung, deren Notwendigkeit von allen Seiten ausdrücklich anerkannt wurde, zum Teil bereits überspannt habe, in einer Weise, die die Leistungsfähigkeit der Wirtschaft und damit die Sozialversicherung selbst gefährde.

Im Mittelpunkt der Tagung stand die Behandlung der beiden vornehmsten Aufgaben der Berufsgenossenschaften, die Frage der berufsgenossenschaftlichen Heilfürsorge und die Unfallverhütung.

Herr Direktor Dr. h. c. Meesmann-Mainz berichtete über die Heilfürsorge der Berufsgenossenschaften nach dem neuen Recht. Die Ablicht des Gesetzes, die Sachleistungen gegenüber den Geldeleistungen durch Ausbau der Unfallverhütung und der Heilbehandlung mehr in den Vordergrund zu stellen, finde den vollen Beifall der Berufsgenossenschaften, es sei aber hervorzuheben, daß der Gedanke nicht neu sei und daß die seitherigen Mängel im Heilverfahren weniger in Mängeln des Gesetzes als in den Mängeln der vorhandenen Einrichtungen und der zu geringen Zahl gut eingerichteter Krankenhäuser und genügend vorgebildeter Ärzte ihre Ursache hätten. Auch die durch das neue Gesetz bewirkte Verschiebung der Leistungspflicht zwischen Krankenkassen und Berufsgenossenschaften bedeute an sich keinen Fortschritt in den Leistungen, es komme vielmehr darauf an, daß ein engeres Zusammenwirken zwischen Kassen, Berufsgenossenschaften, Ärzten und Unternehmern stattfinde. Diesem Zweck sollten die inzwischen abgeschlossenen Abkommen mit den Krankenkassen und Ärzten dienen, die der Redner näher erläuterte. Es sei ferner notwendig, daß in den einzelnen örtlichen Bezirken die Berufsgenossenschaften bezüglich ihrer örtlichen Vereinigungen sich verständigten, um möglichst einen einheitlichen und gemeinsamen Auftrag an die Kassen des Bezirks zu erteilen. Dieser sei am besten in der Form des allgemeinen Auftrags an die Kassen, bestimmte Verletzungsarten den von den Berufsgenossenschaften bezeichneten Heilanstalten und Fachärzten zu überweisen, zu erfüllen. Redner bemerkte am Schluß, er wolle sich eines kritischen Urteils über die neuen Bestimmungen heute enthalten, da die Zeit seit ihrer Einführung noch zu kurz sei, eine Vereinfachung der Verwaltung hätten sie jedenfalls nicht gebracht, die Arbeit vielmehr erheblich vermehrt und kompliziert. Es sei nur zu hoffen, daß diese Nachteile durch eine günstige Wirkung in der Richtung besserer Fürsorge für die Verletzten ausgeglichen würden.

Die Unfallverhütung wurde in mehreren Vorträgen behandelt. Der Leiter der Zentralstelle für Unfallverhütung des Verbandes, Gewerbeassessor a. D. Michels, der im Vorjahre im Auftrage des Verbandes eine Studienreise nach Amerika ausführte, schilderte, welche der in Amerika zur Unfallverhütung beschrittenen Wege auch bei uns in Deutschland begangen werden sollten. Er empfahl wie in Amerika auch bei uns die Unfallverhütung zum Gegenstand des Unterrichts in den Schulen, auch in der Volksschule zu machen, um die Erkenntnis über Zweck und Ziel der Unfallverhütung in die breite Masse des Volkes zu tragen. Er schilderte unter Hinweis darauf, daß über 75 Prozent der Unfälle auf Ursachen zurückzuführen sind, die im Arbeiter selbst liegen, wie in Amerika der Arbeiter in den Betrieben über die Unfallverhütung aufgeklärt und zu einer Selbstüberwachung erzogen werde, und empfahl ein ähnliches Vorgehen auch bei uns. Die gute Durchführung der amerikanischen Maßnahmen zur Unfallverhütung führte er darauf zurück, daß drüber für derartige Maßnahmen ein Nachschuß an Beiträgen gewährt werde, und erörterte, in welcher Weise man in Deutschland in dieser Richtung vorgehen könnte. Schließlich sprach er den Wunsch aus, unsere Behörden möchten, wie die amerikanischen die freiwilligen Arbeiten der Selbstverwaltung sich selbständig auswirken lassen und sie unterstützen, statt hemmend in sie einzugreifen.

Ein Referat des Reg.-Rats a. D. Dr. Westphal, Berlin, behandelte eingehend die Fortbildung der technischen Aufsichtsbeamten der Berufsgenossenschaften. Er zeigte hier, wie es dank der sachlichen Gliederung der Berufsgenossenschaften möglich ist, den Aufsichtsbeamten unter Vermeidung der Einseitigkeit ein besonderes Maß von Spezialkenntnissen zu vermitteln.

Ein Vortrag von Dr. med. Herbst, Berlin, wies auf die Zusammenhänge zwischen dem heute so allgemein interessierenden Gebiet der Rörperfektur und der Unfallverhütung hin.

Gewerbeassessor a. D. Michels berichtet weiter über den Stand der Revision der Normal-Unfallverhütungs-Vorschriften des Verbandes. Die Nachprüfung habe bestätigt, daß die Änderungen, die wegen des Fortschritts der Technik notwendig würden, recht umfangreich seien; die Fragen würden z. B. in sachlichen Unterauschnitten bearbeitet.

Ein Film der Deutschen Buchdrucker-Berufsgenossenschaft „Der Kampf mit dem Unfälleufel“ und ein solcher über Holzbearbeitung, der vom bayerischen Sozialen Landesmuseum in Verbindung mit der bayerischen Baugewerks- und bayerischen Holzindustrie-Berufsgenossenschaft bearbeitet ist, zeigte, wie die Berufsgenossenschaften sich auf diesem Weg zur Aufklärung und Erziehung der Arbeiter im Sinne der Unfallverhütung nützlich machen, die eine durch einen Film mit Spielhandlung, die anderen durch einen reinen Sachfilm.

Durch eine Satzungsänderung wurde u. a. sichergestellt, daß jede Berufsgenossenschaft innerhalb eines Zeitraumes von 8 Jahren an 2 aufeinanderfolgenden Jahren im Hauptausschuß des Verbandes vertreten ist.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfkesselwickler — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlage von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmelzung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieberspiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925. 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamttrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamttrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der CO₂ Gehalt der Raughage. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Stellen-Angebote.

Zum 15. 10. oder früher suchen wir jüngeren, kräftigen u. zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Monatlich 50—55 M., freie Station. Angebote mit Zeugnisabschriften. Altersangabe an (5440) Molkerei Wundtshof, Kreis Stolp.

Suche zum 15. Oktober einen tüchtigen, kräftigen, sauberen

Gehilfen.

Derjenige muß ein flotter Butterformer sein und sich sonst keiner Arbeit scheuen. Angebote m. Zeugnis erbittet (5471) Dampf-Molkerei Ruppendorf, Bez. Dresden.

Zum sofortigen Antritt ein strebsamer, fleißiger

Gehilfe

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten gesucht. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet Molkerei Neuhaus-Elbe, E. G. Meyer, Betriebsleiter.

Suche zum 15. Oktober oder ein. Tage später einen tüchtigen, soliden, an sauberes, selbständ. Arbeiten gewöhnten (5562)

Gehilfen

als alleinigen. Werte Angeb. mit Gehaltsansprüchen erb. Molkereibef. Otto Bellguth Gshum, Krs. Zeven.

Suche zum 15. Oktober einen ig., soliden, sauberen und äußerst zuverlässigen (5564)

Gehilfen.

Angebote nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet Molkerei = Genossenschaft Ahstedt-Garmissen b. Hildesheim. S. Helling.

Gesucht bis 15. 10. durchaus zuverlässiger, ehrlicher, an selbständ. Arbeiten gewöhnter

Gehilfe

welcher mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut ist. Bedingung ist Herstellung gut. Weichkäse. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Altersang. u. Gehaltsforderung. bei freien Kassen zu richten an (5463) Molkerei Kollischwitz, Post Liegnitz in Schles.

Molkereigehilfe

welcher mit Maschinen umzugehen versteht und eine Milchfuhr fährt, kann sich zu sofort oder später nach Ostpreußen melden. Zeugnisse u. Gehaltsforderungen unter Nr. 5470 an diese Zeitung.

Keinem Lehrling

darf der „Milch. Zeitsaden“ vom Molk.-Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinemast behandelt. Gegen Einbindung von 2,50 M wird das schon gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir suchen zum 15. Oktober einen tüchtigen, fleißigen, jungen

Gehilfen

etwas Kenntnis in der Weichkäse. erwünscht. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet (5611) Molkerei Gronau in Hannover, e. G. m. b. H.

Wegen Ueberfiedelung unseres

Buchhalters und Expedienten

nach Argentinien suchen wir zum 1. November ds. Js. Ersatz. Wir reflektieren auf eine evangelische, jüngere, ledige Kraft, welche in erster Linie treu und ehrlich ist, und es verstehen muß, sich dem Personal gegenüber den nötigen Respekt zu wahren. Kenntnisse in der doppelten amerikanischen Buchführung, bei guter Handschrift, sowie flotten, sicheren Rechnen erforderlich, auch Bedienung der Schreibmaschine erwünscht. Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen, Angabe von Referenzen sowie Zeugnisse in Abschrift erbeten.

Namslauer Molkerei und Brotbäckerei E. G., Bez. Breslau.

Direktor Fischer.

Suche zu sofort einen jüngeren, tüchtigen und durchaus ehrlichen

Molkereigehilfen

für meine Butterformanlage. Angebote mit Gehaltsansprüchen bei freier Station erbittet (5724) Louis Koch, Buttergroßhandlung, Hannover, Steintorstr. 18.

Suche zum 15. Oktober oder sp. einen zuverlässigen, ordnungslieb., jungen

Gehilfen

oder einen jungen, kräftigen Mann als Lehrling. Angebote mit Gehaltsansprüchen an die (5688) Mügenower Molk. = Genossenschaft, Kreis Stolp in Pommern. M. Pubitz.

Zum gelegentlichen Antritt wird von einer größeren westdeutschen Molkerei ein zuverlässiger, wirklich brauchbarer

Weichkäser

gesucht. Gefl. ausführliche Angeb. unter Nr. 5700 befördert diese Ztg.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen tüchtigen

Gehilfen

für unsern Vollbetrieb. Anfangsgehalt 50 Mk. und freie Station. Abschrift des letzten Zeugnisses ist der Bewerbung beizufügen. (5692) Moller. Harbarnsen, e. G. m. b. H. (Hannover).

Suchen zu sofort einen tüchtigen, gewissenhaften

Gehilfen

für unseren umfangreichen Betr. Es wollen sich jedoch nur fleißige, zuverlässige und solide junge Leute melden, die auch tatsächlich etwas können und arbeiten wollen. Anfangsgehalt Mk. 60.— bei freier Station und Kassen. (5609) Molkerei Niedertrüchten, e. G. m. u. H., in Niedertrüchten, Rheinl.

Jg. Molkereigehilfe,

der auch Milch von der Bahn holen muß, alsbald gesucht. Offerten mit Altersangabe und Gehaltsforder. (ohne Kost und Logis) u. „Thüringen“ Nr. 5730 an diese Zeitung.

Suche zu sofort ehrlichen

Milchverkäufer,

welcher schon mehrere Jahre als solcher tätig war. Nur Leute, welche mit voll. Interesse am Geschäft arbeiten, sich jeder Konfurr. gewachsen fühlen u. mit der Kundschaft bestens verstehen umzugehen, wollen sich melden. Stellung leicht und dauernd. Lohn wöchentlich 20 Mk. und 2 Prozent vom Umsatz ohne Kost und Logis oder 20 Mk. monatlich und 1 Pfg. pro Liter bei freier Kost und Logis. Leute mit Sicherheit werden bevorzugt. (5728) Nordhäuser Molkerei Hef, Nordhausen.

Suche zum 1. November tüchtige, ehrliche (5694)

Meierin

für Betrieb und Ladenverkauf. Gehalt monatlich 50 Rmk. bei freier Station und Kassen. Angebote, wenn möglich mit Bild und Zeugnisabschriften, erbeten. Central-Molkerei Neumünster i. H. Fernsprecher 842.

Suche tüchtigen

Milchverkäufer

der gut mit Kundschaft umzugehen versteht. Tour muß frisch eingefahren werden. Gehalt nach Leistung. Angebote unter 5761 an diese Ztg

Molkereibeführer, ledig, sucht zu bald oder später tüchtige Meierin f. Haush. u. etw. Molkereiarbeit. Etw. Vermög. erw. Offerten mit Altersangabe und Lichtbild unter Nr. 5752 an diese Zeitung erbet.

Suche z. 1. November 1926 eine ältere, peinlichst saubere

Meierin,

die in Butterbereitung und Herst. von Tilster Käse langjährige Erfahrung hat für größere Gutsmeierei. Berwerb. müssen an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an (5727) Dom. Verwaltung Kuttelheim, Post Buschdorf.

Gutempfohlene, saubere

Meierin

zum Butterformen und Hilfe im Haushalt zu sofort gesucht. (5731) Gust. Fride, Buttergroßhandlung Hannover, Marienstraße 28. Fernruf: Nord 3145

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpfsg., Chiffre-Zahl. 10 Goldpfennige extra. Gebühr mit Bestellung einzulösen. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Achtung!

Bin nicht in der Lage, 3000.— M und noch mehr für eine Verwalterstelle zu bieten, bin aber in der Lage, einen Betrieb gewissenhaft u. rentabel zu leiten, ob Genossenschaft oder Privat. Bin 31 Jahre alt, Molkereischule besucht u. stehen beste Zeugnisse z. Verfügung. Diejenigen Molk., welche eine tüchtige Kraft ben., woll. ihre Ang. richten u. Strebsam 5744 an diese Zeitung.

Süd-Amerika!

Gesucht für Peru

unverheirat. junger Mann, der in der Bereitung von Käse aller Art absolut bewandert u. sicher ist Reise 3 Kl. frei. Anfangsgehalt £ 10.— pro Monat. Empfohlene belieben sich unter Einreichung von Zeugnisabschr., Referenzen und Bild zu wenden u. B. 5492 an Wilh. Scheller, Ann.-Exped. Bremen.

Tüchtiger, strebsamer, ehrlicher und solider

Fachmann,

Mitte 30, verheiratet, mit sämtlich. Maschin., Hart-, Weich- u. Quarkkäse sowie der gesamten Buchführung und Abrechnung bestens vertraut, Molkereischule besucht, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse u. Empfohlungen Stellung als Verwalt., Betriebsleiter, Obermeister, Käsem., Buchhalter oder sonstigen Vertrauensposten. Antritt kann sofort erfolgen. Werte Angebote an (5725) J. Kreuzer, Molk.-Gen. Wildschütz bei Liegnitz.

Junger, intelligenter

Gehilfe,

19½ Jahre alt, sucht zum 15. 10. od. 1. 11. Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Molkereiarbeiten bewandert i. Vollbetrieb und beschränktem Betrieb, sowie Buttergroßhandlung bereits tätig gew. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote an (5760) Walter Kutter bei Ullmann, Borkum i. Sachsen.

Melkerer

Molkereifachmann

unverh., vertraut in allen Berufszweigen, mit besond. Interesse für Schweinemast und -Zucht, sucht als Obermeister, Gutsmeister oder sonst. Vertrauensposten. Offerten erb. Gehilfe der Hofsteiner Meierei Wartenburg (Ostpr.).

Zum 1. November suchen wir einen jungen tüchtigen

Gehilfen

welcher auch in Hart- und Molkerei Bescheid weiß, Stellung. Warbener Molk., e. G. m. u. H. Warbener bei Cleve. Nordmann. 568

Suche f. einen 21 jährigen tücht.

Gehilfen

baldbmöglichst Stellung. Angebot erbittet (573) Schmidt, Molkerei-Verwalter, Sadenbed, Ostprignitz.

Tücht. solider Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht zum 20. Oktober oder ein. Tage fr. Stellung a. Chauffeur und zur Mitbeschäftigung i. Betr. Bin im Besitz eines Führerscheins 3 b und mit allen Fahrarbeiten der Neuzeit aufs beste vertr. Sachver. bevorzugt. Werte Angebote erb. Erich Dieterichs, 5745

Molkerei Stahle = Holzminden.

Ältere, tüchtige Meierin, mit gutmütigem Charakter, die ihre Brauchbarkeit durch langj. Zeugn. nachweisen kann, im Kochen und Einweiden pers., sucht z. 15. Oktob. od. spät. Stell. Off. an die Meierin bei Frau Nischles, Königsberg, Lange Reihe 15. (5751)

Jg. Molkerei-Gehilfe, 18 Jahre alt, mit allen Facharb. aufs beste vertr., sucht z. 15. od. etwas spät. Stellung. Arthur Beder, Zentral-Molkerei Mellendorf in Hann.

Fachmann, 21 J. alt, sucht zum 15. od. einige Tage spät. Stellung. Selbst ist mit sämtl. Maschinen sow. Butterei, Käseerei u. Milchverhand. vertraut. Werte Angeb. erbittet Wilh. Klüber, Zentral-Molkerei Mellendorf in Hann. (5748)

Fachmannssohn, 22 Jahre alt, sucht zum 15. d. Mts. oder einige Tage später Stellung. Bin mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. aufs beste vertraut. Ehrlichkeit u. flottes Arbeiten ist mein Prinzip. Stellung als alleiniger mit Familienanschluß bevorz. Die Herren Chefs, denen an einer anständ. Kraft gelegen ist, werden gebeten um Zuschriften mit Gehaltsangab. an Emil Krebs, Zentral-Molkerei Mellendorf (Hannover). (5747)

Fachmannssohn, 20 J. alt, sucht z. 15. d. Mts. od. einige Tage spät. Stell. Selbst ist mit Maschinenweil. Kohlen säureföhlmashin., Butterei, Harzkäseerei (Schwizverf.) best. vertraut. Werte Ang. erbet. Herbert Bene, Ztr.-Molk. Mellendorf i. H.

Molkereifachmann,

27 Jahre alt, sucht Stellung zum 15. Okt. od. einige Tage sp., am liebsten i. großer Weichkäseerei, um sich darin vollst. auszubilden. Angebote erbittet R. Schmalenberg, Schwiebus, Kirchstraße 10. (5706)

Molkereigehilfen

mit Maschinen vertraut und in Käseerei u. Butterei erfahren, sucht Molkerei Karthäuserhof bei Koblenz. 5758

Suche für meinen Sohn, 16 J. alt, 1½ J. im elterlichen Betr. tät.

passende gute Stelle

zur weiteren Ausbildung im Molkereifach. Offerten bitte an (5759) Molkerei Otto Nath, Dippoldiswalde i. Sa.

Ältere Meierin sucht zu sofort oder später dauernde Stellung für Betr. u. Haush. Off. unter Nr. 599 postlagernd Obergglärsdorf, Bez. Liegnitz in Schl. (5746)

Für jungen, tüchtigen

in Düsseldorf

leben, Bez. Magdeburg, zu richt.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Diberner-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bancksche u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beauftragt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

119

Hildesheim, den 12. Oktober 1926.

NOV 23 1926 40. Jahrgang.

Molkereitechnisches auf der Brauerei-jubiläumsausstellung in München.

Von Professor Dr. B. Lichtenberger, Kiel.

Die letzte Zeit hat die Milchflasche in den Mittelpunkt des Interesses der Kreise gerückt, deren Aufgabe es ist, unsere Großstädte mit einwandfreier Milch zu versorgen, denn wenn man die Milchverteilungsstellen miteinander vergleicht, so ist fraglos dem Flaschenvertrieb in der Hinsicht der Vorzug zu geben.

Jedoch, die Milchflasche stellt an den Molkereibetrieb auch neue Anforderungen, sie will gereinigt, gefüllt und verschlossen sein und dieses ist in Klein- und Großbetrieben nur mit Hilfe von Maschinen in wirtschaftlicher Weise möglich.

Auf der Suche nach derartigen Maschinen findet der Molkereifachmann im Brauereiwesen eine Industrie, die auf diesem Gebiete bereits auf jahrgänge Erfahrungen zurückblicken kann und der Besuch einer Brauereiausstellung vermag dem Milchwirtschaftler deshalb in heutiger Zeit derartig viele zu bieten.

Die hochentwickelte deutsche Kellereimaschinenindustrie erweist sich nämlich für uns im Augenblick als sehr vorteilhaft, da sie uns gerade bei der Umstellung auf Flaschenmilch eine Reihe von Maschinen mit relativ geringen Konstruktionsänderungen zu übernehmen, ohne daß erst viel Geldmittel für Versuche zu verausgaben sind.

Dieses ist auch besonders deshalb erfreulich, weil die Einführung der Milchflasche ohnehin erhebliche finanzielle Anforderungen an unsere bisherigen Milchbetriebe stellt.

Gewiß, eine Reihe von Großbetrieben blickt auch in Deutschland bereits auf einige Jahre Flaschenmilchbetrieb zurück, aber da der Umsatz pro Liter immerhin doch verhältnismäßig klein war, hatte sich selbst in diesen Betrieben bisher die Beschaffung großer moderner Anlagen noch nicht lohnt.

Heute brauchen diese Betriebe Anlagen für 10 bis 20 000 Flaschen Stundenleistung und für kleine und mittlere Betriebe sind Einrichtungen erforderlich, die 2000, 4000 oder auch 6000 Flaschen in der Stunde reinigen, füllen und verschließen.

Die Jubiläumsausstellung des Brauereigewerbes in München zeigte, daß Großanlagen mit vollautomatischem Betriebe in bester Konstruktion bereits zur Verfügung stehen.

Unter „vollautomatisch“ ist hierbei zu verstehen, daß die Milchflaschen nachdem sie schmutzig eingelegt sind, von Hand nicht eher wieder berührt werden, bis sie mit Milch gefüllt und fest verschlossen sind.

Diese Betriebsweise ist für die Milch von besonderer Bedeutung, da die hygienische Sicherheit um so größer ist, je weniger Personal im Betriebe beschäftigt wird.

Die Firma Holzstein & Rappert hatte je eine ihrer Trommelwaschmaschinen für 4000 und 8000 Flaschen per Stunde aufgestellt nebst den zugehörigen Füll- und Verschlußmaschinen.

Die Enzinger Unionwerke zeigten je eine Kettenmaschine für 4000 und 12 000 Flaschen in der Stunde.

Beide Fabriken haben bereits in einer Reihe deutscher Großmolkereien wie z. B. C. Bolle-Berlin, Molkerei Nürnberg-Fürth, Stuttgarter Milchversorgung, Mannheimer Milchversorgung, den Milchhöfen in Frankfurt, Bochum usw. Aufstellung gefunden.

Vollautomatische Anlagen für 2000 Flaschen und weniger wurden bisher von deutschen Firmen noch nicht gebaut in der Annahme, daß diese Anlagen im Verhältnis zu teuer ausfallen und deshalb keinen Absatz finden würden.

Als erste Firma hat sich Göbel-Feuerbach, die mit Holzstein & Rappert verbunden ist, herangewagt und zeigte in München eine „Eintrommelmaschine“, die, wenn auch konstruktiv nach Angabe der Firma noch nicht ganz durchgebildet, uns doch die Aussicht bietet, in Kürze eine brauchbare Maschine für Mittelbetriebe zu erhalten.

Ja, ich bin sogar der Ansicht, daß auch der Großbetrieb diese Größen vorzuziehen sollte und lieber deren zwei oder drei aufzustellen hat, denn die Betriebssicherheit muß in der Molkerei an erster Stelle stehen und je mehr Maschinen wir aufnehmen, um so mehr muß auf Reserven geachtet werden.

Aus dem gleichen Grunde ist auch für mehrere kleine Füll- und Verschlußmaschinen statt einer großen Maschine einzutreten.

Der Preis für die 2000-Flaschenmaschine lag noch nicht fest, er dürfte im Serienbau bei etwa 10 000,— M. liegen.

Diejenigen Kellereimaschinenfabriken, die sich auf Milchflaschenreinigung umstellen wollen, müssen aber teilweise ein Moment noch etwas mehr als bisher beachten, nämlich, daß eine Milchflasche schwerer als eine

Bierflasche zu reinigen ist, sonderlich wenn man hantierenlos arbeiten will und daß wir die Milchflasche sowohl möglichst trocken als auch kalt vor der Füllmaschine ankommen lassen wollen.

Diese Forderung ist bei dem vollautomatischen Betriebe nicht so ganz leicht zu erfüllen, wenn die Anlage nicht allzu teuer werden soll.

Die Flaschenfüllmaschinen waren in München durchweg mit Kronenfortverschlusapparaten ausgerüstet. Das dürfte im Sinne der zukünftigen Entwicklung auch liegen, denn wir wollen einen Verschuß haben, der ohne Beschädigung nicht geöffnet werden kann.

Alle Kronenfortke, die z. Zt. angeboten werden, entsprechen dieser Forderung noch nicht, das Blech ist häufig zu steif gemacht worden, so daß man den Forten lösen und wieder aufdrücken kann.

Neben den vollautomatischen Wasch-, Füll- und Verschlußanlagen waren eine ganze Reihe halbautomatischer Anlagen bekannter Konstruktion ausgestellt mit getrennter Weiche, Bürstmaschine und Spritze, zu deren Bedienung also allein drei Personen, die Füllanlage nicht mitgerechnet, erforderlich sind.

Neu war in dieser Maschinengruppe eine Kombination von Bürst- und Spritzmaschine der Firma Willy Rüppich-Halle, die eine Person ersparen soll.

An allen Waschmaschinen-Konstruktionen fehlten automatische Temperaturregler für die Soda- und Wasserbäder, wie sie an den gleichartigen Maschinen in Amerika allgemein üblich sind.

Für das Waschen von Flaschenkästen hatte die Firma K. A. Knöllner, Magdeburg, einen Reinigungsapparat mit Preßwasser unter der Marke Waschbär ausgestellt, der in 2 Größen für 150 und 300 Kästen per Stunde geliefert wird. Da der Apparat nicht kontinuierlich arbeitet, kommt er nur für Klein- und allenfalls Mittelbetriebe in Betracht.

Milchflaschen waren auf der Brauereiausstellung natürlich nicht zu sehen, umso mehr wurde aber über diese gesprochen, denn die Frage der zweckmäßigsten Milchflaschenform bewegt die Konstrukteure für Reinigungs- und Füllmaschinen außerordentlich.

Wir befinden uns augenblicklich in dem Stadium, in dem es allerhöchste Zeit ist, die deutsche Einheitsflasche einzuführen. An der schnellsten Lösung dieses Problems sind alle Kreise, die mit der städtischen Milchversorgung zu tun haben, lebhaft interessiert, müßten es wenigstens sein.

Der Einheitsverschluß ist allerdings noch nicht spruchreif, so daß der Flaschenkopf z. Zt. nur für die bisher bewährten und bekannten Verschlüsse normalisiert werden kann, aber auch das bedeutet schon einen erheblichen Fortschritt.

Für Hersteller von Vorzugsmilch dürfte eine Etikettiermaschine von Interesse sein, die von der Firma Ludwig Brückner & Co., Radevormwald (Rheinland) ausgestellt wurde und gestattet, die Flasche stehend mit einem Etikett zu versehen, allerdings muß das Etikett größer wie der Durchmesser der Flasche sein.

Für den Transport von Flaschenkästen zeigte die Firma A. Stolz-Stuttgart Rollenbahnen mit sehr einfachen Verteilungsweichen.

Einen breiten Raum nahmen auf der Ausstellung die Kälteanlagen in den verschiedenen Größen ein. Zu beachten waren hier die Leistungsprüfer von Linde-Wiesbaden, und die Kontrollapparate anderer Firmen zur besseren Ueberwachung der Kälteanlagen.

Eine große Rolle spielt ebenso wie in der Milchindustrie so auch in dem Brauereigewerbe die Materialfrage für Behälter und Tanks. Aluminium und Emailleblech beherrschen in München offensichtlich das Feld. Aluminium wurde vorwiegend für viereckige Behälter, Wannen und Gerätschaften benutzt, aber auch für Großtanks, während der Emailleblech nur für Tanks bis zu den größten Ausmaßen verwendet war.

Als besondere Neuheit wurde ein großer Tank aus „V 2 A-Stahl“ von Krupp, d. h. aus nicht rostendem Stahl, auf dem Stande der Firma Holzstein & Rappert gezeigt.

Nur langsam legt sich dieses neue Material, von dem man sehr viel erhofft, zufolge seines enorm hohen Preises durch.

Auch Meßinstrumente, wie sie in Molkereien verwendbar sind, waren zahlreich ausgestellt, so z. B. Speisewassermesser und Fernthermometer von Eckhardt in Cannstatt, von Siemens & Halske, Berlin, u. a. m.

Schließlich seien noch die Laboratoriums-Einrichtungen erwähnt. Hierin ist uns das Brauereigewerbe fraglos einige Längen voraus und die Ausstellung zeigte vorzüglich eingerichtete Betriebslaboratorien, wie sie ganz allgemein üblich sind.

Der Molkereifachmann wird dem bald folgen müssen und es wird m. E. nicht lange mehr dauern, bis jede Großmolkerei sich ein gutes Laboratorium zulegt und eine bakteriologisch und chemisch gleich gut geschulte Laborantin einstellt.

Die Rahmeiswerke Schlesien G. G. m. b. H., Breslau.

Von Prof. Dr. B. Lichtenberger, Kiel.

Die diesjährige Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft bot erstmalig die Gelegenheit, auch den deutschen Landwirt mit der Eistremindustrie in Fühlung zu bringen. Herr Direktor Bernide von den Rahmeiswerken Schlesien hatte mit dem ihm zur Verfügung stehenden Organisationstalent diese Fühlungnahme vorzüglich vorbereitet.

Schon auf dem Ausstellungsgelände war das Eistrem nicht zu übersehen; denn zahlreiche junge Mädchen boten das Produkt der Rahmeiswerke aus eisgefüllten Tragkästen feil und die Kaffeerestaurants gaben als Eis nur Eistrem aus.

In den städtischen Cafés und Konditoreien bot sich das gleiche Bild: allüberall hing die gute Reklame aus oben; standen die mit dem Kopf nickenden Eisbaren in den Fenstern.

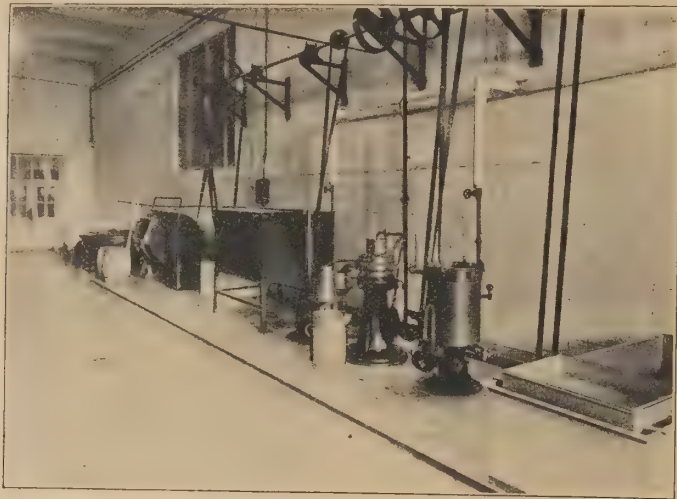


Abb. 1. Rahmeiswerke Schlesien: Molkereiraum.

Nach den Rahmeiswerken war für Dienstag und Freitag der Woche offiziell eingeladen worden und die starke Beteiligung zeigte zur Genüge das dem Eistrem entgegengebrachte Interesse. Der große Vortragsaal der Rahmeiswerke, in dem etwa 100 Personen an den Tischen Platz haben, war bis auf den letzten Stuhl besetzt.

Der eigentlichen Besichtigung ging an den beiden Tagen ein Lichtbildervortrag von Prof. Rahn-Kiel voraus, in dem der Referent die Erschienenen mit dem Produkt Eistrem bekannt machte, zeigte, was Eistrem für die Volkswirtschaft Amerikas bedeutet und darauf hinwies, wie wichtig es auch für Europa ist, diesem neuen Nahrungsmittel ein großes Interesse entgegenzubringen.

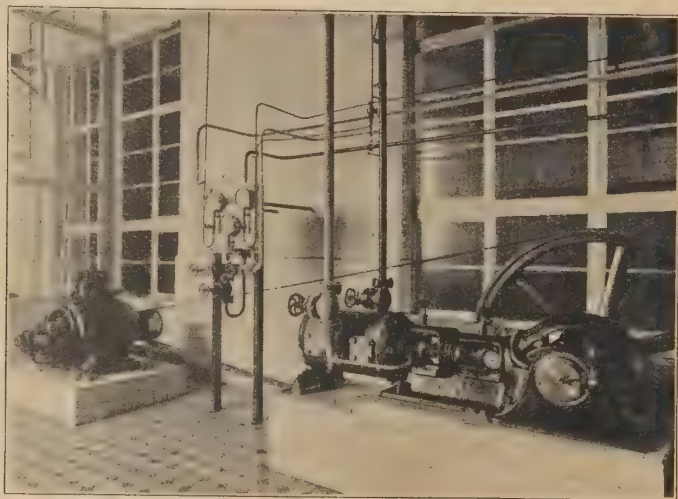


Abb. 2. Rahmeiswerke Schlesien: Kältemaschinenraum.

Kedner bedauerte, daß in den zuständigen Kreisen, besonders des Molkereigewerbes, das Interesse an diesem Produkt nur sehr langsam Boden gewänne, und doch sei gerade in Deutschland der Boden für eine erspriessliche Zusammenarbeit von Konditorei- und Molkereigewerbe besonders günstig.

Den Ausführungen von Prof. Rahn schloß sich eine Ansprache von Direktor Bernide an, der dann eine Besichtigung der Anlage und ein „Probieren“ folgte.

Es dürfte von allgemeinem Interesse sein, wenn wir jetzt nachträglich diesen Rundgang gewissermaßen mit erleben.

Die „Rahmeiswerke Schlesien G. G. m. b. H.“ sind am 3. April 1925 von einer großen Anzahl der ersten Konditoreien Schlesiens, insonderheit Breslaus gegründet worden. Der Betrieb hat dadurch, daß die Gesellschafter auch mit Molkereiprodukten, besonders Kaffeesahne, Schlagrahm und Butter sowie Roheis beliefert werden, eine sehr gesunde breite Basis erhalten, die sich für die Einführungszeit des neuen Produktes als äußerst tragfähig erwiesen hat.

Die eigenen Mitglieder sind in erster Linie auch die Hauptabnehmer. Zu den Mitgliedern gehören der größte Teil der Konditoreien Breslaus und zahlreiche Betriebe der benachbarten Städte, die das Produkt im Bahnverland zugestellt erhalten; ja es ist sogar schon der Versuch erfolgreich gemacht worden, andere Eistremfabriken mit fertigen Eistremmischungen zu beliefern, so daß dort nur noch der Gefrier-, Pack- und Härteprozeß vorzunehmen war. Dieses System wird bekanntlich in Amerika vielerorts erfolgreich angewendet.

Für die Unterbringung der „Rahmeiswerke“ bot sich in den Seiten der ehemaligen Brauerei von Hopf & Görtz, Gräbnerstraße 1 bis 199, eine vorzügliche Gelegenheit. Die Räume von mehreren 100 Grundfläche in 2 Etagen waren für den Betrieb sehr geeignet und in musterwürdiger Weise ausgebaut worden.

Alle Räume sind weiß gefachelt, mit Platten ausgelegt, die Türen und Fenster weiß gestrichen und überall wurde für reichlich gute Lüftung gesorgt.

Der Besucher betritt zunächst die Molkereiabteilung, Abb. 1. Wie aus dieser Abbildung ersichtlich, ist dieser Raum mit einer ständigen Entrahmungs-, Erhitzungs- und Butterungsanlage ausgestattet. Im Hintergrund stehen Tonwannen für die Speisequarzbereitung.

Auf der anderen Seite des Raumes steht ein Vakuumapparat. Evident der für die Eistremfabrikation benötigten Kondensmilch, den Erfahrungen von Herrn Direktor Bernide ist die Verwendung von Kondensmilch derjenigen von Trockenmilch vorzuziehen, das Produkt hält einen reineren Geschmack.



Abb. 3. Rahmeiswerke Schlesien: Roheisgewinnungsanlage.

In dem Molkereiraum wird in Kürze auch noch ein Dauerrhythmus aufgestellt finden.

Ein Nebenraum enthält einen Niederdruckdampfzerzeuger und Kannenwäscherei.

Von der Molkerei führt der Rundgang zur Kälte- und Roheisabteilung. Hier stehen zwei Kompressoren für Ammoniak der Fa. Jäger & Söhne, Halle, mit einer Leistung von 140 000 und 55 000 Kalorien pro Stunde (Abbildung 2). Der Antrieb ist elektromotorisch mit städtischem Strom. Abbildung 3 zeigt die Roheisanlage mit einer Tagesproduktion von 250 Zentner Kristalleis.

Der eigentliche Eistremfabrikationsprozeß beginnt in dem Härteraum (Abbildung 4), der sich im Oberstock befindet.

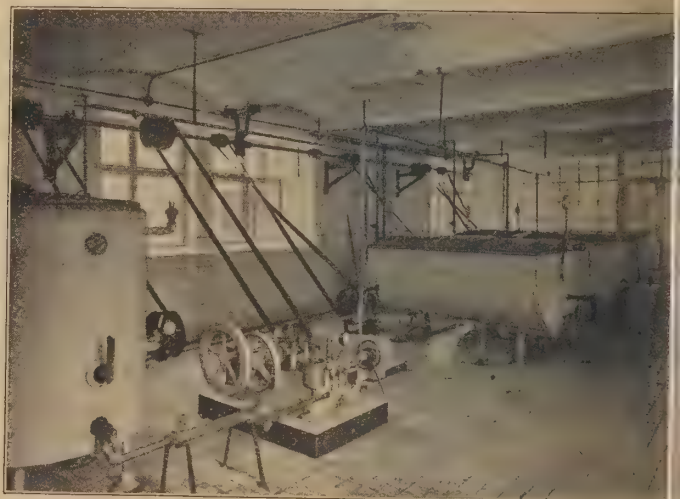


Abb. 4. Rahmeiswerke Schlesien: Milch-, Erhitzungs-, Homogenisierungs- und Reifraum.

Links auf dem Bilde ist der Mischer und Erhitzer aus Stahlblech der Firma Pfaudler, Schwegingen, zu sehen. Ihm folgen die Homogenisiermaschine von Schröder Nachf. Lübeck und die drei Reifer. Die fertige Mischung gelangt dann auf die Galerie der Gefrierer (Abbildung 5), die in den Kühl- und Härteräumen angebracht ist. Hier sind drei amerikanische Gefrierer zu je 40 Litern Füllung aufgestellt.

Die gefrorene Mischung wird nun je nach Verwendungszweck in Literkannen oder in Mulden abgefüllt, oder aber sie läuft in die Mischmaschinen des Packraumes (Abbildung 6).

Das Kanneneis geht nach der Härtung als loses Eistrem an die Konditoreien, das Muldeneis wird nach dem Härten geschnitten und auf die Ueberziehmaschine (links) gebracht, um dort einen Schutzüberzug zu erhalten und von Hand in Zinnfolie eingewickelt zu werden.

Die Füllmaschine (rechts Abb. 6) gestattet mehrere Sorten in Kannen abzufüllen.

Sogenannte Becherpackungen verwenden die Rahmeiswerke nicht.

Zum Härten und Aufbewahren dienen drei Kühl- und Härteräume. Der Härteraum arbeitet mit einer Temperatur von minus 24° C. Die Kühlräume haben Zirkulationslüftung. Für das Roheis ist ein besonderer Lagerraum vorhanden.

Als Nebenräume sind noch ein Laboratorium und eine Werkstatt zu nennen; in letzterer werden die ca. 400 Konservatoren repariert und die Marmeladen selbst hergestellt.

Die Gesamtanlage ist für eine Tagesleistung von 5000 Litern eingerichtet. Hergestellt werden vorwiegend Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Kaffee-, Mokka- und Ananas-Eiscrem. Neben diesen „echten“, die Marke „mitteleuropäischen Eiscremverbandes“ tragenden, Eiscremen erzeugt die Fabrik auch ein Milcheis, das mit Schokoladenüberzug vorwiegend an Konditorengeschäfte, Milchhäuschen und Sommerlokale geliefert wird. Es trägt die Marke „Eisofan“, da nach den Verbandsbestimmungen nur ein Produkt mit mehr als 8 Prozent reinem Butterfett als Eiscrem signiert werden darf.

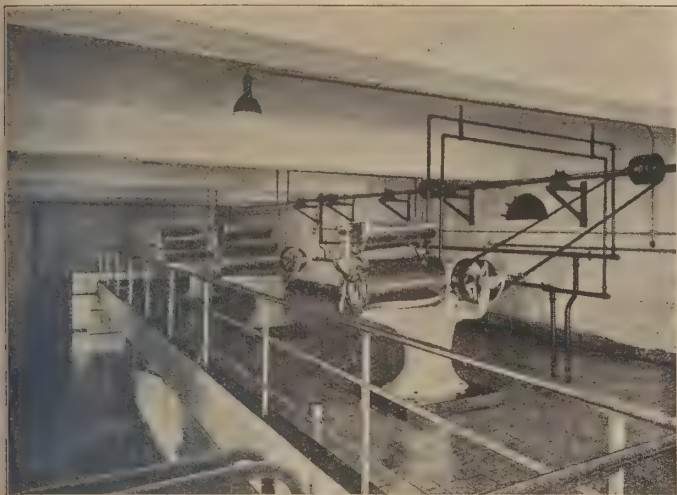


Abb. 5. Rahmeiswerke Schlesien: Gefriermaschinen.

Wird Eiscrem in Packungen verkauft, so halten diese entweder $\frac{1}{16}$ Liter.

Für den Vertrieb stehen 5 Automobile und mehrere Pferdefuhrwerke zur Verfügung.

Der Rundgang endigt, wie wir einleitend ausführten, in dem Vortragsaal, wo den Besuchern alle Sorten von Eiscrem und Eiscremgetränken zum Genuß und zur Beurteilung angeboten werden.

Derartige Besichtigungen nebst Vortrag durch Herrn Direktor Wertheimer selbst finden fast täglich statt. Schulen, Frauenvereine und zahlreiche Organisationen und Verbände werden laufend zu Besichtigungen eingeladen.

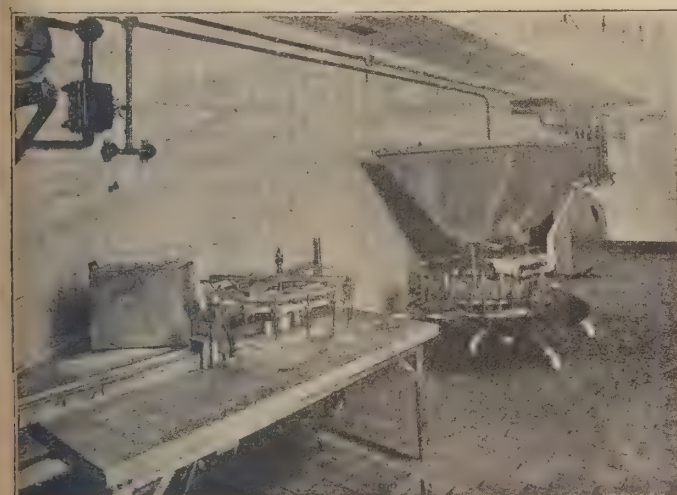


Abb. 6. Rahmeiswerke Schlesien: Abfüll- und Packraum.

Diese vorzügliche Propaganda stellt naturgemäß eine große Belastung für den Betrieb dar, wirkt sich aber auch sehr gut aus und zwar nicht nur für die Rahmeiswerke selbst, sondern auch für die gesamte Eiscremindustrie Deutschlands. Herr Wertheimer leistet als Verbandsvorsitzender hiermit der ganzen Industrie einen sehr wertvollen Dienst.

Alles in allem wird der Besucher diese Anlage mit dem Bewußtsein verlassen, daß er einen Musterbetrieb gesehen hat und daß Direktor Wertheimer zusammen mit dem Aufsichtsratsvorsitzenden Konditoreibesitzer Großhändler hier ein Stück Pionierarbeit geleistet hat, der man den besten Fortschritt für die Zukunft wünschen muß. Dieses Werk ist aus Geburtswehen der Kinderjahre bereits heraus, aber den richtigen Lohn der Arbeit werden es in den kommenden Jahre bringen.

Weiterversicherung und Selbstversicherung nach dem Angestellten-Versicherungsgesetz.

Bekanntlich können diejenigen Angestellten, die infolge Überschreitung der Gehaltsgrenze (zurzeit 5000.— Rmk.) nicht mehr angestellt werden, versicherungspflichtig sind, ebenso wie diejenigen, die nicht mehr versicherungspflichtig sind, weil sie eine versicherungspflichtige Beschäftigung nicht mehr ausüben, die Versicherung freiwillig fortsetzen. Diese freiwillige Weiterversicherung ist insbesondere für diejenigen empfehlenswert, die bei ihrem Ausscheiden die schon eine ganze Reihe von Jahren zur Angestelltenversicherung gezahlten Beiträge, die andernfalls ganz umsonst geleistet sind, nicht verfallen lassen wollen. Voraussetzung für die freiwillige Weiterversicherung, die natürlich auch für andere Angestellte, besonders solche mit Familie von Wert ist, ist lediglich, daß der Betreffende 4 Monate lang Pflichtbeiträge entrichtet hat und nicht berufsunfähig ist.

Wer sich freiwillig weiterversichert, hat Beiträge mindestens in der Höhe des Durchschnitts der letzten 4 Pflichtbeiträge zu zahlen. Ist sein Einkommen aber gesunken, so kann auch eine entsprechend niedrigere Gehaltsklasse zugrundegelegt werden. Ist sein Einkommen aber gesunken, so kann auch eine entsprechend niedrigere Gehaltsklasse zugrundegelegt werden. Ist ein Versicherter vorübergehend ohne Einkommen, so ist auch Weiterversicherung in der niedrigsten Gehaltsklasse zulässig. In den letzten beiden Fällen hat jedoch sofort eine begründete Mitteilung an die Reichsversicherungsanstalt zu erfolgen. Weiterversicherung kann auch eintreten, wenn der Versicherte bereits eine Zeitlang nicht mehr angestelltenversicherungspflichtig war. Grundsätzlich dürfen mehr als 1 Jahr zurück freiwillige Beiträge nicht entrichtet werden, falls die Entrichtung nicht zur Aufrechterhaltung einer bedrohten Anwartschaft erforderlich ist; im letzten Falle ist Nachentrichtung innerhalb der zwei Kalenderjahre gestattet, die dem Kalenderjahr der Fälligkeit der Beiträge folgen. Nach weitgehenderen Ausnahmen können von der Reichsversicherungsanstalt bis Ende 1928 in bestimmten Fällen genehmigt werden.

Ohne Rücksicht auf die Zahl der jährlich entrichteten Beiträge gelten bis zum 31. 12. 1923 alle in der Angestellten-Versicherung erworbenen Anwartschaften als aufrechterhalten. Für die Zeit vom 1. 1. 24 an muß der Versicherte zur Aufrechterhaltung seiner Ansprüche im zweiten bis elften Kalenderjahr seiner Versicherung mindestens je acht, darnach mindestens je vier Monatsbeiträge jährlich entrichten haben oder „Erlazzeiten“ (Krankheit, Besuch einer staatlichen Lehranstalt usw.) nachweisen, die bezüglich der Anwartschaft Beitragsmonaten gleichkommen.

Die Leistungen der Angestelltenversicherung beginnen im Regelfalle, soweit es sich um Ruhesgeld handelt, für männliche Versicherte nach 120 Beitragsmonaten, für weibliche nach 60 Beitragsmonaten, Hinterbliebenenrenten werden bis zum 31. 12. 28 nach 60 Beitragsmonaten, später nach 120 Beitragsmonaten gezahlt. Sind jedoch weniger als 60 Pflichtbeiträge und im übrigen nur freiwillige Beiträge entrichtet, so verlängert sich die Wartezeit beim Ruhesgeld auf 150 bzw. 90 Beitragsmonate und bei Hinterbliebenenrente auf 150 Beitragsmonate.

Für Selbstversicherer treten die Leistungen der Versicherung grundsätzlich erst nach 180 Beitragsmonaten ein. Von der Selbstversicherung, der im Unterschied zur freiwilligen Weiterversicherung eine Pflichtversicherung nicht vorhergeht, können bis zum vollendeten 40. Lebensjahr alle Personen Gebrauch machen, deren auf eigene Rechnung ausgeübte Tätigkeit derjenigen eines versicherungspflichtigen Angestellten ähnlich ist oder die trotz an sich versicherungspflichtiger Tätigkeit aus irgendwelchen Gründen versicherungsfrei sind. Auch bei der Selbstversicherung soll die Höhe der Beiträge nicht unter der dem jeweiligen Einkommen entsprechenden Gehaltsklasse liegen.

Zu beachten ist noch, daß es außer den Gehaltsklassen A—F mit Monatsbeiträgen von 2—20 Mk. für Pflicht- und freiwillig Versicherte noch 2 besondere Beitragsklassen G. und H. mit Monatsbeiträgen von 25 und 30 Mk. gibt. Diese bringen insofern gewisse Vorteile mit sich, als natürlich bei höheren Beiträgen die Angestelltenversicherung auch entsprechend höhere Leistungen gewährt. Dr. B.-n.

Milchwagen und Milchautos halten viele Molkereien ja selber und deshalb ist es von größtem Interesse, daß die echten Branth's Schutzfarben sich auch für diese Anstriche wegen ihrer überragenden Wetterfestigkeit vorzüglich bewähren, z. B. schreibt eine bekannte Firma: „Unsere Lastkraftwagen waren durch die echten Branth's Schutzfarben mit einem maligen Anstrich genügend und gut abgedeckt, die Farbe war schnell trocken und hart. Die Anstriche haben sich gut gehalten. Wir sind mit den echten Branth's Schutzfarben sehr zufrieden und werden bei weiterem Bedarf gern wieder auf Ihre Fabrikate zurückkommen“, und ein anderer schreibt: „Ich habe viele Vergleiche angestellt, doch werde ich die echten Branth's Schutzfarben zum Lackieren von Lastautos stets vorziehen und empfehlen“, und ein deutscher Großbetrieb schreibt kürzlich folgenden viel-sagenden Auftrag: „Für den Anstrich unserer 350 Wagen bestelle ich hiermit folgende echte Branth's Schutzfarben in gehabter Qualität“. — Wer also seine Milchwagen und Lastautos mit wirklich guten, dauerhaften, wetterfesten Anstrichen versehen will, wende sich vertrauensvoll an die alte Firma A. B. Branth, Hamburg 8, welche bereitwilligst entsprechende Angebote nebst „Gutachten für Verkehrswesen“ auf Wunsch übersendet.

*Willest du wissen, ob deine Farben
Echten von Firma A. B. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Wieder vorrätig sind die bekannten Mappen zum Aufbewahren der Molkerei-Zeitung. Jede Mappe kann die im Laufe eines halben Jahres erscheinenden Ausgaben aufnehmen. Preis für 2 Mappen bei postfreier Lieferung 1,40 M., auf Wunsch wird auch ein 8 Zim.-Locher zum Preise von 1,20 M. mitgeliefert. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen tüchtigen

Gehilfen

für unsern Vollbetrieb. Anfangsgehalt 50 Mk. und freie Station. Abschrift des letzten Zeugnisses ist der Bewerbung beizufügen. (5692) Moller. Harbarnsen, e. G. m. b. H. (Hannover).

Suchen zu sofort einen tüchtigen, gewissenhaften

Gehilfen

für unsern umfangreichen Betr. Es wollen sich jedoch nur fleißige, zuverlässige und solide junge Leute melden, die auch tatsächlich etwas können und arbeiten wollen. Anfangsgehalt Mk. 60.— bei freier Station und Kassen. (5609)

Molkerei Niederfrüchten, e. G. m. u. H., in Niederfrüchten, Rheinl.

Molkereibesitzer, ledig, sucht zu bald oder später tüchtigen Meierin f. Haush. u. etw. Molkereiarbeit. Etw. Vermög. erw. Offerten mit Altersangabe und Lichtbild unter Nr. 5752 an diese Zeitung erbet.

Suche tüchtigen

Milchverkäufer

der gut mit Kundschaft umzugehen versteht. Tour muß frisch eingefahren werden. Gehalt nach Leistung. Angebote unter 5761 an diese Ztg

Wir suchen zum 15. Oktober ein. tüchtigen, fleißigen, jungen

Gehilfen

etwas Kenntnis in der Weichkäse. erwünscht. Gefl. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet (5611) Molkerei Gronau in Hannover, e. G. m. b. H.

Gutempfohlene, saubere

Meierin

zum Butterformen und Hilfe im Haushalt zu sofort gesucht. (5731) Guft. Friede, Buttergroßhandlung Hannover, Marienstraße 28. Fernruf: Nord 3145

Zum 15. Oktober suche einen ig. ordentlichen

Molkereigehilfen

der kürzlich seine Lehrzeit beendet hat u. sich vor keiner Arbeit scheut, für Buterei und Käseerei. Stellg. dauernd. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbittet (5608)

B. Schröter, Molkereibesitzer, Harnau b. Gr.-Plauth i. Westpr.

Keinem Lehrling

darf der „Molk. Zeitfaden“ vom Moll. Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinemast behandelt. Gegen Entsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche z. 1. November 1926 eine ältere, peinlichst saubere

Meierin,

die in Butterbereitung und Herst. von Tilsiter Käse langjährige Erfahrung hat für größere Gutsmeierei. Berwerb. müssen an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an (5727)

Dom. Verwaltung Rutehmen, Post Puschdorf.

Wegen Ueberfiedelung unseres

Buchhalters und Expedienten

(5616)

nach Argentinien suchen wir zum 1. November ds. Js. Ersatz. Wir reflektieren auf eine evangelische, jüngere, ledige Kraft, welche in erster Linie treu und ehrlich ist, und es verstehen muß, sich dem Personal gegenüber den nötigen Respekt zu wahren. Kenntnisse in der doppelten amerikanischen Buchführung, bei guter Handschrift, sowie flotten, sicheren Rechnen erforderlich, auch Bedienung der Schreibmaschine erwünscht. Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen, Angabe von Referenzen sowie Zeugnisse in Abschrift erbeten.

Namslauer Molkerei und Brotbäckerei E. G., Bez. Breslau.

Direktor Fischer.

Suche zu sofort einen jüngeren, tüchtigen und durchaus ehrlichen

Molkereigehilfen

für meine Butterformanlage. Angebote mit Gehaltsansprüchen bei freier Station erbittet 5724 Louis Koch, Buttergroßhandlung, Hannover, Steintorstr. 18.

Suche zum 15. Oktober oder sp. einen zuverlässigen, ordnungslieb., jungen

Gehilfen

oder einen jungen, kräftigen Mann als Lehrling. Angebote mit Gehaltsansprüchen an die (5688) Mühlenower Moll.-Genossenschaft, Kreis Stolp in Pommern. M. Lubig.

Zum gelegentlichen Antritt wird von einer größeren westdeutschen Molkerei ein zuverlässiger, wirklich brauchbarer

Weichkäser

gesucht. Gefl. ausführliche Angeb. unter Nr. 5700 befördert diese Ztg.

Süd-Amerika!**Gesucht für Peru**

unverheirat. junger Mann, der in der Bereitung von Käse aller Art absolut bewandert u. sicher ist Reife 3 Kl. frei. Anfangsgehalt £ 10.— pro Monat. Empfohlene belieben sich unter Einreichung von Zeugnisabschr., Referenzen und Bild zu wenden u. B. 5492 an Wilh. Scheller, Ann.-Exped. Bremen.

Molkereigehilfen

mit Maschinen vertraut und in Käseerei u. Buterei erfahren, sucht Molkerei Rathhäuserhof bei Koblenz. 5758

Jg. Molkereigehilfe,

der auch Milch von der Bahn holen muß, alsbald gesucht. Offerten mit Altersangabe und Gehaltsforder. (ohne Kost und Logis) u. „Thüringen“ Nr. 5730 an diese Zeitung.

Suche zu sofort ehrlichen

Milchverkäufer,

welcher schon mehrere Jahre als solcher tätig war. Nur Leute, welche mit voll. Interesse am Geschäft arbeiten, sich jeder Konkurrenz gewachsen fühlen u. mit der Kundschaft bestens verstehen umzugehen, wollen sich melden. Stellung leicht und dauernd. Lohn wöchentlich 20 Mk. und 2 Prozent vom Umsatz ohne Kost und Logis oder 20 Mk. monatlich und 1 Pfg. pro Liter bei freier Kost und Logis. Leute mit Sicherheit werden bevorzugt. (5728) Nordhäuser Molkerei GbH, Nordhausen.

Suche zum 1. November tüchtige, ehrliche (5694)

Meierin

für Betrieb und Ladenverkauf. Gehalt monatlich 50 Rmk. bei freier Station und Kassen. Angebote, wenn möglich mit Bild und Zeugnisabschriften, erbeten. Central-Molkerei Neumünster i. S. Fernsprecher 842.

Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur**Camembertschimmel****Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse****Yoghurt — Kefir****Schweitzer & Co., Berlin W. 57**

Yorckstr. 46.

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

K T 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden Weichkäseerei! Lieferant:

Mechanische Webererei

C. A. Lassmann, Lauban i. Schl.

Amerika u. Hausers Labpulver!

Herr Dr. A., Inhaber eines milchwirtschaftlichen Laboratoriums im weltbekannten Molkereigebiet WISCONSIN U. S. A. schreibt wörtlich:

„Ich habe sämtliche Labpulver der Erde ausprobiert, das Ihrige leistet das, was es verspricht, was nicht jedes zu rühmen im Stande ist.“

Das Geheimnis dieser Ueberlegenheit verbirgt

„HAUSERS“-Labpulver.

Folgen Sie bitte ersten Autoritäten, größten Molkereibetrieben und Ihren Kollegen, sie verwenden „HAUSERS“ Labpulver.

Es ist deutsche Qualitätsware, welche ihren Siegeszug durch die Welt fortsetzt.

Josef Hausers Nachfolger

Aelteste und größte Labfabrik

Ottmershausen - Augsburg

Gegründet 1872.

Wasserreinigung!**Kommandit-Gesellschaft Kary**

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnholstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantier kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität

Auf Wunsch Probeflieferung!

Ia Referenzen im In- und Auslande.

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Sofort für mittlere Molkerei Nähe Hannover selbständ., auch in Badsteinkäseerei erfahrener **Verwalter** gesucht. M. 1—2000.— Kautions erforderlich. Umgehende Angebote mit Ansprüchen erbeten unter Nr. 5790 durch diese Zeitung.

Buttergroßhandlung sucht nach Hannover einen ehrlich. und zuverlässigen

Fachmann für sämtliche Arbeiten, besonders für Lager. Offert. unter Nr. 5767 durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe der sofort gesucht für jede vorkommende Arbeit einschl. Mühle und Schweinemästerei. Angebote mit Gehaltsforder. bei freien Kassen erwünscht. (Stundenarbeiter ausgeschlossen). (5711)

E. Berwiche, Molkereibei., Herzfeld, Post Zierow in Mecklb.

Gesucht zum 1. 12. 26 oder später verheirateten

Zilsiter Käser, bei gutem Gehalt, der erstklassige Ware herstellen kann, auch mit Schweinemast vertraut ist. Schöne Wohnung vorhanden. Gehaltsanfrage und Zeugnisabschriften erbet. Gleichzeitig suche Stelle zum 1. 11. in jüngeren Käseereigehilfen.

H. Schori, Mahnsfeld bei Königsberg in Preußen.

Suche zum sofortigen Eintritt inen fleißigen, zuverlässigen

Gehilfen

welcher auch zwei Pferde besorgen muß und sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Angeb. mit Gehaltsforderungen an (5786)

Hans Pfister, Molkerei Berglogau, Krs. Neustadt, O.-S.

Suche zu sofort oder 15. 10. jg., räftigen

Gehilfen

Anfang der 20er Jahre, welcher in sauberes selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Selbiger muß mit sämtlichen Arbeiten vertraut sein, es in Harz- sowie Weichkäseerei. Offerten an (5770)

Molkerei Ingeleben, Post Söllingen (Braunschweig).

Ernst Gerlach.

Zum 15. Oktober oder etwas sp. ein ehrlicher, tüchtiger

Gehilfe

Antreten. Angebote erbitte unt. Verfügung eines kurzen Lebenslaufes und Gehaltsforderungen

H. Warneke, Molkerei Rhade, Kreis Jever, Bremen 5. (5768)

Für sofort wird ein tüchtiger jg.

Gehilfe

sucht. Anfangsgehalt 55—60 M nach Leistung. Frdl. Angebote erbeten. (5795)

Meierei Bargeheide (Holstein). Inhab.: W. Bergh.

Wir suchen zum baldigen Eintritt nen fleißigen und soliden jünger.

Molkereigehilfen

in unserer Filial-Molkerei die ich anzunehmen und per Achse ich dem hiesigen Hauptbetriebe zu gehen und weiter daselbst behilflich zu sein hat. Angeboten sind Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen beizufügen. (5822)

Soldiner Molkerei e. G., Soldin, Neum.

Molkereigenossenschaft in Thür. sucht zum 1. November einen jung.

—21 jährigen, an Ordnung und fleißigste Sauberkeit gew., tüchtig.

Gehilfen

in Versand und Kontor. Gute Handschrift und flottes, sicheres Rechnen ist unbedingt erforderlich. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Nr. 5827 an d. Ztg.



Camembertkäser, erstklass. Kraft, die über wirklich gute Kenntnisse verfügt, zu sofort oder später gesucht. Angeb. mit Gehaltsansprüchen unt. N. B. 5843 an diese Zeitung erbeten.



Lehrling unter günstigen Bedingungen zu baldigem Antritt gesucht. Zuschr. mit Lebenslauf erbitte (5773) Molkereigenossenschaft Sarrazing, Kr. Dramburg, Pdm.

Stellen-Gesuche.

Jedes Wort oder Zahl 2. Goldpf., Chiffre-Zahl 10 Goldpfennige extra. Gebührt mit Bestätigung eingehenden. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Fachmann, 21 J. alt, sucht zum 15. od. einige Tage spät. Stellung. Selb ist mit sämtl. Maschinen sow. Butterm., Käseerei u. Milchversand vertraut. Werte Angeb. erbitte **Willy Klüber, Zentral-Molkerei Mellendorf in Hann.** (5748)

Achtung!

Bin nicht in der Lage, 3000.— M und noch mehr für eine Verwalterstelle zu bieten, bin aber in der Lage, einen Betrieb gewissenhaft u. rentabel zu leiten, ob Genossenschaft oder Privat. Bin 31 Jahre alt, Molkereischule besucht u. stehen beste Zeugnisse z. Verfügung. Diejenigen Molk., welche eine tüchtige Kraft ben., woll. ihre Ang. richten u. **Strebham 5744** an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 27 Jahre alt, sucht Stellung zum 15. Okt. od. einige Tage sp., am liebsten in großer Weichkäseerei, um sich darin vollst. auszubilden. Angebote erbitte **A. Schmalenberg, Schwiebus, Kirchstraße 10.** (5706)

Junger, intelligenter Gehilfe, 19½ Jahre alt, sucht zum 15. 10. od. 1. 11. Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Molkereiarbeiten bewandert i. Vollbetrieb und beschränktem Betrieb, sowie Buttergroßhandlung bereits tätig gewes. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote an (5760) **Walter Kutter bei Ullmann, Burlau i. Sachsen.**

Zum 1. November suchen wir für einen jungen tüchtigen

Gehilfen

welcher auch in Hart- und Weichkäseerei Bescheid weiß, Stellung. **Warbener Molk., e. G. m. u. S., Warbener bei Cleve.** Nordmann. 5682

Suche f. einen 21 jährigen tücht.

Gehilfen

halbmöglichst Stellung. Angebote erbitte

Schmidt, Molkerei-Verwalter, Sadenbed, Ostprignitz.

Tücht. solider Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht zum 20. Oktober oder ein. Tage fr. Stellung a. Chauffeur und zur Mitbeschäftigung i. Betr. Bin im Besitz eines Führerscheins 3 b und mit allen Facharbeiten der Neuzeit aufs beste vertr. Sachsen bevorzugt. Werte Angebote erb. **Erich Dieterichs, 5745**

Molkerei Stahle-Holzminnen.

Strebh. Fachmann, 22 J. alt, i. Stellung in größerer Schweinemästerei, wo er auch die Zucht mit kennen lernt. Gegend gleich, mögl. zum 1. Novbr. evtl. etwas früher. Werte Angebote erb. unter 5679 an diese Zeitung.

Jg. Molkerei-Gehilfe, 18 Jahre alt, mit allen Facharb. aufs beste vertr., sucht z. 15. od. etwas spät. Stellung. **Arthur Beder, Zentral-Molkerei Mellendorf in Hann.**

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: Berlin - Stralau

Zweigwerke:

Rauscha O./L., Räditz a.O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügelverschluss, mit und ohne Schrift (sandgeblasen oder eingeblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes Angebot!



Molkereibürsten

mit Deckel

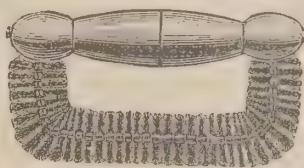
in Wurzel, Piassava, Union

Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion

in einfacher und doppelter Raupenausführung



in nur prima Qualität

liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

Oels er Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga

Oels i. Schl., Fernsprecher 298.

Eine große Rolle

spielt das im Molkereibetriebe verwandte Wasser. Fehlerhaftes Wasser ist die Ursache für minderwertige Produkte. Hartes Wasser

bringt Kesselstein und großen Kohlenverbrauch. Eine Wasseruntersuchung im Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim gibt Ihnen Aufschluß über die Brauchbarkeit Ihres Wassers.

Staunend billig

verkaufe ich umständehalber eine komplette Molkerei-Einrichtung, Bergedorfer Fabrikat, sehr gut erhalten und betriebsfähig, bestehend aus:

Hochdruckkessel, steh. Quersieder, 4 qm Heizfläche, 6 Atm., mit Warmwasserbassin, mit kupferner Heizschlange, Handspeiepumpe und allem Zubehör; einer liegenden Dampfmaschine, 4—5 PS, einer Westfalia-Zentrifuge, 1000 Liter, 1 Pasteur mit unterem Antrieb, 1 Wärmeaustauscher, 2 Balfins für Milch, Butterfertiger, Milchkühler, Mäheimer, Gerberapparat, Rohrleitung für Wasser, Dampf und Milch, Kaltwasserbassin, 1500 Liter, ca. 7 Meter Transmission mit sämtlichen Riemenscheiben, Konsolen und Lagern, ab Station Nähe Nürnberg, ohne Verpackung, zum Preise von RM. 2500.— Näheres unter Nr. 5735 erbeten durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Tatsache ist:

Eine jede Molkerei bezieht ihren gesamten Druck- und Geschäftsbücher-Bedarf sehr preiswert und günstig von uns. Schnellste Lieferung, tadellose Ausführung — Entgegenkommendste Bedienung —

Molkereizeitungs-Druckerei

Größte Spezial-Druckerei für Molkereien

Fernruf 2914 **Hildesheim** Fernruf 2914

Strebjamer Molkereifachmann,
ledig, 27 Jahre alt, ev., seit 1915
im Fach, mit erstklassigen Zeugnis,
sucht zum 15. Oktober oder 1. Nov.
Stellg. als Verwalter, Obermeister,
1. Gehilfe oder ähnlichen Vertrauens-
posten. Selb. besitzt weitgehend.
Erfahrung auf dem Gebiete der
Milchwirtschaft, Buch- und Gesch.
Führung, Butterm., Tilsiter Käse,
Milchverf., Kühlanst. Ang. erb. an
R. Schmalenberg, Schwiebus,
Kirchstraße 10. 5707

Molkereifachmann, Anfang 20er,
sucht z. baldig. Antritt Stell. Selb.
ist vertr. m. Tils. Käse, Butterm.
sowie allen neuzeitl. Masch., auch
Milchverf. Werte Ang. erb. Paul
Lange, Lindenau, Kr. Heiligenbeil.

Molkereifachmann,
mit allen Facharbeiten vertraut,
sucht zu sofort oder später Stellung.
Betrieb und Kontor bevorzugt.
Referenzen sowie Zeugnisse stehen
zur Verfügung. (5807)

Emil Hölzner,
Berlin NO., Höchststraße 4,
Aufgang 3.

Tüchtiger, strebamer Fachmann,
Spezialist in Kurz-Kindermilch, hol-
ländisch. Säuglingsnahrung, Scho-
lodenmilch, Schlagjahne, homo-
genisierter Kaffeejahne, firm in
großstädtischer Milchversorgung,
Flaschenmilch, Butterm., Weichkäse
und Milchunterfuchung, 29 Jahre
alt, 15 J. im Fach tätig, sucht zum
1. Nov. od. früher als Betriebsl.,
Obermeister od. 1. Gehilfe dauernde
Stell. Sachsen o. Rheinl. bevorz.
Werte Angebote erb. unter H. S.
Nr. 5808 durch diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 23 Jahre alt,
seit 1917 i. Fach, sucht zum belieb.
Antritt Stelluna. Selb. ist mit
allen ins Fach schlagenden Arbeit.
aufs beste vertraut, wie Annahme,
Unterfuchung, Butterm., holländisch.
Käseerei, Frischmilchverfand, mit d.
neuesten Maschinen, Kühlanlage
(Kohlens. u. Ammoniak) gut bew.
Kenntnisse im Kontor vorh. Aller-
beste Zeugn. stehen z. Verfügung.
Reiselt. wird auf Dauerst. Direkt.
denen an ein. tüchtigen, sol. Kraft
gelegen ist, mögen frdl. Angebote
richten an Molkereigehilfe Alfons
Wienen, Molkerei Nochen, Kreis
Gummersbach, Rheinl. (5806)

Junger Gehilfe,
26 Jahre, sucht Stell. als Chauffeur
oder Milchverkäufer, Führerschein
2 u. 3 b, guter Pferdepfl., gedient.
Kavallerist, 3 Jahre in Käseerei,
1 Jahr in Molkerei und 1 Jahr
Lebensmittelgroßhandlung tät.
gewesen. Antritt zum 15. 11. 26 evtl.
früher od. später. Angebote bitte
an Ziegler bei Deppen, Hamburg,
Eppendorferbaum 34. (5805)

Molkerei - Gehilfe

20 Jahre, evgl., sucht zu
sofort oder 1. 11. 26 Stel-
lung. Selbiger ist mit all.
Facharbeiten bestens vertr.
Gute Zeugnisse u. Empfeh-
lungen vorhand. Außerd.
bin ich im Besitze eines
Führerscheines 2 und 3 b.
Werte Angebote erbeten u.
Nr. 5816 an diese Zeitung.

Suche zum 15. 10. oder 1. 11.
Stellung als (5658)

erster Gehilfe.

Bin 21 Jahre alt, 8 Jahre im Fach,
mit Kessel, Maschin., Butterm.
und Käseerei (Camembert, Frischkäse,
Quadrat, Stangen, Romadur) be-
wandert und in Trocken-, Quarg-
und Weichkäseerei firm. Georg
Brauner, Centr.-Molk. Wilkau, Kr.
Neustadt, D.-S., Post Rosenberg.

Gehilfe

25 Jahre, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Suchender ist mit Kessel,
Maschinen, allen Apparaten, Butterm. (Fasch und Fertiger), Quarg und
Harzkäse sowie allen Arbeiten gut vertraut und führt kleine Reparaturen
selbst aus. Guter Rechner. Milchtour angenehm. Gute Zeugnisse vorhan-
den. Angebote mit Gehaltsangabe an (5777)

Karl Siever, Molkereigehilfe, Stahle b. Holzminden.

Suche für jungen Mann, 18 Jahre alt, sehr fleißig und willig, welcher
seine Lehrzeit beendet hat, (5825)

angenehme Gehilfenstelle

wo demselben Gelegenheit geboten wird, sich im Fach weiter ausbilden zu
können, zum 1. November. Werte Angebote erbeten an

Max Pötjchte, Dresden A. 1, Jahngasse 5.

Allgäuer Weichkäser

31 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, sofort oder später Dau-
stellung. Suchender ist vertraut mit Tilsiter-, Limburger-, Romadur-,
Camembert-Käseerei. Für Produkte wird garantiert. Angebote erbittet
Paul Tantor, Liebenau i. Hann., Krs. Nienburg a. Weser.

Älterer Fachmann, mit all. Arb.
vertraut, Butterm., Rahmbehandl.,
Formmaschinen, Fertiger, Fässer,
Weich- u. Hartkäseerei, Behandlung,
Annahme, Laboratorium, Unter-
suchungen, neuesten w. alt. Masch.,
Dampfkessel, sucht zum 15. 10. od.
1. 11. Stellung. Schlenger, Molk-
Genossenschaft Bartenstein, Ostpr.

25 jähriger

sucht Stellung in Weichkäseerei zur
gründl. Erlernung. Gefällige Zu-
schriften unter E. W. Nr. 5716 an
diese Zeitung.

Wo

findet ein tüchtiger, gewissenhafter,
in Molkerei, Frischmilch, Camem-
bert und Limburger Käseerei erfah-
rener und mit Abrechnung vertr.

24 jähriger Gehilfe,

welcher die Molkereischule Wangen
(Allgäu) mit bestem Erfolg besucht
hat, zum 1. November oder später
Stellung?

Gute Zeugnisse vorhanden. Ange-
bote erbittet (5804)

W. Schulz,
Molkerei-Genossenschaft Trebnitz
Schlesien.

Tüchtiger

Molkereigehilfe,

20 Jahre alt, mit allen Arbeiten
vertr. u. m. guten Zeugnissen, sucht
zum 15. 10. od. etwas sp. Stellung.
Angebote erbittet (5775)

Richard Wagner, Molkerei Hahlen
bei Minden.

Milchfutsherstellung!

Suche für 23jähr. jungen Mann
zum 15. November Stellung als
Milchfutsher und für Hilfe in
Molkerei. Selbiger hat den Posten
hier 2½ Jahre bekleidet, ist willig,
intelligent u. kräftig. Auch würde
selbiger sich zum Milchverkäufer
eignen. Gefl. Offerten bitte an
Molkerei Wollenhagen, Post
Lindstedt.

Inh.: P. Böttcher.

Veränderungshalber sucht älterer
Molkereigehilfe Stellung. Selbiger
ist mit allen Facharbeiten vertraut.
Kessel, Maschinen, Butterm., Hart-
und Weichkäseerei, Kontorarbeiten,
Harzkäseerei nicht unerfahren. Gute
Zeugnisse stehen zur Verfügung.
Freundliche Angebote erbeten an
Josef Kunze, Molkereigeh., Molk.
Kaischwig bei Liegnitz, Schlesien.

Junger Gehilfe,

21 Jahre, sucht zum 15. Oktober
od. 1. Novemb. Stellung, wo Aus-
bildung im Kontor mögl., sehr an-
genehm. Frdl. Angebote erbittet
Walter Lohse, Scharfoldsdorf
bei Holzminden. 5782

Ält., sol., selbst. arbeit. Molk-
ereigehilfe sucht Stell. z. 1. Novbr.
f. Kessel u. Masch., Käse, Butterm.
od. als allein. Selb. ist mit allen
Facharb. gut vertr., a. Kühlmasch.
sowie Milchunterfuchung, verschied.
Käsefort., Quargfabr. Gute Zeugn.
vorh. Angeb. an Ernst Kliner,
Milchvertrieb Scheitnig, Breslau 9,
Gellhornstraße 5. (5778)

Tücht. Molkereigehilfe, 22 Jahre
alt, vertr. mit sämtl. Facharbeiten,
sucht z. 15. Okt. Stellung. Gefl.
Ang. erb. Karl Sant, Meierei und
Käseerei Wesselburen in Holstein.

Junger, tücht. und ehrl. Gehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugn. zum
sofortigen Antritt Stellung. Selb.
ist mit allen neuzeitl. Maschinen
sehr gut vertr. Gefl. Ang. erbittet
Herbert Groth, Idsehn, Post
Strücklingen b. Oldenburg.

Tüchtiger Tilsiter

Käseereifachmann

27 Jahre alt, sucht zum 1. Januar
oder etwas später Stellung als
Käsemeister oder erster Käser in
größeren Betrieben Hannovers,
Ostfrieslands oder Holsteins. Gutes
Gehalt erwünscht. Gefl. Offerten
sind zu richten unter „Treu deutsch“
Nr. 5765 an diese Zeitung.

Junger Molkereigehilfe, der mit
allen vork. Arbeit. eines Molkerei-
betr. best. vertr. ist, sucht z. belieb.
Antritt Stellung. Helmut Singel-
mann, Tilsit, Opr., Stolbederstr. 20

Für äußerst empfehlenswerten
25 jährigen

Gehilfen

suchen wir Stellung als Butter-
meister, Maschinenführer oder für
Betrieb und Kontor.

Zülfte, Molkerei-Genossenschaft
Barzwitz, Kreis Schlawa.

Ält. Gehilfe sucht sof. Stellung
i. Molk., Käsefabr., Buttergroßh. o.
Margarinefabr. Anspr. besch. Off.
erb. Hermann Paetsche, Mölln-
Medow, Post Sehlen (Rügen).

Wir suchen für einen arbeits-
samen soliden, 21 jährigen

Gehilfen

zum baldmöglichsten Antritt Stel-
lung. Gehalt 50 Mk. monatlich.
Molkerei-Genossenschaft Uplengen
zu Remels (Ostfriesl.). 5415

Herzliche Bitte.

Tücht. und ehrl. Molkereigehilfe,
d. sein Vermög. in einem Geschäft
verloren und aus seiner Heimat
ausgewiesen, wünscht sofort oder z.
15 Okt. wieder in seinem Fach auf-
genommen zu werden. Geg. gl.
Gefl. Angebote erbeten unter Nr.
5815 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe,

18 Jahre alt, sucht zum 15. Oktob.
Stellung i. mittl. Betr. Selb. ist
vertr. mit Kessel u. Maschin. sowie
Butterm. u. Käseerei. Geh. Neben-
sache. Werte Angeb. erb. (5814)

G. Preuß bei Gohlhaar,
Königsberg, Blücherstr. 26.

Für meine Tochter, 14 Jahre,
kräft., gr., blond, w. eine Stelle als
Molkereilernende
mit anschließ. Kontorarbeiten gef.
Familienantrieb und Taschengeld
erwünscht. Gefl. Anfragen erbittet
Lokomotivführer Broszeit,
Neu-Biendorf bei Mühlen,
Bez. Halle. 5813

Suche für tüchtigen und fleißigen
verheirateten

Gehilfen

den ich in jeder Weise empfehlen
zu baldmgl. Antritt Dauerstellg.
Dampfmolkerei Dedenhäusen,
Kreis Peine.

Willy Möller. 58

Fleißiger, sauberer

Gehilfe

sucht zum baldigen Antritt Stel-
l. Betrieb bei bescheiden. Gehalts-
forderung. Antritt kann sofort er-
folgen. Gefl. Angebote erbittet
Molkereigehilfe W. Feuer,
Bad Pyrmont, Schmiedestr.

Junger, angehender Gehilfe
mit Führerschein 3 b, der m. Pfl.
umgehen kann, mit allen Molkerei-
arbeiten vertraut ist, sowie Kenn-
nisse in der Buchführung hat, such-
t zum 15. 10. oder später

Stellung.

Angebote unter Nr. 5818 durch
Zeitung.

Ordentl. Gehilfe, 22 J. alt, eh.
u. fleißig, u. mit allen Facharbeit.
eines städt. fow. ländl. Betriebes
aufs beste vertr., sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse u. Empfehlungen
20. Oktober oder später Stellung.
Werte Angebote erbittet (58)

Hans Frers, Köln-Mülheim,
Molk. Soderts, Windmühlenstr.

Tüchtiger Gehilfe,

17½ Jahre alt, der seine Lehrzeit
beendet, sucht zum 15. d. M.
Stellung, am liebsten, wo er
in Käseerei ausbilden kann. Ange-
bote an Molk.-Genossenschaft, e.
m. b. H., Plossig, Kreis Torgo

Fachmannssohn, 20 J. alt, su-
ch. z. 15. d. Mts. od. einige Tage
Stell. Selb. ist mit Maschinenw.
Kohlensäurekühlmaschin., Butter-
Harzkäseerei (Schwizperf.) best. ver-
traut. Werte Ang. erbet. Herber
Bege, Ztr.-Molk. Mellendorf i.

Molkereibesitzer sucht für sei-
ne Tochter, groß und kräftig,

Stellung

im Geschäft und Haushalt. Ein
Taschengeld erwünscht. Offert
unter Nr. 5614 an diese Zeitung.

Fachmannssohn, 22 Jahre o.
sucht zum 15. d. Mts. oder eini-
ge Tage später Stellung. Bin v.
allen ins Fach schlagenden Arbeit.
aufs beste vertraut. Ehrlichsteil-
flottes Arbeiten ist mein Prinzip.
Stellung als alleiniger mit Far-
lienanschluß bezorg. Die Herrn
Chefs, denen an einer anstän-
digen Kraft gelegen ist, werden gebet.
um Zuschriften mit Gehaltsang.
an Emil Krebs, Zentral-Molkerei
Mellendorf (Hannover). (5)

Für unsern im hiesigen Betrie-
im fünften Jahre tätigen

Obermeister,

den ich bestens empfehlen ka-
nne, suche ich zum beliebigen An-
tritt Stellung als Betriebsleiter, Ob-
meister oder sonstigen Vertrauens-
posten. Offerten sind zu richten an
Gengisch in Mechow bei Arn-
berg (Prignitz). Telefon Arnberg 67.

M. Boh, Direktor. 57

Molkerei-Gesellsch. Hagenow i.

Tüchtiger, gewissenhafter

Obermeister,

24 Jahre alt, sucht zum 1. Nov.
Stellung als Obermeister, Oberk-
oder 1. Gehilfe. Selbiger hat
Molkereischule mit gutem Erf.
absolviert und ist mit allen Fach-
arbeiten, spez. Weichkäseerei (gr.
Meister), gründlich vertr. Such-
der ist befähigt, einem größ. Betrie-
vorz. u. das Personal anzuf.
Beize Zeugn. u. Empfehl. z. V.
Angebote unter „Gewissenhaft“
5708 an diese Zeitung erbeten.

Ältere Meierin sucht zu sofort
oder später dauernde Stellung in
Betr. u. Haush. Off. unter Nr. 5-
99 postlagernd Obergärserd i.
Bez. Liegnitz in Schl. (516)

Tücht., 23 jähr. Gehilfe f. a. bald. Antritt Stellg. Der. ist mit der Bedient. der Dampfmaisch, Kohlen-äureföhlmaisch, Separatoren, Dau-ersch., sowie Herstellg. der Glasch-Milch, Schlagjahne u. Milchverid. i. pa. Tafelbutter bestens vertraut, besitzt auch einige Kenntniss in d. Käseerei, an selbst., flottes Arbeiten gewöhnt. Geg. gleich. W. Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet **Egon Pintschovius, Voigt i. Pommern.**

Tüchtiger Vertreter
Leichzeitig Verkäufer, tücht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Eintritt in Köln oder Umgebung Stellung. Habe noch vor zwei Monaten den Kölner Kundenkreis der Lebensmittelbranche, die Kölner u. Vorort liegenden Geschäfte belie- fert, bin also gut eingeführt. Be- züge Führerschein aller Klassen, guter Fahrer und Wagenpfeleger. **Molk.-Geh. Karl Holland, Catern- berg, Rhld., Teichstr. 14.** (5868)

Wegen Verkaufs meiner Molk- fuche für jg., tücht. **Meierin**, die 4 Jahre bei uns war, anderw. Stell., am liebst. für Butt. u. Führg. des Haush. oder auch als Verkäuferin. Gefl. Zuschrift an **Franz Beder, p. Dr. Harms, Hamburg 9, Johan- nisbollwerk 10 III.** (5880)

Selbst. arbeit. Käs- u. Molk- fachm., 23 J. alt, Spez. in der Her- stellg. von Hartkäse, sow. sämtliche Sort. Quargkäsen, vertr. mit allen neuzeitl. Molk.-Arb., f. dauernd. angenehm. Wirkungsstrs. Gegend gleich, auch Ausland. Antritt kann nach Wunsch erfolg. Gute Zeugn. u. Empfehl. vorh. Angeb. erb. **W. Wiedera, Käsefabrik, Weiher, Post Mörlenbach, Hess.-Odenwald. (5872)**

Zum 1. Nov. fuche ich für einen äußerst tüchtigen

jungen Mann,
19 Jahre alt, Stellung. Gehalts- Ansprüche (solide). Evtl. auch in Vollbetrieb. Nähe Vogtland bevor- zugt.

Central-Molkerei Dessau
Walter Ellmann.

Tücht., sol. Fachmann, mit allen ins Fach schlag. Arbeit. best. ver- traut, sucht j. baldig. Antr. Stell. als 1. Gehilfe, Obermeister od. als alleinig. Gehilfe. Beste Zeugnisse stehen z. Verfüg. Werte Angeb. an **Beyer, Molk. Zahna i. Sachsen.**

Alt., langjähr. wirkf. tüchtiger Fachmann, f. a. bald. Antr. Dauer- stellg. als Obermeister, Betriebsleit., Verwalter oder sonst. Vertr.-Post. Auf beste Zeugnisse u. Empfehlun- gen gestützt. Angeb. unter 5861 an diese Zeitung erbeten.

Für einen eifrigen, willigen

Gehilfen
19 Jahre alt, den ich bestens em- pfehlen kann, fuche zum 1. Novbr. Stellung für Betrieb. Angeb. an **W. Hordels, Breitenfelde b. Zief- tau i. Altmark.** (5854)

Meyer, Nordsteimle
bei Borsfelde, Braunschweig.

Ein in allen Zweigen des Molk- lereifaches erfahrener 24 jähriger Fachmann sucht zum beliebig. An- tritt Dauerstellung als

Betriebsleiter, Obermeister, 1. Gehilfe
oder sonstigen Vertr.-Posten. Such. hat schon solche Posten zur vollsten Zufriedenheit der Herren Chefs be- kleidet und kann dies durch lang- jährige und pa. Zeugnisse nach- weisen. Selbst. ist nur an fizes und sauberes Arbeiten gewöhnt u. ver- steht es, Mitarbeitende daran zu halten. Gefl. Angeb. mit Gehalts- angabe erb. **S. Breitjamer, Niede- heim b. Leipzig a. D. Bay.-Schw.**

Suche irgend welche

Beschäftigung.
2000 M. in bar stehen zur Verfüg. Angeb. unter 5877 an diese Ztg.

Jg. Milchfutscher,
guter Pferdepfleger und sicherer Fahrer, der alle vorfindenden Ar- beiten verrichtet, auch in Schweine- mast und Landwirtschaft perfekt, sucht Stellung zum 1. November.
Angebote erbittet (5862)
Erwin Joerjner
Sieging, (Oberbarnim)
bei Hartwig.

Solider Gehilfe,
24 Jahre alt, f. a. beliebigen An- tritt Stellung. Selbiger ist mit d. Bereitg. erstklass. Butter, der Be- dienung der Maschinenanlage, des Unterfuch.-Wesens und der Hart- und Weichkäseerei bestens vertraut, hat Fachschulen mit bestem Erfolg besucht, ist flotter, sicherer Rechner und im Besitz bester Zeugnisse und Empfehlungen. Um frdl. Angeb. bittet **S. Knuth, Voigt i. Pomm., Peneststraße.** (5866)

Für tücht., empfehlenswerten Gehilfen,
25 Jahre alt, fuche ich zum 1. Nov. Stellung als Obermeister od. erster Gehilfe.
P. Dypermann, Molk.-Bes., Storfow i. Mark. (5878)

Im umfangr. Land- od. Stadt- betriebe sucht 29 jähriger
Fachmann
mit vielseit. Kenntniss, Führer- schein 3 b, Molkereischulbildg. und erst. Zeugnisse, Stellung als Ver- walter, Buchhalter, Obermeister od. sonst. Vertrauensstelle. Angeb. an **G. Weinemeier, Lothe bei Bratschkow, Lippe-Deimold.**

Achtung! Jg., strebs., tücht., 20 j.

Molkereigehilfe
sucht zum 15. Okt. oder 1. Novbr. Stellg., wo er sich in Käseerei aus- bilden kann. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. Werte Angebote zu richten an **Hans Nitsche, Molk. Reichenau, Post Frauenstein im Erzgebirge.** (5873)

Strebsamer Molkereigehilfe,
27 Jahre alt, der einen gut. Til- fiter herstellt, sucht sofort oder et- was später eine Stelle, wo ihm Ge- legenheit geboten wird, sich nachm. im Kontor auszubilden, für wenig Gehalt. Gute Zeugnisse vorhanden. Ost- u. Westpreußen bevorzugt, je- doch nicht Bedingung. Um Angeb. bittet

Reinhold Schilling
Marienburg, Westpreußen
Borneplatz 1.

Tüchtiger, ehrl. Gehilfe
22 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten gut vertraut, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugn. u. Empfehlungen, zum 1. Novemb. oder später Stellg. Angeb. sind zu richten an
Erich Schmidt, Dampfmolk. Kem- berg, Bezirk Halle. Ab 13. 10. nach Großschönau i. Sa., Zittauerstr. 15. (5871)

Empfehlenswerte Bücher:

Schweinehaltung.
Uenim, Graf zur Lippe-Weiskensfeld, Schweine- zucht. Volkstümlich, neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettmeyer, Landestier- zuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geb. 1,20 M.
Casparius, Geh. Hofrat, Dr., Das frante Schwein. 3. Aufl. 1926. 102 S. mit 33 Abbild. 3,- M.
Deitweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweine- zucht. 918 S. u. 381 Abb. 24,- M.
Koch, Dr. B., Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines. 108 S. 1,50 M.
Damberger, R., Schweinefütterung u. Wä- rung in Kriegs- u. Friedenszeiten. 8. Aufl. 1,25 M.
Demke, Ludwig, Schweinefütterung in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 83 Seit. 1,- M.

Milchvieh-Zucht und -haltung.

Dammann, Prof. Dr. C., Die Gesundheits- pflege der landwirtschaftl. Hausfänge- tiere. 3. Aufl. Mit 20 Farbendrucktaf- len und 74 Textabb. 873 S. 1902. Geb. 15,- M.
Eiswein, Dr. C. J., Anleitung zur Ernäh- rung, Pflege und Behandlung d. Kind- viehes. 88 S. 3. Aufl. 1901. Gebunden 2,50 M.
Fischer, Prof. Dr. M., Tierzuchtlehre f. prak- tische Landwirte, sowie zum Unterricht an landwirtschaftl. Lehranstalt. 3. Aufl. 1912. 3,- M.
Gutbrod-Kunt, Dr. B., Rindviehzucht. 8. Aufl. 193 S. mit 10 Textabb. 1916. Ge- bunden 3,80 M.
Sanjen, Prof. Dr. J., Lehrbuch der Rinder- zucht. 2. Auflage mit 316 Abbildungen. 20,- M.
Sint, Aug., Milch, Fleisch, Eier und Fett durch Kleintierzucht. Anleitung z. Zucht zur Haltung von Ziegen, Schweinen, Kaninchen u. Geflügel m. 13 Abb. 2. Aufl. 60 S. 1919. 1,20 M.
Laufferwald, Dr. Franz, Betrachtungen über die Milchviehkontrolle und Molkereikon- trolle mit einem Anhang über die Schwankungen des prozentischen Fettge- haltes der Milch und die Grundzüge des Kontrollvereinswesens. 1924. 32 S. Preis 50 Pfg. in Partien billiger.
- **Ueber milch. Fragen der Gegenwart** (Einfluss der Futtermittel auf Menge u. und Fettgehalt der Milch - Einfluss der Futtermittel auf Beschaffenheit der Milch und Güte der Molkereierzeugnisse - Einfuhr von Molkereierzeugnissen). 23 S. 0,30 M.
Martin, Hilke des Kindes. 1,20 M.
Ostermayer, A., Leistungszucht u. Leistungs- kontrolle unter besond. Berücksichtigung des Milchviehes. 1905. 2,- M.
Kautmann, Dr. H., Die Rinderubertulose u. ihre Bekämpfung. 102 S. m. 29 Abbild. 1913.
Rudi, Franz, Tafeln zur Bestimmung des Lebendgewichtes der Rinder. 1912. 16 Seiten mit 2 Abb.
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallperso- nalfrage, insbesondere über die Aufga- ben der Viehhaltungs- u. Melker-Schule auf Hofeinhalm. 11 S. 1926. 0,40 M.
Schwarz, Die Molkereien u. d. Tuberkulose- fütterung nach d. neuen Reichs-Viehseuch-Ge- setz. 21 Seit. 1912. 0,25 M.
Steuerl, Prof. Dr. R., Nachbars Rinder- zucht. 132 S. m. 59 Abb. 1901. Geb. 4,- M.
Strauch, Oekonomierat R., Die Rinderwage in der Talsche. 1921. 0,80 M.
Uhrmann, Prof. u. Dir. Wiant, Merk- und Hilfsbuch für Beamte u. Mitglieder von Rindviehkontrollvereinen
Wilsdorf, Dr., Großes Handbuch der Rind- viehzucht, Lehrbuch des Schweizers.
Fütterungslehre.
Honcamp, Prof. Dr. Landw. Fütterungs- lehre. 6,- M.
Kellner, Grundzüge der Fütterungslehre. 7. Auflage. 223 S. 5,- M.
Koch, Dr., Theoretische und praktische Winke für die Ernährg. des Kindes. 0,30 M.
Kühn, J., Die zweckmäßigste Ernährung des Kindviehes. 13. Auflage. Geb. 7,- M.
Vinh, G., Leitfaden der Fütterungslehre. 1925. 4. Aufl. 116 S. Geb. 2,- M.
Wommjen, Chr. Gemeindevorstand, Anleitung zur Fütterung von Rindvieh u. Schweinen. 2. Aufl. 123 S. 1914. 2,- M.
Müller, Dr. B. und von Wendt, Dr. G., Grundzüge einer wirtschaftlichen Ernäh- rung der Milchvieh nebst Anleitung zur schnellen Berechnung der Futterrationen und Einschägung des Futtermertes der Ernte. 64 S. 1909. 1,20 M.
Strauch, R., Anleitung zur Aufstellung von Futterrationen und zur Berechnung der Futtermischungen und der Nährstoffver- hältnisse. 31. u. 32. Auflage. 71 Seit. 1924. 1,- M.
Stüger, Prof. Dr. A., Berechnung d. Futter- rationen. Praktische Anleitung für Land- wirte u. Kontroll-Vereine. 3. Auflage. 1910. 1,50 M.
- **Fütterungslehre.** In kurzer, gemeinver- ständlich. Form für praktische Landwirte und Schüler landwirtschaftl. Lehranstal- ten. 1912. 3,- M.
Wulff, C., Der Futtermelker. Ein Hand- buch für den prakt. Landwirt sowie für Behörden und landw. Lehranstalten. 163 S. 1911. 2,50 M.
Janen, Prof. Dr. J. und Groschütz, Dr. J., Wie soll ich mein Vieh füttern? Kernige Fütterungsregeln für d. Praxis. 0,50 M.
Buchhandlung der Molk.-Ztg.
Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Gelegenheitskauf!
„Ultra“-Spartühler (Wärmeaus- tauscher), Fabrikat Bergedorfer Eisenwerk, Marke R, Größe 0, 1500 Liter stündl. Leistung, mit selbsthebendem Rührwerk, kompl. mit all. Zubehör, fabrikneu, zur Hälfte des Originalpreises gegen bare Kasse zu verkaufen. (5823)
M. Zimmer, Königsberg in Pr., Kaiserstraße 4.

Schnell-Dastanto,
1½-2 To., offene Prüfsche, verkauft für 2200 Rmk. (5841)

W. Schirmer
Berlin-Reinickendorf-Ost
Schiller-Promenade 52
Telefon Reinickendorf 1242.

Dauerpasteurisie- rungswanne,
2000 Liter Stödlg., sofort gesucht. Angebote unter 5829 an diese Ztg.

Flächentühler
zu 2000 Liter, auf 1 Meter hohem Ständer, wenig gebraucht, tadellos erhalten, billig zu verkaufen. An- gebote unter 5840 an diese Ztg.

Günstig für Anfänger!
Weg. Aufgabe des Geschäfts ver- kaufe ich meine sämtl. Molkerei- maschinen: (5837)
1 Dampfessel, 8,4 qm. Heizfläche
1 Alfa, 1200 Liter Stödlg.,
1 Milcherhizer, 1200 Ltr. Stödlg.
1 Wasserpumpe
1 Holzbottich, 1000 Ltr. Inhalt
1 Butterfah mit Gestell
Sämtl. Transmission u. Rohre alles ist noch gut erhalten.
Karl Schreiber, Giesenhorst bei Rhinow, Ars. Ruppig.

1 stehender
Dampfessel,

6-8 qm.,
Milch-Vorwärmer,
2000 Liter Stödlg., sofort zu kaufen gesucht, gebe auch Dampfmaschine in Zahlung, 6-8 PS., oder liefere Quarg. (5842)

R. Wamiat,
Trieken b. Bokellen (Ostpr.).

Wegen Aufgabe des Geschäftes verkaufe:

1 Quargmühle mit Steinwalzen,
50 fast neue Rohrhorben,
1 Engelm. Woll für Hand- und Kraftbetrieb,
2 fahrbare Milchbottiche,
1 neue Schrotmühle,
zusammen für nur Mark 400,-.
Die Gegenstände sind alle in gut., betriebsfähigem Zustand und wer- den auch einzeln abgegeben. Off. unter A. J. Nr. 5856 an diese Zei- tung erbeten.

Suche sofort gebrauchten, äußerst betriebsfähigen

Drehstrommotor,
8-10 PS., 220 x 380. (5855)
Molkerei Zrielandorf, Weg. Rassel.

Ein fast neuer Wärmeaustauscher
mit unter. Antrieb von 1200 Liter Stundenleistung preiswert zu ver- kaufen. (5848)

Dampfmolkerei Schönebeck,
Dittrigstr.

Wenig gebrauchte Knet- und Misch- maschine
geg. Kasse zu kaufen gesucht. (5847)
C. Köller, Stettin, Philippstr. 10.

Zwei neuwertige Motorräder,

½ PS., DAW.-Tourerab und 1/250 ccm. englisches Sportrad, billig zu verkaufen oder gegen Butter zu vertausch. Anfragen an **Dampf-Molkerei Heide in Holstein.**

Verkaufe billigt gut erhaltenen Separator,

350 Liter Stundenleist., für Hand und Kraft mit passend. Motor, und fuche kleine

Quargmühle
mit Holz oder Steinwalzen zu kauf. **Joh. Hopp, Käseerei Labes i. Pom.**

Habe eine neue (5830)

Quargwanne,
1500 Liter Inhalt, weil zu groß, billig zu verkaufen.
Molkerei Laderjen bei Bennigsen a. Deister.

Marktberichte. (Nachdruck verboten)

Berlin, 12. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 137 G.-M., abfallende je Zentner 117 G.-M. Tendenz: ruhig.

Reeswarden. Freitag, 8. Oktober. Alte Notierung 193,00 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 195 Gulden. Butter-Auktionen 186 Gulden, 185 Gulden, 157 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. Oktober. Bericht der Fa. Gustav Schulze & Sohn. Nachdem im Einzelhandel die Verkaufspreise entsprechend den Notierungserhöhungen heraufgesetzt worden sind, ist das Geschäft doch wieder ruhiger geworden. Es zeigt sich immer von neuem, daß die Kaufkraft der Verbraucher allein für die Preisgestaltung maßgebend ist. Nicht nur bei uns, sondern auch in England war in der Berichtswoche der Konsum stark zurückgegangen, und mußte Dänemark, da die geforderten Preise nicht mehr bewilligt wurden, niedrigere Gebote annehmen. Kopenhagen nahm daher eine Ermäßigung der Notierung vor und beeinflusste hiermit natürlich auch die anderen Butterexportländer, so daß auch dort in dieser Woche niedriger anzu kommen war. Nur im Hinblick darauf, daß die deutsche Produktion, besonders in allerfeinster Qualität ziemlich klein ist, ließen sich die Eingänge zu unveränderten Preisen räumen. Sollte die flauere Stimmung im Auslande anhalten, so wird in kommender Woche auch hier mit weichen Preisen zu rechnen sein. — Schmalz. Die feste Stimmung, die auf dem amerikanischen Markt noch Ende der vergangenen Woche beobachtet wurde, ist schnell umgeschlagen. Die Preise gaben wieder stark nach und kabela Amerika in der zweiten Hälfte dieser Woche fast täglich billigere Notierungen. Dementsprechend konnten auch hier die Preise stark ermäßigt werden. — Die Forderungen der amerikanischen Bäder sind: Steamlard Dollar 32—32½, Purelard Dollar 33¼—34, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 9. Oktober. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Das Buttergeschäft hat diese Woche eine arge Enttäuschung gebracht. Alle Hoffnungen, welche man auf die Entwicklung der Marktlage für Anfang Oktober gesetzt hatte, sind unerfüllt geblieben. Die Butterinspektanten, welche im Juni am Werk waren und jede Warnung undacht ließen, werden die Mißerfolge zu bereuen haben. Schon am 5. Juni ds. Js. äußerten wir an dieser Stelle unsere Ansicht, daß wir die Spekulationen als ein „wildes Spiel“ ansehen, wobei wir leider recht behielten. Jedenfalls schneidet der Butterhandel in diesem Jahre mit großen Verlusten ab, so daß also die Produzenten sich damit trösten können, wenn sie mit den jetzigen Butterpreisen nicht zufrieden sind.

Breslau, 8. Oktober. Bericht der Fa. Frick Baum & Co., R.-G. Der Monatsbeginn ist bei uns ohne sonderliche Eindrücke vorübergegangen. Das Bild ist im großen und ganzen dasselbe geblieben. Wie erwartet zeigen stellenweise die Anlieferungen eine kleine Zunahme. Die Besserung der Qualität hat dagegen nicht zugenommen. Die ankommende Ware zeigt mehr oder weniger den um diese Zeit typischen Charakter, der es erforderlich macht, daß die Ware schnell dem Konsum zugeführt wird. Unter dem Eindruck dieser Erscheinung haben sich deshalb die Verkaufspreise etwas gesenkt, ungeachtet der sonst wohl festeren Haltung der ausländischen und norddeutschen Märkte. Da anzunehmen ist, daß infolge des schönen Wetters die Produktion in den Rübengebieten eher noch eine Zunahme erfährt, so dürften die Anlieferungen noch steigen. Im folgenden erwartet man eine Zunahme der Anlieferungen von Landbutter.

Dresden, 9. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die freundliche Stimmung im Allgäuer Weiskäse, von welcher wir bereits berichtet haben, hat auch diese Woche angehalten. Vornehmlich wird prima reifere Ware begehrt. — Emmentaler geht weiterhin schleppend ab. Das Geschäft in Edamer ist bei den stark erhöhten Preisen zurückhaltender geworden. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lofoware betragen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 140—155, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 125—140, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 61—65, do., 40 Proz. 90—95, pa. Romabur, 20 Proz., in Stanniol u. Etiffett 73—75, do., 40 Proz., in Stanniol und Etiffett 95—100, pa. bayerischer Weißbader, vollfett 105, pa. holländischer Edamer, vollfett 114—118, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, je Stück 0,32—0,38, do., ca. 350 Gr., 1/1 oder 1/8 teilig 0,80—0,90 je Stück.

Dresden, 9. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die anhaltend starke Milchproduktion hat das Geschäft in der Provinz stark eingeengt. Auch am Platze ist der Konsum unbefriedigend und die Tendenz muß daher als flau bezeichnet werden. Man rechnet mit rückgängigen Preisen.

Käse.

Breslau, 9. Oktober. Bericht der Fa. Frick Baum & Co., R.-G. Wir verzeichneten in der zurückliegenden Berichtswoche eine leidliche Nachfrage. Immerhin kann man der Meinung sein, daß der Käseabsatz gut und gern einer Steigerung fähig sein sollte. Gewiß richtet sich heute alles nach der Kaufkraft, und da die ganze Wirtschaftslage eine Besserung nicht erfahren kann, so kann die Bevölkerung auch für die Ernährung keine größeren Ausgaben machen. Das gilt im besonderen für die breiten Massen, von welcher Seite naturgemäß bei besseren Beschäftigungsziffern sich ohne weiteres eine größere Nachfrage zeigen würde. Mit Eintritt kühlerer Witterung hat in der Regel der Käseabsatz nachgelassen, weshalb die Möglichkeit vorliegt, daß wir in nächster Zeit wieder über eine schlechtere Nachfrage berichten müssen. In der letzten Zeit hat sich aber schon oft der Fall eingestellt, daß der Lauf der Dinge sich nicht den Erscheinungen des Vorjahres anpaßt. Wir können es also erleben, daß dieses Jahr die Entwicklung andere Wege nimmt. — Quarg. Die Anlieferungen sind größer geworden. Die Preise mußten nachgeben und werden sicher noch weiter nachgeben müssen.

Köln, 9. Oktober. Bericht der Firma Ferd. Grotendorf jr. Der Umsatz in Gouda und Edamerkäse war infolge der täglichen Preis erhöhungen schleppend, bzw. suchte man noch billigere Lagerware zu kaufen. Emmentaler wurde etwas reger verkauft. Das gleiche Bild zeigten Allgäuer Weiskäse. Auch hierin wurden einige schöne Geschäfte abge-

schlossen, was natürlich in der jetzigen Jahreszeit kein besonderes Ereignis dürfte. Tilsiter wurde bei festen Preisen wenig gefragt. Wesen Neues wäre aus meiner Gegend nicht zu berichten. Die Richtungspreise waren notierungsgemäß.

Reeswarden (Holland), 8. Oktober. Bericht der Firma S. S. v. denster & Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 70—74 holländischen Gulden, 30 Prozent. Käse mit 78—84 holländ. Gulden, 40 Prozent. Käse mit 96—100 holländischen Gulden je 100 Kg. unverpackt ab 70 exkl. Provision.

Eier.

Berlin, 11. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlands- und große, vollfrische, gestempelte 16,50, frische über 55 Gramm 14—15, unter 55 Gramm 13, ausfortierte Schmutz- und kleine Eier 9; Inlands- und große, extra große 17,75—18,25, große 14—16,50, normale 11,25, abweichende 10—10,50, kleine und Schmutzeier 9—10; Rühlicheier: dänische 14—16; Kalkseier: 9,50. Tendenz: fest.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 11. Oktober. Der Markt verlief sehr ruhig. Bei unveränderten Cif-Notierungen boten die Depeschen keine Anregung für Weizen, ebensowenig auch das Inlandsgeheim auf weite Abladung. Abgesehen von Nachfrage nach Auszugsmehl bei den Mühlen blieb der Weizenmarkt sehr still. Im Zeitgeschäft war die Tendenz bei kleinen Umsätzen unregelmäßig. — Roggen war sehr ruhig und auf prompte Abladung zeigte sich wenig Angebot. Die Landwirte werden durch die Ernte von Getreide von neuen Ablieferungen abgehalten. Im Zeitgeschäft fehlte an Verkaufsmaterial. Gerste hat nach dem Rhein etwas Nachfrage auch für Wintergerste zeigte sich Bedarf. Hafer war wenig angeboten, ziemlich fest. In Roggenmehl war die Lage unverändert. — Amtl. Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 209—217, mittlerer 202—208, Wintergerste 200—209, Sommergerste 238—246, Futterweizen 265—275, La Plata 194—198, kleiner Mais 204—212, Weizen 336—340, Roggenkleie bis 118, Weizenkleie 108—112. — Es wurden notiert: Weizen, märkisch 257—260, Oktober 257,50, Dezember 281,50, März 284,50—284, Mai bis 285,50, Roggen, märkischer 214—219, Oktober 229,50—230, Dezember 231—232, März 236—238, Mai 243,50—244, Sommergerste 219—255, Wintergerste 180—185, Hafer, märkischer 175—191, Mais (lofo Berlin) bis 193, Weizenmehl 35,25—37,75, Roggenmehl 30,75—32,25, Weizenkleie 10—10,25, Roggenkleie 10,50—10,60, Vittoriaerbsen 46—54, kleine Speiserbsen 32—35, Futtererbsen 21—27, Pelusischen 20—21, Ackerbohnen 20—Rapskuchen 14,40—14,60, Leinkuchen 19,20—19,30, Trodenischkegel 8,80—9, Sonjahrot 19,20—19,60, Kartoffelflocken 20,50—21,50.

Hamburg, 11. Oktober. Weizen 265—270, Roggen 212—220, inländ. Hafer (unverzollt) 180—185, Wintergerste 175—180, Sommergerste bis 240, ausländische Gerste (unverzollt) 17—175, Mais (unverzollt) bis 145 Reichsmark je 1000 Kilo, Raps 16,50—17 Reichsmark je Zentner, Sirke 8—8,25 holländ. Gulden und La Plata-Leinsaat 18,50—19 holländ. Gulden je 100 Kilo. Sämtliche Preise verstehen sich ab Station.

Hamburg, 9. Oktober. Cif-Notierungen in holländ. Gulden die Kilogramm: Weizen: Manitoba 1 (Oktober) 15,40, 2 15,05, 2 (Oktober) 14,80, Amber durum 2 (Oktober) 14,40, Hardwinter 2 (Oktober) 14,40, Rosafle 80 Kilogramm, Januar 14,85, Baruso (79 Kilogramm), Jan. 14,00, Redwinter lofo 14,40, russische Azima (Oktober) 14,30, Roggen Western 2 11,50, Mais: Donau-Galfoz (Oktober-November) 8,30, La Plata (lofo) 8,50, südlaw.-bulg. (Oktober-November) 8,30, Gerste: amerikan. Malz (November-Januar) 9,30, südrussische und Donau (Oktober) 9, Leinsaat: La Plata 18,50. — Weizenkleie, die Tonne: Polard-Plata 5 9 Sterling 8 Sh. Baril 5 Pfund Sterling 7 Sh.

Bremen, 11. Oktober. Weizen: Manitoba 1, November-Abladung 13,90, Manitoba 2, November-Abladung 13,50, Hardwinter 2, lofo 13, Redwinter 13,00; Roggen: deutscher 12,50, amerikanischer 2 10,45, La Plata 10,50, russischer 10,50; Gerste: Donau 8,30, Russen 8,65, amerikan. Wintergerste 8,60; Hafer: deutscher 10,80, Kanada-Western 2 9,30, Kanada fest 8,30; Mais: La Plata 7,65, Donau-Galfoz 7,60, Afrikamischung 8,30.

Soeben erschienen:

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnisch Hilfsmittel

VON

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinenwesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen und Geräte in Kiel

275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunst-
druck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

suchen einen prompt zahlenden Abnehmer für wöchentlich 2 Zentner

Quarg
eine trockene Ware. Auch haben noch einige Kannen

Schlagsahne
geben. Preisgebote erbeten.
Molkerei Neutirchen, Kreis Ziegenhain. 5857

Quarg
entiert metallfrei hat abzugeben.
Molkerei Waren, G. m. b. H., Waren in Mecklenb. 5879

er sind Abnehmer von östpr.
Molkenbutter
prompter Kasse. (5851)
Hr. Scheffler, Berlin D. 27,
Wallnertheaterstraße 42.

Achtung!
abe wöchentlich 100—200 Kisten
Sarzkäse
geben. Prima Ware. Off. an
Dito Köster, Käsefabrik,
Frankfurt a. M. - Edenheim,
Engelthalerstraße 35.

uche wirklich einwandfreien
Quarg
schst von Leinetal-Molkereien.
Dauerabnehmer. (5849)
August Richter, Käseerei,
Hann.-Münden.

Käsegroßhandlung
Düsseldorf
Vertretung und Niederlage
Firma die erstll.
Bauernkäse und Harzer
schst. Pa. Referenzen. Ange-
unter Nr. 933 an die Annonce-
dition D. Schürmann, Düsseldorf
(5875)

Buttertonnen
al gebraucht, gut verböhtert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80
mige ab (5834)
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
inwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Milch — Hamburg
1000 bis 2000 Liter von Hamburg naheliegender Molkerei sofort
ucht. Angebote unter Nr. 5812 durch diese Zeitung erbeten.

Gut eingeführter Fachmann
in Verbindung mit ostpreussischer Molkerei, welche (5819)
Tilsiter und Steinbuscher Käse
Waggonladung liefert. Sicherheit wird gestellt.
H. Friede, Berlin W. 15, Ludwigkirchplatz 2.

achmann, 25 Jahre, gesund, gut.
rakter, ruhig, solide, wünscht
Bekanntheit einer ig. Dame,
er. Meierin, etwas Vermögen er-
wünscht, zwecks späterer

Seirat.
Orten mit Bild und näheren
Angaben unter Nr. 5756 an diese
Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

achmann sucht Molkerei z. pach-
e evtl. zu kaufen. Scheumann,
ble a. S., Julius Ruchestraße 7.

uche sofort

Molkerei
upachten, wo 2500 M genügen.
Angebote unter 5876 an diese Ztg.

Molkereifachmann, welcher sich z.
ung eines städt. Betr. eignet
u. v. 10—15 000 M einlegen kann,
bietet sich Gelegenb. z. einer guten
u. auernd. Exist., evtl. ist Einhei-
ta geboten. Offerten unter Nr.
58) an diese Zeitung.

Suche Käse-Vertret.
5852) Rickmann, Bergedorf.

Habe pro Woche 2—3 Zentner
prima ungesalzene

Molkereibutter
abzugeben zu 5 Mark über Berliner
Höchstnotierung in Tonnen zu 50
oder 100 Pfund Inhalt. Gefl. An-
gebote erbittet (5845)
Konrad Reim, Zentralmolkerei,
Windsheim (Mittelfranken).

Bayerischen
Camembert,
6/6 und 125 Gr.-Stücke, hat noch
laufend in erster Qualität und gr.
Mengen an solbente Großlisten
abzugeben. Offerten von nur zahl-
ungsfähigen Abnehmern erbitte
unter „Bayer. Käse“ Nr. 5820 an
diese Zeitung.

Suche sofort von Dauerlieferan-
ten 10—15 Ztr. pa. einwandfreien
Sauermilch-
und Labkäsequarg.
Kasseregulierung exakt. Angebote
mit Preis erbittet (5823)
H. Albus, Käseerei
Markranstädt.

Quarg
metall- und buttermilchfrei, 8—10
Zentner wöchentlich, abzugeben.
Kasse bei Empfang der Ware. An-
gebote mit Preis unter Oberbessen
5832 an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort zur Lieferung bis
auf weiteres für Berlin und Ham-
burg größere und kleinere Posten

Magermilch.
Gefl. Angebote unter 5839 an d.
Zeitung.

Gilt!

Molkerei-Ankauf, Beteiligung.
Zwecks Ankauf einer neuen Molk.
(heut schon 1500 Liter) und Ausbau
eines bedeutenden, den Platz und
die Umgegend beherrschenden groß-
zügigen Nebenbetriebes, werden
Interessenten als Teilhaber oder
Besitzer gesucht, welche das v. mir
verfolgte Projekt finanziell unter-
stützen. Anfragen unter Angabe d.
Vermögensverhältnisse unter Nr.
5836 an diese Zeitung.

Molkereiobjekt.
Milchpachtvertr. auf längere Jahre
günstig abgeschlossen, mit schönen
Räumen und bezugfreier Wohnung
mit Vorkaufsrecht, in guter Milch-
gegend, i. lebhaft. Ort. Nähe groß.
Städte, ist sofort preiswert abzu-
geben. Offerten unter Nr. 5811
durch diese Zeitung erbeten. (Hor-
cher verbeten.)

Modern eingerichtete
Sarzkäsefabrik
mit großer Kundschaft, Räume und
Stallungen, Wohnung vorhanden,
sogar billig zu verkaufen. Inter-
essenten wollen zur Besichtigung n.
hier kommen. (5580)

Norddeutsche Käsefabrik
Münster-Vager, Lagerstraße 75.
Achtung! Streng reell! Achtung!
Umständehalber verkaufe ich m.
hochrentable, ländliche

Molkerei
mit Wasserkraft in westf. Industrie-
gebiet. Einrichtung f. Frischmilch-,
Butter- u. Speisequargbereitung.
Augenblicklich 1400 Liter Anliefer.
Fast restloser Frischmilchverkauf in
10 Kilom. entf. groß. Industriestadt
bei 12 1/2 Spanne. Langjährige,
feste Kundschaft bei wöchentlicher
Abrechnung. Betriebsräume und
6-Zimmerwohnung sind Eigentum
der Stadt. Miete jährlich 240 M.
Fester Preis einschl. 1 1/2 To. Last-
wagen 12 500 Rmk. bei ziemlich
hoher Anzahlung. Interessenten m.
nachweisbarem Vermögen wollen
Zuschriften unter Nr. 5414 an diese
Zeitung einpenden. Horcher verb.
Mit Ueberrahme zum 1. Febr.
27 suche ich rentable (5652)

Molkerei
evtl. mit Nebenbetrieb zu kaufen
oder zu pachten, wo 5000 M An-
zahlung genügen. Angebote an
H. Jöns, Sandfurth
bei Minden in Westfalen.

Städtische Molkerei
mit 1500 Liter Milch, mehr leicht
zu haben, soll für 300 M monatl.
einschließlich Wohnung verpachtet
werden. Kapital 6—8000 M erforderl.
Offerten unter Nr. 5754
an diese Zeitung.

Kaufmann oder tüchtigem Molk.
Fachmann bietet sich zwecks Erwei-
terung eines gut eingeführten
Molkerei-Maschinen und Bedarfs-
Artikel-Geschäftes gute Gelegenb.,
gegen Interessen-Einlage als

Teilhaber
mit einzutreten. Gefl. Angebote u.
Nr. 5757 an diese Zeitung.

In der Gegend von Leipzig und Halle suche ich zu sofort eine

kleine Pachtmolkerei

mit einigen Morgen Land zu übernehmen, event. mit Vorkaufsrecht. Ueber-
nehme auch
pachtweise ein Landhaus mit Land, zur Hühnerzucht geeignet.
Angebote erbitte unt. Nr. 5780 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Beabsichtige mich still mit 5—8000 Mk. an gutrentierendem
Molkereibetriebe
zu beteiligen, wenn meine Einlage zur 1. Hypothek sicher ge-
stellt wird. Ganz ausführliche Einzelheiten erbeten über Grund-
stücks- und Molkereiverhältnisse, sowie über die gebotenen
Zinsen sowie Gewinnbeteiligung. Offert. unt. 5738 an d. Ztg.

Gilt!

Molkerei
in Mitteldeutschland oder Westfalen
bei Rmk. 10 000 Anzahlung zu kauf-
gesucht. Angebote unter Nr. 5589
an diese Zeitung.

Für meine rentable Molkerei im
westf. Industriegebiet suche ich zum
baldigen Antritt einen tüchtigen
Fachmann, welcher auch etwas in
Käseerei bewandert ist, als

tätigen Teilhaber
mit 4—5000 Rmk. als Einlage.
Biete dafür festes monatliches Ge-
halt sowie 40 Prozent vom Reinge-
winn und 40 Prozent Anteil am
Unternehmen, auch wird a. Wunsch
Kauf der Molkerei in Aussicht gest.
Angebot ist reell und bietet Aus-
sichten. Zuschriften erbitte unter
Nr. 5618 durch diese Zeitung.

Molkereibesitzer,
der seinen Betrieb verkauft hat,
sucht sich wieder anzukaufen. Rmk.
15 000 Anzahlung vorhanden. Er-
bittet Angebote unter Nr. 5588 an
diese Zeitung.

Reelle Molkerei,
900 Lt., sehr erweiterungsfähig, m.

Mahlmühle,
neuzeitl. Einrichtung, versichert mit
15 000, monatlicher Umsatz 600 Ztr.
bei 16 Pfd.-Meße, gr., Garten,
Schweinest., Wagenremise usw., ist
wegen Erwerbs einer Stadtmühle
bei mindest. 10 000 M Anzahlung
zu verkaufen. Das Grundstück, schul-
denfrei viele Jahre im Besitz, ist
im besten Zustand. Preis einschl.
40 Schweine 36 000 M. Horcher
verbeten. Angebote unter Stettin
Nr. 5619 an diese Zeitung.

Molkerei,
rentabl. Unternehmen, in Nähe
Weßel und Industriegebiet, durch-
schnittl. 1000 Liter, aber noch bed.
Steigerungsfähig, an mögl. unverh.
Fachmann, der über 6 Mille Kap.
verfügt, zu verpachten. Angebote
unter Nr. 5400 an diese Zeitung.

Molkerei
mit Butterverkauf, nachweisbar
gr. Umsatz, in herrl. Lage Schles-
wigs, Nähe bedeut. Stadt, ander.
Unternehmen wegen kompl. für M
25 000.— zu verkaufen bei äußerst
niedriger Anzahlung. (5563)
Alfred Wenner, Rendsburg,
Telefon 2756.

 Grundstück mit still-
gelegter Molkerei, sehr
passend für Käseerei,
soll mit anschl. Land-
haus f. n. W. 30 000
bei Mk. 8—10 000 Anz.
z. verk. Im Bezirke
Dresden gel. Verkehrsbüro Ernst
Türke, Klotzsche-Königswald bei
Dresden, Telefon Dresden 13892
(Nebenstelle) und Klotzsche 160.
R. D. M. (5693)

Käsefabrik,
moderner Betrieb in Großstadt
Sachsens mit viel Platzkundschaft
wegen anderen Unternehmens sof-
tillig zu verkaufen. Angebote u.
Nr. 5789 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt
rentable

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten, möglichst
Bahnhofsstation mit Verbindung nach
Hamburg. Ausführliche Angebote
unter Nr. 5734 an d. Zeitung erb.

Wegen Ueberbürdung verkaufe
meine seit 1911 bestehende

Dampfmolkerei

mit 8 Morgen Gartenland u. Wiese
in bester Gegend Ostpreußens, keine
Konkurrenz, sehr fettreiche Milch,
z. Jt. 1200, im Sommer 3000 Liter,
Feuerversicherung 45 000 Mk., für
den Preis von 27 000.— bei 8 bis
10 000.— Mk. Anzahlung. Offerten
bitte unter C. L. Nr. 5685 an d.
Zeitung einsenden zu wollen.

Milchlieferungs- vertrag

oder Ort, wo Molkerei gewünscht
wird, wo auch evtl. Räumlichkeit.
zu haben sind, sofort gesucht. Für
Nachweis hohe Provision. Gegend
gleich. Offerten unter Nr. 5695 an
diese Zeitung.

Suche Teilhaber

(tätigen) für Molkerei u. Mästerei
mit einer Einlage von 12—15 000
Mark, am liebsten ohne Familie,
Wohnung vorhanden. Angebote
unter C. G. 5788 an diese Zeitung.

Genossenschafts- Molkerei,

Spezialit. Milchverwand nach West-
falen und Hannover, Milchquant.
7 Monate Oktober 25 bis April 26
täglich durchschnittlich 1550 Liter,
Mai bis September 1926 täglich
2180 Liter, in Kreisstadt mit
Gymnasium und Oberlyzeum gel.,
soll verkauft oder verpachtet werd.
Uebnahme nach Uebereinkunft.
Gefl. Meldungen mit Angabe des
vorhand. Barkapitals unter Nr.
5784 an diese Zeitung erbeten.

Lebenseristenz.

Krankheitshalber verkaufe hoch-
rentable

Molkerei

in Kreisstadt, verbunden mit Käse-
und Schweinemästerei, jährliche
Milchmenge 800 bis 900 000 Liter,
Preis Rmk. 45 000.— bei Rmk.
25 000.— Anzahlung. Gefl. Offert.
von kapitalkräftigen Selbstkäufern
unter Nr. 5772 an diese Ztg. erb.

Landmolkerei i. Sa.,

mit Landwirtschaft, über 3000 Lit.
Milch Sommer und Winter, 35 J.
in einer Hand, fast nur Milchverf.,
soll wegen zur Ruheführung des Be-
sitzers bei 15—20 000 Mk. Anzahl.,
Betriebskapital 8—10 000 Mk., ver-
kauft werden. Restkaufgeld kann
längere Zeit stehen bleiben. Hoher
Verdienst wird nachgewiesen. Woh-
nungsaustausch erforderlich. Offerten
unter 5766 an diese Zeitung.

Wegen Mangels an Betriebska-
pital ist eine

Molkerei

mit Dampfbetrieb und großem
Schweinstall für einige Jahre zu
verpachten. Evtl. könnte ein kapita-
lkräftiger Fachmann als Teilha-
ber beitreten. Offerten erbeten u.
Nr. 5794 an diese Zeitung.

Suche gutgehende

Dampfmolkerei

von 1500 Liter aufwärts zu pachten
evtl. zu kaufen. 10 000 Rmk. in
bar vorhanden. Ausführliche Off.
bitte unter N. S. 5809 an diese
Zeitung zu richten.

Kauf-Gesuche.

Eine Kleinpasteuriseranlage

und eine

Klein-Flaschenmilchanlage

zu kaufen gesucht. Nähere Angeb.
mit Preis unter Nr. 5781 an diese
Zeitung erbeten.

Suche

Quarg-Wolf oder -Mühle

(gebraucht), auch Käse-Horden.
Bitte um Angebote und äußerste
Preisstellung an (5710)
G. Schöndube, Magdeburg,
Ottenbergstraße Nr. 3.

Kauf-Angebote.

Angebot.

Aus einer früh. Milchvertriebs-
stelle werden nachsteh. aufgeführte
Gegenstände zum Kauf angeboten.
Dieselben sind gebraucht und gut
erhalten:

- 3 Holzständer zum Auslaufen von
Milchfannen,
 - 1 eisernes Gefäß, 300 Liter fassend
gehörte zum Milchannahmebeh.),
 - 1 Wassererhiger,
 - 1 Tisch für d. Flaschenfüllapparat,
 - 1 Flaschenfüllmaschine,
 - 2 Flaschentransport- und Abtropf-
wagen,
 - 1 Zwillingmaschine auf Fußgestell,
 - 1 Ausprügapparat auf Fußgestell,
 - 1 Einweichapparat,
 - 532 Flaschen, 1 Liter Inhalt,
 - 400 Flaschen, ½ Liter Inhalt,
 - 75 Flaschenkasten aus Holz,
 - 49 Flaschenkasten aus Zinkblech.
- Der Magistrat der Stadt
Kiedlinghausen. 5762

Ein Kohlen säure- Verdampf-Kühler

800 Liter Stundenleistung, fast
fabrikneu, für Mk. 350.— bei günst.
Zahlungsbedingungen z. verkaufen.
Offerten unter 5726 an diese Ztg.

Gelegenheitskauf.

Im Auftrage verkaufe ich einen
tadellos erhaltenen, aus hochherr-
schaftlichem Besitz stamm. Selbst-
spannerdrilling, Kal. 16 × 16 × 8
mit Zielfernrohr-Zielvisier. Das
Gewebr ist ein Kabinettstid aller
ersten Ranges. System Anson-
Deley. 5facher Verchl., sämtliche
Läufe rauchlos beschossen, Jagd-
weggrauver, Horngarnitur, beste u.
vollendetste Sühler Meisterarbeit.
Die Schußleistung hervorragend,
Kugellauf fast ohne Streuung.
Fester Preis M 450.—, evtl wird
prima Markenbutter als Gegen-
wert in Zahlung genommen. Off.
unter Weidmannsheil Nr. 5787 an
diese Zeitung.

Lübbers Automat,

gebraucht, aber sehr gut erhalten,
preiswert zu verkaufen. Offerten
unter Nr. 5791 durch diese Zeitung.

Käsehorden

liefert preiswert (5701)
Kuno Lande, Seifersdorf
Riesengebirge.

Traiersche

Käseformmaschine

hat billigt abzugeben (5686)
Zentral-Molkerei Tennstedt i. Th.

Butterknetter

(Bergedorf), 4 Jahre im Betrieb,
gut erhalten, wegen Aufgabe des
Geschäfts für 60 Mk. ab Station
zu verkaufen. Offerten unter Nr.
5722 an diese Zeitung erbeten.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Läufer Schweine

von 50 bis 60 Pfd. 1.10 M, von 70
bis 80 Pfd. 1.00 M, habe laufend
ab Stall abzugeben. (5456)
H. A. Dreger, Gr.-Welle, Ostprign.

Gutes eisernes Wasserbassin,
2000 Liter fassend,
für 60 Mark zu verkaufen. (5810)
Hildesheim, Trieststraße 13.

Julius Hammerschlag Hildesheim

Gegründet 1892 Almsstr. 14
Ältestes Spezialgeschäft für Berufskleidung.
Meine

Molkerei - Jacken

sind jetzt

billiger

wie nie zuvor.

Molkerei-Bluse

bewährte Kadettware (5)
(Kittelform) einreihig, mit
Stehkragen Gr. 46/54

Molkerei-Jacke

einreih, blauweiß, gestr. (6)
Kad. m. Liegekr. zweireih.
plus 10% Gr. 46—54 Stck.

Molkerei-Jacke

allerschwerste Kadettware (7)
einreih, mit Liegekragen,
sauberste Verarbeitung,
zweireihig, plus 10% Gr. 46/54 Stück

Molkerei-Jacke

prima Satiware m. feinen (8)
lila Streifen, zweireih. m.
Stehumlegekr., beste Ausf.

Zu billigsten Tagespreisen
vorrrätig: Blaue Jacken, Arbeits-
hosen, Schürzen etc.

Ich führe nur alt einge-
führte, echtfarbige, bewährte
Friedensqualitäten.

Machen Sie einen Versuch!

Schriftliche Bestellungen werden
prompt erledigt.

Julius Hammerschlag

Hildesheim

Fernruf 2903 Almsstr. 14

Zu verkaufen:

- 1 fast neuer Tauchrefrigerator für
10 000 Kalorien,
- 1 Solepumpe, 500 Liter Stunden-
leistung,
- 1 Alfa P., 500 Liter, mit Schnur-
antrieb. (5733)

Butterei-Genossenschaft Voß,

Voß in Pomm.

Doppelm. kupferverz.

Käsewanne,

500 Liter, Mark 150.—

Butterknetter, 75 cm.,

Hand und Kraft, Mark 75.—, fast
neu zu verkaufen. (5737)

C. Feind, Köln-Ehrenfeld,

Försterstr. 29.

Wegen Geschäftsaugabe abzu-
geben, gut erhalten:

- 100 Käsehorden,
 - 4 Kentwagen,
 - 1 Quargmühle (Handbetrieb),
 - 1 Milchsch, (5701)
 - 1 Milchbottich,
 - 4 Käsejangen,
 - 4 eichene Verschlußfässer, neu,
 - 70 Käsefisten, neu,
 - 2 Rollen echt Pergament.
- S. r. m. s., Burg b. Magdeburg,
Grünstraße 21. 5736

Abzugeben:

1 Butterknetter,

1,25 Mtr. Durchm.,

1 Alfa-Pomh,

1000 Liter mit direkt. Antr.
Gebraucht, aber sehr gut erh. (5739)
Gebr. Mener, Welle i. Hann.

Milchfannen,

gebraucht, gut erhalten,

20 40 50 Liter

M 6,70 9,80 11,50 pro Stk.

Rühlanlagen, Dampfkessel, Vakuum-
und Sterilisier-App., Dampf-
koch- und Schmelzessel, Eisen,
emailliert und Kupfer,

eich. Milchfässer

40 Liter, billigst abzugeben (5565)

Fr. Kasbohm, Berlin NO. 55,

Prenzlauer Allee 89,

Fernsprecher Alex. 3171.

Kisten

in jeder Ausführung (Käse-
Eierkisten usw.), Käsehorden
Wilh. Brader, Kistenfabrik
Hildesheim.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombie
pr. 1000 Stk 2,75 Mk., be-
Mengen Preisermäßigung.
langen Sie Gratismuster.

C. Schumacher, Berl.

Bernauerstraße 49.

Somogenisiermaschinen

v. Schröder, ab 50 bis 2000
tadellos, verkauft günstig.
C. E. Modes, Berlin-Neut

F. W. Pluents

Gegründet 18

Maschinenbau - Ans

Eisengießerei, Kesselschm

Kupferschmiede und Metallgieß

Stolp in Por

Einrichtungen für Molkerei

Instandsetzung vorhand

ner Anlagen — Bau

Kartoffelflocken - Fabri

Kartoffelflocken,

Kartoffelsch

billigstes Schweinemastfutter.
Handelsgeellschaft für Trodn
produkte Voigt & Busse,
Leipzig, Beigierstraße 5.

Fernruf: 27 072 und 28 50

Drahtwort: Trodnfütter

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

•••••

Käsefisten
 wie □ = Käsefisten
 liefert prompt und preiswert
 Mag. Grondel, Kistenfabrik,
 Ziegenhals i. Schl.

Harzkäsefisten
 □ = Käsefisten
 Butter-Kisten
 liefert
 gut u. billig
 von
 Schlesien u.
 Thüringen
 die
Neumärkische Kistenfabrik
 Inh.: Gustav Arenhold
 Landsberg W.
 Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Geprüfte
Käse-Schachteln
Schmidt & Co. Elberfeld
 Spezialität: Schachteln für
 Emmentaler ohne Rinde.

Zur Verzinnung
 in Pastoren, Dampfzuckermaschinen
 Bassins usw. an Ort und Stelle
 werden tüchtige, mit d. Arbeit vertraute
 Leute. Im Falle d. Selbstver-
 zinnung lief. pa. bleifreies Stren-
 um nebst Gebrauchsanweisung.
 Internationale Metallwerke
 Georg Sindermann
 Altmühl, Straße Sagan. Liegnitz

Cremer & Grosse
Dresden-23

Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Isiematten, Käsefisten etc.

Zu verkaufen:
 1 Kühlanlage, 25 000 Kalor., die-
 ste Verdampfung, Sph. Ahlborn,
 Kompressor links liegend. Die An-
 lage ist erst 2 Jahre in Betrieb u.
 noch 4 Wochen im Betriebe zu be-
 nutzen (5659)
 Theodor Langheit, Milchzentrale
 Althe bei Coesfeld i. Westfalen.

Dampferzeuger,
 garantiert betriebsfähig, mit gen.
 Angabe der Beschaffenheit zu kauf.
 Sucht. Angebote unter Nr. 5607
 in diese Zeitung.

Zabpulver
 beste Marke, wegen Aufgabe der
 Molkerei einige Kilo zu Mk. 11.—
 anfo Nachnahme abzugeben.
 Molkerei Biziter, Ars. Köslin.

Quargfäcke
 eih- und Käsetuch, empfiehlt
 Emil Gritsch, Zittau i. Sa.,
 Georgstraße 7.

Käsewannen
 werden sauber und preiswert an
 Ort u. Stelle bei billiger Berechn.
 beginnt unter Verwendung von
 einem engl. Zinn als Spezialar-
 beit. Postkarte genügt. (152)
 Wilhelm Hesse, Klempnermstr.
 Northheim i. Hann.

Geflügel, Butter, Eier,
 auf laufend
 Bruno Biedtke, Königsberg i. Pr.,
 Loggenstraße 35. Telefon 2066.

Milch-Flaschen
 aller Art



Action-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
 vorm. Ferd. Heye
 Centralbüro: **Düsseldorf**, Schadowstrasse 30

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
 Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
 Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
 Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

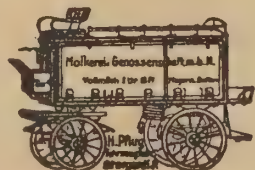
Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
 größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
 wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
 Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
 in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Suche Abnehmer für wöchentlich
 60 Stück gesunde

Läuferfischweine

von 70—100 Pfund schwer, bei an-
 gemessener Provision. (5684)

Emil Mielke, Kartlienen,
 Post und Bahnstation Kassuben,
 Ars. Stallupönen, Ostpreußen.

Butter, Käse, Quarg.

Suche 20—25 To. dritte Sorte

Butter

sofort oder auf Abruf bei pünktlich.
 Kassenregulierung. (5729)

M. Siebauer, Molkereigrößhandl.,
 Leipzig, Elisenstraße 58.
 Fernsprecher 30 317.

Suche wöchentlich noch einige
 Tonnen metall- und buttermilchfr.

Quarg

zu kaufen. Kaufe auch noch einen
 gut erhaltenen

Lübb. Automat.

Bitte Offerten mit Preis. (5771)

Otto Strumpf, Zentral-Käseerei,
 Wanzleben, Bezirk Magdeburg.
 Telefon Nr. 417.

Westfälische Molkerei sucht ab 20.
 Oktober täglich 12 bis 1500 Liter
 pasteurisierte und tiefgefühlte

Vollmilch.

Kannen werden gestellt. Offerten
 mit Preisangabe unter Nr. 5769
 an diese Zeitung.

Hochfeine

Gebirgs-Tafelbutter,
 in Post- und Bahnsendungen bietet
 zu Tagespreisen an die (5764)

Glasher Gebirgsmolkerei Glas
 Neulandstraße 21-23.

Tilsiter Vollfett,

schneitfest, pikant und milde, pro
 Zentner 92.— und 96.— M.

Tilsiter Halbfett,

schneitfest, pikant und milde, pro
 Zentner 56.— und 62.— M. inkl.

Verpackung versendet per Nachn.
Objartel, Osterode, Ostpr.
 Begr. 1897. Handelger. eingetr.

Für wöchentlich mehrere Zentner
 prima (5740)

Molkereibutter

(Preis Berlin. Prima-Notierung),
 sucht noch einige Dauerabnehmer

Dampfmolkerei Salpp,
 Reidenburg (Ostpr.)

(Probetonne gegen Nachnahme o.
 pa. Referenzen.)

Für die Produktion meiner neu-
 erbauten u. modern eingerichteten
 Molkerei, welche am 1. 10. eröffn.
 wurde, suche ich tüchtige, zahlungs-
 fähige Abnehmer in

feinster Butter,

Käse u. Quarg.

An unbekannte Abnehmer erfolgt
 der Versand nur per Nachnahme.
 Gefl. Offert. erb. (5741)

R. Staebner,

Molkerei- und Käsebesitzer,
 Stieglitz a. d. Ostbahn.

Molkerei, günstig für Sachsen,
 hat wöchentlich 4—5 Taus.

Quarg

gegen Gebot abzugeben. Täglich
 noch 40—60 Liter

Schlagsahne,

32 Prozent, zu 10 S unter Notiz.
 Kautions erwünscht. Offerten erb.
 unter M. Nr. 5742 an diese Zt.

Ich suche noch Abnehmer f. aller-
 feinste (5743)

Molkereibutter

zu 20.— Mark unter Berl. Höchst-
 notiz, desgleichen für prima

Tilsiter Vollfettkäse

zu 90.— Mark pr. Zentner, unver-
 zollt, ab Freistaat Danzig. Liefere-
 rung an unbekannte Firmen gegen

Nachnahme. Offerten unter Nr.
 5743 an diese Zeitung.

800—1000 Liter tiefgekühlte

Rohmilch

nach Berlin zu pachten gesucht. Angebote unter Nr. 5648 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei in Mecklenburg hat wöchentlich noch einige Faß prima ungefaltene

Markenbutter

abzugeben. Angebote mit Referenzen unter Nr. 5721 an diese Ztg.

Neuerichtete Dampfmolkerei hat auf Abchl. noch einige Ztr. feinste

Tafelbutter

abzugeben. Probetonnen zu M. 165.— gegen Nachnahme. Offerten unter Nr. 5715 an diese Zeitung.

Prima

Land-Sahnen-Käse

(Blauschimmel)

hat noch laufend abzugeben (5712)

Käseerei Horst Noack,

Königsfeld-Rositz, Bez. Leipzig.

Milchgenossenschaft sucht Molkerei, welche fortlaufend

pa. Süßrahmbutter

abgeben kann. Berechnung nach Berliner Notierung. Angebote u. Nr. 5683 an diese Zeitung.

Laufend auf Abchl. zu 15 Proz. üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburger

Markenbutter

aus erstklassiger Molkerei in 1/1 Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote unter Nr. 5699 an diese Zeitung.

Ich suche regelmäßig wöchentlich noch einige Tonnen

Quarg

trocken, metall- und buttermilchfrei. Werte Angebote erbeten an (5698) Käseerei Rodigast, Post Bürgel, Thüringen.

Einige 100 Liter

Vollmilch

sowie täglich ca. 100 Liter

Schlagfahne

an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Gefl. Offerten erb. (5697) Molkerei Merzwiese, Ars. Clossen a. Oder.

Suche einen zahlungsfähigen Abnehmer für 10—20 Zentner

Quarg

wöchentlich frisch aus meinen täglichen Eingängen, vollkommen einwandfr. Qualität. Nur zahlungsfähige Kollegen wollen umgehende Preisangebote einbringen. Thüring. oder Oberfranken erhält. den Vorz. Albert Weiß, Handkäseerei, Mönchroden b. Coburg, Oberfr.

Westfäl. Molkerei sucht laufend wöchentlich 2 Zentner prima

Molkereibutter

bei unbedingt sofortiger Kasse. Zuschriften mit Preisang. erbittet Zentral-Molkerei Neumühle, Kreis Altena i. W. 5753

Neugegründete Käseerei sucht für ihre

Thür. Stangenkäse und Handkäse

zahlungsfähige Abnehmer. Ferner rühr. Vertreter in Städten Mitteldeutschlands. Angebote unter Nr. 5797 an diese Zeitung.

700 Liter Vollmilch, tiefgekühlt, nach Station Gelsenkirchen gesucht. Offerten an (5796) Schließbach 128, Gelsenkirchen.

Sauermilchquarg

erstklassige Ware, wöchentlich 6—15 Tonnen abzugeben. Preisangebote unter 5785 durch diese Zeitung.

Größere Versandmolkerei hat n. täglich nach Berlin ca. 1000 Liter

Schlagfahne

in prima gleichmäßiger Qualität nur an Dauerabnehmer abzugeben. Anfragen unter M. N. 5774 an d. Zeitung.

Wöchentlich ca. 30 Zentner

Prima Sauermilchquarg

frisch und trocken, auch in kleineren Mengen laufend ab heftiger Station abzugeben. Angebote mit Preis unter A. B. 5793 durch diese Zeitung.

Vollfette Camembert

40—45 Prozent Fett in der Trockenmasse, 130 Gramm schwer, jedes Quantum an solvente Abnehmer abzugeben. (5800)

Weichkäseerei Oldenburg i. O., Brüderstraße 40.

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit M. 10.— unter Berliner Höchstnotiz ab hier gegen Nachnahme. (5475) Emil Reih, Stallupönen.

Wer liefert billigst**Ziegen-Käse,**

Altenburger Art, nicht über 1/2 Pfund schwer? Angebote an

Joh. Bang, Buttershandlung, Thalheim i. Erzgeb. 5536

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25 Stück Inhalt an gegen Nachnahme. Ebenfalls geben wir noch

Schlagfahne

ab. (2493)

Molkerei-Betriebs-Gesellschaft m. b. H., Pustleben a. H.

Habe noch wöchentlich 3—4 Faß prima

Molkereibutter

an zahlungsfähige Dauerabnehmer abzugeben, auf Wunsch auch in 1/2 Zentner-Fässern. Abrechnung 5 M. über Berlin. Höchstnotierung, exkl. Faß. An mir unbekannte Firmen unter Nachnahme. Gefl. Anfr. an Molkerei Marginauwalla b. Milten, Ostpreußen. 5574

Bin Dauerabnehmer von wöch.

10 Zentner

feinster Tafelbutter

evtl. auf Abchl. Angebote mit Preis an (5569)

Heinz Brodhage, Hannover, Rambergstraße 32.

100 bis 150 Pfund frische

Molkereibutter

wöchentlich, in Kübel oder geformt, gibt noch ab für 5 Mark über Berl. Höchstnotiz. Gefl. Angebote unter Nr. 5582 an diese Zeitung erbeten.

Schlagfahne

Hannoversche Molkerei hat noch täglich 500—600 Liter Stallfütterungsfahne nach dem Industriegebiet, Berlin, Hamburg od. Bremen abzugeben. Angebote erbeten unt. 5637 an diese Zeitung.

2—3000 Lit. erhitzte, tiefgekühlte

Vollmilch

und 500 Liter (5665)

Schlagfahne

täglich nach Berlin an solventen Abnehmer abzugeben.

Dampf-Molkerei-Genossenschaft Grimmen i. Vorpommern.

Molkerei günstig gelegen z. Industriebezirk, hat ab 15. Okt. noch 1000—1500 Liter prima gereinigte dauererhitzte u. tiefgekühlte

Vollmilch

auf Jahresabschluss abzugeben. Die Milch kommt auch im Sommer stets einwandfrei an. Angeb. unter M. B. 5655 an diese Zeitung.

Wöchentlich mehrere hund. Riff. prima goldgelben (5676)

Harzer und Stangen abzugeben, auch in kleineren Meng. G. Lange, Verga a. Elster.

Quarg

frisch, trocken, metallfr., nicht über-säuert, von Dauerlieferanten ges.

Franz Piete, Käsefabrik

Al. Giesen b. Hildesheim

Gegründet 1892.

Telefon Hildesheim 4955.

Westfälische Molkerei sucht ab 15. Oktober täglich 1000—1500 Liter gute, haltbare

Vollmilch.

Offerten mit Preisangabe und ob Kannen gestellt werden oder nicht, unter Nr. 5405 an diese Zeitung.

1000—1500 Liter gute haltbare

Vollmilch

an zahlungsfähigen Abnehmer nach rhein.-westf. Industriegebiet sofort zu vergeben. Angebote unter A. B. Nr. 5424 an diese Zeitung.

Tils. Magerkäse,

1/2 und 1/4 Fett, auch Ausschuß, kauft J. C. Tollner, Norden.

Erbitte Angebote. (5423)

Suche wöchentlich 6 Tonnen

Butter,

prima Qualität, auf Jahresabschl. ab ostpr. Station gegen sofortige Kasse am Tage des Einganges zu kaufen. Gefl. Angebote unter M. B. 5422 an diese Zeitung.

Wöchentlich 5—6 Tonnen erstfl.

Butter

6 M. über Berliner Höchstnotiz u. 10 bis 15 Zentner

Quarg

frisch, trocken und einwandfrei a Zentn. 28.— bei Lieferung d. Fässer dauernd abzugeben. 5494

Benno Witte, Romanowo bei Czarnkow (Polen).

Habe fürs Bogtland oder Erzgebirge wöchentlich noch 300 Liter

Schlagfahne

und einige Ztr. prima

Speisequarg

abzugeben. (5418) Greizer Molkerei, Denkmalsplatz 1, Greiz (Reuß).

Quarg

frisch, trocken u. metallfr. kaufe lauf. gegen Kasse Niederlausitzer Käsefabrik in Golßen N.-L.

Schlagfahne

dauerpasteurisiert und tiefgekühlt, beste Schlagfähigkeit, liefert in eigenen isolierten Kannen sowie in Stahl- oder Aluminiumflaschen in Riffen von 20 Flaschen. 5528

Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

2—500 Liter gute haltbare

Vollmilch und**Schlagfahne**

sow. pa. Speisequarg hat Molkerei in Thür. (Bahnstat.) abzugeben. Nachfragen sind zu richten unter Nr. 5522 a. d. Ztg.

Fehlerhafte**und prima Butter**

kauft laufend zu höchsten Preisen bei sofortiger Kasse. Höchste Bezahlung. Angebote unter Nr. 5538 an diese Zeitung.

Bin laufend Abnehmer sämtlicher Sorten

Tilsiter u. Weichkäse

Hans Westphal, Käsegroßhandlung, Kronshagen bei Kiel. (5603)

Prima neuseeländische

Trocken-Quarg (Casein)

liefern zu erst preiswer

Lehmann & Voss**Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6789/8

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Habe laufend deutschen und ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben Magdeburger Buttergroßhandlung, Magdeburg, Margarethenstr. Telefon 8744

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen stän Janzer & Bolzau, Harjum i. H. Telefon Hildesheim 4610.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Sauermilchquarg

2 Prozent gesalzen, trocken, met und buttermilchfrei. Probeton nach Vereinbarung des Preises Nachnahme. Offerten unter 5386 an diese Zeitung.

Tafelbutter,

geformt, beste haltbare

Schlag- u. Kaffee**Sahne**

in eigenen Kannen, billigst (5) Molkerei Neunheiligen in D.

Suche noch einige Dauerlieferanten von prima einwandfreiem

Quarg

zur regelmäßigen wöchentl. Lieferung. Evtl. Jahresabschl. (506) M. Edelt, Käsefabrik, Gniechwitz, Kr. Breslau.

Täglich frischen, süßen, streich

Speisequarg

a Zentner 25.— M. hat lauf gegen Nachnahme abzugeben. Central-Molkerei und Käsefabrik Westerde bei Duderstadt.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse**Quarg**

Molkerei sucht nur von Molkerei wöchentlich 1—2 Tonnen

prima Butter

zu kaufen. Preisforderung nach Notierung. Offerten unter 5367 durch diese Zeitung.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
jede Kasse laufend jeden Posten
einste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Richter, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund
kufen 10 Prozent über Berliner
Kursnotierung hat abzugeben
Gut. Müller, Molkereibesitzer,
Fagdeburg,
Kobstr. 50. Telefon 8744.
Molkereien können jedes G.
m prima

Butter
eiswert erhalten
Paul Reinde, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Kieberschlägische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Virgnit. —

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien
Quarg
regelmäßigen Lieferung. (4252)
Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.
Fernruf Amt Harsum 17.

Quarg
isch, trocken, metall- und butter-
ischfrei zur regelmäßigen Lieferg.
sucht. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Zschoppach.
Telefon Amt Zschoppach 18.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
bietet feinsten
Molkereibutter. (3788)

Prima gelbe, speckige
Quadratkäse
sowie **Harzer-, Bauern-,**
Spitz-, Faust-, Thüringer
Stangenkäse u. Berliner
Goldleisten
verkauft zu billigsten Tagespreisen
Weichkäserei Hagenow i. Meckl.
An unbekannte Besteller erfolgt Lieferung nur gegen
Nachnahme oder nach Aufgabe von 1a Referenzen. (5079)



Die Marke
der Feinschmecker!

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Max Meyer & Max Horn, Hamburg 8
Käse- und Lebensmittel - Großhandlung
Telegramm-Adresse: Maximax, Fernspr. Roland 8210-8211
suchen Verbindungen mit Molkereien
Erste Referenzen. (3506)

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin:
la Sibirische Butter in Originaltonnen von
ca. 100 Pfd.
heutiger Preis 1,67 RM pro Pfd. I. Sorte. Feinste Qualität.
Der Versand erfolgt unter Nachnahme, oder Aufgabe von
Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

Konkurrenzlos billig
sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen
Milchversandscheine.
Preise ab Lager
(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10000 Stck. 57,50.
Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).
1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50
Lieferung innerhalb 3-4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

3000 Rist. Handkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Jr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Spezialität goldg., hellbl. speckigen
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse
Käse
liefern preiswert und prompt unt.
Nachnahme, auch in klein. Posten
Janzer & Volzau, Käsefabrik,
Harsum i. Hann.
Wo noch nicht vertreten, zuverl.
Vertreter bezw. Kassa-Grossisten
gesucht. Preisliste einfordern.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Quarg
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Reifer Käsefabrik,
Reife II.

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Ka. 8869.

Einwandstreifen
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Prima
Harzer Bauern- und
Spitzkäse
mit Rummel hat regelmäßig abzu-
geben. (5108)
Josef Mahens, Borsum i. H.,
Telefon Harsum Nr. 74.

Suche größere ostpreussische
Molkereien z. regelmäßigen
Lieferung von
Fils. Halbfettkäse,
Fils. Vollfettkäse
gegen sofortige Kasse. (5080)
Louis Davidsohn, Käsegroßh.,
Hagenow i. Meckl.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Yoghurt streichbar !

Der „**Konzentrierte Miltela-Yoghurt**“

D. R. P. Nr. 269598

ist ein diätetisches Nähr- und Genußmittel, das wegen seines **hervorragenden Wohlgeschmacks** und **Nährwertes** sich bald Eingang in jeden Haushalt verschaffen wird.

Streichbar auf Brot oder Brötchen gehört der „**Konzentrierte Miltela-Yoghurt**“ vor allem auf jeden Frühstückstisch.

Er wurde glänzend begutachtet durch ca. 40 Aerzte, hervorragende Milchwirtschaftler, Nahrungsmittelchemiker, sonstige prominente Persönlichkeiten und öffentliche Institute, u. a. vom „Roten Kreuz“ des Königreichs Sachsen und des Großherzogtums Mecklenburg-Schwerin.

Der Versand erfolgt in $\frac{1}{2}$ und 1 Pfund-Porzellandosen und zwar nur an **erste Butterhandlungen** und **Molkereigeschäfte** größerer Plätze. Firmen mit mehreren Filialen sind wir bereit, den Alleinverkauf zu übergeben und bitten wir Interessenten sich mit uns in Verbindung zu setzen. Reichhaltiges Reklamematerial steht zur Verfügung !

Zentralmolkerei Bad Tennstedt i. Thür.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

120

Hildesheim, den 14. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Kritische Betrachtungen unserer Fettbestimmungsmethoden auf rein praktischer Grundlage.
Maschinen u. Geräte. In welcher Stelle hat die Ableitung am Laktodensimeter zu erfolgen?
Versuchs- und Versuchswesen. Prüfung von Molkereilehringen durch die Landwirtschafts-
kammer für die Rheinprovinz.

Wien. Vom Dortmunder Milchrieg. — Milch mit Uspulum, einem Quecksilberpräparat.
Der Unterausschuß Westfalens im Reichsmilchsausschuß an den Reichsernährungs-
minister. — Die Tätigkeit des sächsischen Landesmilchsausschusses. — Gründung eines
Provinzial-Milchsausschusses in Stettin. — Verkauf von Buttermilch und Sahne-
schichtkäse. — Die Maul- und Klauenseuche in Mecklenburg. — 25 jähriges Jubiläum
des Molkereigeschäftsführers H. Petershagen in Rastbe. — Dänische Butter als
feinste Molkerei-Tafelbutter. — Vom Weltbuttermarkt. — Einfuhrzoll für Milch,
Butter und Käse aus Finnland. — Litauens Butterexport.

Wien. Grüne Woche in Berlin. — Zur Preisgestaltung der Flaschenmilch. — Her-
stellung von Dosenbutter. — Saure Milch. — Grauerwerden von Harzkäse. — Erhöhung
der Magermilch zu Fütterungszwecken. — Wer trägt handelsüblich die Gefahr für
Milchsendungen auf der Bahn? — Behandlung von Schweißkäse. — Doppelte Milch-
kontobücher.

Kritische Betrachtungen

unserer Fettbestimmungsmethoden auf rein
praktischer Grundlage.

Von Dr. phil. Erich Puch, Diplom-Landwirt,

Landwirtschaftlicher für Milchwirtschaft am argentinischen Landwirt-
schaftsministerium *)

Mehr als daheim besteht hier in Argentinien der Kampf zwi-
schen den Systemen Gerber und Babcock, und es hat sich allmählich
ganz allgemein Gerber durchgesetzt, weil man behauptet, daß
Gerber genauer ist und Babcock uns niedrigere Resultate gibt.

Ich möchte von vornherein betonen, daß bei beiden Verfahren
angewandte Rahm gewogen wird, bei Babcock direkt in die
Untersuchungstuben, bei Gerber in kleine Glasgefäße für 5 g, die
den großen unteren Verschlusstopfen eingestellt sind, und man
nicht die Bestimmungen nach Volumen mit Einmessung aus der
Tüte durchführt.

Daß diese Methode des Wiegens gegenüber der Köhlerschen
mit den beiden 5 cc-Pipetten einen großen Vorteil, sowohl in
Einfachheit, als in Eignung aufweist, läßt sich nicht leugnen, und
es ist in Argentinien mit den Proben hochprozentigen, dicken Rah-
ms auch überhaupt nicht nach Köhler zu arbeiten.

Nach diesen einleitenden Ausführungen erlaube ich mir, kurz
die Thesen zusammenzufassen: „Die Untersuchung des Rahmes auf
Fettgehalt nach Gerber mit Hilfe der Rahmbuttyrometer ergibt ein
Resultat, das besonders bei hochprozentigem Rahm erheblich über
den wahren Fettgehalt liegt.“

Diese Frage ist zuerst von dem Vertreter von Gerber, Herrn
Lusmann, in Buenos-Aires aufgeworfen worden, der sie auch bei
seiner letzten Europareise im vergangenen Jahre mit Fa. Gerber
besprochen hat, aber anscheinend zu keinem endgültigen Resultat
gekommen ist. Ich habe mich nach einer Unterredung mit Herrn
Lusmann eingehend mit der Frage beschäftigt und möchte meine
Eindrücke und Beobachtungen, sowie die Schlussfolgerung im Fol-
genden darlegen.

Verschiedene Fabrikanten betonten immer wieder, daß es trotz
äußerster Untersuchungen nicht möglich sei, auch nur annähernd
den theoretischen Ausbeute zu erzielen, sondern daß man immer unter
dem Resultat bleiben muß, auch wenn alle Verluste berücksichtigt
werden sind.

Ich selbst habe vor ungefähr Jahresfrist auf Anforderung in
der Butterfabrik „Cambuchi“ in Villa Sauze, Besitzer Dr. Sauze
(etliche Buttererzeugung mehr als 1000 Kg.), eingehende Aus-
sagen-untersuchungen vorgenommen. Um keine Zweifel aufkommen
zu lassen, will ich kurz die Ausführung schildern.

Der Rahm wurde genau gewogen, bevor er ins Butterfaß kam,
und ließ ich das Faß zwei bis drei langsame Umdrehungen machen

*) Früher Assistent im chemischen Institut der preuß. Versuchs- und
Versuchungsanstalt für Milchwirtschaft.

und nahm dann verschiedene Proben, die alle das gleiche Resultat
ergaben. Wie in bekannter Weise wurde nach beendigem Buttern
der Fettverlust in der Buttermilch genau bestimmt (Fettbestim-
mung mit Präzisionsbuttyrometer mehrere Male), darauf von den
verschiedenen Arten der gut durchgeseihten Butter Proben ent-
nommen, die im Wassergehalt eine verhältnismäßig gute Über-
einstimmung zeigten.

Ich ließ den Gehalt der Butter an Wasser bestimmen, und doch
war es nicht möglich, aus der Summe der so erhaltenen Butterfett-
menge und des Fettverlustes an Buttermilch und Waschwasser, ein-
schließlich bis 1 Proz. Verlustrechnung auf Arbeitsverlust, die Ge-
samtfettmenge im Rahm zu erhalten.

Der Besitzer behauptete damals, daß das Präzisionsbuttyrometer
nicht alles Fett anzeige, worin ich aber nicht die Ursache sehen
konnte. Ich habe mir vergebens den Kopf zerbrochen, weil ich selb-
stenfest auf die Genauigkeit der Gerberschen Untersuchungen, die ich
alle in doppelter Ausführung selbst machte, baute. Heute aber stellt
sich mir diese Angelegenheit in ganz anderem Lichte dar, und heute
finde ich die wahre Ursache in der Erwägung, daß eben durch die
Berechnung der angewandten Gesamtfettmenge im Butterungs-
material auf Grund eines zu hohen Ergebnisses mit der Gerberschen
Untersuchung des Fettgehaltes jener Ausbeuteverlust, scheinbare
Ausbeuteverlust, verursacht worden ist.

Von verschiedenen Seiten ist oft behauptet worden, daß mit der
Untersuchung des Fettgehaltes nach Babcock nicht nur gute Aus-
beuteergebnisse erzielt werden, sondern, daß das Untersuchungser-
gebnis nach der Methode Babcock dem wirklichen Fettgehalt näher
liegt. Bei der Fettbestimmung nach Babcock wird zumeist eine
kleine Menge Fett verbrannt, da kein Amylalkohol angewandt wird,
bei Babcock ist es aber auch weit eher möglich, daß durch Zentrifu-
gieren nicht alles Fett herausgeschleudert wird (wohlgerneht: bei
der Ausführung in der Praxis). Beide Fettbestimmungsmethoden
beruhen auf der gleichen Annahme, daß man dem Fett das spezifische
Gewicht 0,9 zugrunde gelegt hat.

Ich möchte hieran anschließend kurz mein Urteil über die Unter-
suchung nach Babcock einfließen. Dadurch, daß nach dem Vorher-
gehenden einem individuellen Arbeiten größerer Spielraum gelassen
wird — ich habe selbst beobachtet, daß sehr oft die Untersuchung des
gleichen Materials, von zwei verschiedenen Laboranten ausgeführt,
nicht unerheblich abweichende Resultate ergibt —, wird eine objek-
tive Arbeit, die Grundlage für jede Arbeit in der Praxis, erschwert,
und ich muß daher dem schon in dieser Hinsicht besser arbeitenden
Gerbersystem den Vorrang geben. Als schwerwiegendstes Moment
müß ich aber anführen, daß die Babcockuntersuchung durchaus nicht
in dem Maße wie Gerber geeignet ist, in kleineren Betrieben gute
Resultate zu erzielen, sobald dort, wie gewöhnlich, die Dampf-
zentrifuge fehlt.

Doch ich will wieder auf den Kern dieser Ausführungen zurück-
kommen. Die Gerberschen Buttyrometer sind auf das spezifische Ge-
wicht des Fettes zu 0,9 geeicht (wie auch Babcock die gleiche Grund-
lage hat).

Gleichmann schreibt in seinem Lehrbuche folgendes: „Das spe-
zifische Gewicht des Milchfettes, das dem Gehalte des Fettes an
flüchtigen Fettsäuren proportional ist, beträgt bei 15° C. und be-
zogen auf destilliertes Wasser von gleichem Wärmegrade in der Luft
im Durchschnitt etwa 0,930717, oder, bezogen auf Wasser von 4° C.
und auf den luftleeren Raum 0,930020.“

Bei 37,8° C. und auf Wasser von 15° berechnet beträgt es
0,9082 bis 0,9130.

Bei 60° C. bezogen auf Wasser von 4° C. und nicht auf den
luftleeren Raum reduziert, fand es Ekenberg zu 0,89020 bis 0,89172,
und beim Siedepunkt des Wassers und einem Barometerstande von
760 mm (auf den Eispunkt reduziert) bewegen sich die Werte mei-
stens zwischen 0,8650 und 0,8685, können aber einerseits in einzelnen
Fällen, besonders, wenn das Fett aus der Milch altmilchender Kühe
gewonnen wurde, bis 0,8610 heruntergehen, und sollen andererseits
bis auf 0,9140 ansteigen. Die meisten anderen für die Verfälschung

der Butter in Betracht kommenden Fette zeigen bei der Siedehitze des Wassers ein unter 0,8610 liegendes spezifisches Gewicht.

Ich habe vergebens in der mir zur Verfügung stehenden neueren Literatur nach anderen Angaben geforscht, aber keine wesentlichen Abweichungen angetroffen, sondern zumeist nur Fleischmann zitiert gefunden.

Ich selbst kann mich nicht eingehend hier dem Studium des Milchfettes widmen, ich habe mich bisher auch vergebens nach einer Anknüpfungsunterlage umgesehen, möchte mir aber nicht verhehlen, daß vielleicht oder sogar sehr wahrscheinlich andere Grundlagen vorhanden sind, weil der dauernde Weidegang das ganze Jahr über, die klimatischen Verhältnisse und das stete Nichtreinausmilken sicher von Einfluß sind.

Aber selbst in dem Falle, daß ich nach Fleischmanns Untersuchungen meine Theorie verfolge, so glaube ich mit einem spezifischen Gewicht von 0,89 als Grundlage für die Butyrometer bei Ablesung von 60 bis 70° C. Temperatur des Wasserbades rechnen zu müssen, somit in den bisherigen Butyrometern zum mindesten eine Fehlerquelle von + 1 Proz. zu haben, d. h. 1 Proz. mehr abzulesen, als wirklich vorhanden ist.

Bei Rahm, der mit einem Fettgehalt von durchweg über 50 Prozent bis zu 70 Proz. eingeliefert wird, in Fabriken, die täglich über 2000 Kilogramm Butter herstellen, ist diese mögliche Fehlerquelle gewiß nicht zu verachten.

Ich habe mir dann die Fragen vorgelegt: Warum gibt die Gerbersche Bestimmung für den Fettgehalt der Milch, die doch so oft nachgeprüft ist, ganz ausgezeichnete Resultate, obwohl letzten Endes doch auch hier vielleicht schon ein ganz kleiner Unterschied festgestellt sein kann, der bei einer großen Reihe von Analysen sich zu einer Kurve, beziehungsweise einer Geraden darstellen ließe?

Warum hat man etwaige regelmäßige Fehlerquellen bei den Rahmfettbestimmungen im letzten Jahrzehnt noch nicht in der Heimat angetroffen?

Einstenteils kann man antworten, daß der Fehler, der theoretisch mögliche Fehler, bei Milch zu gering ist, daß er auch für deutsche Rahmverhältnisse, wie ich später ausführen werde, noch nicht zutage tritt in so stark fühlbarem Maße, andererseits aber die Hauptursache für den möglichen Unterschied gerade hier auf einer anderen Fettzusammensetzung beruht, das zu beweisen mir aber vorläufig unmöglich ist.

Daß gerade ganz kleine Fehlerquellen in Riesenbetrieben sich schärfer und fühlbarer auswirken, ist eine bekannte Tatsache, daß in gleichen auch eine schärfere Kontrolle sein kann und soll, ist ebenfalls ersichtlich, wenn man bedenkt, daß bei einer täglichen Anlieferung bis zu 10 000 Kg. Rahm mit einem Fettgehalt von 50 Proz. bis 60 Proz., somit ein täglicher Verlust von 50—60 Kg. reinen Butterfettes in Erwägung zu ziehen ist, die bezahlt werden, aber nicht vorhanden sind.

Es ist solch eine Fehlerquelle aber auch für deutsche Verhältnisse nicht unbedeutend, wenn man, wie es in jedem, auch dem kleinsten Betriebe notwendig ist, das Saldo eines jeden Jahres zieht.

Ich habe mir vom Standpunkt der praktischen Forschung aus die angeführten verschiedenen Punkte wie folgt erklärt:

Man soll beim Ablesen die unterste Stelle des Meniskus nehmen. Bleibt also Fett oberhalb dieser Linie, das unberücksichtigt gelassen wird.

Diese kleine Menge unberücksichtigten Fettes wäre dann, wie sich nach meinen bisherigen Ausführungen erklären läßt, diejenige Menge, die sich mehr ergibt, weil die Butyrometer auf ein höheres spezifisches Gewicht, als wirklich vorhanden, geeicht wären, denn es ist ja erklärlich, daß ich bei Ablesung der Gesamtfettmenge unter voller Berücksichtigung auch des Fettes im Meniskus ein zu hohes Resultat erhalten müßte.

Warum wird oft bei der Untersuchung fettarmer Magermilch empfohlen, selbst einen Teil des Meniskus zu berücksichtigen, also etwa die innere Mitte des Bogens als Grundlage für die Ablesung zu nehmen? Dies spricht doch auch nur ganz für meine Annahme, wenn sie auch eigentlich nur für ein Mehr bei hochprozentigem Rahm gemeint war, weil hier wegen der geringen Fettmenge bei zu großem Meniskus ein Minus daraus werden muß.

Die Schlussfolgerung aus den letzten Ausführungen liegt darin, daß bei einem bestimmten Fettgehalt ein Butyrometer mir ein ganz bestimmtes Resultat geben muß, daß unterhalb dieser Grenze sich ein Minus, oberhalb dieser Grenze, also bei höherem Fettgehalt, sich ein Plus bei Ablesungen unter gleichen Bedingungen, wie sie die Untersuchungsbestimmungen fordern, ergeben muß.

Der Meniskus, jene nicht berücksichtigte Menge Fett, ist die gleiche, ob ich Milch von 1 Prozent oder solche mit 4 Prozent habe. Sicher liegt jenes Genauigkeitsoptimum um 3 Proz., da sonst nicht bei gewöhnlichen Untersuchungen sich jene ausgezeichneten Resultate ergeben hätten. Man kann, besonders aus einem Minus unterhalb dieser Grenze eventuell noch bedeutende Schlussfolgerungen ziehen, doch will ich heute einen derartigen Versuch noch nicht wagen.

Wieviel mehr aber muß eine solche Beobachtung bei der Fettbestimmung im Rahm in die Erscheinung treten, wo wir die sehr hohe Spanne von 8 bis event. über 70 Prozent vorfinden, wobei bei der Ablesung die gleiche Fettmenge im Meniskus unberücksichtigt bleibt, wo also naturgemäß eine Fehlerquelle vorhanden sein muß, die bei geradlinigem Bau des inneren Zylinders, der zur Aufnahme der Fettsäule bestimmt ist, unvermeidlich sein muß! Kann ich unter solchen Umständen ein mit einer Skala von 0 bis 100 Gr. oder auch nur ein solches von 0 bis 80 oder von 0 bis 60 versehenes

Butyrometer anwenden, um in gleicher Weise einen Rahm 10 Prozent oder einen solchen mit über 70 oder 59 Prozent seinen Fettgehalt zu untersuchen?

Warum erhalte ich bei Gerberahmbutyrometern mit Skala bis 100 regelmäßig trotz genauen Arbeitens bei der Fettbestimmung von 5 g Butter (abgewogen) Resultate, die bis und über 2 Proz. höher sind als 100 — w = 100 minus Wassergehalt, wie ich einer ganzen Reihe eigener Versuche ersen habe? (Im Mittel 36 Untersuchungen 2,273 Proz.)

Funk hat ein eigenes Butyrometer für die Butterfettbestimmung herausgegeben. Ich denke in diesem Augenblick daran, in der Untersuchungsbeschreibung auf Grund der Prüfung Herrn Professor Dr. A. Burr, Direktor des chemischen Instituts der Preuß. Forschungsanstalt, geschrieben ist: „Nach dem zweifachen Schleudern wurde das Ergebnis sofort abgelesen, ohne die Butyrometer nochmals ins Wasserbad zu stellen, da man sonst zu hohen Werten erhält“.

Aber noch eins tritt bei diesem Butyrometer hervor, es arbeitet nicht mit einem gleichförmigen Zylinder von 0—100, sondern schaltet eine Kugel vor und beginnt die Skaleneinteilung in der zylindrischen Röhre erst bei 75 und endet bei 90. Dadurch wird an und für sich eigentlich höhere Fehler herabgemindert. Meiner Erfahrung gilt hierfür auch die Beobachtung, die ich bei Präzisionsbutyrometern gemacht habe.

Ich habe eine Milch untersucht und die untere Stelle der Fettsäule genau auf 2 eingestellt und lese 4.14 als untere Stelle des Meniskus ab, also 2.14 Proz. Fett. Dann stellte ich die untere Stelle der Fettsäule auf 3 ein und lese oben 5.20, also 2.20 Proz. Fett. Ich beobachtete also eine nicht unerhebliche Differenz zwischen 2.14 und 2.20, da ich im Falle 2, in dem eine größere Menge Fett in der feinen Röhre (von 4 bis 5.5) war, ein höheres Resultat erzielte.

Es kann dies ja an dem Bau der Butyrometer liegen, aber ich vergleiche ich diese Beobachtung mit dem, was ich über das Funktionieren der Butyrometer gesagt habe, so ist man auch geneigt, andere Ursachen anzunehmen, die ihren Grund nicht nur in abnormen Herstellungsfehlern haben.

Als einen ebenfalls interessanten Punkt für meine Untersuchung möchte ich eine Stelle aus dem von Herrn Professor Dr. Burr herausgegebenen „Bericht des Deutschen Landwirtschaftsrats betreffend Versuche über Rahmlieferung an Molkereien“ anführen, wo unter B. Berichte der Versuchsansteller von Professor Dr. Sittler Kapitel „Tägliche Arbeiten bei der Abnahme des Rahmes“ in jeder der 44 Lieferanten in der Molkerei“ auf Seite 47 folgend Absatz steht: „Das von Siegfried in Vorschlag gebrachte Verfahren 2 g Rahm in gewöhnlichen Gerberprüfern abzuwiegen und zu untersuchen, gelangte 12 Mal zur Anwendung. Es ergab stets viel niedrigere Resultate“, denn die Differenz betrug durchweg über 2 Prozent und stieg sogar bis auf 2.79 Prozent. Es muß daher die Methode für solche Fälle, in denen es auf rasches Arbeiten besonders ankommt, als ungeeignet bezeichnet werden“.

Den Punkt: rascheres Arbeiten, möchte ich unterstreichen. Ich aber mit der übrigen Schlussfolgerung nach meinen Ausführungen einverstanden sein kann?

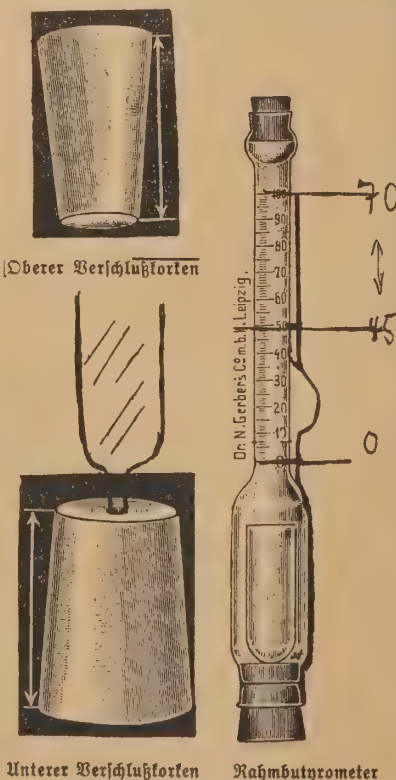
Damit habe ich zunächst eine ganze Reihe von Fällen aus der Praxis angeführt. Ich weiß, daß das ganze Material nur zu einer indirekten Beweisführung rechtigt. Es ist aber doch schwerwiegend und zu positiv, als daß man darüber hinweggehen könnte.

Gleichzeitig habe ich eine Reihe von einfachen Versuchen angestellt, indem ich jeweils 3 g reines Butterfett abwiegen und in den später erläuterten, beiderseitig offenen Rahmbutyrometern mit Graduierung von 0 bis 100 von 0 bis 60 genau nach den Vorschriften untersucht habe. Es hat sich herausgestellt, daß die Resultate in beiden Richtungen über 60 Proz. lagen, eigentlich hätten herauskommen sollen, ja, daß ich in den zu graduieren Butyrometern mit 60 gar ein Ergebnis von 60 erhalten habe. Dies ist ein Resultat einwandfreier Untersuchungen auf prakt. Grundlage.

Eine andere Frage ist die, wie bei dem vollendeten Beweis durch eine größere Anzahl wissenschaftlich einwandfreier Untersuchungen auf chemischer, physikalischer Grundlage eine Abänderungs- u. Verbesserungsmaßnahme bestmöglichst zu erreichen ist.

Ich nehme einmal die von mir behandelte Thematik als gegeben an und komme dann zu folgenden Ratschlägen.

Es ist unmöglich, für die Praxis hinreichend genau Untersuchungen für den Fettgehalt von Rahm mit 10 Proz. und solchen mit



wie ihrer auch viele in den Handel kommen, um etwas mehr als 4 Prozent gedrückt werden muß, um so ein wirklich einwandfreies Resultat zu erhalten.

Ich hoffe, daß man sich nunmehr auch in Deutschland ganz von der Köhlerschen Methode abwenden wird, um sich des Systemes des Abwiegens von 5 g Rahm zu bedienen, das einfacher und genauer ist.

Ich habe gleichzeitig eine ganz neue Wage von sehr einfacher Bauart und billiger Herstellung konstruiert, deren Modell ich jetzt bauen lasse, um in einer späteren Ausführung darüber zu sprechen.

Möge durch meine Darlegungen in gleicher Weise in der Heimat eine intensive Ausarbeitung und Verbesserung der bisherigen Arbeitsweisen eintreten; mögen aber auch diese Zeilen manchem Betriebsleiter in großem Betriebe eine wirklich einwandfreie Ausbeutezahl an die Hand geben und manchen Streit mit seinem Meierei-Vorstand schlichten.

Maschinen und Geräte.

In welcher Stelle hat die Ableseung am Laktodensimeter zu erfolgen?

(Mitteilung aus dem Laboratorium der Dr. N. Gerber's Co. m. b. H.) Bei der Bestimmung des spezifischen Gewichtes der Milch mittels Laktodensimeters bildet die Milch bekanntlich um den Spindelschaft eine kleine Erhöhung oder einen Wulst, deren oberer Rand nicht unwesentlich höher liegt als die Milchoberfläche. Diese Erscheinung ist eine Folge der Kapillarattraktion zwischen Spindel und Flüssigkeit. Sie zeigt sich nicht nur beim Spindeln der Milch, sondern auch bei aräometrischen Dichtebestimmung vieler anderer Flüssigkeiten. Allerdings macht sie sich infolge ihrer Abhängigkeit von der Viskosität und der Oberflächenspannung der Flüssigkeit, sowie der Oberflächenbeschaffenheit der Spindel bei allen Flüssigkeiten nicht gleich stark bemerkbar. Aus diesem Grunde erschien es zweckmäßig, die Ableseung bei aräometrischen Arbeiten im allgemeinen nicht am höchsten Punkte des Wulststrandes, sondern an der Stelle vorzunehmen, wo die Flüssigkeitsoberfläche den Stengel der Flüssigkeit schneidet. Eine Ableseung in Höhe des Flüssigkeitspiegels im Niveau ist jedoch naturgemäß nur dann möglich, wenn die Flüssigkeit durchsichtig ist. Da es sich bei der Milch um eine mehr oder weniger undurchsichtige Flüssigkeit handelt, deren Beschaffenheit eine genaue Ableseung in Niveauhöhe gar nicht zuläßt, kann bei der aräometrischen Bestimmung des spezifischen Gewichtes der Milch als Ableseungspunkt praktisch nur der obere Wulstrand in Frage kommen. Unsommer muß es befremden, daß trotzdem fast sämtliche milch-wirtschaftlichen Lehrbücher entweder eine Ableseung „in der ebenen Fläche der Flüssigkeit“²⁾, bezw. „am untern Meniskus“³⁾, bezw. „in Oberflächenhöhe“⁴⁾ vorschreiben oder aber verlangen, daß die infolge der Adhäsion um die Spindel gebildete Erhöhung zum Ableseungsergebnis am oberen Wulstrand hinzugezählt, d. h. also, daß das obere Ableseungsergebnis auf Ableseung in Niveauhöhe umgerechnet wird (Barthel⁵⁾, Morres⁶⁾, Fleischmann⁷⁾, Kirchner⁸⁾). — Einige weitere Autoren umgehen eine genauere Präzisierung, indem sie entweder als Ableseungspunkt diejenige Stelle bezeichnen, „an welcher die Spindel aus der Flüssigkeit herausragt“⁹⁾, bezw. „bis zu welcher die Sentwage eingesunken ist“¹⁰⁾ oder gar keinen besonderen Ableseungspunkt angeben¹¹⁾ und¹²⁾. Da nun ferner auch im „Handbuch der Aräometrie“¹²⁾ erwähnt ist, daß das Soghlet'sche Laktodensimeter, sowie dasjenige nach Quevenne und Bischoff für die Ableseung in der Höhe des Flüssigkeitspiegels justiert werden, hat auch Verfasser bis vor kurzem angenommen, daß bei der Ableseung des Laktodensimeters in Milch der Schnittpunkt von Flüssigkeitsoberfläche und Spindelschaft als Ableseungspunkt maßgebend ist. Da eine direkte Ableseung an dieser Stelle praktisch nicht möglich ist, korrigierte ich das Ableseungsergebnis am oberen Wulstrand auf Grund der Literaturangaben (Barthel, Morres, Stohmann usw.) durch Hinzufügung von 0.1 Grad zu den oben abgelesenen Laktodensimetergraden.

Fortgesetzte Unstimmigkeiten bei der Nachprüfung von geeichten und ungeeichten Laktodensimetern, sowie bei Verwendung verschiedener Sorten dieser Spindel (nach Soghlet, Gerber, Quevenne, Bischoff usw.) in derselben Flüssigkeit ließen zunächst das Vorhandensein unberücksichtigter Fehlerquellen vermuten. Als jedoch Differenzen fortgesetzt auch dann noch auftraten, nachdem alle Fehlermöglichkeiten beseitigt waren, war es klar, daß nur die Art der Ableseung zur Erklärung der Abweichungen in Frage kommen konnte. Es fiel nun auf, daß die Spindelableseungen dann am besten mit den Resultaten der hydrostatischen Wägung, sowie mit den Angaben der amtlichen Beglaubigungsscheine übereinstimmten, wenn als Ableseungspunkt der obere Wulstrand genommen und die an dieser Stelle vorgenommene Ableseung mithin nicht korrigiert wurde. Es fiel weiter auf, daß bei Verwendung von durchsichtigen Lösungen, wie verdünnte Schwefelsäure, Kochsalz- und Zuckersolution, der Unterschied zwischen obere und untere Ableseung je nach der Größe des Stengeldurchmessers (3–6 mm) und der Entfernung zwischen den einzelnen Graden (1½–6 mm) stark differierte (zwischen 0.1 Grad und 0.7 Grad) und die Andringung einer einheitlichen Korrektur von 1 Grad, wie sie von verschiedenen Autoren gefordert wird, also unmöglich für alle Laktodensimeterarten (Soghlet, Quevenne, Gerber, Bischoff usw.) richtig sein kann. Beide Beobachtungen ließen vermuten, daß sämtliche in Frage kommenden Laktodensimeter, trotzdem sie solche nach Soghlet, Quevenne und Bischoff darunter befanden, sowohl auf obere Ableseung justiert als auch für Ableseung am oberen Wulstrand geeicht waren. Die Erwiderungen auf meine diesbezüglichen Anfragen bei der Justierabteilung der Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., sowie beim

Thüringischen Eichamt Gohlberg i. Thür. (Direktor Buhrau) brachten Bestätigung für diese Vermutung. — Aus dem Schreiben des Eichamts Gohlberg dürften folgende Stellen auch für die Allgemeinheit von Interesse sein, weshalb ich sie mit Genehmigung des Eichamtes Gohlberg nacheinander folgen lasse:

„In der Theorie des Aräometers spielt die Kapillarität eine hervorragende Rolle und für die richtige Einstellung in einer Flüssigkeit ist möglichst vollkommene Ausbildung des kapillaren Wulstes erforderlich. Bei der Anwendung von wässrigen Salz-, Zucker- und Säure-Lösungen sowie Alkohol-Wassermischungen im Prozentbereich von 0–30 Gew. % als Prüfungsflüssigkeit ist erwiesen, daß diese, trotz Anwendung der größten Reinheitsmaßnahmen, eine so schlechte Benetzung des Aräometerstengels und damit eine unvollkommene Wulstbildung erzeugen, daß große Schwankungen in derselben Flüssigkeit eintreten. Da nun die meisten obigen Lösungen wenig haltbar sind, früher oder später durch Schimmelbildung, Zersetzung usw. verderben, so war es erforderlich, zur Prüfung einer Flüssigkeit zu bedienen, die den Vorzug hat, eine möglichst gleichmäßige Benetzung bezw. Wulstbildung, sowie eine genügende Haltbarkeit zu besitzen. Den langjährigen Bemühungen der früheren Normal-Eichungskommission in Berlin ist es gelungen, in dem „Sulfoisprit“ eine allen Anforderungen genügende Flüssigkeit zu ermitteln, die außerdem den Vorzug hat, für ein sehr großes Dichtebereich verwendet zu werden. Der Sulfoisprit besteht aus einer Mischung von chem. reiner Schwefelsäure mit einem Alkohol von 80 Gew. Prozent, und ist daher von 0.85–1.84 spez. Gew. zu benutzen.“

„Die Ableseung in der Prüfungsflüssigkeit (Sulfoisprit) geschieht wohl bei unseren Normalen wie bei den zu prüfenden Instrumenten im Niveau der Prüfungsflüssigkeit („Ableseung unten“), da die Ableseung im Flüssigkeitspiegel erheblich genauer ist als am oberen Wulstrand. Es ist daher zur Ableseung am oberen Wulstrand in Milch eine Korrektur erforderlich, die von dem Stengeldurchmesser und dem Gewicht der Spindel abhängig ist.“¹³⁾

„Die amtliche Eichung bezw. Beglaubigung von Laktodensimetern geschieht ohne Ausnahme, gleichgültig, ob es Laktodensimeter nach Soghlet, Gerber, Quevenne oder Bischoff sind, für die Ableseung am oberen Wulstrand, da die Milch im allgemeinen eine undurchsichtige Flüssigkeit darstellt und die Ableseung daher nur an der oberen Begrenzung der Flüssigkeitsoberfläche erfolgen kann. — Unter der Voraussetzung, daß das Mohr-Westphal'sche Wage richtig anzeigt, darf sich bei der Ableseung am oberen Wulstrand und dem Befunde durch die hydrostatische Wägung keine wesentliche Abweichung zeigen.“

Aus den oben zitierten Ausführungen des Eichamtes Gohlberg geht hervor, daß die Ableseung in Milch bei sämtlichen geeichten Laktodensimetern ausschließlich am oberen Wulstrand ohne Vornahme einer besonderen Korrektur (außer der Temperatur-Korrektur) zu erfolgen hat. Das gilt auch für alle ungeeichten Laktodensimeter, sofern sie von der Dr. N. Gerber's Co. m. b. H. in den Handel gebracht werden.

Ob von anderer Seite Laktodensimeter hergestellt und verteuert werden, die für untere Ableseung justiert sind, entzieht sich meiner Kenntnis. Schließlich sei noch bemerkt, daß der Justierung und Eichung Laktodensimetern laut § 120 a der Eichordnung die Normaltemperatur von 15 Grad C. bezogen auf Wasser von 15 Grad C., mit Rücksicht auf Fleischmann'sche Formel, zu Grunde liegt. Es kann sich nur eine Differenz von 0.9 Grad ergeben, wenn zur Prüfung der Milch ein Instrument verwendet wird, dessen Dichtangaben (= Grade) auf Wasser größtenteils von 4 Grad C. bezogen sind. Solche sog. Thüringer Laktodensimeter, die also für 15 Gr. C. justiert sind und 0.9 Grad weniger anzeigen als für 15 Grad C. justierten Instrumente, kommen nach wie vor in den Handel und geben, wie das Eichamt Gohlberg bemerkt, häufig dadurch Veranlassung zu Refutationen, weil übersehen wird, daß die Dichtangaben auf eine andere Einheit bezogen sind. W. D. Kooper, Leipzig.

Unterricht- und Versuchswesen

Prüfung von Molkereilehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Ende Oktober oder Anfang November soll passend gelegenen, geeigneten Molkereibetrieben der Provinz Prüfung derjenigen Lehrlinge abgehalten werden, die ihre Lehrzeit bis Ende des laufenden Jahres beenden bzw. vorher beendet haben. Anmeldungen dazu sind unter Vorlegung des Schulentlassungszeugnisses, eines vorläufigen Zeugnisses des Lehrherrn, einer kurzen Beschreibung der Lehrmolkerei sowie der während der Lehrzeit selbstständig angefertigten schriftlichen Arbeiten, Triebberechnungen u. dergl. bis spätestens den 22. Oktober an die Landwirtschaftskammer in Bonn, Endenicher Allee 60, zu richten. Gleichzeitig ist die Prüfungsgebühr von 15 M an die Kassendirektion der Landwirtschaftskammer, Postcheckkonto Köln, Nr. 4370, einzuzahlen. Näheres über Ort und Zeit der Prüfung wird den Lehrherren rechtzeitig mitgeteilt. Wegen etwaiger Übernachtung am Prüfungsort ist man sich mit dem Inhaber bzw. Leiter der Prüfungsmolkerei in Verbindung zu setzen.

Rundschau

Vom Dortmunder Milchstreit. Vertreter des Milchhandels aus dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet und angrenzenden Gebieten trafen in Dortmund zusammen, um das kürzlich ergangene Urteil des Oberverwaltungsgerichtes (vergl. Molkerei-Zeitung Nr. 114) zu besprechen, welches bekanntlich die Möglichkeit der Konfessionierung des Milchhandels auf Grund der bisherigen gesetzlichen Bestimmungen verneint. Die Verhandlung war der Ansicht, daß in dieser Stellungnahme des höchsten preussischen Verwaltungsgerichtshofes eine ernste Gefahrenquelle für die Entwicklung des Milchhandels liege. Durch die Verneinung des Erlaubnisworts zum Handel mit Milch werde die nahegelegende Möglichkeit herausgeschworen, daß berufsferne, nicht fachkundige, unzuverlässige Elemente

²⁾ Winkmann und Peter: „Milchwirtschaft“, 3. Aufl., S. 71.

³⁾ Teichert: „Die Analyse der Milch und Milchzeugnisse“, 2. Auflage, S. 5.

⁴⁾ Barthel: „Untersuchung von Milch und Molkereiprodukten“, 3. Auflage, S. 24.

⁵⁾ Morres: „Praktische Milchuntersuchung“, 4. Aufl., S. 62.

⁶⁾ Fleischmann: „Lehrbuch der Milchwirtschaft“, 5. Aufl., S. 100.

⁷⁾ Kirchner: „Handbuch der Milchwirtschaft“, 5. Aufl., S. 100.

⁸⁾ Grimmer: „Milchwirtschaftliches Praktikum“, 1926, S. 9.

⁹⁾ Tiemann: „Die Milch, ihre Gewinnung, Untersuchung usw.“, 1912, Seite 54.

¹⁰⁾ Kievel: „Handbuch der Milchkunde“, S. 257.

¹¹⁾ Jensen: „Milchkunde und Milchygiene“, S. 179.

¹²⁾ Domke und Reimerdes: „Handbuch der Aräometrie“.

¹³⁾ Anmerkung des Verfassers. Zur theoretischen Ermittlung des Dichtepunktes bei Verwendung von Milch (Ableseung am oberen Wulstrand) ist daher das vom Eichamt gefundene Ableseungsergebnis in Sulfoisprit (Ableseung unten) entsprechend zu korrigieren. Diese Korrektur ist natürlich vom Eichamt vorgenommen. Die in den Beglaubigungsscheinen niedergelegten Prüfungsergebnisse beziehen sich also, trotzdem die Laktodensimeter Sulfoisprit geprüft wurden (Ableseung unten), auf die Ableseung in Milch am oberen Wulstrand.

den Milchhandel eindringen. Der heutige geschloßte Zustand im Milchhandel dürfe nur ein Übergangszustand sein, er sei unvereinbar mit den überall hervortretenden Bestrebungen, der Verbraucherschaft preiswerte, hygienisch einwandfreie Milch zuzuführen. Zur Erreichung dieses Zweckes sei die behördliche Kontrolle der Milchverteilung unbedingt erforderlich. Der Milchhandel sei bereit, die Folgen in dieser Richtung zu tragen. Andererseits müsse der Milchhandel verlangen, daß er durch Gesetz der einwandfreien Ausübung seines Berufes geschützt werde und daß in als Gewerbestand jene Beachtung zu teil werde, die ihm gebühre. Es notwendige Voraussetzungen für die Zulassung zum Milchhandel forderte die Versammlung: Persönliche Zuverlässigkeit und Sachkunde, Vorhandensein geeigneter hygienisch einwandfreier Räume, Nachweis der Abgabemöglichkeiten einer nach den örtlichen Verhältnissen festzulegenden Mindestmenge an Milch. Es wurde in der Versammlung erklärt, daß der größte Teil der Landwirtschenschaft, insbesondere die rheinisch-westfälische Landwirtschaft und die gesamte Verbraucherschaft mit diesen Forderungen einverstanden sei. Zum Schluß forderte die Versammlung von den maßgebenden Stellen im Reich und Land Befestigung der begonnenen Arbeit der gesetzlichen Regelung und Sicherstellung eines geordneten Milchhandels.

Milch mit Uspulum, einem Quecksilberpräparat. H. und Gen. aus Genuß waren wegen Zuwiderhandlung gegen die Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 und die Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten in Coblenz vom 12. Oktober 1901 angeklagt und zu schweren Strafen verurteilt worden. H. hatte in einem Milcheimer Uspulum, ein Quecksilberpräparat, zum Beizen aufgelöst; seine Schwester hatte dann die betreffenden Eimer mit Persil gereinigt und denselben benutzt, um die Milch der Kühe aufzubewahren. Als dann die Milch durch Verkauf in den Verkehr gebracht wurde, machte sich die Schädlichkeit des Quecksilberpräparats in erheblicher Weise geltend. Die Käufer der Milch klagten der Polizeibehörde Anzeige, welche die Angelegenheit der Staatsanwaltschaft unterbreitete. Abweichend vom Amtsgericht verurteilte die Strafkammer die Angeklagten nicht nur wegen fahrlässiger Nahrungsmittelverfälschung auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes und wegen Zuwiderhandlung gegen die Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten vom 12. Oktober 1901, weil ein Milcheimer auf keinen Fall zur Auflösung des Quecksilberpräparates benutzt werden durfte. Die Revision der Angeklagten wurde vom 1. Straßensatz des Kammergerichts als unbegründet zurückgewiesen und u. a. ausgeführt, die Vorentscheidung sei der Rechtsirrtum ergangen. Mit Gefängnis werde bestraft, wer vorsätzlich Nahrungsmittel verfaule oder in den Verkehr bringe, deren Genuß schädlich sei, die menschliche Gesundheit zu beschädigen. Liege nur Fahrlässigkeit vor, so sei ebenfalls auf Strafe zu erkennen. Die Angeklagten hätten auf keinen Fall in dem Milcheimer das Quecksilberpräparat aufbewahrt und später wieder Milch in demselben Eimer aufbewahren, wenn auch mit Persil gereinigt worden war. Der Regierungspräsident hatte ausdrücklich durch Polizeiverordnung verboten, daß Milcheimer zu anderen Zwecken als zur Aufbewahrung von Milch benutzt werden. H. neben seiner Schwester strafbar, da er den Milcheimer für die Auflösung des Quecksilberpräparates benutzt und mittelbar bei dem Inverkehrbringen der Milch mitgewirkt habe. (I. S. 799. 26.)

Der Unterausschuß Westfalen im Reichsmilchsausschuß an den Reichsnahrungsmittelminister. Der für die Provinz Westfalen bestehende Unterausschuß hat sich auch mit der Frage der Versorgung der Schulen mit Milch beschäftigt und folgenden Beschluß gefaßt: Für den Milchvertrieb in Schulen erscheinen die gebotenen Aluminiumbecher weniger zweckmäßig als in der dort und benutzten weithäufigen Viertelliterflaschen mit Pappeibendenverschluß, die ohne weiteres als Trinkbecher benutzt werden können. Winter wird diese Flaschenmilch durch die Schuldienere in warmen Flaschen erwärmt. Die Hauptschwierigkeit einer allgemeinen Verwendung der Flaschen, die auch für industrielle Werte besonders geeignet erscheint, wird in den Anschaffungskosten für die zahlreichen Flaschen und dem raschen Verschleiß erblickt. Bei vorläufig 100 000 Flaschen wären schon 100 000 Mark aufzubringen. Es wird daher beschlossen: a) dem Reichsnahrungsmittelminister zu berichten, daß seitens des Ausschusses der Milchvertrieb an Schulkinder in weithäufigen Flaschen nachdrücklich gefördert werden soll und dieserhalb ein Zuschuß von 20 000 Mark erbeten wird; b) über das Ergebnis und die weiteren Schritte in der nächsten Sitzung in Anwesenheit eines Vertreters des Provinzialschulkollegiums zu verhandeln. Die Stadtverwaltung Buer i. W. hat bereits mit dem Vertrieb in den Schulen begonnen und wird Sorge tragen, daß in den kälteren Monaten Milch in erwärmtem Zustande an die Kinder gelangt. Die ständige Nachfrage der Schulen nach Milch beweist einmal, daß die Verteilung durch die Einführung der Milch einem sehr starken Bedürfnis entspricht, und ferner, daß die Milch von einwandfreier Qualität ist. Natürlich muß sich der Preis für die Viertelliterflasche mit Rücksicht auf die Mehrarbeit, die durch Füllen und Transport der Flaschen sowie den raschen Verschleiß — wie das im obigen Beschluß bereits zum Ausdruck kommt — höher stellen, als der Preis von einem Viertelliter Rohmilch, und auf der Straße im offenen Gefäß ausgegeben wird. Die Verwaltung und Mittel und Wege finden, auch den ärmeren Kindern den Bezug von Milch zugänglich zu machen.

Die Tätigkeit des sächsischen Landesmilchsausschusses. Eine überaus reiche und erfolgreiche Tätigkeit entfaltet der sächsische Landesmilchsausschuß in Förderung des Milchverbrauches und die diesem angegliederten Bezirksmilchsausschüsse. Namentlich die Bezirksauschüsse in dem Industriezentrum Chemnitz sind erfolgreich an der Arbeit, den Milchverbrauch zu heben. In der letzten Sitzung des Bezirksmilchsausschusses der Stadt und Amtshauptmannschaft Chemnitz wurde beschlossen, in der Stadt und Amtshauptmannschaft 5000 Mark für die Bestrebungen des Landesmilchsausschusses erwerben zu lassen und zwar nicht nur an den Anschlagkäulen, sondern an den verdienstvollsten Stätten der Arbeit, des Verkehrs, des Sportes, der Vergnügungen u. a. Überall, wo der Verbraucher mit dem öffentlichen und privaten Leben in Berührung kommt, soll er auf das Pfat stoßen. Auch das Decat soll in den Dienst der Werbung für den Milchgenuß gestellt werden, nicht minder auch der Film. Der Chemnitzer Bezirksauschuß betonte in seiner letzten Sitzung, daß durch die Propaganda für den Milchverbrauch keinesfalls eine Verteuerung der Milch eintreten dürfe. Wohl könne man auf die Interessentkreise der Milcherzeugung und Milchverteilung nicht einwirken, aber man wolle ihnen ein guter Berater sein. In den Schulen, Fabriken, Sportplätzen, Gartenanlagen usw. müsse auch der Genuß von Milch Sorge getragen werden. Aus der Mitte der

Versammlung wurde darauf hingewiesen, daß die Milch keinesfalls als ein Verbreiter der Typhuseuche angesehen werden dürfe. Ebenso könne man feststellen, daß infolge der Aufsicht und der Untersuchungen durch die Wohlfahrtspolizei, namentlich des Chemischen Untersuchungsamtes die Milch als völlig einwandfrei zu bezeichnen ist. Der Verbrauch an Auslandsbüchsenmilch, der heute noch in großem Umfange zu finden sei, müsse eingeschränkt werden zugunsten der heimischen Milcherzeugung. Ein großes Interesse an dem Milchgenuß beweise schon seit geraumer Zeit das Chemnitzer Jugend- und Wohlfahrtsamt. Eine Bekämpfung des Alkohols beabsichtige der Chemnitzer Bezirksauschuß zur Förderung des Milchverbrauchs nicht. Ein Beweis dafür, was eine günstige Verschankmöglichkeit von Milch zu bedeuten habe, sei der Jungdo-Tag in Chemnitz, an welchem innerhalb weniger Stunden 19 Hektoliter Milch ausgegeben wurden. y.

Gründung eines Provinzial-Milchsausschusses in Stettin. Nach Angaben des Statistischen Jahrbuches deutscher Städte wurde in Stettin im Jahre 1925 täglich 0,17 Liter Milch je Einwohner verbraucht. Das ist nicht gerade wenig, denn Magdeburg und Leipzig verbrauchten z. B. nur 0,13 Liter je Einwohner und Tag; es ist aber auch nicht viel, denn in einer ganzen Reihe von Großstädten war der Verbrauch ganz bedeutend höher, so z. B. in Mannheim mit 0,36 Liter und in München mit 0,39 Liter je Einwohner und Tag. An Bestrebungen zur Hebung des Milchverbrauchs hat es in landwirtschaftlichen und Händlerkreisen ebenso wie bei den Wohlfahrts- und Gesundheitsämtern nicht gefehlt. Diese Bestrebungen mußten aber, wenn sie zu einem Erfolg führen sollten, erst in eine einheitliche Richtung gelenkt werden. Das ist jetzt durch die am 1. Oktober erfolgte Gründung eines Provinzial-Milchsausschusses für die Provinz Pommern geschehen.

Dieser Ausschuß ist dem hiesigen Landeswohlfahrtsamt angegliedert und steht unter dem Vorsitz des Landeshauptmanns v. Zikewitz. Zum Geschäftsführer ist Dr. Eichloff ernannt worden, der in kürzester Zeit nach Stettin übersiedeln und seine Tätigkeit aufnehmen wird. Zu den Aufgaben des Ausschusses wird neben einer angemessenen Propaganda für den Milchverbrauch die Ermittlung von Maßnahmen zur Hebung der Güte der Milch u. a. gehören. Diese Tätigkeit wird sich, wie der Name des Ausschusses schon besagt, natürlich auf die Milchversorgung aller pommerschen Städte erstrecken, wenn auch Stettin als bei weitem größter Milchverbraucher der Provinz seine ganz besondere Aufmerksamkeit erfordern dürfte. Letzteres wird auch dadurch zum Ausdruck gebracht, daß Stettin mit einer Summe von 500 Mark für das Winterhalbjahr an den Unterhaltungskosten des Ausschusses beteiligt werden soll. Ferner sollen an den Unterhaltungskosten teilnehmen die landwirtschaftlichen Genossenschaften, die Provinzialverwaltung und der Pommerische Landbund. Die Landwirtschaftskammer hat hierfür schon einen Betrag von 1000 Mark ausgeworfen.

Verkauf von Buttermilch und Sahnefrischkäse. Ein Molkereibesitzer in Solingen hatte ein Strafmandat erhalten weil er Buttermilch, die etwas Wasserzucker enthielt, aus Kannen verkauft hatte, die nicht mit den zwei roten Streifen versehen waren. Gegen das Strafmandat hatte der Molkereibesitzer Einspruch erhoben. Zu der Behauptung, die fragliche Verordnung bezüglich der Kennzeichnung der Kannen sei aufgehoben, erklärte der Oberbürgermeister, eine Aufhebung hätte nur die Regierung verfügen können. Dr. Pflücker vom Nahrungsmitteluntersuchungsamt erklärte daselbst. Das Gericht verurteilte den Molkereibesitzer zu der Höchststrafe von 60 M. — Gegen den Molkereibesitzer lief noch ein zweites Verfahren wegen zu geringen Fettgehalts von Sahnefrisch- und Quark-Käse. Der Sachverständige, Dr. Pflücker, behauptete, der Käse müsse einen Fettgehalt von 50 Prozent haben, während der Elberfelder Gerichtssachverständige der Auffassung war, daß für solchen Käse überhaupt keine Bestimmung bezüglich des Fettgehaltes bestehe. Da beide Sachverständige sich nicht einigen konnten, trat das Gericht der Ansicht des Elberfelder Sachverständigen bei und kam entgegen dem Antrag des Amtsanwaltes, der eine Geldstrafe von 100 M. beantragte, zum Freispruch. Ms.

Die Maul- und Klauenseuche in Mecklenburg. Sowohl in Mecklenburg-Schwerin, als auch in Mecklenburg-Strelitz herrscht in diesem Jahre in großem Umfang die Maul- und Klauenseuche. Schon im Vorfrühling, im März, wurde eine große Anzahl mecklenburgischer Gemeinden von der Seuche heimgesucht und im April schon nahm die Seuche geradezu beängstigende Ausmaße an. Bis zum Juli gelang es dann, eine Reihe von Gemeinden von der Seuche gänzlich zu befreien; in anderen Gemeinden hingegen nahm die Seuche ständig zu. Im August besserte sich die Lage. In allerletzter Zeit nun, in den beiden ersten Septemberwochen hat sich die Seuche in verstärktem Maße über ganz Mecklenburg ausgebreitet und es besteht wenig Hoffnung, die beiden Länder in absehbarer Zeit von der Seuche befreien zu können.

In Mecklenburg-Schwerin herrschte die Seuche im April d. J. in 187 Gemeinden mit 289 Gehöften, im Juli in 158 Gemeinden mit 360 Gehöften. Am 15. September waren sämtliche 10 Kreise des Landes von der Seuche heimgesucht, sie herrschte in 149 Gemeinden mit 359 Gehöften. In der Zeit vom 1. bis zum 15. September sind in 40 Gemeinden und 69 Gehöften neue Erkrankungen aufgetreten. In den einzelnen Kreisen war die Lage am 15. September folgende: Kreis Grevesmühlen 16 Gemeinden mit 45 Gehöften (neu seit dem 1. September in 3 Gemeinden mit 3 Gehöften), Kreis Güstrow 16 Gemeinden mit 36 Gehöften (neu in 4 Gemeinden mit 4 Gehöften), Kreis Hagenow in 17 Gemeinden mit 28 Gehöften (neu in 2 Gemeinden mit 4 Gehöften), Kreis Lubwigslust in 6 Gemeinden mit 22 Gehöften (neu in 4 Gemeinden mit 4 Gehöften), Kreis Malchin in 8 Gemeinden mit 10 Gehöften (neu in 2 Gemeinden mit 3 Gehöften), Kreis Parchim in 13 Gemeinden mit 16 Gehöften (neu in 5 Gemeinden mit 6 Gehöften), Kreis Rostock in 35 Gemeinden mit 87 Gehöften (neu in 10 Gemeinden mit 20 Gehöften), Kreis Schwerin in 15 Gemeinden mit 30 Gehöften (neu in 7 Gemeinden mit 12 Gehöften), Kreis Waren in 5 Gemeinden mit 44 Gehöften (neu in 2 Gemeinden mit 12 Gehöften), Kreis Wismar in 18 Gemeinden mit 50 Gehöften (neu in 1 Gemeinde mit 1 Gehöft).

In Mecklenburg-Strelitz herrschte die Seuche am 15. September in 20 Gemeinden mit 33 Gehöften. Die Zunahme in der Zeit vom 1. bis 15. September erstreckte sich auf 5 Gemeinden mit 12 Gehöften. In den einzelnen Kreisen war das Bild am 15. September folgendes: Kreis Neubrandenburg in 4 Gemeinden mit 5 Gehöften (neu seit dem 1. September auf einem Gehöft), Kreis Schönberg in 16 Gemeinden mit 28 Gehöften (neu in 5 Gemeinden mit 11 Gehöften).

Der Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. B. feierte am 9. Oktober ds. Js. in den Räumen des Kaisersaales im Zoo sein 26. Stiftungsfest durch ein Festessen mit nachfolgendem Tanz. Während die Feier, die der Verein im letzten Jahre anlässlich seines 25 jährigen Bestehens veranstaltete, einen mehr offiziellen Charakter trug, war das diesjährige Fest im engeren Rahmen gehalten. Doch war es eine sehr stattliche Anzahl von Mitgliedern und deren nächsten Freunden und Bekannten, die sich eingefunden hatten. Während des Festessens wurden nach der Begrüßungsansprache des ersten Vorsitzenden, Herrn Skopnik, noch weitere Reden von den Herren Gen.-Direkt. Düsing, dem Ehrenvorsitzenden des Vereins, sowie von Herrn Beck jr. und Herrn Reifegerste sen. gehalten. Vorträge und Tanzvorführungen halfen den Abend verschönern. In fröhlicher Stimmung hielt dann der Tanz die Mitglieder bis in die frühesten Morgenstunden zusammen.

25 jähriges Jubiläum des Molkereigeschäftsführers H. Petershagen in Rastede. Am 1. Oktober konnte der in Fachreisen und in seiner Genossenschaft hochverehrte Herr G. Petershagen auf eine 25 jährige Tätigkeit als Geschäftsführer der Molkerei Rastede zurückblicken. Vorstand und Aufsichtsrat der Molkerei ehrten den Jubilar durch Ueberreichung des Verdienstkreuzes der drei oldenburgischen Kammern und eines wertvollen Geschenkes. Hierbei gedachte der Vorsitzende des Vorstandes Herr W. Wiegrefse der außerordentlich günstigen Entwicklung der Molkerei unter Petershagens Leitung und sprach den Wunsch aus, daß die Genossenschaft sich noch lange der Leitung ihres bewährten Geschäftsführers erfreuen möge. Am 2. Oktober hatte der Verein Oldenburger Molkereifachleute zur würdigen Begehung des Jubiläums zu einer kleinen Feier im „Hof von Oldenburg“ in Rastede eingeladen. Zu dieser Feier waren neben den Vertretern der Landwirtschaftskammer und des Genossenschaftsverbandes nicht allein zahlreiche Molkereifachleute des Freistaates Oldenburg sondern auch viele Kollegen aus den Nachbarbezirken erschienen. Herr G. Tapfen-Wütting begrüßte die Gäste, würdigte den Jubilar als treuen Kollegen und überreichte ein Diplom des Verbandes deutscher Molkereifachleute. Prof. Dr. Popp überbrachte die Grüße und Glückwünsche der Landwirtschaftskammer. Petershagen erlernte zunächst in jungen Jahren das Kaufmannsgewerbe, er war dann mehrere Jahre im Kontor der Molkerei Strüdhagen beschäftigt und schloß hier den Entschluß, sich ganz dem Molkereifach zu widmen. Nach Besuch der Molkereischulen in Hameln und Stargard war er zunächst Betriebsleiter in Strüdhagen und wurde im Sommer 1901 unter 86 Bewerbern zum Betriebsleiter in Rastede gewählt. Die Molkerei Rastede entwickelte sich unter Petershagens Leitung sehr bald zu einem führenden Großbetrieb. Die Milchmenge stieg auf 20 000 bis 30 000 Liter täglich. Im Jahre 1915 wurde Petershagen in den Vorstand gewählt. Der Jubilar verfügt im hohen Maße über alle die Eigenschaften, welche notwendig sind, um in einer so großen Genossenschaft mit 700—800 Mitgliedern den Frieden aufrecht zu erhalten. Die Landwirtschaftskammer hat die große Bedeutung der Molkerei seit langem erkannt. Viele für das Molkereiwesen wichtige Versuche wurden in Rastede durchgeführt, und die meisten Lehrlingsprüfungen sind hier abgehalten worden. Verbandsdirektor Ohmstedt würdigte den Jubilar als guten Genossenschaftler und ging in launigen plattdeutschen Worten auf die gemeinsam verlebte Jugendzeit ein, wofür ihm die Gäste durch lebhaften Beifall dankten. Molkereibesitzer Niemann-Rehden überbrachte die Grüße des Hauptvereins der Molkereifachleute für Nordhannover und nachdem die Frau des Jubilars noch durch Herrn Fride-Burhave geehrt worden war, ließen viele Gäste es sich nicht nehmen, durch launige Vorträge zur Verschönerung des Festes beizutragen. H.

Dänische Butter als „feinste Molkerei-Tafelbutter“. Ein bemerkenswertes Urteil fällt das Landgericht zu Oldenburg in einer Sache gegen den Molkereidirektor D. von der Genossenschaftsmolkerei Neuende bei Wilhelmshafen. Diese Molkerei hatte ausländische (dänische) Butter in Fässern bezogen, gegen deren Güte zweifellos nichts einzuwenden war. Die Butter wurde in kleinen Packungen zum Verkauf gestellt und angepriesen als „feinste Molkerei-Tafelbutter, die Güte garantiert die Molkerei Neuende“. Die Packungen waren mit der Schutzmarke der Genossenschaft gekennzeichnet. Die Butter wurde in sämtlichen Filialen der Molkerei verkauft. Dort waren Plakate ausgehängt mit dem Ausdruck: „Feinste ausländische Molkereibutter“. Trotz dieser Bekanntmachung erblühte die Strafkammer wie das Amtsgericht einen Verstoß gegen die Verordnung vom 26. Juni 1916 betr. irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln. Von der Verteidigung wurde geltend gemacht, daß diese Bestimmungen durch eine neuerliche Verordnung vom 28. Juni 1923 hinfällig geworden sei. Dieser Auffassung vermochte sich das Gericht aber nicht anzuschließen und es bestätigte das auf 50 M Geldstrafe lautende amtsgerichtliche Urteil. H.

Vom Weltbuttermarkt. Deutlicher als in den beiden letzten Wochen hat sich die absolute Abhängigkeit der gesamten Weltmarktlage in Butter von der Aufnahmefähigkeit des englischen Marktes wohl noch felsen gezeigt. Die großen Vorräte, die in den englischen Kühlhäusern aufgespeichert liegen, drücken auf die Preise und stellen sich jeder Belebung hindernd in den Weg. Die allgemeine Schwäche der internationalen Preise zeigte sich schon dadurch, daß verschiedene Länder, so unter anderen Holland, bereits mit ermäßigten Forderungen auf dem Markt erschienen. Hatte Dänemark in der Woche vorher seine Preise um 4 Kronen erhöhen können, so mußte der Kopenhagener Markt um 2 Kronen nachgeben. Und dabei darf nicht übersehen werden, daß der Kopenhagener Preis in der augenblicklichen Höhe zu hoch ist und angesichts der allgemein schwachen Tendenz auf sehr unthueren Füßen steht. Die schwache Haltung auf dem englischen Markt blieb auch auf Berlin nicht ohne Einfluß. Auf dem englischen Markt ist dänische Butter zu einem Preise von 182—184 Sh. nur schwach nachgefragt. Englische Butter wird z. Zt. nur in geringen Mengen konsumiert und erzielt für beste Qualität einen Preis von 1 Sh. 11 d per 36. Frische Butter findet recht schwer Abnehmer. Bei der geringen Aktivität des englischen Marktes üben die Käufer in England äußerste Zurückhaltung. Auch holländische Butter ist trotz der Preisreduktion schwach nachgefragt. Französische Butter erzielt 156—162 Sh. für leichtgesalzene Ware. Kolonialbutter hat auf der ganzen Linie nachgeben müssen. Sibirische Butter findet bei Preisen von 125—136 Sh. nur wenig Interesse. Etwas lebhafter wird kanadische Butter gehandelt und erzielt Preise, die etwas über 150 Sh. liegen, während ungesalzene einen etwas höheren Preis erzielt. Argentinische Butter ist bei stark schwankenden Preisen von 136—156 Sh. sehr wenig nachgefragt. Neu-Seeländische Butter erzielt 154—162 Sh. für gefalzene und 166—170 Sh. für ungesalzene Ware. Die Marktlage muß weiterhin als äußerst unsicher beurteilt werden und Hoffnungen auf eine baldige Belebung sind nur schwach. Pn.

Dr. Moritz Blumenthal's Butter- u. Käsefarben



sind in Farbkraft

unerreicht

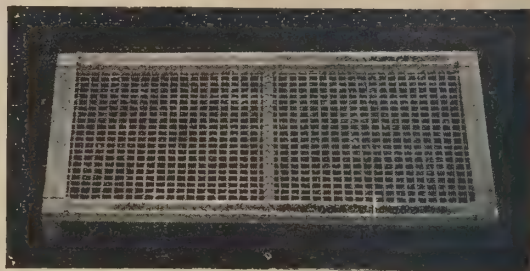
BYK-GULDENWERKE

BERLIN NW7

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden.



Verdoppelt
in Haltbarkeit.

Unerreicht
in Sauberkeit.

Mein System in der Rohrfluchtung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel.

Verlangen Sie Offerte!

Alleiniger Hersteller:

Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

A u s l a n d.

Einfuhrzoll für Milch, Butter und Käse aus Finnland. Das in Finnland am 26. Juni 1926 unterzeichnete vorläufige Handelsabkommen zwischen dem Deutschen Reich und der Republik Finnland, sowie das dazugehörige Schlussprotokoll vom gleichen Tage werden vom 1. Oktober 1926 ab auf Grund einer Vereinbarung zwischen der deutschen und der finnischen Regierung auf die Dauer von 3 Monaten vorläufig zur Anwendung gebracht. Die ermäßigten Zollsätze betragen demnach für Kilogramm:

Milch, eingedickt (Sirupmilch) auch mit Zusatz von Zucker 40 M,
Milch und Rahm in luftdicht verschlossenen Behältnissen 40 M,
Rahm, frisch, auch entfeimt (sterilisiert oder peptonisiert) 20 M,
Butter, frisch, gesalzen oder eingeschmolzen (Butterschmalz) 27,50 M,
Quarg aus Magermilch 5,00 M,
Tafelkäse in Einzelpackungen von 2½ Kilo Rohgewicht oder darunter 30 M,

Käse nach Art des Emmentaler und Edamer Käses sowie andere Hartkäse, alle diese nicht in Einzelpackungen von 2½ Kilo Rohgewicht oder darunter 20 M.

Nach erfolgter Zustimmung des deutschen Reichstages werden diese Zollsätze auch über den 1. Januar 1927 hinaus in Kraft bleiben.

Litauens Butterexport. Litauens Butterexport hat in der ersten Hälfte 1926 gegenüber dem Vorjahr einen erheblichen Aufschwung genommen. Besonders nach Deutschland ist die Ausfuhr von Butter und anderen Molkereiprodukten gestiegen. Nach der wirtschaftlichen Statistik betrug sich die Butterausfuhr in der ersten Hälfte 1926 auf insgesamt 900 Kilo, gegenüber nur 309 900 Kilo in der Vergleichszeit des Jahres 1925. Deutschland nahm von dieser Menge etwa 593 200 Kilo, ab, das sind rund 65 Prozent des gesamten litauischen Butterexportes.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung auf. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

„Grüne Woche in Berlin 1927?“ Durch die Zeitungen geht eine Nachricht, daß die Absicht besteht, im Frühjahr 1927 mit der „grünen Woche“ in Berlin eine große Molkereimaschinen-Ausstellung nebst Preiswettbewerb D. L. G. für Milch, Butter und Käse zu veranstalten.

Zunächst dürfte die „grüne Woche“ an sich schon kaum für eine derartige Veranstaltung geeignet sein, denn wer diese „Schau“ bisher besucht dürfte die Fahrt nach den Ausstellungshallen am Westend stets bereut haben. Ein Warenhaus kann man sich viel besser bei Tieß und bei Wert in der Innenstadt ansehen.

Viel wichtiger ist aber die Frage, ob die D. L. G.-Woche im Frühjahr nicht überhaupt schon überlastet ist und ob es nicht viel richtiger wäre, die Milchwirtschaft dort ganz abzutrennen und zu anderer Zeit, vielleicht im Herbst eine gesonderte Milchwirtschaftliche Woche in einer anderen Stadt abzuhalten?

Die milchwirtschaftlichen Veranstaltungen in Berlin leiden nicht nur an zu geringer Beteiligung seitens der Landwirtschaft, weil die Landwirte von anderen Veranstaltungen der D. L. G.-Woche zu sehr in Anspruch genommen sind.

Weiterhin ist der Mangel an Konzentrationsmöglichkeit für Veranstaltungen in einer Stadt von den Ausmaßen Berlins sehr empfindlich.

Was schließlich eine wirklich gute Maschinen-Ausstellung betrifft, so dürfte diese nur zu erreichen sein, wenn die einschlägige Industrie dazu überredet werden kann, in einer bestimmten, günstig gelegenen Stadt eine permanente Ausstellung einzurichten.

Für das Frühjahr eine große Maschinenausstellung ins Leben rufen zu wollen, ist fraglos viel zu früh, denn eine solche Veranstaltung braucht vorher der Industrie eine viel längere Vorbereitungszeit, wie sie jetzt noch in der Verfügung steht. Zudem stehen viele der neuesten und wichtigsten Maschinentypen, sonderlich für die städtische Milchversorgung, zur Zeit noch so sehr im Entwicklungsstadium, daß vor dem nächsten Herbst eine gute Ausstellung direkt als unzweckmäßig zu bezeichnen ist.

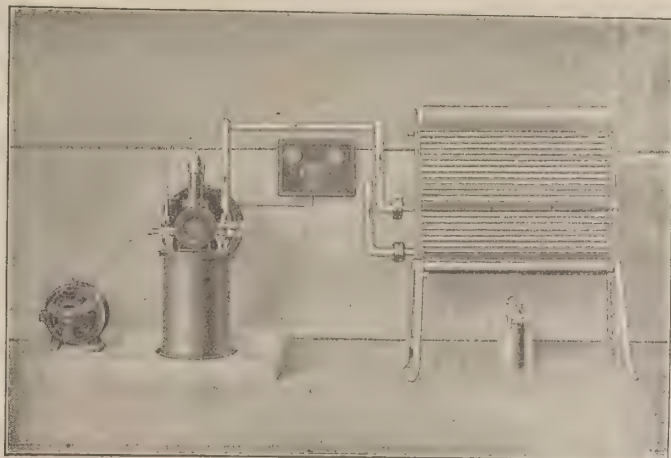
Zur Preisgestaltung der Flaschenmilch. Ueberraschend schnell hat sich in der Milchwirtschaft auf einen höheren Milchverbrauch durch unser Volk eingestellt. In den Nummern 24 und 32 dieser Fachzeitschrift habe ich an Hand meiner gemachten Erfahrungen in den Vereinigten Staaten von Amerika auf den Weg zur Milchreklame und zum Flaschenmilchverkauf hingewiesen. Vor einem halben Jahre waren diese Anregungen immerhin noch nicht nötig. Milchreklame und Flaschenverkauf gingen eben gerade an, in der Meinung zu treten. Heute ist es eine Selbstverständlichkeit, in öffentlichen Gebäuden wie Postanstalten, Schulen usw. Aufforderungen zum Erwerb von Milch zu lesen. Es ist eine Selbstverständlichkeit, daß Milch in den Städten, auf Bahnhöfen und dergl. nach Bedarf Milch zu erhalten bekommt. Der Flaschenmilchverkauf bürgert sich dabei immer mehr ein dank der Bequemlichkeit, Sauberkeit und was sonst alles zu seinen Gunsten spricht.

Leider muß von Seiten des Publikums aus festgestellt werden, daß die Preisregulierung für die Flaschenmilch nicht den Erwartungen des Volkes entspricht, ja, sie kann nicht einmal im Interesse der Milchwirtschaft selbst sein. Folgende Ausführungen werden diese Behauptung zu rechtfertigen suchen.

Wer den Geschäftsgang der Milchverkaufsstellen auf Bahnhöfen, in den Städten, auf Sportplätzen, in den Schulen, bei Volksfesten usw. beobachtet, muß zu der Ueberzeugung kommen, daß ein Bedürfnis nach Flaschenmilch im Volksverbrauche in unserm Volke liegt. Es bedarf nur eines kleinen Entgegenkommens, um dieses Bedürfnis zur Grundlage eines

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

H. Bögelmann's

Patent-Milch- und Sahne-Sterilisier- und Pasteurisierverschluß aus prima Bronzedraht oder verzinkt. Stahldraht

Bester Verschluß für Dauerpasteurisierung in Flaschen, da absolut luftdicht und bedeutend billiger wie Aluminiumverschluß; dazu Ersparung der teuren Verschlußmaschinen.

Der beste Beweis für die glänzende Bewährung sind die fortlaufenden



Bestellungen der einmal belieften Verbraucher!

Der anerkannt beste u. billigste i. Gebrauch u. seiner Handhabung.

Auf die Anfrage v. 6. cr. teile ich Ihnen ergebenst mit, daß ich während und nach der Kriegszeit verschiedene Verschlüsse anderer Systeme im Gebrauch gehabt habe, weil Bronzedraht nicht zu haben war.

Bewährt haben sich die verschiedenen Verschlüsse nicht, weswegen ich auch auf Bronzedraht-Verschlüsse zurückgegriffen habe.

Ich halte speziell für meinen Betrieb die Bögelmann-Verschlüsse-Bronzedraht für die besten.

Hamburg, 16. 4. 1925,

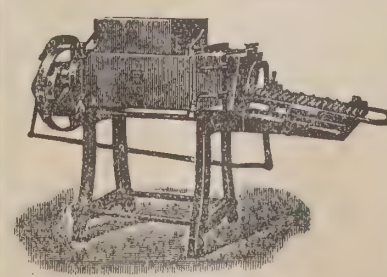
Hochachtungsvoll
G. Hildebrandt, Sanitäts-Milch-Kuranstalt

Eine Anzahl gleichwertiger Begutachtungsschreiben erhalten Sie mit Prospekt.

Alleinberechtigter Hersteller:

Verschluß-Vertrieb Ernst Storme, Krefeld

Mehrere Vertreter für In- und Ausland gesucht.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik

„BENHIL“
Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länder geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Bänderollier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Auf der „Gesolei“, Düsseldorf, vertreten in Halle 104, Molkerei-Abteilung.

guten Geschäftsganges für Milchproduzenten und Milchverarbeitern zu machen. Der an den Trinkstellen für die Milch geforderte Preis ist sehr verschieden. Er scheint sich zu richten nach den Prozentsätzen, mit denen der Verkäufer nur glaubt, sein Geschäft rentabel gestalten zu können. Und diese Prozentsätze sind mitunter nicht unerheblich. Der einzelne mag dabei sein Geschäft machen, doch für die gesamte Milchwirtschaft ist das ein schlechtes Aushängeschild. Ein praktisches Beispiel mag zur Erläuterung dienen. Auf dem Bahnhof einer Großstadt in Mitteldeutschland, der die Landwirtschaft vor den Toren liegt, kostet die Flasche pasteurisierte Milch mit ca. $\frac{1}{4}$ Liter Inhalt 20 Pfennig. Nach meiner Berechnung kostet das Liter Milch in dieser Form 60–70 Pfennig. Der Landwirt erhält aber für seine Milch je nach Fettgehalt 16–20 Pfennig pro Liter ab Hof. Wer kann dem Landmanne eine gewisse Empörung verdenken, wenn dieser sieht, daß er für sein Produkt nur $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ des Verkaufspreises bekommt, während $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ des vom Publikum geforderten Preises für Verarbeitung und Verkauf verlangt werden. Die Milchproduktion auf dem Lande wird bei einer derartigen Preisgestaltung bestimmt nicht steigen. Und nun der Eindruck solcher Erscheinungen auf das Publikum selbst. Der Reisende bezahlt den geforderten Preis anstandslos, denn er ist ja gewöhnt, für Erfrischungen, die er unterwegs zu sich nimmt noch höhere Preise zu zahlen. Aber wie steht es mit der rechnenden Hausfrau? Sie wird zu der Ueberzeugung kommen, daß ein Liter Milch für 60 Pfennig zu teuer ist, sie bildet sich ein Vorurteil gegen die Flaschenmilch und wird diese von vornherein als zu teuer für ihren Haushalt ablehnen. Es ist dann gerade das Gegenteil von dem erreicht, was erreicht werden sollte. Der alte Weg des Milchausleitens auf offener Straße mit allen seinen Gefahren wird als bedeutend billigere Einkaufsstelle weiterflorieren, und etwas anerkannt Gutes und Fortschrittliches wie der Flaschenverkauf kann sich nicht durchsetzen.

So ist also eine solche Preisgestaltung im Interesse der Milchwirtschaft zu verwerfen, und es bliebe die Frage zu lösen: wie hat die Preisgestaltung für Flaschenmilch zu erfolgen, damit durch sie eine wirksame Milchreklame gewährleistet wird.

Aus den oben gemachten Ausführungen ist ersichtlich, daß es äußerst unvorteilhaft ist, wenn an verschiedenen Orten für dieselbe Ware verschiedene Preise gefordert werden. Darum muß erreicht werden, daß der Milchpreis einheitlich ist. Das läßt sich nur erreichen mit Zusammenfassung der beteiligten Kreise zu einer Interessengemeinschaft. Der Milchauschuss fände hier ein ergiebiges Arbeitsfeld. Ferner hätte die Preisgestaltung so zu erfolgen, daß ein übermäßig großer Gewinn für den Verkäufer ausbleibt, das heißt: die Flaschenmilch muß billiger sein. Man könnte da natürlich einwenden: das Pasteurisierverfahren ist zu teuer, und auf den Bahnhöfen sind die Waren im Durchschnitt teurer. Doch als Entgegnung auf den ersten Einwand habe ich schon in Nr. 24 dieser Zeitschrift nachgewiesen, daß in den Vereinigten Staaten von Nordamerika ein Liter Flaschenmilch 37 Pfennige kostet, und zwar ist es einerlei an welcher Verkaufsstelle man die Milch erseht. Was sich in einem andern Lande ermöglichen läßt, muß bei uns auch durchführbar sein. Als Entgegnung auf den zweiten Einwand ist anzuführen, daß es auch noch andere Waren gibt, die auf den Bahnhöfen zum regulären Preise verkauft werden müssen. Ich erinnere an Zigaretten, Schokolade usw. Es ist auch keine stichhaltige Einwendung, zu sagen, wenn den Verkaufsstellen der Verkaufspreis genau vorgeschrieben wird, dann führen sie die Ware einfach nicht mehr, denn das Publikum verlangt heute schon die Milch, und es wäre töricht von einem Kaufmann, würde er trotz kleineren Verdienstes den Umsatz einer begehrten Ware ablehnen.

Nötig ist also für die gewünschte Erhöhung des Milchverbrauchs durch unser Volk, daß eine Zentralstelle, die beraten wird von Fachleuten der Milchproduktion, der Milchverarbeitung und vom Verkaufswesen, einen einheitlichen und für alle Teile gerechten Preis errechnet und festlegt, der für alle Verkaufsstellen bindend ist. Dann macht die Milch für sich selbst Reklame, und es geht aufwärts mit unserer Milchproduktion, unserer Volksgesundheit und damit unserer Volkswohlfahrt. E. Herrman.

Herstellung von Dosenbutter. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 111.)

I.

Die Herstellung von Dauerbutter in Dosen dürfte nach dem Kriege kaum in nennenswertem Maß wieder aufgenommen sein, nachdem uns die Reflektanten hierfür (unsere Marine und zum Teil unsere Kolonien) durch den Frieden von Versailles genommen sind. Ob es heute lohnen wird, die Fabrikation aufzunehmen, entzieht sich meiner Kenntnis, immerhin mag ja der Fragesteller sein Heil versuchen, umsomehr, als nennenswerte Kapitalanlagen nicht nötig sind. Nun zunächst zu der Frage: Wie sind Rahm und Butter zu behandeln? Diese Frage müßte eigentlich auch auf die Milch ausgedehnt werden, und die Antwort könnte dann kurz lauten: Die Behandlung ist dieselbe wie im regelmäßigen, gewöhnlichen Betriebe, nur sind alle geschriebenen und ungeschriebenen Gesetze doppelt und dreifach auf ihre genaue Befolgung hin zu beachten. In hiesiger Gegend sind vor dem Kriege auf Veranlassung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft umfangreiche und zeitraubende Versuche gemacht worden, um die beste Methode für die Herstellung von Dosenbutter herauszufinden. Diese Versuche haben folgendes Ergebnis gehabt: Schon bei der Annahme der Milch muß die erste Arbeit beginnen. Alle Milch, die die Alkoholprobe nicht aushält, ist unbedingt von der Verarbeitung auszuscheiden, da gerade für Dauerware das Beste gut genug ist. Eine Erhitzung der Vollmilch ist zu vermeiden, wenn es sich im praktischen Betriebe irgend ermöglichen läßt. Sind jedoch die vorhandenen Apparate einmal für diese Art der Erhitzung zugeschnitten, so reinige man vorher die Milch gründlich, am besten durch eine Zentrifuge, damit nicht alles in der Milch enthaltene Schmutz bei der Erhitzung aufgelöst wird. Desto sorgfältiger hat allerdings die Pasteurisierung der Sahne zu erfolgen. Eine Temperatur von 85–90 Grad dürfte das Gegebene sein. Besonders ist darauf zu achten, daß sowohl die erste als auch die letzte Sahne genügend hohe Temperaturen erhält, denn sonst kann unter Umständen die ganze Arbeit umsonst sein. Steht dem Fragesteller eine Kühlmaschine zur Verfügung, so ist eine sofortige Kühlung bis auf 2–3 Grad zu empfehlen und diese Temperatur möglichst einige Stunden zu halten. Es soll hierdurch erreicht werden, daß einmal der Kochgeschmack zum größten Teil verschwindet und zum anderen die Butter später eine fernere Konsistenz erhält. Durch die hohe und sorgfältige Erhitzung sind alle vorhandenen Bakterien abgetötet und ist nun auch dafür Sorge zu tragen, daß keine Neuinfizierung stattfindet. Zu diesem Zweck pumpt man über den Kühler kochendes Wasser, wodurch Pumpe, Rohrleitung und Kühler genügend gereinigt werden.



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau
Molkerei - Maschinen und Bedarfsartikel

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 7.80
rumänische (große)	„ 7.80
Mitteleier	„ 6.30
italienische (ausges große)	„ 9.60
do. (sehr große)	„ 9.40
deutsche Landeier	„ 9.40

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24531

Billigste und zuverlässigste Untersuchung von

Milch, Butter, Käs Wasser, Futtermittel

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

**Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,**

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten, empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Wenn auch, wie bereits erwähnt, die Bakterien fast restlos mit der hohen Erhitzung vernichtet werden, so befinden sich in der Sahne doch noch zahlreiche Dauerformen (Sporen), die z. T. noch viel höhere Wärmegrade überleben. Wenn die Sporen auch in der Sahne nur in so geringen Mengen vorhanden sind, daß sie bei der Herstellung gewöhnlicher Butter nicht mehr schaden, so ist dies doch anders, wenn es sich um eine Ware handelt, die mindestens drei Monate und ev. noch länger ihren guten Geschmack behalten soll. Hier muß alles restlos vernichtet werden. Zu diesem Zweck wird die Sahne nach etwa 3 Stunden auf 15—18 Grad angewärmt und bei dieser Temperatur, bei welcher die Sporen wieder auskeimen, 5—8 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Zeit erfolgt eine nochmalige Erhitzung auf 85—90 Grad, ebenso eine gründliche Kühlung aus den bereits angegebenen Gründen. Darüber, ob diese Sahne nunmehr mit guten Reinkulturen angesäuert oder süß verbuttert wird, gehen die Meinungen auseinander. Wir wählen damals den letzten Weg. Wenn auch der Butter das charakteristische Aroma einer erstklassigen Sauerrahmbutter fehlt, so geht man doch auf der anderen Seite sicher, daß nicht während der Sauerungs- und Aufbewahrungszeit neue schädliche Bakterien sich in der Sahne ansammeln. Jede Art der Behandlung hat also ihre Licht- und Schattenseiten und richtet es sich gewiß nach den besonderen Umständen und Ansichten, ob man Süß- oder Sauerrahmbutter herstellt.

Das Butterfaß ist vor der Füllung mit kochendem Wasser auszuwässern und sofort, wenn die Butterbildung beginnt, abzustellen, jedenfalls ist jedes Zusammenballen der Butterfugeln zu vermeiden. Steht ein adaltes Wasser zur Verfügung, so ist ein gründliches Waschen der Butter zu empfehlen. Je sorgfältiger die Butter von Buttermilchanteilen befreit wird, desto besser ist es; ein übermäßiges Salzen ist nur nachteilig. Wenn man früher häufig annahm, Dauerbutter müßte mindestens 1 Prozent Salz zugesetzt werden, so hat die Erfahrung gelehrt, daß dieses nicht der Fall ist, 2—3 Prozent genügen vollkommen. Nach 24 stündigem Stehen, in welcher Zeit sich das Salz genügend auflösen kann, hat das zweite gründliche Kneten zu erfolgen. Um der Butter ihre kernige Konsistenz nicht zu nehmen, ist eine Berührung derselben mit den Händen auf alle Fälle zu vermeiden. Sowohl bei dem Herausnehmen aus dem Butterfaß als wie auch bei dem Kneten auf dem Kneten ist die Butter nur mit Spateln zu bearbeiten.

Jetzt kann sofort das Einfüllen in die Blechdosen, welche für die Tropen fast ausschließlich in Frage kommen, erfolgen. Wenn auch Glasgefäße bezüglich der Haltbarkeit des Inhaltes den Blechdosen vorzuziehen sind, so haben sie doch den Nachteil, daß sie ein zu großes Eigengewicht und ferner für die Verpackung einen zu großen Raumbedarf nötig haben. Beide Nachteile sind aber gerade für den Ueberseeverkehr äußerst schwerwiegend. Hier heißt es auf geringen Raum möglichst viel Ware aufpacken. Die Verpackung ist bloß unnützer Ballast, der, soweit irgend angängig, zu vermeiden ist. Deshalb sind im allgemeinen die Blechdosen vorzuziehen. Zu achten ist darauf, daß die Füllung bis dicht an den Deckel heran erfolgt. Obenauf lege man entweder ein Stück Gaze oder in Salzwasser getauchtes Pergamentpapier und schließe nun sofort die Dose mittels der bekannten Dosenverschlußmaschine. Die Verpackung der Dosen erfolgt in handlichen aber festen Holzkisten, in denen die Dosen so fest eingepackt werden müssen, daß sie sich in keiner Richtung bewegen können. In die Kisten genügend festsetzt zu machen, empfiehlt sich ein Beschlagen derselben mit Bänderisen.

An Maschinen und Apparaten sind, wie aus Vorstehendem ersichtlich, keine Neuanschaffungen nötig. Lediglich eine Dosenverschlußmaschine findet sich wohl selten in einer Molkerei. Es ist ferner, worauf bereits im Eingang hingewiesen wurde, kaum anzunehmen, daß die Fabrikation in großem Maßstabe erfolgen wird, sonst käme ev. noch die Selbstherstellung der benötigten Kisten und Blechdosen in Frage. Vorläufig werden die Spezialfabriken wohl die Lieferung bedeutend billiger übernehmen können, denn hier ist die Massenfabrikation ausschlaggebend.

Die Frage nach der Haltbarkeit der Dosenbutter läßt sich schwer genau beantworten. Je nach der Sorgfalt, mit welcher sie hergestellt wurde, je nach der Temperatur bei welcher sie aufbewahrt und transportiert wurde (heute haben alle größeren Schiffe genügend Kühlräume und auch in den Tropen sind Eis- und Kühlmaschinen nichts Seltenes mehr), kann man wohl damit rechnen, daß nach 3—4 Monaten und evtl. noch länger die Ware immer noch als gute Butter zu genießen ist.

Zum Schluß seien noch die Erfahrungen, die das Reichsgesundheitsamt seinerzeit über die Herstellung von Dauerbutter machte, erwähnt. Derselben decken sich im allgemeinen mit den Erfahrungen, die ich gemacht habe:

1. Für die Haltbarkeit von Dauerbutter ist die Höhe des Kochsalzgehaltes nicht ausschlaggebend. Butter ohne Kochsalzzusatz hält sich sehr mäßig. Ein wesentlicher Unterschied in der Haltbarkeit der mit 3 oder 6 Prozent Kochsalz versetzten Proben war nicht zu beachten. Ein Kochsalzgehalt von 6 bis 10 Prozent beeinträchtigt die Haltbarkeit der Butter. 2. Von wesentlichem Einfluß auf die Haltbarkeit von Dauerbutter ist die richtige Herstellung derselben. Sie geschieht am besten unter Verwendung von zweimal bei 94—95 Grad pasteurisiertem Rahm. Vor dem zweiten Pasteurisieren ist der Rahm in verschlossenem sterilisierten Gefäße bei Zimmertemperatur 24 Stunden aufzubewahren. Wesentlich ist ferner ein schnelles Abkühlen des Rahmes auf 6—8 Grad, Butterung bei niedriger Temperatur und peinlichste Sauberkeit im ganzen Betriebe. 3. Die haltbarste Dauerbutter wurde aus zweimal pasteurisiertem, saurem Rahm unter Anwendung von Reinkulturen und unter Zusatz von 3 Prozent Kochsalz hergestellt, wobei 2,2 Prozent Kochsalz in der fertigen Butter enthalten waren. 4. Unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen hergestellte Dauerbutter war auch bei einem 12 Prozent übersteigenden Wassergehalt haltbar. Die geeignetsten Verpackungsgefäße für Dauerbutter sind luftdicht verschlossene Glasbüchsen. 6. Die Lagerung der Butter im Kühl- oder Eisraum des Schiffes ist für ihre Konservierung von großem Wert. 7. Die Tatsache, daß der Säuregrad einer Butter einen Rückschluß auf die Qualität derselben ohne weiteres nicht gestattet, hat durch die Versuche eine erneute Bestätigung gefunden.

II.

Aus der Anfrage geht nicht hervor, ob die betr. Molkerei bereits irgendwelche Schritte getan hat, um den Absatz der herzustellenden Dosenbutter sicher zu stellen. So ganz einfach ist dieser Absatz heute nicht, weil durch den Verlust unserer Kolonien und die Einschränkung der Handelsmarine die Hauptabgabengebiete bedeutend beschränkt sind. Zum Glück ist es namentlich Dänemark, daß bald nach Beginn der Weidzeit große Mengen Dauerbutter herstellt und den ausländischen Markt in dieser Beziehung ziemlich beherrscht. Es dürfte von dem Fragesteller sicher

Lüneburger Buttersalz

Nur echt

Schutz-



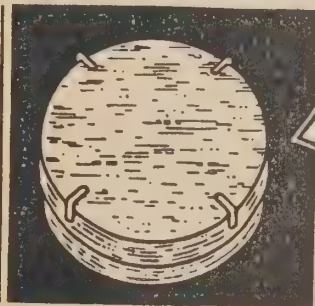
mit dieser

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung einer erstklassigen hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.



Holzspan-Schachteln
mit und ohne Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Großfabrikation von pa. verzinnten **Milchversandkannen**

Preisgekrönt durch d. „Deutschen Land-Ges.“

Molkereigeräte Wagenverkaufskann., Autrahm-Elmer usw.

Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, aussehr andernnehmbar

Dampfkäsewannen doppelwand. aus verz. Kupfer, sowie Eisenblech und Aluminium

Milchbehälter

Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann, Mailnitz

Sirecke Sagan-Liegnitz.



Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

beabsichtigt sein, nur deutsche Abnehmer mit Dosenbutter zu beliefern und Exportgeschäfte, die bestimmte kaufmännische Erfahrungen voraussetzen, nicht zu betreiben.

Wenn es auch möglich ist, Dosenbutter herzustellen, ohne daß eine Kühlanlage vorhanden ist, sofern genügend kaltes Wasser oder einwandfreie Eis zur Verfügung stehen, sollte man die Herstellung von Dosenbutter nur dann aufnehmen, wenn eine Kühlanlage vorhanden ist. Umso mehr, weil für den Zeitpunkt der Herstellung unter normalen Verhältnissen, die Zeit von Ende Mai bis Anfang Juni die geeignetste ist. Während dieser Zeit ist die Beschaffenheit der angelieferten Milch für die Dosenbutterherstellung am günstigsten. An Apparaten sind erforderlich eine Dosenverschlußmaschine, die je nach dem Umfang der beabsichtigten Herstellung für Hand- oder Kraftbetrieb zu beschaffen ist. Als Betriebshilfsmittel sind erforderlich Weißblechdosen und Versandkisten. Für den Inhalt der Dosen ist nicht das deutsche Pfund, sondern das englische Pfund allgemein üblich. Das englische Pfund hat nur etwa 450 Gramm zu 16 Unzen. Demgemäß werden die Dosen mit einem Nettogewicht von je 16 Unzen in den Handel gebracht. Für den Seetransport bestehen bestimmte Vorschriften über die Art der Transportkisten (Holzkisten mit Blecheinsätzen). Bei allen Schiffsahrtsgesellschaften erhalten Sie hierüber genaue Auskunft. Bei der ordnungsmäßigen Verpackung in Blechdosen wird die Haltbarkeit der Dosenbutter in erster Linie durch die Güte der hergestellten Dosenbutter bestimmt. Die Verpackung selbst kommt erst in zweiter Linie. Ganz selbstverständlich ist, daß Dosenbutter, die Sonnenstrahlen oder großer Wärme ausgesetzt ist, in den Dosen flüssig wird und dann auf Haltbarkeit keinen Anspruch mehr erheben kann. Das hat aber nichts mit der eigentlichen Verpackung zu tun, sondern lediglich mit der Aufbewahrung, auch während des Transports. Beim Seetransport kann die Aufbewahrung einwandfrei durchgeführt werden, weil die in Frage kommenden Dampfer mit Kühleinrichtungen versehen sind. Am Schluß des Seetransports werden die Abnehmer allgemein dafür sorgen, daß diejenigen Waren, welche vor übergroßer Wärme geschützt werden müssen, dementsprechend weiter befördert werden. Es ist also letzten Endes die Haltbarkeit der Dosenbutter von der ordnungsmäßigen Herstellung derselben abhängig. Während für die Herstellung von gewöhnlicher Butter meistens 12 bis 13 Prozent Rahm von der zu entrahmenden Milch abgenommen werden, soll die Rahmentnahme bei Herstellung von Dosenbutter mindestens 15 Prozent betragen. Bei 12 bis 13 Prozent Rahmentnahme wird der Rahm gewöhnlich einen Fettgehalt bis etwa 24 Prozent haben. Zur Herstellung von Dosenbutter eignet sich jedoch besser ein weniger fetthaltiger Rahm. Dabei ist selbstverständlich, daß nur ganz einwandfreie Vollmilch für die Dosenbutterherstellung verarbeitet werden darf. Verfehlt würde es sein, wollte man die Herstellung z. B. in der Zeit der Rübensfütterung beginnen. Auch das Frühjahr eignet sich nicht hierzu, weil die bei den Kuhhaltern vorhandenen Futtermittel weniger einwandfrei sind und Milchfehler entstehen können. Aus diesem Grunde wird auch, wie bereits gesagt, in Dänemark die Dosenbutterpackung zur Zeit der Grünfütterung begonnen, weil anzunehmen ist, daß die Kühe zu dieser Zeit das geeignetste Futter, ohne Beigabe von Kraftfuttermitteln usw. erhalten.

Die Erhitzung des Rahms muß auf mindestens 95 Grad erfolgen mit nachfolgender Tiefkühlung. Der Rahmkühler, überhaupt alle Geräte, die bei der Dosenbutterherstellung benötigt werden, sind vorher mit Kaltmilch gründlich zu reinigen, mit klarem, einwandfreiem Wasser nachzuspülen und, soweit möglich, an der Luft zu trocknen. Es soll dadurch erreicht werden, daß Bakterien, welche die Haltbarkeit der Dosenbutter beeinträchtigen können, restlos entfernt werden. Diese gründliche Reinigung bezieht sich auch namentlich auf Butterfettiger, Butterfaß und Butterknetter. Zur Ansäuerung des Rahms ist nur frische, einwandfreie Reinkultur zu verwenden. Selbsthergestellte Kultur aus saurer Magermilch oder gar Buttermilch darf nicht benutzt werden. Die Menge der zuzulegenden Reinkultur muß so bemessen sein, daß der Rahm langsam reift und nicht überfäuert. Die Säuregrade des Rahms sind festzustellen und sollen dieselben 28 bis 32 Grad nach Soxhlet-Hentel nicht überschreiten. Während die Reifung des Rahms bei etwa 18 Grad erfolgen soll, muß die Verbutterung bei mindestens 12 Grad vor sich gehen. Mit Hilfe einer Kühlanlage wird diese Buttermilchtemperatur ohne weiteres zu erreichen sein. Man achte darauf, daß die Wände und Decken im Rahmraum keine Schimmelbildung zeigen, sodaß von hier aus durch irgendwelche Umstände auf den Rahm Bakterien übertragen werden, die nachteilig auf die herzustellende Dosenbutter einwirken. Daß auch das Personal in Bezug auf Kleidung usw. peinlich sauber ist, versteht sich von selbst. Man erzieht, daß es durchaus wichtig ist, nicht allein dafür zu sorgen, daß die verwendete Milch einwandfrei ist, sondern daß auch bei der Verarbeitung derselben und dem daraus gewonnenen Rahm alle Hilfsgeräte absolut frei von schädlichen Bakterien sind. Bevor der Rahm in das Butterfaß kommt, ist dasselbe nochmals mit heißem Wasser umzuspülen und mit einwandfreiem, kaltem Wasser nachzuspülen. Nachmals muß ausdrücklich darauf hingewiesen werden, daß gerade in diesem Falle nur vollständig einwandfreies Wasser verwendet werden darf. Ist man nicht sicher, daß das zu verwendende Wasser frei von schädlichen Keimen ist, so benutze man zum Umspülen kochendes Wasser und zum Nachspülen abgekochtes Wasser, das tief gefühlt ist. Sobald die Buttermilchtemperatur vorgeschritten ist, daß sich Nadelkopfgroße Butterkügelchen gebildet haben, ist die Buttermilch als beendet anzusehen. Niemals darf solange gebuttert werden, daß die Butterkügelchen haselnußgroß werden. Darin liegt auch das ganze Geheimnis der Dauerbutterherstellung. Hinzukommt noch, daß die Buttermilch von den Butterkügelchen restlos entfernt werden muß, da nur dadurch die notwendige Haltbarkeit der Dosenbutter erreicht wird. Das Butterfaß wird deshalb mit kaltem, einwandfreiem Wasser fast vollständig aufgefüllt. Erfolgt die Buttermilch im Butterfettiger, so läßt man denselben noch etwa 5 bis 10 Minuten mit Buttermilchgeschwindigkeit laufen und läßt darauf die verdünnte Buttermilch ablaufen. Bei Holsteiner Butterfässern läßt man das Butterfaß nach Auffüllung mit Wasser ganz langsam noch einige Minuten laufen. Da die Holsteiner Butterfässer gewöhnlich nicht mit Ablaufhähnen versehen sind, empfiehlt sich, für diesen Fall einen Ablaufhahn anzubringen. Man vermeidet durch die Anbringung eines Ablaufhahnes, daß die Butter nach der ersten Waschung mit einem Sieb herausgenommen werden muß. Auch wird das mehrmalige Waschen erspart und kann nicht so eingehend durchgeführt werden, wie dies unbedingt erforderlich ist, um eine haltbare Dosenbutter zu erzielen. Durch das Kneten der Butter kann die Buttermilch nicht restlos entfernt werden. Außerdem besteht die Gefahr, daß bei zu häufigem Kneten die Butter überarbeitet wird.

Sobald die Butter vollständig frei von Buttermilch ist, was daran erkennbar, daß das zur Waschung benutzte Wasser nicht mehr milchig aus-



HOCHGLANZFARBE

VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

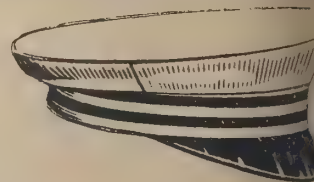
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Molkereimütze Reichert



(gefehlisch geschickt)		
Stück, echt Federschirm, inkl. 2 Bezüge		5,00
Stück, echt Federschirm, inkl. 3 Bezüge		6,20
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfettiger (vergoldet)		0,75
Faden, Radett, breitgestreift	einreihig 7,00 Mt., zweireihig	8,00
Faden, Röper, weiß	einreihig 7,50 Mt., zweireihig	8,50
Faden, Röper weiß, beste Qual.	einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50
Faden, Röper, Stehumlegtragen	einreihig 8,00 Mt., zweireihig	9,00
do., beste Qualität	einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00
Faden, Satin, weiß	einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50
Faden, Satin, Stehumlegtragen	einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00
Faden, Satin, feingestreift	einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50
do., Stehumlegtragen	einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,40 Mt., weiß	2,25
Schürzen, weiß Domlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,00
do., weiß, rein Leinen		3,75
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		3,75
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden		4,50
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang		5,50
verstärkte Brust und Eden		
Schuhmäntel, Nessel (hell) 8,00 Mt.,	Rhaki (hellbraun)	11,00
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mt.,	Röper (weiß)	12,00
Pantoffel 2,40 Mt.,	Holsteiner Form	2,80
Galoischen		5,00

Frauenhuthkleidung auf Wunsch Preisliste!

S. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei- u. Berufskleidung.

Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappschelben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen



ist, wird die Butter zum ersten Male geknetet. Falls hierzu ein besonderer Butterknetter benutzt werden muß, ist auf dessen absolute Sauberkeit ebenfalls zu achten. Nach angemessener Zeit wird die Butter zum zweiten Male geknetet. Die Haltbarkeit der Dosenbutter wird nicht durch mehrten Salzzusatz erreicht. Vielmehr soll Dosenbutter nicht stärker salzen werden als dies sonst bei feinsten Molkereibutter der Fall ist. Danach ist ein Salzzusatz von etwa zwei Prozent nicht zu überschreiten. Im kaufmännischen Standpunkt aus kann nur empfohlen werden, die Einstellung zunächst in kleineren Mengen zu beginnen, den Absatz zu sichern und erst dann die Herstellung in größeren Mengen aufzunehmen. alljährlich seitens der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ausgegebenen Prüfungen für Dauerwaren sollten den Fragesteller veranlassen, sich an diesen Prüfungen zu beteiligen. Die der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zur Verfügung gestellten Proben werden nach einer längeren Seereise, die auch die Tropen berührt, auf den alljährlich stattfindenden Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft auf Haltbarkeit und Güte geprüft.

Saure Milch.

I.

In einer wie oben überschriebenen Arbeit in der Nr. 18 der Molkerei-Zeitung beleuchtet Herr R. einige von mir ebenfalls zu diesem Thema gemachten Ausführungen in einer derartig entstellenden Weise, daß ich mich genötigt sehe nochmals auf diese Sache zurückzukommen. Als Gegenüber der Kanneneinigung in der Molkerei führte ich unter anderen Gründen, dagegen sprechen, auch den an, daß dieselbe in vielen Betrieben wegen Abmangel und darauf zurückzuführenden Fehlens jeglicher Einrichtung Annahmeraum ganz unmöglich ist, weshalb eben weiter gar nichts übrig bleiben würde, als die Kannen in den Betriebsraum herunterzutragen. Wie nun Herr R. dazu kommt, aus dieser logischen Folgerung einen Vorschlag zu machen, ist mir nicht recht verständlich. Wenn ich aber keinen Vorschlag gemacht habe, dann ist auch die Anspielung auf die berühmten Hühner völlig unangebracht. Ich für meine Person traue mir jedenfalls zu, gestützt auf eine 26 jährige praktische Tätigkeit im Molkereifach, dem von mir geleiteten Betrieb fertig zu werden, ohne dabei in Aufregung zu geraten. Gerade auf meine langjährigen Erfahrungen stütze ich mich auch meine Behauptung, daß die Reinigung der Kannen im Betriebe sehr vielen Fällen an der Platzfrage scheitern würde. Herr R. kann nicht sein, daß die Verhältnisse eben nicht überall so günstig liegen wie in dem von ihm erwähnten Fall, wo eben Platz genügend vorhanden ist zur Bewältigung der Mehrarbeit (die ich in dem Fall, daß sie von mir auch sonst im Betriebe beschäftigten Personal mit verrichtet werden kann, auch jetzt noch als Riesensarbeit bezeichnen muß) eine entsprechende Anzahl Frauen eingestellt wird. In diesem Falle wären natürlich sämtliche dagegen vorgebrachten Bedenken mehr als überflüssig gewesen. Wie es liegt die Dinge aber sehr häufig so, daß die erwähnten Ausführungen vollauf berechtigt sind. Bleiben wir vorerst mal bei der Platzfrage. In dieser Beziehung sagt Herr R. selbst, daß man leider immer noch beobachten kann, daß bei Neubauten wohl alles andere, nur keine Kanne zu Rate gezogen sind und daß diese Kanne später von den Betriebsleitern ausgebadet werden müssen. Wenn er dann aber wieder meint, daß die Sache nicht so schlimm wäre und daß so viel Platz in jedem Annahmeraum sein müßte, so kann man dies, abgesehen von dem Wort „sollte“, wohl nicht anders als Widerspruch bezeichnen. Darin bin ich mit Herrn R. vollkommen einig, daß so viel Platz in jedem Betrieb nicht sein sollte, aber mit Sicherheit nicht überall der Fall. In den meisten Betrieben der ganzen hiesigen Umgegend z. B. ist der Annahmeraum in den meist recht alten Gebäuden so klein, daß ein Fuhrmann mit dem Abladen der Kannen so lange warten muß, bis die Milch in Vordermannes gewogen ist. In diesen Räumen noch Spülbock und -tisch aufzustellen, ist geradezu ein Ding der Unmöglichkeit, woran auch das größte Organisationstalent nichts ändert. Das Herunterbringen der Kannen wäre noch die einzige Möglichkeit, eine Reinigung im Betriebe vornehmen zu können (was ich nicht wieder als Vorschlag aufzufassen te), ohne daß sich der betreffende Fachmann in diesem Falle eines Schilfergerstreiches schuldig macht.

Aber auch betreffs Einstellung von Personen nur zum Zwecke der Annahmereinigung geht die Sache noch lange nicht überall so glatt, und ich bin fest überzeugt davon, daß viele Genossenschaften die Mittel zu derartigen Zwecken glatt ablehnen würden. Im Einzelnen betrachtet sind schließlich sämtliche Unkostenposten zu ertragen. Wenn man sich aber die Tatsache vor Augen hält, daß der Landwirt bei jeder Gelegenheit die Unrentabilität der Milchwirtschaft betont, und daß es deshalb für den Betriebsleiter oftmals mit den größten Schwierigkeiten verbunden ist, eine auch nur geringe Gehaltserhöhung zu erzielen, dann erhält die Sache schon ein ganz anderes Gesicht. Besonders trifft dies bei ländlichen Genossenschaften zu, wo die Herren des Vorstandes gerade für das Unkostenkonto ein ganz besonderes Interesse zeigen, wozu sie natürlich nicht nur das Recht, sondern sogar die Pflicht haben. Wo dasselbe nun heute durch die verschärften Steuern, durch die hohen Kohlenpreise usw. immer recht stark belastet ist, da würden sehr viele Genossenschaftsvorstände ganz bestimmt anders denken als wie Herr R., daß nämlich die kleine Ausgabe nicht so gewichtig fällt. Da sich die Unkosten auch aus den Löhnen, aus Bürsten, Soda und Kohlen für die Heißwasserbereitung und Dampfentwicklung zusammensetzen, so kommen immerhin Beträge heraus, die für einen mittleren Betrieb schon recht empfindlich sind. Als weiterer nicht zu unterschätzender Grund, der gegen die Reinigung der Kannen in der Molkerei sprechen würde, käme auch noch der hinzu, daß eine Reinigung im Hause des Landwirts trotzdem stattfinden müßte, weil ja doch in den weitaus meisten Fällen die Magermilch zurückgegeben wird.

Jedes Ding hat 2 Seiten und wenn wir die Angelegenheit von derartigen betrachten, von der sie uns Herr R. gezeigt hat, dann wäre nichts gegen die Ausführungen einzuwenden. Jeder Fachmann aber, der nicht nur nach den Verhältnissen seines eigenen Betriebes urteilt, sondern der weiß, daß in dieser Beziehung gewaltige Unterschiede herrschen, wird zu dem Ergebnis kommen, daß alle Ausführungen, die in dieser Angelegenheit auf die großen Schwierigkeiten hinweisen, die sich aus der Reinigung im Betriebe an vielen Stellen ergeben würden, vollauf berechtigt sind.

U. M.

II.

Zu den verschiedenen Ausführungen in den letzten Ausgaben der Molkerei-Zeitung möchte ich Folgendes bemerken: In meinem Molkereibetriebe lasse ich die Milchkanne der Lieferanten seit zehn Jahren jeden Tag vor ihrer Rückgabe an dieselben reinigen, und zwar, weil ich dieses

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- Dampfessel

Eisen-, Kupfer-, Aluminium-

Bassins auch verzinkt und verzinkt in jeder Größe, eiserne Schornsteine sowie

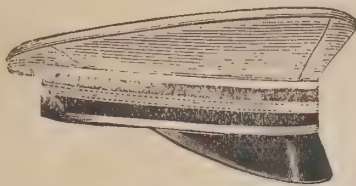
Rohrleitungen - Anlagen

Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe, in genieteter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfessel und Maschinenfabrik G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25



Molkerei-Mützen

mit leicht Leder- oder Celluloidschirm mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen 6,—

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold	0,90
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig	7,00, zweireihig 8,00
Jaden, gestreift, prima Rabett, einreihig	7,00, zweireihig 8,00
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig	8,00, zweireihig 9,00
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell	5,00, Arbeitsmäntel (Kessel) 6,50
Arbeitsjosen, bel. haltb. Qual.	6,50, Josen a. gut. Streifstoffen 7,50
Jaden, la Satin, feingestreift, mit Band, Gr.	80 / 100 3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallöf.	80/100 4,85
Segeltuchschürzen, weiß, bel. schw., m. verst. Brust u. Eden,	80 / 100 5,50
Buttereschürzen, haltb. Qual.	2,30, Arbeitschürzen, blau Hausleinen 2,40
Solpantoffel	2,00 do., Holsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder 5,00

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86



Großfabrikation von Aluminium-Milchversandkannen Aluminium-Rahmständer, rund u. oblong Aluminium-Wagenverkaufskannen Aluminium-Milchbassins Aluminium-Dampfkäsewannen Aluminium-Milchausschankgefäße (auch aus verz. Kupfer lieferbar) für gemeinnützige Gesellschaften, Milchausschankhäuschen. Ladenverkauf usw.

Internationale Metallwerke Georg Sindermann, Mallnitz Strecke Sagan-Liegnitz.

Käsekisten

in sauberster Ausführung liefern kurzfristig und erbitten Anfragen Max Meyer & Co., Schmölln, Thür. Kistenfabrik. — Fernsprecher 690.

VITAMINMILCH

BESTRAHLT nach Scheidt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack, erprobt im städt. Waisenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer.

Bestrahlungsanlagen

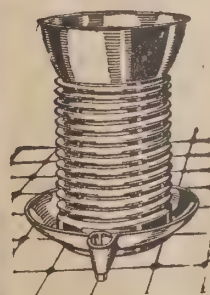
bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde liefert:

Ernst Otto Scheidt, Werder-Havel, Remnitzerstraße.

Milchkühler

Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H. Fabrik für Molk.-Geräte Bergedorf 18 u. Hamburg.



vertraglich übernommen habe. Die Reinigung geschieht nach dem Betriebe, da sämtliche Lieferanten Wechselkannen haben. Trotzdem die Kannen also gut gereinigt zurückgehen, wird sehr viel saure, ansaure und dicke Milch eingeliefert; einen wesentlichen Einfluß übt das Reinigen der Kannen in der Molkerei auf Einlieferung einwandfreier Milch m. E. nicht aus. Die Kannen können noch so gut gereinigt zurückgegeben werden, wenn beim Milcherzeuger, also dem Landwirte, die notwendige Sorgfalt bei der Gewinnung und Aufbewahrung der Milch fehlt, hat die ganze Sache ihren Zweck verfehlt. Scharfes Eingreifen gegen Einlieferung saurer oder an-saurer Milch ist meist nicht angebracht, wenigstens soweit es sich um Privatbetriebe handelt, da man sonst Gefahr läuft, die Lieferanten zu verlieren. Ein alter, grauhaariger Fachmann sagte mir kürzlich: „tritt man einen auf den Fuß, so reagieren gleich zehn!“ und derselbe hat Recht!

Den Milchfächern das Reinigen der Kannen zu überlassen, halte ich nicht für angebracht, da dieselben stets das Bestreben haben, möglichst bald wieder nach Hause an ihre Arbeit zu kommen; an eine gründliche Reinigung, und auf eine solche kommt es doch an, ist dann gar nicht zu denken. In vielen Molkereien ist es auch technisch fast unmöglich, die Kannen zu reinigen. Ich denke hier an solche mit vielen kleinen Lieferanten bezw. Genossen; es mangelt meistens am nötigen Raume. Meistens sind die Räume so beschaffen, daß sie nur eben hinreichen, um eine reibungslose Verarbeitung der Milch zu ermöglichen; es ist hier vollständig ausgeschlossen, die Kannen zu reinigen. In solchen Betrieben steht man oft dieselben zu zwei und drei Stück schichtweise aufeinander liegen, weil es eben an Platz mangelt. Und solche Betriebe gibt es sehr viele. Im Zentrifugenraum das Reinigen der Kannen vorzunehmen halte ich für falsch, da derselbe meist nicht größer ist wie es sein Zweck erfordert. Anders ist es, wenn der Annahmeraum dementsprechend vergrößert werden kann.

Sollte es nicht zweckmäßig und angebracht sein, dem Milchlieferanten bezw. dessen Personal kleine Geldprämien für gut gereinigte Kannen aus-zulegen? Auf diese Weise würde man m. E. am schnellsten zum Ziele kommen. Einmal in der Woche müßten dann die Kannen in der Molkerei auf ihre Sauberkeit geprüft werden, dieses Verfahren würde keinen Platz und nicht viel Zeit in Anspruch nehmen und ist überall leicht und schnell durchzuführen.

III

Auf den in Nr. 108 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Sprech-saal-Artikel möchte ich ganz kurz Folgendes erwidern: Ich gebe zu, daß der von Herrn R. gerügte Sach, daß, wenn die Kannen alle 14 Tage gründlich gereinigt werden, der sich langsam wieder ansammelnde Jugenschmutz in der kurzen Zeit bis zur nächsten allgemeinen Reinigung keinen nach-teiligen Einfluß auf die Milch ausüben kann, etwas ungenau abgefaßt und nicht ganz richtig ist. Die Schriftleitung hat das ja auch gleich ange-deutet. Die ungünstige Beeinflussung ist nicht wegzuleugnen, nur ist der nachteilige Einfluß nicht so groß, als wenn die Kannen überhaupt nie gründlich gereinigt werden. Und das nur habe ich zum Ausdruck bringen wollen. Es liegt mir fern, die Kannenreinigung 2 Mal im Monat als der täglichen Reinigung gleichwertig zu bezeichnen. Nur bin ich im Gegen-satz zu Herrn R. der Ansicht, daß sich in den allermeisten Betrieben diese tägliche Kannenwaschung nicht durchführen läßt. Wenigstens mit dem eigenen Personal nicht. Und fremde Hilfskräfte dafür in Anspruch nehmen dürfte auch vielfach auf unüberwindliche Schwierigkeiten stoßen. Herr R. spricht was von 4 Frauen. Aber wo sollen die Molkereien in den kleinen Landorten diese weiblichen Hilfskräfte hernehmen, zumal im Sommer zur Zeit der Ernte? Da haben die Frauen auf dem Lande doch andere Arbeiten genug, als zum Kannenwaschen nach der Molkerei zu gehen. In städtischen Molkereien lassen diese Hilfskräfte sich schon be-schaffen, in den ländlichen Molkereien aber nicht, und erst recht nicht im Sommer, wenn die Arbeit drängt. Gerade im Sommer aber erscheint die tägliche Kannenreinigung doch am notwendigsten. Daß die Fuhrleute sich nicht zum Kannenwaschen eignen, darin hat R. vollständig recht. Wenn nun also die Molkerei mit ihrem eigenen Personal die Arbeit nicht machen kann und auch fremde Hilfe nicht zur Verfügung steht, so kann sie höchstens noch, wenn sie etwas tun will, mit der halbmonatlichen allge-meinen Reinigung einen Versuch machen. Wers machen kann, möge die Kannen täglich nachsehen, denn eine Gewähr dafür, daß die Kannen jeden Tag in sauberer Verfassung angeliefert werden, kann durch die zweimal im Monat vorgenommene Reinigung nicht gegeben werden. Die tägliche Kannenreinigung in der Molkerei ist unstreitig das einzig Richtige. Herr R. stellt sich die Durchführung aber viel zu leicht vor.

Für mich ist dieses Thema nunmehr erledigt.

IV.

Wenn ich in Nr. 93 meine Erfahrungen betr. gründlicher Reinigung der Milch-Kannen an dieser Stelle bekanntgab, so wollte ich damit erneut die Aufmerksamkeit auf diese Angelegenheit lenken.

Gewiß gehen die Ansichten über das Reinigen der Milch-Kannen in der Molkerei je nach den Betriebsverhältnissen auseinander, daß jedoch die Herren —i— und A. M. den Erfolg bezweifeln und die Arbeit als schwer bezw. undurchführbar hinstellen, kann ich als Fachmann nicht verstehen. Vor allem sollte man gute Erfahrungen, die der eine oder andere Kollege gemacht hat, nicht von vornherein verwerfen, wenn man sich nicht vom Gegenteil überzeugt hat. Daher rate ich den Kollegen, im nächsten Som-mer einmal nach Möglichkeit den Versuch zu machen, und sich dann an dieser Stelle über das Ergebnis zu äußern. Vielleicht werden auch die Herren —i— und A. M. noch einsehen, daß sich das Reinigen der Kannen ganz gut machen läßt und der Erfolg wohl der Mühe wert ist. Sg.

Grauerwerden von Hartkäse. (Weitere Antworten auf die Anfr. in Nr. 108).

I.

Das Grauerwerden der Hartkäse tritt gewöhnlich in der Weise auf, daß die Käse, nachdem sich die sogenannte Haut gebildet hat, zunächst an den-jenigen Stellen grau werden, wo sie mit den Flächen zusammenliegen. Nach und nach teilt sich die schmutzig-graue Farbe den ganzen Käsen mit, so daß dieselben unverkäuflich werden. Wenn auch mit Sicherheit fest-gestellt ist, daß das Grauerwerden der Käse nicht auf eisenhaltigen Quarz zurückzuführen ist, kann der Quarz andererseits Fehler aufweisen, die das Grauerwerden der Käse verursachen. Stark buttermilchhaltiger Quarz, überäußerter Quarz, oder solcher, dem Eiweiß zugelegt ist, kann in dem einen oder anderen Falle event. mit die Ursache des Fehlers sein. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, probeweise die einzelnen Quarzsorten ge-trennt zu verarbeiten. Man kann dadurch am sichersten feststellen, ob alle Quarzsorten tatsächlich einwandfrei sind, oder ob eine minderwertige



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49. Fernruf Humboldt



Milch- Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

Fliesenarbeiter

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm

Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. g

für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft

Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65

Qual. KR (Ramie) „ „ Mk. 1.55 1.65

für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse

Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—

Milchseiltücher, einseitig geraut, bestes Seiltuch

Faltenmilchsiebe:

Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100

je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltu

100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbes

und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck

Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414

50/100 cm gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15

Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher

Quarzsäcke etc., empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Wa

bei Versand unter Nachnahme und 3—4 Wochen Lieferzeit

Mechanische Weberel

C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.

Quargsorte die sonst vorhandenen einwandfreien Sorten so beeinflusst, daß einere oder größere Fehler bei dem fertigen Erzeugnis auftreten. Mangelhafte Sauberkeit in den Betriebsräumen und an den Betriebsgeräten ist durchaus erforderlich, damit Käsefehler nicht auftreten. Ebenso wie bei der Herstellung von Camembertkäsen durch das Vorhandensein von schädlichen Schimmelpilzen in den Betriebsräumen Käsefehler immer wieder auftreten können, kann auch bei der Herstellung von Harzkäsen das Grauerwerden der Käse lediglich darauf zurückzuführen sein, daß der sog. schwarze Schimmelpilz vorhanden ist.

Die gründliche Reinigung, die in allen Fällen am besten durch die Verwendung von Kaltmilch erreicht wird, muß bereits bei dem Versandmaterial für den Quarg eintreten. Man verlasse sich nicht darauf, daß die Molkerei, welche den Quarg liefert, die Reinigung der Quargtonnen so gründlich vornimmt, daß die Bildung von Schimmelpilzen vermieden wird. Der Quargabnehmer muß deshalb nach Möglichkeit dafür sorgen, daß das Versandmaterial so sauber gehalten ist, daß der zum Versand kommende Quarg nicht durch schlecht gereinigte Quargtonnen so minderwertig werden kann, daß Käsefehler auftreten.

Die Käseboxen sind gleichfalls daraufhin zu untersuchen, ob Schimmelpilze vorhanden sind, die das Grauerwerden der Käse verursachen können. Boxen mit Rohrgeflecht können nicht so gründlich gereinigt werden, wie Käseboxen. Man soll die Boxen oder Bretter in heißem Sodawasser kochen, mit Kaltmilch nachreinigen, mit klarem Wasser nachspülen und schließlich an der Luft trocknen. Bei schadhafte Boxen mit Rohrgeflecht empfiehlt es sich, eine Neubespannung vorzunehmen, da es schwierig ist, diese Boxen so gründlich zu reinigen, daß alle schädlichen Schimmelpilze entfernt werden.

Decken und Wände der Betriebsräume können ebenfalls mit schwarzen Schimmelpilzen befallen sein, wodurch ein Grauerwerden der Käse möglich ist. Deshalb sind auch diese einer gründlichen Reinigung zu unterziehen. Man soll sich auf den Standpunkt stellen, daß die Betriebsräume nicht erst dann gründlich zu reinigen und neu zu weihen sind, wenn bei der Herstellung der Käse Fehler auftreten, sondern namentlich das Reinigen der Betriebsräume in jedem Vierteljahr einmal oder, wenn möglich, noch öfter vornehmen.

Formen, Tische, Quargmühle, Quargsäcke, überhaupt alle Betriebsgeräte müssen unter allen Umständen peinlich sauber gehalten werden. Die verwendeten Holzboxen für die Verpackung der Harzkäse können des Weiteren die Ursache des vorliegenden Käsefehlers sein. An und für sich werden zur Herstellung der Harzkäseboxen nicht die besten Holzarten verwendet. Oftmals ist das verwendete Holz vollständig feucht. Wenn erdartige Käseboxen oder die hierzu erforderlichen Kistenbretter überdies noch in dunklen, feuchten Räumen aufbewahrt werden, kann mit Sicherheit vorausgesetzt werden, daß auf die Käse schädliche Schimmelpilze übertragen werden. Besonders dann, wenn die Käse längere Zeit in den Boxen verbleiben, und die vollen Boxen ohne Zwischenräume übereinander gestapelt werden. Man soll deshalb auch die einwandfreie Beschaffenheit der Käseboxen beachten. Jeder Molkereifachmann weiß, daß namentlich minderwertiges Pergamentpapier leicht schwarze Flecke, sogenannte Stodflecke, bekommt. Wenn beispielsweise Butter in derartiges Pergamentpapier eingeschlagen wird, treten sehr leicht Qualitätsfehler auf. Es folgt die Aufbewahrung des Pergamentpapiers in feuchten Räumen, z. B. in den Betriebsräumen, so kann sonst einwandfreies Pergamentpapier leicht Schimmelpilze ansetzen, so daß die Güte der darin verpackten Käse erheblich beeinflusst wird. Käsefarbe, die nicht mehr einwandfrei (solche, die zu alt, in unverschlossenen Flaschen aufbewahrt oder dem Sonnenlicht ausgesetzt war), kann ebenfalls ein mißfarbened Aussehen der Käse verursachen. Weiter achte man darauf, daß sich keine offenen Dungstellen in unmittelbarer Nähe der Betriebsräume befinden. Auch von hier aus können schädliche Schimmelpilze auf den zur Verarbeitung kommenden Quarg oder auf die Käse übertragen werden. Aus diesem Grunde sollen die leeren Quargtonnen nicht in der Nähe derartiger Dungstellen aufbewahrt werden. Es empfiehlt sich, etwa vorhandene Dungstellen, von denen eine nachteilige Beeinflussung der Erzeugnisse befürchtet werden muß, des Weiteren mit Kalk kräftig zu bestreuen. Ein bekanntes Mittel, das namentlich der Schweinefleisch als Vorbeugungsmittel gegen Seuchen benutzt.

Die Ursachen des Fehlers können demnach nicht nur in der Beschaffenheit des zur Verarbeitung kommenden Quargs, sondern auch der Verpackungsmittel liegen. Wird die Reinigung der letzteren gründlich durchgeführt und treten trotzdem wieder Käsefehler auf, so kann vorausgesetzt werden, daß dieselben nur durch den verarbeiteten Quarg hervorgerufen werden (abgesehen von denjenigen Fehlern, die durch unangemessene Herstellung der Käse oder ungewöhnliche Anlage der vorhandenen Räume entstehen können). Durch getrennte Verarbeitung der Quargsorten läßt sich schließlich feststellen bei welcher Quargsorte der vorhandene Fehler zu liegen ist. Dann wird es nicht mehr so schwierig sein, die Ursache des Quargfehlers zu ermitteln, um schließlich ein einwandfreies Gesamt-Erzeugnis zu erreichen.

II.

Da in der Frage nicht erwähnt ist, wie der Raum beschaffen ist, in dem der Quarg lagert, da ein Alter des Quargs von 4 Wochen angegeben ist, können drei Ursachen zu Grunde liegen, welche ein Grauerwerden der Harzkäse verursachen. 1. Verwendung von schlechtem und mangelhaftem Packmaterial, 2. schlechter Lagerraum, 3. unsaubere, dumpyge Gefäße für den Versand.

Ich setze natürlich voraus, daß die gepackten Käseboxen vorschriftsmäßig gelagert werden, d. h. so übereinander gestellt, daß zwischen den einzelnen Boxen stets ein kleiner Luftraum bleibt, die eine Box rechts, die andere links etwas überstehend. Werden die Boxen dagegen fest aufeinander gestellt, so können hierdurch bei Verwendung schlechten Packmaterials graue Stodflecke auf dem Käse entstehen.

Unterziehen Sie das zur Verwendung kommende Verpackungsmaterial einer genauen Prüfung. Es kommt leider sehr oft vor, daß das Pergamentpapier in feuchten dumpygen Räumen gelagert wird und hier natürlich nicht einwandfrei bleibt, sondern an einzelnen Stellen graue, schwarze Schimmelpunkte entstehen, welche nicht beachtet, sich auf einwandfreien Käse übertragen. Das Pergamentpapier sollte stets an einem trockenen, luftigen Ort gelagert werden, und nicht in dumpygen feuchten Räumen, wo sich eine vorkommende Schimmelbildung weiter entwickelt, und vor dem Gebrauch einer genauen Prüfung auf Beschaffenheit unterzogen werden. Ähnlich ist es mit der Verwendung der Käseboxen, auch diese müssen an einem trockenen, luftigen Ort gelagert werden, und nicht in stickigen, feuchten Räumen, wo sich natürlich die

Ahlborns

Vorwärmer u. Erhitzer



Selbsthebend / Sichere Leistung
Günstige Dampfausnutzung / Für
Frisch- und Abdampf / Antrieb mit
Ringschmierung

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig / Lübeck / München.

Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:
Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Neue

Nachnahme-Drucksachen!

Nachnahmekarten, Nachnahme - Paketkarten
beide mit anhängender Zahlkarte od. Postanweisung
Nachnahme-Aufklebeadressen m. rotem Dreieck
mit Adressen- und Absender-Eindruck,
liefert schnell und sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

7

schädlichen Bakterien weiter entwickeln und beim Einpacken des Käse an diesen gelangen und das Grauerwerden der Käse veranlassen dürften.

Es ist beim Einlauf gut darauf zu achten, daß der Lieferant einwandfreie und vor allen Dingen trockene Kistenbretter liefert, denn wie oft findet man, daß die Harzerkäse in Kisten geliefert werden, die blau und schwarz aussehen. Es ist dies ein Zeichen, daß der Kistenlieferant Bretter von minderwertigem, fränktem Holz geliefert hat, in welchem sich schon Schimmelpilze befinden, die sich nun ebenfalls auf die Käse übertragen, wo sie einen guten Nährboden zur Weiterpflanzung vorfinden. Sollten die von mir erwähnten Mängel nicht vorhanden sein, so ist wohl mit aller Sicherheit anzunehmen, daß entweder der Lagerraum oder unsaubere dämpfige Gefäße Schuld an der Schimmelbildung sind, da, wie Herr A. W. schreibt, der Quarg metallfrei sein soll. Der Lagerraum für den Quarg soll nicht dämpfig und feucht, sondern trocken und kühl sein. Dann ist besonderes Gewicht auf die Reinigung der versandten Fässer zu legen, man sollte sich nicht sagen die Molkerei wird dies schon besorgen, sondern man muß selbst diese Reinigung der Fässer in die Hand nehmen, da der Abnehmer selbst das größte Interesse daran hat, ein gutes, einwandfreies Produkt zu erhalten. Die Reinigung der Horden und der sonst verwandten Geschirre mittels Soda sollte möglichst oft vorgenommen werden, mindestens jeden zweiten Tag. Trotz der Versicherung der Metallfreiheit möchte ich doch raten, noch einmal auf die Prüfung der einzelnen Quargeingänge das größte Gewicht zu legen. Jede einzelne Quarglieferung ist auf Brauchbarkeit zu untersuchen und event. einzeln zu verarbeiten, um auf diese Weise einen schlechten Lieferanten ausmerzen zu können.

Ich hoffe mit meinen Ausführungen dem Herrn Kollegen gedient zu haben, um es demselben zu ermöglichen, das Grauerwerden der Harzerkäse, durch welches unter Umständen ein beträchtlicher Verlust entstehen kann, zu beseitigen.

G. Langheinrich.

III

Die Ursache des Grauerwerdens der Käse kann sehr verschieden sein. Der Fehler entsteht bei zu starker Abkühlung der Milch, bei Verwendung von rostigem Geschirr, schlecht verzinnnten Kannen und Kupfergeschirr. Auch sind oftmals Kleinlebewesen am Grauerwerden der Käse schuld. Ihre Arbeitsmethode hat da wenig Einfluß, hier muß erst die Ursache des Fehlers untersucht werden.

Zur Abhilfe empfehle ich Ihnen, die Geschirre öfter auf Verzinnung nachzusehen. Auch Kupferkessel läßt man zweckmäßig verzinnen. Haben Bakterien den Fehler verursacht, so hilft nur ein Mittel, nämlich Desinfektion der Geräte mit Sodalauge, Kalkmilch oder Schwefel usw. Beim Ausschweifen verfährt man folgendermaßen:

Nachdem alle Fenster und Türen gut verschlossen worden sind, werden auf 1 Kubikmeter Raum je 3 Gramm Schwefel verbrannt. Gewöhnlich fehlt es bei derartigen Fehlern an der Sauberkeit und kann sich jeder Fachmann am besten vor Schaden, Ärger und Zeitverlust hüten, wenn er seine Räumlichkeiten jährlich im Frühjahr und Herbst sauber tüngeln läßt und dabei eine gründliche Reinigung der Gestelle, Horden usw. mittels einer kräftigen Sodalauge vornimmt.

Friefel.

Erhitzung der Magermilch zu Butterungszwecken. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 108.) Im vergangenen Jahr erschien in den Spalten dieses Blattes eine Anfrage über Erhitzung von Magermilch. Die anfragende Molkerei war anscheinend nicht über die Bestimmungen des Viehschutengesetzes unterrichtet, wonach die zurückgegebene Magermilch bis + 85° C. erhitzt werden muß, wenn nicht die Erhitzung auf + 70 Gr. Celsius während einer halben Stunde gestattete ist. Doch nun zur Anfrage selbst. Läßt man nun auf ungefähr + 85° C. erhitzte Magermilch längere Zeit, besonders in den Sommermonaten, stehen, so kann dieselbe vollständig verderben, was sich namentlich bei Verfütterung an Jungvieh recht unangenehm bemerkbar machen kann. Es ist somit ganz klar, daß die Magermilch, welche an die Lieferanten zurückgegeben werden soll, erhitzt und sofort abgekühlt werden muß, soll sie nicht dem Verderben ausgesetzt und somit für Fütterungszwecke unbrauchbar sein.

Die Anregung des Herrn V., die Magermilch in der Molkerei auf + 85–90 Gr. C. oder + 65 Gr. C. zu erhitzen, und sie dann warm in Kannen zu gießen, in der Annahme, daß sie bei der Ankunft auf dem Gehöft eine halbe Stunde der Dauererhitzung unterworfen sei, ist m. E. undurchführbar. Erstens wohnen die Lieferanten nicht sämtlich eine halbe Stunde von der Molkerei entfernt, der eine wohnt näher, der andere weiter von der Molkerei ab.

Die Magermilch, die die einzelnen Lieferanten zurückerhalten, würde also nicht gleichmäßig der Erhitzung ausgesetzt sein. Zweitens würde die Milch bei Ankunft auf dem Gehöft nicht abgekühlt werden, sie würde also teilweise der Wärme zu lange ausgesetzt sein und, wie vorher ausgeführt, dem Verderben anheimfallen.

Ein weiterer Grund der Undurchführbarkeit dieses Erhitzungsvorschlages sind die Jahreszeiten. Im Sommer wäre die Milch unbedingt zu lange der Erhitzung unterworfen, die heiße Milch kann nicht abkühlen und würde dann verderben, noch dazu, da sie bei Ankunft auf dem Gehöft nicht abgekühlt wird. Im Winter würde die Magermilch zu schnell abkühlen, sie würde, noch dazu bei strenger Kälte, nicht eine halbe Stunde der Erhitzung ausgesetzt sein, was ganz besonders bei entfernt wohnenden Lieferanten in Erscheinung treten würde.

Wenn nun Herr V. noch anführt, daß verschiedene Molkereien nicht mit Erhitzern ausgerüstet sind, um den Vorschriften des Viehschutengesetzes genügen zu können, so haben diese Molkereien m. E. die Existenzberechtigung verloren. Eine Molkerei muß mit allen Maschinen und Apparaten versehen sein, um allen Anforderungen gerecht werden zu können.

G. Langheinrich.

Wer trägt handelsüblich die Gefahr für Milchsendungen auf der Bahn? (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 108).

I.

Ihr Fall ist m. E. höchst einfach. Ein ähnlicher Fall, den ich auszukämpfen hatte, endete mit der reiflichen Beurteilung des Käufers.

Leider ist aus Ihrer Anfrage nicht ersichtlich, ob Sie z. B. auf Ihren Rechnungen, die vorgedruckt zu erhaltenden Lieferungsbedingungen, wie: „Reklamationen haben bei Milchsendungen sofort zu erfolgen“ vermerkt haben. Das ist vor Gericht wichtig, in Ihrem Falle aber hinfällig, da Käufer erst nach Einstellung der Lieferung Einwendungen machte.

Wie will nun der Käufer beweisen, daß die Milch verwässert und verschmukt war? Hat selbiger die Milch untersuchen lassen? Wenn

Soeben erschien:

Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen
Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Buche niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.



Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase

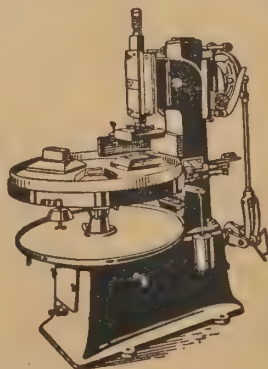
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit

rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Mengen-Verluste eingetreten sind, hat er sofort bei der Empfangsstation reklamiert?

In der Berufungsinstanz gibt Empfänger an, daß der Käufer für die erfolgte teilweise Verschmutzung, Verwässerung und Mengenverluste auf dem Bahntransport nicht aufzukommen habe. Sehr richtig! Aber nur dann nicht, wenn er sofort nach jedesmaligem Erhalt der Milch reklamiert hätte. § 97 B.-O. der Reichsbahn befragt, daß Reklamationen in einer bestimmten Zeit zu erfolgen haben. Ist in der fraglichen Zeit eine Reklamation erfolgt, wird man ohne Gnade abgewiesen. Im Interesse der Allgemeinheit kann ich Ihnen ein Beispiel erzählen, welches mir vor kurzem passierte.

Im August d. Js. sandte ich per Eilgut eine Kiste frisch gearbeitete Butter mit Frischzug nach einer Ortschaft Sachsens. Die Sendung benötigte auf dem Bahntransport nicht aufzukommen habe. Sehr richtig! Aber nur dann nicht, wenn er sofort nach jedesmaligem Erhalt der Milch reklamiert hätte. § 97 B.-O. der Reichsbahn befragt, daß Reklamationen in einer bestimmten Zeit zu erfolgen haben. Ist in der fraglichen Zeit eine Reklamation erfolgt, wird man ohne Gnade abgewiesen. Im Interesse der Allgemeinheit kann ich Ihnen ein Beispiel erzählen, welches mir vor kurzem passierte.

Im August d. Js. sandte ich per Eilgut eine Kiste frisch gearbeitete Butter mit Frischzug nach einer Ortschaft Sachsens. Die Sendung benötigte auf dem Bahntransport nicht aufzukommen habe. Sehr richtig! Aber nur dann nicht, wenn er sofort nach jedesmaligem Erhalt der Milch reklamiert hätte. § 97 B.-O. der Reichsbahn befragt, daß Reklamationen in einer bestimmten Zeit zu erfolgen haben. Ist in der fraglichen Zeit eine Reklamation erfolgt, wird man ohne Gnade abgewiesen. Im Interesse der Allgemeinheit kann ich Ihnen ein Beispiel erzählen, welches mir vor kurzem passierte.

Ich kenne es nicht anders, daß der Käufer die Gefahr stets ab Ver- andstation, nicht erst ab Empfangsstation, trägt. Mit ihrem Gutachten wird die Handelskammer Osnabrück wohl allein dastehen. Friel.

II.

Ein früherer Artikel in der Fachzeitung, der die Haftpflicht des Milchhändlers dahingehend behandelt, ob derselbe verantwortlich für die Güte der von ihm in den Handel gebrachten Vollmilch ist, dürfte für den Fragesteller von ganz besonderem Interesse sein. Ich möchte deshalb nicht unterlassen, auf diesen Artikel kurz hinzuweisen und die wesentlichen Punkte aus diesem Artikel zu wiederholen. In dem betr. Artikel wurde die Frage behandelt, ob ein Milchhändler verpflichtet ist, sämtliche bei ihm vom Erzeuger eingehende und zum Verkauf gelangende Vollmilch auf ihre Beschaffenheit und ihren Fettgehalt zu untersuchen. Vor dem Amtsgericht in Plauen war der Rechtsstreit anhängig gemacht, ob ein bestimmter Milchhändler für die Güte der Milch, auch in Bezug auf Verwässerung, dann haftbar sei, wenn die Verwässerung nicht beim Milchhändler selbst, sondern beim Lieferanten der Milch vorgekommen sei. Das Amtsgericht in Plauen hatte den betr. Milchhändler in dieser Hinsicht freigesprochen. Gegen dieses freisprechende Urteil hatte die Staatsanwaltschaft Revision beim Oberlandesgericht in Dresden eingelegt mit der Begründung: „es sei Pflicht des Angeklagten gewesen, durch häufigere und tägliche Prüfungen sich über den Grad der Beschaffenheit der Milch Kenntnis zu verschaffen“. Das Oberlandesgericht hat sich dieser Auffassung angeschlossen, das freisprechende Erkenntnis aufgehoben und die Sache zur nochmaligen Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen. Der oberste sächsische Gerichtshof hat hierbei den Standpunkt angenommen, daß ein Milchhändler, namentlich, wenn er große Mengen in den Verkehr bringt, unbedingt verpflichtet ist, dafür Sorge zu tragen, daß ein solch wichtiges Nahrungsmittel, wie es die Milch darstellt, in einwandfreier Beschaffenheit der Verbraucherschaft zugeführt wird. Das müsse oberster Grundsatze der Richtschnur für das Verhalten des Angeklagten sein. Eine gelegentliche Prüfung der Milch genüge nicht, sie müsse regelmäßig erfolgen.“

Aus diesem Urteil geht unzweifelhaft hervor, daß der Milchabnehmer, as heißt also der betreffende Milchhändler, die Güte und Beschaffenheit der Milch einer täglichen, also einer sofortigen Prüfung unterziehen muß, bevor dieselbe in den Verkehr gebracht wird. Damit ist zugleich gesagt, daß der Milchhändler sich nicht darauf berufen kann, daß lediglich der Lieferant der Milch für die Güte der gelieferten Milch allein verantwortlich ist. Es ist bereits wiederholt darauf hingewiesen, daß Vollmilch in der Regel kurz nach Eingang beim Milchhändler in den Verkehr gebracht wird, und daß auch in denjenigen Fällen, wo der Milchhändler eine Nachbehandlung der Milch vornehmen muß (Kühlung derselben amentlich dann, wenn die Milch nachmittags oder abends beim Milchhändler eintrifft und deshalb erst am folgenden Tage in den Verkehr gebracht werden kann) im allgemeinen nicht mehr als 24 Stunden seit Ab- andung der Milch seitens des Lieferanten vergehen, bis die Milch in den Verkehr kommt. Daraus folgt also, daß auch die Mängelrüge sofort erfolgen muß. Nach dem obengenannten Urteil wird der betr. Milchhändler auch nicht den Einwand machen können, daß als Erfüllungsort der Wohnsitz des Milchlieferanten zu betrachten sei. Jedenfalls kann nicht behauptet werden, daß es handelsüblich ist, daß im Falle des Fragestellers der Erfüllungsort der Wohnsitz des Milchlieferanten anzusehen ist.

Es kann dem Fragesteller nur empfohlen werden, sich das Atten- schen des oben genannten Urteils des Oberlandesgerichts zu Dresden zu schaffen, da hier eine Entscheidung erfolgt ist, die für die Beurteilung der Angelegenheit des Fragestellers von größter Bedeutung ist. Fr.

Handlung von Schweizerkäse im Anschnitt. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 114.

Am zweckmäßigsten werden die Schnittflächen fetter Hartkäse vor Austrocknung folgendermaßen geschützt: Die frische Schnittfläche wird einige Minuten über siedendes Wasser gehalten. Das in feinsten Verteilung im Käse enthaltene Fett, welches der Dampf erreicht, wird hierbei flüssig und bildet nach dem Erstarren eine Glasur, die vor jeder weiteren Austrocknung des Käses schützt. Sollte diese Prozedur zu umständlich erscheinen, so kann man auch die frischen Schnittflächen mit einer dünnen Schicht von reinem Fett bestreichen, jedoch dürfte dieses Verfahren an sich vielleicht weniger appetitlich sein.

Der so behandelte Käse ist ebenso aufzubewahren wie jeder andere artkäse, doch tunlichst ist die Schnittfläche vor Luftzug zu schützen. S. S.

Doppelte Milchkontobücher. Die monatliche Abrechnung mit den Lieferanten bringt für alle Betriebsleiter bekanntlich eine erhebliche Me- zerei mit sich. Eine der wichtigsten Arbeiten hierbei ist die Aufrechnung der Milchkontobücher und das darauf folgende Vergleichen mit den Zahlen der technischen Betriebsbüchern. In Betrieben mit einer größeren Ge- meinde resp. Lieferantenzahl ist das Zurückhalten der Kontobücher zum Zweck der Aufrechnung insofern mit Schwierigkeiten verbunden, weil dieselben bei der Milchannahme am nächsten Morgen wieder gebraucht wer- den. Die Aufrechnung der Kontobücher muß also möglichst an einem Tage

geschehen, oder aber, dieselben werden bei der Milchannahme am nächsten Tage herausgegeben und weiter zurückbehalten, wieder andere behelfen sich mit dem Nachtragen der Zahlen aus der Annahmekladde usw.

Da diese Arbeitsweise vielfach zu unangenehmen Differenzen Anlaß gibt, sind einige größere Molkereien dazu übergegangen, für ihre Liefe- ranten doppelte Milchkontobücher einzuführen. Zur besseren Unterschei- dung ist die eine Hälfte derselben mit schwarzen und die andere mit grauem Dedel versehen. Sind z. B. im Monat Januar die schwarzen Bücher im Gebrauch, so kommen im Februar die grauen an die Reihe usw. Durch diese Einrichtung kann die Abrechnung in aller Ruhe vorgenommen wer- den, die Kontobücher bleiben bis zur Beendigung der Abrechnung in der Molkerei, so daß dieselben bei etwaigen Fehlern zum Vergleichen stets zur Hand sind.

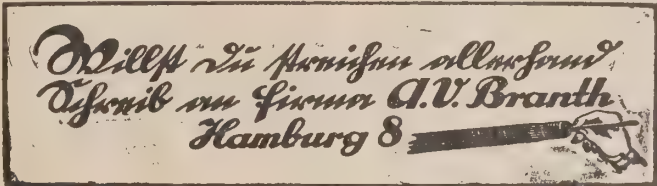
Die Anschaffung der doppelten Anzahl Milchkontobücher fällt wenig ins Gewicht, zumal dieselben dann umso länger ausreichen. Durch die Vorteile bei der Abrechnung werden diese geringen Ausgaben reichlich aufgewogen, so daß diese Einrichtung im Interesse einer sicheren und flotten Abrechnung nur zu begrüßen ist und allseitige Verbreitung verdient. W.

Bücherschau. *)

Milchzucker. Seine Fabrikation, Untersuchung und Verwendung. Von Chemiker Otto Ungnade. 71 Seiten mit vielen Abbild. und drei schematischen Darstellungen. Preis Mk. 2.—. Verlag der Mol- kereizeitung Hildesheim.

Das vorliegende Werkchen ist von dem in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannten Verfasser in klarer, auch dem Fernstehenden verständlichen Weise geschrieben. Auf insgesamt 50 Seiten ist der Gang der Fabrikation unter Berücksichtigung der technischen und wissenschaftlichen Fortschritte von der Molke bis zum fertigen Milchzucker ausführlich geschildert. Der wichtigste Teil dieser Fabrikation, die Verdampfung, ist sehr eingehend be- handelt und durch eine Reihe verdampfungstechnisch wertvoller Tabellen, sowie durch zahlenmäßige Angaben und Beispiele aus der Praxis erläutert. Weitere 10 Seiten befassen sich mit der Betriebskontrolle. Auch hier zeigt sich die sichere Hand des Fachmannes, in dem alle für die Ueberwachung des Arbeitsganges notwendigen Methoden aufgeführt und beschrieben sind. Die wichtigsten Patentschriften des In- und Auslandes haben im Auszug Aufnahme gefunden, um den in der Praxis stehenden Fachleuten einen Einblick in die durch Patent geschützten Versuche zur Hebung der Betriebsausbeuten zu gewähren. Jedem Interessenten ist Gelegenheit ge- boten, sich mit diesem Zweig der Milchwirtschaft vertraut zu machen und wertvolle Winke für die Errichtung und die Führung eines derartigen Betriebes zu erhalten. Die Behandlung des Themas ist durch ein reiches Analysematerial sowie durch eine Reihe guter Abbildungen und schema- tischer Darstellungen wirksam unterstützt. Das Erscheinen des Buches wird überall freudig begrüßt werden, zumal die Herausgabe der letzten derartigen Abhandlung Jahrzehnte zurückliegt und sich der Mangel an dieser Literatur schon lange fühlbar gemacht hatte.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.



Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

A. Steffens
Schöningen i. Brschw.

Maschinen
Apparate
und Bedarf
für Molkereien.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 12. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börsen. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,75 M., 2. Qualität 1,60—1,65 M. Tendenz: ruhig.

Hull (England), 12. Oktober. Telegraphischer Original-Bericht über Butter. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 engl. cwt. loco Manchester in Sch. erzielt für dänische 184 Sch., für finnische 174 Sch., für schwedische 165 Sch.

Hamburg, 13. Oktober. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

38 Drittel 1. Kl. zu 182,—* Mt.	2 Drittel 1. Kl. zu 178,80* Mt.
47 " 1. " " 181,90 " "	5 " 1. " " 178,60* " "
2 " 1. " " 181,80* " "	1 " 1. " " 178,—* " "
2 " 1. " " 181,70* " "	2 " 1. " " 174,30 " "
11 " 1. " " 181,60* " "	20 " 1. " " 174,20 " "
12 " 1. " " 181,50* " "	2 " 1. " " 174,10 " "
8 " 1. " " 181,40* " "	17 " 1. " " 174,— " "
9 " 1. " " 181,30* " "	19 " 1. " " 173,80 " "
39 " 1. " " 181,10* " "	4 " 1. " " 173,60 " "
5 " 1. " " 181,— " "	2 " 1. " " 173,50 " "
8 " 1. " " 180,80* " "	1 " 1. " " 173,20 " "
3 " 1. " " 180,60* " "	10 " 1. " " 173,— " "
7 " 1. " " 180,40* " "	6 " 1. " " 172,90 " "
1 " 1. " " 180,—0* " "	1 " 1. " " 172,70 " "
5 " 1. " " 180,—0* " "	1 " 1. " " 172,60 " "
7 " 1. " " 179,90* " "	4 " 1. " " 172,40 " "
5 " 1. " " 179,70* " "	3 " 1. " " 172,20 " "
11 " 1. " " 179,—0* " "	3 " 1. " " 172,— " "
3 " 1. " " 179,40* " "	14 " 1. " " 171,— " "
1 " 1. " " 179,—0* " "	1 " 1. " " 170,— " "
7 " 1. " " 179,10* " "	

1. Klasse 319 Drittel zu 178,62 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 22 Drittel zu 169,25 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 13. Oktober. Bericht der Fa. Gust. Schulze & Sohn. Die bereits Ende vergangener Woche beobachtete Zurückhaltung hielt weiter an und war der Absatz recht schwach. Die Stimmung wurde durch das dringende, sehr billige Angebot vom Ausland weiter beeinflusst, und ließen sich die Preise, trotz der geringen inländischen Zufuhren, nicht mehr halten. Die Notierung mußte daher gestoen, besonders in Anbetracht des zu erwartenden starken Rückganges der Kopenhagener Notierung um 8 M auf 167 M für erste Qualität ermäßigt werden. Da auch das Angebot in zweiten und abfallenden Qualitäten besonders von Polen zu sehr billigen Preisen dringend ist, konnten auch diese Qualitäten ihren Preis nicht mehr behaupten. Der Buttermarkt scheint in England vollkommen zusammengebrochen zu sein, denn man rechnet in Kopenhagen mit einem Rückgang von ca. 20—25 Kronen. — Es ist daher mit Sicherheit anzunehmen, daß, wenn nicht in letzter Stunde ein Umschlag erfolgt, auch die deutschen Notierungen im Laufe dieser Woche weitere Ermäßigungen erfahren. — Schmalz. Die Nachfrage hat sich bei der kühleren Witterung, die wir seit einigen Tagen haben, etwas gebessert und war besonders in der Provinz ein lebhafteres Geschäft zu verzeichnen. In Amerika blieben die Preise ziemlich unverändert.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 14. Oktober. Amtliche Preisfeststellungen der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 133 G.-M., abfallende je Zentner 113 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 169 G.-M. d. Ztr.

Hamburg, 13. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. reits am Schlusse der Vorwoche machten sich die Anzeichen einer starken Verflauung bemerkbar, welche im weiteren Verlaufe der Berichtswochen auf alle internationalen Marktplätze ausdehnte. Dieser plötzliche Tendenzumschwung kann nur diejenigen Kreise des Handels überraschen, die die Beurteilung der Markterhältnisse auf Symptome lokalen Charakters gebaut hatten. Beispielsweise sind die Zufuhren aus Schleswig-Holstein um diese Jahreszeit immer recht beschränkter Umfanges; im internationalen Handel sind aber Produktionsergebnisse eines einzelnen Landes streifens nicht mehr von ausschlaggebender Bedeutung. Es ist vielmehr erforderlich, die Produktions- und Absatzmöglichkeiten und ferner die Rohhausbestände im gesamten Weltmarkt auf sich wirken zu lassen, um die Berechtigung einer Preislage festzustellen. Unter diesem erweiterten Gesichtspunkte erscheint es im Augenblick nicht zweifelhaft, daß der bisherige Preisstand weder bei uns noch in England aufrecht erhalten werden kann und wir erleben in diesem Jahre zum zweiten Male den regelwidrigen Markterlauf, daß die Herbstpreise sich von den Sommerpreisen nicht unterscheiden. Eine weitere Erklärung für diesen, sowohl für den Erzeuger als auch für den Handel höchst unerwünschten Zustand liegt in dem Umstande, daß dem Auslande die gewaltige Zunahme der deutschen Produktion offenbar lange verborgen geblieben ist und man sich dort Ab Absatzmöglichkeiten ausgemalt hatte, die Deutschland gar nicht mehr in solch Ausmaße bietet, ganz abgesehen von seiner schlecht ökonomischen Lage. — Unter dem Eindruck der dringenden ausländischen Angebote war danach die Aufnahmefähigkeit und Aufnahmefähigkeit auf Seiten der deutschen Käufer sehr beschränkt. Im gegenwärtigen Stadium des Preisabbaues noch nicht zu sagen, auf welcher Preisbasis sich das Geschäft wieder stabilisieren wird. Es wird erforderlich sein, schnelle und drastische Preisabschnitte vorzunehmen, um durch verbilligte Kleinhandelspreise eine erweiterte Verbrauchersehricht für den Artikel Butter zu gewinnen und den Margarineverbrauch dadurch einzudämmen. — Amerikanisches Schmalz. In dieser Berichtswochen schwankten die Preise hin und her mit dem Ergebnis, daß am Schluß die Preise wiederum um ca. ½ Dollar niedriger als am Schluß der letzten Berichtswochen waren. Es wird heute im Großhandel ca. 38 ½ Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Rundschiff 82 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Hierfür haben die Preise eine Kleinigkeit angezogen und wird heute für Blasenschmalz ca. 92 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 82 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 14. Oktober. Bericht von Mann & Friedehor. Lange gehagte Befürchtungen scheinen sich verwirklichen zu wollen. Sch in den letzten Wochen verlief der Auslandsmarkt trotz der erzwungenen Hausse recht unsicher und weite Nachgiebigkeit der Ablader verriet die eigenen Unglauben an eine solide, feste Stimmung. Wenn nun schon in der letzten Woche die Preise im Auslande bedenklich zurückgingen, haben in den letzten Tagen die billigen Angebote förmlich überflutet, unter dem selbst englische Kolonialbutter hervortritt. Zweifellos ist die unerwünschte Fortdauer des in die Wirtschaft tief einschneidenden Kohlensterkes, obwohl aufleuchtende Einsicht der Ueberschätzung der Aufnahmefähigkeit des deutschen Marktes, den Eignern der gewaltigen englischen Buttervorräte in die Glieder geschlagen und endlich, rette sich wer kann, wird alles a te prix auf den Markt geworfen. Ein Einhalten und weiteres Vertiefen der Lage können keinen Erfolg mehr bringen, sondern die unvermeidlichen Verluste nur verschlimmern. — Wenn auch hier die Nachfrage noch befriedigt so hat man dieses einer zeitigen Einstellung zu danken. Die Eingänge inländischer Butter finden immer noch schlank-Neher, und ausländische Produktionen, die zur Auffüllung des Mangels in entsprechenden Mengen heringenommen werden, wurden gleichfalls glatt geräumt. Natürlich mußten die ohnehin mäßig gehaltenen Preise unter dem schweren Druck starken ausländischen Angebotes weiter herabgesetzt werden. — Tendenz: weichend.

Leipzig, 12. Oktober. Bericht der Firma Gottschalk Michael & Co. Die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkte ist, wie alle halben, auch sehr gedrückt. Der Absatz, welcher seit voriger Woche in Stöcken gekommen ist, ist auch heute noch schwach. Die Käufer sind zurückhaltend, weil sie auf Preisermäßigungen warten. Dieser Preisrückgang kommt in der heutigen Berliner Notierung voll zum Ausdruck. Man glaubt, daß damit nun eine Gesundung des Geschäftes herbeigeführt wird. Es ist immer richtig, bei flauem Geschäft einen größeren Abtrieb in den Notierungen vorzunehmen, denn nur dadurch ist eine Aenderung der Kleinhandelspreise und eine Belebung des Konsums möglich.

Dresden, 12. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. So wie es sich um allerfeinste Qualitäten Butter handelt, können dieselben plazi werden. Leider liegt aber der Markt für 2. und 3. Qualitäten, die immer noch sehr reichlich zugeführt werden, sehr flau. Es kann den Molkereien nimmer wieder dringend geraten werden, dafür Sorge zu tragen, daß prima Qualitäten hergestellt werden; denn nur durch die vielen abfallenden Lieferungen ist der Handel gezwungen, Auslandsbutter heranzuziehen; diese ist jetzt in sehr guter Beschaffenheit preiswert reichlich angeboten. — Schmalz. Die unregelmäßigen Preisermäßigungen von Amer-

erschweren das Geschäft sehr; jeder Abnehmer glaubt, daß er am nächsten Tag billiger kaufen kann. Es scheint aber, als wenn die Preisentfaltungen nunmehr zu Ende sind und dürfte, so lange die hiesigen Schweinefleischentfaltungen noch nicht einfließen, mit einem besseren Abiaz zu rechnen sein. — **M a r g a r i n e.** Der Abiaz bewegt sich in unveränderten Bahnen.

London, 11. Oktober. Die Butterpreise vermochten sich in dieser Woche angesichts der matten Verbrauchsnachfrage und der bedeutenden Vorräte kolonialer Ware in den Gefrierhäusern nicht zu behaupten, und da die Eigner es ganz unmöglich fanden, ihre Ware abzustößen, wenn sie auf Preis bestanden, zogen sie es vor, ihren Käufern entgegenzukommen und Räumungen zu niedrigeren Sätzen zu bewirken. Die dadurch geschaffene niedrigere Preisbasis im Kleinverkauf verspricht jedoch anregend auf das Geschäft zu wirken, so daß binnen kurzem flottere Räumungen stattfinden dürften, und dem wachsenden Margarineverbrauch ein Riegel vorgeschoben wird. Die auf England schwimmenden Mengen aus den Kolonien sind indessen noch so bedeutend, daß selbst bei vermindertem kontinentalen Angebot keine Warenknappheit möglich erscheint, denn aus Neuseeland befinden sich im Augenblick 163 000 Kisten und aus Australien 85 000 Kisten unterwegs nach hier. In Abwesenheit nennenswerter Kauflust schwächte sich neuseeländisches Produkt diesmal ab, und feinste wurde zu 148—150 Sh. abgegeben. Ungesalzene Qualität ist jedoch knapp und erzielt daher 166—170 Sh. Australische Butter lag gleichfalls matt und mit Ausnahme ungesalzener neigten die Preise nach unten. Für kanadische bestand kein Interesse. Dänische Butter kam zwar in geringeren Mengen heran, doch begünstigten die Preise auch hier die Käufer. Plätzgeschäfte in feinsten Qualität fanden zu 182—184 Sh. statt. Holländische Rahmbutter wurde auf 172—174 Sh. reduziert und die Nachfrage ist sehr dürftig. Für französische und irische Herkunft bestand keine Meinung, und baltische Sorten, die in verminderten Mengen herankamen, gingen nur schleppend zu matten Preisen ab.

Käse.

Köln, 12. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 2,00—2,10 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,15—1,20 M je Kg.

Hamburg, 13. Oktober. Bericht der Firma Albert Kauls. Die Preise für vollfette und 40 proz. Ware sind in Holland noch weiter um einige Gulden gestiegen; 20 und 30 proz. Ware wird noch zu den vorwöchentlichen Notierungen angeboten. Es sieht vorläufig noch nicht danach aus, daß billigere Preise kommen werden, obwohl die Nachfrage stark nachgelassen hat. — Die dänischen Forderungen liegen für verschiedene Sorten auch wieder um einige Kronen höher, und bei den knappen Vorräten ist vorläufig auch auf einen Preisrückgang nicht zu rechnen. — Der Konsum in dänischer Ware ist stark zurückgegangen und wird erst dann wieder zunehmen, wenn die Ware zu annehmbaren Preisen abhandelt werden kann. — **Emmentaler Käse** fanden bei der milden Witterung wieder etwas bessere Nachfrage. Die starke Erhöhung der Auslandspreise hat sich bisher auf den Tilsitermarkt noch nicht übertragen, weil der hiesige Markt mit abfallenden Partien zu stark überfüllt ist und diese zu ganz billigen Preisen abgegeben werden müssen, um Absatz zu finden. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Kist.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do., sekunda 85—95, Tilsiter Halbfettkäse 70—72, dänische Goudakäse, 20 proz. 72—74, do., 30 proz. 84—88, do., 45 proz., jüngere 114—116, do., ältere 116—120, holländische Goudakäse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 108—110, do., 45 proz., gute Konsumware 110—115, do., 45 proz., prima diesjährige Grasmare, je nach Alter, Schwere und Qualität 115—130, holländische Edamerkäse, 20 proz. 84—86, do., 30 proz. 98—100, do., 40 proz. nordholländische 108—112, do., 40 proz., friesischer 105—108, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 65—68.

Bodegraven (Holland), 12. Oktober. Bericht der Firma Naamsloze Berooitschap Kaashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware. Eine weitere Preissteigerung hat nicht stattgefunden, und ist die Marktlage nach allgemeiner Ansicht etwas ruhiger. Niedrigere Preise gibt es jedoch noch nicht und wurde zu ungefähr denselben Preisen wie vorige Woche verkauft. Erste Qualität 52—56 Gulden, schwere Paibe bis 62 Gulden, zweite Qualität 44—50 Gulden; Anfuhr 406 Partien; Stimmung: ruhig. — **Molkerei-Ware.** Auch hier ist eine weitere Steigung zu verzeichnen, und hatte man Ende der vorigen Woche schon etwas niedrigere Preise erwartet. Dieser Rückgang ist jedoch nicht gekommen, weil der Preis für prima nordholländische Edamer höher war. Goudakäse, 20 proz., 34—35 Gulden, do., 30 proz. 42,50—43 Gulden, do., 40 proz. 48 Gulden, Brotformkäse, 40 proz. 49 Gulden; Edamer, 20 proz. 34—35 Gulden, do., 30 proz. 42,50 bis 43 Gulden, do., 40 proz. 47,50—48 Gulden; Tendenz: Ruhig, mit Stimmung für etwas niedrigere Preise. — **Nordholländische Ware:** Ende vergangener Woche ist der Preis auf dem Alkmaarder Markte bis zu 51,50 Gulden gestiegen, heute war der Markt etwas ruhiger, bei kleiner Anfuhr, doch zahlte man für prima Ware noch bis 52 Gulden.

London, 11. Oktober. Die Nachfrage hat sich nicht belebt und das Geschäft bewegt sich in engen Grenzen. Feinster englischer Käse behauptet sich im Preise zu 96—102 Sh. für beste Farmerorten, und ebenso trugen holländische Herkunft Feistigkeit zur Schau, trotzdem die Verbrauchsfrage keineswegs bedeutend war. 45 proz. Edamer Käse wurde zu 198 Sh. fest gehalten, doch war das Geschäft sehr unbedeutend. 45 proz. Gouda-Käse erzielte 98 Sh. und alle geringeren Sorten entsprechende Sätze, dagegen trugen koloniale Sorten ausgesprochene Schwäche zur Schau. Kanadischer Käse kommt reichlich und zu niedrigeren Sätzen auf den Markt. Feinste weiße Sorten waren zu 84—86 Sh. erhältlich, und auserselene zu 88 Sh. Die Offerten aus Kanada stellen noch niedrigere Preise in Aussicht. Neuseeländischer Käse ließ sich nur räumen, wenn die Abgeber Preisnachlässe bewirkten. Feinster weißer wie farbiger war zu 82—84 Sh. erhältlich. Von dänischem Roquefort wird sehr wenig offeriert und französischer Camembert ist gleichfalls knapp, doch alle anderen kontinentalen Fantasiaqualitäten sind in ausreichenden Mengen vorhanden.

Eier.

Köln, 12. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16,5—17,5, über 55 Gramm 14,5—15,5; Auslandseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17; unter 55 Gramm 12,5 bis 13,5.

Bi eh.

Hamburg, 12. Oktober. Auftrieb: 2952 Schweine, Tendenz: ziemlich reg. Preise: a 78, b 79—80, c 80—81, d 70—78, Sauen 66—74.

Berlin, 13. Oktober. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1439 Rinder, darunter 384 Bullen, 428 Ochsen, 627 Kühe und Färsen, 2050 Kälber, 9361 Schweine, 1337 Auslandschweine. Zum Schlachthof direkt seit letztem Viehmarkt 2521. Verkauf: Ueberall ruhig. Preise: Ochsen: 1. 54—55, 2. 49—51, 3. 43—46, 4. 33—40; Bullen: 1. 53 bis 54, 2. 49—51, 3. 45—47, 4. 42—43; Kühe: 1. 45—50, 2. 38—43, 3. 28 bis 35, 4. 20—23; Fresser: 36—42; Kälber: 1. —, 2. 85—98, 3. 68—82, 4. 52 bis 63; Schweine: 1. —, 2. 81, 3. 78—81, 4. 75—78, 5. 73—74; Sauen: 70—72, Färsen: 1. 51—35, 2. 45—49, 3. 41—43.

Berlin, 13. Oktober. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. (Schweine- und Ferkelmarkt). Auftrieb: Schweine 302 Stück, Ferkel 778 Stück. Verkauf: Käufer ruhig, Ferkel etwas lebhafter. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferchweine 6 bis 8 Monate alt 75—88, do. 4 bis 6 Monate alt 50—75, Fölke 3 bis 4 Monate alt 32—50, Ferkel 8 bis 13 Wochen alt 25—31, do. 6 bis 8 Wochen alt 20—25 M je Stück.

Hannover-Lehrte, 12. Oktober. Auftrieb: 2075 Ferkel und 137 Läuferchweine. Es kosteten im Großhandel, Ferkel, Durchschnittsqualität, 6—8 Wochen alt 20—27, 8—12 Wochen alt 27—36, Läuferchweine, 3—4 Monate alt 36—55, 4—6 Monate alt 55—95 Mark. Markterverkauf: langsam getäumt.

Hannover-Wunstorf, 11. Oktober. Auftrieb: 714 Ferkel, 63 Stangen-schweine. Es kosteten Ferkel 6—8 Wochen alt 18—25, 8—12 Wochen alt 26—32, Stangenschweine bis 65 je nach Güte und Qualität. Handel mittel. Nächster Markt: Montag, den 18. Oktober.

Getreide- und Futtermittel.

Hamburg, 13. Oktober. Cif-Notierungen für Importgetreide. Weizen: Baruso, 79 Kg., per Januar-Februar 14,65 Gulden je 100 Kilogramm, 79 Kilogramm La Plata faq rosse, 78 Kg. per Januar-Februar 14,90 Gulden, Manitoba 1 16,20 Gulden, Manitoba 2 15,80 Gulden, Hardwinter 2 15,45 Gulden, Redwinter 2 15,25 Gulden, russischer Azimaweizen, 76 Kilogramm, 14,65 Gulden, Mais Galtor 8,55 Gulden, gelb. La Plata faq 8,40 Gulden, Gerste, Donau und südrussisch, lose gesäht 9,90 Gulden, Roggen, nordamerikanischer 2 11,85 Gulden, Leinsaat, La Plata, schw. Abladung 18,50 Gulden. Verkäufer, Weizenkleie Pollards 5 Pfund Sterling 2 Sh.

Verzinnte Milchrohrleitungsteile

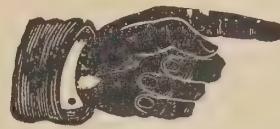
Paul Haase, Armaturenfabrik

Bergedorf 21 b. Hamburg.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab (5834)

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.



Beschädigte Ware wird am vorteilhaftesten durch Umarbeitung in Block u. Schachtelkäse verarbeitet. Preiswerte Anlagen dieser Art steht in Betrieb unter Garantie des Gelingens. Chemiker D. Ungnade, Hannover-Laagen.

Nach Schluß eingegangen:

Besond. Umstände halber verpachte ich meine, in der Provinz Sachsen gelegene

Harzkäseerei

mit moderner, kompletter Einrichtung unter äußerst günstigen Bedingungen. Eine nachweisbare, gute Stammbundschaff ist vorhanden. Zur Uebernahme sind einige 1000 Mark erforderlich. Eilangebote u. Nr. 5986 an diese Zeitung erbeten.

Dampferzeuger,

gebraucht, sucht für 3000 Liter-Betrieb sofort gegen Kasse. Angeb. mit genauer Angabe erb. (5989)

Molkerei Mölln, Bbg.

Ditfriesland.

Sehr rentable u. mit den neuesten Maschinen eingerichtete

Dampfmolkerei

schönes massives Gebäude mit reichlichen Nebengebäuden sowie groß. Schweinestall, Milchanfuhr auch im Winter gut, selten günstig. Objekt, bei 10—12 000 Mk. sofort zu verk. Näheres (5996)

Otto Eifemeier, Göttingen.

In Westfalen belegene, massiv gebaute und bestens eingerichtete

Dampfmolkereien

wovon eine in der Nähe v. Hagen die and. in Nähe Paderborn liegt, unt. günstigen Bedingungen preiswert zu verkaufen. Näheres (5995)

Otto Eifemeier, Göttingen.

Suche sofort tätigen ledigen

Teilhhaber

mit ca. 3—5000 Mark Einlage für Molkerei mit Schweinemast und großen Butterumsatz. Offerten u. Reelle Teilhaberschaft Nr. 5968 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

mit guter Milchlieferung n. Hamburg, massiv gebaut, mit neuesten Maschinen eingerichtet, Schweinef. vorhand., Milchlieferg. 1500 L., in Kürze noch mehr zu haben, bei 10 000 M Anzahll. preiswert zu verkaufen. Näheres durch (5919)

Otto Eifemeier, Göttingen.

Im Auftrage suche für zahlungsfähigen Käufer nur nachweisbar rentable (5997)

Dampfmolkerei

mit Käseerei und groß. Schweinestall zu kaufen. Gegend Mitteldeutschl. Milchlieferung nicht unter 2000 Liter. Näheres an

Otto Eifemeier, Göttingen.

Dampfmolkerei

in Mitteldeutschland, welche sich groß. Beliebtheit erfreut, und 2000 Liter tägl. Anlieferung hat, soll besond. Umstände halber sof. verkauft werden. Es kommen nur Käufer in Frage, welche über nachweisbares Kapital von 25 000 Mk. verfügen. Näh. durch (5998)

Otto Eifemeier, Göttingen.

In Nord-Hannover belegene, massiv gebaute und bestens eingerichtete (5994)

Dampfmolkerei

an zahlungsfähigen Käufer preiswert zu verkaufen. Milchlieferg. 1500 Liter tägl. Näh. durch

Otto Eifemeier, Göttingen.

In kleiner Stadt Hessen-Nassau eine aufs beste eingerichtete (5993)

Dampfmolkerei

welche 3. Jt. 1500 Liter tägliche Anlieferung hat, bei einer Anzahll. von 15—20 000 zu verkauf. Reelles u. sicheres Unternehmen. Näh. Otto Eifemeier, Göttingen.

Aus eigener Zucht
haben wir laufend abzugeben
Läuferschweine
im Gewicht von 40 bis 80 Pfund,
veredelte Landschweine, schnell
wüchsige, prima Tiere, gute Futter-
verwerter. Seuchenfreies Gebiet.
Kühnjägerei G. m. b. H. in Badha,
Rhön. 6000

Wegen Nichtgebrauchs habe ich
eine 6 PS. Amlbornsche, tadellos
erhaltene

Dampfmaschine,
sowie einige 100 Stück
Camembertformen
8 cm. Durchmesser, billig abzugeb.
Offerten unter E. J. 5984 an diese
Zeitung.

50 Milchkannen,
20 Liter, Stedbedel, fast neu, gut
verzinkt u. rostfrei, Stück 7,50 M.,
abzugeben (5958)
Wefer-Molkerei, Bremen,
Süderstraße 23.

Zwangswaise
versteigere ich in Bremen auf dem
Bohnenkamp Nr. 27
am Mittwoch, den 20. Okt. 1926,
mittags 12 Uhr,

1 Käsemaschine (Lübbes Automat
mit elektr. Antrieb und Motor),
1 Quargmühle,
meistbietend gegen bar. (5959)
Ahlers, Gerichtsvollzieher, Bremen,
Ostertorstraße 27, II. Kol. 1007.

Verkaufe sof. billigt auf Selbst-
abbruch Standort Hinterpommern,
meine gesamte

Molk.-Einrichtung
inkl. Quersieder-Dampfmaschine,
Elektromotor und Schrotmühle u.
u. u. Maschinen kurze Zeit gebr.,
sehr gut erhalten. Kleine Anzahl.
genügt, Rest auf Abzahlung. Preis
nach Uebereinkunft nach Ansicht d.
Maschinen. (5962)

E. Bernicke, Molkereibesitzer,
Herzfeld, Post Zierzow i. Mecklenb.

3 Dampfmanifolosen für Steinfüll-
lung, neu,

1 Wasserpumpe mit Metallventil,
neuwertig,

1 steh. Dampfmaschine, 3 PS., neu-
wertig, billig abzugeben.

Gesucht wird:

1 stehend. Dampfkessel, 3 bis 4 qm.
Heizfläche,

1 lieg. Flammrohrkessel, 25 bis 30
qm. Heizfläche,

1 Separator, 1500 Liter. (5965)

P. Johannsen, Biegnitz,
Wiesenstr. 1.

Ca. 200 Liter

Bollmilch
hocherhitzt und tiefgekühlt, nicht
unter 3,10 Prozent, p. bald gesucht.
Gefl. Offerten unter M. S. 5985
an diese Zeitung.

Empfehle
**Harzer- u. Stangen-
Käse**
sowie pa. Butter.
Molkerei Schwiebels bei Peine.

Suche sofort frische, 2. Sorte,
Molkereibutter

gegen Kasse. (5970)
Heinr. Hofe, Hannover-Linden,
Zimmerstraße 82.

Habe regelmäßig prima frischen
Quarg

abzugeben. Anfragen mit Preis-
angab. unter Nr. 5971 an d. Zitg.

**ff. Molkereibutter u.
Quarg,**

trocken, metall- und buttermilchfrei,
laufend an sol. Dauerabnehmer
zu annehm. Preisen zu verkaufen.
Anfragen unter Nr. 5972 an diese
Zeitung.

Flaschenmilch
in kleinen und großen Mengen in
jeder gewünschten Art und Verchl.,
dauerpasteurisiert, auch sterilisiert,
sof. nach rhein.-weiss. Industriegeb.
von leistungsfäh. Molkerei günstig
lieferbar. Offerten unter Nr. 5973
durch diese Zeitung.

Gesucht prima
Molkereibutter

mehrere Fässer, regelmäßig jede
Woche, allerfeinste, aus pasteuris.
Rahm hergestellt. (5974)

Gaardener Meierei S. Hamann,
Kiel-G.,
Klitsstr. 4. Gegr. 1885.

Suche wöchentlich noch 2-3 Ztr.

prima Tafelbutter
gegen wöchentliche Abrechnung und
Kasse. (5948)

Heinz Behrens,
Schlagjahren-Großvertrieb,
Dresden N. 6,
Königsbrüder Str. 3 b. Tel. 10347

Feinste Tafelbutter,
prima Steinbuscher

offeriert billigt (5949)

Molkerei Schroop, Westpr.

Prima naturgereiften

Thür. Stangenkäse

liefert in 50er Packung. (5943)

Zentral-Käseerei Griesheim
bei Stadtilm i. Thür.

Fachmann im westl. Teil des
rhein.-westfälisch. Industriegebiet,
mit vorhandenen eigenen Lager-
räumen, Lieferwagen und eventl.
Sicherheiten sucht

Vertretungen

von erstkl. Erzeugnissen der Molk-
Branche. Ausf. Angebote unter
Nr. 5963 durch diese Zeitung.

Stellen-Angebote.

Sofort für mittlere Molkerei
Nähe Hannover selbständ., auch in
Badsteinfäzerei erfahrener

Verwalter

gesucht. Mk. 1-2000.— Kautions-
erforderlich. Umgehende Angebote
mit Ansprüchen erbeten unter Nr.
5790 durch diese Zeitung.

Suche zu sofort einen jüngeren,
tüchtigen und durchaus ehrlichen

Molkereigehten

für meine Butterformanlage. An-
gebote mit Gehaltsansprüchen bei
freier Station erbittet 5724
Louis Koch, Buttergroßhandlung,
Hannover, Steintorstr. 18.

Käsemeister,

ledig, welcher einen einwandfreien
erstklassigen Stangenkäse herstellen
kann und für Fabrikation garan-
tieren muß, in gr. Quargkäseerei
gesucht. Einstellung sofort. Gut.
Gehalt und freie Station u. Kassen.
Elofferen mit Gehaltsansprüchen,
Zeugnissen und Bild, unter Nr.
5955 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger

Molkereigehten

Spezial. in Schlagjähne, unverh.,
für Rheinland als alleiniger gel.
Kautions erw. Angebote mit Zeug-
nisabschriften und Gehaltsangaben
unter Nr. 5954 an diese Zeitung.

Gesucht zum 1. 12. 26 oder später
verheirateter (5946)

Tilfiter Käser,

bei gutem Gehalt, der erstklassige
Ware herstellen kann, auch mit
Schweinestast vertraut ist, in
Frage kommt nur ehrlicher, ge-
wissenhafter Fachmann. Schöne
Wohnung vorhanden. Gehaltsan-
gabe und Zeugnisabschriften erbet.
Gleichzeitig suche Stelle zum 1. 11.
für jüngeren Käsegehten.

A. Schori, Mahnsfeld
bei Königsberg in Preußen.

Suche zu sofort oder etwas spät.
einen jungen, tüchtigen (5975)

Gehilfen

welcher in der Lage ist, einen erst-
klassigen Limb. Käse zu fabrizier.
und zu behandeln und auch sonst
alle Meiereiarbeiten gut ausführt.
kann. Angeb. mit Gehaltsanspr.
erbeten an

Dampfmolkerei Heide i. Holstein.

Wir suchen für unseren Verkaufs-
wagen einen redengewandten und
intelligenten (5957)

Molkereigehten,

welcher instande ist, eine vernach-
lässigte Tour in Stadt von 20 000
Einwohnern wieder in die Höhe zu
bringen. Antritt kann sobald er-
folgen. Offerten erbittet

Lehrmolkerei Buzlau.

Selbst. Käser, dem an Dauerstell.
gelegen, firm ist unter Garantie
erstklass. Ware in Steinbuscher u.
Tilfiter herzustellen, stellt ein. Zeug-
nis erbeten. J. Schuster, Neu-
felde, Post Döfse, Krs. Niederung,
Ostpreußen. (5979)

Gehilfen

die vorwärts streben, müssen sich im Fach
auch theoretisch weiterbilden. Der soeben
erschienene „Molk. Leitfaden“ vom Molk-
Insp. Lipp behandelt auf 121 Seiten alle
molkewirtschaftl. Fragen in gedrängter Kür-
ze. Das schön gebundene Buch liefert geg.
Einsendung von 2,50 Mk. die Buchhandlung
der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Für neu zu errichtende Schweine-
mälerei mit einem Bestand von
reichlich 100 Stück suche ich zum be-
liebigen Antritt einen tüchtigen,
vorerst noch ledigen

Schweinemeister

welcher absolut selbständig arbei-
tet und seine Kenntnisse durch pa.
Zeugnisse belegen kann. Gehalt u.
Prozente nach Uebereinkunft. Off.
mit Zeugnisabschriften erbittet
Ergeb. Dampfmolkerei,
Preßschendorf in Sachsen.

Zum 25. d. M. oder einige Tag
später findet ein angehender

Gehilfe

welcher zuverlässig und ehrlich sein
muß, bei einem Monatsgehalt von
Rmt. 50,— und freier Station
Stellung. Angebote mit Zeugnis-
abschriften erbittet (5928)

Mag Zeig,
Dampfmolkerei Schneidemühl.

Suche zum 1. November zuverl.
soliden (5969)

Gehilfen

etwa 24 Jahre alt, der sich jeder
vorkommenden Arbeit willig unter-
zieht. Desf. muß auch mit Pferden
umgehen können. Gehalt 70 Mk.
bei freier Station und Kassen.

W. Poppe, Hannover
Grünstraße 26.

Molkereigenossenschaft in Thür.
sucht zum 1. November einen jung.
18-21 jährigen, an Ordnung und
peinlichste Sauberkeit gew., tüchtig.

Gehilfen

für Versand und Kontor. Gute
Handchrift und flottes, sicheres
Rechnen ist unbedingt erforderlich.
Bewerbungen mit Zeugnisabschri-
ten und Gehaltsansprüchen sind zu
richten unter Nr. 5827 an d. Zitg.

Suche zum 1. November einen
tüchtigen (596)

Gehilfen.

Selbiger muß einen erstklassig. Til-
fiterkäse herstell. können, sowie in
der Buttereie gute Erfahrung hab.,
wie in Sahne und Reinkultur gut
vertraut sein. Es mögen sich nur
solche Gehilfen melden, die diesem
nachkommen können und an größte
Sauberkeit, Ordnung wie selbstän-
diges u. flottes Arbeiten gewöhnt
sind, welches durch Zeugnisse nach-
gewiesen werden kann. Gehalt
Wintermonate 60 M., Sommermo-
nate 70 M.

Knuth, Molk. Kirchnhnen
Post Rudau

Krs. Fischhausen, Ostpr.

Tüchtiger (5988)

Gehilfe

der Erfahrung in der Herstellung
von Schlagjähne und Harzkäse be-
sitzt und einen erstklassigen Speise-
quarg herstellen kann, zu sofort ge-
sucht.

Dampfmolk. A. Hoderts
Köln-Mülheim.

Suche für sofort oder später für
tüchtigen (5983)

Gehilfen

der ca. 2 Jahre bei mir als erster
war und den ich jedem Kollegen
empfehlen kann, Stellung gleich
welcher Art. Derselbe ist 24 Jahre
und mit allen Arbeiten bestens ver-
traut. Gegend gleich.

S. Bauer, Molk.-Verwalter
Picher in Mecklenburg.

Wir offerieren freibleibend inklusive Faß ab Bahnhof Berlin:

la Sibirische Butter in Originaltonnen von

ca. 100 Pfd.

heutiger Preis 1,67 RM. pro Pfd. I. Sorte. Feinste Qualität.

Der Versand erfolgt unter Nachnahme, oder Aufgabe von

Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

20 Faß Molk.-Butter

14 Tage alt, gut im Geschmack, nicht ranzig, per Ztr.
145.— Mk. gibt (5944)

Molkerei Zarkau-Glogau, Tel. 437.

Staatlich anerkannte

Molkereischule Braunschweig

Prospekte durch den Direktor J. Krause.

Viermonatliche Betriebsleiter-Kurse.

Der nächste Kursus beginnt am 4. November. (2878)

2-3 Reisevertreter

die in Molkereien bestens eingeführt sind und technische
Vorkenntnisse besitzen, zu sofort gesucht. Bewerbungen
mit Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an

N. Jepsen Sohn

**Spezialfabrik für Dampf- u. Molkereianlagen
Flensburg.**

Jg. Molkereigehilfe,
der auch Milch von der Bahn holen muß, alsbald gesucht. Offerten mit Altersangabe und Gehaltsforder. ohne Kost und Logis) u. „Thüringen“ Nr. 5730 an diese Zeitung.

Suche zum 15. Oktober oder sp. inen zuverlässigen, ordnungslieb., ungen

Gehilfen
der einen jungen, kräftigen Mann als Lehrling. Angebote mit Geh.=Ansprüchen an die (5688) **Nüßener Molk.-Genossenschaft,** Kreis Stolp in Pommern.
M. Lubig.

Suche zu sofort ehrlichen **Milchverkäufer,** welcher schon mehrere Jahre als solcher tätig war. Nur Leute, welche mit voll. Interesse am Geschäft arbeiten, sich jeder Konturr. gewachsen fühlen u. mit der Kundsch. bestens verstehen umzugehen, wollen sich melden. Stellung leicht u. dauernd. Lohn wöchentlich 10 Mk. und 2 Prozent vom Umsatz ohne Kost und Logis oder 20 Mk. monatlich und 1 Pfg. pro Liter bei reier Kost und Logis. Leute mit Sicherheit werden bevorzugt. (5728) **Nordhäuser Molkerei Hef,** Nordhausen.

Camembertkäser, klaff. Kraft, die über wirklich ute Kenntnisse verfügt, zu sofort der später gesucht. Angeb. mit Gehaltsansprüche unt. N. B. 5843 an diese Zeitung erbeten.

Suche für mein Milchgeschäft Berlin saubere, tüchtige

Meierin
Is Verkäuferin (Buchführung). selbstbeföstigung, freie Wohnung. l. Kelm, Berlin, Elisabethstr. Nr. 17. Fernspr. Humboldt 1984.

Zum 15. 10. d. J. eine **Meierin** gesucht, welche neben der Verar. eitung der Milch v. ca. 20 Kühen (eistlicher Betrieb), noch Nebenreit übernimmt. Zeugnisse und behaltsansprüche zu richten an **W. Borowsky, Mühlengut,** Post und Bahn Bodschwingen, Ostpr. (5914)

Suche zum 1. November tüchtige, eliche (5694)

Meierin
ir Betrieb und Ladenverkauf. Gealt monatlich 50 Rmk. bei freier tation und Kassen. Angebote, enn möglich mit Bild und Zeugisabschriften, erbeten.
entral-Molkerei Neumünster i. S. Fernsprecher 842.

Suche z. 1. November 1926 eine tere, peinlichst saubere

Meierin, e in Butterbereitung und Herst. m Tilsiter Käse langjährige Erhrung hat für größere Gutsierei. Berwerb. müssen an selbndiges Arbeiten gewohnt sein. erwerbungen mit Zeugnisabschriin, Bild und Gehaltsansprüchen id zu richten an (5727) **Dom. Verwaltung Rütchmen,** Post Buschdorf.

Tüchtige Meierin
er junger Gehilfe sofort gesucht. halt 40 Mark. (5927) **Molkerei Langendorf, Station** Doemig.

Gehilfenstelle besetzt. Gehilfe hat ellung angenommen. Den Beern besten Dank. (5882) **Molkerei Gronau.**

Die von uns ausgeschriebene Gefienstelle ist besetzt. Für die Bctrbungen danken wir bestens. (57) **Moll. Harbarßen, e. G.**

Gehilfenstelle besetzt. Allen Beern besten Dank. (5964) **Molkerei Neuhaus a. Elbe.** Adolf Meyer, Betriebsleiter.

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Verwalter, ungefünd., Schule besucht, mit umfangr. prakt. u. theor. Kenntnissen, in allen Zweigen des Faches, auch auf kaufmännisch. Gebiete, befäh., jed. Molkerei rentabel zu leiten, Herst. von Markenbutter u. pa. Käse, wünscht sich z. veränd. Empfehl. aus ersten Fachkreisen u. kaut. vorhand. Off. unter Nr. 5047 an diese Zeitung.

Molk.-Betriebsleiter
40 Jahre alt, verh., kleine Familie, auf allen Gebieten tüchtiger Praktiker und Kaufmann, sucht wegen Verkaufs der Molkerei, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen f. bald oder später ander. Wirkungskreis als Betriebsleiter, Buchhalter oder dergl. Such. hat hies. Gen.-Molkerei 5 Jahre zur vollsten Zufriedenheit geleitet und würde a. Verkaufsstelle einer Molkerei übernehmen. Der Herr Vorsitzende d. Genossenschaft ist gern bereit, jede gewünschte Auskunft zu erteilen. Gefl. Zuschriften erbittet (5135) **W. Schaedel, Rimlau in Schlesien.**

Achtung!
Bin nicht in der Lage, 3000.— M und noch mehr für eine Verwalterstelle zu bieten, bin aber in der Lage, einen Betrieb gewissenhaft u. rentabel zu leiten, ob Genossenschaft oder Privat. Bin 31 Jahre alt, Molkereischule besucht u. stehen beste Zeugnisse z. Verfügung. Diejenigen Molk., welche eine tüchtige Kraft ben., woll. ihre Ang. richten u. **Strebsam 5744** an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Fachmann, Spezialist in Kur-Kindermilch, holändisch. Säuglingsnahrung, Schokoladenmilch, Schlagjähne, homogenisierter Kaffeejähne, firm in großstädtischer Milchversorgung, Flaschenmilch, Butterei, Weichkäse und Milchunterjuchung, 29 Jahre alt, 15 J. im Fach tätig, sucht zum 1. Nov. od. früher als Betriebsf., Obermeier od. 1. Gehilfe dauernde Stell. Sachsen o. Rheinf. bevorz. Werte Angebote erb. unter S. H. Nr. 5808 durch diese Zeitung.

Molkereifachmann, Anfang 20er, sucht z. baldig. Antritt Stell. Selbst. ist vertr. m. Tils. Käsl. Butterei sowie allen neuzeitl. Masch., auch Milchverk. Werte Ang. erb. **Paul Lange, Lindenu, Ar. Heiligenbeil.**

Strebl. Weichkäser
sucht zum 1. 11. Stellung als 1. Käser in größ. Orte oder Stadt. Derjelbe ist firm in Herstell. vieler Sorten Weichkäse, speziell Camemb., Brie, Dessert usw., sowie allen ander. Facharbeiten, 24 Jahre alt, v. Jugend an i. Fach u. Absol. einer Fachschule. Firm., denen an einer anst. Kraft gelegen ist, werden gebeten um Zuschr. mit Gehaltsangaben. Langj. beste Zeugnisse sowie Empfehl. stehen zu Diensten. (5987) **A. J., Käser in der neuen Molk.-Genossenschaft Trent a. Nügen.**

Led. Milchfutscher
sucht Stellung in Guts- oder Gen.-Molkerei.
Offerten unter Nr. 5992 durch diese Zeitung.

Reisevertreter
Molkereifachmann u. Kaufmann, alter, erfahr. Verkäufer, entschlossen und vornehm im Auftreten und Handeln, 34 Jahre alt, verheiratet, sucht dauernde Reise-position im ersten Hause der technischen resp. der Fach verwandten Branche. Reisebezirk ist von meinem Standort unabhängig. Gefl. Angebote erb. unter **5980** an diese Zeitung.

Tücht., strebl. Fachmann
24 J. alt, seit 1915 im Fach, mit allen einschläg. Arbeiten im Fach bestens vertraut, sowie Herstellung von Joghurtmilch u. Joghurtkäse, der auch in der Weichkäseerei bestens bewandert ist, sucht zum sofortigen Antritt Stellung. Dauerstellg. angenehm. Gegend gleich. Freundl. Angeb. erb. **A. Kalusa, Gishorn, Oldaustraße 14.** (5991)

Wo
findet ein tüchtiger, gewissenhafter, in Molkerei, Frischmilch, Camembert und Limburger Käseerei erfahrener und mit Abrechnung vertr.

24 jähriger Gehilfe, welcher die Molkereischule Wangen (Allgäu) mit bestem Erfolg besucht hat, zum 1. November oder später Stellung? Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbittet (5804)

W. Schulz, Molkerei-Genossenschaft Trebnitz Schlesien.
Im umfangr. Land- od. Stadtbetriebe sucht 29 jähriger (5869)

Fachmann
mit vielseit. Kenntniss, Führerschein 3 b, Molkereischulbildg. und erst. Zeugnissen, Stellung als Verwalter, Buchhalter, Obermeier od. sonst. Vertrauensstelle. Angeb. an **G. Beinemeier, Lothe** bei Bratelsief, Lippe-Deimold.

Älterer Fachmann, durchaus tüchtig in Joghurt-Refir-Degerma-Vorzugsmilch-Bereitung, Herstellung div. Käse, Speisequarg, ff. Tafelbutter und Schlagjähne u. mit allen Maschinen, auch Kühlanlage, ebenso mit Versand und Kontorm. best. vertraut, sucht Stellung als Obermeier oder Gehilfe. Offerten mit Gehaltsangaben erb. unt. **Heidjunker Nr. 5929** a. d. Jtg.

Älterer Fachmann, mit all. Arb. vertraut, Butterei, Rahmbehandl., Formmaschinen, Fertiger, Käser, Weich- u. Hartkäseerei, Behandlung, Annahme, Laboratorium, Untersuchungen, neuesten w. ält. Masch., Dampffessel, sucht zum 15. 10. od. 1. 11. Stellung. **Schlenger, Molk.-Genossenschaft Bartenstein, Ostpr.**

Solider, 19 jähr. Gehilfe
in Herstellung von Tilsiter, Camembert und Brie Käse sowie in Butterei u. Maschin. wohl vertraut, sucht zu sof. oder später Stellg. Werte Angeb. sind zu richten unter **Oldenburg 5976** an d. Jtg

Wir suchen für einen 22 J. alten **Gehilfen**

den wir bestens empfehlen können, Stellung zum 1. November evtl. einige Tage früher oder später. Selbiger ist bestens vertraut mit neuzeitlichen Maschinen sow. Kühlanlage, Dauererhitzung, Milchverf., Butterei, Annahme und Kontorarbeiten. Für weitere Auskunft stehen wir gern zu Diensten. Frdl. Angebote erb. (5961) **Molkerei-Genossenschaft Nenzen, Bezirk Bremen.**

Tücht., strebl., 23 jähr. Gehilfe
f. z. 1. 11. Stellung. Derf. ist vertraut mit sämtl. Molk.-Arb. Pa. Zeugn. steh. z. Verfüg. Frdl. Angeb. erb. **Kurt Griefewirth, Bad Tennstedt.** (5990)

Strebl. Fachmann, 22 J. alt, w. mit mod. Maschinenanl., Hart- u. Weichkäseerei, Butterei, Buchführ. sowie all. Facharbeiten best. vertr. ist u. die Molkerei sch. mit gutem Erf. absol. hat, sucht, gest. auf gl. Zeugn. u. Refer., Stellung zum beliebigen Antr. Werte Ang. erb. **Heinr. Weichert, Dom. Weigensee, Krs. Meseritz, Bez. Frankfurt a. O.**

Tücht. Fachmann, 31 J. alt, led., evgl., f. Vertr.-Stellg. Selbst. ist m. allen Molk.-Arbeit vertr., sow. m. Käsl., Limburg., Romadur, Hartkäse, mit Lübbes Automat und Schwitzverfahren, letzte Stelle 2½ Jahre als Käser. Angeb. unter **5981** an diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe
24 J., vertr. mit sämtl. Molkerei- u. Kontorarbeit, flott, sich. Rechn., gute Kenntnisse in Käsl., spez. Camembert, Schweinemast u. Mühle, sucht zu sofort Stellg. Werte Angebote erb. (5982) **E. C., Molk.-Geh., Berlin W. 15** Düsseldorfstraße 12 II bei Holz.

Tücht. Gehilfe
sucht zum belieb. Antritt Stellung Suchender ist vertraut mit der Führung neuzeitl. Maschinen, firm in Butterei und Tils. Käsl., sicherer Rechner und besitzt eine gute Handschrift. Gegend gleich. Angeb. erb. **G. Pfeiffer** Rhanderemoor, Krs. Leer Ostfriesland. 5978

Tüchtiger Molkereigehilfe,
20 Jahre alt, mit allen Arbeiten vertr. u. m. guten Zeugnissen, sucht zum 15. 10. od. etwas sp. Stellung. Angebote erbittet (5775) **Richard Wagner, Molkerei Hahlen** bei Minden.

Milchfutscherstellung!
Suche für 23jähr. jungen Mann zum 15. November Stellung als Milchfutscher und für Hilfe in Molkerei. Selbiger hat den Posten hier 2½ Jahre bekleidet, ist mäßig, intelligent u. kräftig. Auch würde selbiger sich zum Milchverkäufer eignen. Gefl. Offerten bitte an **Molkerei Wollenhagen, Post** Lindstedt. Inh.: **P. Böttcher.**

Ält., sol., selbst. arbeit. Molkereigehilfe sucht Stell. z. 1. Novbr. f. Kessel u. Masch., Käsl., Butterei od. als allein. Selbst. ist mit allen Facharb. gut vertr., a. Kühlmasch. sowie Milchunterjuchung, verschied. Käsefort., Quargfabr. Gute Zeugn. vorh. Angeb. an **Ernst Kliner, Milchvertrieb Scheitnig, Breslau 9, Gellhornstraße 5.** (5778)

25 jähriger Gehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung. Selbst. ist in sämtlichen Facharbeiten, d. Weichkäseerei, Joghurt-, Flaschenmilch und Kontorarbeiten bestens erfahren, kein Stundenarbeiter. Gute Zeugnisse vorhanden. Besitzer bevorzugt. Werte Angebote mit Gehaltsangaben. (5935)

Walter Gereke, Hammer-Meierei, Hamburg 23, Marienthalerstraße 109 a.

Suche für meinen Sohn zu sofort oder später Stellung als

Kraftwagenführer.
Derjelbe ist 21 Jahre alt, gelernt. Masch.- und Autoschlosser, besitzt Führerschein sämtl. Klassen. Gute Zeugnisse und Empfehlungen vorh. Werte Angebote mit Gehaltsang. erbittet (5898) **Georg Pagel, Molkerei-Berw., Sandesneben, Bez. Hbg.**

Suche zum 1. November Stellung als

Meierin.
Christine Tams, Moll. Ebersdorf, b. Bremervörde i. Hannover.

Für äußerst empfehlenswerten
25 jährigen

Gehilfen

suchen wir Stellung als Butter-
meier, Maschinenführer oder für
Betrieb und Kontor.

Zühle, Molkerei-Genossenschaft
Barzwitz, Kreis Schlawa.

Selbst arbeit. Käse- u. Molk-
fachm., 23 J. alt, Spez. in der Her-
stellung von Hartkäse, sowie sämtliche
Sort. Quarkkäse, vertritt mit allen
neuzeitl. Molk-Arbeit, f. dauernd.
angenehm. Wirkungstr. Gegend
gleich, auch Ausland. Antritt kann
nach Wunsch erfolg. Gute Zeugn.
u. Empfehl. vorh. Angeb. erb. W.
Wiedera, Käsefabrik, Weiher, Post
Mörtenbach, Hess.-Odenwald. (5872)

Molkereigehilfe,
18 Jahre alt, sucht zum 15. Oktob.
Stellung i. mittl. Betr. Selbst ist
vertr. mit Kessel u. Maschin. sowie
Butterei u. Käseerei. Geh. Neben-
sache. Werte Angeb. erb. (5814)

G. Preuß bei Gohlhaar,
Königsberg, Blücherstr. 26.

Gehilfe, 22 J., mit Kessel, Masch.,
Butt., Milchunterfuch. u. all. Fach-
arbeit vertr., sucht Stell. Angebote
erbittet (5930)

Berthold Mittag, Bad Salzungen,
Kirchstraße 11, Bezirk Magdeburg.

Achtung! Jg., strebs., tücht., 20 j.

Molkereigehilfe
Sucht zum 15. Okt. oder 1. Novbr.
Stellg., wo er sich in Käseerei aus-
bilden kann. Gute Zeugnisse steh.
zur Verfügung. Werte Angebote
zu richten an Hans Ritsche, Molk.
Reichenau, Post Frauenstein im
Erzgebirge. (5873)

Strebsamer

Molkereigehilfe,
27 Jahre alt, der einen gut. Til-
fiter herstellt, sucht sofort oder et-
was später eine Stelle, wo ihm Ge-
legenheit geboten wird, sich nachm.
im Kontor auszubilden, für wenig
Gehalt. Gute Zeugnisse vorhanden.
Ost- u. Westpreußen bevorzugt, je-
doch nicht Bedingung. Um Angeb.
bittet (5874)

Reinhold Westling
Marienburg, Westpreußen
Borneplatz 1.

Tüchtiger, ehrl. Gehilfe
22 Jahre alt, mit allen ins Fach
schlagenden Arbeiten gut vertraut,
sucht, gestützt auf sehr gute Zeugn.
u. Empfehlungen, zum 1. Novemb.
oder später Stellg. Angeb. sind zu
richten an (5871)

Erich Schmidt, Dampfmolk. Kem-
berg, Bezirk Halle. Ab 13. 10. nach
Großhönau i. Sa., Zittauerstr. 15.

Tücht., 23 jähr. Gehilfe f. z. bald.
Antritt Stellg. Derf. ist mit der
Bedien. der Dampfmash., Kohlen-
säurekühlmasch., Separatoren, Dau-
erkerh., sowie Herstellg. der Glasch-
Milch, Schlagahne u. Milchversd.
u. pa. Tafelbutter bestens vertraut,
besitzt auch einige Kenntnisse in d.
Käseerei, an selbst, flottes Arbeiten
gewöhnt. Geg. gleich. W. Angeb.
mit Gehaltsangabe erbittet Egon
Pintschovius, Voig. i. Pommern.

Junger, strebsamer
Harzkäseereigehilfe

21 Jahre alt, vertraut mit Lüblers
Automat und Schwickverfahren, sucht
zum 1. 11. passende Stellung. Geg.
gleich. Frl. Angebote erbittet
Eud. Lederle, Birmaßens (Pfalz),
Von der Tannstr. 14. 5953

Alt. Gehilfe sucht sof. Stellung
i. Molk., Käsefabr., Buttergroßh. o.
Margarinefabr. Anspr. besch. Off.
erb. Hermann Baesche, Mölln-
Medow, Post Sehlen (Rügen).

Junger, tücht. und ehrl. Gehilfe
Sucht, gestützt auf gute Zeugn. zum
sofortigen Antritt Stellung. Selbst
ist mit allen neuzeitl. Maschinen
sehr gut vertr. Gefl. Ang. erbittet
Herbert Groth, Idaschn, Post
Strüdlingen b. Oldenburg.

Molkereigehilfe, 23 Jahre alt,
seit 1917 i. Fach, sucht zum belieb.
Antritt Stellung. Selbst ist mit
allen ins Fach schlagenden Arbeit.
aufs beste vertraut, wie Annahme,
Unterfuchung, Butterei, holländisch.
Käseerei, Frischmilchversand, mit d.
neuesten Maschinen, Kühlanlage
(Kohlenf. u. Ammoniak) gut bew.
Kenntnisse im Kontor vorh. Aller-
beste Zeugn. stehen z. Verfügung.
Reflekt. wird auf Dauerst. Direkt.,
denen an ein. tüchtigen, sol. Kraft
gelegen ist, mögen frdl. Angebote
richten an Molkereigehilfe Wfons
Wien, Molkerei Nochen, Kreis
Gummersbach, Rheinl. (5806)

Junger Gehilfe,
26 Jahre, sucht Stell. als Chauffeur
oder Milchverkäufer, Führerschein
2 u. 3 b, guter Pferdepf., gedient.
Kavallerist, 3 Jahre in Käseerei,
1 Jahr in Molkerei und 1 Jahr
Lebensmittelgroßhandlung tät. ge-
wesen. Antritt zum 15. 11. 26 evtl.
früher od. später. Angebote bitte
an Ziegler bei Deppen, Hamburg,
Eppendorferbaum 34. (5805)

Suche zum 15. 10. oder 1. 11.
Stellung als

erster Gehilfe.

Bin 21 Jahre alt, 8 Jahre im Fach,
mit Kessel, Maschin., Butterei und
Käseerei (Camembert, Frühstück,
Quadrat, Stangen, Romadur) be-
wandert und in Trocken-, Quark-
und Weichkäseerei firm. **Georg**
Brauner, Centr.-Molk. Willau, Kr.
Neustadt, D.-S., Post Rosenberg.

Suche für tüchtigen und fleißigen,
verheirateten

Gehilfen

den ich in jeder Weise empfehlen k.
zu baldmög. Antritt Dauerstellg.
Dampfmolkerei Dedenhausen,
Kreis Meine.

Willy Möller, 5838

Fleißiger, sauberer

Gehilfe

Sucht zum baldigen Antritt Stellg.
i. Betrieb bei bescheiden. Gehalts-
forderung. Antritt kann sofort er-
folgen. Gefl. Angebote erbittet
Molkereigehilfe W. Heuer,
Bad Pyrmont, Schmiedestr.

Ordentl. Gehilfe, 22 J. alt, ehrl.
u. fleißig, u. mit allen Facharbeit.
eines städt. sow. ländl. Betriebes
aufs beste vertr., sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse u. Empfehlungen z.
20. Oktober oder später Stellung.
Werte Angebote erbittet (5817)

Hans Frers, Köln-Mülheim,
Molk. Hoderers, Windmühlenstr. 97.

Junger Gehilfe, 20 Jahre alt,
Sucht sofort Dauerstellung. Selbst
ist mit sämtlich. Facharbeiten gut
vertraut. Für Herstellung guter
Butter wird garant. Gute Zeug-
nisse stehen zur Verfügung. Eilan-
gebote erbittet (5779)

Karl Bismark, b. Herrn Meinhardt
Hohen bei Niemberg,
Bezirk Halle.

Achtung!

Obermeier in gesunken Jahren
Sucht zum beliebigen Antritt Stel-
lung als Betriebsleiter, Obermeier
oder sonstige Vertrauensstellung.
Selbst beteiligt sich auch an reellem
Molkereibetrieb mit 4000 M. An-
gebote erbitte an (5904)

Paul Vanghorst, Tichelwarf,
Post Bunde in Ostfriesland.

Suche für meinen Bruder, welch.

seine 3jährige Lehrzeit beendet hat,
zum beliebigen Antritt
Stellung.
Frl. Angebote erbittet (5906)

Carl Wilhelm, Molk.-Niederlage,
Benzig, D.-Laufz.

Für tücht., empfehlenswerten

Gehilfen.

25 Jahre alt, suche ich zum 1. Nov.
Stellung als Obermeier od. erster
Gehilfe. (5878)

P. Oppermann, Molk.-Bes.
Storfow i. Mari.

Suche für tüchtigen

Molkereigehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, an-
derweitig Stellung mit Gehaltsan-
gaben. Eintritt nach Belieben.

Molkereiverw. Schütt,
Molkerei Sachen, Kr. Meidenburg.

Wir suchen für einen jungen

Gehilfen

der 1. 10. hier ausgebildet hat, ver-
bandsseitig geprüft und in sämtl.
Molkereiarbeiten bewandert, fix u.
willig ist, zum beliebigen Antritt
Stellung in einem mittl. Betriebe.
Angebote erbitte an seinen Bruder
Karl Wilhelm, Molkereiprodukten,
Benzig, D.-L. (5941)

Central-Molkerei Sohreundorf,
Krs. Görlich.

Alt. Molk.-Gehilfe,

Düpr., kathol., mit sämtlichen Fach-
arbeiten, Butterei, Tilfiter- und
Weichkäseerei best. vertraut, sucht,
gestützt auf gute, langj. Zeugnisse
und Empfehlungen zu gleich oder
später Dauerstelle. Gegend gleich.
Werte Angebote erb. unt. Nr. 5952
an diese Zeitung.

Gebildeter Herr, 33 Jahre, ledig,
mit niederl. Diplomas für das
Molkereiwesen (5951)

Sucht Stellung

in einem Molkerei-Betrieb. Gehalt
nach Vereinbarung. Korrespondenz
erbeten unter Nr. 918 Bureau „De
Zoom“, Bergen op Zoom, Holland.

Tüchtiger, sauberer

Gehilfe

22 Jahre alt, sucht zum 1. 11. in
größeren Betriebe Stellung. Selbst
ist mit allen Facharbeiten gut
vertraut. In hiesiger Stelle bin
ich über 1 Jahr tätig. Werte An-
gebote erbittet (5950)

Aug. Felske, Neue Molk. Guhran,
Bezirk Breslau.

23 jährig. evangel. Gehilfe sucht
zu sofort oder belieb. Antritt Stell.
Suchend. ist vertr. mit sämtlichen
Maschinen, auch Eismaschin., Ver-
sananlage, Käseerei, Tilf., Allg.
Weichk., Quadrat u. Harzer, Sauer-
milch- u. Speisequark, Kontorarb.,
Abrechn. Pa. Refer. Frl. Ang.
erb. Wondzinski, Schivelbein, Pom.

Intelligenter Gehilfe,

Chauffeur,

23 Jahre alt, vertraut mit allen
Maschinen der Neuzeit sowie Kühl-
anlage und Butterei, Hart- und
Weichkäseerei, sucht Stellung. An-
gebote erbittet

Bovelette, Oberhausen,
Grenzstraße 36. (5909)

Molkerei- und Käseereigehilfe,
20 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute
Empfehl. zu sofort Stellung. (5910)

Herbert Qualmann, Wismar i. M.,
Lübschestraße 61.

Ich suche zum beliebigen Antritt

Stellung.

wo ich mich im Kontor beschäftigen
kann. Bin in ungekünd. Stellung,
evangel., 22 J. alt. In der techn.
u. kaufm. Buchführung und Bilanz-
aufstellung bin ich vollkommen sich.
und kann auch die Schreibmaschine
bedienen. Gute Handschrift u. flott.
Rechner. Mit der Herstellung von
Quadrat-, Limburger-, Romadur-,
Camembert- und Tilfiter Käse,
Tafelbutt., Schlagrahm u. Glaschen-
milch vertraut, ebenso mit Unter-
suchungen. Fachschule mit sehr
gutem Erfolge besucht. Zeugn. zu
Dienst. Angebote u. Nr. 5911
an diese Zeitung.

Für meine Tochter, 14 Jahre,
kräft., gr., blond, w. eine Stelle als
Molkereilehnende

mit anschließ. Kontorarbeiten gef.
Familienanfluß und Taschengeld
erwünscht. Gefl. Anfragen erbittet

Lokomotivführer Broszeit,
Neu-Biendorf bei Mülheln,

Bez. Halle. 5813

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, vertr. mit sämtlichen
Molkereiarbeiten, sucht zum 15. o.
20. d. Mts. anderweitig Stellung.
Werte Angebote erbittet (5900)

H. Kollatz, Molk.-Genossenschaft,
Emsen, Ostfriesland.

Freischweizer, Unterschweizer,
Schweizerlehrlinge, Molkereimä-
chen vermittelt. Frau Frieda Köni-
gewerbsmäßige Stellenvermittlung
Berlin N. 4, Gartenstraße 101

Telefon Norden 6141. 151

Herrliche Bitte.

Jg., energ., strebsam. u. solid.
Molkereifachmann sucht sofort o.
später Vertragensstellung gl. wech-
Art, wo mögl. Verheirathung ge-
ist. Suchend. hat gute Zeugn. u.
Empfehl. und ist vertr. mit sämtl.
Molkerei-, Käseerei- u. techn. Ar-
übernehme f. Herst. der Produkt-
volle Garantie. Angebote erbitte
M. Rathmann, Betriebsleiter,
Molkerei Barchmin,

Post Nordeshausen, Kr. Kösl., Pom.

Meierin,

8 Jahre im Fach, mit allen Ar-
in Dampf- sowie im elektrisch.
Betriebe vertraut, bittet um Stel-
lung zum beliebigen Antritt. An-
gebote erbittet (5900)

Gertrud Homann,
Debau b. Königsberg in Ostpr.

Zuvers. Gehilfe, der auch m.
Pferden umgehen kann, sich vor-
Arb. schaut, sucht Stellung. Har-
käseerei bevorzugt. Offerten erb.
Walter Thom, Pnyk in Pommern
Victoriaplatz Nr. 4. 59

Für unsern im hiesigen Betriebe
im fünften Jahre tätigen

Obermeier,

den ich bestens empfehlen kann
Suche ich zum beliebigen Antri-
Stellung als Betriebsleiter, Ob-
meier oder sonstigen Vertrauens-
Offerten sind zu richten an
Gengsch in Meschow bei Kny-
(Prignitz). Telefon Knyk 67.

M. Vog, Direktor, 56

Molkerei-Gesellsch. Hagenow i. M.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
9120	7	5311	1	5520	
2414	7	5331	1	5521	
4673	1	5346	2	5522	
4753	1	5350	2	5523	
4211	1	5353	1	5525	
4219	4	5360	10	5531	
4295	1	5361	10	5532	
4362	1	5367	5	5535	
4451	1	5370	1	5538	
4594	3	5372	4	5541	
4671	2	5376	4	5544	
4690	1	5380	2	5550	
4764	1	5381	1	5557	
4790	1	5386	1	5559	
4793	2	5391	4	5571	
4797	1	5391	6	5582	
4800	1	5394	1	5583	
4809	1	5400	3	5588	
4873	4	5404	7	5600	
4883	1	5405	1	5604	
4956	1	5406	3	5607	
5009	1	5413	2	5610	
5011	1	5414	13	5614	
5022	1	5422	4	5615	
5065	2	5434	2	5618	
5073	4	5436	3	5619	
5138	3	5441	20	5622	
5144	2	5445	7	5627	
5163	2	5451	1	5631	
5189	1	5457	2	5645	
5198	5	5458	3	5646	
5201	1	5462	3	5648	
5205	4	5468	13	5651	
5208	6	5469	13	5655	
5225	1	5470	3	5671	
5226	1	5477	2	5674	
5245	3	5484	11	5678	
5258	2	5491	3	5700	
5277	1	5495	8	5704	
5309	1	5501	1	5730	
5310	1	5518	6	5752	

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Druckfachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Molkereifachmann, welcher sich z. B. Leitung eines städt. Betr. eignet u. ev. 10—15 000 M einlegen kann, bietet sich Gelegen. z. einer guten u. dauernd. Exist., evtl. ist Einheitsrat geboten. Offerten unter Nr. 5859 an diese Zeitung.

Zur Errichtung einer Molkerei auf einem Gutsgrundstück a. Steinhäuser u. Bahnstat. wird sof. ein **Fachmann** mit Kautions gesucht. Wohnung vorhanden. Offerten bitte unter Nr. 5821 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkauf.

Molkerei, 1500 Liter, Gebäude neu, Schweinehaltung, bedeutend erweiterungsfähiger Nebenbetrieb, durch großzügigen Ausbau d. Platz und die ganze Gegend beherrschend, vom Verwalter nachzuweisen. Anfragen unter Angabe des z. Veräußerung stehenden Kapitals bitte u. Nr. 5835 an diese Ztg. einzureichen.

Molkerei

in Mitteldeutschland oder Westfalen bei Rmk. 10 000 Anzahlung zu kauf. gesucht. Angebote unter Nr. 5589 in diese Zeitung.

Molkereibesitzer,

der seinen Betrieb verkauft hat, sucht sich wieder anzukaufen. Rmk. 5 000 Anzahlung vorhanden. Erbittet Angebote unter Nr. 5588 an diese Zeitung.

Nachweislich existenzfähiges **Milch- und Buttergeschäft** von tüchtigem Fachmann zu kaufen gesucht, evtl. übernehme Filiale. Angebote erbittet (5925) **G. Leipner, Berlin N. 54, Zionskirchplatz 5.**

Suche zum baldigen Antritt rentable

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten, möglichst in Verbindung mit Landwirtschaft. Ausführliche Angebote unter Nr. 5734 an d. Zeitung erb.

Verbandmolkerei

Westfalen, z. Bt. 4000 Liter täglich, ist unter günstigen Bedingungen abzugeben. Offert. unter Nr. 5883 an diese Zeitung.

Meine in Mitteldeutschland gel.

Molkerei

und **Mahlmühle** (Motormotor), will ich, da Nicht-Fachmann, verkauf. Molkerei liegt in Mühle im stillen Betrieb. Ertr. jährlich ca. 6—8000 Mk. Offert. unter Nr. 5894 an diese Zeitung.

Verkaufe meine in Groß-Kreidel, Kreis Wohlau gelegene

Molkerei

mit 42 Morgen Land. Nur zahlungsfähige Käufer wollen sich an mich wenden. Vermittler verboten: **H. Schindler, Mühlenbesitzer, Köthen, Kreis Cosel, D.-S.**

Ich suche eine

Molkerei

mit viel Milchlieferung, wenn möglich Bahnstation, zu kaufen. Doreußen bevorzugt. Große Wohnung nicht Bedingung, jedoch ausgebauter Molkereibetrieb erforderl. Am Milchquantum zu erlangen kann Molkerei auch außer Betracht sein. Ausführliche Offerten unter Nr. A. Nr. 5942 durch diese Zeitung.

Verbandmolkerei,

tägliche Anlieferung 2500 Liter, Eismaschine usw. vorhanden, bei 10—15 000,— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (5887)

E. Bundgaard, Bremen,

Nembertstraße 94.

Wegen Ueberbürdung verkaufe meine seit 1911 bestehende

Dampfmolkerei

mit 8 Morgen Gartenland u. Wiese in bester Gegend Ostpreußens, keine Konkurrenz, sehr fettreiche Milch, z. Bt. 1200, im Sommer 3000 Liter, Feuerversicherung 45 000 Mk., für den Preis von 27 000,— bei 8 bis 10 000,— Mk. Anzahlung. Offerten bitte unter **E. B. Nr. 5885** an d. Zeitung einfinden zu wollen.

Suche Teilhaber

(tätigen) für Molkerei u. Mästerei mit einer Einlage von 12—15 000 Mark, am liebsten ohne Familie, Wohnung vorhanden. Angebote unter **E. G. 5788** an diese Zeitung.

Wegen Mangels an Betriebskapital ist eine

Molkerei

mit Dampfbetrieb und großem Schweinehalt für einige Jahre zu verpachten. Evtl. könnte ein kapitalkräftiger Fachmann als Teilhaber beitreten. Offerten erbitten u. Nr. 5794 an diese Zeitung.

Molkerei

mit **Butterverland**, nachweisbar gr. Umlauf in herrl. Lage Schlesias, Nähe bedeut. Stadt, ander. Unternehmen wegen kompl. für M 25 000,— an verkaufen bei äußerst niedriger Anzahlung. (5563) **Alfred Renner, Rendsburg, Telefon 2756.**

Suche gutgehende

Dampfmolkerei

von 1500 Liter aufwärts zu pachten evtl. zu kaufen. 10 000 Rmk. in bar vorhanden. Ausführliche Off. bitte unter **N. S. 5809** an diese Zeitung zu richten.

Lebenseristenz.

Krankheitshalber verkaufe hochrentable

Molkerei

in Kreisstadt, verbunden mit Käse- und Schweinemästerei, jährliche Milchmenge 800 bis 900 000 Liter, Preis Rmk. 45 000,— bei Rmk. 25 000,— Anzahlung. Gefl. Offert. von kapitalkräftigen Selbstkäufern unter Nr. 5772 an diese Ztg. erb.

Landmolkerei i. Sa.

mit Landwirtschaft, über 3000 Lit. Milch Sommer und Winter, 35 J. in einer Hand, fast nur Milchverl., soll wegen zur Ruhesetzung des Besitzers bei 15—20 000 Mk. Anzahl., Betriebskapital 8—10 000 Mk., verkauft werden. Restkaufgeld kann längere Zeit stehen bleiben. Hoher Verdienst wird nachgewiesen. Wohnungsaufbau erforderlich. Offerten unter 5766 an diese Zeitung.

Genossenschafts-Molkerei,

Spezialit. Milchverwand nach Westfalen und Hannover. Milchquant. 7 Monate Oktober 25 bis April 26 täglich durchschnittlich 1550 Liter. Mai bis September 1926 täglich 2180 Liter, in Kreisstadt mit Gymnasium und Oberlyzeum gel., soll verkauft oder verpachtet werden. Uebernahme nach Uebereinkunft. Gefl. Meldungen mit Angabe des vorhand. Barkapitals unter Nr. 5784 an diese Zeitung erbitten.

Suche rentable

Molkerei

zu pachten, welche am 1. 1. 1927 od. später zu übernehmen ist, evtl. auch früher, am liebsten mit Versandmöglichkeit. Gefl. Angebote unter Nr. 5865 durch diese Zeitung.

Dampfmolkerei

Prov. Hannover, mit gr. Schweinemästerei, Milchlieferung täglich 2000 Liter, für 35 000,— bei 10 bis 15 000,— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (5888)

E. Bundgaard, Bremen,

Nembertstraße 94.

Dampfmolkerei

bei Bremen, mit großer, schöner Wohnung, prima eingerichtet, Stallungen für Schweine, sofort bei 5 bis 6000,— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Forderung 25 000,— Rmk. (5889)

E. Bundgaard, Bremen,

Nembertstraße 94.

Wegen Ueberlastung bin ich gewillt, eine von meinen beiden

Molkereien

abzugeben. Objekte sind grundreell. Beide Molkereien liegen in der Provinz Brandenburg u. haben günstige Bahnverbindung n. Berlin. Die eine Molkerei liegt in einer größeren Stadt mit höheren Schulen von ca. 10 000 Einwohnern und muß käuflich übernommen werden. Die andere Molkerei ist eine Pachtung. Der Pächter muß neuen Schweinehalt sowie Neubau und Maschinen käuflich übernehmen. Milch jeht ca. 3000 Liter, im Sommer das doppelte Quantum. Milch wird n. Fettgehalt bezahlt u. frei Molkerei geliefert. Hauptächlich Sahnverland. Sehr fette Milch. Reflektanten, welche eine Anzahl. von 15 000 Mk. leisten können, erhalten nähere Auskunft. Offerten unter Nr. 5893 an diese Zeitung.

In Großstadt Nordwestdeutschlands

Molkereiprodukt-Geschäft

mit Milchverkauf, Maschinen und Einrichtung sofort umständehalber zu verkaufen. Forderung 5000 M. Angebote unter Nr. 5903 an diese Zeitung.

Wegen Uebernahme einer Molkerei verkaufe mein

Milch-, Butter- und Käsegeschäft

in großen Räumen, billige Pacht. Umsatz z. Bt. 300 Liter. Vorhanden Bollewagen, Transportwag., Pferd Geräte usw., auch 3 Zimmerwohn. wird frei. Stadt hat ca. 100 000 Einwohner. Preis 5000 M. Anzahl. 2—3000 M. für den Rest nehme Goldmarkhypothek, falls diese an 1. oder 2. Stelle steht. Offerten erbitte unter Nr. 5918 durch diese Zeitung.

Zuverlässiger, erfahrener Fachm. sucht mit 5000,— M Anzahlung sof.

Eristenz

und bittet um reelle, ausführliche Angebote. Würde mich auch als

Teilhaber beteiligen. (5937) **Seiffert, Berl.-Gr.-Nichtersfelde, Gellenstraße 2, III.**

Fachmann mit 3000,— Mk. sucht

Molkerei

mit 5—700 Liter zu pachten, evtl. zu kaufen. Hannover, Braunsch., Sachsen bevorzugt. Offerten unter Nr. 5905 durch diese Zeitung.

Suche Molkerei

zu pachten oder zu kaufen, wo 8000 Mark zur Anzahlung genügen. Angebote unter Nr. 5908 durch d. Zeitung.

Geschäftsverkauf.

Welcher Kollege möchte sich mit nur 4000 Mk. selbständig machen? Biete solch. infolge m. Auswander. nach U. S. A. gute Existenz. Off. unter Nr. 5921 durch diese Zeitung.

Wer leiht strebsam. Fachmann auf 1 Jahr auf größeres Milch- u. Buttergeschäft

1500—2000 Mark

gegen zeitgem. Zinsen? Evtl. verpflichte ich mich zur Milchabnahme. Angebote erbitten unter Chiffre Nr. 5919 durch diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Gebrauchter, guterhaltener

Isolierbehälter,

1000 Liter fassend, zu kaufen gesucht. Angebote mit Preis erbittet Milchausgleichsstelle e. G. m. b. H. Moers. 5938

Kauf-Angebote.

Käsefisten

jede Größe liefert preiswert und erbittet Offerten einzuholen

Eduard Reinisch,

Sägewerk und Kistenfabrik, Grünwald, Kreis Glash. i. Schlej.

Milchbörner

Butterfertiger

2000 Liter Totalinhalt, gut erhalten, steht unter meinem Nachweis billig zum Verkauf. (5897) **Rich. Vesper, Warnemünde, Fernruf 363.**

Milchbehälter, Isolierbehälter, Wasserbehälter, Käsewannen

fertigt als Spezialität zu äußerst günstigen Preisen in prima Ausführung an (5885)

Robert Nebel,

Molkereigeräte-Bauanstalt, Schöppenstedt i. Br. Billigste Bezugsquelle für Wiederverkäufer.

Käseherden

liefert preiswert (5701) **Kuno Landek, Seiffersdorf, Riesengebirge.**

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Lit. Inhalt, stets am Lager. (4381) **E. Schumacher, Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.**

Läuferchweine

von 50 bis 60 Pfd. 1.10 M, von 70 bis 80 Pfd. 1.00 M, habe laufend ab Stall abzugeben. (5456) **H. A. Dreger, Gr.-Welle, Ostprign.**

Verkaufe: 1 Gabelrahmen-Dampfmaschine, 25 PS., 1 Luftpumpe, 250 mm. Zyl.-Durchm., 260 mm. Hub, 1 Verdampfer, 20 qm. Heizfläche.

Kaufe: 1 Dampf-Spasmotor, 6—8 PS. (5901) **Molkerei Gehrden, Ars. Warburg.**

Briefbogen Briefumschläge

schöne Ausführungen

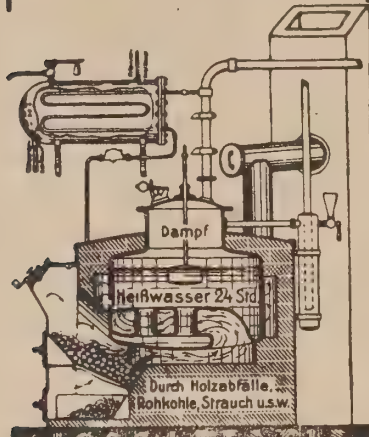
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen

Am 1. November ds. Js.
verlege ich
das Milchwirtsch. Laboratorium
Dr. Eichloff
nach Stettin, Preuß. Straße 17,
und empfehle mich zur Lieferung
von Reinkulturen für Rahmsäue-
rung und Käseerei, sowie für Unter-
suchungen und Beratungen. (5923)
Hochachtungsvoll
Dr. Eichloff, Gollnow.

Einflammpfeife,
6 Atm., Dampfmaschine, 24 PS.
m. Transmission u. kompl. Mühlen-
gang sofort zu verkaufen. Zuschr.
unter Nr. 5916 an diese Zeitung.
Besichtigung Molkerei Hütten, Kr.
Düren.

Dampfzeuger
System Gotthardt & Kühne
50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa. 3.

Angebot.

Aus einer früh. Milchvertriebs-
stelle werden nachsteh. aufgeführte
Gegenstände zum Kauf angeboten.
Dieselben sind gebraucht und gut
erhalten:

- 3 Holztänder zum Auslaufen von
Milchfannen,
 - 1 eisernes Gefäß, 300 Liter fassend
gehörte zum Milchannahmebeh.),
 - 1 Wasserpumpe,
 - 1 Tisch für d. Flaschenfüllapparat,
 - 1 Flaschenfüllmaschine,
 - 2 Flaschentransport- und Abtropf-
wagen,
 - 1 Zwillingmaschine auf Fußgestell,
 - 1 Auspühhapparat auf Fußgestell,
 - 1 Einweichapparat,
 - 532 Flaschen, 1 Liter Inhalt,
 - 400 Flaschen, ½ Liter Inhalt,
 - 75 Flaschen aus Holz,
 - 49 Flaschen aus Zinkblech.
- Der Magistrat der Stadt
Reddinghausen. 5762

Gelegenheitskauf.

Im Auftrage verkaufe ich einen
tadellos erhaltenen, aus hochherz-
schaftlichem Besitz stamm. Selbst-
spannerdrilling, Kal. 16 x 16 x 8
mit Zielfernrohr-Zielvisier. Das
Gewehr ist ein Kabinettstück aller
ersten Ranges. System Anson-
Delen. 5facher Verchl., sämtliche
Läufe rauchlos beschossen, Jagd-
wehrgewehr, Hornornitur, beste u.
vollendetste Sühler Meisterarbeit.
Die Schußleistung hervorragend,
Kugellangst fast ohne Streuung.
Fester Preis M. 450.—, evtl. wird
prima Markenbutter als Gegen-
wert in Zahlung genommen. Off.
unter Weidmannsheil Nr. 5787 an
diese Zeitung.

Reinaluminium

Behälter und Gefäße

für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

**Echtes
Pergamentpapier**



Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbiger Druck in sauberster Ausführung aus eigener
Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

anerkannt erstklassige Qualität, in
allen gangbaren rechtwinkligen
Formaten, auch in Rollen, ferner
Rundblätter usw. liefert preiswert

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käseereien,
Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz,
Wasser usw.

Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konser-
vierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur
Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung
vor Gericht.

Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Be-
seitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme
von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

landen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit be-
sonders bewährten Filtern für großen Wasser-
bedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen
der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst
Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Risten

in jeder Ausführung (Käsefisten,
Eierfisten usw.), Käsefisten emp-
fiehlt. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Sarzer Käsefisten

aus Nadelholz, sauber und stab-
(Kreissägefeinschnitt) genagelt,
jed. gewünscht. Größe gibt billig a
Ernst Rothfisch, Ristenfabrik,
Kreibitz i. Schl. (508)

Milchfannen

Kannend billig

sowie alle anderen Einrichtung
gegenstände usw. liefern in der b
kannten Güte (18)
Central-Gesellschaft für Handel u
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schl.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Geschweil



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 A, Wurzeln 1,—
pa. Plass-Besen, eingezo
1,—, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50

P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Ein fast neuer

Wärmeaustauscher

mit unter. Antrieb von 1200 Lit
Stundenleistung preiswert zu
kaufen. (58)

Dampfmolkerei Schönebeck,
Ditzmühl.

Zwei neuwertige Motorräder,

½ PS., DAW.-Tourenrad un
1/250 ccm. englisches Sportra
billig zu verkaufen oder geg
Butter zu vertausch. Anfragen
Dampf-Molkerei Heide in Holstei

Siehe eine neue (58)

Quargwanne,

1500 Liter Inhalt, weil zu gr
billig zu verkaufen.

Molkerei Lützen

bei Bennigsen a. Dister.

Günstig für Anfänger!

Weg. Aufgabe des Geschäfts v
kaufe ich meine sämtlich. Molkerei
maschinen: (58)

1 Dampfkessel, 8,4 qm. Heizfläche

1 Mfa, 1200-Liter Stöhlitz

1 Molkereihitzer, 1200 Ltr. Stöhlitz

1 Wasserpumpe

1 Holzbottich, 1000 Ltr. Inhalt

1 Butterfah mit Gefäß

Sämtl. Transmission u. Rohre

alles ist noch gut erhalten.

Karl Schreiber, Giefenhorst

bei Rhinow, Ars. Ruppert.

Motorrad,

3 PS., 2 Zylinder, 3 Gänge Le
lauf, Fabrikat Deutsche Werke, e
klass. Bergsteiger, zieht 3 Perso
vom Stand. Bereit., Beleuchtun
und Sozials neu. Preis 500 Ma

Walter Witt, Siemensstadt,

Voltastraße 11.

PAPPSCHEIBEN

BESTER MILCHFLASCHEN
VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

FALTSCHACHTELN

KÄSEETIKETTEN

CAMEMBERT
GARANTIERTE VOLLFETT

**ST. GÖPPERT
WALDKIRCH**
(BREISGAU)

**Neumärkische
Kistenfabrik**

Landsberg/Warthe
Fernmühlentstr. 24. Tel. 775

20 Kisten
Camemb.-Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen
1400 Stk. (3173)
Ed. Jähle & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.

Ess

Programmpapier
in minomilchm. Luftaufspritz

Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & CO
Oldenburg i.O.

Durch langjährige Erfahrung.
Liefere ich (4922)

**Milchtransport- und
Milchverkaufswagen**

in guter und dauerhafter
Ausführung.

F. Hergert
Spezial-Milchwagenfabrik
Hildesheim, Oldesloperstr. 8.

K i s t e n

aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert

Richard Weinbrock,
Dampfjägewerk Brückmühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

Sanfkordel,
2- und 3-fach,
Mark 2,25 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verböttchert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Posten ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Pfg. (3388)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

1 Ztr.- Buttertonnen
gebraucht, gut repariert
zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbldg.
Leipzig, Fregestr. 24. Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art

Milchpappscheiben
liefert als
Spezialität
billigst
Josef Stiefel
Lünen a. Lippe

**Quarg-Mühlen
und
Quargpressen**
in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider,
Eldagsen in Hannover.

Milchpappscheiben
liefert prompt und billig (3975)
C. Bahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestr. 6.

Quargmühle
mit Steinwalzen, für Hand- und
Kraftbetrieb, wie neu, verkauft
Max Zenkisch, Leipzig,
Josephinenstr. 25. 5255

**Milchkonto - Bücher
Abrechnungskarten
Abrechnungs - Bücher**

sowie alle anderen
Drucksachen f. das
Molkerei - Gewerbe
liefert preiswert

Molkereizeitungs - Druckerei
Hildesheim
Größte Spezial-Druckerei
für Molkerei-Drucksachen

Käsehorden,
prima Rohrgeflecht, billigt zu ver-
kaufen. (5566)
Heinr. Heinemann, Dinklar
bei Hildesheim.

Ewald Noack
Käse - Erhaltungssalz
gegen Laufen und Maden
Käse - Reife
erprobt. Schnellreif. = Mittel
Potrium
gefehl. gesch.
bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität. u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Riesenreklame. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.
Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käsefab-Pulver, Kümmel,
Horden-Schaukeln, Perga-
ment = Ersatz = Papier usw.

Ewald Noack
Magdeburg
gegr. 1894
Lauenburgerstr. 8. Fernruf 1824.

Kisten
genagelt u. ungenag., in jed. belie-
bigen Menge, sowie Rohhorden,
Pentwagen und Glanzrohr liefert
laufend billigst (6605)
Heinrich Gerlach, Eisenach.

Käseform - Zangen
für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse
fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt
Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Kümmel
allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mk. 38,—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallisch, Apolda.

Formen, buchs. Stecher (Spatel)

Fr. Borlsch, Berlin, Ackerstr. 61

Stanniol
Bedruckte
Zinnfolien - Etiketten
für
Käse-Packungen.
Bestes, haltbares Fabrikat.
Stanniolfabrik Arthur Wolff
Breslau 8-Rothkretschan

**Dauererhitzer-Wannen
Käsewannen-Milchbassins**
Georg Schröder
Nossen i. Sa.
Kupfer u. Aluminiumschmiede

Milchtransportkannen
und
alle übrigen Molkereigeräte
Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hoch-
glanz-fettverzinnter Ausführung
liefert zu äußerst günstig. Preisen
Paul Dahlbünding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
billigst (7)
W. Lux & Sohn
Stuhlheffen, Kr. Habelschwerdt

**Mehrfarbige
Käse-Etiketten**
in schöner Ausführung

für
Camembert - Käse
Frühstücks - Käse
Romadur - Käse

In 10 verschiedenen Mustern
sofort ab Lager lieferbar
Verlangen Sie
Angebot und Muster!

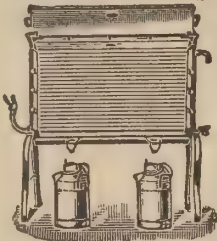
Carl Mann, Hildesheim.

30 Jahre sofort Lieferb. gute, starke
Milchfannen
 Steddeff., 20 Liter, 10.50 Gm.
 Bügelverschluß **20 Ltr. 11.90 Mk.**
 schwer, nahllos
 Jede Größe sofort lieferbar.
 Milcherhitzer mit Unterfeuerung.

Erhardt Harting
 Berlin S 14 Stallschreiberstr. 8 A
 liefert sämtliche Bahnversandschüler

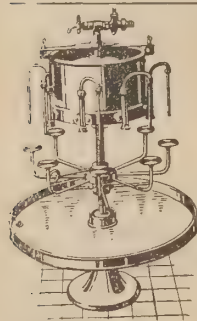
gute, lesbare Messingchilder.
 Stück 15—30 Pf., maschinell gest.
 Lieferzeit 1 Tag. Versand unter
 Nachnahme; Vollmilchchilder und
 andere, auch Zahlen von 5 Pf. an.
 Handlannen, Meßmeier, Maße,

Milchbassins
 Kälberwannen
 Quarg-
 mühlen
 Wiegeschalen
 Butterform-
 tiße



Milchverkaufswagen, Milchkühl-
 apparate.

Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
 Stallschreiberstr. **nur 8 A.**
 Fernsprecher Moritzplatz 10 732.



Milchfüllmaschine

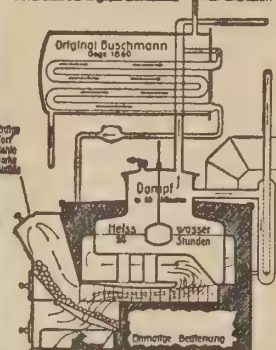
Winterwerb,
Streng & Co.,
 G. m. b. H.
 Kellereimaschinen-Fabrik
 Mannheim Käfertal

Flaschen-Reinigungs- u.
 Füll-Anlagen, Sonder-
 ausführung für Milch

Einrichtung für Hand-
 betrieb sowie Voll-
 automatisch.

Original Buschmann Dampferzeuger

Durch D.L.A. Berlin, Kaiserlich-Preussisch "wert anerkannt"

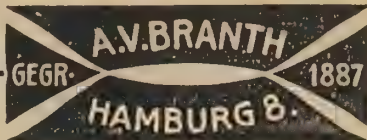


leistet Überraschendes
 bei wenigstens 2/3 Brenn-
 stoffersparnis gegenüber
 motorisch angetriebenen
 Maschinen. Preisange-
 bote u. Vertreterbesuch
 kostenlos. Günstigste
 Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
 Lommatzsch Sa., E.
 Älteste Spezial-Fabrik

Zu verkaufen:

1 Kühlanlage, 25 000 Kalor., di-
 rekte Verdampfung, Sph. Uhlborn,
 Kompressor links liegend. Die An-
 lage ist erst 2 Jahre in Betrieb u.
 noch 4 Wochen im Betriebe zu be-
 sichtigen (5659)
Theodor Vangheit, Milchzentrale
 Alge bei Coesfeld i. Westfalen.



Fliesen	haben	Fugen
und	sind	teuer!

Branth's Schutzfarben
 sind
 fugenlos und billiger!

„Als Anstrich für Betriebsräume sind Branth's Schutzfarben
 in der Herstellung und Erhaltung billiger und besser als
 Wandplattenbelag. Die Anstriche sind fugenlos, spiegel-
 blank und abwaschbar und dienen so in hervorragender
 Weise der Erhaltung der Reinlichkeit.“

Techn. Berater St. G.

Sachverständiger für Bau und Einrichtung von Nahrungsmittelwerken.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Käsekröten

beste Ausführung, auch genagelt u.
 firmiert, liefern prompt und preis-
 wert (7138)

Habelst & Co., Ristenfabrik
 Hildesheim, Osterstraße 28.

Suche Abnehmer für wöchentlich
 60 Stück gesunde

Läuferschweine

von 70—100 Pfund schwer, bei an-
 gemessener Provision. (5684)

Emil Rielke, Kartlienen,
 Post und Bahnstation Kassuben,
 Krs. Stallupönen, Ostpreußen.

Butter, Käse, Quarg.

Von meiner neuen Molkerei in
 Ostpr. suche ich f. d. Produktion an
ff. Butter

aus pasteuris. Rahm u. Quarg usw.
 reelle Abnehmer ab 1. November
 d. J., evtl. auf Abschluß. Es mögen
 sich nur zahlungsfähige Abnehmer
 melden, ev. Sicherheit stellen. Off.
 erbittet unter Angabe nach welcher
 Notierung. (5884)

M. Marien, Molkerei Timme, Ostpr.

Anbiete pa. feinsten

Romadurkäse

10—20 Proz. Fettzusatz, in Perga-
 ment und Stanniol verpackt, in
 Risten von 50 Pfd. Inhalt. Heut.
 Preis 60 S pro Pfund. An unbe-
 kannte Ja. nur gegen Nachnahme.
 Ein Probeauftrag überzeugt.

Molkerei Herste, Kreis Hörter.
 Ebenda wöchentlich noch 1—2 Ztr.

prima Butter

abzugeben. (5926)

Gebe laufend frische

Molkereibutter

zum Preise von 3 M unter Notie-
 rung ab. Probetonne nur gegen
 Nachnahme. Angebote unter Nr.
 5899 durch diese Zeitung.

Laufend größere Mengen prima

Thür. Stangen- und Handkäse

zu billigsten Tagespreis abzugeben.
 Probekisten gegen Nachnahme.

Dampfmolk. Eamburg a. Saale.

Welche Molkereien i. Polen, Str.
 Thorn—Posen—Grenze, würden n.
 Deutschland wöchentlich gr. Mengen

Butter

liefern? In Frage kommen nur
 erstklassige Fabrikate aus pasteuris.
 Rahm. Preisangebote, nur direkt
 von Molkereien an (5915)

Emil Nestke,

Molk., Milch- u. Buttergroßhandl.
 Breslau, Bohrauerstraße 97-99,
 Telefon Stephan 305 98

erbeten.

Vollmilch

dauererhitzt, gereinigt u. tief-
 gekühlt, täglich ca. 500 Liter
 nach Hamburg abzugeben.
Molkerei Batorf bei Lüneburg.

Trockenen

Quarg

metallfrei, läuft laufend gegen
 Kasse (5896)
M. Stodhoff, Käsefabrik, Bremen,
 Stephanitorsteinweg 44.

Wöchentlich 3—4 Zentner frisch

Molkereibutter

auch in 1/2 Pfund-Packungen
 Firmenpapier, hat an sicheren
 nehmer zu vergeben. (5)

Molkerei Sophienberg, Neßze

Buttergroßhandel in Schle
 sucht zur laufenden Lieferung
 wöchentlich 4—5 Faß allerf. kern

Molkereibutter

und erbitte Angebote. Regultur
 prompt und stehen prima Refere
 zu Diensten. Offerten erbitte
 Nr. 5920 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich 1—2 Zentner

Tafelbutter

abzugeben an nur zahlungsfäh
 Abnehmer. (5)

Dampfmolkerei Boitz, Oberla
 Herm. Andersen.

Tafelbutter,

pro Woche 4—5 Tonnen, z. Br
 der jeweiligen Berliner amtlich
 Höchstnotierung, an Unbekannte
 unter Nachnahme oder gegen K
 kasse, versendet (5)

Dampfmolkerei Wodigehen,
 Kreis Mohrungen, Ostpr.

Thür. Molk. hat tägl. 40—60

Schlagjahne

abzugeben. Ab 1. November
 einige 100 Liter Milch. Für g
 Ankunst u. Haltbarkeit wird gar
 tiert. Offerten unter D. M. 5
 an diese Zeitung.

Beg. Mangels an frisch. Qu
 verkaufe ich ca. 120 Zentner pri
 trockenen, weißen

Standquarg

Probetonne per Nachnahme ger
 Diensten. Preis ab Station 25
 per Zentner. Offerten unter
 5891 durch diese Zeitung.

Habe fürs Vogtland oder
 gebirge wöchentlich noch 300 Z

Schlagjahne

und einige Ztr. prima

Speisequarg

abzugeben. (5)
Greizer Molkerei, Denkmalsplatz
 Greiz (Neuh).

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
 kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
 in Golßen N.-L.

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgekö
 beste Schlagfähigkeit, liefert
 eigenen isolierten Rannen sowie
 Stahl- oder Aluminiumflaschen
 Risten von 20 Flaschen. (5)
Molkerei Antum, Bez. Osnabr.

Fehlerhafte und prima Butter

kauft laufend zu höchsten Prei
 bei sofortiger Kasse. Höchste
 zahlung. Angebote unter Nr. 5
 an diese Zeitung.

Wir haben lauf. größere Men

Weichkäse

abzugeben. Probepackete von
 Stück Inhalt an gegen Nachmah
 Ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

ab. (2)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
 m. b. H., Pustleben a. H.

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit 2
 10.— unter Berliner Höchstnot
 ab hier gegen Nachnahme. (5)
Emil Reh, Stallupönen

Suche wöchentlich noch einige
onnen metall- und buttermilchfr.
Quarg
kaufen. Kaufe auch noch einen
ut erhaltenen
Lübb. Automat.
itte Offerten mit Preis. (5771
Otto Strumpf, Zentral-Käseerei,
Wanzleben, Bezirk Magdeburg.
Telefon Nr. 417.
Westfälische Molkerei sucht ab 20.
tober täglich 12 bis 1500 Liter
staurierte und tiefgefühlte
Vollmilch.
annen werden gestellt. Offerten
Preisangabe unter Nr. 5769
diese Zeitung.

Hochfeine
Gebirgs-Tafelbutter,
Post- und Bahnsendungen bietet
Tagespreisen an die (5764
Gläser Gebirgsmolkerei Gläz
Neulandstraße 21-23.

Tilsiter Vollfett,
mittelfest, pikant und milde, pro
entner 92.— und 96.— M,
Tilsiter Halbfett,
mittelfest, pikant und milde, pro
entner 56.— und 62.— M inklus.
erpackung versendet per Nachn.
Objartel, Osterode, Ostpr.
egr. 1897. Handelger. eingetr.

Für wöchentlich mehrere Zentner
ima (5740

Molkereibutter
Preis Berlin. Prima-Notierung),
st noch einige Dauerabnehmer
Dampfmolkerei Salpp,
Reidenburg (Ostpr.)
(Probetonne gegen Nachnahme o.
Referenzen.)

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Wir suchen einen prompt zahlen-
en Abnehmer für wöchentlich
nige Zentner

Quarg
ima trockene Ware. Auch haben
ir noch einige Kannen
Schlagsahne
zugeben. Preisgebote erbeten.
Molkerei Neutkirchen, Kreis
Ziegenhain. 5857

Wir sind Abnehmer von ostpr.
Molkenbutter
i prompter Kasse. (5851
Gebr. Scheffler, Berlin D. 27,
Wallnertheaterstraße 42.

Suche wirklich einwandfreien
Quarg
glicht von Leinetal-Molkereien.
n Dauerabnehmer. (5849
August Richter, Käseerei,
Hann.-Münden.

Habe pro Woche 2—3 Zentner
ima ungesalzene
Molkereibutter
zugeben zu 5 Mark über Berliner
Schlottennotierung in Tonnen zu 50
er 100 Pfund Inhalt. Gefl. An-
bote erbittet (5845
Konrad Reim, Zentralmolkerei,
Windsheim (Mittelfranken).

Bayerischen
Camembert,
6 und 125 Gr.-Stücke, hat noch
stend in erster Qualität und gr.
Angen an solvante Grossisten
zugeben. Offerten von nur zah-
ungsfähigen Abnehmern erbitte
unter „Bayer. Käse“ Nr. 5820 an
diese Zeitung.

Plagwitzer Dampfmolkerei Otto Zeising

Butter- und Käsegroßhandlung

Fernsprecher 40778 Leipzig W. 31 Fernsprecher 40778

sucht noch einige Molkereien zur Lieferung von

nur erstfl. Butter

evtl. auch Käse und Speisequarg.

Aufanteste Abrechnung. Sofortige Kasse.

Wöchentlich ca. 30 Zentner
Prima Sauermilchquarg
frisch und trocken, auch in kleineren Mengen laufend ab hessischer Station
abzugeben. Angebote mit Preis unter N. B. 5793 durch diese Zeitung.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I.
Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Holsteiner, sowie Magerkäse
größere Posten, kauft gegen Kasse
Schwerin i. M. Otto Mantus
Käse- u. Fettwarengroßhandlg.

Milch — Hamburg
ca. 1000 bis 2000 Liter von Hamburg naheliegender Molkerei sofort
gesucht. Angebote unter Nr. 5812 durch diese Zeitung erbeten.

Gotthelf Michaelis & Co.
Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Finnischen
Emmenthaler
liefern wir vorteilhaft in allen Preislagen
wöchentlich elf. Stettin oder Lübeck. Aus-
sortierte Ware. Nur für Grossisten.
Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

Schweinehaltern gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung
und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Er-
nährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“
mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der
Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buch-
handlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche noch einige Dauer-
lieferanten von prima ein-
wandfreiem
Quarg
zur regelmäßigen wöchentl.
Lieferung. Evtl. Jahresab-
schluß. (5069
M. Edelt, Käsefabrik,
Gnischwitz, Kr. Breslau.

Täglich frischen, süßen, streichfäb.
Speisequarg
a Zentner 25.— Mk. hat laufend
gegen Nachnahme abzugeben.
Central-Molkerei und Käsefabrik
Westerode bei Duderstadt.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Tafelbutter,
geformt, beste haltbare
Schlag- u. Kaffee-
Sahne
in eigenen Kannen, billigt (5259
Molkerei Neunheiligen in Thür.

Seit 1906 als vorzüglich
anerkant!
Frischer
Doppelrahmkäse
Ueber 60 % Fett in der Tr.
In Kistchen zu 6 Käsen elegant
verpackt.
Dem französ. Produkt
ebenbürtig.
Postkolli zu 6 Kistchen zum
äußersten Tagespreis, franko
Nacha. oder Referenzen.
Rheinische Weichkäserei
Emil Kaiser,
Elberfeld, Alsenstraße 28.

Schlagsahne
Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 500—600 Liter Stallfütte-
rungssahne nach dem Industriege-
biet, Berlin, Hamburg od. Bremen
abzugeben. Angebote erbeten unt.
5637 an diese Zeitung.

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen
Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Volzau, Harzsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
läuft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Nöhter, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben

Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Molkereien können jedes
tum prima (57)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reinide, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Nieder-schlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Stegnitz —

Kaufe jeden Posten guten, ein-
wandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Lieferung. (4252)
H. Wegener, Inh. Franz Wegener,
Käsefabrik,
Borsum in Hann.
Fernruf Amt Harsum 17.

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Angeb. mit Preis erb.

Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Fischoppach.
Telefon Amt Fischoppach 18.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (3788)

Molkereibutter.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

H. Engel's Nachf.

Großhandel **Butter** Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2, Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Butter - Großhandlung

Gründet 1907

Richard Selfert, G. m. b. H.

Dresden Fernsprecher Nr. 18377

Tel.-Adr.: „Butterselfert“

suchen als kulante Abnehmer zum Bezuge von
Butter, Käse und Quarg

weitere Verbindungen mit Molkereien u. Molkereigenossen-
schaften bei wöchentl. Abrechnung oder Kassasendungen.

Eigener Import und Verkauf nur feinsten Dänen, Esten, Finnen
Letten sowie mährischer Teobutter. - Eigene Verkaufsgeschäfte:
Annenstraße Nr. 38 - Großmarkthalle - Antonsmarkthalle.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss

sowie **Labquarg** kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwagen.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Pa. Schlag-Nahm

Fettgehalt nach Wunsch hat jäd.
Molkerei äußerst bahngünstig gel-
gen noch abzugeben. Anfragen m.
Preisangeb. unter M. 3. Nr. 54
an diese Zeitung erbeten.

Dudolf Henze, Harsum
Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 38

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.

Tafelbutter

8 Rmt. unter Berliner Höchst-
notierung gegen Nachnahme offeriert
Molkerei Bilderweitschen,
Kreis Stallupönen, Ostpr.

4 Jah

Quarg

metall- u. buttermilchfrei, wöchen-
lich regelmäßig zu verkaufen. An-
gebote mit Preis erbittet (563)

W. Ramm, Molkerei Bültum
bei Bodenem.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen a-
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangaben
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (583)
Michael Greiner & Sohn, Käse-
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

800—1000 Liter tiefgefähtste

Rohmilch

nach Berlin zu pachten gesucht. An-
gebote unter Nr. 5648 an diese
Zeitung erbeten.

Laufend auf Abbruch zu 15 Pro-
z. üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburg

Markenbutter

aus erstklassiger Molkerei in 1
Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote
unter Nr. 5699 an diese Zeitung.

Ich suche regelmäßig wöchentl.
noch einige Tonnen

Quarg

trocken, metall- und buttermilchfrei
Werde Angebote erbeten an (569)
Käsefabrik Rodigast, Post Bürgel,
Thüringen.

Einige 100 Liter

Vollmilch

sowie täglich ca. 100 Liter

Schlagjahne

an zahlungsfähige Abnehmer ab-
zugeben. Gefl. Offerten erb. (569)
Molkerei Merzwiese, Ars. Croßen-
a. Oder.

Molkerei günstig gelegen z. In-
dustriebezirk, hat ab 15. Okt. noch
1000—1500 Liter prima gereinigte
dauererhitzte u. tiefgefähtste

Vollmilch

auf Jahresabschluss abzugeb. Die
Milch kommt auch im Sommer stets
einwandfrei an. Angeb. unter M.
B. 5655 an diese Zeitung.

Wöchentlich mehrere hund. Rist-
prima goldgelben (567)

Harzer und Stangen
abzugeben, auch in kleineren Meng-
G. Lange, Verga a. Elster.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei, nicht über-
säuert, von Dauerlieferanten gel-
Franz Piete, Käsefabrik
Al. Giesen b. Hildesheim
Gegründet 1892.

Telefon Hildesheim 4955.

Nur für Grossisten!

Offertiere freibleibend inkl. Verpackung bei regelmäss. Lieferrg. in guten Qualität:

Mageren Limburger 0.35

10 % Limb. - Rotdr. 0.43

20 % Stang. od. Quadr.

i. Rotdr. 0.58

20 % Stangenkäse in

Stanniol u. Etikett 0.62

20 % Rom.-Käse i. St. 0.62

1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.66

Vollf. Tils prima i. St. 1.15

Vollfetten Edamer und

Gouda original 1.00

Versand erfolgt nur gegen Nachn. od. pa. Bankrefer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen i. Holst.

Fernruf 105.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg fern zu billigst. Preis. Frische fuhr jede Woche. (2654

Korpas & Tuomaala, Käseimp.

Vibed.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote

Achtung!

Habe wöchentlich noch 10 Tonnen rezeinfste

Butter

zugeben, in Fässern sowie auch 1/2 Pfd.-Stücken. Offerten u. 5011 an diese Zeitung.

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandl.

Berlin O., Blumenstr. 98

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-

fett, zu Rmt. 1.00

Stückkäse, 40 Proz., 100/110 Gr.

zu Rmt. 0.21

Stückkäse, 40 Proz., 70/75 Gr.

zu Rmt. 0.15. (5250

Lieferung p. Nachnahme. Bahn-

Postverl. frei Verpackung.

Stemple u. Co., Unterrieden,

Post Pfaffenhausen (Allg.)

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien, die mir wenigstens 10 Zentner Butter wöchentlich regelmässig liefern können. Bedarf 50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse-Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Selt 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten bereitet vielen Fachleuten Kopfschmerzen. 2 Bücher des S. Freiherrn v. Gaisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraftanlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2,- M und 10 -/3 Porto und „Taschenbuch für Monteure elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20 -/3 für Porto, sind zuverlässige Ratgeber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wiesner & Co.**Buttergroßhandlung**

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Molkereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Dampfmolkerei Brödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagfahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)

werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Vom Produzenten**direkt zum Konsumenten!**

Wir liefern

Trocken - Quarg

(feinstes Milchsäure-Casein) für die Harzkäserei.

Alle Provenienzen stets frisch ab Lager.

Kohler Casein Co., Hamburg 36, Königstr. 15-19.

Telefon: Vulkan 62, Drahtanschrift: Caseinexport.

Hans Hansen

Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseinfuhr

Schlagfahne, Rummelstangen, Korbkäse

gibt dauernd ab (2248)
Dampfmolkerei Rönners a. Saale,
E. G.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten

auch Waggonladungen

zu höchsten Tagespreisen

Kreibauer Käsefabrik

Ernst Rothkirch

Kreibau in Schleien.

Tilsiter Magerkäse,

Labquarg, alle Sort. Auschuhkäse
kaufen laufend zu höchsten Preisen
Klinder u. Co., Norderf.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen

Heinrich Schwarz,

Westdeutsche Käsefabrik,

Elberfeld, Königsstr. 171.

Frishen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höch-

sten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 2524

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in klein- und größeren Posten zur regelmäss. Lieferung zu kaufen. (1790)

Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum

aear. 1894.

Als 20jährige Spezialität empfeh-

len wir unsere prima (6043

Worbiser**Delikates-Kochkäse**

in 1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.-Dosen sowie in Eimern u. Kübeln z. billigsten Tagespreisen. Ein Versuch führt zu dauernder Kundenschaft. Vertreter werden angenommen.

Erste Thüringer Kochkäse-Fabrik u.

Dampfmolkerei e. G. m. b. H.

Worbis.

Speisequarg

in tadelloser Beschaffenheit, Zentn.

28,- Mark sowie

Magerecamembert

hat abzugeben (5254

Molkerei Steberdorf b. Peine.

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen

frische Eier und Käse

direkt vom Erzeuger. Prima Refe-

renzen. Angeb. erb. (4727

J. Seele, Buttergroßhandlung,

Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Habe täglich 100—150 Stück pa.
Tafelbutter sow. 1000 Stück Früh-
stückkäse, Gervais u. Speisequarg
abzugeben. (3365)

Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)

Großkäserei Oppeln.

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434

Molkerei-Produkte

en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbitte laufend Angebote

Quarg

metallfreie Ware, nicht übersäuer,
kauft

Sangerhäuser Käsefabrik

Hans Schmid,

Sangerhausen am Harz.

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fri-
schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Landsberg a. Warthe.

Telefon 266.

Sellbleibende, goldg., spedige

Handkäse.

Keines Milchprod. Preisl. einford.
Janzer & Bolzau, Harz u. i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Gute Vertr. bezw. Kassen-Groß. gel.

Butter, Eier, Holländer Käse

u. Quarg. Den waggon- u. stück-
gutweisen Ankauf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Goldgelbe

H. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigst 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Ich biete an:

Prima dänischen Sauermilchquarg

Mecklenburgische, dänische
estnische allerfeinste

Butter

sowie

Fettkäse

ADOLF BINGE,

Warnemünde

Telefon 351.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,

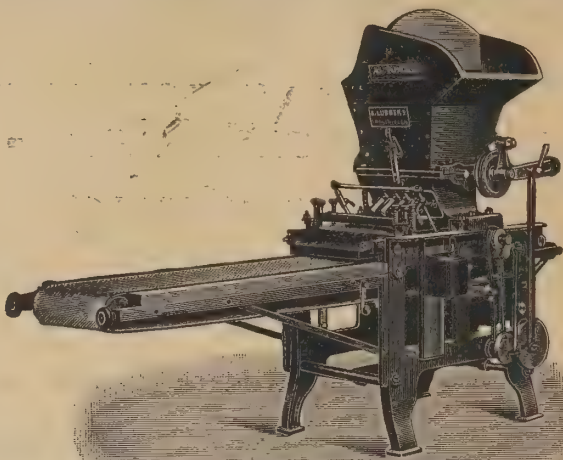
Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 2203.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trocken-
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.

Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Monchner, Kiel

Gegründet 1908

Käse-Import und Großhandlung

Ferrari Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22

Telefon: 52242

Werderstr. 6

Deutsche Butter

liefert

sowie

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinb.
Eigener Vertrieb in Fachkreise

Neuerscheinungen 1926

Fischer, Albert, Graphische Darstell.
aus dem milchwirtschaftlichen Bet.
32 S. m. 30 Abb. 3.-

Frost, Gustav, Einfache Buchführung
(Inventur und Bilanz) für Privatmolk.
54 S. und Mappe mit Buchungsbogen
und Übungsbogen zusammen . . . 4.-

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirt.
in oldenburgischen Dampfmolkereien
mit 10 Abb. 2.50

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold
Milchindustrie der Vereinigten St.
von Amerika unter besonderer Be-
sichtigung ihrer maschinentechni-
Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild.
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitf.
121 S. 2.50

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milch-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . . 2.-

Ungnade, O. to, Milchkucker. Seine
kation, Unter-uchung und Verwen-
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.-

Erscheinungen aus 1925

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfkessel
und ihr Betrieb. 124 S. m. 87 Abb. 3.-

Der Molkerei-Dampfkessel und
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.-

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54
28 Abb. 1.50

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten an
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezemb.
62 S. 2.-

Käserei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre
stellung und Behandlung. 44 S. 2.-

Brandts, Tilo, Die Herstellung von
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl.
2.-

Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung
Käsen nach Limburger Art. 47 S.
2.-

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäse-
(Quarkkäse) mit besonderer Be-
sichtigung der Käsefehler. 16 S.
2.-

Müller, L., Anleitung zur Herstellung
Käsen nach Holländer und Tilsiter
48 S. 1922. 2.-

Reiß, Franz, Die Herstellung von Cam-
bertkäse aus dauerpasteurisierter M.
11 S. 1925. 30

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäse
nach Emmentaler Art mit einem An-
Emmentaler ohne Rinde. 94 S.
2.-

Separatabdrucke a. d. Molk.-

Bünger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in D.
mark. 23 S. 1926. 40 Pfg.

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 2
1925. 40

Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstel-
guter Butter in bakteriologischer Hins.
zu beachten. 16 S. 1925. . . . 20

Knoch, Dr. C., Ursachen für die Ver-
derung der Haltbarkeit bei Kondensm-
und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40

Kühl, Dr. jur. H., Milchgesetze der V.
von Amerika. 9 S. 1926. . . . 40

Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirk-
des Futters auf Menge und Beschaffen-
der Milch. 10 S. 1925. 30

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilch-
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30

Lau erwald, Dr. Franz, Ueber Milch-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32
1924. 30

Machens, Dr. A., Dauererhitzung der M-
und Abtötung der Tuberkel-Bazill.
39 S. 1925/26. 40

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung
Yoghurt. 12 S. 1925. 40

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsal-
15 S. 1925. 40

Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitu-
7 S., 1911. 20

Niewerth, W., Ueber Herstellung von K-
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . . 40

Persyn, A., Die großstädtische Milchzent-
 ihre Notwendigkeit und ihre Aufgab-
12 S. 1926. 30

Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisier-
in den Vereinigten Staaten von No-
amerika. 24 S. 1921. 30

Reiss, Franz, Die Herstellung von Cam-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11
1925. 40

Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallperso-
frage, insbesondere über die Aufgaben
Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bok-
holm, 11 S., 1926. 40

Siedel, Johs., Hilfsstoffe zur Einstell-
v. Schlagsahne, 7 S. 1924. . . . 30

Seidel, Kurt, Ueber das Abflauen
Quarkkäses. 4 S. 1924. 20

Stocker, Diplom-Landwirt, W., Ueber
Verfärbung von Käsen durch Meta-
7 S., 1926. 40

Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteil-
von Käse. 7 S. 1926. 20

Für Molkereien!

Leitungshäfte, 8 1/2 x 17 cm
je 50 Quittungen, à St. 15 Pfg.,
10 St. 1.20, 50 St. 5.—

Leiterscheinebücher mit Empfangs-
schein, 10 1/2 x 21 cm
je 100 Blatt zum Durch-
schreiben, in Pappband, 1 St.
60 Pfg., 10 St. 5.50, 50 St. 25.—

Kontobücher, 10 1/2 x 16 1/2 cm
für den Barverkauf, mit Mk.
und Pfg.-Rubrik, in Papp-
einband, 32 Seiten 15 Pfg.,
64 S. 20 Pfg., 96 S. 25 Pfg.

Leitbücher, 10 x 16 cm
schwarzer Einband 200 S.
karliertes holzfreies Papier,
25 Pfg.

am Lager stets vorrätig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

größte Spezial-Druckerei für
Molkerei-Drucksachen.

Rästeliken
Spezialität, jedes Quantum,
fert in Garnituren und genagelt,
Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Ristenfabrik,
Ampringe. Fernruf: Nr. 49.

Butterformtische
für ein und zwei Formen,
gewichtsgenau einstellbar,
mit Hand- und Fußbetrieb,
Tellertrichter, Buttermisch-
maschinen äußerst preiswert.
Hermann Jordan,
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Berlin SO. 16,
Michaelkirchstraße 21.

Was ist das Leben ohne Gesundheit? Nirgends fehle:



Die Familien-Ärztin

Ärztliches Nachschlagebuch mit besonderer Berücksichtigung der
neuesten Heilverfahren und der bewährtesten Hausmittel von Dr. med.
Beila Müller. Großer Prachtband mit 127 Tafeln, Kunst-
bänden und Modellen. Preis 30 Mark. Das Werk wird von
der ärztlichen Fachpresse den Familien sehr empfohlen
und bringt für jeden Krankheitsfall das beste aller Heilverfahren
von den allbewährtesten Hausmitteln bis zu den neuesten wissenschaft-
lichen Errungenschaften, leichtverständlich zusammenge-
faßt und ganz auf die praktischen Bedürfnisse eingestellt.

5 M.

Zu beziehen gegen Monatszahlungen von aus
Buchhandlung Karl Bloch, Berlin SW 68,
Kochstraße 9, Postcheckkonto 207 49 — Zahlkarten kostenlos
Bestellschein nachfolgend

Bestellschein: Unterzeichneter bestellt bei der Buchhandlung Karl Bloch, Berlin SW 68,
Kochstraße 9 laut Anzeige l. M. 31a. Hildesh. Dr. Müller, Die Familien-
Ärztin, elegant geb. 30 Mk. — gegen bar — gegen Monatszahlungen von 5 Mk. Der ganze Betrag — die
erste Rate — folgt gleichzeitig — ist nachzunehmen. (Nichtgewünschte gest. streichen.) Erfüllungsort Berlin.

Ort und
Datum:

Name u.
Stand:



D. L. G.

33. Wanderausstellung zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze,
Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst- und Traubenweine, Eier und alle
sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Von normalen Säureweckern können Sie keine

erfolgreiche Bekämpfung des Rübengeschmacks der Butter

erwarten. — Hier hilft nur die in der Praxis bewährte und anerkannte

Spezialkultur gegen Rübengeschmack „Holstein Spezial“

Alleiniger Hersteller:

Tebala-Reinkulturen, Dr. Voß, Lübeck, Musterbahn 1

☛ Nur echt in plombierter Flasche mit dem Namenszug des Erfinders ☛



DÜRKOPP



Schnell-Lastkraftwagen mit 16/40 PS. Motor

für eine Tragfähigkeit von **2500 kg**, vorübergehend bis zu **3000 kg**
mit Kasten-, Pritschen- und Spezialaufbau sofort lieferbar.

Preise:	Chassis	Pritsche	Kasten	Spezial-Wagen
ohne Bereifung	Mk. 7350	Mk. 8500	Mk. 9650	auf Anfrage

Günstige Zahlungsbedingungen bis zu 12 Monaten.

Bei Barzahlung Kassarabatt.

Auszug aus einem der vielen letzten Anerkennungsschreiben:

„Nachdem ich meinen Dürkopp-Schnell-Lastkraftwagen nunmehr **2 Jahre** in dauerndem Betrieb habe, teile ich Ihnen mit, daß der Wagen in dieser Zeit stets zu meiner Zufriedenheit gearbeitet hat. Ganz besonders möchte ich die Leistung des Motors hervorheben. Trotz anstrengender Fahrten ins Gebirge hat sich an dem Motor nach **ca. 45 000 km** Fahrstrecke noch nichts gezeigt. Es ist weder eine Leistungsverminderung eingetreten, noch kann man auf Verschleiß irgend eines inneren Teiles schließen, da der Lauf des Motors noch ein vollständig ruhiger ist.

Getriebe, Kardan und Differential haben bis zur Stunde ebenfalls ganz einwandfrei gearbeitet. Ich bin überzeugt, daß der Wagen bei mir noch wenigstens seine **100 000 km** laufen wird, da wirklich alles an dem Wagen den Anschein erweckt, als ob er erst einige Monate im Betrieb ist.“ . . .

Zahlreiche Empfehlungsschreiben aus allen Kreisen stehen jederzeit zur Verfügung.

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands.

Dürkoppwerke A.-G., Bielefeld

Glasemaillierter Stahl



Doppelwandiges, innen emailliertes Gefäß, verwendbar als Dauererhitzer, Sammelbehälter und Reifer.

das vielbewährte Material für

Milchwirtschaftliche Maschinen aller Art

wie Annahme-Gefäße, Sammelbehälter, Dauererhitzer, Rahmreifer etc.

Groß-Gefäße für den Transport von Milch in Lastwagen u. Eisenbahnwaggons

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Komplette

Flaschenmilch-Anlagen

und alle dazu notwendigen

**Maschinen
Apparate und
Geräte**

sowie **Stahlflaschen**

**Glasflaschen, Flaschen-Kasten
alle Arten Verschlüsse liefert:**

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

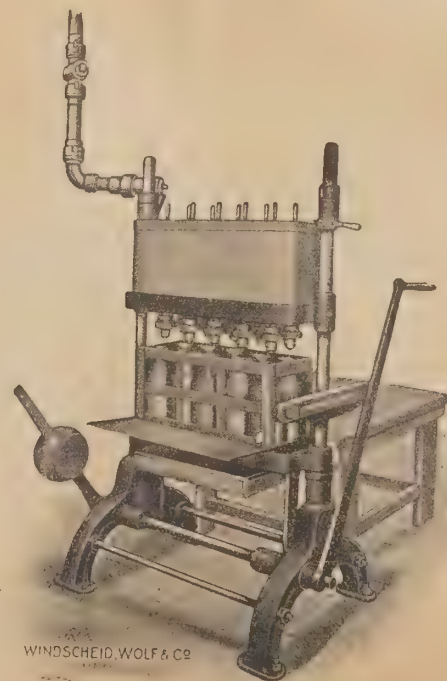
Krefeld

Telegramm-Adr. Windwolf



Neue Linnerstraße Nr. 71

Fernspr. - Anschluß 20234.

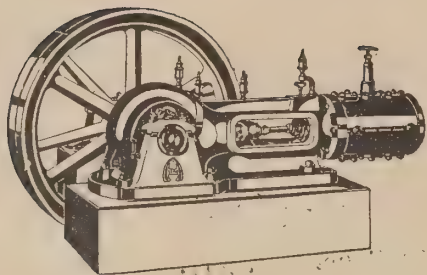


WINDSCHEID, WOLF & CO

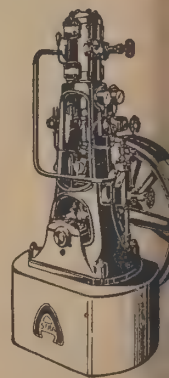
Warum warten?

Jeder Tag den Sie länger warten bedeutet für Sie Verlust, denn Sie müssen ja doch eine besonders für Ihren Betrieb geeignete Kühlanlage besitzen. **Die Astra-Kompressoren**, liegender oder stehender Form, für Ammoniak oder Kohlensäure, **sind überall als die zweckmäßigsten und für den milch-wirtschaftlichen Betrieb geeignetsten Kältemaschinen bekannt.** Die letzten Errungenschaften und Erfahrungen im Bau von Kältemaschinen sind bei Konstruktion und Ausführung dieser hervorragenden Maschinen verwertet worden, und der Weltruf unserer Firma bürgt für die Verwendung nur erstklassigen Materials. Sichern Sie rechtzeitig Ihre Ware vor den schädlichen Witterungseinflüssen und bestellen Sie schon jetzt die **Astra-Kühlanlage**, die Sie früher oder später doch haben müssen.

Jetzt ist die günstigste Zeit!



**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.**



Die geeignetste Antriebskraft

für jeden Molkereibetrieb sind

„Optimus“ Heißdampf- Maschinen

mit Kolbenschieber- und Ventil-Steuerung
D. R. Patente

weil diese seit Jahrzehnten bewährten Konstruktionen höchste Betriebssicherheit und Wirtschaftlichkeit mit einer stabilen und gefälligen Bauart in sich vereinigen.

Urteile aus der Praxis:

„Es ist wirklich eine Lust mit der Maschine zu arbeiten, sodaß ich jedem Fachmanne die Anschaffung wärmstens empfehlen kann.“

Molkerei-Verein Kaltenkirchen
gez. Raddatz.

N. Jepsen Sohn

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereimaschinen

Hamburg

FLensburg

Berlin

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dibbern-Kiel, Dr. J. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und S. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Postgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

121

Hildesheim, den 16. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 12. Oktober.	167 M je Zentner.
	Donnerstag, 14. Oktober.	163 M je Zentner.
	Sonntags, 16. Oktober.	163 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 14. Oktober.	167 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 13. Oktober. Höchstpreis	
	182,00 M. Durchschnitt 178,62 M.	
Köln.	Dienstag, 12. Oktober.	Höchstpreis 175,00 M je Zentner.
	Freitag, 15. Oktober.	Höchstpreis 170,00 M je Zentner.
Rempten.	Mittwoch, 13. Oktober.	Höchstpreis 156—166 M, Durchschnitt
		161,00 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 14. Oktober.	287 Kronen je 100 Kilo (Vor-
		woche 311 Kronen.

Berlin, 16. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Nacht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 133 G.-M., 2. Qualität je Zentner 123 G.-M., abfallende je Zentner 113 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 15. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 170 M, 2. Qualität 155—160 M. Tendenz: ruhig.

Rempten, 13. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 156—166 M, Durchschnitt 161 M. Tendenz: großes Angebot.

Kaufbeuren, 14. Oktober. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 153—157 M. Tendenz: Marktlage ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich in der Berichtswoche (8. bis 14. 10.) wenig verändert. Das Angebot seit Wochen wegen der schlechten Lage auf dem englischen Buttermarkt anhaltende starke Angebot aus dem Inland, das in den letzten Tagen noch dringender wurde, und die weiterhin unverminderten Einfuhren aus dem Inland führten zu zweimaliger Herabsetzung der amtlichen Notierung in der letzten Woche und zwar am Dienstag um 8 M und heute um weitere 4 M, so daß sie sich zur Zeit auf 1,63 M je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation stellt. Im Detailgeschäft konnte sich die Herabsetzung so schnell noch nicht auswirken. Die Preise im Einzelhandel liegen daher nahezu unverändert, für dänische Butter bis 2,16 M, für deutsche Butter 1,60—2 M je Pfund. Der Absatz ist in dieser Woche höchstens als mittelmäßig zu bezeichnen. Die Notierungen des Großhandels trugen 1,72—2,18 M je Pfund. — Das Margarine- und Schmalz-Geschäft blieb unverändert still.

Berlin, 14. Oktober. Bericht der Firma H. Engels Nachfolger. Die Veranlassung zu den plötzlich eingeleiteten scharfen Preisrückgängen gab die überaus flauere Verfassung des dänischen Marktes. Der Absatz dänischer Butter nach England gestaltet sich immer schwieriger. In den englischen Molkereihäusern sind noch erhebliche Mengen von Kolonialbutter aus der vorjährigen Saison vorhanden, während andererseits die Ankünfte von frischer Butter aus den Kolonien in stetiger Zunahme begriffen sind. Hinzu kommt, daß sich der neuerdings wieder verschärfte Streik der Grubenarbeiter immer mehr in einer Abnahme des Konsums auswirkt. Die Kopenhagener Notierung wurde daher heute um 24 Kronen ermäßigt. Berlin trug dem neuen Markt durch erneute Herabsetzung der Notierung um 4 M Rechnung.

Hamburg, 14. Oktober. Bericht von A. F. C. Fied. Die ausländischen Berichte nahmen am Schluß der Woche eine recht flauere Haltung an. Die einlaufenden Berichte verschlechterten sich täglich und glichen am Montag/Mittwoch einem förmlichen Zusammenbruch der Preise. Die Preise, die von England ausging, brachten den dänischen Markt völlig aus dem Konzept. Welche Nervosität sich dort entwickelte, bewiesen die sich allmählich überstürzenden billigeren Forderungen in den ersten Tagen der

neuen Woche. England zeigte anfangs größte Kaltblütigkeit, und ließ alle Angebote unbeachtet, bis schließlich ein geradezu katastrophaler Tiefstand zu größeren Käufen animierte. Man hatte vorerst mit einer Ermäßigung der dänischen Notierung von 1—14 Kronen gerechnet, so mußte heute in anbetrach der getätigten Verkäufe eine solche von 24 Kronen auf 287 Kronen eintreten. Selbstverständlich wurden auch alle anderen Märkte des In- und Auslandes durch diese Vorgänge mehr oder weniger in Mitleidenchaft gezogen und je nach Zufuhren und Absatz Herabsetzungen in den Notierungen vorgenommen. — Schleswig-Holstein hat zur Zeit eine überraschend kleine Produktion. Die geringen Ankünfte dieser Woche konnten noch zu recht hohen Preisen begeben werden. Während das Inland nur teilweise die bisherigen Bezüge aufrecht erhielt, konnte der hiesige Platzbedarf durchaus befriedigen. Die kleine Produktion machte sich auch auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein stärker bemerkbar; dort waren noch sehr hohe Preise, bis 174,30 M — für Markenbutter bis 182 M — im Durchschnitt 178,62 M gegen 180,98 M in der Vorwoche bezahlt. Die hiesige Börsennotierung wurde heute in anbetrach der allgemeinen Lage um 12 M auf 167 M herabgesetzt. — Wie der Handel sich in der kommenden Woche gestalten wird, hängt in erster Linie von der weiteren Entwicklung des englisch-dänischen Marktes ab. Nach dem heutigen starken Rückgang ist die Stimmung in Dänemark naturgemäß freundlicher, man glaubt aber dennoch kaum, daß eine wesentliche Verschärfung Platz greifen wird. Am hiesigen Platz werden sich die bisherigen Preise nicht behaupten lassen. — In sibirischer Butter war das Geschäft in der Berichtswoche belanglos, da nur noch zweite Qualitäten greifbar. Die neuen Ankünfte von ca. 1200 Dritteltonnen sind heute eingetroffen, so daß erst morgen ein Bericht möglich. Für feinste Sachen sollte weiterhin Interesse bestehen.

Leipzig, 14. Oktober. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Die Vorgänge auf dem Buttermarkt gleichen einem Zusammenbruch. Künstlich wurde vom Auslande Stimmungsmache betrieben, besonders von Dänemark, weil man glaubte damit die Entwertung der Kühlhausbestände aufzuhalten. Der englische Kohlenarbeiterstreik wurde als Grund immer aufgeführt. Die Verhältnisse haben sich aber stärker gezeigt wie alle schönen Berechnungen. Nur der Konsum kann helfend einspringen und deshalb hat man sich nun auch in Dänemark zu einer abnormen Notierungs-Ermäßigung entschlossen, welche natürlich Einfluß auf alle übrigen Märkte ausübt. Da auch die Einlieferungen von den deutschen Molkereien wieder größer geworden sind, mußten die Preise wiederum zurückgesetzt werden und es bleibt nun abzuwarten, ob damit der niedrigste Stand erreicht ist.

Bremen, 15. Oktober. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Bereits bei Beginn der Berichtswoche setzte eine schwächere Tendenz ein. Die dringenden holländischen Angebote konnten auf die deutschen Märkte nicht ohne Einfluß bleiben. Berlin ermäßigte demzufolge am Dienstag die Notierung um 8 M auf 167 M. Auch Köln notierte am Dienstag 5 M niedriger und die Schillingserlöse in Kopenhagen waren an diesem Tage wesentlich niedriger, als in der Vorwoche, ein Zeichen daß England nicht gewillt war, so hohe Preise für dänische Butter zu zahlen. Die Hamburger Auktionen am Mittwoch erbrachten mit 178,62 M gegenüber allen anderen Plätzen noch einen verhältnismäßig hohen Durchschnittserlös. Kopenhagen notierte gestern 24 Kronen niedriger (287 Kronen). Die Berliner Notierung erhielt am Donnerstag eine weitere Herabsetzung auf 163 M. Alles in allem betrachtet ist man überall flau gestimmt, und es ist noch nicht zu übersehen, wie sich die Marktlage in der nächsten Woche gestalten wird. Allerdings darf nicht unberücksichtigt bleiben, daß die Preisermäßigungen in der Kleinfundtschaft noch nicht überall voll zum Ausdruck gekommen sind. Ob dann bereits ein größerer Bedarf einsetzt, bleibt abzuwarten.

Kopenhagen, 14. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. In dieser Woche sind die Preise für Kolonialbutter in England erheblich ermäßigt worden, da es scheint, als ob die Inhaber der Kühlhausbestände jetzt wünschen, a tout prix zu verkaufen. Bei diesen niedrigen Preisen haben mehrere Käufer sich selbstverständlich versucht gefühlt, diese Butter zu kaufen, und haben deshalb ihre Aufträge auf dänische Butter annulliert. — Die hiesigen Exporteure haben deshalb ihre Preise erheblich herabsetzen müssen, um ihre Eingänge geräumt zu bekommen. — Im Laufe der Woche gingen die Preise immer weiter herunter, so daß die Notierung heute um 24 Kronen auf 287 Kronen ermäßigt wurde. — Vor der Notierungsermäßigung hatte der Markt sich schon besetzt, da mehrere Spekulationsaufträge bei den jetzigen, in anbetrach der Jahreszeit sehr niedrigen Preisen eingingen. — Die Aufträge auf dänische Butter werden sicher wieder vergrößert, da die Käufer von Kolonialbutter sicher zu dem Resultat kommen, daß sie nicht diese alte Butter verwenden können, welche ja keineswegs mit dänischer Butter verglichen werden kann. — Schwedische, baltische und finnische Butter müssen selbstverständlich dem ermäßigten Preis für dänische folgen. Dasselbe gilt für holländische, aber jedoch in kleinerem Umfang. — Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 15. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,90—2,00 M, Emmentalerkäse 2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,25 M je Kg.

Berlin, 15. Oktober. Das Käsegeschäft liegt weiter still. Immer mehr wird es zur Gewissheit, was wir schon in unseren letzten Berichten andeuteten, daß nämlich die zeitigen Preise nicht mit der Kaufkraft des überwiegenden Teils der Bevölkerung in Einklang zu bringen sind. Man verzichtet vielfach auf Butter und Käse und greift zu Obst, zum Schaden des Klein- und Großhandels. Mit einer Ermäßigung der Preise dürfte trotzdem einstweilen nicht zu rechnen sein, weil nirgends größere Warenbestände anzutreffen sind. Tilsiter Käse fanden weiter keine Beachtung, die viele fehlerhafte Ware hat die Konsumenten kopfschüttelnd gemacht. Holländer Käse wurde in der Berichtswache auch nicht mehr so stark begehrt wie in der Woche zuvor. Das Geschäft in echtem Schweizer hat nachgelassen, dagegen werden Käse bayerischen und finnischen Ursprungs heute mehr begehrt. Der Jahreszeit entsprechend hat sich das Geschäft in allen Limburger Arten gehoben, ebenso hat sich die Nachfrage nach allen Saueremilchkäsen gebessert. Schachtelkäse findet noch immer Käufer. Es will überhaupt scheinen, als wenn ein gut Teil der Käsekonsumenten eine besondere Vorliebe für Käse ohne Rinde hat. Quarg ist sehr knapp, man greift vielfach zu ausländischer Ware. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittelgroßhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett pa. 100—105, do., sekunda 95—100, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 proz. 130—150, do., 40 proz. 100—105, holländischer Edamer, 40 proz. 105—110, do., 30 proz. 93—98, do., 20 proz. 83—88, holländischer Brotdamer, 40 proz. 107—112, echte Emmentaler 135—150, finnländische Emmentaler, großgelocht 120—130, do., mittelgelocht 105—110, bayerischer Emmentaler 130—140, Harzer, je nach Qualität 50—60, □-Käse, bessere Ware 45—50, bayerischer Limburger, 20 proz. 60—65, bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 60—65, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Eisfett 78—85, Steinbuscher, vollfett 120—125, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,25—1,30, do. 140 Gramm, je Stück 0,40 bis 0,45, französischer Roquefort 180—185, Paurmesan 220—230, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160—165, italienischer „Bel Paese“ 140—150, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Kempten, 13. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichtäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 38—41 Mark. Marktlage: normale Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85—106 Mark. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Kaufbeuren, 14. Oktober. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Borsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichtäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 42—44 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Vom holländischen Käsemarkt. Die Septembertäse erfreuten sich weiterhin großen Interesses seitens des Handels. Auf allen Märkten war die Nachfrage groß und die Preise zogen an. In Gouda, Bodegraven u. a. wurden für schwere Goudas mehr als 60 Gulden bezahlt, nordholländische Edamer konnten leicht 50 Gulden erzielen. Die Vorräte an prima Ware sind sehr gering, so daß auch in den kommenden Wochen ein guter Markt erwartet wird, dagegen dürften die Preise nicht weiter in die Höhe gehen. Alle Käse importierenden Länder sind als Käufer am Markt und legen die erhöhten Preise willig an. Auch für friesischen Käse blieb das Geschäft sehr reg. Gouda und Edamer 20 proz. wurden mit 35 Gulden, 30 proz. mit 43 Gulden bezahlt.

Milch.

Berlin, 15. Oktober. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Zeit vom 15. Oktober bis 21. Oktober festgesetzt in:

Berlin: 18,5 S je Liter frei Berlin;
Hamburg: 19 S je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17 S je Liter frei Verladestation;
Münster: 21 S franko Empfangsstation ab 20. Oktober.

Eier.

Berlin, 14. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große vollfrische, gestempelte 17,5, frische über 55 Gramm 16, frische unter 55 Gramm 13, aussortierte Schmutz- u. kleine Eier 9; Auslandseier: extra große 17—18,25, große 14—16,5, normale 14,25—13, abweichende 10,5 bis 11,5, kleine und Schmutzeier 9,5—10,5; Küchenseier: dänische 14,5—16,5; Ralfeier: 9. Tendenz: lebhaft.

Köln, 15. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16,5—17,5, über 55 Gramm 14,5—15,5; Auslandseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17; unter 55 Gramm 12,5 bis 13,5.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 15. Oktober. Die amerikanischen Depeschen lauten wieder fester und Liverpool schickte infolge der neuen Frachthausse ebenfalls höhere Weizennotierungen. Im Anschluß daran waren auch die hiesigen Cifangebote in ausländischem Weizen merklich befestigt, während gleichzeitig die zweite Hand größere Zurückhaltung zeigte. An inländischem Angebot in Weizen mangelte es nicht; jedoch bezog es sich überwiegend auf leichtgewichtige Ware und die Forderungen lauteten zu hoch. Das Zeitgeschäft entwickelte sich sehr schwach. Natürlich waren die Notierungen im Anschluß an das Ausland erhöht. In Roggen zeigte sich hier wenig Angebot und auch von der Rüste waren die Angebote nicht groß und höher. Die Nachfrage überwog die verkauften Angebote. Im Lieferungsgehalt stellten sich die Forderungen durchweg höher. Gerste und Hafer bleiben stetig bei nicht viel veränderten Preisen. Hafer ist genügend angeboten, Weizenmehl ist in Roggenmehl in greifbarer Ware knapp. Weizenmehl bleibt

schwer verkäuflich. Von amerikanischem Mehl ist seit gestern ein größtes Verhältnis billiger veräußert worden. — Am Frühlingsmarkt notierten je 1000 Kg. frei Wagen oder ex Waggon in Reichsmark: Sommergerste 209—217, mittlere 202—208, Wintergerste 200—209, Sommergerste 238—246, Futterweizen 260—275, La Platamais 194—198, kleiner Mais 200—208, Roggenkleie 112—118, Weizenkleie 108—112. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 259—262, Oktober 279, Dezember 282, März 286,50, Mai 288,50, Roggen, märkischer 216—22, Oktober 233,50, Dezember 234,50, März 241, Mai 245—246, Sommergerste 220—255, Wintergerste 180—185, Hafer, märkischer 174—190, Mais (loso Berlin) 192—195, zennmehl 35,50—38, Roggenmehl 31,25—32,50, Weizenkleie 10—10,25, gerste 10,50, Viktoriaerbsen 49—58, kleine Speiseerbsen 34—37, Zuckerböhen 21—25, Bohnen 20—21,50, Ackerbohnen 20—22, Rapskuchen 14,80, Trodenschnitzel 8,80—9, Sonaschrot 18,50—18,80, Kartoffel 22 bis 22,50.

Magdeburg, 15. Oktober. Weizen ruhig, 12,80—13; Roggen fest, bis 14; Sommergerste ruhig, 10,50—11,50; Wintergerste fest, 9,80—10,20.

Hamburg 15. Oktober. Getreide. Etwas angeregter. Weizen bis 270, Roggen 209—220, Hafer 180—185, Auslandsgerste 170—175, Mais 145—148 M. Leinsaat 18,50—19 holländische Gulden.

Bremen, 15. Oktober. Weizen: Manitoba 1, November-Abfall 14,30, Manitoba 2 14, Hardwinter 2 Ioko 13,80, Redwinter Ioko 13; Gerste: deutscher 14,68, La Plata, Dampfer „Radeclif“ 10,50, russischer, Dampfer „Panergus“ 10,55; Gerste: Donau 88,80, Rüssen: 8,80, amerikanische 8,75; Hafer: deutscher 10,90, Kanada-Western 2 9,40, Kanadischer 8,40; Mais: La Plata 7,80, Donau-Galfoz 7,70, Afrikanischer 8,30. Tendenz: fest

Neueste Schweinepreise.

Ort	Stück	Aufgegr.	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Bremen	13.	1505	80—70	66—60	Lebendgew.	gut
Breslau	13.	2488	85—82	78—75	"	langsam
Chemnitz	11.	2003	85—83	—	"	mittel
Danzig	12.	1268	76—70	67—62	"	ruhig
Dortmund	11.	2000	85—81	77—74	"	gut
Dresden	14.	367	84—80	79—75	"	schlecht
Düsseldorf	12.	1819	84—80	77—72	"	langsam
Elberfeld	11.	1959	85—80	78—75	"	reg
Essen	11.	2791	84—80	79—75	"	zieml. lebhaft
Frankfurt a. M.	11.	3458	84—80	79—76	"	langsam
Hamburg	15.	4914	79—77	76—70	"	mittel
Hannover	13.	1216	82—78	76—70	"	mittel
Karlsruhe	11.	1016	84—81	80—78	"	lebhaft
Köln	11.	4267	85—82	80—75	"	zieml. bel.
Leipzig	14.	1058	83—80	79—75	"	langsam
Magdeburg	12.	3205	86—82	80—75	"	lebhaft
Mannheim	14.	20	82—80	79—77	"	ruhig
München	13.	2752	84—74	—	"	—
Nürnberg	12.	2431	85—80	—	"	schleppen
Stettin	12.	738	85—80	78—72	"	glatt
Stuttgart	14.	994	80—76	75—72	"	langsam
Zwickau	11.	1457	81—78	76—74	"	schlecht

Soeben erschien:

Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkenweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Buche niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Stellen-Angebote.

Altbekannte Ostdeutsche Spezialfirma für Molkerei-Bedarfsartikel und Molkereieinrichtungen sucht für bald oder später zwei tüchtige

Reise-Vertreter.

Es kommen nur Herren mit Berufserfahrungen und guten persönl. Beziehungen zu Molkereien mit nachweislichem Tätigkeitserfolg in Frage. Gewährt wird neben fest. Gehalt Provision und Vertrauensspeien. Gefl. ausführliche Angeb. über bisherige Tätigkeit mit Gehaltsforderungen erbeten unt. Nr. 6004 durch diese Zeitung.

Für neu zu errichtende Schweine-mästerei mit einem Bestand von reichlich 100 Stück suche ich zum be- liebigen Antritt einen tüchtigen, vorerit noch ledigen

Schweinemeister

welcher absolut selbständig arbei- tet und seine Kenntnisse durch pa- Zeugnisse belegen kann. Gehalt u. Prognite nach Uebereinkunft. Off. mit Zeugnisabschriften erbittet

Ergeb. Dampfmolkerei, Preshendorf in Sachsen.

Zum 25. d. M. oder einige Tage später findet ein angehender

Gehilfe

welcher zuverlässig und ehrlich sein muß, bei einem Monatsgehalt von Rmk. 50,— und freier Station Stellung. Angebote mit Zeugnis- abschriften erbittet (5928)

Max Zeich, Dampfmolkerei Schneidemühl.

Suche zum 1. November zuverl. soliden (5969)

Gehilfen

etwa 24 Jahre alt, der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unter- zieht. Ders. muß auch mit Pferden umgehen können. Gehalt 70 Mk. bei freier Station und Kassen.

W. Poppe, Hannover Grünstraße 26.

Molkereigenossenschaft in Thür. sucht zum 1. November einen jung. 18—21 jährigen, an Ordnung und peinlichste Sauberkeit gew., tüchtig.

Gehilfen

für Versand und Kontor. Gute Handschrift und flottes, sicheres Rechnen ist unbedingt erforderlich. Bewerbungen mit Zeugnisabschrit- ten und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Nr. 5827 an d. Ztg.

Suche zum 1. November einen tüchtigen (5960)

Gehilfen.

Selbiger muß einen erstklassig. Til- siterkäse herstell. können, sowie in der Buttereie gute Erfahrung hab., wie in Sahne und Reinkultur gut vertraut sein. Es mögen sich nur solche Gehilfen melden, die diesem nachkommen können und an größte Sauberkeit, Ordnung wie selbstän- diges u. flottes Arbeiten gewöhnt sind, welches durch Zeugnisse nach- gewiesen werden kann. Gehalt Wintermonate 60 M., Sommermo- nate 70 M.

Knuth, Moll. Kirchnehenen Post Rudau Krs. Fischhausen, Ostpr.

Tüchtiger (5988)

Gehilfe

der Erfahrung in der Herstellung von Schlagfahne und Harzkäse be- sitzt und einen erstklassigen Speise- quarg herstellen kann, zu sofort ge-ucht.

Dampfmoll. R. Hoderts Köln-Mülheim.

Selbst. Käser, dem an Dauerstell. gelegen, firm ist unter Garantie rüfklaff. Ware in Steinbushen u. Tilsiter herzustellen, stellt ein. Zeug- nis erbeten. F. Schusterreit, Neu- elde, Post Nichte, Krs. Niederung, Ostpreußen. (5979)

Stelle sofort einen gewandten u. sehr fleißigen

jungen Mann

nicht unter 18 Jahre alt, ein. Der- selbe hätte morgens die Milchabn. zu bedienen und nachmittags in der Molkerei behilflich zu sein. Ge- halt nach Uebereinkunft. Ang. an E. F. Hatje, Hamburg, Hammersteindamm Nr. 8, pt.

Suche zu sofort jungen, kräftigen

Gehilfen

für Herstellung feiner Molkereipro- dukte. Gehalt neben freier Stat. und freien Kassen monatlich 60 M., ehrlicher, fleißiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter junger Mann, nicht unter 20 Jahren. Bitte Zeug- nisabschriften einzuwenden an E. F. Hatje, Hamburg, 6030 Hammersteindamm Nr. 8, pt.

Wir suchen zum 1. November d. Js. einen tüchtigen, fleißigen, ehr- lichen und vor allem soliden

1. Gehilfen

nicht unter 22 Jahren, welcher mit Kühlanlage und Dauerehrlicher und in der Weichkäseerei recht gute Er- fahrungen besitzt. Anfangsgehalt Rmk. 60.— nebst freier Station u. Kassen. Gefl. Offerten mit Zeug- nisabschriften und Altersang. erb. Moll. u. Weichkäseerei Polkwitz in Schles., e. G. m. b. H.

Stadt. Molkerei im Rheinland sucht für sofort, spätestens zum 1. Novbr. einen jung., 19—21 jährig., peinlichst sauberen Gehilfen. Gute Handschrift u. sicheres Rechnen un- bedingt erforderlich. Gehalt bei nicht freier Station u. Kassen Mk. 160.—. Bewerb. mit Zeugnisabschr. u. Rheinland Nr. 6082 an d. Ztg.

Stelle ab 1. 11. 26 einen

Lehrling

ein. Meldungen erbittet (6074) L. Kistler, Molkerei Garbed b. Cranz, Ostpr.

Ein tüchtiger, solider, jüngerer katholischer

Gehilfe

der an peinlichste Sauberkeit und Ordnung gewöhnt ist, sowie die Interessen des Chefs in jeder Weise vertritt und im Besitze des Führer- scheins ist, z. 1. November gesucht. Selbstgeschriebene Bewerbung. mit lückenlosen Zeugnisabschr. erbittet Molkerei-Genossenschaft Blatten b. Jülpich, Rhld. (6073)

Suche zum 1. November jungen, sauberen (6068)

Gehilfen

nicht über 20 Jahre, der sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterz. Molkerei Pahrensen b. Nörten i. H.

Suche z. sof. Antritt ig. kaufm. gewandten Fachmann, welcher ein. 1000 Mark Kautio stellen kann. Angebote unter N. N. Nr. 6059 an diese Zeitung.

Suche zum 15. November eventl. früher einen tüchtigen, strebsamen, jungen

Gehilfen

für hiesigen Vollbetrieb, verbund. mit Käseerei nach Tilsiter Art. Jahresmilchquantum 1 500 000 Lit. Zeugnisabschriften und Gehalts- forderungen bei freier Station und Kassen erbeten.

Gleichzeitig suche für einen jung.

Gehilfen

der seine 3 jährige Lehrzeit hier be- endet und nachdem noch ein weit. Jahr als Gehilfe hier tätig war, Stellung. Selbiger ist schreibge- wandt und angenehm im Umgang.

W. Hüttmann,

Molkerei- u. Butterversand, Burg a. Fehmarn. 6044

Junger Harzkäser

welcher selbständig und firm arb., sich vor keiner Arbeit scheut und m. Pferden umzugehen weiß, sofort ge- sucht. (6031) A. Wille Nachf., Bernau b. Berlin.

Jüngerer Gehilfe

für Buttereie und Maschinen zum baldigen Antritt gesucht. Werte Angebote mit Gehaltsangaben an W. Ronger, Molkerei Lindenau, Kreis Grottkau (Schles.).

Suche für mein Milchgeschäft Berlin saubere, tüchtige

Meierin

als Verkäuferin (Buchführung). Selbstbeseitigung, freie Wohnung. M. Kelm, Berlin, Elisabethkirchstr. Nr. 17. Fernspr. Humboldt 1984.

Zum 15. 10. d. J. eine

Meierin

gesucht, welche neben der Verar- beitung der Milch v. ca. 20 Kühen (elektrischer Betrieb), noch Neben- arbeit übernimmt. Zeugnisse und Gehaltsansprüche zu richten an W. Borowsky, Mühlengut, Post und Bahn Bodschwingen, Ostpr. (5914)

Die ausgeschriebene Milchverkäuf- ferstelle unter Nr. 5495 ist besetzt. Den Bewerbern besten Dank.

E. Kleinede, Kreisemolkerei Neudamm (Neumark). 6048

Stellung besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (6077) Molkerei Scharfoldsendorf.

Stelle besetzt. Für Bewerbungen vielen Dank. (6091) Molkerei Niederkrüchten.

Stellen-Gesuche.

Wo

findet ein tüchtiger, gewissenhafter, in Molkerei, Frischmilch, Camem- bert und Limburger Käseerei erfah- rener und mit Abrechnung vertr.

24 jähriger Gehilfe,

welcher die Molkereischule Wangen (Allgäu) mit bestem Erfolg besucht hat, zum 1. November oder später

Stellung?

Gute Zeugnisse vorhanden. Ange- bote erbittet (5804)

W. Schulz,

Molkerei-Genossenschaft Trebnitz Schlesien.

Alterer Fachmann,

durchaus tüchtig in Voghurt-Refir- Degerma-Vorzugsmilch-Bereitung, Herstellung div. Käse, Speisequarg, ff. Tafelbutter und Schlagfahne u. mit allen Maschinen, auch Kühl- anlage, ebenso mit Versand und Kontorw. best. vertraut, sucht Stel- lung als Obermeister oder Gehilfe. Offerten mit Gehaltsangaben erb. unt. Heidjunter Nr. 5929 a. d. Ztg.

Fachmann,

20 Jahre im Fach, sucht Stel- lung in Butter- od. Käsegroß- handlung oder als

Reisender.

Jede Arbeit ist angenehm.

Angebote unter Nr. 6087 an diese Zeitung erbeten.

Suche für jungen

Gehilfen

Molkereischule Kiel besucht, mit Führerschein, Stellung. Wir können d. jungen Mann jedemann empf. Molkereigenossenschaft Collinghorst, Ostfriesland. (6070)

Junger Fachmann

mit umfassenden technischen und kaufmännischen Kenntnissen sucht Stellung als Expedient, Filial- leiter oder ähnlichen Vertrauensp. Bei Bed. kann eine neue Schreib- maschine eingebracht werden. Gefl. Offerten unter Nr. 6089 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten z. 1. 11. gesucht. Gefl. Zeugnisabschr. nebst Gehaltsforderungen erb. an Molkerei Blantenheim (Eifel).

Junger Gehilfe, 19 Jahre alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. Nov. Stellung. Selbig. ist mit Buttereie, Käseerei u. all. neuzeitl. Maschinen best. vertraut. Gegen- gleich. Werte Ang. erbeten an Rudolf Rasche, Molkerei Chemnitz, Louis Hermsdorffstr. 14.

Junger Burche, 21 Jahre alt, 7 Jahre im Fach, gelernter Käser, aus d. Allgäu, der jetzt in Meiereie tätig war, sucht sofort oder bis 1. November Stellung. Gefl. Angeb. erbittet Michael Mat, Molkerei- gehilfe, b. Herrn Turnau i. Glind. Post Reinbeck bei Hamburg.

Selbständ. arbeitender Weichkäser, verh., der bereits Käseereien geleit. hat, und für marktfähige Produkte garantiert, Schimmelfehler beseit., mit der Herstellung sämtl. Weich- käseforten durchaus vertr. ist, auch in der Harzkäseerei, Schweißverfahren, gute Erfolge erzielt hat, sucht Stel- lung zu sofort oder später. Gegend gleich. Nehme auch Stellung als Gutsmeier an. Gefl. Offerten unt. Selbständig Nr. 6078 an diese Ztg.

Tücht., strebs. und zuverlässiger

Molkereigehilfe

19½ Jahre alt, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugnisse, zu sofort oder später Stellung, am liebsten wo er sich auch im Kontor ausbilden k. Suchender ist auch vollkommen firm in der Herstellung v. Camembert-, Tilsiter- und Stangenkäse. Ausf. Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richten an (6092)

Ernst Blantenburg, Schönau bei Leipzig (Käsefabrik).

Strebsamer Molkereigehilfe,

23 Jahre alt, firm in Tils. Käseerei, best. von ff. Tafelbutter u. in der Bedienung einer mod. Maschinen- anlage sowie mit Kenntnissen in Kontorarbeit sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stelle in größ. Betrieb. Derselbe ist in der Lage, einen Be- trieb als 1. Gehilfe zu leiten. Off. unter Nr. 6081 an diese Zeitung erbeten.

Suche für meinen 23 jährigen

Gehilfen

welchen ich bestens empfehlen kann, zum 1. November anderweitige Stellung. Derselbe ist äußerst tüch- tig und scheut sich vor keiner Arbeit. Gefl. Offerten erbittet (6009)

B. Gorny,

Moll. Bahnhof Jirchau, Ostbahn.

Suche Stellung

zu sofort, 16 Jahre alt, Schweine- stall, Milchfahren sowie sämtliche Nebenarbeiten werd. übernommen. Angebote an (6057)

Hans Huthsfeld, Oldenburg in Holst., Hopfenmarkt 8 a, erbeten.

Für einen tüchtigen

Gehilfen

21 Jahre alt, suche ich gute, dau- ernde Stellung, evtl. wo derselbe sich in der Käseerei vervollkommen kann. In Büroarbeiten sehr be- wandert. Gefl. Offerten bitte zu richten an die (6027)

Molkerei Ahnjen bei Meinerfen, Prov. Hannover.

***** Jung. Mann, 21 Jahre alt, sucht Beschäftigung als Milchfischer od. sonst. Posten. Kautio kann ge- stellt werden. Angebote unter Nr. 6093 an diese Zeitung. *****

Meierin

27 Jahre alt, sucht selbständigen Wirkungskreis gleich welcher Art zum 1. November oder später. In allen Molkereiarbeiten und auch i. der Führung des Haushalts bin ich erfahren. Ich reflekt. auf Dauerst. Um Angebote bittet die Meierin d. Domäne Ruitshen, Post Busch- dorf, Kr. Insterburg. (6083)

Gehilfe

20 Jahre alt, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, zum 1. November dauernde Stellung. Angebote erbittet mit Gehaltsansprüchen. (6046)

Erangott Kriechel, Regen bei Lehnin, Kreis Zauch-Belzig.

Molkereifachmann u. Kaufmann

31 Jahre alt, mit reichen Erfahrungen auf allen Gebieten der Molkereibranche, 3. St. in ungetündigter Stellung als Leiter eines umfangreichen Stadtbetriebes tätig, sucht umstandshalber anderen gleichen Wirkungskreis. Angebote erbeten unter Nr. 6022 an diese Zeitung.

Junger, solider Molkerei- und Käsefachmann, 20 Jahre, evgl., mit allen Facharb., wie Kessel, Dampfmaschine, Gism., Separ., Dauererhitzungsanl., Herstellung v. ff. Tafelbutter, Herstell. u. Behandl. v. Camembert, Romadur, Bäckereibrot, Käse, Allgäuer Stangentäse, Dessertkäse, Sahne-ischichtkäse, Harzkäse, Thür. Stang.-käse, Milchkunterf., Frischmilchbeh. u. sonst. Arbeiten best. vertr., sucht, auf gute Zeugn. gest., zum 1. Nov., sp. od. früh. Stellg. Geg. gl. Ang. erb. **Kud. Barch,** Ober-Herzogswaldau, Kreis Greifswald. (6012)

Junger Gehilfe

23 Jahre alt, mit prima Zeugn., sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Suchender ist mit allen Molkereiarbeiten bestens vertraut, auch in Kontorarbeiten nicht unerfahren. Gegend gleich. Werte Angeb. erb. **Konrad Kühl,** Warnig bei Schwerin in Mecklenburg. (6013)

Tücht., strebl., ehrl. und solider Fachmann, Mitte 30, verheir., mit sämtlichen techn. u. kaufm. Arbeit. aufs beste vertraut, Molkereischule besucht, sucht Stellung als Verwalter, Betriebsl., Obermeister, Käsemeister oder sonst. Vertrauenspost. Beste Zeugn. u. Empfeh. stehen z. Verf. Werte Ang. an **J. Kreuzer,** Molk.-Gen. Wildschütz b. Piegeln. (6014)

Tüchtiger, nur zuverlässiger Gehilfe sucht zum 1. November Stell. Selbiger ist mit allen ins Fachschlagenden Arbeiten bestens vertr., sowie mit Kessel, Maschinen, Butt., Tüfiter-, Kuh-, Romadur- u. Käseerei sowie Milchverfah. und Kühlanlage. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. Werte Angebote erbittet (6015)

Molkereigehilfe Julius Czeslit, Eriaten b. Tostellen, Kreis Insterburg.

Junger Mann, 19 Jahre alt, groß und kräftig, gelernter Schlosser, Führerschein 3 b, sucht Stellung zu möglichst sof. Lege gern überall mit Hand an. Bevorzugt dort, wo er sich Kenntnisse im Molkereibetriebe aneign. kann. Mit elektr. Lichtanlage vertraut. Gebl. Offerten unter **G. B. B. postlag, Marienwerder, Westpr.** (6016)

Wir suchen für unseren

1. Gehilfen,

welcher über 3 Jahre bei uns in Stellung ist und den wir für jed. Betrieb auf das Beste empfehlen können, zum 1. Novbr. oder einige Tage früher angenehme Dauerstell. Offerten erbittet (6013)

Dampfmolkerei Kötschau, Kreis Merseburg.

Für einen kräftigen

Lehrling,

17 Jahre, 1,70 m. groß, wird umstandshalber andere Lehrstelle ges. Selbiger hat 1 Jahr gelernt. Off. unter Nr. 6028 an diese Zeitung.

Lehrling

mit guter Schulbildung sucht Stellung. Rheinland oder Westfalen bevorzugt. Angebote sind zu richten an (6019)

Milchhof Düsseldorf.

Gehilfe, fleißig, mit all. Facharb. gut vertr., 21 Jahre alt, sucht zum baldigen Antritt Stellung. Werte Angebote an (6011)

Erich Benjesler, Hannover, Seefstraße 22.

Molkereigehilfe

22 Jahre alt, 5 Jahre im Fach, mit Kessel, Maschinen, Butterei, Tüf. Käse u. Schweinemast vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 11. Stellung. Angebote unter Nr. 6047 durch diese Zeitung erbeten.

Suche für einen 20 jährigen, fleißigen, strebsamen

Gehilfen

zum 1. November 1926 anderweitig Stellung. Angebote erbittet **Darges, Dülseberg,** Kreis Salzweil (Altst.) Telefon Amt Diesdorf Nr. 80.

Junger 18jähriger, sol., fleißiger

Gehilfe

der sich gerne verändern möchte, sucht zum baldigen Antritt Stellg. zur weiteren Ausbildung. Werte Angebote erbittet (6052)

Hubert Driehen, Molkerei Wadersloh in Westfalen.

Stellenge such!

26 jährig, selbständig arbeitender Fachmann mit den allerbesten Empfehlungen sucht zu November cr. Stellung. Stadt. Milchverfah. oder Molkerei mit Flaschenmilchanlage, evtl. Gutsbetrieb wo Interesse für Neuanlage vorhanden, bevorzugt. Rentabilitätsberechnung bei Flaschenmilch gern zu Diensten. Reflektiert wird auf Dauerstellung. Angebote, da in ungetündigter Stellung, unter Nr. 6050 an diese Zeitung erbeten.

Junger Molkereigehilfe

sucht zum 1. 11. oder früher Stell., wo Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor auszubilden. Dieses jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote sind zu richten an **Richard Renall, p. Mr. Niehner, Magdeburg-Neustadt, Abendstraße 17.**

Tücht., jung., strebsamer Gehilfe, 23½ Jahre alt, mit allen Facharb. vertraut, sucht zum beliebigen Antritt passende Stellung. Bin 3. St. in ungetünd. Stellg. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Freundliche Angebote mit Gehaltsangaben erbittet **Ernst Bahr,** 6055 Molkerei Kövershagen, Mecklenb.

Junger Gehilfe,

engl., 20 Jahre alt, sucht zum 1. 11. 26 Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Facharbeiten aufs beste vertraut. Beste Zeugnisse zur Verfügung. Angebote zu richten an **Emil Sommer, Büschewen, Kreis Sensburg, Ostpr.** (6051)

Suche für sofort oder später für tüchtigen (5993)

Gehilfen

der ca. 2 Jahre bei mir als erster war und den ich jedem Kollegen empfehlen kann, Stellung gleich welcher Art. Derselbe ist 24 Jahre und mit allen Arbeiten bestens vertraut. Gegend gleich. **H. Bauer, Molk.-Verwalter, Picher in Mecklenburg.**

Serjische Bitte.

Jg., energ., strebsam u. solider Molkereifachmann sucht sofort od. später Vertrauensstellung gl. welch. Art, wo mögl. Verheirathung gest. ist. Suchend. hat gute Zeugn. und Empfehl. und ist vertr. mit sämtl. Molkerei-, Käseerei- u. techn. Arb. Uebernehme f. Herst. der Produkte volle Garantie. Angebote erbittet **M. Rathmann, Betriebsleiter, Molkerei Barchmin,** Post Kordeshagen, Kr. Kösl., Pom.

Tücht., 23 jähr. Gehilfe f. z. bald. Antritt Stellg. Ders. ist mit der Bedien. der Dampfmaschine, Kohlen-säurekühlmaschine, Separatoren, Dauererh., sowie Herstellg. der Flasch.-Milch, Schlagjahne u. Milchverf. u. pa. Tafelbutter bestens vertraut, besitzt auch einige Kenntniss in d. Käseerei, an selbst., flottes Arbeiten gewöhnt. Geg. gleich. W. Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet **Egon Pintschovius, Voig i. Pommern.**

Junger, strebsamer

Harzkäseereigehilfe

21 Jahre alt, vertraut mit Lühbers Automat und Schwitzverfahren, sucht zum 1. 11. passende Stellung. Geg. gleich. Frdl. Angebote erbittet **Lud. Lederle, Pirmasens (Pfalz), Bon der Tannstr. 14. 5953**

Für äußerst empfehlenswerten 25 jährigen

Gehilfen

suchen wir Stellung als Buttermeier, Maschinensführer oder für Betrieb und Kontor.

Tüfite, Molkerei-Genossenschaft Barzwick, Kreis Schlawa.

23 jährig, evangel. Gehilfe sucht zu sofort oder belieb. Antritt Stell. Suchend. ist vertr. mit sämtlichen Maschinen, auch Eismaschin., Verlandanlage, Käseerei, Tüf., Allg. Weicht., Quadrat u. Harzer, Sauermilch- u. Speisequarg, Kontorarb., Abrech. Pa. Refer. Frdl. Ang. erb. **Wondzinski, Schivelbein, Pom.**

Suche für tüchtigen

Molkereigehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, anderweitig Stellung mit Gehaltsangaben. Eintritt nach Belieben.

Molkereiverw. Schütt, Molkerei Sachen, Kr. Meidenburg.

Wir suchen für einen jungen

Gehilfen

der 1. 10. hier ausgearbeitet hat, verbandsseitig geprüft und in sämtl. Molkereiarbeiten bewandert, fix u. willig ist, zum beliebigen Antritt Stellung in einem mittl. Betriebe. Angebote erbitte an seinen Bruder **Karl Wilhelm, Molkereiprodukten, Penzig, D.-L. 5941**

Central-Molkerei Sohreundorf, Krs. Görlitz.

Freischweizer, Unterschweizer, Schweizerlehrlinge, Molkereimädchen vermittelt. Frau Frieda König, gewerbsmäßige Stellenvermittlung **Berlin N. 4, Gartenstraße 101.** Telefon Norden 6141. 5922

25 jähriger

Gehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung. Selb. ist in sämtlichen Facharbeiten, d. Weichkäseerei, Joghurt-, Flaschenmilch und Kontorarbeiten bestens erfahren, kein Stundenarbeiter. Gute Zeugnisse vorhanden. Besitzer bevorzugt. Werte Angebote mit Gehaltsangaben. (5995)

Walter Gereke, **Hammer-Meierei,** Hamburg 23, Marienthalerstraße 109 a.

Suche Lehrstelle

für den Sohn meines Kutschers Schlesien bevorzugt. Antritt erfolgt nach Wunsch. (6008)

W. Rager, Molkerei Lindenan, Kreis Grottkau, Schle.

Suche zum 1. Nov. Stellung als

Buttermeier, 1. Gehilfe

oder sonstige Vertrauensstellung

Angebote erbittet (6041)

Jr. Köber, 3. St. Magdeburg, Kaiser Friedrichstraße 22 a.

Suche für meinen Sohn zu sofort

oder später Stellung als

Kraftwagenführer.

Derselbe ist 21 Jahre alt, gelernt. Masch.- und Autoschlosser, besitzt Führerschein sämtl. Klassen. Gute Zeugnisse und Empfehlungen von Werte Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (589)

Georg Pagel, Molkerei-Verw., Sandesneben, Bez. Hbg.

Solider, 19 jähr. Gehilfe

in Herstellung von Tüfiter, Camembert und Briefkäse sowie in Butterei u. Maschin. wohl vertraut, sucht zu sof. oder später Stellg. Werte Angeb. sind zu richten unter **Oldenburg 5976 an d. 3tg**

Wir suchen für einen 22 J. alten

Gehilfen

den wir bestens empfehlen können, Stellung zum 1. November evtl. einige Tage früher oder später. Selbiger ist bestens vertraut mit neuesten Maschinen sow. Kühlanlage, Dauererhitzung, Milchverf., Butterei, Annahme und Kontorarbeiten. Für weitere Auskünfte stehen wir gern zu Diensten. Frdl. Angebote erb. (5961)

Molkerei-Genossenschaft Uenzen, Bezirk Bremen.

Tücht., strebl., 23 jähr. Gehilfe

f. z. 1. 11. Stellung. Ders. ist vertraut mit sämtl. Molk.-Arb. Pa. Zeugn. f. h. 3. Verfüg. Frdl. Angeb. erb. **Kurt Frielwirth, Bad Tennstedt.** (5991)

Strebl. Fachmann, 22 J. alt, w. mit mod. Maschinenanl., Hart- u. Weichkäseerei, Butterei, Buchführ. sowie all. Facharbeiten best. vertr. ist u. die Molkereisch. mit gutem Erf. absolv. hat, sucht, gest. auf gl. Zeugn. u. Refer., Stellung zum beliebigen Antr. Werte Ang. erb. **Heinz Weichert, Dom. Weihensee, Krs. Meseritz, Bez. Frankfurt a. O.**

Junger Gehilfe, 26 Jahre, sucht Stell. als Chauffeur oder Milchverkäufer, Führerschein 2 u. 3 b, guter Pferdepl., gebiert. Kavallerist, 3 Jahre in Käseerei, 1 Jahr in Molkerei und 1 Jahr Lebensmittelgroßhandlung tat. gewesen. Antritt zum 15. 11. 26 evtl. früher od. später. Angebote bitte an **Fiegler bei Deppen, Hamburg, Eppendorferbaum 34.** (5805)

Suche zum 15. 10. oder 1. 11. Stellung als (5658)

erster Gehilfe.

Bin 21 Jahre alt, 8 Jahre im Fach, mit Kessel, Maschin., Butterei und Käseerei (Camembert, Frühländ., Quadrat, Stangen, Romadur) bewandert und in Trocken-, Quarg- und Weichkäseerei firm. **Georg Brauner, Centr.-Molk. Willkau, Kr. Neustadt, D.-S., Post Rosenberg.**

Suche für tüchtigen und fleißigen, verheirateten

Gehilfen

den ich in jeder Weise empfehlen l., zu baldmöglich. Antritt Dauerstellg. **Dampfmolkerei Dedenhäusen,** Kreis Meine. (5906)

Willy Müller. 5838

Suche für meinen Bruder, welch. seine 3jährige Lehrzeit beendet hat, zum beliebigen Antritt

Stellung. (5906)

Frdl. Angebote erbittet (5906)

Carl Wilhelm, Molk.-Niederlage, Penzig, D.-Laufitz.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

122

Hildesheim, den 19. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Die Finanzierung des Reichsmilch Ausschusses

Vortrag, gehalten von C. Reuter, Dresden, in der Verwaltungsrats-
sitzung des Reichsmilch Ausschusses am Dienstag, dem 12. Oktober 1926, im
Gebäude des Reichswirtschaftsrats, Berlin.

Als mir das Amt des Vorsitzenden der Finanzkommission des Milch-
Ausschusses übertragen wurde, war ich mir von vornherein darüber klar,
daß dieses Vertrauen zwar eine große Auszeichnung für mich bedeute, aber
auch eine Aufgabe stelle, bei deren Lösung Vorbeeren kaum zu ernten
würden. Ich kann bereits jetzt sagen, daß diese letzte Befürchtung mich
nicht getäuscht hat.

Gestatten Sie mir, meine Damen und Herren, mich grundsätzlich
zu äußern, um Ihnen nachzuweisen, worauf die Schwierigkeiten
hinzuführen sind.

Wir sollen eine Propaganda- und Aufklärungsarbeit leisten, die in
alle Kreise des Volkes dringt, in alle Schichten, in alle Städte und Dörfer
des immerhin noch großen Deutschlands. Wir sollen tief eingewur-
dene Anschauungen des Volkes über seine Ernährung, die unseren Auf-
sichtungen über den hohen Wert der Milch als eines der besten und billigen
Nahrungsmittel vielfach widersprechen, zum Wanken bringen und
gleichzeitig die an der gesamten deutschen Milchwirtschaft in erster Linie
interessierten Wirtschaftsgruppen, Landwirtschaft, Molkereien und Milch-
handel, dahin beeinflussen, daß sie durch tiefgreifende Maßnahmen in ihre
bisherigen Wirtschafts- und Geschäftsmethoden zur Hebung der Güte des
Milchs unserer Aufklärungsarbeit, der Milch, aber auch der Milchprodukte,
Interesse der Förderung ihres Verbrauchs beibringen. Es sollen also
von der einen Seite die vielen Millionen Verbraucher für den verstärkten Milchnuß
gewonnen, andererseits Millionen von Milchproduzierenden Landwirten,
Molkereien und Milchhändlern und noch zahlreiche Milchhändler zur
stärkeren Milchgewinnung, -Behandlung, -Verarbeitung und zu hygienischen
Ertragsmethoden bzw. -Formen bekehrt werden, die nicht nur vielfach
Gegensatz zu lang übernommenen Bräuchen stehen, sondern auch, wenn
ein- bzw. durchgeführt werden sollen, unbestreitbar diesen Wirtschafts-
gruppen hohe geldliche Opfer auferlegen.

Die für die große Öffentlichkeit berechnete Propaganda zum stär-
keren Milchverzehr soll zwar mit allen Mitteln der modernen Reklame
betrieben werden, sie soll aber doch den Anschein der reinen Geschäfts-
klammer vermeiden und gleichzeitig in ihrem Wesen dem idealen Kern
unserer Bestrebungen — das deutsche Volk besser, zweckmäßiger und billiger
zu ernähren — auch in Bezug auf Form und Inhalt der Propa-
gandamittel Rechnung tragen. Da ergibt sich die Forderung, auch diesen
unseres Aufgabentreffens auf wissenschaftliche Grundlagen zu stellen.
Sondern aber ist die Förderung wissenschaftlicher Durchdringung unserer
Aufklärungsarbeit für unsere Hauptaufgaben unumgänglich notwendig,
da die Verbesserung der Beschaffenheit der Milch und Milchprodukte zum
Teil von der Förderung wissenschaftlicher Durchdringung abhängen.
Wenn alles in dieser Beziehung beim alten bliebe, die
Milch noch sehr mangelhafte Gewinnung und Behandlung der Milch, deren
mangelhafte Beförderung und die fast überall zu beobachtende mangelhafte
Verwertung des Milchvertriebes, wenn das alles nicht verbessert und vervoll-
ständigt wird, werden wir, auch bei noch so weitgehender Aufklärung der
Bevölkerung über den hohen Wert der Milch, mit unserer Reichsmilch-
propaganda so gut wie keinen Erfolg erzielen. Das Uebel muß deshalb
an der Wurzel gepackt werden, alte Methoden und Einrichtungen sind zu
beseitigen, neue sind zu schaffen, damit die Güte der Milch so vollkommen
wird, daß man sie der Bevölkerung auch wirklich als ein besonders wert-
volles Nahrungsmittel empfehlen kann.

Ich hebe dieses in dem Zusammenhang meiner einleitenden Worte
besonders hervor, weil die Forderung nach wissenschaftlichem Aufbau
unserer Aufklärungsarbeit die Frage der Kosten wesentlich berührt, und
denn im Sinne der Steigerung der Kosten, die an sich mit jeder Werbe-
arbeit verbunden sind. Daß selbst eine gewöhnliche Geschäftsreklame für
große Unternehmungen Riesensummen verschlingt, und das Unternehmen
mit ungeheuren Summen belastet, weiß jeder, der sich mit derartigen
Dingen beschäftigt, daß aber auch die Kosten umso höher sein müssen, je
flüchtiger die Reklame schürft, je mehr Sachverständige und Wissen-
schaftler hierzu herangezogen werden, ist ohne weiteres klar, und unser
Unternehmen ist — gemessen an dem hohen Ziele unserer Bestrebungen
und an dem hohen Werte der Ware, deren Absatz wir steigern wollen, der
deutschen Milch, im Schätzungswerte von $3\frac{1}{2}$ —4 Milliarden Reichsmark
Jahresproduktion, sowie gemessen an der Absicht, durch die Aufklärung diese
Produktion dem Werte nach um 1 oder mehrere Milliarden zu steigern —
eines der größten deutschen Unternehmen.

Stellen Sie sich einen privaten Geschäftsmann oder eine private Ge-
sellschaft vor, die vor eine gleich hohe Aufgabe gestellt wird. Welche Be-
trags würde sie wohl für ihre Lösung auswerfen! Ich glaube nicht, daß sie

sich mit 2 Millionen für das Jahr begnügen, sondern eher 4 Millionen —
vielleicht noch mehr — auswerfen würde, und ich gestehe offen, daß mir ein
derartiger Betrag für unsere Zwecke sowohl außerordentlich wünschenswert
wie im Verhältnis zu dem von uns erzielten Erfolge für die gesamte
Volkswirtschaft im deutschen Reich und besonders für die in erster Linie
beteiligten Wirtschaftsgruppen durchaus angemessen erscheint. Was könnten
wir mit einem derartigen Propaganda-Fonds schaffen! Wie frei, wie ganz
anders könnten wir arbeiten, wenn uns solche Mittel zur Verfügung stän-
den! Wir könnten uns vor allem an den sonst allgemein gültigen Ge-
schäftsgrundsatz halten, das Propagandamaterial unentgeltlich zur Ver-
fügung zu stellen und würden nicht gewagt sein, es von denjenigen, die wir
mit unserer Aufklärung erfassen wollen, bezahlen zu lassen. Dann würden
wir wirklich das ganze Land mit unseren Plakaten und unserem sonstigen
Propagandamaterial überschwemmen können. Unsere schönen Plakate
würden überall die Aufmerksamkeit der Bevölkerung auf sich ziehen; unsere
Briefverschlussmarken würden Millionen von Geschäftsbriefen schmücken;
unsere Frauen- und Arbeiter-Merkblätter würden in jedem Haushalte
gelesen werden; unsere Milchbüchlein würden jeden Weihnachtstisch
zieren und unsere Postkarten würden in ungeheuren Mengen in Umlauf
kommen. Überall würden muster-gültige Milchhäuschen errichtet werden,
moderne Milchankwagen das Straßenbild beleben. Unsere Filme wür-
den in jedem Kino Deutschlands gezeigt werden, die Fach- und Tagespresse
würde Aufklärungsartikel und Inserate enthalten. Die Milchproduzenten,
Molkereien und Milchhändler würden neue Anregungen und den Mut zu
Verbesserungen in ihren Betrieben finden und in kurzer Zeit — davon bin
ich überzeugt — wäre ein Erfolg erzielt, der die geliebten Aufwendungen
für die Aufklärungsarbeiten wieder eingebracht hätte und sie hochpro-
zentig verzinste würde.

Wo die schwierigen Vorarbeiten des Reichsmilch Ausschusses nunmehr
beendet sind und sich allmählich in die Praxis umzusetzen beginnen, und
ich diese praktische Arbeit an derjenigen des Sächsischen Landesmilch-
Ausschusses monatelang zu beobachten Gelegenheit gehabt habe, bin ich mehr
und mehr zu der Überzeugung gelangt, daß Mittel in ähnlicher Höhe, wie
ich sie bereits genannt habe, notwendig und eine unbedingte Voraussetzung
für den Erfolg unserer Arbeit sind. Deshalb muß ich, selbst auf die Ge-
fahr hin, nicht durchaus die Zustimmung unseres hochverehrten Herrn Vor-
sitzenden und der Herren Vertreter der an der Aufbringung der Mittel
beteiligten Wirtschaft, der Landwirtschaft, Molkereien und Milchhändler,
zu finden, an Sie die dringende Bitte richten: „Helfen Sie dazu, daß diese
Mittel beschafft werden“. Ich meine auch, dieser Wunsch ist kein utopischer,
sondern ein erfüllbarer.

Ich habe erst auf die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung eines aus
unserer Arbeit hervorgehenden Erfolges hingewiesen und ebenso habe ich
die wichtigen Ernährungs- und wirtschaftspolitischen Ziele unserer Arbeit
gestreift. Ich meine, daß unser Unternehmen, vom Standpunkt des Reiches
aus betrachtet, in seiner rein finanziellen Bedeutung für das Reich gar-
nicht hoch genug eingeschätzt und bewertet werden kann. Gelingt es uns
wirklich — wie wir doch bestimmt glauben und hoffen — unsere Arbeit
nach jeder Richtung hin erfolgreich durchzuführen, so ist damit eine Be-
lebung der gesamten Wirtschaft verbunden, die dem Staatsfiskus sicher zugute
kommen wird. Also selbst der Herr Reichsfinanzminister wird an unserer
Arbeit seine helle Freude haben können. Zählt man dazu noch die finan-
ziellen unwägbaren Werte der Hebung der Volksernährung und der Volks-
gesundheit, so würde ein Anlagekapital des Reiches in Gestalt eines
Millionenausschusses für die Milchpropaganda-Bewegung unbestreitbar
reiche Früchte tragen. Auch bin ich überzeugt, daß eine diesbezügliche For-
derung im Reichsetat die allgemeine Zustimmung aller Parteien finden
wird. Hat doch nach meiner Kenntnis der Dinge die Reichsregierung für
ähnliche Bestrebungen der Weinbauer Beträge bewilligt, die kaum hinter
meinen Forderungen für unsere Zwecke zurückstehen. Bei aller Freude
darüber, daß das Reich der notleidenden Winzerschaft diese Unterstützung
zukommen läßt — ich sage das auch deshalb, weil ich kein Verächter eines
guten Tropfens Rhein- oder Moselweines bin —, so bin ich doch der An-
sicht, daß die Hebung des Milchabfahrs, vom großen volkswirtschaftlichen
Standpunkt aus betrachtet, eine noch ganz andere und sehr viel größere
Bedeutung hat als die Hebung des Weinabfahrs.

Ich würde es deshalb mit größtem Danke begrüßen, und richte mich
mit dieser Bitte an unseren hochverehrten Herrn Vorsitzenden, wenn die
Reichsregierung uns möglichst bald mit einem großen Betrage zu Hilfe
kommen könnte; wenn sie aber hierzu nicht instande sein sollte, möchte sie
einen recht ansehnlichen Betrag hierfür in den nächstjährigen Reichsetat
einstellen. Vielleicht wirkt dieses gute Beispiel sich dann auch in den
Landesregierungen dahin aus, daß diese die Landesmilch Ausschüsse durch
Unterstützungen zur Leistung ihrer großen Aufgaben befähigen.

Aber ich bin auch nach wie vor der Meinung, daß mit vollem Rechte
die an unserer Arbeit hauptsächlich interessierten Wirtschaftsgruppen, Land-
wirtschaft, Molkereien und Milchhandel, einen erheblichen Teil der ge-

samtlichen Unkosten zu übernehmen haben und auch übernehmen werden, zumal wenn sie erst davon überzeugt sind, daß der Erfolg unserer Arbeit sich wirtschaftlich und finanziell fördernd auswirkt, denn nach anerkannten Wirtschaftsgrundsätzen hat derjenige, der aus einem Unternehmen Nutzen zieht, auch für die Aufbringung des dazu nötigen Anlagekapitals mit zu sorgen. Meine Bitte richtet sich deshalb auch an Sie, die Herren Vertreter der Wirtschaft: „Helfen Sie uns weiter großzügig und einsichtig, noch großzügiger und einsichtiger als bisher bei der Finanzierung unserer Bewegung“, ohne damit die Bedeutung Ihrer bisherigen Hilfe verkennen oder verkleinern zu wollen. Es darf aber nicht vergessen werden, daß bei einer Ware wie der Milch, die möglichst billig dem Volke zugeführt werden soll, hohe Reklamekosten nicht in die Preise einkalkuliert werden können, sondern als Teil des so wie so schmalen Gewinnes geopfert werden müssen. Schon aus diesem Grunde kann nicht von der Wirtschaft erwartet werden, daß sie von vorne allein die ungeheuren Mittel zur Durchführung der Reichsmilchpropaganda aufbringt. Es wird deshalb mit Hilfe des Reiches unbedingt zunächst ein ausreichender Stod für die Reichsmilchpropaganda geschaffen werden müssen, aus dem den Wirtschaftskreisen auch die zur Schaffung von Musterbeispielen auf allen Gebieten der Milchwirtschaft benötigten Mittel zugeführt wären.

Der jetzige Zustand, bei dem wir mit Mühe und Not nur die an sich sehr geringen Mittel für die Geschäftsführung haben aufbringen können, während die Propagandakosten bisher zum größten Teil von den Abnehmern des Propagandamaterials getragen worden sind, kann nicht aufrecht erhalten werden. Nur mit Hilfe der Wirtschaft waren wir in der Lage, von den bis zum 30. September ds. Js. vertriebenen 88 700 Plakaten insgesamt 58 500 Stück gratis abzugeben. Die Wirtschaft kann aber solche, ihr hierdurch auferlegte Lasten auf die Dauer nicht allein tragen. Unsere Propagandamittel sind so gering, daß sogar die Rechnungsbeträge für die Bestellmuster beim Vertrieb der Plakate usw. von den Landes- und Provinzial-Milchhäusschüssen bezahlt werden sollten. Um wenigstens an gewissen Stellen, wie z. B. der Reichs-, Landes- und Provinzialbehörden das Werbematerial unentgeltlich abgeben zu können, ist der Reichsmilchhäusschuss gezwungen, beim Verkauf des Propagandamaterials den Selbstkosten noch einen Aufschlag hinzuzurechnen. Wir können — das ist die Folge des jetzigen Zustandes — unser Werbematerial nicht ohne weiteres in genügend großen Mengen von uns aus in die doch in erster Linie zu erfassenden Konsumtentkreise tragen, sondern müssen es tropfenweise in die Öffentlichkeit bringen, je nachdem die so wie so schon schwer belasteten Wirtschaftskreise der Landwirte, Molkereien und Milchhändler uns behilflich sind. Unter solchen Umständen, meine Damen und Herren, läßt sich selbst das Plakamaterial nicht genügend verbreiten, viel weniger sind wir in der Lage, wissenschaftliche Mitarbeiter zu gewinnen, Vortagsreisen zu veranstalten und unsere Tätigkeit in anderer Beziehung zu entfalten.

Ich war Ihnen diese Darlegungen schuldig, denn nur hiermit kann ich hoffen, Sie davon zu überzeugen, daß die finanzielle Grundlage unserer Bewegung vorläufig noch viel zu leicht aufgebaut ist und einer bedeutenden Verstärkung dringend bedarf, wenn wir zum durchschlagenden und baldigen Erfolg kommen sollen. England und Amerika, wo auf dem Gebiete der Milchwirtschaft durch eine seit langen Jahren betriebene Propaganda Außerordentliches erreicht worden ist, dürfen als verheißungsvolle Beispiele gelten. Was dort möglich war, sollte auch in Deutschland zu erzielen sein.

Ich komme jetzt zu kurzen Darlegungen über den Stand unserer Finanzen bei der Geschäftsstelle des Reichsmilchhäusschusses, während ich über die Finanzlage bei den Landes- und Provinzial-Milchhäusschüssen natürlich keine Ausführungen zu machen in der Lage bin. Wir leben in der Geschäftsstelle des Reichsmilchhäusschusses sozusagen von der Hand in den Mund, d. h. wir unterhalten sie aus den verschiedenen Mitteln, die das Reichsernährungsministerium uns liebenswürdiger Weise, und zwar je nach dringendem Bedarf zur Verfügung stellt, die wir aber im übrigen vorläufig aus den Beiträgen der Wirtschaft haben ziehen müssen.

An Eingängen sind uns bisher zugeflossen:

a) vom Reichsernährungsministerium	R.M. 30 000.—
b) von der Vereinigung der städtischen Milchgroßbetriebe Deutschlands	„ 15 000.—
c) von dem Reichsverband der Vereinigten Milchhändler Deutschlands monatlich R.M. 2000.—, bisher etwa	„ 12 000.—
d) sonstige Einnahmen von der Industrie und einzelnen Milchwirtschaftlichen Verbänden in Höhe von etwa	„ 11 000.—
so daß sich die bisherigen Gesamteinnahmen auf rund	R.M. 68 000.—

belaufen.
Die Ausgaben beliefen sich nach den Mitteilungen der Geschäftsstelle bisher auf insgesamt etwa „ 49 000.—
so daß jetzt noch ein Bestand von sage und schreibe nur noch rund R.M. 19 000.— zu verzeichnen ist.

Erwähnen möchte ich noch, daß wir es für richtig gehalten haben, auch diejenigen Industriezweige zur Aufbringung der Mittel heranzuziehen, die zum mindesten einen mittelbaren Nutzen aus unserer Tätigkeit zu erwarten haben. Wir luden deshalb am 27. Juli ds. Js. die mit der Milchwirtschaft in Verbindung stehenden und für sie arbeitenden Maschinen-, Pappverschlußscheiben- und Glasfabrikanten zu einer Sitzung ein, in der wir die erschienenen Herren über unsere Bewegung unterrichteten und sie um finanzielle Unterstützung baten. Dieser Bitte sind auch einige größere Maschinen- und Pappverschlußscheiben-Fabriken in dankenswerter Weise nachgekommen. Sie haben uns insgesamt einmalige Beiträge in Höhe von rund R.M. 8000.—, die in den obigen Einnahmen eingerechnet sind, zur Verfügung gestellt. Einige weitere Industrieunternehmungen wollen uns je 1 Prozent vom Umsatz für die Reichsmilchpropaganda zur Verfügung stellen. Ferner haben mehrere dem Verband der Glasfabrikanten angehörige Hütten den gleichen Entschluß gefaßt und uns 1 Prozent von ihrem Inlandsumsatz in Milchgläsern in Monatsraten, vorläufig bis 31. März 1927, in Aussicht gestellt. Heute ist noch nicht ersichtlich, welche Beträge dem Reichsmilchhäusschuss aus diesen Quellen tatsächlich zufließen werden. Ich darf nicht veräumen, noch hervorzuheben, daß die Landwirtschaft bisher noch keine Beiträge an den Reichsmilchhäusschuss abgeführt hat.

So, meine Damen und Herren, sehen heute unsere finanziellen Verhältnisse aus. Sie werden mir zugeben, daß man sie nicht gerade schön nennen kann und daß es unbedingt nötig ist, unsere Finanzen auf eine sicherere und stärkere Grundlage als bisher zu stellen. Ähnlich — wenn ich auch nicht im einzelnen darüber unterrichtet bin — wird es bei den Landes- und Provinzialhäusschüssen, soweit sie bisher das Licht der Welt

erblickt haben, aussehen, obwohl diese — wenigstens teilweise — nicht nur von Molkereien und Milchhändlern, sondern auch von der Landwirtschaft Unterstützungen erhalten haben. Aber gerade weil die Landes- und Provinzial-Milchhäusschüsse die vom Reichsmilchhäusschuss angeregte Propaganda ausführen sollen, erwachen ihnen ganz besonders hohe Unkosten bei deren Deduktion auf große Schwierigkeiten stoßen. Es ist deshalb der Gedanke, daß die Landes- und Provinzialhäusschüsse den Reichsmilchhäusschuss mit Beiträgen unterstützen müßte, als undurchführbar wieder verworfen worden.

Sollte sich der Zustand unserer finanziellen Verhältnisse nicht ändern, so bleiben wir an Händen und Füßen gefesselt und werden unsere Arbeit ganz bestimmt nicht durchführen, zum mindesten aber nicht in einer Form betreiben können, die ihren hohen Zielen entspricht, ja, wir würden vielleicht in einiger Zeit, unsere Tätigkeit aus Mangel an Mitteln einstellen müssen.

Ich sage das im vollen Bewußtsein der Schwere der Bedeutung dieser Worte, bin aber der Überzeugung, daß dieses nicht eintreten wird, denn es müssen Mittel und Wege gesucht, und es werden auch solche gefunden werden, um das einmal begonnene Werk nun auch glücklich und erfolgreich zur Vollendung zu bringen.

Die technische Buchführung in Molkereien

Von Johs. Siedel-Cammin (Pommern).

Es ist eine auffallende Tatsache, daß der technischen Buchführung häufig nicht die Sorgfalt zugewendet wird, welche diese für den gesamten Betrieb so äußerst wichtige Arbeit doch unbedingt erfordert. Und doch kann man sich nur dann ein zutreffendes Bild über den Betrieb bilden, wenn die Aufzeichnungen über Einlieferung und Verwendung von Milch und Rahm alles Wichtige umfassen und zweckentsprechend geordnet sind. Bei dem immergrößerwerden der Betriebe und, zumal da häufig eine Hauptbetriebe mehrere Nebenbetriebe angeschlossen werden, gewinnt die Arbeit natürlich immer mehr an Bedeutung, und zwar nicht allein an dem Grunde, daß der Schaden umso größer sein kann, je größer der Betrieb ist, sondern auch weil die Ueberwachung von Außenbetrieben schwierig ist. Auf anderer Seite kann ein genaues Aufzeichnen der entsprechenden Werte sehr leicht die Ursache zu zweckentsprechender Verwendung und höheren Verarbeitung der Milch werden.

Es soll darum, selbst auf die Gefahr hin, vielleicht Manchem nicht besonders Neues zu bieten, sowie auf manches eigentlich Selbstverständliche hinweisen zu müssen, versucht werden, im Nachstehenden zu zeigen, daß man den Aufzeichnungen über Einlieferung und Verwendung von Milch und Rahm eine Form geben kann, durch welche diese Arbeit nicht nur wesentlich erleichtert wird, sondern die es auch ermöglicht, ja sogar dazu anregt, die sich ergebenden Werte dazu zu benutzen, die Ueberwachung der Betriebe noch weiter auszugestalten, so daß man die Sicherheit gewinnt, durch diese Arbeitsweise einen erschöpfenden Erfolg zu erzielen. Natürlich müssen die je nach der Betriebsart etwa notwendig werdenden Nebenbücher noch weiter geführt werden, denn die Betriebsübersicht muß allem über sich hinausgehen und soll nur die wichtigsten Angaben namentlich solche, auf welche man später noch häufig zurückgreifen muß, enthalten. Dem gesteckten Ziele kommt man aber m. E. dadurch am nächsten, wenn man die einzelnen Angaben zuerst auf einem Tagesbericht einträgt und den Fettgehalt aller Milch und Rahmsorten sowie der Butter auf Grund deren hundertteiligen Fettgehaltes in Gramm ausrechnet. Von mancherlei Nebenrechnungen werden auf dem Tagesbericht eingetragen, und von diesen nur die wichtigsten Angaben, die man auch später zu Hand haben muß, in die Betriebsübersicht übertragen.

Der Vorwurf eines solchen Tagesberichtes ist ein je nach der Betriebsart verschiedenes großes Blatt Papier, welches in der Mitte durch einen starken Strich in zwei gleich breite Hälften geteilt ist. Links von diesem Mittelstrich sind unter der Ueberschrift „Einlieferung“ in drei, durch starke Querstriche abgeteilten Gruppen die nötigen Bezeichnungen vorzudrucken für die Milch- und Rahmbestände am Morgen, sowie je für die Einlieferung an Milch- und an Rahm; man kann also hier, wenn man will, die Lieferungen einzelner Güter oder Ortschaften getrennt halten, den Fettgehalt derselben getrennt ausrechnen und sich so für Milch und Rahm die zutreffenden Gesamt-Durchschnitte im Fettgehalt verschaffen. Auf der rechten Seite sind ebenso Gruppen vorzulegen und zwar je für Vollmilch, Magermilch, Buttermilch, Rahm, die Abendbestände, endlich für die Butterausbeute, welche in Kilogramm als letztes anzugeben ist. In den einzelnen Gruppen der rechten, am besten wohl mit „Verwendung“ überschriebenen Seitenhälfte, sind in Spalte „Bezeichnung“ die Verwendungsweisen der Milchsorten und des Rahms als: „Verkauf“, „Verkäuf“, „Verland“, „Haushalt“, „Rückgabe an Genossen“, „Zum Ansäuern“ und dergleichen anzugeben, in Gruppe: „Bestand am Abend“ die verschiedenen Milch und Rahmsorten. Die beiden Seitenhälften sind endlich je unterhalb der Zeile mit der letzten Angabe durch besonders starken Strich abzuschließen, damit man auf der nächsten mit „Zusammen“ bezeichneten Zeile das Ergebnis des Zusammenzählens eintragen kann. Mehrere leere Zeilen darunter auf jeder Seitenhälfte benutzt man zur Gegenüberstellung — auf der linken Hälfte — der Gesamteinnahme und Gesamtverwendung der Liter und Gramm Fett, zur Ausrechnung der Butterausbeute wie noch gezeigt werden wird, u. a. m. In kleineren Betrieben kann man ev. neben der verkauften Milch nach Milch- und Käseforten getrennt für die Ausbeuten angeben, Angaben über etwaige Herstellung von Molkereibutter machen, die Angabe von Molken und allen derartigen Flüssigkeiten die in der Einnahme nicht verzeichnet sind, eintragen. Stellt sich ein größerer Verlust an Liter oder Kilogramm heraus, dann wird man zweckmäßig auf der betreffenden Zeile dessen Größe in % der wahren Einlieferung, d. h. der eingelieferten Milch und des Rahm aber ohne den Frühbestand, angeben.

Die Zeilen sind mit über beide Seitenhälften fortlaufenden Ziffern zu versehen, um jeden Gegenstand durch diese Zeilennummer bei Bedarf zu angeben zu können.

Außerdem ist jede Blatthälfte in am besten mit Buchstaben zu versehen den Spalten zu teilen und zwar: A. „Zeilennummer“, B. „Bezeichnung“, C. „Liter“ oder „Kilogramm“, D. „Fettgehalt“ v. H., E. „Gramm Fett“. Bei größeren Betrieben wird man gut tun, hinter Spalte E. noch folgen Spalten anzubringen: F. „Gramm Fett“, G. „Liter“ oder „Kilogramm“, H. „Gramm Fett“, I. „Liter“ oder „Kilogramm“ und zwar, um in Spalte J. und G. das Zusammen der einzelnen vorgenannten Gruppen je auf der

untersten Gruppenzeile einzutragen, während in den Spalten S. und Z. das Zusammen je der ganzen Seitenhälfte verzeichnet wird.

Eine derartige Anordnung des Tagesberichtes erleichtert die Rech-
tenarbeit wesentlich, denn die übereinander geschriebenen Ziffern lassen
sich erheblich leichter zusammenzählen als nebeneinander auf einer Zeile
stehende Ziffern querüber. Daß die Werte der einzelnen Gruppen außer-
dem in Spalte S. und G. zusammengezogen stehen, hilft ferner, einen
etwasigen Fehler leicht zu finden. Die Werte des „Bestand am Abend“
können, wie sie dastehen, am nächsten Morgen vorgetragen werden, wäh-
rend in die Betriebsübersicht nur deren Gesamtmenge an Liter oder Kilo-
gramm zu übertragen ist. Die Berechnung der Gramm Fett macht weniger
Mühe, als man vielleicht denkt, zumal man ja meistens in den einzelnen
Gruppen mit einem Durchschnittsfettgehalt rechnet. Vor allem aber bietet
diese Rechnungsweise die Möglichkeit, alles Fett zu erfassen und die ge-
amte Fettmenge der Einnahme sowie der Verwendung in je einer Zahl
zum Ausdruck zu bringen, deren Gegenüberstellung durch eine Zahl klar
und deutlich zeigt, wie mit dem wertvollsten Teile der Milch gewirt-
schaftet worden ist. Man braucht also nur insoweit, als man auch noch
für später auf eine Angabe über den Fettgehalt Wert legt, außer der Ge-
samtmenge Fett der Einnahme sowie der Verwendung und deren Unter-
schied, Fettgehaltsangaben in die Betriebsübersicht zu übernehmen, denn
diese drei Angaben geben erschöpfenden Aufschluß über den Verbleib
des Fettes. Außerdem soll noch gezeigt werden, daß solche Rechnungsweise
die Möglichkeit bietet, mancherlei wirtschaftlich wichtige Nachprüfungen
mit gutem Erfolge anzustellen, wodurch diese Arbeit ohne Zweifel an-
geregelt wird und darum auch gern getan werden dürfte.

Ebenso wie sich bei geordnetem Betriebe jeden Tag eine schwankende
Fettmenge an Litern oder Kilogrammen ergeben wird, wird sich auch ein
schwankender Unterschied zwischen Fetteinnahme und Fettausgabe zeigen.
Die Erfahrung wird bald lehren, von welcher Größe dieses Unterschiedes
man auf größere Fehler schließen und darum auf Ergründung und Ab-
stellung derselben bedacht sein muß. Ob ein derartiger Verlust in Voll-
oder Magermilch besteht bzw. Buttermilch, kann man mit dem Erfolg,
schon wahrscheinlich das Richtige zu treffen, ergründen, indem man die
Fehlmenge an Liter (Kilogramm) mit in Beziehung zu den fehlenden
Gramm Fett stellt. Ob Buttermilch verloren ging, kann man ja leicht
aus dem Vergleich der verbutterten Rahmmenge vermindert um die ge-
wonnenen Kilogramm Butter, mit der verkauften Buttermilchmenge er-
sehen. Da, wo Wasserzulatz erfolgt, wird man, um zu einem Ergebnis
zu gelangen, als verkauft nur so viel Liter Buttermilch in Ansatz bringen
dürfen für diese Berechnung, als verbutterte Rahmmenge, vermindert um
die Butterausbeute, in Kilogramm (Liter) ergibt. Hat man keinen Butter-
milchverlust, so ist nach Abzug einer angemessenen Literzahl ohne Gramm
Fett für Verdunstung der ganze Fettverlust auf Voll- und Magermilch
zu verteilen, indem man die verlorene Gramm Fett durch den
Durchschnittsfettgehalt der Vollmilch, mit welchem man rechnete, teilt.
Ist diese gesunde Zahl kleiner als die noch fehlenden Liter, so setzt man
diesen Rest als Magermilchverlust an, muß aber bedacht sein, die ver-
loren gegangene Anzahl Gramm Fett nicht zu überschreiten, d. h. man muß
die folgende Berechnung anstellen. Es mögen sich 60 Liter Magermilch
ei vorstehender Rechnungsweise als Rest ergeben haben. Denselben ent-
sprechen 30 Gramm Fett. Das sei gerade der Durchschnittsfettgehalt von
Liter Vollmilch. Infolgedessen muß man von den als Verlust ange-
gebenen Litern Vollmilch 1 Liter samt dessen Fettgehalt abziehen, aber
in den Liter Magermilch und dessen Fettgehalt mehr in Ansatz bringen, um
auf die verlorene Literzahl zu kommen. Diese Berechnung ist
war etwas mühsam, aber die Übung macht sie nach einiger
Zeit doch Jedem geläufig und sicherlich auch wertvoll durch den
reichsten Nutzen, denn es ist doch nicht gleichgültig, ob Mager- oder Voll-
milch verloren ging. Hat man aber durch diese Rechnungsweise festgestellt,
daß mit sehr großer Wahrscheinlichkeit der Literverlust in so und so viel
Liter Vollmilch und so und so viel Liter Magermilch bestand, dann ist man
auch in den Stand gesetzt, der Verlustursache nachzugehen und zu ermitteln,
b. bzw. bis zu welchem Grade der Verlust eingeschränkt werden kann.
Da der Rahmfettgehalt täglich festgestellt wird, so kann man bei dieser
Berechnung den Rahmfettgehalt meistens außer Acht lassen, d. h. den
Fettverlust bei der Milch allein suchen. Ist der Fettverlust geringer, als
er Literverlust, dann ist anzunehmen, daß mit einem zu niedrigen Milch-
fettgehalt gerechnet wird. Ist dagegen der Fettverlust sehr erheblich, so
eudet das darauf hin, daß die Ursache dafür in zu niedrigem Vollmilchfett-
gehalt oder doch zum Teil wenigstens beim Rahm zu suchen ist. Man
kann dann am besten alle Einnahmen an Fett durch Rahm den Ausgaben
an Fett in Form an Rahm gegenüber und wird dann ersichen, ob die
esagte Vermutung zutreffend ist oder nicht.

Am Ende des Monats kann man ferner ersichen, ob der Durch-
schnittsfettgehalt der Vollmilch, mit welcher man rechnete, mit dem wirk-
lichen Durchschnittsfettgehalt der Vollmilch, wie er sich aus der Abrechnung
rechnet, deckt. Es möge sich z. B. am Monatsende ergeben, daß die Aus-
gabe an Fett soviel kleiner als die Fetteinnahme ist, daß diese Grammzahl
ett durch die Literzahl der eingelieferten Vollmilch geteilt 1,5 Gramm
gibt. Wenn man mit z. B. 3,15 v. H. Fettgehalt rechnete, so würde
der Befund besagen, daß die Vollmilch nur (3,15—1,5 Gramm) 3,00 v.
etthalt hatte. Ist dann auf Grund der Abrechnung der Durchschnitts-
fettgehalt 3,12 v. H., so hat man nach zu einem hohen Fettgehalt ausge-
ht. Ein solcher Befund ist nicht als gleichgültig zu beurteilen, denn
r gewisse Ungenauigkeiten bei Probenahme oder Untersuchung können
e Ursache der Abweichung sein. Da wo alles mit der nötigen Sorgfalt
isgeführt wurde, wird man finden, daß die Abweichung bei dieser Be-
chnung stets unter 0,1 Gramm hält. Sind mehrere Betriebe zusam-
engeschlossen, welche nach denselben Grundsätzen ausbezahlt werden, so
nn es sicherlich nicht gleichgültig bleiben, ob der eine mehr Fett bezahlt
s sich nach der Verwendung als eingeliefert errechnet und andere
eliefert weniger bezahlen als sich bei derartigem Vergleich ergibt. Na-
rlich kann für diesen Vergleich nur der wirkliche Durchschnittsfettgehalt
ht das arithmetische Mittel der einzelnen Fettgehalte der Lieferer dem
ergebnis aus der Betriebsübersicht gegenübergestellt werden.

Wird z. B. ein größerer Teil der Milch frisch verkauft, versandt oder
räft, so kann es sein, daß hierfür vielleicht zufällig, gerade besonders
agere oder die fettere Milch verwendet wird. Da man wahrscheinlich
Einnahme sowie Verwendung mit dem Gesamtdurchschnitt gerechnet hat,
wird sich, wenn jene Menge groß ist, bei den Berechnungen betreffs der
utterausbeute sicherlich eine erhebliche Unstimmigkeit ergeben, durch
che man auf den Sachverhalt aufmerksam wird. Will man die Sache
gründen, so rechnet man in sachgemäßer Weise aus, welcher Durchschnits-
fettgehalt sich für die übrige, zur Verbutterung gekommene Vollmilch er-

gibt. Aus dieser Größe wird man bald ersichen, ob unter den bestehenden
Verhältnissen ein solcher Durchschnittsfettgehalt möglich ist. Hat man,
um für derartige Fragen einen festen Anhalt zur sachgemäßen Entscheidung
zu haben, die Lieferer je nach dem Fettgehalte ihrer Milch in Gruppen
von je um 0,1 v. H. Fettgehalt steigend monatlich zusammengestellt, so
kann man aus solcher Aufstellung natürlich sehr leicht ersichen, ob so viel
fette bzw. magere Milch überhaupt eingeliefert wird als nach den An-
gaben verkauft, versandt usw. wurde bzw. sich nach dem berechneten Durch-
schnitt ergibt.

Natürlich muß die Butterausbeute an dem Tage verrechnet werden,
an welchem die Milch für diese Butterausbeute eingeliefert worden ist.
Stellt man dann die erzeugte Buttermenge in folgender Weise in Rech-
nung, so wird diese Berechnungsweise ein wertvolles Prüfungsmittel nach
verschiedenen Seiten hin. Die Rechnungsweise ist folgende: Man nimmt
als Gehalt der fertigen Butter an reinem Fett eine bestimmte Größe, z. B.
850 Gramm reines Fett im Kilogramm fertiger Butter an. Die Ausbeute
an Butter in Kilogramm vervielfacht man dementsprechend mit 850 oder
zählt zu dieser Grammzahl den Fettgehalt der Buttermilch hinzu, also
verbutterte Liter Rahm vermindert um die Butterausbeute in Kilogramm
nach Fettgehalt der unverdünnten Buttermilch in Gramm. Wird die
Buttermilch in verdünntem Zustande untersucht, dann zählt man die so
gewonnene Menge Buttermilch mal deren Fettgehalt dem reinen Butter-
fett hinzu. Die so gefundene Anzahl Gramm Fett teilt man durch den
Durchschnittsfettgehalt der Vollmilch, vermindert um den für den Rahm
in der Magermilch verloren gehenden Anteil also, wenn die Vollmilch
32,1 Gramm Fett im Liter enthielt, durch (32,5—0,4) 32,1, und findet so
die dieser Fettmenge entsprechende Vollmilchmenge. Da man in den
meisten Fällen immer längere Zeit mit dem gleichen Vollmilchfettgehalte
rechnen wird, so kann man um der mehr oder weniger großen Gleich-
mäßigkeit der Maßzahl für die zu einem Pfund Butter verbrauchten
Milchmenge schon mancherlei Schlüsse ziehen. Ob auch Rahm geliefert
und mit verbuttert wurde, bleibt für diese Rechnung gleichgültig. Be-
dacht werden muß, daß je nach dem Fettgehalte der Milch für je 10
Gramm reines Fett mehr oder weniger in der Butter je 0,16 bzw. 0,14
Liter Milch mehr oder weniger nötig sind für ein Pfund Butter; man
tut also gut, stets bzw. wenigstens längere Zeit mit derselben Reinfett-
menge in der Butter zu rechnen, um die Ergebnisse vergleichen zu können.
Außerdem kann man, wenn der Verbutterungsrahm täglich untersucht
wird, aus der in obiger Weise errechneten Anzahl Gramm Fett im Rahm
durch deren Teilung mit der Literzahl des verbutterten Rahms ersichen,
ob die Rahmunteruchung bzw. dessen Probenahme sorgfältig ausgeführt
war bzw. die Rahmmenge genau ermittelt wurde. Bei sorgfältigem
Arbeiten wird der auf diese Weise errechnete Durchschnitt von dem durch
Untersuchung gefundenem Durchschnitt meistens um weniger als 1 v. H.
abweichen. Wird der Rahm nicht untersucht, dann bietet diese Rechnungs-
weise die einzige Möglichkeit, für die verbutterte Rahmmenge eine ent-
sprechende Fettmenge in die Rechnung einzustellen.

Da auf solche Weise in der Rahmmenge des Abendbestandes der
Fettgehalt der Butter und Buttermilch zur Verrechnung kommt, so braucht
man für Buttermilch nie wieder deren Fettgehalt in Rechnung zu stellen.
Im folgenden Morgenbestande stellt man die Liter Verbutterungsrahm
nur deshalb nochmals in Rechnung, um für die am folgenden Tage ver-
ausgabte Buttermilch und Butter eine entsprechende Einnahme zu haben.
Diese hiermit begangene kleine Ungenauigkeit kann man gerne in Kauf
nehmen, da die Rechnung so sehr vereinfacht wird.

Wird nur Vollmilch eingeliefert und Rahm anderweitig nicht ver-
wendet, so wird, wenn der für die Berechnung der verbutterten Vollmilch-
menge aus der Rahmfettmenge benutzte Durchschnittsfettgehalt zutreffend
ist, die errechnete Literzahl Vollmilch der entrahmten Vollmilchmenge ent-
sprechen. Wenn dagegen auch Rahm eingeliefert wurde, so ist entweder
dessen Anteil an der Butterausbeute abgezogen oder auch dieser in Voll-
milch umzurechnen; verkaufter Rahm muß selbstverständlich auch in ent-
sprechender Weise berücksichtigt werden. Jedenfalls kann man auf solche
Weise sehr gut nachprüfen, ob die Angaben über Rahm- und Magermilch-
menge zutreffend sind.

Will man ganz genauen Aufschluß über den Durchschnittsfettgehalt
der eingelieferten Milch und des Rahms sich am Monatsende verschaffen,
so empfiehlt es sich, statt des hundertteiligen Fettgehaltes bzw. neben
diesem die der eingelieferten Milch bzw. dem Rahm entsprechende Fett-
menge in Gramm in die Betriebsübersicht einzutragen und daraus den
gesuchten Wert am Monatsende berechnen.

Durch sachgemäße Einrichtung der Vordrucke für Tagesbericht und
Betriebsübersicht kann natürlich die Arbeit wesentlich vereinfacht und
erleichtert werden. Die Erfahrung aber wird jedenfalls lehren, daß diese
Art der Betriebsüberwachung eine erschöpfende ist, zumal sie die Möglich-
keit bietet, durch sachgemäße Nebenrechnungen in allen Fällen einer et-
wasigen Unstimmigkeit nachzugehen. Je klarer aber auf solche Weise das
Bild wird, um so mehr Nutzen wird diese Arbeit dem Betrieb bringen.

Die preussische Gewerbesteuer.

Augenblicklich erfolgt durch die Vorsitzenden der Gewerbesteueraus-
schüsse die Veranlagung zur Gewerbesteuer. Es soll daher im Nachstehen-
den kurz die Steuerpflicht und Berechnung besprochen werden.

In dieser Zeitung ist wiederholt darauf hingewiesen worden, daß die
Molkereigenossenschaften von der Gewerbesteuer befreit sind. Die Be-
freiungsvorschrift war bereits im preussischen Gewerbesteuergesetz vom 24.
Juli 1891 enthalten, sie hat in der Verordnung zur Neuordnung der Ge-
werbesteuer vom 23. November 1923 wieder Aufnahme gefunden und ist
in der letzten Verordnung über die vorläufige Neuordnung der Gewerbe-
steuer (Gewerbesteuerordnung vom 6. Mai 1926), nach der die Veranla-
gung für die Jahre 1925 und 1926 erfolgen soll, im § 3, Abs. 1, Ziffer 1,
Abs. 4 enthalten. Sie schreibt vor:

„Molkereigenossenschaften, Winzervereine und andere
Bereinigungen zur Bearbeitung und Verwertung der selbstgewonnenen
landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Erzeugnisse der Mitglieder unter-
liegen der Gewerbesteuer nur unter denselben Voraussetzungen, unter
denen auch der Geschäftsbetrieb des einzelnen Mitgliedes hinsichtlich seiner
selbstgewonnenen landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Erzeugnisse der
Gewerbesteuer unterworfen ist.“

Durch diese Vorschrift bleiben zweifelsohne die Molkereigenos-
senschaften, soweit sie den Geschäftsbetrieb auf den Kreis der Mit-
glieder beschränken, von der Gewerbesteuer frei und sind nicht
verpflichtet, Gewerbesteuer zu entrichten, weil auch die Mitglieder — die

Landwirte — keine Gewerbesteuer zu zahlen brauchen. Geht der Geschäftsbetrieb über den Kreis der Mitglieder hinaus, so besteht die Gewerbesteuerpflicht nur hinsichtlich des Verkaufs auf fremde Erzeugnisse.

Trotz dieser klaren Befreiungsvorschrift, die auch in den ministeriellen Richtlinien unter den Befreiungsvorschriften Aufnahme gefunden hat, versuchen die Gemeinden auch die Molkereigenossenschaften zur Gewerbesteuer heranzuziehen. In derartigen Fällen kann den Genossenschaften nur dringend geraten werden, sich an den Revisionsverband zu wenden.

Diese Befreiungsvorschrift hat mit Recht seit langer Zeit Aufnahme im Gesetz gefunden, weil ein tatsächlicher Gewerbebetrieb ja auch nicht vorliegt. Der Zweck der Molkereigenossenschaften geht ja dahin, die von den Landwirten angelieferte Milch gemeinschaftlich zu verwerten. Die Absicht, Gewinne zu erzielen, fehlt.

Für die Molkereibesitzer und -Pächter sei hinsichtlich der Gewerbesteuer das folgende erwähnt: Die Gewerbesteuer wird bemessen nach dem Gewerbeertrag und nach dem Gewerbekapital. An die Stelle des Gewerbekapitals kann auf Beschluß der Gemeinde die Lohnsumme treten, man hat also drei Steuerarten zu unterscheiden, von denen aber nur zwei zur Anwendung kommen können. Die Erhebung der Lohnsummensteuer wird, soweit dem Unterzeichneten bekannt, in geringeren Fällen erfolgen, weil die Gemeinden sich bei der Erhebung nach dem Kapital anscheinend besser stehen.

Der Gewerbeertrag wird nach den Bestimmungen des Reichseinkommensteuergesetzes über das steuerbare Einkommen aus dem Gewerbebetrieb und dessen Ermittlung festgesetzt.

Nach der Rechtsprechung des O. B. G. zum alten Gewerbesteuergezet ist Ertrag der Inbegriff dessen, was innerhalb einer gewissen Periode an Geldarten, Gütern und Nutzungen durch objektiven Gewerbebetrieb hervorgerufen wird. Es gehören zu ihm, wie Justizrat Strug ausführt, nur Einnahmen, die entweder unmittelbar oder durch den Betrieb des Unternehmens dem Inhaber zufließen oder von ihm geschaffen sind oder sich mittelbar als Früchte des in dem Unternehmen verbenden Anlage- und Betriebskapital darstellen (O. B. G. St. 10. 261, 264) und auch nur solche Beträge, die der Unternehmer für sich behalten darf, nicht auch solche, die er mit der Verpflichtung, sie einem Dritten auszuhändigen, von einem andern erhalten oder nur zu diesem Zweck von letzterem zu beanspruchen hat. Derartige Beträge bilden vielmehr in der Betriebsrechnung des Unternehmens nur durchlaufende Posten, die das Ergebnis des Betriebes nicht berühren (O. B. G. St. 11, 251). Was sich wirtschaftlich hiernach überhaupt nicht als Ertrag in diesem Sinne darstellt, ist auch nicht gewerbesteuerpflichtiger Ertrag.

Zu den abzugsfähigen Betriebsausgaben gehören nicht die Zinsen für das Gewerbekapital, mag dieses dem Gewerbetreibenden selbst oder des Geschäftsführers des Betriebskapitals oder sonstige Verbesserungen aufgenommen sind, sowie der Miet- und Pachtzins der dem Gewerbebetriebe dienenden gemieteten oder gepachteten Grundstücke, Gebäude, Räumlichkeiten und Betriebsmittel. Abzugsfähig sind auch nicht die Bezüge der Gesellschafter der offenen Handelsgesellschaft, der Kommanditgesellschaft, der Gesellschaft mit beschränkter Haftung und der persönlich haftenden Gesellschafter der Kommanditgesellschaft auf Aktien für die ihrer Gesellschaft geleisteten Arbeit und Dienste.

Bei Gewerbetreibenden, die nicht in der Form der juristischen Person betrieben werden, können als Entgelt für die persönlichen Arbeiten und Dienste der Geschäftsinhaber für das Rechnungsjahr 1925 insgesamt 900 Reichsmark, für das Rechnungsjahr 1926 insgesamt 1500 Reichsmark abgezogen werden.

Der Steuerbetrag nach dem Gewerbeertrage beträgt für die ersten angefangenen oder vollen 2400 RM. des abgabepflichtigen Ertrages 1 vom Hundert, für die weiteren angefangenen oder vollen 1200 RM. des Ertrages 1½ vom Hundert, für die weiteren Beträge 2 vom Hundert.

Der Veranlagung ist der im Rechnungsjahr 1925 erzielte Ertrag zugrunde zu legen. Bei Unternehmern, die für ein von dem Kalenderjahr abweichendes Geschäftsjahr regelmäßige Geschäftsabschlüsse machen, tritt das Geschäftsjahr, das im Jahre 1925 endet.

Die Berechnung der Steuer nach dem Gewerbekapital.

Gewerbekapital ist das Betriebsvermögen im Sinne des Reichsgewerbegesetzes, soweit es den gewerbesteuerpflichtigen Betrieben dauernd gewidmet ist. Maßgebend ist der hiernach ermittelte Einheitswert. Bei Ermittlung des Einheitswertes ist besonders zu beachten, daß ein tiefereitender Unterschied zwischen dem gemeinen Wert und der den einzelnen Gegenständen des Betriebsvermögens für sich betrachtet, also losgelöst von ihrer Zugehörigkeit zu einem gewerblichen Betriebe besteht und dem gemeinen Wert, den sie als Teile einer Gesamtheit, als Teil des Gesamtbetriebsvermögens besitzen. Wenn der gemeine Wert des Gesamtunternehmens ermittelt werden soll, so mag in Ermangelung einer anderen praktischen Möglichkeit zwar von dem gemeinen Werte der einzelnen Teile auszugehen sein. Nach § 31 Abs. 2 des Reichsbewertungsgesetzes ist der Wert zu berücksichtigen, den sie unter der Voraussetzung der Fortführung des Betriebes für den Betrieb haben.

Hinzuzurechnen sind die Schulden, die bei Festsetzung des Einheitswertes in Abzug gebracht sind, soweit sie nicht zu den laufenden Verbindlichkeiten gehören; weiter ist hinzuzurechnen der Wert der dem Unternehmen dienenden Gegenstände, die im Eigentum des anderen stehen. Laufende Schulden müssen also bei Ermittlung des Gewerbekapitals außer Ansatz bleiben. Diese Vorschrift wird mit Vorliebe von den Veranlagungsbehörden wirklich zu leicht übersehen.

Der Steuerbetrag nach dem Gewerbekapital beträgt für den Teil des Gewerbekapitals der 12 000 RM. nicht übersteigt, für das Rechnungsjahr 1925 1 vom Tausend, für den darüber hinausgehenden Teil 1½ vom Tausend, für das Rechnungsjahr 1926 bis 12 000 RM. ½ vom Tausend, für den darüber hinausgehenden Teil ¾ vom Tausend. Die Betriebe, deren Gewerbekapital 4800 RM. nicht übersteigt, bleiben von der Besteuerung frei.

Für die Veranlagung nach dem Gewerbekapital ist als Stichtag der 1. Januar 1925 maßgebend.

Die Lohnsumme wird nach Maßgabe der sämtlichen Löhne und Gehälter ermittelt, welche an die im Betriebe beschäftigten Arbeitnehmer gezahlt werden. Als Arbeitnehmer gelten alle Personen, welche in dem Betriebe gegen Lohn, Gehalt oder sonstige geldwerte Gegenleistung, wenn auch nur vorübergehend, beschäftigt sind. Lehrlinge, welche auf Grund eines schriftlichen Lehrvertrages eingestellt sind, werden nicht mit gerechnet. Als Lohn oder Gehalt gelten Tantiemen, Gratifikationen, der Wert

Dampf

**- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel**



in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel



Molkerei-Wagen

**liefert als Spezialität
in bekannter Güte.**

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Oskar Kary & Co. G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen, Langenstr. 11

Enteisenungs-Anlagen

**vergrößern die Rentabilität einer
Molkerei durch Verbesserung
des Geschmacks und Erzielung
größerer Haltbarkeit der Butter**

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

**So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.**

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

**Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)**

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

**Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:**

**Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.**

ner freien Wohnung; der Verpflegung und alle sonstigen gewährten Vergütungen.

Der Steuerfuß beträgt 1 vom Tausend der Lohnsumme.
Der Veranlagung ist die im Rechnungsjahr 1925 erwachsene Lohnsumme zugrunde zu legen.

Die Veranlagung aller drei Steuerarten erfolgen durch den Vorsitzenden des Gewerbesteuerausschusses, indem dieser für die betreffende Steuerart nach den vorstehenden Ausführungen die Steuergrundbeträge festsetzt.

Sofern eine Veranlagung zu hoch erfolgt, so muß innerhalb eines Monats vom Tage der Zustellung Einspruch gegen die Veranlagung erhoben werden. Diese Frist ist unbedingt zu beachten, da sonst die Veranlagung rechtskräftig wird.

Auf diese Steuergrundsätze erheben die Gemeinden Zuschläge in Hundertsätzen. Die Zuschläge zu den Steuergrundbeträgen nach dem Kapital bzw. nach der Lohnsumme sollen die gleichen sein, wie die nach dem Ertrage. Die Gemeinden dürfen jedoch Abweichungen bis zum doppelten beschließen.

Die Zuschläge, die die Gemeinden erheben, sind teilweise sehr hoch. Wenn auch Zuschlagsbeschlüsse der Gemeinden, die 200 Prozent übersteigen, der Genehmigung der vorgesetzten Behörde bedürfen, so sind dem Steuerpflichtigen doch Zuschläge bis zu 1100 Prozent bekannt geworden. Die Gewerbesteuer wird in derartigen Fällen eine erhebliche Belastung.

Auf die Gewerbesteuer waren bis zur endgültigen Veranlagung Vorauszahlungen zu leisten. Durch die nachträgliche Veranlagung für das Jahr 1925 kommen nun Summen heraus, die kein Gewerbesteuerpflichtiger nachzahlen könnte, und keiner hat daran gedacht, daß von ihm heute noch für 1925 Steuerbeträge nachverlangt werden würden, die ein Mehrfaches der schon geleisteten Vorauszahlungen ausmachen. Wohl war es eine trügerische Annahme, daß mit jenen Vorauszahlungen die Gewerbeertragssteuer abgegolten sein sollten; der Irrtum konnte entstehen durch die Erhebung der Einkommensteuer nach Hundertsätzen des Umsatzes, die von 45 bis 1,5 gestaffelt waren und annähernd einen Steuerfuß von 8 Proz. des Reineinkommens gleichkamen und damit die Einkommensteuer abdeckten. Von den Vorauszahlungen auf die Gewerbesteuer durfte unbedenklich dasselbe angenommen werden, da doch sicherlich der in § 2 der Abgabenverordnung vom 16. Februar 1924 vorgeschriebene Grundbetrag von 10 vom Hundert der Einkommensteuer die von den Gemeinden beschlossenen Zuschläge dem wirklichen Ertrage ebenso angepaßt waren, wie jene Hundertsätze des Umsatzes dem Reineinkommen. Es darf deshalb nicht wundern, daß die Gewerbesteuerpflichtigen die von ihnen verlangten Nachzahlungen beanstanden werden und zwar umso mehr beanstanden müssen, als nach Anweisung des Finanzministers zur Ausführung des Gesetzes über die Regelung der Gewerbesteuer in Übereinstimmung mit § 5 der Gewerbesteuerordnung auch die Mieten und Pachten für die gewerblichen Räume hinzuzurechnen sind. Bei einem Gewerbesteuerpflichtigen, der z. B. einen Ertrag von 1500 Rmk. erzielt hat, aber vielleicht 3000 Rmk. für Miete oder Pacht aufzuwenden hat, wird ein Einkommen von 100 Rmk. angenommen. Hiervon muß ihm für 1925 der Betrag von 10 Rmk. und für 1926 aber 1500 Rmk. abgezogen werden, da der Finanzminister im Artikel 11 der angezogenen Anweisung ausdrücklich darauf hinweist, daß diese Beträge abzuziehen sind, nicht, daß sie abgezogen werden können. Der Steuerpflichtige hat also ein Recht auf diese Steuererleichterungen ohne weiteres.

Bedauerlich ist auch, daß in den Veranlagungsbescheiden kein Hinweis auf den § 57 der preussischen Verordnung über die Neuregelung der Gewerbesteuer enthalten ist, der wie folgt lautet:

„Übersteigt auf Grund der Veranlagung der Steuerbetrag nach dem Ertrage 200 v. Hundert der nach den bisherigen Richtlinien zu leistenden Vorauszahlungen, so wird der darüber hinausgehende Betrag auf Antrag niedergeschlagen“.

Zur Erläuterung diene folgendes Beispiel:
Der Veranlagungsbescheid für 1925 lautet auf 740,50 Rmk.
Geleistete Vorauszahlungen 1925 210,20 Rmk.
Zu leistende Nachzahlung für 1925 530,30 Rmk.

Diese Nachforderung ist nun auf Grund des angeführten § 57, Absatz 1 auf den Betrag der Vorauszahlungen herabzusetzen, also auf 210,20 Rmk. Es können also nach diesem Beispiel 320,10 Rmk. gespart werden. Diese Ermäßigung tritt jedoch nur auf Antrag ein, doch hat jeder Steuerpflichtige einen Rechtsanspruch auf die Herabsetzung. Es kann daher empfohlen werden, den Antrag sofort nach Erhalt des Steuerzettels zu stellen.

Im übrigen sei darauf hingewiesen, daß auf begründeten Antrag Steuerbeträge gestundet, ja daß sie niedergeschlagen werden können, wenn die Einziehung sich als Unbilligkeit herausstellen würde. Werden also Steuererleichterungen beantragt, so müssen derartige Anträge alsbald nach Erhalt des Steuerzettels gestellt werden. Fr.

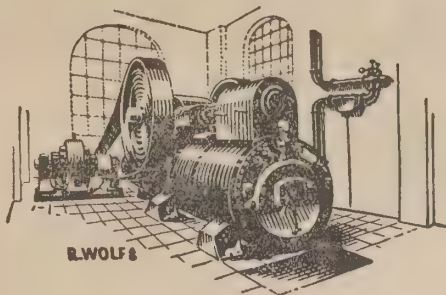
Maschinen und Geräte.

Wie steht es gegenwärtig mit der Frage der Reinigung der Milchkannen? Der lebhafteste Meinungsaustausch über die Reinigung der Milchkannen hat bewiesen, daß man sich z. Bt. in dieser Beziehung einem wenig befriedigenden Zustande gegenübersteht. Es soll nicht die Aufgabe dieser Zeilen sein, in irgend einer Weise zu den aufgeworfenen Fragen Stellung zu nehmen, sondern lediglich klarzulegen, in welchem Umfange die milchwirtschaftliche Maschinenindustrie sich an der Lösung dieses Problems beteiligt hat.

Es ist richtig, daß wir Milchkannen-Waschmaschinen schon seit Jahren kennen. Es sind derartige Maschinen seitens der D. L. G. auch schon gebaut. Aber man hatte an der Konstruktion und der Wirkungsweise doch noch allenthalben auszusetzen, und das sind die Gründe, wenn sich diese Maschinen nicht einbürgern konnten. Hinsichtlich der Konstruktion bestand der Mangel, daß diese Maschinen zu kompliziert waren und daher zu sehr dem Verschleiß unterlagen. In der Wirkungsweise befriedigten sie ebenfalls nicht. Die Erfinder hatten sich zu einseitig an die Vorgänge bei der Innenreinigung von Hand angelehnt und glaubten ohne Anwendung von Bürsten nicht auskommen zu können. Dadurch wurde die Maschine sehr kompliziert und erforderte noch zu viel Bedienung, so daß gegenüber der Handreinigung keine nennenswerten Vorteile entstanden. Außerdem wurde das Material der Rannen, besonders aber deren Verzinnung, durch die starke Bürstenbearbeitung nicht gerade schonend behandelt. Also Gründe genügend, die die bisherige Abneigung der Praxis erklären.

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg - Buckau



Spezial-Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit • Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch • Verwertung des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und Sie können keinen Blauschimmelfäse mehr herstellen, so wenden Sie sich an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Auskunft gegen geringes Honorar.

Kurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmelfäsen
Halle S., Berlinerstraße 7.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

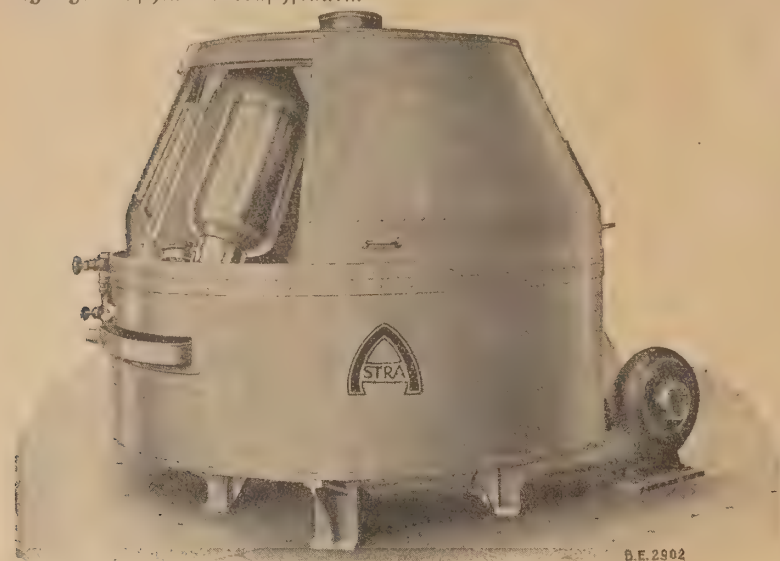
Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probeflieferung!

Ia Referenzen im In- und Auslande.

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Jetzt bietet das Bergedorfer Eisenwerk eine Kannenreinigungsmaschine an, die das Problem der maschinellen Kannenreinigung restlos löst. Die bisher in Betrieb genommenen Astra-Kannenwaschmaschinen werden außerordentlich günstig beurteilt und es ist erwiesen, daß die Maschine in wirtschaftlicher und technischer Beziehung allen anderen Verfahren unbedingt überlegen ist. Sie beansprucht nur einen Bruchteil an Bedienung gegenüber der Kannenreinigung von Hand, die Reinigung ist dabei absolut zuverlässig und die Kannen werden sehr geschont, da die Maschine keine Bürsten besitzt. Was die wirtschaftliche Überlegenheit angeht, so erspart eine größere führende Molkerei nach Aufstellung der Kannen-Reinigungs-Maschine 20 Waschfrauen.



Astra-Milchkannen-Waschmaschine.

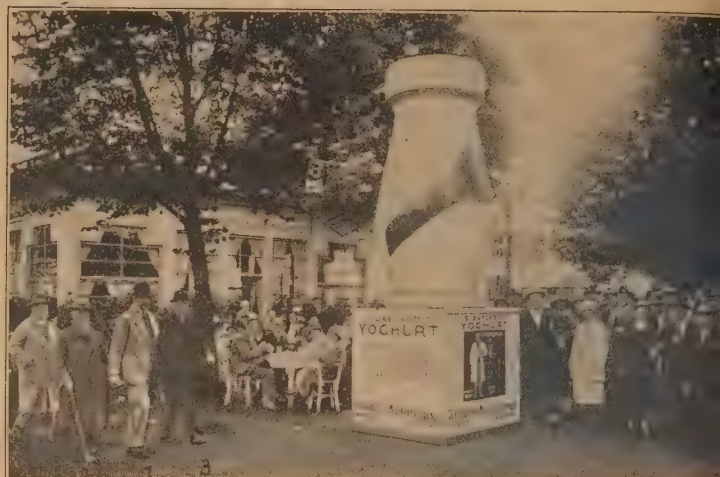
Die Konstruktion ist sehr eigenartig. Das feststehende Gehäuse enthält im unteren Teile einen langsam umlaufenden Kof, auf den die Kannen gestellt werden. Der obere Teil der Maschine besteht aus einer geschlossenen Haube, so daß die Behandlung der Milchkanne in einem geschlossenen Raume erfolgt. Durch eine Öffnung in der Haube werden die zu reinigenden Kannen mit der Öffnung nach unten auf den Kof gesetzt. Sie passieren dann zunächst die Strahldüse für die Sodalauge, mit der sie innen und außen kräftig behandelt werden. Es folgen dann die Düsen für heißes Wasser und darauf die Nachbehandlung durch Dampfstrahlen. Zum Schluß wird heiße Luft innen und außen gegen die Kannen geblasen, wodurch sie nicht nur nachdesinfiziert, sondern auch getrocknet werden. Der Antrieb erfolgt entweder durch einen direkt gekuppelten Elektromotor oder, sofern eine Transmission vorhanden ist, durch Riemen von dieser. Schließlich kann die Maschine auch von einem Elektromotor über ein Riemenvor-gelege angetrieben werden. Die Pumpe für die Sodalauge und der Propeller des Heißluftventilators werden von einer Welle angetrieben. Für die Erhitzung der Luft ist im unteren Teile des Gehäuses eine Heißluft-kammer vorgesehen, die mit Dampf geheizt wird. Wasser und Dampf sind direkt angeschlossen. Die Leistung der Maschine ist sehr groß. Man kann in der Stunde bequem 360 Milchkannen reinigen. Der Betrieb erfolgt vollständig kontinuierlich. Sehr wichtig ist die Tatsache, daß diese Maschine den Anforderungen des § 27 des Vieheschutzgesetzes entspricht, der bekanntlich vorschreibt, daß in jeder Molkerei Vorrichtungen vorhanden sein müssen, mit denen die Gefäße und Milchkannen desinfiziert werden können. Die Ausführungsanforderungen dieses Gesetzes lassen allerdings bei Seuchengefahr die Behandlung und Desinfektion der Milchkannen von Hand zu. Diese Verfahren sind aber derartig schwerfällig und kostspielig, daß sie für die Praxis garnicht in Betracht kommen. Also auch in dieser Hinsicht hilft die Astra-Kannenwaschmaschine einem Bedürfnisse ab. Aus den bisher vorliegenden Äußerungen der Praxis über diese Maschine geht auch hervor, daß es auf die Form und Größe der Kanne nicht ankommt. Es können alle gangbaren Kannen, selbstverständlich auch Käseformen mit der Maschine behandelt, also gereinigt und desinfiziert werden. Die wichtigsten in neuerer Zeit vorgesehenen Verbesserungen an der Maschine, wodurch der Gebrauchszweck noch sehr gefördert wird, sind geschicklich geschützt.

Alb. Fischer.

Die größte und älteste Käsefabrik Bayerns schreibt völlig unaufgefordert: „Senden Sie uns doch wieder — — —. Wir sind mit den echten Branth's Schutzfarben mehr als zufrieden. Wir haben auf Eisen, Mauerwerk, Holz, kurzum auf fast jedem Material gestrichen. Mit keiner anderen Farbe haben wir nur annähernd die gleichen Resultate gehabt. Ja sogar direkt auf Ruß gestrichen ohne jede vorherige Bearbeitung der Wand hat sich die Farbe prächtig bewährt.“ — Da jeder Zwischenhandel eine Ware verteuert, sind die echten Branth's Schutzfarben nur direkt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, zu beziehen, an welchen man sich betreffs Angebot für prompte Lieferung wenden wolle.

Wird in Hamburg allenfalls
Eisenfabrik an Firma A. B. Branth
Hamburg 8

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



1. Reichsminister Dr. Haslunde. 2. Dr. h. c. Spieker. 3. Dr. Siemon. Der deutsche Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft auf der Gesolei.

Am Samstag, dem 25. September, weilte der Reichsminister Ernährung und Landwirtschaft, Herr Dr. Haslunde, zur Befichtigung der großen Ausstellung auf der Gesolei. Mit großem Interesse nahm die Halle 104: „Der Mensch in seinen gesundheitlichen Beziehungen Tier und Pflanze“ in Augenschein. Hier ließ er sich von Herrn Dr. Siemon von der Hauptlandwirtschaftskammer, der die wissenschaftliche Leitung der Abteilung unter sich hatte, führen. Es interessierte sich der Minister ganz besonders für die Ausstellung „Die Milch vom Euter Ruh bis zum Munde des Verbrauchers“, die von den Vereinigten Milchversorgungen geschaffen wurde. Er ließ sich das Degerma-Verfahren ausführlich erklären. Dann nahm der Herr Minister in der Milch-Kafastube der Düsseldorfer Milchversorgung, Pavillon 105, eine Kostprobe des weltbekannten Dr. Agelrods Yoghurt. Ueber die Bedeutung dieses Produktes für das allgemeine Volkswohl ließ er sich durch den Firmfabrikanten Herrn Dr. h. c. Spieker aus München eingehend unterrichten. Seine Begeisterung für dieses Produkt war so groß, daß er klärte, auch unserem Herrn Reichspräsidenten den Genuß von Dr. Agelrods Yoghurt zu empfehlen.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Verkaufe wegen Anschaffung eines Autos

2 siebenjähr. Oldbg. Pferde

175—178 Höhe

1 fast neuen Rollwagen

35—40 Zentner Traglast, sehr gut gefedert, mit Patentachsen.

Ernst Kumpf, Käsefabrik Breitung (Südharz), Bahnstation Köhl

Beim Transport von Milchflaschen

im



Rowac-Milchflaschen-Kasten
größte Sauberkeit.



Besonders
starke
Ausführung

Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung

Leichte
Rei-
nigung

Kräftige Tragbügel vermeiden Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Marktberichte. (Nachdruck verboten)

Berlin, 19. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Markierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Nicht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 137 G.M., 2. Qualität je Zentner 137 G.M., abfallende je Zentner 113 G.M. Tendenz: ruhig.

Oldenburg, 15. Oktober. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkereigenossenschaften e. V. In der Berichtswache vom 7 bis einschl. 10. sind im Großverkauf 885 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 186,54 Mk. je Zentner ausschließlich Verpackung ab Stauwörden.

Freitag, 16. Oktober. Alte Notierung 180,00 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 180 Gulden. Butter-Auktionen 176 Gulden, 170 Gulden, 165 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 16. Oktober. Bericht von Gustav Schulze & Sohn. bereits Ende vergangener Woche beobachtete starke Zurückhaltung weiter an und war der Absatz während des ganzen Berichtsabschnittes schwach. Die Stimmung wurde durch das dringende, sehr billige Angebot vom Ausland weiter beeinflusst, und ließen sich die Preise trotz der eintreffenden inländischen Zufuhren nicht mehr halten. Die Notierung mußte bereits am Dienstag, in Anbetracht des zu erwartenden starken Rückganges der Kopenhagener Notierung um 8 M. ermäßigt werden. Als am Mittwoch verlautete, daß die Preise in Kopenhagen um mehr als 20 Kronen zurückgehen würden, war man gezwungen, am Donnerstag nochmals eine Ermäßigung der Notierung und zwar um 4 Mark vorzunehmen. Kopenhagen ging dann am Donnerstag um 24 Kronen auf 12 Kronen zurück, und auch Hamburg notierte 12 M. niedriger als in der Vorwoche und erreichte einen Preis von 165,00 bis 167,00 M. Die Entwicklung des Buttermarktes widerspricht allen Erwartungen, denn während wir normaler Weise in dieser Jahreszeit Preiserhöhungen zu beobachten hatten, lassen sich in diesem Jahr nicht einmal die Preise auf gegenüber dem Vorjahr um ca. 60,00 M. niedriger liegenden Niveau halten. Diese Schwäche ist nur auf die starke Absatzkrise in England zurückzuführen. — Schmalz. In Chicago setzte sich in den letzten Tagen eine nicht unbedeutende Preiserhöhung durch und zogen die Notierungen ebenfalls an. Da billigere Vorräte hier nicht mehr vorhanden sind, so werden die Preise dementsprechend heraufgesetzt werden. Der Konsum hat bei dem kühleren Wetter weiter gebessert.

Leipzig, 16. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Eine Veränderung in der Marktlage hat sich in den letzten Tagen nicht gezeigt. Trotz der starken Preiserhöhungen hat sich der Absatz nicht belebt, weil die Vorräte allenthalben sehr groß sind. Die Milchproduktion ist durch die üppige Vegetation des Herbstfutters stärker wie in anderen Jahren. Die ermäßigten Kleinhandelspreise werden aber nun wohl anregend auf den Verbrauch wirken und man erwartet daher nächste Woche keine weiteren Rückgänge der Notierungen.

Breslau, 15. Oktober. Bericht der Fa. Frick Baum & Co., R.-G. Man wird in den zurückliegenden Wochen immer wieder die Auffassung vertreten, daß die jetzige Wirtschaftslage hohe Butterpreise für die Dauer nicht verträglich, so hatte es wohl zeitweilig den Anschein, als ob die Entwicklung sich nicht ganz in dieser Richtung bewegen soll. Die Meinungen der Beteiligten gingen schließlich auseinander. Nunmehr zeigt es sich, daß in sehr scharfer Ausprägung, daß die von uns vertretene Auffassung die richtige war. Offen gestanden wollen wir zugeben, daß wir für die nächste Woche einen so starken Rückgang selbst nicht erwartet hatten. Daß es aber so gekommen ist, dürfte Beweis dafür sein, daß Kräfte im Wert waren, um die Preise mit allen Mitteln auf einen Stand zu bringen, der ihren Interessen entspricht. Die völlig unterhöhlte Wirtschaftslage, nicht allein von Deutschland, sondern auch der anderen Buttermilch-Länder vertritt jedoch keine Experimente. Wir sehen auch, daß es eingetreten ist, was wir wohl bereits im August hinsichtlich des Einflusses der Kolonialbutter sagten. Die Weltvorräte dürften doch größer sein, als man früher zugeben wollte und so bricht jetzt unter der „Wucht der Tatsachen“ das ganze Gebäude zusammen. Gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres notiert pa. Butter „nur“ 57 RM. niedriger. Das ist ein sehr beachtlicher Unterschied. Für die deutsche Landwirtschaft bedeutet das nebenher eine so gewaltige Mindereinnahme, daß sich dies wiederum über Kaufkraft dieser Kreise auswirken wird. Man sieht hier sogleich, daß auf weite Sicht keineswegs eine Besserung unserer Gesamtlage zu erwarten sein dürfte. — Wie weit die jetzt ermäßigten Preise eine Belebung des Konsums herbeiführen, muß abgewartet werden, da auch das Margarinegeschäft sehr still liegt, dürfte der Verbrauch von Butter auch bei den niedrigeren Preisen kaum einer Steigerung fähig sein.

Käse.

Köln, 16. Oktober. Irgendwelche Veränderungen sind in der Berichtswache nicht eingetreten. Das Geschäft ist nach wie vor bei festen Preisen ruhig. Holland notierte auf den Märkten gleiche Preise wie die letzte Woche. Schweiz hielt die Preise unverändert. Allgäu notierte in Alpten zwar wie in der Vorwoche, trotzdem verlangten die dortigen Käseherren weit höhere Preise. Für handelsübliche Ware mußte man pro Pfd. 58 Pf. anlegen und zwar ab Verladestation exkl. Verpackung. Für Butter waren die Preise unverändert.

Breslau, 15. Oktober. Bericht der Fa. Frick Baum & Co., R.-G. Die Lage kann als unverändert bezeichnet werden. Allerdings haben sich die Verkaufspreise für Allgäuer Weichkäse den neuerlichen Erhöhungen noch nicht angepaßt. Unter Berücksichtigung der Lage am Buttermarkt ist dies auch nicht zu empfehlen. Magerkäse sind immer noch sehr gefragt, für prima Ware besteht aber vereinzelt Nachfrage. Harzerkäse begegnet immer noch nicht genügendem Interesse. Die Verhältnisse liegen hier nach niedrigeren Preisen, und wenn gleichzeitig eine prima Ware zur Ablieferung kommt, dann dürfte diese Käseart, die in früheren Jahren bekannte Beliebtheit auch wieder erreichen. — Quarg. Die Anforderungen sind allgemein größer geworden und dürften noch eine weitere Steigerung erfahren. Die Preise sind immer noch zu hoch und hemmen die notwendige Belebung des Geschäftes.

Dresden, 14. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Stimmung des hiesigen Marktes in Allgäuer Weichkäse ist als weiter-

hin freundlich zu bezeichnen. Es ist zu begrüßen, daß die Remptener Notierung in der Lage war, den dieswöchigen Preis unverändert zu belassen, obwohl für junge Ware ziemlich Ueberpreise gezahlt worden sein sollen. Die wirtschaftliche Lage verträgt nun einmal keine hohen Preise und Rückschläge würden nach kurzer Zeit kaum ausbleiben, wie man dies bei dem Artikel Butter jetzt wieder zur Genüge kennen lernen kann. — Der Absatz in Emmentaler ist schleppend und die hohen Preise in Vollfett-Edamer brachten ebenfalls ein ruhiges Geschäft. — Die Großhandelsverkaufspreise für Kofoware betrugen je Zentner in Rmt.: pa. echter Emmentaler 140—155, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 125—135, pa. bayerischer Stangentäse, 20 proz. 62—65, do., 40 proz. 90—95, pa. bayerischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etfett 73—75, do., 40 proz., in Stanniol und Etfett 95—100, pa. bayerischer Weiskäse, vollfett 105, pa. holländischer Edamer, vollfett 120, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., 0,32—0,38 je Stück, do., ca. 350 Gr., 1/1 oder 1/8-teilig 0,80—0,90 je Stück.

Dresden, 14. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die außerordentlich starken Preisrückgänge haben das Geschäft erklärlicherweise in eine völlig abwartende Stellung gedrängt. Es wird nur das Nötigste gekauft. Wie glauben jedoch, daß die kräftigen Ermäßigungen rasch wieder Vertrauen in den Markt bringen werden. Der Kleinverbrauch dürfte sich nicht wesentlich verändert haben, jedoch sind die Eingänge größer geworden.

Deenwarden (Holland), 15. Oktober. Bericht der Firma S. S. Sevensen & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 64—68 holländischen Gulden, 30 prozent. Käse mit 76—80 holländ. Gulden, 40 prozent. Käse mit 94—100 holländischen Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 16. Oktober. Zuchtviehmarkt. Auftrieb: 204 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 22—28, 8 bis 12 Wochen alte Ferkel 28—38, 3—4 Monate alte Läufer 38—70 M. Handel: mittelmäßig. Nächster Markt am 23. Oktober.

Hannover-Wunstorf, 18. Oktober. Auftrieb: 788 Ferkel, 93 Stangenschweine. Es kosteten: Ferkel, 6—8 Wochen alt 18—25 M., 8—12 Wochen alt 26—32 M., Stangenschweine bis 60 M., je nach Güte und Gewicht. Handel: langsam. Ueberstand. Nächster Markt 25. Oktober.

Eier.

Berlin, 18. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiermarkt. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gekstempelte 17,50, frische über 55 Gramm 16, frische unter 55 Gr. 13, ansortierte Schmutz- und kleine Eier 9; Auslandseier: extra große 17,50—18,50, große 14—16,50, normale 11,25—13, abweichende 10,50—12, kleine und Schmutzeier 9,50—10,50; Küchelhauseier: dänische 14,50—16,50; Kalkseier: 10. Tendenz: behauptet.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 18. Oktober. Der Getreidemarkt lag fest auf höhere amerikanische Sonnabend-Schlusskurse und gleichfalls erhöhte heutige Liverpooler Anfangsnotierungen. In Berlin ist das sehr geringe Warenangebot für Weizen und Roggen auslagelagert. Das Mehlgeld bleibt in Roggenmehl lebhaft, hat sich aber auch für Weizenmehl gebessert. Die Mühlen suchen dauernd Ware. Die für Oktober heute angeordneten Weizenmengen waren bis auf wenige Scheine unfontraktlich. Bestimmend auf die allgemeine Tendenz wirken weiterhin die hohen Ozeanfrachten und die gesteigerten landischen Forderungen, denen gegenüber allerdings die Plata-Notierungen unverändert blieben. Gerste ist knapp angeboten und auch für weniger gute Qualitäten höher. Hafer ebenfalls fester. Nicht unerhebliches Eis-Geldgeschäft entwickelte sich infolge der Besorgnis vor weiteren Frachsteigerungen in Mais. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 209—216, mittlerer 202—203, Wintergerste 200—209, Sommergerste 238—246, Futterweizen 260—274, Plata-Mais 194—198, kleiner Mais 200—208, Roggenkleie 112—118, Weizenkleie 108—112. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 262—265, Oktober 283—284, Dezember 286 bis 287,50, März 291, Mai 284,50—294, Roggen, märkischer 219—224, Oktober 232, Dezember 237—237,25, März 244—246, Mai 246—249, Sommergerste 220—262, Wintergerste 180—190, Hafer, märkischer 175—191, Oktober 192, Dezember 192, Weizenmehl 35,75—38,25, Roggenmehl 31,50 bis 31,75, Weizenkleie 10,25—10,50, Roggenkleie 10,50, Wicken-erbsen 51 bis 58, kleine Speiserbsen 35—38, Futtererbsen 21—24, Ackerbohnen 21 bis 21,50, Kapskuchen 14,80—15, Leinkuchen 19,50—19,00, Trockenschmelz 9,00—9,20, Sonaschrot 18,80—19, Kartoffelflocken 23—23,50.

Hamburg, 18. Oktober. Getreide. Ruhig bei kleinen Umsätzen. Weizen 265—270 M., Roggen 220—225 M., Inlandshafer 185—190 M., Wintergerste 180—182 M., Mai 145—148 M., Hirse 8,25—8,50 M., Leinsaat 18,5—19 holländische Gulden.

Hamburg, 16. Oktober. Eis-Notierungen in holländischen Gulden die 100 Kilogramm. Weizen: Manitoba 1 (lofo) 16,20, und (Oktober) 16, Manitoba 2 (lofo) 15,75, und (Oktober) 15,50, 3 (lofo) 15,40 und (Oktober) 15,20, Amber Durum 2 (November) 14,70, Hardwinter 2 (lofo) 15,70 und (Oktober) 15,50, Rosafe (78 Kg.), Januar 15, Barno (79 Kg.), Jan. 14,75, Redwinter 2 (lofo) 14,90 und (Oktober) 14,70, Ujima (76 Kg., lofo) 14,80 und (Oktober) 14,50; Roggen: Western 2 (lofo) 11,90 und (Oktober) 11,60; Mais: Donau-Galforg (Oktober-November) 8,45, La Plata (lofo) 8,75 und (Oktober-November) 8,45, südslaw.-bulgar. (Oktober-November) 8,45; Gerste: amerikanische Malz (November-Januar) 9,80, südrussische (lofo) 10,35, Donau (lofo) 10,10; Leinsaat: La Plata 18,80; Weizenkleie: die Tonne: große La Plata 5 Pfd. Sterling 9 Schilling, Pollard Plata 5 Pfd. Sterling 5 Sch., Basil 5 Pfd. Sterling 9 Sch.

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm
zur Lieferung auf große Entfernungen.
Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann - Mallnitz
Strooke Sagan-Liegnitz

Stellen-Gesuche.

Selbständ. arbeitender Weiskäfer, verh., der bereits Käseereien geleitet hat, und für marktfähige Produkte garantiert, Schimmelfehler beseitigt, mit der Herstellung sämtl. Weiskäseforten durchaus vertr. ist, auch in der Harzkäseerei, Schweißverfahren, gute Erfolge erzielt hat, sucht Stellung zu sofort oder später. Gegend gleich. Nehme auch Stellung als Gutsmeister an. Gefl. Offerten unt. **Selbständig Nr. 6078** an diese Ztg.

Junger Fachmann

mit umfassenden technischen und kaufmännischen Kenntnissen sucht Stellung als Expedient, Filialleiter oder ähnlichen Vertrauenspost. Bei Bed. kann eine neue Schreibmaschine eingebracht werden. Gefl. Offerten unter **Nr. 6089** an diese Zeitung.

Molkerei-Verwalter, ungekünd., Schule besucht, mit umfangr. prakt. u. theor. Kenntnissen, in allen Zweigen des Faches, auch auf kaufmännisch. Gebiete, befäh., jed. Molkerei rentabel zu leiten, Herst. von Markenbutter u. pa. Käse, wünscht sich z. veränd. Empfchl. aus ersten Fachkreisen u. kaut. vorhand. Off. unter **Nr. 5047** an diese Zeitung.

Melterer

Molkereifachmann

möchte kl. Molkerei-Verwalterstelle annehmen. Stelle 10 000.— Rmk. Kaut. Angebots unter **Nr. 6096 a. d. Ztg.** (Bez. Magdeburg.)

Tüchtiger, strebsamer Fachmann, verheiratet, 30 Jahre im Fach, vertraut mit Kessel, Maschinen, Eism., Lichtanlage, Butterm., Quadratkäse, Tils., Camembert- u. Quarkkäseerei, Milchannahme, Untersuchung, Schlagfahne u. Milchverfälsch. u. Kontorarbeiten, führt auch sämtl. Reparaturen selbst aus. Suchend. hat hies. Gen.-Molkerei zur vollst. Zufriedenheit geleitet, da dieselbe verkauft ist, sucht er Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, 1. Gehilfe, Käser oder sonst. Vertrauenspost. z. sofort od. 1. Nov. Gute, langjähr. Zeugn. vorh. Off. erb. **Mag. Straßmoll, Moll. Gishorn** in Hannover.

Tücht., 23 jähr. Gehilfe s. z. bald. Antritt Stellg. Der. ist mit der Bedienung der Dampfmaschine, Kohlen- säurekühlmaschine, Separatoren, Dauererth., sowie Herstellg. der Glasch.-Milch, Schlagfahne u. Milchverfälsch. u. pa. Tafelbutter bestens vertraut, besitzt auch einige Kenntnisse in d. Käseerei, an selbst. flottes Arbeiten gewöhnt. Geg. gleich **W. Angeb.** mit Gehaltsangabe erbittet **Egon Pintschovius, Voß i. Pommern.**

Für äußerst empfehlenswerten 25 jährigen

Gehilfen

suchen wir Stellung als Buttermeister, Maschineneinführer oder für Betrieb und Kontor.

Zülfte, Molkerei-Genossenschaft Barzwick, Kreis Schlawa.

Suche für tüchtigen

Molkereigehilfen

der seine Lehrzeit beendet hat, anderweitig Stellung mit Gehaltsangaben. Eintritt nach Belieben.

Molkereiverw. Schütt, Molkerei Sachen, Kr. Meidenburg.

Suche für einen 20 jährigen, fleißigen, strebsamen

Gehilfen

zum 1. November 1926 anderweitig Stellung. Angebote erbittet

Darges, Dülfeberg, Kreis Salzweil (Alt.)
Telefon Amt Diesdorf Nr. 80.

Freischweizer, Unterschwitzer, Schweizerlehrlinge, Molkereimädchen vermittelt. Frau Frieda König, gewerbmäßige Stellenvermittlung Berlin N. 4, Gartenstraße 101.
Telefon Norden 6141. 5922

Tücht., jung., strebsamer Gehilfe, 23 1/2 Jahre alt, mit allen Facharb. vertraut, sucht zum beliebigen Antritt passende Stellung. Bin z. Zt. in ungekünd. Stellg. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Freundliche Angebote mit Gehaltsangaben erbittet

Ernst Bahr, 6055
Molkerei Rövershagen, Mecklenb.

Junger Gehilfe, evgl., 20 Jahre alt, sucht zum 1. 11. 26 Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Facharbeiten aufs beste vertraut. Beste Zeugnisse zur Verfügung. Angebote zu richten an

Emil Sommer
Bürschewen, Kreis Sensburg,
Distr. (6051)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Junger Gehilfe

23 Jahre alt, mit prima Zeugn., sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Suchender ist mit allen Molkereiarbeiten bestens vertraut, auch in Kontorarbeiten nicht unerfahren. Gegend gleich. Werte Angeb. erb.

Ronrad Kühl, Warnig
bei Schwerin in Mecklenburg.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Suche zum 1. Nov. Stellung als Buttermeister, 1. Gehilfe oder sonstige Vertrauensstellung. Angebote erbittet

Fr. Röber, z. Zt. Magdeburg,
Kaiser Friedrichstraße 22 a.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Solider, 19 jähr. Gehilfe in Herstellung von Tilsiter, Camembert und Brie Käse sowie in Butterm. u. Maschin. wohl vertraut, sucht zu sofort oder später Stellg. Werte Angeb. sind zu richten unter **Oldenburg 5976** an d. Ztg

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Suche zum 15. 10. oder 1. 11. Stellung als

erster Gehilfe. (5658)

Bin 21 Jahre alt, 8 Jahre im Fach, mit Kessel, Maschin., Butterm. und Käseerei (Camembert, Frischkäse, Quadrat, Stangen, Romadur) bewandert und in Trocken-, Quark- und Weiskäseerei firm. **Georg Brauner, Centr.-Moll. Wiltau, Kr. Neustadt, D.-S., Post Rosenburg.**

Suche Stellung

zu sofort, 16 Jahre alt, Schweinefleisch, Milchfahnen sowie sämtliche Nebenarbeiten werd. übernommen. Angebote an

Hans Huthseld, Oldenburg
in Holst., Hopfenmarkt 8 a, erbeten.

Für einen tüchtigen

Gehilfen

21 Jahre alt, suche ich gute, dauernde Stellung, evtl. wo derselbe sich in der Käseerei vervollkommen kann. In Büroarbeiten sehr bewandert. Gefl. Offerten bitte zu richten an die

Molkerei Ahnjen bei Meinerßen,

Prov. Hannover.

Molkereigehilfe, welcher mit allen Arbeiten vollkommen vertr. ist u. gute Zeugn. besitzt, auch schon 2 Jahre i. Butterm. u. Käsegroßhandel tätig war, sucht z. 1. Nov. bezw. einige Tage früh. od. später dauernde Stellung. Ang. sind zu richten an den Moll.-Geh.

Paul Moldenhauer, Sabesow/Pribbernow, Pommern.

Intelligent. Gehilfe,

Chausseur, vertr. mit all. Maschinen der Neuzeit sowie Hart- und Weiskäseerei, sucht Stell. auch in Buttergroßh.

od. als Milchverk. Frdl. Angeb. erbittet

Wilhelm Bovelette, Oberhausen, Grenzstr. 36, Rhld. (6188)

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 8.25
rumänische (große)	„ 8.25
Mitteleier	„ 6.60
italienische (ausges. große)	„ —
do. (sehr große)	„ 9.70
deutsche Landeier	„ 9.70

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn. Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24531

Gehilfe, 23 Jahre, i. Privat- und Genossenschaftsmolkereien tätig gewesen, auch den Chef bei Abwesenheit vertreten, sucht Stellung. Gute Zeugnisse und Empfehlungen zur Verfügung. Angebote erbeten unt. Nr. 6140 durch diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Jung. Mann, 21 Jahre alt, sucht Beschäftigung als Milchkuhführer od. sonst. Posten. Kaut. kann gestellt werden. Angebote unter Nr. 6093 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Junger, ehrlicher (6136)

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, erfähr. in der Weiskäseerei sowie Versandmilch u. sämtl. Molkereiarbeiten, sucht zum 1. 11. Stellung. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erbittet

Molkereigehilfe Paul Zander, Centr.-Moll. Patzschau, Kr. Neisse.

Suche Lehrstelle

für den Sohn meines Ruchers Schleifen bevorzugt. Antritt erfolgt nach Wunsch.

W. Ronger, Molkerei Lindenau, Kreis Grottkau, Schle. (6008)

Jung. Gehilfe (Fachmannssohn), 19 Jahre alt, 4 Jahre i. Fach, mit Quark u. Käse vertr., sucht für sof. Stellung. Ang. bitte zu richt. an

Herbert Kottke in Jessen (Ester), Molkerei. 6128

Molkerei u. Käsegehilfe, 23 J. alt, sucht Stellung gl. welcher Art für bald od. spät. Geg. gl. Angeb. mit Gehaltsangaben erbittet (6117)

Scholz, Berlin-Lankwitz, Marienfelderstr. 74—90 b. Pawel.

Harzkäsemeister.

Wer stellt sof. verheirateten, in jeder Hinsicht tücht., zuverl. Harzkäsemeister, der für gute Ware garantiert, ein? Werte Angebote u. Nr. 6121 an diese Zeitung.

Meltere, tüchtige, erfähr. Meierin, treu haltend zum Chef u. sparlam wirtschaftet, 5 Jahre eine Guts-molkerei geleitet, 8 Jahre größeren Molkereihaus halt geführt und im Betrieb tätig war, im Kochen und Einweiden perfekt, sucht Stelle zum 1. November oder später, am liebst. zur Führung des Haushalts, evtl. als Buttermeisterin. Bevorz. solche Stelle, wo meine Nichte mit tätig sein kann. Dies ist willig zu jeder Arb., auch i. Kontor, da Handels-schule bef. Letztere bei beid. Anspr. Off. an die Meierin b. Buttigereit, Kallweitschen b. Görritten, Distr.

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

Strebs. Molkereigehilfe, 22 J. sucht, gest. auf gute Zeugnisse, z. 1. 11. Stellg. Selb. ich vertr. Kessel, Maschinen, Separator, Molkerei, Käseerei und Kühlmaschinen. Geg. gl. Werte Ang. erb. **Be Molkereigenossenschaft Kallisch b. Bialla (Distr.).** (6136)

Gehilfe

sucht Stellung für Betrieb u. alle Arbeiten. Selbiger ist auch Pferden vertraut, hat auch in A. Lust und ist vertraut mit Roma. Quadratkäse und Quark. Angeb. erbittet

Ernst Weyer, Empelde b. Hannover bei Herrn H. Haller 61

Für einen empfehlenswerten

kräftigen, jungen

Gehilfen

suchen wir Stellung zum 1. Nov. Molkerei Fredenhorst i. Weh.

Jung. Kräft. Gehilfe

im 5. Berufsjahre, sucht, gest. a. gute Zeugnisse und Empfehlungen Stellung, am liebsten in Stadtbetrieb, zum beliebigen Antritt. Angebote sind zu richten an

Wilhelm Wurh, 1. Gehilfe in der Centr.-Molkerei Eichenbarleben bei Magdeburg.

Gehilfe, 23 Jahre alt, welcher mit all. Facharbeiten sowie Abrechnungsarbeiten vertraut und an gewissenhaft. Angewöhnt ist, sucht zum 10. 11. od. spät. Stellg. Werte Angebote für zu richten u. **G. Nr. 6152 a. d. Z.**

Junger, tüchtiger Gehilfe, 24 Jahre alt, mit allen Facharbeiten bestens vertr., sowie Herstellung Vogelmilch u. Vogelmilchkäse, auch in der Weiskäseerei reiche Erfahrung besitzt, spez. Camembert sucht zum sofortigen Antritt Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet **H. Kallus, G. horn, Oldaustraße 14.** (6136)

Schweinemäster, auch Aufz., 52 Jahre alt, noch r. u. gewandt, sucht Stellung z. 1. 11.

H. Hildebrandt, Gut Tütsberg bei Heber i. Hann. 61

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Harzkäsemeister, Iedig, Spezial in Beiseitig. v. Käsefehlern, voll Garantie für goldg., haltb. Wa. übernehme und suche für bald Stellung bei gutem Gehalt u. Behanlung. Angebote erbeten unter Nr. 6003 an diese Zeitung.

Molkereifachmann u. Kaufmann

31 Jahre alt, mit reichen Erfahrungen auf allen Gebieten der Molkerei-
branche, z. Bt. in ungekündigter Stellung als Leiter eines umfangreichen
Stadtbetriebes tätig, sucht umständehalber anderen gleichen Wirkungs-
kreis. Angebote erbeten unter Nr. 6022 an diese Zeitung.

Lediger Allgäuer Käser

Camembertspezialist, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse, Empfehlungen und
Referenzen, gelegentlich Stellung als Oberkäser oder Käseerei-Betriebsleiter;
befinde mich in ungekündigter Stellung. Erbiete gefl. Angebote unter
Oberbayern 6129 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Tüchtiger, strebsamer Weichkäser
sucht zu sofort Stellung. Derselbe
ist firm in diversen Sorten Weich-
käse, spez. Camembert, sowie alle
anderen Facharbeiten. 30 Jahre
alt, von Jugend an im Fach. Ge-
rühmt für ein marktfäh. Produkt.
Erstklassige Zeugnisse u. Referenzen
stehen zur Verfügung. Firmen,
denen an einer erstf. Kraft gef. ist,
werden um Adresse gebeten an
M. Neumann, Al.-Wanzleben
bei Magdeburg. 6214

Molkereifachmann, 23 J., Mol-
kereischule Kiel mit „Gut“ absolviert,
sucht zum 1. November Stellung
als Oberm., 1. Gehilfe od. Voghurst-
meister. Angebote unter Nr. 6215
an diese Zeitung

Spezialist. Die Nachfrage ist u.
bleibt nach einer erstf. Qualitäts-
butter. **Streßl. Fachmann**, seit 1905
im Beruf tätig, sucht sofort oder
päter Stellung als Obermeister, Be-
triebsleiter od. sonst. Vertrauensst.
Angebote erb. unter „Pommern“
Nr. 6178 an diese Zeitung.

Junger, solider Gehilfe, welcher
eine Arbeit sucht, sucht zum be-
züglichen Antritt gute Dauerstellg.
Best. Angebote erbittet (6205)
Karl Geislof, Molkerei Schülen-
burg, Bez. Hannover.

32. kräftiger Gehilfe, mit allen
Facharbeiten gut vertraut, sow. m.
Kessel u. Masch., sucht b. Ende Okt.
od. z. 1. 11. Stellg. Werte Ang.
erbittet **Walter Haase, Bugtehude,**
Molkerei. (6204)

Für einen kräftigen
Lehrling
1/2 Jahre gelernt, suchen Stellung.
Angeb. unt. 6188 an diese Zeitung.

Ältere, ehrliche Meierin
u. Hart- u. Weichkäs. sowie Her-
stellg. erstklass. Butter gut erfahr.,
sucht zum 1. 11. Stellung in groß.
Betrieb oder Laden. Werte An-
gebote unter 6182 durch ds. Ztg.

Suche für meinen Sohn mit gut.
Schulbildung, 16 1/2 Jahre alt,
wangelisch, 1 Jahr als Molkerei-
lehrling tätig, besonderer Umstände
halber zum 1. November evtl. spät.
ine (6180)

Lehrstelle.
Er ist ehrlich und fleißig und ver-
steht mit Pferden umzugehen.
Frau M. Kröhnert
Wilhelmshaven, Noonstr. 196.

32. Molkereigehilfe m. all. Mol-
kereiarbeiten best. vertraut, sucht z.
11. oder einige Tage spät. Stell.
Angebote mit Gehaltsangabe erb.
M. Manig,
Central-Molk. Wahrenbrück
Prov. Sachsen.

Suche für meinen 18 jähr. Sohn,
er weiteren Ausbildung im Fach
Stellung
in modernem Vollbetrieb. (6159)
Barisch, Molk. Obendorf
Krs. Neumarkt i. Schlefen.

Wir suchen für 22 jährigen (6173)
Gehilfen
tätig, in all. Zweigen des Fach.,
in wir jedem Kollegen empfehlen
nen, zum 1. Novbr. oder später
stellung, wo er sich viel im Kont.
schäftigen kann.
Moll.-Gen. Bodenteich i. Hann.
Rich. Freyzer.

Junger Gehilfe,

19 Jahre, vertraut mit sämtlichen
Molkerei- u. Kontorarbeiten, sucht
zum 1. 11. oder später Stellung.
Kontor bevorzugt, jedoch nicht Be-
dingung. Gegend gleich. Gute
Zeugnisse vorhanden. Gefl. Ange-
bote mit Gehaltsangaben erbittet
Hans Guter, Boden (Erzgebirge),
Molkerei. 6107

Suche für einen jungen, tüchtig.

Gehilfen

19 Jahre, welcher sehr gute Zeug-
nisse besitzt, baldmöglichst Stellung.
Er ist mit allen ins Fach schlagenden
Arbeiten aufs beste vertraut,
Butterei, Maschin., Tilsiter- und
Camembert-Käs. ujm. Angeb. erb.
Gerh. Kronsweide, Verwalter
Funnig i. Ostfriesland.

Suche für einen tüchtigen

Molkereigehilfen

den ich empfehlen kann, entsprech.
Stellung. Derselbe ist 25 Jahre
alt und in allem erfahren. Antritt
kann nach Wunsch erfolgen. (6169)
Wilh. Dermeloh, Molk.-Besitzer
Südthür., Krs. Lidinghausen.

Gehilfe,

20 Jahre alt, welcher seine Lehr-
zeit beendet hat, sucht zum 1. Nov.
Stellung zur weiter. Ausbildung.
Angebote erb. (6166)

Paul Springer
Molkerei Camenz i. Schles.

Oberkäser

(technischer Betriebsleiter) eines
ostpreuß. Großbetriebes, in unge-
kündigter Stellung, sucht anderweitig
einen Vertrauensposten. Such.
ist 24 Jahre alt, bestens vertraut
mit der Herstellung von Butter u.
verschiedenen Sorten Käse. Gute
Kenntnisse im Maschinenw., Milch-
untersuchung und Abrechnung sind
vorhanden. Erstklassige Zeugnisse
stehen zur Verfügung. Werte An-
gebote unter **H. B. Nr. 6141** an
diese Zeitung.

Ältere Meierin,

an selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht
Stellung. Angebote erbeten unter
Ostpreußen Nr. 6151 an d. Ztg.

Ostpr. Meierin, die keine Arbeit
scheut, sucht, gest. auf gute Zeugn.,
z. 1. 11. Stellung. Frdl. Ang. an
Meierin der Central-Molkerei
Lettenborn, Südharz.

Stellen-Angebote.

Altbekannte Ostdeutsche Spezial-
firma für **Molkerei-Bedarfsartikel**
und **Molkereieinrichtungen** sucht für
bald oder später zwei tüchtige

Reise-Vertreter.

Es kommen nur Herren mit Be-
rufskenntnissen und guten persönl.
Beziehungen zu Molkereien mit
nachweislichem Tätigkeitserfolg in
Frage. Gewährt wird neben fest.
Gehalt Provision und Vertrauens-
specien. Gefl. ausführliche Angeb.
über bisherige Tätigkeit mit Geh.-
Forderungen erbeten unt. Nr. 6004
durch diese Zeitung.

Jüngerer Gehilfe

für Butterei und Maschinen zum
baldigen Antritt gesucht. Werte
Angebote mit Gehaltsangaben an
W. Ränger, Molkerei Lindenau,
Kreis Grottkau (Schles.).

Stelle sofort einen gewandten u.
sehr fleißigen

jungen Mann

nicht unter 18 Jahre alt, ein. Der-
selbe hätte morgens die Milchabn.
zu bedienen und nachmittags in der
Molkerei behilflich zu sein. Ge-
halt nach Uebereinkunft. Ang. an
E. F. Hatje, Hamburg,
Hammersteindamm Nr. 8, pt.

Suche zu sofort jungen, kräftigen

Gehilfen

für Herstellung feiner Molkereiprodukte. Gehalt neben freier Stat.
und freien Kassen monatlich 60 M.
ehrl. fleißiger, an selbständiges
Arbeiten gewöhnter junger Mann,
nicht unter 20 Jahren. Bitte Zeug-
nisabschriften einzuwenden an
E. F. Hatje, Hamburg, 6030
Hammersteindamm Nr. 8, pt.

Wir suchen zum 1. November d.
Js. einen tüchtigen, fleißigen, ehr-
lichen und vor allem soliden

1. Gehilfen

nicht unter 22 Jahren, welcher mit
Kühlanlage und Dauerehrhizer und
in der Weichkäseerei recht gute Er-
fahrungen besitzt. Anfangsgehalt
Rmk. 60.— nebst freier Station u.
Kassen. Gefl. Offerten mit Zeug-
nisabschriften und Altersang. erb.
Molk. u. Weichkäseerei Polkwitz
in Schles., e. G. m. b. H.

Städt. Molkerei im Rheinland
sucht für sofort, spätestens zum 1.
Novbr. einen jung., 19—21 jährig.,
peinlichst sauberen **Gehilfen**. Gute
Handschrift u. sicheres Rechnen un-
bedingt erforderlich. Gehalt bei
nicht freier Station u. Kassen Mk.
160.—. Bewerb. mit Zeugnisabschr.
u. Rheinland Nr. 6082 an d. Ztg.

Stelle ab 1. 11. 26 einen

Lehrling

ein. Meldung erbittet (6074)
L. Rißler, Molkerei Garbed
b. Cranz, Ostpr.

Ein tüchtiger, solider, jüngerer
katholischer

Gehilfe

der an peinlichste Sauberkeit und
Ordnung gewöhnt ist, sowie die
Interessen des Chefs in jeder Weise
vertritt und im Besitze des Führer-
scheins ist, z. 1. November gesucht.
Selbstgeschriebene Bewerbung, mit
lückenlosen Zeugnisabschr. erbittet
Molkerei-Genossenschaft Blatten
b. Jülich, Rhld. (6073)

Suche zum 1. November jungen,
sauberen (6068)

Gehilfen

nicht über 20 Jahre, der sich willig
jeder vorkommenden Arbeit unterz.
Molkerei Paresen b. Nörten i. H.

Suche z. sof. Antritt ig. kaufm.
gewandten **Fachmann**, welcher ein.
1000 Mark Kaution stellen kann.
Angebote unter **N. N. Nr. 6059** an
diese Zeitung.

Suche zum 15. November eventl.
früher einen tüchtigen, strebsamen,
jungen

Gehilfen

für hiesigen Vollbetrieb, verbund.
mit Käseerei nach Tilsiter Art.
Jahresmilchquantum 1500 000 Lit.
Zeugnisabschriften und Gehalts-
forderungen bei freier Station und
Kassen erbeten.

Gleichzeitig suche für einen jung.

Gehilfen

der seine 3 jährige Lehrzeit hier be-
endet und nachdem noch ein weit.
Jahr als Gehilfe hier tätig war,
Stellung. Selbiger ist schreibge-
wandt und angenehm im Umgang.
W. Süttmann,
Molkerei- u. Butterverfand,
Burg a. Fehmarn. 6044

Jüngerer Harzkäser

welcher selbständig und firm arb.,
sich vor keiner Arbeit scheut und m.
Pferden umzugehen weiß, sofort ge-
sucht. (6031)
W. Wille Nachf., Bernau b. Berlin.

18—20 jähriger ordentlicher Molkereigehilfe

für 1. 11. gesucht. (6105)

Molkerei Schlipfötter,
Elberfeld-Barresbed. Tel. 1175.

Wir suchen zum beliebigen Antr.
in Dauerstellung einen strebsamen,
soliden, gut empfohlenen

1. Gehilfen

nicht unter 24 Jahre, für Betrieb
und Kontor. Gute Handschrift und
sicheres Rechnen Bedingung. Nur
wirklich tüchtiger, fleißiger junger
Mann, kein Stundenarbeiter, der
mit neuzeitlichen Maschinen ver-
traut ist, d. Betriebsleiter bei Ab-
wesenheit vertreten kann, dem übri-
Personal gegenüber sich die nötige
Achtung zu wahren weiß und in
allem mit gut Beispiel voran geht,
findet Berücksichtigung. Anfangs-
gehalt 60 Rmk., freie Station und
freie Kassen. Offerten mit Zeug-
nisabschriften u. Lebenslauf erb.
Molkerei Lüchow, e. G. m. u. H.,
Prov. Hann. (6100)

Intelligenter, arbeitsfreudiger,
junger

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten z.
1. November 1926 gesucht. Angeb.
an (6099)

Oldenburger Konsumverein,
Oldenburg i. O.

(Oldenburger Milchzentrale).

Camembertkäser-Gesuch!

Ein figer, ehrlicher

Gehilfe

bis 22 Jahre alt, der in Camemb.
viel Erfahrung hat, findet als 1.
junger Mann dauernde Stellung,
die in ländlichen Verhältnissen ge-
wöhnt sind. Offerten unter **Han-**
nover Nr. 6133 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

für alle Arbeiten gesucht. Zeugnis-
abschriften und Gehaltsanpr. an
Molkerei und Gebäckfabrik
Hubertusburg, G. m. b. H.,
Meieritz. 6124

Wir suchen zum 1. November
einen tüchtigen (6165)

1. Gehilfen.

Derselbe muß vor allem pünktlich
und sauber sein und dem Personal
mit gutem Beispiel vorangehen.
Anfangsgehalt 60 M monatlich u.
freie Kassen. Angeb. erb.
Molk.-Genoss. Gramzow, U.-M.

Gesucht wird zum 1. November
gewissenhafter und solider

Chauffeur

welcher gelernter Molkereigehilfe
mit gut. Fachkenntnissen ist. (6115)
Hirschberger Molkerei, Schlefen.

Sohn achtbarer Eltern wird unt.
günstigen Bedingungen zum bald.
Antritt als (6114)

Lehrling

gesucht. Alter möglichst nicht unter
17 Jahre. Angebote erbittet
Central-Molkerei Niesty, O.-L.

Ein

Molkereigehilfe

der Kenntnisse in Tilsiter u. Weich-
käseerei hat, kann sich melden in der
Dampfmolkerei Biege-Ostbahn.
P. Braase. 6147

Suche zum 1. 11. 26 oder etwas
früher einen jungen, fleißigen,
strebsamen **Gehilfen**, der sich noch
weiter ausbilden will, oder einen
Lehrling, der schon im Molkereibe-
triebe tätig war, Stellung leicht u.
angenehm. Offerten mit Gehalts-
angaben erbittet (6202)

Fr. Schulz, Molkerei,
Groß-Apenburg, Kr. Salzwehel.

Suche zum 1. November einen
jungen, fleißigen, absolut zuverl.

Gehilfen

der einen erstklassigen Tilsiter her-
stellen kann. Angebote mit Zeug-
nisabschriften erbeten. (6200)
Molkerei Hermsdorf b. Zinten
Ostpreußen.

Größ. Dampfmolk. in Mittelschlef. sucht zum 1. 11. 26 eine tüchtige

Käseereigehilfin

oder ältere kräftige Meierin, zur Leitung des Nebenbetriebes (Sarz-käseerei). Selbige muß in der Lage sein, ein einwandfr. Produkt herzustellen. Stellung ist leicht u. angenehm, da nur der eigene Quarg verarbeitet wird, bei Familienanschluß, ebenso werden freie Rassen, Rost und Wohnung gewährt. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung unter N. S. 6160 an diese Zeitung.

Für unseren Kannen- u. Glasch.-Verbandbetrieb mit etwas Buttermilch und Käseerei suchen wir zum 1. 11. bestempfohlenen jg., ehrl., fleißig. Gehilfen bei 60 M. Angebote mit Altersangabe und Zeugnisabschriften erbittet (6156)

Gen.-Molk. Waldheim i. Sa.

Suchen zum 1. November einen tüchtigen, arbeitsfreudigen (6155)

Gehilfen

vertraut mit sämtl. vorkommenden Arbeiten. Gute Handschrift, sicher. Rechner. Gehalt monatl. 60 M. b. freier Station und Rassen. Angeb. erbittet

Molk. Bederkesa, Krs. Lehe.

Suche zum 1. November einen jg., ordentlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, auch muß derselbe eine Milchtour mit übernehmen. Anfangsgehalt 50.— M. bei freier Station und Rassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an (6123)

Dampfmolkerei Königsau, Bez. Magdeburg.

Suche für sofort einen tüchtigen, gewissenhaften und kräftigen

Molkereigehilfen

der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Uebereinkunft. (6192) Jakob Roth, Leubener Molkerei, Dresden-Leuben.

Wir suchen zum 1. November einen jungen

Gehilfen

welcher zuverlässig sein muß, bei einem Monatsgehalt von Rmk. 60.— (6189)

Molkereigenossenschaft Eiens, Ostfriesland.

Suche zum 1. 11. einen jungen, kräftigen, fleißigen

Gehilfen

mit Führerschein 3b bevorzugt. Arthur Weise, Molkerei Chemnitz, Louis Hermsdorfstr. 14.

Wir suchen zum recht baldigen Antritt, spätestens 1. November, tüchtigen, jungen

Gehilfen

der in der Herstellung von Markenbutter mit Butterfertiger bewand. ist, für alle vorkommenden, auch etwas schriftliche Arbeiten. Geh. monatlich Mk. 50.— im Winter, im Sommer Mk. 60.— Angebote mit Altersangaben erbittet (6208)

Molkerei-Genossenschaft Dorshagen bei Greifenberg in Pomm.

Wir suchen zum 1. November einen zuverlässigen, nicht zu jung.

1. Gehilfen

für Buttermilch, Annahme und Kont. Es wollen sich jedoch nur Gehilfen melden, die auch die Expedition u. die Milchabrechnung vollständig und gewissenhaft erledigen. Gefl. Angeb. mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderungen erb. unt. 6186 an diese Zeitung.

Krankheits halber kann zu sofort oder etwas später Sohn achtbarer Eltern in unserem Betriebe als

Lehrling

eintreten. Gefl. Angeb. erb. Molkerei Löttingen bei Göttingen. (6184)

Für den Betrieb der Kartoffelstodenzfabrik suchen wir auf unbestimmte Zeit zu sofort 2 tüchtige

Gehilfen

als Heizer und Maschinenführer, bezw. Apparatführer. Gehalt bei freier Station 100 Mk. monatlich. Molkereigenossenschaft Dahlenburg (Hannover). 6191

Suche zum 1. November kräftig.

Lehrling.

6193) Zentral-Molkerei Sahnitz. Suche zum 1. November eine jg., tüchtige (6154)

Meierin

für Buttermilch und Haushalt b. Familienanschluß. Gehalt 40 Rmk., Rassen frei. Oder ein jg. Mädchen, welches Lust hat, das Molkereifach zu erlernen bei Familienanschluß und Taschengeld.

Molk.-Gen. Ebersdorf b. Bremerförde. Müller, Molkereidirektor.

Solide, willige (6163)

Meierin

zu sofort gesucht. Bewerb. erb. Dampfmolkerei Dittfurt.

Suche für mein Milchgeschäft Berlin saubere, tüchtige

Meierin

als Verkäuferin (Buchführung). Selbstbefähigung, freie Wohnung. A. Reim, Berlin, Elisabethkirchstr. Nr. 17. Fernspr. Humboldt 1984.

Zum 15. 10. d. J. eine

Meierin

gesucht, welche neben der Verarbeitung der Milch v. ca. 20 Kühen (elektrischer Betrieb), noch Nebenarbeit übernimmt. Zeugnisse und Gehaltsansprüche zu richten an

W. Borowski, Mühlengut, Post und Bahn Bodschwingen, Ostpr. (5914)

Die ausgeschriebene Milchverkäuferstelle unter Nr. 5495 ist besetzt. Den Bewerbern besten Dank.

E. Kleinede, Kreismolkerei Neubamm (Neumark). 6048

Stellung besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (6077)

Molkerei Scharfsholzen.

Stelle besetzt. Für Bewerbungen vielen Dank. (6091)

Molkerei Niederkrüchten.

Buchhalter- und Expedientenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (6101)

Ramsauer Molkerei und Brothäckeri E. G.

Stellung besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (6146)

Molkerei Langendorf.

Nach Schluß eingegangen:

Mit 10 000 M. Anzahlung suche ich in Mecklenburg oder Pommern einen

Betrieb

zu kaufen. Bedingung ist Bahnstation. Angeb. unter N. A. 6198 an diese Zeitung.

Wer mir in Anhalt, Altmark od. Mecklenburg einen

Betrieb nachweist,

zahle ich bei Abschluß Vergütung. Ort muß Bahnstation sein. Ausf. Angebote unter B. A. 6199 an d. Zeitung erbeten.

Zu kaufen angeboten

für sofort: (6209) 1 Dampfkessel, 25 qm Heizfläche, 7 Atm.

1 Dampfmaschine, 10 PS. Briefe erbeten an

Molkerei Rutenbrod Krs. Meppen.

Kaufgesuch.

20- und 45 prozentiger Romadur, vollf. Camembert.

Offerten unter Nr. 6153 durch diese Zeitung.

Tilsiter Käse,

nur gute Qualität, sowie alle anderen Sorten. Quarg, frisch, metalfrei und trocken, kauft (6297)

Wepriker Käsefabrik

G. Hohmuth,

Wepriker b. Landsberg a. W.

Westfälische Molkerei hat noch täglich 2—300 Liter prima

Schlagjahne

an Dauerabnehmer abzugeben. Anfragen erbeten unter W. M. 6197 an diese Zeitung.

Suche auf Jahresabschluß ca. 600 bis 800 Liter tiefgefrohlte (6213)

Rohmilch

zu pachten. Robert Braasch, Berlin N. 58

Dunderstraße 8.

Telefon Humboldt 8742.

Sauermilchquarg

etwas ältere, teilweise eisenhaltige Ware, ca. 60 Jtr., nach Befähigung zu verkaufen. Angeb. unter 6206 an diese Zeitung.

Quarg

2 Jtr., prima, auch Butter z. regelmäßiger Lieferung gesucht. (6190)

Richard Bährke, Käseerei

Bolkmarode b. Braunschweig.

Wer lief. Sarzkäse, Marke: M. R. B.?

Angebote an (6185) W. Ehrlich, Buer-Redhausen i. W. Horsterstr. 323. Tel. 1419 Amt Horst

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä. ca. 50 Jtr. evtl. Wagonsendung. Erbittet Preisangebote. (6177)

Edwin Körner, Käsefabrik

Schönau b. Leipzig.

Sauermilchquarg

trockene, metall- und buttermilchfr. Ware, gesucht. Molkereien, denen an dauernder Verbindung gelegen ist, wollen bitte Probetonne mit Preis senden. (6176)

Rich. Thomas, Käsefabrik

Neufornzig b. Mügeln i. Sa.

Bahnst. Mügeln b. Dsch. i. Sa.

Habe noch laufend wöchentlich pa. 20 prozentigen (6168)

Camembert,

ca. 120 Gramm, 1—2 Zentner pa.

Tafelbutter,

geformt oder in Tonnen und ca. 2—3 Tonnen metall- und buttermilchfrei

Quarg

abzugeben. Angeb. mit Referenz. erbeten an

Dampfm. Dedenhausen, Krs. Peine, Willy Möller.

Eine Genossenschaftsmolkerei im Südhaz sucht täglich 4—500 Liter

Vollmilch

zu kaufen. Zuschriften mit näheren Angaben erbeten unter 6157 an d. Zeitung.

Molkerei der Provinz Sachsen hat wöchentlich 2 Tonnen

feinste Butter

abzugeben. Angebote mit Preis unter Nr. 6143 an diese Zeitung.

Aufruf! Welcher Kollege kann mir nachweisen, wo sich der Molk.-Gehilfe Gottlieb Bralow in Stell. befindet. Unkosten werden gerne bezahlt. Schreiben bitte senden zu wollen an Franz Kahl, Molkereigehilfe, Bahrdorf-Braunschweig.

Der betreffende Herr

namens Müller,

welcher früher als Molkereigehilfe in Wornbach bei Schmalkenberg tätig war, wird um Adressenangabe gebeten. (6110)

J. Vogler, Weizern-Sopferau

im Allgäu.

Molkerei-Verkäufe.

Molkerei

mit Butterverwand, nachweisbar gr. Umsatz, in herrl. Lage Schleswigs, Nähe bedeut. Stadt, ander. Unternehmen wegen kompl. für M. 25 000.— zu verkaufen bei äußerst niedriger Anzahlung. (5563)

Alfred Wenner, Kendsburg, Telefon 2756.

Lebensexistenz.

Krankheits halber verkaufe hochrentable

Molkerei

in Kreisstadt, verbunden mit Käse- und Schweinemästerei, jährliche Milchmenge 800 bis 900 000 Liter. Preis Rmk. 45 000.— bei Rmk. 25 000.— Anzahlung. Gefl. Offert. von kapitalkräftigen Selbstkäufern unter Nr. 5772 an diese Ztg. erb.

Wegen Ueberlastung bin ich gezw. willt, eine von meinen beiden

Molkereien

abzugeben. Objekte sind grundreell. Beide Molkereien liegen in der Provinz Brandenburg u. haben günstige Bahnverbindung n. Berlin. Die eine Molkerei liegt in einer größeren Stadt mit höheren Schulen von ca. 10 000 Einwohnern und muß käuflich übernommen werden. Die andere Molkerei ist eine Pachtung. Der Pächter muß neuen Schweinestall sowie Neubau und Maschinen käuflich übernehmen. Milch jeht ca. 3000 Liter, im Sommer das doppelte Quantum. Milch wird n. Zeitgehalt bezahlt u. frei Molkerei geliefert. Hauptächlich Sahnerverland. Sehr fetter Milch. Reflektanten, welche eine Anzahl. von 15 000 Mk. leisten können, erhalten nähere Auskunft. Offerten unter Nr. 5893 an diese Zeitung.

Die Zwangsversteigerung der Molkerei Meßentamp a. Deister auf den Namen des Herrn Wilh. Prassuhn lautend, findet in nächst Zeit statt. Interessenten können sich schon heute mit mir in Verbindung setzen. (6002)

H. Bühr, Molkereibesitzer, Mehrum, Kreis Peine.

Molkerei

in der Nähe Magdeburgs, die in d. Lage ist, täglich

2000 Lit. Glaschenmilch zu liefern, wird gesucht. Offerten unter Nr. 6042 durch diese Zeitung.

Suche kleine

Molkerei

zu pachten. Off. unter Nr. 6144 an diese Zeitung.

Zur Gründung einer Molkerei u. Käseerei zwischen zwei Bädern i. der Grafschaft Glag

Grundstück

mit schönen, hellen Kellern, 20 qm groß, mit Entwässerung, in guter Geschäftslage, Bahnstation, 240 M. jährlich, zwei beschlagnahmefreie 3-Zimmer-Wohn., Zubehör, Balkon, Gas und Wasserl., sofort beziehbar, jede Etage 720 M. jährlich. Wenn Bauzusch. 500—1000 M. gezahlt w. wird Sicherheit gegeben. (6102)

Neubau Kabe, Lewin 37, Krs. Glag.

Dampfmolkerei

i. Bez. Magdeburg od. angrenz. zu kaufen gesucht. Wohn. l. getauscht werb. R. Heinrichs, Tangerhütte.

Sachmann sucht Molkerei oder Sarzkäseerei zu kaufen oder zu pachten, wo ca. 3000 M. genügen. Angebote unter Mitteldeutschland Nr. 6080 an diese Zeitung.

Molkereiverkauf

aus Familiengründen, im südlichen Oldenburg, nachweislich rentables Unternehmen, hoch. Verdienst, durchschnittlich 1800 Liter Milch, Preis 14 000 Mark bei 10 000 Mark Anzahlung, ohne Gebäude. Es kommen nur Interessenten in Frage, die über 10 000 Mark nachweislich verfügen. Zuschriften unter Nr. 6065 an diese Zeitung.

Zwei Molkereien
für zahlungsfähigen Käufer mit Mindestanlieferung von 2500 Liter täglich zu kaufen gesucht. Die eine mit guter Bahnverbindung nach Berlin, die andere in der Nähe Magdeburgs. Angebote an (6041) G. Baer, Berlin, Kreuzbergstr. 21. Telefon Hasenheide 281.

Molkerei und Milchhandlung,
Nieträume, i. norddeutscher Großstadt, 600 Liter, Verdienstsparne — 8 Pfg. pro Liter, sofort für 8500 Mark zu verkaufen. Offerten unter Nr. 6076 an diese Zeitung.

Käseerei
mit all. Inventar zu verpachten. Stadt im Reg.-Bezirk Magdeburg. Angebote unter Nr. 3. 6005 an diese Zeitung.

Meiereigeschäfte,
welle Existenzen, mit und ohne Wohnungstausch, in Preislagen v. — 10 000 M zu verkaufen. (6016) H. Dahl, Hamburg, Eichenstraße 24.

Kauf-Gesuche.

Suche sofort gebrauchten, äußerst triebfähigen **Drehstrommotor,** 10 PS., 220 X 380. (5855) Molkerei Friedendorf, Bez. Kassel.

Ein guterhaltener **Rückföhrerhizer** wird zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 6058 an diese Zeitung.

30—50 Käsehorden
X 100, zu kaufen gesucht. (6066) Molkerei Landesbergen, Weser.

Sehr gut erhaltener **Lübb. Automat** ein Engelmännischer Quargwolf, ide möglichst im Betriebe zu betätigen, zu kaufen gesucht. Offert. unter Nr. W. Nr. 6063 an diese Ztg. beten.

Suche einen im guten Zustande befindlichen, gebrauchten, stehenden **Dampfkessel.** Angebote erbittet (6006) Molkerei Gr.-Däswitz, Kreis Liegnitz in Schlesien.

Molk.-Maschinen
gebraucht — sofort zu kaufen ges. Formwärmer, Dampferzeuger und Transmission mit Lagerböden, Separator, 1000 bis 2000 Liter, Bassins, Butterf., Kneier, Rahmtänder, Mehlmer, Milchpump., Rohrleitg., Wasserpumpe, Motor. Fertigen mit Preis unter Nr. 62 an diese Zeitung erbeten.

Suche folgende noch gut erhalt. **gebr. Maschinen** (triebsfähige) sofort zu kaufen: 1 Dampferzeuger, 1/2 Nm. Heber- ruder, 3—4 qm. Heizfläche, 1 Formwärmer, 2000 Liter mit ob. Antrieb und Hebevorrichtung, 1 Holst. Butterfäß, 4—500 Liter Inhalt, 1 Butterkneiter, Tellerdurchmesser 10—110 cm., 1 Ragermilchpumpe, 2000 Liter Leistung, usw. Beste Preisangebote unter Nr. 6139 an diese Zeitung erb.

Kauf-Angebote.

50 Milchkannen, 20 Liter, Steddel, fast neu, gut einkt u. rostfrei, Stüd 7,50 M, abzugeben (5958) Weser-Molkerei, Bremen, Süderstraße 23.

Risten
in jeder Ausführung (Käsefisten, Eierfisten usw.), Käsehorden empf. Wilh. Brader, Ristenfabrik, Hildesheim.
1 Milchverkaufswagen zu verkaufen, gebraucht, starke Ausführung, evtl. tausche mit kleiner. Karl Meier, 6108 Molkerei Züllichau, Brdgbg.
1 Elektromotor, 3 PS., 1 Zentrifuge, 1000 Liter, mit dir. Antrieb, 1 Formwärmer, 1000 Liter, 1 Sturzbuttersch., ca. 75—80 Liter Verbutterung, 1 Dampf-Entwässer, 2—3 qm., 2 Milchbassins, je 200—300 Liter, gebraucht, sofort zu kaufen gesucht. Eilangebote erb. (6104) Mag. Herrmann, Potsdam, Schodstraße 27.

Käseformen

hergestellt in eigener Klempnerei
sofort lieferbar:

Tilsiterformen, zylindrisch, mit fest. Boden und Fußreifen, schwere Ware Durchmesser 25 30 cm

a) aus Stahlblech, ganz stark verzinkt	Stück M	6.50	8.—
b) aus rostfreiem Zinkblech, mit Ober- und Fußreifen	" "	5.25	6.25
Preßdeckel dazu aus la Buchenholz, sauber abgedreht	" "	1.50	2.—

Briefformen aus starkem, rostfreiem Zink, mit Aufsatz und Spannring Durchmesser 20 21 30 cm

ohne Boden	Stück M.	3.—	3.50	4.—
dieselben, jedoch m. los. Bod.	" "	3.30	4.—	4.50

Camembertformen aus starkem, rostfreiem Zink, gelötet oder gefalzt

Modell A	B	C		
Formdurchmesser cm	12	12	10	
Formhöhe	"	15	13	12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M —.73 —.60 —.40
Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch " —.40 —.35 —.25
Untersatz (Teller) dazu, gelocht " —.20 —.20 —.15

Kleine Camembertformen ebenfalls aus rostfreiem Zink

Modell D	E	F		
Formdurchmesser cm	8 1/2	8 1/2	8	
Formhöhe	"	16 1/2	13	12

Form(Mantel)gel. od. ungel. Zink Nr. 14 St. M. —.50 —.44 —.38
" " " " " " —.45 —.40 —.35
Aufsatz "dazu", 5 1/2 oder 6 cm hoch " —.25 —.20 —.20
Untersatz (Teller) dazu, gelocht " —.12 —.12 —.12

Frühstückskäseformen ebenfalls aus rostfreiem Zink

Modell J	K	L		
Formdurchmesser cm	7	6	6	
Formhöhe	"	13	12	10

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht Stück M. —.35 —.30 —.25
Untersatz (Teller) dazu, gelocht " —.11 —.10 —.10

Viereckige Weichkäseformen, nach unten abgeschrägt (körbchenartig), mit Boden und ausgebeulten Füßen, für speziell Schicht- und Flottkäse

Modell	4	5	6	7
oberes Maß cm	10 1/2 X 10 1/2	10 1/2 X 10 1/2	12 X 12	12 1/2 X 12 1/2
unteres " "	9 X 9	9 X 9	9 1/2 X 9 1/2	9 1/2 X 9 1/2
Höhe innen	6 1/2	9 1/2	6 1/2	9 1/2

a) aus rostfreiem Zink	Stück M.	—90	—95	—95	—95
b) aus Weißblech	Stück M.	—80	—85	—85	—90

Limburger Formen aus gelochtem Weißblech, innen 19 cm hoch 60 cm lang, mit Seitengriffen
Modell A mit 5 Fach je 12 cm Quadrat, Stück M. 5.50
Modell B mit 6 Fach je 10 cm Quadrat, Stück M. 5.50
Diese Limburgerkäseformen ersparen den Spanntisch und das Schneiden und ergeben gleichmäßig große Käse.
Jede beliebige andere Ausführung sofort u. billigst

Carl Mann, Hildesheim.
Fernsprecher 4135.

Molkereibürsten

mit Deckel
in Wurzel, Piassava, Union
Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion
in einfacher und doppelter Raupen- ausführung

in nur prima Qualität
liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

Oelser Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga
Oels i. Schl., Fernsprecher 298.



1 Bergedorfer Kohlenfäure-Kühl- anlage für dir. Verdampf, 5800 Kalorien fädl. Leist. f. Milchkühl., tabellos erhalten,
1 Bergedorfer Kohlenfäure-Ver- dampferkühler, 18 000 Kalorien fädl. Leistung, tabellos erhalten,
1 Butterkneiter für Kraftbetrieb, 120 cm. Tellerdurchm., Teatholz, und neuer Aneimalze, neuwertig, preiswert zu verkaufen. Gefällige Anfragen unter Nr. 6033 an diese Zeitung.

Sarzerkäsefisten
aus Nadelholz, sauber und stabil (Kreissägenfeinchnitt) genagelt, i. jed. gewünscht. Größe gibt billig ab Ernst Rothkirch, Ristenfabrik, Kreibitz i. Schl. (5054)

Käse-Holzma'ten

(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung von Weichkäse fabriziert in allen gewünschten Größen

Holzmatte - Industrie
GEORG RÜSSLER
Lindenberg i. Allgäu (Bayern)

1 Käseformmaschine, Lübbes Au- tomat, wie neu,
1 Flächenkühler zu 2000 Liter, sehr gut erhalten,
1 Butterkneiter für Kraftbetrieb, Tellerdurchmesser 130 cm, voll- ständig neu überholt,
1 Quargpresse für Kraftbetrieb für Wandbefest., neu überholt,
1 Ganz-Zentrifuge zu 2000 Liter, mit Schnurantrieb, ganz neu überholt,
zu verkaufen. Angebote unter Nr. 6131 an diese Zeitung.

Milchkannen
Kannend billig
sowie alle anderen Einrichtungs- gegenstände usw. liefern in der be- kannten Güte (1811) Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Milchkannen

Steddel, 20 Liter zu Rmk. 9,50
Bügelversch., 20 Lt., zu Rmk. 10,50
liefert nach wie vor in kräftiger Ausführung u. prima Verzinnung
Milchkannen-Vertrieb Schöppenstein
Jedes Quantum sofort lieferbar.

Zwei neuwertige Motorräder,
1/2 PS., DAW.-Leorenrad und 1/250 ccm. englisches Sportrad, billig zu verkaufen oder gegen Butter zu vertausch. Anfragen an Dampf-Meierei Heide in Holstein.
Suche Abnehmer für prima **ostpreussische Säuerferweine** von 50 Pfd. aufwärts bei 3 Mark Aufaufsgeld. Bestellungen erb. Britt, Gr.-Lengmischen, Rastuben, Kreis Stallupönen, Ostpreußen. 5354

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stüd 2,75 Mk., bei größ-
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)

E. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

**Ein Kohlen säure-
Verdampf-Kühler**

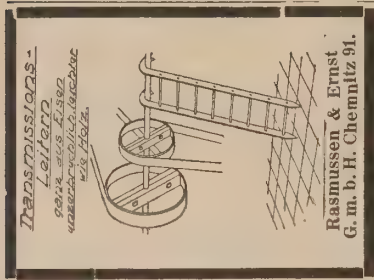
800 Liter Stundenleistung, fast
fabrikneu, für Mk. 350.— bei günst.
Zahlungsbedingungen z. verkaufen.
Offerten unter 5726 an diese Ztg.

Wegen Betriebsvergrößerung be-
absichtige ich meine

Alstra-Kühlanlage

(Kohlensäure, direkte Verdampf.),
bestehend aus einem stehend. Kom-
pressor, 7000 Kal. Beriefelungs-
denator, und Verdampfungskühler
billigst zu verkaufen. Die Anlage
ist gut erhalten, arbeitet tadellos
und ist noch bis Ende November i.
Betrieb zu befristigen. Angebote
erbittet (6067)

Molkerei Mittenwalde i. Mark.
Bes.: Otto Piesker.

**Käsehorden**

Liefert preiswert (5701)
Runo Landek, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)

E. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Fast neue, sehr gut erhaltene
**Kohlensäure-
Gismaschine „Alstra“**
11 600 Kal., wegen Anschaffung ein-
größeren preiswert zu verkaufen.
Die Anlage kann z. Zt. noch tägl.
i. Betrieb befristigt werden. (6053)
Meierei Bargteheide.

Wegen Nichtgebrauchs habe ich
eine 6 PS. Ahlbornsche, tadellos
erhaltene

Dampfmaschine,

sowie einige 100 Stüd

Samenbertformen

8 cm. Durchmesser, billig abzugeb.
Offerten unter E. Z. 5984 an diese
Zeitung.



**Milchflaschen
Joghurtflaschen
aller Art liefern
Glashütten
Wisthoff & Co.
Steele
(Ruhr)**

4 gebrauchte, aber gut erhaltene
Verkaufswagen
entl. mit Wagen-Rennen u. dergl.
Offerten unter Nr. 6043 durch diese
Zeitung.

Sehr preiswert zu verkaufen 50
Stüd sehr gut erhaltene

Milchverwandkannen,
a 40 Liter Inhalt. (6039)
Molkerei Lohne in Oldenburg.

Rübb. Automat M.

wegen Geschäftsaufgabe billig zu
verkaufen, sowie 3000 Stüd Käse-
kisten, ungenagelt, 25 x 20 x 5,
äußere billig abzugeben. Angeb.
unter Nr. 6038 durch diese Ztg.

Milch-Flaschen
aller Art

Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro: Düsseldorf, Schadowstraße 30

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Eisenverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stüd zu 80
Pfennige ab (5834)

Alexander Glorius, Leipzig-Gu., Bänaustr. 7. Fernruf 10 566.

Homogenisator gewünscht

Ein sich noch in gutem Zustande befindender
kleinerer Homogenisator zu kaufen gesucht.
Angebote mit Preisangabe, Fabrikmarke und
weiteren Einzelheiten erbeten unter **Nr. 6035**
an diese Zeitung.

Käsekisten

in sauberster Ausführung liefern kurzfristig und erbiten Anfragen
Mag. Meyer & Co., Schmölln, Thür.
Kistenfabrik. — Fernsprecher 690.

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der
notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buche
Allgäuer Rundkäsefabrik nach Emmentaler Art
von Dr. Hans Roeder. Preis 2 Mk.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

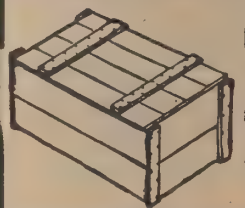
Wegen Aufgabe des Geschäftes
verkaufe:

1 Quargmühle mit Steinwalzen
50 fast neue Rohhorden,
1 Engelm. Wolf für Hand-
Kraftbetrieb,
2 fahrbare Milchbottiche,
1 neue Schrotmühle,
zusammen für nur Mark 400.
Die Gegenstände sind alle in ge-
betriebsfähigem Zustande und
den auch einzeln abgegeben.
unter N. Z. Nr. 5856 an diese
Zeitung erbeten.

Käsefister

sowie □ = Käsefister

Liefert prompt und preiswert
Mag. Grondei, Kistenfabrik
Ziegenhals i. Schl.



Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik



Spezialität: Schachteln
Emmentaler ohne Rinde.



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Homogenisiermaschinen

v. Schröder, ab 50 bis 2000 Liter
tadellos, verkauft günstig (443)
C. E. Modes, Berlin-Neukölln

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken-Fabriken

3 Dampfmantelöfen für Stein-
lung, neu,
1 Wasserpumpe mit Metallventil
neuwertig,
1 steh. Dampfmaschine, 3 PS., neu-
wertig, billig abzugeben.
Gesucht wird:
1 steh. Dampfkessel, 3 bis 4 qm.
Heizfläche,
1 lieg. Glammrohrkessel, 25 bis
qm. Heizfläche,
1 Separator, 1500 Liter. (5834)
P. Johannsen, Pienitz,
Weienstr. 1.

Läuferfischweine
von 50 bis 60 Pfd. 1.10 M, von 70 bis 80 Pfd. 1.00 M, habe laufend ab Stall abzugeben. (5456)
H. A. Dreger, Gr.-Welle, Ostprign.

Habe
50 Läuferfischweine
im Gewicht von 60–70 Pfd. p. St. abzugeben. (6072)
Otto Baur, Käjerei, Cornau i. Hann., Ars. Diepholz.

Butter, Käse, Quarg.

Jedes Quantum Quarg kauft and. auch auf Abschluß geg. Kaffe. feinste Referenz. vorh. **Warnecke, Bernigerode, Forststraße 25.** (6084)

Wer liefert täglich
Schlagjahne und Vollmilch
nach Düsseldorf? Angebote erb. an **Meierei Düsseldorf, Neufferstr. 39.**

Habe wöchentlich 3 Tonnen
Quarg
abzugeben. (6126)
Molkerei Wegeleben.

1–2 Faß buttermilchfreier
Quarg
wöchentlich abzugeben. Offerten mit Preisangebote
Molkerei Türpitz b. Prieborn, Schleßen. (6116)

u. 3. Qual. Butter.
Wer liefert für Badzwecke solche Ware, wöchentlich 4–6 Faß? Off. mit Preisangabe unter **M. N. 6113** an die Geschäftsstelle d. Ztg.

Holl. Kuh-Käse,
prima Ware, frisch vom Salztisch, ab gegen sof. Kaffe ab (6112)
Molkerei Mölln in Lauenburg.

Pa. Allgäuer Emmenthaler
besten Qualität in ganzen Laib. je 100 bis 150 Pfund versendet billigen Preisen (6111)
Allgäuer Käjereien J. Bogler, Weizern-Hopferau im Allgäu.

Habe wöchentlich 6–8 Zentner
ff. Speisequarg
trockene Ware, pro Zentner 12 Mark, abzugeben. Probetonne nach Wunsch. Offerten an (6109)
Jacob Roth, Molkerei, Dresden-Neub.

Sauermilchquarg
wandfrei, zu kaufen gesucht geg. ompte Kaffe. (6103)
C. A. Tippenhauer, Bremen, Reuterstraße 9, Tel. Rol. 5071.

Habe noch laufend
5–100 Kisten, 7–8 Pfd. Inhalt,
prima goldgelben Harzkäse
billigsten Tagespreisen abzugeb. Offerten unter **H. B. Nr. 6098** an diese Zeitung.

Größere Versandmolkerei Wests. sucht zu sofort für 2 bis 3 Monate
100 Liter Vollmilch
zukaufen. Neueste Preisangeb. werden umgehend unter Nr. 615 an diese Zeitung erbeten.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, garantiert buttermilch- und metallfrei, wöchentlich 10 bis 20 Zentner abzugeben. Preis M. 28.— ab heft. Station. Offert. unter Nr. 6064 an diese Zeitung.

pa. Molkereibutter
in Tonnen od. ausgepfundet haben abzugeben. (6075)
Gebr. Schleicher, Molkereibutter-Verband, Pflaumloch (Wtbg.)

Münsterländische Molkerei, günst. Bahnstation, hat noch einige 100 Liter gereinigte, tiefgekühlte
Vollmilch
gegen Kannen- und Sicherheitstell. abzugeben. Gefl. Offerten unter Nr. 6071 an diese Zeitung erbeten.

Wöchentlich an zahlungsfähige Dauerabnehmer 2–3 Zentner pa.
Speisequarg
abzugeben. (6069)
Molkerei Süchteln bei Crefeld.

Habe wöchentlich 2–3 Zentner
feinste Tafelbutter
abzugeben an nur zahlungsfähige Abnehmer. (6134)
Molkerei Gimke, Kreis Uelsen.

Rittergutsmolkerei in Schleßen sucht prima
Molkereibutter
besonders fest, 2–5 Ztr. wöchentl., 5 Mt. unter Berliner Notiz, für dauernde Lieferung, auch aus Ostpreußen. Gefl. Angebote unt. Nr. 6061 an diese Zeitung.

Stadtmolkerei sucht sofort 1 bis 2 Zentner
prima Quadratkäse,
frisch vom Salztisch, 10–20 Proz. Fett in d. Trockenm. und ebensoviel
Speisequarg
auf dauernde Lieferung. Gefl. Off. mit Preisangab. unter Nr. 6062 an diese Zeitung.

Beabsichtige von größerer Gen.-Molkerei die ganze
Magermilch
zu pachten in deren Kellerräumen ich die Milch zu Käse verarbeiten kann. Schleßen bevorzugt. Offert. erbitte (6060)
Paul Langer, Schmograu, Kreis Namslau, Schleßen.

Frische
Zentrifugenbutter
wöchentlich 4 Zentner auf Jahres- schluß zu 12 unter Berliner Höchst- notiz zu verkaufen. Probetonne an Unbekannte geg. Nachnahme. Off. unter **W. T. 6037** durch diese Ztg.

Buttereinkauf.
Einkäufer
mit langjähriger Praxis kauft regelmäßig für deutsche Rechnung in Leeuwarden, 's-Hertogenbosch und Maastricht zur höchstens Mittelauctionsnotierung zu 1 Mark pro Faß. Kommission. Nur pa. Häuser belieben zu reflektieren unter Nr. 1967 Advort. Bur. Alta, Ritterswartier 85, Leeuwarden.

Suche noch einige zahlungsfähige Abnehmer für prima
Handkäse, Thüringer Stangen u. Rümelschwellen.
Käjerei Zehista bei Pirna in Sa. Fernruf Pirna 335. 6032
Ich suche wöchentlich 10 Zentner feinste
Molkereibutter
direkt von Molkerei zu kaufen, ev. auf Abschluß, auf Grund Berliner Höchstnotiz. Kaffe nach Empfang der Ware, i. Anfang der Geschäfts- verbindung im voraus. Gefl. Off. bitte zu richten unter Nr. 6026 d. diese Zeitung.

Zu sofort nach Düsseldorf gesucht wöchentlich 3–4 Ztr. allerfeinste
Molkereibutter
Angebote mit Preis erbitte (6040)
Rheinisch-westf. Erdbeerbutter- Gesellschaft Düsseldorf, Worringerstraße 27–29.

Fehlerhafte und prima Butter
kauft laufend zu höchsten Preisen bei sofortiger Kaffe. Höchste Be- zahlung. Angebote unter Nr. 5538 an diese Zeitung.

Empfehle zum Bezuge
Bauernkäse, Harzkäse.
Preise an solvente FIRM. auf Anfr. **Paul Senf, Hildesheim, Käsefabrik.** 6001

3 Zentner frische
Landbutter
zu 25 unter Berliner Höchstnotiz ab Station regelmäßig abzug. Probetonne u. Nachnahme. Offerten u. **T. B. 6036** an diese Zeitung.

Genossenschaftsmolk. hat wöchent- lich noch 8 Tonnen feinste
Molkereibutter
zu 3 Rmk. über Berliner Höchstnot. abzugeben, ebenso 10 Zentner ein- wandfreien, trockenen
Quarg
zu 25 Rmk. der Zentner. Fässer sind zu stellen. Angebote unter Nr. 6023 an diese Zeitung.

Wir haben wöchentlich n. einige Zentner
Quarg
gegen Barzahlung abzugeben. Off. sind zu richten an die (6024)
Molkerei-Gen. Kemfersleben, Kreis Wanzleben.

Standquarg,
ca. 15 Zentner, Augustware, wegen Mangel an Frisch-Quarg gegen Ge- bot zu verkaufen im Freit. Braun- schweig. Offerten unter Nr. 6025 an diese Zeitung.

Bin noch Dauerabnehmer von
Harzer, Frühstücks- und Baistein- Magerkäse.
Nähe Hannover, Magdeburg, Halle beord. Erbitten Angeb. nur prima Qualität bei sof. Bezahl. unter **G. W. 6017** an diese Zeitung.

Einwandfreier
Sauermilchquarg
gegen Kaffe gesucht. Preis erbeten. **Käjerei Bollermann, Goslar, Harz.**

Ca. 200 Liter
Vollmilch
hocherhitzt und tiefgekühlt, nicht unter 3,10 Prozent, p. bald gesucht. Gefl. Offerten unter **M. S. 5985** an diese Zeitung.

ff. Molkereibutter u. Quarg,
trocken, metall- und buttermilchfrei, laufend an solb. Dauerabnehmer zu annehm. Preisen zu verkaufen. Anfragen unter Nr. 5972 an diese Zeitung.

Gesucht prima
Molkereibutter
mehrere Fässer, regelmäßig jede Woche, allerfeinste, aus pasteuris. Rahm hergestellt. (5974)
Gaardener Meierei H. Hamann, Kiel-G., Gegr. 1885.

Feinste Tafelbutter, prima Steinbuscher
offeriert billigt (5949)
Molkerei Schroop, Westpr.

Prima naturgereiften
Thür. Stangenkäse
liefert in 50er Packung. (5943)
Zentral-Käjerei Griesheim bei Stadtilm i. Thür.

Täglich frischen, süßen, streichfäh.
Speisequarg
a Zentner 25.— Mt. hat laufend gegen Nachnahme abzugeben. **Central-Molkerei und Käsefabrik Weisterode bei Duderstadt.**

Suche wöchentlich noch einige Tonnen metall- und buttermilchfr.
Quarg
zu kaufen. Kaufe auch noch einen gut erhaltenen
Lübb. Automat.
Bitte Offerten mit Preis. (5771)
Otto Strumpf, Zentral-Käjerei, Wanzleben, Bezirk Magdeburg. Telefon Nr. 417.

Westfälische Molkerei sucht ab 20. Oktober täglich 12 bis 1500 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte
Vollmilch.
Kannen werden gestellt. Offerten mit Preisangabe unter Nr. 5769 an diese Zeitung.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Wir sind Abnehmer von ostpr.
Molkenbutter
bei prompter Kaffe. (5851)
Gebr. Scheffler, Berlin D. 27, Wallnertheaterstraße 42.

Suche wirklich einwandfreien
Quarg
möglichst von Leinetal-Molkereien. Bin Dauerabnehmer. (5849)
August Richter, Käjerei, Hann.-Münden.

Habe pro Woche 2–3 Zentner prima ungesalzene
Molkereibutter
abzugeben zu 5 Mark über Berliner Höchstnotierung in Tonnen zu 50 oder 100 Pfund Inhalt. Gefl. An- gebote erbitte (5845)
Konrad Reim, Zentralmolkerei, Windsheim (Mittelfranken).

Welche Molkereien i. Polen, Str. Thorn–Posen–Grenze, würden n. Deutschland wöchentlich gr. Mengen
Butter
liefern? In Frage kommen nur erstklassige Fabrikate aus pasteuris. Rahm. Preisangebote, nur direkt von Molkereien an (5915)
Emil Nestle, Molk., Milch- u. Buttergroßhandl. Breslau, Bohrauerstraße 97–99, Telefon Stephan 305 98.

erbeten.

Vollmilch
dauererhitzt, gereinigt u. tief- gekühlt, täglich ca. 500 Liter nach Hamburg abzugeben. **Molkerei Batorf bei Lüneburg.**

Anbiete pa. feinsten
Romadurkäse
10–20 Proz. Fettzusatz, in Perga- ment und Stanniol verpackt, in Kisten von 50 Pfd. Inhalt. Heut. Preis 60 S pro Pfund. An unbe- kannte Fa. nur gegen Nachnahme. Ein Probeauftrag überzeugt. **Molkerei Herste, Kreis Högter.**
Ebenda wöchentlich noch 1–2 Ztr.
prima Butter
abzugeben. (5926)
Habe regelmäßig prima frischen
Quarg
abzugeben. Anfragen mit Preis- angab. unter Nr. 5971 an d. Ztg.

Buttergroßhandel in Schlesien
sucht zur laufenden Lieferung von
wöchentlich 4—5 Tausend allert. kernige
Molkereibutter
und erbitte Angebote. Regulierung
prompt und stehen prima Referenz.
zu Diensten. Offerten erbitte unter
Nr. 5920 an diese Zeitung.

Tilsiter Vollfett,
schnittfest, pikant und milde, pro
Zentner 92.— und 96.— M.
Tilsiter Halbfett,
schnittfest, pikant und milde, pro
Zentner 56.— und 62.— M. inklus.
Verpackung versendet per Nachn.
Objektel, Osterode, Ostpr.
Gegr. 1897. Handelger. eingetr.

**Gebr. Kunert
Cottbus**
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Tafelbutter,
pro Woche 4—5 Tonnen, z. Preise
der jeweiligen Berliner amtlichen
Höchstnotierung, an Unbekannte n.
unter Nachnahme oder gegen Vor-
kasse, versendet (5892)
Dampfmolkerei Wodigehnen,
Kreis Mohrungen, Ostpr.

Thür. Molk. hat tägl. 40—60 Lt.
Schlagfahne
abzugeben. Ab 1. November auch
einige 100 Liter Milch. Für gute
Ankunft u. Haltbarkeit wird garan-
tiert. Offerten unter D. M. 5936
an diese Zeitung.

Weg. Mangels an frisch. Quarg
verkaufe ich ca. 120 Zentner prima
trockenen, weißen
Standquarg
Probetonne per Nachnahme gern z.
Diensten. Preis ab Station 25 M.
per Zentner. Offerten unter Nr.
5891 durch diese Zeitung.

Quarg
frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Schlagfahne
dauerpasteurisiert und tiefgeföhrt,
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Kisten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepackete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch
Schlagfahne
ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Buxleben a. H.

•••••
Habe noch laufend abzugeben
Molkereibutter
in Tonnen, auch geformt, mit M.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.
•••••

Wöchentlich ca. 30 Zentner
Prima Sauermilchquarg
frisch und trocken, auch in kleineren Mengen laufend ab heißer Station
abzugeben. Angebote mit Preis unter M. B. 5793 durch diese Zeitung.

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:
Ia feinste Molkerei-Butter . . . pro Pfd. 1,68 Mk.
Ia Land-Butter . . . " " 1,50 Mk.
inklusive Fab.
Versand erfolgt in Fässern à ca. 110 Pfd. unter Nachnahme
oder Aufgabe von Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fern nr Norden 10739, Münstr. 9.

Olmützer Käsel
goldgelbe, weiche Ia Ware, liefert größte Quantitäten
zu billigsten Preisen
**Erste Böhm. Leipziger Käsefabrik
Brüder Pick, Böhm. Leipa (Czechoslowakei)**

Wir haben wöchentlich noch einige tausend Kisten (6125)
prima goldgelbe Harzer Käse
3 1/2 Pfd. 70 er Packung 3 Pfd. 60 er Packung 2 1/2 Pfd. 50 er Packung
prima thür. Stangenkäse
5 Pfd. 40 er Packung
prima thür. Spitzkäse
60 er Packung
zu billigstem Tagespreise abzugeben.
Niederschlesische Käsefabrik, G. m. b. H., Biegnitz.

Konkurrenzlos billig
sind unsere auf Spezialmaschinen
in grossen Mengen hergestellten
vorschriftsmässigen 3 teiligen
Milchversandscheine.

Preise ab Lager
(ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders)
250 Stck. 3.—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
5000 Stck. 32,50, 10000 Stck. 57,50.
Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-
Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen
der Scheine mit Handschrift).
1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50
Lieferung innerhalb 3—4 Tagen nach
Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Schlagfahne
Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 500—600 Liter Stallfüt-
terungs-fahne nach dem Industriege-
biet, Berlin, Hamburg od. Bremen
abzugeben. Angebote erbeten unt.
5637 an diese Zeitung.

Suche noch einige Dauer-
lieferanten von prima ein-
wandfreiem
Quarg
zur regelmäßigen wöchentl.
Lieferung. Evtl. Jahresab-
schluß. (5069)
H. Edelt, Käsefabrik,
Gnitshwiz, Kr. Breslau.

Tafelbutter,
geformt, beste haltbare
**Schlag- u. Kaffee-
Sahne**
in eigenen Kannen, billigst (5259)
Molkerei Neunheiligen in Thür.

Prima neuseeländischen
**Trocken-Quarg
(Casein)**
liefern ä. erst preiswert
**Lehmann & Voss
Hamburg**
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen
Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

Quarg
metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Bolzan, Harz i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Gust. Friede
Hannover,
Buttergroßhandlung
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
Lauf
gegen Kasse laufend jeden
feinste Molk.-But

Bin Käufer
von jedem preiswerten
Käse, Butter, C
und anderen Lebensmitte-
gegen Anzahlung.
Alfred Köster, Hamburg
Lebensmittel-Großhandlung
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prim
Molkereibutter
in Tonnen M. 12.—, in 1/2 Pf.
Stücken 10 Prozent über Ber-
lin Höchstnotierung hat abzugeben
Guk. Müller, Molkereibest
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8

Molkereien können jedes
tum prima
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinde, Berlin SO. 1
Köpenickerstraße 127.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
läuft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1192)
— Biegnitz. —

Kaufe jeden Posten guten,
wandfreien
Quarg
zur regelmäßigen Lieferung. (4
H. Wegener, Inh. Franz Weger
Käsefabrik,
Borlum in Hann.
Fernruf Amt Harz i. 17.

Quarg
frisch, trocken, metall- und but-
milchfrei zur regelmäßigen Liefe-
gesch. Angeb. mit Preis erb.
Brano Geiler, Käsefabrik
Doberschwiz, Post Zschoppach
Telefon Amt Zschoppach 18.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Julius Klockgeter
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste
Molkereibutter.

300 Kist. Handkäse
wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
r. Niepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
G. r. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Qualität goldg., hellbl. speckigen
Käse
Harzer-
Bauern-
Faust-
Stangen-
Schläfe
Handkäse

sehr preiswert und prompt unt.
Abnahme, auch in klein. Posten
Kaiser & Bolzan, Käsefabrik,
Harsum i. Hann.
so noch nicht vertreten, zuverl.
Preter bezw. Kassa-Grossisten
abt. Preisliste einfordern.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Käse kauft (1560)
H. Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Quarg
laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Reiser Käsefabrik,
Reiche II.

Butter, Eier, Käse
ab und liefert laufend (6141)
Kolossa, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Kg. 8869.

einwandfreien
Sauermilchquarg
jeder Menge kauft (8061)
H. Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

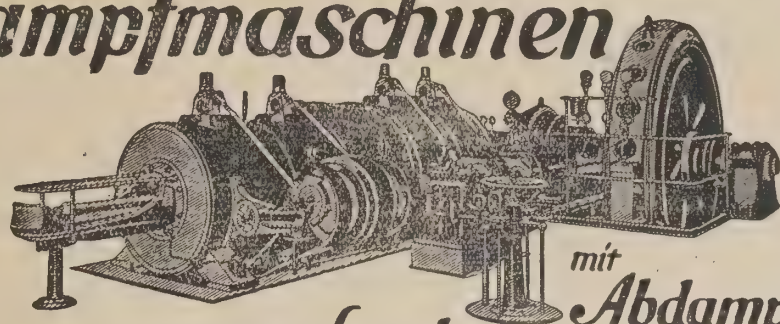
W. Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Prima
Harzer Bauern- und
Spitzkäse
w. Kümmer hat regelmäßig abzu-
geben (5108)
H. J. Mahens, Borsum i. S.,
Telefon Harsum Nr. 74.

Suche größere ostpreussische
Molkereien z. regelmäßigen
Lieferung von
Eilf. Halb fettkäse,
Eilf. Voll fettkäse
gegen sofortige Kasse. (5080)
Louis Davidsohn, Käsegroßh.,
Hagenow i. Mecklb.

Laufe sofort von Dauerlieferan-
ten 10—15 Ztr. pa. einwandfreien
Sauermilch-
und Labkäsequarg.
Kasseregulierung exakt. Angebote
mi Preis erbittet (5823)
H. Albus, Käserei
Marxhausen.

Möller Dampfmaschinen



mit **Abdampf-**
und **Zwischendampfverwertung**
K. U. TH. MÖLLER G. M. B. H. BRACKWEDE I. W.



Appetitlich-pikant.
unübertroffenes Produkt Pommerns aus reiner Vollmilch des
fruchtbaren Weizackergebietes
Auch Weizacker Brie und
Weizacker Käsechen.
Molkerei-Gen., Pyritz i. Pom.
Tüchtige Vertreter und solvente Grossisten gesucht
nährhaft u. gut bekömmlich

Prima gelbe, speckige

Quadratkäse

sowie **Harzer-, Bauern-,
Spitz-, Faust-, Thüringer
Stangenkäse u. Berliner
Goldleisten**

verkauft zu billigsten Tagespreisen

Weichkäserei Hagenow i. Meckl.
An unbekannte Besteller erfolgt Lieferung nur gegen
Nachnahme oder nach Aufgabe von 1a Referenzen. (5079)

Milch — Hamburg
ca. 1000 bis 2000 Liter von Hamburg naheliegender Molkerei sofort
gekauft. Angebote unter Nr. 5812 durch diese Zeitung erbeten.



**Die Marke
der Feinschmecker!**

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünauftr. 7. Fernruf 10 566.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kasseregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käserei
Annohain, Bezirk Leipzig.
Station Annohain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

800—1000 Liter tiefgefühlte
Rohmilch
nach Berlin zu pachten gesucht. An-
gebote unter Nr. 5648 an diese
Zeitung erbeten.

Laufend auf Abschluß zu 15 Proz.
üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburger
Markenbutter
aus erstklassiger Molkerei in 1/1
Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote
unter Nr. 5699 an diese Zeitung.

Ich suche regelmäßig wöchentlich
noch einige Tonnen

Quarg
trocken, metall- und buttermilchfrei.
Bester Angebote erbeten an (5698)
Käserei Rodigast, Post Bürgel,
Thüringen.

Molkerei günstig gelegen z. In-
dustriebezirk, hat ab 15. Okt. noch
1000—1500 Liter prima gereinigte
dauererhitzte u. tiefgefühlte

Vollmilch
auf Jahresabschluß abzugeb. Die
Milch kommt auch im Sommer stets
einwandfrei an. Angeb. unter Nr.
B. 5655 an diese Zeitung.

Quarg
frisch, trocken, metallfr., nicht über-
säuert, von Dauerlieferanten ge-
fragt. Käsefabrik
Al. Giesen b. Hildesheim
Gegründet 1892.
Telefon Hildesheim 4955.

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung
Hamburg, Schubertstraße 4.
Telefon 1557.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker stets wirksam und kräftig und Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

P H Ö N I X

MILCHFLASCHEN

REINIGUNGS-, FÜLL- u. VERSCHLUSS-

ANLAGEN

IN ALLEN GRÖSSEN

FÜR JEDE LEISTUNG

MILCHKANNEN- WASCHMASCHINEN



HOLSTEIN & KAPPERT

MASCHINENFABRIK „PHÖNIX“ G. M. B. H.

BERLIN C. 2

DORTMUND

FRANKFURT A. M.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einlösen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Befestigung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

123 Hildesheim, den 21. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Die Messung der Wasserstoffionenkonzentration in Milch und Molke nach verschiedenen Verfahren. Von Dr. E. Mündinger.

Die Mineralstoffe verlangt die Milch im Futter? Von Dr. phil. Hans Walter Schmidt.

Verichts- und Versuchswesen. Professor Dr. Hahn-Kiel.

Reine, Verbände und Genossenschaften. Der Verein der Molkereifachleute der Provinz Brandenburg.

Milchbau. Sitzung des Verwaltungsrats des Reichsausschusses zur Förderung des Milchverbrauchs (Reichsmilchsausschuss). — Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. — Die Errichtung eines Zentralmilchhofes in Leipzig. — 25 Jahre Molkerei Geestmünde. — Thüringer Heizer Schule. — Revolution auf dem Weltbuttermarkt. — Ueber den Käsehandel in der Schweiz. — Venderung des dänischen Buttergesetzes.

Gesundheit. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

Erziehung. Der Milchmann auf dem Bahnhof. — Die Schachtelkäseindustrie. — Einiges über Labbereitung. — Ursachen des geringen Milchverbrauchs. — Kesselsteinlösemittel in Molkereien. — Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. — Rinderfieber. — Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. — Herstellung von Dauersahne in Kannen.

auf die Molke filtriert. Dann füllten wir in zwei Reagensgläser je 6 cem der Molke. In das erste kam außerdem 1 cem Indikator, in das zweite 1 cem destilliertes Wasser. Ein weiteres Reagensglas wird mit Wasser gefüllt. Dazu kommt nun die Vergleichsindikatorlösung mit bestimmter Wasserstoffzahl. Dadurch, daß man nun Glas 2 hinter das Meßglas und Glas 1 hinter das Glas mit Wasser in den sogenannten Komparator stellt, ist die Eigenfarbe der Molke bei der Durchsicht ausgeschaltet. Die Werte, die wir so erhielten, sind folgende:

Säuregrad der Milch	Wasserstoffzahl h. 35°	Säuregrad der Molke
7,2—7,6	7,1	5,0
7,9—8,0	7,0	5,2
8,2—8,3	6,9	5,5
8,6	6,8	5,0
8,8—9,2	6,7	6,0
9,2—10,5	6,6	—
10,6—11,5	6,5	8,0
12,0	6,4	9,4
12,4	6,3	9,5
15,8	6,1	12,0
17,1	5,9	12,8
21,8	5,8	14,5

Es sind dies meist Mittelwerte aus einer größeren Anzahl von Messungen. Verdächtig ist die Wasserstoffzahl der Milch vom Säuregrad 7,3, die mit 7,1 schon im alkalischen Gebiet liegt, da ja bekanntlich 7,07 neutral ist. Dabei zeigt aber die Molke saure Reaktion gegen Lackmus. Es mußte also etwas hier nicht ganz stimmen. Dies bestätigten uns auch die elektrometrischen Messungen, die wir später in Milch ausführten, indem sich zeigte, daß die so erhaltenen Werte bedeutend tiefer lagen als die nach dem ersten Verfahren gefundenen. Die unten aufgeführten Werte möge dies erläutern.

Die Messungen wurden mit der Chinhydronelektrode ausgeführt. Als Bezugselektrode wurde wiederum eine Chinhydronelektrode von bestimmter Konzentration verwendet. Wir verfahren bei der Messung so, daß wir etwas Milch in ein kurzes Reagenzrohr gaben, eine Messerspitze Chinhydronelektrode zusetzten, umschüttelten, die Platinelektrode eintauchten, einige Minuten warteten und dann mit der Messung begannen. Man darf nicht zu lange warten, weil anscheinend das Chinhydronelektroden mit Bestandteilen der Milch langsam reagiert und die Werte (Millivolt) steigen. Wir erhielten so mit aufsteigendem Säuregrad bei einer Kesselmilch vom Fettgehalt 0,85 Prozent folgende Werte:

Milch I.

Säuregrad:	Wasserstoffzahl
7,5	6,58 bei 18 Grad
7,8	6,52 " 18 "
8,0	6,40 " 19 "
9,3	6,29 " 18 "
10,0	6,19 " 18 "
10,5	6,10 " 18 "
11,5	5,93 " 18 "
13,0	5,80 " 18 "
17,5	5,51 " 17 "
22,0	5,27 " 17 "
24,0	5,09 " 17 "

Milch II.

Säuregrad:	Wasserstoffzahl
8,1	6,59 bei 17 Grad
8,5	6,52 " 17 "
8,7	6,49 " 17 "
9,2	6,43 " 17 "
10,8	6,18 " 17 "
12,0	6,14 " 17 "
14,0	5,81 " 18 "

Die Messung der Wasserstoffionenkonzentration in Milch und Molke nach verschiedenen Verfahren.

Von Dr. E. Mündinger.

Mitteilung aus der Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalt zu Wangen im Allgäu.)

Sehr spärlich sind die Angaben, die im Schrifttum über diesen Gegenstand zu finden sind. Außer den Werten, die F. L. Schmidt in seinem Lehrbuch der Milchwirtschaft für die Wasserstoffzahl einer normalen und einer gerinnenden Milch gibt, finden sich solche in dem geringen Grade in der „Pilzkunde“ von Weigmann. Auch der Arbeit von Altmann: „Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Milchgerinnung“ sind einige Meßergebnisse zu finden. Da diese Tatsache von verschiedenen Seiten mit Bedauern aus gegenüber festgestellt wurde, glauben wir einem Bedürfnis zu entsprechen, wenn wir einen Teil der von uns gemessenen Werte hier bekannt geben.

Der Grund für genannten Mangel ist wohl darin zu suchen, daß mit der einfacheren Methode der Messung der Wasserstoffionen mit Indikatoren der Milch infolge ihrer Beschaffenheit nicht heizunehmen ist. Mit der elektrometrischen Methode ist dies eine einfache Sache. Die Hilfsmittel dazu sind aber sehr teuer und nicht jeder Betrieb kann sich die Anschaffung eines solchen Gerätes leisten. Aber auch hier dürften sich noch vielleicht Unstimmigkeiten ergeben, die durch Gegenüberstellung von Werten, die an verschiedenen Orten gemessen wurden, ausgeglichen werden können.

Die Schwierigkeit, die Milch direkt kolorimetrisch zu messen, ist verschiedentlich zu dem Versuch geführt, es mit den verschiedenen Sera zu versuchen. Auch wir sind auf diesen Gedanken gekommen, anlässlich von Studien über die Abhängigkeit der Labgerinnung von der Wasserstoffzahl. Wir verwendeten zu diesem Zweck als Labserum, die Molke. Altmann macht in der oben erwähnten Arbeit die Angabe: „bei der Labgerinnung findet keine Abnahme der aktuellen Zonen statt“, was er durch folgende Messungen belegt:

	Säuregrad	Wasserstoffzahl
Milch	5,9	2,08 × 10 ⁻⁷
Molke	2,7	2,08 × 10 ⁻⁷
Milch	7,4	4,45 × 10 ⁻⁷
Molke	4,4	4,43 × 10 ⁻⁷

Daraus ergab sich für uns die Berechtigung, die in Molke gemessenen Werte gleich denen der Milch zu setzen. Wir verfahren nun in folgender Weise: Die Milch wurde mit Lab zur Gerinnung gebracht, das Gerinnfälschchen wie der „Bruch“ im Käsefälschchen zerschnitten und hier-

Milch III.

Säuregrad	Milch	Wasserstoffzahl	Molke	Wasserstoffzahl mit Indikator
8,5	6,41	bei 18 Grad	7,0	bei 35 Grad
9,0	6,3	" 21 "	6,7	" 35 "
10,5	6,08	" 21 "	6,5	" 35 "
12,0	5,91	" 21 "	6,3	" 35 "
20,5	5,42	" 16 "	—	" 35 "
23,5	5,21	" 16 "	5,8	" 35 "
25,0	5,02	" 17 "	—	" 35 "
32,5	4,68	" 24 "	—	" 35 "

Milch IV.

7,8	6,52	bei 20 Grad	7,1	bei 35 Grad
8,1	6,47	" 20 "	7,0	" 35 "
9,0	6,35	" 20 "	—	" 35 "
	6,25	" 20 "	6,6	" 35 "
11,0	6,06	" 20 "	—	" 35 "

Milch V.

Säuregrad	Wasserstoffzahl	Säuregrad	Wasserstoffzahl
8,0	6,57 bei 19 Grad	12,0	6,02 bei 24 Grad
8,5	6,44 " 20 "	15,0	5,73 " 23 "
9,0	6,33 " 20 "	18,0	5,55 " 23 "
10,6	6,20 " 24 "		

Verschiedene Milchen, Gemelt von verschiedenen Ställen.

Säuregrad	Wasserstoffzahl	Säuregrad	Wasserstoffzahl
7,7	6,52 bei 20 Grad	8,2	6,55 bei 20 Grad
8,0	6,47 " 20 "	8,5	6,45 " 20 "
9,0	6,42 " 20 "	8,7	6,45 " 20 "
8,7	6,42 " 20 "	7,0	6,51 " 16 "
8,7	6,44 " 20 "	6,8	6,51 " 16 "
8,7	6,42 " 20 "	6,8	6,48 " 16 "
7,8	6,45 " 20 "	7,0	6,53 " 16 "
6,8	6,57 " 20 "	7,0	6,55 " 16 "
7,2	6,52 " 20 "	6,5	6,51 " 16 "
7,9	6,4 " 20 "	7,0	6,61 " 16 "
11,0	6,06 " 20 "	7,4	6,46 " 16 "
9,3	6,23 " 20 "	7,5	6,51 " 16 "
8,8	6,28 " 20 "	7,5	6,55 " 16 "
6,5	6,54 " 20 "	8,0	6,51 " 16 "
7,1	6,57 " 20 "	7,5	6,53 " 16 "
7,3	6,59 " 20 "	8,0	6,53 " 16 "
7,5	6,55 " 20 "	7,5	6,53 " 16 "
8,0	6,42 " 20 "	7,5	6,65 " 16 "
8,0	6,50 " 20 "	7,5	6,57 " 16 "

Verschiedene Stallgemelte bei niederem und hohem Säuregrad gemessen.

Nr.	Säuregrad	Wasserstoffzahl	Säuregrad	Wasserstoffzahl
1	9,7	6,1 bei 23 Grad	25,0	5,19 bei 19 Grad
2	8,5	6,45 " 23 "	27,0	5,10 " 19 "
3	8,5	6,49 " 23 "	25,5	5,12 " 19 "
4	8,5	6,33 " 23 "	29,5	4,86 " 19 "
5	8,0	6,37 " 23 "	29,0	4,88 " 19 "
6	8,0	6,37 " 23 "	29,0	4,95 " 19 "
7	14,5	5,58 " 23 "	geronnen	4,51 " 19 "
8	8,5	6,42 " 23 "	27,0	5,02 " 19 "

Eine Kesselmilch vom Fettgehalt 2,40 Proz. lieferte:

Säuregrad	Wasserstoffzahl
25,5	5,02 bei 20°
30,0	4,89 bei 20°

Eine Magermilch:

Säuregrad	Wasserstoffzahl
8,0	6,47 bei 20°

Das angeführte Material zeigt uns einmal, daß die Wasserstoffzahl vom Fettgehalt der Milch unabhängig zu sein scheint, was anzunehmen war, andererseits ist aber daraus ersichtlich, daß die Werte, die man kolorimetrisch in der Molke mißt, nicht ohne weiteres gleich den elektrometrischen Werten der Milch gesetzt werden können.

Erwähnenswert ist noch die Tatsache, daß ein Steigen der Temperatur bei der kolorimetrischen Messung ein Steigen der Werte nach der alkalischen Seite hin bedingt, was aus beigefügter Tabelle ersichtlich ist:

Wasserstoffzahl	Wasserstoffzahl
5,6 bei 22 Grad	5,8 bei 35 Grad
6,5 " 20 "	6,6 " 35 "
6,0 " 20 "	6,3 " 35 "
6,0 " 20 "	6,2 " 35 "
6,1 " 20 "	6,3 " 35 "
6,8 " 20 "	7,0 " 35 "

Eine Angabe der Wasserstoffionenkonzentration ist also nur vollwertig, wenn die Meßtemperatur beigefügt wird. Berücksichtigen wir diese Tatsache, dann vermindern sich die Unterschiede zwischen unseren kolorimetrischen und elektrometrischen Messungen, indem wir von den kolorimetrischen Werten bei 35 Grad rund 0,1—0,2 in Abrechnung bringen müssen, um auf die entsprechenden Werte bei 20 Grad zu kommen. Eine volle Übereinstimmung ergibt sich aber trotzdem noch nicht.

Beachtenswert ist noch die Tatsache, daß die Unterschiede zwischen Säuregrad der Molke und Säuregrad der Milch mit zunehmendem Säuregrad immer größer werden. Dies ist wohl erklären, daß einmal mit zunehmendem Säuregrad die Fällung Eiweißstoffen eine andere ist, sowohl der Beschaffenheit als Menge nach. Vielleicht ist auch schon die Spaltung in Para- und Molkeneiweiß bei höherem Säuregrad der Menge nach andere als bei niederem. Eine Veränderung in den Unterschied der Wasserstoffzahl läßt sich nicht feststellen. Demnach muß das Mehr oder Weniger an Eiweißstoffen in der Molke wohl Säuregrad, nicht aber an der Wasserstoffzahl beteiligen.

Die folgenden Werte zeigen andererseits die Übereinstimmung zwischen der Wasserstoffzahl der Milch und der in der Molke, man beide elektrometrisch mißt.

Säuregrad	Wasserstoffzahl der Milch	Wasserstoffzahl der Molke
10,5	6,22 bei 21 Grad	6,22
	5,93 " 23 "	5,95
13,5	5,78 " 23 "	5,78
15,0	5,62 " 23 "	5,59
8,3	6,50 " 19 "	6,50
10,3	6,23 " 20 "	6,17
10,8	6,20 " 24 "	6,16
8,2	6,53 " 21 "	6,53
11,5	6,12 " 21 "	6,05
12,8	5,98 " 23 "	5,93

Einer Anregung folgend untersuchten wir auch, ob sich das Ammoniumsulfatserum der Milch nach Salkowski zur Bestimmung der Wasserstoffzahl verwenden läßt. Dieses hat den Vorzug, daß es sich ohne Erwärmung bereiten läßt, und liefert es ein vollständig wasserklares Filtrat, das zur elektrometrischen Messung ideal geeignet wäre. Wir bereiteten unser Serum, indem wir 25 ccm Milch in Ammoniumsulfat sättigten mit gesättigter Ammoniumsulfatlösung zu 50 ccm auffüllten, auf wurde filtriert und dem klaren Serum Indikator zugefügt direkt gemessen. Eine Ausschaltung der Eigenfarbe des Serübrübrigt sich hier. Gleichzeitig wurde die Milch und zum auch das Serum elektrometrisch gemessen.

Wir erhielten folgende Ergebnisse:

Milch		Molke	
Säuregrad	Wasserstoffzahl	Wasserstoffzahl	
		Elektrometrisch	mit Indikator
11,5	6,05	6,02	
8,3	6,50	6,26	
8,5	6,49	6,30	
	6,51	6,38	
11,5	6,10	6,01	
8,0	6,47	6,51	6,6
30,0	4,89		5,4
30,0	4,89		5,4
8,5	6,4		6,4
7,5	6,6		6,6
13,5	5,89		6,0
16,0	5,75		6,0

Da wir die Beobachtung machten, daß das Ammoniumsulfatserum bei der elektrometrischen Messung unsere Elektroden beträchtigte, so daß wir bei folgender Messung in Milch immer unwahrscheinliche Ergebnisse erhielten, haben wir die weitere elektrometrische Messung unterlassen. Die Werte zeigen uns aber viel, daß man das Ammoniumsulfat-Serum nicht ohne weiteres zur Bestimmung der Wasserstoffzahl der Milch verwenden kann. Werte scheinen erst bei niederen Säuregraden ganz gut zu stimmen, bei höheren Säuregraden ergeben sich aber nicht unwesentliche Unterschiede.

Weiter versuchten wir die Messungen auch am Kochsalzserum durchzuführen, das wir ganz ähnlich herstellten, wie Ammoniumsulfatserum. Die gemessenen Werte sind:

Milch		Kochsalzserum	
Säuregrad	Wasserstoffzahl	Wasserstoffzahl	
		bei 17 Grad	
8,2	6,60 bei 17 Grad	6,6 bei 17 Grad	
8,3	6,60 " 17 "	6,6 " 17 "	
15,8	5,80 " 16 "	5,9 " 16 "	
17,5	5,68 " 15 "	5,9 " 15 "	
20,5	5,55 " 15 "	5,8 " 15 "	
24,2	5,29 " 18 "	5,5 " 17 "	
28,5	5,00 " 17 "	5,4 " 17 "	

Es ergibt sich also hier nahezu dasselbe Bild wie beim Ammoniumsulfatserum.

Allemann weist noch darauf hin, daß die in der Milch vorhandenen Phosphate weitgehend als Wasserstoffregulator tätig sind. Werden z. B. gleiche (äquivalente) Mengen von Essigsäure und Salzsäure einer Milch zugefügt, die nach ihren so verschiedenartigen Dissoziationskonstanten ganz verschiedene Wasserstoffzahl in der Milch erzeugen sollten, so macht man beim Versuch die Beobachtung, daß die beiden Milchen ganz die gleiche Wasserstoffzahl geben. Auch wir fanden dies durch unsere Versuche bestätigt. Milch von 18 Grad Sorghlet-Henfel wurde mit äquivalenten Mengen Schwefelsäure und Essigsäure versetzt.

	Säuregrad:	Wasserstoffzahl:
Essigsäure	26,0	5,01 bei 16 Grad
Schwefelsäure	26,0	5,01 bei 16 Grad.

von 7,5 Grad Sorghlet-Hentel wurde mit äquivalenten Mengen Essigsäure und Salzsäure versetzt:

	Säuregrad:	Wasserstoffzahl:
Essigsäure	12,0	5,9
Salzsäure	12,0	5,9

Nach Al le m a n n erklärt sich dies so: die zugesetzte Säure ist in beiden Fällen dazu, sekundäres Phosphat in primäres zu wandeln, nach der Gleichung $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \rightarrow \text{Na H}_2\text{PO}_4$. Es wird in beiden Fällen die gleiche Menge primäres Phosphat gebildet. Dies zerfällt nach seinen eigenen Dissoziationsgesetzen, unabhängig von der Dissoziationskonstante der Säure, die seine Bildung katalysieren. Das Ende dieser Regulatorwirkung der Phosphorsäure dürfte in diesem Zeitpunkt eintreten, wo alles sekundäre Phosphat in primäres umgewandelt wäre. Fleischmann gibt für diesen Punkt eine Wasserstoffzahl von 4,7 an, was nach unseren Beobachtungen kurz nach der Gerinnung sich einstellen dürfte. Ein Zusatz äquivalenter Mengen Salzsäure und Essigsäure dürfte also nach diesem Punkt sich ganz verschieden auf die Wasserstoffzahl auswirken, was beigefügter Versuch auch tatsächlich bestätigt.

Eine Molke von ungefähr 7 Säuregraden wurde aufgesäuert:

	Säuregrad:	Wasserstoffzahl:
mit Schwefelsäure	37	2,03 bei 20 Grad
mit Essigsäure	37	4,34 bei 20 Grad.

Außer dieser beschriebenen Regulatorwirkung zeigt die Milch ein ausgezeichnetes Pufferungsvermögen. Unter Puffer versteht man Gemische von schwachen Säuren mit ihren Alkalisalzen. Auch ein Gemisch von primärem und sekundärem sauren Salz wirkt als Puffer. Diese Puffer haben die Eigenschaft, beim Verdünnen mit Wasser ihre Wasserstoffzahl kaum zu ändern. Einige derartige Puffergemische sind zum Beispiel:

Milchsäure	primäres Phosphat	Zitronensäure
saures Natrium	sekundäres Phosphat	sekundäres Phosphat

Wie gesagt, wirkt nun die Milch als ausgezeichnete Puffer, d. h., wenn wir eine bestimmte Wasserstoffzahl in der Milch gemessen, und verdünnen wir sie beliebig, so zeigt eine neue Messung genau denselben Wert. Auch die Molke besitzt diese Eigenschaft, wie wir durch Versuche feststellten. Es ist dies auch nicht zu verwundern, da die oben angeführten Stoffe sämtlich in der Milch und Molke vorhanden sind.

Aus diesem Grunde scheidet auch der Nachweis einer Wasserstoffzahl in der Milch mit Hilfe der Wasserstoffzahl aus. Dieser Gedanke läge dann nahe, wenn sich feststellen ließe, daß die Wasserstoffzahl einer nicht gesäuerten Milch eine Konstante wäre, oder nur ganz geringen Schwankungen unterliegen würde.

Folgender vorläufiger Versuch spricht für diese Vermutung. Verschiedene Einzelmilchen ergaben bei der Titration und Wasserstoffzahlmessungen:

	Säuregrad:	Wasserstoffzahl bei 15 Gr.
Milch I	8,0	6,55
Milch II	8,5	6,53
Milch III	7,2	6,52
Milch IV	8,2	6,56
Milch V	7,6	6,55
Milch VI	9,0	6,52

Es zeigt sich also hier eine ziemliche Konstanz. Die Unterschiede liegen im Bereich der Meßfehler. Andererseits sehen wir die Verschiedenheit im Säuregrad, die nach den folgenden Betrachtungen wohl durch die Verschiedenheit im Kaseingehalt begründet sein könnten. Es ergibt sich also vielleicht die Möglichkeit, durch Kombination einer Titration und einer Wasserstoffzahlmessung auf den Kaseingehalt einer Milch zu schließen. In unserem Falle müßte ein höherer Säuregrad der höhere Kaseingehalt entsprechen. Bei gleicher Wasserstoffzahl zeigt nämlich Milch III und IV eine ganz verschiedene Titrationsacidität. Das Mehr an Alkaliverbrauch dürfte wohl auf Kosten des Mehr an Kasein. Versuche nach dieser Richtung werden uns Aufklärung darüber bringen.

Diese zuletzt angeschnittenen und andere Fragen harren noch der Klärung, ebenso die Frage: „Lassen sich für bestimmte Säuregrade entsprechende Wasserstoffzahlen aufstellen? Liefern Milchen in verschiedenen Gegenden verschiedene Werte? Sind die Werte, die mit der Chinhydronelektrode gemessen werden, identisch mit denen, die man mit der Platinwasserstoffelektrode erhält? Werden die Werte durch Fütterung und Störungen im Organismus verändert?“ Nur durch Klärung solcher und ähnlicher Punkte kommen wir der Beantwortung der Frage näher:

„Läßt sich die Wasserstoffzahl als weiteres Kriterium einer Milch verwenden? Wo kann sie die Säuregradbestimmung ersetzen, um die Milch zu verbessern, indem sie uns über die Milch eine spezifischere Angabe macht als die Säurebestimmung?“ Ist es doch eine Tatsache, daß die bereits Al le m a n n in seiner oben erwähnten Arbeit aufweist, daß die Wasserstoffzahl der Milch gleich der in der Molke ist, d. h. am Zustandekommen der Wasserstoffzahl sind nur die molekulargelösten Bestandteile der Milch beteiligt, nicht die kolloidgelösten, noch die suspendierten. Die Titration nach Sorghlet-Hentel liefert uns den Alkaliverbrauch des Kaseins plus den der molekulargelösten Stoffe. Den Beweis dafür erbringt die Titration eines beliebigen Serums der Milch, das bekanntlich immer kleinere Werte liefert als die Milch selbst, worauf wir eingangs schon hinwiesen. Da uns also die Wasserstoffzahl nur eine Angabe über die molekulardisperse Phase der Milch macht, unabhängig von Kolloiden und suspendierten Anteilen, hätten wir, wenn sich Normen aufstellen ließen, eine Milchdiagnose, die unbeeinflusst von den schwankenden Milchbestandteilen Fett und Eiweiß wäre.

Welche Mineralstoffe verlangt die Milch im Futter?

Von Dr. phil. Hans Walter Schmid.

Eine alte Bauernregel lautet: Wo nichts hineingesteckt ist, da kann auch nichts herauskommen! Was diese einfachen Worte sagen wollen, das gilt nicht nur für die Landwirtschaft, sondern ist überhaupt Geschäftsprinzip. Aber in der Landwirtschaft wird es nicht immer und nicht überall befolgt. Deswegen muß sich dieses Wort der Landwirt vor allem vergegenwärtigen. Die Pflanze muß ernährt werden, und wo kein Dünger in den Boden gegeben wird, da kann die Kulturpflanze sich auch nicht entwickeln. Selbstverständlich gilt dies für die Viehzucht in gleichem Maße. Denn ein Tier, das nicht richtig und nicht ausreichend gefüttert wird, wird sich weder gut entwickeln, noch wird es das produzieren, auf was abgezielt wird. Die Fütterung ist daher der wichtigste Ausgangspunkt familiärer Produktion in der Viehzucht.

Die Fütterungslehre macht uns zunächst mit den wichtigsten chemischen Verbindungen bekannt, die wir im Futter finden, nämlich einmal das Wasser und zweitens die Trockensubstanz, welche wiederum in verbrennbare oder organische Substanz und in unverbrennbare oder Mineral-Substanz zerfällt. Die organischen Stoffe teilen wir in stickstoffhaltige und stickstofffreie Stoffe ein. Als erstere sind vorhanden: Eiweißstoffe und Amidsubstanzen, als stickstofffreie Stoffe: Fette, stickstofffreie Extraktstoffe und Rohfaser. Was die Mineralstoffe anbetrifft, so sind als wichtigste folgende zu nennen: Kali, Natrium, Calcium, Magnesia, Chlor, Eisen, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Kieselsäure. Im allgemeinen sind, wenn wir nun zu unserem speziellen Thema, den Mineralstoffen im Futter übergehen, die Futterpflanzen stark kalihaltig, so daß an diesem Mineralstoff kein Mangel herrscht. Man erkennt aus diesem Umstande, wie wichtig die Kalidüngung auf Wiesen und Weiden und bei allen Futterpflanzen überhaupt ist. Die Pflanze verlangt ziemlich viel Kali. Denn, wenn sie auch mittels des Kalis nicht lebendige Körpersubstanz aufbaut, wie z. B. der Stickstoff, so ist die Anwesenheit des Kalis im Pflanzenkörper dennoch durchaus notwendig, weil nur mit seiner Hilfe der Stoffwechsel, d. h. die Umbildung der aufgenommenen anorganischen Nährstoffe in lebende organische Körpersubstanz mit Hilfe der chemischen Wirkung des Lichtes, der Assimilationsprozeß stattfinden kann. Deshalb muß der Futterbauer besonders sein Augenmerk auf die oft nicht in dem nötigen Maße gehandhabte Kalidüngung richten. Weniger enthalten die Futtermittel Natron und auch Chlor, aus welchen beiden chemischen Elementen sich das Kochsalz zusammensetzt. Daher der Zusatz von Viehsalz zu den vegetabilischen Futtermitteln!

Der Kalireichtum in der Futterpflanze ist verschiedenartig. Alle Schmetterlingsblütler, also auch der Klee und kräftiges Heu, besonders Berghen, enthalten viel Kali. Dagegen finden wir wenig von diesem Mineral in den Getreidekörnern und in den zur Fütterung dienenden Wurzeln und Knollen. Ebenso ist auch die Phosphorsäure quantitativ verschiedenartig unter die Futtermittel verteilt. Die eiweißreichen Futtermittel enthalten auch verhältnismäßig viel Phosphorsäure. Phosphorsäurearm sind die Stroharten, besonders von phosphorsäurearmen Böden. Sehr wichtig ist auch die Verdaulichkeit der Futtermittel. Denn gerade bei der Verfolgung einer gewissen Absicht in der Viehzucht und Viehhaltung kommt es darauf an, welche Futtermittel verabreicht werden sollen, um den ins Auge gefaßten Effekt zu erzielen. Die Verdaulichkeit ist hier maßgebend. Der Gesamtverdaulichkeits-Prozentsatz eines Futtermittels setzt sich zusammen aus der Teilverdaulichkeit der einzelnen Substanzen, aus welchen das Futtermittel besteht. So zeigte z. B. ein Versuch, daß die in gutem Wiesenheu vorhandenen Nährstoffe von einem Mastochsen folgendermaßen verdaut wurden: Organische Substanzen 61,9 Proz., Rohprotein 60 Proz., Rohfett 50 Proz., stickstofffreie Extraktstoffe 64,8 Proz., Rohfaser 58,8 Proz. (Landwirtschaftslehre 2. Teil: Praktische Landwirtschaft vom Verband bayerischer Landwirtschaftslehrer). Die Verdaulichkeit der organischen Substanz in den Futtermitteln ist bei Wiederkäuern folgendermaßen durch das Experiment festgestellt: Kleinfuttermehl 93 Prozent, Kartoffeln 83 Proz., Rüben 87 Proz., Mais 90 Proz., Roggen 89 Proz., Gerste 86 Proz., Hafer 70 Proz., Klee 69 Proz., grüner Klee vor der Blüte (am besten für die Fütterung) 74 Proz., Wiesenheu mittlerer Güte 60 Proz., Stroh 40–50 Proz. (Landwirtschaftslehre 2. Teil).

Nach der Bedeutung der verdauten Nährstoffe richtet sich die Fütterung. Um diese kennen zu lernen, muß man die Verwertung dieser Nährstoffe, ihre Verarbeitung im Tierkörper kennen lernen. Wenn wir davon absehen, daß im Darne des Tieres ein kleiner Prozentsatz der Nährstoffe durch die dort lebenden Bakterien aufgezehrt wird, so wird der andere Teil der Nährstoffe dem Blute zugeführt zur Kraft- und Wärmeerzeugung. Die Kraft wird einmal zum Aufbau der Organe aus Zellen gebraucht, zum zweiten aber durch Arbeitsleistung des Tieres, z. B. Bewegungen, verbraucht. Der gesunde Tierkörper besitzt eine gewisse Temperatur, die erhalten werden muß. Da sie aber Verluste erleidet, und zwar durch Strahlung, Transpiration und durch Ableitung, wenn der Tierkörper mit kälteren Körpern in Berührung kommt, so muß im lebenden Organismus durch einen Verbrennungsprozeß dafür gesorgt werden, daß diese Wärme auch ersetzt wird. Zur Erzeugung tierischer Stoffe, die zum Aufbau des Tierkörpers notwendig erscheinen, werden auch die im Futter vorhandenen Mineralstoffe hinzugezogen, die uns an dieser Stelle am meisten interessieren. Denn wenn auch einige nur gleichsam vorarbeitend oder indirekt mit der Milchbildung zusammenhängen, so üben wieder andere einen direkten Einfluß auf die Milchbildung aus.

Wenn wir zuerst diejenigen Mineralien des Futters betrachten, welche nicht direkt auf die Milchproduktion einen Einfluß ausüben scheinen, so kommen hier Eisen und Kali in Betracht. Das Eisen ist ein Bestandteil des Blutes, und zwar befindet es sich in den roten Blutkörperchen.

perchen. Tritt Mangel an Eisen im Futter ein, dann entsteht naturgemäß Bleichsucht. Doch enthält das Durchschnittsfutter stets so viel Eisen, als zur Blutbildung im Körper notwendig erscheint. Von Wichtigkeit dürfte wohl auch das Kali im Tierkörper sein. Es ist jedoch in den Futtermitteln, z. B. im Weizenheu und anderen Vegetabilien im Durchschnitt bei angemessener Düngung in solchem Grade vorhanden, als notwendig erscheint. Wohl aus diesem Grunde ist seine Tätigkeit im Tierkörper noch nicht in dem Maße erforscht, als es wünschenswert erschiene. So viel jedoch steht fest, daß Kali im Harn ausgeschieden wird, woraus gefolgert werden muß, daß Kali in den Futtermitteln im Ueberschuß vorhanden ist.

Direkten Anteil an der Milchproduktion nehmen die jetzt zu besprechenden Mineralien ein, wenn diese nebenbei auch in anderer Weise den Organismus aufbauen und seine Funktionen unterstützen. Zunächst wäre hier Chlor und Natrium zu nennen, welches bekanntlich das Kochsalz (Chlornatrium), das Natriumsalz der Salzsäure bildet. Chlornatrium ist ein Bestandteil des Blutes. Das Kochsalz dient ferner zur Bildung der Salzsäure im Magen und der Natronsalze in den Verdauungssäften. Kochsalz oder seine Bestandteile sind vielfach nicht in den Nährstoffen des Futters vorhanden, so daß es sich empfiehlt, regelmäßig gewisse Salzgaben den Tieren zu verabreichen. Dies ist in besonderem Maße wichtig für das Milchvieh, weil durchschnittlich ein Liter Milch 0,4 Gramm Natrium, jedoch 1 Gramm Chlor enthält. Die Durchschnittsziffer der Salzgabe pro Tag für ein Kind mittleren Gewichtes wäre mit 35 Gr. zu bezeichnen. — Der Knochen des Viehes besteht aus 66 Proz. Mineralsubstanz, und zwar aus Phosphorsäure und Kalk. Der Aufbau eines gesunden Knochengerüsts hängt daher von dem Vorhandensein dieser beiden Mineralien unbedingt ab. Das ist vornehmlich beim Milchvieh zu beobachten, da dieses Phosphorsäure und Kalk nicht nur zur Lebenshaltung braucht, sondern auch zur Milchproduktion, denn ein Liter Milch enthält rund 2 Gramm Phosphorsäure und 1,7 Gramm Kalk. Auf ein höheres Niveau aufgebaute landwirtschaftliche Taschentaler enthalten sogenannte Mineralstofftabellen, aus denen man ungefähr den Gehalt einer Futtermischung an Kalk und Phosphorsäure herauslesen kann. So bedarf eine Milchkuh pro Tag zur Lebenshaltung ca. 20 Gramm Kalk und 12 Gramm Phosphorsäure, zusätzlich für jeden Liter Milch 1,7 Gramm Kalk und 2 Gramm Phosphorsäure, demnach bei einer Milchproduktion von 10 Litern 17 Gramm Kalk und 20 Gramm Phosphorsäure für die Milchproduktion, also im Ganzen 37 Gramm Kalk und 32 Gramm Phosphorsäure in verdaulicher Form an jedem Tage. Wenn wir die Futterzusammensetzung, welche diese Mengen bietet, ins Auge fassen, so wäre folgendes Beispiel anzuführen: Eine Milchkuh von 400 Kg. Gewicht mit einem Milchhertrag von 10 Litern pro Tag erhält 20 Kg. Rüben mit 5 Gramm verdaulichem Kalk und 1 Gramm verdaulicher Phosphorsäure, 3 Kg. Kleeheu mit 30 Gramm Kalk und 8 Kg. Phosphorsäure, 3 Kg. Gerstestroh mit 5 Gramm Kalk und 3 Gramm Phosphorsäure, 1,5 Kg. Kleie mit 1 Gramm Kalk und 17 Gramm Phosphorsäure, 1,5 Kg. Rapsfuchsen mit 8 Gramm Kalk und 24 Gramm Phosphorsäure. Das ergibt zusammen eine Menge von 49 Gramm Kalk (Verbrauch im ganzen 37 Gramm) und 53 Gramm Phosphorsäure (Verbrauch nur 32 Gramm). Also ist ein Ueberschuß der benötigten Mineralien bei dieser Fütterung vorhanden (Landwirtschaftslehre 2. Teil).

Was die Zusammensetzung des Futters anbelangt, so sind sowohl Phosphorsäure als auch Kalk in einer sachgemäß normalen Futtergabe in reichlicher Menge vorhanden. Auf jeden Fall ist, wenn der Eiweißbedarf im Futter gedeckt ist, auch der Phosphorsäurebedarf durch die im Eiweiß vorhandenen Phosphorsäuremengen gedeckt. Wenn es möglich ist, Kleeheu oder gutes Weizenheu zu füttern, oder wenn Weidegelegenheit vorhanden ist (sie soll ja stets vorhanden sein), so ist für die Zufuhr der nötigen Mengen an Kalk bestens gesorgt. Nur wo diese kardinalen Futterarten teilweise oder ganz aus irgend einem Grunde mangeln, muß Kalk nebensächlich gefüttert werden. Dies ist besonders bei der Milchviehhaltung in Betracht zu ziehen, da bei Milchkühen am allerersten die Knochenbrüchigkeit sich zeigt, weil die Milch ihren Teil an Kalk auf jeden Fall entzieht. Wir kennen den sogenannten Futteralk, der prinzipiell aus kohlensaurem Kalk (Kreide) besteht, untermischt mit appetitregenden Reizmitteln, zum Beispiel Lins, Fenchel usw. Kohlensäurer Kalk wird an Milchkühe pro Tag in Quantitäten von 30–50 Gramm verabreicht.

Wir sehen aus dieser Betrachtung die Rolle, welche die Mineralien im Futter in der Tierhaltung spielen, daß gerade der Milchviehhalter dieses Gebiet der Fütterungslehre besonders ins Auge fassen muß. Denn die Milch enthält ein ziemlichliches Quantum von Mineralstoffen, welches naturgemäß dem Körper entzogen wird, und also beim Aufbau desselben nicht in Betracht kommt. Dies ist insofern wichtig, als diejenigen Mineralien, die in der Milch anwesend sind, auch zugleich einen großen Wert für den Aufbau der Körpersubstanz zeigen. Deswegen ist besonders bei der Milchkuh darauf zu achten, daß das Futter in seiner gewissen Zusammensetzung so viele Mineralstoffe enthält, als nötig sind, um den Bedarf sowohl für Lebensführung als auch für Milchproduktion zu decken. Nur so kann dann kräftiges Milchvieh herangezogen und erhalten werden, das allein imstande ist, vollwertige Milch für den Milchkonsum, zur Butter und für die Käseerei zu liefern.

Unterricht- und Versuchswesen

Professor Dr. Rahn-Kiel. Der derzeitige Verwaltungsdirektor an der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Professor Dr. Rahn, der zugleich Privatdozent an der Kieler Universität ist, hat einen Ruf für Bakteriologie (Physiologie und Systematik der Bakterien) an die Cornell-Universität in den Vereinigten Staaten angenommen. Er scheidet mit Jahresfluß aus dem Staatsdienst aus.

Professor Rahn wurde 1881 in Tiegenhofen, Krs. Marienburg, geboren, promovierte als organischer Chemiker in Göttingen, beschäftigte sich als Assistent von Fleischmann in Göttingen hauptsächlich mit der Bakteriologie der Milch, ging 1907 an die landwirtschaftliche Hochschule in Michigan (U. S. A.) als a. o. Professor für landwirtschaftliche Bakteriologie, 1912 an die Universität Illinois als a. o. Professor für allgemeine Bakteriologie. Bei Ausbruch des Kriegs befand er sich in Deutschland. 1920 kam er an die Molkerei-Versuchsanstalt Kiel und wurde 1922 zum Direktor des physikalischen Instituts an der neugegründeten Forschungsanstalt für Milchwirtschaft ernannt.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Der Verein der Molkereifachleute der Provinz Brandenburg sichtigt während der 36. Tagung des Verbandes Deutscher Molkereileute, die in Berlin in den Gesamträumen des Zoologischen Gartens der Zeit vom 16. bis 19. August 1927 stattfinden soll, eine internationale Ausstellung des Verpackungswesens für Milch und Milchzeugnisse zu veranstalten. Diese Ausstellung folgende Begriffe umfassen:

Milch, auch Rahm.

a) Kanne. Kannen verschiedener Konstruktion und verschiedener Verschlüsse, auch aus verschiedenem Metall. Geschützte Kannen Wärmeeinfluß.

b) Faß. Fässer ganz aus Holz, aus Holz und Metall oder Metall mit verschiedenen Verschlüssen und von verschiedener Form.

c) Flaschen. Flaschen aus Glas oder verschiedenem Metall, verschiedenen Formen, auch für verschiedene Zwecke, mit verschiedenen Flaschenkörpern und verschiedenen Verschlüssen.

Verschlusssicherungen für Kanne, Faß und Flasche.

Sicherungen gegen Wärmewechsel, entweder an dem Gefäß direkt gebracht oder lose von diesem.

Verschlusssicherungen, Verschlüsse aus Papier, Pappe, Metall oder anderen Stoffen.

Butter, auch Butterfischmalz.

a) Großpackungen. Fässer und Kisten, auch geeignet für Milchbutter.

b) Kleinpackungen. Papier, Pergamentpapiere verschiedener Sorten, Pappumhüllungen, Pappschachteln.

Sicherungen gegen unnützen Eingriff.

Formmaschinen, Formhölzer usw.

Käse, auch Quarg.

a) Großpackungen. Einwicklung, verschiedene Papiersorten, Metallblech aus verschiedenen Metallen, Schachteln, Kisten, Kübel, Fässer, Ställe, Körbe, Glasgefäße, Steingutgefäße, Stroh- und Bastpackungen.

b) Kleinpackungen. (Wie bei Großpackungen).

Paß- und Formmaschinen, Käseformen, Käsepressen (?).

Etiketten, Etikettiermaschinen, Geräte für Datumsdruck oder andere Art der Anbringung usw.

Beförderungswagen.

a) Vom Erzeuger und Verbraucher, von und zur Bahn, für Milchbutter, Käse, Quarg und allen oder einigen zusammen.

b) Von der Molkerei oder dem Händler ans Publikum: Hofpferde, Kraftwagen.

Gebrauchsgegenstände für die Wagen: Wie Kannen, Bassins, mit oder ohne Einrichtung gegen das Aufstehen, Schanfhähne, Jolmittel, Wärme- oder Kältehaltungsmittel.

Sicherungen gegen unrechtmäßige Eingriffe.

Staubicherungen.

Für die einzelnen Klassen wird ein Wettbewerb ausgeschrieben Geld- und Ehrenpreisen. Das Preisgericht wird aus den besten Kennern der Materie zusammengelegt werden. In ihm werden Männer Praxis, der Wissenschaft und der Hersteller vertreten sein.

Alle weiteren Auskünfte erteilt bereitwilligst die Geschäftsstelle 36. Verbandstages Deutscher Molkereifachleute in Berlin N. 4, Chausstraße 8.

Verein der Molkerei- und Käseerei-Besitzer und -Pächter für den Regierungsbezirk Merseburg und Freistaat Anhalt. Am Mittwoch, 27. Oktober, nachmittags 2 Uhr, findet in Halle, St. Schützenhaus, Grandestr. 1, unsere Herbstversammlung statt.

Tagessordnung:

1. Berlesung des Protokolls der letzten Versammlung.
2. Wahl eines Schriftführers.
3. Beschlusfassung über den Beitritt zu dem Provinzial-Milchhaus.
4. Bericht über die Sitzung des Gesamt-Ausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen (Kollege Hahn).
5. Milchpreisfragen.
6. Wahl eines Delegierten zur Hauptversammlung in Berlin.
7. Verschiedenes.

Um zahlreiches Erscheinen wird gebeten.

Der Vorstand: Karpjun.

Rundschau

Sitzung des Verwaltungsrats des Reichsausschusses zur Förderung des Milchverbrauchs (Reichsmilchhaus). Der Verwaltungsrat des Reichsmilchhauses hielt am 12. d. Mts. im kleinen Sitzungssaal des Reichswirtschaftsrates eine Sitzung ab, zu der Vertreter zahlreicher Vereinigungen und Verbände geladen und erschienen waren. Den Vorsitz führte der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Heine, der die Versammlung um 10 Uhr vormittags mit einer kurzen Sprache eröffnete. Der Minister gab seiner Freude darüber Ausdruck, daß an der großen Aufgabe „der Förderung des Milchverbrauchs“ alle in Frage kommenden Verbände gemeinsam arbeiten wollten. Die große volkswirtschaftliche Aufgabe könne aber nur gelöst werden, wenn auch die erforderlichen Opfer gebracht würden, wenn der Reichsmilchhaushaus auch von den beteiligten Verbänden mehr Mittel zur Verfügung gestellt würden. Auch das Reichsernährungsministerium werde, soweit als möglich, Geldmittel zur Verfügung stellen und werde auch sonst den Bestrebungen des Ausschusses stets das größte Interesse entgegenbringen.

Herr Dr. Frahne, der Geschäftsführer des Ausschusses erstattete darauf einen Bericht über die bisherige Tätigkeit des Reichsmilchhaushaus. Erfreulicherweise geht aus dem Bericht hervor, daß die Werbtätigkeit in immer stärkerem Maße betrieben wird. Die Geschäftsführer

in einzelnen Landes- und Provinzialverbände drückten ebenfalls ihre Friedlichkeit über das gute Vorwärtsgen der Werbetätigkeit aus.

Herr Geheimrat Dr. Bode vom Reichsernährungsministerium sprach die beschlossenen Satzungen durch, die nach längerer Aussprache mit einigen Änderungen angenommen wurden. Auf seinen Vorschlag wurden darauf zwei Arbeitsausschüsse gegründet, und zwar ein Finanzausschuß, dessen Vorsitzenden Direktor C. Reuter-Dresden ernannt wurde, und ein Milchausschuß, mit Rittergutsbesitzer von Arnim-Mildenau als Vorsitzenden. Es wurden dann weiter Vorträge gehalten von den Herren Direktor C. Reuter-Dresden, über die Finanzierung des Reichsmilchausschusses (Molkerei-Zeitung Nr. 122), Professor Dr. Bünger-Kiel und Landwirtschaftsrat Zeiler-Weihenstephan, über die Gewinnung guter Milch. Nachdem die offizielle Tagung um 2 Uhr beendet war, folgten die Teilnehmer noch einer Einladung des Zehlendorfer Hausfrauenvereins, einem in der Milchhalle der Polizeiausstellung gebotenen Milchfrühstück. Hier wurde auch unter großem Beifall der Werbefilm des Reichsmilchausschusses vorgeführt.

Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. Am 1. Oktober fand in Stettin wiederum eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Von den eingegangenen 93 Butterproben waren 65 gelben und 28 ungegelben. Die erzielten Preisrichterurteile waren folgende:

hochfein	6 Proben =	6,45 %
fein	33 Proben =	35,48 „
gut	45 Proben =	48,39 „
fehlerhaft	9 Proben =	9,68 „
Summa	93 Proben =	100,00 %

Die Zahl der Prüfungsmolkereien beträgt zur Zeit 107. Die Preuß. Landwirtschaftskammer beabsichtigt die Vereinbarung einheitlicher Richtlinien für die Markenbutterbeurteilung mit den einzelnen Provinzen und Landesteilen.

Für solche Molkereien Pommerns und der Grenzmark Posen-Westpreußen, die der Butterkontrollstelle neu beizutreten wünschen, genügt zur Anmeldung eine an die Landwirtschaftskammer in Stettin, Werderstr. 32, gerichtete Postkarte folgenden Inhalts: „Die Molkerei beabsichtigt ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt dadurch die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um diesbezüglichen unvermuteten Abruf der Butterproben.“

Die Errichtung eines Zentralmilchhofes in Leipzig. Das Leipziger Stadtverordnetenkollegium hat soeben weittragende Beschlüsse über die Milchversorgung der Stadt Leipzig gefaßt. Der Rat hatte dem Kollegium eine Vorlage wegen der Milchbeförderung auf der Straße, in den Häusern und auf Wagen usw., sowie einen Antrag unterbreitet, den wilden Milchhandel umgehend durch ortsgesetzliche Vorschriften zu unterbinden und die ortsgesetzliche Möglichkeit zu schaffen, daß Milch nur noch in konfessionierten Milchspezialläden verkauft werden darf. Die mit der Prüfung der Vorlage beauftragten Ausschüsse haben hierauf beantragt: Die Milchverkehrsordnung dahin zu ergänzen, daß das Umgießen von Milch auf Straßen und Bahnhöfen verboten ist. Auf Straßen und in den Häusern darf Milch nur in geschlossenen Gefäßen verkauft werden. Zur Beförderung von Milchgefäßen benutzte Wagen müssen allseitig verschlossen und mit einem Verdeck versehen sein, das eine freie Luftzufuhr gestattet. Offen darf Milch nur in Spezialläden verkauft werden. Ferner hatten die Ausschüsse beantragt, die Errichtung eines Zentralmilchhofes auf gemischtwirtschaftlicher Grundlage unter Führung und Kontrolle der Stadtgemeinde zu beschließen.

Namens des Rates der Stadt Leipzig wurde ausgeführt, der Rat der Ansicht, daß eine einwandfreie Milchversorgung nur möglich sei, durch eine Zentralisierung der Milch und eine solche sei nur ausführbar durch Schaffung eines sogenannten Milchhofes. Seine Errichtung aber von der Frage abhängig, ob eine Einigung zwischen Stadt, Produzenten und Händlerchaft zustande komme und ferner, ob die Finanzlage der Stadt so sei, daß die Mittel für den Milchhof in Höhe von 4—5 Millionen aufzubringen seien. Es sei bekannt, daß die Landwirtschaft zur Zeit keine Mittel habe. Die Produzenten wollen das nötige Kapital in der Stadt geliehen bekommen und später zurückzahlen. Deshalb solle immer noch die Frage offen, ob die Stadt allein die Millionen aufbringen könne, jedenfalls werde dies außerordentlich schwer sein. Der Rat der Stadt sei aber bestrebt, die größten Mißstände, die gerade im Straßenhandel mit Milch bestehen, zu beseitigen.

Gegen die oben mitgeteilten Anträge wurde von den Vertretern des Handels geltend gemacht, es sei nicht angängig, mit einem Federstich zu ordnen, den Straßenmilchhandel zu verbieten, das würde vielen Händlern die Existenz kosten. Jedenfalls müßte vor Errichtung eines Zentralmilchhofes mit den Händlern verhandelt werden. Mit der Errichtung des Milchhofes lege man nur den Grund zu einem neuen städtischen Regiebetrieb. Wenn auch zunächst ein gemischtwirtschaftlicher Betrieb in Aussicht genommen sei, so könne man doch voraussehen, daß in absehbarer Zeit daraus ein Regiebetrieb entstehen werde. Es sei nicht nötig, daß der Rat eine führende Rolle im Milchhof habe.

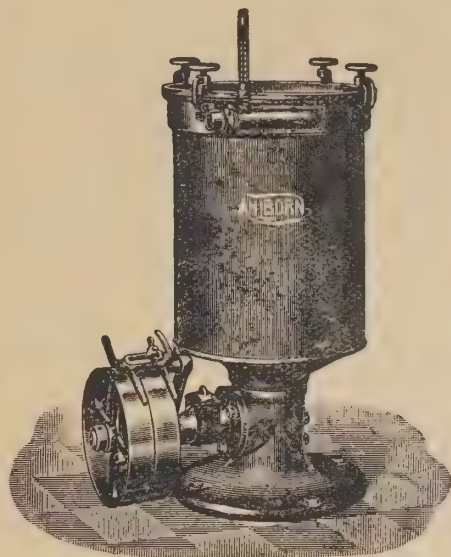
Bei der Abstimmung wurden die obigen Auschüßanträge angenommen. Leipzig erhält somit seinen Zentralmilchhof.

25 Jahre Molkerei Geestemünde. Am 12. ds. Mts. feierte die Molkereigenossenschaft Geestemünde das Fest ihres 25-jährigen Bestehens. Auf Einladung der Molkerei versammelten sich an diesem Jubeltage die Mitglieder der Genossen mit ihren Frauen und erwachsenen Töchtern und Söhnen, sowie die geladenen Ehrengäste in der großen Stadthalle zu Remerhaven, wo, nachdem vorher eine Befichtigung des Betriebes unter Führung Direktors Peters stattgefunden hatte, das Festessen angenommen wurde, an dem nicht weniger als 1200 Personen teilnahmen. Die Stadthalle bot daher ein ungewöhnliches Bild.

Der Vorsitzende der Genossenschaft, Landwirt Haase, eröffnete die Feier mit einer Ansprache, in der er die verschiedenen Ehrengäste herzlich willkommen hieß. Nach der Begrüßung der Festversammlung gab der Redner einen Rückblick auf den Geschäftsgang in den verfloßenen 25 Jahren. Am 17. November 1900 fand in Geestemünde eine Versammlung statt, in der der alte Veteran des Molkerei-Genossenschaftswesens, Wanderlehrer Fricke vom Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Ge-

Ahlborns

Vorwärmer u. Erhitzer

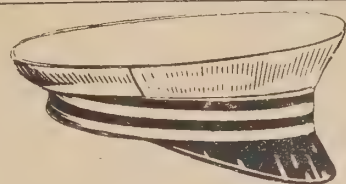


Selbsthebend / Sichere Leistung
Günstige Dampfausnutzung / Für
Frisch- und Abdampf / Antrieb mit
Ringschmierung

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig / Lübeck / München.

Molkereimütze Reichert



(gesetzlich geschützt)

Stück, echt Lederstirn, inkl. 2 Bezüge	5,00 Mk.
Stück, echt Lederstirn, inkl. 3 Bezüge	6,20 Mk.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Mk.
Jacken, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mk., zweireihig 8,00 Mk.	
Jacken, Röper, weiß, einreihig 7,50 Mk., zweireihig 8,50 Mk.	
Jacken, Röper, beste Qual., einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
Jacken, Röper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Mk., zweireihig 9,00 Mk.	
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Jacken, Satin, weiß, einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
Jacken, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Jacken, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Mk., weiß Dowlas 2,25 Mk.	
Schürzen, weiß Dowlas Ia, 100 Ztm. lang	3,00 Mk.
do., weiß, rein Leinen	3,75 Mk.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	3,75 Mk.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	4,50 Mk.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	5,50 Mk.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,00 Mk., Kaki (hellbraun) 11,00 Mk.	
Schuhmäntel, Kanten (grau) 10,00 Mk., Röper (weiß) 12,00 Mk.	
Pantoffel 2,40 Mk., Holzsteiner Form	2,80 Mk.
Galoshen	5,00 Mk.

Frauenschuhtleidung auf Wunsch Preisliste!

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Eutiner Molkereiwagen - Bauanstalt

Gegr. 1867

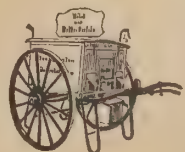
Max Westphal, Eutin

Fernspr. 168

bel Lübeck

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

verschließbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



nosenschaften, die Richtlinien für die zu gründende Genossenschaft gab. Zu dieser Versammlung waren 36 Landwirte erschienen und es wurde einstimmig beschlossen, die Molkerei zu gründen.

Die Satzungen der neuerrichteten Molkerei-Genossenschaft konnten kurz darauf, von 67 Mitgliedern eigenhändig unterschrieben, dem Amtsgericht eingereicht werden, wo die Eintragung am 11. Dezember desselben Jahres vollzogen wurde. Die Fertigstellung der Molkerei konnte nun schnell gefördert werden, so daß bereits am 12. Oktober 1901 die erste Milch geliefert und damit der Betrieb eröffnet werden konnte. — Die erste Tageslieferung betrug von 157 Mitgliedern 3346 Liter Milch. Bis zum Schluß des Jahres war aber die Mitgliederzahl bereits auf 184 und die tägliche Milcheinlieferung auf 7000 Liter gestiegen. — Die Mitgliederzahl stieg bis Ende 1914 auf 479 und die Jahresmilcheinlieferung von 3½ Millionen Liter im zweiten Geschäftsjahr auf über 6 Millionen Liter im Jahre 1914. Wenn trotz der außerordentlich guten Leitung in den Kriegs- und Nachkriegsjahren bei vielen Genossen das Interesse für die Milchwirtschaft erlahmte, so lag das lediglich an den außergewöhnlichen wirtschaftlichen Verhältnissen. Sobald sich wieder normale Verhältnisse einstellten, und insbesondere die stark zerrüttete Währung durch die stabile Rentenmark abgelöst wurde, nahm auch die Molkerei Geestemünde wieder einen raschen Aufschwung.

Mit der zunehmenden Milchmenge mußte die maschinelle und bauliche Einrichtung der Molkerei verschiedentlich vergrößert und verbessert werden, um den erhöhten Anforderungen gerecht zu werden. Die ganze Anlage ist heute neuzeitlich eingerichtet und entspricht den gestiegenen Anforderungen der Hygiene und der Zweckmäßigkeit.

Im Anschluß an die Rede des ersten Vorsitzenden sprachen die Herren Landrat Geheimrat Rademacher, Direktor Bussen, Hannover, Syndikus Dr. Jung und Syndikus Dr. Collik. Sie alle betonten unter anderem die Notwendigkeit des Zusammenwirkens, wie es vorbildlich gerade in einer Genossenschaftsmolkerei geschehen könne.

Fröhlicher Tanz und heitere Vorträge beendeten die in allen Teilen schön verkaufene Jubiläumsfeier, zu der auch wir der Genossenschaft noch nachträglich unsere herzlichsten Glückwünsche aussprechen.

Thüringer Heizerschule. Auf Grund der Bestimmungen im § 13 der thüringischen Verordnung über die Genehmigung und Ueberwachung der Dampfkessel muß jeder Dampfkesselheizer im Besitz des Prüfungszeugnisses einer nach den Richtlinien des Reichswirtschaftsministers arbeitenden Heizerschule sein. Um denjenigen Heizern, die diese Prüfung noch nicht abgelegt haben, Gelegenheit zu geben, sich für diese vorzubereiten, soll nach Schluß der Arbeitszeit Anfang Oktober in Mellenbach (Schwarzatal) eine bodenständige Heizerschule errichtet werden. Scharfenorth.

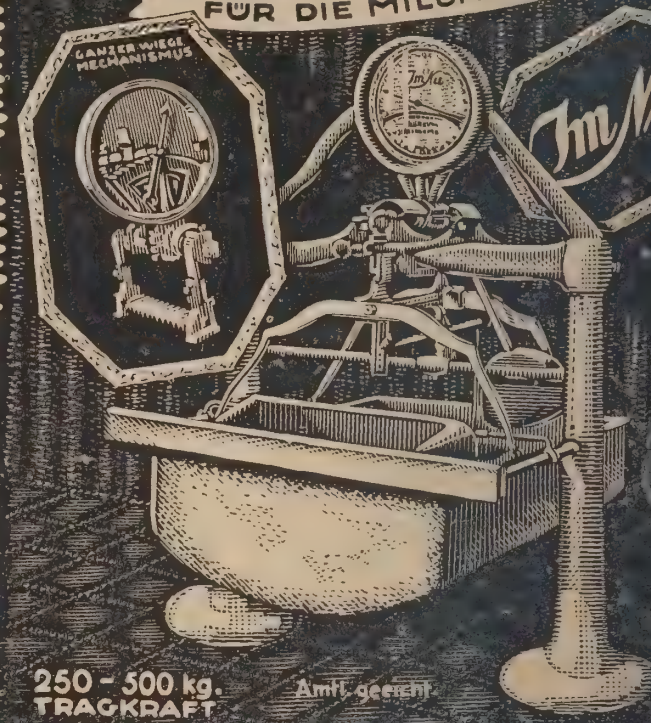
Revolution auf dem Weltbuttermarkt. Die mehrfach in diesen Berichten geäußerte Ansicht, daß der Weltbutterpreis künstlich hochgehalten werde, hat sich vollumfänglich bestätigt. Die letzte Woche hat einen vollständigen Zusammenbruch auf dem Weltbuttermarkt gebracht. Der Anstoß ging von England aus und die auf dem Londoner Markt für überseeische Butter täglich herabgehenden Preise übten automatisch ihre Wirkung auf den Markt für dänische Butter aus. England ließ alle Offerten unbeachtet, bis ein geradezu katastrophaler Tiefstand, der aber nach Lage der Dinge doch einmal erwartet werden mußte, zu größeren Käufen anregte. Hatte man in Kopenhagen versucht, mit einer Preisermäßigung von 10 Kronen auszukommen, so zwang die Entwicklung auf dem englischen Markt die Kopenhagener Notierung um 24 Kronen auf 287 Kronen zu ermäßigen. Es zeigt sich die Richtigkeit der oft ausgesprochenen Vermutung, daß die in den englischen Kühlhäusern aufgelagerten Buttermengen vielfach unterschätzt worden sind. Man versucht nun die großen Lagerpartien, die seit Monaten in den englischen Kühlhäusern liegen, zu realisieren. Trotzdem der Markt in Kolonialbutter einen vollständigen Zusammenbruch erlitten hat, kann noch gar keine Rede davon sein, daß die Käufer sich stark engagieren. Es kommt hinzu, daß aus den Kolonien recht große Zufuhren einlaufen und große Mengen neuer Zufuhren zu erwarten sind, denn auch in Übersee sind verhältnismäßig große Buttermengen in der Hoffnung auf höhere Preise eingelagert worden und bekanntlich hat man auch von den Kolonien aus die Schiffabgänge rationalisiert. Während Kolonialbutter eine zeitlang ebenso hoch wie dänische Butter in England notiert wurde, notiert dänische Butter heute in London etwa 30—40 Sh. höher als Überseebutter. Damit ist annähernd eine nominelle Notierung erreicht. Infolge dieser ganzen Sachlage zeigt auch der deutsche Markt nur eine geringe Zugänglichkeit für dänische Butter. Außerordentlich interessant und aufschlußreich ist es, die Londoner Butternotierungen von Ultimo September mit denen von Mitte Oktober zu vergleichen. Eine solche Übersicht zeigt erst, wie katastrophal sich der Preissturz für Übersee-Butter auf dem englischen Markt ausgewirkt hat. Die nachfolgende Tabelle gibt diese Übersicht:

Londoner Butternotierung:

	Ende September	Mitte Oktober
Dänemark	184—186 Sh.	180—182 Sh.
Irland	158—164 "	152—162 "
Neu-Seeland	160—166 "	146—152 "
Australien	154—160 "	144—150 "
Kanada	136—156 "	130—148 "
Argentinien	134—156 "	120—156 "
Holland	170—174 "	172—174 "
Sibirien	130—136 "	124—134 "
Estland	152—164 "	146—150 "
Lettland	148—152 "	— "
Frankreich	152—158 "	156—162 "

Deutlicher als durch diese Zusammenstellung kann die Tatsache nicht illustriert werden, daß Dänemark die jahrzehnte alte beherrschende Monopolstellung auf dem Weltbuttermarkt gänzlich eingebüßt hat. Die Butterproduktion der südlichen Erdhalbkugel beherrscht heute den Weltbuttermarkt. Die optimistische Auffassung Kopenhagener Handelskreise, daß es sich nur um eine vorübergehende Klause handelt, erscheint kaum begründet. Gewiß hat der Bergarbeiterstreik in England den Butterverbrauch erheblich vermindert, aber doch nicht in dem Maße, wie man in nicht ganz eingeweihten Kreisen annimmt. Es zeigt sich die Richtigkeit der an dieser Stelle wiederholt ausgesprochenen Ansicht, daß die Butterproduktion der Welt im Begriff ist, den Weltbedarf zu überschreiten. Es sprechen kaum Anzeichen für eine baldige erhebliche Besserung der Preise auf dem Weltmarkt.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGEN FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT Amtl. geeicht

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N

Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 80 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Holzspan-Schachteln

mit und ohne Heftung



Eduard Jaschke & Co. KOMMANDIT-GESELLSCHAFT

Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

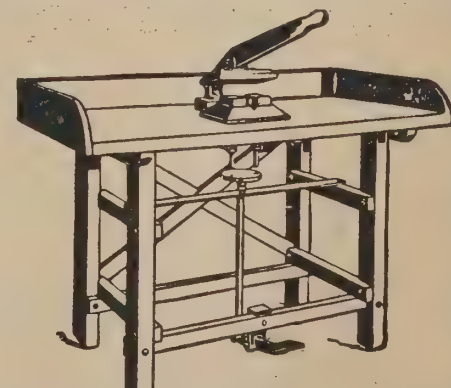
Butter-Formtisch

D. R. G. M. „Original“

Keine Nachahmung! Schnell und gewichtsgenau arbeitend

Lange & Rühlicke Halle a. Saale

Älteste Spezialfabrik für Butterform-Maschinen.



Ausland.

Ueber den Käsehandel in der Schweiz berichtet die Schweizerische Molkerei-Zeitung:

Die Krisis hat nicht nur die Emmentalerkäseereien erfasst, sondern sie haben ebenso sehr Eingang in die Magerkäseereien gefunden. Bereits im vergangenen Frühjahr ging aus dem Kanton Zürich ein Noischi an die Magerkäseereien um Hilfeleistung. Leider war es damals nicht möglich, den Magerkäseereien beizuspringen, weil eine Preisgarantie für ihre Produkte durch den Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten nicht ausgemacht werden konnte und weil andererseits die Voraussetzungen für die Gewährung des Butterzuschusses nicht vorlagen. Seit dem Frühjahr ist die Situation noch viel schlimmer geworden. Nicht nur leiden die Magerkäseereien unter den gedrückten Butterpreisen, sondern ebenso sehr sind die Magerkäsepreise gewichen. Viel schlimmer noch als die stark gewichenen Preise ist der Umstand, daß ein großer Stoß produzierter Ware überhaupt nicht abgestoßen werden kann, weil Liebhaber dafür fehlen. Es zeigt sich im Magerkäsehandel die bedauerliche Tatsache, daß viele Magerkäseereien ihre Magerkäse zur Zeit der Krisis einfach im Stich lassen.

Die Käseunion hat keine Verpflichtung, sich mit dem Handel der Magerkäse abzugeben. Es besteht weder eine Preisgarantie, noch die Abnahmepflicht.

Gegenwärtig wird die Frage geprüft, ob durch den organisierten Handel die Übernahme der Magerkäse möglich sei und ob eventuell Export dieser Ware herbeigeführt werden könne. Eine Erhebung über die Bestände ist im Gange.

Änderung des dänischen Buttergesetzes. In der letzten Sitzung wurde dem Zusatz zum dänischen Buttergesetz angenommen, der aber erst in Kraft treten sollte nach Anhörung der dänischen Meiereiverbände. Die wichtigste Bestimmung dieser neuen Gesetzesvorlage behandelt die Datumszeichnung der Butter. Das dänische Landwirtschaftsministerium hat eine Denkschrift erhalten, in der die dänischen Meiereiorganisationen an verschiedenen Punkten Stellung nehmen, und alle Anzeichen sprechen dafür, daß das Landwirtschaftsministerium wohl in allen Punkten den Forderungen der Meiereiverbände folgen wird. In Rücksicht auf den engsten Kohlenstreik und die daraus folgende Verminderung der Nachfrage nach dänischer Butter sollen die vorgesehenen Änderungen des dänischen Buttergesetzes erst mit dem vollständigen Abschluß des englischen Arbeiterstreiks in Kraft treten. Was die Datumszeichnung angeht, so soll im Zusammenhang mit der Ummarkierung der Tafel des Abganges von der Meierei gezeichnet werden. Alle dänischen Meiereien sollen einen einheitlichen Stempel gebrauchen. Die Meiereiverbände fordern weiter eine Erleichterung der Qualitätskontrolle der Butter und daß die Meiereien das Nettogewicht garantieren. Die Kontrolle mit dem Verpackungsmaterial soll verschärft werden, damit die im letzten Sommer laut gewordenen Klagen über die Verschlechterung der Qualität infolge nicht ganzwandfreier Verpackung fortfallen. Die Strafe für diejenigen Meiereien, die nicht ganz einwandfreies Verpackungsmaterial benutzen, ist recht hoch, denn außer einer Strafe wird ihnen das Recht zur Führung der Marke genommen. Man sieht, daß Dänemark sich im klaren darüber ist, daß die schärfsten Maßnahmen ergriffen werden müssen, um der dänischen Butter den Ruf einer überragenden ersten Qualität auf dem Weltmarkt zu wahren.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Der Milchmann auf dem Bahnhof. Zu der unter vorgenannter Überschrift in Nr. 117 der Molkerei-Zeitung Hildesheim gebrachten ersten Mitteilung kann auch ich einen, allerdings unerfreulichen, Beitrag liefern. Die hiesige Genossenschaft wollte dem Beispiel anderer Städte folgen und auf dem hiesigen Bahnhof ebenfalls einen neuen Milchauschantwagen der Fa. Teifner & König verkehren lassen. Auf das bei der Reichsbahnverwaltung eingereichte Genehmigungsgesuch erhielten wir nach einigen Wochen Antwort, und zwar wurde uns bedeutet, daß wir nicht die Zustimmung der Eisenbahnreklame-Gesellschaft, Berlin D 27, Untertheaterstr. 5, an welche alle Reklameunternehmen auf Bahngelände verpachtet seien, einzuholen hätten. Dabei wurde die einfache Forderung der Firma unserer Genossenschaft auf dem Milchauschantwagen als „Reklame“ angesehen. Die Eisenbahnreklame-Gesellschaft forderte dann von uns für die erbetene Genehmigung eine jährliche Zahlung von 350.— Mk.!! Daß wir unter solchen Umständen darauf verzichten, einen Milchauschantwagen auf dem hiesigen Bahnhof verkehren zu lassen, ist selbstverständlich. Dem Reichsmilchausschuß haben wir von dem charakteristischen Verhalten der Eisenbahnreklame-Gesellschaft Mitteilung gemacht. Wenn auf die gleiche Art auch anderweit den Interessenten die Milchpropaganda verleidet wird — von einer Rentabilität kann bei den beträchtlichen Anschaffungs- und laufenden Betriebskosten ohnehin keine Rede sein —, dann braucht sich niemand über den Mißerfolg zu wundern. Die Eisenbahnreklame-Gesellschaft hat in ihrem Antwortschreiben auch noch anderem auch erwähnt, daß sie an mehrere Lieferrfirmen die Erlaubnis zur Inbetriebsetzung von Auschantwagen auf Bahnhöfen erteilt hat. Auch dies ist recht bezeichnend! Vielleicht nimmt sich die zuständige Reichsbehörde der Sache an.

Die Schachtelkäse-Industrie. Die Erzeugung von Schachtelkäse hat in der letzten Zeit einen gewaltigen Aufschwung genommen. Während früher die Schachtelkäse mehr als eine Spezialität auf den Markt gebracht wurden, bilden diese Käse heute schon eine Klasse für sich, die Klasse der „Käse ohne Rinde“, wie sie in Handelskreisen noch genannt werden. Eine besondere Industrie beschäftigt sich heute mit der Herstellung von Schachtel-



Das bewährte Astra-Molkereisieb

hat geschlossenen Boden u. senkrecht gestellte Feinflächen. Die Reinigungswirkung ist vorzüglich, das Verspritzen von Milch ausgeschlossen.



BERGEDORFER-EISENWERK A-G



Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung einer erstklassigen hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg

u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.

Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M.	7,50
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutejad . . . einschl. Sad	"	7,00
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,00
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,75
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:			
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutejad . . . einschl. Sad	"	7,25
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,50
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	20,25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4135

käsen. Die Schachtelkäse-Industrie nimmt eine vollkommene Sonderstellung in der Milchprodukten-Industrie ein. Im Gegensatz zu den Hart- und Weichkäsen ist hier das zu verarbeitende Rohmaterial nicht frische Milch, sondern fertiger Käse, der nach einem bestimmten Verfahren aufgearbeitet wird. In Europa wurden die Schachtelkäse erstmalig in der Schweiz erzeugt und von hier aus hat er sich über alle Staaten Europas verbreitet und heute haben sich die Schachtelkäse auf allen in Frage kommenden Marktplätzen gut eingeführt und sie konnten sich durchsetzen und behaupten. Es dauerte nicht lange, da tauchten in allen Staaten, die für die Milchwirtschaft Bedeutung haben, Fabriken zur Herstellung von Schachtelkäsen auf und während früher nur Emmentaler ohne Rinde hergestellt wurde, ging man jetzt dazu über, auch andere Sorten herzustellen. Von den Sorten, die auf den Markt kommen, seien nur folgende erwähnt:

Emmentaler ohne Rinde, Chester ohne Rinde, Tilsiter ohne Rinde, Roquefort ohne Rinde, oder, wie er im Handel heißt, passierter Roquefort.

Diese Sorten werden in Pappschachteln, in Stanniol verpackt, in den Handel gebracht, oder aber sie werden in Blöcken zu 2—3 Kg. geliefert. Die Käse ohne Rinde haben sich im Handel gut eingeführt und auch der Konsument bevorzugt häufig diese Sorten. Gewisse Vorteile sind ihm auch tatsächlich zuzusprechen, so läßt sich der Blockkäse im Kleinverkauf ohne Verlust aufschneiden und der Schachtelkäse läßt sich in kleinen Stücken gut verkaufen.

Die Herstellung von Käse ohne Rinde ist als großer wirtschaftlicher Fortschritt zu verzeichnen, denn viele Werte, die sonst verloren gingen, werden so für die Volksernährung gerettet. Nehmen wir nur die vielen Emmentalerkäse, die während der Lagerung einen Fehler bekamen oder aber die während eines Transportes angeschlagen oder eingedrückt wurden und die dadurch nicht behandelt werden konnten, jetzt werden sie zu Schachtelkäse verarbeitet, dadurch ist die Ware nicht nur vor dem Verderben gerettet, sondern es wird ein erstklassiges Nahrungsmittel daraus gewonnen.

Für die Herstellung von Schachtelkäsen waren stets die wirtschaftlichen Verhältnisse und die allgemeine Lage der Milchwirtschaft des betreffenden Landes maßgebend. Den Verhältnissen entsprechend kann man die Fabriken in zwei größere Gruppen einteilen.

Gruppe I umfaßt Betriebe, die die fehlerhaften Käse und die gebrochenen oder sonst beschädigten Käse verarbeiten. Diese Betriebe finden wir hauptsächlich in Frankreich und in der Schweiz. Die Betriebe sind hauptsächlich als Nebenbetrieb einer Käseerei angeschlossen, durch Aufarbeitung der beschädigten Käse wird die Fabrikation der Hartkäse rentabler gestaltet.

Die Gruppe II umfaßt solche Molkereien und Käseereien, die sich in Zeiten des Warenüberschusses vor Verlusten schützen wollen. Wird Ware, die sich am Lager befindet, zu alt, so wird sie zu Schachtelkäse verarbeitet und ist dann unbegrenzt lange haltbar, vorausgesetzt natürlich, sie wird sachgemäß behandelt und gelagert.

Verfolgen wir den Markt für Schachtelkäse in den wichtigsten Ländern, so kommen wir zu der Feststellung, daß der Markt nicht nur reichlich bedient, sondern vollkommen überfüllt ist. Die Produktion hat bereits solchen Umfang angenommen, daß es nicht möglich ist, die Erzeugung unterzubringen. Von einer Saison oder Konjunktur kann bei Schachtelkäse nicht die Rede sein, die Ware ist gleichmäßig gefragt, und weder der Sommer noch der Winter können den Handel damit beeinflussen. Lediglich vom guten Willen und der Brieftasche des Konsumenten ist der Umsatz abhängig.

Welches sind die Länder mit entwickelter Schachtelkäseindustrie? Es würde zu weit führen, alle Länder aufzuzählen, deshalb greife ich nur einige heraus.

Deutschland ist ein gesuchtes Absatzgebiet für alle Sorten „Käse ohne Rinde“, der Bedarf des ganzen Landes kann durch die eigene Erzeugung nur zum Teil gedeckt werden; große Mengen werden vom Ausland eingeführt, da stehen die Schweiz und Frankreich an der Spitze, auch Italien verlorat Deutschland mit Ware. Die Spezialität der deutschen Erzeuger ist Tilsiter ohne Rinde.

In der Schweiz wird ausschließlich Emmentaler ohne Rinde hergestellt und die Schweiz exportiert von diesem Artikel große Mengen.

Frankreich hat eine große Produktion an Schachtelkäsen und da die Erzeugung weit über den Landesbedarf hinausgeht, muß es sehen, seine Ware im Ausland loszuwerden. Die französischen Fabrikanten erzeugen meist Emmentaler ohne Rinde und zwar aus fehlerhaftem Käse, deshalb sind sie auch in der Lage, ihre Waren zu sehr billigen Preisen zu verkaufen.

Österreich war noch vor 1—2 Jahren das Land des guten Absatzes. Die eigene Erzeugung war sehr gering, wie ja überhaupt die österreichische Milchwirtschaft wenig Bedeutung hatte. In den letzten zwei Jahren hat jedoch die Milchwirtschaft in jeder Beziehung einen gewaltigen Aufschwung genommen und auch die Fabrikation von Schachtelkäsen hat sich stark verbreitet. Heute hat Österreich eine große Eigenerzeugung aber noch immer kommt Ware aus dem Ausland auf den Wiener Markt.

Die ungarische Schachtelkäseindustrie ist leistungsfähig, soweit es die Quantität betrifft. Ungarn bringt als Spezialität Roquefort in Schachteln als passierten Roquefort in den Handel. Trotzdem Ungarn eine große Erzeugung hat, konnte es sich noch nicht vollkommen vom Auslandsmarkt frei machen.

Die rumänische Schachtelkäseindustrie ist noch ziemlich jung, drei Fabriken erzeugen mehr Schachtelkäse als im Lande gebraucht wird, deshalb ist Rumänien auf den Export angewiesen, doch dürfte es schwer halten, mit den andern Ländern zu konkurrieren, da in Rumänien Hartkäse direkt für Schachtelkäse erzeugt werden, also das Rohmaterial ziemlich teuer ist im Verhältnis zur Auslandsware, doch die Qualität ist gut.

Aus den überseeischen Ländern kommen auch noch regelmäßig größere Posten, die vom europäischen Markt aufgenommen werden.

Obwohl zur Zeit die allgemeine Lage auf dem Markt für Schachtelkäse nicht sehr günstig ist, kann man doch erwarten, daß sich der Absatz noch vergrößern wird, und auch die Produktion wird noch weitere Fortschritte machen, sie wird auch noch vielseitiger werden.

Kurt Kretschmer.

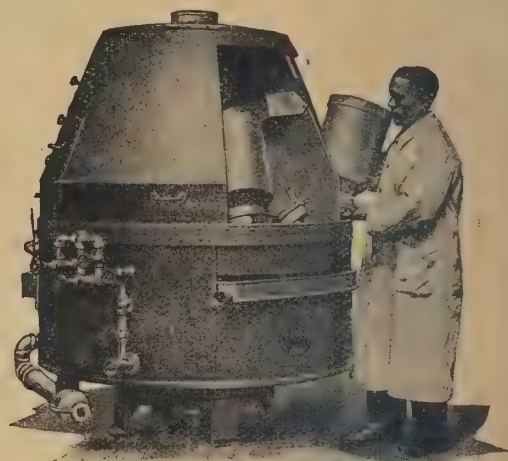
Einiges über Labbereitung. In letzter Zeit findet man häufig in Fachzeitschriften Anfragen über Herstellung von Lab, selbstverständlich kann es sich dann nur um Lab in flüssiger Form handeln, da zur Herstellung pulverisierten Labs maschinelle Einrichtungen notwendig sind. Ich möchte hier nun auf eine Labherstellung aufmerksam machen, wie ich sie mir in einer von mir geleiteten Molkerei eingerichtet hatte. In jener Gegend wurden das ganze Jahr hindurch sehr viel Käiber geschlachtet,

Der automatische

Kannenwascher „Rapid“

die ideale Maschine zur

Reinigung, Sterilisierung und Trocknung der Milkkanen.



Verlangen Sie unsere Spezialprospekte über Flaschenreinigungs- u. Füllmaschinen, Transportanlagen u.a.m.

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN-GESELLSCHAFT

MANNHEIM

WORMS, BERLIN, WALLAU



HOCHGLANZFARBE
VITRALIN

Vitrallin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitrallin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitrallin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitrallin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitrallin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitrallin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

und da ich zu einem verhältnismäßig billigen Preise die Kälbermägen erhalten konnte, so kam mir der Gedanke der eigenen Labherstellung.

Die frischen Kälbermägen werden zunächst sehr sorgfältig ihres Inhaltes entleert, alsdann gut aufgeblasen und möglichst schnell an der Luft getrocknet. Die so an der Luft getrockneten Mägen werden drei Monate aufgehoben und erst dann verwandt. Nachdem der faltenlose Teil eines jeden Magens entfernt ist, werden die Mägen in Stücke von 19 Ztm. zerschnitten. Diese geschnittenen Stücke werden sodann mit Sägespähnen zu gleichen Gewichtsmengen gemischt und dies Gemisch in oben und unten offene Gläser getan und mit 3—6 proz. Salzwasser extrahiert. Die von mir benutzte Extraktionsbatterie besteht aus einem Salzbassin, dem langen Zulaufschlauch für Salzwasser, mit Klemmschraube, wobei zu bemerken ist, daß das Salzbassin am richtigsten eine Etage höher gestellt wird. Ferner aus 10 Gläsern zur Füllung mit zu gleichen Gewichtsteilen Kälbermägen und Sägespähnen in Größe von 18½ Ztm., mit einer oberen Lochweite von 3½ Ztm. und einer unteren Lochweite von 2½ Zentimetern, wie einer Flasche zum Abfüllen des extrahierten Labs. Die Extraktionsgläser sind oben und unten mit gebogenen Glasröhren, welche wieder mit kleinen Schläuchen zusammengeflochten sind, verbunden, um ein kontinuierliches Durchlaufen bis zur Abzugflasche zu ermöglichen. Auf jedem der 10 Füllgläser ist ein längeres Steigerohr aufgesetzt, um ein event. Ueberlaufen zu verhüten.

Der Zulauf des Salzwassers wird mittels einer Klemmschraube geregelt und zwar derart, daß stündlich eins der mit Kälbermägen gefüllten Gläser vollläuft. Sind nun 10 Gläser vollgelaufen, so werden 2 Liter Lab abgezogen. Hierauf wird das Lab einer 36 stündigen Gährung bei etwa 36 Grad Cels. ausgesetzt. Darauf werden pro Liter Lab 25 Gramm Borzsäure zugelegt und nochmals 12 Stunden der Gährung unterworfen. Nach diesem zweiten Gährungsprozeß wird das Lab über Filterpapier filtriert und man hat alsdann das zum Gebrauch fertige Lab, ungefähr im Verhältnis 1 : 10 000.

Zur besseren Haltbarkeit wird das Lab an einem dunklen Ort aufbewahrt.

Ursachen des geringen Milchverbrauchs. Die Verarbeitung des Reichsmilchsausschusses zur Hebung des Milchverbrauchs hat begonnen; in den meisten Ländern und Provinzen des Reiches ist die Bildung von Untersausschüssen bezw. Landesmilchsausschüssen erfolgt, so daß Propaganda und Lebkunde in kürzester Zeit allerorts einsetzen werden bezw. bereits wirksam eingesetzt sind.

Betrachtet man die Ursachen und Gründe, welchen diese Organisation ihre Entstehung verdankt, die eben in dem relativ geringen Milchverbrauch des deutschen Volkes liegen, so wird man sich unwillkürlich fragen: Woran liegt der geringe Verbrauch dieses so hochwertig nahrhaften Nahrungsmittels?

Diese Frage läßt sich nicht allgemein erschöpfend beantworten, man müßte sie nur in einige Hauptfaktoren, welche in erster Linie auf die Höhe des Milchverbrauchs von Einfluß sind, zusammenfassen; hier wären zu nennen: Die leider noch allzu oft anzutreffende unhygienische Behandlungsweise seitens der Erzeugungs-, Verarbeitungs- und Verkaufsstellen, mangelndes Verständnis bezw. Unkenntnis der Verbraucherkreise über das richtige Verhältnis zwischen Preis und Nährwert im Vergleich zu den übrigen Nahrungsmitteln, Furcht vor Krankheitsübertragung, Folgen der Abwöhnung durch die Zwangswirtschaft, sowie Vorurteile verschiedener Art, die jedoch sicherlich größtenteils auf unsachgemäße Aufbewahrung und Behandlung seitens der Verbraucher selbst zurückzuführen sein dürften.

Soll nun eine Steigerung des Milchkonsums erreicht werden, so ist es Aufgabe der milchwirtschaftlichen Praxis — Landwirtschaft, Molkerei und Handel — Mittel und Wege zu finden, um dem Verbraucher eine hohe Milch bieten zu können, die nicht nur den allgemeinen polizeilichen Vorschriften und Regulativen genügt, sondern die auch den hygienischen Anforderungen sowie den besonderen Wünschen des Verbrauchers in Bezug auf Beschaffenheit und Geschmack in weitgehendstem Maße Rechnung trägt, und dadurch alle Vorurteile und Bemängelungen zu beseitigen, damit die Milch auch bei unserer Ernährung sowie in unserem Wirtschaftsleben endlich den Rang einnimmt, der ihr zukommen muß.

Andererseits aber wird es Aufgabe der Milchpropaganda sein, über Gewinnung, Behandlung und Verarbeitung der Milch, ihren Nährwert, die verschiedenen Art ihrer Verwendungsmöglichkeiten, z. B. ihre Verwendung zu den einzelnen Mahlzeiten, den verschiedensten Speisen, aufzuklären, belehren, kurz, die Allgemeinheit für die Milch im allgemeinen durch Wort, Schrift und Bild zu interessieren und sie dadurch zum Milchverbrauch zu bewegen.

Zwei Faktoren der oben angeführten Gründe des geringen Milchkonsums sind es vor allem, die der eingehendsten Bearbeitung und Aufklärung durch die Milchpropaganda bedürfen, es sind dies der zu wenig gewürdigte Nährwert der Milch sowie die Furcht des Verbrauchers vor Krankheitsübertragung.

Ersteres, die Verkennung des Nährwertes, ist eine natürliche Folge des im Verhältnis zum Nährwert relativ geringen Preises der gewöhnlichen Marktmilch, die infolgedessen hygienisch nicht einwandfrei sein kann, da die Aufwendungen, die eine hygienisch gewonnene, verarbeitete und behandelte Milch erfordert, keineswegs durch einen derart niedrigen Preis gedeckt werden können. Das Publikum ist aber eben gewöhnt, das Billige für das Minderwertige zu halten, und so hat dieser Umstand zur Folge, daß der Nährwert der Milch nicht genügend gewürdigt wird.

Hinzu kommt, daß der größte Teil der Verbraucher über den Unterschied zwischen gewöhnlicher Markt- und Handelsmilch und einer hygienisch einwandfreien Milch nicht genügend orientiert ist und daher durchgehend die billigsten Milch den Vorzug gibt.

„So lange von Seiten der Milchkonsumenten ohne alle Ueberlegung nicht nur nach der billigsten Milch gefragt wird, und kein Verständnis dafür gefunden ist, daß eine sehr saubere, keimarme, lange haltbare Milch, wenn sie vielleicht auch das Doppelte kostet, doch sehr viel besser ist als jene billige Milch, so lange sind auch wertvolle Fortschritte und durchgreifende Verbesserungen nicht zu erwarten.“ (Prof. Löhnis, Vorlesungen über landwirtschaftliche Bakteriologie.)

Hier bietet sich der Milchpropaganda ein weites Arbeitsfeld: einmal Aufklärung über den hohen Nährwert trotz des verhältnismäßig niedrigen Preises, zum andern aber die Hervorhebung der Vorteile, die eine allen Ansprüchen der Milchhygiene genügende Milch bietet.

Der erste Teil dieser Aufgaben ist bereits in Angriff genommen; so haben z. B. Propagandakarten der Werbestelle Rempten in kurzen Umrissen Aufklärung über die Bestandteile der Milch, ihren günstigen Einfluß auf die Organe, die Kräftigung des Körpers, während das zur Milchpropa-

Milchkühlung!

Sie liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Vorlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Großfabrikation von

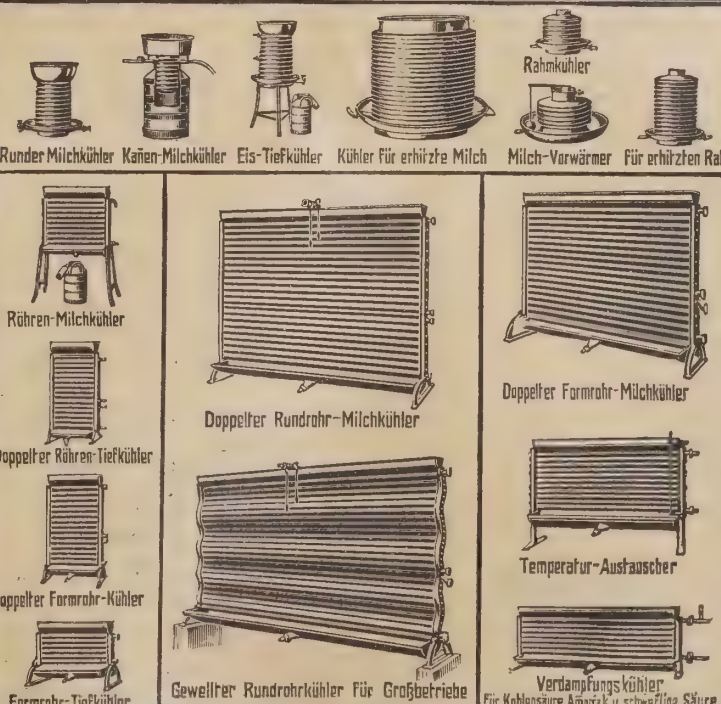
- Aluminium-Milchversandkannen
- Aluminium-Rahmständer, rund u. oblong
- Aluminium-Wagenverkaufskannen
- Aluminium-Milchbassins
- Aluminium-Dampfkäsewannen
- Aluminium-Milchsausschankgefäße

(auch aus verz. Kupfer lieferbar) für gemeinnützige Gesellschaften, Milchausschankhäuschen, Ladenverkauf usw.

Internationale Metallwerke
Georg Sindermann, Mallnitz
Strecke Sagan-Liegnitz.

Original Milch- und Rahmkühler

Stärkste Kühlwirkung! Bestes Material! Längste Haltbarkeit!



Runder Milchkühler Kannen-Milchkühler Eis-Tiefkühler Kühler für erhitzte Milch Milch-Vorwärmer Für erhitzten Rahm

Röhren-Milchkühler Doppelter Röhren-Tiefkühler Doppelter Formrohr-Milchkühler Formrohr-Tiefkühler Doppelter Formrohr-Kühler Gewellter Rundrohrkühler für Großbetriebe Verdampfungskühler für Kohlensäure, Ammoniak u. schweflige Säure

Doppelter Formrohr-Milchkühler Temperatur-Auswacher

Erste u. größte Spezialfabrik der Welt für Berieselungs-Kühlapparate

W. Schmidt-Kühlapparate-Fabrik-Bretten 41 (Baden)

ganda vorzüglich geeignete Heftchen Dr. N. Hähnlein's: „Die Milch als Volksnahrungsmittel“ in ausführlicher, leichtfaßlicher Weise Zusammenfassung der Milch, ihre Nebenprodukte, ihre Billigkeit usw. behandelt.

Weit schwieriger als diese Frage dürfte sich die Lösung der zweiten gestalten: Die Furcht des Verbrauchers vor Krankheitsübertragung. Sie ist — berechtigter Weise — entstanden durch die alljährlich auftretenden Typhusfälle, welche, da die Milch und ihre Produkte einen guten Nährboden für den Typhuserreger bilden, durch diese gewöhnlich eine rasche Verbreitung finden. Tageszeitungen usw. besorgen dann gewissenhaft die Ausbreitung diesbezüglicher Berichte, und Artikel wie: „Der Tod in der Milch“ oder ähnlich überschriebene Aufsätze bewirken leicht, alle Propagandaerfolge zunichte zu machen.

Die Milch ist unzweifelhaft ein leichtmöglichster Verbreiter des Typhus, diese Tatsache ist allen bekannt, und es wäre unnütz, sie abzuleugnen zu wollen.

Hier gibt es nur einen Weg: Aufbietung aller Mittel, das Aufkommen von Milch-Typhusepidemien zu vermeiden, ihre Ausbreitung zu verhindern. „Was nützen alle Anstrengungen und Ausgaben, den Milchgenuß volkstümlicher zu machen, wenn irgendwo in Deutschland wieder einmal eine Typhusepidemie nach Milchgenuß ausbricht und von neuem das Milchtrinken verleidet!“ sagt Professor Henneberg-Kiel in seinem diesbezüglichen Aufsatz (Molkerei-Zeitung Nr. 105).

Es ist selbstverständlich, daß die Aufgaben und Arbeiten, die der Milchpropaganda durch die Typhusfrage erwachsen, sich sowohl auf die Erzeugungs- als auch auf die Verarbeitungs- und Verkaufsstellen zu erstrecken haben, denn überall ist Gelegenheit zur Infizierung durch den Typhusbazillus gegeben.

Der Propaganda erstehen Aufgaben mannigfaltigster und schwierigster Art; sie ist auf tatkräftige Mitarbeit sämtlicher milchwirtschaftlichen Kreise angewiesen, wenn der Nutzen ein allgemeiner und dauernder sein soll. Gerade die Typhusfrage erfordert unbedingtes Zusammenarbeiten von Theorie, Praxis und Propaganda, denn nur in diesem Falle wird es gelingen, der Typhusausbreitung wirksam entgegen zu treten und sie auf ein Minimum zu beschränken. Hellmuth Kiemeyer, Ewinemünde.

Kesselsteinlösemittel in Molkereien. In Nr. 114 brachten wir unter dieser Überschrift einen Bericht über den Verkauf eines Kesselsteinlösemittels an Molkereien seitens einer Münchener Firma, durch welches ein so penetranter Geruch in der Molkerei hervorgerufen wurde, daß derselbe sich sogar auf die Butter übertrug. Wir werden gebeten darauf hinzuweisen, daß sich dieser Bericht nicht auf das Bergedorfer Eisenwerk, Zweigbüro München bezog und ebensowenig auf die Firma Adolf Räßler, Engrosgeßäft in Molkerei- und Käsebedarfsmaterialien in München.

Die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche. Angeregt durch den Artikel in Nr. 117 der Molkerei-Zeitung „Was kann der Landwirt tun, um sich gegen die Maul und Klauenseuche zu schützen“ sei im nachstehenden über diese, z. Bt. wieder stark gefürchtete Seuche ergänzend noch folgendes berichtet:

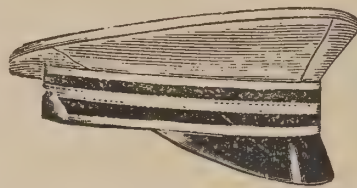
Von den ansteckenden Krankheiten des Milchviehes ist unstreitig nächst der Tuberkulose die wichtigste die Maul- und Klauenseuche. Denn sie ist durch den Milchgenuß auch auf den Menschen übertragbar und verursacht der Milchviehhaltung die größten wirtschaftlichen Schäden. Hinzukommt, daß die Maul- und Klauenseuche dort, wo sie sich einmal eingebürgert hat, außerordentlich schwer zu unterdrücken ist, sodaß man mit ihr als einer dauernden Gefahr zu rechnen hat.

Durch die Forschungen die in den verschiedenen europäischen Ländern gemacht worden sind, ist festgestellt worden, daß die Milch den Ansteckungsstoff der Maul- und Klauenseuche bereits enthalten kann, ehe es zur Bildung der bekannten Blasen im Maule, an den Klauen oder im Euter gekommen ist. Besonders gefährdet sind Kinder; während des letzten Seuchenganges in Deutschland sind aber auch schwere Erkrankungen bei Erwachsenen beobachtet worden. Die Milch wird unjährllich durch Erhitzen auf 85 Grad Cels. und durch einmalige Aufkochen, ferner durch die natürliche Säuerung in saurer Milch und Buttermilch. Ausnahmsweise kann die Seuche auch durch den Buttergenuß auf den Menschen übertragen werden. Die wirtschaftliche Bedeutung der Maul- und Klauenseuche ergibt sich aus dem Rückgang der Milchergiebigkeit, aus der Verringerung der Verwertbarkeit der Milch, aus dem Verlust an Fleisch, aus dem Ausfall an Nachzucht, aus der Gefährdung der Schweine und aus den schweren Verlusten an erwachsenen Tieren beim bösartigen Verlauf der Seuche, bei dem die Sterblichkeit bis zu 50—70 Prozent betragen kann.

Die Schwierigkeiten der Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche liegen in ihrer leichten Übertragbarkeit, in der Verschleppbarkeit nicht nur durch erkrankte Tiere, ihrer Erzeugnisse und Ausscheidungen, sondern auch durch Zwischenträger verschiedenster Art (Personen, Hunde, Geflügel, Vögel, Heu, Stallgeräte usw.); durch das Vorkommen von Dauertägern des Ansteckungsstoffes und durch die absolut oder verhältnismäßig nur kurze Zeit dauernde Immunität der durchseuchten Tiere.

Die wirksamste Maßregel zur Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche ist die unverzügliche Keulung der verseuchten Bestände bei Neueinschleppungen in die bis dahin unverseuchten Gebiete oder Länderteile. Diese Methode war z. B. wirksam in Schweden, in England, den Vereinigten Staaten und Australien. Genannte Maßregel lohnt sich in Ländern, die durch natürliche Grenzen gegen dauernde Neueinschleppung der Seuche aus anderen Ländern geschützt sind, auch wenn ihre Durchführung sehr hohe Kosten verursacht. Wo sich die Seuche eingebürgert hat und mit dauernder Neueinschleppung aus Nachbarländern zu rechnen ist, wie in den meisten europäischen Ländern, muß man sich der Kosten wegen, abgesehen von der Keulung bei isoliertem Auftreten der Seuche, mit den allgemeinen veterinärpolizeilichen Maßnahmen der Sperrung, der Verkehrsbeschränkungen für erkranktes Vieh, sowie für Zwischenträger mit sorgfamer Desinfektion während und nach Erlöschen der Seuche begnügen. Durch strenge Durchführung solcher Maßnahmen kann die Seuche zwar nicht ausgerottet, aber an ihrer weiteren Ausbreitung gehindert werden. Zur Unterstützung der veterinärpolizeilichen Maßnahmen wurde die Chemotherapie, die bis jetzt völlig versagt, und die Schutzimpfung versucht, über deren Aussichten die Akten noch nicht geschlossen sind.

Es steht fest, daß man durch Schutzserum hochimmunisierter Tiere gefährdete Bestände eine allerdings nur sehr kurze Zeit (1—3 Wochen) dauernde, sogen. passive Immunität verleihen kann. In dem bösartigen Verlauf der Maul- und Klauenseuche hat sich z. B. in Deutschland, Österreich, Frankreich und der Schweiz auch die Verwendung von Serum durchseuchter Tiere (Konvaleszenten-Blutserum) gut bewährt, die schon früher von verschiedenen Versuchern empfohlen worden war, aber erst bei



Molkerei-Mütze

mit echt Leder- oder Celluloidfisch

mit 2 Bezügen 4.90, mit 3 Bezügen

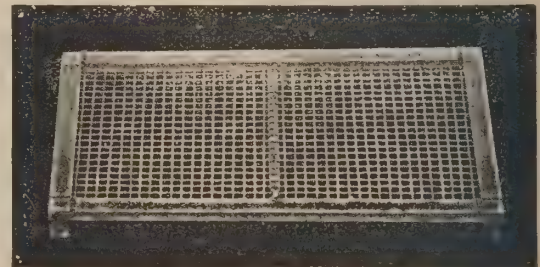
Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold.
Zaden, weiß, aus bestem Koper, einreihig 7,00, zweireihig
Zaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig
Zaden, la. Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Kessel)
Arbeitshojen, bei. halb. Qual. 6,50, Hojen a. gut. Streifloosen
Segeltuchschürzen, weiß, wasserfest, mit Band, Gr. 80/100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metalllöff., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bei. schw., m. versch. Brust u. Eden, 80/100
Butterreischürzen, halb. Qual. 2,30, Arbeitsschürzen, blau Hauslein
Holzpantoffel 2,00 do., Holzsterner Art, 2,80, Galoschen, la. Leder
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden



Verdoppelt
in Haltbarkeit.
Unerreicht
in Sauberkeit.

Mein System in der Rohfl.achtung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel.

Verlangen Sie Offerte!

Alleiniger Hersteller:

Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

dem letzten großen Seuchenzug in Deutschland nach dem Schleißheimer Verfahren planmäßig angewendet wurde. Die Schutzstoffe erreichen im Blute durchgeimpfter Tiere bereits am 7. Tage ihre stärkste Konzentration. Ein länger dauernder Schutz, eine aktive Immunität läßt sich durch Verimpfung von Schutzserum und Maul- und Klauenseuchenvirus (Blasenpocke) nach Köffler oder Blut fiebernder Tiere nach Rosotti u. a. erzielen. Diese aktive Immunisierung hat aber z. Zt. nur die Bedeutung einer Notimpfung, die nur in versuchten Beständen vorgenommen werden kann, weil die ihr unterworfenen Tiere jedenfalls zum Teil an Impfung der Maul- und Klauenseuche erkranken und somit wie natürlich erkrankte Tiere die Seuche verschleppen können.

Zwei Entdeckungen zeigen, daß sich kleine Versuchstiere mit Maul- und Klauenseuche infizieren lassen und daß es gelungen ist, den Erreger der Seuche zu züchten. Die künstliche Züchtung des Erregers und die Gegenheit für Massenerfolge durch Gebrauch von Meerschweinchen verbessert die Aussichten auf Herstellung eines hochwirksamen Schutzserums und auf die Möglichkeit der gegenseitigen Einstellung von Schutzserum und Kultur, so daß die Tiere immun werden, ohne unter Blasenbildung zu erkranken. Durch die künstliche Züchtung des Erregers werden sich voraussichtlich auch vielseitige Impfstoffe herstellen lassen, die wegen der möglichen Verschiedenartigkeit des Ansteckungstoffes je nach der Herkunft notwendig sind.

Rückkühlerhitzer. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 117).

Apparate, wie man sie früher als Rückkühlerhitzer bezeichnete, werden heute nur noch vom Bergedorfer Eisenwerk gebaut und nur für kleinere Leistungen. Im übrigen bauen beide Firmen, also Bergedorfer Eisenwerk und Hilsborn die modernen Apparate für größere Leistungen in genannter Ausführung, d. h. den Wärmeaustauscher und Hocherhitzer genannt. Gerade diese Rückkühlerhitzer verdienen die größte Wertschätzung der Fachwelt, weil sie doch eine sehr große Wärmeersparnis ermöglichen. Man spart bei ihrer Anwendung doch ganz erheblich Dampf und Kohlen. Außerdem braucht man die Milch beim Verlassen des Erhitzers nicht so hoch herunterzufühlen, da sie ja schon ihre hohe Temperatur an die kalte Milch abgegeben hat. Man kommt mit weniger Kühlwasser und kleinerem Kühler aus. Das sind sehr wichtige Punkte beim Betriebe von Erhitzern und daher sollte man in modernen Molkereien im größten Umfange Rückkühlerhitzer benutzen. Der bereits erwähnte Apparat vom Bergedorfer Eisenwerk ist nicht für Hebung eingerichtet. Die Milch läuft vielmehr nach eigenem Gefälle durch den Apparat. Eine Temperatur von + 98 Grad Cels. kann bequem erreicht werden. Es erscheint aber etwas auffällig, warum diese hohe Temperatur gewünscht wird. Heute begnügt man sich doch mit einer niedrigeren Temperatur, bei der doch erwiesenermaßen genau die gleiche bakteriologische Wirkung erzielt wird. Das ist vorteilhaft für die Apparatur, weil die höheren Temperaturen oft Schwierigkeiten bieten und eine erheblich größere Heizfläche erfordern.

Die getrennten Apparate haben naturgemäß eine bessere Regenerationswirkung als die zusammengebauten. Die gewünschten Temperaturen lassen sich leicht erreichen und man kann auch die von Ihnen gewünschte Hebehöhe erreichen, wenngleich ich es garnicht für zweckmäßig halte, die Apparate übermäßig hoch heben zu lassen. Jeder Apparat dient seinem speziellen Zweck. Ein Milcherhitzer oder Wärmeaustauscher soll in erster Linie die Milch erwärmen und der Konstrukteur sucht naturgemäß diese Eigenschaft am besten herauszubilden. Die Hebefähigkeit kommt erst in zweiter Linie und da beide Eigenschaften als Erhitzer und als Hebeapparat ganz verschiedene Bedingungen stellen, so lassen sich beide Eigenschaften in einer Konstruktion auch schlecht vereinigen. Man kann wohl, wenn es darauf ankommt, 2 Meter mit einem Milcherhitzer heben, aber ratsam ist das nicht. Das Rührwerk muß zu schnell laufen, dadurch wird der Kraftverbrauch höher und was noch bedenklicher ist, der Apparat wird viel zu hoch beansprucht und unterliegt starker Abnutzung und damit häufigen Reparaturen. Deshalb empfehle ich ganz dringend, auf die Verwendung des Apparates zum Heben zu verzichten und eine Pumpe besonders aufzustellen, was viel wirtschaftlicher ist. Mein Rat geht daher dahin, einen Erhitzer mit unterem Antriebe, einen Wärmeaustauscher und eine Pumpe aufzustellen. Ich empfehle aber zur Bedingung zu machen, daß Erhitzer wie Wärmeaustauscher ohne Stopfbüchse arbeiten. Stopfbüchsen sind sehr empfindliche Elemente, die man bei Apparaten, in welchen Milch verarbeitet wird, besser vermeidet. Wenn diese Anlage auch durch die Pumpe etwas teurer kommt, so arbeitet sie doch viel wirtschaftlicher und die Mehrkosten für die Anschaffung werden durch die Ersparnis an Betriebskosten und Reparaturen bald wieder ausgeglichen.

II.

Da Sie Ihrer Anfrage nach ganz besondere Anforderungen an den neu zu beschaffenden Apparat stellen, ist die für Sie in Betracht kommende Auswahl keine besonders große. Es sind zwar verschiedentlich Erfindungen patentiert worden, welche als Grundgedanke den Wärmeaustausch beim Pasteurisieren der Milch haben, um Feuerung und Kühlwasser zu sparen, doch sind wenig Arten Rückkühlerhitzer im praktischen Gebrauch.

Während meiner langjährigen Tätigkeit in den verschiedensten Molkereibetrieben habe ich nur mit einem Erhitzerhitzern gearbeitet, welches meiner Ansicht nach allen Ihren Ansprüchen, als da sind: Hohe Temperatur, Rückkühlerhitzung und Heben der Milch um 2 Meter, gerecht wird, und das ist der Schönmannsche Milcherhitzer „Blant“, gebaut zur Zeit vom Ingenieurbüro Friß Kadach, Schöningen, Braunschweig.

Der „Blant“ besteht aus einem konischen Kessel, welcher in einem schweren Gestell kippbar gelagert ist. Der untere abgerundete, doppelwandige Teil desselben, in welchem sich in der Mitte die Achse mit dem Rührwerk befindet, wird mit Dampf geheizt. In diesen Kessel kommt ein milchkühlerartig geformter, ebenfalls konischer Einsatz, der auch am unteren Teil abgerundet ist. Die Milch wird durch einen durchlöchernten Verteilungsstrang in dünner Schicht über die Weller der Rührerfläche und den abgerundeten Teil des Einsatzes geführt, tritt dann durch die unten befindliche Öffnung in den Raum, in welchem durch die Dampfheizung die Milch erhitzt wird, während durch die Drehungen der Flügel die heiße Milch gehoben und in den inneren Wellenflächen empor steigt. Es wird dadurch die auf der anderen Seite herunterrieselnde Milch vorgewärmt, während diese pasteurisierte sich wiederum abkühlt.

Nach Beendigung der Erhitzung kann mit einer angebrachten Handlängelpumpe der Apparat gänzlich entleert werden. Zwecks Reinigung

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen sowie Betriebsänderung übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kaiser-Wilhelmstraße 13
Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**
Fachmännische Beratung unverbindlich.
Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käseerlbedarf.
„Westfalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorf Lager lieferbar.

Schweinestall-Einrichtungen m. Bode's Trogfür-Vorder-Wänden Tausendfach bewährt.



Friedrich Bode Ostingensleben Bez. Magdebg.

Broschüre 1 „Was ist beim Bau eines Schweinestalls zu beachten“ gratis.

Benz & Hilgers, Düsseldorf
Maschinenfabrik

Durch Serien-Fabrikation in unseren Werken sind wir in der Lage, unsere „Benhil“-Butterformmaschinen billigst herzustellen. Die Vorteile dieses Fabrikationssystems lassen wir restlos unseren Kunden zugute kommen. Wir sind daher in der Lage, Ihnen eine über 1000 mal bewährte Maschine in erstklassiger Ausführung preiswert zu liefern. Da sich das Geschäft in den letzten Monaten vor Weihnachten immer stark belebt, möchten wir unsere Kunden bitten, die Aufträge schon jetzt zu vergeben, damit die Maschine rechtzeitig geliefert werden kann und ihnen bei dem Weihnachtsgeschäft schon gute Dienste leistet. Verlangen Sie Angebot!

Ein Urteil eines Ihrer Kollegen:
„Die Maschine arbeitet tadellos und hat meine Erwartungen an Leistung und Genauigkeit weit übertroffen.“
P. Sch. in E.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
standen im 1. Halbjahr 1926 unsere **Patent Quargknet- und Käseformmaschinen** einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engemann, Lützen.



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an unsere Original **Freyophon - Sprechapparate** zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung 10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A. Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4. Chausseestr. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Tüchtiger, seriöser Vertreter

der in Milchwirtschaftsbetrieben sehr gut eingeführt ist, zum Vertriebe eines konkurrenzlosen **Reinigungs- und Desinfektions-Extraktes** sofort gesucht. Offert. unter 6203 an d. Zeitg.

wird der aufrechtstehende Kessel durch eine Handkurbel in wagerechte Lage gebracht, um den mit Rädern versehenen Einsatz heraus zu bringen. Es wird für diese Arbeit also ziemlich viel Platz beansprucht.

Wir hatten den „Blank“ etwa 12 Jahre in Betrieb und waren im großen und ganzen zufrieden. Es wurde die Milch auf 95 Grad erhitzt, und je nach der Jahreszeit, auf 40—50 Grad heruntergekühlt, und die Milch selbsttätig auf einen großen Kühler gehoben.

Nur ein Mifßstand stellte sich bald nach Inbetriebnahme des Apparates ein. Sei es, daß durch nicht sachgemäße Behandlung der vier Zwinge, welche angeschraubt, den Ring vom Einsatz im Kessel halten, oder sei es, daß die Milch zu hoch gehoben werden mußte, und dadurch der Pasteur überlastet wurde, genug, der Haltering riß sich von den Halteschrauben los und die Wellen des Einsatzes wurden total zusammengedrückt, sodaß wir gleich eine größere Reparatur hatten.

Da wir den „Blank“ aber vor etwa 17 Jahren aufstellten, nehme ich an und hoffe, daß die Konstruktion bisher so verbessert ist, daß oben geschilderter Fehler vermieden werden kann. Genaueres werden Sie ja von der genannten Firma auf Anfrage erfahren.

Dieselben Dienste wie der Rückkühlerhitzer leistet auch jeder Hochdruckpasteur in Verbindung mit einem „Wärmeaustauscher“. Bei einfacher Bauart kühlt derselbe pasteurisierte Milch ab, wärmt gleichzeitig kalte Milch vor, sodaß für Sie auch diese Anlage in Betracht käme.

R. A. in F.

III

Wir arbeiten seit 1914 mit einer Ahlbornschen Rückkühlerhitzungsanlage, bestehend aus getrenntem Erhitzer, Nacherhitzer, Wärmeaustauscher und schaumzerstörenden Magermilchpumpe. Die Arbeitsweise ist folgende: Die Vollmilch wird dem Wärmeaustauscher von unten zugeführt, durch ein Rührwerk im Innern des Apparates zwischen zwei gewellten Zylindern hochgehoben und zum Separator gedrückt. Die Magermilch fließt dem Erhitzer von unten zu, wird durch Rührwerk hochgedrückt, gelangt durch den Nacherhitzer zum Austausch, wo sie an dem äußeren Zylinder außen herunter, also im Gegenstrom zu der im Innern hochsteigenden Vollmilch, in die schaumzerstörende Pumpe läuft. In der Steigeleitung dieser Pumpe ist ein Dreivegehahn eingebaut. Man läßt nun die Magermilch solange wieder in den Vollmilchbehälter laufen, bis sowohl im Erhitzer als auch beim Einlauf der Vollmilch in den Separator die richtigen Temperaturen erreicht sind. Die Beheizung des Erhitzers ist für Abdampf und Frischdampf, die des Nacherhitzers für in die Magermilch einströmenden Frischdampf vorgelesen. Wir benötigen jedoch für stündliche Erhitzung von etwa 1000 Liter noch nicht den vollen Abdampf, Frischdampf ist garnicht erforderlich. Ihrer Anfrage nach zu urteilen, wollen Sie eine Pumpe übergehen; wir hatten früher bei der hohen Erhitzung der Milch sehr unter Schaumplage zu leiden, seit der Inbetriebnahme der Ahlbornschen Pumpe ist diese verschwunden, weshalb wir gerade die Anschaffung derselben besonders anraten möchten.

Die ganze Erhitzungsanlage arbeitet zu unserer größten Zufriedenheit, sodaß wir sie nur empfehlen können. Molkerei L.

Behandlung von Schweizerkäse im Anschnitt. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 114.)

L

Mit dieser Frage habe ich mich seit längerer Zeit eingehend befaßt, da ich Gelegenheit hatte in sehr vielen Geschäften zu beobachten, in welcher Weise der Schweizer- bzw. Emmentaler Käse unter der Glocke behandelt wurde. Das für den Verkauf vom Laib abgeschnittene Stück Käse wird in sehr vielen Fällen unter die Glocke gelegt und bleibt hier ohne weitere Behandlung liegen bis der Käse verkauft ist. Man beobachtet dann, daß die Anschnittseiten trocken werden und wie der Herr Fragesteller ganz richtig betont, sich nach einigen Tagen eine Schimmelbildung zeigt. Die erste Schnitte muß dann vor dem Verkauf abgeschnitten werden, was für den Verkäufer einen großen Verlust bedeutet. Auch ist in der Regel die zweite Schnitte trocken, wird vom Verbraucher ungern genommen, wenn nicht ganz zurückgewiesen. Diese durch eigene Schuld entstandenen Verluste werden dann wohl in den meisten Fällen auf den Verkäufer des Käses abgeschoben, indem es heißt, mir ist schlechte Ware geliefert, der Käse ist zu jung und nicht vollsaftig gewesen. Der Käufer sollte aber bedenken, daß auch der vollsaftigste Käse ohne jede Behandlung trocken werden muß, da der Saft an der Luft verdunstet und durch eine richtige Behandlung erhalten werden kann. Es gibt nun nach meiner Erfahrung 3 Arten der Behandlung, um sich vor Verlusten zu schützen und halte ich die von mir zuerst angeführte Methode für die beste. Bemerken möchte ich noch, daß eine Behandlung in sachgemäßer Art dort am intensivsten zu erfolgen hat, wo der Käse nur langsam abgeht.

1. Die Anschnittflächen werden nach Geschäftsfluß mit Stanniolpapier oder Zinnfolien belegt und diese fest an den Käse angebrückt sowie über die Ranten etwas umgelegt. Der Saft kann nicht auslaufen und bleibt im Käse. Am richtigsten wird der Käse alsdann in den Keller gebracht. 2. Die Anschnittflächen werden mit echtem Pergamentpapier belegt, welches mit gesalzener guter Butter leicht eingefettet wird. Hierbei ist zu beachten, daß die Butter ganz dünn aufgetragen wird und das Papier vollkommen durchfettet ist. Das Papier ist unbedingt fortzuwerfen, wenn das Fett beginnt ranzig zu werden. 3. Wird das abgeschnittene Stück Käse mit einem reinen Leinwandtuch umlegt, welches vorher mit Salzwasser gut durchtränkt wurde.

Hat man einen ganzen Laib Emmentaler Käse im Keller liegen, so empfiehlt es sich die Anschnittflächen mit der unter 2 angegebenen Methode zu behandeln und oben auf dem Käse ein leicht mit Salzwasser durchtränktes reines Tuch zu legen sowie den Laib etwa alle 2—3 Tage zu wenden.

Ich habe mit den angegebenen drei Methoden gute Ergebnisse gehabt. G. Langheinrich.

II.

Um Käseanschnittflächen vor Schimmel zu schützen habe ich mit Erfolg folgendes Mittel angewandt: Je nachdem um was für einen Käse es sich handelt, habe ich mit einem Messer oder mit einem kleinen Pinsel normal gesalzene frische Butter auf die zu schützende Schnittfläche aufgetragen, und zwar in der Stärke der Butterschicht eines dünnbestrichenen Butterbrottes. Bei allen glatten Schnittflächen brauchen Sie nur ein gewöhnliches Tischmesser, bei Käsen mit größeren oder kleineren Flächen einen Pinsel. Die in der Regel kugelförmigen Löcher des Schweizerkäses pinselt man mit Butter aus, tiefliegende Risse mit kleiner Oberfläche überschmiert

Käseformmaschine „Thuringia“

6—14000 Stück

K ä s e

Garantiert
rostfrei!

runde od. lange
stündlich!

Abschneider
federlos!



Der Käse wird **gedrückt** oder **ausgeformt** wie mit der **Handklappe**. Daher

vollkommenste Formmaschine.

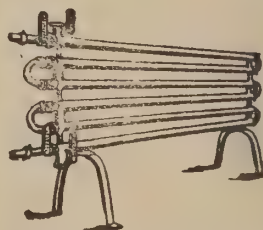
Neu! Selbsttätiges Ablegen auf Bretter usw. **Neu!**

Durch Geschwindigkeitswechsel formt die Maschine Käse von **20—250 Gramm** schwer.

Gewicht garantiert aufs Gramm.

Höchste einwandfreie Leistung, bei **billigstem Preis**.
Kürzeste Lieferzeiten.

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

**Großfabrikation von pa. verzinnnten
Milchversandkannen**

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“

Molkereigeräte

Wattmilchfilter

Runde Gegenstrom-Milchkühler

Dampfkäsewannen

Milchbehälter

Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann, Mallnitz

Strecke Sagan - Liegnitz.



Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungs-Anlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarizators

Josef Studmann

Gegründet 1883.

Brunnenbohr-Geschäft.

W e r l i. W e s t f l.

Fernruf 289.

nan derart, daß der Schimmel nicht in den Käse eindringen kann. Die Butterschicht schützt den Käse wochenlang vor Schimmel und Eintrocknen, wenigstens aber so lange, bis der Käse normalerweise zum Verkauf bzw. um Verzehr kommt. Vor Verbrauch des Restes muß man die inzwischen stichmedend gewordene Butterschicht abstreichen oder abschmelzen, wenn man es nicht vorzieht, eine dünne Scheibe zu opfern. Das Abschmelzen geschieht am besten durch einen schwachen Dampfstrahl. Dies Verfahren ist ohne viel Umstände anzuwenden und recht zweckmäßig.

Ohne es selbst ausprobiert zu haben, will ich Ihnen noch auf die Verwendung von Paraffin für diesen Zweck hinweisen, mit Hilfe dessen, hauptsächlich im Auslande, der Käse vor Schimmel und Eintrocknen geschützt wird, indem man ihn mit einer dünnen Schicht aus diesem Material überzieht. Für den in Rede stehenden Zweck ist die Anwendung aber mindestens umständlicher und vielleicht auch nicht recht geeignet, sodaß schließlich die Aufwendungen größer als der Nutzen sind.

Helms, Berlin-Lichterfelde.

III.

Eine der unangenehmsten und verlustbringendsten Erscheinungen bei Käse im Anschnitt ist der Schimmelausatz an den Schnittflächen. In größeren Betrieben und Delikatessgeschäften, in welchen größere Mengen Käse im Anschnitt längere Zeit liegen, macht sich dieser Fehler sehr häufig unangenehm bemerkbar. Will man nun diesem Uebel mit Erfolg entgegenzutreten, so wendet man zweckmäßig folgende Mittel an: Bekanntlich werden Schimmelbildungen durch Feuchtigkeit und Wärme sehr gefördert und schon deshalb ist es ratsam, die im Anschnitt befindlichen Käse kühl und trocken zu lagern. Bei kleinen Mengen genügt das Auflegen von Stanniol auf die Schnittfläche. Handelt es sich jedoch um die Aufbewahrung von größeren Mengen für längere Zeit, so verfährt man folgendermaßen: Ein wasserfreies Nocosfett wird auf etwa 130 Grad erhitzt und mittels Pinsel hauchartig auf die Schnittfläche aufgetragen, danach legt man einen glatten Bogen Stanniol darüber. Ein so behandelter Käse hält sich längere Zeit frisch und schimmelfrei. Aber auch die Behandlung mittels Formalindämpfe sind von großem Vorteil. Man erhitzt etwas Formalin bis zur Verdampfungstemperatur und hält die Schnittflächen der Käse einige Sekunden über die Formalindämpfe; danach ist nur ein Auflegen von Stanniol erforderlich. In Anbetracht des ätzenden Geruches der Formalindämpfe ist diese Behandlung etwas schwierig. Läßt sich aber immerhin nach wenig Übung und Erfahrung gut durchführen. Zur weiteren Auskunft gern bereit.

Mohrmann.

Herstellung von Dauersahne in Kannen. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 111).

Sahne läßt sich, in gutschließende Milchkannen pasteurisiert, längere Zeit aufbewahren. Ich will Ihnen ein von mir angewandtes Verfahren mitteilen, mit Hilfe dessen ich Schlagjahne in einem städtischen Betriebe aus Ueberflußtagen für Verbrauchstage konservierte. An Aufbewahrungszeit nahm ich bis 20 Tage in Anspruch. Nach dem guten Befund der Sahne nehme ich aber an, daß über diese Zeit die Sahne noch gut geliebt wäre, daß also mit diesen 20 Tagen die Aufbewahrungszeit noch nicht erschöpft war.

Meine Arbeitsweise war folgende: Zwischen den verschiedenen Milchlieferungen wählte ich die hinsichtlich Reinheit, Wohlgeschmack und Frische inwandfreien Lieferungen aus. Die Milch habe ich entrahmt, die Sahne in rohen Zustände mit der gewonnenen Magermilch auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt und in 20 Liter-Kannen gefüllt. Die Kannen suchte ich mir unter den Bahntransportkannen nach den Gesichtspunkten der guten Verzinnung und des guten Verschlusses aus. Alte und ganz neue Hummiringe sind zu vermeiden; erstere sind meistens verhärtet und deshalb nicht so gut schließend, letztere beeinflussen die Sahne mehr als die schon gebrauchten durch ihren Gummiruch. Vor Gebrauch der Kannen untersuchte ich noch, ob der Druckbügel gut preßt, sodaß für einen guten Verschuß Gewähr besteht.

Die so ausgewählten und gutgereinigten Kannen, mit Sahne gefüllt, habe ich in einem Wasserbade unter mehrmaligem Umrühren bei geöffneten Deckeln ca. 30 Min. unter Einhaltung einer Temperatur von 85 bis 90 Grad Cels. erhitzt, dann die Deckel geschlossen und noch 15–20 Minuten nacherhitzt. Darauf habe ich das heiße Wasser abgelassen und die Kannen zweimal mit kaltem Wasser umlaufen lassen. Nach dem Auswirken der weiten Kühlung habe ich die Kannen in einen Kühlraum gestellt und dort ohne weitere Behandlung bis zum Verbrauch der Sahne aufbewahrt. Die so konservierte Sahne war ohne Ausnahme nach 5–20 Tagen noch gut erhalten und konnte als Schlagjahne ohne Beanstandung verkauft werden.

Der Erfolg des Verfahrens hängt in erster Linie von gutschließenden Kannen und durchdringender Erhitzung ab. Ich kann das Verfahren jedem Betriebe, der vor die Notwendigkeit gestellt wird, Sahne aus Ueberflußtagen für Bedarfstage aufzubewahren, nur empfehlen.

D. Helms, Berlin-Lichterfelde.

Bücherchau. *)

Die Milchindustrie in den Vereinigten Staaten von Nordamerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinellen Hilfsmittel. Von Prof. Dr. Verthold Lichtenberger, Direktor des maschinen-techn. Instituts der Forschungsanstalt Kiel. Verlag der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Ein ganz hervorragendes Buch, auf dessen Bedeutung bereits Herr Instruktor Staeger, Hannover, in Nr. 114 dieser Zeitung hingewiesen hat. Wenn ich trotzdem noch einmal auf dieses Buch zurückkomme, so geschieht es aus dem Grunde, die Wichtigkeit dieses Buches besonders für die deutsche milchwirtschaftliche Technik zu betonen. Wer heute über den sog. Amerikanismus abfällig urteilt, kennt nicht die Bedürfnisse des modernen Wirtschaftslebens, er übersieht die Zusammenhänge, die unsere nationale Wirtschaft mit der Weltwirtschaft verbindet und er übersieht ferner die Tatsache, daß unser deutsches Wirtschaftsleben umso besser funktioniert, je sorgfältiger wir unsere Beziehungen zum Weltmarkte pflegen. Man alle doch meinen, daß uns die letzten Jahre in recht eindringlicher Form eine enge Verbindung, um nicht zu sagen, Abhängigkeit von der Weltwirtschaft vor Augen geführt haben. Wenn auch die Produktionsverhältnisse in den verschiedenen Kulturländern grundverschieden voneinander sind, so liegt es doch in unserem dringenden Interesse, die Bedingungen, unter denen sich das Wirtschaftsleben anderer Länder bewegt, recht einzusehen.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.



Dr. N. Gerber's Original

Milchuntersuchungs - Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.



Garantiert reine Vollmilch
Nach Entleerung ausspülen

Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humbold 2500



Winterwerb, Streng & Co.,
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim-Käfertal

Flaschen-Reinigungs u. Füll-Anlagen,
Sonderausführung für Milch
Einrichtung für Handbetrieb sowie vollautomatisch.

Flaschen-Einweich- und Reinigungs-Anlagen.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte**
durch:
Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

gehend kennen zu lernen. Daß dies für uns von der allergrößten Bedeutung ist, wird jeder, der wirtschaftspolitisch denkt, zugeben müssen, denn gerade das deutsche Wirtschaftsleben sieht sich heute ganz besonders schwierigen Verhältnissen gegenüber. Und das gilt besonders von der deutschen Milchwirtschaft. Deutschland ist ein an Naturgütern reiches Land und dadurch wird seine wirtschaftliche Entwicklung in Bahnen gelenkt, die große Ähnlichkeit mit den Verhältnissen in den Vereinigten Staaten haben. Das Kennzeichnende dieser Entwicklung, dort wie hier, ist die Bildung dichtbevölkerter Gebiete, deren Versorgung mit hochwertigen Nahrungsmitteln eine ernste, soziale Aufgabe bedeutet. Daß gerade die Milchwirtschaft diese Entwicklung sorgsam zu beobachten hat, steht fest, handelt es sich doch gerade bei der Milch um ein hochwertiges, aber leicht verderbliches Nahrungsmittel. Man wird nicht gut bestreiten können, daß man uns in den Vereinigten Staaten von Nordamerika auf dem Gebiete der städtischen Milchversorgung voraus ist und dort Fragen und Probleme bereits entschieden sind, die die deutsche Milchwirtschaft in ganz naher Zukunft noch zu entscheiden hat, was uns höchstwahrscheinlich schmerzliches Lehrgeld kosten würde.

Wenn wir aus solchen Erwägungen heraus das Buch von Professor Dr. Lichtenberger durcharbeiten, dann erkennen wir leicht, daß der Verfasser der deutschen Milchwirtschaft mit der Bearbeitung dieses Buches große Dienste geleistet hat.

Der Inhalt des Buches führt uns in das frisch pulsierende Wirtschaftsleben der Vereinigten Staaten hinein, es enthält eine Fülle wertvollen Materials, technischer, organisatorischer und wirtschaftlicher Richtung, und enthebt uns so in weitgehendem Maße der Notwendigkeit, selbst Erfahrungen zu sammeln und zu ordnen, was bekanntlich sehr kostspielig ist. Wir erhalten Einblicke in alles, was den Molkereifachmann interessiert und erfahren ferner, welche Erfahrungen man mit den verschiedenen Betriebsorganisationen gemacht hat, mit welchen hochentwickelten maschinellen Hilfsmitteln gearbeitet wird und daß man dem technischen Fortschritt einen breiten Spielraum gewährt. Dabei beschränkt sich der Verfasser durchaus nicht einseitig auf die Darstellungen der Technik, sondern hat einen offenen Blick für alles, was mit der Milchwirtschaft zusammenhängt, nicht alles guthießend sondern, wo notwendig, auch kritisierend. Dabei enthält das Buch eine Fülle von Anregungen und Aufgaben technischer Richtung, hauptsächlich auf dem Gebiete der Energiewirtschaft, die zu eingehendem und intensivem Nachdenken direkt herausfordern.

Die deutsche Fachwelt verdankt dieses Buch ganz besonders günstigen Umständen. Zunächst der anerkanntswerten Offenheit, mit der die Amerikaner dem Verfasser ihre Betriebe öffneten. Vor allen Dingen aber der Tatsache, daß Herr Prof. Dr. Lichtenberger die ihm gebotenen Gelegenheiten in einem Umfange und mit einer Gründlichkeit ausgenutzt hat, die ihm den Dank der deutschen Fachwelt sichert.

Die deutsche Milchwirtschaft wird sich in Zukunft mehr auf die Milchversorgung der Großstädte und Industriemittelpunkte einstellen müssen und daher konnte der Zeitpunkt der Studienreise kaum glücklicher gewählt werden. Daß sie ein voller Erfolg für die deutsche Milchwirtschaft wurde, verdanken wir der großen Energie des Verfassers, der innerhalb des relativ kurzen Zeitraumes von 5 Monaten ein derartig umfangreiches Material zusammengetragen und mit einer gewissenhaftigkeit und Gründlichkeit bearbeitet hat, daß es für jeden deutschen Milchwirtschaftler eine Notwendigkeit ist, den Inhalt des Buches eingehend durchzuarbeiten.

M. H. Fischer.

Briefkästen

Molkerei B. Es ist schwierig, Ihnen auf Ihre Anfrage einen nützlichen Rat zu erteilen. Wenn die in Frage kommende Milch von Lieferanten stammte, die auf Reinlichkeit beim Melken und beim Behandeln der Milch wenig Wert legen, so ist es sehr wohl möglich, daß die versandte Milch noch Schmutzteilen in Form von Kuhkot enthielt, obwohl Sie dieselbe in der Molkerei vor dem Versande durch ein Sieb und ein darüber gelegtes Sehtuch gegossen hatten. Eine derartige Reinigungsweise genügt durchaus nicht, um den Schmutz aus der Milch zu entfernen. Sie schreiben nun, von 20 Kannen wären nur 6 beanstandet worden. Hat die Polizei denn alle 20 Kannen kontrolliert? Dann wäre es allerdings unverständlich, daß nur in 6 Kannen schmutzhaltige Milch gewesen wäre, da ja sämtliche Milch, auch die der übrigen Kannen, auf dieselbe Art und Weise gereinigt worden war. Verantwortlich werden Sie wohl selbst in diesem Falle sein, da Sie ja ausdrücklich die Anordnung zu der erwähnten Reinigung der Milch gegeben und sich auch selbst von deren Durchführung überzeugt haben. Etwas Näheres läßt sich von hier aus ohne Kenntnis aller in Betracht kommenden Umstände nicht sagen. Daß von der Nahrungsmittelpolizei dem Schmutzgehalt der Milch in neuerer Zeit viel Aufmerksamkeit zugewandt wird, ist an sich ja lobenswert, jedoch scheint es, daß man hier und da etwas zu strenge vorgeht.

R. B. in G. Zur Vernichtung der Schwaben wird empfohlen, feuchte Tücher an die Stellen zu legen, wo man sie vermutet. Darunter bringt man etwas Weizenbrot in Bier getränkt. Die Schwaben versammeln sich dann in großen Scharen darunter und können dann leicht vertilgt werden. Auch das persische Insektenpulver, das in Apotheken und Drogerien erhältlich ist, soll zur Vernichtung der Schwaben recht gute Dienste leisten. Es wird vermehrt eines kleinen Blasbalges in die kleinsten Löcher und Ritzen getrieben und es fallen danach die Tiere betäubt und tot um. Man muß dabei jedoch alle Fenster und Türen gut verschließen, damit der Geruch des Pulvers nicht so schnell verfliegt. Am andern Morgen kann man die Schwaben in Mengen zusammenfahren. — Zur Vertreibung der Heimgen aus dem Kesselhause wird mit Erfolg folgendes Mittel angewandt: Man stelle abends im Kesselhause an 2 oder 3 Stellen flache Schalen mit angefeuchteten Säcken oder Lumpen auf. Da die Heimgen sehr für Feuchtigkeit sind, sammeln sie sich in kurzer Zeit in Mengen unter den Säcken und Lumpen, die so zu legen sind, daß die Heimgen bequem darunter kriechen können. Man gieße dann am folgenden Morgen kochendes Wasser in genügender Menge über die Säcke, damit sämtliche Heimgen vernichtet werden.

Molkerei T. Worauf die schlechte Wirkung Ihres Milchvorwärmers zurückzuführen ist, können wir Ihnen von hier aus auch nicht sagen. Festgestellt werden kann das nur an Ort und Stelle. Ihre Ansicht, daß sich im Laufe der Zeit an den Heizflächen ein Kesselsteinniederschlag gebildet hat, ist irrig; denn im Dampf sind Kesselsteinbildner nicht mehr enthalten. Es ist jedoch möglich, daß sich das im Abdampf der Maschine enthaltene Zylinderöl auf den Heizflächen des Vorwärmers abgesetzt hat und so die

Wärmeübertragung hindert. Festgestellt werden aber kann das wie gewöhnlich nur an Ort und Stelle. Man sollte in die Auspuffleitung der Dampfmaschine stets einen Delabscheider einbauen, durch den das Vordringen des Deles zum Vorwärmer verhütet wird. — Durch das Zukaufen fremder Butter und das Vermischen derselben mit Ihrer eigenen Produktion machen Sie sich nicht strafbar. Nur dürfen Sie das Gemisch nicht bei Verkauf als Produktion Ihrer eigenen Molkerei bezeichnen, in dem Falle wären Sie strafbar.

S. in P. Beim Verbuttern von Milch ist bekanntlich die Butterausbeute sehr mangelhaft. Auch wenn dem zu verbutternden Rahm größere Mengen Vollmilch zugefügt werden, bleibt in der Buttermilch ein hoher Fettgehalt zurück. Wenn es sich aber, wie anscheinend bei Ihnen nur um den Zusatz einiger Liter Vollmilch zu einer größeren Rahmmenge handelt, so wird das auf den Fettgehalt der Buttermilch wohl fast keinen Einfluß ausüben. Damit Sie stets im Bilde darüber sind, ob Ihre Buttermilch einen normalen Fettgehalt besitzt, muß dieselbe laufend untersucht werden.

L. in C. Wir empfehlen Ihnen das Buch von J. Bek „Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung“, das Sie für 2 Mark von unserer Buchhandlung beziehen können. In diesem Buch ist die Herstellung von Camembert- und Briearten und anderen französischen Weichkäsen sehr eingehend beschrieben, ebenfalls über den zweckmäßigsten Bau einer Camembertkäseerei.

*Willst du Honigsaft allerschönst
Treiben am Firm A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

DAMPFERZEUGER



Hoch- und Niederdruck- **Dampfkessel**

Eisen-, Kupfer-, Aluminium-

Bassins auch verzinkt und verzinkt in jeder Größe, eiserne Schornsteine sowie

Rohrleitungs-Anlagen

Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe, in geschweißter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfessel und

Maschinenfabrik G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

A. Steffens

Schöningen i. Brschwg.



Maschinen

Apparate

und Bedarf

für Molkereien

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünauftr. 7. Fernruf 10 566.

Habe nach dem rhein-westfälisch. Gebiete oder nach sonst. günst. gel. Gegenw. noch ca. 1000-1500 Liter gute, haltbare, gereinigte und tiefgekühlte (6319)

Vollmilch

auf Jahresabzug abzugeben. Angebote sind zu richten an
Molkerei Holdorf i. D.
Telefon Nr. 14.

Beste und billigste
Bezugsquelle!

Feinste holsteinische Meiereibutter

in Kübeln von 50 Pfund und in Holzlisten von 36 x 1 oder 72 x 1/4 Pfund, Btr. 180 M einschl. Verpack. Handmuster gratis. Bei erster Bestellung Kasse im Voraus auf mein Postkonto 925 Amt Hamburg oder Nachnahme, sonst pa. Bankreferenzen. (6323)

**H. W. Drews,
Bad Segeberg.**
Errichtet 1877.

Habe wöchentlich 1 Zentner feinste Tafelbutter

an nur zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Probetonnen unter Nachnahme. Angebote mit Preis erbittet (6292)

**H. Schütte,
Rhoden, Kreis Halberstadt.**

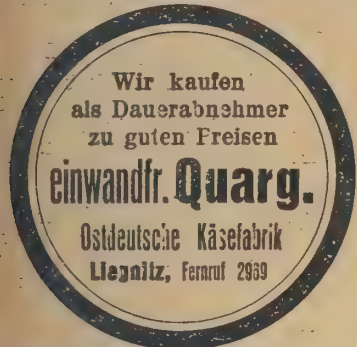
Per Woche habe noch 2-3 Zentn. allerfeinste

Tafelbutter

in ganzen oder kleineren Mengen, geformt oder lose, abzugeben. Probeverwand per Nachnahme. (6289)
Burhardt, Dampfmolk, Krappitz
in Schlesien.

Prima Butter

aus erdg. Sahne, in Tonnen 5 M in Pfd. 8 M über Berliner Notier. abzugeben. Bankreferenzen oder Nachnahme. (6290)
Molkerei Krahig, Bez. Köslin.



Molkerei-Schule Königsberg.
Anfang Januar beginnt ein dreimonatlicher theoretischer Kursus f. Molkereifachleute. Meldungen zu demselben und Anfragen sind zu richten an

**Professor Dr. Grimmer-
Königsberg i. Pr.**
Tragheimer Kirchenstr. 83.

Stellen-Angebote.

Ich suche zum 25. d. Mts. einen tüchtigen (6317)

Fachmann,

der den Betrieb selbstständig führen kann, bis 1. November.
Meierei-Genoss. e. G. m. b. H.
zu Hoopitz.
L. Müller, Betriebsleiter.

2-3 Reisevertreter

die in Molkereien bestens eingeführt sind und technische Vorkenntnisse besitzen, zu sofort gesucht. Bewerbungen mit Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an

N. Jepsen Sohn

**Spezialfabrik für Dampf- u. Molkereianlagen
Flensburg.**

Mitbekannte Ostdeutsche Spezialfirma für Molkerei-Bedarfsartikel und Molkereieinrichtungen sucht für bald oder später zwei tüchtige

Reise-Vertreter.

Es kommen nur Herren mit Berufskennntnissen und guten persönl. Beziehungen zu Molkereien mit nachweislichem Tätigkeitserfolg in Frage. Gewährt wird neben fest. Gehalt Provision und Vertrauensspeisen. Gefl. ausführliche Angeb. über bisherige Tätigkeit mit Gehaltsforderungen erbeten unt. Nr. 6004 durch diese Zeitung.

Wir suchen zum recht baldigen Antritt, spätestens 1. November, tüchtigen, jungen

Gehilfen

der in der Herstellung von Markenbutter mit Butterfertiger bewand. ist, für alle vorkommenden, auch etwas schriftliche Arbeiten. Geh. monatlich Mk. 50.— im Winter, im Sommer Mk. 60.— Angebote mit Altersangaben erbittet (6208)
Molkerei-Genossenschaft Dorpschagen
bei Greifenberg in Pomm.

Wir suchen zum 1. November einen zuverlässigen, nicht zu jung.

1. Gehilfen

für Butterm., Annahme und Kont. Es wollen sich jedoch nur Gehilfen melden, die auch die Expedition u. die Milchabrechnung vollständig selbstständig und gewissenhaft erledigen. Gefl. Angeb. mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderungen erb. unt. 6186 an diese Zeitung.

Krankheits halber kann zu sofort oder etwas später Sohn achtbarer Eltern in unserem Betriebe als

Lehrling

eintreten. Gefl. Angeb. erb.
Molkerei Bödingen
bei Göttingen. (6184)

Größ. Dampfmolk. in Mittelschles. sucht zum 1. 11. 26 eine tüchtige

Käseergehilfin

oder ältere kräftige Meierin, zur Leitung des Nebenbetriebes (Harz-Käseerei). Selbige muß in der Lage sein, ein einwandfr. Produkt herzustellen. Stellung ist leicht u. angenehm, da nur der eigene Quarg verarbeitet wird, bei Familienanschluß, ebenso werden freie Kassen, Kost und Wohnung gewährt. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung unter R. S. 6160 an diese Zeitung.

Al. Betrieb sucht zum ehesten Antritt tüchtigen, ledigen

Harzkäser,

selbst. Arbeiter, der höchste Gewähr für Herstellung einer prima markfr. Ware übernimmt, Käsefehler bes. kein Laufen der Käse vorf. Dst. mit Gehaltsanspr. bei freier Stat. u. Familienanschluß erbeten an
Harzkä. H. M. Lauche, Rummersdorf i. Erzgeb., Tschechoslowakei.

Zur Übernahme einer Zilliale eine gewandte

ältere Meierin

welche 500-1000 Mark Kaution stellen kann, findet selbstständige, gut bezahlte Stelle. Angebote unter Nr. 6294 durch diese Zeitung.

18-20 jähriger ordentlicher

Molkereigehilfe

für 1. 11. gesucht. (6105)
Molkerei Schlipföter,
Elbersfeld-Barresbed. Tel. 1175.

Jüngerer Gehilfe

für Butterm. und Maschinen zum baldigen Antritt gesucht. Beste Angebote mit Gehaltsangaben an
W. Ränger, Molkerei Rudenau,
Kreis Grottkau (Schles.).

Suche sofort oder später tüchtig, zuverlässigen (6350)

Gehilfen

mit Führerschein 3 b sowie für alle vorkommenden Arbeiten, auch zum Milchausfahren mit Pferd oder Auto.

Martins Molkerei Heidenau
bei Dresden.

Wir suchen zum sofortigen Eintr. einen tüchtigen

Harzkäsemeister

mit reicher Erfahrung, der in der Lage ist, ein markfähiges Produkt herzustellen. Die Stellung ist dauernd, sehr angenehm und gut bezahlt. Eingangsgehalt erbeten unter Nr. 6324 an diese Zeitung.

Gesucht zum 1. November für 11. Milchgeschäft ehrlicher, solider

junger Mann,

der auch Stadtwagen fährt u. neue Kunden zu werben versteht. Mithilfe in meinem Kiso Bedingung. Derselbe kann sich unter meiner Leitung als Lichtspielvorführer kostenlos ausbilden. Anfangsgeh. bei freier Station u. Kassen 30 M monatlich. (6282)
Otto Demuth, Stollberg a. Harz.

Wir suchen zum beliebigen Antr. in Dauerstellung einen strebsamen, soliden, gut empfohlenen

1. Gehilfen

nicht unter 24 Jahre, für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung. Nur wirklich tüchtiger, fleißiger junger Mann, kein Stundenarbeiter, der mit neuzeitlichen Maschinen vertraut ist, d. Betriebsleiter bei Abwesenheit vertreten kann, dem über. Personal gegenüber sich die nötige Achtung zu wahren weiß und in allem mit gut Beispiel voran geht, findet Berücksichtigung. Anfangsgehalt 60 Rmk., freie Station und freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Lebenslauf erb.
Molkerei Lüchow, e. G. m. u. H.,
Prov. Hann. (6100)

Wir suchen zum 1. November einen tüchtigen (6165)

1. Gehilfen.

Derselbe muß vor allem pünktlich und sauber sein und dem Personal mit gutem Beispiel vorangehen. Anfangsgehalt 60 M monatlich u. freie Kassen. Angeb. erb.
Molk.-Genoss. Gramzow, U.-M.

Gesucht wird zum 1. November gewissenhafter und solider

Chausseur

welcher gelernter Molkereigehilfe mit gut. Fachkenntnissen ist. (6115)
Hirshberger Molkerei, Schlesien.

Sohn achtbarer Eltern wird unt. günstigen Bedingungen zum bald. Antritt als (6114)

Lehrling

gesucht. Alter möglichst nicht unter 17 Jahre. Angebote erbittet
Central-Molkerei Niesky, O.-L.

Ein

Molkereigehilfe

der Kenntnisse in Tilsiter u. Weiskäseerei hat, kann sich melden in der Dampfmolkerei Wich-Ostbahn.
P. Braase. 6147

Suche zum 1. November einen jungen, fleißigen, absolut zuverlässigen

Gehilfen

der einen erstklassigen Tilsiter herstellen kann. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten. (6200)
Molkerei Hermsdorf b. Zinten
Ostpreußen.

Suche für mein Bräunungs-Geschäft und 11. Molkerei mit Käseerei

1. Gehilfen

der selbstständig arbeiten kann und sich jeder Arbeit unterzieht. Muß mit Pferd umgehen können. Er kann evtl. später in einer größeren Stadt Schlesiens eine Verkaufsstelle für mein vorzügliches Sauer- und Stahlbrunnen übernehmen. (6296)
Paul Schöpler, Glash. Schlesien.

Suche zu sofort jungen, kräftigen

Gehilfen

für Herstellung seiner Molkereiprodukte. Gehalt neben freier Stat. und freien Kassen monatlich 60 M. ehrlicher, fleißiger, an selbstständiges Arbeiten gewöhnter junger Mann, nicht unter 20 Jahren. Bitte Zeugnisabschriften einzuwenden an
C. F. Hatje, Hamburg, 6030
Hammersteindamm Nr. 8, pt.

Wir suchen zum 1. November d. Js. einen tüchtigen, fleißigen, ehrlichen und vor allem soliden

1. Gehilfen

nicht unter 22 Jahren, welcher mit Kühlenanlage und Dauerehrlicher und in der Weiskäseerei recht gute Erfahrungen besitzt. Anfangsgehalt Rmk. 60.— nebst freier Station u. Kassen. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersang. erb.
Molk. u. Weiskäseerei Poltitz
in Schles., e. G. m. b. H.

Suche zum 1. November jungen, sauberen (6068)

Gehilfen

nicht über 20 Jahre, der sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterz.
Molkerei Porensen b. Nörten i. H.

Suche zum 15. November eventl. früher einen tüchtigen, strebsamen, jungen

Gehilfen

für hiesigen Vollbetrieb, verbunden mit Käseerei nach Tilsiter Art. Jahresmilchquantum 1500 000 Lit. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen bei freier Station und Kassen erbeten.

Gleichzeitig suche für einen jung.

Gehilfen

der seine 3 jährige Lehrzeit hier beendet und nachdem noch ein weit. Jahr als Gehilfe hier tätig war, Stellung. Selbiger ist schreibgewandt und angenehm im Umgang.
W. Hüttmann,
Molkerei- u. Butterversand,
Burg a. Fehmarn. 6044

Für unseren Rannen- u. Flasch-

Versandbetrieb mit etwas Butterm. und Käseerei suchen wir zum 1. 11. bestempfohlenen jg., ehrl., fleißigen Gehilfen bei 60 M. Angebote mit Altersangabe und Zeugnisabschriften erbittet (6156)

Gen.-Molk. Waldheim i. Sa.

Suchen zum 1. November einen tüchtigen, arbeitsfreudigen (6155)

Gehilfen

vertraut mit sämtl. vorkommenden Arbeiten. Gute Handschrift, sicher. Rechner. Gehalt monatl. 60 M b. freier Station und Kassen. Angeb. erbittet

Molk. Bederska, Ars. Lehe.

Suche zum 1. November einen jg., ordentlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, auch muß derselbe eine Milchtour mit übernehmen. Anfangsgehalt 50.— Mk. bei freier Station und Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an (6123)
Dampfmolkerei Königsau,
Bez. Magdeburg.

Suche zum 1. 11. einen jungen, kräftigen, fleißigen

Gehilfen

mit Führerschein 3 b bevorzugt.
Arthur Weise, Molkerei Chemnitz,
Louis-Hermsdorffstr. 14.

Nach Schluß eingegangen:

In Westfalen belegene, massiv gebaute und bestens eingerichtete

Dampfmolkereien

wovon eine in der Nähe v. Hagen die and. in Nähe Paderborn liegt, unt. günstigen Bedingungen preiswert zu verkaufen. Näheres (6306) Otto Eikemeier, Göttingen.

Im Auftrage suche für zahlungsfähigen Käufer nur nachweisbar rentable

Dampfmolkerei

mit Käserei und größ. Schweinestall zu kaufen. Gegend Mitteldeutschl. Näheres an (6307) Otto Eikemeier, Göttingen.

Wohnung.**Selbständigkeit ist Käsemeister**

gebieten durch Uebernahme eines geeigneten Grundstücks in Stadt in der Altmark. Nur allererste Fachkräfte mit ca. Rmk. 2000.— Beteiligung aufwärts gesucht. Abj. und weitere finanzielle Unterstützung ist dem Unternehmer gesichert. Angebote unter Nr. 6345 durch diese Zeitung.

Ostfriesland.

Sehr rentable u. mit den neuesten Maschinen eingerichtete

Dampfmolkerei

schönes massives Gebäude mit reichlichen Nebengebäuden sowie groß. Schweinestall, Milchzufuhr auch im Winter gut, selten günstig. Objekt, bei 10—12 000 Mk. sofort zu verk. Näheres (6305) Otto Eikemeier, Göttingen.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Beck, 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Sartzer, Hopen-, Koch-, Kräut-, Kuh-, Kummel-, Wehringer-, Mainzer, Riechmer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäse mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weichkäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. R. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Broo, Milkermarkkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheddar und Cheddar-Käse). Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50.

- Nr. 3. Herren-Anker-Romontuhr, prima vernickelt, 33 Stunden, genau reguliertes Werk . . . nur Mk. 3.50
 - Nr. 4. dieselbe mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel, nur Mk. 4.40
 - Nr. 5. dieselbe, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. 5.60
 - Nr. 6. Sprungdeckeluhre, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfein, nur Mk. 11.25
 - Nr. 7. Damenankeruhr, versilbert mit Goldrand . . . nur Mk. 6.50
 - Nr. 8. Armbanduhre mit gutem Lederriemen . . . nur Mk. 6.60
- Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalierkette, echt vergoldet, nur Mk. 1.40
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. grat

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23. Geisstraße 3.

Tilsiter Käse gesucht!

Langjährig eingeführte Firma in Köln sucht Verbindung mit Molkerei zur Lieferung von **prima Tilsiter Vollfettkäse** zum kommissionsweisen Verkauf. Offerten unter 6351 an diese Zeitung.

Leistungsfähige Mainzer Käsefabrik (Markenware)

sucht für einen Absatz von mehreren 1000 Kisten wöchentlich im westlichen und nordwestlichen Deuts hland erstklassige Vertreter, die nachweislich bei der einschlägigen Kundschaft bestens eingeführt sind. Angebote mit Aufgabe von Referenzen und Sicherheiten erbeten unter Nr. 6334 durch diese Zeitung.

Goldfichere Existenz.

Alte, renom. Butters-, Schmalz- und Käsegroßhandlung mit gutem Bahn- u. Absatzgebiet, verbunden mit eigener Käsefabrik, treuer, fest. Kundentreu vorhanden, nachweisb. Umsatz im Jahre 1924/25 ca. 1 bis 1½ Millionen, ganzes Grundstück 2060 qm. groß, besteh. aus großem Wohnhaus, reichl. Lager, Keller u. Betriebsräumen, sowie Stallungen, Autogarage und extra Wohnhaus für Angestellte, soll besond. Umständen halber für den billigen aber festen Preis von 65 000 M bei mindestens 25 000 M Anzahl. verkauft werden. Objekt bietet auch für 2 Familien Existenz. Nur ernsthaft Käufer erhalten näheres durch Otto Eikemeier Göttingen. (6309)

In Nord-Hannover belegene, massiv gebaute und bestens eingerichtete (6308)

Dampfmolkerei

an zahlungsfähigen Käufer preiswert zu verkaufen. Milchlieferg. 1500 Liter täglich. Näh. durch Otto Eikemeier, Göttingen.

Suche zu sofort eine rentable

Molkerei

bei 7—8000.— Mark Anzahlung zu kaufen. Angebote mit Angabe der täglichen Milchlieferung sind zu richten an (6284) Friedrich Molinski, Gießen, Bez. Magdeburg.

Suche zu sofort eine rentable

Sartzkäserei.

auf das Modernste eingerichtet, verpachte trankheitshalber. Gegend Mitteldeutschland. Wohnung vorhanden. Zur Uebernahme Mark 3000.— erforderlich. Eilangebote unter Nr. 6356 an diese Zeitung erbeten.

Reelle Molkerei.

900 Lt., sehr erweiterungsfähig, m. Mahlmühle, neuzeitl. Einrichtung, versichert mit 15 000, monatlicher Umsatz 600 Ztr. bei 16 Pfd.-Recke, gr. Garten, Schweinest., Wagenremise usw., ist wegen Erwerbs einer Stadtmühle zu verkaufen. Das Grundstück, schuldenfrei viele Jahre im Besitz, ist im besten Zustand. Preis einschl. 40 Schweine 36 000 M. Horcher verbeten. Angebote unter Stettin Nr. 6291 an diese Zeitung.

Suche gute (6327)

Landmolkerei

zu kaufen oder zu tauschen, auch in Norddeutschland, gegen gute Gastwirtschaft. Ausschank 40 Hl. Bier im Monat. Haus vierstödig, 12 Wohnungen, prima imstande, mit Wohnung in Nürnberg. Ausführliche Angebote, wenn möglich mit Bild an

Kurt Kühne
Nürnberg, Adlerstraße 5.

Weihnachtsbäume

in großen Posten zu kaufen gesucht.

German,

Hamburg,
Anckelmannstraße 73

Ein ganz besonders billiges und vorteilhaftes Angebot in (6331)

Käsefisten jeder Art sowie auch jeden kleinsten Posten bietet

Schreinerei und Kistenfabrik
Alwin Häder
Bottendorf, Ars. Biedenkopf.

Habe wöchentlich 60—80 (6321)

Ermländische**Läuferschweine**

von 60—120 Pfund bei angemess. Provision abzugeben.

Gustav Bidler, Heilsberg, Ostpr.
Wagnerdamm 1. Telefon Nr. 65.

Absatzferkel

liefert jeden Posten bei günstigen Preisen und Zahlungsbedingungen

Hermann Brandt

Viehhandlung

Riesenburg (Westpr.)

Telefon 101.

Käseschmelzverfahren.

Wer beherrscht das Verfahren u. hat oder kennt erforderl. Einrichtung um große Posten vollf. Holländer Gouda unter Gewinnbeteiligung umzuarbeiten. Interessent. wollen Zuschriften unter Gewinnbeteiligung 6310 an d. Zeitung send.

Dampfmaschine.

8—10 PS., sehr gut erhalten, Fabrikat Schönmann, evtl. mit lieg. Dampfessel, preiswert wegen Umbau abzugeben. (6355)

H. Bedekind,
Dampfmolkerei Zwiessingen,
Post Schöningen (Braunschweig).

1 Zellerbutterkneten.

1 m Damm., Mk. 80.—, ca. 300

Lattenkäseherden,

a Mk. 0.50, sofort zu verkaufen.

Adolf Binge, Warnemünde.

Kaufe gebrauchten, guterhalten.

Butterkneten

für Hand- und Kraftbetrieb. Angebote mit Preis an

H. Sachs, Landsberg a. W.,
Heinersdorferstr. 103.

Gebrauchter aber gut erhaltener

Kessel

3. Kochkesselabfabrikation gesucht. Ausführliche Angebote mit Preis an

Molkerei Fürstentagen,
Post Offenjen, Kreis Uslar

Uebernehme noch für Berlin die Vertretung von

Käse und Butter

an Detailisten, von Molkereien, bl. prima Ware herstellen gegen Provision Offerten (6333)

Paul Schulz, Berlin N. 65,
Reinickendorferstr. 36, v.

Suche wöchentlich einige Zentner trockenen, metallfreien

Quarg

ohne Buttermilch, zum Tagespreis bei prompter Kasse, sowie einige gute Quargtonnen zu kaufen. Angebote erbeten an (6322)

Molkerei Fürstentagen,
Post Offenjen, Ars. Uslar.

Standquarg.

ca. 50 Zentner, prima Ware, billi. abzugeben. (6323)

Sasse, Berlin-Brick, Jahnstr. 49.

Westf. Genossenschafts-Molkerei Nähe des Industriegebietes, such bis auf weiteres

1000—2000 St. Milch täglich gegen hohen Preis. Angebote unter Nr. 6329 an diese Zeitung erbeten.

Suche wöchentlich 15 bis 20 Tonnen

prima Butter

Norddeutsche Molkerei bevorzucht Lorenz Schade, Butter und Käse engros,

Berlin-Neukölln,

Thüringerstr. 33. Fernsprecher 1919

Trockenen

Quarg

metallfrei, kauft laufend gegen Kasse. (6357)

M. Stedhoff, Käsefabrik, Bremen

Stephanitorfsteinweg 44.

Standquarg.

gute trockene und weiße Ware, aus Verbandsquarg, zum Preise von Mk. 22.— abzugeben. Tonnen werden zurückgenommen. Offerten unter

Nr. 6349 an diese Zeitung. Ebenso eine größere Partie

Frishquarg

prima trocken und metallfrei, zu Mk. 26.— abzugeben.

4—5 Tonnen prima ungesalzene

Molkereibutter

fermige, erstklassige Ware zur regelmäßigen wöchentlichen Lieferung zu kaufen gesucht. Dasselbst sind einige Tonnen prima süß. Speisequarg abzugeben. Offerten nebst Preis unter Nr. 6352 an diese Zeitung

Kaufe laufend:

20 Prozent Alg. Pimb., ½ und 1 Pfd.-Stücke,

20 Prozent. Alg. Stangen,

20 Prozent. Alg. Romadur,

Camembert, 6 teilig.

Angebote nebst Preis an

H. Sachs, Landsberg a. W.,
Heinersdorferstraße 103.

Suche wöchentlich, evtl. auf Jahresschluss 6 Maß feinste (6318)

Molkereibutter

Cohrs, Buttergroßhandlung
Magdeburg-N., Schöppingweg 100.

Telefon 6382.

10 To. guten, metallfreien, trock.

Quarg

gibt ab gegen Kasse. (6314)

E. Mäder, Stubben
Bezirk Bremen.

Käse.

Köln, 19. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Nachfrage Köln verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,90—2,00 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Aligauer 1,20—1,25 M je Kg.

Hamburg, 20. Oktober. Bericht der Firma Albert Kaufe. Mit dem Beginn der Hauschlachtungen pflegt der Absatz in Käse erfahrungsgemäß nachzulassen. Aber darin allein ist nicht die Ursache zu suchen, daß im Käsehandel gegenwärtig wieder eine klare Stimmung zum Ausdruck kommt. Die sprunghaft gestiegenen Preise für Auslandskäse haben sich wieder gewirkt und zu der größten Zurückhaltung gegenüber neuen Käufen geführt mit dem Erfolge, daß in Holland die Märkte für Fabrikskäse und Edamer-Käse im Vergleich zu den Vorwochen wieder eine ausgesprochen schwache Tendenz mit rückläufigen Preisen zeigen. Diese Erscheinung ist wieder ein drastisches Beispiel dafür, daß die Preise einen gewissen Punkt nicht überschreiten dürfen, wenn nicht eine Absatzstörung eintreten soll. Die süd-holländischen Märkte für vollfette Laner-Gouda-Käse sind von dem Preisrückgang nicht berührt worden, weil zu wenig neue Partien zu finden sind. Die besonders in diesem Jahre außergewöhnlich reichlich aufsteigenden abfallenden Partien beider Kategorien erklären auch die erheblichen Abweichungen, die in den Preisen zu Tage treten. Der dänische Markt spielt gegenwärtig für die Versorgung Deutschlands nur eine unbedeutende Rolle. Bei stärkerem Angebot werden die hohen Forderungen, die für kleinere Partien bewilligt worden sind, sich nicht mehr halten können. — Das Angebot in Tilsiterkäse war in diesem Monat außergewöhnlich reichlich und wird immer dringender, je näher der Monatsende kommt. Inwiefern hier Fragen der Geldbeschaffung mitsprechen, läßt sich von hier aus nicht beurteilen, jedenfalls aber deutet es für den Handel heute ein Risiko, zu den zuletzt bezahlten Preisen noch Ware aufzunehmen, umso mehr, weil die Ueberschwemmung des hiesigen Marktes mit abfallenden Partien sich in immer stärkerem Maße bemerkbar macht und preisdrückend wirkt. — Der Absatz in Weichkäse war bisher gut, dürfte aber eine stärkere Einschränkung erfahren, wenn die gestellten höheren Forderungen bewilligt werden müßten. — Es werden hier rotiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel 100 Pfund in Kist.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, roßerweise 105—110, 2. Sekunda 85—95, Tilsiter Halb fettkäse 70—73, dänische Goudakäse, 1. proz. 72—74, 2. 30 proz. 84—88, 3. 45 proz. 114—116, 4. 50 proz., ältere 116—120, holländische Gouda-Käse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 104—108, 50, 45 proz., gute Konsumware 105—115, 60, 50 proz., Konsumware, abfallende 90—100, 60, 45 proz., prima diesjährige rasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 120—135, holländische Goudakäse, 20 proz. 82—85, 30 proz. 95—98, 40 proz., friesischer Käse 105—108, 40 proz., nordholländische 108—110, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 65 s 68.

Rotterdam (Holland), 19. Oktober. Bericht von Naamloose Genootschap Kaashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware: Der Markt war heute anfangs ruhig, während später etwas besser verkauft wurde. Erste Qualität 52—58 Gulden, 2. Qualität 46—50 Gulden, schwere s 63 Gulden; Anfuhr 369 Partien. Obgleich etwas billigere Preise erwartet wurden, hat ein Rückgang nicht stattgefunden, andererseits kann man auch nicht sagen, daß die Preise gestiegen sind. Die Qualität war was besser und wird die Meinung, daß die Preise aus diesem Grunde nicht zurückgegangen sind. Tendenz: ruhig. — Molkerei-Ware: Ende der vergangenen Berichtswoge war für 20 proz. Gouda und Edamer schon ein leichter Rückgang zu verzeichnen, erst heute sind die Preise im allgemeinen was gesunken, man notiert: Goudakäse, 20 proz. 31—32 Gulden, 40 proz. 46 Gulden, Broiformkäse, 40 proz. 47—47,50 Gulden; Edamer, 1. proz. 31—32 Gulden, 2. 40 proz. 46 Gulden. Eine etwas abweichende Qualität kauft man einen Gulden billiger. 30 proz. Ware ist momentan nicht zu bekommen. Stimmung: ruhig. — Nordholländische Ware: Widerwarten sind die Preise für diese Sorte besonders hoch geblieben. Der Markt war jedoch mäßig. Für prima Ware mußten noch 51—52 Gulden beigelegt werden. Tendenz: mäßig.

London, 18. Oktober. In kolonialen Käse war wieder ein sehr ruhiger und schwacher Ton zu verzeichnen, und kanadischer wie neuseeländischer Käse ging um etwa 2 Sh. zurück. Die Nachfrage für beide Sorten fliehet, während die Ankünfte von Käse zu Woche steigen. Von neuseeländischem Produkt befinden sich jetzt 26 000 Kisten unterwegs nach England, was die Verkäufer veranlaßt, feinsten farbigen und weißen Sorten zu 82 Sh. zu räumen. Kanadischer Käse wurde gleichfalls zu 82—86 Sh. r feinsten weißen und farbigen Sorten abgegeben, und die kanadischen Drahtschlangen sprachen von weichen Preisen. Für bessere Qualitäten englischen Käses besteht gute Nachfrage, so daß sich die Notierungen behaupten. Feinste Farmer-Sorten gelten nach wie vor 96—102 Sh., und Stilton ird zu 1 Sh. 4 d bis 1 Sh. 7 d pro Pfund verkauft. Von holländischem Produkt wurden 6856 Kist und 680 Stück losen Käses empfangen. Das Geschäft bewegte sich in engen Grenzen, da die höheren Forderungen der Importeure die Käufer abschreckten. 45 proz. Edamer ist auf 102 Sh. und 40 proz. Qualität auf 84—92 Sh. gestiegen, und 45 proz. Gouda gilt 90 bis 95 Sh. Die neuen Eingänge von italienischem Gorgonzola weisen eine Abnahme auf und von dänischem Roquefort wird gleichfalls nicht viel angeboten. In Schweizer Petit Gruyere findet ein reges Geschäft zu hohen Preisen statt.

Eier.

Köln, 19. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16,5—17,5, über 55 Gramm 14,5—15,5; Auslandseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17, unter 55 Gramm 12,5 s 13,5.

Vieh.

Berlin, 20. Oktober. Amtl. Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1449 Rinder, darunter 305 Bullen, 490 Ochsen, 654 Kühe und 1930 Kälber, 7562 Schweine (zum Schlachthof direkt seit letztem Markt 2771), 1381 Auslandsschweine. Verkauf: Rinder ziemlich glatt, über ziemlich glatt, Schweine glatt. Preise: Ochsen: a) 54—56, b) 49 s 52, c) 43—46, d) 38—40; Bullen: a) 53—55, b) 50—52, c) 46—48; Kühe: a) 46—50, b) 38—44, c) 28—36, d) 20—24; Färsen: a) 51—54, b) 46—50, c) 42—44; Fresser: 38—43; Kälber: a) —, b) 85—88, c) 65 s 80, d) 50—60; Schweine: a) —, b) 84—85, c) 83—84, d) 80—82, e) 77 s 79; Sauen 74—77.

Berlin, 20. Oktober. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 449 Schweine und 1235 Ferkel. Verkauf: Langsam bei etwas ermäßigten Preisen. Es wurden bezahlt im Großhandel für: Läufer-Schweine, 6—8 Monate alt 75 bis 88, 4—6 Monate alt 50—75; Fötte, 3—4 Monate alt 30—50; Ferkel, 8—12 Wochen alt 22—28, 6—8 Wochen alt 17—22 M per Stück.

Hannover, 20. Oktober. Auftrieb: 151 Ochsen, 69 Bullen, 187 Kühe, 97 Färsen, 398 Kälber, 1337 Schweine. Handel bei Bullen langsam, bei Kälbern mittel. Preise: Ochsen: a 50—55, b 44—48, c 40. Bullen: a 55—60, b 48—53, c 42—45. Kühe: a 45—50, b 40—44, c 30—36, d 15—25. Färsen: a 50—55, b 45—48, c 40. Kälber: a —, b 80—95, c 58—75, d 40 bis 55. Schweine: a 80—88, b 78—79, c 75—77, d 72—74, e 68—70. Vor dem Markt wurden ausgetrieben: 64 Ochsen, 16 Bullen, 5 Kühe, 32 Färsen, 32 Kälber und 1650 Schweine. Eingekauftes Fleisch: 121 Viertel hiesige geschlachtete Rinder 50—85, 55 ganze Kälber 60—110, 96 halbe Schweine 65—95.

Magdeburg 19. Oktober. Auftrieb: 685 Rinder (davon 114 Ochsen, 102 Bullen, 469 Kühe und Färsen), 19 Fresser, 667 Kälber, 3911 Schweine. Es notierten: Ochsen: 1. 53—57, 2. 45—52, 3. 40—42, 4. 30—39; Bullen: 1. 54—58, 2. 49—53, 3. 45—48; Färsen und Kühe: 1. 53—57, 2. 43—52, 3. 34—42, 4. 27—33, 5. 20—26; Fresser: 35—40; gut genährte über Notiz; Kälber: 1. 100—125, 2. 72—82, 3. 60—70, 4. 50—60, 5. 40—48; Schweine: 1. 80—83, 2. 81—83, 3. 80—82, 4. 76—79, 5. 74—76, 6. 70—75.

Bremen, 19. Oktober. Notierungen für 1/2 Kg. Lebendgew. Ochsen: 48—52, 46—48, 43—47, 40—42, 35—40, 35; Bullen: 50—52, 43—45, 40—42, 38; Kühe: 44—48, 38—40, 33—38, 24—28; Färsen (Kalbinnen): 48—52, 40—45; Kälber: 85—95, 65—75, 50—55, 40—45; Schweine: 77—78, 77 bis 78, 77—78, 75—77, 7075, 60—65, 60—72 — Auftrieb: 296 Ochsen, 47 Bullen, 106 Kühe, 85 Färsen, 264 Kälber, 157 Schweine. Marktverlauf: Kälber gut, alles andere langsam.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 20. Oktober. Die Haufbewegung für Weizen hielt an. Die Cif-Forderungen lauten auf der ganzen Linie bedeutend höher. Von den ausländischen Terminpreisen machte besonders die Liverpooler Einbruch, die nun schon die ganze Woche hindurch in der internationalen Bewegung die Führung haben. Hier ist das Angebot vom Inland außerordentlich klein bei anhaltender Exportnachfrage. Täglich kommt es zu Weizen- und Roggenabschlüssen nach England, Frankreich und vereinzelt auch nach den nördlichen Distrikten. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 270 bis 273, Oktober 290, Dezember 294, März 296, Mai 298—297, Roggen, märkischer 225—230, Oktober 240, Dezember 240,50—239,75, März 247,50, Mai 251, Sommergerste 220—270, Wintergerste 183—195, Hafer, märkischer 178—194, Oktober 197, Dezember 195,50, März 200, Mai 204, Mais (Solo Berlin) 197—202, Weizenmehl 35,50—39,20, Roggenmehl 32,50—34, Weizenkleie 10,50—10,70, Roggenkleie 10,75, Viktoriaerbsen 52—59, kleine Speiserbsen 35—38, Futtererbsen 21—24, Ackerbohnen 21—22,50, Kapseln 15, Leinfuchsen 20, Trodenschnitzel 9,50—9,60, Sojafuchsen 19—19,20, Kartoffelfuchsen 23,50—24.

Hannover, 20. Oktober. Preisnotierungen der Getreidebörse. Je 1000 Kilogramm und, wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen, Mindestgewicht 185 Gramm, 274, Roggen, Mindestgewicht 174 Gramm, 225, Hafer 180—190, Mais, ab Bremen unverzollt 152, Auslandsgerste ab Bremen 175; je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken 3,00—3,25, Weizenstroh, drahtgepreßt 1,20—1,30; Roggenstroh, drahtgepreßt 1,20—1,30, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1—1,10, Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1—1,10 M.

Hamburg, 19. Oktober. Cif-Notierungen für Exportgetreide. Weizen: Baruso, 78 Kg., Januar-Februar 14,95 Gulden, 79 Kilogramm, La Plata jag ro'afe, 78 Kilogramm, Januar-Februar 15,25 Gulden, Manitoba 1 16,50 Gulden, Manitoba 2 16,35 Gulden, Hardwinter 2 16 Gulden, Redwinter 2 15,05 Gulden, Azima, 78 Kg., 15,50 Gulden; Mais: Galtz 8,90 Gulden, gelb La Plata jag 8,70 Gulden; Gerste: Donau und südrussische lose gelast 10,30 Gulden; Roggen: nordamerikanischer 2 12,25 Gulden; Leinfaat: La Plata schwimmend 18,85 Gulden, Beckäuser; Weizenkleie: Pollards 5 Pfund Sterling 7 Sh.

Bremen, 20. Oktober. Weizen: Manitoba 1, Nov.-Abladung 15, Manitoba 2, November-Abladung 14,60, Hardwinter 2, Solo 14,30, Redwinter 2, Solo 13,60; Roggen: amerikanischer 2 10,85, La Plata 10,75, russischer 10,80; Gerste: Dorau 8,85, Russen 9,00, amerikanische Malzgerste 9; Hafer: deutscher, zollfrei 11,15, La Plata 11, Kanada Western 2 9,30, Kanada feeding 8,40; Mais: La Plata 8,00, Donau-Galtz 7,90, Cenquantino 8,40. Tendenz: fest.

Milchwirtschaftlicher Leitfaden

von Wolfgang Sipp
Staatl. Molk.-Insp. in Wangen

Unter Mitwirkung von Albert Fischer, Bergedorf,
Hans Butenschön u. Wilh. Niewerth, Hildesheim
121 S. 1/2. Reinen geb. 2.50 Mk.

Inhalt: Milchbildung und Milchtrag. — Milchgewinnung, Behandlung und Beförderung. — Eigenschaften und Zusammensetzung der Milch. — Die Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft. — Milchfehler. — Rahmgewinnung. — Rahmbehandlung. — Futtererei. — Käseerei. — Milchverzehr. — Schlangenhaltung. — Dorschurt. — Käse. — Milchkonzerne. — Kondensmilch. — Trockenmilch. — Molkeweiß. — Milchzucker. — Salein. — Untersuchungsmethoden. — Milchbezahlung. — Milch. — Butter und Käsehäuten. — Der maschinelle Betrieb. — Schweinegucht und Mast.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 19. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,70 M., 2. Qualität 1,55—1,60 M. Tendenz: ruhig.

Manchester (England), (Telegraphischer Original-Bericht. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	19. Oktober	12. Oktober	5. Oktober
dänische	176	184	188
finnische	167	174	177
schwedische	159	165	169

Hamburg, 20. Oktober. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untofen 1/2 Proz. für ständige Einfender; 2 Proz. für nichtständige Einfender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftragsgeber. 5 Prozent Ravelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

27 Drittel 1. Kl. zu	181,90* Mt.	17 Drittel 1. Kl. zu	179,80* Mt.
96 " 1. " "	181,80* "	3 " 1. " "	179,40* "
7 " 1. " "	181,70* "	1 " 1. " "	179,30* "
19 " 1. " "	181,60* "	43 " 1. " "	174,50 " "
30 " 1. " "	181,50* "	3 " 1. " "	174,10 " "
10 " 1. " "	181,40* "	16 " 1. " "	174, — " "
2 " 1. " "	181,20* "	2 " 1. " "	173,90 " "
11 " 1. " "	181, —* "	3 " 1. " "	173,70 " "
4 " 1. " "	180,90* "	6 " 1. " "	173,50 " "
1 " 1. " "	180,80* "	5 " 1. " "	173,40 " "
2 " 1. " "	180,70* "	4 " 1. " "	173,20 " "
2 " 1. " "	180,50* "	9 " 1. " "	173, — " "
3 " 1. " "	180,40* "	1 " 1. " "	172,80 " "
5 " 1. " "	180,30* "	2 " 1. " "	172,50 " "
4 " 1. " "	180,20* "	1 " 1. " "	172, — " "
15 " 1. " "	180, —* "	7 " 1. " "	170, — " "

1. Klasse 361 Drittel zu 179,17 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 15 Drittel zu 155,43 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 20. Oktober. Bericht der Firma Gustav Schülke & Sohn. Die starken Ermäßigungen der Notierung haben auf den Absatz einen günstigen Einfluss ausgeübt und war die Stimmung allgemein freundlicher. Die Zufuhren inländischer Butter zeigen eine weitere Abnahme und sind besonders zweite Qualitäten recht knapp; um hiervon wieder mehr Butter heranzuziehen, wurden für diese Sorte am Dienstag höhere Preise notiert, dagegen blieben erste und abfallende Qualitäten unverändert. — Auch das Ausland zeigt eine bessere Tendenz und hat Dänemark größere Posten Butter zu höheren Preisen verkauft; erteilte Untergebote fanden keine Berücksichtigung, so daß mit einer Erhöhung der dänischen Notierung um ca. 10 Kronen gerechnet werden muß. Auch die übrigen Exportländer berichteten über eine festere Marktlage und haben dementsprechend ihre Forderungen heraufgesetzt. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen haben sich wieder abgeschwächt und waren die Preise nachgebend.

Hamburg, 20. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die umfangreichen Preisabsätze, die im Laufe der vergangenen Woche auf allen führenden internationalen Märkten vorgenommen wurden, scheinen ihre reinigende Wirkung auf die ungesunden Marktverhältnisse der Vorwoche nicht verfehlt zu haben. Das erschütterte Vertrauen ist

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 21. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 137 G.-M., abfallende je Zentner 113 G.-M. Tendenz: etwas lebhafter.

Hamburg, 21. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decor): 1. Kl. 167 G.-M. d. Ztr.

zurückgeführt und die Stimmung kann für den ersten Abschnitt dieser Woche als etwas freundlicher bezeichnet werden. Diese Haltung des Marktes scheint im Augenblick internationale Geltung zu haben, da auch aus dem Ausland eine Belebung des Geschäftes auf Grund der ermäßigten Preise gemeldet wird. — Nach den trüben Erfahrungen der letzten Wochen Monate kann man jetzt vielleicht damit rechnen, daß der Handel sich allmählich operieren wird, und sich Preiserhöhungen gegenüber ablehnend halten wird. Unter der Voraussetzung, daß die jetzige Preislage oben keine wesentliche Veränderung zeigen wird, darf man vermuten, daß der Geschäftsgang für die nächsten Wochen etwas stabiler bleiben wird. — Amerikanisches Schmalz. Im Laufe der Berichtswochen wurden die Forderungen nach und nach erhöht, nennigleich am Schluß Preise wieder eine Kleinigkeit gewichen sind. Das Endergebnis ist 1 1/2 Dollar höher als am Schluß der letzten Berichtswochen. Es wird im Großhandel ca. 40 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die R. schaft ca. 88 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Das Anziehen Preise hat auch in dieser Berichtswochen angehalten und wird für Schmalz ca. 94 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 84 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 21. Oktober. Bericht von Mann & Friedeb. In Erwartung, daß dem letzten Preisfall weitere folgen würden, hat sich große Zurückhaltung aufgelegt, es wird deshalb im Augenblick der nötige Bedarf gedeckt. Man scheint große Anstrengungen für die Hauptung der Preislage zu machen, ob mit Erfolg wird die nächste Woche lehren. Zur Zeit ist die Nachfrage ruhig, doch aber genügend zur Aufnahme der inländischen Produktion. Die Preise ließen sich trotz des hohen und dringenden Angebots vom Auslande noch behaupten. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 19. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michae & Co. Durch die Preisermäßigung in der vorigen Woche hat sich Druck, welcher in letzter Zeit infolge der gespannten Preislage auf Buttermärkte herrschte, vermindert. Es zeigt sich eine zuverlässige Stimmung, obgleich die Einfuhren von den Molkereien noch geringfügig sind. Man glaubt, daß bei Eintritt von Frostwetter mit einem starken Rückgang der Milchproduktion zu rechnen ist und hofft, daß Butterpreise dann anziehen. Vorläufig erwartet man aber unveränderte Notierungen.

Dresden, 19. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch. In der großen Preisreduzierung ist die Konsumnachfrage als sehr ruhig bezeichnet. Die Detailpreise konnten nicht in der Weise herabgesetzt werden, weil diese bei dem seinerzeitigen Höhergang ebenfalls nicht so konnten. Der große Preissturz übt daher auf den Einzelhandel keinen großen Einfluss aus. — Weiter ist zu berücksichtigen, daß die Hauswirtschaften jetzt schon von Bedeutung sind, wodurch der Butterverbrauch dem Lande sehr eingeschränkt wird. Infolgedessen haben die Zufuhren eine weitere Zunahme aufzuweisen und können die Eingänge nur Schwierigkeiten platzieren werden, d. h. soweit es sich um einwandfreie Qualitäten handelt. Abfallende Sachen sind wie bisher stark vernachlässigt. Schmalz. Die Forderungen sind fester, dürften aber infolge sehr schlechten Absatzes bald wieder matter werden. Die Hauswirtschaften werden sicherlich auch auf den Schmalzkonsum einwirken.

London, 18. Oktober. Zu Anfang der vorliegenden Berichtswochen fand auf dem hiesigen Buttermarkt ein erheblicher Preissturz statt, der Falle kolonialer Herkunft ganz besonders ausgesprochen war. Neuländische Butter ging z. B. um 8—10 Sh. zurück und australische um 6—10 Sh., ausgenommen ungesalzene Qualitäten solcher, die knapp sind, daher leidliche Stetigkeit zur Schau tragen. Auf dem niedrigeren Niveau hat sich jedoch das Geschäft wesentlich belebt, so daß gegen Ende der Woche wieder ein besserer Ton herrschte. Die steigenden Eingänge neuländischer Ware im Zusammenhang mit den großen Vorräten solcher in den Gefrierhäusern zwangen die Verkäufer, bedeutende Nachlässe zu bewilligen und feinste Sorten waren daher schon zu 136—144 Sh. erhältlich, während ungesalzene zu 166—170 Sh. fest gehalten wurden. Australische Butter beagete nur schleppender Nachfrage, so auch deren Preise auf 134—144 Sh. für neue Ankünfte sowie Lagerware herabgesetzt wurden. Ungesalzene wird spärlich zu 164—166 Sh. angeboten. Kanadische und argentinische Butter notierte gleichfalls nach unten und die Schwäche zog auch dänische Butter in Mitleidenschaft, die zu bis 176 Sh. für greifbare Ware offeriert wurde. Frische Butter ist sich verhältnismäßig und schwach im Preis. Von holländischer gingen 1800 A ein, die zu 164—166 Sh. für Rahmbutter abgegeben wurden. Französische Butter wurde nicht in nennenswerten Mengen empfangen, und das Geschäft in holländischer Herkunft ist stark zusammengekrumpft. Auf Kosten sibirischer Butter wechselten zu 128—130 Sh. die Besitzer. Auf Manchester Markt herrschte ein matterer Ton, doch zeigte sich für kolonialen Sorten zu den niedrigeren Preisen vermehrter Bedarf. In Liverpool die Verbrauchsnachfrage sehr viel zu wünschen übrig, und die Preise der Herkunft begünstigten die Käufer.

Suche zum 1. November einen
ingen, zuverlässigen
Gehilfen
möglichst nicht über 20 Jahre. An-
sungsgehalt 45.— und freie Kassen.
fferien mit Zeugnisabschriften
chittet (6244)
F. Behrend, Eichenbarleben
bei Magdeburg.

Junger Mann
neuem kleinen Personenkraft-
wagen zu sofort gesucht, welcher 30
schweine übernimmt und im Be-
trieb mitarbeitet. Bewerbungen
mit Gehaltsforderungen an
H. Sina, Molkerei-Inspektor,
Mellowitz, Post Rothjürgen,
Bez. Breslau. 6227

Kräftiger, flotter
Käseergehilfe,
welcher an sauberes, selbständiges
arbeiten gewöhnt und mit der
Himmelskäse bestens vertraut,
ndet zum 1. 11. Dauerstellung.
eugnisse nebst Gehaltsangaben u.
r. 6280 an diese Zeitung.

Gesucht wird ein ordentlicher,
nbedingt zuverlässiger
erster Käser,
er nachweislich befähigt ist, erstkl.
ouda- und Edamerkäse herzustellen.
die Beförderung von 2 Gehilfen
bernehmen kann. 6 Zimmerwohn-
rhanden. Tüchtige Fachleute,
nen an einer Dauerstellung ge-
gen ist, wollen Bewerbungen mit
eugnisabschriften einreichen unter
E. 6276 an diese Zeitung.
Niederrhein).

Zum 1. November suchen wir
ichtigen, erfahrenen

ersten Gehilfen
er bereits in städt. Betrieben tät.
ar. Gutes Gehalt bei freier Stat.
ür jungen Gehilfen suchen wir
tellung zur weiteren Ausbildung.
Sanitätsmolkerei M. J. Ren,
Düren (Rhld.) 6268

Junger Gehilfe
ir alle vor kommenden Arbeiten
um 1. 11. gesucht. Gefl. Zeugnis-
schriften nebst Gehaltsforderung.
beten an (6090)
Molkerei Blantenheim (Eifel).

Zum 1. November kann hier ein
is ordentlicher Familie stammender
r junger, kräftiger Mann als

Lehrling
ntreten. Gründliche Ausbildung
i allen Fächern, auch in Käseerei,
ird zugesichert, Lehrzeit 3 Jahre,
afchengeld wird gewährt, kann ev-
uch Lehrling sein, der schon in
ner Molkerei 1—1½ Jahre ge-
nt hat, und sich in Weichkäseerei
eiter ausbilden will. Angeb. erb.
Molkerei Rittmarshausen
bei Göttingen (6252)
Strecke Göttingen-Duderstadt.

Suche zu sofort evtl. 1. Novbr.
nen tüchtigen

Weichkäser
welcher speziell in Camembert
artifizielle Produkte garantiert.
ehaltsforderungen sowie Zeugn-
bschriften erbittet (6254)
Molkerei Strampe, Dahlenburg
in Hann.

Stelle sofort einen gewandten u.
hr fleißigen

jungen Mann
icht unter 18 Jahre alt, ein. Der-
lbe hätte morgens die Milch abn-
i bedienen und nachmittags in der
Molkerei behilflich zu sein. Ge-
alt nach Uebereinkunft. Ang. an
E. F. Hatje, Hamburg,
Hammersteindamm Nr. 8, pt.

Städt. Molkerei im Rheinland
ist für sofort, spätestens zum 1.
ovbr. einen jung., 19—21 jährig.,
inlichst sauberen **Gehilfen**. Gute
andschrift u. sicheres Rechnen un-
dingt erforderlich. Gehalt bei
icht freier Station u. Kassen Mk.
30.—. Bewerb. mit Zeugnisabschr.
Rheinland Nr. 6082 an d. Ztg.

Suche zum 1. November kräftig.

Lehrling.
6193) Zentral-Molkerei Sahnig.

Suche zum 1. November eine ig.,
tüchtige (6154)

Meierin
für Buttereie und Haushalt b. Fa-
milienanschluß. Gehalt 40 Rmt.,
Kassen frei. Oder ein ig. Mädchen,
welches Lust hat, das Molkereifach
zu erlernen bei Familienanschluß
und Taschengeld.
Molk.-Gen. Ebersdorf b. Bremer-
vörde. Müller, Molkereidirektor.

Solide, willige (6163)

Meierin
zu sofort gesucht. Bewerb. erb.
Dampfmolkerei Ditsfurt.

Ausgeschriebene Gehilfenstelle ist
besetzt. Den zahlreichen Bewerbern
besten Dank. (6313)
Dampfmolkerei Schneidemühl
Mag Zeich.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
9120	1	5646	1	5820	5
3670	1	5648	1	5821	25
3753	1	5655	3	5822	1
3941	1	5668	1	5827	15
4118	1	5674	4	5829	3
4454	1	5693	7	5832	5
4474	1	5685	10	5835	10
4686	1	5695	5	5836	2
4726	1	5699	2	5839	6
4797	1	5700	6	5840	2
4798	1	5715	12	5843	7
4873	1	5721	10	5856	5
4886	1	5722	4	5859	3
5011	4	5726	1	5865	1
5189	1	5730	5	5876	1
5208	1	5734	2	5877	9
5245	1	5735	3	5883	11
5353	1	5738	3	5891	3
5367	10	5742	6	5893	16
5400	2	5743	20	5894	8
5404	1	5744	1	5899	5
5405	3	5752	5	5903	7
5409	2	5754	15	59 5	3
5414	9	5757	1	5908	2
5422	2	5766	11	5911	1
5424	3	5767	51	59 6	1
5457	2	5769	4	5918	14
5458	1	5772	5	5920	4
5525	2	5774	2	5921	7
5 38	5	5780	1	5954	3
5557	2	5781	6	5955	4
5571	1	5784	37	5963	3
5582	1	5785	4	5963	4
5588	11	5787	1	5971	7
55 9	2	5789	1	5972	9
5604	1	5791	58	5973	1
5607	2	5793	5	5980	3
5610	2	5794	15	5984	1
5615	1	57 7	4	5986	3
5618	5	5808	2	6004	9
5619	3	5809	2	6022	2
5627	1	5811	9	6059	2
5637	2	5812	4	6082	10
5645	2	5815	1		

Stellen-Gesuche.

Tücht. Käsemeister,
ledig, verschiedentlich schon als Be-
triebsleiter tätig gewesen, firm in
Weichkäse, sowie mit säm. Molk.-
Maschin. best. vertr., mit Erfolg d.
Molk.-Schule bes., wünscht sich auf
einen größeren Betrieb zu veränd.
Anfragen sind zu richten an die
Molk. Münsdorf, Post Rünzelsau,
Württemberg.

Jg., kräftiger und solider (6347)

Gehilfe
sucht zum baldig. Antritt Dauer-
stellung, auch zum Milchfahren u.
alle vorkomm. Arbeiten. Gute
Zeugnisse stehen zur Verfüg. Ge-
fäll. Angeb. sind zu richten an
Franz Weber, Milchzentrale
Stolberg i. Harz.

.....
Für einen
Molkerei-Betriebsleiter,
ledig, arbeitsam und solide, suchen
wir zu sofort Vertrauensposten.
Selbiger verfügt über umfassende
Fachkenntnisse und eignet sich für
jed. Betrieb. Reflektanten, denen
an einer selten tüchtigen und zu-
verlässigen Kraft gelegen ist, belie-
ben Offerten einzureichen unter
„Westfalen“ Nr. 6341 an diese Ztg.
.....

Außerst tüchtiger und intelligenter.

Molkereigehilfe
mit guter Schulbildung (Obersek.),
bereits als Obermeister, 1. Gehilfe
und Kontorist tätig gewesen, sucht
pos. Stellung. Selbiger ist mit
allen ins Fachschlag. Arbeit. aufs
beste vertraut, in der Herstell. von
Quadrat-, Romadur, Frühstück-,
Limburger und Harzerkäse aufs
beste bewandert, und versteht eine
erstklass. Markenbutter herzustellen.
In der Bedienung von Kessel, Ma-
schine, Lichtanlage und Lichtmasch.
sicher u. zuverläss., firm in An-
nahme, Milch- u. Rahmunterzug-,
sowie Frischmilch- und Sahnever-
sand. Außerdem ist derselbe flott
sicher in Kontorarbeit., Abrechnung
und Expedition u. versteht er dem
Personal vorzusteh. und den Chef
voll und ganz zu vertreten. Die
Herren Chefs, die auf eine tüchtige
und zuverlässige Kraft Wert legen,
wollen werte Angeb. richten u. R.
6359 an diese Ztg. Betr.-Posten
u. Dauerstellg. werden bevorzugt.

Solider Gehilfe, 25 J. alt, sucht
1. Nov., einige Tage früh. oder
später Stellg. Selb. ist mit d. Be-
reitung erstkl. Butter, der Bedien.
der Masch.-Anlage, des Milchver-
sands, des Unterzug.-Besens und
einiger Sorten Käse bestens ver-
traut, hat Molk.-Fachschule mit
bestem Erfolg besucht, ist flott, sich.
Rechner und im Besitze best. Zeug-
nisse u. Empfchl. Provinz Han-
nover bezogr. Angeb. erb. (6360)

Erich Massow
Hebron-Dammig, Rrs. Stolp.

Wir suchen für einen (6335)

Gehilfen
welcher hier beschäftigt ist. Stellg.
zum beliebigen Antritt. Alter an-
fangs 20er, vertr. in Hart- und
Weichkäseerei, Buttereie, Schlagjahne
u. Frischmilchbehandlg. Er verfügt
über gute Zeugnisse und besitzt den
Führerschein 3 b. Angeb. nimmt
entgegen
Getwag u. Co., Molk. Aммeloe
bei Breden i. W.

Suche zum 1. Nov., einige Tage
früher oder später für meinen

Gehilfen
welcher längere Zeit in hies. Groß-
betrieb bei Kessel und Maschinen
war, Stellg. Ich kann denselben
nur als einen fleißigen, tüchtigen
Gehilfen empfehlen. Angeb. erb.
E. Harms, Molk.-Verwalter
Detern i. Ostfriesland.

Suche für einen jungen (6337)

Gehilfen
welcher im Sommerhalbjahr bei
mir in Stellung war, und den ich
bestens empfehlen kann, zum 1. 11.
anderweitig Stellung.
Frau Witt, Bwe.
Gen.-Meierei Gintoft p. Steinberg-
kirche, Rrs. Flensburg.

Soll., strebs., selbständig arbeit.
Molk.-Gehilfe 1. Stellg. z. 1. Nov.,
gleich welch. Art. Selb. ist in all.
Fächern gut vertr., evtl. als allei-
niger. Angeb. erb. (6346)
E. Kliner, Milchvertrieb Scheit-
wig, Breslau 9, Gellhornstr. 5.

Tücht. Molk.-Gehilfe
20 J. alt, mit allen Arbeit. vertr.,
mit guten Zeugnissen, sucht z. be-
lieb. Antritt Stellg. Angeb. erb.
Rich. Wagner, Molk. Sahlen
bei Minden.

.....

Molk.-Verwalter,
Betriebsleiter, 34 Jahre, fleißig,
sauber, mit allen Arbeiten in Mol-
kereibetrieben wie Landwirtschaft
vertraut, sucht Stellung. Prima
Zeugnisse, Referenzen. Beutin in
Berlin NW. 23, Cuxhavenerstr. 10.
.....

Junger Gehilfe,
19 Jahre alt, sucht Stellung zum
1. 11. d. J. Werte Angebote erb.
R. Gürtler, Schmolln,
U.-M. 6300

Suche für tücht., 24 jährigen

Gehilfen
der hier 1½ Jahre als erster tätig
ist und in allen Fach- und Kontor-
arbeiten gute Erfahrung hat, pos.
Stellung. (6311)
Georg Meyen, Molkereibesitzer
Emden, Ostfriesland.

Wir suchen für jungen, tüchtigen

Gehilfen
der seine 3 jährige Lehrzeit am 1.
10. beendet hat, mit sämtlich. Mol-
kereiarb. bewand., ehrlich u. willig
ist, zum beliebigen Antritt Stellg.
Angeb. erb. an Alfred Wenzlaff,
Breslin, Rrs. Lauenburg i. Pomm.
Molk.-Genoss. Schwedt
Rrs. Kolberg, Ostseebad.

Junger, strebsamer (6301)

Molkereigehilfe
23 Jahre alt, der mit sämtlichen
Molk.-Arbeiten aufs beste vertraut
ist, sucht zum 1. 11. oder spät. Stel-
lung. War in letzter Stelle vier
Jahre als 1. Gehilfe tätig. Prima
Zeugnisse stehen zur Verfüg. W.
Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet
der Molk.-Gehilfe der Buttergroß-
handlung Hugo Selve, Jüterburg,
Pregelstraße 42.

2 Molkereiarbeiter, ledig, tücht.
u. zuverläss., einer mit Führers-
3 b. in groß. Betrieben tät. gewes.,
such. sof. Stellg. Angeb. u. 6338
an d. Ztg. (Hannover).

**Käser, perfekt in Camemb., Lim-
burg., Romadur, Tils., Harzer- u.
Quargherstellg., som. Buttereie und
Maschin., i. sof. Stellg. Angebote
unter 6339 an diese Ztg. (Hann.).**

Molk.-Gehilfe, mit all. Facharb.
som. Schweinemast vertr., der mit
Pferd. umzugeh. versteht, sucht sof.
od. spät. Stellg. Schriftl. Ang. an
R. Heydemann, Peterswalde, Post
Gr. Friedrichsdorf, Rr. Nied., Ostp.

Jung. Mann sucht Stellung im
Molkereibetrieb als (6342)

Lehrling oder Hilfsmolker.
Bin gel. Schweiz. u. habe in Molk.
schon mitgeholfen.

Ernst Maimwald, Giersdorf
b. Frau Lippmann, Schneidernstr.,
Giersdorf b. Warmbrunn i. Rgb.

Herrliche Bitte! Fachmann, led.,
Fachschule, tücht., ehrl., bittet um
Anstellg. gleich welch. Art b. fr.
Stat. u. fl. Gehalt, evtl. Taschen-
geld. Ang. unter Rügenland 6343
an diese Zeitung.

Suche zum 15. 11. oder früher
Stellung als (6344)

Milchkutscher.
Bin vertraut mit Schweinemast u.
sämtl. Molk.-Arbeiten. Frdl. An-
gebote mit Geh.-Angabe erb

Arthur Hübner
Peenemünde auf Usedom
Pommern.

**Tüchtiger, strebs. Molkerei-
und Käseergehilfe**
23 J. alt, sucht auf sofort oder spät.
Stellung in Großbetrieb, um sich
dort zu vervollkommen. Selb. ist
erfahren in Käseerei (Camemb., Ro-
madur, Sahneleichtkäse usw.), fer-
ner mit Kessel u. Maschinen auf
das Beste vertraut. Suchender
würde auch Auslandsstellung an-
nehmen. Werte Angeb. an Franz
Alberti, Drebber, Bez. Bremen.

Kräftiger Fachmann,
27 Jahre alt, sucht z. 1. November
oder später Dauerstellung. Selbst.
ist vertraut mit Kessel, Maschinen,
Butterei, Käseerei, Homogenisieren
und Sterilisieren von Flaschenmilch
u. Kaffeesahne, richt. auch Flaschen-
milch-Vertrieb ein und sorgt für ge-
nügend Absatz, da er im Umgang
mit der Kundschaft gut bewandert
ist. Er übern. auch rentable Milch-
verkäuferstellung, ist geb. Schleier
und da Fachmannssohn, an flottes
und sauberes Arbeiten gew. Stadt-
od. Landbetr. sow. Geg. gl., auch
Austl. Gefl. Off. m. Gehaltsang.
erb. Karl Tambor, Martins-Molk.,
Seidenau bei Dresden. (6263)

Molkerei-Fachmann,
24 Jahre alt, mit allen vorkomm.
Arbeiten sowie Abrechnungsweisen
bestens vertraut, sucht p. sofort od.
auf 1. November Stellung. Gefl.
Zuschriften unter Nr. 6236 an diese
Zeitung.

Molkereifachmann
29 Jahre alt, seit 1912 im Fach, m.
allen ins Fach schlagend. Arbeiten
in städt. u. ländl. Betrieben bestens
vertr., sucht zum 1. oder 15. Novbr.
bezw. zum belieb. Antritt Stellung
als Betriebsleiter, Obermeister, 1.
Gehilfe od. sonstige Stellung. Sehr
gute Zeugnisse stehen zur Seite.
Angebote erbitte unter Nr. 6303 an
diese Zeitung.

Achtung!
Junger, lediger Mann
Sucht zum 1. 11. 26 Stellung im
Molkereibetr. als **Kutscher**. Derj.
besitzt sehr gute Zeugnisse. (6285)
Heinrich Rempke, Blantenlee,
Post Gerswalde, Nr. Templin.

Molkereigehilfe,
23 Jahre alt, firm in Tilsiter Käse.
und Erfahrung in Weichkäseerei sow.
Kessel und Maschinen, bereits selbst-
ständig tätig gewesen, sucht Stellg.
gleich welcher Art. Gefl. Offerten
an (6288)
Max Krüger, Molkerei Delmenhorst
in Oldenburg.

Verheir. Tilsiter Käser
Sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u.
Empfehlungen zum 1. 12. od. spät.
Stellung. Die Herren Chefs, denen
an ein. wirkf. ehl., gewissenhaften
Fachm. gef. ist, werden gebeten um
Zuschriften an **G. Engel, Mahns-
feld b. Königsberg, Ostpr.** (6296)

Gehilfe,
22 Jahre alt, sucht zum bald.
Antritt Stellung. Selbstiger
scheut keine Arbeit. Angebote
erbitte (6262)
Paul Goroll, Molk. Falkenhain,
Bez. Leipzig.

Ein junger, strebsamer
Gehilfe
19 Jahre, auch bewandert in Her-
stellung von Joghurt u. Brie-Käse,
sucht zum 1. oder 15. November
Stellung. Zuschriften bitte an
Central-Molkerei Dessau,
W. Elmann. 6246

Jung. Gehilfe (Fachmannssohn),
19 Jahre alt, 4 Jahre i. Fach, mit
Quarg u. Käse vertr., sucht für sof.
Stellung. Ang. bitte zu richt. an
Herbert Kottke in Jessen (Elster),
Molkerei. (6118)

Junger Gehilfe
Sucht Stellung zur weiteren Ausb.
bald oder später. Gegend gleich.
Gute Zeugnisse vorh. Werte Ang.
sind zu richten an (6237)
R. Heft, Breslau 10,
Waterloostraße 20.

Gehilfe,
20 Jahre alt, welcher seine Lehr-
zeit beendet hat, sucht zum 1. Nov.
Stellung zur weiter. Ausbildung.
Angebote erb. (6166)
Paul Springer
Molkerei Camenz i. Schles.

Suche für meinen Sohn, 19 J.
alt, 4 1/2 Jahre im Fach tätig, zu
sofort oder 1. November
Gehilfenstellung
wo ihm auch Beschäftigung i. Kon-
tor geboten wird. Gegend gleich.
Gefl. Angebote erbitte (6274)
J. Wittowski, Molkerei Geiglig,
Bez. Stettin.

Suchen für tüchtigen
Gehilfen
19 Jahre alt, in der Weichkäseerei
nicht unerfahren, zu sofort oder 1.
11. Stellung.
Molkerei Niedermörmter,
Bez. Cleve. 6277

Tüchtiger, intelligenter
Gehilfe,
24 Jahre alt, sucht zum 1. Novbr.
Stellung. Bin vertr. mit sämtl.
Molkerei- u. Kontorarbeiten sowie
Tilsiter- u. Romadurkäseerei. Gute
Zeugnisse und Referenzen z. Ver-
fügung, in letzter Stellung 3 1/2 J.
als 1. Gehilfe tätig gewesen. Werte
Angebote erbitte (6275)
Kurt Gatt, Molkerei Al.-Gluschen,
Post Pottangow, Pommern.

Gehilfen-Chauffeur,
20 Jahre alt, Molkereibesizerssohn,
sucht zwecks weiterer Ausbildung
Stellung. Vom 16. Lebensjahre an
im Fach tätig. Führerschein 3 b.
sicherer Fahrer. Gefl. Angebote u.
Nr. 6273 durch diese Zeitung.

Molkerei-Chauffeur, led., 21 J.,
sucht Stellung. Selbst. war 2 Jahre
i. Molk. tätig, ist in allen einschl.
Arbeiten vertr. Stellung f. sofort
angetreten werden, pa. Zeugnis
steht zur Verfügung. Off. sind zu
richten an Herrn (6272)
Wilhelm Buhler,
p. Adr. Gottlob Wäsch,
Dennewitz, Post Züsterbog.

Junger Chauffeur
und Molkerei-Gehilfe
Sucht zum 1. Novbr. Stellung, am
liebsten i. irgend einem Geschäft od.
einer Fabrik. Gute Zeugn. vorh.
Angebote unter Nr. 6265 durch d.
Zeitung.

Strebsamer Gehilfe,
27 Jahre, ledig, mit allen Zweigen
des Faches gründl. vertraut, sucht
zum 1. 11. oder etwas früher ange-
nehme Stellung. Würde auch Ver-
trauensposten übernehmen, da zul.
solchen innegehabt. Gute Zeugn.
sind vorh. Ang. erb. **H. Müller,**
Gehrendorf Nr. 19 b. Debissfelde.

Sorgsamer, solider
Gehilfe
Sucht zum 15. November Stellung
als Kesselheizer. Angebote sind zu
richten unter Nr. 6287 an d. Ztg.

Für unsern im hiesigen Betriebe
im fünften Jahre tätigen-

Obermeister,
den ich bestens empfehlen kann,
suche ich zum beliebigen Antritt
Stellung als Betriebsleiter, Ober-
meister oder sonstigen Vertrauensp.
Offerten sind zu richten an **W.
Gensisch in Meschow bei Kyritz**
(Prignitz). Telefon Kyritz 79.
M. Boff, Direktor, 6293
Molkerei-Gesellsch. Hagenow i. M.

Junger, tüchtiger
Buttermeister,
23 Jahre, der eine prima Butter
herstellt und garantiert flotter For-
mer ist, sich auch sonst vor keiner
and. Arbeit scheut, auch in schriftl.
Arbeiten bewandert ist und gute
Handschrift hat, sucht zum 1. 11. od.
später Stellung in Molkerei oder
Buttergroßhandlung. Gute Zeugn.
und Referenzen vorhanden. Ang.
erbitte der **Buttermeister der Mol-
kerei Lange, Chemnitz, Elisen-
straße 27-29.** (6299)

Tücht. Meierin sucht, gest. auf g.
Zeugn., für bald od. sp. Stellung.
Gefl. Ang. mit Gehaltsang. erb.
Martha Blaszyk, 6302
Schewtowitz bei Gr.-Strehlig.

BOTTS HANDWÖRTERBUCH DES KAUFMANNS LEXIKON FÜR HANDEL UND INDUSTRIE

Der große Bott ist das Spiegelbild der
gesamten Wirtschaft

Der große Bott gibt schnell, sicher und
erschöpfend Auskunft

Der große Bott ist zugleich Lehrbuch
und Nachschlagewerk

Der große Bott ist das erste große
Kaufmannslexikon in 5 Bänden. Er hat über 320 Mitarbeiter,
etwa 5500 Seiten Umfang mit ca. 38000 Stichwörtern, 5200
Abbildungen, 2800 Karten und Tabellen. Soeben erschien

Band 3: J-M in Halbleder gebunden
RM. 30.—. Prospekthefte mit Kunstdrucktafeln,
geographischen Karten und Probeblättern kostenlos
durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag

HANSEATISCHE VERLAGSANSTALT
HAMBURG 39



Kronen-Verschlüss

für Milchflaschen
in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfab
Großenhain i. Sa.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molk-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Was-
sers durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim

Soeben erschienen:

Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3-schematischen
Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer
fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaft-
lichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im
Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhand-
lungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der
Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der
durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß
in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene
Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen
in diesem Buche niedergelegt und damit ein zeit-
gemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie
dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird.
Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erfor-
derlichen Maschinen und 3 schematische Darstellun-
gen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang
von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Älterer, lediger Fachmann
zum 1. November Stellung
nach welcher Art. Selbiger ist mit
an Molkereiarbeiten bestens be-
wandert u. scheut keine Arbeit, mit
der Herstellung von Tils., Kom.,
Lab., Camemb. u. anderer Käse
ist Butter, Maschinenwesen und
Antorarbeiten bestens vertraut, u.
umstände jeden Betrieb zu leit.
Gl. gl. Chefs, die auf eine wirkf.
Mische und verläßl. Kraft Wert
setzen, wollen freundl. Angebote
einen unter Nr. 6221 an diese
Zeitung.

Fachmannssohn,
2 Jahre alt, Obersekunda-Reife,
Kaufmann, d. ins Fach überg.
sucht Stellung im Kontor gr.
Molkerei, wo sich entl. Gelegenheit
set, den praktischen Betrieb zu
lernen. Angebote unter W. S.
an diese Zeitung.

reife Molkereigehilfe, 22 J. alt,
gest. auf gute Zeugnisse, zum
1. Stellg. Selb. ist verr. mit
Käse, Maschinen, Separator, But-
ter, Käse- und Kühlmaschinen.
gl. Werte Ang. erb. Beier,
Molkereigenossenschaft Kallischten
Halla (Ostpr.). (6120)

Gehilfen
Stellung für Betrieb und
Arbeiten. Selbiger ist auch m.
den vertraut, hat auch in Käse,
und ist vertraut mit Romab.,
Käse und Quarg. Angebote
unter W. S. an diese Zeitung.

Weyer, Empelde b. Hannov.,
bei Herrn S. Haller 6127
für einen empfehlenswerten,
tugen, jungen

Gehilfen
Wir suchen zum 1. Novbr.
Molkerei Fredenhorst i. Westf.

ng. kräft. Gehilfe,
2 Jahre alt, mit allen Facharbeit.
sich verr., sowie Herstellung v.
Quartmilch u. Yoghurtkäse, der
in der Weichkäse- reiche Er-
stellung besitzt, spez. Camembert,
zum sofortigen Antritt Stell-
Gegend gleich. Werte An-
ge erbittet R. Kalusa, Gif-
Oldaustraße 14. (6149)

Gehilfe in der Zentr.-Molkerei
Ebenbarleben bei Magdeburg.

Junger, tüchtiger Gehilfe,
2 Jahre alt, mit allen Facharbeit.
sich verr., sowie Herstellung v.
Quartmilch u. Yoghurtkäse, der
in der Weichkäse- reiche Er-
stellung besitzt, spez. Camembert,
zum sofortigen Antritt Stell-
Gegend gleich. Werte An-
ge erbittet R. Kalusa, Gif-
Oldaustraße 14. (6149)

reife, 24 jähr. jung. Mann, mit
abw. Mittelschule, Praxis in
Landwirtschaften, dt. Molkereifach.
g., untern. in Butte- re, Weich-
käse u. Maschinen, sucht Stelle
weiteren Ausbildung. Gegend
Flotter, sicherer Rechn., m. gut.
Misch., überr. auch Pferde. Gefl.
schriften an (6220)
Misch. Stehlik, Wangen i. Allg.,
Molkereischule.

Suche für meinen 17 jährigen,
tugen

Gehilfen
am 1. November Stellung. Zum
1. Termin findet in hiesiger
Molkerei ein junger Mann
lehrling Aufnahme. Modern.
Leb. Verarbeitung von über
1 Millionen Liter Milch jährlich.
Einen erbittet der
Lehrleiter Georg Baumgarten,
Breitenfelde bei Mölln,
Hagt. Lauenburg. (6267)

Verlässiger, 21 jähriger
Gehilfe
zum 1. 11. oder etw. später
Ang. Gegend gl. Suchend. ist
in allen Molkereiarbeiten u.
den Einrichtungen, ferner in
Art- u. Weichkäse- reiche Er-
stellung vorh. Angebote erbittet
Mol. u. Milchhandels- genossensch.
G. Baad,
Neustadt-Dosse, Hstf.

Suche zum 1. Nov. Stellung als
Buttermeier, 1. Gehilfe
oder sonstige Vertrauensstellung.
Angebote erbittet (6049)
Fr. Köber, 3. St. Magdeburg,
Kaiser Friedrichstraße 22 a.

Suche Stellung
zu sofort, 16 Jahre alt, Schweine-
stall, Milchfahren sowie sämtliche
Nebenarbeiten werd. übernommen.
Angebote an (6057)
Hans Huthsfeld, Oldenburg
in Holst., Hopfenmarkt 8 a, erbeten.

Tüchtiger, strebsamer Weichkäser
sucht zu sofort Stellung. Derselbe
ist firm in diversen Sorten Weich-
käse, spez. Camembert, sowie alle
anderen Facharbeiten. 30 Jahre
alt, von Jugend an im Fach. Ga-
rantiert für ein marktfäh. Produkt.
Erfolgreiche Zugnisse u. Referenzen
stehen zur Verfügung. Firmen,
denen an einer erstfl. Kraft gef. ist,
werden um Adresse gebeten an
M. Neumann, Al.-Wanzleben
bei Magdeburg. 6214

Junger, solider Gehilfe, welcher
keine Arbeit scheut, sucht zum be-
liebigen Antritt gute Dauerstellg.
Gefl. Angebote erbittet (6205)
Karl Geislof, Molkerei Schülen-
burg, Bez. Hannover.

2g. kräftiger Gehilfe, mit allen
Facharbeiten gut vertraut, som. m.
Kessel u. Masch., sucht b. Ende Okt.
od. j. 1. 11. Stellg. Werte Ang.
erbittet **Walter Haase, Buxtehude,**
Molkerei. (6204)

2g. Molkereigehilfe m. all. Mol-
kereiarbeiten best. vertraut, sucht j.
1. 11. oder einige Tage spät. Stell.
Angebote mit Gehaltsangabe erb.
M. Manik,
Central-Molk. Wahrenbrück
Prov. Sachsen.

Suche für meinen 18 jähr. Sohn,
zur weiteren Ausbildung im Fach
Stellung
in modernem Vollbetrieb. (6159)
Bartisch, Molk. Obendorf
Krs. Neumarkt i. Schlesien.

Wir suchen für 22 jährigen (6173)
Gehilfen

tüchtig, in all. Zweigen des Fach.,
den wir jedem Kollegen empfehlen
können, zum 1. Novbr. oder später
Stellung, wo er sich viel im Kont.
beschäftigen kann.
Molk.-Gen. Bodenteich i. Hann.
Rich. Freyer.

Selbständ. arbeitender Weichkäser,
verh., der bereits Käse- reien geleit.
hat, und für marktfähige Produkte
garantiert, Schimmelfehler beseit.,
mit der Herstellung sämtl. Weich-
käse- sorten durchaus verr. ist, auch
in der Harzkäse- re, Schmelz-
gute Erfolge erzielt hat, sucht Stel-
lung zu sofort oder später. Gegend
gleich. Nehme auch Stellung als
Gutsmeier an. Gefl. Offerten unt.
Selbständig Nr. 6078 an diese Zitg.
Für äußerst empfehlenswerten
25 jährigen

Gehilfen
suchen wir Stellung als Butter-
meier, Maschinenführer oder für
Betrieb und Kontor.
Zühle, Molkerei- Genossenschaft
Barzwick, Kreis Schlawa.

Suche für einen in allen Fächern
äußerst tüchtigen, sauberen

Gehilfen
Stellung evtl. als Obermeier oder
1. Gehilfe oder sonst. Vertrauens-
stelle, derselbe ist auch in Buch-
führung gut bewandert. (6245)
Hugo Thöbe, Molkerei Ruhstede
bei Gnarenburg.

Suche für jungen
Gehilfen
19 Jahre alt, anderweitig Stellung
zur weiteren Ausbildung, wenn
möglich, Käse- re, jedoch nicht Be-
dingung. Offerten erbittet
Mag Schweizer, Molkerei Kempe,
Dresden-Heidenau. 6239

Suche für sofort oder später für
tüchtigen (5988)

Gehilfen
der ca. 2 Jahre bei mir als erster
war und den ich jedem Kollegen
empfehlen kann, Stellung gleich
welcher Art. Derselbe ist 24 Jahre
und mit allen Arbeiten bestens ver-
traut. Gegend gleich.
S. Bauer, Molk.-Verwalter
Picher in Mecklenburg.

Suche für einen tüchtigen
Molkereigehilfen
den ich empfehlen kann, entspr.
Stellung. Derselbe ist 25 Jahre
alt und in allem erfahren. Antritt
kann nach Wunsch erfolgen. (6169)
Wilh. Demeloh, Molk.-Besitzer
Südkirchen, Krs. Lüdinghausen.

Oberkäser
(technischer Betriebsleiter) eines
ostpreuß. Großbetriebes, in unge-
fährdeter Stellung, sucht anderwei-
tig einen Vertrauensposten. Such.
ist 24 Jahre alt, bestens vertraut
mit der Herstellung von Butter u.
verschiedenen Sorten Käse. Gute
Kenntnisse im Maschinenw., Milch-
untersuchung und Abrechnung sind
vorhanden. Erfolgreiche Zeugnisse
stehen zur Verfügung. Werte An-
gebote unter S. B. Nr. 6141 an
diese Zeitung.

Ältere Meierin,
an selbst. Arbeiten gewöhnt, sucht
Stellung. Angebote erbeten unter
Ostpreußen Nr. 6151 an d. Zitg.

Ostpr. Meierin, die keine Arbeit
scheut, sucht, gest. auf gute Zeugn.,
j. 1. 11. Stellung. Grbl. Ang. an
Meierin der Central-Molkerei
Tettenborn, Südhaz.

Molkereifachmann, 25 J., guter
Charakter, etw. Verm., wünscht d.
Befanntschaft einer jungen, netten
Dame, etw. Verm. erw. zwecks sp.
Heirat.
Offerten mit Bild unter Nr. 6255
an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Städtisches
Molk.-Grundstück,
ca. 1 Morgen groß, mit reichlichen
Gebäuden, betriebsfähig, heutiger
Milchverbrauch ca. 1000 Liter, Um-
satz kann noch bedeut. erhöht wer-
den, bei 12—15 000 M Anzahlung
abzugeben. Angebote sind zu rich-
ten an (6283)

Herm. Stautmeister
Braunschweig, Südstraße 17.
Fernruf Nr. 4324.

Kaufe sofort
Molkerei
oder Milchgeschäft
bei 10 000 M Anzahlung. Reelle
Angebote unter Nr. 6250 an diese
Zeitung.

Molkerei
mit Butterverfab., nachweisbar
gr. Umsatz, in herrl. Lage Schles-
wigs, Nähe bedeut. Stadt, ander.
Unternehmen wegen kompl. für M
25 000.— zu verkaufen bei äußerst
niedriger Anzahlung. (5563)
Alfred Wenner, Rendsburg,
Telefon 2756.

Kleine
Molkerei u. Käse- re
— Stadtgeschäft —
j. 31. 350 Liter Gutmilch, elektr.
Betrieb, schöne Wohnung, Klein-
verkauf pro Woche 350—400 Mark.
an ehrlichen Fachmann für 4000.—
Mk. bar zu verkaufen. Offerten u.
3. Nr. 6249 an diese Zeitung.

Molkerei
b. Bremen, ca. 500 Lit. tägl. zu
verkaufen. Forderung 20 000 Mk.
E. Bundgaard, Bremen,
Kembertstraße 94. 6228

Zur Gründung einer Molkerei u.
Käse- re zwischen zwei Bädern i. der
Grafschaft Glag

Grundstück
mit schönen, hellen Kellern, 20 qm.
groß, mit Entwässerung, in guter
Geschäftslage, Bahnstation, 240 M
jährlich, zwei beschlagnahmefreie 3-
Zimmer-Wohn., Zubehör, Balkon,
Gas und Wasserl., sofort beziehbar,
jede Etage 720 M jährlich. Wenn
Bauzuzsch. 500—1000 M gezahlt w.,
wird Sicherheit gegeben. (6102)
Neubau Kabe, Lewin 37, Krs. Glag.

Dampfmolkerei
mästerei, Milchanklieferung täglich
Prov. Hannover, mit gr. Schweine-
2000 Liter, für 35 000.— bei 10 bis
15 000.— Rmk. Anzahlung zu ver-
kaufen. (5888)
E. Bundgaard, Bremen,
Kembertstraße 94.

Dampfmolkerei
bei Bremen, mit großer, schöner
Wohnung, prima eingerichtet, Stal-
lungen für Schweine, sofort bei 5
bis 6000.— Rmk. Anzahlung zu
verkaufen. Forderung 25 000.—
Rmk. (5889)
E. Bundgaard, Bremen,
Kembertstraße 94.

Molkerei
in Altmark, Anhalt, Braunschweig,
Magdeburg, bei 10 000.— Mk. An-
zahlung für Käufer sofort gesucht.
Kempj, Magdeburg,
Johannisberg 7 b. 6183

Kleine Molkerei od.
Käse- re
sucht zu pachten. Ausführliche An-
gebote erbittet (6161)
Tornow, Wegenow bei Zerrentzin,
Udermark.

Meine in Mitteldeutschland gel.
Molkerei
und Mahlmühle
(Rohölmotor), will ich, da Nicht-
fachmann, verkauf. Molkerei liegt
still, Mühle im flotten Betrieb. Er-
forderlich ca. 6—8000 Mk. Offert.
unter Nr. 5894 an diese Zeitung.

Wegen Ueberlastung bin ich ge-
willt, eine von meinen beiden
Molkereien
abzugeben. Objekte sind grunda-
reell. Beide Molkereien liegen in
der Provinz Brandenburg u. haben
günstige Bahnverbindung u. Ber-
lin. Die eine Molkerei liegt in
einer größeren Stadt mit höheren
Schulen wo ca. 10 000 Einwohnern
und muß käuflich übernommen wer-
den. Die andere Molkerei ist eine
Pachtung. Der Pächter muß neuen
Schweine- stall sowie Neubau und
Maschinen käuflich übernehmen.
Milch jezt ca. 3000 Liter, im Som-
mer das doppelte Quantum. Milch
wird n. Fettgehalt bezahlt u. frei
Molkerei geliefert. Hauptsächlich
Sahneverfab. Sehr fette Milch.
Reflektanten, welche eine Anzahl.
von 15 000 Mk. leisten können, er-
halten nähere Auskunft. Offerten
unter Nr. 5893 an diese Zeitung.

Suche kleine
Molkerei
zu pachten. Off. unter Nr. 6144
an diese Zeitung.

Suche ledigen Fachmann als
Teilhaber
für Lebensmittelhandel mittels
Kraftwagens nach außerhalb. 2000
Mark erforderlich. (6179)
R. Utneher, Berlin N. 58,
Sonnenburgerstr. 23.

Suche tätigen
Teilhaber
für meine Harzkäse- re u. eine neu
zu gründende Molkerei im Bezirk
Cassel mit einigen 1000 Mark
Einlage. Offerten unter R. S. Nr.
6253 an diese Zeitung.

Molkerei und Milchhandlung,
Mieträume, i. norddeutscher Großstadt, 600 Liter, Verdienstsparne 6—8 Pfg. pro Liter, sofort für 8500 Mark zu verkaufen. Offerten unt. Nr. 6076 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Sehr gut erhaltener
Lübb. Automat
u. ein Engelmannscher Quargwolf, beide möglichst im Betriebe zu beschäftigen, zu kaufen gesucht. Offert. unter A. W. Nr. 6063 an diese Ztg. erbeten.

Suche einen im guten Zustande befindlichen, gebrauchten, stehenden
Dampfkessel.

Angebote erbittet (6006)
Molkerei Gr.-Läswitz,
Kreis Liegnitz in Schlesien.

1 Vollmilchpasteur,
1500/2000 Liter Stundenleistg.,
1 Vollmilchbassin,
ca. 1000 Liter,
sucht und erbittet Offerten (6251)
Wesermarsch-Molkerei Vienenau
in Hann.

Käseformmaschine
zu kaufen gesucht. Gefl. Offerten mit Ang. von Preis, Baujahr, Fabrikat und Leistung erbittet
Georg Berkelmann, Wollin,
Provinz Sachsen. 6196

Milcherhiker
von etwa 500 Liter Stundenleist., mit Unterfeuerung für Kohle oder Gas, nur gut erhalten, zu kaufen gesucht. (6158)
Molkerei Frankfurt a. O.,
Leipziger Straße 4.

Kaufe
steh. Dampfkessel,
4½—6½ qm. Heizfl., evtl. Dampf-
erzeuger, gut erhalten und mit Zu-
behör. Angebote unter Nr. 6210
durch diese Zeitung.

Alle Größen bestens erhaltene
Homogenisier-Maschinen
„Schroder“ kauft u. verkauft (2401)
E. C. Modes, Berlin-N. u. S. 11 n.
Wir suchen zu sofort eine gebr.,
garant. gut erhaltene

Zentrifuge
für Hand- und Kraftbetrieb mit
ca. 2 h. 300 Liter Stundenleistung
zu kaufen. Angebote erbittet
Karl Döbber, Milchhändler,
Mühlhausen i. Thür. 6194

Kaufe ein gebrauchtes (6164)
holst. Butterfaß,
ca. 75 Liter Verbutterung, ferner
1 Butterknetter und
1 Dampferzeuger,
ca. 500 Liter Stundenleistung. Ge-
angebote an
Moll. Gehrden, Ams. Warburg.

Guterhalt., gebrauchter
Butterknetter,
mögl. mit feststeh. Rand, frachtgün-
stig nach Westfalen zu kaufen ges.
Angeb. unt. M. S. 6170 an diese
Zeitung.

Ein gebrauchter
Milchföhler,
runde Form, mit mindestens 1000
Liter Stundenleistung, zu kaufen
gesucht. Angebote mit Preis erb.
Molkerei Hermisdorf bei Zinten,
Ostpreußen. 6201

Kauf-Angebote.

Ein Brochhaus-Konversations-
Lexikon, 12 Bände! wie neu! sehr
billig zu verkaufen. (6261)
Aleinob, Oberhausen, Rhld.,
Königsstraße Nr. 106.

Vorteilhaft.
Dampfmaschine
mit Rädersteuerung, 170×300 mm,
8—10 PS., fabrikneu, zu verkaufen.
Angebote unt. F. S. 6264 an diese
Zeitung.

3 Dampfmantelöfen für Steinfül-
lung, neu,
1 Wasserpumpe mit Metallventil,
neuwertig,
1 steh. Dampfmaschine, 3 PS., neu-
wertig, billig abzugeben.
Gesucht wird:
1 stehend. Dampfkessel, 3 bis 4 qm.
Heizfläche,
1 lieg. Flammrohrkessel, 25 bis 30
qm. Heizfläche,
1 Separator, 1500 Liter. (5965)
P. Johannsen, Liegnitz,
Wiesenstr. 1.

Für eine neu einzurichtende
Meierei suche ich nachfolgende, ge-
brauchte, gut erhaltene Maschinen
und Behälter gegen Kasse zu kauf.:
1 liegende Dampfmaschine, 12 bis
15 PS.,
1 Wasserpumpe, 6000 Lt. Stunden-
leistung (Riemenantrieb),
1 Kaltwasserbehälter von 2 cbm.
Inhalt (mindest. 4 mm. Blech-
stärke),
1 Warmwasserbehälter, 1000 Liter,
mit Heizschlange von mindestens
2“ lichte Weite,
1 Vollmilchbassin, 800 Lit. Inhalt,
1 Magermilchbassin, 1000 Lt. Inh.,
1 Buttermilchbassin, 600 Lit. Inh.
Angebote an
Johs. Precht, Maschinenbau und
Reparatur, (6174)
Harjesfeld in Hannover.

Billiger Verkauf.

1 gute Quargmühle Rmf. 60.—
(Hand und Kraft)
1 fahrb. Wanne (Holz) Rmf. 15.—
2 fahrb. Hordenwagen Rmf. 20.—
1 Formzange Rmf. 10.—
50 Horden, reparaturb., Rmf. 20.—
Eilangebote an **Diedrichsen,**
Flensburg, Dorotheenstr. 13. (6257)

Risten

genagelt u. ungenag., in jed. belie-
bigen Menge, sowie **Kohrhorden,**
Pentwagen und **Glangrohr** liefert
laufend billigst (6675)
Heinrich Gerlach, Eisenach.

Fast neue, sehr gut erhaltene
Kohlensäure-
Cismaschine „Altra“
11 600 Kal., wegen Anschaffung ein-
größeren preiswert zu verkaufen.
Die Anlage kann z. St. noch tägl.
i. Betrieb beschäftigt werden. (6053)
Meierei Bargteheide.

Verkaufe preiswert meine sehr
gut gewachsene zweijährige
Bernhard.-Hündin,
schön gezeichnet. (6281)
Otto Arndt, Halle, Körnerstr. 33.

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und
Sie können keinen Blauschimmelfäse mehr herstellen, so wenden Sie sich
an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Auskunft gegen geringes
Honorar. (6079)

Kurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmelfäsen
Halle S., Berlinerstraße 7.

Verkaufe wegen Anschaffung eines Autos

2 siebenjähr. Oldbg. Pferde
175—178 Höhe

1 fast neuen Rollwagen

35—40 Zentner Traglast, sehr gut gefedert, mit Patentachsen.

Ernst Rumpf, Käsefabrik Breitung (Südharz), Bahnhofsstation Köhla.

Fabrikneuer Opel-Lieferwagen 10/45 PS.

30 Zentner Tragkraft

mit Pritsche, Plane und Spriegel, mit Mk 700,00 Nachlaß vom Fabrik-
preis, ½ Jahr Steuer gratis, unter günstigen Zahlungsbedingungen zu
verkaufen durch (6241)

Autohaus zur Krone, Göttingen.

Achtung!

Wegen vollständ. Umstellg. des
Betrieb. steht eine kompl. moderne
Molk.-Einrichtung
wie Dauererhitzung- u. Tieffühlan-
lage, Rahmreifer u. Butterfertiger,
modernste Dampfmasch. usw. preis-
wert zum Verkauf. Die Einrichtg.
ist fast neuwertig, Fabrikat Ahl-
born. Bei angemess. Anzahl. weit-
gehendste Zahlungserleichterung, ev.
nehme bei Neugründung oder Neu-
einrichtung einer Molkerei auf die-
selbe eine Hypothek als Zahlung.
Die Anlage soll im ganzen eventl.
auch getrennt verkauft werd. Auf-
stellung über die gesamte Einrichtg.
wird Interessenten gern zugesandt.
Centr.-Molkerei u. Käseerei Elze
Post u. Bahn Bennemühlen i. Ha.

Gebrauchter, stehender

Röhrenkessel,

10 qm. Heizfläche, 6 Atm. Betriebs-
druck, kompl. mit Zubehör u. reinen
Papieren, verschied. Wasserpumpen,
4—10 000 Liter Stundenleistung,
billig veräußlich. (6020)
Total, G. m. b. H., Hannover,
Adelheidstraße 15.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Wegen Betriebsvergrößerung be-
absichtige ich meine

Altra-Kühlanlage

(Kohlensäure, direkte Verdampfung),
bestehend aus einem stehend. Kom-
pressor, 7000 Kal. Verleselungskon-
denзатор, und Verdampfungskühler
billigst zu verkaufen. Die Anlage
ist gut erhalten, arbeitet tadellos
und ist noch bis Ende November i.
Betrieb zu beschäftigen. Angebote
erbittet (6067)

Molkerei Mittenwalde i. Mark.

Bef.: **Otto Piester.**

1 Milchverkaufswagen
zu verkaufen, gebraucht, starke Aus-
führung, evtl. tausche mit kleiner.
Karl Meier, 6108
Molkerei Jüllschau, Brdbg.

Milchfannen

gebraucht, gut erhalten,

20 40 50 20

Nr. 6.50 9.80 u. 11.50 p.
eich. Milchfässer, 40 Liter,
Steriliser-Apparate, Dampf-
Transmissionen, billigst abzuge-
Fr. Kasbohm, Berlin N.D. 5
Prenzlauer Allee 89.
Fernspr. 3171.

Seltener

Gelegenheitskauf

Infolge Stilllegung der S
Milchzentrale Ludwigshafen a.
soll die ganze Einrichtung baldi-
gig verkauft werden. Die An-
besteht aus:

- 1. Kühlanlage:** liegend. Ko-
Nr. 25 a, „Ahlborn“, Vint-
schine für Kohlenfäure, 600
Stundenleist., Baujahr 1
Doppelrohr-Gegenstrom-
denfator,
Tauchrefrigerator (105
zu je 7½ Kg. vorgef. 20
vorhanden), rechteckig
Zentrifugal-Solepumpe
21 Kbm. Stundenleistung;
Maschine ist nur kurze Zeit
braucht u. vollständ. neuwe-
2. **Rundrohrflächentüfeler,** 600
Stundenleistung von 90 au-
Gefl., in geteilter Ausfüh-
für Brunnenwasser und S-
3. **Ultra-Pasteur U. 5 m.** unt.
Antrieb, 4000 Liter Stun-
leistung, ein Jahr gebraud-
4. **Kraftzentrifuge für Milch-**
nigung (Lanz), 4000 Ltr. S-
denleistung, drei Monate g-
5. **Kraftzentrifuge (Westfalia)**
Entrahmung, 3000 Liter S-
denleistung, 1 Jahr gebrau-
6. **Butterfertiger (Sepien),** 40
Rahmfüllung, 1 J. gebrau-
7. **9 Milchbehälter,** je 2000 L.
aus 1½ Millim. stark. Ku-
blech, nicht isoliert, noch
ständig neuwertig;
8. **2 Käsewannen,** 1500 Liter
2000 L., rechteckig, aus E-
blech, innen verzinkt, noch
ständig neuwertig;
9. **3500 Stk. Milchfannen m.**
gelverfäslu., je 20 Liter,
380 Stk. Milchfannen m.
gelverfäslu., je 40 Liter,
150 Stk. Milchfann. m. E-
deckel, je 50 Liter;
10. **2000 Stk. Milchflächchen**
Flächentaster;
11. **eine Milchpumpe (Ultra-D-**
kolbenpumpe), 6000 L. S-
denleistung;
zwei Milchpump. (Ultra-D-
kolbenpumpe), 3000 Liter S-
denleistung.
Gefl. Anfragen sind zu richter
Karl Rosenbaum, Molkereibe-
Schmidt (Pfalz).

Habe

Dampferzeuger,

Gotth. Kühne, mit 3¼ qm. Hei-
fast neu, reichl. Zubeh., 245.—
abzugeben, billig. Anfragen u
Nr. 6221 an diese Zeitung.

Milchfannen

kaunend billig

sowie alle anderen Einrichtu-
gegenstände usw. liefern in der
bekannten Güte
Central-Gesellschaft für Handel
Industrie, Hindenburg, Ob.-S.

Risten

in jeder Ausführung (Käseti-
Eierfisten usw.), Käsefischen er-
Wilh. Brader, Ristenfabrik
Hildesheim.

Harzer Käsefisten

aus Nadelholz, sauber und st-
(Kreissägefeinschnitt) genagelt
jed. gewünscht. Größe gibt billig
Ernst Rothkirch, Ristenfabrik
Kreibitz i. Schl. (S)

Käsetücher:

für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm
Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.
für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft
Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65
Qual. KR (Ramie) „ Mk. 1.55 1.65
für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse
Qual. KHo ca. 95.81 cm je Stck. ges. Mk. 1.—
Milchseiltücher, einseitig geraut, bestes Seiltuch für
Faltenmilchsiebe:
Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm
je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65

Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch
100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz
und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.
Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415
50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1.15 1.5
Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher,
Quargäcke etc. empfiehlt in anerkannter, ersklassiger Ware
bei Versand unter Nachnahme und 3-4 Wochen Lieferzeit
Mechanische Weberel
C. A. Laßmann, Laubani. Schl.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit be-
sonders bewährten Filtern für großen Wasser-
bedarf und feinkörnige Schichten.
D. R. P. u. D. R. G. M. a.
Kein Inkrustieren und Verstopfen
der Filter möglich.
Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst
Wünschelrute.
Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Hil. Hannover, Fernruf: West 8017



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen
Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Käsekisten

in sauberster Ausführung liefern kurzfristig und erbitten Anfragen
Max Meyer & Co., Schmölln, Thür.
Kistenfabrik. — Fernsprecher 690.

**Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!**

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Milchfilter



„Rapid“

für große Leistungen.

Keine Schädigung der Vitamine!

Beste Referenzen!

F. Stamp G.m.b.H.

Fabrik für Molkereigeräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der
Käse, bewirkt das Quillen, be-
fördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, ent-pricht
dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd.
50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

**Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung
der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.**

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein
und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige
Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr ge-
lernt, wie in meinen drei-Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen,
haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche,
auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner
Bewe.“
gez. J. M. I. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie
sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren
Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter
Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.
Meierei-Salpeter Ztr. 45 00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.
Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden
Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**.
Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig
im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Billigste und zuverlässigste

Untersuchung von

**Milch, Butter, Käse,
Wasser, Futtermitteln**

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit g.echzeitiger Beratung
übernimmt das

**Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,**

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.



Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L.G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Papp-chenben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen

PAPPSCHEIBEN
BESTER MILCHFLASCHEN
VERSCHLUSS
VERSCHLUSSTREIFEN
FALTSCHACHTELN
KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIE VOLLFETT

ST. GÖPPERT
WALDKIRCH
(BREISGAU)

Neumärkische
Kistenfabrik
Landsberg/Warthe
Fernmühlensstr. 24. Tel. 775

20 Kisten
Camemb.-Schachteln
Größe 88/28 mm, bill. zu verkaufen
durch Fa. (3173)
Ed. Jaschke & Co. in Ebersdorf,
Kreis Habelschwerdt.

Porzellan-Druckpapier
Porzellan
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg 70.

Durch langjährige Erfahrung.
Liefere ich (4922)
**Milchtransport- und
Milchverkaufswagen**
in guter und dauerhafter
Ausführung.
F. Hergert
Spezial-Milchwagenfabrik
Hildesheim, Oldesloferstr. 8.

Kisten

aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert
Richard Weinbrod,
Dampfsägewerk Brückmühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

Hanfzordel,

2- und 3-fach,
Mark 2,25 je Kilogramm.
Verband unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Rahm,
Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Posten ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Mkg. (3398)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

1 Ztr.- Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen
Alfred Dietrich, Röttcherer u. Faßbdlg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art

Milchpappscheiben
liefert als
Spezialität
billigst
Josef Stiefel
Lünen a. Lippe

Quarg-Mühlen

und
Quargpressen
in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider,
Eldagsen in Hannover.

Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
C. Lahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestr. 6.

Kümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mt. 38,—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallhöp, Apfelkdt.

4 gebrauchte, aber gut erhaltene
Verkaufswagen
evtl. mit Wagen-Kannen u. dergl.
Offerten unter Nr. 6043 durch diese
Zeitung.

Sehr preiswert zu verkaufen 50
Stück sehr gut erhaltene
Milchverfandkannen,
a 40 Liter Inhalt. (6039)
Molkerei Lohne in Oldenburg.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleiht, mit
und ohne Heftung, liefert
billig (7)

W. Lux & Sohn
Stahlseifen, Ar. Habelschwerdt

Käsehorden,

prima Rohrgeslecht, billigst zu ver-
kaufen. (5566)
Heinz Heinemann, Dinstlar
bei Hildesheim.

Ewald Noack Käse - Erhaltungssalz

gegen Laufen und Maden

Käse - Reife

erprobt. Schnellreif - Mittel

Botrium

gefehl. gesch.

bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität, u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Kiesenteklamen. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käseab-Pulver, Kümmel,
Horden Schaufeln, Perga-
ment - Erbsen - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. — Man
verlange Preisliste.

Ewald Noack Magdeburg

gegr. 1894
Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.

14 Stück Bügel- verschlußkannen,

bestes Fabrikat, stark verzinkt,
fabrikneu, 15 Liter Inhalt, nicht
gebraucht, unter Preis zu verkauf.
6195) Korn & Häfeler, Gera.



Käseform - Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbes
Langensalza.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Formen, buchs. Stecher (S)



Fr. Borisch, Berlin, Ackers

Milchtransportkannen

und
alle übrigen Molkereige-
Fleischmulden, Waschke-
in schwerer Qualität und
glanz-fettverzinnter Ausfüh-
liefert zu äußerst günstig. Pro

Paul Dahlbüding, Hagen i.
Metallwaren und Feuerverzinn-
Fernruf 2292.

Mehrfarbige

Käse-Etikett

in schöner Ausführung

für
Camembert - Käse
Frühstücks - Käse
Romadur - Käse

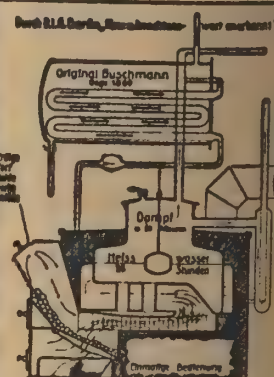
in 10 verschiedenen Mustern
sofort ab Lager lieferbar
Verlangen Sie
Angebot und Muster!

Carl Mann, Hildesheim

Käsehorden

liefert preiswert
Runo Lande, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes
bei wenigstens 1/2 Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen Preisange-
bote u. Vertreter such
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Fischmehl
unentbehrlich zur
Schweinemast
liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 26 B.

Holzspanschachteln
Harzerkäsekisten
□-Käsekisten
Butterkisten
Flaschenkasten
liefert
als Spezialität gut und billig
Holzindustrie Peucker A.-G.
Peucker, Kr. Habelschwerdt

Formen
für Frühstücks-, Camembert-, Brie-
und Tilsiter Käse usw. fertigt und
liefert in allen gewünscht. Größen
und Blechstärken zu äußerst günst.
Preisen. (4102)
Max Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie
Lenkwagen
liefert
Franz Grahn, Käsehordenfabrik
Nachstum, Krs. Hildesheim.
10 Jahre sofort lieferbar, gute, starke
Milchfannen
Stededeckel, 20 Liter, 10.50 G.M.
Bügelverschluss
amer. nahtlos 20 Ltr. 11.90 Mk.
Eharnierdeckelfann. 40 Ltr., 20 M.

Erhardt Harting
Berlin 514, Stallschreiberstr. 8A
liefert sämtliche Bahnverandschilder
beste, lesbare Messingschilder
Stück 15–30 Pfg., gestanzt. Bitte
deutliche Bestellaufgabe. Lieferzeit
1–2 Tage. Vollmilch-Namen- und
Nummerschilder von 0,05 Gm. an.
Milcherhitzer mit Unterfeuerung.
Butterneuer-Mischmaschine, günst.
Butterformstische, genaues Gewicht
Milchmeßbeimer. Handmilchfannen,
Wagenfannen – Milchflaschen
best. Käselab, Käse- u. Butterfarbe.
Füllapparat, Flaschent., Milchflasch.
Milchflühapparate.
Molk.-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin 14.
Stallschreiberstraße nur 8 A.
Fernsprecher Morikplatz 10 732.

Paketadressen
gelbe und weiße
1000 gelbe u. 1000 weiße
Adressen mit Firmendruck
für Molkereien nur 16.50
in 10 Bldz zum Durch-
schreiben Mt. 18. –
Nachnahmekarten mit Zahl-
karte oder Postanweisung
vorschriftsmäßig und billig
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim
Größe Spezial-Druckerei für sämtliche
Molkerei-Drucksachen

GEGR.

A.V.BRANTH

1887

HAMBURG 8.

Fliesen	haben	Fugen
und	sind	teuer!

Branth's Schutzfarben

sind

fugenlos und billiger!

„Als Anstrich für Betriebsräume sind Branth's Schutzfarben in der Herstellung und Erhaltung billiger und besser als Wandplattenbelag. Die Anstriche sind fugenlos, spiegelblank und abwaschbar und dienen so in hervorragender Weise der Erhaltung der Reinlichkeit.“
Techn. Berater St. G.
Sachverständiger für Bau und Einrichtung von Nahrungsmittelwerken.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

**Milchbehälter,
Isolierbehälter,
Wasserbehälter,
Käsewannen**
fertigt als Spezialität zu äußerst
günstigen Preisen in prima Aus-
führung an (5885)
Robert Nebel,
Molkereigeräte-Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Wieder-
verkäufer.

Pa. Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 A, Wurzeln 1, — A.
pa. Plass.-Besen, eingezog
1, —, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.
Fast neuer stehender
Querf.-Kessel,
6 Atm., mit zugeh. Maschine und
neuen Papieren günstig, auch gegen
Butterlieferung zu verkauf. Stand-
ort Nähe Cassel. Angeb. unt. 6212
durch diese Zeitung.

Käsekristen
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habeloft & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Habe
50 Läuferfische
im Gewicht von 60–70 Pfd. p. St.
abzugeben. (6072)
Otto Baur, Käseerei,
Cornau i. Hann., Krs. Diepholz.

Roststäbe
„mit dem Schmied“.
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Jenaerstraße 18.

Butter, Käse, Quarg.
Habe noch laufend
50–100 Kisten, 7–8 Pfd. Inhalt,
prima goldgelben
Harzkäse
zu billigsten Tagespreisen abzugeb.
Offerten unter H. B. Nr. 6098
an diese Zeitung.

Suche wöchentl. 3–5 Fäß allerf
Molkereibutter
direkt aus der Molkerei. Sofortige
Kasse nach Erhalt der Ware. Für
feinste Butter zahle ich bis Rmt.
10. — über Berliner Notierung, eo.
Jahresabschluß. (6243)
Central-Molkerei Mellendorf,
Bez. Hannover.
Benno Reiche.

Prima entlüftete
Schlagfahne
noch laufend jedes gewünschte
Quantum an Dauerabnehmer ab-
zugeben. (6248)
Molkerei Windheim (Wefer).

Wöchentlich 2 Fäß
Quarg
zu kaufen gesucht. Molkerei in der
Nähe Hildesheim-Braunschweig be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 6235
an diese Zeitung.

Quarg
einwandfreie Ware, kauft noch
Georg Müller, Käsefabrik,
Großwusterwig. (6234)

**Goldgelber
pa. Harzer-, Bauern-
und Stangen-Käse**
reinstes Milchprodukt, in 60er und
30er Packungen, prompt lieferbar
in großen und kleinen Mengen.
Harzer Käse-Industrie, G. m. b. H.
Bienenburg-Harz.
Fernspr. 174. Telegr.Adr. Hafä.

Offerierte:
Aus bestem, frischen Quarg hergeft.
Harzer Hand- u. Delikatess-
Stangenkäse.
„Harzer-Käseerei-Hammonia“
Hamburg 22, v. Effen-Strasse 50-52.
Suche noch einige Zentr. Sauer-
milchquarg wöchentl.

**Prima Vollmilch,
Schlagfahne,
Sveisequarg,
Käsequarg,**
günstig nach Chemnitz-Leipzig hat
abzugeben. Angebote unter Nr.
6231 durch diese Zeitung.

Habe wöchentl. 3–5 Tonnen
ff. Molkereibutter
zu Berl. Höchstnotiz an zahlungs-
fähigen Abnehmer abzugeb. Pro-
betonne per Nachnahme. (6230)
Dampfmolkerei Gutsstadt i. Ostpr.
Inh.: G. Wahner.

Täglich frischen süßen
**Speisequarg,
trockenen Käsequarg,**
metall- und buttermilchfrei, gibt
ab (6279)
Dampfmolkerei Apolda.

Suche 20–25 To. dritte Sorte
Butter
sodort oder auf Abruf bei pünktlich.
Kassenregulierung. (6271)
M. Siebauer, Molkereigrößhandl.,
Leipzig, Elisenstraße 58.
Fernsprecher 30 317.

Quarg
einwandfr., kauft ständ. Käsefabrik
J. Denis, Tangermünde a. Elbe.
Kasse nach Wunsch. 6269

Anbiete pa. feinsten
Romadurkäse
10–20 Proz. Fettzuß, in Perga-
ment und Stanniol verpackt, in
Kisten von 50 Pfd. Inhalt. Heut.
Preis 60 S pro Pfund. An unbe-
kannte Pa. nur gegen Nachnahme.
Ein Probeauftrag überzeugt.
Molkerei Herste, Kreis Hörter.
Ebenda wöchentl. noch 1–2 Ztr.
prima Butter
abzugeben. (6270)

Feinste Tafelbutter, prima Steinbuscher
offert billigt (5949)
Molkerei Schroop, Westpr.

Größere Versandmolkerei Westfalens sucht zu sofort für 2 bis 3 Wintermonate
1000 Liter Vollmilch
zuzukaufen. Neueste Preisangebote werden umgehend unter Nr. 6135 an diese Zeitung erbeten.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, garantiert buttermilch- und metallfrei, wöchentlich 10 bis 20 Zentner abzugeben. Preis Mk. 28.— ab hess. Station. Offert. unter Nr. 6064 an diese Zeitung.

Jedes Quantum Quarg kauft ständ. auch auf Abbruch geg. Kasse. Feinste Referenz. vorh. Warncke, Bernigerode, Forststraße 25. (6084)

Steinbuscher-Tilsiter-Quadratkäse
Großhandelsvertreter
eingetragene Firma, übernimmt d. Vertretung leistungsf. Molkereien für den Platz Steint. Offerten u. Nr. 6266 an diese Zeitung erbeten.

Habe wöchentlich 3 Tonnen
Quarg
abzugeben. (6126)
Molkerei Begeleben.

2. u. 3. Qual. Butter.
Wer liefert für Badzwecke solche Ware, wöchentlich 4—6 Käß? Off. mit Preisangabe unter Nr. 6113 an die Geschäftsstelle d. Ztg.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentlich regelmä. ca. 50 Ztr. evtl. Waggonladung. Erbitten Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik
Schönau b. Leipzig.

Sauermilchquarg
trockene, metall- und buttermilchfr. Ware, gesucht. Molkereien, denen an dauernder Verbindung gelegen ist, wollen bitte Probetonne mit Preis senden. (6176)

Rich. Thomas, Käsefabrik
Neufornzig b. Mägeln i. Sa.
Bahnst. Mägeln b. Oshag i. Sa.

Habe noch laufend wöchentlich pa. 20 prozentigen (6168)

Camembert, Tafelbutter,
geformt oder in Tonnen und ca. 2—3 Tonnen metall- und buttermilchfrei

Quarg
abzugeben. Angeb. mit Referenz, erbeten an
Dampfm. Dedenhofen, Nr. Peine,
Willy Möller.

Eine Genossenschaftsmolkerei im Südhaz sucht täglich 4—500 Liter
Vollmilch

zu kaufen. Zuschriften mit näheren Angaben erbeten unter 6157 an d. Zeitung.

Molkerei der Provinz Sachsen hat wöchentlich 2 Tonnen
feinste Butter

abzugeben. Angebote mit Preis unter Nr. 6143 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg
etwas ältere, teilweise eisenhaltige Ware, ca. 60 Ztr., nach Beschäftig. zu verkaufen. Angeb. unter 6206 an diese Zeitung.

Quarg
2 Käß, prima, auch Butter z. regelmäßigen Lieferung gesucht. (6190)
Richard Bührle, Käseerei
Vollmarode b. Braunschweig.

Kaufgesuch.
Vollfetter Tilsiter, 20- und 45 prozentiger Romadur, vollf. Camembert.
Offerten unter Nr. 6153 durch diese Zeitung.

Q U A R G

prima la- und Auslandsware

sowie **Harzer-, Bauern-, Spitz-, Faust-, Thüringer Stangenkäse u. Berliner Goldleisten**

verkauft zu billigsten Tagespreisen

Weichkäserei Hagenow i. Meckl.

An unbekannte Besteller erfolgt Lieferung nur gegen Nachnahme oder nach Aufgabe von la Referenzen. (5079)

Olmützer Käsel

goldgelbe, weiche la Ware, liefert größte Quantitäten zu billigsten Preisen

Erste Böhm. Leipziger Käsefabrik
Brüder Pick, Böhm. Leipa (Czechoslowakei)

Wöchentlich noch 2—3 Tonnen prima

Molkereibutter
an prompt zahlende Abnehmer sow. allerfeinsten goldgelben Harzerkäse und prima Speisequarg gibt ab
Molkerei-Genossensch. Oppersdorf, Kreis Meise. (6258)

Buttergeschäft sucht 3—5 Zentner wöchentlich 1. Sorte

Molkereibutter
in ½ Pfd.-Stücken. Angebote unt. 2. Nr. 6240 durch diese Zeitung.

Hannoversche Molkerei hat ab 1. November noch täglich 200 Liter

Sahne
nach dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet frei, Lieferung erfolgt in eignen Kannen. Anfrag. erbeten unter Nr. D. 6247 an diese Zeitung.

Suche noch Lieferanten für
erstkl. Harzer- und Schimmelfäse.

Prima Referenzen. Auf Wunsch Vorkasse. (6226)
Paul Krüger, Käsegroßhandlung,
Hannover, Willmerstr. 112,
Fernruf W. 7427.

Hans C. Behr,

Oldenburg i. O.,
Auslandsvertretungen leistungsfähiger Häuser in

Holländer Käse, Dänen-Käse,

prima Qualität, liefert zu billigsten Preisen. Verlangen Sie Offerten.

Nur Großbezug. 6223
Tel. 693. Tel.-Adr.: Leben.

Angebote erbeten in Tilsiter,

½, ¼ und mager, stets Verwend. für große Pösten. Offerten unter Nr. 6224 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich einige Tonnen trockenen, metall- u. buttermilchfr.

Quarg

von Dauerlieferanten mit Preisangebot. (6175)

Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Promenade 13 b.

Haben circa 1000 Liter dauererhitzte, tiefgefühlte

Vollmilch

in Käufers Kannen abzugeben.
Molkerei Horstmar,
Bezirk Münster in Westfalen.

Prima naturgereiften
Thür. Stangenkäse
liefert in 50er Packung. (59)
Zentral-Käseerei Griesheim
bei Stadtilm i. Thür.

Suche wirklich einwandfreien
Quarg
möglichst von Leinetal-Molkerei
Bin Dauerabnehmer. (58)
August Richter, Käseerei,
Hann.-Münden.

Habe pro Woche 2—3 Zentner prima ungesalzene
Molkereibutter

abzugeben zu 5 Mark über Berliner Höchstnotierung in Tonnen zu oder 100 Pfund Inhalt. Gefl. Angebote erbitte (58)
Konrad Reim, Zentralmolkerei
Windsheim (Mittelfranken).

3 Zentner frische
Landbutter
zu 25 unter Berliner Höchstnotiz Station regelmäßig abzug. Probetonne u. Nachnahme. Offerten T. B. 6036 an diese Zeitung.

Genossenschaftsmolk. hat wöchentlich noch 8 Tonnen feinste
Molkereibutter

zu 3 Rmk. über Berliner Höchstnotiz abzugeben, ebenso 10 Zentner einwandfreien, trockenen
Quarg

zu 25 Rmk. der Zentner. Täglich sind zu stellen. Angebote unter 6023 an diese Zeitung.

Standquarg,
ca. 15 Zentner, Augustware, wegen Mangel an Frisch-Quarg gegen Cbot zu verkaufen im Freist. Braunschweig. Offerten unter Nr. 60 an diese Zeitung.

Suche noch einige zahlungsfähige Abnehmer für prima

Handkäse, Thüringer Stangen u. Rümme

schwellen.

Käseerei Zehnta bei Pirna in S.
Fernruf Pirna 335. 60

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielson, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Ich suche wöchentlich 10 Zentner feinste

Molkereibutter

direkt von Molkerei zu kaufen, auf Abbruch, auf Grund Berliner Höchstnotiz. Kasse nach Empfang der Ware, i. Anfang der Geschäftsverbindung im voraus. Gefl. D. bitte zu richten unter Nr. 6026 diese Zeitung.

Frische
Zentrifugenbutter

wöchentlich 4 Zentner auf Jahrschluß zu 12 unter Berliner Höchstnotiz zu verkaufen. Probetonne Unbekannte geg. Nachnahme. D. unter W. T. 6037 durch diese Zeitung.

Münsterländische Molkerei, güt. Bahnstation, hat noch einige 1 Liter gereinigte, tiefgefühlte

Vollmilch

gegen Kannen- und Siederheiß abzugeben. Gefl. Offerten unter Nr. 6071 an diese Zeitung erbeten

Wöchentlich an zahlungsfähige Dauerabnehmer 2—3 Zentner pa.

Speisequarg

abzugeben.
Molkerei Süchteln bei Crefeld

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit verstärktem Rücken und an den vordern Deckseiten umgeschlagenem Wachsloch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachsloch mit garantiert rostfreier Drahtheftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverfötung) lieferbar; (an den Seiten des Buches ist das Wachsloch umgeschlagen, so daß ein Löslösen des Wachsloches unmöglich wird); der Rücken ist besonders verstärkt, so daß ein Durchbiegen der Drahtklammern unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

Schemabuch der Lagerorten kostenlos.

Preise: Größe 10 ½ × 16 cm 100 Stück nur 16.—

„ 11 ¼ × 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Prima neuseeländis hen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern zu erst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lebvoss.

Beg. Mangels an frisch. Quarg
erkaufe ich ca. 120 Zentner prima
odenen, weißen

Standquarg

robetonne per Nachnahme gern z.
iensten. Preis ab Station 25 M
er Zentner. Offerten unter Nr.
91 durch diese Zeitung.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golssen N.-L.

Schlagjahne

uerpasteurisiert und tiefgekühlt,
ste Schlagfähigkeit, liefert in
genen isolierten Kannen sowie in
tabl- oder Aluminiumflaschen in
isten von 20 Flaschen. 5528
olkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

zugeben. Probepakete von 25
tück Inhalt an gegen Nachnahme.
benfalls geben wir noch

Schlagjahne

(2493
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Pustleben a. H.

•••••

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

Tonnen., auch geformt, mit M.
unter Berliner Höchstnotiz
hier gegen Nachnahme. (5475
Emil Reh, Stallupönen.

•••••

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat noch
gleich 500-600 Liter Stallfütte-
ngsjahne nach dem Industriege-
et, Berlin, Hamburg od. Bremen
zugeben. Angebote erbeten unt.
37 an diese Zeitung.

•••••

Suche noch einige Dauer-
lieferanten von prima ein-
wandfreiem

Quarg

zur regelmäßigen wöchentl.
Lieferung. Evtl. Jahresab-
schluß. (5069
U. Edelt, Käsefabrik,
Gnischwitz, Kr. Breslau.

•••••

Tafelbutter,

formt, beste haltbare

Schlag- u. Kaffee- Sahne

i eigenen Kannen, billigt (5259
Molkerei Neunheiligen in Thür.

Quarg

stallfrei u. trocken, kaufen ständig
nser & Volgan, Harz u. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert
85 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich cif
Stettin/Lübed. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsinki, Finnland.



Holsteiner, sowie Magerkäse

größere Posten, kauft gegen Kasse

Schwerin i. M. Otto Mantus
Käse- u. Fettwarengroßhdlg.

A. Kruse

**Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung**

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:

Ia feinste Molkerei-Butter	pro Pfd. 1,68 Mk.
Ia Land-Butter	„ „ 1,50 Mk.

inklusive Faß.
Versand erfolgt in Fässern à ca. 100 Pfd. unter Nachnahme
oder Aufgabe von Berliner R-fenzen.
S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münstr. 9.

Wir haben wöchentlich noch einige tausend Kästen (6125)

prima goldgelbe Harzer Käse
3 1/2 Pfd. 70 er Packung 3 Pfd. 60 er Packung 2 1/2 Pfd. 50 er Packung
prima thür. Stangenkäse
5 Pfd. 40 er Packung
prima thür. Spitzkäse
60 er Packung
zu billigstem Tagespreise abzugeben.
Niederschlesische Käsefabrik, G. m. b. H., Liegnitz.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Gust. Friede,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

laufs
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Bin Käufer

von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier

und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663
Alfred Köhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst Tages-
preisen (2025

Gebr. Endemann

Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in 1/2 Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibefitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

•••••

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132
— Liegnitz. —

•••••

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
milchfrei zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Fischpach.
Telefon Amt Fischpach 18.

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63 (3788

anbietet feinste

Molkereibutter.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

**Butter, Käse
Quarg**

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
 Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
 Spezialität Weichkäse
 erbitten laufend Angebote.
 Wir sind Dauerabnehmer von
 prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Einige 100 Liter
Vollmilch
 sowie täglich ca. 100 Liter
Schlagfahne
 an zahlungsfähige Abnehmer ab-
 zugeben. Gefl. Offerten erb. (5697)
 Molkerei Merzwiese, Rrs. Croßen
 a. Oder.

Rudolf Henze, Harjum
Käsefabrik
 Fernruf Amt Harjum 73.

Laufend größere Mengen prima
Thür. Stangen-
und Sandkäse
 zu billigsten Tagespreis abzugeben.
 Probefisten gegen Nachnahme.
Dampfmolk. Eamburg a. Saale.

Für wöchentlich mehrere Zentner
 prima (5740)
Molkereibutter
 (Preis Berlin. Prima-Motierung),
 sucht noch einige Dauerabnehmer
Dampfmolkerei Salpp,
Reidenburg (Ostpr.)
 (Probefistone gegen Nachnahme o.
 pa. Referenzen.)

Sauermilchquarg
 metallfrei u. trocken, ohne Butter-
 milch. Molkereien, denen an
 dauernder Lieferung gelegen ist,
 wollen bitte nebst Preisangabe
 mit uns in Verbindung treten
 Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käsefabrik
Knauthain, Bezirk Leipzig.
 Station Knauthain.
 Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Laufend auf Abschluß zu 15 Proz.
 üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburger
Markenbutter
 aus erstklassiger Molkerei in 1/1
 Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote
 unter Nr. 5699 an diese Zeitung.

Molkerei günstig gelegen z. In-
 dustriebezirk, hat ab 15. Okt. noch
 1000—1500 Liter prima gereinigte
 dauererhitzte u. tiefgefühlte

Vollmilch
 auf Jahresabschluß abzugeben. Die
 Milch kommt auch im Sommer stets
 einwandfrei an. Angeb. unter M.
 B. 5655 an diese Zeitung.

Quarg
 frisch, trocken, metallfrei, nicht über-
 säuert, von Dauerlieferanten gel.
Franz Viese, Käsefabrik
Al. Giesen b. Hildesheim
 Gegründet 1892.
 Telefon Hildesheim 4955.

Trockenen, metallfreien
Quarg
 kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Keinem Lehrling
 darf der „Milch- u. Zeitungen“ vom Molk.-
 Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten
 sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft
 und Schweinemast behandelt. Gegen Ein-
 sendung von 2,50 M wird das schön gebun-
 dene Buch geliefert von der Buchhandlung
 der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wiesner & Co.

Battergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
 kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Hamburg!

Ein in Hamburg bei den Fettwaren- und Käse-Händlern führender
 Agent sucht (6142)

Vertretungen für Groß-Hamburg
in Hart- und Weichkäse.

Offerten unter D. 758 an Darmstädter, Hamburg, Altonaerstr. 17.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser
 Zeit die Feier ihres 25- oder 30 jährigen Bestehens. Prächtige
 Diplome in feinstem Mehrfarbendruck (landwirtschaftliches
 Motiv) zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder,
 Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit, mit einge-
 druckten Jubilarnamen und gedruckten Unterschriften usw. liefert
 innerhalb 3—4 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-
 Druckerei in Hildesheim.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-
 Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss
 sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147 Dampfkaesefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
 feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Hans Hansen

K i e l

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Fernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseimport

Schlagfahne,
Rümmelstangen,
Korbfäse

gibt dauernd ab
 Dampfmolkerei Könnern a. S.
 E. G.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
 auch Wagonladungen
 zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernk Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

Tilsiter Magerkäse

Labquarg, alle Sort. Ausschuss
 kaufen laufend zu höchsten Preisen
Klinder u. Co., Rortorf.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Frischen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höch-
 sten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 524

Quarg

einwandfreie Ware suche in
 und größeren Posten zur reg-
 Lieferung zu kaufen.
Conrad Wille, Käsefabrik, Sa-
aar. 1894

Speisequarg

in tabellarischer Beschaffenheit, 3
 28,— Mark sowie

Magercamember

hat abzugeben

Molkerei Stedeborf b. Pei-

Ich kaufe laufend prima feinsten

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen

frische Eier und Käse

direkt vom Erzeuger. Prima

renzen. Angeb. erb.

F. Seele, Buttergroßhandlung

Glauchau i. Sachsen. Gegr.

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandlung

Berlin O., Blumenstr.

Tafelbutter

8 Rmk. unter Berliner Höchst-
 tierung gegen Nachnahme offe-

Molkerei Wilschütz,

Kreis Stallupönen, Ostpr.

Habe täglich 100—150 Stüd pa.
Eisbutter sow. 1000 Stüd Früh-
käse, Gervais u. Speisequarg
abzugeben. (3365)

Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.

Quarg

roden und einwandfrei kauft
ländig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)
Großkäserei Oppeln.

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434

Molkerei-Produkte
en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbitte laufend Angebote

Quarg

metallfreie Ware, nicht übersäuer,
kauft

Sangerhäuser Käsefabrik

Hans Schmid,

Sangerhausen am Harz.

Prima trodenen, metall-
und buttermilchfreien, frischen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Landenberg a. Warthe.

Telefon 266.

Hellbleibende, goldg., spedige

Handkäse.

eines Milchprod. Preisl. einford.
anfer & Bolzau, Harz u. Hann.,
harzer und Mainzer Käsefabrik.
ute Vertr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Butter, Eier, Holländer Käse

u Quarg. Den wagen- u stück-

utweisen An auf von holl.

Butter, Käse u. Quarg direkt

ab Molk. sowie Eier besorgt

prompt u. bill. für solv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler

Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden

Fernsprecher 821—1821.

Goldgelbe

Harzer- und Bauernkäse, 60 er

adung liefert billigst 4109

Carl Bruns,

Central-Käsefabrik Algermissen.

Ich biete an:

Prima dänischen

Sauermilchquarg

Mecklenburgische, dänische

estnische allerfeinste

Butter

sowie

Fettkäse

ADOLF BINGE,

Warnemünde

Telefon 351.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

unserem umsatzsteuerfr. Transi-

lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,

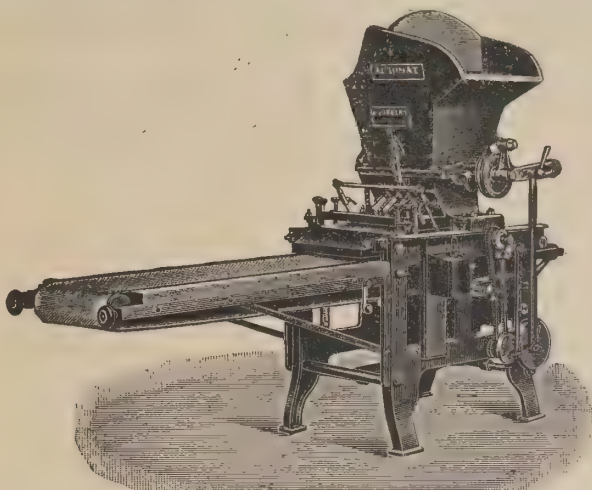
Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr. Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 9508.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trocken-
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.

Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.

Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.

Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Mowbray, Kiel

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%.

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22

Telefon: 52.42 Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

Liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.

Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Pr.vatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen . 4.— Mk.

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika unter besonderer Berücksich-
tigung ihrer maschinentechnischen
Hilfsmittel. 27. S mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geo. 10 Mark.

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. 2.50 Mk.

Ugnade, O to, Milchkucker. Seine Fabri-
kation, Unter-uchung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.

Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—

Brandts, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.

Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923
2.— Mk.

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käselehre. 16 S. 1921.
2.— Mk.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
45 S. 1922. 2.— Mk.

Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. 30 Mk.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmentaler Art mit einem Anhang
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

Bünger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. 40 Pfg.

Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S. 1925. 20 Pfg.

Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminder-
ung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40 Pfg.

Kühl, Dr. jur., H., Milchgesetze der V. St.
von Amerika, 9 S. 1926. 40 Pfg.

Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925. 30 Pfg.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.

Lau erwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.

Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26 40 Pfg.

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.

Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S. 1911. 20 Pfg.

Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.

Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben.
12 S. 1926. 30 Pfg.

Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 Pfg.

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926. 30 Pfg.

Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
1925. 40 Pfg.

Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
frage, insbesondere über die Aufgaben der
Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bokel-
holm, 11 S., 1926. 40 Pfg.

Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.

Siedel, Kurt, Ueber das Abiaufen des
Quarkkäses. 4 S. 1924. 20 Pfg.

Stcker, Diplom-Landwirt, W., Ueber die
Verarbeitung von Käse durch Metalle,
7 S., 1926. 40 Pfg.

Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926. 20 Pfg.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.



D. L. G.

33. Wanderausstellung zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.

Nur für Grossisten:
Offertiere freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmäÙ.
Lieferg. in guten Qualität:

10 % Limb. . Rotdr. 0.43
20 % Stang. od. Quadr.
i. Rotdr. 0.58
20 % Stangenkäse in
Stanniol u. Etikett 0.62
20 % Rom.-Käse i. St. 0.62
1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.66
Vollf. Tils prima i. St. 1.15
Vollfetten Edamer und
Gouda original 1.00

Versand erfolgt nur gegen
Nachn. od. pa. Bankrefer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.
Malente-Gremsmühlen i. Holst.
Fernruf 105.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigt. Preis. Frische
Zufuhr jede Woche. (2654
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Achtung!

Habe wöchentlich noch 10 Tonnen
allerfeinste

Butter

abzugeben, in Fässern sowie auch
in 1/2 Pfd.-Stücken. Offerten u.
Nr. 5011 an diese Zeitung.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 786

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Käseerei Köhler a. Harz.

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden
taufen wir laufend. Angebote
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Mitteldeutsche Käsefabrik

Wilh. Pagel

Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6,
fett, zu Rmf. 1.00
Dessertkäse, 40 proz., 100/110
zu Rmf. 0.21
Delikatesskäse, 40 proz., 70/75
zu Rmf. 0.15.
Erfstlieferung p. Nachnahme. P.
und Postverhand, frei Verpack.
H. Stemple u. Co., Unterried.
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Ich suche Genossen

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 24

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.



DÜRKOPP



Schnell-Lastkraftwagen

mit 16/40 PS. Motor

für eine Tragfähigkeit von **2500 kg**, vorübergehend bis zu 3000 kg mit Kasten-, Pritschen- und Spezialaufbau sofort lieferbar.

Preise:
ohne Bereifung

Chassis
Mk. 7350

Pritsche
Mk. 8500

Kasten
Mk. 9650

Spezial-Wagen
auf Anfrage

Günstige Zahlungsbedingungen bis zu 12 Monaten.

Bei Barzahlung Kassarabatt.

Auszug aus einem der vielen letzten Anerkennungsschreiben:

„Nachdem ich meinen Dürkopp-Schnell-Lastkraftwagen nunmehr 2 Jahre in dauerndem Betrieb habe, teile ich Ihnen mit, daß der Wagen in dieser Zeit stets zu meiner Zufriedenheit gearbeitet hat.

Ganz besonders möchte ich die Leistung des Motors hervorheben. Trotz anstrengender Fahrten ins Gebirge hat sich an dem Motor nach ca. 45 000 km Fahrstrecke noch nichts gezeigt. Es ist weder eine Leistungsverminderung eingetreten, noch kann man auf Verschleiß irgend eines inneren Teiles schließen, da der Lauf des Motors noch ein vollständig ruhiger ist.

Getriebe, Kardan und Differential haben bis zur Stunde ebenfalls ganz einwandfrei gearbeitet.

Ich bin überzeugt, daß der Wagen bei mir noch wenigstens seine 100 000 km laufen wird, da wirklich alles an dem Wagen den Anschein erweckt, als ob er erst einige Monate im Betrieb ist.“

Zahlreiche Empfehlungsschreiben aus allen Kreisen stehen jederzeit zur Verfügung.

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands.

Dürkoppwerke A.-G., Bielefeld

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

*übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.*

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien von Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführ. ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4.-M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers

Säurewecker

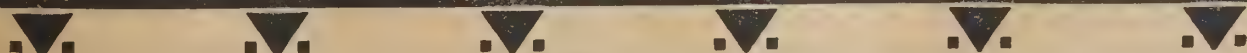
stets wirksam und kräftig und

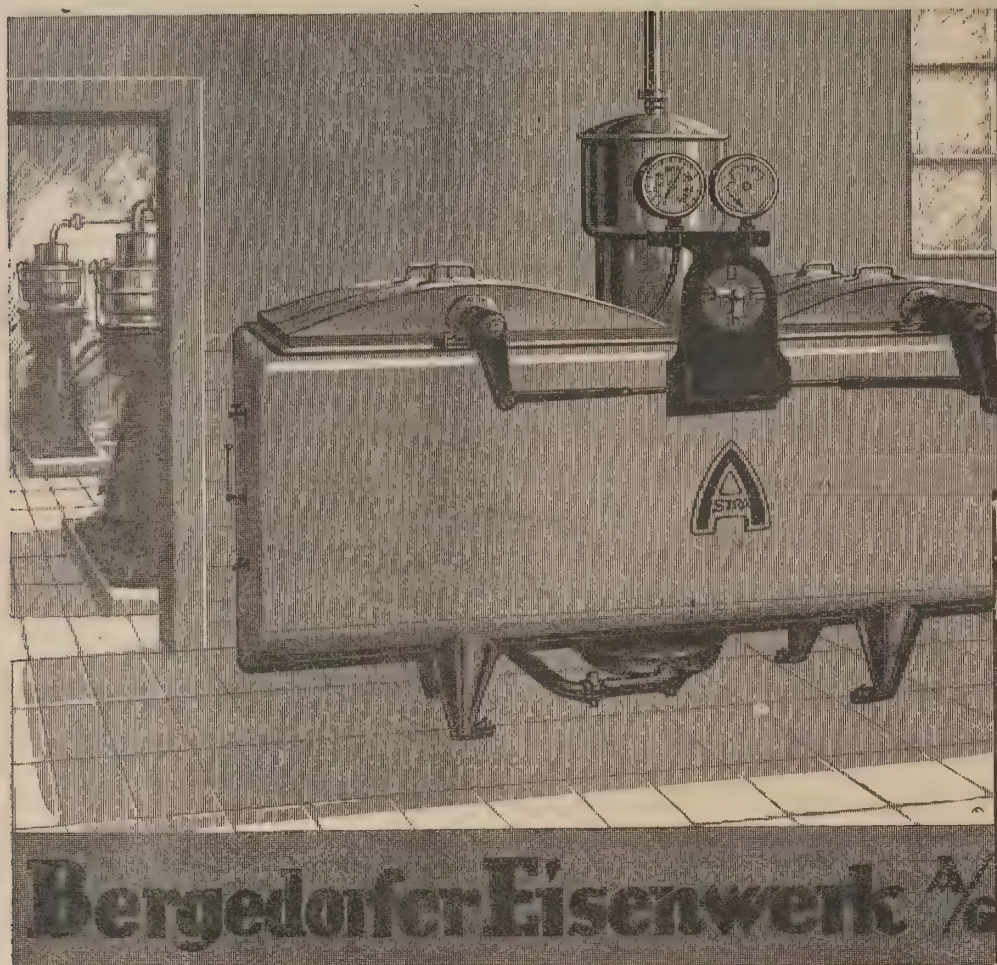
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel, lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.





Eigene Niederlassungen in: Berlin, Bremen, Breslau, Cassel
Danzig, Hamm, Kiel, Königsberg, Magdeburg,
München, Oldenburg, Prag, Wien.

**Wissenschaftlich
begutachtet
und
anerkannt!**

**In der Praxis
hervorragend bewährt!**

Glasemallierte Stahlgefäße

Marke „Pfaudler“

Sie sind **ideal** in Bezug auf **leichte Reinigung**.

Sie vereinigen in sich die **Vorzüge** des **Glases**
und Eisens **ohne** deren **Nachteile**.

Sie **verhindern** das Auftreten von **Metallgeschmack**.

Sie sind **unverwundbar**, da der säurebeständige
Emailüberzug im Innern nicht angegriffen wird.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankbes. u. Notgeld nicht einlösen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

124

Hildesheim, den 23. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

	Sonnabend, 23. Oktober.	169 M je Zentner.
Berlin.	Dienstag, 19. Oktober.	163 M je Zentner.
	Donnerstag, 21. Oktober.	163 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 21. Oktober.	167 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 20. Oktober. Höchstpreis 181,90 M. Durchschnitt 179,17 M.	
Köln.	Dienstag, 19. Oktober.	Höchstpreis 170,00 M je Zentner.
	Freitag, 22. Oktober.	Höchstpreis 170,00 M je Zentner.
Rempten.	Mittwoch, 20. Oktober.	Höchstpreis 150—162 M, Durchschnitt 156,00 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 21. Oktober.	300 Kronen je 100 Kilo (Vor- woche 287 Kronen).

Berlin, 23. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
otierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
nach und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
119 G.-M. 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 119
G.-M. Tendenz: fester.

Köln, 22. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität
170 M, 2. Qualität 1,55—1,60 M. Tendenz: fester.

Rempten, 20. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 150—162 M, Durchschnitt 156 M. Ten-
denz: großes Angebot.

Kaufbeuren, 21. Oktober. Allgäuer Butter- u. Käse-Börse. Erzeuger-
verkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
Butter 153—157 M. Tendenz: Marktlage ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 21. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von
Berlin und Umgegend e. V. Im Berliner Buttereinzelhandel verlief das
Geschäft in der letzten Woche ohne besondere Merkmale. Das Angebot aus
dem Auslande war weiterhin dringend. Inlandsware wurde etwas
mäher angeboten. Eine Veränderung der amtlichen Notierung erfolgte
nicht. Der Preis für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation blieb daher
einer je Pfund auf 1,63 M bestehen. Auf den Detailhandel, der mit den
höchsten Erhöhungen der Notierung mit seinen Preisen nur teilweise mit-
gegangen war, mußte die vorwöchige Herabsetzung bisher ohne wesent-
lichen Einfluß bleiben. Deutsche Butter kostete weiter 1,60 M bis 2,00 M
je Pfund, wogegen der Preis für dänische Butter etwas und zwar bis
10 M je Pfund zurückging. Der Absatz in der letzten Woche war im allge-
meinen zufriedenstellend. Der Großhandel notierte mit 1,56—2,10 M je
Pfund. — Im Schmalzhandel war das Geschäft nicht einheitlich. Teil-
weise machte sich ein etwas steigender Konsum bemerkbar. — Das Ma-
argarinegeschäft war bei gleichbleibenden Preisen weiter ruhig.

Berlin, 21. Oktober. Bericht der Firma H. Engels Nachfolger.
Die Butterproduktion zeigt bei der kalten Witterung eine wesentliche Ab-
nahme und war es möglich, etwas höhere Preise herauszuholen. Infolge-
dessen sah sich Dänemark veranlaßt, den großen Rückgang der vergangenen
Woche von 24 Kronen zu revidieren und erhöhte heute seine Notierung
um 13 Kronen auf 300 Kronen. — Die deutschen Märkte werden diese Be-
wegung unzweifelhaft mitmachen und ist zunächst einmal wieder mit stei-
genden Preisen zu rechnen.

Leipzig, 21. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis
& Co. Die impulsiven Bewegungen der Kopenhagener Butternotierung
unruhigen auch den deutschen Markt. Man kann sich hier diesen Bestre-
bungen nicht anpassen, weil man unter dem Druck der großen Butterein-
führungen eine sprunghafte Aufwärtsbewegung der Preise zunächst nicht
möglich hält. Immerhin hat sich die schon Anfang dieser Woche ge-
festigte Stimmung weiter entwickelt und es steht nun außer Zweifel, daß
eine Verzögerung, welche vielfach herrschte, unbegründet ist. An Preisrück-
gänge ist nun sicher nicht mehr zu denken, denn bei Eintritt von Frost-
wetter wird ja die Milchproduktion doch auch abnehmen.

Hamburg, 21. Oktober. Bericht von A. J. C. Fied. Der Verlauf
des dieswöchigen Marktes gab deutlich zu erkennen, daß der katastrophale
Preisfall in Dänemark in der Vorwoche lediglich auf Nervosität zurück-
zuführen war. England hatte eine günstige Situation restlos ausgenützt
und für eine interessante Abwechslung gesorgt. Jedenfalls war die Lage
sowohl in England als auch in Dänemark bereits am Notierungstage fest.
Es bedurfte keiner näheren Kenntnis, um für die Berichtswoche wieder
eine Heraushebung der Preise voranzujagen. Es war einfach unmöglich,
daß im Abschnitt der kleinsten Produktion ein derartiger Rückgang von
Bestand sein konnte. Der Bedarf für feinste Ware konnte im allge-
meinen durchweg immer befriedigen und wenn auch hier und da verein-
zelt über schlechteren Absatz geklagt wurde, so hätte sich dieser Umstand
sicher schon durch einen geringen Nachlaß beseitigen lassen, wodurch man-
cher Verlust vermieden wäre. Daß alle anderen ausländischen Proven-
ienzen mitgerissen wurden, bedarf keiner Erwähnung. Auch viele deutsche
Märkte haben teilweise über Erwartungen starke Abträge der Notierungen
vorgenommen, die sich bestimmt nicht bis zum Eintritt der größeren Pro-
duktion behaupten lassen werden. — Schleswig-Holstein weist nach wie vor
nur sehr geringe Zufuhren auf, das beweisen schon die bezahlten Preise,
die mühselos erzielt wurden und kaum ein Aenderungs während der Vor-
gänge an den ausländischen Märkten erfuhr. Auf den meisten inlan-
dischen Plätzen herrschte größere Unsicherheit, dennoch wurde der Absatz
nur wenig gestört. Der hiesige Platz kaufte vielfach reichlicher als bisher,
im großen und ganzen aber widelte sich das Geschäft in den bisherigen
Bahnen ab. — Auch die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Hol-
stein konnte gestern für die gleichen Preise der Vorwoche bis 174,50 — für
Markenbutter bis 181,90 — im Durchschnitt 179,17 M erzielen. Die hiesige
Börse blieb heute unverändert auf 167,00 M bestehen. — Der
dänische Handel gestattete sich, wie schon eingangs erwähnt, in dieser Woche
recht fest. England bewilligte ständia höhere Preise und berichtet auch
weiterhin über einen flotten Markt. Die Kopenhagener Notierung wurde
heute um 13 auf 300 Kronen erhöht. Allem Anschein nach wird man aber
für die kommende Woche mit einer abermaligen Heraushebung rechnen
müssen. — Von süddeutscher Butter trafen Ende voriger und Anfang dieser
Woche nur 1000 Dritteltonnen ein. Die Nachfrage blieb durchaus aus-
reichend für feinste Qualitäten konnten leicht zum Preise von 138—140 Schil-
ling cfr Hamburg begeben werden. Anfang nächster Woche wird ein wei-
terer Dampfer hier löscherberei sein.

Bremen, 22. Oktober. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Durch
die scharfen Zurücksetzungen der Notierungen hat sich die Nachfrage wesent-
lich gebessert. Es scheint doch, als ob die niedrigeren Preise der Kaufkraft
des Publikums besser angepaßt sind, und demzufolge ist der Bedarf größer.
Im großen und ganzen herrscht ein freundlicherer Ton, man möchte fast
sagen, eine festere Tendenz. Die Berliner Notierung blieb gestern noch
unverändert. Kopenhagen erhöhte um 13 Kronen auf 300 Kronen und
auch die holländischen Notierungen liegen einige Gulden höher als in der
Vorwoche. Der englische Markt lag auch in dieser Woche wesentlich besser
als in der Vorwoche. In feinsten deutscher Butter konnten die Ankünfte
geräumt werden und auch in guten 2. Qualitäten wurden ansehnliche
Posten umgesetzt. Hoffentlich wird weiterhin eine sehr vorsichtige Preis-
politik getrieben, es hat sich immer wieder gezeigt, daß nur auf niedriger
Preisbasis gute Nachfrage besteht, sobald die Preise eine gewisse Höhe er-
reicht haben, greift ein großer Teil der Verbraucher auf Margarine zurück.

Breslau, 22. Oktober. Bericht der Firma Friedrich Baum & Co. A.-
G. In unserem Gebiet ist die Lage gegenüber der Vorwoche im wesent-
lichen unverändert geblieben. Die Rübenfütterung ist im Fluß und der
in diesem Zusammenhang in Erscheinung tretende fischige Geschmack macht
sich in bekannter Weise bemerkbar. Das Rübenfutter ist in diesem Jahr,
soweit man feststellen kann, nicht so ertragreich wie z. B. im Vorjahr. Die
Milchproduktion hat deshalb nicht in demselben Umfang zugenommen,
wie man dies sonst kannte. Immerhin zeigt sich trotzdem fast überall eine
Zunahme der Produktion, und da auf dem Lande die Hausflachtungen
beginnen, so entstehen auch hierdurch weitere Ueberschüßmengen, die dem
Handel zugeführt werden. Das Geschäft ist jedenfalls schleppend, trotz der
allgemein ermäßigten Verkaufspreise. Bedenken wir dann noch, daß durch
das große Angebot von Gänsen der Butterverbrauch ebenfalls beeinflusst
wird, so vermögen wir keine Besserung der Lage zu erwarten. Landbutter
wird reichlich zugeführt; ebenso belastet billige Grenzbutter unseren Markt.
Die Verkaufspreise liegen zwischen 1,60 und 2,00 RM.

Kopenhagen, 21. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom & Ne-
storff A.-G. Da es sich herausstellte, daß die Butterproduktion überall
in Europa stark abnehmend ist, so lagen hier größere Aufträge vor, als die
Zufuhr entsprechen konnte. Die Preise stiegen deshalb recht schnell, und
der Markt wurde schnell geräumt, so daß die letzten Aufträge nicht effek-
tiert werden konnten. — Der Preis hat um 172 Sh. herum gelegen, wes-
halb die Notierung heute um 13 Kronen auf 300 Kronen erhöht wurde.

und eine weitere Steigerung nächste Woche steht ziemlich sicher in Aussicht, da die Produktion beim jetzigen kühlen Wetter mit Nachtfrost weiter abnimmt. — Es macht sich gleichzeitig eine starke Nachfrage nach anderen Butterorten geltend. — Ob die jetzigen Preise sich behaupten lassen, bleibt abzuwarten. Die Erfahrung hat ja gezeigt, daß eine große Preiserhöhung schnell Anlaß zu einem Rückschlag geben kann, umso mehr, als im allgemeinen tatsächlich keine Rede von irgend einer Knappheit an Butter ist. — Markttendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 22. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,10—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,82—1,90 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,25 M je Kg.

Berlin, 22. Oktober. Die Geschäftslage im Käsehandel gleicht der in unserem letzten Bericht geschilderten aufs Haar. Für die Jahreszeit ganz ungewöhnlich geringe Umsätze, hervorgerufen durch die schwache Kaufrate der Konsumenten. Für Tilsiter Käse war eine etwas bessere Nachfrage festzustellen. Holländer Käse ist noch immer recht hoch im Preise, da sich aber die Preise im Produktionsgebiet noch immer behaupten, können wir hier auf einen nennenswerten Abschlag nicht rechnen. In Schweizer Käse, echtem wie bayerischem, liegt das Geschäft noch recht still. Das Geschäft in Harzer Käse beginnt sich zu beleben; Quarg ist stark gefragt, trotzdem scheinen die Preise etwas zu weichen. Für alle Sorten Limburger bestand leidliche Nachfrage. Rindensloser Käse wird vom Konsum weiter stark begehrt. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittel Einzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett pa. 100—105, do., sekunda 95—100, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 130—150, do., 40 Proz. 100—105, holländischer Edamer, 40 Proz. 105—110, do., 30 Proz. 93—98, do., 20 Proz. 83—88, holländischer Brotedamer, 40 Proz. 107—112, echte Emmentaler 140—150, finnländischer Emmentaler, großgelocht 120—130, do., mittelgelocht 110—115, bayerischer Emmentaler 130—140, □-Käse, bessere Ware 45—50, bayerischer Limburger, 20 Proz. 65—68, bayerischer Stangentäse, 20 Proz. 65—68, Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 80—90, Steinbischer, vollfett 120 bis 125, Harzer 35—50, Kamembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,15 bis 1,25, do., 140 Gramm je Stück 0,38—0,43, französischer Roquefort 180 bis 185, Gorgonzola 160—165, Parmesan 225—235, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 145—150, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig, die Schachtel 0,80—0,85, do., sechsteilig, die Schachtel 0,90—1,05.

Breslau, 22. Oktober. Bericht der Firma F r i z B a u m & C o. K. G. Die Nachfrage ist wohl dieselbe geblieben wie in der Vorwoche. Wir rechnen damit, daß die Verhältnisse ungefähr gleichbleiben, zumal Fleisch- und Wurstpreise weiter hoch sind und den Käseabsatz begünstigen. Allerdings wird wir der Meinung, daß nur gute Ware weiterhin den Markt behaupten wird. Die höheren holländischen Forderungen bedingen eine Erhöhung unserer Verkaufspreise. — Quarg. Die Anlieferungen genügen jetzt vollaus, um die Nachfrage zu befriedigen. Bisher zahlte man 25 $\frac{1}{2}$ je Pfund. Die Preise mußten, da die Fertigware vielfach sehr billig abgelehnt wird, erneut zurückgeleitet werden. Es wird allerdings noch abzuwarten sein, ob der bisherige Rückgang genügt.

Kempten, 20. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 38—41 Mark. Marktlage: normale Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 80—105 Mark. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Kaufbeuren, 21. Oktober. Allgäuer Butter- u. Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börlengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grüne Ware, 42—45 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Vom holländischen Käsemarkt. (19. Oktober.) Die hochgetriebenen Preise konnten sich nicht behaupten und gingen um 1—2 Gulden zurück. Die Nachfrage nach pa. Goudakäse blieb gut und auf den süd-holländischen Märkten konnten bis zu 60 Gulden erzielt werden, für kleinere auf 50 Gulden. Nordholländische Edamer notierten bei ruhigem Handel 49—51 Gulden. Bei den friesischen Sorten wurden die Preise reduziert, von den 20 Proz. auf 30—32 Gulden, von den 30 Proz. auf 38—40 Gulden; Leidensche Molkereikäse notierten etwa 34 Gulden.

Eier.

Berlin, 21. Oktober. Bericht der amtlichen Eiernotierungskommission für den Eierarohhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollirische, gestempelte 18, frische über 55 Gramm 14,5—16, frische unter 55 Gramm 13—14; Auslandseier: extra große 17,5—18,5, große 14—16,5, normale 11,5—13,5, abweichende 11—12,5, kleine und Schmutzeier 9,5—10,5; K ü h l h a u s e i e r: dänische 14,5—16,5; R a f f e i e r: 10. Tendenz: ruhig.

Köln, 22. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 16,5—17,5, über 55 Gramm 14,5—15,5; Auslandseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17, unter 55 Gramm 11,5 bis 13,5.

Milch.

Berlin, 21. Oktober. Erzeugerpreis vom 22. Oktober bis 28. Oktober für Vollmilch frei Berlin 19,5 $\frac{1}{2}$. Preise für die Zeit vom 23. Oktober bis 29. Oktober: Vollmilch ab Rampe 25,1 $\frac{1}{2}$ je Liter, do., ab Laden 30,0 $\frac{1}{2}$ je Liter; Magermilch: Kleinhandelseinkaufspreis 8,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, ab Laden 13,0 $\frac{1}{2}$ je Liter.

Hamburg, 21. Oktober. Preise vom 22. Oktober bis 28. Oktober einschließlich: Vollmilch: ab Stall 19,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, frei Bahn oder Schiff 20,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, frei Händler 21,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, ab Laden 30,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, frei Haus 34,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, in Flaschen 36,0 $\frac{1}{2}$ je Liter; Mager- und Buttermilch: frei Rampe 9,0 $\frac{1}{2}$ je Liter, ab Laden 16,0 $\frac{1}{2}$ je Liter.

Breslau, 21. Oktober. Preise vom 23. Oktober bis 29. Oktober für 1 Liter Teilmilch: Erzeugerpreis ab Versandstation 17 $\frac{1}{2}$, Großhandelspreis 22 $\frac{1}{2}$, Kleinhandelspreis 25 $\frac{1}{2}$; Mager- und Buttermilch: im Großhandel 7 $\frac{1}{2}$, im Kleinhandel 10 $\frac{1}{2}$; Kaffeesahne: im Großhandel 100 $\frac{1}{2}$, im Kleinhandel 120 $\frac{1}{2}$; Schlagahne: im Großhandel 200 $\frac{1}{2}$, im Kleinhandel 240 $\frac{1}{2}$.

Der Frischmilcherzeugerpreis für Oberschlesien ist für die Zeit 16. Oktober bis 31. Oktober auf 16 $\frac{1}{2}$ festgesetzt worden. Der Richtpreis für Verarbeitungsmilch liegt weiterhin 1 $\frac{1}{2}$ unter der Relation 1 der Berliner Butternotierung.

Münster. Laut Beschluß des westfälischen Milchpreisausschusses trägt der Richtpreis für molkereimäßig behandelte Vollmilch freipfangstation ab Mittwoch, den 20. ds. Mts. 21 Pfennige.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 22. Oktober. An der gestrigen Nachbörse hat sich die Tendenz auf eine unerwartet starke Hausse in Liverpool hier wieder befestigt. Kaufkraft für Weizen angeregt, aber schon am Nachmittag war die Tendenz auf ruhigere amerikanische Depechen wieder vorüber. Die Exportziffern Rußlands und von der Donau über 300 000 Quarter in Amerika mehr Eindruck gemacht als hier, denn das Material ist in anderen Ländern vorverkauft und für weitere Angebote des Auslands verursacht die wiederum scharf gestiegenen Frachten eine neue Bewegung. Von deutschem Weizen ist in den letzten Tagen besonders in Land ziemlich viel gekauft worden. Auch Roggen fand in Dedung Exportabgaben Unterkommen und trug zu der durchschnittlich festen Tendenz des Zeitgeschäftes für Brotgetreide bei. Besonders Weizen warlich höher. In Gerste und Hafer ist die Marktlage noch fast unverändert. Die teilweise niedrigeren Gebote hatten kein Entgegenkommen. Weizen ruhiger, Futterartikel lagen fest. — Amtliche Frühmarktpreise: Hafer, 214—222, mittlerer 205—213, Wintergerste 204—213, Sommergerste bis 250, Futterweizen 266—279, La Plata-Mais 181—203, kleiner 205—212, Roggenkleie 114—120, Weizenkleie 105—112. — Es wird notiert: Weizen, märkischer 271—274, Oktober 292, Dezember 294—296, Roggen, märkischer 224—229, Oktober 242, Dezember 239—239,25, Sommergerste 220—227, Wintergerste 186—198, Hafer, märkischer 179—186, Dezember 196, März 202, Mais (lofo Berlin) 197—202, Weizenmehl bis 39,25, Roggenmehl 32,50—34, Weizenkleie 10,75—11, Roggenkleie bis 11, Vittoriaerbsen 54—61, kleine Speiserbsen 36—39, Futtererbsen bis 24, Ackerbohnen 21—22,50, Rapsfuchen 15,20—15,40, Leinfuchen bis 20,50, Trodenschnitzel 9,80—10, Vollzuckerschnitzel 19,40—19,60, toffelsfoden 24,50—25.

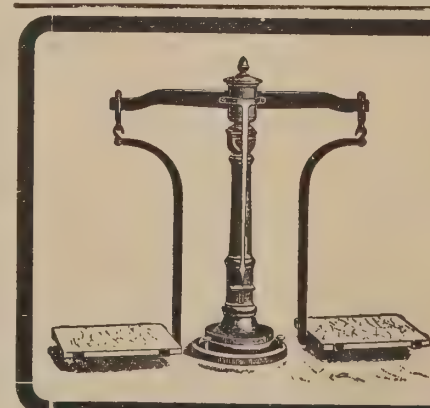
Hamburg, 21. Oktober. Cif-Notierungen für Importgetreide. Weizen: Baruso, 79 Kg., Januar-Februar 15,45 fl., 79 Kg., La Plata-rosaf, 78 Kg., Januar-Februar 15,65 fl., Manitoba 1 16,90 fl., Manitoba 16,60 fl., Hardwinter 2 16,30 fl., Redwinter 2, 77—78 Kg., 15,80 fl., Weizen Ajima, 76 Kg., 15,80 fl.; Mais: Galfor 9,30 fl., gelb La Plata 8,85 fl.; Gerste: Donau und südrussische, lose gelad 10,60 fl.; Roggen: amerikanischer 2 12,60 fl.; Weizen: La Plata, schwimmend, Abladung November 19,30 fl., Verkäufer, per Dezember 19,20 fl.; Verkäufer, Weizenkleie: Pollards 5 Pfund Sterling 7 Schilling.

Magdeburg, 22. Oktober. Weizen ruhig, 13,3—13,5, Roggen fest bis 12,0, Sommergerste ruhig, 11—12, Wintergerste stetig, 9,7—9,9, fest, 10,10—10,3.

Bremen, 22. Oktober. Weizen: Manitoba 1 15, Manitoba 2 14,30; Roggen: deutscher 13,60, amerikanischer 2 10,80; La Plata 10,80, russischer 10,80; Gerste: Donau 8,85, Rußen 9,05, amerikanische 9; Hafer: deutscher 11—11,30, Kanada Weizen 2 9,50, Rapsfuchen 8,60; Mais: La Plata 8, Donau-Galfor 7,90, Afrikamischung Tendenz: steigend.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Oktober	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	20.	7562	85—79	77—74	Lebendgew.	gl.
Bremen	19.	1750	78—70	69—60	"	langf.
Breslau	20.	2213	86—80	79—72	"	gut
Chemnitz	18.	2087	85—80	78—72	"	mitt.
Danzig	19.	1445	75—66	64—60	"	ruhig
Dortmund	18.	2641	82—77	76—70	"	langf.
Dresden	18.	2186	85—77	76—74	"	mitt.
Düsseldorf	18.	1894	82—73	70—60	"	sehr sch.
Elberfeld	18.	2506	80—74	72—68	"	schlepp.
Essen	18.	3307	81—72	70—65	"	schlepp.
Frankfurt a. M.	18.	3625	83—75	73—65	"	langf.
Hamburg	22.	4311	78—72	71—66	"	mäßig
Hannover	20.	1337	80—75	74—68	"	langf.
Karlsruhe	18.	1027	83—80	79—77	"	ruhig
Köln	18.	4903	82—76	75—65	"	sehr sch.
Leipzig	21.	1297	83—79	76—70	"	langf.
Magdeburg	19.	3911	83—76	75—70	"	langf.
Mannheim	18.	2594	81—71	70—63	"	ruhig
München	20.	1791	82—78	68—63	"	lebhaft
Nürnberg	19.	1864	85—83	82—80	"	schlepp.
Stettin	19.	850	84—78	77—70	"	gl.
Stuttgart	19.	943	84—75	70—60	"	mäßig
Zwickau	18.	1110	84—78	76—74	"	langf.



Gegen Rost geschützt

Tafel- und Balkenwagen

empfiehlt

Carl Mann, Hildesheim

Fristen für Anträge auf Minderung der preußischen Hauszinssteuer bis 31. Dezember 1926.

Nach der Hauszinssteuerverordnung in der Fassung vom 2. Juli 1926 (Preußische Gesetzsammlung Seite 214) wird zur Durchführung des Geldwertungsausgleichs im Zusammenhang mit der Regelung des Mietwesens von den in Preußen belegenen bebauten Grundstücken, die nicht dauernd land- oder forstwirtschaftlichen oder gärtnerischen Zwecken zu dienen bestimmt sind, eine besondere Steuer, die Hauszinssteuer erhoben. Diese Steuer beträgt 1000 vom Hundert der Grundvermögenssteuer.

Nun ist vielerseits der Standpunkt vertreten, daß die Molkereigenossenschaften als landwirtschaftliche Nebenbetriebe zu betrachten seien, weil sie nach dem preußischen Gewerbesteuergezet als landwirtschaftliche Nebenbetriebe behandelt würden und als solche auch nach den der Hauszinssteuer zu betrachten seien. Auch das Körperschaftsteuergesetz sieht einen Gewerbebetrieb nicht als vorliegend an, wenn die Genossenschaft den Geschäftsbetrieb auf den Kreis der Mitglieder beschränkt und diese einem Revisionsverbande angehört.

Dieser Standpunkt ist in gewissem Grade umso eher berechtigt, als die Molkereien von Landwirten gegründet sind, um die Milch gemeinschaftlich zu verwerten. Die Milch wird nicht zu einem festen Preise gekauft, sondern die Bezahlung erfolgt je nach dem, ob die Produkte gut oder schlecht verwertet sind, nach Abzug der entsprechenden Unkosten. Es liegt somit tatsächlich kein Gewerbebetrieb vor, da die Absicht zur Gewinnerzielung fehlt.

Diesen Standpunkt haben ja auch eine Reihe von Grundsteueraussschüssen vertreten, andere wieder sind jedoch auch anderer Auffassung und zwar der, daß die Molkereigenossenschaften steuerpflichtig sind. Mag man nun zu der Sache Stellung nehmen wie man will, den Molkereien, die nicht von der Hauszinssteuer freigestellt sind, kann nur dringend geraten werden, die im Gesetz vorgesehenen Erleichterungen, die nachstehend aufgeführt werden, zu beachten.

Von der Hauszinssteuer sind zunächst befreit die nach dem 1. Juli 1918 bezugsfertig gewordenen Neubauten oder durch Um- und Ausbauten geschaffenen neuen Gebäudeteile.

Beträgt die Friedensmiete (der Friedensmietwert) des Grundstücks weniger als 6 vom Hundert des der Veranlagung zur vorläufigen Steuer vom Grundvermögen zu Grunde liegenden Steuerwerts, so ist die Hauszinssteuer auf Antrag in der Weise herabzusetzen, daß sie von einer angenommenen Grundvermögenssteuer von 4 vom Hundert der Friedensmiete (des Friedensmietwertes) der Gebäude und der zugehörigen Hofräume berechnet wird.

Bei Grundstücken (Grundstücksteilen), die für gewerbliche Zwecke benutzt werden, ist die Steuer auf Antrag von einer angenommenen Grundvermögenssteuer von 4 vom Hundert des Gebäudesteuerverwertes zu berechnen. Als Gebäudesteuerverwert gilt der nach den Vorschriften des Gesetzes, betreffend Einführung einer allgemeinen Gebäudesteuer, vom 21. Mai 1861 (Gesetzsammlung S. 317) für gewerbliche Räume besonders festgestellte oder festzustellende Nutzungswert.

Die Steuer vermindert sich auf Antrag um die laufende Geldverpflichtung, die sich ergibt aus einer am 13. Februar 1924 auf dem Grundstücke ruhenden privatrechtlichen wertbeständigen Last gemäß der Reichsverordnung über die Eintragung von Hypotheken in ausländischer Währung vom 13. Februar 1920 (Reichsgesetzblatt S. 231) oder dem Reichsgesetz über wertbeständige Hypotheken vom 23. Juni 1923 (Reichsgesetzblatt S. 407) oder aus einer zum gleichen Zeitpunkt auf dem Grundstücke ruhenden Reallast, bei der in Geld zu entrichtende wiederkehrende Leistung nach einem wertbeständigen Maßstab im Sinne des genannten Reichsgesetzes bestimmt ist, oder aus solchen Lasten, die der Grundstückseigentümer zur Ablösung derartiger wertbeständiger Lasten aufnimmt.

Entsprechendes gilt für laufende Geldverpflichtungen aus einer auf Grund des Reichsgesetzes über das Zusagekommen vom 6. Dezember 1920 zwischen dem deutschen Reich und der schweizerischen Eidgenossenschaft, betreffend schweizerische Goldhypotheken in Deutschland und gewisse Arten von Frankenforderungen an deutsche Schuldner, vom 23. Juni 1923 (Reichsgesetzblatt II S. 284) aus der Umwandlung einer schweizerischen Goldhypothek entstandenen Frankengrundschuld sowie aus solchen Hypotheken in in- und ausländischer Währung, die der Grundstückseigentümer zur Ablösung dieser Frankengrundschuld aufnimmt. Zu den laufenden Geldverpflichtungen gehören auch Rücklagen, die zur Abtragung der Frankengrundschuld angesammelt werden. Der Finanzminister bestimmt, bis zu welcher Höhe Rücklagen als angemessen anzusehen sind.

Bei Grundstücken, die am 31. Dezember 1918 mit dinglichen privatrechtlichen Lasten nicht oder mit einem Goldmarkbetrage von nicht mehr als 40 vom Hundert des Friedenswertes belastet waren, ist der Betrag der Steuer auf Antrag des Eigentümers soweit herabzusetzen, daß er

bei unbelasteten Grundstücken 375 vom Hundert der Grundvermögenssteuer (§ 2 Abs 1 3, 4),
bei einer Belastung bis zu 10 vom Hundert des Friedenswertes 500 vom Hundert der Grundvermögenssteuer (§ 2 Abs 1, 3, 4),
bei einer Belastung bis zu 20 vom Hundert des Friedenswertes 625 vom Hundert der Grundvermögenssteuer (§ 2 Abs 1, 3, 4),
bei einer Belastung bis zu 30 vom Hundert des Friedenswertes 750 vom Hundert der Grundvermögenssteuer (§ 2 Abs 1, 3, 4),
bei einer Belastung bis zu 40 vom Hundert des Friedenswertes 875 vom Hundert der Grundvermögenssteuer (§ 2 Abs 1, 3, 4)

beträgt. Als dingliche privatrechtliche Lasten gelten nicht Hypotheken, die gemäß den §§ 1187, 1190 BGB. zur Sicherung von Schuldverschreibungen auf den Inhaber eingetragen worden sind. Das gleiche gilt von Hypotheken, Grundschulden, Rentenschulden, die zu Gunsten von Ehegatten oder von Personen, die mit dem Steuerpflichtigen bis zum dritten Grade verwandt sind, eingetragen worden sind.

Bei der Berechnung der Belastung ist von dem Goldmarkbetrage der eingetragenen dinglichen privatrechtlichen Lasten auf Antrag der Goldmarkbetrag der bis zum 31. Dezember 1918 erfolgten Tilgung abzuziehen. Als Tilgung gilt insbesondere die Zahlung des Kapitals oder Ablösungsbetrages, die Vereinigung von Schuld und Forderung in einer Person, die Zahlung von Tilgungsraten.

Bei denjenigen Grundstücken, deren dingliche privatrechtliche Lasten in der Zeit nach dem 31. Dezember 1918 zurückgezahlt worden sind, wird auf Antrag von dem Goldmarkbetrage der am 31. Dezember 1918 eingetragenen dinglichen privatrechtlichen Last der Goldmarkbetrag der Rückzahlung abgezogen, soweit er mehr als 25 vom Hundert des Goldmarkbetrages der am 31. Dezember 1918 eingetragenen dinglichen privatrechtlichen Last beträgt.

Stundung und Niederschlagung der Steuer tritt ein, wenn ihre Einziehung eine unbillige Härte bedeutet. Im Gesetz wird hierfür u. a. folgendes gesagt:

Bei gewerblichen Grundstücken, deren Räume durch Betriebseinschränkungen, ungünstigen Geschäftsgang, oder infolge schlechter Saison gegenüber der Vorkriegszeit erheblich geringer ausgenutzt werden; die auf einen gewerblichen Raum entfallende Steuer ist, wenn der Eigentümer der gewerblichen Räume dieselben in Wohnungen umwandelt, insoweit niederzuschlagen, als die Wohnungsmiete niedriger bemessen ist als die gewerbliche Miete.

Dem Eigentümer ist durch Stundung und Niederschlagung der Steuer im Verhältnis zu den Mehraufwendungen für Zinsen gegenüber der 25 prozentigen Aufwertung im vollen Umfange zu halten, wenn die Aufwertung von Hypothekenforderungen über 25 Prozent hinaus erfolgt.

Es müssen somit von den Molkereien einmal Anträge gestellt werden gemäß § 2 Abs. 4 der Verordnung, daß die Grundstücke (Grundstücksteile) für gewerbliche Zwecke genutzt werden, und, daß dementsprechend die Steuer von einer angenommenen Grundvermögenssteuer von 4 vom Hundert des Gebäudenutzungswertes zu berechnen ist. Weiter ist bei den Molkereien, die vor dem 3. Dezember 1918 mit dinglichen privatrechtlichen Lasten von nicht mehr als 40 Prozent des Friedenswertes belastet waren, den Antrag auf Herabsetzung der Hauszinssteuer von 1000 Prozent, und zwar bei unbelasteten Grundstücken auf 375, bei Belastung bis zu 10 Proz. auf 500, bei Belastung bis zu 20 Proz. auf 625 und bei Belastung von 30 Prozent auf 750 und bei einer Belastung von 40 Proz. auf 875 Proz. zu stellen.

Diese Anträge müssen gemäß der ersten Verordnung zur Durchführung der Hauszinssteuerverordnung vom 1. Juli 1926 bei den Vorstehenden des Steueraussschusses (Katasteramt) gestellt werden.

Wo Zweifel oder Schwierigkeiten bestehen, wende man sich an den zuständigen Revisionsverband, der die Molkerei-Genossenschaften gern beraten wird.

Hr.

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfwärmer — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmungen über die Anlage von Landdampfkesseln.
112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampferverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmierung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieber Spiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum.
129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamtrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamtrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufspreis des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käserel. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käserel. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der C.O. Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes.
92 Seiten in 1/4, Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Molkereifachmann

23 Jahre alt, seit 1912 im Fach, m. l. ins Fach schlagend. Arbeiten in ländl. u. ländl. Betrieben meistens r., sucht zum 1. oder 15. Novbr. zu zum belieb. Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, i. hilfe od. sonstige Stellung. Sehr gute Zeugnisse stehen zur Seite. Angebote erbittet unter Nr. 6303 an die Zeitung.

Verheir. Tilsiter Käser
der gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen zum 1. 12. od. spät. Stellung. Die Herren Chrs., denen ein. wirt. ehlr., gewissenhaften adm. gel. ist, werden gebeten um Anträgen an G. Engel, Mahns- b. d. Königsberg, Dnpr. (6296)

Junger Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht Stellung zum 1. d. J. Werte Angebote erb. R. Gürtler, Schmölln, U.-M. 6300

Wir suchen für jungen, tüchtigen Gehilfen

er seine 3 jährige Lehrzeit am 1. beendigt hat, mit sämtl. Mol- reiarb. bewand., ehlrlich u. willig, zum beliebigen Antritt Stello- geb. erb. an Alfred Wenzlaff, refn., Krs. Lauenburg i. Pomm. Molk.-Genoss. Schwedt Krs. Kolberg, Streebad.

Junger Ingenieur,
Biolvent der landw. Hochschule i. Kien, der auch Maschinenzeichnen mn, sucht Anstellung in einer Molkerei. Geht auch als Kraft- agentenleiter oder Traktorfahrer. Anträgen an Ingenieur Mann, sten 3, Jacquing. 2. (6362)

Suche für beliebigen Antritt für einen 20 jähr. Sohn Stellung als

Expedient

der für Kontor bei Familienan- schluss und bescheidenen Gehaltsan- rufen. Gefl. Offerten sind zu chten an (6373)

Schievelbein, Molkereiverwalt.,
Düsseldadmolkerei Großmölln, Bez. Köslin.

Suche f. jungen, fleißigen, streb- men, durchaus ehlrichen

Gehilfen

er längere Zeit bei mir in Stel- ung war, zum 1. 11. bezw. 15. 11. tellung. Selbiger ist mit allen acharbeiten bestens vertraut, ist in Stundenarbeiter und scheut ine Arbeit. (6371)

A. Dahme, Molk. Albringhausen bei Bassum.

Werte Angebote an Molkereigeh. rich Bollrath, Groß-Brembach b. Seimar.

Tüchtiger, an selbst. Arb. gew.

Gehilfe,

5 Jahre alt, mit sämtl. Facharb. wie im Abrechnungsw. gut ver- aut, sucht zum 1. Novbr. od. sp. tellung. Selb. besitzt gute Hand- zift und ist flotter Rechner. An- ebote erb. Joh. Sperling, Molk. ederkefa (Kreis Lehe). (6368)

Gehilfe,

1 Jahre alt, welcher seine Lehr- it beendet hat, sucht zum 1. Nov. tellung zur weiter. Ausbildung. gebote erb. (6166)

Paul Springer

Molkerei Camenz i. Schles.

Suche für eine tüchtige ehlliche reierin, 29 Jahre alt, 10 Jahre Fach, mit langj. guten Zeugn. tellung. Selb. ist mit Butterm., al., Kessel u. Masch. vertr., ebenso n Laden tätig gewesen u. übern. uch jede häusliche Arbeit. Werte ngebote erbittet (6387)

Molkereigeh. Eschenbruch, Kreis Insterburg, Ostpreußen.

Suche zum baldigen Antritt Stel- ung als Butterm., 1. Gehilfe od. nst. Vertrauensp. Pa. Ref. gern D. Födl. Ang. erbeten. (6384)

E. Sonnensfeld, Römheld, S.-M.

Junger, strebsamer (6301)

Molkereigehilfe

23 Jahre alt, der mit sämtlichen Molk.-Arbeiten aufs beste vertraut ist, sucht zum 1. 11. oder spät. Stel- lung. War in letzter Stelle vier Jahre als 1. Gehilfe tätig. Prima Zeugnisse stehen zur Verfüg. W. Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet der Molk.-Gehilfe der Buttergroß- handlung Hugo Seltz, Insterburg, Pregelstraße 42.

Tüchtiger, streb., Molkerei- und Käsegehilfe

23 J. alt, sucht auf sofort oder spät. Stellung in Großbetrieb, um sich dort zu vervollkommen. Selb. ist erfahren in Käseerei (Camemb., Ro- madur, Sahneschichtkäse usw.), fer- ner mit Kessel u. Maschinen auf das Beste vertraut. Suchender würde auch Auslandsstellung an- nehmen. Werte Angeb. an Franz Alberti, Drebbler, Bez. Bremen.

Solider Gehilfe, 25 J. alt, sucht z. 1. Nov., einige Tage früh. oder später Stellg. Selb. ist mit d. Be- reitung erstkl. Butter, der Bedien. der Masch.-Anlage, des Milchver- sands, des Untersuch.-Wesens und einiger Sorten Käse bestens ver- traut, hat Molk.-Fachschule mit bestem Erfolg besucht, ist flott., sich. Rechner und im Besitze best. Zeug- nisse u. Empfehl. Provinz Han- nover bevorz. Angeb. erb. (6360)

Erich Massow

Hebron-Dammig, Krs. Stolp.

Wir suchen für einen (6335)

Gehilfen

welcher hier beschäftigt ist. Stellg. zum beliebigen Antritt. Alter an- fangs 20er, vertr. in Hart- und Weichkäseerei, Butterm., Schlagfahne u. Frischmilchbehandlg. Er verfügt über gute Zeugnisse und besitzt den Führerschein 3 b. Angeb. nimmt entgegen

Gerwing u. Co., Molk. Ummeloe bei Breben i. W.

Suche zum 1. Nov., einige Tage früher oder später für meinen

Gehilfen

welcher längere Zeit in hies. Groß- betrieb bei Kessel und Maschinen war, Stellg. Ich kann denselben nur als einen fleißigen, tüchtigen Gehilfen empfehlen. Angeb. erb.

E. Harms, Molk.-Verwalter Detern i. Ostfresld.

Suche für einen jungen (6337)

Gehilfen

welcher im Sommerhalbjahr bei mir in Stellung war, und den ich bestens empfehlen kann, zum 1. 11. anderweitig Stellung.

Frau Witt, Bwe. Gen.-Meierei Gintoft p. Steinberg- kirche, Krs. Flensburg.

Suche für jungen

Gehilfen

19 Jahre alt, anderweitig Stellung zur weiteren Ausbildung, wenn möglich, Käseerei, jedoch nicht Be- dingung. Offerten erbittet Max Schweizer, Molkerei Kempe, Dresden-Heidenau. 6239

Selbständ. arbeitender Weichkäser, verh., der bereits Käseereien geleit. hat, und für marktsfähige Producte garantiert, Schimmelseher beseit., mit der Herstellung sämtl. Weich- käseforten durchaus vertr. ist, auch in der Hartkäseerei, Schweißverfahren, gute Erfolge erzielt hat, sucht Stel- lung zu sofort oder später. Gegend gleich. Nehme auch Stellung als Gutsmeier an. Gefl. Offerten unt. Selbständig Nr. 6078 an diese Ztg.

Suche

für meine Tochter, 17 Jahre alt, groß und kräftig, die Lust u. Liebe hat, das Molkereifach zu erlernen, zu sofort Stelle, auch Mithilfe im Haushalt. (6361)

H. Holländer, Rosenau b. Königs- berg i. Pr., Jerusalemst. 16, 1 Tr.

Strebf. 24 jähr. jung. Mann, mit landw. Mittelschule, Praxis in Milchwirtschaften, dzt. Molkereisch. Wang., unterr. in Butterm., Weich- käseerei u. Maschinen, sucht Stelle zur weiteren Ausbildung. Gegend gl. Flotter, sicherer Rechn., m. gut. Handschr., übern. auch Pferde. Gefl. Zuschriften an (6220)

Rudolf Stehlit, Wangen i. Allg., Molkereischule.

Zuverlässiger, 21 jähriger Gehilfe

sucht zum 1. 11. oder etw. später Stellung. Gegend gl. Suchend. ist vertr. in allen Molkereiarbeiten u. modernen Einrichtungen, ferner ist in Hart- u. Weichkäseerei gute Er- fahrung vorh. Angebote erbittet Molk. u. Milchhandelsgenossensch. G. Baad, Neustadt-Dosse, Bhl.

Für äußerst empfehlenswerten 25 jährigen

Gehilfen

suchen wir Stellung als Butter- meier, Maschinenführer oder für Betrieb und Kontor.

Zülfte, Molkerei-Genossenschaft Barzwig, Kreis Schlawa.

Junger, solider Gehilfe, welcher keine Arbeit scheut, sucht zum be- liebigen Antritt gute Dauerstellg. Gefl. Angebote erbittet (6205)

Karl Geislof, Molkerei Schulen- burg, Bez. Hannover.

Suche für sofort oder später für tüchtigen (5983)

Gehilfen

der ca. 2 Jahre bei mir als erster war und den ich jedem Kollegen empfehlen kann, Stellung gleich welcher Art. Derselbe ist 24 Jahre und mit allen Arbeiten bestens ver- traut. Gegend gleich.

H. Bauer, Molk.-Verwalter Pücher in Mecklenburg.

Suche für meinen Sohn, 19 J. alt, 4 1/2 Jahre im Fach tätig, zu sofort oder 1. November

Gehilfenstellung

wo ihm auch Beschäftigung i. Kon- tor geboten wird. Gegend gleich. Gefl. Angebote erbittet (6274)

J. Wittowski, Molkerei Geiglig, Bez. Stettin.

Dnpr. Meierin, die keine Arbeit scheut, sucht, gest. auf gute Zeugn., z. 1. 11. Stellung. Födl. Ang. an Meierin der Central-Molkerei Tettenborn, Südharz.

Tücht. Molk.-Gehilfe

20 J. alt, mit allen Arbeit. vertr., mit guten Zeugnissen, sucht z. be- lieb. Antritt Stellg. Angeb. erb. Rich. Wagner, Molk. Sahlen bei Minden.

Tüchtiger, intelligenter Gehilfe

24 Jahre alt, sucht zum 1. Novbr. Stellung. Bin vertr. mit sämtl. Molkerei- u. Kontorarbeiten sowie Tilsiter- u. Romadurkäseerei. Gute Zeugnisse und Referenzen z. Ver- fügung, in letzter Stellung 3 1/2 J. als 1. Gehilfe tätig gewesen. Werte Angebote erbittet (6275)

Kurt Galt, Molkerei Al.-Gluschen, Post Pottangow, Pommern.

Junger Chauffeur und Molkerei-Gehilfe

sucht zum 1. Novbr. Stellung, am liebsten i. irgend einem Geschäft od. einer Fabrik. Gute Zeugn. vorh. Angebote unter Nr. 6265 durch d. Zeitung.

Sorgfamer, solider Gehilfe

sucht zum 15. November Stellung als Kesselheizer. Angebote sind zu richten unter Nr. 6287 an d. Ztg.

Für unsern im hiesigen Betriebe im fünften Jahre tätigen

Obermeister,

den ich bestens empfehlen kann, suche ich zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleiter, Ober- meier oder sonstigen Vertrauensp. Offerten sind zu richten an W. Genßsch in Meschow bei Anrigh (Prignitz). Telefon Anrigh 79. M. Bock, Direktor, 6293

Molkerei-Gesellsch. Hagenow i. M.

Junger, tüchtiger Buttermeyer,

23 Jahre, der eine prima Butter herstellt und garantiert flotter For- mer ist, sich auch sonst vor keiner and. Arbeit scheut, auch in schriftl. Arbeiten bewandert ist und gute Handschrift hat, sucht zum 1. 11. od. später Stellung in Molkerei oder Buttergroßhandlung. Gute Zeugn. und Referenzen vorhanden. Ang. erbittet der Buttermeyer der Mol- kerei Lange, Chemnitz, Elisen- straße 27-29. (6299)

Tücht. Meierin sucht, gest. auf g. Zeugn., für bald od. sp. Stellung. Gefl. Ang. mit Gehaltsang. erb. Martha Plasczyk, 6302

Schewfowik bei Gr.-Strehlitz.

Soeben erschien :

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnisch Hilfsmittel

von

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinen- wesen, der Preuß Versuchs- und Forschungs- anstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen und Geräte in Kiel

275 S mit 84 Abbild und 29 Tafeln auf Kunst- druck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

ist es, Molkerei- und Käserei-Bedarfsartikel und Geräte von mir zu kaufen. Ich liefere gut und preiswert und biete an:

b) 50 Pfd. Inhalt, $61 \times 33 \times 12$ cm Innenmaß Stüd Mt. — 6

100 Stück Mt. 10.50

meter auf 1 Kilo.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinblendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

125

Hildesheim, den 26. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Ein erfolgreicher Molkereiumbau.

(Zentralmolkerei Al.-Baabs b. Ederförde.)

Von Dipl.-Ing. Kuhlrig,

Assistent am Institut für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und
Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel

(Direktor Professor Dr. Lichtenberger).

Es ist seitens des Instituts sehr begrüßt worden, als Herr Ober-
genieur Leder in Nr. 93 dieser Zeitung in seinem Artikel über
die Wärmewirtschaft in der Molkerei Burhave durch in der Praxis
fundene Zahlen nachwies, mit welchen geringen Brennstoffmengen
eine Molkerei, die wärmewirtschaftlich gut ausgerüstet ist, auskom-
men kann. Diese Arbeit gewinnt dadurch an Wert, als sie zeigt, für
die wichtig auch solche Herren eine sparsame Wärmewirtschaft in
Molkereibetrieben halten, deren Arbeitsgebiet sich über alle Indu-
striezweige erstreckt, und nicht speziell bei der Milchwirtschaft liegt.
Es steht zu hoffen, daß derartige Mahnungen allmählich zu einer
stärkeren Ausnutzung der Abfallenergie führen und das umso mehr,
da die gebrachten Zahlen die Möglichkeit zu Vergleichen geben und
manchem Betriebe zeigen können, wie viel sich noch sparen läßt
und wie gut sich einmalige Geldausgaben zur Betriebsverbesserung
zahlen machen.

Noch viel einleuchtender dürfte es jedoch sein, wenn einmal zah-
menmäßig an einem praktischen Fall nachgewiesen wird, wie teuer ein
Betrieb gearbeitet hat und wie sich die Kosten nach Vornahme eines
ründlichen und großzügigen Umbaus verringert haben. Das
Institut hatte einen solchen Betrieb vor und nach dem Umbau ein-
gehend zu untersuchen; die Ergebnisse dieser Wirtschaftlichkeitsunter-
suchungen sollen unter Betrachtung der verschiedenen Fehler der
alten Einrichtung hier näher beschrieben werden, da sie von allge-
meinem Interesse sein dürften.

Die fragliche Molkerei, ein Buttereibetrieb mit Rückgabe unge-
fähter Magermilch, ging vor wenigen Jahren aus Privathand in
den Besitz einer neugegründeten Genossenschaft über. Es bestand die
Absicht, den in nicht sehr gutem Zustand befindlichen Betrieb allmäh-
lich auszubauen, und zwar sollte eine Kälteanlage beschafft werden.
Der Verfasser war damals als Sachverständiger hinzugezogen wor-
den und sprach für die Beschaffung dieser Anlage, wies aber darauf
hin, daß, soweit sich dies bei der kurzen, zur Beschäftigung verfügbaren
Zeit, die noch dazu nicht in die Betriebszeit fiel, beurteilen ließe, die
Kälteanlage unzulänglich sei. Es wurde jedoch damals von jeg-
licher Neuananschaffung abgesehen.

Der vor etwa einem Jahre neu angestellte Betriebsleiter er-
kannte sofort die großen Mängel des Betriebes und forderte vom
Vorstand eine eingehende Untersuchung durch das Kieler Maschinen-
Institut. Diese wurde im März ds. Js. ausgeführt.

Der Betrieb stellte sich uns damals dar, wie aus Abbildung 1
ersichtlich.

Rampe, Annahme und Ausgabe waren genügend groß, die An-
ordnung der Wage war zweckmäßig.

In dem sehr geräumigen Zentrifugenraum standen an der
einen Wand senkrecht zur Annahme der Vorwärmer, die Zentri-
fugen, sowie der Magermilch- und der Rahmpasteur; und zwar aus
einem nicht ersichtlichen Grunde so dicht, daß die Riemen von der
Transmission zu den Apparaten beinahe senkrecht liefen. Ueberdies
befand sich hinter den Apparaten die Tür zur Wohnung des Be-
triebsleiters, so daß es während des Betriebes geradezu lebensge-
fährlich war, diese Tür zu benutzen. Der ganze übrige Raum war
frei, links stand der Rahmfühler, an der Wand zum Kesselhaus der
Säureweder. Durch den Raum liefen nur die übermäßig langen
Milch- und Rahmleitungen. Neben dem Kesselhaus befand sich ein
kleiner Werkstattraum, das in der linken oberen Ecke sichtbare Eis-
haus diente als Bunker. In der nach der Buttereizug liegenden
Mauer des Eishauses war das Kaltwasserbassin eingeschlossen und
war unbegreiflicherweise so niedrig, daß das Wasser nicht in genü-
gender Menge von selbst durch den Rahmfühler lief, sondern hin-

durchgepumpt werden mußte. Die Dampfmaschine, ebenso wie der
Kessel nur wenige Jahre alt, war bereits wegen viel zu hohen
Dampfverbrauches außer Betrieb gesetzt worden (derselbe betrug
etwa 30 kg./PSe-Stunde oder 25,5 kg./PSi-Stunde). Der An-
trieb erfolgte deshalb durch einen 10 pferd. Drehstrom-Motor, der
auf 2 in die 25 cm-Wand zwischen Maschinen- und Kesselhaus ein-
gelassenen Trägern ruhte. Der Motor vibrierte stark und die
Mauer war infolgedessen gerissen. Der Kessel war mit 18 cm Größe
viel zu klein, da die größte Milchmenge im Sommer rund 10 000 L.
betrug, die in 2-2½ Stunden verarbeitet werden sollten.

Der Butterfertiger genügte ebenfalls nicht mehr, da er für die
Rahmmenge zu klein war, es mußte zweimal gebuttert werden

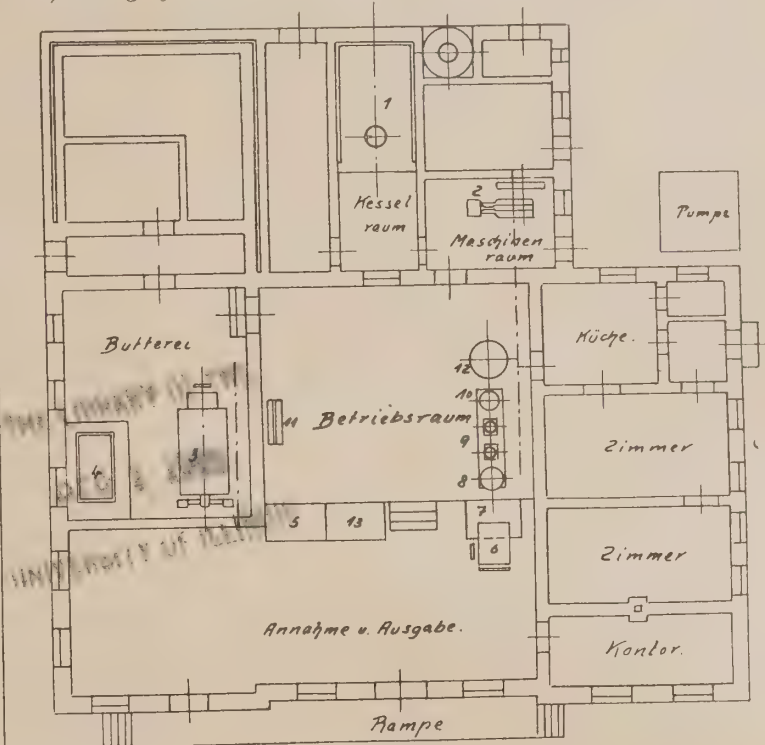


Abbildung 1.

Molkerei vor dem Umbau.

Bezeichnung: 1. Kessel, 2. Dampfmaschine, 3. Butterfertiger, 4. Rahmfühler,
5. Buttereizug, 6. Kesselhaus, 7. Annahme-Behälter, 8. Vorwärmer, 9. Separator,
10. Rahmpasteur, 11. Rahmfühler, 12. Magermilchpasteur, 13. Magermilch-Behälter.

Die Ergebnisse des Kraftverbrauch-Versuches waren recht
interessant, sie sind in Tafel 1 mit den Ergebnissen nach dem Umbau
zusammengestellt. Besonders fiel der Magermilchpasteur auf, er
gebrauchte 5,7 PS, wenn er die Milch selbst ins Bassin zu drücken
hatte, jedoch 7,6 PS zusammen mit der direkt fest angeschlossenen
schaumzerstörenden Milchpumpe. Wenn auch der Magermilchpasteur
eine verfehlte Konstruktion mit an sich zu hohem Kraftverbrauch
darstellte, so ist doch ein Teil der Schuld auf die zu scharfe Riemen-
spannung infolge ungünstiger Antriebsanordnung zu schieben.
Hieraus sind überhaupt die Unterschiede im Kraftverbrauch in Tafel
1 zu erklären, da es sich, außer bei dem jetzt erheblich größeren But-
terfertiger, um Maschinen gleicher Leistung handelt, beim Vor-
wärmer und der einen Zentrifuge sogar um dieselben Maschinen.
Eine sehr wichtige Feststellung betraf den Elektromotor. Derselbe
war rund um 50 Proz. überlastet. Die Folge hiervon war ein star-
kes Nachlassen der Drehzahl in Verbindung mit erheblich schlechterer
Entrahmung, der Motor hätte die dauernde Überlastung nicht mehr
lange ausgehalten. Der neu eingetretene Betriebsleiter hatte bis-
her noch wenig Zeit gehabt, die Entrahmungsschärfe nachzuprüfen.
Er hatte jedoch die schlechte Butterausbeute schon bemerkt und die
Schuld auf die Bechtolsheim'schen Teller geschoben, die am Rande

vielfach gerissen und umgebogen waren. Hier hätte ein wirklicher praktischer Tourenzähler, der jederzeit die Nachkontrolle der Drehzahl gestattet, wie z. B. ein Vibrationstachometer, schon Aufklärung gegeben. Ueberhaupt sollte für eine leichte Kontrolle der Drehzahl während der ganzen Betriebszeit durch geeignete Tourenzähler mehr gesorgt werden.

Auf unser Anraten ließ der Vorsitzende der Molkerei als vorläufige Aushilfe einen 20 PS-Motor, der mit konstanter Drehzahl arbeitete. Die Mehrausbeute von Butter infolge dieser Maßnahme entsprach einem Wert von rund 2500 RM. jährlich. Allein daraus geht schon hervor, wie wenig falsche Sparsamkeit angebracht ist, wenn ein zu kleiner Kessel oder eine überlastete Antriebsmaschine dem Betrieb nicht mehr genügen. Es sind dem Verfasser zahlreiche Betriebe bekannt, die unter ähnlichen und schlimmeren Verhältnissen weiterarbeiten „um Geld zu sparen“. Andere wieder scheuen die Kosten einer Wirtschaftlichkeitsuntersuchung und kaufen neue, oft ganz unzuverlässige Maschinen, durch welche das Uebel auch nicht behoben wird. Die Fehler der betrachteten Molkerei würden hier überhaupt nicht so ausführlich beschrieben werden, wenn nicht in vielen Betrieben noch größerer Unsinn gemacht würde.

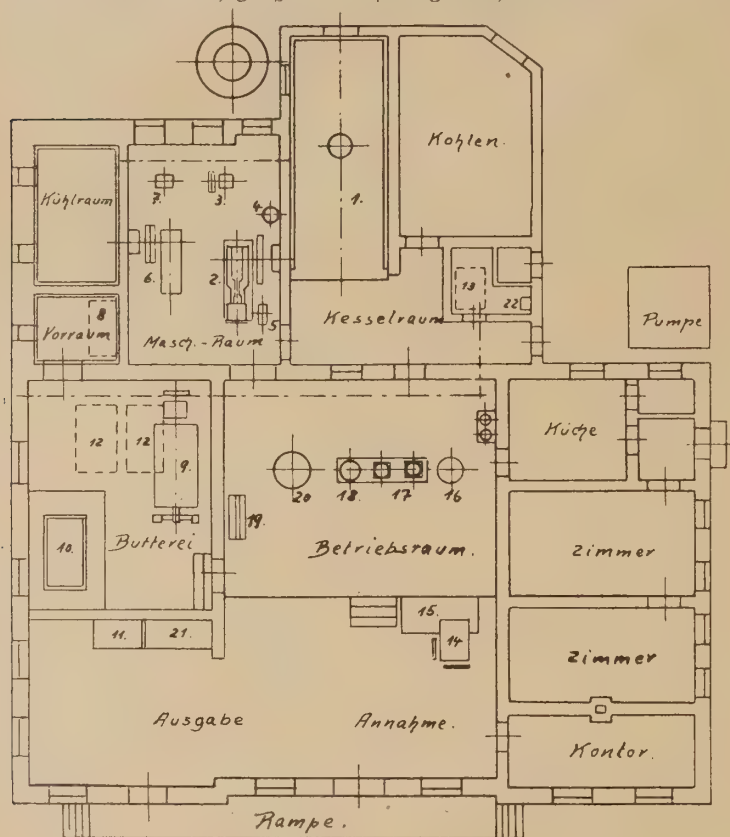


Abbildung 2.

Molkerei nach dem Umbau.

Bezeichnung: 1. Kessel, 2. Dampfmachine, 3. Kessel-Speisepumpe, 4. Vorwärmer, 5. Abdampf-Entöler, 6. Kältemaschine, 7. Solepumpe, 8. Reifrigerator, 9. Butterferti- (7), 10. Rahmreifer, 11. Buttermilchbehälter, 12. Kaltwasserbehälter, 13. Warmwasserbehälter, 14. Waage, 15. Annahmebehälter, 16. Vorwärmer, 17. Separatoren, 18. Rahmpasteur, 19. Rahmtücher, 20. Magermilch-Pasteur, 21. Magermilch-Behälter, 22. Elektro-Motor.

Die weiteren Ergebnisse der Untersuchung sind am Schluß zusammengestellt, soweit sie hier von Interesse sind. In der sich aus ihnen ergebenden Kritik war zuerst zu der Beschaffung eines Kessels von 30 qm Heizfläche geraten worden, um den Betrieb mit einer Stundenleistung von 4500 Liter störungslos führen zu können. Es muß hier noch erwähnt werden, daß die Verwendung eines Wärmeaustauschers aus betriebstechnischen Gründen nicht in Frage kam. Ferner wurde eine Erhöhung des Schornsteines gefordert, sowie die dauernde Aufstellung eines größeren Elektromotors empfohlen, ev. unter Beibehaltung des vorhandenen nur für den Butterbetrieb. Als erstrebenswert wurde jedoch die Neubeschaffung einer Dampfmaschine bezeichnet. Eine Höherlegung des Kaltwasserbassins erschien als selbstverständlich, ferner eine Aufstellung der Apparate parallel zur Rampe, und in größerer Entfernung von der Transmission. Schließlich wurde auf die Unzweckmäßigkeit des zweimaligen Butterns hingewiesen.

Im letzten Teil des Gutachtens waren die erforderlichen Verbesserungen des Betriebes nach der Dringlichkeit in 3 Abschnitte unterteilt. Im ersten Abschnitt war die Aufstellung eines größeren Elektromotors, die Erhöhung des Schornsteines und die Beschaffung eines Sodazusatzapparates empfohlen; im zweiten Abschnitt waren die Veränderungen genannt, welche nach der Zeit der höchsten Milagemenge in Angriff genommen werden sollten, nämlich die Neubeschaffung einer Dampfmaschine, unter Beibehaltung eines besonderen Elektromotors für die Buttereier. Dies schien deshalb notwendig, weil sich bei mehrmaligem Buttern infolge der Unmöglichkeit, den Abdampf auszunutzen, der elektrische Betrieb meist billiger stellt. Ferner wurde der Umbau des Eishauses zum Maschinenraum und Kühlraum angeraten.

Der dritte Abschnitt enthielt die nicht so sehr dringlichen Verbesserungen, nämlich Neubeschaffung eines Kessels und einer Kälteanlage.

Die Vorschläge waren, wie ersichtlich, so gehalten, daß sich Kosten auf einen längeren Zeitraum verteilen. Der Vorstand Molkerei war jedoch so erfreulich weitsehend, daß er beschloß, so gründlich umzubauen und bei diesem Umbau noch nicht durchführbare Verbesserungen zu bedenken. In weiteren mündlichen Verhandlungen kam dann der endgültige Plan zustande und es wurde sofort die notwendigen Arbeiten in Auftrag gegeben. Abbild. 2 zeigt die Molkerei nach dem Umbau.

Die Bauarbeiten zogen sich fast über den ganzen Sommer 1911 hin. Im September wurde die letzte Hand an den Betrieb gelegt und das Maschineninstitut erhielt wiederum den Auftrag auf Veranlassung einer gründlichen Untersuchung, verbunden mit Abnahmeprüfung der von H. Jepsen Sohn, Jülsburg, gelieferten Apparate und Maschinen.

Auf der Annahme hat lediglich das Magermilchbassin eine geringere Aufstellung gefunden. Im Zentrifugenraum sieht man einen wärmeren, Rahmpasteur, Magermilchpasteur und Zentrifugen mehr parallel zur Annahme und zwar so aufgestellt, daß sowohl Riemenzug ausreicht, wie auch die Rohrleitungen erheblich kürzer sind. Anstelle der Glas- waren die leichter ablesbaren Zeigertemperaturmeter getreten. Im nach hinten ausgebauten Kesselhaus nunmehr ein Kessel von 30 qm Heizfläche. Das Warmwasserbassin befindet sich in der kleinen Werkstatt neben dem Kohlenbunker (punktiert gezeichnet). Der neue Schornstein ist erheblich höher als der alte. Das Maschinenhaus ist in ausreichender Größe durch Zusammenlegen der alten Werkstatt und der einen Hälfte des Eishauses entstanden. In ihm stehen schon die neue Dampfmaschine und Speisepumpe, für die noch zu beschaffende Kältemaschine ist reichlich Platz vorhanden, der in der Abbild. 2 bezeichnet ist. Die Buttereier ist wenig verändert, nur die Aufstellung des Elektromotors erübrigte sich, da auch ein großer Butterfertiger neu beschafft wurde. Die Kondensatrückgewinnung war weitgehendst ausgebaut worden; außerdem sind sowohl sämtliche Dampfleitungen, wie auch das Warmwasserbassin gut isoliert. Die Kaltwasserbassins sind über die Buttereier angebracht (in Abbild. 2 eingezeichnet).

Die Untersuchung wurde nach denselben Gesichtspunkten ausgeführt, wie früherzeit beim elektrischen Betrieb. Die zur Verwendung gelangenden Kohlen wurden gewogen, sowie ihr Heizwert festgestellt — die Kohlen waren den damals verwendeten völlig gleichwertig — das Speisewasser zum Kessel wurde mit Hilfe eines Speisewassermessers gemessen, der übrigens dauernd in der Molkerei verbleibt und für die Messung des Warmwasserbedarfs war ein Warmwassermesser in der Entnahmeleitung angebracht. Die Milchttemperaturen wurden gemessen und hieraus nach Erfahrungszahlen der Dampfbedarf der Pasteure berechnet. Der Dampfbedarf der Maschine wurde während des Betriebes laufend durch einen Dampfmeßapparat geschrieben, außerdem bei einer bestimmten gleichbleibenden Belastung durch Bremsen nach den Vorschriften des Vereins deutscher Ingenieure mittels Wägung des Speisewassers festgestellt. Die Temperatur im Warmwasserbassin schrieb ein selbstschreibendes Quecksilberthermometer auf. Die Kaltwassermenge wurde lediglich durch Messung der Hubzahl der Pumpe ermittelt, nachdem in einem Sonderversuch die Leistung der Pumpe untersucht worden war.

Es ergaben sich etwa folgende (abgerundete) Werte:

Bei einer Betriebszeit der Maschine von 260 Minuten wurden mit 235 kg Kohlen von 7500 kcal unterer Heizwert 1650 kg Dampf erzeugt. Die Speisewassertemperatur betrug vor dem Vorwärmer 67° C., hinter demselben 90° C. Von dem gesamten Dampf gingen 1040 kg durch die Maschine. Diese selbst gebrauchte 15,6 pro PSI-Stunde oder 18,3 kg pro PSe-Stunde bei 9 atü Kessel- und 22 PSe Belastung. Da man den nicht durch die Maschine gegangenen Dampf unbedingt als nutzbringend verwendet betrachten kann, die Abdampfverwertung sich aber berechnen läßt, so bleibt immer noch ein Verlust von 26 Prozent des gesamten oder 41 % des Abdampfes. Von dem direkt verwendeten Dampf diente die Hälfte Reinigungszwecken, der Rest zur Milcherhitzung. Der Abdampf der Maschine reichte nicht ganz zur Erhitzung der Magermilch aus; da bei Inbetriebnahme einer Kältemaschine jedoch ein Abdampfanfall zu erwarten ist, hat der Vorwärmer ebenfalls Anschluss an die Abdampfleitung bekommen. Ließe sich der Dampfverbrauch der Maschine so weit vermindern, daß kein Dampfverlust mehr eintritt, so käme der Dampfbedarf der Anlage mit dem Maschinenbetrieb tatsächlich auf die gleiche Größe wie mit Elektromotor, nur mit dem Unterschied, daß für dieses Dampfquantum wegen der Vorwärmung des Speisewassers und der Rückgewinnung des Kondensates weniger Kohlen gebraucht würden.

Die Ergebnisse des Kraftverbrauchversuches sind in Tafel 1 dem Zustand vor dem Umbau in Vergleich gestellt.

Tafel 1.

	vor	nach
Dampfmaschine mit Haupttransmission	—	3,5
Zentrifugenraumtransmission	—	0,9
Buttereiertransmission	2,6	0,3
Butterfertiger, butternd	6,4	8,8
Butterfertiger, knetend	—	1,1
Vorwärmer	1,2	0,8
Separator 1	—	1,8
Separator 2	2,3	1,5
Rahmpasteur	1,1	0,7
Magermilchpasteur ins Bassin drückend	5,7	2,5
Speisepumpe	—	0,6
Wasserpumpe	1,0	2,0

Es sei noch einmal bemerkt, daß der jetzige Butterfertiger erheblich größer ist, außerdem wurde die Drehzahl der Pumpe erhöht. Der Wert einer sachgemäßen Aufstellung der Maschine geht aus der Zusammenstellung deutlich hervor.

Trotz der unzweifelhaft günstigen Versuchsergebnisse blieben noch einige Beanstandungen zu machen. Die hauptsächlichste ist das Schmerzenskind der meisten Meiereien, nämlich die Warmwasserversorgung. Das Geräusch, welches beim Einleiten von Dampf in Wasser entsteht, wirkt nicht nur auf die Nerven ein, sondern kündigt auch an, daß mit der Abdampfverwertung etwas nicht in Ordnung ist. Der vorliegende Betrieb benötigte bis zu 1½ Stunde nach Betriebsbeginn etwa 300 Liter Wasser von 90° C. Bis dahin stieg die Temperatur des Wassers jedoch erst bestenfalls 45°. Bis ½ Stunden nach Betriebsbeginn war der Verbrauch schon auf 800 Liter gestiegen, d. h. bis zu dem Zeitpunkt, wo das Wasser richtig kochte, warm zu werden, war schon fast die Hälfte verbraucht. Dieses Wasser wurde natürlich durch direktes Einleiten von Dampf auf die gewünschte recht hohe Temperatur gebracht; zu gleicher Zeit entstand jedoch eine starke Abdampfwolke am Auspuff. Eine Befestigung des Warmwasserbassins ergab des Rätsels Lösung. Das Abdampfrohr war etwa bis zur Mitte des Bassins hochgeführt, dann kamen 11½ Windungen an, die durch die Behälterwand ins Freie führten. Da das Wasser im Bassin morgens fast aufgebraucht war, und das nachströmende kalte Wasser kaum Heizfläche vor, der Dampf konnte nicht kondensieren und das Wasser blieb lau. Außerdem wurde, sobald das Wasser die Schlange erreicht hatte, der obere Teil sehr hoch erwärmt, während der untere, aus dem ja entnommen wurde, etwa 10° kälter war. Wäre die Schlange am Boden angebracht, so hätte das aufsteigende heiße Wasser für Durchmischung gesorgt und die Ausnutzung wäre — ohne Vergrößerung der Heizfläche — besser gewesen.

Eine Wenderung der Schlange schien zu kostspielig, daher wurde vorgeschlagen, das kalte Wasser dem Bassin über einen Vorwärmer zuzuführen, der sich selbst den notwendigen Dampf aus dem Abdampfrohr ansaugt. Das so sehr hoch erhitzte Wasser durfte aber nun nicht mehr von oben dem Bassin zugeführt werden, sondern mußte die Entnahmeleitung münden, damit von Inbetriebsetzung der Maschine an heißes Wasser zu den Sähen gelangt. Sind diese geschlossen, so steigt das erhitzte Wasser durch das im Bassin vom Vorgeher zurückgebliebene kühler Wasser hoch und bewirkt so eine gute Vermischung.

In diesem speziellen Fall liegen alle Leitungen so dicht zusammen, daß der Einbau dieses Vorwärmers wenige Mühe und Kosten macht. Aber selbst da, wo die Verhältnisse etwas ungünstiger liegen, lohnt sich diese nicht teure Anordnung immer lohnen. Ferner sollte darauf geachtet werden, daß gleichzeitig mit Stillstand der Maschine eine Kaltwasserzufuhr abgepausert wird, damit nur wirklich heißes Wasser verfügbar ist. Ist dieses verbraucht, so ist die direkte Heizwasserbereitung immer noch wirtschaftlicher, als daß bei Schluß des Verbrauches der ganze Behälter mit mittelwarmem Wasser gefüllt wird, das keine Verwendung mehr findet, während das vorher benötigte Wasser dauernd nachgewärmt werden mußte. Der einzige Nachteil der Einleitung des Zufußwassers in die Entnahmeleitung, nämlich der Fortfall des Schwimmers, ist nicht so groß, als daß darauf auf die Vorteile dieser Anordnung verzichtet werden sollte. Es muß dann natürlich das Ueberlaufrohr an sichtbarer Stelle angebracht werden.

Die erwähnte Anordnung soll jedoch nicht als Allheilmittel anempfohlen werden. Der Warmwasserverbrauch dieses Betriebes ist verhältnismäßig gering, so daß sich weitgehende Anlagen nicht lohnen. Seit kurzer Zeit ist in Schleswig-Holstein ein anderes Verfahren der Warmwasserbereitung versucht worden, das sich recht gut bewährt haben soll. Es wird hierbei ein alter Kessel in der Molkerei aufrecht aufgestellt, dessen Wasserraum unten mit der Kaltwasserleitung, oben mit der Warmwasserleitung verbunden ist. Der Kessel ist also immer unter dem Druck der Kaltwasserleitung, er ist immer gefüllt, oben entnommenes Warmwasser wird unten sofort ersetzt. Das Flammrohr ist nicht herausgenommen, sondern unten abgeschweißt, oben verschraubt. In das Flammrohr wird der Abdampf eingeleitet und erhitzt so das Wasser, überschüssiger Abdampf an aus der Kondensatrückleitung entweichen. Dieses Verfahren bietet die Möglichkeit, die alten, meist wertlosen Kessel ohne erhebliche Unkosten nutzbringend zu verwenden, ist doch auch die Aufstellung einfach, da sie auf dem Boden der Molkerei möglich ist. Ferner ist der Wasserinhalt eines solchen Kessels recht erheblich. Eine Verdrängung des kalten Wassers mit dem warmen findet nicht statt.

Tafel 2 zeigt nun das Endergebnis der Untersuchungen vor und nach dem Umbau, als Mittel sämtlicher Versuchstage berechnet. Die Milchmenge war bei den Versuchen fast dieselbe, etwa 60 Prozent der augenblicklichen Höchstverarbeitung.

Tafel 2.

	vor	nach
Milch	5161	5520
Kohlen auf 1000 kg Milch	37,4	42,3
Dampf auf 1000 kg Milch	243	293
Wärme (Wärmeeinheiten) in der Kohle auf 1 kg Milch	281	317
Wärme (Wärmeeinheiten) im Dampf auf 1 kg Milch	161	194
Gesamtes Warmwasser kg auf 1000 kg-Milch	286	354
Warmwasser kg für Reinigung auf 1000 kg Milch	246	229
Kaltwasser, Liter, auf 1000 kg Milch	2400	2220
Stromverbrauch, kWh auf 1000 kg Milch	6,53	0,13
Strom- und Kohlenkosten auf 1000 kg Milch Mk.	1,99	1,16

Der Kohlen- und Dampfverbrauch ist also etwas höher als vor dem Umbau, dementprechend auch der Wärmeverbrauch. Die Warmwassermenge, welche benötigt wird, ist gestiegen, da jetzt nur warmes Wasser als Zusatz zum Kondensat genommen wird, während vorher kalt gespeist wurde. Dagegen ist der Warmwasserbedarf für Reinigungszwecke erheblich zurückgegangen, hauptsächlich wohl wegen des Fortfalls der früher zahlreich vorhandenen Schmutzkefen. So ist auch der hygienische Wert des Umbaues, der sich in Zahlen ja nicht ausdrücken läßt, unverkennbar. Der Kaltwasserverbrauch hat sich ebenfalls vermindert, z. T. natürlich wegen der Kondensatrückgewinnung, die aber teilweise durch den höheren Dampfverbrauch ausgeglichen wird. Ebenfalls erhält der Rahmkühler weniger Wasser, dasselbe fließt jetzt mit 26° C. ab, könnte also immer noch etwas gedrosselt werden. Vor dem Umbau konnte die Kühlwassermenge nicht eingestellt werden, da eine besondere Pumpe das Wasser durch den Kühler drückte, der Verbrauch war daher mehr als doppelt so groß.

Der Stromverbrauch ist fast ganz in Fortfall gekommen, da jetzt nur noch morgens der Rahm mit Elektromotor durchgerührt und auch abends bei Bedarf etwas Wasser gepumpt wird.

Den Strom- und Kohlenkosten sind natürlich die gleichen Preise zu Grunde gelegt, es ergibt sich eine Verminderung von 83 Pfg. je 1000 Liter Milch = 41,7 Proz. gegen früher.

Es erhebt sich die Frage, ob eine Senkung unter 1,16 Mk. noch möglich ist. Dies muß entschieden bejaht werden. Die Anwendung eines Ueberhitzers würde den Dampfverlust ziemlich beseitigen; leider läßt sich ein solcher hier nicht anbringen, da hinter dem Kesselhaus nur ein schmaler Gang bis zum Nachbargrundstück bleibt.

Durch Ueberhitzer könnten etwa 300 kg Dampf gespart werden, wobei die Ersparnis durch die noch zu verbessernde Abdampfverwertung bereits berücksichtigt ist. Würde ein Wärmeaustauscher dazu aufgestellt, so ließen sich mindestens weitere 200 kg Dampf ersparen. 500 kg Dampf erfordern etwa 75 kg Kohle oder 13,5 kg / 1000 L. = 35 Pfg. / 1000 L. Will man also ganz vorsichtig schätzen, so kommt man auf rund 90 Pfg. an Kohlen- und Stromkosten für 1000 Liter Milch, mit denen der Betrieb bei dieser Belastung geführt werden könnte. Dies dürfte etwa dem Wert entsprechen, den Herr Obring. Loder für die Molkerei Burhave gefunden hat.

Im rohen Ueberblick stellt sich die jährliche Ersparnis des umgebauten Betriebes bei dem augenblicklichen Zustand infolge besserer Wärmeausnutzung und Butterausbeute auf 4000 RM. Dazu kommt, daß der Betrieb über seine augenblickliche Höchstmilchmenge hinaus noch etwa 4000 Liter Milch mehr verarbeiten kann, was eine weitere Senkung der Unkosten bedeuten würde, während bei dem früheren Zustande jegliche Mehrverarbeitung unmöglich war. Auch ist die Betriebsicherheit bedeutend gestiegen, ein Vorteil, der niemals unterschätzt werden sollte.

Und nun das wesentlichste Moment, die Einstellung des Landwirts zu den immerhin nicht unerheblichen Kosten? Mit dem Augenblick der Inbetriebnahme der neuen Anlage sind die Abzüge um 25 Proz. vermindert worden, trotzdem kann diese in einem Jahr abbezahlt werden. Während vorher die Stimmung für die Molkerei nicht günstig war, so ist sie jetzt völlig umgeschlagen, da man erkannt hat, daß der Umbau notwendig war, daß er Geld gespart hat und daß man überdies jetzt auf seine Molkerei stolz sein kann. Selbst in der heutigen geldarmen Zeit wird der Landwirt mit Verbesserungen stets einverstanden sein, wenn ihm eine Ersparnis zahlenmäßig nachgewiesen wird.

Hierfür kommt besonders das Maschineninstitut Kiel in Frage, das ja nicht nur auf wärmetechnischem, sondern auch auf molkeentechnischem Gebiet Rat erteilen kann und auf Grund der bei einer Untersuchung gefundenen Zahlen ebenso einen Umbau befürworten wird, wenn er zur Verbesserung der Rentabilität führt, wie im entgegengesetzten Fall natürlich davon abrät. Es ist ja in dieser Zeit besonders wichtig, daß unzweckmäßige Umbauten vermieden werden.

Auf jeden Fall stehen die Kosten einer solchen Untersuchung — etwa 450 RM. für einen Betrieb der beschriebenen Größe in Schleswig-Holstein, bei größerer Entfernung von Kiel natürlich mehr — in keinem Verhältnis zum Vorteil. Ob nun die Untersuchung zum Umbau führt, oder ob die erhofften Vorteile eines beabsichtigten Umbaues auf Grund des Gutachtens mit einfacheren und billigeren Mitteln erreicht werden — immer kann infolge der gründlichen Durchforschung der gesamten Betriebsverhältnisse das Zweckmäßigste empfohlen werden. Vorstand und Betriebsleitung haben den Gefallen gegenüber das Gutachten einer unparteiischen, amtlichen Stelle in der Hand und kommen nicht in den Versuch, allzu neuerungssüchtig zu sein oder umbauen zu wollen, weil sie dann ein bequemeres Leben haben. Und schließlich hat noch der Betriebsleiter seinen Betrieb gründlich kennen gelernt und weiß, wie Verluste zu vermeiden sind.

Nebenbei sei nur bemerkt, daß natürlich in einem zweckmäßig eingereichteten Betriebe sich eine höhere Qualität der Produkte erzielen läßt, als in einem veralteten, in dem es an allen Ecken und Enden fehlt.

Zum Schluß sei noch darauf hingewiesen, daß die Erfahrungen einer jeden Untersuchung der Wissenschaft zu Gute kommen, wodurch sie der Allgemeinheit durch Aufsätze, Beratungen usw. zugänglich gemacht werden, jedoch schließlich die Praxis wieder den Nutzen davon hat. Gerade diese Zusammenarbeit von Wissenschaft und Praxis sollte aber von Anfang an durch die Wirtschaftlichkeitsuntersuchungen erstrebt werden und ist auch tatsächlich in erfreulichem Maße erreicht worden.

Bericht über die Verwaltungsratsitzung des Reichsmilch Ausschusses am 12. Oktober 1926 im Gebäude des Reichswirtschaftsrates.

Von Dr. J. E. Rottbohm.

Die Sitzung, an der nahezu 100 Personen teilnahmen, wurde vom Vorsitzenden des Verwaltungsrates, dem Herrn Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, eröffnet und geleitet.

Nach den Ausführungen von Dr. Haslunde sind dem Aufruf zur Bildung von Landesgruppen, abgesehen von einigen wenigen Ausnahmen, alle Länder gefolgt. Preußen hat mit Rücksicht auf den in Berlin bereits bestehenden Reichsmilch Ausschuss auf die Bildung einer Landesorganisation verzichtet und dafür die Schaffung von Provinzialausschüssen in die Wege geleitet. Auch hier hat sich die Bewegung inzwischen auf nahezu alle Landesteile erstreckt. Bevor aber diese Neugründungen in ihrem Aufbau sich geklärt und gefestigt haben, können über ihre Stellung zum Reichsmilch Ausschuss keine weiteren Beschlüsse gefaßt werden. Jedenfalls wird zur Vereinfachung der Geschäftsführung und zur Verbilligung der ganzen Propaganda der Reichsmilch Ausschuss alle Arbeiten übernehmen, die zentral erledigt werden können und dafür den Landes- und Provinzialausschüssen die Werbearbeit der örtlichen Sonderarbeiten überlassen. Bisher hat der Reichsmilch Ausschuss das herausgebrachte Propagandamaterial zu seinem Bedauern nicht unentgeltlich abgeben können. Man sollte aber den Kreisen, die für die Verbreitung des Materials Sorge tragen, nicht zumuten, daß sie für ihr Entgegenkommen auch noch Geldopfer bringen. Der Herr Minister will sich dafür einsetzen, daß für das nächste Jahr ausreichende Mittel für den Reichsmilch Ausschuss in den Etat eingestellt werden.

Zu Punkt I der Tagesordnung:

Tätigkeits- und Geschäftsbericht des Reichsmilch Ausschusses.

Dieser wurde erstattet von dem Geschäftsführer Herrn Dr. Frahme. Das bekannte 3-Becher-Plakat ist bisher an die Reichsbahn und die Reichspost ausgegeben worden. In Zukunft sollen auch noch die Finanz- und Zollämter sowie die Standorte der Reichswehr bedacht werden. Besonders stark gefragt worden sind die Merkblätter für Hausfrauen.

In Aussicht genommen ist die regelmäßige Ausgabe eines Nachrichtenblattes, von dem eine Probenummer bereits ausliegt. Eine solche Zeitung würde einen alleits als notwendig erachteten Gedankenanstausch zwischen den Landes- und Provinzialausschüssen erleichtern und vor allen Dingen eine gleichzeitige Bearbeitung derselben Materie von verschiedenen Stellen verhindern und eine Kräftevergeudung nach dieser Richtung hin ausschließen.

Zu Punkt II:

Berichte aus der Arbeit der Landes- und Provinzialmilch Ausschüsse.

Aus den Äußerungen der meisten Vertreter ist zu entnehmen, daß ihre Ausschüsse noch in der Bildung begriffen sind. Dagegen kann von der Hamburger Organisation erklärt werden, daß sie ihre Werbetätigkeit bereits zur Reichsgesundheitswoche in vollem Umfange hat aufnehmen können. Die Leitung des Vereins gesunde Milch e. V. ist von der Erkenntnis durchdrungen, daß man mit Aushängen von Plakaten und mit dem Verteilen von Werbekriften allein keine wirksame Milchpropaganda treiben kann. Der Schwerpunkt der Arbeit liegt im Erzeugergebiet. Genügt die Beschaffenheit der Milch erst den berechtigten Anforderungen, dann wird sich auch der Verbrauch heben. Um den jungen Landwirten einen Anreiz zu geben, der wichtigen Frage des fachgemäßen Melkens größere Aufmerksamkeit zu widmen, sind für die Abschlußprüfungen der in Frage kommenden Melkerschulen in Echem und Bodelsholm namhafte Beträge für Preise ausgesetzt worden.

Dringender Bedarf macht sich geltend für Kältemaschinen, die für kleinere häuerliche Betriebe geeignet sind. Diese müssen einfach zu bedienen und in ihrer ersten Einrichtung und in ihrer Arbeit selbst der Leistungsfähigkeit derartiger Betriebe angemessen sein. Auf große Stundenleistung kann gern verzichtet werden. Es erscheint nicht ausgeschlossen, daß auch hier ein in Aussicht genommener beträchtlicher Preis zu einer guten Lösung führt. Der Grundton, der sich aus den Berichten der Länder überall herausheben ließ, war die vorläufige Beschränkung in der Bewegungsfreiheit infolge Mangels an den notwendigen Mitteln und die Bitte an den Reichsmilch Ausschuss, sich für eine entsprechende Einwirkung auf die Regierungen der Länder einzusetzen.

Zu Punkt III:

Endgültige Aufstellung der Satzungen, Aufnahme neuer Mitglieder, Bildung des Verwaltungsrates, Bildung von Kommissionen.

Der § 4 (Zusammensetzung des Verwaltungsrates) wird dahin erweitert, daß die Vertreter der dazu gehörigen Behörden und Organisationen ohne weiteres auch ihre Fachreferenten zu den Sitzungen mitbringen können. Nunmehr stellen auch sämtliche Landes- und Provinzialausschüsse einen Vertreter.

Ueber die Höhe der Beiträge ist noch kein Beschluß gefaßt worden. Dies bleibt dem Verwaltungsrat mit Zustimmung der Mitgliederversammlung vorbehalten. Sehr weitherzig zeigt sich der Verwaltungsrat bei der Aufnahme neuer Korporationen und Einzelmitglieder.

Ob er in diesem Ausmaße arbeitsfähig sein wird, bleibt abzuwarten. Als besondere Ausschüsse werden eine Film- und eine Finanzkommission in Vorschlag gebracht, deren Vorsitzende nominiert werden.

Zu Punkt IV:

Finanzierung und Werbetätigkeit des Reichsmilch Ausschusses.

Direktor Reuter, Dresden, zeigt nach Hervorhebung des Wertes der Milch- und Molkerei-Produkte und ihrer Bedeutung für die gesamte Wirtschaft verschiedene Möglichkeiten, die zu einer Fortsetzung und Verstärkung der eingeschlagenen Propaganda führen können. Er unterläßt es dabei aber auch nicht, auf den Ernst der Lage hinzuweisen, wenn die beteiligten Wirtschaftskreise sich zu weiteren Opfern nicht bereit zeigen sollten. Eine Einschränkung oder ein Abbrechen der begonnenen Arbeiten würde alles bisher Erreichte in Frage stellen. Seine Behauptung, daß die Landwirtschaft sich bisher so gut wie garnicht beteiligt habe, wurde von dem Vorsitzenden der Landwirtschaftskammer dahin berichtigt, daß die einzelnen Landwirtschaftskammern entsprechende Anweisungen bereits erhalten hätten. Diese könnten aber nicht über den einmal festgelegten Etat hinaus im laufenden Geschäftsjahr beträchtliche Summen für Milchpropaganda auswerfen. Es sei aber anzunehmen, daß bei Aufstellung des nächstjährigen Etats die gegebenen Anregungen in weitem Ausmaße Berücksichtigung finden würden.



Rahmsäuerungskultur
Camembertschimmel
Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse
Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 57
 Yorckstr. 46.

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
 in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Wasserreinigung



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnholstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert
 kristallklares, technisch eisenfreies
 Wasser, daher erstkl. Butterqualität

Ia Referenzen
 im In- und Auslande.

Auf Wunsch Probeflieferung

➔ Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos. ➔

KT 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitende

Weichkäseerei! Lieferant:

Mechanische Weberel

C. A. Lassmann, Lauban i. Schl.

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: Berlin - Stralau

Zweigwerke:

Rauscha O./L., Rädnitz a. O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügel-
 verschluß, mit und ohne Schrift
 (sandgeblasen oder eingeblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes
 Angebot!



Zu Punkt V:

Gewinnung guter Milch.

a) Prof Bünger, Kiel, weist auf die große Sorgfalt hin, welche bei Gewinnung der Milch zu beachten ist. Eine von ihm angefertigte Bildtafel, zum Aufhängen im Stall bestimmt, mit einfachen Versen, soll das Stallpersonal zur Betätigung im obigen Sinne anspornen.

b) Landwirtschaftsrat Zeiler, Weihenstephan, bekräftigt Einführung des Systems der Bezahlung der Milch nach Punktbewertung, für Sauberkeit, Frische, Temperatur usw. Entsprechende Tafeln werden vorgelegt.

Nach Schluß der Sitzung standen Autobusse bereit, um die Teilnehmer zur Polizeiausstellung zu bringen, wo in den Räumen des Milchrestaurents vom Berliner Hausfrauenbund ein einfaches Frühstück verabreicht wurde, bei dessen Herstellung in erster Linie Milch und Molkereiprodukte Verwendung gefunden hatten. Der Herr Reichsminister nahm hier Gelegenheit, den Fhrerinnen des Hausfrauenbundes seinen Dank auszusprechen für die liebenswürdige Bewirtung und die bereitwillige Verbreitung der Ideen des Reichsmilchschusses. Ein bei dieser Gelegenheit ausgebrachtes noch ganz kräftige Unterstützung, obgleich den Teilnehmern kein schäumender Trunk, sondern nur weiße, unschuldige Milch zur Hand war. Mancher Zweifler mußte sich bei der Gelegenheit überzeugen, daß es so auch geht.

Eine Vorführung des sogen. Bayerischen Milchfilms im Kino der Ausstellung ließ eine weitere Stunde im Fluge vergehen. Man mußte den Eindruck gewinnen, daß auch die Milchfilme immer mehr sich vom Ballast des Trunk, sondern nur weiße, unschuldige Milch zur Hand war. Mancher Zweifler mußte sich bei der Gelegenheit überzeugen, daß es so auch geht. Eine Vorführung des sogen. Bayerischen Milchfilms im Kino der Ausstellung ließ eine weitere Stunde im Fluge vergehen. Man mußte den Eindruck gewinnen, daß auch die Milchfilme immer mehr sich vom Ballast des Trunk, sondern nur weiße, unschuldige Milch zur Hand war. Mancher Zweifler mußte sich bei der Gelegenheit überzeugen, daß es so auch geht.

Eine Einladung des Messsaums zu einem Tee im Funkturmrestaurant schloß einen an Eindrücken reichen Tag.

Aus dem Tätigkeitsbericht des Milchwirtschaftlichen Vereins in Niederbayern für die Geschäftsjahre 1924 und 1925.

Die Tätigkeit des Vereins war in den abgelaufenen Geschäftsjahren in der Hauptsache darauf gerichtet, die durch Zwangswirtschaft und Geldentwertung zum Erliegen gebrachten Molkereien wieder in Betrieb zu bringen. Den Bemühungen des Vereins ist es durch eine umfassende Aufklärung in Wort und Schrift gelungen, bei den Landwirten wieder mehr Interesse für Milchwirtschaft und rationelle Milchverwertung in gewerblichen Molkereien zu erwecken. So war es nicht nur möglich, sämtliche stillliegenden Molkereien wieder zu eröffnen, sondern auch 34 Betriebe neu zu errichten, davon allein 10 Käsereibetriebe des unteren bayerischen Waldes (Bezirksamt Wegscheid und Wolfstein), zu dessen milchwirtschaftlicher Erschließung durch die Errichtung der Käserei in Wegscheid im Sommer 1924 der Grund gelegt worden war.

Vergleichen der Weiterbestand der neugegründeten Käsereien durch die als Folge des rapiden Sinkens der Käse- und Milchpreise im Dezember 1925 einsetzende Krisis ernstlich bedroht war, so kann doch jetzt, nachdem die groten Schwierigkeiten als überwunden gelten dürfen, mit einer gesunden Weiterentwicklung gerechnet werden, besonders, wenn es noch gelingt die Privatksereien durch Gründung von Bau- und Liefergenossenschaften, Abschluß von Lieferverträgen und Stellung entsprechender Sicherheiten von Seiten der Ksereibesitzer bzw. Milchkufer auf eine gesündere wirtschaftliche Grundlage zu bringen.

Andererseits wird sich die im bayer. Wald zum Teil auch infolge der Ksereigrndungen in groerem Umfange begonnene Umstellung auf Grünlandwirtschaft, Viehzucht und Milchwirtschaft in einer jährlich zunehmenden Steigerung der Milchproduktion auswirken; wurden doch schon im Jahre 1925 im Dienstbereich der beiden Landwirtschaftsstellen Wegscheid (Passau) und Waldkirchen rund 1600 Tagwerk Grnland neu angelegt. Damit ist der Beweis erbracht, daß der durch die bessere Milchverwertung in Molkereien bewirkte finanzielle Anreiz die für das Gebiet des bayer. Waldes von weitblickenden Landwirten von jeher angestrebte und geforderte Umstellung viel rascher herbeizuführen im Stande ist, als das sonst möglich gewesen wäre, da sich erfahrungsgemäß die Landwirte erst dann im groeren Umfange zur Änderung der Betriebsweise bereit finden, diese sich auch nur dann voll und ganz nhrend auswirken kann, wenn gleichzeitig eine bessere Verwertungsmöglichkeit einsetzt.

In dem Bestreben, die Molkereigebiete auch zu Ausgangspunkten landwirtschaftlichen Fortschritts zu machen, wurden fast sämtliche Versammlungen gemeinsam mit den zuständigen Landwirtschaftsstellen und Tierzuchtinspektionen abgehalten.

Die durch Herrn Geschäftsführer Bornlocher und Wanderlehrer Baur ausgeübte Versammlungs- und Vortragstätigkeit erstreckte sich außer Besprechung der wirtschaftlichen Vorteile der molkereimigen Milchverarbeitung vor allem auch darauf, auf die Notwendigkeit eines Produktionsausgleiches durch Steigerung der Milchherzeugung in den Wintermonaten durch bessere eiweißreichere Fütterung und entsprechende Verteilung der Kalbezeiten hinzuweisen. So lange es in Niederbayern in den Molkereigebieten nicht gelingt mehr Gleichmäßigkeit in der Milchherzeugung zu bringen, solange die Molkereien im Sommer mit Milch überschwemmt werden, im Winter dagegen die Betriebe schließen müssen, ist eine Gesundung des niederbayerischen Molkereiwesens und der niederbayerischen Milchwirtschaft undenkbar, werden sich trnenhafte Erschütterungen, die von Genossenschaften lediglich ihres gnneren wirtschaftlichen Aufbaues wegen leichter überstanden werden, für finanziell schwächere Privatbetriebe aber immer die Gefahr des wirtschaftlichen Zusammenbruchs in sich bergen, nicht vermeiden lassen. Diese zum Teil im Verhältnis 1 : 10 bis 1 : 12 stehenden mit einem geregelten, rationellen Molkereibetrieb unvereinbaren Schwankungen der Milchherzeugung wirken sich aber letzten Endes insofern zum Schaden der Landwirte selbst aus, als der Großhandel, der dadurch gezwungen ist, im Winter große Mengen ausländischer Molkereiprodukte einzuführen (im Jahre 1925 für rund 600 Millionen Mark!) die heimische Erzeugung in der Zeit der sommerlichen Milchschwemme nur zu gedrückten Preisen ab-

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostern nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der groten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Khler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Molkereibürsten

mit Deckel

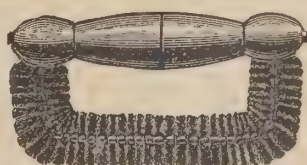
in Wurzel, Piassava, Union Piassavabesen



Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion

in einfacher und doppelter Raupenausführung



in nur prima Qualität

liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

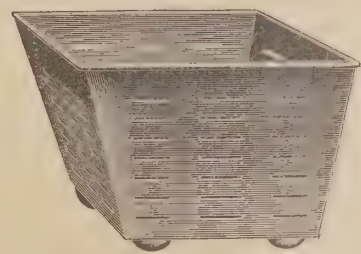
Oelsers Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga Oels i. Schl., Fernsprecher 298.

Käseformen

für



Camembert
Frühstückskäse
Schichtkäse
Limburger
Tilsiter
Briekse



Eigene Herstellung, preiswerte Qualitätsarbeit.

Lieferung ab Lager.

CARL MANN, HILDESHEIM

Telefon 4135.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbttert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab (5834)
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bnaustr. 7. Fernruf 10 566.

Gelegenheitskauf für Meiereien!

1 Milchpasteur, 1000 mm lang, 800 mm Durchmesser, 1 kupferner Glskhler, 2500 mm lang, 1100 mm hoch, 1 Zentrifugalpumpe, 3 doppelwandige Aluminium-Säure-Bassins, je 1500 Liter, 1 einwandiges Aluminium-Bassin, 1000 Liter, 40 neue Milchwannen, je 25 Liter, verzinkt, 12 gebrauchte do., sowie 2 Zweispänner-Plattbederwagen. Sämtliche Teile sind so gut wie neu und nur umständehalber verfuflich. Angebote erb. unt. S 281 an d. Ann.-Br. S. Benisch jr., Flensburg. (6472)

Käsekisten

in sauberster Ausführung liefern kurzfristig und erbitten Anfragen
Max Meyer & Co., Schmölln, Thür.
Kistenfabrik. — Fernsprecher 690.

nehmen kann, was wiederum einen gedrückten, niederen Milchpreis zur Folge hat.

Der Verein erblickt daher seine vordringlichste Aufgabe darin, eine Besserung in dieser Beziehung herbeizuführen. Leider ist aber dieser grundlegenden Forderung von Seiten der Landwirtschaft bisher noch nicht in entsprechender Weise Rechnung getragen worden.

Ausgehend von der Tatsache, daß die Qualitätserzeugung nicht erst in der Molkerei, sondern bereits im Stalle zu beginnen hat, daß es dem tüchtigen Fachmann nicht möglich ist, aus unsauber ermolkenem und schlecht behandelter Milch ein einwandfreies Produkt herzustellen, wurde besonders Wert auf eine möglichst allgemeine Verbreitung richtigen Melkens nach der Allgäuer Methode sowie sachgemäßer Gewinnung und Behandlung der Milch gelegt. Daß es dem Verein möglich war, 61 Teilnehmer zu dem am Staatsgut Grub und am Zuchtverbands Hof Altenbach bei Landsbut stattfindenden Viehhaltungs- und Melkkursen zu gewinnen, ist ein erfreuliches Zeichen dafür, daß in den Molkereigebieten diesen Fragen reges Interesse entgegengebracht wird.

Durch die Zwangswirtschaft und Inflation war die Herstellung von Qualitätsware vernachlässigt worden. Es galt daher, die Qualitätserzeugung mit allen Kräften zu fördern, wenn das Niederbayerische Molkereiwesen existenzberechtigt neben der scharfen Auslandskonkurrenz bestehen soll. Es wurde daher die allgemeine Einführung der künftigen Rahmfäuerung mittels Reinkulturen angestrebt und bei den vorgenommenen Betriebskontrollen besonderes Augenmerk auf eine sachgemäße Rahmbehandlung gelegt. In zahlreichen Fällen wurde der Verein um praktische Beratung zur Beseitigung von Fabrikationsfehlern angegangen. Für diejenigen Molkereien, die ihre Produktion vertragsweise durch Vermittlung des Vereins an die Gemeinnützige Milchversorgungs-Gesellschaft der Städte Nürnberg-Fürth absetzten, konnte dank dem Entgegenkommen des Herrn Direktor Pödel der dortige Lehmolker längere Zeit kostenlos abgestellt werden.

Neben der örtlichen Betriebsberatung bietet die regelmäßige Beschickung der Butter- und Käsefabriken zweifellos ein wichtiges Mittel zur Förderung der Qualitätserzeugung.

Eine erfreuliche Zunahme erfährt die Zahl der im Vereinslaboratorium ausgeführten Untersuchungen. Nachstehende Gegenüberstellung gibt ein getreues Bild des fast völligen Zusammenbruches des niederbayerischen Molkereiwesens durch Zwangswirtschaft und Geldentwertung und der mit Stabilisierung unserer Währung langsam einkehrenden Wiedergeburt. Es wurden insgesamt Untersuchungen ausgeführt:

im Jahre	1913	1921	1922	1923	1924	1925
	74379	44429	30083	11214	21053	38351

Ueber den Fettgehalt der an die Käseereien angelieferten Milch liegen noch zu wenig Untersuchungsergebnisse vor um einwandfreie Zahlen angeben zu können. Doch dürfte derselbe im allgemeinen im Jahresmittel kaum mehr als 3,4 bis 3,5 Prozent betragen. Der bei Buttermolkereien festgestellte höhere Fettgehalt ist lediglich auf den Einfluß der bei denselben allgemein üblichen Bezahlung der Milch nach Fettgehalt zurückzuführen, da dadurch nicht nur Milchfälschungen sicherer, als das durch Milchkontrollen möglich ist, unterbunden werden, sondern auch in Bezug auf sachgemäße Fütterung und gutes Ausmelken erzicherisch auf die Milchlieferanten eingewirkt wird.

Der Verein, der die Milchbezahlung nach Fettgehalt schon im Jahre 1900 in Bayern zur Einführung gebracht hat, ist daher bestrebt, denselben auch in den Käseereien allgemeinen Eingang zu verschaffen, nachdem sie bereits in verschiedenen Betrieben mit bestem Erfolge durchgeführt wird. Daß diese Bezahlungsweise auch außerhalb des engeren Tätigkeitsgebietes immer mehr Beachtung findet, beweist der zwecks Einführung derselben in den letzten Jahren erfolgte Beitritt einiger oberpfälzischer und oberbayerischer Molkereien.

Wie vorliegender Auszug aus dem Tätigkeitsbericht zeigt, hat der Verein trotz der schweren Zeit alles getan, die ihm obliegenden Aufgaben zu erfüllen. Wenn auch die gegenwärtige Krisis schwer auf dem Molkereiwesen und der Milchwirtschaft lastet, so ist doch anzunehmen, daß sich bei einer allgemeinen Wiederbelebung der deutschen Wirtschaft gerade die Milchwirtschaft, die mit der Viehzucht trotz der gegenwärtigen niederen Preise immer noch den bestrentierenden landwirtschaftlichen Betriebszweig darstellt, sich wieder verhältnismäßig rasch erholen wird. Die gegenwärtige wirtschaftliche Notlage aber erfordert gebieterisch, daß einerseits die Landwirte mehr als bisher den Bedürfnissen der Molkereien durch eine mehr milchwirtschaftliche Einstellung Rechnung tragen, daß aber andererseits die Molkereien noch mehr Wert auf die Verbesserung der Qualität legen. Nur bei diesem gegenseitigen Zusammenarbeiten, ist es möglich, den Landwirten durch die molkereimäßige Milchverarbeitung eine wesentliche bessere Milchverwertung und damit höhere Einnahmen aus dem Kuhstalle zu sichern, als dies bei der Selbstverarbeitung der Milch der Fall ist.

Stets blühhafter! „Mit den echten Branth's Schukfarben zum Anstrich der Wände, Fenster und Türen sowie mit Branth's 120° Celsius-Emaile für den Anstrich der Dampfrohre usw. sind wir sehr zufrieden. Die leuchtenden Farben schmücken die ganze Molkerei und der Betrieb sieht stets blühhafter aus. Senden Sie uns nun noch folgende Farben . . .“ schreibt die Sanitätsmolkerei in N. In den nächsten Nummern werden noch weitere, soeben erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schukfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schukfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schukfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

*Willst du wissen alles vom
Vertrieb von Firnis A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Stellen-Angebote.

Zur selbständigen Leitung einer Molkerei wird lediger

Fachmann

gesucht. Gute Fachkenntnisse und Stellung einer Kautions von 2 bis 3000 Mark Bedingung. Eigene Uebernahme der Molkerei ist evtl. möglich. Zeugnisabschriften und Empfehlungen, die nicht zurückgel. werden, unter M. Nr. 6482 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt für unseren modernen Vollbetrieb mit Harzkäseerei einen jüngeren, tücht.

Gehilfen.

J. Watermann, Molkereigenossenschaft Nordgermersleben u. Umgeb. Schlossmolkerei, E. G. m. b. H. Bezirk Magdeburg.

Suche zu sofort einen jung., tücht.

Harzkäser

welcher für eine gute Ware garantieren kann. Gehalt nach Ueber-einkunft. Stellung leicht und angenehm. (6423) Harzkäseerei Hammerstein, Grenzsm.

Suche zu sofort jungen tüchtigen, in Käseerei erfahrenen

Gehilfen.

Angebote erbittet (6417) Central-Molkerei Nürnberg, Pom.

Per sofort wird ein äußerst tüchtiger, lediger

Milchverkäufer

der zugleich Pferdepfleger ist, für einen Stadtverkaufswagen in Dauerstellung gesucht. Derselbe muß gute Umgangsformen besitzen, gewandt sein und eine erfolgreiche Tätigkeit nachweisen können. Kautions erwünscht. Gefl. Angebote m. Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschr. sowie Lichtbild erbittet (6431) Molkerei Brandledt.

Sohn achtbarer Eltern wird unt. günstigen Bedingungen zum bald. Antritt als (6114)

Lehrling

gesucht. Alter möglichst nicht unter 17 Jahre. Angebote erbittet Central-Molkerei Niesty, O.-L. Größ. Dampfmoik. in Mittelschles. sucht zum 1. 11. 26 eine tüchtige

Käseereihilfin

oder ältere kräftige Meierin, zur Leitung des Nebenbetriebes (Harzkäseerei). Selbige muß in der Lage sein, ein einwandfr. Produkt herzustellen. Stellung ist leicht u. angenehm, da nur der eigene Quarg verarbeitet wird, bei Familienanschluß, ebenso werden freie Kassen, Kost und Wohnung gewährt. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung unter N. S. 6160 an diese Zeitung.

Für die kaufmännische und technische Leitung eines bedeutenden großstädtischen Molkereiunternehmens (Genossenschaft) wird tücht. Fachmann als

Direktor und Vorsitzender des Vorstand

bei einer Mitbeteiligung von Mk. 30 bis 50 000 gesucht. Bewerber muß kaufmännisch und organisatorisch befähigt sein und dies durch Original-Zeugnisse belegen können. Antritt kann event. sofort erfolgen. Bewerbungen mit Lebenslauf und möglichst Photographie unter Nr. 6479 die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten. n

Für meinen 2. Betrieb (Verf. molkerei b. Hannover) suche ich tüchtigen

Fachmann

als Betriebsleiter mit einer Kautions von 3—5000 M., welche sicher wird. Stellung selbständig. prozentual vom Reingewinn. Teilhaberschaft angenehm. D. unter Nr. 6463 durch diese Zeit.

Suche zum 1. November einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Angebote an Zentralmolkerei Eilenstedt b. Halberstadt. Raym.

Bei gutem Gehalt und fr. Station findet ein tüchtiger

Gehilfe

sofort oder bald Stellung, wo in der Lage ist einen prima fetten Camembert und Romadur sowie einen tadellosen Harzer (Blauschimmel) herzustellen. nicht unbedingt notwendig, erwünscht, da derselbe selbstständig zu arbeiten verstehen muß. Central-Molkerei u. Käseerei Post u. Bahn Bennemühlen

Suche

einen älteren (nicht unter 30 unverb., solid., gebildeten Herrn) meinen Molkereibetrieb. evtl. heirat. Gefl. Offerten nebst Vorkosten unter S. W. 6478 durch Zeitung.

Wir suchen baldigst einen tüchtigen soliden

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Außerdem hat derselbe sämtl. vorkommenden Arbeiten statzuverrichten. Gebei freier Station monatlich 55.—. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet Hanja-Meierei Curau b. Lü.

Junger Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten zum 1. 11. gesucht. Gefl. Zeugnisabschriften nebst Gehaltsforderungen erbeten an Molkerei Blankenheim (Eifel)

Junger Mann,

der mit Pferden umzugehen steht und im Schweinefärr mit hilfsich sein muß, sofort oder p. gesucht. Angebote erbittet Otto Töpferwien, Dampfmoik Waltersdorf, Krs. Sprotau Telef. 31.

Wir suchen zum 1. November einen jungen, ordentlichen

Gehilfen.

Alt-Marriner Molkerei, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpf. zu Frikow, Bez. Köslin. Aufse.

Suche zum 1. November einen jungen, angehenden
Gehilfen
als 3., derselbe muß morgens 2 Stunden als Begleiter beim Auto Milch helfen holen. Anfangsgehalt bei freier Station und Raffen monatlich 45 Mk. Gefl. Offert. erb.
Hess. Dampfmolkerei Holzhausen,
Kr. Kirchhain, Bez. Cassel.

Suche zum 1. November oder einige Tage früher einen tüchtigen
Gehilfen
der selbständig arbeiten kann. Erfahrung und Lust zur Schweinemast hat. Gehalt nach Uebereinkunft. Angebote erbittet.
Otto Töpferwien, Dampfmolkerei, Waltersdorf, Kreis Sprottau.
Tel. 31.

Krankheitshalber kann zu sofort oder etwas später Sohn achtbarer Eltern in unserem Betriebe als
Lehrling
eintreten. Gefl. Angeb. erb.
Molkerei Röttingen
bei Göttingen. (6181)

Wir suchen zum sofortigen Eintr. einen tüchtigen
Sarzkäsemeister
mit reicher Erfahrung, der in der Lage ist, ein marktfähiges Produkt herzustellen. Die Stellung ist dauernd, sehr angenehm und gut bezahlt. Erlangende erbeten unter Nr. 6324 an diese Zeitung.

Suche
Meierin
für Kunden, Nähe Magdeburg, sof. für Molkerei m. Milchhandel, auch im Haushalt erfahren.
Jordan, Magdeburg,
Kölnerstraße 5. (6370)

Obermeier
für Stadtbetrieb sucht
Meierei Brauer,
Berlin = Oberschöneweide. (6376)

Suchen zu sofortigem Antritt od. zum 1. November einen Sohn achtbarer Eltern, zur gründlichen Erlernung des Molkereifaches oder einen jungen Mann zur weiteren Ausbildung. Sehr gute Behandlung und Familienanschluss. Gefl. Offerten erbittet.
Zentralmolkerei Rathhausen,
Post Dittersberg, Bez. Bremen.

Suche zu sofort eine
Meierin
für meine Buttergroßhandlung. Bewerbungen mit Altersang. und Bild an
Nordisches Butter- und Eier-Lager
Firma Blaser,
Berlin C 25, Alexanderstraße 9.
Ich suche zu sofort für eine Fille eine

Verkäuferin
die bereits als solche in einem Butter- und Käsegeschäft tätig w. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr., Gehaltsanspr. u. evtl. Lichtbild an
Erste Stendaler Dampfmolkerei,
Inh. Franz Trittel, Stendal.

Junge, tüchtige
Meierin
findet zum 15. 11. angenehme dauernde Stellung für Molkerei und etwas Hausarbeit. Anfangsgehalt 45 Mk. und freie Reise. Offerten mit letztem Zeugnis
G. Müller, Bfj. Sondershausen 48,
Badra bei Sondershausen. (6381)

Stellung befeh. Allen Bewerbern besten Dank.
Meierei Bargteheide. (6382)

Meierinnenstelle befeh. Den Bewerbern besten Dank.
Molkereigenossenschaft Angerburg. (6494)

Stellung befeh. Bewerbern best. Dank.
Molkereigenossenschaft Dahlsburg. (6452)

Gehilfenstelle befeh. Allen Bewerbern besten Dank.
Molkerei Ems. (6451)

Stelle befeh. Den Bewerber. besten Dank. Gen.-Molkerei Waldheim.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin, 26. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 169 G.-M., 2. Qualität je Zentner 147 G.-M., abfallende je Zentner 123 G.-M. Tendenz: fest.

Beeuwarden, Freitag, 22. Oktober. Alte Notierung 185,00 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 185 Gulden. Butter-Auktionen 184 Gulden, 182 Gulden, 152 Gulden.

Dahlsburg, 23. Oktober. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkereien e. V. In der Berichtswochen vom 14. 10. bis einschl. 20. 10. 26 sind im Großverkauf 783 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 177,63 M je Zentner einschl. Verpackung ab Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. Oktober. Bericht der Fa. Gustav Schulze & Sohn. Während man noch Ende vergangener Woche eine starke Zurückhaltung der Käufer, in der Annahme, daß eine weitere Senkung der Preise eintreten würde, beobachten konnte, trat in den ersten Tagen des Berichtsabchnittes ein wesentlicher Stimmungsumschwung auf dem Buttermarkt ein. Ausgehend von den recht festen dänischen Berichten bessert sich die Nachfrage hier täglich und konnten die kleinen inländischen Zufuhren leicht untergebracht werden. Man rechnete zunächst mit einer Erhöhung der Kopenhagener Notierung um ca. 6-8 Kronen und ließ aus diesem Grunde in Berlin und Hamburg die Preise bis Donnerstag noch unverändert. Als aber die dänischen und schwedischen Notierungen um 13 Kronen auf 300 Kronen bezw. 265 Kronen erhöht wurden, mußte auch hier der veränderten Marktlage Rechnung getragen werden und setzte man heute die Preise um 6 M für alle Qualitäten herauf. Zweite Sorten konnten bereits am Dienstag im Preise anziehen, da diese Qualitäten dem Markt recht wenig zugeführt sind. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren im Laufe der Woche weitere Rückgänge, so daß auch hier die Preise erniedrigt werden konnten. Heute liegen dagegen wieder etwas festere Meldungen mit anziehenden Preisen vor, doch glaubt man an weitere Befestigung im allgemeinen nicht.

Leipzig, 23. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Obwohl die Einfuhren von den deutschen Molkereien immer noch die Nachfrage übersteigen, konnten die Preise für erstklassige Ware dennoch heraufgesetzt werden. Immer und immer wieder sind es die abweichenden Qualitäten, welche den Markt belasten. Leider haben aber die Butterfehler in der letzten Zeit wieder zugenommen, was wahrscheinlich auf mangelhafte Fütterung zurückzuführen ist. Hierdurch profitieren die ausländischen Butterarten, worauf wiederum warnend hingewiesen werden muß. Die deutsche Milchwirtschaft wird die Folgen zu tragen haben

und der Zollschuß genügt nicht, wenn die deutschen Molkereien auch ferner mit den Qualitäten im Rückstande bleiben.

Dresden, 23. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Vorräte im Handel scheinen nunmehr aufgebraucht zu sein und waren daher Lagerergänzungen notwendig. Diese wurden vorgenommen, zumal die Aussicht bestand, daß Preiserhöhungen eintreten könnten, was inzwischen geschehen ist. Der Konsum selbst wird kaum zugenommen haben. Die Eingänge in deutscher Butter sind etwas größer.

Käse.

Köln, 23. Oktober. Bericht der Firma Ferd. Groesendts jr. Das Geschäft war in der vergangenen Woche unverändert ruhig. Der Uebergang zur Winterzeit verursacht der Bevölkerung große Unkosten für Einkellern von Brand und Kartoffeln, weiter nicht unerhebliche Kosten entstehen durch Beschaffung von Winterbekleidung. In der jetzigen Zeit, wo keine Verdienstmöglichkeiten vorhanden sind und wenn, nur geringe, wird versucht, die Unkosten wieder herauszuschlagen und die Leidtragenden sind die Handelskreise in Käse und Wurst. Zur Preisfrage sei mitgeteilt, daß alle Preise für alle Käsesorten die gleichen waren, mit Ausnahme von prozentiger holländischer Ware. Diese wurde, wie zu erwarten war einige Gulden billiger notiert.

Dresden, 23. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Allgäuer Weiskäse ist in den letzten Tagen wieder besser gefragt worden. Es wird aber vorzugsweise reifere Ware begehrt. In Emmentaler ist weiterhin schlechter Absatz, ebenfalls geht Edamer schleppend ab. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betragen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 140-150, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 125 bis 135, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 65-68, do., 40 proz. 90-95, pa. bayerischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Eisfett 73-75, do., 40 proz., in Stanniol und Eisfett 95-100, pa. bayerischer Weiskäse, vollfett, 105, pa. holländischer Edamer, vollfett 120, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,32-0,38 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 oder 8/8 teilig 0,80-0,90 je Stück.

Beeuwarden (Holland), 22. Oktober. Bericht der Firma S. S. Senevster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 62-66 holländischen Gulden, 30 prozent. Käse mit 76-80 holländ. Gulden, 40 prozent. Käse mit 92-98 holländischen Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Tilsit, 23. Oktober. Bericht der Firma G. A. Kreis. Die Geschäftslage ist nach wie vor mit „sehr ruhig“ zu bezeichnen. Diese Erscheinung ist nicht ungewöhnlich, sondern wir haben dieselbe bisher in jedem Jahr um diese Zeit. Erst das Weihnachtsgeschäft wird eine Belebung bringen.

Eier.

Berlin, 25. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 18, frische über 55 Gramm 14,50-16, frische unter 55 Gramm 13-14; Auslandseier: extra große 18-19, große 14-16,5, normale 11-13,50, abweichende 11-12,50, kleine und Schmutzeier 9,50-10,50; Kühhäuser: dänische 14-16,50. Tendenz: ruhig.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 23. Oktober. Auftrieb: 156 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6-8 Wochen alte Ferkel 22-28 M, 8-12 Wochen alte Ferkel 28-38 M, 3-4 Monate alte Läufer 38-70 M. Marktläuf: Handel langsam. Nächster Markt am 30. Oktober.

Hannover-Munster, 25. Oktober. Auftrieb: 824 Ferkel und 23 Stangen Schweine. Es kosteten: Ferkel, 6-8 Wochen alt 18-25, 8-12 Wochen alt 26-32; Stangen Schweine bis 60 M je nach Güte und Gewicht. Handel: mittel, geringer Ueberstand. Nächster Markt am Montag, 1. November.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 25. Oktober. Der Getreidemarkt heute ruhiger. Amerika und Liverpool hatten leichte Abschwüchungen gemeldet. Exportnachfrage für Weizen und Roggen blieb hier bestehen, aber das Inlandsangebot ist, abgesehen von Roggen-Rahmladungen, sehr schwach. Die Frachtentenerung und die Knappheit an verfügbaren Dampfern machen die Ausfuhr unrentabel. Das Weizen Geschäft war heute ebenfalls stiller und so blieben auch die Mäcker mit Getreidekäufen vorsichtig. Weizen lag im Zeitgeschäft durchschnittlich etwas schwächer. Die Cif-Forderungen vom Ausland waren nur leicht gedrückt. Roggen auf Lieferung infolge Zurückhaltung der Abgeber eher fester. Gerste in besseren Sorten weiter teuer, auch Hafer gut behauptet. Mais wurde von La Plata höher gehalten und lautet auch hier fest. Für Futterartikel bestand lebhafter Kaufsift. — Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer, guter 216-225 M, mittlerer 208-215 M, Wintergerste 220-230 M, Sommergerste 246-260 M, Futterweizen 280-286 M, La Plata Mais 200-205 M, kleiner Mais 205-214 M, Roggenkleie 114 bis 122 M, Weizenkleie 109-115 M. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 274-277, Oktober 292, Dezember 299,50-295,50, Roggen, märkischer 225-230, Oktober 243, Dezember 291-290,50, Sommergerste 220-270, Wintergerste 190-203, Hafer, märkischer 181-197, Dezember 200, März 207, Mai 209, Mais (lofo Berlin) 198-203, Weizenmehl 36,75-39,50, Roggenmehl 32,75-34,25, Weizenkleie 11-11,25, Roggenkleie 11-11,25, Viktoriaerbsen 57-65, kleine Speiserbsen 39-42, Futtererbsen 21-24, Pelusken 22-23, Ackerbohnen 21-23, Wicken 25-26, Lupinen, blaue 13 bis 14,50, Lupinen, gelbe 14-15, Rapskuchen 15,60-15,80, Leinkuchen 20,50-21, Trockenschrot 9,80-10,20, Kartoffelflocken 24,50-25.

Hamburg, 23. Oktober. Cif-Notierungen in holländischen Gulden die 100 Kilogramm. Weizen: Manitoba 1 lofo 17,10, November 16,90, Manitoba 2 lofo 16,70, November 16,50, Manitoba 3 lofo 16,40, November 16,30, Amber durum 2 November 16, Hardwinter 2 lofo 16,50, November 16,70, Rofa, 78 Kg., November 15,35, Baruffo, 79 Kg., Januar-Februar 15,15, Redwinter lofo 16, November 16,15, Ajima, 76 Kg., lofo und November 16; Roggen: Western 2 lofo 12,50, November 12,60; Mais: Donau-Galoz, Oktober-November 9, La Plata lofo 8,90, November 8,40, südslow.-bulgar. Oktober-November 9; Gerste: amerikanische Malz, November-Januar 10,30, südrussisch-Donau lofo 10,60, November 10,40; Reis: La Plata 19,40. Weizenkleie die Tonne: grobe La Plata 5 Pfund Sterling 15 Sh., Pollard-Plata 5 Pfund Sterling 9 Sh., Baril 5 Pfund Sterling 15 Sh.

Bremen, 25. Oktober. Weizen: Manitoba 2, November-Abladung 14,80, Hardwinter 2 lofo 14,60, Redwinter 2 lofo 13,80; Roggen: amerikanischer 2 11, La Plata 11,20, russischer 11,25; Gerste: Donau 9,25, russische 9,05, amerikanische Malzgerste 9,80; Hafer: deutscher 11-11,50, Kanada-Western 2 9,50, amerikanische white clipped 8,20; Mais: La Plata 8,05, Afrikamischung 8,40. Tendenz: fest.

Nach Schluß eingegangen:

Bekanntmachung.

Die **Deffauer Molkerei** mit dem gesamten Inventar soll durch den unterzeichneten Konkursverwalter freihändig verkauft werden. Restituanten wollen ihre Gebote nebst einer Bietungskautions von 10 000 Rmk. bis 5. November 1926 bei mir einzureichen.
Deffau, den 25. Oktober 1926.
Carl Krüger, Konkursverwalter, Deffau, Kavalleriestraße 25.

Verkaufe, weil für mich zu groß, nur einmalig gebrauchte

Aluminium-Käselwanne.

1500 Liter Inhalt, evtl. tausche gegen nur gut erhaltenen Wärmeaustauscher, 2500 Lit. Stundenlsg. Molkerei Reinsdorf (Mark).

TIKETTEN
H. MEYERDING, Quedlinburg



Suche Abnehmer auf gute

Ermländer

Läuferschweine

im Gewicht von 80—120 Pfund zu billiger Tagespreise ab Verladestat. per Kasse. Bitte um Angebote
Carl Fromm, Viehhändler, Sommerfeld bei Regerteln, Ostpr.
Emil Kadau, Viehhändler, Guttstadt, Ostpr.

Eine Gutmolkerei-Einrichtung zu verkaufen, bestehend aus:
1 Annahmebehälter, 500 Liter,
1 Westfälischer Separator, 500 Liter,
1 Magermilchschleifer, daz. liegend,
1 steh. Dampfessel, 0,5 Nm.
Sämtliche Teile sehr gut erhalten.
Offerten unter Nr. 6528 an d. Ztg.

Wegen Vergrößerung des Betr. geben wir ab 1

Deutz. Diesel-Motor

10 PS., Bauart M. A. H. 1926. Der Motor läuft v. 1. Mai 1926 i. hies. Betrieb, ist fehlerfrei und jederzeit im Betriebe zu betätigen. Preis 1200.— Rmk. Ferner eine

Garbens-Vollmilch-Wage, 250 Kg. Inhalt. Selbige hat bis vor 4 Wochen gearbeitet und ist i. brauchbarem Zustand. Preis 100 Rmk.
Molkerei Walsrode in Hann.

Achtung!

Habe wöchentlich noch 10—20 Lo. allerfeinste

Molkereibutter

abzugeben. Preis 5 M. über Berl. Notierung ab Versandstation. Off. unter Nr. 6522 an diese Zeitung.

Verbandmolkerei Westfalens sucht sofort für 3 bis 4 Monate 500 Lit.

Vollmilch

zuzukaufen. Neueste Angebote u. nähere Angaben unter Nr. 6519 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei, Bez. Halle a. S., hat wöchentlich 6—8 To. frischen, einwandfreien

Quarg

abzugeben. Angebote mit Preis unter Nr. 6508 an diese Zeitung.

Suche 2 Ztr. allers. Molkereibutter, evtl. 1 Ztr. in ½ Pfund-Stücken, sowie 1—2 Tonnen frisch, trockenen eisen- u. buttermilchfreien

Quarg.

Dauerabnehmer bei wöchentl. Abrechnung, pa. Referenzen z. Dienst.

Hugo Klette,

Harzfabrik und Butter en gros

Thale a. Harz. 6525

Westfälische Molkerei hat noch circa 700 Liter pasteurisierte und tiefgefühlte

Vollmilch

abzugeben auf Abschluß gegen Sicherheit und Rannenstellung. Näheres unter Nr. 6512 an d. Ztg.

4—6 Zentner

Sauermilchquarg

zur regelmäßigen Lieferung, ohne Buttermilchzusatz, zu kaufen gesucht. Desgleichen ein gebrauchter, doch gut erhaltener

Engelmannscher Woll.

Erbitte Preisofferten. (6526)

Bernhard Barth, Capelle

b. Deffau.

Offerierte prima

Labquarg

für Käseerei zu 28 M. pro Zentner ab hier per Nachnahme. (6514)
K. Kappellmann, Andersdorf bei Buttstädt i. Thür.

Holländ. Kuh-Käse

prima Ware, frisch vom Salztisch und angereicht, gibt regelmäßig ab (6513) Molkerei Mölln i. Vbg.

Habe wöchentlich 3—4 Ztr.

Stückenbutter

sowie täglich 80—100 Liter

Schlagsahne

abzugeben. Angebote erbitte Molkerei Reinsdorf (Mark) bei Jüterbog. 6532

Tilsiter Vollfett-Käse,

per Pfund 0,95 und 1,—

Tilsiter Halbfett-Käse

per Pfund 0,55 und 0,60

Prima Steinbuscher Vollfett-Käse

per Pfund 0,95

ferner Limburger Voll- und Halbfettkäse offeriert in Post- u. Bahnverbindungen. An Unbekannte nur u. Nachnahme. (6500)

W. Hoppe, Osterode, Ostpr.

Vorzüglich abgelagerten

Tilsiter Halbfettkäse

a 58, frischeren 55 ½, in kleineren und größeren Posten abzugeben. Proberollen ca. 50 und 100 Pfd. gegen Nachnahme. (6502)

J. Wittwer, Käseerei, Drogallen, Ostpr.

Schmelzbutter

prima Ware, naturrein, habe ca. 5 Zentner a 170.— M. abzugeben. Probefübel gegen Nachnahme. 6504

Emil Reh, Stallupönen.

Molkerei mit gr. Buttervertrieb sucht auf Jahresabschluß gr. Posten

S a h n e

zum verbuttern. Entfernung spielt keine Rolle. Offerten unter Nr. W. 6499 an diese Zeitung.

Suche noch für dauernd wöchentl. 2 Ztr. frischen

Quarg

Angebote erbeten. (6498)

Franz Böter, Käseerei,

Wachtum i. H.

Niederrheinische Molkerei, günst. zu Duisburg, Düsseldorf und Köln gelegen, hat täglich 1000—1500 Lt. tiefgefühlte

Vollmilch

abzugeben. Gefl. Angebote mit Preisangabe unter Nr. 6475 an diese Zeitung erbeten.

Romadur

Suche Lieferanten u. erbitte Angebote.

Carl Seedorf

Käsegroßhandlung

Bremen

Meinkenstr. 13

Butteraufläufer

gesucht. Offerten unter Nr. 6530 an diese Zeitung.

Ba. Speisequarg

süß, hochfein im Geschmack, hat abzugeben. (6529)

Molkerei Nieder-Gemünden (Oberhessen).

Täglich 300—400 Liter, gute haltbare

Vollmilch

für Dauerlieferung nach Station Benrath a. Rh. gesucht. Dieselbe muß morgens um 6 Uhr eintreffen. Rannen u. Sicherheit können gest. werden. (6527)

Molkerei J. Domels, Benrath a. Rh.

Stellen-Gesuche.

Strebsamer

Molkereifachmann

verh., 30 Jahre, ohne Kinder, in allen Zweigen des Faches gut ausgebildet, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Verwalter, am liebsten Genossenschaftsmolkerei, jedoch nicht Bedingung. Molkereifachmann mit gut. Erfolg absol. Betr. mit Schweinemast u. -zucht. Kautionsfahne gest. werd. Werte Angebote bitte u. W. P. 6484 an diese Ztg.

Vertrauenswürdig, strebsamer, solider

Fachmann,

32 Jahre alt, mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht Dauerstell. mit Wohnung als Verwalter oder Gutsmeyer. Kautions bis 5000.— Rmk. Offerten unter Grenzmark Nr. 6453 an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe sucht z. sof. Stell. in d. Käseerei. Gute Zeugn. steh. z. Verf. Offerten erb. Hans Knopp, Königsberg i. Pr. b. Rathhof, Königsallee 125-127. (6506)

Für einen wirklich tüchtigen

Molkereifachmann

suche ich zu sofortigem Antritt Vertrauensstellung als Obermeister od. dergl. Ich kann denselben als äußerst arbeitsam, zuverlässig und gewissenhaft empfehlen. Seine gut. Molkereifachmannkenntnisse machen ihn für jeden Betrieb geeignet. Angebote sind zu richten an Molkerei Südtirchen, Krs. Lüdinghausen in Westf. Drmeloh.

Junger, tüchtiger

Fachmann,

26 Jahre, verh., ohne Familie, in ungehindert. Betriebsleiterstellung, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse u. Referenzen, Stellung als Betr.-Leiter, Gutsmeyer, Maschinenist oder sonstigen Vertrauensposten. Selbst. ist erfahren im Buch- u. Maschinenwesen, besitzt weitgehende Kenntnisse auf dem Gebiete der Hart- u. Weichkäseerei. Für rentabelste Arb. u. pa. Produkte übernehme jegliche Garantie. Kautions in Höhe von 1000 M. kann gest. werden. Um wertvolle Angebote unter Nr. W. 6538 an diese Zeitung wird gebeten.

Welcher Molkereibesitzer würde tüchtigen, jüngeren, zuverlässigen

Chausseur

mit Führerschein 3 b, d. schon l. Zeit b. Arzt gefahren u. gelernter Schlosser ist, einstellen? Betr. legt überall mit Hand an, geht evtl. vorerst als Beifahrer o. Mithelfer. Angebote an Fr. Kuhlwein, Colmburg bei Ansbach. (6539)

Suche für einen äußerst tüchtigen und strebs. 24-jährigen Gehilfen zu sofort oder 1. Novbr. paßten Stellung. Derselbe hat in mein. Käseerei gelernt und war seither städtischen Großbetrieb. in leitender Stellung. Erstklassige Referenzen und langjährige beste Zeugnisse bereitenwillig zur Verfügung. Ge. Ang. erb. Georg Müller, Käseerei Ederheim, P. Nördlingen, Bayern

Suche für meinen 18-jährigen kräftigen

Gehilfen

zu sofort anderweitig Stellung Selbiger schenkt keine Arbeit und denselben bestens empfehlen. D. erbittet (63)

Zentralmolkerei Rathenau, Post Ottersberg, Bez. Bremen.

Suche für einen jungen (63)

Gehilfen

welcher im Sommerhalbjahr in mir in Stellung war, und den ich bestens empfehlen kann, zum 1. 1. anderweitig Stellung.

Frau Witt, Wwe.

Gen.-Meierei Gintoft p. Steinbergkirche, Krs. Flensburg.

Zum beliebigen Antritt, spätestens 15. Novbr. suchen wir für ein zuverlässigen, tüchtigen Fachmann Stellung als

erster Gehilfe.

Wir können denselben jeder Molkerei auf das Beste empfehlen. Angeb. erbitte (63)

Meierei Brotdorf a. Elbe, bei Wilster (Holstein).

Suche für 16-jährigen jungen Mann Stellung als

Lehrling.

Angebote erbitte (64) Central-Molkerei Nürnberg, Post

Tücht. solider Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen Stellung zu 1. November. Selbst. ist mit den neuesten Maschinen best. vertr. u. an ein flottes, saub. selbst. Arbeiten gewöhnt und schenkt sich vor keiner Arbeit Dauerstellung an. Geg. gleich. Gefl. Angeb. nebst Gehaltsang. erb. Carl Bohmann, Sanitätsmolkerei Dürren, Rhld. 649

26-jähriger Mann

sucht Stellung als Milchverkäufer oder Fahrer. Selbst. ist als solcher schon tätig gewesen und hat aus. Kenntnisse in Molkereiarbeiten. Sicherheit vorhanden. Zuschrift. unter Nr. 6496 an diese Zeitung. (64)

Junger, tüchtiger Gehilfe, 24 Jahre alt, mit allen in Fachschlagenden Arbeiten bestens vertraut sowie mit der Bereitung von Vogelmilch u. Vogelmilch, der auch in der Weichkäseerei bestens bewandert ist, sowie Camembert, sucht z. bald. Antritt Stellung. Trbl. Ang. erb. R. Katusa, Giffhorn, Oldenburg. 1.

Molkereigehilfe sucht z. sof. Stell. in d. Käseerei. Gute Zeugn. steh. z. Verf. Offerten erb. Hans Knopp, Königsberg i. Pr. b. Rathhof, Königsallee 125-127. (6506)

Meierist

sucht Stellung. Selbiger hat gute Zeugnisse und ist vertraut mit al. Arbeiten, keine Arbeit scheut am liebsten Pommern. Angebot. erb. unter Nr. 6505 an diese Ztg. (649)

Junger Kaufmann

28 Jahre alt, evangelisch, perfekter Buchhalter, sicherer Rechner, bereits in Fach tätig gewesen, sucht Stellung in Kantor mit Milchannahme usw. Derselbe schenkt keine Arbeit. Angebote an R. Kamrath, Fliegenhof bei Jarrentin i. Mecklbg. (649)

Jg. Molk.-Gehilfe,
20 Jahre, Fachmannssohn, sucht 3. 15. November Stellung. Selbstiger ist mit allen neuzeitlichen Masch. vertraut, sow. Butterm., Erfahrung in der Käseerei vorh. Werte Ang. mit Gehaltsangaben unt. Nr. 6422 an diese Zeitung.

Strebsamer, solider Gehilfe,
23 Jahre, keine Arbeit scheuend, sucht Stell. 3. 1. 11. Sucht ist vertraut mit allen ins Fach schlagend. Arb. sowie in Herst. von Stanaen-1. Korbkäse. Werte Ang. erbittet **Otto Bennedendorff, Flechtingen,** Krs. Gardelegen. 6421

Suche f. meinen Sohn, 19 Jahre alt, welcher bis jetzt in meiner Molkerei tätig war, zum 15. Nov. oder etwas früher Stellung als

Gehilfe
wo er sich noch etwas ausbilden l. **Karl Müller, Molkerei Hof,** Post Stauchitz in Sa. 6415

Suche f. jungen, fleißigen, strebsamen, durchaus ehrlichen

Gehilfen
der längere Zeit bei mir in Stellung war, zum 1. 11. bzw. 15. 11. Stellung. Selbstiger ist mit allen Facharbeiten bestens vertraut, ist kein Stundenarbeiter und scheut keine Arbeit. (6371) **H. Dahme, Molk. Albringhausen** bei Bassum.

Werte Angebote an Molkereigeh. **Erich Vollrath, Groß-Brembach b. Weimar.**

Tüchtiger, an selbst. Arb. gew.

Gehilfe,
25 Jahre alt, mit sämtl. Facharb. sowie im Abrechnungsw. gut vertraut, sucht zum 1. Novbr. od. sp. Stellung. Selbst. besitzt gute Handschrift und ist flotter Rechner. Angebote erb. **Joh. Sperling, Molk. Bederkesa (Kreis Lehe).** (6368)

Suche für eine tüchtige ehrliche **Meierin,** 29 Jahre alt, 10 Jahre Fach, mit langj. guten Zeugn. Stellung. Selbst. ist mit Butterm., Käse, Kessel u. Masch. vertr., ebenso im Laden tätig gewesen u. übernimmt jede häusliche Arbeit. Werte Angebote erbittet (6387)

Molkereigeh. Eichenbruch, Kreis Insterburg, Ostpreußen.

Suche zum baldigen Antritt Stellung als **Butterm., 1. Gehilfe** od. onst. Vertrauensp. Pa. Ref. gern. **D. Erdl. Ang. erbeten.** (6384) **E. Sonnenfeld, Römheld, S.-M.**

Suche für äußerst tücht., sauberen

Gehilfen
welchen ich jedem Kollegen empf. ann zu baldig. Antritt Stellung. Selbst. ist vertraut mit sämtlichen Facharbeiten. 24 Jahre alt. **Molkerei Neudamm, N.-M. Alinede.** (6428)

Suche für meinen Sohn, 16½ J. alt, groß und kräftig, in einem gut geleiteten Privat- oder Genossenschaftsbetrieb (Molketr.) Stell. als

Lehrling
wo er auch Gelegenheit findet in christlichen Arbeiten beschäftigt zu werden. Ostpreußen bevorzugt. **Bünnow, Pipiensten, Kr. Rügen.**

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe

5 Jahre alt, der mit Kessel, Maschinen, Kühlmaschine, Butterm., Milchverfand, Hart- und Weichkäse, sowie Abrechnungswesen gut vertr. ist, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum beliebigen Antritt Stellung. Gegend gleich. Angebote erbittet unter Nr. 6458 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe
Chauffeur, 24 Jahre, sucht Stellg. ½ Jahre in Autowerkstatt als Hilfschloss. gearbeit. Scheue keine Arbeit. Erstklass. Zeugn. Angeb. unter R. S. 6432 an diese Ztg.

Ich suche für meinen 22 jährigen, strebsamen

Gehilfen
den ich bestens empfehlen kann, auf sofort eine anderweitige passende Stellung. Derselbe ist mit der Bedienung sämtlicher Maschinen sow. Herstellung von Flaschenmilch, pa. Tafelbutter und in der Weichkäse. bestens vertraut. Angebote erbittet **Molkerei Reich, Hagen in Westf.,** Neumarkt 11. 6476

Strebsamer Molkereigehilfe, 22 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 11. Stellung. Selbst. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Separator, Butterm., Käse, Kühlmaschine und Kontorarbeiten. Angebote an (6454) **Hermann Mölmeyer,** Molkerei Apenzen, Kreis Stade.

Suche
wegen Umänderung im Betriebe **für meinen Gehilfen** den ich bestens empfehlen kann, p. 1. 11. 26

Stellung.
Derselbe ist firm in Butterm. sowie in der Herstellung verschiedener Weichkäse, insbesondere Stangenkäse und Camembert. Offert erb. **Molkerei Berjenbrück in Hann.**

Tüchtiger Milchverkäufer, 23 Jahre alt, von Kind an in der Milchwirtschaft tätig gewesen, sucht ab 5. evtl. 15. 11. Stellung (6457) **Karl Rading, Molkerei Horstmar,** Bezirk Münster in Westf.

Molkereigehilfe und Chauffeur sucht zum 1. 11. 26 Stelle als Molkereigehilfe und Chauffeur. Selbst. ist mit allen neuzeitlichen Maschin. aufs beste vertr. und ist im Besitz eines Führerl. 3 b. Offerten sind zu richten an **H. Kling, Dorheim (Wetterau),** Hauptstraße 105.

Suche für meinen Sohn, 16½ J., der 1½ J. Motorbau erlernt hat, **Lehrstelle i. Meierei.** Antritt sofort. (6493) **Manhart, Hamburg,** Krohnstap 46, III.

Molkereifachmann, 25 J., guter Charakter, etw. Verm., wünscht d. Bekanntschaft einer jungen, netten Dame, etw. Verm. erw. zwecks sp. **Heirat.** Offerten mit Bild unter Nr. 6255 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Suche tätigen **Teilhaber** für meine Harzkäseerei u. eine neu zu gründende Molkerei im Bezirk Cassel mit einigen 1000 Mark Einlage. Offerten unter R. S. Nr. 6253 an diese Zeitung.

Städt. Sanitätsmolkerei
in Provinz Sachsen, zu verkaufen oder zu verpachten. Sämtl. Milch wird detailliert. (6516) **E. Bundgaard, Bremen,** Rembergstraße 94.

Städt. Molkerei
in Schleswig-Holstein mit 1200 Lit. Anlieferung zu verkaufen oder zu verpachten. (6517) **E. Bundgaard, Bremen,** Rembergstraße 94.

Städt. Dampfmolkerei
in Norddeutschland mit ca. 2000 Liter Anlieferung, die sämtlich verkauft und verhandelt wird, für 45 000.— Rmk. und 15 000.— Rmk. Anzahlung zu verkaufen. (6518) **E. Bundgaard, Bremen,** Rembergstraße 94.

Meine in bester Gegend Mecklenburgs gelegene

Dampfmolkerei
verbunden mit Schweinemast und -Zucht stelle ich preiswert zum Verkauf. Die tägliche Anlieferung ist trotz der Seuche, welche hier stark auftritt ca. 1800 Liter. Im Sommer über 3000 Liter. Gebäude, Maschinen, Inventar usw. in denkbar bester Verfassung. Schweine-stall für ca. 100 Schweine, Milch wird n. Fettgehalt bezahlt. Herrliche, große Wohnung. Schöner Obst- und Gemüsegarten. Hörter verbeten. Anzahlung 25—30 000 Mark. Offerten unter Nr. 6521 an diese Zeitung.

Genossenschafts-Molkerei, Stadt in Mitteldeutschland, zirka 1500 Liter, zu verkaufen. Tadell. Einricht. und Eismaschine. Butterfertiger usw. Große Wohn. vorh. **E. Bundgaard, Bremen,** Rembergstraße 94. 6509

Dampfmolkerei
30 Km. von Hannover entfernt, 1600 Liter täglich, zu verkaufen. Forderung 35 000.— Anzahlung ca. 12—15 000.— Rmk. (6515) **E. Bundgaard, Bremen,** Rembergstraße 94.

Verpachte **Molkerei**
Gegend Oberhessen. mit gut. Verb. Frankfurt a. M., Maschinen müssen käuflich übern. werden. Erforderl. 5—6000 Mk. Offerten unter Nr. 6485 an diese Zeitung.

Ausbaufähige **Handelsmeierei**
in Großstadt Holsteins mit schöner Wohnung, ca. 1500 Liter, sofort günstigst zu verp. oder zu verkauf., erforderlich ca. Mk. 12 000.— Off. unter Nr. 6374 an diese Zeitung.

Harzkäseerei, auf das Modernste eingerichtet, verpachte fränkischthalber. Gegend Mitteldeutschland. Wohnung vorhanden. Zur Uebernahme Mark 3000.— erforderlich. Eilangebote unter Nr. 6356 an diese Zeitung erbeten.

Suche eine gutgehende **Stadtmolkerei**
evtl. auch Landmolkerei zu kaufen oder pachten. (6377) **Ehr. Brudert, Briesg, Bz. Breslau,** Neuhäuserstr. 4, I.

Suche rentable **Molkerei**
zu kaufen oder pachten. Anzahlung sofort greifbar. Angebote mit näh. Angaben erbeten. (6363) **R. Westphal, Arnimswalde** bei Altdamm.

Dampfmolkerei
mit Hinterland, Betrieb kann heruntergewirtschaftet sein oder still liegen, Bahnstation, Strecke Berlin, bei hoher Anzahlung sofort zu kaufen gesucht. (6456) **Kempfi, Magdeburg,** Johannisbergstr. 7 b.

Reisender
der in Molkereien gut eingeführt ist, oder tüchtiger Molkereifachmann, der sich für diesen Posten eignet, mit RM. 10 000 Kapital als Teilhaber von Molkereigerätfabrik gesucht. Angebote unter 6406 durch diese Zeitung erbeten.

Genossenschaftsmolkerei
bahngünstig zu Berlin gelegen, von kapitalkräftigem Fachmann sofort zu pachten gesucht. Bahnstation Bedingung. **Kempfi, Magdeburg,** Johannisbergstr. 7 b.

Älterer Molkereifachmann sucht reelle Sache,

Milchgeschäft, Molkerei oder dergl.
zu pachten oder kaufen, wo zur Uebernahme ca. 3000 Mk. bar und eine sichere Goldm.-Hypothek von 4250 Mk. als Anzahlung genügt. Offerten erbittet unter Nr. 6389 an diese Zeitung.

Molkerei
ohne Konkurrenz, östlich der Elbe zu pachten oder kaufen gesucht. Angebote erbittet (6397) **Paul Wraase, Herzfelde b. Berlin.**

Nachtmolkerei, 15 Jahre in einer Hand, Sommer 3, im Winter 1000 Liter, für 15 000 Mark bei hoher Anzahlung verkäuflich. Nähe Osnabrück. Offert. unter Nr. 6400 an diese Zeitung.

Gesucht zu sofort eine kleinere **Molkerei**
zu kaufen oder zu pachten. Angeb. unter Nr. 6408 durch diese Zeitung.

Molkereibesitzer mit flott. Gesch. in Hamburg sucht zur Ausnützung guter Beziehungen zu Großverbr., leistungsfähige Landmeierei zur Gründung gem.

Betriebssstelle
für Frischmilch und sämtl. Molkereiprodukte, Großabsatz infolge besserer Arbeitsmethode garant. Offerten mit Angabe der Betriebsverhältnisse und Hygiene unter Nr. 6372 durch diese Zeitung erbeten.

Harzkäsefabrik.
In Großstadt Schlesiens a. Bahnhof gelegen, mit anschl. 2 Zimmerwohnung in Bachtr., Lübb. Autom. A., mit Rollv. für lange Käse, Granitwalzenmühle, 5 PS. Elektr.-Motor, schöner Betrieb, f. 2—3000 Kisten Wochenleistung, guter Abf. am Ort, i. vollem Betrieb mit Kundenschaft und Lieferanten fränkischthalber zu verkaufen. Fachl., die über 3000.— A. verfügen, woll. Offerten unter Nr. 6365 durch diese Zeitung einfinden.

Suche kleine **Molkerei**
zu pachten. Off. unter Nr. 6144 an diese Zeitung.

Kleine Molkerei od. Käseerei
sucht zu pachten. Ausführliche Angebote erbittet (6161) **Tornow, Wegenow bei Zerrenthin,** Udermark.

Jung., tüchtig. Molk.-Fachmann sucht **Lebenseristenz.** Molkerei od. Milch- u. Buttergesch. 3. pacht. od. zu kauf., wo vorerst ein. 1000 Mk. genügt. Es kommen aber n. lebensf. und reelle Unternehmen in Frage. Ang. unter Nr. 6385 d. d. Ztg.

Städtisches Molkf. = Unternehmen
mit reichl., guten Verhältnissen, ist besonderer Umstände halber gütig. abzutreten. Käufer mit 4000 Mk. Barcapital erforderl. Näheres u. Nr. 6488 an diese Zeitung.

Genossenschafts-molkerei

Stadt (6000 Einwohn.) in Mitteldeutschland, jezt 1500 Liter ca., zu verkaufen. Sehr gute Maschinen mit Eismaschine, Butterfertiger, Heiß-Dampfmachine, ebenfalls gr. Wohnung. Forderung 40 000 Rmk., Anzahlung 15 000 Rmk. (6462)
C. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 4.

Teilhaber(in) gesucht
für Käsegroßhandlung mit einigen 100 Markt Beteiligung. Hoh. Verdienst. Offerten unter Nr. 6468 an diese Zeitung.

Stadt-molkerei

in Pommern, anderen Unternehm. halber zu verkaufen. Anzahlung 8-9000 Mk. Offerten unter Nr. 6460 durch diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche einen im guten Zustande befindlichen, gebrauchten, stehenden **Dampfkessel.**

Angebote erbittet (6006)
Molkerei Gr.-Lüßwig,
Kreis Liegnitz in Schlesien.

Kaufe ein gebrauchtes (6164)
holst. Butterfaß,
ca. 75 Liter Verbutterung, ferner
1 Butterknetter und
1 Dampferzeuger,
ca. 500 Liter Stundenleistung. Eil-
angebote an
Molk. Schrden, Krs. Warburg.

Ein gebrauchter

Milchföhler,

runde Form, mit mindestens 1000
Liter Stundenleistung, zu kaufen
gesucht. Angebote mit Preis erb.
Molkerei Hermsdorf bei Zinten,
Ostpreußen. 6201

Ein gebrauchter, gut erhalten.

Dampferzeuger

zu kaufen gesucht. Angebote mit
Preis erbittet (6403)
Meierei Thandorf in Mecklb.
bei Raseburg i. Lbg.

Suche 2 gut erhaltene

Milchuntersuchungs- apparate,

nicht unter 12 Proben. (6467)
Sanitäts-Molkerei Zimmermann,
Zinnowitz.

Guterhalt.

Butterknetmaschine

zu kaufen gesucht. Preisangeb. an
Walter Hennig, Dresden N. 22,
Osterbergstraße 4, II., I.

Kauf-Angebote.

Quargäcke

Sei- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Trütsche, Zittau i. Sa.,
Georgstraße 7.

Käsewannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigt. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)

Wilhelm Hesse, Klempnermstr.
Nordheim i. Hann.

Meine im best. Zustand befindl.

Molkerei-

Baltic-Anlage

einschl. sämtl. Zubehör stelle ich z.
Verkauf. (6380)

Molkerei Haselhorn,
Kreis Stolzenau.

Milch-Flaschen
aller Art
Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm Ferd Heye
Centralbüro: Düsseldorf, Schadowstrasse 30

Butterformmaschine zu kaufen gesucht.

Fr. Emil Metz, Nahrungsmittelfabrik, Hannover, Langelaupe 34.

Camembert- Grifetten,

11 000 Stück, wegen Aufgabe abzu-
geben (auch geteilt), nehme auch
Butter oder Käse in Zahlung.
Molkerei Kalzig, 6433
Kreis Schwerin a. d. Warthe.

— 1000 —

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
und behandelt auf 260 Seiten
alles, was ein junger Molkerei-
fachmann wissen muß. Preis
5.— Verlag für Molkereibüro-
hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
stadt-Ulbersdorf. (5366)

Zeugnisabschriften!

Schnellste Anfertigung mit mod.
Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.
Rühl, Hannover,
Emmerberg 21.

Einflammrohrkessel,

15 qm. Planroßvorheizung für
Rohröle, Briketts, Erhitzer, oberer
Antrieb, 2000 Liter, billig abzugeb.
Molkerei Kirchhain, N.-L.,
Bahnhof. 6492

Zur Verzinnung

von Bakkeuren, Dampfslawannen
u. Bassins usw. an Ort und Stelle.
Zinnung lief. pa. bleifreies Streu-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
sende tüchtige, mit d. Arbeit vertr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallmitz, Straße Sagan.-Liegnitz

Infolge Anschaffung größ. Appa-
rate hat Genossenschaft in Bran-
denburg nachstehende

Maschinen

billig abzugeben:

- 1 Magermilchpasteur N. 6, Berged.,
 - 1 Rahmpasteur N. 1, Bergedorf,
 - 2 Misa-Separatoren N. B. 5, 1500
Liter Leistung,
 - 1 Ultra-Sparkühler F., 4000 Liter
Leistung,
 - 1 Ultra-Doppel-Räderpumpe Nr. 2,
 - 1 Ultra- (einf.) Räderpumpe Nr. 2,
 - 1 Kompressor, stehend, 4000 Kal.,
für Milch- und Raumföhlung,
 - 1 alte Wasserpumpe, 6000 Liter
stündlich,
 - div. Hängefonjoulager, 50er Bohr.
- Die Maschinen sind gut erhalten
und befinden sich noch ca. 6 Wochen
i. Betrieb. Offerten unter Nr.
6437 an diese Zeitung.

Hygienische Milch- flaschenverschlüsse.

Schmidt & Co., N.-G., Elberfeld.

Ein

Berged. Vorwärmer

mit Oberantrieb, 3000 Liter stündl.
Leistung, auf Entrahmungstemper.,
desgleich, eine Ahlbornische Schaum-
dämpfende Magermilchpumpe weg.
Umbau zu verkaufen, spottbillig.

Münsterberger Molkerei in Schl.

Vollfrische gekämpelte

Inlands-Trinkeier

z. Berliner Börsen-Notierung gibt
ab (6440)
Molkerei- u. Käsefabrik Steinau
a. Ober.

Achtung!

Begen vollständig. Umstellg.
Betrieb. steht eine kompl. mode

Molkf.-Einrichtung

wie Dauererhitzung- u. Tiefstüh-
lage, Rahmreifer u. Butterferti-
modernste Dampfmasch. usw. pr.
wert zum Verkauf. Die Einric-
ist fast neuwertig, Fabrikat
born. Bei angemess. Anzahl. m.
gehendste Zahlungsvereichtera-
nehme bei Neugründung oder
einrichtung einer Molkerei auf
selbe eine Hypothek als Zahl.
Die Anlage soll im ganzen ev-
auch getrennt verkauft werd.
stellung über die gesamte Einr-
wird Interessenten gern zuge-
Centr.-Molkerei u. Käsefabrik
Post u. Bahn Bannemühlen i.

Seltener

Gelegenheitskauf

Infolge Stilllegung der S.
Milchzentrale Ludwigshafen a.
soll die ganze Einrichtung bald-
licht verkauft werden. Die An-
besteht aus:

1. Kühlanlage: liegend. Ko-
Nr. 25 a, „Ahlborn“, Lints-
schine für Kohlensäure, 6000
Stundenleist., Baujahr
Doppelrohr-Gegenstrom-
denjator,
Tauchrefrigerator (105
zu je 7½ Kg. vorgeh., 20
vorhanden), rechteckig
Zentrifugal-Solepumpe
21 Rbm. Stundenleistung,
Maschine ist nur kurze Zeit
braucht u. vollst. neuwe-
 2. Rundrohrflächenföhler, 6000
Stundenleistung von 90 au-
Gell., in geteilter Ausfüh-
für Brunnenwasser und S-
 3. Ultra-Pasteur N. 5 m. unt-
Antrieb, 4000 Liter Stun-
leistung, ein Jahr gebr-
 4. Kraftzentrifuge für Mil-
nigung (Lang), 4000 Lit-
denleistung, drei Monate g-
 5. Kraftzentrifuge (Westfalia)
Entrahmung, 3000 Liter C-
denleistung, 1 Jahr gebr-
 6. Butterfertiger (Sepien), 4
Rahmföhlung, 1 J. gebr-
 7. 9 Milchbehälter, je 2000 L.
aus 1½ Millim. stark. Ru-
blech, nicht isoliert, noch
ständig neuwertig;
 8. 2 Käsewannen, 1500 Liter
2000 L., rechteckig, aus
blech, innen verzinkt, noch
ständig neuwertig;
 9. 3500 Stk. Milchannen m
gelverschl., je 20 Liter,
380 Stk. Milchannen m
gelverschl., je 40 Liter,
150 Stk. Milchann. m
dedel, je 50 Liter;
 10. 2000 Stk. Milchflaschen
Klappentasten;
 11. eine Milchpumpe (Ultra-
kolbenpumpe), 6000 L.
denleistung;
zwei Milchpump. (Ultra-
kolbenpumpe), 3000 Liter
denleistung.
- Gefl. Anfragen sind zu richt-
Karl Rosenbaum, Molkerei
Schmidt (Pfalz).

Milchannen

staunend billig

sowie alle anderen Einricht-
gegenstände usw. liefern in d-
bekannten Güte
Central-Gesellschaft für Hand-
Industrie, Hindenburg, Ob-

Habe 65 Stück guterhaltene

Käsehornden

abzugeben. Offerten mit Preis
zu richten an
Franz Strzoda, Krappitz,

Ca. 100 Rohrhornden

60 × 100 cm., verkauft billig
Karl Reiche, Berlin N. 5
Alte Schönhäuserstraße 23-

Milchkannen

teckdeckel, 20 Liter zu Rmk. 9,50
dügelverschl., 20 Lt., zu Rmk. 10,50
liefert nach wie vor in kräftiger
ausführung u. prima Verzinnung
Milkannen-Vertrieb Schöppentiedt
Jedes Quantum sofort lieferbar.

Käsefisten

omwie □ = Käsefisten

liefert prompt und preiswert
Mag. Grondei, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.



Harzkäsefisten
□ Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut u. billig
von
Schlemm u.
Thüringen
die

Neumärkische Kistenfabrik
Inh. Gustav Arenhold
Landsberg W.
Ferauf 775. Drahtanschrift Kistenfabrik



gepresste
Käse-Schneide
Schmidt & C. Elberfeld

Spezialmas. Schneiden für
Emmentaler ohne Rinde.



Cremer & Grosse
Dresden-23

Spezialfabr. für Flaschenkisten
Versand- und Butterkisten
Läsematten, Käsefisten etc.

Für eine neu einzurichtende
Meierei suche ich nachfolgende, ge-
rauchte, gut erhaltene Maschinen
und Behälter gegen Kasse zu kauf.:
liegende Dampfmaschine, 12 bis
15 PS.,
Wasserpumpe, 6000 Lt. Stunden-
leistung (Niemenantrieb),
Kaltwasserbehälter von 2 cbm.
Inhalt (mindest. 4 mm. Blech-
stärke),
Warmwasserbehälter, 1000 Liter,
mit Heizschlange von mindestens
2" lichte Weite,
Vollmilchbassin, 800 Lit. Inhalt,
Magermilchbassin, 1000 Lt. Inh.,
Buttermilchbassin, 600 Lit. Inh.
Angebote an
Johs. Precht, Maschinenbau und
Reparatur, (6174)
Harzfeld in Hannover.

Kisten

n jeder Ausführung (Käsefisten,
Tierkisten usw.), Käsefisten empf.
Wilk. Brader, Kistenfabrik,
Hildesheim.

Sarzerkäsefisten

us Nadelholz, sauber und stabil
Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i.
ed gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Kistenfabrik,
Kreibitz i. Schl. (5054)

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855
Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorh. ande-
ner Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Homogenisiermaschinen
v. Schröder, ab 50 bis 2000 Liter
tadellos, verkauft günstig (4584)
C. E. Modes, Berlin-Neukölln.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht
pr. 1000 Stüd 2,75 Mk., bei groß.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (35)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Ein Kohlenäure- Verdampf-Kühler

800 Liter Stundenleistung, fast
fabrikneu, für Mk. 350.— bei günst.
Zahlungsbedingungen z. verkaufen
Offerten unter 5726 an diese Ztg.

1 Zellerbutterknetzer.

1 m Durchm., Mk. 80.—, ca. 300
Lattenkäsehorden,
a Mk. 0,50, sofort zu verkaufen.
Adolf Binge, Warnemünde.

Käsehorden

liefert preiswert (5701)
Runo Landek, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt
tets am Lager. (438)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49

Ein ganz besonders billiges und
vorteilhaftes Angebot in (6331)
Käsefisten jeder Art
sowie auch jeden kleinsten Posten
bietet

Schreinerei und -Kistenfabrik
Alwin Häder
Bottenhorn, Krs. Biedentopf.

Absatzferkel

liefert i d n P s n
bei günstigen Preisen
und
Zahlungsbedingungen

Hermann Brandt
Viehhandlung
Riesenburg (Westpr.)
Telefon 101.

Habe wöchentlich 60—80 (6321)
**Ermländische
Läuferfische**
von 60—120 Pfund bei angemess.
Provision abzugeben.
Gustav Bidler, Heilsberg, Ostpr.
Ragnerdamm 1. Telefon Nr. 65.

Butter, Käse, Quarg.

Suche
Limb. Quadratkäse
zu kaufen. Offerten mit Angaben
von Fettgehalt und Preis erbittet
Willy Ebendorfer, (6398)
Berl.-Wannsee, Schäferstraße 23.

Habe laufend wöchentlich einige
Zentner guten, trockenen
Quarg
abzugeben. Angebote mit Preis
erbittet (6402)
Meierei Thandorf in Medlb.
bei Rakeburg i. Lbg.

Übernehme
Betretungen
bezw. Warenkommission
von leistungsfähigen Molkereien
sämtlicher Käseorten.
Fritz Hagedorn, (6401)
Dortmund, Münsterstraße 114.

Thür. Molkerei sucht jede Woche
noch 2—3 Tonnen
prima Butter
direkt von Molkerei entl. auf Ab-
schluß auf Grund Berliner Höchst-
notiz. Kasse nach Empfang der
Ware. Angebote unter Nr. 6407
durch diese Zeitung.

Habe wöchentl. einige Zentn. pa.
Zafelbutter
in 1 oder 1/2 Pfd.-Stücken in Kauf.
Kisten abzugeben. Preis 15 Rmk.
über Berliner Höchstnotiz. Angeb.
erbitte unter Nr. 6409 durch diese
Zeitung.

Anbiete: Aus bester Stallfütte-
rungsmilch hergestellte
Schlagsahne
lieferfähig auch in der knappsten
Zeit, es kommen nur Dauerabneh-
mer in Frage. Anfragen erbeten
unter B. W. 6411 an diese Zeitung

Pa. Molkereibutter
von Genossenschaftsmolkerei für
dauernde Abnahme gesucht. Neuf.
Preisangebote erbeten. Kassenre-
gulierung im voraus. Pa. vollz.
Speisequarg
wöchentlich noch einige Ztr. abzug.
Central-Molkerei Brilon i. W.
Brandt & Co. (6413)

Suche noch einige Dauerlieferant.
für 5—10 Zentr. prima
Molkereibutter
1. und 2. Qualität. Offerten mit
Preisangebote. Ferner
1 Bolle-Wagen
zu kaufen gesucht. (6419)
Robert Schieweck, Frankfurt a. O.,
Al. Scharnstr. 20.

Silf. Magerkäse,
1/2 und 1/4 fett, auch Ausschuh, kauft
F. C. Tollner, Norden.
Erbitte Angebote. (6436)
Wöchentlich 2 Tsch

zu kaufen gesucht. Molkerei in der
Nähe Hildesheim-Braunschweig be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 6435
an diese Zeitung.

Welche pommerisch. Molkerei, mög-
lichst an der Bahnstrecke Stettin-
Danzig gelegen, hat täglich 2 bis
3000 Liter
beste Vollmilch
abzugeben? Es wird ein guter
Preis gezahlt. Eilofferten unter
Nr. 6450 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch 3—5 Ztr.
prima Butter
am liebsten von Molkereien die im
Sommer Baborte liefern. Kasse
prompt, eventl. im voraus. Gefl.
Angebote mit äußerster Preisang.
Berliner Notierung, erbeten unter
Nr. 6448 an diese Zeitung.

Wer liefert
pa. vollfetten Brie?
Offerten mit Muster. (6446)
W. Rohde, Käsegroßhandlung,
Oldenburg i. O.

Ich bin regelmäßiger Kassakäufer
für frischen, trockenen metallfreien
Quarg
sowie prima Holländer Kuhkäse u.
bitte um Angebote mit Preis.
Karl Soene jun.,
Käsefabrik u. Buttergroßhandlung,
Eberswalde, Eisenbahnstraße 75.

Den vielen Bewerbern zur Nach-
richt, daß wir unsere offerierte
Butter vergeben haben. Besten
Dank. (6367)
Central-Molkerei e. G.,
Kosenthal, O.-S.

Suche für dauernde Lieferung 20
bis 30 Zentner pa. halbreifen
Quadr. = Rummelkäse
Zahle höchsten Tagespreis. (6442)
Käsefabrik M. Brühns, Dresden N. 5.

**Pa. Emmentaler und
pa. Tafelbutter**
sucht zu kaufen
Frieda Flohr, (6441)
Butter- und Käsehandlung,
Görlitz i. Schl., Reuterstraße 23.

Prima frischer
Quarg
regelmäßig abzugeben
Molkerei Bredersfeld, Westf. (6469)

Wöchentlich 20—30 Zentner
Quarg
frisch, trocken und einwandfrei in
Käufers Fässern und 10—12 Ztr.
prima Butter
laufend an kulant Abnehmer ab-
zugeben. Offerten mit Preis und
Referenzen unter Nr. 6481 durch
diese Zeitung erbeten.

Gesucht nach Dortmund noch
wöchentlich 3—4 Tsch prima
Molkereibutter
nur von Molkereien zu Berliner
Höchstnotiz bezw. 5 Rmk. drüber,
sowie 2—3 Zentner
2. Qualität oder Landbutter
bei prompter Kasse. Beste Referenz.
zu Diensten. Angebote unter H.
C. Nr. 6480 an diese Zeitung.

Suche Dauerabnehmer für einige
Zentner
Butter
wöchentlich. Prima Referenzen er-
forderlich. (6474)
Molkerei Triptau a. d. Elbe.

Habe wöchentlich 1 Zentner
feinste Tafelbutter
an nur zahlungsfähige Abnehmer
abzugeben. Probetonne unter
Nachnahme. Angebote mit Preis
erbittet (6490)
H. Schütte,
Rhoden, Kreis Halberstadt.

30 Zentner Quarg
mit 2 Prozent Salz, ganz trocken
gepr., gibt ab auch im einzelnen zu
Rmk. 25.— pro Zentner ab hier.
Angebote unter A. A. Nr. 6470 an
diese Zeitung.

Ich suche wöchentlich 4—5 To.
allerfeinste, ungesalzene
Molkereibutter
entl. auf Abschluß. Berliner höchste
Notierung. Kasse nach Empfang
oder voraus. Probetonne. Gefl.
Offerten unter Nr. 6465 durch diese
Zeitung.

Suche wöchentlich noch ca. 10
Zentner prima frischen, trockenen
metall- und buttermilchfreien
Quarg
bei prompter Kasse zu kaufen. Er-
bitte Preisangebote. Probetonne
erwünscht. (6461)
Altmarkt. Käseerei Kruse, Salzwedel.

Quarg
trocken, metallfrei, zur regelmäsig.
Lieferung noch gesucht. Angebote
mit Preis erb. (6394)
Otto Menz, Käsefabrik,
Reinickendorf-Ost, Gesellschaftsstr. 18
Telefon Reinickendorf 541.

Quarg
frisch, trocken, buttermilch- und
metallfrei, gegen Kasse wöchentlich
12 Zentner abzugeben und bitte
um Preisangebote unter Helsen Nr.
6395 an diese Zeitung.

Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Habe laufend wöchentlich einige
Zentner guten, trockenen
Quarg
abzugeben. Angebote mit Preis
erbittet (6402)
Meierei Thandorf in Medlb.
bei Rakeburg i. Lbg.

Übernehme
Betretungen
bezw. Warenkommission
von leistungsfähigen Molkereien
sämtlicher Käseorten.
Fritz Hagedorn, (6401)
Dortmund, Münsterstraße 114.

Thür. Molkerei sucht jede Woche
noch 2—3 Tonnen
prima Butter
direkt von Molkerei entl. auf Ab-
schluß auf Grund Berliner Höchst-
notiz. Kasse nach Empfang der
Ware. Angebote unter Nr. 6407
durch diese Zeitung.

Habe wöchentl. einige Zentn. pa.
Zafelbutter
in 1 oder 1/2 Pfd.-Stücken in Kauf.
Kisten abzugeben. Preis 15 Rmk.
über Berliner Höchstnotiz. Angeb.
erbitte unter Nr. 6409 durch diese
Zeitung.

Anbiete: Aus bester Stallfütte-
rungsmilch hergestellte
Schlagsahne
lieferfähig auch in der knappsten
Zeit, es kommen nur Dauerabneh-
mer in Frage. Anfragen erbeten
unter B. W. 6411 an diese Zeitung

Pa. Molkereibutter
von Genossenschaftsmolkerei für
dauernde Abnahme gesucht. Neuf.
Preisangebote erbeten. Kassenre-
gulierung im voraus. Pa. vollz.
Speisequarg
wöchentlich noch einige Ztr. abzug.
Central-Molkerei Brilon i. W.
Brandt & Co. (6413)

Suche noch einige Dauerlieferant.
für 5—10 Zentr. prima
Molkereibutter
1. und 2. Qualität. Offerten mit
Preisangebote. Ferner
1 Bolle-Wagen
zu kaufen gesucht. (6419)
Robert Schieweck, Frankfurt a. O.,
Al. Scharnstr. 20.

Silf. Magerkäse,
1/2 und 1/4 fett, auch Ausschuh, kauft
F. C. Tollner, Norden.
Erbitte Angebote. (6436)
Wöchentlich 2 Tsch

zu kaufen gesucht. Molkerei in der
Nähe Hildesheim-Braunschweig be-
vorzugt. Angebote unter Nr. 6435
an diese Zeitung.

Welche pommerisch. Molkerei, mög-
lichst an der Bahnstrecke Stettin-
Danzig gelegen, hat täglich 2 bis
3000 Liter
beste Vollmilch
abzugeben? Es wird ein guter
Preis gezahlt. Eilofferten unter
Nr. 6450 an diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch 3—5 Ztr.
prima Butter
am liebsten von Molkereien die im
Sommer Baborte liefern. Kasse
prompt, eventl. im voraus. Gefl.
Angebote mit äußerster Preisang.
Berliner Notierung, erbeten unter
Nr. 6448 an diese Zeitung.

Wer liefert
pa. vollfetten Brie?
Offerten mit Muster. (6446)
W. Rohde, Käsegroßhandlung,
Oldenburg i. O.

Ich bin regelmäßiger Kassakäufer
für frischen, trockenen metallfreien
Quarg
sowie prima Holländer Kuhkäse u.
bitte um Angebote mit Preis.
Karl Soene jun.,
Käsefabrik u. Buttergroßhandlung,
Eberswalde, Eisenbahnstraße 75.

Den vielen Bewerbern zur Nach-
richt, daß wir unsere offerierte
Butter vergeben haben. Besten
Dank. (6367)
Central-Molkerei e. G.,
Kosenthal, O.-S.

Suche für dauernde Lieferung 20
bis 30 Zentner pa. halbreifen
Quadr. = Rummelkäse
Zahle höchsten Tagespreis. (6442)
Käsefabrik M. Brühns, Dresden N. 5.

**Pa. Emmentaler und
pa. Tafelbutter**
sucht zu kaufen
Frieda Flohr, (6441)
Butter- und Käsehandlung,
Görlitz i. Schl., Reuterstraße 23.

Prima frischer
Quarg
regelmäßig abzugeben
Molkerei Bredersfeld, Westf. (6469)

Wöchentlich 20—30 Zentner
Quarg
frisch, trocken und einwandfrei in
Käufers Fässern und 10—12 Ztr.
prima Butter
laufend an kulant Abnehmer ab-
zugeben. Offerten mit Preis und
Referenzen unter Nr. 6481 durch
diese Zeitung erbeten.

Gesucht nach Dortmund noch
wöchentlich 3—4 Tsch prima
Molkereibutter
nur von Molkereien zu Berliner
Höchstnotiz bezw. 5 Rmk. drüber,
sowie 2—3 Zentner
2. Qualität oder Landbutter
bei prompter Kasse. Beste Referenz.
zu Diensten. Angebote unter H.
C. Nr. 6480 an diese Zeitung.

Suche Dauerabnehmer für einige
Zentner
Butter
wöchentlich. Prima Referenzen er-
forderlich. (6474)
Molkerei Triptau a. d. Elbe.

Habe wöchentlich 1 Zentner
feinste Tafelbutter
an nur zahlungsfähige Abnehmer
abzugeben. Probetonne unter
Nachnahme. Angebote mit Preis
erbittet (6490)
H. Schütte,
Rhoden, Kreis Halberstadt.

30 Zentner Quarg
mit 2 Prozent Salz, ganz trocken
gepr., gibt ab auch im einzelnen zu
Rmk. 25.— pro Zentner ab hier.
Angebote unter A. A. Nr. 6470 an
diese Zeitung.

Ich suche wöchentlich 4—5 To.
allerfeinste, ungesalzene
Molkereibutter
entl. auf Abschluß. Berliner höchste
Notierung. Kasse nach Empfang
oder voraus. Probetonne. Gefl.
Offerten unter Nr. 6465 durch diese
Zeitung.

Suche wöchentlich noch ca. 10
Zentner prima frischen, trockenen
metall- und buttermilchfreien
Quarg
bei prompter Kasse zu kaufen. Er-
bitte Preisangebote. Probetonne
erwünscht. (6461)
Altmarkt. Käseerei Kruse, Salzwedel.

Quarg
trocken, metallfrei, zur regelmäsig.
Lieferung noch gesucht. Angebote
mit Preis erb. (6394)
Otto Menz, Käsefabrik,
Reinickendorf-Ost, Gesellschaftsstr. 18
Telefon Reinickendorf 541.

Quarg
frisch, trocken, buttermilch- und
metallfrei, gegen Kasse wöchentlich
12 Zentner abzugeben und bitte
um Preisangebote unter Helsen Nr.
6395 an diese Zeitung.

Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Offeriere aus eigener Käserei:

feinsten 20 Proz. Komadur-Käse,
per Ztr. Mk. 60.—,
feinste Tafelbutter, per Ztr.
Mk. 163.—,
Speisequarg, per Ztr. Mk. 20.—.
Anfragen unter Nr. 6383 an diese
Zeitung.

1000 bis 1500 Liter dauerpasteu-
risierte, tiefgefühlte

Bollmilch

oder Rohmilch, Strecke Berlin-
Schlesien, sofort gesucht. (6375)

Meierei Brauer,

Berlin-Oberschöneweide

Wir suchen zur baldigen Liefer.
1000 bis 1500 Liter

Bollmilch

oder entsprechende Menge

Wagernmilch

Kannen werden gestellt. Angeb.
mit Preis unter Nr. 6364 an diese
Zeitung.

Habe wöchentlich 3—5 Tonnen

ff. Molkereibutter

zu Berl. Höchstnotiz an zahlungs-
fähigen Abnehmer abzugeben. Pro-
betonne per Nachnahme. (6230)
Dampfmolkerei Gutsstadt i. Ostpr.
Inh.: G. Wagner.

Tilsiter ohne Rinde.

Originalmuster (Block)
gegen Berechnung und
äußerste Offerte für
Großbezug erbeten an

Paul Lindner, Halle a. S.
Butter- u. Käsegroßhdlg.

Suche 20—25 To. dritte Sorte
Butter

somit oder auf Abruf bei pünktlich.
Kassenregulierung. (6271)
M. Siebauer, Molkereigroßhandl.,
Leipzig, Elisenstraße 58.
Fernsprecher 30 317.

Quarg

einwandfr., taugt ständ. Käsefabrik
J. Denis, Tangermünde a. Elbe.
Kasse nach Wunsch. (6269)

Quarg

einwandfreie Ware, taugt noch
Georg Müller, Käsefabrik,
Großwusterwitz. (6234)

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Ich suche wöchentlich 10 Zentner
feinste

Molkereibutter

direkt von Molkerei zu kaufen, ev
auf Abschluß, auf Grund Berliner
Höchstnotiz. Kasse nach Empfang
der Ware, i. Anfang der Geschäfts-
verbindung im voraus. Gefl. Off.
bitte zu richten unter Nr. 6026 an
diese Zeitung.

Größe

Zentriugenbutter

wöchentlich 4 Zentner auf Jahres-
schluß zu 12 unter Berliner Höchst-
notiz zu verkaufen. Probetonne an
Unbekannte geg. Nachnahme. Off.
unter Nr. 6037 durch diese Ztg.

Wir sind laufend Abnehmer für

Quadrat-Käse

möglichst frisch vom Salztisch, sowie frischen buttermilch- und metallfreien

Quarg

und bitten um Preisangebote.

Molkerei-Genossenschaft Demmin, e. G. m. u. S., Demmin i. Pomm.

Milch-Versand!

Solventer Abnehmer Düsseldorfs sucht noch ca. 2000 Liter gut
verarbeitete Bollmilch gegen festen Jahresvertrag, möglichst aus
Betrieben in der Nähe einer Verladestation. Angebote unter Nr.
6405 an diese Zeitung.

Ungesalzene Butter gesucht!

Altes, angesehenes Butter- und Käse-Agenturgeschäft
mit feiner Kundschaft in großem westdeutschen Badeort
wünscht einige Molkereien zu vertreten. Offerten erbet.
unter Nr 6487 an diese Zeitung.

Prima Standquarg

pulvertrocken, daher sehr ausgiebig, 2 Proz. gefalzen, metallfrei, ab
heftischer Station abzugeben. Angebote mit Preis unter N. N. 6401
an diese Zeitung.

Wir suchen regelmäßige Abnehmer für

Butter 2ter und 3ter Sorte

zu Schmelzzwecken.

Gefl. Anfragen erbiten wir unter P. 6477 durch diese
Zeitung.

Quarg

2 Faß, prima, auch Butter z. regel-
mäßigen Lieferung gesucht. (6190)
Richard Bührte, Käserei
Bolkmarode b. Braunschweig.

Wöchentlich noch 2—3 Tonnen
prima

Molkereibutter

an prompt zahlende Abnehmer sow.
allerfeinsten goldgelben Harzerkäse
und prima Speisequarg gibt ab
Molkerei-Genossensch. Oppersdorf,
Kreis Meiße. (6258)

Münsterländische Molkerei, günst.
Bahnstation, hat noch einige 100
Liter gereinigte, tiefgefühlte

Bollmilch

gegen Kannen- und Sicherheitstell.
abzugeben. Gefl. Offerten unter
Nr. 6071 an diese Zeitung erbeten.

3 Zentner frische

Landbutter

zu 25 unter Berliner Höchstnotiz ab
Station regelmäßig abzug. Probet-
tonne u. Nachnahme. Offerten u.
T. B. 6036 an diese Zeitung.

Genossenschaftsmolk. hat wöchent-
lich noch 8 Tonnen feinste

Molkereibutter

zu 3 Rmk. über Berliner Höchstnot.
abzugeben, ebenso 10 Zentner ein-
wandfreien, trockenen

Quarg

zu 25 Rmk. der Zentner. Fässer
sind zu stellen. Angebote unter Nr.
6023 an diese Zeitung.

Suche noch einige zahlungsfähige
Abnehmer für prima

Handkäse, Thüringer Stangen u. Rummel- schwellen.

Käserei Zschiffa bei Pirna in Sa.
Fernruf Pirna 335. (6032)

Buttergeschäft sucht 3—5 Zentner
wöchentlich 1. Sorte

Molkereibutter

in ½ Pfd.-Stücken. Angebote unt.
N. Nr. 6240 durch diese Zeitung.

Habe nach dem rhein.-westfälisch.
Gebiete oder nach sonst. günst. gel.
Gegend noch ca. 1000—1500 Liter
gute, haltbare, gereinigte und tief-
gefühlte (6319)

Bollmilch

auf Jahreschluß abzugeben. An-
gebote sind zu richten an
Molkerei Holdorf i. O.
Telefon Nr. 14.

Per Woche habe noch 2—3 Zentn.
allerfeinste

Tafelbutter

im ganzen oder kleineren Mengen,
geformt oder lose, abzugeben. Pro-
betonne per Nachnahme. (6289)
Burthardt, Dampfmolk., Krappitz
in Schlesien.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, garantiert butter-
milch- und metallfrei, wöchentlich
10 bis 20 Zentner abzugeben. Preis
Mk. 28.— ab heft. Station. Offert.
unter Nr. 6064 an diese Zeitung.

Jedes Quantum Quarg kauft
stünd. auch auf Abschluß geg. Kasse.
Feinste Referenz. vorh. Warnede,
Wernigerode, Forkestraße 25. (6084)

Steinbuscher-Tilsiter-Quadratkäse

Großhandelsvertreter

eingetragene Firma, übernimmt d.
Vertretung leistungsf. Molkereien
für den Platz Steintin. Offerten u.
Nr. 6266 an diese Zeitung erbeten.

Habe wöchentlich 3 Tonnen

Quarg

abzugeben. (6126)

Molkerei Begeleben.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä-
ßig. ca. 50 Ztr. evtl. Waggonladung.
Erbitte Preisangebote. (6177)

Edwin Körner, Käsefabrik
Schönau b. Leipzig.

Täglich frischen süßen

Speisequarg, trockenen Käsequarg,

metall- und buttermilchfrei, gibt
ab (6279)

Dampfmolkerei Apolda.

Tafelbutter,

geformt, beste haltbare

Schlag- u. Kaffee- Sahne

in eigenen Kannen, billigt
Molkerei Neunheiligen in T.

Prima neuseeländischer

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswer

Lehmann & Voss

Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/8

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Weg. Mangels an frisch. Qu
verlaufe ich ca. 120 Zentner pr
trockenen, weißen

Standquarg

Probetonne per Nachnahme geg
Dienst. Preis ab Station 2
per Zentner. Offerten unter
5891 durch diese Zeitung.

Schlagfahne

Hannoversche Molkerei hat
täglich 500—600 Liter Stallf
rungsfahne nach dem Industri
biet, Berlin, Hamburg od. Bre
abzugeben. Angebote erbeten
5637 an diese Zeitung.

Schlagfahne

dauerpasteurisiert und tiefgef
beste Schlagfähigkeit, liefert
eigenen isolierten Kannen sowi
Stahl- oder Aluminiumflasche
Kisten von 20 Flaschen.
Molkerei Ankum, Bez. Osnab

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Kleiderlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

4—5 Tonnen prima ungesalz

Molkereibutter

kernige, erstklassige Ware zur
gelmäßigen wöchentlichen Lie
zu kaufen gesucht. Dasselbst sin
einige Tonnen prima süß. Sp
Quarg abzugeben. Offerten
Preis unter Nr. 6352 an diese

Westf. Genossenschafts-Molk
Nähe des Industriegebietes, i
bis auf weiteres

1000—2000 Zt. Mi

täglich gegen hohen Preis. A
bote unter Nr. 6329 an diese
erbeten.

Suche wöchentlich einige Zent
trockenen, metallfreien

Quarg

ohne Buttermilch, zum Tagesp
bei prompter Kasse, sowie ei
gute Quargtonnen zu kaufen.
gebote erbeten an

Molkerei Fürstenhagen,

Post Offenfen, Krs. Uslar.

Trockenen

Quarg

metallfrei, kauft laufend ge
Kasse.
M. Stodhoff, Käsefabrik, Bren
Stephanitorsteinweg 44.

Suche wöchentlich, evtl. auf
reschluß 6 Faß feinste

Molkereibutter

Cohrs, Buttergroßhandlung
Magdeburg-N., Schöppensteg
Telefon 6382.

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
reinste Molk.-Butter
Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Richter, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund-
stücken 10 Prozent über Berliner
Kistnotierung hat abzugeben
H. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Kobstr. 50. Telefon 8744.
Molkereien können jedes Quarg
in prima (571)
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinecke, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1192)
— Liegnitz —

Quarg
trocken, metall- und butter-
schmelzfrei zur regelmäßigen Lieferg.
kauft. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Zichoppach.
Telefon Amt Zichoppach 18.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. D.
Telefon Nr. 63 (3788)
bietet feinsten
Molkereibutter.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen
Quarg
a Lager Magdeburg abzugeben.
A. Deubourg & Co., (Kochendamm)
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)



Die Marke
der Feinschmecker!
Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Tilsiter Käse gesucht!
Langjährig eingeführte Firma in Köln sucht
Verbindung mit Molkerei zur Lieferung von
prima Tilsiter Vollfettkäse zum
kommissionsweisen Verkauf. Offerten unter
6351 an diese Zeitung.

Max Meyer & Max Horn, Hamburg 8
Käse- und Lebensmittel - Großhandlung
Telegramm - Adresse: Maximax, Fernspr. Roland 8210 - 8211
suchen Verbindungen mit Molkereien
Erste Referenzen (3.06)

Hamburg!
Ein in Hamburg bei den Fettwaren- und Käse-Händlern führender
Agent sucht (6142)
Vertretungen für Groß-Hamburg
in Hart- und Weichkäse.
Offerten unter D. 758 an Darmstädter, Hamburg, Altonaerstr. 17.

Leistungsfähige Mainzer Käsefabrik
(Markenware)
sucht für einen Absatz von mehreren 1000 Kisten wöchentlich im
westlichen und nordwestlichen Deutschland erstklassige Vertreter,
die nachweislich bei der einschlägigen Kundschaft bestens einge-
führt sind. Angebote mit Aufgabe von Referenzen und Sicherheiten
erbeten unter Nr. 6334 durch diese Zeitung

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:
Ia feinste Molkerei-Butter . . . pro Pfd. 1,68 Mk.
Ia Land-Butter . . . „ „ 1,50 Mk.
inklusive Faß.
Versand erfolgt in Fässern à ca. 100 Pfd. unter Nachnahme
oder Aufgabe von Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münzstr. 9.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Olmützer Käse!
goldgelbe, weiche Ia Ware, liefert größte Quantitäten
zu billigsten Preisen
Erste Böhm. Leipziger Käsefabrik
Brüder Pick, Böhm. Leipa (Czechoslowakei)

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch
Schlagsahne (2493)
ab.
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Postleben a. S.

Habe noch laufend abzugeben
Molkereibutter
in Tonnen, auch geformt, mit M.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Laufend auf Abschluß zu 15 Proz.
üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburger
Markenbutter
aus erstklassiger Molkerei in 1/1
Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote
unter Nr. 5699 an diese Zeitung.
Molkerei günstig gelegen z. In-
dustriebezirk, hat ab 15. Okt. noch
1000—1500 Liter prima gereinigte
dauererhitzte u. tiefgefühlte
Vollmilch
auf Jahresabschluß abzugeben. Die
Milch kommt auch im Sommer stets
einwandfrei an. Angeb. unter M.
B. 5655 an diese Zeitung.

Wir kaufen
als Dauerabnehmer
zu guten Preisen
einwandfr. Quarg.
Ostdeutsche Käsefabrik
Liegnitz, Fernruf 2969

Quarg
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Reifer Käsefabrik,
Reihe II.

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Kolosta, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Kg. 8869.

Einwandsfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge liefert (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glammann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Prima
Sarzer Bauern- und
Spitzkäse
mit Rümml hat regelmäßig abzu-
geben. (5108)
Josef Machens, Borsum i. S.,
Telefon Borsum Nr. 74.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Quarg
metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janzer & Boljan, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Quarg

metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse faust (1360)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Suche sofort von Dauerlieferan-
ten 10-15 Ztr. pa. einwandfreien

Sauermilch- und Labkäsequarg.

Käseregulierung exakt. Angebote
mit Preis erbittet (5823)
H. Mius, Käseerei
Markranstädt.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zu kaufen gesucht geg.
prompte Kasse. (6103)
C. M. Tippenhauer, Bremen,
Reuterstraße 9,
gegr. 1866. Tel. Nol. 5071.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und
Sie können keinen Blauschimmeltäse mehr herstellen, so wenden Sie sich
an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Auskunft gegen geringes
Honorar. (6079)

Kurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmeltäsen
Halle S., Berlinerstraße 7.

3000 Rist. Handkä
habe wöchentlich noch an zahlun-
gähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabri-
Cassel-B. (10)

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhan-
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West
Telegr.-Adr.: Buttermeyer

Spezialität goldg., hellst. sped.
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse

liefern preiswert und prompt
Nachnahme, auch in klein. P.
Janzer & Bolzau, Käsefabri-
Harjum i. Hann.
Wo noch nicht vertreten, zu
Vertreter bezw. Kassa-Groß-
gesucht. Preisliste einfordern.

Suche größere ostpreussische
Molkereien z. regelmäßige
Lieferung von
Zils. Halbjettkäse
Zils. Volljettkäse
gegen sofortige Kasse. (508)
Louis Davidsohn, Käsegroß-
Hagenow i. Mecklb.

Käse-Etiketts

jeder Art
und Größe

in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach
künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei
größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt

konkurrenzlos billig.

Mit neuen modernen Entwürfen
stehen wir gern zu Diensten.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

126

Hildesheim, den 28. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Gedanken über die Verbesserung der Trinkmilchversorgung für unsere Bevölkerung. Von Dr.

R. Meurer, Professor der Milchkunde, Oldenburg.

Die Temperatur der Milch bei Entnahme der Probe zur Fettbestimmung auf diese einen
erkennlichen Einfluß? Von Dr. phil. Erich Puff.

Verändert der Amylalkohol sich bei Aufbewahrung in Gefäßen aus verzinnem oder ver-
zinktem Eisenblech?

Beitragungen. Ueber die Perhybridase des Kuhflohstrums und der Kuhmilch.

Verechts- und Versuchswesen. Lehrgang für Molkereischule an der Preuß. Versuch-
und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel vom 10.—12. November 1926. —

Zweite Lehrlingsprüfung des Zentralverbandes Tilsiter Käsefabrikanten in Ostpreußen.

Leine, Verbände und Genossenschaften. Hauptversammlung des Verbandes Ostpreussischer
Molkereibesitzer und -Pächter. — Verein der ehemaligen Schüler der Molkereischule in
Münster e. B., Münster i. W.

Schöbau. Die Milchzeugung auf der Tagung ostpreussischer Tierärzte. — Die Gründung
eines Provinzialmilchsaushusses für Niederschlesien. — Stundungsmöglichkeiten der
Einkommensteuervorauszahlungen. — Ungültige Milchpolizeiverordnung. — Die
Polizeigrenze ist nur Mindestmaß im Milchhandel. — Die Tagung der schlesischen
Käsefabrikanten-Molkereien. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im September
1926. — Milch- und Butterpreise im Freistaat Danzig.

Schöbau. Die Monatsabrechnung. — Zeitgemähes vom Schweinefall und seine Entlüftung.
— Verhütung von Frostschäden. — Herstellung von Holsteiner Magerkäse. — Wasser-
reinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens.

Schöbau.

Schöbau.

Schöbau. — Marktberichte.

Gedanken über die Verbesserung der Trinkmilchversorgung für unsere Bevölkerung.

Von Dr. R. Meurer, Professor der Milchkunde, Oldenburg.

Angeregt durch das Lesen des vorzüglich geschriebenen Buches
„Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika“ und
durch die Vorträge von Professor Dr. Lichtenberger möchte ich einige
Meinungen veröffentlichen, wie eine Verbesserung unserer Milchver-
sorgung geschaffen werden kann und welche Widerstände hauptsächlich
zu überwinden sind. Gleichzeitig möchte ich kurze Betrachtun-
gen anstellen, ob sich die amerikanischen Betriebsverhältnisse usw.
auf unsere Betriebe in Deutschland in kurzer Zeit übertragen lassen
und welche Schwierigkeiten gegenüber stehen. Mein Aufsatz soll
eine Kritik an dem Buch, noch an den Vorträgen des Herrn Prof.
Dr. Lichtenberger darstellen, sondern im Gegenteil, ich rate jedem
Landmann, der sich mit Milchwirtschaft beschäftigt, dieses Buch zu
lesen, da es außerordentlich wichtige Punkte der Milchwirtschaft
schildert und große Anregung bietet. (Verlag: Molkerei-Zeitung,
Hildesheim). Der Wissenschaftler und Theoretiker wird beim Lesen
des Buches sehr oft der Ansicht sein, daß man viele Verhältnisse der
amerikanischen Milchversorgung bei uns schnell einführen und an-
wenden kann, während der Praktiker anderer Ansicht ist und die
vielen Schwierigkeiten erkennt, die noch zu überwinden sind. Da
ich mich hauptsächlich mit praktischer Milchwirtschaft beschäftige, so
sind meine Erwägungen auf diesem Grund und Boden eingestellt.

Bei uns in Deutschland herrscht im Gegensatz zu Amerika ein
dauerlicher Kampf aller der Wohltäter, die sich um Verbesserung
der städtischen Milchversorgung bemühen und leider werden die
Kräfte derselben durch innere Streitigkeiten und Meinungsver-
schiedenheiten aufgezehrt. Wenn der Milchversorgung für unsere
Bevölkerung geholfen werden soll, und das ist im Interesse der
Säuglingsfürsorge dringend und sofort nötig, so müssen also die
Meinungsverschiedenheiten vor allen Dingen der Gelehrten beiseite
gelegt werden und dann muß man sich einigen auf das, was wirklich
im Augenblick und bei den zeitigen Zuständen der Milchzeugung
und Milchverteilung zweckmäßig ist. Nebenher können alle idealen
Bestrebungen, für die Zukunft die Milchversorgung mustergültig zu
machen, weiterlaufen.

Prüfen wir danach die Vorschläge, die von verschiedenen Seiten
in Deutschland gemacht werden.

Viele Ärzte, Tierärzte und deren wissenschaftliche Führer er-
streben die restlose Versorgung aller Säuglinge und Kinder mit ein-
wandfreier frischer Rohmilch. Das wäre natürlich ideal. Dieses
Ziel wird aber selbst in 20 Jahren noch nicht zum notwendigsten
Teil für die Säuglingspflege erreichbar sein. Auch in Amerika
scheint man von der Versorgung der Bevölkerung mit unbehandelter
Frischmilch vollständig abgekommen zu sein, trotzdem daß das Land
für diese Zwecke, wenn dieselben gut durchführbar wären, außer-
ordentlich viel Geld angewendet hätte. Dies gibt zu großen Be-
denken Anlaß. Wie soll dann bei unserem Volk, das sich in wirt-
schaftlicher Not befindet, dieser Plan durchgeführt werden; bei dieser
Not, die bei uns herrscht, wird immer wenig Raum für derartige
hygienische Maßnahmen, die viel Geld kosten, sein.

Milchhygieniker unter Führung der milchwirtschaftlichen For-
schungsanstalt empfehlen die Übertragung der mustergültigen ame-
rikanischen Milchverorgungs-Einrichtungen. Diese Einrichtungen
bestehen im wesentlichen in der Heranschaffung einwandfreier Roh-
milch durch umfangreiche im Stall schon einsehkende Prüfung und
Kontrolle und durch ausgiebige Kühlung der Milch mit künstlicher
Kälte auf ihrem ganzen Transportwege. Ferner bestehen diese
amerikanischen Muster-Einrichtungen in restloser Pasteurisierung der
Milch bei mäßigen Temperaturen, 62 Grad, eine halbe Stunde. Zum
Dritten zeigen die amerikanischen Einrichtungen als letztes Glied
in der hygienischen Milchversorgung hauptsächlich die Verteilung in
Flaschen, die in maschinellen Großanlagen einwandfrei gereinigt
und dann mit der vorgenannten pasteurisierten, nachher tiefgeföh-
ten Milch gefüllt werden.

Unwünschenswert die Übertragung dieser amerikanischen Ein-
richtungen für die Milchversorgung ist, so lächerlich kann sich jeder
Praktiker diese Übertragung vorstellen, denn vieles von diesen guten
Einrichtungen ist für uns zunächst wiederum unerreichbar, weil es
Geld und immer wieder Geld kostet und vor allem staat-
liches Eingreifen und staatliche Unterstützung
voraussetzt, die bei uns noch sparsamer ist als
das Geld für wirtschaftliche Zwecke. Die Einrichtun-
gen eines Großbetriebes nach amerikanischem Muster kosten ganz
gewiß eine recht stattliche Summe und ist die Einrichtung einer sol-
chen Molkerei nur ein Teil der Milchversorgung, denn was nützt die
allersehnste eingerichtete Molkerei nach bestem System, wenn die an-
gelieferte Milch schon an und für sich ein recht schlechtes Produkt
darstellt. Zur Belieferung dieser Molkereien gehören schon eine un-
gemein große Anzahl von Lieferanten und diese erst müssen zur
guten Milchlieferung erzogen werden. Also die Schwierigkeiten
häufen sich bei Errichten eines Großbetriebes schon ganz bedenklich.

Es wäre nun recht wichtig und wünschenswert, über die Ein-
richtungen, Führung und Rentabilität von kleinen amerikanischen
Betrieben etwas zu erfahren, welche wirtschaftlich auf jeden Fall
wohl ja bedeutend schwächer sind als diese riesigen Milchbetriebe,
die sich alle Errungenschaften der Milchtechnik leisten können. Wenn
diese amerikanischen Kleinbetriebe bedeutend besser arbeiten als un-
sere hier in Deutschland befindlichen, so könnte man ja erst die Re-
organisation auf diese Betriebe ausdehnen. Hier ist es wohl leichter,
erstens die weniger Lieferanten zu einer guten Milchzeugung
anzuhalten, zweitens die Mittel, die dazu gehören, zu beschaffen,
eine kleinere und mittlere Molkerei auf zeitgemäße Höhe zu brin-
gen. Es kommen in Deutschland eine außerordentlich große Menge
solcher Betriebe in Frage, welche die Bevölkerung der kleinen und
mittleren Städte zu versorgen haben, und gerade hier herrschen oft
die unglaublichsten Zustände der Milchversorgung und Milchhygiene.
Es wird auch nicht gerade leicht sein, dieselben neuzeitlich, hygie-
nisch und rentabel umzugestalten, umso mehr, als wohl viele dieser
Betriebe fast keine Daseinsberechtigung haben und es aus volks-
wirtschaftlicher und hygienischer Hinsicht ein Vorteil wäre, dieselben
alle zu einem größeren Betriebe zu vereinigen, wie es die Ameri-
kaner tun. In den meisten Fällen würde die Zusammenlegung

solcher Betriebe an dem Widerstand der Besitzer scheitern und könnten diese Maßnahmen nur durch gesetzlichen Zwang erreicht werden.

Es ist ja selbstverständlich, daß, wenn viel Geld vorhanden ist, große neuzeitliche Betriebe entstehen können, wie Stuttgart. M. E. soll man deswegen die amerikanischen Einrichtungen nicht so ohne weiteres als allein seligmachend zu übertragen versuchen, sondern nach den eben skizzierten Worten soll man sich ein Programm machen, wo diese Übertragung amerikanischer Einrichtungen anfängt und in einem für uns zeitlich möglichen Verlauf enden soll. Gleichzeitig sollen wir das Gute, das bei uns in großem Maßstabe schon existiert, nicht beiseite setzen, weil es zufällig in amerikanischen Verhältnissen nicht angewendet wird, wie z. B. die Milchpasteurisierung in Flaschen. Einen Versuch, die guten amerikanischen Einrichtungen auf unsere Verhältnisse zu übertragen, kann sich der Praktiker vielleicht wie folgt vorstellen:

Zuerst ist die Aufgabe zu lösen, die Milchqualität bei der Erzeugung zu verbessern und die gute Ankunft in der Stadt zu sichern. Dieses ist der Anfang und die Hauptsache bei der städtischen Milchversorgung und wird uns hier in Deutschland noch ungemein viel Kopfschmerzen bereiten. Hierzu gehört ein außerordentlicher Aufwand an Aufklärungen und Kräfte, bis wir soweit gelangt sind, um einigermaßen eine gute Gewinnung der Milch durchzuführen. Zu diesem Zwecke müßte die Stallpflege aufs allerbeste gefördert werden und wir sehen schon, welche große Schwierigkeiten damit austauschen. Ein Stab von Milchkontrollleuten auf dem Lande, eine ausgiebige Kontrolle der Milch durch die städtischen Nahrungsmittelchemiker bei Ankunft, Hand in Hand arbeiten dieser beiden Milchprüfungsstellen unter Kontrolle des Staates, der mit gesetzlicher Macht die reiblose Durchführung dieser Maßnahmen stützt und das Zusammenarbeiten aller Prüfungsstellen sichern muß. Diese Kontrolle und die Ausbildung der Milchkontrollleure könnte m. E. der Staat, den Landwirtschaftskammern und den milchwirtschaftlichen Instituten übertragen. Dieselben müßten natürlich in ihren Einrichtungen dahin erweitert werden, daß auf jeden Fall Tierärzte an diesen Anstalten mitwirken und hier in engster Gemeinschaft gearbeitet werden kann. Diese Verschmelzung hätte auch dann noch den Vorteil, daß die Stall- und Molkerei-Kontrolle in einer Hand liegt und jeder Fachgenosse sein ihm zuge teiltes Feld bearbeiten kann. Einen erheblichen Vorteil bieten besonders die Landwirtschaftskammern, da dieselben die Behörden sind, welche sich mit dem Erzeuger in engster Fühlung befinden, und darum in der Lage sind, durch Vorträge und Aufklärung auf die Bauern zu allererst einwirken können. Die Kontrolle der in den Verkehr kommenden Milch steht auf jeden Fall den Nahrungsmittelchemikern zu.

Hinzu kommen dann zweckmäßige Transportwege unter Anwendung aller hygienischen Hilfsmittel, als da sind sofortige Schnellbeförderung der frischen Milch, Tiefkühlung vor, während und nach dem Transport, sofortige Bearbeitung und Verteilen nach Ankunft in der Stadt.

Auf diesem Wege wäre zunächst anstelle der jetzt durchschnittlich recht minderwertigen Ankunftsbeschaffenheit der Milch in den Städten eine grundlegende Verbesserung der Qualität zu schaffen und damit eine Grundlage, die alle weiteren Maßnahmen bei der Behandlung und Verteilung der Milch erst wirksam macht, denn aus schlechter Milch kann mit den besten Behandlungsmethoden und der größten Sorgfalt keine gute mehr gemacht werden. Diese letzte traurige Weisheit darf am allerwenigsten übersehen werden.

Aber auch bei der Anwendung der guten amerikanischen Behandlungsmethoden wird man sich als Praktiker die Schwierigkeiten nicht verhehlen und sich nicht darüber hinwegsetzen können, wie es möglich zu machen ist, alle Verbesserungen auf der ganzen Linie schnell durchzuführen, denn den amerikanischen Unternehmungsgeist, der gestützt auf den Reichtum seines Landes alle Schwierigkeiten im Eilschritt überwindet, müssen wir bei uns leider als fehlend voraussetzen. Wenn aber nur an einer Stelle bei den anzuwendenden Verbesserungen für die Milchversorgung eine Lücke bleibt, so können alle übrigen Aufwendungen, die gemacht sind oder werden, mit allen dazu notwendigen Geld- und Arbeitsaufwendungen nutzlos werden, z. B. wird eine unter Kontrolle in gutem Zustande angelieferte Milch, die auch noch mit zweckmäßigen Pasteurierungsanlagen, wie oben erwähnt, haltbar und keimfrei gemacht ist, nachher in Flaschen gefüllt, welche infolge Fehlens der guten aber teuren maschinellen Reinigungsanlagen und infolge des bei uns chronischen Mangels an Sorgfalt schmutzig sind und bleiben, so haben wir wiederum schlechte Milch verteilt und alle Aufwendungen von der Erzeugung bis zur Behandlung zum Zwecke der Qualitätsverbesserung sind umsonst gemacht. Ein anderes Beispiel: Angenommen, es findet sich der Unternehmungsgeist mit der nötigen Geldunterlage, der für eine Stadt die einwandfreie Behandlungsanlage zu mindestens für die Kindermilch schafft und sie anwendet, so wäre auch diese Aufwendung an Geld und Arbeit wieder umsonst, wenn bei der Beschaffung der Rohmilch aus dem Erzeugungsgebiet die Fürsorge und Kontrolle fehlt, ohne welche die Ankunft der Milch in der Stadt in einwandfreiem Zustand unmöglich ist.

Soweit also ein Programm zur Übertragung der anerkannten guten amerikanischen Milchversorgungsverhältnisse auf unser Land überhaupt möglich ist, wird ein praktisches Programm m. E. ungefähr wie folgt lauten können:

Zuerst die Qualitätsverbesserung, dann die allmähliche Einführung besserer Behandlungs- und Verteilungsmethoden, zunächst die Milch, die von den kleinen und kleinsten Kindern getrunken wird, hierbei die gründlichsten Methoden, Pasteurisierung in Flasche, Dauerpasteurisierung, dann schließlich die Ausdehnung Verbesserungen in Behandlung und Verteilung der Milch auf allgemeine Marktmilch, mit dem Ziel, jedem Verbraucher einwandfreie Milch in der Flasche zu reichen.

Die Berater des verbrauchenden Publikums, in der ersten Reihe die Ärzte und die Nahrungsmittelchemiker, bei denen heute die Forderungen über zweckmäßige Milchversorgung am allerverschiedensten sind, müssen letzten Endes, wenn das große Ziel der Volksversorgung mit gesunder Milch erreicht werden soll, auch noch unter einer gebräuchlichen und möglichst unter staatlicher Mitwirkung, die Milchverbraucher beraten und belehren, wie sie die ihnen gelieferte einwandfreie Milch richtig weiter behandeln und verwerten sollen. Das typische Beispiel, wie an dieser Stelle, also beim Verbraucher, alle vorher für die Milch aufgewendete Sorgfalt und Sondereinrichtung unwirksam gemacht werden kann, ist folgendes. Die Mutter, die ihr Kind sorgende Mutter kauft Vorzugsmilch aus kontrollierter Milch, die außerdem noch durch schonende Pasteurisierung feiner gemacht ist. Diese in sauberen Flaschen angelieferte Milch, die dem Säugling gereicht wird, in einem beliebigen Behälter in der Küche aufgekocht, weil die ärztliche Beratung beim Milchverbraucher ein zu großes Mißtrauen gegen alle Milchversorgung geschaffen hat. Damit werden der Milch alle mit Mühe und Geld erhaltenen Rohmilcheigenschaften restlos genommen, der Preis für die Vorzugsmilch ist umsonst bezahlt und die Säuglingspflege wieder in falsche Bahnen geleitet, deren Anschaffung von den Ärzten mit vieler Mühe verfolgt wird.

Solange also von den Wissenschaftlern selbst auf dem Gebiete der Milchversorgung über die Zweckmäßigkeit dieser oder jener Methode heftige Kämpfe geführt werden, solange man die Ziele einmal zuweit stellt, solange nicht alle Beteiligten vom Milcherzeuger bis zum Verbraucher einschließlich aller Sachverständigen die dem gesamten Wege mitwirken, mit staatlicher Autorität auf einheitliche Zweckgrundsätze hingewiesen und zur Anwendung gehalten werden, können wirkliche Verbesserungen unserer Milchversorgung nicht aufkommen. Es soll deshalb der Staat zur gründlich eingreifen, einheitliche Grundsätze festlegen und die gesamte Prüfung und Kontrolle leiten, dann müssen alle Beteiligten vor allen Dingen Wissenschaft und Praxis, an ihrem Teile im Einzelnen mitwirken an dem großen Ziele der Volksgesundheit, durch einwandfreie Milchversorgung in erster Linie gefördert werden. Jeder unnütze Streit über Zweck und Ziel, der nur Verwirrung hervorruft und die Entwicklung behindert, muß mit Staatsautorität beseitigt werden.

Hat die Temperatur der Milch bei Entnahme der Probe zur Fettbestimmung auf die einen erkenntlichen Einfluß?

Von Dr. phil. Erich Pud, Diplom-Landwirt.

Immer wieder stößt man in der Praxis auf die Frage des Einflusses der Temperatur der Milch auf die Genauigkeit der Ergebnisse der Fettbestimmung nach Gerber und Babcock.

Diese Frage erhält dann umso höhere Bedeutung, wenn einm Mißtrauen des Produzenten zu der Molkerei, sei es zu Recht oder nicht, besteht, denn dann ist man gar zu leicht geneigt, den im allgemeinen niedrigeren Fettgehalt zum Teil auf das Schuldkonto einer ungenauen Fettbestimmung infolge der Probenahme bei höherer Temperatur zu schieben.

Um diesen immer wieder ausgeführten Verdacht ein für allemal dem Wege zu räumen und überzeugend die Haltlosigkeit dieser Annahme zu beweisen, habe ich mich zu diesem kleinen Aufsatz entschlossen, und im Folgenden an der Hand eines praktischen Beispiels meine Behauptung einwandfrei beweisen.

Wir wissen, daß durch die Wärme sowohl eine lineare als auch kubische Ausdehnung der Materie erfolgt; das heißt, daß z. B. ein Liter Wasser bei 50° C. mehr Raum einnimmt, als etwa bei 10°, daß ein Thermometer sich auf diese Grundlage stützt, denn die Quecksilbersäule ist länger bei höherer Temperatur als bei niedrigerer.

Darum ist es nicht zu verwundern, wenn vielfach deshalb angenommen wird, daß bei 30° C. merklich weniger Gramm in der 11 cc-Pipette für die Milchfettbestimmung nach Gerber enthalten sind, als etwa bei 10° oder gar 5 oder 10° C., daß man dadurch zu der Ansicht verführt wird, dieser Unterschied so beträchtlich sein kann, daß er auch in den abgelesenen Fettprozenten sich bemerkbar machen muß und vielleicht eben im Sinne zu dem niedrigeren Resultat beitragen kann.

Wir wollen die Sache einmal rechnerisch auffassen und uns klarmachen, wieviel Gramm Milch jeweils bei der verschiedenen Temperatur in der 11 cc-Pipette vorhanden sind, denn hierin liegt die Basis, da die abgelesenen Fettprocente zu dem Gewicht der Milchmenge, mit dem Butyrometer bestimmt ist, in direkter Proportion stehen.

Dazu will ich einen praktischen Fall mit Durchschnittszahlen heranziehen, denn wir können das durchschnittliche spezifische Gewicht der Milch bei 1,031 annehmen. Das heißt, daß ein Liter dieser Milch bei 15° C. genau 1031 Gramm oder 1 Kilo und 31 Gramm wiegt, also um 31 Gramm schwerer ist als die gleiche Menge destilliertes Wasser unter den gleichen Bedingungen.

Demzufolge können wir uns leicht berechnen, wieviel Gramm Milch bei 15° C. die 11 cc-Pipette fassen kann, denn, wenn 1000 cc (gleich 1 Liter) 1031 Gramm wiegen, so wiegen eben die 11 cc = $(11 \times 1031 : 1000) = 11,341$ Gramm.

Wenn wir nun diese Milch mit dem Laktodensimeter bei verschiedener Temperatur der Milch untersuchen, so stellen wir folgendes fest:

Das spezifische Gewicht dieser Milch beträgt bei:

0 Grad	5 Grad	10 Grad
1.0335	1.0328	1.0319

15 Grad
1.0310

20 Grad	25 Grad	30 Grad
1.0298	1.0285	1.0274

Berechnen wir uns aus diesen Zahlen gemäß der eben angegebenen die das Gewicht von 11 cc Milch bei den verschiedenen Temperaturen, so erhalten wir folgende Uebersicht:

11 cc Milch wiegen bei:

0 Grad	5 Grad	10 Grad
11.3685 Gr.	11.3608 Gr.	11.3509 Gr.

15 Grad
11.3410 Gramm

20 Grad	25 Grad	30 Grad
11.3278 Gr.	11.3135 Gr.	11.3014 Gr.

Vergleichen wir die Gewichte von 11 cc Milch bei den verschiedenen Temperaturen, so sehen wir, daß gegenüber dem Gewicht bei der als Norm angenommenen Temperatur von 15° C. bei dem praktisch vorkommenden Minimum von 5° C. wir nur 0.0198 Gramm Milch mehr und bei dem in der Praxis geltenden Maximum von 30° C. desgleichen nur ein Weniger nicht mehr als 0.0396 Gramm zu verzeichnen haben.

Aus diesen Zahlen von 0.0198 Gramm = 19.8 Milligramm und von 0.0396 Gramm = 39.6 Milligramm als äußerste Schwankungen für die Spanne von 5—30° C. können wir wohl vollständig die Ueberzeugung gewinnen, daß diese minimale Menge, die nicht einmal ein kleines Bruchstück der Milch darstellt, wahrhaftig keinen Einfluß auf die Genauigkeit der Fettbestimmung haben kann, denn sie wirken sich nur in Tausendsteln aus, so daß sie in der Skala des Butyrometers, das nur eine Eintheilung auf Zehntel Prozent aufweist, überhaupt nicht zu Tage treten können.

Verändert der Amylalkohol sich bei Aufbewahrung in Gefäßen aus verzinnemtem oder verzinktem Eisenblech?

Von W. D. Kooper, Leipzig.

In einer in Nr. 66 der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Notiz spricht Herr Paul Junke, Berlin N. 4, die Befürchtung aus, daß aller Voraussicht nach Amylalkohol bei längerem Verweilen in verzinn- oder verzinkten Blechgefäßen Veränderungen hervorruft,* die zur Folge haben, daß sich ein größerer Fettgehalt bei der Fettbestimmung ergibt“. — Eigentlich einer mündlichen Unterredung ergänzte Herr Junke seine Ansicht dahin, daß solche Veränderungen des Amylalkohols sich bereits in wenigen Tagen und auch bei Aufbewahrung in neuen, unbeschädigten Gefäßen bemerkbar machen.

Obwohl die Firma Dr. R. Gerber's Co. m. b. H. Leipzig zum Versand von Amylalkohol fast ausschließlich Glasgefäße benutzt (lediglich bei größeren Mengen von etwa 50 Liter aufwärts werden Behälter aus verzinktem Eisenblech verwendet) und ein praktisches Interesse zur Prüfung der Frage für sie daher kaum vorlag, erschien die Angelegenheit dem Verfasser in theoretischer Hinsicht doch wichtig genug, sich näher mit ihr zu befassen.

Aus diesem Grunde wurde am 9. Juni ds. Js. ein gebrauchter, doch gereinigter, ca. 50 Liter fassender Behälter aus verzinktem Eisenblech, der ein etwa 1 Liter fassendes Gefäß aus verzinnemtem Eisenblech (Weißblech) sowie eine Glasflasche (1 Liter Inhalt) mit Amylalkohol aus dem Lagerbestand der Fa. Dr. R. Gerber's Co. gefüllt.

Ein zweites Weißblechgefäß und eine weitere Glasflasche wurden mit Amylalkohol gefüllt, der aus dem ersteren durch sorgfältige Destillation gewonnen war.

Sämtliche Behälter wurden in gut verschlossenem Zustande bis zum 1. September d. Js., also drei Monate lang, im Laboratorium aufbewahrt.

Das Ergebnis der beim Beginn (9. Juni) und beim Ende des Versuchs (9. September) mit dem Amylalkohol ausgeführten Untersuchungen ist in Tabelle 1 ersichtlich.

Aus dieser Versuchsreihe geht unzweideutig hervor, daß einwandfreier, reiner Amylalkohol sich bei längerer Aufbewahrung in verschlossenen, vorher gut gereinigten Gefäßen aus verzinktem oder verzinnemtem Eisenblech keineswegs nicht verändert. — Nach einer Aufbewahrungsdauer von drei Monaten verhält sich ein solcher Amylalkohol in keiner Weise abweichend von Amylalkohol der frisch destilliert, noch von solchem, der drei Monate in einer Glasflasche aufbewahrt wurde.

Im Anschluß an obigen Versuch wurde nun weiter der Frage näher getreten, ob Veränderungen des Amylalkohols vor sich gehen, wenn die Aufbewahrung in Gegenwart von geringen Mengen Schwefelsäure und einem stark verrosteten Gefäß aus verzinnemtem Eisenblech erfolgt.

Zur Prüfung dieser Frage wurde am 4. September ds. Js. ein stark verrosteter Behälter (1 Liter) aus verzinnemtem Eisenblech mit Amylalkohol gefüllt und 1 cc Schwefelsäure sowie 10 g entfetteter Eisenrost und 2,5 g entfettetes Zinnpulver zum Inhalt hinzugegeben. Das Ganze wurde

kräftig durchgeschüttelt und dann in unverschlossenem Zustande bis zum 18. September stehen gelassen. — Als Gegenprobe diente extra destillierter Amylalkohol, der in einer Glasflasche aufbewahrt wurde.

Tabelle 1.

	Spez. Gewicht (15° C.)	Siedepunkt	Blinder Versuch im Butyrometer mit Wasser, Schwefelsäure u. Amylalkohol	Resultate bei der Milchfettbestimmung Einzelpr. Durchschn.
Amylalkohol v. Lagerbestand am 9. Juni 26	0.814	127— 130,2° C.	keine ölige oder harzige Auscheidungen	2,70 2,70 2,70 „ 2,70 „

derf. Amylalkohol am 9. Septbr. 26 nach 3 monatlich. Aufbewahrung in einem Behälter)				
a) aus verzinnemtem Eisenblech	0.814	127— 130,2° C.	keine ölige oder harzige Auscheidungen	3,18, 3,18, 3,20, 3,18 „ 3,18 „
b) aus verzinktem Eisenblech	0.814	127— 130,2° C.		3,18, 3,18, 3,18, 3,18 „ 3,18 „
c) aus Glas	0.814	127— 130,2° C.		3,18, 3,15, 3,20, 3,18 „ 3,18 „

Amylalkohol, extra destilliert am 9. Juni 26	0.814	127— 130,2° C.	keine ölige Auscheidungen	2,70 2,72 2,70 „ 2,68 „ 2,70 „
--	-------	-------------------	---------------------------	--------------------------------------

derf. Amylalkohol am 9. Septbr. 26 nach 3 monat. Aufbewahrung in einem Behälter				
a) aus verzinnemtem Eisenblech	0.814	127— 130,2° C.	keine ölige Auscheidungen	3,18, 3,18, 3,18, 3,18 „ 3,18 „
b) aus Glas	0.814	127— 130,2° C.		3,18, 3,18, 3,18, 3,18 „ 3,18 „

Tabelle 2.

	Aussehen	Spez. Gewicht (15° C.)	Siedepunkt	Resultate bei der Milchfettbestimmung Einzelpr., Durchschn.
Amylalkohol extra destilliert am 4. Sept. 26	tristallklar	0,814	127— 131,2° C.	3,20 3,22 3,20 „ 3,20 „

mit Eisenrost, Zinnpulver u. Schwefelsäure stark verunreinigter Amylalkohol am 4. Sept. 26 (nach 1 stündigem Absetzenlassen)	dunkelbraun schwach bräunlich	0.817	126— 120° C. (trüber Verlauf)	3,20 3,18 3,20 „ 3,20 „
--	--------------------------------------	-------	----------------------------------	-------------------------------

Amylalkohol extra destilliert nach 14 tägiger Aufbewahrung in Glasflaschen am 18. Sept. 26	tristallklar	0.814	127— 130,2° C.	3,10 3,10 3,10 „ 3,12 „
--	--------------	-------	-------------------	-------------------------------

stark verunreinigter Amylalkohol nach 14 täg. Aufbewahrung in stark verrostetem Gefäß aus verzinnemtem Eisenblech.				3,10 3,08 3,0 „ 3,10 „
a) nach dem Absetzenlassen	bräunlich	0.817	126— 130° C. (trüber Verl.)	3,10 3,10 3,10 „ 3,10 „
b) nach vorgenommener Filtration	klar	0.817	126— 130° C. (trüber Verl.)	3,10 3,10 3,10 „ 3,10 „

Wie aus Tabelle 2 hervorgeht, erleidet Amylalkohol bei 14 tägiger Aufbewahrung in stark verrosteten Gefäßen aus verzinnemtem Eisenblech und in Gegenwart von beträchtlichen Mengen Eisenrost und Zinnpulver sogar dann keine, für die Verwendbarkeit bei der Milchfettbestimmung nachteilige Veränderungen, wenn die Reaktion des Alkohols, infolge Vorhandenseins geringer Mengen Schwefelsäure, schwach sauer ist.

Zusammenfassend läßt sich aus beiden Versuchsreihen folgern, daß sauber gereinigte Gefäße aus verzinktem oder verzinnemtem Eisenblech unbedingt zur Aufbewahrung von Amylalkohol verwendet werden können. Auch sogar dann, wenn der schützende Ueberzug aus Zinn oder Zink ganz oder teilweise verloren gegangen und das Eisenblech angerostet ist, dürfte eine schädliche Einwirkung auf den Amylalkohol unter normalen Verhältnissen kaum zu befürchten sein. Der einzige Nachteil, den Blechbehälter

*) Anmerk. des Verfassers: Gemeint ist wohl „erleidet“.

gegenüber Glasgefäßen für den in Frage kommenden Zweck aufweisen, besteht in ihrer Undurchsichtigkeit, durch welche etwaige Verunreinigungen sich leicht der Beobachtung entziehen können. Bei der Verwendung von Blechgefäßen zur Aufbewahrung von Amplaktohol ist daher für größtmögliche Sauberkeit Sorge zu tragen und peinlichst darauf zu achten, daß vor allen Dingen keine Öl-, fett- oder harzfähnliche Verunreinigungen im Inneren der Behälter zurückbleiben.

Mitteilungen

Ueber die Perhydridase des Kolostrums und der Kuhmilch. Von D. Milchlin. Biochem. Zeitschrift. 168. Bd. 1926, S. 36 und D. I. W. 1926, S. 596.

Die Schardinger-Reaktion, mittels welcher bekanntlich die Perhydridase nachgewiesen werden kann, hat mehr qualitative Bedeutung, während eine sehr empfindliche Methode auf quantitativer Grundlage beruhend von Bach angegeben wurde. Mit dieser Methode, der sogen. Nitratmethode, gelingt es, geringste mit dem Methylenblauverfahren nicht mehr nachweisbare Enzymmengen, festzustellen. Verf. hat nun mit beiden Methoden Versuche ausgeführt, die folgende Ergebnisse hatten:

1. Während der ganzen Zeit des Trockenstehens enthält das Kolostrum von Kühen, die früher schon lactiert haben, erhebliche Mengen Perhydridase.

2. Bei erstmalig schwangeren Kühen tritt die Perhydridase erst 1 bis 2 Wochen vor der Entbindung auf.

3. Die Milchperhydridase ist das Sekretionsprodukt einer reifen, zur normalen Laktation fähigen Milchdrüse.

4. In der Milch frischmilchender Kühe ist Perhydridase vom ersten Tage nach der Entbindung ab enthalten. Sie kann mittels der Nitratmethode nachgewiesen werden.

5. Die einmal eintretende Fähigkeit der Brustdrüse, Perhydridase abzuscheiden, bleibt während des ganzen normalen Lebens der Tiere bestehen.

6. Unter mehreren hundert Milchproben von verschiedenen Rassen, Altersstufen und Laktationsperioden, die vom Verf. untersucht wurden, wurde keine einzige Probe angetroffen, in der die Perhydridase fehlte.

7. Bei streng konstanten Gehaltsbedingungen der Kuh bleibt in ihrer Milch die Perhydridasekonzentration vom zweiten Monat der Laktation an fast konstant und weist im Verlauf eines Monats Schwankungen in Grenzen von 5 bis 6 Prozent auf.

8. Mittels der Nitratmethode, der quantitativen Bestimmung der Perhydridase, wurde gefunden, daß für den Perhydridasegehalt einer Milch keineswegs der Fettgehalt derselben als Exponent dienen kann.

mn.

Unterricht- und Versuchsweisen

Lehrgang für Molkereifachleute an der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel vom 10.—12. November 1926.

Programm:

Mittwoch, den 10. November 1926.

11½ Uhr: Prof. Kahn: Die Wasserverteilung in der Butter.

12½ Uhr: Prof. Henneberg: Bakteriologische Butterfehler.

Mittagspause.

Nachmittags: Besichtigung der Melkmaschinen in Friedrichsort.

Abends 8 Uhr: Aussprache und geselliges Beisammensein.

Donnerstag, den 11. November 1926.

9 Uhr: Prof. Bünge: Fragen der Milchgewinnung.

10 Uhr: Prof. Henneberg: Pasteurierungsfragen.

11 Uhr: Prof. Kahn: Aufzählung roher und erhitzter Milch.

Mittagspause.

3 Uhr: Prof. Lichtenberger: Neuere milchwirtschaftliche Maschinen. Vorführung der verschiedenen Pasteurierungs-Apparate in der Molkerei.

Abends 8 Uhr: Aussprache und geselliges Beisammensein.

Freitag, den 12. November 1926.

9 Uhr: Prof. Westphal: Preisentwicklung für milchwirtschaftliche Erzeugnisse (mit Aussprache).

10½ Uhr: Prof. Burr: Käsebeurteilung.

11½ Uhr: Prof. Henneberg: Bakteriologische Käsefehler.

Mittagspause.

2 Uhr: Prof. Burr: Schnell-Analysen von Molkereierzeugnissen mit Übungen im Laboratorium.

Die Teilnehmergebühr beträgt 10.— Rmk. Anmeldungen sind zu richten an Hauptverwaltung der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel, Prüine 48. Telefon 258—260.

Zweite Lehrlingsprüfung des Zentralverbandes Tilsiter Käsefabrikanten in Ostpreußen. Am Sonnabend, den 16. Oktober fand in den Räumen der Geschäftsstelle des Verbandes in Tilsit die zweite Lehrlingsprüfung statt, der sich 9 junge Leute, darunter einige Gehilfen, die nachträglich vom Verband anerkannt zu werden wünschten, unterzogen. Die Prüfung, welche Milchannahme, Käseherstellung, Maschinenwartung und Schweinewartung umfaßte, fand unter Leitung des Verbandsvorsitzenden, Molkereibesitzer Stokta, Jedwilleiten statt und fiel zur Zufriedenheit der Kommission aus. Nach Beendigung der Prüfung dankte der Vorsitzende den als Prüfungsmeister fungierenden Herren herzlich und entließ die Prüflinge mit zu Herzen gehenden und ermahnenden Worten. —ch.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Haupt-Versammlung des Verbandes Ostpreussischer Molkereibesitzer und -Pächter. Am Donnerstag, den 21. Okt., fand in Königsberg in der Jubiläumshalle eine Hauptversammlung des Verbandes Ostpreussischer Molkereibesitzer und -Pächter statt, der eine Sitzung des Engeren Ausschusses vorausgegangen war. Molkereibesitzer Meienberg eröffnete die Versammlung mit dem Ausdruck des Bedauerns darüber, daß die Versammlung trotz des interessanten Programms nur mäßig sei. Er betonte die Notwendigkeit eines festen Zusammenschlusses, wie ihn der

Verband darstelle, und bat die Erschienenen, die Anregungen und Gedanken der heutigen Versammlung in die Provinz hinauszutragen. Dr. Röder von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen referierte dann über das Lehrlingsausbildungs- und Prüfungs-Wesen, das vom Ministerium im Einvernehmen mit den Verbänden einheitlich geregelt sei. Die Anforderungen, die an die Prüflinge gestellt würden, seien ziemlich weitgehend. Die seit 1924 im Gange befindlichen Prüfungen wiesen folgende Inanspruchnahme auf. Was die Ergebnisse betrifft, so zeigt sich, daß hinsichtlich der praktischen Ausbildung das Material, das sich zur Prüfung stellt, im allgemeinen gut ist. Doch findet man bisweilen Lehrlinge, die deswegen einseitig vorgebildet sind, weil sie entweder nur in reinem Käsebetrieb oder nur in reinen Buttereien gelernt haben. Ostpreußen gibt es noch keine Lehrmolkereien, denen die alleinige Verantwortung zur Ausbildung von Lehrlingen verfallen wäre. Weniger günstig ist das Ergebnis der Lehrlingsprüfungen hinsichtlich der theoretischen Kenntnisse. Diese lassen durchweg stark zu wünschen übrig, da sich die Vollschulbildung auf dem Lande häufig als nicht ausreichend erweist. Es könne ein Ausgleich bis zum gewissen Grade dadurch geschaffen werden, daß die landwirtschaftlichen Schulen die Elementarfächer stärker in ihren Lehrplan einziehen. Eine gegenwärtig von der Landwirtschaftskammer veranstaltete Enquete soll Material an die Hand geben, um bei der Unterrichtsverwaltung vorstellig zu werden. Was die künftige Gestaltung der Lehrlingsausbildungsweises und der Prüfungen betrifft, so sollten die Anforderungen dafür eher gesteigert als vermindert werden.

Im Anschluß an das Referat erfolgte eine ausgiebige Aussprache, der von Molkereibesitzer Meienberg die Ausdehnung der Lehrlingszeit auf mindestens 3 Jahre und ein Wechsel für solche Lehrlinge gefordert wurde, die in einem nur beschränkten Molkerei- oder Käsebetriebe ein Jahr geleert haben. Dr. Röder vom Verein zur Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen wies darauf hin, daß im Allgäu das Molkereigewerbe als Handwerk betrachtet und demgemäß den Handwerkskammern angegliedert sei. Er faßt seine Forderungen in folgende 4 Punkte zusammen: 1. Aufnahmeprüfung für die Lehrlinge vor Eintritt in die praktische Lehre. 2. Kontrolle der Ausbildung durch eine Zentralstelle (Landwirtschaftskammer); 3. Auswahl der Lehrbetriebe, wobei als solche nur diejenigen Molkereien in Betracht zu kommen haben, die mit allen Einrichtungen, z. B. für Unterlebung der Milch, versehen sind; 4. ein theoretischer Kursus am Schluß der Lehrzeit mit anschließender Prüfung.

Als nächstes Referat folgte in Vortrag von Dr. Röder über „Beurteilung der Milch nach Fettgehalt und Qualität gemäß den Grundfätzen des Vereins zur Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen“ und die kommende Butterfahrmärkte. Der Redner führte etwa folgendes aus: Drei Hauptfaktoren, die für die Bewertung der Milch ausschlaggebend sind, sind: 1. der Gehalt an wertvollen Substanzen, insbesondere Fett, 2. die Käseerhaltbarkeit (bakteriologische Zusammenfassung), 3. die Gäranlage. Bei einem Rückblick über die Bewertung der Milch im Laufe der Zeiten festzustellen, daß man bis vor kurzem höchstens den Fettgehalt berücksichtigt habe. Erst in neuerer Zeit sei man dazu übergegangen, auch die Qualität der Milch festzustellen von dem Gesichtspunkte aus, daß man nirgends Ware kaufe ohne Rücksicht auf ihren tatsächlichen Wert. Es sei die Beurteilung nach Fettgehalt und Qualität notwendig, da nur so der Verbraucher angesprochen wird, die Qualität seiner Milch zu verbessern. Hierbei erhebt sich naturgemäß die Frage, inwieweit der Landwirt überhaupt die Möglichkeit besitzt, die Qualität seiner Milch zu verbessern? Durch die Ergebnisse der Züchtungsarbeit ist der Beweis erbracht, daß er es durchaus der Hand hat, den Fettgehalt zu erhöhen. Schwieriger ist dies hinsichtlich der Beeinflussung des Bakteriengehaltes und der Gäranlage. Der Bakteriengehalt wird einmal bestimmt durch die Reinlichkeit der Milch, da aber auch durch den Gesundheitszustand der Tiere. Bei der Reinlichkeit ist zu berücksichtigen, daß die Ausbildung des Stallpersonals noch keineswegs genügend fortgeschritten ist. Eine weitere Schwierigkeit liegt in dem Mißtrauen, das der Erzeuger hegt, wenn der Bearbeiter die Qualität der Milch feststellen soll; es werden sich hier häufig Meinungsverschiedenheiten ergeben. Es ist daher eine neutrale Stelle notwendig — etwa die Landwirtschaftskammer —, um die Milchunterlebung vorzunehmen. Der Redner hat daher kürzlich die nahe der Stadt Königsberg gelegenen Molkereien veranlaßt, die Milchen zur Unterlebung an die Landwirtschaftskammer einzuliefern. Später sollten an mehreren Stellen der Provinz Zentralen hierfür errichtet werden. Wenn der Einwand erhoben wird, daß durch dieses Verfahren der Milchpreis erhöht würde, so ist demgegenüber darauf hinzuweisen, daß ein höherer Preis für eine bessere Milch durchgerechtfertigt ist. Darauf wird sich auch das Publikum, das heute noch der Frischmilchbelieferung an einen Einheitspreis gewöhnt ist, einstellen. Dr. Röder geht dann auf die Bezahlungsweise ein und schildert die Grundfätze, nach denen sich der Verein zur Förderung der Milchwirtschaft in Ostpreußen die Milchbezahlung denkt. In erster Linie ist ausschlaggebend der Fettgehalt, da das Fett zweifellos der wertvollste Bestandteil der Milch ist. Die Käseerhaltbarkeit kommt deswegen in zweiter Linie, weil hier die Ansprüche bei den verschiedenen Bearbeitungsweisen (Butter oder Käse) von einander abweichen. So ist beispielsweise der Säuregrad, der ein stark qualitätsmindernde Rolle bei der Frischmilch spielt, bei der für die Verfertigung bestimmten Milch belanglos. Der Redner erwähnt die verschiedenen Verfahren zur Ermittlung der Käseerhaltbarkeit (Mizartprobe, Schmutzprobe, Probe auf Gerinnungsfähigkeit und Gärprobe). Als das bisher einwandfreieste Mittel zur Feststellung der Qualität bezeichnet er die Gärprobe, insbesondere die Lahrgärprobe. Für die Berechnung der Milchpreises bedarf es eines Grundpreises, der zwischen Erzeuger und Bearbeiter unter Berücksichtigung der Marktlage des Endproduktes zu verhandeln ist. Die Bezahlung lediglich nach Fettgehaltsprozenten würde starke Differenzen ergeben. Je nach der Qualität ist die Milch in drei Klassen einzuteilen, deren zweite als Normalklasse zu bezeichnen ist, während die erste Klasse unter Umrechnung der Qualitätsdifferenzen in Prozenten um 0,3 Prozent über, die dritte Klasse um 0,3 Prozent unter Normalklasse liegt.

Parallel mit der Bezahlung der Milch nach Fettgehalt und Qualität macht es sich der neue Verein zur Aufgabe, die Ausbildung des Schweizerpersonals, den Aufbau einer Molkerschule nach dem Muster der Bauernschule im Allgäu und Einführung einer Schutzmarke, zunächst für Butter zu fördern. Die Einführung der Butterfahrmärkte ist in der Weise gedacht, daß Betriebe, die sich anschließen wollen, mit 100 Pfund Butter gefüllte Tonnen zur Prüfung einsenden müssen, die dreimal hintereinander mindestens 17 Punkte erreichen müssen (davon 9 Punkte für Geschmack). Die Prüfung erfolgt nach 10 tägiger Lagerung der Probe. Dann kann die betreffende Molkerei die Schutzmarke erhalten. In ähnlicher Weise kann

Esleswig-Holstein und Pommern verfahren. Auf den Hamburger Butternotierungen hat bereits nach kurzer Zeit die holsteinische Butter höhere Preise als die dänische erzielt. Nach Verleihung der Buttermarke erfolgen zu Zeit zu Zeit weitere Prüfungen, zu denen die Butter auf Abruf einzugehen ist. Wenn nicht 17 Punkte erreicht werden, erfolgt Beanstandung, und dreimaliger Beanstandung Entziehung der Buttermarke, die dann erst wieder erteilt werden kann, wenn die Prüfung erneut bestanden ist.

Dr. Roeder schließt seine interessanten Ausführungen mit der Bitte, den Zielen des Vereins zur Förderung der Milchwirtschaft kräftig mitzuarbeiten, da es sich hier um einen der wichtigsten Wirtschaftszweige handelt.

Auch an diesen Vortrag schließt sich eine eingehende Aussprache, an der sich u. a. auch der Vorsitzende des Reichsverbandes der Molkerei-Besitzer, Herr Rächter, Konsul Studi-Campenau, beteiligt. Sodann berichtet Dr. Scherer über die Arbeiten des Reichsverbandes und deren Ergebnisse, wobei er die Frage der Anwendung des Viehseuchengesetzes bei Maul- und Klauenseuche, die Frage der Zugehörigkeit zur Landwirtschafts- oder Handelskammer, die Beitragspflicht der Molkereien zur Handelskammer, die Notierung in Berlin und die Eintreibung von Forderungen durch den Reichsverband behandelt. Hinsichtlich der Berliner Butternotierung berichtet Dr. Scherer, daß aus jedem Bezirk von einigen Stellen dem Reichsverband wöchentlich die Marktlage mitgeteilt wird, damit dieser die Möglichkeit hat, bei allzu offensichtlichen Abweichungen zwischen der amtlichen Notierung und der wirklichen Marktlage einzuschreiten. Aus der Veranstaltung wurde der Wunsch geäußert, anstelle der dreimaligen Notierung der Butter nur zweimal zu notieren.

Käseereinschreiber Schmid sprach als letzter Redner über die D. L. Ausstellung in Breslau, auf der eine Sammelausstellung von Tilsiter- und aus Ostpreußen vertrieben war. Eine solche Sammelausstellung sei nicht nur wirkungsvoller, als wenn eine selbst größere Zahl ausgestellter Käse auf der Ausstellung verstreut gewesen wäre. Auf Grund statistischer Unterlagen weist der Redner nach, daß wenn nur 1 Prozent des Umsatzes an Molkereiprodukten, den der Redner auf 3 Millionen jährlich für Ostpreußen beziffert, für Reklamezwecke ausgegeben würde, sich der Umsatz in Butterkäse, der in manchen Gegenden, wie beispielsweise Schlesien, noch unbekannt sei, ganz bedeutend steigern ließe. Erforderlich sei größere Sorgfalt beim Versand, insbesondere Verwendung von Kartons, deren mehrere in einem Kisten zu verpacken wären, während der Käse selbst in Pergamentpapier einzuwickeln sei. In einem weiteren Referat berichtet Dr. Schmid über seine Erfahrungen bei Milchprüfungen auf Käsereinlichkeit.

Nach mehr als fünfstündiger Dauer schließt der Vorsitzende die am Abend verlaufene Tagung.

Verein der ehemaligen Schüler der Molkereilehranstalt Münster i. W. Am Samstag, 6. November d. Js., um mittags 5 Uhr, findet in Hamm, Hotel Bürgerhaus, Kleine Münsterstraße, eine außerordentliche Generalversammlung mit anschließendem Bankett statt.

Tagesordnung:

- Beschlußfassung über Herabsetzung der monatlichen Beiträge.
- Vortrag des Herrn Direktors Pflugradt: Die Milchversorgung der Großstädte, insbesondere der Stadt Wien mit event. Lichtbildervorführung.
- Beschlußfassung über den Antrag eines Vorstandsmitgliedes über die Hinzuziehung unserer Mitglieder zu den Prüfungen der Milch- und Butterkennzeichen.
- Erledigung der eingelaufenen Anträge.
- Beschlußfassung über die Änderungen in der Stellenvermittlung.
- Verschiedenes.

Zu dieser Veranstaltung laden ich die Mitglieder und überhaupt alle „Ehemaligen“ der Molkereilehranstalt Münster mit Damen und Familien herzlich im Namen des Vereins ein.

Das Erscheinen eines jeden „Ehemaligen“ ist Ehrensache.
Auf ein fröhliches Wiedersehen in Hamm am 6. November.
Joh. Klein, Schriftführer.

Rundschau

Die Milchversorgung auf der Tagung ostpreussischer Tierärzte In Königsberg i. Pr. fand in der zweiten Oktoberhälfte die Tagung des Vereins ostpreussischer Tierärzte statt, die der Vorsitzende, Dr. Jacobson-Sieburg, leitete. Nach den üblichen Begrüßungen behandelte Dr. Zimmermann die Milchhygiene und forderte eine bessere molkereiwirtschaftliche Behandlung der Rohmilch sowie eine einwandfreie Versorgung der Städte. Heute wissen wir, daß die Pasteurisierung der Milch zwar die in hantehaltenden Keime abtötet, daß aber die Fermentationsprodukte in ihr erhalten bleiben. Die Schädigung roher Milch, welche durch kranke Cuten, Tuberkulose, Maul- und Klauenseuche, Milzkrankheiten usw. sowie durch Verunreinigung der Milch hervorgerufen werden, sei unberechenbar. Keine Abhilfe gegen diese Schädigungen könne nur durch strenge Milchkontrolle im Stalle von Tierärzten erzielt werden. Zur Stallhygiene sei in erster Linie sorgfältige Reinigung der Tiere, Wäsche der Cuten und Stellung des Melkers unter ärztlicher Aufsicht. Daneben ist eine ständige Untersuchung der Milch auf Bakterien nötig. Für Vorzugsmilch ist von besonderer Wert auf möglichst tiefe Abkühlung und Füllung in sterile Flaschen zu legen, die sofort an die Verbraucher zu liefern sind.

Nun verbreitete sich Dr. Kraze über die Streptococcus-Mastitis, eine Krankheit, die sich sowohl in ihrer schweizerischen Heimat als auch bei uns im Versiegen der Milch äußert. Die Krankheit zeige sich in einer blutigen Beschaffenheit der Milch und kann in kurzer Zeit einen schweren Zustand infizieren. Die Übertragung erfolgt durch Melken der kranken Stiere. Die Erkrankung ist für junge Tiere und auch Menschen gefährlich. Wird sie nicht rechtzeitig bekämpft, so kann sie die Milchleistung des einzelnen Besitzers in hohem Grade beeinträchtigen. Erkrankte Tiere müssen abgeblendet und geimpft bzw. immunisiert, Stallböden desinfiziert werden.

Nach lebhafter Aussprache über beide Vorträge wurde folgende Entscheidung angenommen:

Mit der ständig wachsenden Einwohnerzahl der Städte gewinnt die Milchversorgung der Kinder mit einer einwandfreien rohen Milch eine immer größere Bedeutung.

2. Eine einwandfreie Rohmilchversorgung der Städte ist möglich, wenn der Landwirtschaft die gute, mit höheren Kosten erzeugte Milch geschickt wird durch energische Kontrolle der schlechten Milch.
3. Eine schlechte Milch kann nicht durch Verarbeitung in der Molkerei tauglich gemacht werden.
4. Eine gesunde Milch kann nur von einem gesunden Tier stammen, daher muß jede Milchhygiene im Kuhstall beginnen.
5. Die behördliche Milchkontrolle in den Großstädten ist von besonderer Bedeutung, ihr Erfolg ist von der Zusammenarbeit der Tierärzte, Kinderärzte und Chemiker abhängig.
6. Die Weiterausbreitung der Rindertuberkulose, der Maul- und Klauenseuche und der Streptococcus-Mastitis beeinflusst ungünstig die Qualität und Quantität der erzeugten Milch und ihrer Produkte.
7. Die tierärztliche Überwachung ist auch auf die Bestände auszuweiten, deren Milch als Handelsmilch der Pasteurisierung unterliegt. Am Schlusse erfolgte die Erledigung des Geschäftsberichtes.

M. M.

Anmerkung der Schriftleitung. Ueber die Einstellung der Tierärzte zu den Fragen der Milchversorgung ist in der Fachpresse wiederholt berichtet. Auch aus dem obigen Bericht ist zu entnehmen, daß die Tierärzte eine weitgehende Kontrolle der Milch vom Stall bis zum Verbraucher anstreben. Ueber die praktische Durchführbarkeit einer solchen Kontrolle erfährt man im allgemeinen aber herzlich wenig. Entgegengesetzt zu der obigen Entschiedenheit sind wir der Ansicht, daß eine einwandfreie Rohmilchversorgung der Städte in absehbarer Zeit gar nicht möglich ist, daß es aber möglich ist, den Städten eine einwandfreie Milch zuzuführen, wenn alles Mögliche bereits am Gewinnungsorte getan wird und wenn die Milch in geeigneten Betrieben dem besten Pasteurisierungsverfahren unterworfen, tiefgekühlt in Flaschen dem Verbraucher zugeführt wird.

Die Gründung eines Provinzial-Milchsausschusses für Niederschlesien.

Am 20. Oktober hatten sich auf Einladung im Sitzungssaale des Oberpräsidiums der Provinz Niederschlesien zu Breslau eine Anzahl Herren und eine Anzahl Damen, im ganzen ca. 50 Personen, versammelt, welche verschiedenen Interessentenkreisen angehörten. Der Versammlungsleiter, Oberpräsident Zimmer, wies in seiner Eröffnungsansprache darauf hin, daß die Reichsregierung zu der Erkenntnis gekommen sei, der Milchgenuß müsse im Interesse der Volksgesundheit und der Volkswirtschaft noch wesentlich gesteigert werden. Aus diesem Grunde sei im Frühjahr ds. Js. der Reichsmilchsausschuß gegründet worden. Schon damals habe man erkannt, daß weitere Landes- bzw. Provinzorganisationen nötig seien, um das Vorhaben mit Erfolg durchführen zu können. Er wies dann auf den Nutzen des Milchgenußes im Interesse der Volksernährung hin, insbesondere hob er die unangenehme Erscheinung hervor, daß die Provinzialverwaltung mit ihren Heil- und Pflgeanstalten nicht mehr auskomme, weil die Zahl der Irren ganz erheblich zugenommen habe. Unter den letzteren fanden sich besonders viele Frauen. Als Ursache der Krankheit sei in der Mehrzahl der Fälle übermäßiger Alkoholgenuß festgestellt. Er rechtfertigte die seinerzeit von ihm erlassene Verordnung zur Einschränkung des Branntweingenußes. Diese Verordnung habe sich nicht auf Bier und Wein bezogen. Bei sachgemäßer Reklame würde es gewiß gelingen, die Milch mehr als bisher als Getränk zu nutzen, damit würde der übermäßige Alkoholgenuß beschränkt werden.

Dr. Frahne vom Reichsmilchsausschuß gab Daten über den Wert der Milchherzeugung im Verhältnis zu den Industrieerzeugnissen. Die Milch sei das arbeitsintensivste Agrarprodukt, denn der täglich erzeugten und sofort umgesetzten Milch betrage 3½ Millionen Mark. Durch Steigerung der Viehzucht habe die Landwirtschaft in den Jahren 1925/26 mehr Milch erzeugt als abgesetzt werden konnte. Diefem Ueberschusse will die Reichsregierung abhelfen. Sie gründete am 16. April den Reichsmilchsausschuß. Der Ausschuß ist keine Behörde, sondern ein eingetragener Verein unter dem Vorbehalt des Reichsernährungsministers. Aufgabe und Ziel der Propaganda ist es, immer darauf hinzuweisen, daß wir fremde Einfuhr entbehren können und müssen, daß deutsche Butter und deutscher Käse genau so gut sind wie Auslandsware. Sehr wichtig sei es, überall, in Gasthäusern, in Schulen, auf Sportplätzen, in Kantinen Milchankündigungen zu errichten.

Oberregierungsrat Dr. Schröder schlägt vor, den Provinzialsausschuß an das Wohlfahrtsamt der Provinz anzugliedern und einen Arbeitsausschuß von sechs Mitgliedern zu bilden. Landesrat Dr. Koch-Schmidt erklärte, die Provinzialverwaltung würde den Ausschuß gern bei sich aufnehmen, wenn der Antrag einstimmig erfolge, dies geschieht. Rittergutsbesitzer Vogler berichtet über die Maßnahmen, welche von den Milchproduzenten der Kreise Schönau und Löwenberg getroffen seien, um eine besonders gute Trinkmilch, welche auch reich an Vitaminen ist, herzustellen. Man habe zur Unterweisung und Kontrolle der Produktionsstätten einen eigenen Molkerei-Instruktor angestellt. Eine Erziehung der Trinkmilch habe er für nachteilig. Eine längere Aussprache rief die Verteilung der Milch im Arbeitsausschuß auf die einzelnen Interessentengruppen hervor, schließlich einigte man sich auf folgender Grundlage: Es erhalten die Landwirtschaft zwei Sitze, deren Inhaber von der Landwirtschaftskammer aus dem Groß- und Kleingrundbesitz zu ernennen sind, die städtischen und ländlichen Molkereien erhalten je einen Sitz, der Milchhandel einen, die Ärzteschaft einen, die Verbraucher zwei, und zwar ein Gewerkschaftsvertreter und ein Hausfrauenvertreter, der Vertreter der Provinzialverwaltung wird den Vorsitz führen. Der Provinzialmilchsausschuß ist somit als gegründet anzusehen. Uebrig bleibt die Gründung der Lokalausschüsse und vor allem die Aufbringung der Mittel. Ohne das nötige Geld wird der Milchsausschuß wohl zu einem Scheindasein verurteilt sein.

Stundungsmöglichkeiten der Einkommensteuervorauszahlungen. Für die am 11. bzw. am 16. Oktober 1926 fälligen Einkommen- und Körperschaftsteuervorauszahlungen für das dritte Quartal 1926, die nach dem den Steuerpflichtigen inzwischen zugestellten Bescheid zu entrichten und für die Voranmeldungen daher nicht erforderlich sind, ist die Beachtung des § 100 des neuen Einkommensteuergesetzes von Wichtigkeit. Dieser bestimmt, daß einem Steuerpflichtigen, dessen Einkommen sich im laufenden Steuerjahr gegenüber dem zuletzt festgestellten Einkommen voraussichtlich um mehr als den 5. Teil, mindestens aber um RM. 1000,— niedriger berechnen wird, auf Antrag der auf den wahrscheinlichen Betrag der Verminderung des Einkommens entfallende Teil der Vorauszahlungen zu stunden ist. Hiernach haben also alle Steuerpflichtigen, die im Jahre 1926 mit geringerem Einkommen als im Vorjahre

oder sogar mit Verlust gearbeitet haben, die Möglichkeit, die festgesetzten Vorauszahlungen den wirtschaftlichen Verhältnissen anpassen zu lassen, wobei schon die „Glaubhaftmachung“ der Einkommensverminderung genügt, während früher der „Nachweis“ einer solchen verlangt wurde.

Bei Anträgen auf teilweise Stundung der Vorauszahlung wegen Einkommensminderung ist zur Glaubhaftmachung der Einkommensminderung die Vorlage von Zwischenbilanzen nach einem Erlaß des RM. grundsätzlich nicht mehr erforderlich. Es genügt, wenn der Umsatz wesentlich zurückgegangen, die Arbeiter- und Angestelltenzahl erheblich vermindert oder die Arbeitszeit verkürzt ist, oder wenn andere einkommensmindernde Umstände, wie etwa Zahlungsunfähigkeit eines größeren Schuldners oder ähnliche, den Geschäftsgang belastende Ereignisse eingetreten sind. Bei Vorliegen dieser Voraussetzungen muß das Finanzamt dem Antrag stattgeben. Auch bei größeren Objekten ist eine Vorlage an das Landesfinanzamt nicht erforderlich. Erfolgt ein ablehnender Bescheid, so kann der Steuerpflichtige den Beschwerdeweg einschlagen.

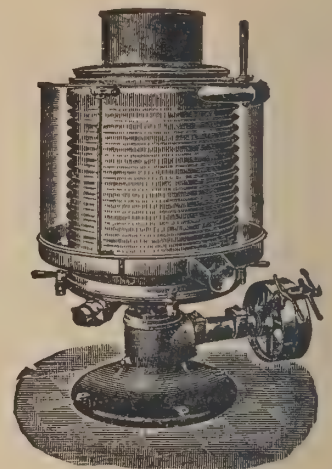
Ungültige Milchpolizeiverordnung. Abweichend von der Dortmunder Milchpolizeiverordnung ist in Bochum eine Milchpolizeiverordnung am 10. Juli 1925 ergangen, welche u. a. den Verkauf von Milch in Läden verbietet; der Milchverkauf soll nur auf der Straße erfolgen, während in Dortmund der Milchverkauf nur in Läden und nicht auf Straßen stattfinden soll. Frau B. aus Bochum war auf Grund der Polizeiverordnung vom 10. Juli 1925 in Strafe genommen worden, weil sie Milch in Läden verkauft habe. Das Amtsgericht in Bochum verurteilte die Angeklagte zu einer Geldstrafe und erklärte die fragliche Polizeiverordnung für rechtsgültig, da sie ihre Grundlage in § 6 des Polizeiverwaltungsgesetzes vom 11. März 1850 finde. Milchhändler verkaufen in ihren Läden häufig Kolonialwaren, Gemüse und Kartoffeln, sodaß die Milch in den offenen Gefäßen leicht verunreinigt werden könne; auch sei zu befürchten, daß durch Fliegen in den Läden Krankheitskeime in die Milchgefäße gebracht werden. Diese Entscheidung focht Frau B. durch Revision beim Kammergericht an und wies auf die Polizeiverordnung hin, welche in Dortmund den Milchhandel auf der Straße verbiete und nur in Läden gestatte. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts hob auch die Vorentscheidung auf und sprach Frau B. frei, indem u. a. ausgeführt wurde, die Polizeiverordnung für Bochum, welche den Milchhandel nur auf Straßen und nicht in Läden gestatte, sei als ungültig anzusehen, da sie weder in § 10, II. 17 des Allgemeinen Landrechts noch in § 6 des Polizeiverwaltungsgesetzes ihre Grundlage finde; es sei anzunehmen, daß eher die auf der Straße verkaufte Milch durch Staub und Schmutz verunreinigt werde als die Milch, welche in Läden an das Publikum abgegeben werde. Es sei nicht ersichtlich, weshalb die Milch gerade in den Läden von Häusern verunreinigt und gesundheits-schädlich werden solle. Die in Rede stehende Polizeiverordnung stehe auch mit einer Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten, wonach Milch in Häusern verkauft werden solle, im Widerspruch. Stehe aber die Polizeiverordnung einer Stadtgemeinde mit einer Polizeiverordnung des vorge-setzten Regierungspräsidenten im Widerspruch, so sei die städtische Polizeiverordnung ungültig. (1. S. 719. 26.)

Die Polizeigrenze ist nur Mindestmaß im Milchhandel. Eine Anklage wegen Milchverfälschung wurde in Görlitz vor dem Einzelrichter verhandelt. Angeklagt waren der Landwirt R. M. und dessen Ehefrau in R.-L., die beschuldigt wurden, der von ihnen verkauften Milch Wasser zugesetzt zu haben. Mitangeklagt war der Molkereibesitzer D. Sch., der diese Milch in den Verkehr gebracht hatte. Die beiden zuerst genannten Angeklagten besitzen eine Wirtschaft mit siebzehn Kühen. In dem Betrieb sei alles ordnungsgemäß zugegangen. Wasser sei niemals zugesetzt worden und die Milch sei stets gern gekauft worden. Frau M. gab an, der Hund sei abends immer sehr unruhig gewesen, so daß sie es für möglich halte, daß von fremder Seite Wasser zugesetzt worden sei. Der Angeklagte M. hatte nach seiner Behauptung mit der Milchwirtschaft nichts zu tun. An Herrn Sch. waren niemals Einwendungen über die Beschaffenheit der Milch gerichtet worden. Ein Polizeibeamter hatte Anlaß gehabt, die Milch zu prüfen. Nach seiner Aussage als Zeuge waren in den Kannen Wasserreste vom Ausspülen vorhanden gewesen. Der Vorsitzende hielt den beiden Angeklagten M. vor, daß solches Ausspülen der Kannen eine Fahrlässigkeit bedeute, ebenso wie sie auch verpflichtet gewesen seien, darauf zu achten, daß von fremder Seite Wasser nicht zugesetzt werden könne, und zwar hier umso mehr, da der Hund nach der Angabe von Frau M. unruhig gewesen sei. Ein chemischer Sachverständiger nahm Veranlassung, in seinem Gutachten darauf hinzuweisen, daß vielfach die irrtümliche Ansicht vorhanden sei, durch Wasserzusatz die polizeilich zugelassene Grenze zu tarieren. Wasserzusatz sei niemals erlaubt. Die Polizeigrenze sei nur Mindestmaß. Die Eheleute M. wurden zu je 150 Rmk. Geldstrafe und zu den Kosten des Verfahrens verurteilt. Ersatzweise tritt für je 10 Rmk. ein Tag Gefängnis. — Sch. wurde freigesprochen. Wie der Vorsitzende das Urteil begründet, ist bei den Angeklagten M. Vorfall angenommen worden, so daß sie nach § 12, Ziffer 1, des Nahrungsmittelgesetzes verurteilt werden mußten. Publikation der Urteile ist nicht ausgesprochen worden, da die Angeklagten noch unbestraft waren. Wenn die Angeklagten einwenden, wie in der Verhandlung noch zur Sprache gekommen war, daß der Wasserzusatz durch den Kühler entstanden sein könne, so ist dies als nicht zutreffend anzusehen. — Sch. war freigesprochen, da bei ihm eine Fahrlässigkeit nicht als vorliegend erachtet wurde.

Die Tagung der schlesischen Raiffeisen-Molkereien. Seine dies-jährige Molkereitagung hielt am 16. Oktober in Reichenbach der Verband der schlesischen und oberschlesischen Raiffeisengenossenschaften unter dem Vorsitz des Verbandsdirektors Geheimrats von Steinmann (Breslau) ab. Die Tagung, die zum ersten Male außerhalb Breslaus stattfand, damit mit ihr eine Besichtigung der Zentralmolkerei Reichenbach verbunden werden konnte, war gut besucht. Nach Begrüßungsworten des Verbandsdirektors sowie des Vorsitzenden der Zentral-Molkerei Reichenbach, von Seidlitz (Habendorf), erstattete Verbandsrevisor Lang den Jahresbericht, aus dem hervorging, daß die schlesischen Raiffeisen-Molkereien im Jahre 1925 in der Wiederaufbauarbeit wesentlich vorwärts gekommen sind und den Vorkriegsstand fast wieder erreicht haben. Die Milchlieferung betrug im Berichtsjahre bei 37 berichtenden Molkereigenossenschaften über 66 Millionen Kilogramm oder 23,6 Prozent mehr als im Vorjahre. Auch der Frischmilchverkauf, der 13,3 Millionen Kilogramm betrug, ist gegen das Vorjahr um etwa 25 Prozent gestiegen. 4,5 Millionen Kilogramm Milch wurden verkauft; 48,3 Millionen Kilogramm Milch wurden entrahmt und zur Herstellung von 3,3 Millionen Pfund Butter verwendet. Erfreulich ist auch die Feststellung, daß der durchschnittliche Fettgehalt der eingelieferten

Dampf-Ersparnis

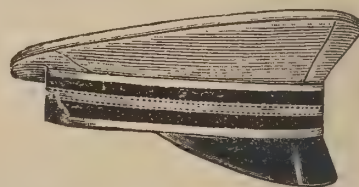
Entlastung der Milcherhitzer
Erhöhung deren Leistungsfähigkeit durch



Ahlborns Wärmeaustauscher „Fortschritt“

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig / Lübeck / München.



Molkerei-Mütz

mit echt Leder- oder Celluloid
mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold.
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Nessel)
Arbeitsjaden, bel. haltb. Qual. 6,50, Hosent. a. gut. Streifstoffe
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallb., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bel. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100
Buttereisenschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitschürzen, blau Hausleinen
Holzspantoffel 2,00 do., Holsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkässerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen Molkerei- und
Käseerei-Maschinen u. -Geräte
durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

sch gestiegen ist. In der anschließenden regen Aussprache wurde besonders auf die Notwendigkeit hingewiesen, für die Anlieferung nur besten Materials zu sorgen und auch sonst in jeder Weise um die Qualitätssicherung bemüht zu sein. Der Sitzung folgte eine Besichtigung der untergütigen Verkaufsläden der Zentral-Molkerei Reichenbach, sowie der Molkerei selbst, die unter der leitkräftigen Leitung des Molkereidirektors Graw, sowie des Direktors Buttkarten von der schlesischen Raiffeisen-Handels-V. G. im Jahre 1924 vollständig umgebaut und den neuesten technischen Anforderungen entsprechend eingerichtet worden ist. Die Zentral-Molkerei Reichenbach mit eigenem Kraftwerk und den neuesten Maschinen stellt heute einen Musterbetrieb dar, dem nur ganz wenige in Deutschland an die Seite zu stellen sind. Mustergültig erfolgt auch die Verwertung der Molken in Form von Molkenbutter, Eiweiß und Milchsücker. Ein gemeinsames Mittagessen im Reichenbacher „Kaiserhof“ sowie eine, allerdings etwas durch das einsetzende ungünstige Wetter beeinträchtigte Fahrt mit dem Postauto in das Culengebirge beschlossen die anregende Tagung. S.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im September 1926. Nach Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im September 1926 insgesamt 132 Genossenschaften, darunter 60 landwirtschaftliche, neu gegründet worden. Aufgelöst wurden 55 landwirtschaftliche Genossenschaften, daß ein Zuwachs von 5 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt.

	neugegründet	aufgelöst	Zuwachs
Zentralgenossenschaften	—	1	(1)
Spar- und Darlehnskassen	4	17	(13)
Bezugs- und Absatzgenossenschaften	5	8	(3)
Molkerei-Genossenschaften	15	8	7
sonstige Genossenschaften	36	21	15

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. Oktober 1926 vorhanden:

108 Zentralgenossenschaften
20 806 Spar- und Darlehnskassen
4 701 Bezugs- und Absatzgenossenschaften
3 860 Molkerei-Genossenschaften
10 597 sonstige Genossenschaften

Zusammen: 40 072 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Milch- und Butterpreise im Freistaat Danzig. Das Liter Vollmilch kostete in Danzig im August d. Js. 26 Guldenpfennige, sank im September wieder auf 24 Pfennige wie im Juli, stieg Mitte September auf 26 Pfennige und am 1. Oktober auf 28 Pfennige, um vom 15. Oktober nochmals auf 26 Pfennige zu sinken. Wenn man die Milchlieferanten nach dem Grunde dieser Erscheinung fragt, so erklären sie, daß diese Preisschwankung mit der Witterung zusammenhänge. Früher währten die Zeitabstände der Milchpreisänderungen fast immer einen Monat. Bei dieser an geringen Preisschwankung haben Butter und Käse keine Preiserhöhung erfahren. Feinste Tafelbutter kostet in den Molkereien bzw. im Kleinhandel 2,20 Gulden das Pfund, Tilsiter Vollfettkäse 1,20—1,30, Vollfett-Schweizerkäse 1,60—2 Gulden. Aus Viehzüchtereisen wird über die starke Entfallung der Böden geklagt, was nicht ohne Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch bleibe. Beim Käsen sei eine gewisse Menge Kalk zur Gewinnung der Milch notwendig. Die Verfütterung gewisser Kraftfuttermittel mache sich hinsichtlich der Kalkbeschaffenheit bemerkbar. Kalkarmut nachteilige den Knochenbau und die Widerstandsfähigkeit der Tiere gegen Erkrankung, namentlich der Tuberkulose. Die reichliche Kalkdüngung lie mit allen Mitteln gefördert werden. M. M.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkerei-Betriebsgesellschaft m. b. H. in Pustleben. Der Gesellschaftsvertrag ist am 10. Juni 1926 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist der Betrieb von landwirtschaftlichen Unternehmungen aller Art, insbesondere Mähtung und Fortführung der seither unter der Firma Zentral-Molkerei Pustleben, Eggers u. Seef, betriebenen Dampf-Molkerei. Das Stammkapital beträgt 20 000 Rmk. Geschäftsführer ist der Molkereiführer Hermann Eggers in Pustleben.

Hildweins Milchvertrieb-Gesellschaft m. b. H. in Freiburg. Der Gesellschaftsvertrag ist am 19. August 1926 festgestellt. Das Stammkapital beträgt 30 000 Rmk. Als Geschäftsführer ist bestellt Karl Hildwein, Milchhändler in Freiburg.

Molkerei Schweizerthal, Wilhelm Wulf in Schweizerthal bei Kiel. Die Firma ist erloschen.

Molk.-Gen. e. G. m. b. H. in Fischbach in Liquidation. Die Liquidation ist beendet und die Genossenschaft erloschen.

Gleiwitzer Käsefabrik Schulz u. Co., G. m. b. H., Gleiwitz. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb von Sauermilchkäse der Art. Stammkapital: 20 000 Rmk. Geschäftsführer: Käsemeister Max Schulz in Gleiwitz.

Bereinigte Schleswig-Holsteinische Meierei-Verbände G. m. b. H., Kiel. Die an Edmund Pries erteilte Einzelprokura und die an Max Ieh und Wilhelm Appuhn erteilten Gesamtprokuren sind erloschen. Dem aufmann Wilhelm Appuhn in Kiel ist Einzelprokura erteilt.

Plauerer Milchversorgung, Hermann Piotrowski, Plauen. Elisabeth, geb. Piotrowski, geb. Klemm, Plauen, ist Inhaberin; sie hat das Handelsgeschäft mit der Firma aus dem Konkurs des Hermann Piotrowski erworben, die Prokura der Ella Hauke, geb. Klemm, ist erloschen.

Milchzentrale Hanau, e. G. m. b. H. zu Hanau. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Geschäft. Haftsumme 50 Rmk. Höchstzahl der Geschäftsanteile 60. Vorstand: Landwirt Ludwig Schmitt II in Wachenbuchen, 2. Bürgermeister Phil. Appel in Mittelsachsen, 3. Domänenpächter Max Albert in Dittenfeldersdorf, 4. Landwirt Philipp Weider in Wittenbach, 5. Landwirt Johannes Rdt in Hüttengesäß.

Kurt Madiol Milchuranstalt, Molkerei und Käsefabrik, Breslau. Die Firma ist erloschen.

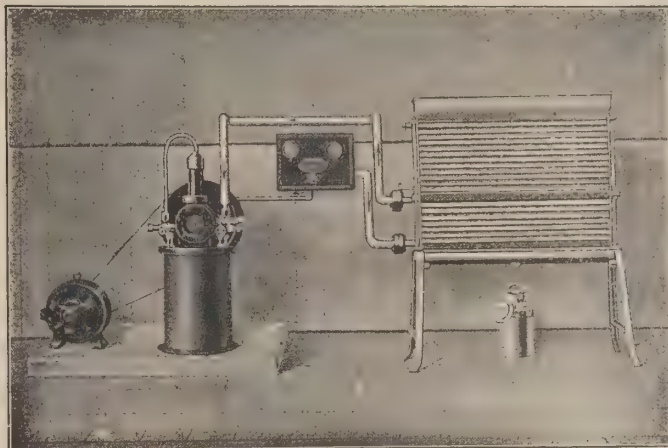
Milchhändler-Genossenschaft m. b. H., Wanne-Eidel. Die Genossenschaft ist nichtig.

Diden und Michels, Molkereiprodukte, Vertretungen der Lebensmittelbranche, Essen. Inhaber Hermann Diden, Kaufmann, Essen-Borbeck, Ernst Michels, Kaufmann, Essen-Borbeck.

Einkaufsgenossenschaft Bremer Milchhändler, e. G. m. b. H., Bremen. Die Genossenschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind Milchhändler Heinrich von Ahlen und Bücherrevisor Wilhelm Weinhold, beide in Bremen.

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung und bauen Kühlenanlagen. Unsere Anlagen sind daher bei niedrigsten Betriebskosten einfach, praktisch, und leicht bedienbar.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original

Freyophon - Sprechapparate
zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung
10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme
Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.
Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4.
Clausseest. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

**Dr. Moritz
Blumenthal's
Butter- u.
Käsefarben**



sind in Farbkraft

unerreicht

BYK-GULDENWERKE

BERLIN NW7

Milchabgabgenossenschaft Söchtenau, e. G. m. b. H. in Söchtenau, A.-G. Rosenheim. Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, Einrichtung und der Betrieb einer Molkerei. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf die Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Zenaer Milchversorgung, G. m. b. H., Zena. Die Vertretungsbefugnis der Geschäftsführer Diez und Wagner ist beendet. Der Stadtbankdirektor Walter Hannemann in Zena ist als Geschäftsführer bestellt.

Molk.-Gen. Uentrop, e. G. m. u. H. zu Uentrop. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 14. März 1926 ist die Satzung neu festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist die Errichtung und der Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch und die Vermittlung des Bezugs von Produktionsmitteln und sonstigen landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln für die Mitglieder auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Richard Rad, Centr.-Molkerei in Leobischütz. Inhaber Molkereibes. Richard Rad in Leobischütz.

Molkerei Usnik, e. G. m. b. H., Gr. Usnik. Nach vollständiger Verteilung des Genossenschaftsvermögens ist die Vollmacht der Liquidatoren erloschen.

Eier-, Butter- und Käse-Versandgeschäft, Karl Göhl, Berlin. Die Firma ist gelöst.

Molk.-Gen. Koffeld, e. G. m. u. H. in Koffeld, ist aufgelöst. Liquidatoren sind: Wilhelm Belz, Wagnersstr. in Koffeld und Georg Glasbrenner, Schmiedemeister in Maulach.

Otto Preid, Butterzentrale, Elbing, Inhaber Otto Preid, Molkerei-Inspektor dajelbst, soll von Amts wegen gelöst werden. Der Inhaber der Firma ist am 20. April 1925 verstorben. Die Rechtsnachfolger werden aufgefordert, ihren etwaigen Widerspruch gegen die Löschung der Firma bis zum 28. Januar 1927 geltend zu machen.

Central-Molkerei Brilon, Brandt u. Co., Brilon. Persönlich haftende Gesellschafter Kaufmann Reinholdt Brandt, Kaufmann Friedrich Dominik zu Brilon und Kaufmann Johann Boßer zu Elberfeld. Die offene Handelsgesellschaft hat am 17. September 1926 begonnen.

Kontinentale Milchgesellschaft m. b. H., Berlin. Kaufmann Markus Boy in Berlin-Charlottenburg ist zum weiteren Geschäftsführer bestellt.

Molkerei Stadthohn, e. G. m. u. H., Stadthohn. Die Genossenschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind Heinrich Jäging Rosker in Wendfeld und Franz Reutmeyer in Wessendorf.

Hans Dieß u. Co., G. m. b. H., Schwabmünchen. Gegenstand des Unternehmens: Fabrikation und Vertrieb von Butter und Käse. Stammkapital: 20 000 Rmk. Geschäftsführer: Hans Dieß, Schwabmünchen und Max Stern, Cassel, beide Kaufleute.

Wahlisch u. Co., Käseimport, Dortmund, Burgmundastraße 16. Persönlich haftende Gesellschafter: Kaufleute Roman Wahlisch und August Buttkereit, beide in Dortmund.

Sahne-Import-Gesellschaft m. b. H. in Leipzig. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Kaufleute Josef Schwarz und Albert Pfifferling, beide in Leipzig, sind nicht mehr Geschäftsführer, sondern Liquidatoren.

Mielke, Adeneuer u. Co., G. m. b. H., Kolonialwaren und Käse en gros, Rasseeröferei, Königsberg i. Pr. Der Geschäftsführer Hans Adeneuer ist ausgeschieden.

Richard Schmidt A.-G. im Lebensmittelhandel, Berlin. Die Firma lautet jetzt: Richard Schmidt A.-G., „Sahneschmidt“, Großvertrieb von Molkereiprodukten, Berlin.

Gegner u. Co., G. m. b. H., Dresden. Das Stammkapital ist um 12 500 Rmk., sonach auf 22 500 Rmk. erhöht worden. Die Firma lautet künftig: Dresdener Käsefabrik Gegner u. Co., G. m. b. H., Dresden. Zum Geschäftsführer ist bestellt der Kaufmann Walter Siebig, Dresden.

Zentralmolkerei Rostock, Carl Uplegger, G. m. b. H., Rostock. Die Firma ist erloschen. Das Amt des Liquidators ist beendet.

Dessauer Molkerei, G. m. b. H., Dessau. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die bisherigen Geschäftsführer, veru. Frau Margarete Schulke, geb. Müde, und der Molkereibesitzer Rudolf Müde, beide in Dessau, sind Liquidatoren.

Molkerei Doveren, G. m. b. H., Doveren. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb und Verwertung von Milch und Milchprodukten und Handel und Vertrieb von landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Stammkapital: 5000 Rmk.

Zentral-Molkerei Sorau, e. G. m. b. H., Sorau, A.-L. Gegenstand des Unternehmens sind: 1. die Milchverwertung, 2. die Herstellung und Verwertung von Erzeugnissen aus Milch, Molken und anderen Rohstoffen unter Mitverwendung von Milch oder Milchbestandteilen, 3. der An- und Verkauf von Milch und Milcherzeugnissen, von Haushaltungs- und Wirtschaftsbedürfnissen, soweit sie sich auf die Hebung der Milcherzeugung beziehen, auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Schopfloch, e. G. m. u. H., Schopfloch. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Es kann der Geschäftsbetrieb auch auf Verwertung von Eiern, Schroterei sowie Bezug von milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchabgabgenossenschaft Eigeltingen, Amt Stodach, e. G. m. b. H., Eigeltingen, Amt Stodach. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Dampfmolkerei und Mühlenbetrieb Marie Krause in Vossstedter Lager. Die Firma ist erloschen.

Märkische Molkerei Arthur Reiß, Hagen. Das Geschäft ist unter unveränderter Firma auf die Ehefrau Arthur Reiß, Marie geb. Langen-heim, zu Hagen übergegangen. Der Übergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten und Außenstände ist bei dem Erwerbe des Geschäfts ausgeschlossen. Dem Kaufmann Arthur Reiß zu Hagen ist Procura erteilt.

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.

Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	RM.
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:		
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik

Durch Serien-Fabrikation in unseren Werken sind wir in der Lage, unsere „Benhil“-Butterformmaschinen billigst herzustellen. Die Vorteile dieses Fabrikationssystems lassen wir restlos unseren Kunden zugute kommen. Wir sind daher in der Lage, Ihnen eine über 100 mal bewährte Maschine in erstklassiger Ausführung preiswert zu liefern. Da sich das Geschäft in den letzten Monaten vor Weihnachten immer stark belebt, möchten wir unsere Kunden bitten, die Aufträge schon jetzt zu vergeben, damit die Maschinen rechtzeitig geliefert werden können und ihnen bei dem Weihnachtsgeschäft schon gute Dienste leistet. Verlangen Sie Angebot!

Ein Urteil eines Ihrer Kollegen:

„Die Maschine arbeitet tadellos und hat meine Erwartungen an Leistung und Genauigkeit weit übertroffen.“
P. Sch in E.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereibuchmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde nur den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle der Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verwalter überlassen.

Die Monatsabrechnung. In einer der letzten Nummern dieser Zeitung machte ein Leser darauf aufmerksam, daß es für eine schnelle Erledigung der Monatsabrechnung empfehlenswert ist, doppelte Milchkontenhalter zu halten, damit am Monatschluß ein Satz zur Abrechnung einige Tage in der Molkerei bleiben kann. Wir hatten früher mit denselben Schwierigkeiten zu kämpfen wie der Einsender. Allerdings gaben wir die Lager nur zum Schluß einer Abrechnungsperiode zurück, hatten aber stets mit zu kämpfen, daß uns die Bücher nicht pünktlich wieder zurückgeschickt wurden. Bei einem Teil der Genossen dauerte es manchmal so lange, daß der 8—14 Tage vergingen, bis wir endlich wieder alles zusammen hatten. Natürlich litt unter diesen Verhältnissen die glatte Erledigung der laufenden Eintragungsarbeiten außerordentlich. Wir haben deshalb schon seit Jahren die Kontobücher durch Monatskarten ersetzt, sind hiermit außerordentlich zufrieden und möchten diese auf keinen Fall wieder missen. Wertet man will ich noch, daß wir besondere Monatslieferungskonten für die einzelnen Genossen nicht führen. Die Milch wird bei der Annahme in den eingeschriebenen und von diesen in die Monatskarten übertragen. Im Falle der besonderen Monatskonten für jeden einzelnen unserer Genossen ersparen wir eine Menge unnützer Arbeit, die noch den großen Vorteil mit sich brachte, daß sich bei der doppelten Uebertragung sehr leicht Flüchtigkeiten ereignen. Die Revisoren haben noch niemals das Fehlen der besonderen Monatskonten moniert und kann ich nur allen Molkereien, besonders solchen mit vielen kleinen Lieferanten, den Rat geben, sich die unsinnige und im wahren Sinne des Wortes unproduktive Arbeit zu sparen. Sowohl Milchmenge als auch Fettgehalt und entnommene Produkte werden direkt in den Monatskarten zusammengezählt und von diesen in das Rechnungsbuch übernommen. Ergeben sich später einmal irgend welche Differenzen, so sind als Grundbuchung immer noch die Annahmelisten, das Milchausgangsbuch für Genossen oder das Milchunterbuchungsbuch da, aus denen man immer noch alles Wissenswerte ersehen kann. Ferner sind die Monatskarten am Anfang des Monats wieder vollständig da, um sofort mit den Eintragungen beginnen zu können, ehe die Arbeit sich wieder zu häufen beginnt.

Wie schon erwähnt, ist die Abrechnungszeit immer eine eilige Zeit für das Personal. Da wir infolge der großen Geldknappheit, unter der die Landwirtschaft leidet, immer noch zweimal monatlich abrechnen, bringen uns unsere 450 Genossen in dieser Beziehung allerlei Arbeit. Nun trotzdem immer pünktlich fertig zu sein, ist eine Bedingung, dafür sorgen, daß alle Eintragungen immer auf dem Laufenden sind und die Arbeit sich nicht aufammelt. Am 12. resp. 28. oder 29. jeden Monats wird bis dahin gelieferte Milch von einem Gehilfen zusammengezählt und mit mir nachgerechnet. Ebenso muß bis zu diesem Tage der Durchschnittsfettgehalt ausgerechnet und nachgeprüft sein. Am 13. resp. 30. jeden Monats werden alsdann die Butterbestellgattungen geordnet und mit den Eintragungen in die Monatskarte verglichen. Da bei uns die Bestellungen nur immer schon einen Tag im Voraus gemacht werden, so können wir am vorletzten schon die Butter fix und fertig ausrechnen sowie etwaige Differenzen feststellen und auflösen. Alsdann werden Durchschnittsfettgehalt und Butterentnahme schon in das Rechnungsbuch, in dem schon vorher Nummer und Name eingeschrieben sind, eingetragen. Falls der Preis für die Butter schon feststeht, kann auch dieser schon ausgerechnet werden. Am 14. und 31. sind alsdann nur noch die beiden letzten Tage der Milchlieferung zu dem bereits zusammengezählten Ergebnis hinzuzurechnen und das Endergebnis dann in das Rechnungsbuch eingetragen werden. Zwei Stunden zählen wir auf diese Weise die Milch unserer ganzen Genossen zusammen und die Abrechnung kann sofort beginnen. Wenn auch außer im Betriebe vorgearbeitet ist, so daß nicht gerade am letzten Abrechnungstage besondere Arbeiten zu machen sind, so sind häufig an diesem Tage die Fetteinheiten ausgerechnet und der Milchpreis kann schon festgelegt werden. Wenn auf diese Weise vorgearbeitet wird, so ist eine Abrechnung absolut keine so ungeheure Arbeit. Wir haben deshalb auch bis heute die zweimalige Ausbezahlung beibehalten und gedenken diese auch in Zukunft noch nicht abzuändern.

Bemerkt sei noch, daß wir zwei Abrechnungsbücher in dauernder Benutzung haben. In jedes Buch kommt die Hälfte der Genossen. Auf diese Weise ist es möglich, daß stets zwei Mann an der Abrechnung arbeiten können, während bei nur einem Buche in der Hauptsache ein Mann die ganze Arbeit machen muß, was nicht gerade zur schnellen Erledigung beizutragen vermag. Außerdem ist bei Vorhandensein von 2 Büchern dem Hilfspersonal die Gelegenheit gegeben, sich mit an der Monatsabrechnung zu beteiligen und diese sowohl gründlich kennenzulernen als sich auch im Rechnen allgemein auszubilden.

Eine unnütze Arbeit machten uns in früheren Jahren viele Genossen dadurch, daß sie am Jahreschluß, wenn sie ihre Zusammenstellungen für die Steuerbehörden machten, von uns eine Aufstellung der erhaltenen monatlichen Milchgelder verlangten. Die ihnen ausgestellten Monatsabrechnungen hatten sie gewöhnlich so gut beiseite gelegt, daß sie dieselben nicht wiederfinden konnten und wir hatten die Mehrarbeit hiervon. Jetzt haben wir jedem Genossen einen passenden Schnellhefter geliefert, in den seine Monatsabrechnungszettel, die wir gleich lochen lassen, sofort einzulegen kann, um sie später für seine Zwecke jederzeit zur Hand zu haben. Nach einem Vergleich mit früheren Auszahlungen oder mit dem Fettgehalt der früheren Monate ist ihm dadurch jederzeit möglich. Wir haben früher die Abrechnungen direkt in die Milchkontobücher geschrieben, sind aber hierin wieder abgekommen, denn gewöhnlich wurden die Bücher in den letzten Monaten der Benutzung so schlecht, daß die Eintragung der Abrechnung manchmal Schwierigkeiten verursachte.

Wenn auch die im Vorstehenden beschriebene Abrechnungsmethode nicht für alle Betriebe paßt, so wird doch der eine oder andere aus ihr lernen können. Vielleicht haben einzelne Betriebe für ihre Eintragungen und Abrechnungen noch praktischere Wege, die einfacher sind und rascher zum Ziele führen. Ein Austausch von Erfahrungen an dieser Stelle dürfte nur erwünscht sein.

Zeitgemähes vom Schweinefall und seine Entlüftung. Kürzlich hatte ich Gelegenheit eine größere Anzahl Schweinefall-Anlagen in Molkereien zu besichtigen, wobei sich mir die Erkenntnis aufdrängte, daß noch sehr oft und viel beim Bau von Schweinefällen gesündigt wird, und ganz besonders auf die Entlüftung derselben keine Rücksicht genommen wird. Ge-

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden.



Verdoppelt in Haltbarkeit. Unerreicht in Sauberkeit.

Mein System in der Rohrlüftung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel.

Verlangen Sie Offerte!

A Alleiniger Hersteller:
Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann.

Molkereimützen Reichert

(gesetzlich geschützt)



Stück, echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge	5,00 Mk.
Stück, echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge	6,20 Mk.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Mk.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mk., zweireihig 8,00 Mk.	
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Mk., zweireihig 8,50 Mk.	
Jaden, Körper, beste Qual., einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
Jaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Mk., zweireihig 9,00 Mk.	
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Jaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
Jaden, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Mk., zweireihig 9,50 Mk.	
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mk., zweireihig 10,00 Mk.	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Mk., weiß Dowlas 2,25 Mk.	
Schürzen, weiß Dowlas 1a, 100 Ztm. lang, 3,00 Mk.	
do., weiß, rein Leinen, 3,75 Mk.	
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück, 3,75 Mk.	
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück, 4,50 Mk.	
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück, 5,50 Mk.	
Schuhmäntel, Reffel (hell) 8,00 Mk., Khaki (hellbraun) 11,00 Mk.	
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mk., Körper (weiß) 12,00 Mk.	
Pantoffel 2,40 Mk., Holsteiner Form, 2,80 Mk.	
Galoischen, 5,00 Mk.	

Frauen Schuhkleidung auf Wunsch Preisliste!
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei- Berufskleidung.

Holzspan-Schachteln

mit und ohne Heftung



Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- Dampfkessel
Eisen-, Kupfer-, Aluminium-
Bassins auch verzinkt und verzinkt
in jeder Größe,
eiserne Schornsteine sowie
Rohrleitungs - Anlagen
Eisenkonstruktionen
aller Art und Größe, in vollendetester und geschweibster Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfkessel und Maschinenfabrik G. m. b. H.
Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

rade auf die Entlüftung der Schweinefälle sollte das größte Gewicht gelegt werden, da hierdurch der Gesundheitszustand der Tiere zum größten Teil in Frage gestellt wird und Verluste zu verzeichnen sind, welche bei sachgemäßer Anlage hätten vermieden werden können. Ich habe Anlagen gesehen, welche großartig angelegt waren, aber auch Ställe, Holzbaracken, welche sich zu allem möglichen eignen, nur nicht zu Schweinefällen, und doch waren die Tiere in den letzteren gesünder wie in den Prachtbauten. Fast sämtlichen Ställen fehlte eine sachgemäße Entlüftung. Die Prachtbauten in ihrer Zementausführung wirkten wie Eiskeller, die Wände tropften von Niederschlägen, die an den Wänden herunterliefen und dadurch den Stall kalt und feucht, also für Schweine ungesund machten. Angeblich, aber meines Erachtens irrtümlich, sollten dies Wandausschwüngen sein, was nicht der Fall sein konnte, da diesen Ställen jede sachgemäße und den Tieren angepasste Entlüftung fehlte und sich infolgedessen die warmen Dünste als Wasser an den Wänden absetzen mußten. Durch Verwendung von Zement beim Schweinefallbau wird derselbe zu kalt und besonders kalt, wenn auch der Fußboden der einzelnen Ställe aus Zement besteht, ganz gleich ob als Lagerplätze für die Schweine Holzpritschen verwandt werden. Infolge der starken Hautausdünstungen der Schweine verlieren dieselben Wärme, welche nur durch vermehrte Futteraufnahme ersetzt werden kann. Es entstehen also einmal Dünste, welche sich als Niederschläge an den Wänden absetzen, ein andermal geht durch vermehrte Futteraufnahme unnötig Futter verloren. Es war deshalb kein Wunder, daß in diesen Ställen sich sehr viel kümmernde, hustende und steife Tiere befanden, welche naturgemäß in der Mästung nicht nur zurückbleiben, sondern ganz ausfallen. In diesen Ställen wird mithin nichts verdient, sondern noch durch den teilweisen Tierausschlag Geld zugelegt. Man hört dann wohl oft: Der Stall hat keine Schuld, sondern der Viehhändler hat schlechte Tiere geliefert, ohne zu bedenken, daß der unsachgemäße Bau des Stalles die Mänschuld trägt. Durch die vorhin erwähnten starken Hautausdünstungen der Schweine entstehen an den kalten Wänden Kondensationen von Wasserdämpfen, die an den Wänden herunterlaufen und gern von Ferkeln wegen des salzigen Geschmacks abgeleckt werden. Hierauf ist auch vielfach die Diarrhoe bei den Ferkeln zurückzuführen. Weil, infolge Fehlens der Entlüftung eine Lufterneuerung von unten nicht erfolgt, herrscht eine kalte feuchte Luft vor, wodurch scharfge Haut und besonders Steifheit bei den Tieren hervorgerufen wird. Das Schwein will warm und trocken liegen, deshalb verwende man nur Zement in den Stallungen, wenn es nicht zu umgehen ist. Der Fußboden wird am besten folgendermaßen hergestellt: Auf den Boden bringe man Schlackenmasse in etwa 30—50 Zentimeter Stärke, überdecke diese zur Absaugung der Erdfeuchtigkeit mit einer fest gestampften 20 Zentimeter starken Lehmschicht und lege hierauf als Fußboden am besten gebrauchte, gut gebrannte Ziegelsteine, welche allerdings mit Zement ausgegossen werden müssen. Ferner darf nicht versäumt werden in jeder Schweinebucht einen Pfahl fest einzurammen, um das Zudbedürfnis der Tiere befriedigen zu können. Die Lagerstätte der Schweine belegt man am besten mit einer Holzpritsche, eine Steinstärke höher wie den Düngerraum, der vor dem Trog in einer Breite von 75 Zentimeter anzubringen ist. Den einzelnen Buchten wird von allen Seiten nach der Tür zu starkes Gefälle zum schnellen Abfließen der Fauche gegeben. Um ein Hineinmisten in die Tröge zu vermeiden, lege man vor den Trog einen Stein breit in Zement, worauf sich die Tiere mit den Vorderbeinen beim Fressen stellen können, dagegen aber mit den Hinterbeinen direkt vor dem Stein stehen bleiben. An Troglände gebe man für 3 Schweine einundzwanzig Meter. Zu Anfang der Mast bestreue man die Lagerstätte mit Stroh oder Sägespäne, welches bei der verlängerten Mast in Fortfall kommt, nicht aber mit Torfmoß, da letzteres wohl von den Tieren gern gefressen wird, aber Verstopfung verursacht. Um dagegen den kalten Schweineboden zu verbessern, empfiehlt es sich Torfmoß in die Düngergrube zu werfen, da dieser den Stickstoff aufnimmt und dadurch ein sehr guter Dünger, besonders für leichte Böden, hergestellt wird. Man kann dann den sonst nicht sehr beliebten kalten Schweineboden aus Mästereien usw. wie oben behandelt als wertvolles Düngemittel selbst bei Spargelanlagen verwenden.

Doch nun zur Entlüftung der Ställe. Es herrscht, wie schon verschiedentlich oben angeführt, bei der Anlage von Schweinefällen eine große Unkenntnis in der Entlüftungsanlage, denn, wie ich feststellen mußte, bestand die ganze Ventilation aus angebrachten Luftschloten in der Mitte des Daches und durch Löcher, welche unter der Decke in die Mauerwände angebracht waren. Ferner traf ich auf vielen Stellen noch an, daß sämtliche Türen und Fenster geöffnet waren, sodaß ich mit voller Berechtigung die Frage aufwerfen konnte, ob sich überhaupt noch gesunde Schweine im Stalle befänden. Ganz verkehrt halte ich es auch, wie ich es auf einer Stelle antraf, daß die Fenster dunkel angehängen waren. Das Schwein braucht zur Atmung reine frische Luft und die Sonnenstrahlen töten doch in erster Linie Mikroorganismen. Will man sich nun mit der Entlüftung der Schweinefälle näher befassen, so muß man sich zunächst die Frage vorlegen, was atmet das Schwein aus und was ein? Man wird hier zu dem Schluß kommen, daß das Schwein genau wie der Mensch Kohlenäure ausatmet und Sauerstoff einatmet. Es muß also unbedingt für Fortschaffung der ausgeatmeten Kohlenäure und für Zufuhr von Sauerstoff Sorge getragen werden. Sauerstoff führt man nun wohl zu, aber die Kohlenäure wird nicht fortgeschafft. Durch Eintritt des Sauerstoffes wird, weil in den einzelnen Buchten eine Luftbewegung nicht vorhanden ist, die Kohlenäure, da sie bekanntlich schwerer wie Luft ist, nicht fortgeschafft, sondern sie bleibt in den einzelnen Buchten infolge ihrer Schwere am Fußboden liegen, während die sich bildende leichte warme Luft durch die Öffnungen, Schlotte usw. sogleich entweicht.

Das Schwein nimmt, wie bekannt sein dürfte, auf Grund seines Körperbaues seinen Luftbedarf für seine Atmungsorgane in Höhe der Luftschicht von 15—25 Zentimeter oberhalb des Fußboden, ist also gezwungen, infolge der verkehrten Lüftungsanlage, zum Teil verbrauchte, stark kohlenäurehaltige Luft einzusatmen. Hierdurch erklärt sich unzweideutig, daß ein großer Teil der Lungen von Schweinen aus Mästereien und gewerblichen Mästereien verworfen werden. Es wird dem aufmerksamen Beobachter nicht entgehen, daß die Schnarcher, die kurzatmigen Tiere, welche an Ohrspeicheldrüsen-Entzündung leiden oder gelitten haben, sich fast immer in der Nähe der Eingangstür aufhalten. Es bilden sich bei diesen Tieren an den Gelenken Knötchen, die später in Knoten ausarten, welche, wenn sie aufgehen, eine molkenartige Flüssigkeit ausschleiden. Gehen diese Knoten nicht auf, so werden die Tiere steif, kümmern und gehen unter Umständen ein. Durch derartige Ablagerungen in den Gelenken wird die Blutzirkulation auf das Ernsteste gestört und führt zum Teil Wasserfucht oder Herzbeutel-Entzündung herbei. Es kann also bei diesen Schweinen von einer Mastfähigkeit oder überhaupt guten Ent-



HOCHGLANZFARBE VITRALIN

Vitrallin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitrallin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitrallin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitrallin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitrallin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitrallin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Großfabrikation von pa. verzinnten
Milchversandkannen in nahtlos- und
geschw. Ausfüh.

Preis-gekrönt durch d. Deutsch Land-Ges.

Molkereigeräte Wagenverkaufskann.,
Außrahm l. Elmer usw.

Wattmilchfilter zur Erzielung unbeding-
dingt reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler
mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie
innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwand. aus
verz. Kupfer,

Milchbehälter sowie Eisenblech
und Aluminium

Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann, Mallnitz

Sirecke Sagan-Liegnitz.



Fliesenarbeiter Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“

VITAMINMILCH

BESTRAHLT nach Scheldt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack,
erprobt im städt. Waisenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer.

Bestrahlungsanlagen

bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde
liefert:

Ernst Otto Scheidt, Werder-Havel, Kemnitzersstraße.

idelfung keine Rede sein. Dieses ist eine Folge der schlechten Entlüftung des Stalles, der die ausgeatmete Kohlenäure nicht entfernt und den nötigen Sauerstoff zuführt. Deshalb kann der Verrennungsprozeß im Körper der Tiere nur schlecht und mangelhaft sein, und wenn nun noch eine schlechte Hauttranspiration hinzukommt, so können nicht alle Schlackenstoffe des durch die schlechte Atmung verunreinigten Blutes, namentlich die harnsauren Salze, entfernt werden, wodurch natürlich die Nieren überlastet wurden. Ein derartig geschwächter Körper unterliegt selbstverständlich viel früher im Kampf mit den Bakterien des Kotlaufs, der Schweinefleuche und der Pest wie ein gesunder Organismus. Bei einer derartigen schlechten Entlüftung des Schweinealles werden die gesündesten Tiere infolge der mangelhaften Luftentführung krank werden müssen. Es ist mithin Pflicht eines jeden Schweineallbesizers für eine gute sachgemäße Entlüftung der Ställe besorgt zu sein, was am richtigsten erreicht wird durch entsprechende Luftabfuhrungsplote in Verbindung mit Luftzuführungschloten sowie entsprechender Gefäll-Anlage in den einzelnen Buchten.

Es werden in den Ställen und Buchten selbsttätige Abfuhrungsplote bis zu 4-5 Zentimeter zum Fußboden herunter und 4-5 Meter über das Dach eingebaut, die Luftzuführungschloten dagegen werden mindestens ein Meter bis unter die Decke geführt, damit direkt unter der Decke eine warme Luftschicht festgehalten wird, welche die kalte zugeführte Luft zwecks Erwärmung passieren muß. Wenn die Umfassungsmauern eines Schweinealles mit Luftschicht und die Bedachung frosticher ausgeführt sind, so wird bei richtigem Einbau der Luftzuführungschloten und der Luftabfuhrungschloten die richtige Entlüftungsfrage des Stalles gelöst sein. Durch den sachgemäßen Einbau der Entlüftungsanlage wird das ständige Tropfen von den Wänden infolge der Kondensation der Wasserdämpfe beseitigt, was neben der Lüfterneuerung von großer Bedeutung ist. Jeder Schweineallbesitzer, der Wert auf einen gesunden Viehstall legt, sollte daher nicht verfehlen sich durch Einbau einer sachgemäßen Entlüftungsanlage vor Schaden zu schützen. Die Anlagekosten fallen in Anbetracht der großen Vorteile absolut nicht ins Gewicht.

Wenn ich nicht irre werden derartige sachgemäße Entlüftungsanlagen von dem Architekten Herrn Krüger-Alten ausgeführt.

G. Langheinrich.

Verhütung von Frostschäden. Beim Herannahen der kälteren Jahreszeit ist rechtzeitig für ausreichenden Schutz aller freiliegenden Rohreile, Wasserbehälter usw. gegen Einfrieren zu sorgen. Gerade in jetziger Zeit, wo Neuanschaffungen und Reparaturen sehr teuer sind, sollte nichts vernachlässigt werden, um Reparaturen usw. aus dem Wege zu gehen, bezw. sich vor Schaden zu schützen. Wasserrohre, welche nicht in frostsicherer Tiefe liegen, werden in der der Weise geschützt, daß man sie freilegt und mit gerber Holzschalung umgibt, welche man mit einem schlechten Wärmeleiter wie Torfmull, Sägespäne, Spreu, Maschinenhobelspäne oder dergl. füllt. Auch faustgroße Stücke ungelöschten Kalkes können zur Füllung dienen, die Hohlräume zwischen den Stücken füllt man mit Sägespäne aus. Oftmals genügt es auch, wenn die Bodenschicht über den Rohren genügend angehoben wird, wozu vielfach einige Fuhren Sand oder Erde genügen. In Räumen freiliegende Rohre, für welche Gefahr des Einfrierens besteht, kann man auf ähnliche Weise schützen.

Behälter welche freistehen, werden mit einem Holzverschlag umgeben, welchen man dann mit Isoliermaterial ausfüllt. Spreu gibt in der kalten Jahreszeit einen beliebigen Aufenthaltsort für Mäuse und anderes Ungeziefer ab, deshalb kann dieses in geschlossenen Räumen nicht benutzt werden. Bei starkem Frostwetter ist es angebracht, Behälter und Rohrleitungen des Abends zu entleeren, jedoch läßt sich dieses nicht immer überall durchführen. Wenn Dampfessel längere Zeit außer Betrieb sind, müssen auch diese entleert werden, weil sonst Gefahr besteht, daß dieselben durch Frost Schaden erleiden. Türen, Türen und Fenster sind abzuschließen, damit die Kälte möglichst abgehalten wird; die Anbringung von Vorhängen vor den Fenstern, welche des Abends vorgelegt werden, ist oftmals von großem Nutzen.

Sind trotzdem einmal Rohre eingefroren, so müssen dieselben vorsichtig aufgetaut werden, wozu man sich sehr gut einer Lötlampe bedienen kann; jedoch ist eine solche nicht überall verwendbar. Sehr gute Dienste leisten Tücher, welche man um die Rohre wickelt und mit kochendem Wasser befeuchtet, in kürzester Zeit sind eingefrorene Rohre auf diese Weise aufgetaut.

In den Stallungen sind die Luftlöcher zu verstopfen und nur an gegebenen Tagen zu öffnen. Etwa vorhandene Heizungsanlagen für Zuchtställe sind nachzusehen und instand zu setzen, Kälte und Zugluft sind von den Tieren möglichst fernzuhalten, überhaupt ist jede nur mögliche Vorsichtsmaßregel zu ergreifen und richtig anzuwenden, um sich vor Schaden zu schützen; denn die Kosten können oftmals durch solche Unterlassungen sehr bedauernd sein.

H. M.

Herstellung von holsteiner Magerkäse. Der Holsteiner Käse ist ein Magerkäse und wird aus Magermilch hergestellt; er ist auch unter dem Namen Magerkäse bekannt. Wie zu jeder anderen Käsesorte, ist auch hierzu eine vollkommen süße und einwandfreie Magermilch Grundbedingung. Ansaure und schmutzige Milch ist vor der Verarbeitung auszuwählen, da dieselbe die normale Reifung des Käses verhindert. Die zu verkäsende Magermilch wird in der wärmeren Jahreszeit bei 28-29 Gr. C. eingelabt, in der kälteren Zeit kann man bis 32 Gr. C. einlabet. Die Magermilch soll circa 3 Minuten dick sein. Ist dieses der Fall, so wird dieselbe mit dem Messelbäl gezeichnet und einige Minuten ruhig stehen gelassen. Dann wird langsam mit dem Berrühren begonnen, welches solange fortgesetzt wird, bis der Bruch Erbsengröße hat, was nach 25-30 Minuten der Fall sein muß. Nun läßt man den Bruch absetzen und schöpft die obenstehende Miste rasch ab, vielfach wird dieselbe auch mit einem passenden Schlauche abgehebert; damit keine Bruchteilchen mit abfließen, legt man den Schlauch in ein Sieb, ein Butterseib eignet sich gut hierfür. Den Bruch bringt man auf den Käsetisch, der zuvor mit einem Käsetuch ausgelegt wurde und knetet denselben mit den Händen gut durch. Von dem richtigen Kneten des Bruches, auch „Kneifen“ genannt, hängt die richtige Reifung des Käses ab. Vielfach legt man vor dem Kneten noch etwas Salz zu, und zwar auf 1 Liter verkäster Milch ungefähr 200 Gramm. Der fertig geknetete bzw. zerleinerte Bruch wird nun in mit Tüchern ausgelegte Käseformen gebracht. Nach dem Füllen der Formen werden die vier Zipfel des Tuches über den Inhalt gebreitet und dieselben unter die Presse gebracht, nachdem dieselben mit einem passenden Dedel verschlossen waren. Die Formen sind aus Holz oder Blech hergestellt, 20-25 Ztm. in der Höhe und auch im Durchmesser. Als Pressen werden meistens Hebelpressen benutzt. Dieselben

Hansakrone'



der
**beste
Milchflaschen-Verschluß!**
hygienisch, billig,
leicht zu handhaben!

Kronen-Verschlüsse
sowie die dazu erforderlichen
**Öffner „Hebab“ und die
Verschlußmaschinen**
von der kleinsten bis zur größten Leistung
liefert die
**Kronenkork-Fabrik
Wilhelm O. P. Rieck**
vormals The Crown Cork Company Ltd.
Hamburg 22, Alter Teichweg 11
Telefon: Nordsee 1074 u. 7473
Telegramme: „Hansakrone“

Verzinnte Milchrohrleitungsteile
Paul Haase, Armaturenfabrik
Bergedorf 21 b. Hamburg.



Milch- Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt
—
Nahtlos gezogen
—
Im Vollbade mehrfach verzinnt
—
Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler
Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 8.

Echos Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in
allen gangbaren rechtwinkligen
Formaten, auch in Rollen, ferner
Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
Jüllich, Rheinland
Ein- und zweifarbig Druck in sauberster Ausführung aus eigener
Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und
Sie können keinen Blauschimmeltäse mehr herstellen, so wenden Sie sich
an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Austunft gegen geringes
Honorar.

Kurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmeltäsen
Halle S., Berlinerstraße 7.

bestehen aus einer kräftigen Eisenstange, welche mittels Scharnier an der Wand auf- und abklappbar angebracht ist, ein Gewicht läßt sich auf der Stange hin und hergleiten, um den Druck vergrößern oder verringern zu können. Spindelpresse sind seltener. Haupterfordernis ist, daß der Käse vor dem Pressen nicht zu sehr auskühlt, da in diesem Falle das fertige Produkt meistens fehlerhaft ausfällt. Dieselben bleiben dann 24 Stunden unter der Presse, müssen jedoch einigemal gewendet werden, beim Wenden sind die Tücher zu wechseln.

Vielfach habe ich gefunden, daß man den Bruch nach Abschöpfen der Mollen auf einen Käsetisch packte, zerschnitt und mittels einer sogenannten Kartoffelquetsche zerkleinerte und dann in die Formen brachte; das Bearbeiten desselben mit den Händen fällt hierbei fort. Beide Methoden sind gut, bei richtigem, gewissenhaftem Arbeiten erhält man bei jeder Art der Bruchbearbeitung ein gutes Produkt. Vielfach setzt man der zu verarbeitenden Magermilch ein geringes Quantum (bis 5 vom Hundert) gute Buttermilch zu, die von bester Beschaffenheit sein muß. Der Käse wird hierdurch im Geschmack verbessert.

Nach dem Herausnehmen aus der Presse wird der Käse gesalzen, was entweder im Salzbad oder mit trockenem Salz ausgeführt wird. Der eine bevorzugt die eine, der andere die zweite Methode. Beim Trockensalzen wird der Käse 5—6 Tage einmal mit Salz eingerieben und jedesmal gewendet, welche letztere Arbeit auch beim Salzbad zu verrichten ist, man bestreut dann jedesmal die Oberfläche der Käse mit etwas Salz. Beim Trockensalzen erhält der Käse eine feinere Rinde wie im Salzbad. Nach dem Salzen kommt der Käse in den Reifungs- bzw. Lagerraum, wo er solange verbleibt bis er an den Händler oder Kaufmann abgegeben werden kann, was nach ungefähr 4 Monaten der Fall ist. Die Arbeit während dieser Zeit besteht darin, daß er jeden zweiten Tag gewendet und mit Salz abgerieben wird, damit die Rinde nicht trocken wird und auch keine Schimmelbildung eintritt. Ist die Kellerbehandlung mangelhaft und entstehen Risse und Schimmelbildung, so leidet die Qualität sehr, deshalb darf auch die Luft des Reifungsraumes nicht zu trocken sein. In verschiedenen Landesteilen ist dieser Käse sehr gefragt und findet willige Abnehmer.

Anfrage an den Leserkreis

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens? Unser Brunnenwasser, einem 26 Meter tiefen Bohrbrunnen entnommen, hat einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Eisen und Salpeter. Wir beabsichtigen daher eine Wasserreinigungsanlage aufzustellen und würden allen Kollegen, die hiermit Erfahrungen gesammelt haben, für Auskunft über Arbeitsweise, Anschaffungskosten evtl. unter Nennung der Lieferfirmen an dieser Stelle sehr dankbar sein. Würde es vielleicht vorzuziehen sein den Brunnen um etwa 300 Meter zu verlegen, wo in etwa 12—15 Meter Tiefe wahrscheinlich gutes Wasser zu erschließen wäre? In diesem Falle müßte die Leitung allerdings unter eine erst neu gepflasterte Dorfstraße, eine Bauernscheune und einen ca. 10 Meter breiten, gepflasterten Hof, oder um dieses Gehöft herum, also zweimal in Bogen, gelegt werden. Würden in diesem Falle die asphaltierten Rohre den verzinkten vorzuziehen sein? Dürfen die Rohre innen und außen oder nur außen asphaltiert sein?

Molkerei R.

Handelsteil.

Einiges über den Dauermilchhandel.

Die Herstellung von Dauermilch, sowohl der Kondensmilch als auch des Milchpulvers, hat sich in fast allen Staaten während des Weltkrieges außerordentlich stark ausgedehnt. Es waren nicht nur bestehende Fabriken, die ihre Anlage außerordentlich vergrößerten, sondern es kamen auch viel neue Fabriken dazu. In den letzten Jahren stand daher einer ganz außerordentlichen Vermehrung der Erzeugung nicht die Vermehrung des Bedarfs gegenüber. In der Inflationszeit ging das Geschäft in Deutschland immerhin noch sehr gut. Es war die Zeit, da jedermann sein Geld in Ware anlegen und umlegen wollte, und Waren, die sich, wie die Dauermilcherzeugnisse, mehrere Monate hielten, waren mit die gesuchtesten. Nicht nur, daß man große Geldsummen gewinnbringend in nicht verderblicher Ware anzulegen suchte, auch die kleinen Verbraucher legten sich größere Mengen, die weit über ihren Bedarf hinausgingen, ins Haus, getreu dem damals ausgegebenen Schlagwort „Ware ist besser als Geld“.

Mit der Einführung der Rentenmark 1924 kam dann für manche Fabriken mit großen Vorräten eine außergewöhnlich schwere Zeit. Die Vorräte waren außerordentlich groß und der Abatz ging ganz zurück. Manche Fabriken, die während der milchknappen Zeit vollbeschäftigt waren, mußten mit dem schnellen Anwachsen der Frischmilchzufuhren nach den Großstädten ihre Betriebe vollständig umstellen und einige sogar teilweise einstellen. Zum Beispiel die Milchpulverherstellung, für die nur noch sehr wenig übrig blieb für den geringen Absatz.

Von deutscher Seite glaubte man später mit einem möglichst hohen Zollsatz gegenüber dem Ausland sich wenigstens einigermaßen einen gewinnbringenden Fortbestand sichern zu können, aber, wie es bei den sehr hohen Zöllen immer ist, das Ausland setzt sich dann im deutschen Reiche fest, errichtet Fabriken, um dem hohen Zoll zu entgehen. Bei Bekanntwerden der Zollsätze wurden feinerzeit Schiffsloadungen ausländischer Waren, insbesondere holländischer und amerikanischer, in Konfignation nach den deutschen Großstädten gelegt. Dann haben prompt die großen ausländischen Fabriken sich nach Betätigungsmöglichkeit in Deutschland umgesehen und mit großzügiger Kellame mit der Anpreisung ihrer Erzeugnisse begonnen. Das Angebot war fortgesetzt ganz bedeutend größer als die Nachfrage, die mit der größeren Erzeugung von Frischmilch immer mehr nachließ.

Im Jahre 1918—1919 erreichte der Export von Dauermilchwaren aus Amerika mit 729 000 000 lbs seinen Höhepunkt. Er war 1925 nur noch 139 000 000 lbs. Die Ausfuhr von Amerika gingen hauptsächlich nach England. England jedoch ging von der Vollmilch in sehr großem Maße zur Einfuhr von kondensierter Magermilch über, die aus Holland bezogen wurde. England, das noch im Jahre 1919 220 000 000 lbs einfuhrte, ging zurück und hatte 1925 nur 32 431 000 lbs. Der englische Import von evaporierter Milch war in der gleichen Zeit 1919 115 739 000 lbs., 1925 40 000 000 lbs. Dagegen stieg der Import der abgerahmten Milch von 1919 mit 20 365 000 lbs bis 1925 auf 178 763 000 lbs, und er wird dieses

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 8.50
rumänische (große)	„ 8.50
Mitteleier	„ 7.—
italienische (sehr große)	„ 10.—
bulgarische	„ 9.50
deutsche Landeier	„ 10.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn. Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus.

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24531

Binsensmatten

(Käsematten)

in jeder Größe liefert ab Lager oder kurzfristig

Erich Hennig, Radeberg i. Sa., Mühlstraße Nr. 1



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlußarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

**Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.**

Telefon 30 und 130

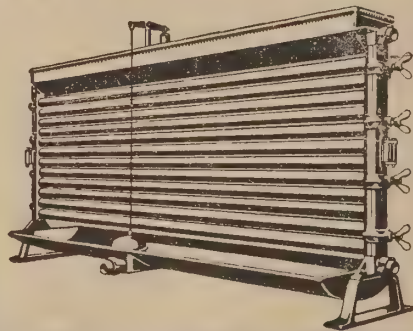
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Sie haben keine Ahnung von Buchführung

Warum schaffen Sie sich denn „Einfache Molkerei-Buchführung“ (nebst Inventur und Bilanz), 54 S. mit Buchungsbeispielen und Uebungsbogen von Gust. Frost zum Preise von 4 Mark zum Selbststudium nicht?

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wärmeaustauscher



Bauart „Stamp“

sparen

Dampf, Wasser und Kraft.

F. Stamp, G. m. b. H.

Molkerei-Geräte-Fabrik

Bergedorf 18 bei Hamburg

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :-: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

ahr noch eine Kleinigkeit mehr betragen. In London herrscht in gewissem inne immer etwas Mangel an frischer Milch, dazu kommen noch die gro- n Schiffsverfrachtungen und die starke Ausfuhr, so daß dort der größte artzt für die Dauermilcherzeugnisse ist.

Wie es nun bei einem ruhigen Geschäft immer geht, kommen ganz ußerordentlich verschiedene Preisgebote an den Markt. Manche Lager- artien, die monatelang gelagert, vielleicht auch schlecht gelagert hatten, urden zu Schleuderpreisen abgestoßen, und so kam es, daß gerade bei der auermilch man aus zweiter Hand sehr oft billiger kaufen konnte als direkt om Hersteller. Bei sehr schlechtem Geschäftsgang kommt dann gewöhnlich uch dem Schwächeren der Gedanke der Anlehnung an den Stärkeren, und an sucht durch Preisvereinbarungen seine Lage zu verbessern.

Diese Preisvereinbarungen haben nun tatsächlich das eine Gute, das e Preise nicht ins Bodenlose, oft weit unter die Herstellungspreise, kom- en. Sie schützen und helfen hauptsächlich dem Kleineren und dem Schwa- en, während der Starke und Große meist in seiner Bewegungsfreiheit hindert wird. Er nimmt jedoch diese Bindung gerne hin in Anbetracht en, daß er Aussicht hat, seinen Gewinn stark zu vermehren.

Die Schattenseite aller Preisvereinbarungen ohne Ausnahme besteht arin, daß bei sehr schlechtem Geschäftsgang es immer Außenleiter gibt, die eterminierten Sondervorteile, die sie der Kundschaft zuwenden, das Geschäft n sich reihen. Selbst hohe Konventionalstrafen, Hinterlegung von Solaz- echeinen, hindern nicht findige Köpfe, dem Großverbraucher bei schlechtem schäftsgang entgegenzukommen. Bei einem anderen reiflos und gut e Deutschland syndizierten und kontrollierten Artikel hat sich natürlich as Ausland hineingedrängt. Die Verdienste sind leider heute in Unbe- acht der hohen Geschäftskosten, insbesondere der Löhne und Steuern, hr oft in keinem Verhältnis zum Risiko, und der Schrei nach Staatshilfe t zu verstehen. Es ist dies jedoch immer ein großes Zeichen von Schwäche; enn bei der Staatshilfe sind die Aufsichtsorgane sehr oft keine Fachleute, nd die Geschichte kommt meist anders als man denkt.

Kondensmilch wird heute in Amerika, Holland, Frankreich und Finn- und in großem Maße hergestellt, und die einzelnen Fabriken bekämpfen h gegenseitig auf dem Weltmarkt. Die Gestehungspreise der Waren egen keineswegs auf gleicher Höhe, da in valutaschwachen Ländern, wie talien, Frankreich und Belgien sie selbstverständlich billiger hergestellt werden können.

Für den Großhandel bleibt heute nicht mehr viel Platz übrig. Die rößeren Fabriken haben überall Agenturen mit einem Lager. Es wird der Laden, der nur eine Kiste Kondensmilch braucht, aufgesucht, so daß atürlich keine großen Verdienste für einen Zwischenhandel mehr übrig eiben. Durch die Ausschaltung des Handels und durch die außerordent- ch geringe Verdienstsperre verliert natürlich mancher die Lust an dem eschäft, und dies ist einem vermehrten Verbrauch natürlich nicht förderlich.

Frankfurt a. M. Heinrich Kleinböhl.

Bücherschau. *)

Lehrbuch der Chemie und Physiologie der Milch. Für Human- und eterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker, Land- und Milch- wirtse sowie Studierende. Von Dr. W. Grimmer, Professor an der Universität Königsberg in Pr. nebst einer Einleitung von Prof. Dr. Zietzmann, Hannover: Bau und Funktion der Milchdrüse. Zweite, neubearbeitete Auflage. 326 Seiten Text mit 31 zum Teil farbigen Abbildungen. Berlin 1926. Verlag von Paul Parey. Preis 25 Mark.

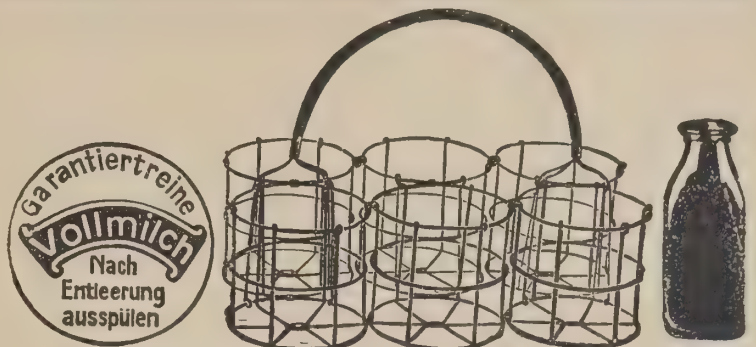
Seit dem Erscheinen der ersten Auflage des vorliegenden Buches ind 16 Jahre verfloßen. Während dieser Zeit ist auf dem Gebiete der Milchkunde sehr viel mit Erfolg gearbeitet worden. Viele damals noch un- elöste Fragen sind heute gelöst oder doch ihrer Lösung näher gebracht. Neue Probleme sind aufgetaucht und harren noch ihrer Lösung. Bedingt urch diese vollständig veränderten Ansichten und Anschauungen mußten verschiedene Kapitel vollständig neu bearbeitet werden. Neu hinzuge- ommen ist ein Abschnitt über die Vitamine. Dagegen ist der letzte Ab- schnitt der ersten Auflage „Die Untersuchung der Milch“ in Fortfall ge- ommen, weil, wie der Verfasser sich ganz richtig sagt, durch Aufnahme dieses allein schon großen Gebietes das Buch viel zu umfangreich werden ürde. Nach einem einleitenden Kapitel von Prof. Dr. Zietzmann über „Bau und Funktion der Milchdrüse“ behandelt der Verfasser sehr ausführlich die Zusammensetzung und allgemeinen Eigen- schaften der verschiedenen Milcharten, die physikalischen Eigenschaften der Milch, die Eiweißkörper, die Kohlehydrate, das Fett, die Salze und onstige Bestandteile der Milch. Es folgen weiter die Kapitel über En- yme, Immunkörper, Laktoserum und Vitamine der Milch. Zwei verhält- nismäßig umfangreiche Kapitel sind den Bakterien in der Milch ge- oidmet und den Schluß bilden die beiden Kapitel „Milchpräparate“ und „Die Milch als Nahrung“.

Mit großer Gründlichkeit und Sorgfalt ist das Buch, das auch in einer äußeren Aufmachung tadellos ist, auf den neuesten Stand der Bissenschaft gebracht. Besonders hervorzuheben verdient auch die klare eutliche Ausdrucksweise, sodaß dasselbe nicht nur für den Wissenschaftler und Studierenden, sondern auch für den Praktiker von großem Nutzen ist.

Fragen aus der Gewinnung und Behandlung von Rahm und Butter für die Gesellen- und Meisterprüfung im Käseereigewerbe. Von Hans Lempenauer, Meistertäfer in Boos. Rempten i. Allgäu 1926. Preis br. —75 Mark.

Diese Broschüre ist vor kurzem in der dritten Auflage erschienen. Nachdem schon die vorausgegangenen Auflagen sehr lehrreich waren, ist dies um so mehr von der neuen Auflage, die wesentlich erweitert und verbessert wurde. Mit dem ihm eigenen Geschick hat der Verfasser es ver- tanden, das schwierige Gebiet der modernen Rahm- und Butter-Ge- winnung und -Behandlung in 148 Fragen und Antworten kurz und — was besonders ins Gewicht fällt — leichtverständlich zusammenzufassen. Das für süddeutsche Verhältnisse geschriebene Büchlein wird auch dem norddeutschen Käseereischmann gute Dienste leisten.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.



**Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen**
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Käsetücher:
für Weichkäse: ca. 47/93 cm 65/65 cm 65/72 cm 95/135 cm
Qual. KT 16 Mk. —.67 —.67 —.74 1.80 je Stck. ges.
für Hartkäse: ca. 68/72 cm gesäumt, geknüpft
Qual. KH (Hanf) je Stück Mk. —.55 —.65
Qual. KR (Ramie) „ Mk. 1.55 1.65
für Holländerkäse und alle glattrindigen Käse
Qual. KHo ca. 95/80 cm je Stck. ges. Mk. 1.—
Milchseiltücher, einseitig geraut, bestes Seiltuch für
Faltenmilchsiebe:
Qual. MS 3010 ca. 55/55 60/60 70/70 80/80 100/100 cm
je Stck. gesäumt Mk. —.55 —.63 —.95 1.10 1.65
Käseschürzen aus schwerem, naturell imprägniertem Segeltuch
100 cm breit, 105 cm lang mit doppeltem Bauchbesatz
und 4 Oesen Mk. 4.75 je Stck.
Betriebshandtücher, Reinleinen, schwere Ware: Nr. 414 415
50/100 cm- gesäumt, 2 mal gebändert je Stück Mk. 1,15 1.25
**Wischtücher, Maschinenputztücher, Scheuertücher,
Quarzsäcke etc.** empfiehlt in anerkannter, erstklassiger Ware
bei Versand unter Nachnahme und 3—4 Wochen Lieferzeit
Mechanische Weberel
C. A. Laßmann, Lauban i. Schl.

A. Steffens Schöningen i. Brschwg.

**Maschinen
Apparate
und Bedarf
für Molkereien.**

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere
Patent Quargknet- und Käseformmaschinen
einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Billigste und zuverlässigste Untersuchung von

**Milch, Butter, Käse,
Wasser, Futtermitteln**
sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

**Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,**
unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

Briefkasten

S. M. V. Es dürfte in Ihrem Falle kein Zweifel darüber bestehen, daß der zur Herstellung der Hartkäse verwendete Quarg stark fehlerhaft ist. Wir vermuten, daß der Quarg stark eisenhaltig ist und schädliche Bakterien und Hefen enthält. Das Zusammentreffen des Graus oder Schwarzwerdens der Käse mit dem Abfließen ist nicht weiter verwunderlich; denn es ist doch gewöhnlich so, daß Molkereien, die eisenhaltigen Quarg herstellen, auch sonst nicht sehr peinlich sauber arbeiten, ganz abgesehen davon, daß es auch gar nicht möglich ist, angerostete Geräte so sauber zu halten, wie gut verzinnete. Aus diesem Grunde erklärt sich das Zusammentreffen der beiden Fehler, obwohl der eine doch ein chemischer, der andere ein bakteriologischer ist. Ob Sie die Desinfektion sorgfältig ausgeführt haben, können wir von hier aus nicht feststellen, wir möchten Ihnen jedoch den Rat geben, die Desinfektion noch einmal gründlich vorzunehmen. Dann müssen Sie vor allen Dingen erst einmal anderen Quarg verarbeiten und zwar von Molkereien, von denen Sie genau wissen, daß sie einwandfreien Quarg herstellen, wovon Sie sich ja übrigens durch leicht auszuführende Prüfungen überzeugen können. Die runzlige Haut auf Ihren Hartkäsen kann auf verschiedene Ursachen zurückzuführen sein. Es kann sein, daß die verarbeitete Milch zu sauer war. Weiter kann der verarbeitete Quarg zu naß und der Reifungsraum zu naß und kalt sein. Vielleicht lassen Sie den Käse vor dem Schmelzen auch nicht genügend trocknen. Sie müssen sich unter allen Umständen daran gewöhnen, stets den Quarg auf seine Beschaffenheit zu prüfen. Eine bestimmte, für alle Verhältnisse passende Arbeitsweise gibt es natürlich nicht, hier muß der Fachmann selbst entscheiden, wie in diesem oder jenem Falle zu arbeiten ist. Sie wollen besonders auch darauf achten, daß der frisch geformte Käse mindestens 24 Stunden in einem warmen, luftigen Raume getrocknet wird. Erst wenn sie gut getrocknet sind, darf mit der Schmelzperiode begonnen werden. Sind die Käse vorher nicht genügend getrocknet, so sammelt sich unter dem Einfluß der Hitze die Feuchtigkeit an der Oberfläche der Käse an, die Oberfläche reißt dann schnell und wird runzlig.

Molkerei B. Es ist uns aufgrund Ihrer dürftigen Angaben leider nicht möglich, zu berechnen, ob der von Ihnen gezahlte Milchpreis den Verhältnissen entsprechend hoch genug ist oder nicht. Da doch die Betriebs- und Absatzverhältnisse überall verschieden sind, so müßten Sie uns Angaben machen über die Art der Verarbeitung Ihrer Milch, über die Höhe der Aufkosten und über die Absatzverhältnisse. Es ist doch ein großer Unterschied, ob Sie die Milch zu Butter verarbeiten, oder ob daneben Milch- und Sahne-Versand und Käseerei oder dergl. betrieben wird. Die Höhe der Aufkosten schwankt beträchtlich und wird bei gleicher Betriebsart vorwiegend beeinflusst von der Lage der Molkerei. Eine Molkerei mit vorwiegend Kleinverkauf wird Ihre Erzeugnisse erheblich besser verwerten als eine Molkerei mit Verkauf an Großhändler. Die Molkerei bekommt im letzteren Falle nicht nur mehr Geld, sondern sie bekommt auch schnell Geld und, was weiter nicht zu unterschätzen ist, sie braucht nicht in Sorge darüber zu sein, daß das Geld event. auch verloren sein kann. Eine Molkerei mit Kleinverkauf hat neben der Mehreinnahme und dem schnellen Eingang des Geldes kein Risiko. Wir erwähnen diese Dinge nur, damit Sie sehen, wie außerordentlich verschieden die Verhältnisse liegen und daß es uns daher nicht möglich ist, näher auf Ihre Frage einzugehen. Wenn wir jedoch annehmen, daß Sie nur Butter herstellen und diese Butter im Durchschnitt zu etwa 2,20 M verkaufen, so können Sie nicht mehr als 4-5 für ein Fettprozent bezahlen.

Molkerei W. Wie es sich erklären läßt, daß Ihr Speisequarg gleich nach der Herstellung bitter ist, läßt sich von hier aus nicht mit voller Sicherheit sagen. Wir sind auf Grund Ihrer Angaben jedoch der Ansicht, daß Ihre Herstellungsweise Schuld daran ist. Sie schreiben, daß Sie die Magermilch auf 85 Grad Cels. erhitzen und dann etwas rohe Magermilch zugeben. Durch das Erhitzen der Magermilch gehen die Milchsäurebakterien fast alle zugrunde, dagegen bleiben die das Bitterwerden des Quargs verursachenden Bakterien erhalten. Erfolgt nach dem Erhitzen nur eine langsame Abkühlung, so vermehren sich diese schädlichen Keime sehr stark und es ist gar kein Wunder, wenn der Quarg bitter wird. Die in der erhitzten Milch sich befindlichen Milchsäurebakterien sind gegenüber den schädlichen Keimen in der Milderheit, können jedenfalls nicht verhindern, daß der Quarg eben bitter wird. Anders würden die Dinge schon liegen, wenn Sie die erhitzte Magermilch sofort abkühlen würden, eine kräftige Reinkultur von Milchsäurebakterien (etwa 2 Prozent oder mehr) hinzufügen und die Milch nun bei 26-28 Grad Cels. stehen lassen würden. In diesem Falle haben die schädlichen Keime nicht Zeit zur Vermehrung, die in großer Zahl eingespähten Milchsäurebakterien beherrschen das Feld und verhindern das Bitterwerden des Quargs. Der Zusatz von Lab darf auf keinen Fall zu groß sein, da auch durch zu großen Labzusatz das Bitterwerden begünstigt wird.

Auszeichnungen auf der Gelelei.

Die Vereinigten Milchversorgungen für den rhein.-westfälischen Industriebezirk und Nachbargebiete, E. V. Essen, wurden auf der Gelelei mit einem Preussischen Staatspreis für die „vorzügliche Ausstellung der auf dem Gebiete der Milchversorgung getroffenen Maßnahmen“ ausgezeichnet.

Die Firma Rosenzweig & Baumann, Kassel, Kasseler Farben-, Glasuren- und Lackfabrik, die auf der Gelelei in Düsseldorf ihre seit über 40 Jahren in der Praxis bestens bewährte Rotischlackfarbe Bismarckfarbe (Marke Ambos), die Hochglanzfarbe Vitralin, sowie ihre erprobten farblosen Romanon- und Mikadol-Lacke zur Ausstellung brachte, wurde, ebenfalls mit der goldenen Medaille der Stadt Düsseldorf ausgezeichnet.

Die Firma Enzinger-Union-Werke A.-G., Spezialfabrik für Fass- und Flaschenkellerei-Maschinen, Mannheim, wurde von dem Preisgericht der großen Ausstellung „Gelelei“ mit der goldenen Medaille ausgezeichnet. Die Enzinger-Union-Werke A.-G. zeigten auf der Gelelei eine moderne Muster-Anlage zum Reinigen, Füllen, Verschließen und Etikettieren von Bierflaschen aller Art, sowie eine Fasskellerei-Anlage, bestehend aus Rotationsdruckregler, Broncehalensfilter, automatischem Fassfüller, einer Pichmaschine u. v. a. m. Der größte Teil der Maschinen wurde auf der Ausstellung im Betrieb vorgeführt, so daß den Ausstellungsbesuchern Gelegenheit geboten war, den maschinellen Betrieb einer modernen Brauerei kennen zu lernen.

*Wille & Hanfmann allmählich
Ursprung zu Firmen A. V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probar“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtaverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017



Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

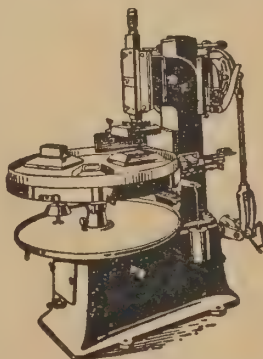
Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappschelben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit

rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten)

Köln, 26. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Butter, 1. Qualität 1,60—1,65 M. Tendenz: fest.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise (Gew. = 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

26. Oktober	19. Oktober	12. Oktober
dänische 183	176	184
finnische 172	167	174
schwedische 171	159	165

Hamburg, 27. Oktober. Amtliche Notierungen der Landwirtschafts-Kammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der drei Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untofen 1/2 Proz. ständige Einfuhr; 2 Proz. für nichtständige Einfuhr. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Aufkäufer. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es werden verkauft:

Drittel 1. Kl. zu 185,—* Mt.	2 Drittel 1. Kl. zu 181,80* Mt.
1. " 184,90*	8 " 181,40*
1. " 184,80*	4 " 181,30*
1. " 184,70*	6 " 181,—*
1. " 184,60*	14 " 177,30
1. " 184,50*	31 " 177,10
1. " 184,30*	1 " 177,—
1. " 184,20*	17 " 176,80
1. " 184,—*	6 " 176,50
1. " 183,90*	1 " 176,—
1. " 183,60*	2 " 175,80
1. " 183,40*	2 " 175,30
1. " 183,20*	7 " 175,—
1. " 183,10*	2 " 174,90
1. " 183,—*	1 " 174,60
1. " 182,70*	11 " 172,—
1. " 182,50*	12 " 171,—
1. " 182,30*	12 " 170,—
1. " 182,—*	

Klasse 341 Drittel zu 180,80 Mt. im Durchschnitt
Klasse 14 Drittel zu 162,86 Mt. im Durchschnitt
Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-zahlung.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.
Berlin, 27. Oktober. Bericht der Firma Gustav Schulke & Co. Die Anlieferungen feinsten Butter sind fast unverändert geblieben, da die teilweise kleinere Produktion durch etwas größere Zufuhren aus anderen Gegenden einen Ausgleich findet. Das Ausland, mit Ausnahme von Dänemark und Schweden, hat seine Preise wenig geändert. Die feinsten und zweiten Sorten werden weiter knapp und wurde daher die Notierung für diese und abfallende Qualitäten am Dienstag wieder um 4 M. erhöht, während erste Qualität im Preise unverändert belassen werden konnte. Am 1. d. d. Der Markt wies bis Mitte der Woche keine Veränderung auf.

Hamburg, 27. Oktober. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Haltung, welche den vorwöchigen Markt kennzeichnete, übertrug sich in verstärktem Maße auf die dieswöchige Berichtsperiode; die bessere Tendenz wird unterstützt durch die jetzt in den europäischen Produktionsländern abnehmende Buttererzeugung und auch das stellenweise schon recht kalte Wetter mag belebend auf die Kaufkraft gewirkt haben. Kopenhagen wird genötigt, einen Teil des Preisabstriches, der vor 14 Tagen vorgenommen wurde, wieder auszugleichen, indem es am letzten Donnerstag seine Notierung um 12 Kronen heraufsetzte. Aber selbst mit dieser Heraufsetzung

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 28. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Preis und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185,— M., 2. Qualität je Zentner 149 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 28. Oktober. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Verpackung per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 177 G.-M. d. 3tr.

scheint man dort nicht Halt machen zu wollen, denn man erwartet für morgen eine abermalige Erhöhung von etwa 8 Kronen. Ebenso meldet Holland feste und steigende Tendenz, so daß eine Heraufsetzung der deutschen Butterpreise nicht zu vermeiden sein wird. Die weitere Entwicklung bleibt abzuwarten und dürfte abhängig sein von der jeweiligen Haltung des englischen Marktes. — Amerikanisches Schmalz. Die Forderungen sind im Laufe der Berichtswoche ziemlich stabil geblieben bei etwas besserer Nachfrage. Es wird heute im Großhandel unverändert ca. 40 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 86 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hierfür ist in den Forderungen keine wesentliche Veränderung zu verzeichnen. Es wird für Blasen-Schmalz ca. 93 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristens-Schmalz ca. 83 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 28. Oktober. Bericht von Mann & Friedeborn. Ohne besondere Anregung ist die Nachfrage heute befriedigend, und nimmt die Eingänge erster Qualitäten zu festen Preisen glatt auf. Wenn man den höheren Forderungen vom Auslande trauen darf, liegt das Geschäft in England jetzt wieder besser als man erwarten dürfte. Natürlich profitieren die inländischen Produzenten daraus, denen man nach den mancherlei Mißerfolgen dieses zugestehen kann. Es ist jedoch zu befürchten, daß die augenblickliche Besserung nicht von langer Dauer sein wird. — Tendenz: besser.

Leipzig, 26. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Eine wesentliche Veränderung auf dem Buttermarkt hat nicht stattgefunden. Die Nachfrage ist zwar eine Kleinigkeit besser, da infolge des kälteren Wetters die Milchproduktion etwas abgenommen hat. Es wird jedoch mit einer weiteren Erhöhung der Butterpreise im Auslande, als auch in Deutschland gerechnet, was wohl zur Folge haben wird, daß die etwas gebesserte Nachfrage wieder nachläßt. Es wäre doch ratsam, mit der Erhöhung der Butterpreise etwas vorsichtig vorzugehen.

Dresden, 26. Oktober. Bericht der Firma Georg Münch & Co. Zum Wochenanfang hat die feste Stimmung angehalten; die Nachfrage nach wirklich allerfeinsten Qualitäten bleibt befriedigend. Dagegen finden fehlerhafte Qualitäten, die infolge der Rübenblätterfütterung sehr reichlich zugeführt werden, wenig Absatz. Auch Kühlhausbutter wird trotz der letzten Erhöhung absolut nicht begehrt, weil diese Qualitäten sehr fehlerhaft eingeliefert worden sind. — Dagegen kommen in sibirischer Butter, welche sich in ganz vorzüglicher Beschaffenheit befindet, größere Zufuhren herein. Diese Butter wird — je nach Qualität — sehr preiswert gehandelt und findet recht gute Aufnahme. — Wenn die Auslandsmärkte glauben, die Preissteigerungen fortsetzen zu können, so dürfte sich dies bald als Fehlschlag erweisen, denn der deutsche Konsument ist in seinen Ausgaben begrenzt. Es kommt hinzu, daß an den Haushalt infolge der jetzt eingetretenen Kälte diverse Sonderausgaben herantreten. Es ist daher dringend nötig, daß Preise unverändert notiert werden. — Schmalz. Die amerikanischen Meldungen lauten etwas schwächer. Die Preise haben eine Kleinigkeit nachgegeben und es ist nunmehr zu erwarten, daß die Kaufkraft stärker einwirken wird, da das heutige Preisniveau immerhin als sehr niedrig anzusehen ist. Es dürften daher größere Deckungskäufe vorgenommen werden. — Margarine. Die Butterpreissteigerungen sind auch an Margarine nicht spurlos vorübergegangen. Der Absatz — besonders in Spitzenmärkten — ist in den letzten Tagen zufriedenstellend.

London, 25. Oktober. Das Kleingeschäft ließ sich auch diesmal wieder leidlich gut an, weil die niedrigeren Preise den Verbrauch günstig beeinflussten. Im Großhandel ging es jedoch etwas ruhiger her, was damit zusammenhängen dürfte, daß die Verkäufer wieder Verläufe machten, höhere Preise durchzusetzen. Das Angebot von verschiedenen Herkunftsorten beginnt jetzt abzunehmen. Dies gilt z. B. von französischer und irischer Butter, die nur spärlich angeboten wird, dagegen haben die aus den wichtigsten Produktionsländern herankommenden Mengen bisher noch keine Verminderung erfahren, und von kolonialen Sorten sind noch immer recht beträchtliche Mengen unterwegs. Die Tendenz neuseeländischer Butter trug diesmal Festigkeit zur Schau, wiewohl die Kaufkraft nachgelassen hat. Für feinste ungesalzene Butter, die knapp ist, forderten die Verkäufer 165—172 Sh., doch feinste gesalzene war zu 144—146 Sh. erhältlich. Australische Butter lag still aber stetig zu 138—144 Sh. für feinste gesalzene und 164—166 Sh. für ungesalzene. Auch hier ist der große Preisunterschied zwischen den beiden Qualitäten auf die Knappheit an ungesalzener Ware zurückzuführen. Dänische Butter strebte nach oben und greifbare Ware erzielte 178 bis 182 Sh., doch holländische trug Mattigkeit zur Schau, indem feinste Rahmbutter schon zu 160—162 Sh. abgegeben wurde. Für baltische Herkunft, die jetzt mindere reichlich offeriert werden, besteht wenig Meinung. In Liverpool neigten kontinentale Sorten nach oben, und auf dem Manchester Markt fanden gute Räumungen zu festen Preisen statt.

Käse.

Köln, 26. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,10—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,82—1,90 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,25 M je Kg.

Hamburg, 27. Oktober. Bericht der Firma Albert Kaule. In Holland sind die Preise für Fabriks-Gouda und Edamer-Käse etwas zurückgegangen, aber doch nicht in einem Grade, um bei dem augenblicklich zägen und lustlosen Geschäft Anreiz zu neuen Käufen geben zu können. Die hiesigen Vorräte reichen für einige Wochen aus und die wenigen Ergänzungskäufe können den holländischen Markt auch nicht beleben, so daß voraussichtlich noch weitere, wenn auch nicht gerade erhebliche Preisabsätze vorgenommen werden dürften. Ausgesprochen fest im Preise liegen holländische Bauern-Gouda-Käse vollfett und es ist anzunehmen, daß die Preise dafür auch in den nächsten Wochen noch etwas anziehen werden, weil wir uns immer mehr dem Zeitpunkt nähern, wo die Produktion der wenig haltbaren, im Teig schlappen Winterkäse liefert — Dänemark hält seine Forderungen nach aufrecht. Wenn bei nachlassendem Eigenverbrauch in Dänemark stärkeres Exportangebot herauskommen sollte, dürften die dänischen Preise nachgeben. — Guten Absatz fanden des billigen Preises wegen Emmentalerkäse der verschiedenen Provenienzen. Finnland versucht höhere Preise durchzubringen, wird aber damit kaum Glück haben, solange noch echte Schweizer Ware zu so billigen Preisen zu haben ist. — Die Lage auf dem Tilsiter Markt ist unverändert, also noch ebenso unerfreulich, wie in den hinter uns liegenden Wochen. Die dieswöchentlichen Ankünfte sind enorm. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfd. in RM.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, tollensweiße 105—110, do. sekunda 85—95, Tilsiter Halbfettkäse 70—72, dänische Goudakäse, 20 proz. 72—74, do., 30 proz. 84—88, do., 45 proz., jüngere 114 bis 116, do., 45 proz., ältere 116—120, holländische Gouda-Käse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 104—108, do., 45 proz., gute Konsumware 108 bis 115, do., 45 proz., Konsumware abfallend 90—100, do., 45 proz., prima diesjährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 125—135, holländische Edamerkäse, 20 proz. 80—83, do., 30 proz. 92—95, do., 40 proz., friesischer 105—108, do., 40 proz., nordholländische 108—110, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 65 bis 68.

Bodegraven (Holland), 26. Oktober. Bericht der Firma Comm. Benn. Raashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Bei mäßiger Stimmung wurde heute zu nachstehenden Preisen verkauft: erste Qualität 54—59 Gulden, zweite Qualität 46—52 Gulden; Anfuhr: 370 Partien; Tendenz: Mäßig; es wird für nächste Woche keine Preisänderung erwartet. — Molkereiware: Mitte vergangener Woche waren die Preise etwas zurückgegangen, dieser Rückgang hat sich jedoch nicht bestätigt, im Gegenteil, die Preise sind heute schon wieder fester. Gouda-Käse, 20 proz. 31 Gulden, do., 40 proz. 44—45 Gulden, Broiformkäse, 40 proz. 46 Gulden, Edamer, 20 proz. 30,50—31 Gulden, do., 40 proz. 44—45 Gulden; Stimmung: ruhig; es wird etwas besser verkauft; voraussichtlich werden die Preise diese Woche etwas steigen. — Nordholländische Ware: Auch hier war zuerst ein Rückgang von 2 Gulden zu verzeichnen, die Preise sind aber wieder etwas angezogen und kauft man jetzt gute Ware zu 50—51 Gulden; für die feinste Ware wurden 51,50 Gulden angelegt.

London, 25. Oktober. Die Tendenz des hiesigen Käsemarktes ist unregelmäßig, denn während koloniale Sorten gesteigerte Festigkeit zur Schau trugen, schwächten sich holländische Qualitäten ab. Die Eingänge von letzteren wiesen eine Zunahme gegen die jüngsten Wochen auf, und erreichten 9547 Kollis und 1328 Stück losen Käses. Alle Sorten neigten zu Gunsten der Käufer und 45 proz. Edamer wurde zu 100 Sh., 40 proz. zu 84—94 Sh. abgegeben. Für neuseeländischen Käse guter Qualität, von dem nicht viel vorhanden ist, macht sich gesteigerte Kauflust geltend. Die Hauptmenge des Angebots besteht aus untergeordneter Ware, die anscheinend zu lange auf Lager gehalten worden ist. Feinster farbiger und weißer wird zu 80—86 Sh. fest gehalten. Auch kanadisches Produkt strebte nach oben, und aus Kanada wurden höhere Preise gemeldet, was auf sehr bedeutende amerikanische Käufe zurückgeführt wird. Beste weiße wie farbige Sorten am Platz gelten 84—88 Sh. Englischer Käse behauptet sich bei regelmäßiger Nachfrage. Die Eingänge von italienischem Gorgonzola haben abgenommen und feinste Sorten liegen fest. Auch dänischer Roquefort ist knapp und Schweizer Petit Grapere wird ziemlich flott umgesetzt.

Eier.

Köln, 26. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 17,5—18,5, über 55 Gramm 15,5—16,5; Auslandseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17, unter 55 Gramm 12,5 bis 13,5

Getreide- und Futtermittel.

Hamburg, 26. Oktober. Hamburger Cif-Notierungen für Importgetreide. Weizen: Bariso, 79 Kg., Januar-Februar 16,50 Gulden je 100 Kilo, 79 Kg., La Plata faa Rosafe, 78 Kg., Januar 15,60 Gulden, Manitoba 1,16,75 Gulden, Manitoba 2 16,60 Gulden, Hard Winter 2 16,40 Gulden, Red Winter 2 15,65 Gulden, russischer Azimowizen 15,70 Gulden, Mais, Galfaz 9 Gulden, gelb La Plata faa 8,95 Gulden; Gerste: Donau und südrussisch, lose gefacht 10,75 Gulden; Roggen: nordamerikanischer 2 12,40 Gulden; Veiolaat: La Plata, auf Abladung 19,70 Gulden, Verkäufer, November-Dezember 19,40 Gulden, Verkäufer, Weizenkleie: Pollards 5 Pfund Sterling 10 Schilling

Nachtrag.

Dienstjubiläum. Am 1. Nov. ds. Js. sind 25 Jahre verflossen, seitdem der Leiter der Molkerei-Genossenschaft Hoheneggelsen in Hann., Herr Molkerei-Inspektor Karl Inkermann, die Leitung der Molkerei-Genossenschaft Hoheneggelsen übernommen hat. Der Jubilar hat es durch großen Fleiß und gediegene Fachkenntnisse verstanden, die Molkerei-Genossenschaft Hoheneggelsen zu voller Blüte zu bringen. Möge es dem Jubilar vergönnt sein, noch recht lange bei bester Gesundheit zum Wohle der von ihm geleiteten Molkereigenossenschaft tätig zu sein.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen
in allen Ausführungen liefert
Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain 1. Sa.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbüttet und gereinigt, gibt pro Stück zu 8 Pfennige ab
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Gelegenheitskauf für Meiereien!

1 Milchpasteur, 1000 mm lang, 800 mm Durchmesser, 1 kupferner Glackhühler, 2500 mm lang, 1100 mm hoch, 1 Zentrifugalpumpe, 3 doppelwandige Aluminium-Säure-Bassins, je 1500 Liter, 1 einwandiges Aluminium-Bassin, 1000 Liter, 40 neue Milchtannen, je 25 Liter, verzinkt, 12 gebrauchte do., sowie 2 Zweispänner-Plattbederwagen. Sämtliche Teile sind so gut wie neu und nur umständehalber verkäuflich. Angebote erb. unt. S 281 an d. Ann.-Bür. S. Rensch jr., Flensburg. (6472)

Käsekisten

in sauberster Ausführung liefern kurzfristig und erbitten Anfragen

Max Meyer & Co., Schmölln, Thür.
Kistenfabrik. — Fernsprecher 690.



**Billigste Kraft-
erzeugung**
durch

**Körting-
Dieselmotoren**
ohne Kompressor
von 4-1000 PS
legendär
stehend
DRP

Vollkommene
Verbrennung
des Brennstoffes,
geruchloser
und wirtschaftlicher Betrieb,
stete Betriebsbereitschaft.
Druckschriften auf Wunsch!

Gebr. Körting
Aktiengesellschaft
Hannover-Linden



Nach Schluß eingegangen:

25 Schreibmaschinen

neu und gebr., von 30 Mk. an geg. bequeme Teilzahl. verkäuflich. (6625)
C. Grunewald, Hartha a. Sa.

Anbiete prima feinsten

Romadurkäse,

10—20 Proz. Fettzusatz in Pergament und Stanniol verpackt, in Kisten von 50 Pfd. Inhalt. Sent. Preis 60 Pfg. pro Pfd. An unbekanntes Fa. nur gegen Nachnahme. Ein Probeauftrag überzeugt. (6615)
Molkerei Herste, Kreis Hörter.

Ich zahle für
prima trodenen
Labquarg

Mark 27.— per Zentner, ferner kaufe ich

Tilsiter Magerkäse Solsteiner Käse Ausschuß-Käse

zu höchsten Tagespreisen.
Mit feinsten Bank- und Handelsreferenzen stehe zu Diensten.

H. Krogmann,
Käsefabrik, 6623
Nortorf (Holstein).

100 Kisten prima
Mainzerkäse
und eine Tonne feinste
Butter

hat wöchentlich Molkerei in Oberhessen abzugeben. Gefl. Offerten unter Nr. 6622 an diese Zeitung.

Prima süßen

Speisequarg

pro Zentner 21.— M., hat noch abzugeben (6617)
Molkerei Kattern bei Breslau.

Stellen-Angebote.

Zur selbständigen Leitung einer Molkerei wird lediger

Fachmann

gesucht. Gute Fachkenntnisse und Stellung einer Kautions von 2 bis 3000 Mark Bedingung. Eigene Übernahme der Molkerei ist evtl. möglich. Zeugnisabschriften und Empfehlungen, die nicht zurückel werden unter M. M. Nr. 6482 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. November einen jungen, ordentlichen

Gehilfen.

Alt-Marriner Molkerei, eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht zu Trihow, Bez. Köslin.
Rufe. 6449

Wir suchen für unsere 10 jährige Pachtung Gardeßen bei Schandelah einen tüchtigen, grundehrlichen, verheirateten (6635

Betriebsleiter.
Stallung für ca. 60 Schweine und 15 Morgen Land vorhanden. Derselbe muß daher mit Schweinemast und Landwirtschaft vertraut sein. Gefl. Angebote an Molkerei-Schule Braunschweig, Madamenweg.

Tücht. Meiereigehilfen
der sämtliche Nebenarbeiten übernimmt, verlangt sofort (6563
Paul Bolle
Fahrland bei Potsdam, Priesterstraße 7.

Für meinen 2. Betrieb (Versandmolkerei b. Hannover) suche sofort tüchtigen
Fachmann
als Betriebsleiter mit einer Kant. von 3-5000 M., welche sicher gest. wird. Stellung selbständig. Geh. prozentual vom Reingewinn evtl. Teilhaberschaft angenehm. Offert. unter Nr. 6463 durch diese Zeitung.
Suche zum 1. November einen jungen, tüchtigen

Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Angebote an (6459
Zentralmolkerei Eilenstedt b. Halberstadt. Raymann.
Wir suchen baldigst einen tüchtigen, soliden

Gehilfen
für Kessel und Maschinen. Außerdem hat dieselbe sämtl. vorkommend. Arbeiten mitzuverrichten. Gehalt bei freier Station monatlich Mark 55.—. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet (6473
Hansa-Meierei Curau b. Lübeck.

Suche jungen, angehenden (6550
Gehilfen
welch. Lust hat, sich in Käseerei auszubilden od. dieselbe zu erlernen. Bewerbungen m. Gehaltsforderung erbittet
Molkereibesitzer Conrad Wiedwald Swinemünde, Gartenstr. 6.

Suche zu sofort jungen tüchtigen, in Käseerei erfahrenen
Gehilfen. (6417
Angebote erbittet
Central-Molkerei Nötenberg, Pom.
Sohn achtbarer Eltern wird unt. günstigen Bedingungen zum bald. Antritt als (6114

Lehrling
gesucht. Alter möglichst nicht unter 17 Jahre. Angebote erbittet
Central-Molkerei Miesitz, D.-L.

Suche zu sofort ehrlichen, zuverlässigen
Gehilfen
Selbiger muß Lust haben, einen Verkaufswagen mit zu fahren. Gehalt 50-60 Mk. Kassen frei. (6624
August Reins,
Dampfmolkerei Fischendorf bei Dorfmark i. Hann.

Suchen zu sofortigem Antritt od. zum 1. November einen Sohn achtbarer Eltern, zur gründlichen Erlernung des Molkereifaches oder einen jungen Mann zur weiteren Ausbildung. Sehr gute Behandlung und Familienanschluss. Gefl. Offerten erbittet (6391
Zentralmolkerei Narthauen, Post Ottersberg, Bez. Bremen.

Suche zu sofort einen jung., tüchtigen
Harzkäfer
welcher für eine gute Ware garantieren kann. Gehalt nach Ueber-einkunft. Stellung leicht und angenehm. (6423
Harzkäseerei Hammerstein, Grenzgm.

Stellen-Gesuche.
Tüchtiger
Molkereifachmann
Mitte 30, verh., mit sämtl. techn. u. kaufm. Arbeiten aufs beste vertraut, Molkereischule besucht, sucht Stellung als Betriebsleiter, Obermeier oder sonst. Vertrauensposten. Beste Zeugn. und Empfehl. sowie Referenzen stehen zur Verfügung. Ration vorh. Angebote unter E. P. Nr. 6619 an diese Zeitung.

Tücht. strebs. Molkereifachmann, 27 Jahre alt, sucht sofort oder spät. Dauerstellung als Obermeier, erster Gehilfe, Expedient. Derselbe ist m. sämtl. i. Fach vorkommend. Arb., Betrieb und Kontor bestens vertr. Gute Zeugnisse vorhanden. Geg. gl. W. Ang. bitte an Frau Anna Pöplau, Danzig, Mattenbud. 24/25.

Achtung! Achtung!
Erstklassiger Fachmann
evgl., Anfang 40er, wünscht mit Persönlichkeit in Verbindung zu treten, die ihn in Verwalterstellung einführen kann. Vergüt. erfolgreiche Bemühung sehr hoch. Diskretion gesichert. Angebote unter Nr. 6595 an diese Zeitung.
Tüchtiger, in allen Zweigen des Molkereifaches erfahr. 31 J. alter

Fachmann,
welcher bereits Verwalterstelle u. Pachtmolkerei, die durch Zwangsverkauf des Grundstückes ausgegeben wurde, inne hatte, organisatorisch und kaufm. tüchtig ist, Molkereischule besucht hat, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse Stellung als Verwalter, Obermeier, erster Gehilfe oder sonstigen Posten, wo ihm sein Lebensunterhalt geboten wird. Angebote erbittet (6628
Käsefabrik Dortmund, Speicherstraße 38, I.

Buchhalter,
gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei bescheid. Gehaltsanpr. für sofort Stellung. Gefl. Angebote unter Nr. 6610 an diese Zeitung.
Molkereifachmann, 26 Jahre, led., solide und arbeitsam, staatl. Betriebsleiterzeugnis, 6 J. in leitend. Stellung gewesen, guter Organisat., sucht sofort Stellung. Betr. ist sehr gewandt im Umgang mit Landw. und Personal, scheut keine Arbeit, ist energisch u. durchaus zuverlässig u. mit sämtl. Facharbeit vertraut, einschl. Weichkäseerei u. Schlagrahmfabrikation. Beste Zeugn. u. Empf. z. Verf. Ausf. Ang. zu richten an Gerber, Dramburg i. P., Seminar.

Tüchtiger Molkereigehilfe
sofort gesucht. (6632
P. Bolle, Fahrland b. Potsdam, Priesterstraße 7.

Für eine größere Molkerei-Gen. in Oberbavern wird ein tüchtiger
Molkereigehilfe
zum sofortigen Eintritt gesucht. Muß Führerschein für Lastwagen besitzen, willig und fleißig, kein Stundenarbeiter. Bewerbungen m. Lohnanspr. u. Zeugnisabschriften umgehend unt. Nr. 6627 durch diese Zeitung.

Molkereibesitzer, led., sucht zum sofortigen Antritt eine
Meierin
für Haushalt u. etw. Molkereiarb. Sp. Heirat nicht ausgeschl. Altersangab. u. Bild bitte unter Nr. 6581 an diese Zeitung.

Junge, tüchtige
Meierin
findet zum 15. 11. angenehme dauernde Stellung für Molkerei und etwas Hausarbeit. Anfangsgehalt 45 Mk. und freie Reise. Offerten mit letztem Zeugnis (6381
G. Müller, Bf. Sondershausen 48, Badra bei Sondershausen.

Gehilfenstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank. (6555
Molkereigenossenschaft Nordgermersleben u. Umgeb., Schloßmolkerei, e. G. m. b. H.

Stellen-Gesuche.
Tüchtiger
Molkereifachmann
Mitte 30, verh., mit sämtl. techn. u. kaufm. Arbeiten aufs beste vertraut, Molkereischule besucht, sucht Stellung als Betriebsleiter, Obermeier oder sonst. Vertrauensposten. Beste Zeugn. und Empfehl. sowie Referenzen stehen zur Verfügung. Ration vorh. Angebote unter E. P. Nr. 6619 an diese Zeitung.

Achtung! Achtung!
Erstklassiger Fachmann
evgl., Anfang 40er, wünscht mit Persönlichkeit in Verbindung zu treten, die ihn in Verwalterstellung einführen kann. Vergüt. erfolgreiche Bemühung sehr hoch. Diskretion gesichert. Angebote unter Nr. 6595 an diese Zeitung.

Tüchtiger, in allen Zweigen des Molkereifaches erfahr. 31 J. alter
Fachmann,
welcher bereits Verwalterstelle u. Pachtmolkerei, die durch Zwangsverkauf des Grundstückes ausgegeben wurde, inne hatte, organisatorisch und kaufm. tüchtig ist, Molkereischule besucht hat, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse Stellung als Verwalter, Obermeier, erster Gehilfe oder sonstigen Posten, wo ihm sein Lebensunterhalt geboten wird. Angebote erbittet (6628
Käsefabrik Dortmund, Speicherstraße 38, I.

Buchhalter,
gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei bescheid. Gehaltsanpr. für sofort Stellung. Gefl. Angebote unter Nr. 6610 an diese Zeitung.
Molkereifachmann, 26 Jahre, led., solide und arbeitsam, staatl. Betriebsleiterzeugnis, 6 J. in leitend. Stellung gewesen, guter Organisat., sucht sofort Stellung. Betr. ist sehr gewandt im Umgang mit Landw. und Personal, scheut keine Arbeit, ist energisch u. durchaus zuverlässig u. mit sämtl. Facharbeit vertraut, einschl. Weichkäseerei u. Schlagrahmfabrikation. Beste Zeugn. u. Empf. z. Verf. Ausf. Ang. zu richten an Gerber, Dramburg i. P., Seminar.

Tücht. 24jähriger Fachmann sucht Stellung zu sofort oder später in Molk. o. Käse. Gute Zeugn. steh. z. Verf. Ang. erb. Kurt Hanjener, Molkereifachm., Güstrow, Baustr. 7
Jg. Molk.-Geh., Fachmanns., 19 J. alt, mit Quarg u. Käse vertr., sucht sof. Stell. Geg. gl. Ang. an Rotkiste, Tessen (Elster), Badehag 1
Junger, kräftiger, strebsamer, ehrlicher, 20 jähriger

Molkereigehilfe
sucht zum 1. November oder einige Tage früher Stellung. Suchender möchte sich gern in Käseerei ausb., er scheut sich vor keiner Arb. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Um werte Angebote bittet (6636
Molkereigehilfe Hans Nitschke, Aufelsberg, Kr. Liegnitz in Schles.
Jg. Molkereigehilfe sucht z. baldig. Antr. Stell. W. Ang. i. z. richt. an R. Kowall, Gladmersleben, Rossmarienstr. (6620
Für arbeitsamen 18 jährigen kräftigen

Gehilfen
suchen wir zum 10. November Stellung. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (6629
Molk.-Genossenschaft Ziegenrück a. Saale.

Suchen für einen
Gehilfen
25 Jahre, welcher annähernd 4 J. in unserm städt. Betriebe als erster tätig war und den wir jedem Koll. warm empfehlen können, zum bel. Antritt Stellung als erster oder sonstigen Vertrauensposten. Selb. hat eine Fachschule mit Erfolg absolviert u. ist mit allen Zweigen d. Faches praktisch sowie theoretisch vollkommen vertraut. Gefl. Ang. erbeten. (6626
Molkereigenossenschaft e. G., Dannenberg a. Elbe, Busche, Betriebsleiter.

Obermeier und Oberkäufer,
welcher Betriebe geleitet hat, mit der Herstellung gangbarer Käseforten bewandert, sucht sofort Angeb. auch für später. Offerten unter Nr. 6612 an diese Zeitung.

Wir suchen für 22 jährigen (6587
Gehilfen
tüchtig, in all. Zweigen des Faches, den wir jedem Kollegen empfehlen können, zum 1. Novbr. oder später Stellung, wo er sich viel im Kont. beschäftigen kann.
Molk.-Gen. Bismarck i. Hann. Rich. Freyer.

Streng solider Gehilfe,
23 Jahre alt, mit Führers., 3 b, sucht zum sofortigen Antritt Stellung. Suchender ist mit allen Facharbeiten der Neuzeit aufs beste vertraut, auch in Flaschenmilchbetrieben gut vertraut und scheut sich vor keiner Arbeit. Gute Zeugn. vorh. Werte Angeb. erb. Erich Dieterichs, Chemnitz, Apollonstraße 10, II., bei Seidel. (6601

Solider Gehilfe, 23 Jahre alt, sucht Stellung zu sofort oder später als Oberm., 1. Gehilfe od. Heizer u. Maschinenführer. Selb. ist vertraut mit sämtl. i. Fach schlagend. Arbeiten, erstl. Butterbereitung, einiger Sorten Käse, Milchverland, Unterfuch., sowie Bedienung sämtl. Maschinen (inkl. Schrot- u. Mehlmühlen), führt sämtl. Reparaturen selbst aus, da gelernter Monteur. Zeugnisabschriften stehen gern zur Verfügung. Gefl. Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten an Rich. Tannach, Giesebitz (Pomm.) 6602

Kräftiger
Molkereigehilfe,
18 Jahre, sucht zu sofort Stellung in Betrieb oder Käseerei. Suchend. ist mit Maschinen sowie verschied. Sorten Käse gut bewandert. Werte Angebote erbittet (6590
R. Wenzel, Halle a. S., Kronprinzenstraße Nr. 33.

Wir suchen für einen tüchtigen, ehrlichen Gehilfen, 23 Jahre alt, Stellung zu sofort od. später. Der. ist in allen Zweigen des Faches gut bewandert und in der Käseerei nicht unerfahren. Kann denselben jedem Kollegen aufs beste empfehlen. Angebote nebst Gehaltsanpr. erb. Molkerei Etingen b. Wittenberg, Bez. Magdeburg. Fr. Hade.

21 jähriger
Gehilfe
vertraut mit allen Facharbeiten u. Weichkäseerei, sucht zum 15. 11. 26 Stellung. Gute Zeugnisse vorh. Angebote erbittet (6631
Molkereigehilfe Ramin, Dobritz (Anhalt), Kreis Zerbst.

Molkereigehilfe, Sohn achtbarer Eltern, 25 Jahre alt, in der Molkerei sowie Harzkäseerei gut vertr., mit dem Führers. 2-3 b, sucht z. sofortigen Antritt Stellung, da ich auch im Verkauf von Molk.-Erzeugnissen keine schlechte Erfolge gehabt habe, übernehme ich auch gern eine ähnliche Stelle. Gegend gleich. Um freundl. Angebote nebst Gehaltsangaben bittet (6633
Adolf Witt, Bochum in Westfalen, Eintrachtstraße 11.

Sol., strebs. Gehilfe, i. 8. Berufs-
jahre, mit allen Facharbeiten aufs
beste vertr., sowie gute Erfahrung
in Hart- u. Weichkäse, sucht, gest. a.
gute Zeugn. u. Referenz. z. baldig.
Antritt Stellung. Angebote erb.
Willy Täger, Glogau, Schloßstr. 9,
bei Bischoff. 6618

Für einen
jungen Mann,
welcher hier seine 3 jährige Lehr-
zeit beendet hat und verdient, best.
empfohlen zu werden, suchen wir
in einer größeren Molkerei Stellg.
zur weiteren Ausbildung in der
Käseerei. (6558)

Central-Molkerei Friedewalde,
Schlesien.

Wir suchen für jungen tüchtigen
Gehilfen
Stellung zu Anfang November.
Selbiger ist vertraut mit Butterm.
sämtl. Maschinen sowie Annahme
und Kontorarbeiten. Wir bitten,
werte Angebote an die
Dampfmolkerei Zerbst in Anhalt
richten zu wollen. (6585)

Suche für 22 jährigen, gewandt,
zuverlässigen

Gehilfen
zum 1. 11. oder später Stellung.
H. Schierbaum jr., 6571
Hannover, Kronenstraße 34.

Junger, kräft. Molkereigehilfe
20 J. alt, in all. Zweig. des Fach.
besond. in Tils.-Käse, Quargberei.
u. Maschinenwesen gut vertraut u.
in Buttergroßhandlung in Stel-
lung gew., sucht, gest. a. gute Zeug-
nisse, zum bald. Antritt Stellung.
Ang. unt. 6559 an diese Zeit. erb.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
22 Jahre alt, sucht sofort oder spät.
Stellung. Suchender ist firm in
Herstellung von Camembert, Ro-
madur, Quadratkäse, Sahnequark-
käse sowie allen anderen Facharb.
Gute Zeugnisse u. Referenzen vor-
handen. Werte Angebote erbittet
G. Schiewel, Molk. u. Weichkäseerei,
Sievversdorf, Ars. Ruppin.

Fachmannssohn, mit Führerschein
3 b, sicherer Fahrer, einige Jahre
im Betriebe und Kontor tätig,
sucht Stellung. Offerten unter Nr.
6579 an diese Zeitung erbeten.

Strebs., ehrl. Molkereifachmann
mit besten, langjährig. Zeugnissen,
mit Frischmilch, Sahneverland,
Butterei, Käseerei, techn. u. kaufm.
Betriebsleitung vertraut, sucht bald
oder später Stellung als Verwalt.,
wo Molkerei oder Geschäft später
gepachtet werden kann, Rheinland,
Westfalen, Hannover, jedoch nicht
Bedingung. Offerten unter Nr.
6580 an diese Zeitung erbeten.

Junger Mann, 24 Jahre, mit all.
fachmännischen Arbeiten bewandt,
sucht Stellung zu sofort. Selbiger
versteht sämtl. landw. Maschinen
sowie gut. Umgang mit Pferden u.
ist an selbst. Arbeiten gew. Gefl.
Angeb. mit Gehalt sind zu richt. an
E. Kord, Neustrelitz,
Glabbeckerstr. 41, I. 6578

Tüchtiger
Milchverkäufer,
23 Jahre alt, von Kind an in der
Milchwirtschaft tätig gewesen, sucht
ab 5. sept. 15. 11. Stellung (6457)
Karl Radtzig, Molkerei Horstmar,
Bezirk Münster in Westf.

Junger Gehilfe
groß u. kräftig, 19 J. alt, kürzlich
die Prüf. mit gut bestand., Mittels-
schule bel., gute Kenntn. im Milch-
wesen, Butt., Weichkäse, Flaschen-
milchbetrieb, a. schon vor der Lehr-
zeit im väterlich. Betriebe Tilsiter
Käse fabriziert, sucht Anf.-Stellung
bei bescheid. Ansp. in groß. Priv.-
od. Gen.-Bet. W. Angeb. erb. an
Klassenf. Windler, Baruth, Sachf.

Molkerei- u. Käseergehilfe, für
alle Facharbeiten brauchb., besond.
Käseerei, sucht sof. Stellung. Ange-
bote unter Nr. 6614 an diese Ztg.

Tücht., strebs. Fachmann

26 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse
und Referenzen zu sofort oder später Stellung
als Leiter einer größeren Genossenschafts-
molkerei. Suchender hat die Molkereischule
sowie die deutsche landwirtschaftl. Genossen-
schaftsschule mit bestem Erfolg absolviert und
ist z. Zt. bei einem Genossenschaftsverbande
als Verbandsrevisor tätig. Genossenschaften,
denen an einer tüchtigen, mit der modernen
Milchwirtschaft vertraut. Kraftgelegen ist, wollen
bitte Angeb. unter Nr. 6591 an d. Ztg. senden.

Tüchtiger, strebsamer
Allgäuer Molkerei- und Käseerei-Fachmann
24 Jahre alt, sucht zum 15. November event. etwas später geeigneten Ver-
trauensposten als Oberkäser oder Obermeister. Bin in allen Zweigen des
Faches durchaus erfahren und vollkommen selbständig. Molkereischule
absolviert. Zeugnisse und Empfehlungen gerne zu Diensten. Frdl. An-
gebote erbittet (6582)
Mag Grabherr, Obermeister, Glensburger Meierei, Glensburg.

Suche einen tüchtigen (6609)

ehrliehen Gehilfen

auf 4 Wochen zur Vertretung, event. länger. Bewerbungen an
Behmisch, Genossenschaft zu Alt-Beurenbeck, Post Kropp, Schleswig.

Suche
wegen Umänderung im Betriebe
für meinen Gehilfen
den ich bestens empfehlen kann, p.
1. 11. 26

Stellung.
Derselbe ist firm in Butterm. sowie
in der Herstellung verschiedenster
Weichkäse, insbesondere Stangen-
käse und Camembert. Offert erb.
Molkerei Bersebrück in Hann.

Gehilfe
23 Jahre, mit allen ins Fach schla-
genden Arbeiten bestens vertraut,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse,
für sofort oder später Stellung.
Angebote an (6576)
Hermann Krause, Bärwalde
in Pommern.

Molkereibesitzer sucht für seinen
18 jährigen Sohn Stelle als
Bolontär
zur weiteren Ausbildung in Butt.,
Käseerei und Milchverland. Offert.
unter Nr. 6570 an diese Zeitung.

Serzliche Bitte.
Fachmann, verheirat., 3 Kinder,
ehrl. u. solide, der durch Verkauf
der Molkerei seine Stelle aufgeben
mühte, bittet um Anstellung, gleich
welcher Art. Selbiger hat in letzter
Stellung die Molkerei 3 Jahre
selbständig geleitet. Er ist nicht in
der Lage, eine hohe Kant. zu stellen,
aber er ist befähigt, jed. Betrieb
gewissenhaft u. rentabel zu leiten.
Es liegt ihm vor all. a. Dauerstelle,
mögl. m. H. Wohn. Gute Zeugn.
vorh. Diej. Molk., welche e. tücht.
Kraft benödt., woll. Ang. richt. unt.
Strebsam 6553 an diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe
32 Jahre alt, mit allen Facharbeit.
vertraut, sucht z. 1. Nov. 26 oder
später Stellung. Werte Angebote
erbitet (6552)

Herbert Pelikan, Molkerei
Schweidnitz, Wilhelmplatz 7.

Molkereigehilfe
Chausseur, 24 Jahre, sucht Stellg.
1½ Jahre in Autowerkstatt als
Hilfsschloss. gearbeitet. Scheue keine
Arbeit. Erstklassig, Zeugn. Angeb.
unter N. 6432 an diese Ztg.

Molkereigehilfe und Chausseur
sucht zum 1. 11. 26 Stelle als Mol-
kereigehilfe und Chausseur. Selb.
ist mit allen neuzeitlichen Maschin.
aufs beste vertr. und ist im Besitz
eines Führers. 3 b. Offerten sind
zu richten an H. Kling, Dorheim
(Weiterau), Hauptstraße 105.

Kräftiger, fleißiger
Gehilfe

seit 1911 im Fach, gute Zeugnisse
über alle Zweige des Berufs, sucht
Stellung zur Wiedereingliederung,
in einem Betriebe mit Käseerei.
Suchender mußte wegen seiner
Kriegsbeschädigung längere Zeit i.
Fach aussetzen. Auf Gehalt wird
nicht gesehen. Frdl. Angebote u.
Strebsam Nr. 6535 an diese Ztg.

Suche zum baldigen Antritt Stel-
lung als Butterm., 1. Gehilfe od.
sonst. Vertrauensp. Pa. Ref. gern
z. D. Frdl. Ang. erbeten. (6384)
E. Sonnesfeld, Römheld, S.-M.

26jähriger Mann
sucht Stellung als Milchverkäufer
oder Fahrer. Selb. ist als solcher
schon tätig gewesen und hat auch
Kenntnisse in Molkereiarbeiten.
Sicherheit vorhanden. Zuschriften
unter Nr. 6496 an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger Gehilfe,
24 Jahre alt, mit allen ins Fach
schlagenden Arbeiten bestens vertr.
sowie mit der Bereitung von Yog-
hurtmilch u. Yoghurtkäse, der auch
in der Weichkäseerei bestens bewandt
ist, sow. Camembert, sucht z. bald.
Antritt Stellung. Frdl. Ang. erb.
H. Kalusa, Gifhorn, Oldastr. 14.

Tücht. solider Gehilfe, 23 Jahr
alt, sucht, gestützt auf gute Zeug-
u. Empfehlungen Stellung zu An-
November. Selb. ist mit den neu-
Maschinen best. vertr. u. an ei-
flottes, saub., selbst. Arbeiten ger-
und schenkt sich vor seiner Arbeit
Dauerstellung angen. Geg. gleich-
Gefl. Angeb. nebst Gehaltsang. er-
Carl Bohmann, Sanitätsmolkerei
Düren, Rhld. 649

Suche für sofort oder später tü-
junge, katholische

Kontoristin,
22 Jahre alt, die längere Zeit bei
angestellt ist, passende Stelle. Die-
ist ehrl., willig, fleißig u. solid
und mit Milchannahme, Butterm.
Abrechnung, Buchführung durchau-
vertraut. Dieselbe ist besonders g-
wandt im Verkehr mit Rundschä-
und Lieferanten. Reflektiert mi-
auf gute Dauerstellung. Rheinlan-
Westfalen bevorzugt. Gefl. Offert.
unter Nr. 6584 durch diese Zeitung

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Angeb. b. Briefe	Chiffre Nr.	Angeb. b. Briefe	Chiffre Nr.	Angeb. b. Briefe
9120	3	5883	3	6144	
4961	1	5891	2	6153	
5011	2	5893	6	6157	
5208	1	5894	2	6170	1
5523	1	5903	1	6186	2
5544	1	5918	1	6206	
5550	1	5942	1	6210	
5582	1	5.55	1	6211	
5589	1	5980	1	6212	
5607	1	59.6	1	6224	
5618	1	6004	11	6231	
5619	1	6017	5	6235	
5622	1	6023	74	6240	
5637	1	6.26	9	6249	1
5646	1	6035	3	6250	
564	1	6036	19	6253	
5655	3	6037	7	6264	
5674	1	6043	8	6.65	
5695	1	6050	1	6276	
5699	2	6059	1	6280	
5715	2	6061	3	6291	
5721	2	6062	2	6.94	
5726	1	6063	12	6310	
5751	2	6064	16	6324	1
5757	1	6071	2	6329	
5767	1	6076	9	6334	
5784	4	6080	8	6341	
5790	2	6082	5	6345	
5794	1	6096	2	6349	
5811	1	6098	5	6351	
5820	1	6113	10	6352	
5821	4	6122	1	63.6	
5827	2	6.39	7	6362	
5835	3	6143	9		

Molkerei-Verkäufe

Alterer Molkereifachmann such-
reelle Sache.

Milchgeschäft,
Molkerei oder dergl.
zu pachten oder kaufen, wo
Uebernahme ca. 3000 Mk. bar u.
eine sichere Goldm.-Hypothek v.
4250 Mk. als Anzahlung genügt.
Offerten erbittet unter Nr. 63
an diese Zeitung.

Da Nichtfachmann, verkaufe mein

Molkerei,
ca. 40 Alm. von Braunschweig g-
legen, Wohnung, 5 Zimmer, Sta-
lung für 100 Schweine. Pre.
32 000,— Mk., Anzahlung 15 000.
Mk. Angebote unter E. D. 255
an Rudolf Mosse, Annocen-Epp-
dition Hannover. (66)

Grißtenz! **Wohnung**

Molkerei-Produkte
en gros,

in großer Industriestadt Sachf.
mit Wohnungs-Einrichtung (Hal-
Etage) zu verkaufen. Offerten
Nr. 6616 durch diese Zeitung.

Reisender

in Molkereien gut eingeführt ist, oder tüchtiger Molkereifachmann, der sich für diesen Posten eignet, mit RM. 10 000 Kapital als Teilhaber von Molkereigerätefabrik gesucht. Angebote unter 6406 an diese Zeitung erbeten.

Suche tätigen

Teilhaber

meine Harzkäseerei u. eine neu gründende Molkerei im Bezirk mit einigen 1000 Mark Anlage. Offerten unter R. 5. Nr. 3 an diese Zeitung.

Städt.

Sanitätsmolkerei

Provinz Sachsen, zu verkaufen oder zu verpachten. Samtl. Milch detailliert. (6516)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Städt. Molkerei

Schleswig-Holstein mit 1200 Lit. Lieferung zu verkaufen oder zu pachten. (6517)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Städt.

Dampfmolkerei

Norddeutschland mit ca. 2000 Liter Anlieferung, die sämtlich verkauft und versandt wird, für 2000.— Rmk. und 15 000.— Rmk. Zahlung zu verkaufen. (6518)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistr. 94.

Harzkäsefabrik.

In Großstadt Schlesiens a. Bahn gelegen, mit anchl. 2 Zimmerwohnung in Pacht, Lübb. Autom. mit Kollo. für lange Käse, Sanitmalzenmühle, 5 PS. Elektr. Motor, schöner Betrieb, f. 2—3000 besten Wochenleistung, guter Abf. Ort, i. vollem Betrieb mit Anschaffung und Lieferanten frantshalber zu verkaufen. Fachl. über 3000.— M verfügen, woll. Offerten unter Nr. 6365 durch diese Zeitung einfinden.

Molkerei

ne Konkurrenz, östlich der Elbe zu pachten oder kaufen gesucht. Anbote erbittet (6397)

Paul Braae, Herzfelde b. Berlin.

Gesucht zu sofort eine kleinere

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten. Angeb. unter Nr. 6408 durch diese Zeitung.

In Nord-Hannover belegene, massiv gebaute und bestens eingerichtete (6505)

Dampfmolkerei

zahlungsfähigen Käufer preiswert zu verkaufen. Milchsanlieferung. 100 Liter täglich. Näb. durch

Otto Eikemeier, Göttingen.

In Westfalen belegene, massiv gebaute und bestens eingerichtete

Dampfmolkereien

won eine in der Nähe v. Hagen und in Nähe Paderborn liegt, rt. günstigen Bedingungen preiswert zu verkaufen. Näheres (6606)

Otto Eikemeier, Göttingen.

Molkerei produkten-Geschäft

Stadt von 30 000 Einwohn. mit 2 Zimmer-Wohnung, Miete für 1000 Mark mit Wohnung 60 M monatlich, für 1500 M gegen bar zu verkaufen. Offerten unter B. 6567 an diese Zeitung.

Im Auftrage suche für zahlungsunfähigen Käufer nur nachweisbar

Dampfmolkerei

in Käseerei und groß. Schweinefleisch kaufen. Gegend Mitteldeutschl. Näheres an (6607)

Otto Eikemeier, Göttingen.

Sichere Existenz.

Molkerei in Kreisstadt Norddeutschlands, Milchmenge (Jahresdurchschnitt) tägl. 2 500 Liter, Käseerei und großer Schweinefleisch, ist b. Rmk. 20—25 000.— Anzahlung bald oder später zu verkaufen. Zahlungsfähige Reflekt. erh. Aust. u. Nr. 6573 an diese Zeitung.

Molkerei

mit mindestens 1000 Liter Milch in Westfalen oder Hannover zu kaufen gesucht eventl. zu pachten. Ausführliche Angaben erbeten unter 6594 an diese Zeitung.

Gut eingerichtete

Molkerei

ca 1500 Lit., Nähe Frankfurt a. M. od. m. gut. Bahnverbind. dorthin sofort zu pachten gesucht. Eiloffert. an H. Büning, Wiesbaden, Langstraße 3. (6549)

Verpachtung.

Hochmoderne Städt. Molkerei in Stadt der Provinz Sachsen, 30 000 Einwohn., mit billiger Milch, sehr gut. Stadtverkauf, soll, da Inhab. bereits Großstadtmolkerei üben. hat, durch mich sofort verpachtet werden. Maschinen und 3 Geplanne müssen käuflich übernommen werd. Mitverpachtet werd. Kontor, Hausladen, schöne 4 Zimmerwohnung Pferde- u. Schweinefleisch, letzterer für ca. 100 Schweine. Pachtpreis 5000 Rmk. jährlich. (6541)

Blund, Molkereibesitzer, Leipzig, Hallesche Straße 15.

Fernruf Nr. 52 112.

Verwaltung

und Beteiligung.

Alt. erfahr. Fachmann mit pa. Refer. u. reichen Erf., sucht mit 6000. später bis 12 000 M., Kaut. oder Einlage, selbständige Verwaltung größerer, am liebsten städt. Molkerei. Erbittet Angebote unter Nr. 6386 an diese Zeitung.

Goldfichere Existenz.

Alte, renom. Butter-, Schmalz- und Käsegroßhandlung mit gutem Bahn- u. Abzugsgebiet, verbunden mit eigener Käsefabrik, treuer, fest. Kundenkreis vorhanden, nachweisb. Umsatz im Jahre 1924/25 ca. 1 bis 1½ Millionen, ganzes Grundstück 2000 qm. groß, besteh. aus großem Wohnhaus, reichl. Lager, Keller u. Betriebsräumen, sowie Stallungen, Autogarage und extra Wohnhaus für Angestellte, soll besond. Umständen halber für den billigen aber festen Preis von 65 000 M bei mindestens 25 000 M Anzahl. verkauft werden. Objekt bietet auch für 2 Familien Existenz. Nur ernsthaftes Käufer erhalten näheres durch

Otto Eikemeier

Göttingen. 6604

Ostfriesland.

Sehr rentable u. mit den neuest. Maschinen eingerichtete

Dampfmolkerei

schönes massives Gebäude mit reichlichen Nebengebäuden sowie groß. Schweinefleisch, Milchsanfuhr auch im Winter gut, selten günstig. Objekt, bei 10—12 000 M. sofort zu verk. Näheres (6608)

Otto Eikemeier, Göttingen.

Suche rentable

Molkerei

zu kaufen oder pachten. Anzahlung sofort greifbar. Angebote mit näh. Angaben erbeten. (6363)

R. Westphal, Arnimswalde bei Altbamm.

Molkerei

mit Butterverland, nachweisbar gr. Umsatz, in herrl. Lage Schleswigs, Nähe bedeut. Stadt, ander. Unternehmen wegen kompl. für M 25 000.— zu verkaufen bei äußerst niedriger Anzahlung. (5563)

Alfred Wenner, Rendsburg,

Telefon 2756.

Kleine

Molkerei u. Käseerei

Stadtgeschäft — 3. St. 350 Liter Gutmilch, elektr. Betrieb, schöne Wohnung, Kleinverkauf pro Woche 350—400 Mark, an ehrlichen Fachmann für 4000.— Mk. bar zu verkaufen. Offerten u. 3. Nr. 6249 an diese Zeitung.

Flottes Kolonialw. und Delikatessengeschäft mit Milch u. Molk. Prod. umständeh. preisw. eilig zu verk. Gute Exist. Wohn. für fl. Familie, 3 Zimmer u. Küche vorh., ca. 3500 M erforderl. Ang. u. Nr. 6537 an diese Zeitung

Meine in Mitteldeutschland gel.

Molkerei

und Mahlmühle

(Kohölmotor), will ich, da Nichtfachmann, verkauf. Molkerei liegt still, Mühle im flotten Betrieb. Erforderlich ca. 6—8000 Mk. Offert. unter Nr. 5894 an diese Zeitung.

Genossenschafts-

molkerei

Stadt (6000 Einwohn.) in Mitteldeutschland, jezt 1500 Liter ca., zu verkaufen. Sehr gute Maschinen mit Eismaschine, Butterfertiger, Heiß-Dampfmühle, ebenfalls gr. Wohnung. Forderung 40 000 Rmk., Anzahlung 15 000 Rmk. (6462)

E. Bundgaard, Bremen,

Rembertistr. 94.

Stadtmolkerei

in Pommern, anderen Unternehm. halber zu verkaufen. Anzahlung 8—9000 Mk. Offerten unter Nr. 6460 durch diese Zeitung.

Meine in bester Gegend Mecklenburgs gelegene

Dampfmolkerei

verbunden mit Schweinemast und Zucht stelle ich preiswert zum Verkauf. Die tägliche Anlieferung ist trotz der Seuche, welche hier stark auftritt ca. 1800 Liter. Im Sommer über 3000 Liter. Gebäude, Maschinen, Inventar usw. in denkb. bester Verfassung. Schweinefleisch für ca. 100 Schweine, Milch wird n. Fettgehalt bezahlt. Herrliche, große Wohnung. Schöner Obst- und Gemüsegarten. Hörter verbeten. Anzahlung 25—30 000 Mark. Offerten unter Nr. 6521 an diese Zeitung.

Genossenschafts-

Molkerei,

Stadt in Mitteldeutschland, zirka 1500 Liter, zu verkaufen. Tadell. Einrichtung und Eismaschine, Butterfertiger usw. Große Wohn. vorh.

E. Bundgaard, Bremen,

Rembertistr. 94. 6509

Dampfmolkerei

30 Alm. von Hannover entfernt, 1600 Liter täglich, zu verkaufen. Forderung 35 000.—, Anzahlung ca. 12—15 000.— Rmk. (6515)

E. Bundgaard, Bremen,

Rembertistr. 94.

Suche eine gutgehende

Stadtmolkerei

evtl. auch Landmolkerei zu kaufen oder pachten. (6377)

Chr. Brudert, Briesg, Bz. Breslau, Neubäuserstr. 4, I.

Suche kleine oder mittlere

Molkerei

zu kaufen resp. zu pachten. Gefl. Offerten über genaue u. ausführl. Angaben der Geschäftslage sind u. 3. 6596 an diese Zeitung zu richt.

Sprüche

für Molkereien

in Plakatform in Größe von 32,5 : 25 cm, auf kräftigem Elfenbeinkarton mit rot-schwarzem Rande:

- Alle für einen Und einer für Alle Wenn viele sich hühen Kommt keiner zu Falle.
- Ordnungsstern und Reinlichkeit Sei dein Vorbild allezeit.
- Rebe Leute merkt's Euch fein Reinlich, reinlich, reinlich fein!
- Am längsten währt die Ehrlichkeit, Abrahmen ist 'ne Schlechtigkeit.
- Wer Milch verfälscht, mit Wasser taucht, Ist wert, daß er sie selber laucht
- Sauberkeit und gutes Futter Erhöht die Qualität der Butter.
- Benig Milch und wenig Mist Gibt die Kuh, die wenig frist.
- Morgensünde Hat Gold im Munde.
- Hält Ordnung Du Hält Ordnung Dich.
- Ein jedes Ding an seinen Ort, Ersparst viel Zeit, viel Müß und Bort
- Ert die Kinder Dann die Kinder, Und was noch frei Zur Molkerei.
- Arbeitsstuge Voll rüstiger Blage, Das sind die besten Von allen Feten.
- Räs' und Brot Macht die Wangen rot.
- Ohne Fleiß Kein Preis.
- Nur Fleiß und Zentrifugenkraft Erhalte die Genossenschaft.
- Es recht zu machen lebermann, Ist eine Kunst, die niemand tann.
- Nur Erfahrung bildet.
- Reinlichkeit ist eine Zier Drum wird geachtet sie auch hier.
- Reinlichkeit ist eine Zier, Mein lieber Freund, das merke Dir
- Dein Bild, er sei stets zugewandt, Dem Dampidrud und dem Wasser stand.
- Zeit ist Geld.
- Jedem das Seine!
- Tue recht Und scheue niemand!
- Wenn die Milch nicht wär, Wo kämen Butter und Käse her.
- Milch ist sehr gut für Kinder. Für Alte aber nicht minder.
- Dein Trunt sei klar, Dein Wort sei wahr.
- Wie könnten die Menschen nur leben, Wenn es nicht würde Butter und Käse geben.
- Sei fleißig wie die Biene, Ist Wohlergehen dein Lohn.
- Macht man im Leben kaum den ersten Schritt, Hat man für gute Milch schon Appetit.

- 1 Spruch inkl. Verpadg. u. Porto 60 Pfg.
- 2 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 90 Pfg.
- 3 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 110 Pfg.
- 4 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 120 Pfg.
- 7 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 200 Pfg.
- 10 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 250 Pfg.

jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

Kauf-Gesuche.

Suche 2 gut erhaltene
Milchuntersuchungs-
apparate,
nicht unter 12 Proben. (6467)
Sanitäts-Molkerei Zimmermann,
Zinnowitz.

Kaufe gebrauchten, gutenhaltenen.
Butterknetzer
für Hand- und Kraftbetrieb. An-
gebote mit Preis an (6353)
H. Sachs, Landsberg a. W.,
Heinersdorferstr. 103.

Alle Größen bestens erhaltene
Homogenisier-Maschinen
„Schröder“ kauft u. verkauft (2401)
C. E. Modes, Berlin-N. u. S. 111 n.

Suche einen gebrauchten, gut er-
haltenen, stehenden

Dampfentwickler
und ein Handbutterfass, 50—70 Lit.
Verbutterung, 1 Käsefessel, 400 Lt.
und 1 Milchuntersuchungsapparat
für 8 Proben. (6565)
H. Wichert, Adl. Wolla,
Post Krzywen, Ditzpr.

Kauf-Angebote.

Billig abzugeben
ein Butterfertiger
„Roth“
ca. 120 Liter Verbutterung, sehr
gut erhalten. (6574)
Gebr. Rubow, Hamburg 26,
Hammerlandstr. 120.

Zum Ausnahmepreis biete an
erfüllbare

Käsehorden,
prima Glanzrohr, zu Mt. 2,10, mit
aufgen. Rand und Mt. 2,25 mit
angef. Rand, Lentwagen, saub.
Ausführung v. Mt. 7,— an
Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
Kisten u. Käsehorden, Eisenach.

Butterknetzer,
Butterformmaschine,
ev. a. elektr. Motor,
gebraucht und gut erhalten, sofort
zu kaufen gesucht. Angebote m.
Preis erbittet (6545)

Leopold Hagendorf,
Butter- und Käsegroßhandel,
Greiffenberg i. Schleßen.
Fernsprecher 92.

Gelegenheitskauf.
Wegen Aufgabe des Artikels
offert billig

Sarkkäseboxen.
Angebote unter G. R. Nr. 6566 an
diese Zeitung.

Käsehorden,
prima Rohrgeslecht, billigst zu ver-
kaufen. (5566)
Heinz Heinemann, Dintlar
bei Hildesheim.

Einfachrohrkessel,
15 qm. Planrostvorheizung für
Rohrblech, Bifettis, Erhitzer, oberer
Antrieb, 2000 Liter, billig abzugeb.
Molkerei Kirchhain, N.-L.
Bahnhof. (6492)

Aus stillgelegter Meierei

Spottbillig
gebr. Milchfässer, Kannen,
Zentrifuge,
Rahm- und Milchkühler,
Butterwage,
Milchpumpe,
große Bassins,
Butterknecht. (6562)
R. Kallos,
Berlin NW. 87, Jagowstr. 3.
Moabit 7130.

Suche Dauerabnehmer

Käseboxen
und Flaschenboxen
unter billigster Preisberechnung
Kistenfabrik Kapte, Tschereen
b. Teupitz, N.-L. (6599)

**Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!**

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
haftes Wasser. Zweifelsprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Käseformen

hergestellt in eigener Klempnerei

sofort lieferbar:

Tilsiterformen, zylindrisch, mit fest. Boden und Fußreifen,
schwere Ware Durchmesser 25 30 cm

a) aus Stahlblech, ganz stark
verzinkt Stück M. 6.50 8.—

b) aus rostfreiem Zinkblech,
mit Ober- und Fußreifen „ „ 5.25 6.25

Preßdeckel dazu aus La Buchen-
holz, sauber abgedreht „ „ 1.50 2.—

Brieformen aus starkem, rostfreiem „Zink“, mit Aufsatz und
Spannring Durchmesser 20 25 30 cm

ohne Boden Stück M. 3.— 3.50 4.—

dieselben, jedoch m. los. Bod. „ „ 3.30 4.— 4.50

Camembertformen aus starkem, rostfreiem Zink, gelötet
oder gefalzt Modell A B C

Formdurchmesser cm 12 12 10

Formhöhe „ 15 13 12

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht, Stück M. —.70 —.60 —.40

Aufsatz dazu, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ „ —.36 —.32 —.23

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.18 —.18 —.13

Kleine Camembertformen ebenfalls aus rostfreiem Zink
Modell D E F

Formdurchmesser cm 8 1/2 8 1/2 8

Formhöhe „ 16 1/2 13 12

Form(Mantel)gel. od. ungel. Zink Nr. 14 St. M. —.45 —.38 —.35

Aufsatz „dazu“, 5 1/2 oder 6 cm hoch „ „ —.41 —.35 —.32

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.22 —.18 —.18

Frühstückskäseformen ebenfalls aus rostfreiem Zink
Modell J K L

Formdurchmesser cm 7 6 6

Formhöhe „ 13 12 10

Form(Mantel)gelocht od. ungelocht Stück M. —.32 —.27 —.24

Untersatz (Teller) dazu, gelocht „ „ —.10 —.09 —.09

Viereckige Weichkäseformen, nach unten abgeschrägt
(körbchenartig), mit Boden und ausgebeulten Füßen,
für speziell Schicht- und Flottkäse

Modell 4 5 6 7

oberes Maß cm 10 1/2 x 10 1/2 10 1/2 x 10 1/2 12 x 12 12 1/2 x 12 1/2 im □

unteres „ „ 9 x 9 9 x 9 9 1/2 x 9 1/2 9 1/2 x 9 1/2 „ □

Höhe innen „ „ 6 1/2 9 1/2 6 1/2 9 1/2

a) aus rostfreiem Zink
Stück M. —.85 —.90 —.90 —.95

b) aus Weißblech
Stück M. —.80 —.85 —.85 —.90

Limburger Formen aus gelochtem Weißblech, innen 19 cm
hoch 60 cm lang, mit Seitengriffen
Modell A mit 5 Fach je 12 cm Quadrat, Stück M. 5.—
Modell B mit 6 Fach je 10 cm Quadrat, Stück M. 5.—

Diese Limburgerkäseformen ersparen den Spanntisch
und das Schneiden und ergeben gleichmäßig große Käse.

Jede beliebige andere Ausführung sofort u. billigst

Carl Mann, Hildesheim.
Fernsprecher 4135.

Seltener**Gelegenheitskauf!**

Infolge Stilllegung der Stä-
Milkzentrale Ludwigshafen a. R.
soll die ganze Einrichtung baldmög-
lichst verkauft werden. Die Anlage
besteht aus:

1. **Kühlanlage:** liegend. Kom-
Nr. 25 a, „Ahlborn“, Dintsm-
schine für Kohlenläure, 6000
Stundenleistung, Baujahr 1919
Doppelrohr-Gegenstrom-
denfator,
Tauchrefrigerator (105 °C)
zu je 7 1/2 Kg. vorgeh., 20 °C
vorhanden, rechteckig
Zentrifugal-Solepumpe
21 Kbm. Stundenleistung; die
Maschine ist nur kurze Zeit ge-
braucht u. vollständig neuwertig
2. **Rundrohrflächentücher,** 6000
Stundenleistung von 90 auf
25 °C, in geteilter Ausführung
für Brunnenwasser und Sole
3. **Ultra-Pasteur U. 5 m.** unter-
Antrieb, 4000 Liter Stunden-
leistung, ein Jahr gebraucht;
4. **Kraftzentrifuge für Milch-**
nigung (Lanz), 4000 Ltr. Stu-
denleistung, drei Monate ge-
braucht;
5. **Kraftzentrifuge (Weißfalia)** in
Entnahme, 3000 Liter Stu-
denleistung, 1 Jahr gebrauch-
6. **Butterfertiger (Zepfen),** 400
Rahmfüllung, 1 J. gebrauch-
7. **9 Milchbehälter,** je 2000 Lit.
aus 1 1/2 Millim. stark. Kupfer-
blech, nicht isoliert, noch vo-
ständig neuwertig;
8. **2 Käsewannen,** 1500 Liter u.
2000 L., rechteckig, aus Eisen-
blech, innen verzinkt, noch vo-
ständig neuwertig;
9. **3500 Stk. Milchfannen m. B.**
gelverschluß, je 20 Liter,
380 Stk. Milchfannen m. B.
gelverschluß, je 40 Liter,
150 Stk. Milchfannen m. Ste-
deckel, je 50 Liter;
10. **2000 Stk. Milchflaschen** u.
Flaschenkasten;
11. **eine Milchpumpe (Ultra-Dre-**
kolbenpumpe), 6000 L. Stu-
denleistung;
zwei Milchpump. (Ultra-Dre-
kolbenpumpe), 3000 Liter Stu-
denleistung.

Gefl. Anfragen sind zu richten an

Karl Rosenbaum, Molkereibesitzer
Schmidt (Pfalz).

Milchfannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungen
gegenstände usw. liefern in der b-
bekannten Güte (181)
Central-Gesellschaft für Handel u.
Industrie, Hildesheim, Ob.-Schl.

Butterformtische D. R. P.
für ein- und zwei Formen.
Buttermilchmaschinen, D. R. P.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
Liefert sämtliche Bahnversandsschilder

beste, lesbare Bahnversandsschilder
Anfertigung 1 Tag, St. 15—30 J.
Milchklapparate, 35 Jahre eig-
Herstellung.
Milchverkaufswagen — Ausläute-
glocken. Rüben- und Rüben-
scheiben schneidend, rückwärts
Broden schneidend.
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
gegr. 1883 Stallschreiberstr. 8A
Fernsprecher Moritzplatz 107 32.
Wir haben laufend wöchentlich
ca. 40—50 leere

Buttertonnen

einmal gebraucht und gut verbott-
wert zum Preis von Mt. 0,65 pro
Stück ab Darmstadt abzugeben.
Buttergroßhandlung Wille & Co.
Darmstadt, Schießhausstr. 70.
Telefon 2029. (639)

Milch-
Kontobüchlein
nur 14 Pfennige Looseaufgabe
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg i.O.

Milchpappschreiben
 liefert prompt und billig (397)
 C. Rahmann, G. m. b. H.,
 Hannover-L.,
 Al. Hohestr. 6.

Rümmel
 allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware je Zentner Mk. 40,—
 Nachnahme oder Vorkasse. Au-
 Wunsch Muster. (798)
 Paul Kallisch, Wiefelkäh

Käseform - Zangen

für alle Arten
 Quarg- und
 Weichkäse

fertigt in solider
 Ausführung
 stark verzinkt

**Maschinen-Fabrik
 A. Lübberts
 Langensalza.**

**Original
Buschmann
Dampferzeuger**

Best. U.S.A. Berlin, Buschmann **Wert erhalten!**

**Original Buschmann
Reg. 1939**

Dampf

Heißes Wasser

Dampferzeuger Buschmann

Zugluft durch Ventil

leistet Überraschendes bei wenigstens $\frac{2}{3}$ Brennstoffersparnis gegenüber motorisch angetriebenen Maschinen Preisangebote u. Vertreterbroschüren kostenlos. Günstigste Zahlungsbedingungen.

**Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik**

Ein wenig gebrauchter Tubalia- Dampferzeuger

5,16 qm. Heizfläche, sehr preiswert
evtl. auf Ratenzahlung zu verkaufen.
Centralfäberei Kühnhausen-Erfurt.

Haben zwei isolierte,
fast neue Milchbassins,
Bimetall, je 2000 Lit., Fabr. Mhl-
born, 120 × 140 × 120 innen, für
je 300,— Mk. sowie eine guterhalt.
Vollmilchpumpe,
2000 Liter, 70,— Mk., eine gebr.
Milchwage,
Laufg., 120,— Mk., ein. gebraucht.
Pasteur.
2000 Liter, 190,— Mk. abzugeben.
Angebote unter Nr. 6523 an diese
Zeitung.

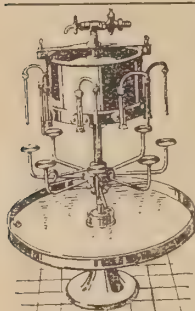
Gebrauchter, stehender Röhrenkessel,

10 qm. Heizfläche, 6 Atm. Betriebs-
druck, kompl. mit Zubehör u. reinen
Papieren, verschied. Wasserpumpen,
4—10 000 Liter Stundenleistung,
billig verkäuflich. (6020)
Total, G. m. b. H., Hannover,
Adelheidstraße 15.

Vorteilhaft.

Dampfmaschine

mit Ridersteuerung, 170×300 mm,
8—10 PS., fabriken, zu verkaufen.
Angebote unt. F. S. 6264 an diese
Zeitung.



Milchmaschine

Winterwerb,
Streng & Co.,
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim Käfertal

Flaschen-Reinigungs- u.
Füll-Anlagen, Sonder-
ausführung für Milch

Einrichtung für Hand-
betrieb sowie Voll-
automatisch.

Verkaufe, weil für mich zu groß,
nur einmalig gebrauchte

Aluminium- Käsewanne,

1500 Liter Inhalt, evtl. tausche
gegen nur gut erhaltenen Wärme-
austauscher, 2500 Lit. Stundenlsg.
Molkerei Reinsdorf (Mark).

Für eine neu einzurichtende
Meierei suche ich nachfolgende, ge-
brauchte, gut erhaltene Maschinen
und Behälter gegen Kasse zu kauf.:
1 liegende Dampfmaschine, 12 bis
15 PS.,

1 Wasserpumpe, 6000 Lt. Stunden-
leistung (Riemenantrieb),

1 Kaltwasserbehälter von 2 cbm.
Inhalt (mindest. 4 mm. Blech-
stärke),

1 Warmwasserbehälter, 1000 Liter,
mit Heizschlange von mindestens
2" lichte Weite,

1 Vollmilchbassin, 800 Lit. Inhalt,

1 Magermilchbassin, 1000 Lt. Inh.,

1 Buttermilchbassin, 600 Lt. Inh.
Angebote an

Johs. Brecht, Maschinenbau und

Reparatur, (6174)
Harsfeld in Hannover.

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.

◆ Kochkäse ◆

(21 jährige Erfahrung)

Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimasch.-Fabrik

Sarzerkäsefisten

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägefeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Rittenfabrik,
Reichen i. Echl. (5054)

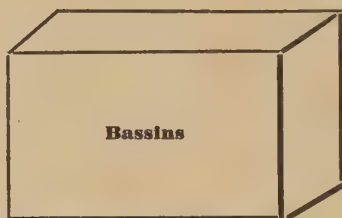


eiserne Träger

eiserne Säulen

„Bei allen Eisenanstrichen ist es beson-
ders vorteilhaft, daß der bisher übliche, giftige
Mennigeanstrich ganz in Wegfall
kommt, da Branth's Schutzfarben zugl. ich
Grund- und Deck-Anstrich ergeben; trotzdem sind
sie beim Streichen doppelt so ergiebig
wie Mennige und gewähren absoluten
Schutz gegen atmosphärische
Einflüsse und Rostbildung.“

A. R. in H.



Bassins

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

— 1000 —

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
und behandelt auf 260 Seiten
alles, was ein junger Molkerei-
fachmann wissen muß. Preis
5.— Veriag für Molkereibüro-
hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
stadt-Ulbersdorf. (5366)

Zeugnisabschriften!

Schnellste Anfertigung mit mod.
Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.
Kühl, Hannover,
Emmerberg 21.

Abrechnungszettel

(Lagersorte Nr. 1, 2, 3)

100 Stück . . .	Mk. 0.90
500 " . . .	" 4.00
1000 " . . .	" 7.50
2000 " . . .	" 14.00

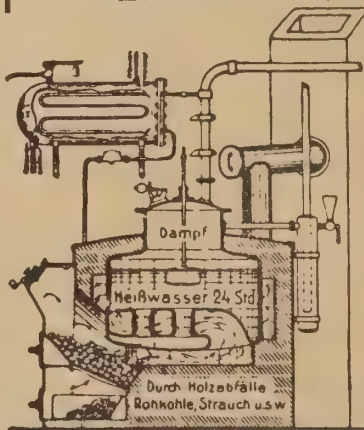
Extra-Anfertigung aller
anderen Abrechnungs-
zettel äußerst billig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühne

50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa. 3.

Käsefisten

als Spezialität, jedes Quantum
liefert in Garnituren und genaact
mit Firmendruck und Schutzmarke.
Paul Sievers, Rittenfabrik,
Dampfringe. Fernruf: Nr. 49.

Meine im best. Zustand befindl.

Molkerei- Baltic-Anlage

einschl. sämtl. Zubehör stelle ich
Verkauf. (638)

Molkerei Haselhorn,
Kreis Stolzenau.

Milchbehälter, Isolierbehälter, Wasserbehälter, Käsewannen

fertigt als Spezialität zu außer-
gewöhnlich günstigen Preisen in prima Aus-
führung an (588)

Robert Nebel,
Molkereigeräte-Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.

Billigste Bezugsquelle für Wieder-
verkäufer.

Geschweilt



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21×8 cm
Fibre 0,75 A, Wurzeln 1,— A

pa. Plass.-Besen, eingezog.
1,—, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A

P. G. Meseck, Vorstelde, Braunschweig

Roststäbe

„mit dem Schmied“.
Adolf Hubnidi
Berlin-Wilmersdorf 8,
Jenaerstraße 18.

Butterformtische

für ein und zwei Formen,
gewichtsgenau einstellbar,
mit Hand- und Fußbetrieb.
Tellerknetzer, Buttermisch-
maschinen äußerst preiswert.

Hermann Jordan,
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Berlin - D. 16,
Michaelkirchstraße 21.

Milchfannen,

gebraucht, gut erhalten,

20 40 50 Ltr.

Nr. 6.50 9.80 u. 11.50 p S

eich. Milchfasser, 40 Liter,
Sterilisier-Apparate, Dampfheiß-

Transmissionen, billigst abzugeben
Fr. Raschke, Berlin NO. 55,

Brenzlauer Allee 89.
Fernspr. 3171. (624)

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Vollfrische gekämpelte

Inlands-Trinkeier

3. Berliner Börsen-Notierung gibt
ab (644)

Molkerei- u. Käsefabrik Steinau
a. Oder.

Molkerei, Nähe Industriegebiet, abzugeben:
stehend. Kessel, 6 Atm. Heberdr., 0,2 qm. Heizfl., 1 Transmission, 1 Meter lang, 40 mm. Durchm., 4 Lagerböden m. Ringschmierager, ferner 3 hölz. Scheiben, 80 < 10 x 35 x 10 x 56 x 10, ein und der Kühler, 1500 Liter leistungsfähig, 2-3 cbm. leistungsfähig. Sämtliche Sachen sind gebrauchsfähig erhalten und billig abzugeben. Angebote unter Nr. 6593 d. d. Ztg.

Betriebsübersichtsbücher

Abrechnungsbücher

kaufen die Molkereien in prakt. Ausführung sehr preiswert bei der

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Zellerbutterknetter,
im Durchm., Mt. 80.—, ca. 300
Lattenkäseherden,
Mt. 0,50, sofort zu verkaufen.
Abolf Binge, Warnemünde.

Käseherden

sehr preiswert (5701)
Auno Landek, Seifersdorf
Riesengebirge.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
bis am Lager. (4381)
E. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Ein ganz besonders billiges und
erweitertes Angebot in (6331)
Käseförmchen jeder Art
die auch jeden kleinsten Posten

bet.
Schreinerei und Kistenfabrik
Alwin Häder
Bottendorf, Krs. Biedenkopf.

eine Gutsmolkerei-Einrichtung
zu verkaufen, bestehend aus:
1 Annahmebehälter, 500 Liter,
1 Westfälischer Separator, 500 Liter,
1 Magermilchhüter, daz. liegend,
1 leh. Dampfessel, 0,5 Atm.
Sämtliche Teile sehr gut erhalten.
Verten unter Nr. 6528 an d. Ztg.

Wegen Vergrößerung des Betr.
geben wir ab 1

Neuz. Diesel-Motor

1 PS., Bauart M. A. S. 1926.
Der Motor läuft v. 1. Mai 1926 i.
t. Betrieb, ist fehlerfrei und
jetzt im Betriebe zu besichtigen.
Preis 1200.— Rmk. Ferner eine
Garbens-Vollmilch-Wage,
2 kg. Inhalt. Selbige hat bis
v. 4 Wochen gearbeitet und ist i.
t. tadellosem Zustand. Preis 100
Rmk. (6511)
Molkerei Walsrode in Hann.



Suche Abnehmer auf gute
Ermländer

Läuferfische

in Gewicht von 80—120 Pfund zu
billig. Tagespreise ab Verladestat.
p. Kasse. Bitte um Angebote
Carl Fromm, Viehhändler,
Smerfeld bei Regensburg, Ostpr.
Emil Radau, Viehhändler,
Guttsdorf, Ostpr.

ab wöchentlich 60—80 (6321)

Ermländische Läuferfische

zu 60—120 Pfund bei angemess.
Provision abzugeben.
Hilf. Widler, Heilsberg, Ostpr.
Agnerdamm 1. Telefon Nr. 65.

Absatzferkel

liefert jeden Posten
bei günstigen Preisen
und
Zahlungsbedingungen

Hermann Brandt

Viehhandlung

Riesenburg (Westpr.)

Telefon 101.

Butter, Käse, Quarg.

Harzer Spitzkäse

hat regelmäßig abzugeben (6598)
Carl Olsen, Berl.-Reinickendorf-D.
Fernruf Reinickendorf Nr. 3405.

Zahlungsfäh. Käsegroßhandl. sucht
leistungsfähige

Lieferanten

in großgel. Emmentaler, Limburg,
Edamer, Harzer, groß und klein,
Tilsiter, Thüringer Stangen, Faust,
Baststein und Camembert und erb.
schriftl. Off. u. Nr. 6600 an d. Ztg.

Zur wöchentl. Lieferung

5 Ztr. Molkereibutter Ia

5 Ztr. Molkereibutter II

20 Ztr. Landbutter

gesucht. Preis u. Zahlung
nach Vereinbarung Sicher-
heit kann auf Wunsch ge-
stellt werden. Angeb. erb.
unter 6589 an d. Zeitg.

Sauermilchquarg

einwandfrei, läuft dauernd (6597)
Thüringische Käseerei
Otto Burgwedel, Stettin,
Philippstr.

Carree

Crème des Alpes

feinsten Rahmkäse

ca. 70 Prozent Fett i. d. Tr., hat
laufend abzugeben. Preis pro Kiste
mit 6 Stück 1,60 Mark franko.
Großlisten erhalten Rabatt. Ver-
treter überall gesucht.

Fr. B. Reußenhauer,
Käsefabrikation, Köln-Chrenfeld,
Subbelratherstraße 308.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Olmützer Käse

goldgelbe, weiche la Ware, liefert größte Quantitäten
zu billigsten Preisen

Erste Böhm. Leipziger Käsefabrik

Brüder Pick, Böhm. Leipa (Czechoslowakei)

Prima Standquarg

pulvertrocken, daher sehr ausgiebig, 2 Proz. gesalzen, metallfrei, ab
heißer Station abzugeben. Angebote mit Preis unter Nr. 6401
an diese Zeitung.

Wir suchen regelmäßige Abnehmer für

Butter 2ter und 3ter Sorte

zu Schmelzzwecken.

Gefl. Anfragen erbitten wir unter P. 6477 durch diese
Zeitung.

Kauf = Gesch.

auch abweichende Qualitäten, sucht
Großhandelsfirma gegen Kasse.
Angebote unter Nr. 6548 an diese
Zeitung.

Ich suche noch einige leistungs-
fähige Molkereien, welche laufend
wöchentlich größere Posten

Weichkäse (Magercamembert)
liefern können. Der Versand kann
stets per Nachnahme erfolgen. Aus-
führliche Angebote betr. Gewicht,
Verpackung und Preis erbeten.
Außerdem suche ich noch zur lauf-
wöchentlichen Lieferung einige Tag
prima Sauermilchquarg.
Gefl. Offerten sind zu richten unt.
Nr. 6547 durch diese Zeitung.

Suche wöchentlich 1—2 Zentner

Tafel-Butter

(2. Qualität), direkt ab Molkerei
nach Berliner Notierung zu kaufen,
Kasse nach Eingang der Ware. Off.
unter Nr. 6551 an diese Zeitung.

Wer ist Abnehmer von ca. 1 Ztr.
alten, sehr pikant.

Bauernkäse?

Ferner offeriere

prima Kochkäse

fest, steife Blockware in Pergam.,
a Packung ca. 1/2 Pfund schwer.
Probepostkollis (8 Pfd.) Mt. 6,80
franko Nachn. Offerten unter Nr.
6577 an diese Zeitung.

Molkerei i. Bezirk Osnabrück
sucht zahlungsf. Abnehmer für

Schlagjahne

Offerten mit Preis unter Nr. 6575
an diese Zeitung.

Suchen allerf. Molkereibutter
bis 10 M über Berlin gegen Tausch
unseres Schnell-Laktogens Adler,
1—1 1/2 To., große Ladefläche, Luft-
bereitung, jahrbereit, billig.
Molkerei Bremen Albrecht & Co.,
Bremen. 6426

Fernspr.: Roland 3715, 7920, 9235.

Wöchentl. noch 4—5 Tonnen pa.

Molkereibutter

an prompt zahlende Abnehmer ab-
zugeben. Erbitte Preisangebot.
Probetonne an Unbekannte gegen
Nachnahme. (6544)

Molkerei Kolzig, Schleien.

Molkerei nahe dem Industriegeb.
sucht täglich noch 1000—1200 Liter
einwandfrei

Milch

zu sofort bis etwa Monat März.
Offerten mit äußerster Preisangabe
und ob Kannen gestellt, unter Nr.
6592 an diese Zeitung.

Westfälische Molkerei hat noch
zirka 700 Liter pasteurisierte und
tiefgeföhlte

Vollmilch

abzugeben auf Abichluß gegen
Sicherheit und Kannenstellung.
Näheres unter Nr. 6512 an d. Ztg.

Habe wöchentlich 3—4 Ztr.

Stückenbutter

sowie täglich 80—100 Liter

Schlagjahne

abzugeben. Angebote erbittet
Molkerei Reinsdorf (Markt)
bei Jüterbog. 6532

Ich bin regelmäßiger Kassaäufer
für frischen, trockenen metallfreien

Quarg

sowie prima Holländer Aufkäse u.
bitte um Angebote mit Preis.

Karl Hoene jun.,

Käsefabrik u. Buttergroßhandlung,
Eberswalde, Eisenbahnstraße 75.

Vorzüglich abgelagerten

Tilsiter Halbfettkäse

a 58, frischeren 55 1/2 in kleineren
und größeren Posten abzugeben.
Proberollen ca. 50 und 100 Pfd.
gegen Nachnahme. (6502)

J. Wittwer, Käseerei, Drngallen,
Ostpr.

Schmelzbutter

prima Ware, naturrein, habe ca.
5 Zentner a 170.— M abzugeben.
Probefüßel gegen Nachnahme.
6504 Emil Reh, Stallupönen.

Molkerei mit gr. Buttervertrieb
sucht auf Jahresabichluß gr. Posten

Sahne

zum verbuttern. Entfernung spielt
keine Rolle. Offerten unter Nr. W.
6499 an diese Zeitung.

Suche noch für dauernd wöchentl.
2 Tag frischen

Quarg

Angebote erbeten. (6498)
Franz Böker, Käseerei,
Machlum i. S.

Verbandmolkerei Westfalens sucht
sofort für 3 bis 4 Monate 500 Lit.

Vollmilch

zuzukaufen. Neueste Angebote u.
nähere Angaben unter Nr. 6519
an diese Zeitung erbeten.

Molkerei, Bez. Halle a. S., hat
wöchentlich 6—8 To. frischen, ein-
wandfreien

Quarg

abzugeben. Angebote mit Preis
unter Nr. 6508 an diese Zeitung.

Suche 2 Ztr. allerf. Molkerei-
Butter, evtl. 1 Ztr. in 1/2 Pfund-
Stücken, sowie 1—2 Tonnen frisch,
trockenen eisen- u. buttermilchfreien

Quarg

Dauerabnehmer bei wöchentl. Ab-
rechnung, pa. Referenzen z. Dienst.

Hugo Reite,

Harzkäseerei und Butter en gros
Thale a. Harz. 6525

Romadur.

15—20 prozentig, in Pergament,
Stanniol und Binden, pro Pfund
60 Pfennig, gibt ab
Molkerei Riesel b. Bratel,

Kreis Höger.

An Unbekannte gegen Nachnahme.

Wer fabriziert den

Edelharzer S. R. 2.?

Offerten erbeten unter Nr. 6572
an diese Zeitung.

Suche wöchentlich 1—2 Tonnen
prima Schlesw.-Holst.

Meiereibutter

zu kaufen. Angebote erbeten an
Central-Meierei Westerbekstrich
bei Büsum. 6569

Bauernquarg

gibt laufend ab (6546)
Kodner, Günthersdorf,
bei Baldau, D.-Pommern.

Quarg
einwandfreie Ware, kauft noch
Georg Müller, Käsefabrik,
Großwulterwig. (6234)

Prima frischer
Quarg
regelmäßig abzugeben (6469)
Molkerei Brederfeld, Westf.

Gesucht nach Dortmund noch
wöchentlich 3-4 Taff prima

Molkereibutter
nur von Molkereien zu Berliner
Höchstnotiz bezw. 5 Rmk. drüber,
sowie 2-3 Zentner

2. Qualität oder Landbutter
bei prompter Kasse. Beste Referenz.
zu Diensten. Angebote unter H.
C. Nr. 6480 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich 1 Zentner
feinste Tafelbutter
an nur zahlungsfähige Abnehmer
abzugeben. Probetonnen unter
Nachnahme. Angebote mit Preis
erbittet (6490)

H. Schütte,
Rhoden, Kreis Halberstadt.

Suche wöchentlich noch ca. 10
Zentner prima frischen, trockenen
metall- und buttermilchfreien

Quarg
bei prompter Kasse zu kaufen. Er-
bitte Preisangebote. Probetonne
erwünscht. (6461)
Altmarkt. Käseerei Kruse, Salzweibel.

Quarg
trocken, metallfrei, zur regelmä-
ßig. Lieferung noch gesucht. Angebote
mit Preis erb. (6394)

Otto Menz, Käsefabrik,
Reinickendorf-Str. 18, Gesellschaftsstr. 18
Telefon Reinickendorf 541.

Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Übernehme
Betretungen
bezw. Warenkommission
von leistungsfähigen Molkereien
sämtlicher Käseforten. (6404)
Fritz Hagedorn,
Dortmund, Münsterstraße 114.

Thür. Molkerei sucht jede Woche
noch 2-3 Tonnen

prima Butter
direkt von Molkerei evtl. auf Ab-
schluß auf Grund Berliner Höchst-
notiz. Kasse nach Empfang der
Ware. Angebote unter Nr. 6407
durch diese Zeitung.

Habe wöchentl. einige Zentn. pa.
Tafelbutter

in 1 oder 1/2 Pfd.-Stücken in Käuf.
Rüfen abzugeben. Preis 15 Rmk.
über Berliner Höchstnotiz. Angeb.
erbitte unter Nr. 6409 durch diese
Zeitung.

Anbiete: Aus bester Stallfütte-
rungsmilch hergestellten

Schlagjahne
lieferfähig auch in der knappsten
Zeit, es kommen nur Dauerabneh-
mer in Frage. Anfragen erbeten
unter B. W. 6411 an diese Zeitung

Suche wöchentlich noch 3-5 Ztr.

prima Butter
am liebsten von Molkereien die im
Sommer Badeorte beliefern. Kasse
prompt, eventl. im voraus. Gesl.
Angebote mit äußerster Preisang.
Berliner Notierung, erbeten unter
Nr. 6448 an diese Zeitung.

Tilsiter Vollfett-Käse,
per Pfund 0,95 und 1,-
Tilsiter Halbfett-Käse
per Pfund 0,55 und 0,60
Prima Steinbuscher Vollfett-Käse
per Pfund 0,95

ferner Limburger Voll- und Halb-
fettkäse offeriert in Post- u. Bahn-
sendungen. An Unbekannte nur u.
Nachnahme. (6500)

W. Hoppe, Osterode, Nitzpr.

Für unseren
Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Käse-Großhandlung

in allen Teilen Deutschlands gut eingeführt, sucht
Verbindungen mit Molkereien, welche alle Arten

Tilsiter Käse

herstellen. Es kommt nur Waggonabnahme in
Frage. Offerten unter 6543 an diese Zeitung.

Hamburg!

Ein in Hamburg bei den Fettwaren- und Käse-Händlern führender
Agent sucht (6142)

**Vertretungen für Groß-Hamburg
in Hart- und Weichkäse.**

Offerten unter D. 758 an Darmstädter, Hamburg, Altonaerstr. 17.

Aeltere Käse-Großeinfuhr-Firma mit eigener
Molkerei sucht für folgende Plätze **Vertreter:**

**Bochum, Neuß, Münster i. W.,
Hildesheim, Paderborn, Cassel,
Halberstadt, Magdeburg, Halle.**

Es wollen sich nur tüchtige Herren melden, die
auch bei der in Frage kommenden Kundschaft
bestens eingeführt sind. Off. unt. 6542 an d. Ztg.

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:

Ia feinste Molkerei-Butter . . pro Pfd. 1,68 Mk.

Ia Land-Butter 1,50 Mk.

inklusive Faß.

Versand erfolgt in Fässern à ca. 100 Pfd. unter Nachnahme
oder Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., G. m. b. H., Berlin C. 25, Fernspr. Norden 10739, Münstr. 9.

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser
Zeit die Feier ihres 25- oder 30-jährigen Bestehens. Prächtige
Diplome in feinstem Mehrfarbendruck (landwirtschaftliches
Motiv) zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder,
Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit, mit einge-
druckten Jubilarnamen und gedruckten Unterschriften usw. liefert
innerhalb 3-4 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-
Druckerei in Hildesheim.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 500-600 Liter Stallfütte-
rungsjahne nach dem Industriestrie-
bet, Berlin, Hamburg od. Bremen
abzugeben. Angebote erbeten un-
5637 an diese Zeitung.

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföh-
lteste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie
Stahl- oder Aluminiumflaschen
Rüfen von 20 Flaschen. 552
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück

Jedes Quantum Quarg kau-
fend, auch auf Abschluß geg. Kass.
Feinste Referenz. vorh. Warned.
Wernigerode, Forststraße 25. (608)

Steinbuscher-Tilsiter-Quadratfä-
Großhandelsvertreter

eingetragene Firma, übernimmt
Vertretung leistungsf. Molkerei
für den Platz Steinf. Offerten
Nr. 6266 an diese Zeitung erbeten

Habe wöchentlich 3 Tonnen

Quarg

abzugeben. (612)

Molkerei Begeleben.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä-
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendun-
Erbitte Preisangebote. (61)

Edwin Körner, Käsefabrik
Schönau b. Leipzig.

Wir kaufen

als Dauerabnehmer

zu guten Preisen

einwandfr. Quarg.

Ostdeutsche Käsefabrik

Liegnitz, Fernruf 2089

Quarg

2 Taff, prima, auch Butter z. reg-
mäßigen Lieferung gesucht. (61)

Richard Böhre, Käseerei

Bollmarode b. Braunschweig.

3 Zentner frische

Landbutter

zu 25 unter Berliner Höchstnotiz
Station regelmäßig abzug. Pro-
tonne u. Nachnahme. Offerten
T. B. 6036 an diese Zeitung.

Frische

Zentrifugenbutter

wöchentlich 4 Zentner auf Zah-
schluß zu 12 unter Berliner Höch-
notiz zu verkaufen. Probetonne
Unbekannte geg. Nachnahme. D
unter B. T. 6037 durch diese Ztg.

Quarg

einwandfr., kauft ständ. Käsefab.

J. Denß, Tangermünde a. Elb.

Kasse nach Wunsch. 62

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Wir suchen zur baldigen Die-
1000 bis 1500 Liter

Vollmilch

oder entsprechende Menge

Magermilch

Kannen werden gestellt. Ang-
mit Preis unter Nr. 6364 an di-
Zeitung.

Gust. Friede,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
läuft
gegen Kasse laufend jeden Posten
einste Molk.-Butter

Bin Käufer
von jedem preiswerten Posten
Käse, Butter, Eier
und anderen Lebensmitteln
gegen Anzahlung. (1663)
Alfred Köhler, Hamburg 13,
Lebensmittel-Großhandlung,
Grindelberg 77.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen M. 12.—, in ½ Pfund.
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Gebr. Kunert
Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse
Quarg

Molkereien können jedes Jahr
am prima (571)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinitze, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
läuft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegenh. —

Quarg

frisch, trocken, metall- und butter-
säurefrei zur regelmäßigen Lieferg.
gesucht. Angeb. mit Preis erb.
Bruno Geiler, Käsefabrik
Doberschütz, Post Fischoppach.
Telefon Amt Fischoppach 18.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63 (3788)

Molkereibutter.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4.
Telefon 8744 (4196)

Q U A R G

prima In- und Auslandsware

sowie **Harzer-, Bauern-,
Spitz-, Faust-, Thüringer
Stangenkäse u. Berliner
Goldleisten**

verkauft zu billigsten Tagespreisen

Weichkäserei Hagenow i. Meckl.

An unbekannte Besteller erfolgt Lieferung nur gegen
Nachnahme oder nach Aufgabe von 1a Referenzen. (5079)

Zum Ausformen

nimmt haltbare, kernige
u. geschmeidige Finnen
als erste Sorte und

FINNISH SUOMI KETIN
BUTTER BRAND / HSINNI

spart die Differenz!

Unsere Butterkontrolle besteht
seit 1913 und ist effektiv, da
jede einzelne Wochensendung
im Exporthafen untersucht wird.
Lieferung wöchentl. cif. Lübeck
oder Stettin in Ihrer Wahl.



Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsinki - Finnland.

A. Kruse

**Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung**

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuß
sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwagen.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Quarg

metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janzer & Bolzau, Harzsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Buttleben a. H.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golßen N.-L.

Trockenen

Quarg

metallfrei, läuft laufend gegen
Kasse. (6357)
M. Stodhoff, Käsefabrik. Bremen,
Stephanitorsteiweg 44.

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit M.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Tafelbutter,

geformt, beste haltbare

**Schlag- u. Kaffee-
Sahne**

in eigenen Kannen, billigt (5259)
Molkerei Neunheitigen in Thür.

Prima neuseeländischen

**Trocken-Quarg
(Casein)**

liefern äusserst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

4—5 Tonnen prima ungefaltene

Molkereibutter

feinige, erstklassige Ware zur re-
gelmäßigen wöchentlichen Lieferg.
zu kaufen gesucht. Tafelbutter sind n.
einige Tonnen prima süß. Speise-
Quarg abzugeben. Offerten nebst
Preis unter Nr. 6352 an diese Stg.

Westf. Genossenschafts-Molkerei,
Nähe des Industriegebietes, sucht
bis auf weiteres

1000—2000 St. Milch
täglich gegen hohen Preis. Ange-
bote unter Nr. 6329 an diese Stg.
erbeten.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothlich
Kreibau in Schlesen.

Tilsiter Magerkäse,

Vabquarg, alle Sort. Ausschüttkäse
kaufen laufend zu höchsten Preisen
Klinder u. Co., Rortorf.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Frischen, trockenen

Quarg

kauft stets zu höch-
sten Preisen

Richard Weber,

Käsefabrik,

Göttingen.

Fernruf 2524

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in klein.
und größeren Posten zur regelmä-
ßigen Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum
aegr. 1894.

Speisequarg

in tadelloser Beschaffenheit, Zentr.
28,— Mark sowie

Magercamembert

hat abzugeben (5254)
Molkerei Siederdorf b. Peine.

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referen-
zen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandlg.

[Berlin O., Blumenstr. 98]

Tafelbutter

8 Rmt. unter Berliner Höchstno-
tierung gegen Nachnahme offeriert
Molkerei Bilderweitschen,
Kreis Stallupönen, Ostpr.

**Schlagsahne,
Rümmelstangen,
Korbkäse**

gibt dauernd ab (2248)
Dampfmolkerei Könnern a. Saale,
E. G.

Suche wöchentlich einige Tonnen
trockenen, metall- u. buttermilchfr.

Quarg

von Dauerlieferanten mit Preis-
angebot. (6175)

Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Promenade 13 b.

Suche noch Lieferanten für
erstkl. Harzer- und
Schimmelkäse.

Prima Referenzen. Auf Wunsch
Vorfasse. (6226)
Paul Krüger, Käsegroßhandlung,
Hannover, Wilmersstr. 112,
Fernruf W. 7427.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

**Butter- und Käse-
Großhandlung**

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Konkurrenzlos

billig sind unsere auf
Spezial-Maschinen in großen
Mengen hergestellten
vorschriftsmäßigen 3 teiligen

Milchversandscheine

Preise ab Lager

ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck.
7,50, 5000 Stck. 32,50. 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Ab-
sender-Eindruck (erspart das tägliche
Ausfüllen der Scheine mit Handschrift)
500 St. 7,—, 1000 St. 10,—, 2000 St. 19,50,
5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stück
verstehen sich für einmaligen Satz;
jede weitere Adressen- oder Absender-
Änderung innerhalb der 2000 oder 5000
Stück wird mit Mark 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tage nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge von Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Dampfmolkerei Brödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagsahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufern Gefäßen.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Herstellr:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Nur für Grossisten!

Offerierte freibleibend inkl.
Verpackung bei regelmä-
ßiger Lieferrg. in guten Qualität.

Mageren Limburger 0.35:

10 % Limb. i. Rotdr. 0.43

20 % Stang. od. Quadr.

i. Rotdr. 0.58

20 % Stangenkäse in

Stanniol u. Etikett 0.62

20 % Rom.-Käse i. St. 0.62

1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.66

Vollf. Tils prima i. St. 1.15

Vollfetten Edamer und

Gouda original 1.00

Versand erfolgt nur gegen

Nachn. od. pa. Bankrefer.

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.

Malente-Gremsmühlen i. Holst.

Fernruf 105.

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, vol-

fett, zu Rmt. 0,95

Camembert, 50 proz., ca. 120 G

Stück Rmt. 0,24

Delikatetkäse, 40 proz., 65/70 G

zu Rmt. 0,14

Erfülllieferung p. Nachnahme. Bahn-

und Postverland, frei Verpadun-

S. Stemple u. Co., Unterrieden

Post Pfaffenhausen (Allg.)

be täglich 100—150 Stüd pa.
(Butter sow. 1000 Stüd Früh-
käse, Gervais u. Speisequarg
geben. (3365
Molkerei Mitteldorf,
Post Ottersberg.

Quarg
en und einwandfrei kauft
ig zu höchsten Tagespreisen.
bote erbittet (7248
Großlajerei Dypeln.

R. Kausch
amburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434
Molkerei-Produkte
en gros
Spez.: WEICH-KÄSE
Schille laufend Angebote

Quarg
Freie Ware, nicht überfäuer,
kauft
Sangerhäuser Käsefabrik
Hans Schmid,
Sangerhausen am Harz.

Prima trockenen, metall-
nd buttermilchfreien, fri-
hen (222
Sauermilchquarg
nd einwandfreien
Quadrat - Magerkäse
auf lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Randsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Abbleibende, goldg., spedige
Sauerkäse.
es Milchprod. Preisl. einfond.
er & Holzau, Harjum i. Hann.,
ger und Mainzer Käsefabrik.
Bertr. bezw. Rassen-Groß. gef.

Butter, Eier, Holländer Käse
uquarg. Den waggon-u.stück-
weisen Anlauf von boll.
Butter, Käse u. Quarg direkt
a. Molk. sowie Eier besorgt
pmp. u. bill. für solv. Abnehm.
SS. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Dhtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

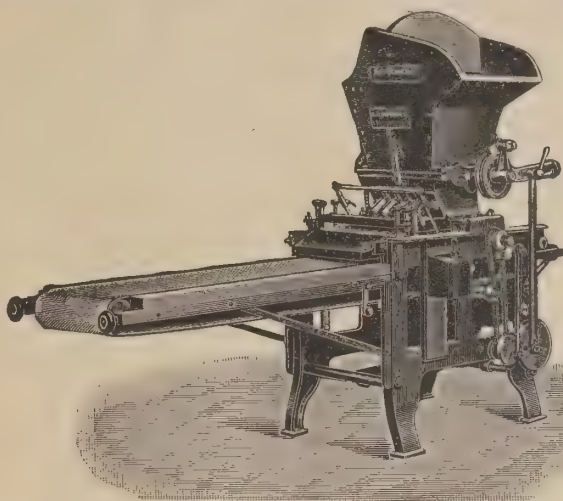
Goldgelbe
arger- und Bauernkäse, 60 er
ang liefert billigt 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Ich biete an:
Prima dänischen
Sauermilchquarg
ecklenburgische, dänische
estnische allerfeinste
Butter
sowie
Fettkäse
DOLF BINGE,
Warnemünde
Telefon 351.

er liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
nserem umsatzstärk. Transf-
Stettin.
ier & Braun, Aktiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.
Lehr-Adresse: Porcola Stettin.
Telefon: Stettin 9508.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung, D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen auch auf Trocken-
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14000 Stück. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Monchner, Rind

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung
Feraruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:
Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter
Ia Stangenkäse, garantiert 20%
Ia Romadurkäse, garantiert 20%
Frische bayerische Landeier
Billigste reelle Bedienung.
Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.
B. Weixler, Traunstein (Obb.)
Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22
Telefon: 5242 Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische
Finnische, Estnische,
Lettische, Sibirische
gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen . 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika unter besond. rter Berücksich-
tigung ihrer maschinentechnischen
Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geo. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. . 2.50 Mk.
Ungnade, O to, Milchzucker. Seine Fabri-
kation, Unter-uchung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutinger, Eduard, Die Bereitung von
Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923
2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quargkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
45 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. —30 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmenthaler Art mit einem Anhang
Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

Bünger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. —40 Pfg.
Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S. 1925. . . 20 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926. . 40 Pfg.
Komprimierte Milch, 15 S. 1926 40 Pfg.
Kühl, Dr. jur., H., Milchgesetze der V. St.
von Amerika, 9 S. 1926. . . 40 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925. . . . 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925, 26 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S., 1911 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920 . 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
1925 40 Pfg.
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Staltpersonal-
frage, insbesondere über die Aufgaben der
Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bokel-
holm, 11 S., 1926 40 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. . . . 30 Pfg.
Seidel, Kurt, Ueber das Abflauen des
Quargkäses. 4 S. 1924 . . . 20 Pfg.
Stöcker, Diplom-Landwirt, W., Ueber die
Verfärbung von Käsen durch Metalle,
7 S., 1926 40 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.



D. L. G.

33. Wanderausstellung zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 38
Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erbitten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Für wöchentlich mehrere Zentner
prima (5740)

Molkereibutter
(Preis Berlin, Prima-Notierung),
sucht noch einige Dauerabnehmer
Dampfmolkerei Salpp,
Reidenburg (Ostpr.)
(Probetonne gegen Nachnahme o.
pa. Referenzen.)

Gebrüder Groh
Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Rudolf Henze, Harsum
Käsefabrik
Fernruf Amt Harsum 73.

Achtung!

Sabe wöchentlich noch 10 Tonne
allerfeinste

Butter

abzugeben, in Fässern sowie auch
in ½ Pfd.-Stücken. Offerten
Nr. 5011 an diese Zeitung.

Wir sind laufend Abnehmer
von pa. metall- und butter-
milchfreiem, trockenen

Quarg

und zahlen höchste Preise.
Kasse sofort nach Erhalt, bei
längerer, guter Lieferung ev.
auch Vorauskasse. 182
Rheinische Käsefabrik
Mahlte & Schwarz
Bad Kreuznach.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Quarg
liefern zu billigt. Preis. Frisch
Zufuhr jede Woche. (265)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Rübed.

W. Sonntag
Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier
Vertretungen: Großhandel
erbittet laufend Angebote

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkerelen von
Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführ.
ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden
in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4.-M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

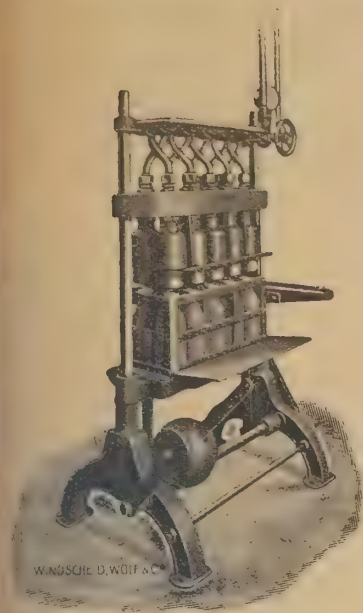
Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers
Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.



Komplette Flaschenmilch-Anlagen

und alle dazu notwendigen

**Maschinen
Apparate und
Geräte**

sowie **Stahlflaschen**

**Glasflaschen, Flaschen-Kasten
alle Arten Verschlüsse liefert:**

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

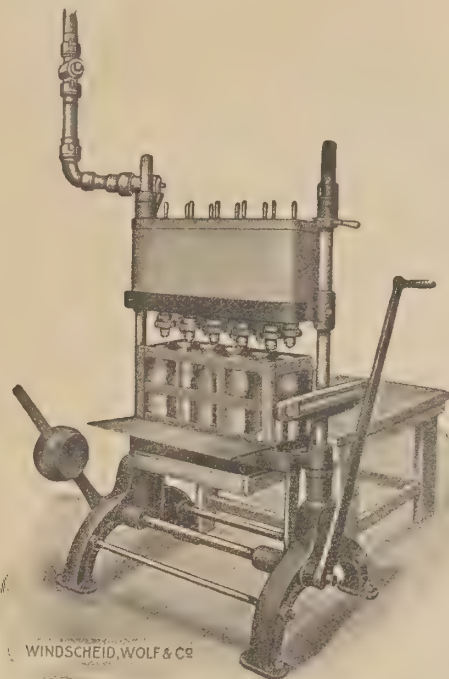
Krefeld

Telegramm-Adr. Windwolf



Neue Linnerstraße Nr. 71

Fernspr. - Anschluß 20234.

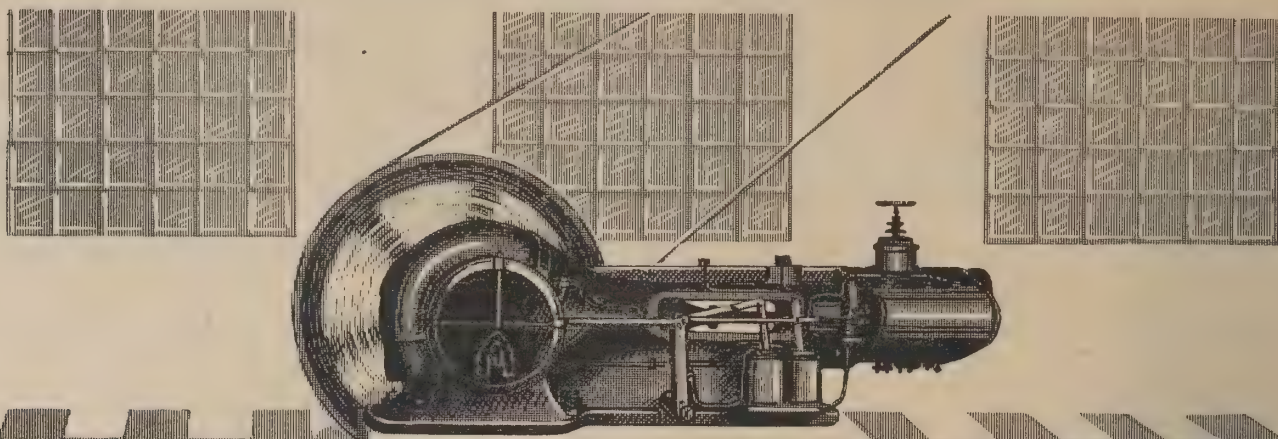


Pfaudler Glasemaillierte Stahlgefäße

„übertreffen in ihrer großen Stabilität bei weitem alle ähnlichen Konstruktionen und können als das Idealste, was bisher auf den Markt gekommen ist, bezeichnet werden. Die erstklassige Glas-emaillierung bürgt dafür, daß Geschmackfehler niemals auftreten können und durch die leichte Reinigung der Apparat den allergrößten Anforderungen entspricht.“

So urteilt ein führender deutscher Milch- und Käseerei-Fachmann über unsere glasemaillierten Gefäße für milchwirtschaftliche Zwecke.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)



Astra- Dampfmaschine

BERGEDORFER EISENWERK

ALUminiumwarenfabrik Ambos G. m. b. H., Dresden

Umwälzung der Milchversorgung

Hebung des Milchverbrauchs

**Kurve nach oben für die Milchbetriebe
Überraschung für die Verbraucher
Die letzte Neuheit!**

DREMA-Flasche * DREMA-Becher

So trinkt man direkt aus dem Becher.



So trinkt man durch den Strohhalm.



DREMA-Flasche.



Die DREMA-Flaschen und -Becher mit gewölbter Verschlusskappe, Tagesstempel und Durchstoßstelle zum Öffnen, Ausgießen, Austrinken haben sich in der Praxis glänzend bewährt. — Verlangen Sie noch heute kostenlose Zusendung unserer Prospekte.

ALUminiumwarenfabrik Ambos G. m. b. H., Dresden
Augsburger Straße 79

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bezahlung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

127

Hildesheim, den 30. Oktober 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

in.	Dienstag, 26. Oktober.	169 M je Zentner.
	Donnerstag, 28. Oktober.	173 M je Zentner.
	Sonntags, 30. Oktober.	173 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag 28. Oktober.	177 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 27. Oktober. Höchstpreis 185,00 M. Durchschnitt 180,80 M.	
in.	Dienstag, 26. Oktober.	Höchstpreis 175,00 M je Zentner.
	Freitag, 29. Oktober.	Höchstpreis 178,00 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 27. Oktober.	Höchstpreis 151—163 M, Durchschnitt 157,00 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 28. Oktober.	308 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 300 Kronen).

Berlin, 30. Oktober. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butterverarbeitungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Sorten und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 M., 2. Qualität je Zentner 149 M., abfallende je Zentner 125 M. Tendenz: fest.

Höchstpreise für Monat Oktober 1926.

in: 175.—, 175.—, 175.—, 175.—, 167.—, 163.—, 163.—, 163.—, 163.—, 169.—, 169.—, 173.—, 173.— M, Monatsdurchschnitt 169,46 M gegen 171,31 M je Zentner im Monat September.
Hamburg: 179.—, 167.—, 167.—, 177.— M, Monatsdurchschnitt 172,50 M gegen 171,20 M je Zentner im Monat September.
Hamburger Auktion: 180,98, 178,62, 179,17, 180,80 M, Monatsdurchschnitt 179,89 M gegen 174,62 M im Monat September.
in: 182,50, 182,50, 175.—, 170.—, 170.—, 170.—, 175.—, 178.— M, Monatsdurchschnitt 175,33 M gegen 175,44 M je Zentner im Monat September.
in: 161.—, 161.—, 156.—, 157.— M, Monatsdurchschnitt 158,75 M gegen 165,80 M je Zentner im Monat September.

Köln, 29. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Butterpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 178 M., 2. Qualität 165—170 M. Tendenz: fest.

Kaufbeuren, 28. Oktober. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. 159—163 M. Tendenz: lebhaftere Nachfrage.

Kempten, 27. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 151—163 M, Durchschnitt 157 M. Tendenz: Nachfrage etwas besser.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. Oktober. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die Geschäftslage im Berliner Buttereinzelnmarkt war in der letzten Woche nur als ruhig zu bezeichnen. Die Einfuhr an Inlandsbutter haben eine weitere Abnahme erfahren. Auslandsbutter wurde wieder gut angeboten, doch nicht so dringend wie in den Vorwochen. Die abnehmende inländische Produktion und die festere Stimmung auf dem Auslandsmarkt mußten auf die Notierung erhöhend wirken. Wurde die amtliche Notierung am Dienstag um 6 M und heute um 4 M heraufgesetzt. Es stellt sich somit z. Zt. der Preis für allererste Molkereibutter ab Erzeugerstation auf 173 M je Pfund. Im Detailmarkt blieben die Preise noch die gleichen (1,66—1,90 für deutsche, bis 2,20 für dänische Butter). Der Absatz in der letzten Woche ist als mittelmäßig zu bezeichnen. Auch die Notierung des Großhandels blieb konstant (1,60—2,10 M je Pfund). — Im Margarine- und Schmalzgeschäft war Absatz bei gleichbleibenden Preisen unverändert still.

Berlin, 28. Oktober. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Notierungen haben allseitig angezogen, und zeigt die Butterproduktion eine Abnahme. Der Konsum ist mit Rücksicht auf die jetzt einsetzende kalte Zeit normal und bei den relativ billigen Butterpreisen dürfte sich wohl unverändert halten. Wenn der Bogen seitens Dänemark wieder überspannt wird, ist mit einem gesunden Geschäft für die Zukunft zu rechnen.

Hamburg, 28. Oktober. Bericht von A. F. C. Fied. Der Schlussmarkt der Vorwoche zeigte namentlich auf den ausländischen Märkten eine recht feste Tendenz. Nach dem unerwartet starken Rückfall in England, der auch in Deutschland zum Ausdruck fand, trat eine ebenso schnelle Erholung ein, die sofort durch höhere Preise dokumentiert wurde. Dänemark sah sich gezwungen, die offizielle Notierung um 13 Kronen zu erhöhen, blieb aber trotzdem in der Berichtswache fest, da die lebhaftere Nachfrage von England anhielt und die Eingänge eine neuerliche Abnahme der Produktion aufwiesen. Auch auf den deutschen Märkten wickelte sich der Handel in ähnlicher Weise ab. Die Zurückhaltung, die man vorerst ausübte, wurde sehr bald überwunden und ein regelmäßiger Bedarf setzte wieder ein. Allerdings traten für schleswig-holsteinische Ware überhaupt kaum Schwankungen ein, die kleine Produktion konnte selbst bei schwächerem Absatz mühelos begeben werden. Die neue Woche brachte keinesfalls ein überwiegend festes Geschäft, aber, wie schon erwähnt, sind die Eingänge jetzt so klein, daß für frische Butter weder nach der einen noch anderen Richtung hin eine bedeutende Abänderung eintreten könnte. Vom Inlande liefen noch die bisherigen Aufträge ein, obgleich die Produktion an einigen Plätzen bereits in der Zunahme begriffen ist. — Ein stärkeres Angebot herrschte in Kühlhausbutter, es ist durchaus verständlich, daß man die jetzige Preislage möglichst ausnützen möchte, um die Bestände zu räumen, aber die Nachfrage ist nur sehr gering und größere Verluste werden sicher nicht zu vermeiden sein. Am hiesigen Platz blieb der Konsum zufriedenstellend. Die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein erzielte gestern bis 177,30 M — für Markenbutter bis 185,00 M — im Durchschnitt 180,80 M gegen 179,17 M in der Vorwoche. Die hiesige Börsennotierung erfuhr heute eine nicht unerhebliche Erhöhung von 10 M auf 177 M. — Der dänische Handel blieb die ganze Woche hindurch fest, die kleinen Zufuhren konnten leicht in Deutschland und England zu erhöhten Preisen abgesetzt werden. Nachdem die Notierung in Kopenhagen heute abermals um 8 Kronen auf 308 Kronen heraufgesetzt worden ist, dürfte der Höhepunkt wieder erreicht sein. — Von sibirischer Butter trafen in der Berichtswache 3500 Dritteltonnen ein, die in der Hauptsache aus frischer Ware bestanden. Einige größere Posten konnten bereits zu unveränderten Preisen begeben werden.

Leipzig, 28. Oktober. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Obwohl die Einfieferungen von deutscher Butter zur Deckung des Bedarfs vollständig genügen, mußte die Notierung durch die Erhöhung der Auslandspreise doch wieder anziehen. Die Heraussetzung der Kleinhandelspreise muß daher nun ins Auge gefaßt werden, was aber durch die starken Angebote von billigen inländischen Butterarten auf große Schwierigkeiten stößt. Es hängt also lediglich vom Auslande ab, wann die Durchführung der höheren Kleinhandelspreise vorgenommen wird. Die Situation ist also ähnlich, wie sie vor etwa vier Wochen schon einmal durchlebt wurde.

Bremen, 29. Oktober. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Die freundlicher Tendenz der Vorwoche hielt auch in dieser Woche an. Die Nachfrage blieb gut und die Eingänge in feinsten deutscher Butter konnten glatt auf erhöhter Preisbasis untergebracht werden. Qualitativ waren die Ankünfte durchweg etwas besser. Berlin notierte gestern 4 M höher (178 Mark). Die Hamburger Großhandelsnotiz erfuhr eine Steigerung von 10 M (175—177 M). Das Ausland war ebenfalls recht fest gestimmt. Kopenhagen erhöhte die Notierungen um 8 Kronen auf 308 Kronen und auch die holländischen Märkte lagen bedeutend höher als in der Vorwoche. In 2. Qualitäten hielt die Nachfrage an. Der Wochenabsatz blieb trotz des Ultimos fest.

Kopenhagen, 28. Oktober. Bericht der Firma A. Rindom & Neustorff A.-G. Der Markt gestaltete sich in dieser Woche unverändert fest mit immer steigenden Preisen. Diese lagen zwischen 176—178 Sh. und die Notierung wurde daher heute um 8 Kronen auf 308 Kronen erhöht. — Da wir nächste Woche in einen neuen Monat hineinkommen, so erwartet man allgemein, daß die jetzigen Preise sich behaupten lassen. Auf jeden Fall werden größere Schwankungen in den Preisen für feine, frische Butter kaum eintreten. — Die Produktion ist diese Woche weiter abnehmend und es scheint überhaupt, als ob sie dieses Jahr verhältnismäßig kleiner wird, da die Landmänner infolge der sich schlecht rentierenden Preise, die sie für ihre Butter erzielen, suchen, die Ausgaben durch Verwendung von weniger oder keinem Kraftfutter zu beschränken, was nicht ohne Einfluß auf die Produktion ist. — Markttendenz: unverändert fest.

Käse.

Köln, 29. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Käsepreise. Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 2,00—2,20 M, Emmentalerkäse 2,60—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,25 M je Kg.

Berlin, 29. Oktober. Das Geschäft hat eine kleine Besserung erfahren, über die weitere Gestaltung läßt sich z. Zt. aber wenig sagen. Wenngleich die z. Zt. hohen Wurstpreise einer gedeihlichen Entwicklung des Käsegeschäfts nützlich sind, so stehen andererseits verminderter Verdienst und Beschaffung der Winterkleidung einem wirklich flottenden Absatz hindernd im Wege. Tilsiter Käse ist in wirklich guter Ware gefragt, während die vielen minderwertigen Qualitäten nicht an den Mann zu bringen sind. Das Geschäft in Holländer ist zurückgegangen, konnten sich die Preise halten. Das Schweizerkäse-Geschäft entsprach bisher auch nicht den Erwartungen, insbesondere war solcher bayerischen Ursprungs verhältnismäßig. Alle Limburger Arten beginnen in konsumreifer Ware knapp zu werden, ein Umstand, der den Preisen zu Gute kam. Lebhaftes Interesse bestand für alle Käse ohne Rinde. Das Geschäft in Harzer zer befriedigte. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, pa. 100—105, do., sekunda 90—98, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 proz. 130 bis 150, do., 40 proz. 100—105, holländischer Edamer, 40 proz. 105—110, do., 30 proz. 93—98, do., 20 proz. 83—88, holländischer Brotedamer, 40 proz. 107—112, echte Emmentaler 140—150, finnländische Emmentaler, großgeloht 120—130, do., mittलगeloht 110—115, bayerischer Emmentaler 130 bis 140, □-Käse, bessere Ware 45—50, bayerischer Limburger, 20 proz. 66—70, bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 66—70, Romabur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 82—92, Steinbuscher, vollfett 120—125, Harzer 35 bis 50, Camembert, vollfett, 350 Gr., je Stück 1,15—1,25, do., 140 Gramm, je Stück 0,38—0,43, französischer Roquefort 185—190, Gorgonzola 165—170, Parmesan 235—245, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 150—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Reymten, 27. Oktober. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 42—45 Mark. Marktfrage: für grüne Ware Meinungskäufe, für packreife Ware lebhaft Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 80—105 Mt. Tendenz: mäßige Nachfrage.

Kaufbeuren, 28. Oktober. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Bördengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware, 43—46 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Vom holländischen Käsemarkt. Wenn auch für prima vollfette Ware höhere Preise angelegt wurden, so war der Handel in den anderen Sorten doch mäßiger. Für prima schwere Goudas mußten 56—60 Gulden bezahlt werden. Nordholländische Edamer notierten in Burmerend und Alkmaar 48—50 Gulden. Friessche Käse liegen ruhig bei niedrigeren Preisen. Gouda 20 proz. 29—30 Gulden, 30 proz. 38—40 Gulden, do., 40 proz. 46—48 Gulden. Für letzten Graskäse erwartet man keine wesentlichen Preisabschlüsse, da die Vorräte hierin nicht außergewöhnlich groß sind und die Frage für den Export gut bleibt.

Milch.

Berlin, 29. Oktober. Der Milchpreis ist ab 29. Oktober bis 4. November einschließlich für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 21 Pfennige für gefühlte Milch frei Berlin festgesetzt. Verbraucherpreis ab Laden 32 Pfennige. Magermilch, Kleinhandelseinkaufspreis (ab Rampe) 8 S., ab Laden 13 S.

Breslau, 29. Oktober. Der Milchpreis wurde für die Zeit vom 30. Oktober bis 5. November festgesetzt für 1 Liter Trinkmilch in Breslau: Erzeugerpreis frei Verladestation 18 S., Großhandelspreis 23 S., Kleinhandelspreis 26 S., Mager- u. Buttermilch, im Großhandel 8 S., im Kleinhandel 11 S., Kaffeeschne, im Großhandel 100 S., im Kleinhandel 120 S., Schlagjähne, im Großhandel 210 S., im Kleinhandel 250 S.

Milchpreiserhöhung in Westfalen. Der Westfälische Milchausschuß hat mit Wirkung vom 19. Oktober ds. Js. ab den Milchpreis um 1 S. je Liter erhöht, demnach beträgt der Verkaufspreis ab 21. Oktober für Vollmilch ab Laden 29 S. je Liter, für Vollmilch in Flaschen 33 S. und für Degerma-Milch 35 S. je Flasche. Diese Erhöhungen haben im Rheinland schon seit dem 1. Oktober ds. Js. Geltung.

Ein Milchausschuß für Niederschlesien ist am vorigen Sonnabend ins Leben gerufen worden. Dieser Ausschuß soll aus 11 Vertretern bestehen, die einem Vertreten des Oberpräsidenten und des Landeshauptmanns, zwei Vertretern der Landwirtschaft, die von der Landwirtschaftskammer benannt werden sollen, je einem Vertreter der städtischen und der ländlichen Molkereien, einem Vertreter des Milchhandels, zwei Vertretern der Konsumenten (davon ein Vertreter der Gewerkschaften und eine Vertreterin der Hausfrauen), einem Vertreter der Arbeitgeberverbände und einem Vertreter der Ärzteschaft.

Eier.

Berlin, 28. Oktober. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große vollfrische, gestempelte 18, frische über 55 Gramm 15—16, frische unter 55 Gramm 13—14; Auslandseier: extra große 18,5—19,5, große 14—16,5, normale 12—13,5, abweichende 11—12,5, kleine u. Schmuck-Eier 10—11; Küchlhauseier: dänische 14,5—16,5, Kalkeier: 10. Tendenz: ruhig.

Köln, 29. Oktober. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennigen. Inlandseier: über 60 Gramm 18—19, über 55 Gramm 16—17; Auslandseier: über 60 Gramm 19—20, über 55 Gramm 17—18, unter 55 Gramm 13—14.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 29. Okt. Die Frachten, auf deren Nachlassen vielfach gehofft wurde, sind weiter recht fest geblieben. Das internationale Geschäft erfährt dadurch weitere Störungen. Der kanadische Pool ist mangels Frachten nun auch für November nicht am Markt, und in Argentinien hat man bereits bis 52½ Sh. für Frachten anlegen müssen, zum Teil sind es die Transportkosten, die auch bei uns die Ausfuhr erschweren. Für Weizen kommt England kaum noch als Absatzgebiet hier in Betracht, und was verkauft wird, geht nach Frankreich und andere Distrikte. Vom Inland ist Weizen etwas mehr angeboten, und da das Mehlggeschäft in Weizenmehl

wie in Roggenmehl sehr schlecht geht, überdies auch die niedrigen pooler Kurse drückten, so stellten sich im Termingeschäft die Weizen etwas schwächer. Roggen wird zur Ausfuhr nach dem Norden und weiter begehrt. Das Angebot ist sehr mäßig, Oktober ist durch Deduktion festigt. Gerste in mittleren Sorten etwas mehr angeboten, aber haltend. Ebenso war die Lage des Hafergeschäfts.

Amtliche Frühmarktnotierungen: Hafer guter 222—230, mit 210—221, Wintergerste 220—230, Sommergerste 246—260, Futtergerste 282—290, Platanais 204—208, kleiner Mais 212—216, Taubenerbse bis 450, Widen 335—340, Roggentkleie 116—122, Weizenkleie 116—122, Weizen märk. 273—276, Okt. 296, Dez. 289—290, März 291,5—292,5, 289, Roggen märk. 221—226, Okt. 242, Dez. 235,5—236,5, März 242,5, Mai 245,5—246,5, Sommergerste 220—268, Wintergerste 190—210, Hafer märk. 182—189, Okt. 210, Dez. 205, März 210, Mai 212, Mais (Berlin) 201—205, Weizenmehl 35,50—39,25, Roggenmehl 32,50, Weizenkleie 11,75—12, Roggentkleie 11,75, Viktoriaerbsen 58—68, Speiseerbsen 40—42, Futtererbsen 22—26, Pelusken 21—22, Ackerbohnen 21—23, Widen 25—26, Lupinen blau 13—14,50, Lupinen gelb 13—14, Serradella 19—20,50, Rapstuchen 15,80—16, Leintuchen 20,80—21, Tschinkel 9,80—10,20, Sojabohnen 19,90—20,10, Kartoffelflocken 24,10—24,50.

Hamburg, 28. Oktober. Cif-Notierungen in holländischen Gulden. 100 Kilo Weizen: Manitoba 1 loco 16,70, November 16,55 2 loco 16,60, November 16,30, 3 loco 16,20, November 16,05, Amber durum 2 loco 16,60, Hardwinter 2 loco 16,15, November 16,20, Kojase (87 Kilo) Februar 15,15, Barilo (79 Kilo) Januar-Februar 15,05, Redwinter 15,60, November 16, Aima (76 Kilo) loco 15,55, November 15,80; A. Western 2 loco 12,35, November 12,45; Mais: Donau-Galfoz Oktober 9,05, La Plata loco 8,90, Oktober-November 8,85, süßlammisch-bulg. Oktober-November 9,05; Gerste: amerikanische Malz, November 10,30, südrussische und Donau loco 10,60, November 10,50; Weizenla Plata loco 19,00; Weizenkleie die Tonne: grobe La Plata 5 Pfund ling 16 Sh, Pollard-Plata 5 Pfund Sterling 13 Sh. Baril 5 Pfund ling 16 Schilling.

Bremen, 29. Oktober. Weizen: Manitoba 1, November-Abf. 14,60, Manitoba 2, loco 14,20, Hardwinter 2 loco 14,50, Redwinter 13,70; Roggen: deutscher, vollfrei 13,10, amerikanischer 2 11,30, La 11,40, russischer 11,30; Gerste: Donau- 8,30, Russen 9,05, amerikan. gerste 8,95; Hafer: deutscher 11,45—11,70, Kanada-Western 2 9,20; La Plata 8, Afrikamischung 8,40. Tendenz: ruhig.

Magdeburg, 29. Okt. Weizen ruhig 13,40—13,60, Roggen 16,65—11,85, Sommergerste-ruhig 11—12, Wintergerste fest 10,10—10,40, Hafer 10,40—10,70.

240 M, Hafer 190—200 M, Mais ab Bremen unverzollt 160 M, Ausgerste ab Bremen unverzollt 180—186 M. — Pro 50 Kg ab hannoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken, 3—3,25 M, Weizenstroh, drahtig 1,25—1,35 M, Roggenstroh, drahtiggepreßt 1,25—1,35 M, Weizenstroh, gebündelt oder fadengepreßt 1—1,10 M, Roggenstroh, gebündelt oder fadengepreßt 1,20—1,30 M. — Der Vorstand der Getreidebörse hat in seiner Sitzung vom 26. Oktober unter Zuziehung der Mitglieder der Schiedsgerichtskommission das Naturalgewicht der Ernte 1909 den Bezirk der Getreidebörse Hannover wie folgt festgesetzt: Weizen 173 Gramm im Viertelliter, Roggen 173 Gramm im Viertelliter.

Hannover, 26. Oktober. Bericht der Getreidebörse in Hannover. Pro 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen: Weizen, Mindestgewicht 184 Gr., 278 M, Roggen, Mindestgewicht 173 Gr., 278 M.

Vieh.

Hannover-Dehrte, 26. Oktober. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 2675 Stück Ferkel und 89 Stück Läuferchweine. Es kostete Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 19—8—12 Wochen alt 26—34 M; Läuferchweine: 3—4 Monate alt 34—4—6 Monate alt 52—85 M. Marktvorlauf: sehr langsam.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Qtt.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Ten
Berlin	27.	9289	80—73	72—68	Lebendgew.	ruhig
Bremen	26.	1682	78—70	69—60	"	gut
Breslau	27.	2631	84—76	75—70	"	schlecht
Chemnitz	25.	2272	83—78	75—70	"	schlecht
Danzig	26.	1321	74—66	64—60	"	ruhig
Dortmund	25.	2503	80—70	69—60	"	sehr lang
Dresden	25.	2614	84—75	74—65	"	lang
Düsseldorf	25.	1498	84—68	67—64	"	lang
Eibfeld	25.	2222	80—75	74—68	"	lang
Essen	25.	2706	82—75	74—67	"	mit
Frankfurt a. M.	25.	3069	83—76	75—65	"	lang
Hamburg	29.	4007	80—76	73—67	"	gut
Hannover	27.	1257	80—74	73—65	"	mit
Karlsruhe	25.	821	83—80	79—77	"	mit
Köln	25.	4396	84—75	72—65	"	bel
Leipzig	28.	1347	83—79	76—70	"	lang
Magdeburg	26.	4036	82—74	73—65	"	fl
Mannheim	25.	2217	82—71	70—63	"	mit
München	27.	3242	84—73	72—60	"	leib
Nürnberg	26.	1903	85—83	82—80	"	ruhig
Stettin	26.	983	82—76	75—72	"	ruhig
Stuttgart	26.	1508	81—74	68—58	"	lang
Zwickau	25.	1025	84—80	78—74	"	lang

Eine große Rolle

bringt Kesselstein und großen Kohlenverbrauch. Eine Wasserversuchung im Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Ihnen Aufschluß über die Brauchbarkeit Ihres Wassers.

spielt das im Molkereibetriebe verwandte Wasser. Fehler im Wasser ist die Ursache für minderwertige Produkte. Hartes Wasser

Kesselhaus- Sprüche.

Wer nichts im Kesselhaus verloren,
Der laß den Heizer ungehoren.
Ein Führer trinke nie zu viel,
Maschinenführer ist kein Spiel;
Betrunken Führer ist ein Schuft,
Sprengt sich und andere in die Luft.
Des Führers Stolz sei alle Zeit
Fleiß und Gewissenhaftigkeit.
Dein Bild sei zugewandt
Dem Dampfdruck und dem Wasserstand.
Probire stets, ob alles geht,
Und jedes Nähnchen leicht sich dreht.
Den kleinsten Teil halt gut im Stand,
So schaffst Du stets mit leichter Hand.
Niemals vergesse Fett und Öl,
Sonst wird das Führen Dir zur Höl.
Wo ein Maschinenführer schweigt,
Ein Fehler in der Hand ihm liegt.
Weiß er sein Feuer recht zu schüren,
Braucht er sich halb so reich zu rühren.
Halt dünn bedeckt den ganzen Kessel,
Weil er Dich sonst viel Kohlen kessel.
Maschinenhaus soll hell und rein,
Und blank soll die Maschine sein.
Vorstehenden Text liefern wir in Plakat-
form zum Aufhängen im Kesselhause (Größe
34 mal 50 cm) mit rot-schwarzem Rande auf
starkem weißen holzfreien Papier, gegen Ein-
sendung von 60 J. franko. Jedes weitere
Stück kostet 25 J. mehr.
Buchhandlung der Molk.-Zeitung,
Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Zur selbständigen Leitung einer
Molkerei wird lediger
Fachmann
gesucht. Gute Fachkenntnisse und
Stellung einer Ration von 2 bis
3000 Mark Bedingung. Eigene
Ueberrnahme der Molkerei ist evtl.
möglich. Zeugnisabschriften und
Empfehlungen, die nicht zurückge-
hen, unter M. M. Nr. 6482
an diese Zeitung.

Städt. Molkerei in Rheinland
sucht für sofort, spätestens zum 15.
November einen 19—21 jährigen
Gehilfen
der an peinlichste Sauberkeit gew.
ist. Gute Handschrift und sicheres
Rechnen unbedingt erforderlich. Ge-
halt bei nicht freier Station und
Kassen Mk. 160.—. Bewerbungen
mit Zeugnisabschriften unt. Städt.
Molkerei 6667 an diese Zeitung.

Suche zum möglichst baldigen
Antritt einen tüchtigen
Sarkfaser
mit reicher Erfahrung, der in der
Lage ist, ein marktfähiges Produkt
herzustellen. Lübbes Automat vor-
handen. Stellung ist dauernd und
wird sehr gut bezahlt. (6695)
Käsefabrik W. Ohse, Bahrndorf
(Brichung.)

Molkereimaschinen-Fabrik (Schlesw.-Holstein) sucht zu sofort
oder zum 1. Januar 1927 zwei bestens eingeführte, branchen-
kundige, selbständige
Reisevertreter
oder Reise-Ingenieure für Schleswig-Holstein. Angebote mit
Verdengang und Gehaltsansprüchen erbet. unter Meiereifach 6660
an diese Zeitung.

Suche für mein Handels-Geschäft im Reg.-Bez. Düsseldorf
einen arbeitsfreud. Meieristen
welcher firm im Butterformen auf Astra-Butterformtisch
ist und auch sonstige Arbeiten, die in einem Handelsge-
schäft vorkommen, mitmacht. Ausführliche Bewerbungen
mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen bei freier
Station sind unter Nr. 6650 an diese Zeitung zu richten.

Wir suchen zum 1. Novbr. evtl.
einige Tage später einen nicht zu
jungen, ledigen, tüchtigen
Seizer
u. **Maschinenführer.**
Derselbe muß mit Kessel, Maschin.,
Kohlensäuremaschine, Motoren und
elektr. Lichtanlage vertraut sein u.
kleine Reparaturen sowie Vötarb.
selbständig ausführen können. Es
finden nur Leute Berücksichtigung,
die Interesse für Maschinen haben,
ordnungsliebend und sauber sind.
Anfangsgeh. 65.— M. freie Stat.,
Kassen und Wäsche, bei Zufrieden-
heit sofort Zulage. Werte Angeb.
sind zu richten an (6662)
Strehleiner Molkerei

Saegen bei Strehlen (Schle.)
Suche zu sofort einen ehrlichen
Milchverkäufer,
welcher als solcher schon tätig war.
Junge Leute, die sich mit d. Rund-
schaft bestens verstehen und mit
voll. Interesse am Geschäft arbeit.,
wollen sich melden. Gehalt monat-
lich 1 1/2 Pfg. pro Liter bei freier
Kost und Logis. Sicherheit erw.
Central-Molkerei Wahrenbrück
bei Bad Liebenwerda. 6661

Wir suchen zum 15. 11. tüchtigen
Gehilfen
der auch Harzer machen kann für
Käseerei. (6638)
Fraustädter Molkerei E. G.,
Fraustadt.

Suche bis spätestens 1. 12. einen
ehrlichen, zuverlässigen jung. Mann
mit guten Zeugnissen als
Milchkutscher.
Derselbe hat auch ca. 100 Schweine
mit zu versorgen und muß guter
Pferdepfleger sein. Offerten mit
Zeugnisabschriften und Gehaltsan-
sprüchen bei fr. Stat. u. Kassen an
P. Bleil, Molkerei Zottwitz,
Bez. Breslau. 6557

Zum bald. Eintritt suchen w.
zwei Gehilfen,
einen älter. u. einen jünger.
Bewerber, mit Zeugnis-
abschriften u. kurz. Lebensl.,
die nicht zurückgesandt werd.,
wollen sich melden bei (6678)
Hansa-Meierei, G. m. b. H.,
Lübeck.

Suche äußerst tüchtigen, ehrl.
Molkereigehilfen
für Molkerei, Romadur- und Lim-
burger Käseerei, in Abwechselung
Schweinefärrarbeiten und mich bei
Abwesenheit vertreten kann. An-
tritt nach Uebereinkunft. Zeugnis-
abschriften mit Gehaltsforderungen
erbitte (6654)
Delfers, Dampfmolk. Meiseberg,
Station Osterburg (Altmark).

Junger Gehilfe
für modernen städt. Molkereibetr.
für Kessel, Maschinen und anderen
Arbeiten sowie einer zur weiteren
Ausbildung gesucht. Gehalt für
ersteren anfangs 50.— Rmt., für
letzteren 40.— Rmt., b. freier Stat.
und Wäsche. (6684)
Glaser Gebirgsmolkerei,
Glash, Neulandstraße 21-23.

Zum sofortigen Antritt suchen
wir einen tüchtigen
Gehilfen
für Milchausgabe, Versand und
Butterei. Gehalt 50 M. u. Neben-
verdienst. (6648)
Molkereigenossenschaft Hort
bei Greifswald. Schröder.

Suche jungen, angehenden (6550)
Gehilfen
welch. Lust hat, sich in Käseerei aus-
zubilden od. dieselbe zu erlernen.
Bewerbungen m. Gehaltsforderung
erbitte
Molkereibesitzer Conrad Wiedwald
Swinemünde, Gartenstr. 6.

Gesucht zum 15. November evtl.
etwas später ein junger, tüchtiger
Meierist
als alleiniger bei gutem Gehalt.
Central-Meierei Pöhlwurm,
Inh.: Martin Bod. 6683

Gehilfenstelle befehlt, den vielen
Bewerbern besten Dank. (6642)
Sanitätsmolkerei M. J. Ren,
Düren (Rhld.)

Meierinnen-Stellung befehlt. Be-
werberinnen besten Dank. (6702)
Müller, Badra.

Stellen-Gesuche.

Tücht. streb. Molkereifachmann,
27 Jahre alt, sucht sofort oder spät.
Dauerstellung als Obermeister, erster
Gehilfe, Expedient. Derselbe ist m.
sämtl. i. Fach vorkommend. Arb.,
Betrieb und Kontor bestens vertr.
Gute Zeugnisse vorhanden. Geg.
gl. W. Ang. bitte an **Frau Anna**
Peplan, Danzig, Mattenbud. 24/25.

Buchhalter,
gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei
beideid. Gehaltsanpr. für sofort
Stellung. Gefl. Angebote unter
Nr. 6610 an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 26 Jahre, led.,
solide und arbeitsam, staatl. Be-
triebsleiterzeugnis, 6 J. in leitend.
Stellung gewesen, guter Organisat.,
sucht sofort Stellung. Betr. ist sehr
gewandt im Umgang mit Landw.
und Personal, scheut keine Arbeit,
ist energisch u. durchaus zuverlässig
u. mit sämtl. Facharbeit vertraut,
einschl. Weichkäseerei u. Schlagrahm-
fabrikation. Beste Zeugn. u. Empf.
3. Verf. Ausf. Ang. zu richten an
Gerber, Dramburg i. P., Seminar.

Für jungen, tüchtigen
Gehilfen
suchen wir zum baldigen Antritt
gute Dauerstellung. Angeb. erbitte.
Molkereigenossenschaft Friedeburg,
e. G. m. u. H.,
Friedeburg (Ostfriesl.)

Suche für meinen
Gehilfen
welcher 2 Jahre hier war und den
ich allen Kollegen sehr empfehlen
kann, anderweitig Stellung. (6682)
Central-Meierei Pöhlwurm,
Inh. Martin Bod.

Für unsern im hiesigen Betriebe
im fünften Jahre tätigen
Obermeister,
den ich bestens empfehlen kann,
suche ich zum beliebigen Antritt
Stellung als Betriebsleiter, Ober-
meister oder sonstigen Vertrauensp.
Offerten sind zu richten an **W.**
Gengsch in Medow bei Kyritz
(Prignitz). Telefon Kyritz 79.
M. Bosh, Direktor, (6674)
Molkerei-Gesellsch. Hagenow in M.

Tüchtiger, in allen Zweigen des
Molkereifaches erfahrr. 31 J. alter
Fachmann,
welcher bereits Verwalterstelle u.
Pachtmolkerei, die durch Zwangs-
verkauf des Grundstückes aufgegeben
werden mußte, inne hatte, organi-
satorisch und kaufm. tüchtig ist,
Molkereischule besucht hat, sucht,
gestützt auf gute Zeugnisse Stellung
als Verwalter, Obermeister, erster
Gehilfe oder sonstigen Posten, wo
ihm sein Lebensunterhalt geboten
wird. Angebote erbitte (6628)
Käsefabrik Dörmund,
Speicherstraße 38, I.

Strebl. Molkereifachmann, eig.
Geschäft gehabt, das er durch die
Wirtschaftslage aufg. mußte, sucht,
gestützt auf erstfl. Zeugn., zu sofort
oder später Dauerstellung. Prima
Erfahrung in Tisl. Käseerei, Butte-
rei, Schweinemast, elektr. Lichtanl.
und mit dem ges. Molkereibetrieb
aufs beste vertr. Betriebe selbständ.
geführt. Auf letzter Stelle als
selbständiger Gutsmeister tätig gew.,
möchte auch als 1. Gehilfe, Gehilfe
od. sonst. Vertrauensp. annehmen.
Geg. gl. Angebote mit Gehaltsang.
erbitte **Paul Seidies, Behlau,**
Ostpr., Langgasse Nr. 46. (6666)

Ein in allen Zweigen der Hart-
und Weichkäseerei erfahrener **Fach-**
mann sucht zu sofort Stellung als
Oberfärr oder sonst. Vertrauens-
posten. Selbiger ist 26 Jahre alt,
von Jugend auf im Fach, als Ober-
färr in Großbetrieben tätig gewes.
und garantiert für Herstellung erst-
klassiger Produkte. Gefl. Angebote
erbitte unter „**Strebsam**“ Nr. 6665
an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer
**Molkerei-
und Käseereigehilfe**
18 Jahre alt, sucht zum 15. 11.
Stellung in mod. Betrieb. Selb.
ist erfahren in Käseerei (spez. Ca-
membert), ferner mit Kessel und
Maschinen auf das Beste vertraut.
Bedorzugt wird Stellung, wo Be-
schäftigung im Kontor geboten w.
Gute Zeugnisse vorhanden. Ang.
sind zu richten unter Nr. 6680 an
diese Zeitung.

Gehilfe,
22 Jahre, der sich vor keiner Mol-
kereiarbeit scheut und gute Zeugn.
aufweisen kann, sowie den Führer-
schein 2 und 3 b befehlt, sucht zu so-
fort oder später Stellung. Angeb.
erbitte (6689)
Edmund Göhe, Rotenkamp,
Post Glentorf, Krs. Helmstedt.

Suche für meinen
Molkereigehilfen
20 J. alt, Stellung. Ders. mußte
weg. Erkrankung bei mir f. Arb.
unterbr. Ich kann ihn als sehr
tüchtig, ehrl. u. fleißig empfehlen.
Ang. bitte zu richten an Herrn **A.**
Kerweth, Paschewitzschen, Kreis
Labiau. (6694)

Preugschas, Ruden,
Post Kraupischken, Ostpreußen.
Suche zu sofort für einen
Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet hat,
Stellung. Selbiger ist mit Tisliter,
Steinbuscher, Limburger, Romad.,
Stangenlimburger aufs beste aus-
gebildet. (6676)

A. Baur, Lunningen.
Off. an Gehilfen Singelmann,
Tilsit, Stolbekerstraße Nr. 20.

Molkereigehilfe, 20 J. alt, sucht
zum 15. Nov. Stellung f. Butterei
oder Käseerei. Werte Angeb. an
Heinz Ringer, Molkerei, Wilhelms-
dorf, Krs. Uedemünde, Pommern.

Tücht. Meierin sucht, gest. auf
gute Zeugn. Dauerstellung zum 15.
oder 1. Nov. Angeb. mit Gehalts-
angaben erbitte (6691)
E. Baudach, Molk., Neu-Holland
bei Liebenwalde in M.

Tüchtiger, strebsamer
Milgauer Molkerei- und Käseerei-Fachmann
 24 Jahre alt, sucht zum 15. November event. etwas später geeigneten Vertrauensposten als Oberkäufer oder Obermeister. Bin in allen Zweigen des Faches durchaus erfahren und vollkommen selbständig. Molkereischule absolviert. Zeugnisse und Empfehlungen gerne zu Diensten. Frdl. Angebote erbittet (6582)
Mag Grabherr, Obermeister, Flensburger Meierei, Flensburg.

Wir suchen für einen äußerst
 strebsamen und tüchtigen

Gehilfen

welcher längere Zeit im hiesigen
 Molkereibetrieb alle vork.
 Arbeiten zu unserer größten Zu-
 friedenheit ausgeführt hat, ander-
 weitig Stellung. Milchannahme u.
 Kontor bevorzugt. Angebote erb.
Molkereigenossenschaft Wollin
 in Pomm.

Junger, kräftiger, strebsamer,
 ehrlicher, 20 jähriger

Molkereigehilfe

sucht zum 1. November oder einige
 Tage früher Stellung. Suchender
 möchte sich gern in Käseerei ausb.,
 er scheut sich vor keiner Arb. Zeug-
 nisse stehen zur Verfügung. Um
 Werte Angebote bittet (6636)

Molkereigehilfe Hans Nischke,
 Ruchelberg, Kr. Liegnitz in Schles.

Suchen für einen

Gehilfen

25 Jahre, welcher annähernd 4 J.
 in unserm städt. Betriebe als erster
 tätig war und den wir jedem Koll.
 warm empfehlen können, zum bel.
 Antritt Stellung als erster oder
 sonstigen Vertrauensposten. Selbst.
 hat eine Fachschule mit Erfolg ab-
 solviert u. ist mit allen Zweigen d.
 Faches praktisch sowie theoretisch
 vollkommen vertraut. Gefl. Ang.
 erbeten. (6626)

Molkereigenossenschaft e. G.,
 Dannenberg a. Elbe,
 Busche, Betriebsleiter.

Streng solider Gehilfe,

23 Jahre alt, mit Führersd. 3 b,
 sucht zum sofortigen Antritt Stel-
 lung. Suchender ist mit allen Fach-
 arbeiten der Neuzeit aufs beste
 vertraut, auch in Flaschenmilchbe-
 trieben gut vertraut und scheut sich
 vor keiner Arbeit. Gute Zeugn.
 vorh. Werte Angeb. erb. Erich
 Dieterichs, Chemnitz, Apollonstraße
 10, II., bei Seidel. (6601)

Kräftiger

Molkereigehilfe,

18 Jahre, sucht zu sofort Stellung
 in Betrieb oder Käseerei. Suchend.
 ist mit Maschinen sowie verschied.
 Sorten Käse gut bewandert. Werte
 Angebote erbittet (6590)

H. Wenzel, Halle a. S.,
 Kronprinzenstraße Nr. 33.

Suche für meinen 18 jähr. Sohn,
 zur weiteren Ausbildung im Fach

Stellung

in modernem Vollbetrieb. (6649)
Barisch, Molt. Obendorf,
 Kreis Neumarkt in Schlesien.

Suche für jung., strebsamen Ge-
 hilfen, welchen ich bestens empfehl.
 kann, Stellung. Selbstiger ist mit
 allen Facharbeiten bestens vertraut.
 Gefl. Angebote erbittet Dampfmo-
 lkerie Vleien b. Schwerin a. Warthe

Junger, tüchtiger Gehilfe, vertr.
 mit Kessel, Maßch., Buttereit, Milch-
 annahme und Kontor, sucht Stellg.
 Gute Zeugnisse gerne zu Diensten.
 Frdl. Angebote erbittet unter Nr.
 6639 an diese Zeitung.

18 jähriges fleißiges Mädchen
 möchte sofort das Molkereifach er-
 lernen. Angebote mit Gehaltsan-
 gaben erbittet (6692)

Hildegard Junge, Molkerei,
 Neu-Holland b. Liebenwalde i. M.

Ältere, zuverläss. Meierin, die sich
 vor keiner Arbeit scheut und ihre
 Brauchbarkeit durch langjährige
 Zeugnisse nachweisen kann, sucht
 Stellung zum 15. November oder
 später zur Haushaltsführung und
 für Betrieb. Offerten an die
Meierin b. Buttgeriet,
 Kallweitzen, Kr. Stallupön., Dpr.

Ag. Molk.-Gehilfe,

20 Jahre alt, sucht zum 15. 11. 26
 Stellung als

Chauffeur

(Führerschein 3 b). Selbstiger ist
 mit sämtlichen neuzeitlichen Ma-
 schinen sowie mit elektr. Licht- und
 Kraftanlagen aufs beste vertraut.
 Firm in der Herstellung v. Schlag-
 jahne, zuverlässig in jeder Bezie-
 hung. Zeugnisse stehen zur Verf.
 Frdl. Angebote unter „Strebsam“
 Nr. 6637 durch diese Zeitung.

Ag. Molk.-Geh., Fachmanns., 19

J. alt, mit Quarg u. Käse vertr.,
 sucht sof. Stell. Geg. gl. Ang. an
 Rositte, Jessen (Elster), Badehag 1

Für einen

jungen Mann,

welcher hier seine 3 jährige Lehr-
 zeit beendet hat und verdient, best.
 empfohlen zu werden, suchen wir
 in einer größeren Molkerei Stellg.
 zur weiteren Ausbildung in der
 Käseerei. (6558)

Central-Molkerei Friedewalde,
 Schlesien.

Junger, kräft. Molkereigehilfe

20 J. alt, in all. Zweig. des Fach.,
 besond. in Tils.-Käse, Quargbereit.
 u. Maschinenwesen gut vertraut u.
 in Buttergroßhandlung in Stel-
 lung gew., sucht, gest. a. gute Zeug-
 nisse, zum bald. Antritt Stellung.
 Ang. unt. 6559 an diese Zeit. erb.

Junger Gehilfe

groß u. kräftig, 19 J. alt, kürzlich
 die Prüf. mit gut bestand., Mittels-
 chule bel., gute Kenntn. im Masch.-
 Wesen, Butt., Weichkäse, Flaschen-
 milchbetrieb, a. schon vor der Lehr-
 zeit im väterlich. Betriebe Tilsiter
 Käse fabriziert. sucht Anf.-Stellung
 bei bescheid. Anspr. in groß. Priv.-
 od. Gen.-Betr. W. Angeb. erb. an
 Klaffenf. Wandler, Baruth, Sachsl.

Suche

wegen Umänderung im Betriebe
für meinen Gehilfen
 den ich bestens empfehlen kann, p.
 1. 11. 26

Stellung.

Derselbe ist firm in Buttereit sowie
 in der Herstellung verschiedener
 Weichkäse, insbesondere Stangen-
 käse und Camembert. Offert erb.
Molkerei Versenbrück in Hann.

Gehilfe

23 Jahre, mit allen ins Fach schla-
 genden Arbeiten bestens vertraut,
 sucht, gestützt auf gute Zeugnisse,
 für sofort oder später Stellung.
 Angebote an (6576)

Hermann Krause, Bärwalde
 in Pommern.

Suche für sofort oder später für
 junge, katholische

Kontoristin,

22 Jahre alt, die längere Zeit hier
 angestellt ist, passende Stelle. Die-
 selbe ist ehrlich, mäßig, fleißig u. solide
 und mit Milchannahme, Buttereit,
 Abrechnung, Buchführung durchaus
 vertraut. Dieselbe ist besonders ge-
 wandt im Verkehr mit Kundschaft
 und Lieferanten. Reifeleitet wird
 auf gute Dauerstellung. Rheinland-
 Westfalen bevorzugt. Gefl. Offert.
 unter Nr. 6584 durch diese Zeitung.

Meierin,

in allen Zweigen des Molkereifach.
 erfahren, sucht Stellung. (6668)
E. Diehr, Prusischenthal b. Gumb.,
 Dpr.

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heiß-
 geglätteter Händlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroff.

Größe: 32×16×10 36×16×10 25½×16×13½ cm
 für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.18 —.19 —.18
 extraschw. „ „ —.20 —.21 —.20

Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.) 18×16×8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11
 mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens
 500 Stck. einer Größe um ½ Pfg., bei mindestens 1000 Stck
 um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1½ Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden
 Preisaufschlag auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) **für Bahnversand** aus besonders schwerer Händleder-
 platte Nr. 60.

Größe 37×19½×15½ cm für 20 Pfund Inhalt

Faltschachtel Stück M. —.34

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.44

Größe 40×28×15½ cm für 30 Pfund Inhalt

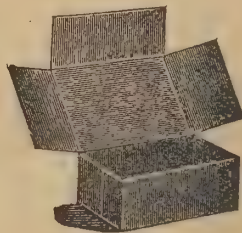
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.60

Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.75

Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.85



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Händlederplatte hergestellt.

a) **für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.**

25×25×10 cm groß, Faltschachtel Stück M. —.16

25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.25

25×25×18 „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf
 Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von glei-
 cher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) **für Edamer Käse**

31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.40

31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ „ —.50

46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ „ —.60

c) **für Camembert-Käse**

1. Sorte, aus best., zäher Händlederplatte, heißgeglättet

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet M. —.28

36×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.30

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.36

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.42

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.42

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenlederplatte

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet M. —.20

26×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.22

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.26

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.35

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.35

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.43

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Geld in Gold einlösen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

128

Hildesheim, den 2. November 1926.

40. Jahrgang.

Die Molkerei Strassburg in der Uckermark.

In steigendem Maße beteiligen sich die Molkereien der Provinz Brandenburg an der Milchversorgung Berlins. Auch die Molkerei Strassburg in der Uckermark hat nach eingehender Berücksichtigung aller Verhältnisse die Lieferung von Feischmilch nach der Reichshauptstadt in letzter Zeit aufgenommen und mit diesem Betriebszweige die allerbesten Erfahrungen gemacht.

Die Molkerei Strassburg zählt zu den ältesten Betrieben der Provinz Brandenburg und wurde im Jahre 1883 errichtet, um die verhältnismäßig großen Ueberflüsse an Milchmengen lohnender verwerten zu können, indem man sie auf Butterzeugnisse verarbeitete. Schon bei der ersten Einrichtung war der Gedanke maßgebend, alle technischen Hilfsmittel, die zu Gebote standen, anzuwenden, und dieser bewährte Grundsatz ist auch für die Folgezeit stets in Anwendung gekommen, insbesondere aber durch den jetzigen Betriebsleiter, Herrn Direktor Zellmann, der seit Uebernahme der Betriebsleitung im Jahre 1901 zielbewußt und erfolgreich an der Entwicklung und Modernisierung der Molkerei Strassburg gearbeitet hat. Insbesondere ist es ihm gelungen, durch Umbauten in den letzten Jahren den Betrieb auf eine achtenswerte Höhe technischer und wirtschaftlicher Leistungsfähigkeit zu bringen. Schon recht frühzeitig beschäftigte sich die Betriebsleitung mit dem Gedanken, die Milchlieferung nach Berlin aufzunehmen. Die Absicht scheiterte aber an der diesem Zwecke früher nicht genügenden Einrichtung, in allen Dingen aber an den ungünstigen Kühlwasserverhältnissen. Aus dem gleichen Grunde lehnte man auf den Rat der Betriebsleitung auch die Angliederung einer Kartoffelfloßenfabrik ab. Auch die Aufstellung einer Kältemaschine mußte wegen der Wasserverhältnisse immer wieder hinausgeschoben werden, obgleich man sich über deren Notwendigkeit schon lange im Klaren war. Im übrigen wurde aber der technische Betrieb fortgesetzt verbessert und auf zeitgemäßer Höhe gehalten. Wichtige Etappen waren die Einführung der Rückföhlerhizung bereits im Jahre 1897, die im Jahre

Februar wurden 2 neue Astra-Erhizer und ein neuer Alfa-Laval-Separator aufgestellt.

In dieser Zeit wurde auch der schon lange angelegte Plan ausgeführt, die künstliche Kälte in den Betrieb einzuföhren. Man entschloß sich zu einer Ammoniak-Kältemaschine, die in jüngster Zeit durch eine Bergedorfer Kohlsäure-Kältemaschine ersetzt worden ist.

Während des ganzen letzten Jahre bildete die Wasserversorgung des Betriebes eine ständige Sorge für die Betriebsleitung. Daß auf diesem Gebiete irgend etwas zu unternehmen war, um der Kalamität gründlich abzuhelfen, stand fest. Man entschloß sich daher, die Bohrbrunnenbau- und Wasserversorgungs-Gesellschaft vorm L. Otte in Grünberg i. Schl. mit der Herstellung eines Brunnens zu beauftragen, und dieser Firma ist die Aufgabe glänzend gelungen. Der neue Tiefbrunnen liefert ein sehr einwandfreies Wasser, das allen Ansprüchen, die man an das Wasser in milchwirtschaftlichen Betrieben stellen muß, erfüllt. Ein weiterer Vorteil ist eine sehr tiefe Temperatur des Wassers (+ 9 Gr. Celsius), so daß es sich ausgezeichnet für Kühlzwecke eignet. Als Pumpe wurde eine Mammulpumpe von der Firma Borsig aufgestellt mit einer stündlichen Leistungsfähigkeit von 30 cbm. Das Wasser wird durch Luftdruck über Flur befördert und von hier durch eine Zentrifugalpumpe in den Hochbehälter gedrückt. Seit Inbetriebnahme hat sich die Wasserversorgungs-Anlage sehr gut bewährt.

Um an Wärme zu sparen, wurde ein Astra-Wärmeaustauscher aufgestellt, so daß der Abdampf, so weit er nicht während des Betriebes für die Milcherhizung ausgenutzt wird, zur Erzeugung von heißem Wasser dient. Damit ist ein Zustand geschaffen, wie man ihn eigentlich in jeder Molkerei als selbstverständlich annehmen sollte.

Inzwischen trug man sich ernstlich mit dem Gedanken, die vorhandene Ammoniak-Kältemaschine zu ersetzen und betraute das Bergedorfer Eisen-

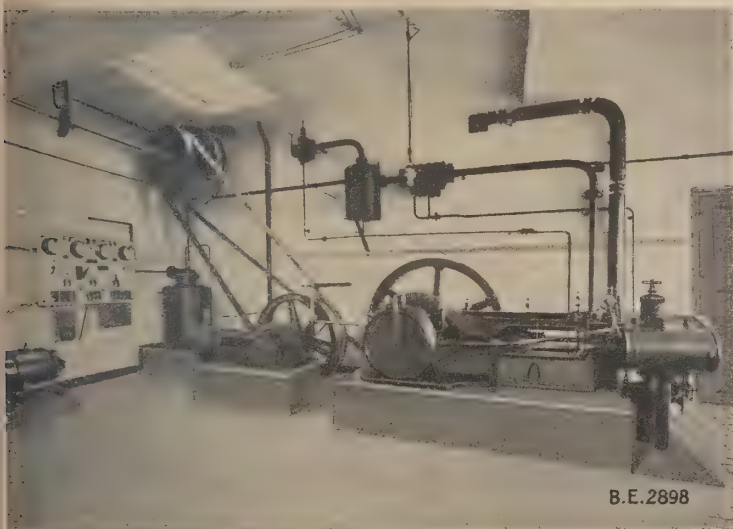


Abb. 1. Astra-Dampfmaschine und Borsig-Luftkompressor.

1909 umgebaut wurde, 1912 wurde ein Rahmreifer von Ahlborn aufgestellt und im folgenden Jahre eine eigene elektrische Anlage durch die AEG. Die vorhandenen Holsteiner Butterfässer wurden gegen einen zeitgemäßen Astra-Butterfertiger Marke A., 3000 Liter Inhalt, ausgetauscht.

Der Krieg mit seinen für das deutsche Wirtschaftsleben sehr erschwenden Umständen verhinderte zunächst die Ausführung der weitsehenden Pläne der Betriebsleitung. Lediglich ein neuer und leistungsfähiger Alfa-Laval-Separator wurde im Jahre 1917 angeschafft, alles andere, auch das Projekt einer Kältemaschine, wurde zurückgestellt.

Nachdem im Jahre 1921 der langjährige verdienstvolle Vorsitzende, Herr Boldt, verstorben war, übernahm Herr Gutsbesitzer Ernst Nagel den Betrieb, der von vornherein dem technischen Fortschritte außerordentlich geneigt war und die Pläne der Betriebsleitung in sicherer Erkenntnis ihrer Zweckmäßigkeit energisch unterstützte. Durch einen Neubau wurden die Betriebsräume erweitert und eine vollständig neue Dampfkrastanlage, eine Kessel- und Dampfmaschine mit entlastetem Kolbenschieber vom Bergedorfer Eisenwerk aufgestellt. Ferner erwies es sich als notwendig, die vorhandene Dynamomaschine durch ein leistungsfähigeres Modell zu ersetzen.

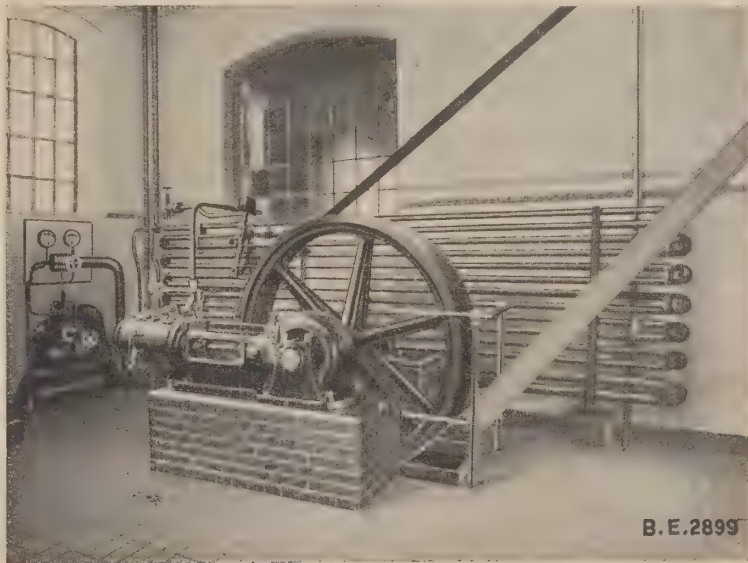


Abb. 2. Astra-Kompressor, 32 000 WE. ftdl., mit Doppelrohr-Kondensator.

werk mit der Lieferung und dem Einbau einer Kohlsäure-Maschine mit einer stündlichen Leistung von 30 000 WE., die Mitte dieses Jahres in Betrieb genommen wurde.

Die Kältemaschine ist außerordentlich geschickt in den Betrieb eingebaut und kann in jeder Beziehung als musterhaft angesehen werden. Sie hat auch die Erwartungen der Betriebsleitung in vollem Maße erfüllt, die nach den bisherigen Erfahrungen die Kohlsäure-Maschine für die geeignetste in Molkereien hält, wenn die erste Voraussetzung gegeben ist, nämlich möglichst kühles Wasser. Daß diese Voraussetzung im Strassburger Betriebe erfüllt ist, haben wir bereits gesehen. Für den Fachmann dürfte es sehr interessant sein, wenn wir nachstehend die Kälteanlage etwas eingehender besprechen und auch die gefundenen Daten über die erfolgten Leistungsprüfungen bringen.

Die Anlage besteht aus einem liegenden Astra-Verdichter modernster Bauart mit Gabelrahmen und doppelseitiger Kreuzkopfführung, einem Doppelrohrkondensator und einem Tauchrefrigerator. Die stündliche Leistung der Anlage sollte 30 000 WE. betragen. Die Kälteanlage dient zur Abkühlung von Milch, zu welchem Zwecke zwei Verrieselungsföhler für Solekühlung und Vorkühlung mit Wasser aufgestellt sind. Die tiefgekühlte

Milch wird bis zum Abfüllen in die Versandgefäße in isolierten Behältern aufbewahrt.

Ferner sind zwei Kühlräume vorhanden und zwar ein Butterkühlraum und ein kleiner Wirtschaftskühlraum. Nebenbei wird Kunsteis in erheblicher Menge hergestellt, das im Orte guten Absatz findet. Die Versorgung der angeschlossenen Kälteverwertungsstellen, wie Milch- und Rahmkühler und der Kühlräume erfolgt durch eine Zentrifugalpumpe, die unmittelbar neben dem Eiszeuger im Kellergehoß aufgestellt ist. Die Verdampferschlange ist direkt in den Behälter eingebaut. Selbstverständlich ist im Solebehälter ein Zellenrost für die Aufnahme der Einzelzellen vorhanden.

Die Anlage wurde während mehrerer Monate angestrengt benutzt und durch sorgfältige praktische Beobachtungen seitens der Betriebsleitung einwandfrei festgestellt, daß die von der liefernden Firma eingegangenen Bürgschaften leicht eingehalten wurden. Trotzdem wurde auf Wunsch der Direktion eine eingehende Leistungsmessung von dem Unterzeichneten vorgenommen und außerdem der Kühlwasserverbrauch und der Kraftbedarf durch Indizierung der Dampfmaschine festgestellt, wobei auch gleichzeitig der Zustand der Dampfmaschine, die schon mehrere Jahre im Betriebe ist, geprüft wurde.

Die Versuche mit der Kältemaschine wurden am 30. und 31. August durchgeführt und zwar in Vereinbarung mit der Betriebsleitung, d. h. es wurden mit dieser die Versuchsanordnung eingehend durchgesprochen. Ein Leistungsversuch bei einer Kältemaschine läßt sich natürlich auf verschiedene Weise durchführen, z. B. durch Feststellung des in einer gewissen Zeit erzeugten Eises, ferner durch Messung der zirkulierenden Solemenge und Vervielfachung mit dem Temperaturunterschiede und schließlich auch durch Abkühlung in der Sole. Das letzte Verfahren bietet dabei die meisten Vorteile. Jedenfalls läßt sich auf diese Weise die Leistung der Kälte-Maschine am genauesten feststellen, während die anderen Verfahren unsicherer sind, mindestens aber sehr umständliche Versuchsanordnungen erfordern.

Es wurde ferner vereinbart, daß der die Anlage bedienende Maschinist die Kältemaschine auch während des Versuches führt, um die Leistung der Maschine unter den gleichen Verhältnissen und Bedingungen wie im praktischen Betriebe festzustellen.

Zunächst wurde der Wärmewert der Sole je 1° Abkühlung festgestellt. Die vorhandene Solemenge war 5950 Liter, spezif. Gewicht 1,181, spezif. Wärme 0,8. Wärmewert je Liter und 1° C. Abkühlung $0,8 \times 1,181 = 0,95$, Wärmewert im Solevolumen je 1° $0,95 \times 5950 = 5653$ WE. An der Abkühlung der Sole hat auch das Metall des Salzwasserbehälters teilgenommen, was natürlich der nützlichen Kälteleistung der Maschine zuzuschreiben ist. Das Gewicht des Solebehälters nebst Ausrüstung ist 2300 kg und für die spezif. Wärme des Eisens wurde 0,12 eingesetzt. Mithin ist der Wärmewert des Solebehälters je 1° Abkühlung $0,12 \times 2300 = 276$ WE. Der Gesamtwärmewert je 1° C. Abkühlung ergibt sich also zu $5653 + 276 = 5929$ WE.

Vor Beginn des Versuches wurde eine Zahlentafel angefertigt, um die erhaltenen Betriebsdaten gleich während des Versuches eintragen zu können. Die Sole wurde auf über 0° angewärmt und mit dem Versuche um 2.15 Uhr begonnen. Die Füllung der Maschine mit CO₂ erwies sich als genügend und die Maschine arbeitete auch vollkommen ordnungsgemäß. Der Verdichter lief ebenfalls einwandfrei ohne den geringsten Stoß. Tergend welche Ersatzteile, wie Ventile, Manschetten u. dergl. wurden nicht eingesetzt, sondern die Maschine in dem Zustande geprüft, wie sie bisher gearbeitet hatte.

Zur Feststellung der Temperaturen wurden geprüfte, in Zehnteil Grade geteilte Thermometer verwendet und es wurde außer den Temperaturen in der Sole auch die Temperatur im Wasser-Zu- und -Ablauf des Verflüssigers festgestellt. Die Kühlwassermenge wurde gemessen, um nach Beendigung des Versuches die Wärmebilanz der Maschine aufstellen zu können. Auch die Temperatur am Druckrohr des Verdichters wurde mit einem Thermometer gemessen. Die gemessenen Werte ergeben sich aus der folgenden Zahlentafel.

Zeit	Kondensatorwasser			Verdampfer-Temperatur	Kompressor	
	zu	ab	Menge		N.	Druckrohr
2.15	+ 9,7	+ 19,5	63 min.	+ 0,5	143	+ 42°
2.30	"	19,5	63,5 "	- 0,5	"	+ 36°
2.45	"	19,6	63,5 "	- 2	"	+ 39°
3.00	"	19,6	63,5 "	- 3,3	"	+ 39°
3.15	"	19,6	63 "	- 4,6	"	+ 30°
3.30	"	19,5	63 "	- 5,9	"	+ 39°
3.45	"	19,6	63 "	- 7,1	"	+ 38°
4.-	"	19,6	63,5 "	- 8,1	"	+ 39°
4.15	"	19,6	63,5 "	- 9,2	"	+ 39°

Mittel + 9,7 | + 19,6 | 63,4

Die Soletemperatur sank nach der Inbetriebsetzung sehr gleichmäßig, wie überblicklich aus dem beigegebenen Diagramm Abb. 3 hervorgeht. Obgleich der Beharrungszustand um 2.30 noch nicht ganz erreicht war und nochmals nachreguliert werden mußte, wurde die Zeit von 2.30 bis 3.30 der Berechnung der Maschinenleistung zu Grunde gelegt. Demnach betrug die Verdampferleistung je Stunde $(5,9 - 0,5) \times 5929 = 5,4 \times 5929 =$ rund 32 000 WE. Während des Versuches liefen durch den Verflüssiger stündlich rund 3800 Liter Wasser, das sich laut Zahlentafel von + 9,7 auf 19,6°, also um 9,9° anwärmte. Die Anwärmung und damit die Ausnutzung des Kühlwassers war also für eine CO₂ Maschine außerordentlich hoch und wäre bei einer geringeren Temperatursteigerung ohne Frage noch eine entsprechend größere Kälteleistung erzielt. Die Kondensatorleistung betrug gemäß den erhaltenen Daten

$$9,9 \times 3800 = \text{rund } 37\,600 \text{ WE.}$$

Die Indizierung der Dampfmaschine ergab einen umgerechneten Kraftverbrauch des Kompressors von 11,4 PSi. Demnach entspricht der Wärmewert der Kompressorarbeit $11,4 \times 632 =$ rund 7200 WE. Hierzu ist wohl eine kurze Erklärung notwendig. Arbeit kann in Wärme umgekehrt werden und zwar u. U. vollständig ohne Verluste, und umgekehrt kann Wärme in Arbeit überführt werden, wobei allerdings mehr oder weniger große Verluste unvermeidbar sind. Dem Verdichter oder Kompressor führen wir Arbeit zu. Diese Arbeit verschwindet aber nicht, sondern wird in Wärme umgewandelt, die vom Kältegas aufgenommen wird. Je PSi entsprechen

632 WE., und da der Verdichter 11,6 PSi brauchte, so vermehrt sich die Kältemittel aus dem Verdampfer mitgebrachte Wärme um $11,4 \times 632$ rund 7200 WE. Diese Gesamtwärme ist also im Verflüssiger abzuführen und daher ist die Verflüssigerleistung einer Kältemaschine stets größer als die Verdampferleistung. Eingehende Erläuterungen über Wärme- und Arbeit siehe „Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb“ S. 16 u.

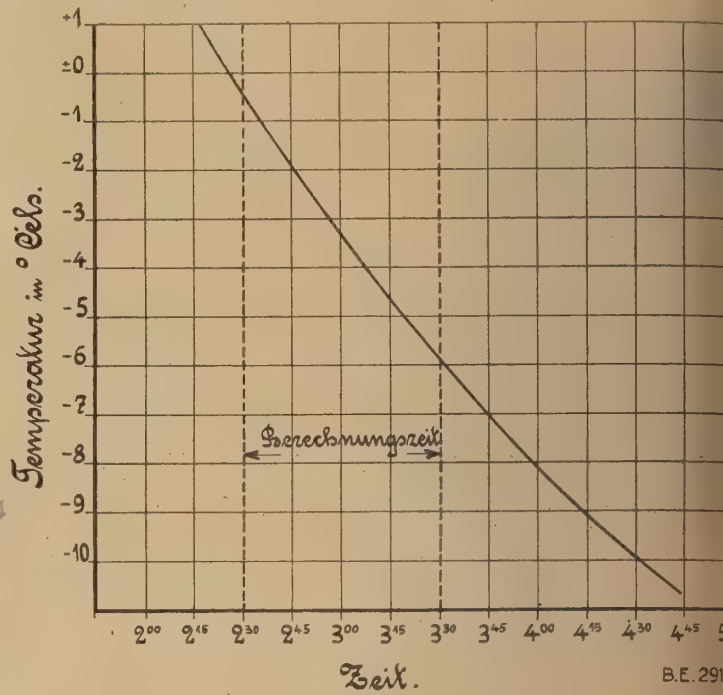


Abbildung 3.

Es müßte sich dann eine Verflüssigerleistung von $32\,000 + 7200 =$ rund 39 200 WE ergeben, während an das Kühlwasser nur 37 600 WE. gingen. Dieses scheinbar große Fehlergebnis ist offenbar nicht nur auf die zu vermeidende Beobachtungsfehler, sondern auch auf den Doppelrohrkondensator zurückzuführen, bei dem das Kältemittel in den äußeren Rohren zirkuliert und im oberen Teile des Kondensators die Luftkühlung, nämlich bei wärmeren Arbeiten, einen ziemlich großen Einfluß ausübt. Verdampferleistung verhält sich gemäß der obigen Feststellungen

$1 : \frac{39\,200}{32\,000} = 1,23$. Die Leistung je PSi war $32\,000 : 11,4 = 2800$ WE.

In Anbetracht der geringen Kühlwassermenge ein sehr gutes Ergebnis.

Der Versuch verlief, wie aus der Zahlentafel und der graphischen Aufzeichnung der Soletemperatur hervorgeht, ohne die geringste Störung. Mit Rücksicht auf die Besonderheiten des Betriebes wurde über die Versuchzeit hinaus weiter gearbeitet und die Sole auf etwa - 10° abgekühlt. Tergend welche Beanstandungen ergaben sich nicht.

Die Diagramme der Dampfmaschine ergaben, daß die Steuerung tadellos arbeitete, sie stimmten mit den Diagrammen, die vor Jahren während des Abnahmeversuches genommen waren, noch genau überein. Die Regulierung war selbst bei starken und plötzlichen Belastungsschwankungen außerordentlich exakt.

Wie bereits bemerkt, wurde die Kältemaschine in erster Linie aufgestellt, um die Milchlieferung nach Berlin zu ermöglichen. Die Frisch-

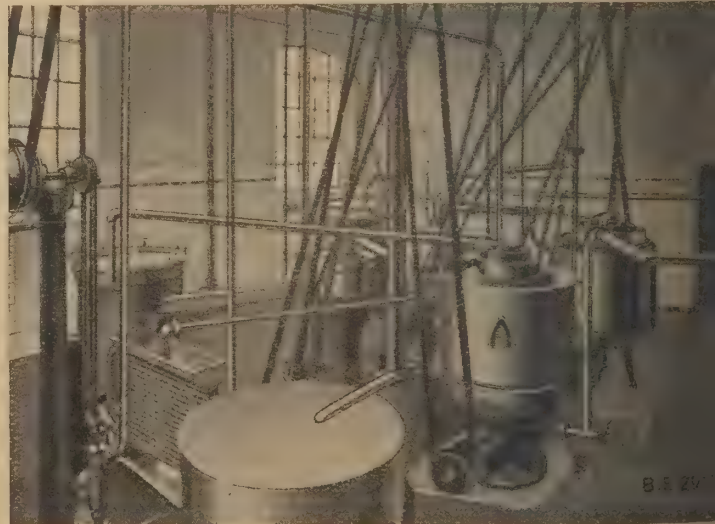


Abb. 4. Hauptverarbeitungsraum.

milch der Strassburger Molkerei erfreut sich in den Abnehmerkreisen einer großen Wertschätzung infolge ihrer guten Beschaffenheit. Die Behandlung und Verarbeitung der Versandmilch erfolgt in der Molkerei Strassburg nach durchaus zeitgemäßen Anschauungen. Die in der Molkerei ankommende Milch wird sorgfältig geprüft und nur die beste Milch wird als Versandmilch in einem besonderen Behälter gesammelt. Die Milch wird dann im Alfa-Laval-Separator, also maschinell gereinigt und darauf erhitzt. Die hierfür nötigen Apparate befinden sich im Hauptverarbeitungsraum, Abb. 4. Die Milch wird dann durch eine Ultra-Drehkolbenpumpe auf die Tieftüher gehoben, die in dem an die Annahme schließenden Versandraum aufgestellt sind. Unsere Abb. 5 zeigt die beiden Verflüssiger-

Es sind dies kombinierte Kühler, die im oberen Teile von gewöhnlichem Kühlwasser, im unteren Teile aber von tiefgradiger Sole durchströmt werden. Eine Astra-Drehkolben-Pumpe hebt die auf etwa + 2° abgekühlte Milch in die links auf dem Bilde sichtbaren, stark isolierten Behälter. Aus diesen wird sie in die Versandgefäße in tiefgefrorenem Zustande abgefüllt. Da die Eisenbahn-Verkehrsverhältnisse nach Berlin sehr



B.E. 2897

Abb. 5. Veriefelungsmilchkühler und isolierte Aufbewahrungsbehälter.

findig sind, und durch die Tiefkühlung ein gewisser Kältevorrat in der Milch aufgespeichert ist, so ist weitgehende Gewähr geboten, daß die Milch der Molkerei Strasburg in einwandfreiem Zustande in Berlin ankommt.

Selbstverständlich verfügt die Molkerei auch über die erforderlichen Maschinen, um einen Teil der angelieferten Milch auf Butter zu verarbeiten. Zu diesem Zwecke wird die Milch in Alfa-Laval-Separatoren entrahmt und der Rahm zwecks Abtötung schädlicher Keime hochgradig erhitzt und nachher auf einem Veriefelungskühler tiefgefroren. Für die Rahm-Verarbeitung ist ein Rahmreifer und zum Buttern ein Butterfertiger kurzer Bau mit herausziehbarem Knetwagen vorhanden. Man sieht also, daß die Molkerei für die Butterbereitung durchaus moderne Apparate und Maschinen vorhanden sind und nicht zuletzt diesem Umstande verdankt die Strasburger Molkerei ihren guten Ruf. Die bei der Entrahmung abfallende Magermilch wird gemäß den Vorschriften des Viehsteuergesetzes auf + 85–90° erhitzt und geht zum Teil an die Lieferanten zurück, zum anderen Teil wird sie in der eigenen Käseerei und Schweinemast gewinnbringend verwertet.

Wie wir gesehen haben, hat die Betriebsleitung den Wert neuzeitlicher Maschinen und Apparate erkannt und versteht es, den damit verbundenen Vorteil auf das Beste auszunutzen. Der Betrieb arbeitet außerordentlich wirtschaftlich und dabei sind die Erzeugnisse der Strasburger Molkerei von einer ausgezeichneten Beschaffenheit.

Albert Fischer, Bergedorf.

Die Molkereidauerwaren auf der D. L. G. in Breslau.

Berichterstatte: Prof. Dr. Dr. h. c. H. Weigmann-Rixeberg-Kiel.

Die Beschädigung der diesjähr. Prüfung und Ausstellung von Molkereidauerwaren war gut, wenn auch nicht besonders reichlich: Es waren 36 Proben angemeldet, von denen 3 ausblieben. Die verminderte Beschädigung in diesem Jahre dürfte ihre Hauptgrund in dem allgemeinen wirtschaftlichen Tiefstand haben, der auf Deutschland wie auf Europa und selbst auf den ganzen Welt lastet, und dann in der geringen Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Molkereien und Milchverwertungsfabriken infolge der hohen Lastung der inländischen Betriebe mit Steuern und mit hohem Preise des Rohmaterials usw. und der damit verbundenen geringen Ausführsmöglichkeit für deutsche Erzeugnisse. Daß die deutsche Milchindustrie großen Wert darauf legt, daß ihr durch die Veranstaltung der Dauerwarenprüfung bei der D. L. G. die Möglichkeit der Prüfung ihrer Erzeugnisse auf Haltbarkeit und Güte gegeben ist, zeigt der Umstand, daß es zum größeren Teil die gleichen, schon seit längerer Zeit durch gute Erzeugnisse im Welthandel eingeführte Firmen sind, welche die Prüfung und Ausstellung bestanden. Seitdem die Schutzzölle wieder eingeführt sind, hat sich wenigstens die Wettbewerbsfähigkeit auf dem deutschen Markt wieder gebessert, obgleich der einheimische Handel immer noch ziemlich mit ausländischer Ware überdeckt ist und die einheimische Produktion erst langsam sich zu erholen beginnt. Zudem hat sich der deutsche Verbraucher inzwischen an die zuzunehmende Güte der Auslandserzeugnisse auf dem Gebiete des Molkereiwesens gewöhnt, so daß auch aus diesem Grunde der Absatz eigener Erzeugnisse erst nach und nach wieder zunimmt.

In neuester Zeit hat sich aber auch die Güte der deutschen Erzeugnisse wesentlich gehoben, nachdem es gelungen ist, die Landwirtschaft wieder zur Erzeugung besserer Milch anzuregen; dementsprechend kann heute die deutsche Ware den Wettbewerb mit dem Ausland sehr wohl aufnehmen. Es zeigt sich namentlich wieder auf dem Gebiete der Bereitung von Sauermilch, deren Haltbarkeit und Wohlgeschmack so sehr von der Güte der angelieferten Milch abhängt.

Auf die verschiedenen Klassen der Milchdauerwaren entfielen folgende Mengen von Proben:

Klasse 1. Milch, auch eingedickt	11 Proben
Klasse 2. Rahm	3 Proben
Klasse 3. Magermilch auch eingedickt	— Proben
Klasse 4. Milchpulver und Milchtafeln	1 Probe
Klasse 5. Magermilchpulver und -tafeln	— Proben
Klasse 6. Molken- u. Molkenweißpulver	— Proben
Klasse 7. Butter und Butterfälsch	6 Proben
Klasse 8. Käse	11 Proben.

Außerdem war noch eine Probe von mit Kakao gemischter, gezuckerter, kondensierter Vollmilch vorhanden.

Die Klasse „Vollmilch, auch eingedickt“ setzte sich zusammen aus homogenisierter und sterilisierter Naturmilch, wovon zwei Proben eingedickt waren, und aus ungezuckerter und gezuckerter, kondensierter Milch mit neun Proben. Die Homogenisierung der Milch, obwohl sie eigentlich keine Schwierigkeiten bereitet, war in den beiden Proben sterilisierter Naturmilch keine ganz vollständige; denn es fanden sich in ihnen wenige kleinere und größere Buttermilchklümpchen. Dagegen war die weit schwierigere Sterilisierung bei beiden Erzeugnissen gut gelungen. Bei der einen Probe war die Verzinnung der Dose etwas angegriffen — vermutlich weil zur Neutralisierung der etwas säuerlichen Milch Natron gebraucht worden war —, infolgedessen war der Geschmack schwach metallisch und etwas fischig, während die andere Probe, in unveränderter Dose, keinen dieser Fehler und auch eine helle Farbe aufzuweisen hatte. Angesichts der nur in geringem Maße vorhandenen Unvollkommenheiten konnte ein 3. und ein 2. Preis erteilt werden.

Die Einreichung von neun Proben von Kondensmilch zeigt, welches Interesse gerade diesem Erzeugnis unsere deutschen Fabriken zuwenden; denn infolge der Beschränkung in der Herstellung, die unseren Betrieben auch noch in der Nachkriegszeit auferlegt war, hatte der ausländische Wettbewerb den deutschen Markt mit seinen Erzeugnissen überreichlich belästigen können, zumal es in Deutschland in den größeren Städten bis zum vorigen Jahre an Frischmilch mangelte und die Hausfrauen gern zur Kondensmilch griffen und so die Bequemlichkeit der Benennung der Kondensmilch kennenlernten. Der Wettbewerb war für unsere Kondensmilchfabriken noch dadurch erschwert, daß das Ausland die Waren zu billigerem Preis herstellen konnte und die deutschen Fabriken durch Unterbietung zur Abgabe zum Herstellungspreise, teilweise auch zur Einstellung der Fabrikation zwang. Dieser ausländische Wettbewerb ist nunmehr schon nach Deutschland selbst eingedrungen, indem amerikanisches Kapital mit zwei Fabriken für ungezuckerte Kondensmilch: die Glücksklee-Milchgesellschaft in Neustadt in Holstein und die Deutsche Libby-Gesellschaft in Leer, Boden gefaßt hat.

Ungezuckerter Kondensmilch (Vollmilch) waren drei Proben eingereicht, wovon die eine, aus der Schweriner Zentral-Molkerei stammend, sehr schön in Farbe und Konsistenz, von völliger Gleichmäßigkeit (ohne Knötchen) und nicht eine Spur sandig war, der Zucker sich also in feinsten Verteilung befand. Diesem Erzeugnis konnte der 1. Preis zugesprochen werden. Die beiden anderen Proben waren nicht so einwandfrei; sie hatten etwas, wenn auch nur ganz wenig, Zucker ausgefrieben, so daß sie sich auf der Zunge schwach sandig anfühlten, die eine war etwas grünlich, die andere wieder zu dunkel in Farbe; sie konnten immerhin mit einem 3. Preis bedacht werden.

Die in sechs Proben vertretene ungezuckerte Kondensmilch — ebenfalls Vollmilch — war durchweg von guter Beschaffenheit. Zwei Proben davon waren wahrscheinlich nicht bis auf das Zweifache eingedickt und somit etwas dünnflüssiger. Sie waren beide tafelfrei in Geschmack und Geruch, hatten aber beide etwas ausgebuttert; sie erhielten je einen dritten Preis. Von der ungezuckerten Vollmilch mit stärkerer Eindickung hatte eine Probe einen etwas unreinen, säuerlichen Geschmack, der sich beim Auflösen in Kaffee verlor, außerdem hatte sie ganz schwach ausgebuttert, und ferner war, vermutlich infolge Neutralisierung, die auch den unreinen Geschmack verursacht haben mag, die Dose etwas angegriffen. Immerhin erschien sie den Richtern einer Anerkennung wert. Eine zweite Probe hatte besseren Geschmack, sonst aber die gleichen Mängel (3. Preis); einer dritten Probe konnte, da sie sehr gut im Geschmack war, ein 2. Preis zugesprochen werden, obgleich auch bei ihr die Dose etwas angegriffen war. Vorzüglich und einwandfrei war eine vierte Probe, von der Raticia-Milch-Exportgesellschaft Bofsch & Co., Waren in Mecklbg., hergestellt. Sie erhielt einen 1. Preis. Von sämtlichen Proben ungezuckerter Milch kann gesagt werden, daß sie sich im Kaffee leicht und vollkommen lösten, ohne diesem ein ungleichmäßiges, griefiges Aussehen zu geben, und daß sie gut „weichten“. Es ist aber auch in diesem Jahre von den Einreichern nicht beachtet worden, daß bei der Kondensmilch im Beschreibungsschema der Grad der Eindickung angegeben werden muß. Diese Angabe ist zur richtigen Bewertung bei der Prüfung (ebenso auch im Handel) unerlässlich.

Rahm oder Sahne war als doppeltfette Kaffeesmilch mit 6 bis 7 Prozent Fettgehalt, als dreifach fette Kaffeesmilch mit 10 Prozent Fettgehalt und als 10 prozentige homogenisierte, sterilisierte Kaffeesahne vertreten. Letztere war besonders gut im Geschmack und fast ohne Kochgeschmack, jedoch in Kaffee aufgelöst etwas, wenn auch nur wenig erkennbar, griefig; es wurde ihr ein 2. Preis erteilt. Eine andere der drei Proben konnte nur mit einem dritten Preis bedacht werden, weil sie weniger gut im Geschmack, die Dose angegriffen war, und auch schwach ausgebuttert hatte. Die dritte Probe hatte außer diesen Mängeln noch den, daß sie sich in Kaffee etwas, wenn auch wieder nur wenig, griefig auflöste (Anerkennung).

Eine Probe kondensierter, gezuckerter und mit Kakao vermischter Milch war stark puddingartig und löste sich in gut warmem Wasser nur langsam auf, Geschmack und Geruch waren gut (Anerkennung).

Die Klasse 4, Milchpulver, wies nur eine Probe auf: ein nach dem Krause-Verfahren hergestelltes Vollmilchpulver. Es hatte den bei diesen Präparaten schier unvermeidlichen etwas talgig-ranzigen Geruch und Geschmack, der auch bei der Auflösung in Kaffee nicht ganz verdeckt wurde.

Die zur Prüfung gelangte Butter entsprach im ganzen nicht den Anforderungen. Sie war meist talgig, teilweise griefig oder fälschig, mehr oder weniger käsig-bröckelig. Es konnten nur ein 3. Preis und drei Anerkennungen erteilt werden. Es ist keine Frage, daß es außerordentlich schwierig ist, sowohl Butter als auch Käse herzustellen, welche den bei der Prüfung durch die Reife um Afrika herum obwaltenden Temperaturverhältnissen standzuhalten vermögen. Haben diese Erzeugnisse doch einer dreimaligen, je drei bis vierwöchigen Hitzeperiode von 20 bis 28, 30 und selbst 36,5° C. zu widerstehen gehabt. Das zeigte sich denn auch am eingelangten Käse, von welchem 11 Proben vorhanden waren.

Die Hartkäse hatten sich durchweg nicht besonders gut gehalten. Es kommt dabei offenbar sowohl auf die Beschaffenheit und Güte des Käses als auch auf die Art der Verpackung bzw. den Abschluß des Käses gegen die Luft an. In letzterer Beziehung wurde durch die Prüfung in gewissem Grade ein Lehrbeispiel erteilt. Es waren zwei Holländer Käse eingegangen, freilich nicht, wie es zu einem Vergleich nötig gewesen wäre, von dem gleichen Hersteller und auch von der gleichen Milch; aber der eine

Käse war in Leinwand eingeschlagen, gegipst und dann noch mit Paraffin umhüllt, der andere war nur in Leinwand geschlagen, aber ungegipst und unparaffiniert geblieben. Der erstere hatte sich gut gehalten, der andere nicht. Man darf also doch wohl annehmen, daß ein guter, dichter Abschluß nach außen für die Haltbarkeit der Ware vorteilhaft ist, insbesondere für die Ausfuhr nach Uebersee. Für den Inlandshandel hat sich das Paraffinieren der Käse ja längst bewährt. Aber es ist die Frage, ob es nötig ist, die Käse in Leinwand zu packen, zu gipfen und zu paraffinieren, oder ob die für den Inlandshandel übliche Behandlung genügt, darin bestehend, daß man die Käse völlig rein und glatt abdreht (mit dafür vorhandenen Maschinen), mit Leinöl abreibt und schließlich paraffiniert. Ein Haupterfordernis dürfte das Glattmachen sein, das so vollkommen sein muß, daß selbst kleine Vertiefungen vermieden werden. Im Jahre 1924 wurde von einem Aussteller ein derartiger Vergleichsversuch angestellt, der aber leider keine Klarheit brachte. Es war damals in Frage gestellt, ob sich für die Umhüllung Gips oder Wachs besser eigne, und es waren zu diesem Zweck zwei Käsesorten mit diesen Stoffen überzogen. Bei der einen Käsesorte hatte der in Wachs gehüllte Käse stärker gebläht als der gegipste, bei der anderen Käsesorte war ein Unterschied nicht zu bemerken. Ob bei diesem Versuch nicht nur die gleiche Käsesorte, sondern auch Käse aus der gleichen Käsewanne, also aus der gleichen Milch und durch dieselbe Bearbeitung gewonnen, zum Vergleich gelangt ist, war nicht ersichtlich, jedenfalls ist ein solcher Vergleichsversuch nur dann richtig angestellt, wenn so verfahren wird. Um der Sache willen wäre es aber sehr zu begrüßen, wenn eine leistungsfähige Käseerei oder Molkerei sich zur Anstellung eines solchen Versuches verstehen würde.

Ihrer Gattung nach bestanden die Käse aus einem Tilsiter, zwei Holländern (Gouda), vier Exportkäsen, Kräuterkäsen, je einem Romabur, einem Camembert, einem schlesischen Stangen- und einem Emmentaler-Käse ohne Rinde. Der in paraffinierte Leinwand eingehüllte Tilsiter hatte sich gut gehalten, war aber begreiflicherweise stark überreif im Geschmack, großlöcherig und zeigte die eigentümliche Erscheinung, daß das Fett in Gestalt geschmolzener Butter aus dem Teig herauslief. Welcher Ursache das zuzuschreiben ist, ließ sich nicht erkennen. Von den beiden Holländern hatte sich, wie gesagt, der in Leinwand eingegipste und paraffinierte gehalten, der andere nicht. Letzterer war zum Teil ausgehöhlt und zerfressen und sah sehr schlecht aus. Beide hatten den Charakter des Goudakäses ziemlich verloren; der schlecht aussehende Käse hatte aber immerhin sehr guten Geruch und Geschmack, weshalb man ihm noch eine Anerkennung zukommen lassen konnte, während der andere Käse sehr talgigen und scharfen Geschmack hatte. Die vier in gegipster Leinwand paraffinierten Exportkäse waren stark aufgetrieben, teilweise randhohl, stark überreif, faulig und stinkig, zum Teil stark bitter, mit einem Wort verdorben. Es muß das offenbar an den Käsen selbst gelegen haben. Die beiden Kräuterkäse waren gut erhalten, insbesondere der in Pulverform war von angenehmem, aromatischem Geruch (2. Preis). Der Camembert der Molkerei Jordansmühl in Schlesien war natürlich etwas überreif und schmeckte im Innern etwas schärfer als sonst, hatte aber namentlich in den äußeren Teilen noch ganz den richtigen Pilzgeschmack, nur war er etwas stark gesalzen (2. Preis). Vorzüglich war der schlesische Stangenkäse in Blechdosen, er war von geschmeidigem, sehr gut schmeckendem Teig, hatte auch die Form bewahrt (vermutlich dadurch, daß der einzelne Käse in Pergament gehüllt war [1. Preis]). Der Emmentalerkäse ohne Rinde in Schachteln war leider nicht vorhanden, da er auf der Prüfungsreise gestohlen wurde.

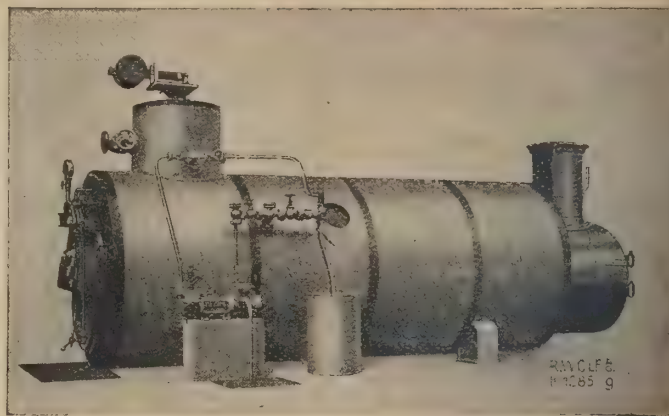
Der Gesamteindruck darf als befriedigend bezeichnet werden. Insbesondere kann das mit Bezug auf die Milch gesagt werden, deren Haltbarmachung technisch wesentlich vervollkommen ist. Weniger befriedigend waren die Ergebnisse bei Butter und Käse. Die Bereitung von Dauerbutter bedarf keineswegs besonderer Maßnahmen gegenüber der Butter für den baldigen Verzehr, sondern nur der Auswahl von guter Milch und besonderer Sorgfalt und Reinlichkeit bei der Bereitung, insbesondere auch eines gründlichen Waschens der noch körnigen, eben fertigen Butter. Für die Herstellung eines dauerhaften, hohe Temperaturen aushaltenden Käses dürfte eine richtige Pasteurisierung der Milch Vorbedingung sein. Nicht minder wichtig ist es wohl, daß die Käsemilch eine genügende, ein gewisses Maß jedoch nicht überschreitende Menge von Milchsäurebakterien enthält, was sich durch Zusatz von $\frac{1}{2}$ bis 1 vom Tausend eines Säurewunders erreichen läßt. Wenn sich die aus pasteurisierter (dauererhitzter) Milch und mit Reinkulturen bereiteten Exportkäse, welche von einer größeren Molkerei eingekauft wurden, nicht gehalten haben, so muß dies an anderen Umständen, vielleicht an zu schlechter Milch gelegen haben; haben sich doch der aus pasteurisierter Milch hergestellte Camembert- und der gleichzeitige schlesische Stangenkäse vorzüglich gehalten. Daß die Kochkäse fast durchweg die Reife über den Äquator gut bestehen, ist der Erhöhung der Käsemasse zuzuschreiben, die sie u. a. auch vor der Ueberreifung schützt.

Vom russischen Butter- und Käsemarkt.

Nachdem die Sommermonate dieses Jahres die russische Butterproduktion auf eine sehr bedeutende Höhe gebracht und am innerschleischen Buttermarkt eine Ueberfülle von Ware hervorgerufen haben, lauten die neuesten Nachrichten über die Buttererzeugung der Sowjetunion weniger günstig. Auch im September sind noch Buttermengen produziert worden, die weit über die Produktion des gleichen Monats der Vorjahre hinausgehen, immerhin aber hat die Produktion im Vergleich zum August merklich nachgelassen, was auf ungünstige Verhältnisse in den wichtigsten Butterwirtschaftszentren zurückzuführen ist. Aus dem Gouvernement Wologda und dem Uralgebiet wird über starke Regengüsse, Winde und Kälte berichtet, aus Sibirien sogar schon über erhebliche Nachfröste. Es dürfte jedoch noch ein anderer Grund für die Verminderung der Butterproduktion bestehen: die Ueberfüllung des innerschleischen Marktes mit Ware und der schleppende Gang der russischen Butterausfuhr. Die Bauern und Molkereigenossen der Butterwirtschaftsgebiete finden für ihre Erzeugnisse nicht mehr genügend Abnehmer oder erzielen für die Butter jedenfalls keine günstigen Preise mehr — infolgedessen schränken sie naturgemäß die Produktion bis auf Weiteres ein.

Die Butterproduktion Sibiriens hat sich im September, laut ungefähre Schätzung, auf etwa 370 000 bis 380 000 Pud belaufen. Das bedeutet gegenüber dem Vormonat, der eine Produktion von rund 520 000 Pud aufzuweisen hatte, einen starken Rückgang. Im September 1925 waren 110 000 Pud hergestellt worden, also weniger als ein Drittel

R. WOLF

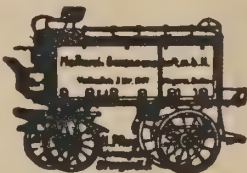


ausziehbare Röhren-Kessel

für Molkereibetriebe besonders
geeignet * Höchster Wirkungs-
grad * Leichte Bedienung
Größte Dauerhaftigkeit * Be-
queme Reinigungsmöglichkeit.

R. WOLF

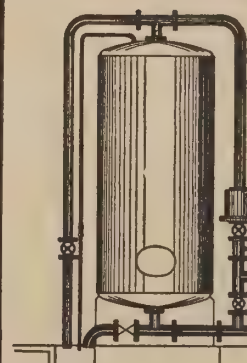
AKTIENGESELLSCHAFT • MAGDEBURG-BUCKAU



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte.

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen
Langenstr. 11

Enteisungs-Apparate

unter Garantie sicherster Wirkung
Langjährige Erfahrungen, glänzende
Erfolge, zahlreiche Anerkennungen
Ausführl. Prospekte gern zu Diensten

Kostenanschläge gratis.

Enteisenes Wasser fördert den Geschmack der
Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

Molkereibürsten

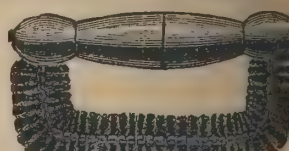
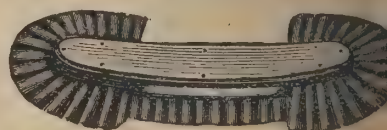
mit Deckel

in Wurzel, Piassava, Union
Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion

in einfacher und doppelter Raupen-
ausführung



in nur prima Qualität

liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

Oelsner Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gedlig
Oels 1. Schl., Fernsprecher 298.

es diesjährigen Ergebnisses. Man kann mithin mit dem letzteren immer noch sehr zufrieden sein. Im Uralgebiet ist die Septemberproduktion auf etwa 120 000 Pud gesunken, gegen 175 000 Pud im August und 46 000 Pud im September des Vorjahres. Im Wolgagebiet hat die Septemberproduktion sich von etwa 40 000 Pud im August auf ca. 25 000 Pud verringert. Aus den übrigen, weiter im Süden der Sowjetunion gelegenen Produktionsgebieten werden für den September Verminderungen um durchschnittlich 15—20 Prozent gegenüber dem Vormonat gemeldet.

Der russische Butterexport hat sich im September verhältnismäßig zufriedenstellend entwickelt, jedenfalls besser als in den Vormonaten. Trotzdem aber ist der Export immer noch sehr minimal und schleppend. Ueber die im September zur Ausfuhr gelangten Buttermengen liegen noch keine zahlenmäßigen Angaben vor, doch steht zweifelsfrei fest, daß der Export sich zu mindestens 75—80 Prozent nach Deutschland gerichtet hat. England verliert immer mehr seine Bedeutung als Abnehmer der russischen Butter, Deutschland dagegen führt im Monat zu Monat sich steigende Mengen ein.

Am innerrussischen Buttermarkt hat trotz der im September verminderten Produktion das Angebot bis Mitte Oktober kaum nachgelassen. Auch die Nachfrage ist überall noch ziemlich rege. Die Preise zeigen aber trotz der kaum veränderten Situation doch steigende Tendenz. Dieses ist vielleicht unter anderem als günstige Erscheinung zu betrachten, die von den großen unterhandelsorganisationen sogar künstlich hervorgerufen sein dürfte, um die Butterproduzenten von der vorhin erwähnten weiteren Senkung ihrer Produktion abzuhalten. Am Moskauer und Petersburger Buttermarkt ist die Lage eine ganz ähnliche wie überall im Sowjetische: unvermindertes Angebot, rege Nachfrage zwecks Deckung des Winterbedarfs und steigende Preistendenz.

Am 20. Oktober wurden am Moskauer und Petersburger Buttermarkt die nachstehenden Preise verzeichnet (alles pr. Pud, in Goldrubeln):

	Moskau	Petersburg
Pologdabutter, sog. „Pariser“, ungesalzen, erste Sorte	30,50	30,00
dto. zweite Sorte	28,50	28,00
dto. dritte Sorte	26,75	26,25
Pologdabutter, sog. „Pariser“, gesalzen, erste Sorte	28,50	28,00
dto. zweite Sorte	26,50	26,00
dto. dritte Sorte	47,75	24,25
Polobutter, ungesalzen, erste Sorte	25,00	25,50
dto. zweite Sorte	23,50	24,00
Polobutter, gesalzen, erste Sorte	23,50	24,00
dto. zweite Sorte	22,25	22,75
Sibirische Butter, ungesalzen, erste Sorte	23,00	22,75
dto. zweite Sorte	21,50	21,25
dto. dritte Sorte	20,00	19,75
Sibirische Butter, gesalzen, erste Sorte	21,00	20,75
dto. zweite Sorte	19,50	19,25
dto. dritte Sorte	18,00	17,75
Schmolzene Butter, erste Sorte	24,00	24,00
dto. zweite Sorte	22,50	22,50
dto. dritte Sorte	21,00	21,00

Am russischen Käsemarkt hat sich die Lage im September bis Anfang Oktober ganz ähnlich wie am Buttermarkt entwickelt. Die Käseproduktion ist in ganz Rußland recht erheblich zurückgegangen, das Angebot am Käsemarkt aber ist daselbe sehr umfangreiche geblieben wie in den Sommermonaten, da die damalige Produktion erst jetzt im vollen Maße Abnehmer findet. Die Nachfrage ist nach wie vor rege. Die Preise zeigen, genau wie am Buttermarkt, in ganz Rußland, auch am Moskauer und Petersburger Markt, steigende Tendenz. Sehr gering ist jetzt am russischen Markt das Angebot in Auslandskäse, da die Einfuhr desselben vom Außenhandelskommissariat mehr und mehr gemindert wird. Infolgedessen zeigen die Preise für Auslandskäse eine sehr erhebliche Steigerung.

Am 20. Oktober wurden am Moskauer und Petersburger Käsemarkt folgende Preise verzeichnet (alle. pro Pud, in Goldrubeln):

	Moskau	Petersburg
Edamer, erste Sorte	27,00	26,50
dto. zweite Sorte	25,00	24,50
dto. dritte Sorte	22,00	21,50
Kirgisischer Käse, erste Sorte	17,00	17,25
dto. zweite Sorte	15,50	15,75
Backsteinkäse, erste Sorte	17,25	17,00
dto. zweite Sorte	16,00	15,75
dto. dritte Sorte	15,00	14,75
Kaufascher Käse, erste Sorte	22,00	22,50
dto. zweite Sorte	19,50	20,00
Echter Schweizer Käse, erste Sorte	43,00	42,50
dto. zweite Sorte	40,00	39,50
Russischer Schmeizerkäse, erste Sorte	22,50	22,00
dto. zweite Sorte	20,50	20,50
Tilsiter vollfett, erste Sorte	23,00	22,50
dto. zweite Sorte	21,00	20,50
Tilsiter halbfett, erste Sorte	16,50	16,25
dto. zweite Sorte	14,50	14,25

J. I.

Jubiläum des „Harzer Käses“.

Der „Harzer Käse“ blüht, wie die „Harzer Volkszeitung“ schreibt, auf 11 Jahre seines Bestehens zurück. Zwischen Wäldesprung und Sternhaus bei Gernrode befand sich vor 150 Jahren ein Vorwerk, das nach einem alten Kloster, welches ehemals an dieser Stelle gestanden hat, und das um 180 herum zum letzten Male beurkundet worden ist, Thantmarsfelde hieß. Das Gebäude diente später der Landwirtschaft und wurden von einigen Landarbeitern bewohnt. Zuletzt wohnte hier eine Schweizerfamilie, die die kleinen Käse herstellte, die heute allgemein als „Harzer Käse“ bekannt werden. Zu dem Jubiläum des „Harzer Käses“ erhalten wir folgenden Jubiläumslied zugesandt:

Zum 150 jährigen Jubiläum des „Harzer Käses“.

Singweise: „Steh' ich in finst'rer Mitternacht.“

Ihr Leut', vernehmet diese Mär:
Einhundertfünfzig Jahr sind's her,
Daß man im Harz Harzkäse macht,
Bei diesem Anblick's Herze lacht.

Unweit Gernrode stand der Ort,
Heut' ist die Spur verwischt und fort, —
Woselbst ein Schweizer — meiner Treu —
Betrieb 'ne kleine Käseerei.

Der Käse, den der Schweizer kauft,
Trat bald an seinen Siegeszug.
Der Käse — der Chronist es bucht —
Wurde im Lande sehr geliebt.

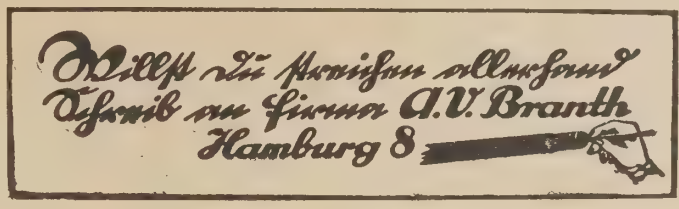
Wohin man reist, wohin man fährt,
Wird „Harzer“ heute viel verzehrt;
Denn Käsebäder gibt's im Land
In Ueberzahl, wie wohl bekannt.

Vor etwa über 100 Jahr'
Das Vorwerk noch vorhanden war,
Wo Harzerkäse, der uns erquickt,
Einst hat das Licht der Welt erblickt.

In uns'rer denkmalsfrohen Zeit
Erinnern sich vielleicht die Leut',
Daß für den Käse ein Denkmal fehlt,
Vielleicht er dann auch ein's erhält.

th.

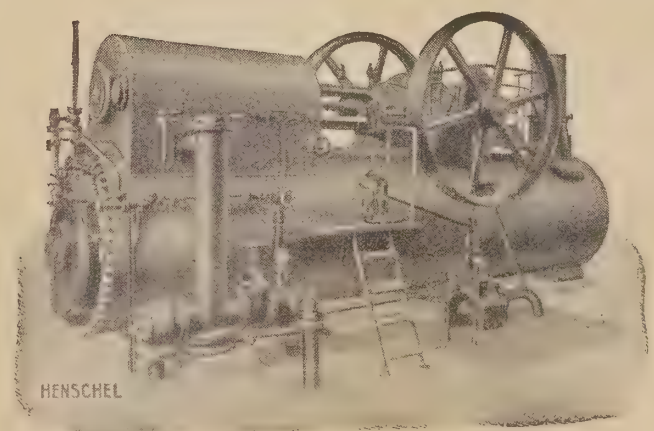
Gut und preiswert: „Ich bin seit einigen Jahren Abnehmer von Branth's Schutzfarben, die ich zum Anstrich der Meiereiräume benötige und kann dieselben als gut und preiswert empfehlen.“ schreibt Herr Meiereibesitzer F. W. Ch. in G. In den nächsten Nummern werden noch weitere, jedoch erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.



Normal-Säure-Entwickler „Probat“ Rein-Aromakultur Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Dampf

- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel



HENSCHEL

In höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Stellen-Angebote.

Zur selbständigen Leitung einer Molkerei wird lediger

Fachmann

gesucht. Gute Fachkenntnisse und Stellung einer Kautions von 2 bis 3000 Mark Bedingung. Eigene Uebernahme der Molkerei ist evtl. möglich. Zeugnisabschriften und Empfehlungen, die nicht zurückel. werden unter **M. M. Nr. 6482** an diese Zeitung.



Stadt. Molkerei in Rheinland sucht für sofort, spätestens zum 15. November einen 19-21 jährigen

Gehilfen

der an peinlichste Sauberkeit gew. ist. Gute Handschrift und sicheres Rechnen unbedingt erforderlich. Gehalt bei nicht freier Station und Kassen **M. 160.—**. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unt. **Stadt-molkerei 6667** an diese Zeitung.



Zur selbständigen Leitung einer Schimmelfäzerei wird erfahrener, tüchtiger

Fachmann

gesucht, welcher für gute Ware garantieren kann. Ang. mit Zeugnisabschriften nebst Gehaltsangab.

Käsefabrik Arndt, (6731)

Halle a. S., Körnerstraße 33.

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen tüchtigen

Harzfäßer

mit reicher Erfahrung, der in der Lage ist, ein marktfähiges Produkt herzustellen. Lübbers Automat vorhanden. Stellung ist dauernd und wird sehr gut bezahlt. (6695)

Käsefabrik W. Dhe, Bahrdorf (Brschw.)

Junger Gehilfe

für modernen städt. Molkereibetr. für Kessel, Maschinen und anderen Arbeiten sowie einer zur weiteren Ausbildung gesucht. Gehalt für ersteren anfangs 50,— Rmk., für letzteren 40,— Rmk., b. freier Stat. und Wäsche. (6684)

Glaser Gebirgsmolkerei, Glash, Neulandstraße 21-23.

Wir suchen zum 15. November einen jungen, fleißigen

Gehilfen.

Stellung angenehm und dauernd. Molkereigenossenschaft Dommitzsch. **Roloff. 6719**

Suche jungen, angehenden (6550)

Gehilfen

welch. Lust hat, sich in Käsefabr. auszubilden od. dieselbe zu erlernen. Bewerbungen m. Gehaltsforderung erbittet

Molkereibesitzer **Conrad Wiedwald** Swinemünde, Gartenstr. 6.

Molkereimaschinen-Fabrik (Schlesw.-Holstein) sucht zu sofort oder zum 1. Januar 1927 zwei bestens eingeführte, branchefundige, selbständige

Reisevertreter

oder Reise-Ingenieure für Schleswig-Holstein. Angebote mit Werdegang und Gehaltsansprüchen erbet. unter **Meiereifach 6660** an diese Zeitung.

Suche zum 15. November einen tüchtigen

Gehilfen

der auch mit Tiefkühlanlage vertraut ist. (6751)

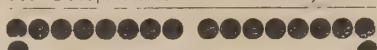
S. Dobberrin, Molk.-Berm., Rosenow b. Rlech in Mecklenburg.

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen tüchtigen

Gehilfen

für Milchausgabe, Versand und Butterm. Gehalt 50 M u. Nebenverdienst. (6648)

Molkereigenossenschaft Sorst bei Greifswald. Schröder.



Zum bald. Eintritt suchen w.

zwei Gehilfen,

- einen älter. u. einen jünger.
- Bewerber, mit Zeugnisabschriften u. furs. Lebensl., die nicht zurückgesandt werd.
- wollen sich melden bei (6678)
- **Hansa-Meierei, G. m. b. H., Lübeck.**



Suche äußerst tüchtigen, ehrl.

Molkereigehilfen

für Molkerei, Romabur- und Limburger Käsefabr. in Abwechselung Schweinestallarbeiten und mich bei Abwesenheit vertreten kann. Antritt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderungen erbittet (6654)

Dellers, Dampfmoht. Meiseberg, Station Osterburg (Altmark).

Wir suchen zum 1. Novbr. evtl. einige Tage später einen nicht zu jungen, ledigen, tüchtigen

Seizer

u. Maschinenführer. Derjelbe muß mit Kessel, Maschin., Kohlenjäuremaschine, Motoren und elektr. Lichtanlage vertraut sein u. kleine Reparaturen sowie Lötarb. selbständig ausführen können. Es finden nur Leute Berücksichtigung, die Interesse für Maschinen haben, ordnungsliebend und sauber sind. Anfangsgeh. 65,— M, freie Stat., Kassen und Wäsche, bei Zufriedenheit sofort Zulage. Werte Angeb. sind zu richten an (6662)

Strehleener Molkerei

Saegen bei Strehlen (Schles.)

Suche zum beliebigen Antritt einen strebsamen, soliden, gutempf.

1. Gehilfen.

Es wollen sich nur wirklich tüchtige, fleißige junge Leute, keine Stundenarbeiter, die mit neuzeitlichen Maschinen vertraut sind und den Chef in seiner Abwesenheit vertreten können, melden. Angebote nebst Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen sind erbeten unter **Westfalen 6712** an diese Zeitung.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter **Oskar Kary**

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Ia Referenzen im In- und Auslande.

Auf Wunsch Probeflieferung!

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

8ung! Weihnachts-Jubiläums-Angebot! 8ung

Anläßlich des 30 jährigen Bestehen

unseres Stammhauses und ebenso lan jähriger Verbindung mit einem großen Teil von Molkereibesitzern und Inspektoren im ganzen deutschen Reich versenden wir auf Wunsch als Reklame bei einem offenen Ziel von 30 Tagen nach Warenempfang eine

Jubiläums-Weihnachts-Kiste

mit 10 Flaschen prima Rheinwein } Jubiläums-Marken
10 Flaschen gutem Rotwein }
5 Flaschen feinem alten Malaga
und 5 Flaschen feinstem Jubiläums-Weinbrand
die 30 Flaschen zusammen zum **Ausnahmepreis von RM. 70.—** einschließlich allem ab Würzburg.

Fränkische Weinhandels-gesellschaft
1896 **Würzburg, Friedensstraße Nr. 35.** 19

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Butterformmaschine

mit 3 Formen, System Lange & Rühlicke, fast neuwertig, zum festen Preise von Mark 600.— ab Fabrik zu verkaufen. (6671)

Hermann Jordan, Berlin SO. 1

Molkeremasch.-Fabrik, Michaelkirchstr. 2

Sie haben keine Ahnung von Buchführung

Warum schaffen Sie sich denn „Einfache Molkerei-Buchführung“ (nebst Inventur und Bilanz), 54 S. mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen von Gust. Frost zum Preise von 4 Mark zum Selbststudium nicht an Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkereifachmann
leb., ehrlich, zuverlässig, f. Lebens-
mittelh. (Butter, Käse, Schmalz
usw.) mittelst Kraftwagen nach
Berlin gesucht. Erforderlich 1500
Mark. Persönliche Vorstellung er-
wünscht. (6704)
Theo Weber, Berlin N. 58,
Sonnenburger 7, III.

Wir suchen zum 15. Novbr. einen
tüchtigen, erfahrenen
Gehilfen
für Kessel und Maschinen mit leicht.
Luffassungsvermögen, der auch fl.
Reparaturen ausführen kann. Ge-
halt monatlich 60,— M bei freier
Station und Kassen. Offerten mit
eignisabschriften und Referenzen.
Molkereigenossenschaft Apenfen,
c. G. m. u. S. (6768)

Al Betrieb sucht zum ehesten
tritt tüchtigen, ledigen
Harzkäfer,
16 J. Arbeiter, der höchste Gewähr
r Herstellung einer prima Marktf.
Ware übernimmt, Käsefehler bes.,
in Laufen der Käse vorf. Off.
it Gehaltsanspr. bei freier Stat.
Familienanschluss erbeten an
**Harzfab. S. M. Laube, Kunners-
dorf i. Erzgeb., Tschechoslowakei.**
Suche bis spätestens 1. 12. einen
erfahrenen, zuverlässigen jung. Mann
it guten Zeugnissen als

Milchfutscher.
Selbst hat auch ca. 100 Schweine
zu versorgen und muß guter
Berdepfleger sein. Offerten mit
eignisabschriften und Gehaltsan-
sprüchen bei fr. Stat. u. Kassen an
P. Bleil, Molkerei Jottwitz,
Bez. Breslau. 6557

Suche zu sofort ehrlichen, soliden
Milchverkäufer
der schon mehrere Jahre als
her tätig war. Nur Leute, welche
voll. Interesse am Geschäft ar-
ben, sich jeder Konfurr. gewach-
ten und mit der Kundschaft best.
zugehen verstehen, sich keiner
Zeit scheuen und gute Pferdepf.
h. wollen sich melden. Stellung
dauernd. Lohn wöchentlich 20 Mk.
u. 2 Prozent vom Umsatz ohne
und Logis oder 20 Mk. monat-
lich und 1 Bfg. pro Liter bei freier
und Logis. Leute mit Sicher-
werden bevorzugt. (6787)
Nordhäuser Molkerei Seb.,
Nordhausen.

Wir suchen zum 15. 11. tüchtigen
Gehilfen
auch Harzer machen kann für
rei. (6638)
Fraustädter Molkerei C. G.,
Fraustadt.

Ich suche fleiß., ehrlichen
 jungen Mann
für Fuhrwerk, Kannen spülen usw.
Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Ich suche per sofort einen älteren
tüchtigen, ledigen
Schweinemeister
für 4—500 Stück Schweine. Es w.
sich nur Leute melden, die Lust u.
Liebe zu ihrem Beruf haben und
schon länger in Mästereien tätig
waren. Gehalt nach Uebereinkunft.
Gefl. Offerten bitte zu richten an
Dampfmolkerei Ahnsen
b. Meinerßen, Prov. Hannover.

Suchen zum 1. Dezember od. auch
später einen erfahrenen, älteren
Käser
für holl. Käseerei. Derselbe muß
auch mit der Bedienung sämtlicher
Maschinen vertraut sein und gute
Referenzen nachweisen können. Ge-
halt nach Uebereinkunft, Stellung
dauernd. Angebote mit ausführl.
Lebenslauf an die (6791)
Gindericher Molkerei e. G. m. u. S.
zu Ginderich, Kreis Moers, Rhld.

Suche zu sofort einen ehrlichen
Milchverkäufer,
welcher als solcher schon tätig war.
Junge Leute, die sich mit d. Kunds-
schaft bestens verstehen und mit
voll. Interesse am Geschäft arbeit.,
wollen sich melden. Gehalt monat-
lich 1 1/2 Bfg. pro Liter bei freier
Kost und Logis. Sicherheit erw.
Central-Molkerei Wahrenbrück
bei Bad Liebenwerda. 6661

Für meine Molkerei Hohensee den
b. Magdeburg, mit vorwieg. Milch-
versand, suche zum baldigen Antr.
eine nicht zu junge, kräftige, saub.
Meierin,
welche kochen kann und dem Haus-
halt für 3 Personen vorstehen muß.
Angebote mit Gehaltsforderungen,
Zeugnisausschriften und Altersang.
erbeten. (6742)
Molkerei Sottrum b. Bremen.
Friedr. Vöhr.

Gesucht zum 15. November evtl.
etwas später ein junger, tüchtiger
Meierist
als alleiniger bei gutem Gehalt.
Central-Meierei Bellworm,
Inh.: Martin Bod. 6683

Gehilfenstelle besetzt, den vielen
Bewerbern besten Dank. (6642)
Sanitätsmolkerei M. J. Ren,
Düren (Rhld.)

Meierinnen-Stellung besetzt. Be-
werberinnen besten Dank. (6702)
Müller, Badra.

Behlingsstelle besetzt. Den Be-
werbern besten Dank. (6721)
Molkerei Rilmarshausen.

Stellung besetzt. Den Bewerbern
besten Dank. (6790)
Käseerei Hammerstein.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern
besten Dank. (6772)
Kufe.

genden einen Ausgleich findet. Da zweite Sorten weiter knapp waren, so
wurde die Notierung für diese und abfallende Qualitäten bereits zu Diens-
tag um 4 M erhöht, während erste Qualitäten erst am Donnerstag eine
Preisverbesserung von 4 M erzielen konnten; auch zweite und abfallende
Sorten wurden um weitere 2 M heraufgesetzt. — Die Hamburger Auktion
hatte ein nur um ca. 1 1/2 M günstigeres Ergebnis gezeigt, dagegen erhöhte
die Hamburger Notierungskommission die Preise um 10 M auf 176 bis
177 M Kopenhagen und Malmö verbesserten ihre Preise um 8 Kronen auf
308 Kronen, bezw. um 10 Kronen auf 275 Kronen. Auch holländische und
baltische Butte zogen im Preise weiter an. — Im Ausland zeigt sich seit
gestern, daß die starken Preiserhöhungen nachteilig auf den Absatz ge-
wirkt haben, und liegt der Markt Ende der Woche allgemein ruhiger. —
Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren im Laufe der Woche
weitere Rückgänge und mußten die Preise hier entsprechend folgen. Man
rechnet allgemein mit weiter nachgebenden Notierungen und verhält sich
daher recht abwartend. Die Forderungen der amerikanischen Pader sind:
Steamlard 32 Dollar, Purelard 33—33,25 Dollar Basis Tierces ab Kai
Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 30. Oktober. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis
& Co. Eine Veränderung der Marktlage im Buttergeschäft hat sich in
den letzten Tagen nicht gezeigt. Die ausländischen Forderungen lassen auf
eine Festigkeit der Stimmung schließen und man glaubt daher, daß die
deutschen Notierungen davon nach dem Monatswechsel auch profitieren
können. Auf billigere Preise ist also vorläufig keinesfalls zu rechnen,
denn ein Druck vom Auslande kann nicht eintreten, weil dort die Produk-
tion immer weiter zurückgeht. Einwandfreie deutsche Butter wird dem-
nach nunmehr steigende Preise erzielen.

Breslau, 29. Oktober. Bericht der Firma Friß Baum & Co.
Die Preisbewegung der Butternotierung während der letzten Wochen
könnte man mit der Fieberkurve eines Kranken vergleichen. Während
man aber bei einem Fieberkranken eine Genesung erhofft, so können wir
aus dieser sprunghaften Preisbewegung günstige Folgerungen nicht er-
warten. In unserem Gebiet liegen die Verhältnisse, wie wir dies schon
neuerdings darlegten, in der jetzigen Zeit besonders schlecht. Allgemein
vertritt man die Ansicht, daß die Erhöhungen der Notierungen unter Be-
rücksichtigung der hiesigen Verhältnisse unangebracht waren. Es ist gar nicht
daran zu denken, die Kleinhandelspreise entsprechend der neueren Notie-
rung zu ändern. Das Geschäft läßt z. Zt. alles zu wünschen übrig. Das
Angebot ist von manchen Stellen größer geworden. Die rübig und fischige
Ware drückt weiterhin auf das Geschäft. Der vor der Tür stehende Mo-
natswechsel wird an dieser Situation kaum etwas zu ändern vermögen;
brachte doch bisher der Monat November bekanntlich immer die schlechtesten
Butterumläge. Aus diesem Grunde sehen wir den nächsten Wochen mit
sehr gemischten Gefühlen entgegen.

Dresden, 30. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf.
Das dieswöchige Buttergeschäft kann als recht befriedigend angesprochen
werden. Die Nachfrage war zeitweise so lebhaft, daß die täglichen Ein-
gänge zur Befriedigung des Bedarfs nicht ausreichten. Zum Wochenschluß
hat eine ruhigere Stimmung Platz gegriffen. Die Anlieferungen deutscher
Molkereien sind kleiner geworden. Die Randstaaten berichten ebenfalls
über kleine Zufuhren. Der Verbrauch hat sich kaum merklich gehoben,
vielmehr wird stellenweise über schwachen Verkauf geklagt.

Käse.
Dresden, 30. Oktober. Bericht der Firma Maier & Umlauf.
Das Geschäft in Allgäuer Weiskäse ist ruhiger geworden. Die Preise wer-
den als hoch empfunden und man deckt sich nicht über den jeweiligen näch-
sten Bedarf ein. — Sowohl Emmentaler als auch echter vollfetter Emmer-
Käse sind wenig verlangt worden. — Die Großhandelsverkaufspreise für
Lofoware betragen je Zentner in Rmk.: pa. echter Emmentaler 140—150,
pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 125—135, pa. bayerischer Stangen-
käse, 20 proz. 65—68, do., 40 proz. 92—95, pa. bayerischer Romadur, 20 proz.,
in Stanniol und Etikett 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 100
bis 105, pa. bayerischer Weiskäse, vollfett 114—118, pa. Camembert, in
Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, je Stück 0,32—0,38, do., ca.
350 Gramm, 1/1 oder 1/8 teilig 0,80—0,90 je Stück.

Köln, 31. Oktober. Bericht der Firma G. Grotesend Jr. Mei-
nem Bericht von voriger Woche ist nichts hinzuzufügen. Das Geschäft be-
wegte sich weiter in ruhigen Bahnen und müssen wir abwarten, wie sich
der Handel im neuen Monat gestaltet. Das gegenwärtige Vertrauen von
einem zum anderen Monat ist ja schon zur allgemeinen Gewohnheit ge-
worden.

Tilsit, 30. Oktober. Bericht der Firma G. A. Kreis. In der ver-
gangenen Woche war die Lage auf dem TilsiterMarkt die gleiche. Mit dem
jetzigen Rückgang der Milchproduktion dürfte die Stodung des Absatzes
bald behoben sein. Wenn auch die Preise sich nicht erhöhen werden, muß der
Absatz ein lebhafter werden. Es wäre durchaus notwendig, eine bessere
Klassifizierung der herausgebrachten Sorten vorzunehmen. Leider wird
unter der Bezeichnung „prima“ sehr oft Ware in den Handel gebracht, die
diese Bezeichnung nicht verdient. Die Folgen sind: Preisabsätze, wachsen-
des Mißtrauen beim Handel mit Tilsiter. Hier einen Wandel zu schaffen
wäre unerlässliches Interesse der Produzenten.

Breslau, 29. Oktober. Bericht der Firma Friß Baum & Co.
Das Geschäft blieb wohl im ganzen genommen unverändert. Nach halb-
fetter Ware wie auch nach den einzelnen Etiketten bestand befriedigende
Nachfrage. Das Harzerkäsegeschäft wird von einzelnen Kaufleuten direkt
ruiniert. Wenn schon die Umstände hierin nicht besonders sind, so scheinen
manche Hersteller ihr Heil darin zu suchen, die Ware um jeden Preis an
den Mann zu bringen. Es ist zu hoffen, daß hierin schon in nächster Zeit
ein Wandel eintritt. Die übrigen Magerkäse sind wenig angeboten. Die
Eingänge hierin lassen sich schlanke räumen. — Quarg. Die Preise sind
in der letzten Berichtswoche weiter zurückgesetzt worden. Berücksichtigt man
heute die Preise für die Fertigware, so ist anzunehmen, daß auch der heutige
Quargpreis schon zu hoch ist, wenn nicht die ganze Harzkäseindustrie dem
Ruin entgegengeführt wird. Hört die Preisschleuderei nicht auf, dann
wird man zunächst wohl versuchen, den Quargpreis noch weiter zu senken.

Reenwarden (Holland), 29. Oktober. Bericht der Firma S. S. Se-
venster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 66—70 hollän-
dischen Gulden, 30 proz. Käse mit 76—80 holländ. Gulden, 40 proz. Käse
mit 96—100 holländischen Gulden je 100 Kg. unversehrt ab Fabrik excl.
Provision.

Eier.
Berlin, 1. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission
für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier:
große, vollfrische, gestempelte 18, frische über 55 Gramm 15—16, frische

Marktberichte. (Nachdruck verboten)

Berlin, 2. November. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
ordnungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel.
rot und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
35,2 M., 2. Qualität je Zentner 149 G. M., abfallende je Zentner 125
G. M. Tendenz: fest.

Oldenburg, 29. Oktober. Bericht des Verbandes Nordoldenburger
drei-Genossenschaften e. B. In der Berichtswoche vom 21. 10. bis
einschließlich 27. 10. 26 sind im Großverkauf 891 Zentner Butter abgesetzt
Durchschnittspreise von 180,12 M je Zentner ausschließlich Verpackung
station.

Reenwarden, Freitag, 29. Oktober. Alte Notierung 195 Gulden.
drei-Genossenschaften-Notierung 195 Gulden. Butter-Auktionen 192 Gul-
den, 190 Gulden, 147 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 30. Oktober. Bericht der Fa. Gustav Schultze & Sohn.
In dem Einfluß der auch in dieser Woche erfolgten ausländischen Preis-
bewegungen blieb die Stimmung bei weiter gebesserter Nachfrage zunächst
unverändert, als die Preise in den letzten Tagen im Einzelhandel
rückwärts kamen, stark wieder ab, zumal auch der Ulmo und die
mit verbundenen Ausgaben jede größere Kaufkraft verhinderten. Die
Notierungen feinsten Butter sind fast unverändert geblieben, da die teil-
weise kleinere Produktion durch etwas größere Zufuhren aus anderen Ge-

unter 55 Gamm 13—14. — Auslandseier: extra große 18,50—19,50, große 14—16,50, normale 12—13,50, abweichende 11—12,50, kleine und abweichende 11—12,50, feine und Schmutzeier 10—11; Kühlhauseier: dänische 14,50—16,50; Kalkseier: 10, dänische 12. Tendenz: still.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 1. November. Die matte Tendenz des Weltmarktes hängt zum Teil mit der Hoffnung baldiger Erledigung des englischen Kohlenarbeiterstreiks und damit eines Herabgehens der Frachtsätze zusammen. Die Uebersee-Eisforderungen sind zwar nur mäßig herabgelekt, aber auf Gebote sehr billig zugesagt worden. Damit hing in Berlin die mattere Tendenz des Geldmarktes zusammen, die sich auch auf den Terminhandel auswirkte. Roggen war am Sonnabend infolge von Deckungen gegen Ausfuhrverkäufe nachbörsllich recht fest gewesen. Auch heute bestand nach Ausfuhr Nachfrage. Andererseits wollen die Landwirte dreschen und werden nur durch das nasse Wetter behindert. Die Aussicht auf baldige vermehrte Ablieferung machte die Kauflust vorsichtig und veranlaßte Zurückhaltung. Gerste war in mittleren Qualitäten mehr angeboten, die Haltung war schwach. Hafer lag hier ruhig. Mehl still und besonders Weizenmehl schwer verkäuflich. Die Preise in stark zugeführten Kartoffeln scheint für Futtermittel die Haltung ruhig zu gestalten. — Am Geldmarkt stellte sich Tagesgeld und Monatsgeld auf je 6—7 Prozent: — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 272—276, Dezember 289—287,50, März 291,50—290, Mai 288,50—288, Roggen, märkischer 219—224, Dezember 236—235, März 244—243, Mai 246—245,50, Sommergerste 220—264, Wintergerste 192 bis 205, Hafer, märkischer 173—193, Dezember 203,50—202, Mai 213, Mais (loko Berlin) 201—205, Weizenmehl 36,25—39, Roggenmehl 31,75—33,75, Weizenkleie 12, Roggenkleie 11,75, Vittoriaerbsen 58—68, kleine Speiserbsen 40—42, Futtererbsen 22—26, Peluschnen 21—22, Ackerbohnen 21—23, Widen 25—26, Lupinen, blau 13—14, Lupinen, gelb 14—15, Rapskuchen 15,80—16, Leinsuchen 20,80—21, Trodenschnitzel 9,80—10,20, Sojaskrot 19,90—20,10, Kartoffelflocken 24—24,50.

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung

D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm zur Lieferung auf große Entfernungen. Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann - Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz

Nach Schluß eingegangen:

Harzkäsefabrik

in Berlin, modern eingerichteter, i. Gange befindlicher mittl. Betrieb (Lübbers Automat usw.), 500 qm. Nutzungsfläche, unter günstigen Bedingungen an Fachmann zu verpachten. Interessenten wollen sich unter Nr. 6792 an diese Zeitung wenden.

Gutgehende

Stadtmolkerei

möglichst mit Käse, tägl. Durchschnittsquantum 2000 Liter, wird v. einem Molkerei- und Käsefachmann in einer milchwirtschaftlichen Gegend Mitteldeutschlands zu pachten event. später zu kaufen gesucht. Angebote unter Nr. 6789 an diese Zeitung.

Rahmreifer,

400 Liter, Ahlborn, ganz neu, weil zu klein, sehr billig. Off. unter Nr. 6763 durch diese Zeitung.

Rahmkäse-Kisten

aus weichen Laubholz, konkurrenzlos in Preis und Aufmachung,

sauber geschliffen, daher kein Ueberstehen der Seiten und Böden, 20fach geheftet, sehr stabil.

M u s t e r k o s t e n l o s.

Carl Schüller, Holzbearbeitungsbetrieb, Spezialität: Käsekisten, Burscheid b. Köln.

Bin dauernder Lieferant der best bez. und anerkannten

ostpr. Läufer Schweine

im Gewicht von 60—100 Pfd. von 30 Stück aufwärts bei billigster Preisberechnung ab ostpr. Station gegen sofortige Kasse. (6771)

G. Kroll, Viehhandlung, Stallupönen. Telefon 293.

Dän. Butter

täglich frisch, haltbar, bei günstigster Preisberechnung. (6774)

Chr. Christensen, Kolding, Dänemark.

Gute haltbare

Schlagjahne

und homogenisierte Kaffeejahne gibt jedes Quantum in Käufern Kannen ab. (6796)

Dampfmolkerei Großwulde, Lehrter Bahn.

Habe laufend

pa. Harzkäse

an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben, gleichz. suche ich einwandfr. Sauermilchquarg gegen Kasse zu kaufen. Angebote unter Nr. 6781 an diese Zeitung erbeten.

Suche Abn. für 20 Proz. Romadur v. Salzisch u. Weiskäse (Magercamembert). Off. mit Preisang. unt. Nr. 6777 an diese Zeitung.

Suche Lieferant in

prima Stangen,

ca. 80 Gr.,

Rundkäse,

auch kommt Labkäse in Stangen. (geteilter Badteintäse) in Frage. Wenn gute Ware garantiert wird, jede Sendung unter Nachnahme. Abnahme wöchentlich 50—100 Kist. Angebote unter Nr. 6773 an diese Zeitung.

1500 Liter

Vollmilch

pasteris., evtl. auch ohne Tiefkühlung nach Köln gesucht. Angebote unter Nr. 6759 an diese Zeitung.

1000 bis 2000 Liter prima past., tiefgeföhlt

Vollmilch

für Köln gesucht. Angebote unter Nr. 6760 an diese Zeitung erbeten.

Prima Speisequarg

süß und streichbar, hat laufend z. Preise von Mk. 28,00 einschl. z. abzugeben. (6762)

Centralmolkerei Tennstedt.

Stellen-Gesuche.

Fleisch-, streichb. Gehilfe, sucht z. sof. Antritt Stellung am liebsten bei Kessel und Maschinen. Werte Angebote unter Nr. 6784 an d. Ztg. erbeten.

Solider, zuverlässiger

Gehilfe,

24 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt in städt. Betr. Stellung. Selbiger ist mit sämtl. Molkerei- u. Käsearbeiten vertr., hat Fachschulen bes., ist flott. Rechner. Erstklassige Zeugn. vorh. Um wertere Angeb. bittet H. Knuth, Voß i. P., Peenestraße. (6747)

Junger, tüchtiger, strebsamer

Fachmann,

25 Jahre alt, verh., ohne Kinder, sucht zum baldigen Antritt Stellg. als Verwalter, Betriebsl., Oberm., Expedient oder sonstigen Vertrauensposten. Ders. ist in all. Zweigen des Faches prakt. sowie theoretisch vertraut u. hat letzte Verwalterstellg. durch Verkauf verloren. Pa. Zeugnisse, Referenzen, Kautionsf. gestellt werden. Molkereien, denen an ein. tücht. Kraft gel. ist, wollen Bewerbungen eins. u. Nr. 6740 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer

Fachmann,

27 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Referenzen, zu sofort oder später Stellung als Betriebsleiter, Obermeister, Expedient, erster Gehilfe. Mit sämtlichen im Fach vorkommenden Arbeiten, Betrieb und Kontor voll und ganz vertraut. Reflektiert wird auf gute Dauerst. Angebote nebst Gehaltsangabe bitte unter Nr. 6766 durch diese Zeitung.

Älterer, solider

Molkereifachmann

sucht zu sofort Stellung als zweiter Gehilfe. Ausgeb. in d. Buterei, Käseerei, Zentris., Kessel u. Masch. 1 Jahr Schlosser gew. Uebernehme jede Arb. Besch. Anpr. Gefl. Angebote u. D. T. 6765 a. d. Ztg. erb.

Tücht., ehrl., verlässiger, selbständ.

Weiskäfer

aus dem Allgäu, 21 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, per bald. seine Stellung zu verändern. Derselbe ist perfekt in Stangen-, Romadur- u. Delikatessfabrikation; er wäre auch der Erlernung von Camembertkäseerei nicht abgeneigt. Er interessiert sich evtl. auch für städt. Betrieb. (6764) Kaver Altmann, Käfer in Hof bei Ottobrunn.

Suche für einen jung verheiratet.

Molkereifachmann, welcher früher mein. Betrieb üb. 2 Jahre muster-gültig geleitet hat, Stellung als Betriebsleiter, Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Ist von Kind auf beim Fach u. mit sämtl. einschlägigen Arbeiten aufs beste vertraut, ob Käseerei, Buterei oder Versand. Ebenso in Schweinemast u. -Zucht u. Futterm. theoretisch u. prakt. durchgeb. Hat seine letzte Stellung wegen Betrügereien des Besitzers verl. u. möchte ich ihm zu einer neuen Existenz verh. Kann ihn aufs beste empfehl. Frdl. Ang. unter Nr. 6758 durch diese Zeitung.

Tüchtige Meierin, seit 4 1/2 Jahr.

im Fach, sucht Stellung v. 1. Dez. ab, am liebsten für Buterei und vork. Arbeiten. Nähere Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (6723)

Emma Stannowski i. Elbing,

Hindenburgstr. 25 a.

Suche für eine tüchtige ehrliche Meierin, 29 Jahre alt, 10 Jahre i. Fach, mit langj. guten Zeugn. Stellung. Selb. ist mit Buterei, Käse, Kessel u. Masch. vertr., ebenso im Laden tätig gewesen u. überr. auch jede häusliche Arbeit. Werte Angebote erbittet (6387)

Molkerei Gr.-Eichenbruch,

Kreis Insterburg, Ostpreußen.

Fachmann,

37 Jahre alt, verheiratet sucht zu bald oder später dauernde Stelle als Milchverkäufer, Schweinemast oder Kutscher. Selbiger schenkt t. Arbeit, ist offen und ehrlich von Charakter, Stahlhelmer, stets auf das Wohl seines Herrn Chefs bed., welches d. nur pa. Zeugn. nachgew. wird. Sicherh. i. Werte von 5 bis 6000 Mk. vorh. Herren, denen an einer wirklich tüchtigen Kraft etw. gelegen ist, wollen ihre wertere Abdr. unter L. S. 6775 a. d. Ztg. einsend.

21-jähriger Gehilfe,

im 6. Berufsjahre, erfahren in all. Facharbeiten u. Weiskäseerei, sucht zum 15. 11. oder etwas später Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbittet (6779)

Molkereigehilfe Kamin,

Dobrik (Anhalt),

Kreis Zerbst.

Junger, tüchtiger Gehilfe, mit all. Facharbeiten best. vertr. sowie Bezeitung von Vogelmilch u. Vogelmilch, der auch in der Weiskäseerei best. bewand. ist, sucht zum sofort. Antritt Stellung. Gefl. Ang. erb. Ad. Kalusa, Gishorn, Oldaustr. 14.

Strebl., sol. Molkereigehilfe,

23 Jahre, mit allen Facharbeiten vertr., sucht zur belieb. Zeit Stellg. Selbiger macht alle vorkommenden Arbeiten mit. Werte Angebote an Walter Wolf, Chemnitz, Sachsen, Jahnstraße Nr. 40.

Molkereigehilfe,

tüchtiger Fachmann, 25 Jahre, in größ. städt. und ländl. Betrieben tätig gewesen, sucht zum 15. 11. Stellung, am liebsten in städt. Großbetrieb oder als alleiniger in selbst. Stellung. Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Werte Angebote erb.

Willi Kagan, 6777

Molkerei - Klosterg. Siedenbollentin in Kreis Demmin (Vorp.)

Tüchtiger Molkereigehilfe

22 Jahre alt, mit allen Arbeiten vertraut, mit guten Zeugnissen. Sucht sofort oder bald Stellung. Angebote erb. (6798)

Willi Harm,

Meierei Havestoft,

Kreis Schleswig.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,

23 Jahre alt, der mit allen neuzeitlichen Maschinen sowie Buterei, Milchversand, Schlagahneversand vertraut ist und auch Erfahrung in der Käseerei besitzt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. November Stellung, auch einige Tage früher oder später. Gegend gleich. Gefl. Angebote sind zu richten an

H. Wolters,

Mehr, Kreis Cleve a. Niederrhein.

Suche für meinen Sohn, 19 Jahre

Stellung

in einer Harzkäseerei. Selbiger ist in mein. Käseerei-tätig und möchte sich ein Jahr noch ausbilden. Angebote unter Nr. 6795 durch diese Zeitung.

Suche für eine

Meierin

die fünf Jahre in hies., größ. mod. Betriebe tätig war, Stellung zu beliebigem Antritt. Selb. ist grundehrlich, fleißig und zuverlässig und daher bestens zu empfehlen. (6794)

J. Hanenlamp, Betriebsleiter,

Bochhorn, Oldenburg.

Offerten an Mag. Biltner in

Kernsdorf, Post Marienfelde, Kreis

Osterode, Ostpreußen.

Verkäuferin

mit langjährigen Zeugnissen sucht leitende Stellung in Butter- und Käse Spezial-Geschäft zu sofort. Angebote mit Gehaltsangabe erbitte unter Nr. 6782 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

mit Butterversand, nachweisbar
gr. Umsat., in herrl. Lage Schles-
wigs, Nähe bedeut. Stadt, ander.
Unternehmen wegen kompl. für M.
25 000.— zu verkaufen bei äußerst
niedriger Anzahlung. (5563)

Alfred Wenner, Rendsburg,
Telefon 2756.

Molkerei-Verkauf!

In rein ländlicher Gegend des Münsterlandes direkt am Bahnhof mit durchschnittlich 4 bis 5000 Liter Milchlieferung täglich; Gebäude und Maschinen fast neu, großer Schweinemaststall, Mühle usw. vorhanden, für ca. 120 000 Mk. zu verkaufen. Ernstl. Reflektant. mit Kapitalnachweis erhalten Auskunft durch

Plettendorf & Co.
Münster i. W.

Reisender

der in Molkereien gut eingeführt ist, oder tüchtiger Molkereifachmann, der sich für diesen Posten eignet, mit RM. 10 000 Kapital als Teilhaber von Molkereigerätefabrik gesucht. Angebote unter 6406 durch diese Zeitung erbeten.

Gut eingerichtete

Molkerei

ca 1500 Lit., Nähe Frankfurt a. M. od. m. gut. Bahnverbind. dorthin sofort zu pachten gesucht. Eiloffert. an H. Büning, Wiesbaden, Langstraße 3. (6549)

Molkerei-

Produktengeschäft

in großer Stadt, 2500 Liter Milch, in billigen Pachtträumen, mit schön. Wohnung usw. verkäuflich. Offert. unter Nr. 6750 an diese Zeitung.

Älterer Molkereifachmann sucht

Molkerei

zu pacht., auch solche, welche heruntergewirtschaftet ist. Übernehme die Garantie, selbige in kurzer Zeit hoch zu bringen. Würde die Molkerei auch verwalten. Offerten erb. unter R. P. Nr. 6644 an diese Ztg.

Für einen meiner Verwandten (Fachmann Mitte 40 J.) suche ich in Brandenburg, Sachsen Schlesien eine

Molkerei

mit 500—1000 Liter tägl. Anliefer. zu kaufen. Anzahlung 7—8000 M vorhanden. Gartenland erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Ausführl. Zuschriften erbeten unter Nr. 6659 an diese Zeitung.

Eilt! Eilt!

Molkereiprojekt mit Beträgen in der Mark, 3—4000 Liter, weise nach, wenn mir die Leitung der Molkerei selbständig übertragen w. Keine Konkurrenz, Bahnstation. Molkerei wird gewünscht. Interessenten, welche über genügend Kapital zum Bau (ca. 28 000 Mark) verfügen, wollen Angebote unter Nr. 6652 an diese Ztg. einreichen.

Berh. strebsam. Mann, 34 Jahre alt, sucht sich mit ca. 6000 Mk. als **tätiger Teilhaber** in gutgehender Molkerei zu betätigen. Selbiger hat vor dem Kriege in größerer Molkerei gearbeitet. Wohnung muß vorhanden sein. Off. unter Nr. 6687 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Thüringen, Nähe größer. Stadt, ist sofort zu verkaufen. Preis 24 000 bei 8—10 000 M Anzahlung. Näheres unter Nr. 6675 an diese Zeitung.

Meine in der Nähe von Bremen gelegene

Pachtmolkerei

ist an kurzentschlossenen Käufer für 14 000 Mk. bei 8000 Mk. Anzahlg. verkäuflich, tägliche Anlieferung 1250 Liter, im Sommer 3000, letzte Auszahlung 9 1/2 Pfg. bei Rückgabe von 80 Prozent Magermilch. Frischverwand täglich 500 Liter nach Bremen für 18 Pfg. Keine Konkurrenz, jährliche Pacht 950 Rmk. mit schöner 4 Zimmerwohnung. Eigenes Geßpann. Eismaschine 15 000 Ral. Betrieb in bester Ordnung, Bahnstation 3 Km. Goldsichere Existenz wird garantiert. Näheres unter Nr. 6736 an diese Zeitung bei Angabe der Geldverh. Vermittler zwecklos.

Suche eine gutgehende

Stadtmolkerei

evtl. auch Landmolkerei zu kaufen oder pachten. (6377) Chr. Brudert, Brieg, Bz. Breslau, Neuhäuserstr. 4, I.

Kauf-Gesuche.

Gebr. Alstra = Pasteur mit unterem Antrieb, Größe 4, kippbar, gesucht. Angebote mit Preisen unter Nr. 6700 durch diese Zeitung.

Lübb. Automat B.

zu kaufen gesucht. Offerten mit Preis unter N. Nr. 6718 an diese Zeitung.

Suche gebrauchten

Westfalia-

Kraft-Separator

mit Kugellagerung, 1000 Liter Stößig. und Schleudertrommel mit Zubehör für Milchunterfuchung. Offerten unter Nr. 6730 durch d. Zeitung.

Kauf-Angebote.

Wegen Aufgabe der Fabrikation habe 3—4000 Stück

Käsefisten

5/24/25, neu, genagelt, billig abzug. Käsefabrik J. Radom, Helsen (Hannover).

Wegen Einstellung des Betriebes eine fast neue

Molk.-Einrichtung

zu verkaufen: 1 elektr. 5 PS.-Motor, Pasteur und Dampferzeuger, Milchhühler, 2000 Liter-Zentrifuge, Butterfertiger, Wasserpumpe mit gr. Bassin, 2 Milchpumpen, Transmissions mit sämtl. Riemen, Milchbehälter, Maheimer und mehreren Zubehör für den spottbillig. Preis von 3000 Mark. Günstige Zahlungsbedingungen. (6647) Molkerei Sternberg i. d. Neumark.

1 Holsteiner Butterfass, Größe 4, Ahlborn,
1 Separator Alfa Paval, 1000 Lit., direkter Antrieb,
1 Transmission mit 3 Riemenscheiben, Hängelager,
1 Dampferzeuger, 1/2 Atm. gegen Butter- oder Tilsiter Vollf.-Lieferung preiswert abzugeben. Offerten unter Nr. 6656 durch diese Zeitung.

Verkaufe meinen fast neuen

Tubalia-

Dampferzeuger

mit 3 qm Heizfläche, da zu klein. Suche einen steh., gut erhaltenen Dampferzeuger mit etwa 8 qm Heizfläche zu kaufen. Offerten erb. Emil Bölsde, Molkerei, Croßen a. Ober. 6672

1 gebrauchter Milchverkaufswagen, 1 gebrauchter Tadelwagen, ca. 20 gebrauchte Milchtannen (20 Liter Inhalt). (6670) zu kaufen gesucht.

Zentral-Molkerei Wahrenbrück bei Bad Liebenwerda.

Existenz für Quargläser! Kompl. Käsereieinrichtung m. groß. Lübb. Automat f. mittl. Betrieb in Großstadt Sachsens lag., sof. zu verp. od. bill. zu verk. Off. u. 6724 a. d. Ztg.

Komplette

Sarzer-

Käseeinrichtung

mit Maschinen, Risten Rohr- und Holzhorben, 4 Zentn. Käse in usw., fortzugshalber sehr billig zu verkaufen. Angebote unter Nr. 6745 durch diese Zeitung.

Suche Abnehmer für prima abgehärtete

ostpr. Läufer Schweine von 60—100 Pfund ab ostpr. Stat. gegen sofortige Kasse bei billigster Preisberechnung v. 30 Stück aufw. Emil Mielke, Kartlinien, Ostpr., Post Rastuben. Tel. Rastuben 19.

Buttermehle,

prima Schweinesutter, Fuhmehl in kleinen Posten gibt ab feuchte Kartoffelpulpe, per Ztr. 85 Pfg., Waggonladung, verkauft 6734
Zads, Charlottenburg, Sybelstr. 59.
Fernsprecher Steinplatz 5283

Gelegenheitskauf.

Im Auftrage verkaufe ich einen tadellos erhaltenen, aus hochherzhaftlichem Best. Stamm. Selbstspannerdrilling, Kal. 16 x 16 x 8 mit Zielfernrohr Zielwier. Das Gewehr ist ein Kabinettstück aller ersten Ranges. System Anson-Deley. 5facher Vergrößer., sämtliche Läufe rauchlos beschossen, Jagdmehgraur, Hornornatur, beste u. vollendetste Sühler Meisterarbeit. Die Schußleistung hervorragend, Kugellang fast ohne Streuung. Bester Preis M 450.—, evtl. wird prima Markenbutter als Gegenwert in Zahlung genommen. Off. unter Weidmannsheil Nr. 5787 an diese Zeitung.

Käse-Holzma'ten

(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung von Weichkäse fabriziert allen gewünschten Größen

Holzmatten - Industrie
GEORG RÜSSLER

Lindenberg i. Allgäu
(Bayern)

Butterknetter,
Butterform maschin
eb. a. elektr. Moto
gebraucht und gut erhalten, sof. zu kaufen gesucht. Eilangebote Preis erbittet (6)

Leopold Hagendorff,
Butter- und Käsegroßhandel,
Greiffenberg i. Schlesien.
Fernsprecher 92.

Gelegenheitskauf.

Wegen Aufgabe des Artikl. offeriere äußerst billig

Sarzkäsefisten.

Angebote unter G. A. Nr. 6566 diese Zeitung.

Infolge Geschäftsaufgabe bill. abzugeben:

1 steh. Quersiedekessel, 5 qm., 7 Atm., erb. 10
1 passende Dampfmaschine,
1 Buttermaschine mit Fass von 300 Liter Inhalt,
1 Butterknetter, 1 verz. Käsewanne 8—900 Liter Inhalt,
1 Vollmilch-Annahmewanne, 4—500 Liter, zusammen M 1500.—
Anfrag. erb. unt. B. N. E. 1
Ma-Haasenstein & Vogler, Berlin N. W. 6.

Butterfässer,

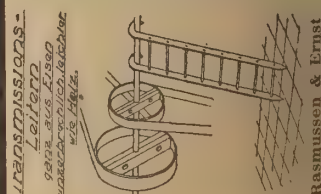
nur einmal gebrauchte und sauberere offerieren zu Mk. 0,70 Stück ab Leipzig. Unverbittl. kosten die Fässer nur Mk. 0,35 Stück. (6)

Gottlieb Michaelis & Co.,
Buttergroßhandlung,
Leipzig, Kohlgrabenstr. 1/3.

7 PS.

Dampfmaschine

mit 16 Dampfkessel, betriebsfähig mit Transmission haben preiswert abzugeben
C. Pfannenbergs & Co., Dessau



Milchflasche
Joghurtflasche
aller Art liefern
Glashütten
Wisthoff & Co
Steele
(Ruhr)

„Perry“

das beste, unschädlichste und billigste

Reinigungs- und zugleich Desinfektionsmittel der Milchwirtschaft

Von den ersten Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten geprüft und empfohlen. **Vereinigte Chemische Werke Ludwig Dir**
München-Ost und Dr. Hermann Fell, Heidelberg.

Hygienische Milch-
flaschenverschlüsse.
Schmidt & Co., A.-G., Elberfeld.

Milchkannen

Abdeckel, 20 Liter zu Rmt. 9,50
Verschl., 20 Lt., zu Rmt. 10,50
Liefert nach wie vor in kräftiger
Führung u. prima Verzinnung
Schlaunen-Vertrieb Schöppensiedt
des Quantum sofort lieferbar.

Käsefisten

wie □ = Käsefisten

liefert prompt und preiswert
Mag. Gronbei, Ristenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.

Harzkäsefisten
□ Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut u. billig
von
Schlesten u.
Thüringen
die

Preussische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Paruf 776, Drahtanschrift Kistenfabrik

Depressierte
Käse-Schneidstein
Schmidt & Co. Elberfeld

Spezialität: Schneideln für
Emmentaler ohne Rinde.

remer & Grosse
Dresden-23

Spezialfabr. für Flaschenkisten
Versand- und Butterkisten
Bematten, Käsefisten etc.

Blomben
17,5 cm. lang. Blombierdraht.
1000 Stück 2,75 Mk., bei größ-
tgen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

1000
Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrreund
behandelt auf 260 Seiten
all, was ein junger Molkerei-
mann wissen muß. Preis
Verlag für Molkereibüro-
mittel Karl Wegner, Frau-
stadt-Übersdorf. (5366)

Parzer Käsefisten
Nadelholz, sauber und stabil
Nadelholz (genagelt, i.
gewünscht. Größe gibt billig ab
Kauf Rothlich, Ristenfabrik,
Reibau i. Schl. (5054)

Milchfässer
Nadelholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
Nadelholz am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Milch-Flaschen
aller Art



Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro: **Düsseldorf, Schadowstrasse 30**

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80
Pfennige ab (5834)
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Gelegenheitskauf für Meiereien !

1 Milchpasteur, 1000 mm lang, 800 mm Durchmesser, 1 kupferner Flach-
kühler, 2500 mm lang, 1100 mm hoch, 1 Zentrifugalpumpe, 3 doppel-
wandige Aluminium-Säure-Bassins, je 1500 Liter, 1 einwandiges Alu-
minium-Bassin, 1000 Liter, 40 neue Milchkannen, je 25 Liter, verzinkt,
12 gebrauchte do., sowie 2 Zweispänner-Plattbederwagen. Sämtliche
Teile sind so gut wie neu und nur umstandeshalber verkäuflich. Ange-
bote erb. unt. S 281 an d. Ann.-Bür. S. Densch jr., Flensburg. (6472)

Neue

Nachnahme-Drucksachen !

Nachnahmekarten, Nachnahme - Paketkarten
beide mit anhängender Zahlkarte od. Postanweisung
Nachnahme-Aufklebeadressen m. rotem Dreieck
mit Adressen- und Absender-Eindruck,
liefert schnell und sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Gebr. Kühlmaschine

erstklassiges Fabrikat, kauft (6014)
Butterhdlg. Nordstern, Berlin, Magazinstr. 17

Absatzferkel

liefert jeden Posten
bei günstigen Preisen
und
Zahlungsbedingungen

Hermann Brandt

Viehhandlung

Riesenburg (Westpr.)

Telefon 101.



Suche Abnehmer auf gute
Ermländer

Läuferfische

im Gewicht von 80—120 Pfund zu
billigst. Tagespreise ab Verladestat.
per Kasse. Bitte um Angebote
Carl Fromm, Viehhändler,
Sommerfeld bei Regentin, Ostpr.
Emil Radau, Viehhändler,
Guttstadt, Ostpr.

Risten

in jeder Ausführung (Käsefisten,
Eierfisten usw.), Käsefisten empf.
Wilk. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Ein wenig gebrauchter

Zubalia-

Dampferzeuger

5,16 qm. Heizfläche, sehr preiswert
evtl. auf Ratenzahlung zu verkauf.
Centrakferei Kühnhausen-Erfurt.

Haben zwei isolierte,

saft neue Milchbassins,
Bimetall, je 2000 Lit., Fabr. Ahl-
born, 120 × 140 × 120 innen, für
je 300,— Mk. sowie eine guterhalt.

Vollmilchpumpe,
2000 Liter, 70,— Mk., eine gebr.

Milchwaage,
Laufg., 120,— Mk., ein. gebraucht.

Pasteur,
2000 Liter, 190,— Mk. abzugeben.

Angebote unter Nr. 6523 an diese
Zeitung.

Molkerei. Nähe Industriegebiet,
hat abzugeben:

1 stehend. Kessel, 6 Atm. Ueberdr.,
10,2 qm. Heizfl., 1 Transmission,
6 Meter lang, 40 mm. Durchm.,
dazu 4 Lagerböde m. Ringschmier-
lager, ferner 3 hölz. Scheiben, 80
× 10 × 35 × 10 × 56 × 10, ein
runder Kühler, 1500 Liter leistung,
1 Wasserpumpe, 2—3 cbm. leistung.
Sämtliche Sachen sind gebrauchsfähig
erhalten und billig abzugeben.
Angebote unter Nr. 6593 d. d. Ztg.

Eine Gutsmolkerei-Einrichtung
zu verkaufen, bestehend aus:

1 Annahmebehälter, 500 Liter,
1 Weiskalaseparator, 500 Liter,
1 Magermilcherhitzer, 500 l. liegend.,
1 steh. Dampfessel, 0,5 Atm.
Sämtliche Teile sehr gut erhalt.
Offerten unter Nr. 6528 an d. Ztg.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Milchfannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der bekannten Güte (1811) Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Butter, Käse, Quarg.

Wer liefert eine erstklassige **Flaschenmilch** an Dauerabnehmer in Kleinstadt Sachsens? Offerten unter Nr. 6658 an diese Zeitung.

Alte reife Limburger zu kaufen gesucht. Angebote unter B. Nr. 6653 an diese Zeitung.

500 bis 1000 Liter Vollmilch

haltbar und fettreich, für dauernd gesucht. Angebote an (6711) Molkerei Froberg, Chemnitz, Zeppelinstraße 6.

Habe wöchentl. 1 Zentner feinste Tafelbutter

an nur zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Angebote mit Preis erbittet (6720)

Molkerei Haverlah, Station Ringelheim.

2000 bis 3000 Liter Vollmilch

gereinigt, erhitzt und tiefgeföhlt, hat weisf. Gen.-Molkerei, günstig zum Industriegebiet gelegen, sofort an zahlungsfähigen Dauerabnehm. auf Jahresabschluß abzugeben. Angebote unter B. G. M. Nr. 6717 an diese Zeitung erbeten.

Habe vom 1. bis 15. Novemb. 26 30 bis 40 Zentner frischen, trockenen, metallfreien

Quarg gegen Höchstgebot abzugeben. (6713) Dampfmolkerei Ulrichstein, Oberh.

Wöchentl. 6-8 Zentner frischer Speisequarg

für regelmäßige Lieferung gesucht. Preisangebot. (6710)

Molkerei Froberg, Chemnitz, Zeppelinstraße 6.

Molkerei in Niederschlesien sucht Abnehmer für Butter,

150 Pfund wöchentl., i. Kübel od. geformt. Preisangebote bitte unt. Nr. 6749 an diese Zeitung.

1 bis 2 Faß Tafelbutter

wöchentl. zu kaufen gesucht von Nordd. Lieferanten. Offerten unt. Nr. 6735 durch diese Zeitung.

Schlagjahne, Kaffeesjahne, Butter

u. Frühstückskäse in Pergament liefert jedes Quant. preiswert. Vertreter gesucht.

Molkerei Neunheilingen in Thür. (6697)

Suche eine Molkerei, die mir wöchentl. Sommer wie Winter 4-5 Zentner frischen, trockenen, metall- und buttermilchfreien

Quarg liefern kann. Angebote mit Preis erb. (6646)

Kof. Schmidt, Käferei Friedmannsdorf Nr. 30, Post und Bahn Seelingstädt bei Weidau.

Olmützer Käsel

goldgelbe, weiche Ia Ware, liefert größte Quantitäten zu billigsten Preisen

Erste Böhm. Leipäer Käsefabrik Brüder Pick, Böhm. Leipä (Cechoslowakei)

100 Kisten prima Mainzerkäse und eine Tonne feinste Butter

hat wöchentl. Molkerei in Oberhessen abzugeben. Gest. Offerten unter Nr. 6622 an diese Zeitung.

Harzer Spitzkäse

hat regelmäßig abzugeben (6598) Carl Olsen, Berl.-Reinickendorf-D. Fernruf Reinickendorf Nr. 3405.

Suche noch für dauernd wöchentl. 2 Faß frischen **Quarg**

Angebote erbeten. (6690) Franz Böter, Käferei, Nahtum i. S.

Feinste Gebirgs-Tafelbutter, sowie

Quadr.-Kümmelkäse und Speisequarg hat noch laufend abzugeben (6686) Dampfmolkerei Nassau i. Erzgeb.

Nach Berlin oder dem Industriegebiet sind noch täglich gr. Mengen **Sahne**

laufend abzugeben. Anfragen erb. unter Hannover Nr. 6685 an diese Zeitung.

Alte seriöse Hamburger Käsegroßfirma

sucht noch einige leistungsf. Molkereien zwecks regelm. Lieferung von Weiskäse, insbesondere viertel- od. halbfetten Camembert,

lose ohne Verpackung. Angebote u. S. G. 5761 an Rudolf Mosse, Hamburg 1. (6701)

Suche wöchentl. 10 Ztr. prima Quarg

zur Schimmelfäse. Kasse nach Wunsch. Angebote von Molkereien, denen an einem guten Abnehmer gelegen ist, an (6681)

Richard Esche, Käsefabrik, Barleben.

Größere Molkereigenossenschaft hat noch ca. 1500-2000 Liter tiefgeföhlt, entkeimt

Vollmilch

nach dem rhein.-westf. Industriegebiet abzugeben. Offerten erbeten unter Nr. 6651 an diese Zeitung.

Quarg

trocken, metallfrei, zur regelm. Lieferung gesucht. Angebote mit Preis erbeten. (6645)

S. Grünberg, Berlin-Weißensee, Falkenberger Str. 44. Telefon Weißensee 1037.

Gebr. Scheffler Butter- und Käse-Import, Berlin D. 27,

Wallner-Theaterstraße 42 suchen Verbindungen mit Molkereien zwecks Bezug von (6657)

Butter und Käse.

Suchen wöchentl. 25 Tonnen allerf. Tafelbutter auch in Teillieferungen. Außerste Preisangebote erbeten.

Rostoder Milchversorgung, G. m. b. H., Rostod in Mecklenb. Suche für wöchentl. Lieferung trockenen, metall- u. buttermilchfr.

Quarg und bitte um Angebot. (6753) Gustav Hornemann, Käferei, in Irleben (Bezirk Magdeburg).

Weisf. Molkerei hat noch zirka 700 Liter pasteurisierte und tiefgeföhlt

Vollmilch

abzugeben auf Abschluß gegen Sicherheit und Kannenstellung. Näheres unter Nr. 6512 an d. Ztg.

Ich bin regelmäßiger Käseabnehmer für frischen, trockenen metallfreien

Quarg

sowie prima Holländer Kuhkäse u. bitte um Angebote mit Preis. (Karl Soene jun., Käsefabrik u. Buttergroßhandlung, Eberswalde, Eisenbahnstraße 75.)

Suche wöchentl. 1-2 Tonnen prima Schlesw.-Holst.

Meiereibutter

zu kaufen. Angebote erbeten an Central-Meierei Westerbekstrich bei Büsum. (6569)

Molkerei mit gr. Buttervertrieb sucht auf Jahresabschluß gr. Posten **Sahne**

zum verbuttern. Entfernung spielt keine Rolle. Offerten unter R. W. 6499 an diese Zeitung.

Wöchentl. noch 4-5 Tonnen pa. Molkereibutter

an prompt zahlende Abnehmer abzugeben. Erbitte Preisangebot. Probetonne an Unbekannte gegen Nachnahme. (6544)

Molkerei Kolzig, Schlesien.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentl. regelm. ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung. Erbitte Preisangebote. (6177)

Edwin Körner, Käsefabrik Schönau b. Leipzig.

Carree Creme des Alpes

feinster Rahmkäse ca. 70 Prozent Fett i. d. Tr., hat laufend abzugeb. Preis pro Kiste mit 6 Stück 1,60 Mark franko. Großlisten erhalten Rabatt. Vertreter überall gesucht.

Fr. B. Neufenhauer, Käsefabrikation, Köln-Ehrenfeld, Subbelratherstraße 308.

Die Molkerei und Käferei Michelstadt (Hessen)

sucht noch Abnehmer (auch Vertreter) für ihre **prima Mainzer- und Harzkäse.**

Probekisten unter Nachnahme zum billigsten Tagespreis. (6640)

Ich zahle für prima trockenen Labquarg

Mark 27.- per Zentner, ferner kaufe ich **Tilsiter Magerkäse**

Holsteiner Käse **Muschuh-Käse** zu höchsten Tagespreisen.

Mit feinsten Bank- und Handelsreferenzen stehe zu Diensten.

H. Krogmann, Käsefabrik, 6623 Rortorf (Holstein).

Ferdinand Häuslinger & Co., Käse- u. Butter-Großhandlung Hamburg, Schubertstraße 4. Merkur 1557.

Gebr. Kunert

Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse

Quarg

Molkereien können jedes Quantum prima **Butter**

preiswert erhalten. Paul Reinicke, Berlin SO. 16, Köpenickerstraße 127.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen läuft dauernd jed. Posten Niederschlesische Käsefabrik G. m. b. H. (1182)

— Siegm. —

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei zur regelmäßigen Lieferung gesucht. Angeb. mit Preis erb.

Bruno Geiler, Käsefabrik Doberischwitz, Post Schöppach. Telefon Amt Schöppach 18.

Julius Klockgeter

G. m. b. H., Oldenburg i. D. Telefon Nr. 68

anbietet feinste **Molkereibutter**

Habe laufend deutschen und ausländischen Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben. Magdeburger Buttergroßhandlung Magdeburg, Margarethenstr. Telefon 8744 (4)

Schlagjahne

Hannoversche Molkerei hat täglich 500-600 Liter Stallfütterungsjahne nach dem Industriegebiet, Berlin, Hamburg od. Bremen abzugeben. Angebote erbeten u.

5637 an diese Zeitung.

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt, beste Schlagfähigkeit, liefern eigenen isolierten Kannen sowie Stahl- oder Aluminiumflaschen. Kisten von 20 Flaschen. (5)

Molkerei Antum, Bez. Osnabr. Steinbushen-Tilsiter-Quadratkäse Großhandelsvertreter eingetragene Firma, übernimmt Vertretung leistungsf. Molkereien für den Platz Stettin. Offerten Nr. 6266 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei nahe dem Industriegebiet sucht täglich noch 1000-1200 Liter einwandfreie **Milch**

zu sofort bis etwa Monat März. Offerten mit äußerster Preisangabe und ob Kannen gestellt, unter Nr. 6592 an diese Zeitung.

Kasein



feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

in Tonnen M. 12.—, in $\frac{1}{2}$ Pfund-
Säcken 10 Prozent über Berliner
Diskontierung hat abzugeben
Hk. Müller, Möbelfabrikbesitzer,
Mgdeburg,
Stobstr. 50. Telefon 8744.

Trockenen
 **Quarg** 
 metallfrei, kauft laufend gegen
 Kasse. (6357)
M. Stodhoff, Käsefabrik. Bremen,
 Stephanitorsteiweg 44.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Quarg

metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Sauermilchquarg

einwandfrei, zu kaufen gesucht geg.
prompte Kasse. (6103)
C. A. Tippenhauer, Bremen,
Reuterstraße 9,
gegr. 1866. Tel. Kol. 5071.

Quarg

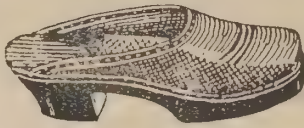
kauft laufend zu höchsten Tages-
preisen (7355)
Erste Reifer Käsefabrik,
Reife II.

Butter, Eier, Käse

kauft und liefert laufend (6141)
A. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-
Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe
und -Pantoffeln als Spezialität für
Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Eisenverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

3000 Rist. Handkäse
habe wöchentlich noch an zahl-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik
Cassel-B.

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandlung
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West
Telegr.-Adr.: Buttermeyer

Spezialität goldg., hellbl. gep.
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spitzkäse
80er Handkäse

liefern preiswert und prompt
Nachnahme, auch in Klein. P.
Janzer & Bolzau, Käsefabrik
Harjum i. Hann.

Wo noch nicht vertreten, zu
Vertreter bezw. Kasse-Groß-
gekauft. Preisliste einfordern.

Suche größere ostpreussische
Molkereien z. regelmäßiger
Lieferung von
Zils. Halbfettkäse
Zils. Vollfettkäse
gegen sofortige Kasse. (508)
Louis Davidsohn, Käsegroß-
händler i. Medib.

Käse-Etiketts

jeder Art
und Größe

in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach
künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei
größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt

konkurrenzlos billig.

Mit neuen modernen Entwürfen
stehen wir gern zu Diensten.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmelkulturen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2133. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark, Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsmark in Empfang nehmen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Befestigung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

129

Hildesheim, den 4. November 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Dauerheißhalter „Sako“. Von Dr. A. Richter.
Fragen und Fortschritte auf dem Gebiete der Milchwirtschaft. Von Chemiker Dipl.-
Ing. Walter Laue.
Ueber den Nutzen vitaminreicher Ernährung der Milchkühe für Prophylaxe
und Therapie von Säuglingskrankheiten und neue Wege zu rationellen Fütterungs-
methoden. — Die Milchbildung.
Der Weltmarkt für Milch und Molkereiprodukte im 3. Quartal 1926. — Eine
Schadensersatzklage wegen Einstellung genossenschaftlicher Milchlieferungen vor dem
Reichsgericht. — Butterprüfung zu Güstrow i. M. — Wanderausstellung der D. L. G.
Dortmund 1927. — Ein mangelhaftes Gerichtsurteil über den Fettgehalt von Rip-
tauer- und Neuchâtelkäse. — Milch und Butter im 3. Vierteljahr 1926. — Butter
mit 40 Prozent Wasser. — Entwicklung des Molkereiwesens in Australien.
Aufnahme von Weiskäse in die ermäßigte Eilgutklasse. — Wodurch können
in den Genossenschafts-Molkereien Unterschiede in der Höhe des Milchgelbes ent-
stehen? — Die Bedeutung der Butterprüfungen. — Die Milchversorgung auf der
Tagung der ostpreussischen Tierärzte. — Die Führung der Betriebsübersicht in der
Molkerei. — Behandlung der Schweizerkäse im Anschnitt. — Dampsentwinder (Nieder-
druckdampfzerzeuger) in Molkereien. — Kühlanlage für Käsefeller.

Der Dauerheißhalter „Sako“.

Von Dr. A. Richter,

wissenschaftlicher Hilfsarbeiter am Bakteriologischen Institut der
k. Veruchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft, Kiel,
Direktor: Prof. Dr. Henneberg.

Im Oktober 1925 wurde der Dauer-Milchheißhalter „Sako“ auf
Antrag des Bakteriologischen Instituts vom Prüfungsamt für
landwirtschaftliche Maschinen der Preuß. Veruchs- und Forschungs-
anstalt einer eingehenden Prüfung unterzogen und das Ergebnis
der Prüfung in den „Milchwirtschaftlichen Forschungen“, Bd. 3,
S. 84 ff. veröffentlicht. — In Nr. 66 der Molkerei-Zeitung vom
1. 11. 23 berichtete Weidemann über eine von ihm vorgenommene
Prüfung dieses Apparates, die im Gegensatz zu der Prüfung des
Prüfungsamtes für landwirtschaftliche Maschinen zu einer gün-
stigen Beurteilung führte.

Da von der Herstellerfirma der „Sako“-Heißhalter noch immer
in der alten Form angeboten wird, erscheint es notwendig, die Er-
gebnisse der beiden Prüfungen einem eingehenden Vergleich
zu unterwerfen. Zunächst sei eine kurze Beschreibung des
Apparates gegeben:

Dauer-Milch-Heißhalter „Sako“.

Schema u. Meßstellenbezeichnung.

Einlaß 8 Auslaß a Hahn b Deckel c Ventile

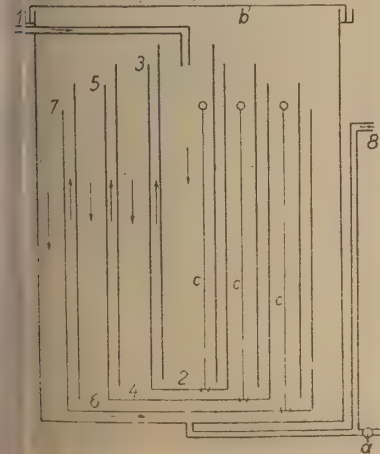


Abb. 1

Abb. 1 zeigt den Apparat in der Draufsicht. Unmittelbar unter der Dichtungsrinne ist durch
den Außenbehälter das Einlaufrohr geführt, welches in der Mitte
in einen zylindrischen Raum mündet. Die einlaufende Milch steigt
in diesem zylindrischen und dem damit verbundenen, kommunizierenden
Ringraum hoch, bis sie oben überläuft und in den zweiten Ring-
raum eintritt. Hier wiederholt sich der gleiche Vorgang. Die Milch

steigt in den nächsten beiden kommunizierenden Ringräumen hoch,
bis sie nach den letzten Ringräumen, welche der Pasteurisierung
dienen sollen, überläuft und nach Füllung derselben in den äußeren,
den Isolieringraum gelangt. Dieser äußere Isolieringraum hat
unten in der Mitte des Bodens den Ablaufstutzen, an welchem das
Ablaufrohr angeschraubt ist. Dieses Ablaufrohr ist so hoch geführt,
daß die Milch den äußeren Ringraum ausfüllen muß. Für die Ent-
leerung sind am Boden jedes der Einschaltbehälter Stößventile an-
gebracht, so daß der innere Behälter in den mittleren, dieser in den
dritten und der dritte endlich in den Hauptbehälter sich entleert.
Am Auslaufrohr unten befindet sich ein Hahn für das Ablassen
der Milch.

Wie aus der Konstruktion hervorgeht, handelt es sich bei dem
„Sako“-Heißhalter um einen nach dem Durchflußsystem arbeitenden
Apparat, bei dem die Milch ohne Unterbrechung den in Fig. 1 durch
die Pfeile angedeuteten Weg zurückzulegen hat. Die Hersteller-
firma fordert für den Apparat eine Betriebsweise entsprechend der
Tab. 1 und gibt als besonderen Vorzug des Apparates an, daß in

Tabelle 1.
Milchheißhalter „Sako“.

	Größe					
	I	II	III	IV	V	VI
Bei 30 Min. u. 63° . . .	250 l	500 l	850 l	1500 l	2000 l	4000 l
Bei 20 Min. u. 65° . . .	373 „	750 „	1250 „	2200 „	3000 „	6000 „
Bei 15 Min. u. 67° . . .	500 „	1000 „	1650 „	3000 „	4000 „	8000 „
Bei 10 Min. u. 68° . . .	750 „	1500 „	2500 „	4500 „	6000 „	12000 „
Bei 7½ Min. u. 70° . . .	1000 „	2000 „	3300 „	6000 „	8000 „	16000 „
Bei 5 Min. u. 72° . . .	1500 „	3000 „	5000 „	9000 „	12000 „	24000 „
Durchmesser	580	800	1000	1050	1250	1700
Höhe	1000	1000	1000	1400	1400	1950
Preis in Reichsmark . .	1590,-	1980,-	1920,-	5000,-	6900,-	8500,-

ihm kein einfacher glatter Durchfluß, sondern eine
mehrfache gründliche Durchmischung der Milch statt-
findet. Nach diesen Angaben eignet sich der Apparat zur Durchfüh-
rung der Dauerpasteurisierung, für die in erster Linie die Anwen-
dung der Temperatur von 63° mit einer Erhitzungsdauer von 30
Minuten in Frage kommt. Die Prüfung des Apparates auf seine
Zuverlässigkeit muß in der Hauptfrage folgende beiden Fragen klä-
ren: a) Gestattet der „Sako“-Heißhalter die Einhaltung der Pasteu-
risierungstemperatur, ohne daß innerhalb des Apparates ein
wesentlicher Temperaturabfall eintritt? b) Bietet der Apparat die
Gewähr dafür, daß jedes einzelne Milchteilchen während eines der
Pasteurisierungsdauer entsprechenden Zeitraumes die Pasteurisie-
rungstemperatur behält?

Beide Forderungen sind für eine einwandfreie Pasteurisierung
unbedingt notwendig, da nur, wenn beide erfüllt sind, die Gewähr
gegeben ist, daß der Zweck der Pasteurisierung erreicht wird. — Um
diese Fragen klären zu können, war es notwendig, an den verschie-
densten Stellen innerhalb des Apparates die Temperatur zu bestim-
men und gleichzeitig durch geeignete Versuchsanstellung ein Urteil
über die Strömungsverhältnisse innerhalb des Apparates zu ge-
winnen. Für die Beurteilung dieser letzten Frage erschienen 2
Wege gangbar, einmal der Zusatz eines Färbungsmittels zur Milch
in einem bestimmten Zeitpunkt des Einlaufs, zweitens die Umschal-
tung der Beschädigung des Apparates von Vollmilch auf Magermilch
und die Bestimmung des Fettgehaltes der an den verschiedenen Meß-
stellen zu verschiedenen Zeiten entnommenen Proben. Wir entschie-
den uns für den letzteren Weg, da dieser eine quantitative Bestim-
mung der Zusammenfassung und damit eine genauere Feststellung
der Strömungsverhältnisse erlaubt.

a) Temperaturhaltung.

Einen Überblick über die Temperaturverhältnisse, wie wir sie
innerhalb des Apparates fanden, geben die Tabellen 2 und 3; be-

sonders klar geht der Temperaturverlauf aus Tab. 3, Abb. 2, hervor, da der zu dieser Tabelle gehörige Versuch lediglich zur Herstellung des Temperaturverlaufes unternommen und an Stelle der Milch Wasser, das durch direkte Dampfeinleitung auf 66° gehalten wurde, verwendet wurde. Die Temperaturableseung erfolgte mit staatlich geeichten Normalthermometern. Zur Verwendung kamen 262 Liter Wasser, von denen 158 Liter zur Füllung des Apparates benötigt wurden, während der Rest, 104 Liter, das ausfließende Wasser darstellt.

Tabelle 2.
Säloversuch 8 Oktober 1925. Temperaturtabelle.

Uhrzeit	Meßstellen = Nr.				
	1	2	3	5	7
10 ⁰⁰	68,0	63,6	—	—	—
10 ⁰⁵	67,0	65,6	—	—	—
10 ¹⁰	70,0	69,4	—	—	—
10 ¹⁵	70,5	69,8	68,1	—	—
10 ²⁰	70,5	70,1	69,1	—	—
10 ²⁵	70,5	69,6	68,9	66,7	—
10 ³⁰	70,0	69,6	69,1	67,4	66,1
10 ³⁵	68,5	69,1	68,1	67,4	65,3
10 ⁴⁰	68,2	68,6	69,1	68,4	65,3
10 ⁴⁵	70,3	69,0	68,5	67,2	65,8
10 ⁵⁰	69,5	68,6	68,7	67,4	65,8
10 ⁵⁵	70,0	60,1	68,7	67,1	66,0
11 ⁰⁰	—	—	—	—	—
11 ²⁰	68,5	65,4	67,6	65,9	63,2
11 ²⁵	66,5	68,4	67,6	66,0	63,2
11 ³⁰	72,0	65,6	67,6	65,9	63,2
11 ³⁵	71,0	67,6	66,0	66,0	64,3
11 ⁴⁰	70,0	69,1	68,1	66,3	63,7
11 ⁴⁵	68,0	68,6	68,7	67,6	64,3
11 ⁵⁰	69,0	68,6	68,1	67,2	64,9
11 ⁵⁵	69,0	68,6	68,1	67,4	65,2
12 ⁰⁰	70,5	68,8	68,5	67,2	65,3
12 ⁰⁵	70,8	69,1	67,8	67,4	65,5
12 ¹⁰	69,0	68,6	66,7	67,4	65,7
12 ¹⁵	—	68,8	68,7	67,4	64,9

Tabelle 3.
Säloversuch vom 15. Oktober 1925. Temperaturtabelle.

Uhrzeit	Baßin- Tempe- ratur	Meßstelle				
		1	3	5	7	8
12 ⁰⁰	Beginn	Einflauf	Außentemperatur 18° C.			
12 ⁰⁰	66,2	65,8	—	—	—	—
12 ⁰⁵	66,4	65,6	61,8	—	—	—
12 ⁰⁶	66,5	65,9	62,8	—	—	—
12 ⁰⁹	66,4	65,7	63,0	—	—	—
12 ¹²	66,2	65,4	63,2	59,6	—	—
12 ¹⁵	66,2	65,2	63,0	60,4	—	—
12 ¹⁸	66,1	65,4	63,2	60,7	—	—
12 ²¹	66,2	65,2	63,3	60,4	—	—
12 ²⁴	66,4	65,2	63,3	60,6	—	—
12 ²⁷	66,2	65,2	63,1	60,6	—	—
12 ³⁰	66,1	65,2	63,3	61,0	57,2	—
12 ³³	66,1	65,2	63,2	61,1	57,5	—
12 ³⁶	66,0	65,0	63,2	61,4	57,8	—
12 ³⁹	66,4	65,0	63,1	61,4	58,2	—
12 ⁴²	66,6	65,7	63,2	61,4	59,5	—
12 ⁴⁵	66,5	65,6	63,9	61,9	59,5	55,5
12 ⁵⁰	66,5	65,5	64,0	62,0	59,9	56,5
12 ⁵⁵	66,5	65,4	64,0	62,0	60,4	57,3
1 ⁰⁰	66,6	65,2	64,1	61,8	60,8	57,9
1 ⁰⁵	66,4	65,2	64,2	62,5	61,2	58,3
1 ¹⁰	66,4	65,2	64,1	62,5	61,8	58,1

Es zeigt sich, daß unter der Voraussetzung, daß die Milch in allen Teilen sich gleichmäßig bewegt, d. h. jedes Milchteilchen so lange im Apparat sich befindet, wie dieses der mittleren Durchflußzeit (gesamte Milchmenge geteilt durch Betriebszeit) entspricht, das mit 66,2° eingelaufene Milchteilchen mit 57° bei Meßstelle 7 ankommt, wo die Pasteurisierung beendet sein soll, und mit 55,5° ausläuft, also einen Temperaturabfall von 9,2—10,7° erleidet. Dieser Temperaturabfall entspricht der erstmaligen Füllung des kalten Apparates.

Um die Verhältnisse bei laufendem Betrieb zu untersuchen, war die Berechnung der mittleren Durchflußgeschwindigkeit notwendig. Das Wasser wurde um 12 Uhr angestellt und lief um 12.03 auf Meßstelle 3 über; es waren dann 18 Liter im Apparat. 12.12 Uhr lief Meßstelle 5 über; gesamte Füllung 58 Liter; Fassungsvermögen des ersten Ringraumes 40 Liter. 12.28 Uhr Ueberlauf bei Meßstelle 7; Apparatfüllung 118 Liter; Fassungsvermögen des zweiten Ringraumes 60 Liter. 12.45 Uhr Auslauf; Apparatfüllung 158 Liter; Fassungsvermögen des dritten Ringraumes 40 Liter. 1.10 Uhr Beendigung des Versuches; Gesamteinfluß 262 Liter, Ausfluß 104 Ltr. Die mittlere Durchflußgeschwindigkeit beträgt hiernach 224 Liter pro Stunde. Berechnet man hieraus die Durchgangszeit des 1.10 Uhr ausgeflossenen Milchteilchens, so ergibt sich, daß dieses Milch-

teilchen um 1.01 Uhr an Meßstelle 7, 12.48 Uhr an Meßstelle 5, 1 Uhr an Meßstelle 3 gewesen sein muß und um 12.30 Uhr eingelaufen muß; die Einlaufstemperatur betrug mithin 65,2°, die Auslauftemperatur 58,1° der Temperaturabfall also 7,1°. Die Kurve Auslaufstemperatur beginnt um 1.05 Uhr wieder zu fallen. Dieser Temperaturabfall also der bei der Außentemperatur von niedrigst mögliche, da der Gleichgewichts-Zustand im Apparat erreicht ist. Die Temperatur des Milchteilchens an Meßstelle 7 betrug 60,8 Grad, der Temperaturabfall während der Pasteurisierung bei gefülltem Apparat 4,4 Gr. gegenüber 9,2 Grad, während der Füllung.

Die Untersuchung Weidemanns hatte in bezug auf die Temperaturhaltung innerhalb des Apparates ein wesentlich anderes Ergebnis als unsere Versuche. Während wir einen Temperaturabfall von mindestens 4 Grad innerhalb des Apparates bei konstantem Betriebe feststellen mußten, der durch eingehende Temperaturmessungen nachgewiesen ist, gibt Weidemann an, „daß die ständig ausgeführten Nachprüfungen der Wärme innerhalb des Heißhaltes nur an der Außenwand eine Abnahme um 1/2 bis höchstens 1° weisen“. Er sieht deshalb von der Wiedergabe der Wärmemengen bei jedem einzelnen Versuch ab. (S. Zusammenfassung.)

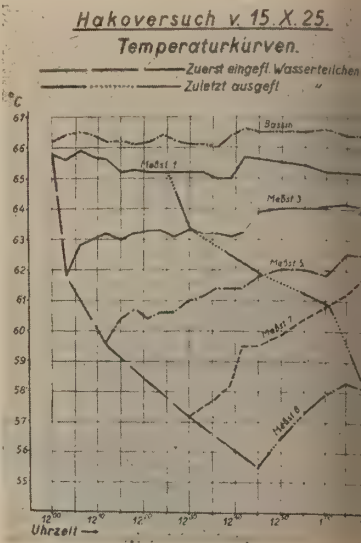


Abb. 2

b) Pasteurisierungseffekt.

Die Einlaufstemperatur betrug bei Weidemanns Versuchen bis 67 Wärmegrade. Zu der Frage der erzielten Pasteurisierungswirkung gibt Weidemann 5 Versuchsprotokolle, in denen der Säuregrad und der Ausfall der Farbgärprobe (Reduktaseprobe) wie gegeben wird, ohne daß von ihm irgendwelche Untersuchungen in die Art der am Leben gebliebenen Organismen angestellt wurden. Er lehnt die Plattenzählmethode zur Feststellung der Keimzahl seine Methode ab, da er anzunehmen scheint, daß er mit Hilfe der Reduktaseprobe ein ausreichend genaues Bild der Keimzahl kommt. Die Reduktionszeit der Rohmilch betrug bei seinen Versuchen 1—30 Minuten, während die Proben nach der Pasteurisierung eine Reduktionszeit von 6—8 Stunden erforderten. Hierfolgert Weidemann mit Recht, daß eine erhebliche Keimverminderung stattgefunden hat, wie sie ja bekanntermaßen bei Erhitzen der Milch auf 66° bereits innerhalb kürzester Zeit eintritt. Ein gefährlicher Irrtum unterliegt er aber bei der Beurteilung der Gefahr der Farbgärprobe nach 24 Stunden, indem er schreie: Der Gerinnungsprozeß verlief bei der Hako-Milch in allen Fällen normal. Die Proben hatten das Aussehen einer gleichmäßig porzellanartigen Masse, ein Beweis, daß die schädlichen Keime vernichtet worden sind. (Vom Verfasser gesperrt.)

Aus diesem Verhalten läßt sich doch höchstens der Schluß ziehen, daß gasbildende Bakterien entweder überhaupt nicht oder in sehr geringem Maße in der pasteurisierten Milch vorhanden sind und daß eine große Anzahl Milchsäurebakterien die Erhitze lebend überstanden haben. Ueber die Art der überlebenden Keime also auch über das Vorhandensein etwaiger pathogener Mikroorganismen läßt sich auf diese sehr primitive Art nichts feststellen.

Im Gegensatz zu Weidemann haben wir bei unseren Versuchen die Zahl der Bakterien bei den einzelnen Pasteurierungsstadien nach dem Plattenverfahren bestimmt, da allgemein bekannt ist, daß die Reduktaseprobe nur einen sehr rohen Anhalt für die Beurteilung der Keimzahl zu geben vermag, während das Plattenverfahren, wenn es auch nicht absolut genaue Werte gibt, so doch eine wesentlich größere Sicherheit gewährleistet. Zur Verwendung bei unseren Versuchen eine Milch, die roh 2 500 000 Keime im ccm enthielt, entsprechend einer Reduktionszeit von etwa 2 Stunden. Durch die Vorwärmung im Heißwasservorwärmer der Fa. Hüb. auf 68—70° wurde die Keimzahl bereits bis auf 85 000 Keime im ccm im Mittel von 8 Zählungen herabgesetzt. Die Zahl der Organismen schwankte in den 8 Versuchen zwischen 63—125 000. Die Bakteriengehalt entspricht eine Reduktionszeit von mehr als 2 Stunden.

Es zeigt sich also bei diesen Versuchen, wie ja auch ohne weitere erwarten war, daß schon durch die Vorwärmung, die in unserer Falle infolge der geringen Leistung des Hako-Heißhalters mehrere Minuten betrug, eine sehr erhebliche Keimverminderung bewirkt wird, die einen wesentlichen Einfluß auf die Reduktionszeit ausüben vermag, der um so deutlicher in die Erscheinung tritt, je mehr Bakterien die ursprünglich verwendete Rohmilch aufweist. Der Einfluß, den bereits die Vorwärmung auf die Zahl der Bakterien auszuüben vermag, ist von Weidemann in seinem Prüfungsbericht anscheinend übersehen worden. Jedenfalls findet sich an keiner Stelle ein Hinweis darauf, daß außer von der Rohmilch und dem fertig pasteurisierten Milch Proben an anderen Stellen während

pasteurisierungsvorganges entnommen worden sind. Die Keimverminderung innerhalb des Sazo-Heißhalters bei unseren Versuchen ergibt sich aus Tabelle 4; die Keimzahl betrug 37 500 Keime pro ccm am Ueberlauf des Apparates bei Meßstelle 7. Es fand also innerhalb des Apparates nur eine Verringerung der Keimzahl auf 2 Prozent statt.

Tabelle 4.

Zeit	Keimzahl an Meßstelle						
	1	2	3	4	5	6	7
10 ⁰⁵	125 80	110 590	114 000	—	—	—	—
10 ¹⁶	73 300	94 000	91 000	88 690	—	53 600	—
11 ²⁵	92 000	86 000	83 200	72 100	84 800	40 500	47 800
10 ⁵⁵	63 300	73 000	66 000	—	75 900	—	—
10 ⁵⁰	79 000	75 000	62 000	54 500	—	34 200	37 200
11 ²⁸	83 500	85 300	68 000	—	36 700	—	32 400
11 ⁴³	77 500	78 000	73 200	43 800	—	31 600	—
12 ⁰³	84 800	76 200	71 400	—	42 100	35 000	37 200
12 ¹⁸	—	—	74 500	54 200	44 600	—	32 900
Durchschnitt	85 000	84 700	78 200	62 600	56 800	39 000	37 500

Wichtiger als die absolute Verminderung der Keimzahl ist die Beurteilung der überlebenden Organismen. Ueber diesen geht Weidemann in seiner Arbeit vollkommen hinweg. Bei seinen Untersuchungen, die sich insbesondere auf die Proben der Meßstellen 1 und 7 erstreckten, wurden folgende Organismen festgestellt: a) Streptokokkus lactis, b) vereinzelte Hefen, c) Sporenbildner, d) verschiedene Koffen, e) Bakterien der Gruppe. An Meßstelle 7 konnten dieselben Organismen durch Züchtungskulturen nachgewiesen werden. Das gleiche Ergebnis ergab die quantitative Untersuchung von Kolonien der zur Keimzahl verwendeten Platten der Meßstellen 1—7. Auch hier fanden sich in sämtlichen Fällen neben Sporenbildnern Vertreter der Gruppe, Hefen und andere nicht hitzebeständige Bakterien in großer Zahl.

Uebereinstimmend mit diesem bakteriologischen Befund war das Ergebnis der Haltbarkeitsprüfung. Gegenüber den bei Meßstellen entnommenen Proben zeigten die Proben der anderen Meßstellen eine bessere Haltbarkeit bei Aufbewahrung bei Zimmertemperatur. Die Proben dickten sämtlich gleichartig ein und zeigten bei Alkohol- und Kochprobe ein gleiches Verhalten. Gegenüber Rohmilch war natürlich eine geringe Verlängerung der Haltbarkeitsdauer festzustellen. Die verhältnismäßig geringe Herabminderung der Keimzahl und die mangelhafte Abtötungswirkung, insbesondere gegenüber den Hefen und den Vertretern der Coli-Gruppe, ist um so beachtenswerter, weil die bei Meßstelle 7 überlebende Milch infolge der durch die Probenahme herabgesetzten Leistung etwa 50 Min. im Apparat zugebracht haben mußte.

c) Strömungsverhältnisse.

In seinem Prüfungsbericht macht Weidemann keinerlei Anmerkungen über besondere Untersuchungen der Strömungsverhältnisse. Er folgert: „Schließlich zeigt uns die Gleichmäßigkeit der Strömungsgrade der 4 in Abständen genommenen Proben jedes einzelnen Versuches sowie die Gleichmäßigkeit der Entfärbungsdauer, daß die Erhitzung jedes einzelnen Milchteilchens von gleicher Dauer und Wirksamkeit gewesen sein muß.“ (Gesperrt vom Verfasser.) Diese Ansicht Weidemanns beruht auf einer falschen Beurteilung seiner Ergebnisse.

Es läßt sich aus seinen Versuchen nur schließen, daß die Zusammenführung der Milch in bezug auf die Erhitzungsdauer der einzelnen Milchteilchen eine annähernd gleiche sein muß, daß also gleiche Milchmengen gleiche Teile zu kurz bzw. zu lange erhitzter Milch enthalten können, nicht aber beweisen seine Versuche, daß nun auch jedes einzelne Milchteilchen gleich lange Zeit auf Pasteurisierungstemperatur gehalten wurde. Wie bedeutungsvoll dieser Irrtum Weidemanns ist, ergibt sich aus unseren speziellen Untersuchungen über die in dem Apparat vorgehende Durchmischung der Milch, die

infolge der ungleichmäßigen Strömung (Wirbelbildungen) innerhalb des Apparates ist. Diese Versuche wurden am 8. und 16. Oktober vorgenommen. Bei beiden Versuchen wurde der Apparat mit Magermilch betrieben und dann die Zufuhr auf Vollmilch umgeschaltet. Nach der Umschaltung wurden an den einzelnen Meßstellen Proben entnommen, in denen der Fettgehalt nach dem üblichen Verfahren bestimmt wurde. Bei gleichmäßiger Strömung innerhalb des Apparates mußte hierbei eine scharfe Trennung von Magermilch und nachdrängender Vollmilch bestehen bleiben und der Apparat bei Beendigung des Versuches mit reiner Magermilch gefüllt sein. Bei ungleicher Strömungsgeschwindigkeit der einzelnen Milchteilchen mußte infolge Bildung von Wirbeln, Einfluß von toten Winkeln und des Reibungswiderstandes an den Wänden der Zylinder eine weitgehende Durchmischung von Voll- und Magermilch eintreten. Der Fettgehalt durfte dann nicht plötzlich ansteigen, sondern mußte einen langamen Anstieg zeigen.

Tabelle 5.

Sazoversuch vom 8. Oktober 1925. Fettgehaltstabelle.

Probe Nr.	Zeit	M ₁ Fettin %	M ₂ Fettin %	M ₃ Fettin %	M ₄ Fettin %	M ₅ Fettin %	M ₆ Fettin %	M ₇ Fettin %
1	11 ¹⁹	3,1	0,46	0,10	0,14	0,12	0,04	0,07
2	11 ²⁸	3,16	1,8	1,0	0,58	0,15	0,12	0,11
3	11 ²⁸	3,14	2,82	1,8	0,85	0,20	0,12	0,10
4	11 ²⁸	3,15	3,1	2,15	2,05	0,60	0,18	0,09
5	11 ²⁸	3,15	3,1	2,7	2,65	1,68	0,23	0,13
6	11 ⁴⁸	3,15	3,1	2,9	2,8	2,05	0,42	0,15
7	11 ⁴⁸	3,1	3,1	3,0	2,9	2,60	1,13	0,19
8	1 ⁵⁸	3,05	3,1	3,0	3,0	2,65	1,64	0,84
9	11 ⁵⁸	3,1	3,1	3,1	3,0	2,8	2,10	1,50
10	12 ⁰⁸	3,35	3,15	3,1	3,1	2,9	2,35	2,0
11	12 ⁰⁸	3,3	3,3	3,15	3,15	3,0	2,7	2,3
12	12 ¹⁸	3,3	3,3	3,2	3,2	3,0	2,9	2,6
13	12 ¹⁹	—	3,2	3,2	3,2	3,05	2,8	2,6

Vollmilch: f = 3,2 %; Magermilch: f = 0,07 %.

Das Ergebnis des Versuches vom 8. Oktober ist in der Tabelle 5 niedergelegt, zu der die Kurve Abbild. 3 gehört. Der Apparat wurde bis 11.19 Uhr mit Magermilch betrieben, während von 11.19 bis 12.18 Uhr Vollmilch zugelassen wurde. Während dieser Periode wurden von 5 zu 5 Minuten Proben von den Meßstellen 1—7 zur Bestimmung des Fettgehaltes entnommen. Bereits nach Ablauf von 1 Minute zeigte die an Meßstelle 6 entnommene Probe eine Steigerung des Fettgehaltes auf 0,12 Prozent entsprechend einem

Tabelle 6.

Sazoversuch vom 16. Oktober 1925. Fettgehaltstabelle.

Zeit	9 ²⁵	9 ³⁰	9 ³⁵	9 ⁴⁰	9 ⁴⁵	9 ⁵⁰	9 ⁵⁵	10 ⁰⁰	10 ⁰⁵	10 ¹⁰	10 ¹⁵	10 ¹⁹
M ₁	3,80	3,80	3,80	3,5	3,80	3,80	3,80	3,85	3,85	3,85	3,85	3,85
M ₂	0,06	1,12	2,80	3,30	3,65	3,75	3,75	3,80	3,80	3,85	3,85	3,85
M ₃	0,06	0,07	0,30	1,12	2,12	2,80	3,20	3,40	3,60	3,70	3,70	3,80
M ₄	0,06	0,08	0,10	0,4	0,54	1,25	2,34	2,90	3,20	3,40	3,60	3,70
M ₅	0,06	0,07	0,09	0,22	0,40	0,72	1,20	2,40	2,95	3,40	3,45	3,60
M ₆	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M ₇	0	72,0	27,6	14,5	5,3	2,6	0	0	0	0	0	0
M ₈	0	0,5	6,5	7,0	45,5	27,6	17,1	11,8	6,6	3,9	3,9	0
M ₉	0	0,8	1,2	5,0	12,9	30,2	39,8	25,0	17,1	11,8	6,6	3,9
M ₁₀	0	0,5	1,0	4,5	9,3	17,5	30,2	38,2	23,7	11,8	10,5	6,6

Vollmilch in %

Vollmilch in %

Gemisch aus 98,3 Proz. Magermilch und 1,7 Proz. Vollmilch, während an Meßstelle 2 bereits ein Gemisch von 13 Proz. Vollmilch und 87 Proz. Magermilch, entsprechend einem Fettgehalt von 0,46 Proz. sich befand. Nach 20 Minuten war der Fettgehalt der an Meßstelle 7 entnommenen Proben auf 0,13 Proz. entsprechend 2 Proz. Vollmilch, gestiegen, nach 35 Minuten betrug er bereits 0,84 Proz., entsprechend 26 Proz. Vollmilch. Nach Ablauf von 60 Minuten, also einer Ueberschreitung der mittleren Durchflußzeit um 10 Minuten, betrug der Fettgehalt der Meßstelle 7 erst 2,6 Proz., entsprechend einem Gemisch aus 21 Proz. Magermilch und 79 Proz. Vollmilch.

Ein ähnliches Ergebnis hatte der Versuch vom 16. Oktober 25, der nur dem Zwecke diente, die Strömungsverhältnisse festzustellen. In das Vorratsbassin wurde hier alte Vollmilcheinaefüllt, während der Apparat bis zum Auslauf mit kalter Magermilch beschickt war. Es wurde dann der Zuflußhahn geöffnet und die während der ganzen Versuchszeit kräftig durchgerührte Vollmilch dem Apparat zugeführt. Die ausfließende Milch wurde in Kannen aufgefangen und gemessen und zur Feststellung alle 5 Minuten Proben von den Meßstellen 1, 3, 5, 7, 8 entnommen. Die Ergebnisse sind in der beigelegten Tabelle 6 und dem Kurvenblatt Abb. 4 niedergelegt. Die Durchlaufgeschwindigkeit betrug 282 Liter/Stunden.

Hakoversuch v. 16. X. 25. Fettgehaltskurven.

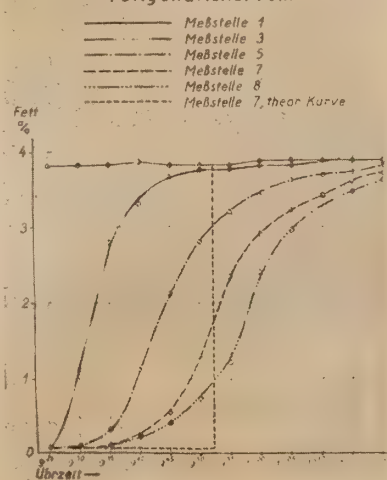


Abb. 4

Hakoversuch v. 8. X. 25. Fettgehaltskurven.

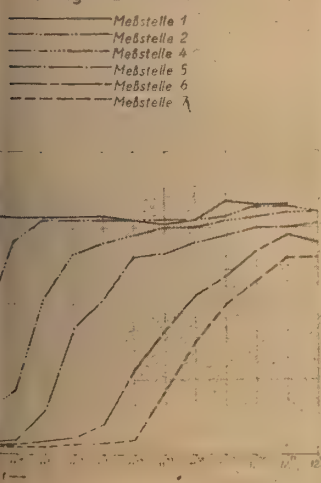


Abb. 3

Hiernach müßte das 9.25 Uhr eingelaufene erste Vollmilchteilchen um 9.29½ Uhr bei Meßstelle 3, um 9.39¼ Uhr bei Meßstelle 5, um 9.52 Uhr bei Meßstelle 7 und um 9.39¾ Uhr bei Meßstelle 8 (Auslauf) angelangt sein, d. h. alle Messungen, welche an den betr. Meßstellen vor dieser Zeit angestellt wurden, müßten bei gleichmäßiger Strömung ohne Durchmischung einen Fettgehalt von 0,06 Prozent aufweisen, alle später angestellten dagegen einen solchen von 3,8 Proz. ergeben. In der Tabelle 6 ist diese Zeitgrenze eingezeichnet und es ist deutlich zu sehen, daß eine weitgehende Vermischung der Milch stattfindet. Um die Dauer und Größe der Vermischung festzustellen, wurde für die durch den Versuch ermittelten Fettprozente der Anteil der Magermilch in Prozenten (rechts von der Grenzlinie) und derjenige der Vollmilch in Prozenten (links von der Grenzlinie) in der Tabelle zusammengestellt. Während bei der theoretischen Verfolgung des ersten Vollmilchteilchens sich eine Aufenthaltzeit von 27 Minuten bis Meßstelle 7, eine solche von 34¾ Minuten bis zum Auslauf ergibt, ist aus der Tabelle ersichtlich, daß schon 5 Minuten nach Einlaufbeginn 0,8 resp. 0,5 Proz. Vollmilch bei Meßstelle 7 bzw. 8 angelangt sind, während noch rund 28 Min., nachdem bei Meßstelle 7 und rund 20 Min., nachdem am Auslauf reine Vollmilch aufgetreten sein müßte, sich 3,9 bzw. 6,6 Proz. Magermilch in der Vollmilch befanden. Das Gesetz der Vermischung ist aus der Abb. 4 zu erkennen, die theoretische Fettkurve für Meßstelle 7 ist in der Abbildung mit eingezeichnet, um eine gute Vergleichsmöglichkeit zu geben.

Aus diesen Versuchen geht hervor, daß ein Teil der Milch infolge der ungleichmäßigen Strömungsgeschwindigkeit durch Wirbelbildung usw. den Apparat in einer weit unter der Pasteurisierungsdauer liegenden Zeitpanne durchläuft, während ein Teil weit über die Pasteurisierungsdauer hinaus im Apparat zurückbleibt. In dieser ungleichmäßigen Geschwindigkeit liegt die Erklärung für die schlechten Ergebnisse bei der Abtötung von Mikroorganismen. Beide Versuchsreihen bestätigen sich hierdurch gegenseitig.

Bei kontinuierlichem Betrieb wird natürlich die Zusammenfassung der Milch in bezug auf die Erhitzungsdauer der einzelnen Milchteilchen stets eine gleiche sein, d. h. in 100 Teilen ausfließender Milch finden sich stets gleiche Prozentsätze zu kurz bzw. zu lange erhitzter Milch, eine Erscheinung, die die Weidemannschen Ergebnisse bei der Prüfung des Säuregrades und der Reduktionszeit ohne weiteres erklären kann. Falsch ist jedoch die Folgerung Weidemanns, daß die Erhitzungsdauer für jedes einzelne Milchteilchen die gleiche sei, nämlich der mittleren Durchflußdauer entspreche. Einen Hinweis auf diese Erscheinung bietet ja auch der Prospekt der Herstellerfirma, die als besonderen Vorzug ihres Apparates angibt, daß in demselben eine mehrfache gründliche Durchmischung und kein einfacher Durchfluß stattfindet. Schon diese eine Bemerkung zeigt, daß der Konstrukteur das Wesen des Pasteurisierungsvorganges in der Molkerei verstanden hat, denn nur dadurch, daß jedes einzelne Milchteilchen während der gesamten Pasteurisierungsdauer auf Pasteurisierungstemperatur gehalten wird, ist es möglich, eine sichere Abtötung der schädlichen, insbesondere der pathogenen, Mikroorganismen zu erreichen.

Zusammenfassung.

- 1) Die Temperaturhaltung des Dauer-Heißhalters „Hako“ ist als ungenügend zu bezeichnen, da bei kontinuierlichem Betrieb, einer Außentemperatur von 18° sowie einer Pasteurisierungstemperatur von 68–70° ein Temperaturabfall von mehr als 4° festzustellen ist, der bei der erstmaligen Füllung des kalten Apparates sogar 9° erreicht. Es ist nicht ausgeschlossen, daß der Temperaturabfall bei Apparaten größerer Leistung günstiger stellt, da bei diesen die Oberfläche im Verhältnis zum Inhalt kleiner wird.
- 2) Die Pasteurisierungswirkung ist ungenügend, da infolge der Strömungsverhältnisse innerhalb des Apparates eine Mindest-erhitzungsdauer von 30 Minuten für jedes einzelne Milchteilchen nicht erreicht werden kann; vielmehr verlassen auch bei einer mittleren Durchflußzeit von 50 Minuten erhebliche Teile der Milch bereits vor Ablauf von 30 Minuten den Apparat. Zur Erreichung der Abtötung schädlicher Mikroorganismen ist aber unbedingt die Erhitzung jedes einzelnen Milchteilchens auf 63° während 30 Min. zu fordern.
- 3) Die Abtötungswirkung des „Hako“-Heißhalters gegenüber nicht hitzebeständigen Mikroorganismen ist unzureichend, da bei einer Pasteurisierungstemperatur von 68–63° und einer mittleren Durchflußzeit von ca. 50 Minuten noch Hefezellen und Angehörige der Coli-Gruppe den Apparat lebend passieren.

Neuerungen und Fortschritte auf dem Gebiete der Milchwirtschaft.

Von Chemiker Dipl.-Ing. Walter Taute.

In letzter Zeit sind auf dem Gebiete der Milchwirtschaft eine Anzahl Verfahren und Methoden ausgearbeitet worden, die in vieler Hinsicht manches Neue bieten. Eine zusammenfassende Darstellung der größtenteils patentierten Verbesserungen und Neuerungen dürfte daher von allgemeinerem Interesse sein.

Zur Erhaltung des Vitamingehaltes der Milch beim Konservieren entzieht man ihr und den Behältern nach einem amerikanischen Patent

die Luft und führt dann ein indifferentes, nicht oxidierendes Gas ein; Pasteurisierungsprozeß wird wie gewöhnlich vorgenommen. Einen amerikanischen Patent mit erhöhtem Vitamingehalt erzielt man nach einem anderen amerikanischen Patent dadurch, daß man den halbreifen Käse bei einer Temperatur von 60–70 Grad mit Hefe und zwar 20–50 Proz. zu einer homogenen Masse verknetet und diese unter sterilen Bedingungen verpackt. Zweck des Carbonisierens von Milch oder Sahne wird das Material einen mit Rührwerk versehenen Behälter gefüllt, jedoch so, daß ein gewisser Luftraum darin verbleibt. Nach dem Austreiben der Luft führt man eine bestimmte Menge Kohlenäure unter Druck ein, wonach jedesmaligem Einleiten dieses Gases die Milch oder Sahne gerührt wird.

Interessant ist das Verfahren zum Konservieren von Milch nach Angaben von P. M. Heyerdahl. Man behandelt die Flüssigkeit zunächst im Vakuum, um aus ihr die gelöste Luft zu entfernen; alsdann zerstäubt man sie in einem indifferenten Gase oder Gasmischungs mit einem Druck von 2 Atm. Als Gase kommen in Betracht: Kohlenäure und Stickstoff. Nach dem Erhitzen auf ca. 69 Grad bewahrt man die Milch in sterilisierten Behältern auf.

Einem kanadischen Patent zufolge kühlt man die Milch auf eine Temperatur ab, bei der sich Fäulniskeime nicht mehr entwickeln können (etwa 2 Grad) und unterwirft sie dann einer Lüftung.

J. E. Serpenti nimmt das Konservieren in der Weise vor, daß nach dem Einfüllen der Milch die Einfüllöffnung der Behälter soweit verschließt, daß nur eine kapillare Öffnung bleibt. Im Wasserbade wird dann die Behälter solange erhitzt, bis die Milch in der gebliebenen Öffnung sichtbar wird. Ist dieses erreicht, so verschließt man hermetisch und das Erhitzen noch einige Zeit fort.

Ein anderes Konservierungsverfahren wird durch das amerikanische Patent Nr. 1538369 geschützt. Danach behandelt man die zu konservierenden Substanzen, also außer Milch auch Fleisch, Vegetabilien und dergleichen, zunächst mit einer Flüssigkeit, die dadurch erhalten wird, daß man Wasser mit Stickstoff und Kohlenäure unter hohem Druck sättigt und bewahren dann die Waren unter Druck in einer Atmosphäre auf, die 70 Proz. Stickstoff und 30 Prozent Kohlenäure enthält.

Um die Hitze auf die in Flaschen usw. zu sterilisierende Milch zu übertragen, verfährt R. Kassin die Behälter in Drehung, und zwar daß diese periodisch geändert werden kann.

Ein Abkühlen der sterilisierten und ein Vorwärmen der frischen Milch erreicht man nach einem anderen patentierten Verfahren dadurch, daß die Milch unter Druck zunächst in ein erhitztes Röhrensystem und dann in einen Behälter mit niedrigem Druck geleitet wird, wobei die sich entwickelnden Dämpfe in der Milch kondensiert werden, die dem erhitzten Röhrensystem zufließt.

Zum Pasteurisieren gesäuerter Milch durch Erhöhen der Kochzeitgrenze schützt ein österreichisches Patent folgende Arbeitsweise: Man füllt der Milch vor dem Pasteurisieren chemisch reines dreibasches Natriumcitrat zu, um das Gerinnen zu verhindern. Auf diese Weise ist es möglich, Milch noch bei 14 Säuregraden nach Sorghlet Henkel zu pasteurisieren.

Durch Vermischen von Butter mit einem ungiftigen Desoxydierungsmittel und durch Erhitzen in hermetisch verschlossenen Behältern auf Pasteurisierungstemperatur will H. Heuser eine Konservierung der Butter erreichen. Als Desoxydierungsmittel kommen vor allen Phosphite, z. B. Natriumhypophosphit in Betracht.

Einige neue patentierte Arbeitsmethoden zur Herstellung von Butter seien im folgenden erwähnt: Die zu verbutternde, gegebenenfalls gesäuerte Sahne wird unter einem Druck von 3–4 Kg. pro qm durch eine große Anzahl sehr enger, ganz unregelmäßig, z. B. in Schlangenlinie verlaufender Zwischenräume gepreßt, die durch gegeneinander versetzte, Ausschnitten versehene Metallplatten oder ähnlichen gebildet werden können.

R. Kaiser vermischt nach einem englischen Patent ranzige Butter mit Milch, erwärmt die Mischung auf 82 Grad, homogenisiert sie auf etwas niedriger Temperatur und niedrigem Druck und zerlegt sie in einen Lavalseparator in Sahne und Magermilch. Beide Bestandteile werden dann wieder vereinigt und innig gemischt, worauf die Mischung mit einer Reinkultur von Torulase oder dergl. oder mit reiner Buttersäure versetzt und schließlich in üblicher Weise gefirmt wird.

Um aus saurer Sahne pasteurisierte Butter zu gewinnen, entfettet man das Fett aus der ersten durch Rühren bei einer Temperatur von bis 60 Grad F. Nach dem Waschen und Vermischen mit Mager- oder Vollmilch, sowie nach erreichter Emulgierung wird pasteurisiert, gefirmt wie gewöhnliche süße Sahne auf Butter verarbeitet.

Ein Produkt, das zur Bereitung von Käse benutzt oder vollständig getrocknet und pulverisiert werden kann, stellt die Western Condensing & Co. dadurch her, daß sie die Milch soweit eindampft, bis etwa 80 Proz. ihres Wassergehaltes entfernt sind und dann durch Säure oder Lab z. B. Gerinnen bringt. Zur Verbesserung der Verdaulichkeit setzt A. W. B. Worth nach einem amerikanischen Patente der Milch nach der Entfettung Phosphorsäure oder ein lösliches Phosphat zu; und zwar sind die Bedingungen so einzuhalten, daß das Kasein noch gelöst bleibt. Die Flüssigkeit wird erhitzt und alkalisch gemacht, wodurch der in der Milch enthaltene Kalk ausgefällt wird. Nach dem Abfiltrieren und Neutralisieren mit überschüssigen Alkalien pasteurisiert man die Milch wie üblich. Der Geruch und Geschmack, die Haltbarkeit usw. von Milch, Sahne u. a. soll durch folgende Behandlungsweise günstig beeinflusst werden: Man pasteurisiert die Flüssigkeit etwa 15 Minuten bei 75 Grad und leitet sie sofort danach durch einen Oberflächekühler, wobei sie der Einwirkung ozonisierter Luft ausgesetzt wird.

Nach einem österreichischen Patent läßt sich aus Magermilch ein homogenes, der natürlichen Vollmilch oder Sahne gleichwertiges Produkt herzustellen, indem man die Milch mit geringen Mengen geeigneter Verdickungsmittel, wie Ovoidin oder Leguminoseiweiß, sowie mit der erforderlichen Menge vegetabilischen oder animalischen, flüssigen oder verflüssigten Fetten vermischt, die Mischung bei 60–90 Grad pasteurisiert, homogenisiert und einem Druck von 100–250 Atm. aussetzt und dann abkühlt.

Zur Herstellung von Milchpulver ist dem Amerikaner W. P. H. ein Verfahren patentiert, nachdem man die flüssige Milch mit einem sterilen, nicht oxidierenden Gas unter Druck mischt und die so unter Druck stehende Flüssigkeit durch einen Zerstäuber in eine Verdampfungsstrecke treibt, durch die ein erhitzter Luftstrom hindurchgeführt wird.

Nach einem anderen amerikanischen Patent stellt man Milchpulver in der Weise her, daß man die unter Druck stehende Milch in dünnen

Eahlen gegen eine erhitzte Fläche spritzt. Die sich bildende Haut wird zur Trocknung auf der Fläche belassen und dann entfernt.

Nach Henry Christensen fällt man aus der Milch zur Gewinnung des Milchpulvers zunächst einen Teil des darin enthaltenen Kalziums als Natriumoxalat, versetzt sie dann mit kleinen Mengen von zitronenrotem Natrium und Natriumcarbonat und trocknet sie schließlich in dünner Schicht auf heißen Walzen.

Durch Zusatz von Fett, z. B. säurefestem Kokosfett zu entsahnter Milch, die soweit erhitzt wird, daß noch keine Gerinnung eintritt, stellt C. Evans ein Präparat her. Bis zur Emulgierung der Mischung von Milch und Fett wird ein regelmäßiger Strom fein zerteilten Wasserdampfes durchgeleitet und zwar so, daß die Temperatur nicht höher als 96 bis 100 Grad steigt. Nach dem Eindicken im Vakuum homogenisiert man die Emulsion und kühlt sie ab.

Einen breiten Raum nehmen die neu ausgearbeiteten Methoden der Bereitung von Käse ein. Ein dem Camembert- oder Brie-Käse ähnliches Produkt wird nach einem amerikanischen Patent erhalten, indem man den Käse in kleine Stücke schneidet, diese im Wasserbade erwärmt, eine teigartige Masse entstanden ist, Salz und Milchzucker hinzugibt und die Mischung mit einer Reinkultur von *Bacillus bulgaricus* oder *Lactobacillus* impft.

Zur Erhöhung der Haltbarkeit und zur Erzielung einer gleichförmigeren Beschaffenheit wird der Käse einem anderen Patent zufolge unter hohem Druck durch gelochte Platten gepreßt und so unter Zerteilung der größeren Fettugeln in Strangform übergeführt. Nach dem Befeuigen der zerteilten Materials mit Wasser preßt man ersteres mittels einer Schneide durch ein am Ende vorgezeichnetes Mundstück, sodaß eine einheitliche, dicke Masse entsteht.

Ein schnell reisender Käse wird nach folgendem Arbeitsverfahren gewonnen: Man mischt Magermilch Bazillen bei, welche die Umwandlung von Milchzucker in Milchsäure bewirken. Hierauf entfernt man den festen Teil der Flüssigkeit aus der ausgeschiedenen Masse durch Erhitzen, zerkleinert die letztere, setzt ihr kohlenstoffhaltige Salze, z. B. Natriumbicarbonat zu und schmilzt das Ganze durch Erhitzen zu einer teigartigen Masse. Um einen Zerkäse auf dieselbe Art zu bereiten, man vor dem Schmelzen Fett hinein.

Die „Kraft Cheese Company“ hat sich ein Verfahren zur Herstellung von Magerkäse patentieren lassen, wonach man die Magermilch gerinnen läßt, den Quarg von der Molke trennt und ihn gut durcharbeitet. Man kühlt ihn sodann mit der auf 70 Grad abgekühlten Molke, schneidet den flüssigen Teil derselben wieder ab, erwärmt die Masse und verarbeitet sie in üblicher Weise auf Käse.

Harthäse kann man nach dem österreichischen Patent Nr. 100 222 in dauernd haltbarem Weichkäse umwandeln, indem man den ersteren unter Zusatz von neutralem Natriumcarbonat der Phosphorsäure unter Umrühren kurze Zeit auf Temperaturen unter 100 Grad erhitzt.

Ebenfalls nach einem österreichischen Patent stellt man Kinderkäse durch Kochen von guter Milch mit milchsaurem Kalk. Auf 1 Liter Milch werden 4–5 Gramm des erwähnten Salzes in gelöstem Zustande zugegeben.

Zum Zwecke des Pasteurisierens wird der Käse kontinuierlich in einem Pasteurisierrapparat behandelt, indem man ihn rasch auf Pasteurisierungstemperatur erhitzt und ihn dann kurze Zeit mit heißen Platten in Berührung bringt.

Käse in reifem oder halbreifem Zustande wird gemäß einem englischen patentierten Verfahren bei 70–80 Grad zu einer teigartigen Masse verarbeitet und durch Zusatz von 25–50 Prozent Preßhese oder autolytischer Hefe an Vitaminen angereichert. Das so erhaltene Käseprodukt homogenisiert man bei 60–70 Grad und verpackt es unter sterilen Bedingungen. An Stelle von Hefe als Zusatz können andere vitaminhaltige Extrakte verwendet werden.

Am Schluß der keineswegs ganz vollständigen Zusammenstellung sei ein Verfahren genannt, daß zur Herstellung von molkenextrakthaltigen Nahrungsmitteln dient und in der Weise ausgeführt wird, daß man den molkenförmigen oder gelösten Molkenextrakt mit Tropfenfütterungsmitteln versetzt und die Masse durch Luft bei niedriger Temperatur trocknet. Als Füllstoffe kommen in Betracht: Bitterrebe, Kleie, Dextrose, Mehl, Torf, oder dergl. Nach Angabe des Patentinhabers wird ein streufähiges, solches und leicht dosierbares Mischfutter erhalten.

Mitteilungen

Ueber den Nutzen vitaminreicher Ernährung der Milchkühe für die Prophylaxe und Therapie von Säuglingskrankheiten, und neue Wege zu neuen Fütterungsmethoden. Von Dr. med. F. Froboese-Heidelberg. D. I. W. 33. Jg. Nr. 49.

Das Interesse des Kinderarztes, der auf eine ganz bestimmte Beschaffenheit der Milch Wert legen muß und das im Interesse des Landwirts und Züchters, dem an Rentabilität seines Unternehmens und gutem Gesundheitszustand seines Viehbestandes gelegen ist, gehen Hand in Hand, während es Aufgabe des Tierarztes ist, diese doppelten Interessen als ärztlicher Berater des Züchters zu fördern.

Bei der Wertung der einzelnen Nahrungsmittel kommt es nicht auf deren zahlenmäßig zu errechnenden Kaloriengehalt, sondern in dem Grade auf deren Gehalt an lebensnotwendigen sogenannten Ergänzungsstoffen oder Vitaminen an. Die vitaminreiche Milch der grünen Kühe ist in der Kinderernährung wertvoller als diejenige der roten gefütterten Tiere, welche nur unter bewußter Ergänzung durch vitaminhaltige Nahrungsmittel brauchbar sei.

Sorgfältigen klinischen Beobachtungen und Tierexperimenten zufolge unterscheidet man drei Gruppen von Vitaminen, je nach den Wirkungen, die sie hervorrufen, wenn dieselben in der Nahrung ganz oder teilweise fehlen:

den fettlösenden Faktor A, enthalten im Milchfett, Lebertran, Eigelb, drüsen Organen, wie Nieren und Leber, sowie in grünen Blattgemüsen, Mohrrüben usw. Angenügendes Vorkommen in der genossenen Nahrung sollen mit der Entstehung von Rachitis, Osteomalacie und Hungerosteopathie in ursächlichem Zusammenhang stehen, sowie für das Auftreten der Kretinomalacie beim Säugling verantwortlich gemacht und als wachstumshemmendes Moment angesehen werden. Die Wirkung ist jedoch noch nicht festgestellt und bedarf der weiteren Forschung.

das wasserlösliche B-Vitamin, enthalten vor allem in Hefe, Hülsenfrüchten, Reisflocken und in mäßiger Menge auch unter gewissen Um-

ständen in der Milch. Das Fehlen dieses Vitamins in der Nahrung kann zu den verschiedenen Formen der Beriberikrankheiten führen. 3. das wasserlösliche Vitamin, enthalten in frischen Fruchtsäften, Tomaten und vielen Gemüsen. Fehlen diese Vitamins in der Nahrung kann beim Säugling die Möller-Barlow'sche Krankheit und beim Erwachsenen Skorbut verursachen.

Wie Professor Kenner, Direktor des Städt. Säuglingskrankenhauses Berlin-Weißensee, neuerdings festgestellt konnte, haben sowohl das B-Vitamin wie das C-Vitamin eine appetitanregende, eine wachstumsfördernde, die Immunität steigernde und das Knochensternsystem günstig beeinflussende Wirkung. Das B-Vitamin wirkt zudem spezifisch antineuritisch, das C-Vitamin ausgesprochen antihämorrhagisch. Auf Grund seiner reichen klinischen Erfahrung ist Kenner der Ansicht, daß „das Problem der künstlichen Dauernahrung des Säuglings mit großer Wahrscheinlichkeit zusammenfällt mit dem Problem der geeigneten Fütterung der Kühe, die die Säuglingsmilch liefern.“ Aus Versuchen ergab sich, daß die Säuglinge die Milch der mit Grünfütterung gefütterten Kühe des der Anstalt angegliederten Kuhstalles in der Weise zusetzte, daß sie gutes Gedeihen und eine ständige Gewichtszunahme zeigten, sobald aber den Tieren das gleiche Futter in getrocknetem Zustande verabreicht wurde, wirkte sich die Milch bei den Säuglingen in der Weise aus, daß ein prompter Gewichtsstillstand beobachtet werden konnte, der erst wieder mit der Ernährung der Milch der erneut mit Grünfütterung gefütterten Kühe behoben wurde. Versucht nun die Frage auf, wie man Kühe, denen im größten Teil des Jahres kein frühlingsgrünes Weidefutter zur Verfügung steht, doch immer gleichmäßig vitaminreich ernähren kann und kommt dabei zur Berücksichtigung der von Dr. Arcularius empfohlenen Grelsch'schen Fütterungsmethode, die in Amerika vorzügliche Resultate erbracht haben soll. Nach dieser Methode wird dem Grünfütterfuttel Hefe zugefügt und dieses dann unter Zugabe von Buttermilch 24 Stunden gären gelassen, wodurch das Futter leichter verdaulich und infolge starker Vermehrung der Hefe an B-Vitamin und Eiweiß erheblich reicher gemacht wird. Die Buttermilchzugabe verhindert zugleich ihres Milchsäuregehaltes eine Entwicklung der schädlichen Essigsäurebakterien und Fäulniserreger. Die geradezu glänzenden Erfolge dieser Methode beruhen in einer Verkürzung der Matzzeit, einer Steigerung der Milch- und Eierproduktion und einer Verringerung der Seuchengefahr. In gleicher Weise dürfte auch die Konservierung des Grünfutters durch Vergärung in Silos unter Luftabschluß und einem Uebergehen mit Buttermilch erfolgreich wirken. In der landwirtschaftlichen Literatur der letzten Zeit ist schon vor Aufkommen der Grelsch'schen Methode von Sachverständigen das Beifüttern von Buttermilch zum gewöhnlichen Futter dringend empfohlen worden. Die günstige Wirkung der Buttermilch bei auf deren hohen Vitamingehalt zurückzuführen, der nach Vers. in der amerikanischen Buttermilch jedenfalls höher sei wie in der deutschen (Prof. Kenner soll es für erwiesen halten, daß bei uns in Deutschland sowohl die Pflanzen als auch entsprechend die tierischen Produkte, ja selbst die Frauenmilch, fortgesetzt vitaminärmer werden). Wie Vers. weiter anführt, beobachtet die Konservierungsmethode der halbfesten amerikanischen Buttermilch alle Vorteile, um die Vitamine zu erhalten und behauptet man in Amerika, daß die Buttermilch vitaminreicher sei als süße Milch, da die Milchsäure in hohem Grade die Vitamine schützt und erhält. Neben den Vitaminen sei aber auch der Milchsäure eine günstige Wirkung auf den Verdauungskanal zuzuschreiben, so haben Ohta und Blühdorn im Reagenzglasversuch beobachtet, daß die Milchsäure antibakteriell auf die Gärungserreger des Darms wirkt, ferner habe Klok aus Stoffwechselversuchen geschlossen, daß eine gewisse Menge von Milchsäure eine Verbesserung der Resorption und Retention namentlich der Mineralstoffe bedinge. Vers. betont die von Züchtern und Mätern gemachten guten Erfahrungen mit der Beifütterung von Buttermilch, die in einer schnellen Gewichtszunahme und großen Widerstandsfähigkeit gegen Seuchen und Krankheiten jeglicher Art ihren Ausdruck findet. Kenner konnte viele Fälle von Frühgeburten und rechtzeitigen Geburten schwächlicher Individuen bei Mensch und Tier auf vitaminarme Ernährung der Mutter zurückführen, demnach habe auch beim trächtigen Tier die Vitaminzufuhr große Bedeutung, um Fehlverhalten und Kümmerlinge zu vermeiden.

Im Anschluß an obiges Referat halte ich es für angebracht, auf die angezogene „Grelsch'sche“ Fütterungsmethode näher einzugehen, indem ich über die diesbezügliche Veröffentlichung des Dr. Arcularius*) berichte. Arcularius machte in einer Schweinegroßmähre die Beobachtung, daß in Gärung übergegangenes, allgemein als verdorben betrachtetes Futter von den Schweinen gierig gefressen wurde und von derartig günstiger Wirkung war, daß der Besitzer sich entschloß, nur noch gärendes Futter zu füttern. Als zu jener Zeit Vers. auf die unter dem Namen „Habu“ importierte halbfeste Buttermilch aufmerksam gemacht wurde, versuchte er die in derselben enthaltene Milchsäure dem eben erwähnten Gärverfahren für die Futterzubereitung dienstbar zu machen, indem durch den Zusatz der milchsäurereichen Buttermilch ein Faulen oder eine essigsaure Gärung verhindert wurde. Der sich gerade in Deutschland aufhaltende Erfinder der halbfesten Buttermilch, der Deutschamerikaner Grelsch, erteilte gleich dem Vers. die Fütterungsversuche, die die Buttermilch mit anderen eiweißhaltigen Futtermitteln verglichen haben. Vers. gab dann die neue eigenartige Fütterungsmethode, da Grelsch schon seit langer Zeit auf diesem Gebiete gearbeitet hatte unter dem Namen Grelsch'sche Fütterungsmethode bekannt, deren Vorschrift für ein Futtergemisch (sämtl. Schrot, einschließlich Kartoffeln, Mais, Fleischmehl und dergl.) von 50 Kg. folgendermaßen lautet: „Man löse 2½ Kg. halbfeste Buttermilch (Habu) in 130–150 Liter Wasser von ca. 15–20 Grad C. auf, setze alsdann 70 bis 130 Gramm Hefe (gewöhnliche Bäckerhefe, wie sie zum Kuchenbacken benutzt wird) zu und rühre die Mischung einige Male gut um. Zu beachten ist, daß wie beim Baden, die Hefe vorher mit etwas Zucker angerührt werden muß. Nunmehr schütte man in dieses Hefe-Habu-Wasser 50 Kg. Schrot oder Schrotgemisch und rühre gut und tüchtig um, damit sich die Hefe und die halbfeste Buttermilch auf das Gemenge gleichmäßig verteilen. Nach einer 24 stündigen Gärung ist das Futter gebrauchsfertig; aus dem dünnen Brei ist ein fester, steifer Brei geworden. Soll Magermilch des eigenen Betriebes mitverfüttert werden, dann muß weniger Mischschrot und Wasser genommen werden; es ist aber darauf zu achten, daß die Mischung mindestens 5 Prozent halbfeste Buttermilch enthält, da bei weniger als 5 Prozent zu wenig Milchsäure vorhanden ist. Ist nun das Futter zu naß oder zu trocken geraten, was anfangs leicht vorkommen kann, dann darf auf keinen Fall während des Gärprozesses neues Wasser, Mischschrot oder Milch hinzugefügt werden, da dann das

*) D. I. W. 33. Jg. Nr. 44, S. 726.

Futter leicht verderben kann. Der Zusatz von Reihese ist nur einmal beim ersten Ansetzen notwendig, da man, wie bei der Sauerteigbereitung, vom 2. Tage ab durch ein Quantum des fertigen (am Tage vorher ange-setzten) Futters die Hefe ersetzen kann. Für 50 Kg. Milchschrot sind 2½ Kg. Gärfutter anstelle von Hefe notwendig.“ Die Berichte über zahlreiche Versuche in der Praxis lauten einstimmig dahin, daß sich der Gesundheitszustand der Tiere sichtbar gebessert habe, sämtliche Tiere zeigen gute Fresslust, sind sehr munter und haben ein glattes und glänzendes Aussehen. Diese guten Erfolge der den bisherigen Anschauungen völlig widersprechenden Futterzubereitungsmethode finden ihre Erklärung in folgendem: Saure Milch und Buttermilch sind besonders vitaminwirksam, da die Milchsäure ein guter Erhalter der Vitaminwirkung ist und da wertvolle Vitamine in der Hefe gebildet werden, wird auch ein Futtergemisch stark vitaminhaltig, wenn man Hefe darauf wachsen läßt. Durch den Zusatz der milchsäurereichen halbfesten Buttermilch wird dem Futterbrei genügend Milchsäure zugeführt, um einer Essigsäure- und Fäulnisbildung entgegenzuwirken. Nach Verf. besteht der große Vorteil des Gärfutters darin, daß das Futter mit biologisch hochwertigem Eiweiß angereichert wird. Analysen zufolge soll der Proteingehalt durch die Hefevermehrung von 12 Prozent auf 18 Prozent und mehr gestiegen sein, außerdem soll auch das Eindringen der Hefe in die Futterzellen ein Aufschließen des Futters bewirken, so daß dasselbe leichter verdaulich wird.

mn.

Die Milchbildung. (Untersuchungen an dem Euter geschlachteter Milchkühe.) Das amerikanische Fachblatt „The Milk Dealer“ (Der Milch Händler) vom September berichtet, daß ein neuartiger Versuch auf einem dem Ministerium für Landwirtschaft gehörigen Versuchsgut gemacht wurde, um festzustellen, ob der größte Teil der Milch im Euter, wie meistens gelehrt wird, während der wenige Minuten dauernden Melkzeit gebildet wird, oder, ob die Milchbildung ein fortlaufender Vorgang ist und die Milch vor dem Melken schon in dem Euter angesammelt wird.

Das Blatt schreibt, von Lehrern und Fachmännern des landwirtschaftlichen Berufs wird fast allgemein angenommen, daß das innere Fassungsvermögen des Ruheuters höchstens ½ Liter je Euterviertel ist. Da aber viele Kühe viel mehr Milch abgeben, so wird gelehrt, daß das Mehr notwendigerweise während des Melkens gebildet werden muß und daß es nicht als Milch schon da ist bis nicht die Milchdrüsen durch das Melken angeregt werden.

Der Versuch hat jedoch ergeben, daß ein Ruheuter 12 bis 23 Liter Milch aufnehmen kann. Zwei Kühe wurden geschlachtet, ihre Euter sofort abgenommen und auf einen Rahmen zum Melken aufgehängt. Die eine Kuh hatte regelmäßig ungefähr 5½ Kg. Milch bei jeder Melkung geliefert; nach ihrem Tod wurden über 4½ Kg. Milch aus dem völlig vom Leib abgeschnittenen Euter herausgemelkt, also mehr als 85 Prozent der Menge, die die lebende Kuh abgab. Das zweite Ruheuter enthielt ungefähr 50 Prozent der gewöhnlichen Menge. Dieses Euter war schwerer zu melken, auch konnte nicht alle vorhandene Milch durch das Melken herausgeholt werden, sondern, wie das Euter aufgeschnitten wurde, floß noch eine ganze Menge Milch heraus.

Daß das Ruheuter große Mengen Flüssigkeit enthalten kann, wird auch durch die Mengen, die man im Laboratorium in abgetrennte Euter hineinpumpen kann, bewiesen. Je nach der Art und Weise wie das Euter gebaut ist, kann es ca. 13 bis 23 Liter aufnehmen. Diese wenigen Versuche, sagt der betr. Sachverständige, obwohl nicht abschließend, zeigen doch, daß die Milchbildung zum großen Teil ein fortlaufender Vorgang ist und daß eine größere Menge der bei dem einzelnen Melkprozeß gewonnenen Milch schon vor dem Melken angesammelt und innerhalb des Euters aufbewahrt wird; auch das die Lösung der Milch von dem Euter nicht von einer nervösen oder mechanischen Reizung, noch von innerer Muskelbewegung abhängt, denn alle Verbindungen mit dem Tierkörper waren bei den Versuchen völlig zerschnitten ehe das Melken begann.

Weiter wird gesagt, daß das Euter natürlich eins der wichtigsten Teile einer Milchkuh ist, daß aber seine innere Anatomie, sein Fassungsvermögen und seine Arbeitsweise bis jetzt noch wenig verstanden werden. Die Versuche, welche jetzt durch das Büro für Molkerei-Industrie eingeleitet worden sind, um festzustellen, welchen Einfluß die äußere Gestalt und die Anatomie der Milchkuh auf ihre Milch- und Milchfetterzeugung hat, bzw. in welchem Verhältnis die Ersteren zu den Letzteren stehen, sollen auch ein gründliches Studium des Euters einschließen. Diese neueste Phase in dem Studium des Mechanismus der Milchkuh verspricht sehr interessant zu werden und viel nützliche Auskunft einzubringen. G. B.

Rundschau

Der Weltmarkt für Milch und Molkereierzeugnisse im 3. Quartal 1926. (Auszug aus dem 71. Bericht über den internationalen Markt für Milch und Molkereiprodukte, 3. Quartal 1926).

Die Milcherzeugung. Die Witterungs- und Futterwuchsverhältnisse begünstigten auch im abgelaufenen Quartal die Milchproduktion. Nur vereinzelt vermochten Hochwasserschäden, Futterknappheit (infolge Trockenheit) und Viehpesten die Milcherzeugung zu beeinträchtigen. Auch die Vermehrung der Viehbestände führte in manchen Produktionsgebieten zu größeren Milchertträgen, so daß die gesamte Milchproduktion Europas eine erhebliche Zunahme gegenüber dem Vorjahre aufweist. Dagegen wurde in den Vereinigten Staaten von Nordamerika etwas weniger Milch produziert als im 3. Quartal 1925.

Die Milchpreise. Die rückläufige Bewegung der Milchpreise, die sich noch im 2. Quartal ziemlich scharf und allgemein bemerkbar machte, kam im abgelaufenen Quartal zum Stillstand. Die Preise hatten im Juni und Juli ihren tiefsten Stand erreicht. August und September zeigten fast durchweg wieder feste bis leicht steigende Tendenz. Die Septemberpreise standen höher als im Juni in Ungarn, Bulgarien, Deutschland, Norwegen (für Käse- und Kondensmilch), Schweden, Finnland, Polen (Käse- und Molkereimilch), Dänemark, Belgien, England und in den Vereinigten Staaten von Nordamerika. Ziemlich unverändert blieb die Preislage in Österreich, Tschechoslowakei, Italien, Frankreich, Lettland, Holland (Juli und August tiefer), Irland und Schottland. Tieferer Preise als im Juni wurden notiert in Jugoslawien, Rumänien, in der Schweiz und in Kanada.

Die Bewegung der Käsepreise. Verschlechterung der wirtschaftlichen Lage einiger europäischer Staaten und damit verbundene Schwächung der Kaufkraft einerseits, sowie im allgemeinen große Käseproduktion andererseits, gaben dem Käsemarkt ein trübes Gepräge. Die



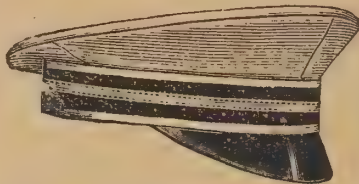
B.E. 2409

Astra-Abtropfgeste

**Zweckmäßig u. einfach in der Bauart.
Kräftig und sauber ausgeführt.
Unentbehrlich für jede Molkerei!**



**BERGEDORFER-
EDENWERK A-G**



Molkerei-Mütz

mit echt Leder- oder Celluloid
mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlanbtr., vergoldet
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, zweireihig
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, zweireihig
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Nessel)
Arbeitsjosen, bel. haltb. Qual. 6,50, Hosen a. gut. Streifstoffen
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metalll., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bel. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitschürzen, blau Hauslein.
Holzpanntoffel 2,00 do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Käsewannen

**Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“**

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

ichtigsten europäischen Exportländer mußten zu Beginn des Quartals uerdings Preisreduktionen vornehmen, was auch in den übrigen Län- nern nicht ohne Einfluß auf die Preisentwicklung blieb. Insbesondere irkten die billigen Holländer-Käse zeitweise recht drückend auf den Welt- artt. Auch die Herabsetzung der Exportpreise für Schweizer-Emmentaler hrtte sowohl auf dem europäischen Markt wie in Amerika zu einer Ab- mächung der Preise der Konkurrenzsorten. Trotz den abgeschwächten reisen blieb der Markt im allgemeinen flau. Erst gegen Quartalsende achte sich vereinzelt wieder etwas festere Tendenz bemerkbar.

Die Bewegung der Butterpreise. Die durch gute utterverhältnisse begünstigte Butterproduktion fand infolge des zurück- gangenen Konjums in England und der Geldentwertung in den roma- schen Ländern nicht genügend Abfluß. Dies bewirkte bis gegen den erbst hin einen anormal niedrigen Preisstand, der unter den Notierun- n des Vorjahres lag. Erst mit dem Zurückgehen der Produktion und m mit Beginn der kühleren Witterung normalerweise stärkern Ein- zigen des Konjums, vermochte sich die Nachfrage zu beleben und eine leicht igende Preisbewegung gegen Ende des Quartals einzusetzen.

Gesamtergebnis. Günstige Futterverhältnisse und vermehrte iehbestände führten auch im abgelaufenen Quartal zu einer Zunahme der ichproduktion gegenüber dem Vorjahre. Andererseits blieb infolge der günstigen wirtschaftlichen Verhältnisse mancher Länder die Aufnahme- higkeit des Marktes immer noch geschwächt, was sich natmentlich im uli und August noch in verschiedentlichen Preisrückschlägen auf dem Käse- und Buttermarkt bemerkbar machte. Erst gegen Ende des Quartals trat gemein eine festere Tendenz ein. Mit wenigen Ausnahmen zeigten so- ohl die Milch- als auch die Käse- und Butterpreise auf Quartalsende icht steigende Tendenz, so daß offenbar der Tiefstand der Preise für der- alen überwunden sein dürfte. Für die kommenden Monate werden all- mein feste bis leicht steigende Preise erwartet.

Eine Schadenersatzklage wegen Einstellung genossenschaftlicher Milch- ferungen vor dem Reichsgericht. Ein für Genossenschaftsmolkereien be- utungsvoller Prozeß wurde dieser Tage durch das Reichsgericht ent- ieden.

Der Gutsbesitzer Fr. aus Nettelburg kündigte Ende 1923 sein Ge- ossenschaftsverhältnis der Molkereigenossenschaft Bademoor und stellte ine Milchlieferungen aus besonderen Gründen sofort ein, ohne die hungsgemäße Kündigungsfrist von 18 Monaten abzuwarten, und lie- rte sein Milchaufkommen an die Privatmolkerei Albert Wöhrmann öhne in Leer. Die Satzungen bezw. ein Generalversammlungsbeschluß r Molkereigenossenschaft belagten, daß bei Nichtlieferung von Milch an e Genossenschaft neben Schadenersatz für jeden über- retungsfall 100 Pfund Butter zu zahlen seien. Die darauf- n seitens der Molkereigenossenschaft eingeleitete Klage beim Landgericht urich auf Lieferung von 10 900 Pfund Butter (109 Tage je 100 Pfund utter) beschäftigte die Gerichte mehrere Jahre. Zunächst verurteilte das andgericht Aurich den ausgeschiedenen Genossen Fr. zum Schadenersatz on 500 Pfund Butter, im übrigen wurde die Klage der Genossenschaft ggewiesen. Die Kosten des Rechtsstreites, die in Anbetracht der großen lagesumme sehr erheblich waren, wurden gegeneinander aufgehoben. eide Parteien legten Berufung ein. Gutsbesitzer Fr. berief sich neben ine bisherigen Darlegungen nunmehr auch auf das Kartellgesetz. Bei nterzeichnung des Mitgliedschaftsvertrages waren ihm die Bedingungen ie durch Generalversammlungsbeschlüsse mehrfach ergänzt waren, im ein- nen nicht bekannt. Das Oberlandesgericht Celle behandelte den Streit- all am 12. November 1925. Es wurde für Recht erkannt: „Auf die Be- ssetzung des Beklagten wird unter Zurückweisung der Anschlußberufung der lägerin das am 11. Dezember 1924 verkündete Urteil der 2. Zivilkammer es Landgerichtes in Aurich dahin abgeändert: die Klage wird abge- wiesen. Die Kosten des Rechtsstreites fallen der Klägerin (Molk.-Genoss. ademoor) zur Last. Das Urteil ist vorläufig vollstreckbar“.

In der Entscheidungsbegründung wird der Molkerei-Genossenschaft var Recht gegeben, daß jeder Genosse der Molkerei sein gesamtes Milch- ufkommen abliefern muß und für jeden täglichen Übertretungsfall eine trafe verwirkt, soweit die festgesetzte Strafe nicht einen Verstoß gegen ie guten Sitten darstellt, bezw. im Rahmen des Erträgliches und An- emessenen bleibt. Das Vorgehen der Molkerei-Gen. Bademoor gegen- ber dem Genossen Fr. widerspricht aber ganz der Verordnung gegen en Mißbrauch wirtschaftlicher Nachstellungen vom 2. November 1923. *) er Generalversammlungsbeschluß verstößt in seiner Härte gegen das üb- che Vertragsstrafmaß und entbehrt als sittenwidrig der Rechtswirkfam- it, so daß die Klage schon aus diesem Grunde abgewiesen werden mußte.

Gegen dieses Urteil legte wiederum die Molk.-Genossenschaft Bade- oor Berufung beim Reichsgericht ein. Das Reichsgericht verwarf die Berufung.

Der Prozeß wurde für Gutsbesitzer Fr. durch die Rechtsbeistände der irma Albert Wöhrmann Söhne geführt, für die Molkerei-Genossenschaft ademoor durch den Genossenschafts-Verband; die Prozeßkosten dürften eehrere 1000 M betragen. Es erscheint unverständlich, warum der Ge- ossenschaftsverband bei einer so zweifelhaften Rechtslage gleich das ganze ijekt eingeklagt hat und nicht erst einen Teilbetrag, nur so hoch, daß ie Sache vor das Reichsgericht gebracht werden konnte. Es hätte sich adurch vielleicht die Hälfte der Kosten ersparen lassen.

Butterprüfung zu Güstrow i. M. Am 27. Oktober fand in den Räu- ren der Milchwirtschaftlichen Centralstelle zu Güstrow die 7. diesjährige utterprüfung statt, die von 105 Molkereien mit 106 Proben beschiät ar. Von diesen 106 Proben waren 56 gefälzen und 50 ungefälzen. Als ichter waren folgende Herren erschienen: Kleinfeldt und Schulze-Berlin,

*) Dort heißt es in § 1 und § 8:
„Verträge und Beschlüsse, welche Verpflichtungen über die Hand- abung der Erzeugung oder des Absatzes, die Anwendung von Geschäfts- edingungen, die Art der Preisfestsetzung oder die Forderung von Preisen thalten, kann jeder Beteiligte fristlos kündigen, enn ein wichtiger Grund vorliegt.
Als wichtiger Grund ist es immer anzusehen, wenn die wirtschaft- che Bewegungsfreiheit des Kündigenden, insbesondere bei der Erzeugung, em Absatz oder der Preisgestaltung, unbillig eingeschränkt wird“.

Milch - Ausschank

überall durch

„ROESLER Fahrbüfette“

„Lily“ der hygienische Becher

Roesler & Co., G. m. b. H., Leipzig-N. 25/118 (Mockau).

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden.

Verdoppelt
in Haltbarkeit.

Unerreicht
in Sauberkeit.

Mein System in der Rohrfluchtung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel.

Verlangen Sie Offerte!

Alleiniger Hersteller:

Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann.

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in
Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 8.50
rumänische (große)	„ 8.50
Mitteleier	„ 7.—
italienische (sehr große)	„ 10.—
bulgarische	„ 9.50
deutsche Landeler	„ 10.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901 Markthalle Ruf 24531

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik

„BENHIL“- Butterform - Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Länderngeliefer! — Außerdem als Spezialität: Elnpack-, Kartonier-, Banderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

4

Holstein-Dassow, Seeger-Rostock, Hahn und Thoms-Gallin, Palm-Golden-bow, Goldberg und Dr. Hesse-Güstrow. Das Resultat war folgendes:

	hochfein	fein	gut	fehlerhaft	Sa.
Gesalzene	8-14 1/2 %	23-41 %	19-34 %	6-10 1/2 %	56
Ungefalzene	10-20 "	23-46 "	11-22 "	6-12 "	50
Summa	18-17 %	46-43 1/2 %	30-28 1/2 %	12-11 1/2 %	106

Der hohe Prozentsatz der fehlerhaften Butter ist vor allen Dingen auf die Rübenblatt-Fütterung zurückzuführen, lauten die meisten Bemerkungen bei der fehlerhaften Butter doch „fütterig“.

Butterprüfung zu Hannover. Am 29. und 30. Oktober ds. Js. fand die 6. amtliche Butterprüfung der amtlichen Butterprüfungsstelle der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover statt, die mit 146 Butterproben besetzt war. Hiervon waren 56 Proben ungefalzene und 84 Proben gesalzene Butter. Preisrichter waren:

als Vertreter des Molkereifaches die Herren:

Lübbe = Hannover, Michaelis = Harbarnsen, Rinders = Hertenhagen, Schmid = Bolzum, Wilken = Bagband;

und als Vertreter des Butterhandels die Herren:

Gustav Frede = Hannover, und Louis Koch = Hannover.

Den Proben wurden folgende Werturteile zuerkannt:

Klasse 1, ungefalzene Butter = 56 Proben:

„Hochfein“, 20 Punkte = 4 Proben,	} = 27 Proben = 48,21 v. H.
„Hochfein“, 19 „ = 23 „	
„Fein“, 18 „ = 23 „	} = 27 Proben = 48,21 v. H.
„Fein“, 17 „ = 4 „	
„Gut“, 16 „ = 2 „	= 2 Proben = 3,58 v. H.

Der Wassergehalt der ungefalzenen Butter lag zwischen 12,3 und 17,4 vom Hundert und betrug im Durchschnitt 14,64 vom Hundert.

Klasse 2, gesalzene Butter = 84 Proben:

„Hochfein“, 20 Punkte = 4 Proben,	} = 11 Proben = 13,10 v. H.
„Hochfein“, 19 „ = 7 „	
„Fein“, 18 „ = 28 „	} = 39 Proben = 46,43 v. H.
„Fein“, 17 „ = 11 „	
„Gut“, 16 „ = 20 „	} = 29 Proben = 34,52 v. H.
„Gut“, 15 „ = 9 „	
„Fehlerh.“, 14 „ = 3 „	} = 5 Proben = 5,95 v. H.
„Fehlerh.“, 13 „ = 2 „	

Der Wassergehalt der gesalzene Butter lag zwischen 10,9 und 17,8 vom Hundert und betrug im Durchschnitt 13,8 vom Hundert. Bei 5 Proben war der zulässige Höchstgehalt von 16 vom Hundert Wasser überschritten.

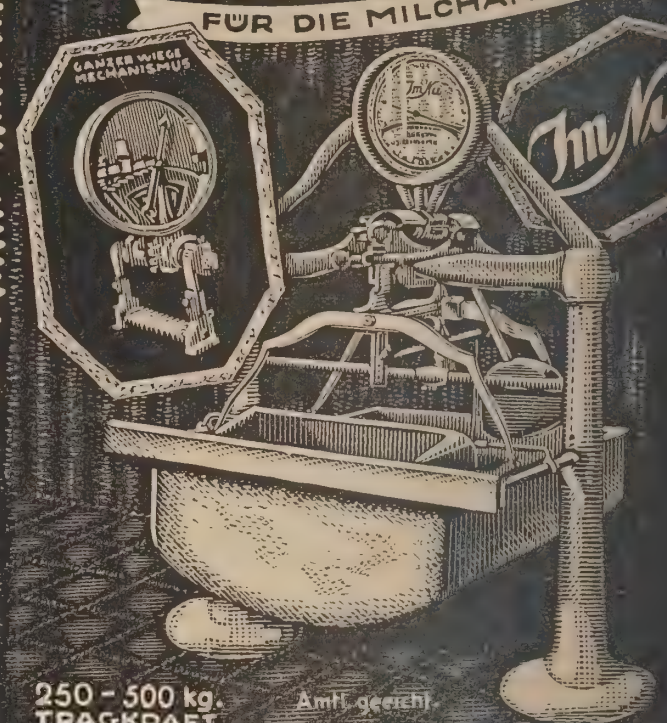
Zum Vergleich herangezogene gesalzene, dänische Butter wurde mit 19 Punkten als „Hochfein“ bewertet. Ihr Wassergehalt betrug 12,6 v. H.

Während die Qualität der ungefalzenen Butter gegenüber den früheren Prüfungen ziemlich unverändert geblieben ist, ist bei der gesalzene Butter eine wesentliche Beeinträchtigung infolge der Rübenblattfütterung festzustellen. Es ist interessant, daß der Charakter der Rübenbutter — nämlich feste, bröckelige Konsistenz, Wasserlässigkeit und typischer Rüben-geschmack — bei der ungefalzenen Butter nur bei wenigen Proben, und auch hier nur in geringem Maße, bemerkbar war, während er bei der gesalzene Butter recht erheblich in Erscheinung trat. Die Wasserlässigkeit zeigte sich sogar bei Butterproben mit sehr niedrigem Wassergehalt. Es ist daher bei der festen Konsistenz der Rübenbutter dringend notwendig, die Butter nach dem Salzen längere Zeit, am besten bis zum folgenden Tage, liegen zu lassen und erst dann fertig zu kneten. Es scheint sogar besonders empfehlenswert zu sein, zur Zeit der Rübenfütterung die Butter nach Möglichkeit ungefalzen in den Handel zu bringen.

Wanderausstellung der D. L. G., Dortmund 1927. Die 33. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft findet vom 24. bis 29. Mai 1927 in Dortmund statt. Sie wird eine Rollausstellung werden, denn es wird wieder in ihren drei Abteilungen (Tiere, Erzeugnisse, Maschinen und Geräte) alles, was die Landwirtschaft erzeugt, sowie das, was an Hilfsmitteln hierzu erforderlich ist, auch in wissenschaftlicher Beziehung, gezeigt werden. Die gesamten Ausstellungsbedingungen werden Anfang November d. Js. herauskommen. Zur Zeit versendet die Hauptgeschäftsstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11, Dessauer Strasse 14, das Preisausreiben für Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien. Die Annahme von Anmeldungen für diesen Preisbewerb schließt bereits am 30. November d. Js., da die angemeldeten Erzeugnisse an einer mehrmonatigen Prüfungsreise mit wiederholter Überwachung des Aquators teilnehmen müssen. Zugelassen werden Nahrungsmittel aller Art. Jede Firma, die sich mit der Herstellung von Dauerwaren befaßt, sollte diese Veranstaltung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zur Prüfung ihres Betriebes benutzen, umso mehr, da die Auszeichnungen der D. L. G. ein wirksames Reklamemittel bieten.

Ein mangelhaftes Gerichtsurteil über den Fettgehalt von Piptauer- und Neuchâtel-Käse. Der Käsefabrikant W. aus Berlin hatte für Wiederverkäufer Piptauer- und Neuchâtel-Käse hergestellt, welche nur 4,8 bis 12,9 Prozent Fettgehalt enthielten, wie durch amtliche Untersuchung festgestellt worden war; nach dem Gutachten eines Sachverständigen haben die erwähnten Käseforten in der Regel 40 Prozent Fettgehalt. Auf Grund des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 und der Bekanntmachung vom 26. Juni 1916 über irreführende Bezeichnungen von Nahrungsmitteln verurteilte das Amtsgericht W. zu 1000 M. Geldstrafe, da er minderwertige Käseforten hergestellt und als Neuchâtel- und Piptauer-Käse an Wiederverkäufer verkauft habe. Gegen seine Verurteilung legte W. Revision beim Kammergericht ein und betonte, es gebe kein Gesetz und keine Verordnung, nach welcher die erwähnten Käseforten 40 Prozent Fettgehalt haben müssen. Die Vorschriften in einem Entwurf, welcher nicht Gesetz geworden sei, könnten nicht von maßgebender Bedeutung sein. Der Generalstaatsanwalt trat der Revision bei und beantragte die Aufhebung der Vorurteilung und Zurückverweisung der Sache an das Amtsgericht, da die Vorurteilung weder die Paragraphen angebe, auf Grund deren die Verurteilung erfolgt sei, noch auch feststelle, ob der Angeklagte vorsätzlich oder fahrlässig gehandelt habe. Der 3. Strafsenat des Kammergerichts hob auch die Vorurteilung auf und wies die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an das Amtsgericht zurück und führte u. a. aus, es sei festgestellt, daß W. Käse, welcher als Piptauer-

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT. Amtl. geeicht.

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N 4

Molkereimütze Reichert

(gefehlisch gefächelt)	
Stück, echt Lederstirn, inkl. 2 Bezüge	5,00 M.
Stück, echt Lederstirn, inkl. 3 Bezüge	6,20 M.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 M.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 M., zweireihig 8,00 M.	
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 M., zweireihig 8,50 M.	
Jaden, Körper, beste Qual., einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50 M.	
Jaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 M., zweireihig 9,00 M.	
do., beste Qualität, einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00 M.	
Jaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50 M.	
Jaden, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00 M.	
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50 M.	
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00 M.	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang 2,40 M., weiß Dowlas 2,25 M.	
Schürzen, weiß Dowlas Ia, 100 Ztm. lang	3,00 M.
do., weiß, rein Leinen	3,75 M.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	3,75 M.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	4,50 M.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang verstärktes Bruststück	5,50 M.
Schürzmäntel, Kessel (hell) 8,00 M., Khat (hellbraun) 11,00 M.	
Schürzmäntel, Nanjing (grau) 10,00 M., Körper (weiß) 12,00 M.	
Pantoffel 2,40 M., Holsteiner Form	2,80 M.
Galojfen	5,00 M.

Frauenjuchkleidung auf Wunsch Preisliste!
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verufskleidung.

Garantiert reine Vollmilch Nach Entleerung ausspülen



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen, Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager, sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 56, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Neuchâtelkäse bezeichnet worden sei und nur 4,8 bis 12,9 Prozent Fettgehalt enthalten habe, an Wiederverkäufer verkauft bzw. feilgehalten worden, obwohl die erwähnten Käsearten 40 Prozent Fettgehalt zu enthalten hätten. Wieso W. den Käse feilgehalten habe, sei nicht gesagt; es sei nicht angegeben, gegen welche Paragraphen des Nahrungsmittelgesetzes und der Bekanntmachung vom 26. Juni 1916, betreffend irreführende Bezeichnungen von Nahrungsmitteln, W. verstoßen habe. Endlich sei auch nicht festgestellt, ob W. das Bewußtsein von der Minderwertigkeit des Käses gehabt habe; es sei auch nicht dargelegt worden, ob W. vorsätzlich oder fahrlässig gegen die gesetzlichen Bestimmungen verstoßen habe. (S. S. 278,26).

Milch und Butter im 3. Vierteljahr 1926. Über die Wirtschaftslage im Molkereigewerbe hat der Industrie- und Handelskammerverband Niederrhein-Cassel, Erörterungen angestellt und berichtet in seinem Wirtschaftsblatt darüber folgendes: Die Milchherzeugung nahm im 3. Vierteljahr 1926 noch einmal stark zu; erst gegen Ende desselben ist eine in der vorzeit liegende Verminderung eingetreten. Im Oldenburger Bezirk stiegen die Milchlieferungen an die Molkereien teilweise diejenige des Vorjahres. Trotzdem genügte die inländische Erzeugung nach Angaben aus dem Hildesheimer Bezirk nicht annähernd zur Befriedigung der Nachfrage. Es mußten daher im Monat September erhebliche Mengen Molkereibutter aus dem Auslande bezogen werden. Die rege Nachfrage bezog sich vor allen Dingen auf erstklassige Butter, während zweitklassige Ware fast garnicht oder nur zu ganz erheblich niedrigen Preisen abgebracht werden konnte. Im allgemeinen hatten die Preise mit dem Beginn des 3. Vierteljahres 1926 ihren niedrigsten Stand erreicht. Seitdem sind sie langsam wieder gestiegen, zuletzt vor allem unter dem Einfluß der abnehmenden Produktion. Im Hildesheimer Bezirk fand die Entwicklung in der zweiten Hälfte des Monats August eine geringe Umkehrung, doch haben seit Anfang September auch hier die Preise wieder die gleiche Richtung. Der Wochenmittelpreis für Oldenburger Butter betrug für die Zeit vom 9. bis 15. September 175,07 M., er lag damit etwa 2 Prozent über dem Durchschnittspreis vom Ende Juni dieses Jahres. Für die Zukunft muß mit weiterem Steigen der Preise gerechnet werden, da die günstige Zeit für Milchlieferungen verständlicherweise vorüber ist. Auch mit starken Auslandszufuhren dürfte zu rechnen sein.

Butter mit 40 Prozent Wasser. Der Milchhändler Sch. aus Kirchhagen bei Essen hatte auf dem Wochenmarkte in Gladbeck Butter verkauft, die er als feinste Molkereibutter bezeichnete, obwohl die Eigenschaften seines Molkereibetriebes in keiner Weise modernen Anforderungen entsprach. Bei einer gelegentlichen Nachprüfung seiner Butter, die sich ihre salbenartige Weichheit schon auffiel, ergab sich ein Wassergehalt von 40 Prozent und mehr. Auch an späteren Markttagen wurden Nachprüfungen vorgenommen mit dem Ergebnis, daß ähnliche Prozentfälschungen vorkamen. Nun wurde es dem Sch. ungemütlich, er verschwand von Gladbecker Wochenmarkte und tauchte nunmehr in Bottrop auf. Hier wurde er aber schon am ersten Tage das Pech, daß gerade von ihm eine Butterprobe von der Polizei entnommen wurde. Die Bottropper Polizei ließ sich veranlassen, die Probeentnahme zu wiederholen, und das gab dem Veranlassung, auch dem Bottropper Markte den Rücken zu kehren. Er kann jetzt damit, die Kundschaft direkt ins Haus hinein zu bedienen. Am nächsten Tages sein Fuhrwerk nach Bottrop kam, wurde es von der Polizei angehalten und nach Butter gefragt. Der Lenker des Wagens behauptete, keine Butter mitzuführen, jedoch fanden die Beamten bei Durchsuchung des Wagens ein Quantum und beschlagnahmten es. Nunmehr ließ sich Sch. vor dem Schöffengericht in Gladbeck zu verantworten. Trotz der Verhörungen Verdacht nach vorsätzlicher Nahrungsmittelfälschung konnte sich der Gerichtshof von der Schuld nicht überzeugen, da dem Angeklagten seine Abwendung, er sei kein gelernter Fachmann, und der hohe Wassergehalt nur von der fehlerhaften Handhabung der Maschinen her, nicht widerlegt werden konnte. Das Schöffengericht nahm daher nur Fahrlässigkeit an und erkannte auf eine Geldstrafe von 100,— M. Ms.

Ausland.

Entwicklung des Molkereiwesens in Australien. Bekanntlich befindet sich das Molkereiwesen Australiens in außerordentlich kräftiger Entwicklung. Eine Übersicht über die Entwicklung des Molkereiwesens im Staate Victoria in den letzten 10 Jahren und eine Zusammenstellung der Produktion von Milch, Butter und Käse in den Jahren 1915 bis 1916, 1923 bis 1924 und 1924 bis 1925 ergibt nachfolgendes Bild:

Milch.

	Käse	Gesamtproduktion in Gallonen	Durchschnitt p. Kuh in Gallonen
1915-16	451.088	142.115.480	315,0
1923-24	738.149	260.952.380	353,5
1924-25	760.207	294.764.870	387,7

Butter.

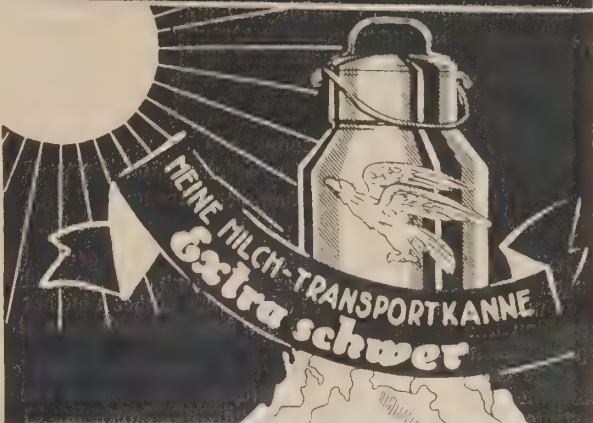
	Produktion in lb.	Export in lb.	Lokaler Verbrauch in lb.
1915-16	42.345.113	11.417.311	30.927.802
1923-24	86.888.725	35.578.812	51.309.913
1924-25	100.849.382	53.731.160	52.118.220

Käse.

	Produktion in lb.	Export in lb.
1915-16	3.497.278	16.227
1923-24	7.216.936	735.856
1924-25	6.193.600	1.785.613

Vergleicht man diese Ziffern, dann erkennt man, daß die Milchmenge proportional stärker gewachsen ist als die Anzahl der Kühe, indem die durchschnittliche Leistung jeder einzelnen Milchkuh von 315 Gallonen in 1915-16 auf 388 Gallonen in 1924-25 gestiegen ist. Bemerkenswert ist, daß die Butterproduktion sich in den letzten 10 Jahren erheblich mehr als verdoppelt hat, nämlich von 42 Millionen lbs auf über 100 Millionen lbs. Da die Hälfte der produzierten Butter ist im letzten Jahre exportiert worden, während vor 10 Jahren nur der vierte Teil der gesamten Butterproduktion in den Export ging. Die Produktion an Käse ist im letzten Jahre gegenüber dem Vorjahre etwas zurückgegangen. Dagegen weist der Export eine ungeheure Steigerung auf und hat sich im Laufe der letzten Jahre mehr als verdundertacht. Diese kurze Übersicht läßt ohne weiteres die ungünstigen Möglichkeiten für eine starke Entwicklung des australischen Molkereiwesens erkennen. P.

Ewald vom Stein



DÜSSELDORF
Kaiser-Wilhelmstr. 13

A. Steffens

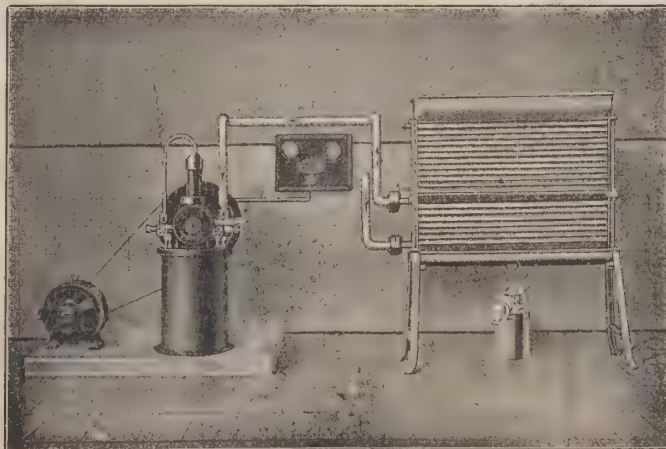
Schöningen i. Brschwg.



**Maschinen
Apparate
und Bedarf
für Molkereien.**

Milchkühlung!

Seit Jahrzehnten stehen wir mit der Milchwirtschaft in Verbindung. Unsere Spezialisierung auf Kleinkältemaschinen gewährleistet dem Käufer die einfachste, betriebssicherste und im Betriebe billigste Kühlanlage.



Wir liefern Anlagen zur Kühlung von Milch und von Lagerräumen. Verlangen Sie unsere kostenlosen u. unverbindlichen Vorschläge.

Gebrüder Bayer, Augsburg 36.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Aufnahme von Weichkäse in die ermäßigte Eilgutklasse. In dieser Angelegenheit haben die unterzeichneten Organisationen an die zuständige Stelle nachfolgende Eingabe gerichtet, der wir in allen Einzelheiten nur zustimmen können und die hoffentlich nicht ohne den gewünschten Erfolg bleiben wird.

An den
Verkehrsausschuß
der Ständigen Tariffkommission
der Deutschen Eisenbahnverwaltungen
Berlin.

Die früheren Eingaben der unterzeichneten Erzeuger- und Handelsvertretungen in der Angelegenheit der Aufnahme von Weichkäse in die ermäßigte Eilgutklasse sind bisher von der Ständigen Tariffkommission und demzufolge auch von der Reichsbahndirektion Berlin abschlägig beschieden worden.

Die letzte Entscheidung ist auf Grund eingehender Erörterungen — unseres Wissens — im Jahre 1922 anlässlich der 127. Sitzung der Ständigen Tariffkommission gefällt worden. Die Verhältnisse haben sich in dieser Zeit gerade hinsichtlich des Artikels Käse so grundlegend geändert, daß es unmöglich erscheinen muß, daß Reichsbahndirektionen heute noch auf Entscheidungen zurückgreifen, die unter zum großen Teil ganz anderen Voraussetzungen zustande gekommen sind.

Die Reichsbahndirektion Berlin hätte unseres Erachtens bei tieferer Betrachtung der Materie, insbesondere nach Anhörung der übrigen Reichsbahndirektionen, vor allem der in den Erzeugergebieten liegenden, zu dem Schluß kommen müssen, daß die wirtschaftlichen Verhältnisse sich gerade in Bezug auf Molkereierzeugnisse in den letzten Jahren völlig wieder umgestaltet haben, und daß daher eine erneute Vorlage der Angelegenheit vor die Tariffkommission unumgänglich notwendig ist.

Wir erlauben uns daher, uns nunmehr direkt an den Verkehrsausschuß der Ständigen Tariffkommission zu wenden und stellen den Antrag, die Frage um Aufnahme von Weichkäse in die ermäßigte Eilgutklasse einer erneuten eingehenden Prüfung zu unterziehen.

Die Gründe hierfür sind die gleichen wie sie im Jahre 1922 vom Ausschuß der Verkehrsinteressenten geltend gemacht worden waren, nämlich, daß einerseits die Beförderung als Frachtgut bei der Beschaffenheit der Weichkäse im Sommer ausgeschlossen und andererseits die Frachtbelastung durch den nicht ermäßigten Eilgutsatz für Weichkäse, der ein Volksnahrungsmittel bilden soll, zu erheblich ist. Besonders deswegen, weil die Weichkäseerei im allgemeinen in bestimmten Gegenden, vor allem im Allgäu, beheimatet ist und von dort sehr große Entfernungen bis zu den Verbraucherpunkten zurückzulegen sind.

Die Kommission hat sich mit diesem Antrage im Jahre 1922 eingehend befaßt und ist zur Ablehnung gekommen. Gerade die damaligen Ablehnungsgründe sind es jedoch, die hier innewirken und auf die wir hier eingehen möchten, um zu beweisen, daß die Dinge heute doch unter anderen Gesichtspunkten zu betrachten sind.

Die Kommission hat sich wiederholt auf den Standpunkt gestellt, daß es unmöglich sei, ein geeignetes tarifarisches Unterscheidungsmerkmal zwischen Hart- und Weichkäse zu finden, insbesondere, so lange keine gesetzliche Verpflichtung zur Angabe des Fettgehaltes von Käse bestünde.

Wenn sich die Tariffkommission hierzu nicht in der Lage sah, so bestand in den rückliegenden Jahren doch die Möglichkeit, sich zu diesem Zwecke der Fachverbände des Handels und der Erzeuger in ausgiebigster Weise durch deren Heranziehung zu bedienen.

Besonderer Unterscheidungsmerkmale zwischen Hart- und Weichkäse bedarf es aber überhaupt nicht.

Als Hartkäse kommen in Deutschland nur in Frage

1. Käse nach Emmentaler Art (Schweizer; große, mülhsteinförmige Laibe im Gewicht von 50—100 Kg.);
2. Holländerkäse und zwar
 - a) Gouda (flache, runde Laibe im Gewicht von etwa 12—14 Kg.);
 - b) Edamer (runde, meist rotgefärbte Kugeln im Gewicht von 2½ bis 5 Kg.);
3. Tilsiter (flache, runde Laibe, von etwa 4½—9 Kg.).

Alle diese Käsesorten sind so charakteristisch, daß sie jedem Laien hinreichend bekannt sind.

Eine verschiedene Tarifierung nach dem Fettgehalt ist von uns nicht angestrebt worden; denn auch uns erscheint die tarifarische Unterscheidung in dieser Hinsicht zu schwierig.

Allerdings darf bei der Suche nach einem geeigneten Unterscheidungsmerkmal nicht solch große Bedenkllichkeit zu erkennen sein, und die für die betroffenen Kreise nicht sehr schmeichelhafte vorgesehene Meinung herrschen, daß „jedem Mißbrauch Tür und Tor geöffnet“ seien, wie es in dem damaligen Bericht der Tariffkommission wörtlich heißt, sondern man muß an die Lösung dieser Fragen mit der Großzügigkeit herangehen, wie sie im allgemeinen großen monopolartigen Unternehmen, wie es die Deutsche Reichsbahn ist, charakteristisch zu sein pflegt, und mit dem Bewußtsein, daß man mit solcher Erleichterung letzten Endes den Verbrauchern dienen dient.

Das technische Bedürfnis ist bereits damals anerkannt worden, und gelten hierfür auch heute noch die gleichen Voraussetzungen.

Wesentlich anders ist jedoch die Frage des wirtschaftlichen Bedürfnisses geworden.

Es wurden damals die Gründe mit aufgeführt, die früher zu der Frachtbegünstigung berechtigt hätten, im Jahre 1922 aber nicht mehr zuträfen. Und daraus geht unverkennbar hervor, daß gerade heute alle die gleichen Argumente wieder gelten, wie in der Vorkriegszeit. Man kann der Tariffkommission in der hier vertretenen Sache nicht besser als mit ihren eigenen, damals schriftlich niedergelegten Argumenten begegnen.

Daß heute Milchmangel und ungedeckte Nachfrage nach Weichkäse besteht, wird auch die Tariffkommission nicht mehr behaupten wollen. Daß im Gegenteil wieder Milch genügend vorhanden ist, und zwar soviel, daß bereits über mangelnden Absatz geklagt worden ist, woraus sich die Notwendigkeit zur Käseherstellung besonders ergeben hat, ist ja eine allent-

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.

Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

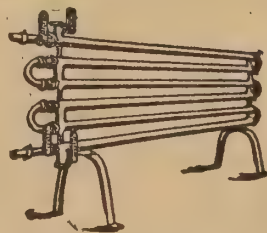
Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M.
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:		
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

Binsensmatten

(Käsematten)

in jeder Größe liefert ab Lager oder kurzfristig

Erich Hennig, Radeberg i. Sa., Mühlstraße Nr.

alben bekannte Tatsache. Die Argumentation, daß „eine größere Käseproduktion nicht im allgemeinen Volksinteresse“ liege, dürfte angesichts der regierungsseitig eifrig unterstützten Propaganda für Milch und Milchzeugnisse völlig als wieder ins Gegenteil gewandelt anzusehen sein. Daß bei mangelndem Absatz, über den sehr geklagt wird, von Preisdiskontinuität keine Rede mehr sein kann, sondern daß durch das zur Zeit bestehende Verhältnis des größeren Angebotes zur kleineren Nachfrage die Preise von nun allein herabgedrückt werden, so daß der Wettbewerbstampf heute härter denn je ist, dafür bedarf es unseres Erachtens keines besonderen Beweises, sondern das zeigt die Praxis.

Auch heute sind die Käsehersteller wieder wie früher gezwungen, ihren Käse auf weite Entfernungen zu verschicken, um genügenden Absatz zu finden, da es sich doch um Ueberflußgebiete handelt. Dieser Warentransport ist auch wirtschaftlich nur zu begrüßen; denn er wird immer das Gute mit sich bringen, daß sich die Hersteller des einen Gebietes auch den Absatz von Ware aus einem anderen Gebiete veranlaßt fühlen, schließlich nur gute Waren zu produzieren, wenn sie andernfalls nicht ins Interesse geraten wollen. Es kann doch keinesfalls dem gesunden Prinzip des freien Handels entsprechen, wenn man durch Hochhalten der Frachtpreise die Herstellerpreise bezüglich ihres Absatzes auf das Herstellungsgebiet künstlich und gewissermaßen zwangsweise beschränken möchte. Und dies was noch damit argumentieren zu wollen, daß der Wunsch nach dem Genuß von Allgäuer Käse in Kiel oder von Holsteiner Camembert in Sachsen ein Luxus sei, kann wohl heute nicht mehr für ernst genommen werden.

Wo soll z. B. Süddeutschland oder das Allgäu mit seiner ungeheuren Milchproduktion bleiben, wenn die Erzeugnisse nicht auf große Entfernungen nach den Hauptverbrauchsgebieten (Berlin, Mitteldeutschland, Rheinland-Westfalen) verschifft werden? Und woher sollen letztere ihren Bedarf beziehen, da die Milchherzeugung auch der weiteren Umgebung durch die Trinkmilchverfälschung absorbiert wird? Auch gibt es doch bestimmte Käsearten, die nur in einzelnen Gebieten erzeugt werden, wie z. B. Vimeirger, der nach fachmännischem Urteil zu neun Zehnteln für das ganze Reich im Allgäu hergestellt wird.

Dieser Käse ist eben nicht überall zu fabrizieren, sondern muß, ebenso wie andere Spezialkäse, aus bestimmten Herstellungsgebieten bezogen werden. Aus dem Bedürfnis, das in allen Gegenden des Reiches nach den verschiedenen Käsearten in größerem Ausmaße besteht, kann doch nicht auf Absatz gefolgert werden. Der Handel hat sich den Wünschen der Verbraucher anzupassen und muß unseres Erachtens hierbei von der Reichsbahn nach Kräften unterstützt werden, zumal wenn es sich um eines der hochwertigsten und doch verhältnismäßig billigsten Nahrungsmittel handelt.

Wenn die leicht verderbliche Ware nun einmal bei der Lage der Herstellungsgebiete zu den Verbraucherplätzen mehrere Hundert Kilometer weit transportiert werden muß, so muß dem unbedingt Rechnung getragen werden, wenn anders man nicht in diesen an und für sich schon schweren Witten noch besondere Verluste künstlich hervorrufen will. Der Handel kann diese auf die Dauer nicht tragen, sie müssen eben in den Verkaufspreis miteinkalkuliert werden. Daß die Fracht auf Weichkäse aber nur einen unbedeutenden Bestandteil des Warenkleinverkaufspreises bildet, trifft heute durchaus nicht zu. Berichten doch Frachtpreise, daß der prozentuale Anteil der Fracht am Werte der für den Massenkonsum in Frage kommenden Weichkäsearten zur Zeit etwa 10 Prozent beträgt und sich bei Eilgutbeförderung zum Eilgutpreise noch verdoppelt. Die Fracht für Eilgut ist also enorm hoch, insbesondere bei den billigsten Käsen.

Wenn in der Ablehnungsbegründung vom Jahre 1922 gesagt ist, daß die Warenpreise unabhängig von den Frachtpreisen gebildet, so mag das in dies wohl in Zeiten des dauernden Nahrungsverfalles geltend machen können, aber heute nicht mehr. Es muß hierzu immer wieder darauf hingewiesen werden, daß der scharfe Konkurrenzkampf von selbst zu nötigt, jede Möglichkeit der Preisreduzierung auszunützen.

Tritt irgend ein Frachtergünstigung ein, so dauert es garnicht lange, bis dieser oder jener sich veranlaßt fühlt, dem bei der Preisbildung Rechnung zu tragen, und alle anderen müssen alsbald folgen. Eine künstliche Preisregulierung setzt sich in einer Zeit, wo das Angebot größer als die Nachfrage ist, ganz von selbst durch.

Schließlich wurden damals noch Betriebschwierigkeiten geltend gemacht. Was auf Grund des Kriegsausnahmetarifes in einer Zeit durchgeführt werden konnte, in der die Schwierigkeiten, mit denen die Eisenbahn zu kämpfen hatte, ganz andere waren, muß sich unter den heutigen Verhältnissen doch erst recht ermöglichen lassen. Das ist eine Frage der Organisation, und diese in befriedigender Weise zu lösen, was sich um eine Angelegenheit der Volksernährung handelt, gehört zu den wirtschaftlichen Aufgaben der Reichsbahn.

Alles in allem kann man bei näherem Studium des Ablehnungsbeschlusses der Ständigen Tariffkommission vom Jahre 1922 nur mehr und mehr die Ueberzeugung gewinnen, daß die damaligen Ablehnungsgründe, insbesondere aber bezüglich des wirtschaftlichen Bedürfnisses zum weit überwiegenden Teile heute überhaupt nicht mehr geltend gemacht werden können. Es erscheint daher ganz unmöglich, daß Reichsbahndirektionen heute noch ihre Haltung in dieser Angelegenheit nach der damaligen Ablehnung einrichten. Es würde einer vollständigen Verkennung der inzwischen völlig veränderten Wirtschaftslage gleichkommen. Es muß vielmehr Veranlassung genommen werden, die Ständige Tariffkommission alsbald zu vollständigem neuem Aufgreifen der Angelegenheit zu bewegen, und dies ist der Zweck unseres heutigen Schreibens.

Die unterzeichneten Vertretungen der Erzeuger- und Handelskreise bitten daher hierdurch den Verkehrsausschuß dringend, dahin zu wirken, daß der Antrag um Aufnahme von Weichkäse in die ermäßigte Güterklasse vor der Ständigen Tariffkommission alsbald vollständig neu zur Behandlung kommt. Insbesondere bitten wir die berufenen Vertreter der Erzeuger- und Handelskreise im Verkehrsausschuß, sich unserer Sache warm anzunehmen.

In der Hoffnung auf günstigen Bescheid zeichnen
hochachtungsvoll

Reichsverband
deutscher Molkerei- und Käseher-
steller und -Pächter, e. V.
Sitz Berlin.
Dr. Scherer.

Reichsbund
deutscher Kaufleute des Butter-,
Fettwaren-, Eier- u. Käsehandels,
e. V.
Otto Skopnik.

Verband der Käsegroßhändler
und Fabrikanten
Bayerns und Württembergs, e. V.
Schobacher.

**Winterwerb,
Streng & Co.,**
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim-Käfertal

Flaschen-Reinigungs u.
Füll-Anlagen,
Sonderausführung für
Milch

Einrichtung für Hand-
betrieb sowie voll-
automatisch.

Milchbassins Käsewannen
Milchverkaufswagen D. R. G. M.
aus Rein-Aluminiumblech hergestellt, bieten unbedingte
Gewähr für **Rostfreiheit, Sauberkeit und unbe-**
grenzte Lebensdauer.
Ia Referenzen zur Verfügung.
Fordern Sie Angebote von der Herstellungsfirma
Blanke & Grieskamp, Fabrik für Molk.-Geräte
Ahlen i. Westf.

Bau u. Inbetriebsetzung

**kompletter Anlagen
zur Fabrikation von
Block- u. Schachtel-
käse ohne Rinde.**
Modernste, bestbewährteste
Kochmaschinen, Spezial-
Abfüllmaschinen, Stanniol-
form-Maschinen zum Bilden
der Hüllen für 6/6 und un-
geteilte Käse (Einblatt-
system), Aluminiumformen,
sowie sämtl. Einzelgeräte.
Ia Referenzen.
Konkurrenzlose Preise.
Ausführliche Kostenanschläge, Kataloge, fachmännische
Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.
Carl Merkh, Apparat- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. D.
Spezialfabrik für Käseerei-Einrichtungen.

Wodurch können in den Genossenschafts-Molkereien Unterschiede in der Höhe des Milchgeldes entstehen? „Was, bei uns gibt es nur 12 Pfg. für das Liter, in A. haben sie 13 Pfg. bekommen.“ Solche und ähnliche Redensarten kann mancher Betriebsleiter am Tage der Milchgelddauszahlung zu hören bekommen. Nun, gewöhnlich entsprechen derartige Bemerkungen völlig den Tatsachen, und es wäre demzufolge auch nicht das geringste einzuwenden, wenn dieselben nur des Interesses halber erwähnt werden würden. Was dieselben für den Betriebsleiter aber äußerst peinlich und unangenehm macht, das ist der Umstand, daß sie, wie ja auch schon aus der Form hervorgeht, meistens einen Vorwurf gegen denselben enthalten. Selbstverständlich wird die Verwertung der Milch durch unsachgemäßes, nachlässiges Arbeiten im Betriebe, durch Herstellung nicht erstklassiger Produkte und durch unnötige Belastung des Unkostenkontos unter Umständen ganz bedeutend beeinflusst, und wo die Ursachen der niedrigeren Milchpreise in diesen Umständen zu suchen sind, welche Fälle aber nur äußerst selten vorkommen, da wären Bemerkungen erwähneter Art natürlich nur berechtigt. Leider vergewissert sich der Landwirt aber fast nie über die Ursachen des niedrigen Milchpreises, für ihn ist derselbe meistens gleichbedeutend mit einem Verschulden des Betriebsleiters. Zu verzeichnen ist dem Landwirt aber gewissermaßen ein solcher Standpunkt, denn zur Erkenntnis des wahren Sachverhaltes gehören doch schon immerhin Einblicke in das Molkereiwesen, wie sie der Durchschnittslandwirt nicht besitzt. Gibt es doch unter dem jüngeren Molkereipersonal eine große Anzahl, welche die Sache von genau denselben Gesichtspunkten aus betrachten, und denen es merkwürdig vorkäme, wenn sie hörten, daß ein Betrieb, welcher ein höheres Milchgeld bezahlt hat, ungünstiger gearbeitet haben kann als ein anderer, wo das Milchgeld niedriger gewesen ist.

Will nun ein Betriebsleiter derartige unangenehme Bemerkungen zum Verstummen bringen, so bleibt ihm natürlich nichts anderes übrig, als die Lieferanten über die Ursachen der verschiedenen hohen Milchpreise aufzuklären, welchem Zweck ja auch diese Arbeit dienen soll. Will er aber nicht auf halbem Wege stehen bleiben, so muß er auch noch unbedingt an Hand der Bücher nachweisen können, daß der ausgezahlte Preis das höchste war, was überhaupt aus dem Betrieb herauszuholen war. Zu diesem Zwecke ist die gewissenhafte und übersichtliche Führung einer Betriebsübersicht von ganz besonderer Wichtigkeit. Jede Mißtrauen und Unzufriedenheit verratende Bemerkung wird unterbleiben, wenn die Lieferanten über die Ursachen der höheren Milchpreise anderer Betriebe aufgeklärt werden, und wenn man ihnen sagen kann: „Wir haben so und so viel Milch mit einem solchen Durchschnittsfettgehalt verarbeitet. Hieraus haben wir so und so viel Butter gewonnen. Die Ausbeute war also gut, denn mehr Fett als wie in der Milch enthalten ist, kann niemand heraushehlen. Unsere Produkte waren erstklassig, und sind zu den höchsten Preisen abgesetzt worden. Von den Einnahmen ist ein normaler Satz zur Unkostendeckung einbehalten worden, so daß die und die Summe zur Verteilung übrig bleibt, wie wir sie auch ausbezahlt haben. Wer sich also über die Höhe des Milchpreises ein Urteil erlauben will, der darf niemals diejenigen anderer Genossenschaften als Maßstab anlegen, sondern der muß unbedingt erst Einblick in die Bücher des eigenen Betriebes genommen haben.“

Nach dieser Einleitung komme ich nun zu dem eigentlichen Thema, nämlich zu der Aufzählung und Betrachtung aller derjenigen Umstände, welche geeignet sind, auf die Höhe der Milchpreise einzuwirken.

In der Hauptsache sind es ja die verschiedenen Verwertungsarten der Milch, wie wir sie in einer solchen Mannigfaltigkeit wohl in keinem anderen Gewerbe haben, welche es von vornherein ausschließen, daß die Milchpreise der verschiedenen Betriebe auch bei gleicher Tätigkeit und Gewissenhaftigkeit der Betriebsleiter dieselben sein können. Betrachten wir einmal einen Betrieb in der Kleinstadt oder in der Nähe derselben, welcher die Versorgung der Bevölkerung mit Milch und anderen Produkten besorgt. Dieser wird gewöhnlich statt der 90 Proz., wie man dies allgemein bei den ländlichen reinen Butterbetrieben findet, nur 80, 70 oder vielleicht gar nur 50 Prozent an Magermilch zurückgeben. Wird hierdurch schon ein höherer Milchpreis bedingt, so kommt noch der Umstand hinzu, daß auch die Verwertung der Produkte eine bedeutend günstigere ist. Aber nicht nur derartige Betriebe, auch rein ländliche Betriebe liegen oftmals dermaßen günstig, daß sie einen Teil ihrer Anlieferung verschiden oder verkaufen, andere wieder haben einen sehr großen Kleinvorverkauf, alles Umstände, die den Milchpreis günstig beeinflussen. Ich habe absichtlich keine reinen Versandbetriebe und Käsereien erwähnt, weil gerade in den Fällen, wo nur ein kleinerer Teil der Milch hierzu verwandt wird, dieser Umstand von den Landwirten gar zu leicht übersehen wird. Trifft dann ein Genosse derartiger Betriebe mit Freunden und Bekannten zusammen, welche nicht ein so hohes Milchgeld erhalten haben, so wird mit einem gewissen Behagen der hohe Milchpreis mitgeteilt, wobei aber, sei dies nun aus Unkenntnis oder aber auch mit Absicht, wohlweislich verschwiegen wird, wie der höhere Preis entstanden ist. Wie sich derartige Mitteilungen dann bei den anderen auswirken, habe ich ja schon gleich zu Anfang geschildert. So selbstverständlich derartige Ursachen auch für den Molkereifachmann sind, für den Landwirt ist die Tatsache, daß eine andere Genossenschaft einen höheren Milchpreis bezahlt hat, oftmals Beweis genug, daß der eigene Betriebsleiter schlecht gewirtschaftet hat.

Auch die Milchmenge spielt betreffs der Rentabilität des Betriebes eine beachtenswerte Rolle. Häufig hört man ja die Ansicht, daß die Verarbeitung größerer Milchmengen auch größere Kosten verursacht. Dies ist aber nur bedingt richtig, und hätte der Einwand nur dann seine Berechtigung, wenn sich die Kosten prozentual erhöhen würden, was aber durchaus nicht der Fall ist. Nehmen wir mal beispielsweise den Fall an, daß ein Betrieb statt 2000 deren 4000 Kg. Milch verarbeiten würde. In vielen Fällen würden hierdurch die Gehälter garnicht erhöht werden, wie sich auch die Verarbeitung der letzten 2000 Kg. ganz bedeutend billiger gestalten würde. Werden nun beispielsweise je Kg. Milch 1,2 Pfg. zur Deckung der Unkosten einbehalten, so ergibt das bei einer Verarbeitung von 2000 Kg. im Monat 720 M., im letzteren Fall aber 1440 M. Würde nun im ersteren Fall der Betrag restlos zur Unkostendeckung benötigt werden, so blieben bei Verarbeitung der doppelten Milchmenge von den 1440 M. bestimmt einige Hundert Mark übrig, welche den Milchpreis natürlich wieder günstiger gestalten würden.

Ein anderer Betrieb arbeitet wieder mit einer Schrotmühle, deren Einnahmen, wenn ein solches Verfahren auch nicht ganz richtig ist, oftmals mit zur Deckung der allgemeinen Unkosten verwendet wird, was natürlich ebenfalls dazu beiträgt, die Auszahlungen günstiger zu gestalten.

Von einer ganz besonderen Bedeutung für die Höhe des Milchpreises ist nun auch der Fettgehalt der angelieferten Milch. Beträgt der Fettgehalt z. B. statt 3,0 Prozent im Durchschnitt 3,2 Prozent, also nur 0,2 Pro-

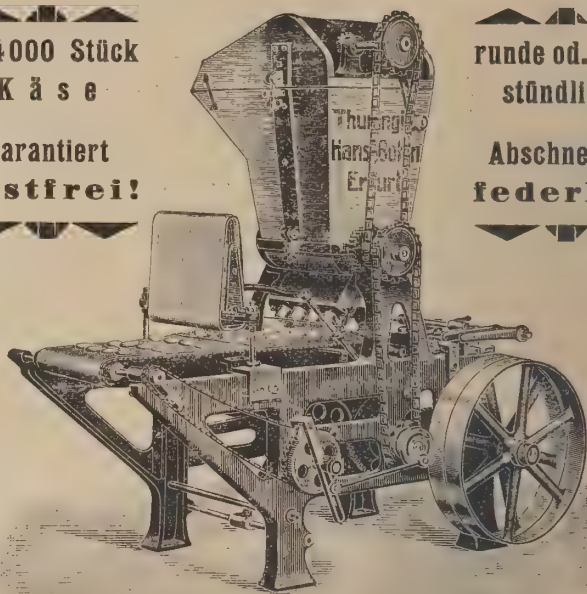
Käseformmaschine „Thuringia“

6-14000 Stück
K ä s e

Garantiert
rostfrei!

runde od. lange
stündlich!

Abschneider
federlos!



Quargmühle

mit Holz- und Steinwalzen, an der Wand anzubringen.

Quargpresse

mit dauernder Pressung, ohne jedes Nachstellen.

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

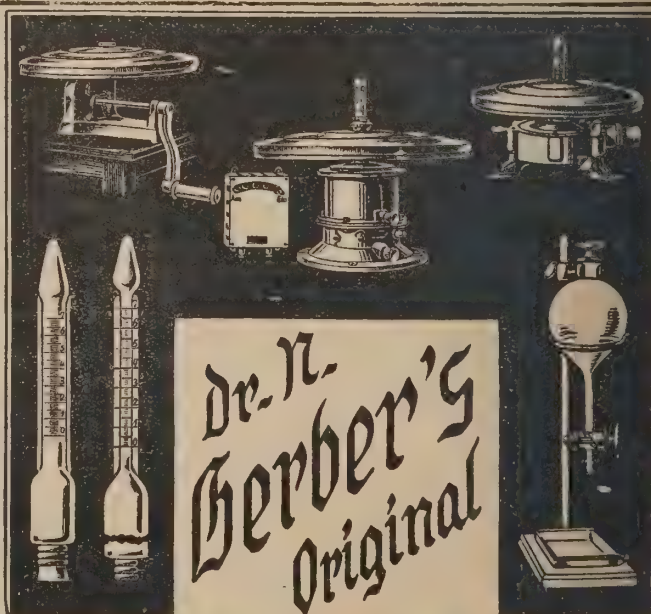
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungsanlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarisators

Josef Studmann
Gegründet 1883.
Brunnenbohr-Geschäft.
Werl i. Westfl.

Jeruzaj 28



Dr. N. Gerber's
Original

Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente

sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.

Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

en mehr, so ergibt das bei einer Verarbeitung von 1000 Kg. Milch schon
 in Mehrausbeute von etwa 2,3 Kg. Butter täglich. Werden 2000 Kg.
 Milch angeliefert, so betrüge in diesem Falle die Mehrausbeute im Monat
 130 Kg. Butter, was einem Geldwert von annähernd 500 M. entspricht.
 Während nun die Anfuhr der Milch in einigen Genossenschaften
 unentgeltlich durch die Genossen erfolgt, wird dieselbe bei anderen wieder
 einzelnen Fuhrleuten gegen Bezahlung übertragen. Wo die anzufahren-
 den Milchmengen nun klein sind, da kann sich der Fuhrlohn derartig aus-
 wirken, daß er den Milchpreis um 1 Pfennig und noch mehr herabdrückt.

Häufig schwilt das Unkostenkonto aber auch dadurch sehr stark an,
 und mit anderen Worten daselbe ausgedrückt, wird das Milchgeld da-
 durch geschmälert, daß bedeutende Neuanschaffungen sofort mit ihrem vollen
 Betrag in das erwähnte Konto hineingebucht werden. So konnte man erst
 kürzlich in einer Statistik lesen, daß die ungewöhnlich hohen Unkosten einer
 Molkerei von 4 Pfennige je Liter Milch dadurch entstanden waren, daß
 dieselbe ein neues Lastauto als Unkosten gebucht hat. Nun, hierbei muß
 gleich gesagt werden, daß derartige Buchungen unzulässig und strafbar
 sind, und wie die erwähnte Molkerei mit dieser Buchung vor dem Finanz-
 amt bestehen will, ist mir auch rätselhaft. Hiermit sind wir aber auch gleich
 an einem Punkt angelangt, der auch sehr häufig die Ursache der Verwir-
 rung in den Milchpreisen der verschiedenen Genossenschaften ist, und das
 ist die Verschiedenheit in der Berechnung des Milchgeldes. Da richtet sich
 eine Genossenschaft danach, was sie nach Bezahlung der Rechnungen
 in der Kasse hat, während eine andere die Berechnung viel gewissen-
 hafter vornimmt, indem sie nämlich an Hand der Bücher und unter Berück-
 sichtigung der Bestände den der wirklichen Sachlage entsprechenden Aus-
 zahlungsbetrag bis auf den letzten Pfennig feststellt. Während einige den
 Betrag der Rechnungen verbleibenden Betrag jeden Monat rest-
 los verteilen, behalten andere wieder einen gewissen Prozentsatz des Ge-
 samtbetrages ein, welcher der Unterkasse überwiesen wird. Ist dieser
 Betrag nun reichlich hoch bemessen, so erfolgt am Jahreschluß natürlich
 eine Nachzahlung, welche unter Umständen leicht einen halben Pfennig
 je Kilo Milch betragen kann. Da dieser halbe Pfennig beim Ver-
 gleichen des einzelnen Monats für sich durch den Landwirt mit anderen
 Betrieben natürlich nicht berücksichtigt wird, da auch, wie wir gesehen haben,
 die Betriebe eine genaue Berechnung in den einzelnen Monaten über-
 haupt nicht vornehmen, geht schon hieraus hervor, daß ein Vergleichen der
 Milchpreise verschiedener Genossenschaften in den einzelnen Monaten über-
 haupt keine praktische Bedeutung hat, hierfür ist vielmehr nur der Durch-
 schnittspreis des ganzen Jahres maßgebend. Eine ähnliche Sache ist es auch
 mit den Bilanzen. Weist eine solche einen hohen „Reingewinn“ auf, oder
 es eine „Dividende“, so ist der in dieser Sache unerfahrene Landwirt,
 der auch mancher angehende Fachmann der festen Ueberzeugung, daß die
 betreffende Molkerei glänzend gewirtschaftet hat. Ja, es gibt Landwirte,
 die die Tüchtigkeit des Betriebsleiters nur nach der Höhe der sogenannten
 „Dividende“ beurteilen. Wie ja aber jeder Fachmann weiß, gibt es in
 der Molkereigenossenschaft weder Reingewinne noch Dividenden, und
 in etwaige Ueberschüsse und Nachzahlungen nichts weiter als zu wenig
 bezahltes Milchgeld.

Es gibt nun schließlich noch andere Gründe, welche die Verschieden-
 heit der Milchpreise bei den verschiedenen Genossenschaften hervorrufen.
 Ich glaube aber, daß die angeführten schon vollauf genügen, den Landwirt
 zu lassen, daß er Milchpreise anderer Betriebe niemals als Maß-
 stab für die Tüchtigkeit des eigenen Betriebsleiters verwenden darf. Dies
 ist nur dann angängig, wenn sämtliche Betriebe unter den gleichen Ver-
 hältnissen arbeiten würden, was aber nur selten der Fall ist. M. M.

Die Bedeutung der Butterprüfungen. Die Bedeutung der Butter-
 prüfungen, die Notwendigkeit der regelmäßigen Beschädigung derselben
 ist von vielen Fachgenossen noch nicht genügend erkannt und gewürdigt
 worden. Denn sonst wäre es wohl nicht möglich, daß es noch so
 viele Molkereien gibt, zunächst kleinere Betriebe, die noch nie eine
 Butterprüfung beauftragt haben. Andere wieder lassen es mit einer ein-
 maligen Beschädigung bewenden. Weil sie nicht gleich beim ersten Mal den
 vollen Preis bekommen, sind sie entmutigt oder sie fühlen sich wohl gar
 nicht, zu unrecht behandelt und schicken das nächste Mal keine Proben
 mehr hinaus. Es kann aber doch nicht geleugnet werden und jeder ein-
 zelsinnvolle Fachmann wird das bestätigen, daß diese Butterprüfungen ein
 außerordentlich wirksames Mittel zur Verbesserung der Butterqualität
 darstellen. Soviel ist doch sicher, daß jede Molkerei, die regelmäßig Proben
 sendet, mit der Zeit eine hochfeine, erstklassige Ware herausbringt,
 vorausgesetzt natürlich, daß die bei den Prüfungen festgestellten Fehler
 in Mangel abgestellt und in der Rahm- und Butterbehandlung pein-
 lichste Sorgfalt angewendet wird.

Nicht uninteressant ist es, den Gründen nachzugehen, welche so viele
 Molkereien von der Beschädigung der Butterchäuen abhalten. Als Haupt-
 grund, der vor allem für die kleineren Betriebe bestimmend ist, wäre hier
 die Befürchtung anzuführen, doch keinen Preis, wenigstens keinen ersten
 Preis zu bekommen. Wie oft kann man da nicht hören, daß es gar keinen
 Preis hätte, Proben einzusenden, weil keinerlei Aussicht vorhanden sei,
 den höheren Preis zu bekommen, höchstens einen solchen dritter oder
 vierter Güte. Die so reden, bedenken nicht, daß bei der Beschädigung von
 Butterprüfungen nicht die Preis- und Prämienfrage, nicht die Hoffnung,
 den ersten Preis zu erhalten, die einzige, ja nicht einmal die Hauptrolle
 spielen darf. Nein, die Beurteilung der Butter ist hier die Haupt-
 sache. Daß dem Einsender der Probe von kompetenter Seite gesagt werden
 kann: so sieht Deine Butter aus und das und das fehlt daran. Wenn der
 Bawalter im Prüfungsattest liest: Geschmack unrein. Aussehen schmierig.
 Zuviel Wasser und dergl. mehr, dann wird er die Lehre daraus ziehen
 in sein Möglichstes tun, die benannten Fehler zu beseitigen, um bei der
 nächsten Prüfung besser abzuschneiden. Es gibt aber zuviel „Leichtver-
 derben“, die gleich nach dem ersten Mißerfolg die Platte ins Korn werfen
 und keine weiteren Butterausstellungen mehr beschicken. Das ist nicht
 richtig. Man soll nicht gleich den Mut verlieren, sondern man soll sich
 fragen, worauf der Fehler zurückzuführen ist. Erst wenn man die Ursache
 gefunden hat, kann man sie beseitigen. Man darf vor allem nicht dem
 Gedanken nachgehen, daß, weil es der Molkerei an modernen Kühl- und
 Umbehandlungsvorrichtungen fehlt, es von vornherein unmöglich wäre,
 ein erstklassiges Produkt zu liefern. Es ist natürlich richtig, daß eine
 Molkerei, der weder Eis noch kaltes Wasser zur Verfügung steht, bei
 jeder Hitze keine fernige, haltbare Butter herausbringen kann. Daß
 es bei normaler Witterung aber auch kleinen Betrieben, die noch mit
 primitivsten Butterfässern und ohne Eismaschine und Rahmreifer arbei-
 tet, möglich ist, eine Butter herzustellen, welche die Probe besteht, davon
 wurde erst kürzlich auf einer großen Butterprüfung der Beweis geliefert.



HOCHGLANZFARBE VITRALIN

Vitrulin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitrulin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitrulin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitrulin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitrulin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitrulin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

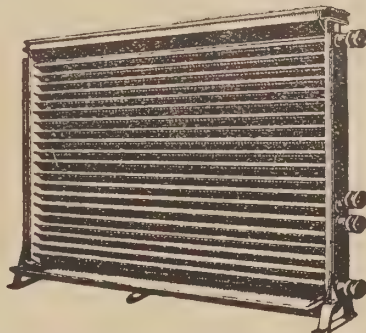
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

**ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.**

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
 Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Flächenkühler



aus runden oder
Formrohren

in erstklassiger Aus-
führung.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molkerei-Geräte
 Bergedorf 18 bei Hamburg.

Großfabrikation von pa. verzinnten
 Milchversandkannen in nahtlos- und
 geschw. Ausföhr.

Preis-gekrönt durch d. Deutsch. Land-Ges.
 Molkereigeräte Wagenverkaufskann.,
 Aufrahmg. I. Elmer usw.

Wattmilchfilter zur Erzielung unbe-
 dingt reiner Milch

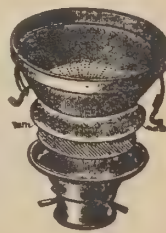
Runde Gegenstrom-Milchkühler
 mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie
 innerem Kupfermant., auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwand. aus
 verz. Kupfer, sowie Eisenblech
 und Aluminium

Milchbehälter
 Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann, Mailnitz
 Sirecke Sagan-Liegnitz.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen
 in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
 Großenhain i. Sa.

Eine kleine, durchaus „altertümlich“ ausgestattete Molkerei erhielt für ihre Butter die Prämie und einen ersten Preis, während die größere mit den neuesten Maschinen und Apparaten ausgerüstete Nachbar-Molkerei sich mit dem zweiten Preis begnügen mußte. Mit diesem Hinweis soll natürlich keineswegs die Bedeutung und der Wert der neuzeitlichen Molkereieinrichtung angezweifelt werden. Es soll lediglich damit zum Ausdruck gebracht werden, daß ein tüchtiger Buttermeister auch unter unzureichenden Betriebsverhältnissen ein gutes Produkt herzustellen in der Lage ist.

Ein weiterer Einwand, den man vielfach hören kann, ist: Meine Butter ist gut. Sie findet flotten Absatz zu guten Preisen und Reklamationen kenne ich nicht. Weshalb soll ich da Butterproben verschicken? — Weshalb? Nun, damit Deine gute Butter immer noch besser werde und Du einen noch höheren Preis dafür erzielst. Der Umstand, daß Du noch keine Beanstandungen gehabt hast, ist noch kein Beweis dafür, daß die Butter schon die höchste Stufe der Vollkommenheit und damit auch die Anwartschaft auf die höchste Auszeichnung erreicht hat.

Hier und da sucht man auch die Richtigkeit und Zuverlässigkeit der Prüfungsergebnisse in Zweifel zu ziehen. So sagte mir mal ein Kollege: Glaubst Du denn, daß bei diesen Butterprüfungen alles richtig zugeht? Wo so viel Proben zu kosten sind, oft 2 bis 300, da ist es den Preisrichtern garnicht möglich, immer das Richtige zu treffen, da geht der ganze Geschmack zum Teufel. — Mit diesen Worten hat der gute Mann bewiesen, daß er garnicht weiß, wie es auf einer Butterprüfung eigentlich zugeht. Wie sorgfältig und gewissenhaft dort gearbeitet wird und welche Schutzmaßnahmen alle getroffen sind, um Fehlerurteile unmöglich zu machen.

Andere gehen noch weiter in ihren Urteilen. Sie behaupten schlankwegs, es gehe bei diesen Prüfungen nach „Günst und Gabe“. „Wer den ersten Preis haben soll, kriegt ihn, auch wenn's Wagenschmier ist“, so hörte ich mal jemand raisonnieren. Der Grund? — Er hatte keinen Preis gekriegt, war leer ausgegangen, wohl weil die von ihm ausgestellte Butter mehr Ähnlichkeit mit „Wagenschmier“, als mit allerfeinster Ware gehabt hat.

Wer in dieser oder ähnlicher Weise das Prüfungsverfahren verdächtigt, beweist damit nur, daß er von dem Gang desselben keine Ahnung hat, daß er vor allem nicht weiß, daß den Preisrichtern die Herkunft der Butterproben bis zum Schluß der Prüfung ganz unbekannt bleibt.

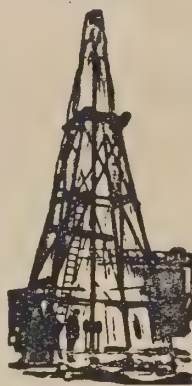
Zum Schluß möchte ich noch auf eins aufmerksam machen. Das ist die gleichgültige, verständnislose Haltung mancher Genossenschaftsvorstände der Butterprüfungsfrage gegenüber, welche durchaus nicht geeignet ist, die Neigung und den Eifer der Betriebsleiter in dem Bescheiden der Butterprüfungen zu erhöhen. Kam da eines schönen Tages ein Verwalter zum Vorsitzenden, um ihm mit vergnügter Miene die frohe Mär zu künden, daß die nach der großen Butterprüfung in H. gefandte Butter den ersten Preis bekommen habe. Statt nun dem Verwalter seinen Glückwunsch darzubringen, ihm seine Anerkennung auszusprechen, brummte er etwas Unverständliches von „so, so“ in den Bart. Tonfall und Mienen spiel bewiesen deutlich, daß der Mann auch als Vorsitzender einer Molkerei der Butterprüfung keinerlei Bedeutung beilegte, daß ihm die Sache vielmehr vollkommen „Wurst“ war. Dann fragte er plötzlich: „Wieviel Butter haben Sie denn hingeschickt?“ Offenbar hat der Mann damit andeuten wollen, als ob die Menge der eingesandten Butter maßgebend wäre für die Prämierung. „Je schwerer die Probe, je höher der Preis“. So geringschätzig und unverständlich denken und urteilen natürlich nicht alle Genossen. Tatsache ist aber, daß viele derselben, darunter auch manche Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder den Butterprüfungen vollständig gleichgültig gegenüberstehen, weil sie den Zweck und die Bedeutung dieser Veranstaltungen garnicht kennen. So ist es zu begreifen, daß die Verwalter von ihren Vorgesetzten in diesem Punkte so wenig Unterstützung erfahren. Aufgabe der Betriebsleiter wird es sein, in solchen Fällen zunächst für die nötige Aufklärung zu sorgen und den Vorstand davon zu überzeugen suchen, daß es im eigensten Interesse der Molkerei liegt, möglichst oft und regelmäßig die Butterprüfungen zu beschicken. Wenn nun aber, wie das ja so oft der Fall ist, der Vorstand sich um den Betrieb fast garnicht kümmert, sei es, weil er dem Verwalter das volle Vertrauen schenkt, alles zu tun, was der Molkerei zum Nutzen ist, oder weil er sich sagt: wir kennen doch nichts von der Sache, so wird der gewissenhafte Verwalter sich doch hierdurch nicht in der Einfindung von Proben bezirren lassen, auch wenn er bei seinem Vorstand keine Anerkennung und kein Verständnis dafür findet. Denn das Wohl der Molkerei ist auch sein eigenes Wohl und die Verpflichtung des Betriebsleiters, für das Wohl und für die Entwicklung der Genossenschaft nach jeder Richtung hin tätig zu sein, wird dadurch, daß der Vorstand seine Pflicht in dieser Beziehung vernachlässigt, nicht aufgehoben.

Die Milchversorgung auf der Tagung ostpreussischer Tierärzte. Zu dem unter obiger Überschrift in Nr. 126, Seite 2239, der Molkerei-Zeitung veröffentlichten Bericht erhalten wir von einer größeren städtischen Molkerei folgende Zuschrift: „Ich lese heute den Bericht über die Milchversorgung auf der Tagung ostpreussischer Tierärzte in Nr. 126 der Molkerei-Zeitung und kann der Anmerkung der Schriftleitung dazu nur voll und ganz beipflichten. Man findet heute mehr und mehr Leute, besonders unter den Theoretikern, die dafür eintreten, daß man die Bevölkerung mit sogenannter Vorzugsmilch versorgen soll. Es bedarf wohl kaum meines Hinweises, daß das Utopie bleiben wird. Ich habe hier die Dauererhitzung der Milch bereits vor über 15 Jahren eingeführt, weil ich mich damals davon überzeugen mußte, daß ein wirksamer Schutz gegen den Typhus nur durch eine ordnungsmäßige Dauererhitzung der Milch gewährleistet werden kann. Ich glaube kaum, daß sich die Verhältnisse in dieser Hinsicht irgendwie geändert haben. Es mag ja wohl sein, daß die Wasserhältnisse in den Städten heute so sind, daß eine Ansteckungsgefahr von Typhus dabei ziemlich ausgeschlossen ist, wenngleich das Beispiel von Hannover in dieser Hinsicht nicht gerade erfreulich ist. Ich stehe auf dem Standpunkt, daß der Typhus dort zweifellos durch die städtische Wasserversorgung verursacht ist. Das beweist mir schon allein die explosive Ausdehnung, die der Typhus dort genommen hat. Wie steht es aber nun mit den Wasserhältnissen auf dem flachen Lande. Keine noch so scharfe tierärztliche Kontrolle der Stallungen kann der Übertragung von Typhus mit Sicherheit vorbeugen. Bei mir wird denn auch sämtliche Kindermilch, obwohl sie unter besonders scharfen tierärztlichen Kontrollmaßnahmen gewonnen wird, vor der Ausgabe dauererhitzt. Man kann wohl etwaige Bazillen-Träger aus Stallungen, in denen Kindermilch gewonnen wird, fern halten, man wird aber kaum durchsetzen können, daß das in solchen Stallungen zur Verwendung kommende Wasser vor der Benutzung stets sterilisiert wird.“

Molkereien, Käsereien Milchgeschäfte

richte als Spezialität
für Groß- und Kleinbetriebe ein.
Verlangen Sie Offerte.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käsereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
einige Häuser von der Hauptfeuerwache.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit
sonders bewährten Filtern für großen Wass
bedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.
Kein Inkrustieren und Verstopf
der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittel
Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Haman
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017



Milchflaschen-Verschleißer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappcheiben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
 fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmänn, Lützen.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867

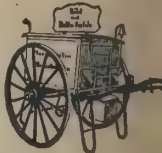
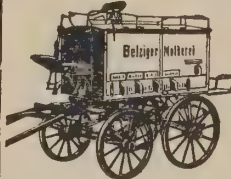
Max Westphal, Eutin

Fernspr. 10

bel Lübeck

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

verschiebbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Aber auch wenn wirklich genügend Vorzugsmilch gewonnen würde, deren Herstellung allerdings viel zu hohe Kosten verursachen würde, sodaß eine größere Verbreitung schon aus diesem Grunde nicht finden würde, selbst auch bei ihr die Sicherung vor der Übertragung von Typhus ungenügend, wenn man sie nicht vor dem Verbrauch erhöht. Da dies aber viel zuverlässiger und in einer, die Nährwerte der Milch viel schonender Weise in Form der Dauererhitzung in einem ordnungsmäßig arbeitenden Molkereibetriebe geschieht, als beim Kochen der Milch im Haus, ist, so vermag ich wirklich nicht einzusehen, warum es immer noch Leute gibt, die sagen: die Dauererhitzung ist ja recht schön, schöner wäre es aber doch, wenn man sie nicht nötig hätte.

Wer die praktische Seite der Milchversorgung genau überfiehet, der sollte und müßte m. E. den vorbehaltslosen Standpunkt einnehmen, daß nur eine ordnungsmäßig dauererhitzte Milch das allein Richtige ist, wobei ich gerne betone, daß die Dauererhitzung niemals den Zweck haben darf, die Milch in bongaartlichem Sinne nachträglich zu beschönigen. Ich halte aus diesem Grunde auch nicht für zweckmäßig, wenn verschiedene Molkereien öfter die Ansicht vertreten, daß die Milch durch den Dauererhitzungs-Prozess veredelt würde.

Ich habe es hier in meinem Betrieb in früheren Jahren wiederholt erlebt, daß wir das Unglück hatten, als Verbreiter von Typhus durch unsere Milch angesehen zu werden. Das war der Fall, als wir unsere gesamte Milch noch roh in den Handel brachten. Ich habe es dann wiederum erlebt, daß, nachdem wir die Milch dauererhitzten, die Familie des Stallschweizers, von einem unserer Lieferanten, schwer am Typhus erkrankte. Uns wurde dies natürlich gemeldet, aber doch erst, nachdem der Typhus als solcher festgestellt war, worüber aber bekanntlich immerhin Tage bis 3 Wochen vom Tage der Ansteckung an gerechnet, vergehen. Ich bin überzeugt, hätten wir unsere Milch nicht dauererhitzt, wir wären wieder einmal in den Verdacht gekommen, die Krankheit eingeschleppt zu haben. Für den Praktiker, der gewissermaßen für einen großen Kreis von Abnehmern verantwortlich ist, gibt es m. E. überhaupt gar keinen Zweifel mehr, was er bezüglich der Behandlung der Milch heute zu tun hat.

Die Führung einer Betriebsübersicht in der Molkerei. Die Führung einer übersichtlichen technischen Buchführung ist für jede Molkerei unbedingt notwendig, muß man doch daraus ersehen, ob irgendwo Fehler in der Verarbeitung gemacht sind. Es ist aber nicht notwendig, eine Betriebsübersicht zu führen, um eben den Vorschriften einer vorgesetzten Stelle zu genügen und dieselbe alle acht Tage, vielleicht sogar monatlich zu füllen. Auch ist es unnütze Arbeit, wenn man sie täglich mit einzelnen Zahlen ausfüllt, die den wirklichen Mengen nicht entsprechen. Wir müssen deshalb die technische Buchführung vervollständigen, dabei aber einfach und übersichtlich halten, daß jeden Tag eine klare Kontrolle möglich. Hierbei mitzuhelfen ist die Ursache dieses Schriftsatzes.

Die von Herrn Diesel, Demmin empfohlenen Tageskontrollzettel halte ich auch für die gegebene Betriebskontrolle. Doch wollen wir mal die Tageskontrollen im praktischen Betriebe zur Anwendung bringen, und dann beurteilen, ob durch sie tatsächlich eine Kontrolle über den Betrieb möglich ist.

Die eingelieferten Mengen finden wir in der Annahmeliste. Nach dem aber die Vollmilch den Annahmebehälter verlassen hat, ist eine genaue Kontrolle über den Verbleib der Milch in vielen Betrieben schwer möglich. Es soll von der Anlieferung ein Teil als Trinkmilch verwendet, ein Teil verpackt, ein Teil veräst, ein Teil entrahmt und ein Teil für den nächsten Tag aufbewahrt werden. Wie stellt man nun aber fest, wieviel Liter veräst ist, oder wieviel abends Bestand ist? Es muß hier festzustellen sein, wieviel Liter Vollmilch entrahmt sind, wieviel Rahm- und wieviel Rahm gewonnen ist, wie hoch der Bestand ist und wieviel tatsächlich veräst ist (Rahm- und Vollmilch). Messstab halte ich für zu ungenau, ganz besonders bei stark schäumender Milch. Erst nach genauer Feststellung der Mengen kann man mit Sicherheit eine Ausbeuteberechnung aufstellen und auch kontrollieren, ob irgend ein Verlust gewesen ist. In die oben angeführten Mengen festzustellen, müßten in die Rohrleitung Meßmesser, ähnlich den Wasseruhren, eingebaut werden, von denen man mit Leichtigkeit die Mengen ablesen kann. Sämtliche Milch- und Rahmbehälter, die zur Aufspeicherung dienen, müßten ebenfalls mit einer Inbauseinteilung versehen sein, um den Bestand genau festzustellen. Den Fettgehalt der Vollmilch stellt man am einfachsten fest, indem man sich eines Hebers nach Schmelzeisen bedient. Soll es ganz genau sein, errechnet man denselben nach der letzten Milchuntersuchung. Ohne den Einbau oben erwähnter Meßmehrhren und Maßeinteilung am Rahm- und Milchbehälter ist die Durchführung einer richtigen Kontrolle unmöglich. Wenn wir die genaue Literzahl und den richtigen Fettgehalt der entrahmten Vollmilch kennen, können wir prüfen, ob die Fetteinheiten auch im Rahm vorhanden sind. Ist die Rahmmenge und der Fettgehalt derselben uns auch genau bekannt, kann auch vom Buttermeier eine bestimmte Buttermenge verlangt werden. Allen anderen Berechnungen, die ich ablehnend gegenüber, weil es eben nur errechnet ist, von der Richtigkeit deshalb häufig abweicht.

Also Mengenkontrolle durch Milchmehrhren und Maßeinteilung an den Aufbewahrungsbehältern. Ausbeutekontrolle: Durchschnittsfettgehalt der Vollmilch durch Heber feststellen und Wiege- oder Meßvorrichtung, um die zur Butterbereitung kommenden Rahmmengen festzustellen.

Erst, wenn es möglich ist, die Betriebskontrolle so klar und übersichtlich abzuschließen und die Bestände so genau nachzuprüfen, wie den Bestand durch das Butterlagerbuch, ist sie das, was sie sein soll und an sie dann erst mit Recht als Betriebskontrolle bezeichnet werden.

Behandlung des Schweizerkäse im Anschnitt. (Weiterer Antwort auf Anfrage in Nr. 114.) Wie Sie sehr richtig sagen, sind über die Behandlung der Käse im Anschnitt schon viele Versuche gemacht worden, ohne daß Belungen wäre, zu einem befriedigenden Resultat zu kommen.

Ich behaupte, daß das Austrocknen und Schimmeln der Käse hauptsächlich auf die Räumlichkeiten zurückzuführen ist. Ob Sie nun den Käse in Pergamentpapiert einwickeln und dann in ein feuchtes Tuch einwickeln, oder nur in ein feuchtes Tuch, bleibt sich ganz gleich. Wenn Ihr Käse nur der Glode schimmelt, so liegt der Fehler weniger an der Behandlung, als an der Luft in Ihrem Verkaufsraum. Haben Sie feuchte Luft, dann wird der Käse stets schimmeln.

Ich behandle den Käse im Anschnitt folgendermaßen: Abends schlage ich den Käse in ein in Salzwasser getränktes, ausgewundenes leinernes Tuch. In diesem Tuch bleibt der Käse die ganze Nacht und am Tage, wenn nicht verkauft wird. Solange ich diese Methode anwende, schimmelt kein Käse unter der Glode noch nie geschimmelt und ausgetrocknet.

Frickel.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Dampfentwilder (Niederdruckdampfzerzeuger) in Molkereien. Ich habe die Absicht einen Dampfentwilder aufzustellen. Mein Betrieb mit einer Milchmenge von 1000 Liter wird von einem Elektromotor angetrieben. Da es verschiedene Systeme von Dampfentwidlern gibt, möchte ich gern erfahren, welches sich für derartige Molkereibetriebe am besten bewährt hat. Wie hoch ist der Brennstoffverbrauch bei den einzelnen Systemen und wie die Reinigung? Wie hoch belaufen sich die Anschaffungskosten? Ich bemerke, daß während der Verarbeitung von 1000 Liter Milch nur Dampf zum Vorwärmen der Milch benötigt wird (35 bis 40 Grad Celsius). Dampf zur Bereitung von Warmwasser und zum Futterdämpfen wird nach dem Betriebe entnommen.

Für alle Auskünfte an dieser Stelle wärmsten Dank. W. in L.

Kühlanlage für Käsefeller. Da ich die Absicht habe, mir einen größeren Käsefeller mit Kühlanlage zu bauen, bitte ich meine Herren Fachkollegen höflichst um Mitteilung der Erfahrungen, welche sie mit Kühlanlagen verschiedener Fabrikate für Käsefeller gemacht haben und welches Fabrikat das beste ist. L. D. in H.

Bücherschau. *)

Milchprüfungen und die technische Betriebskontrolle in der Käseerei. Von Käseerei-Instruktor L. Schmid, Königsberg i. Pr., milch- und käseerwirtschaftlicher Fachlehrer. Verlag Günther's Druckerei, Saalfeld (Ostpreußen). 46 Seiten Text mit zahlreichen Abbildungen. Preis 2,00 RM.

Das vorliegende Buch gibt einen kurzen Überblick über die in einem Käseerbetrieb notwendigen Untersuchungen und über die richtige Handhabung der Betriebskontrolle. Mit Recht sagt der Verfasser, daß die Milchprüfungen und die Betriebskontrolle unzertrennlich miteinander gehören. Das mit einigen Abbildungen und Tabellen gut ausgestattete Büchlein wird dem Praktiker gute Dienste leisten.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Ein Molkerei-Jubiläum. Am 31. Oktober jährte sich zum 25. Male der Tag, an dem der Molkereibesitzer Otto Müller, seit einer Reihe von Jahren in Köhlschensbruda ansässig, eine Milch- und Butterhandlung in Köhlschensbruda gründete. Durch unermüdete Regsamkeit und Tatkraft des Inhabers und seiner Gattin entwickelte sich das anfangs noch kleine Unternehmen lebhaft. 1910 siedelte die Firma nach ihrem jetzigen Wohnsitz über. Infolge der streng soliden und fachkundigen Geschäftsführung wuchs die Zahl der Geschäftsfreunde von Jahr zu Jahr. Jetzt gelangen die Zeugnisse der Molkerei Müller täglich in der ganzen Gegend zum Verkauf. Infolge wesentlicher Um- und Neubauten in den letzten Jahren, durch Aufstellung der vollkommensten Milch-Verarbeitungsmaschinen und neuzeitliche hygienische Einrichtungen zählt der Betrieb zu den leistungsfähigsten und besten dieser Art. Dem in weiten Kreisen bekannten Geschäftsinhaber und seiner Gattin, die sich auch in schweren Zeiten mit gutem Erfolg betätigt und dadurch viel Anerkennung gefunden haben, wird es an ihrem Jubeltage an Glückwünschen und Aufmerksamkeiten sicher nicht gefehlt haben.

Auszeichnung auf der „Gesolei“. Die Firma Basse & Fischer, Zweigniederlassung der Selve-Mittengesellschaft, wurde als Aussteller von Aluminium-Milchtransportkannen und Molkereigeräten sowie anderen Aluminiumgeschirren von der Ausstellungsleitung der Gesolei mit der größten Auszeichnung, der goldenen Medaille, beehrt.

*Willst du Honig aus allen Früchten
Gewinnen, so nimmst du Branntwein
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original

Freyophon - Sprechapparate
zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung
10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme
Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.
Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4.
Chausseest. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 2. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,78 M, 2. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: stetig.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	2. November	26. Oktober	19. Oktober
dänische	186	183	176
finnische	177	172	167
schwedische	175	171	159

Hamburg, 3. November. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

26	Drittel	1.	Kl.	zu	185,20* Mt.	16	Drittel	1.	Kl.	zu	181,90* Mt.
18	"	1.	"	"	185,10*	3	"	1.	"	"	181,40
30	"	1.	"	"	185,—*	8	"	1.	"	"	181,30
5	"	1.	"	"	184,90*	3	"	1.	"	"	181,—
14	"	1.	"	"	184,80*	22	"	1.	"	"	177,30
5	"	1.	"	"	184,70*	1	"	1.	"	"	177,10
6	"	1.	"	"	184,60*	5	"	1.	"	"	177,—
6	"	1.	"	"	184,50*	1	"	1.	"	"	176,80
17	"	1.	"	"	184,30*	3	"	1.	"	"	176,50
12	"	1.	"	"	184,20*	3	"	1.	"	"	176,—
12	"	1.	"	"	184,10*	8	"	1.	"	"	175,80
1	"	1.	"	"	184,—*	6	"	1.	"	"	175,30
2	"	1.	"	"	183,90*	5	"	1.	"	"	175,—
20	"	1.	"	"	183,70*	1	"	1.	"	"	174,90
4	"	1.	"	"	183,50*	1	"	1.	"	"	174,60
4	"	1.	"	"	183,30*	14	"	1.	"	"	172,—
8	"	1.	"	"	183,10*	1	"	1.	"	"	171,—
3	"	1.	"	"	183,—*	1	"	1.	"	"	170,—
3	"	1.	"	"	182,80*	5	"	1.	"	"	175,—
2	"	1.	"	"	182,60*	2	"	1.	"	"	173,50
1	"	1.	"	"	182,40*	3	"	1.	"	"	172,—
7	"	1.	"	"	182,20*	1	"	1.	"	"	170,—
1	"	1.	"	"	182,—*						

1. Klasse 320 Drittel zu 181,81 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 19 Drittel zu 161,— Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. November. Bericht der Firma Gustav Schulke & Sohn. Ueber den Verlauf des Geschäftes läßt sich wenig Neues berichten. Die Anlieferungen deutscher Butter bleiben so klein, daß der Konsum, obwohl derselbe, wie bereits in dem letzten Bericht erwähnt, schwächer geworden ist, schwer gedeckt werden kann. Unser Markt verläuft daher weiter in fester Stimmung zu unveränderten Preisen. Von den auswärtigen Märkten berichtet nur Kopenhagen etwas ruhiger, und ist wahrscheinlich, daß dort eine kleine Notierungsermäßigung eintritt; dagegen halten die baltischen Staaten an ihren verhältnismäßig hohen Forderungen fest und können, infolge der stark zurückgegangenen Produktion, nur kleine Posten abgeben. — Schmalz. Bei flauer Marktlage gingen die Notierungen in Chicago täglich weiter zurück und hat es den Anschein, als ob die Preise den tiefsten Punkt noch nicht erreicht haben.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 4. November. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 149 G.-M., abfallende je Zentner 125 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 4. Novbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 177 G.-M. d. Ztr.

Hamburg, 3. November. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Notierungen auf den Berliner und Hamburger Märkten wurden die Anpassung der erhöhten Auslandsforderungen in letzter Woche um 10 M. heraufgesetzt. In der zweiten Hälfte der letzten Woche kam je bereits eine etwas ruhigere Tendenz zum Durchbruch und auch zu Beginn der neuen Woche muß der Handel wieder als abwartend bezeichnet werden. Die Butterproduktion in einzelnen Bezirken Deutschlands ist in Abnahme begriffen, während andere Bezirke wieder eine leichte Abnahme melden. Auch die Meldungen aus dem Auslande lassen einen ruhigeren Unterton durchblicken. Die weitere Entwicklung wird von der Haltung der englischen Märkte abhängig bleiben. — Schmalz. Nachdem im letzten Bericht von ziemlich stabilen Preisen gesprochen werden konnte, sind solche in der abgelaufenen Berichtswoche dauernd zurückgegangen, so daß das Endergebnis heute ca. 3 Dollar drüger liegt als am Schluß der letzten Berichtswoche. Es wird heute Großhandel ca. 37 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Rüstung ca. 80 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Gezwungenermaßen mußten auch hierfür die Forderungen weichen, und wird heute für Blauschmalz ca. 90 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Rüstungsschmalz ca. 80 M je 50 Kg. verzollt.

Sildesheim, 4. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Allzuviel hat man bei normaler Wirtschaftslage in diesem Monat niemals vom Butterhandel erwarten dürfen. Unverändert ruhig ist Nachfrage für die Aufnahme der Zufuhren inländischer Produktion, so für das dringende Angebot vom Auslande kein Bedürfnis vorliegt. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 2. November. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Trotz des Ultimos kann man immer noch eine gewisse Stille auf dem Buttermarkt beobachten. Das Geschäft wird auch trotz unveränderter Notierung ruhig bleiben, denn es werden immer noch genügend abweichende Qualitäten angeboten, die den Markt belasten. Das Auslande scheint eine Haussebewegung fortsetzen zu wollen, was aber den Absatz sehr ungünstig beeinflussen würde und wäre es ratsam, mit weiteren Preiserhöhungen vorsichtig umzugehen und abzumarten, bis sich eine lebhaftere Tätigkeit auf dem Buttermarkte entwickelt.

Dresden, 2. November. Bericht der Firma Georg Münch. Letzte Erhöhung von 4 M hat den Absatz nicht gefördert, im Gegenteile trotz des Monatswechsels ist von einem lebhaften Geschäft keine Rede. Erwartete Belebung ist bis heute nicht eingetreten, sondern das Geschäft bewegt sich in unverändert ruhigen Bahnen. — Infolgedessen dürfte Auslands-Haussebewegung auch nicht von Bestand sein. Es ist immer wieder darauf hinzuweisen, daß eine Preissteigerung nur mit allergrößter Vorsicht vorgenommen werden kann und auch nur dann, wenn ein wirtschaftlicher Grund dafür vorliegt. Bei der letzten Erhöhung kam dies ebenfalls in Betracht. — Schmalz. Infolge der flauerer amerikanischen Märkte sind die Käufer sehr zurückhaltend, so daß der Absatz als schleppend zu bezeichnen ist.

London, 1. November. Die Herabsetzung der Detailpreise hat den Kleingehälft angeregt und die Händler hoffen daher, daß wir nunmehr einer Belebung des Verkehrs entgegensehen können. Es darf jedoch nicht unbeachtet bleiben, daß wir an der Schwelle riesigen Angebots aus den britischen Kolonien stehen und auch die noch vorhandenen Lager die Herkünfte sehr dringend der Erleichterung bedürfen, ehe man eine einschneidende Besserung erwarten kann. In dänischer Butter hat sich etwas verändert, und greifbare Ware ließ sich zu 180—182 Sh. räumen. Von irischer wird nicht viel offeriert, doch besteht geringes Interesse in dieses Produkt, so daß feinste Rahmbutter zu 148—150 Sh. abgegeben werden muß. Von holländischer Butter wurden 2658 Kisten empfangen. Verkäufer setzen die Notiz für Rahmbutter auf 168—169 Sh. herauf. Von neuseeländischer Butter kamen diesmal keine neuen Mengen heran, die befinden sich 267 000 Kisten unterwegs. Ungefälschte Qualität bleibt knapp und sie erzielt 166—172 Sh., doch feinste gefälschte wird zu 144—148 Sh. abgegeben. Australische Butter erfreute sich leidlicher Nachfrage zu stetigen Preisen. Feinste gefälschte ging zu 140—146 Sh., und ungefälschte, die sehr knapp ist, sogar zu 166—168 Sh. ab. Für kanadische Butter besteht geringes Interesse. Von baltischen Herkünften kam nicht viel heran, doch bestand andererseits auch keine nennenswerte Kaufkraft. Liverpool trugen alle kontinentalen Sorten ausgesprochene Festigkeit. Schmalz, und Manchester berichtet über kräftige Tendenz und verminderter Angebot.

Käse.

Köln, 2. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 2,00—2,20 M, Emmentaler Käse 2,60—2,80 M, Limburger Aligäuer 1,20—1,25 M je 100 Kg.

Hamburg, 3. November. Bericht der Firma Albert Kaule. In Marktlage in Holland hat sich überraschender Weise in der letzten Woche durch verstärkte Nachfrage befestigt und die Preise sind entgegen den

hegten Erwartungen wieder um einige Gulden gestiegen sowohl für Zäbriffs-Gouda und Edamer-Käse als auch für vollfette Bauern-Goudakäse. Bei der jetzt stark abnehmenden Produktion muß man die Hoffnung auf billigere Preise vorläufig wohl wieder begraben, denn auch in Belgien und Frankreich ist die Aufnahmefähigkeit durch die Kursbesserung gesteigert. — Auch der dänische Markt hat sich bei sehr knappem Angebot noch weiter versteift und da der Eigenkonsum Dänemarks vorläufig noch den überwiegenden Teil der Produktion aufnimmt, darf man auch billigere Preise für dänische Ware fürs erste nicht erwarten. — Die Schweizer Käse-union hat beschlossen, die Preise für die neue diesjährige Sommerware vorläufig mit 310–300 Schvres. bestehen zu lassen. Der hiesige Markt ist noch auf Wochen hinaus mit der zu erheblich billigeren Preisen abgegebenen Winterware und vorjährigen Sommerware besetzt und erst nach Räumung dieser Bestände wird es sich zeigen, ob der Preis für die neue Sommerware zu halten ist, der für den Kleinhandel wieder erheblich höhere Verkaufspreise bedingen wird, an die sich die Konsumenten erst wieder gewöhnen sollen. Ein erheblich schwächerer Konsum pflegt bei starken Erhöhungen der Kleinhandelspreise die erste Folge zu sein und deswegen ist auch zu erwarten, daß das Geschäft in echtem Emmentalerkäse nach dem Verschwinden der billigeren Ware zunächst einmal völlig brach liegen wird. — Das Geschäft in Tilsiter Käse sollte sich bei den stark gestiegenen Preisen für ausländische Vollfettkäse eigentlich schon gebessert haben, aber das Angebot in abfallender Ware ist immer noch auffallend groß und es ist überhaupt unter den ganzen Anlieferungen fast keine Partie ohne irgendeinen Fehler. Der Absatz beschränkt sich wegen der ungenügenden Qualität zur Hauptsache auf die größeren Konsumgeschäfte und so lange diese noch so stark überlaufen werden, daß sie genügend Ware finden, um mit billigeren Preisen weiter arbeiten zu können, kann sich das Preisniveau natürlich nicht heben. — Durch die billigen Verkäufe werden in möglichster Folge auch die Preise für die wenigen wirklich erstklassigen Partien nach unten gedrückt, denn auch die Geschäfte mit der zahlungsfähigen Kundenschaft können für feinste Ware nicht viel mehr anlegen, wenn sie an Konsumgeschäften gegenüber nicht in den Geruch der allzu hohen Schule kommen wollen. Die Lage auf dem Tilsiter Markt kann sich erst dann günstiger gestalten, wenn die billige geringe Ware aus dem Markt verschwunden ist und die Qualitäten durchweg auf einer höheren, für den allgemeinen Konsum ausreichenden Stufe stehen. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund n. N. M.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, collenweise 105–110, do., sekunda 95–95, Tilsiter Halbfettkäse 70–72, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 74–76, do., 30 proz. 88–90, do., 45 proz., jüngere 115–118, do., 45 proz., ältere 20–22, holländische Gouda-Käse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 106–108, do., 45 proz., gute Konsum-Ware 114–118, do., 45 proz., Konsumware, abfallend 100–110, holländische Goudakäse, prima diesjährige Masware, je nach Alter, Schwere und Qualität 125–135, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 80–83, do., 30 proz. 92–95, do., 40 proz., friesische 15–108, do., 40 proz., nordholländische 110–112, Schweizer-Käse, je nach Herkunft und Qualität 110–150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 66–68.

London, 1. November. Die Tendenz neuseeländischen und kanadischen Käses war wieder sehr kräftig, doch hatte die Heraushebung der Preise eine Verminderung der Nachfrage zur Folge. Von ersterem befinden sich gegenwärtig 65 000 Kästen schwimmend, während die hier verfügbaren Mengen sehr geringfügig sind, was es den Verkäufern ermöglichte, für feinsten französischen Käse 85–86 Sh. und für weißen 87–88 Sh. zu erzielen. Die Vorliebe von kanadischem Käse in den Surrey-Docks stellen sich jetzt nicht länger über als in den beiden letzten Jahren um diese Zeit, und der Ton des Marktes war sehr kräftig. Ausserordentlich farbige Sorten erzielten bis zu 1 Sh. und feinsten farbige 86–88 Sh. Für feinsten englischen Käse besteht gute Kaufkraft, zu festen Preisen. Beste Farmerforten notieren 98–104 Sh., und Stilton ist auf 1 Sh. 7 d. je Pfund gefallen. Holländischer Käse wurde in gesteigertem Umfange empfangen, doch war die Nachfrage ruhig. Edamer 45 proz. wurde zu 82–86 Sh. abgegeben und Gouda zu 90–94 Sh. italienischer Gorgonzola hat sich befestigt. Für französischen Gruyere besteht gesteigerter Begehr und dänischer Roquefort ist knapp.

Bodegraven (Holland), 2. November. Bericht der Firma Kaas-handel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die Stimmung hat sich seit voriger Woche nicht geändert und ist die Notierung dieselbe geblieben: 1. Qualität 54–59 Gulden, schwere bis 62 Gulden, 2. Qualität 47–52 Gulden. Anfuhr 263 Partien; im allgemeinen war der Mittelpreis was höher. Tendenz: fest. — Molkereiware. Die festere Stimmung vorige Woche war Veranlassung zu höheren Preisen und notiert man heute: 1. Goudakäse, 20 proz. 32,50–33 Gulden, do., 40 proz. 47–47,50 Gulden, Edamer, 20 proz. 31,50–32 Gulden, do., 40 proz. 47–47,50 Gulden, Brotkäse, 40 proz. 47,50 Gulden, etwas gelagerte 48 Gulden; man ist der Ansicht, daß eine weitere Steigung nicht stattfinden wird, jedoch machen sie Sie darauf aufmerksam, daß die 20 proz. Goudakäse kaum zu bekommen sind; Tendenz: fest. — Nordholländische Ware: Prima Ware wurde zu 49 Gulden verkauft, während auch noch 50 Gulden angelegt wurde; Stimmung: ruhig.

Eier.

Köln, 2. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 19–20, über 55 Gramm 17–18; Auslandsseier: über 60 Gramm 20–21, über 55 Gramm 18–19, unter 55 Gramm 13,5–14,5.

Vieh.

Berlin, 3. November. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 227 Schweine und 787 Ferkel. Verkauf: ruhiges Geschäft. Käufer etwas freundlicher. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läufer Schweine, 7–8 Monate alt 72–82, 6 Monate alt 52–72, Ferkel, 3–4 Monate alt 30–50, Ferkel, 9–13 Wochen alt 23–29, 6–8 Wochen alt 18–23 M je Stück.

Berlin, 3. November. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1523 Rinder, darunter 385 Bullen, 520 Ochsen, 618 Kühe und Färsen, 180 Kälber, 9062 Schweine, 1607 Auslandschweine. Verkauf: bei Rindern: schleppend; bei Kälbern: gute Kälber gesucht, sonst ruhig; Schweine: ziemlich glatt. Preise: Ochsen: 1. 49–51, 2. 44–47, 3. 38–41, 4. 35–37; Bullen: 1. 52–53, 2. 47–50, 3. 43–45, 4. 40–42; Kühe: 1. 42–45, 2. 35–40, 3. 24–23, 4. 18–22; Färsen: 1. 48–50, 2. 42–45, 3. 36–39; Ferkel: 32–38; Kälber: 1. —, 2. 83–95, 3. 60–75, 4. 50–56; Schweine: 1. —, 2. 82–83, 3. 80–82, 4. 77–79, 5. 73–76; Sauen: 72–74. — Des Bußtages wegen wird der Mittwochmarkt vom 17. November auf Dienstag, den 16. November verlegt.

Hamburg, 2. November. Auftrieb: 5359 Schweine, 1004 Kälber. Tendenz: Schweine und Kälber mittelmäßig. Preise: Schweine: a und b 74–78, c 78–79, d 65–75, e 65–72. Kälber: a —, b 85–95, c 74–84, d 62–70, e 33–50.

Hannover-Bunke, 1. November. Auftrieb: 847 Ferkel und 15 Stangen Schweine. Es kosteten 6–8 Wochen alte Ferkel 18–25 Mark, 8–12 Wochen alte 26–32 Mark, Stangen bis 60 Mark, je nach Güte und Gewicht. Handel: langsam.

Hannover-Dehrie, 2. November. Auftrieb: 2795 Stück Ferkel, 126 Läufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel, Durchschnittsqualität 6–8 Wochen alt 18–25, 8–12 Wochen alt 25–34. Läufer Schweine 3–4 Monate alt 34–48, 4–6 Monate alt 48–80 Mark. Marktverkauf: sehr langsam.

Getreide- und Futtermittel.

Hamburg, 2. November. Cif-Notierungen für Exportgetreide. Weizen: Barilo 79 Kg., Januar 15,35 fl., 78 Kilogramm La Plata faq rosafäe Jan. Februar 15,35 fl., Manitoba 1 16,70 fl., Manitoba 2 16,35 fl., Hardwinter 2 16,10 fl., Redwinter 2 15,40 fl., Australweizen Dezember 16,35 fl., russischer Azimaweizen 15,55 fl., Mais, gelb La Plata faq 8,80 fl., Gerste, Donau und südrussische, lose gefüllt 10,55 fl., Roggen, nordamerikanischer 12,20 fl., Weizen, La Plata November 19,25 fl., Verkäufer, Dezember 19 fl. Verkäufer. Weizenkleie, Pollards 5 Pfund Sterling 12 Schilling.

Hannover, 2. November. Preisnotierungen der Getreidebörse, je 1000 Kilogramm und, wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen 276 M, Roggen 238 M, Hafer 190–200 M, Mais ab Bremen unverzollt 155 M, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 175 M. Je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen. Heu (gut, gesund, trocken) 3–3,25 M, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,25–1,35 M, Weizen- und Roggenstroh, gebündelt oder hindfadengepreßt 1,20–1,30 M.

Nach Schluß eingegangen:

Verpachtet sofort meine in Hamburg (gutes Abgabebiet) gelegene

Käsefabrik,

Größe ca. 100 qm. Arbeits- u. 50 qm. Lagerungsräume, mit elektr. Betrieb, Lüblers Automat u. all. Zubehör. Es kommen nur Bewerber in Frage, die einen wirklich erstkl. Harzer herstellen u. mit Schimmelware Erfahrung hab. Als Sicherheit f. Maschinen müssen M 500.— Kautions auf einer Bank hinterlegt werden. Bewerber wollen sich bitte umgehend mit Herrn A. Rönte, Hamburg, Kielortallee 8, Telefon Nordsee 8991, zwecks Besichtigung in Verbindung setzen. Der bisherige Inhaber würde sich evtl. beteiligen. (6922)

Käsefabrikant findet glänzende Existenz durch Pachtung meiner elektrisch betrieb.

Käsefabrik

nebst Wohnung in Prov. Sachsen. Erforderl. Kapital Mk. 3000.—. Offerten erbeten unter Nr. 6875 a. diese Zeitung.

1 Käseformmaschine,

Lüblers Automat B.,

1 Quargmühle,

in sehr gutem Zustande, tadellos arbeitend, wegen Vergrößerung d. Betriebes zu verkaufen. (6873) Wilhelm Wille, Schauen a. Harz.

Quargmühle

für Hand und Kraft, nur gut erhalten, zu kaufen gesucht, evtl. geg. Kaffeelieferung. (6877)

Molkerei Baugen-Seidau.

Inhaber: H. Franke.

Telefon 3982.

Dampferzeuger,

2–3 qm., oder Vorwärmer mit Unterfeuerung, gebraucht aber gut erhalten, zu kaufen gesucht. (6875) Molkerei Trenkardt, N.-Schl.

Wegen Vergrößerung meiner Anlage habe ich abzugeben

1 Drehtrom-Motor,

5–6 PS., 220/230 Volt, mit Anlasser und Schalttafel. (6911)

Molkerei Veltheim a. F.,

Kreis Halberstadt.

Sehr preiswert zu verkaufen!

Wegen Aufgabe des Betriebes verlaufe einen noch sehr gut erh.

Dampferzeuger,

so gut wie neu. Werte Angeb. an

Herrn Alfred Koch,

Dampfmolkerei Eichelborn

bei Bieselbach (Thür.). 6910

Lüblers Automat M,

in betriebsfertigem Zustande für 300 Mark zu verkaufen. Offerten unter Nr. 6898 an diese Zeitung.

Gut erhaltenen

Rückkühlerhitzer

(Regenativ) zu kaufen gesucht. Off. unter Nr. 6899 an diese Zeitung.

1 Holstein. Butterfaß

(Teakholz), 300 Lit. Verbutterung, fow. ein Buttermesser, Durchmesser 1,20 m, beides noch sehr gut erhalten und betriebsfertig, sofort billigt zu verkaufen. (6888) Molkereigenossenschaft Albstadt, Kreis Schwäbisch.

Gin Butterfertiger

Albhorn, 600 Liter Füllung, 1 Alja 1000 Liter, 1 Vorwärmer unt. Antriebs, 1 doppelwand. Käsewanne, 500 Liter, Magermilchpumpe usw. Säml. Sachen find ziemlich neu, da wenig gebraucht. Anfragen u. 6905 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei

von 600 Liter Milch täglich aufwärts von sofort zu pachten gesucht. Für Nachweis Provision. Zuschriften an Gaigalat, Ragnit, Ostpr., Windheimstr. 6. (6894)

Anbiete 25 Tonnen

La Standquarg

3 Proz. gefälzen, ab Station Magdeburg, auch Einzeltonnen, und erbitte Preisangebote unt. N. N. 6815 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Welche Molkerei vergibt für

Groß-Berlin

General-Vertretung

ihrer Erzeugnisse in Steinbuscher, Limburger, (Stangen u. □) 20–40 Proz., Romadur, (1/2 und vollfett) u. Camembert? Angebote u. 6897 an d. Ztg

Suche zum 15. November einen
ingen, tüchtigen (6863)

Gehilfen

ir alle vorkommenden Arbeiten.
eignisabschriften mit Gehalts-
rderung erbittet

M. Tügen, Molkereiverwalter
Herbsleben i. Thür.

Erfahrener

Seizer-

1. Maschinenführer

i baldigem Antritt gesucht. Be-
erber müssen in der Bedienung d.
essels und sämtlicher Molkerei-
aschinen durchaus sicher sein, ab-
lut selbständig arbeiten u. Repa-
turen ausführen können. Anf-
ehalt 75 M. mon. bei fr. Stat. u.
assen. Bewerbungen mit Zeug-
sabschrift, die nicht zurückgelandt
erden, erbittet

olkerei-Genossensch. Appelhülsen
i. Westfalen.

Jah suche fleiß., ehrlichen

jungen Mann

r Fuhrwerk, Kannen spülen usw.
M. Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Jah suche per sofort einen älteren
chtigen, ledigen

Schweinemeister

4-500 Stück Schweine. Es w.
h nur Leute melden, die Lust u.
ebe zu ihrem Beruf haben und
on länger in Mästereien tätig
ren. Gehalt nach Uebereinkunft.
fl. Offerten bitte zu richten an

Dampfmolkerei Ahlen
b. Meinerjen, Prov. Hannover.

Suchen für unsere Molkerei mög-
st zu sofort einen tüchtigen,
liberen, absolut ehrlichen (6831)

Meier

eine tägliche Milchverarbeitung
in 3-5000 Liter. Selbiger muß
hohe Erfahrung in Glaschenmilch-
handlung nachweisen könn. Ge-
lisanprüfe an

Gutsverwaltung Eberschenhof
b. Nauen, Kreis Osthavelland.

Wir suchen zum baldigen Antritt
ren tüchtigen, soliden und zuver-
lässigen (6865)

Obermeister.

te Handschrift und sicheres Rech-
en Bedingung, auch darf sich der-
se vor keiner Arbeit scheuen. An-
bote mit Zeugnisabschriften er-
ten,

Genossenschafts-Molkerei Treptow
(Tollenje).

Gehilfenstelle befehlt, den vielen
werberrn besten Dank. (6852)

Städtische Dampfmolkerei Karl Wahl
Holzhausen, Krs. Kirchhain.

Stellen-Gesuche.

Alt. Molkereifachmann möchte
ine

Molkerei-Verwalterstelle

ah mit Darlehnskasse zum belieb.
Antritt annehmene. Stelle 10 000
Mk. Kaution. Angebote unter
K. Nr. 6770 an diese Zeitung.
(Bezirk Magdeburg).

Buchhalter,

gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei
beid. Gehaltsanspr. für sofort
Stellung. Gefl. Angebote unter
N. 6610 an diese Zeitung.

Junger Gehilfe,

18 Jahre alt, mit allen Facharb.
als beste vertraut, sucht für sofort
de zum 15. Stellung. (6857)

Arthur Beder, Lüneburg,
Wallstr. 16, I.

uche zum 15. 11. für einen (6889)

Gehilfen

e seine Lehrzeit beendet hat, zur
st. Ausbildung Stellung. Selb.
mit Stangen, Ziegel, Romadur
als beste ausgebildet.

Dampfmolkerei Pastowitz
Bezirk Breslau.

Suche für einen jung verheiratet.
Molkereifachmann, welcher früher
mein. Betrieb üb. 2 Jahre mülter-
gültig geleitet hat, Stellung als
Betriebsleiter, Obermeister oder son-
stigen Vertrauensposten. Ist von
Kind auf beim Fach u. mit sämtl.
einschlägigen Arbeiten aufs beste
vertraut, ob Käseerei, Buttereerei oder
Verband. Ebenso in Schweinemast
u. -Zucht u. Futterm. theoretisch u.
prakt. durchgeb. Hat seine letzte
Stellung wegen Betrügereien des
Besizers verl. u. möchte ich ihm zu
einer neuen Existenz verh. Kann
ihn aufs beste empfehl. Frdl. Ang.
unter Nr. 6758 durch diese Zeitung.

Suche f. tüchtigen **Fachmann**, 25
Jahre alt, von Jugend auf i. Fach,
Verwalterstelle

oder sonst in einem größeren Betr.
Vertrauensstellung. Derselbe hat
die Molkereischule Münster m. best.
Erfolg besucht und ist befähigt, ein.
Betrieb selbständig zu führen. Ich
kann denselben jedem Unternehmer
aufs wärmste empfehlen. Angeb.
nimmt entgegen und erteilt auch
gerne jede weitere Auskunft (6732)

Molkereidirektor H. Wösten,
Hönnepel,
Niederrhein, Kreis Cleve.

Älterer Fachmann,

lange Jahre in Buttergroßhandlg.
tätig gewesen, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung als Lagermeister
oder Reisender in größerer Butter-
großhandlung. Offerten erbittet u.
Nr. 6757 an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann sucht Stelle als
Käsemeister, garantiere für Blau-
schimmel- u. gut. Harzkäse. Nehme
auch Stelle in Buttereerei oder Butt-
Großhandlg. an. Gefällige Ange-
bote erbeten unter Nr. 6919 an d.
Zeitung.

Strebsamer, solider (6918)

Gehilfe

19 Jahre alt, sucht zum 15. 11. od.
etwas später Stellung. Suchend. ist
mit allen Molk.-Arbeiten vertraut,
scheut auch sonst keine Arbeit. W.
Angebote erb.

Herbert Wagnitz, Molk.-Genoss.
Schivelbein in Pommern.

Junger Gehilfe,

mit allen ins Fach schlagenden Ar-
beiten best. vertraut, sucht, gestützt
auf gute Zeugn., Stellung, wo ihm
Gelegenheit geboten wird, sich im
Kontor auszubilden, jedoch nicht
Bedingung. Werte Angeb. erb.

Karl Pippert, Wernges
Krs. Lauterbach in Hessen.

Junger, strebsamer Gehilfe,

23 Jahre alt, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung. Suchender war
auf vorletzter Stelle 2 Jahre tätig,
hat gute Zeugnisse und Empfehl.,
ist mit neuzeitl. Apparaten best.
vertraut und an ein flottes, saub.,
selbständiges Arbeiten gewöhnt. Er
scheut sich vor keiner Arbeit, in
städtischen sowie ländlichen Betr.
tätig gewesen. Die Herren Chefs,
denen an einer zuverlässigen und
ehrlichen Kraft geleg. ist, bitte um
Angebote nebst Gehaltsangaben.
Dauerstellung angenehm. Gegend
gleich. (6925)

Carl Bohnau,
Rheinhausen, Kreis Mörs, Rhld.
p.Adr.: **Fritz Bohnau**, Sophien-
straße 17.

Junger, strebsamer

Molkereigehilfe

sucht zum 15. 11. oder später Stellg.
Selbiger ist vertraut mit allen ins
Fach schlag. Maschinen und Arbeit,
auch Schrotmühle, sowie Herstellg.
von erstklaff. Harzer, Romadur,
Frühstücks- u. Quadratkäse, Trod-
Quarzbehandlung u. Buttereerei. G.
Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb.
an **Molk.-Gehilfe Gustav Reinsch,**
Bischdorf, Krs. Neumarkt i. Schlef.

Jung. Molk.-Fachmann

23 J. alt, mit guten
Kenntnissen in Ma-
schinenwes., Buttereerei
Untersuchungen, Ab-
rechnungswes. sowie
kaufm. Buchführung,
sucht sich z. 15. Nov.
oder beliebig zu
verändern. Gehalt
Nebensache. Zeugn.
und Referenzen steh.
zur Verfügung. Werte
Angebote erbittet

Waldemar Kurze
Wittmund (Frisia).

Tüchtiger, strebsamer

Fachmann,

27 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse und Referenzen, zu sofort
oder später Stellung als Betriebs-
leiter, Obermeister, Expedient, erster
Gehilfe. Mit sämtlichen im Fach
vorkommenden Arbeiten, Betrieb
und Kontor voll und ganz vertraut.
Respektiert wird auf gute Dauerst.
Angebote nebst Gehaltsangabe bitte
unter Nr. 6766 durch diese Zeitung.

Betriebsleiter, in ungekündigter
Stellung, 29 Jahre alt, Molkerei-
schule besucht, mit umfangreichen
prakt. u. theoret. Kenntnissen, in
allen Zweigen des Faches, auch auf
kaufm. Gebiete, befähigt jede Mol-
kerei rentabel zu leiten, i. der Her-
stellung feinsten Butter u. versch.
Sorten Weiskäse pers., sucht zum
belieb. Antritt Stellung als Ver-
walter, Betriebsleiter oder Ober-
meister. Empfehl. sowie langjähr.
Zeugnisse u. Kaution vorh. Off.
u. Westfalen 6809 an diese Ztg.

Meierin

fleißig, keine Arbeit scheuend, mit
gut. Empfehlungen sucht Stellung.
Edwig Nowaczek, Leppersdorf b.
Radeberg Nr. 16. (6916)

Junger Gehilfe,

25 Jahre alt, mit allen Facharbeit.
vertraut, sucht zum baldigen An-
tritt Dauerstellung. Kein Stun-
denarbeiter. (6755)

Hans Johannsen,
Wittenwuth, Post Hemme
in Holstein.

Gehilfe,

20 Jahre alt, welcher seine Lehr-
zeit beendet hat und keine Arbeit
scheut, sucht sofort Stellung. Off.
erbittet (6705)

Paul Springer,
Molkerei Camenz in Schlesien.

Molkereigehilfe,

Chauffeur,

26 J., sicherer Fahrer, sucht zum
15. Novbr. anderweitig Stellung.
Selbiger ist 9 Jahre im Fach, mit
allen Facharbeiten sowie Kessel u.
Maschinen gut vertraut. Gefl. An-
gebote an den Gehilfen der (6913)

Molkerei Königstein a. Elbe.

Suche für einen soliden, strebs.

Gehilfen

19 Jahre alt den ich jedem Kolleg.
bestens empfehlen kann, zum 15.
November oder auch später Stel-
lung. Angeb. mit Gehaltsang. an
Dampfmolkerei Wietringen i. W.

Mo findet anständige, ehrliche

Meierin, mit allen Facharbeiten
gut vertraut, zum 15. 11. oder spät.
Stellung? Werte Ang. unter Nr.
6912 durch diese Zeitung.

Molkereifachmann

26 Jahre alt, ledig, evangel.,
aus guter Familie, der durch
Gutwilligkeit einen groß. Teil
seines Barvermögens verloren,
jetzt über 1500.— Rmk. in bar
verfügt,

sucht Dauerstellung
in Genossenschafts- oder Priv.-
Betrieb. Buchführung, Ma-
schinenwesen, Käseerei, Weich-
und Harzkäseerei firm. Habe
solche schon eingerichtet. Kl.
Vertrauensstellung erw., nicht
Bedingung. Gute Zeugnisse
vorhanden. Angebote unter
„Eilt“ Nr. 6869 an diese Ztg.

Erfahr. Weiskäser,

spez. Camembert-Käse, ledig, 28
Jahre alt, sucht zu sofort eventl.
später zum beliebigen Antritt pass.
Stellung. Offerten unter Nr. 6866
durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe,

18 Jahre alt, der seine Arbeit
scheut, sucht zum 15. 11. oder 1. 12.
Stellung. Gegend gleich. Werte
Angebote sind zu richten an (6874)

Max Simon, Kl.-Strengeln,
Post Kuttien, Kr. Angerburg, Opr.

Gehilfen

suchen wir zum baldigen Antritt
gute Dauerstellung. (6826)

Molkerei-Genossenschaft Nienstedt,
e. G. m. u. H.,
Post Neuenkirchen, Krs. Sulingen.

Wir suchen für einen anständig.,
best empfohlenen

jungen Mann

zum 15. 11. Stellung, derselbe war
ein Jahr hier und waren mit sein.
Leistungen sehr zufrieden. Offert.
mit Gehaltsangaben an (6829)

Molkereigenossenschaft Großtinz
Kreis Liegnitz.

Suche für meinen Knecht, welsch.
6 1/2 Jahre bei mir in Stellung w.,
Stellung als

Milchkutscher

wo etwas Landwirtschaft vorhanden.
ist. Offerten bitte an

Adolf Bohm, Tiesau, Post Hixader
zu senden. (6867)

P. Seifert, Molkerei Siemen,
Post Hixader.

Tüchtiger strebsamer Gehilfe,

24 Jahre, sucht zu sofort oder 15.
November Stellung. Selb. ist in
allen Zweigen des Faches sowie
Buttereerei, Käse, Schlagfabrik, Ma-
schinenwesen u. Kontorarbeit. ver-
traut. Gute Zeugn. vorhanden.
Werte Angebote erb. **M. Köhler,**
Reichenbach, D.-L., Wilhelmstr. 8.

Langjähriger

Harzkäsemeister,

31 Jahre, nachweislich erste Kraft,
sucht sich zu verändern. In Frage
kommt renom. gr. Käseerei, die auch
wirklich nach Leistungen bezahlt.
Probearbeitung erwünscht. Offert.
unter „Niedererschlesien“ Nr. 6776
an diese Zeitung erbeten.

Suche für meinen Gehilfen, 26
Jahre alt, welcher 2 Jahre i. hies.
Großbetriebe als Maschinenführer
tätig war und den ich bestens em-
pfehlen kann, zu sofort oder später
in größ. Genossenschaft Stellung f.
Maschinenwesen, Annahme oder
Buttereerei. Angebote mit Gehalts-
angaben sind zu richten an **A.**
Barwa, Molk. Mellendorf i. Sa.
Stren, Betriebsl., Molkerei-Gen.
Ruhwarden in Oldenburg.

Strebsamer Molkereigehilfe,

27 Jahre, sucht Stellung als erster
sonstiger Gehilfe. Suchender ist mit
allen neuzeitl. Maschin., wie Kühl-
anlage, Dauererh., Buttereerei, Milch-
verfand, Laborat. u. Abrechnung
best. vertraut. Angebote erbittet

Schwenke, Molk. Lechenich, Rhld.

Suche für einen strebs., tücht.
Molkereigehilfen
der mit sämtl. ins Fach schlagenden
Arbeiten vertr., 24 Jahre alt, mit
erfichtl. Zeugnissen, zum 15.
November Stellung. Angebote mit
Gehaltsangaben erbittet (6756)
W. Gehrlé, Verwalter,
Hannover, Schillerstr. 7.

Für einen empfehlenswerten
Gehilfen
d. seine Lehrzeit beendet hat, suche
ich Stellung zur weiteren Ausbil-
dung in der Käseerei. Antritt kann
jederzeit erfolgen. (6722)
R. Reih,
Dampfmolkerei Fahrenwalde
bei Brüssow.

Tüchtiger
Molkereigehilfe
22 Jahre alt, mit allen Arbeiten
vertraut, mit guten Zeugnissen,
sucht sofort oder bald Stellung.
Angebote erb. (6798)
Willi Harm,
Meierei Havetost,
Kreis Schleswig.

Molkereigehilfe,
tüchtiger Fachmann, 25 Jahre, in
größt. städt. und ländl. Betrieben
tätig gewesen, sucht zum 15. 11.
Stellung, am liebsten in städt.
Großbetrieb oder als alleiniger
in selbst. Stellung. Gute Zeug-
nisse und Referenzen stehen zur
Verfügung. Werte Angebote erb.
Willi Kagan, 6778
Molkerei - Klosterg. Siedenbollentin
in Kreis Demmin (Vorp.)

Käser,
27 J. alt, d. nach d. Schweiz. sow.
Naturreife-Verf. e. erfichtl. Produkt
erz. in Harz., Faust- u. Stang-
Käse, m. Lübb. Autom. vollst. v.
vertr. ist, f. sof. Stelle. Angeb. m.
Geh.-Ang. an **Paul Menzler, Halle**
a. S., Körnerstr. 33, Käf. Arndt.

Suche für einen jüngeren, verhei-
rateten Molkereifachm. Stelle als
Seizer-
u. Maschinenführer
auch für alle anderen Molkereiarb.
Wohnung event. nicht erforderlich.
Selbig. hat früher mal bei mir ge-
lernt u. empfehle ich den, als ein.
fleiß., zuverlässigen Menschen, der
im Molkereifach Bescheid weiß. An-
gebote an (6850)
Dampfmolkerei Althammer
Krs. Lauenburg i. Pomm.

Solider, strebsamer Gehilfe,
23 Jahre alt, sucht z. belieb. Antr.
Stellg. Selb. ist mit der Berei-
erfichtl. Butter, Bedien. d. Maschin.,
des Untersuchungsweesen, der Ab-
rechnung, d. Milchverf. sow. einiger
Sorten Käse bestens vertr. Sicher.
Rech., gute Handschr. vorhanden.
Im Besitze langjähr. Zeugnisse und
Empfehlungen. Ang. erb. **Emald**
Neubüser, Rixow bei Stolp. (6725)

21jähriger Gehilfe,
im 6. Berufsjahre, erfahren in all.
Facharbeiten u. Weichkäseerei, sucht
zum 15. 11. oder etwas später Stel-
lung. Gute Zeugnisse vorhanden.
Angebote erbittet (6779)
Molkereigehilfe Ramin,
Dobritz (Anhalt),
Kreis Zerbst.

Junger, tüchtiger Gehilfe, mit all.
Facharbeiten best. vertr. sowie Be-
reitung von Joghurtmilch u. Jogh-
urtkäse, der auch in der Weichkäse-
erei best. bewand. ist, sucht zum sofort.
Antritt Stellung. Gefl. Ang. erb.
Ad. Kalusa, Gifhorn, Oldaustr. 14.

Tüchtige Meierin, seit 4 1/2 Jahr.
im Fach, sucht Stellung v. 1. Dez.
ab, am liebsten für Butterei und
vorst. Arbeiten. Nähere Angebote
mit Gehaltsangaben erbittet (6723)
Emma Stannowski i. Elbing,
Sindenburgstr. 25 a.

Suche für meinen Sohn, 19 J.
alt, zum 15. November (6839)
dauernde Stelle.
Gefl. Angebote erbittet
E. Winter, Molkerei Mahlum
b. Bodenem.

Fleiß., strebs. Gehilfe, sucht z. sof.
Antritt Stellung am liebsten bei
Kessel und Maschinen. Werte An-
gebote unter Nr. 6784 an d. Ztg.
erbeten.

Gehilfe,
22 Jahre, der sich vor keiner Mol-
kereiarbeit scheut und gute Zeugn.
aufweisen kann, sowie den Führer-
schein 2 und 3 b besitzt, sucht zu so-
fort oder später Stellung. Angeb.
erbittet (6689)
Edmund Göhe, Rotenlamp,
Post Glentorf, Krs. Helmstedt.

Suche für meinen 18 jähr. Sohn,
zur weiteren Ausbildung im Fach
Stellung
in modernem Vollbetrieb. (6649)
Bartsch, Molk. Obendorf,
Kreis Neumarkt in Schlesien.

Suche für jung., strebsamen Ge-
hilfen, welchen ich bestens empfehl.
kann, Stellung. Selbiger ist mit
allen Facharbeiten bestens vertraut.
Gefl. Angebote erbittet **Dampfmol-**
kerei Vlesien b. Schwerin a. Warthe

Für unsern im hiesigen Betriebe
im fünften Jahre tätigen
Obermeister,

den ich bestens empfehlen kann,
suche ich zum beliebigen Antritt
Stellung als Betriebsleiter, Ober-
meister oder sonstigen Vertrauensp.
Offerten sind zu richten an **W.**
Gengsch in Mesow bei Kyritz
(Prignitz). Telefon Kyritz 79.
W. Boh, Direktor, (6674)
Molkerei-Gesellsch. Hagenow in W.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre	Anzahl	Chiffre	Anzahl	Chiffre	Anzahl
Nr.	d. Briefe	Nr.	d. Briefe	Nr.	d. Briefe
4594	1	6131	3	6468	5
5011	6	6133	8	6470	1
5258	2	6139	1	6475	1
5321	1	6143	2	6477	4
5445	1	6160	1	6478	15
5525	1	6198	2	6479	12
553	1	619	1	6480	11
5589	1	6210	2	6481	15
5594	1	6211	3	6482	10
5637	4	6235	1	6485	5
5655	4	6240	11	6487	2
5699	4	6249	9	6488	7
5722	1	6253	4	6496	2
5769	1	6255	2	6499	5
5772	3	6264	1	6508	17
5793	9	6276	1	6521	1
5856	1	6310	1	6522	9
5891	1	6324	2	6523	5
5894	4	6329	4	6528	2
5920	7	6334	3	6530	4
5971	12	6332	8	6537	13
5972	14	6336	2	6538	1
5984	1	6334	7	6542	2
5985	1	6365	6	6543	2
6004	1	6372	1	6547	5
6005	4	6383	12	6548	5
6022	1	6385	3	6551	3
6023	29	6386	1	6566	1
6026	5	6389	6	6567	10
6027	1	6395	5	6572	2
6033	3	6400	2	6575	2
6036	9	6401	2	6581	3
6037	4	6405	4	6584	2
6038	4	6406	2	6589	8
6042	7	6407	6	6592	2
6043	2	6409	6	6593	3
6058	3	6411	1	6594	1
6061	4	6422	1	6596	1
6062	5	6432	2	6600	6
6063	3	6435	1	6610	1
6064	7	6437	4	6616	1
6065	3	6448	19	6622	3
6071	2	6450	1	6627	2
6076	2	6453	1	6651	3
6097	1	6460	10	6660	2
6113	2	6463	16	6667	6
6122	3	6465	5		

KOHL-ERSPARNIS

bis 20 Prozent und darüber!



Vollkommenste
Abdampf-Ausnutzung!

Sofort

nach Beginn
des Maschinenbetriebes

heisses

Kesselspeise- und Spül-Wasser

und dessen beliebige
Temperatur-Regelung
durch

Ahlborns

Abdampf- Wassererhitzer

Eduard Ahlborn

Hildesheim

Danzig München Lübeck


Auf den Schreibtisch eines jeden Geschäftsmannes gehört Desl.
Geschäftshandbuch (Die kaufmännische Praxis). In dem 494 Seiten star-
ken Werk werden behandelt: Buchführung — Kaufmann. Rechnen — Ka-
männ. Briefwechsel — Kontorarbeiten — Werbewesen — Geld-, Ba-
und Börsenwesen — Wechsel- und Scheckkunde — Güterverkehr — V.
Telegraphen- und Fernsprech-Verkehr — Kaufm. Rechtstunde — Geme-
liches Recht — Gerichtswesen — Öffentliches Recht — Kaufm. Frei-
wörter und Abkürzungen — Organisation. — Lieferung zum Preise v.
6.— Mark durch die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.
Von dem empfehlenswerten Buche sind schon über 280 000 Expl. verfa-

Butter- Formtisch

D. R. G. M.
„Original“
Keine Nachahmung
Schnell und gewicht-
genau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Altteste Spezialfabrik für
Butterform - Maschinen



Billigste und zuverlässigste
Untersuchung von
Milch, Butter, Käse
Wasser, Futtermittel
sowie alle sonstigen chemische
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das
Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,
unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemik
Dr. H. Scherer. **Dr. H. Hautog.**



Molkereibeh., 27 J., kath., ehren-
haft von tadellosem Ruf, flotte
Leistung, wünscht Bekanntschaft
mit ähnlich wohlhabender Dame,
späterer

Heirat.

Heirat auf Wunsch auch angen.
Vermittlung von Eltern od. Ver-
wandten angenehm. Diskretion
garant. Offerten möglichst mit
Bewertung zurückgesandt wird,
Nr. 6664 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

unseren Inserenten unnötige Porto-
kosten ersparen, werden von
erwerbsmäßigen Vermittlern
keine Angebote und Druckdränge nicht
akzeptiert. Nur wer damit einverstanden
ist, möge in Zukunft unter Chiffre in-

27-jähriger tüchtiger Fachmann
(brige Praxis), kaufmännisch
von. durchaus erfähr., sucht eine
Molkerei.

Milchverkauf und Schweinem.
Maschine muß vorhanden sein.
Mit höh. Schulen oder in der
Umgebung von Hamburg
sein, Hannover, Mecklenbg.)
Frage kommen nur wirklich
Betriebe, welche längere
Hand sind, keine sogen.
Scheibette. Anzahlung 10 bis
20 Rmk. Übernahme sofort
15. November., Gefl. umgeh.
note, auch von Maklern, unt.
6820 an diese Zeitung.

Verband-Molkerei.

Großstadt, jetzt 1400 Liter,
Sommer 3000 Liter täglich nach
Hamburg verk., neue Geb., fünf
Zimmerwohnung, elektr. Licht.
Anzahl für 300 Schweine mit M.
Anzahl zu verkaufen.
Paul Fr. Benßen, Lübeck,
Dorotheenstr. 3. 6872

Wager, verh. Fachmann, Schule
pa. Betriebsleiterzeugnis;
zum beliebigen Antritt kleine
Molkerei, Milchgeschäft
Land. Unternehmen zu pacht.,
100 Mk. zur Übernahme gen.
etliche Angebote erbitte unt.
6868 an diese Zeitung.

beabsichtigen unsere in
Hagen, Bahnstation Grieben,
Schw., belegene

Molkerei

Indehalter preiswert zu ver-
kaufen. Wohnhaus massiv, 1923
geb., ger. Schweinefall, 1923
geb., vorhanden. (6878)
Freiengossenschaft Bonnhagen-
Bollenshausen.

großer Stadt Mitteldeutsch-
land zum 1. Januar 1927

Butter- und

Milchgroßhandlung

alten Betriebe befindlich und
gutem Inventar bei guter An-
zahl zu verkaufen. Reflektanten
sollen Angebote unter Angabe
Anzahlung einzureichen unter
Nr. 6890 an diese Zeitung.

für sofort mittlere

Molkerei,

Anzahlung 500 Liter täglich,
Leben oder zu pachten. Genaue
Angabe Angebote erbitte

Frei Klein-Bernsdorf i. Thür.

Wann sucht sofort bei hoher

Betrieb,

Anzahlung 1000 Liter, in
Hamburg Gegend, Altmark,
Hamburg oder Pommern zu
verkaufen. Bahnstation Bedding.
etliche Angebote erbeten unt.
Nr. 6893 an diese Zeitung.

zum 1. 1. 1927 kleine

Dampfmolkerei

in Ostpreußen, zu kaufen oder zu
pachten. Anzahlung 5-6000 Mk.
H. Kunz, Jüterburg,
Instr.-Kaserne 1. 6886

Gutsfäherei

bezw. Molkerei zu pachten gesucht
von zahlungsfähigem Fachmann,
evtl. Suche größeres Gut, 150-200
Kühe, wo solche eingerichtet wer-
den kann. Garantiere gute Milchver-
wertung, 50 Prozent Molke kann
an Verpächter zurückgegeben werden.
Für Nachweis zahle angemessene
Provision. (6813)

Hans Albrecht, Käseverpächter,
Gut Riffem, Kreis Stallupönen,
Ostpr.

Goldfischere Existenz.

Dampfmolkerei, Nähe Stettin, v.
einigen Jahren massiv gebaut.
Milchlieferung z. Zt. 900-1000
Liter täglich. Gute Kellerräume f.
Käseerei vorhanden, benzo großer
Schweinefall für 200 Schweine.
Als Nebenbetr. gute Kundenmühle,
welche nachweisbar hoch. Verdienst
abwirft. Molkerei sowie Mühle
mit den neuesten Maschinen ein-
gerichtet. Wert der Gebäude Mk.
22 500.—, Mühleneinrichtung Mk.
13 000.—, Molkereieinrichtung Mk.
5 500.—, lebendes und totes In-
ventar, sowie Vorräte Mk. 8000.—,
zusammen Mk. 49 000.—, wegen
and. Untern. für d. billigen aber
festen Preis von Mk. 36 000.— bei
Mk. 10 000.— bis Mk. 12 000.—
Anzahlung veräußlich. Nur ernste
Reflektanten mit Vermögensnachw.
erhalten Näheres durch (6844)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Sichere Existenz.

Molkerei in Kreisstadt Nord-
deutschlands, Milchmenge (Jahres-
durchschnitt) tägl. 2 500 Liter, Käse-
erei und großer Schweinefall, ist b.
Rmk. 20-25 000.— Anzahlung bald
oder später zu verkaufen. Zah-
lungsfähige Reflekt. erh. Ausk. u.
Nr. 6573 an diese Zeitung.

Krankheitshalber

ist eine äußerst rentable
Dampfmolkerei
in Holstein zu verkaufen. Stadt.
Betrieb. Höhere Schulen am Ort.
Altes, solides Unternehmen. Mol-
kerei ist mit den neuesten Maschin.
versehen, Butterfertiger, Rahmreif.
und ganz neue Kühlmachine vor-
handen, sonstige Maschinen und
Geräte lückenlos. Käseerei mit gut.
Käsestellern vorh., ebenso Schweine-
fall für 200 Schweine, auch Schrot-
mühle. Milch z. Zt. 2000 Lit. täg-
lich. Forderung M 45 000.— bei
einer Mindestanzahlung von M
25 000.— bis M 30 000.— Für
tüchtigen Fachmann eine Existenz,
wie solche selten geboten wird. Nur
ernstliche Käufer erhalten Näheres
durch (6845)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Besonderer Umstände halber ist
eine nachweislich rentable, neuzeit-
lich eingerichtete

Molkerei

in Mitteldeutschland zu verkaufen.
Wegen Klauenseuche z. Zt. nur
1200 Liter Milch tägl. In kurzer
Zeit das doppelte Quant. Selbst-
reflektanten m. nachweislich 25 000
Rmk. Anzahlung erhält. Auskunft.
Evtl. wird tätiger Teilhaber ange-
nommen mit ca. 20 000 Rmk. Einl.
Angebote unt. Nr. 6696 durch diese
Zeitung.

Molkerei

Gegend Braunschweig = Hannover
veräußlich. Anzahl. 10-15 000 M.
Segerdahl, Hannover,
Grenzweg 1. 6855

Dampfmolkerei

in Oldenburg. Molkerei befindet
sich in Mieträumen. Pacht noch
5 Jahre, kann noch 15 Jahre ver-
längert werden. Milchlieferung
etwa 1500 Liter täglich, ein großer
Teil Milchverkauf. Molkerei ein-
schließl. Schweinebestand M 13 500,
bei M 9 000 Anzahlung. Objekt
bietet gute Existenz. Näheres durch
Otto Eikemeier, Göttingen.

Größere Meierei

zu kaufen gesucht!

Es kommen nur solche Betriebe in
der Nähe Hamburgs in Betracht, die
auch im Winter täglich etwa
5-8000 Liter verarbeiten. Jede ge-
wünschte Auszahlung kann geleistet
werden. Angeb. erb. schnellstens
Hausmakler Adolph Hauelsen,
Hamburg, Bergstraße Nr. 14.

Eilt sehr!

Große prima Molkerei, direkt
Bahnstat., in milchreicher Gegend,
einer auswärt. Doppelfirma geh.,
soll weg. Verwalterabgangs schleu-
nigt wegen Auseinanderlegung m.
ca. 6000 Mk. Anzahlung für jeden
annehmbaren billigen Preis verk.
werden. Offerten unter Nr. 6822
an diese Zeitung.

Molkerei

mit Butterverkauf, nachweisbar
gr. Umsatz, in herrl. Lage Schles-
wigs, Nähe bedeut. Stadt, ander.
Unternehmen wegen kompl. für M
25 000.— zu verkaufen bei äußerst
niedriger Anzahlung. (5563)
Alfred Wenner, Rendsburg,
Telefon 2756.

Dampfmolkerei

in Pachtträumen, städt. Betrieb.
Milch z. Zt. 700-800 Liter täglich.
Frischmilchverkauf, sowie guter
Umsatz in sämtlichen Molkereiprodukten.
Für tüchtigen Fachmann
sehr ausdehnungsfähig. Pacht auf
viele Jahre sicher. Molkerei mit
neuesten Maschinen versehen. Nä-
heres durch (6842)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Günstige

Pachtmolkerei

für Anfänger.

Richtung Königsberg = Insterburg,
Ostpr., an Chaussee, Handbetrieb,
evtl. elektrisch, 800/1200 Liter tägl.
Sommermilch, sofort abzugeben.
Einrichtung muß käuflich übern.
werden. Näheres (6814)
Weber, Darkehmen,
Gudwallerstr. Nr. 156.

Die

Dampfmolkerei

Lütetsburg bei Norden, mit an-
schließendem Wohnhaus u. Garten
nebst Käseerei, eingerichtet für eine
Stundenleistung von 1000 Liter,
wird am 26. November, 10 Uhr,
bei dem Amtsgerichte in Norden
(Ostfriesland) zwangsweise verstei-
gert, wozu Interessenten eingeladen
werden (6793)

Zustizrat Ulfers, Norden.

Molkerei-

Produktengeschäft

in großer Stadt, 2500 Liter Milch,
in billigen Pachtträumen, mit schön.
Wohnung usw. veräußlich. Offert.
unter Nr. 6750 an diese Zeitung.

Eilt! Eilt!

Molkereiprojekt mit Verträgen
in der Mark, 3-4000 Liter, weise
nach, wenn mir die Leitung der
Molkerei selbstständig übertragen w.
Keine Konkurrenz, Bahnstation.
Molkerei wird gewünscht. Inter-
essenten, welche über genügend Ka-
pital zum Bau (ca. 28 000 Mark)
verfügen, wollen Angebote unter
Nr. 6652 an diese Ztg. einreichen.

Suche sofort rentable

Molkerei

Anzahlung 15 000.— Mark. Erb.
Angebote unter Nr. 6715 an diese
Zeitung.

Mit 18 000.— Mk. Anzahlung

Molkerei

zu kaufen gesucht. Gegend gleich.
Offerten sind unter Nr. 6716 an
diese Zeitung zu richten.

Dampfmolkerei

im Bez. Magdeburg oder angrenz.
zu kaufen gesucht. Wohnung kann
getauscht werden. (6769)
L. Heinrichs, Tangerhütte.

Fachmann sucht

Molkerei

zu kaufen oder pachten, wo 6-7000
Mark zur Übernahme genügen.
Offerten unter Nr. 6853 durch diese
Zeitung.

Molkerei

mit mindestens 1000 Liter Milch
in Westfalen oder Hannover zu
kaufen gesucht eventl. zu pachten.
Ausführliche Angaben erbeten unt.
6594 an diese Zeitung.

Älterer erfahr. Fachmann sucht

Stadt-

oder Landmolkerei

zu pachten, nur reelle Angebote
kommen in Frage. Offerten unter
Nr. 6827 an diese Zeitung erbeten.

Meine 2. große prima Versand-
und Verarbeitungsmolkerei, direkt
am Bahnhof nahe Hannover, mit
Käseerei, Molkerei und Mästerei für
300 Schweine, in milchreicher Geg.,
sowohl zu verkaufen oder zu ver-
pachten oder an kautionsfähigen
Verwalter abzugeben, weil der Be-
sitzer auf seiner andern Molkerei
nicht abkömmlich ist. Große, schöne
Gebäude u. Garten. Feuerversch.
über 70 000 Mk. Kaufpreis spott-
billig, ca. 25 000 Mk. mit 7000 M
Anzahlung od. 5000 Mk. Kaution.
Offerten unter Nr. 6821 durch diese
Zeitung.

Gutgehende

Genossenschafts- od. Privat-Molkerei

zu kaufen gesucht bei hoher Anz.
Offerten unter Nr. 6859 an d. Ztg.

Dampfmolkerei

in Schlesien, großes massives Geb.,
bestehend aus Annahme, Zentri-
fugal, Butterei, 3 schönen Keller-
räumen, Kesselhaus, Schweinefall,
70-80 Stüd fassend, Pferdebestall f.
2 Pferde sowie reichl. Zubehör.
Wohnung, 5 Zimmer und Küche.
Maschinell gut eingerichtet. Milch
z. Zt. nur 300 Lit. Verkauft wird,
weil Besitzer Nichtfachmann. Mol-
kerei ist sehr ausbaufähig. Forder.
nur M 16 000.— bei halber An-
zahlung. Näheres durch (6841)
Otto Eikemeier, Göttingen.

Verkaufe mein
Geschäftsgrundstück
in zentraler Lage mit Molkerei-
produktengeschäft. Bewerbungen
sind umgehend unter R. R. 6846
an diese Zeitung einzureichen.

Suche kleine oder mittlere

Molkerei

in Ostpr. zu pachten. Uebernahme
gleich od. sp. Angebote mit näh.
Angab. erbittet (6848)
H. Szameitat, Dampfmolkerei
Gr.-Eichenbruch, Kr. Insterburg,
Ostpr.

Kauf-Gesuche.

Suche gebrauchten

Westfalia- Kraft-Separator

mit Kugellagerung, 1000 Liter
Stößig- und Schleudertrommel mit
Zubehör für Milchuntersuchung.
Offerten unter Nr. 6730 durch d.
Zeitung.

Alle Größen bestens erhaltene
Homogenisier-Maschinen
„Schroder“ kauft u. verkauft (2401)
C. E. Hodges, Berlin-Neukölln.

Suche eine gut erhaltene

Käsewanne

von 500 Liter aufwärts zu kaufen.
Angebote mit Preis. (6805)
Molkerei Thurow, Kr. Neustettin.

Gebrauchte, gut erhaltene

Milchbassins

sucht zu kaufen (6838)
Wilh. Böhling, Bisselhövede.

Kauf-Angebote.

Zum Vertrieb unserer Alumi-
nium-Geräte für Molkereien, wie
Milchtransporttannen, Wagentan-
nen, Milchsiebe, Milchfühler, Käse-
wannen usw. wollen wir in ver-
schieden Bezirken neue, bei den
Abnehmern gut eingeführte

Vertreter

gegen hohe Provision einstellen.
Unter Umständen kommt auch
Alleinverkauf gegen eigene Re-
chnung bei entsprechender Sicherheit
in Frage. Angebote erbitten wir
mit Angabe der bisherigen Tätig-
keit und der seither vertretenen
Fabrikate bezw. Vertrieb. Artikel.

Basse & Fischer, Selve A.-G.,
Lüdenscheid. 6860

Zahlungshalber verkaufe ich sof.
gegen Kasse, zusammen od. einzeln:

- 1 neue Schreibmaschine, kompl. 150.— M
 - 1 1 PS. Motor, fast neu, gebrauchstüchtig, kompl. mit Anlaßer und Schalttafel 80.— M
 - 1 Engelmännische Käseformmaschine wie neu, 6 St. Form. 120.— M
 - 1 Milchwagen für 20 Rannen, 100.— M
 - 1 Transmission, 260 lang, 40 mm. Durchm., Hängelager 40.— M
 - 1 Milchvorwärmer mit Unterf., tadellos imstande, für 1000 Liter Stundenleistung 80.— M
- oder geg. einen 1000 Lt. Stundenl. Dampfvorwärmer zu tauschen.
Eilofferten unter Nr. 6806 an diese Zeitung.

Wegen Betriebsveränderung sof. zu verkaufen kleiner

Alstra-Butterfertiger,
600 Liter Rauminhalt, 240 Liter
Rahmfüllung. 6861

Gutsverwaltung Großbeeren,
Krs. Teltow.

Drehstrom-Motor

fast neu, vollständig gekapselt, Fa-
brikat Siemens-Schudert, zum An-
trieb eines Lübbertschen B.-Käse-
Automaten zu verkaufen, evtl. geg.
prima Quarz abzugeben. (6837)
A. Böhme, Käseerei, Dessau,
Fernsprecher 1572.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Eimer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- **Dampfkessel**
Eisen-, Kupfer-, Aluminium-
Bassins auch verzinkt und versinkt
in jeder Größe,
eiserne Schornsteine sowie
Rohrleitungs-Anlagen
Eisenkonstruktionen
aller Art und Größe, in genieteter und ge-
schweißter Ausführung, liefern schnell,
preiswert und in bester Qualität

**LÜTZENER Dampfkessel und
Maschinenfabrik G. m. b. H.**

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial-Glasfabrik

**Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.**

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papier-
packungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen
und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

**Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.**

Sprüche für Molkereien

in Plakatform in
von 32,5: 25 cm, auf träg-
Eisenbeinfarton mit
schwarzem Rande:

- Nr. 1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich Rügen
Kommt keiner zu Falle
- Nr. 2. Ordnungsgem und Reinlich
Sei dein Vorbild allezeit.
- Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch
Reinlich, reinlich, reinlich
- Nr. 4. Im Längsten währt die Eh
Abrahamen ist 'ne Schlichtig
- Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit
tauft,
Ist wert, daß er sie selber
- Nr. 6. Sauberkeit und gutes Zu
Erhöht die Qualität der
- Nr. 7. Wenig Milch und wenig
Gibt die Kuh, die wenig
- Nr. 8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.
- Nr. 9. Hält Ordnung Du
Hält Ordnung Dich.
- Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen O
Erspar viel Zeit, viel M
Wort
- Nr. 11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.
- Nr. 12. Arbeitstage
Voll rüstiger Plage,
Das find die besten
Von all'n Festen.
- Nr. 13. Käs' und Brot
Macht die Wangen rot.
- Nr. 14. Ohne Fleiß
Kein Preis.
- Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugen
Erhalten die Genossenschaft.
- Nr. 16. Es recht zu machen jedermann
Ist eine Kunst, die niemand
- Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.
- Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Tier
Dum wird geachtet sie auch
- Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Tier,
Wein lieber Freund, das mer
- Nr. 20. Dein Bild, er sei stets zugew
Dem Dampfdruck und dem
stand.
- Nr. 21. Zeit ist Geld.
- Nr. 22. Jedem das Seine!
- Nr. 23. Tue recht
Und scheue niemand!
- Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär,
Wo kämen Butter und Käse
- Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder
Für Alte aber nicht minder
- Nr. 26. " Dein Trunt sei klar,
Dein Wort sei wahr.
- Nr. 27. Wie könnten die Menschen nur
Wenn es nicht würde Butter
Käse geben.
- Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn
- Nr. 29. Macht man im Leben kaum de
erken Schitt,
Hat man für gute Milch
Appetit.

- 1 Spruch inkl. Verpadg. u. Porto 60
 - 2 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 80
 - 3 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 110
 - 4 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 120
 - 7 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 200
 - 10 Sprüche inkl. Verpadg. u. Porto 250
- jeder weitere Spruch 20 Wfa. mehr.

Buchhandlg. der Molk.-Zeit

Hildesheim.

Wegen Einstellung des Betriebes
ste fast neue
Molk.-Einrichtung
zu verkaufen: 1 electr. 5 PS.-Mo-
tor, Pasteur und Dampferzeuger,
Milchföhler, 2000 Liter-Zentrifuge,
Butterfertiger, Wasserpumpe mit
Bassin, 2 Milchpumpen, Trans-
mission mit sämtl. Riemen, Milch-
kühler, Maheimer und mehreren
gehört für den spottbillig. Preis
an 3000 Mark. Günstige Zah-
lungsbedingungen. (6647)
Molkerei Sternberg i. d. Neumark.

Verkaufe meinen fast neuen
Tubalia-
Dampferzeuger
mit 3 qm Heizfläche, da zu klein.
Sich einen steh., gut erhaltenen
Dampferzeuger mit etwa 8 qm
Heizfläche zu kaufen. Offerten erb.
Emil Bölsche, Molkerei,
Grossen a. Oder. 6672
Existenz für Quargläser! Kompl.
Molkereieinrichtung m. groß. Düb-
biomat f. mittl. Betrieb in Groß-
sch. Sachsens lag., sof. zu verp. od.
zu verk. Off. u. 6724 a. d. Ztg.
Komplette
Harzer-
Käse-einrichtung
mit Maschinen, Kästen Rohr- und
Zentn. Käse in usw.,
Zugshalber sehr billig zu ver-
kaufen. Angebote unter Nr. 6745
nach diese Zeitung.

Betriebsübersichtsbücher
Abrechnungsbücher
kaufen die Molkereien
in prakt. Ausführung
sehr preiswert bei der
Molkereizeitungs - Druckerei
Hildesheim

suche Abnehmer für prima abge-
fertete
Itpr. Läufer-schweine
an 60—100 Pfund ab oftpr. Stat.
gegen sofortige Kasse bei billigster
Preisberechnung v. 30 Stück aufw.
mit Mielte, Kartlienen, Ostpr.,
mit Kassuben. Tel. Kassuben 19.
Gelegenheitskauf.
Wegen Aufgabe des Artikels
veriere äußerst billig
Harzkäse-kisten.
Angebote unter G. R. Nr. 6566 an
diese Zeitung.

7 PS.-
Dampfmaschine
mit 16 Dampfessel,
triebsfähig mit Transmissionen
eben preiswert abzugeben
J. Pfannenbergs & Co., Dessau.
Wegen Aufgabe der Fabrikation
habe 3—4000 Stück
Käse-kisten
4/25, neu, genagelt, billig abzug.
Käsefabrik J. Radom, Helsen
(Hannover).

Milch =
Zusatzstoff
Praktikum
mit Labesalz
Vorkurs 1000:
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & CO
Oldenburg i. O.

AV. BRANTH

GEGR. 1887

HAMBURG 8.

eiserne Träger

„Bei allen Eisenanstrichen ist es beson-
ders vorteilhaft, daß der bisher übliche, giftige
Mennigeanstrich ganz in Wegfall
kommt, da Branth's Schutzfarben zuglei-
ch Grund- und Deck-Anstrich ergeben; trotzdem sind
sie beim Streichen **doppeltso ergiebig**
wie Mennige und gewähren absoluten
Schutz gegen atmosphärische
Einflüsse und Rostbildung.“
A. R. in H.

Bassin

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von
A. V. Branth, Hamburg 8
Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der
Käse, bewirkt das Quillen, be-
fördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht
dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd.
50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.
**Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung
der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.**
Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein
und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt
Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige
Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr ge-
lernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen,
haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche,
auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner
Bewe.“ gez. J. M. i. H.
50 Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn Sie
sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren
Emballagen und Frachten.
Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter
Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.
➡ **Melerei-Salpeter** Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. ➡
Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden
Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**.
Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwamm-bildungen, ist billig
im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.
Carl Weber, Stadtoldendorf.


Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung
und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Er-
nährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“
mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der
Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buch-
handlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

— 1000 —
Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
und behandelt auf 260 Seiten
alles, was ein junger Molkerei-
fachmann wissen muß. Preis
5.— Verlag für Molkereibüro-
hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
stadt-Ulbersdorf. (5366)

20 Kästen
Samemb.-Schachteln
Größe 88,26 mm, bill. zu verkaufen
durch J. A. (3173)
Ed. Jaische & Co. in Ebersdorf,
Kreis Hildesheim.

Kästen
in jeder Ausführung (Käse-kisten,
Eier-kisten usw.), Käse-körben empf.
Wilh. Brader, Kästenfabrik,
Hildesheim.

Käse-kisten
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habetok & Co., Kästenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.



Käseform-Zangen
für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse
fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt
Maschinen-Fabrik
**A. Lübbers
Langensalza.**

Blomben
mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
G. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

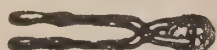
Harzerkäse-kisten
aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägefeinchnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Kästenfabrik,
Kreibitz i. Schl. (5054)

**Butterformen und
Spatel**
liefert billigst (6823)
Otto Borisch, Berlin-Neukölln,
Kaiser Friedrichstr. 170.

Butterfässer,
nur einmal gebrauchte und vollst.
saubere offerieren zu Mk. 0,70 per
Stück ab Leipzig. Unverbörtchert
kosten die Fässer nur Mk. 0,35 je
Stück. (6698)
Gottlieb Michaelis & Co.,
Buttergroßhandlung,
Leipzig, Kohlgrabenstr. 1/3.

Gelegenheitskauf.
Im Auftrage verkaufe ich einen
tadellos erhaltenen, aus hochherr-
schaftlichem Besitz stamm. Selbst-
spannerdrilling, Kal. 16 x 16 x 8
mit Zielfernrohr Zielvier. Das
Gewehr ist ein Kabinettstück aller
ersten Ranges. System Anson-
Deben. 5facher Veröchl., sämtliche
Läufe rauchlos beschossen, Jagd-
weggravur, Horngarnitur, beste u.
vollendetste Sühler Meisterarbeit.
Die Schußleistung hervorragend,
Kugellaut fast ohne Streuung.
Feister Preis M 450.—, evtl. wird
prima Markenbutter als Gegen-
wert in Zahlung genommen. Off.
unter Weidmannsheil Nr. 5787 an
diese Zeitung.

Ewald Noack
Käse-Erhaltungssalz
 gegen Laufen und Maden
Käse-Reife
 erprobt. Schnellreif.-Mittel
Potrium
 gefeigl. gesch.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenreflamme. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käsefab-Pulver, Kummel,
 Horden-Schaukeln, Perga-
 ment-Ersatz-Papier usw.



Universal-Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
 Tauentzienstr. 8. Fernruf 1824.

Soeben erschien:

Das kranke Schwein

Ein gemeinverständlicher Ratgeber
 zur Erkennung, Behandlung und
 Verhütung der Schweinekrank-
 heiten, sowie zur Beurteilung des
 Fleisches kranker Schweine

von

Geh. Hofrat **Dr. Casparius**

102 S. m. 33 Abb. Preis 3 Mk.

Das vorliegende Buch ist als
 3. Aufl. des seit längerer Zeit
 vergriffenen Werkes von Hill-
 reich, Das kranke Schwein, er-
 schienen und wird den Be-
 ziehern gleich gute Dienste
 leisten, wie die früheren Aufl.

Buchhandlg. der Molk.-Ztg.
Hildesheim.

Kummel

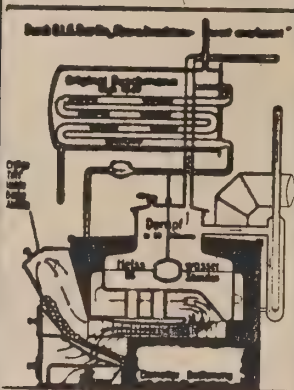
allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware je Zentner Mk. 40.—
 Nachnahme oder Vorkasse. Auf
 Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallisch, Apfelküst.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
 stets am Lager. (4381)

E. Schumacher,
 Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes
 bei wenigstens 2/3 Brennstoff-
 sparsparnis gegenüber
 motorisch angetriebenen
 Maschinen. Preisange-
 bote u. Vertreterbesuch
 kostenlos. Günstigste
 Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatsch Sa., E.
 Älteste Spezial-Fabrik

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
 und ohne Heftung, liefert
 billigst (7)

W. Lux & Sohn
 Stuhlseifen, Nr. Habelschwerdt

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borlsch, Berlin, Ackerstr. 61

Milchtransportkannen

und

alle übrigen Molkereigeräte

Fleischmulden, Waschkessel

in schwerer Qualität und hoch-
 glanz-fettverzinnter Ausführung
 liefert zu äußerst günstig. Preisen

Paul Dahlbudding, Hagen i. Westf.
 Metallwaren und Feuerverzinnerel
 Fernruf 2292.

Kisten

aller Art, fertig genagelt
 oder in fertigen Teilen, von
 3 mm Stärke an, liefert

Richard Weinbrock,
 Dampfjägewert Brückmühle
 Birna-Copitz a. d. Elbe.

Hanf-Kordel,

2- und 3-fach,
 Mark 2,25 je Kilogramm.
 Versand unter Nachnahme.
 Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Naum,
 Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert
 und gereinigt, wie neu, liefert jed.
 Poßen ab Bahnhof Leipzig, per
 Stück 80 und 85 Pfg. (3388)
August Thiele, Böttchermstr.
 Leipzig, Sophienstr. 40.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcherel u. Faßbdlg.
 Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
 Einkauf und Verkauf
 von Fässern aller Art



Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider,
 Eldagien in Hannover.

Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
E. Lahmann, G. m. b. H.,
 Hannover-L.,
 Kl. Hofstr. 6.

PAPPSCHLEIBE

BESTER MILCHFLASCHEN
 VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

MILCH
 STREIFEN UNVERLETT

FALTSCHACHTEL

FÜR
 BUTTER UND
 KÄSE

KÄSEETIKETTEN

CAMEMBERT
 GARANTIER
 VOLLFETT

ST. GÖPPERT

WALDKIRCH
 (BREISGAU)



Neumärkische Kistenfabrik

Landsberg/Warthe
 Fernmühlensstr. 29, Tel. 175

Sparen ist das Gebot der Stunde

Wir geben unsere altbewährte Qualitätsware in nahtlosen und garantiert
 rostfreier Verzinnung auf kurze Zeit zu folgenden Ausnahmepreisen ab.

Milchtransportkannen 10 15 20 30 40 50 Liter
 mit Steckdeckel ca. 5 1/2 6 1/2 7 1/2 10 12 14 1/2 kg schw.

zu Mk. 6.25 7.75 9.25 13.45 15.50 19.—

mit Bügelverschluß ca. 6 1/2 7 8 10 1/2 13 15 kg schw.

zu Mk. 7.75 8.75 10.50 14.70 17.50 22.10

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei

Nutzen Sie diese Preise aus!

Decken Sie nicht nur Ihren augenblicklichen Bedarf, sondern kaufen Sie zu diesen
 fabelhaft billigen Preisen auch für die bevorstehende Saison.

Im Ziel kommen wir Ihnen weitgehendst entgegen.

Aufträge befördert unter Nr. 6825 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

um Ausnahmepreis biete an
erlässige

Käsehorden,
prima Glanzrohr, zu Mt. 2,10, mit
alten. Rand und Mt. 2,25 mit
neue. Rand, Lenkwagen, laub.
Führung v. Mt. 7,— an
Gerlach, Spez.-Fabrik für
u. Käsehorden, Eisenach.

Fischmehl
unentbehrlich zur
Schweinemast
jedes Quantum
auf Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 26 B.

Formen
Grüstküds., Camemberts, Brie-
Tilsiter Käse usw. fertig und
kann in allen gewünscht. Größen
Blechhälften zu äußerst günst.
Hien. (4102)

Mag Schirmer, Berna
Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!

Original
anische Butterfarbe
anfrei, verpackt in Kan en
und 12½ kg liefert (6804)
Moldt, Berlin-Friedenau
Kaiserallee 63.

Milchfannen
stark, sof. Lieferb., jed. Größe
kann. 20 Ltr. 10.50 GM.
Lieferungsluft. 11.90 GM.
8 Kg., nahtfrei, extra gut.
Milchfannen-Gummiringe,

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
fert sämtliche Bahnversandschilder

jede Größe billig.
te Westfalia, 750 Liter, sofort
erb., den höchst. Kassa-Rabatt.
Mischlapparate für sofort.
Käsefab., Käse- u. Butterfarbe
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
gr. 1883, Stallschreiberstr. 8A.
Ansprecher Moritzplatz 107 32.

Milchbehälter,
Isolierbehälter,
Wasserbehälter,
Käsewannen

rt als Spezialität zu äußerst
rigen Preisen in prima Aus-
führung an (5885)
Robert Nebel,
Molkereigeräte-Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
ilgste Bezugsquelle für Wieder-
verkäufer.

Molkereibürsten
Holzgr. 21x8 cm
b: 0,75 M. Wurzeln 1,— M.
Plass.-Besen, eingezog
1,—, 1,25 M., gep. 1,25, 1,50 M
Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Koststäbe
mit dem Schmied.
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Jenaerstraße 18.

Käsehorden,
prim. Rohrgeslecht, billigt zu ver-
kauft. (5566)
Heinemann, Dinklar
bei Hildesheim.

Holzspanschachteln

Harzerkäsekisten
□-Käsekisten
Butterkisten
Flaschenkasten
liefert
als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.
Peucker, Kr. Habelschwerdt

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen
liefert
Franz Grahn, Käsehordenfabrik
Machtum, Krs. Hildesheim.



Kronkappen-Verschlußmaschinen
für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert
Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg, Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

1 Ztr.-Buttertonnen,
fast neu, sehr gut repariert, ver-
kauft pro Stück 1.— Mark. (6824)
D. Bark, Böttchermeister,
Biederich bei Magdeburg.

Etiketten
für alle
Käse-Sorten
liefern billigst
Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Milchfannen

staunend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Rahmreifer,
400 Liter, Ahlborn, ganz neu, weil
zu klein, sehr billig. Off. unter Nr.
6763 durch diese Zeitung.

Bin dauernder Lieferant der best
be- und anerkannten
ostpr. Läufer Schweine
im Gewicht von 60—100 Pfd. von
30 Stück aufwärts bei billigster
Preisberechnung ab ostpr. Station
gegen sofortige Kasse. (6771)
G. Kroll, Viehhandlung,
Stallupönen. Telefon 293.



Empfehle den Molkereien zur Mast
pa. hannoversche
Ferkel
von 25—70 Pfund, aus Verden-
Hoyaer Gebieten. Schnellwüchsige,
beste Qualität. Lieferung jeden
Postens, jedoch nicht unter 25 Stk.
Brief-Offerten auf Anfrage (1851)
Wilhelm Dahle
Schweine-Verandgeschäft
Verden (Aller) Prov. Hannover.

Butter, Käse, Quarg.

Schlagfahne.
Altmarktische Genossenschaftsmol-
kerei hat noch täglich
ca. 100 Liter Sahne
nach Berlin oder Leipzig an zah-
lungsfähigen Abnehmer abzugeben.
Angebote erbeten unter an M. B.
6679 an diese Zeitung.

Prima süßen
Speisequarg
p. Ztr. 21,— Mt., hat noch abzug.
Molkerei Kattern bei Breslau.

Verbindung
zwecks Lieferung von
Quarg, Butter
(i. Jah)
Käse zum Engros-Verkauf gesucht.
Offerten unter D. N. 5732 an
Rudolf Mosse, Dresden. (6816)

Anbiete: ca. 100 Zentner
Standquarg
pulvertrocken und blütenweiß zu
Mt. 20.— ab hies. Station. Liefe-
rung an unbekannte Firmen nur
unter Nachnahme. (6708)
Löwenberger Käsefabrik.
Inh. Gustav Marthen.

Bauernquarg,
frisch und eisenfrei, schöne, fettige
Ware, offeriere zu Mt. 17.— ab
schlesischer Station. Abgabe erfolgt
unter Nachnahme oder Vorkasse.
Angebote unter Nr. 6709 an diese
Zeitung.

Habe noch laufend wöchentlich
etliche 100 Kisten prima goldgelben
Harzer- u. Stangen-
Käse
sowie etliche Tonnen Speisequarg
zu billigsten Tagespreisen abzugeb.
Molkerei Modreha, Krs. Torgau.

MAX MEYER
BUTTERGROSSHANDLUNG
Dresden-N. 6, Albertstraße 21
Fernruf 16844. Telegr.-Adresse: Buttermeyer
sucht laufend feinste Molkerei-Butter
ja REFERENZEN. SICHERHEIT

Abgabe pro Woche noch ca.
1000 St. Camembert
— vollfette Qualitätsware —
Gewicht 100 Gr. ohne Schachtel geg.
Nachnahme oder prima Bantre-
ferenzen. (6808)
Molkerei Baiken-Seibau,
Inh. S. Franke. Telefon 3982.

Suche Verbindung m. Molkereien
der ehemal. Provinz Posen (Brom-
berger Bezirk) zwecks Lieferung v.
prima frischem, trocken. u. metallfr.

Sauermilchquarg
bei laufender Abnahme. Gefl. An-
gebote unter Nr. 6851 an diese
Zeitung.

Haben wöchentlich 1—2 Tsch
Quarg
ohne Buttermilchzusatz abzugeben.
Erbitten Angebote. (6828)
Molkerei Hohenreintendorf,
Station Tantow (Pomm.)

Hans Hansen
Kiel
Sophienblatt 60
Käse-Import u. Großhandel
Pernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseimport

Frühstücks Käse
Stück ca. 120 Gr., in Kisten zu 45
Stück, sucht noch 2000 Stück zah-
lungsfähiger Abnehmer. Angebote
mit Preis unter Nr. 6835 an diese
Zeitung.

Oldenburger Molkerei mit mod.
Einrichtung hat wöchentlich noch
10—15 Tonnen evtl.

ganze Produktion
auf Jahresabschluss zu vergeben.
Offerten unter Oldenburg Nr. 6833
an diese Zeitung.

Für Harz, Thüringen, Sachsen
Butter- und Eier-
Vertreter

mit Decredere gegen 3 Prozent
Provision gesucht. Kautionsfähige
Vertreter melden sich unter Olden-
burg Nr. 6832 an diese Zeitung.

Ich suche sofort
Betrieb mit ca. 1000
Liter Wintermilch
in Pommern, Brandenburg, zu
kaufen oder zu pachten. Bahnstat.
Bedingung, Vorgänger kann bei
Tüchtigkeit d. Verwalterposten be-
halten. Ausführliche Angebote er-
beten unter D. Nr. 6836 an diese
Zeitung.

Suche als Dauerabnehmer
Quadrat-, Kuh-,
Harzer und Romad.-
Käse.
Ernst Fischer, Käsehandlung,
Torgelow i. Pom.,
Wilhelmstraße 42 a.

500 bis 1000 Liter
Bollmilch
haltbar und fettreich, für dauernd
gesucht. Angebote an (6711)
Molkerei Grohberg, Chemnitz,
Zeppelinstraße 6.

2000 bis 3000 Liter
Bollmilch
gereinigt, erhitzt und tiefgeköhlt,
hat weisfä. Gen.-Molkerei, günstig
zum Industriegebiet gelegen, sofort
an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
auf Jahresabschluß abzugeben. An-
gebote unter B. G. M. Nr. 6717 an
diese Zeitung erbeten.

Wöchentl. 6-8 Zentner frischer
Speisequarg
für regelmäßige Lieferung gesucht.
Preisangebot. (6710)
Molkerei Grohberg, Chemnitz,
Zeppelinstraße 6.

Schlagjahne,
Kaffeejahne,
Butter
u. Frühstückskäse
in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Neu! Dr. Lobeck's Neu!
Vitamin-Käse
glänzender Konsumartikel
Verfahren und Apparatur
wird an einige, wenige,
leistungsfähige Betriebe
abgegeben.
Sichern Sie sich dasselbe
baldigst!
Nähere Unterlagen durch
Gesellschaft für
Molkerei-Fortschritte
Leipzig.

Molkerei mit gr. Buttervertrieb
sucht auf Jahresabschluß gr. Posten
Sahne
zum verbuttern. Entfernung spielt
keine Rolle. Offerten unter R. W.
6499 an diese Zeitung.

Ich zahle für
prima trockenen
Labquarg
Mark 27.— per Zentner, ferner
kaufe ich
Tilsiter Magerkäse
Holsteiner Käse
Muschuß-Käse
zu höchsten Tagespreisen.
Mit feinsten Bank- und Handels-
referenzen stehe zu Diensten.
S. Krogmann,
Käsefabrik, 6623
Norderhof (Holstein).

Wer liefert eine erstklassige
Flaschenmilch
an Dauerabnehmer
in Kleinstadt Sachsens? Offerten
unter Nr. 6658 an diese Zeitung.
Alte reife Limburger
zu kaufen gesucht. Angebote unter
B. Nr. 6653 an diese Zeitung.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Wieder vorrätig sind die bekannten Mappen zum Aufbewahren
der Molkerei-Zeitung. Jede Mappe kann die im Laufe
eines halben Jahres erscheinenden Ausgaben aufnehmen. Preis
für 2 Mappen bei postfreier Lieferung 1,40 M, auf Wunsch wird
auch ein 8 Zim.-Locher zum Preise von 1,20 M mitgeliefert. Buch-
handlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Olmützer Käsel

goldgelbe, weiche Ia Ware, liefert größte Quantitäten
zu billigsten Preisen

Erste Böhm. Leipäer Käsefabrik
Brüder Pick, Böhm. Leipa (Cechoslowakei)

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N.37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkerelen u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Hamburg!

Ein in Hamburg bei den Fettwaren- und Käse-Händlern führender
Agent sucht

Vertretungen für Groß-Hamburg
in Hart- und Weichkäse.

Offerten unter D. 758 an Darmstaedter, Hamburg, Altonaerstr. 17.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentlich rege
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonen
Erbitte Preisangebote.
Edwin Körner, Käsefabrik
Schöna u. b. Leipzig.

Die Molkerei und Käse-
Michaelstadt (Hessen)
sucht noch Abnehmer (auch
treier) für ihre

prima Mainzer-
Sarzkäse.

Probekisten unter Nachnahme
billigsten Tagespreis.

Suche Lieferant in
prima Stangen
ca. 80 Gr.

Rundkäse,

auch kommt Labkäse in Stan-
(geteilter Backsteinkäse) in
Wenn gute Ware garantiert
jede Sendung unter Nachn.
Abnahme wöchentlich 50-100
Angebote unter M. Nr. 677
diese Zeitung.

1500 Liter

Bollmilch

pasteris., evtl. auch ohne Tiefkü-
nach Köln gesucht. Angebote
P. P. Nr. 6759 an diese Zeitu-

1000 bis 2000 Liter prima
tiefgeköhlte

Bollmilch

für Köln gesucht. Angebote
R. R. Nr. 6760 an diese Zei-
erbeten.

Prima Speisequarg

süß und streichbar, hat laufe-
Preise von Mk. 28,00 einschl.
abzugeben.
Centralmolkerei Tenn-

Gute haltbare

Schlagjahne

und homogenisierte Kaffeeja-
gibt jedes Quantum in Kä-
Kannen ab.

Dampfmolkerei Grohndu-
Lehrter Bahn.

Habe laufend

pa. Sarzkäse

an zahlungsfähige Abnehmer
geben, gleichz. suche ich einw-
Sauermilchquarg gegen Käse
kaufen. Angebote unter R. T.
an diese Zeitung erbeten.

Offertiere:

ff. Harzer in Pergament, in
ten zu 10 Stück
ff. Harzer-Käse
ff. Stangen-Käse
ff. Faustkäse in Pergament
ff. □-Käse in Pergament
zu dem äußersten Tages-
Kaufe laufend

Quarg

Wilhelm Leidenrot
Käsefabrik Köhla a. Harz.

Dauernd größere Mengen
geschmeidiger

Speisequarg

abzugeben, auch sind etwa 10
metall- und buttermilchfr. fr.

Sauermilchkäse

abzugeben in Käufers Tonnen
Otto Riemann, Dampfmolke-
Düsseldorf, Ellerstraße 64
Fernruf 3339.

Anbiete prima feinsten

Romadurkäse,

10-20 Proz. Fettzusatz in P-
ment und Stanniol verpackt
Kisten von 50 Pfd. Inhalt.
Preis 60 Pfg. pro Pfd. An-
kannte Ja. nur gegen Nachn.
Ein Probeauftrag überzeugt.
Molkerei Herste, Kreis H-

Welche Molkerei

will wöchentlich 3-4 Tsd
prima Butter

gegen Barzahlung liefern?
R. Richters, Hamburg 22
Mozartstraße 48.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederösterreichische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
Pöchlitz.

Sarzer Spitzkäse
at regelmäßig abzugeben (6598)
Carl Olsen, Berl.-Reinickendorf-D.
Fernruf Reinickendorf Nr. 3405.
Suche noch für dauernd wöchentl.
Fak. frischen
Quarg
Angebote erbeten. (6690)
Franz Böter, Käseerei,
Niederrhein i. S.

Feinste
Gebirgs-Tafelbutter,
sowie
Quadr.-Kümmelkäse
und **Speisequarg**
at noch laufend abzugeben (6686)
Dampfmolkerei Nassau i. Erzgeb.
Nach Berlin oder dem Industrie-
gebiet sind noch täglich gr. Mengen
Sahne
aufend abzugeben. Anfragen erb.
unter Hannover Nr. 6683 an diese
Zeitung.

Alte seriöse Hamburger
Käsegroßfirma
hat noch einige leistungsf. Molke-
ten zwecks regelm. Lieferung von
Leichkäse, insbesondere viertel- od.
halbfetten Camembert,
se ohne Verpackung. Angebote u.
G. 5761 an Rudolf Mosse,
Hamburg 1. (6701)

Suche wöchentlich 10 Ztr. prima
Quarg
er Schimmelkäse. Kasse nach
Linsch. Angebote von Molkeereien,
an einem guten Abnehmer
legen ist, an (6681)
Richard Esche, Käsefabrik,
Barleben.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kaseln

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinick, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Gebr. Scheffler,
Butter- und Käse-Import,
Berlin D. 27,
Wallner-Theaterstraße 42
haben Verbindungen mit Molke-
ereien zwecks Bezug von (6657)
Butter und Käse.

Suchen wöchentlich 25 Tonnen
Herf. Tafelbutter
als in Teillieferungen. Neueste
Preisangabe erbeten.
Kostoder Milchverarbeitung,
G. m. b. H., Kostoder in Mecklenb.

Corree
Crème des Alpes
feinster Rahmkäse
ca 70 Prozent Fett i. d. Tr., hat
laufend abzugeben. Preis pro Kiste
in 6 Stück 1,60 Mark franko.
Kistchen erhalten Rahmkäse. Ver-
treter überall gesucht.
Fr. P. Neufenhäuser,
Käsefabrikation, Köln-Chrensfeld,
Subbelratherstraße 308.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 786
Telegramm-Adresse: „Buttermünch“
Gegründet 1889

Selt 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

H. Engel's Nachf.

Großhandel **Butter** Einfuhr

Begründet 1840 **Berlin C. 2**, Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Die langen Winterabende

benuhe jeder Fachmann
für seine Weiterbildung.
Lipp, Milch Zeit-
faden Preis 2.50 gibt
Aufschluß über alle Fach-
fragen. — Fischer,
Der Molkerei-Damp-
kessel, Preis 2.50 M und Fischer. Die Molkereidampfmaschine, Preis 3.— M, beide mit
vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buch-
führung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsbeispielen und Uebungsbogen, Preis
4.— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Milch-
Rechenbuch, Preis 2.50 M, lehrt alle milchw. Berechnungen. — Fischer, Graphische Dar-
stellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne
Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei - Butter

regelmäßige Lieferungen sucht

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.
Dresden-A. 24, Sedanstr. 12
Seit 1893 eingeführt.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss
sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.
Telefon 147 Dampfkäsefabr. u. Großhdlg.
Eigener Kühlwaggon.
Sendungen erbeten an meinem Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18
Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Quarg
metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janfer & Volzau, Harz i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern zu erst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Wöchentlich 10 Zentner prima
Molkereibutter
in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
Guft. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niedertaunser Käsefabrik
in Gollsen N.-L.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63 (3788)
anbietet feinstes
Molkereibutter.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen
Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

Schlagfahne
Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 500-600 Liter Stallfüt-
terungsfahne nach dem Industriege-
biet, Berlin, Hamburg od. Bremen
abzugeben. Angebote erbeten unt.
5637 an diese Zeitung.

Schlagfahne
dauerpasteurisiert und tiefgeföhrt,
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Risten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.
Steinbuscher-Tilsiter-Quadratkäse
Großhandelsvertreter
eingetragene Firma, übernimmt d.
Vertretung leistungsf. Molkereien
für den Platz Steintin. Offerten u.
Nr. 6266 an diese Zeitung erbeten.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Sauermilchquarg
einwandfrei, läuft dauernd (6597)
Thüringische Käseerei
Otto Burgwedel, Stettin,
Philippstr.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch
Schlagjahne

ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Pustleben a. H.

Trockenen
Quarg
metallfrei, läuft laufend gegen
Kasse. (6357)
M. Stodhoff, Käsefabrik, Bremen,
Stephanitorsteinweg 44.

Trockenen, metallfreien
Quarg
kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Quarg
einwandfreie Ware, suche in klein
und größeren Posten zur regelmäh.
Lieferung zu kaufen. (1790)
Conrad Wille, Käsefabrik, Sarjüm
gegr. 1894

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch, Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Brompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Trockenen, einwandfr.
Quarg
kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)
Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

Molkerei günstig gelegen z. In-
dustriebezirk, hat ab 15. Okt. noch
1000—1500 Liter prima gereinigte
dauererhitzte u. tiefgefühlte

Bollmilch
auf Jahresabschluss abzugeben. Die
Milch kommt auch im Sommer stets
einwandfrei an. Angeb. unter M.
B. 5635 an diese Zeitung.

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter
in Tonnen, auch geformt, mit M.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Anbiete:

Auslands- Sauermilch-Quarg

in allererstklassiger Qualität

frisch, 65 Prozent Wasser, garantiert eisen-
und buttermilchfrei

Preis Mark 30.— ab hiesiger Station.

Dieselbe Qualität ca. 68 Prozent Wasser
b. Mark 28.—Lieferung an unbekannte Firmen gegen Nach-
nahme oder Kasse bei Übernahme.

Löwenberger Käsefabrik

Inhaber: Gustav Marthen.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breher, Alsheim bei Mainz.

Pappschachteln

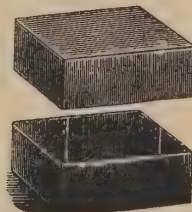
Faltschachteln oder zweiteilig geheftete Kartons



zum

Versand

von



Butter
Camembert
Tilsiter
Gouda
Brie
Edamerkäse

aus la starker Handleder- und der leichteren
Maschinenleder- und der leichteren
Maschinenleder- und der leichteren
anfertigungen prompt und billig.**Carl Mann :: Hildesheim.**

Fernsprecher 4135.

Nur für Grossisten
Offerierte freibleibend in
Verpackung bei regelm.
Lief. in guten Qualität
Mageren Limburger 0.3
10 % Limb. .. Rotdr. 0.4
20 % Stang. od. Quadr.
i. Rotdr. 0.58
20 % Stangenkäse in
Stanniol u. Etikett 0.
20 % Rom.-Käse i. St. 0.
1/2 fett. Tilsiter 0.56 b. 0.
Vollf. Tils prima i. St. 1.
Vollfetten Edamer u.
Gouda original 1.00

Versand erfolgt nur geg
Nachn. od. pa. Bankrefe

Ernst Dreger, Käsegroßhandl.
Malente-Gremsmühlen i. Hol
Fernruf 105.

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6,
fett, zu Rmf. 0,95

Camembert, 50 proz., ca. 120

Stück Rmf. 0,24

Delikatetkäse, 40 proz., 65/70

zu Rmf. 0,14

Erf. Lieferung p. Nachnahme.

und Postverl. and, frei Verpa

H. Stemple u. Co., Unterrie

Post Pfaffenhausen (Allg.)

Quarg

kauft dauernd jeden Post

auch Waggonladungen

zu höchsten Tagespreisen

Kreibauer Käsefabrik

Eink. Rothkirch

Kreibau in Schlesien.

Suchen allerf. Molkereibutt
bis 10 M über Berlin gegen Z
unseres Schnell-Lastwagens
1-1 1/2 To., große Ladefläche,
bereifung, fahrtbereit, billig.
Molkerei Bremen Albrecht &
Bremen.

Fernspr.: Roland 3715, 7920,

Speisequarg

in tadelloser Beschaffenheit, 3
28,— Mark sowie**Magercamembert**

hat abzugeben

Molkerei Steberdorf b. Pein

Ich kaufe laufend prima fett

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen

frische Eier und Käse

direkt vom Erzeuger. Prima

renzen. Angeb. erb.

F. Seele, Buttergroßhandlun

Glauchau i. Sachsen. Geogr. 1

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandl

[Berlin O., Blumenstr. 9]

Suche wöchentlich einige Ton
trockenen, metall- u. buttermil

Quarg

von Dauerlieferanten mit Pr

angebot.

Albert Strumpf, Käsefabrik,

Wanleben, Promenade 13 b.

Romadur,

15—20 prozentig, in Pergam

Stanniol und Binden, pro Pfu

60 Pfennig, gibt ab

Molkerei Riesel b. Bratel,

Kreis Hötter.

An Unbekannte gegen Nachnah

habe täglich 100—150 Stüd pa.
 Butter fow. 1000 Stüd Früh-
 Käse, Gervais u. Speisequarg
 abzugeben. (3365)

Molkerei Mitteldorf,
 Post Ottersberg.

Quarg

arten und einwandfrei lauft
 täglich zu höchsten Tagespreisen.
 Angebote erbittet (7248)
 Großkäseerei Dypeln.

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31

Alster 5434

Molkerei-Produkte

en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Beste laufend Angebote

Quarg

saure Ware, nicht überfäuer,
 taugt

Sangerhäuser Käsefabrik

Hans Schmid,

Sangerhausen am Harz.

Prima trockenen, metall-

und buttermilchfreien, fri-

schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

kauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Landsberg a. Warthe.

Fernruf 266.

unverderbliche, goldg., speditge

Handkäse.

aus Milchprod. Preisl. einford.

Schäfer & Volzau, Harz u. Hann.

Erzger und Mainzer Käsefabrik.

die Betr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Butter, Eier, Holländer Käse

Quarg. Den waggon- u. stück-

weisen Anlauf von holl.

Butter, Käse u. Quarg direkt

an Molk. sowie Eier besorgt

prompt u. bill. für solv. Abnehm.

S. Sevenster, vereidigter Makler

Leeuwarden (Holland)

Nachrichten: Sevenster, Leeuwarden

Fernsprecher 821—1821.

Goldgelbe

Harzer und Bauerntäse, 60 er

Beurteilung liefert billigt 4109

Carl Bruns,

Central-Käsefabrik Algermissen.

Ich biete an:

Prima dänischen

Sauermilchquarg

Mecklenburgische, dänische

estnische allerfeinste

Butter

sowie

Fettkäse

ADOLF BINGE,

Warnemünde

Telefon 351.

Sie liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

abnehmerem umsatzsteuerfr. Transit-

lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,

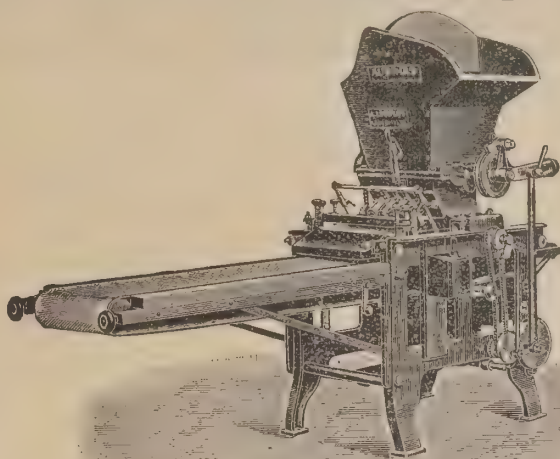
Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 9508.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen, auch auf Trocken-

bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-

leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe Stundenleistung bis 6000 Stck.

Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.

Kurze Lieferfristen

Teilzahlung gestattet.

Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Josef Emil Monette, Zink

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probessendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug

hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22

Telefon: 52-42

Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

Liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
 Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellungen
 aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe,
 92 S. m. 30 Abb. 3.— Mk.

Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
 Inventur und Bilanz) für Pr.vatmolkereien
 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
 und Übungsbogen zusammen . . 4.— Mk.

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
 in oldenburgischen Dampfsmolkereien, 58 S.
 mit 10 Abb. 2.50 Mk.

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
 Milchindustrie der Vereinigten Staaten
 von Amerika unter besonderer Berück-
 sichtigung ihrer maschinentechnischen
 Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild. und
 29 Tafeln auf Kunstdruck. Geo. 10 Mark.

Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
 121 S. 2.50 Mk.

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
 schaftliche Lehranstalten 96 S. . . 2.50 Mk.

Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fabrik-
 kation, Unternehmung und Verwendung.
 71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
 und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.

Der Molkerei-Dampfkessel und sein
 Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
 die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
 28 Abb. 1.50 Mk.

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
 Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
 62 S. 2.— Mk.

Käserei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
 stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
 lage 1922. 2.—

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
 und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922.
 2.— Mk.

Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung von
 Käsen nach Limburger Art. 47 S. 1923
 2.— Mk.

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäserei
 (Quarkkäserei) mit besonderer Berück-
 sichtigung der Käsetheorie. 16 S., 1921.
 2.— Mk.

Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
 Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
 43 S. 1922. 2.— Mk.

Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
 bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
 11 S. 1925. —30 Mk.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäserei
 nach Emmentaler Art mit einem Anhang
 Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
 2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

Bünger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in Däne-
 mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
 1925. 40 Pfg.

Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung
 guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
 zu beachten. 16 S. 1925. . . . 20 Pfg

Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
 derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
 und Trockenmilch. 22 S. 1926. . 40 Pfg.

Komprimierte Milch, 15 S. 1926. 40 Pfg.

Kühl, Dr. jur., H., Milchgesetze der V. St.
 von Amerika, 9 S. 1926. . . . 40 Pfg

Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
 des Futters auf Menge und Beschaffenheit
 der Milch. 10 S. 1925. 30 Pfg.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
 Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
 kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
 1924. 30 Pfg.

Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
 und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
 39 S. 1925/26. 40 Pfg.

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
 Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
 15 S. 1925. 40 Pfg.

Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
 7 S. 1911. 20 Pfg.

Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
 Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. . 40 Pfg.

Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
 ihre Notwendigkeit und ihre Ausgaben.
 12 S. 1926. 30 Pfg

Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
 Molkereigenossen. 24 S. 1920. . 30 Pfg

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
 in den Vereinigten Staaten von Nord-
 amerika. 24 S. 1925. 30 Pfg

Reiss, Franz, Die Herstellung von Camem-
 bertkäse aus dauererhitzter Milch. 11 S.
 1925. 40 Pfg.

Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
 frage, insbesondere über die Aufgaben der
 Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bokel-
 holm, 11 S., 1926. 40 Pfg.

Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
 v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.

Seidel, Kurt, Ueber das Abfließen des
 Quarkkäses. 4 S. 1924. . . . 20 Pfg.

St. cker, Diplom-Landwirt, W., Ueber die
 Verfarbung von Käsen durch Metalle,
 7 S., 1926. 40 Pfg.

Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
 von Käse. 7 S. 1926. 20 Pfg.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden ist.
laufen wir laufend. Angebote und
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Laufend auf Abschluß zu 15 Proz.
üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburger

Markenbutter

aus erstklassiger Molkerei in 1.1
Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote
unter Nr. 5699 an diese Zeitung.

Tilsiter Magerkäse,
Labquarg, alle Sort. Ausschüttke
laufen laufend zu höchsten Preisen
Klünder u. Co., Rortorf.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käseereien,
Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz,
Wasser usw.

Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konser-
vierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur
Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung
vor Gericht.

➡ Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Be-
sehtigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme
von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Ges.



gesch.

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert
höchstens 65 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich
elf Stettin/Lübeck. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

.....
Rudolf Henze, Harsum
Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.
.....

Achtung!

Sabe wöchentlich noch 10 Tonn
allerfeinste

Butter

abzugeben, in Fässern sowie an
in 1/2 Pfd.-Stücken. Offerten
Nr. 5011 an diese Zeitung.

Quarg

Den bevorzugten finnisch. Qua
liefern zu billigt. Preis. Fri
Zufuhr jede Woche. (28
Korpas & Tuomaala, Käseimp
Lübeck.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 38

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.

Für wöchentlich mehrere Zentn
prima

Molkereibutter

(Preis Berlin. Prima-Notierung
sucht noch einige Dauerabnehmer

Dampfmolkerei Salpp,

Reidenburg (Ostpr.)

(Probetonne gegen Nachnahme
na. Referenzen.)

Quarg

metallfrei u. trocken, jed. Post. ka
Sothmann & Co., G. m. b. H.
Hamburg, Düppelstraße 20.

Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und
Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

ans G. Beher,

Oldenburg i. D.,
Auslandsvertretungen leistungs-
fähiger Häuser in

**Holländer Käse,
Dänen-Käse,**

prima Qualität, liefert zu billigst.
Preisen. Verlangen Sie Offerten.
Nur Großbezug. 6223
Tel.-Adr.: Teben.

**Mitteldeutsche Käsefabrik
Wilh. Pagel
Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.**

**Angebote erbeten in
Tilsiter,**

¼ und mager, stets Verwend.
große Posten. Offerten unter
6224 an diese Zeitung.

für Molkereien!

Abrechnungshefte, 8 1/2 x 17 cm
je 50 Quittungen, à St. 15 Pfg.
10 St. 1 20, 50 St. 5.—

Empfängercheinbücher mit Empfangs-
schein, 10 1/2 x 21 cm
je 100 Blatt zum Durch-
schreiben, in Pappband, 1 St.
60 Pfg., 10 St. 5 50, 50 St. 25.—

Kontobücher, 10 1/2 x 16 1/2 cm
für den Barverkauf, mit Mk.
und Pfg.-Rubrik, in Papp-
einband, 32 Seiten 15 Pfg.
64 S. 20 Pfg., 96 S. 25 Pfg.

Notizbücher, 10 x 16 cm
schwarzer Einband 200 S.
kariertes holzfreies Papier,
25 Pfg.

am Lager stets vorrätig

am Lager stets vorrätig

**Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim**

röbste Spezial-Druckerei für
Molkerei-Drucksachen.

**D. L. G.****33. Wanderausstellung
zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.**

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

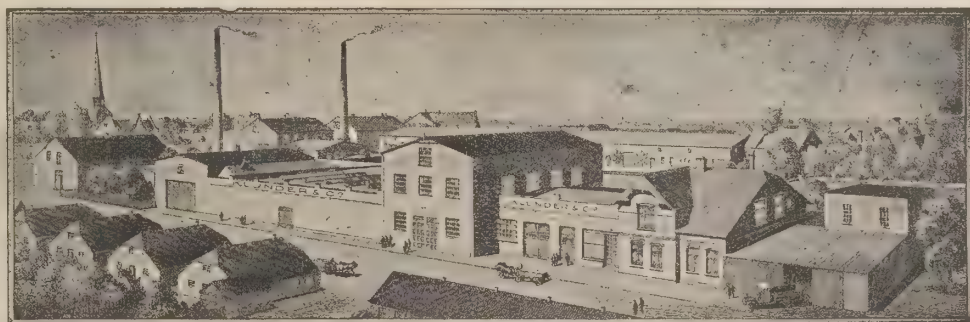
— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerel-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze,
Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle
sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.



Wir liefern, **eigene Fabrikate**, per Nachnahme. Verpackung frei ab Nortorf.

Echter Nortorfer Kugelkäse, Marke „Wunderbar“, rote runde Kugeln, gewachst,
in Edamer Form, je 4 1/2 Pfd. in Originaltüten und auch neutraler Pack., 9 Stück im Karton per Pfd. 38 Pfg.

Tafelkäse in Brotform je 4 1/2 Pfd., rot gefärbt und gewachst, 8 Stück im Karton per Pfd. 38 Pfg.

Holstenkäse, ein schnittiger Käse nach Tilsit. Form, Broden 9 Pfd., 1/2 Rolle 6 Stück
1/1 Rolle 12 Stück per Pfd. 38 Pfg.

Kümmelkäse, in Tilsiterform mit Kümmel, nach Nordschleswiger Art, Broden 9 Pfd.
in 1/2 und ganzen Rollen per Pfd. 38 Pfg.

Margarine- 1/4 Fettkäse „Echter Klünder“ ohne Rinde 9 Pfd. Würfel in Stanniol
und Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.90

Deutscher Steppenkäse, 1/4 Fettkäse ohne Rinde in Stanniol und Karton 9 Pfd.
4 Stück im Gestell per Karton Mk. 4.90

Frühstückskäse, 1/4 fett, kleine 1/2 Pfd.-Stücke in Stanniol, 18 Stück in 9 Pfd. Karton
4 Karton im Gestell per Karton Mk. 5.60

Würfelkäse, 1/4 Fettkäse ohne Rinde 1 Pfd. Würfel in Stanniol 9 Würfel im Karton
4 Karton im Gestell per Karton Mk. 4.90

Konsumkäse, Tilsiter Form, 1/4 fett, 9 Pfd. in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 46 Pfg.

Perle von Holstein, halbfett, Tilsiter Form in Stanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 56 Pfg.

Holsteiner Vollfettkäse, Tilsit Form i. Goldstanniol, 1/2 Rolle 6 Stck., 1/1 Rolle 12 Stck. per Pfd. 82 Pfg.

Holsteinische Käsefabrik Klünder & Co., Nortorf i. H.
Gegründet 1908. 1000 qm Betriebsräume. Tägliche Produktion ca. 4000 Pfd. Käse.

Erste Vertreter an guten Plätzen gegen gute Provision gesucht.



Appetitlich-pikant,
unübertroffenes Produkt Pommerns aus reiner Vollmilch des
fruchtbaren Weizackergebietes

Auch Weizacker Brie und
Weizacker Käschen.

Molkerei-Gen. Pyritz i. Pom.

Tüchtige Vertreter und solvente Grossisten gesucht

nährhaft u. gut bekömmlich

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

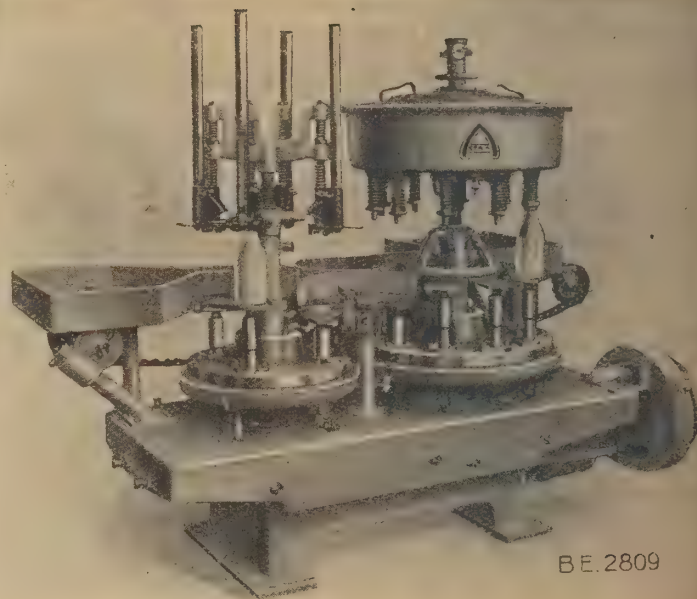
Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.

Wirtschaftliche, hygienische Flaschenmilchlief erung

Auch der Flaschen-
milchlief erant geht mit
der Zeit. Zum Füllen u. Ver-
schließen der Milchflaschen benutzt

er die neue **Astra-Milchflaschen- Füll- und Verschluß-Maschine**

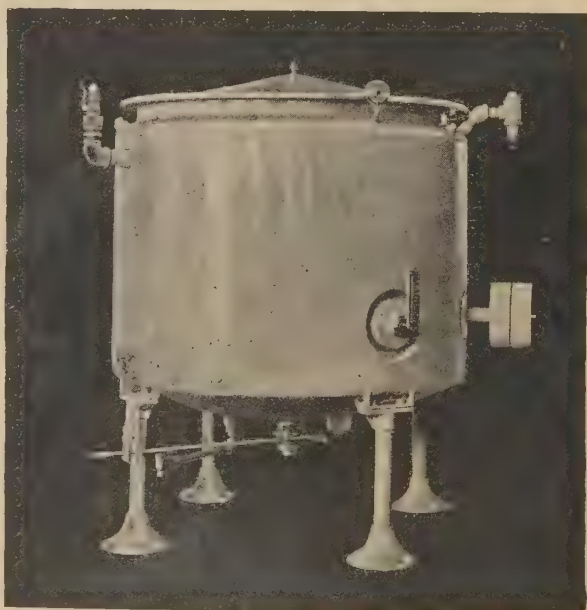
die nicht nur für Pappscheiben, sondern auch für Kronen-
verschluß verwendet werden kann. Das Arbeiten mit der
Astra-Flaschen-Füll- und Verschlußmaschine ist denkbar
einfach. Die Flaschen werden von der Maschine voll-
ständig selbsttätig aufgenommen, gefüllt, ge-
schlossen und wieder weitergeleitet. Dabei ist die
Maschine sowohl für Füllung der Flaschen
nach Strich, als auch für Füllung
mit gleichem Volumen verwend-
bar. Wer diese hervor-
ragende Maschine be-
sitzt, hat nur
Freude an
ihr.



BE. 2809

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.**

Glase maillierter Stahl



Doppelwandiges, innen emailliertes Gefäß, verwend-
bar als Dauererhitzer, Sammelbehälter und Reifer.

das vielbewährte Material für

Milchwirtschaftliche Maschinen aller Art

wie Annahme-Gefäße, Sammelbehälter,
Dauererhitzer, Rahmreifer etc.

Groß-Gefäße für den Transport von
Milch in Lastwagen u. Eisenbahnwaggons

Pf audler - Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. Postschickkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

130

Hildesheim, den 6. November 1926.

411 Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

Klin.	Dienstag, 2. November.	173 M je Zentner.
	Donnerstag, 4. November.	173 M je Zentner.
	Sonntabend, 6. November.	173 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 4. November.	177 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 3. Novbr.	Höchstpreis 185,20 M. Durchschnitt 181,81 M.
Köln.	Dienstag, 2. November.	Höchstpreis 178 M je Zentner.
	Freitag, 5. November.	Höchstpreis 178 M je Zentner.
Kempten.	Mittwoch, 3. November.	Höchstpreis 155—165 M, Durchschnitt 160 M je Zentner.
	Donnerstag, 4. November.	302 Kronen je 100 Kilo (Vor-308 Kronen).

Berlin, 6. November. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-
erzeuger-Kommission im Verkehr zwischen Erzeugern und Großhandel.
Nicht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
G.-M., 2. Qualität je Zentner 149 G.-M., abfallende je Zentner 125
Tendenz: fest.

Köln, 5. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse.
Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität
je 100 Kilo 1,65—1,70 M. Tendenz: stetig.

Kempten, 3. November. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und
Käse-Börse. Erzeugerpreis ab Station des Börsengebietes ohne
Verpackung für 1 Zentner. Butter 155—165 M, Durchschnitt 160 M. Ten-
denz: Unverändertes Geschäft.

Kaufbeuren, 4. Novbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-
preis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr.
160—164 M. Tendenz: lebhaftere Nachfrage.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. November. Bericht des Verein der Butterkaufleute von
Berlin und Umgegend e. V. Eine Veränderung der Marktlage im Ver-
einzelhandel ist in der Berichtswoche (vom 29. Oktober bis
5. November) kaum erfolgt. Die amtliche Notierung blieb mit 1,73 M je
Zentner für allerfeinste Molkereibutter ab Erzeugerstation unverändert. Der
Preiszeit gemäß waren die Anlieferungen des Inlandes weiter
abnehmend begriffen, wogegen Auslandsware in der letzten Woche wie-
der angeboten wurde. Im Detailhandel betrugen die Preise für
Butter 1,70—2 M für dänische Butter bis 2,20 M je Pfund. Der
Preis war etwas besser als in der Vorwoche. Der Großhandel notierte
70—2,13 M je Pfund. — Im Schmalzgeschäft war die Geschäfts-
lage dieser Woche etwas freundlicher, im Margarinegeschäft hin-
gegen weiter unverändert schlecht.

Berlin, 4. November. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die
trüben Donnerstag erfolgte Erhöhung der Kopenhagener Notierung
nicht behauptet werden, und mußten sich die Dänen, um eine Käu-
ferbestände durchzuführen, zu einer Ermäßigung ihrer Forde-
rungen verstehen. Demzufolge wurde die heutige Kopenhagener Notie-
rung um 6 Kronen herabgesetzt. — Im Gegensatz zu der flauen Verfassung
des inländischen Marktes besteht eine gute Nachfrage für zweite Sorten,
besonders für deutsche Butter. Die Eingänge von den hiesigen Molkereien
sind jetzt fast durchweg von guter Beschaffenheit und dürfte, da die
Notation überall stark abnimmt, mit einer unveränderten Berliner No-
tation zu rechnen sein.

Hamburg, 4. November. Bericht von A. F. C. Fied. Die etwas
ruhigere Tendenz, die in der Vorwoche auf den in- und ausländischen
in vorherrschend war, konnte sich in der Berichtswoche nur teilweise
halten. Während die Eingänge überall die gleiche Knappheit zeigten,
ist Abzug auf den deutschen Märkten nirgends zu unveränderten
Schwierigkeiten bereitet, mußte der dänische Handel abermals
einen Einbruch eintreten lassen. Wenn diese auch durchaus überheblich
so muß die Tatsache, daß im Abschnitt der kleinsten Produk-
te so geringe Erhöhung der Preise den Absatz überhaupt gefährdet,
wenig bedenklich stimmen. Jedenfalls kann man unter den ob-
stehenden Umständen selbst bei größtem Optimismus nicht sehr rosig in
die Zukunft blicken. Das Weltmarktniveau steht anscheinend auf sehr
hohen Füßen und wenn wir auch, so lange die kleine Produktion an-

hält, keine erheblichen Schwankungen erwarten können, so dürfte später
doch mit einer gründlichen Revision der Preise zu rechnen sein. — Der hie-
sige Handel widelte sich in den bisherigen Bahnen ab; die kleinen Zufuh-
ren von Schleswig-Holstein finden nach wie vor hier und im Inlande
ihre gewohnten Abnehmer. Für geringere Qualitäten und Kühlhausbutter
bleibt das Geschäft weiterhin ruhig und ohne jeden Schwung. Die Notie-
rung der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein konnte das zugeführte
Quantum zu unveränderter Preise bis 177,50 M — für Markenbutter bis
185,20 M — im Durchschnitt 181,81 M mühelos begeben. Auch die heutige
Börsennotierung behauptet ihren letzten Stand von 177,00 M. — In Däne-
mark gelang es nicht, die vorwöchig erhöhten Preise in England heraus-
zuholen; die Notierung in Kopenhagen mußte daher heute um 6 Kronen
auf 302 Kronen herabgesetzt werden. Die Tendenz bleibt einstweilen ab-
wartend. — Von sibirischer Butter trafen Anfang der Woche 4000 Drittel-
tonnen ein, die zum Teil wieder aus frischen Qualitäten bestanden. Die
Nachfrage ist nicht lebhaft, aber dennoch zum Preise von 138—141 Sch. cif
Hamburg zufriedenstellend. — Ein weiterer Dampfer wird morgen hier
einfach bereit sein. Nach vorliegenden Meldungen werden nur noch recht
kleine Ankünfte zu erwarten sein und da auch die Vorräte im Vergleich
zum Vorjahre unbedeutend sind, so sollte das Interesse für diese Proven-
ienz bald stärker in Erscheinung treten.

Leipzig, 4. November. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis
& Co. Der Monatswechsel vermochte nicht belebend auf das Buttergeschäft
einzuwirken. Auch im Auslande scheint eine ruhige Stimmung auf dem
Buttermarkt zu herrschen, wovon der heutige Rückgang der Kopenhagener
Notierung zeugt. Hier lag kein Grund zu Preisermäßigungen vor, denn
eine Anregung zur Vergrößerung des Butterverbrauches wird damit nicht
erreicht. — Die Kleinhandelspreise stehen ohnehin niedriger, wie man das
sonst um diese Zeit kennt. Wie allfällige Beeinflussung die Gänsezeit den
Butterkonsum nachteilig und dagegen helfen auch billigere Butterpreise
nicht.

Breslau, 4. November. Bericht der Firma Frik Baum & Co.
Der bisherige Verlauf des Geschäftes zeigt in jeder Weise, daß wir uns
in dem schlechtesten Buttermonat befinden. Der eben vorangegangene
Monatsbericht hat nach unseren Beobachtungen nicht die geringste Belebung
gebracht. Man geht vielleicht gar nicht fehl, wenn man sagt, daß gegenüber
dem Vormonat schon jetzt ein Rückgang in den Umsatzziffern wahrzuneh-
men ist. Wir können nicht absehen, daß in anderen Bezirken die Lage
wesentlich anders ist. Gewiß machen sich nicht überall gleichmäßig die-
selben Symptome bemerkbar. Im ganzen genommen dürfte daher in an-
deren Gebieten die Lage nicht viel anders sein als bei uns. Auffällig
bleibt, daß auch die Margarineumsätze zurückgefallen sind. Da die Schmalz-
preise sich auf absteigender Linie bewegen und augenblicklich einen Stand
haben, der schon lange Zeit nicht da war, so dürften die Gründe des Rück-
ganges des Butterabsatzes hierin eine gewisse Erklärung finden. Anderer-
seits ist auch wieder zu beachten, daß die Preise anderer wichtiger Lebens-
mittel, z. B. Brot, Kartoffeln, höher liegen, und deshalb viele Haus-
haltungen veranlaßt sind, am Butterverbrauch zu sparen. Von den dringend-
sten Anschaffungen, die in der jetzigen Jahreszeit vonnöten sind, wollen
wir erst gar nicht sprechen. Der Kunde weiß doch zu gut, wie in vielen
Bevölkerungskreisen Schmalzhans Küchenmeister ist; aber auch die noch gut
bemittelten Kreise sparen bekanntlich auch am Einkauf von Butter und so
wissen wir weiterhin nicht, woher ein leidlicher Absatz kommen soll.

Bremen, 5. November. Bericht der Firma Hermann Schwarz.
Bei kaum veränderten Notierungen verlief der Handel in dieser Woche
ruhig. Feinste deutsche Butter ist in der hiesigen Gegend knapper ge-
worden und die Ankünfte genügen nicht, um die Nachfrage zu befriedigen.
Die ausländischen Märkte waren nicht mehr so fest gestimmt, als wie in
der Vorwoche, schon am Dienstag wiesen die Schillingserlöse in Kopen-
hagen einen leichten Rückgang auf und die offizielle Kopenhagener Notie-
rung wurde demzufolge gestern um 6 Kronen auf 302 Kronen herabgesetzt.
Holländische Butter ist mehr angeboten, läßt für den hiesigen Platz aber
noch keine Rechnung. Mit wesentlichen Veränderungen dürfte in der
nächsten Woche kaum zu rechnen sein.

Kopenhagen, 4. November. Bericht der Firma A. Rindom &
Kestorf A.-G. Der Markt gestaltete sich zum Anfang dieser Woche
beinahe unverändert. Es scheint aber, als ob die Käufer infolge der am
15. November in Kraft tretenden neuen Verordnung wegen Datumsver-
merkes der Butter nervös geworden sind. Es gibt tatsächlich keinen Ueber-
fluß an feiner Butter, und es sollte uns nicht befremden, wenn der Markt
sich wieder besänftigen würde. — Der Preis hat um 172 Sch. herum gelegen,
weshalb die Notierung heute um 6 Kronen auf 32 Kronen herabgesetzt
wurde. — Baltische und finnische sowie auch schwedische Butter sind in
dieser Woche sehr gut gefragt gewesen. — Da die Produktion dieser Pro-
venienzen aber abnehmend ist, so werden die Käufer sich genötigt sehen,
sich nach anderer erstklassiger Butter, und zwar in erster Reihe nach dänis-
cher, umzusehen. — Markttendenz: abwartend.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Moll nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Buttersäurefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Meierei in Hildesheim.

Fehlerhafte Buchführung und ihre steuerliche Auswirkung.

Im Obersteuersekretär und amtl. Buchprüfer Oskar Wendtland.

Die vergangene Einkommensteuerveranlagung wird vielen Gewerbetreibenden die Notwendigkeit der Führung geordneter Bücher vor Augen geführt haben, vor allem aber den Kleintausleuten und Handwerkern, die noch immer nicht daran gewöhnt haben, daß auch sie bei den jetzigen Steuern die vielleicht unangenehme und ungewohnte Mehrarbeit der Buchführung auf sich nehmen müssen, um vor zu hohen Schätzungen des Einkommens bewahrt zu werden. Aber auch bei buchführenden Kleinverbetreibenden habe die Finanzämter häufig das Einkommen geschätzt, als die Erfahrung lehrt, daß diese Steuerpflichtigen teils aus Unkenntnis über die Buchführungsvorschriften, teils wegen ihrer Mitarbeit im Geschäft, die ihnen nur in den Abendstunden Zeit zur Buchführung läßt, oder auch aus Nachlässigkeit ihre Bücher nicht so führen, daß sie als ordnungsmäßig und beweiskräftig im Sinne der Steuergeetze angesehen werden können. Denn die größte und schönste Buchführung hat keinen Wert, wenn sie nicht formell und sachlich richtig ist. Es erscheint daher angebracht, nochmals auf die grundlegenden gesetzlichen Bestimmungen hinzuweisen, und zugleich an Hand von Erfahrungen die häufigsten Fehler anzuführen, damit die in Frage kommenden Gewerbetreibenden bei Beginn des neuen Jahres ihre Buchführung entsprechend einrichten und die Fehler vermeiden. **Ehrlichkeit auch gegenüber dem vielgehaßten Steuerfiskus** ist seine Pflicht gegenüber den Mitbürgern, die erfordert, daß die hohen Steuern der Allgemeinheit (des Staates) auch gerecht und gleichmäßig auf die Schultern verteilt werden. — Da diese Zeilen in der Hauptsache für Kleinverbetreibenden bestimmt sind, die sich keinen Buchhalter halten können, sind sie im Wesentlichen auf die einfache Buchführung abgestellt.

§ 162 der Reichsabgabenordnung schreibt vor: die Eintragungen in die Bücher sollen fortlaufend, vollständig und richtig sein, die Bücher sollen gebunden und mit fortlaufenden Seitenzahlen versehen sein, der ursprüngliche Inhalt einer Eintragung soll nicht mittels Durchstreichens oder auf andere Weise unleserlich gemacht, es soll nicht radiert, auch sollen solche Änderungen nicht vorgenommen werden, den Beschaffenheit es ungewiß läßt, ob sie bei der ursprünglichen Eintragung oder erst später vorgenommen sind. In Bücher soll möglichst mit Tinte eingetragen werden. Trägt der Steuerpflichtige nach vorläufigen Eintragungen ein, so soll er diese aufbewahren. Belege sollen mit Nummern versehen sein und gleichfalls aufbewahrt werden. Kasseneinnahmen und Ausgaben sollen im geschäftlichen Verkehr mindestens täglich aufzeichnet und die Bücher, Aufzeichnungen und die Geschäftspapiere, die die Besteuerungen von Bedeutung sind — also die Rechnungen — 10 Jahre aufbewahrt werden. — Werden diese Vorschriften nicht beachtet, werden grobe Verstöße gegen einzelne dieser Vorschriften festgestellt, dann die Buchführung als ordnungsmäßig und beweiskräftig nicht anerkannt, sondern muß verworfen werden und das Finanzamt wird zur Prüfung schreiten.

Zunächst ist also auf die äußere Form der Bücher ein gewisser Wert zu legen. Bücher, die keine Seitenzahlen tragen, geben sofort zu Bedenken Anlaß, als die Möglichkeit der Beseitigung von Blättern besteht. Finden sich in den Büchern Rasuren oder so starke Durchstreichungen, daß die ursprüngliche Eintragung nicht mehr leserlich ist, so erhebt sich der Zweifel, ob die Rasure oder Durchstreichung nur vorgenommen ist, um eine fahrlässig falsche Buchung richtig zu stellen oder, um willkürlich Eintragungen, z. B. die Tageslösungen, zu ändern. Ihre vorläufigen Aufzeichnungen (unreine Kasse) führen viele Kleinverbetreibende nur auf Bleistift; da diese Bleistiftbuchungen so ausradiert werden können, daß die Rasure später nicht mehr zu sehen ist, haben sie keinen unbedingten Anspruch auf Glaubwürdigkeit, derartige Aufzeichnungen können also ohne weiteres verworfen werden. Dagegen genügen Eintragungen mit Tinte.

Gegen die Pflicht zur Aufbewahrung der vorläufigen Aufzeichnungen wird am häufigsten verstoßen, obwohl dieser Verstoß meist zur Verwerfung der Buchführung führen muß. Wird eine unreine Kasse geführt, in die die täglichen Eintragungen vorgenommen werden, so ist sie aufzubewahren, ebenso die Kassenzettel, wenn aus diesen Übertragungen in die reine Kasse vorgenommen werden, und die bestrichenen Registerblätter als Beweismittel für die Richtigkeit der Buchung der Tageslösungen. Diese Grundaufzeichnungen sind mit der wichtigsten Bestandteil der Buchführung, ihr Fehlen macht die Buchführung unvollständig.

Zu den bei der einfachen Buchführung in Frage kommenden Büchern ist folgendes zu bemerken:

Kasse: Die Kasseneinnahmen sind mindestens täglich aufzuzeichnen, soweit nur Barverkäufe in Frage kommen, täglich in einer Summe (Zug), soweit außerdem noch Zahlungen von Kunden auf Außenstände kommen, diese getrennt von der Lösung unter Angabe des Leistungsverhältnisses, damit die Übereinstimmung der Kasse mit dem Kontokorrent (Hauptbuch) nachprüfbar ist. Vor allem sind aber alle Einnahmen vollständig einzutragen. Gerade der buchtechnisch nicht vorgebildete Gewerbetreibende glaubt leicht, daß es so einfach sei, „der Steuer ein Schnippchen zu schlagen“, und denkt nicht daran, daß es für den geschulten Buchprüfer eine Leichtigkeit ist, die oft recht plumpen Verschleierungen festzustellen. Auch eine „einfache“ Buchführung ist manchmal eine „doppelte“, wenn die reine Kasse ist nur für die Steuer da, während die unreine Kasse, die einem plötzlichen Erscheinen des Buchprüfers nicht mehr versteckt werden kann, oder die auch eine Durchsichtung zu Tage fördert, für den Buchführer selbst geführt ist, also die tatsächlichen Einnahmen aufweist. Manche haben das Bestreben, die Einnahmen niedriger zu buchen, jedoch die Ausgaben voll, ergibt sich dann am Ende des Monats kein Kassensaldo, so wird ein fingiertes Darlehen gebucht, für das es keinen Gläubiger gibt; — diesen Darlehen wird stets nachgefragt, auch wenn der bestellte „Onkel aus Amerika“ erscheint, der das Geld nicht ohne einen Vorwand geschickt haben kann! — und das niemals zurückgezahlt wird. Der Buchführer überfieht auch ganz, daß bei sichprobeweiser Feststellung des Kassensaldos inmitten des Monats sich dabei leicht höhere Ausgaben als Einnahmen ergeben und der Nachweis der fingierten Buchungen sich nur unsicher führen läßt. Manche Steuerpflichtige wollen höhere Ausgaben vermeiden und verbuchen einzelne Ausgaben nicht oder niedriger. Dies läßt sich an Hand der Rechnungen oder der von einzelnen Lieferanten eingeforderten Kontoauszüge nachweisen, so daß also feststeht, daß

auch die Einnahmen nicht richtig gebucht sein können. Andere wieder verbuchen wohl die Einnahmen richtig und verbuchen, um das Einkommen niedriger erscheinen zu lassen, dafür fingierte Ausgaben, wie Reisepesen, nie gezahlte Löhne, Provisionen u. dergl., ohne zu bedenken, daß diese Posten nur zugelassen werden, wenn sie nachzuweisen oder wenigstens glaubhaft zu machen sind. Gerade die Konten Reisepesen und Provisionen werden scharf unter die Lupe genommen, da sie in letzter Zeit zu einem Tummelplatz der Verschleierungsgelüste geworden sind. — Es ist bei Gewerbetreibenden, die keinen Bankkredit haben, üblich, daß sie sich bei großen Zahlungen — Lohnstage — gegenseitig nachbarlich auf einige Tage ausbessern; Eingang und Rückzahlung des Darlehens müssen jedoch verbucht werden, da sonst das oben besprochene Kassensaldo erscheinen muß, das stets zur Verwerfung der Buchführung führt. Zu beachten ist, daß bei den oben besprochenen — durchaus nicht etwa seltenen — groben Verstößen, ebenso bei häufigen falschen Additionen und Seitenübertragungen die Finanzämter stets, um von Wiederholungen abzuweichen, Einkommen und Umsatz schätzen — daß diese Schätzungen in der Regel nicht zu niedrig ausfallen, hat schon mancher erfahren — und daß sie meist auch noch mit empfindlichen Geldstrafen einschreiten, so daß also meist für den Steuerpflichtigen aus dem erhofften Erfolg ein großer Mißerfolg zu werden pflegt. Auch bei konsequenter Falschbuchung, also bei wohl äußerlich formell richtiger Buchführung kann es zur Verwerfung der Buchführung kommen, wenn sie materiell nicht glaubhaft ist, denn jede Branche arbeitet mit einem bestimmten Bruttoumsatz, der den subjektiven Verhältnissen entsprechend kleinen Schwankungen ausgesetzt ist. Weicht das Geschäftsergebnis weit davon ab, so müssen Sachverständige gehört werden. Wenn dieser Nachweis auch für die Steuerbehörde meist schwer zu führen ist, so ist er doch durchaus möglich und schon oft mit Erfolg erbracht worden.

Jeder Gewerbetreibende, der Bücher führt, muß es sich daher zum Grundsatz machen, **fortlaufend und vollständig** seine Einnahmen und Ausgaben aufzuzeichnen, **die vorläufigen Aufzeichnungen und Belege aufzubewahren und häufig den tatsächlichen Kassensaldo mit dem buchmäßigen zu vergleichen**, damit Unstimmigkeiten rechtzeitig aufgeklärt werden können.

Eingänge auf dem Postscheckkonto und Bankkonto werden mitunter nicht gebucht, da sie sofort zur Bezahlung von Lieferantenrechnungen verwendet werden. Dies widerspricht den Regeln ordnungsmäßiger Buchführung, führt auch leicht zu einer falschen Deklaration des Umsatzes.

Kontokorrent. Die Führung eines Kontokorrent (Hauptbuch der einfachen Buchführung) unterläßt die Mehrzahl der Kleinverbetreibenden. An seiner Stelle wird nur eine Strasse geführt, in der alle nicht sofort bezahlten Lieferungen und Leistungen vermerkt und nach Eingang des Geldes durchstrichen werden. Gegen diese vereinfachte Art läßt sich dann nichts einwenden, wenn beim Durchstreichen auch der Tag des Geldbetrages kurz vermerkt wird, damit eine Nachprüfung an Hand des Kassensaldos möglich ist. Andernfalls ist diese Aufzeichnungsart nicht als ordnungsmäßig zu bezeichnen. Bei Schluß des Jahres müssen die noch ausstehenden Forderungen namentlich mit dem Geldbetrage in die Inventur aufgenommen und in der Strasse auf einer späteren Seite neu vorgetragen werden. Die Führung eines Gläubiger-Kontokorrent wird sich meist erübrigen, es genügt dann, wenn die in der Inventur aufgeführten Schulden an Hand der später bezahlten Rechnungen nachprüfbar sind.

Die Führung weiterer **Hilfsbücher** (Einkaufs- und Verkaufsbuch, Lagerbuch, Wechselkopierbuch u. s. f.) richtet sich nach den Bedürfnissen des Einzelkaufes. Molkereien werden jedenfalls ohne ein Milchlieferungsbuch nicht auskommen können.

Inventur und Bilanz. Die jährliche Aufnahme einer Inventur ist ein dringendes Erfordernis. Eine jährliche Warenbestandsaufnahme kann auch bei ganz kleinen Gewerbetreibenden (kleinen Handwerkern) unterbleiben, bei denen nennenswerte Unterschiede in den Beständen zu Beginn und zu Ende des Jahres nicht in Frage kommen. Im übrigen müssen die Bestände an Waren und Materialien getrennt nach Arten und unter Angabe der Mengen aufgenommen und zu den Anschaffungspreisen bzw. den etwa niedrigeren Werten am Bilanzstichtage bewertet werden. Zur Aufnahme der Inventur gehört ferner die Festschreibung (Zugänge und Abschreibungen) des toten Inventars, die Feststellung der Außenstände und Schulden am Stichtage, die Aufnahme der noch im eigenen Gewahrsam befindlichen — noch nicht weitergegebenen — Kundenwechsel als Vermögensbestandteile und der am Stichtage noch umlaufenden eigenen Wechsel als Schulden. Die Aufnahme der Wechsel wird häufig übersehen, ebenso bei Kleinverbetreibenden die Aufnahme der Außenstände. Bei der Warenbestandsaufnahme werden häufig nicht gleichartige Gegenstände zusammen aufgenommen und zusammen zu einem Durchschnittspreis bewertet. Dies macht die Nachprüfung der Wareninventur nach Vollständigkeit und Bewertung unmöglich und erweckt den Anschein, als solle etwas verschleiert werden. Da das Finanzamt in solchen Fällen leicht geneigt ist, das Warenlager, etwa durch einen prozentualen Aufschlag zum Bilanzwert — zu erhöhen, ist es ratsam, die Mühe einer genauen Bestandsaufnahme nicht zu scheuen. Die Summen der Inventur ergeben die Bilanz, die dann bei einem Aktiv-Saldo — die Passivposten sind kleiner als die Aktivposten — das Eigenkapital ergibt.

Gewinnberechnung. Das bilanzmäßig ausgewiesene Vermögen am Ende des Geschäftsjahres abzüglich des Vermögens zu Beginn des Geschäftsjahres ergibt die **Vermögensvermehrung** bzw. die Vermögensverminderung. Dieser sind die buchmäßig ausgewiesenen Privatentnahmen und der meist buchmäßig nicht nachgewiesene Eigenverbrauch — Verbrauch von Erzeugnissen aus der eigenen Wirtschaft — hinzuzurechnen, diese Summen ergeben den Gewinn. Die Privatentnahmen bilden bei fast jeder Buchprüfung einen Streitpunkt zwischen Buchprüfer und Steuerpflichtigem, zumal bei einfacher Buchführung, in der mancher Steuerpflichtige immer noch mit dem „Einkontenstystem“ — nur eine Einnahme- und eine Ausgabepalte — arbeitet, das am Ende des Jahres zur Feststellung der Privatentnahmen und der sonstigen nicht zu den Geschäftsausgaben gehörenden Ausgaben umfangreiche und zeitraubende Arbeiten erfordert. Ist der Betrieb in eigenen oder gepachteten Räumen zusammen mit der Privatwohnung untergebracht, so gehört der auf die Privatwohnung entfallende Mietwert oder Pachtanteil auf Privatkonto, ebenso gehört ein Teil der Ausgaben für Heizung und Beleuchtung auf Privatkonto, desgl. die gezahlten Personalsteuern (Einkommen-, Vermögens- und Kirchensteuer). Dann ist festzustellen, ob Ausgaben für den Ankauf eines Grundstücks einschließlich der dazu gehörigen Nebenkosten, Ausgaben für Anschaffung von Maschinen und Inventar und dergl. sich

unter den Unkosten befinden, diese Beträge sind herauszuziehen und in der Bilanz zu aktivieren. Gerade hiergegen wird bei der einfachen Buchführung, die das Sachkonten-Hauptbuch der doppelten Buchführung nicht kennt, sehr leicht verstoßen.

Zusammengefaßt ist zu sagen: Es kommt bei der Buchführung nicht darauf an, daß recht viele Bücher geführt werden, und daß viel geschrieben wird, sondern daß die Buchführungsmethode dem Betriebe angepaßt ist und daß die Buchungen formell und sachlich richtig erfolgen und wenigstens bei den größeren Beträgen und den Ausgaben für Waren und Anschaffungen zu belegen sind. Wer diese Grundsätze befolgt, kann getrost jeder steuerlichen Buchprüfung entgegensehen und ist sicher, daß er stets nur sein tatsächliches Einkommen und Vermögen und seinen tatsächlichen Umsatz versteuert.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Bek. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Sartzer, Hopfen, Koch, Kräuter, Kuh-, Rühmel-, Lothringer, Mainzer, Rheimer, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere) Preis 2,— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäse mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer 16 Seiten Preis 2,— Mark.

Vimburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Kneutlinger. in Boos 47 Seiten (Vimburger, Romadur, Weißkader). Preis 2,— Mark.

Holländer und Tilziter Käseerei v. P. Müller in Ede. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Brod-, Bittermarckkäse, Geheimratskäse, Tilzter Käse, Cheddar und Cheddar-Käse). Preis 2,— Mark.

Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Reiler im Allgäu. 80 Seiten. Preis 2,— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Tüchtigem Fachmann kann z. 1. April 1927

Verwalterstelle

in größerer Gen.-Molkerei nachgewiesen werden. Bewerber müssen über 10 000 M bar verfügen, da größere Kautions verlangt wird. Bewerb. unter Nr. 6849 an d. Ztg.

Zum Antcitt am 1. Dezember kann sich kräftiger junger Mann m. guter Schulbildung als (6812

Lehrling

melden. Lehrzeit 3 Jahre bei gut. Taschengeld, gründliche Ausbildung in allen Zweigen des Fachs zugesichert. Bewerbung mit Abschrift des Schulentlassungszeugnisses erbitten.

Molkereigenossenschaft m. b. H. Heinrichswalde
Krs. Uedermünde i. Pomm.



Stadt. Molkerei in Rheinland sucht für sofort, spätestens zum 15. November einen 19—21 jährigen

Gehilfen

der an peinlichste Sauberkeit gew. ist. Gute Handschrift und sicheres Rechnen unbedingt erforderlich. Gehalt bei nicht freier Station und Kassen Mk. 160.—. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unt. Stadt-molkerei 6667 an diese Zeitung.



Ein mit guten Umgangsformen durchaus tüchtiger, ehrlicher u. sol.

Molkereifachmann

mit Führerschein 1 für Motordreiradlieferwagen zum Bedienen der Stadtkundschaft nach Berlin zu sofort gesucht. Stellung angenehm und dauernd, jedoch Stundenarbeiter zwecklos, Bewerber, die schon ähnliche Stellung inne hatten und etwas Sicherheit bieten können, werden bevorzugt. Gehalt monatl. Mk. 160.— und freie Wohnung. Offerten unter Nr. 6966 an diese Zeitung.

Suche zum 15. November einen jungen, tüchtigen (6863

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderung erbittet

H. Tügen, Molkereiverwalter
Herbsleben i. Thür.

Erfahrener

Seizer-

u. Maschinensführer

zu baldigem Antritt gesucht. Bewerber müssen in der Bedienung d. Kessels und sämtlicher Molkereimaschinen durchaus sicher sein, absolut selbständig arbeiten u. Reparaturen ausführen können. Auf- Gehalt 75 M mon. bei fr. Stat. u. Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift, die nicht zurückgeandt werden, erbittet

Molkerei-Genossensch. Appelhülsen i. Westfalen.

Suche jungen, 18—20 jährigen

Kraftwagenführer

der mit allen vorkommenden Reparaturen vertraut ist (Ford), bei freier Station und Dauerstellung. Angebote mit Bild, Lebenslauf u. Zeugnisabschriften sind zu richten an (6987

F. Hönike, Löwenberg i. Mark, Käseerei. 6987

Für meinen kleinen frauenlosen Haushalt suche

Haushdame

25—30 Jahre, mittelgroß, volle schöne Erscheinung mit edlem Charakter ohne jeden Anhang mit best. Umgangsformen, welche auch im Molk.-Betr. zeitweilige Aufsicht übernimmt, ehrlich ist und gut kochen k. Bewerbungen mit Photographie, welche zurückgeandt wird, m. Geh.-Ansprüchen unt. Nr. 6944 an diese Zeitung.

Suche ältere, ehrliche, saubere

Meierin

für Quargkäseerei und Haushalt. Gehaltsansprüche bei freier Stat. und Kassen sowie Zeugnisabschrift erbittet (6900

Bally Hofmann, Mertenborn bei Stößen, Krs. Weiskensels.

Wir suchen zu möglichst baldigem Antritt einen **tüchtigen Reisevertreter** zum Verkauf von Molkerei-Maschinen, Geräten und Bedarfsartikeln. Mit der Branche vertraute und bereits mit Erfolg gereiste Herren werden bevorzugt. Bewe mit Lebenslauf u. Zeugnisabschr. sind zu richten an **Central-Ankaufsstelle, Halle a. S., Merseburgerstr. 17/18**

Wir suchen zum 20. bzw. 25. November einen jungen, sauberen, ehrlichen (6986

Gehilfen

für Butterei. Zeitgemäße Bezahlung zugesichert. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Milchhof Saarbrücken, G.m.b.H., Saarbrücken

Für Käsefabrik, großstädtischer Betrieb mit einem Umsatz von 100 000 M wöchentlich, wird ein tüchtiger

Molkerei- und Käsefachmann

als Geschäftsführer und Gesellschafter gesucht. Gehalt 6000 Mark jährlich sowie freie 5 Zimmerwohnung und freie Gartenbenutzung. Bewerber, welche Geschäftsanteile in Höhe von 20 000 M übernehmen können, wollen sich melden unter Nr. 6931 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei, Bez. Merseburg, sucht zum 15. 11. oder 1. 12. d. J. einen jungen, tüchtigen

Sartzkäfer

welcher für eine gute Ware garantieren kann. Gehalt nach Uebereinkunft. Angebote unter Nr. 6972 an diese Zeitung.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen

Gehilfen

zu allen vorkommenden Arbeiten, da eine Milchtour zu fahren und etwas landwirtsch. Arbeiten verrichtet werden müssen, werden Bewerber, die dafür Verständnis haben, bevorzugt. Gehalt bei freier Stat. 40—50 Mark, je nach Altersangabe. Offerten sind zu richten an (6968 Molkerei Strahgraben bei Ramenz in Sachsen.

Wir suchen zum 15. d. M. einen soliden, sich v. keiner Arb. scheuend.

jungen Mann

zur Bedienung von Kessel u. Maschinen. Gehalt nach Uebereinkunft. Offerten sind zu richten an (6880 Molkereigenossenschaft Großbanditz, Kreis Liegnitz, Schl.

Fleißiger saubere

Gehilfe

der auch die Wartung von 20 bis 30 Schweinen übernimmt u. darin Erfahrung besitzt, zu bald. Antritt gesucht. Gehalt n. Vereinbarung. Bek. ev. von jedem verk. Schwein Trinkgeld. Gehilfen, welche auf Dauerstellung reflektieren, wollen sich melden. Offerten erb. (6940 Central-Molkerei Bernburg a. S.

Ich suche fleiß., ehrlichen

jungen Mann

für Fuhrwerk, Kannen spülen usw. R. Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Kräft. Lehrling

zu sofort gesucht, nicht unter 16 Jahren. Taschengeld wird gewährt. Milch-Versorg. Hindenburg, D.-S. Inh. Jos. Traasht. 6941

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, soliden und zuverlässigen (6865

Obermeier.

Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung, auch darf sich der Bewerber vor keiner Arbeit scheuen. Angebote mit Zeugnisabschriften erbitten, Genossenschafts-Molkerei Treptow (Tollense)

Wir suchen zum 15.—20. Nov. für unsern Vollbetrieb einen tüchtigen, perfekten Gehilfen für Kessel, Maschinen, Butterei und Kontor. wollen sich nur solche junge Bewerber melden, die gut rechnen, selbstständig, fleißig, u. denkend arbeiten, pünktlich, sauber u. solide sind. Gehalt nach Leistung. Zeugnisabschrift. Dampfmolkerei Trömmstedt, e. b. Kindelbrück, Th., Stat. Greußen.

Suche Meierin,

ältere, einfache, treue, für Dauerstellung bei Familien-Ansch. in Gaden- und Marktgeschäft. Gehalt 3 erwachsene Personen. Hoffschilb, Butterhandlung, Berlin-Wilmersdorf, Lauenburgerstraße 18.

Stellung befeh. Bewerber herzlichsten Dank.

Central-Meierei Bellworm, Inh.: Martin Bod.

Stelle befeh. Bewerber herzlichsten Dank. Conrad Wiedwald, Molkereibetrieb Swinemünde.

Stellen-Gesuche.

Molkereifachmann

26 Jahre alt, ledig, evangelisch, aus guter Familie, der durch Gutwilligkeit einen groß. Teil seines Barvermögens verloren hat, jetzt über 1500.— Rmk. in bar verfügt,

sucht Dauerstellung

in Genossenschafts- oder Privatbetrieb. Buchführung, Maschinenwesen, Käseerei, Weiden und Hartkäseerei firm. hat solche schon eingerichtet. R. Vertratuensstellung erw., nicht Bedingung. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote unter „Eilt“ Nr. 6869 an diese Zeitung.

Junger Molkereifachmann,

26 Jahre alt, sucht Dauerstellung evtl. als Chauffeur. Derselbe mit allen Facharbeiten vertraut, langjähriger, sicherer Fahrer, Führerschein 2 und 3 b, 2 Jahre W. statt, gewandt im Umgang mit Kundschaft. Gegend gleich. Zeugnisse vorhanden. Werte bitte unter Nr. 6976 an diese Zeitung.

Wirkungskreis sucht Gehilfe Führerschein 2 und 3 b. Ang. Weidner bei Fabian, Proßler Dtrpr.

Molk.-Fachmann

einigen Maschinen vertraut und stellt eine hochfeine Teebutter her. Tilsiter Käse her. Werte Angeb. erb. **Eggers, Obermeier, Hildorf b. Broderstorf i. Meckl.** (6974)

Molk.-Gehilfe und Chauffeur

sucht zum 15. November passende Stellung. Fahrerchein 3 b. Mit allen ins Fach einschlagend. Arbeiten bestens vertraut. Gegend gleich. Angebote sind zu richten unter PN. 24 Postlagernd Swinemünde a. U.

Gehilfe

25 Jahre alt, der sich vor keiner Molkereiarbeit scheut und gute Zeugnisse aufweist, sowie den Führerschein Klasse 1, 2, und 3b besitzt, sucht zu sofort oder später Herstellung. Gegend gleich. Angebote erbittet **Albert Schindler, Molk. Dribletz, Kr. Fraustadt.**

Ediger Mägauer Meisterkäser, 25 Jahre alt, in der Behandlung von Frischmilch, Schlagjahne, beste Erfahrung wünscht Stellung in ein. Stadt - Molkerei Norddeutschl. Na Zeugnisse vorhanden. Angebote unter Nr. 6978 durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe,

25 Jahre alt, vertraut mit sämtl. Molkerei- u. Kontorarbeiten, sucht zum 15. d. Mts. Stellung, gleich welcher Art. Gute Zeugn. vorh. Gegend gleich. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet **W. Guter, Boden im Erzgebirge, Molkerei.** 6977

Suche für jungen

Gehilfen

25 Jahre im Fach, welcher bei mir gelernt hat, zum baldigen Eintritt Stellung. Mit allen Facharbeiten bestens vertraut, kann ich den jungen Mann jed. Kollegen bestens empfehlen. Angebote erb. **E. Schmidt, Tegau bei Mieste, Altmark.** 6962

Bönide, Molkerei-Berwalter, Eichenberg b. Rüglingen.

Molkereigehilfe,

Chauffeur, 25 J., sicherer Fahrer, sucht zum 1. Novbr. anderweitig Stellung. Ebiger ist 9 Jahre im Fach, mit allen Facharbeiten sowie Kessel u. Maschinen gut vertraut. Gefl. Angebote an den Gehilfen der **Molkerei Königstein a. Elbe.** (6913)

Suche zum 15. November oder etwas später für meinen 21 jährig.

Gehilfen

anderweitig Stellung. Kann dens. als einen tüchtigen, fleißigen, ehrlichen und soliden jungen Mann empfehlen. Angebote erbittet **H. Lüth, Daffow i. Medlb., Daffower Molkereigenossenschaft.**

Tüchtiger strebsamer Gehilfe, 25 Jahre, sucht zu sofort oder 15. November Stellung. Selb. ist in allen Zweigen des Faches sowie Butterm., Käse, Schlagjahne, Maschinenwesen u. Kontorarbeit. vertraut. Gute Zeugn. vorhanden. Beste Angebote erb. **M. Köhler, Weichenbach, D.-L., Wilhelmstr. 8.**

Fraulein,

als lange Jahre im Molkereifach tätig w., sucht Stell. als Wirtschaft. ff. unt. N. 7. 6984 an diese Ztg.

Keinem Lehrling

ist der „Molk. Zeitfaden“ vom Molk. Inspektor Lipp v. fehlen. Auf 121 Seiten so darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einzahlung von 2.50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung in Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

25 Jahre alt, 10 J. im Fach, Molk.-S hule m. Erfolg absolv., sucht, gestützt auf gute Zeugn., z. 15. Nov. oder 1. Dez. Stell. als Obermeister od. 1. Gehilfe. Suchend r ist mit allen neu-

Suche für einen jung verheiratet. **Molkereifachmann,** welcher früher mein. Betrieb üb. 2 Jahre muster-gültig geleitet hat, Stellung als Betriebsleiter, Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Ist von Kind auf beim Fach u. mit sämtl. einschlägigen Arbeiten aufs beste vertraut, ob Käseerei, Butterm. od. Verband. Ebenso in Schweinemast u. -Zucht u. Futterm. theoretisch u. prakt. durchgeb. Hat seine letzte Stellung wegen Betrügereien des Besitzers verl. u. möchte ich ihm zu einer neuen Existenz verh. Kann ihn aufs beste empfehl. **Frdr. Ang. unter Nr. 6758 durch diese Zeitung.**

Ehrlicher, solider, 24 Jahre alter

Gehilfe

sucht veränderungs halber zum 15. Novbr. oder später Stellung als alleiniger, pa. Zeugnisse vorhand., wodurch Ehrlichkeit und Fleiß nachgewiesen wird. War 1½ Jahre auf Rahmstation tätig, mit allen neuzeitl. Maschinen aufs beste vertr. In der Herst. von pa. Tafelbutter, sowie in d. Tilsiter u. Weichkäseerei die besten Erfahr. Mit Schweine-zucht- und -Mast gut bewandert. Es wird nur auf Dauerstellung re-fektiert. Beste Angebote zu richt. an den **Molkereigeh. Emil Spies, Molkereigenossenschaft Dt.-Erlau, (Westpreußen).** (6955)

Für strebsamen, tüchtigen

Gehilfen,

25 Jahre alt, suche ich Stellung. Selbiger ist wegen Einschränkung des Betriebes gezwungen anderw. Stellung anzunehmen, da jüngster im Betriebe. Angebote erbittet **J. Stümp, Molkereileiter, städtische Molkerei Aachen, Zollamtsstr. 2, am Hof. 6950**

Suche für 22 jährigen

Gehilfen

welcher hier ¼ Jahr tätig war u. jetzt den Gehilfenkursus in Cleve beendet hat, Stellung zum belieb. Antritt. Gegend gleich. Angebote bitte an **Herm. Fehlis, Bremke Nr. 46 b. Halle (Brchw.), Kr. Holzm. A. Cramm, Molk.-Berw., Gr.-Dassferde.** 6945

Meierin,

an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stellung, ev. als Verkäuferin zum 15. 11. oder etwas später. Angebote sind zu richten an (6979) **Eva Preuß, Thiergarten, Kreis Angerburg, Ostpr.**

Buchhalter,

gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei bescheid. Gehaltsanpr. für sofort Stellung. Gefl. Angebote unter Nr. 6610 an diese Zeitung.

Strebsamer

Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum 15. 11. Stellung. Selb. ist vertr. mit Kessel, Masch., Separator, Butterm., Käse, Kühlmaschine und Kontorarbeiten. Angebote an **Hermann Mönkmeyer, Molkerei Apensen, Kreis Stade.**

Für äußerst tüchtigen, 25 jähr.

Gehilfen

suchen wir zum 10. oder 15. Nov. Stellung gleich welcher Art für Betrieb und Kontor. Selbiger war annähernd 4 Jahre in unj. städt. Betrieb tätig, hat eine Fachschule mit gutem Erfolg absolviert, besitzt eine gute Handschrift und ist auch sicherer Rechner, so daß wir ihn jeden Kollegen warm empfehlen können. (6934)

Molkereigenossenschaft e. G.

Dannenberg a. Elbe.

Busch e.

Tüchtiger Gehilfe,

in allen Zweigen des Molkereif. erfahren und an selbständiges Arb. gewöhnt, sucht bis zum 15. 11. 26 seine Stellung zu verändern. Gute Zeugnisse vorhanden. Beste Angebote erbittet **Kurt Wunder, Molkerei Gutsen, Kreis Ohlau.** (6928)

Suche für meinen Sohn, 19 J. alt, zum 15. November

dauernde Stelle.

Gefl. Angebote erbittet **E. Winter, Molkerei Mahlum b. Bodenem.**

Suche für meinen 18 jähr. Sohn, zur weiteren Ausbildung im Fach

Stellung

in modernem Vollbetrieb. (6649) **Barth, Molk. Obendorf, Kreis Neumarkt in Schlesien.**

Meierin,

21 Jahre, mit Butterfertiger und Milchunterfuchung vertraut, sucht Stellung zu sofort oder 15. Novbr., evtl. zur Ausbildung in Käseerei. Gute Zeugn. vorh. Gegend gleich. **H. Salzmann, Popiollen, Kreis Angerburg, Ostpr.** 6930

Soeben erschienen:

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnisch Hilfsmittel

von **Dr. Berthold Lichtenberger**

Professor, Direktor des Instituts für Maschinenwesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen und Geräte in Kiel

275 S mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunst-druck in 10 Bänden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Erfahr. Weichkäser, spez. Camembert-Käse, ledig, 28 Jahre alt, sucht zu sofort eventl. später zum beliebigen Antritt pass. Stellung. Offerten unter Nr. 6866 durch diese Zeitung.

Junger, fräftiger, 19 jähriger

Molkereigehilfe

sucht zum 15. 11. Stellung. Such. ist mit allen Facharbeiten gut vertraut, besonders mit Kessel und Maschinen, Frisch- und Glaschenmilch, Tilsiter Käse u. Quargbereitung gut eingearbeit. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angebote erbittet (6956) **H. Reich,**

Molkerei Hasenhausen b. Bad Kösen a. Saale.

Junger Gehilfe, der sich im Fach weiter ausbilden möchte, sucht zum 15. November 1926 Stellung gleich welcher Art. Angebote erbittet **Hermann Scholz, Strehlen i. Schl., Frankensteinerstraße 23.**

Tücht. strebs. Molkereigehilfe, 21 Jahre, der mit allen Molkerei- und Käsearbeiten vertraut ist, sucht sofort oder zum 15. November Stellung. Beste Angebote erbittet **H. Wichmann, Lübeck, Langerlohnberg 59, I.**

Unverkennbar

ist es: Meine Firma steht in der Versorgung der Molkereien und Käsereien mit Bedarfsartikeln und Geräten wie seit Jahrzehnten so auch heute noch an erster Stelle

Ich biete an:

Käsekisten für Badsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes *artés* Holz
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mt. —.86
b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mt. —.6
Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mt. 10.50

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt defaptierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %) verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung mit Stedbeffel Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mt.	6.85	9.70	11.85	14.70
la geschweißt	—	9.25	11.21	13.85
mit Bügelverschluss				
nahtlos gestanzt	9.70	11.85	13.75	16.60
la geschweißt	—	11.20	12.90	15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent Rabatt bis zu 3 Prozent Frachtvergütung vom Netto-Rechnungsbetrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab Datum der Rechnung 1½ % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, Kelle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mt. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mt. —.45, 20 Ltr. Kannen —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm, 150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Buttersalz, für die Butterbereitung anerkannt am besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein

ab Lager Hildesheim:
50 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack, einschl. Tonne Mt. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack, einschl. Sack —.7—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß, einschl. Faß —.19—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß, einschl. Faß —.19.75

ab Saline Lüneburg:
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack, einschl. Sack —.7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß, einschl. Faß —.19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß, einschl. Faß —.20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Buttersiebe mit Röhrenboden und Ansaßreifen
Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mt. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—

Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von 24 27 30 33 cm
Stück Mt. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich aus feinsten auserlesenen Orleansaat und bestem Pflanzenöl hergestellt, also unbedingt anisinfrei und vollkräftig
½ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mt. 3.90, ½ Ltr.-Flasche Mt. 2.15
in Korbfässchen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mt. 3.50

Meierei-Kalksalpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg
bei 50 kg —. kg Mt. 1.20 bei 100 kg —. kg —.130
bei 100 kg —. kg Mt. 1.20 bei 100 kg —. kg —.110

Silberer Käsesalz, grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäseerei,
75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack —.7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß —.10.—
kleinere Mengen —. kg —.25

Ia holländischen Kümmel, gestiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. —. Pfd. Mt. —.46
" " 50 " " " " " " —.48
" " 25 " " " " " " —.50
Mindestmenge " 10 " " " " " " —.52

Ia Kräuterkeimpulver, garant. reingem. echt Zigerflee —. kg Mt. 4.25
Prima Käseabpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von ½ ¼ ¼ ¼ ¼ kg Inhalt

Mt.	14.50	7.25	3.75	1.80
Käselabgetrakt, Stärke 1:10 000, la Ware				
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt.	1.90	½ Liter-Flasche Mt.	1.15	
in Korbfässchen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg				Mt. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.90 ½ Liter-Flasche
in Korbfässchen oder Fässern von 5—50 kg —.150

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
½ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.50 ½ Liter-Flasche
in Korbfässchen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg —.0.95

Edamin-Augentäfelte (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg —.1.10
Käsehalter dazu zum Eintauschen der Edamer Käse —.1.90
Käsetücher aus la Hanfgarn, fertig geknüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm						
Mt.	—55	—90	2.50	3.50	5.50	7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mt. 2.10
engmäs., feinerer Faden, 100 cm breit —.1.60
Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter —.1.—
Quargjäte, aus Zute, etwa 66×115 cm groß —.Std. —.1.30
Käsehorden, la Rohrgeflecht, 100×60 cm, mit Randleisten
und Füßen —.Std. —.2.40

Untergestell für Käsehorden ohne Laurollen

" " " mit " lahrbar —.6.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware —.kg —.3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-

meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate.

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mt. 5.65

" " " 10 kg " " " " 6.—

" " " 5 kg " " " " 6.25

Echt Stanniol (bleif. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □ auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mt. 9.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mt. 9.80

" 5 kg " " " " " " 10.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpakete —.kg Mt. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fad. Kordel, la Ware, für Postpakete —.kg —.3.—

Hanfbindfaden, 4 fad. Kordel, la Ware, für Bahnpakete —.kg —.2.90

Pappschachteln für Postverand, aus bester geglätteter Lederpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt —.Std. Mt. —.18

" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt —.Std. —.19

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt —.Std. —.18

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt —.Std. —.12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt —.Std. —.11

Pappschachteln für Bahnverand

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel —.Std. —.34

Pappschachteln für Tüfster Käse, 25×23×10 cm —.Std. —.16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. —.St. Mt. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.

und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt —.4.—

" " 25—30 Pfd. Inhalt —.3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit

besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mt. 39.—

Tragkraft 10 kg —.45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert

Tragkraft 5 kg Stück Mt. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mt. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-

schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mt. 30.— 39.—

Dezimalwage „Drig. Gentel“ mit hölz. viered. Brücke, mit ein. Traghebe

u. Zug, geeicht, beste, schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Lauggewicht Mt. 31.— 36.— 42.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von ½ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück —.Mt. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. —.9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat —.kg —.52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat —.kg —.62

Maschinenöl II, etwas leicht, gelbrotes, amerik. Raffinat —.kg —.57

Satteldampf-Zylinderöl, hellgrünes, amerikan. Raffinat —.kg —.60

Heißdampf-Zylinderöl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat —.kg —.62

Konstantes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware —.kg —.60

Die Ölpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels

mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, f. Eis- u. Kühlmaschinen, 28° Bë. 1,230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware —.kg —.2.80

Dampfventile aus Rotguss, mit Zentkinsichtung, schweres Modell

Durchgang ¼ ¾ 1 1½

Stück Mt. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825

bei 15° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mt. —.24

kleinere Mengen —.kg —.28

Amylalkohol, für Milchunters., genau geprüft, ½ Ltr.-Fl. —.4.40

in Korbfässchen oder Kannen —.Ltr. —.4.—

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg —.24

Kristallfoda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack —.9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinfindung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

131

Hildesheim, den 9. November 1926.

40. Jahrgang.

Die Gewinnung guter Milch.

Vortrag im Verwaltungsrat des Reichsmilchausschusses in Berlin
am 12. Oktober 1926.

Von Prof. Dr. Büniger, Versuchs- und Forschungsanstalt
für Milchwirtschaft in Kiel.

Der Krieg hat die deutsche Milchwirtschaft um viele Jahre zurück-
geworfen. Nicht nur, daß die Milchmenge auf 40 Prozent des Friedens-
niveaus zurückging, auch die Qualität der Milch verschlechterte sich erheblich.
Es war natürlich, daß bei dem großen Mangel an Milch die Qualität
in eine Rolle spielte, da auch der letzte Liter Milch dringend benötigt
wurde.

Einen Wendepunkt in der Milchwirtschaft bedeutete der Übergang
von Kriegswirtschaft und die Beendigung der Zwangswirtschaft. Die Preise
für Milch und Molkereierzeugnisse gestalteten sich in den darauffolgenden
Jahren verhältnismäßig günstig, und das hatte eine beträchtliche Ver-
mehrung der Milchmenge zur Folge. Heute ist die Zahl der Milchkuhe,
die wir die Verkleinerung des Reichsgebietes in Rechnung ziehen, dem
Umsatze wieder angenähert; die Fütterung konnte erheblich ver-
bessert werden, da wir wieder über ausreichend Kraftfuttermittel verfügen.

Zwei wichtige Aufgaben hat die deutsche Milchwirtschaft
in die Zukunft zu erfüllen. Die eine besteht darin, daß wir die Milch-
menge dem Ernährungsbedarf des Volkes an Milch und Molkerei-
zeugnissen entsprechend steigern. Wir sind der Erreichung des Zieles in
den letzten Jahren erheblich nähergekommen, decken unseren Bedarf jedoch
noch nicht. Dabei tauchte zeitweise im letzten Jahr schon das Wort
Milkshortage wieder auf. Wenn diese tatsächlich hier und da eingetreten
ist, hat sie doch nur örtlichen Charakter. Es ist das aus einer Folge der
Kriegs- und Nachkriegsjahre. Während der Milchknappheit haben die
Landstädte ihre Einzugsgebiete für Frischmilch erweitert unter Her-
einziehung von Gebieten, die früher Verarbeitungsmilch erzeugten. Als
in den letzten Jahren die Milchherzeugung sich erheblich verbesserte, mußte
somit ein Ueberangebot entstehen, da der Verbrauch an Frischmilch
in den Städten mit der Erzeugung nicht überall Schritt hielt. Die Städte
sind zunächst gezwungen sein, diejenige überschüssige Frischmilch wieder
abzugeben, die mit den höchsten Transportkosten belastet ist. Es handelt
sich also in erster Linie um eine Frage zweckmäßiger Organisa-
tion der Milchversorgung der Städte, in der wir gegenüber
den Städten des Auslandes leider stark nachhinken.

Die starke Einfuhr an Butter und Käse, die 1925 etwa 400 Millionen
Mark betrug und gegenüber der Friedenszeit sich verdoppelt hat, zeigt,
daß der Bedarf an Molkereierzeugnissen heute noch nicht decken und
daher allgemein Milchshortage noch weit entfernt sind. Wir können
daher aber unseren Bedarf im eigenen Lande decken. Die Steigerung
der Milchmenge ist nicht so sehr anzustreben durch eine Vermehrung der
Anzahl der Milchkuhe, sondern vielmehr durch eine Steigerung der Leistungen
des Einzeltieres. Jedes Tier braucht, einerlei ob es viel oder wenig
Milch gibt, eine gewisse Menge Erhaltungsfutter. Erst das darüber-
hinaus gegebene Futter wird in Milch umgesetzt. Je höher aber die
Leistung einer Milchkuh ist, umso geringer ist der Betrag, mit dem das
Tier Milch mit den Kosten für Erhaltungsfutter belastet ist.

Wir können den Durchschnittsmilchertrag aller Milchkuhe in Deutsch-
land heute mit etwa 2000 Liter Jahresertrag annehmen, im Gebiet des
Landesertrags beträgt er vielleicht 2500. Es ist das also immerhin noch
ein recht bescheidener Durchschnitt. Wenn es uns gelingt, die Leistung je
Kuh um 500 Liter im Jahre herauszubringen, so bedeutet das bei
dem heutigen Milchviehbestande einen Mehrertrag von jährlich etwa
2 Milliarden Liter oder von 75 Liter auf den Kopf der Bevölkerung.
Bei der Verarbeitung zu Butter lassen sich daraus etwa 300 Millionen
Kilogramm Butter herstellen, die einen Wert von rund 500 Millionen Mark
hätten. Es ist das ein Betrag, der bereits über die Einfuhrsumme des
letzten Jahres hinausgeht. Daß eine solche Steigerung der Leistungen
unmöglich ist, das zeigen uns die Ergebnisse der Milchvieh-
kontrollvereine, wo z. T. erheblich höhere Jahresdurchschnitte erreicht
sind. Zum Vergleich sei angeführt, daß der Durchschnittsertrag je
Kuh in Dänemark heute mit 2900 Kg. angegeben wird. Die Durch-
schnittsleistung der durch die Milchviehkontrollvereine kontrollierten Kühe
in Dänemark 1924 3446 Kg. Milch mit 3,71 Prozent Fett und 143
g Butter.

Mindestens ebenso wichtig, vielleicht aber schwieriger ist die Er-
reichung einer zweiten Aufgabe. Die Qualität der Milch läßt
heute noch viel zu wünschen. Die Nachwehen der Kriegszeit sind
noch nicht völlig überwunden. Es ist aber geradezu eine Zukunfts-
aufgabe für unsere Milchwirtschaft, daß wir eine Milch erzeugen und in den
Verkehr bringen, die berechtigten Anforderungen genügt. Unsere Maß-
nahmen haben sich neben einer angemessenen Steigerung der Leistungen

der Menge nach vor allem in einer Hebung der Qualität der Milch zu
verdichten. Es darf in Zukunft nicht mehr heißen: die Auslandsbutter
und der Auslandskäse ist besser und im Auslande bekommt man eine
bessere Trinkmilch vorgefetzt als in Deutschland; wir müssen den Vor-
sprung, den das Ausland zweifellos hier und da gewonnen hat, schleunigst
zurückgewinnen und möglichst überholen. Es gebietet uns das nicht nur
das allgemein volkswirtschaftliche Interesse und auch das privatwirtschaft-
liche Interesse des Milchherzeugers, sondern vor allem auch die Volksernäh-
rung und Volksgesundheit.

Wir erstreben eine Steigerung des Milchverbrauchs.
Dieser Aufgabe soll in erster Linie der Reichsmilchausschuß
dienen. Wir wollen es aber ganz offen aussprechen, wie die Dinge liegen.
Es ist bis zum gewissen Grade bedenklich, eine Milchpropaganda zu treiben
und der Bevölkerung die Milch als das gesündeste und bekömmlichste Nah-
rungsmittel anzupreisen, wenn wir nicht auch in der Lage sind, eine Milch
anzubieten, die den an sie zu stellenden Anforderungen genügt. Mit der
Milchpropaganda muß daher eine andere Maßnahme einhergehen, bis
zum gewissen Grade ihr sogar vorangehen, das ist die Erzeugung
einer gesunden Milch. Wir müssen also zunächst einmal die
Milch an der Quelle beim Erzeuger erfassen und hier dafür sorgen, daß
eine saubere, gesunde Milch gewonnen wird. Dabei sind im wesentlichen
vier Dinge zu beachten: Die Einrichtungen des Stalles, die Haltung,
Pflege und Fütterung der Milchkuh, das Melken und endlich die erste
Behandlung der Milch beim Erzeuger.

1. Der Stall.

Der Stall muß in einem sauberen, hellen, gut gelüfteten Stall
sein. Eine saubere und gesunde Milch gewonnen werden. Der Tiefstall, in
dem der Dung unter den Tieren liegen bleibt, ist für Milchvieh ungeeignet.
Für Milchvieh eignet sich nur der Flachstall. Für die Sauberhaltung der
Tiere und Stände erscheint ganz besonders die holländische Aufstallung
auf Kurzständen geeignet. Hierbei fällt der Kot der Tiere nicht auf den
Stand, sondern in eine dahinter befindliche Rinne oder auf die Kotplatte.
Als besondere Form des Kurzstandes ist die Schweinsburger Aufstallung
zu nennen. Hier befindet sich hinter dem Kurzstand eine etwas tiefer
liegende Kotplatte zur Aufnahme des Kots und an dieser entlanglaufend
eine verdeckte Jaucherinne. Der Fußboden der Stände muß unbedingt
eben sein, holpriges Koppflaster ist schwer sauber zu halten und den
Tieren als Lager un bequem. Zum Kurzstand gehören niedrige Krippen,
sodass die Tiere beim Hinlegen den Kopf über die Krippe strecken.

Ein häufig anzutreffender Fehler ist mangelhafte Belichtung
des Stalles. Die Fenster müssen genügend groß sein und tief herunter-
gehen. Es ist darauf namentlich bei einseitiger Anbringung der Fenster
zu achten. Das Oberlicht der Fenster muß sich öffnen lassen. Selbstver-
ständlich sind die Fenster sauber zu halten, sonst nützen sie nichts. Gute
Belichtung des Stalles fördert die Sauberkeit und das Wohlbefinden der
Tiere, auch das Arbeiten im Stall wird erleichtert.

Der stündliche Frischluftbedarf je Stüd Großvieh beträgt
etwa 60 cbm. Bei einer 2-3 maligen Lüftererneuerung pro Stunde muß
der Stallraum je Stüd Großvieh 20-30 cbm betragen. Die Lüftungs-
einrichtungen müssen sich regulieren lassen, dürfen aber keine Zugluft er-
zeugen. Feuchtwarme Luft ist gesundheitsschädlich, sie fördert die Tuber-
kulose. Kalte, trockene Luft schadet den Tieren an sich nicht, doch werden
wir in Rücksicht auf Futterersparnis die Temperatur im Milchviehstall
nicht zu weit senken. Eine Durchschnittstemperatur von 15 bis höchstens
17 Grad Cels. dürfte angemessen sein.

Als Einstreu ist nur gesundes, unverdorbenes Stroh zu ver-
wenden. Das Stroh wird zweckmäßig geschnitten; hierzu haben sich die
neuen Strohseider ausgezeichnet bewährt. Torf ist als Einstreu für
Milchviehställe ungeeignet.

Da selbst beim Kurzstand gelegentlich Kuhfladen auf den Stand
fallen und die Tiere mit den Hinterschinken und dem Euter sich hinein-
legen können, ist auf eine Beseitigung dieser Fladen zu achten. In
größeren Stallungen empfiehlt sich zu dem Zweck die Anstellung einer
Stallpatrouille. Dieser Posten kann von einem zu anderen,
schweren Arbeiten nicht mehr verwendbaren Mann ausgefüllt werden.

Die Stalldecke darf nicht tropfen, wie das bei massiven Deden ge-
legentlich vorkommt. Solche Deden sind genügend zu isolieren. Wände
und Deden sind jährlich mindestens 3 mal sauber zu kalten.

Der Futterraum muß vom Stall völlig abgetrennt sein, im
Stall selbst sollten keine Futtervorräte aufbewahrt werden. Zur Staub-
vermeidung empfiehlt sich die Anbringung von Futterhäckchen, in denen
das Raufutter heruntergeworfen wird.

Viel Sorge macht uns bei der Sommerstallhaltung des Milchviehs
die Fliegenplage. Nicht nur, daß die Fliegen die Tiere stark be-
lästigen und beunruhigen, die Fliege ist eins der unhygienischen Tiere.
Als Schmutzbewohner trägt sie an ihrem Körper eine Anzahl von Bak-
terien, unter denen unter Umständen auch Keime zu gefährlichen Seuchen

wie Typhus usw. enthalten sein können. Auf die Bekämpfung der Fliegen ist daher unbedingt zu achten. Mittel dazu sind Erzeugung von Zugluft, Aufhängen von Leimpapierstreifen, Aufstellen von Fliegentellern mit Fliegengiften, Hegen der Schwalben, Abblenden der Fenster. Neuerdings wird namentlich in Dänemark ein Mittel namens „Flit“ angewendet, das mit einem Zerstäuber fein zerstäubt wird. Auch der Staubsauger kann uns in dieser Hinsicht vielleicht noch Dienste leisten.

2. Das Tier.

Der Fettgehalt der Milch ist in erster Linie Rasseigentümlichkeit. Es ist bekannt, daß der Fettgehalt der Milch des Höhenviehs im Durchschnitt höher ist als beim Niederungsvieh. Aber innerhalb der Rassen bestehen große Unterschiede bei den einzelnen Tieren. Das Ziel unserer Züchter namentlich beim Niederungsvieh wird für die Zukunft eine weitere Steigerung des Fettgehalts der Milch sein müssen. Es handelt sich hier um eine erbliche Eigenschaft der Tiere. In unseren Hochzuchtgebieten haben wir heute bereits eine große Anzahl von Herden, in denen durch planmäßige Züchtung der Fettgehalt der Milch eine nicht unwesentliche Steigerung erfahren hat. Es liegen hier allerdings Aufgaben, die sich nicht von einem zum andern Jahre bewältigen lassen, sondern die erst in jahrelanger planmäßiger Arbeit zum Ziele führen. Einen großen Anteil an dieser Arbeit haben die Milchkontrollvereine, die dem Leistungszüchter die Unterlagen für seine Arbeit geben. Der Anschluß aller Milchviehherden an einem Kontrollverein kann nicht dringend genug empfohlen werden. Dabei wäre darauf aufmerksam zu machen, daß sich in Zukunft die Tätigkeit des Kontrollbeamten, der die einzelnen Betriebe in regelmäßigen Abständen besucht, auch auf die Kontrolle einer ordnungsmäßigen und sauberen Milchgewinnung erstrecken müßte. Die Ausbildung der Kontrollbeamten müßte gerade auch auf diese Seite Wert legen. Wir haben dann in den Kontrollbeamten wertvolle Wirtschaftsräte auf einem Teilgebiet des landwirtschaftlichen Betriebes, das bisher nicht genügend Beachtung gefunden hat.

Daß tatsächlich auf dem Wege der Leistungszucht auch in der Erhöhung des Fettgehaltes der Milch Erfolge erzielt werden können, dafür mögen ein paar Zahlen angeführt werden. Es betrug der Fettgehalt der Milch in Dänemark bei sämtlichen kontrollierten Kühen

1898 3,38 Prozent
1923 3,68 Prozent

und in holländisch-Friesland bei sämtlichen Herdbuch-Kühen

1895 2,99 Prozent
1923 3,48 Prozent

Wenn auch diese Steigerung z. T. auf eine Verbesserung der Fütterung zurückzuführen ist, so ist ein Teil jedenfalls das Ergebnis der Leistungszucht.

Bei Stallhaltung ist das Milchvieh täglich ordnungsmäßig zu putzen. Diese Arbeit ist im Kuhstall nicht minder wichtig als im Pferde- und Hengststall. Die Schwänze ist sauber zu halten, nicht unzweckmäßig ist das Aufbinden der Schwänze. Die Klauenpflege darf nicht vernachlässigt werden. Das regelmäßige Waschen der Euter möchte ich allgemein nicht empfehlen. Es erübrigt sich auch, wenn die Tiere regelmäßig gepuht werden und der Stall sauber gehalten wird. Es darf überhaupt nicht dahin kommen, daß sich am Euter und an den Hinterextremitäten Schmutz festsetzt. Das Abwaschen des Euters wird sich nicht immer vermeiden lassen, wenn einmal über Nacht das ein oder andere Tier mit dem Euter im Kot gelegen hat. Regelmäßiges Waschen macht die Euter aber leicht spröde. Vor dem Melken soll das Euter mit einem wollenen trockenen Lappen oder einem sauberen Strohwick abgerieben werden.

Bei Sommerstallhaltung empfiehlt sich, die Tiere täglich für einige Stunden in einem Laufhof bewegen zu lassen, der natürlich ebenfalls sauber gehalten werden muß. Die Bewegung in frischer Luft ist dem Wohlbefinden der Tiere förderlich und damit auch ihrer Leistung. Ob es sich empfiehlt, die Tiere auch im Winter für einige Stunden in den Laufhof zu schicken, darüber müßten bei uns erst noch Versuche angestellt werden. In Rußland will man auch damit günstige Erfahrungen gemacht haben.

Nur gesunde Kühe geben gesunde Milch. Die Rindertuberkulose gehört zu unseren verbreitetsten Rinderseuchen. Wenn auch nur die offene Tuberkulose eine direkte Gefahr bildet, so kann doch darüber kein Zweifel bestehen, daß die Rindertuberkulose auf den Menschen übertragbar ist. Hustende oder schnell abmagende Kühe sind tuberkuloseverdächtig. Zur Bekämpfung der Tuberkulose kann der Anschluß an das Masttuberkuloseuntersuchungsverfahren nicht dringend genug angeraten werden. Auch Milch von Kühen mit blutigem Kot ist als Trinkmilch untauglich.

Eine bedrückende Verbreitung nehmen heute in vielen Gegenden die Euterkrankheiten an, namentlich die durch Mastitis-Streptokokken verursachte Euterentzündung. Die Milch ist dabei fädig, eitrig oder gar blutig. Euterkrankte Kühe sind möglichst für sich zu stellen, da die Krankheit übertragbar ist, und vom Tierarzt zu behandeln. Sie sollen zuletzt gemolken und ihre Milch von der gesamten Milch getrennt werden.

Einen gewissen Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch übt auch das Futter aus. Im Milchviehstall darf nur gesundes Futter verwendet werden. Im Sommer ist auf einer guten Weide für die Ernährung der Tiere am besten gesorgt. Die Grundlage der Winterfütterung hat vor allem gutes Heu zu bilden, daneben Haferfrüchte. Diese können auch durch gut gewonnenes Sauerfutter ersetzt werden. Der Kraftfutterbedarf richtet sich natürlich nach der Leistung des Tieres.

Der Vitamingehalt der Milch wird bis zum gewissen Grade durch das Futter beeinflusst. Von diesem Standpunkt aus ist für einen ausreichenden Vitamingehalt am besten durch gute Weidenahrung und auch gutes Stallgrünfutter wie Klee und Luzerne gesorgt. Die Vorschriften für die Gewinnung von Kindermilch sind z. T. überholt; es ist völlig falsch, wenn heute noch gefordert wird, daß die Kindermilchkühe nur trocken gefüttert werden dürfen. Die diesbezüglichen Vorschriften bedürfen einer Abänderung und vor allem auch einer Vereinheitlichung.

Namentlich das Vitamin A ist wichtig, da es eine Rolle spielt beim Wachstum. Es ist ausreichend enthalten in gutem Weidegras, Stallgrünfutter, gutem Heu, Mörrüben, Leinfuchsen, wenig oder garnicht in lauren Gräsern, stark beregnetem Heu, Rüben und den Delfuchen außer Leinfuchsen. Vitamin B ist ebenfalls wiederum in Weidegras, Grünfutter, Heu, aber auch in Rüben, Getreidekörnern, Delfuchen enthalten. Vitamin C findet sich namentlich in Weidegras, Grünfutter, Rüben, Heu. Wir erkennen also in dieser Beziehung gerade den Wert der guten Weide und des guten Heus. Beim Einsäuern bleiben die Vitamine erhalten, wie überhaupt gut gewonnenes Sauerfutter ein durchaus gutes Milchviehfutter ist. Allerdings erfordert seine Verwendung erhöhte Sauber-

keit und Sorgfalt bei der Milchgewinnung. Dagegen sind technische Fälle wie Schlempe usw. und schlechtes Sauerfutter für die Erzeugung von Vorzugsmilch und Kindermilch auszuschalten.

3. Das Melken.

Nur gesunde Menschen dürfen melken. Niemals sollten Personen, die mit Tuberkulose oder sonstigen ansteckenden Krankheiten befallen sind oder in deren Wohnungen ansteckende Krankheiten herrschen, Melken und zur Milchbehandlung Verwendung finden.

Die Melkerfrage bereitet in der Landwirtschaft erhebliche Schwierigkeiten. Namentlich bei dem weiblichen Personal ist die Melkarbeit heute gering. Von der Lösung der Melkerfrage hängt zu einem erheblichen Teil der Erfolg unserer Bestrebungen ab. Die Milch- und Viehpfleger sind Qualitätsarbeiter. Solche Arbeiten können also nur von Personen verrichtet werden, die hierzu ordnungsmäßig gründlich vorgebildet sind. Die Bestrebungen, Melkerkurse und Melkerschulen einzurichten, verdienen warmste Unterstützung. Wichtig ist die Ausbildung unserer Bauernsöhne und -töchter in den Kleinbetrieben, die ohne fremdes Personal arbeiten. Weit mehr als die Hälfte der Melkkühe befindet sich in den bäuerlichen Betrieben und Kleinbetrieben.

Während des Melkens darf nicht gepuht und nicht gefüttert werden, wie überhaupt jede Staubentwicklung im Stall zu vermeiden ist. Beginn des Melkens hat der Melker Hände und Unterarme mit Wasser zu waschen; auch die Nägel zu säubern und kurz zu halten. Die Hände sind mit flüssigem Paraffin einzureiben, damit der Melker in Versuchung kommt, die Trockenheit und Sprödigkeit der Haut aufzuweichen mit Milch zu befeuchten. Zum Melken gehört ferner saubere, waschbare Kleidung und Kopfbedeckung; auf den Kopf soll das Melken in der Kleidung vorgenommen werden, in der Schmutzarbeiten im Stall verrichtet werden. Auch der Melkschlauch öfter zu säubern. Am meisten empfiehlt sich der einbeinige Melkschlauch, der angeknallt wird, damit der Melker ihn überhaupt nicht mit der Hand zu berühren braucht und auch nicht in Versuchung kommt, ihn als Prügelinstrument zu benutzen.

Der Melker geht dann ruhig an die Kuh heran, etwas neben der unruhigen Kuh steht dabei anzusprechen. Zunächst ist das Euter mit trockenen Wollappen abzureiben und dabei gleichzeitig etwas zu massieren. Das hat zur Folge, daß die Milch einschießt und die Zitzen sich mit Milch füllen. Die ersten Striche sind für sich in ein besonderes Gefäß zu melken, da die Mündung des Strichkanals meist verschmutzt ist. Es ist bedenklich, in die Streu zu melken, da dadurch leicht ansteckende Entzündungen übertragen werden kann. Dabei ist auf die Beschaffenheit der Milch acht zu geben. Das Melken selbst soll mit der ganzen Hand verrichtet werden, das Anebeln oder Strippen, wie man es noch oft sieht, ist falsch. Das Melken hat mit trockener Hand zu geschehen.

Von großer Wichtigkeit ist, daß rein ausgemolken wird. Die letzte Milch ist die fettreichste. Das Zurückbleiben von Milchresten im Euter kann Euterkrankheiten zur Folge haben, außerdem läßt der Melker die Milchbildung nach. Wie sehr der Fettgehalt der Milch sich mit dem Melken ändert, möge ein Beispiel zeigen, das einem eigenen Versuch auf dem Versuchsgut der Forschungsanstalt Kiel entstammt.

K u h 1.			K u h 2.		
	Milchmenge	Fettgehalt		Milchmenge	Fettgehalt
1. Minute	1,79 Kg.	0,65 Proz.	1. Minute	1,17 Kg.	1,70 Proz.
2. Minute	1,92 Kg.	2,00 Proz.	2. Minute	1,79 Kg.	2,50 Proz.
3. Minute	2,25 Kg.	2,75 Proz.	3. Minute	1,62 Kg.	3,80 Proz.
4. Minute	1,71 Kg.	4,80 Proz.	4. Minute	0,56 Kg.	5,95 Proz.
5. Minute	0,87 Kg.	7,35 Proz.	5. Minute	0,09 Kg.	6,90 Proz.
	8,54 Kg.	3,01 Proz.		5,23 Kg.	3,16 Proz.

Es wurde ohne vorbereitende Massage des Euters gemolken. Dagegen das Euter vorher bearbeitet, dann gleicht sich der Fettgehalt mehr aus, wie ein von Hansen mitgeteilter Versuch zeigt.

Probe 1	3,35 Proz. Fett
Probe 2	3,70 Proz. Fett
Probe 3	3,50 Proz. Fett
Probe 4	3,48 Proz. Fett
Probe 5	3,30 Proz. Fett
Probe 6	3,23 Proz. Fett
Probe 7	3,30 Proz. Fett

Ein gewisse Anzahl von Keimen finden wir auch in der sauberen gewonnenen Milch. Das ist auch unbedenklich, da bei gesundem Euter die saubere Milchgewinnung die Keime absolut harmlos sind. Indessen ist die Keimzahl allein maßgebend für die hygienische Beurteilung der Milch, wohl aber gibt es gewisse Anhaltspunkte für die Beurteilung der Sauberkeit. Entscheidend aber ist vor allem die Art der Keime. Jedenfalls ist eine Milch mit hoher Keimzahl ein Zeichen unsauberer Melkerei; über 500 000 Keime je cem sollte eine Milch nicht enthalten. Bei der Anwendung der oben empfohlenen Maßnahmen beim Melken es uns auf dem Versuchsgut der Forschungsanstalt gelungen, beim Saubermelken die Keimzahl soweit herabzubringen, daß sie gegenwärtig durchschnittlich 50 000—70 000 je cem beträgt, in vielen Fällen geht sie bis 20 000 herunter.

Biel erörtert wird heute die Frage des Maschinemelkens. Technisch sind wir in dieser Hinsicht zweifellos erheblich weitergekommen. Die an eine brauchbare Melkmaschine zu stellenden Anforderungen sind aber noch sehr hoch. Die Maschine ist nicht zu teuer und vor allem leicht reinzuhalten und handhaben läßt. Es ist aber nicht so, daß man das Maschinemelken einfach jeder beliebigen Person überlassen kann; auch hierzu gehört ein erfahrener Viehpfleger. Weiter ist nicht auf alle Fälle zu erwarten, daß eine keimärmere Milch als beim Handmelken gewonnen wird. Dies ist nur dann gewährleistet, wenn auf die Reinigung aller Teile, die den Milch in Berührung kommt, die größte Sorgfalt verwendet wird. Nach unseren Erfahrungen auf dem Versuchsgut bewährt sich die Reinigung mit Hilfe von Kaltwasser in der Weise, daß nach vorhergegangener Durchspülen mit warmem und kaltem Wasser die Melkapparate bis zum nächsten Melken in einen Behälter mit Kaltwasser gehängt werden. In dem nächsten Melken wird dann nur noch mit reinem Wasser durchgespült. Auf diese Weise gewinnen wir mit der Maschine eine Milch, deren Keimzahl sich auf etwa derselben Höhe bewegt, wie beim sauberen Handmelken, wobei zu bemerken ist, daß eine Keimzahl von 50 000—70 000 je cem als recht niedrig zu bezeichnen ist.

Die Gewinnung von Kindermilch und Vorzugsmilch erfordert natürlich besondere Maßnahmen bezüglich der gesundheitlichen Überwachung des Viehstandes und auch der Sauberhaltung der Tiere.

4. Die erste Behandlung der Milch.

Die gemolkene Milch ist sobald als möglich aus dem Stall zu entfernen und in einem besonderen, vom Stall völlig getrennten Milchraum weiter zu behandeln. Das längere Verweilen der Milch im Stall birgt die Gefahr, daß Staub und Keime in die Milch hineingelangen und daß die Milch Stallgeruch annimmt. Letzteres tritt namentlich leicht bei der Verwendung von Sauerfutter ein.







Streng genommen sollte die Milch so sauber gewonnen werden, daß sie nicht durchgeseiht zu werden brauchte. Indessen wird dieser Forderung in seltenen Fällen genügt. Dabei ist aber zu betonen, daß das Durchsiehen der Milch lediglich eine äußerliche Säuberung der Milch bedeutet, daß dagegen eine Milch, die beim Melken stark beschmutzt worden ist, dadurch nicht zu einer absolut sauberen Milch verwandelt wird, da die Kottteilchen zum Teil durchlösen und viele Keime durch die Filter und Seichtücher hindurchgehen. Ziel muß also sein, von vornherein eine Verschmutzung der Milch möglichst zu verhüten. Zum Siehen werden Tuchfilter und Wattefilter benutzt. Die Seichtücher müssen jedesmal in heißem Sodawasser auszuwaschen, gründlich gelüftet und erneuert werden. Dem Milchsieb gibt man am besten Kegelform. Wattefilter sind durchaus brauchbar, dürfen natürlich nur einmal benutzt werden.

Jede Milch, die nicht sofort kuhwarm entrahmt werden soll, sondern einen längeren Transport durchmachen muß, ist unbedingt vorher zu kühlen. In Kleinbetrieben wird man die Kannen in kaltes Wasser setzen; wirksam ist eine Kühlung aber nur, wenn sie auf 10 Gr. C. heruntersinkt. Für größere Betriebe und alle die, welche Frischmilch liefern, empfiehlt sich die Aufstellung eines Kühlers, durch den die Milch auch gleichzeitig entlüftet wird. Neuerdings kommen auch kleine Tiefkühlanlagen für ländliche Betriebe in Gebrauch, die hinsichtlich des Problems der billigen und gründlichen Kühlung der Milch beim Erzeuger bald

Es ist beabsichtigt, die Maßnahmen zur Gewinnung einer guten Milch in einem oder mehreren Merkblättern kurz zusammenzufassen. Die diesem Zweck aufgestellten Entwürfe werden demnächst in einem besonderen Ausschuss des Reichsmilch Ausschusses durchberaten und dann die endgültige Fassung für das vom Reichsmilch Ausschuss herauszugebende Merkblatt festgelegt werden.

Von der Erwägung ausgehend, daß eine möglichst einfache, aber wirkende Darstellung am ersten wirkt, habe ich mit meinen Mitarbeitern den Versuch gemacht, eine Bildtafel zu entwerfen, die in 6 Bildern und zugehörigen Knüttelversen die Gewinnung guter Milch zur Darstellung bringt. Diese Bildtafel kann auf Bestellung von der Forschungsanstalt in Kiel bezogen werden.

Melkt sauber!

		
<p>Min Seife wasch Dir erst die Hand und zieh Dir an ein rein Gewand. geh ruhig an die Kuh heran. weil sie sich sonst erschrecken kann.</p>	<p>Recht sauber muß das Euter sein. Sonst bleibt die Milch nicht frisch und wenn du erst mit Lappen und Besen das Euter sauber machst, man hübsch das Euter sauber macht.</p>	<p>Die ersten Striche, weil schmutzig und unvollständig, Du in einen besonderen Kbel. denn die Beigallen zahlreich und klein können Verbreiter von Krankheiten sein.</p>
		
<p>Wenn Du melken nimm die ganze Hand, saubere nennt man's wie bekannt. das Krüppeln und Fahren ist gar nicht schön. der Kuh ist's meist sehr unangenehm.</p>	<p>Bist mit dem Melken Du fertig. so wird die Milch schon durchgeseiht. Laß Du die Milch im Strahl stehen. wird der Geschmack nur sehr schön. Drum trag sie raus und stell sie kühl an Arbeit kostet Dir's nicht viel.</p>	<p>Nun sag mal ehrlich, ist das schön. was man hier auf dem Bild kann sehen. Laß Du im Strahl solch dreckig Vieh. so ist vergebens alle Mühe!</p>

Die in den vorstehenden Ausführungen geforderten Maßnahmen treffen in erster Linie die Landwirtschaft. Es ist ganz zweifellos, daß auch der Erzeuger das größte Interesse an den Bestrebungen des Reichsmilch Ausschusses hat und haben muß und daß die Arbeiten des Reichsmilch Ausschusses auch aus den Kreisen der Landwirtschaft finanziell unterstützt werden müssen. Mindestens ebenso wichtig, als die finanzielle Unterstützung ist aber die wirkliche Mitarbeit des Milch Erzeugers und die moralische Unterstützung; der Erfolg unserer Arbeit wird umso sicherer sein, wenn jeder einzelne sich mitverantwortlich fühlt am Ganzen.

Ein Wort zur Bezahlung der Milch. Nur bei ausreichenden Milchpreisen ist eine Förderung der Milchherzeugung und eine allmähliche Besserung auch in qualitativer Hinsicht zu erwarten. Die Gewinnung einer guten, gesunden Milch ist mit Opfern seitens des Erzeugers verbunden. Diese Opfer müssen sich auch bezahlt machen. Vor allem aber werden wir, wie das in Dänemark und Amerika bereits der Fall ist, die Milch auch nach ihrer Beschaffenheit bewerten müssen. Der Geldbeutel hat sich auf wirtschaftlichem Gebiet immer noch als ein brauchbarer Erzieher bewiesen.

Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 57
Yorckstr. 46.

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Die langen Winterabende

benutze jeder Fachmann für seine Weiterbildung. Tipp, Milch. Leitfaden Preis 2,50, gibt Aufschluß über alle Fachfragen. — Fischer, Der Molkerei-Dampfkessel, Preis 2,50 M und Fischer, Die Molkereidampfmachine, Preis 3,— M, beide mit vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen, Preis 4,— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Milch-Rechenbuch, Preis 2,50 M, lehrt alle milch. Berechnungen. — Fischer, Graphische Darstellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Ia Referenzen im In- und Auslande.

Auf Wunsch Probefreileferung!

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Kesselfabrik Kaiserslautern

Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern

liefert

stehende Quersiederessel

vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm.

Bester Kessel für Molkereien

Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel aller Art für Hoch- und Niederdruck, Rohrleitungen, genietete u. geschweißte Apparate.

Anfragen an

Verkaufsbüro Darmstadt, Martinsstr. 97, Fernspr. 2229

Es ist eingangs gesagt worden, daß wir den Vorsprung, den das Ausland auf einzelnen Gebieten hat, einholen und womöglich überholen müssen. Daß uns das gelingt, ist für die deutsche Milchwirtschaft Zukunftsaufgabe.

Es ist einmal eine Frage von allgemein volkswirtschaftlicher Bedeutung. Molkereierzeugnisse sind heute Weltmarktartikel. Wir haben auf dem Weltmarkt ein steigendes Angebot an Molkereierzeugnissen. Die Hauptabnehmer waren bisher England und Deutschland. Namentlich Deutschland wird für die Folgezeit einem verstärkten Angebot ausgesetzt sein. Wir müssen aber im Interesse unserer Handelsbilanz uns von der Einfuhr von Lebensmitteln weitgehendst freimachen. Deutsche Molkereierzeugnisse werden sich nur behaupten, wenn sie qualitativ mindestens so hoch stehen, wie die Weltmarktware.

Die Frage hat aber auch eine privatwirtschaftliche Seite. Nur gute Qualität wird und kann einen guten Preis behaupten. Die Milchwirtschaft ist heute die festeste Stütze unserer Landwirtschaft und wird das nur bleiben, wenn sie den an sie gestellten Anforderungen gerecht zu werden versteht.

Und endlich hat die Frage eine außerordentliche Bedeutung vom Standpunkt der Volksernährung und Volksgesundheit. Von diesem Standpunkt aus müssen wir wünschen, daß ein erheblicher Mehrverbrauch dieses wertvollsten Nahrungsmittels eintritt. Wir können das aber nur mit ruhigem Gewissen wünschen und auch erreichen, wenn wir eine gesunde Milch in den Verkehr bringen.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat Oktober 1926.

Milch. Frischmilch. Durch die ungemein günstige Futterernährung, waren die Milchlieferungen im neuen Monat außerordentlich reichlich. Vom 17. Oktober ab trat eine Senkung des Milchpreises um 1 $\frac{1}{2}$ Schilling ein. Der Verkaufspreis ist ab Laden 30 $\frac{1}{2}$, frei Haus 32 $\frac{1}{2}$ Schilling. Die Spanne von 2 $\frac{1}{2}$ für das Inshausbringen deckt jedoch keineswegs die damit verbundenen Kosten.

Auch aus dem Ausland, aus Oesterreich und Ungarn wurden große Milchzufuhren gemeldet. Wien zahlt 37 Groschen je Liter, Budapest 3500 ungar. Kronen je Liter frei Bahnhof.

Die Schweiz meldet, daß im August ca. 8 Prozent und September 4,5 Prozent mehr Milch erzeugt worden ist wie in den gleichen Monaten des Vorjahres. Am 19. Oktober wurde der Wintermilchpreis vom 1. 10. 26 bis 30. 10. 27 für Konsummilch mit 31 Rappen, für Wertmilch mit 20 Rappen je Kilo festgesetzt.

Kondensmilch. Der Absatz war sehr still. England zahlt für Vollkondens 22 Sh. je Kiste, für Magerkondens 13 Sh. je Kiste.

Milchpulver. Preise unverändert ohne größeren Geschäft.

Butter. Das Geschäft war außerordentlich still, ganz gegen alle früheren Jahre um diese Zeit. Gewöhnlich stiegen im Oktober die Preise und diesmal gab es einen starken Preisturz, der von England aus kam. Es sollen in England ca. 80 000 Tons noch in Kühlhäusern lagern und dazu erwartet man außerordentlich große Sendungen aus Australien und Neuseeland. Um nun die Lage zu beleben und Absatz zu schaffen, mußten die Preise herabgesetzt werden. Die anderen Länder, Dänemark und Holland, folgten und ebenso setzte auch Berlin seinen Preis am 12. 10. auf 167 $\frac{1}{2}$ M., am 14. 10. auf 163 $\frac{1}{2}$ M., und konnte später am 23. 10. auf 169 $\frac{1}{2}$ M., am 25. 10. auf 173 $\frac{1}{2}$ M. wieder erhöhen. Hoffentlich wird das Geschäft dadurch nicht wieder gelähmt. Leider ist ein großer Teil der hereinkommenden deutschen Ware nicht in jeder Beziehung erstklassig.

Holland ging ebenfalls im Laufe des Monats auf 1,80 hfl. zurück und konnte gegen Ende seinen Preis auf 2 hfl. erhöhen.

Käse. Schweiz. Ab 1. 11. wurden die neuen Preise wie folgt festgesetzt: Export-Emmentaler, große Laibe, mindestens 65 Kg., bis 212 Sfrs. mit 12 Sfrs. Zuschlag für Qualitätsprämie, kleinere Laibe 210—214 Sfrs., Gregerzer, Spalen und Bergkäse 208—210 Sfrs. die 100 Kg. Die Preise der Konsumware für den Export wurden unverändert gelassen. Die Nachfrage beginnt jedoch, wie jedes Jahr bei dem kälteren Wetter, etwas nachzulassen. Preise 300—310 Sfrs. mit den nötigen Zuschlägen.

Holland. Trotz sehr großer Zufuhren auf den holländischen Märkten, hauptsächlich in Alkmaar und Gouda, konnten durchschnittlich im Monatsverlauf gute Preise erzielt werden. Edamer: 20 Proz. 70—67 hfl., 30 Proz. 80—82 hfl., 40 Proz. 100—98 hfl.; Gouda: 20 Proz. 66—67 hfl., 30 Proz. 82—84 hfl., 40 Proz. 98—96 hfl.; Brotkäse 109 hfl., Geheimratskäse 135 hfl. je 100 Kilo frei Grenze.

Dänemark. 45 Proz. 155—170 Dore je Kg., 30 Proz. 105—124 Dore je Kg., 20 Proz. 80 Dore je Kg., 10 Proz. 60—70 Dore je Kg. Dänische Ware kommt für hiesige Gegend kaum in Frage.

Frankreich. Das Geschäft in französischen Käsen ist außerordentlich ruhig. Es kommt hauptsächlich Roquefort in Betracht und Gervais, die von den einzelnen Niederlassungen der Gervais-Gesellschaft den Abnehmern jeden Tag frisch zugefahren werden. Roquefort erhöhte seine Preise am 6. 10. auf 1550 ffrs., am 15. 10. auf 1600 ffrs. ab Roquefort; Camembert ganz 5,50 ffrs., do., abgeteilt 4/4, 6/6 6,25 ffrs., Halbmond 3,25 ffrs., Brie Laib 45—50 ffrs. Auf diese Preise ist die französische Zollabgabe von 25 Proz. mit einbegriffen.

Italien. Die Umfänge in italienischem Käse konnten den vorjährigen Stand nicht erreichen. Es notierten: Gorgonzola 11—13 Lire, Lodigiano 25—28 Lire, Klosterkäse 11—13 Lire, Salami 12—14 Lire.

Finnland. Das Angebot ist groß und finden regelmäßig sehr große Abladungen statt. Großgelochter 19,50 Fmk. je Kg., Kirchgelochter 17 Fmk. je Kg., Süßlabquarg 3,80 Fmk. je Kg., Sauermilchquarg 4 Fmk. je Kg. cif Ostseehafen.

Oesterreich. Auf dem Wiener Markt notierten: Topfen 0,80 bis 1,20 Sh. je Kg., Halbemmentaler 4,40—5,00 Sh. Brinjen 2,80—3,30 Schilling je Kg., Schwarzenberger 2,25—3,60 Sh. je Kg., Olmüher, 60 Stück 2,00—2,20 Sh. je Kg. Es wird sehr über launisches Geschäft geflagt und die geschwächte Kaufkraft der Bevölkerung als Hauptursache betrachtet.

Deutschland. Das Weichkäsegeschäft hat sich etwas belebt. Es konnten Brie, Camembert, verschiedene Delikatesskäse, Mainzer, Harzer, Stantenkäse und Limburger etwas anziehen und waren besser gefragt, die Hartkäse, Schweizer und Holländer und verschiedene Schmelzkäse, Schachtel- und Blockform, haben wie gewöhnlich um diese Zeit etwas nachgelassen. Die Kaufkraft der Bevölkerung ist keineswegs sehr stark und Preis-

erhöhungen haben immer Absatzstodung zur Folge. — Es notierten: gauer Emmentaler 1,15—1,30 M je Pfd., 40 Proz. Romadur 0,80—1,10 M je Pfd., 20 Proz. Romadur 0,55—0,68 M je Pfd., Weißlader 0,95—1,10 M je Pfd., 20 Proz. Stangentäse 0,50—0,60 M je Pfd., 20 Proz. Lim 0,48—0,50 M je Pfd., Quadratkäse 0,28—0,35 M je Pfd., Münster 0,10 M je Pfd., Brielkäse 1,10—1,20 M je Pfd., Steinbülcher 0,95—1,10 M je Pfd., Tilsiter vollfett 0,95—1,05 M je Pfd., Tilsiter Halbfett 0,60 M je Pfd., Tilsiter mager 0,20—0,30 M je Pfd., Kräuterkäse 0,80 M je Pfd., Speisequarg 0,20—0,25 M je Pfd., Sauermilchquarg bis 0,30 M je Pfd., Block-Tilsiter, 4,5 Pfd., 5,30—5,60 M, Block-Emmentaler, 4 Pfd. 5,60—6,40 M, Schmelzkäse-Emmentaler, 225 Gramm, 6 bis 0,90 M die Schachtel, Camembert, 6/6 1,00—1,30 M die Schachtel, 60 Stück 1,30—1,80 M die Kiste, Mainzer, 100 Stück 4,90 M die Kiste, Bauernkäse, 60 Stück 5,00—5,80 M die Kiste.

Eier. Die Nachfrage hat bei dem erhöhten Preis außerordentlich nachgelassen, insbesondere werden die Preise für ganz frisch gelegte schwere Ware von der großen Masse der Verbraucher nicht angelegt. Notierten: Ostgalizier 11—12,5 $\frac{1}{2}$, Bukowiner 12—13 $\frac{1}{2}$, Rumäner bis 14 $\frac{1}{2}$, Bulgaren 13—14 $\frac{1}{2}$, Italiener 13—15,5 $\frac{1}{2}$, Holländer 17,5 Pfennige.

Allgemeines. Dem Reichstag soll in Kürze der Entwurf neuen Lebensmittelgesetzes vorgelegt werden und gilt es nochmal Abgeordneten auf die Mängel aufmerksam zu machen. — Die ein Verbände sollten sich unbedingt gegen den jetzigen Entwurf wehren mit dem Geise gegen den unlauteren Wettbewerb ihre Mitglieder Betrug selbst schützen.

Frankfurt a. M.

Heinrich Kleinböhl

Jedem zu der Anschaffung raten: „Mit den vor drei Jahren genen echten Branth's Schuhfarben sind wir sehr zufrieden. Die Anfind bis heute noch gut und was die Haltbarkeit anbetrifft, ist das Hervorragend. Wir können einem jeden Interessenten nur zu der Anschaffung raten.“ gez. Meiereibetriebsleiter L. B., gegengezeichnet von der J. K. in S. In den nächsten Nummern werden noch weitere, erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schuhfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schuhfarben kosten nur ca. 30 je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schuhfarben noch nicht kennt, lange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

Willst du Haus und Hof
schön und gesund
mit Firnis A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Molkerei - Wage

liefert als Spezialität
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Po.

**Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!**

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 38 000 Liter.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Wichtigem Fachmann kann z. 1. 1927

Verwalterstelle

größerer Gen.-Molkerei nachgeordnet werden. Bewerber müssen 10 000 M. bar verfügen, da keine Kaution verlangt wird. Bewerb. unter Nr. 6849 an d. Zitg.

1927

Stadt. Molkerei in Rheinland für sofort, spätestens zum 15. November einen 19-21 jährigen

Gehilfen

an peinlichste Sauberkeit gew. Gute Handschrift und sicheres Rechnen unbedingt erforderlich. Gehalt bei nicht freier Station und 160.-. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unt. Stadt. Molkerei 6667 an diese Zeitung.

1927

in mit guten Umgangsformen aus tüchtiger, ehrlicher u. sol.

Molkereifachmann

mit Führerschein 1 für Motorfahrzeug zum Bedienen der Milchpumpe nach Berlin zu sofort. Stellung angenehm und gesund, jedoch Stundenarbeiter. Gehalt 160.-. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften unt. Nr. 6966 an diese Zeitung.

1927

Seizer-Maschinenführer

so baldigem Antritt gesucht. Bewerber müssen in der Bedienung d. Seizers und sämtlicher Molkereimaschinen durchaus sicher sein, absolut selbstständig arbeiten u. Reparaturen ausführen können. Anst. 75 M. mon. bei fr. Stat. u. 160.-. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, die nicht zurückgeschickt werden, erbittet Molkerei-Genossensch. Appelhülsen i. Westfalen.

Wir suchen zu möglichst baldigem Antritt einen tüchtigen Reisevertreter

zum Verkauf von Molkerei-Maschinen, Geräten und Betriebsartikeln. Mit der Branche vertraute und bereits im Erfolg gereiste Herren werden bevorzugt. Bewerb. mit Lebenslauf u. Zeugnisabschr. sind zu richten an die Central-Ankaufsstelle, Halle a. S., Merseburgerstr. 17/19.

Wir suchen zum 20. bzw. 25 November einen tüchtigen, sauberen, ehrlichen Gehilfen (6986)

Gehilfen

für Buttereie. Zeitgemäße Bezahlung zugesichert. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Milchhof Saarbrücken, G.m.b.H., Saarbrücken

Für Käsefabrik, großstädtischer Betrieb mit einem Umsatz von 4000 T. wöchentlich, wird ein tüchtiger

Molkerei- und Käsereifachmann

als Geschäftsführer und Gesellschafter gesucht. Gehalt 6000 Mark jährlich sowie freie 5 Zimmerwohnung und freie Gartenbenutzung. Bewerber, welche Geschäftsanteile in Höhe von 20 000 M. übernehmen können, wollen sich melden unter Nr. 6931 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

K T 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden Welchkäseerei! Lieferant:

Mechanische Weberlei

C. A. Lassmann, Lauban i. Schles.

Sie haben keine Ahnung von Buchführung?

Warum schaffen Sie sich denn „Einfache Molkerei-Buchführung“ (nebst Inventur und Bilanz), 54 S. mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen von Gust. Frost zum Preise von 4 Mark zum Selbststudium nicht an? Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Verzinnung

sowie la Reparaturen von alten gebrauchten Milchkannen sind von neuen nicht zu unterscheiden, führt schnell und billigst aus. (6997)

Eduard Meyer, Hannover, Kronenstr. 14, Fernruf West 1480.

Suche zum 15. 11. jungen, tücht., sich vor keiner Arbeit scheuenden

Gehilfen

für kleineren Betrieb, bevorzugt, wenn Führerschein und in Harzkäseerei bewandert. Offerten mit Gehaltsforderungen erbittet Molkerei Blantenheim, Krs. Sangerhausen. 7014

Quarkkäsegehilfe,

der sein Fach tüchtig vertritt, kein Stundenarbeiter ist, kann bei 40 M. und freier Station a. 15. 11. antr. Selbig. muß sich jeder vorkommenden Arbeit unterziehen. (7013) Oswald Reimann, Tempelhof.

Suche für sofort einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

der sich weiter ausbilden will, für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisse und Gehaltsforderungen erb. W. Stadtfisch, Molkereiverwalter, Bergen a. d. Dumme. 6995

Zum Antritt am 1. Dezember kann sich kräftiger junger Mann m. guter Schulbildung als (6312)

Lehrling

melden. Lehrzeit 3 Jahre bei gut. Taschengeld, gründliche Ausbildung in allen Zweigen des Faches zugesichert. Bewerbung mit Abschrift des Schulentlassungszeugnisses erbeten.

Molkereigenossenschaft m. b. H. Heinrichswalde Krs. Uedermünde i. Pomm.

Wir suchen für ca. 4-6 Wochen einen tüchtigen

Molker u. Käser

der evtl. eignes Personal anlernt. Meldungen unter Nr. 7058 durch diese Zeitung.

Kräft. Lehrling

zu sofort gesucht, nicht unter 16 Jahren. Taschengeld wird gewährt. Milch-Versorg. Hindenburg, D.-S. Inh. Jof. Frajchta. 6941

Junger Mann

von 14 bis 16 Jahren aus guter, achtbarer Familie, kann sofort od. später als Lehrling eintreten. Gute Ausbildung wird bei 3jähr. Lehrzeit zugesichert. (7024) Centralmolkerei Weipensee in Th.

Fleißiger sauberer

Gehilfe

der auch die Wartung von 20 bis 30 Schweinen übernimmt u. darin Erfahrung besitzt, zu bald. Antritt gesucht. Gehalt n. Vereinbarung. Bef. ev. von jedem verk. Schwein Trinkgeld. Gehilfen, welche auf Dauerstellung reflektieren, wollen sich melden. Offerten erb. (6940) Central-Molkerei Bernburg a. S.

Suche jungen, 18-20 jährigen

Kraftwagenführer

der mit allen vorkommenden Reparaturen vertraut ist (Ford), bei freier Station und Dauerstellung. Angebote mit Bild, Lebenslauf u. Zeugnisabschriften sind zu richten an (6987)

J. Hönide, Löwenberg i. Marl, Käseerei.

Wir suchen zum 15. d. M. einen soliden, sich v. keiner Arb. scheuenden jungen Mann

zur Bedienung von Kessel u. Maschinen. Gehalt nach Uebereinkunft. Offerten sind zu richten an (6880) Molkereigenossenschaft Großbalditz, Kreis Liegnitz, Schl.

Molkerei, Bez. Merseburg, sucht zum 15. 11. oder 1. 12. d. J. einen jungen, tüchtigen

Harzkäfer

welcher für eine gute Ware garantieren kann. Gehalt nach Uebereinkunft. Angebote unter Nr. 6972 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Dezember einen erfahrenen, unverheirateten

Gutsmeier,

der befähigt ist, Hofwirtschaft und schriftliche Arbeiten zu übernehmen. Angebote mit Gehaltsforderung erbeten. (7019)

W. Schlichting, Domänenpächter, Schlemmin bei Blau, Mecklenburg.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, soliden und zuverlässigen (6865)

Obermeier.

Gute Handschrift und sicheres Rechnen Bedingung, auch darf sich derselbe vor keiner Arbeit scheuen. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten, Genossenschafts-Molkerei Treptow (Tollense).

Unverheirateter

Betriebsleiter

für den technischen Betrieb einschl. Milchabrechnung ein. ländl. Milchverhandlmolkerei in Westfalen ges. Spätere Verheiratung möglich. Vorstellung vorläufig nicht erw. Offerten mit Lebenslauf u. Zeugnisabschriften erbittet (7070) Molkerei vereinigt. Milchproduz., e. G., Essen, Auf der Donau 38/42.

Suche z. baldigen Antritt tücht.

Gehilfen

für Buttermei und Kontor. Sicher. Rechnen und gute Handschrift Bedingung. Erwünscht ist etwas Erfahrung in Tfl. Käseerei, jedoch nicht Bedingung. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten. (7076) E. Harms, Molkerei e. G. m. u. H., Detern in Ostfriesl.

Zum 15. November sucht tücht., gewandten

Gehilfen

für Betrieb u. Hilfe im Schweinehalt (ca. 50-60 Stück), der selbst darfst keiner Arbeit scheuen. Gehalt 50 Mk. Angebote mit Zeugnisabschriften erb. (7065) P. Dypmann, Molkerei, Storfow (Mark).

Suche zu sofort oder später junge

Meierin**oder Verameierin**

für Molkerei und Haushalt. Gefl. Offerten mit Gehaltsforderungen unter Nr. 7072 an diese Zeitung.

Suche ältere, ehrliche, saubere

Meierin

für Quarkkäseerei und Haushalt. Gehaltsansprüche bei freier Stat. und Rassen sowie Zeugnisabschrift. erbeten. Angebote unter Nr. 7067 an diese Zeitung.

Suche Meierin,

ältere, einfache, treue, für Dauerstellung bei Familien-Anschluß. Laden- und Marktgeschäft. Haushalt 3 erwachsene Personen. (6989) Hoffchild, Butterhandlung, Berlin-Wilmersdorf, Lauenburgerstraße 18.

Da unser Obermeier z. 1. 12. 26 eine Verwalterstelle übernimmt, so suchen wir z. 15. bezw. 25. Novbr. einen äußerst tüchtigen, ehrlichen 1. Gehilfen als

Obermeier.

Selbiger muß den Betrieb einwandfrei in Ordnung halten, sowie alle darin vorkommend. Arbeiten mit verrichten. Hohes Gehalt und gute Verpflegung wird zugesichert. Angebote mit beglaub. Zeugnisabschriften und Referenzen erbittet Molkerei Alstätte und Umgegend, e. G. m. b. H., Alstätte i. Westf.

Für städtischen Großbetrieb wird für sofort oder 1. Dezember jung., tüchtige

Meierin

für Milchannahme, -Ausgabe, Expedition, sowie teilweise zur Erledigung von Buchführungsarbeiten gesucht. Gehalt wöchentlich Mark 25.- bei freier Station. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf unter Nr. 6993 an diese Zeitung.

Für meinen kleinen frauenlosen Haushalt suche

Hausdame

25-30 Jahre, mittelgroß, volle schöne Erscheinung mit edlem Charakter ohne jeden Anhang mit best. Umgangsformen, welche auch im Molk.-Betrie. zeitweise Aufsicht übernimmt, ehrlich ist und gut kochen k. Bewerbungen mit Photographie, welche zurückgesandt wird, m. Gehaltsansprüchen unt. Nr. 6944 an diese Zeitung.

Ich suche fleiß., ehrlichen

jungen Mann

für Fuhrwerk, Rannen spülen usw. R. Mittmann, Hartegasse, Rhld.

Stellung befeh. Bewerber herzlichen Dank. (6964) Central-Molkerei Peltworm, Inh.: Martin Bod.

Stelle befeh. Bewerber besten Dank. (6973) Conrad Wiedwald, Molkereibesitzer Swinemünde.

Stellen-Gesuche.

Junger Molkereifachmann. 26 Jahre alt, sucht Dauerstellung, evtl. als **Chausseur**. Derselbe ist mit allen Facharbeiten vertraut, langjähriger, sicherer Fahrer, Führerschein 2 und 3 b, 2 Jahre Werkstatt, gewandt im Umgang mit der Kundschaft. Gegend gleich. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. unter Nr. 6976 an diese Ztg.

Tüchtiger, verheirateter

Fachmann,

31 Jahre (kinderlos), mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, Molkereischule besucht, sucht, gestützt auf gute Zeugn., Stell., wo Frau evtl. im Betriebe mithilft. Angeb. unter Nr. 7040 an diese Zeitung.

Molkereifachmann,

verheiratet, prima langjähr. Zeugnisse, sucht Stellg. mit Wohn. als Betriebsleiter; zahle hohe Vergüt. für Vermittlung, od. pachte ländl. Molkerei. Geg. gleich. Sicherheit wird gestellt. Offerten unter Nr. 7062 an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 15. November oder etwas später für meinen 21 jährig.

Gehilfen

anderweitig Stellung. Kann den. als einen tüchtigen, fleißigen, ehrlichen und soliden jungen Mann empfehlen. Angebote erbittet

H. Lüth, Daffow i. Medlb., Daffower Molkereigenossenschaft.

Für strebsamen, tüchtigen

Gehilfen,

25 Jahre alt, suche ich Stellung. Selbiger ist wegen Einschränkung des Betriebes gezwungen anderm. Stellung anzunehmen, da jüngster im Betriebe. Angebote erbittet

J. Stümp, Molkereileiter, städtische Molkerei Aachen, Zollamtsstr. 2, am Hbf. 6950

Meierin,

an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stellung, ev. als Verkäuferin zum 15. 11. oder etwas später. Angebote sind zu richten an (6979) Eva Preuß, Thiergarten, Kreis Angerburg, Ostpr.

Junger Gehilfe,

19 J. alt, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 15. Novemb. od. später Stellung. Selbiger ist vertr. in Kessel u. Masch., einschl. Eismasch. Berged. u. Mhlborn) u. unterz. sich will. aller Molkereiarbeit. Stellung i. Weichkäse-ang., jed. nicht Beding. W. Ang. erb. Bruno Kirsten, Molkereigeh., Molk. Wetterfeld in Oberh.

Erfahr. Weichkäser,

spez. Camembert-Käse, ledig, 28 Jahre alt, sucht zu sofort eventl. später zum beliebigen Antritt pass. Stellung. Offerten unter Nr. 6866 durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe, der sich im Fach weiter ausbilden möchte, sucht zum 15. November 1926 Stellung gleich welcher Art. Angebote erbittet Hermann Scholz, Strehlen i. Schl., Frankensteinstraße 23.

Gehilfe

26 Jahre alt, der sich vor keiner Molkereiarbeit so und gute Zeugnisse aufweist, sowie den Führerklasse 1, 2, und 3b besitzt, sucht zu sofort oder später Dauerstellung. Gegend gleich. Angebote erbittet **Albert Schindler, Molk. Dribletz, Kr. Fraus**

Buchhalter,

gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei bescheid. Gehaltsanspr. für sofort Stellung. Gefl. Angebote unter Nr. 6610 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 23 Jahre, m. all. Facharbeiten, auch denen d. Butter- u. Käsegroßhand. aufs beste vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 15. Nov. bezw. fr. od. spät. Dauerstell. Angebote erbittet der Molkereigeh. Paul Moldenhauer, Sabesfow b. Pribbernow, 7064 Kreis Ramin in Pomm.

21 jähriger Gehilfe,

in allen Facharbeiten u. Weichkäseerei erfahren, sucht zum 15. 11. oder später Stellung. Geg. gleich. Angebote erbittet (7063) Molkereigehilfe Ramin, Dobrich (Anhalt), Kreis Zerbst.

Suchen für einen soliden, strebs.

Gehilfen

19 Jahre alt, den wir bestens empf. können, zum beliebigen Antritt Stellung. Angebote erbittet (7059) Molkereigen. Benninghausen, Kreis Lippstadt.

27 jähr., keine Arbeit scheuender, kräft. Molkereigehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugn. u. Empfehl., zum belieb. Antritt Stellung. Geg. gl. Werte Ang. mit Gehaltsang. sind zu richten an Richard Mehrens, Molk.-Geh., Kade b. Hohenwestedt (Holstein). (7050)

Für Sohn von früh. Fachmann, 14½ Jahre, stark und kräftig, pa. Schulzeugnis, suche

Lehrstelle

zum 1. Dezember oder Januar in kath. Gegend. Offerten erb. an J. Samers, Bräsel, Rrs. Hörter.

Streblamer, solider Gehilfe,

23 Jahre, sucht Stellung z. 15. 11. Selb. ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten, sowie in der Herstell. von Stangen- u. Korbklase bestens vertr. Werte Angebote erbittet Otto Benneendorff, Flechtingen. Kr. Garbel.

Tücht. strebs. Molkereigehilfe,

21 Jahre, der mit allen Molkerei- und Käsearbeiten vertraut ist, sucht sofort oder zum 15. November Stellung. Werte Angebote erbittet A. Wiedmann, Lübed, Langerlohberg 59, I.

Für meinen Sohn, 18 Jahre, groß und kräftig, der schon 2 Jahre in meinem Betrieb gearbeitet hat u. schon gute Kenntnisse besitzt, suche ich eine

Stellung

in mod. Betrieb, wo er sich weiter ausbilden kann. Familienanschluß erwünscht. (7069) Molkerei Neuentirchen in Oldenb.

Junger, gewissenh. und solider

Molkereigehilfe,

mit allen Facharbeiten bestens vertraut, vor allem an sauberes und strebames Arbeiten gewöhnt, Fachschule in Kiel besucht, nur prima Zeugnisse u. Empfehlungen, sucht bis zum 15. November Stell. Werte Angeb. erb. an Küper, Adr. Herrn Rohmöller, Sundern, Westf., Kreis Lübbecke. (7090)

Tücht., strebs., solider, 22 jähriger Gehilfe sucht Stellung für sofort oder später. Selb. ist an selbst. gewissenhaftes, zuverl. Arbeiten gew., mit allen Facharbeiten bestens vertraut, sicher im Abrechnungsweisen, schreibgewandt und sicherer, flotter Rechner. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet E. Relewitz, Friedland in Medlb., Schulstraße 3. 7091

Langjähriger Fachmann,

verheiratet, 34 Jahre alt, Familie, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. 2000 Mark können in bar gestellt werb. etwas mehr. Würde auch in reinen Betrieb pachtweise übernehmen od. Filiale, wo obige S. genügt. Angebote unter Nr. an diese Zeitung.

Suche für meinen

Gehilfen

25 Jahre alt, den ich als tüchtigen, strebsamen Fachmann empfehlen kann, zum baldigen Antritt anderweitig Stellung welcher Art. Derselbe hat die Schule besucht und ist mit allen trieb- und Konditorarbeiten vertraut, hat auch Kenntnisse Quark-, Harz- u. Weichkäseerei. gebote erbittet

Hugo Thöbe, Molkereibesitzer, Rühstedt, Post Gnarrnenburg Bez. Bremen.

Für äußerst tüchtigen, 25 jäh.

Gehilfen

suchen wir zum 10. oder 15. Stellung gleich welcher Art für trieb und Kontor. Selbiger annähernd 4 Jahre in un. Betrieb tätig, hat eine Fachschule mit gutem Erfolg absolviert, eine gute Handschrift und ist sicherer Rechner, so daß wir jeden Kollegen warm empfehlen können.

Molkereigenossenschaft e. G. Dannenberg a. Elbe. Busche.

Molkereigehilfe

20 Jahre alt, sucht Stellung belieb. Antr. Suchender ist allen Maschinen der Neuzeit vertraut sowie mit Käseerei und Konditorarbeiten nicht unerfahren. Gute Zeugn. mit Empfehlung stehen zu Diensten. Angeb. er. A. Kranich, Molkereigeh., Jem bei Fallersleben in Hann.

Molkereigehilfe,

18 Jahre alt, mit allen Facharbeiten aufs beste vertr., sucht sof. od. 15. Stellung. Arthur Bester, D. burg, Wallstraße 16.

Jung. Gehilfe, 20 Jahre, ordentlich u. fleißig, vertr. mit Butter-, Käseerei u. städt. Milch sucht zum baldigen Antritt Stellung. G. Zeugn. Ang. erb. A. Schreier, Halle-Saale, Humboldtstr. 6, pt.

Alt. Molkereigehilfe aus der hinger Nieder., 26 Jahre alt, in Stellung. Gegend gl. Gute Zeugnisse zur Verf. Heinrich Walige, Marienburg, Wpr., Hindenbstr.

Streblamer Molkereigehilfe, 22 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 11. Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Separat-Butterei, Käseerei, Kühlmaschinen und Konditorarbeiten. Angebote erbittet Hermann Mönkemeyer, Molkerei Apenjen, Kreis Stade. (7090)

Junger, fleißiger

Gehilfe

mit Führerschein 1, 2 und 3 b, zu Beschäftigung gleich welcher Art Antritt auch sofort. Werte Angebote erbeten unter „Zuverlässig 4321“ hauptpostlagernd Dresden.

Suche für meinen Sohn, 17 j.

Lehrstelle

in größ. Molkereibetrieb. (7092) Frau Lorenz, Noldau, Kr. Ramlau

147 eigene Detailgeschäfte

Vieh.
Hannover-Wunstorf, 8. November. Auftrieb: 916 Ferkel und 64 Stal-
denchweine. Es kosteten: Ferkel, 6—8 Wochen alt 13—25 Mk., 8—12 Wochen
alt 26—32, Stangenchweine bis zu 60 Mk. je nach Güte und Gewicht. Ver-
del langsam. Etwas Ueberstand. Nächster Markt 15. November.

Berlin, 6. November. Es wurden notiert: Ochsen: 1. 53—55, 2. 48 bis 51, 3. 42—45; Bullen: 1. 55—56, 2. 5—53, 3. 46—48, 4. 43—45; Färsen und Kühe: 1. 45—49, 2. 37—43, 3. 27—35, 4. 22—25; Jungvieh: 37—42; Kälber: 1. —, 2. 83—95, 3. 60—75, 4. 48—55; Schafe: 1. 50—54, 2. 40—47, 3. 35—38; Weidemastschafe: 1. —, 2. 55—56; Schweine: 1. —, 2. 81—82, 3. 79—80, 4. 75—78, 5. 73—75, 6. 72—74.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 8. November. Der Produktenmarkt verkehrte wieder in recht fester Haltung, da es fast gänzlich an Angebot in effektiver Ware fehlt, und da sowohl die Berliner als auch die Provinzmühlen, die im allgemeinen nur recht schwach versorgt sind, willig höhere Preise für das knappe Material anlegen. Weizen konnte um 1 M., Roggen um 2 M. im Preise anziehen. Die Auslandsmeldungen boten kaum nennenswerte Anregung. Im Weizengeschäft herrscht eine ziemlich starke Nervosität infolge der ungeklärten Lage des britischen Kohlenarbeiterstreiks und auch der immer noch drückenden Frachtenlage, die auch die deutsche Ausfuhr stark behindert. Der Roggenzeitmarkt notierte um ca. 2 M. höhere Preise. Weizenmehl ist im gewöhnlichen, aber ziemlich kleinen Konsumgeschäft bei unveränderten Preisen. Roggenmehl ist sehr rege gefragt und wegen der Knappheit an Rohmaterial nur schwach offeriert. Der Preisstand konnte sich um 25 S je Sack erhöhen. Für Hafer hat sich die Marktlage befestigt, während Gerste eher zur Schwäche neigt. — Es wurde notiert: Weizen, märkischer 278—281, Dezember 292,50—293, März 293,50—294,50, Mai 293,50—294,50, Roggen, märkischer 228—233, Dezember 240,50—241, März 248,50—250, Mai 252 bis 252,50, Sommergerste 220—260, Wintergerste 195—208, Hafer, märkischer 182—197, Dezember 206—206,50, Mais (lofo Berlin) 201—206, Weizenmehl 36,25—39,25, Roggenmehl 33—34,75, Weizenkleie 12, Roggenkleie 12, Viktoriaerbsen 58—63, kleine Speiserbsen 40—42, Futtererbsen 22—26, Welschbohnen 21—22, Ackerbohnen 21—23, Wicken 25—26, Lupinen, blau 13 bis 14, Lupinen, gelb 14—15, Rapskuchen 16—16,20, Leinfuchsen 20,60 bis 20,80, Trockenschnitzel 9,70—10, Sojabohnen 19,30—19,60, Kartoffelsoden 24,30—24,50.

Berlin, 8. November. Kartoffelpreise je 3tr. waggonfrei märkische Station. Amtlich ermittelt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 2,60—3,10, rote Kartoffeln 3,30—3,60, gelbfleischige Kartoffeln 3,40—3,80, außer Nierenkartoffeln. Fabrikkartoffeln 14 S je Stärkeprozent, Industrie 3,70—4 M., großfallende über 2 Zoll über Notiz.

Hamburg, 8. November. Getreide. Ruhig. Geschäft klein. Weizen 270—276, Roggen 230—235, ausländischer Hafer 195—198, Wintergerste 180 bis 185, Mais 150—155, Hirse 8,25—8,50, Weizen 19—19,50.

Hamburg, 6. November. Cif-Notierungen. Weizen: Manitoba 1 November 16,90, Manitoba 2 November 16,50, Manitoba 3 November 16,10, Hardwinter 1 November 16,25, Amber Durum 2 November 16,05, Rosofe Januar-Februar 15,05, Baruso Januar-Februar 14,95; Roggen: Western 2 November 12,60; Gerste: Donau und südrussische schwimmend 10,85, La Plata November-Januar —; Mais: La Plata schwimmend 8,80, Bran Januar 120/0. Die Notierungen verstehen sich in holländischen Gulden, für indische Gerste jedoch in Dollar und für Weizenkleie in Schillingen.

Welche leistungsfähige Molkerei oder Käserei liefert

echte große Harzer?

Angebote unter 7083 an diese Zeitung erbeten.

Nach Schluß eingegangen:

Kompl.

Molk.-Einrichtung

für 1—5000 Liter tägl. Verarbeitung. sofort zu verkaufen, bestehend aus 25 PS.-Lokomotive, Kohlen säure-Tiefkühlanlage, Pasteur, Wärmeaustauscher, Vorwärmer, Zentrif., Wasserpumpe, Milchpumpe, Rahmfühler, Isolierfass, Butterfaß sowie sämtl. and. Apparate u. Zubehör. Verkauf auch im Einzelnen. Angeb. an den Vorsitzenden der Molkereigenossenschaft Hörste, Kreis Halle i. Westfalen. (7084)

ETIKETTEN
H. MEYERDING, Quedlinburg

Suchen sofort oder etwas später guterhaltenen

Flammrohrkessel

mit reinen Papieren und 12—15 qm. Heizfläche, 6—8 Atm., oder eine desgleichen eventl. Wollische Lokomotive von ca. 25 PS. Genaue Offerten erbitten (7088)

Wilh. Schöber & Sohn, Molkerei Grafeld, Kr. Verlenbrück.

Autoklav

Höhe 1,15 cm., Breite 80 cm., preiswert zu verkaufen. (7078)

Molkerei Hohenhameln.

5—8000

Milchflaschen

weiß, ¼ Liter Inhalt, Pappdeckelverschluß, hat billig abzugeben Stadt. Milchhof Quedlinburg.

Da ich wegen vorgerückten Alters meine Molkerei aufgegeben habe, bin ich gewillt, meinen liegenden

Dampfkessel

fast wie neu, 16 qm. Heizfläche, m. 8 Atm. und meine guterhaltene

Dampfmaschine

15 bis 20 PS., unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. (7073)

Molkerei Mitteldorf

bei Ottersberg, Bez. Bremen. Ich suche einen gebrauchten, gut erhaltenen

Dampferzeuger

zu kaufen und erbitte allerhöchste Preisangabe. (7057)

Ch. Reih, Königsutter

in Braunschweig.

Suche in wirklich guter u. schöner Qualität Harzkäse, Romadur, 20 %, in Staninol, und vollfetten Camembert für Hannover. Offerten unter Nr. 7092 an diese Zeitung.

Käseerei Thüringens, gegr. 1890, sucht wöchentlich noch einige To.

Käsequarg

trodene, metallfreie Ware, a. Dauerlieferung. Zahle 28 Mark pro Zentner. Offerten unter R. G. Nr. 7071 an diese Zeitung erbeten.

Besteingeführte Schlagahneverf. Molkerei, günstig gelegen zum Industriegebiet, hat noch täglich 2 bis 300 Liter prima

Schlagahne

abzugeben. Offerten unter Nr. 7051 an diese Zeitung.

Suche noch wöchentlich einige To.

Speisequarg

Kasse sofort nach Eingang. Gebl. Offerten an (7074)

Elfriede Czarnulla,

Beuthen, D.-Schl., Ritterstr. 8.

Suche für wöchentlich noch 1—2 Tsd. trodenen, metall- und buttermilchfreien

Quarg.

Bitte um Angeb. Kasse n. Wunsch. Walter Freydanck, Käseerei, Olvenstedt b. Magdeburg.

Prima Schlagahne,

wirklich anerkannt gute Ware, nach Hamburg zu verkaufen. Quantum täglich bis 300 Liter. Offerten u. Nr. 7085 an diese Zeitung.

Offerierte frischen

Romadurkäse,

20 Prozent,

Stangenkäse,

20 Prozent,

per Zentner Mk. 60.—. Probefist. gegen Nachnahme. (7082)

Dampfmolkerei Simmelsdorf bei Lauf, Mittelfr.

Gut eingeführter Weichkäsegroßhändler sucht noch wöchentlich gr. Quantum

Camembert,

vollfett, in Schachteln und Halbmondform, halbfett, in Schachteln und mager, unverpakt in Rollen u. erbittet Angebot und Muster an H. Spieffermann, Hamburg 3, Markussstr. 18. 7080

Wöchentlich 5 Zentner

prima Butter

in Tonnen 10 Mt., in ¼ Pfd.-Stk. 15 Mt. über Berliner Höchstnotiz gegen Kasse abzugeben. (7048)

Molkerei Stedersdorf bei Peine. Telefon Amt Peine 257.

Suche wöchentlich zur regelmäh. Lieferung n. 2 To. frische, kernige, ungesalzene

Molkereibutter

direkt v. Molkerei bei Bork. Gebl. Angebote mit Preisang. nach Berliner Not. erbeten unter R. W. Nr. 7075 an diese Zeitung.

Prima Schlagahne

offeriert (7053)

H. Holtorj,

Molkerei Stadt Neuhburg.

Zur Bereitung von erstklassiger Butter, suche noch täglich mehrere 100 Liter

Sahne

nach Hannover. Offerten unter Nr. 7052 an diese Zeitung.

1000 bis 1500 Liter

Vollmilch

pasteurisiert und gekühlt, evtl. auch ohne Tiefkühlung bis März 1927 nach Elberfeld gesucht. Gebl. Angebote mit Preis erbitte sofort unt. Nr. 7055 an diese Zeitung.

Suche Dauerlieferanten für 20 % Quadrat-Vimburger

und prima

Quadrat-Käse.

Angebote erbittet (7049)

W. Markert, Prenzlau (Uckermark), Siedlung 3.

Schlagsahne und Kaffeesahne

haltbare gute Qualität zur dauernden Lieferung gesucht. Angebote mit Quantum u. äußerstem Preis an

Richard Schmidt, Akl.-Ges. Sahneshmidt Berlin W. 35, Derflingerstr. 19

Wöchentlich 20—30 Zentner

Quarg

frisch, trocken und einwandfrei Käufers Fässern und 10—12 Ztr. prima Butter

laufend an fulante Abnehmer abzugeben. Offerten mit Preis Referenzen unter Nr. 6481 an diese Zeitung erbeten.

Der Molkereigehilfe

Gustav Merkel

soß als Zeuge vernommen werden. Derselbe wird um Angabe seiner Adresse dringend gebeten. (6) Central-Molkerei Westerbode b. Duderstadt.

Molkerei-Verkäufe

Um unseren Inserenten unnötige Kosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksachen weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Suche sofort kleinere reelle

Nachtmolkerei

wo einige 1000 Mark genügen. Angebote an (707)

Alfred Feist, Rathenow, Berlinerstr. 26, p., links.

Rentable

Molkerei

nicht unter 1500—2000 Liter sofort zu kaufen gesucht. Gegend Provinz Brandenburg, Sachsen, Hannover, Braunschweig, Angebote unter 7056 durch diese Zeitung.

Weise Drischkeit nach, wo die

Gründung

einer Molkerei

erwünscht ist. Der Ort liegt günstig zum Industriegebiet (Westfalen) und ist Gebäude zur Einrichtung auch pachtweise zu haben. Angebot unter Nr. 7068 durch diese Ztg.

Gutgehende

Harzkäsefabrik

in konfurrenzloser Gegend Hannover mit fester Kundschaft ist umständlicher halber zur sofortigen Uebernahme an tüchtigen Fachmann zu verpachten evtl. zu verkaufen. Es wird auch sehr viel Harz- und Weichkäse sowie Margarine umgesetzt und an der Ware sehr gut verdient. Maschinen und Geräte können bei Pacht auch käuflich erworben werden. Erforderliches Kapital Mk. 3000.— evtl. bleibt jetziger Inhaber daran beteiligt. Dreizehnmorgen großer Garten vorhanden. Offerten unter „Eilt“ 7079 an diese Zeitung erbeten.

Stadt-

oder Landmolkerei

wird sofort zu kaufen gesucht. Bar kapital sofort zur Verfügung.

H. Weigold, Jönich

bei Dessau. 7081

Kapitalkräftiger Fachmann sucht

sofort große

Molkerei

mit Käseerei zu pachten oder kaufen wo Milch frei Molkerei geliefert wird. Angebote unter R. M. 7081 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkauf!

In rein ländlicher Gegend des Münsterlandes direkt am Bahnhof mit durchschnittlich 4 bis 5000 Liter Milchlieferung täglich; Gebäude und Maschinen fast neu, großer Schweinemaststall, Mühle usw. vorhanden, für ca. 120 000 Mk. zu verkaufen. Ernstl. Reflektant. mit Kapitalnachweis erhalten Auskunft durch

Plettendorf & Co.
Münster i. W.

langjähriger tüchtiger Fachmann (30-jährige Praxis), kaufmännisch techn. durchaus erf. sucht eine **gutgeh. Molkerei** mit Milchverwand und Schweinem. Maschine muß vorhanden sein. St. mit höh. Schuln oder in der Gegend, Umgegend von Hamburg (Holtz, Hannover, Medlenbg.) Frage kommen nur wirklich le Betriebe, welche längere Zeit einer Hand sind, keine sogen. Handelsobjekte. Anzahlung 10 bis 1000 Rmk. Uebernahme sofort p. 15. November. Gefl. umgeh. Angebote, auch von Maklern, unt. N. 6820 an diese Zeitung.

Wir beabsichtigen unsere in Löhningen, Bahnstation Grieben, Sch., belegen

Molkerei

ständig halber preiswert zu verkaufen. Wohnhaus massiv, 1923 erricht., ger. Schweinestall, 1923 erricht., vorhanden. (6878) Molkereigenossenschaft Bonnhausen-Bolkenshausen.

Suche für sofort mittlere

Molkerei

Mindestquantum 500 Liter täglich, kaufen oder zu pachten. Genaue und reelle Angebote erbittet Molkerei Klein-Bernsdorf i. Thür.

Ältester erf. Fachmann sucht Stadt-

oder Landmolkerei

zu pachten, nur reelle Angebote kommen in Frage. Offerten unter N. 6827 an diese Zeitung erbeten. Ältest. Fachmann sucht m. 3-5000 Rmk. reelle Filiale od. Molkereiprojektengesellschaft zu übn. evtl. auch te. Milchverfäufert. Gefl. Ang. b. P. Schramm, Auerbeck, Krs. Hersleben. (6947)

Genossenschafts-Meierei

ist Mühle in Holstein, jährliche Verarbeitung ca. 500 000 Lt. Vollmilch, 4 Rkm. v. Bahnhof u. ca. 10 Rkm. v. gr. Industriestadt entf., umständehalber zu verk. Off. d. umg. unter N. N. 6948 an diese Zeitung zu richten.

Konkurrenzlos

Dampfmolkerei

Pommern, m. Mahl- und Schrotmühle, gr., Schweinestall, 6 Morg. land, Anlieferung ca. 1000 Liter, Wohnung, 5 Zimmer und 2 Geflüstuben, zu verkaufen. Vierzig Schweine und 2 Pferde vorhanden. Preis einschl. Ernte, Vieh und Inventar 33 000.— Rmk. bei Zins 10 000.— Rmk. Anzahlung. Das Grundstück ist hypotheckenfrei. Reflektanten wollen Anfragen unter N. 6860 an diese Ztg. richten.

Milchgeschäft

ist Grundstück und Laden in Bremen, tägl. Umsatz ca. 200 Liter Vollmilch, ferner wöchentlich bis 1 Zentner Kochkäse, zu verkaufen. Anordnung ca. 20 000.— Rmk., bei 10 000.— Rmk. Anzahlung. (6961) E. Bundgaard, Bremen, Rembertstraße 94.

Verpachtet sofort meine in Hamburg (gutes Absatzgebiet) gelegene

Sarzkäseerei

Größe ca. 100 qm. Arbeits- u. 50 qm. Lagerungsräume, mit elektr. Betrieb, Lüblers Automat u. all. Zubehör. Es kommen nur Bewerb. in Frage, die einen wirklich erstkl. Sarz herstellten u. mit Schimmelware Erfahrung hab. Als Sicherheit f. Maschinen müssen M 500.— Kautions auf einer Bank hinterlegt werden. Bewerber wollen sich bitte umgehend mit Herrn A. Rönke, Hamburg, Kielortallee 8, Telefon Nordsee 8991, zwecks Besichtigung in Verbindung setzen. Der bisherige Inhaber würde sich evtl. beteiligen. (6922)

Günstige Pachtmolkerei für Anfänger

Richtung Königsberg-Insterburg, Ostpr., an Chaussee, Handbetrieb, evtl. elektrisch, 800/1200 Liter tägl. Sommermilch, sofort abzugeben. Einrichtung muß käuflich übn. werden. Näheres Weber, Darzhmen, Gudwallersstr. Nr. 156.

Dampfmolkerei

Rüttsburg bei Norden, mit anschließendem Wohnhaus u. Garten nebst Käseerei, eingerichtet für eine Stundenleistung von 1000 Liter, wird am 26. November, 10 Uhr, bei dem Amtsgerichte in Norden (Ostfriesland) zwangsweise versteigert, wozu Interessenten eingeladen werden. (6793) Justizrat Ulfers, Norden.

Gutskäseerei

bez. Molkerei zu pachten gesucht von zahlungsfähigem Fachmann, evtl. Suche größeres Gut, 150-200 Rkhe, wo solche eingerichtet werden kann. Garantiere gute Milchverarbeitung, 50 Prozent Molke kann an Verpächter zurückgegeben werden. Für Nachweis zahle angemessene Provision. (6813) Hans Albrecht, Käseverpächter, Gut Risse, Kreis Stallupönen, Ostpr.

Suche zu sofort oder später ein Butter- und Käse- ev. auch Milchgeschäft

zu pachten oder zu kaufen. Offert. mit genauen Angaben und Preis zu richten unter N. N. 7027 an d. Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Gesucht für Radbruchflaschen, 34 Millimeter, für Pappschneiben, ein anderweitiger vorschriftsmäß.

Verschluß

für Borzugsmilch. Verbrauch ca. 500 000 Stück im Jahr. Erbitte schleunige bemusterte Angebote.

Gutsbesitzer Hansen

Waldshagen bei Plön in Holstein. Suche gebr. ab. guterh. Milchverkaufswagen f. 6-8 Verkaufsst. Angebote mit Preis erb. E. Paker, Bunzlau, Goldbergerstraße 1a.

Gesucht ein gebr. gut erhalt.

Gleichstrommotor

von 2½ bis 4 PS. Ich biete an: einen Drehstrommotor von 1 PS. für M. 50.— (6971) Adolf Binge, Wernemünde.

Homogenisiermaschine, 100 Liter, neu, sofort zu kaufen gef. Habe noch prima tiefgef. haltbare, nicht abgek. Schlagsahne

Schlagsahne

zu billigstem Tagespreise, ev. nach Berl. Butter-Not. an zahlungsfäh. ständigen Abnehmer in Sachsen abzugeben. Offerten unter Garantie Nr. 7010 an diese Zeitung.

Suche sofort geg. Kasse zu kaufen: 1 Holst. Butterfass, 400-500 Lit. Total-Inh., 1 Milchvorbereiter m. Steigvorrichtung (2000 Lit.), 1 Butterknetter, 100-120 Zentim. Durchmesser, 1 Dampferzeuger, 5-6 Quadratmeter Heizfl., wenn auch etwas defekt. Maschinen f. gebraucht sein, aber gut erhalten und betriebsfähig sein. Offerten unter N. 7030 an d. Ztg. erbeten.

Suche zwei gut erhaltene mod.

Butterform-Maschinen

für Kraft- oder Handbetrieb zu kaufen. Genaue Offert. mit Marke, Leistung und Preis an Ja. (7016) Alex Froesch, Bonn a. Rhein.

Kauf-Angebote.

Pferdewagen, 6/16, in gut. fahrbereit. Zustande, 5fache Bereifung, preiswert zu verkaufen. (7047) Wilh. Günther, Wunstorf, Feinstoffhandlung.

Schnell-Lastauto

1½-2 T., off. Pritsche, verkauft für 2000 Rmk. umständehalber W. Schirmer, Berlin-Reinickendorf-Ost, Schiller-Promenade 52, Telefon Reinickendorf 1242.

Homogenisiermaschinen

2 Schröder, ab 50 bis 2000 Liter, tadellos, verkauft günstig (4586) E. C. Modes, Berlin-Neukölln.

Reinigungsstummel

„Westfalia“, R. G. R., 4000 Liter Stundenleistung, wenig gebr., wird, weil unentbehrlich geg. annehmbar. Preisgebot verkauft. (7012) Milchzentrale Babenhausen Ernst Winkelmann

Babenhausen (Schwaben).

Gut erhalten, teils neu, zus. für 200 Mark abzugeben, ohne Fracht und Verpackung:

- 1 Quargmühle,
- 1 Bottich,
- 1 Milchtopf,
- 4 Käsejangen,
- 80 Kisten.

E. Herms, Burg b. Magdeburg, Grünstraße 21. 6998

Autom. Lichtanlage

für ca. 20 Brennstellen, Dynamo, Schalttafel und Batterie Rmk. 486.— einschl. Verpadg., sofort lieferbar. Liste R. Otto Rud. Reichert & Cie., Hannover 15. (6981) *****

1 Holstein. Butterfass

(Teakholz), 300 Lit. Verbutterung, f. ein Butterknetter, Durchmesser 1,20 m, beides noch sehr gut erhalt. und betriebsfertig, sofort billigst zu verkaufen. Molkereigenossenschaft Klützow, Kreis Schivelbein. (6888)

Wegen Vergrößerung meiner Anlage habe ich abzugeben

1 Drehstrom-Motor

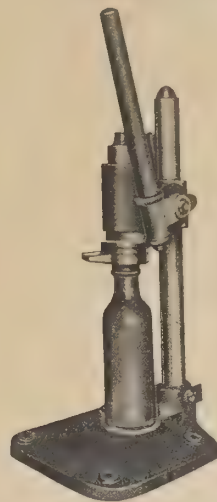
5-6 PS., 220/230 Volt, mit Anlaßer und Schalttafel. (6911) Molkerei Beltheim a. F., Kreis Halberstadt.

Kisten

in jeder Ausführung (Käsekisten, Eierkisten usw.), Käsehorden empf. Wilh. Bräder, Kistenfabrik, Hildesheim.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381) E. Schumacher, Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.



Kronkappen-Verschlußmaschinen

für Handbetrieb in verschied. Ausführungen Kronkappenverschlüsse und Flaschen liefert

Continental Handelsgesellschaft für Industrie Aktien-gesellschaft, Dortmund.

Milchtannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungen-gegenstände usw. liefern in der bek. bekannten Güte (1811) Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hildesheim, Ob.-Schlef.

Rahmreifer

400 Liter, Althorn ganz neu, weil zu klein, sehr billig. Off. unter Nr. 6763 durch diese Zeitung.

Bin dauernder Lieferant der best bez. und anerkannten

Ostpr. Läufer Schweine im Gewicht von 60-100 Pfd. von 30 Stück aufwärts bei billiger Preisberechnung ab Ostpr. Station gegen sofortige Kasse. (6771) G. Kroll, Viehhandlung, Stallupönen. Telefon 293.

Sarzer Käsekisten

aus Nadelholz, sauber und stabil (Kreissägefeinschnitt) genagelt, i. jed. gewünscht. Größe gibt billig ab Ernst Rothkirch, Kistenfabrik, Kreibitz i. Schl. 5054

Käsewannen

werden sauber und preiswert an Ort u. Stelle bei billiger Berechn. verzinst unter Verwendung von reinem engl. Zinn als Spezialarbeit. Postkarte genügt. (152) Wilhelm Heise, Alempnerstr. Nordheim i. Hann.

Quargjäck

Seih- und Käsetuch, empfiehlt Emil Fritzsche, Zittau i. Sa., Georgstraße 7.

Zur Verzinnung

von Baktereuren, Dampfzinnwannen u. Bakfässen usw. an Ort und Stelle. Zinnung lief. pa. bleifreies Stren- zinn nebst Gebrauchsanweisung. sende tüchtige, mit d. Arbeit vertr. Monteure. Im Falle d. Selbstver- Internationale Metallwerke Georg Sindermann Naamig, Stedde Sagan. Liegnitz

Milchkannen

Steddeckel, 20 Liter zu Rmt. 9,50
Bügelverschl., 20 Lt., zu Rmt. 10,50
liefert nach wie vor in kräftiger
Ausführung u. prima Verzinnung
Milchkannen-Vertrieb Schöppensiedt
Jedes Quantum sofort lieferbar.

Käsefisten sowie □ = Käsefisten

liefert prompt und preiswert
Max Grondei, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.

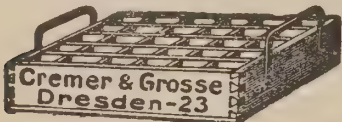


Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Forarut 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

Neumärkische Kistenfabrik
□ Käse-Kisten
Butter-Kisten
Liefert
gut u. billig
von
Schleusen u.
Thüringen
die



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

7 PS. =

Dampfmaschine

mit 16 Dampfessel,
betriebsfähig mit Transmissionen
haben preiswert abzugeben
C. Pfannenberger & Co., Dessau.

**Molk.-Einrichtung
od. Einzelmaschinen**
kauft sofort (kein Altsen), Leitzg.
1500 Liter stündlich.

Milchwege, Vorwärmer oder
Wärmeaustauscher, Zentrifuge,
direkt. Antr., Rahmpasteur, Ma-
germilchpasteur, 2 Milchkühler, 2
Milchpumpen, Rahmreifer, But-
terfertiger, 2/300 Lit. Verbutter.,
4 Milchbassins, 500/800 Lit., Kä-
sewanne, 5/600 Liter, Dampfer-
zeuger, Wasserpumpe, Elektro-
Motor und sämtl. Milch, Wasser-
u. Dampfrohre, Transmissionen.
Genauer, fester Preis erwünscht.
Bahngünstig, Stat. Wittstock, Ost-
Prignitz. (6936)
Walter Fründt, Molkereifachmann,
Waren (Märk.).

Milch-Flaschen



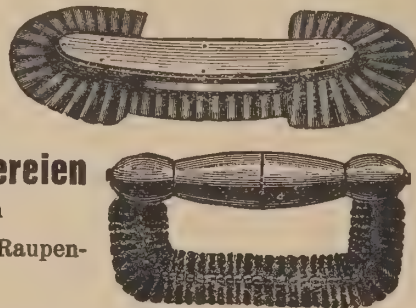
Action-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro Düsseldorf, Schadowstrasse 30

Molkereibürsten

mit Deckel
in Wurzel, Piassava, Union
Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion
in einfacher und doppelter Raupen-
ausführung



in nur prima Qualität
liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.
Oelser Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga
Oels i. Schl., Fernsprecher 298.

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: Berlin - Stralau

Zweigwerke:

Rauscha O./L., Rädnitz a.O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügel-
verschluß, mit und ohne Schrift
(sandgeblasen oder eingeblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes
Angebot!



— 1000 —

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
und behandelt auf 260 Seiten
alles, was ein junger Molkerei-
fachmann wissen muß. Preis
5.— Verlag für Molkereibüro-
hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
stadt-Übersdorf. (5366)

Hygienische Milch- flaschenverschlüsse.

Schmidt & Co., A.-G., Elberfeld.

Butterfässer,

nur einmal gebrauchte und vollst.
saubere offerieren zu Mk. 0,70 per
Stück ab Leipzig. Unverbüßtheit
kosten die Fässer nur Mk. 0,35 je
Stück. (6698)

Gotthelf Michaelis & Co.,
Buttergroßhandlung,
Leipzig, Kohlgrabenstr. 1/3.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Elsengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhande-
ner Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Zahlungshalber verkaufe ich sof.
gegen Kasse, zusammen od. einzeln:

- 1 neue Schreibmaschine, kompl. 150.— M
 - 1 1 PS. Motor, fast neu, gebrauchstüchtig, kompl. mit Anlaßer und Schalttafel 80.— M
 - 1 Engelmännische Käseformmaschine wie neu, 6 St. Form. 120.— M
 - 1 Milchwagen für 20 Kannen, 100.— M
 - 1 Transmission, 260 lang, 40 mm. Durchm., Hängelager 40.— M
 - 1 Milchvorwärmer mit Unterf., tabellos imstande, für 1000 Liter Stundenleistung 80.— M
- oder geg. einen 1000 Lt. Stundentl. Dampfvorwärmer zu tauschen.
Eilofferten unter Nr. 6806 an diese Zeitung.

Wegen Betriebsveränderung sof. zu verkaufen kleiner

Ultra-Butterfertiger,
600 Liter Rauminhalt, 240 Liter Rahmjüllung. 6861
Gutsverwaltung Großbeeren,
Krs. Teltow.

Butter, Käse, Quarg.

Prima Salz- und Spitzkäse
in 3 Pfd.-Kisten liefert ständ. zu
billigst. Tagespr. geg. Nachnahme.
Karl Wuttke, Käseerei, Piegeln.

800—1000 Liter tiefgekühlte

Rohmilch

nach Berlin zu pachten gesucht. An-
gebote unter Nr. 6959 an diese
Zeitung erbeten.

20 Zentner

Molkereibutter

feinste fernige Ware, pro Woche
lucht nach

Gust. Friede, Hannover,
Marienstraße 28,

Buttergroßhandlung,
Fernruf: Nord 3145. Telegr.-Adr.:
„Butterhaus“.

Quarg

frisch, trocken, buttermilch- und
metallfrei, gegen Kasse wöchentlich
12 Zentner abzugeben und bitte
um Preisangebote unter Heßen Nr.
7042 an diese Zeitung.

Milch
ringfrei, dauerpasteurisiert und tief gefühlt, bis
3500 Liter
und mehr abzugeben. Angebote unter Nr. 7025 an diese Zeitung.

Wöchentlich große Posten
prima goldgelbe Harzer Käse
prima -Käse, schöne speckige Ware
in Kisten zu 70 und 30 Pfund
zu billigsten Tagespreisen abzugeben. (6970)
Niederschlesische Käsefabrik G. m. b. H., Piegelnitz.

Suche wöchentlich trockenen
Quarg
Tilsiter halbfett, Camembert und
Romadur
zu kaufen. Preisangebote erbeten.
H. Boed, Schneidemühl,
Lange Straße 25. (7008)

Pa. Molkereibutter
jede ständig zu kaufen, wöchentlich
4 Tonnen, auch übernehmen den
Vertrieb von prima
Stückenbutter.
Offerten mit Preis n. Not. an
Centralmolkerei Bernburg a. S.
Habe circa 20 Zentner frischen,
trockenen, buttermilchfreien

Sauermilchquarg
in Käufers Tonnen gegen Gebot
abzugeben. Probefässer geg. Nach-
nahme. (7006)
Otto Riemann, Düsseldorf,
Ellerstraße 64. Fernruf 3339.

Habe Bedarf in
Speisequarg
biete höchste Preise, prompte Ab-
rechnung, pa. Referenzen. (7005)
Weichkäsefabrik Gebr. Herms,
Hamburg 9, Zeughausstraße 56.
Merkur 410.

Erbitten bemusterte Angebote in
Steinbuscher,
Dessertkäsen
und Camembert.
„Cema“, Berlin W. 35,
Lützowstraße 71. 7004

Blauschimmelfäse
Prima Harzer
(100 Gramm) in größeren Mengen
an zahlungsfähige Käufer abzugeb.
Offerten mit Preis. (6996)
Molkerei Groß-Heere,
eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht
in Groß-Heere.

Ein Posten
Vollmilch
zu sofort gesucht. (6992)
Kurt Lindorf, Milchgroßhandlung,
Berlin-Weichensee,
Gustav Adolfsstraße Nr. 162.

Prima Harzkäse
hat noch laufend abzugeben. An
unbekannte Käufer gegen Vorkasse
oder Nachnahme (6999)
Käsefabrik H. Schaab Nachf.,
Inh. Walter Boes,
Beinum bei Salzgitter.

Suche laufend pro Woche echten
Schles. Stangenkäse,
3 Zentner, zu kaufen mit Preisang.
F. Hönig, Löwenberg in M.,
Käsefabrik. 6988

1 bis 2000 Liter gute, möglichst
dauerpasteurisierte
Vollmilch
auf Jahresabschluss n. Berlin gef.
Off. u. Nr. 6990 an d. Ztg. erbeten.
Suche wöchentlich 10 Zentner
Quarg
zu kaufen. Derselbe muß frisch,
trocken und metallfrei sein. Kasse
sodort. Angebote erbittet (6963)
Molkerei Neuenbrunnen,
Bez. Bremen. Rich. Schulz.

Tägl. 30 Liter 30-32prozentige
Schlagjahne
in Käufers Kannen abzugeb. An-
gebote mit Preis unter Nr. 6967
an diese Zeitung.

Westfäl. Molkerei sucht für die
Wintermonate noch täglich circa
1000 Liter einwandfreie
Vollmilch
gegen guten Preis, es kommt evtl.
auch rohe Milch in Frage, bezw.
ohne Tiefkühlung. Auf Wunsch
Sicherheit und Kannenstellung.
Gefällige Offerten unter Nr. 7017
„Westfalen“ an diese Zeitung.

Feinste
Thür. Stangenkäse
in 60er Packung, preiswert abzug.
M. Gliewe, Halleische Käsefabrik,
Halle a. S., Berlinerstraße 7.
Fernruf 28 373. (6991)

Täglich frischen
Speisequarg
versendet in Kannen v. 40 Pfund,
a 25 Pfg., gegen Nachnahme.
H. Schuler,
Molkerei in Biersen, Rhld. (7011)

Pa. Molkereibutter.
Ich suche für regelmäßige Dauer-
lieferung wöchentlich 6 Tonnen
ganz frische, prima
Molkereibutter.
Zähle je nach Gegend Berl. Höchst-
notierung, evtl. auch mehr, ab Ver-
sandstation. Kasse sofort evtl. auch
im voraus oder gegen Sicherstell.
und garantiere für regelmäßige
prompte Abnahme. Lieferung ab
mitteldeutsch. Station bevorzugt.
Sodort auch aus Norddeutschland.
Bitte auch gef. Angebote unter G.
Nr. 6982 an diese Zeitung.

Prima
vollfetten Tilsiter
gibt rollenweise gegen Barzahlung.
ab (7032)
E. Schmidt, Molkerei Hoppenau,
Neufirk-Adg., Kreis Elbing.

Quarg
nur beste Ware, wöchentlich 15 bis
20 Zentner, vom Dauerlieferanten
zu kaufen gesucht, möglichst Nähe
Hildesheim, Hannover od. Braun-
schweig. Offerten unter B. 3. Nr.
7023 an diese Zeitung.

Käsefabrik, die einen sehr guten
Harzkäse herstellt, sucht noch für
Großkisten
20 Zentner Quarg
wöchentlich zu verarbeiten gegen
geringen Lohn. Quarg muß ge-
liefert werden. Angebote unter
B. M. 7022 an diese Zeitung.

Suche
die Vertretung einer erstklassigen
Oldenburger
Markenbutter,
evtl. Jahresabschluss und Ueber-
nahme der gesamten Produktion.
Beste Referenzen. (7021)
Herm. Knopke, Bremerhaven,
Buttergroßhandlung,
Telefon 647.

Suche wöchentlich regelmäßig 2
Tonnen feinste
Molkereibutter.
Gef. Offerten und Preisangabe u.
Nr. 7020 durch diese Zeitung.

Quadrat-Käse,
frisch v. Salztisch, kauft laufend
wöchentl. 4-5 Ztr., prompte Reg.
Molkerei Hardenbed, Udermark.

Kleineren Posten qualitativ gute,
leicht gefaltene

Kühlhausbutter
billig abzugeben. Gef. Anfragen
erb. unter Nr. 6879 an diese Ztg.

Suche Abnehmer für unsern pa.
Tilsiter Vollfettkäse
bei einem wöchentlichen Quantum
von 3-6 Zentner gegen Kasse. Off.
zu richten an (6929)
Gutsverwaltung Abt. Pammern
bei Rastten, Rrs. Löben, Ostpr.

Suche 3-4000 Liter
Magermilch
zu pachten, welche an Ort u. Stelle
zu Weichkäse verarbeitet werden f.
Geeignete Kellerräume müssen vor-
handen sein. Gute Verwertung zu-
gesichert. Offerten unter Nr. 6951
an diese Zeitung.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentlich regelmä-
ßig ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
Erbitten Preisangebote. (6177)
Edwin Köner, Käsefabrik
Schönau b. Leipzig.

Die Molkerei und Käsefabrik
Michelstadt (Hessen)
sucht noch Abnehmer (auch Ver-
treter) für ihre
prima Mainzer- und
Harzkäse.

Probefässen unter Nachnahme zum
billigsten Tagespreis. (6640)
1500 Liter

Vollmilch
pasteris., evtl. auch ohne Tiefkühlung
nach Köln gesucht. Angebote unter
B. B. Nr. 6759 an diese Zeitung.

1000 bis 2000 Liter prima past.,
tiefgeföhlt

Vollmilch
für Köln gesucht. Angebote unter
R. R. Nr. 6760 an diese Zeitung
erbeten.

Molkerei mit gr. Buttervertrieb
sucht auf Jahresabschluss gr. Posten
S a h n e
zum verbüttern. Entfernung spielt
keine Rolle. Offerten unter R. W.
6499 an diese Zeitung.

Gute haltbare
Schlagjahne
und homogenisierte Kaffeejahne
gibt jedes Quantum in Käufers
Kannen ab. (6796)
Dampfmolkerei Großwüde,
Lehrter Bahn.

Schlagjahne,
Kaffeejahne,
Butter
u. Frühstückskäse
in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Frühstückskäse
Stück ca. 120 Gr., in Kisten zu 45
Stück, sucht noch 2000 Stück zah-
lungsfähiger Abnehmer. Angebote
mit Preis unter Nr. 6835 an diese
Zeitung.

Haben wöchentlich 1-2 Faß
Quarg
ohne Buttermilchzusatz abzugeben.
Erbitten Angebote. (6828)
Molkerei Hohenreindorf,
Station Tantom (Pomm.)

Pa. Emmentaler und
pa. Tafelbutter
sucht zu kaufen
Frieda Flohr, 6441
Butter- und Käsehandlung,
Görlich i. Schl., Reuterstraße 23.

Prima süßen
Speisequarg
p. Ztr. 21.- Mt., hat noch abzug.
Molkerei Rattner bei Breslau.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
Piegelnitz.

Käsegroßfirma
sucht noch einige leistungsf. Molke-
reien zwecks regelm. Lieferung von
Weichkäse, insbesondere viertel- od.
halbfetten Camembert,
loje ohne Verpackung. Angebote u.
H. G. 5761 an Rudolf Mollse,
Hamburg 1. (6701)

Erbitten Angebote und Probefas-
sen von (6904)
Spezialitäten der
Weichkäsebranche.
Butterhandlg. M. Friedrich
Glauchau i. Sa., Brüderstraße 17b.

Kuhkäse,
Steinbuscher vollfett,
prima einwandfreie Ware kaufen
laufend gegen prompte Kasse.
Paul Hermann Wolf, Käsegroßhol.
Berlin NW. 21, Dreyßstr. 13
Fernruf Moabit 5371.

Probefassungen erbeten n. Ver-
lin-Moabit bahnlagernd. (6906)
e. G. m. u. H.

Vollmilch
tägl. 1000-1200 Liter auf Jahres-
abschluss nach dem Industriegebiet
zu vergeben. Angeb. erb. (6885)
Molkerei Lingen a. Ems

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Welche Molkerei kann mir pa.
Buttermilchquarg
liefern als Speisequarg. Preisoff.
erbeten an Molkereiprodukten
Arno Wunderlich,
Zwickau i. Sa.,
Osterweihstraße 12. Ruf 765.

Suche wöchentlich 10 Zentner pa.
Sauermilchquarg
Kasse nach Wunsch. Offerten mit
Preis an (6969)
H. Schmidt, Käsefabrik,
Gr. Paschleben in Anh.

Molkerei
und Weichkäsefabrik
Spez.
vollfett. Camembert.
Gehrke & Nidel, Bremen,
Rohstraße 26. Rol. 434.

Weichkäse
ca. 80 Gramm, mit wenig Fettgeh.
in Pergamentpackung laufend zu
kaufen gesucht. Offerten unter Nr.
6937 an diese Zeitung.

500 bis 1000 Liter
Vollmilch
täglich, dauererhitzt u. tiefgeföhlt,
nach Industriestadt Mitteldeutschl.
gesucht. Gute Bahnverb. vorhand.
Offerten auf fester Preisbasis oder
nach Berliner Notierung erbeten
unter B. 6939 an diese Zeitung.

Pa. Auslandsquarg
frische, metallfreie und trockene
Ware regelmäßig in Waggons
und Stückgutabladungen ab Boden-
bach abzugeben. Heutiger Tages-
preis f. Waggonsladung. Mt. 22.-
unverp. Anfragen erbeten unter
„Quargimport“ 6935 an diese Ztg.

Steinbuscher-Tilsiter-Quadratkäse
Großhandelsvertreter
eingetragene Firma, übernimmt d.
Vertretung Leistungsf. Molkereien
für den Platz Stettin. Offerten u.
Nr. 6266 an diese Zeitung erbeten.

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Bolzau, Harsum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern ä. erst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

in Tonnen Mt. 12.—, in ½ Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben

Gust. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg,
Jakobstr. 50. Telefon 8744.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golssen N.-L.

Julius Klockgeter,

S. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (3788)

Molkereibutter.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

Schlagsahne

Hannoversche Molkerei hat noch
täglich 500—600 Liter Stallfüt-
terungsahne nach dem Industriege-
biet, Berlin, Hamburg od. Bremen
abzugeben. Angebote erbeten unt.
5637 an diese Zeitung.

Schlagsahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt,
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Risten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Ankum, Bez. Osnabrück.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse
Quarg

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinde, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Max Meyer & Max Horn, Hamburg 8

Käse- und Lebensmittel - Großhandlung

Telegramm-Adresse: Maximax, Fernspr. Roland 8210—8211

suchen Verbindungen mit Molkereien (3506)

Erste Referenzen.

Käse-Spezialitäten.

Wir offerieren aus eigener Fabrikation zu billigsten Preisen
ii. Tilsiter Käse, ¼ u. ½ fett ohne Rinde, in Stann. i. ca. 4 ½ Pfd.-Blocs
ii. Tilsiterartkäse, ¼ fett und ½ fett, in ca. 9 Pfund-Broden,
feinsten Schweizer, vollfett ohne Rinde, in ca. 4 ½ Pfund-Ristchen.
Sämtliche Käseforten sind pasteurisiert, scharf und nahrhaft. Man
verlange Angebot! — Solvente Vertreter, welche Konsign.-Lager unter-
halten können, überall gesucht. (6965)

Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft, Hamburg, Eidelstedterweg 75
Abteilung Käsefabrik.

Anbiete 25 Tonnen

la Standquarg

3 Proz. gefalzen, ab Station Magdeburg, auch Einzeltonnen, und erbitte
Preisangebote unt. N. N. 6815 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wöchentlich mehrere Tausend Risten

prima Mainzer Käse

verkauft zu billigsten Tagespreisen in folgenden Packungen (6949)

kleine Mainzer, ca. 3 Pfund = 60 Stück

Mainzer Bauern, ca. 6 Pfund = 60 Stück

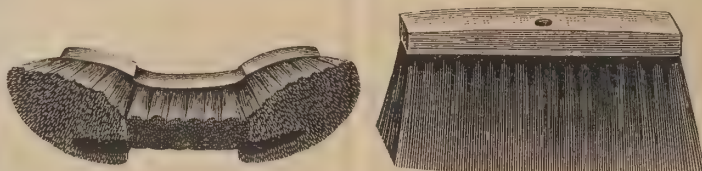
Mainzer Faust, ca. 8 Pfund = 60 Stück

Dampfkäseerei Velpo G. m. b. H., Velpo i. W.

An allen größeren Plätzen solvente Vertreter gesucht.

Unbekannte Vertreter erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder
nach Aufgabe von prima Referenzen.

Molkerei- Bürsten und Besen



aus bestem Material.

Preise:

Wurzelbürsten Nr. 2, echt Reiswurzel Stück Rm. 1.05

Fiberbürsten Nr. 3, weiß „ „ —.90

Fiberbürsten Nr. 3a, grau mit Bassine,
etwas steifer „ „ —.90

Plassavabesen 6x15 Reihen, schöne
volle Ware „ „ 1.25

Plassavabesen 6x15 Streifen,
extra steif „ „ 1.35

Fiberschrubber in großer Form, weiß
oder grau „ „ —.90

Plassavaschrubber, große Form „ „ 1.05

sofort lieferbar

aus eigener Herstellung

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Gust. Fricke,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Del. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten

feinste Molk.-Butter

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter

milch. Molkereien, denen a

dauernder Lieferung gelegen i

wollen bitte nebst Preisangab

mit uns in Verbindung trete

Prompte Kassenregulierung. (58)

Michael Greiner & Sohn, Käse

Knauthain, Bezirk Leipzig.

Station Knauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann

Bunzlauer Käsefabrik

Bunzlau i. Schles.

Molkerei günstig gelegen z. In-
dustriebezirk, hat ab 15. Okt. noch
1000—1500 Liter prima gereinigt
dauererhitzte u. tiefgeföhlt

Volkmilch

auf Jahresabschluss abzugeben. Di
Milch kommt auch im Sommer stet
einwandfrei an. Angeb. unter M
B. 5655 an diese Zeitung.

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geföhmt, mit M
10.— unter Berliner Höchstnot
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Laufend auf Abschluss zu 15 Proz.
üb. Berlin. Notiz pa. Oldenburger

Markenbutter

aus erstklassiger Molkerei in 1.1
Pfd.-Stücken abzugeben. Angebote
unter Nr. 5699 an diese Zeitung.

Wilhelm Glammann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und

Großhandel

gegründet 1899.

Sarzer Spitzkäse

hat regelmäßig abzugeben (6598)
Carl Olsen, Berl.-Reinickendorf-O.
Fernruf Reinickendorf Nr. 3405.

Gebr. Scheffler,

Butter- und Käse-Import,

Berlin O. 27,

Wallner-Theaterstraße 42

suchen Verbindungen mit Molk-

ereien zwecks Bezug von (6657)

Butter und Käse.

Sparen ist das Gebot der Stunde

Wir geben unsere altbewährte Qualitätsware in nahtlosen und garantiert rostfreier Verzinnung auf kurze Zeit zu folgenden Ausnahmepreisen ab.

Milchtransportkannen 10	15	20	30	40	50	Liter	mit Bügelverschluß ca. 6 1/2	7	8	10 1/2	13	15 kg schw.
mit Steckdeckel	ca. 5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2 kg schw.	zu Mk. 7.75 8.75 10.50 14.70 17.50 22.10					
zu Mk. 6.25 7.75 9.25 13.45 15.10 19.—							Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei-					

Nutzen Sie diese Preise aus!

Decken Sie nicht nur Ihren augenblicklichen Bedarf, sondern kaufen Sie zu diesen fabelhaft billigen Preisen auch für die bevorstehende Saison.

Im Ziel kommen wir Ihnen weitgehendst entgegen.

Aufträge befördert unter Nr. 6825 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Quarg
metallfrei und trocken und alle Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin, Bismarckstraße 17.

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung, Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Ng. 8869.

1000 Kist. Handkäse
ab wöchentlich noch an zahlungs-übige Abnehmer abzugeben.
Hr. Kiepenhausen, Käsefabrik, Cassel-B. (10063)

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

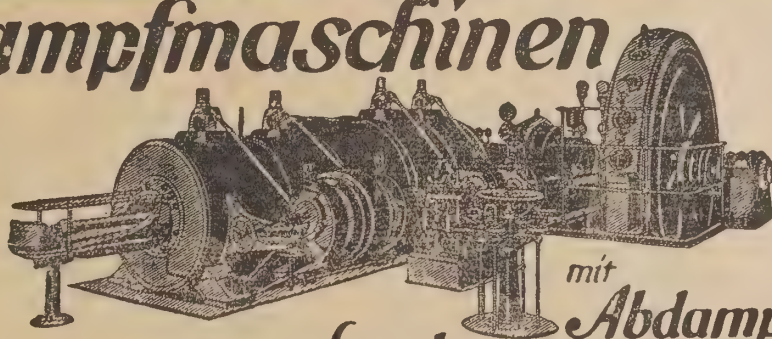
Spezialität goldg., hellbl. Speigigen harzer-
Rainzer-
d. Bauern-
H. Faust-
Chür. Stangen-
Spitzkäse
Der Handkäse

Käse
sefern preiswert und prompt unt. Nachnahme, auch in klein. Posten
Janzer & Volzau, Käsefabrik, Harsum i. Hann.
Wo noch nicht vertreten, zuverl. Vertreter bezw. Käse- u. Großlisten sucht. Preisliste einfordern.

Einwandfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal, Telefon 231.

Möller

Dampfmaschinen



mit Abdampf- und Zwischendampfverwertung

K. U. TH. MÖLLER G. M. B. H. BRACKWEDE I. W.

Butter-Bestell-Blocks



Je 50 oder 100 Blatt, perforiert, numeriert von 1-50 und 1-100 ab Lager sofort lieferbar.

Durch Massenherstellung dieser Blocks besonders billig.

Man verlange bei jedem Drucksachen-Bedarf unser Spezial-Angebot.

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim
Größte Spezial-Druckerei für das Molkereigewerbe

Wir haben lauf. größere Mengen **Weichkäse** abzugeben. Probepakete von 25 Stück Inhalt an gegen Nachnahme. Ebenfalls geben wir noch **Schlagsahne** (2493) ab.

Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Postlehen a. H.

Trockenen **Quarg**
metallfrei, kauft laufend gegen Kasse. (6357)
M. Stodhoff, Käsefabrik, Bremen, Stephanitorsteinweg 44.

Va. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluss geg. sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1, Nordstraße 141.

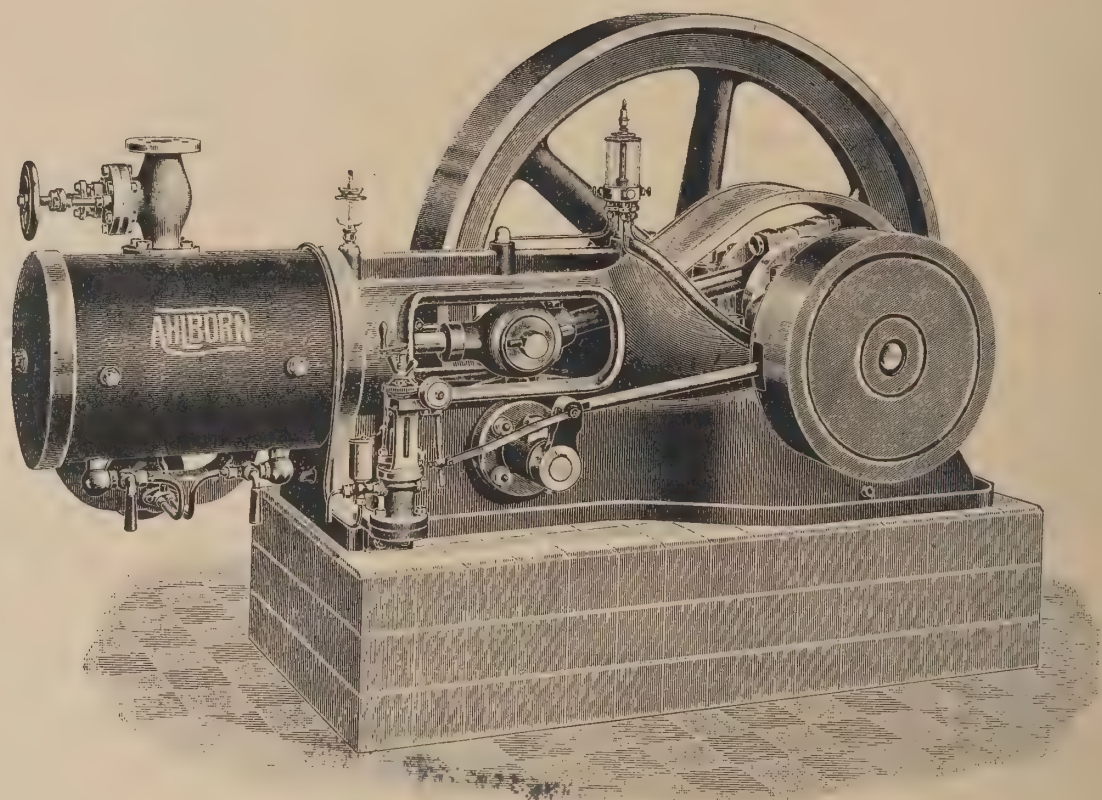
Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und **Rotkulturen**

sowie Weiß- u. Blauschimmelkulturen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber
Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Vollkommenste Dampf-Maschine



Diffusor-Steuerung Patent Gutermuth

Höchste Leistungsfähigkeit — Sparsamster Dampfverbrauch
 Beste Regulierfähigkeit — Größte Betriebssicherheit
 Kleinste Schieberabmessung — Schieberdichtung ohne Ringe
 Geringster Verschleiß der Steuerungsorgane,
 daher lange Lebensdauer

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig — Lübeck — München

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inland-Verleger.
Preis: 21.38. Sonntags geschlossen. Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsmark nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigelegt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

132

Hildesheim, den 11. November 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

1. Film im Dienst der Milchwirtschaft. Von Professor Rahn, Kiel.
2. Milchaufkommen in rheinischen Molkereien und deren Beteiligung an der Milchver-
sorgung im ersten Halbjahr 1926. Von Molkerei-Instruktor C. Schwarz-Bonn.
3. Milge und teure Eiweißfuttermittel.
4. Butter.
5. Milchbau. Der deutsche Markt für Milch und Molkereierzeugnisse im 3. Quartal 1926. —
Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. — Haftet für minderwertige Milch der
Aushalter oder der Milchhändler? — Tarabehandlung bei der Verzollung von
Butter. — Verkaufszwang für Waren im Schaufenster. — Produktions- und Absatz-
verhältnisse für Molkereierzeugnisse in Ägypten.
6. Milch- und Genossenschaftsregister.
7. Milchsaal. Ueber die Wasserstoffionenkonzentration der Milch. — Frachtberechnung für
Eis als Wärmeschutzmittel. — Trinkt Milch! — Wie schützen sich die Molkereien
gegen die Einwirkungen des Frostes im Winter. — Ein erfolgreicher Molkereitumbau.
— Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens.
8. Milchfabriken. — Marktberichte.

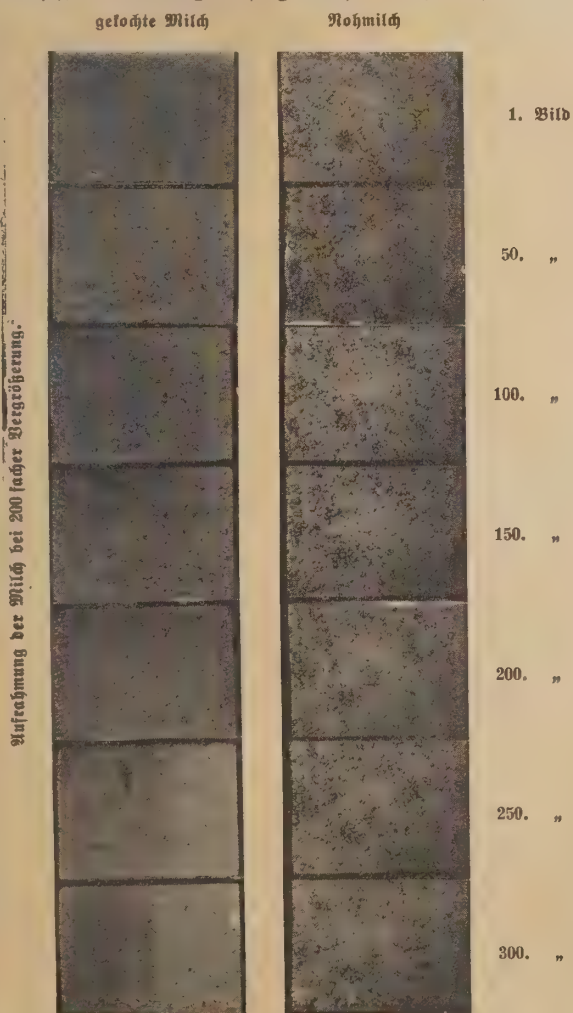
Der Film im Dienst der Milchwirtschaft.

Von Professor Rahn, Kiel.

Es gibt Menschen, welche grundsätzlich nicht ins Kino gehen,
weil die Fülle von Ritzsch, von mundgerecht gemachter Lusternheit und

erlockend ge-
bildeten Ver-
lehen sie an-
dert. Sie mö-
gen zu 99 Proz.
nicht haben, die
Menschheit heut-
tage hat ein
edelhaftes Ge-
schick, alle guten
Singe durch Miß-
brauch in ihr
Gegenteil umzu-
kehren, z. B. Mi-
schol, Automo-
bile, Sport. Aber
drüber sollte
man nicht ver-
gessen, daß das
bewegliche Licht-
bild an sich doch
etwas sehr gutes
ist, und daß man
schöne und
deutliche Bilder zeig-
en kann. Auch
die Wissenschaft
hat großen Nutzen
an der Kinema-
tographie, und von
der Anwendung
auf die Wissen-
schaft von der
Milch soll hier
die Rede sein.

Es handelt
sich nicht etwa
um einen Wer-
befilm, sondern
um wissenschaft-
liche Untersu-
chungen milchwirtschaftlicher Probleme, die ohne dieses Hilfsmittel
nicht oder nur unvollständig studiert werden können. Den Film be-

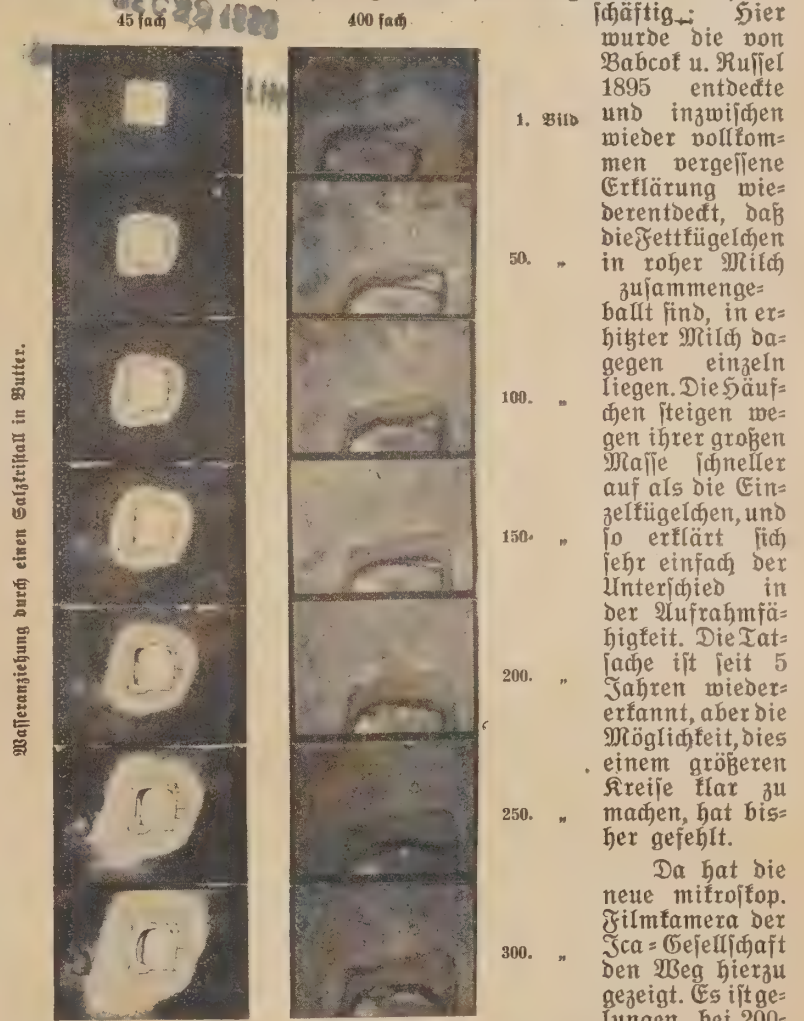


Aufnahme der Milch bei 200 facher Vergrößerung.

Wasseranziehung durch einen Salzkrystall in Butter.

nutzt man in der Wissenschaft immer dann, wenn eine Bewegung
oder Veränderung zu schnell oder zu langsam sich vollzieht. Durch
geschickte Auswahl der Aufnahmezeiten ist es möglich, die Geschwin-
digkeit im Film zu regeln, daß sie deutlich erkenntlich wird.

Das physikalische Institut der Kieler Forschungsanstalt hat sich
schon lange mit der Aufrahmung von roher und gekochter Milch be-



facher Vergrößerung das Aufsteigen der Hausen und Einzeltügelchen in
roher und erhitzter Milch im Film aufzunehmen, und es ist rechtspäßig,
auf der Leinwand zu sehen, wie die Fetttügelchen nach oben krabbeln,
wie die größeren an den kleineren vorbeihasteten, und wie die Häufchen
die Einzeltügelchen überholen. Der Film dient nicht nur für Vor-
führungen, sondern es kann auch die Geschwindigkeit jedes einzelnen
Fetttügelchens auf dem Bilde für sich gemessen werden. Als Beispiel
sind hier einige Bilder angeführt, und zwar das 250., 100., 150.,
200. usw. Bild. Wenn man eine Anzahl Bilder ausläßt, ist ein Auf-
steigen der Fetttügelchen deutlich sichtbar.

Sehr viel schwieriger war ein anderer mikrokinematographischer
Versuch. Herr cand. agr. Bohnen hat bei seinen Untersuchungen über
die Wasserverteilung in der Butter auch den Einfluß des Salzes auf
die Wassertröpfchen gemessen. Es handelt sich hierbei um recht lang-
same Vorgänge, und schließlich wurde die Filmkamera zu Hilfe ge-
nommen. Es war durchaus nicht leicht, ein Präparat so herzustellen,
daß die Butterschicht dünn und durchsichtig genug zum Photographie-
ren war, der Salzkrystall nicht zu groß und nicht zu klein, die Wasser-
verteilung der Butter normal, und die Geschwindigkeit des Photo-
graphierens richtig. Weit mehr als 100 Präparate wurden gemacht,

schäftig. Hier
wurde die von
Babcof u. Russell
1895 entdeckte
und inzwischen
wieder vollkom-
men vergessene
Erklärung wie-
derentdeckt, daß
die Fetttügelchen
in roher Milch
zusammenge-
ballt sind, in er-
hitzter Milch da-
gegen einzeln
liegen. Die Häuf-
chen steigen we-
gen ihrer großen
Masse schneller
auf als die Ein-
zeltügelchen, und
so erklärt sich
sehr einfach der
Unterschied in
der Aufrahmfä-
higkeit. Die Tat-
sache ist seit 5
Jahren wieder-
erkannt, aber die
Möglichkeit, dies
einem größeren
Kreise klar zu
machen, hat bis-
her gefehlt.

Da hat die
neue mikroskop.
Filmkamera der
Isca-Gesellschaft
den Weg hierzu
gezeigt. Es ist ge-
lungen, bei 200-

ehe an die Aufnahme gedacht werden konnte, und Beharrlichkeit hat zum Ziele geführt. Bei 45 facher und bei 400 facher Vergrößerung sind Aufnahmen gemacht worden, welche recht hübsch zeigen, wie die Wassertröpfchen in der Nähe des Salzkristalls zu schrumpfen anfangen, immer kleiner werden und schließlich verschwinden. Zu gleicher Zeit verwandelt sich der Salzkristall langsam in Flüssigkeit. Auch dieser Film ist zunächst zum Studium verwandt worden, alle Wassertröpfchen sind nach ihrer Größe und dem Zeitpunkt des Verschwindens gemessen. Aber außerdem ist es ein interessanter Lehrfilm, auf dem man in wenigen Minuten alles sieht, was in der Butter nach dem Salzen in 3—8 Stunden vor sich geht.

Nachdem die Negativfilme einmal hergestellt sind, ist die Herstellung der Vorführungsfilme verhältnismäßig billig. Der Film über die Aufrahmung (49 Meter) kann mit Text für 40 M abgegeben werden. Der Film über die Wirkung des Salzes auf die Butter ist etwas länger und kostet 50 M. Die Forschungsanstalt Kiel wird den Film auch ausleihen.

Das Milchaufkommen in rheinischen Molkereien und deren Beteiligung an der Milchversorgung im ersten Halbjahr 1926.

Von Molkerei-Instruktor C. Schwarz-Bonn.

Es bedarf gewiß keiner besonderen Begründung, welche große Bedeutung eine einigermaßen zuverlässige Statistik über das Milchaufkommen in den Erzeugergebieten und dessen Nutzung, namentlich soweit es sich dabei um die Frischmilchversorgung der städtischen und industriellen Bevölkerung handelt, haben würde. Leider fehlt es in Deutschland an einer solchen Statistik fast ganz und bei der außerordentlichen Zerplitterung der Erzeugung wie auch des Verkehrs stellen sich diesbezüglichen einigermaßen vollständigen und zuverlässigen Erhebungen auch ganz besondere Schwierigkeiten entgegen. Am ehesten sind diese Erhebungen noch in Molkereien möglich und so wurde denn nach mehrfachen Vorberatungen in dem Ausschuß für Milchwirtschaft und Molkereiwesen der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz beschlossen, zunächst monatliche Erhebungen über die Milchlieferungen und den Milchverkauf bzw. Milchverkauf in den Molkereien der Regierungsbezirke Düsseldorf, Köln und Aachen (den Hauptproduktionsgebieten) zu veranstalten und danach eine entsprechende Uebersicht zusammenzustellen. Leider gingen die den Molkereien von der Landwirtschaftskammer zugestellten einfachen Erhebungspostkarten zunächst recht lückenhaft und oft recht verspätet ein, so daß wiederholte Erinnerungen nötig wurden, und es bisher nicht möglich war, die Ergebnisse jeden Monat rechtzeitig zusammenzustellen und bekannt zu geben. Es sei deshalb auch von dieser Stelle aus an alle Molkereien nochmals die dringende Bitte gerichtet, in den vorgedruckten Postkarten die erbetenen einfachen Angaben, die ohne weiteres und mühelos aus den Geschäftsbüchern erfolgen können, doch jeweils unmittelbar nach Monatschluß an die Landwirtschaftskammer einzusenden, damit Zusammenstellung und Bekanntgabe künftig monatsweise, und zwar möglichst noch im Laufe des folgenden Monats erfolgen können. Je vollkommener und pünktlicher dieser Bitte entsprochen wird, und je reistloser auch die bisher sich noch zurückhaltenden Molkereien die wirklich unbedenklich und mühelos zu machenden Angaben einsenden (vorgedruckte Postkarten, die kostenfrei zugesandt werden, wollen man bei der Landwirtschaftskammer in Bonn, Endenicherallee 50, anfordern), desto wertvoller wird die Statistik für alle Beteiligten sowohl als auch für die Allgemeinheit, und das gezeigte Beispiel wird zweifellos auch die wirksamste Anregung bieten, auch in den Erzeugergebieten außerhalb des Wirkungsgebietes der Molkereien ähnliche Erhebungen einzuleiten. Daß diese Erhebungen größeren Schwierigkeiten begegnen, soll gewiß nicht verkannt werden; unüberwindlich sind sie jedoch nicht, wenn die land- und milchwirtschaftlichen Kreisvereinigungen bzw. die diesen angeschlossenen Ortsvereinigungen, und wo solche in einzelnen Orten nicht bestehen, örtliche Vertrauensleute, sich in den Dienst der Sache stellen. Auf Einzelheiten kann hier nicht näher eingegangen werden, sie müssen der Erörterung mit Vertretern der maßgebenden land- und milchwirtschaftlichen Bezirks- bzw. Kreisorganisationen vorbehalten bleiben. Daß eine Ergänzung der Statistik nach dieser Richtung — auch wenn sie zunächst noch unvollkommen und nur in einzelnen Bezirken durchgeführt erst allmählich ausgebaut werden kann — aber von allergrößter Bedeutung für eine gesunde Weiterentwicklung der gesamten Milchwirtschaft sein würde, bedarf keiner besonderen Darlegung. Gefördert werden kann die Sache freilich nur, wenn ihre Bedeutung von den Erzeugern selbst bzw. ihren örtlichen Organisationen erkannt wird, und diese zu tätiger Mitarbeit bereit sind; möge es daran zu gegebener Zeit nicht fehlen!

In der nachstehenden Tabelle sind nur die Einzelergebnisse der Erhebungen in den Molkereien für das erste Halbjahr monatsweise nach Regierungsbezirken bzw. Kreisen zusammengestellt; bei der verhältnismäßig geringen Zahl der Molkereien in den einzelnen Kreisen der Regierungsbezirke Aachen und Köln wurde hier zunächst von einer Trennung nach Kreisen abgesehen. Aus buch- bzw. drucktechnischen Gründen konnten ferner die größeren Empfangsorte nicht einzeln aufgeführt werden, die Zusammenstellung mußte viel-

mehr auf die größten Städte und die zusammenhängenden Verbrauchsgebiete beschränkt werden, was ihren Wert aber kaum beeinträchtigen dürfte.

Zu den Einzelheiten der Tabelle ist besonderes kaum zu bemerken, die Zahlen sprechen für sich. Erwähnt sei nur, daß in Spalte des Regierungsbezirks Düsseldorf sowie in Spalte 11 des Regierungsbezirks Köln auch die z. T. nicht unbeträchtlichen Milchmengen enthalten sind, die von einzelnen Molkereien in benachbarte Industriegebiete geliefert sind.

Bemerkenswert ist ferner, daß von den Molkereien der Kreise Cleve, Mörs und Rees Milch nach Köln nicht versandt wurde, Cleve auch nicht in das (naheliegende) linksrheinische Industriegebiet, sowie in die bergischen Städte, nach letzteren auch nicht nach Geldern und Mörs. Der überwiegende Anteil, und zwar fast Prozent des gesamten Milchverandes der Molkereien des Regierungsbezirks Düsseldorf geht nach Düsseldorf und dem rechtsrheinischen Industriegebiet. Von einer Molkerei des Kreises Geldern wurde vorübergehend aushilfsweise auch Milch nach Trier geliefert.

Von den Molkereien des Bezirks Aachen werden naturgemäß hauptsächlich die Städte Aachen, M. Gladbach und Rhendt sowie Industriegemeinden des Landkreises Aachen und die einzelnen Molkereien benachbarten Industriegemeinden (Spalte 11) beliefert; nicht unbeträchtliche Mengen gehen aber auch nach Köln und Düsseldorf.

Die Molkereien des Bezirks Köln beliefern naturgemäß in erster Linie die Großstadt Köln, daneben auch bergische und rheinische Städte (oberhalb Köln bis Koblenz). Vereinzelt und vorübergehend ist auch Milch nach Trier geliefert worden.

Im übrigen zeigt die Tabelle den an sich bedeutenden Anteil der Molkereien an der Frischmilchversorgung der Großstädte und Industriebetriebe, aber auch, daß das Ueberangebot von Milch im Frühjahr und Sommer ds. Js. nicht so sehr auf Mehrlieferung der Molkereien zurückzuführen ist, als vielfach angenommen wird; daß dabei vielmehr auch noch andere Ursachen — vermehrtes Angebot aus Abmelkwirtschaften und sonstigen an Molkereien nicht beteiligten Erzeugern bzw. Lieferantenkreisen — nicht unwesentlich mitgewirkt haben müssen.

Von den Molkereien ist auch während der stärksten Anlieferungszeit durchweg kaum mehr Milch zum Versand gelangt, als auch im Winter, vielmehr ein steigender Anteil der Anlieferung auf Butter und Käse verarbeitet worden. Letzterer würde noch größer gewesen sein, wenn nicht der Kapitalmangel in den Molkereien und bei den beteiligten Landwirten, auch die Molkereien zu schnellmögliche Geldumschlag im Betriebe nötigte, wie er nur durch den Frischmilchverkauf zu ermöglichen ist. Ein weiteres Zurückhalten der Milch vom Milchmarkt wird auch so lange praktisch nicht möglich sein, als durch teilweisen Frischmilchverkauf im Rahmen der sonstigen Betriebsverhältnisse eine bessere Betriebsrente ermöglicht ist, als durch ausschließlicher Verarbeitung der Milch, denn die beteiligten Landwirte verlangen von ihrer Molkerei mit Recht die denkbar bestmögliche Verwertung bzw. Bezahlung ihrer Milch. Befriedigt sie die letztere nicht, so werden sie der Molkerei bald den Rücken kehren und dann mit ihrer Eigenerzeugung — namentlich in Zeiten starker Produktion und Fallen der Konjunktur — den Markt mehr drücken als die Molkerei.

Ob eine weitere Zurückdrängung der Molkereien vom Milchmarkt überhaupt im allgemeinen land- und volkswirtschaftlichen Interesse liegt, mag dahin gestellt bleiben. Tatsache ist jedenfalls, daß — von Milch aus größeren entsprechend eingerichteten Gutswirtschaften abgesehen — gut angelieferte und gut behandelte Molkereimilch der aus vielen Einzelbetrieben zusammengekauften und unmittelbar in Verkehr gebrachten Milch immer mehr vorgezogen wird. Aus dieser Tatsache müssen die am Einzelvertrieb der Milch beteiligten Kreise die Konsequenz ziehen, daß sie, je eher desto besser, entsprechende Organisationen und Einrichtungen in den Erzeugergebieten zur Sammlung und sachgemäßen Behandlung der Milch vor dem Versand, sowie zur rationellen Verarbeitung der zum Versand nicht geeigneten bzw. nicht benötigten Milchmengen treffen müssen, wenn sie den gesteigerten Anforderungen entsprechen und wettbewerbsfähig bleiben wollen. Ueber die zweckmäßige Ausgestaltung solcher Einrichtungen wird noch besonders zu reden sein. Heute möge es mit der kurzen, aus der vorliegenden, wenn auch noch unvollständigen Statistik über die Milchbewegung entsprungenen Anregung sein Bewenden haben. Der Verwirklichung dieser Anregung müssen jedoch genauere Erhebungen über das Milchaufkommen und den Milchverkehr in der betr. Gegend — wie eingangs erwähnt — vorausgehen, da nur so die Unterlagen dafür geboten werden können, wo und wie der Hebel zur Verbesserung am erfolgversprechendsten angelegt werden kann. Je größer der Bezirk, auf den die Erhebungen ausgedehnt werden können, desto besser, und desto wertvoller ist auch die durch die Zusammenstellung ermöglichte Uebersicht für die Regelung und Verbesserung des Milchverkehrs und der Milchverwertung nach den verschiedensten Richtungen. Man scheue aber nicht davor zurück, auch in kleineren Bezirken, wo Interesse und Verständnis für die Sache vorhanden ist, mit den Erhebungen zu beginnen; sie bilden auf alle Fälle das Fundament, auf dem weiter gebaut werden kann. Und ist erst mal eine Statistik des Milchaufkommens und der Milchnutzung bzw. der Milchbewegung in den Molkereien und sonstigen Erzeugergebieten in Fluß, dann

Bez. Düsseldorf:	Zahl der bericht. Molke-reien	An-gelie-ferte Milch	Davon als Frischmilch verkauft bezw. versandt nach									
			Köln	Düssel-dorf	rechtsh. rheinisch. In-suhr-gebiet (Düsseldorf, Essen, M. heim. Ruhr, Ober-hausen, Ham-born)	linksrh. In-suhr-gebiet (Mörs und Umg.)	Bergische Städte (Elberfeld, Barmen, S. Linn. en, Rem-scheid u. a.)	Nieder-rh. Städte (Krefeld, Cleve, Em-merich, We-sel u. a.)	Im Be-triesbs-ort und dessen Umgeg.	Sonstige Städte pp.	Zusammen	
			Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	% der angel. Milch
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Kreis Cleve:												
Januar	15	1 507 608	—	716 810	465 392	—	—	99 961	134 037	—	1 416 200	93,93
Februar	15	1 603 532	—	688 06	549 751	—	—	228 138	19 832	—	1 486 627	92,65
März	15	2 220 70	—	792 170	412 161	—	—	356 570	128 364	—	1 689 365	76,07
April	15	2 638 988	—	797 113	671 015	—	—	277 713	55 473	—	1 801 314	67,87
Mai	15	3 483 608	—	921 406	7 9 577	—	—	335 746	56 366	—	2 043 095	58,64
Juni	14	3 139 551	—	919 510	702 358	—	—	247 105	51 257	—	1 9 0 230	61,16
		14 593 995	—	4 836 015	3 530 254	—	—	1 545 233	445 329	—	10 355 831	70,96
Kreis Geldern*):												
Januar	14	2 117 785	410 555	357 951	635 995	26 660	—	74 861	130 410	—	1 636 432	77,27
Februar	14	1 878 647	425 220	336 200	561 275	31 950	—	79 401	134 270	—	1 558 316	81,57
März	14	2 241 546	447 960	423 310	580 772	41 030	—	110 610	176 514	—	1 780 196	79,35
April	14	2 400 798	407 210	422 260	5 3 280	27 700	—	149 308	151 374	—	1 691 132	70,44
Mai	14	2 891 333	429 140	458 670	466 885	26 980	—	123 119	154 546	—	1 659 340	57,38
Juni	14	2 743 012	457 170	460 380	479 640	—	—	129 290 179 671	151 143	18 380**)	1 675 674	61,08
		14 273 121	2 577 255	2 448 771	3 257 847	154 320	—	646 261	898 257	18 380	10 011 090	70,06
Kreis Mörs:												
Januar	6	727 10	—	57 210	288 502	193 15	—	—	19 525	—	559 052	76,05
Februar	6	772 637	—	64 025	338 012	188 793	—	—	21 143	—	611 973	79,20
März	6	1 073 05	—	71 365	373 358	162 219	—	20 887	1 8 422	—	756 251	70,46
April	6	1 215 62	—	60 827	355 271	161 380	—	18 787	105 333	—	751 597	61,82
Mai	6	1 552 434	—	68 180	354 375	162 017	—	58 048	118 284	—	760 904	49,01
Juni	6	1 495 148	—	72 160	340 360	170 315	—	32 497	20 168	—	735 500	49,29
		6 836 206	—	393 767	2 049 877	1 138 539	—	180 219	412 875	—	4 175 277	61,07
Kreis Rees:												
Januar	12	1 719 772	—	143 150	1 022 686	6 750	69 260	60 566	127 75	—	1 429 887	82,73
Februar	12	1 681 251	—	143 230	961 313	27 336	79 240	40 296	13 887	—	1 385 302	85,05
März	13	2 689 046	—	194 290	1 308 836	21 696	87 810	35 740	136 679	—	1 785 051	66,01
April	13	3 514 165	—	214 330	1 048 535	19 20	81 835	33 59	123 347	3 890	1 507 366	47,78
Mai	13	4 162 778	—	225 800	1 105 867	—	74 710	—	130 581	—	1 536 958	36,92
Juni	13	4 138 592	—	235 210	1 027 063	—	65 180	77 125	119 114	—	1 523 692	36,84
		17 545 604	—	1 156 010	6 474 300	57 702	458 035	246 926	771 393	3 890	9 168 266	50,25
auf Bez. Düsseldorf	48	53 248 926	2 577 255	8 834 563	15 312 278	1 350 561	458 035	2 618 638	2 527 854	22 270	33 701 455	63,39

*) einschließlich zwei Molkereien des Kreises Kempen. **) Koblenz.

Bez. Aachen:	Zahl der bericht. Molke-reien	An-gelie-ferte Milch	Davon als Frischmilch verkauft bezw. versandt nach									
			Aachen	Landkreis Aachen (Bur-mes-reev)	M.-Glad-bach, Rhend pp.	Köln und Umg.	Düssel-dorf	Berg-Städte (Elberfeld, Barmen, Remscheid, Soling u. a.)	Sonst. Städte Bonn, Koblenz, Trier u. a.	Im Be-triebs-ort und dessen Umgeg.	Zusammen	
			Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	Ltr.	% der angel. Milch
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Bez. Aachen:												
Januar	19	1 841 381	448 365	114 807	87 840	119 791	82 550	—	18 310	176 375	1 048 038	56,91
Februar	19	1 693 114	426 275	104 611	103 100	127 892	107 321	—	21 865	179 576	1 070 640	63,23
März	19	1 986 109	431 569	126 920	122 40	147 252	113 004	—	22 240	198 623	1 162 028	58,55
April	19	2 154 65	331 067	103 476	117 925	127 845	122 015	—	19 303	179 348	1 0 0 979	46,49
Mai	19	2 724 919	431 247	107 234	116 220	132 735	26 620	—	18 191	180 437	1 012 684	37,16
Juni	19	2 692 158	444 588	82 095	139 690	149 465	25 560	—	21 190	179 375	1 041 963	38,70
		13 092 332	2 513 111	639 143	6 7 195	804 980	477 070	—	121 099	1 093 734	6 336 332	48,39
Bez. Köln:												
Januar	10	1 804 191	—	—	—	685 870	—	179 946	495 347	74 554	1 435 717	79,57
Februar	10	1 647 89	—	—	—	1 025 684	—	213 235	138 660	63 535	1 441 114	87,45
März	10	2 409 061	—	—	—	1 139 057	—	206 470	220 306	76 903	1 642 736	68,11
April	10	2 089 609	—	—	—	1 0 0 424	—	232 549	153 297	65 840	1 532 110	72,84
Mai	10	2 505 619	—	—	—	1 048 47	—	3 2 188	143 616	61 392	1 576 043	62,90
Juni	10	2 304 569	—	—	—	1 150 002	—	322 237	192 605	57 545	1 722 309	74,73
		12 760 88	—	—	—	6 129 884	—	1 476 625	1 343 831	399 769	9 350 109	73,27

ird auch eine Verbrauchsstatistik in den größeren Städten folgen üßen; dann erst wäre das Gebäude vollständig. Daß zu letzterer eitgehendste behördliche Unterstützung und Mitwirkung notwendig t, ist selbstverständlich; bei der ungemein großen volkswirtschaft- chen Bedeutung der Sache darf aber nicht daran gezweifelt wer- n. Entsprechende Anregungen sind von der Landwirtschafts-kam- er bereits ergangen. Am besten und erfolgreichsten könnte die ache jedenfalls von dem Statistischen Landesamt in die Hand ge- mmen und zunächst eine Statistik der Milchbewegung auf der senbahn bezw. der Zufuhren nach den Großstädten über 100 000 inwohner veranlaßt werden, ähnlich der für das Jahr 1911 im ntlichen Auftrage von Herrn Geheimrat Dr. Peterstille bearbeite- n und in der Zeitschrift des Preuß. Stat. Landesamts Jahrg. 1913 kannt gegebenen.

Die Zufuhr auf den Landstraßen (durch Auto und Fuhrwerke) ürde gegebenenfalls durch behördliche Vertrauensleute viertel- er halbjährlich an einem entsprechenden Stichtage ermittelt, und e in den Großstädten selbst noch erzeugten Milchmengen nach der ahl der bei der letzten Viehzählung vorhandenen Milchkuhe durch achverständiger unter Zugrundelegung etwaiger aus einzelnen Bez-

trieben bekannter Milcherträge schätzungsweise berechnet werden können. Die gewisse Unsicherheit einer solchen Schätzung der Eigen- erzeugung hat bei dem durchweg recht geringen Anteil derselben an dem Gesamtaufkommen keine besondere Bedeutung.

Wie außerordentlich wertvoll eine solche Statistik über die Milchversorgung bezw. den Milchverbrauch der Großstädte sein würde, bedarf keiner besonderen Ausführung. Daß sie schwierig ist verkenne ich keineswegs; unmöglich ist sie jedoch nicht, namentlich wenn das Statistische Landesamt sich entschließt, die Sache in die Hand zu nehmen, da dasselbe nicht allein über entsprechende Mittel, Erfahrungen und sachkundige Beamte verfügt, sondern ihm auch die notwendige amtliche wie private Mitwirkung und Unterstützung viel zugänglicher ist, als irgend einer privaten Berufs- oder Inter- essenvertretung. Daß solche statistischen Erhebungen natürlich nicht alljährlich erfolgen können, ist selbstverständlich; es würde aber auch vollständig genügen, und schon äußerst wertvoll sein, wenn sie in 5 jährigen (event. 10 jährigen) Zwischenzeiten durchgeführt wer- den könnten; welch wertvolles Uebersichts-, Vergleichs- und Anre- gungsmaterial würde dadurch geboten sein! Möge diese Anregung darum an zuständiger Stelle nicht unbeachtet bleiben.

Billige und teure Eiweißfuttermittel.

Walter Schmidt,

Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Schweinezüchter.

Prof. Lehmann, Göttingen, hat bekanntlich das Verdienst, dem von erfolgreich arbeitenden Schweinezüchtern und -mästern aufgestellten Ernährungsgesetz „Schnelle Mast, billige Mast“, mit den Ergebnissen einer Reihe planmäßig geordneter Fütterungsversuche die wissenschaftliche Erklärung gegeben zu haben, daß billige Mast bezw. Ernährung der Nachzucht unserer frühreifen Rassen gleichbedeutend ist mit eiweißreicher Ernährung solcher wachsenden Tiere.

Einige der Fütterungsversuche, welche Prof. Lehmann i. J. anstellte und welche mit ihren Ergebnissen Aufklärung geben sollen darüber, welchen Eiweißbedarf wachsende Schweine haben, ferner mit welcher Lebendgewichtszunahme der Käufer auf diese und jene mit dem Futter vereinigte Eiweißmenge reagiert, lassen wir nachstehend folgen, indem wir daran erinnern, daß die Göttinger Versuche bekanntlich in der Weise durchgeführt wurden, daß man etwa zwei Monate alte Tiere in diese Versuche einstellte und ihnen so viel Futter verabreichte, als sie aufzunehmen imstande waren.

a)	Alter	Gerste	Fisch-	Eiweiß-	tägliche		
			mehl	einnahme	Zunahme		
2-3 Mon.	2 1/2 Pfd.		100 g	143 g	4 5 g		
3-4 "	4 "		100 "	195 "	572 "		
4-5 "	5 "		100 "	230 "	732 "		
5-6 "	6 "		100 "	265 "	797 "		
6-7 "	6 "		100 "	265 "	636 "		
b)	Alter	Gerste	Mais	Fisch-	Fleisch-	Eiweiß-	tägliche
				mehl	mehl	einnahme	Zunahme
2-3 Mon.	2 Pfd.	— Pfd.	100 g	150 g	238 g	464 g	
3-4 "	1 3/4 "	1 1/4 "	100 "	150 "	273 "	561 "	
4-5 "	2 1/2 "	2 1/2 "	100 "	100 "	305 "	764 "	
5-6 "	3 "	3 "	100 "	— "	265 "	722 "	
6-7 "	3 1/4 "	3 1/4 "	100 "	— "	283 "	803 "	

Dem Versuchsansteller kam es, wie gesagt, darauf an, mit obigen und noch anderen in Göttingen durchgeführten Versuchen festzustellen, ob der Vorgang der Eiweißaufnahme, der Eiweißverdauung und ihre den Mäster besonders interessierende Leistung, d. h. die Umwertung der bereitgestellten Futtermischung in Fleisch soweit sich vollzieht und daher als mathematische Genauigkeit sichtbar wird, daß man dem Praktiker bestimmte Zahlen für diesen betriebswirtschaftlich höchst wichtigen Vorgang an Hand geben kann, welche gewissermaßen als Vorauslage ihm Bescheid geben, welche Fleischzunahme er bei dieser und jener Eiweißanreicherung des Futters zu erwarten hat.

Das Ergebnis, so wie es die beiden oben angeführten Versuche zeigt, bringt bei einem Vergleich ihrer einzelnen Daten uns zunächst zum Bewußtsein, daß die Sache nicht so einfach ist, denn die Unterschiede zwischen der Eiweißaufnahme des Tieres und seiner Lebendgewichtszunahme sind in obigen Beispielen recht erheblich und schlagen mitunter so verwirrend ins Gegenteil um, daß man auf Gesetz und Regel bei diesem Vorgang glaubt verzichten zu müssen und bereit ist, mit der landläufigen Weisheit sich zu begnügen, welche besagt, daß das Tier nicht von dem lebt, was es frisst, sondern von dem, was es verdaut (und sehr häufig stirbt von dem, was es nicht verdaut).

Den nachdenkenden Fütterer machen aber derartige Ausprüche nicht viel klüger, denn sein kritisches Bestreben verlangt außer der Feststellung dieser Tatsache auch noch Beantwortung der Frage, warum Futtermengen derart verschieden umgewertet werden, wie es z. B. in den oben angeführten Versuchen der Fall ist, wo drei Monat alte Käufer, nachdem sie eine Ration mit 143 Gramm Eiweiß aufgenommen haben, dieses Futter unter Ansaß von 415 Gramm Fleisch verdauen, während bei ebenso alten Käufern und einer Tagesration von 238 Gramm Eiweiß nur 464 Gramm Lebendgewichtszunahme herauskommen.

Wenn der Fütterer mit der Nährstoffausgabe seiner Futterration Einkommen an Lebendgewichtszunahmen hat, welche seine Erwartungen enttäuschen, so kommen hierfür verschiedene Ursachen in Frage.

Für die Göttinger Versuche wird besagter Vorgang zu erklären sein mit verschiedener Frohwüchsigkeit der Versuchstiere und ihrer durch diese, sowie durch eine sonst noch verschiedene Konstitution bedingte individuelle Leichtfuttrigkeit und Futterdanbarkeit.

Erfahrungsgemäß genügt diese Erklärung aber nicht in soundsoviel anderen Fällen, in welchen Züchter und Mäster den Beweis liefern, daß sie mit geringem Futteraufwand rentabler wirtschaften als andere mit hohem.

Praktiker, welche von dieser Kunst etwas verstehen, findet man nicht selten in denjenigen Zuchtbezirken, in welchen man seit Jahrhunderten Schweinezucht mit Passion betreibt und somit Generationen hindurch es sich hat angelegen sein lassen, dem Wesen seiner Tiere nahezukommen und das Schwein in seinen Eigenarten zu begreifen, indem man seine Lebensäußerungen mit Interesse beobachtet und, soweit sie Willensäußerungen sind, diese zu deuten sucht.

Hinsichtlich der Ernährung und Fütterung ist bei jenen Fachleuten die Auffassung stets die moderne gewesen, daß man diesen täglichen Dienst an seiner Herde mit Schweineverstand zu vermenschlichen habe. Es war ihrem Züchterinstinkt ein Unbding, einzusehen, daß man ein Tier zweckmäßig füttere, wenn man es nach Systemen ernährt, welche als Grundlage der menschlichen Ernährung sich nicht haben durchsetzen können, darum das Gedeihen der Menschheit so wenig förderten, daß ihrerwegen sie nicht zu existieren brauchen. Aus diesem Grunde unterließ man es auch beim Schwein, die Futtermittel z. B. chemisch alle über einen Kamm zu scheren und blieb bei der Vorfahrenansicht, daß ebenso wie beim Menschen der Verdauungsvorgang, wenn er ungestört, naturgemäß verlaufen soll, zur Voraussetzung hat, daß bestimmte, der menschlichen Natur angepasste Eigenschaften eingehalten werden, man auch beim Schwein die Futtermittel daraufhin sich anzusehen habe, ob sie in den Rhythmus der Schweinenatur passen oder nicht. Das erklärt auch, warum die Redensart „Gut Schwein frisst alles“ mit ihrer Aufforderung zur Sorglosigkeit ihren Anhängern schon manche Stange Gold gekostet hat. Es kommt eben nicht allein auf das gute Schwein und seine individuellen Eigenschaften an, sondern ebenso sehr auf die individuellen Eigenschaften des Futters und diejenigen des „Auges des Herrn“. Mit dem Gedeihen der Herde erbringen letztere den Beweis, in welchem Umfange sie zum Geschäft des Schweinefütterns taugen.

Da die Theorie, wenn sie forschend Errungenschaften macht, nicht selten alte Wahrheiten als neues Wissen zu Ehren bringt, so haben auch

jene Züchtererfahrungen jetzt Aussicht, in ihres Wesens Kern wissenschaftlich erfäßt zu werden.

Bekanntlich hat die biologische Forschung die Aufgabe übernommen, die Fragezeichen zu beseitigen, welche jene Bauernregeln mit der Tatsache setzen, daß z. B. Haferischrot mitunter leistungsfähiger ist als das chemisch etwa gleichwertige Roggenischrot, daß Bohnenschrot die Lebendgewichtszunahme der Mastschweine ausgezeichnet fördert, das Wachstum der Ferkel dagegen nicht unterstützt, daß Milch, wenn sie sauer ist, für manche Zucht mehr leistet, als wenn man sie in süßem Zustande verfüttert.

Warum Hafer eben Hafer ist usw., darüber erfahren wir so schrittweise jetzt einiges. Vor allem erfahren wir, daß die Umwertung vom Tier vereinnahmten Futters nicht allein eine Angelegenheit des Tieres und seiner verdauenden Arbeit ist, sondern daß im Darm gleich einhergeht ein Zugriff auf seine Nährstoffsubstanz seitens der Darm schmarotzenden Mikroorganismen. Zahlen, welche den Nährstoffverbrauch eines Tieres angeben, geben somit nicht nur seinen eigenen Nährstoffverbrauch, sondern auch denjenigen seiner Darmflora an.

In der Regel hat der Darm von der Gegenwart dieser Darmflora auch irgendeinen Nutzen; und wenn es dahin kommt, dann sind besondere Eigenschaften gewisser Futtermittel, welche diesen Nutzen je nach ihrem Können stiften. Werden mit bestimmten Futtermitteln höhere Leistungen aus dem Tiere herausgeholt als mit anderen, die chemisch gleichwertig sind, so ist es ein Zeichen dafür, daß beim Abbau dieser Futtermittel Stoffe entstehen, welche als geeigneter Nährboden das Wachstum jener dem Organismus jeweils nützlichen Bakterien fördern mit dem Ergebnis, daß andere Arten, welche z. B. weniger körperfreundlich sich betätigen, unterdrückt werden. Bei stark eiweißernährten Tieren sind solche Bakterienarten, welche durch Fäulnis Eiweiß entsorgen. Die günstigung der Gegenpartei, in diesem Fall der Gärungserreger, welche sich somit in der Weise zum Vorteil des Tieres aus, daß durch Vermehrung der Fäulnisbakterien im Darm ein größerer Vorrat Futtereier verbleibt, den das Tier nun für sich vereinnahmen kann. Diese bessere Eiweißversorgung hat dann höhere Leistungen, z. B. höhere Gewichtszunahmen zum Ergebnis.

Daraus ergibt sich weiter, daß man nicht, wovon zeitweise die Rede war, allem was zur Sippe der Bakterien gehört, im Darm durch Desinfektionsmittel den Garaus machen soll, sondern daß man durch entsprechende Bewirtschaftung dieser Darmbakterien im Wege einer planmäßigen Ernährung des Tieres dafür sorgt, daß in den verschiedenen Darmteilen diejenigen Bakterienarten die Oberhand haben, welche namentlich jenen Nährstoffen, die der Prozeß verständnisvoll fortsetzt, den die Muttermilch bestens einleitet.

Diese Verhältnisse erschweren selbstverständlich ungemein die Fütterungsarbeit, welche sich damit beschäftigt, den Nährstoffaufwand für bestimmte tierische Leistungen zu ermitteln.

Wenn trotzdem der Schweinezüchter und -mäster in dieser Hinsicht klar sieht und namentlich der Bedarf an Eiweiß ihm genügend bekannt ist, so ist dies, wie gesagt, das Ergebnis der Göttinger Versuchsanstellung.

Aus der großen Zahl dieser Versuche hat Professor Lehmann festgestellt, daß der Mastläufer täglich 250—300 Gramm Eiweiß beansprucht, wenn in schneller, d. h. billiger Ausmästung von ihm als Gegenleistung eine Tageszunahme von etwa 1 1/2 Pfund verlangt wird.

Der Praktiker will aber nicht nur die Eiweißmenge wissen, welche er für diese und jene Leistungen seiner Tiere aufzuwenden hat, er will gleichzeitig auch darüber informiert sein, welchen Geldeaufwand diese Eiweißbeschaffung veranlaßt. Hierbei geht er von der Erfahrung aus, daß die im Handel befindlichen Futtermittel einen verschiedenen Eiweißgehalt haben.

Ehe wir diesen ermitteln, soll zunächst angegeben werden, welchen Eiweißgehalt man für nachstehende, als Schweinefutter gebräuchlichste Futtermittel einzusehen hat.

Weizen	enthält etwa 10 %	somit 1 Pfd.	50 g Eiweiß
Roggen	9 %	1 "	45 "
Hafer	8 %	1 "	40 "
Gerste	7 %	1 "	35 "
Mais	7 %	1 "	35 "
Hülsenfrucht	20 %	1 "	100 "
Kartoffelflocken	6 %	1 "	32 "
Kartoffeln	1,6 %	1 "	8 "
Weizenfuttermehl	12 %	1 "	60 "
Weizenkleie	11 %	1 "	55 "
„Argo“-Maisölsuchenmehl	23 %	1 "	115 "
Malzena	enthält etwa 26 %	1 "	130 "
Fleischmehl	84 %	1 "	420 "
Fischmehl	55 %	1 "	275 "
Trockenhefe	45 %	1 "	225 "
Magermilch	3,5 %	1 Liter	35 "
Molken	1,0 %	1 "	10 "

Wenn man den Eiweißbedarf der Tiere durch ein Gemisch nachstehender Futtermittel decken will, so kommen für diese Eiweißbeschaffung folgende Geldwerte in Frage:

	10,50	„ — Weizenschrot	kosten 100 g B.	Eiweiß 2
	8,50	„ — Roggenschrot	100 „ R.	1
	9,25	„ — Haferischrot	100 „ S.	2
	9,—	„ — Gerstenschrot	100 „ G.	2
	10,50	„ — Maischrot	100 „ M.	3
wenn	12,50	„ — Hülsenfruchtschrot	100 „ S.	1
der	8,50	„ — Kartoffelflocken	100 „ Rfl.	2
Zentner	2,—	„ — gedämpfte Kartoffeln	100 „ R.	2
kostet	7,50	„ — Weizenfuttermehl	100 „ Wf.	1
	6,50	„ — Weizenkleie	100 „ Wf.	1
	8,75	„ — „Argo“-Maisölsuchenmehl	100 „ W.	7 1/2
	8,—	„ — Malzena	100 „ Wz.	6 1/2
	28,—	„ — Fleischmehl	100 „ Fl.	7 1/2
	20,—	„ — Fischmehl	100 „ F.	7 1/2
	28,—	„ — Trockenhefe	100 „ T.	13
der Liter	4 g	„ — Magermilch	100 „ Mg.	11 1/2
kostet	1 1/2 „	„ — Molken	100 „ Ml.	11 1/2

Vorstehende Berechnungen, welche einseitig lediglich den Eiweißgehalt eines Futtermittels betonen, sind eigentlich nur etwas für den Kenner, d. h. für Viehwärter, deren Erfahrungen soweit reichen, daß ihnen bei Betrachtung dieser Eiweißpreise sofort gegenwärtig ist, daß sie wenig oder gar nichts auslegen über die sonstigen Eigenschaften, welche ihnen von diesen Futtermitteln bekannt sind. Der Geldwert eines Futtermittels ist somit nicht immer ein zuverlässiger Gradmesser z. B. für den Nutzen, mit dem das Schwein die chemisch ermittelten Nährstoffmengen zu verwerten vermag. Der Marktpreis eines Futtermittels gibt ferner nicht an, ob sein Protein ein Eiweißgemisch ist, welches zur Ernährung des Tieres voll ausreicht, auch wird der erfahrene Fütterer durch den hohen Preis, den er z. B. für Haferweiß zahlt, sich nicht davon abbringen lassen, Haferstrot zur Ernährung seiner säugenden Sauen und Ferkel möglichst heranzuziehen, da andere spezifische Eigenschaften dieser Getreideart es trotz ihrem Eiweiß zu einem preiswerten Milch- und Aufzuchtstutter machen.

Da aber der Schweinezüchter und -mörder sich daran gewöhnt hat, auf den Grundlagen, welche die Göttinger Fütterungsversuche geschaffen haben, die Futterberechnungen, welche er anzustellen hat, vornehmlich unter dem Gesichtspunkt ausreichender Eiweißversorgung und deswegen als eine Eiweißberechnung durchzuführen, so hat demzufolge man in der Praxis in Interesse an einer derartigen Aufstellung, welche den Eiweißpreis der in Betracht kommenden Futtermittel angibt und die Beantwortung der Frage erleichtert, ob man eiweißbillig oder -teuer füttert.

Bittere Butter.

So große Vorsichtsmassregeln man auch bei der Buttererzeugung ergreifen mag, wenn man nicht industriell eingerichtet ist, um den Rahm zu pasteurisieren und nachher mit Reinkulturen nistlicher Keime zu durchsetzen, ist man oft Zwischenfällen ausgesetzt, welche recht ärgerliche Folgen haben können. Aber abgesehen von Berufsfehlern und Einflüssen von Mikroben, welche mittels einer guten Technik beseitigt werden können, gibt es eine Reihe von Naturerscheinungen, welche durch ihr plötzliches Auftreten überfallen und deren Ursachen manchmal unaufgeklärt bleiben. Hierzu gehört der bittere Geschmack der Butter, welcher, obwohl er nicht selten auftritt, doch zu jenen Erscheinungen gehört, welche man sich lange nicht recht erklären konnte.

Man hat zunächst festgestellt, daß er sich häufig, ja beinahe immer, bei gesalzener Butter bemerkbar macht. Man hat also die Untersuchungen auf diese Butter konzentriert.

Anfänglich glaubte man den bitteren Geschmack auf die Unreinlichkeiten des Sodachlorüts zurückführen zu können und forschte nach, ob sich unter diesen nicht etwa das Magnesiumsulfat befände. Die Suche nach demselben fiel negativ aus, aber sie gestattete die Auffindung eines Eisenoxyds in derb bitterer Butter, welches einen ausgesprochen bitteren Geschmack hat. Als nun die Ursache einmal bekannt war, fiel es nicht schwer, Abhilfe zu schaffen. Es genügte theoretisch, bei der Buttererzeugung ein Salz zu verwenden, welches zwar nicht chemisch rein, aber dennoch derart gereinigt ist, um kein aktives Fremdprodukt zu enthalten.

Aber in der Praxis stellt sich die Sache durchaus nicht so einfach dar, wie sie in der Theorie erscheint und die kleinen Erzeuger, welche notgedrungen ihr Salz beim Dorfkrämer kaufen, haben kein geeignetes Mittel zur Verfügung, um die Reinheit des ihnen gelieferten Salzes zu prüfen. Immerhin ist es nicht unnütz für sie, zu wissen, daß, wenn ihre Butter ganz unerwartet bitter wird, dies jedenfalls mit einer neuen Salzlieferung des Krämers zusammenhängt und dieses Salz dann zurückgewiesen werden muß.

Es genügt jedoch nicht, das Salz ganz allein für den bitteren Geschmack der Butter verantwortlich zu machen, denn es kann noch andere Gründe dafür geben. Die Chemiker Marcas und Hunge, welche sich eingehend mit dem Studium der bitteren Butter beschäftigten, die gleichwohl aus pasteurisiertem Rahm erzeugt worden war, machten eine Analyse sowohl des frischen als auch des gährenden Rahms. Sie waren sehr erstaunt, darin einen abnormalen, bis 75 Milligramm pro 1 Kg. gehenden Eisenoxydgehalt zu finden. Dies war mehr als genug, um der Butter jenen unangenehmen bitteren Geschmack zu verleihen. Als die Chemiker den Ursprung dieses Eisenoxyds suchten, entdeckten sie, daß verschiedene Gefäße, in welchen die Gerinnung der Milch stattfand, nur sehr schlecht verzinkt waren. Dies genügte vollkommen, ein Produkt, welches zusammenbildung von Eisenlaktat hervorgerufen, ein Produkt, welches zusammenziehend und verbitternd wirkt. Es ist daher unbedingt notwendig, die Milchgefäße ständig zu überwachen und sie besonders nach dem Auftreten bitterer Butter besonders sorgfältig zu prüfen. Ein Gefäß mag unvollständig oder fehlerhaft verzinkt worden sein, jedoch beim geringsten Stoß der Zinnbelag abgeprengt werden kann, worauf bei der Berührung der Milch mit der unbedeckten Eisenoxydoberfläche des Gefäßes Eisenlaktat entsteht. Aber es ist nicht einmal nötig, daß sich der Zinnbelag ablöst, auch leichte Sprünge in demselben können die Bildung von Eisenlaktat und damit das Bitterwerden der Butter begünstigen.

Nachdem sie nun einmal die Ursachen des Bitterwerdens erforscht hatten, suchten Marcas und Hunge der Eisenlaktatbildung selbst und der Art seiner Verbreitung in den verschiedenen Molkereiprodukten auf den Grund zu kommen. Zu diesem Behufe teilten sie frische und einheitliche Milch in zwei Teile und gossen den einen in ein Gefäß mit einwandfreier Verzinnung und den anderen in ein solches, von welchem sich die Verzinnung teilweise gelöst hatte. Im übrigen ließen sie die anderen Bedingungen unverändert: die beiden Gefäße blieben während gleichen Zeitraums im gleichen Raume und unter der gleichen Temperatur. Dann tat man beide Milchquantitäten (natürlich getrennt) in eine Zentrifuge, ließ sie gähren und butterte sie, alles auf dieselbe Weise. Das vorausgesehene Ergebnis ließ nicht auf sich warten: Die Milch aus dem gut verzinkten Gefäße lieferte eine einwandfreie Butter, die aus dem schlechtverzinkten eine solche mit scharf bitterem Geschmack. Dieselbe Butter erzielte man aus einer Milch, welche man in Gefäße getan hatte, bei welchen die Verzinnung nur ganz geringe Undichtigkeiten aufwies. Und dies trat nicht nur bei der Butter zu Tage, sondern auch bei sämtlichen Unterprodukten der Milch. Der Rost ist nämlich ein Eisenoxyd, welches die Milchpartikelchen zerlegt, sobald sie mit ihm in Berührung kommen. Infolge der Anwesenheit von Milchsäure tritt sogar eine doppelte Zersetzung ein, welche hierauf die Bildung des bereits erwähnten Eisenlaktats zur Folge hat. Letzteres entsteht hauptsächlich während der Gährung.

Aus dem Gesagten geht also hervor, daß es nicht genügt, reines Salz zu verwenden und auf die Sauberkeit der verwendeten Gefäße zu achten. Man muß auch stets auf eine fehlerfreie Verzinnung halten und jeden Kontakt der Milch mit der nackten Eisenoxydoberfläche ausschalten.

Rundschau

Der deutsche Markt für Milch und Molkerei-Erzeugnisse im 3. Quartal 1926. (Auszug aus dem 71. Bericht über den internationalen Markt für Milch und Molkerei-Produkte.) In den meisten Landesteilen war die Milchherzeugung größer als im Vorjahre; die Zunahme wird vereinzelt mit 5-30 Prozent angegeben. Nur wenige Berichterstatter melden eine leichte Abnahme infolge Trockenheit und Grünfutturmangel. Die Produktionsnoten (0 = keine Veränderung, - 1 bis - 3 = geringe, starke, sehr starke Abnahme, + 1 bis + 3 = geringe, starke, sehr starke Zunahme) betrugen:

	4. Quartal 1925	1. Quartal 1926	2. Quartal 1926	3. Quartal 1927
Süddeutschland	+ 1,04	+ 0,93	+ 0,88	+ 0,25
Mitteldeutschland	+ 1,50	+ 0,94	+ 0,79	- 0,16
Nordwestdeutschland	+ 1,33	+ 1,40	+ 1,00	+ 0,90
Nordostdeutschland	+ 0,75	+ 1,33	+ 0,75	+ 1,05
Total Deutschland	+ 1,18	+ 1,11	+ 0,87	+ 0,55

Die Milchpreise vermochten sich vom Tiefstand im Juni allgemein wieder etwas zu erholen. Die Preise sind von 1/4-2 1/2 Pfg. je Kilogramm gestiegen.

Die Preisberichtsstelle des deutschen Landwirtschaftsrates veröffentlichte u. a. folgende Milchpreise je Liter in Pfennige:

	Erzeugerpreis				Kleinhandelspreis			
	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Juni	Juli	Aug.	Sept.
Berlin	17,40	17,50	19,80	19,60	25,00	27,50	30,40	30,20
Königsberg	14,00	15,80	15,50	16,00	20,00	22,00	22,00	22,00
Kiel	—	—	—	—	24,00	25,50	29,00	28,50
Dresden	18,75	17,80	19,50	19,50	30,50	29,00	31,00	31,00
Hamburg	16,00	17,00	19,00	20,00	26,00	27,00	29,00	29,50
Breslau	16,20	17,00	17,80	17,50	24,20	25,00	25,80	25,50
Paderborn	14,00	14,00	16,00	16,00	20,00	20,00	22,00	22,00
Karlsruhe	18,00	18,00	18,00	18,00	32,00	32,00	32,00	32,00

Auch aus diesen Notierungen geht die Besserung der Preislage unzweideutig hervor.

Die Käsepreise für 1/2 Kg. bewegten sich nach Angaben der Berichtserstatter:

	Mt.	Mt.	Mt.	Mt.
Original Emmentaler	1,64	1,57	1,60	1,41
Bayerischer Emmentaler	1,32	1,41	1,22	1,14
Finnländischer Emmentaler	1,30	1,60	1,40	1,28
Tilsiter vollfett	1,03	1,07	1,01	1,00
Tilsiter halbfett	0,59	0,64	0,61	0,60
Edamer	1,03	1,22	0,98	0,96
Gouda	1,25	1,48	1,23	1,18
Romadur	0,53	0,78	0,50	0,55
dänischer Roquefort	1,45	1,68	1,52	1,80
französischer Roquefort	1,62	1,70	1,62	1,80
Camembert, vollfett	1,04	1,68	1,20	1,56
Limburger	0,55	0,75	0,52	0,57
Weichkäse, 20 Proz. Fett	0,43	0,79	0,42	0,47
Quargkäse	0,13	0,34	0,15	0,25
Harzkäse	0,32	0,53	0,36	0,48

	Juni 25	Sept. 25	Juni 26	Sept. 26
in Berlin:	Mt.	Mt.	Mt.	Mt.
Original Emmentaler	1,69	1,72	1,68	1,50
Finnländischer Emmentaler	1,46	1,62	1,44	1,30
Bayerischer Emmentaler Ia	1,50	1,62	1,53	1,36
Tilsiter vollfett	1,16	1,21	1,08	1,08
Backsteinkäse	0,31	0,51	0,38	—
Bayerischer Limburger Ia	0,69	0,93	0,63	0,66
Bayerischer Romadur Ia	0,84	1,20	0,80	0,84
in Kempten:	1,24	1,30	1,16	0,98
Allgäuer Rundkäse	0,45	0,65	0,42	0,44
Weichkäse, 20 Proz. Fett	—	—	—	—

Die Bewegung der Preise während des abgelaufenen Quartals ist aus nachfolgender Zusammenstellung ersichtlich. Es wurden je 1/2 Kg. durchschnittlich notiert:

	Mt.	Mt.	Mt.	Mt.
in Berlin:				
Original Emmentaler	1,68	1,63	1,52	1,50
Bayerischer Emmentaler Ia	1,53	1,46	1,41	1,36
Finnländischer Emmentaler	1,44	1,42	1,35	1,30
Tilsiter, vollfett	1,08	1,08	1,08	1,08
Bayerischer Limburger Ia	0,63	0,56	0,62	0,66
Bayerischer Romadur	0,80	0,77	0,80	0,84
Backsteinkäse	0,38	0,38	—	—
in Kempten:	1,16	1,15	1,02	0,98
Allgäuer Rundkäse	0,42	0,37	0,41	0,44
Weichkäse, 20 Proz. Fett	—	—	—	—

Mit wenigen Ausnahmen vollzog sich das Geschäft auf dem Käsemarkt ziemlich ruhig. Die ungünstige Wirtschaftslage und große Arbeitslosigkeit waren nach wie vor dem Käseabak nicht förderlich. Original-Emmentaler ist seit dem Preisrückgang auch besser gefragt, jedoch nur die prima Qualität. Die steigende Preistendenz für holländische Käse, welche in den letzten Wochen einsetzte, erhöhte die Nachfrage für guten Schweizerkäse. Im allgemeinen stehen die Anlässe für Hartkäse etwas tiefer als in den beiden vorhergehenden Quartalen.

Die Butterpreise je Kg. bewegten sich wie folgt:

	Juni 25	Sept. 25	Juni 26	Sept. 26
Berlin, 1. Klasse	3,32	4,06	3,16	3,42
Hamburg, Ia Qualität	3,32	3,86	3,06	3,40
Kempten, Börsennotierung	3,14	3,66	2,86	3,22
nach Anaben der Berichtserstatter:				
Molkereibutter	3,50	4,05	3,22	3,49
Tafelbutter	3,43	4,07	3,31	3,52
Bauernbutter	3,60	3,20	3,15	3,05

Die Bewegung der Preise während des abgelaufenen Quartals ist aus nachfolgender Zusammenstellung ersichtlich. Es wurden je 1/2 Kg. durchschnittlich notiert:

	Mt.	Mt.	Mt.	Mt.
Berlin: Butter 1. Klasse	3,16	3,32	3,46	3,42
Hamburg, Ia Qualität	3,06	3,22	3,36	3,40
Kempten, Börzennotierung	2,86	3,04	3,16	3,22

Die wirtschaftliche Krisis und die große Steuerbelastung wirken hemmend auf den Verbrauch von Milch und Milchprodukten, was sich besonders auf dem Käsemarkt auswirkt. Zudem drückt die importierte billige Auslandsware auf den Preis des Inlandsproduktes. Immerhin erwartet man ein weiteres leichtes Ansteigen der Milch- und Butterpreise, während die Käsepreise ziemlich unverändert bleiben dürften.

Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält ihre vierte diesjährige Butterprüfung, mit welcher eine Käseprüfung verbunden wird, am Freitag, dem 19. November in ihrem Geschäftshause in Oldenburg ab.

Im Anschluß an die Prüfungen findet nachmittags 3 Uhr im Geschäftshause der Landwirtschaftskammer eine Molkerei-Interessentenversammlung mit folgender Tagesordnung statt:

1. Vorführung und Besichtigung der eingesandten Käseproben.
2. Bericht über den Ausfall der Prüfungen und Kritik der Preisrichter.
3. Uebung des Färbens der Butter. Molkerei-Instruktor H. a. r. m. s.
4. Abhaltung eines Heizer-Verhanges mit Heizerpraxis. Ober-Ingenieur Leder.
5. Bericht über die Sitzung des Sonderausschusses für Molkereiwesen. Dr. Kiedel.
6. Kursus für Molkereifachleute. Dr. Kiedel.
7. Besichtigung der Ausstellung der D. L. G. in Dortmund. Molkerei-Instruktor H. a. r. m. s.
8. Tuberkulosefütterung mit Filmvortrag. Dr. Lührs.
9. Verschiedenes.

Haftet für minderwertige Milch der Kuhhalter oder der Milchhändler?
Der Rittergutspächter R. aus Voigtstedt hatte mit dem Milchhändler G. aus Erfurt einen Vertrag geschlossen, nach welchem ihm R. die frische Vollmilch lieferte und bis zum Bahnhof in Voigtstedt zu bringen hatte. Der Milchhändler nahm dann die Milch in Voigtstedt entgegen und beförderte sie nach Erfurt. In Erfurt wurde dann wiederholt festgestellt, daß die Vollmilch, welche von dem Rittergutspächter R. geliefert worden war, nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt von 2,7 Prozent aufwies. Das Amtsgericht sprach aber den zur Verantwortung gezogenen Rittergutspächter R. von der Zuwiderhandlung gegen die Polizeiverordnung vom 25. Juli 1907 und 4. Januar 1909 frei, weil nicht er, sondern der Milchhändler G. die Milch in Erfurt eingeführt hatte. Auch wurde glaubhaft gemacht, daß die von R. gelieferte Milch nicht verfälscht, sondern nicht ordnungsmäßig umgerührt worden war. Nachdem sich R. ein Sammelbassin angeschafft und angeordnet hatte, daß die Milch vor dem Abtransport gehörig umgerührt werde, konnte nicht mehr festgestellt werden, daß die Milch weniger als 2,7 Prozent Fettgehalt gehabt habe. Diese Entscheidung focht die Staatsanwaltschaft durch Revision beim Kammergericht an und suchte nachzuweisen, daß R. als Einführer der Milch in Erfurt in Betracht komme, da er gewußt habe, daß die Milch an G. nach Erfurt gebracht werde; der zivilrechtliche Vertrag zwischen R. und dem Milchhändler G. in Erfurt sei nicht entscheidend. R. betonte, nachdem er in Voigtstedt die Milch an G. abgeliefert habe, sei dieser berechtigt gewesen, die Milch nach Erfurt oder in irgend eine andere Gemeinde zu schaffen und dort zu verkaufen. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts hob aber die Vorentscheidung auf und wies die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an das Amtsgericht zurück, indem u. a. ausgeführt wurde, das Amtsgericht habe den Begriff „Einführen“ verkannt. Der Wortlaut des zivilrechtlichen Vertrages zwischen R. und G. sei nicht entscheidend. R. habe gewußt, daß die Milch nach Erfurt gebracht werden sollte. R. habe mitgewirkt, daß die Milch in Erfurt eingeführt wurde. Verurteilung könne aber nur eintreten, wenn R. ein Verschulden treffe; zur Verurteilung reiche Fahrlässigkeit aus. (1. S. 888. 26.) M.

Tarabehandlung bei der Verzollung von Butter. Die Industrie- und Handelskammer zu Berlin hat nachstehende Eingabe an das Reichsfinanzministerium gerichtet:

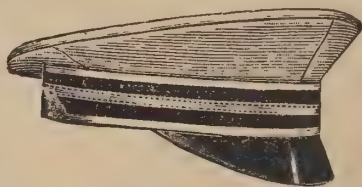
Es wird bei der Verzollung von Butter in letzter Zeit das zollpflichtige Reingewicht der Butter entgegen der Regel nicht durch Abzug der tarifmäßigen Tara vom Rohgewicht, sondern durch Verweisung ermittelt. Ein großer Teil der aus dem Ausland eingehenden Butter ist nun wegen des weiten Transportweges in besonders kräftiges Pergamentpapier eingeschlagen und alle Seiten mit sehr starker Salzsicht umlegt. Bei der Gewichtsfestsetzung wird das Gewicht für das Einschlagpapier und die Salzsicht, das oft mehrere Pfund beträgt, als zum Reingewicht der Ware gehörig mit der Ware nach dem für diese geltenden Zollfuß verzollt. Diese Festsetzung des zollpflichtigen Gewichts ist ungerechtfertigt; ihre Wirkung könne nur als eine künstliche Zollsteigerung bezeichnet werden.

Der Butterzoll ist auch nach Einführung des Vertragszoll in Höhe von 27,50 Mark für 100 Kg. mit Wirkung vom 1. Oktober ds. Js. hoch, so daß eine Erhöhung desselben durch die geschilderte Tarifbehandlung, auch nur um ein wenig, den Buttereinfuhrhandel auf das empfindlichste treffen muß. Das Reingewicht der Waren, das der Verzollung von Butter zugrunde zu legen ist, ist nach § 29 des Vereinszollgesetzes vom 1. Mai 1869 das Rohgewicht nach Abzug der Tara, also des Gewichts der für den Transport nötigen äußeren Umhüllung der Ware. Die kleinen zur unmittelbaren Sicherung der Ware nötigen Umschließungen (Flaschen, Papier, Pappe, Bindfaden u. dergl. werden bei Ermittlung des Reingewichts nicht in Abzug gebracht. Diese Bestimmung im § 29 des Vereinszollgesetzes ist durch § 4 Absatz 2 der Taraordnung (Anleitung für die Zollabfertigung, Teil 2, Nr. 2) dahin erläutert worden, daß als zur unmittelbaren Umschließung nicht flüssiger Waren nötig alle Umschließungen zu betrachten sind, die bei dem Klein- oder Einzelverkauf in der Regel mit in die Hand des Käufers übergehen. Sowohl die Papierumhüllung als auch die Salzsicht müssen aber vor dem Verkauf der Butter entfernt werden. Es kann daher nach unserer Auffassung schon aus diesem Grunde das Gewicht des Verpackungspapieres und der Salzsicht nicht zu dem Reingewicht der Butter gerechnet werden.

Wir bitten aus diesem Grunde, die Zollämter anzuweisen, daß bei der Verzollung von Butter die Pergamentpapierumhüllung und die die Butter umgebende Salzsicht nicht zum Reingewicht der Ware zu rechnen ist. Da



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel



Molkerei-Mützen

mit acht Leder- oder Celluloidschlägen mit 2 Bezügen 4,90, mit 3 Bezügen 6,00
Kolarden, Zentrifuge oder Butterfettiger, m. Eichenlaubtr., vergold. 0,80
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 7,00, **zweireihig** 8,00
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 7,00, **zweireihig** 8,00
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 8,00, **zweireihig** 9,00
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell 5,00, **Arbeitsmäntel (Nessel)** 6,50
Arbeitshojen, bef. haltb. Qual. 6,50, **Sojen a. gut. Streiftstoffen** 7,50
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100 3,70
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf., 80/100 4,80
Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verj. Brust u. Eden, 80/100 5,50
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,30, Arbeitschürzen, blau Hausleinen 2,40
Holzpantoffel 2,00 **do., Holzsteiner Art, 2,80, Galoschen, la Leder** 5,00
 e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute

Schweinestall-Einrichtungen m. Bode's Trogrür-Vorderwänden
 Tausendfach bewährt
 Broschüre 1 „Was ist beim Bau eines Schweinestalls zu beachten“ gratis.
Friedrich Bode Ostingersleben Bez. Magdeburg

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Solve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.

geschilderte Tarabehandlung in den Kreisen des Butterhandels erhebliche Beunruhigung hervorgerufen hat, bitten wir um besondere Beschleunigung der Angelegenheit.

Verkaufszwang für Waren im Schaufenster. Im Publikum ist vielfach die irrige Ansicht verbreitet, daß die Ladengeschäftsinhaber verpflichtet seien, dieselben Gegenstände, die sie mit Preisauszeichnungen im Schaufenster ausgestellt haben, auf Verlangen dem Käufer zu überlassen. Die Industrie- und Handelskammer zu Berlin weist demgegenüber in einer in den „Mitteilungen“ enthaltenen Bekanntmachung darauf hin, daß keine rechtlichen Bestimmungen bestehen, wonach der Verkäufer zum Verkauf der im Schaufenster ausgestellten Waren gezwungen werden kann. Die Zurverfügungstellung bedeutet lediglich eine öffentliche Bereiterklärung zur Abgabe von Waren gleicher Art zu dem ausgezeichneten Preise, so daß, wenn der anbietende nicht in der Lage ist, diese Ware abzugeben, eine unrichtige und gegen das Gesetz verstößende Abgabe nicht vorliegen würde. Ein Zwang, gerade den im Schaufenster befindlichen ausgezeichneten Gegenstand abzugeben besteht nicht.

Für unsere Molkereien, ob nun Genossenschafts- oder Privat-Molkereien, ist diese Auslassung der Berliner Industrie- und Handelskammer ohne Bedeutung, denn viele von ihnen unterhalten Verkaufsläden in den Städten und führen darin neben Molkereierzeugnissen oft noch andere Nahrungsgegenstände, wie Keks, Schokolade, Honig in Gläsern u. a. Als Herausnehmen eines vom Käufer gewünschten Gegenstandes aus dem Schaufenster, das vom Ladeninhaber vielleicht in harmonischer Abstimmung deforziert worden ist, mag für den letzteren nicht immer eine gleichgültige Sache sein, besonders wenn an die einzelnen Schaufenstergegenstände infolge beengter Raumverhältnisse nicht gut heranzutommen ist.

Die Frage des Verkaufs von Gegenständen aus dem Schaufenster her hat das Kaufpublikum schon des öfteren beschäftigt; ob sie indessen nicht durch eine gerichtliche Entscheidung bereits ihre endgültige Klärung gefunden hat, ist nicht bekannt geworden. W a f u n o.

A u s l a n d.

Produktions- und Absatzverhältnisse für Molkereierzeugnisse in Ägypten. In Ägypten unterscheidet man in der Hauptsache drei Milchsorten: Kuhmilch, Büffelmilch und Ziegenmilch. Diese drei Milchsorten werden in den Dörfern und Städten auf dreierlei Weise angeboten, einmal durch die Molkereien, dann durch eingeborene Händler, die in der Regel auf einem Esel, der zwei Eimer mit je 25 Liter Inhalt trägt, von Tür zu Tür gehen, drittens durch Hirten, die mit einer Kuh oder mehreren Kühen herziehen. Im letzteren Falle wird die Milch sozusagen vom Euter direkt verkauft. Man sieht auch verschiedentlich Ziegenhirten, die auf gleiche Art und Weise die Ziegenmilch verkaufen. Die Milchproduktion Ägyptens ist an und für sich nicht groß, aber deckt annähernd den Bedarf der Bevölkerung. Ein großer Teil der erzeugten Milch wird zu Butter und Käse verarbeitet. Eigentliche Produktionszentren, d. h. größere Landwirtschaften, mit einer größeren Anzahl von Milchkuhen findet man äußerst selten. Die wenigen Molkereien in Ober-Ägypten, in der Umgegend von Kairo und bei Alexandria verfügen fast alle nur über recht geringe Viehbestände und können eigentlich nur mehr als Sammelstellen betrachtet werden, wohin die Viehzüchter die Milch einliefern.

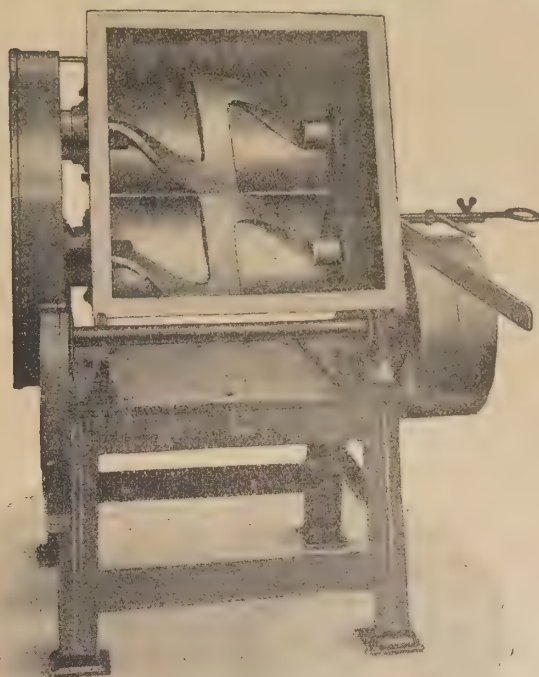
Seit etwa 10 Jahren übt der ägyptische Staat durch ein Gesundheitsgesetz eine gewisse Aufsicht über die Viehställe und über die zum Verkauf brachte Milch aus. Ganz besonders wird die Milch untersucht, die an Markthäuser u. w. geliefert wird. Wie aus einem Bericht der dänischen Landwirtschaft in Kairo hervorgeht, besteht die Vorschrift, daß Büffelmilch mindestens 5 Prozent Fett, Kuhmilch mindestens 3 Prozent Fett und Ziegenmilch mindestens 2,5 Prozent Fett enthalten soll. Die Fettgehaltsuntersuchungen werden entweder nach Gerber oder Utermann durchgeführt. Als Futter für die Milchtiere kommt insbesondere eine Kleeart „Berjim“ in Betracht. Daneben füttert man auch Heu, Baumwollsaatkuchen, Sesamsamen und „Bouza“, eine Kornart. Die Leistung der Büffel und Kühe ist recht minimal. Man rechnet im Durchschnitt für Büffel 5 und für Kühe 10 Liter Milch täglich. In Rücksicht auf den gegenüber europäischen Verhältnissen höheren Fettgehalt entspricht das etwa 10 bzw. 8 Liter Milch. Man unterscheidet zwei verschiedene Sorten Butter: einmal ungesalzene Butter, „Brèche“ genannt. Diese Butter ist von guter Qualität, wird aber sehr schnell ranzig. Man bevorzugt daher meistens eine andere Butter, die unter dem Namen „Samna“ bekannt ist. In der Regel wird im Monat Februar die Butter für das ganze Jahr hergestellt. Die Herstellung geschieht auf sehr primitive Art und Weise. Nachdem die Butter in die beschriebene Stadt geführt ist, wird sie gemischt, flüssig gemacht und dann mit man das Wasser verdampfen. Nach Zugabe von etwas Salz wird die Butter in Blechdosen getan, die luftdicht abgeschlossen werden. Eine Farbe „Curcuma“ wird oft hinzugegeben, dagegen kennt man nicht Butterfarbe europäischer Art. Die Käseherstellung geschieht entweder mit Vollmilch oder mit Magermilch. Alle verschiedenen Sorten sind von ganz weißer Farbe. Gut präparierter Käse, der gleichfalls in luftdicht abgeschlossenen Blechdosen aufbewahrt wird, kann sich sehr lange halten. Man rechnet im Durchschnitt mit einer Aufbewahrungsdauer von 6—7 Monaten. Am besten bekannten ist als Käsesorte „Guibnetmesh“.

Molkereien nach deutschem Muster findet man in Ägypten nicht. Die einzige Molkerei „The Koubleh Gardens Creamery, Howie & Co.“ wird von einem Engländer betrieben. Ein eingeborener Milchlieferer in Kairo besitzt 60 Büffel und setzt täglich 1400—1500 Liter Milch um, einschließlich der zugekauften Menge. Da die ägyptische Regierung soeben ein Genossenschaftsgesetz erlassen hat, rechnet man mit der Gründung von Molkereigenossenschaften unter finanzieller Unterstützung des Staates. Vom ägyptischen Landwirtschaftsministerium sind bereits bedeutende Kredite zur Verfügung gestellt worden, damit Molkereien nach europäischem Muster eingerichtet werden können. Das Landwirtschaftsministerium hat im ersten Schritt getan und eine Staatliche Versuchsmolkerei eingerichtet. In dieser Versuchsmolkerei benutzten Maschinen stammen hauptsächlich aus Schweden. Immerhin läßt das Eingreifen der ägyptischen Regierung erkennen, daß für die nächste Zeit mit einem Aufbau eines modernen Molkereiwesens gerechnet werden kann. Es ist die Aufgabe der interessierten deutschen Kreise, diese Entwicklung aufmerksam zu beobachten. W n.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchzentrale Ingolstadt, e. G. m. b. H., Ingolstadt. Gegenstand des Unternehmens ist die bestmögliche Verwertung der Milch der Mitglieder durch Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei und Beteiligung an ähnlichen Unternehmungen.

Buttermisch- und Knetmaschinen



Butterformtische, Tellerknetter, Butterbohrer, Butterspatel, Einschlagpapier.

Hermann Jordan, Molkerei Maschinenfabrik

Berlin S. O. 16, Michaelkirchstr. 21b.

Größtes Spezialgeschäft am Platze.

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

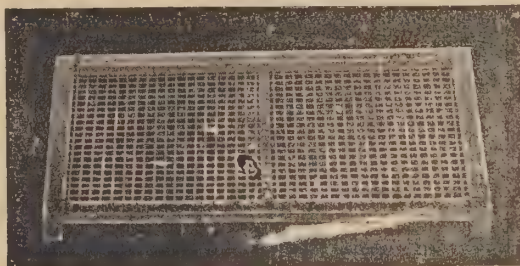
Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden.



**Verdoppelt
in Haltbarkeit.
Unerreicht
in Sauberkeit.**

Mein System in der Rohrleitung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel.
Verlangen Sie Offerte!

**Alleiniger Hersteller:
Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann.**



Haus-Musik auf Kredit

mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original

Freyophon - Sprechapparate

zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag, bei Barzahlung

10% Rabatt. Schnellplatten alle Marken bequeme

Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.

Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4.

Cnassestr. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Milchabgabengesellschaft Gaimersheim, e. G. m. u. S., Gaimersheim. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.
Milchverwertungsgenossenschaft Gerolting, e. G. m. u. S., Gerolting. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.
Milchverwertungsgenossenschaft Mailing, e. G. m. u. S., Mailing. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.
Milchverwertungsgenossenschaft Wettstetten-Schözell, e. G. m. u. S., Wettstetten. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.

Milchverwertungsgenossenschaft Böhmsfeld und Umgebung, e. G. m. u. S., Böhmsfeld. Der Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Milchverwertungsgenossenschaft Lenting, e. G. m. u. S., Lenting. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.
Milchverwertungsgenossenschaft Etting, e. G. m. u. S., Etting. Der Gegenstand des Unternehmens ist bestmögliche Verwertung der Milch.

Walsumer Milchhandelsgenossenschaft, e. G. m. b. H., Walsum. Die Firma ist geändert in **Molkerei Walsum-Marienthal, e. G. m. b. H., Walsum.** Der Gegenstand des Unternehmens ist geändert: 1. der Betrieb einer oder mehrerer Molkereien oder Beteiligung an Molkereien; 2. der Einkauf von Milch und Milchprodukten und Verkauf an Milchhändler gegen Bezahlung zum Zweck des Weiterverkaufs; 3. die Vermittlung des Milchbezuges für Milchhändler im Namen und auf Rechnung dieser Milchhändler selbst, die Übernahme des Inkassos und des Verrechnungsverkehrs mit den Lieferanten für die beziehenden Auftraggeber; 4. die Verwaltung der von den Mitgliedern übergebenen Gelder und Vermögensanlagen; 5. die Verarbeitung überschüssiger Milchmengen für eigene Rechnung oder für Milchhändler auf deren Rechnung gegen Entrichtung eines Verarbeitungslohnes.

Eiscremfabrik Altona, G. m. b. H., Altona. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Hansen ist beendet; Kaufmann Wilhelm Mohr, Elmshorn, ist zum Geschäftsführer bestellt.

Milch- und Molkereizentrale Billingen, G. m. b. H., Billingen. An Stelle des ausgeschiedenen Johann Baptist Blessing, Oberhausbauer, Billingen, ist Ernst Bölsle, Kaufmann, daselbst, zum Geschäftsführer bestellt.

Milchgenossenschaft Weiler, e. G. m. b. H., Weiler, Amt Billingen. Nach vollständiger Verteilung des Genossenschaftsvermögens ist die Vollmacht der Liquidatoren erloschen.

Frankfurter Molkerei, G. m. b. H., Frankfurt, Ober. Der bisherige Geschäftsführer Direktor Kurt Leitow hat sein Amt niedergelegt. Der bisherige Geschäftsführer Karl Knoche ist abberufen worden. Zum Geschäftsführer ist Direktor Dr. Hans-Georg Glünder, Berlin, bestellt.

Mülgauer Käsegroßhandlung Leutkirch Mathilde Kiefer, Leutkirch. Die Firma ist geändert in: **Mathilde Kiefer, Butter- und Käse-Großhandlung, Leutkirch i. A.**

Alpenländische Molkerei Bad Tölz, G. m. b. H., Bad Tölz. Erhöhung des Stammkapitals um 13 000 RM. auf 40 000 RM. Geschäftsführer Fritz von Starnitz und Anton Braun gelöst. Neubestellter Geschäftsführer Christian Angele, Direktor, Innsbruck.

Milchverkaufsgenossenschaft Oberkollwangen, e. G. m. u. S., Oberkollwangen. Zweck der Genossenschaft ist die Verwertung der von den Mitgliedern angelieferten Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft Ganatofen, e. G. m. b. H., Ganatofen. Gegenstand des Unternehmens ist der Ankauf und Betrieb einer Molkerei, ferner Handel mit Milch- und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen.

Molkerei-Genossenschaft Capern und Umgebung, e. G. m. b. H., Capern. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Märkische Molkerei Arthur Reih, Hagen. Die Firma ist erloschen.
Milchwirtschaftsbetrieb Humboldt, G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens: die Herstellung und der Vertrieb von Molkereiprodukten und der Betrieb von Milch. Stammkapital 20 000 RM. Geschäftsführer: Meiereibesitzer Gustav Lemke, Berlin.

Molkerei Genthin, G. m. b. H., Genthin. G. m. b. H., Genthin. Kurt Lettow und Karl Knoche sind als Geschäftsführer ausgeschieden. Kaufmann Dr. Hans-Georg Glünder ist zum Geschäftsführer bestellt.

Molkerei Rüdersdorf, Kreis Sprottau, G. m. b. H., Rüdersdorf. Geschäftsführer Maurermeister Gustav Obst, Herwardorf, ist gestorben. An seine Stelle ist Kaufmann Albert Obst, Senftenberg, N.-L. gewählt.

Molkerei und Meiereifabrik Hermann Müller, Inhaber Molkereibesitzer Hermann Müller, Krosche i. Anh.

Meierei C. Bolle Aktiengesellschaft, Berlin. Die Procura des Albrecht von Wittgenstein ist erloschen.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Ueber die Wasserstoffionenkonzentration der Milch. In einer kürzlich erschienenen Abhandlung über die Messung der Wasserstoffionenkonzentration in Milch und Molke nach verschiedenen Verfahren (Molkerei-Zeitung 1926, 123, S. 2185) weist W u n d i n g e r darauf hin, daß das Schrifttum über die Wasserstoffionenkonzentration bzw. über die Wasserstoffzahl nur sehr spärlich sei, daß Angaben hierüber in ganz geringem Grade in der Pilzkunde von W e i g m a n n und in der Arbeit von W i l l e m a n n (Die Bedeutung der Wasserstoffionen für die Milchgewinnung, Biochem. Zeitschrift 1912, 45, 346) zu finden seien. Er erwähnt hierbei nicht die gründliche Arbeit von T i l l m a n n s und O b e r m e i e r bezw. die Dissertation von O b e r m e i e r, die die angeschnittenen Fragen, wenn auch nicht erschöpfend, so doch eingehend behandelt. (Zeitschrift für die Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel 1920, 40, 23 und Inaugural-Dissertation W. O b e r m e i e r 1919; Universität Frankfurt a. M.). In Sonderheit haben T i l l m a n n s und O b e r m e i e r den Zusammenhang zwischen der pH einerseits und der Mizarolprobe und dem Säuregrad andererseits, sowie den Einfluß von Wässerung, Entrahmung und Krankheit der Tiere auf die Wasserstoffionenkonzentration studiert. Sie kamen hierbei unter anderem zu folgenden Ergebnissen. Die Wasserstoffzahl frischer, normaler Milch liegt zwischen 6,3 bis 6,6. Sie bleibt in früherer Milch zunächst eine Zeitlang auf diesem Werte stehen, um dann nach Beendigung des Inkubationsstadiums zu sinken. Zwischen pH und Säuregrad besteht, wie vorausgesehen war, keine Parallelität, dagegen stehen

H. Bögelmann's
Patent-Milch- und Sahne-Sterilisier- und Pasteurisierverschluß
 aus **prima Bronzedraht oder verzinkt. Stahldraht**
 Bester Verschluß für Dauerpasteurisierung in Flaschen, da absolut luftdicht und bedeutend billiger wie Aluminiumverschluß; dazu Ersparung der teuren Verschlußmaschinen.



Der anerkannt beste u. billigste i. Gebrauch u. seiner Handhabung.

Auf die Anfrage v. 6. cr. teile ich Ihnen ergebenst mit, daß ich während und nach der Kriegezeit verschiedene Verschlüsse anderer Systeme im Gebrauch gehabt habe, weil Bronzedraht nicht zu haben war.

Bewährt haben sich die verschiedenen Verschlüsse nicht, weswegen ich auch auf Bronzedraht-Verschlüsse zurückgegriffen habe. Ich halte speziell für meinen Betrieb die Bögelmann-Verschlüsse-Bronzedraht für die besten.

Hamburg, 16. 4. 1925,

Hochachtungsvoll

G. Hildebrandt, Sanitäts-Milch-Kuranstalt

Eine Anzahl gleichwertiger Begutachtungsschreiben erhalten Sie mit Prospekt.

Alleinberechtigter Hersteller:

Verschluß-Vertrieb Ernst Storme, Krefeld
 Mehrere Vertreter für In- und Ausland gesucht.

Molkereimütze Reichert

Stück, echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge	5,00
Stück, echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge	6,20
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 M., zweireihig 8,00	
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 M., zweireihig 8,50	
Jaden, Körper weiß, beste Qual., einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50	
Jaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 M., zweireihig 9,00	
do., beste Qualität, einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00	
Jaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50	
Jaden, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00	
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 M., zweireihig 9,50	
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 M., zweireihig 10,00	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang 2,40 M., weiß Domlas 2,25	
Schürzen, weiß Domlas Ia, 100 Ztm. lang 3,00	
do., weiß, rein Leinen 3,75	
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück 3,75	
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück 4,50	
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang verstärktes Bruststück, ca. 800 Gramm schwer 5,50	
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,00 M., Khaki (hellbraun) 11,00	
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 M., Körper (weiß) 12,00	
Pantoffel 2,40 M., Holzsteiner Form 2,80	
Galoschen	5,00

Frauen Schuhkleidung auf Wunsch Preisliste!

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung



Binsenmatten (Käsematten)

in jeder Größe liefert ab Lager oder kurzfristig
Erich Hennig, Radeberg i. Sa., Mühlstraße Nr. 6

Alkoholprobe bezw. Alizarolprobe und Wasserstoffionenkonzentration in einem engen Zusammenhange. Bei ungekochter Milch von normalen Tieren wird die Alkohol- bezw. Alizarolprobe dann nicht mehr ausgehalten, wenn eine Wasserstoffzahl von 6 erreicht wird. Die Alizarolprobe stellt im übrigen eine kolorimetrische Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration in der Milch dar. Der zugesetzte Farbstoff ändert mit der Wasserstoffionenkonzentration seine Farbe und macht dem Beschauer die Veränderung in den pH-Werten erkennbar. Wie Mündinger, weisen auch Tillmans und Obermeier schon darauf hin, daß die pH-Messung für die Bestimmung von Wässerungen und Entzählungen nicht in Frage kommt. Bei Kolostralmilch liegt die Wasserstoffionenkonzentration höher und somit die pH niedriger als bei normaler Milch. Mitunter war die Wasserstoffionenkonzentration bei kranken oder normalen Tieren (rindesten Tieren) etwas erhöht bezw. in einigen Fällen erniedrigt. Milchvieh, das zu angestrengter Arbeit angehalten wurde, wie auch eutertrunkene Tiere zeigten indessen normale pH-Werte. Gebrochenes Melken war nicht von Einfluß auf die Wasserstoffionenkonzentration, vielmehr zeigten Anfangs- und Endmilch gleiche Werte. Ziegenmilch verschiedener Arten, sowie Schafmilch ergaben eine Wasserstoffionenkonzentration, die nicht wesentlich von derjenigen der Kuhmilch abwich.

Dr. R. Strohecker. Mitteilung aus dem Universitäts-Institut für Nahrungsmittelchemie in Frankfurt am Main.

Frachtberechnung für Eis als Wärmeschutzmittel. Die unterzeichneten Organisationen haben betr. Frachtberechnung für Eis als Wärmeschutzmittel an die zuständige Stelle folgende Eingabe gerichtet:

An den

Verkehrsausschuß
der Ständigen Tariffkommission
der Deutschen Eisenbahnverwaltungen
Berlin.

Aus Kreisen unserer Mitglieder mehrten sich die Klagen darüber, daß die Frachtberechnung für Schutzmittel gegen Wärme, in diesem Falle von Eis, bei der Beförderung eines sehr leicht verderblichen und hochempfindlichen Lebensmittels wie Butter — ein Hauptartikel für unsere Kreise — eine außerordentlich hohe ist.

Dies gibt uns Veranlassung, uns mit den diesbezüglichen Bestimmungen des Deutschen Eisenbahn-Gütertarifs näher zu befassen und der Ständigen Tariffkommission folgendes zu unterbreiten.

In § 60 des genannten Tarifs sind zwar eine Anzahl Güter aufgeführt, bei deren Beförderung Wärmeschutzmittel bis zu 5 v. H. des wirklichen Gewichtes der Sendung frachtfrei sind, merkwürdigerweise befindet sich hierunter jedoch nicht auch Butter. Dies ist um so auffälliger, als doch zweifelsohne gerade dieser Artikel in der heißen Jahreszeit viel eher dem Verderben ausgesetzt ist wie ein Teil der im § 60 aufgezählten, begünstigten Waren. Denn man wird wohl nicht behaupten wollen, daß z. B. Kartoffeln, Kohl, Rüben und Mineralwasser leichter verderblich sind wie Butter.

Ferner darf erwartet werden, daß ein höchst wichtiges Nahrungsmittel wie Butter zum mindesten eine Gleichwertung mit Bier erfährt, dessen Genuß ja sehr angenehm und vielen Menschen sehr bekömmlisch ist, das aber ganz bestimmt nicht als so lebenswichtig angesprochen werden kann, um ihm eine Vergünstigung zuzubilligen, die man nicht zugleich auch einem hochwertigen und effektiv unentbehrlichen Lebensmittel wie Butter einräumt.

Hier liegt eine unterschiedliche Behandlung, die in den am Verkehr mit Butter beteiligten Kreisen als etwas durchaus Ungerechtfertigtes empfunden werden muß. Dieser wichtige Artikel erfährt dadurch eine ganz unnütze Verteuerung, die bei der Preisbildung vom Handel selbstverständlich mit berücksichtigt werden muß. Sie muß in einem gewissen Grade auch die Absatz- und Umsatzmöglichkeiten hemmen.

Wie verträgt sich dies aber, muß man unwillkürlich fragen, mit der regierungsseitig doch sehr unterstützten Propaganda zur Förderung des Absatzes nicht nur mit Milch, sondern auch Milcherzeugnissen und damit auch von Butter. Hier ist die Gelegenheit zu Taten gegeben, hier möchte die Reichsbahn im Sinne der Regierung praktisch sich betätigen.

Es handelt sich hier also nicht nur um eine Frage, die die Interessen des Handels und rückwirkend in Hinblick auf die Möglichkeit der Absatzsteigerung solche der Produzentenkreise berührt, sondern es muß auch als eine in solch geldarmer Zeit besonders unbillige Härte bezeichnet werden, wenn die Kaufkraft der Verbraucherschaft bei diesem Artikel mehr in Anspruch genommen wird wie bei anderen, nicht im gleichen Maße lebenswichtigen und weniger verderblichen Waren.

Der hierbei so sehr beliebte Einwurf, daß Frachtvergünstigungen „erfahrungsgemäß“ günstige Rückwirkungen auf die Preisgestaltung nicht zeitigen, muß als durchaus unzutreffend bezeichnet werden. Zwingt doch die scharfe Konkurrenz von selbst dazu, jede Möglichkeit der Preisreduzierung auszunutzen. Führt sich zufolge eingetretener Frachtvergünstigung auch nur ein kleiner Teil des Fachhandels veranlaßt, — und dies bleibt, wie die Praxis bei anderen Gelegenheiten beweist, bestimmt nicht aus — mit den Preisen, sei es in mehr oder minder großem Umfange, herunterzugehen, so müssen dem bald auch alle anderen folgen. Eine rückläufige Preisregulierung setzt sich in einer Zeit, wo das Angebot größer wie die Nachfrage ist, ganz alleine durch.

Schließlich dient doch die Beigabe von Wärmeschutzmitteln dazu, die Qualität volkswirtschaftlich hoch zu wertender Güter zu erhalten, der Verbraucherschaft lebensnotwendige Artikel in einer tadellosen Verfassung zu übermitteln. Mangelnde Schutzmittel würden aber den Wert solcher Waren erheblich mindern.

Die zwingende Notwendigkeit der Beigabe von Wärmeschutzmitteln aber darf nicht Veranlassung sein, die ganz unentbehrliche Butter mehr denn die in § 60 angeführten Waren zu belasten.

Es muß also im Interesse aller, d. h. nicht nur der Privatwirtschaft, sondern der Volkswirtschaft gefordert werden, daß die Reichsbahnverwaltung dem Rechnung trägt, d. h. daß sie Butter in § 60 der Allgemeinen Tarifvorschriften mit unter die Güter aufnimmt, bei deren Aufgabe die gegen den Einfluß der Wärme beigegebenen Schutzmittel wie Eis und Eisbehälter bis zu 5 v. H. des wirklichen Gewichtes der Sendung frachtfrei befördert werden.

Wir stellen hierdurch diesen Antrag und bitten den Verkehrsausschuß, dahin zu wirken, daß die Angelegenheit auf der nächsten Sitzung der

Bei Eis und Schnee
gebrauch' sie täglich!
Stets scharf und
Kronentritt unmöglich!



Original **H** Stollen

LEONHARDT & CO

BERLIN-SCHÖNEBERG

Zu haben bei Ihrem Eisenhändler und Schmied - Achten Sie auf die Fabrikmarke

8 ung! Weihnachts-Jubiläums-Angebot! 8 ung!

Anläßlich des 30 jährigen Bestehens

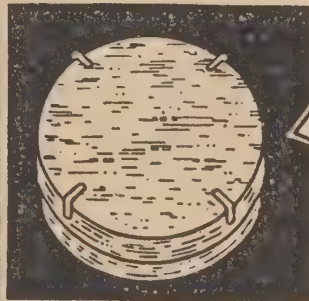
unseres Stammhauses und ebenso lan jähriger Verbindung mit einem großen Teil von Molkereibesitzern und Inspektoren im ganzen deutschen Reich versenden wir auf Wunsch als Reklame bei einem **offenen Ziel von 30 Tagen nach Warenempfang** eine

Jubiläums-Weihnachts-Kiste

mit 10 Flaschen prima Rheinwein } Jubiläums-Marken
10 Flaschen gutem Rotwein }
5 Flaschen feinem alten Malaga
und 5 Flaschen feinstem Jubiläums-Weinbrand

die 30 Flaschen **Ausnahmepreis von RM. 70.—**
zusammen zum einschließlich allem ab Würzburg.

Fränkische Weinhandels-gesellschaft
1896 **Würzburg**, Friedensstraße Nr. 35. 1926



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Reinaluminium

**Behälter und Gefäße
für Milch und Käse**

F. W. Pest G. m. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinsickendorf 1244.



Melkfründ

Ist die preisgekrönte, die amtlich
anerkannte und im Gebrauch die

bewährteste Milchseihe

Keine Watte — Keine Messing-Einlage — Reins Aluminium

RÜTTGERS & SPECKENBACH

LÜDENSCHIED i. Westf.

Ständigen Tariffkommission zur Beratung gelangt, damit dem derzeitigen unbilligen Zustand bereits für den kommenden Sommer ein Ende bereitet wird.

Wir sehen einem diesbezüglichen Bescheid mit lebhaftem Interesse entgegen und zeichnen

hochachtungsvoll

Reichsverband deutscher Molkerei- und Käsebesitzer und -Pächter e. V.,
Sitz Berlin. Dr. Scherer.

Reichsbund deutscher Kaufleute des Butter-, Fettwaren-, Eier- und
Käsehandels, e. V. Otto Skopnik.

Trinkt Milch! Die Propaganda für den verstärkten Milchverzehr der Bevölkerung beginnt sich allmählich auszuwirken. Dennoch liegt ein nicht kurzes Stück Weges vor uns, das wir noch zurückzulegen haben, um sagen zu können: „Wir haben es geschafft!“ Es gibt da noch verschiedene Widerstände zu überwinden, auf die man sein unablässiges Augenmerk zu richten für nicht weniger notwendig halten sollte, als auf die Milchplafatreflamme bezw. die Anpreisung des Milchgenusses in öffentlichen Zeitungen.

Der Ausdehnung des Milchverzehrs in dem Umfange, wie wir sie bei der Bevölkerung der nordamerikanischen Staaten bestaunen, steht in unserm verarmten Deutschland vor allem die teure Lebenshaltung hindernd entgegen, die auch eine entsprechende Verteuerung der Milch — wenn auch nicht gerade in dem Maße, wie sie bei so vielen anderen Nahrungsmitteln oder Bedarfsgegenständen zu beachten ist — mit sich brachte. Was helfen dem Unbemittelten die schönsten Worte vom Nutzen und Segen des Milchgenusses, wenn er sich letzteren wegen des hohen Preises der Milch nicht gestatten kann! Wir dürfen daher nicht bei der Reklame stehen bleiben, sondern müssen Kräfte in Bewegung setzen, die darauf hinarbeiten, den Milchpreis für den Großstadtbewohner soweit zu ermäßigen, daß für ihn der Anreiz zum Milchgenuß ein größerer wird. Zu diesem Zwecke muß für eine Verbilligung der Kosten gesorgt werden, die durch den Eisenbahntransport der Milch von der Erzeugungsstätte beziehungsweise Molkerei nach der Großstadt, durch die Abfuhr von der Empfangsstation nach den einzelnen Verteilungsstellen und durch die etwa erforderliche molkereimäßige Behandlung der Milch beim Abnehmer entstehen. Der bestehende Frachtsatz für den bahnhaltigen Milchtransport ist für ein so wichtiges Nahrungsmittel noch zu hoch; die Reichsregierung, die doch gewiß an erster Stelle daran interessiert ist, daß die Bevölkerung den Milchgenuß mehr als bisher pflegt, daß Säuglinge und Kinder zu kräftigen Menschen heranwachsen und Kranke und Sieche durch den ausgiebigen Genuß der Milch und Milchspeisen wieder gesunden, sollte daher mit einem guten Beispiele vorangehen, durch eine erhebliche Herabsetzung des Bahnfrachtsatzes für Milch an deren Preisentkung mitzuarbeiten.

Was wir dem Großstädter an Milch bieten, muß auch wirklich etwas sein, das sein Wohlgefallen erregt. Gewiß ist nicht jeder Milchproduzent in der Lage, eine fettreiche Milch nach der Großstadt zu liefern; man kann indessen auch dann eine schmackhafte Milch liefern, wenn sie nur den polizeilich vorgeschriebenen Mindestfettgehalt besitzt, aber einer pfleglichen Behandlung in der Molkerei (Reinigung, Pasteurisierung, Tiefkühlung) unterzogen wurde.

Von nicht zu unterschätzender Bedeutung für die Ausbreitung des Milchgenusses unter der Stadtbevölkerung ist ferner das „drum und dran“ des Verkaufes der Milch an den einzelnen Konsumenten. Die Uebergabe der Milch an diesen muß unbedingt in solcher Weise vor sich gehen, daß sie nicht etwa beim Käufer eine, wenn auch nur leise Abneigung gegen den Milchgenuß erregt. Der Verkäufer, einerlei ob er im Laden oder aber am Milchwagen den Käufer bedient, sollte größten Wert auf Sauberhaltung seiner Kleidung legen. Bei der Verabfolgung der Milch kann es nicht appetitregend wirken, wenn der Verkäufer oder die Verkäuferin den Kopf über die Milch beugt, wenn sie beim Herausgöpfen aus dem Standgefäß oder beim Abfließenlassen der Milch aus dem Zapfhahn gleichgültig und nachlässig die Hände mit der Milch in Berührung bringen, wenn sie über die Milch hinweg husten oder sich ebenso räuspern. Der Verkaufswagen muß stets peinlich sauber gehalten, nicht von Straßendreck beschmutzt sein, sondern möglichst in blendender Weiße des Farbenanstrichs sich dem Milchverzehrer präsentieren. Das Wagenpferd muß gut gepflegt, das Ledergeschirr darf nicht verstaubt sein. Die Zapfhähne am Wagen sollten stets blank gepußt sein. Im Verkaufsladen muß ebenfalls jeder Einrichtungsgegenstand erkennen lassen, daß größte Reinlichkeit als erster Grundsatz gilt. Inbezug auf das „Einladende“ eines Milchverkaufsladens können wir vielleicht vom Ausland (Holland, Nordamerika) noch manches als nachzueifernswert auf unsere deutschen Verhältnisse übertragen.

Bei der Durchführung der Milchpropaganda darf natürlich der stete Hinweis auf die Bekömmlichkeit und den hohen Nährwert der Milch nicht fehlen; in dieser Hinsicht ist noch eine Menge Arbeit zu leisten, da weiten Kreisen der Bevölkerung noch das richtige Verständnis für den Nährgehalt der Milch mangelt. An diese wendet sich eine Veröffentlichung des Geh. Regierungsrats Prof. Dr. A. Zuckend in im Preussischen Ministerium für Volkswohlfahrt, die mit der Überschrift: „Trinkt Milch!“ versehen ist. Der Verfasser sagt folgendes:

„Der Milchviehstand Deutschlands hat sich in den letzten Jahren ständig gehoben; schon seit einigen Monaten übersteigt das Angebot an Milch zum Teil recht erheblich die Nachfrage. Sobald sich der Einfluß des Weideganges auf die Milchherzeugung weiter auswirkt, wird noch mehr eine scheinbare Ueberproduktion stattfinden.

Scheinbar! Denn der Milchverbrauch der Bevölkerung ist immer noch weit geringer als vor dem Kriege, namentlich in den Großstädten und in den dichtbevölkerten Industriegebieten. Diese Erscheinung hängt nicht etwa, was gelegentlich unzutreffend behauptet wurde, mit der schlechten Beschaffenheit der Milch, sondern hauptsächlich damit zusammen, daß sich infolge der jahrelangen Milchnot die Bevölkerung des Milchgenusses in den verschiedensten Formen — als Trinktisch, in Suppen, Gebäcken, süßen Speisen, Kaffee, Kakao usw. — immer mehr entwöhnen mußte und damit entwöhnt hat. Die Bevölkerung muß daher wieder auf die große Bedeutung der Milch für die Volksernährung und damit für die Volksgesundheit hingewiesen werden.

Allerdings ist der natürliche Wassergehalt der Milch ziemlich hoch; er beträgt im Mittel etwa 88 v. H. Die übrigen Bestandteile, rund 12 v. H., sind hochwertige Nährstoffe. Etwa 25 v. H. dieser Nährstoffe bestehen aus Milchfett, dessen kategorischer Wert 2,27 mal soviel beträgt, als der des Milchküders und der Milcheiweißstoffe. So erklärt es sich, daß ein Liter Vollmilch im menschlichen Körper etwa 630 Kalorien, hingegen ein Liter entrahmte Milch nur 300. Obwohl auch Magermilch im Hinblick darauf, daß sie reich an tierischen Eiweißstoffen, Milchküder usw. ist, als ein wertvolles Nahrungsmittel bezeichnet werden muß, er-

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in
Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 8.50
rumänische (große)	„ 8.50
Mitteleier	„ 7.—
italienische (sehr große)	„ 10.—
bulgarische	„ 9.50
deutsche Landeier	„ 10.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

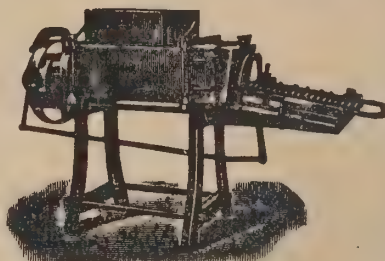
Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24531

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“

Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Handroller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Großfabrikation von pa. verzinnten Milchversandkannen

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land-Ges.“
Molkereigeräte

Wattmilchfilter

Runde Gegenstrom-Milchkühler

Dampfkäsewannen

Milchbehälter

Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann, Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz.

Verzinnte Milchröhrleitungsteile

Paul Haase, Armaturenfabrik

Bergedorf 21 b. Hamburg.

Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittels Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Geb Brüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fl. Hannover, Fernruf: West 8017



gibt sich doch aus dem Verhältnis 630 : 300 ohne weiteres die große ernährungsphysiologische Bedeutung des Fettgehaltes.

Selbst beim Wassergehalt der Milch soll hier ein Vergleich mit dem Wassergehalt anderer Nahrungsmittel nicht unterbleiben, um den Laien sich ein Urteil bilden zu lassen. Es sei erwähnt, daß z. B. mageres Rindfleisch 74 v. H. und mittelfettes 71 v. H. Wasser enthält. Besonders wichtig ist es aber, einmal zu prüfen, wie sich wirtschaftlich der Milchgenuß für den Verbraucher gestaltet:

1 Kilogramm Vollmilch (etwa 1 Liter) liefert	630
1 Kilogramm mageres Rindfleisch liefert	1150
1 Kilogramm mittelfettes Rindfleisch liefert	1500
1 Kilogramm Eiinhalt (20 Hühnereier) liefert	1500

für den Menschen verwendbare Kalorien.

Mithin ist calorisch 1 Liter gute Kuhmilch gleich 550 Gramm mageres Rindfleisch, gleich 420 Gramm mittelfettes Rindfleisch, gleich 8½ Hühnereiern mittlerer Größe. Nunmehr braucht die Hausfrau nur noch festzustellen, was 1 Pfund Rindfleisch, 8½ Eier und 1 Liter Milch kosten, und sie kommt dann sicher zu dem sehr überraschenden Ergebnis, daß sie für ihre Familie in der Kuhmilch tierische Nährstoffe außerordentlich preiswert kauft, und daß sie daher die Kuhmilch wie ehemals weitgehend im Haushalt verwenden sollte.

Diese von Prof. Dr. Judenad genannten Nahrungswertzahlen bezw. angezogenen Vergleichsmengen sind gewiß nicht anfechtbar. Wenn man, wie z. B. in der Gegend, wo unterzeichneter Verfasser wohnt, für 1 Liter Vollmilch zur Zeit 22 Pfg., für 550 Gramm mageres Rindfleisch aber 1,54 Mark und für 8½ Eier 1,53 Mark, also rund das Siebenfache des Kalorienwertes in der Kuhmilch bezahlt, dann sollte es für den bisher Widerstrebenden jetzt keinen Grund mehr geben, der Milchnahrung die ihr zukommende Wertschätzung zuteil werden zu lassen. Wir können allerdings nicht erwarten — und das hat auch Prof. Dr. Judenad mit seiner Kalorienberechnung nicht im Sinne —, daß der von dem hohen Nährwerte der Milch überzeugte Verzehrern nun zum Vegetarier werde, sowohl auf den Fleisch- wie auf den Eiergenuß fortan verzichte, weil ihm in der Kuhmilch ein viel billigeres Nahrungsmittel gegeben ist: wir dürfen schon zufrieden sein, wenn der Städter auch nur hin und wieder auf den Fleischgenuß zugunsten einer aus Milch zubereiteten Speise verzichtet. Die Hauptsache ist und bleibt, daß er stets der wertvollen Nährstoffe der Milch eingedenk ist und sich und seinen Angehörigen, besonders seinen Kindern auch den Genuß der Trinkmilch ungefügt zuteil werden läßt.

W. Peterjen, Prenzlau.

Wie schützen sich die Molkereien gegen die Einwirkungen des Frostes im Winter? Die Molkereien gehören zu denjenigen Betrieben, die äußerst stark unter den Einwirkungen der Witterung zu leiden haben. Nicht nur, daß dieser Einfluß sich stark auf die Milchproduktion auswirkt, nein, auch der Molkereibetrieb selbst hat stark unter den jeweiligen Temperaturen zu leiden. Ist es im Sommer die Hitze, die mit ihren Folgen (Anlieferung laurer Milch, Produktion einer weichen, schmierigen und wasserhaltigen Butter, Klage der Kundschaft über Verkauf von Milch, die sich nicht mehr kochen läßt, Verderben von Käse usw.) uns das Leben schwer macht, und die durch besondere Betriebseinrichtungen und besondere Vorkehrungen in den Betrieben wieder ausgeglichen werden muß, so ist es im Winter die Kälte, die auch wieder dafür sorgt, daß wir die Sorgen nicht los werden. Jetzt, bei Eintritt des Winters, der nach Zeitungsmeldungen besonders lang und streng werden soll, dürfte es deshalb nicht unangebracht sein, auf die wichtigsten Punkte, die beim Eintritt der Kälte zu beachten sind, aufmerksam zu machen. Haben doch schon mehr als eine Molkerei die Folgen einer Nachlässigkeit mit einer Betriebsstörung, wenn nicht sogar mit einer teuren Reparatur an Maschinen und Geräten büßen müssen.

Einer der größten Uebelstände im Winter ist die Anlieferung gefrorener Milch. An starken Frosttagen zeigt es sich, daß ein großer Teil der in den Rannen enthaltenen Milch sich nicht mehr in flüssigem, sondern in gefrorenem Zustande befindet. Würde seitens der Fuhrleute nur die flüssige Milch in die Wage ausgegossen, so würde dies nicht nur eine Verschwendung an dem uns heute so notwendigen Lebensmittel sein, indem ein Teil der Vollmilch mit der Magermilch in den Schweinetrog wandert, sondern es würden sich auch sehr häufig Differenzen mit den Lieferanten bezüglich des Gewichtes der angelieferten Milch ergeben. Auch an Tagen, wo nur ein gelinder Frost herrscht, kann man häufig beobachten, daß zwar in der Milchkanne selbst keine nennenswerten Mengen Milch angefroren sind, daß aber der Deckel an seiner inneren Seite mit einer dicken Schicht Milcheis überzogen ist. Wird nun diese Schicht nicht auf irgend eine Weise aufgetaut, so ist der Verlust für die Molkerei deshalb besonders groß, weil es sich um den größten Teil um die fettreichste Milch, also um Sahne handelt, die sich oben in den Rannen abgesetzt hat und die nun während des langen Stehens auf der Straße oder während des Transportes an dem oberen Teil der Kanne und des Deckels angefroren ist. Es ist deshalb mit allen möglichen Mitteln dahin zu wirken, daß das Einfrieren der Milch nach Möglichkeit verhindert und die nun einmal angefrorene Milch restlos aufgetaut wird. Was zunächst die vorbeugenden Maßnahmen anbetrifft, die ja immer die besten sind, so sind die Lieferanten dahin zu belehren, daß sie an kalten Frosttagen für eine Aufbewahrung der Mittag- und Abendmilch in warmen Räumen Sorge zu tragen haben. Gerner ist es besonders wichtig, daß die Milchkannen bis zur Abholung durch den Milchfuhrmann nicht längere Zeit auf der Straße stehen und hier zum großen Teil schon gefrieren, sondern es ist dafür zu sorgen, daß ein Herausbringen der Milch erst dann erfolgt, wenn der Fuhrmann sie sofort auf den Wagen ladet. Wenn auch die Gefahr des Einfrierens auf dem Transporte nicht so groß ist, da sich die Milch hier in fortwährender Bewegung befindet, ist es doch zweckmäßig, wenn Decken oder Wagenpläne während der Fahrt über die Rannen gebreitet werden. Noch besser wie Wagenpläne oder Decken sind geflochtene Strohmatte, welche besonders gut gegen Frost schützen.

Trotz aller Vorichtsmaßnahmen wird es sich besonders bei ganz starker Kälte und bei solchen Lieferanten, die aller Belehrung unzugänglich sind, nicht vermeiden lassen, daß ein Teil der Milch bei Ankunft in der Molkerei eingefroren ist. Das beste Mittel, um diese Milch für die Bearbeitung zu gewinnen, ist, wenn man die Rannen nach ihrer Aufstellung auf der Annahme mittels einer Brausekanne mit kochendheißem Wasser überweist. Durch das Herabrieseln des heißen Wassers an den Wandungen der Rannen löst sich in kurzer Zeit das Eis und kann nun mit ausgegossen werden. Erleichtern kann man sich die Arbeit noch dadurch, daß man sich einen Brausekopf mit Hilfe eines Schlauches gleich an die Warmwasserleitung anschließt und nun gleich beliebige Mengen Wasser zur Verfügung hat. Ist das Wasser im Warmwasserballon selbst nicht genügend heiß, so

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung einer erstklassigen hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.
Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Rörmung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M.	7,50
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"	7,00
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,00
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,75

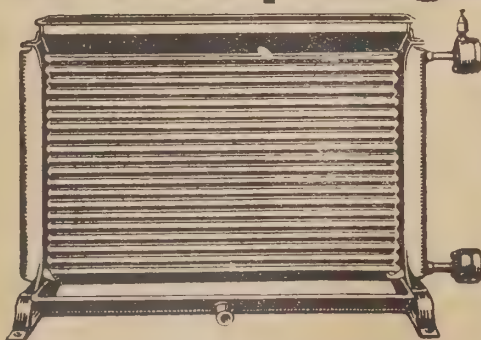
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:

75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"	7,25
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,50
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	20,25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4135

Verdampfungskühler



für
Kohlensäure, Ammoniak und Schwefligsäure.
Unübertroffen in Konstruktion und Ausführung.
F. Stamp G. m. b. H.
Molk.-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 b. Hamburg

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :: empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

kann man sich helfen, indem man in die Leitung eine Mischdüse mit Dampfanschluß einbauen läßt, und hierdurch die Temperatur nach Belieben regeln kann. Je heißer das Wasser, umso schneller und reistloser erfolgt das Auftauen. Der einzige Uebelstand, der sich bei dieser Auftaumungsmethode einstellt, ist das starke Anfüllen der Betriebsräume mit Wasserdämpfen, doch muß man dies wohl oder übel mit in den Kauf nehmen.

Eine weitere Gefahr, die mit dem starken Frost für die Molkerei einsetzt, ist die, daß die Wasser- und Dampfleitungen sehr leicht einfrieren und deshalb des Morgens leicht Betriebsstörungen eintreten. Außerdem ist gewöhnlich eine einmal gefrorene Leitung, wenn sie wieder aufgetaut ist, auch kaputt gefroren und muß durch eine neue ersetzt werden. Es ist deshalb, wenn irgend möglich, dafür zu sorgen, daß ein Einfrieren schon verhütet wird. Schon beim Legen der Leitungen sollte auf die Frostgefahr insofern mehr Rücksicht genommen werden, als ein Verlegen derselben an Außenwänden nur dann erfolgt, wenn es sich absolut nicht anders ermöglichen läßt. Wasserleitungen, die draußen im Freien liegen, müssen frostfester in einer Tiefe von mindestens einem Meter gelegt sein. Wo dieses nicht möglich ist, sind die Rohre mit einer Isoliermasse zu umgeben. Am besten eignen sich hierfür die von Kälteleitungen her bekannten Korkschalen. Event. kann man aber auch Torfmüll oder Sägespäne nehmen. In gleicher Weise kann man auch innerhalb der Betriebsräume besonders gefährdete Leitungen schützen. Wenn man hier nicht gleich etwas Dauerndes schaffen und dieselben mit einer richtigen Kälteisolierung, die natürlich Geld kostet, versehen will, so kann man sich auch helfen, indem man die Leitungen mit einem hölzernen Verschlag, der etwa 20 Zentimeter stärker wie die Leitung sein muß, umkleidet. Den Zwischenraum füllt man mit Torfmüll oder Sägespänen aus. An einzelnen Tagen genügt auch das Umwickeln mit Sadleinwand. Das einfachste und sicherste Mittel gegen Einfrieren ist es jedoch, nach Möglichkeit des Abends sämtliche Leitungen leerlaufen zu lassen, dann ist man gegen alle Ueberlastungen gesichert. Auch die Dampfleitungen sind nach Absperren vom Kessel abzulassen.

Ist trotz aller Vorsicht einmal eine Leitung gefroren, so ist dieselbe vorsichtig mit einer Lötlampe aufzutauen. Auch das Umwickeln mit in heißes Wasser gelegten Tüchern und Säcken kann zum Ziele führen. Neuerlich schwierig ist es allerdings, in der Wand liegende Teile der Leitung aufzutauen, ganz abgesehen davon, daß, wie bereits erwähnt, eingefrorene Leitungen sehr häufig aufplatzen. Ist ein Ablassen der Leitungen aus besonderen Gründen nicht möglich, so genügt es event. auch, wenn die Fähe die Nacht über etwas geöffnet werden. Es wird hiermit erreicht, daß das Wasser ständig in Bewegung ist, also keine so niedrige Temperatur annimmt.

Auch das Kaltwasserbassin, welches sich meist in besonders gefährlicher Lage auf dem Boden befindet, läßt man zweckmäßig isolieren. Zu diesem Zweck umgibt man das ganze Bassin mit einer Holzverkleidung und füllt den entstehenden Zwischenraum mit Torfmüll aus. Ebenso deckt man das Bassin von oben zu. Eine derartige Isolierung schützt auch im Sommer das Wasser gegen die Einwirkungen der Hitze.

Besonders frostgefährdet sind ebenfalls die Kaltwasserpumpen. Leider sind diese meistens an einer Außenwand aufgestellt. Hier bleibt weiter nichts übrig, als des Abends die Pumpe mit alten Säcken einzuwickeln, denn wiederholt ist die Erfahrung gemacht, daß des Morgens bei der Inbetriebsetzung die Pumpe nicht nur eingefroren, sondern der Pumpenzylinder auch kaputtgefroren war. Sehr wirksam ist es auch, wenn man die Wand an der Stelle, wo die Pumpe steht, von außen mit einer genügend starken Strohhede verzieht. Noch besser wirkt es, wenn man zu diesem Zweck Pferdebedung zur Verfügung hat, da dieser besonders vor Frost und Kälte schützt.

Zum Schluß wäre noch die Aufmerksamkeit auf die Pasteurisierungsapparate und Vorwärmer zu lenken. Im Interesse einer guten Ausnutzung des Dampfes sind diese Apparate gewöhnlich mit einem sogenannten Wasserbad versehen. Dieser ist aber besonders stark der Gefahr des Einfrierens ausgesetzt, wenn die Räume selbst besonders kalt liegen. Wird nun bei Inbetriebsetzung der Dampf zu schnell aufgedreht, so kann das Kondenswasser nicht abfließen und die Folge ist ein Zusammendrücken des Dampfessels. Das Personal ist deshalb anzuweisen, an kalten Tagen sich erst durch vorsichtiges Öffnen der Dampfventile von dem ungehinderten Abfluß des Kondenswassers zu überzeugen. Andernfalls genügen einige Eimer heißes Wasser, um den Schaden zu kurieren. Noch besser ist es natürlich, durch genügende Umwicklung des Wasserbades mit alten Säcken ein Einfrieren zu verhüten. Auch kann man event. durch Umbrehen des Abflusshohres nach oben dem Uebel vorbeugen.

Wenn die vorstehenden Ratsschlüsse beherzigt werden, kann man ziemlich sicher sein, daß man von unliebsamen Ueberassungen verschont bleibt. Immer bedenke man, daß es besser und leichter ist, einer Krankheit vorzubeugen, als dieselbe zu heilen. Dies gilt auch in unserem Falle. Lieber einmal zu oft Vorsichtsmaßnahmen treffen, als einmal eine Betriebsstörung, die immer unangenehm ist, eintreten lassen.

Ein erfolgreicher Molkereibau. Auf den unter dieser Ueberschrift in Nr. 125 d. Ztg. veröffentlichten Artikel muß ich mich hiermit als Vorgänger des jetzigen Betriebsleiters doch schützen, da Herr Dipl.-Ingenieur Ruhlig schreibt: „Der vor etwa einem Jahre neu angestellte Betriebsleiter erkannte sofort die großen Mängel des Betriebes usw.“ Es scheint die Annahme zu sein, daß von meiner Seite, sowie von Seiten des damaligen Vorstandes und auch von anderer Seite diese Mängel nicht gesehen worden sind. Als Beweis habe ich zu Anfang meines Antritts schon eine kleine Skizze angefertigt, wie der Umbau der Molkerei hätte ungefähr ausfallen müssen. Die Skizze liegt auf dem Bergedorfer Eisenwerk, Zweigbüro Kiel. Während meines Antritts am 1. April 1925 bestand die Anlage, wie Abb. 1 zeigt, schon. Ich trat damals den Betrieb für ein halbes Jahr auf Probe als Betriebsleiter an und konnte während dieser Zeit meine Fähigkeiten nicht entwickeln, da in der Genossenschaft selbst sehr mäßige Verhältnisse vorlagen, sodaß sogar das Vorstandsmitglied, welches mich angenommen hatte, aus der Genossenschaft ausschied. Ich mußte den Betrieb nach Ablauf des halben Jahres verlassen. Es sei hiermit erklärt, daß der mangelhafte Bau nach Abb. 1 während meiner Zeit nicht gesehen ist.

H. Büll, Ederndorfe.

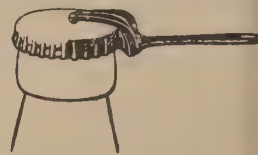
Wasserreinigungs-Anlage oder Neubau eines Brunnens. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 126.)

I.

Ein großer Uebelstand, mit dem manche Molkerei zu kämpfen hat, ist die schlechte Beschaffenheit des benötigten Wassers. Nicht allein, daß sich dasselbe für die Buttermilch nicht eignet, die Verwendung von schlechtem

„Hansakrone“

der



beste
Milchflaschen-Verschluß!

hygienisch, billig,
leicht zu handhaben!

Kronen-Verschlüsse

sowie die dazu erforderlichen

öffner „Hebab“ und die

Verschlußmaschinen

von der kleinsten bis zur größten Leistung
liefert die

Kronenkork-Fabrik

Wilhelm O. P. Rieck

vormals The Crown Cork Company Ltd

Hamburg 22, Alter Teichweg 1

Telefon: Nordsee 1074 u. 7473

Telegramme: „Hansakrone“



Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen **Molkerei- und**
Käseerei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen

in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.

VITAMINMILCH

BESTRAHLT nach Scheidt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack,
erprobt im städt. Waisenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer.

Bestrahlungsanlagen

bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde
liefert:

Ernst Otto Scheidt, Werder-Havel, Kemnitzerstraße.

Milchflaschen-Verschleißer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappschelben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen



nd unreinem Wasser hat auch oftmals bedeutende Mehrausgaben im Dampfbetriebe zur Folge, hervorgerufen durch Verunreinigung des Dampfes durch Kesselstein und Schlammablagerungen und damit verbundenem erhöhten Verbrauch an Feuerungsmaterial, ganz zu schweigen von Reparaturen an Rohren, Ventilen und Hähnen. Von verschiedenen abritten werden nun Wasserreinigungsanlagen gebaut, welche auf dem Prinzip der Durchflutung des Wassers beruhen. Durch den Sauerstoff der Luft wird das im Wasser enthaltene Eisen in Eisenoxyd übergeführt, welches dann in feinen Flocken im Wasser bemerkbar ist und durch ein mit Koks oder gewaschenem Kies gefülltes Filter entfernt werden kann.

In einer vor 25 Jahren von mir geleiteten Molkerei hatten wir sehr unreines und eisenhaltiges Wasser. Dasselbe war dermaßen verschmutzt, daß eine weiße Steingutschüssel, am Abend mit Wasser gefüllt, am andern Morgen einen dicken braunen Bodensatz zeigte. Hervorgerufen wurde dieses durch Kieseisenstein, welcher sehr viel im Boden anzutreffen war. Wir legten uns nun von einer einschlägigen Maschinenfabrik einen Kostenanschlag für eine Wasserreinigungsanlage machen; dieselbe wurde aber nicht angebahnt, da man die verhältnismäßig hohen Kosten hierfür scheute. Aus bestimmten Gründen wurde dann der Molkereibetrieb stillgelegt, nachdem auf dem Nachbargrundstück ein neuer Betrieb aufgebaut war. Ich konnte nun feststellen, daß hier das Wasser aus dem neuen Brunnen tadellos und frei von allen schädlichen Beimischungen war und sich infolgedessen sehr gut für den Betrieb eignete. Jedenfalls erhielt der neue Brunnen das Wasser aus einer anderen Bodenschicht wie der alte; leider ist es mir heute nicht mehr möglich, die Tiefe der einzelnen Brunnen genau anzugeben. Ob es nun vorteilhafter ist, eine Wasserreinigungsanlage oder einen neuen Brunnen zu bauen, hängt ganz von den dortigen Verhältnissen ab.

Verzinkte Rohre haben ungefähr die doppelte Lebensdauer wie unverzinkte. Gute Erfahrungen habe ich mit einem Asphaltüberzug verzinkter Rohre gemacht. Dieselben wurden außerdem noch mit einer Packung von gutem Lehm umgeben, wodurch dieselben dann, absolut fehlerfreies Material vorausgesetzt, beinahe unverwundlich sind.

Haben nun die Brunnen auf den Nachbargrundstücken reichliches und wandfreies Wasser, so wäre es m. E. das einfachste, einen neuen Brunnen zu bauen und keine Reinigungsanlage aufzustellen.

II.

Bevor eine Wasserreinigungsanlage oder ein neuer Brunnen angelegt werden, müßte man sich doch vorher überzeugen, ob nicht besseres Wasser an der angegebenen Stelle, also 300 Meter vom alten Brunnen entfernt, erschließbar sei. Es ist für eine Meierei doch der größte Nutzen, wenn die Quelle selbst das einwandfreie Wasser hergibt. Bei einer Wasserreinigungsanlage (Enteisung, Entkeimung) können doch Umstände mitsprechen wie Reinigung, Rückpflanzung, Erneuerung der Filtermasse, frostfichere Aufstellung, welche oft unangenehm empfunden werden können, weil das stark eisenhaltige Wasser für den ganzen Betrieb durch den Apparat laufen muß. Eine Wasserreinigungsanlage wäre nur aufzustellen, wenn auf dem Grundstück kein gutes Wasser aus den Erdschichten zu holen ist. Es ist sicherer, vorerst eine Probebohrung zu machen, von dieser dann das Wasser untersuchen zu lassen. Sollte dasselbe besser ausfallen, dann wäre die Neuangelegenheit eines 12-15 Meter tiefen Brunnens vorzuziehen. In den meisten Fällen meiner Praxis ist das Grundwasser in höher gelegenen Schichten frei von Eisen. Naturgemäß fällt der Eisengehalt wegen der Schwere nach unten und verkürzt auch die Lebensdauer des Brunnens. An Rohrmaterial wären innen und außen asphaltierte Rohre vorzuziehen, auch wäre der kürzeste Weg zu wählen, um der Pumpe das Arbeiten zu erleichtern. Das Straßenpflaster und die Scheune könnten event. durch wasserdichtes Durchbohren verschont werden, es müßte dieses aber von einem Fachmann ausgeführt werden. Ich nenne an dieser Stelle die Firma Hermann Urmeister, Barmstedt i. Holstein.

III

Die Aufstellung einer Wasserreinigungs-Anlage ist nicht zu empfehlen, Salpeter schwer zu beseitigen ist. Ferner sind bei derartigen Anlagen Störungen im Betriebe unvermeidlich. Empfehlenswert ist, in ca. 300 Mtr. Entfernung einen neuen Brunnen herzustellen, da laut Mitteilung Ansicht steht, daß hier in ca. 12-15 Meter Tiefe wahrscheinlich gutes Wasser erschlossen wird. Die dann erforderliche ca. 300 Meter lange Saugleitung kann auch im Bogen um die Gebäude verlegt werden. Zu empfehlen ist die Mannesmann-Stahlmuffencohrleitung, innen und außen asphaltiert und umjütet. Vorgenannte Leitung von ca. 60 Millimeter flächte Weite einschließlich des Verlegens, jedoch ausschließlich der Erdbarbeiten, kostet pro Meter ca. 5,00 M. Als Spezialfirma im Bau von Brunnen- und Wasserwerken empfehlen wir die Fa. Gebr. Hamann, Magdeburg. Vorgenannte sind gern bereit, die Arbeitsstätte zu besichtigen und nähere Vorschläge zu unterbreiten.

Briefkasten

E. in W. Die harte Butter ist, wie Ihnen ja auch bekannt zu sein scheint, auf die starke Fütterung von Zuckerrübenblättern und -Rüben zurückzuführen. Sie können diesen Fehler nur beseitigen bezw. abmildern, wenn Sie sich zur Befütterung von Futtermitteln entschließen können, die ein weiches Butterfett bewirken. Solche Futtermittel sind: Haferisot, Weizenkleie, Raps- und Rübenkuchen, Silagefütter und natürlich Grünfütter. Die Rübenblattfütterung sollte nicht in zu starkem Maße erfolgen, wenigstens aber sollten die Landwirte während der Rübenblattperiode was Schlammkreide mit füttern, damit die Kühe reinlicher bleiben. Man ist es zur Zeit der Rübenblattfütterung nicht nur mit harter, bröcklicher Butter zu tun, sondern die Butter weist auch den bekannten Rübenblasgeschmack auf. Größte Reinlichkeit im Stalle ist während der Rübenblattfütterung ganz besonders am Platze. Der Rahm ist sorgfältig zu erheben, tief zu kühlen und zu entlüften und dann mit einer kräftigen Reinigung anzufuern. — Betr. Ihres Käsefehlers können wir Ihnen nur ganz allgemeine Angaben machen; denn leider haben Sie uns Ihre Arbeitsweise nicht angegeben. Weicheren Käse können Sie erzeugen, wenn Sie bei was niedrigerem Säuregrad und niedrigerer Temperatur einladen, wenn messel gearbeitet und der Bruch nicht so stark ausgearbeitet wird. Weiter ist sich durch das Salzen und Lagern im Keller der Käse nach dieser oder jener Richtung beeinflussen. Wenn Sie die Arbeitsweise in einigen Punkten corrigieren, werden Sie bald wieder weicheren Käse bekommen.

E. S. Um die Ursache Ihres Schlaglähnefehlers feststellen zu können, müßen Ihre Angaben leider nicht. Warum teilen Sie uns nicht wenigstens die Herstellungsweise mit? So weit wir uns von hier ein Urteil er-

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

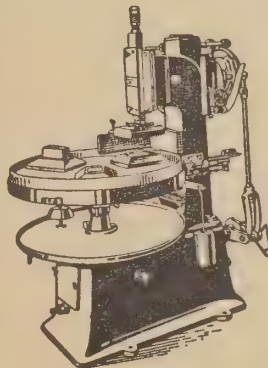
Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

A. Steffens
Schöningen i. Brschwg.



Maschinen
Apparate
und Bedarf
für Molkereien.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit

rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.



Milchflaschen
Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlussarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

DAMPFERZEUGER



Hoch- und Niederdruck- Dampfessel

Eisen-, Kupfer-, Aluminium-

Bassins auch verzinkt und verzinkt
in jeder Größe,

elterné Schornsteine sowie

Rohrleitungs - Anlagen

Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe, in genieteter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfessel und
Maschinenfabrik G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

lauben dürfen, wird die Sahne nach dem Zentrifugieren zu viel bearbeitet, so daß sie gewissermaßen etwas ausbuttert. Sie müssen auf den Rahmpasteur achten, ob darin die Sahne nicht zu lange verbleibt und so zu viel bearbeitet wird. Vielleicht passiert die Sahne auch längere Rohrleitungen mit vielen Bogen. Es kann aber auch sein, daß bereits die Vollmilch zu stark in diesem Sinne bearbeitet wird. Die von Ihnen geschilderten griesartigen Körnchen sind allem Anschein nach nichts weiter als Butterkörnchen, die sich, wie schon erwähnt, durch das zu starke Bearbeiten der Sahne oder Vollmilch gebildet haben. — Weiter ist nun ganz besonders auf ein tiefes Kühlen der Sahne zu achten. Wir empfehlen folgende Herstellungs- und Behandlungsweise: Nachdem die Sahne mit einem Fettgehalt von 28–32 Prozent die Zentrifuge verlassen hat, ist sie in den meisten Fällen der Hoch- oder Dauerpasteurisation zu unterziehen. Sofort danach ist sie so tief wie möglich (am besten unter 8 Grad) abzufühlen und auf dieser Temperatur längere Zeit zu belassen, und zwar damit der größte Teil der Fettkügelchen fest wird und der Säuregrad der Sahne selbst steigt. Die Sahne kann je nach ihrer Beschaffenheit ruhig 1–2 Tage alt werden, bevor sie geschlagen wird. Als Höchstgrenze gilt etwa ein Säuregrad von 9 nach Soxhlet-Henkel. Ferner muß der Schläger die richtige Tourenzahl machen und muß vor allen Dingen auch bis zum richtigen Zeitpunkt geschlagen werden.

J. S. in W. Auch wenn man die Käseertechnik beherrscht, kommt es zuweilen vor, daß diese oder jene Käsefehler sich einschleichen, durch die der Käse sehr oft unverkauflich wird. Sie taten ganz recht, wenn Sie fehlerhafte Käse, sofern sie nicht als verdorben im Sinne des Lebensmittelgesetzes anzusehen waren, anderweitig zu verwerten suchten, indem Sie dieselben mahlen und würzten und als Appetit- oder Delikatesskäse verkauften. — Zu harte oder halb zerlaufene Käse, oder solche mit falscher Schimmelbildung, sind nicht als verdorben zu betrachten. Als verdorben könnte man Käse betrachten, die bereits so stark zerlegt (verfault) sind, daß sie meilenweit stinken, oder die von Maden durchsetzt sind oder sonstwie ekelhaft wirken. Eine feste Grenze läßt sich jedoch zwischen unversehrten und verdorbenen Käsen kaum ziehen. Was mancher bereits als verdorben betrachtet, genießt der andere noch mit Vorliebe. Die Polizei kann darüber nicht entscheiden, ob ein Käse verdorben ist, sondern nur ein Sachverständiger. — Es kommt bei einer etwaigen Klage darauf an, daß Sie nachweisen können, daß Ihr Käse zwar stark fehlerhaft, unverkauflich, nicht aber verdorben war.

Molkerei P. Ob es bei der Schweinemast vorteilhafter ist, Ferkel von 30 Pfund oder Stangen von 80–100 Pfund anzukaufen, ob es vorteilhafter ist, nur bis 250 Pfund oder bis 300 Pfund und darüber zu mästen, das sind Fragen, über die sich allgemeine Regeln nicht aufstellen lassen. Sondern die jeder Schweinemäster von Fall zu Fall selbst beantworten muß. In ersterer Frage wird das jeweilige Angebot und die jeweilige Preislage von kleinen Schweinen den Ausschlag geben und das für den Ankauf zur Verfügung stehende Kapital spielt dabei eine Rolle. Manche Mäster kaufen nur Stangen, andere nur Ferkel, und jeder glaubt, sich bei seiner Methode am besten zu stehen. In neuerer Zeit ist es besonders Prof. Lehmann, Göttingen, welcher die Schnellmast als die rentabelste Mastmethode empfiehlt. Seine Versuche haben in der Tat etwas Bestechendes. Wir verweisen auf unsere Briefkastennotiz in Nr. 108 der Molkerei-Zeitung.

Th. in S. Falls Sie elektrische Kraft zu einem annehmbaren Preise bekommen können, wählen Sie unter den angegebenen Umständen am besten diese zum Antrieb der Mühle oder andernfalls einen Rohölmotor, während Sie für den Antrieb der Molkereimaschinen auch fernerhin die vorhandene Dampfmaschine benutzen. Die für die Mühle erforderliche ganze Einrichtung (Walzenstühle, Mahlgänge, Siebmachine usw.) würde wohl ca. 25 000 Mark kosten. Falls die Mühle ständig voll ausgenutzt wird, dürfte sich bei den von Ihnen genannten Mahlpreisen die Sache wohl rentieren; ein maßgebendes Urteil läßt sich von hieraus darüber natürlich nicht abgeben. Sie tun am besten, sich vor Einrichtung der Anlage mit einem Spezial-Sachverständigen in Verbindung zu setzen.

G. S. in J. Wir empfehlen das Buch von Tilo Brandis „Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse“, das Sie für 2 Mark von unserer Buchhandlung beziehen können. Dem Buche ist ein Anhang über Schimmelfäse beigelegt, auf den wir ganz besonders verweisen möchten.

Molkerei K. Die Verwendung von Wasser beim Buttern ist erlaubt und können Sie wegen des Verkaufs der in dieser Weise gewässerten Buttermilch nicht bestraft werden, vorausgesetzt, natürlich, daß Sie nicht über das durch den Butterungsprozeß bedingte Maß hinaus Wasser zusetzen haben. Die Buttermilch des Handels darf bis zu 25 Prozent Wasser enthalten und muß außerdem dann ausdrücklich als solche deklarieren. Verboten ist es natürlich, der Buttermilch nachträglich, etwa nach dem Butterungsprozeß, Wasser zuzusetzen. — Im übrigen dürfen Sie eine etwaige Anlage wegen Lebensmittel-Fälschung getrost entgegenstellen. Eine solche Anlage müßte immer mit Freisprechung enden.

Molkerei W. Wenn in der dortigen Gegend die Maul- und Klauenseuche herrscht, so sind Sie verpflichtet, sämtliche Milchkannen, also auch die leer zurückgehenden, bevor sie aus der Molkerei entfernt werden, zu reinigen. — Die Vollmilch oder Magermilch, welche verfaßt wird, braucht nicht erhitzt zu werden, wohl müssen aber die Molken, bevor sie aus der Molkerei abgegeben oder in der Molkerei an die eignen Schweine gefüttert werden, erhitzt werden.

*Willst du Honigsaft allerschönst
Dann nimm von Firmen A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Billigste und zuverlässigste

Untersuchung von

**Milch, Butter, Käse,
Wasser, Futtermittel**

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

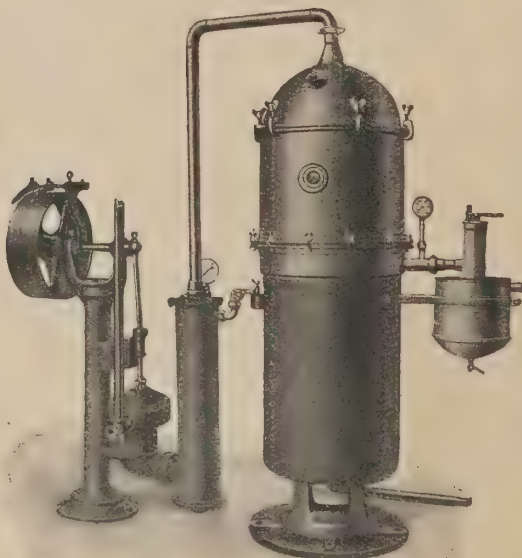
**Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,**

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker

Dr. H. Scherer

Dr. H. Hautog.

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. K. mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoffgehalt der Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Warum zögern Sie noch, sich die wirtschaftlichen Vorteile, welche mein „Optimus“-Rahmentgaser

D. R. P.

jedem butterproduzierenden Molkereibetriebe bietet, zu Nutze zu machen?

Urteile aus der Praxis:

Vor einigen Monaten stellten wir Ihren „Optimus“-Rahmentgaser (Bauart Rüters) D. R. P. in unserem Betriebe auf. Aus vollster Ueberzeugung stellen wir diesem Apparate hinsichtlich seiner Leistung, Wartung und Reinigung das beste Zeugnis aus. Ein Beweis für die zufriedenstellende Leistung des Entgasers ist es wohl, wenn unser Butterabnehmer in der Zeit der gefürchteten Rübenblattfütterung schreibt: „Mit der Qualität Ihrer Butter bin ich sehr zufrieden.“

Da wohl jede größere Molkerei über nicht einwandfreie Beschaffenheit der angelieferten Vollmilch zu klagen hat, so ist in dem Rahmentgaser „Optimus“ eine hervorragende Einrichtung geschaffen, die manchen Fehler wieder gutmachen und den Rahm und damit die Butter ganz erheblich verbessern kann.

Hochachtungsvoll

Molkerei-Genossenschaft Domnau E. G. M. B. H.
gez. Hoffmann-Rump.

N. JEPSSEN SOHN, FLENSBURG

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 9. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Geugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: stetig.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurde zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	9. November	2. November	26. Oktober
dänische	181	186	183
finnische	171	177	172
schwedische	169	175	171

Hamburg, 10. November. Amtliche Notierungen der Landwirtschafts-Kammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untkosten 1/2 Proz. ständige Einkünder; 2 Proz. für nichtständige Einkünder. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Aufsteiger. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es werden verkauft:

Drittel	1. Kl.	zu	182,80* Mt.	10 Drittel	1. Kl.	zu	181,40* Mt.
"	1.	"	182,70	4	"	1.	181,30
"	1.	"	182,6	8	"	1.	181,—
"	1.	"	182,5	5	"	1.	180,90
"	1.	"	182,40	23	"	1.	180,80
"	1.	"	182,30	9	"	1.	176,90
"	1.	"	182,20	11	"	1.	176,80
"	1.	"	182,10	7	"	1.	176,70
"	1.	"	182,—	21	"	1.	176,60
"	1.	"	181,90	3	"	1.	176,50
"	1.	"	181,80	1	"	1.	176,40
"	1.	"	181,70	10	"	1.	176,20
"	1.	"	181,6	9	"	1.	176,—
"	1.	"	181,50	2	"	1.	174,—

1. Klasse 306 Drittel zu 180,71 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 18 Drittel zu 158,69 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

Wegen des auf den kommenden Mittwoch fallenden Bußtages nächste Auktion am Donnerstag 8 1/2 Uhr B.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. November. Bericht der Firma Gustav Schulze & Sohn. Die von der dänischen Regierung angeordnete Bestimmung, daß ab 15. November jede für den Export bestimmte Butter mit dem Herstelldatum abzustempeln sei, hat stark verwirrend auf den dänischen Handel gewirkt; man ist infolgedessen bemüht, die Bestände zu jedem Preise zum Inkrafttreten der Verordnung unterzubringen. Kopenhagen bot der zu außerordentlich billigen Preisen dringend an, ohne aber den dänischen Konsum, der hier z. Zt. herrscht, beleben zu können. Es wurde erreicht, daß die Stimmung, die infolge der kleinen Produktion bis kurzem hier sehr fest war, umschlug und die Käufer sich außerordentlich billig verhielten. Da man von einem Rückgang der dänischen Notierung von 15—20 Kronen spricht, war es nicht möglich, die hiesigen Preise zu halten und mußte bereits gestern ein Abstrich an der Notierung vorgenommen werden; die deutsche Produktion, die noch immer außerordentlich in ist, hätte diesen Notierungsrückgang nicht erfordert, lediglich die überflüssigen dänischen Angebote zwangen hierzu. Der weitere Verlauf des Geschäftes muß zunächst abgewartet werden, doch ist es möglich, wenn die Preise in Kopenhagen wirklich so stark nachgeben, daß auch wir hier mit

weiter sinkenden Notierungen zu rechnen haben. — Schmalz. Die matte Tendenz, die nun schon seit einiger Zeit auf dem amerikanischen Markt herrscht, hält weiter an und haben auch die Preise in dieser Woche erneut nachgegeben. Der Konsum hat wohl etwa zugenommen, doch hatte man im November mit einem wesentlich besseren Geschäft gerechnet.

Hamburg, 10. November. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Wenn auch die Butternotierungen auf den deutschen Plätzen in letzter Woche unverändert blieben, so war der Geschäftsverkehr im allgemeinen sehr begrenzt und die Nachfrage hat im Laufe der Woche nachgelassen. Es ist recht bezeichnend für die innere Schwäche der Buttermärkte, daß jedesmal, wenn der Marktverlauf kurze Zeit hindurch einen Aufschwung genommen hat, er alsbald wieder in seine alte Schwäche zurückzufallen pflegt; es ist dieses insbesondere typische für den dänischen Markt, der wiederum in voriger Woche den Rückzug antreten mußte und seine Notierung um 6 Kronen ermäßigte. Dieser Rückgang wird in dieser Woche fortgesetzt werden und man erwartet am kommenden Donnerstag einen Rückgang von etwa 8—1 Kronen. Die Rückwirkung auf die deutschen Märkte wird natürlich nicht ausbleiben, wenn auch die Preisermäßigungen bei uns vielleicht nicht in dem Umfange sich auswirken werden, wie im Auslande, da die deutschen Zufuhren im Augenblick noch knapp sind. Inmessen begann Berlin bereits gestern seine Notierung um 3 M zu ermäßigen und auch die Hamburger Notierung dürfte um ähnliche Mark ermäßigt werden müssen, um den Gleichgewichtszustand zwischen ausländischem Angebot und heimischer Nachfrage herzustellen. Die weitere Entwicklung des Marktes dürfte in erster Linie von der Haltung der englischen Käufer abhängig bleiben. — Amerikanisches Schmalz. Der Preisrückgang hat auch in der abgelaufenen Berichtswoche, allerdings in langsamem Tempo als vorher, angehalten, und liegt das heutige Niveau ungefähr 1 Dollar niedriger als am Schluß der letzten Berichtswoche. Im Großhandel wird heute ca. 36 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Rundschiff ca. 77 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Forderungen sind auch hierfür etwas zurückgegangen, und wird heute für Blasenschmalz ca. 83 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 76 M je 50 Kg. verzollt.

Silbesheim, 11. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Wie nicht anders erwartet, kann die gegenwärtige Zeit der Schlachtungen dem Handel mit Milchprodukten keinen besonderen Anreiz bieten. Dennoch ist die Nachfrage gut und nimmt die Eingänge von Butter inländischer Produktionen glatt auf. Das Angebot vom Auslande bringt von einigen Stellen hohe und feste, von anderen stark nachgiebige Preise. Im allgemeinen haben die lektwöchentlichen Preiserhöhungen Festigkeit mangeln lassen, so daß die jetzigen Rückgänge nicht überraschen können. — Tendenz: ruhig.

Leipzig, 10. November. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Das Buttergeschäft ist immer noch sehr unübersichtlich. Auf der einen Seite wird Butter dringend angeboten, andererseits hört man auch von Rückgängen bei den Milcheinkäufungen und vor fettarmer Milch. Besonders in Mitteldeutschland ist teilweise ein Milchüberschuß vorhanden, wodurch ein reichliches Angebot in Landbutter besteht. Es hängt daher auch ferner vom Auslande ab, wie sich der Buttermarkt gestaltet und man ist gegen Überraschungen nicht gesichert. Nur aus dem Baltikum sind größere Zufuhren demnächst nicht zu erwarten.

London, 8. November. Der hiesige Buttermarkt verkehrt in ruhiger aber stetiger Haltung und die Preise kolonialer Sorten neigten ein wenig nach oben. Wir hatten in der vorliegenden Berichtswoche den Anfang der Kontrolle des neuseeländischen Milchgeschäftskontrollamts zu verzeichnen, das die Mindestverkaufspreise der neuen Eingänge festlegte. Diese beliefen sich auf 69 627 Risten, und zwar wurde der Preis für feinste Qualität auf 150 Sh. und derjenige für erste Sorten auf 148 Sh. festgelegt. Das Geschäft in diesem Produkt war jedoch nicht bedeutend, was dem Vorhandensein großer Mengen in den Gefrierhäusern zuzuschreiben sein dürfte. Feinste australische Butter trug gleichfalls Festigkeit zur Schau, vor allem aber ungesalzene, die bis zu 168—170 Sh. erzielt. Dänische Butter entwickelte in Sympathie mit den Meldungen aus Kopenhagen verminderte Festigkeit. Greifbare Ware wurde zu 178—180 Sh. abgegeben. Für irische Butter besteht geringes Interesse, doch ungesalzene geht leidlich auf zu 154—156 Sh. ab. Holländische Butter entwickelte ausgesprochene Neigung nach oben, und Rahmbutter vermochte sich um 4 Sh. auf 170—174 Sh. zu befestigen. Von sibirischer Butter kam diesmal nicht viel heran, was es den Eignern ermöglichte, kleine Aufschläge für feinste Sorten durchzuführen. In Liverpool war ein ruhiger Markt zu verzeichnen, doch strebten die Preise aller Sorten nach oben. Manchester berichtet über verminderte Nachfrage infolge der jüngsten Preiserhöhung. Kolonialbutter neigt ferner nach oben.

Räse.

Köln, 9. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,20—3,20 M. Holländer Edamer, 40 Proz. 2,00—2,20 M. Emmentaler Käse 2,50—2,80 M. Limburger Allgäuer 1,25—1,30 M je Kg.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 11. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Mierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. 1. Qualität je Zentner 146 G.M., 2. Qualität je Zentner 146 G.M., abfallende je Zentner 122 G.M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 11. Novbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Verpackung, p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decor): 1. Kl. 173 G.M. d. Ztr.

Hamburg, 10. November. Bericht der Firma Albert Kauls. Das Geschäft liegt im allgemeinen ruhig wie alljährlich zur Zeit der Haus-schlachtungen. — Auch sonst zeigt die wirtschaftliche Lage bisher noch keine Richtblende, die eine Hebung des Konsums infolge erhöhter Kaufkraft der Konsumenten erwarten ließen. Die holländischen Märkte verkehren weiter in fester Haltung bei leicht anziehenden Preisen; ebenso liegt es auch in Dänemark. Auf dem Tilsiter Markt herrschen noch die gleichen unerfreulichen Zustände, die ich schon in meinen letzten Berichten geschildert habe.

Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel je 100 Pfund in RM.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105 bis 110, do., sekunda 85—95, Tilsiter Halbfettkäse 70—72, dänische Gouda-käse, 20 proz. 74—76, do., 30 proz. 88—90, do., 45 proz., jüngere 115—118, do., 45 proz., ältere 120—122, holländische Goudakäse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 106—110, do., 45 proz., gute Konsumware 114—118, do., 45 proz., Konsumware, abfallend 100—110, do., 45 proz., prima diesjährige Grasmare, je nach Alter, Schwere und Qualität 125—135, do., 45 proz., Mai/Juni, Lagerware, feinste 130—145, holländische Edamerkäse, 20 proz. 80—83, do., 30 proz. 92—95, do., 40 proz., friesische 105—108, do., 40 proz., nordholländische 110—112, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 66—68.

Bodegraven (Holland), 9. November. Bericht der Firma Naamlooze Vennootschap Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfettkäse: Es waren heute 242 Partien am Markt, welche mäßig verkauft wurden, denn im Anfang wurden zu hohe Preise gefordert. Erste Qualität 54—58 Gulden, Höchstpreis 62 Gulden, zweite Qualität 47—52 Gulden. Die Qualität ist jetzt noch gut, jedoch muß man darauf bedacht sein, daß in 3 Wochen die Stallware auf den Markt kommt. Stimmung: mäßig. — Molkereiware: Die Nachfrage hat von belgischer Seite zugenommen und sind die Preise demzufolge wieder etwas gestiegen. Goudakäse, 20 proz. 33—33,50 Gulden, do., 40 proz. 47,50—48 Gulden, Brotform, 40 proz. 48—48,50, Edamerkäse, 20 proz. 33—33,50 Gulden, do., 40 proz. 47,50—48 Gulden. Hierzu bemerken wir noch, daß die 20 proz. Ware, sowohl Gouda wie Edamer, sehr frisch ist, während von diesen Sorten keine Vorräte in den Lägern sind. Die 40 proz. Ware ist besser zu bekommen, sowohl frische als gelagerte Ware. Brotformkäse sind rar und, wenn noch zu haben, sehr frisch. Für prima nordholländische Brotformkäse wurde ab Fabrik schon 51 Gulden bezahlt. Stimmung: fest. — Nordholländische Ware: Im Laufe der vergangenen Woche sind die Preise wieder gestiegen und lautet die heutige Notierung für gute Ware 51 Gulden, während für prima Ware 53 Gulden angelegt wurden. Tendenz: fest.

London, 8. November. Die Tendenz des hiesigen Käsemarktes war diesmal sehr kräftig. Das interessanteste Ereignis bildete die Festlegung der Verkaufspreise für neuseeländischen Käse durch das Kontrollamt, infolge deren feinsten weißer 87 Sh. und farbiger 86 Sh. gilt. Die Käufer zeigen zu diesem Sah geringe Dispositionslust und verhalten sich ablehnend, da 48 000 Kisten aus Neuseeland hier unterwegs sind und die Läger in den Docks und Werften zu Beginn dieses Monats 18 200 Kisten betragen. Die Nachfrage für kanadisches Produkt war still, und die Preise bester Sorten lagen weniger fest als bisher. Beste Qualitäten englischen Käses neigten dagegen stark nach oben und feinste Harmerforten erzielen jetzt 100—106 Sh. Infolge reager kontinentaler Nachfrage für holländischen Käse ist das Angebot von solchem bescheiden und die Preise neigen nach oben. 45 proz. Edamer notiert 102 Sh. und Gouda 92—95 Sh. Feinsten dänischen Roquefort ist sehr knapp. Für italienischen Gorgonzola besteht guter Begehr und französischer wie Schweizer Petit Grunere wird zu festen Preisen flott umgesetzt. Französischer Camembert liegt still.

Eier.

Köln, 9. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 20, über 55 Gramm 18; Auslandseier: über 60 Gramm 21—22, über 55 Gramm 19—20, unter 55 Gramm 13,5—14,5.

Vieh.

Berlin, 10. November. Amtlicher Bericht über den Berliner Mager-viehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 188 Stück, Ferkel 864 Stück. Verlauf: langsames Geschäft bei wenig veränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferische Schweine, 7 bis 8 Monate alt 72—85 M., do., 5—6 Monate alt 52—72 M., Ferkel, 3—4 Monate alt 30—50 M., Ferkel, 9—13 Wochen alt 23—29 M., do., 6—8 Wochen alt 18—23 M. je Stück. — Der nächste Markt findet wegen des Bußtages am Dienstag, dem 16. ds. Mts. statt.

Berlin, 10. November. Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1071 Rinder, 279 Ochsen, 253 Bullen, 539 Kühe und Färsen, 1950 Kälber, 9464 Schweine, 2022 zum Schlachthof direkt seit letztem Viehmarkt, 2057 Auslandschweine. Bezahlt wurden für 50 Kg. Lebendgewicht: Vollfleischige, ausgemästete, höchsten Schlachtwertes 54—56, sonstige vollfleischige 49—52, fleischige 43 bis 46, gering genährte 38—42; Bullen: jüngere, vollfleischige höchsten Schlachtwertes 47—49, sonstige vollfleischige oder ausgemästete 51—54, fleischige 47—49, gering genährte 45—46; Kühe: jüngere, vollfleischige höchsten Schlachtwertes 45—49, sonstige vollfleischige oder ausgemästete 37 bis 43, fleischige 27—35, gering genährte 22—26; Färsen: vollfleischige, ausgemästete höchsten Schlachtwertes 51—55, vollfleischige 45—48, fleischige 40—43; Fresser: Mäßig genährtes Jungvieh 38—43; Kälber: beste Mast- und Saugtälber 84—96, mittlere Mast- und Saugtälber 60—80, geringere Kälber 45—55; Schweine: vollfleischige Schweine von ca. 240—300 Pfund Lebendgewicht 80—81, vollfleischige Schweine von ca. 200—240 Pfund Lebendgewicht 77—79, vollfleischige Schweine von ca. 160—200 Pfund Lebendgewicht 74—76, fleischige Schweine von ca. 120—160 Pfund Lebendgewicht 72—73, Sauen 70—73. Marktverlauf: Bei Rindern und Kälbern ziemlich glatt, bei Schweinen ruhig. Die Preise sind Marktpreise für nüchtern gewogene Tiere und schließen sämtliche Spesen des Handels ab Stall für Fracht, Markt- und Verkaufskosten, Umsatzsteuer sowie den natürlichen Gewichtsverlust ein, müssen sich also wesentlich über die Stallpreise erheben.

Hannover, 10. November. Auftrieb: 67 Ochsen, 113 Bullen, 221 Kühe, 71 Färsen, 540 Kälber, 1671 Schweine. Tendenz: langsam. Preise: Ochsen: 1. 51—53, 2. 45—50, 3. 40; Bullen: 1. 57—60, 2. 47—55, 3. 45; Kühe: 1. 47—52, 2. 38—45, 3. 30—35, 4. 20—26; Färsen: 1. 50—55, 2. 40—48, 3. 40; Kälber: 1. —, 2. 70—90, 3. 55—68, 4. 40—50; Schweine: 1. 78, 2. 77, 3. 72 bis 76, 4. 68—70, 5. 60.

Hannover-Lehrte, 9. November. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 3600 Ferkel und 152 Läuferische Schweine. Es kosteten im Großhandel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 17—23 M., 8—12 Wochen alt 23—32; Läuferische Schweine: 3—4 Monate alt 32—48 M., 4—6 Monate alt 48—80 M. Marktverlauf: sehr langsam.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 10. November. Produktenbericht. Die Lage hat sich am Getreidemarkt kaum verändert. Weizen ist weiter nur sehr spärlich angeboten, aber auch die Kauflust ist nur gering, da das sehr schleppende Roggenmehlgeschäft den Mühlen größte Zurückhaltung auferlegt und auf Ausfuhr kaum eine Verdienstmöglichkeit bietet. Die Auslandswaren waren nicht nennenswert verändert. Argentinien und Kanada waren ihren Forderungen etwas entgegenkommender, Interesse besteht hier höchstens für ganz nahe Positionen. Im Weizenzeitmarkt war das Geschäft bei nur unerheblich veränderten Preisen ziemlich ruhig. Roggen weiter von den Berliner und den Provinzmühlen begehrt und nur wenig angeboten. Die große Materialknappheit äußert sich vornehmlich in dem Zustandekommen von Abschläufen zu Phantasiapreisen. Das regelrechte Geschäft ist jedoch keineswegs zu sprechen. Die Roggenfuhr nach dem Norden zieht das Angebot vom Berliner Markt ab, dem Rhein wurde wiederum Westerntroggen gehandelt. Die Roggenferenspreise erfuhren eine Abschwächung. Roggenmehl ist nach wie vor begehrt und 25—50 Pfg. im Preise erhöht. Das Angebot hält sich in dem Zustandekommen von Abschläufen in engen Grenzen. Weizenmehl bei unveränderten Preisen schleppenden Abzug. Für Hafer sind Forderungen der Abgeber wenig nachgiebig, der Konsum zeigt sich aber nicht ganz die hohen Preise anzulegen. Gerste behielt ruhiges Geschäft. — Es sind notiert: Weizen, märkischer 278—281, Dezember 291,5—292, März bis 292,50, Mai 292,50—292, Roggen, märkischer 228—233, Dezember bis 240,50, März 249—248, Mai 251,50—250, Sommergerste 220, Wintergerste 195—208, Hafer, märkischer 187—199, Mais (loso) 201—206, Weizenmehl 36,25—39,25, Roggenmehl 33—34,75, Weizenklein 12,75, Bistortaerbsen 68, kleine Speiseerbsen 42—46, Linsen 25—31, Pelusken 21—22, Ackerbohnen 21—23, Wicken 2, Lupinen, blau 13—14, Lupinen, gelb 14—15, Rapskuchen 16,20—17, Leinkuchen 20,80—21, Trodenkorn 9,70—9,90, Sonaschrot 19,30—20, Kartoffelflocken 25—25,50.

Hamburg, 10. November. Getreide. Ruhig. Weizen 270—276, Roggen 23—235, Auslandsgerste 193—198, Wintergerste 195—200, Sommergerste 210—250, Auslandsgerste 180—185, Mais 150—155, Hirse 8,50, Reis 19—19,50.

Hamburg, 10. November. Cif-Notierungen für Importgetreide: Weizen, Baruso, 79 Kg., per Januar-Februar 15,35 fl. je 100, La Plata, 78 Kg., 15,30 fl., Manitoba 1 17,15 fl., Manitoba 2 16,95 fl., winter 2 16,20 fl., Redwinter 2 16 fl., Australweizen per Dezember 16,20 fl., Mais gallos 9,10 fl., russischer Ajima, 76 Kg., 15,80 fl., La Plata 8,75 fl., Gerste, Donau und südrussische, lose geladene 10,95 fl., nordamerikanische 2 12,35 fl., Leinsaat, La Plata schw. Abl., per 19,10 fl., Verkäufer, Dezember 18,70 fl., Verkäufer, Weizenklein 14,50 Pfund Sterling 14 Schilling.

Hannover, 9. November. Preisnotierungen der Getreidebörse: 1000 Kg. und, wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen 280 M., Roggen 237 M., Hafer 190—200 M., Mais ab Bremen 154 M. (Je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen.) Heu, gut, trocken 3—3,25 M., Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,35—1,40 M., Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,10—1,20 M., Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,30—1,40 M.

Bremen, 10. November. Weizen: Manitoba 1 Dezember-Abladung 15, Manitoba 2 Dezember-Abladung 14,65, Baruso (79 Kg.) Jan. 13,30; Roggen: deutscher, zollfrei 13,70, amerikanischer 2 11,10, La Plata 11,20, russischer 11,25; Gerste: Donau 9, Rußen 9,35, La Plata 9,20, kanadische Malzgerste 9,25; Hafer: Pommerischer Waldhafer 11,50, La Plata 8,10; Mais: La Plata 7,80, Afrikamischung 8,40 M.

Konkurrenzlo

billig sind unsere auf
Spezial-Maschinen in großen
Mengen hergestellten
vorschriftsmäßigen 3 teiligen

Milchversandscheine

Preise ab Lager

ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck.
7,50, 5000 Stck. 32,50. 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Ab-
sender-Eindruck (erspart das tägliche
Ausfüllen der Scheine mit Handschrift)
500 St. 7,—, 1000 St. 10,—, 2000 St. 19,50,
5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stück
verstehen sich für einmaligen Satz;
jede weitere Adressen- oder Absender-
Änderung innerhalb der 2000 oder 5000
Stück wird mit Mark 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tage nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim

Empfehlenswerte Bücher:

Schweinehaltung.

Minim, Graf zur Lippe-Weihenfels, Schweinezucht. Vollständ. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geh. 1.20 M.

Casparius, Geh. Hofrat, Dr., Das franke Schwein. 3. Aufl. 1926. 102 S. mit 33 Abbild. 3.— M.

Dettweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweinezucht. 918 S. u. 381 Abb. 24.— M.

Roth, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines. 108 S. 1.50 M.

Samberger, A. Schweinefütterung u. Märgung in Kriegs- u. Feuerungszeiten. 6. Aufl. 1.25 M.

Remle, Ludwig, Schweinezucht in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 63 Seit. 1.— M.

Meyer, Schweinezucht Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung, Haltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4.— M.

Häpner, Fratt, Schweinezucht. 3. Aufl. 431 S. 1.12 M.

Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 80 S. u. 4 Kaffebild. 3. Aufl. 1921. 2.— M.

Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl. 47 S. 1.— M.

Strauch, Die Schweinewage in der Tasche 0.80 M.

Maschinen. Elektrische Anlagen.

Wilmüller, M. Kurzgefaßtes Lehrbuch in Fragen und Antworten über Maschinenwesen für Molkereibeamte. 3. Auflage. 232 S. 1920. 6.— M.

Barth, Friedr. Die Dampfmaschinen. Kurzgefaßtes Lehrbuch mit Beispiel für das Selbststudium u. den prakt. Gebrauch. 1. Wärme- u. Dampftheorie, 2. Dampfmaschinen-Grundlagen. 3. Aufl. 147 S. mit 64 Figuren. Leipzig 1919. 1.25 M.

2. Bau u. Betrieb der Dampfmaschinen. 3. Aufl. 168 Seit. m. 113 Fig. 1916. 1.25 M.

Die Dampfessel. Kurzgefaßtes Lehrbuch für das Selbststudium und den prakt. Gebrauch. 1. Teil. Kesseltypen u. Feuerungen. 3. Aufl. 134 Seit. m. 43 Fig. 1919. 1.25 M.

2. Teil. Bau und Betrieb der Dampfessel. 3. Aufl. 139 S. m. 42 Figuren. 1919. 1.25 M.

Brauer u. Spennrath, Heizer und Kesselwärter. 12. Aufl. 172 Seiten mit 82 Abbild. 1922. 1.80 M.

Der praktische Maschinenwärter. 8. Auflage. 137 S. m. 45 Abb. 1920. 1.50 M.

Hilker, Albert, Der Molkerei-Dampfessel und sein Betrieb. 1924. 112 S. mit vielen Abbildungen in 1/4 Leinen geb. 2.50 M.

Die Molkereidampfmaschine und ihr Betrieb. 1925. 129 S. mit vielen Abb. In Ganzleinen geb. 3.— M.

Gaisberg, S., Freiherr von, Taschenbuch für Konteure elektr. Beleuchtungsanlagen. 79 Aufl. 326 S. m. 231 Abbild. 1921. 3.— M.

Herstellung und Instandhaltung elektr. Licht- u. Kraftanlagen. Ein Leitfaden auch für Nichttechniker. 9. Aufl. 1920. 134 S. m. 59 Textfiguren. Geh. 2.— M.

Hammel, Ludwig, Was der Landwirt von der Elektrotechnik wissen muß. 114 S. mit 123 Abbildungen. 1917. 2.— M.

Reber, W., Oberingenieur, Warmwasserwirtschaft in Molkereidampfmaschinen m. besonderer Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten des Abdampfes. 1928. 58 S. Erscheint im Februar.

Burr, C., Hilfsbuch für Maschinisten und Heizer. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für jeden Berufsgenossen. Neu bearbeit. von Dipl.-Ing. R. Wigner. 10. Auflage 600 S. mit 345 Abbild. 3.— M.

Käseerei.

Aufsberg, Th., Labbüchlein für den Käser nach Emmentaler Art. 22 S. 1.50 M.

Beh, J., Französl. Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 2. Aufl. 2.— M.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg und Sauermilchkäse. 3. Aufl. 2.— M.

Die Herstellung von Holländer Käse (Gouda-Käse, Camembert). 4. Aufl. 16 Seiten mit 16 Abbild. 1.— M.

Euglings, Handbuch der praktischen Käseerei. 3. Aufl. Herausgegeben von Professor Weigmann. 450 S. mit 151 Abbildung. 10.— M.

Helmann, Prof. Dr. W., Die Bereitung von Backkäse. 3. Aufl. Neudruck 100 Seiten. 1922. 1.60 M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg.
Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Rentable Molkerei
zu verkaufen. (7176)

E. Rabenkeim, Sameln a. W.

Lebensstellung!

Fachmann sucht sof. alleinlebend. nette Dame im Alter bis ca. 35 J. zur Führung des Haushalts. Nur Damen, die bei evtl. Zuneigung Heirat wünschen und vermögend sind, kommen in Frage. Ausführl. Offerten möglichst mit Bild, welches wieder unter Ehrenwort zurückgesandt wird, unter Nr. 7187 durch diese Zeitung erbeten.

Weihnachtswunsch!

Tüchtiger Fachmann, evgl., mit ca. 30 000.— Rmk. Vermögen, im 26. Lebensjahre, sucht auf diesem Wege die Bekanntschaft ein. netten jungen Dame mit etwas Vermög. auch Einheirat angenehm. Frdl. Angebote mit Bild, welches sofort zurückgesandt wird, wolle man u. Nr. 7207 an diese Zeitung senden.

Sarzkäsefabrik mit Molkerei

in Pachtträumen, wegen anderweit. Unternehmungen zu verkaufen. Zu dem Betrieb gehören: Kühlmaisch., Erhitzer, Zentrif., Butterfaß, Fahrstuhl (1000 Kilo), 2 Motoren je 5 1/2 PS. Niederdruckkessel, Heizung, Automat, Horden (500 Stüd) usw. Milch werden täglich ca. 300 Liter verkauft. Verdienstspanne 10 bis 12 Pfg. Wöchentlicher Umsatz von 55 Zentner Käse an nur erstklassige Abnehmer. Preis 12 000 M. bei 8000 M. Anzahlung. Angeb. erb. 7196) **Wiering, Beesow (Marf.)**.

Alfa,

1000 Liter stündl. Leistung, unterer Antr., Trommel 1 Jahr gebraucht. **Vorwärmer**, Berged. Fabrik. Nr. 0 wegen Anschaffung größerer Maschinen billig zu verkaufen. Angeb. erbeten an (7198)

A. Bittner

Molkerei Striegau i. Schles.

Zu kaufen gesucht:

gebrauchte, guterhalt. steh. Dampfzuger, Paster, 1000 Liter, Annehmehassin, 2—400 Liter, Käsewanne, 3—600 Liter, Butterfaß, 2 bis 300 Liter Gehäutinhalt, ebenso gebrauchte 30 Liter-Milchmannen. Offerten unter Nr. 7172 an d. Ztg.

Ca. 100 Rohrhorden und eine

Quargmühle

mit Steinwalze sofort zu kaufen gesucht. Offerten mit Preisangabe unter Nr. 7188 an diese Zeitung.

Verkaufe einen wenig gebraucht.

Erhitzer

mit Zuflußregler, Größe 2, unterer Antrieb, Fabrikat Berged. Eisenwerk. (7204)

Molkerei Carlshof

bei Gollnow i. Pommern.

Dampfzuger,

4—6 qm. Heizfläche, wird zu kauf. gesucht. (7213)

Molkerei Behrens, Cottbus.

8 1/2

Pfennig offeriere

Käsefisten

genagelt, 19 x 24 x 5 cm. i. L.

ferner:

24 x 28 x 4 1/2 cm. i. L. zu 11 Pfg.

24 x 28 x 5 1/2 cm. i. L. zu 12 Pfg.

26 x 26 x 4 1/2 cm. i. L. zu 10 Pfg.

Angebote erbittet (7171)

Alfred Anders, Lauban in Schle.

Zwei holsteinische, sehr gut erh.

Butterfässer

sowie dazu gehörige Scheiben und Wellen sowie Gerüst, stehen zum Verkauf. Angebote erb. (7185)

Freie Molkerei-Genossenschaft

Broderbsby b. Karbn

Elektr. Lichtanlage

(120 Volt, komplett, noch im Betr., Preis 600 Mk., verkauft. Angebote unter Nr. 7186 an diese Zeitung.

Habe 10 Zentner

Bauernquarg

abzugeben. (7214)

Karl Heine, Bahnhof Kieritzsch

bei Leipzig.

Ein größerer Posten gute

Kühlhaus-Butter

zu kaufen gesucht.

Gefl. Angebote unter Nr. 7176 durch diese Zeitung.

Anbieter: ca. 80 Zentner

Standquarg

pulvertrocken, blütenweiß, p. Ztr. 21.— M., ab Station. Unbekannt. Firmen unter Nachnahme. (7174)

Käsefabrik Cleverbrück b. Lübeck.

Wir suchen per sofort 1000—2000

Liter einwandfreie

Vollmilch.

Angebote unter Nr. 7210 durch d. Zeitung.

Oberheß, Molkerei hat wöchentl.

nach 3 Zentner

pa. Markenbutter

geformt oder in Gebinden, auch in kleineren Mengen abzugeben. Off. unter Nr. 7195 an diese Ztg. erbet.

Prima Tafelbutter

geformt 1,85 M., in Fässern 1,80 M., hat Thüringer Molkerei abzugeben. Probefendung Nachnahme. Angeb. unter Nr. 7203 an diese Ztg.

Suche noch einige Tonnen trock.,

metallfreien (7191)

Quarg

zur wöchentlichen Lieferung bei sof. Käse. Angebote mit Preis erb.

A. Weigelt, Käsefabrik,

Berlin NO. 55, Marienburgerst. 25

Prima Labquarg

zu Schimmelfäsen sucht (7189)

Paul Frischke, Käseerei,

Rangenberg i. Thür.

Regelmäßige Lieferungen von

Stangenkäse

nach Limburger Art, mit ca. 15 % Fett i. d. Tr. oder 20 % Vollmilch, gesucht. Angebote nur von Molkereien unter 7184 an d. Bl. erb.

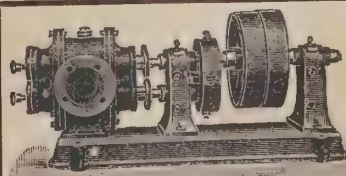
Größerer Posten

württ. Molkereibutter

Oktobererzeugnis, im Kühlraum lagernd,

wird vorteilhaft abgegeben.

Anfragen unter „Württemberg 7183“ an diese Ztg.



Pumpen

für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik

J. H. Hoffmann G. m. b. H.

Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Sie haben keine Ahnung von Buchführung?

Warum schaffen Sie sich denn „Einfache Molkerei-Buchführung“ (nebst Inventur und Bilanz), 54 S. mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen von Gust. Frost zum Preise von 4 Mark zum Selbststudium nicht an?

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Verzinnung

sowie Ia Reparaturen von alten gebrauchten **Milchkannen** sind von neuen nicht zu unterscheiden, führt schnell und billigst aus. (6997)

Eduard Meyer, Hannover, Kronenstr. 14, Fernruf West 1480.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen

Gehilfen

zu allen vorkommenden Arbeiten, da eine Milchtour zu fahren und etwas landwirtsch. Arbeiten verrichtet werden müssen, werden Bewerber, die dafür Verständnis haben, bevorzugt. Gehalt bei freier Stat. 40—50 Mark, je nach Altersangabe. Offerten sind zu richten an (6968)

Molkerei Strahgräbchen bei Ramenz in Sachsen.

Suche zu sofort einen durchaus erfahrenen und an selbständiges Arbeiten gewöhnten, ledigen

Käser.

welcher in Thür. Stangen- u. Harzerkäse gut eingerichtet ist, Stelle ist dauernd. Bewerb. mit Zeugn. erbittet (7145)

Eng. Schnallinger, Käseerei Bad Sulza, Thür. Telefon 43.

Fleißiger sauberer

Gehilfe

der auch die Wartung von 20 bis 30 Schweinen übernimmt u. darin Erfahrung besitzt, zu bald. Antritt gesucht. Gehalt n. Vereinbarung. Bef. ev. von jedem verk. Schwein Trinkgeld. Gehilfen, welche auf Dauerstellung reflektieren, wollen sich melden. Offerten erb. (6940)

Central-Molkerei Bernburg a. S. Molkerei, Bez. Merseburg, sucht zum 15. 11. oder 1. 12. d. J. einen jungen, tüchtigen

Harzkäser

welcher für eine gute Ware garantieren kann. Gehalt nach Uebereinkunft. Angebote unter Nr. 6972 an diese Zeitung.

Gesucht zum 18. Novbr. ein jung., tüchtiger

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnisse u. Gehaltsforderung. an Molkerei-Genossenschaft Hude im Kreistadt Oldenburg.

Tüchtiger

Käseereigehilfe

(Blauschimmel) evtl. mit Führerschein, jedoch nicht Bedingung, ges. Wilhelm Schmidt, Käseerei, Wasserleben. (7146)

Lehrlings-Gesuch.

Sohn achtbarer Eltern, nicht u. 16 Jahren, welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, kann zum 15. November oder später unter günstigen Bedingungen in unserm städtischen Vollbetrieb eintreten. Molkereigenossenschaft Schivelbein in Pommern. (7114)

Molk.-Lehrling,

nicht unter 16 Jahren, mit guten Schulkennntnissen, zu sofort gesucht. Taschengeld und gründliche Ausb. wird zugesichert. (7201)

Molkerei-Genossenschaft Baethen-Langerhütte (Altmark).

Ich suche zu sofort oder später einen äußerst soliden, ordentlichen und tüchtigen

Gehilfen

der vollkommen firm ist in der Herstellung von Weichkäse und Harzer und sich vor keiner sonstigen Arbeit scheut. (7173)

Erste Stendaler Dampfmolkerei, Inh.: Franz Trittel, Stendal.

Suche per sofort jungen, kräft.

Käseerei-Gehilfen,

der keine Arbeit scheut und mit der Käseformmaschine „Lubbers Autom.“ vertraut ist. Einwandfreie, gute Gefinnung erforderlich. Freie Station bei guter Bezahlung. Angebote erbeten. (7140)

Herm. Niebert sen., Käsefabrik, Barleben b. Magdeburg, Breiteweg 32.

Suche zum 15. d. Mts. oder 1. 12. für Harzkäseerei, mittl. Betrieb, einen nicht zu jungen

Gehilfen.

Selbiger muß befähigt sein, den Betrieb selbständig zu leiten und reichlich Erfahrung in der Harzkäsefabrikation, Schimmelverfahren, besitzen. Es wollen sich nur Bewerber melden, die wirklich Interesse am Betrieb und Lust zur Arbeit haben. Zeugnis nebst Gehaltsforderungen erbittet (7137)

G. Wetterling, Käseerei, Ahendorf, Station Förderstedt.

Zu sofortigem Eintritt

Buttermeier

gesucht. Reflektiert wird nur auf erste Kraft, die imstande ist, erstklassige Butter herzustellen. (7031)

Dampfmolkerei Zinten, Ostpr.

Suche jungen, gewandten und zuverlässigen

Mann od. Gehilfen, welche mit Händlerkundenschaft und mit Geschäftsleuten umzugeh. verst. Lege Wert auf selbständiges und genaues Arbeiten. Angebote und Gehaltsforderungen wolle man sich richten an (7131)

Molkerei Werne a. d. Lippe.

Suche zum 15. 11. einen jungen, fleißigen, soliden

Gehilfen

für meine Camembertkäseerei. Zu gleicher Zeit suche ich einen jungen Mann, der mit Pferden umgehen kann und etwas Landarbeit mit verrichtet. Gehalt nach Uebereink. Aug. Gieseke, Alten bei Lehrte.

Kräftiger

Molkereigehilfe

mit Führerschein 3b, welcher in Joghurtfabrikation erfahren ist, gesucht. Ausführliche Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschrift.

Frischmilch-Verförgung Berlin, e. G. m. b. H., Berlin C. 25, Prenzlauer Straße 39.

Suche zum 1. Dezember einen erfahrenen, unverheirat.

Gutsmeier,

der befähigt ist, Hofwirtschaft und schriftliche Arbeiten zu übernehmen. Angebote mit Gehaltsforderung. erbeten. (7019)

W. Schlichting, Domänenpächter, Schlemmin bei Plau, Mecklenburg.

Suche Meierin,

ältere, einfache, treue, für Dauerstellung bei Familien-Anschluß. Loden- und Marktgeschäft. Haushalt 3 erwachsene Personen. (6989)

Hoffschild, Butterhandlung, Berlin-Wilmersdorf, Lauenburgerstraße 18.

Da unser Obermeier z. 1. 12. 26 eine Verwalterstelle übernimmt, so suchen wir z. 15. bezw. 25. Novbr. einen äußerst tüchtigen, ehrlichen 1. Gehilfen als

Obermeier.

Selbiger muß den Betrieb einwandfrei in Ordnung halten, sow. alle darin vorkommend. Arbeiten mit verrichten. Hohes Gehalt und gute Verpflegung wird zugesichert. Angebote mit beglaub. Zeugnisabschriften und Referenzen erbittet Molkerei Alstätte und Umgegend, e. G. m. b. H., Alstätte i. Westf.

Für städtischen Großbetrieb wird für sofort oder 1. Dezember eine tüchtige

Meierin

für Milchannahme, -Ausgabe, Expedition, sowie teilweise zur Erledigung von Buchführungsarbeiten gesucht. Gehalt wöchentlich Mark 25.— bei freier Station. Gefl. Angebote mit Zugnisabschriften und Lebenslauf unter Nr. 6993 an diese Zeitung.

Suche z. 1. 12. oder etw. früher einen jungen, fleiß. Gehilfen. Geh. monatl. 40 M u. freie Kassen. (7180)

W. Hartrid, Molk.-Gen. Söhlbe b. Hoheneggelsen. Telefon 109.

Meierin

für Lodenverkauf, Milchannahme und Kontor, daher gute Handschrift und sicheres Rechnen erforderlich. Offerten mit Gehaltsansprüchen b. freier Station und Kassen an Molkereigenossenschaft Angerburg, Ostpreußen. 7170

Stelle besetzt. Bewerber besten Dant. Molkerei Appelhülsen. (7134)

Stellen-Gesuche.

Junger Molkereifachmann, 23 Jahre alt, vertraut in allen Berufszweigen, sucht zum 1. 12. Dauerstellung als Obermeier, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensp. Beste Zeugnisse und Empfehlungen stehen zu Diensten. Werte Angeb. erbittet (7211)

Otto Gloy, Gutsmeier, Adl. Werder, Post Wonacko, Opr.

Suche zum sof. Antritt eine Dauerstellung als erster oder alleiniger Gehilfe. Bin 29 Jahre alt und wohl geeinet, auch einen Vertrauensposten zu übernehmen. Empf. stehen zur Verfügung. Werte Angebote zu richten an (7217)

Kurt Henke, Halberstadt, Gröperstraße 80.

Jüngerer, tüchtiger, fleißiger **Allgäuer Weichkäser** mit guten Zeugnissen sucht Stellung in Weichkäseerei. Suchender befindet sich in unget. Stellung. Frdl. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Nr. 7216 durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe, der sich im Fach weiter ausbilden möchte, sucht zum 15. November 1926 Stellung gleich welcher Art. Angebote erbittet Hermann Scholz, Strehlen i. Schl., Frankensteinerstraße 23. 7215

Molkereigehilfe, 29 Jahre alt, seit 1913 im Fach, sucht Stellung i. einer gr. Molkerei i. Ostpr. Ang. erbittet Fritz Piltuhn, Dampfmolkerei Staisgirren, Ars. Niederung, Ostpreußen. (7209)

Für einen

Lehrling,

16 Jahre, der noch 1½ Jahre zu lernen hat, suchen sofort Stellung. Offerten erbittet (7194)

Dampfmolkerei Doburg, E. G.

Käser,

25 Jahre alt, in der Harz-, Weich- und Sauermilchkäseerei praktisch u. theoretisch gründl. durchgebildet und erfähr., sucht Stellung. (7219)

Adolf Kuhl, Stettin, Betriebshofstraße 48.

Betriebsleiter

städtischen Betriebes, ungekündigt, 34 Jahre, verheiratet, sucht zum beliebigen Antritt gleichen Wirkungskreis in leistungsfähiger, mögl. mod. Molkerei, für gut. Absa'z günstig zu Berlin. Gefl. Angeb. erb. u. 7205 a. d. Zig.

Um herzliche Zuschriften bittet

Ignaz Arnold, Delmenhorst.

Klosterdam 3.

Wir suchen zum 20. bezw. 25 November einen jungen, sauberen, ehrlichen (6986)

Gehilfen

für Butterei. Zeitgemäße Bezahlung zugesichert. Angebote mit Zeugnisabschriften an

Milchhof Saarbrücken, G.m.b.H., Saarbrücken

Allgäuer Oberkäser

sucht zum ersten Dezem' er Stellung. Derselbe ist im Besitze einer umfangreichen Erfahrung in allen Zweigen des Faches und führt auch den Betrieb bei Abwesenheit des Chefs selbständig.

Um herzliche Zuschriften bittet

Jachmann,
verh., ohne Familie, bereits Betr.
geleitet, sucht geeigneten Posten zu
bald oder später. Derf. ist vollst.
firm in der Herstell. von Kochkäse,
besitzt vielseitige Erfahrung im
Maschinenwesen sowie Schweine-
haltung. Langjährige Zeugnisse.
Schlesien, Provinz Sachsen oder
Braunschweig bevorzugt. Offerten
unter Nr. 7193 an diese Zeitung.

**Molkerei-
u. Käsefachmann,**
angef., in leitender Stellung, sucht
anderweitig gleiches oder ähnliches
Arbeitsfeld. Spezialkenntnisse in
neuzeitiger Milchverwertung, Be-
triebstechnik u. Verwaltung vorh.
Stets als pflichttreu u. zielbewußt
empfohl., bringe auch heruntergem.
Betrieb wieder hoch. Genossenschaft
Pomm., Brandenburg u. Nord-
ost bevorzugt. Antritt evtl. kurz-
fristig, Angebote erbitte unter Nr.
7192 an diese Zeitung.

Junger Molkereifachmann,
26 Jahre alt, sucht Dauerstellung,
vvl. als Chauffeur. Derselbe ist
mit allen Facharbeiten vertraut,
angjähriger, sicherer Fahrer, Füh-
erschein 2 und 3 b, 2 Jahre Wert-
tatt, gewandt im Umgang mit der
Kundschaft. Gegend gleich. Gute
Zeugnisse vorhanden. Werte Ang.
bitte unter Nr. 6976 an diese Ztg.

Suche Stellung für meinen Ge-
hilfen, 26 Jahre alt, 4 Jahre im
Fach, vertraut mit sämtlichen Fach-
arbeiten, wo Gelegenheit geb. wird,
ich weiter auszubilden bei bescheid.
Ansprüchen. Kann selbstigem jed.
Kollegen als fleiß., ehrl. und zu-
verlässigen Menschen empfehlen.
Angebote erbitte an ihn selbst, den
Gehilfen Otto Kaudjusz b. Fergee,
Heisingen b. Ruppeldreh, Rheinld.,
Jagmannstraße 7. (7166)

Tüchtiger, jüngerer
Allgäuer Weichkäser
Isolvent der Molkerei- u. Käse-
fachschule Boos, sucht sich in Nord-
deutschen Betrieb zu verändern.
Selb. ist pers. in der Herstellung
von Stangen-, Komadur-, Weich-
käse-, Camembert- u. Delekat-
käse sowie ff. Molkerei-Tafelbutter.
Erstklassige Zeugnisse u. Referenz.
gehen zu Diensten. Offerten unt.
Nr. 7190 an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, welcher
1/2 Jahre gel. hat, Lehrstelle
im Molkereibetrieb. Werte Angeb.
erbitte (7206)
b. Hagerland, Burg b. Magdeburg,
Deichstr. 24 b.

Junger Gehilfe, mit allen Fach-
arbeiten vertr., sucht so sofort oder
bäter Stellung. Offerten erb.
Walter Stelter, Briesenig,
Krs. Dt.-Krone. 7178

Molkereigehilfe, 22 J. alt, sucht
Stellung z. 1. od. 15. Dezember d.
Js. Selb. stellt einen tabellofen
Altkäse her u. ist auch mit Kessel-
u. Maschinen, Butterfert., Rahm-
eiser, Separator u. Milchannahme
ut vertr., führt kl. Reparatur selbst
us u. schenkt keine Arb. Um frdl.
Anschreiben bittet der Molkereigeh.
Otto Seeger, Niederzehren,
Krs. Marienwerder (Westpr.)

Junger, strebsamer Gehilfe,
2 J. alt, mit allen Facharbeiten
aufs beste vertr., sowie in der Her-
stellung v. Camembert, Brie-, Ko-
madur- u. and. Weichkäsefort., sucht
1 bald oder später Stellung. Pa.
zeugnisse u. Referenz. stehen zur
Verfügung. Werte Angeb. erbitte
Georg Schierack, Berlin N. 58,
Senefelderstr. 17. 7177

Meierin, Anfangs 30, sucht zum
1. Nov. od. später Vertrauensp.,
Führ. eines frauenl. Haushalts.
ute Zeugn. vorhanden. Werte
Angebote erb. Alma Wiedenhöft,
Olden bei Demmin. (7001)

Jachmann (fr. Verw.), welcher
wegen seiner Kriegsdienstbeschädig.
gezwungen w., einige Jahre aus-
zusehen, sucht zum bel. Antritt zw.
Wiedereinarbeitung irgendwelchen
Posten bei ganz besch. Ansprüchen,
mit oder ohne Wohnung. 34 Jahre
alt, 1906-1914 Gehilfe, 1917-1920
Verwalter gewesen Pa. Zeugnisse.
Off. erb. Herbst, Magdeburg, Eben-
dorferstraße 18. (7153)

Welche Molkerei-Maschinenfabrik
stellt einen gelernten Schmied und
Schlosser ein, der Lust hat sich als
Monteur
auszubilden?
Offerten unter J. S. Nr. 7164
an diese Zeitung.

Molkereigehilfe (Ostpreuße),
21 Jahre alt, tüchtig und praktisch
in allem sucht zum 1. Dezember od.
später anderweitig Stellung. Geg.
gleich. Max Pazio, Pnyen,
Udermark, Fürstenbergerstr. 121.

Gleisiger Gehilfe m. Harzkäseerei,
Molkerei, elektr. Lichtant., bestens
vertr., d. gr. Schweinemast übern.,
keine Arb. scheut, sucht zum 20. 11.
Stellung. Off. erb. der Gehilfe der
Molkerei Storkow i. Mark. (7155)

Molkerei- und Brennerfachmann,
23 Jahre alt, evgl. und ledig, sucht
geeignete Dauerstellung. Selbiger
hat in Polen einen Molkereibetr.
4 Jahre selbständig geleitet und in
diesem Jahre den Brennerkursus
in Berlin mit gut. Erfolge besucht.
Bis jetzt in ungetündigter Stellg.
gewesen. Werte Angebote bitte zu
richten an (7156)

Walter Zimmermann,
Rittergut
Berlin-Mariensfelde.

Streßl. älterer Gehilfe,
verh., sucht sofort oder zu belieb.
Antritt Stellung für Maschinen u.
dergl. Besitze pa. Zeugnisse und
war in größeren Ver.-Molkereien
tätig, mit Führung gr. Eismasch.,
Butterei und auch Käseerei vertr.
Angebote erbeten unter Nr. 7154 an
diese Zeitung.

Molkereigehilfe sucht sof. Stellg.
i. Molkereibetr. Gute Zeugn. vorh.
Offert. erb. Hans Knopp, Königs-
berg (Pr.) -Kalthof, Königsallee
125-127. (7015)

**Tüchtiger Molkerei- u. Käse-
fachmann,** 29 Jahre alt, verh., ohne
Familie, sucht Dauerstellung als
Oberm., Oberkäser, Expedient. Gute
Zeugnisse vorhanden. Angebote.

W. Wulff, Berlin N. 31,
Ramlersstraße 38, Hof II.

Suche für einen Verwandt. Lehr-
stelle in mittl. Betrieb, gründliche
Ausbild. i. Kontor und Betrieb
erw. Selbig. ist 20 J. alt, kräftig,
u. bes. eine gute Schulbild. Werte
Angebote erbitte Kurus, Molkerei
Greifenhagen in Pomm. (7151)

Molkereigehilfe sucht für sofort
od. sp. Stellung. Selb. ist mit all.
Molkereiarb. vertr. u. bewandert.
Hauptfächl. in d. Käseerei viel Erf.
Angeb. erb. Berthold Herz, Molk.
Mohrin i. d. Neumark. (7152)

Für einen 27 jährigen, äußerst
tüchtigen Fachmann, den ich best.
empf. kann, suche ich Stellung als
erste Kraft
in Molkerei oder Käseerei. Ders.
ist von Jugend auf beim Fach und
ist mit sämtl. einschlägigen Arb.
in Butterei, in Herst. versch. Sorten
Käse und Versand bestens vertr.
Prima Zeugnisse und Empfehlung.
stehen zur Verfügung. Werte Off.
erbitte (7139)

G. Braack, Verwalter,
Molkerei und Käseerei Cambs,
bei Schwerin i. Mecklb.

Tücht. streßl. Molkereigehilfe,
21 Jahre, der mit allen Molkerei-
und Käsearbeiten vertraut ist,
sucht sofort oder zum 15. November
Stellung. Werte Angebote erbitte
H. Wiedemann, Lübeck,
Langerlohberg 59, I.

Suchen Sie

Käse, Butter, Milch?





Großfabrikation

Schnellversand



Albert Wöhrmann Söhne

Wesel am Niederrhein

Fernruf: 233, 700, 841, 888, 900 (182).

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien
nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käse-
fehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

landen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Jangjähriger Fachmann, verheiratet, 34 Jahre alt, kleine Familie, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. 2000 Mark Raut können in bar gestellt werden. Später etwas mehr. Würde auch kleinen, reellen Betrieb pachtweise übernehmen od. Filiale, wo obige Summe genügt. Angebote unter Nr. 7044 an diese Zeitung.

Suche für meinen

Gehilfen

25 Jahre alt, den ich als einen tüchtigen, strebsamen Fachmann empfehlen kann, zum baldigen Antritt anderweitig Stellung gleich welcher Art. Derselbe hat die Fachschule besucht und ist mit allen Betriebs- und Konditorarbeiten vertraut, hat auch Kenntnisse in Quarg-, Harz- u. Weichkäseerei. Angebote erbittet (7087)

Hugo Thöbe, Molkereibesitzer, Kuhlstedt, Post Gnarrenburg, Bez. Bremen.

Jung. Gehilfe, 20 Jahre, ordentlich u. fleißig, vertr. mit Betrieb, Butterei, Käseerei u. städt. Milchw., sucht zum baldigen Antritt Stellg. G. Zeugn. Ang. erb. M. Schreiber, Halle-Saale, Humboldtstr. 6, pt.

Buchhalter,

gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei bescheid. Gehaltsanspr. für sofort Stellung. Gefl. Angebote unter Nr. 6610 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 23 Jahre, m. all. Facharbeiten, auch denen d. Butter- u. Käsegroßhand. aufs beste vertr., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 15. Nov. bzw. fr. od. spät. Dauerstellg. Angebote erbittet der Molkereigehilfe Paul Moldenhauer, Sabesow b. Pribbernow, 7064 Kreis Ramin in Pomm.

Suchen für einen soliden, strebs.

Gehilfen

19 Jahre alt, den wir bestens empf. können, zum beliebigen Antritt Stellung. Angebote erbittet (7059) Molkereigen. Benninghausen, Kreis Lippstadt.

27 jähr., keine Arbeit scheuernder, kräft. Molkereigehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugn. u. Empfehl., zum belieb. Antritt Stellung. Geg. gl. Werte Ang. mit Gehaltsang. sind zu richten an Richard Mehrens, Molk.-Geh., Rade b. Hohenwestedt (Holstein). (7050)

Streblamer, solider Gehilfe, 23 Jahre, sucht Stellung z. 15. 11. Selb. ist mit allen ins Fachschlag. Arbeiten, sowie in der Herstell. von Stangen- u. Korbkäse bestens vertr. Werte Angebote erbittet Otto Penneendorff, Flechtingen. Kr. Garbel.

Für strebsamen, tüchtigen

Gehilfen,

25 Jahre alt, suche ich Stellung. Selbiger ist wegen Einschränkung des Betriebes gezwungen andern. Stellung anzunehmen, da jüngster im Betriebe. Angebote erbittet

J. Stümp, Molkereileiter, städtische Molkerei Aachen, Zollamtstr. 2, am Hbf. 6950

Molkereigehilfe,

23 Jahre alt, im 9. Berufsjahr, sucht Stellung. Selb. ist in groß. und kleineren Betrieben tätig gew., weiß mit allen neuzeitlichen Masch. Bescheid. Nicht unerfahren in Konditorarbeit. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen stehen zu Diensten. Angebote erbittet der Gehilfe der Molkerei Arendsee i. Altmark.

Junger, tüchtiger, fleißiger

Gehilfe

sucht zum beliebigen Antritt Stell., möglichst in groß. Betriebe. (7169) Molkerei Dinklar b. Hildesheim.

Bed. Harzkäsemeister, Mitte 20er, m. best. Erfahr., welcher insbes. n. Harzsumer Art arb., sucht sich zu verändern. Beste Zeugn. u. Empfehl. Gefl. Zuschr. u. Käseerei 61 hauptpostlagernd Stendal, Altmark. (7108)

Wir suchen für ein tüchtiges, christliches Fräulein zum beliebigen Antritt Stellung als

Filialleiterin oder Verkäuferin.

Gefl. Offerten an (7033) Molkerei-Genossenschaft eingetr. Gen. mit beschr. Haftpflicht Löwenberg i. Schl.

Jung. strebs. Gehilfe, 22 J., alt, sucht zu sof. od. zum 15. Nov. Stell. Walter Haase, Dortmund, Langestraße 56. 7003

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	6	6627	1	6770	2
5011	8	6644	1	6773	9
5637	1	6650	6	6777	4
5655	6	6651	4	6781	1
5699	1	6652	2	6782	1
5787	1	6656	2	6792	6
5918	1	6658	4	6806	4
6231	1	6659	1	6809	1
6235	1	6660	3	6820	1
6266	1	6667	17	6821	25
6383	1	6675	7	6822	19
6389	1	6679	2	6825	1
6401	2	6685	5	6827	1
6408	1	6687	3	6832	3
6448	1	6696	2	6833	15
6460	2	6700	1	6835	3
6477	1	6709	20	6836	2
6478	1	6712	16	6849	18
6481	8	6715	3	6853	2
6482	2	6716	4	6866	1
6488	1	6717	10	6869	2
6499	4	6718	3	6879	4
6522	10	6721	2	6890	2
6537	1	6735	5	6893	3
6542	1	6736	5	6897	2
6547	2	6739	1	6898	2
6567	1	6745	4	6903	5
6573	2	6749	10	6905	5
6581	2	6750	21	6919	1
6593	2	6759	5	6931	1
6594	2	6760	4	6944	2
6596	2	6763	10	6966	7
6616	1	6765	1	6972	4
6622	6	6769	4		

Molkerei-Verkäufe.

Um unsere Inseraten unnötige Porto-
kosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Druckfaden nicht
weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden
ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
serieren

Suche sofort kleinere reelle

Pachtmolkerei

wo einige 1000 Mark genügen. Angebote an (7018)

Alfred Feist, Rathenow, Berlinerstr. 26, p., links.

Alt. Fachmann sucht existenzf.

Molkerei

Bahnnahe und gute Wohnung erwünscht, kann auch Stadtbetrieb sein, bis 10 000.— Mk. Anzahlung zur Verfügung. Offerten unter R. S. 7143 an diese Zeitung.

Harzkäsefabrik

mit Kraftbetrieb, sämtl. Zubehör, im Vorort Cassel, noch im Betrieb zu sehen, unter günstigen Bedingungen zu verkaufen. Gefl. Angebote unter Nr. 7112 an diese Ztg.

Molkerei

zu pachten oder zu kaufen gesucht. Offerten mit Angabe der täglichen Milchlieferung sowie Auszahlung pro Liter sind zu richten unter Nr. 7167 durch diese Zeitung. Hohe Anzahlung wird geleistet.

Gutsmolkerei

in Schlesien zu verkaufen, tägliche Verarbeitung 400 Liter, guter Absatz, Käsekeller, Schweinehaltung und 3 bis 4 Zimmerwohnung vorhanden. Preis 3 500.—Rmk. (7095)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Wegen Verkaufs mein. Molkerei
suche eine gutgehende

Molkerei

mit mögl. großem Schweinefall zu kaufen. Milch nicht unter 1000 Lt. Anzahlung genügend vorhanden. Offerten erbittet (7133) Emil Karger, Molk. Norddrehber, Post Giltten i. Hann.

Erstklassiger Fachmann sucht zu sofort (7126)

kleinen Betrieb

zu kaufen oder größeren zu pacht., am liebsten ausbaufähig. Stadtobjekt gegen Barzahlung. Würde mich a. als Leiter beteiligen. Ausf. Offert. an H. E. L. m. s., Berlin - Lichterfelde, Gelsenstraße 2, III.

Käsegroßhandlung

krankheitshalber zu verkaufen. Off. unter R. S. 250 postlagernd Berlin S.D. 36. (7124)

Dampfmolkerei

mit direktem Kleinverkauf u. Versand in Pommern zu verkaufen. Anlieferung ca. 800 Liter, neue, prima Molkereieinrichtung. Forderung 25 000.— Rmk. bei ca. 10 000 Rmk. Anzahlung. Das Grundstück ist hypothekefrei. (7096)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Weise Drischkeit nach, wo die

Gründung

einer Molkerei

erwünscht ist. Der Ort liegt günstig im Industriegebiet (Westfal.) und ist Gebäude zur Einrichtung auch pachtweise zu haben. Angeb. unter Nr. 7068 durch diese Ztg.

Gutgehende

Harzkäsefabrik

in konkurrenzloser Gegend Hannov. mit fester Kundschaft ist umständehalber zur sofortigen Uebernahme an tüchtigen Fachmann zu verpachten od. zu verkaufen. Es wird auch sehr viel Hart- und Weichkäse sowie Margarine umgesetzt und w. an der Ware sehr gut verdient. Maschinen und Geräte können bei Pacht auch käuflich erworben werden. Erforderliches Kapital Mk. 3000.—, evtl. bleibt jetziger Inhaber daran beteiligt. Dreizimmerwohnung sow. ein 1½ Morgen großer Garten sind vorhanden. Offerten unter „Eil“ 7079 an diese Zeitung erbeten.

Kapitalkräftiger Fachmann sucht sofort große

Molkerei

mit Käseerei zu pachten oder kaufen, wo Milch frei Molkerei geliefert wird. Angebote unter R. M. 7081 an diese Zeitung.

Molkerei,

Gegend Holstein, Medlenburg, zu pachten oder kaufen gesucht. Ang. unter A. 7123 an diese Zeitung.

Suche kleine oder mittlere

Molkerei

in Ostpr. zu pachten. Uebernahme gleich od. sp. Angebote mit näh. Angab. erbittet (6848) H. Szameitat, Dampfmolkerei Gr.-Eichenbruch, Kr. Insterburg, Ostpr.

Dampfmolkerei

und Mühle in Oldenburg, mit 800 bis 900 000 Liter jährl. Anlieferung, jezt 2000 Liter, mit Milchversand zu verkaufen. Forderung zirka 50 000.— Rmk. (7099)

E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Erfahrener evangelischer Harzkäfer als Teilhaber

für eine in Betrieb zu setzende, modern eingerichtete Käsefabrik gesucht. Bewerber müssen in der Lage sein, ein ganz erstklassiges Produkt herzustellen, möglichst auch über Kenntnisse in der Fabrikation von Camembert verfügen. Zuschriften mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, event. (doch nicht Bedingung) des zur Verfügung stehenden Kapitals unter R. S. 7086 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Gutskäseerei

bzw. Molkerei zu pachten gesucht von zahlungsfähigem Fachmann, evtl. suche größeres Gut, 150—200 Rüh, wo solche eingerichtet werden kann. Garantiere gute Milchverarbeitung, 50 Prozent Molke kann an Verpächter zurückgegeben werden. Für Nachweis zahle angemessene Provision. (6841)

Hans Albrecht, Käseverpächter, Gut Rissem, Kreis Stallupönen, Ostpr.

Suche sofort rentable

Molkerei

Anzahlung 15 000.— Mark. Erb. Angebote unter Nr. 6715 an diese Zeitung.

Mit 18 000.— Mk. Anzahlung

Molkerei

zu kaufen gesucht. Gegend gleich. Offerten sind unter Nr. 6716 an diese Zeitung zu richten.

In großer Stadt Mitteldeutschlands ist zum 1. Januar 1927

Butter- und

Käsegroßhandlung

im flotten Betriebe befindlich und reichlichem Inventar bei guter Anzahlung zu verkaufen. Reflektanten belieben Angebote unter Angabe der Anzahlung einzureichen unter Nr. 6890 an diese Zeitung.

Meine 2. große prima Versand- und Verarbeitungsmolkerei, direkt am Bahnhof nahe Hannover, mit Käseerei, Molkerei und Mätereie für 300 Schweine, in milchreicher Gegend, sofort zu verkaufen oder zu verpachten oder an kautionsfähigen Verwalter abzugeben, weil der Besitzer auf seiner andern Molkerei nicht abkömmlich ist. Große, schöne Gebäude u. Garten. Feuerversicherung über 70 000 Mk. Kaufpreis spottbillig, ca. 25 000 Mk. mit 7000 Mk. Anzahlung od. 5000 Mk. Kautions. Offerten unter Nr. 6821 durch diese Zeitung.

Gutgehende

Genossenschafts- od. Privat-Molkerei

zu kaufen gesucht bei hoher Anz. Offerten unter S. 6859 an d. Ztg.

Sichere Existenz.

Molkerei in Kreisstadt Norddeutschlands, Milchmenge (Jahresdurchschnitt) tägl. 2 500 Liter, Käseerei und großer Schweinefall, ist b. Rmk. 20—25 000.— Anzahlung bald oder später zu verkaufen. Zahlungsfähige Reflekt. erb. Aust. u. Nr. 6573 an diese Zeitung.

Junger, verh. Fachmann, Schule besucht, pa. Betriebsleiterzeugnis, sucht zum beliebigen Antritt kleine Molkerei, Milchgeschäft oder and. Unternehmen zu pacht., wo 1000 Mk. zur Uebernahme gen. Ausführliche Angebote erbittet unt. Nr. 6868 an diese Zeitung.

Molkerei

in Berlin, mit Wohnung, 15—25 Rüh, Pferd, Wagen, Milch Liter 34 Pfg., Teilzahlung, verkauft Jads, Berlin-Charlottenburg, Synbelstraße 59. 7110

Wir beabsichtigen unsere in Bonnhagen, Bahnstation Grieben, M.-Schw., belegene

Molkerei

umständehalber preiswert zu verkaufen. Wohnhaus massiv, 1923 durchgb., ger. Schweinefall, 1923 erbaut, vorhanden. (6878) Molkereigenossenschaft Bonnhagen-Bollenshagen.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Schnell-Lastauto,

1½—2 To., off. Britische, verkauft
für 2000 Rml. umständelhalber
W. Schirmer,
Berlin-Reinickendorf-Ost,
Schiller-Promenade 52,
Telefon Reinickendorf 1242.

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.

◆ Kochkäse ◆

(20 jährige Erfahrung)

Gebr. Klaus, Flensburg

Molkereimasch.-Fabrik

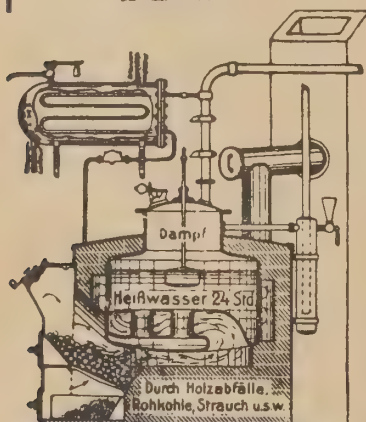
Sarzerkäsekristen

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Kistenfabrik,
Areibau i. Schl. 5054

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühne

50—70% Brennstoff-Ersparnis

verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion

Günstige Zahlungsbedingungen.

Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa. 3.

Käseliken

als Spezialität, jedes Quantum,
liefert in Garnituren und genagelt,
mit Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Kistenfabrik,
Dampfringe. Fernruf: Nr. 49.

Zum Ausnahmepreis bietet an
erklässige

Käsehorden,

prima Glanzrohr, zu Mk. 2,10, mit
aufgen. Rand und Mk. 2,25 mit
angesehn. Rand, Lenkswagen, saub.
Ausführung v. Mk. 7,— an
Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
Kisten u. Käsehorden, Eisenach.

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heiß-
geglätteter Handlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroffen.

Größe: 32×16×10 36×16×10 25½×16×13½ cm
für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.17 —.18 —.17

extraschw. „ „ —.19 —.20 —.19

Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.) 18×16×8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11

mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens
500 Stck. einer Größe um ½ Pfg., bei mindestens 1000 Stck
um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1½ Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden
Preisaufschlag auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) für **Bahnversand** aus besonders schwerer Handleder-
platte Nr. 60.

Größe 37×19½×15½ cm für 20 Pfund Inhalt

Faltschachtel Stück M. —.28

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.40

Größe 40×28×15½ cm für 30 Pfund Inhalt

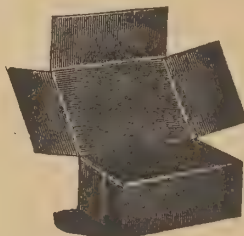
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.50

Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt

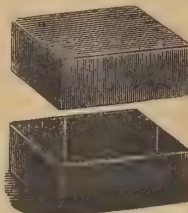
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.70

Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.80



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handlederplatte hergestellt.

a) für **Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse** und dergl.

25×25×10 cm groß, Faltschachtel . . . Stück M. —.17

25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.24

25×25×18 „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf
Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von glei-
cher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) für **Edamer Käse**

31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.36

31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ —.45

46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ —.60

c) für **Camembert-Käse**1. Sorte, aus best., zäher **Handlederplatte**, heißgeglättet

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.28

36×27×8½ „ „ „ „ —.28

36×27×10 „ „ „ „ —.35

36×27×15 „ „ „ „ —.39

37×26×16 „ „ „ „ —.40

45×27×15 „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker **Maschinenlederplatte**

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.20

26×27×8½ „ „ „ „ —.20

36×27×10 „ „ „ „ —.25

36×27×15 „ „ „ „ —.32

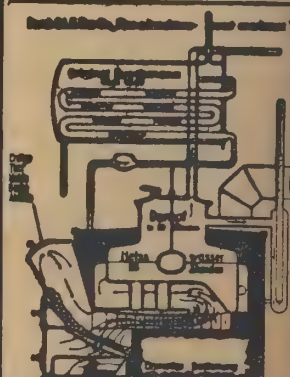
37×26×16 „ „ „ „ —.32

45×27×15 „ „ „ „ —.40

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Original Buschmann Dampferzeuger



leistet Überraschendes
bei wenigstens ½ Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen. Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Sanfördel,

2- und 3-fach,

Mark 2,25 je Kilogramm.

Verland unter Nachnahme.

Verpackung frei.

Rindfadenhaus H. Hasch,

Hamburg, 12, Fundelstraße 4.

Roststäbe

„mit dem Schmied“.

Adolf Rudnicki

Berlin-Wilmersdorf 8,

Jenaerstraße 18.

Butterformtische

für ein und zwei Formen,
gewichtsgenau einstellbar,
mit Hand- und Fußbetrieb,
Tellertreter, Buttermisch-
maschinen äußerst preiswert.

Hermann Jordan,

Molkerei-Maschinen-Fabrik

Berlin SO. 16,

Michaelstraße 21.

1 3tr.-Buttertonnen

fast neu, sehr gut repariert, ver-
kauft pro Stück 1.— Mark. (682)

D. Borch, Böttchermeister,

Biederitz bei Magdeburg.

Wegen Vergrößerung meiner An-
lage habe ich abzugeben

1 Drehtrom-Motor,

5—6 PS., 220/230 Volt, mit Un-

laster und Schalttafel. (691)

Molkerei Veltheim a. F.,

Kreis Halberstadt.

Stanniol

Bedruckte

Zinnfolien-Etiketten

für

Käse-Packungen.

Bestes, haltbares Fabr.kat.

Stanniolfabrik Arthur Wolff

Breslau 8-Rothkretschan



Milchfüllmaschine

Winterwerb,
Streng & Co.,
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim Käfertal

Flaschen-Reinigungs- u.
Füll-Anlagen, Sonder-
ausführung für Milch

Einrichtung für Hand-
betrieb sowie Voll-
automatisch.



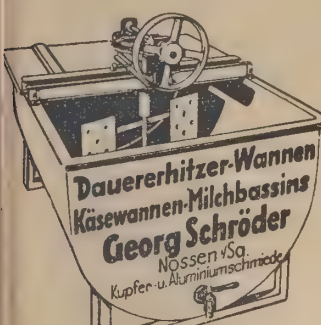
Form

a. Molkerelbürsten
Holzgr. 21x8 cm
bre 0,75 *M*, Wurzeln 1,— *M*.
a. Plass-Besen, eingezog
1,—, 1,25 *M*, gep. 1,25, 1,50 *M*
G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Ztr.-Buttertonnen
gebraucht, gut repariert
zu verkaufen
Kred Dietrich, Böttcherei u. Faßbldg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art

Risten

aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert
Richard Weinbrock,
Dampfjägewert Brädmühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

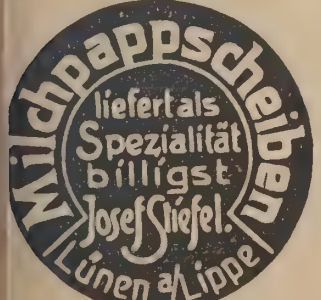


Dauererhitzer-Wannen
Käsewannen-Milchbassins
Georg Schröder
Nossen i. Sa.
Kupfer- u. Aluminiumschmiede

Formen, buchs. Stecher (Spatel)



Borlsch, Berlin, Ackerstr. 61



Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verböttchert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Kisten ab Bahnhof Leipzig, per
Eis 80 und 85 Pfg. (3388)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt
Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt
Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler
Astra-Molkerel-Maschinen.
Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 8.



Garantiert reine
Vollmilch
Nach
Enteierung
ausspülen


Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humbold 2500

Milchannahmehefte

aus unseren Lagerformularen
sehr billig bei sofortiger Lieferung.
Extraanfertigung mit Namen-
u. Nummernvordruck preiswert

Molkereizeitungs - Druckerei, Hildesheim
Größte Spezial-Druckerei für das Molkereigewerbe.

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in
allen gangbaren rechtwinkligen
Formaten, auch in Rollen, ferner
Rundblätter usw. liefert preiswert

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbigler Druck in sauberster Ausführung aus eigener
Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität
in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



PAPPSCHEIBEN
BESTER MILCHFLASCHEN
VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN
MUR ECHT WENN DIESE
STREIFEN UNVERLETZT
SIND

FALTSCHACHTELN
FÜR
BUTTER UND
KÄSE

KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIER
VOLLFETT



ST. GÖPPERT
WALDKIRCH
(BREISGAU)

Quarg-Mühlen
und
Quargpressen
in jeder Größe baut
Ernst Bider,
Elbaalen in Hannover. (1528)



Neumärkische Kistenfabrik
Landsberg/Warthe
Fernmühlensstr. 24. Tel. 775



Molkereibühnenführung
im Lagerhaus
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg i.O.

Ewald Noack
Käse- = Erhaltungs- = Salz
● gegen Laufen und Maden

Käse- = Reife
● erprobt. Schnellreif- = Mittel

Potrium
● gefeigl. gesch.

● bewirkt Quillen u. schnelleres Reifen, sind seit 30 Jahren bewährte Spezialität. u. empfehlen sich von selbst ohne Kiefernklame. Nur echt zu beziehen vom unterzeichneten Hersteller.

● Biete ferner an zu billigsten Tagespreisen: Natron, nur allerbeste Ware, Käsefarbe, Käsefab-Pulver, Rummel, Sorden, Schaufeln, Pergament- = Erbsen- = Papier usw.



● Universal- = Käseformer mit auswechselbaren runden und langen Formschalen. — Man verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Rummel

● allerbeste, großförmige, dopp. gereinigte Ware je Zentner Mk. 43,—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf Wunsch Muster. (7982)
Paul Kallisch, Aufseherkdt.

20 Rifen

Camemb. = Schachteln
Größe 88/26 mm, bill. zu verkaufen durch Fa. (3173)
Ed. Jäsche & Co. in Ebersdorf, Kreis Habelschwerdt.

Käsefisten

● beste Ausführung, auch genagelt u. firmiert, liefern prompt und preiswert (7138)

Habelst & Co., Fistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.



Käseform- = Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

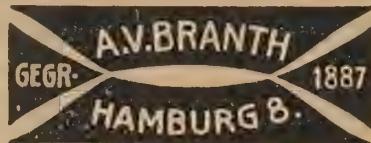
Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Kartoffelpülpe,

● feuchte,
prima Schweinefutter,
per Zentner 1.00 M ab Station,
Futtermehle,
verkauft in Waggon-Ladung (7109)
Jads, Berlin-Charlottenburg,
Schelstraße 59.
Fernsprecher Steinplatz 5283.

Milchpappscheiben

● liefert prompt und billig (3975)
C. Lahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hofstr. 6.



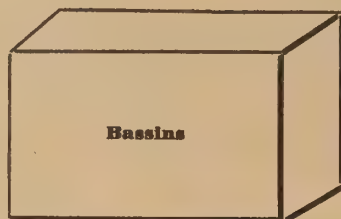
eiserne Träger

eiserne Säulen

eiserne Säulen

„Bei allen Eisenanstrichen ist es besonders vorteilhaft, daß der bisher übliche, giftige Mennigeanstrich ganz in Wegfall kommt, da Branth's Schutzfarben zugleich Grund- und Deck-Anstrich ergeben; trotzdem sind sie beim Streichen doppeltso ergiebig wie Mennige und gewähren absoluten Schutz gegen atmosphärische Einflüsse und Rostbildung.“

A. R. in H.



BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Die flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Milchtransportkannen

und

alle übrigen Molkereigeräte

Fleischmulden, Waschkessel
in schwerer Qualität und hochglanz-fettverzinnter Ausführung liefert zu äußerst günstig. Preisen

Paul Dahlbudding, Hagen i. Westf.
Metallwaren und Feuerverzinnerei
Fernruf 2292.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit und ohne Heftung, liefert billigst (7)

W. Lux & Sohn
Stuhlfeilen, Kr. Habelschwerdt

Butter, Käse, Quarg.

Pa. Blauschimmel- = Harz- u. Korbkäse
gibt noch ab Käseerei Nähe Magdeburg. Offerten unter N. B. Nr. 7138 durch diese Zeitung.

Merseburger

Tafelbutter

wöchentl. 1—2 Tonnen an nur zahlungsfähige Abnehmer abzug. Offerten mit Preisang. erbittet Molkerei Reichenau b. Camenz in Schlesien. 7130

1500 bis 2000 Liter

Vollmilch,

pasteurisiert und tiefgeföhlt, d. Industriegebiet gesucht. Kom werden gestellt. Angebote unter 7129 an diese Zeitung.

Von leistungsfähigen Molkereiprodukten, Stangen-Limburger, pa. goldgelber Harzerkäse, 3 Pfd.-Kiste,

sowie andere Sorten zum Alleinverkauf für Gr.-A. und Provinz in Kommission erstklassige Sicherheit gesucht. Angebote an

Fr. Schult bei Eugenbühl, Charlottenburg 9, Magienallee Käsefabrik, Nähe Hamburg, für

prima Harzerkäse
eine Vertretung. Offerten unter Nr. 7121 an diese Zeitung.

Prima Harzerkäse
60er Packung, 4 1/2 Pfd. Inhalt Kiste 1,70 M. Erstlieferungen Nachnahme. Angebote unter 7122 an diese Zeitung.

700 bis 800 Liter

Vollmilch

für Winter- und Sommerlieferung gesucht.

Heinrich Raabe, Ohligs, R.

Suche wöchentl. bis 8 Tonnen pa. Molkereibutter zu 5 Rmk. über Berliner Hö notierung. Käse nach Erhalt Ware. Pa. Referenzen. (7) Meierei Borsigwalde, Berlin = Borsigwalde, Rauschstr.

Suche noch Verbindung mit Molkereien zur Lieferung von prim Saueremilchquarg

Gleichzeitig biete ich prima Harzer- sowie Stangen zum Tagespreis an Karl Bindner, Käseerei, Berthelsdorf im Erzgeb.

Prima

Limb. Stangenkäse
zu kaufen gesucht. Offerten unter N. B. 7160 an diese Zeitung.

Großhandelsfirma sucht leistungsfähige Käsefabrik zw. Betrieb

Harzkäse

i. Stangenform. Zwei Lieferma u. ausgedehnt. Kundentkreis ste zur Verfügung. Angebote mit N. unter 7168 an diese Zeitung.

Fabrikations- = Quarg

trocken und metallfrei, liefert regelmäßig zu Tagespre Willy Müller, Breslau 1, Summerei 18, Telefon Ring 3893 und 9779, Telegr.Adr.: Skandia.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Wir suchen regelmäßige Abnehmer für große Posten

von Dänischer und Lettischer Ware. Anfragen erbitten wir unter Nr. 7125 an diese Zeitung

Kratzbutte

Suche wöchentlich noch 20—25 Ztr. guten, trockenen, metall- und buttermilchfreien

QUARG

Angebote mit Preisangabe an

Wilhelm Behrens, Käsefabrik, Harsum i. H.
Telefon: Amt Harsum 63

Besteingeführte Schlagjahneverf. Molkerei, günstig gelegen zum Indutriegebiet, hat noch täglich 2 bis 300 Liter prima

Schlagjahne
abzugeben. Offerten unter Nr. 7051 an diese Zeitung.

Suche für wöchentlich noch 1-2 Tsch trodenen, metall- und buttermilchfreien (7066)

Quarg
Bitte um Angeb. Kaffe n. Wunsch. Walter Freybank, Käseerei, Döbenstedt b. Magdeburg.

Gut eingeführter Weichkäsegroßhändler sucht noch wöchentlich gr. Quantum

Camembert, vollfett, in Schachteln und Halbmondsform, halbfett, in Schachteln und mager, unzerpackt in Rollen u. erbittet Angebot und Muster an H. Spieckermann, Hamburg 3, Markusstr. 18. 7080

1000 bis 1500 Liter
Vollmilch
pasteurisiert und gekühlt, evtl. auch ohne Tieftühlung bis März 1927 nach Elberfeld gesucht. Gefl. Angebote mit Preis erbitte sofort unter Nr. 7055 an diese Zeitung.

Suche noch einige Dauerlieferant. mit frischem trodenen
Quarg
von dem der Käse nicht abläuft u. lau wird mit Preisangeb. (7107)
Käsefabrik S. Richterberg, Berlin, Wriezenerstraße 36.

Schlagjahne.
Bin Dauerabnehmer von täglich 90-125 Liter 23- bis 34-prozent. Schlagjahne gegen prompte Kaffe. Angebote zu richten (7159)
Völnener Sahne-Vertriebsgesellschaft, Inh.: Bruno Wäffer, Völn am Rhein, Johannisstr. 37.

Quarg
Suche wöchentlich noch einige Tonnen prima einwandfreien Quarg u. kaufen. Erbitte Preisangebote Bruno Veinau, Käseerei, Magdeburg-Neustadt, Brüderstraße 10-11. 7149

Habe wöchentl. 1 Zentner
Tafelbutter
u. nur zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Angebote mit Preis erbitte (7148)
Molkerei Haverlah, Station Ringelheim.

Anbiete prima feinsten
Romadurkäse, 20 Proz. Fettzusatz in Pergament und Stanniol verpackt, in Tüten von 50 Pfd. Inhalt. Heut. Preis 60 Pfg. pro Pfd. An unbekannte Fa. nur gegen Nachnahme, in Probeauftrag überzeugt. (7147)
Molkerei Herste, Kreis Hörter.

Thüringer Käseerei hat noch lauf. wöchentl. 50-100 Kisten prima, Me, goldgelbe

Harzer- und Stangenkäse
in jedem Gewichte zum billigsten Tagespreise an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Gleichzeitig habe ich einwandfreien

Quarg
ab 2 Tonnen allerfeinsten
Molkereibutter.
Offerten unter „Thüringen“ Nr. 42 an diese Zeitung.

Ca. Mark 5000.-
werden hypothekarisch an größere Molkerei ausgeliehen, wenn Gesamt-Produktion in pa. Tilsiter u. teinbuscher zwecks Alleinverkaufs gegen prompte Abrechnung geliefert wird. Gefl. Angebote an (7127)
Fr. Schult bei Eugenbühl, Charlottenburg 9, Afazienallee 44.

Wiesner & Co.
Buttergroßhandlung
Berlin N.37, Wörther-Str. 3
suchen Verbindungen mit Molkerelen u. Molkerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse
Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Wöchentlich große Posten
prima goldgelbe Harzer Käse
prima -Käse, schöne speckige Ware
in Kisten zu 70 und 30 Pfund
zu billigsten Tagespreisen abzugeben. (6970)
Niederschlesische Käsefabrik G. m. b. H., Liegnitz.

Gotthelf Michaelis & Co.
Leipzig
Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

Milch
ringfrei, dauerpasteurisiert und tief gekühlt, bis
3500 Liter
und mehr abzugeben. Angebote unter Nr. 7025 an diese Zeitung.

Welche Molkerei vergibt für
Groß-Berlin
General-Vertretung
ihrer Erzeugnisse in Steinbuscher, Limburger, (Stangen u. □) 20-40 Proz., Romadur, (1/2 und vollfett) u. Camembert? Angebote u. 6897 an d. Ztg.

Wieder vorrätig sind die bekannten Mappen zum Aufbewahren der Molkerei-Zeitung. Jede Mappe kann die im Laufe eines halben Jahres erscheinenden Ausgaben aufnehmen. Preis für 2 Mappen bei postfreier Lieferung 1,40 M., auf Wunsch wird auch ein 8 Zim.-Locher zum Preise von 1,20 M. mitgeliefert. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Besteingeführte Vertreterfirma
erster ausländischer Häuser, mit eigenen, großen Lagerräumen, s. weitere Generalvertretung für
Eier, Molkerei- und Schlachthaus-Produkte
mit Konsignationslager zu übernehmen.
Prima Referenzen stehen zur Verfügung.
Angebote erstklassiger Produzenten unter Nr. 7136 an diese Zeitung erbeten.

Dampfmolkerei Brödel, Bez. Magdeburg
liefert jedes Quantum haltbare
Schlagjahne
zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Prima vollfetten Tilsiter
gibt rollenweise gegen Barzahlung ab (7032)
E. Schmidt, Molkerei Hoppenau, Neufirk-Abg., Kreis Elbing.

Quarg
nur beste Ware, wöchentlich 15 bis 20 Zentner, vom Dauerlieferanten zu kaufen gesucht, möglichst Nähe Hildesheim, Hannover od. Braunschweig. Offerten unter B. 3. Nr. 7023 an diese Zeitung.

Käsefabrik, die einen sehr guten Harzkäse herstellt, sucht noch für Großlisten

20 Zentner Quarg
wöchentlich zu verarbeiten gegen geringen Lohn. Quarg muß geliefert werden. Angebote unter B. M. 7022 an diese Zeitung.

Suche
die Vertretung einer erstklassigen
Oldenburger Markenbutter, evtl. Jahresabschluss und Übernahme der gesamten Produktion. Beste Referenzen. (7021)
Herm. Knopke, Bremerhaven, Buttergroßhandlung, Telefon 647.

Quadrat-Käse, frisch v. Salztisch, läuft laufend wöchentl. 4-5 Ztr., prompte Reg. Molkerei Hardenbeck, Udermark.

Prima Harzkäse
hat noch laufend abzugeben. An unbekannte Käufer gegen Vorfasse oder Nachnahme (6999)
Käseerei H. Schaab Nachf., Inh. Walter Boes, Beinum bei Salzgitter.

Va. Molkereibutter
suche ständig zu kaufen, wöchentlich 4 Tonnen, auch übernehmen den Vertrieb von prima

Stückenbutter.
Offerten mit Preis n. Not. an Centralmolkerei Bernburg a. S.
Erbitte bemusterte Angebote in
Steinbuscher, Dessertkäsen und Camembert.
„Cema“, Berlin W. 35, Lühnowstraße 71. 7004

Blauschimmelfäse Prima Harzer
(100 Gramm) in größeren Mengen an zahlungsfähige Käufer abzugeben. Offerten mit Preis. (6996)
Molkerei Groß-Heere, eingetr. Gen. mit bechr. Haftpflicht in Groß-Heere.

Suche wöchentlich 10 Zentner
Quarg
zu kaufen. Derselbe muß frisch, trocken und metallfrei sein. Kaffe sofort. Angebote erbitte (6963)
Molkerei Neubruchhausen, Bez. Bremen. Rich. Schulz.

Prima Harz- und Spitzkäse
in 3 Pfd.-Kisten liefert ständ. zu billigt. Tagespr. geg. Nachnahme. Karl Wuttke, Käseerei, Liegnitz.
800-1000 Liter tiefgekühlte

Rohmilch
nach Berlin zu pachten gesucht. Angebote unter Nr. 6959 an diese Zeitung erbeten.

20 Zentner Molkereibutter
feinste fernige Ware, pro Woche sucht noch
Gust. Friede, Hannover, Marienstr. 28, Buttergroßhandlung, Fernruf: Nord 3145. Telegr.-Adr.: „Butterhaus“.

Welche Molkerei kann mir pa.
Buttermilchquarg
 liefern als Speisequarg. Preisoff.
 erbeten an Molkereiprodukten
 Arno Wunderlich,
 Zwidau i. Sa.,
 Osterweihstraße 12. Ruf 765.

Quarg
 zu höchsten Tagespreisen
 kauft dauernd jed. Posten
 Niederschlesische Käsefabrik
 G. m. b. H. (1132)
 — Piegelnig. —

Weichkäse
 ca. 80 Gramm, mit wenig Fettgeh.
 in Pergamentpackung laufend zu
 kaufen gesucht. Offerten unter Nr.
 6937 an diese Zeitung.

Molkerei mit gr. Buttervertrieb
 sucht auf Jahresabschluß gr. Posten

S a h n e
 zum verbuttern. Entfernung spielt
 keine Rolle. Offerten unter N. N.
 6499 an diese Zeitung.

Gute haltbare
Schlagjahne
 und homogenisierte Kaffeesahne
 gibt jedes Quantum in Käufers
 Kannen ab. (6796)
 Dampfmolkerei Grohwindde,
 Lehrter Bahn.

**Schlagjahne,
 Kaffeesahne,
 Butter
 u. Frühstückskäse**
 in Pergament liefert jedes Quant.
 preiswert. Vertreter gesucht.
 Molkerei Neunheilingen
 in Thür. 6697

Frühstückskäse
 Stück ca. 120 Gr., in Kästen zu 45
 Stück, sucht noch 2000 Stück zah-
 lungsfähiger Abnehmer. Angebote
 mit Preis unter Nr. 6835 an diese
 Zeitung.

ff. Käsequarg
 kauft laufend wöchentlich regelmä-
 ßig. ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
 Erbitten Preisangebote. (6177)
 Edwin Körner, Käsefabrik
 Schönau b. Leipzig.

Westfäl. Molkerei sucht für die
 Wintermonate noch täglich zirka
 1000 Liter einwandfreie

Vollmilch
 gegen guten Preis, es kommt evtl.
 auch rohe Milch in Frage, bezw.
 ohne Tiefkühlung. Auf Wunsch
 Sicherheit und Kannenstellung.
 Gefällige Offerten unter Nr. 7017
 „Westfalen“ an diese Zeitung.

Feinste
Thür. Stangenkäse
 in 60er Packung, preiswert abzug.
 N. Glawe, Halleische Käseerei,
 Halle a. S., Berlinerstraße 7.
 Fernruf 28 373. (6991)

Täglich frischen
Speisequarg
 versendet in Kannen v. 40 Pfund,
 a 25 Pfg., gegen Nachnahme.
 N. Schuler, (7011)
 Molkerei in Biersen, Rhld.

Va. Molkereibutter.
 Ich suche für regelmäßige Dauer-
 lieferung wöchentlich 6 Tonnen
 ganz frische, prima
 Molkereibutter.
 Zahle je nach Gegend Berl. Höchst-
 notierung, evtl. auch mehr, ab Ver-
 sandstation. Kassa sofort evtl. auch
 im voraus oder gegen Sicherstell.
 und garantiere für regelmäßige
 prompte Abnahme. Lieferung ab
 mitteldeutsch. Station bevorzugt,
 sonst auch aus Norddeutschland.
 Bitte um gefl. Angebote unter C.
 Nr. 6982 an diese Zeitung.

Georg Münch

Dresden - A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Selt 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
 Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

H. Engel's Nachf.

Großhandel **Butter** Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2, Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Anbiete 25 Tonnen

Ia Standquarg

3 Proz. gefalzen, ab Station Magdeburg, auch Einzeltonnen, und erbitte
 Preisangebote unt. N. N. 6815 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
 feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Käse-Spezialitäten.

Wir offerieren aus eigener Fabrikation zu billigsten Preisen
 ff. Tilsiter Käse, ½- u. ¾ fett, ohne Rinde, in Stann. i. ca. 4 ½ Pfd.-Blöcke
 ff. Tilsiterartkäse, ½ fett und ¾ fett, in ca. 9 Pfund-Broden,
 feinsten Schweizer, vollfett ohne Rinde, in ca. 4 ½ Pfund-Risthen.

Sämtliche Käsesorten sind pasteurisiert, sparsam und nahrhaft. Man
 verlange Angebote! — Solvente Vertreter, welche Konsign.-Lager unter-
 halten können, überall gesucht. (6965)

Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft, Hamburg, Eidelstedterweg 75
 Abteilung Käsefabrik.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
 Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
 und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständ.
 Janzer & Volzau, Harzsum i. Hann.
 Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Suche wöchentlich 10 Zentner p.

Sauermilchquarg

Kasse nach Wunsch. Offerten m.
 Preis an

R. Schmidt, Käseerei,
 Gr.-Paschleben in Anh.

500 bis 1000 Liter

Vollmilch

täglich, dauererhitzt u. tiefgekühl-
 nach Industriestadt Mitteldeutsch-
 gesucht. Gute Bahnverb. vorhanden.
 Offerten auf fester Preisbasis ode-
 nach Berliner Notierung erbete-
 unter B. 6939 an diese Zeitung.

Va. Auslandsquarg

frische, metallfreie und trockene
 Ware regelmäßig in Waggons
 und Stückgutsendungen ab Boden-
 bach abzugeben. Heutiger Tages-
 preis f. Waggonsladung. Mk. 22.-
 unverb. Anfragen erbeten unter
 „Quargimport“ 6935 an diese Zeit.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
 kaufe lauf. gegen Kasse
 Niederlausitzer Käsefabrik
 in Golßen N.-L.

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.
 Telefon Nr. 63

anbietet feinste (378)

Molkereibutter.

Habe laufend deutschen und aus-
 ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben
 Magdeburger Buttergroßhandlung
 Magdeburg, Margarethenstr. 4
 Telefon 8744 (419)

Molkereien können jedes Quan-
 tum prima (574)

Butter

preiswert erhalten.
 Paul Reinde, Berlin SO. 16,
 Köpenickerstraße 127.

Kasein

feinste Qualität liefert
 August Nielsen, Hamburg 36
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Ruhkäse,

Steinbuscher vollfett,
 prima einwandfreie Ware laufen-
 laufend gegen prompte Kasse.
 Paul Hermann Wolf, Käsegroßh-
 Berlin NW. 21, Dresdnerstr. 13
 Fernruf Moabit 5371.
 Probebestellungen erbeten n. Ber-
 lin-Moabit bahnlagernd. (6906)

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse
Quarg**

Gust. Fricke,
Hannover,

Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
einste Molk.-Butter

Trockenen, einwandfr.

Quarg

kaufen dauernd jeden
Posten zu höchst. Tages-
preisen (2025)

Gebr. Endemann
Bunzlauer Käsefabrik
Bunzlau i. Schles.

sa. Meierei-Butter

Meierei auf Jahresabschluß geg.
ortige Kasse sucht (6396)
B. Anoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

haben noch laufend abzugeben

Molkereibutter

Tonnen, auch geformt, mit M.
— unter Berliner Höchstnotiz
hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

laufend auf Abschluß zu 15 Proz.
Berlin. Notiz pa. Oldenburger

Markenbutter

erstellte Molkerei in 1/1
Stücken abzugeben. Angebote
Nr. 5699 an diese Zeitung.

Wöchentlich 10 Zentner prima

Molkereibutter

Tonnen Mf. 12.—, in 1/2 Pfund-
Stücken 10 Prozent über Berliner
Höchstnotierung hat abzugeben
H. Müller, Molkereibesitzer,
Magdeburg.

Notiz. 50. Telefon 8744.

Sarzer Spitzkäse

regelmäßig abzugeben (6598)
H. Olsen, Berl.-Reinickendorf-D.
Reinickendorf Nr. 3405.

Schlagjahne

sterilisiert und tiefgeföhlt,
Schlagfähigkeit, liefert in
isolierten Rannen sowie in
oder Aluminiumflaschen in
von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Anbiete:

Auslands- Sauermilch-Quarg

in allererstklassiger Qualität

frisch, 65 Prozent Wasser, garantiert eisen-
und buttermilchfrei

Preis Mark 30.— ab hiesiger Station.

Dieselbe Qualität ca. 68 Prozent Wasser
b. Mark 28.—

Lieferung an unbekannte Firmen gegen Nach-
nahme oder Kasse bei Übernahme.

Löwenberger Käsefabrik

Inhaber: **Gustav Marthen.**

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuß
sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147 Dampfkaesefabr. u. Großhldg.
Eigener Kühlwaggon.

Sendungen erbeten an meinem Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Der seit 1913 ges. gesch.
finnische Reichsstempel
garantiert für

FINNISH SUOMI-
BUTTER BRAND / SUOMI-
BUTTER

feinste Qualität!



Lieferung wöchentlich eif. Lübeck oder
Stettin in Ihrer Wahl. Vergleicht Manchester
Preise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Anbiete: ca. 100 Zentner

Standquarg

pulvertrocken und blütenweiß zu
Mf. 20.— ab hies. Station. Liefere-
rung an unbekannte Firmen nur
unter Nachnahme. (6708)

Löwenberger Käsefabrik.
Inh. Gustav Marthen.

Bauernquarg,

frisch und eisenfrei, schöne, fettige
Ware; offeriere zu Mf. 17.— ab
hiesiger Station. Abgabe erfolgt
unter Nachnahme oder Vorkasse.
Angebote unter Nr. 6709 an diese
Zeitung.

Habe noch laufend wöchentlich
etliche 100 Kisten prima goldgelben

Sarzer- u. Stangen- Käse

sowie etliche Tonnen Speisequarg
zu billigsten Tagespreisen abzugeben.
Molkerei Modretna, Ars. Torgau.

Schlagjahne.

Altmarktische Genossenschaftsmol-
kerei hat noch täglich

ca. 100 Liter Sahne

nach Berlin oder Leipzig an zah-
lungsfähigen Abnehmer abzugeben.
Angebote erbeten unter an M. B.
6679 an diese Zeitung.

Hans Hansen Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Pernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseimport

Anbiete

prima Vollmilch

500 Liter tiefgeföhlt, in Käufers
Rannen, wöchentlich 2 Zentner

prima Tafelbutter

eig. Produkt in 1/2 Pfd.-Stücken m.
Aufdruck. Ferner 2-3 Tkg ein-
wandfreien Käsequarg. (6908)

Schloßmolkerei

Edartsberga i. Thüringen.

Polen!

Zur Grenzbehandlung, Verzoll.
u. w. aus Polen kommender Butter-
u. Quargtransporte empfiehlt sich

Oswald Zippel,
Intern. Expedition Neu-Bentschen,
Telefon 22,
Stettisch Tel. 17, Zbaszyn Tel. 47.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Büttleben a. S.

Trockenen

Quarg

metallfrei, kauft laufend gegen
Kasse. (6357)
M. Stodhoff, Käsefabrik. Bremen,
Stephanitorsteinweg 44.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Rassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Quarg

trocken und einwandfrei taugt
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)
Großkäserei Oppeln.

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31
Alster 5434

Molkerei-Produkte

en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbittet laufend Angebote

Quarg

metallfreie Ware, nicht übersäuert,
taugt

Sangerhäuser Käsefabrik

Hans Schmid,

Sangerhausen am Harz.

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, frei-
schen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat - Magerkäse

taugt lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Landsberg a. Warthe.

Telefon 266.

Hellbleibende, goldg., speditge

Handkäse.

Reines Milchprod. Preisl. einford.
Janzer & Volzau, Harz u. i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Gute Vertr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Butter, Eier, Holländer Käse

u Quarg. Den waggon-u.stück-
weisen Anlauf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821-1821.

Goldgelbe

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigst 4109

Carl Bruns,

Central-Käsefabrik Algermissen.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,

Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin

Telefon: Stettin 9508.

Quarg

einwandfreie Ware suche in klein.
und größeren Posten zur regelmä-
ßigen Lieferung zu kaufen. (1790)

Conrad Wille, Käsefabrik, Harz u.

gegr. 1894

Sauermilchquarg

einwandfrei, taugt dauernd (6597)

Thüringische Käseerei

Otto Burawedel, Stettin,

Philippstr.

Dauernd größere Mengen süßer,
geschmeidiger

Speisequarg

abzugeben, auch sind etwa 10 Ztr.
metall- und buttermilchfr. frischer

Sauermilchkäse

abzugeben in Käufers Tonnen.

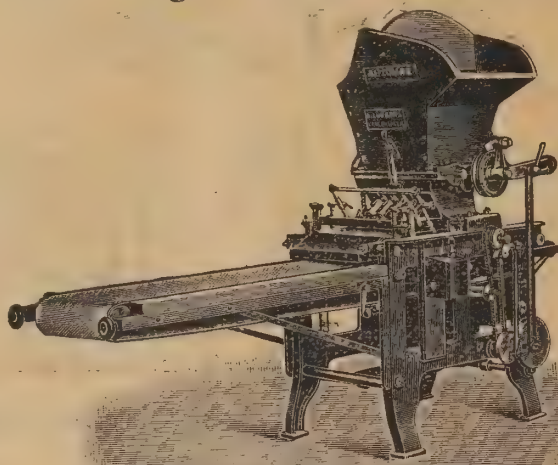
Otto Riemann, Dampfmolkerei,

Düsseldorf, Ellerstraße 64.

Telefon 3339. (6655)

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.

**die vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.

Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor,

Kurze Lieferfristen Teilzahlung gestattet.

Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Die langen Winterabende

benutze jeder Fachmann
für seine Weiterbildung.
Lipp, Milch. Leit-
faden Preis 2.50 gibt
Aufschluß über alle Fach-
fragen. — Fischer, Die
Molkereidampfmaschine, Preis 3.— M. beide mit
vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buch-
führung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsscheiteln und Übungsbogen, Preis
4.— M. ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Milch-
Rechenbuch, Preis 2.50 M. lehrt alle milchw. Berechnungen. — Fischer, Graphische Dar-
stellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne
Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

1a Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

1a Stangenkäse, garantiert 20%

1a Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf.

Leipzig - N. 22
Telefon: 52 42 Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.

Eigener Buchdruck. — Eig. Buchh.

Eigener Vertrieb in Fachkreise

Neuerscheinungen 1928

Fischer, Albert, Graphische Darstellung
aus dem milchwirtschaftlichen Be-
trieb. 92 S. m. 30 Abb. 3.

Frost, Gustav, Einfache Buchführung
(Inventur und Bilanz) für Privatmolk-
eien. 54 S. und Mappe mit Buchungsschei-
ten und Übungsbogen zusammen 1

Leder, W., Oberingenieur, Wärmewerke
in oldenburgischen Dampfmolkereien
mit 10 Abb. 2

Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold,
Milchindustrie der Vereinigten St.
von Amerika unter besonderer Hin-
sichtigung ihrer maschinentechni-
schen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild-
ungen auf Kunstdruck. Geo. 10 1

Lipp, Wolfgang, Milchwirtschaft. Leit-
faden. 121 S. 2

Sobbe, O. v., Rechenbuch für milch-
wirtschaftliche Lehranstalten 96 S. . . . 2

Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine
Herstellung, Unternehmung und Verwe-
nung. 71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2 . . . 2

Erscheinungen aus 1925

Fischer, Albert, Die Molkereidampfma-
chine und ihr Betrieb. 124 S. m. 87 Abb. . . 3

Der Molkerei-Dampfkessel und
sein Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. . . . 2

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriolo-
gie der Molkereischule. 56 S. m. 32 Abb. . . 1

Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik. 54
S. m. 10 Abb. 1

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten an
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezem-
ber 1925. 62 S. 2

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre
Herstellung und Behandlung. 44 S. . . .
lage 1922. 2

Brandis, Tilo, Die Herstellung von
Sauer- und Sauermilchkäse. 43 S. 3. Aufl. . . 2

Kneutinger, Eduard, Die Bereitung
von Käsen nach Limburger Art. 47 S. . . . 2

Kretschmer, Kurt, Die Sauermilch-
käserei (Quarkkäse) mit besonderer Hin-
sichtigung der Käsechöler. 16 S. 2

Müller, L., Anleitung zur Herstellung
von Käsen nach Holländer und Tilsit-
weise. 48 S. 1922. 2

Reiß, Franz, Die Herstellung von
Sauer- und Sauermilchkäse aus dauerpasteurisierten
Milch. 11 S. 1925. 2

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rund-
käse nach Emmentaler Art mit einem
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 2

Separatabdrucke a. d. Molk.

Bünger, Prof. Dr., Reiseeindrücke
aus der Schweiz. 22 S. 1926. 40 Fig. . . . 2

Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch-
käserei. 1925. 2

Frieber, Dr. Was ist zwecks Her-
stellung guter Butter in bakteriologischer
Hinsicht zu beachten. 16 S. 1925. 2

Knock, Dr. C., Ursachen für die
Verminderung der Haltbarkeit bei Konde-
nierung und Trocknungsmilch. 22 S. 1926 . . 2

Komprimierte Milch. 15 S. 1926 2

Kühl, Dr. jur., H. Milchgeseetze der
Vereinigten Staaten von Amerika. 9 S. 1926 . . 2

Lamprecht, Dipl.-Landwirt, Ein-
fluss des Futters auf Menge und Beschaffen-
heit der Milch. 10 S. 1925 2

Lauterwald, Dr. Franz, Ueber
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925 2

Lau erwald, Dr. Franz, Ueber Mi-
lchkontrolle und Molkereikontrolle.
1924 2

Machens, Dr. A., Dauererhitzung d.
Milch und Abtötung der Tuberkel-
bakterien. 39 S. 1925/26 2

Meurer, Dr. R., Ueber die Herstel-
lung von Joghurt. 12 S. 1925 2

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlei-
m- und Joghurt-Industrie. 15 S. 1925 2

Morres, W., Anleitung zur Joghurtbe-
reitung. 7 S. 1911 2

Niewerth, W., Ueber Herstellung von
Kumys, Joghurt. 12 S. 1925 2

Persyn, A., Die großstädtische Milch-
wirtschaft, ihre Notwendigkeit und ihre Aus-
gestaltung. 12 S. 1926 2

Petersen, W., Die Milchlieferungspläne
der Molkereigenossen. 24 S. 1920 2

Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteur-
ierung in den Vereinigten Staaten von
Amerika. 24 S. 1926 2

Reiss, Franz, Die Herstellung von
Sauer- und Sauermilchkäse aus dauerpasteurisierten
Milch. 1925 2

Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stall-
frage, insbesondere über die Aufzucht
von Viehhaltungs- und Melkerschulen aus-
wärtig. 11 S. 1926 2

Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Ein-
führung in die Schlaganalyse. 7 S. 2

Seldel, Kurt, Ueber das Ablauf-
verhalten von Quarkkäse. 4 S. 1924 2

Stöcker, Dipl.-Landwirt, W., Ueber
Verfärbung von Käsen durch
Farbstoffe. 7 S. 1926 2

Teichert, Dr. K., Ueber die Beu-
tung von Käse. 7 S. 1926 2

W. SonntagElberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4306

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier**Vertretungen: Großhandel**

erbittet laufend Angebote

Worbiser**Delikatesse-Kochkäse**1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.
sowie in Eimern u. Kübeln zu
billigsten Tagespreisen. Ein Ver-
trag führt zu dauernder Rundschaft
erträgt werden angenommen.Die Thüringer Kochkäse-Fabrik u.
Dampfmolkerei e. G. m. b. H.

Worbis.

Rudolf Henze, Harsum
Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Achtung!Habe wöchentlich noch 10 Tonnen
erfeinste**Butter**zugeben, in Fässern sowie auch
½ Pfd.-Stücken. Offerten u.
r. 5011 an diese Zeitung.**Quarg**Den bevorzugten finnisch. Quarg
ern zu billigt. Preis. Frische
uführt jede Woche. (2654
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.**Gebr. Bernhardt, Hamburg 25**

Burgstraße 36

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung**Spezialität Weichkäse**

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.Für wöchentlich mehrere Zentner
tima (5740)**Molkereibutter**

Preis Berlin. Prima-Motierung).

Ich noch einige Dauerabnehmer

Dampfmolkerei Salpp,

Neidenburg (Ostpr.)

(Probetonne gegen Nachnahme o.
a. Referenzen.)**Ich suche
Genossen-**schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich**Paul Lindner
Halle a. S.**

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutterit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
rekt vom Erzeuger. Prima Referen-
zen. Angeb. erb. (4727)F. Seele, Buttergroßhandlung,
Lauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.**D. L. G.****33. Wanderausstellung**

zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerel-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze,
Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle
sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.**Käse-Etiketts****jeder Art
und Größe**in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach
künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei
größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt**konkurrenzlos billig.**Mit neuen modernen Entwürfen
stehen wir gern zu Diensten.**Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.****Für unseren
Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert**(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte**Vertreter oder Großabnehmer**

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
haftes Wasser. Zweedenisprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**Vom Produzenten****direkt zum Konsumenten!**

Wir liefern

Trocken-Quarg

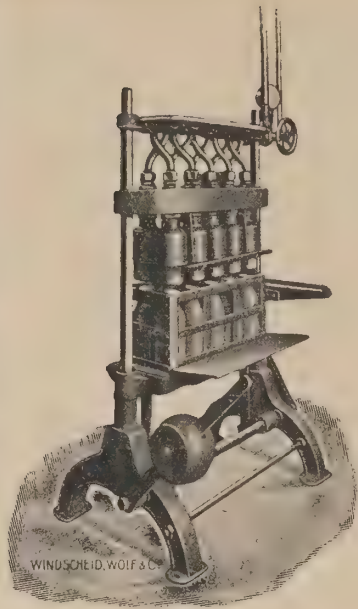
(feinstes Milchsäure-Casein) für die Harzkäserei.

Alle Provenienzen stets frisch ab Lager.

Kohler Casein Co., Hamburg 36, Königstr. 15-19.

Telefon: Vulkan 62, Drahtanschrift: Caseinexport.

Tilsiter Magerkäse,
Labquarg, alle Sort. Ausimultkäse
laufen laufend zu höchsten Preisen
Aländer u. Co., Nortorf.**Quarg**
kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Bekdentsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königstr. 171.**Frische Molkerei-Butter**
suche lauf. wöch. entl. einige To.
bei prompter wöch. ntl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstr. 98**Allgäuer Käse**Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
fett, zu Rmf. 0,95
Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr.,
Stück Rmf. 0,24
Delikatesekäse, 40 proz., 65/70 Gr.
zu Rmf. 0,14 (5250)
Ertlieferung p. Nachnahme. Bahn-
und Postversand, frei Verpackung.
H. Stemple u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)**Quarg**kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreibau in Schlesien.



Komplette Flaschenmilch-Anlagen

und alle dazu notwendigen

**Maschinen
Apparate und
Geräte**

sowie **Stahlflaschen**

Glasflaschen, Flaschen-Kasten
alle Arten Verschlüsse liefert:

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

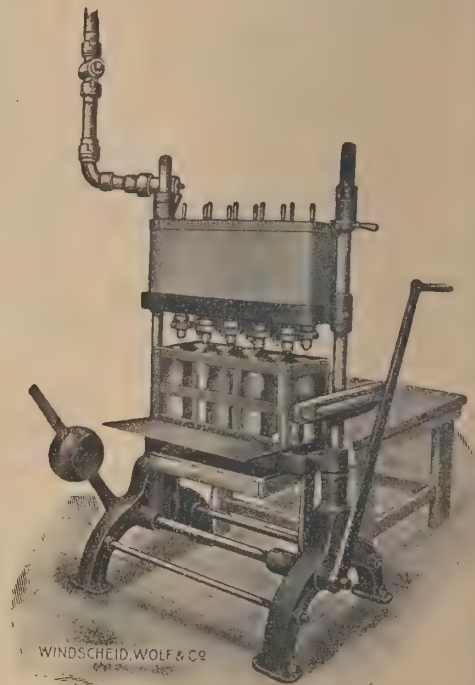
Krefeld

Telegramm-Adr. Windwolf



Neue Linnerstraße Nr. 71

Fernspr. - Anschluß 20234.



Sparen ist das Gebot der Stunde

Wir geben unsere altbewährte Qualitätsware in nahtlosen und garantiert
rostfreier Verzinnung auf kurze Zeit zu folgenden Ausnahmepreisen ab.

Milchtransportkannen	10	15	20	30	40	50	Liter
mit Steckdeckel	ca. 5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schw.
	zu Mk. 6.25	7.75	9.25	13.45	15.00	19.—	

mit Bügelverschluß	ca. 6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg schw.
	zu Mk. 7.75	8.75	10.50	14.70	17.50	22.10	

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei-

Nutzen Sie diese Preise aus!

Decken Sie nicht nur Ihren augenblicklichen Bedarf, sondern kaufen Sie zu diesen
fabelhaft billigen Preisen auch für die bevorstehende Saison.

Im Ziel kommen wir Ihnen weitgehendst entgegen.

Aufträge befördert unter Nr. 6825 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers
Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

ALUminiumwarenfabrik Ambos G. m. b. H., Dresden.

Augsburger Straße 79.

Kein Milchinsalat ist so wirksam wie eine mustergültige Belieferung der Verbraucher: Hausfrauen, Angestellte, Arbeiter, Sportleute und Schulkinder mit einwandfreier Milch in handlichen, appetitlichen, hygienisch verschlossenen **DREMA-Flaschen** oder **DREMA-Bechern**.

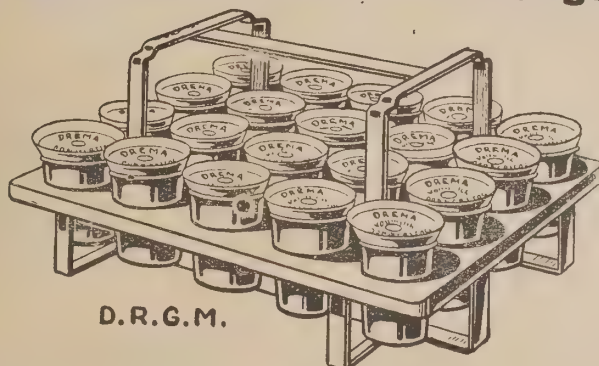
Nur kein Gedränge!

Ihr bekommt alle den
DREMA-Becher!



Die DREMA-Becher werden in der Molkerei gefüllt und verschlossen.

Der Transport der DREMA-Becher in solchen Traggestellen hat sich in der Praxis sehr gut bewährt.



D.R.G.M.

An der gewölbten sicheren Verschlusskappe ist sofort zu ersehen, wenn Unberufene den DREMA-Becher geöffnet haben.

So trinkt man durch den Trinkhalm:



D. R. G. M.



Das ist der sichere Verschluss.



D. R. G. M.

Keine besonderen Transportgefäße.
Keine besonderen Verkaufsgefäße.

Keine besonderen Trinkgefäße.
Kein Verkaufsraum nötig.

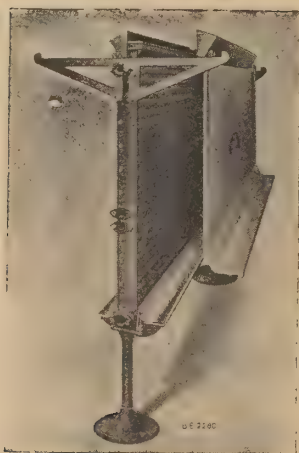
Mann & Friedeborn Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Der Wohlgeschmack



der Vollmilch

ist ein Faktor mit dem die städt. Betriebe, überhaupt alle Molkereien rechnen müssen, die Konsummilch liefern. Fütterungseinflüsse vereiteln aber oft alle Bemühungen der verantwortlichen Betriebsleiter allen Anforderungen der Kundschaft gerecht zu werden.

Alle Klagen verstummen

wenn die Milch derartig behandelt wird, daß die Stoffe, die den abfallenden Geschmack verursachen, aus der Milch durch ausgiebigste Entlüftung entfernt werden. Die Milch soll daher auf Berieselungsapparaten behandelt werden und empfehlen wir zu diesem Zweck unsere

Astra-Berieselungs-Erhitzer u. Kühler

BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.
BERGEDORF-HAMBURG 12

Glasemallierte Stahlgefäße

Marke „Pfaudler“

Sie sind **ideal** in Bezug auf **leichte Reinigung**.

Sie vereinigen in sich die **Vorzüge** des **Glases** und **Eisens** ohne deren **Nachteile**.

Sie **verhindern** das Auftreten von **Metallgeschmack**.

Sie sind **unverwüstbar**, da der säurebeständige Emailüberzug im Innern nicht angegriffen wird.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, S. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbesug 2,50
Goldmark monatlich bezu. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankhefte u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des beir. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

133 Hildesheim, den 13. November 1926.

40. Jahrgang.

Des Bußtages wegen wird die nächste
Ausgabe der Molkerei-Zeitung erst
Donnerstag, 18. November
zum Versand kommen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

Min.	Dienstag, 9. November.	170 M je Zentner.
	Donnerstag, 11. November.	170 M je Zentner.
	Sonabend, 13. November.	170 M je Zentner.
Münch.	Donnerstag, 11. November.	173 M je Zentner.
	Auktion am Mittwoch, 10. Novbr. Höchstpreis 182,80 M. Durchschnitt 180,71 M.	
Berl.	Dienstag, 9. November.	Höchstpreis 175 M je Zentner.
	Freitag, 12. November.	Höchstpreis 175 M je Zentner.
Anten.	Mittwoch, 10. November.	Höchstpreis 155—165 M, Durchschnitt 160 M je Zentner.
Köln.	Donnerstag 11. November.	284 Kronen je 100 Kilo Vor- 302 Kronen.
Berlin, 13. November.	Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter- Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fakt und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 146 G.-M., 2. Qualität je Zentner 146 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.	
Köln, 12. November.	Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: ruhig.	
Kaufbeuren, 11. Novbr.	Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger- verkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. 158—162 M. Tendenz: stetig.	
Kempten, 10. November.	Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 155—165 M, Durchschnitt 160 M. Ten- denz: ausreichende Anlieferung.	

Privat-Berichte.

Berlin, 11. November. Bericht des Verein der Butterkaufleute von
Berlin und Umgegend e. V. Das Geschäft im Berliner Butterhandel
war in der letzten Woche im allgemeinen nur mittelmäßig, teils-
weise auch noch nicht einmal dies. Die scheinbare Belebung des Absatzes
im Detailhandel in der vorletzten Woche war also nur von kurzer Dauer.
Die deutsche Butter waren die Preise im Anstich 1,70—2 M je Pfund, dani-
sche Butter ging auf 2,10 M je Pfund zurück. Die amtliche Notierung, die
am Dienstag um 3 M herabgesetzt werden mußte, blieb heute unverändert.
Stellt sich somit z. T. der Preis für allerfeinste Molkerei-Butter ab Er-
zeugerstation auf 170 M je Pfund. Die inländischen Angebote waren
in der letzten Woche nicht bedeutend, um so reichlicher aber lagen An-
gebote aus dem Auslande, vor allem aus Dänemark vor. Der Großhandel
wurde mit 1,67—2,13 M je Pfund. — Das Schmalzgeschäft war wei-
terhin leblich, um so geringer aber war der Absatz von Margarine.
Berlin, 11. November. Bericht der Firma H. Engels Nachf. o. L.
Die deutsche Notierung mußte in dieser Woche keine Konzessionen
machen, da der Weltmarkt gedrückt und schwach liegt. Dänische Butter
in großen Mengen unverschafft und mußte die Kopenhagener Notie-
rung heute um 18 Kronen zurückgehen. Es ist daher in Deutschland aus-
zuweisen Preisrückgängen zu rechnen und tun die Besitzer der Butter
waren, dieselbe so früh wie möglich auf den Markt zu bringen. Nur
ausgearbeitete Butter, frei von Rübeneschmack, kann auf einen gün-
stigen Abrechnungspreis rechnen.
Leipzig, 12. November. Bericht der Firma Gottlieb Michae-
l & Co. Durch den beträchtlichen Rückgang der Kopenhagener Notie-
rung ist eine weitere Verwirrung im Butterhandel eingetreten. Der Ab-
satz der deutschen Butter wird hierdurch sehr beeinträchtigt werden und

besonders die Butter von unregelmäßigen Lieferanten stößt auf Schwierig-
keiten beim Verkauf. Viele Molkereien sind der falschen Meinung, daß in
den Großstädten jedes Quantum Butter unterzubringen sei und es muß
daher dringend vor Absendungen unbestellter Quantitäten gewarnt wer-
den. Solche Lieferungen finden jetzt keine Abnehmer und führen nur zu
Differenzen. Die Aussichten sind vorläufig auch noch ungünstig und man
muß eher mit fallenden, wie mit steigenden Preisen rechnen.

Breslau, 11. November. Bericht der Firma Friß Baum & Co.,
A.-G. In unserem Bezirk hat sich im wesentlichen nichts Neues zugetragen.
Mit einem kleinen Rückgang der Notierung haben wir hier gerechnet, so
daß der Rückgang am Dienstag sich völlig unseren Erwartungen gemäß
abwickelte. Es hat aber weiter den Anschein, als ob, beeinflusst durch die
Vorgänge am Kopenhagener Markt, Berlin noch eine weitere Zurücksetzung
der Notierung vornehmen wird. Der aufmerksame Beobachter kennt die
Ursachen dieser Vorgänge. Es erübrigt sich also, in diesem Rahmen darauf
hinzudeuten. Wie weit übrigens der englische Markt Kopenhagen noch
weiterhin beeinflusst, entzieht sich heute noch unserer Beurteilung. In
jedem Falle ist aber unsere Stellung so, daß wir die Dinge auf uns zu-
kommen lassen können. Die Produktion wird in unserem Gebiet in den
nächsten Wochen eher eine kleine Zunahme aufweisen. Hinsichtlich der Qua-
lität werden alle möglichen Anstrengungen gemacht, um dem Produkt den
höchstmöglichen Preis zu erhalten. Tatsächlich trifft man auch verschie-
dentlich einwandfreie Ware an. Das bisherige Wetter übt vielleicht auch
in dieser Richtung keinen ungünstigen Einfluß aus. Im ganzen genom-
men glauben wir, daß auch in der nächsten Zeit das Bild sich kaum ändern
dürfte. Die Verkaufspreise liegen z. T. unverändert zwischen 1,60 M und
2,00 M.

Bremen, 12. November. Bericht der Firma Herm. Schwarz.
Trotz der günstigten Preislage in der verfloßenen Woche verlief der
Handel sehr ruhig. Die Eingänge in deutscher Butter sind hier nicht so
reichlich und konnten leicht untergebracht werden. Die Berliner Notie-
rung erfuhr am Dienstag eine Ermäßigung um 3 M auf 170 M, die Ham-
burger Auktionen wiesen mit einem Durchschnitt von 180,71 M nur eine
geringfügige Veränderung auf, dagegen wurde die Großhandelsnotierung
um 4 M auf 173 M herabgesetzt. Sehr stark war der Rückgang der Kopen-
hagener Notierung. Kopenhagen notierte gestern 284 Kronen, mithin 18
Kronen niedriger als in der Vorwoche. Die starke Preisermäßigung ist
zum Teil wohl darauf zurückzuführen, daß ab 15. November ex. die dänische
Butter nur mit Datumstempel versandt werden darf. Für die nächste
Woche dürfte keine wesentliche Belebung des Geschäfts zu erwarten sein.

Kopenhagen 11. November. Bericht der Firma N. Rindom &
Kestorf, A.-G. Es scheint, als ob die neue Verordnung wegen dani-
scher Butter eine förmliche Panik in England hervorgerufen hat, denn die
Käufer hielten sich vollständig zurück und die Preise sind von Tag zu Tag
gefallen. — Dänische Butter wurde zu ganz sinnlosen Preisen verkauft und
die Notierung wurde deshalb heute um 18 Kronen auf 284 Kronen ermä-
ßigt. — Wir glauben übrigens, daß die neue Datumerkennung durchaus
keine praktische Bedeutung haben wird, da die Käufer von dänischer Butter
seit langem nur aus der Hand in den Mund kauften. In nächster Woche
wird sicher ein größerer Begehr bei den jetzigen Preisen eintreten. — Man
scheint übrigens etwas desorientiert bezüglich der Vermerkungen der Käufer
zu sein. — Das Datum soll nicht am Deckel der Fässer, sondern auf den
Seiten und am Spiegel der Butter stehen. Da die Molkereien erst vom
Montag, dem 15. ds. Mts. ab mit der Vermerkungen der Butter beginnen
sollen, so wird es nicht wenige Butter geben, die gar kein Datum trägt.
Ueberhaupt darf die Butter diesen ganzen Monat ohne Datumerkennung
exportiert werden. — Der Markt schließt ruhig. Man muß aber sicher auf
Ueberraschungen nächste Woche vorbereitet sein, umso mehr, als es scheint
als ob der Kohlenstreik jetzt wirklich beigelegt werden soll. — Aus Austra-
lien wird über schlechte klimatische Verhältnisse berichtet. — Markttendenz
zuversichtlich.

Käse.

Köln, 12. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse
Nachfrage Köln, vollzollt. Tilsiter Käse, vollzollt 2,10—2,20 M Holländer
Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 2,00—2,20 M,
Emmentaler Käse 2,50—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,25—1,30 M je Kg.

Berlin, 12. November. Das Geschäft liegt weiter sehr still. Weder im
Großhandel noch im Kleinhandel wurden nennenswerte Umsätze erzielt.
Trotzdem nun schon seit Monaten über schlechten Geschäftsgang geklagt
wird, wachsen die neuen Lebensmittelgeschäfte wie Pilze aus der Erde.
Die meisten dieser Neugründungen werden ja wieder verschwinden, aber
erst nachdem sie Schäden gezeitigt haben, die der reelle Handel nicht ver-
tragen kann. Das Geschäft in Tilsiter liegt wie bisher, gute Ware ist

knapp und gefragt, abfallende dagegen vorhanden, aber nicht begehrt. Holländer Käse ist vernachlässigt, im Produktionslande dagegen gefragt. Das Geschäft in Schweizer befriedigte. Alle Limburger Arten sind im Preise etwas gestiegen, guter Saucemilchkäse ist weiter gefragt, ebenso aller Käse ohne Rinde. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilfiter vollfett, prima 105—110, do., sekunda 90—100, Tilfiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 135—155, do., 40 Proz. 100—105, holländischer Edamer 40 Proz. 105—110, do., 30 Proz. 93—98, do., 20 Proz. 83—88, holländischer Brot-Edamer, 40 Proz. 108—112, echte Emmentaler 140—155, finnländische Emmentaler, großgelocht 120—130, do., mittelgelocht 110 bis 115, bayerischer Emmentaler 130—140, Käse, bessere Ware 45—50, bayerischer Limburger, 20 Proz. 68—70, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 68—70, Romadur, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 82—92, Steinbuscher, vollfett 115—120, Harzer, je nach Qualität 35—45, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,15—1,25, do., 140 Gramm, je Stück 0,38—0,43, französische Roquefort 205—215, Gorgonzola 165—170, Parmesan 240—280, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 150—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Breslau, 11. November. Bericht der Firma Friz Baum & Co., Die Lage ist im wesentlichen die gleiche wie in der Vorwoche. Das Angebot in Magerkäse ist etwas größer. Die ankommende Ware ist sorgfältig gearbeitet. Wenn im Preis Maß gehalten wird, so kann man hoffen, daß sich für diese Sorte nach und nach wieder ein bestimmte Käufersektion bildet. Die Preise für Harzerkäse scheinen ebenfalls den tiefsten Stand erreicht zu haben. Es dürfte jetzt der Fabrikation obliegen, durch Lieferung von schmächter Ware das Publikum für diese Käsesorte mehr als bisher zu interessieren. Besonders die Außenleiter sollen nicht glauben, daß nur der billige Preis den Absatz fördern kann. Im Gegensatz hierzu wird die Meinung, daß gerade die Qualität, die im Vergleich zur Vorkriegszeit verloren gegangene Position wiedererobern kann. Man soll sich vor Augen halten, daß das Publikum im Gegensatz zu früher jetzt doch wohl größere Ansprüche stellt. Das Geschäft in Schnittkäsen scheint etwas ruhiger geworden zu sein. — Quarg. Die Anlieferungen genügen, um den Bedarf zu decken. An dieser Stelle möchten wir die Molkereien darauf aufmerksam machen, daß der Herstellung von Quarg die größte Sorgfalt zugewandt werden soll. Man soll sich vor Augen halten, daß durch Herstellung von einwandfreier Ware nicht nur der Rentabilität des Betriebes, sondern daß gleichzeitig auch der deutschen Volkswirtschaft gedient wird. Quarg soll bei der Fabrikation nicht als Mähenbrödel behandelt werden, sondern man soll auch hier alle Aufmerksamkeit anwenden, damit tadellose Ware zur Ablieferung kommt, weil doch nur aus einwandfreier Ware ein wirklich feiner Käse hergestellt werden kann. Da ist für viele gewiß keine Neuigkeit, doch kommt immer wieder neue Menschen zur Fabrikation und deshalb erachten wir es für notwendig, immer wieder darauf hinzuweisen. Schließlich kann man eine Sache nicht oft genug erwähnen, wenn man derselben gute Dienste leisten will.

Kaufbeuren, 11. Novbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grüne Ware 45—48 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Kempten, 10. November. Börsenbericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 44—47 Mark. Marktlage: gute Nachfrage. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85—104 Mark. Tendenz: ruhiges Geschäft.

Vom holländischen Käsemarkt. Bei ruhigem Handel notierten die meisten Märkte höher. In Gouda, Bodegraven und sonst in Südholland konnten prima vollfette Goudas bis 60 Gulden erzielen. Auch für weniger gute Qualitäten zogen die Preise auf 45—48 Gulden an. In Nordholland wurden für Edamer bis 52 Gulden bezahlt, bei lebhaftem Handel. Die Exportfrage gerade hierin ist groß. Auch die fleischlichen Sorten profitierten an dieser Preisbesserung und wurde zu den geltenden Forderungen flott gekauft. Gouda und Edamer 20 Proz. notierten etwa 33 Gulden, do., 30 Proz. Käse bis 40 Gulden, 40 Proz. bis 50 Gulden.

Milch.

Berlin, 12. November. Der Berliner Milchpreis ist ab 12. November bis 18. Nov. einschließlich für alle nach Großberlin liefernden Erzeuger auf 22,5 J für gefühlte Milch frei Berlin festgesetzt. Verbraucherpreis ab Laden 33 J. Magermilch, Kleinhandelsverkaufspreis (ab Rampe) 9 J, ab Laden 14 J.

Hamburg, 12. November. Der Hamburger Milchpreis gestaltete sich wie folgt: Der Grundpreis beträgt für 1 Liter Milch 21 R.-Pfg. Unter Zuschlag von 1 J für Bahn- und Schiffsmilch und 2 J für Wagenmilch je Liter beträgt für den Erzeuger der Milchpreis vom 12. November bis 18. November frei Hamburg oder sonstige Verbrauchsorte für 1 Liter Bahn- oder Schiffsmilch (auch von Meiereien) 22 J, für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus 23 J, für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden 32 J, für 1 Liter Magermilch ab Händlers Laden 18 J, für 1 Ltr. Magermilch ab Meierei 10 J.

Breslau, 12. November. Der Breslauer Milchpreis wurde für die Zeit vom 13. November bis 19. November für 1 Liter Trinkmilch wie folgt festgesetzt: Erzeugerpreis frei Verladestation 17 J, Großhandelspreis 22 J, Kleinhandelspreis 25 J, Mager- und Buttermilch im Großhandel 7 J, im Kleinhandel 10 J, Kaffeesahne im Großhandel 100 J, im Kleinhandel 120 J, Schlagsahne im Großhandel 200 J, im Kleinhandel 240 J.

Eier.

Berlin, 11. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gekülpelte 19—20, frische über 55 Gramm 17—18, frische unter 55 Gramm 14—15; Auslandseier: extra große 19—20,5, normale 12—14,5, abweichende 11—12,5, kleine und Schmutzeier 9,5—11; Küchelhäuser: diverse 11,5—12,5, dänische 14—16,5, chinesische 10,25 bis 13; Kaffeeier: 10. — Tendenz: still.

Köln, 12. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 19—20, über 55 Gramm 18; Auslandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 19—20, unter 55 Gramm 13,5—14,5.

Vieh.

Berlin-Dichterfelde, 10. November. Es wurden gezahlt im Handel je Stück für Läuferchweine: 7—8 Monate alt 72—85 M, Monate alt 55—72 M, Pötte: 3—4 Monate alt 30—50 M; Ferkel: Wochen alt 23—29 M, 6—8 Wochen alt 18—23 M. — Der nächste findet des Bußtages wegen am Dienstag, dem 16. November, statt.

Hamburg, 11. November. Auftrieb: 504 Ochsen, 306 Queener Bullen, 713 Kühe. Tendenz: Ochsen und Färsen, Bullen und Kühe mäßig. Preise: Ochsen und Färsen (Queener): 1. 52—54, 2. 44—50, bis 44, 4. 31—38; Bullen: 1. 50—53, 2. 45—49, 3. 38—44, 4. 30—38; 1. 49—52, 2. 42—47, 3. 30—37, 4. 15—25.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 12. November. Da vom Auslande Anregungen nicht lagen, war das Geschäft am Produktenmarkt äußerst still. Weizen seinen Preisstand bei geringem Inlandsangebot nur unwesentlich. Gen wurde gestützt durch die gute Aufnahme, welche das gestern nachmittag aus den Provinzen herausgekommene Angebot gefunden. Für Gerste überzog das Angebot und mittlere Sorten neigten zur abschwächung. Auch Hafer war nicht ganz leicht veräußlich für mittlere Qualitäten. Weizenmehl war schwer veräußlich, Roggenmehl dagegen zu den gestern ermäßigten Preisen glatt Aufnahme. — Es wird notiert: Weizen märkischer 277—280, Dezember 290,50, März 291,50, Mai 290,50, Roggen, märkischer 226—231, Dezember 239,50—240,50, 247—247,50, Mai 249—250, Sommergerste 220—257, Wintergerste 198—208, Hafer, märkischer 187—197, Mais (loft Berlin) 201—205, Weizenkleie 36—39, Roggenmehl 32,50—34,25, Weizenkleie 12, Roggenkleie 11,75, toriaerbsen 58—68, kleine Speiseerbsen 42—46, Futtererbsen 25—30, Linsen 22—23, Ackerbohnen 22—23, Wicken 25—26, Lupinen, blau 14,50, Lupinen, gelb 15—15,50, Serradella 22—23, Rapstuchen 16,20, Leinfuchsen 20,80—21, Trockenschnitzel 9,60—9,90, Sonaschrot 19,50—Kartoffelsoden 25,75—26.

Hamburg, 12. November. Getreide. Ruhig. Geschäft klein. Weizen 270—276, Roggen 230—235, inländischer Hafer 193—198, Wintergerste bis 200, Sommergerste 210—250, Auslandsgerste 180—185, Mais 155, Hirse 8,25—8,50.

Magdeburg, 12. November. Weizen stetig, 13,7—13,8, Roggen 11,8—11,9, Sommergerste still, 11—12, Wintergerste stetig, 10,50—Hafer stetig, 10,50—10,75.

Bremen, 12. November. Weizen: Manitoba 1, Dezember-Abladung 15, Manitoba 2, Dezember-Abladung 14,65, Barusso (79 Kg.) Januar-Bruar-Dampfer 13,30; Roggen: deutscher, vollfrei 13,70, amerikanischer 11,20, La Plata 11,20, russischer 11,25; Gerste: Donau 9, Ruffen 9,3, Plata 9,20, amerikanische Malzgerste 9,20; Hafer: pommerischer Markt 11,50, La Plata, Januar-Februar-Abladung 8,15; Mais: La Plata Donau, März-April 7,85, Afrikanischer 8,40. Tendenz: fest.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Nov.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tend.
Berlin	10.	9464	81—76	74—70	Lebendgem.	ruhig
Bremen	9.	1884	75—70	66—58	"	mittelmäßig
Breslau	10.	2545	82—73	72—66	"	schlecht
Chemnitz	8.	1964	83—75	74—68	"	langsam
Danzig	9.	1455	73—67	64—61	"	ruhig
Dortmund	8.	2485	78—73	72—65	"	langsam
Dresden	8.	829	82—73	72—65	"	langsam
Düsseldorf	8.	1770	80—70	68—60	"	schlecht
Elberfeld	8.	2439	70—74	70—65	"	langsam
Essen	8.	2582	82—72	70—65	"	mittelmäßig
Frankfurt a. M.	8.	2723	83—78	75—70	"	regulär
Hamburg	12.	3787	76—70	66—62	"	regulär
Hannover	10.	1671	78—70	68—60	"	langsam
Karlsruhe	8.	936	81—79	78—76	"	ziemlich
Köln	8.	4386	82—72	70—65	"	langsam
Leipzig	11.	1614	81—74	73—67	"	langsam
Magdeburg	9.	4125	80—68	67—60	"	sehr langsam
Mannheim	8.	2551	82—75	68—60	"	ruhig
München	10.	3056	78—68	64—58	"	schlecht
Nürnberg	9.	2020	84—81	80—78	"	ruhig
Stettin	9.	920	80—74	73—67	"	sehr langsam
Stuttgart	9.	1293	80—70	66—56	"	ruhig
Zwickau	8.	1119	83—78	76—72	"	schlecht

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Mechanischen Weberei A. Rahmann in Lauban i. Schles. beigelegt.

2.50

Mark kostet der soeben erschienene Milch-Leitfaden von Wolfgang Lipp, der folgende Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchwinnung u. Behandlung — Zusammenfassung der Milch — Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft — Milchfehler — Rahmgewinnung — Rahmbehandlung — Buttereier, Käse, Milchverwertung — Milchbezahlung — Untersuchung der Milch und Erzeugnisse — Dampfkraftanlage — Arbeitsmaschinen — Geräte — Buttermaschinen — Schweine- und Mast. 121 Seiten in 1/2 Leinen gebunden.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim

3 wertvolle Bücher

von Ober-Ingenieur Albert Fischer

Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb.

Inhalt: Die Wärme — Die Brennstoffe — Die Verbrennung — Dampfkessel-Feuerungen — Der Schornstein — Die Dampfkessel — Der Wirkungsgrad der Kesselheizfläche — Die beim Betriebe eines Kessels auftretenden Verluste — Die Verdampfungszahl — Die Ausrüstung des Dampfkessels — Die Speisevorrichtungen — Das Speisewasser — Die Reinigung des Kessels — Besondere Einrichtungen bei Dampfkesseln — Die Wartung des Kessels — Dampfkessel-Explosionen — Ordnung im Kesselhause — Die Dampfkesselwickler — Dienstvorschriften für Kesselwärter — Anweisung zur Vorbereitung der Kessel für die Untersuchung — Allgemeine polizeiliche Bestimmung über die Anlegung von Landdampfkesseln. 112 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 2.50 Mk.

Die Molkerei-Dampfmaschine und ihr Betrieb.

Inhalt: Mechanik — Die Arbeit des Dampfes im Zylinder der Dampfmaschine — Die Expansion des Dampfes — Die Berechnung der Leistung einer Dampfmaschine — Wärme und Arbeit — Wirkungsgrade — Die Abdampfungverwertung — Arten der Dampfmaschinen — Die einzelnen Teile der Dampfmaschinen — Die Vorrichtungen zur Regelung des Ganges — Die Aufstellung der Dampfmaschinen — Abmessungen und Leistungen von Dampfmaschinen — Der Dampfsparmotor — Die Ausrüstung der Dampfmaschinen — Die Schmelzung der Dampfmaschinen — Der tägliche Betrieb der Dampfmaschinen — Nacharbeit am Zylinder und Schieber Spiegel — Stöße in der Dampfmaschine — Der Maschinenraum. 129 Seiten mit vielen Abbild. in Ganzleinen geb. 1925 3.— Mk.

Graphische Darstellung aus dem milch-wirtschaftlichen Betriebe.

Inhalt: Umrechnung von Maß in Gewicht. — Umrechnung der Säuregrade — Gesamttrockenmasse der Milch. — Die fettfreie Trockenmasse. — Der prozentische Fettgehalt der Trockenmasse. — Das spez. Gewicht der Gesamttrockenmasse. — Der Gehalt der Milch an Käsestoff. — Der Butterwert der Vollmilch. — Milchfälschung durch Entrahmung. — Milchfälschung durch Wasserzusatz. — Der Fettgehalt des Rahmes. — Der Butterwert von 1 Ko. Rahm. — Der Verkaufswert des Rahmes. — Einstellen von Rahm auf einen bestimmten Fettgehalt. — Die Butterausbeute aus Milch. — Der Fettgehalt der Käsetrockenmasse. — Einstellen des Fettgehaltes der Kesselmilch. — Die Ausbeute bei der Käseerei. — Die Ausbeute bei der Emmentaler Käseerei. — Die Umrechnung von Thermometergraden. — Gewicht des Wassers bei verschiedener Temperatur. — Eisverbrauch für die Milchkühlung. — Dampfverbrauch für die Milcherhitzung. — Wärmeverlust und der CO₂ Gehalt der Rauchgase. — Die Verdampfung von Wasser im Kessel. — Brennstoffverbrauch für die Milcherhitzung. — Ersparnis an Brennstoff durch Speisewasservorwärmung. — Die praktische Saughöhe von Pumpen. — Die Eigenschaften des Wasserdampfes. 92 Seiten in 1/4 Leinen gebunden. 3.00 Mark.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Stellen-Angebote.

Suche per sofort jungen, kräft.

Käseerei-Gehilfen.

der keine Arbeit scheut und mit der Käseformmaschine „Lübbers Autom.“ vertraut ist. Einwandfreie, gute Gesinnung erforderlich. Freie Station bei guter Bezahlung. Angebote erbeten. (7140)

Herm. Kiebert sen., Käsefabrik, Barleben b. Magdeburg, Breitweg 32.

Suche zum 15. d. Mts. oder 1. 12. für Harzfäzerei, mittl. Betrieb, einen nicht zu jungen

Gehilfen.

Selbiger muß befähigt sein, den Betrieb selbständig zu leiten und reichlich Erfahrung in der Harzfäzefabrikation, Schimmelverfahren, besitzen. Es wollen sich nur Bewerb. melden, die wirklich Interesse am Betrieb und Lust zur Arbeit haben. Zeugnis nebst Gehaltsforderungen erbittet (7137)

G. Wetterling, Käseerei, Ahendorf, Station Förderstedt.

Zum beliebigen Antritt suche ich einen durchaus selbständigen, unbedingt zuverlässig arbeitenden

Gehilfen

nicht unter 24 Jahren als ersten, für unsere Sabine, Butter- und Milchverhandlmolkerei. Gehalt 70 Mark monatl. netto. Bewerbung mit Zeugnisabschriften und evtl. Referenzen an (7273)

Molkerei Rogel i. Westf.

Suche zum 1. Dezember einen jg., gewandten und soliden

Gehilfen

für vorkommende Molkereiarbeit. Guter Rechner bevorzugt. Gehalt 55 Mark pro Monat bei freier Station ohne Wäsche. (7267)

J. Reimers, Inspektor, Lage in Lippe.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen zuverlässigen, gew., ehrlichen

Milchkutscher.

Es wollen sich aber nur Leute melden, die nachweisbar Liebe und Verständnis für Pferde und deren Pflege haben und die auch Landarbeit verstehen. Den Angebotenen bitten wir Zeugnisabschr. beizufügen. Adolf Kloth, Molkerei Seehausen, Kreis Wanzleben. 7259

Für unsere Gutsmolkerei suchen wir zum 1. Novbr. einen erfahr., unverheirateten

Molker.

der auch Käser ist. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsanprüchen erbittet (7239)

Herrschaff Raddag b. Neustettin.

Größ. Dampfmolkerei in Mittelschleien sucht für bald oder per 1. Dezember einen jungen, tüchtigen

Harzkäser

evtl. jüngeren Käsemeister, welcher in der Lage ist, ein erstkl. Produkt herzustellen und für eine einwandfreie Ware garantiert. Stellung i. angenehm, da nur der eig. Quarg verarbeitet wird, ebenso werden fr. Wohnung und Kassen gewährt. Offerten unter Nr. 7240 an diese Zeitung.

Zum alsbaldigen Antritt suchen wir einen

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und sonstig. Facharbeiten. Gehalt 60 Mark. Molkerei Müheln, Bez. Halle a. S.

Suche jungen, gewandten und zuverlässigen

Mann od. Gehilfen, welche mit Händlerfundschaft und mit Geschäftsleuten umzugeh. verst. Lege Wert auf selbständiges und genaues Arbeiten. Angebote und Gehaltsforderungen wolle man sich richten an (7131)

Molkerei Werne a. d. Lippe.

Zu sofortigem Eintritt

Buttermeister

gesucht. Reflektiert wird nur auf erste Kraft, die imstande ist, erstklassige Butter herzustellen. (7031)

Dampfmolkerei Zinten, Ostpr.

Molk.-Lehrling.

nicht unter 16 Jahren, mit guten Schulkenntnissen, zu sofort gesucht. Tagelohn und gründliche Ausb. wird zugesichert. (7201)

Molkerei-Genossenschaft

Baethen-Langerhütte (Altmark).

Suche Meierin.

ältere, einfache, treue, für Dauerstellung bei Familien-Anschluß. Laden- und Marktgeschäft. Haushalt 3 erwachsene Personen. (6989)

Hoffschild, Butterhandlung, Berlin-Wilmersdorf, Lauenburgerstraße 18.

Suche z. 1. 12. oder etw. früher einen jungen, fleiß. Gehilfen. Geh. monatl. 40 M. u. freie Kassen. (7180)

W. Hartrich, Molk.-Gen. Söhlde b. Hoheneggelsen. Telefon 109.

Meierin

für Ladenverkauf, Milchannahme und Kontor, daher gute Handschrift und sicheres Rechnen erforderlich. Offerten mit Gehaltsanprüchen b. freier Station und Kassen an Molkereigenossenschaft Angerburg, Ostpreußen. 7170

Zum 15. Dezember

älteres Mädchen od. Frau

für frauenlosen Molkerei-Haushalt (5-6 Personen) gesucht. Landesteil Oldenburg. Ang. mit Gehaltsangaben, Angabe, wo bisher tätig, unter Nr. 7271 an diese Zeitung.

Obermeisterstellung ist besetzt. All. Bewerbern herzlichen Dank. (7249)

Genossenschafts-Molkerei Treptow (Tollenfe).

Stellen-Gesuche.

Zuverlässig. Gehilfe.

24 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als erster oder alleiniger. Selbiger ist in allen Abteil. des Molkerei- bzw. Käse-reisfaches durchaus firm. Flotter Rechner, Fachschulen besucht u. im Besiz erstkl. Zeugnisse. Um frdl. Angebote bittet (7254)

H. Knuth, Loth in Pomm., Peenestraße.

Suche für jungen, äußerst solid, tüchtigen

Fachmann,

24 Jahre, zu sofort gute Dauerst., am liebsten bei entscheidenden christl. Chef. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Reflektiert wird auch a. Gutsmeyersstellen, da Suchender auch mit Kälberaufzucht u. Hauschlächtereit vertraut ist. Angeb. erb. an Karl Koch, Straßburg, Katharinenberg 31. 7279

Fachmann, Mitte 30 er, sucht Stellung als Betriebsleiter od. sonstig. Vertrauensposten. Angebote erbitten unter B. M. 7280 an diese Zeitung.

Molkerei-

u. Käseereifachmann.

ungef., in leitender Stellung, sucht anderweitig gleiches oder ähnliches Arbeitsfeld. Spezialkenntnisse in neuzeitiger Milchverwertung, Betriebstechnik u. Verwaltung vorh. Stets als pflichttreu u. zielbewußt empfohl., bringe auch heruntergew. Betrieb wieder hoch. Genossenschaft i. Pomm., Brandenburg u. Nordwest bevorzugt. Antritt evtl. kurzfristig. Angebote erbitten unter Nr. 7192 an diese Zeitung.

Buchhalter.

gewandt, 22 Jahre alt, sucht bei bescheid. Gehaltsanpr. für sofort Stellung. Gefl. Angebote unter Nr. 6610 an diese Zeitung.

Für einen 27 jährigen, äußerst tüchtigen Fachmann, den ich best. empf. kann, suche ich Stellung als

erste Kraft

in Molkerei oder Käseerei. Derf. ist von Jugend auf beim Fach und ist mit sämtl. einschlägigen Arb. in Buttereit, in Herst. versch. Sorten Käse und Versand bestens vertr. Prima Zeugnisse und Empfehlung. stehen zur Verfügung. Werte Off. erbittet (7139)

G. Braack, Verwalter, Molkerei und Käseerei Cambs, bei Schwerin i. Medlb.

Für meinen

Molkereigehilfen

24 Jahre, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, suche ich zu bald oder 1. 12. Stellung. Ich kann denselben meinen Kolleg. aufs wärmste empfehlen und bin nur durch Betriebsumstellung gezwungen, denselben zu entlassen. Molkerei Brägh (Kreis Mejerich).

Meisterer

Tilsiter Käser

sucht Stellung zum 1. Dezember o. später in größeren Betrieben oder als alleiniger. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. Gefäll. Angebote erbittet (7256)

Gustav Wentz, Königsberg i. Pr., Dorfstraße 53, bei Holzke.

Junger Mann, 18 Jahre, fleiß. und ehrlich, guter Pferdepfleger, sucht z. 1. 12. od. später Stell. als

Kutscher.

Bevorz., w. Ausbild. als Chauffeur möglich, jedoch nicht Bedingung. Geg. gl. Gefl. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet W. Kermer, Boden (Erzgebirge), Molkerei.

Tücht. junger Mann, sucht zu sofort Stellung für Molkerei und Schweinefäst. Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (7276)

Willy Wunderlich, Molkerei Neu-Holland b. Liebenwalde i. M.

Jung., kräft. Gehilfe, 20 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeug., zum 15. 11. oder etwas später anderweitig Stellung, am liebsten in städt. Betrieb, wo Gelegenheit geboten wird, sich in der Weichkäseerei auszubilden. Angebote sind zu richten an (7282)

Karl Bloch, Raddag b. Persanzig, Kreis Neustettin.

Sorgfamer, solider

Gehilfe

sucht Stellung in einer modernen Kesselanlage als Heizer. Selbiger ist sauber und ist kein Stundenarbeiter. Angebote sind zu richten unter Nr. 7281 an diese Zeitung. *****

Mit allen Facharbeiten an selbständiges Arbeiten gewöhnt., 19½ jähriger Gehilfe, welcher auch gute Kenntnisse in der Hart u. Weichkäseerei besitzt, sucht sof. oder 1. Dez. Stellung. Geg. gl. Angeb. erb. C. Rothenburger, Langenöls, Bez. Liegnitz. (7284)

Tüchtiger Molkerei- u. Käsefachmann, 29 Jahre alt, verh., ohne Familie, sucht Dauerstellung als Oberm., Oberkäser, Expedient. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote. **W. Wulff, Berlin N. 31, Ramlersstraße 38, Hof II.**

Junger Molkereifachmann, 23 Jahre alt, vertraut in allen Berufszweigen, sucht zum 1. 12. Dauerstellung als Obermeister, Gutsmeister oder sonstigen Vertrauensposten. Beste Zeugnisse und Empfehlungen stehen zu Diensten. Werte Angebote erbittet. (7211)

Otto Gloy, Gutsmeister, Abt. Werder, Post Wonacko, Opr.

Suche zu sofort oder beliebigen Antritt für tüchtigen, ehrlichen u. zielbewußten

Gehilfen

20 Jahre alt, welcher 2 Jahre bei mir gelernt hat und ein weiteres Jahr als Gehilfe tätig ist, Stellg., am liebsten in Vollbetrieb, wo w. Kenntnisse in der Käseerei erworben werden können. Angebote erb.

Molkerei und Weichkäseerei Waldölversheim, Rheinbessen.

Molkereigehilfe

25 Jahre, evangel., sucht zu sofort oder später Stellung, am liebsten in größer. städtischen Betrieb oder Buttergroßhandlung (gewandt im Butterformen). Selbiger ist in all. Zweigen eines modernen Molkereibetriebes erfahren und anflottes, selbst. Arbeit gewöhnt, auch Stellung als Heizer und Maschinenführer angenehm. Reparaturen führt er selbst aus. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Werte Angebote erb.

Georg Nitschle, Berlin N., Seefstraße 107, bei Caspary.

Suche zu sof. od. sp. Stellung als **erster Gehilfe** oder **Käser** in größ. Betrieb. Bin firm in Tils. Käse-, u. Sahneschichtkäse, Butterm., Abrechnung u. a., welches durch Zeugnisse nachgew. w. kann. Angebote erb. **Ehlers, Prinzenmoor, Krs. Rendsburg, Schleswig.** (7251)

Jüngere Gehilfe, 21 Jahre alt, strebsam, solide und an auß. Sauberkeit gew., sucht zum 15. Novbr. oder früh. Stellung u. bittet um Angebote. **Richard Kloth, Grube i. Holstein.** (7246)

Für jungen, tüchtigen

Gehilfen

suchen wir zum baldigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten sowie Weichkäseerei vertraut. Offerten mit Gehaltsangaben an (7235) **Molkerei Drebbler, e. G. m. u. H., Drebbler, Kreis Diepholz.**

Molkereifachmann

Mitte 20 verheiratet kinderlos, Frau perfekt im Molkereifach, vertraut mit allen Facharbeiten, Buchführung, Elektrotechnik und Installation, Sägerei- und Mühlenbetrieb, mit prima Referenzen, in ungezügelter Stellung, sucht Stellung als **verheirateter Heizer, Maschinist, Obermeister, Verwalter oder sonstigen Vertrauensposten**. Werte Angebote erbitten unter Nr. 7242 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Junges Mädchen

21 Jahre, Koch- und Nähtenntnisse, sucht Stellung zum 1. Januar 1927 als **Haustochter** zur Vervollkommenheit im Kochen. Nachhilfe-Unterricht bei Kindern bzw. kaufmännische Arbeiten können übernommen werden. Gefällige Angebote erbitten unter M. Z. Nr. 7250 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Junger Mann

Fachmannssohn, 23 Jahre alt, gelernter Kaufmann, höhere Handelschule besucht, mit Abrechnung vollkommen vertraut, bereits 2 Jahre im Fach, sucht zwecks weiterer Ausbildung

geeignete Lehrstelle

in Vollbetrieb. Gefällige Angebote unter Nr. 7236 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbitten.

Junger, solider

Molkereigehilfe

sucht z. belieb. Antritt Dauerst. für Butterm., Kessel, Maschinen, Annahme, Versand und Kontor. Gute Zeugn., Empfehlungen und gute Schulbildung (Sekunda). Freundl. Angeb. an **Wilhelm Off, Malschin i. Meckl., Breitestraße 1.** (7241)

Suchen für 21 jährigen, tüchtigen

Gehilfen

welcher 1 Jahr hier tätig war, zu sofort oder 1. Dezember Stellung für Betrieb und Kontor. Gefällige Angebote erbitten wir an **Gehilfen Ernst Schmidt, Jeggau b. Mieste, Altmark.** (7221) **Molkereigenossenschaft Burgwedel bei Hann.**

Wir suchen für unseren wirklich brauchbaren

Gehilfen

den wir bestens empfehlen können, zu sofort oder später angenehme Dauerstellung. Werte Angebote erbittet die

Molkerei-Genossenschaft Niedergörsdorf, e. G. m. b. H., Kreis Jüterbog.

Tüchtiger, 23 Jahre alter

Allgäuer Weichkäser

Absol. d. Lehrjennerei Boos, sucht eine Stelle als zweiter od. allein. Derselbe ist firm in ff. Butter, Stangen-, Quadrat- u. Kamadurkäse, hat auch schon selbständig gearbeitet. Off. u. 7248 an d. Zitg.

Jung., tücht. u. ehrlicher Gehilfe sucht für sofort oder bald Stellung. Selb. ist mit allen ins Fachschlag. Arbeiten gut vertraut, u. auch im Umgang mit Pferden gut bewand. Werte Angebote sind zu richten unter **M. S. Nr. 7247** durch diese Zeitung.

Junger, strebsamer Gehilfe, 19 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, sowie in der Herstellung von Joghurt, worin Garantie übernommen werd. kann, d. auch in der Käseerei gut bewand. ist, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum belieb. Antritt Stellung. W. Angebote sind zu richten an (7245) **Otto Winter, Friedland in Meckl., Mühlenstraße 49.**

Älterer Molkerei-Gehilfe, keine Arbeit scheuend, sucht sofort Dauerstellung, auch als alleiniger. Offerten erb. **Max Stramoll, Molkerei Gishorn i. H.** (7244)

Fachmann, 37 Jahre, sucht bald Dauerstelle als

Milchverkäufer

(war bereits als solcher mehrere Jahre tätig). oder sonstigen Vertrauensposten. Bin im Umgang mit Kundschaft jeden Standes bewandert. Prima Zeugnisse u. Diensten. Kautions von 3000 Mark kann gestellt werden. Gefl. Angeb. erbittet (7243)

V. Schramm, Anderbeck, Krs. Döhrte.

Molkereigehilfe, 22 J. alt, sucht Stellung z. 1. od. 15. Dezember d. Js. Selb. stellt einen tadellosen Tilfiter her u. ist auch mit Reife- u. Maschinen, Butterfert., Rahmreifer, Separator u. Milchannahm. gut vertr., führt ff. Reparatur. selbst aus u. scheut keine Arb. Um frd. Zuschriften bittet der **Molkereigehilfe Otto Seeger, Niederzehren, Kreis Marienwerder (Westpr.)**

Molkereigehilfe

23 Jahre alt, im 9. Berufsjahr, sucht Stellung. Selb. ist in größ. und kleineren Betrieben tätig gew. weiß mit allen neuzeitlichen Maschinen Bescheid. Nicht unerfahren in Kontorarbeit. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen stehen zu Diensten. Angebote erbittet der **Gehilfe der Molkerei Arendsee i. Altmark.**

Junger, tüchtiger, fleißiger

Gehilfe

sucht zum beliebigen Antritt Stellung möglichst in größ. Betriebe. (716) **Molkerei Dinklar b. Hildesheim**

Junger Gehilfe, mit allen Facharbeiten vertr., sucht zu sofort oder später Stellung. Offerten erb.

Walter Steller, Briesenitz, Krs. Dt.-Krone. 717

Suche zum sof. Antritt eine Dauerstellung als erster oder alleiniger **Gehilfe**. Bin 29 Jahre alt und wohl geeinet, auch einen Vertrauensposten zu übernehmen. Empf. stehen zur Verfügung. Werte Angebote zu richten an (721)

Kurt Hente, Halberstadt, Gröperstraße 80.

Molkereigehilfe, 29 Jahre alt, seit 1913 im Fach, sucht Stellung in einer gr. Molkerei i. Ostpr. Ang. erbittet **Fritz Piltuhn, Dampf-Molkerei Staisgirren, Krs. Niederung, Ostpreußen.** (7209)

Käser

25 Jahre alt, in der **Hart-, Weich- und Sauermilchkäseerei** praktisch u. theoretisch gründl. durchgebildet und erfahr., sucht Stellung. (7219)

Kurt Kulm,

Stettin, Petrichoffstraße 48.

Die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebes

hängt nicht zuletzt vom zweckmäßigen, vorteilhaften Einkauf der Bedarfsartikel, Maschinen und Geräte ab.

Anerkannt gut und preiswert

kaufen Sie sämtliche Molkerei- und Käsereigeräte und -Bedarfsartikel vom ersten und größten Spezialgeschäft

CARL MANN / HILDESHEIM

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 302 Hannover. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluss f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

134 Hildesheim, den 18. November 1926. 40. Jahrgang.

Inhalt.

Der Büffelmilch. Von H. Schlag. — Lässt sich eine größere Genauigkeit unserer praktischen Rahmstoffbestimmungsmethoden erzielen? — Aufruf zur Beteiligung an der Dauerprüfung der D. L. G. — Ausstellung für Molkereiprodukte 1927. — Desinfektionseinrichtungen in Sammelmolkereien erforderlich. — Hebung des Milchgenusses in Bochum. — Zum Milchhofprojekt in Leipzig. — Tagung der oberbayerischen Molkereibesitzer und Milchhändler. — Die Lage auf dem Weltbuttermarkt. — Zur dänischen Butterausfuhr. — Misstrauen in Molkereibetrieben. — Der Enquete-Ausschuss und die Molkereien. — Der Begriff „Nebenbeschäftigung“ im Angestelltenversicherungs- und Invalidenversicherungsgesetz. — Das „Sa-Bu“-Futtermittel. — Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens. — Dampfentwinder (Niederdruckdampfzerzeuger) in Molkereien. — Grauerwerden von Hartzertäse.

über Büffelmilch.

Von H. Schlag.

Der Büffel (*bos bubalus*) gehört zu der Untergattung der Rinder, hat einen großen, kurzen und dicken Kopf mit sehr weit voneinanderstehenden, nach hinten gebogenen Hörnern. Er ist wild und nur spärlich behaart. Das Büffeltier wird in Ostindien, China, den Kaukasusgegenden, Siebenbürgen und Ungarn vielfach behufs Gewinnung von Milch gezogen. Auch in Ägypten, Bulgarien und Italien sind verschiedene Arten der Büffel vertreten und zwar vorwiegend eben solche, wo wir es mit Sumpfgewässern zu tun haben. Nach Ungarn kamen die Büffel bereits im 5. Jahrhundert durch die Hunnen gebracht worden sein, während wiederum aus Ungarn zahme Büffel nach die Avarn um das Jahr 596 nach Italien gekommen sind. In die europäischen Länder gibt Fleischmann in seinem Lehrbuch 6. Auflage die Zahl der Büffel für das Jahr 1910 folgendermaßen an: Bulgarien zu 475 000, Ungarn zu 100 000 und Rumänien zu 3000 Stück.

Nach Nicolon („über Herstellung und Zusammensetzung der ungarischen Käse“, Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel 1918, Bd. 36) beträgt die Gesamtzahl an Büffeln in Ungarn 412 978 Stück. Auf 1000 Bewohner entfallen demnach 95 Büffel. In der Milch-Ztg. vom Jahre 1896, S. 396, ist die Zuchttrinderschau in Budapest bei Gelegenheit der Millenniumsausstellung daselbst beschrieben worden, in der die spezifische Leistungsfähigkeit die ausgestellten 45 Büffel bildeten.

Interessante Zahlen über den Stand der Büffelmilchzucht veröffentlichte Ujhelyi in der Milch-Ztg. 1903, Nr. 34. Der Rindviehbestand betrug in Ungarn:

im Jahre 1884: 4 879 038 Stück
im Jahre 1895: 5 829 018 Stück

also um 949 980 Stück = 19,47 % mehr.

Der Büffelmilchbestand

im Jahre 1884: 119 645 Stück
im Jahre 1895: 132 578 Stück

In einem guten Jahrzehnt eine Zunahme von 12 933 Stück = 10 %. Soweit Ujhelyi unterrichtet war, hatte f. Zt. in Europa die Büffelmilchzucht in Ungarn die größte Bedeutung und hier besonders in Siebenbürgen; 78,71 % (104 364 Stück) der Büffel entfielen auf Siebenbürgen (im Jahre 1884: 98 041 Stück), bedeutender war die Milchzucht noch in den Teilen jenseits der Donau und der Theiß, nämlich in der Szilágyiság. An ersterer Stelle waren im Jahre 1884: 11 044, 1895 12 694 Stück, an letztem Ort 1884: 8396 Stück, 1895 11 044 Stück. Von den 12 933 Stück ausmachenden Zuwachs entfielen auf Siebenbürgen 6323 Stück, auf die anderen Teile Ungarns 6610 Stück.

Die Büffel sind außerordentlich mastfähig, denn ein Paar ausgewachsene Ochsen erreicht ein Gewicht von 25 Zentnern. Während Fleischmann in seinem Lehrbuch angibt, daß die Büffel in den Ländern, wo man sie hält, ihres Fettreichtums und ihres Wohlgeschmacks wegen hochgeschätzt werden, wird dagegen in dem erwähnten Artikel über die Zuchttrinderschau in Budapest (I c.) behauptet, daß man wegen des unangenehmen Geruches und Geschmackes weder Milch noch Fleisch schätzt.

Man züchtet den Büffel zumeist wegen seiner vorzüglichen Verwendbarkeit im schweren Zuge, worin er unübertrefflich und dem Ochsen der ungarischen Steppenrasse um das Doppelte überlegen ist. Er ist daher auf großen Gütern zum Dienste auf dem Wirtschaftshofe, zur Zufuhr des Grünfutters, Überstellung der Dreschgarnitur usw., namentlich aber in sumpfigen Gegenden unentbehrlich. Demgemäß ist seine Zucht sowohl quantitativ als auch qualitativ im Aufnehmen und betrug um das Jahr 1896 in Ungarn ungefähr 200 000 Stück, davon hielten einzelne Güter bis zu etlichen Hundert!

Die Farbe der Milch und auch des daraus hergestellten Milchfettes ist fast rein weiß, doch wird der jährliche Milchsertrag der Büffelmilchkuhe sehr verschieden angegeben.

Fleischmann (I. c.) gibt die Milchzeit der durchschnittlich alle zwei Jahre kalbenden Büffelmilchkuhe mit 8—18 Monaten an. Während eines Jahres liefern osteuropäische Büffelmilchkuhe bei einem mittleren Lebendgewicht von 550 Kg. im Mittel etwa 800 Kg., jedoch bei guter Fütterung und Pflege bis 1500 Kg. Milch und mehr. Etwas höhere Zahlen gibt König an, danach liefert die Büffelmilchkuhe bei guter Weide ziemlich hohe Milchserträge, nämlich bis zu 2000 Liter im Jahre (nach einer anderen Angabe in 459 Tagen 2753 Kg.)

Ed. D. Mikat teilt in Nr. 1 der Industrie laitière über „Zusammensetzung der Milch indischer Rinder“ mit, daß eine Büffelmilchkuhe bei einer Laktationsdauer von 459 Tagen 6069 Pfund Milch gegeben hat. Die Angaben betreffend Höhe des Milchsertrages können mit Recht angezweifelt werden, denn die Erträge der Büffelmilchkuhe z. B. in Ungarn bei einem Fettgehalt von etwa 8 % werden auf höchstens 800 bis 1200 Liter Milch geschätzt.

Szentkirályi (Molk.-Ztg., Berlin 1907, Nr. 17) gibt die mittlere jährliche Milchmenge der Büffelmilchkuhe auf Grund vielerorts gesammelter Daten auf 1000 Liter an, wobei etwa 300 vom Kalbe aufgenommene Liter mit eingerechnet sind. Nach Torma (Molkerei-Ztg. Berlin 1907, 17) war der Jahresdurchschnitt bei 20 Büffelmilchkuhen pro Haupt 1226 Liter, die beste lieferte 1498, die schlechteste 1005 Liter. Ujhelyi gibt an, daß bei 30 Büffelmilchkuhen die während einer Laktation in Wirklichkeit ermilchene Milchmenge im Durchschnitt pro Kopf 1137,61 Liter — schwankend zwischen 769,30 und 1550,40 Liter betrug. Würden dazu noch etwa 300 Liter Milch gerechnet, welche die Kälber verbraucht haben, so würde sich die jährlich pro Kopf gewonnene Milchmenge auf 1437 Liter stellen.

Die Büffelmilch zeigt durchweg einen außerordentlich hohen Fettgehalt, aber mit noch größeren Schwankungen als die Kuhmilch. Auch über dieselben Faktoren, wie Individualität, Zeitpunkt der Laktation, Temperaturschwankungen, Melkerwechsel usw., welche die Kuhmilch zu beeinflussen vermögen, auf den Fettgehalt der Büffelmilch einen großen Einfluß aus. Fleischmann untersucht zwei Proben von Büffelmilch aus Rumänien und Siebenbürgen. Aus seinen Untersuchungen und noch aus anderen, den Balkanländern entstammenden und ihm bekannt gewordenen Angaben folgert er für die chemische Analyse nachstehende Zusammensetzung:

Schwankungen %	Mittel %	
Wasser: . . . 78,00—85,00	82,93%	17,07%
Fett: . . . 7,10—10,50	7,46%	Trockenmasse
Eiweißkörper: 3,80—5,20	4,59%	
Milchzucker: . 4,00—5,80	4,21%	
Asche: . . . 0,80—0,90	0,81%	
	100,00	
		Kaliumoxyd . 17,33
		Natriumoxyd . 8,17
		Kalziumoxyd . 33,51
		Magnesiumoxyd 3,54
		Eisenoxyd . . .
		Phosphorsäure 33,50
		Chlor . . . 7,19
		103,24

Sauerstoff dem Chlor entsprechend . . . 3,34
100,00

Die rumänische Büffelmilch hatte ein spezifisches Gewicht von 1,0339 bei 15°. Für die Milch des Kerabas oder Karauba-Büffels der Philippinen werden der Fettgehalt zu 10,35 %, der Gehalt an Trockenmasse zu 21,55 % und das spezifische Gewicht zu 1,0364 angegeben.

Ed. D'Alzac teilt in seinem schon erwähnten Artikel mit, daß in ganz Indien bezüglich der Milchgewinnung zwei Rassen in Betracht kommen, nämlich das Zeburind, das in seiner Größe von 70 cm. bis 130 cm. Widerstandhöhe wechselt und die schwarze Büffelkuh, die man bis nach Indochina, China und den indischen Inseln treffen kann. Die Milch beider Rassen sei viel konzentrierter als die europäischen, wie einzelne Analysen sofort erkennen lassen:

	Zebu %	indische Büffelmilch %	engl. Rind %
Wasser	86,13	82,05	87,20
Fett	4,80	7,98	3,70
Kasein	3,03	4,—	4,—
Milchzucker	5,34	5,18	4,40
Asche	0,70	0,79	0,70

G. Magini („Über den Nährwert der Büffelmilch und der Kuhmilch“, Ref. Zeitschr. f. Unterfuch. der Nahrungs- und Genußmittel 1912, Bd. 24) gibt Vergleichszahlen von Kuh- und Büffelmilch an und zwar sind dieselben gewonnen aus der Analyse von je 10 Proben Büffel- und Kuhmilch.

	Spez. Gew. 15°C.	Wasser	Fett	Kas. u. Mb.	Milchzuck.	Salze
Kuhmilch:	1,028-1,030	86,2-86,4	3,54-3,66	3,44-3,56	4,80-4,90	0,7-0,8
Büffelmilch:	1,033-1,035	81,25-81,58	8,20-8,28	3,65-3,90	5,06-5,20	0,8-0,98

Während Kuhmilch meistens amphoter reagiert, soll die Büffelmilch stets alkalische Reaktion zeigen. Aus obigen Analysenzahlen ergibt sich für Büffelmilch ein höherer Nährwert gegenüber Kuhmilch. Sie enthält weniger Wasser, aber mehr Fett, Eiweißstoffe und Milchzucker.

Nicolon gibt die Zusammensetzung der Büffelmilch in Bulgarien folgendermaßen an:

Spez. Gewicht	1,033
Trockenrückstand	17,8 %
Fett	6,80 „
Refraktion	39,0 „

Nach dem verschieden hohen Fettgehalt geordnet ergeben sich im Durchschnitt nach den von den einzelnen Autoren gemachten Untersuchungen folgende Werte:

Durchschnitt:	Schwankungen:
nach Hef	6,70%
„ Pizzi	7,95%
„ Fleischmann:	7,80%
„ Kirchner:	7,80%
„ König:	7,51%
„ Offner	7,45%
„ Baitner	8,26%
„ Szentkirályi	7,87%
„ Ujhelyi	7,52%
„ Windisch	8,44%
nach Szentkirályi von	6,69— 9,14%
„ Baintner	„ 6,67—16,08%
„ Ujhelyi	„ 4,60—11,60%
„ Windisch	„ 5,65—10,28%
	bei Morgenmilch
	von 4,90 bis 10,63 %
	bei Abendmilch.

Die Büffelmilch soll sich nach Szentkirályi mittels Zentrifugieren nur unvollständig entrahmen lassen, da etwa 2,5 % Fett in der Magermilch zurückbleibt.

E. R. Doven (Ref. Zeitschr. f. Unterfuch. d. Nahrungs- und Genußm. 1917, Bd. 33) hat eine Reihe von Proben Carabaomilch (eine Art Büffelmilch) des einzigen einheimischen Milchproduktes auf den Philippinen, untersucht. Danach unterscheidet sich die Carabaomilch in mancher Hinsicht von der Kuhmilch. Nachstehend die Mittelwerte der einzelnen Bestimmungen aus 19 verschiedenen Proben:

Spez. Gew. bei 17,5°	1,0364	Albumin	0,53%
Trockensubstanz:	21,55%	Milchzucker	4,32%
Fett:	10,35%	Asche:	0,844%
Fettfreie Trockensubstanz:	11,21%	lösli. Asche:	0,086%
Proteine:	5,88%	Calciumoxyd:	0,274%
Caseine:	5,35%	Phosphorsäure	0,310%
		Chlor:	0,029%

Spez. Gewicht des Serums bei 20°	1,0345
Refraktion des Serums bei 20°	45,3
Refraktion des Fettes bei 25°	49,7

Das Verhältnis von Milchzucker : Protein : Asche beträgt 5:7:1 und unterscheidet sich daher wesentlich von demjenigen in der Kuhmilch. Das Verhältnis von Phosphorsäure zu Kalk in der Asche ist größer als bei Kuhmilch und kann möglicherweise zur Aufdeckung von Verfälschungen herangezogen werden.

Wie schon erwähnt, besitzt die Büffelmilch gegenüber der Kuhmilch durchschnittlich einen viel höheren Gehalt an Trockenmasse und darin besonders mehr Fett und auch etwas mehr Eiweißstoffe, während ihr Gehalt an Milchzucker und Salzen ungefähr dem der Kuhmilch gleich ist.

Auch die Zusammensetzung der Asche der Büffelmilch ist der der Kuhmilch ähnlich. So wurden außer den schon erwähnten Untersuchungen von Fleischmann noch nach J. König im Durchschnitt aus zwei Analysen in der Asche ermittelt:

Kalium	Natrium	Calcium	Magnesium	Eisenoxyd
14,6	6,12	33,77	3,24	0,18
Phosphorsäure	Schwefelsäure	Chlor		
34,04	2,93	7,39		

Übersicht über die Zusammensetzung der Büffelmilch nach den verschiedenen Autoren.

	Spez. Gew.	Wasser	Trock. subst.	Fett	Kasein	Mb.	Milchzucker
Mittel aus 13 Analysen ¹⁾	—	82,16	17,84	7,51	4,26	0,46	4,77
2 Proben aus Ungarn und Rumänien ²⁾	1,0339	82,93	17,07	7,46	4,59	—	4,21
Italienische Büffelmilch ³⁾	1,0332	82,20	17,80	7,95	4,13	—	4,75
Indische Büffelmilch ⁴⁾	—	82,05	17,95	7,98	4,00	—	5,18
Mittel aus 42 Analysen von Abendmilch ⁵⁾	1,0327	81,17	18,83	—	—	—	—
Mittel aus 42 Analysen von Morgenmilch ⁵⁾	1,0311	79,89	20,12	—	—	—	—
Jahresdurchschnitt von einer Büffelmilch ⁶⁾	1,0330	82,28	17,72	7,66	4,81	—	4,52

In Ägypten (Milchwirtsch. Ztg. 1926, Nr. 30) wird neben Kuhmilch und wenig Ziegenmilch Büffelmilch verwendet und zwar schiebt der Frischmilchverkauf auf drei verschiedene Arten: 1. Durch horene Händler, welche zu Fuß oder auf einem Esel reitend, Kunden nachgehen und gewöhnlich zwei ca. 25 Liter haltende zierne Milchbehälter mitführen, und 2. durch Kuhherden, welche der Stadt zirkulieren, jede Kuh von ihrem Kalbe begleitet, von denen die Milch vom Euter weg verkauft wird.

Vor ungefähr 10 Jahren ist nun vom Gesundheitsdepartement eine spezielle Milchkontrolle eingeführt worden. Als Minimumhalt wird für Büffelmilch 5 % Fett und 8,5 % fettfreie Trockenmasse verlangt. Nach Pappel und Richmond soll die Milch der ägyptischen Büffelmilch nicht Milchzucker, sondern eine andere Zuckerart enthalten. Diese Behauptung ist aber durch Ch. Porc (Bull. Soc. Chim. Paris 29, 828) widerlegt worden. — Baitner und Jrf Zeitschrift für Unterf. d. Nahrungs- u. Genußmittel 1919, Bd. 19) fanden bei ihren Untersuchungen, daß die Säuregrade der Büffelmilch gewöhnlich diejenigen der frischen Kuhmilch überstieg, trotzdem die frische Büffelmilch, mit Lakmus untersucht, immer alkalisch reagierte. Die Säuregrade der Büffelmilch, nach Thörn-Pfeiffer bestimmt, waren meistens höher als die normalen 10—12 Säuregrade der Kuhmilch. Diese Differenz und die Ansicht von Dulaug, daß die Milch zitronensaures Natrium enthält, welche Verbindung auch den Säuregrad der Milch erhöhen soll, verläßt die Bestimmung der Zitronensäure, und zwar geschah die Bestimmung nach der verbesserten Methode von Scheibe. Je 100 ccm Büffelmilch (im ganzen 14 Proben) enthielten 0,011—0,194 %, Mittel 0,07 % Zitronensäure (12 Proben waren Milch einzelner Kühe, zwei Proben Büffelmilch von 12 Büffeln). Zwischen Säuregraden und dem Zitronensäuregehalt der Milch bestand ein gesetzmäßiger Zusammenhang. Der Zitronensäuregehalt der Milch desselben Tieres schwankte von früh bis abends, also innerhalb eines kurzen Zeitraumes beträchtlich, z. B.

In 100 ccm.	Milch einzelner Büffelmilch	Milchm.
Abendmilch	34,30 137,3 52,33 22,66 193,55	33,08 m
Morgenmilch	134,40 72,27 179,41 33,10 27,55	22,05 m

Betreffs des Zitronensäuregehaltes steht die Büffelmilch zwischen Frauen- und Ziegenmilch, der mittlere Gehalt beträgt 0,07 % kann aber innerhalb sehr weiter Grenzen schwanken.

Dieselben Forscher (Zeitschr. f. Unterfuch. der Nahrungs- und Genußm. 1909, Bd. 17) untersuchten auch das Kolostrum von Büffeln, die Morgen- und Abendmilch wurde gesondert in zwei Zwischenräumen untersucht und zwar wurde die erste Probe eine Stunde nach dem Abkalben, die zweite 5 Stunden später, die dritte 12 Stunden später entnommen. Dieser 12 stündige Zwischenraum wurde 3—4 Tage lang eingehalten und zwar so lange, bis die Milch beim Kochen nicht mehr gerann. Von diesem Tage an wurde 24 stündigen Zwischenräumen je eine Probe Morgen- und Abendmilch entnommen, bis die Milch die normale Zusammensetzung erreicht hatte. Von jeder Probe bestimmten die Forscher spez. Gewicht, Stickstoff, Fett, Milchzucker, Trockensubstanz und Asche.

Die Schlussfolgerungen gehen dahin, daß die physikalischen Eigenschaften und die chemische Zusammensetzung des Kolostrums der Büffelmilch im großen und ganzen den bis jetzt untersuchten Kolostrum der Wirbeltiere entspricht, der Proteingehalt ($N \times 6,25$) der ersten Milch war sehr hoch (19—22 %), hingegen der Fettgehalt 1—7 % und Milchzuckergehalt (2 %) aber gering. Der Proteingehalt zeigte schon in 24 Stunden ein rapides Fallen — im 12. Tag — der Fettgehalt stieg zuerst eine kurze Zeit, fiel dann ab.

¹⁾ J. König, (Chemie d. menschl. Nahrungs- u. Genußmittel 1919, Band 2).

²⁾ Fleischmann (Molkereiwesen 1901, S. 66).

³⁾ A. Pizzi, (Milchztg. 1895, Nr. 26).

⁴⁾ Ed. D'Alzac (Zuschr. Landw. Ztg. 1896, Nr. 97).

⁵⁾ R. Windisch, (Zeitschr. f. Unterf. d. Nahrungs- u. Genußm. 1904, Band 2).

⁶⁾ Baitner Ferencz.

wieder. Die Menge des Zuckers stieg beständig. Der Trockensubstanzgehalt ist nicht immer in der ersten Milch am höchsten (24 bis 31 %), er kann noch 24 Stunden nach dem Abkalben steigen (in zwei Fällen bis 32 %), nachdem fällt er aber schnell bis zu dem mittleren ständigen Gehalt von 16–17 %. Die stufenweise Verringerung des spez. Gewichtes (höchstens 1,07445) ist, abgesehen von geringen Schwankungen, als stetig anzunehmen. Die Menge der Asche beträgt im Anfang gewöhnlich 0,8–1,05 %, fällt dann aber kurze Zeit beträchtlich und steigt hierauf wieder. Die größte Schwankung sämtlicher Milchbestandteile war in den ersten 24 Stunden bemerkbar.

Was die Verwendung der Büffelmilch anbetrifft, so durfte schon in beträchtlicher Teil für die Aufzucht der jungen Kälber dienen, in großer Teil unmittelbar konsumiert werden. Nicolou berichtet, daß in Bulgarien von den verschiedenen Milcharten hauptsächlich die Kuh- und Büffelmilch als frische oder Sauermilch bzw. gegorene Milch (Voghurt, Mazun) verzehrt werden.

In Indien ist der Genuß der Milch einer gewissen Art von Büffeln, die für heilig gehalten werden, nur den Priestern erlaubt. In Syrien und besonders in Ägypten wird sie viel zur Bereitung des „Leben raib“, einer diätetisch günstig wirkenden Sauermilchart, benutzt. Das „Leben raib“ wird in Ägypten, seiner eigentlichen Heimat, größtenteils aus Büffelmilch bereitet. Leben raib oder arabisches Leben, Leban oder Laben ist ein süß-säuerliches, erfrischendes Getränk von angenehmem Geschmack und besonderem Aroma, das von demjenigen des Kefir verschieden ist. Es bildet ein ziemlich dickes, weißes Gerinnsel, aus dem eine kleine Menge Serum austritt. Der Käsestoff ist also flockig geronnen und nicht wie beim Kefir fein verteilt. Außerdem tritt im Leben die Alkoholgärung gegen die Säuerung noch mehr zurück wie im Kefir. Bei den Ägyptern ist der Genuß des „Leben“ als Speise schon seit langen Zeiten im Gebrauch, und von den Arabern heißt es, daß sie das „Leben“ auch als Heilmittel benutzen. In ganz Syrien wird diese Art Sauermilch ebenfalls in großen Mengen bereitet und verzehrt. Raglich erscheint es, ob das „Leben“ der Syrier und Araber dem „Leben“ der Ägypter völlig gleich ist; nach Arnolds Angaben ist dies mit dem „Leben“ der Algerier nicht der Fall. Letzteres soll vielmehr andere Organismen enthalten. Die Bereitung des ägyptischen Leben geschieht in folgender Weise: Die Milch wird aufgekocht, auf ungefähr 40° C. erkalten gelassen und dann mit etwas dem Leben, „Raba“ genannt, geimpft. Nach etwa sechsstündigem Stehen, im Winter etwas mehr, ist das Leben fertig. Bei längerer Gärung wird es durch Vermehrung der Säure, die größtenteils Milchsäure ist, ungenießbar.

In Indien bereitet man nach J. M. Mabilie (L'Industrie laitière 1911, Nr. 37) den Dadhi oder Dahi, eine Sauermilchart, die dem Leben der Syrier sehr ähnlich ist.

In einigen Balkanländern, wo nur verhältnismäßig wenig Kühe gehalten werden und aus wirtschaftlichen Gründen die Büffelmilch vorherrschend ist, stellt man aus der Büffelmilch Butter her. Die Fabrikation der Büffelbutter geschieht an manchen Orten auf eine primitivste Weise, wie bei uns in Deutschland früher in den kleinen bäuerlichen Betrieben, durch Verbuttern des süßen oder des süßen Rahmes in Butterfasse mit der Hand. Die Büffelbutter soll in gutem (?) Geschmack, jedoch von weißer Farbe sein und entspricht, wie die Untersuchungen von R. Petkow-Sofia (Zeitschrift für Untersuch. der Nahrungs- und Genußmittel 1914, 826 S. 827) zeigen, in ihrer Zusammensetzung nahezu derjenigen der Kuhbutter. Auch die physikalische und chemische Beschaffenheit des Büffelbutterfettes weicht kaum von der des Kuhbutterfettes ab, mit Ausnahme des Gehaltes an flüchtigen Fett Säuren, von welchen im letzteren nicht unwesentlich mehr enthalten sind.

Die Untersuchung von 14 Proben Büffelbutter hatte nun folgendes Ergebnis:

Nr.	Zusammensetzung der Butter			Konstanten des Fettes						
	Wasser %	Fett %	Nichtfett %	Spez. Gewicht bei 100°	Refraktionsindex bei 40°	Reichert-Meißl'sche Zahl	Köttstorfer'sche Zahl	Jodzahl	Unlösliche Fett-säuren %	Freie Säuren o. Bitterstoffe
1	14,44	83,82	1,74	0,8680	44,0	34,10	234,5	30,29	87,90	5,40
2	14,94	83,20	1,86	0,8686	44,0	30,91	234,7	44,98	89,20	3,43
3	14,27	83,64	2,16	0,8700	43,8	40,10	223,9	33,61	87,20	3,22
4	15,00	83,61	1,39	0,8695	44,8	35,09	228,8	33,36	87,80	3,93
5	13,90	84,0	1,88	0,8700	44,0	31,02	222,5	36,25	88,90	6,13
6	14,53	84,17	1,30	0,8690	41,5	32,12	224,6	37,20	88,20	4,21
7	14,60	83,80	1,62	0,8685	44,2	31,82	230,2	30,42	87,60	3,98
8	14,70	84,00	1,30	0,8690	44,5	33,02	229,1	34,20	88,00	5,21
9	13,98	84,02	2,00	0,8695	44,0	34,13	227,6	35,20	87,92	4,32
10	14,50	83,70	1,80	0,8685	44,3	32,50	226,5	31,60	88,70	4,02
11	14,10	84,00	1,90	0,8695	44,4	34,20	230,2	42,90	88,40	4,60
12	14,20	84,10	1,70	0,8690	44,0	34,25	229,2	39,80	88,90	3,92
13	13,98	84,10	1,92	0,8700	44,0	37,40	231,6	39,20	88,75	4,20
14	14,25	83,90	1,85	0,8695	44,5	38,20	233,1	45,2	88,2	5,26
15	14,39	83,88	1,74	0,8695	44,2	34,20	229,0	36,75	88,19	4,51

Fleischmann's Angabe, daß zur Gewinnung eines Kilogramms Butter im Mittel rund 12 Kg. Milch erforderlich sind,

daß eine Büffelt Kuh im Laufe eines Jahres über 100 Kg. Butter liefert, wird nur selten beobachtet. Die Büffelbutter ist ganz weiß, zeigt oft einen Strich ins Grüne und schmeckt selbst bei sorgfältigster Zubereitung nicht so fein und rein wie Kuhbutter.

Auf dem Buttermarkt in Ägypten sind namentlich zwei Sorten Butter vertreten, nämlich Vollrahmbutter und eine Art Vorbruchbutter, welche letztere von weniger gutem Geschmack ist und leicht ranzig wird. Zur Butterbereitung dient hauptsächlich Büffelmilch. Die Eingeborenen verwenden eingeschmolzene Butter, die den Namen „Samna“ trägt und gewöhnlich in den Monaten Februar und März für das ganze Jahr eingesotten wird. Über den Butterverkauf bestehen in Ägypten keine gesetzlichen Vorschriften; die Marktbutter enthält denn auch gewöhnlich einen ziemlich hohen Prozentsatz Wasser.

Trimen (Zeitschrift für Unters. der Nahrungs- und Genußmittel 1914, Band 28) hat Untersuchungen über das ägyptische Butterfett „Samna“ (in Indien „Ghea“ auch „Ghee“ bezeichnet) angestellt. Die Samna wird aus Büffelmilch in der Weise gewonnen, daß man die Milch in Ziegenhäuten bis zum Ausbuttern schüttelt. Sie ist blassgelb und besitzt einen bald käsigen, bald sauren, meist ranzigen Geschmack. Trimen hat nun mehrere Proben Samna auf Refraktion, Reichert-Meißl'sche Zahl, Polenske'sche Zahl, Verseifungszahl, Sesamöl- und Kottonölgehalt untersucht und auch den Einfluß des Lagerns auf die Konstanten geprüft. Bei reiner ägyptischer Samna lag die Reichert-Meißl'sche Zahl zwischen 31,6 und 36,6, die Polenske'sche Zahl zwischen 1,4 und 2,3, die Refraktion bei 40° zwischen 41,7 und 42,2°, die Verseifungszahl zwischen 228,1 und 236,3; bei syrischer Samna waren die gleichen Konstanten 24,4 bis 31,2 bzw. 4,1 bis 6,4 bzw. 42,3° bis 43,0° bzw. 227,4 bis 235,5. Letztere soll meist aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt sein.

Nach H. Droop Richmond (Analyst. 1913, 38, 252) wird die Bezeichnung Samna nicht nur für klares Butterfett, sondern auch für das Schinken Fett der lang geschwänzten Barbaryschafe oder Argali (Ovis tragelaphus) angewendet. Es hat vor Butterfett den Vorzug, daß es nicht so leicht ranzig wird. Die Reichert-Meißl'sche Zahl wurde von diesem Forscher bei zwei Proben des letzteren Fettes zu 0,2–0,4, diejenige von echter Samna zu 30,6–36,2 gefunden. In den östlichen Ländern bildet Ghee ein wichtiger Handelsartikel, und man versteht darunter reines geklärtes Milchfett, doch wird Ghee auch vielfach mit anderen Fetten verfälscht. Man gewinnt es meist aus der Milch der Büffelt Kuh. Die Milch wird gleich nach dem Melken in irdenen Töpfen 1–3 Stunden lang gekocht, abgekühlt, mit etwas saurer Milch versetzt und nach dem Gerinnen unter Wasserzulaß ausgebuttert. Die Butter läßt man einige Zeit stehen, wobei sie etwas ranzig wird, dann wird sie in einem Tontopf so lange erhitzt, bis alles Wasser verdampft ist, man gießt das klare Fett dann in Krüge und hat so das Ghee gewonnen. Es dient den Eingeborenen, allein und mit anderen Nahrungsmitteln zusammen, als Nahrung. Nach den Untersuchungen von Richard Bolton und Cecil Renis (Analyst 1910, 35, 343–346) enthält:

	Fett	Protein	Lactose
Büffelmilch:	5–10 %	3,5–4,3 %	4,5–5 %
Milch der indischen Kühe:	4–6 „	3,1–3,5 „	4,5–5 „

Dementsprechend gibt erstere fast die doppelte Ausbeute an Ghee als letztere. Da Ghee vielfach mit anderen tierischen und pflanzlichen Fetten, darunter Rizinusöl und anderen unter Umständen gesundheitschädlichen Fetten, verfälscht wird, hat die indische Regierung ein eigenes Gesetz erlassen, The Bombay Adulteration of Ghee Act., welches dem englischen Margarinegesetz nachgebildet ist. Für unverfälschtes Ghee wurden folgende Konstanten gefunden:

Reichert-Meißl'sche Zahl	30,42–31,5
Polenske'sche Zahl	1,62–2,42
Verseifungszahl	228,7–229,1
Jodzahl (Wijs)	29,60–30,75
Refraktion bei 40° (Zeiß)	41,4–41,5
Valenta-Zahl	23,5–24,5
Spez. Gewicht bei 15°	0,8631–0,8637
Freie Fettsäuren als Esssäure	2,60–3,68

Baitner berichtet in der Zeitschrift für Untersuch. d. Nahrungs- und Genußmittel 1913, Band 25 über einige siebenbürgische Büffelmilcherzeugnisse und die Ergebnisse ihrer chemischen Untersuchungen. Die Untersuchung der einzelnen Produkte erfolgte nach dem allgemein bekannten Verfahren und die auf der nächsten Seite folgenden Untersuchungsergebnisse zeigen die dabei gefundenen Werte.

Interessant ist der außerordentlich hohe Fettgehalt des sauren Büffelmilch-Rahmes. Von dem besten Kuhmilchrahm als Marktware wird ein Fettgehalt von 15 % verlangt, indessen der niedrigste Fettgehalt des Büffelmilchrahmes 39,33 % beträgt.

Der auffallendste Unterschied zwischen Büffel- und Kuhbutter liegt in der Reichert-Meißl'schen Zahl und in der Jodzahl. Im Durchschnitt ist die Reichert-Meißl'sche Zahl bei der ersteren viel höher als bei der Kuhbutter. Die Jodzahl dagegen ist auffallend niedrig, entsprechend der Erfahrung, daß bei der Butter einer niedrigen Reichert-Meißl'schen Zahl eine hohe Jodzahl entspricht und umgekehrt.

Art der Milch- erzeugnisse	Spez.-Gew. nicht bei 15° C.	Wasser %	Gesamt- Protein %	Milchfett- Protein %	Fett %	Zucker %	Milch- säure %	Asche %	Kohlensäure in der Milch %	Fettgehalt des Trockenrück- standes %	Refraktion des Fettes bei 40° C.
Büffelrahm (Dez.)	—	50.19	3.38	—	42.61	2.35	1.23	0.63	—	85.99	40.0
Büffelbutter (Jan. bis Febr.)	—	15.85	—	—	82.97 ¹⁾	—	—	—	—	—	39.5
Büffeltopfen (Dez.)	—	63.82	18.91	—	13.05	2.19	0.25	1.02	4.69	—	40.3
Büffeltäse (Febr.)	—	41.69	23.11	3.54	31.51	0.74	0.82	2.97	15.66	52.00	42.7
										Serum bei 175°	
Büffelbutterm.	1.0269	88.96	4.16	—	2.12	3.23	0.58	0.71	—	—	41.4
Büffelmolke	1.0315	89.76	1.60	—	2.26	5.50	0.08	0.40	—	21.9	46.5
Büffeltopfen- wasser	1.0338	90.44	0.93	—	1.40	4.35	0.24	0.89	—	—	46.8

¹⁾ Das Butterfett wies ferner folgende Werte auf:
Säuregrade Reichert-Meißl'sche Zahl Verseifungszahl Jodzahl
2,9 39,6 223,9 24,5

Der saure Büffeltopfen, das heißt Quarg, aus saurer Büffelmilch gewonnen, wird auf gleiche Art wie der saure Ruhtopfen bereitet. Seine Farbe ist schön weiß, und er hat einen angenehmen, guten Geschmack und steht in jeder Beziehung auf gleicher Stufe mit dem sauren Ruhtopfen, wie aus der Tabelle ersichtlich ist. Dazu ist er noch bedeutend fettreicher mit durchschnittlich 13,05 % Fett gegenüber dem Ruhtopfen mit nur 5,97 % Fett im Durchschnitt.

Während über die Verwendung der Büffelmilch zu Käse zwecken in den meisten, die Büffelmilch betreibenden Ländern fast nichts bekannt ist, weiß man von Italien, daß dort verschiedene Käsesorten aus Büffelmilch hergestellt werden. Am bekanntesten dürften wohl die Provoli sein, welche in Calabrien und Sizilien gemacht werden, und die, etwa 3 Kg. schwer, in zylindrischer Form als geräucherte und nicht geräucherte Provoli in den Handel gelangen. Das Räuchern derselben wird dadurch bewerkstelligt, daß man sie dem Rauche angezündeter aromatischer Kräuter aussetzt. Nach Schatzmann (Milch-Zeitung 1878, S. 128) ist die Darstellungsweise dieser Käsesorten wie folgt: Die frische Milch wird durch tierisches Lab oder durch den Saft gewisser Pflanzen dick gelegt, der Bruch mittels eines Spatels in Stücke zerschnitten, diese in heißem Wasser lang ausgezogen. Von der in die Länge gezogenen Masse werden Stücke von der Größe von Taubeneiern abgetrennt, rund geformt und wieder in der Mitte des Klumpens eingebettet. Hierauf wird der ganze Klumpen zuerst in kaltes Wasser und später 7—8 Stunden lang in Salzwasser gelegt. Die Borelli und Scarmorze werden ebenfalls aus Büffelmilch hergestellt, doch sind dieselben weniger bekannt.

Ueber den kolozsvärer Büffeltäse berichten Jászberényi und Jrf (Zeitschrift für Unters. der Nahrungs- und Genußmittel 1910, Band 19), eine fette Käsesorte, deren Bereitungsweise ähnlich der des im Lande Siebenbürgen allgemein bekannten Monostorer Schaffkäses. Die Reife des Käses dauert 5—7 Wochen. Das Innere des reifen Käses erinnert an den Trappisten-Käse. Bei einem Versuche nach diesem Käsebereitungsverfahren wurden 920 Liter Büffelmilch aufgearbeitet. Diese Milchmenge gab 71 Stück Käse im Gesamtgewichte von 95,15 Kg. Der Schwund betrug 10,10 Kg.; zum Verkaufe gelangten 85,05 Kg. 755 Liter Molke als Nebenprodukt wurden verfüttert. Die chemische Zusammensetzung des Käses war abgerundet nach Jrf folgende:

Wasser	40,69 %
Fett	28,12 "
Gesamt-Protein	29,04 "
Asche	2,35 "
Chlornatrium	0,61 "
Milchsäure	0,84 "
Stickstoff	4,56 "
Lösliche Stickstoffverbindungen	4,24 "

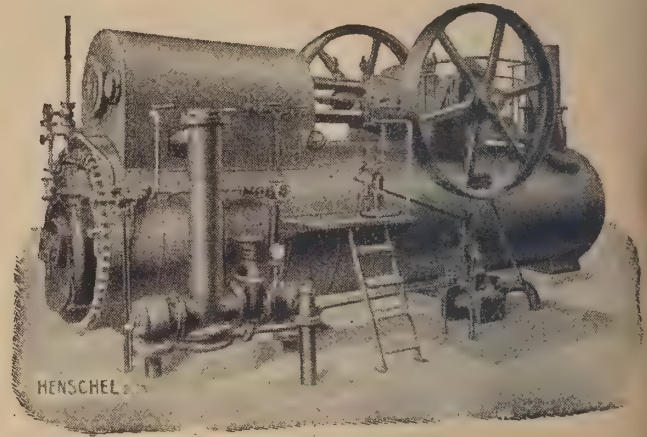
In der Trockensubstanz:

Fett	47,41 %
Gesamt-Stickstoff	7,69 "
Gesamt-Protein	48,97 "
Fettfreie Trockenmasse	31,19 "
Chlornatrium in der Asche	25,78 "
Refraktion des Büffeltäsefettes bei 40° C.	39,6

Eine andere Art Büffeltäse wird nach Doven aus der Milch der Carabaobüffel auf den Philippinen hergestellt, indem man die Milch erwärmt und Protein und Fett durch Zusatz von Essig und Salz koaguliert. Die ganze Masse wird in Bambusröhren gefüllt, der Käsequarg am Boden der Röhren zusammengepreßt und die Molken durch eine seitliche Öffnung abgelassen. Das Endprodukt, ein runder Käse von 4 cm. Durchmesser, 1 cm. Dicke und 16 Gramm

Dampf

- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel



in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel



Molkerei - Wage

liefert als Spezialität seit 1867
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. P.

Die Käsehorde „Ideal“

D. R. G. M.

ist die vollendetste Horde geworden



Verdoppelt
in Haltbarkeit
Unerreicht
in Sauberkeit

Mein System in der Rohrflächung beseitigt mit einem Schlage viele üble Mängel

Verlangen Sie Offerte!

Alleiniger Hersteller:

Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Gronau in Hann

Molkereibürsten

mit Deckel

in Wurzel, Piassava, Union
Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion

in einfacher und doppelter Raupen-
ausführung



In nur prima Qualität

liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

Oelsner Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Ged
Oels 1. Schl., Fernsprecher 298.

wicht, hat ein weißes Aussehen und wird Käse genannt, obwohl die Masse keinen Reifungsprozeß durchgemacht hat. Bei drei unter-
suchten Proben schwankte der Wassergehalt zwischen 50—56 %, der
Fettgehalt zwischen 27,14 und 29,37 %, der Proteingehalt zwischen
1,17 und 15,71 %, der Gehalt an Essigsäure zwischen 0,029 und
0,12 %.

Seit einer Reihe von Jahren wird in einigen Gegenden In-
donesien aus der von der Bereitung von Butter verbleibenden fett-
reichen Milch Säurekasein hergestellt, das in nicht zu knapper Menge
auf Umwegen nach Deutschland zu gehen scheint. Die Herstellung
dieses Kaseins geschieht in primitivster Weise. Das Trocknen findet
B. im Freien auf dem Boden an der Sonne statt, sodaß es nicht
fremden kann, wenn in dem Kasein Sandteile vorhanden sind, die
es Kasein in seiner Verwendungsfähigkeit beschränken. Auch der
Fettgehalt dieses Büffelmilchkaseins soll oft ein bedeutend höherer
sein als derjenige des Kuhmilchkaseins, das in Europa, Neuseeland
oder Argentinien gewonnen wird. Dies ist aber auch darauf zu-
zuführen, daß die verwendete Kuhmilch aufs schärfste entrahmt
worden ist. Eine in Kiel von Burr im Jahre 1914 untersuchte
Probe Büffelmilchkasein, aus Ostindien stammend, (Molk.-Zeitung
Hildesheim 1914, Nr. 86—90) enthielt:

Feuchtigkeit	8,93 %
Fett	3,96 "
Kasein ($N \times 6,37$)	77,60 "
Milchzucker	2,11 "
Gesamtasche	2,00 "
In Wasser unlösliche Asche	1,84 "
In Wasser lösliche Asche	0,16 "

Der Schmelzpunkt des ausgezogenen Fettes lag zwischen 34 und
36 Celsius.

Büffel-Buttermilch, Molke und Topfenwasser werden als
Nebenprodukte der Büffel-Butter, Käse und Topfenbereitung ge-
wonnen. Sie sind alle nahrhafter und wertvoller wie die aus der
Kuhmilch gewonnenen entsprechenden Erzeugnisse. Das Büffelmilch-
fett ist durch niedrigere, das Schafmilchfett durch hohe Refraktion ge-
kennzeichnet. Das Fett der von Baitner untersuchten Büffel-
milcherzeugnisse zeigt eine Refraktion von 39—42°, das aus älteren
Erzeugnissen und aus Käse gewonnene Büffelmilchfett besitzt ge-
wöhnlich eine höhere Refraktion.

Wie läßt sich eine größere Genauigkeit unserer praktischen Rahmfettbestimmungs-Methoden erzielen?

Von Dr. Kurt Schüller, Mitteilung aus dem Versuchs-Laboratorium
der Firma Paul Junke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4.

Dr. Bud, Buenos Aires, veröffentlichte in Nr. 120 dieser Zeitschrift
am 14. Oktober unter „Kritische Betrachtungen unserer Fettbestimmungs-
methoden“ einen Artikel, in dem er auf Grund praktischer Versuche zu
den Resultate gelangt, daß die Prüfer zur Bestimmung des Fettgehaltes
den Rahm zu hohe Werte anzeigen. Herr Dr. Bud hatte in dankenswerter
Weise schon vor der Veröffentlichung dieses Artikels der Firma Paul
Junke & Co. seine Versuchs-Ergebnisse mitgeteilt, sodaß ich in der Lage
war, mich sofort mit dieser Frage zu beschäftigen und zu versuchen, eine
Abklärung herbeizuführen.

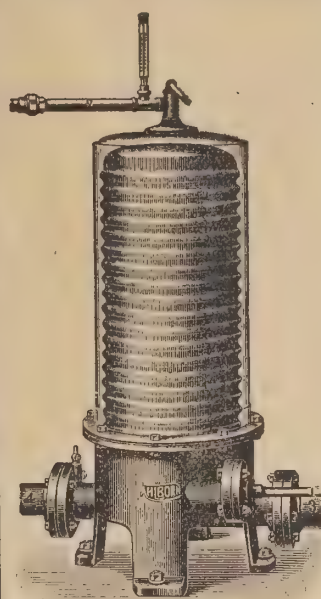
Die Rahmbutymeter, besonders die der Köhler-Junke'schen Meß-
methode sind seit ihrer Einführung nicht nur in Deutschland, sondern auch
in England, Holland und Dänemark sowie anderen europäischen Ländern
stetig und wiederholten Nachprüfungen durch bekannte Wissenschaft-
ler unterzogen worden und haben sämtlichen Kritiken weitestgehend Stand
gehalten. Als Standard-Methode für wissenschaftliche Fettuntersuchungen
den Rahm dient bekanntlich die Untersuchung nach Gottlieb-Köfe, und es
ist leicht gezeigt, daß die Übereinstimmung dieser Methode mit der Gerber-
methode durchaus befriedigend war und auch noch heute ist, soweit es sich
um europäische Verhältnisse handelt, d. h. also für die Untersuchung eines
Rahms von 10—35 Prozent Fettgehalt.

Dr. Bud schlägt nun vor, sich vollkommen von der Köhler-Junke'schen
Meß-Methode zu Gunsten der Wiege-Methode abzuwenden. — Unsere
Versuche haben gezeigt, daß hierzu kein zwingender Grund vorliegt, son-
dern daß die Vorliebe der Molkereifachleute Deutschlands und anderer
europäischer Länder für diese Methode durchaus ihre Berechtigung hat,
sodaß die Übereinstimmung dieser Methode mit Gottlieb-Köfe ausge-
zeichnet ist, sofern es sich um Instrumente einer Firma handelt, die jeden
Lieferanten vor Abgabe an die Praxis sorgfältig kontrolliert und somit Ge-
währ für unbedingte Zuverlässigkeit leistet.

Der Vorteil der schnelleren Arbeitsweise mittels der Meßmethode
gegenüber der Wiege-Methode darf nicht unterschätzt werden. Andererseits
ist es natürlich Aufgabe der Praxis, und vor allem der Stellen, die die
Verantwortung für die Genauigkeit der Instrumente tragen, diese Methode
nicht vor allem ihre rein technische Handhabung ständig so zu verbessern
daß sie vervollkommen, daß vor allem auch die Versuchsfehler, die in
den weitaus größten Fällen die Ursache bei Differenzen darstellen, auf
ein Minimum herabgesetzt werden.

Um eine größere Präzision der Butymeter zu ermöglichen und auch
das Ablesen auf $\frac{1}{10}$ Prozent zu erleichtern, hat es sich als zweckmäßig er-
proben, für die einzelnen Rahmsorten Butymeter mit verschiedenem
Skalenbereich zu verwenden, am besten solche von 0—25 Prozent und 0—10
Prozent in $\frac{1}{2}$ Grade geteilt und solche von 40—55 Prozent, die nach Art
der Junke'schen Butterprüfer durch Ausblasen einer Kugel eine Einteilung
in $\frac{1}{2}$ Prozente ebenfalls ermöglichen. — Eine weitere Erhöhung der Ge-
nauigkeit bei der Untersuchung läßt sich dadurch erzielen, daß man an
Stelle der Rahmpipette die Rahmpipette benutzt. Wengleich bei Rahm
von 25 bzw. 30 Prozent die Rahmpipette noch exakt arbeitet, so ist bei
höherem und überhaupt bei Rahm von über 30 Prozent ein Arbeiten mit
der Pipette nicht mehr zu empfehlen. Mit der Rahmpipette habe ich noch

KOHL- ERSPARNIS bis 20 Prozent und darüber!



Vollkommenste
Abdampf-Ausnutzung!

Sofort

nach Beginn
des Maschinenbetriebes

h e i s s e s
Kesselspeise- und
Spül-Wasser

und dessen beliebige
Temperatur-Regelung
durch

Ahlborns
Abdampf-
Wassererhitzer

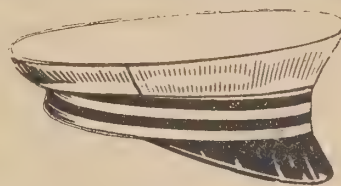
Eduard Ahlborn
Hildesheim

Danzig

München

Lübeck

Molkereimütze Reichert

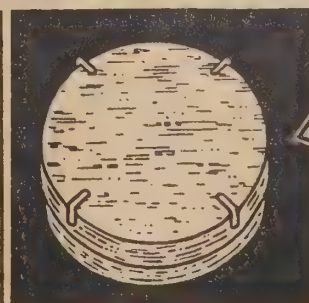


(gefehllich geschickt)

Stück, echt Lederhirsch, intl. 2 Bezüge	5,00 Ml.
Stück, echt Lederhirsch, intl. 3 Bezüge	6,20 Ml.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Ml.
Jacken, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Ml., zweireihig 8,00 Ml.	
Jacken, Körper, weiß, einreihig 7,50 Ml., zweireihig 8,50 Ml.	
Jacken, Körper weiß, beste Qual., einreihig 8,50 Ml., zweireihig 9,50 Ml.	
Jacken, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Ml., zweireihig 9,00 Ml.	
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Ml., zweireihig 10,00 Ml.	
Jacken, Satin, weiß, einreihig 8,50 Ml., zweireihig 9,50 Ml.	
Jacken, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Ml., zweireihig 10,00 Ml.	
Jacken, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Ml., zweireihig 9,50 Ml.	
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Ml., zweireihig 10,00 Ml.	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Ml., weiß Dowlas 2,25 Ml.	
Schürzen, weiß Dowlas Ia, 100 Ztm. lang	3,00 Ml.
do., weiß, rein Leinen	3,75 Ml.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	3,75 Ml.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	4,50 Ml.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang	
verstärktes Bruststück, ca. 800 Gramm schwer	5,50 Ml.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,00 Ml., Khaki (hellbraun) 11,00 Ml.	
Schuhmäntel, Ranfing (grau) 10,00 Ml., Körper (weiß) 12,00 Ml.	
Pantoffel 2,40 Ml., Holzsteiner Form	2,80 Ml.
Galoischen	5,00 Ml.

Frauenschußkleidung auf Wunsch Preisliste!

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Verufskleidung.



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

bis zu 50 Prozent vorzüglich untereinander übereinstimmende Werte erhalten.

Als unangenehme Begleiterscheinung beobachtet man häufig gerade bei Rahmuntersuchungen die sogenannte Pfropfenbildung, die sich bei der bisher üblichen Arbeitsvorschrift bei hochprozentigem Rahm überhaupt nicht vermeiden läßt und dadurch die Genauigkeit der Resultate beeinträchtigt. Sie kann jedoch vollkommen beseitigt werden, wenn anstelle der 10 cem Schwefelsäure vom spez. Gewicht 1.820 bis 1.825 15 cem Schwefelsäure vom ungef. spez. Gewicht 1,6 genommen werden. Natürlich muß in diesem Falle mit der Spritze gearbeitet werden und vor dem Zentrifugieren auf 70 Grad Cels. im Wasserbad erwärmt werden. Diese Arbeitsweise ist überall da zu empfehlen, wo es sich um Erreichung genauester Untersuchungs-Resultate handelt.

Nachdem sich so für mich die Genauigkeit der Köhler-Funkes'schen Methode ergeben hatte, mußte ich mir die Frage vorlegen, wie Dr. Pud zu dem Ergebnis kommen konnte, daß bei der Untersuchung des in Argentinien handelsüblichen Rahmes von 50—70 Prozent Differenzen entstehen konnten. Die Untersuchung derartigen Rahmes kann naturgemäß nur mit der Wiege-Methode geschehen und wurde bislang mit den Gerber'schen Produktenprüfern ausgeführt. Ich stellte nun mittels Zentrifuge derartig hochprozentigen Rahm her und mußte die Feststellung machen, daß tatsächlich bei diesem Rahm die Produktenprüfer zu hohe Werte anzeigten. An Hand vergleichender Gottlieb-Röse-Untersuchungen konnte ich die Befunde Dr. Pud's nur bestätigen. Es war bisher die stillschweigende Voraussetzung gemacht worden, daß die physikalischen Grundlagen für die Rahmfettprüfer, wie sie in Europa benutzt werden, auch über deren eigentlichen Wirkungsbereich hinaus ihre Gültigkeit behielten, und es lag kein praktischer Grund vor, diese Verhältnisse zu untersuchen. Es ist nun Dr. Pud's unbestrittenes Verdienst, auf diese besonders für Argentinien überaus wichtigen Fragen aufmerksam gemacht zu haben.

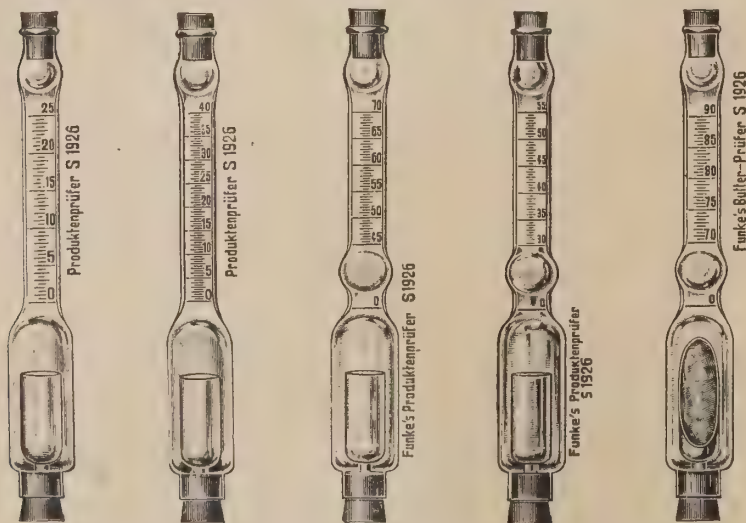
Dr. Pud sucht den Grund für die gefundenen Unstimmigkeiten einerseits darin, daß als physikalische Grundlage für die Butyrometer-Skala das spez. Gewicht des „Butterfettes“ mit 0,9 angenommen wird, was er mit 0,89 angenommen wissen will, wodurch die vorhandene Differenz z. T. kompensiert wird.

Es steht fest, daß der Amylalkohol an der Bildung des Butyrometerfettes beteiligt ist. Ob er in Form von Estern, wie Siegfried es nachwies, oder lediglich gelöst ins Fett übergeht, soll hier nicht weiter untersucht werden. Ich behalte mir die Beantwortung dieser mehr wissenschaftlichen Frage für später vor. Sobald aber das Butyrometerfett nicht mehr als reines Butterfett anzuspochen ist, wird natürlich auch eine Berechnung der Skala auf Grund eines spez. Gewichtes unmöglich.

Eine Festlegung der Butyrometer-Skala kann infolgedessen nur an Hand einer Standard-Methode, wie der nach Gottlieb-Röse, geschehen, wobei man freilich zweckmäßig von dem auf Grund des spez. Gewichtes des reinen Fettes berechneten Volumens ausgehend die gesetzmäßige Abweichung von dieser Berechnung feststellt. Meine in dieser Richtung angestellten Versuche ergaben nun, daß Unterschiede bei Milch und Rahm bis ca 30 Prozent nicht in Erscheinung treten bzw. innerhalb der Versuchsfehler bleiben, dagegen bei konzentriertem Rahm und Butter in einer Weise zu Tage treten, die die Befunde von Dr. Pud, dessen Untersuchungen sich mit 60 prozentigem Rahm beschäftigen, vollauf bestätigen. — Diese Abweichungen stehen fraglos in einem funktionellen Zusammenhang mit der Konzentration des Milchfettes. So ist es möglich, daß die Skaleneinteilung der alten Produktenprüfer, die etwa bis 30 Prozent noch unbedingt genau ist, bei 60 Prozent und mehr keine Gültigkeit mehr hat. Es muß daher bei der Justierung der Butyrometer diesen Verhältnissen durch entsprechend geänderte und infolgedessen ungleichmäßig verlaufende Skala Rechnung getragen werden.

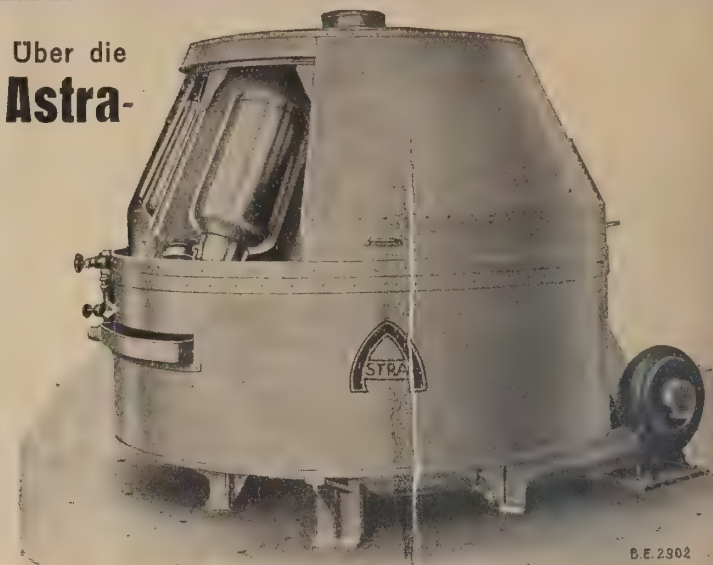
An der Benutzung eines Prüfers mit einem 60 prozentigen oder gar 100 prozentigen Maßbereich festzuhalten, halte ich jedoch auch bei einer neujustierten Skala für unpraktisch, da hier nur eine Einteilung in ganze Prozente stattfinden kann.

Die Anregung Dr. Pud's, die Butterprüfer — und daselbe trifft auch für die Köhler-Funkes'schen Wiege-Butyrometer zu — besser beiderseitig offen unter Benutzung eines Becherglases zum Auswiegen des Rahmes bzw. der Butter herzustellen, ist durchaus zu begrüßen, da hierdurch ein wesentlich bequemeres, schnelleres und exakteres Arbeiten ermöglicht wird. Paul Funk & Co. bringt daher folgende Ausführungen der Rahmfettprüfer (Wiege-Methode) in Vorschlag:



- Nr. 1. Produktenprüfer nach Dr. Gerber, mit Becher, bis 25 Prozent, halbprozentig.
- Nr. 2. Produktenprüfer nach Dr. Gerber, mit Becher, bis 40 Prozent, halbprozentig.
- Nr. 3. Rahm-Wiege-Butyrometer nach Dr. Pud-Funkes, mit Kugel und Becher, bis 55 Prozent — 0—30 Prozent Kugelinhalt, 30—55 Prozent halbprozentig.
- Nr. 4. Rahm-Wiege-Butyrometer nach Dr. Pud-Funkes, mit Kugel und Becher, bis 70 Prozent — 0—45 Prozent Kugelinhalt, 45—70 Prozent halbprozentig.

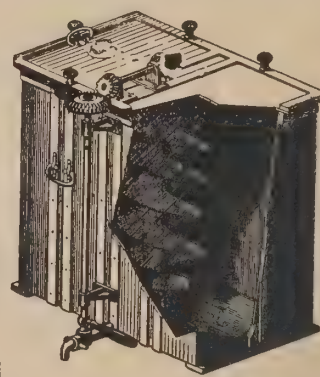
Über die Astra-



Milchkannen - Waschmaschine

schreibt ein großer Molkereibetrieb:
„Ich spare täglich 20 Waschfrauen
seitdem ich diese Waschmaschine benutze“.

BERGEDORFER EISENWERK A.-G.



Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Max Westphal, Eutin b. Lübeck

Gegründet 1867 — Fernsprecher 16

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

verschiebbare

Milchverkaufswagen

mit und ohne Eiskühlung.

Spezialität: Westphal's pat. gesch. Milchbassin
verbürgt Milchverkauf mit gleichem
Fettgehalt bis zum letzten Tropfen

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in
Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große) . . .	Mk. 8.50
rumänische (große) . . .	„ 8.50
Mitteleier	„ 7.—
italienische (sehr große) . . .	„ 10.—
bulgarische	„ 9.50
deutsche Landeier . . .	„ 10.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn.
Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24531



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen
in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.

Nr. 5. Butterprüfer nach Junke, mit Kugel und Becher, bis 90 Prozent, 0—70 Prozent Kugelinhalt, 70—90 Proz. halbprozentig.

Sämtliche Butyrometer haben eine flache Skala, deren Vorzüge gegenüber einer runden Skala wohl allgemein anerkannt sein dürften. Da die Skala nun nicht mehr gleichmäßig verläuft, ist ein Einstellen der Fett säule auf den 0-Punkt erforderlich. Durch die Spezialisierung der Fettprüfer ist eine durchweg halbprozentige Skaleneinteilung ermöglicht. Die Benutzung eines „Reading Dils“ kommt nicht in Frage, da einerseits der Meniskus der Fett säule bei der Justierung der Skalen in jedem Falle in Rechnung gestellt ist, andererseits in einer flachen Skala genauestes Ablesen nicht die geringsten Schwierigkeiten ergeben kann.

Wie ich schon bei der Meß-Methode sagte, ist es hier umso empfehlenswerter, die Verdünnung der Schwefelsäure nicht im Butyrometer vorzunehmen, sondern von vornherein demgemäß verdünnte Säure zuzugeben. Bei Benutzung der neuen Butterprüfer mit Becher hat es sich als praktisch gezeigt, Becherrchen nach Art der Käsebecher zu benutzen, wodurch man das lästige Schmelzen der Butter vermeidet.

Die so abgeänderte Wiege-Methode hat gegenüber der Meß-Methode den Vorteil, daß ihre Anwendbarkeit unbeschränkt ist. Sowohl bei der Untersuchung dünnen wie hochprozentigen Rahmes und der Butter bietet die gleiche Sicherheit und ist wohl wert, auch in Deutschland größere Beachtung zu finden.

Jedenfalls gebührt Dr. Rud. Dank, eine Nachprüfung und Vervollständigung dieser Methode angeregt und mitbelfend bewirkt zu haben. Öffentlich trägt sie dazu bei, die altbewährte „Säure-Amgl-Methode“, denn auch in etwas modifizierter Form, auch außerhalb Europas den Weg zu verschaffen, der ihr als praktischste und beste Schnell-Methode gebührt.

Rundschau

Aufruf zur Beteiligung an der Dauerwarenprüfung der D. L. G. Im November d. Js. sind die Anmeldungen zur Prüfung von Dauerwaren der D. L. G. fällig. Diese Prüfung erfolgt bekanntlich in der Weise, daß die eingesandten Erzeugnisse, nämlich allerlei Nahrungsmittel, wie Molkerei-, Fisch- und Fleischwaren, Gemüse, Pilze und Kartoffeln, Obstzeugnisse, Trauben-, Obst- und Beerenweine, Teig- und Backwaren und sonstige Dauerwaren (Eier und Eierdauern, Suppenwürfel, Senfe usw.), auf einem Überseedampfer auf die Reise um Afrika herum (also einmal über den Äquator und durch das Rote Meer) geschickt werden, um ihre Haltbarkeit auf die Probe zu stellen, und daß am Schlusse dieser Reise einzelne Gruppen von je drei oder mehr Sachverständigen auf Befähigung, Geschmack und sonstige Eigenschaften, wie auch auf Veränderungen und Fehler, die durch die Reise hervorgerufen wurden, untersucht werden.

Unter die Molkereiprodukte fallen Milch im Naturzustande und eingedickt, Rahm, Magermilch, auch eingedickt, Vollmilch- und Magermilchpulver und Milchfäulen, ebenso Molken- und Molkenmilchpulver, Butter, Butterfäulen und Käse.

Die Prüfungen sind immer sehr gut besucht, auch von Molkereien und von verschiedenartigen Betrieben für die Erzeugung von Molkereiprodukten, so von Milchsterilisierungsanstalten und von Molkereien für die Herstellung von Dauermilch für den Schiffsbedarf, von Fabriken für eingedickte Milch und für Milchpulver, von Meiereien und Handlungen mit Butter und Käse. Sie sind auch nicht nur von Einzelbetrieben, sondern, teilweise wenigstens, auch von Landwirtschaftskammern bzw. Molkereiverbänden besucht worden, insbesondere sind von legeren Sammelausstellungen von Dauerbutter veranstaltet worden.

An solchen Veranstaltungen haben naturgemäß solche Meiereien und Fabriken ein besonderes Interesse, welche mit einem Abzug nach Übersee gehen und die Gelegenheit gerne wahrnehmen, ihr Erzeugnis einer solchen schweren Belastungsprobe, wie sie eine Reise mit doppelter Passage über den Äquator und öfterem Temperaturwechsel darstellt, zu unterwerfen. Deshalb finden sich regelmäßig Proben von sterilisierter Naturmilch, von Kondensmilch mit und ohne Zucker, von Milchpulver usw. vor. Auch für die Haltbarkeitsprüfung von Käse zeigt sich viel Interesse, obwohl die Ergebnisse nicht immer ermutigend sind. Dieses Interesse — und zwar nicht für die Haltbarkeitsprüfung von Käse, sondern auch für die solche von Butter — müßte indessen ein noch viel größeres sein, als sich namentlich in den letzten Jahren besonders mit Bezug auf Butter gezeigt hat. Wenn wir in Deutschland auch keine Ausichten auf einen besonders wertvollen Export von Butter und Käse haben, vielmehr darauf bedacht sein müssen, daß wir die Einfuhr von Molkereiprodukten überhaupt einschränken und unseren Markt für unsere Inlandserzeugnisse behalten, so muß uns gerade auch für unseren eigenen Markt wie auch für den Bedarf unserer Handels- und, wenn auch kleinen Kriegsflotte, an der Erzeugung neuer haltbarer, auch ungünstigen Transport- und Aufbewahrungsverhältnissen gewachsenen Ware gelegen sein. Ja, auch für den üblichen Handel bedürfen wir einer größeren Widerstandsfähigkeit von Butter und Käse den Temperaturschwankungen gegenüber, als diese sie zumeist zeigen. Die Gelegenheit, seine Erzeugnisse einer, praktischen Verhältnissen angelegten Haltbarkeitsprobe zu unterwerfen, bieten aber am besten die Dauerwarenprüfungen der D. L. G.

Prof. Dr. Weigmann.

Ausstellung für Molkereipackungen 1927. Der Arbeitsausschuß der in Berlin im August 1927 stattfindenden Verbandstag des Bundes Deutscher Molkereifachleute hielt kürzlich seine erste große Arbeitssitzung ab, zu der auch der Vorstand des Verbandes erschienen war. Unter anderem wurde der Gedanke an eine internationale Ausstellung des Verpackungswesens für Milch und Milchzeugnisse gut geheißen. Es wurde beschlossen, für diese Ausstellung einen Wettbewerb zu veranstalten, und nachfolgende Punkte aufzulegen:

Milch.

1. Für die beste Transportkanne für Milch.
2. Für die beste Milchflasche.
 - a) Flasche, b) Verschluß, c) Flasche und Verschluß kombiniert.
3. Für das beste Trinkgefäß für Milch.

Butter.

1. Für die beste Verpackung, sei es Faß, Kübel, Kiste und dergleichen für den Großhandel.
2. Für die beste Verpackung für den Kleinhandel.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT. Amtl. geeicht.

ANDR. HOLLENDER · BERLIN · N 4

Kesselfabrik Kaiserslautern
Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern, liefert

stehende Quersiederkessel vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm.

Bester Kessel für Molkereien.

Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen, genietete und geschweißte Apparate.

Anfragen an

Verkaufsbüro Darmstadt, Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229
Telegramm - Adresse: K e k a Darmstadt.

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und Sie können keinen Blauschimmelpilz mehr herstellen, so wenden Sie sich an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Auskunft gegen geringes Honorar.

Rurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmelpilzen
Halle S., Berlinerstraße 7.

Oskar Kary & Co. G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen, Langenstr. 118

Enteisungs-Anlagen

vergrößern die Rentabilität einer Molkerei durch Verbesserung des Geschmacks und Erzielung größerer Haltbarkeit der Butter

Käse.

1. Für die beste Verpackung, sei es Faß, Kübel, Kiste und dergleichen für den Großhandel.
 2. Für die beste Verpackung für den Zwischen- und Kleinhandel.
 3. Für die besten Umhüllungen, Etiketten und andere Aufmachungen aus Papier oder dergleichen.
- Für die Gruppe Milch unter Nr. 1, 2a, 2b, 2c und 3.
Für die Gruppe Butter unter Nr. 1 und 2.
Für die Gruppe Käse unter Nr. 1, 2 und 3, stehen den Preisrichtern folgende Preise zur Verfügung:
1. Preis: Geldpreis 300,— Rmk. und eine Ehrengabe.
 2. Preis: Geldpreis 200,— Rmk.
 3. Preis: 1 Diplom.

Auskunft erteilt die Geschäftsstelle des Verbandstages Deutscher Molkereifachleute, Berlin N. 4, Chausseestraße 8.

Desinfektionseinrichtungen in Sammelmolkereien erforderlich. P. ist in Delde technischer Leiter einer größeren Molkerei; es werden dort über 20 000 Liter Milch täglich verarbeitet. In Delde und Umgegend ist im Laufe der Jahre öfters die Maul- und Klauenseuche ausgebrochen. Der Ausbruch der Seuche wurde den Molkereibesitzern formularmäßig mitgeteilt. Das betreffende Formular enthält die Anordnung, daß die zur Anlieferung der Milch und zur Ablieferung der Milchrückstände benutzten Gefäße aus der Molkerei nicht entfernt werden dürfen, bevor sie nicht desinfiziert seien. Im Jahre 1926 war erneut die Seuche ausgebrochen, die Behörden waren von den landwirtschaftlichen Organisationen, welche die Seuche endgültig bekämpft wissen wollten, ersucht worden, die Vorschriften mit aller Schärfe durchzuführen. Als zu Anfang April 1926 wieder ein Fall von Seuche in Delde festgestellt worden war, wurden die Molkereibesitzer formularmäßig davon verständigt. P. erhielt davon am 8. April 1926 Mitteilung. Da P. keine Vorrichtungen für die Desinfektion besaß, konnte er die Desinfektion nicht durchführen. Noch am 8. April 1926 will er den Klempner beauftragt haben, mit möglichster Beschleunigung die für die Desinfektion erforderlichen Behälter einzubauen. Am 9. April 1926 stellte der Oberlandjäger R. fest, daß die Gefäße in der betreffenden Molkerei nicht desinfiziert worden waren; dies wurde auch am 10. April 1926 von einem anderen Oberlandjäger festgestellt. Später soll die Desinfektion durchgeführt worden sein, nachdem R. die Anlage fertiggestellt hatte. Obgleich der Oberrevisor und Molkereifachverständige R. erklärt hatte, P. sei schuldlos, keine Molkerei im Verande habe eine solche Vorrichtung, wurde P. vom Amtsgericht zu einer Geldstrafe von 100 M verurteilt und betont, der Angeklagte hätte schon seit längerer Zeit eine solche Desinfektionseinrichtung beschaffen müssen, die in jeder Molkerei vorhanden sein sollte, zumal sie nur 30—50 M Kosten verursache. Das Gutachten des Revisors R. sei nicht maßgebend, R. stehe im Dienste des Verbandes, es frage sich, ob R. nicht selbst ein Verschulden treffe, indem er bei seinen Revisionen das Fehlen des Desinfektionsgeräts nicht rügte. Für das Fehlen der Desinfektionseinrichtung sei der Angeklagte und nicht der Vorstand der Molkerei verantwortlich. P. hätte dafür sorgen müssen, daß alle erforderlichen technischen Vorrichtungen vorhanden seien und funktionierten. Diese Entscheidung foßt P. durch Revision beim Kammergericht an, welches aber die Revision des Angeklagten als unbegründet zurückwies und u. a. ausführte, wenn auch die Begründung der Vorentscheidung nicht in vollem Umfange gebilligt werden könne, so sei die Verurteilung des Angeklagten gleichwohl nicht zu beanstanden. Die Verurteilung ergebe sich aus §§ 17 (5), 76 (1) des Viehseuchengesetzes vom 26. Juni 1909 und § 27 der Ausführungsanweisung zum Viehseuchengesetz vom 1. Mai 1912; hiernach könne zum Schutze gegen die ständige Gefährdung der Viehbestände durch Viehseuchen die Regelung der Einrichtung und des Betriebes von Molkereien angeordnet werden. Sammelmolkereien müssen mit Einrichtungen versehen sein, mit denen Milch sicher und nachweislich auf 90 Prozent erhitzt werden könne; die Gefäße, in denen die Milch zur Sammelmolkerei gebracht und aus ihr abgegeben werde, müssen so beschaffen sein, daß sie leicht gereinigt und desinfiziert werden können, auch müssen in den Sammelmolkereien für leichte und gründliche Desinfektion der Gefäße geeignete Einrichtungen vorhanden sein. Die nicht rechtzeitige Beschaffung der Desinfektionsvorrichtung sei als ein Dauerdelikt anzusehen.

Hebung des Milchgenusses in Bochum. Von der Stadtverwaltung Bochum sind in letzter Zeit verschiedene Maßnahmen getroffen worden. In den Schulen wird an arme und schwächliche Kinder morgens unentgeltlich Milch ausgeteilt. Aber auch für Entgelt können die Kinder bei dem Hausmeister Milch bekommen. Hiervon wird immer mehr Gebrauch gemacht. Um die Kinder von der Bedeutung des Milchgenusses für die Gesundheit zu überzeugen, werden sie über den Nährwert der Milch, und die Mädchen besonders über die vielfache Verwendung der Milch und über die Zubereitung von Milchspeisen unterrichtet. Die Lehrpläne sind dementsprechend ergänzt worden. Um die Bedeutung einer einwandfreien Milch kennen zu lernen, sollen die Kinder im Bilde den städtischen Milchhof kennen lernen. In den nächsten Wochen wird er ihnen in den Schulkinos gezeigt und näher erklärt werden. Die Verwaltung des Milchhofes hat sich auch bereit erklärt, allen Lehrern und Lehrerinnen, die sich für diese Anlage interessieren, eine Besichtigung des Milchhofes zu ermöglichen. Diese Maßnahmen zur Hebung des Milchgenusses sind wohl begründet, denn er hat während des Krieges bedeutende Abnahme erfahren und jetzt noch lange nicht die alte Höhe erreicht. Im Jahre 1910 betrug der Milchablaß in Bochum 10 700 000 Liter, im Jahre 1925 aber nur 9 700 000 Liter, trotzdem die Stadt damals nur rund 70 000 Einwohner, im Jahre 1925 aber 157 000 Bewohner hatte. Am geringsten war der Absatz an Milch in Bochum im Jahre 1919, er betrug nur 3 900 000 Liter. Als.

Zum Milchhofprojekt in Leipzig. Über die Milchversorgung Leipzigs sprach in der Ausschussung Kreisdirektor der Landwirtschaftskammer Leipzig, Geheimer Hofrat Prof. Dr. Falke. Der Redner führte aus, daß die Bestrebungen des Reichsmilch Ausschusses nur dann Erfolg haben könnten, wenn die Landwirtschaft hier mitarbeite. Zu diesem Zweck sei ein Zusammenschluß möglichst aller Milchproduzenten auf genossenschaftlichem Wege notwendig. Außerdem sei eine genaue Kontrolle bei der Milchgewinnung erforderlich, um die verschiedenen Qualitäten an Milch festzustellen. Der Redner forderte drei Typen von Milch, nämlich: die gewöhnliche Marktmilch, Trinkmilch in Flaschen und Vorzugsmilch nach den Vorschriften der Stadt Leipzig. Die Kontrolle müsse in der Weise aus-

Der automatische Kannenwascher „Rapid“

die ideale Maschine zur
**Reinigung, Sterilisierung und
Trocknung der Milchkannen.**



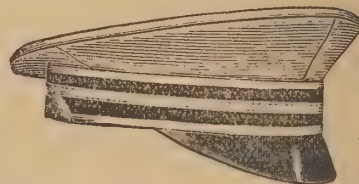
Verlangen Sie unsere Spezialprospekte über Flaschen-
reinigungs- u. Füllmaschinen, Transportanlagen u. a. m.

ENZINGER-UNION-WERKE

AKTIEN-GESELLSCHAFT

MANNHEIM

WORMS, BERLIN, WALLAU



Molkerei-Mütze

mit echt Leder- oder Celluloidschirm
mit 2 Rezipen 4,80. mit 3 Rezipen 5,80.

Faden, weiß, aus bestem Röper, einreihig 6,70 zweireihig 7,70
Faden, gestreift, prima Kadett einreihig 6,70, zweireihig 7,70
Faden, 1a Satin, feingestreift, einreihig 7,70, zweireihig 8,70
Segeltuchschürzen, weiß, bes. schw. m. verstärkt. Brust u. Ceden 5,80
Buttereschürzen, halbt. Qual. 2,20, Arbeitsschürzen, blau Hauslein. 2,20

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86

* „Hausers“-Fabrikat
* die beliebt es e Marke jed-s fortschrittlichen Fachmannes.
* „Hausers“-Labpulver
* genießt allerorts uneingeschränktes Vertrauen.
* „Hausers“-Labextrakt
* bevorzugt von größten Comestibelfabriken.
* „Hausers“-echt. veget. Käsefarbe
* Extra Qualität für Tilsiter- und Har-käseereien.
* „Hausers“-echt. veget. Butterfarbe
* in reinster Qualität und höchster Fabrikat.
* Gratismuster auf Wunsch.
* Josef Hausers Nachfolger, Älteste u größte Labfabrik
* Ottmarshausen-Augsburg, Gegr. 1872.



Milchflaschen-VerschließBer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg, 1924
— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappschelben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlussmaschinen

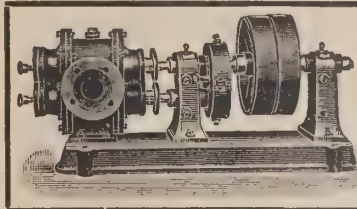
führt werden, daß in jeder Genossenschaft eine Kommission gebildet werde, die jeden Fall nach einem System punktiert, wie dies in Amerika, Schweden und Dänemark schon lange üblich ist. Die hohe Spanne zwischen dem Einkaufs- und Verkaufspreis müsse erheblich geringer werden. Alles durchzuführen zu können, seien langfristige Lieferungsverträge der Art mit den Genossenschaften unter Hinzuziehung der Milchhändler und Einrichtung eines Milchhofes in Leipzig erforderlich. Der Redner wies darauf hin, daß man mit diesem System in den Großstädten des Reichslandes und Ruhrgebietes gute Erfahrungen gemacht habe. Da die Stadt ein großes Interesse an der Versorgung mit guter Milch habe, müsse den Landwirten die Kosten für den großen Aufwand, der damit verbunden sei, gewährleistet sein. Der Erfolg werde nicht ausbleiben und der Milchkonsum bedeutend steigen. In der Aussprache nahm Gutsbesitzer H. Peres hierzu Stellung und führte aus, daß die Landwirtschaft zwar im allgemeinen der Angelegenheit sympathisch gegenüber stehe, zur Durchführung jedoch jetzt nicht die nötigen Mittel zur Verfügung habe. Es seien bereits Verhandlungen mit der Stadt gepflogen worden, da man bereits die Notwendigkeit, hier etwas zu tun, anerkenne. In Anbetracht der vorhandenen Schwierigkeiten sei die Stadt evtl. geneigt, die Gelegenheit selbst in die Hand zu nehmen.

Tagung der ober-schlesischen Molkereibesitzer und Milchhändler. Auf Veranlassung des Reichsverbandes deutscher Molkereibesitzer und -Pächter, Landesverband Oberschlesien, fand unter Vorsitz des Molkereibesitzers Kiepel (Leipzig) in Gleiwitz eine stark besuchte Versammlung der Molkereibesitzer und Milchhändler der Provinz Oberschlesien statt, in der zu den verschiedenen das Molkerei- und Milchhändlergewerbe berührenden Tagesordnungen Stellung genommen wurde. Nach einem Vortrag des Geschäftsführers des Provinzial-Milchsausschusses, Referenten Müller vom Oberpräsidentium, in dem er auf die Möglichkeit und Notwendigkeit der Hebung des Milchverbrauchs in Oberschlesien, vor allem aus Gründen der Volksernährung und Volksgesundheit hinwies, wurde die Unterstützung dieser Bestrebungen mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln einmütig beschlossen und die anteilige Aufbringung der notwendigen Geldmittel im einzelnen vereinbart. In den weiteren Verhandlungen wurde zu dem beabsichtigten Erlaß einer neuen einheitlichen Polizeiverordnung für den Handel mit Milch für die gesamte Provinz Oberschlesien Stellung genommen und Anregung für die Behandlung einzelner besonders wichtiger Fragen gegeben. Ferner wurde die Notwendigkeit einer schärferen Durchführung des Konfessionszwanges für Milch betont und die Aufstellung bestimmter Grundsätze für diesen Zweck durch den Provinzialmilchsausschuss empfohlen, um eine Ausschaltung der nicht fachverständigen unzuverlässigen Elemente im Handel zu erreichen. In Verbindung damit wurde der Einführung von Lehrgängen für Milchhändler und -Verkäufer zugestimmt, mit der Maßgabe, daß von der Absolvierung eines derartigen Kurses die Zulassung zum Milchhandel abhängig gemacht werden soll. Vorbereitungen für die Kurse sollen von dem Provinzial-Milchsausschuss im Einvernehmen mit dem landwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer getroffen werden. Dann wurden noch Organisationsangelegenheiten besprochen zu dem Zweck, nach Möglichkeit einen landwirtschaftlichen Landesverband für die Provinz Oberschlesien ins Leben zu rufen, eine weitere Verbesserung der Milchversorgung Oberschlesiens zu erreichen.

Die Lage auf dem Weltbuttermarkt ist von zunehmender Unsicherheit geprägt. Die Hoffnungen Dänemarks auf eine Besserung der Preise haben sich nicht erfüllt, der dänische Buttermarkt erlebte im Gegenteil einen völligen Zusammenbruch. Die Kopenhagener Notierung mußte am 11. November um 18 Kronen ermäßigt werden und gleichzeitig ging der Preis für dänische Butter in London um etwa 10 Sh. herab. Das am 15. November in Kraft getretene dänische Gesetz, wonach sämtliche exportierte dänische Butter datumgestempelt sein muß, hat den ohnehin schon schwachen Markt nur noch weiter ungünstig beeinflusst. Zahlreiche englische Firmen geben ihrer großen Unruhe über das neue Datumgesetz Ausdruck und meinen, daß der Handel mit dänischer Butter, der in England bisher schwierig und wenig lukrativ war, in Zukunft sich noch ungünstiger gestalten wird. Die englischen Importeure geben nur Order für Mengen dänischer Butter, die sofort bei Eintreffen einen sicheren Markt finden. Es konnten daher in England für dänische Butter nur kleine Preise zu stark weichen Preisen erreicht werden. Die Zukunftsaussichten für die dänische Butter auf dem englischen Markt sind alles andere als optimistisch. Es kommt hinzu, daß die Zufuhren aus Australien und Neuseeland aus der neuen Saison bereits eintreffen und den Markt weiter belasten. Die in den Kühlhäusern aufgelagerten Mengen sind noch immer sehr erheblich und es wird darauf hingewiesen, daß die Unkosten bei dieser Vorratshaltung sich auf 3 Sh. p. cwt. monatlich stellen. Für die neue Saisonproduktion hat New Zealand Dairy Produce Board die Preise auf 5 Sh. für 1. Qualität und 148 Sh. für 2. Qualität festgesetzt, ohne daß die Preise sich jedoch in England haben durchsetzen können. Der Export von französischer Butter nach England ist verboten. Für schottische Butter ist der Markt recht schwach. Kanadische Butter erreicht bei schwachem Kurs für beste Qualität etwa 140 Sh. Es hat den Anschein, als ob in der Augenblicklichen Flaute wieder sehr viel Butter zurückgehalten wird. So wird von Kolonialbutter nicht mehr angeboten, als der Markt aufnimmt. Im allgemeinen sind die Aussichten unsicher, aber es besteht wenig Wahrscheinlichkeit für eine baldige und starke Preissteigerung.

Ausland.

Zur dänischen Butterausfuhr. Die Einführung des Datumstempels für dänische Butter wurde im Frühjahr 1923 angeregt. Seitdem ist diese Frage in den zuständigen Kreisen, besonders in einem Ausschuss des Dänischen Landwirtschaftsrates, eingehend erörtert worden und im Frühjahr 1924 nahm der dänische Reichstag das Gesetz vom 10. April an, wonach der Minister für Landwirtschaft ermächtigt ist, den Datumstempel anzusetzen, wenn es von der Vereinigung der dänischen Meiereien nach Rücksprache mit dem Verein dänischer Molkereisten beantragt wird. Diese Beantragung hat stattgefunden und der Minister hat die oben genannte Verordnung erlassen, nach welcher alle dänischen Butterfässer, die zum Export gelangen, vom 15. November d. Js. ab mit dem Datumstempel (Züllungs-) Datum versehen werden. Der Zweck dabei ist, zu vermeiden, daß alte Butter als frische verkauft wird und eine mehr effektive Qualitätskontrolle zu ermöglichen.

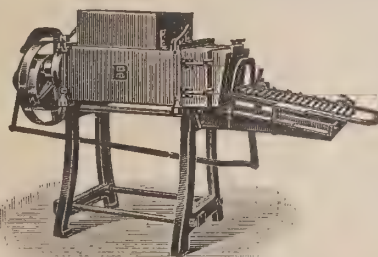
Pumpen

für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hofmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) ge r 1874

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



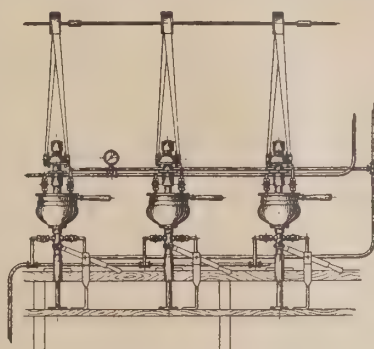
„BENHIL“-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtylen für kleine Butterhaudungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12 1/2 Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach allen Herren Ländern geliefert! — Außerdem Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Bandroll- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Bau u. Inbetriebsetzung



kompletter Anlagen zur Fabrikation von Block- u. Schachtelkäse ohne Rinde.

Modernste, bewährteste Kochmaschinen, Spezial-Abfüllmaschinen, Stanniolform Maschinen zum Bilden der Hüllen für 6/6 und ungeteilte Käse (Einblattsystem), Aluminiumformen, sowie sämtl. Einzelgeräte.

la Referenzen.

Konkurrenzlose Preise.

Ausführliche Kostenanschläge, Kataloge, fachmännische Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.

Carl Merkh, Apparat- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. D.
Spezialfabrik für Käse-einrichtungen.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
finden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Man hat eingesehen, daß die Qualitätskontrolle einer Ware wie Butter niemals ausreichend sein kann, wenn sie nicht durch Angabe des Alters supplied wird. Das bisherige dänische Kontrollsystem ermöglichte die Feststellung der Herstellungsmolkerei, aber ohne Produktionsdatum ließ sich nicht entscheiden, ob etwaige Qualitätsfehler von der Molkerei oder von der Lagerung stammten.

Es ist mit dieser Maßnahme nicht die Absicht, die Lagerung der Butter und die damit verbundene Spekulation zu beseitigen, man will bloß, daß die so aufgehobene und ältere Ware als das gehandelt wird, was sie im Grunde ist.

Die dänische Butter kann normalerweise 7—11 Tage nach der Herstellung bei den deutschen Detailhändlern eintreffen und in den meisten Fällen verläßt sie ohne nennenswerte Einbuße noch einige Wochen Aufbewahrung unter guten Verhältnissen.

Gleichzeitig ist verordnet worden, daß das Nettogewicht auf der Emballage angegeben wird und daß keine Butter entfernt oder zugelegt werden darf, nachdem der Kontrollzettel in der Molkerei auf die Butter gelegt ist.

Die Bekanntmachung des dänischen Landwirtschaftsministeriums vom 29. Oktober d. Js. hat folgenden Wortlaut:

„Gemäß § 1 des Gesetzes Nr. 109 vom 10. April 1926, betreffend den Handel mit Butter und fremden Landwirtschaftsprodukten usw. (Zusatz zum Gesetz Nr. 129 vom 12. April 1911), werden hierdurch folgende Bestimmungen festgesetzt.

§ 1.

Butter mit „Lurmarke“ darf aus Dänemark nur in Collis mit einem Nettogewicht von 112 englischen Pfund (50,8 Kg.), 84 englischen Pfund (38,1 Kg.) 56 englischen Pfund (25,4 Kg.) und 28 englischen Pfund (12,7 Kg.) ausgeführt werden und muß mit Angabe des Datums der Zubereitung der Butter versehen sein, vergl. § 3. Sowohl Packungen, die Stücke von 5 Kg. und darunter enthalten, als auch die in § 2 erwähnte Butter sind jedoch von diesen Bestimmungen ausgenommen.

Das Nettogewicht muß auf den lurgezeichneten Dauben und auf den Kistenendstücken angegeben werden. Diese werden bei Requisition durch die Buttermarkenaufsicht des Staates mit aufgestempeltem Nettogewicht ausgeliefert. Die Angabe des Nettogewichtes macht einen Teil der „Lurmarke“ aus und darf nicht entfernt werden.

Unter Nettogewicht wird das Gewicht der Butter ohne Pergament oder loses Salz verstanden. Über das Nettogewicht hinaus muß bei der Packung ein passendes Gutgewicht vorhanden sein.

§ 2.

Wenn zur Untersuchung und Beurteilung Kontroll- und Qualitätsproben von den in § 1 erwähnten Collis entnommen werden, muß ein Zettel oben auf die Butter gelegt werden, auf welchem derjenige, der die Proben entnimmt, das entnommene Gewicht angeben muß. Die Zettel werden gegen Bezahlung durch die Buttermarkenaufsicht des Staates ausgeliefert, und nur diese Zettel dürfen benutzt werden. Das auf der lurgezeichneten Emballage gestempelte Nettogewicht muß gleichzeitig überstempelt werden.

Falls von der Kontrolle oder von dem betreffenden Exporteur konstatiert wird, daß das Nettogewicht mit Zugabe eines passenden Gutgewichts, vergl. § 1, 3. Absatz, nicht vorhanden ist, muß die Angabe des Nettogewichts überstempelt werden.

Falls von der Kontrolle oder von dem betreffenden Exporteur konstatiert wird, daß das Nettogewicht mit Zugabe eines passenden Gutgewichts, vergl. § 1, 3. Absatz, nicht vorhanden ist, muß die Angabe des Nettogewichts überstempelt werden.

Zu der hier erwähnten Überstempelung dürfen nur Stempel und Farben benutzt werden, die vom Landwirtschaftsministerium gutgeheißen und durch den Gemeinschaftseinkauf der dänischen Meiereien geliefert sind.

§ 3.

Alle lurgezeichnete Butter, die mit Angabe des Nettogewichts versehen ist, vergl. § 1, soll auf der Zubereitungsstelle mit einer Marke, die Datum, Monat und Jahr der Zubereitung der Butter angibt, versehen werden. Diese Marke soll auf den lurgezeichneten Dauben (oben an der Daube) und Kistenendstücken angebracht werden. Außer auf den lurgezeichneten Dauben soll die Marke auf den Kontrollzetteln in einem dafür bestimmten Feld angebracht werden. Die Marke soll scharf und deutlich erkennbar sein und darf nicht entfernt oder mafuliert werden.

Zu der hier erwähnten Markierung dürfen nur Stempel und Farben benutzt werden, die vom Landwirtschaftsministerium gutgeheißen und durch den Gemeinschaftseinkauf der dänischen Meiereien geliefert sind.

§ 4.

Es ist verboten, aus Dänemark Butter in Collis auszuführen, aus welchen, abgesehen von entfernten Kontroll- und Qualitätsproben, vergl. § 2, Butter entfernt ist, oder zu welchen Butter zugelegt ist, nachdem die Butter mit den Kontrollzetteln versehen worden ist.

§ 5.

Butter, die in Collis mit aufgestempeltem Nettogewicht gepackt ist, wird als zur Ausfuhr bestimmt betrachtet und ist den in § 1 verordneten Bestimmungen unterworfen.

Lurgezeichnete Emballageteile zu den in § 1 erwähnten Packungen können durch die Buttermarkenaufsicht des Staates ohne aufgestempeltes Nettogewicht zur Verwendung beim Verkauf von Butter in Dänemark ausgeliefert werden.

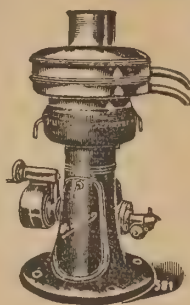
Nach Auslieferung der lurgezeichneten Emballageteile ist es verboten, das Nettogewicht auf diesen anzugeben.

§ 6.

Diese Bekanntmachung tritt von und mit dem 15. November d. Js. in Kraft. Es ist jedoch nach diesem Datum den Meiereien erlaubt, Lager von lurgezeichneten Emballageteilen aufzubrauchen, ungeachtet dessen, daß das Nettogewicht nicht angegeben ist. Die Datummarke muß in solchem Falle, nach dem die eine Kontrollnummer abgetraht ist, auf die lurgezeichneten Emballageteile, wie in § 3 angegeben, gestempelt werden. Vom 15. November d. Js. ab ist es dagegen nur erlaubt, die in § 3 erwähnten neuen Kontrollzettel zu benutzen.

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-Flaschenmilch- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung
übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kalender

Wilhelmstraße 1

Schließfach 44

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**

Fachmännische Beratung unverbindlich.

Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käseerzeugung

„Westfalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorf Lager lieferbar

Billigste und zuverlässigste Untersuchung von

Milch, Butter, Käse
Wasser, Futtermittel

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

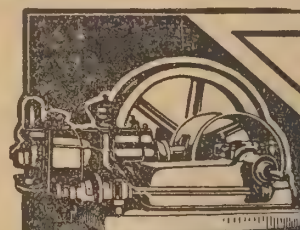
Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer

Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker

Dr. H. Scherer.

Dr. H. Hautog.



**Billigste
Kraft-
erzeugung**
durch

**Körling-
Dieselmotoren**
ohne Kompressor
von 4-1000 PS

Voll-
kommene

Verbrennung

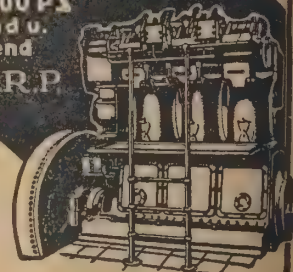
des Brennstoffes,

geruchloser

und wirtschaftlicher Betrieb,

stete Betriebsbereitschaft.

Druckschriften auf Wunsch!



Gebr. Körling
Aktiengesellschaft
Hannover - Linden



**Butter-
Formtisch**

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung
Schnell und gewicht-
genau arbeitend

Lange & Rühl

Halle a. Saale

Altteste Spezialfabrik für
Butterform - Maschinen

Sprechjaal

Der „Sprechjaal“ steht jedem Mollereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechjaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Mißtrauen in Mollereibetrieben. In Nr. 116 dieser Zeitung behandelt Herr A. Friede - Hannover obiges Thema in Bezug auf die Mollereibetriebsleiter. Anschließend möchte ich hinzufügen, daß Herr F. vielleicht doch etwas zu schwarz in dieser Beziehung sieht. Zugegeben soll sein, daß es eine Anzahl kleinerer Betriebe gibt, in denen derartige Fälle von Mißtrauen dem Verwalter das Leben weniger angenehm machen. Im allgemeinen kann man dagegen wohl annehmen, daß die Genossen der Mollereien durch die einwandfreie Geschäftsführung und Leistungen der Mollereiverwalter davon überzeugt sind, daß alles seinen geordneten Gang geht und sie daher zu Mißtrauen keinen Anlaß haben.

Nörgler hat es zu allen Zeiten und in allen Schichten der Bevölkerung gegeben, davon ist auch der Bauernstand nicht ausgenommen. Diese in die gebührenden Schranken zu verweisen, ist nicht immer leicht, dagegen durch zu große Duldsamkeit auch nicht zu erreichen. Wenn man solchen Leuten energisch entgegentritt und sie fragt, was sie eigentlich wollen, dann sind sie in den meisten Fällen schon entwandt und fangen an zu toitern. Vor allem muß der Betriebsleiter den geraden Weg gehen, wie Herr F. ebenfalls erwähnt, auch selbst in den kleinsten Dingen das Wort nie aus den Augen lassen: Tue recht und scheue niemand. Wenn dann jemand mit einer unredlichen Klage kommt, erfolgt die erforderliche Aufklärung, fruchtet diese nicht, dann ist der Weg zum Vorstand mit dem Hinweis darauf, daß der Vorwurf diesen ebenso treffen muß, wie den Verwalter, wohl der geeignetste, da darf dann nicht eher nachgelassen werden, bis der Fall ins kleinste aufgeklärt ist und dem Verwalter Genugtuung geleistet wird. Wer einmal mit solchen Nörglern in dieser Weise aufgeräumt hat, hat sobald keinen ungerechtfertigten Angriff zu befürchten.

Vielfach haben die Mollereiverwalter auch selbst Schuld an solchen Zuständen; indem sie es an dem erforderlichen Selbst- und Standesbewußtsein fehlen lassen. Es wird mir da mancher entgegenhalten, daß es zweifelhaft schwer hält, das Standesbewußtsein zu wahren, wenn man lange Zeit stellungslos war und froh sein muß, wieder eine Stellung zu haben, oder aber ein anderer fürchten muß, seine langjährige Stellung zu verlieren. Gewiß muß man im Umgang mit den Lieferanten vorsichtig sein, ganz besonders da, wo es sich um viele kleine Bauern handelt. Andererseits haben wir Mollereifachleute keine Veranlassung vor einem Bauer zu „kriechen“, die meisten Menschen widert so etwas an und der betreffende erniedrigt sich selbst als auch den ganzen Stand. Ein jeder sollte bestrebt sein, seine Geschäfts- und Lebensführung so einzurichten, daß er jeder Revision und Kritik furchtlos gegenüber treten kann, dann wird die Achtung und das Vertrauen auch nicht ausbleiben.

Tatsächlich ist nicht ohne Grund das Vertrauen als eine Folgeerscheinung der bösen Erfahrungen besonders in den letzten Jahren bis in die höchsten Stellen hinein stark erschüttert. Dieses ist aber noch lange kein Grund zu der Annahme, daß nun auch ein jeder ein Gauner sein muß. Ein jeder vorwärtstrebende Fachmann wird bemüht sein, durch ehrliche Arbeit seine Stellung zu behaupten und zu festigen.

Um seinen Grundsätzen immer treu bleiben zu können, ist von Seiten der Genossen das erforderliche Verständnis für die Bedürfnisse des Mollereiverwalters vorauszusetzen. Hierzu gehört in erster Linie eine den Leistungen und der Verantwortung entsprechende Bezahlung. Der Mollereiverwalter ist gezwungen, für sein Alter etwas zurückzulegen, will er nicht auf seine alten Tage auf die Mildtätigkeit der Mitmenschen angewiesen sein. Aus diesem Grunde muß das Gehalt so bemessen sein, daß er hierzu in der Lage ist. Wohl haben wir die Abgestelltenversicherung, jedoch sind die Leistungen derselben so bemessen, daß an ein Auskommen damit ohne Hilfe nicht zu denken ist. Ferner sei an die oft so ungünstigen Anstellungsbedingungen erinnert. In vielen Fällen beträgt die Kündigungsfrist 3 Monate. Was würde ein Bauer wohl sagen, wenn er unter solchen Bedingungen sein Brot verdienen müßte, das heißt, wenn ihm eines schönen Tages mit oder ohne Grund eröffnet werden könnte, innerhalb 3 Monaten muß du Haus und Hof verlassen und anderweitig ein Unterkommen suchen. Bei solcher Eröffnung würde man erstaunte Gesichter zu sehen bekommen. Dem Mollereiverwalter, der ebenfalls Frau und Kinder zu ernähren hat, glaubt man ohne Gewissensbisse eine derartige Zumutung aufbürden zu können. Es war eben schon immer so und dabei bleibt es auch weiter ernstlich nachgedacht hat darüber wohl selten einer, was es heißt, unter solchen Bedingungen sein ganzes Können und Wollen einzusetzen, zumal, wenn dann das Gehalt noch so bemessen ist, daß ein Durchschnittsarbeiter oft mehr verdient.

Immer wieder hört man von den sogenannten Pauschalgehältern, das ist ein ganz unwürdiger Zustand, mit welchem endlich gründlich aufgeräumt werden muß. Eine derartige Bezahlung schädigt nicht nur den Verwalter, sondern vielmehr den ganzen Betrieb. Wenn der Verwalter gezwungen ist, an Personal zu sparen, so wird zweifellos manches drunter und drüber gehen, das ist eine ganz natürliche Erscheinung und wird jeder Fachmann bestätigen. Die verdiente Strafe für diese Kleinigkeitskrämerei trifft letzten Endes die Bauern selbst, und zwar an der empfindlichsten Stelle, am Geldbeutel. In richtiger Erkennung der Sachlage haben daher verschiedene Landwirtschaftskammern sich dafür eingesetzt, diesem Unfug durch Vermittlung von Verträgen zwischen Genossenschaft und Verwaltern ein Ende zu bereiten.

Nun noch einiges über Mißtrauen im besonderen. Ein jeder, der an verantwortungsvoller Stelle im Leben steht, wird mehr oder weniger mit diesem Uebel zu kämpfen gehabt oder noch haben. Eine unbedachte Äußerung, ein unglücklicher Zufall, ein Verschulden dritter Personen usw. sind mitunter imstande, einen ehrlichen Mann in Mißkredit zu bringen. Immer und überall finden sich Menschen, welche nur darauf zu warten scheinen, den lieben Nächsten mit Schmutz bewerfen zu können. Diese Schmutzmäuler bedenken eben nicht, daß für jeden Menschen, und sei er der größte Pimp, einmal eine Stunde kommt, in welcher er seine Schandtatun angesehen machen möchte; leider ist es dann meistens zu spät. Haben wir Grund zum Mißtrauen, dann mag an geeigneter Stelle nachgeforscht werden, ob dasselbe berechtigt ist, hüten wir uns aber vor elenden, haltlosen Verleumdungen, diese sind eines ehrlichen, anständigen Charakters unwürdig und tragen uns nur die Verachtung, bestenfalls das Mitleid wirklicher guter Menschen ein.

R.

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.
Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttersacke, einschl. Tonne	R.M. 7,50
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	„ 7,00
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 19,00
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 19,75
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:		
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	„ 7,25
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 19,50
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 20,25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4135



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

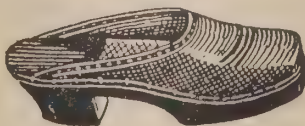
Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen. Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Mollereien
Raisdorf N.1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Mollereien.

Man verlange Preisliste.

Der Enquete-Ausschuß und die Molkereien. Bekanntlich wurde im Frühjahr d. J. durch ein besonderes Gesetz ein Ausschuß eingesetzt zur Untersuchung der Erzeugungs- und Absatzbedingungen der deutschen Wirtschaft. Dieser Ausschuß kann von jedermann mündlich oder schriftliche Auskünfte über wirtschaftliche und soziale Verhältnisse und die Vorlage von Unterlagen verlangen. Für die Auskunftserteilung und die Vorlage von Unterlagen gelten die Vorschriften der Zivilprozessordnung über den Zeugenbeweis. Der einschlägige § 390 der Zivilprozessordnung lautet: Wird das Zeugnis oder die Eidesleistung ohne Angabe eines Grundes oder nachdem der vorgeschützte Grund rechtskräftig für unerheblich erklärt ist, verweigert, so ist der Zeuge, ohne daß es eines Antrages bedarf, in die durch die Weigerung verursachten Kosten sowie zu einer Geldstrafe bis zu dreihundert Mark und für den Fall, daß diese nicht beigetrieben werden kann, zur Strafe der Haft bis zu sechs Wochen zu verurteilen.

Der Enqueteauschuß ist an die Molkereien, wenigstens soweit es sich um Genossenschaften handelte, nicht direkt, sondern durch deren Spitzenorganisation herangetreten. Die letztere bediente sich zur Vermittlung der Landes- bzw. Provinzialverbände. Die Erhebungen erfolgten durch zwei Frageblätter, von denen das eine 25 und das andere 9 Fragen enthält. Die Fragen von Blatt 1 betreffen im wesentlichen Angelegenheiten des Betriebes, daneben solche nach Geschäftsguthaben und Reserven. Eine wichtige Frage betrifft die Zahl der Kühe der Mitglieder bzw. Lieferanten. Vielfach ist diese Frage nicht beantwortet worden. Wo es geschehen ist, beruht die Antwort auf Schätzung. Treffen diese Schätzungen nicht das Richtige, dann können die angegebenen Zahlen bei ihrer Auswertung unter Umständen recht nachteilig wirken. Andererseits würde es sehr wünschenswert sein, zutreffende Angaben zu erlangen. Tappen wir doch hinsichtlich der Jahresdurchschnittsleistung der Milchkuhe heute vollständig im Dunkeln. Eine annähernd richtige Beantwortung dieser Frage würde sich durch Mitwirkung des Gemeindevorstehers erlangen lassen. Zu diesem Zwecke müßten die Molkereien den Gemeindevorstehern die Namen ihrer Genossen bzw. Lieferanten aufgeben, welche dann die Zahl der Milchkuhe hinter den einzelnen Namen vermerken könnte. Das Material werden sie von der letzten Viehzählung noch besitzen.

Sollte es wieder Erwarten nicht vorhanden sein, so würde die Neueinstellung auch keine großen Schwierigkeiten machen.

Im zweiten Bogen ist besonders nach der Beizgröße der Mitglieder gefragt und soweit es sich um Nichtlandwirte handelt, nach dem Beruf derselben. Die erste Frage wird der Betriebsleiter in den seltensten Fällen beantworten können. Auch hier wird der Gemeindevorsteher aushelfen müssen und soweit er dazu nicht in der Lage ist, das Katasteramt. Der Enqueteauschuß wird die beiden Behörden nur mit der erforderlichen Beizung zu versehen haben. Auch die Beantwortung dieser Fragen hat für die Allgemeinheit ein weitgehendes Interesse, schließlich aber auch für das Molkereiwesen.

Der Begriff „Nebenbeschäftigung“ im Angestelltenversicherungs- und Invaliden-Versicherungs-Gesetz. Sowohl Arbeitgeber wie Arbeitnehmer wissen oft gar nicht, daß bestimmte Nebenbeschäftigungen, für die ein Entgelt gewährt wird, der Angestellten- bzw. Invaliden-Versicherungspflicht unterliegen. Nachstehend seien einige Beispiele aufgeführt, die auch für den Vorstand und Betriebsleiter einer jeden Molkerei lehrreich sind, da sie ihnen zeigen, ob diese oder jene Tätigkeit der in der Molkerei beschäftigten Personen versicherungspflichtig ist.

Wenn z. B. eine Frau, die an sich keiner beruflichen Tätigkeit nachgeht, sich als Empfangsdame bei einem Arzt täglich für Stunden verpflichtet und diese Nebenbeschäftigung länger als 4 Monate ausübt, auch eine angemessene Vergütung erhält (mehr als 10 M für den Monat), so liegt Versicherungspflicht vor, und zwar nach dem Angestelltenversicherungsgesetz. Anders dagegen, wenn eine Tochter, die sonst stets zu Hause bei ihren Eltern lebt, und nichts verdient, für die Saison oder Weihnachtswochen in einem Warenhaus als Aushelferin tätig ist. Eine solche Nebenbeschäftigung ist frei, wenn die oder der Beschäftigte niemals berufsmäßig tätig war. Wird für die Weihnachtswochen ein stellungsloser Verkäufer oder eine Verkäuferin verpflichtet, so sind für diese Personen selbstverständlich Marken nach der gesetzlichen Lohnklasse zu verwenden.

Eine Nebenbeschäftigung, die von der Angestelltenversicherung erfasst wird, liegt auch vor, wenn beispielsweise eine Dorfgemeinde in ihrer Schule Handarbeitsunterricht einführen will und zu diesem Zwecke irgend eine Frau verpflichtet. Ob diese die Frau eines Arbeiters oder eines Lehrers ist, spielt keine Rolle. Sie wird vom Gesetz als Handarbeitslehrerin angesprochen und von der Angestelltenversicherung erfasst.

Ein weiteres Beispiel: Während der Wintermonate pflegen größere Verbände, z. B. Handwerkstammern, landwirtschaftliche Vereinigungen usw. Lehrcurse und Unterricht auf dem Lande abzuhalten. Für die Erledigung der Schreibarbeiten wird dann an Ort und Stelle eine Schreibhilfe angenommen, die täglich einige Stunden Bürotätigkeit ausübt. Diese Schreibhilfen sind versicherungspflichtig, sobald die Vergütung mehr als 10 M für den Monat ausmacht. Betont muß noch werden, daß auch bei einem Einkommen unter 10 M Marken verwendet werden müssen, wenn es sich um einen Angestellten oder eine Angestellte handelt, die schon versichert ist, oder wenn die Beschäftigung über vier Monate dauert.

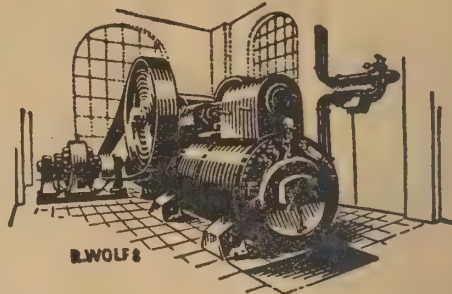
Weiter unterliegt der Versicherung, und zwar der Invalidenversicherung, die Nebenbeschäftigung der Molkereifrauen in den Ruhhaltereien. Invalidenversicherungspflichtig ist desgleichen die Wirtin eines Hauses. Das nebenberufliche Musikieren in einem Restaurant, Kino usw., bedingt Versicherungspflicht. Der abgebaute Beamte, der eine Tätigkeit als Nebenbeschäftigung ausübt, ist an sich genau so der Versicherungspflicht unterworfen, wie jeder andere Staatsbürger. Das Gesetz gestattet ihm jedoch, einen Befreiungsantrag zu stellen. Das Gleiche gilt für Offiziere mit Pension.

Wenden wir diese Versicherungsbeispiele auf die Tätigkeit von in der Molkerei beschäftigten Personen an, betrachten wir jedoch die Frage der Versicherungspflicht diese zunächst im allgemeinen.

Der Leiter einer Genossenschaftsmolkerei (Verwalter, Betriebsleiter) ist der Angestelltenversicherung unterworfen, desgleichen sein „Obermeister“, wenn dieser mit der Leitung oder Beaufsichtigung des Betriebes oder einer Abteilung desselben beauftragt ist. Es können natürlich auch gleichzeitig mehrere zum technischen Betriebspersonal gehörende Personen als Abteilungsleiter oder Aufseher angestelltenversicherungspflichtig sein, z. B. wäre das der Fall, wenn in einem Molkereibetriebe ein „Obermeister“ die Aufsicht über den maschinellen Betrieb, die Verarbeitung der Milch zu Rahm und Butter, über die dem Betriebe angegliederte Käseerei aber ein „Käsemeister“ die alleinige Aufsicht führt. Sowohl

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg - Buckau



Spezial-

Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit • Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch • Verwertung des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken

Großfabrikation von pa. verzinnten
Milchversandkannen in nahtlos- und
geschw. Ausföhr.

Preisgekrönt durch d. „Deutsch. Land.-Ges.“
Molkereigeräte Wagenverkaufskann.,
Aufrahmg.-f. Elmer usw.

Wattmilchfilter zur Erzielung unbeding-
t reiner Milch

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie
innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar

Dampfkäsewannen doppelwand. aus
verz. Kupfer,

Milchbehälter sowie Eisenblech
und Aluminium

Aluminium-Milchversandkannen

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann, Mallnitz

Strecke Sagan - Liegnitz.



Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase

für alle Verschlußarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur

G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :- empfohlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.

Emmerich a. Rhein.

Obermeister wie Käsemeister hätten dann Beiträge zur Angestellten-Versicherung zu zahlen. Weiterhin sind angestelltenversicherungspflichtig Molkereibuchhalter und -buchhalterinnen, sowie Kontorbedienten, Molkereihelfer, die vormittags technische Betriebsarbeiten verrichten, nachmittags aber im Molkereikontor tätig sind, gelten nicht als Büroangestellte, sind mithin der Invalidenversicherung unterstellt.

Invalidenversicherungspflichtig sind sämtliche Molkereihelfer und Molkereilehrlinge, sowie in Diensten der Molkerei stehende Milchkutscher. Der gleichen Versicherung sind die in den Molkereiverkaufsläden tätigen, von der Genossenschaft befohlenden Verkäuferinnen unterstellt. Das im Haushalt des Molkereiverwalters tätige Dienstpersional ist invalidenversicherungspflichtig und schließlich sind auch Kontorreinmachefrauen versicherungspflichtig.

Um nochmals auf die Angestelltenversicherung zurückzukommen, so seien hier noch kurz zwei mögliche, wenn auch seltenere Fälle behandelt. Zur Erledigung gewisser Bücherabklärarbeiten bedient sich der eine oder andere Molkereiverwalter, dem diese Tätigkeit vielleicht nicht geläufig ist, der Hilfe etwa eines pensionierten Beamten oder eines sonstigen Buchführungkundigen, als Rentner lebenden Mannes. Beträgt die für diese Tätigkeit gewährte Vergütung mehr als 10 M für den Monat, so liegt die Verpflichtung zur Entrichtung von Beiträgen für die Angestelltenversicherung vor. Ob eine Befreiung von dieser Beitragsentrichtung zulässig, darüber entscheidet die zuständige Versicherungsanstalt, ebenso darüber, ob eine angestelltenversicherungspflichtige oder aber invalidenversicherungspflichtige Tätigkeit vorliegt, wenn, ähnlich wie in dem Falle der Schreibhilfe, die diese leitende Person mit der Untersuchung von Milchproben und dem Niederschreiben der Untersuchungsergebnisse im Sinne einer Nebenbeschäftigung beauftragt wird.

Das „Ha-Bu“-Futtermittel. Im Norden und Nordwesten Deutschlands hat sich in den letzten Monaten eine besonders lebhaft propagierte für das „Ha-Bu“-Futtermittel, von dem manch einer unserer Leser vielleicht auch schon gehört haben mag, entfaltet. Da dieses Futtermittel ein Erzeugnis der Molkereiwirtschaft ist und zudem geeignet erscheint, zur Hebung der Milchviehzucht in erheblichem Maße beizutragen, so erscheint es angebracht, einiges Nähere hierüber zu berichten.

Die Bezeichnung „Ha-Bu“ ist nichts anderes als die Abkürzung für „Halbfeste Buttermilch“. Diese wird aus frischer Buttermilch gewonnen, indem man der letzteren durch Eindampfen ca. 75 Prozent ihres Wassers entzieht. Ferner muß der in der Buttermilch enthaltene Zucker durch ein besonderes, patentamtlich geschütztes Verfahren in Milchsäure umgewandelt werden. Verdirbt frische Buttermilch in wenigen Tagen, so bei heißer Witterung gar in wenigen Stunden, so hält sich die halbfeste Buttermilch im Gegensatz zu ersterer unbegrenzt. Der Hauptwert der „Ha-Bu“ besteht in ihrem großen Reichtum an Vitaminen und in ihrem hohen Milchsäuregehalt.

Zahlreiche in jüngster Zeit unternommene wissenschaftliche und praktische Versuche haben ergeben, daß die „Ha-Bu“ sich vorzüglich als Futtermittel für Rindvieh-, Schweine- und Geflügelzucht eignet. Ueber die mit der „Ha-Bu“-Fütterung erzielten sehr zufriedenstellenden Ergebnisse bei der Schweinezucht berichtet der bekannte hannoversche Großzüchter Feuerhake in der Deutschen Landwirtschaftlichen Presse. Nach seinen Angaben hat die Sterblichkeit unter den von ihm gezüchteten Schweinen seit Einführung der „Ha-Bu“-Fütterung stark nachgelassen. Gingen früher von 5000 Schweinen jährlich 5-7 Prozent ein, so ist die Sterblichkeit, seitdem „Ha-Bu“ zur Fütterung verwandt wird, auf 1-2 Prozent herabgegangen. Auch die Gefahren und Nachteile der Stallhaltung sind durch „Ha-Bu“ bedeutend gemildert worden, Kümmerlinge unter den Schweinen sind zu einer Seltenheit geworden. Die Geflügelfütterung mit „Ha-Bu“ hat ergeben, daß bei den Hühnern eine bedeutende Leistungssteigerung des Eierlegens eingetreten ist. Hierdurch hat sich die Eierablage um ein Viertel, in manchen Fällen sogar um ein Drittel gegenüber gehoben. Bei der Aufzucht von Küken ist folgender Versuch gemacht worden: eine Gruppe gleichaltriger Küken ist in zwei Teile geteilt worden, die eine Hälfte ist mit Vollmilch, saurer Magermilch und frischer Buttermilch aufgezogen worden, die andere Hälfte dagegen mit „Ha-Bu“. Die letztere Hälfte hatte eine um 50 Prozent geringere Sterblichkeit aufzuweisen als die erste Hälfte.

Das „Ha-Bu“-Futtermittel kann auf zwei Arten angewandt werden: die eine, ältere Art ist die Verwendung als Zusatzfutter, die zweite, neuere die „Ha-Bu“-Gärfütterung. Nach den bisherigen Erfahrungen zu urteilen eignet sich die „Ha-Bu“-Gärfütterung besonders gut für die Rindviehzucht, da diese Art eine starke Eiweißvermehrung und leichtere Verdaulichkeit hervorruft. Für die Schweinezucht hat sich die Zusatzfütterung ebenfalls vorzüglich bewährt.

Für Deutschland dürfte die „Ha-Bu“-Fütterung von ganz besonderem Wert sein, da sie dazu ansetzt, unseren durch den Weltkrieg hervorgerufenen quantitativen Rückgang der Vieh- und Geflügelzucht durch qualitative Verbesserung des Zuchtmaterials zu heben. Eine Vermehrung der Viehbestände stößt in Deutschland z. Zt. infolge des Kapitalmangels auf große Schwierigkeiten — da wäre es von besonderem Wert, wenn es eisproteinreiche, einen Mehrertrag von 1½ bis 1½ Litern Milch pro Kuh und pro Tag zu erzielen oder bei der Geflügelzucht herbeizuführen, daß jedes Huhn etwa 35 bis 40 Eier pro Jahr mehr lege als bisher. Heute werden jährlich für die Butter-, Käse-, Fleisch- und Eiereinfuhr ca. 150 000 000 Mark von Deutschland ins Ausland. Gelänge es, die erwähnten Ergebnisse mit der „Ha-Bu“-Fütterung zu erzielen, so könnte die Einfuhr der genannten Produkte um mindestens die Hälfte eingeschränkt werden. Daß dieses für unsere Volkswirtschaft von sehr großem Vorteil wäre, liegt klar auf der Hand.

Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens? (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 126.)

Der Eisen- und Salpeter-Gehalt im Wasser ist nicht nur dem Dampfessel schädlich, sondern ruft auch sonst noch recht unangenehme Erscheinungen hervor. Nach mehrjähriger Betriebsdauer setzen sich z. B. die Rohrleitungen nach und nach zu, so daß zuletzt nur noch eine ganz kleine freier Querschnitt in der Gesamtwasserrohrleitung bleibt, der der Pumpe eine ständig mehrende Arbeitslast aufbürdet, wodurch diese selbsttendend idet, ein schlagendes Geräusch beim Hubwechsel verursacht und bedeutend mehr Kraft erfordert. Am schlimmsten aber wirkt der Eisengehalt in der

Käseformmaschine „Thuringia“

6—14000 Stück

Käse

Garantiert

rostfrei!

runde od. lange

stündlich!

Abschneider

federlos!



Der Käse wird **gedrückt** oder **ausgeformt** wie mit der **Handklappe**. Daher

vollkommenste Formmaschine.

Neu! Selbsttätiges Ablegen auf Bretter usw. **Neu!**

Durch Geschwindigkeitswechsel formt die Maschine Käse von **20—250 Gramm** schwer.

Gewicht garantiert aufs Gramm.

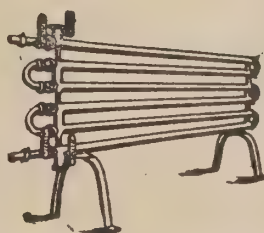
Höchste einwandfreie Leistung, bei **billigstem Preis**. Kürzeste Lieferzeiten.

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Gn., Bünastr. 7. Fernruf 10 566. (5834)



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244



Haus-Musik auf Kredit

mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an unsere Original

Freyophon - Sprechapparate

zu **Fabrikpreisen** ohne Aufschlag. Bei Barzahlung **10% Rabatt**. Schallplatten alle Marken bequeme

Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.

Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N. 4.

Chausseest. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Neuheit!!

Rahmerhitzer mit direkter Unterfeuerung

D. R. G. M.

Zur Erzielung von haltbarem Rahm zur Lieferung auf große Entfernungen. Man verlange kostenloses Angebot.

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann - Mallnitz

Strecke Sagan-Liegnitz

Butter, derselbe ist sehr häufig, ich möchte sagen fast immer, die Ursache einer schlechten Qualität der Butter.

In den meisten Fällen befindet sich das Eisen im Wasser als doppelt-kohlensaures Eisenoxydul vor. Wenn es der Schöpfstelle frisch entnommen wird, sind eisenhaltige Wasser meist klar und farblos und trüben sich beim Stehen an der Luft infolge Ausscheidens brauner Eisenhydroxydflöckchen. Wenn dieses Wasser zu Trink- und Genußzwecken dienen soll, muß es unbedingt enteisenet werden, zumal das Mittel hierzu verhältnismäßig einfach ist und in der Eigenschaft des Eisens, sich mit der Berührung mit dem Luftsaurestoff abzuscheiden, seine Begründung hat. Abgesehen davon, daß die nach längerem Stehen auftretende Trübung dem Wasser ein unappetitliches Aussehen verleiht, verursacht der Eisengehalt auch einen spezifisch metallischen, unangenehmen Geschmack und widerlichen Geruch, der natürlich die Güte der Butter, wie schon erwähnt, stark beeinträchtigt.

Die Kosten der erforderlichen Einrichtung machen sich sehr bald durch die dauernden Erleichterungen und Vorteile im Betriebe sowohl wie auch in der Qualität der Butter und sonstiger Erzeugnisse bezahlt.

Am billigsten und einfachsten erfolgt die Enteisenung durch Belüftung des Wassers mit nachfolgender Filtration. Bei diesem Prozeß wird durch die oxydierende Wirkung des Sauerstoffes der Luft das gelöste doppelt-kohlensaure Eisenoxydul in unlösliches Eisenoxydhydrat übergeführt, welches abfiltriert wird. Ein brauchbarer Enteisenungsapparat muß so konstruiert sein, daß die Belüftung derart energisch ist, daß hierdurch alles Eisen des Wassers in unlösliche Form übergeführt wird. Ferner muß ein derartiger Apparat mit einem Filter ausgerüstet sein, welcher eine vollkommene Klarfiltration des Wassers von dem ausgeschiedenen Eisenschlamm gewährleistet, so daß ein völlig eisenfreies Filtrat erzielt wird und welches nach erfolgter Entschlammung auf einfachste Weise in kurzer Zeit gereinigt werden kann.

Diesen Anforderungen trägt, wie ich aus eigener Anschauung bestätigen kann, der offene Reiserfische Enteisenungs-Apparat, System Derau & Reiser, in vollkommener Weise Rechnung. Ich habe diesen Apparat in einer mir bekannten Fabrik arbeiten sehen und war über das gelieferte eisenfreie und kristallklare Wasser erstaunt. Diese Apparate erfordern keine besonderen Betriebskosten, nehmen wenig Raum ein, und die Bedienung ist äußerst einfach. Bei diesem Filter wird nur anorganisches Material verwandt, das enteisenete Wasser entspricht allen zu stellenden Anforderungen.

Das Filtermaterial braucht bei diesem Apparat nicht erneuert zu werden, da dasselbe durch Luftauswaschung auf einfache Weise jederzeit gereinigt werden kann. Von der Fabrik werden 2 Typen, Type Co. und Type Gg. wie ich hörte, hergestellt. Ersterer ist offen, letzterer geschlossen. Ich halte nun den ersteren, also den offenen, für den besseren und möchte denselben noch etwas näher erläutern. Dieser Enteisenungsapparat Type Co. besteht in der Hauptsache aus dem Verteiler, dem Rotsberieseler und dem Riesfilter mit Luftauswaschung. Das zu enteisende Wasser wird dem Enteisenungsapparat durch die Pumpe mittels eines Rohres zugeführt, rieselt aus dem Verteilungsapparat, dessen Boden mit sehr feinen Löchern versehen ist, in Regenform fein verteilt auf die Rotschicht herab. Schon auf diesem Wege wird das Wasser mit Luft gemischt und der aufgenommene Sauerstoff leitet das Ausfallen des Eisens ein. In dünnen Strahlen rieselt alsdann das Wasser durch die hohe Rotschicht hindurch und es vollzieht sich hier die vollkommene Ausscheidung des Eisens. Die erforderliche Luft wird von allen Seiten zugeführt, da der Mantel des Rotsberieselers aus perforiertem Blech besteht. Der Rotschicht überzieht sich schon nach kurzer Zeit mit Eisenoxydhydrat und wird auch hierdurch die Umkehrung des gelösten Eisens beschleunigt. Nach dem Verlassen des Rotsberieselers gelangt das Wasser wiederum in Regenform in das Riesfilter. Hier wird nunmehr das ausgefallene Eisen auf dem Filtermaterial zurückgehalten und das Wasser verläßt durch ein Rohr das Filter eisenfrei und kristallklar.

Die Reinigung des Filters erfolgt in der Weise, daß nach Öffnen des Schlammhahnes mittels eines Luftdruckapparates oder aus einem Luftkegel Luft unter das Filtermaterial gepreßt wird unter gleichzeitigem Unterführen von Wasser, welches aus einer Leitung entnommen wird. Die Auswaschung des Filtermaterials ist eine außerordentlich energische und dauert nur einige Minuten, das über dem Filtermaterial sich ansammelnde Schlammwasser fließt durch die Schlammleitung ab. Sofort nach entsprechender Umschaltung ist das Filter wieder gebrauchsfertig und je nach dem größeren oder geringeren Gehalt an Eisen erfolgt die Auswaschung täglich oder 2-3 mal in der Woche, ohne das Filtermaterial beim Auswaschen entfernen zu müssen.

Der Enteisenungsapparat wird hergestellt von der Apparate-Bauanstalt und Armaturenfabrik Hans Reiser & Co., Köln-Bräuerfeld, und vertrieben durch die Generalvertretung R. Galkner, Berlin-Wilmersdorf, Prinzenregentenstraße 95. Alles weitere, besonders wegen der Preise, dürfte bei der genannten Generalvertretung zu erfahren sein. Wenn ich recht unterrichtet bin, liefert die Firma auch den Apparat auf Wunsch drei Monate zur Probe. Ich kann der anfragenden Molkerei R. nur raten, sich vor Anlegung einer neuen Wasserleitung wegen Beschaffung eines Enteisenungsapparates mit der genannten Firma in Verbindung zu setzen.

Die Kosten für einen Enteisenungsapparat sind bedeutend billiger wie die Anlage eines neuen Brunnens unter den in der Anfrage geschilderten erschwerenden Umständen.

Es spricht ferner für die Anschaffung eines Enteisenungsapparates, daß wahrscheinlich nur gutes Wasser zu erschließen ist, es also noch nicht bestimmt feststeht, ob die Molkerei R. an der in Aussicht genommenen Stelle tatsächlich gutes, für ihre Zwecke brauchbares Wasser finden wird. Dieses müßte doch zunächst einmal festgestellt und richtig festgestellt werden, denn wie oft kommt es vor, daß Wasserproben entnommen werden, die später nicht den Tatsachen entsprechen, und schließlich, in der Annahme, daß der alte Brunnen auf dem Molkereigrundstück liegt, ist die Molkerei R. bei der Anlage einer Enteisenungsanlage Herr im eigenen Hause, während sie bei der geplanten neuen Brunnenanlage mit 2-3 Partnern zu tun hat, mit denen bei eventuell auftretenden Unstimmigkeiten unabsehbare Zustände eintreten können. Aus diesen Gründen möchte ich den letzten Teil der Anfrage überhaupt nicht erörtern, da er m. E. unbedingt zurückzustellen ist. Ich rede hiermit der Enteisenungsanlage das Wort und glaube bestimmt gut zu raten.

G. Langheinrich.



Dr. N. Gerber's Original

Milchuntersuchungs - Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!

Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.



Winterwerb, Streng & Co.,
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim-Käfertal

Flaschen-Reinigungs u. Füll-Anlagen, Sonderausführung für Milch

Einrichtung für Handbetrieb sowie vollautomatisch.

Flaschen-Einweich- und Reinigungs-Anlagen.

Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoffgehalt der Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Milchkühler

Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.



F. Stamp G. m. b. H.
Fabrik für Molk.-Geräte
Bergedorf 18 u. Hamburg.



Garantiert reine Vollmilch
Nach Entleerung ausspülen

Flaschenspülmaschinen, Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager, sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin W 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 250

Dampfentwädler (Niederdruckdampfzerzeuger) in Molkereien. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 129).

I.

Die Größe bzw. Heizfläche des Dampfzerzeugers ist nach der stündlichen Milchverarbeitung, also letzten Endes nach der Leistung des vorhandenen Separators zu bestimmen. Man kann wohl annehmen, daß ein Separator von 1000 Liter Stundenleistung vorhanden ist. Die Milch müßte dann von + 10 auf + 40 Grad Cels., also um 30 Grad Cels. erwärmt werden, was in Wärme umgerechnet $30 \times 1000 = 30\,000$ W.E. entspricht. Rechnen wir in 1 Kg. Niederdruckdampf 500 W.E., so sind für diese Wärmeleistung $30\,000 : 500 = 60$ Kg. Dampf notwendig. Wenn der Dampfzerzeuger reine Heizflächen hat, so kann man auf 1 qm. Heizfläche mit einer Dampfzerzeugung von 20 Kg. stündlich rechnen und ergibt sich dann die Größe des Dampfzerzeugers zu $60 : 20 = 3$ qm. Diese Größe würde also genügen, wenn es nur darauf ankommt, die Milch auf + 40 Grad Cels. vorzuwärmen. Muß die Milch nach den Paragraphen des Viehsteuergesetzes aber auf + 85 bis 90 Grad Cels. erhitzt werden, so genügt dieser Dampfzerzeuger nicht. In diesem Falle könnte man aber wohl auskommen, wenn dann evtl. ein Wärmeaustauscher eingeschaltet würde. Es wird dann kaum mehr Dampf oder Kohlen verbraucht, als wenn die Milch nur vorgewärmt wird.

Auf diesem Gebiete wird in Molkereien noch viel gefehlt, in vielen Betrieben sucht man vergebens nach einem derart nützlichen, ja notwendigen Gerät, wie es nun einmal ein Wärmeaustauscher ist. Immerhin würde ich empfehlen, den Dampfzerzeuger etwas größer zu nehmen und zwar statt 3 qm. zu 3,5 qm. Das ist die Größe, die dem Dampfbedarfe des Betriebes am nächsten kommt und diese Größe wird z. B. vom Bergedorfer Eisenwerk zu einem Preise von etwa 800,— M. angeboten, einschließlich der evtl. erforderlichen Speisevorrichtung und mit aller erforderlichen Armatur. Der Brennstoffverbrauch des Dampfzerzeugers ist von gewissen Neben Umständen abhängig, z. B. ob das Speisewasser hoch oder niedrig vorgewärmt ist, ob die Heizflächen rein sind und in der Hauptsache von der Güte des Brennmaterials. Man kann wohl rechnen, daß gute Kohle vorausgesetzt, eine Verdampfung von 5 Kg. Wasser mit 1 Kg. Kohle erreicht wird, so daß der stündliche Kohlenverbrauch $60 : 5 = 12$ Kg. betragen würde. Bei kurzer Betriebszeit muß man jedoch für das Anheizen mit einem Zuschlage von vielleicht 50 Prozent rechnen. Natürlich muß der Dampfzerzeuger sehr gut isoliert werden, sonst kann der Kohlenverbrauch auch noch größer sein. Die Reinigung des Dampfzerzeugers bereitet keine Schwierigkeiten. Die stehenden Dampfzerzeuger mit Querscheidern haben genügend Reinigungsöffnungen. Die liegenden haben ein herausziehbares Röhrensystem, so daß die Reinigung in beiden Fällen bequem bewerkstelligt werden kann. Tugend welche Konzessionen für die Aufstellung sind nicht erforderlich und auch die regelmäßigen Prüfungen fallen bei einem Dampfzerzeuger fort. Als Schornstein kann ein gewöhnlicher Hauschornstein benutzt werden. Dagegen empfehle ich der Anlage der Dampfleitung eine gewisse Aufmerksamkeit zu schenken. Dampf von niedrigem Druck hat ein größeres Volumen als Hochdruckdampf und eine kleinere Geschwindigkeit in der Leitung. Es ist sehr leicht möglich, daß durch eine zu enge Rohrleitung nicht genügend Dampf zu den Apparaten kommt und die Leistung nicht erreicht wird. Man muß daher von vornherein eine entsprechend weite Rohrleitung vorsehen. In der Bedienung erfordert ein Dampfzerzeuger eine etwas größere Aufmerksamkeit, da es sich ja um einen offenen Kessel handelt und bei Überschreitung des Druckes das Wasser aus dem Sicherheitsrohr hinausgeschleudert wird, was immerhin eine Betriebsstörung bedeutet. In neuerer Zeit werden aber auch Vorrichtungen angeboten, durch die diese Betriebsstörung beseitigt wird, indem das hinausgeschleuderte Wasser wieder in die Sicherheitsvorrichtung zurückgeleitet wird.

II.

Es gibt verschiedene Systeme von Dampfentwädler, welche fast alle ihre Vorzüge und Nachteile haben. Dampfentwädler kommen für kleinere Betriebe, welchen keine Dampfkraft zur Verfügung steht, also für solche mit Motor- oder elektrischem Betrieb, in Betracht. Dieselben sind durchweg für einen Druck von $\frac{1}{2}$ Atm. gebaut und können in jedem Raum ohne behördliche Genehmigung Aufstellung finden. Dieselben werden in liegender und stehender Ausführung gebaut. Zu beachten ist, daß man möglichst gutes Wasser zur Verfügung hat, um eine Verschmutzung bzw. Verschlämmung möglichst zu vermeiden, da sonst der Heizeffekt hierdurch ungünstig beeinflusst wird und Reparaturen die Folge sein können. Für den Betrieb des Fragestellers würde ein Dampfentwädler von 2 qm. Heizfläche genügen; ist das Wasser sehr kesselsteinhaltig, so wäre ein solcher mit ausziehbarem Röhrensystem zu wählen.

Von Vorteil ist es, den Apparat gegen Wärmeverluste zu isolieren, wozu am besten Kieselgurkomposition verwendet wird. Meistens läßt man diese Arbeit von Spezialarbeitern ausführen, aber auch jeder geschickte Arbeiter kann zu dieser Arbeit herangezogen werden. Die Kieselgur wird mit Wasser zu einem steifen Brei angerührt und in dünner Schicht auf die sauber gereinigte Außenwand des Dampfentwädlers aufgetragen. Um ein gleichmäßiges Trocknen der Schicht herbeizuführen, ist es vorteilhaft, wenn der Kessel schwach angeheizt ist, weil dann das darin enthaltene Wasser schneller verdunstet und infolgedessen eine schnellere Trocknung eintritt. Wenn die Schicht vollständig trocken ist, wird eine neue Schicht aufgelegt, bis der Überzug stark genug ist. Ich habe schon gesehen, daß man die einzelnen Schichten mit Binddraht umwickelte, nachdem dieselben trocken waren, die Haltbarkeit der Isolierung soll hierdurch bedeutend erhöht werden.

Wieviel Brennmaterial für 1000 Liter Milchverarbeitung erforderlich ist, läßt sich nicht genau angeben, da die Güte desselben hierbei in erster Linie mitspricht; auch ist von Bedeutung, ob man minderwertiges Material, welches sich sehr gut eignet, (Braunkohlen, Holzabfälle usw.), günstiger erwerben kann. Ich hatte kürzlich Gelegenheit, einen Dampfzerzeuger von Buschmann, Lommatsch in Sachsen in einem kleinen Betrieb zu sehen. Derselbe wurde mit Torfabfällen, den etwas zerkleinerte Steinkohle beigemischt war, geheizt. Der Verbrauch an diesem Material war verhältnismäßig gering und wie mir gesagt wurde, war man damit sehr zu frieden. Aber auch die verschiedenen Molkereimaschinenfabriken liefern Dampfzerzeuger guter Konstruktion und Ausführung. S. in M.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Melerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei


Ausführliche Offerten bei Angabe des zu
verarbeitenden Milchquantums, sowie
Lieferung in allen Molkerei- und
Käseerei-Maschinen u. -Geräte
durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

DAMPFERZEUGER

 Hoch- und Niederdruck- Dampfessel
Eisen-, Kupfer-, Aluminium-
Bassins auch verzinkt und verzinkt
in jeder Größe,
eiserne Schornsteine sowie
Rohrleitungs-Anlagen
Eisenkonstruktionen
aller Art und Größe, in genieteter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

**LÜTZENER Dampfessel und
Maschinenfabrik G. m. b. H.**

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

**Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.**

Hartes Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkereibetriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

III

Aus der Anfrage geht hervor, daß Herr W. in L. mit einem Elektromotor arbeitet. Da diese Antriebsart besonders bei Ueberlandzentralen häufig Störungen unterworfen ist und jede Betriebsstörung in Molkereien mit Verlusten verbunden ist, so müßte auf alle Fälle Vorsorge getroffen werden, den Betrieb mit anderen Hilfsmitteln im Gange zu halten. Von diesem Gedankengang ausgehend möchte ich für den Betrieb die Aufstellung eines stehenden Röhrenkessels von etwa 12—15 qm Heizfläche und 8 Atm. Ueberdruck empfehlen.

Zur Erzeugung von Dampf für die einzelnen Apparate, Warmwasser usw. dürfte ein Anheizen auf 2 Atm. genügen, während dagegen andererseits bei Bedarf der Druck auf 8 Atm. gebracht werden kann. Die Heizung dieser Art Kessel ist im allgemeinen sehr sparsam, auch verursacht die Reinigung keinerlei große Schwierigkeiten. Da in vielen Fällen auch der Raumbedarf ausschlaggebend und von erheblicher Bedeutung ist, so wäre zu erwähnen, daß der stehende Röhrenkessel wenig Raum beansprucht. Die Kessel dieser Art sind aber konzessionspflichtig und es müssen deshalb bei Aufstellung die geltenden Bestimmungen eingehalten werden. Diese Art Kessel erhält Herr W. in L. in jeder unserer bekannten Molkereimaschinen-Fabriken. Ferner möchte ich noch auf einen Dampferzeuger der Firma Voos, Maschinenfabrik, Gunzenhausen, aufmerksam machen, welche solche Kessel als Spezialität baut und jedenfalls auf Nachfrage jede gewünschte Auskunft erteilen dürfte. Mir wurde kürzlich dieser Dampferzeuger von einem Kollegen sehr gelobt, sowohl was sparsame Heizung als auch heftiges Reinigen betrifft. Auch bei Verwendung minderwertigen Brennmaterials ist in kurzer Zeit schnell bei solchen Dampferzeugern Dampf zu erreichen.

IV.

Für Molkereien und Käseereien eignet sich der von der Firma Carl Merck in Ulm a. Donau hergestellte Niederdruck-Sattdampf- und Heißdampf-Kessel sehr gut.

Es ist dies ein stehender konzessionsfreier Dampferzeuger und Heißwasserfessel, welcher sich insbesondere durch rasche Dampferzeugung und sparsamsten Brennmaterialverbrauch auszeichnet.

Der Kessel ist für alle Arten Brennmaterialien geeignet, der Verbrauch ist ein verhältnismäßig geringer und richtet sich je nach Inanspruchnahme des Kessels.

Durch die am Kessel angebrachten Pufföffnungen kann die Reinigung leicht und bequem erfolgen.

Der Kessel ist sehr solide gebaut und dürfte sich der Anschaffungspreis für die in Frage kommende Größe von 4 qm Heizfläche auf etwa 760,00 M stellen.

V.

Als den besten Dampferentwickler für Molkereien empfehle ich Ihnen den der Firma Gotthardt & Kühne, Lommahsch i. Sa. Dieser ist nicht nur billig, sondern besitzt vermöge seiner vorzüglichen Schrägcostfeuerung den Vorteil sparsamen Brennmaterialverbrauchs. Wichtig ist, daß man außer Kohle auch Holz, Strauch, Torf usw. feuern kann. Die Lebensdauer ist fast unbegrenzt, zumal, wenn man eine Lagen Kupferblase einbauen läßt, also keinen eisernen Kessel. Der Kessel ist nuerdings mit einem Speisewasserzylinder ausgerüstet, ebenfalls auch mit Sicherheitsventil. Wenn man den Kessel entsprechend groß wählt, ist man in der Lage, nicht nur die Milch vorzuwärmen, sondern dieselbe auch zu pasteurisieren und genügend heißes Wasser herzustellen. Zum Abdampfen der Kannen liefert auf Wunsch die Firma einen Kannendampf- und Spülbock mit. Grenzen Schweinefäße und Käseerei zusammen, so ist es praktisch, den Kessel so zu stellen, daß der Sauberkeit halber derselbe in die Wand eingebaut wird, also die Feuerung nach der Schweinefäße. Man hat dann die Möglichkeit, gleichzeitig den Raum für die Käseerei bei Frost zu heizen; die innere Reinigung des Kessels geschieht alle fünf Jahre, die einzige Reparatur ist dann das Erneuern der Chamottesteine, was von jedem geschulten Maurer ausgeführt wird.

Grauerwerden von Harzerläse. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 108.) Ich komme auf die Frage des Grauerwerdens des Käses zurück. Diese Frage wurde in Nr. 108 dieser Zeitung behandelt. Alle Antworten, welche daraufhin eingegangen sind, stellen mich leider nicht zufrieden. Ich habe das Grauerwerden des Käses seit dem Frühjahr ds. Js. und beträchtliche Verluste dadurch erlitten. Alles mögliche versuchte ich, um den Fehler zu beseitigen. Leider mit negativem Erfolg. Nunmehr greife ich zu den Disseraten in der Molkerei-Zeitung. Ich ließ einen alten Fachmann kommen, welcher angab, jeden Fehler beseitigen zu können. Ich bin aber durch die Beratungen dieses Fachmannes nicht weiter gekommen und der Fehler war nach wie vor da. Vor kurzem habe ich mich wieder an einen Fachmann gewandt, der für seine Methode voll und ganz eintritt. Auf den Erfolg bin ich sehr gespannt. Der Fehler selbst tritt nur vereinzelt auf. Ca. 20 Prozent bei einer wöchentlichen Verarbeitung von 100 Zentner hat den ablaufenden Fehler und ist bitter, 80 Prozent der Farbbildung ist sehr gut.

Ich wäre allen Kollegen, die gute Erfahrungen bei der Beseitigung dieses Fehlers gesammelt haben, sehr dankbar, wenn sie dieselben an dieser Stelle veröffentlichen. Auch solche Kollegen wollen sich melden, die mit einem Kollegen gute Erfahrungen gemacht haben. Leider gibt es ja genügend Fachleute, die sich zwar gut bezahlen lassen, die aber auch nicht mehr verstehen, wie jeder andere Fachmann.

Es liegt doch gewiß im allgemeinen Interesse, wenn Kollegen ihre verschiedenen diesbezüglichen Erfahrungen veröffentlichen würden.

Die Güte und sparsame Wirkung erstaunt: Ich war über die Güte und sparsame Wirkung der echten Branth's Schutzfarben erstaunt, da die Gegenstände bei e i r maligem Anstrich gleich Anstrich und Lackierung zugleich erhalten haben. Ich spreche Ihnen hierdurch meinen Dank aus und werde mich bei künftigen Bedarf nur an Sie wenden. In meinem Bekanntenkreise werde ich Ihre Firma stets empfehlen. Schreibe Herr Molkereibesitzer W. C. in N. In den nächsten Nummern werden noch weitere, soeben erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

*Willst du Hausfrau allerschnellst
Trennen von Firma A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“ Rein-Aromakultur Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Beim Transport von Milchflaschen

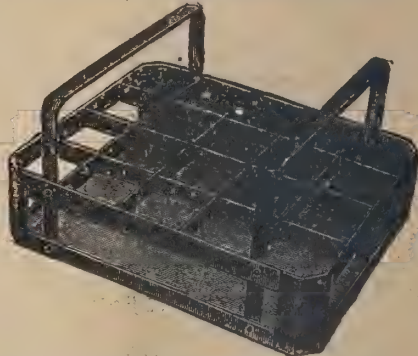
im

Rowac-Milchflaschen-Kasten
größte Sauberkeit.



Besonders
starke
Ausführung

Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung

Leichte
Rel-
nungung

Kräftige Tragbügel vermeiden Beschädigungen der Flaschenköpfe.
Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Milchsehtücher:

einseitig geraucht, beste Tücher für Faltsiebe,
60/60 c 70/70 c 80 80 c 100/100 c 120/120 c

Mk. —.63 —.95 1.10 1.65 2.45 je Stck. gesäuml
empfehlen in bewährter, unveränderter Qualität; bei Ver
sand unter Nachnahme.

Mechanische Weberel C. A. Lassmann, Lauban i. Sch.



Geräucherter Feitbücklinge

5 Pld.-Kist: M. 1.80, ncht unt. 4 Kist.

Alle Preise ab hier, Nachn. Eilgut-
gracht für Fischwaren billig, als Post.

Seefische in Elspackung:
Nach uns. Wahl Fang ent-
sprechend wie Schnell Isch,
Cabliau, Goldbarsch,
Schollen usw. 25 Pfund
M. 5.—, 50 Pld. M. 9.—,
100 Pld. M. 17.—, Koch-
buch gratis Neue Leut-
sche Feittheringe auch
II weißll. Flohm'eit-
heringe genannt 1/2 To.
ca. 900 St große M. 4.—,
1/2 To. M. 26.—, 1/4 To.
M. 14.—, 1/8 To. M. 7.50.
Norwegische Riesen-
Salzheringe 1/2 To. ca.
6/700 St. M. 29.—, 1/8 To.
M. 17.—, 1/4 To. M. 8.50,
1/8 To. 4.50, 1/16 To. Herlin-
wieg ca 300 Pld. ande-
Größen entsprechend
Dose ca. Pld. 16 8
Rollmops . 5.20 2.90 1.
Bismarckh. . 5.20 2.90 1.
Filetheringe 5.20 2.90 1.
Bratheringe 4.30 2.50 1.
Kronsardin. 5.20 2.90 1.
Hering i. Gelee . 3.20 1.
Sardellen . 3.30 1.
Bratschellisch . 2.40 1.
In Mayonnaise 8 4 2
Filetheringe 4.50 2.60 1.
Rollmops . 4.50 2.60 1.
Bismarckh. 4.50 2.60 1.
Bei 7 Dosen, auch sort
jede Do-e 30 Pfg. billig

Gehr. Nösinger, Wesermünde-F. 361.



Gegen Rost geschützte

Tafel- und
Balkenwagen

empfiehlt

Carl Mann, Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesiſche Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten)

Berlin, 16. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 70 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: fester.

Köln, 16. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 75 M., 2. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: ruhig.

Oldenburg, 12. November. Bericht des Verband Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 4. 10. bis einschließlich 10. 11. 26 sind im Großverkauf 792 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 185,20 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab station.

Leewarden, Freitag, 12. November. Alte Notierung 186 Gulden, neue Genossenschafts-Notierung 189 Gulden. Butter-Auktionen 183 Gulden, 180 Gulden, 160 Gulden.

Manchester (England). Telegrammischer Originalbericht. Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise zu 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	16. November	9. November	2. November
dänische	174	181	186
finnische	162	171	177
schwedische	161	169	175

Privat-Berichte.

Berlin, 16. November. Bericht der Firma Gustav Schulke & Sohn. Die deutsche Produktion bleibt andauernd klein und zeigen die Vorgänge auch jetzt, wo die Rübenblattfütterung begonnen hat, keine Zunahme. Zweite und abfallende Qualitäten sind dem Markt so wenig abgesetzt, daß nicht annähernd der Nachfrage genügt werden kann; aus diesem Grunde war es gerechtfertigt, die Preise hierin um je 4 M heraufzusetzen, zumal auch ausländische Butter in dieser Qualität nicht übermäßig angeboten ist. Dänische Butter war bei dem verhältnismäßig niedrigen Preisstand wesentlich besser gefragt und fand recht umfangreiche Bezüge getätigt worden. Nach den neuesten Meldungen von Kopenhagen haben diese Käufe auch wieder zu einer Befestigung des Marktes geführt, so daß höchstwahrscheinlich am Donnerstag mit einer mäßigen Steigerung der Kopenhagener Notierung zu rechnen ist. — Schmalz. Trotz des besseren Abganges in Schmalz ist die rückläufige Preisbewegung auf dem amerikanischen Schmalzmarkt noch nicht zum Stillstand gekommen und konnte man auch zu Beginn dieser Woche wieder billiger ankommen.

Hamburg, 16. November. Bericht der Firma V. J. Löwenthal. Der Verlauf der diesjährigen Berichtswoche muß als unregelmäßig bezeichnet werden. Zunächst wurde der Markt beeinflusst durch den kräftigen Rückgang der letztwöchigen Kopenhagener Notierung, welcher einen angemessenen Abtrieb nicht nur für dänische Butter, sondern auch für die übrigen skandinavischen und baltischen Sorten zur Folge hatte. Auch die deutschen Notierungen gingen etwas zurück, und zwar Berlin 3 M und Hamburg 4 M. Es zeigte sich jedoch sehr bald, daß der Rückgang der Kopenhagener Notierung in dieser Woche voraussichtlich durch eine Erhöhung, wenigstens um Teil, wieder ausgeglichen werden würde; auch die holländischen Märkte ergaben eine bemerkenswerte Festigkeit. Alles in allem genommen darf zu Beginn der neuen Woche die Tendenz als nicht unfreundlich bezeichnet werden, bei ziemlich unveränderten Preisen, soweit das deutsche Marktgebiet in Betracht kommt. Der morgige Bußtag bringt eine Unterbrechung des Wochenverkehrs und verursacht deshalb eine gewisse Unübersichtlichkeit des Geschäftes. Der weitere Verlauf des Marktes bleibt abzuwarten. — Amerikanisches Schmalz. Auch in dieser Woche sind die Preise langsam noch weiter abgebrochen und liegen heute wieder ungefähr 1 Dollar

niedriger als am Schluß der letzten Berichtswoche. Im Großhandel wird heute ca. 35 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 75 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Hierfür sind die Forderungen ebenfalls eine Kleinigkeit gewichen, dagegen der Kronenturs gestiegen. Für Blasen-schmalz wird heute unverändert ca. 88 M je 50 Kg. verzollt notiert für Ristenschmalz ca. 75 M je 50 Kg. verzollt.

Sildesheim, 18. November. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Auslandsberichte lassen eine gewisse Unsicherheit erkennen. Dadurch wird auch die Stimmung im Inland beeinflusst und nur für den wirklichen Bedarf gekauft; hierbei werden die feinsten Qualitäten bevorzugt, während abweichende und geringere weiter vernachlässigt bleiben. Eine sehr vorsichtige Preispolitik wird deshalb für die nächste Zeit angebracht sein. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 16. November. Bericht der Fa. Gotthelf Michaelis & Co. Durch den morgigen Feiertag verschiebt sich diese Woche das Geschäft etwas und man wird daher die Entwidlung erst Ende dieser Woche feststellen können. Die allgemeine Stimmung läßt sich aber als gut bezeichnen, denn auch die geringeren Sorten finden etwas mehr Beachtung, wie bisher. Die Preise sind daher stabil und für regelmäßige Einlieferungen von bekannten Marken konnten die Preise trotz der ausländischen Notierungsrückgänge leicht behauptet werden. Nach alledem hofft man, daß ein lebhafter Markt für Ende dieser Woche bevorsteht.

Dresden, 16. November. Bericht der Firma Georg Müsch. Durch die starke Kopenhagener Reduzierung scheint nunmehr etwas Stabilität in den Markt zu kommen; denn erfreulicherweise ist die Nachfrage, soweit es sich um allerfeinste Qualitäten handelt, zufriedenstellend. Daß Berlin dadurch Veranlassung genommen hat, einen Abtrieb nicht vorzunehmen, ist sehr richtig, denn hierdurch würde die Unsicherheit nur noch größer werden. — Wenn auch die Zufuhren in deutscher Butter, die sich in Qualität etwas gebessert hat, eine Zunahme erfahren, so können diese ohne Schwierigkeiten platiert werden. — Die allgemeine Tendenz ist zuverlässiger. — Schmalz. Die Tendenz scheint freundlicher zu werden. Ein weiterer Rückgang von Chicago wird nicht gemeldet. Infolgedessen ist die Kauflust etwas reger, so daß der Abzug als lebhafter zu bezeichnen ist.

Dresden, 13. November. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Tendenz des hiesigen Buttermarktes kann als stetig bezeichnet werden und es liegt keine Ursache vor, dem enormen Preisabstich der dänischen Butter zu folgen. Dieser entsprach wohl in der Hauptsache auch nur dem Umstand, daß alle dänische Exportbutter ab 15. November den Tagesstempel der Herstellung erhält. — Die deutschen Eingänge sind nicht größer geworden. Die Qualitäten sind teilweise mit Futtergeschmack behaftet.

London, 15. November. Die Tendenz des hiesigen Marktes war diesmal ausgesprochen flau, und namentlich gefalgene Qualitäten neigten nach unten, während sich ungesalgene infolge geringen Angebotes behaupteten. Dänische Butter wurde etwas billiger angeboten. Die Nachfrage nach solcher ließ sich sehr dürrig an und nur kleine Verkäufe fanden zu 172 Sh. statt. Auch holländische Rahmbutter ist um 2 Sh. zurückgegangen, so daß sie jetzt 168—170 Sh. notiert. Von baltischen Sorten kam etwas in neuer Ware heran, doch da auch die Kauflust sehr gering ist, entwickelten die Preise Schwäche. Frische Butter ist hiesig begehrt und es besteht nur für ungesalgene zu 152—156 Sh. einiges Interesse. Von neuseeländischem Produkt stehen unmittelbar 43 500 Kisten zu erwarten. Das Geschäft ist sehr ärmlich und die Verkäufer nicht kontrollierter Marken sind den Käufern entgegengekommen. Der Kontrollpreis lautet nach wie vor 150 Sh. für feinste und 148 Sh. für erste Sorten, doch finden zu diesem Satz keine nennenswerten Geschäfte statt. Die dieswöchentlichen Eingänge von australischer Butter betragen etwa 22 000 Kisten und weitere 179 000 Kisten befinden sich hierher unterwegs. Das Geschäft in diesem Produkt schleppt und die Notierungen begünstigen die Käufer. Feinste gefalgene wird zu 140—144 Sh. abgegeben und ungesalgene erzielt 158—164 Sh. In Manchester war ein matter Ton in kontinentalen Sorten zu verzeichnen und die Läger von dänischer Butter ließen sich nicht räumen, wiewohl dänische zu 4 Sh. niedrigeren Preisen angeboten wurde. Kolonialbutter behauptete sich bei mäßiger Nachfrage.

Riga, 13. November. Der lettische Markt wurde diese Woche von der Schwäche auf dem dänischen Markt beeinflusst, obgleich die Preise hier nicht so stark fielen, wie in Dänemark. Wir sind der Ansicht, daß der Fall von 18 Kronen in der Kopenhagener Notierung zu groß war und daß wir nächste Woche wieder ein Anziehen der Preise sehen werden. — Die Preise für Lettenbutter waren diese Woche 4—6 M niedriger als in der Vorwoche. Die Zufuhren hier haben diese Woche wieder abgenommen und der kleine Bestand wurde leicht geräumt. Es war äußerst schwierig, allen Käufern so viel Butter zuzuteilen, wie sie es wünschten.

Käse.

Köln, 16. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Nachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,20—2,70 M, Holländer Edamer, 40 proz. 2,00—2,20 M, Emmentalerkäse 2,40—2,80 M, Limburger Altgäuer 1,30 M je Kg.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 18. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Futter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 18. Novbr. Notierung der Hamburger Futternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Metereistation, ohne Käufer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 173 G.-M. d. 3tr.

Hamburg, 16. November. Bericht der Firma Albert Kaule. Bei ruhigem Geschäft und unveränderter Lage der ausländischen Käsemärkte ist wesentlich Neues nicht zu berichten. — Erwähnung verdient nur, daß die Schweiz den Preis für die neue diesjährige Sommerware auf 280—290 Sfrs. ermäßigt hat. — In Tilsiter Käse sind die Zufuhren wider Erwarten reichlich und das Angebot sehr dringend, so daß vorläufig eher Aussicht auf niedrigere als auf höhere Preise besteht. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in RM.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do., sekunda 85—95, Tilsiter Halbfettkäse 70—72, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 74—76, do., 30 proz. 88—90, do., 45 proz., jüngere 115—118, do., 45 proz., ältere 120—122, holländische Gouda-Käse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 106—110, do., 45 proz. gute Konsumware 114—118, do., 45 proz. Konsumware, abfallend 100—110, do., 45 proz. prima diesjährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 125—135, do., 45 proz. Mai/Juni-Lagerware, feinste 135—145, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 80—83, do., 30 proz. 92—95, do., 40 proz., friesishe 105—108, do., 40 proz. nordholländische 110—112, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 68—70.

Dresden, 13. November. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Im Käsegeschäft hat sich nichts verändert. Allgäuer Weiskäse geht mittelmäßig ab, dagegen bleibt Emmentaler vernachlässigt. Edamer ist wie bisher wenig gefragt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Vokoware betrugen je Zentner in RM.: pa. echter Emmentaler 140—150, pa. bayerischer Emmentaler vollfett 120—130, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 proz. 65 bis 68, do., 40 proz. 92—95, pa. bayerischer Romabur, 20 proz., in Stanniol und Giftfett 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Giftfett 100—105, pa. bayerischer Weiskäse, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 114—118, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,32—0,38 je Stück, do., ca. 350 Gramm 0,80—0,90 je Stück.

Köln, 14. November. Bericht der Firma F. Grotesend jun. Das Geschäft war in der verflossenen Woche genau so ruhig wie bisher laut meinen Berichten. Wenn auch für die jetzige Jahreszeit mit großen Umsätzen nicht gerechnet werden kann, so dürfte das Geschäft doch belebter sein. Alle Käseforten hielten sich auf gleicher Preishöhe und berichteten auch ausländische Märkte und inländische Börsen von ruhigem Handel bei festen Preisen.

Bodegraven (Holland), 16. November. Bericht der Firma Naamlooze Vennootschap Kaashandel v. h. S. Goebel & Co. Vollfette Ware. Der Handel war heute wiederum mäßig. Für die besten Partien wurden hohe Preise gefordert und wurde zu 55—60 Gulden verkauft, während die schweren Laibe wiederum bis 62 Gulden erzielten. Es waren schon viele Partien am Markte teils Gras- teils Heuware, die besten Partien hiervon erzielten 52—56 Gulden, während zweite Qualität mit 47 bis 52 Gulden bezahlt wurde. Anfuhr: 259 Partien. Stimmung: mäßig. — Molkereiware. Der Handel ist etwas ruhiger, jedoch bleiben die Preise für gute Ware bestehen. Goudakäse, 20 proz. 33½ Gulden, do., 40 proz. 47 Gulden, Broisformkäse, 40 proz. 48 Gulden, Edamer 20 proz. 32½—33 Gulden, do., 40 proz. 47 Gulden. Tendenz: ruhig. — Nordholländische Ware: Prima Ware wird zu 54 Gulden verkauft, gute Ware zu 53 Gulden. Stimmung: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 12. November. Bericht der Firma S. S. Sevensen & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 68—72 holländischen Gulden, 30 proz. Käse mit 80—84 holländ. Gulden, 40 proz. Käse mit 98—102 holländische Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

London, 15. November. Englischer Käse trug wieder steigende Tendenz zur Schau, und beste Farmerforten zogen um 2 Sh. auf 102—108 Sh. an. Auch Stiltons vermochten sich infolge lebhafter Nachfrage und bescheidenen Angebotes zu befestigen. Die Eingänge von holländischem Produkt stellten sich auf 9269 Kollis und 300 Stück losen Käses. Das Geschäft bewegte sich in sehr engen Grenzen, doch neigen einige Sorten nach oben. So z. B. wird 45 proz. Gouda jetzt zu 90—99 Sh. angesetzt, während 45 proz. Edamer sich auf 102 Sh. behauptete. Die Nachfrage für kolonialen Käse ließ sich nicht sonderlich rege an. Bester weißer und farbiger kanadischer atung zu 86—88 Sh. ab. Von neuseeländischem Produkt liefen keine neuen Eingänge ein, doch kommen in der nächsten Woche 5700 K. heran, und 48 000 Kisten sind gleichfalls hieher schwimmend. Der Kontrollpreis blieb unverändert, doch fanden die meisten Umsätze unter diesem Preis statt. Dänischer Roquefort ist knapp und gut gefragt. Italienischer Gorgonzola liegt sehr matt. Französischer Petit Grapere findet zunehmende Beachtung.

Milch.

Münster (Westf.), 13. November. Der Westfälische Milchausschuß hat in seiner Sitzung am 13. November den Milchpreis um 1 S = 22 S franko Empfangstation für molkereinmäßig bearbeitete Milch festgesetzt. Der Preis gilt ab 17. ds. Mts. — Bei Lieferung an den Kleinhandel darf ein Aufschlag bis zu 1 S je Liter genommen werden. Wird die Milch im Sammelwagen an mehrere Händler geliefert, so ist ein Aufschlag von ½ S je Liter angemessen. Bei kleineren Sendungen im Packwagen oder als Stückgut ist 1 S je Liter zu berechnen.

Eier.

Berlin 15. November. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: grobe, vollfrische, gestempelte 20, frische über 55 Gramm 18, frische unter 55 Gramm 14—15; Auslandseier: extra grobe 19,5—21, normale 12 bis 14,5, abweichende Ware 11—12,5, Schmuckware und kleine 9,5—11, Küchleiseier: diverse 11—12,5; Kalkseier: diverse 10, kleine dänische 14—16,5; kleine dänische 12, chinesische 10,25—13.

Köln, 16. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 20, über 55 Gramm 18; Auslandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 19—20, unter 55 Gramm 13,5—14,5.

Vieh.

Berlin, 16. November. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 332 Schweine, 572 Ferkel. Verkauf: Langsames Geschäft bei gedrückten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferfischweine, 7—8 Monate alt 72—85, 5—6 Monate alt 52—72; Fische: 3—4 Monate alt 30—50; Ferkel: 9—13 Wochen alt 23 bis 29, 6—8 Wochen alt 18—23 M je Stück.

Hannover, 16. November. Auftrieb zum Schweinemarkt: 967 Schweine und Ferkel. Es kosteten durchschnittlich in Mark: über 5 monatige Läuferfischweine das Stück 76—80, 4—5 monatige 52—58, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 38—46, 6—8 wöchige 30—34, bis 6 wöchige 22—26. Handel: mittelmäßig. Der nächste Markt findet am 30. November statt.

Hannover-Lehrte, 16. November. Auftrieb: 2341 Ferkel, 141 Läufer. Es kosteten: Ferkel, Durchschnittsqualität, 6—8 Wochen alt 19—25, 8—13 Wochen alt 25—35 M, Läufer, 3—4 Monate alt 35—48, 4—6 Monate alt 48—80. Marktverlauf: ziemlich mittelmäßig.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 16. November. Produktenbericht. Die Geschäftstätigkeit hielt sich in recht engen Grenzen. Die Nachrichten vom Auslande boten Weizenzeitmarkt kaum nennenswerte Anregung. Die Cif-Offerten waren von den nordamerikanischen Abladern etwas ermäßigt, während Argentinien unveränderte Preise forderte. Inlandsweizen ist vielfach von der Elbe nach Berlin und Hamburg zu unveränderten Preisen gehandelt worden, während Waggonware weiter nur sehr wenig angeboten ist. Die Weizenlieferungspreise erfuhren eine Abschwächung. Roggen ist weiter von den nur schwach versorgten Mühlen begehrt und nur wenig offeriert, wodurch das Preisniveau wiederum eine leichte Erhöhung erfuhr. Auch die Lieferungspreise stellten sich um 0,50 M höher. Weizenmehl ist zu gestrigen Preisen reichlich angeboten und begegnet nur geringer Kauflust. Roggenmehl hat kleines Konsumgeschäft bei ebenfalls gestriger Preisbasis. Hafer und Gerste hat sich die Marktlage nicht verändert. — Es wurde notiert: Weizen, märkischer 275—278, Dezember 290—291, März 290,5, Mai 289,50, Roggen, märkischer 225—230, Dezember 240,50—241, März 247,75, Mai 251—240, Sommergerste 220—252, Wintergerste 195—208, Hafer, märkischer 187—195, Mais (loft Berlin) 201—206, Weizenmehl 36—39, Roggenmehl 32,50—34,50, Weizenkleie 12,25, Roggenkleie 12, Bittererbsen 62—65, kleine Speiserbsen 40—43, Futtererbsen 22—27, Wicken 22—23, Ackerbohnen 21,75—22,75, Wicken 25—26, Lupinen, blaue 14—14,50, Lupinen, gelbe 15—15,50, Serradella 22—23, Rapsluchen 16, bis 16,80, Leinfuchsen 20,80—21, Trodenschnitzel 9,50—9,80, Sojabohnen 19,3 bis 19,50, Kartoffelflocken 25—25,50.

Magdeburg, 16. November. Weizen ruhig, 13,60—13,70, Roggen stetig, 11,80—11,90, Sommergerste still, 11—12, Wintergerste fest, 10,55 bis 10,75, Hafer stetig, 10,40—10,60.

Bremen, 16. November. Weizen: Manitoba 1 Dezember 14,50, do., 2 Dezember 14,10, Barusso (79 Kg.) Januar-Februar 13,10, Hard winter 2 schwimmend 14,20, Rofafe (80 Kg.) russischer 14,10; Roggen: deutscher 13,10, amerikanischer 2 11,10, La Plata 11,20, russischer 11,20; Gerste: donau-russische 8,85, La Plata 9, amerikanische Malzgerste 9; Hafer: deutscher 11,50, La Plata Januar-Februar 8,10; Mais: La Plata 7,80, Donau Galfog März-April 7,70, Afrikamischung 8,30. Tendenz: ruhig.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
9120	2	6833	1	7058	9
5011	7	6835	5	7068	13
5072	1	6850	10	7071	4
5637	4	6866	1	7075	5
5635	4	6879	2	7079	6
5774	1	6896	1	7081	2
5894	1	6897	5	7083	12
5905	1	6898	1	7085	4
5908	1	6903	2	7086	5
6266	1	6905	1	7092	5
6383	1	6931	1	7112	1
6411	1	6935	17	7121	1
6481	11	6937	3	7122	5
6499	3	6939	1	7125	3
6566	1	6944	7	7129	2
6593	1	6948	6	7136	3
6652	1	6951	1	7138	2
6660	1	6959	3	7142	4
6667	4	6960	5	7160	1
6679	1	6966	5	7168	4
6696	1	6976	3	7172	11
6709	14	6982	10	7176	4
6715	2	6990	1	7183	2
6716	5	6993	14	7184	1
6717	4	7010	6	7186	1
6724	1	7017	3	7187	1
6730	1	7020	3	7188	4
6750	1	7022	2	7192	1
6759	2	7023	1	7193	1
6760	1	7025	12	7195	8
6763	3	7027	2	7199	4
6773	1	7030	8	7200	11
6866	4	7034	3	7203	5
6815	1	7038	2	7207	2
6820	1	7042	8	7208	7
6821	13	7051	2	7210	1
6822	14	7052	2	7240	3
6825	7	7055	1	7250	1
6832	1	7056	1	7271	1

Nach Schluß eingegangen:

Nachtmolkerei

städt. Betrieb, modern eingerichtet, und mit Milchverkauf versch., Anlieferung zur Zeit 7—800 Liter täglich. Molkerei ist noch sehr ausbaufähig. Pacht beliebig auf lange Jahre. Forderung 12 000 M, mögl. bar. Näheres durch (7448) Otto Eikemeier, Göttingen.

Krankheitshalber

ist eine äußerst rentable (7448)

Dampfmolkerei

in Holstein zu verkaufen. Städt. Betrieb. Höhere Schulen am Dr. Altes, solides Unternehmen. Molkerei ist mit den neuesten Maschinen versehen, Butterfertiger, Rahmreiner und ganz neue Kühlmaschine vorhanden, sonstige Maschinen und Geräte lückenlos. Käseerei mit gutem Käsestellern vorh., ebenso Schweinefleisch für 200 Schweine, auch Schrotmühle. Milch z. St. 2000 Lt. täg. Forderung 45 000,— Mark b. einer Mindestanzahlung von 25 000 M. bis 30 000 M. Für tüchtig. Fachmann eine Existenz, wie selten geboten wird. Nur ernstliche Käufer erhalten Näheres durch (7448) Otto Eikemeier, Göttingen.

Goldfischere Existenz

Alte, renom. Butter-, Schmal- und Käsegroßhandlung mit guter Bahn- und Abzagebiet, verbunden mit eigener Käsefabrik, treuer, fester Kundenkreis vorhanden, nachweisbar Umsatz im Jahre 1924/25 ca. 1 bis 1½ Millionen, ganzes Grundstück 2000 qm. groß, besteh. aus großer Wohnhaus, reichl. Lager, Keller u. Betriebsräumen, sowie Stallungen, Autogarage und extra Wohnhaus für Angestellte, soll besonderer Umstände halber für den billigen abgesetzten Preis von 65 000 M. bei mindestens 25 000 M. Anzahl. verkauft werden. Objekt bietet auch für Familien Existenz. Nur ernstliche Käufer erhalten Näheres durch (7448) Otto Eikemeier, Göttingen.

Reinem Lehrling

darf der „Milchw. Zeitschen“ von Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemal behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M. wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlung der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Suche pr. 1. 12. 26 einen tücht., unverheirateten

Molkereifachmann

zur selbständigen Leitung des Betriebes. Derselbe muß in der Käseerei etwas bewandert sein und 2-3000 Mark Sicherheit stellen f. Bei evtl. späterer Verheiratung f. Wohnung gestellt werden. Bewerbungen unter Nr. 7468 an d. Ztg.

Suche für sofort einen jungen, tüchtigen (7464)

Harzkäser

in angenehme Dauerstellung.

Walter Schnud

Käsefabrik mit elektr. Betrieb
Paigsdorf b. Ronneburg, S.-A.

Gesucht

Fachmann

für Block- und Schachtelkäseerei o. Käse, der für pa. Ware Garantie übernimmt, von mittlerer, gut fundierter Tüf. Käseerei in Ostpreußen, zur Einrichtung einer Käsefabrik a. Teilhaber oder Leiter. Vermögen in beiden Fällen Bedingung. Ausweis über die erworbenen Kenntnisse und die Vermögensverhältnisse erwünscht. Angeb. unt. J. T. 7438 an diese Zeitung.

Ein jüngerer (7466)

Gehilfe

findet zum 1. Dezbr. d. Js. Stellung in der Molk.-Gen. Schaaten zu Kirche Schaaten Post Vista Schaaten, Kreis Königsberg i. Pr. Zeugnisabschriften und Geh.-Forderungen sind der Meldung beizufügen.

Gesucht ein junger, ordentlicher, fleißiger

Gehilfe

mit Führerschein B, der jede Arb. wie Rannen- und Flaschenpülen verrichtet für Stadtbetrieb. Ang. mit nur pa. Zeugnissen und Gehaltsansprüchen bei freier Station und Kassenbeiträgen an (7330)
Meierei John H. F. Cöhrs,
Hamburg 1, Rattrepel 27.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt bei freier Kost und Wohnung und angemessener Bezahlung

jüng. Käsemeister od.

Molkereigehilfen
welcher selbständig und gewissenhaft arbeitet u. neben der Anfertigung von Stangen-, Delikatess-, Romadurkäse a. die Butterfabrikation versteht. Der Posten ist durchaus selbständig und entwicklungsfäh. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften u. Gehaltsangaben sind zu richten an (7361)
Molkerei Münsdorf,
Büro Stuttgart,
Schwarzenbergstraße 167.

Meierin

für Ladenverkauf, Milchannahme und Kontor, daher gute Handschrift und sicheres Rechnen erforderlich. Offerten mit Gehaltsansprüchen b. freier Station und Kassen an
Molkereigenossenschaft Angerburg,
Ostpreußen. 7170

Suche jungen, gewandten und zuverlässigen

Mann od. Gehilfen,
welche mit Händlerkundschaft und mit Geschäftsleuten umzugeh. verft. Lege Wert auf selbständiges und genaues Arbeiten. Angebote und Gehaltsforderungen wolle man sofort richten an (7131)
Molkerei Werne a. d. Lippe.

Gesucht nach Berlin in aussichtsreiche Stellung

junger Kaufmann

im Alter von 20-23 Jahren, im Molkereimaschinenwesen gelernt und ausgebildet, perfekt als Stenotypist, Kenntnisse in Buchführung erw. Angebot mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften unter Nr. 7465 an diese Zeitung.

Tüchtiger, erf., lediger

Käsemeister

für Sauermilchkäseerei findet sofort Dauerstellung.

Derselbe muß für einwandfreie Fabrikation garantieren. Eilangebote mit Zeugnisabschriften unter „Thüringen“ 7474 a. d. Ztg.

Suche zum 1. Dezember einen jg., gewandten und soliden

Gehilfen

für vorkommende Molkereiarbeit. Guter Rechner bevorzugt. Gehalt 55 Mark pro Monat bei freier Station ohne Wäsche. (7267)
J. Reimers, Inspektor,
Lage in Lippe.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen zuverlässigen, gew., ehrlichen

Milchfutscher.

Es wollen sich aber nur Leute melden, die nachweisbar Liebe und Verständnis für Pferde und deren Pflege haben und die auch Landarbeit verstehen. Den Angeboten bitten wir Zeugnisabschr. beizufügen.
Adolf Kloth, Molkerei Seehausen,
Kreis Wangleben. 7259

Für unsere Gutsmolkeerei suchen wir zum 1. Novbr. einen erf., unverheirateten

Molker,

der auch Käser ist. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbittet (7239)
Herrschaft Raddag b. Neustettin.

Größ. Dampfmolkerei in Mittelschlesien sucht für bald oder per 1. Dezember einen jungen, tüchtigen

Harzkäser

evtl. jüngeren Käsemeister, welcher in der Lage ist, ein erstkl. Produkt herzustellen und für eine einwandfreie Ware garantiert. Stellung i. angenehm, da nur der eig. Quarg verarbeitet wird, ebenso werden fr. Wohnung und Kassen gewährt. Offerten unter Nr. 7240 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Dezbr. evtl. einige Tage später einen strebs. jg.

Gehilfen

in Dauerstellung. Bedingung ist gute Erfahrung in Weichkäseerei u. Maschinenwesen. Nur wirklich tüchtiger, fleißiger, jüngerer Mann, der überall Hand anlegt, findet Berücksichtigung. Anfangsgehalt Mk. 55.—, freie Station u. freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbitten.
Molkerei Büdigen (Oberh.)
H. Huwe. 7321

Tüchtiger Gehilfe,

perfekt in Weichkäseerei Bedingung, zum 20.-25. Novbr. ges. Offerten mit Gehaltsforderungen, Zeugnisabschriften an
Ed. Fette,
Zentralmolkerei Diderse-Neubrück
bei Braunsweig.

Molk.-Lehrling

mit guten Schulkenntnissen zu sof. gesucht. Taschengeld und gründl. Ausbildung zugesichert. (7333)
Central-Molkerei Apfelstädt i. Th.
H. Lange.

Für sofort oder 23. November junger

Gehilfe

welcher in Harzkäseerei bewandert ist, gesucht. Gehalt 50 Mk. Antrittsmöglichkeit angeboten. (7362)
Dampfmolkerei Eckolstädt,
Post Camburg a. S.

Suche zum 15. d. Mts. oder 1. 12. für Harzkäseerei, mittl. Betrieb, einen nicht zu jungen

Gehilfen.

Selbiger muß befähigt sein, den Betrieb selbständig zu leiten und reichlich Erfahrung in der Harzkäsefabrikation, Schimmelverfahren, besitzen. Es wollen sich nur Bewerber melden, die wirklich Interesse am Betrieb und Lust zur Arbeit haben. Zeugnis nebst Gehaltsforderungen erbittet (7137)
G. Wetterling, Käseerei, Ahndorf,
Station Förderstedt.

Suche per sofort jungen, kräft.

Käseerei-Gehilfen,

der keine Arbeit scheut und mit der Käseformmaschine „Lübbes Automaten“ vertraut ist. Einwandfreie, gute Gefinnung erforderlich. Freie Station bei guter Bezahlung. Angebote erbitten. (7140)
Herm. Riebert sen., Käsefabrik,
Barleben b. Magdeburg,
Breiteweg 32.

Solider, ehrlicher, sauberer

Kutscher

der sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 1. Dezember d. Js. antr. Anfangsgehalt 70 M bei freier Station und Kassen monatlich, daselbst kann ein jüngerer, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnter

Gehilfe

antreten. Anfangsgehalt 50 M b. fr. Stat. u. Kassen monatlich. Off. erbittet (7406)
Molkerei Schartau b. Burg,
Bezirk Magdeburg.

Ein selbständiger, tüchtiger

Molkereigehilfe

möglichst mit Betriebsleiterzeugnis findet zum 1. Dezbr. oder früher sehr angenehme erste Gehilfenstelle bei 90 M monatl. Gehalt u. freier Station. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften unter Nr. 7409 an diese Zeitung.

Zum 1. Dezember oder etwas fr. kann ein tüchtiger

Gehilfe

antreten. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsford. erb.
Molkerei Rhade, e. G. m. u. H.,
Kreis Jevern, Hannover.

Jüngerer Gehilfe

für Betriebsarbeiten gesucht. Bevorzugt schriftgewandt u. möglichst mit Führerschein. Schriftliche Off. mit Altersangabe u. Gehaltsford. ohne Station an (7399)
Blauerer Milchversorgung
Plauen i. V., Wielandstraße 3.

Suche z. 1. 12. oder etw. früher einen jungen, fleiß. Gehilfen. Geh. monatl. 40 M u. freie Kassen. (7180)
W. Hartrid, Molk.-Gen. Söhle b. Hoheneggelsen. Telefon 109.

Suchen zum 27. 11. oder 1. 12. sauberen, tüchtigen

Meier

für Buttererei und Milchkontrolle. Gehalt 60 Mk., freie Station und Kassen. (7421)
Molkerei- u. Milchhandelsgenossenschaft Neuruppin.

Zum beliebigen Antritt suche ich einen durchaus selbständigen, unbedingt zuverlässig arbeitenden

Gehilfen

nicht unter 24 Jahren als ersten, für unsere Sahne-, Butter- und Milchverandmolkerei. Gehalt 70 Mark monatl. netto. Bewerbung mit Zeugnisabschriften und evtl. Referenzen an (7273)
Molkerei Rogel i. Westf.

Zum 15. Dezember

älteres Mädchen od. Frau

für frauenlosen Molkerei-Haushalt (5-6 Personen) gesucht. Landes- teil Oldenburg. Ang. mit Gehaltsangaben, Angabe, wo bisher tätig, unter Nr. 7271 an diese Zeitung.

Tüchtige, saubere (7453)

Meierin

hauptsächlich für Buttererei, zum 1. 12. d. Js. gesucht. Gehalt bei freier Wohnung, Heizung und Beleuchtung (ohne Kost) 100 M monatlich. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbitten an
Städt. Milchhof, Hildesheim
Provinz Hannover.

Obermeisterstellung ist besetzt. Allen Bewerbern herzlichen Dank. (7249)
Genossenschafts-Molkerei Treptow (Tollense).

Stellung besetzt. Den Bewerb. besten Dank. (7370)

Molkerei Deteren, e. G. m. b. H.

Gehilfenstelle besetzt. Den vielen Bewerbern Dank. (7373)

Molkereigenossenschaft Hude.

Gehilfen-Stelle besetzt. Bewerb. vielen Dank. (7347)

Neusalza-Spremberg.

Stellung als Obermeister besetzt. Den zahlreichen Bewerbern best. Dank. (7295)

Molk. Mstätt und Umgegend, e. G. m. b. H.,

Mstätt, Kreis Althaus in W.

Stellen-Gesuche.

Molkerei- und Harzkäsefachmann,

25 Jahre alt, Obersekundareife, Fachschule mit dem Prädikat „sehr gut“ absolviert und mit den mod. Maschinen vertraut, sucht Stellung in Harzkäseerei oder städt. Großbetrieb. Gefl. Angebote unter J. M. 7404 an diese Zeitung.

Junger Mann,

22 Jahre alt, groß und kräft., sucht Stellung als Milchfutscher oder als Arbeiter im Betriebe. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. 7341 an diese Zeitung.

Jg. strebs. Gehilfe,

22 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung. Angeb. unter J. 7429 durch diese Zeitung.

Suche für jungen (7457)

Gehilfen

den ich bestens empfehlen kann, der keine Arbeit scheut, zu sofort oder später Stellung.
Molkerei Gr. Welle, Ostprignitz.

Suche für meinen 17 jährigen Sohn Platz als (7456)

Lehrling

in größerem Meiereibetriebe.
P. H. Thomsen
Bötting bei Schleswig.

Molkereimaschinen-Fachmann,
12 Jahre in der Branche, guter Organisator, tüchtiger Verkäufer, Spezialist für Kühlmaschinen, sucht Anstellung als Geschäftsführer, Reisevertreter bezw. Übernahme General-Vertretung leistungsfähig. Molkereimaschinen- bezw. Geräte-fabrik, Bedarfsartikel-Großhandlg. usw., möglichst für Ostdeutschland oder Pommern. Gefl. Offerten bitte zu richten unter Nr. 7316 an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger Fachmann,
25 Jahre alt, sucht zum beliebigen Eintritt Stellung als Betriebsl., Obermeister, Expedient, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Suchender hat letzte Betriebsleiter-Stelle durch Verkauf verloren. Erstklassige Zeugnisse und Empfehlung zu Diensten. Werte Angeb. unter Nr. 7356 an diese Zeitung.

Betriebsleiter
eines mittleren Betriebes, ungekündigt, 29 Jahre, ledig, sucht zum beliebigen Eintritt gleichen Wirkungskreis, mögl. mod. Molkerei. Gefl. Angebote erbeten unter Nr. 7376 an diese Zeitung.

Deutscher Molkereifachmann,
kaufm. u. technisch in jeder Weise firm, welcher jahrel. eine Dampf-molkerei, Hart- und Weichkäseerei, verb. mit Filialen und Engrosverkauf in einer Großstadt zur vollst. Zufriedenheit seines Chefs selbst geleitet hat, möchte sich, da sein jetziger Aufenthalt in Polen liegt, verändern. Jed Land- od. Stadt-molkerei in Deutschland angenehm. Auch bin ich bereit, probew. anzutreten. Kaut. vorh. Befinde mich i. ungef. Stell., doch f. auf Wunsch jed. Zeit ausreit. Offerten unter Nr. 7348 an diese Zeitung.

Strebsamer, solider Fachmann,
23 Jahre, sucht zum 1. 12. oder einige Tage später Stellung. Selbst ist gut vertraut mit der Bedienung von Kessel, Dampf-, Kühlmaschinen, sowie mit d. Dauerpasteurisierung, stellt eine einwandfreie, haltbare Schlagjahne her, und ist auch mit sämtlichen Buttereiarbeiten gut vertraut, hat auch gute Kenntnisse in der Käseerei, Tilfiter, Camemb., Limburger und Quargbereitung, sow. Unterjuch. von Milch, Sahne, Borsand, Annahme, Ausgabe und sonstigen Arbeiten. Etwas Sicherheit kann gestellt werden. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Werte Angebote erbitte unter Nr. 7312 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe
in jetziger Stellg. 2 Jahre tätig, m. sämtl. ins Fachschlag. Arbeit. sowie Tilfiter, Romadur Käse, Abrechn.-Wesen bestens vertraut, sucht Stellg. Angeb. unt. 7470 a. d. Ztg.
Jg., kräft. Molk.-Gehilfe, 20 J. alt, mit allen ins Fachschlagenden Arbeiten gut vertraut, sucht zum 1. Dezbr. Stellg. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erbitt. Rudolf Waberbier, Molkerei Roose b. Ebernforde.

Zum 1. 12. oder einige Tage früher oder später suchen wir für einen jungen

Gehilfen
der bei uns seine Lehrzeit beendet, Stellung. Derselbe ist mit Kontorarbeiten vertraut, in all. Zweigen des Faches gut ausgebildet, und arbeitet seit einem Jahre in der Buttereier selbständig. Gleichg. suchen wir zum selben Termin ein. jungen, flotten und strebsamen

Gehilfen
hauptsächlich für Buttereier. Werte Angebote erbitte (7374)
Trachenberger Molkerei e. G.
(Schl.)

Junger, kräftiger Käserei-Gehilfe (7485)
sucht zum 1. 12. oder einige Tage später Stellung in kleiner Käserei oder Molkerei mit Harzkäserei. Angebote sind zu senden an
Adolf Köchermann, Harste b. Göttingen.

Wegen Betriebsänderung suchen wir für unseren
Molkerei-Techniker
Anfang der 30, ledig, mit besten Kenntnissen auf allen Gebieten des Molkereiwesens, 16 Jahre im In- und Ausland tätig, anderweitige Beschäftigung. Er verfügt über langjährige Erfahrungen auf dem Gebiete der Frischmilchversorgung (Käse- und Vorzugsmilch), Schlagjahnebehandlung, Herstellung von Voghurt, Buttereier und Käseerei, Kondens- und Trockenmilchfabrikation usw. und ist vertraut mit allen neuzeitlichen Maschinen und Apparaten und mit Laboratoriumsarbeiten. Prima Zeugnisse und Referenzen stehen ihm zur Verfügung. In Frage kommt Posten als Betriebsleiter, Obermeister oder Außenbeamter für die wir ihn bestens empfehlen können. (7397)
Regensburger Milchverwertung, e. G. m. b. H., Regensburg,
Margaretenstraße 16.

Molkereifachmann
36 Jahre alt, Betriebsleiterzeugn., 3. Zeit als Betriebsleiter tätig, f. entspr. Wirkungskreis als Verwaltung, wo Verheirathung gestattet, zu sofort oder später. Kaut. kann gestellt werden. Werte Angeb. u. 7437 an diese Zeitung.

Energ. Fachmann,
25 Jahre alt, ledig, im Besitz des Betriebsleiterzeugnisses, streng national, sucht geeignete, selbständige Stellung als Betriebsleiter Obermeister oder Gutsmeyer. Angebote unter Nr. 7430 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Für tüchtigen
 jungen Fachmann,
den ich bestens empfehlen kann, suche ich zu beliebigem Eintritt Stellg. als Obermeister, 1. Gehilfe oder Expedient. Derselbe ist 24 J. alt, hat Fachschule absolviert und hat in großstädtischen u. ländlichen Betrieben bereits erfolgreich Vertrauensstellungen innegehabt. Er ist firm in all. Zweigen des Fachs, insbesond. Trinkmilchbehandlung, Weichkäseerei und Buchführung.
Georg Ränger, Molk. Heinrichshau,
Bez. Breslau. 7335

Molkereifachmann
26 Jahre alt, ledig, evangel., mit sämtlichen Arbeiten in städtischen und ländlichen Betrieben gut vertraut,
 sucht Dauerstellung
in Molkerei, Harzkäse, Weichkäseerei oder Butterhandlung. Gegend gleich. Gehe auch ins Ausland. Kaut. in Rmk. kann gestellt werden. Nicht Bedingung. Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote erbittet (7342)
J. Finster, Milchversorgung,
Neunkirchen-Saar.

Suche
Verwalt. bzw. Betriebsleiterpost., war längere Jahre Besitzer und verfüge fach- und kaufmännisch über reiche Erfahrungen und Kenntn. Höhere Kautionsstellung oder Interesseneinlage möglich. Offerten erbitte unter Nr. 105 postlagernd Stettin. (7297)

Selbständ. Meierin
sucht Stellung als solche auf groß. Gut, zum 1. 12., früher od. später. Selbstige ist 27 Jahre alt. Im Molkereifach firm und macht gut. Tilf.-Käse. Angeb. sind zu richten an
Anna Schint, Altmehausen
bei Abschwangen i. Ostpr.

Molkereigehilfe, Mitte 20er, sucht zu sofort oder etwas später Dauerstellung. Selbst. ist vertraut mit sämtlichen ins Fachschlagend. Arb. Empfehlungen und Zeugnisse steh. zu Diensten. Ang. erb. P. Fiedler, Särka b. Weizenberg i. Sa. 7478

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
22 Jahre alt, welcher mit modern. Maschinenanlage, Reparaturen, Buttereier, Käseerei, Untersuchungs-wesen, Buchführung, sow. all. Facharbeiten best. vertr. ist, u. d. Molk.-Schule mit gut. Erfolg absolviert hat, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, Stellung. Gefl. Angeb. erb. A. Weichert, Molkerei Drawehn bei Bublitz in Pommern. (7486)

Junger Mann
sucht Stellung zur weiteren Ausb., selbiger hat 2 Jahre in Privatbetr. gelernt. Eintritt kann jederzeit erfolgen. Angebote erbittet (7482)
Ernst Müller, Stolp in Pomm.,
Dttelstr. 7.

Suche zum 1. Dezember für jung.
Gehilfen
Stellung, wo demselben Gelegen. geboten ist, sich in Käseerei u. Kont. weiter auszubilden. (7422)
J. Reimers, Lage in Lippe.

Junger, strebsamer, an sauberes Arbeiten gewöhnter Gehilfe
sucht zum baldigen Eintritt Stellg. Angebote erbeten an
Willi Bartisch, Christianstadt
a. Rober, Sorauerstraße 5.

Harzkäser,
27 Jahre, der nach dem Schwitz- sowie Naturreif-Verfahr. ein wirkl. erstklass. Produkt erzielt, mit Lübb. Automat vollständig vertraut ist, f. Stellung. Angeb. mit Geh.-Ang. erbeten unter postlag. 43, Oßersleben bei Buttstädt i. Thüringen.

Suche für meinen 19 jähr. Sohn, welcher schon 1½ Jahre in meinem Betriebe gelernt hat, endl. zum 1. Januar 1927 (7458)

Lehrstelle
zur weiter. gründl. Ausbildung in mittl. Betriebe.
Kaufe wöchentlich noch 1-2 To.

Quarg
frisch, trocken, sowie buttermilch- u. metallfrei Bedingung, zu den höchst. Preisen. Angeb. an die
Dampfmolk. u. Käse, Girsbach
bei Nordhausen a. S.

Molk.-Verwalter, Mitte 30er, verheiratet, ausgerüstet mit erstkl. Zeugnissen u. Empfehl., in ungef. Stellg., beabsichtigt, sich zum 1. Jan. 1927 oder später zu veränd. u. sucht entspr. Position. Selbst. ist seit 1906 Molk.-Fachmann in land- u. städt. Vollbetrieben tätig gewesen, läng. Jahre in leitender Stellung, daher mit allen Anforderungen vertraut. Kaut. u. Bürgschaft kann gestellt werden. Angeb. unter 7479 an diese Zeitung.

Junger, ehrlicher Gehilfe (7428)
sucht für alle vorkommenden Arbeiten Stellung. Derselbe ist mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit, sowie Käseerei und Kontorarbeiten bestens vertraut. Werte Angebote an den Gehilfen der Molk. Pichtenhagen bei Wellse, Krs. Hameln.

Suche für kräftigen Gehilfen, 22 Jahre alt, zum 1. Dezbr. Stellung. Selbiger ist vertraut mit Hart- u. Weichkäseerei, Buttereier, Maschinenwesen, Milchunterjuchung und Abrechnung. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen stehen zur Verfüg. Angebote sind zu richten an E. Lars, Betriebsleiter, Meierei Hornsmühlen, Post Schlammersdorf in Holstein. (7427)

Jg. Molk.-Gehilfe, 22 J. alt, in Tilf. Käse. erfähr., sucht zum 15. 12. oder etwas früher zur weit. Ausbildung Stell. Werte Angeb. bitte zu richten an (7431)
Erich Berg, Ruhn b. Marnitz
Medlenburg.

Junger Gehilfe,
der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 1. 12. 26 Stellung. Um Angebote bittet (7432)
Bruno Scharbau
bei Herrn H. Schulz
Schieben

Post Ruhseide, Krs. Salzweel.

Junger, tüchtiger Gehilfe
18 Jahre alt, keine Arbeit scheuend, mit allen Facharbeiten aufs beste vertr., sucht für sofort oder zum 1. Dezbr. Stellung. (7433)
Johannes Lange
Molkerei Nügnwalde.

Strebs. Gehilfe,
21 Jahre, der sich jeder Arbeit will. unterzieht, sucht zum 1. Dezember anderweitig Stellg. Angebote erbeten an (7426)
Rudolf Bunjen
Molkerei Schartan
bei Burg.

Molkereigehilfe
20 J. alt, mit guter Schulbildung, Obersekundarstufe, der bish. in Tilfiter Käse. u. Buttereier tätig gewesen ist, flott und gewissenhaft arbeitet, und keine Arbeit scheut, f. Stelle, wo Gelegenheit geboten, sich in der Weichkäseerei weit. auszubild. Gefl. Angebote unter Weichkäseerei 7434 an diese Zeitung.

Tüchtiger, fleißiger Gehilfe
24 Jahre, an flottes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, vertraut mit Kess., Masch., Buttereier, Unterjuch., Schlagjahneherstell., Versand, Kontorarbeit, flott, sicherer Rechner, erfahren in Käseerei, Spez. Camembert, auch Mühle, sucht zum 1. Dez. oder später Stellg. Werte Angeb. erb. E. Culmsee, Belgard, Kreis Lauenburg, Pommern. (7435)

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
22 Jahre alt, in allen Zweigen des Berufes gut bewandert, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 1. Dezemb. oder früher Stellung. Suchender ist vertraut in der Bereitung feinst. Tafelbutter, spez. Erfahrung in der Herstellung pa. Tilfiter, Romadur, Frühstückskäse, Quadratkäse, Kuhkäse (Saueremilchkäse) und Quargfabrikation. In der Bedienung d. Maschinen durchaus zuverlässig, ist sicherer Rechner und mit Abrechnungsweisen gut vertraut. Um frdl. Angebote bittet (7353)

Emil Selle, Molkereigehilfe
in Warbelin in Pommern,
Post Großendorf, Kreis Stolp.

Junger, tücht. Gehilfe

vertraut mit Dampfkessel, Maschine, Buttermel, sucht zum 1. od. 15. Dezember angenehme Stellung. Auch besitzt derselbe etwas Erfahrung in Hart- u. Weichkäseerei u. scheut keine Arbeit im Molkereibetriebe. Angebote unter 7359 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Junger Gehilfe,

mit allen Facharbeiten bestens vertraut, sucht zu sofort Stellung. (7386)
Alfred Frey, Schivelbein i. Pommern.

2 Molkereibesitzer-Töchter

suchen zum 1. Januar oder später Stellung als Hausstöchter zur Vervollkommnung im Kochen. Familienanschluss erwünscht. Beide 19 Jahre alt. Gell Angebote unter P. H. 7420 d. d. Z.

Molkereigehilfe sucht sof. oder 1. Dezbr. Stellg. im Molk.-Betriebe. Angebote erbeten unter 7402 an d. Zeitung.

Gleichiger Gehilfe m. Harzkäseerei, Molkerei, elektr. Lichtanl., bestens vertr., d. gr. Schweinemast übern., keine Arb. scheut, sucht zum 20. 11. Stellung. Off. erb. der Gehilfe der Molkerei Storkow i. Mark. (7155)

Älterer, solider, jede Arbeit verrichtender (7425)

Gehilfe

sucht zum 1. Dezbr. anderweitig Stellung. Selbig. ist guter Pferdepfleger und sicherer Fahrer. Angebote an

J. Mosch, Dampfmolk. Schartau bei Burg, Bez. Magdeburg.

Suche für meinen Sohn, 17 J. alt, mit guter Schulbildung, eine
Lehrstelle
als Meier in Schl.-Hofst. (7410)
Adolf Kellermann
Neumünster, Bahnhofstr. 30.

Ält. Gehilfe sucht i. gr. Käseerei Stellung, wo er sich i. all. Sorten Käse ausbilden kann bei gering. Gehalt und freier Station. Off. erbeten unter M. M. postlagernd Gishorn i. S. (7311)

Ein ordentlicher Mann, Mitte 40er, sucht sogleich oder später Stellung als

Schweinefütterer oder Rutscher. Offerten an (7389)
Petersky, Molkerei in Roden bei Hoppenstedt, Kreis Halberstadt.

Schmiedemeister,
geprüft, abgeh. Zeichenbeamter, 41 Jahre alt, verh., 2 Kinder, solide, tüchtig und umsichtig, sucht zum beliebigen Eintritt Stellung auf Gut als Schmiedemeister oder Polier in Molkerei, Margarinefabrik od. bei Großfirmen, würde auch Verkaufswagen fahren. Frau gelernte Meierin.

36 Jahre alt, 15 Jahre im Fach tätig gewesen, zuletzt als Leiterin. Erfahren in Buchführung, geprüft in der Dampfkesselwartung, flotte Formerin, Hand u. Maschine, auch im Geschäft erfahren, höflich und zuvorkommend z. Kundschaft. Beide gute Zeugnisse. Offerten unter V. M. 7390 an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe, der mit Kessel, Maschinen, Kühlmaschine, Milchverwand, Buttermel, Holländer und Käseerei sow. Annahme und Kontor gut vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zu bald oder 1. Dezember Stellung. Geg. gleich. Angeb. erbittet Emil Rast, Molk.-Gehilfe, Saleste, Kr. Stolp i. P.

Strebs. Gehilfe, 26 Jahre alt, firm in städtisch. Milchversorgung, Schlag-, homogen. Kaffee-Sahne, welcher auch tücht. Weich-, Camembert- u. Harzkäse ist, wünscht z. bel., evtl. 1. 12. Stellg. Bei leitend. o. Vertrauensstellung kann Barlohn. gest. werd. Beste Zeugn. u. Empf. Gefl. Zuschr. erb. an C. Richter, Stendal, Altm., Arneburgerstr. 143

Harzkäse, Mitte 20er, selbständ. arbeitend, sucht zum baldigen Eintritt Stellung. Selb. ist mit Kübb. Automat u. Schmelzverfahren aufs beste vertraut und garantiert für ein marktfähiges Produkt. Such. befindet sich in ungel. Stellung. Angebote mit Gehaltsangaben erb. unter Nr. 7387 an diese Zeitung.

Junger Molk.-Gehilfe
19 Jahre alt, sucht zum 1. 12. 26 anderweitig Stellung. Rheinland bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote sind zu richten an C. Meyer, 7384

Molkerei Hemmelte in Oldenburg.

Wir suchen für unsern
Gehilfen,
welcher längere Zeit in hies. Betr. tätig gewesen, anderweitig Stellg., wo er auch mit Kontorarbeiten beschäftigt wird. Wir können jedem Kollegen empfehlen. Antr. nach Belieben. Angebote sind zu richten an Molkereigeh. Walter Lochte, Bettmar bei Bechelde in Braunschweig. (7378)

Molkerei Scharfoldsdorf.

Suchen für jungen, tüchtigen

Gehilfen
der hier seine 3 jährige Lehrzeit beendet und noch 5 Monate als zweiter Gehilfe tätig gewesen ist, z. weiteren Ausbildung zum 15. Dez. oder auch später anderm. Stellung. Gefl. Angeb. erb. an (7398)

Molk.-Genoss. Neuentkirchen

im Lüneburgschen, e. G. m. u. S.
Tücht. flott. Milchverkäufer, 30 J., 5 J. im Fach, im Umgang mit Kundschaft best. vertraut, sucht für sofort Stellg. auf Stadterverkaufswagen evtl. als Chauffeur. 11 J. Führerschein 3b. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erb. Alfred Deusch, Seebad Swinemünde, Schulstr. 24. (7403)

Junger, kräftiger

Gehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung. Suchender ist mit der Harz-, Korb- und Sauermilchkäseerei bestens vertraut und wünscht sich gern in der Camembertkäseerei auszubilden. W. Angebote erbittet
Willi Herzmann, M.-Gdeburg-N. Mittagstraße 27.

Empfehle jungen

Gehilfen,
9 Jahre alt, welcher seine 3 jähr. Lehrzeit in meinem Vollbetrieb beendet zum beliebigen Eintritt.

Molkerei Liebstadt, Ostpreußen.
Wir suchen für einen jungen tüchtigen

Gehilfen
der bei uns 1 Jahr tätig war, zu sofort oder einige Tage spät Stell. Derselbe ist mit allen Facharbeit. vertraut und scheut vor keiner Arbeit. Wir können denselben best. empfehlen. (7325)

Dampfmolkerei Ostrik.
Offerten an Karl Geurich, Trottiau bei Ostrik, Sa.

Da mein Gehilfe sich am 1. 12. 26 selbständig macht, suche ich zum baldmöglichsten Eintritt einen alt., tüchtigen, fleißigen

Gehilfen
nicht unter 24 Jahren, der in der Lage ist, den Betrieb selbständig zu leiten und an Sauberkeit und Ordnung gew. ist. Zeugnisabf. u. 30. 11. 26. Zeugnisabf. u. Gehaltsanprüche b. freier Station erbeten. (7357)
Zentral-Molkerei Nimpsch i. Schl.

Tüchtiger, kräftiger Gehilfe, 24 J., floter Butterformer u. mit allen in Molkerei u. Weichkäseerei vorkommenden Arbeiten bestens vertraut, sucht zu sofort oder 1. Dezember in Buttergroßhdlg. oder in städt. Betriebe Stellung. Nähe Berlin bevorzugt. Werte Angeb. erbittet Guismeier Willi Parke, Guismolkerei Daasan, Kr. Striegau

Altgauer Weichkäse sucht Stellung für sof. oder später am liebst. in einer größ. Camembertfabrik. Habe 11 Jahre Praxis in Stang., Dessert-, Tils- u. Romadurkäse.

Jos. Ihle, Buttermel, Milchzentrale Babenhäufen (Schwaben. 7352)

Wir suchen für unseren wirklich brauchbaren

Gehilfen
den wir bestens empfehlen können, zu sofort oder später angenehme Dauerstellung. Werte Angebote erbittet die (7226)

Molkerei-Genossenschaft Niedergörsdorf, e. G. m. b. S., Kreis Jüterbog.

Junger, solider
Molkereigehilfe

sucht z. belieb. Eintritt Dauerst. für Buttermel, Kessel, Maschinen, Annahme, Versand und Kontor. Gute Zeugn., Empfehlungen und gute Schulbildung (Sekunda). Freundl. Angeb. an Wilhelm Dff, Malschin i. Mecklb., Breitestraße 1. (7241)

Junger Molkereifachmann, 23 Jahre alt, vertraut in allen Berufszweigen, sucht zum 1. 12. Dauereinstellung als Obermeister, Guismeier oder sonstigen Vertrauensp. Beste Zeugnisse und Empfehlungen stehen zu Diensten. Werte Angeb. erbittet

Otto Gloy, Guismeier, Abt. Werder, Post Wonacko, Dpr.
Suche zu sofort oder beliebigen Eintritt für tüchtigen, ehrlichen u. zielbewussten

Gehilfen
20 Jahre alt, welcher 2 Jahre bei mir gelernt hat und ein weiteres Jahr als Gehilfe tätig ist, Stellg. am liebsten in Vollbetrieb, wo w. Kenntnisse in der Käseerei erworben werden können. Angebote erb.
Molkerei und Weichkäseerei Waldölversheim, Rheinheffen.

Meierin,
die keine Arbeit scheut, sucht zu sof. oder 1. Dezember Stelle. Freundl. Angebote an (7355)
Meierin Gottschalk, Dom. Schwägerau, Post Bubainen, Kr. Jüterb.

Molkereigehilfe,
25 Jahre, evangel., sucht zu sofort oder später Stellung, am liebsten in größer. städtischen Betrieb oder Buttergroßhandlung (gewandt im Butterformen). Selbiger ist in all. Zweigen eines modernen Molkereibetriebes erfahren und an flottes, selbst. Arbeit gewöhnt, auch Stellung als Heizer und Maschinenführer angenehm. Reparaturen führt er selbst aus. Gute Zeugnisse hat zu Diensten. Werte Angebote an Georg Nischke, Berlin N., Seestraße 107, bei Kaspareck

Suche für einen jungen, kräftigen
Gehilfen

der mit allen Arbeiten einschl. Reparaturen, elektr. Lichtzeugen und Kühlanlage vollständig vertraut ist und auch Erfahrung in Kontorarbeiten sowie Tils. Käse besitzt, zum 1. Dezember od. früh Stellung. Derselbe würde sich auch gern noch im Autofahren u. Weichkäseerei ausbilden. Gehaltsanprüche 60.— Mk. Offerten erbittet
Dampfmolkerei Weitrungen i. W.

Junger Molkereigehilfe, 20 J. alt, der seine Lehrzeit beend., sucht zu sof. od. sp. Stellung. Ang. erb. Molkereigehilfe Emil Sells, Al.-Widerau, Kreis Elbing, Ostpr.

Suche zu sof. od. sp. Stellung al. erster Gehilfe oder Käser in groß. Betrieb. Bin firm i. Tils. Käse- und Sauermilchkäse, Buttermel, Abrechnung u. a., welches durch Zeugnisse nachgew. w. kann. Angebote erb. Ehlers, Brinzenmoor, Krs. Rendsburg, Schleswig. (7235)

Junger Gehilfe, 21 Jahre alt, strebsam, solide und an hies. Saub. berkeit gew., sucht zum 15. Nov. oder früh. Stellung u. bittet u. Angebote. Richard Kloth, Grube Solstein. (7242)

Junger, tücht. u. ehrlicher Gehilfe sucht für sofort oder bald Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schl. Arbeiten gut vertraut, u. auch im Umgang mit Pferden gut bewand. Werte Angebote sind zu richten unter M. S. Nr. 7247 durch die Zeitung.

Junger, strebsamer Gehilfe, 19 Jahre alt, mit allen Facharbeiten bestens vertraut, sowie in der Stellung von Joghurt, worin Garantie übernommen werd. kann, auch in der Käseerei gut bewand. ist, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse zum belieb. Eintritt Stellung. Angebote sind zu richten an (7248)
Dito Winter, Friedland in Mecklb., Mühlenstraße 49.

Älterer Molkerei-Gehilfe, keine Arbeit scheuend, sucht sofort Dauerstellung, auch als alleiniger Offerten erb. Max Stramoll, Molkerei Gishorn i. S. (7249)

Käser,
25 Jahre alt, in der Harz-, Weich- und Sauermilchkäseerei praktisch u. theoretisch gründl. durchgebildet und erfahr., sucht Stellung. (7219)

Kurt Kulm,
Stettin, Petrichoffstraße 48.

Mit allen Facharbeiten an selbständiges Arbeiten gewöhnt., 19 jähriger Gehilfe, welcher auch gute Kenntnisse in der Harz u. Weichkäseerei besitzt sucht sof. oder 1. 12. Stellung. Geg. gl. Angeb. an C. Rothenburger, Rangenöls, B. Liegnitz. (7219)

Fachmann, Mitte 30 er, sucht Stellung als Betriebsleiter od. sonst. Vertrauensposten. Angebote erbeten unter B. M. 7280 an die Zeitung.

Suche zu sofort für mein
Mädchen
Stellung für Molkerei und Haushalt, im Molkereifach schon gut bewandert. Angebote an Dampfmolkerei Obermöllen bei Bad Kösen. 73

Junger Molkereiverwalter,
gut. Allgemeinbildung, angen.
liche und verträgl. Charakter,
der einer mittl. Gen.-Molkerei,
mit kath. Fachmannstochter
zu 30 J. mit gleichen Eigen-
schaften bekannt zu werden zwecks
Ehe.

Heirat.

führliche vertrauensv. Briefe
Familienverhältnisse usw.,
ein Lichtbild, welches sofort
eingesandt wird, beigelegt ist,
Nr. 7306 an diese Zeitung
erlangen. Strengste Discret. selbst-
ständig. Anonym und Verm.
dies.

Lebensstellung!

Fachmann sucht sof. alleinstandend.
eine Dame im Alter bis ca. 35 J.
Führung des Haushalts. Nur
Frauen, die bei evtl. Zuneigung
Heirat wünschen und vermög.
kommen in Frage. Ausführl.
Bilder möglichst mit Bild, welch.
er unter Ehrenwort zurückge-
ht wird, unter Nr. 7187 durch
diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Verkäufe.

Dampfmolkerei

in der Großstadt mit direkt. Klein-
verkauf und Versand, tägl. ca. 1200
L., herrliche Gebäude, zu ver-
kaufen. Forderung 34 000.— Rmk.,
Anzahl. ca. 10 000.— Rmk. (7412)
E. Sundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

Mühle und Schweinemästerei,
in Hannover, zu verkaufen. An-
zahlung ca. 1000 Lit., Mühle voll-
ständig. Forderung 30 000.—
Rmk., Anzahlung nach Vereinbarung.
(7413)
E. Sundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

in der Altmark zu verkaufen. Jähr-
liche Milchmenge 1300—1400 Liter. Gr.
Anzahlungen. Forderung 45 000.—
Rmk. (7414)
E. Sundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

in Ostpreußen, 3. St. stillliegend,
zu verkaufen. Forderung 14 000.—
Rmk., Anzahlung 4—5000.— Rmk.
Forderung kann mehrere Jahre
aufgeschoben zu niedrigem Zinsfuß
bleiben. (7415)
E. Sundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

in der Landwirtschaft (26 Morgen),
in Schlesien, zu verkaufen. Jährliche
Milchleistung 3200 Lit. tägl., Milch-
und Sahneversand n. Berlin.
Anzahlungen für 60 Schweine. Das
Gebäude ist hypothekefrei. For-
derung ca. 50 000.— Rmk. (7416)
E. Sundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei

Gegen anderen Unternehmens
meine

Pachtmolkerei

in Westfalen ab. Tägl. Milchm.
etwa ungefähr 600 Liter, durch-
schnittl. Fettgehalt 3,5 Proz. Milch
alle zu Mag.-Camembert ver-
arbeitet. Milch wird verpackt. Schweine-
stall für 120 Stück vorhanden. An-
zahlung 5000.— M. erforderlich.
Anfragen unter Nr. 7419 an d. Zitg.

Rentable Molkerei

zu Selbstkäufer zu kaufen oder
zu pachten. Ausführliche An-
gebote, am liebsten mit Bild, erb.
J. Kruse, 3. St. Sennstedt
i. Dithm. 7423

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten. Angeb.
unter Nr. 7323 an diese Zeitung.

Alt. Fachmann sucht existenzf.

Molkerei

Bahnnahe und gute Wohnung er-
wünscht, kann auch Stadtbetrieb
sein, bis 10 000.— Rmk. Anzahlung
zur Verfügung. Offerten unter R.
S. 7143 an diese Zeitung.

Käsegroßhandlung

krankheitshalber zu verkaufen. Off.
unter P. S. 250 postlagernd Berlin
SD. 36. (7124)

Wegen Verkaufs mein. Molkerei
suche eine gutgehende

Molkerei

mit mögl. großem Schweinestall zu
kaufen. Milch nicht unter 1000 Lt.
Anzahlung genügend vorhanden.
Offerten erbittet (7133)
Emil Karger, Molk. Norddrehber,
Post Giltten i. Hann.

Suche sofort rentable

Molkerei

Anzahlung 15 000.— Rmk. Erb.
Angebote unter Nr. 6715 an diese
Zeitung.

Mit 18 000.— Rmk. Anzahlung

Molkerei

zu kaufen gesucht. Gegend gleich.
Offerten sind unter Nr. 6716 an
diese Zeitung zu richten.

Die

Dampfmolkerei

in Püttsburg bei Norden, mit an-
schließendem Wohnhaus u. Garten
nebst Käserei, eingerichtet für eine
Stundenleistung von 1000 Liter,
wird am 26. November, 10 Uhr,
bei dem Amtsgerichte in Norden
(Ostfriesland) zwangsweise verstei-
gert, wozu Interessenten eingeladen
werden (6793)
Justizrat Ulfers, Norden.

Für im Betrieb befindliche

Harzkäsefabrik

in Berlin wird zwecks Erweiterung
des Betriebes tücht. Fachmann als

Teilhaber

gesucht. Zuschriften von reellen
Bewerbern unter Angabe des zur
Verfügung stehenden Kapitals er-
beten unter Nr. 7391 an diese Zitg.

Harzkäsefabrik

mit Kraftbetrieb und guter Kund-
schaft i. Vorort Berlin unter gün-
stigen Bedingungen zu verkaufen.
Für Fachmann sehr gute Existenz.
Da ich den Großhandel weiter be-
treibe, würde ich wöchentlich selbst
mehrere hundert Kästen abnehmen.
Geht. Angebote unter Nr. 7392 an
diese Zeitung.

Harzkäsefabrik

Nähe Hamburg, mit Lübb. Auto-
mat B., ganz bed. zu erweitern, da
keine Konkurrenz vorhanden, ist an
einem tücht. sol. strebs. Fachmann,
welcher einen erstkl. Harz herst.
äußerst bill. zu verpacken. Inh.
würde sich evtl. beteiligen. Angeb.
unter Nr. 7270 an diese Zeitung.

Käsefabrik

m. elektr. Betrieb, in Pachtträumen,
bei Leipzig, gute Kundschaft, Lübb.
Automat, Lieferauto und Wohnung
vorh., krankheitshalber sof. zu ver-
kaufen. Offerten unter Nr. 7238
an diese Zeitung.

Welcher Fachmann

möchte sich mit 12 000 Rmk. eine
sichere Existenz durch Molkereibau
gründen? Gegend kath. Offerten
unter Nr. 7327 durch diese Zitg.

Gilt!

Umstandes halber verkaufe meine

Dampfmolkerei

in evgl. Gegend, verbunden mit
Käsefabrik und Stallung für 150
Schweine. Gebäude massiv geb.,
gr. Wohnung, elektr. Licht, Brand-
sicherheitswert 60 000.— Rmk. spottbillig
und unter günstigen Bedingungen
sofort zu verkaufen. Erlangende
erbittet zur Weiterbeförderung u.
Nr. 7205 an diese Zeitung.

Erstklassiger Fachmann als

Teilhaber

gesucht. Selbiger muß den Betrieb
vollständig selbst. leiten; erforderl.
8000 Rmk. Besitzer ist Nichtfachm.
und hat anderweitiges Unternehm.
Molkerei befindet sich in bester Ge-
gend des Münsterlandes, jährliche
Verarbeitung 900 000 Liter, zur
 Hälfte Fischversand, Magermilch
geht zurück. Übernahme am 1.
Januar. Offerten unter Nr. 7367
an diese Zeitung.

Genossenschafts- Molkerei

mit sämtlichen Maschinen u. Tilsit.
Käsefabrikation steht umständeh.
zum 1. Januar 1927 zum Verkauf.
Jahresanlieferung ca. 4—500 000
Liter. Zuschriften an Grenz in
Sollniden, Post Kobbelsbude,
Ostpreußen. (7257)

Molkerei

in Ostpreußen, 3. St. 300 Liter, 5
Morgen Land, 30 Schweine, zwei
Pferde, Geb. massiv, weg. ander.
Unternehm. zu verkaufen od. verp.
Offerten unter R. 5487 an die
Kreiszeitung Mohrungen in Ost-
preußen. (7264)

Fachmann

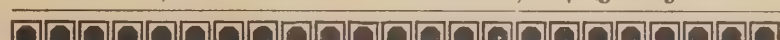
mit 6—8000.— Rmk. bar sucht
Stellung, evtl. Beteiligung, pachte
oder kaufe

reellen Betrieb.

Angebote unter Nr. 7336 an diese
Zeitung.

Molkereiverkauf.

Neuzeitl. einger. Dampfmolkerei
und Käserei Gr. Schlorlopp, Bahn-
station Schölen-Näpik mit land-
wirtschaftlichen Geb. und 10 Morg.
Acker zu verkaufen. Tagesleistung
ca. 10 000 Liter. Näheres durch
Theodor Rosenburg,
Konkursverwalter Lüben,
Telefon Nr. 50.

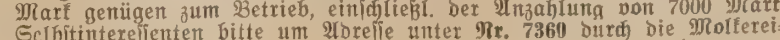
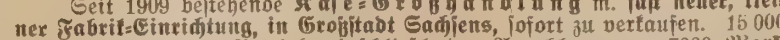
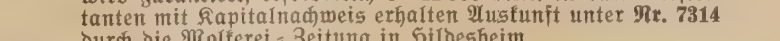
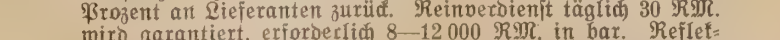
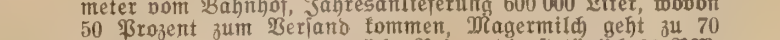
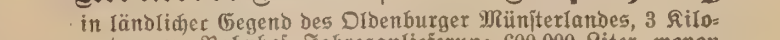
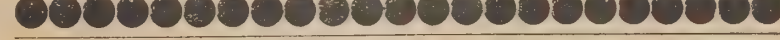
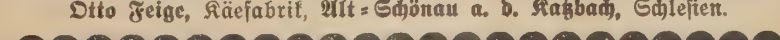
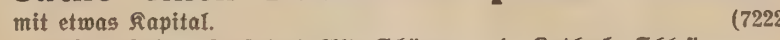
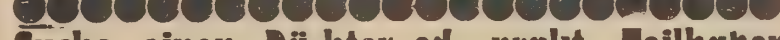
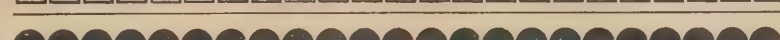


Gutsbesitz

mit neu modernst eingerichteter Molkerei und Käserei, in einer ver-
kehrsreichen Ortschaft unweit der Hauptstadt Graz in Steiermark,
milchreiche Gegend, gute Absatzmöglichkeit, an der Reichsstraße und
Bahnhof gelegen, mit 38 Morgen prima Wiesen, Acker, Obst- und
Weingarten, schöne Forellen-Fischzuchtanlage, besonders geeignet für
Kindermilchlieferung, schöne Gebäude, massive gewölbte Stallungen
und Schweinehaltungen, elektrisches Licht — Kraft, 2 Motoren, reich-
liches Inventar, heurige Ernte, samt allen lebenden und toten
Fundus-Instruktus, wegen Familienverhältnisse

sofort zu verkaufen.

Teil Kapital kann auf Jahre liegen bleiben. Preis 40 000 Mark.
Anträge von rasch entschlossenen Käufern unter „Goldgrube 2665“
an die Annoncen-Expedition Kasteiger, Graz I, Oesterreich. (7343)



Tüchtiger Fachmann sucht in der
Nähe des Industriegebietes eine
rentable

Molkerei

mit Milchversand zu kaufen oder
zu pachten, hohe Anzahlung vorh.,
evtl. Auszahlung. Angebote mit
näheren Angaben unter Westfalen
Nr. 7302 an diese Zeitung erb.

Harzkäsefabrik mit Molkerei

in Pachtträumen, wegen anderweit.
Unternehmungen zu verkaufen. Zu
dem Betrieb gehören: Kühlma-
sch., Erhitzer, Zentrif., Butterfaß, Fahr-
stuhl (1000 Kilo), 2 Motoren je
5 1/2 PS. Niederdruckkessel, Heizung,
Automat, Horden (500 Stück) usw.
Milch werden täglich ca. 300 Liter
verkauft. Verdienstspanne 10 bis
12 Pfg. Wöchentlich Umsatz von
55 Zentner Käse an nur erstklassige
Abnehmer. Preis 12 000 M bei
8000 M Anzahlung. Angeb. erb.
7196) Wiering, Beeslow (Mark).

Molkerei

zu pachten od. kaufen ges. Off. mit
genauen Angaben unter Nr. 7290
an diese Zeitung.

In großem Industrieort, 8000

Einwohner, ist ein gutgehendes

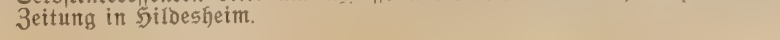
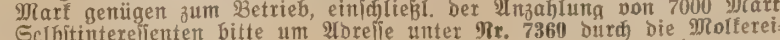
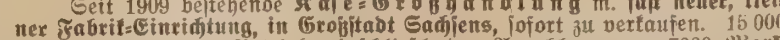
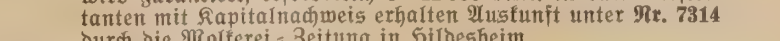
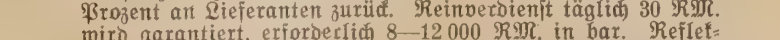
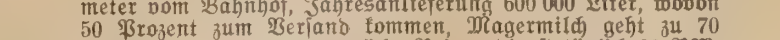
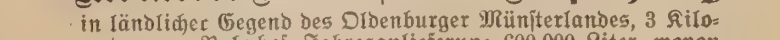
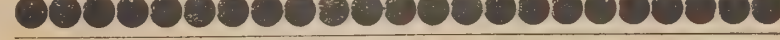
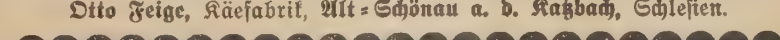
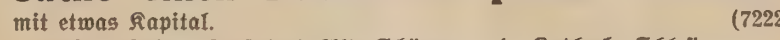
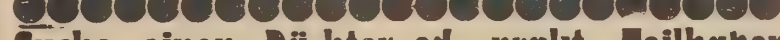
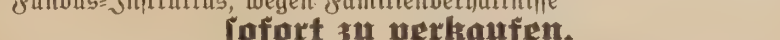
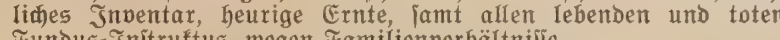
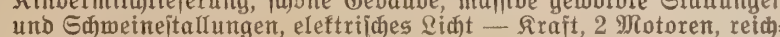
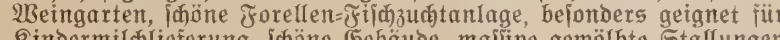
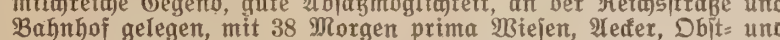
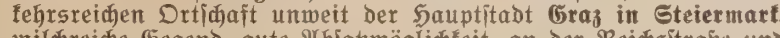
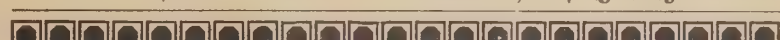
Milchgeschäft

mit totem und lebendem Inventar
krankheitshalber sofort zu verkauf.
Umsatz pro Tag 500 Liter, zum
Milchgeschäft ein gutgehend. Fein-
kost- u. Delikatessengeschäft, Tages-
umsatz 100—150.00 M. Übernahme
kann zu jeder Zeit erfolgen. Geht.
Angebote unter E. B. 7319 durch
diese Zeitung.

Rentable

Molkerei

nicht unter 1500—2000 Liter sofort
zu kaufen gesucht. Gegend Provinz
Brandenburg, Sachsen, Hannover,
Braunschweig. Angebote unter Nr.
7395 durch diese Zeitung.



Zu verkaufen!

Seit 1909 bestehende Käse-Großhandlung m. fast neuer, klei-
ner Fabrik-Einrichtung, in Großstadt Sachsen, sofort zu verkaufen. 15 000
Mark genügen zum Betrieb, einschließl. der Anzahlung von 7000 Mark.
Selbstinteressenten bitte um Adresse unter Nr. 7360 durch die Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Kauf-Gesuche.

Suche zwei gut erhaltene mod.

Butterform-Maschinen

für Kraft- oder Handbetrieb zu kaufen. Genaue Offert. mit Marke, Leistung und Preis an Fa. (7016) Alex. Froesch, Bonn a. Rhein.

Dampfkessel,

lieg. Flammrohr- oder steh. Quersiederkessel, einwandfr., 10—12 qm., mögl. 7 Atm., sucht (7144) Postfach 440, Lübeck.

Zu kaufen gesucht:

- 1 Butterfertiger, ca. 2—300 Liter Verbutterung,
- 1 Bohnmilch-Erhitzer, ca. 1500 Liter Leistung.

Wegen Umbau abzugeben:

- 1 Dampfmaschine, 12—15 PS.,
- 1 Elektromotor, 12 PS. f. Gleichstrom,
- 1 Milcherhitzer, 1000 Liter Leistung,
- 1 Stufs-Heißhalter, 1000 Lit. Leistung,
- 1 Hollsteiner Butterfaß (im Gestell mit Antrieb),
- 1 Ultra-Wendekneuter (120 cm. Tellerdurchmesser).

(7141)

Molkerei Benteler, Kreis Beckum in Westfalen.

Alle Größen bestens erhaltene

Homogenisier-Maschinen

„Schroder“ kauft u. verkauft (2401) C. E. Nodde, Berlin-Neukölln.

Ca. 100 Rohrhorden

und eine

Quargmühle

mit Steinwalze sofort zu kaufen gesucht. Offerten mit Preisangabe unter Nr. 7188 an diese Zeitung.

Gebrauchter

Milchverkaufswagen zu kaufen gesucht. Offerten erbet. unter Nr. 7358 an diese Zeitung.**Milchreinigungs-zentrifuge**

noch in bestem Zustande, unter Angabe des Anschaffungs- bzw. Baujahres sowie des Preises zu kauf. gesucht. Angebote unter Nr. 7340 durch diese Zeitung.

1 gebr. Flächenkühl.
ca. 1000 Liter stündl. Leistung von 90 auf etwa 3 Grad f. Brunnenwasser und Sole sofort zu kaufen gesucht. Gefl. Angebote unter Nr. 7299 d. diese Zeitung.

Butterkneuter zu kaufen gesucht.

Offerten mit Größe und Preisangabe unter L. P. 898 an Rudolf Mosse, Plauen i. B. (7262)

1000 Camembert-formen

(Zinkblech), 80 Durchm., 12—13 cm hoch mit Wendekästen sofort gesucht Angebote mit äußerst. Preis bei Kassezahlung unter Genossenschaft Nr. 7371 durch diese Zeitung.

Milchbassin,

Inhalt gegen 500 Liter, gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote mit Preis erbetet (7274)

Molkerei W. Zehm, Bodejuch bei Stettin.

Kauf-Angebote.

Lieferwagen, 6/16, in gut. fahrbereit. Zustande, 5fache Bereifung, preiswert zu verkaufen. (7047)

Wilk. Günther, Wunstorf, Feinkosthandlung.

Risten,

speziell für Rahmkäse, liefert Aug. Battermann, Ristenfabrik, Elze (Hann). (6933)

Alfa A

für Kraftbetrieb, 600 Liter, und

Butterkneuter

90 cm Tellerdurchmesser, preiswert abzugeben. (7228)

Molkerei D. Schulz, Görlitz.

Ca. 300 Stück 20 Liter-

Bügel-**verschlusfkannen,**

fast neu, hat abzugeben (7234)

Molkerei Neuholland

bei Liebenwalde.

Wegen Einstellung d. Versanddes verkaufe ca. 100 Stück gebrauchte, fast neue starke

Versandmilch-kannen,

20 Liter fassend, mit Bügelverschl. Auch geteilt. Angebote unter A. S. 7286 an diese Zeitung.

Habe abzugeben:

- 1 neuen Röhrenmilchkühler, 1000 Liter M 350.—
- 1 gebr. Milcherhitzer, Fabr. Ahlborn, Ari. 111, 850 Lit. stündl. Leistung mit allem Zubehör M 450.—

- 1 gebr. Zentrifuge Westfalia, 750 Liter stündl. Leistung für Hand- und Kraftbetrieb M 400.—

- 2 Milchbassins, 400 und 500 Liter, mit einem Untergestell M 150.—

- 1 gebr. Rahmerhitzer, 500 Liter stündl. Leistung mit Unterantrieb, M 300.—

- 1 Transmission, 800 lang, 40 mm., 2 Wandlager und 2 Lagerböde, Ringschmierlager M 80.—

Alle gebrauchten Sachen sind n. 1½ Jahre im Betrieb gewesen. Offerten erbetet (7313)

H. Sippel, Molkereierwalter, Niederwallmenach, Kreis St. Goarshausen.

Wärmeaustauscher

(Ultra-Spartkühler Größe 0), 1500 Liter stündl. Leistung, kompl., mit allem Zubehör, fabrikneu, neuestes Modell, gegen Gebot für jeden annehmbaren Preis zu verkaufen.

M. Zimmer, Königsberg in Pr., Kaiserstraße 4. (7315)

Rollwagen,

20—30 Zentr. Tragkraft, neu aufrepariert, für Mt. 150.—, ferner 15—20 Milchbassins, Bügelverschl., fabrikneu, da überzählig für Mt. 10.— d. Stück zu verkaufen. Angebote unter Nr. 7317 an diese Zeitung.

Ultra-Verdampfungs-kühler,

18 000 Kalor. stündl. Leistung, sehr gut erhalten, preiswert zu verk. Gefl. Anfragen unter Nr. 7318 d. diese Zeitung.

Dampferzeuger

mit Dampfheizungsanlage und Zuleitungsrohren, 450 Liter, Fabrikat Gotthardt & Kühne, garantiert betriebsfähig, wenig gebraucht, aus Zwangsversteigerung äußerst günstig zu verkaufen. (7329)

Maschinenfabrik Carl Zomm, Leipzig, Bayerstraße 78.

Wir geben ab:

- 1 Original Friedr. Dampfparmotoranlage, Größe 2, Baujahr 1914, Rmf. 550.—,

- 1 desgl., Größe 6, Baujahr 1924, Rmf. 1500.—. (7339)

Paul H. Römer, G. m. b. H., Duisburg

Alfa,

1000 Liter stündl. Leistung, unterer Antr., Trommel 1 Jahr gebraucht, Vorwärmer, Berged. Fabrik. Nr. 0 wegen Anschaffung größerer Maschinen billig zu verkaufen. Angeb. erbeten an (7198)

A. Bittner

Molkerei Striegau i. Schles.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Harzer Käsefisten

aus Nadelholz, sauber und stabil (Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i. jed. gewünscht. Größe gibt billig ab Ernst Rothkirch, Ristenfabrik, Kreisbau i. Schl. 5054

Zum Ausnahmepreis biete an erstklassige

Käsehorden,

prima Glanzrohr, zu Mt. 2,10, mit aufgen. Rand und Mt. 2,25 mit angekn. Rand, Lentwagen, laub. Ausführung v. Mt. 7,— an Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für Risten u. Käsehorden, Eisenach.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)

C. Schumacher,

Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Risten

in jeder Ausführung (Käsefisten, Eierfisten usw.), Käsehorden empf. Wilh. Brader, Ristenfabrik, Hildesheim.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit und ohne Heftung, liefert billigst (7)

W. Lux & Sohn**Stuhlreihen, Rr. Habelschwerdt**

Im Auftrage verkaufe ich aus einer stillgelegten Städt. Molkerei äußerst billig:

- 1 Alfa-Daval (Berged.), direkt. Antrieb, 2000 Lt. Stöhlsg.,
- 1 Butterfaß (Triumpf), etw. 100 bis 120 Lt. Verbutterung,
- 1 Rahmkühler, rund, und einen Flächenkühler für Milch,
- 1 Käsewanne, 1000 Lt., wie neu,
- 1 Milchbassin, 1000 Lt., sehr gut,
- 1 Milchbassin, 1500 Lt., etwas angerostet,
- ca. 50 Stück Käsehorden,
- 1 Quargmühle mit Granitsteinwalzen,
- ca. 20 Käseformen für Tilsiter, wie neu,
- 1 Milchuntersuchungsapparat für vier Proben,
- ca. 150 eich. Milchversandfässer,
- 1 Vorwärmer (liegend), Seitenantrieb, 1000 Lt. Stöhlsg. usw.

Interessenten bitte ich, sich schriftlich mit mir in Verbindung zu seth.

Dampf-Molkerei Dt.-Fribbernau bei Greifenberg in Pomm. Inh.: Paul Schoof.

Butterformen und Spatel

liefert billigst (6823) Otto Borisch, Berlin-Neukölln, Kaiser Friedrichstr. 170.

Billige Risten

liefert genagelt und ungenagelt prompt in jeder Menge. Harzer Dampfägew. u. Ristenfabr. Schmidt & Romeite, Königerode i. Harz.

Sprüche für Molkereien

in Plafatform in Größe von 32,5 : 25 cm, auf frächtige Elfenbeinfarben mit schwarzem Rande:

- Nr. 1. Alle für einen Und einer für Alle, Wenn viele sich stützen Kommt keiner zu Falle.
- Nr. 2. Ordnungssinn und Reinlichkeit Sei dein Vorbild allezeit.
- Nr. 3. Liebe Leute merkt's Euch feil Reinlich, reinlich, reinlich sein.
- Nr. 4. Am längsten währt die Ehrlichkeit Abrahams ist 'ne Schlechtigkeit.
- Nr. 5. Wer Milch verfälscht, mit Waff kauft, Ist wert, daß er sie selber kauft.
- Nr. 6. Sauberkeit und gutes Futter Erhöht die Qualität der Butter.
- Nr. 7. Wenig Milch und wenig Mühe Gibt die Kuh, die wenig frisst.
- Nr. 8. Morgenstunde Hat Gold im Munde.
- Nr. 9. Hältst Ordnung Du Hältst Ordnung Dich.
- Nr. 10. Ein jedes Ding an seinen Ort, Erspart viel Zeit, viel Mühe und Wort.
- Nr. 11. Erst die Kinder Dann die Kinder, Und was noch frei Zur Molkerei.
- Nr. 12. Arbeitstage Voll rüstiger Plage, Das sind die besten Von allen Festen.
- Nr. 13. Käs' und Brot Macht die Wagen rot.
- Nr. 14. Ohne Fleiß Kein Preis.
- Nr. 15. Nur Fleiß und Zentrifugentröte Erhalten die Genossenschaft.
- Nr. 16. Es reißt zu machen jedermann, Ist eine Kunst, die niemand kan.
- Nr. 17. Nur Erfahrung bildet.
- Nr. 18. Reinlichkeit ist eine Tier, Drum wird geachtet sie auch hier.
- Nr. 19. Reinlichkeit ist eine Tier, Mein lieber Freund, das merke hier.
- Nr. 20. Dein Bild, er sei stets zugewandt Dem Dampfdruck und dem Waff stand.
- Nr. 21. Zeit ist Geld.
- Nr. 22. Jedem das Seine!
- Nr. 23. Tue recht Und schme niemand!
- Nr. 24. Wenn die Milch nicht wär, Wo kämen Butter und Käse?
- Nr. 25. Milch ist sehr gut für Kinder Für Alte aber nicht minder.
- Nr. 26. Dein Trunk sei klar, Dein Wort sei wahr.
- Nr. 27. Wie könnten die Menschen nur leben Wenn es nicht würde Butter und Käse geben.
- Nr. 28. Sei fleißig wie die Biene, Ist Wohlergehen dein Lohn.
- Nr. 29. Macht man im Leben kaum den ersten Schritt, Hat man für gute Milch schon Appetit.
- Nr. 30. Wer stets ehrlich und hübsch reinlich, Ohne Eigennutz und Kleinlich, Täglich liefert unbedröffen, Ist der beste der Genossen.
- Nr. 31. Bist du zufrieden, Dann sage es andern, Bist du es nicht, Dann sage es mir.
- Nr. 32. Von der Wiege bis zur Bahre Ist die Milch das einzig Wahre.

1 Spruch inkl. Berpad. u. Porto 60 P.
2 Sprüche inkl. Berpad. u. Porto 90 P.
3 Sprüche inkl. Berpad. u. Porto 110 P.
4 Sprüche inkl. Berpad. u. Porto 120 P.
7 Sprüche inkl. Berpad. u. Porto 200 P.
10 Sprüche inkl. Berpad. u. Porto 250 P.
jeder weitere Spruch 20 Pfg. mehr.

Buchhandlung der Molk.-Zeitung
Hildesheim.

3tr.-Buttertonnen,
neu, sehr gut repariert, ver-
kauft pro Stück 1.— Mark. (6824)
D. Barch, Böttchermeister,
Biederitz bei Magdeburg.

ackkordel 1.40
u 3 ach Kilo Mark
ortmüller, Allermöhe b. Hamburg

Jahre sofort lieferbar, gute, starke
Milchfannen
eddelmann 20 Ltr. 10.50 Mt.
sigelverschluß 11.90 Mt.
schwer nahtlos
Jede Größe sofort lieferbar.
taillierte Verkaufsstübel m. Des.
Bollmilchschicht für Ladentisch,
20, 30, 40 Liter.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
liefert sämtliche Bahnversandschilde

gute, lesbare Messingschilder.
15—30 Pf., maschinell gestanzt.
Lieferzeit 1 Tag. Versand unter
Abnahme, Bollmilchschicht und
andere, auch Zahlen von 5 Pf. an.
Schindeln, Meßmeister, Maße.
Milchsiebe — Wattefilter.
Bomben, 9 mm, mit 20 cm langem
gegossenen Draht, per 1000 Stk.
2,75 M. Muster sofort.
fallsangeb., Ausnahme, ungebr.
tra-Wendekneiter, Kraftbetrieb,
90 cm Teller, nur 400.— M.
enania-Butterkneiter, Kraftbetr.,
u 90 cm Teller nur 330.— M.
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14 8A.
Stallschreiberstr. nur
Fernsprecher Moritzplatz 107 32.

Autom. Lichtanlage
für ca. 20 Brennstellen, Dyna-
mo, Schalttafel und Batterie
Rmt. 486.— einschl. Verpadg.,
sofort lieferbar. Liste R.
to Rud. Reichert & Cie.,
Hannover 15. (6981)

Butterfässer,
einmal gebrauchte und vollst.
über offerieren zu Mt. 0,70 per
Stk ab Leipzig. Unverbüttchert
die Fässer nur Mt. 0,35 je
Stk. (6698)
Gotthelf Michaelis & Co.,
Buttergroßhandlung,
Leipzig, Kohlgrabenstr. 1/3.

1000
Eigen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
ul behandelt auf 260 Seiten
88, was ein junger Molkerei-
schmann wissen muß. Preis
5.— Verlag für Molkereibüro-
mittel Karl Wegner, Frau-
st-Ubersdorf. (5366)

Eilfrachtbriefe
Frachtbriefe
mk Firma, Signum u. amtlichen
Reichsbahnstempel
(in ganz Deutschland gültig)
liefert sehr preiswert
Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary
Wasserreinigung, Wasserversorgung
Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary
Bremen 5
Bahnhofstr. 8 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert
kristallklares, technisch eisenfreies
Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probeflieferung!

Ia Referenzen im In- und Auslande.
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Eeuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)
Spezial-Roststab-Fa.
E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

„BEWE“

verhütet das lästige Fließen der
Käse, bewirkt das Quillen, be-
fördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht
dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd.
50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

**Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung
der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.**

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein
und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige
Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr ge-
lernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen,
haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche,
auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner
Bewe.“
gez. J. M. 1. H.

50

Pfg. kostet 1 Liter Origioal-Käsefarbe, wenn Sie
sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren
Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter
Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Melerei-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg.
Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden
Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**.
Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig
im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin: (7260)
Trink-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.
in Kisten zu 360 und 720 Stück
Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export. Berlin C. 25
Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

Für Molkerei-Zubläen! Viele Molkereien begehen in dieser
Zeit die Feier ihres 25- oder 30 jährigen Bestehens. Prächtige
Diplome in feinstem Mehrfarbendruck (landwirtschaftliches
Motiv) zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder,
Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit, mit einge-
druckten Jubilarnamen und gedruckten Unterschriften usw. liefert
innerhalb 3—4 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-
Druderei in Hildesheim.

Geschw.



form

Pa. Molkerelbürsten
Holzgr. 21x8 cm
Fibre 0,75 M. Wurzeln 1.— M.
pa. Plass.-Besen, eingezog.
1.—; 1,25 M. gep. 1,25, 1,50 M.
P. G. Meseck, Vorstele. Braunschweig

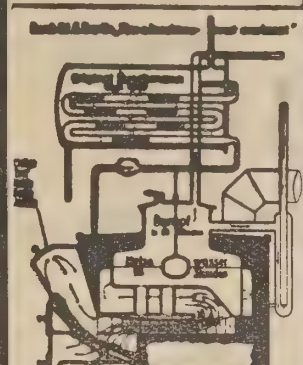
1 Ztr.- Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcher u. Faßbdlg.
Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art

Kisten

aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert
Richard Leinbrock,
Dampfsägewerk Brüdernühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

**Original
Buschmann
Dampferzeuger**



leistet Überraschendes
bei wenigstens 2/3 Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen. Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Panfardel,

2- und 3-fach,
Markt 2,25 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpadung frei.
Bündelhaus M. Rahm,
Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Milchbehälter, Isolierbehälter, Wasserbehälter, Käsewannen

fertigt als Spezialität zu äußerst
günstigen Preisen in prima Aus-
führung an (5885)
Robert Nebel,
Molkereigeräte-Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Wieder-
verkäufer.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei**Stolp in Pom.**

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken**Quarg-Mühlen**
und**Quargpressen**
in jeder Größe baut (1528)
Ernst Bider,
Elbagen in Hannover.**ST. GÖPPERT**
WALDKIRCH
BREISGAU**Milch-Flaschen**Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro: **Düsseldorf, Schadowstrasse 30****Formen, buchs. Stecher (Spatel)****Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr. 61****Buttertonnen**einmal gebraucht, gut verböttchert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Posten ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Pfg. (3388)**August Thiele, Böttchermstr.**
Leipzig, Sophienstr. 40.**Preiswerte Kühlmaschinen**

1 Anlage	6000 Kalorien
1 "	10000 Kalorien
1 "	20000 Kalorien

komplett neu aufgearbeitet mit Leistungsgarantie verkäuf. Montagetage schnell und billig.

Jotak Molkereitechn. Büro
Hannover, Adelheidstr. 15Wegen Betriebs-Vergrößerung
billig zu kaufen:

- 1 Dampferzeuger, 0,5,
- 1 Erhitzer, stündl. 800 Liter,
- 1 Zentrifuge, stündl. 800 Liter,
- 1 Vorkühler,

alles wenig gebraucht. (7268)
Molkerei J. Pippon, Köln,
Glabacherstraße 22.**Formen**für Frühkäse, Camembert, Brie-
und Tilsiter Käse usw. fertigt und
liefert in allen gewünscht. Größen
und Blechstärken zu äußerst günst.
Preisen. (4102)**Mag Schirmer, Berna**
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!**Roststäbe**„mit dem Schmied“
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Jenaerstraße 18.**Käseform-Zangen**für alle Arten
Quarg- und
Weichkäsefertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt**Maschinen-Fabrik**
A. Lübbers
Langensalza.**Käse-Holzmatte**

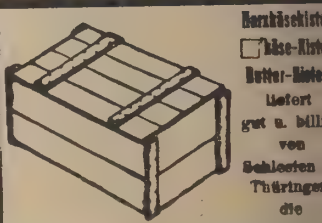
(Camembert-Matten)

zum Abtropfen und zur Lagerung
von Weichkäse fabriziert in
allen gewünschten Größen**Holzmatte - Industrie****GEORG RÜSSLER****Lindenberg i. Allgäu**
(Bayern)**Milchkannen**

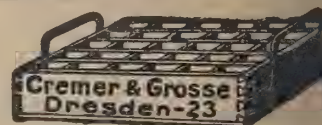
kaufend billig

sowie alle anderen Einrichtung
gegenstände usw. liefern in der
bekannten Güte (18)
Central-Gesellschaft für Handel u.
Industrie, Hindenburg, Ob.-Sch.**Käsefisten**

sowie □ = Käsefiste

liefert prompt und preiswert
Mag Grondel, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.**Neumärkische Kistenfabrik**
Inh.: **Gustav Arenhold**
Landsberg W.

Farnstr. 775. Drahtanschrift Kistenfabrik

**Cremer & Grosse**
Dresden-23**Spezialfabr. für Flaschenkas****Versand- und Butterkisten****Käsematten, Käsekisten****Milchtransportkannen**
und**alle übrigen Molkereiergerä****Fleischmulden, Waschkess**in schwerer Qualität und h
glanz-fettverzinnter Ausführung
liefert zu äußerst günstig. Pre**Paul Dahlbüding, Hagen i.**
Metallwaren und Feuerverzinne
Fernruf 2292.**Kompl. Garzkäse-Einrichtu**
1 Lübb. Autom., 1 Abh. M
100 Rohrhorden, 2 Quargwa
1 Lübb. Presse usw., sehr gut
3. Teil ganz neu, bei Sicherbe
Kredit, fl. Anzahl., zu vertaf
Angeb. unter Nr. 7363 d. b.**Käseformmaschinen**fast neu, für Kraftbetrieb, 1
Käseformmaschine, Automat
gr. Quargwolf, Alexanderwer
tt. mit eis. Ständer, 1 Bide
Quargmühle für Handbetrie
Stück Rohrhorden, 60 x 100
Anfragen unter W. St. Nr.
an diese Zeitung.

Ewald Noack
Käse = Erhaltungssalz
gegen Laufen und Mäden
Käse = Reife
erprobt. Schnellreif. • Mittel
Botrium
gefehl. gefchl.
bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität. u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Käse-Reflexe. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.
Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käseab-Pulver, Kummel,
Horden-Schäufeln, Perga-
ment-Ersatz-Papier usw.

Universal-Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. — Man
verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg
gegr. 1894
Lauenburgerstr. 8. Fernruf 1824.

Gepresste
Käse-Schachteln
Schmidt & Co. A.G. Elberfeld
Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

Käsekristen
beste Ausführung, auch genagelt u.
liefert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Kronkappen-Verschlußmaschinen
für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert
Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
reife Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg, Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

A.V. BRANTH
GEGR. 1887
HAMBURG 8.

eliserne Träger

„Bei allen Eisenanstrichen ist es beson-
ders vorteilhaft, daß der bisher übliche, giftige
Mennigeanstrich ganz in Wegfall
kommt, da Branth's Schutzfarben zugleich
Grund- und Deck-Anstrich ergeben; trotzdem sind
sie beim Streichen **doppeltsoergiebig**
wie Mennige und gewähren absoluten
Schutz gegen atmosphärische
Einflüsse und Rostbildung.“
A. R. in H.

eliserne Säulen

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
Die flüssigen Emailen
Man verlange ausführlichen Prospekt von
A. V. Branth, Hamburg 8
Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Holzspanschachteln
Harzerkäsekisten
□-Käsekisten
Butterkisten
Flaschenkasten
liefert
als Spezialität gut und billig
Holzindustrie Peucker A.-G.
Peucker, Kr. Habelschwerdt

Fischmehl
♦♦ unentbehrlich zur ♦♦
Schweinemast
liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Hamburg 28 B.

Milchkannen
Steddesel, 20 Liter zu Rmt. 9,50
Bügelversch., 20 Lt., zu Rmt. 10,50
liefert nach wie vor in kräftiger
Ausführung u. prima Verzinnung
Milchkannen-Vertrieb Schöppenstedt
Jedes Quantum sofort lieferbar.

Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie
Lenkswagen

liefert
Franz Graen, Käsefabrikanten
Machstum, Krs. Hildesheim.

transmissions-
Leitern
von aus Eisen
unverwundlich leicht
zu mont.
Rasmussen & Ernst
G. m. b. H. Chemnitz 91

Milchflaschen
Joghurtflaschen
aller Art liefern
Glasbütten
Wisthoff & Co.
Steele
(Ruhr)

Milchpappscheiben
liefert prompt und billig (3975)
E. Lahmann, G. m. b. H.,
Hannover-2,
Al. Hofstr. 8.

25 Schreibmaschinen
von 30 Mark an billig verkäuflich.
E. Grunewald, Hartha, Sa.

Kummel
allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mt. 47,—.
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Ralsch, Apfelstädt.

Butter, Käse, Quarg.
Anbieter: ca. 100 Zentner
Standquarg
pulvertrocken und blütenweiß zu
Mt. 20.— ab hies. Station. Liefe-
rung an unbekannte Firmen nur
unter Nachnahme. (7351)
Löwenberger Käsefabrik.
Inh. Gustav Marthen.
Löwenberg in Schlesien.

Schlagfahne = Angeb.
bis Bahnhof Berlin nimmt ent-
gegen. Off. unter E. R. Nr. 7308
an diese Zeitung.

Trockener, einwandfreier
Quarg
laufend abzugeben. Probetonnen
per Nachnahme. Offerten unter
Nr. 7382 an diese Zeitung.

Gut. Billig.
Käse.
Offerierte pa. feinsten
Romadurkäse,
ca. 15—20 Proz. Fett, in Perga-
ment und Stanniol, in Ristchen v.
45 Pfd. verp. zu 55 Pfg. pro Pfd.
An unbekannte Fa. nur gegen
Nachnahme. Ein Probeauftrag
überzeugt und führt zum Dauerbe-
zug. Bestellungen erbeten. (7380)
Molkerei Herste, Kreis Hörter.

Feinste
Molkereibutter
geformt, laufend abzugeben, Preis
15 Mt. über Berliner Höchstnotiz.
Ferner laufend **Magercamembert**,
evtl. auch fett. (7379)
S. Weich, Walsleben b. Goldbeck,
Altmark.

Quarg
Suche wöchentlich noch mehrere
Tonnen prima einwandfreien
Quarg
zu kaufen. Preisangebote erbittet
D. Th. Jabel, 7393
Berlin-Treptow, Heidekampweg 30.
Städt. Molkerei Mitteldeutsch-
lands sucht wöchentlich 4—6 Tn.

Butter
gegen prompte Kasse. Es kommt
nur wirklich allerfeinste Ware in
Frage. Offerten erbeten unter Nr.
7289 an diese Zeitung.
1000 Stück etwas fehlerhafter
Magercamembert
preiswert abzugeben. (7375)
Giesecke, Siederdorf bei Peine.

Schlagfahne,
Korbkäse, Schleifische
Kummelstangen und
Frühstückskäse
gibt ab (7372)
Molkerei Könnern, e. G. m. b. H.
Kaufe jeden Posten
Sahne
zum Verbuttern, auch auf Abschl.
Entfernung ganz gleich. Kasse n.
Wunsch. (7385)

Warnede, Wegeleben.
Sollinger
Delikat.-Kochkäse
in 1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.-Dof.
zu billigsten Tagespreisen. Ver-
treter bezw. Generalvertreter verb.
angenommen. (7383)
Molkerei und Kochkäsefabrik
Braat (Solling).

100

.....

Quadrat= u. Kuhkäse
 sofort gesucht. Angeb mit Preis.
 Gebhard Mante, Käsefabrik,
 Berlin-Reinickendorf-Pl. 1.

Suche wöchentlich 10 Zentner

Quarg
 kaufen. Derselbe muß frisch, rein und metallfrei sein. Kasse fort. Angebote erbittet (6963)
 Molkerei Neubruchhausen, bez. Bremen. Rich. Schulz.

Prima Harz- und Spitzkäse
 3 Pfd.-Kisten liefert ständ. zu billigt. Tagespr. geg. Nachnahme. Karl Wuttke, Kaserer, Biegnig.

20 Zentner
Molkereibutter
 feinste kernige Ware, pro Woche sucht noch
 Gust. Friede, Hannover, Marienstraße 28, Buttergroßhandlung, Fernruf: Nord 3145. Telegr.-Adr.: „Butterhaus“.

Prima Harzkäse
 noch laufend abzugeben. An bekannte Käufer gegen Vorkasse per Nachnahme (6999)
 Kaserer H. Schaab Nachf., Inh. Walter Boes, Beinum bei Salzgitter.

Ba. Molkereibutter
 ständig zu kaufen, wöchentlich Tonnen, auch übernehmen den Vertrieb von prima
Stückenbutter.
 fertigen mit Preis n. Not. an Centralmolkerei Bernburg a. S. Erbitten bemusterte Angebote in Steinbuscher, Dessertkäsen und Camembert. „Cema“, Berlin W. 35, Lützowstraße 71. 7004

Quarg
 r beste Ware, wöchentlich 15 bis 20 Zentner, vom Dauerlieferanten laufen gesucht, möglichst Nähe Hildesheim, Hannover od. Braunweig. Offerten unter B. 3. Nr. 23 an diese Zeitung.
 Käsefabrik, die einen sehr guten Käse herstellt, sucht noch für Kisten
 20 Zentner Quarg
 ständig zu verarbeiten gegen hohen Lohn. Quarg muß gefertigt werden. Angebote unter M. 7022 an diese Zeitung.

Suche
 Vertretung einer erstklassigen Oldenburger Markenbutter, 1. Jahresabschluß und Uebernahme der gesamten Produktion. Beste Referenzen. (7021)
 Herm. Knopke, Bremerhaven, Buttergroßhandlung, Telefon 647.

500 bis 2000 Liter
Vollmilch,
 pasteurisiert und tiefgeföhlt, nach Industriegebiet gesucht. Kannen werden gestellt. Angebote unter M. 709 an diese Zeitung.

Suche wöchentl. bis 8 Tonnen
Ba. Molkereibutter
 5 Rmt. über Berliner Höchstpreis. Kasse nach Erhalt der Ware. Pa. Referenzen. (7113)
 Meierei Borfigwalde, Berlin-Borfigwalde, Rauschstr. 57.
Fabrikations-Quarg,
 trocken und metallfrei, liefert regelmäßig zu Tagespreis
 Wilm. Müller, Breslau 1, Hummerlei 18, Telefon Ring 3893 und 9779, Telegr.-Adr.: Standia.

Prima
Stangenkäse
 kaufen gesucht. Offerten unter B. 7160 an diese Zeitung.

Gebrüder Groh Butter-Großhandlung Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
 Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106
 55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur allerfeinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

In diesem Jahre

liefert das 54 Seiten starke Anleitungsheft zum Selbstunterricht von Frost sowie Uebungsbeispiele und Bogen zum Ueben in besonderer Mappe die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

man noch jeder die einfache Molkereibuchführung (nebst Inventar u. d. Bilanz) erlernen. (6. Aufl. 1934) 1.-M.

A. Kruse Butter-, Schmalz-, Margarine Großhandlung sucht Verbindungen mit Molkereien und Molkerei-Verbänden Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Gotthelf Michaelis & Co. Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952 Tel.-Adr.: „Michaelishandel“ Butter-Großhandlung.

Wiesner & Co. Buttergroßhandlung Berlin N. 37, Wörther-Str. 3 suchen Verbindungen mit Molkereien u. Molkerei-Verbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Wir suchen regelmäßige Abnehmer für große Posten

Kratzbutter

von Dänischer und Lettischer Ware. Anfragen erbitten wir unter Nr. 7125 an diese Zeitung

Käse- und Butter-Großhandlung B. Knoblauch, Hamburg I. Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Habe laufend deutschen und ausländischen

Quarg
 ab Lager Magdeburg abzugeben. Magdeburger Buttergroßhandlung Magdeburg, Margarethenstr. 4. Telefon 4744 4196

Molkereien können jedes Quantum prima

Butter
 preiswert erhalten.
 Paul Reinde, Berlin SO. 16, Köpenickerstraße 127.

Kasein

feinste Qualität liefert
 August Nielson, Hamburg 36
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Besteingeführte Schlagahnevers. Molkerei, günstig gelegen zum Industriegebiet, hat noch täglich 2 bis 300 Liter prima

Schlagahne
 abzugeben. Offerten unter Nr. 7051 an diese Zeitung.

1000 bis 1500 Liter
Vollmilch
 pasteurisiert und geföhlt, eptl. auch ohne Tiefkühlung bis März 1927 nach Elberfeld gesucht. Gest. Angebote mit Preis erbitte sofort unter Nr. 7055 an diese Zeitung.

Suche noch einige Dauerlieferant. mit frischem trodenen

Quarg
 von dem der Käse nicht abläuft u. blau wird mit Preisangeb. (7107)
 Käsefabrik H. Achterberg, Berlin, Wriezenerstraße 36.

Thüringer Käseerei hat noch lauf. wöchentlich 50—100 Kisten prima, helle, goldgelbe

Harzer- und Stangenkäse
 in jedem Gewichte zum billigsten Tagespreise an zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Gleichzeitig suche ich einwandfreien

Quarg
 und 2 Tonnen allerfeinste Molkereibutter.
 Offerten unter „Thüringen“ Nr. 7142 an diese Zeitung.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern zu erst preiswert
**Lehmann & Voss
 Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Quarg
 metallfrei u. trocken, laufen ständig Janzer & Bolzan, Harjum i. Hann. Telefon Hildesheim 4610.

Ba. Auslandsquarg
 frische, metallfreie und trodene Ware regelmäßig in Waggonlad. und Stückgutsendungen ab Bodenbad abzugeben. Heutiger Tagespreis f. Waggonladung. Mk. 22.— unverb. Anfragen erbeten unter „Quargimport“ 6935 an diese Ztg.

800—1000 Liter tiefgeföhlt
Rohmilch
 nach Berlin zu pachten gesucht. Angebote unter Nr. 6959 an diese Zeitung erbeten.

Hans Hansen K i e l

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Pernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseinfuhr

Molkerei mit gr. Buttervertrieb
sucht auf Jahresabschluß gr. Posten

S a h n e

zum verbuttern. Entfernung spielt
keine Rolle. Offerten unter N. W.
6499 an diese Zeitung.

Gute haltbare

Schlagsahne

und homogenisierte Kaffeesahne
gibt jedes Quantum in Käufers
Kannen ab. (6796)

Dampfmolkerei Großwuidde,
Lehrter Bahn.

Sauermilchquarg

buttermilch- und metall-
freie Ware, kauft

Käseerei Bodensfelde.

Schlagsahne, Kaffeesahne, Butter

u. Frühstückskäse

in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.

Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Welche Molkerei kann mir pa.

Buttermilchquarg

liefern als Speisequarg. Preisoff.
erbeten an Molkereiprodukten

Arno Wunderlich,
Zwidau i. Sa., (1132)

Osterweihstraße 12. Ruf 765.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten

Niederschlesische Käsefabrik

G. m. b. H. (1132)

— Liegnitz. —

Feinste

Thür. Stangenkäse

in 60er Packung, preiswert abzug.

M. Glawe, Halleische Käseerei,

Halle a. S., Berlinerstraße 7.

Fernruf 28373. (6991)

Täglich frischen

Speisequarg

versendet in Kannen v. 40 Pfund,

a 25 Pf., gegen Nachnahme.

H. Schuler, (7011)

Molkerei in Bierßen, Rhld.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä.

ca. 50 Ztr. evtl. Waggonladung.

Erbitte Preisangebote. (6177)

Edwin Körner, Käsefabrik

Schönau b. Leipzig.

Suche wöchentlich 10 Zentner pa.

Sauermilchquarg

Käse nach Wunsch. Offerten mit

Preis an (6969)

R. Schmidt, Käseerei,

Gr.-Paschleben in Anh.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25 741, 22 736, 21 777, 21 736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2,

Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Anbiete 25 Tonnen

Ia Standquarg

3 Proz. gesalzen, ab Station Magdeburg, auch Einzeltonnen, und erbitte
Preisangebote unt. N. N. 6815 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Käsefabrik sucht

Randkäse, Restkäse

sowie abfallende Ware, insbesondere 20 Proz.
magere Käse, jedoch nur Hartkäse. Abnahme
erfolgt fortlaufend gegen sofortige Kasse. Offert.
unter 7283 an diese Zeitung.

Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und jeder Menge, auch Waggon-
bezug, bei sofortiger Kasse. (7304)

Dampfkäserei Velpe G. m. b. H., Velpe

Fernruf Nr. 9.

Frische Molkerei-Butter

1. und 2. Qualität, sucht wöchentlich noch einige
Tonnen bei sofortiger Kasse. (7334)

Hermann Meyer, Frankfurt a. Oder.

Käse-Spezialitäten.

Wir offerieren aus eigener Fabrikation zu billigsten Preisen
ff. Tilsiter Käse, ½ u. ¾ fett ohne Rinde, in Stann. i. ca. 4½ Pfd.-Blöcke
ff. Tilsiterartkäse, ½ fett und ¾ fett, in ca. 9 Pfund-Broden,
feinsten Schweizer, vollfett ohne Rinde, in ca. 4½ Pfund-Ristchen.
Sämtliche Käsesorten sind pasteurisiert, scharf und nahrhaft. Man
verlange Angebote! — Solvente Vertreter, welche Konsign.-Lager unter-
halten können, überall gesucht. (6965)

Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft, Hamburg, Eidelstedterweg 75
Abteilung Käsefabrik.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
kaufe lauf. gegen Kasse
Niederlausitzer Käsefabrik
in Golssen N.-L.

Wöchentlich 10 Zentner prim

Molkereibutter

in Tonnen Mk. 12.—, in ½ Pfu

Stücken 10 Prozent über Berli

Höchstnotierung hat abzugeben

Guft. Müller, Molkereibesitzer

Magdeburg,

Jakobstr. 50. Telefon 87

Julius Klocketer

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 68

anbietet feinste (8)

Molkereibutter.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse,

Quarg

Schlagsahne.

Altmarkische Genossenschafts

tereit hat noch täglich

ca. 100 Liter Sahne

nach Berlin oder Leipzig an

Lungsfähigen Abnehmer abzuge

Angebote erbeten unter an N.

6679 an diese Zeitung.

Sabe noch laufend wöchen
etliche 100 Kisten prima goldgel

Harzer- u. Stange

Käse

sowie etliche Tonnen Speisequ

zu billigsten Tagespreisen abzu

Molkerei Modreha, Ars. Long

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Guft. Fricke,

Hannover,

Buttergroßhandlung

Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus

kauft

gegen Kasse laufend jeden P

feinste Molk.-Butt

Pa. Meierei-Butt

ab Meierei auf Jahresabschluß

sofortige Kasse sucht

B. Knoblauch, Hamburg 1,

Norderstraße 141.

Sabe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit

10.— unter Berliner Höchst

ab hier gegen Nachnahme. (61

Emil Reh, Stallupöne

Polen!

Zur Grenzbehandlung, Verzollung, aus Polen kommender Butter-Quargtransporte empfiehlt sich

Oswald Zippel, intern. Spedition Neu-Bentschen, Telefon 22, Deutsch Tel. 17, Zbaszyn Tel. 47.

Wir haben lauf. größere Mengen **Weichkäse**

abgegeben. Probepakete von 25 Pfund Inhalt an gegen Nachnahme. Sonstfalls geben wir noch

Schlagfahne

(2493)

Molkerei-Betriebs-Gesellschaft m. b. H., Pustleben a. S.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,

Mast- und Aufzucht-zwecke

durch

Zusatz der in der Milch löslichen Dorsch - Lebertran-Emulsion

„Herosan“

*

in Versuch lohnt sich!

Glänzender

Verkaufsartikel

für Meiereien und Genossenschaften

*

Verlangen Sie Prospekte und Probesendung von der Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft

Hamburg 33

Hufnerstraße 30

Harzer Spitzkäse

regelmäßig abzugeben (6598) Tel. Dfen, Berl.-Reinickendorf-D. Fernruf Reinickendorf Nr. 3405.

Schlagfahne

sterilisiert und tiefgeföhlt, be: Schlagfähigkeit, liefert in eigenen isolierten Kannen sowie in Glas- oder Aluminiumflaschen in Mengen von 20 Flaschen. 5528 M. Kerei Anklam, Bez. Osnabrück.

Größerer Posten württ. Molkereibutter

Oktobererzeugnis, im Kühlraum lagernd, wird vorteilhaft abgegeben.

Anfragen unter „Württemberg 7183“ an diese Ztg.

Josef Emil Monette, Kiel

Gegründet 1906

Käse - Import und Großhandlung Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhdlg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Den feinsten finnischen Emmentaler



in den verschiedenen Typen und in jeder Preislage kaufen Sie doch am vorteilhaftesten bei uns. Sortierte Ware. Lieferung wöchentlich eif. Stettin oder Lübeck in Ihrer Wahl.

Für eine sorgfältige Ausführung Ihres Auftrages wird garantiert.

Valio, Zentralverband der finnischen Gen.-Molkereien Helsinki-Finnland.

25 Tonnen Quarg

trodene, metallfreie, ungesalzene Ware, 4 Wochen im Kühlhaus aufbewahrt, frischen Quarg, ebenwertig, ab Station Halle a. S., im ganzen oder geteilt, abzugeben. Erbitten Preisangebot unter Nr. 7225 an d. Zeitung.

Kaufe Tilsiter halbfett

viertelfett u. mager, auch stark beschädigte Parteen. (7229)

Rudolf Dohrmann, Käsegroßhdlg., Oldenburg i. O.

Molken-Eiweiß

möglichst weitgehend getrocknet, für dauernden Bedarf von Großabnehmer gesucht. Offerten mit Angabe des Monatsentfalles unter 7301 an diese Zeitung erbeten.



ff. Emmenthaler ohne Rinde Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöds

Hersteller:

Georg Breger, Alsheim bei Mainz.

Quarg

troden und einwandfrei läuft ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)

Großkäserei Dypeln.

B. R. Kausch

Hamburg 35, Louisenweg 31 Alster 5434

Molkerei-Produkte

en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbitten laufend Angebote

Quarg

metallfreie Ware, nicht überfäuer, läuft

Sangerhäuser Käsefabrik

Hans Schmid,

Sangerhausen am Harz.

Prima trodenen, metall- und buttermilchfreien, frischen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien

Quadrat = Magerkäse

läuft lauf. jedes Quantum

Heinrich Radloff

Käsefabrik u. Großhandlung

Pandsberg a. Warthe.

Fernruf 266.

Sellbleibende, goldg., spedige

Sandkäse.

Keines Milchprod. Preisl. einford. Janer & Bolzau, Harzsum i. Hann., Harzer und Mainzer Käsefabrik. Gute Vertr. bezw. Kassen-Groß. gef.

Butter, Eier, Holländer Käse

u. Quarg. Den waggon- u. stückweisen Ankauf von holl. Butter, Käse u. Quarg direkt ab Molk. sowie Eier besorgt prompt u. bill. für solv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden

Fernsprecher 821—1821.

Goldgelbe

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er Padung liefert billigt 4109

Carl Bruns,

Central-Käsefabrik Algermissen.

Wir liefern laufend pa. frische

Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transitlager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft, Stettin, Speicherstraße 31/33.

Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.

Telefon: Stettin 9508.

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in klein. und größeren Posten zur regelmä. Lieferung zu kaufen. (1790)

Conrad Wille, Käsefabrik, Harzsum gear. 1894.

Sauermilchquarg

einwandfrei, läuft dauernd (6597)

Thüringische Käseerei

Otto Burgwedel, Stettin,

Philippstr.

Sauermilchquarg

metallfrei u. troden, ohne Buttermilch. Molkereien, denen an dauernder Lieferung gelegen ist, wollen bitte nebst Preisangabe mit uns in Verbindung treten. Prompte Kassenregulierung. (5830)

Michael Greiner & Sohn, Käseerei, Anauthain, Bezirk Leipzig.

Station Anauthain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Vom äußerst günst.
Kasein-Abschl. biete
ich größeren Posten
la neuseeländisches

Kasein (Trockenquarg)

auch in kleineren
Mengen, weit unter
heutigem Tagespreise
an. Anfr. u. A. B. 7324
an diese Zeitung.

Achtung!

Habe wöchentlich noch 10 Tonnen
allerfeinste

Butter

abzugeben, in Fässern sowie auch
in ½ Pfd.-Stücken. Offerten u.
Nr. 5011 an diese Zeitung.

Frische Molkerei-Butter
suche lauf. wöchentl. einige To.
bei prompter wöchentl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstr. 98

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
fett, zu Rmf. 0,95
Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr.,
Stück Rmf. 0,24
Delikatetkäse, 40 proz., 65/70 Gr.
zu Rmf. 0,14 (5250)
Ertlieferung p. Nachnahme. Bahn-
und Postversand, frei Verpackung.
H. Stemple u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Ich suche Genossen-

schaftsmolkereien,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter
mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
renzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 36
Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erhalten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Dauernd größere Mengen süßer,
geschmeidiger

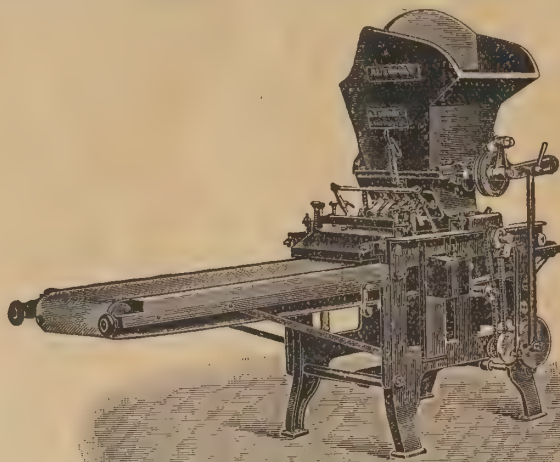
Speisequarg

abzugeben, auch sind etwa 10 Ztr.
metall- und buttermilchfr. frischer

Sauermilchkäse

abzugeben in Käufers Tonnen.
Otto Riemann, Dampfmoikerei,
Düsseldorf, Ellerstraße 64.
Fernruf 3339. (6655)

„Automat Ausführung C.“ D. R. P. mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Die langen Winterabende

benutze jeder Fachmann
für seine Weiterbildung.
Lipp, Milchw. Zeit-
faden Preis 2,50, gibt
Aufschluß über alle Fach-
fragen. — Fischer,
Der Molkerei-Dampf-
kessel, Preis 2,50 M und Fischer, Die Molkereidampfmaschine, Preis 3,— M, beide mit
vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buch-
führung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen, Preis
4,— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Milchw.
Rechenbuch, Preis 2,50 M, lehrt alle milchw. Berechnungen. — Fischer, Graphische Dar-
stellungen ermöglicht das Ablefen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne
Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:
1a Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

1a Stangenkäse, garantiert 20%
1a Romadurkäse, garantiert 20%
Frische bayerische Landeier
Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)
Eigene Molkereien.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

L e i p z i g — N. 22
Telefon: 52242 Werderstr. 6

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin O. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

Milchw. Verlag d. Molk.-Z.

Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinba
Eigener Vertrieb in Fachkrei

Neuerscheinungen 1926:

Fischer, Albert, Graphische Darstellung
aus dem milchwirtschaftlichen Betri
92 S. m. 30 Abb. 3.—
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (n
Inventur und Bilanz) für Privatmolke
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispi
und Übungsbogen zusammen . 4.—
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtsch
in oldenburgischen Dampfmoikereien
mit 10 Abb. 2.—
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold,
Milchindustrie der Vereinigten Sta
von Amerika unter besonderer Ber
sichtigung ihrer maschinentechnis
Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbild.
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 M
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitf
121 S. 2,50
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchw
schaftliche Lehranstalten 96 S. 2,50
Ungnade, Otto, Milchw. Zucker. Seine F
kation, Untersuchung und Verwend
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.—

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfma
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.—
— Der Molkerei-Dampfkessel und
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2,50
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1,20
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S.
28 Abb. 1,50
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezemb
62 S. 2.—

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre
stellung und Behandlung. 44 S. 2.
lage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Q
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl.
2.—
Kneutlinger, Eduard, Die Bereitung
Käsen nach Limburger Art. 47 S.
2.—
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkä
(Quarkkäse) mit besonderer Be
sichtigung der Käsefehler. 16 S.
2.—
Müller, L., Anleitung zur Herstellung
Käsen nach Holländer und Tilsiter
48 S. 1922. 2.—
Reiß, Franz, Die Herstellung von Ca
bertkäse aus dauerpasteurisiertem M
11 S. 1925. 41
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkä
nach Emmentaler Art mit einem An
Emmentaler ohne Rinde. 94 S.
2.—

Separatabdrucke a. d. Molk.-Z.

Bünger, Prof. Dr. Reiseeindrücke in L
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch.
1925. 40
Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstel
guter Butter in bakteriologischer Hin
zu beachten. 16 S. 1925 20
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Ver
derung der Haltbarkeit bei Kondensa
und Trockenmilch. 22 S. 1926 40
—, Komprimierte Milch, 15 S. 1926 40
Kühl, Dr. jur. H., Milchesetze der V
von Amerika, 9 S. 1926. 40
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwir
des Futters auf Menge und Beschaffen
der Milch. 10 S. 1925 10
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber w
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30
Lauerwald, Dr. Franz, Ueber Milch
kontrolle und Molkereikontrolle, 3
1924 30
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der M
und Abtötung der Tuberkel-Bazi
39 S. 1925/26. 40
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung
Yoghurt. 12 S. 1925 40
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlags
15 S. 1925. 40
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtberei
7 S. 1911 20
Niewerth, W., Ueber Herstellung von K
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925 40
Persyn, A., Die großstädtische Milchzent
ihre Notwendigkeit und ihre Aufga
12 S. 1926 30
Petersen, W., Die Milchlieferungspl
Molkereigenossen. 24 S. 1920 30
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisie
in den Vereinigten Staaten von
amerika. 24 S. 1926 30
Reiss, Franz, Die Herstellung von Car
bertkäse aus dauererhitzter Milch.
1925 40
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpers
frage, insbesondere über die Aufgab
Viehhaltungs- und Melkerschule auf B
holm, 11 S. 1926 40
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstel
v. Schlagsahne, 7 S. 30
Seidel, Kurt, Ueber das Abblauen
Quarkkäses. 4 S. 1924 20
Stocker, Diplom-Landwirt, W., Ueber
Verfärbung von Käsen durch Me
7 S. 1926 40
Telchert, Dr. K. Ueber die Beurte
von Käse. 7 S. 1926 20

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser. Zweedeniprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.

Untersuchung

von Milch auf Fettgehalt und Verfallszeit
von Butter auf Wassergehalt und Margarinezusatz
von Käse auf Fettgehalt in der Trockenmasse
von Quark auf Metall-, Wasser- und Säuregehalt
von allen Molkereihilfsstoffen untersucht
besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung

Abrechnungszettel

(Lagersorte Nr. 1, 2, 3)

100 Stück . . .	Mk. 0.90
500 „ . . .	4.00
1000 „ . . .	7.50
2000 „ . . .	14.00

Extra-Anfertigung aller
anderen Abrechnungszettel
äußerst billig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (358)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.



D. L. G.

33. Wanderausstellung zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.

— Prüfungsreise „Rund um Afrika“. —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze,
Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle
sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.

„Perry“

das beste, unschädlichste und billigste

Reinigungs- und zugleich Desinfektionsmittel der Milchwirtschaft

Von den ersten Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten geprüft und
empfohlen. Vereinigte Chemische Werke Ludwig Dir
München-Ost und Dr. Hermann Fell, Heidelberg.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers

Säurewecker

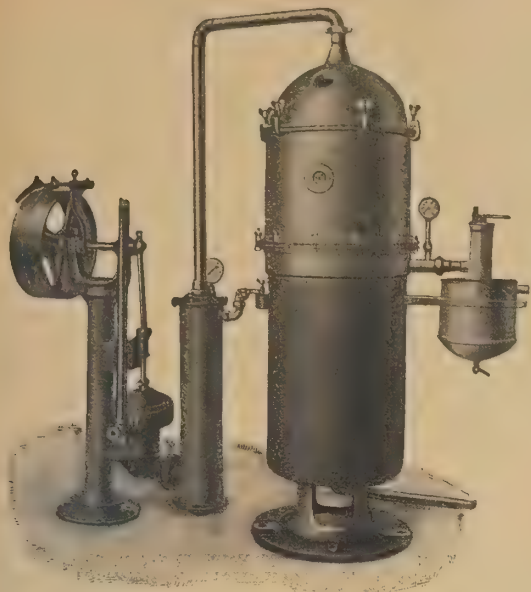
stets wirksam und kräftig und

Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmellassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.



Warum zögern Sie noch, sich die wirtschaftlichen Vorteile, welche mein „Optimus“-Rahmentgaser

D. R. P.

jedem butterproduzierenden Molkereibetriebe bietet, zu Nutze zu machen?

Urteile aus der Praxis:

Auf Ihre gefl. Anfrage können wir Ihnen mitteilen, daß wir mit dem von Ihnen gelieferten „Optimus“-Rahmentgaser (Bauart Rütters) D. R. P. außerordentlich zufrieden sind. Der Rahmentgaser ist jetzt seit einem Jahr ununterbrochen in Betrieb und wir sind daher in der Lage, stets eine erstklassige Butter zu liefern, was früher wegen der schwierigen Anlieferungsverhältnisse leider nicht immer der Fall war. Diese Tatsache wird Ihnen der Verkaufsverband Norddeutscher Molkereien, welchem wir angeschlossen sind, ebenfalls gern bestätigen. — Die Bedienung des Rahmentgasers ist außerordentlich einfach. Einmal eingestellt, bedarf er keiner Aufsicht. Die Tatsache seiner guten Wirkung wird schon durch den außerordentlich unangenehmen Geruch bewiesen, welcher dem Rahm während des Betriebes entzogen wird. Dieser Geruch war während der vorjährigen Rübensezeit so stark, daß wir die Auspuffleitung von der Pumpe verlängern mußten. Es ist möglich, auch ansäuerten Rahm zu entgasen, doch darf die Temperatur im Erhitzer nur soweit getrieben werden, als die Beschaffenheit des Rahmes dies zuläßt. Wir sind der Ansicht, daß mit der Erfindung des Rahmentgasers den Molkereien ein großer Dienst geleistet worden ist, da wir annehmen, daß mit Hilfe dieses Mittels die Einfuhr fremdländischer Butter nach Möglichkeit in Zukunft eingeschränkt wird.

Zu jeder weiteren Auskunft sind wir stets gern bereit und zeichnen
hochachtungsvoll
Molkerei Lassar G. m. b. H.
gez. Bartelt.

N. JEPSEN SOHN, FLENSBURG
Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen.



Siemens-Milchflaschen

aus schönem weißen Glase

in anerkannt guter Qualität und Haltbarkeit liefert in allen Größen und Ausführungen

Aktien-Gesellschaft für Glasindustrie vorm. Friedr. Siemens Dresden

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands

Sparen ist das Gebot der Stunde

Wir geben unsere altbewährte Qualitätsware in nahtlosen und garantiert
rostfreier Verzinnung auf kurze Zeit zu folgenden Ausnahmepreisen ab.

Milchtransportkannen	10	15	20	30	40	50	Liter
mit Steckdeckel	ca. 5 1/2	6 1/2	7 1/2	10	12	14 1/2	kg schw.
	zu Mk. 6.25	7.75	9.25	13.45	15.50	19.—	

mit Bügelverschluß	ca. 6 1/2	7	8	10 1/2	13	15	kg schw.
	zu Mk. 7.75	8.75	10.50	14.70	17.50	22.10	

Fracht zu Lasten des Bestellers, Verpackung frei.

Nutzen Sie diese Preise aus!

Decken Sie nicht nur Ihren augenblicklichen Bedarf, sondern kaufen Sie zu diesen fabelhaft billigen Preisen auch für die bevorstehende Saison.

Im Ziel kommen wir Ihnen weitgehendst entgegen.

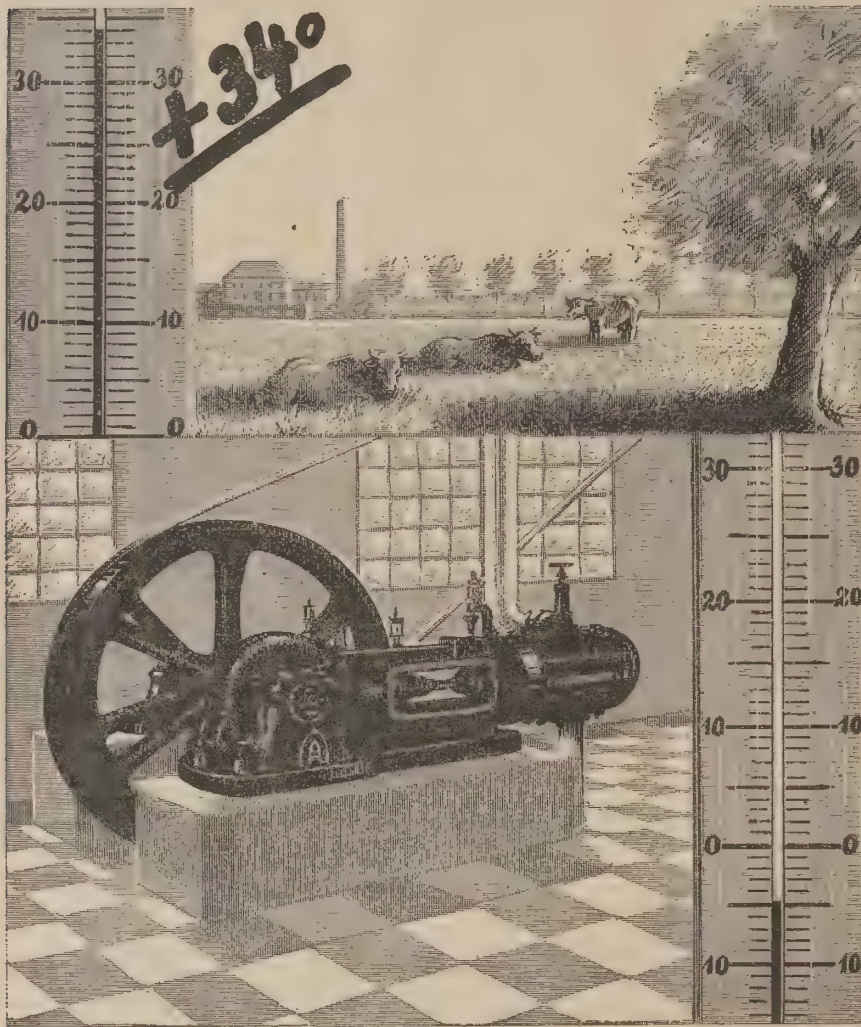
Aufträge befördert unter Nr. 6825 die Geschäftsstelle dieser Zeitung.

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.



Warten Sie nicht!

Erfahrungsgemäß häufen sich im Frühjahr die Bestellungen und die Lieferfristen werden länger.

Bestellen Sie jetzt

eine **Astra-**

Kältemaschine!

Sie haben den Vorteil davon.

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.**
BERGEDORF-HAMBURG 12.

Warum befördern Sie Ihre Milch immer noch in Kannen?



Greifen Sie doch zum glasemaillierten Großgefäß!

Dieses ist das Ideal in Bezug auf leichte Reinigung sowie Kühllhaltung der Milch. Es vereinigt in sich die Vorzüge des Glases u. Eisens ohne deren Nachteile. Es besitzt eine lange Lebensdauer und die Anschaffungskosten bezahlen sich in kurzer Zeit.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. S. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Steffin, G. Langheinrich-Berlin und S. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2136. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten annehmen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 5 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

135

Hildesheim, den 20. November 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 16. November.	170 M je Zentner.
	Donnerstag, 18. November.	170 M je Zentner.
	Sonnabend, 20. November.	170 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 18. November.	173 M je Zentner.
Auktion am Donnerstag, 18. Novbr. Höchstpreis 180,60 M. Durchschnitt 178,27 M.		
Köln.	Dienstag, 16. November.	Höchstpreis 175 M je Zentner.
	Freitag, 19. November.	Höchstpreis 178 M je Zentner.
Reims.	Mittwoch, 17. November.	Höchstpreis 155—165 M, Durchschnitt 160 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 18. November.	285 Kronen je 100 Kilo. Vorwoche 284 Kronen.

Berlin, 20. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butternotierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Markt und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 70 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 18. November. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untofen 1/2 Proz. für ständige Einfender; 2 Proz. für nichtständige Einfender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftragsgeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

33 Drittel 1. Kl. zu 180,60* Mt.	4 Drittel 1. Kl. zu 173,80 Mt.
18 " 1. " " 180,50* "	13 " 1. " " 173,70 "
14 " 1. " " 18,40* "	10 " 1. " " 173,50 "
26 " 1. " " 180,20* "	1 " 1. " " 173,40 "
9 " 1. " " 180,10* "	6 " 1. " " 173,30 "
2 " 1. " " 180,—* "	1 " 1. " " 173,20 "
17 " 1. " " 179,90* "	13 " 1. " " 173,10 "
10 " 1. " " 179,70* "	6 " 1. " " 173,— "
4 " 1. " " 179,70* "	3 " 1. " " 172,80 "
4 " 1. " " 179,50* "	5 " 1. " " 172,50 "
43 " 1. " " 179,40* "	15 " 1. " " 172,— "
16 " 1. " " 179,20* "	

1. Klasse 303 Drittel zu 187,27 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 6 Drittel zu 159,06 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Köln, 19. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ob Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 178 M., 2. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 18. Nov. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 158—162 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Reims, 17. November. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 155—165 M., Durchschnitt 160 M. Tendenz: normales Geschäft.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. November. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Im Berliner Buttereinzelhandel war die Lage gegenüber der letzten Berichtswoche keine nennenswert veränderte. Inlandsware kam auch in dieser Woche nicht in erheblichen Mengen auf den Markt, dafür stand genügend Auslandsware zur Verfügung, die weiterhin stark angeboten war. Die amtliche Notierung blieb unverändert mit 170 M je Pfund für allerfeinste Molkerei-Butter ab Erzeuger-Station. Im Detailhandel blieben die Preise auch nahezu unverändert, deutsche Butter kostete 1,60—2,00 M., dänische bis 2,10 M je Pfund. Der Absatz

war nur als mittelmäßig anzusprechen. Im Großhandel war die Notierung 1,67—2,08 M je Pfund. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft war in dieser Woche ruhig.

Berlin, 18. November. Bericht von S. Engels Nachfolger. Der Buttermarkt zeigt, wie in jedem Jahr im Monat November, ein sehr ruhiges Aussehen. Selbst die am vorigen Donnerstag erfolgte erhebliche Herabsetzung der Kopenhagener Notierung vermochte keinen Anreiz zu einer wesentlichen Belebung des Geschäftes zu geben. Immerhin ließ sich eine kleine Erhöhung der dieswöchentlichen Kopenhagener Notierung um 1 Kr. durchführen. Man darf hoffen, daß mit den jetzigen Preisen ein gesunde Basis für ein lebhaftes Geschäft geschaffen ist.

Hamburg, 18. November. Bericht von A. F. C. Fick. Nach dem leztwöchig starken Rückgang der dänischen Preise gestaltete sich der Markt in der Berichtswoche im allgemeinen freundlicher. Von einer ausgeprägten festen Tendenz konnte aber nicht die Rede sein, und die anfangs um 10 Kronen höher lautenden Festforderungen der dänischen Exporteure mußten im Laufe der Woche wieder auf das alte Niveau zurückgekehrt werden. Dann allerdings entwickelte sich noch eine gute Nachfrage, so daß die Bestände sich vollkommen räumen konnten. Auch auf den deutschen Märkten trat nirgends eine nennenswerte Veränderung ein; nur vereinzelt mußten kleine Konzessionen gemacht werden. Während die Zufuhren nach wie vor unbedeutend sind, konnte der Bedarf nach dem Inlande die bisherige Höhe behaupten. Der Verkehr am hiesigen Platz nimmt weiterhin einen normalen Verlauf, es ist weder eine zu noch Abnahme des Konsums festzustellen. — Besser gefragt waren zweifellos billigere Qualitäten, worin die Bestände sich stark zu lichten beginnen. — Die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein mußte heute im Preise ca. 2,50 M nachlassen. Bezahlt wurde bis 173,80 M — für Markenbutter bis 180,60 M —, im Durchschnitt 178,27 M gegen 180,71 M in der Vorwoche. Die hiesige Börsennotierung blieb unverändert auf 173,00 M bestehen. — Der englische Markt verhielt sich wider Erwarten auch in der Berichtswoche Dänemark gegenüber sehr reserviert. Höhere Forderungen blieben unbeachtet, so daß aus der ursprünglich in Aussicht genommenen Erhöhung von 8—10 Kronen nur eine solche von 1 Krone auf 285 Kronen in Kopenhagen durchführbar war. Die Tendenz ist heute fester, ob es in der nächsten Woche zu einer weiteren Erhöhung langt, bleibt einstweilen abzuwarten. Am hiesigen Platz sollte weder nach der einen oder nach der anderen Seite hin eine Veränderung eintreten. — Ein recht annehmbares Geschäft entwickelte sich in der Berichtswoche in australischer Butter. Die jüngsten Lieferungen konnten qualitativ sehr befriedigen und wenn die Preise sich weiter in denselben Grenzen bewegen, sollte diese Provenienz für die nächste Zeit noch mehr Beachtung finden. — Auch für sibirische Butter macht sich ein wesentlich stärkeres Interesse bemerkbar. Da frische Waren nur noch in geringen Mengen zu erwarten ist, wurden bereits größere Posten von den Kühlhausverrätern gekauft.

Leipzig, 18. November. Bericht der Firma Gottschell Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem hiesigen Buttermarkt ist befriedigend. Wenn auch die Einlieferungen den Bedarf noch vollkommen decken, so machen sich doch Anzeichen bemerkbar, daß für die Folge mit kleineren Einlieferungen zu rechnen ist. Hierdurch wird auch ferner mit unveränderten Preisen zu rechnen sein, zumal auch vom Auslande über eine Besserung berichtet wird. Nach alledem stehen vorläufig Preisveränderungen nicht bevor.

Bremen, 19. November. Bericht der Firma Hermann Schwarz. In der verfloßenen Berichtswoche verlief der Handel zufriedenstellend. Die Notierungen wiesen durchweg nur ganz geringfügige Veränderungen auf, allerdings war die Tendenz Ende dieser Woche bedeutend freundlicher als vor acht Tagen. — Auch die Kopenhagener Notierung erfuhr, obwohl man Anfang der Woche mit einer Steigerung von 6—8 Kronen gerechnet hatte, nur eine Erhöhung um 1 Krone und notierte gestern 285 Kronen, immerhin ein Preis, der noch Anklang fand. — Die Zufuhren in feinsten deutscher Butter konnten leicht untergebracht werden, zumal keine großen Mengen wirklich frischer Ware zur Verfügung standen. Ein etwas lebhafterer Handel bestand in 2. und 3. Qualitäten, sofern die Preise dafür angemessen waren. Ueber die Entwicklung des Marktes in der nächsten Woche läßt sich noch wenig sagen, jedoch scheint mit wesentlichen Veränderungen kaum zu rechnen zu sein.

Kopenhagen, 18. November. Bericht der Firma A. Rindom & Rectorff, A.-G. Der Markt für dänische Butter hat sich diese Woche wider alles Erwarten äußerst flau gestaltet, da die Engländer ihren Widerstand gegen die Datumvermerkung der Butter fortsetzen. — Dieses werden sie aber sicher nächste Woche aufgeben müssen, da die Bestände von dänischer Butter in England äußerst knapp sind, und nächste Woche wird sämtliche Butter das Herstellungsdatum tragen. — Man kann deshalb unserer Ansicht nach sicher mit einem befriedigenden Markt rechnen. — Wie schon in

150 Fachleute arbeiten unentwegt an Meyers Lexikon in 12 Bänden. Es ist von A—Z völlig umgearbeitet und berufen, Hunderttausenden die wertvollsten Dienste als wirklich vollkommenes Nachschlagewerk zu leisten. Meyers Lexikon ist ganz auf der Höhe der Zeit, gemeinverständlich und sachlich, ein unentbehrlicher, nie versagender Ratgeber. Die bekannte Buchhandlung Karl Bloch, Berlin SW. 68, Kochstr. 9, erleichtert den Kauf durch Lieferung gegen mäßige Monatszahlungen. Wir verweisen unsere Leser auf die Beilage in der heutigen Nummer.

Die Entstehung von Typhusepidemien durch bakterielle Rattenbekämpfungsmittel.

Von Arthur Christlieb, Hamburg 15.

Die in der letzten Zeit in erschreckendem Maße auftretenden Typhusepidemien sowie die vielen Erkrankungen nach dem Genuß von rohem Fleisch führen dazu, zu untersuchen, wie solche Erkrankungen heute noch möglich sind, trotz aller hygienischen Vorschriften und Einrichtungen. Es wird heute von den Gesundheitsämtern alles getan, um den Menschen vor Erkrankungen zu bewahren und soll der Zweck dieser Zeilen sein, die Öffentlichkeit auf eine Gefahr aufmerksam zu machen, die ihr durch die Anwendung von Bakterienpräparaten zur Bekämpfung von Ratten und Mäusen droht.

In der neueren Zeit sind viele Fabriken dazu übergegangen, diese Nager durch Bakterien enthaltende Mittel zu bekämpfen, die unter den Tieren eine dem Typhus ähnliche Epidemie mit tödlichem Ausgang hervorrufen sollen. Diese Präparate kommen meistens als Bakterienaufschwemmungen, in einer Gallerte in zugefötenen Blechbüchsen, als eine torfähnliche Masse, die mit einer Bazillensuspension begossen worden sind, oder Schrägagar-Kulturen, die meistens oben luftdicht abgeschlossen sind, in den Handel. Teils sind diese Mittel bereits gebrauchsfertig, teils müssen sie auf auszugebende Weißbrotkrumen gegossen oder unter Kartoffelbrei usw. gemischt werden.

Die Bazillen, die zu diesen Kulturen verwandt werden, entstammen meistens der Paratyphus-Gärtner-Gruppe, einer Abart der Typhusbazillen. Abgesehen davon, daß die Wirkung auf die Ratten sehr zweifelhaft ist — die meisten Ratten sind nach wissenschaftlichen Untersuchungen dagegen immun, d. h. unempfindlich — hat der freie Handel mit diesen Präparaten dazu geführt, daß viele Mittel unsachgemäß hergestellt werden und überhaupt keine solche Bazillen enthalten. Herr Dr. Breschner, Assistent am Untersuchungsamt des Instituts für Infektionskrankheiten Robert Koch hat eine größere Anzahl dieser Präparate auf das Vorhandensein solcher Bazillen untersucht und festgestellt, daß von 52 untersuchten Präparaten nur 10 Präparate Bakterien aus der Paratyphus-Gärtner-Gruppe enthielten. Weiterhin weist er in seiner Schrift „Ueber Mäuse und Gefahren bei dem Verkehr mit bakteriellen Ratten- und Mäusevertilgungsmitteln“ (Zeitschrift für Hygiene und Infektionskrankheiten 1921, Band 93, S. 35—42) darauf hin, daß bereits eine ganze Anzahl Unglücksfälle mit tödlichem Ausgang durch unvorsichtige Anwendung vorgekommen sind. Hinweisend auf andere verzeichnete Fälle führt er weiter an, daß in einem Kriegsgefangenenlager Russen damit beschäftigt waren, Vertilgungsmittel, die aus Bakterienpräparaten unter Zusatz von Adrenalin hergestellt waren, auszugeben. Trotz Verbots haben zwei Gefangene hiervon gegessen und sind kurze Zeit darauf an Brechdurchfall erkrankt und gestorben. Aus den Leichenteilen wurden alsdann die betr. Bakterien gezüchtet.

Eine weitere Infektion kam in einer Konditorei in einer Stadt Thüringens im März 1918 vor. Zwei junge Leute, die von einer Lortte gegessen hatten, erkrankten in der folgenden Nacht mit Fieber an Leibschmerzen, Erbrechen und Durchfällen. Einer davon starb innerhalb 48 Stunden. Die weiteren Ermittlungen ergaben noch etwa 35 bis 40 Erkrankungen, die auf die gleiche Lortte zurückgeführt werden konnten, darunter ein weiterer Todesfall. Aus den Organen eines der Gestorbenen wurden ebenfalls diese Bazillen herausgezüchtet.

Eine dritte Massenerkrankung ereignete sich im Mai 1920 in der Provinzialerziehungsanstalt in St. Auch hier waren 75 Erkrankungen zu verzeichnen.

Es ist auch wahrscheinlich, daß die neuerdings in Duisburg aufgetretene Paratyphusepidemie — nach Mitteilung des dortigen Gesundheitsamtes sollen ca. 100 Menschen am Paratyphusbazillus B erkrankt sein — ihren Ursprung in einem fahrlässig verwandten Bakterienpräparat suchen hat. Ebenfalls die vielen vereinzelt auftretenden Fälle von Typhus wie auch die häufigen Mäuserkrankungen nach dem Genuß von rohem Fleisch dürften hierauf zurückzuführen sein, da auch die Krankheitserscheinungen bei den letzteren häufig ähnlich den der Infektion von diesen Bakterien waren.

Auch Herr Oberregierungsrat Dr. Schwarz von der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Berlin-Dahlem, weist in einem Aufsatz „Die Rattenvertilgung als öffentliche Angelegenheit“ (Desinfektion, neue Folge, 7. Jahrg., Heft 3 bis 4, Seite 43 bis 47) auf die Gefahren hin. Er schreibt u. a. wörtlich wie folgt:

„Die Bakterienmittel sind für die Durchführung einer behördlich organisierten allgemeinen Rattenvertilgung nicht brauchbar. Die sogenannten Rattenschädlinge unter den Bakterien sind nur bei einwandfreier Kultur und auch dann in beschränktem Maße wirksam, da viele Ratten eine natürliche Immunität besitzen. Dabei ist die angebliche Ungefährlichkeit der Rattenbazillen für Menschen und Haustiere nach neueren Erfahrungen sehr in Frage gestellt. Die Verwendung von Bakterienpräparaten zur Rattenbekämpfung hat jedenfalls bereits in mehr als einem zu Krankheits- und Todesfällen bei Menschen geführt.“

Ferner berichten 12 Autoren (Trommsdorff, Mayer, Shibayama, Reichhandl, Ungar, Babis, Busila, Gaffky, Handsom, Williams, Klein und Steffenhagen) nach einer Zusammenstellung von Uhlenbach und Hubener (Kolle-Wassermann III, S. 1089 ff. und 1118 ff.) über weitere Erkrankungen, die teilweise zu Todesfällen geführt haben.

Nach diesen Erfahrungen dürfte wohl feststehen, daß die Bakterienkulturen eine große Gefahr für den Menschen und seine Haustiere bilden und es ist daher sehr verwunderlich, daß die Mittel, die sie sich zur Rattenbekämpfung auch nicht eignen, überhaupt nicht ganz verboten sind. Auf den Fall dürfte es doch wohl geraten sein, daß sich die Gesundheitsämter einmal eingehend mit dieser Materie befassen, umso mehr, als diese Präparate immer angeboten werden unter dem Hinweis „Für Menschen und Haustiere ungefährlich“ und auf Grund ihrer großen vielversprechenden Reklame mehrfach zu den Rattenkämpfungstagen herangezogen werden.

Empfehlenswerte Bücher:

Lehrbücher.

- Barmeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Berch, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabell. Wien 1920. Geb. 5.— M. geb. 6.— M.
- Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Aufl., 633 Seiten 60 Textabb. und 3 Rinderbilder. Berlin 1922. 18.— M.
- Kunt, Dr. B., Die Milchwirtschaft, 4. Aufl. 184 Seiten mit 71 Textabb. Berlin 1926. Gebunden 5.— M.
- Grimmer, Dr. W., Nationelle Milchwirtschaft. Leitfaden für landw. Schulen und Landwirte. 148 S. 1913. 1,50 M.
- Leitfaden der Milchgigiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelchemiker und Behörden. 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln. 1922. 8.— M.
- Senfel, Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Volksschulen und landw. Lehranstalten, sowie zum Selbstunterricht. 5. Aufl. 373 S. mit 161 Abb. Stuttgart 1925. 5,50 M.
- Sejka, Dr. U., Anleitung zum Bestehen der Lehrlingsprüfung im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924. 2,50 M.
- Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl. 579 S. mit 45 Abb. 1922. 15.— M.
- Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922. 8,40 M.
- Die praktische Milchwirtschaft. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920. 2,40 M.
- Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt. 173 S. 70 Abb. 4. Aufl. 1910. Kart. 2.— M.
- Lauterwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft. 1920. 2. Aufl. 558 Seiten. 9.— M.
- Sipp, Wolfgang, Milchw. Leitfaden. 1926. 121 S. 2,50 M.
- Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre. 278 S. 2. Aufl. 1923. 10.— M.
- Kahn, Prof., Dr., Molkereipraktik 1925. 58 Seiten. 1,50 M.
- Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Leichter. 350 S. mit 191 Abbild. 6,50 M.
- Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Molkereifunde. 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln. 20.— M.
- Stoffel, Prof. Dr. S., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft. 95 S. mit 77 Abbild. 1908. Kart. 1,50 M.
- Uhl, R., Die Milch, ihre Untersuchung und Verwertung. Wien 1911. 264 S. m. 72 Abb. 5.— M.
- Winkler, Dr. Wilhelm, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 M.
- Wormann u. Keler, Milchwirtschaft für Schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 9. Aufl. 1925. 201 S. mit 53 Abbild. und 10 Tabellen. 4,40 M.

Allgemeine Milchwirtschaft.

- Abreßbuch der Molkereien. 161 S. 3.— M.
- Dallmayer, Dr. A., Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913. 75 S. 1.— M.
- Fleischmann, Prof. Dr. W., Das Molkereiwesen. Ein Buch für die Praxis und Wissenschaft. Mit zahlreichen in den Text eingedruckten Holzschnitten. 1074 S. Braunschweig 1876—79. Geb. 25.— M.
- Delm, W., Der Milchstaat. Nach dem praktischen Leben für jedermann geschrieben. 154 S. Leipzig 1898. 4.— M.
- Die Milchwirtschaft in ihren Beziehungen zu Gewerbe und Industrie. 72 S. mit 21 Abb. Leipzig 1896. 1,50 M.
- Erfahrungen i. Molkereibetriebe. 3 Hft. 223 S. m. 42 Abb. Leipzig. 4,60 M.
- König, C. F., Biologische und biochemische Studien über Milch. 1. 131 S. Leipzig 1906. 3.— M. 2. 98 S. Leipzig 1908. 2.— M. 3. 144 S. Leipzig 1911. 3.— M.
- Mariann, Prof. Dr. Benno, Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Mit 162 in den Text abgedruckten Holzschnitten und zwei lithographischen Tafeln. 2 Bde. Leipzig 1871. Broch. 16,20 M. geb. 19,50 M.
- Wörterbuch der Milchwirtschaft aller Länder. Eine Sammlung auf Molkereiwesen und damit verwandter Viehzucht bezüglicher Ausdrücke. 2. Aufl. Leipzig 1907. Geb. 6.— M.
- Uberglaube im Molkereiwesen. 45 S. Leipzig 1891. 1,50 M.
- Geschichte der Rahmgewinnung. 1. Die Aufrahmung mit 3 Vollbildern und 151 Abb. 1909. 25.— M.

1. Band, Schleuderezentrifugung. 530 S. mit 6 Bildnissen und 344 Abb. 1913. 40.— M.
2. Band, Schleuderezentrifugung. 544 S. mit 3 Bildnissen und 394 Abb. 1915. 40.— M.
- Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Molkereifunde. 999 S. mit zahlreichen Abb. und Tafeln. 20.— M.
- U. Mann, Dr. R., Die Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch für Molkereibetriebe und Nahrungsmittelchemiker. 1032 S. mit zahlreichen Abb. 1898. 18.— M.

Kontorwissenschaften.

- Canewitz, Die Schwierigkeiten unsl. Mutter Sprache. 3. Aufl. 1916. 270 S. 4.— M.
- Duden, Rechtschreibung der deutsch. Sprache. 9. Aufl. 565 S. 1919. 4.— M.
- Fischer, Albert, Graphische Darstellungen an dem milchw. Betriebe. 1926. 92 S. m. 30 Abb. 3.— M.
- Formularmappe für den Verkehr einer e. G. mit d. Gericht. U. für Genossensch. m. u. S. 15.— M. B. f. Genossensch. m. d. S. 15.— M. Für jede gerichtliche Anmeldung enthält die Mappe Formulare.
- Silbsttabelle zur Berechnung v. Zinsen aus 1—50 000 M. zu 1—6 Proz. Zinsen für 1—29 Tage u. 1—12 Monate. 69 S. 3.— M.
- Karlsmeyer's, Dr. Ed., Neues Verfahren zur Ermittlung des Kostenbetrages von 1 b. 1000 Stück, deren Einzelpreis 1 bis 300 M. beträgt. Mit Zinstabellen usw. 1921. 388 S. 3.— M.
- Kühlig, R., Die Wechsel- und Schecklehre. In ganz einfach verständlicher Weise an vielen Beispielen und Formulare erläutert. 1.— M.
- Siedel, Johs., Milchw. Ratgeber. Anleitung zur richtigen Lösung milchw. Berechnungen. 3. Aufl. 101 S. mit 15 Abb. 1924. 2,50 M.
- Sobbe, D. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Unterrichtsanstalten. 2. Aufl. 96 S. 2,50 M.

Ausländische Milchwirtschaft.

- Bünger, Prof., Dr., Reiseeindrücke in Dänemark. 22 S. 1926. 0,40 M.
- Kühl, Dr. jur. S., Milchgesetze der Vereinigten Staaten von Amerika. 9 S. 1926. 0,40 M.
- Lichtenberger, Prof., Dr., Berthold, Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abb. und 29 Tafeln in Leinen gebunden. 1926. 10.— M.
- Maring, Prof., Dr., Penno, Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Gr. Britanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft. 217 S. mit 20 Abbildungen. Leipzig 1904. Geb. 6.— M. geb. 8.— M.
- Schwarz, C., Das Molkereiwesen in Dänemark. Nach einer Studienreise unter Benutzung dänischer Statistik und dergl. 59 S. mit Abb. Bonn 1909. Geheftet 1,30 M.
- Siedel, Johs., Wahrnehmungen auf dem milchwirtschaftlichen Gebiete in den vereinigten Staaten. 207 S. m. 8 Plänen und 37 Abbildungen. Darmstadt 1894. Geb. 4.— M.

Milchgewinnung.

- Aufsberg, Th., Stoffkunde u. Milchkenntnis. 73 S. m. 14 Abbildung. Stuttgart 1906. Kart. 1,50 M.
- Burr, Prof., Dr., A., Unnormale Milch. 1925. 24 S. 0,40 M.
- Hansen, Prof. Dr. Was ist zu tun, um die Milchzeugung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? 1923. 4 Seiten 0,10 M. in Partien billiger.
- Machens, Dr., U., Dauererziehung der Milch und Abtötung der Tuberkelbazillen. 1926. 29 S. 0,40 M.
- Müller-Lehnhars, Hygienische Milchgewinnung mit besonderer Berücksichtigung d. Vitamin- und Mineralbestandteile des Futters. 99 S. mit 4 Abb. und 5 Taf. 1925. 4.— M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Stellen-Angebote.

Suche pr. 1. 12. 26 einen tücht., unverheirateten

Molkereifachmann

zur selbstständigen Leitung des Betriebes. Derselbe muß in der Käseerei etwas bewandert sein und 2—3000 Mark Sicherheit stellen. Bei evtl. späterer Verheiratung 1. Wohnung gestellt werden. Bewerbungen unter Nr. 7468 an d. Ztg.

Tüchtiger Gehilfe,

perfekt in Weichkäseerei Bedingung, zum 20.—25. Novbr. gef. Offerten mit Gehaltsforderungen, Zeugnisabschriften an

Ed. Fette, Zentralmolkerei Döbberse-Neubrück bei Braunschweig.

Suche z. 1. 12. oder etw. früher einen jungen, fleiß. Gehilfen. Geh. monatl. 40 M. u. freie Rassen. (7180) W. Hartrich, Molk.-Gen. Söhlbe b. Hoheneggelsen. Telefon 109.

Wir suchen zum 1. Dezbr. evtl. einige Tage später einen streb. jg.

Gehilfen

in Dauerstellung. Bedingung ist gute Erfahrung in Molkerei u. Maschinenwesen. Nur wirklich tüchtiger, fleißiger, jüngerer Mann, der überall Hand anlegt, findet Berücksichtigung. Anfangsgehalt Mk. 55.—, freie Station u. freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbeten.

Molkerei Büdingen (Oberh.)
R. Huwe. 7321

Gesucht

Fachmann

für Blod- und Schachtelfäseerei o. Rinde, der für pa. Ware Garantie übernimmt, von mittlerer, gut fundierter Tüf. Käseerei in Ostpreußen, zur Einrichtung einer Käsefabrik a. Teilhaber oder Leiter. Vermögen in beiden Fällen Bedingung. Ausweis über die erworbenen Kenntnisse und die Vermögensverhältnisse erwünscht. Angeb. unt. J. T. 7438 an diese Zeitung.

Zum 1. Dezember kann junger fleißiger

Gehilfe

für Betrieb und Kontor hier eintreten. Anfangsgehalt 50 Mark u. freie Kassen. Junge Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, flotte und sichere Rechner sind, wollen Zeugnisabschriften nebst Altersangabe baldigst einreichen. (7541)

Friedrichsberger Molkerei,

e. G. m. b. H.,

Friedrichsberg, Rr. Naugard i. B.
Wohlfel, Verwalter.

Suche jungen, gewandten und zuverlässigen

Mann od. Gehilfen, welche mit Händlerkundschaft und mit Geschäftsleuten umzugeh. verst. Lege Wert auf selbständiges und genaues Arbeiten. Angebote und Gehaltsforderungen wolle man sofort an (7131)

Molkerei Werne a. d. Lippe.

Solider

1. Molkereigehilfe, Kenntn. i. Schweiz. Käse, erw., n. unt. 30 Jahre alt, zum 1. 1. 27 od. früher als Verwalter gef. Spät. Verheiratung evtl. gef. Angebote unter A. J. 7492 durch diese Ztg.

Suche zum baldigen Antritt jung.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40 Mark. (7524)

Molkerei Hohenreinfendorf,

G. m. b. H.,

H. Tantom i. Pom. Petersen.

Molkereigehilfe — Chauffeur.

Junger Gehilfe mit Führerschein, Personen- u. Lieferwagen, guter Fahrer, Wagenpfleger, d. alle vor kommenden Arbeiten übernimmt, bei gutem Gehalt und Behandlung gesucht. Antritt sofort oder später. Central-Molkerei Nassiedel.

Ein auf dem Gebiete der Schimmelfäseerei durchaus erfahre., tücht., sich vor keiner Arbeit scheuernder

Gehilfe

nach Thüringen gesucht. Bewerber müssen Kenntnisse und Fähigkeiten durch Zeugn. nachweisen können. Offerten unter M. L. 7506 an diese Zeitung.

Ein jüngerer (7466)

Gehilfe

findet zum 1. Dezbr. d. Js. Stellung in der Molk.-Gen. Schaaten zu Kirche Schaaten Post Rista Schaaten, Kreis Königsberg i. Pr. Zeugn. Abschriften und Geh.-Forder. sind der Meldung beizufüg.

Fachmann gesucht

für einen ungarischen Großgrundbesitz. Milchcondensation einzurichten und zu leiten. Nur ehrliche, nachweisbar erfolgreiche Herren haben Aussicht. Anträge unter „Fachmann 6623“ an Rudolf Wolff, Budapest, IV. Váci utca 18. (7501)

Harkäsemeister

der für erstklassiges marktfähiges Produkt, Winter wie Sommer, garantiert, in Dauerstellg. für Großstadt gesucht. Betriebswohnung kann nicht gestellt werden. Der Antritt soll möglichst sofort erfolgen. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 7546 durch diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe

für Quadrat- und Camembertkäse. bis 1. Dezember gesucht. Gehalt n. Uebereinkunft. (7364)
Oskar Boden, Elstertal-Molkerei, Elstra i. Sa.

Solider, ehrlicher, sauberer

Kutscher

der sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 1. Dezember d. J. antr. Anfangsgehalt 70 M bei freier Station und Kassen monatlich, daselbst kann ein jüngerer, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnter

Gehilfe

antreten. Anfangsgehalt 50 M b. fr. Stat. u. Kassen monatlich. Off. erbittet (7406)

Molkerei Schartau b. Burg,

Bezirk Magdeburg.

Größ. Dampfmolkerei in Mittelschlesien sucht für bald oder per 1. Dezember einen jungen, tüchtigen

Sarzkäfer

evtl. jüngeren Käsemeister, welcher in der Lage ist, ein erstkl. Produkt herzustellen und für eine einwandfreie Ware garantiert. Stellung i. angenehme, da nur der eig. Quarg verarbeitet wird, ebenso werden fr. Wohnung und Kassen gewährt. Offerten unter Nr. 7240 an diese Zeitung.

Zum alsbaldigen Antritt suchen wir einen

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und sonstig. Facharbeiten. Gehalt 60 Mark. Molkerei Mühlen, Bez. Halle a. S.

Suche zum 15. d. Mts. oder 1. 12. für Sarzkäseerei, mittl. Betrieb, einen nicht zu jungen

Gehilfen.

Selbiger muß befähigt sein, den Betrieb selbständig zu leiten und reichlich Erfahrung in der Sarzkäsefabrikation, Schimmelverfahren, besitzen. Es wollen sich nur Bewerber melden, die wirklich Interesse am Betrieb und Lust zur Arbeit haben. Zeugnis nebst Gehaltsforderungen erbittet (7137)

G. Wetterling, Käseerei, Agendorf, Station Förderstedt.

Molk.-Lehrling

mit guten Schulkennntnissen zu sof. gesucht. Taschengeld und gründl. Ausbildung zugesichert. (7333)
Central-Molkerei Apfeldt i. Th.
H. Lange.

Tüchtige, saubere (7453)

Meierin

hauptsächlich für Buttereie, zum 1. 12. d. Js. gesucht. Gehalt bei freier Wohnung, Heizung und Beleuchtung (ohne Kost) 100 M monatlich. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbeten an Städt. Milchhof, Hildesheim Provinz Hannover.

Suche für sofort einen jungen, tüchtigen (7464)

Sarzkäfer

in angenehme Dauerstellung.

Walter Schnud

Käsefabrik mit elektr. Betrieb

Paikdorf b. Ronneburg, S.-A.

Suche Lehrling

zum sofortigen Antritt, nicht unter 17 Jahren. (7553)

Molkerei Neunheilingen in Thür.

Suche zum 15. Dezember oder etwas früher eine erfahrene, ehrl.

Meierin

für Buttereie und Kontor. Angenehme Dauerstellung bei gutem Gehalt und freier Station. Zeugnisabschriften bittet einzusenden
W. Müller, Molkereibesitzer, Greifswald in Pom.

Zum 15. Dezember

älteres Mädchen od.

Frau

für frauenlosen Molkerei-Haushalt (5-6 Personen) gesucht. Landesteil Oldenburg. Ang. mit Gehaltsangaben, Angabe, wo bisher tätig, unter Nr. 7271 an diese Zeitung.

Zu bald oder später suche ich eine wirklich brauchbare

Meierin

welche einen kleinen Haushalt selbständig führen kann, in allen Molkereiarbeiten bewandert ist u. auch vor allem mit Kundschaft und Landeuten umzugehen weiß. Die Stellung ist angenehm und erbittet ich Zeugnisabschriften oder Bild m. Gehaltsforderungen unter Nr. 7533 durch diese Zeitung.

Zum 1. 1. 27 suche für Guts-molkerei tüchtige (nicht unter 25 Jahren) evangel.

Meierin

die erstklassige Butter und Tilsiter Käse herstellen kann. Neben den Molkereiarbeiten ist der Gemüsegarten zu versehen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben an (7491)

Gutsverwaltung Lindenau,

Post Rauschten (Ostpr.).

Stelle bezieht. Den vielen Bewerbern hiermit besten Dank. (7495)
Molkerei Werne a. d. Lippe.

Stellen-Gesuche.

Suche für

Gehilfen

der in hiesig. Vollbetriebe mit Schweine- und Mast gelernt hat, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, für bald Stellung. (7536)
B. Kunzendorf, Molkerei Aslau, Ars. Bunzlau i. Schl.

Wir suchen zum gelegentlichen Antritt für einen fleißigen, solid., ehrlichen, arbeitsfreudigen

Gehilfen

21 Jahre alt, gute geeignete Stell. evtl. als alleiniger. Wir können denselben warm empfehlen. (7534)
Molter. Ehrenburg, e. G. m. u. H. (Hannover).

Molkerei- und Sarzkäsefachmann,

25 Jahre alt, Obersekundareize. Fachschule mit dem Prädikat „sehr gut“ absolviert und mit den mod. Maschinen vertraut, sucht Stellung in Sarzkäseerei oder städt. Großbetrieb. Gefl. Angebote unter J. M. 7404 an diese Zeitung.

Energ. Fachmann,

25 Jahre alt, ledig, im Besitz d. Betriebsleiterzeugnisses, streng national, sucht geeignete, selbständige Stellung als Betriebsleiter Obermeister oder Gutsmeister. Angebote unter Nr. 7430 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Strebsamer, langjähriger Milchverkäufer und Sarzkäfer, vertraut mit Lübbes Automat u. Schwickverfahren, 21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, für sofort Stellung. Such. ist auch firm in Herstellung von Flaschenmilch. Gefl. Angebote unter Nr. 7556 an diese Zeitung.

Tüchtiger

Milchverkäufer und Fahrer

beste langjährige Zeugnisse, guter Pferdepfleger, verheiratet, sucht Stellung.
Hermann Kühn,
Berlin-Reinickendorf W.,
Scharnweberstr. 140. 7555

Langjähr., selbst. Fachmann mit gut. Kundenstamm sucht für die Bezirke Hannover, Braunschweig die Vertretung in Blauschimmel-Sarzer- u. Bauern- sowie fäml. Sorten Hart- und Weichkäse gegen Provision zu übernehmen. Angem. (mögl. bemustert) unter Nr. 7529 durch diese Zeitung.

Molkereifachmann,

led., 26 Jahre, solide und arbeitssam, staatl. Betriebsleit.-Zeugn. mehrere Jahre als Betriebsl. in ländl. u. städt. Betrieben gewesen, guter Organisator, gewandt i. Umgang mit Landwirten u. Personal mit allen Zweigen des Faches u. Rindviehzucht vertraut, energisch jedoch ruhig, sucht passende Stellg. Sehr gute Zeugn. u. Empf. z. Verf. Ausführliche Angab. zu richten an Gerber, Dramburg in Pommern Seminar. 7558

Junger Gehilfe, 18 Jahre, such. zum 1. 12. 26 Stellung, mit allen ins Fach schlagend. Arb. vertraut. Angeb. zu richten an Nürnberg, Eberswalde, Schilderstraße 28.

Junger, tüchtiger Fachmann, im Besitze prima Zeugn. u. Referenzen, 12 Jahre berufstätig, verheiratet, 26 Jahre alt, such. zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleit., Obermeister, Maschinenführer oder Gehilfe. Reichl. Erfahrung auf dem Gebiete der neuzeitlichen Milchwirtschaft ermöglichen es mir, für Herstellung erster Prod. vollste Garant. z. leisten. Sichert. könnte in beschr. Maße gestellt werden. W. Angebote erb. Rudolf Kohrer, (7561)
Molkerei Thringshausen b. Rassel.

Tüchtiger Meier, 26 Jahre alt, best. vertr. in fäml. Weichkäsefabr., sow. in Quargfabrikation, Behandlung der Frischmilch, Herstellung v. Joghurt, Sahne u. Butter, such. sofort od. in 8 Tagen Stellung. Gefl. Zuschriften wollen eingesandt werden unter Nr. 7559 an d. Ztg.

Für eine tüchtige, solide, jüng.

Kontoristin

welche 3 J. als solche in Stellung war, suchen wir zum gelegentlichen Antritt Stellung. Offerten unter Nr. 7532 durch diese Zeitung.

Junger, tüchtiger Fachmann,
25 Jahre alt, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung als Betriebsl.,
Obermeister, Expedient, 1. Gehilfe
oder sonstigen Vertrauensposten.
Suchender hat letzte Betriebsleiter-
stelle durch Verkauf verloren. Erst-
klassige Zeugnisse und Empfehlung
zu Diensten. Werte Angeb. unter
Nr. 7356 an diese Zeitung.

Betriebsleiter
eines mittleren Betriebes, unge-
tündigt, 29 Jahre, ledig, sucht zum
beliebigen Antritt gleichen Wir-
lungskreis, mögl. mod. Molkerei.
Gefl. Angebote erbeten unter Nr.
7376 an diese Zeitung.

Deutscher Molkereifachmann,
aufm. u. technisch in jeder Weise
firm, welcher jahrel. eine Dampf-
molkerei, Hart- und Weichkäseerei,
verb. mit Filialen und Engrosver-
auf in einer Großstadt zur vollst.
Zufriedenheit seines Chefs selbst-
geleitet hat, möchte sich, da sein
jetziger Aufenthalt in Polen liegt,
verändern. Jed. Land- od. Stadt-
molkerei in Deutschland angenehm.
Suche bin ich bereit, probew. anzu-
treten. Kaut. vorh. Befinde mich
ungef. Stell., doch f. auf Wunsch
eb. Zeit austret. Offerten unter
Nr. 7348 an diese Zeitung.

**Strebsamer, solider
Fachmann,**
3 Jahre, sucht zum 1. 12. oder
einige Tage später Stellung. Selb-
st gut vertraut mit der Bedienung
von Kessel, Dampf-, Kühlmaschin.,
wie mit d. Dauerpaaturisierung,
eist eine einwandfreie, haltbare
Schlagfahne her, und ist auch mit
mildlichen Butterarbeiten gut
vertraut, hat auch gute Kenntnisse
der Käseerei, Tilfiter, Camemb.,
Imburger und Quargbereitung,
w. Unterzuch. von Milch, Sahne,
erfand, Annahme, Ausgabe und
mildlichen Arbeiten. Etwas Sicher-
heit kann gestellt werden. Gute
Zeugnisse sind vorhanden. Werte
Angebote erbitten unter Nr. 7312
an diese Zeitung.

**Junger, strebsamer, an sauberes
Arbeiten gewöhnter** (7481)
Gehilfe
Sucht zum baldigen Antritt Stellg.
Angebote erbeten an
Willi Bartisch, Christianstadt
a. Roher, Sorauerstraße 5.

Molkereifachmann
Jahre alt, Betriebsleiterzeugn.,
Zeit als Betriebsleiter tätig, i.
sprech. Wirkungskreis als Ver-
walter, wo Verheirathung gestattet,
sofort oder später, Kautions kann
gestellt werden. Werte Angeb. u.
37 an diese Zeitung.

Molk.-Verwalter, Mitte 30 er,
verheiratet, ausgerüstet mit erstkl.
ugnissen u. Empfehl., in ungef.
ellg., beabsichtigt, sich zum 1. Jan.
27 oder später zu veränd. u. sucht
i. d. s. d. Position. Selbst. ist seit
16 Molk.-Fachmann in Land- u.
dt. Vollbetrieben tätig gewesen.
19 Jahre in leitender Stellung,
her mit allen Anforderungen ver-
traut. Kautions u. Bürgschaft kann
gestellt werden. Angeb. unter 7479
an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, Mitte 20er, sucht
sofort oder etwas später Dauer-
stellung. Selb. ist vertraut mit
mildlichen ins Fach schlagenden Arb-
eipfhlungen und Zeugnisse steh.
Dienst. Ang. erb. P. Fiedler,
erta b. Weissenberg i. Sa. 7478

Suche
Bewalt. bzw. Betriebsleiterpost.,
re längere Jahre Besitzer und
milde fach- und kaufmännisch üb-
che Erfahrungen und Kenntn.
here Kautionsstellung oder In-
neineinlage möglich. Offerten
eitte unter Nr. 105 postlagernd
ettin. (7297)

Molkereifachmann
24 Jahre alt (Absolvent der Molkereischule), selbständig als Betriebs-
leiter sowie Kaufmann, sucht sofort Stellung in Berlin als Expedient,
Obermeister oder Lagerverwalter. Gefl. Angebote unter Molkerei 7522
durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

2 Molkereibesitzer-Töchter
suchen zum 1. Januar oder später Stellung als Haustöchter zur Ver-
vollkommnung im Kochen. Familienanschluß erwünscht. Beide
19 Jahre alt. Gefl. Angebote unter P. H. 7420 d. d. Zt.

Strebsamer Molkereifachmann,
27 Jahre alt, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung als Betriebsleit.,
Obermeister, 1. Gehilfe, Expedient
oder ähnlichen Vertrauensposten.
Mit allen Facharbeiten, Betrieb u.
Kont., Annahme, Butterei, Masch.
und Tilfiter Käseerei voll u. ganz
vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden.
Angebote bitte an **Sahling, Frank-
furt (Oder), Gelbepresse 19.** (7527)

Junger Gehilfe,
der sich vor keiner Arbeit scheut,
sucht zum 1. 12. 26 Stellung. Um
Angebote bittet (7432)
Bruno Scharbau
bei Herrn H. Schulz
Schieben

Post Ruhfeld, Ars. Salzwedel.
Suche für einen jungen, kräftig.
Gehilfen
der mit allen Arbeiten einschl. Re-
paraturen, elektr. Lichterzeugung
und Kühlanlage vollständig ver-
traut ist und auch Erfahrung in
Kontorarbeiten sowie Tilf. Käse-
beist, zum 1. Dezember od. früh.
Stellung. Derselbe würde sich auch
gern noch im Autofahren u. Weich-
käseerei ausbilden Gehaltsbeanspr.
60.— Rmt. Offerten erbittet
Dampfmolkerei Wittingen i. W.

Junger Molkereigehilfe, 20 J.
alt, der seine Lehrzeit beend., sucht
zu sof. od. sp. Stellung. Ang. erb.
Molkereigehilfe Emil Seifke,
Al.-Widcran, Kreis Elbing, Ostpr.
Empfehle jungen
Gehilfen,
19 Jahre alt, welcher seine 3 jähr.
Lehrzeit in meinem Vollbetrieb be-
endet zum beliebigen Antritt.
Molkerei Viehstadt, Ostpreußen.

**Wir suchen für unsern
Gehilfen,**
welcher längere Zeit in hies. Betr.
tätig gewesen, anderweitig Stellg.,
wo er auch mit Kontorarbeiten be-
schäftigt wird. Wir können den-
jedem Kollegen empfehlen. Antr.
nach Belieben. Angebote sind zu
richten an **Molkereigeh. Walter
Lochte, Bettmar bei Beshelde in
Braunschweig.** (7378)
Molkerei Scharfholdendorf.

**Wir suchen für unseren wirklich
brauchbaren
Gehilfen**
den wir bestens empfehlen können,
zu sofort oder später angenehme
Dauerstellung. Werte Angebote
erbittet die
**Molkerei-Genossenschaft
Niedergörsdorf, e. G. m. b. H.,
Kreis Jüterbog.**

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
22 Jahre alt, welcher mit modern.
Maschinenanlage, Reparaturen,
Butterei, Käseerei, Untersuchungs-
wesen, Buchführung, sow. all. Fach-
arbeiten best. vertr. ist, u. d. Molk-
schule mit gut. Erfolg absolviert
hat, sucht, gest. auf gute Zeugnisse,
Stellung. Gefl. Angeb. erb. R.
Weichert, Molkerei Drawehn bei
Bublitz in Pommern. (7486)

**Suche zum 1. Dezember für jung.
Gehilfen**
Stellung, wo demselben Gelegen-
geboten ist, sich in Käseerei u. Kont.
weiter auszubilden. (7422)
J. Reimers, Lage in Lippe.

Fachmann, Spez. Harzfäser, 31
Jahre, verh., sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse auf sof. Stellung al-
welcher Art. Frau hilft mit. An-
gebote unter **J. W. 7521** durch diese
Zeitung.

Strebs. Gehilfe,
21 Jahre, der sich jeder Arbeit will.
unterzieht, sucht zum 1. Dezember
anderweitig Stellg. Angebote er-
beten an
Rudolf Bunjen
Molkerei Schartau
bei Burg. (7426)

Suche für kräftigen Gehilfen, 22
Jahre alt, zum 1. Dezbr. Stellung.
Selbiger ist vertraut mit Hart- u.
Weichkäseerei, Butterei, Maschinen-
wesen, Milchuntersuchung und Ab-
rechnung. Gute Zeugnisse u. Em-
pfehlungen stehen zur Verfüg. An-
gebote sind zu richten an **E. Lars,**
Betriebsleiter, **Meierei Horns-
mühlen, Post Schlammersdorf in
Holstein.** (7427)

Tg. Molk.-Gehilfe, 22 J. alt, in
Tilf. Käse. erfähr., sucht zum 15. 12.
oder etwas früher zur weit. Aus-
bildung Stell. Werte Angeb. bitte
zu richten an (7431)
Erich Berg, Ruhn b. Marnitz
Mecklenburg.

Junger Mann,
22 Jahre alt, groß und kräft.,
sucht Stellung als Milchfüt-
scher oder als Arbeiter im Be-
triebe. Gute Zeugnisse sind
vorhanden. Werte Angebote
sind zu richten unter Nr. 7341
an diese Zeitung.

Suche für jungen (7457)
Gehilfen
den ich bestens empfehlen kann, der
keine Arbeit scheut, zu sofort oder
später Stellung.
Molkerei Gr. Welle, Ostprignitz.
Suche für meinen 17 jährigen
Sohn Plaz als (7456)
Lehrling
in größerem Meiereibetriebe.
P. S. Thomjen
Böslund bei Schleswig.

Ausland!
Zwei tüchtige Gehilfen im Alter
von 20 und 25 Jahren suchen Stel-
lung im Auslande. Selbige sind
mit allen in Moleriebetriebe vorf.
Arbeiten bestens vertraut. Gute
Zeugnisse und Empfehlungen sind
vorhanden. Werte Angebote sind
zu richten unter „Ausland“ 7520
an diese Zeitung.

Ein ordentlicher Mann, Mitte
40er, sucht sogleich oder später
Stellung als
Schweinefütterer oder Aufscher.
Offerten an (7389)
Posorsky, Molkerei in Roden bei
Soppentstedt, Kreis Halberstadt.

Tüchtiger, strebsamer Gehilfe,
der mit Kessel, Maschinen, Kühl-
maschine, Milchverfand, Butterei,
Holländer und O.-Käseerei sow. An-
nahme und Kontor gut vertraut,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse
und Empfehlungen zu bald oder
1. Dezember Stellung. Geg. gleich.
Angeb. erbittet **Emil Laß, Molk-
Gehilfe, Saleste, Kr. Stolp i. P.**

Alterer, solider jede Arbeit ver-
richtender (7425)

Gehilfe
sucht zum 1. Dezbr. anderweitig
Stellung. Selb. ist guter Pferde-
pfleger und sicherer Fahrer. Ange-
bote an
J. Mosch, Dampfmolk. Schartau
bei Burg, Bez. Magdeburg.

**Junger, tüchtiger, ehrl. Molkerei-
gehilfe** sucht zum 1. Dezember Stel-
lung. Ders. ist vertr. mit Kessel u.
Maschin. sowie Butterei, Frisch-
milch, Harzfäser, Romad., Camem-
bert, Frühlückstafe, Kontorarbeit.
W. Ang. erb. **Reinh. Münch, Käse-
Agendorf b. Förderstedt.** (7493)

Allgäuer Oberfäser,
Herst., Behandl. von pa. Butter,
Limb., Stangen, Romadur, Dessert,
Camembert, Sauer- u. Speisequarg
erfahr., sucht sof. Stellg., auch Lag.
Offerten unter Nr. 7526 durch diese
Zeitung.

**Für einen fleißigen u. kräftigen
Gehilfen**
suchen wir passende Stelle für Be-
trieb. Antritt kann sofort erfolg.
Offerten direkt an **Molkereigehilfe**
Kurt Tegner, Kopsa am Harz,
Schreiberstraße 12. 7517

**Wir suchen für einen jungen,
sehr tüchtigen
Gehilfen**
der ein guter Rechner ist, zum 1.
Dezbr. Stellung. Alter 21 Jahre.
Er ist seinem Alter entsprechend
mit allen Arbeiten eines erstklass.
Betriebes vertraut. (7496)
Molkerei Horn in Westf.

Molkereigehilfe
in jetziger Stellg. 2 Jahre tätig, m.
sämtl. ins Fach schlag. Arbeit, so-
wie Tilfiter, Romadur Käse, Ab-
rechn.-Weisen bestens vertraut, sucht
Stellg. Angeb. unt. 7470 a. d. Ztg.

Tg., kräft. Molk.-Gehilfe, 20 J.
alt, mit allen ins Fach schlagenden
Arbeiten gut vertraut, sucht zum 1.
Dezbr. Stellg. Gute Zeugn. vorh.
Angeb. erbitt. **Rudolf Waberbier,**
Molkerei Doose b. Edernefönde.

Zum 1. 12. oder einige Tage
früher oder später suchen wir für
einen jungen
Gehilfen
der bei uns seine Lehrzeit beendet,
Stellung. Derselbe ist mit Kon-
torarbeiten vertraut, in all. Zwei-
gen des Faches gut durchgebildet,
und arbeitet seit einem Jahre in
der Butterei selbständig. Gleichz.
suchen wir zum selben Termin ein-
jungen, flotten und strebsamen
Gehilfen
hauptsächlich für Butterei. Werte
Angebote erbittet (7374)
Trachenberger Molkerei e. G.
(Schl.)

Tüchtige Meierin sucht zum 1.
Dezbr. für Betrieb, auch Haushalt,
Stellung. **M. Wahowski, Berlin-
Johannestal, Stubenrauchstr. 10,**
bei Petig. (7519)

Weihnachtswunsch! Ältere, ehrl.
Meierin sucht zum beliebigen Ein-
tritt Stellung, am liebsten in gr.
Betr. Werte Angebote unter Nr.
7518 durch diese Zeitung.

Meierin,
die keine Arbeit scheut, sucht zu sof.
oder 1. Dezember Stelle. Freundl.
Angebote an (7355)
**Meierin Gottschalk, Dom. Schwä-
gerau, Post Bubainen, Kr. Insterb.**

Selbständ. Meierin
sucht Stellung als solche auf groß.
Gut, zum 1. 12., früher od. später.
Selbige ist 27 Jahre alt. Im Mol-
kereifach firm und macht gut. Tilf-
Käse. Angeb. sind zu richten an
Anna Schint, Altmehausen
bei Abzwangen i. Ostpr.

Unverkennbar

Ist es: Meine Firma steht in der Versorgung der Molkereien und Käsereien mit **Bedarfsartikeln und Geräten** wie seit Jahrzehnten so **auch heute noch an erster Stelle!**

Ich biete an:

Käsekisten, für Backsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes **artefes Holz**
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mt. —.86
b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mt. —.64
Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mt. 10.50

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt
bekapiterten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5%)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenfußring
mit **Stechdeckel** Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mt. 6.85 9.70 11.85 14.70
la geschweißt " " 9.25 11.20 13.85

mit **Bügelverschluss**
nahtlos gestanzt " " 9.70 11.85 13.75 16.60
la geschweißt " " 11.20 12.90 15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent Frachtovergütung vom Nettorechnungs-
betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1½ % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mt. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mt. —.45, 20 Ltr. Kannen " —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm,
150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfalz, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein

ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mt. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack einschl. Sack 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß 19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß 19.75

ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack einschl. Sack 2.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß 19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß 20.25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Buttersiebe mit Rohhaarboden und Aufhängeisen

Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mt. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—

Butterpatel aus Hornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von

24 27 30 33 cm

Stück Mt. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinstem auserlesener Orleansaast und bestem Pflanzenöl herge-
stellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig

¼ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mt. 3.90, ½ Ltr.-Flasche Mt. 2.15

in Korbflaschen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mt. 3.50

Meierei-Käsekalpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg " 1.30
bei 50 kg " kg Mt. 1.20 bei 100 kg " kg " 1.10

Sülbecker Käsefalz grobkörnig, Körnung 2 für Hartkäseerei, " 7.—
75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack " " " "

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß " 10.—
kleinere Mengen " —.25

La holländischen Kümmel, gesiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. " Pfd. Mt. —.46

" " 50 " " " " —.48

" " 25 " " " " —.50

" " 10 " " " " —.52

La Kräuterleerpulver, garant. reingem. echt Ziegertlee " kg Mt. 4.25

Prima Käseabpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von ¼ ½ ¾ 1 kg Inhalt

Mt. 14.50 7.25 3.75 1.80

Käseabextrakt, Stärke 1:10 000, la Ware

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.90 ½ Liter-Flasche Mt. 1.15

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mt. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.90 ½ Liter-Flasche " 1.15

in Korbflaschen oder Flaschen von 5—50 kg " 1.50

Deutsche Käsefarbe, gelblich

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.50 ½ Liter-Flasche " 0.95

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Außenkäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg " 1.90

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80

Käsetücher aus la Hanfgarn, fertig getnüpft

65×85 85×150 150×175 175×215 215×250 250×300 cm

Mt. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hartgarn, 110 cm breit, Mtr. Mt. 2.10

engmäs., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter " " 1.—

Quargläse, aus Zute, etwa 66×115 cm groß " Stk. " 1.30

Käsehorden, la Rohrgeslecht, 100×60 cm, mit Randleisten

und Füßen " Stk. " 2.45

Untergerüst für Käsehorden ohne Laufrollen " " 6.—

mit " fahrbar " " 20.—

Rohr zum Ausbeßern von Käsehorden, la Ware " kg " 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-

meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm

bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mt. 5.65

" " " 10 kg " " " 6.—

" " " 5 kg " " " 6.25

" " " weniger als 5 kg " " " 6.75

Echt Stanniol (bleich. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 cm auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm

bei 30 kg u. mehr, Kilo Mt. 9.69 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mt. 9.80

" " " 10.— " weniger als 5 kg " " " 10.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 I, dünn, für Postpakete " kg Mt. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fad. Kordel, la Ware, für Postpakete " kg " 3.—

Hanfbindfaden, 4 fad. Kordel, la Ware, für Bahnpakete " kg " 2.90

Pappschachteln für Postverpackung, aus bester geglätteter Vederpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " Stück Mt. —.18

36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.19

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.18

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " " —.12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " " —.11

Pappschachteln für Bahnverpackung

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel " " —.34

Pappschachteln für Tilsiter Käse, 25×25×10 cm " " —.16

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu

niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenband. " St. Mt. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.

und mit verzinkten Eisenband., 50 Pfd. Inhalt " " 4.—

25—30 Pfd. Inhalt " " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit

besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,

Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mt. 39.—

Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert

Tragkraft 5 kg Stück Mt. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mt. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-

schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mt. 30.— 39.—

Dezimalwage „Drig. Hentel“ mit hölz. viered. Brücke, mit ein. Traghebel

u. Zug, geeicht, beste. schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Laufgewicht Mt. 31.— 36.— 42.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück " Mt. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat " kg —.55

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat " kg —.65

Maschinenöl II, etwas leicht, gelbrotes, amer. Raffinat " kg —.55

Sattdampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amer. Raffinat " kg —.65

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amer. Raffinat " kg —.65

Konsistentes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware " kg —.65

Die Preise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels

mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, f. Eis- u. Rührmaschinen, 28° Bë. 1.230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware " kg " 2.8

Dampfschleife aus Rotguss, mit Zentfinsdichtung, schweres Modell

Durchgang ¼ ¾ 1 1¼

Stück Mt. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1.82—1.82

bei 15° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mt. —.2

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2198. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

136

Hildesheim, den 23. November 1926.

40. Jahrgang.

Bericht über die Hauptversammlung des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käseereibesitzer und -Pächter.

1. Der Vorsitzende, Herr Konrad Stucki-Campenau, eröffnete die
Versammlung mit einer Begrüßung der erschienenen Mitglieder und einem Hin-
weis auf die immer noch schwierige Lage unseres Gewerbes. Er begrüßte
besonders den in unserer Mitte weilenden Ehrevorsitzenden,
Herrn Dittmann-Meserich.

2. Die Satzung wurde in der vom Verwaltungsausschuß durch-
geführten Form angenommen und die redaktionelle Fassung der geringen
Änderungen dem Vorstände überlassen.

3. Die Beitragserhebung wurde ebenfalls in der Form an-
genommen, wie der Verwaltungsausschuß sie beschlossen hatte und wie es
bisheriger Übung der Satzung und den früheren Hauptversammlungs-
beschlüssen entspricht. Mit allen gegen eine Stimme wurde beschlossen, von
der Erörterung der Beitragsfrage abzusehen.

4. Die Erörterung über die Sterbekasse wurde nach Punkt 8
abgelehnt.

5. Bezüglich der Errichtung von Handelsvertretungen
beschloß die Hauptversammlung ihre früheren Entschlüsse, wonach
sich hierbei nicht um eine für unseren Verband zweckmäßige Aufgabe
handelt. Soweit jedoch einzelne Vereine für ihre Erzeugungsgebiete Ab-
satzorganisationen schaffen wollten, solle der Vorstand denselben mit Rat und
Tat zur Seite stehen.

6. Wegen der Vermittlung von Molkereibedarfsar-
tikeln und von Futtermitteln wurde insbesondere darauf ver-
sprochen werden solle. Es seien deshalb Antragarten an alle Mit-
glieder ergangen und es werde dringend um Beantwortung gebeten, auch
dann, wenn die Mitglieder Bedarf nicht haben oder ihn nicht durch unsere
Vermittlung decken können oder wollen, oder schließlich, wenn sie grund-
sätzlich gegen eine derartige Vermittlung sind; denn der Zweck der Rund-
frage ist, die Auffassung der Gesamtheit unserer Mitglieder festzustellen,
mit der Vorstand für die etwaige Tätigkeit in dieser Richtung greifbare
Materialien hat.

Der Vorsitzende und ein Mitglied machten auch darauf aufmerksam,
daß besondere Vorsicht beim Bezug von Fischmehl geboten sei,
da gerade hierbei nicht selten erhebliche Uebertreibungen vorkämen und
gemeinsamer Bezug wohl empfehle. Das Ergebnis der Aktion hänge
übrigens von dem Erfolg der Rundfrage ab.

7. Die „Mitteilungen“ finden in ihrer heutigen Form nach
wünscht der Hauptversammlung allgemeinen Beifall und es soll deshalb an
ihnen nichts geändert werden. Ein Erscheinen derselben allwöchentlich
würde jedoch, wenn es den Verband nicht zu sehr belastet, zu begrüßen
sein und ist ab 1. Januar 1927 in Aussicht zu nehmen. Dem Wunsche eines
Mitgliedes, zum Monatschluß eine Uebersicht der Notierungen zu bringen,
wurde nach Möglichkeit entsprochen werden.

8. Die Einleitung von Verhandlungen über eine Einigung mit
dem Verband der Vereine Deutscher Molkereifach-
leute wird ziemlich allgemein gewünscht. Es lag ein entsprechender An-
trag unseres Bezirksvereins Herschburg vor. Die Erörterung war nur
da über Einzelheiten selbstverständlich erst gesprochen werden kann,
nach Vorverhandlungen mit dem Verbande der Fachleute gepflogen sind.
Es wurde von der Hauptversammlung mit allen gegen eine Stimme der
Entschließung des Verwaltungsausschusses zugestimmt, welche lautet:

„Der Verwaltungsausschuß empfiehlt der morgigen Hauptver-
sammlung, den Vorstand zu bevollmächtigen, Verhandlungen mit dem
Verband der Vereine Deutscher Molkereifachleute über eine Einigung
aufzunehmen auf der Grundlage des vom Vorstand vorgelegten Schemas
unter voller Wahrung der Selbstständigkeit unseres Verbandes.“
Bei der Erörterung wurden die Gesichtspunkte noch besonders betont, welche
erforderlich machen, unseren Verband, auch wenn die Einigungs-
verhandlungen zum Ziele führen, als selbstständige Organisa-
tion mit vollkommener Handlungsfreiheit für die besonderen Belange
des privaten Unternehmers in unserem Gewerbe zu erhalten.

Es wurde auch verschiedentlich der Deutsche Milchwirtschaftl. Reichs-
verband als Dachorganisation erwähnt; man war sich aber ziemlich einig
darüber, daß dieser als eine Vertretung der gesamten Milchwirtschaft keine
Odervertretung des Molkereigewerbes sein könne und daß deshalb diese
Einigungsbestrebungen vom Zusammenschluß im D. M. R. unabhängig
sein. Bedenken wurden in der Hinsicht geäußert, daß es nicht richtig sei,
daß selbstständigen Unternehmer in einem Gewerbe und die Betriebsleiter,
die doch Angestellte seien, zusammenschließen zu wollen. Den Molkerei-
fachleuten ständen gegenüber als Unternehmer die Molkereigenossenschaften

und nicht die Betriebsleiter. Dem wurde entgegengehalten, daß viele
Betriebsleiter sehr viel mehr Arbeitsgeber seien, als kleinere Molkerei-
besitzer, welche die Arbeiten mit Hilfe der Familienangehörigen ausführen,
und daß ferner in den Genossenschaftsmolkereien derjenige, welcher den Be-
trieb tatsächlich führe, und so als Vertreter des Unternehmens in allen
Sachen auftritt, der Betriebsleiter sei.

4. Bezüglich der Sterbekasse wurde dem Verwaltungsausschuß
zugestimmt, daß die Gründung einer Umlagekasse, abgesehen von den früher
erörterten Gründen auch mit Rücksicht auf die bevorstehenden Einigungs-
verhandlungen nicht zu empfehlen sei. Daß jedoch, wenn sich genügend
Mitglieder melden, der Abschluß eines Kollektiv-Versicherungsvertrages,
wie er vom Vorstand im Entwurf vorgelegt wurde, empfehle. Sobald die
Fassung endgültig feststehe, sollten entsprechende Rundschreiben an alle
Mitglieder ergehen.

9. Anträge. Einem Antrage des Bezirksvereins Straßund auf
eine Anstellung eines juristisch vorgebildeten Mit-
arbeiters, der den Mitgliedern zur Beratung in rechtlichen und insbe-
sondere auch steuerrechtlichen Angelegenheiten zur Verfügung steht, soll ent-
sprochen werden, wenn die Finanzen des Verbandes es gestatten. Der
Vorsitzende verwies darauf, daß für solche Zwecke Buchführungstel-
len bei den Vereinen sich außerordentlich bewährt hätten und daß des-
halb alle Vereine, welche Buchungsstellen noch nicht haben, solche einrichten
müßten. Die für dieselben aufzuwendenden Kosten seien im Verhältnis zu
den dadurch gebotenen Vorteilen als gering zu bezeichnen. Der Vorstand
werde erneut versuchen, auch bei denjenigen Vereinen, welche Buchungs-
stellen noch nicht haben, solche ins Leben zu rufen. Ein Mitarbeiter in der
Geschäftsstelle könne natürlich nicht in dem Maße, wie die Mitglieder es
wünschten, dem einzelnen Mitglied zur Verfügung stehen, und in der Regel
auch nicht mündliche Verhandlungen mit dem einzelnen Finanzamt führen.

Ein Antrag Riedel auf Einführung der Dauer-
pasteurisierung fand grundsätzlich Zustimmung. Es wurde u. a.
verwiesen auf die Entschließung unserer Hauptversammlung vom 26. Okto-
ber 1921, in welcher es u. a. heißt:

„Die Hauptversammlung hält es grundsätzlich für richtig, daß aus
Gründen der Wirtschaftlichkeit und der öffentlichen Gesundheitspflege
Trinkmilch pasteurisiert wird und empfiehlt den Mitgliedern die Ein-
führung der Dauer-Pasteurisierung. Die Hauptversammlung befür-
wortet die Einführung des Pasteurisierungszwanges für Trinkmilch.
Ausnahmen wäre davon die Vorzugsmilch beaufsichtigter Betriebe.“

Ein weiterer Antrag Riedel will, daß der Reichsverband beim
Finanzministerium wegen völliger Beseitigung der Umsatzsteuer
vorstellig wird mit der Begründung, daß die Umsatzsteuer die ungerechteste
Steuer überhaupt sei, da sie auf die Wirtschaftlichkeit der Betriebe, insbe-
sondere auf den außerordentlich verschiedenen hohen Anteil der an Unkosten
auf den Umsatz entfalle, keinerlei Rücksicht nähme. Gegen den Antrag
wurden ziemlich zahlreiche Stimmen laut, da man sich einen Erfolg nicht
versprechen könne und wir nicht durch unsinnige Anträge unseren Kredit
bei den Behörden verlieren dürften. Von einer Seite wurde ironisch ge-
äußert, wir sollten die Abschaffung aller Steuern beantragen, während
ernsthaft gesagt wurde, daß bei etwaiger Abschaffung der Umsatzsteuer der
Steuerausschuß zweifellos durch Erhöhung anderer Steuern ausgeglichen
werden müsse, wobei insbesondere auch auf das sehr hohe Defizit im Reichs-
haushalt hingewiesen wurde. Der Antrag Riedel wurde jedoch von einer
Mehrheit angenommen, welche sich der Begründung des Herrn Riedel, daß
die Ungerechtigkeit der Steuer ihre Beseitigung erheische, nicht ver-
schließen konnte.

Ein weiterer Antrag Riedel, daß unser Verband mit dem
Reichsmilchausschuß wegen der Propagierung dauerer-
haltiger Milch in Verbindung treten solle, wurde zurückgestellt, da diese
Frage zweifellos in der Nachmittagsitzung bei Punkt 1 zur Erörterung
komme.

Nachmittagsitzung 2 Uhr.

Der Vorsitzende begrüßte zuerst die erschienenen Vertre-
ter von Behörden und Organisationen, und zwar für das
Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Herrn Geh. Regierungsrat Dr. Bose, welcher gleichzeitig als
Vertreter des Reichsmilchausschusses, von dessen Geschäftsfüh-
rung zwei weitere Herren anwesend waren, teilnahm. Vom Reichsge-
sundheitsamt folgten unserer Einladung die Herren Professor
Dr. Gildemeister, Regierungsrat Dr. Ries und Regie-
rungsrat Dr. Meyer. Vom Ministerium für Landwirt-
schaft, Domänen und Forsten Herr Geh. Regierungsrat
Dr. Burkhardt, vom Oberpräsidium der Provinz
Brandenburg Herr Regierungsrat Freiherr v. Rhein-
baben. Von amtlichen Berufsvertretungen der Landwirtschaft hatten
sich eingefunden der Deutsche Landwirtschaftsrat und die
Preussische Hauptlandwirtschaftskammer, vertreten durch

Herrn Dekonomierat Reiser, die Landwirtschaftskammer der Provinz Brandenburg, vertreten durch Herrn Direktor Kruspe, vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverband, dessen Vorsitzender Staatssekretär z. D. Dr. Sagedorn sein Bedauern ausgesprochen hatte an der Teilnahme verhindert zu sein, war anwesend das Vorstandsmitglied Herr Reins, zugleich als Vorsitzender des Reichsverbandes Deutscher Milchhändlervereine, und von der Geschäftsführung Herr Dr. Clausen. Der Verband der Vereine Deutscher Molkereifachleute war vertreten durch die Herren Klare, Cauerwitz und Dr. Friedel-Berlin.

Vor Eintritt in die weitere Tagesordnung überreicht der Vorsitzende Herrn Dittmann-Meseritz unter Hervorhebung der Verdienste desselben um die Entwicklung unseres Verbandes in schwierigster Zeit und unter lebhaftem Beifall der Versammlung die inzwischen fertiggestellte Ehrenurkunde über die Ernennung zum Ehrenvorsitzenden. Herr Dittmann spricht seinen Dank aus und erklärt seine Bereitwilligkeit, sich auch fernerhin dem Verbands zur Verfügung zu stellen, wie er auch früher nichts weiter als seine Pflicht als Vorsitzender getan habe.

1. Bei der Erörterung über Typhusverbreitung durch Molkereien handelt es sich vor allem um die Frage, ob die Untersuchung des Personals zweckmäßig sei. Man war im allgemeinen der Ansicht, daß eine Untersuchung des Personals bei Milchversorgungsbetrieben empfehlenswert sei, wenn gleichzeitig die Pasteurisierung der Milch durchgeführt werde; werde jedoch Rohmilch verkauft, so erscheine die Untersuchung zwecklos, da vorher, d. h. in den landwirtschaftlichen Betrieben, außerordentlich viel mehr Personen und inniger mit der Milch in Berührung gekommen seien, als in der Molkerei. Eine Untersuchung aller mit der Milch beschäftigten Personen in landwirtschaftlichen Betrieben sei aber selbstverständlich undenkbar. Untersuchungszwang des Molkereipersonals müsse mit dem Pasteurisierungszwang für die Milch Hand in Hand gehen. Es wurde auch betont, daß folgerichtig jeder, der mit der Milch nach Verlassen der Molkerei zu tun habe, der Milchhändler, Milchverkäufer usw. ebenso, wie das Molkereipersonal, untersucht werden müsse. Die Kosten der Untersuchung seien, da sie im Interesse der Allgemeinheit lägen, auch von der Allgemeinheit und höchstens zu einem geringen Teil von dem Unternehmer zu tragen, gegebenenfalls auch von den Krankenkassen.

2. Die unterschiedliche Behandlung des Viehseuchengesetzes wurde den anwesenden Vertretern der Behörden an einer Reihe von Beispielen erläutert und es wurde insbesondere betont, daß die Bestimmungen zu schematisch gehandhabt würden und besonders in der Hinsicht ergänzt werden müßten, daß man Großbetriebe von den kleinen, insbesondere reine Käsebetriebe, unterscheidet. Es sei ein Umding, von einem kleinen Käsebetrieb die Aufstellung kostspieliger, selbsttätig regulierender Pasteurisierapparate zu verlangen, wenn sie die vorchriftsmäßige Erhitzung mit der vorhandenen Einrichtung (Kessel mit Unterfeuerung, Käseföhr für Dampfheizung u. dergl.) bereits ausführen könnten. Auch sei es unlogisch, wenn in den Ausführungsvorschriften bestimmte Erhitzungsarten als ausreichend anerkannt seien, die Einrichtung, welche diese Erhitzungsarten ermöglichen, nicht als ausreichend anzusehen. Selbstverständlich müßten die vorhandenen Einrichtungen auch im Falle des Herrschens von Maul- und Klauenseuche notfalls zur Erhitzung der gesamten Milchmenge ausreichen. Andererseits sei es eine außerordentliche wirtschaftliche Schädigung der Käsebetriebe und vor allem der milchliefernden Landwirte, wenn Seuchemilch von der Molkerei zurückgewiesen werden müsse, weil einerseits der Landwirt Erhitzungseinrichtungen nicht habe und andererseits die Molkerei nicht ihre gesamte Milch erhitzen könne, weil sie dadurch unverwertbar werde. Es scheine, daß man an diese Verhältnisse bei Erlass der Ausführungsbestimmungen zum Viehseuchengesetz nicht genügend gedacht habe. Eine Verbreitung von Seuchen durch Molkereierzeugnisse sei aber wohl in keinem einzigen Falle erwiesen, auch kaum je behauptet worden, so daß man die Verarbeitung unerhitzter Milch aus wirtschaftlichen Gründen zulassen müsse und es genüge, die zur Verfütterung oder zur menschlichen Ernährung bestimmte Milch und Milchrückstände zu erhitzen.

3. Ueber Begriffsbestimmungen waren die Ansichten geteilt und es kamen dabei das in Bearbeitung befindliche Lebensmittelgesetz, die Entwürfe des Reichsgesundheitsamtes, das Deutsche Nahrungsmittelbuch und die neuerlichen Bestrebungen des Reichsbundes des Butters, Käse- und Eiehandels in Verbindung mit dem Bunde Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -händler zur Sprache. Die Versammlung war der Ansicht, daß die Angelegenheit angesichts ihrer großen Bedeutung dem Vorstande zur eingehenden Bearbeitung zu übergeben und es diesem anheimzugeben sei, gegebenenfalls weitere Sachverständige aus den verschiedenen Gebieten zur Beratung zuzuziehen.

Herr Dekonomierat Reiser machte darauf aufmerksam, daß diese Frage auch für die Landwirtschaft besonderes Interesse habe und er stellte sich für eine Mitarbeit zur Verfügung, was von der Versammlung mit Dank entgegengenommen wurde.

4. Die Beitragsleistungen an die Handelskammer sind vielen Molkereien lästig, weil die Handelskammer weit überwiegend sich der Interessen des Molkereigewerbes nicht annähme. Tatsächliches Interesse für ihre Interessen finden die Molkereien nur bei den Landwirtschaftskammern. Die Molkereien sind jedoch zu den Handelskammern beitragspflichtig, soweit es sich um kaufmännische Betriebe handelt, welche in das Handelsregister eingetragen sind. Die Eintragung ins Handelsregister allein genügt, entgegen der Auffassung vieler Handelskammern, nach Entscheidungen des Oberverwaltungsgerichtes nicht zur Begründung der Beitragspflicht. Es ist das für unsere Molkereien wichtig, weil viele Betriebe seinerzeit unter dem Zwange sich haben eintragen lassen, da ihnen sonst — freilich ganz unberechtigter Weise — die Handelskammerbeiträge nicht erteilt worden wäre. Betriebe also, welche als Klein-gewerblisch zu gelten haben, müssen unter Berufung auf diesen Umstand Einspruch gegen die Heranziehung der Handelskammerbeiträge erheben und müssen ferner, soweit sie in das Handelsregister eingetragen sind, zweckmäßigerweise Löschung beantragen. Im übrigen ist die Beitragspflicht nur von Fall zu Fall und nicht allgemein grundsätzlich zu entscheiden, da die Grenze zwischen Klein-gewerblichem und kaufmännischem Betrieb in keiner Hinsicht scharf ist. Eine Gründung von Molkereikammern erscheint wie in früheren Hauptversammlungen erörtert, abgesehen von vielen anderen Gründen, wegen der finanziellen Belastung der Molkereien nicht möglich.

5. Milchpreisfragen betreffend wurde insbesondere in manchen Gegenden, insbesondere in Mitteldeutschland noch bei außerordentlichen Spannen zwischen den Preisen für Wertmilch und Trinkmilch hingewiesen, und es wurde ein dringender Appell an die wirtschaftlichen Organisationen gerichtet, bei den Landwirten gehend aufklärend zu wirken, daß für die Bezahlung der Wertmilch der Trinkmilchpreis der benachbarten Städte maßgebend sein könnten, lediglich der Erlös, der sich bei der Verarbeitung der Milch erlaßt. Im übrigen war man sich darüber einig, daß die Milchpreisfrage keine Aufgabe unseres Reichsverbandes sein könne, sondern örtlichen Organisationen überlassen bleiben müsse, wenn auch die Lenkungsarbeit durch unseren Reichsverband in Verbindung mit zentralen landwirtschaftlichen Organisationen unterstützt werden soll. Im übrigen wurde es als dringend wünschenswert bezeichnet, sowohl im Interesse der Molkerei bzw. Käseerei als auch des Landmanns allmählich wieder zu festeren und etwas länger laufendern Molkereiverträgen komme.

6. und 7. Die Vorführung der französischen Käse- und Butter- und Weichkäseerei hat leider nicht stattfinden können, da die entgegen den Vereinbarungen noch nicht eingetroffen waren, und deshalb auch der in Verbindung damit gedachte Vortrag über Pilz- und Hefen als Ursache von Butter- und Käsefehlern aus. Beides soll gütlich der nächsten Hauptversammlung nachgeholt werden.

Unter Verschiedenes wurde u. a. angefragt nach der Freiheit von Betriebskrediten aus öffentlichen Mitteln. Die Erörterung gab, daß in Bezug auf Kredite unseren Mitgliedern keine Hoffnungen gemacht sind, daß sie jedoch Kredite von privater Seite bzw. Geldin zweifellos erhalten, wenn die erforderlichen Sicherheiten vorhanden

Zutritt verboten!

Manchmal heißt's auch „strengstens“ verboten oder untersagt. „befugten“ ist der Zutritt verboten. Mag es nun so oder anders das Verboten wird wohl selten streng beachtet, es wird jedenfalls häufig übertreten.

Daß ein solches Schild vor Betriebsräumen seine große Bedeutung hat, weiß man. Wenn unbefugten Leuten der Zutritt untersagt wird, geschieht das nicht nur, weil da Werte liegen, die vor zugreifenden Händen geschützt werden müssen, sondern auch, um Betriebsgeheimnisse und stellungsverfahren vor fremden Augen zu bewahren. Seit dem die Haftpflicht für den Schaden, den jemand im Betriebe erleidet,

Nun kann man in manchen Molkereien beobachten, daß jene Zeit mit der Zeit unbefuglich geworden oder auch wohl ganz verschwunden. Aber auch das Bewußtsein, welche Folgen es hat, wenn ein „Unbefugter“ im Betriebe zu Schaden kommt, scheint bei manchen Molkereien verloren zu sein.

Ich möchte daher einmal auf die Folgen hinweisen, die uns für den Molkereibesitzer oder die Molkereigenossenschaft im Betriebsleiter daraus entstehen können, wenn ein Fremder — also der nicht zu den berufsmäßig in der Molkerei Beschäftigten, gehörigen Betriebs einen Unfall erleidet. Bekanntlich gehören die Molkerei Berufs-Genossenschaft der Molkerei, Brennerei- und Stärkefabrik. Alle dauernd in der Molkerei beschäftigten Personen gegen körperlichen Schaden in dieser Berufs-Genossenschaft sichert. Die Milchanfuhr geschieht von Leuten, die in der Molkerei einer von diesen Milchanfuhrleuten durch die Molkerei geht, sich ein Butter holt, die er den Milchlieferanten mitbringen soll und dabei rutscht (weil ein paar Fliesen locker geworden sind), und sich im Arm oder Bein bricht, so entsteht die Frage, wer trägt die Kosten der Heilung und wer ist verantwortlich zu machen für den Unfall, der dem Manne dauernden Schaden am Körper gebracht hat? Die Berufs-Genossenschaft sagt, der Mann geht uns nichts an, er gehört der landwirtschaftlichen Berufs-Genossenschaft. Diese aber entgegnet, der Mann ist nicht im landwirtschaftlichen Betriebe vorgekommen, er braucht nicht dafür aufzukommen. Die Kosten des Heilverfahrens braucht zwar der „Berufsunfall“, wie der amtliche Ausdruck den Unfall glücken bezeichnet, nicht zu tragen, dafür ist er in einer Krankenkasse der Unfall aber ernstester Art, so kommt die amtliche Unterstellung, daß der Betriebsleiter den Unfall verursacht hat, so kann die Krankenkasse Ersatz der Kosten verlangen. Da keine Berufs-Genossenschaft Zahlung einer Rente verpflichtet ist, so kann der in seiner Erwerbsfähigkeit beschränkte Verletzte von dem Schadloshaltung verlangen, d. h. die Schuld an seinem Unfall trägt. Ich erinnere nur an die Vorrichtungen der Schutzvorrichtungen im Maschinenraum. Gestattet man jedem, den Betrieb gehörenden Menschen, den Zutritt, so kann leicht ein Unfall entstehen. Von all jenen erfindenen Schutzeinrichtungen, die ein Teil der Versicherungs-Gesellschaften einst verbreiteten, um viele Versicherungen abzuschließen, sehe ich hier selbstverständlich ab. Trotzdem kann der Molkereibesitzer, die Genossenschaft oder der Betriebsleiter Gefahr laufen, für einen Unfall, der fremde Personen trifft, haftbar gemacht werden.

Sie wenden ein, wenn der Mann in der Molkerei nichts zu tun so soll er doch draußen bleiben! Was geht mich der Unfall an, wenn ohne meine Erlaubnis während des Betriebes in die Molkerei eintritt und da verunglückt! Er hat es sich selbst zuzuschreiben, mag er draußen bleiben! — So sagen oder denken Sie vielleicht, verehrt. Aber das ist ein Irrtum; der Richter läßt eine solche Ausrede nicht gelten, das sie nicht gelten lassen. Wer eine Grube, einen Brunnen oder etwas anlegt, was andern gefährlich werden kann, hat dafür zu sorgen, daß diese Stellen durch Einfriedigung usw. geschützt werden, daß nicht durch die Anlage zu Schaden kommen kann. Ähnlich ist es mit Betrieben mit Maschinen, in dem es möglich ist, daß jemand ohne Verschulden einen Unfall erleiden kann.

Als erste und mindeste Forderung sollte daher gelten, jene anzubringen, auf der recht deutlich steht: Zutritt verboten!

Aber jene Warnungstafel mit dem Verbot des Eintritts kann Umständen vor der Haftpflicht doch nicht schützen. Da läuft ein unbefugter holt Butter, jener Milch, je ein dritter holt sich einen Eimer heißes Wasser und dort stehen die Milchfuhrleute bei der Maschine vor dem Kessel und essen ihr Frühstück, weils auf oder vor der Maschine steht und nah ist. Die Warnungstafel hat ihre Wirkung längst verloren, es ist das Ein- und Auslaufen schon zur Gewohnheit geworden. Es

daß aber, daß jemand sich in den Betriebsräumen aufhält, so bin ich auch verpflichtet, dafür zu sorgen, daß ihm da kein Unfall trifft. Unterlasse ich das, so läßt sich leicht daraus eine Haftpflicht herleiten. Selbst wenn der Verunglückte aus Neugier oder Unachtsamkeit das Unglück selbst verschuldet hat, kann der Richter auf eine teilweise Haftpflicht in seinem Urteile erkennen. Es soll bald nach dem Inkrafttreten des Haftpflichtgesetzes Rechtsanwälte gegeben haben, die ein Sonderfach daraus machten, den Verunfallten vor Gericht zu vertreten und dem Arbeitgeber ein Verurteilen nachzuweisen.

Rechnen wir noch hinzu, daß das Mitleid stets für den Verunfallten eintritt, so versteht man, daß auch das Urteil des Richters dadurch leicht beeinflusst werden kann. Hat doch das bürgerliche Gesetzbuch in § 829 die Schadloshaltung in gewissen Fällen ausgesprochen, nämlich, soweit „als die Billigkeit nach den Umständen, insbesondere nach den Verhältnissen der Beteiligten, eine Schadloshaltung erfordert“.

Mag der hier angeführte Satz auch nicht genau auf die Haftpflicht passen, die wir uns beim Molkereibetriebe vorzustellen haben, so zeigt er doch, daß die Rücksicht auf die Verhältnisse der Beteiligten und die Umstände bei dem Unfälle in die Waagschale fallen. Es würde den Rahmen dieses Aufsatzes weit überschreiten, wollte ich alle möglichen Haftpflichtfälle des Gesetzes hier besprechen. Es soll nur an die Folgen der Haftpflicht erinnert und auf die Gefahr aufmerksam gemacht werden, die der Molkerei oder dem Betriebsleiter dadurch entstehen, wenn die Betriebsräume für jedermann offen stehen.

Allerdings hat wohl jede Molkereigenossenschaft und jeder Besitzer eine Versicherung gegen Haftpflicht abgeschlossen. Aber legt die Versicherung dem Versicherten nicht auch gewisse Verpflichtungen auf? Man lese die gedruckten Stellen des Vertrages sorgfältig durch. Und selbst dann, wenn alle Möglichkeiten zu Gunsten des Versicherten geregelt sind, soll doch niemand sagen oder denken: Nun mag's gehen wie es will, ich bin geschützt. Die meisten Versicherungsgesellschaften verlangten daher vom Versicherten einen Teil Selbstversicherung zu übernehmen. Leider — möchte man sagen — hat der geschäftliche Wettbewerb diese unter Umständen wohlthätige Vorschrift wohl überall beseitigt.

Wenn nun die Molkereigenossenschaft auch gegen Haftpflicht versichert ist, wie steht es aber mit dem Betriebsleiter? Ich kann mir wohl Fälle denken, wo die Versicherungsgesellschaft es ablehnt, für die Genossenschaft zu treten, und der Beschädigte dann aber ein Verurteilen des Betriebsleiters nachweisen kann. Er hat z. B. versäumt, jenes Zutrittsverbot, das verloren gegangen oder unerlässlich geworden ist, zu erneuern, oder er schickt auf der Annahme wartendes Kind nach der Buttereie, um sich da unter geben zu lassen, usw. Wie leicht kann da Unachtsamkeit und Unvorsichtigkeit ein Unglück herbeiführen!

Sicher wird es heißen: Warum ließ aber auch „die Betriebsleitung“ so etwas zu! Und die Haftpflicht ist da; es hat eben an der Verkehrs gebotenen Sorgfalt gefehlt.

Endlich möchte ich noch auf die oft unsinnigen Erzählungen der kühnen Zuschauer in der Molkerei aufmerksam machen. Der überfließende Schaum des Vorwärmers wird zu Sahne, der Schlamm des Milchrahmers gar zu Butter, die in den Dreck gefallen ist und nun unter dem Messel verbrannt wird, Spülwasser wird Vollmilch, die in den Kanal abfließt usw. — Es braucht da nicht immer Bosheit und Klatschsucht die Lachfeder des Geredes zu sein, es kann aus Unkenntnis geschehen. Man sei ja zur Genüge, wie leicht das Schauerliche geglaubt, ja übertrieben oder erzählt wird.

Aus all den Gründen, die hier nur kurz angedeutet sind, folgt die dringende Mahnung, allen nicht im Betriebe beschäftigten Personen den Zutritt strengstens zu untersagen. Das soll nicht nur durch die üblichen Ausrufe geschehen, sondern auch persönlich muß jeder sogleich darauf aufmerksam gemacht werden, daß er den Betriebsraum nicht betreten darf. Selbst die Rampe sollte unter Umständen, z. B. bei regem Verkehr oder während der Betriebszeit, den Fremden zum Betreten verboten werden.

Bei städtischen Betrieben kommen oftmals Geschäftsleute in die Molkerei, die etwas aufs Land hinausziehen wollen und daher den entsprechenden Fuhrmann aussuchen. Ich habe es erlebt, daß ein Margarinehändler auf der Milchannahme und der Rampe umherging, um den Fuhrmann seine Margarinefässer zu übergeben, der dann sogar ertappt tat, so ich ihn darauf aufmerksam machte, er möge da draußen auf der Straße seine Geschäfte mit den Fuhrleuten abmachen, hier in der Molkerei sei es unstatthaft. Ja, der Mann wurde sogar grob, als geschähe ihm ein Unrecht, und erst ein etwas ernstes Wort mit entweichendem Hinweis bezog den Mann, die Molkerei zu verlassen. — Daher die dringende Mahnung: Jeder Molkereibesitzer, jeder Betriebsleiter einer Genossenschaftsmolkerei hüte sich davor, aus dem Betreten der Molkereibetriebsräume während der Arbeit und dem Gange der Maschinen eine Gewohnheit werden zu lassen. Das Mindeste, was geschehen muß, das ist die Anbringung von Tafeln mit der Inschrift: Zutritt verboten.

Das liebe Vieh kann nicht lesen, ihm sollte durch Türen oder Gitter der Zutritt unmöglich gemacht werden. Je nach Bedürfnis sollte auch der Hofraum gegen Durch- und Uebergang verschließbar gemacht werden. Sende mir niemand ein, es sei jahrelang so gegangen und kein Unfall sei eingetreten, es könne auch in Zukunft ruhig so bleiben. Das ist eine gefährliche Gleichgültigkeit, die einmal böse Folgen haben kann.

Also, lieber Leser, noch einmal zum Schluß den guten Rat: Sieh dich da draußen nach, ob die Tafel da ist und die Inschrift deutlich daraufsteht:

Zutritt verboten!

A. Friede, Wanderlehrer a. D.

Die preussischen Handelskammern und die Molkereigenossenschaften.

Die Belastung der Molkereigenossenschaften mit Steuern und Abgaben jeglicher Art ist, wie jedermann weiß, keine geringe. Immer wieder hören wir von Veranlagung einzelner Molkereien zur Körperschaftsteuer oder auch Gewerbesteuer, ohne daß die Steuerbehörde einen anderen triftigen Grund zur Besteuerung hat, als den, dem Staate neue Einnahmestellen zu erschließen. Nicht jedesmal aber gehen die Finanzämter nach jenem Gutdünken in der Besteuerung der Molkereigenossenschaften vor. Vielmehr handelt es sich häufig um Molkereien, die auch Milch oder Rahm von anderen Betrieben verarbeiten, also ihren Geschäftsbetrieb über den Kreis der Mitglieder ausdehnen. Die Behörden sehen

Kieler Reinkulturen

Rahmsäuerungskultur

Camembertschimmel

Rotkultur Blauschimmel für Harzkäse

Yoghurt — Kefir

Schweitzer & Co., Berlin W. 35
Potsdamerstr. 123 B.

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünauftr. 7. Fernruf 10 566.



Geräucherte Feltbücklinge

5 Pfd.-Kiste M. 1.80, nicht unt. 4 Kist.

Alle Preise ab hier, Nachn. Eilgutfracht für Fischwaren billig, als Post.

Seentische in Eispackung:
Nach uns. Wahl Fang entsprechend wie Schellfisch.
Cablian, Goldbarsch, Schollen usw. 25 Pfund M. 5.—, 50 Pfd. M. 9.—, 100 Pfd. M. 17.—, Kochbuch gratis. Neue deutsche Fetteringe auch II. weißl. Flohmlett-heringe genannt $\frac{1}{2}$ To. ca. 900 St. große M. 45.—, $\frac{1}{2}$ To. M. 26.—, $\frac{1}{4}$ To. M. 14.—, $\frac{1}{8}$ To. M. 7.50. Norwegische Riesensalzheringe $\frac{1}{2}$ To. ca. 6/700 St. M. 29.—, $\frac{1}{2}$ To. M. 17.—, $\frac{1}{4}$ To. M. 8.50, $\frac{1}{8}$ To. 4.50, $\frac{1}{2}$ To. Heringe wiegt ca. 300 Pfd. andere Größen entsprechend. Dose ca. Pfd. 16 8 4. Rollmops . 5.20 2.90 1.70 Bismarckh. . 5.20 2.90 1.70 Filetheringe . 5.20 2.90 1.70 Bratheringe . 4.30 2.50 1.50 Kronsardin . 5.20 2.90 1.70 Hering i. Gelee — 3.20 1.90 Sardellen . — 8.30 4.50 Bratschellisch — 2.40 1.50 in Mayonnäse 8 4 2. Filetheringe . 4.50 2.60 1.60 Rollmops . 4.50 2.60 1.60 Bismarckh. . 4.50 2.60 1.60 Bei 7 Dosen, auch sort. jede Dose 30 Pfg. billiger.

Gebr. Nösinger, Wesermünde-F. 361.

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: Berlin - Stralau

Zweigwerke:

Rauscha O./L., Rädnitz a. O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügelverschluß, mit und ohne Schrift (sandgeblasen oder eingeblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes Angebot!



Molkereibürsten

mit Deckel

in Wurzel, Piassava, Unlon

Piassavabesen

Kühlerbürsten für Molkereien

Eisenkonstruktion

in einfacher und doppelter Raupenausführung



in nur prima Qualität

liefert sofort jedes Quantum bei billigster Preisberechnung.

Oelsner Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga
Oels i. Schl., Fernsprecher 298.

in diesem Moment einen handlungsgewerblichen Betrieb, genau so wie den eines Molkereibestehers oder Molkereipächters, Nach der herrschenden Rechtsanschauung gelten solche Betriebe als körperschafts- bzw. gewerbesteuerpflichtig. Obwohl mancherlei Gründe dieser Anschauung widersprechen — wenigstens soweit es sich um Genossenschaften handelt, deren Milchlieferer ausschließlich landwirtschaftlichen Kreisen angehören —, halten die Steuerbehörden an der Veranlagung solcher Molkereien zur Körperschaftsteuer fest.

Es mutet fast komisch an, daß sogar die preußischen Handelskammern, wenn auch nur in vereinzelten Fällen, sich für berechtigt halten, von den Molkereigenossenschaften Handelskammerbeiträge anzufordern, wie wenn sie es mit Handelsfirmen zu tun hätten. Gewiß gibt es Molkereigenossenschaften, die, obwohl sie vorwiegend den Charakter eines landwirtschaftlichen Nebenbetriebes erkennen lassen, dennoch gewisse Merkmale eines Handelsbetriebes nicht verleugnen können. Ohne Zweifel liegt bei Molkereien gewöhnlich ein Handelsgewerbe vor, die sich dauernd mit dem Verkauf von Butter aus anderen Molkereibetrieben oder von Butterhändlern befassen, um der Nachfrage ihrer Stadtkundschaft zu genügen; die ferner in ihren Verkaufsläden außer Milch, Butter und Käse noch Eier, Margarine, Naturhonig, Kunsthonig, Keks und dergl. an das Publikum verabsorgen. Diese Genossenschaften unterliegen natürlich der Gewerbesteuerpflicht. Das preußische Gesetz über die Handelskammern vom 19. August 1897 befaßt nun im § 3:

„Die Mitglieder der Handelskammer werden gewählt. Berechtigt, an der Wahl teilzunehmen und verpflichtet zu den Kosten beizutragen sind, sofern sie zur Gewerbesteuer veranlagt sind: . . .

2. Diejenigen ein Handelsgewerbe treibenden Gesellschaften und Genossenschaften, die in einem Handels- oder Genossenschaftsregister des Handelskammerbezirks eingetragen stehen, . . .

Von Wahlrecht und Beitragspflicht sind ausgeschlossen:

b) die mit einem land- und forstwirtschaftlichen Betriebe verbundenen Nebengewerbe,

c) die landwirtschaftlichen und Handwerksgenossenschaften.

Die zu b und c Genannten, sofern nicht die Zulassung von ihnen beantragt wird.“

Auf die Bestimmung fußen in der Regel die Handelskammern bei der Heranziehung der Molkereigenossenschaften zur Entrichtung von Handelskammerbeiträgen, und zwar mit Erfolg, da das preußische Oberverwaltungsgericht in mehreren ergangenen Entscheidungen (u. a. vom 3. April 1913) die Verpflichtung solcher landwirtschaftlichen Genossenschaften, die ihren Geschäftsbetrieb nicht auf den Kreis der Mitglieder beschränken, zur Zahlung von Handelskammerbeiträgen als zu Recht bestehend ausdrücklich betont hat. Ein Einspruch gegen die Heranziehung zu Handelskammerbeiträgen wird somit auch den Molkereigenossenschaften kaum nützen können; möglich, daß auf die Beitragszahlung verzichtet wird, wenn eine Molkereigenossenschaft bereits Beiträge zur Landwirtschaftskammer zahlt.

Es sei hier noch auf eine im Jahre 1923 vom Bezirksauschuß zu Coblenz ergangene Entscheidung, betreffend die Verpflichtung der Genossenschaften zur Entrichtung von Handelskammerbeiträgen, verwiesen, in der der Begriff „Handelsgewerbebetrieb“ näher erläutert wird. Der Betrieb eines Handelsgewerbes, so heißt es, liegt nur dann vor, wenn mittels fortgesetzter und gleichartiger kaufmännischer Tätigkeit ein dauernder Gewinn erstrebt wird, das heißt, wenn mit dieser Tätigkeit die Erzielung eines Gewinnes oder die Erwerbsabsicht verbunden ist. Von einer solchen Erwerbsabsicht kann bei einer Abzahnungs- oder Abzahnungs-Genossenschaft nur dann die Rede sein, wenn sie ihren an und für sich lediglich auf die Förderung der Wirtschaft ihrer Mitglieder berechneten Geschäftsbetrieb über den Kreis dieser Mitglieder auch auf Nichtmitglieder ausdehnt. Nach § 1 der Satzungen des Klägers (nämlich der Genossenschaft) ist sein Geschäftsbetrieb aber auf die Mitglieder beschränkt und eine gewerbsmäßige Gewinnerzielung grundsätzlich ausgeschlossen. Daß bei dem Geschäftsbetrieb des Klägers im günstigen Falle ein mäßiger Gewinn erzielt werden kann, macht den Betrieb noch nicht zu einem Handelsgewerbe; denn dieser Gewinn ist lediglich als eine Art Vergütung der Geschäftseinlagen, gewissermaßen als eine Risikoprämie aufzufassen. Auch der Hinweis des Beklagten (nämlich der Handelskammer) auf § 17 Abs. 2 des Genossenschaftsgesetzes vom 1. Mai 1889 ist nicht geeignet, die Rechtsauffassung derselben zu rechtfertigen. Gerade aus dem Umstande, daß kraft einer besonderen Gesetzesbestimmung die Genossenschaften als Kaufleute im Sinne des Handelsgesetzbuches „gelten“, ergibt sich, daß das Gesetz den Geschäftsbetrieb der Genossenschaften nicht ohne weiteres als ein „Handelsgewerbe“ ansieht, denn sonst wären die Genossenschaften schon auf Grund des § 1 S. 2 G. B. als Kaufleute anzusehen, und die besondere Bestimmung des § 17 Abs. 2 des Genossenschaftsgesetzes hätte sich erübrigt. Liegt somit kein Handelsgewerbe vor, so war dem Antrage des Klägers stattzugeben und, wie gesehen, zu erkennen.

Die dieses obliegende Urteil erlangt habende Genossenschaft war zwar keine Molkereigenossenschaft, sondern eine landwirtschaftliche Abzahnungs-Genossenschaft. Die Merkmale ihres Gewerbebetriebes sind schließlich aber dieselben wie bei einer Molkerei, die sich nur darauf beschränkt, die eigenen Erzeugnisse ihrer Mitglieder, also die in deren Wirtschaft gewonnene Milch, bestmöglichst zu verwerten.

Ungeachtet der doch unmißverständlichen Bestimmungen des Gesetzes über die Handelskammern versucht die eine oder andere Handelskammer von Zeit zu Zeit bei Molkereigenossenschaften, die ausschließlich die Milch der eigenen Mitglieder verarbeiten, auch jeglichen Verkauf von Butter u. a. zwecks Weiterveräußerung unterlassen, die Entrichtung von Handelskammerbeiträgen zu erwirken. So wurde die Molkereigenossenschaft Züllichau von der „Industrie- und Handelskammer für Frankfurt (Oder)“ und die Neumark“ unlängst von dieser aufgefordert, Handelskammerbeiträge zu zahlen. Auf ihre ausführlich begründete Weigerung hin eröffnete der Genossenschaft die Industrie- und Handelskammer folgendes:

„Es ist unerheblich, ob der Geschäftsbetrieb einer Genossenschaft sich nur auf den Kreis der Mitglieder beschränkt.“

Nach einer Entscheidung des preußischen Oberverwaltungsgerichts (8. Senat) vom 1. Juni 1926 kommt es vielmehr darauf an, ob die Genossenschaft ihren Genossen irgendeinen Gewinnvorteil zukommen läßt oder nicht. Verteilt z. B. die Genossenschaft an ihre Mitglieder eine Kapitaldividende oder wird ein am Jahreschluß verbleibender Ueberschuß der Aktiven über die Passiven an Genossen in dem Verhältnis verteilt, in dem sie im abgelaufenen Jahre an dem Umsatz beteiligt waren, so ist alsdann auch die Beitragspflicht der Genossenschaft zur Industrie- und Handelskammer zu bejahen.“

BOTTS HANDWÖRTERBUCH DES KAUFMANNS LEXIKON FÜR HANDEL UND INDUSTRIE

Der große Bott ist das Spiegelbild der gesamten Wirtschaft

Der große Bott gibt schnell, sicher und erschöpfend Auskunft

Der große Bott ist zugleich Lehrbuch und Nachschlagewerk

Der große Bott ist das erste große Kaufmannslexikon in 5 Bänden. Er hat über 320 Mitarbeiter, etwa 5500 Seiten Umfang mit ca. 38000 Stichwörtern, 5200 Abbildungen, 2800 Karten und Tabellen. Soeben erschien

Band 3: S-M in Halbleder gebunden

Nr. 30. — Prospekthefte mit Kunstdrucktafeln, geographischen Karten und Probeseiten kostenlos durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag

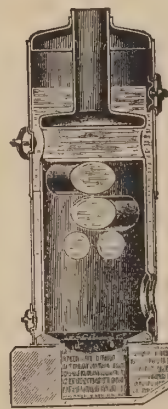
HANSEATISCHE VERLAGSANSTALT
HAMBURG 35



In diesem Jahre

empfiehlt das 54 Seiten starke Anleitungsheft zum Selbstunterricht von Groß- sowie Kleinhandlungen und Bogen zum Ueben in besonderer Mappe die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

noch jeder die ein Molkereibuchführung Inventur und Bilanz) etc. (Gegen Einordnung von 4000 Beispielen und Bogen zum Ueben in besonderer Mappe die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Kesselfabrik Kaiserslautern

Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern, liefert

stehende Quersiederkesse
vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm

Bester Kessel für Molkereien.

Außerdem: stehende und liegende Dampfkesse aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen, genietete und geschweißte Apparate.

Anfragen an:

Verkaufsbüro Darmstadt

Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229

Telegramm - Adresse: K e k a - Darmstadt

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probeflieferung!

1a Referenzen im In- und Auslande.

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Wir können die Auffassung des preuß. Oberverwaltungsgerichts nicht ganz teilen, da man in den Kreisen der Molkereigenossenschaften über den Jahresüberschuß etwas anders denkt. Es ist jedem Molkereivorstand und jedem Betriebsleiter nicht unbekannt, daß man durch entsprechende Regelung der monatlichen Milchgeldzahlung es einrichten kann, in der Jahresbilanz der Genossenschaft einen Ueberschuß oder aber gar keinen Ueberschuß erscheinen zu lassen. Die Behörden können sich eben von dem Gedanken nicht frei machen, daß ein sich etwa zeigender Bilanzgewinn bei den Genossenschaftsmolkereien kein Reingewinn ist, wie man ihn sonst im geschäftlichen Leben kennt. Die Molkereigenossenschaft hat ja die alleinige Aufgabe, die von ihren Mitgliedern angelieferte Milch zu verarbeiten und bestmöglich zu verwerten. Würde sie z. B. durch Handel mit irgendwelchen Artikeln, etwa durch Zukauf von großen Mengen Milch von Nichtgenossen oder großen Mengen Butter u. a. und durch deren Weiterverkauf an die Verbraucher, Gewinne erzielen, dann könnte man mit Zug und Recht von einem Jahresgewinn der Genossenschaft sprechen, der dann auch wirklich einen Gewinn darstellt. Die Molkereien wie auch die Molkereiverbände haben deshalb auch immer wieder in ihren Eingaben an Steuerbehörden betont, daß die Tätigkeit der Molkereigenossenschaften nicht auf die Erzielung von hohen Jahresüberschüssen bezw. Jahresbilanzgewinnen, sondern einzig auf bestmögliche Verwertung der Milch sowie der aus der Milch gewonnenen Molkereierzeugnisse gerichtet sei, was viel wichtiger sei, als mit mehr oder weniger hohen Bilanzgewinnen vor der Öffentlichkeit zu glänzen. Ganz anders verhält es sich natürlich bei kapitalistischen Unternehmungen, wie z. B. bei Aktiengesellschaften oder Gesellschaften mit beschränkter Haftung, wo das Kapital im Vordergrund des Interesses steht und „Dividenden“ nach Maßgabe der Höhe des erzielten Jahresgewinns an die Aktionäre bezw. Gesellschafter ausgeschüttet werden.

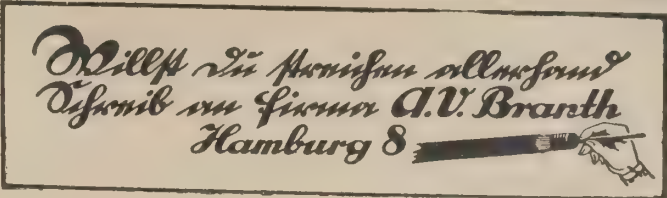
Die schon erwähnte Molkerei Züllichau wandte sich nach Empfang des Bescheides der Industrie- und Handelskammer zu Frankfurt (Oder) im Rat an ihren Genossenschaftsverband. Das von diesem für die Genossenschaft aufgesetzte Einspruchsschreiben hatte den gewünschten Erfolg: Die Industrie- und Handelskammer verzichtete auf die Entrichtung von Handelskammerbeiträgen. In dem Einspruchsschreiben war hervorgehoben worden, daß die Molkerei Züllichau ein rein landwirtschaftliches Unternehmen sei. Sie betreibe kein Handelsgewerbe, was schon daraus hervorgehe, daß sie weder Körperschafts- noch Gewerbesteuer zahle. Einen sogenannten „Gewinn“ habe sie seit dem Jahre 1914 nicht mehr an ihre Gesellschafter verteilt. Die Genossenschaft stehe unter dauernder Kontrolle des Grenzläurer Molkerei-Revisionsverbandes, woraus ebenfalls der landwirtschaftliche Charakter der Molkerei Züllichau hervorgehe. Von der Erzielung eines „Jahresreingewinnes“ zu sprechen, sei widersinnig, denn die Genossenschaft vergütet ihren Mitgliedern die gelieferte Milch im Wege monatlicher Abschlagszahlungen und rechne erst am Jahreschluß endlich mit ihnen ab. Ein kleiner Betrag vom Erlös aus dem Verkauf von Milch- und Molkereierzeugnissen werde zwecks Sicherstellung des Unternehmens (Fonds für Neuanschaffung von Betriebsmaschinen anstelle abgenutzter) einbehalten. Ergebe sich zufällig mal ein „Gewinn“ in der Jahresbilanz, so sei dieser nur darauf zurückzuführen, daß der nach Deduktion der monatlichen Betriebskosten verbleibende Warenerlös nicht völlig an die Milchlieferer ausgezahlt worden sei.

Dadurch, daß die Molkereigenossenschaften — soweit solche in Frage kommen — auch Milch von Nichtgenossen verarbeiten oder Butter zukaufen, um dem Mangel eigener Produktion abzuweichen, verlieren sie nicht den Charakter eines landwirtschaftlichen Nebenbetriebes. Ist eine Genossenschaft aber als „landwirtschaftliche“ anzusprechen, sollte sie nach dem Wortlaut des § 3 des Gesetzes über die Handelskammern „von Wohlrecht und Beitragspflicht ausgeschlossen“ sein. Die Behörden sind in diesem Punkte leider anderer Auffassung.

Unsere Molkereigenossenschaften haben, vielleicht mit wenigen Ausnahmen, keinerlei Interesse an der Zugehörigkeit zur Handelskammer. Die Handelskammern vertreten die Belange von Handel, Industrie und Gewerbe. Die Belange der Landwirtschaft treibenden Bevölkerung werden gewahrt durch die Landwirtschaftskammern, landwirtschaftlichen Vereine und Revisionsverbände, alles Organisationen, die sich wieder zu großen Verbänden zusammenschließen haben. Es ist doch ganz naturgemäß, daß für die Molkereigenossenschaften, deren Mitglieder durchweg Landwirtschaft treiben, die Landwirtschaftskammern die besten Vertreter sind; auch dann, wenn die Molkerei außer ihrer Haupttätigkeit, der Verarbeitung von Milch und Rahm, noch eine andergewerbliche Tätigkeit mehr nebenfachlicher Art ausübt. Wie die Landwirtschaftskammern nicht daran denken, Handel- und Gewerbetreibende zu Beiträgen für ihre Einrichtungen heranzuziehen, wie es ferner den Handelskammern nicht in den Sinn kommen würde, Angehörige des Handels und Gewerbes oder der Landwirtschaft zu Beitragszahlungen zu verpflichten, so sollte auch die Grenzlinie zwischen dem Zuständigkeitsbereich der Handelskammern und der Landwirtschaftskammern scharf und für jedermann klar erkennbar gezogen sein, das umso mehr, als die Belange von Handel, Industrie und Gewerbe denen der Landwirtschaft oft widerlaufen. Es braucht nur daran erinnert zu werden, daß der Landwirt hinsichtlich der Erzeugnisse seiner Wirtschaft naturgemäß einer anderen Preispolitik huldigt, als der Vertreter des Handels, dem es stets darum zu tun sein wird, die Erzeugnisse der Landwirtschaft möglichst vorzuzukaufen.

„Was Ihre Branth's Schutzfarben anbelangt, so muß ich Ihnen hiermit bestätigen, daß dieselben ein ideales Farbmittel sind. Ich habe damit Milchkännchen, Molkereimaschinen, Transmissionen und Geräte gezeichnet und sind die Branth's Schutzfarben in jeder Beziehung unverwundlich. Ich habe auch andere Farben gekauft und damit Versuche gemacht, aber keine kann sich mit der echten Branth's Schutzfarbe vergleichen.“ Seitere Bestellungen folgen prompt.“ schreibt Herr Molkereibesitzer Sch. in bee. G. In den nächsten Nummern werden noch weitere, jedoch erhaltene Urkunden über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden. nitriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, versende sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten H. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

Sartes Kesselpfeisewasser verringert die Rentabilität der Molkereibetriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.



Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

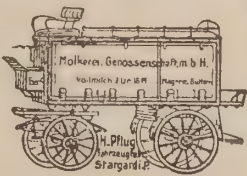
Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Molkerei - Wagen

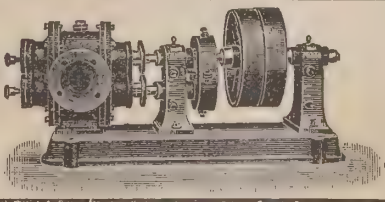
liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Zu verkaufen:

Eine Kühlanlage, bestehend aus einem Kohlensäure-Kompressor, Fabrikat Ahlborn, 10 000 Kalorien, 1 Doppelröhrenkondensator, 1 Solebehälter mit Rührwerk, Eiskasten mit Zellen und eine Sole-Pumpe, sowie die vorhandene Rohrleitung. Die Anlage ist noch nicht ein Jahr alt, sehr billig. Dieselbe kann noch in Betrieb besichtigt werden und wird wegen Anschaffung einer größeren Anlage verkauft.

Franklin Töpel, Maschinen, Fernsprecher 1739 Oldenburg i. O.



Pumpen

für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik J. H. Hoffmann G. m. b. H. Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Suche pr. 1. 12. 26 einen tücht., unverheirateten

Molkereifachmann

zur selbstständigen Leitung des Betriebes. Derselbe muß in der Käseerei etwas bewandert sein und 2—3000 Mark Sicherheit stellen f. Bei evtl. späterer Verheiratung f. Wohnung gestellt werden. Bewerbungen unter Nr. 7468 an d. Ztg.

Wir suchen zum 1. Dezbr. evtl. einige Tage später einen streb. jg.

Gehilfen

in Dauerstellung. Bedingung ist gute Erfahrung in Weichkäseerei u. Maschinenwesen. Nur wirklich tüchtiger, fleißiger, jüngerer Mann, der überall Hand anlegt, findet Berücksichtigung. Anfangsgehalt Mt. 55.— freie Station u. freie Kassen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf erbeten. Molkerei Büdingen (Oberh.) R. Suwe. 7321

Gesucht

Fachmann

für Block- und Schachtelkäseerei o. Rinde, der für pa. Ware Garantie übernimmt, von mittlerer, gut fundierter Tüchtigkeit. Käseerei in Ostpreußen, zur Einrichtung einer Käsefabrik a. Teilhaber oder Leiter. Vermögen in beiden Fällen Bedingung. Ausweis über die erworbenen Kenntnisse und die Vermögensverhältnisse erwünscht. Angeb. unt. 3. T. 7438 an diese Zeitung.

Suche jungen, gewandten und zuverlässigen

Mann od. Gehilfen,

welche mit Händlerkundschaft und mit Geschäftsleuten umzugeh. verst. Gehe Wert auf selbstständiges und genaues Arbeiten. Angebote und Gehaltsforderungen wolle man sofort richten an (7131)

Molkerei Werne a. d. Lippe.

Solider

1. Molkereigehilfe, Kenntn. i. Schweiz. Käse. erw., n. unt. 30 Jahre alt, zum 1. 1. 27 od. früher als Barmhalter gef. Spät. Verheiratung evtl. gest. Angebote unter Nr. 3. 7492 durch diese Ztg.

Zum 1. Dezember kann junger fleißiger

Gehilfe

für Betrieb und Kontor hier eintreten. Anfangsgehalt 50 Mark u. freie Kassen. Junge Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, flotte und sichere Rechner sind, wollen Zeugnisabschriften nebst Altersang. baldigst einreichen. (7511)

Friedrichsberger Molkerei,

e. G. m. b. H.,

Friedrichsberg, Kr. Naugard i. P. Wohlfeil, Barmhalter.

Suche zum baldigen Antritt jung.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 40 Mark. (7524)

Molkerei Hohenreintendorf,

G. m. b. H.,

b. Tantow i. Pom. Petersen.

Molkereigehilfe — Chauffeur.

Junger Gehilfe mit Führerschein, Personen- u. Lieferwagen, guter Fahrer, Wagenpfleger, d. alle vor kommenden Arbeiten übernimmt, bei gutem Gehalt und Behandlung gesucht. Antritt sofort oder später. Central-Molkerei Rastfeld.

Ein auf dem Gebiete der Schmelzkäseerei durchaus erfahr., tücht., sich vor keiner Arbeit scheuender

Gehilfe

nach Thüringen gesucht. Bewerber müssen Kenntnisse und Fähigkeiten durch Zeugn. nachweisen können. Offerten unter Nr. 2. 7506 an diese Zeitung.

Ein jüngerer (7466)

Gehilfe

findet zum 1. Dezbr. d. Js. Stellung in der Molk.-Gen. Schaaten zu Kirche Schaaten Post Viska Schaaten, Kreis Königsberg i. Pr. Zeugn.-Abschriften und Geh.-Forderungen sind der Meldung beizufügen.

Tüchtiger Gehilfe,

perfekt in Weichkäseerei Bedingung, zum 20.—25. Novbr. gef. Offerten mit Gehaltsforderungen, Zeugnisabschriften an (7332)

Ed. Fette,

Zentralmolkerei Diderse-Neubrück bei Braunschweig.

Harzkäsemeister

der für erstklassiges marktfähiges Produkt, Winter wie Sommer, garantiert, in Dauerstellung. für Großstadt gesucht. Betriebswohnung kann nicht gestellt werden. Der Antritt soll möglichst sofort erfolgen. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 7546 durch diese Zeitung.

Fachmann gesucht

für einen ungarischen Großgrundbesitz. Milchfondensation einzurichten und zu leiten. Nur ehrliche, nachweisbar erfolgreiche Herren haben Aussicht. Anträge unter „Fachmann 6623“ an Rudolf Mosse, Budapest, IV. Váci utca 18. (7504)

Camembertkäser

ledig, welcher vollkommen selbstständig arbeiten u. für erstklassige Qualitäten einstehen kann, ebenfalls Brie u. Romadur herstellt, für sofort evtl. später von Genossenschaft gesucht. Bei entsprechenden Leistungen Dauerstellung und gutes Gehalt. Angebote mit Zeugnis, Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Genossenschaft Worpommern Nr. 7606 durch diese Zeitung.

D. R. P. a. Eine Wunderpuppe D. R. G. M. ist die soeben auf den Markt gekommene Neuheit

Die lebende Puppe!

Die lebende Puppe ist entschieden das schönste Weihnachtsgeschenk für die Kinder. Die lebende Puppe kommt in reizender Ausführung in den Handel.

Die lebende Puppe spricht lt. und deutlich „Mama“ oder „Papa“ und hebt beim Laufen die Füßchen wie ein kleines Kind bedächtig voneinander.

Die lebende Puppe ist garantiert unzerbrechlich, gut gekleidet und über 1/2 Meter groß.

Die lebende Puppe wird in Mädels- u. Bubenausführung geliefert. Mit Bubikopf (Perrücke) kostet bei Voreinzahlung des Betrages 5,50, per Nachn. 1.— Mk. mehr, da bei dieser Versandart der Besteller sämtliche Spesen zu tragen hat.

Die lebende Puppe liefert nur das Puppenversandhaus Friedr. Schoeps, Naumburg a. Saale, Postfach. (760)

Die lebende Puppe liefert nur das Puppenversandhaus Friedr. Schoeps, Naumburg a. Saale, Postfach. (760)



Milchverkaufs-Wagen Milchkannen - Wagen

jeder Art und Größe liefert

Joh. Schoene, Wagenbau, Halle a. S.

Lindenstr. 49, Fernruf 3619

Ein Original-Alfa-Separator

für Kraftbetrieb, 2000 Liter Stundenleistung, fast neu, Modell 192 mit direktem Antrieb, preiswert zu verkaufen. (75)

Michael, Maschinenhandlung, Cassendorf, Krs. Liegnitz i. Schle

KT 16 das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitende Welchkäseerei! Lieferant: Mechanische Weberel C. A. Lassmann, Lauban i. Schle

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:

Trint-Eier, je Stück 15 1/2 Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.

in Kisten zu 360 und 720 Stück

Verband gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.

S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25

Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.



Offerierte prima gesunde ostpreussische Ferkelschwein im Gewicht von 70—120 Pfund, sowie starke Ferkel von 30 Pfund sehr preiswert bei günstigen Zahlungsbedingungen. (75)

Paul Garbe, Schönberg D.-L. — Fernruf 30.

Solider, ehrlicher, sauberer

Kutscher

der sich vor keiner Arbeit scheut, kann zum 1. Dezember d. Js. antr. Anfangsgehalt 70 M bei freier Station und Kassen monatlich, daselbst kann ein jüngerer, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnter

Gehilfe

antreten. Anfangsgehalt 50 M b. fr. Stat. u. Kassen monatlich. Off. erbittet (7406)

Molkerei Schartau b. Burg, Bezirk Magdeburg.

Größ. Dampfmoikerei in Mittelschlesien sucht für bald oder per 1. Dezember einen jungen, tüchtigen

Harzkäser

evtl. jüngeren Käsemeister, welcher in der Lage ist, ein erstkl. Produkt herzustellen und für eine einwandfreie Ware garantiert. Stellung i. angenehm, da nur der eig. Quarg verarbeitet wird, ebenso werden fr. Wohnung und Kassen gewährt. Offerten unter Nr. 7240 an diese Zeitung.

Suche Lehrling

zum sofortigen Antritt, nicht unter 17 Jahren. (7553) Molkerei Neunheilingen in Thür.

Suche für sofort einen jungen tüchtigen

Harzkäser

in angenehme Dauerstellung.

Walter Schnud

Käsefabrik mit elektr. Betrieb Paizdorf b. Ronneburg, S.-M.

Zum alsbaldigen Antritt suchen wir einen

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und sonstige Facharbeiten. Gehalt 60 Mark. Molkerei Mühlen, Bez. Halle a.

Suche zum 15. d. Mts. oder 12. für Harzkäser, mittl. Betr. einen nicht zu jungen

Gehilfen.

Selbiger muß befähigt sein, d. Betrieb selbstständig zu leiten u. reichl. Erfahrung in der Harzkäsefabrikation, Schimmelverfahren, fügen. Es wollen sich nur Bewerber melden, die wirklich Interesse d. Betrieb und Lust zur Arbeit haben. Zeugnis nebst Gehaltsforderung erbittet (75)

G. Wetterling, Käseerei, Agendorf Station Fördersiedt.

Gehilfe

ur Leitung eines städt. Betriebes
sucht. Kauion 2000 Mark.
Offerten unter C. R. 11 postlag.
Königsberg i. Pr. (7630)

Erste Kraft,

unächst als Obermeister, später Be-
triebsleiter, alsdann Verheiratung
erstattet, schöne Wohnung, zum be-
liebigen Antritt gesucht. Offerten
nicht persönlich, nur schriftlich mit
Zeugnisabschriften. (7632)

Zentralmolkerei Schölen (Thür.)

Jüngerer, unverheirateter

Molkereigehilfe

mit Führerschein 3 b, der mit allen
Zweigen des Molkereiwesens ver-
traut ist, für sofort gesucht. (7627)

Zentralmolkerei Gifhorn (Hann.)

Ein tüchtiger junger, evangel.

Molkereigehilfe

zu alle vorkommenden Arbeiten
sucht. (7573)

Otto Riemann, Düsseldorf.
Fernruf 3339.

Suche zum 1. Dezember evtl.

nige Tage später einen tüchtigen,
reife jungen

Gehilfen

in Betrieb und sonst. Arbeiten.
ehalt 50 M. Kassen frei. Gleich-
zeitig suche ich für älteren Gehilfen,
3 Jahre, passende Stellung für
jüngeren Betrieb. (7590)

Hermann Kröger, Betriebsleiter,
Goghausen (Remels), Ostfriesland.

Zum 1. Dezember oder etwas fr.
her wir für Dauerstellung einen
tüchtigen, soliden

Gehilfen

elcher auch Kenntnis in Käseerei
t. Bewerbungen mit Zeugnis-
abschriften an (7591)

Molkerei-Genossenschaft Voig,
e. G. m. u. Nachschußpflicht,
Voig in Pomm.

Suchen zum 1. Dezember jünger,
tüchtigen (7607)

Gehilfen

elcher zwei Pferde übernehmen
uß, die Milch von der Bahn ab-
t und keine Arbeit scheut. Zeug-
nis und Gehaltsansprüche an
Riesberger Molkerei R. Hohberg,
Riesengebirge.

Jünger, lediger

Molkereigehilfe

stätt. Flaschenmilchbetrieb erf.
m 1. Dezember gesucht. Gehalt
nach Gr. 4 Reichsbefold.-Ordnung.
Angebote erbeten an (7608)

Städt. Milchhof Quedlinburg.

Zum baldigen Antritt suchen wir
nen erfahrenen, fleißigen u. saub.

Gehilfen

r Kessel und Maschinen. Derselbe
uß mit Kühl- und elektr. Dichtan-
ge durchaus vertraut und im-
nde sein, Reparaturen auszu-
hren. Nur bestempfohlene Bewer-
r wollen sich unter Einreichung
r Zeugnisabschriften, Gehalts-
forderung u. Angabe der Antritts-
möglichkeit umgehend melden.

Jenaer Milchversorgung, G. m.

b. S., Jena a. Saale.

Harzkäsemeister,

r für erstklassige Ware Winter u.
ommer garantiert, in durchaus
ständige Dauerstellung nach dem
ist gesucht. Antritt spätestens
12. 1926. Angebote mit Lebens-
uß und Gehaltsansprüchen unter
55 an diese Zeitung.

Wegen Erkrankung der jetzigen

he ich zu sofort oder etwas spät.

ic hiesigen ländlichen Vollbetrieb

ingere, zuverlässige (7635)

Meierin

oder ein junges Mädchen

iches Lust hat, das Molkereifach

erlernen. Angeb. erb.

Molt. Mählschauen i. Waldeck.

C. Hölje.

Suche zum sofortig. Antritt ein.**Molkereigehilfen**

welch. mit Pferden umzugeh. weiß
u. Erfahrung in Flaschenmilch hat.
Derselbe muß eine Tour Milch hol.
und darf sich keiner Arbeit scheuen.
Gehalt monatlich 55 Rmk. Angeb.
unter Molkereigehilfen, postlagerad
Waldheim i. Sachsen. (7646)

Zum 1. Januar 1927 lediger

erster Gehilfe

gesucht. Derselbe muß in allen
Zweigen eines Molt.-Betriebes be-
wandert sein und auch über Kennt-
nisse in der Käseerei und Schweine-
mast verfügen. Gefl. Angeb. mit
Zeugnisabschriften und Gehalts-
forderungen erbittet (7639)

Heinr. Diekmann, Milchzentrale

Uedem, Rrs. Cleve.

Suche einen tüchtigen, jungen

Milchverkäufer,

nicht über 22 Jahre, zum sofortig.
Antritt. Angeb. unter 7636 an d.
Zeitung erbeten.

Älterer Gehilfe

für Butterm., Käseerei und sonstig.
Molkereiarbeiten zum 1. 12. gef.
Molkereigenossenschaft Mitolaiten,
Ditpr. 7609

Zum sofortigen Antritt

junger Mann

aus guter Familie als Lehrling
gesucht. Gewissenhafte Ausbildung
in allen Zweigen des Faches.
Molkerei u. Weiskäseerei Bornum
am Harz. 7578

Tüchtiger Gehilfe

für Quadrat- und Camembertkäse.
bis 1. Dezember gesucht. Gehalt n.
Uebereinkunft. (7364)

Oskar Boden, Elstertal-Molkerei,

Elstra i. Sa.

Suche zum 15. Dezember oder

etwas früher eine erfahrene, ehrl.

Meierin

für Butterm. und Kontor. Ange-
nehme Dauerstellung bei gutem
Gehalt und freier Station. Zeug-
nisabschriften bittet einzusenden

W. Müller, Molkereibesitzer,

Greifswald in Pomm.

Zum 15. Dezember

älteres Mädchen od.**Frau**

für frauenlosen Molkerei-Haushalt
(5-6 Personen) gesucht. Landes-
teil Oldenburg. Ang. mit Gehalts-
angaben, Angabe, wo bisher tätig,
unter Nr. 7271 an diese Zeitung.

Tücht. Meierin

die im Kochen sowie im Haushalt
und in der Molkerei durchaus er-
fahren ist, in der Gegend von
Meppen gesucht. Offerten unter
Nr. 7588 an diese Zeitung.

Zu bald oder später suche ich eine

wirklich brauchbare

Meierin

welche einen kleinen Haushalt selb-
ständig führen kann, in allen Mol-
kereiarbeiten bewandert ist u. auch
vor allem mit Kundschaft und
Landleuten umzugehen weiß. Die
Stellung ist angenehm und erbitte
ich Zeugnisabschriften oder Bild m.
Gehaltsforderungen unter Nr. 7533
durch diese Zeitung.

Zum 1. 1. 27 suche für Guts-

molkerei tüchtige (nicht unter 25

Jahren) evangel.

Meierin

die erstklassige Butter und Tilsiter
Käse herstellen kann. Neben den
Molkereiarbeiten ist der Gemüse-
garten zu versehen. Bewerbungen
mit Zeugnisabschriften und Geh-
angaben an (7491)

Gutsverwaltung Lindenau,

Post Rauschen (Ditpr.)

Suche Meierin

oder alleinstehende Frau für Haus-
alt, 2 Personen, und etwas Hilfe
in Molkerei. Angeb. erb. unter
Pommern 7649 an d. Zitg.

Molt.-Lehrling

mit guten Schulkenntnissen zu sof.
gesucht. Taschengeld und gründl.
Ausbildung zugesichert. (7333)

Central-Molkerei Apfelfeld i. Th.

H. Lange.

Tüchtige, saubere (7453)

Meierin

hauptsächlich für Butterm.,
zum 1. 12. d. Js. gesucht.

Gehalt bei freier Wohnung,

Heizung und Beleuchtung

(ohne Kost) 100 M. monat-

lich. Bewerbungen m. Zeug-

nisabschriften erbeten an

Städt. Milchhof, Hildesheim

Provinz Hannover.

Stelle befeh. Den vielen Bewer-

bern hiermit besten Dank. (7495)

Molkerei Berne a. d. Lippe.

Die Gehilfenstelle in Felgentreu

ist befeh. Den Bewerbern besten

Dank. (7584)

Rubon.

Stellen-Gesuche.

Strebsamer Molkereifachmann,
27 Jahre alt, sucht zum beliebigen

Antritt Stellung als Betriebsleit.,

Obermeister, 1. Gehilfe, Expedient

oder ähnlichen Vertrauensposten.

Mit allen Facharbeiten, Betrieb u.

Kont., Annahme, Butterm., Masch.

und Tilsiter Käseerei voll u. ganz

vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden.

Angebote bitte an Sähling, Frank-

furt (Ober), Gelbepresse 19. (7527)

Ein in jeder Hinsicht

brauchbarer

Molkereifachmann

26 Jahre alt und ledig, sucht

Vertrauensstellung in Mol-

kereei, Milchzentrale oder son-

stigem milchwirtschaftlichem

Unternehmen. Suchender hat

d. Molkereifachschule i. Mün-

ster besucht u. ist in d. Lage,

seine Brauchbarkeit f. jeden

Posten durch nur erstklassige

Zeugnisse nachzuweis. Gefl.

Angebote erbittet (7583)

Ferdinand Lüdecke, Molkerei

Prein, Hagen in Westfalen,

Dreieckstraße.

Absolvierte am 15. Dezember

d. J. eine Lehrausbildung f. land-
wirtschaftlich. Rechnungswesen
in Halle a. S. und suche Stel-

lung als

Rechnungsführer

in größerer Genossenschafts-
molkerei. In Buchhaltung,
Rechnungswesen, Schreibmasch.
(sehr flott), in Stenographie

bin ich gut ausgebildet und

durchaus sicher und kann gute

Zeugnisse von ähnlichen Be-

trieben aufweisen. Angebote

erbitte

B. G. Halle a. Saale,

Herderstraße 18, III. 7618

Wir suchen zu bald oder später

für einen empfehlenswerten jungen

Gehilfen

Stellung. Selb. ist spez. im Ma-

schinenwesen gut bewandert u. hat

etwas Erfahrung in Käseerei, sowie

leichtere Kontorarbeiten. (7652)

Molkerei Ehrenburg, Bez. Bremen.

Höger. (7652)

Molkereifachmann,

lediger, erfahr. Molkereifachm.,
längere Jahre eig. Betrieb gehabt,
sucht inf. großer Geschäftsverluste
Stellung irgend welcher Art (Ver-
walter, Obermeister, Gutsmeister, Ex-
pedient, Gehilfe usw.). Im Mol-
kereifach, Schweinemast u. Aufz.
sow. Landwirtschaft besitze ich reiche
Erfahrung. Vergnüge mich auch m.
kleinem Gehalt u. würde evtl. die
Stellung eines Verheirateten übern.
In d. Falle führt eine Verwandte
mir den Haushalt. Zuschriften erb.

Wichert, Königsberg i. Pr.,

Berliner Straße 10.

Jünger, strebsamer

Meiereifachmann

25 Jahre alt, in allen Zweigen
des Faches firm, sucht sofort Stel-

lung in Berliner Buttergroßhand-

lung oder Meiereibetrieb, mit all.

Arbeiten in Buttergroßhandlung

sowie mit Anek- und Formmaschin.

neuesten Systems und Expeditions-

arbeiten bestens vertraut. Gefl.

Angebote erbeten unter Nr. 7617

an diese Zeitung.

Molkereifachmann,

led., 26 Jahre, solide und arbeit-

sam, staatl. Betriebsleit.-Zeugn.,

mehrere Jahre als Betriebsl. in

ländl. u. staatl. Betrieben gewesen,

guter Organisator, gewandt i. Um-

gang mit Landwirten u. Personal,

mit allen Zweigen des Faches u.

Rindviehzucht vertraut, energisch,

jedoch ruhig, sucht passende Stellg.

Sehr gute Zeugn. u. Empf. z. Verf.

Ausführliche Angeb. zu richten an

Gerber, Dramburg in Pommern.

Seminar. 7558

Jünger, tüchtiger Fachmann,

25 Jahre alt, sucht zum beliebigen

Antritt Stellung als Betriebsl.,

Obermeister, Expedient, 1. Gehilfe

oder sonstigen Vertrauensposten.

Suchender hat letzte Betriebsleiter-

stelle durch Verkauf verloren. Erst-

klassige Zeugnisse und Empfehlung.

zu Diensten. Werte Angeb. unter

Nr. 7356 an diese Zeitung.

Betriebsleiter

eines mittleren Betriebes, unge-
kündigt, 29 Jahre, ledig, sucht zum

beliebigen Antritt gleichen Wir-

lungskreis, mögl. mod. Molkerei.

Gefl. Angebote erbeten unter Nr.

7376 an diese Zeitung.

Suchen für jungen, tüchtigen

Gehilfen

der hier seine 3jährige Lehrzeit
beendet und noch 5 Monate als

zweiter Gehilfe tätig gewesen ist, z.

weiteren Ausbildung zum 15. Dez.

oder auch später anderw. Stellung.

Gefl. Angeb. erb. an (7398)

Molt.-Genoss. Neuenkirchen

im Lüneburgschen, e. G. m. u. S.

Jünger, tüchtiger, ehrl. Molkerei-

gehilfe sucht zum 1. Dezember Stel-

lung. Ders. ist vertr. mit Kessel u.

Maschin. sowie Butterm., Frisch-

milch, Harzkäse, Romad., Camem-

bert., Frühlustkäse, Kontorarbeit.

W. Ang. erb. Reinhold Münch, Käse,

Agendorf b. Fördersfeld. (7493)

Allgäuer Oberkaser,

Herst., Behandl. von pa. Butter,

Limb., Stangen, Romadur, Dessert,

Camembert, Sauer- u. Speisequarg

erfahr., sucht sof. Stellg., auch Lag.

Offerten unter Nr. 7526 durch diese

Zeitung.

Jünger Gehilfe,

19 Jahre alt, mit guten Zeugn.,

sucht zum 1. 12. 26 oder etwas früh.

Stellung. Suchender ist mit allen

Molkereiarbeiten bestens vertraut,

auch in Kontorarbeiten nicht uners.

Gegend gleich. Werte Angeb. erb.

Konrad Müller, Zübar i. d. Altm.

Gehilfe, 18 Jahre alt, mit allen

Facharbeiten aufs Beste vertr., sucht

zum 1. Dez. Stellg. Arthur Becker,

Lüneburg, Wallstr. 16. (7662)

Molkereifachmann

24 Jahre alt (Absolvent der Molkereischule), selbständig als Betriebsleiter sowie Kaufmann, sucht sofort Stellung in Berlin als Expedient, Obermeister oder Lagerverwalter. Gefl. Angebote unter Molkerei 7522 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

2 Molkereibesitzer-Töchter

suchen zum 1. Januar oder später Stellung als Haustöchter zur vervollkommnung im Kochen. Familienanschluß erwünscht. Beide 19 Jahre alt. Gefl. Angebote unter P. H. 7420 d. d. Ztr.

Ja, verheirateter Fachmann ohne Familie, mit pa. prakt. und theoret. Kenntnissen, pa. Betriebsleiterzeugnis, sucht zum beliebigen Antritt passende Stellung. Etwas Kautions kann gestellt werden. Angebote erbitte unter 7663 an diese Zeitung.

Junger Milchverkäufer gewandt und flott im Umgang und Bedienung der Kundschaft, Fachmann mit allen Facharbeiten vertr., sucht sofort Stellung. Angeb. unter S. W. 7666 durch diese Zeitung.

Gehilfe, 22 Jahre alt, sucht, gest. auf nur gute Zeugnisse u. Referenzen, Stellg. Suchender führt jede kleine Reparatur aus und könn. d. Herren Chefs sich voll und ganz auf denselben verlassen. Werte Angeb. sind zu richten an (7660)

Friedrich Friede, Molk.-Geh.,
Rühen bei Debisfelde.

Fachmann, alleinsteh., in Molk. u. Käseerei best. erfahren, Mitte 40, sucht Stellung als Obermeister oder 1. Gehilfe. Fachschule besucht. Angebote erbitte (7659)

Hans Licht, Schenkengsfeld
Rrs. Hersfeld.

Molkereigehilfe f. Stellung. Selbiger ist mit allen Maschinen vertraut und scheut sich vor keiner Arbeit. Angeb. m. Gehaltsangabe an (7656)

Artur Postelmann, Schneehöhe
b. Walsrode, Rrs. Fallingb. f.

Solider 19 jähriger Mensch sucht Stellung als Lehrling. Reflektanten, die einen fleißigen, strebsamen Menschen benötigen, wollen ihr Angebot an **Kurt Kühnel, Reichenbach i. Schl.,** Schweidnitzer Straße 11, richten.

Wir suchen für einen jungen, sehr tüchtigen

Gehilfen

der ein guter Rechner ist, zum 1. Dezbr. Stellung. Alter 21 Jahre. Er ist seinem Alter entsprechend mit allen Arbeiten eines erstklass. Betriebes vertraut. (7496)

Molkerei Horn in Westf.

Molkereigehilfe,

8 Jahre im Fach, ehrlich u. zuverlässig, sucht Mitte Dezember Stellung, am liebsten in Stadt Mitteldeutschlands, auch in Milch- oder Butterhandlung. Gefl. Angeb. erb.

Erich Otto, Ruppendorf,
Bez. Dresden. 7671

Suche für

Gehilfen

der in hiesig. Vollbetriebe mit Schweinezucht und -Mast gelernt hat, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, für bald Stellung. (7536)

B. Kunzendorf, Molkerei Aslau,
Rrs. Bunzlau i. Schl.

Fleißiger Gehilfe,

21 Jahre, der mit Molkerei- und Käsearbeiten gut vertraut, selbstständig in Monatsabrechn. arbeitet, sucht zum 1. 12. angenehme Dauerstellung. Angeb. erbitte allerhöflich.

Otto Held, Molkerei Virdenau,
Kreis Grottkau, D.-P.

Junger Gehilfe, mit städtisch. u. ländlichen Betrieben vertraut, auch solchen vorgestanden, firm in allen Facharbeit, Versand, Tiefkühlung, Flaschenmilch, But., Quargberei., Sahneschicht, Limburger, auch in d. Schweinemast erf., sucht für sof. oder 1. 12. Stellung. Gute Zeugn. vorhanden. Angeb. unter B. 3. 7665 durch diese Zeitung.

Junger Gehilfe,

24 Jahre alt, mit allen Molkereiarbeiten bestens vertraut, sucht z. 1. Dezember Stellung. Gegend gleich. (7669)

B. Bujak, Centralmolkerei
Koblenz, Braunschweig.

Molkereigehilfe, 23 Jahre alt, in sämtlichen Zweigen d. Fachs eines städtischen Vollbetriebes erfahren, einschl. Daghurtmilch, Versand und Unterzucht, firm in der techn. Buchführung, etwas Erfahrung in Camembertkäseerei, sucht zum belieb. Antritt passende Stelle. Entspr. Zeugnisse zur Verf. Um freundl. Angebote bittet **Georg Sclaff,** Molk.-Gen. Schlawa in Pommern.

Streng solider Gehilfe, 23 Jahre alt, mit Führerschein 3b, sucht z. 1. Dezember oder einige Tage spät. Dauerstellung. Suchender ist mit allen Facharbeiten d. Neuzeit aufs beste vertr., auch schon mehrere J. i. städt. Flaschenmilchbet. tätig gewesen, und scheut sich auch vor f. Arbeit. Werte Angebote erbitte **Erich Dietrichs, Molkerei Weiße,** Chemnitz, Louis Hermsdorferstr. 14

Tüchtiger, strebsamer

Molkereigehilfe

firm in Tilsiter, Schweizer und Weichkäseerei sow. Herstellung feinst. Tafelbutter, vertraut mit sämtl. Molkereimaschinen neuester Art, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. prima Referenzen zu sofort oder etwas später Stellung. Gefl. Zuschriften bitte zu richten an **R. Reiber, Elbing,** Lindenstraße 12. 7614

Junger, an Sauberkeit gewöhnt.

Gehilfe

19½ Jahre, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht gute

Dauerstellung.

Gehalt nach Uebereinkunft. Auf gute Behandlung wird Wert gelegt. Angebote unter Nr. 7629 an diese Zeitung.

Suche für meinen Sohn, welcher im Febr. 1927 16 Jahre alt wird, zum Januar selbigen Jahres eine

Lehrstelle

in Gen.-Molk., möglichst in Schlesien. Selbiger ist kräftig und sehr geschäft. Taschengeld erwünscht, möglichst auch freie Wäsche. Angebote erbitte (7653)

Wilhelm Polesta, Bauer
Bobrek, D.-Schles., Kr. Beuthen
Friedhofstraße 10.

Zur weiteren Ausbildung in der Hartzkäseerei sucht junger Mann baldigst (7657)

Stellung.

Angebote erbitte **L. Kreis, Plottitz**
Post Reichenstein in Schles.

Gehilfe,

24 Jahre alt, Landwirtssohn, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenzen zum 1. Dezember Stellung. Letzte Stellung ein Jahr und ungekündigt. Werte Angeb. erbitte **Richard Piehr, Molkerei Randten 2** (Bezirk Breslau).

Meierin (Ostpreukin), Anfang 30, selbständig u. gewissenhaft arbeitend, sucht zum belieb. Antritt Stellung, am liebst. auf Gut oder alleinig., jedoch nicht Bedingung. Gegend gl. Gefl. Offerten unter S. S. 7615 an diese Ztg. erbeten.

Suche für meinen Sohn, der Otern 1927 die Schule verläßt, Stellung als

Molkereilehrling

möglichst in Sachsen. Offerten u. Nr. 7631 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 22 J. alt, sucht zum 1. 1. 26 Stellung. Selbiger ist mit Tilsiter Käseerei, Butterei u. Maschin. vertr. Werte Angeb. mit Gehaltsang. sind zu richten an **Max Naujoks, Molk. Kallnigen,** Kreis Niederung, Ostpr.

Tüchtiger, solider Käser, Ostpreukin, Mitte 20, sucht zu sof. oder später Stellung als solcher. Suchender ist firm in Schweizer-, Tilsiter- und mehr. Sorten Weichkäse u. übernehme für gute Ware volle Garantie. Werte Angebote erbitte (7582)

Fritz Vih, Seubersdorf,
Post Kraplau, Ostpr.

Für einen fleißigen u. kräftigen

Gehilfen

suchen wir passende Stelle für Betrieb. Antritt kann sofort erfolg. Offerten direkt an Molkereigehilfe **Kurt Tegner, Kogla am Harz,** Schreiberstraße 12. 7517

Molkerei Alendorf, e. G. m. u. S., Alendorf, Rrs. Ansb. b.

Käsemeister.

28 Jahre alt, ledig, Spezialist in allen Sorten Quargkäse, der die höchste Gewähr übernimmt u. jed. Käsefehler beseitigt (Laufen der Käse ausgeschlossen), sucht zu sof. Stellung. Bedingung selbständiges Arbeiten, gute Behandlung und Lohn. Erbitte Angebote m. Gehaltsangaben unter Nr. 7612 an diese Zeitung.

Suche Stellung als

Oberm. o. 1. Gehilfe

Angebote unter Nr. 7564 an diese Zeitung.

Suche Stellung nach dem Auslande als Gehilfe, war zuletzt als Obermeister im städt. Betrieb tätig. Angebote unter Nr. 7565 an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 33 Jahre, verheiratet, sucht sofort oder später Dauerstellung als

Filialleiter, Gutsmeister, Käser oder alleiniger Fachmann. Selb. ist guter Weichkäser, spez. Camembert, Brie, Limburger, Harzer, sowie mit allen anderen Facharb. auch Schweinemast, gut vertraut, scheut keine Arbeit. Gegend gl. Gefl. Off. u. **National 7622 a. d. 3.**

Junger Mann, der kaufmännisch ausgebildet ist, sucht eine

Lehrstelle

zur praktischen Erlernung d. Molk.-Arbeiten, weil dieser in das Molk.-Fach übergeh. will. Derf. f. auch Kontorarbeiten mit übernehmen. Freie Stat. erw. Gefl. Ang. erb. an **Werner Braun, Wschersleben a. S.,** Breitestraße 21. 7621

Erfahrener Hartzkäsemeister welcher für eine marktfähige Ware garantiert, mit Lübbers Automat vertraut, und selbst tüchtig Hand mit anlegt, sucht Dauerstellung. Offerten sind zu richten unter Nr. 7619 an diese Zeitung.

Weihnachtswunsch! Molkerei Meierin sucht zum beliebigen tritt Stellung, am liebsten Betr. Werte Angebote unter 7518 durch diese Zeitung.

Meierin, die keine Arbeit scheut, sucht oder 1. Dezember Stelle. f. Angebote an **Meierin Gottschalk, Dom.** genau, Post Bubainen, Kr.

Nach Schluß eingege**Brotschüre**

„Genossenschaftliche Eiervern und Kugelflügelhaltung“ Aus der Praxis — für die von Molkereidirektor R. Oldendorf, Rrs. St. Pro Stück 20 Pfg.

Bei Gründungen ist die Ver des kleinen Festes an Gesl. von großer Wichtigkeit.

Hanladruderei R. Stel, Stade in Hannover.

Eine gut erhaltene

Quargmühle

für Hand- und Kraftbetrieb kaufen. Preis 75.— Rm.

R. Trautmann, Käseerei Freyburg a. U.

Verkaufe

folgende in bestem Zustande

Gegenstände:

ca. 5 m Transmissions m. R. 50 mm Durchm., ca. 5 m

milchion, 40 mm Durchm.,

böde mit Ringmischerlager,

m. Vorgelege, 600 Lit., gan.

Einjah, 1 Decker Benzin-

ca. 3 PS, 1 Kaltwasserba-

2000 Liter. Preis nach U-

kunft. Werte Offerten erb.

Paul Jänsche, Molkerei

Steinfirgen-Büben.

Täglich 100 Liter

Schlagsahne

hat abzugeben

Molkerei Maas, Meng

a. Niederrhein.

Einige Tonnen

Quarg

sind wöchentlich noch zu ha-

Adolf Roth, Molkerei See

Kreis Wanzleben, Telefon

Täglich 80—100 Liter

Vollmilch

zu günstigen Bedingungen

Industriestadt Schleifens

Entf. Abnahme von Schlag-

Butter. Angebote unter M

durch diese Zeitung.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin, 23. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: fest.

Oldenburg, 19. Nov. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkereigenossenschaften, e. V. In der Berichtswoche vom 11. 11. bis einschließlich 17. 11. 26 sind im Großverkauf 559 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 184,25 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Leeuwarden, Freitag, 19. November. Alte Notierung 191 Gulden. Neue Genossenschafts-Notierung 191 Gulden. Butter-Auktionen 191 Gulden, 189 Gulden, 153 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 20. Nov. Bericht der Firma Gustav Schulte u. Sohn. Die deutsche Produktion bleibt andauernd klein und zeigen die Eingänge auch jetzt, wo die Rübenblattfütterung begonnen hat, keine Zunahme. Zweite und abfallende Qualitäten sind dem Markt so wenig zugeführt, daß nicht annähernd der Nachfrage genügt werden kann; aus diesem Grunde war es gerechtfertigt, die Preise hierin am Dienstag um je 4.— M heraufzusetzen, zumal auch ausländische Butter in dieser Qualität nicht übermäßig angeboten wird. Dänische Butter war bei dem verhältnismäßig niedrigen Preisstand wesentlich besser gefragt und sind umfangreiche Bezüge getätigt worden. Nach den Meldungen aus Dänemark haben die Käufe auch wieder zu einer Befestigung des Marktes geführt, wenn auch Kopenhagen nur eine ganz geringfügige Erhöhung von 1.— Kronen vornahm. Da auch in Hamburg die Zufuhren inländischer Butter recht unbedeutend sind, wurde auch dort keine Notierungsveränderung vorgenommen. — Schmalz. Nachdem noch zu Beginn dieser Woche die rückläufige Preisbewegung auf dem amerikanischen Schmalzmarkt erhalten hatte, wurden Donnerstag ganz plötzlich von Chicago die billigen Notierungen zurückgezogen und ganz erheblich höhere Forderungen gestellt. Dieser Stimmungsumschwung war um so weniger zu erklären, als die amerikanischen Schweinezufuhren außerordentlich groß und die Schweinepreise weiter rückgängig sind. Auch wurden heute die Schmalzpreise von Amerika wiederum nicht unwesentlich erhöht und liegen die Forderungen der amerikanischen Packer ca. 2.— Dollar höher als am vergangenen Sonnabend, was natürlich auch hier zu einer größeren Preiserhöhung führte.

Leipzig, 20. Nov. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis u. Co. Eine Veränderung der Marktlage ist in den letzten Tagen nicht eingetreten. Die Einlieferungen übersteigen zwar den Bedarf immer noch, jedoch sind die Angebote vom Auslande nicht mehr so dringend und man hofft daher, daß die inländische Butter nun auch bald mehr in Aufnahme kommt. Die Nachfrage nach billigeren Buttersorten hat sich auch gebessert, jedoch sind die Preise dafür immer noch sehr gedrückt.

Riga, 20. November. Der Markt war diese Woche sehr fest bei steigender Tendenz. Die ganze Woche hindurch herrschte eine bessere Stimmung und war man durchaus überrascht zu hören, daß Kopenhagen nur eine Krone gestiegen ist. Die Zufuhren hier nehmen noch immer ab und das kleine vorhandene Quantum wurde leicht zu Preisen, die 2—4 M höher lagen, als die vorwöchentlichen, geräumt. Infolge des Gerüchtes, daß der englische Kohlenstreik jetzt ein Ende finden sollte, schloß der Markt abwartend, denn es war nicht vorzusehen, was für einen Einfluß dieses auf den nächstwöchigen Markt haben würde. Wir sind der Ansicht, daß wir jetzt keine niedrigeren Preise für Lettenbutter sehen werden. Auf dem hiesigen Markte ist Butter auch sehr rar und wurde für Bauernbutter derselbe Preis gezahlt, wie für rosteigstempelte Exportware. Das Weiter ist hier verhältnismäßig sehr milde.

Dresden, 20. Novbr. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Die deutschen Buttereingänge sind ziemlich gleich geblieben. Dieselben können glatt realisiert werden; trotzdem der Verbrauch immer noch als schwach bezeichnet werden muß. Die Qualitäten lassen teilweise zu wünschen übrig.

Breslau, 19. Novbr. Bericht der Firma Friß Baum u. Co. Die Lage ist wohl im ganzen genommen die gleiche geblieben, doch scheint es, als ob in den letzten Tagen das Geschäft ein etwas freundlicheres Gepräge hat. Die Anlieferungen in feinsten Ware ließen sich räumen. Die Produktion in unserem Gebiet ist gegenüber dem Vorjahr fast allgemein kleiner. Eine Änderung ist nicht zu erwarten. Deshalb rechnen wir auch für die nächste Zeit mit einer ähnlichen Lage. Es hat den Anschein, als ob die jetzigen Kleinhandelspreise dem Konsum zumindest nicht hinderlich sind, sofern es sich um wirklich einwandfreie Ware handelt.

Käse.

Dresden, 20. Novbr. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Bei mittelmäßigem Käsegeschäft und ziemlich gleichem Angebot hat sich kaum eine Veränderung der Marktlage erkennen lassen. Es wird auch in absehbarer Zeit nichts Neues zutage treten. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betragen p. Ztr.: Pa. echter Emmentaler 140—150 M, pa. bayer. Emmentaler, vollfett, 115—130 M, pa. bayerisch. Stangenkäse, 20 proz., 65—68 M, 40 proz. 92—95 M, pa. bayer. Romadur, 20 proz., in Stanniol und Gift 78—80 M, do., 40 proz. 100—105 M, pa. bayerischer Weißkader vollfett 105—110 M, pa. holländischer Edamer, vollfett 114 bis 118 M, pa. Camembert in Stanniol und Halzschnitzel, ca. 125 Gramm 32 bis 38 S, ca. 350 Gramm, 1/1 oder 1/8 teilig 80—90 S per Stück.

Breslau, 19. Novbr. Bericht der Firma Friß Baum u. Co. Das Geschäft bewegte sich ungefähr in denselben Bahnen der Vorwoche. Es scheint aber, als ob die Nachfrage in den einzelnen Sorten etwas nachzulassen beginnt, wie sich das wohl alljährlich um diese Zeit bemerkbar macht. Wenn auch die Witterung dem Käseverzehr nicht unzutraglich ist, so ist es doch unvermeidlich, daß das Publikum zeitweise wieder andere Artikel bevorzugt. Die verhältnismäßig billigen Schmalzpreise regen bekanntlich den Käsekonsum auch nicht an. Magerkäse werden etwas reichlicher angeboten. Harzerkäse werden von manchen Stellen immer noch zu sehr billigen Preisen angeboten. Für prima Ware lassen sich dagegen normale Preise erzielen. **D u a r g.** Die Anlieferungen blieben in gleicher

Höhe und genügen, um den vorhandenen Bedarf zu decken. Die Preise dürften kaum eine Änderung erfahren.

Köln, 20. Nov. Bericht der Firma Ferdinand Grotefend u. n. Holland. Die Preise waren gleich der Vorwoche mit Ausnahme der prozentigen Käse, die etwas billiger notiert wurden. Nunmehr wird das Geschäft bezüglich Qualität schwer, da bereits Stallware auf den holländischen Märkten angefahren wird, wodurch größte Vorsicht am Plage ist. Schweiz. Bei ruhigem Geschäft wurden die Preise für Landware mit Wirkung vom 15. November für diesjährige Sommerware seitens der Union um 20.— Frs. per 100 Kilo reduziert. Allgäu. Die Preise sind fest und gehen die beiden Börsenplätze weit auseinander. Auch die Qualität läßt im allgemeinen viel zu wünschen übrig. Tilsiter. Die Preise blieben auf gleicher Höhe für gute Qualitäten. Geschäftslage. Dieselbe ist weiter ruhig und wird nur von der Hand in den Mund gekauft.

Tilsit, 20. Nov. Bericht der Firma G. A. Kreis. Die Marktlage in Tilsit ist im großen und ganzen unverändert. Der Absatz ist etwas besser geworden. Es handelt sich zur Hauptsache um Spekulationskäufe. Der Konsum in Tilsit läßt nach wie vor zu wünschen übrig. Die Ursache dieses geschäftlichen Drudes scheint in der Übersättigung mit billigerer Auslandsware zu liegen. Der Konsum verlangt wohl Ware, jedoch billige abfallende Qualitäten. Mit dem Einsetzen des Frostes wird sich der Markt beleben.

Leeuwarden (Holland), 19. November. Bericht der Firma S. S. Sevenster u. Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 66—70 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 78—82 holländ. Gulden, 40 proz. Käse mit 94 bis 100 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpakt ab Fabrik exkl. Provision.

Eier.

Berlin, 22. November. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennig je Stück. Inlandseier: frische über 55 Gramm 18—19, frische unter 55 Gramm 15—16; Auslandsseier: extra große 22—23, normale 12—14,50, abweichende 11 bis 12,50, kleine und Schmutzeier 9,50—11; Kühlhauseier: diverse 11—12,5, dänische 14—16,5, chinesische 10,25—13; Kasseier: diverse 10. Tendenz: ruhig.

Vieh.

Hannover-Wunstorf, 22. November. Auftrieb: 889 Ferkel, 48 Stangenschweine. Es kosteten: Ferkel: 6—8 Wochen alt 18—25, 8—12 Wochen alt 26—32, Stangenschweine bis 57 Mark, je nach Güte und Gewicht. Handel: langsam, etwas Ueberstand. Nächster Markt: Montag, 29. November.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 22. November. Der Produktenmarkt verkehrte in sehr ruhiger Haltung. Das Ausland bot nur sehr wenig Anregung. Das Angebot vom Inlande ist in beiden Brotgetreidearten auf neuen Verichtsabschluß nur gering. Auslandsweizen bietet nach dem Inlande noch keine Rentabilität und die Weizenpreise blieben hier stetig, weil das Weizenmehlgeschäft völlig ins Stocken geraten ist. Roggen ist von den schlecht versorgten Mühlen weiter rege begehrt und bei geringem Angebot im Preise 1 M höher gehalten. Roggenmehl ist im Preise um etwa 25 S erhöht. Das Angebot entspricht jedoch keineswegs der Nachfrage. Gerste liegt recht schwach und ebenso ist Hafer in mittleren Qualitäten stärker rückgängig, während bessere Sorten bei niedrigeren Preisen Kauflust begehen. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 273—276, Dezember 288, März 286—285, Mai 286—285, Roggen, märkischer 226—232, Dezember 241—241,50, März 244,50—244,75, Mai 247—246,75, Sommergerste 220 bis 250, Wintergerste 195—208, Hafer, märkischer 182—190, Dezember 201, Mai 209—208,50, Mais (loko Berlin) 195—200, Weizenmehl 35,75—38,75, Roggenmehl 32,75—34,50, Weizenkleie 12,25, Roggenkleie 12,25, Viktoriaerbsen 56—60, kleine Speiseerbsen 32—35, Futtererbsen 21—24, Pelusiten 20—22, Adschbohnen 21—22, Widen 23—25, Lupinen, blau 14—15, Lupinen, gelb 14,50—15,50, Serradella 22—23, Rapskuchen 16—16,20, Leinsamen 20,50—20,80, Trodenschnitzel 9,50—9,60, Sonaschrot 19—19,50, Kartoffelflocken 25—25,50, Kartoffeln, weiße 2,40—2,90, Kartoffeln, rote 2,90 bis 3,20, Kartoffeln, gelbfleischige 3,20—3,60, Industrie 3,50—3,80, Fabrikkartoffeln 0,14.

Nach längerem, schweren Leiden verschied
am 13. 11. 1926

Herr Ernst Wilhelm Mäurich
Fabrikbesitzer

Seniorchef der Firma Ernst Mäurich, Dresden-Trachau
Mitteldeutsche Kellereimaschinen-Fabrik.

Um bereits ausgestreuten Nachrichten entgegenzutreten, wird mitgeteilt, daß die Firma unverändert fortgeführt wird. Die Fabrikation und der Verkauf erleiden keinerlei Unterbrechung.

Es wird gebeten, das bisher der Firma entgegengebrachte Vertrauen auch der neuen Geschäftsleitung bewahren zu wollen.

Dresden-Trachau, den 22. 11. 1926,

Walter Mäurich.

Nachruf.

Am Samstag, den 13. November verstarb nach kurzer, schwerer, mit großer Geduld ertragener Krankheit der Schüler unserer Lehranstalt

Herr Wilhelm Joosten

aus Goch, der einzige Sohn des Molkereibesitzers Wilhelm Joosten, Goch.

Herr Joosten, der an dem diesjährigen Lehrgang zur Ausbildung als Molkereibetriebsleiter teilnahm, war seinen Lehrern ein lieber, zuverlässiger Schüler, der seinen Beruf sehr ernst nahm, und seinen Mitschülern ein guter Freund und treuer Kamerad. Wir empfinden es auf das schmerzlichste, daß dem jungen, hoffnungsvollen Leben nach Gottes unerforschlichem Ratschluß ein so jähes Ziel gesetzt worden ist. Wir werden sein Andenken stets in Ehren halten.

Möge er in Frieden ruhen!

Die Molkereilehranstalt für Westfalen u. Lippe

Pflugradt, Direktor.

Kurt Lucas

wird gebeten um umgehende Angabe seiner Adresse. (7511)

Winkiger,

Molkerei Straupitz (N.-L.).

Junger Fachmann, Mitte 20 er, sucht z. Führung des Haushaltes fachkundige Dame, spätere

Heirat

nicht ausgeschlossen. Offerten mit Lichtbild sind zu richten unter R. S. Nr. 7602 an diese Zeitung.

Junger Molkereiverwalter, mit gut. Allgemeinbildung, angen. Äußere und verträgl. Charakter, Leiter einer mittl. Gen.-Molkerei, sucht mit kath. Fachmannstochter bis zu 30 J. mit gleichen Eigenschaften bekannt zu werden zwecks baldiger

Heirat.

Ausführliche vertrauensw. Briefe über Familienverhältnisse usw., denen ein Lichtbild, welches sofort zurückgesandt wird, beigelegt ist, unter Nr. 7306 an diese Zeitung erbeten. Strengste Discret. Selbstverständlich. Anonym und Verm. zwecklos.

Lebensstellung!

Fachmann sucht sof. alleinlebend. nette Dame im Alter bis ca. 35 J. zur Führung des Haushalts. Nur Damen, die bei evtl. Juneigung Heirat wünschen und vermögend sind, kommen in Frage. Ausführl. Offerten möglichst mit Bild, welches wieder unter Ehrenwort zurückgesandt wird, unter Nr. 7187 durch diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Druckfragen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-

Rentable Molkerei

von Selbstkäufer zu kaufen oder pachten gesucht. Ausführliche Angebote, am liebsten mit Bild, erb. J. Kruse, z. St. Hennstedt i. Dithm. 7423

Tücht. Molkereifachmann, zirka 10 000.— Mk. Vermögen, sucht gute Molkerei zu kaufen oder zu pachten. Angeb. unter Nr. 7323 an diese Zeitung.

Klein. Milchgeschäft

mit Kundschaft und vollem Inventar wegen Uebernahme einer Molkerei billig abzugeben. Stadt von 30 000 Einwohnern. Offerten unt. Nr. 7633 an diese Ztg. erbeten.

Für vorgemerkten zahlungsfähig. Käufer suche ich gute (7446)

Dampfmolkerei

mögl. mit Milchversand, jed. nicht unbedingt Beding. Gegend Mitteldeutschland.

Otto Eikemeier, Göttingen.

Molkerei

ist zu gründen, daselbst ist d. Milch von 700 Kühen zu haben. Kapitalfräftige Reflektanten erfahren Näh. Theod. Dualmann in Wismar in Mecklb. 7513

Alt. Milch- u. Lebensmittelgeschäft fortzugshalb. sof. zu verk. Wohn. vorh., ca. 3000 M. erford. Offerten unter Nr. 7661 an diese Zeitung.

Molkerei

Winter mindestens 1000 Lit., mög. Chauffee- sowie Bahn-Nähe geleg., mit gr. Schweinestall, bei hoher Anzahlung gesucht. Angebote unt. Nr. 7640 an diese Zeitung.

Suche als Selbstkäufer eine rent.

Molkerei

(nicht unter 1000 Liter) zu kaufen wo 10—15 000 Mark zur Uebernahme genügt. Pommern u. Brandenburg bevorzugt. Mögl. Bahnstation. Ausführliche Angebote m. Preis sind zu richten unter Nr. 7651 an diese Zeitung.

Molkerei

in Oberhessen ist sofort verkäuflich. Anlieferung durchschn. 2000 Liter. Betrieb ist eingerichtet für Frischmilchversand, Buttereier, Käseerei. Dieselbe ist in Pachtträumen, doch kann Gebäude gekauft werden. Angebote unter M. D. 7509 an diese Zeitung.

Rentable

Molkerei

nicht unter 1500—2000 Liter sofort zu kaufen gesucht. Gegend Provinz Brandenburg, Sachsen, Hannover, Braunschweig. Angebote unter Nr. 7395 durch diese Zeitung.

Zu verkaufen!

Seit 1909 bestehende Käse-Großhandlung m. fast neuer, kleiner Fabrik-Einrichtung, in Großstadt Sachsens, sofort zu verkaufen. 15 000 Mark genügen zum Betrieb, einschließl. der Anzahlung von 7000 Mark. Selbstinteressenten bitte um Adresse unter Nr. 7360 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Verkaufe sofort mein neuerbaut.

Geschäftsgrundstück

mit Molkerei-Einrichtung u. bitte wertere Interessenten sich unter A. R. Nr. 7544 durch diese Zeitung zu melden.

Strebsamer Molkereifachmann sucht gutes, reelles

Milchgeschäft

in Hamburg zu kaufen. Werie Angebote erbitte unter Nr. 7545 an diese Zeitung.

Eine gutgehende zukunfts. neue

Molkerei

verbunden mit Futtermittelhandel, 3 Km. von der Bahn, an fester Straße in großem Dorfe gelegen, mit 5 jährigen Lieferungsvertrag. von 475 Kühen, ca. 1000 Kühe vorhanden, z. Zt. noch 1000 Liter, zu verkaufen. Milchversand zum westfälischen Industriegebiet mögl. Reflektanten mit 15—20 000 Mark Anzahlung wollen sich melden. Angebote unter Nr. 7535 an diese Zeitung.

Gutgehende kleine

Molkerei

400 Liter pro Tag, i. Hann., guter Umsatz, da Milchfachmann, zu verpachten, da kleine Wohnung, nur 2 Zimmer, für ledigen Fachmann geeignet. Offerten unter Nr. 7539 an diese Zeitung.

Molkerei

in der Gegend von Rostock soll sof. verkauft werden wegen plötzlicher schwerer Nervenkrankheit des Bes. Anlieferung: Monat August 74 552 Liter, Monat Sept. 57 320 Liter, Monat Oktober 51 000 Liter. Es wird fast alle Milch in Rostock verkauft. Dampf- und elektrischer Betrieb vorhanden. Offerten unter B. 502 postlagernd Güstrow. (7575)

Suche in der Gegend Schönlanke-Cüstrin eine mittlere

Molkerei

Bedingung ist Bahnstation oder wenigstens Nähe derselb., bei voll. Anzahlung zu kaufen. Ausführl. Angebote erbeten unter G. W. Nr. 7586 an diese Zeitung.

Verpachte meine

Harzkäseerei

an einen Harzkäser. Käse wird direkt an Detaillisten abgesetzt geg. Kasse durch Auto. Maschinen und Auto sind käuflich zu übernehmen. Erford. Kapital ca. 1000—1500 M. Gute Existenz. Uebernahme sofort. Gegend Hannover. Offerten unter Nr. 7589 durch diese Zeitung.

Meine in milchreicher Gegend nahe Großstadt Pommerns geleg.

Dampfmolkerei

mit Brie- und Camembertkäseerei, Tiefkühlanlage und Schweinestall, soll wegen Selbstbewirtschaftung meiner anderen Molkerei bei 8 bis 10 000 Mark Anzahlung sofort verkauft werden. Schöne geräumige Wohnung vorhanden. Angebote u. Nr. 7593 an diese Zeitung.

Zum 1. Januar evtl. etwas fr. oder später eine rentable

Molkerei

zu kaufen oder zu pachten gesucht. Ausführliche Angebote erbeten u. Nr. 7601 an diese Zeitung.

Alte eingetr. Firma (Lebensm.-Fabrik u. Großhandlg.) sucht tätig.

Teilhhaber

mit Rmk. 3 500.— bis 4 000.— Einlage. Herzen mit verträgl. Charakter ist gute Existenz geboten. Volle Sicherheit. Offerten unter Nr. 7611 an diese Zeitung.

Suche in Pommern oder angrenz. Gebiete

Dampfmolkerei

zu kaufen wo 8—10 000 M. Anzahlung genügen. Angeb. unter 7444 durch diese Zeitung.

Dampfmolkerei

zu kaufen gesucht. Gegend Hessen, Rheinland oder Westfalen. Kapital vorhanden. Angeb. u. 7445 an diese Zeitung.

Stadt. Molkerei

in Pachtträumen, 1000 Ltr., sofort verkäuflich, außergewöhnlich günst. Näheres teilt mit (7544)

Nordsee-Molkerei

Wilhelmschaven - Nüßlingen, Mischherlichstraße 10.

Wegen anderweitigen Unternehm. mens beabsichtige ich meine in nächster Nähe Kiels, 1 Km. von d. Bahn (Hamburg-Kiel) gelegene

Meierei

zu verkaufen, evtl. zu verpachten. Milchquantum z. Zt. 600 Liter, doch ist hier milchreiche Gegend u. noch genug Milch zu kaufen, schön 5 Zimmerwohnung, Schweinestall, großer Obst- und Gemüsegarten z. d. billigen, aber festen Preis von 25 000 Mk. bei 10 000 Mk. Anzahlung Brandkassenwert 24 000 Mk. (7511) Almus Hoe, Meiereibesitzer, Großflintbed, Post Boorde b. Kiel

Butter- und**Käsegroßhandlung**

in Dresden, mit deutschen, tadellos erhaltenen Lieferwagen, komplette Butteraustauschlagerer, festen Kunden, ist sofort zu verkaufen. Gefordert 8000 Mk., ca. 100 000 Mk. Jahresumsatz, sehr erweiterungsfähig. evtl. Wohnung vorhanden. Offert. unter Nr. 7494 durch diese Zeitung

Junger, tüchtiger und strebsamer Molkereifachmann sucht

Milchgeschäft oder**kl. Molkerei**

zu kaufen oder pachten, wo zirka 3000.— Mk. Anzahlung genügen. Angebote unter Nr. 7490 durch diese Zeitung.

In großem Industrieort, 8000 Einwohner, ist ein gutgehendes

Milchgeschäft

mit totem und lebendem Inventar, krankheitshalber sofort zu verkaufen. Umsatz pro Tag 500 Liter, zum Milchgeschäft ein gutgehend. Feinkost- u. Delikatessengeschäft, Tagesumsatz 100—150.00 M. Uebernahme kann zu jeder Zeit erfolgen. Gef. Angebote unter C. B. 7319 durch diese Zeitung.

Käsegroßhandlung

krankheitshalber zu verkaufen. Off. unter B. S. 250 postlagernd Berlin S.D. 36. (712)

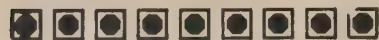
Käseerei

m. elektr. Betrieb, in Pachtträumen bei Leipzig, gute Kundschaft, Kübb. Automat, Lieferauto und Wohnung vorh., krankheitshalber sof. zu verkaufen. Offerten unter Nr. 7238 an diese Zeitung.

Käsewannen

werden sauber und preiswert an Ort u. Stelle bei billigt. Berechn. verzinst unter Verwendung vor. reinem engl. Zinn als Spezialarbeit. Postkarte genügt. (15) Wilhelm Heise, Altmöbnerstr. Northheim i. Hann.

Hannoversche u. Altmärker, 6—12
 Wochen alt, liefert billigt (7488)
 Oswald Marty, Berlin N. 65.,
 Martin Dpikstraße 22.



Dampfkessel-Reinigungen, Isolierungen,

führt prompt und preiswert aus

Erich Wozny jun.,

Hauptbüro: Braunschweig,
Königstiege 25,

Zweigstelle: Stendal,
Magdeburgerstraße 47, Tel. 216.



Preisberichtigung.

Prima holländ. Kümmel, gefiebt,
bei Abnahme von

100 Pfd.,	das Pfd. 0,52 RM.
50 Pfd.,	das Pfd. 0,54 RM.
25 Pfd.,	das Pfd. 0,56 RM.
10 Pfd.,	das Pfd. 0,60 RM.

Carl Mann, Hildesheim.

Gismaschine

von Linde, ca. 10 000 Kalorien, n.
im Betrieb, wegen Umbau billigt
zu verkaufen. (7605)

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. S.,
Beig, N.-L. (Brandenburg).



Habe abzugeben:

1 neuen Röhrenmischkühler, 1000
Liter M 350.—

1 gebr. Milcherhizer, Fabr. Ahl-
born, Art. 111, 850 Lit. stündl.
Leistung mit allem Zubehör M 450.—

1 gebr. Zentrifuge Westfalia, 750
Liter stündl. Leistung für Hand-
und Kraftbetrieb M 400.—

2 Milchfassins, 400 und 500 Liter,
mit einem Untergestell M 150.—

1 gebr. Rahmerhizer, 500 Liter
stündl. Leistung mit Unterantrieb, M 300.—

1 Transmission, 800 lang, 40 mm.,
2 Wandlerlager und 2 Lagerböcke,
Ringschmierlager M 80.—

Alle gebrauchten Sachen sind n.
1 1/2 Jahre im Betrieb gewesen.

Offerten erbittet (7313)

H. Sippel, Molkereiverwalter,
Niederwallmenach,

Kreis St. Goarshausen.

Wärmeaustauscher

(Ultra-Spartkühler Größe 0), 1500
Liter stündl. Leistung, kompl., mit
allem Zubehör, fabrikneu, neuestes
Modell, gegen Gebot für jeden an-
nehmbaren Preis zu verkaufen.

M. Zimmer, Königsberg in Pr.,
Raiserstraße 4. 7315

Rollwagen,

20—30 Zentn. Tragkraft, neu auf-
repariert, für Mk. 150.—, ferner

15—20 Milchkannten, Bügelverschl.,
fabrikneu, da überzählig für Mk.
10.— d. Stück zu verkaufen. An-
gebote unter Nr. 7317 an diese
Zeitung.

Billige Kisten

Liefert genagelt und ungenagelt
prompt in jeder Menge.

Harzer Dampfzägew. u. Kistenfabr.
Schmidt & Romeite,

Königerode i. Harz.



Milchkannten

Steddel, 20 Liter zu Rmk. 9,50

Bügelverschl., 20 Lt., zu Rmk. 10,50

liefert nach wie vor in kräftiger
Ausführung u. prima Verzinnung

Milchkannten-Vertrieb Schöppensfeld
Jedes Quantum sofort lieferbar.



Ein

„Optimus“-Butter- fertiger

von je 2000 und 2500 Liter Total-
inhalt, ganz wenig gebraucht,
tadellos überholt, mit neuem An-
strich versehen, ebenjogut wie neu,
zu verkaufen. Angebote unter Nr.
7562 an diese Ztg. zu richten.



Kronkappen-Verschlußmaschinen

für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert

Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.

Wer ist Hersteller d. bekannten gelben Backsteine

für Fußbodenbelag? Offerten erb.
Molkerei Gersdorf, Bez. Dresden.

NB. Sollte werten Kollegen Abt.
bekannt sein, erbitte höfll. Zuschrift.

Wir geben ab:

1 Original Friebe, Dampfparmo-
toranlage, Größe 2, Baujahr 1914,
Rmt. 550.—,

1 desgl., Größe 6, Baujahr 1924,
Rmt. 1500.—. 7339

Paul S. Römer, G. m. b. H.,
Duisburg



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Eisengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhande-

ner Anlagen — Bau von

Kartoffellocken - Fabriken

Harzer Käse Kisten

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägefeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab

Ernst Rothkirch, Kistenfabrik,
Kreibitz i. Schl. 5054

Quargfäcke

Seihs- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Fritzsche, Zittau i. Sa.,
Georgstraße 7.

Großen-Lutow

bei Bollrathruhe i. Medlenburg
verkauft (7454)

75 prima Völle

im Gewicht von ca. 40—130 Pfund.

Butter, Käse, Quarg.

Zwei Maß Quarg

wöchentlich abzugeben. (7552)
Molkerei Großalsleben.

Gebr. Scheffler

Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 28,

Wallnertheatersstr. 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Achtung! Großhändler!

Sächs. Käsefabrik, welche einen
erstkl. Quargkäse herstellt, sucht n.
10—20 Zentner prima

Quarg

bei billigster Berechnung zu ver-
arbeiten. Quarg muß geliefert
werden. Angebote unter R. 7563
an diese Zeitung. erbeten.

Prima trockenen

Käsequarg

hat abzugeben (7566)
Dampfmolkerei Delitzsch
bei Bitterfeld

Größ. Gen.-Molkerei in Pommern
sucht solvente sichere Dauerabnehm.
für ca. 1000 Liter erbitte, tiefege-
fährte, prima haltbare

Vollmilch

Genau detaillierte Angebote unt.
Nr. 7624 an diese Zeitung.

Größere, modern eingerichtete
Gen.-Molk. (Pomm.) sucht solvente
sichere Dauerabnehmer f. die hoch-
feine, mehrfach prämierte

Tafelbutter

geformt, evtl. in Tonnen. Genau
detaillierte Angebote unter Nr.
7625 an diese Ztg. erbeten.

Größere modern eingericht. Gen.-
Molkerei (Pomm.) sucht solvente,
sichere Abnehmer für prima

Speisequarg

und div. Sorten franz.

Weichkäse

die in jeder gewünschten Qualität
und Größe fabriziert werd. können.
Genau detaillierte Angebote unter
Nr. 7626 an diese Ztg. erbeten.

Wöchentlich noch 10—12 Ztr.

Quarg

in einwandfreier Qualität an d.
ernden Abnehmer zu vergeb. (7)

mit Preis erbittet
Dampfmolkerei Trebschen,
Kreis Züllichau.

Habe noch wöchentlich 100—
Pfund

Butter

in Tonnen und auch geformt,
Kasse abzugeben. Zuschriften
Preisangabe n. Berliner Notiz

Molkerei Nauen, Kr. Sanders

Quadr.-Kümmelkäse

in bester Ware bietet an
Molkerei Giehmansdorf,
Kreis Bunzlau, Niederschlesien

Erste Sendung an Unbek. u. Na.

Molkereibutter

Habe wöchentlich noch ca. 1
feinste Tafelbutter

abzugeben. (7)
Molkerei Schollen b. Gr.-Zölln
Krs. Dels in Schl.

20 Zentner trockenen

Labquarg

hat sofort gegen Kasse preisw.
abzugeben. (7)

Molkerei Zeising, Leipzig,
Ranstädter Steinweg 26.

Fernruf 218 85.

Wöchentlich einige Tonnen

Sauermilchquarg

trocken und einwandfrei gegen
Kasse zu laufen gesucht. (7)

Curt Höppler, Käseerei Naundo
bei Erlau in Sa.

An Dauerabnehmer sind n.
täglich größere Mengen gut sch-
fähige, reinschmeckende

Schlagfahne

abzugeben. (7)
Molkerei Windheim (Wefer)

Molkerei Bierbe i. Westf.

hat noch täglich laufend pri-

Schlagfahne

nach dem rheinisch-westfälischen
duftgebiete abzugeben. (7)

Hannoversche Sahne-Verband
erei hat noch täglich 3 bis 500

Schlagfahne

abzugeben, lieferfähig auch in
knappsten Zeit, bahngünstig ge-

Anfragen erbeten unter D. 7
an diese Zeitung.

Täglich

1500—2000 Liter tiefgefährte

Vollmilch

nach Köln gesucht. Eilangebote
Angabe des Preises frei Bahn

Köln unter Nr. 7600 durch d.
Zeitung.

Kaufe laufend frische pa.

Molkereibutter

ab Meierei auf Jahresabschluss
sofortige Kasse. (7)

Sanitätsmolkerei Düneburg.
Rudolf Stamer.

Ich habe noch wöchentlich größere Posten

ff. Harzerkäse (Blauschimmel)

in Kisten à 90 Stück runde ca. 6 1/2 Pfd. Inhalt

in Kisten à 50 Stück lange ca. 6 1/2 Pfd. Inhalt
preiswert abzugeben.

Harzer Käsefabrik Ferdinand Tondera

Blankenburg (Harz).

Tilsiter 1/2 u. 1/4 fett

kauft gegen Kasse.

Heinrich G. Harms, Wilhelmshave

Tel. 171 — gegr. 1913.

Butterhändler Julius Bischoff,
in Tannenberg, Ostpreußen.
Post Pannienen.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederösterreichische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— V i e n n a —

Feinste

Thür. Stangenkäse
in 60er Packung, preiswert abzug.
M. Gliewe, Halleische Käseerei,
Halle a. S., Berlinerstraße 7.
Fernruf 28 373. (6991)

Täglich frischen

Speisequarg

versendet in Kannen v. 40 Pfund,
a 25 Pfg., gegen Nachnahme.
H. Schuler, (7011)
Molkerei in Bieren, Rhld.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmäÙ.
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik
Schönau b. Leipzig.

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Prima

Vimb. Stangenkäse

zu kaufen gesucht. Offerten unter
W. B. 7160 an diese Zeitung.

Suche wöchentl. bis 8 Tonnen

pa. Molkereibutter

zu 5 Rmk. über Berliner Höchst-
notierung. Kasse nach Erhalt der
Ware. Pa. Referenzen. (7113)
Meierei Borfigwalde,
Berlin-Borfigwalde, Rauschstr. 57.

Prima neuseeländischen

**Trocken-Quarg
(Casein)**

liefern äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Quarg

metallfrei u. trocken, kaufen ständig
Janzer & Volzau, Harsum i. Hann
Telefon Hildesheim 1810

Pa. Auslandsquarg
frische, metallfreie und trockene
Ware regelmäßig in Waggonsen-
dung und Stückgutsendungen ab Boden-
bach abzugeben. Heutiger Tages-
preis f. Waggonsendung. Mk. 22.—
unverp. Anfragen erbeten unter
„Quargimport“ 6935 an diese Ztg.

Holländische

Butter-Export

Firma

mit eigenen größeren Molkereien unter Staats-
kontrolle **sucht** an verschiedenen Plätzen

gute Vertreter.

Angebote unter 7538 an diese Zeitung.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaustr. 7. Fernruf 10 566.

Anbiete:

Auslands-Sauermilch-Quarg

in allererstklassiger Qualität

frisch. 65 Prozent Wasser, garantiert eisen- u. buttermilchfrei
Preis Mark 29.— per Ztr. inkl. Faß ab hiesiger Station.
Dieselbe Qualität ca. 68 Prozent Wasser **Mark 26.—**
per Ztr. inkl. Faß.

Lieferung an unbekannte Firmen gegen Nachnahme oder
Kasse bei Uebernahme.

Löwenberger Käsefabrik

Inhaber: Gustav Marthen

Löwenberg i. Schlesien.

Käse-Spezialitäten.

Wir offerieren aus eigener Fabrikation zu billigsten Preisen
ff. Tilsiter Käse, ¼ u. ½ fett, ohne Rinde, in Stann. i. ca. 4½ Pfd.-Blöcke
ff. Tilsiterartkäse, ¼ fett und ½ fett, in ca. 9 Pfund-Broden,
feinsten Schweizer, vollfett ohne Rinde, in ca. 4½ Pfund-Ristchen.

Sämtliche Käseforten sind pasteurisiert, sparsam und nahrhaft. Man
verlange Angebote! — Solvente Vertreter, welche Konsign.-Lager unter-
halten können, überall gesucht. (6965)

Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft, Hamburg, Eidelstedterweg 75
Abteilung Käsefabrik.

Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und jeder Menge, auch Waggon-
bezug, bei sofortiger Kasse. (7304)

Dampfkäserei Velpe G. m. b. H., Velpe
Fernruf Nr. 9.

Suche wöchentlich noch 20—25 Ztr. guten, trockenen, metall-
und buttermilchfreien**Q U A R G**

Angebote mit Preisangabe an

Wilhelm Behrens, Käsefabrik, Harsum i. H.
Telefon: Amt Harsum 63

Wir bieten an zu billigsten Tagespreisen (7377)

jed. Quantum pa. Mainzer, goldgelb, speckig

60 er Packung ca. 3 Pfd. Inhalt 60 er Packung ca. 6 Pfd. Inhalt
60 er Packung ca. 8 Pfd. Inhalt
Kugellkäse, Edamer Art, rot paraffiniert, Karton 8 Stück Inhalt ca.
24 Pfund schwer

Tilsiter Art Käse, mit u. ohne Rimmel, in ¼ und ½ Rollen.
Alles in erstklassiger Qualität.

Dampfkäserei Velpe, G. m. b. H., Velpe i. W.

An allen größeren Plätzen solvente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder nach
Aufgabe von prima Referenzen.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2**Gust. Friede**

Hannover,

Buttergroßhandlung

Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus

kauft

gegen Kasse laufend jeden Po

feinste Molk.-Butt**Pa. Meierei-Butt**

ab Meierei auf Jahresabschluss

sofortige Kasse sucht (6

B. Knoblauch, Hamburg 1,

Nordstraße 141.

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit

10.— unter Berliner Höchstn

ab hier gegen Nachnahme. (5

Emil Reh, Stallupönen

Julius Klotzger

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 83

anbietet feinste (8

Molkereibutter**Gebr. Kunert****Cottbus**

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse,**Quarg**

Gute haltbare

Schlagjahne

und homogenisierte Kaffeesahne

gibt jedes Quantum in Kauf

Kannen ab. (6

Dampfmolkerei Grohndidde,

Lehrter Bahn.

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.

kaufe lauf. gegen Kasse

Niederlausitzer Käsefabrik

in Golßen N.-L.

Schlagjahne,**Kaffeesahne,****Butter****u. Frühstückskäse**

in Pergament liefert jedes Qu

preiswert. Vertreter gesucht.

Molkerei Neunheilingen

in Thür. (6

Keinem Lehrling

darf der „Milkw. Zeitschen“ vom M

Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Se

sind darin alle Zweige der Milchwirt

und Schweinemast behandelt. Gegen

sendung von 2,50 M. wird das schön ge

oene Buch geliefert von der Buchhandl

der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch
Schlagsahne
ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Büttleben a. H.

Magermilch
wird
Vollmilch
für
Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke
durch
Zusatz der in der
Milch löslichen
Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“
*
Ein Versuch lohnt
sich!
Glänzender
Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften
*
Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin
„Herold“
Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hufnerstraße 30

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

3000 Kist. Sandkäse
habe wöchentlich noch an zahlungs-
fähige Abnehmer abzugeben.
Fr. Kiepenhausen, Käsefabrik,
Cassel-B. (10063)

Schlagsahne
dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt,
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Risten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Suchen Sie
Käse, Butter, Dauermilch?





Großfabrikation
Schnellversand



Albert Wöhrmann Söhne
Wesel am Niederrhein
Fernruf: 283, 700, 841, 888, 900 (182).

25 Tonnen Quarg
trockene, metallfreie, ungesalzene Ware, 4 Wochen im Kühlhaus aufbe-
wahrt, frischen Quarg, ebenwertig, ab Station Halle a. S., im ganzen oder
geteilt, abzugeben. Erbitten Preisangebot unter Nr. 7225 an d. Zeitung.

Wöchentlich mehrere Tausend Risten
prima Mainzer Käse
verkauft zu billigsten Tagespreisen in folgenden Packungen (6949)
kleine Mainzer, ca. 3 Pfund = 60 Stück
Mainzer Bauern, ca. 6 Pfund = 60 Stück
Mainzer Faust, ca. 8 Pfund = 60 Stück
Dampfkäseerei Belppe G. m. b. H., Belppe i. W.
An allen größeren Plätzen solvente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder
nach Aufgabe von prima Referenzen.

**Schlagsahne
und Kaffeesahne**
haltbare gute Qualität zur dau-
ernden Lieferung gesucht. An-
gebote mit Quantum u. äußerstem
Preis an
**Richard Schmidt, Akt.-Ges.
Sahnesemidt**
Berlin W. 35,
Derfflingerstr. 19

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismardstraße 17.

**Molkerei
und Weichkäseerei
Spez.
vollfett. Camembert.**
Gehrte & Nidel, Bremen,
Rohstraße 26. Kol. 434.

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Spezialität goldg., hellbl. spezialen
Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stanger-
Spitzkäse
80er Handkäse

Käse

liefern preiswert und prompt unt.
Nachnahme, auch in klein. Posten
Janzer & Bolzan, Käsefabrik,
Harsum i. Hann.
Wo noch nicht vertreten, zuverl.
Vertreter bezw. Kassa-Großlisten
gesucht. Preisliste einfordern.

Einwandsfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glamann, Lübeck
**Käse-Einfuhr- und
Großhandel**
gegründet 1899.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Vom äußerst günst.
Kasein-Abschl. biete
ich größeren Posten
la neuseeländisches
Kasein
(Troockenquarg)
auch in kleineren
Mengen, weit unter
heutigem Tagespreise
an. Anfr. u. A. B. 7324
an diese Zeitung.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Die Milch-Delikatesse:

„Konzentrierter Miltela-Yoghurt“

D. R. P. Nr. 269598

findet Anklang, nicht nur als „Diätetisches Nähr- und Kräftigungsmittel“ für Magen- und Darmleidende, sondern auch bei **gesunden und Kindern** jeden Alters, wegen ihres hohen Nährwertes und ihres **hervorragenden Wohlgeschmacks**. Vornehmlich als Brotbelag zu verwenden! Glänzende Gutachten sind jeder Packung beigelegt. Hohe Verdienstmöglichkeit **für Milch- u. Butterhandlungen**

Postversand: In Blech- oder Pappgussdosen (parafiniert) 12 Dosen, ca. 1/2 Pfd. Inhalt (p Dose 65 Pf.) inkl. Verpackung, franko-Nachnahme: **Rm. 7,80**. Kleinverkaufspreis p. Dose Rm. 1.—

Bahnversand: In Porzellan-Dosen von ca. 1/2 Pfd. Inhalt, von 30 Stück aufwärts, je Dose **Rm. 0,75** franko-Nachn. Kleinverkaufspreis p. Dose Rm. 1,10. Leere Porzellan-Dosen werden mit 10 Pfg. zurückgenommen.

An größeren Plätzen, wo nicht vertreten, suchen wir rührige Vertreter.

Zentralmolkerei Tennstedt i. Th.

Käse-Etiketts

jeder Art
und Größe

in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt

konkurrenzlos billig.

Mit neuen modernen Entwürfen
stehen wir gern zu Diensten.

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierbr.
pr. 1000 Stück 2,75 M., bei g.
Mengen Preisermäßigung.
langen Sie Gratismuster.
E. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Zur Verzinnung
von Bakken, Dampfkläwan
u. Bassins usw. an Öl und S.
zinnung lief. pa. bleifreies S.
zinn nebst Gebrauchsanweisung
sende tüchtige, mit d. Arbeit v.
Monteure. Im Falle d. Selbst
Internationale Metallwerk
Georg Siedermann
Halle, Siedede Sagan. Die

Zu verkaufen:

- 1 Gubbers Automat,
 - 1 Quargwolf,
 - 1 Quargpresse,
 - 2 Quargwagen (fahrbar).
- Käseerei Schwarzfoll

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers

Säurewecker

stets wirksam und kräftig und

Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmelkulturen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

137 Hildesheim, den 25. November 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Verwertung! Von Chemiker Otto Ungnade, Hannover-Laagen.
richt über die Tätigkeit der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. V., Cleve.
reine, Verbände und Genossenschaften. Herbstversammlung der Vereinigung ehemaliger
Schüler der Molkereilehranstalt Riel (Hameln) in Hildesheim. — Verein der ehe-
maligen Schüler der Molkereilehranstalt Münster i. W. — Verband Westpr. Hart-
käsefabrikanten, e. V., Campenau bei Thiergart, Westpr. — Reichsverband deutscher
Molkerei- und Käsebesitzer und -Pächter, Bezirk Stralsund, e. V.
Hildesheim. Reichsgerichts-Urteil vom 12. Oktober 1926 über die Unzulässigkeit zu hoher
Vertragsstrafen bei Einstellung genossenschaftlicher Milchlieferungen. — Butter- und
Käseprüfung in Oldenburg. — Reichsmittel zur Förderung der Milchwirtschaft. —
Die Konserventindustrie und die Darmstädter Wanderausstellung. — Bayerische Tier-
zuchtverbände und Milchleistungskontrolle. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbe-
wegung im Oktober 1926. — Besühnwesfel.
Hildesheim. Die Kellerei der Margarineindustrie. — Etwas von der Probenahme der
Milch. — Ueber Quarz und Quarzäse. — Ein Ausschnitt zur Preisbildung.
Kühlanlagen für Käsefabriken. — Dampfentwässer (Niederdruckdampfperzeuger) in
Molkereien. — Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens. — Rüben-
blattfütterung.
Hildesheim. — Marktberichte.

Molkenverwertung!

Von Chemiker Otto Ungnade, Hannover-Laagen.

Mit Interesse habe ich die verschiedenen Veröffentlichungen in
der Molkerei-Zeitung verfolgt, die sich mit der Verwertung und Ver-
wertung der Molke befassen. Da ich seit Jahren mich mit diesem
Problem in der Praxis beschäftigt und viele tausend Liter Molke
fast allen dafür bekannten gewordenen Apparaten verdampft habe,
mühe ich mich, mich zu dieser immer noch wichtigen Frage ebenfalls
äußern zu dürfen.

Die einfachste Verwendung der Molke, der Auffassung der Mol-
ke als einen Teil der Landwirtschaft entsprechend, ist wohl die
Abgabe an die Genossenschaftler zur Aufzucht von Schweinen oder
Verfütterung in eigenen, direkt angegliederten größeren
Schweinemästereien. Erschwert ist diese Abgabe durch den durch das
Schweinegesetz 1912 vorgeschriebenen Erhitzungszwang auf 85° C.,
den Notwendigkeit zur Abtötung von Tuberkelbazillen durchaus
nicht verkannt werden soll. Andererseits fürchten die Landwirte die
Zerstörung der Verzinntung ihrer Milchkannen, der man aller-
dings durch Benutzung von Kannen aus Aluminium vorbeugen
kann. Da nun einmal die Erhitzung auf 85° C. zur Pflicht gemacht
worden ist, wäre es doch naheliegend, wenn die Abnahme der Molke
die Schwierigkeiten stößt, wenigstens das Molkenweiß zu gewin-
nen und dieses wertvolle, anerkannte Eiweiß zur Verfütterung an
die Milchlieferanten abzugeben. Bedingung wäre nur,
bei der Herstellung des Eiweißes moderner Einrichtungen zu be-
nutzen; denn noch manchmal Fachmann wird die Eiweißgewinnung
wenig angenehmer Erinnerung sein, wenn er an das Hantieren
mit den heißen Leinwandtüchern zurückdenkt, deren Plakaten oft die Ar-
beit von Stunden illusorisch gemacht hat. Nachdem sich die Filter-
presse als zur Eiweißfiltration geeignet erwiesen hat, ist dieser
wichtigste Teil der Eiweißfabrikation überwunden.

Die Gewinnung des Eiweißes gestaltet sich danach so, daß das
Milch zur Molkegewinnung so hoch aufgestellt wird, daß zwischen
dem Behälter und der Filterpressenmitte ein freies Gefälle von min-
destens 2, besser 2,5 Meter bleibt, was sich in den meisten Fällen
einstellen lassen wird. Die Molke muß, wenn das Eiweiß zur Ver-
fütterung dienen soll, möglichst bis auf 5° C. neutralisiert werden,
und dann mit dem Eiweiß ein Teil der Phosphate der Molke aus-
fällen. Zur Neutralisation kann Soda oder mit Wasser angerührtes
Ammoniumhydroxyd verwendet werden. Die Erhitzung geschieht in
bekannter Weise auf 90° C. Sobald diese Temperatur erreicht ist,
wird der Dampf abgeleitet und dem ausfallenden Eiweiß 1/2 Stunde
zum Absetzen gelassen. Die klare Molke zieht man an einem
der Filterpresse angebrachten Stutzen ab, rührt dann das Ei-
weiß auf und filtriert den dicken Brei über die Presse, wo es in
dem genügend trockener Kuchen zurückbleibt, die leicht bei dem

Auspäken von den Tüchern abgestoßen werden können. Soll das
Eiweiß nicht sofort verfüttert werden, muß es vor dem Einstampfen
in die Versandfässer natürlich völlig ausgekühlt sein. Die Fässer
schwenkt man zweckmäßig mit etwas frischer, nicht erhitzter Molke
aus, um eine geringe Milchsäuregärung einzuleiten, die das Eiweiß
vor vorzeitigem Verfall schützt. Ueber diese für die meisten Molke-
ereien noch neue Art der Eiweißgewinnung finden sich ganz aus-
führliche Angaben in dem im Verlage der Molkerei-Zeitung erschie-
nenen Werkchen „Milchzucker. Seine Fabrikation, Untersuchung und
Verwendung“ vom gleichen Verfasser.

Die beiden geschilderten Verfahren sind in ihrer Anwendung
begrenzt und kommen für einen großen Molkenanfall nicht in Frage,
da man die Anzahl der Schweine schließlich nicht nach Belieben ver-
größern kann, da das damit verbundene Risiko unverhältnismäßig
wächst. Die Eiweißgewinnung allein befriedigt nicht, denn es wird
damit für die übrig bleibende Molke kein Absatz geschaffen und die
Schwierigkeiten deren Beseitigung bleiben bestehen.

Ein anderer Vorschlag, die Molke mehr oder weniger einge-
dampft mit Kleie oder ähnlichen auffaugenden Zusätzen in ein halt-
bares Futtermittel zu überführen, ist sicher beachtenswert und in
allen Fällen anwendbar, wo es gelingt, den Landwirt für die Ab-
nahme dieses Mischfutters zu interessieren. Nur scheint es mir ver-
fehlt, wenn es sich dabei um die vorherige Eindickung der Molke
handelt, dafür einen neuen Verdampfer zu empfehlen, und die Er-
fahrungen unserer großen Verdampfungsbetriebe außer acht zu
lassen, wie dies allerdings für den Wurmischen Verdampfer ge-
schieht. Vergleiche hierzu den Artikel in Nr. 21, 1926, der Mol-
kerei-Zeitung: „Betrachtung über Molkeindickung mittels Wurm-
schen Apparat oder Vacuum-Apparat“. Die Angaben über die
Wirtschaftlichkeit des Wurmischen Verfahrens können nicht unwider-
sprochen bleiben, denn die zu Grunde gelegten Verhältnisse, daß zur
Verdampfung Abdampf zur Verfügung steht, werden nur in weni-
gen Fällen bei den Molkereien zutreffen, da derselbe meist zum
Pasteurisieren der Milch, für die Heizwasser- und Speisewasser-Vor-
wärmung hinreichend ausgenutzt wird, und zweitens ist es nicht an-
gänglich, die Verzinsung und Amortisation des Anlagekapitals in
der Höhe von 10 000 M einfach zu ignorieren, um ein neues Verfah-
ren wirtschaftlicher erscheinen zu lassen. Der Apparat selbst, der aus
einem doppelwandigen Trog mit Wasserbad-Heizung und Rührwerk
besteht, nähert sich in seinem Bau dem alten Streifenverdampfer,
ohne jedoch dessen große Heizfläche zu besitzen. Er bedeutet ver-
dampfungstechnisch keinen Fortschritt. Offenbar wollte der Erfin-
der der Verdampfer und Mischtroge in einer Apparatur vereinigen, was
ihm aber nur auf Kosten einer unwirtschaftlichen Verdampfung ge-
lungen ist.

Dasselbe gilt auch für den Schirokko-Eindampfer, der der
Wurmischen Konstruktion gegenüber schon gewisse Vorteile aufzu-
weisen hat, was auch schon in der Molkerei-Zeitung Nr. 33 von Dr.
Meurer, Oldenburg, ausgeführt wurde. Zum gleichzeitigen Ver-
mischen von Molke und Kleie ist er ungeeignet, sein wärmetechni-
scher Effekt ist nicht größer als bei dem Wurmischen Apparat.

Der Verdampfer mit Brüden-Kompression von der Firma Carl
G. Postnedeck in Dresden, dessen ausführliche Beschreibung in der
Molkerei-Zeitung Nr. 33 wiedergegeben ist, bedeutet schon wärme-
technisch eine Verbesserung, weil er die Ausnutzung der entweichen-
den Brüdenämpfe gestattet, die bei den bisher geschilderten Appa-
raten unbenuzt verloren gehen. Zweifellos wird dieser Verdamp-
fer bei geringen Konzentrationen gut arbeiten, aber bei höheren
Eindickungen, wie sie bei Molke verlangt werden, muß er in seiner
Wirkung nachlassen, weil die Brüdenentwicklung bei steigender Kon-
zentration nachläßt. Ganz ähnliche Erfahrungen machte ich schon
vor Jahren mit dem sogen. Gänsele-Verdampfer. Ein Vakuum-
Verdampfungsapparat, bei welchem in einem Körper der Doppel-Effekt
dadurch erreicht werden soll, daß durch eine rotierende sog. Wärme-
pumpe, die entstehenden Brüden angesaugt und komprimiert den
Heizkammern wieder zugeführt werden.

Der Apparat arbeitete sehr gut, so lange die Molke dünn genug
blieb, ließ aber ganz erheblich in seiner Leistung nach, so bald die

Konzentration zunahm. Bei Verdampfungen, wie sie zur Gewinnung von Milchsücker nötig sind, mußte der Apparat als unwirtschaftlich verlassen werden. In der Kombination des Verdampfers von Poststranach mit dem Vakuum mag nach den ausführlichen Schilderungen von Dr. Meurer ein Vorteil liegen, namentlich wenn die Anbringung des Vakuums ohne Schwierigkeiten möglich ist.

Noch abenteuerlicher ist natürlich der Vorschlag in der Molkerei-Zeitung Nr. 38, die Molkenverdampfung in einer offenen Pfanne mit direkter Feuerung nach Art der alten Salzpflanzen vornehmen zu wollen. Einmal berücksichtigt der Einsender wohl nicht die leichte Zerstörbarkeit der Molke durch zu hohe Temperatur, die bei direkter Feuerung wohl kaum zu vermeiden wäre, andererseits hat er sich auch keine rechte Vorstellung darüber gemacht, wie groß eine solche Pfanne sein müßte, wenn man praktisch höchstens 20 Kg. Wasser je qm damit verdampfen kann. Dieses Verdampfungssystem ist auch im Salinenbetriebe bei Neueinrichtungen zu Gunsten des Vakuum-Verdampfers aufgegeben.

Der ausschlaggebende Faktor ist doch bei jeder Verdampfung diejenige Dampfmenge, welche zur Verdampfung von 1 Kg. Wasser erforderlich ist. Es verdient also die Einrichtung des Vorzugs, die mit der geringsten Dampfmenge 1 Kg. Wasser zu beseitigen vermag. Nach dem heutigen Stand der Technik kann kein Zweifel darüber bestehen, daß allein die mehrstufige Vakuumverdampfung diesem Ziele am nächsten gekommen ist. Sehen wir uns doch einmal in der Industrie um, so werden wir überall da, wo es sich um die Verdampfung ähnlicher dünner Lösungen handelt, wie Leimbrühen, Gerbstoffbrühen, Unterlaugen, Sulfitlaugen, Zuckerläusen usw., den Vakuum-Verdampfer antreffen. Nach meinen Erfahrungen ist es z. B. in der Rübenzucker-Industrie unter geschickter Ausnutzung des Dampfes möglich, mit 0,5 Kg. Dampf 1 Kg. Wasser zu entfernen, das sind Leistungen, die mit keiner anderen Apparatur bis heute erzielt werden konnten.

Zur Verdampfung einer so dünnen Flüssigkeit wie Molke kann also nur der Vakuum-Apparat in Frage kommen und zwar je größer die Molkenmenge, desto mehrstufiger muß die Anlage eingerichtet werden, um auch die in den ersten Körpern entstehenden Bräudenämpfe wärmetechnisch auszunützen.

Natürlich kann man auf einer Vakuum-Anlage keine Wunder verrichten, die Leistungen sind sogar bei Molken wenig erfreulich, wenn es sich um die Erreichung hoher Konzentrationen handelt. Keinesfalls wird man bei Molke im technischen Dauerbetriebe 170 Kg. je qm und Stunde erzielen können, welche Zahl Dr. Meurer seinen Berechnungen in Nr. 21 der Molkerei-Zeitung zu Grunde gelegt hat. Jedenfalls habe ich noch bei keinem System ähnliche Werte in der Praxis gesehen. Auch andere Fachleute werden mir hierin beipflichten müssen. Nach E. Hausbrand: „Verdampfen, Kondensieren und Kühlen“ kann das Gewicht an Wasser, welches 1 qm Heizfläche in Mehrkörper-Apparaten in einer Stunde verdampft, allgemein gültig nicht angegeben werden, da es aus vielen Gründen, die sich nicht gut in Rechnungen zum Ausdruck bringen lassen, sehr verschieden ist.

Man muß sich darauf beschränken, Zahlen aus der Erfahrung zu nehmen. Von Flüssigkeiten, die der Verdampfung keine Schwierigkeiten bereiten, verdampfen gewöhnliche stehende Verdampf-Apparate mit messingenen Rohren von 1000 mm und mehr Länge

im Einkörper	70—80 Ltr. Wasser je Stunde und je qm,
im Double-Effekt	30—36 Ltr. Wasser je Stunde und je qm,
im Triple-Effekt	20—35 Ltr. Wasser je Stunde und je qm,
im Quadrupel-Effekt	18—21 Ltr. Wasser je Stunde und je qm.

Dieselben Apparate mit niederem Saftstand etwa 10 Prozent mehr, Apparate mit weiten horizontalen Heizrohren ebenso, Apparate mit engen horizontalen Heizrohren 15 Prozent mehr, eiserne Heizrohre setzen die Leistung um 10—15 Prozent herab. Riesellapparate leisten nicht mehr als solche mit niederem Saftstand. Manche Stoffe verdampfen sehr schwer und ist die Leistung von 1 qm auch sehr viel geringer.

Zu diesen Flüssigkeiten gehört nach meinen Erfahrungen auch die Molke, die infolge ihrer starken Schaumbildung auch selbst im dünnen Zustand die Verdampfung sehr erschwert, bei hohen Konzentrationen aber die Leistung der Verdampfer ganz erheblich herabsetzt; im Durchschnitt kann nicht mehr als 50 Kg. Molke je qm und Stunde veranschlagt werden.

Die nachstehend aufgeführten Verfahren gehen auch von dem an sich guten Gedanken aus, Molken und Kleie als Futtermittel zu verwerten, suchen aber die kostspielige vorherige Eindampfung zu umgehen. So z. B. das in der Molkerei-Zeitung Nr. 38 von der Firma Louis Soest & Co. m. b. H., Reisholz bei Düsseldorf, näher beschriebene Verfahren, welches kurz in einer Verknetung der Molke mit Kleie und nachheriger Trocknung des Teiges in einem rotierenden Badapparat besteht. Nach meinen Versuchen werden bei dieser Art der Verarbeitung von 650 Kg. Kleie ungefähr 1000 Kg. Molke aufgelogen und ca. 715 Kg. fertiges Futtermittel erhalten. Es ist also doch eine umständliche und kostspielige Apparatur erforderlich, um die 75 Kg. Mehrausbeute zu erzielen, die der Molken-trockensubstanz entspricht.

Das gleiche gilt von dem Vorschlag der Maschinenbauanstalt und Dampfkesselfabrik A.-G. Darmstadt, die das Gemisch von Molke und Kleie auf Walzentrocknern zu einem Trockenfutter verarbeiten will. Der Walzentrockner hat im Verhältnis zu seinen Leistungen einen zu hohen Dampf- und Kraftverbrauch. Es sind nämlich nach meinen Erfahrungen zur Verdampfung von 250 Kg. Wasser je Stunde annähernd 400 Kg. Dampf erforderlich von 3 Atm. Spannung und 3

bis 4 PS zur Bewegung der schweren Trockenzylinder. Wie ich Versuchen feststellen konnte, sind bei dieser Arbeitsweise ungefähr 285 Kg. Kleie erforderlich, um 1000 Liter Molke so weit zu binden, daß eine Trocknung auf Walzen gut durchführbar erscheint. Erzielt werden aus dem Gemenge ungefähr 350 Kg. Futtermittel. bis hierher geschilderten Darstellungen eines Mischfutters Molke und Kleie erfordern in jedem Falle eine verhältnismäßig große Kapitalanlage für Maschinen und für die Beschaffung von Aufbaumaterialien, sie setzen ferner das Vorhandensein großer Kesselanlagen voraus, es ist und bleibt aber doch fraglich, ob Viehfuttermittel diesen Aufwand lohnt, wo doch andererseits Landwirtschaft in den Rückständen der Delgewinnung billige wertvolle Kraftfuttermittel zur Verfügung stehen. Es kommt letzten Endes darauf an, ob sich die Nährreinheit im erzeugten Futtermittel billiger stellt als in den üblichen anerkannten Kraftfuttern. Nach meiner Ansicht bietet eine derartige Fabrikation so wenig Anreiz, als sie nicht mit weit einfacheren und billigeren Verfahren erreicht werden kann. Sollte man nicht mit einer einfachen Knetmaschine und einer billigen Hürdetrocknung auch schon etwas erreichen können?

Die Anregung, die Molke auf Essig zu vergären, ist nicht und oft versucht worden. Es muß hierbei daran erinnert werden, daß eine Essiggärung nur über Alkohol verläuft, also eine alkoholische Gärung vorangehen müßte, die mit den bekannten Kesirhesen eingeleitet werden kann, oder aber nach der Inversion des Milchsückers durch starke Säuren mit gewöhnlicher Hefe zu bewerkstelligen ist. Das auf die eine oder andere Weise gewonnene alkoholische Gärprodukt könnte dann auf Essigbildnern in bekannter Weise weiterarbeitet werden.

Also auch hier ist nur auf Umwegen und mit einer nicht geringen Fabrikationseinrichtung eine Verwertung der Molke möglich. In diesem Zusammenhang sei noch auf ein amerikanisches Patent Nr. 1 410 809 vom 2. 7. 1920 verwiesen, welches die Gewinnung von Essig aus Molke zum Gegenstand hat, wobei aber der erzielte Essig noch Alkohol zugesetzt werden soll.

Weit einfacher würde sich schon die Darstellung von Milchsäure gestalten. Die durch die, in jeder Molke vorhandenen Milchsäurebakterien bei Gegenwart von Kreide leicht einzuleitende Gärung verläuft ohne Schwierigkeiten bei Temperaturen von ca. 35°, aber nur 4—5 Proz. Milchsücker in der Molke enthalten sind, und auch im besten Falle nur eine 4—5 prozentige Milchsäure erhält. Es stände der Verwendung dieser ohne große Schwierigkeiten herstellbaren dünnen Milchsäure als Ersatz für den gewöhnlichen Zuckersäure nichts im Wege. Nach Professor Zunk wird Milchsäure menschlichen Organismus vollständig ausgenutzt und wirkt auf Verdauung fördernd. Eine derartige Milchsäure ist auch noch durch wertvoll, daß sie die Extraktstoffe und die Salze der Molke wenig veränderter Form enthält.

Die Verarbeitung auf konzentrierte Milchsäure ist gegenüber der heute üblichen Darstellung aus Stärke nicht rentabel, da die Eindampfung der nur 4 prozentigen Säure zu teuer wird und sich außerdem die Farbstoffe der Molke nur schwierig beseitigen lassen.

Neuerdings wird namentlich im Ausland sehr fleißig an einer anderen gärungstechnischen Verwertung der Molke gearbeitet, nämlich an der Gewinnung von Propionsäure und Essigsäure und damit von Aceton, die ich hier nicht übergehen möchte. So wurden Bakterien aus Emmentalerkäse aus Molke Propionsäure und Essigsäure erhalten im Verhältnis 3 : 1 und die Ausbeute betrug 72 des Milchsückers. Wie man sich die Verarbeitung der Molke zu Propionsäure denkt, läßt sich am besten aus dem Patentanspruch eines amerikanischen Patentes Nr. 1 470 885 vom 26. 8. 1922 ersehen, ich hier wiedergeben will. Milchsücker oder andere Kohlenhydrate bezw. Lactate und andere vergärbare Salze organ. Säuren werden der Gärung mit Hilfe des Bacterium acidi propionici unterworfen. Als Ausgangsstoffe dienen Lösungen von roher oder reiner Lactat oder anderer Kohlenhydrate, Molken, saure Milch oder andere, Kohlenhydrate enthaltende Stoffe, sowie Lactate oder vergärbare organische Salze, die nach anderen Gärverfahren gewonnen wurden. Zwecks Aufrechterhaltung der gewünschten Säurekonzentration werden während der Gärung sogen. Pufferstoffe wie kohlen-saurer Ammoniak zur Neutralisation der entstehenden Säuren zugelegt. Man wendet reine oder andere Organismen enthaltende Kulturen von Bacterium acidi propionici. Die bei der Gärung entstandenen Säuren der Propionsäure und anderer Säuren werden mit einer nicht flüchtigen Säure, wie Schwefelsäure, behandelt und die Propionsäure sowie die anderen flüchtigen Säuren abdestilliert. Die flüchtigen Säuren kann nach den für die Reinigung von Essigsäure bekannten Methoden in ihre Bestandteile getrennt werden. Z. B. wird sterilisierte Molke mit gepulverter Schlemmkreide versetzt und eine Propionsäurebakterien enthaltende Molke geimpft. Vor der Einwirkung fremder Bakterien geschützte Maische wird während 10 Tagen unter häufigem Schütteln bei 38° gehalten, hierauf wird durch eine Filterpresse filtriert und das Filtrat konzentriert. Nach Zugabe von Schwefelsäure bis zur Bläuung von Congo-papier wird die Flüssigkeit destilliert, bis keine Säuren mehr übergehen. Zwecks Verhinderung des Eintrocknens und der Zersetzung des Rückstandes durch überschüssige Schwefelsäure läßt man während der Destillation zeitweise oder andauernd Dampf in das Destillationsgefäß ein. Das Destillationsprodukt enthält in der Hauptsache ein Gemisch von Propionsäure und Essigsäure. Aus diesem Gemisch können die Ketone durch trockene Destillation der Salze gewonnen werden. Die Propionsäuregärung kann durch Zusatz anderer, an sich teurer

Propionsäure bildenden Bakterien beschleunigt bzw. die Ausbeute in Propionsäure gesteigert werden. Solche Bakterien sind erstens Milchsäure aus Kohlenhydraten erzeugende Organismen, wie Streptococcus lactis oder Lactobacillus caseini, 2. proteolytische Bakterien, wie Proteus vulgaris, 3. Bakterien, die weber Kohlenhydrate reich Eiweißstoffe, dagegen Salze organischer Säuren vergären, wie Bacterium alkaligenes.

Im Anschluß an eine Molkerei ist dieser Weg wohl auch nicht durchführbar, da er größere chemische Kenntnisse voraussetzt und die Leberwahrung durch geschulte Fachleute nötig macht.

Ein weiteres Feld für die Verwertung der Molke ist unbedingt auch die leider in Vergessenheit geratende Anwendung in der Medizin als umstimmendes, verdünnendes, die Säfte verbesserndes Mittel, welches sich früher großer Beliebtheit erfreute und schon im rauen Altertum bekannt war. Läßt doch Homer den Melanthios um Sauhirten sagen, als er Odysseus mit diesem als schwachen Bettler erblickt: „Gibst du ihn mir als Stallknecht mit, dann ließ ich ihn Molken trinken, er setzte gewiß bald Fett an“. Die Bereitung der Molken war im Arzneibuch aufgenommen und sie wurden als offizielles Heilmittel ärztlicherseits verordnet. Seinerzeit gab es an verschiedenen Orten besondere Molkenkuranstalten, von denen sich die in Gais, Heinrichsbad, Appenzell, Rizi, Interlaken, Salzbrunn, eines besonderen guten Rufes erfreuten. Es dürfte bei der heutigen Beliebtheit natürlicher Heilmittel nicht schwer fallen, unsere Ärzte für diese Frage zu interessieren und so namentlich in Städten und Kurorten Absatz für eine frische, natürlich pasteurisierte Molke zu finden. In den Trockenapparaten der Metallbank und Metallurgischen Gesellschaft, Akt.-Ges., Frankfurt a. M., den sogenannten Krause-Apparaten, sind vorzügliche Trockner entstanden, die es gestatten, die Molke in ein weißes und neuerdings auch haltbares Pulver zu überführen, welches alle ursprünglichen Eigenschaften der Molke aufweist, sich in Wasser klar wieder auflöst und wegen seiner besseren Haltbarkeit sehr gut als diätisches Nähr- und Ergänzungsmittel Verwendung finden könnte. Es wäre damit Gelegenheit gegeben, die Molkenkur jedermann bequem zugänglich zu machen. Sie hat doch zum mindesten dieselbe Berechtigung, wie die heute so sehr in Aufnahme gekommenen Aufbausalze, denn das Molkenpulver enthält fast alle Salze der Milch in natürlicher, wenig veränderter Form. Die Bedeutung der Milchsäure und deren Wichtigkeit für den Aufbau des menschlichen Organismus brauche ich wohl nicht besonders zu betonen, sonst hätte die Natur nicht die Milch als erste und lange alleinige Nahrung unseren jungen Erdenbürgern bestimmt. Leider sind die Anschaffungskosten für derartige Anlagen noch recht hoch, was aber im Hinblick auf eine höhere Verwertungsmöglichkeit der Molke nicht so abschlaggebend sein dürfte.

Bericht über die Tätigkeit der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien e. V., Cleve.

Die im März 1925 mit 16 Mitgliedern gegründete Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien hat sich in den jetzt 1½ Jahren ihres Bestehens der Erwartung günstig entwickelt und ihre segensreiche Wirkung auf die ganze rheinische Milchwirtschaft bewiesen. Heute sind der Kontrollvereinigung 84 Molkereien angeschlossen, davon 46 Genossenschafts-Molkereien, 21 Privatmolkereien (Außenbetriebe), 7 Außenmolkereien von städtischen Milchverforgungen und 10 städtische Molkereibetriebe, davon 3 großstädtische Milchverforgungen. An diese Molkereien wird die Milch von über 10 000 Landwirten angeliefert, so daß diese unter regelmäßiger Kontrolle stehen. Es wurden im ganzen von Beginn der Milchkontrolle an bis heute über 2000 Kontrollen ausgeführt. Zur Durchführung der Arbeit sind 3 St. Kontrollbeamte tätig.

Die angeschlossenen Molkereien werden bestimmungsgemäß durchschnittlich 2 mal im Monat kontrolliert und zwar nicht nur die eingehende Milch der Lieferanten, sondern auch die ausgehende Milch und Molkereiprodukte. Bei der Kontrolle wird ganz besonders Wert gelegt auf die hygienische Beschaffenheit der Milch (Schmutzgehalt, Säuregrad, Leukozytenprobe usw.). Gerade diese letzteren Bestimmungen, namentlich die des Schmutzgehaltes, finden bei den Landwirten sehr viel Verständnis und Anerkennung und haben wesentlich zur Verbesserung der Milchlieferung beigetragen.

Während im Anfang die Landwirte vielfach der Kontrolle mißtrauisch gegenüberstanden, haben sie jetzt den Wert der Verbesserung der Milchlieferung durch Beratung und Belehrung kennengelernt und die Kontrolle findet gerade in ihren Kreisen immer mehr Anhang und Beifall. Aber auch bei den Molkereien, die zuerst wegen der verhältnismäßig hohen Kosten nur zögernd der Kontrolle beigetreten sind, hört man ausnahmslos nach kurzer Zeit immer wieder die direkte Notwendigkeit der Kontrolle für die Molkerei betonen, da von einer neutralen Stelle aus ganz anders auf die Verbesserung der Milch hingearbeitet und gegen Fehler vorgegangen werden kann, als dies bisher durch die Leitung der Molkereien der Fall gewesen ist. Die Bedenken, die von Seiten der Rahmungsmittelekontrolle gegen die Molkereikontrolle geltend gemacht wurden, daß sie geeignet wäre, Fälschungen u. dergl. zu schützen, und dadurch zur Verschlechterung der Verhältnisse auf dem Milchmarkt beitragen könne, haben sich als nicht stichhaltig erwiesen. Im Gegenteil zeigt die Milchlieferung zur Frischmilchverforgung der Großstädte Durchschnittszahlen, die früher bei schärfster Polizeikontrolle nicht für möglich gehalten wurden. Durchschnittsfettgehalt von großen Milchmengen aus Kontrollmolkereien unter 3 Prozent kommt heute nur in Ausnahmefällen noch vor und unter besonders ungünstigen Verhältnissen. Dagegen hat eine große Reihe von Molkereien, welche schon länger der Kontrolle angehören, Durchschnittsfettgehalte von 3,2—3,4 Prozent und darüber für ihre Frischmilchlieferungen aufzuweisen.

Auch die sonstige Qualität der Milch ist anerkanntermaßen erheblich besser geworden. Wo Unregelmäßigkeiten vorkommen, hilft fast immer

ein bloßes Verwarnen der Landwirte durch den Kontrollbeamten, unter Umständen kleinere Konventionalstrafen. Gerichtlich mußte nur in zwei Fällen vorgegangen werden, da auf andere Weise keine Besserung zu erzielen war.

Auch die starke Abnahme der zur Untersuchung kommenden Verdachtsproben auf Verfälschung zeigt, daß die Milchlieferung wesentlich besser geworden ist. Es wurden im Laufe des Jahres 1925 von März bis Dezember noch 485 Proben auf Verfälschung untersucht, doch hat sich diese Zahl trotz der erheblich größeren Anzahl der angeschlossenen Molkereien auf bis jetzt 390 Proben vermindert.

Die Erfolge der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien zeigen zur Genüge, was durch Selbsthilfe auch ohne gesetzlichen Zwang auf milchwirtschaftlichem Gebiete zu erreichen ist, und daß es im wesentlichen nur der richtigen Führung und Leitung der Molkerei bedarf, um mit der Zeit Verhältnisse auf dem Milchmarkt zu erzielen, die auch den gesteigerten Anforderungen der Zeit vollauf gewachsen sind.

Um nicht nur durch die Kontrolle, sondern auch auf andere Weise die Milchproduktion zu verbessern, wurde im September ds. Js. zum erstenmal in Verbindung mit der Provinzial-Ausstellung, des landwirtschaftlichen Verbandes für Rheinpreußen in Cleve eine Milchprüfung durchgeführt und zwar von Frischmilch sowohl als auch von erhitzter Milch. Die Beschickung war über Erwarten reichlich. Es kamen von 37 Ausstellern 58 Proben zur Beurteilung. Diese fand im wesentlichen nach den Bestimmungen der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft statt. Die Ergebnisse dürfen als sehr günstig bezeichnet werden, da nach der Punktzahl der D. L. G. 18 Proben mit dem ersten Preis ausgezeichnet werden konnten, 9 Proben mit dem zweiten Preis, 7 mit dem dritten Preis, 10 mit Anerkennung. Die Milchprüfung fand in Molkereikreisen außerordentlich viel Beachtung und es dürfte bei Wiederholung mit noch erheblich stärkerer Beteiligung zu rechnen sein.

Rheinische Käsekontrollvereinigung.

Die Vereinigung hat sich im Januar der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien angeschlossen, arbeitet aber selbständig neben dieser und mit dieser zusammen weiter.

Die Kontrollmarke der Vereinigung hat sich im Handel sehr gut eingeführt, so daß niederrheinischer Käse ohne Marke schwerer zu verkaufen ist. Die ausgeführten Kontrollen beweisen, daß der garantierte Fettgehalt recht gut eingehalten werden kann. Kleinere Fehler in der Herstellung der Käse, welche einmal einen niedrigeren Fettgehalt ergeben, können in der Regel leicht abgestellt werden. Nähere Zahlen zeigt die beigefügte Tabelle.

Tabelle 1. Art der untersuchten Käseproben.

Garant. Fettgehalt	1924		1925		1926	
	Hartkäse	Weichkäse	Hartkäse	Weichkäse	Hartkäse	Weichkäse
vollfett						
45 %	277	29	384	9	365	6
40 %	31	—	24	—	20	1
30 %	4	—	7	—	3	—
20 %	13	16	5	39	7	1
Gesamtzahl der Untersuchungen	325	45	420	38	395	8

Tabelle 2. Ergebnisse der Untersuchungen.

Von den untersuchten Käsen Käseproben mit Marke		1924		1925		1926	
Marke	Fettgeh.	Hartkäse	Weichkäse	Hartkäse	Weichkäse	Hartkäse	Hartkäse
45%	unter 44%	14	—	6	—	4	—
	44—44,9%	14	1	29	—	20	—
	45—46,9%	73	—	62	2	127	2
	47—49,9%	112	10	202	2	141	1
	50% u. darüber	64	18	85	5	73	3
Gesamtzahl der Proben		277	29	384	9	365	6
40%	unter 40%	—	—	—	—	5	—
	über 40%	31	—	24	—	15	1
	Gesamtzahl	31	—	24	—	20	1
30%	unter 30%	1	—	—	—	—	—
	über 30%	3	—	7	—	3	—
	Gesamtzahl	4	—	7	—	3	—
20%	unter 20%	—	—	—	1	1	—
	über 20%	13	16	5	28	6	1
	Gesamtzahl	13	16	5	29	7	1

Die Kontrollvereinigung führte auch in diesem Jahre wieder wie in den beiden vorhergehenden Jahren die Käseprüfungen durch, um auch auf diese Weise auf besserer Qualität der Käse, größere Gleichmäßigkeit

und sorgfältige Arbeit hinzuwirken. Während in früheren Jahren die Käseprämierung nur einmal im Laufe des Sommers durchgeführt wurde, wurden im laufenden Jahre die Käseereien dreimal besucht. Sowohl von der Prämierungskommission als auch von den Käseereien wurde die außerordentlich günstige Wirkung des regelmäßigen Besuches der Käseereien und Prüfung der Lagerbestände anerkannt.

Die Prämierung der Käseereien wurde mit der oben bereits erwähnten Ausstellung des landwirtschaftlichen Vereins in Cleve verbunden. Die meisten Käseereien sind der Molkereikontrolle angeschlossen, so daß auch auf bessere Milchlieferung hingearbeitet werden konnte. Auch steht der Kontrollbeamte den Käseereien zur Beratung jederzeit zur Verfügung.

Die Tätigkeit der Kontrollvereinigungen wurde geleitet und unterstützt durch die Leitung der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Die Anstalt mit ihren Einrichtungen steht nicht nur den Molkereien jederzeit zur Verfügung, sondern es wird auch durch regelmäßigen Besuch und Beratung auf Verbesserung der milchwirtschaftlichen Verhältnisse hingearbeitet. Ferner machen eine größere Anzahl von Molkereien von der Anregung Gebrauch, bei ihren Versammlungen die Beamten der Molkerei-Lehranstalt zu Vorträgen über milchwirtschaftliche Fragen heranzuziehen.

So gibt die ganze Tätigkeit der Kontrollvereinigungen das Bild einer intensiven Arbeit auf Verbesserung der milchwirtschaftlichen Verhältnisse in der Rheinprovinz und zeigt, daß auf diesem Wege große Erfolge zu erzielen sind zum Segen der Landwirtschaft und zum Segen unseres Volkswohles. Es dürfte diese Einrichtung und Arbeit auch für andere Gegenden Deutschlands als Vorbild dienen können. A. Müller.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Herbstversammlung der Vereinigung ehemaliger Schüler der Molkereilehranstalt Kiel (Sameln) in Hildesheim am 3. Dezember 1926 mit anschließender Besichtigungsfahrt am 4. und 5. Dezember 1926. Die Mitgliederversammlung findet am Freitag, den 3. Dezember, nachmittags pünktlich 4 Uhr in Hotopps Hotel statt.

Die ehemaligen Schüler beider Lehranstalten, auch sofern sie noch nicht der Vereinigung angehören, werden gebeten, an der Versammlung teilzunehmen.

Tagesordnung:

1. Tätigkeitsbericht,
2. Anträge: a) Schul- und Fortbildungsfragen, b) Butternachprüfung,
3. Stellenvermittlung,
4. Ausflüge und Exkursionen,
5. Ehrenmitglieder,
6. Verschiedenes.

Abends 8 Uhr findet in Hotopps Hotel ein Festkommers statt, zu dem auch Nichtangehörige der Vereinigung als Gäste sehr willkommen sind.

Sonnabend, den 4. Dezember, vormittags 9–11 Uhr, Besichtigung der Fabrik der Firma Eduard Ahlborn. — Von 11–12,15 Uhr gemeinsames Mittagessen in Hotopps Hotel. — Von 12,15–9 Uhr abends gemeinsame Autofahrt zu verschiedenen Molkereien in der Nachbarschaft Hildesheims. Teilnehmer an dieser Fahrt wollen sich rechtzeitig bei der Firma Ahlborn, spätestens bis zum 1. Dezember unter dem Stichwort „Verein ehemaliger Schüler“ anmelden. Abends zwangloses Zusammensein in Hotopps Hotel.

Sonntag, den 5. Dezember, 7,03 Uhr, Abfahrt von Hildesheim nach Sameln. Besichtigung der dortigen Molkerei und Weiterfahrt nach Molkerei Börny zwecks Besichtigung der Molkenrodung. Abfahrt Sameln 1,41 Uhr nach Hannover. Ankunft Hannover 3,15 Uhr. Besichtigung der Eiskremfabrik Hannover und der Zentralmolkerei Hannover. Abfahrt der Schüler des Kieler Kursus 8,27 Uhr nach Kiel.

Teilnehmer, die sich der Sonntagsexkursion anschließen wollen, möchten dies ebenfalls der Firma Eduard Ahlborn bis zum 1. Dezember mitteilen.

Am 3. Dezember ab 12 Uhr befindet sich in Hotopps Hotel ein Auskunftsbüro für die ankommenden Gäste. Auf Wunsch übernimmt die Firma Eduard Ahlborn auch die Vorbestellung von Nachquartier.

gez. Grade, Schriftführer. gez. Prof. Lichtenberger, Vorsitzender

Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehranstalt Münster i. W. Der Verein der ehemaligen Schüler der Molkerei-Lehranstalt Münster i. W. e. V. hielt am Samstag, den 6. November d. Js. in Hamm eine außerordentliche Generalversammlung mit anschließendem Familienfest und Tanz ab.

Der Einladung waren ca. 90 Personen gefolgt. Die Versammlung wurde durch den 1. Vorsitzenden, Herrn Direktor Pflugradt, eröffnet, und hieß er in seinem und im Namen des Vereins die Erschienenen willkommen. Sodann begrüßte er noch die erschienenen Vorstandsmitglieder des Vereins der Molkereifachleute für Westfalen und Lippe, die Herren Frank Hamm, Röhe, Ebing, ferner die Herren Frank-Ahlen und König-Bedum.

Zur Tagesordnung übergehend wurde beschlossen, die Punkte 1 und 3 zusammenzulegen, hierauf Punkt 4 und 5 zu erledigen und Punkt 2 der Tagesordnung zuletz.

Punkt 3: Der Antrag eines Vorstandsmitgliedes auf Hinzuziehung unserer Mitglieder zu den Prüfungen der Milch- und Buttersehauen, die von der Molkereilehranstalt Münster alle vier Wochen veranstaltet werden, wurde nach kurzer Debatte angenommen. Durch diese Teilnahme an den Prüfungen der Milch- und Buttersehauen soll auch unseren Vereinsmitgliedern, die noch nicht im Besitze einer leitenden Stellung sind, Gelegenheit gegeben werden, verwertbare Kenntnisse für die Prüfung der Molkereiprodukte zu sammeln, sich überhaupt ein Bild von der Prüfungsordnung machen und durch eine Aussprache mit den Prüfungsrichtern die evtl. Fehlerquellen zu entdecken suchen. Es werden in Zukunft zu jeder Milch- und Butterschau zwei Mitglieder unseres Vereins hinzugezogen. Den betr. Mitgliedern werden die Fahrtkosten und noch ein Betrag für die sonstigen Ausgaben vergütet.

Von einer Herabsetzung der Vereinsbeiträge nahm die Versammlung Abstand, nachdem für und Wider reichlich gesprochen war und die Antragsteller ihren diesbezüglichen Antrag zurückgezogen hatten.

Weitere Anträge zur Tagesordnung waren nicht eingegangen und wurde zu Punkt 5 übergegangen. Hier wurde beschlossen, daß die Stellenvermittlung für die Mitglieder des Vereins durch Beschluß des Vorstandes

und dieser Versammlung dem Herrn Schweizer-Münster, übertragen ist. Derselbe nahm die Wahl an und dankte der Versammlung für das Vertrauen und gab noch einige Mitteilungen betr. Stellenvermittlung bekannt. Herr Direktor Pflugradt regte sodann noch eine Gemeinschaftsarbeit zwischen dem Verband der Molkereifachleute für die Provinz Westfalen und Lippe und unserem Verein in Fragen der Stellenvermittlung an. Herr Frank-Hamm, erklärte sein Einverständnis hierzu und sprach die Hoffnung auf eine eintrachtige Zusammenarbeit aus.

Nachdem die Debatte über die einzelnen Punkte der Tagesordnung geschlossen war, ergriff Herr Direktor Pflugradt das Wort zu seinem Vortrag: „Die Milchversorgung der Großstädte insbesondere die der Stadt Wien.“ Einleitend gab er zunächst eine Beschreibung der Stadt Wien mit allen seinen Schönheiten. Seine Beschreibung fand wirksame Unterstützung durch eine reichliche Lichtbildervorführung. Die überaus heitere Schilderung des „Heurigen“ und des kleinen Weinstädtchen Grinzing lösten großen Jubel aus. Hierauf beschrieb Herr Direktor Pflugradt die verschiedenen Großmolkereien innerhalb des Stadtgebietes Wien, gab einige Zahlen bekannt über die Einlieferung bei den einzelnen Molkereien und den Abgang an verschiedenen Produkten, schilderte die erfolgreiche Kellame Errichtung der Milchhäuschen und Milchtrinkhallen und die Kellame in den Tageszeitungen durch dauernde Bekanntgabe der einzelnen Milchverkaufsstellen. Lobend erwähnte der Vortragende die enge Zusammenarbeit zwischen ländlicher und städtischer Molkerei durch Beteiligung mit Kapital und einer anteilmäßigen Milchlieferung. Der Vortragende schilderte hierauf die Verarbeitung der überschüssigen Sommermilch, die nicht in den Großstädten, sondern am Produktionsorte direkt zu den verschiedenen Produkten verarbeitet wird, die dann durch die betr. Großmolkereien abgeleitet werden. Die Verarbeitung der überschüssigen Milchmenge erfolgt ebenfalls nach Anteilen.

Hierauf beschrieb Herr Direktor Pflugradt die Inneneinrichtung, die uns durch Lichtbilder erklärt wurden. Dieses Gebiet verlassend, wurden uns die Umgebung Wiens erklärt und uns noch das Gebiet des Semmering und der Semmeringbahn, der ältesten Alpenbahn Europas, geschildert.

Nach einigen Schlußworten wünschte Herr Direktor Pflugradt den Anwesenden noch einige vernünftige Stunden und nun konnte auch der Tanz zur Geltung kommen.

Eine wirkliche fröhliche Stimmung herrschte bis zum Schluß und durch reichliche Buttermilchzuführung geschmierten Tanzbeine fanden reichliche Arbeit. Das Fest nahm seinen Ausklang mit einem Wunsch auf ein fröhliches Wiedersehen bei der nächsten Tagung.

gez. Klein, Schriftführer.

Verband Westpreussischer Hartkäsefabrikanten, e. V., Campenau bei Thiergart, Westpreußen. Hierdurch laden wir unsere Mitglieder höflich ein, zu der am 27. November 1926, mittags 12½ Uhr, im Gesellschaftshaus Marienburg stattfindenden Mitgliederversammlung.

Tagesordnung:

1. Geschäftslage.
2. Verbandsangelegenheiten, a) R. V., b) S. V.
3. Die Fabrikationschwierigkeiten der Tilsiter Käseerei. Referent: Herr Dr. Röder, Königsberg.
4. Qualitätsbezahlung der Milch.
5. Ausstellung Dortmund 1927.
6. Steinsalz oder Siedesalz.
7. Unvorhergesehenes.

Mit kollegialem Gruß!

Der Vorstand. J. A.: Studi.

Reichsverband deutscher Molkerei-Besitzer und -Pächter, Bezirk Stralsund, e. V. Unsere nächste Versammlung findet am Sonnabend, den 4. Dezember 1926, 3 Uhr nachmittags, Konditorei Mehlert (Klubzimmer) in Stralsund statt.

Tagesordnung:

- 1) Besprechung über Einführung einer Buchführungs- und Steuerberatungsstelle.
- 2) Vortrag des Herrn Dr. Opek, Ruhlsdorf, über „Neuzeitliche Schweinefütterung und -mast unter Berücksichtigung der augenblicklichen Wirtschaftslage“.
- 3) Sonstiges.

Zahlreiches Erscheinen ist dringend erforderlich. Auch alle Nichtmitglieder, soweit selbstständige Fachgenossen, sind herzlich willkommen.

Reichsverband deutscher Molkerei- und Käseerei-Besitzer und -Pächter, Stralsund e. V.

gez. Bärenwald, Ramin.

Rundschau

Reichsgerichts-Urteil vom 12. Oktober 1926 über die Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafen bei Einstellung genossenschaftlicher Milchlieferungen. Unter der Überschrift „Eine Schadenersatzklage wegen Einstellung genossenschaftlicher Milchlieferungen vor dem Reichsgericht“ veröffentlichten wir in Nr. 129 einen Auszug aus dem Reichsgerichts-Urteil betr. einer übermäßig hohen Straffassung einer Molkereigenossenschaft. Da das Urteil für Molkereigenossenschaften von Interesse sein dürfte, veröffentlichten wir im Folgenden den Wortlaut desselben:

Tatbestand:

Der Beklagte, der Genosse der Klägerin ist, hat mit Schreiben vom 3. Mai 1923 sein Mitgliedsverhältnis gekündigt und die Milchlieferung an die Klägerin, die den Genossen durch § 1 der Geschäftsordnung vom 1. Mai 1908 bei Meldung einer Vertragsstrafe bis zu 100 M außerlegt war, eingestellt. Die Klägerin hat diese Kündigung als für sich verbindlich nicht anerkannt. Am 8. Juni 1923 hat der Vorstand der Klägerin einen Generalversammlungsbeschluss auf Abänderung der Geschäftsordnung zum Genossenschaftsregister angemeldet, auf Grund dessen für unberechtigtes Zurückhalten der Milch eine Vertragsstrafe für jeden einzelnen Fall der Zuwiderhandlung bis zu 100 G.M. festgesetzt worden war. Die Eintragung wurde vom Registergericht abgelehnt, da die Geschäftsordnung kein Bestandteil des Status sei. Am 8. Juli 1923 wurde darauf durch Beschluß der Generalversammlung der Klägerin das Statut dahin ergänzt, daß jeder Genosse verpflichtet sei, sämtliche in seiner Wirtschaft gewonnene Rohmilch, abgesehen von der Menge, welche in seiner Wirtschaft als Milch und zur Butterbereitung für den eigenen Haushalt verbraucht wird, an die Molkerei ab-

fern und daß bei unberechtigtem Zurückhalten von Milch zur Butter-
zeugung oder zum Milchverkauf die Mitglieder verpflichtet seien, für jeden
Fall der Zuwiderhandlung 100 Pfund Molkereibutter der Klä-
gerin als Vertragsstrafe zu liefern. Ferner wurde beschlossen, daß etwaige
Generalsammlungsbeschlüsse der Molkereigenossenschaft gegen Genossen neben
Vertragsstrafe geltend gemacht werden können. Diese Statutenände-
rung ist am 17. Juli 1923 in das Genossenschaftsregister eingetragen wor-
den. Mittels einer am 17. Oktober 1923 zugestellten Klage hat die Klä-
gerin von dem Beklagten eine Vertragsstrafe von 100 Pfund Molkerei-
butter verlangt und die Feststellung begehrt, daß der Beklagte verpflichtet
sei, allen aus der Verzögerung der Butterlieferung seit Klageerhebung
resultierenden Schaden zu ersetzen. Durch rechtskräftig gewordenen Urteil
des Landgerichts Aachen vom 24. März 1924 ist entsprechend erkannt wor-
den. Daraufhin hat der Beklagte am 4. Mai 1924 seine Milchlieferungen
an die Klägerin wieder aufgenommen.

Mit der Klage verlangt die Klägerin in diesem Prozeß die Vertrags-
strafe von der Zeit der Zustellung der Klage im Vorprozeß, also vom 17.
Oktober 1923, bis zum 4. Mai 1924. Sie behauptet, ihr Milchfuhr-
werk sei während dieser Zeit an 109 Tagen vergeblich beim Beklagten
geblieben, um dessen Milch abzuholen. Demgemäß hat sie Lieferung von
100 Pfund Butter verlangt und gleichzeitig gebeten, dem Beklagten in
Urteil eine Lieferfrist zu setzen, widrigenfalls sie berechtigt sei, Scha-
den zu verlangen.

Der Beklagte hat den Einwand der rechtskräftig entschiedenen Sache
erhebt. Er hat geltend gemacht, daß die Vertragsstrafe nur für eine
Zuwiderhandlung festgesetzt werden dürfe, eventuell, daß sie
nicht sei und daß der Generalversammlungsbeschuß vom 8. Juli 1923
gültig sei, weil die Einladungen zur Versammlung nicht ordnungsmäßig
erlassen und zur Gültigkeit des Beschlusses die Zustimmung aller Ge-
nossen notwendig gewesen sei. Ferner sei sein Austritt im Mai 1923 zu-
folge der Verurteilung, weil ein wichtiger Grund zur Kündigung vorgelegen habe.
Das Landgericht hat den Beklagten zur Lieferung von 500 Pfund
Butter verurteilt, im übrigen die Klage abgewiesen.

Das Oberlandesgericht hat durch Urteil vom 24. November 1925 den
Generalversammlungsbeschuß vom 8. Juli 1923 wegen Verstoßes gegen
die Sitten für nichtig erklärt und unter Zurückweisung der Anschluß-
klage der Klägerin, mittels deren eine Lieferung von weiteren 500
Pfund Butter begehrt worden ist, auf die Berufung des Beklagten in
Abänderung des landgerichtlichen Urteils die Klage in vollem Umfange
abgewiesen.

Mit der Revision beantragt die Klägerin unter Aufhebung des an-
torenen Urteils nach ihren Anträgen in der Berufungsinstanz zu
urteilen.

Der Beklagte bittet um Zurückweisung der Revision.

Entscheidungsgründe.

Es ist in der Rechtsprechung des Reichsgerichts und im Schrifttum
unstrittig, daß die richterliche Ermäßigung einer verhältnismäßig hohen
Vertragsstrafe nach Maßgabe des § 343 BGB. nicht in Betracht kommt,
wenn das Strafgebot überhaupt nicht rechtsbeständig ist, weil es gegen
die Sitten verstößt. (RGZ. Bd. 68 S. 229, Bd. 85 S. 102, Bd. 90
S. 169/5, III. 234/12, WarnRpr. 1909 Nr. 6, III. 557/07 Pland,
Dernant zum BGB., Derkmann, Schuldverhältnisse zu § 343 a I,
12. und 13. Aufl. S. 348 a 25). Dabei ist das Verhältnis des § 343
BGB. Abs. 1 BGB. so zu denken, daß letztere Vorschrift nur dann an-
zuwenden ist, wenn zu dem bloßen Mißverhältnis der Strafhöhe noch
ein weiteres hinzukommt, was dem Strafgebote den Stempel der
Unbilligkeit aufdrückt und es im ganzen als vernichtungswürdig er-
scheint (RG. III 234/12). Ist wie hier eine Straffestsetzung durch die
Generalversammlung einer Genossenschaft beschlossen, so ist, wenn ihre
Gültigkeit dargetan wird, eine Aufhebung des Beschlusses nach § 51
Genossenschaftsgesetzes nicht erforderlich, vielmehr ist sie absolut nichtig
auf diese Nichtigkeit, die auch von Amts wegen zu beachten ist,
wenn jeder berufen, der daran ein Interesse hat (RGZ. Bd. 89 S. 353).
In diesen Grundsätzen ist auch das Berufungsgericht bei Beurteilung der
Nichtigkeit des Generalversammlungsbeschlusses vom 8. Juli 1923
gegangen. Die Unterscheidung zwischen dem Ermäßigungsrecht des
§ 343 BGB. und der Nichtigkeit des Strafgebotes ist hier
von besonderer Bedeutung, weil es vielleicht zweifelhaft sein könnte, ob
die Ermäßigung der von dem Vorstände festgesetzten Strafe durch den
Vorstand nach § 343 BGB. erfolgen kann.

Wie der IV. Zivilsenat des Reichsgerichts in einer Entscheidung
vom 17/19 (auch RGZ. Bd. 107 S. 387) für das Rechtsgebiet der Vereine
festgelegt hat, findet der ständig besetzte Richter, wonach, wenn ein Ver-
ein Mitglied durch Beschluß eines Vereinsorgans aus dem Verein aus-
geschlossen wird, der Richter nicht die sachliche Berechtigung, sondern nur
die formale Ordnungsmäßigkeit der Ausschließung nachzuprüfen hat, auf
den Verein als Organ durch die Säkung übertragene Befugnis zur Ver-
hängung von Geldstrafen entsprechende Anwendung, und zwar gehört die
nach der Angemessenheit der im sähungsmäßigen Rahmen ver-
hängten Geldstrafe zur sachlichen Berechtigung, so daß der Richter zu einer
Verurteilung der von dem Vereinsorgan formell ordnungsmäßig ver-
hängten Geldstrafe nicht einmal wegen ihrer unverhältnismäßigen Höhe
wegen Unbilligkeit in der Lage wäre. Dieser Grundsatz gilt zwar
auch für die ständige Rechtsprechung des erkennenden Senats für Genossen-
schaften, insoweit nicht, als hier aus rein genossenschaftsrechtlichen Grün-
den die sachliche Berechtigung der Ausschließung vom Richter nach-
zuprüfen ist. (RGZ. Bd. 88 S. 193, 195, 196.) Indessen fragt es sich, ob
hier um eine eigentliche Vertragsstrafe oder nicht vielmehr um eine
formale genossenschaftliche Zwangsstrafe handelt und ob auf diese der
§ 343 BGB. angewendet werden kann. (RGZ. Bd. 75 S. 159.) Die Frage
ist hier indessen keiner Entscheidung, da das angefochtene Urteil, das
die Nichtigkeit des die Strafen anordnenden Generalversammlungsbe-
schlusses feststellt, nicht zu beanstanden ist. Das Berufungsgericht ist zu-
föhlend davon ausgegangen, daß jede einzelne Zuwiderhandlung der Ge-
neralversammlung gegen die Milchlieferungspflicht eine Vertragsstrafe von 100 Pfund
Molkereibutter nach sich zieht, was bei einem Werte von 200 RM. für 100
Pfund eine Strafe in Höhe von 21 800 RM. ausmachen würde und daß
eine geringere Bemessung nach dem Beschlusse vom 8. Juli 1923 ausge-
sprungen ist.

Es sieht diese Straffestsetzung als sittenwidrig an, weil das Strafmaß
jeiter abstrakten Höhe weder die Menge der von den einzelnen Genossen
gelieferten Milch noch das Maß des Verschuldens berücksichtigt, daher
ungerecht und unsozial sei, weil es ohne berechtigtes Interesse der Klä-

gerin an einem solchen Ausmaß der Strafe einen ständigen ungebührlichen
wirtschaftlichen Druck auf die wirtschaftlich schwächeren Genossen ausübe
und weil es auf eine die Grenzen der Leistungsfähigkeit wirtschaftlich
schwacher Genossen übersteigende, einfach unerschwingliche Summen hin-
auslaufen könne.

Die Revision rügt Verletzung des materiellen Rechts (§ 138 BGB.).
Sie ist indessen nicht begründet.

Mag man der Revision auch darin folgen, daß eine sachgemäße Aus-
legung der Statutenänderung dahin führen wird, daß nur der schuldhaft
nicht liefernde Genosse einer Strafe ausgesetzt sein soll, so ist es doch als
unbillig und unsozial zu beanstanden, daß entgegen der früheren Geschäfts-
ordnung des Vorstandes, die Geldstrafen bis zu 100 M. und bis zu 100
GM. vorgesehen hat, in der neuen Sähungsbestimmung jede Abstufung der
Strafe fehlt, so daß der Genosse, der nur wenig Milch zu liefern hat, der
gleichen Strafe ausgesetzt wird, wie derjenige, der große Quantitäten
unberechtigt zurückhält. Es fehlt daher jede Möglichkeit, den Grad des
Verschuldens und die Höhe der Lieferungspflicht zu berücksichtigen und
beides in das richtige Verhältnis zu den berechtigten Interessen der Klä-
gerin zu setzen. Die Straffestsetzung nimmt daher in einseitiger Weise nur das
Interesse der Genossenschaft wahr und verhindert jede dem einzelnen Falle
gerecht werdende Behandlung vertragsbrüchiger Genossen, vor allem zum
Nachteile des wirtschaftlich Schwächeren. Der von der Revision vermietten
tatsächlichen Feststellung, daß solche Ungleichheiten in der Praxis bereits
vorgekommen sind, bedurfte es nicht. Denn es kommt nicht darauf an, ob
sich verwerfliche Folgen des Beschlusses schon gezeigt haben, sondern ob
sein Inhalt als solcher in seinem Gesamtcharakter geeignet ist, die Genossen
in der von dem Berufungsgericht gekennzeichneten Art und Weise zu be-
nachteiligen. Bei der ungewöhnlichen Höhe der Strafe, die bei jeder, auch
der kleinsten, Zuwiderhandlung verhängt wird, können sich aber für die
Betroffenen Strafen ergeben, die in ihrer Häufung jede vernünftige
Grenze vermissen lassen und die die Vertragsbrüchigen wirtschaftlich voll-
ständig ruinieren würden, ohne daß hierzu das zu schützende Interesse der
Klägerin noch in einem erträglichen Verhältnis stehen könnte. Daß eine
solche Gefahr tatsächlich besteht, ergibt die Klage, die für Rechtsverletzungen
an 109 Tagen eine Gesamtmenge von 10 900 Pfund Butter, also eine
Vertragsstrafe im Gesamtwerte von 21 800 RM. fordert, die in heutiger
Zeit auch für wirtschaftlich besser situierte Genossen eine Gefährdung ihrer
wirtschaftlichen Existenz mit sich bringt, für einfache Kleinbauern und
Arbeiter aber eine vollständig unerschwingliche Summe bedeutet und daher
jedes vernünftige Maß überschreitet. Aus allen diesen Gesichtspunkten
hat das Berufungsgericht die Straffestsetzung einwandfrei als Verstoß gegen
die guten Sitten gewürdigt, weil sie auf Kosten der schutzwürdigen In-
teressen der wirtschaftlich Schwächeren in einseitiger und anstößiger Weise
lediglich die der wirtschaftlich stärkeren Klägerin wahrnimmt und daneben
die Genossen in ungleicher und daher unsozialer Weise belastet. (Vergl.
RGZ. Bd. 90 S. 183.)

Die Revision war daher zurückzuweisen.

Butter- und Käse-Prüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Land-
wirtschaftskammer hielt am 19. November ihre vierte diesjährige Buter-
prüfung ab, welche mit einer Käseprüfung verbunden war.

Die Butterprüfung, welche mit 47 Proben besetzt war, hatte folgen-
des Ergebnis:

14 Proben erhielten das Prädikat hochfein	} = 61 Proz.
24 " " " " fein	
8 " " " " gut	} = 19 Proz.
und 1 Probe erhielt " " fehlerhaft	

Zur Käseprüfung waren 10 Proben eingesandt, von welchen 4 Proben
das Prädikat „hochfein“ und 6 Proben das Prädikat „fein“ erhielten.

In der im Anschluß an die Prüfungen abgehaltenen Versammlung
erstattete Molkerei-Instruktor H a r m s Bericht über den Ausfall der Prü-
fungen und gab hierbei praktische Ratschläge für die Herstellung erstklassi-
ger Erzeugnisse. Berichterstatter sprach ferner über das Färben der Butter
und über geschäftliche Angelegenheiten der Butterkontrollstelle.

Hierauf referierte Oberingenieur L e d e r von der Warmewirtschafts-
stelle über einen in diesem Winter abzuhaltenden Lehrgang für Molkerei-
gehilfen. In diesem Lehrgang soll das Personal eine gründliche Unter-
weisung in der Bedienung von Dampfmaschinen, der Verwendung von
Frishdampf und Abdampf und der allgemeinen Fragen der Brennstoff-
und Warmewirtschaft im Molkereibetriebe erhalten. Im Anschluß an diese
dampftechnische Unterweisung soll durch die Herren Dr. R i e d e l und
Molkerei-Instruktor H a r m s eine Unterweisung in molkereitechnischen
Fragen stattfinden.

Ueber die letzte Sitzung des Sonderausschusses für Molkereiwesen be-
richtete Dr. R i e d e l. Hiernach soll der Landesregierung vorgeschlagen
werden, von dem beabsichtigten Erlaß einer Milchverordnung abzuweichen,
da die Landwirtschaftskammer eine amtliche Milchkontrolle auf freiwilliger
Grundlage einzurichten gedenkt. Die Milchkontrolle soll ähnlich wie die
sich bereits sehr auf bewährende Butterkontrolle aufgezogen werden.

Ferner beabsichtigt die Landwirtschaftskammer, Anweisungen über
die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die
Molkerei herauszugeben.

Die Ausstellung der D. L. G. in Doctmund soll wieder in Form einer
Sammelausstellung der Landwirtschaftskammer mit Butter besetzt werden.

Hierauf hielt der Leiter des Bakteriologischen Instituts Dr. L ü h r s
einen Vortrag über die Verbreitung der Rindertuberkulose und über die
Tuberkuloseleitung mit Filmvorführung.

Im Schlußwort dankte der Vorsitzende, Herr H a r b e r s, besonders
dem letzten Redner für seine außerordentlich lehrreichen und interessanten
Ausführungen und betonte, daß keine Versammlung geeigneter für die
Anhörng eines derartigen Vortrages hätte sein können.

Die Versammlung konnte infolge der reichhaltigen Tagesordnung
erst nach 7 Uhr beendet werden, jedoch dürfte keinem Besucher die Zeit
lang geworden sein.

Reichsmittel zur Förderung der Milchwirtschaft. Durch das Reichs-
ernährungsministerium sind Mittel zur Förderung der Milchwirtschaft be-
reitgestellt. Für die Gewährung von Darlehen aus diesen Mitteln sind
indes sehr strenge Bedingungen aufgestellt. Das wesentlichste sei hier
wedergegeben.

Die Kredite werden nicht zur Abdeckung laufender Verbindlichkeiten
oder zur Verstärkung des Betriebskapitals, sondern ausschließlich zur nach-
haltigen Verbesserung in der Erzeugung und Behandlung der Milch und

dadurch der Trinkmilchversorgung der städtischen Bevölkerung, oder zur Verbesserung der technischen Einrichtungen von Molkereien gegeben.

Bei der Errichtung von neuen Betrieben und Anlagen werden die Darlehen nur gegeben zur Errichtung von Frischmilchabgleichs- und Verarbeitungsbetrieben oder Tiefkühlstationen auf dem Lande oder zur Zusammenlegung unwirtschaftlich arbeitender Kleinbetriebe zu einem Betriebe.

Bei vorhandenen Betrieben werden die Darlehen zur Beschaffung von Geräten gegeben, die für die Gewinnung einer guten Milch und zu ihrer Beförderung an die Verbraucher geeignet sind (z. B. Milchtücher, Milchautos u. a. m.) Bestehende Molkereien können Kredite auch zur Anschaffung von Geräten erhalten, durch die eine Steigerung der Qualität der Erzeugnisse erreicht wird.

Sämtliche Kredite werden nicht in voller Höhe der Gesamtkosten der Neueinrichtungen gewährt. Die Darlehensnehmer müssen sich verpflichten, den zu bestimmenden Behörden Einsicht in die Betriebsführung zu gewähren. Die Darlehen sollen auf drei Jahre zu etwa 5 Prozent einschließlich aller Provisionen gegeben werden. Ausreichende Sicherheit wird verlangt.

Für jedes Darlehensgesuch ist ein besonderer Antrag mit ausführlicher Begründung erforderlich. Die Anträge sind an die Landeszentralbehörde, in Preußen an das Landwirtschaftsministerium zu richten. Sch.

Die Konservenindustrie und die Dortmunder Wanderausstellung. Zum 25. Male werden diesmal die Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für Schiffsbedarf ihre Tropenfahrt antreten, um danach fachmännisch beurteilt und auf der Wanderausstellung in Dortmund (24. bis 29. Mai 1927) den Besuchern vorgeführt zu werden. Wenn die Beteiligung für die Breslauer Wanderausstellung trotz der für den Absatz weniger günstigen Gelegenheit des Ausstellungsgaues in allen Gruppen (Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse- und Obstdauerwaren, Traubenweine usw. mehr) befriedigend war, so dürfte Dortmund und das Ruhrrevier als ausichtsreiches Absatzgebiet eine darüber weit hinausgehende Beschädigung erwarten lassen. Bereits liegen zahlreiche Anmeldungen vor; bis zum Schluß der Anmeldefrist am 30. November d. Js., dürften sie sich jedoch noch beträchtlich mehren. Preisausreiben nebst Prüfungsbericht über die Breslauer Dauerwarenprüfung mit beachtenswerten Einzelheiten stehen auf Anfrage bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Berlin SW. 11, Dessauerstraße 14, gern kostenfrei zur Verfügung.

Die Ausreise der Waren erfolgt voraussichtlich am 18. Januar 1927 von Hamburg aus mit dem Dampfer „Tanganjika“ des Deutschen Afrikanendienstes, diesmal zunächst durch den Suezkanal an der Ostseite Afrikas entlang, die Rückkehr am 17. April 1927 im Hafen Hamburg. In einer vom Verein Deutscher Konservenfabrikanten veranstalteten Aussprache wurde seinerzeit einstimmig beschlossen, in Zukunft an der bewährten Prüfung durch die lange Schiffsreise festzuhalten, gleichzeitig aber für Traubenweine sowie Obst- und Gemüsedauerwaren Gegenproben zur Lagerung im Inlande einzufordern. Nirgends als gerade bei der D. L. G. ist durch die Zusammenlegung des Preisgerichtes, durch das bei der Bewertung eingeführte Punktsystem, vor allem aber durch die streng gewährte Anonymität beim Richter die Gewähr geboten, daß nur das beste Erzeugnis prämiert wird, nicht, wie bei vielen anderen Ausstellungen, die Firma als solche für ihre schon bekannte Leistungsfähigkeit. Die deutsche Konservenindustrie wird sich diese Möglichkeit zur Absatzförderung nicht entgehen lassen, sondern die Jubiläumsausstellung der Dauerwaren in reichem Maße beschicken. Darum dürfte Dortmund zu einem der wichtigsten Ausgangspunkte für die Hebung dieses Industriezweiges und für seine Anerkennung bei der stetig steigenden Nachfrage auch für Übersee werden.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im Oktober 1926. Nach Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im Oktober 1926 insgesamt 154 Genossenschaften, darunter 61 landwirtschaftliche, neugegründet worden. Aufgelöst wurden 81 landwirtschaftliche Genossenschaften, so daß ein Abgang von 20 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt.

	neugegründet:	aufgelöst:	Zuwachs:
Zentral-Genossenschaften	1	1	0
Spar- und Darlehnskassen	3	18	(15)
Bezugs- und Absatzgenossenschaften	9	18	(9)
Molkerei-Genossenschaften	21	4	17
sonstige Genossenschaften	28	41	(13)

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. November 1926 vorhanden:

108 Zentralgenossenschaften
20 791 Spar- und Darlehnskassen
4 692 Bezugs- und Absatzgenossenschaften
3 877 Molkerei-Genossenschaften
10 584 sonstige Genossenschaften
zusammen 40 052 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Bayerische Tierzuchtverbände und Milchleistungskontrolle. Im Sitzungssaal des Ministeriums für Landwirtschaft in München fand eine von Vertretern sämtlicher bayerischer Tierzuchtverbände besuchte Mitgliederversammlung des Landesverbandes Bayerischer Tierzuchtverbände statt. Der Tagung wohnten zahlreiche Vertreter des Landwirtschaftsministeriums an. Nachdem der Vorsitzende, Abgeordneter und Landesökonomierat Merk, der seit der letzten Sitzung gestorbenen Direktoren der bayerischen Viehverwertung gedacht hatte, verbreitete sich Ministerialrat Dr. Niklas in längeren Ausführungen über die Arbeit des Landwirtschaftsministeriums auf dem Gebiete der Tierzucht. Aus seinen Darstellungen war erfreulicherweise zu entnehmen, daß der Leistungsgedanke immer mehr Gemeingut der bayerischen Landwirte zu werden verspricht; so ist die Zahl der unter Milchleistungskontrolle stehenden Milchfüße von 24 000 zu Anfang dieses Jahres auf nunmehr 30 000 gestiegen. Geh. Landesökonomierat Mittermeier berichtete über Staatsvereinfachung und Tierzucht. Seine Ausführungen gipfelten in einer von der Versammlung einstimmig angenommenen Entschließung an die Staatsregierung, wonach man sich der Notwendigkeit einer Staatsvereinfachung nicht verschließen, daß jedoch unmöglich ein Abbau bei den produktiv wirkenden Stellen erfolgen und demgemäß auch keine Verringerung des Personals des Tierzuchtdienstes eintreten dürfe, sondern im Gegenteil bei späterer Möglichkeit an eine Vermehrung gedacht werden müsse. Oberveterinär Gutbrod berichtete über das von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft eingerichtete deutsche

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.

Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

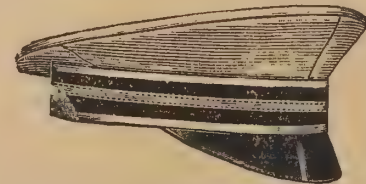
Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, hatte ich stets vorrätig.

Preis ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttersack	einschl. Tonne	Nr.
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack	einschl. Sack	
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß	einschl. Faß	
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß	einschl. Faß	
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:			
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack	einschl. Sack	
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß	einschl. Faß	
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß	einschl. Faß	

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4

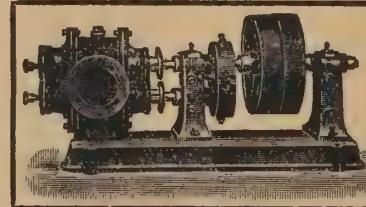


Molkerei-Mütz

mit echt Leder- oder Celluloidfaden mit 2 Bezügen 4,80, mit 3 Bezügen

Rotarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold.
Faden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 6,70, zweireihig
Faden, gestreift, prima Kadett, einreihig 6,70, zweireihig
Faden, 1a Satin, feingestreift, einreihig 7,70, zweireihig
Monteurjacken, Hausleinen oder Drell 5,00, Arbeitsmäntel (Nessel)
Arbeitschürzen, bel. haltb. Qual. 6,50, Hosen a. gut. Streifstoffen
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80 / 100
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinengual., m. Metallf., 80/100
Segeltuchschürzen, weiß, bel. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,20, Arbeitschürzen, blau Hauslein.
Holzpantoffel 2,00, do., Holzsteiner Art 2,80, Galoschen, 1a Leder

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86.



Pumpen

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann & Co. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gear. 18

Unterleistungsbuch. Bezüglich der Abhaltung von Zuchtviehmärkten und Versteigerungen in Zeiten der Seuchengefahr wurde beschlossen, an das Ministerium des Innern Antrag zu stellen, die Abhaltung solcher Veranstaltungen unter der Voraussetzung der Durchführung der Schutzimpfung zu gestatten und die Kosten der Impfung auf die Staatskasse nehmen. Gegen eine Einfuhr von Ferkeln aus Frankreich wurde allerdings Stellung genommen. Schließlich nahm die Versammlung u. a. noch eingehend Stellung für die Beibehaltung der staatlichen Pflichtschlachtvieh-Ver sicherung.

Befähigungswettbewerb. Die Dessauer Molkerei G. m. b. H. Dessau, ist in den Besitz des Molkereibesizers W. Lüder, Besitzer der Dampfmolkerei Prödel, übergegangen. Herr Lüder führt dieselbe unter der Firma Dessauer Molkerei, Inh. W. Lüder, weiter.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Die Reklame der Margarineindustrie. Im Laufe der letzten Zeit sind es namentlich zwei Margarinemarken, bei denen in großzügiger Weise Reklame durchgeführt wird. Und zwar: „Schwan im Blauband“ und „Rahma buttergleich“ oder, wie die letztere jetzt genannt wird: „Rama butterfein“.

Ich habe die Reklameanzeigen für diese beiden Marken aus verschiedenen Zeitschriften gesammelt. Hierbei interessiert den Molkereifachmann besonders die Art, in welcher immer wieder versucht wird, dem Publikum den Glauben einzuhämmern, daß Margarine der Naturbutter gleichzustellen ist. Von molkereifachmännlicher Seite ist dagegen immer wieder darauf hingewiesen, daß Margarine niemals als der Butter gleichstellen ist, weil das Butterfett nicht durch andere Fette vollwertig ersetzt werden kann. Immerhin wird die Margarine dadurch ihre Anhänger im verstärktem Maße finden, daß ein großer Teil des deutschen Volkes den dauernden Genuß von Butter, die Verwendung zur Bereitung von Speisen und zum Braten oder Backen sich nicht leisten kann. An und für sich wird auch der Molkereifachmann nichts dagegen haben, daß dem Publikum ein Ersatzmittel (!!) für Butter gegeben ist. Aber nicht einverstanden ist derselbe damit sein, daß die Reklame der Margarineindustrie die Naturbutter als Aushängeschild benutzt. Man mag eine Reklameanzeige der Margarine-Industrie zur Hand nehmen, welche man will, immer erkennt das Wort Butter in großen auffälligen Lettern, während das Wort Margarine so versteckt in diesen Anzeigen enthalten ist, daß nur der aufmerksame Leser das Wort Margarine findet. Das hat auch schon bewirkt, daß in den Detailgeschäften der Großstadt die Hausfrauen beispielsweise Blauband- oder Rahma-Butter verlangen, oder auch unter Preisgabe nur Butter fordern, während Margarine gemeint ist. Es hat also die Berechtigung, wenn eingangs gesagt wird, daß die Margarine-Reklame dem Publikum die von ihnen vertriebenen Marken so einhämmert, daß der Einzelne gedankenlos Butter verlangt und in Wirklichkeit Margarine meint. Im Grunde genommen ist die Reklame der Margarinefabriken der beste Beweis, daß die Margarine niemals die Güte der Naturbutter erreichen kann, denn sonst würde die Margarine-Industrie längst einen anderen Vergleichsausdruck als Butter gefunden haben.

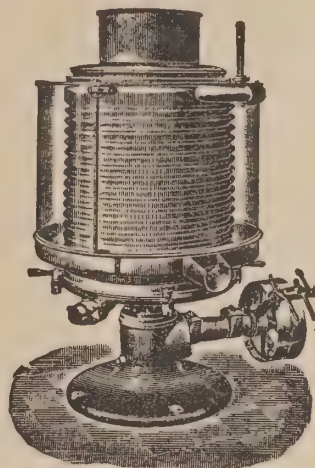
Vor einiger Zeit ging folgende Notiz durch die Molkerei-Zeitung: Die Margarine-Reklame vor Gericht. Der verantwortliche Geschäftsführer der Margarinefabrik Tübingen u. Prinzen in Goch am Niederrhein, welcher der auch allen Molkereifachleuten zur Genüge bekannten „Rahma-Margarine buttergleich“ ist wegen der irreführenden Bezeichnung „buttergleich“ vom Amtsgericht in Hamburg-Altona jetzt zu 1000 Mark Geldstrafe oder 14 Tage Gefängnis verurteilt worden. — Alle Molkereifachleute werden es außerordentlich begrüßen, daß gegen die irreführende, als Maß übersteigende Reklame verschiedener Margarinefabriken endlich einmal gerichtlich vorgegangen wird.

Die gegen dieses Urteil eingelegte Berufung hat anscheinend nicht den gewünschten Erfolg gehabt, denn kürzlich hat die genannte Margarinefabrik ihre Reklamebezeichnung geändert. Diese Aenderung ist allerdings nicht gemacht, daß wieder nur der aufmerksame Leser die Aenderung merkt. Während die Reklamebezeichnung früher lautete: „Rahma — buttergleich“ hat man dieselbe nunmehr geändert in Rama — butterfein. Geändert ist also lediglich, daß in dem Wort Rahma der Buchstabe h ausgelassen ist und statt buttergleich gesagt wird butterfein. Soweit aus dem betreffenden Prozeß bekannt geworden ist, mußte der Buchstabe h aus dem Wort Rahma verschwinden, weil das Wort Rahma unbedingt als von dem Wort Rahm abgeleitet zu betrachten ist, und Rahm mit der Herstellung von Margarine nichts zu tun hat. Das große Publikum wird aber kaum darauf achten, daß das Wort „Rahma“ nunmehr als das Wort „Rama“ erscheint. Ferner wird es den nicht allzu auffälligen Unterschied zwischen den Wörtern „buttergleich“ und „butterfein“ kaum merken. Die betreffende Margarinefabrik hat also durch eine bisher nicht gekannte Reklamebezeichnung zum mindesten erreicht, daß das große Publikum der Ansicht sein konnte, zur Herstellung der „Rama-Margarine“ das Rahm verwendet und deshalb der Zusatz „buttergleich“ berechtigt. Es kann auch nur die Absicht dieser irreführenden Reklamebezeichnung gewesen sein, gegen die vom Standpunkt des Molkereifachmannes ganz richtig Front zu machen ist.

Die Volksseele gut verstehend, werden die Reklamen der Margarinefabriken noch dadurch unterstützt, daß schon bei den Kindern ein indirektes Verlangen an eine gewisse Margarinemarke zu wecken versucht wird. Die Hausfrauen werden durch das Interesse an einer bestimmten Letztüre ebenfalls zu gewinnen versucht. Zu diesem Zweck werden zum Beispiel von der Margarinefabrik, welche die Marke Rama — butterfein vertreibt, die „Kinderzeitung“, „Der kleine Coco“ oder die Lachzeitung „Tipp“ geliefert. Zu der Margarinemarke Blauband wird die „Blauband-Zeitung“ ebenfalls gratis abgegeben. Sogar während der kürzlich in Hannover stark aufgetretenen Typhusepidemie sind die Anzeigen über Blauband-Margarine diesen Verhältnisse angepaßt. Aus dieser Zeit liegt mir folgender Reklametext: „Nimm nur Feinst-Margarine Blauband statt Butter. Das richtige Speisefett in dieser Zeit“. In diesem Reklametext treten, wie bei allen Anzeigen der Margarineindustrie, die Wörter Blauband und Butter auffällig hervor. Das Wort Margarine dagegen ist so versteckt gedruckt, daß es von dem flüchtigen Leser ohne Weiteres übersehen wird. Darauf legen die Margarinefabriken anscheinend ganz besonderen Wert. Da unter Speisefett Butter allgemein nicht verstanden wird, sondern Fette von geringerem Wert, und in vorstehendem

Dampf-Ersparnis

Entlastung der Milcherhitzer
Erhöhung deren Leistungsfähigkeit durch



Ahlborns Wärmeaustauscher „Fortschritt“

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig / Lübeck / München.

D. R. P. a. Eine Wunderpuppe D. R. G. M.
ist die soeben auf den Markt gekommene Neuheit

Die lebende Puppe!

- Die lebende Puppe** ist entschieden das schönste Weihnachtsgeschenk für die Kinder.
- Die lebende Puppe** kommt in reizender Ausführung in den Handel.
- Die lebende Puppe** spricht lt. und deutlich „Mama“ oder „Papa“ und hebt beim Laufen die Füßchen wie ein kleines Kind bedächtig voneinander.
- Die lebende Puppe** ist garantiert unzerbrechlich, gut gekleidet und über 1/2 Meter groß.
- Die lebende Puppe** wird in Mädels- u. Bubenausführung geliefert. Mit Bubikopf (Perrücke).
- Die lebende Puppe** kostet bei Voreinzahlung des Betrages 550, per Nachn. 1,- Mk. mehr, da bei dieser Versandart der Besteller sämtliche Spesen zu tragen hat.
- Die lebende Puppe** liefert nur das Puppenversandhaus Friedr. Schoeps, Naumburg a. Saale, Postfach. (7604)

Reinaluminium

**Behälter und Gefäße
für Milch und Käse**

F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

Text ausdrücklich gesagt ist, daß man Blauband statt Butter als Speisefett nehmen soll, wäre in dieser Anzeige einmal offen zugestanden, daß dieselbe nur im Gefüge u. im Aussehen der Butter ähnlich ist, sonst aber nur als Ersatzmittel für Butter zu betrachten ist. Man soll deshalb diesen Reklametext im Gedächtnis behalten. Obgleich in Hannover einwandfrei festgestellt wurde, daß die Ursache des Typhus nur in der nicht einwandfreien Beschaffenheit des Trinkwassers zu suchen sei, war nicht allein von den Molkereien und Milchhändlern der Stadt Hannover, sondern auch von denjenigen Molkereien, welche Milch nach Hannover lieferten, durch umfangreiche Zeitungsannoncen darauf hingewiesen, daß durch den Genuß von Milch oder Molkereiprodukten, die aus diesen Molkereien stammten, eine Typhusübertragung nicht zu befürchten sei. Aus früheren Typhusfällen jedoch, wo zunächst den Molkereien die Schuld an der starken Verbreitung von Typhus gegeben war, konnte auch das hannoversche Publikum befürchten, daß durch den Genuß von Milch oder Butter die Ansteckungsgefahr erhöht würde. Daß diese Befürchtung bei dem großen Publikum tatsächlich vorhanden war, wird durch den rapiden Rückgang im Absatz von Milch und Molkereiprodukten während dieser Zeit bewiesen. Jedenfalls hat die vorerwähnte Margarinefabrik diese irrtümliche Ansicht des Publikums sich zu Nutze gemacht.

Befanntlich werden bei der Herstellung von Margarine große Mengen an Magermilch verwendet. Da die Margarinefabriken die erforderlichen Mengen nicht aus eigenen Molkereien beziehen können, müssen dieselben Magermilch von Molkereien zukaufen. Leider bewahrheitet sich hierbei wieder der alte Spruch: „Am Golde hängt, nach Golde drängt doch alles“. Das kann aber im Interesse des Molkereigewerbes nicht entschuldigen, daß Molkereien die Margarineindustrie durch Lieferung von Magermilch unterstützen. Namentlich sollten Molkereigenossenschaften von derartigen Lieferungen Abstand nehmen. Magermilch kann auch anderweitig verwertet werden, während der Mehrgewinn bei Lieferung von Magermilch an Margarinefabriken an sich so unerheblich ist, daß im Interesse der gesamten deutschen Molkereien darauf verzichtet werden sollte. Es ist schließlich nicht angängig, mit der einen Hand die Margarineindustrie in ihrer Reklame zu bekämpfen und mit der anderen Hand deren Geschäftsbetrieb zu unterstützen.

Schließlich mögen noch einige besonders interessierende Reklametexte von Margarinefabriken wortgetreu folgen. In allen diesen Anzeigen ist das Wort Margarine natürlich enthalten, aber meistens so klein und versteckt gedruckt, daß man erst suchen muß, um dieses Wort zu finden. Da diese Reklameanzeigen ausnahmslos durch irgend ein Bild unterstützt sind, können diese Annoncen den gesch. Lesern leider nicht im Original vor Augen geführt werden. Man möge sich deshalb mit dem Text begnügen. Eines kann der Molkereifachmann jedoch aus diesen Anzeigen lernen und das ist die Reklame in Schlagworten, die den Zweck haben, das Publikum von der Richtigkeit der Anzeige zu überzeugen.

Zunächst einige Textbeispiele aus den Reklameanzeigen für die Marke: Rama — butterfein. Hierbei werden namentlich Zweizeiler bevorzugt. Zum Beispiel:

„Rama — buttergleich. — Beim Baden zum Feste, das billigste Beste: Rama — buttergleich.“

Oder:

„Rama — butterfein. Was zu Ersparung und Genuß, heut' jede Hausfrau haben muß: Rama — butterfein.“

In viel gelesenen Zeitschriften wird die Reklame besonders eindrucksvoll durchgeführt. So enthält die Berliner Illustrierte Zeitung vom 28. März ganzseitig folgende Ankündigung:

„Rahmädchen: Bitte, bitte! mir noch eine Rahma-Schnitte!“
Im glücklichen Verlangen greifen die kleinen Hände nach dem köstlichen „Rahma-Brot“.

Die beste Molkereibutter wird ersetzt durch „Rahma-Margarine buttergleich“, die als Brotaufstrich bei kleinen und großen Leuten beliebt ist. Alle 8 Tage erscheinen mit ihr als kostenlose Beigabe „Der kleine Coco“ oder der „Tipp“ zur Freude von Millionen Kindern.

Diese Anzeige wird wirkungsvoll illustriert durch ein Mädchen, das eine Brotschnitte mit lächelndem Munde zwei Kindern darreicht, die mit verlangenden Händen darnach greifen. In dieser Anzeige wird sogar die dreiste Behauptung aufgestellt, „die beste Molkereibutter wird ersetzt durch Rahma-Margarine — buttergleich.“

Aus den Reklametexten für die Blauband-Margarine mögen folgende genannt sein:

„Blauband statt Butter, immer in der Küche“.

„Blauband statt Butter für's Frühstück“.

„Bedenke stets, wer du auch bist, daß Blauband gut wie Butter ist“.

In der Romanzeitung Nr. 26 aus 1926 ist ganzseitig folgende Annonce enthalten:

„Aus Mutters Hand ein Blaubandbrot, macht Jung und Alt die Wangen rot. Und jeder zeigt sich höchst zufrieden, dem dieser Hochgenuss beschieden.“

Diese Annonce wird dadurch unterstützt, daß ein Kind eine Brotschnitte isst, ein anderes Kind mit Verlangen nach einer Brotschnitte greift, die von der Mutter gereicht wird, während der Vater dabei sitzt und Mutter und Kinder mit Wohlgefallen betrachtet.

Die vorstehenden Textproben dürften genügen, um den Beweis zu erbringen, daß die Margarineindustrie in ihren Reklametexten darauf ausgeht, die Margarine der Butter gleichzustellen. Dies kann aber nur als absichtliche Täuschung des Publikums angesehen werden. Deshalb ist auch die Reklame der Margarineindustrie vom Standpunkt des Molkereigewerbes mit allen Mitteln zu bekämpfen.

Etwas vom Probenehmen der Milch.

a) Die Probeentnahme der Milch in der Molkerei. Die erste Grundbedingung für die Richtigkeit des Untersuchungsergebnisses ist eine einwandfreie richtige Probeentnahme. Wo man es mit der Probeentnahme nicht recht ernst nimmt, da sollte man die Untersuchung schon lieber ganz lassen, denn auf Grund eines auf unsachgemäßer Probeentnahme aufgebauten Untersuchungsergebnisses werden dann falsche Schlüsse gezogen, nach der einen Seite hin kann die Rentabilität sehr oft fraglich erscheinen, nach der anderen Seite hin sind Streitigkeiten mit den Lieferanten oft unvermeidlich. Die Probeentnahme der Milch sollte daher nur von gewissenhaften Personen, am besten vom Besitzer oder Betriebsleiter einer Molkerei selbst vorgenommen werden.

Es ist eine jedem Praktiker bekannte Tatsache, daß, sobald normale, rohe Milch längere Zeit steht, sich an der Oberfläche eine Rahmschicht bil-

Eier-Beyer

Ich offeriere hiermit **freibleibend** in Originalkisten von 6, 12 und 24 Schock

la frische Eier

steirische (große)	Mk. 8.50
rumänische (große)	„ 8.50
Mittelleier	„ 7.—
italienische (sehr große)	„ 10.—
bulgarische	„ 9.50
deutsche Landeier	„ 10.—

Lieferung frei Bahnhof Leipzig geg. Nachn. Vorkasse oder gute hiesige Referenzen.

Für Stadtgeschäfte Lieferung frei Haus

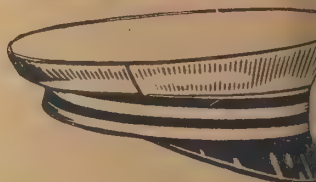
Wilh. Beyer, Leipzig

Gegr. 1901

Markthalle

Ruf 24531

Molkereimützen Reichert



(geseklich geschützt)

Stück, echt Lederhirsch, inkl. 2 Bezüge	5,00
Stück, echt Lederhirsch, inkl. 3 Bezüge	6,20
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mtl., zweireihig 8,00	
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Mtl., zweireihig 8,50	
Jaden, Körper, weiß, beste Qual., einreihig 8,50 Mtl., zweireihig 9,50	
Jaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Mtl., zweireihig 9,00	
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig 10,00	
Jaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 Mtl., zweireihig 9,50	
Jaden, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig 10,00	
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Mtl., zweireihig 9,50	
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig 10,00	
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Mtl., weiß Dowlas 2,25	
Schürzen, weiß Dowlas 1a, 100 Ztm. lang, 3,00	
do., weiß, rein Leinen, 3,75	
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück, 3,75	
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück, 4,50	
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück, ca. 800 Gramm schwer, 5,50	
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,00 Mtl., Khaft (hellbraun) 11,00	
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mtl., Körper (weiß) 12,00	
Pantoffel 2,40 Mtl., Holzsteiner Form, 2,80	
Galoischen	5,00

Frauenhülle auf Wunsch Preisliste!

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.



Holzspan-Schachtel
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
landen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen
einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

die nichts weiter ist als ein Anhäufung der in der Milch in Massen vorhandenen Fettkügelchen. Und da die Fettkügelchen leichter sind als die übrigen Bestandteile der Milch, so werden sie nach dem Gesetz der Schwerkraft gezwungen, in die Höhe zu steigen. Dieses in die Höhe Steigen der Fettkügelchen, also das Aufrahmen der Milch, würde nun aber nur lange dauern, denn die Fettkügelchen haben auf ihrem Weg zur Höhe Widerstände zu überwinden durch die anderen festen Bestandteile der Milch, wenn nicht die Fettkügelchen die Fähigkeit hätten, durch eine Klebestoffe zu größeren oder kleineren Klümpchen zusammen zu ballen, wodurch sie ihnen entgegentretenenden Widerstände leichter überwinden können. Ist die Milch, in der diese Klebemasse zerstört ist, rahmt aus diesem Grund auch nur schwer auf, und erst, wenn der Milch wieder Klebestoffe zugesetzt werden, ist die Aufrahmfähigkeit wieder vorhanden.

Bereits im Euter der Kuh scheint eine Entrahmung stattzufinden, wenn die zuerst ermilke Milch ist bekanntlich fettärmer als die zuletzt ermilke. Diese erstmalige Entrahmung der Milch wird natürlich z. T. dadurch aufgehoben, daß das ganze Gemelke einer Kuh zusammen in Gefäße gegossen wird. Gelangt nun die Milch nach kürzerer oder längerer Zeit in die Molkerei, so ist sie wiederum mehr oder weniger stark gerahmt, so daß, wie schon erwähnt, eine gründliche Durchmischung erfolgen muß.

In den Molkereien sind in der Regel Milchwagen, mit denen gleich mehrere 100 Liter Milch gewogen werden können, so daß die Proben fast aus der Wage entnommen werden können. Mit einem Rührer aus Holz wird die Milch tüchtig verrührt und in bereitstehende Becher oder Flaschen gefüllt. Bei größeren Lieferanten, deren Milchmenge die Wage nicht faßt, ist besonders darauf zu achten, daß jedesmal der Milchmenge entsprechend die Probe genommen wird, z. B. von 250 Kg. 250 ccm. Man nimmt die Einzelproben in ein Gefäß zusammen, mischt gut durch, und erst dann, wenn man die Probe, die untersucht werden soll, und nun, falls gewissenhaft gearbeitet wurde, ein genaues Bild von der gesamten Liefermilk darstellt. Beim ganz kleinen Lieferanten nimmt man die Probe event. gleich aus der Kanne, indem man natürlich ebenfalls gewissenhaft durchrührt.

Aus wirtschaftlichen Gründen kann es zuweilen zweckmäßig erscheinen, die Untersuchung der Milch nicht jedesmal am Tage der Probeentnahme vorzunehmen, sondern nur einmal im Monat. Es ist gar keine Frage, daß hierdurch das Unterkonto wesentlich entlastet wird, andererseits sollten aber auch die Nachteile dieses Vorgehrens nicht verkannt werden. Durch das Konservieren der Milch kann unter Umständen das Untersuchungsergebnis ungenau werden, vor allen Dingen trifft dies dann zu, wenn die Milch zu stark konserviert wird. Bei der Konservierung mit Formalin muß man ganz besonders vorsichtig sein. Man darf auf 100 ccm Milch nicht mehr als einen Tropfen Formalin verwenden; Kaliumbichromat darf auf 100 ccm Milch nicht mehr als 0,05 Gramm zugesetzt werden. Kaliumbichromat und Kaliumbichromat kommt als Konservierungsmittel für Kupferoxydulammoniak in Betracht, das ebenfalls sehr zu empfehlen ist, da es sehr leicht löslich ist.

In die Probeflaschen füllt man bei jeder Probeentnahme ein bestimmtes Quantum Milch, etwa 10 oder 20 ccm und die entsprechende Menge des Konservierungsmittels. Falsch ist es, gleich für den ganzen Monat das Konservierungsmittel in die Flaschen zu tun, da dann die Proben viel zu stark konserviert würden. Nach jeder Probeentnahme entfernt man die Flaschen gut durch und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. So verfährt man den ganzen Monat. Am Schluß des Monats schüttelt man nun die Flaschen wieder gründlich durch, wobei man besonders darauf zu achten hat, ob sich eine feste Rahmschicht gebildet hat. Ist dieses der Fall, so sind die Gläser oder Flaschen mit den Proben in heißes Wasser von etwa 60 Grad C. zu stellen, um die Rahmschicht aufzulösen. Die Milch ist dann wieder auf ca. 15 Grad abgekühlt werden. Die Untersuchung ist erfolgt genau so wie sonst.

b) Die Stallprobe. Deuten auf Grund des Untersuchungsergebnisses gewisse Anzeichen darauf hin, daß eine Milch event. gefälscht ist, ergibt sich, um klar zu sehen, die Notwendigkeit, eine Stallprobe zu entnehmen. Bei der Entnahme der Stallprobe sind folgende Regeln zu beachten:

1. Die Stallprobe muß innerhalb drei Tagen entnommen werden, je früher es ratsam, die Probe schon am anderen Tage zu entnehmen.
2. Die Stallprobe muß genau der Verdachtsprobe entsprechen; war die Verdachtsprobe der Morgenmilch entnommen, so darf auch die Stallprobe nur der Morgenmilch entnommen werden. Oder war die Verdachtsprobe dem Gemelke einer einzelnen Kuh entnommen, so hat auch die Entnahme der Stallprobe nur von der einen Kuh zu erfolgen. In der Regel handelt es sich in Molkereien natürlich um die gesamte Anlieferung, daß in diesem Falle eben eine Durchschnittsprobe von der Milch aller Kue entnommen werden muß.
3. Das Melken hat zur selben Zeit zu erfolgen und muß auch von derselben Person vorgenommen werden.
4. Man achte darauf, daß rein ausgemolken wird, da die Bauern in den meisten Fällen sehr wohl wissen, daß die letzte Milch fettreicher ist, die jedoch in solchen Fällen garnicht haben wollen. Vor allen Dingen ist darauf zu sehen, daß in den Melkgefäßen kein Wasser enthalten ist.
5. Bei der Probenahme müssen vollgültige Zeugen zugegen sein, da nicht die ganze Probeentnahme und das darauf folgende Untersuchungsverfahren rechtlich ungültig sind. Im übrigen beachte man die bereits im Kapitel „die Probeentnahme der Milch“ gegebenen Anweisungen. Man messe die Probe ja nicht zu knapp, zumindest ½ Liter, versiegele die Flasche in Gegenwart von Zeugen und sende sie so schnell wie möglich an ein Milchwirtschaftliches Institut zur weiteren Beurteilung ein.

Zweckmäßig ist es auch, sich über die Fütterung der Milchkuhe unterrichten zu lassen, über einen event. Futterwechsel, über Krankheiten unter den Tieren, ob brünftige Kühe darunter sind, ob sie alt- oder neuemelt sind u. a. m. Da bekanntlich die Milchfälscher alles versuchen, um sich rein zu halten, so wolle man auf alle angeführten Punkte wohl achten.

Häufig kann in Molkereien beobachtet werden, daß man gegen Milchfälscher sehr milde vorgeht, sie entweder sehr gering oder garnicht bestraft, und warum? Nur damit der Milchfälscher hinterher keine Quertreibereien unternehmen soll. Es liegt in keinem Falle ein Grund vor, gegen Milchfälscher Milde walten zu lassen. Der Schaden, den ein Milchfälscher einer Molkerei zufügen kann, wenn er derselben den Rücken gekehrt hat, ist kaum sehr erheblich. Jeder ehrliche Landwirt, der erst denahren Sachverhalt begriffen hat, wendet sich mit Abscheu von einem Milchfälscher und stellt sich sicher auf Seiten der Molkerei.

Hansakrone'



der

beste

Milchflaschen-Verschluß!

hygienisch, billig,
leicht zu handhaben!

Kronen-Verschlüsse

sowie die dazu erforderlichen

öffner „Hebab“ und die

Verschlußmaschinen

von der kleinsten bis zur größten Leistung
liefert die

Kronenkork-Fabrik

Wilhelm O. P. Rieck

vormals The Crown Cork Company Ltd.

Hamburg 22, Alter Teichweg 11

Telefon: Nordsee 1074 u. 7473

Telegramme: „Hansakrone“



8ung! Weihnachts-Jubiläums-Angebot! 8ung!

Anlaßlich des 30 jährigen Bestehens

uns-res Stammhauses und ebenso lan jähriger Verbindung mit einem großen Teil von Molkereibesitzern und Inspektoren im ganzen deutschen Reich versenden wir auf Wunsch als Reklame bei einem offenen Ziel von 30 Tagen nach Warenempfang eine

Jubiläums-Weihnachts-Kiste

mit 10 Flaschen prima Rheinwein } Jubiläums-Marken
10 Flaschen gutem Rotwein }
5 Flaschen feinem alten Malaga
und 5 Flaschen feinstem Jubiläums-Weinbrand

die 30 Flaschen zusammen zum **Ausnahmepreis von RM. 70.—**

einschließlich allem ab Würzburg.

Fränkische Weinhandels-gesellschaft
1896 Würzburg, Friedensstraße Nr. 35. 1926

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweig-niederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Zu verkaufen:

Eine Kühlanlage, bestehend aus einem Kohlensäure-Kompressor, Fabrikat Ahlborn, 10 000 Kalorien, 1 Doppelröhrenkondensator, 1 Solebehälter mit Rührwerk, Eiskasten mit Zellen und eine Sole-Pumpe, sowie die vorhandene Rohrleitung. Die Anlage ist noch nicht ein Jahr alt, sehr billig. Di selbe kann noch in Betrieb besichtigt werden und wird wegen Anschaffung einer größeren Anlage verkauft.

Franklin Töpel,
Maschinen, Fernsprecher 1739
Oldenburg i. O.

Ueber Quarg und Quargkäse. Es ist eine bekannte Tatsache, daß die Herstellung von gutem Quarg und gutem Quargkäse immer noch sehr viel zu wünschen übrig läßt. Die verschiedenen Einwirkungen der Kriegs- und Nachkriegszeit auf die Käsefabrikation sind heute noch immer nicht überwunden. Hinzu kommt, daß das Publikum heute an alle Lebensmittel viel höhere Anforderungen stellt als vor dem Kriege. Es ist an der Zeit, daß die Molkereien und Käseereien den höheren Anforderungen des Publikums durch Herstellung einer erstklassigen Ware Rechnung tragen. So tief bedauerlich z. B. auch die Bevorzugung ausländischer Ware seitens des Publikums ist, keinen Augenblick darf vergessen werden: die beste Propaganda für deutsche Erzeugnisse, und, bleiben wir bei der Milchwirtschaft, für milchwirtschaftliche Erzeugnisse ist immer, daß ihre Qualität allen Anforderungen gerecht wird. Gern soll anerkannt werden, daß überall rege gearbeitet wird, um die deutsche Milchwirtschaft zu fördern, wie es nur irgend geht. Ich erinnere nur an die Milchpropaganda, und an die Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke. Auch auf käseertechnischem Gebiete, namentlich, soweit es die besseren Käsearten betrifft, sind manche Fortschritte zu verzeichnen. Von einem Fortschritte auf dem Gebiete der Quargkäseerei kann m. E. aber nicht gesprochen werden. Die Gründe sind verschiedenerlei Art und liegen in den anders gearteten Verhältnissen begründet. Wir müssen immer bedenken, daß man in hochentwickelten Käseerzeugnissen stets über Fachleute verfügt, die den Fabrikationsvorgang voll und ganz beherrschen, während gerade in der Quargkäseerei sehr viele Nichtfachleute glauben, guten Käse herstellen zu können. Weiter darf nicht vergessen werden, daß der Quarghersteller in den wenigsten Fällen auch zugleich Hersteller des Käses ist. Würde dem Quarghersteller mit dem Verpacken in die Tonnen nicht zugleich das Bild über die weitere Entwicklung des Quargs entzogen, so würde zweifellos mehr Sorgfalt auf die Herstellung verwandt werden und mancher Käsefehler würde nicht entstehen. Es ist an der Zeit, daß Molkereien und Käseereien wieder die größte Sorgfalt bei der Herstellung des Quargs u. des Quargkäses walten lassen, denn gerade der Sauermilchkäse ist wegen seiner Billigkeit und Bekömmlichkeit ein echtes Volksnahrungsmittel. Wenn viele Molkereileiter die Ansicht vertreten, daß es sich nicht lohne, große Sorgfalt auf die Herstellung des Quargs zu legen, da die Quargabnehmer ja doch keinen Unterschied zwischen den verschiedenen Quargsorten machen, so ist dem entgegenzuhalten, daß wirklich guter Quarg ein stets gesuchter Artikel ist und ganz sicher auch dementsprechend bezahlt wird. Es lohnt sich wirklich im privatwirtschaftlichen wie im volkswirtschaftlichen Interesse, der so sehr stiefmütterlich behandelten Quargkäseerei wieder mehr Beachtung zu schenken.

Die Quargkäseerei wird in größerem Umfange hauptsächlich in Mitteleuropa betrieben. Die Molkereien stellen zumeist nur das Roh-erzeugnis, den Sauermilchquarg, zuweilen auch den Labquarg, her, während die Herstellung des eigentlichen Käses in den Quargkäseereien selbst geschieht. Früher waren dies zumeist Handbetriebe mit primitiver, bäuerlicher Einrichtung, heute mit modernen Maschinen und Geräten ausgestattete Klein- und Großbetriebe. Diese technische Vervollkommenung der Käseherstellung ist jedoch auf die Güte der Ware ohne Einfluß geblieben. Man erzielt zwar ein gleichmäßigeres, nicht aber ein besseres Erzeugnis. Da die Beschaffenheit des Quargs in erster Linie maßgebend ist für die Beschaffenheit des Käses, so mag hier eine kurze Schilderung über die Herstellung des Quargs folgen.

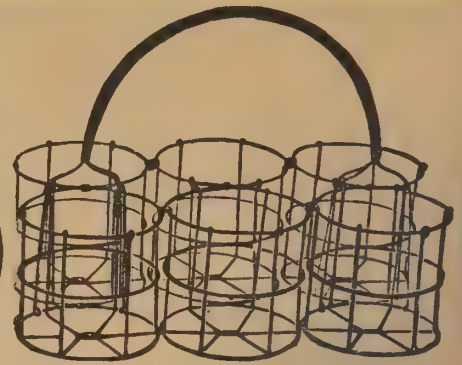
Frisch entmilchtes Magermilch wird mit 2—5 Proz. Säurewecker, je nach Jahreszeit, geimpft und auf 32—35 Grad C. erwärmt. An warmen Tagen, wo der Säuregrad der Milch ohnehin anormal ist, dürfte sich ein Zusatz von Reinkultur erübrigen. Falsch ist es, der Magermilch größere Mengen Buttermilch zuzusetzen, da dieselbe sehr häufig schädliche Keime enthält, die später einen fehlerhaften Käse bewirken. Uebrigens läßt sich für die Buttermilch sehr wohl auch eine andere Verwertung finden. Hat man die Reinkultur gut mit der Milch vermischt, so deckt man den Keimel zu. In ca. 4—5 Stunden ist die Milch normalerweise geronnen. Der Bruch wird nun mit dem Käsefädel geschnitten und verzogen. Darauf läßt man die Molken abfließen, hebert vielleicht etwas von den Molken ab und beginnt nun mit dem Nachwärmen, das allerdings sehr vorsichtig zu erfolgen hat. Die Nachwärmtemperatur beträgt ca. 36—40 Grad C. Wie bei der Herstellung aller Käsearten, so hat man sich natürlich auch hier ganz den Verhältnissen anzupassen. Die Größe des Bruches soll etwa Haselnußgröße sein. Ist er genügend fest, so wird er in Tücher oder Säcke getan, worin er so lange verbleibt, bis der größte Teil der Molken abgelaufen ist. Das eigentliche Pressen geschieht dann meist in Säcken, mit oder ohne Zusatz von Salz. Zweckmäßig würde es sein, wenn man das Pressen gleich in den Säcken vornehmen würde, so lange der Quarg warm ist. Das Pressen soll auch schnell erfolgen und es ist gerade hierauf das größte Gewicht zu legen. In der Molke sind nämlich in erster Linie schädliche Keime enthalten, die, falls sie im Quarg verbleiben, den Käse später fehlerhaft werden lassen. Obwohl zwar selbstverständlich, soll doch bemerkt werden, daß die Herstellung von Quarg nur in peinlichst sauberen, verzinnten Gefäßen vorgenommen werden darf. Das Beste soll auch für die Quargkäseerei gerade gut genug sein.

Da in vielen Molkereien neben Käsequarg auch Speisequarg hergestellt wird, mag darüber kurz folgendes erwähnt sein:

Frische Magermilch wird mit 1—2 Proz. Reinkultur, keineswegs mit Buttermilch geimpft, auf ca. 26—27 Grad C. angewärmt und nun mit ganz wenig Lab versetzt (1/2 Löffel auf 100 Liter Milch). Die Milch darf nicht früher als in 4—5 Stunden dick sein. Die dicke Milch wird dann, ohne sie zu verschneiden, vorsichtig in Säcke geschöpft. Gepreßt zu werden braucht Speisequarg nicht.

Die Quargkäse werden nun eingeteilt in solche, die frisch genossen werden, und in solche, die einen Reifungsprozeß durchmachen. Der bekannteste Frischquargkäse ist der Rahmschichtkäse, der aber als Volksnahrungsmittel nur eine untergeordnete Bedeutung hat. Alle übrigen Quarkkäse, wie Harterkäse, Thüringer Stangerkäse, Mainzer Handkäse, Berliner Goldleisten u. a. sind Käse, die eine Reifung durchmachen. Sie unterscheiden sich alle weniger in Herstellung und Geschmack, als vielmehr in ihrer Form. Aus diesem Grunde genügt es vollkommen, wenn eine allgemeine Anweisung gegeben wird.

Erste Vorbedingung zur Erzielung eines einwandfreien Käses ist, daß nur einwandfreier Quarg verarbeitet wird. Der Käsefabrikant, soweit er nicht selbst auch Hersteller des Quargs ist, wird daher gut tun, stets den zu verarbeitenden Quarg eingehend zu prüfen. In Frage kommen vor allen Dingen Prüfungen auf Geschmack und Geruch und auf Eiweißgehalt. Wer täglich den Quarg in diesem Sinne prüft, wird sich hierdurch vor manchem



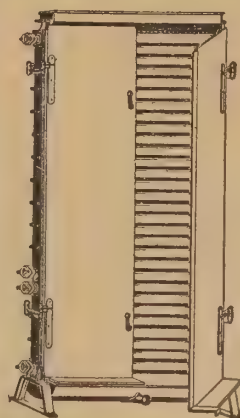
Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
 mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
 sämtlich Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2

Billigste und zuverlässigste
Untersuchung von
Milch, Butter, Käse
Wasser, Futtermittel
 sowie alle sonstigen chemischen
 Arbeiten mit geachteter Beratung
 übernimmt das
Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,
 unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

Großfabrikation von pa. verzinnten
Milchversandkannen in nahtlos- und geschw. Ausführung.
 Preis gekrönt durch d. Deutsch. Land-Ges.
Molkereigeräte Wagenverkaufskann., Aufräum- u. Elmer usw.
Wattmilchfilter zur Erzielung unbedingt reiner Milch
Runde Gegenstrom-Milchkühler mit nahtlosem äußeren Kupfermantel sowie innerem Kupfermantel, ausel. andernehmbar
Dampfkäsewannen doppelwandig aus verz. Kupfer, sowie Eisenblech und Aluminium
Milchbehälter
Aluminium-Milchversandkannen
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann, Mailitz
 Sirecke Sagan-Liegnitz.

Wassermangel
 beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungsanlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarizators

Josef Studmann
 Geegründet 1883. Brunnenbohr-Geschäft. Fernruf 2
 Berl i. Westfl.



Berieselungs-
Kühler und
Erhitzer
 mit aufblasbarem Schutzmantel
 baut in bewährter Ausführung
F. Stamp G.m.b.H.
 Fabrik für Molkereigeräte
Bergedorf 18 b. Hamburg.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:
Trink-Eier, je Stück 15 1/2 Pfg., **Normale Eier** je Stück 14 Pfg.
 in Kisten zu 360 und 720 Stück
 Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuhs & Co., Eier-Import — Export, Berlin E. 25
 Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

haben schükken können. Ist man einmal gezwungen, minderwertige Ware zu verarbeiten, so sollte man die schlechtere Ware mit einer besseren mischen. Man setzt der zu verarbeitenden Quarmenge ca. 3-4 Proz. Salz und ca. 1/2 Proz. Natron hinzu. Hierauf mahlt man den Quarg auf einer Mühle mehreremal durch, so daß er eine schön gleichmäßige Beschaffenheit erweist. Dann formt man die Käsechen mit Jangen aus Holz oder ver- nntem Eisenblech oder mit den sogenannten Formmaschinen. Die nun minende Behandlung bis zum Verland, also bis zum mehr oder weniger Anreissen des Käses, erfordert viel Erfahrung und Geschick. Die formten Käse werden am besten auf Rohrhorden gelegt, die dann, zu 25 Stück übereinander gestellt, ein Gestell bilden. Die Käse kommen in zuerst in einen Trocknungsraum, wo man sie offen 1-2 Tage stehen ist, darauf in den Schwitzraum, der gut lüftbar sein muß und annähernd 80-90 Feuchtigkeitsgrade aufweisen soll. Man bedeckt den Schwitzraum die Käse mit Decken oder Tüchern, was bewirkt, daß die Käse sich erwärmen, ihre Feuchtigkeitsgehalt abgeben, und regelrecht „schwitzen“. Der Schwitzprozeß ist dann beendet, wenn sich auf der Oberfläche der Käse eine feine Haut, die sogen. Fetthaut, gebildet hat. Bei diesem Prozeß ist darauf zu achten, daß der Feuchtigkeitsgehalt der Luft sich nicht so sehr an- höhert (90 Gr. ist die Höchstgrenze), was man durch Lüften ja auch in der Hand hat. Der Schwitzprozeß wird noch nicht sehr lange in der Praxis angewandt, auch nicht überall gleich, er hat aber gegenüber dem einseitigen Trocknungsverfahren viele Vorteile. Im Reifungsraum selbst werden die Käse bei einer Temperatur von 12-15 Grad C. öfter gewendet und mit kaltem oder Salzwasser gestrichen. Im allgemeinen wird ein mit nicht zu viel Natron versetzter Quarg in 2-3 Wochen gut durchgereift sein.

Sehr viele Käseereien verarbeiten im Winter, wenn frischer Quarg app ist, Käse. Aber auch in den Sommermonaten wird sehr häufig Käse mit verarbeitet, um das lästige Ablaufen der Käse zu verhindern. Dieser Käseinzusatz wäre nicht nötig, wenn eben überall guter Quarg zu kommen wäre. Die Käseereien müssen namentlich im Winter für Käse, es vorwiegend auch noch vom Ausland kommt, Preise anlegen, die im Ver- hältnis erheblich höher sind als die Quargpreise. Durch die durchaus nicht forderliche Käseineinfuhr entgeht den quargherstellenden Molkereien ein hebllicher Nutzen und zum anderen belastet diese Einfuhr unsere Handels- lang nicht unerheblich.

Der Zusatz von Käse zu Quarg richtet sich ganz nach der Beschaffen- heit des Quargs. Dem Quarg allzuviel Käse zuzusetzen, ist natürlich nicht empfehlenswert. Das Käse wird vor dem Zusetzen mit ca. 4 Proz.atron vermengt und durch allmähliche Zugabe von Wasser unter öfterem rühren zum Quellen gebracht. Es ist ungefähr die dreifache Menge lässer zum Gewicht des Käseins zuzusetzen, um einen gebrauchsfähigen Quarg zu erhalten. Zweckmäßig ist es, das Quellen über Nacht vor sich hen zu lassen, damit man am nächsten Morgen mit der Verarbeitung be- nnen kann. Die weitere Verarbeitung ist dann genau so wie bei Frisch- quarg, allerdings fällt ein weiterer Natronzusatz fort.

Molkereien, welche Standquarg herstellen, müssen besondere Sorgfalt i der Herstellung walten lassen. Der Quarg muß gut trocken und eisen- frei sein und darf nur in peinlichst sauberen Fässern fest eingestampft wer- en, welche kühl zu lagern sind. Die Käseereien müssen Standquarg am sten mit mindestens 50 Prozent Frischquarg.

Wie schon erwähnt, muß alles getan werden, um Quarg und Quarg- se zu einem Volksnahrungsmittel werden zu lassen. Das kann gesche- n, wenn die Molkereien wieder nur guten Quarg herstellen, die Käseereien n Quarg auch wirklich nach Qualität bezahlen und wenn die Verarbei- ng des Quargs auch wirklich sachgemäß vor sich geht.

Ein Ausschnitt zur Preisbildung. Das Thüringische Wirtschafts- nisterium hat unlängst in Sachen „Butterpreise“ an den Zweckverband r Milchwirtschaft und Molkereiwesen in Thüringen, e. V., Erfurt, nach- ehende Anfrage gerichtet:

„Von verschiedenen Seiten sind Klagen darüber laut geworden, daß e Molkereien Thüringens, insbesondere die Molkereien der Umgegend n Weimar, beim Verkauf ihrer Erzeugnisse an die Weimarer Kauf- ute den von der Berliner Börse notierten Großhandels-Butterpreis igrunde legten und gleichzeitig noch die Verdienstspanne des Einzel- ndels beim Verkauf an diesen dazuschlugen, was zur Folge habe, daß e Butter beim Verkauf an den Verbraucher unverhältnismäßig teuer sei. Wir bitten, zu der Frage der Preisberechnung Stellung zu nehmen.“

Seitens des Zweckverbandes für Milchwirtschaft und Molkereiwesen i Thüringen, e. V., ist auf das Schreiben folgende Antwort gegeben:

„Ihre Annahme, daß die Thüringer Molkereien allgemein beim ertaus ihrer Butter über den Berliner Notierungspreis hinausgehen, irfte zutreffen. Nicht zutreffend dürfte jedoch sein, daß dieses Hinaus- hen, nur bei unseren Thüringer Molkereien und speziell in der Um- gend von Weimar vorliegt.“

Bei Beurteilung der ganzen Frage ist doch zu berücksichtigen, daß die n der Berliner Börse notierten Großhandels-Butterpreise auf Grund e wirklichen Großverkaufs (Fahbutter) entstanden sind. Ganz anders egt jedoch der Geschäftsverkehr unserer Thüringer Molkereien. Fah- ilterverkauf und ausgesprochener Großhandel besteht bei unseren Thü- nger Molkereien überhaupt nicht. Fast die gesamte Warenproduktion mmt in Thüringen in geformtem Zustande zum Verkauf. Bekannt irfte sein, daß die so gehandelte Butter nicht zu den Preisen abgesetzt erden kann, wie sie in Berlin durch die Marktnotierung festgelegt sind. urch das Ausformen entstehen größere Unkosten, so Warenverlust, Zeit- iswand, Pergamentpapier usw. Diese Mehrkosten gegenüber der Fah- ilter müssen bei der Preisbemessung eingerechnet werden. Das haben t. auch die Preisprüfungsstellen und Wuchergerichte anerkannt, indem e für geformte Butter einen Preisaufschlag von etwa 15 Prozent zuge- anden. In diesem Grenzverhältnis halten sich die von unseren Mol- ereien beim Verkauf zur Anrechnung gelangenden Preise.

Was die Preisentwicklung bestimmend beeinflusst, ist nicht das Ver- ngen der Molkereien nach höchstem Verdienst, sondern der Wunsch, die ildverarbeitenden Unternehmungen leidlich lebensfähig zu erhalten.

Von der Landwirtschaft werden die Molkereien reichlich genug ge- rängt, die angelieferte Milch bestmöglichst zu verwerten. Wer mit der ildbezahlung nicht mitkommt, läuft Gefahr, seine Milchlieferanten zu rlieren; geschieht das aber, dann kommen die Molkereien zum Erliegen. ies würde Versehen der fließenden Milchquelle, eintretenden Waren- angel — begleitet von zunehmenden Versorgungsschwierigkeiten — zur olge haben, aus denen letzten Endes Preisüberbietungen und Uebervo- ilungen entstehen würden. Die Kriegs- und Nachkriegszeit mit ihren wangsgefahren sind hierfür ein gutes Beispiel.“

Scharfenorth-Erfurt.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50.



- Nr. 3. Herren-Anker-Remonteiruhr, prima vernickelt, 23 Stun- den, genau reguliertes Werk . . . nur Mk. 3.50
 - Nr. 4. dieselbe mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel, nur Mk. 4.40
 - Nr. 5. dieselbe, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. 5.60
 - Nr. 6. Sprungdeckeluh, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfein, Uhr . . . nur Mk. 11.25
 - Nr. 7. Damenankeruhr, versilbert mit Goldrand . . . nur Mk. 6.50
 - Nr. 8. Armbanduhr mit gutem Lederriemen . . . nur Mk. 6.60
- Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalierkette, echt vergoldet, nur Mk. 1.40
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. grat

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23. Geisstraße 3.

Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase

für alle Verschlusarten

liefern als Spezial - Glasfabrik

Lüner Glasmanufaktur

G. m. b. H., Lünen i. Westf.

Telefon 30 und 130

Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Haus - Musik auf Kredit

mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an unsere Original

Freyophon - Sprechapparate

zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung 10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.

Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4. Chausseest. 46. I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

VITAMINMILCH

BESTRAHLT nach Scheidt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack, erprobt im städt. Waisenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer.

Bestrahlungsanlagen

bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde liefert:

Ernst Otto Scheidt, Werder-Havel, Remnitzerstraße.

Milchflaschen-Verschließer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappscheiben in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlussmaschinen

Kühlanlagen für Käsefeller. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 129).

I.

Es ist wohl anzunehmen, daß die Kältemaschine für die Lagerkeller and nicht für die Reifungskeller bestimmt ist. Eine Kühlanlage für Käseereien muß besonders sorgfältig berechnet werden, was nur möglich ist, wenn der Projektteur die Bedingungen, unter welchen eine derartige Anlage arbeiten muß, genau kennt. Daher kann nur geraten werden mit der Lieferung eine Firma zu betrauen, die auf diesem Gebiete eine langjährige Erfahrung hat, z. B. das Bergedorfer Eisenwerk. Eine Firma, die sich seit Jahrzehnten mit dem Bau milchwirtschaftlicher Anlagen und Spezialkältemaschinen befaßt, ist zweifellos in der Lage alle Besonderheiten eines Käseereibetriebes zu berücksichtigen und bietet deshalb auch die unbedingte Gewähr, daß die Anlage alle Anforderungen erfüllt. Ob nun eine Kohlen säure- oder Ammoniak-Kühlmaschine vorzuziehen ist, hängt lediglich von den Umständen ab. Beide sind technisch wie wirtschaftlich ebenbürtig. Bei kühlem Wasser kommt eine Kohlen säuremaschine in Betracht, bei wärmerem Kühlwasser eine Ammoniakmaschine. Die Frage, welches Fabrikat das beste ist, ist natürlich sehr wichtig. Vor allen Dingen ist darauf Wert zu legen, daß der Kompressor modernster, d. h. nicht mehr oder weniger veralteter Konstruktion ist.

II.

Welches Kühlanlagen-system sich für Ihren Käsefeller am besten eignet, läßt sich ohne Kenntnis der örtlichen Verhältnisse nicht sagen. Nur eine fachmännische Beratung an Ort und Stelle wird den gewünschten Erfolg zeitigen. Die Anschaffung einer neuzeitlichen Kühlanlage ist nicht allein eine Geldfrage, sondern es sind dabei noch andere wichtige Faktoren wie Platzfrage, Kraftbedarf, Wasserverhältnisse usw. in Erwägung zu ziehen. Jedenfalls dürfen Sie sich unseren führenden Molkereimaschinenfabriken ohne Bedenken anvertrauen. Ratjam ist es, neuzeitliche Anlagen zu beschaffen und die gemachten Erfahrungen der Kollegen zu hören.

Dampfentwinder (Niederdruckdampfzeuger) in Molkereien. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 129).

I.

Für Ihren Betrieb genügt ein stehender Dampfentwinder, wie ihn z. B. die Firma Loos, Gunzenhausen i. Mittelfranken, baut. Die Dampfentwinder dieser Firma haben sich außerordentlich gut bewährt und ich kann Ihnen dringend empfehlen, sich einen solchen anzuschaffen, da derselbe gerade für Ihren Betrieb am geeignetsten sein dürfte.

Die Kessel nehmen wenig Platz ein, lassen sich sehr schnell anheizen und reinigen bei billigstem Brennmaterialverbrauch. Als Brennmaterial kommt außer Kohle auch Holz, Torf usw. in Frage. Auf Anfrage wird die Fabrik Ihnen jederzeit für Ihre Verhältnisse entsprechende Ratschläge erteilen.

II.

Ich arbeite seit dem 1. Januar 1924 mit einem Dampfzeuger von der Firma H. Brandt u. Co., Magdeburg, Viktoriastr. 5. Ich verarbeite durchschnittlich ca. 1000 Liter Vollmilch täglich. Der Antrieb erfolgt durch einen Elektromotor, mit dem ich in jeder Hinsicht sehr zufrieden bin. Die Größe des Dampfzeugers habe ich gleich so gewählt, daß die Milch auf 85 Grad erhitzt werden kann. Da ich nebenbei Käseerei habe, so wird ein Teil der Milch nur auf 30—35 Grad angewärmt. Der Kohlenverbrauch beträgt bei 1000 Liter Vollmilch nur ½ Zentner täglich. Es kann auch minderwertiges Brennmaterial benutzt werden, wie Holz, Torf usw. Das Anheizen ist in 10 Minuten erledigt und die Wartung eine ganz einfache, ebenfalls das Reinigen. Ich habe nach 2½ jährigem Betriebe noch nicht gereinigt und ist der Verbrauch an Kohle jetzt noch genau derselbe wie vor 2½ Jahren. Ich muß aber bemerken, daß ich die Wasserspeisung mittels einer Handpumpe dem hier am Hause vorbeifließenden Bach entnehme; das Wasser ist kalkfrei.

Da der Dampfzeuger konzeptionsfrei ist, so kann er in jedem Raum aufgestellt werden, möglichst aber doch in der Nähe eines Hauskaminsteins, eine Erhöhung des Kaminsteins ist nicht nötig. Für Sie käme, da Sie die Milch nur auf 35—40 Gr. Cels. erwärmen, ein Apparat von etwa 4,2 qm. Heizfläche in Frage. Der Preis eines solchen Apparates würde sich auf ungefähr 600—800 M belaufen. Nach dem Betriebe können Sie dem Kessel das zum Reinigen der Geräte usw. zu benutzende Heißwasser entnehmen. Reparaturen habe ich bis jetzt noch keine gehabt und sind auch bei guter Wartung und Bedienung des Kessels so gut wie ausgeschlossen. Die oben genannte Firma wird Ihnen mit Offerten und Ratschlägen jedenfalls gerne zur Seite stehen.

Paul Böttcher, Molk. Wollenhagen.

III.

Als Dampfzeuger für Ihren Betrieb kann ich Ihnen einen solchen der Fa. Gotthardt & Kühne, Lommahsch Sa. bestens empfehlen. Mit einem derartigen Dampfzeuger erzeugen wir täglich ein Quantum Dampf, welches zur Dauererhitzung von 600 Liter Milch benötigt wird, welche in Flaschen gefüllt wird. Außerdem gebrauchen wir den Dampf zur Warmwasserbereitung für die Flaschen- und Kannenpülanlage. Dem Kessel selbst werden täglich jeden Morgen ca. 100 Liter heißes Wasser entnommen zum Anwärmen der Lieferwagenmotore. Wir benötigen täglich höchstens 60 Pfund Briketts zum Preise von 1,20 M p. Ztr. Das Reinigen des Kessels ist sehr einfach. An den Seiten desselben sind Klappen angebracht zum Herausnehmen von Ruß und Flugasche. Durch Abnehmen von einer durch Abbest abgedichteten Eisenplatte kann man leicht das Innere des Kessels vom Kesselstein befreien. Der Kessel stellt sich mit Montage, Fracht, Molkerei usw. auf ca. 1000—1100 M.

Gehlen, Betriebsleiter.

Wasserreinigungsanlage oder Neubau eines Brunnens. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 126.)

I.

Die Anlage eines neuen Brunnens ist stets mit erheblichen Kosten verknüpft, ganz abgesehen davon, daß nicht mit Sicherheit vorausgesetzt werden kann, daß die Wasserverhältnisse in einem neuen Brunnen so günstig sind, daß die bisherigen Mängel nicht in Erscheinung treten. Es



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinnt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 8.

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, fern Rundblätter usw. liefert preisw.

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbiger Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- Dampfessel
Eisen-, Kupfer-, Aluminium-

Bassins auch verzinnt und verzinkt in jeder Größe, eiserne Schornsteine sowie

Rohrleitungs-Anlagen
Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe, in genieteter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfessel und Maschinenfabrik G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufst. 7. Fernruf 10 566.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen
in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.

Fliesenarbeiter

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“

nächt sich vielfach, daß bei unseren Molkereien die Platzfrage in den Vor-
dergrund gestellt wurde, ohne in erster Linie die Wasserbeschaffung bei
Neuanlage einer Molkerei zu berücksichtigen. Wir ist eine Molkerei be-
kannt, die infolge der ungünstigen Wasserversorgung gezwungen war,
einen neuen Brunnen anzulegen. Aus diesem einen Brunnen wurden
schließlich mehrere, ohne daß es gelang, die Wasserknappheit zu beheben
und einwandfreies Wasser zu gewinnen. Diese Molkerei hatte für Brun-
nenbauten nicht weniger als 24 000 Mark aufgewendet, und zwar in der
Vorkriegszeit.

Wenn der neu anzulegende Brunnen in 300 Meter Entfernung von
dem alten Brunnen sich befindet, außerdem verschiedene Grundstücke be-
zogen werden, soll man es sich reiflich überlegen, den neuen Brunnen an
der beabsichtigten Stelle anzulegen. Nicht allein, daß mit den Eigen-
ümern der verschiedenen Grundstücke feste Abmachungen getroffen werden
müssen (Eintragung ins Grundbuch, Wasserrecht), muß auch an der Ge-
winnungsstelle maschinelle Kraft (evtl. ein sog. Widder) vorhanden sein,
um das Wasser aus dem neuen Brunnen zunächst in einen Sammel-
behälter zu pumpen, von wo aus dasselbe dem Molkereibetrieb dienstbar
gemacht wird. Auf alle Fälle soll man jedoch bei Anlage eines neuen
Brunnens nicht nur die Wassergiebigkeit, sondern auch die Güte des
Wassers in Bezug auf Verwendbarkeit für den Butterbetrieb untersuchen
lassen. Von BrunnenSpezialgeschäften sind vorher Kostenanschläge über
die ungefähre Höhe der aufzuwendenden Kosten einzuholen. Bei Brunnen-
bauten sind diese Kostenanschläge meistens sehr allgemein gehalten, weil
auch der Brunnenbauer von dem natürlichen Vorhandensein des Wassers
abhängig ist. Deshalb wird empfohlen, durch einen sogenannten Quellen-
schacher feststellen zu lassen, ob in unmittelbarer Nähe der Molkerei eine
ergiebige Wasserader vorhanden ist.

Mehr zu empfehlen ist jedoch, durch Einbau einer Filteranlage eine
Reinigung und Enteisung des Wassers vorzunehmen. Die gewöhnlichen
Filteranlagen, in denen eine Vorreinigung durch ein Filter aus grobem
Kies und Steinen mit Nachreinigung in einem feinkörnigen Filter erfolgt,
sind nicht mehr zeitgemäß. Dagegen kann der Berkefeld-Filter empfohlen
werden, der zwischen der Wasserpumpe und dem Wassersammelbehälter
eingebaut wird. Mit Hilfe dieses Filters wird ein eisenreies und ein-
wandfreies Wasser gewonnen, das für alle Molkereizwecke benutzt werden
kann. Setzen Sie sich evtl. mit unseren bekannten Maschinenfabriken in
Verbindung, die Ihnen über Preise und Wirkung bestimmter Filteran-
lagen gern Auskunft geben werden. Fr.

II.

Vorausgesetzt, daß Ihr jetziger Brunnen sonst genügend und kaltes
Wasser liefert, dürfte es in Ihrem Falle doch besser sein, eine gute Wasser-
reinigungsanlage anzuschaffen, als einen neuen Brunnen in so weiter
Entfernung von etwa 300 Meter vom Molkereigebäude anzulegen. Es
ist übrigens ja auch gar nicht sicher, daß Sie dort an der in Aussicht ge-
nommenen Stelle genügend und für Molkereizwecke geeignetes Wasser
finden. Häufig genug ist die Lagerung der wasserführenden Schichten so
verschieden, daß zwei benachbarte Brunnen ganz verschiedenes Wasser
liefern. Wir selbst ist ein Fall bekannt, daß ein Molkereibesitzer gerade
deshalb ein bestimmtes Grundstück kaufte und darauf einen Molkerei-
neubau aufzuführen ließ, weil auf dem Nachbargrundstück — etwa 60 Meter
entfernt — ein sehr ergiebiger Brunnen mit ausgezeichnetem Wasser
vorhanden war; er war so sicher, auch auf seinem Grundstück ein ebenso
brüchliches Wasser zu finden, daß er erst bei Aufstellung der Maschinen
den Brunnen graben ließ. Zur allgemeinen Ueberraschung lieferte dieser
Brunnen dann noch ein zweites auf der anderen Seite des neuen Molkerei-
gebäudes erbohrter Brunnen dauernd ein gänzlich unbrauchbares, trübes
Wasser, das beim Kochen eine Unmenge Schlamm absetzte.

Die Anlage- und Instandsetzungskosten einer Brunnen-Anlage bei
den von Ihnen geschilderten schwierigen Verhältnissen dürften wahr-
scheinlich nicht billiger kommen, als eine zweckmäßige Wasserreinigungs-
anlage, denn Sie müßten bei dieser Entfernung schon ein Pumpwerk
mit Antriebsmotor bei dem Brunnen aufstellen und das Wasser nach dem
Wasserreservoir drücken, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Er-
sichtlich wäre ja hauptsächlich, nur die Reinigung und Enteisung des
Wassers für Molkereizwecke und zur Kesselspeisung und für letzteren Zweck
auch nur das Zusatzwasser, denn in einem modernen Betriebe verwendet
man doch am zweckmäßigsten das Kondenswasser wieder zum Kessel-
eisen. Eine Reinigung und Enteisung des Kühl- und Spülwassers ist
nicht notwendig, durch regelmäßiges Ausblasen der Rohrleitungen und
Blasapparate mit Dampf in gewissen Zeitabständen läßt sich ein Salz-
oder Eisen-Niederschlag leicht entfernen. Wasserreinigungs- und
Enteisungsanlagen für Molkereien liefert z. B. die Firma Kary, K.-Ges.,
Remen, Bahnhofstraße 6.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender An-
frage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu
können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen
vergüteten.

Rübenblattfütterung — Rübenbutter. Jedes Jahr um die gleiche
Zeit häufen sich die Klagen des Publikums wegen kratziger, abschmeckender,
benannter „Rübenbutter“.

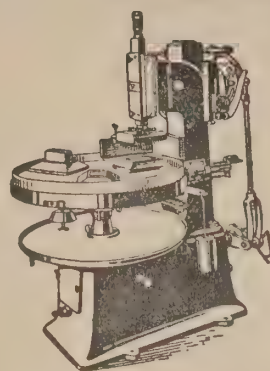
Die Molkereien haben ungeheuer unter diesem Uebelstande zu leiden.
Es gibt Verdruß zwischen dem Verbraucher und dem Einzelhandelsver-
käufer und Verdruß zwischen diesem und seiner Molkerei.

Das Thema ist so wichtig, daß es sich lohnt, in der Molkereizeitung
es aller Gründlichkeit daselbst zu behandeln.

Ich richte daher die ergebene Bitte an die in Frage kommenden
Landwirtschaftler, dieses Thema möglichst eingehend zu behandeln. Es
gibt vor allen Dingen die Frage zu erörtern, was die Landwirtschaft zu
tun hat, um die durch die Rübenblattfütterung hervorgerufenen Schäden
zu bekämpfen und was schließlich die Molkereien tun können, damit
während der Rübenblattperiode ebenfalls eine gute Butter hergestellt
wird. Zweifelloos wären die Schäden, die durch die zu starke Rübenblatt-
fütterung durch Herstellung fehlerhafter Butter entstehen, zu beseitigen,
wenn die Landwirtschaft mehr in dieser Richtung belehrt würde.

Da das angeschnittene Thema für die Allgemeinheit von großem
Interesse ist, wäre es wünschenswert, wenn recht viele Fachleute ihre
Sinnfälligkeiten und Erfahrungen an dieser Stelle veröffentlichen würden.

Molkerei K.



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit be-
sonders bewährten Filtern für großen Wasser-
bedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen
der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst
Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Camembertformen



8 1/2 x 13 cm Zink Nr. 13, à —,35 Rm.

8 1/2 x 13 cm „ „ 14, à —,38 „

6 x 13 cm „ „ 13, à —,32 „

7 x 13 cm „ „ 13, à —,27 „

sofort lieferbar

Carl Mann, Hildesheim

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten — empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Heinrich Schuld, Düsseldorf, Alterstraße 150. Inhaber: Heinrich Schuld, Kaufmann in Düsseldorf. Geschäftsweig: Eiergroßhandlung.
Dampfmolkerei Corbetta, Inh.: Heinz Thiel, Bahnhof Corbetta. Das Geschäft nebst Firma ist durch Erbgang auf die Witwe Anna Caroline Marie Thiel, geb. Winne, in Leipzig, als befreite Vorerbin des Nachlasses des Dampfmolkereibesizers Heinrich Karl Thiel übergegangen.

Fürstenberger Molkerei-Gesellschaft m. b. H. in Fürstenberg a. O. Carl Knoke ist als Geschäftsführer ausgeschieden und an seine Stelle Dr. Hans-Georg Glünder zum Geschäftsführer bestellt.

Molkerei-Genossenschaft Sprindlad e. G. m. u. H. Sprindlad. Gegenstand des Unternehmens: Die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr. Vorstand: Christian Cölle, Gutsbesitzer, Sprindlad; Hans Reimer, Gutsbesitzer, Adl. Rathswalde; Kurt Koppetsch, Gutsbesitzer, Mgguszen. Statut vom 28. September 1926.

Centralmolkerei des Vereins der Vereinigten Milch- u. Butterhändler von Dresden Stadt und Land, e. B. in Dresden. Die Firma ist erloschen.

Molkereigenossenschaft e. G. m. b. H. in Ennigerloh, A. G. Delde. In der Generalversammlung vom 11. Juni 1926 ist ein neues Statut beschlossen. Gegenstand des Unternehmens ist nunmehr die Errichtung und der Betrieb einer Molkerei.

Altgauer Butter- und Käsehandel Guggemos & Co., Berlin, sollen gemäß § 141 Z. 6. G. im Handelsregister von Amts wegen gelöscht werden.

Karl Deppner e. G. m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Käse, anderen Molkereiprodukten und ähnlichen Artikeln. Stammkapital: 20 000 RM. Geschäftsführer: Karl Deppner, Frau Gertrud Deppner, geb. Müller, beide in Kiel. Der Gesellschaftsvertrag ist am 18. Oktober 1926 abgeschlossen.

Johann Kupschus, Butter- und Käse-Spezialhaus in Königsberg i. Pr. Die Firma ist erloschen.

Dampfmolkerei Camburg, Hermann Patebusch in Camburg. Die Fa. ist am 29. März 1926 erloschen.

Brandenburger Molkereien e. G. m. b. H., Berlin. Erich Fehlsberg ist nicht mehr Geschäftsführer.

Dampfmolkerei Gollau. Die Firma ist von Amts wegen gelöscht.

Molkereigenossenschaft der vereinigten Milchhändler zu Hildesheim und Umgegend, e. G. m. b. H. in Hildesheim. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 23. Juli 1926 aufgelöst.

Butterei-Genossenschaft Voigt, e. G. m. u. H. Die Firma ist geändert, sie lautet jetzt: „Molkerei-Genossenschaft Voigt, e. G. m. u. H.“ Durch Generalversammlungs-Beschluß vom 27. September 1926 ist ein neues Statut mit dem Datum dieses Tages angenommen worden.

Molkerei-Genossenschaft Algershofen e. G. m. u. H. Das Statut ist vom 20. Juli 1926.

Molkerei-Genossenschaft Samerschwang, e. G. m. u. H. Das Statut ist vom 12. Juni 1926.

Medlenburger Milchkonservenfabrik und Dampfmolkerei, Toni von Borries, Wittenburg i. Medlb. Das Pachtverhältnis mit Milch. Edermann ist erloschen. Für die vom 1. März 1925 bis 31. Juli 1926 auf Grund des Pachtverhältnisses begründeten geschäftlichen Verpflichtungen hat Wilhelm Edermann aufzukommen. Der Zusatz „Inhaber Wilhelm Edermann als Pächter“ wird gelöscht. Die Firma ist erloschen.

Milchabzug-Genossenschaft Germering und Umgegend, e. G. m. u. H., Germering. Das Statut ist errichtet am 21. Oktober 1926. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Ernst Dehne, Käsefabrik, Schöppenstedt. Inhaber Kaufmann Ernst Dehne, Schöppenstedt.

Meierei Teichendorf, e. G. m. b. H. in Teichendorf. Die Richtigkeit der Genossenschaft ist von Amts wegen eingetragen gemäß § 50 der Verordnung vom 28. März 1924.

Molkerei Hsen Josef Wagner & Co., Hsen. Offene Handels-Gesellschaft. Beginn: 1. Oktober 1926. Herstellung und Vertrieb von Molkerei-Erzeugnissen. Gesellschafter: Josef Wagner, Käsemeister, und Benedikt Geisberger, Landwirt, beide in Hsen. Der Gesellschafter Benedikt Geisberger ist von der Vertretung der Gesellschaft ausgeschlossen.

Molkerei-Genossenschaft Qualzow, e. G. m. u. H. in Qualzow. Die Satzung datiert vom 3. Juli 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Seelow e. G. m. b. H. Direktor Karl Knoke ist als Geschäftsführer ausgeschieden; an seine Stelle ist Direktor Ingenieur Dr. Hans-Georg Glünder zum Geschäftsführer bestellt.

Kohlerwerke Aurel Kohler, e. G. m. b. H. in Goholz, Gde. Lindenberg. Dem Otto Jung, Diplomkaufmann in Lindenberg, ist Prokura erteilt.

Segeberger Meierei, e. G. m. b. H., Bad Segeberg. Die Liquidation ist beendet. Die Firma ist erloschen.

Molkerei Driebitz. Alleiniger Inhaber der Molkereibesitzer Adolf Rüegg in Mittel-Neu-Driebitz.

Ernst Maurich, Dresden-Trachau, Mitteldeutsche Kellerei-Maschinen-Fabrik in Dresden: In das Handelsgeschäft sind eingetreten der Fabrikbesitzer Walter Leberecht Maurich in Dresden als persönlich haftender Gesellschafter und 7 Kommanditisten. Die Gesellschaft hat am 1. Januar 1926 begonnen. Die Prokura Walter Leberecht Maurich's ist erloschen.

Bücherschau.

Genossenschaftliche Eierverwertung und Kuhgeflügelhaltung. Von Molkereidirektor R. Lutz, Oldendorf, Kreis Stade.

Der Verfasser legt in der vorliegenden kleinen Schrift seine Erfahrungen und Ansichten nieder, die er als Leiter der der Molkereigenossenschaft Oldendorf angegliederten Eierverwertungsabteilung gesammelt hat. Die kleine Schrift wird sowohl den Leitern von Molkereigenossenschaften wie auch Landfrauen sehr willkommen sein. Der Preis des im Verlag der Hanja-Druckerei R. Stelzer, Stade in Hannover, erschienenen Heftes beträgt 0,20 RMk.

Briefkasten

Molkerei H. Soweit wir uns aus Ihren Angaben und aus dem Befund des Tierarztes ein Bild von dem Milchfehler eines Ihrer Milchlieferanten machen können, handelt es sich hier um sogen. „käfige und vorzeitig gerinnende Milch“. Dieser Milchfehler wird hervorgerufen durch labauscheidende Bakterien, vorwiegend wohl Enterokokken, die durch irgend welche Umstände in die Milch, ja sogar ins Euter gelangen und die gewöhnlichen, die freiwillige Gerinnung bewirkenden Milchsäurebakterien überwuchern. Begünstigt wird dieser Fehler durch unvollständiges Ausmelken der Kühe, was ja auch bei dem betr. Landwirt der Fall war. Weiter scheint dieser Fehler durch anhaltende nasse Witterung während der Weidezeit begünstigt zu werden. Da der Sommer sehr war und auch die Tiere nur unvollständig ausgemolken wurden, wäre das Auftreten dieses Fehlers nicht weiter verwunderlich. Unsere Annahme, daß es sich um den oben erwähnten Fehler handelt, wird noch bestärkt durch den Befund des Tierarztes, der durch die Mizarolprobe feststellte, daß die Verfärbung der Milch nicht Schritt hielt mit dem Gerinnen. Es handelt sich hier zweifellos um eine Labgärung. Die Fütterung spielt hierbei wie auch der Tierarzt feststellte, keine Rolle. Der Umstand, daß, nachdem die Kühe wieder richtig ausgemolken wurden, der Fehler weiter bestanden blieb, ist erklärlich; denn derartige bakteriologische Fehler verschwinden nicht so schnell. — Bevor nun irgend etwas weiter unternommen wird, ist es ratsam, von sämtlichen Kühen Milchproben zu entnehmen und bakteriologisch untersuchen zu lassen. Erst durch diese Prüfung kann der Fehler mit voller Sicherheit festgestellt werden. Das betr. bakteriologische Institut wird dann auch angeben, wie der Fehler zu bekämpfen ist. Der Milchproben ist ein ausführliches Erläuterungsschreiben beizufügen.

Jr. R. in R. Sie haben nach Ihrem Schreiben früher immer gute Harzfase hergestellt, seit einiger Zeit ist Ihnen das aber nicht mehr möglich. Der Käse wird schmierig, bitter und läuft ab. Hieraus geht hervor, daß Sie sehr wohl in der Lage sind, aus gutem Quarg guten Käse herzustellen. Leider aber scheinen Sie den Quarg überhaupt nicht auf seine Beschaffenheit zu prüfen. Denn u. E. besteht kein Zweifel darüber, daß Sie seit einiger Zeit eben nicht einwandfreien Quarg beziehen. Wahrscheinlich sind durch diesen Quarg auch noch die Räume infiziert, so daß Sie ohne gründliche Desinfektion den Fehler nicht los werden können. Diese Desinfektion, die sehr gründlich vorgenommen werden muß, hat sich auf alle Räume und Geräte, die irgendwie mit dem Quarg und Käse in Berührung kommen, zu erstrecken und kann mit verschiedenen Mitteln ausgeführt werden. Wir empfehlen, alle Wände, Decken, Fußboden und Geräte gründlich mit einer Kaltmilch aus frischgelöschtem und frischgebranntem Kalk zu waschen und die Räume auszuschwefeln. Auch die Desinfektion mit Autan von der Firma Bayer, Leverkusen, hat sich gut bewährt. Sehr gute Wirkung wird mit den Desinfektionsmitteln „Kohlschorm“ und „Morbicid“ erzielt, die von der Kieler Forschungsanstalt empfohlen werden. — Nach der Desinfektion ist nur Quarg zu verarbeiten, von dem Sie bestimmt wissen, daß er fehlerfrei ist. Sie werden also gut tun, den verarbeitenden Quarg auf seine Beschaffenheit in bakteriologischer Hinsicht untersuchen zu lassen. Weiter raten wir dringend, auch selbst den Quarg stets auf Geruch und Geschmack zu untersuchen; ein geübter Fachmann kann durch diese Untersuchungen so ungefähr doch wenigstens wissen, was mit dem Quarg los ist. Weiter ist ja auch von jedem Fachmann leicht die Schärfere Prüfung auf Eisengehalt vorzunehmen. Durch alle diese leicht auszuführenden Prüfungen kann sich der Fachmann wenigstens bis zu einem gewissen Grade vor Schaden schützen.

B. 96. Ob die Kellerräume den Anforderungen der Behörde entsprechen, läßt sich natürlich von hier aus nicht feststellen. Sind die Räume in einem guten Zustande, so glauben wir bestimmt, daß die Behörde nichts dagegen einzuwenden hat. Da Sie in erster Linie Schlagahne herzustellen gedenken, möchten wir doch die Anschaffung eines kleinen Rahmpasteurs empfehlen und ebenfalls müßte auch ein Dampferzeuger aufgestellt werden. Selbstverständlich müßten Sie Gewisheit haben, daß Ihnen die Räume für längere Zeit zur Verfügung stehen. Sie haben nichts weiter über die Wasserverhältnisse erwähnt. Da diese Angelegenheit für einen Molkereibetrieb, und sei er noch so klein, von großer Bedeutung ist, so empfehlen wir eine sachgemäße Prüfung der Wasserverhältnisse. Für die Herstellung von Schlagahne ist kaltes Kühlwasser unbedingt erforderlich. Die in den Betrieben anfallenden Rückstände, in Ihrem Falle wohl nur die Molken, müßten vor der Verfütterung im eigenen Betriebe ausreichend erhitzt werden. Als ausreichende Erhitzung ist zum mindesten anzusehen eine Erhitzung über offenem Feuer bis zum wiederholten Aufkochen. Da Sie einen Kofessel für direkte Unterfeuerung aufstellen wollen, wäre die Frage der Erhitzung der Molken laut Viehschutzgesetz ja gelöst. — Ueber die Anmeldung eines Gewerbebetriebes heißt es im § 14 der Gewerbeordnung: „Wer den selbständigen Betrieb eines stehenden Gewerbes anfängt, muß der Gemeindebehörde desjenigen Ortes, wo solches geschieht, gleich zeitig Anzeige davon machen. Eine besondere behördliche Erlaubnis zum Betriebe einer Molkerei ist jedoch nicht nötig.“ Ueber die Höhe der Steuern lassen sich jetzt überhaupt noch keine Angaben machen. Irgend ein weitere Erlaubnis betr. des Butterhandels benötigen Sie nicht.

Auszeichnungen. Der Maschinenfabrik Benz & Hilgers in Düsseldorf, die die bekannten Formmaschinen sowie automatische Form- und Verpackungsmaschinen für Butter usw. baut, wurde als der einzige deutsche Firma auf der Londoner Meierei-Industrie-Ausstellung (London Dairy Show) die Silberne Medaille zuerkannt. Dieser Erfolg wird umso bemerkenswerter, wenn man bedenkt, daß von insgesamt 50 Antragstellern nur weitere 6 Auszeichnungen erhielten und zwar eine Firma die Goldene, 3 weitere die Silberne und 2 die Bronzene Medaille. Mit diesen weiteren 6 Auszeichnungen wurden aber ausnahmslos britische Firmen bedacht.

Auf der „Gesolei“ in Düsseldorf hatte die Firma Benz & Hilgers zusammen mit den Vereinigten Milchverwertungen, Sitz Essen, ausgestellt, welche letzteren für die Gesamtausstellung die Goldene Medaille zuerkannt wurde.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Willst du wissen alles?
Schreib an Herrn A. V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 23. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,80 M. 2. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: ruhig.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	23. November	16. November	9. November
dänische	173	174	181
finnische	163	162	171
schwedische	162	161	169

Berlin, 24. November. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

69 Drittel 1. Kl. zu	177,40* Mt.	1 Drittel 1. Kl. zu	171,40 Mt.
13 " 1. " "	177,30*	2 " 1. " "	171,30 "
9 " 1. " "	177,20*	13 " 1. " "	171,20 "
4 " 1. " "	177,10*	13 " 1. " "	171,— "
42 " 1. " "	177,—*	1 " 1. " "	170,80 "
5 " 1. " "	176,90*	1 " 1. " "	170,70 "
36 " 1. " "	176,60*	3 " 1. " "	170,50 "
4 " 1. " "	176,50*	4 " 1. " "	170,2 " "
1 " 1. " "	176,40*	2 " 1. " "	170,10 "
16 " 1. " "	176,30*	18 " 1. " "	170,— "
3 " 1. " "	176,20*	1 " 1. " "	169,50 "
60 " 1. " "	176,—*	4 " 1. " "	168,— "
17 " 1. " "	171,90 "	5 " 1. " "	165,50 "
5 " 1. " "	171,80 "	2 " 1. " "	165,— "
1 " 1. " "	17,50 "		

Käse: 355 Drittel zu 175,11 M. im Durchschnitt
Käse: 16 Drittel zu 160,19 M. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 24. Novbr. Bericht der Fa. Gustav Schulke & Sohn. Leber den Verlauf des Geschäftes läßt sich bisher wenig Neues berichten. Die Produktion hat immer noch nicht zugenommen und bleiben die deutschen Einlieferungen so klein, daß der Konsum, obwohl derselbe wie stets am Ende des Monats schwächer geworden ist, sehr schwer gedeckt werden mußte. Unser Markt verläuft daher weiter zu unveränderten Preisen in erster Stimmung. Auch die holländischen Staaten können infolge der kleinen Produktion nur geringe Posten abgeben und erzielen wieder höhere Preise. Dagegen rechnet Dänemark trotz des guten Absatzes, den es auch in den letzten Tagen nach Deutschland hatte, am Donnerstag mit ungewohnter Notierung. — Schmalz. Der amerikanische Markt liegt wieder recht fest und zogen auch hier die Preise infolge der weiter erhöhten Fortschüßungen erneut an.

Hamburg, 24. November. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die diesmalige Berichtsperiode verläuft in leidlich ruhiger Haltung. Der Markt wurde insbesondere gestützt durch die abnehmende deutsche Produktion und durch die abnehmende Erzeugung, wie sie in mehreren europäischen Produktionsländern jetzt zu beobachten ist. Eine bemerkenswerte Erleichterung wird von Holland gemeldet, und die dort steigenden Preise

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 25. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butternotierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Markt und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 10 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 25. Novbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Zähler p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 171 G.-M. d. Ztr.

haben eine günstige Rückwirkung auf die westdeutschen Marktgebiete. Auch England gibt feste Berichte hinsichtlich Kolonialbutter, während die Nachfrage für dänische Butter etwas weniger hervorritt. Alles in allem dürften große Veränderungen im Augenblick nicht zu erwarten sein. — Die Saison in sibirischer Butter geht ihrem Ende entgegen und für die relativ kleinen Vorräte werden höhere Preise gefordert. — Amerikanisches Schmalz. Der Preisrückgang in den letzten Wochen hat im Laufe dieser Berichtswoche einseitigen Halt gemacht; die Forderungen sind langsam in die Höhe gegangen und liegen heute ungefähr 1 Dollar höher als am Schluß der letzten Berichtswoche. Es wird heute im Großhandel ca. 36 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 78 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hierfür sind die Preise in der laufenden Berichtswoche etwas gestiegen, und wird heute für Blasenbutter ca. 90 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenbutter ca. 77 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 25. November. Bericht der Fa. Mann & Friedeborn. Verläuft der Markt im Augenblick in unverändert ruhiger Stimmung, darf man doch eine gewisse Befestigung wahrnehmen, die eine stabile Preislage auch für die nächsten Wochen erhoffen läßt. Die Zufuhren inländischer Butter sind den Erwartungen entsprechend reichlich und lassen sich zu unveränderten Preisen ziemlich schlanke räumen. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 23. November. Bericht der Fa. Gottschalk & Co. Das Geschäft auf dem hiesigen Buttermarkt zeigt eine stabile Haltung, die weder eine Lebhaftigkeit noch eine Schwäche äußert. Während die Zufuhren in deutscher Butter den Bedarf immer noch übersteigen, sind die Angebote vom Auslande nicht mehr so dringend. Trotzdem erwartet man im Auslande eine Preisveränderung nicht, weil dort anscheinend noch mit großen Kühlhausbeständen zu rechnen ist. Jedenfalls werden Preisveränderungen vor dem Monatswechsel nicht eintreten.

Dresden, 23. November. Bericht der Firma Georg Münch. Der Handel bewegt sich in unverändert ruhigen Bahnen. Die Eingänge in deutscher Butter, die reichlicher geworden sind, können — soweit es sich um allerfeinste Qualität handelt — zu unveränderten Preisen platziert werden. — Rübige Butter findet trotz niedrigerer Preise nur schwer Unterfangt. — Die Auslandszufuhren sind ebenfalls ruhiger, so daß für die nächsten Tage mit einem stabileren Markt zu rechnen sein wird. — Schmalz. Die schnell eingetretene Hausse hat den heutigen Markt schon wesentlich beruhigt. Die neuen Preise sind noch nicht zu erzielen, weil der größte Teil der Abnehmer sich zu billigen Preisen reichlich eingedeckt hat. Andererseits ist auch zu berücksichtigen, daß die Vorräte stark gelichtet sind und es dürfte vorläufig eine wesentliche Änderung nicht eintreten.

London, 22. November. Der Verkehr auf dem hiesigen Buttermarkt ist matt und die Tendenz begünstigt die Käufer. Die ersten Eingänge neuer Butter aus den Kolonien wurden diesmal sehr kühl aufgenommen, während sie gewöhnlich großes Interesse erregen. Dafür sind aber auch sehr große Mengen hierher unterwegs, und da außerdem noch riesige Posten alter Ware in den Gefrierhäusern gehalten wird, kann es nicht überraschen, daß man den neuen Zufuhren keinen sonderlichen Enthusiasmus entgegenbringt. Von neuseeländischer Butter gingen in dieser Woche 43 479 Kisten ein und weitere 268 000 Kisten befinden sich auf dem Wasser. Das Geschäft in Kontrollmarken war sehr unbedeutend, doch blieb die Notiz unverändert. Für feinste Lagerorten bestand jedoch mäßige Kaufkraft zu 138—142 Sh. und untergeordnete Sorten wurden zu 130—136 Sh. verkauft. Auch von australischer Butter kamen bedeutende Mengen heran. Feinste ungeschälte erzielte abermals 154—160 Sh., während geschälte zu 138—144 Sh. abging. In kanadischer und argentinischer Produkt fanden unbedeutende Geschäfte statt. Von dänischer Butter wurden 30 187 Taz importiert, von denen 3696 Taz für den hiesigen Markt bestimmt waren. Das Geschäft verlief sehr schleppend, und greifbare Ware wurde zu 168—170 Sh. abgegeben. Frische Butter spielt eine unbedeutende Rolle und holländische geht langsam in den Verbrauch über, wiewohl die Preise für Rahmbutter um 2 Sh. auf 166—168 Sh. herabgesetzt wurden. Sibirische Butter kommt nur in bescheidenen Mengen heran. Feinste findet leidliche Beachtung zu 128—134 Sh. In Liverpool herrschte ein ruhiger, aber stetiger Ton, während in Manchester eine Belebung der Nachfrage für kontinentale Sorten zu verzeichnen war. Schwedische Butter ist daselbst knapp und die Notiz neigt nach oben.

Käse.

Köln, 23. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—2,30 M, Emmentaler Käse 2,40—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,30 M je Kg.

Hamburg, 24. November. Bericht der Fa. Albert Kauke. Das Geschäft in Käse bewegt sich weiter in ruhigen Bahnen. Bis Jahres- schluß dürfte sich wenig darin ändern. Es ist anzunehmen daß auch die Preise in den nächsten Wochen im großen und ganzen stabil bleiben werden, weil dem geringen Konsum eine entsprechende Abnahme der Produktion entgegensteht. — In Holland haben die Notierungen für Fabriks-Gouda und Edamer-Käse eine leichte Abschwächung erfahren, wogegen auf den Märkten in Südholland für frische vollfette Bauern-Goudakäse etwas höhere Preise bezahlt worden sind. Die jetzt zur Ablieferung kommende junge Ware ist schon recht schlapp im Teig und für den norddeutschen Markt, der schnittfeste Ware verlangt, sind nur wenige Partien geeignet. Ältere diesjährige Mai- und Sommerware dürfte daher bald stärkere Beachtung finden. — Die dänischen Preise liegen bei immer noch spärlichem Angebot unverändert. — Auf dem Tilsiter Markt hat die Lage hier ein etwas anderes Gesicht erhalten. Die ganz billigen Angebote haben aufgehört, weil die wenig haltbaren abfallenden Partien, die zu jedem nur halbwegs annehmbaren Preise abgesetzt werden mußten, endlich so ziemlich von der Bildfläche verschwunden sind. Es sind zwar jetzt noch viele Partien zweiter Qualität vorhanden, aber diese vertragen bei der fehlenden Witterung schon eher eine Lagerung, so daß sie nicht verschleudert zu werden brauchen, wodurch sich die Preispanne zwischen sekunda und prima verkleinert hat. Für prima Ware haben sich trotzdem höhere Preise noch nicht durchsetzen lassen und die Gesamtlage des Tilsiter-Marktes dürfte sich erst dann bessern, wenn auch die Geschäfte, die sich von Tilsiter Käse abwandern haben, den Artikel wieder aufnehmen und sich ein stärkerer Konsum einstellt. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Liefermenge an den Einzelhandel für 100 Pfund in RM.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollerweise 105—110, do., sekunda 90—100, Tilsiter Halb- fettkäse 70—72, dänische Gouda-Käse, 20 Proz. 74—76, do., 30 Proz. 88—90,

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

do., 45 Proz. jüngere 115—118, do., 45 Proz. ältere 120—122, holländische Goudkäse, 40 Proz., je nach Alter und Qualität 106—110, do., 45 Proz., gute Konsumware 116—120, do., 45 Proz. Konsumware, abfallend 100—110, do., 45 Proz., prima diesjährige Grasmare, je nach Alter, Schwere und Qualität 130—140, do., 45 Proz. Mai/Juni-Lagerware, feinste 135—145, holländischer Edamerkäse, 20 Proz., 80—83, do., 30 Proz. 92—95, do., 40 Proz., friesischer 105—108, do., 40 Proz., nordholländische 110—115, Schweizerkäse je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenkäse, 20 Proz. 70 bis 72.

Bodegraven (Holland), 23. November. Bericht der Firma Naamlooze Bennootschap Kaashandel v. H. S. Goebel & Co. Vollfette Ware: Heute waren 231 Partien am Markt, welche langsam verkauft wurden. Erste Qualität 54—58 hfl., zweite Qualität 47—52 hfl., schwere 61 hfl.; es kommt schon mehr Uebergangsware an den Markt; Tendenz: ruhig. — Molkereiware: Die Stimmung war Ende der vergangenen Woche etwas ruhiger, und soll die Nachfrage momentan nicht so große sein. Goudkäse, 20 Proz. 32—32,50 hfl., do., 40 Proz. 46 hfl., Broiformkäse, 40 Proz. 47 hfl., Edamer, 20 Proz. 32—32,5, do., 40 Proz. 46—46,50; in Gouda 20 Proz. ist nur sehr wenig vorrätig und das noch sehr frisch; Stimmung: ruhig. — Nordholländische Ware: Für prima Ware wird bis 52 hfl. notiert; Stimmung: ruhig.

London, 22. November. Alle Sorten importierten Käses lagen in dieser Woche still und die Kontrollpreise für neuseeländisches Produkt wurden um 2 Sh. für weißen und 1 Sh. für farbigen Käse herabgesetzt. Die auf England schwimmenden Mengen dieser Herkunft belaufen sich aber auch auf nicht weniger als 60 000 Kästen und da die Nachfrage schleppend, blieb den Verkäufern nichts anderes übrig, als ihre Forderungen zu reduzieren. Erste Grade weißen wie farbigen neuseeländischen Käses gelten nunmehr 85 Sh. Für kanadisches Produkt bestand gleichfalls geringes Interesse, doch vermochten sich die Preise im großen Ganzen zu behaupten. Beste Sorten heimischen Käses tragen ausgesprochene Festigkeit zur Schau, so daß feinsten Jarmerkäse 102—108 Sh. notiert. Fabrikprodukt liegt jedoch sehr still und nach unten. Für feinsten holländischen Käse besteht leidliche Kaufkraft, dagegen finden die geringeren Sorten wenig Interesse. 45 Proz. Edamer erzielt 102 Sh. und 40 Proz. 86—92 Sh., während 45 Proz. Goudkäse 92—99 Sh. galt. Die Eingänge von Holland betragen diesmal 8200 Kollt und 100 Stück losen Käses. Dänischer Roquefort wird spärlich offeriert, und ist fest im Preis. Italienischer Gorgonzola schleppend. Für französischen Petit Gruyere besteht gute Nachfrage, doch Camembert liegt sehr still.

Eier.

Köln, 23. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 19—20; Auslandseier: über 60 Gr. 23—24, über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 13,5—16.

Vieh.

Berlin, 24. November. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 394 Schweine, 751 Ferkel. Verkauf: Ruhiges Geschäft bei wenig veränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für: Läuferischweine, 7—8 Monate alt 72—85, 5—6 Monate alt 52—72; Ferkel: 3—4 Monate alt 30—50; Ferkel: 9—13 Wochen alt 23—29, 6—8 Wochen alt 18—23 M je Stück.

Hannover-Dehrte, 23. November. Bericht der Viehverkaufshalle A. G. Auftrieb: 3205 Ferkel und 158 Läuferischweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 18—26 M, 8 bis 12 Wochen alte 26—35 M. Läuferischweine: 3—4 Monate alt 35—48 M, 4—6 Monate alt 48—75 M. Marktverkauf: Bei lebhaftem Verkehr langsame Geschäft.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 24. Novbr. Trotz der schwachen Haltung der gestrigen Auslandssterminmärkte waren die nordamerikanischen Ciforderungen nur um etwa 10—15 Guldenents ermäßigt, während für argentinische Provenienzen sogar zum Teil um 10 Cents höhere Preise gefordert wurden. Hier macht sich für nahe Partien von Weizen von Seiten der Mühlen einige Nachfrage geltend. Das knappe Inlandsangebot in beiden Brotgetreidearten hält an und die Mühlen sind gezwungen, für Weizen 1 Mark und für Roggen 2 Mark höhere Preise anzulegen, trotzdem sowohl das Weizen- als neuerdings auch das Roggenmehlgeschäft stark zu wünschen übrigen lassen. Verschiedentlich werden Käufe lebendig vorgenommen, um die Betriebe aufrecht zu erhalten. Im Weizenlieferungsmarkt waren die vorderen Sichten etwas fester gehalten, während Maiweizen seinen Preis nicht zu behaupten vermochte. Dezember-Roggen eröffnete auf weitere Dedungen um 1½ Mark höher, auch die Frühjahrssichten stellten sich 1,—

bis 1,25 Mark höher. Weizen ist gestern von Hamburg nach England gehandelt worden und auch für Roggen besteht Exportnachfrage von Standinavien aber zu unrentablen Preisen. Weizen- und Roggenmehl sind nominell im Preise unverändert. Für Gerste und Hafer blieb die Stimmung weiter schwach. Weizen märk. 272—277, Dez. 290—290,50, März 286, Mai 284,5—284, Roggen märk. 228—234, Dez. 246—245,75, März 247,5—247, Mai 249—248,5, Sommergerste 218—248, Wintergerste 193—206, Hafer märk. 175—186, Dez. 197, Mai 206, Mais (lofo Berlin) 195—199, Weizenmehl 35,75—38,75, Roggenmehl 32,75—34,50, Weizenkleie 12,25, Roggenkleie 12—12,25, Viktoriaerbsen 56—60, fl. Speiseerbsen 32—35, Futtererbsen 21—24, Peluschten 20—22, Ackerbohnen 21—22, Widen 23—25, Lupinen blau 14—15, Lupinen gelb 14,50—15,50, Serradella 21—24,50, Rapsfuchsen 15,80—16, Leinfuchsen 20,50—20,70, Trockenschnitzel 9,50—9,60, Sojabohnen 19—19,70, Kartoffelflocken 25—25,50.

Berlin, 23. November. Amtliche Kartoffelerzeugerpreise je Zentner waggongfrei ab märkischer Stationen. Festgestellt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße 2,40—2,90, großfallende über 2 Zoll über Notiz, rote 2,90—3,20, Industriekartoffeln 3,50—3,80, andere gelbfleischige, außer Nierenkartoffeln 3,20—3,60, Fabrikkartoffeln 14 Pfg. je Stärfeprozent.

Hamburg 23. November. Cif-Notierungen für Import-Getreide: Weizen: Baruso, per Januar-Februar 14,50 fl., je 100 Kg., 79 Kg. La Plata faq Rojase per Januar-Februar 14,60 fl., Manitoba 1 16,45, Manitoba 2 16,2 fl., Hardwinter 2 15,60 fl., Redwinter 2 15,40 fl., russischer Weizen Azima 15,50 fl.; Mais: Galfog 8,85 fl., gelb La Plata faq 8,80 fl., Gerste: Donau 10,30 fl., südrussische, lose gelad 10,50 fl.; Roggen: nordamerikanischer 2 12,20 fl., russischer 12,15 fl.; Leinsaat: La Plata faq, per November 19 fl., per Dezember 18,80 fl. Verkäufer; Weizenkleie: Pollard 5 Pfund Sterling 13 Sh.

Hannover, 23. November. Preisnotierung der Getreidebörsen e. T. Je 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen: Weizen: 275, Roggen 234, Hafer 190—200, Mais ab Bremen unverzollt 152, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 175 Mark. Je 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken 3—3,25 M, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,35—1,45 M, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,10—1,20 M, desgl. Roggenstroh 1,30—1,40 M.

Bremen, 24. November. Weizen: Manitoba 1, Dezember-Abladung 14,50, Manitoba 2, Dezember-Abladung 14, Baruso (79 Kg.), Januar-Februar-Dampfer 12,70; Hardwinter 2, schwimmend 14,20; Roggen: deutscher 13,05, amerikanischer 2 10,80, La Plata 11, russischer 10,90; Gerste: Donau 8,80, Ruffen 9, La Plata 8,90, amerikanische Malzgerste 8,90; Hafer: pommerischer 11,50, La Plata, Jan.-Febr.-Abladung 7,95; Mais: La Plata 7,70, Donau-Galfog 7,60; Afrikamischung 8,30. Tendenz: stetig.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. Bég. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer, Hopen, Koch, Kräutler, Kuh, Kümmer, Rothbringer, Mainzer, Niebelmer, Reib, Schmier, Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäseerei mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Kretschmer. 16 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei Eduard Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romabur, Weichkäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. P. Müller in Cleve. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Brie, Mittermarchkäse, Gouda, Tilsiter Käse, Cheddar und Chester-Käse). Preis 2.— Mark.

Mgäner Mundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Koeber. Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Weiler im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Sprüche für Molkereien

in Plakatform in Größe
32,5 : 25 cm, auf kräftigem
Elfenbeinkarton mit rot-
schwarzem Rande:

1. Alle für einen
Und einer für Alle,
Wenn viele sich stützen
Kommt keiner zu Falle.
2. Ordnungssinn und Reinlichkeit
Sind dein Vorbild allezeit.
3. Liebe Leute merkt's Euch fein
Reinlich, reinlich, reinlich fein!
4. Am längsten währt die Ehrlichkeit,
Abraham ist 'ne Schlichtigkeit.
5. Wer Milch verfälscht, mit Wasser
tauft,
Ist wert, daß er sie selber kauft.
6. Sauberkeit und gutes Futter
Erhöht die Qualität der Butter.
7. Wenig Milch und wenig Mist
Gibt die Kuh, die wenig frisst.
8. Morgenstunde
Hat Gold im Munde.
9. Hält Ordnung Du
Hält Ordnung Du.
10. Ein jedes Ding an seinen Ort,
Ersparst viel Zeit, viel Müh und
Wort.
11. Erst die Kinder
Dann die Rinder,
Und was noch frei
Zur Molkerei.
12. Arbeitstage
Roll rüstiger Plage,
Das sind die besten
Von allen Festen.
13. Käs' und Brot
Macht die Wangen rot.
14. Ohne Fleiß
Kein Preis.
15. Nur Fleiß und Zentrifugalkraft
Erhalten die Genossenschaft.
16. Es reht zu machen jedermann,
Ist eine Kunst, die niemand kann.
17. Nur Erfahrung bildet.
18. Reinlichkeit ist eine Tier,
Dum wird geachtet sie auch hier.
19. Reinlichkeit ist eine Tier,
Mein lieber Freund, das merke Dir.
20. Dein Bild, er sei stets zugewandt,
Dem Dampfdruck und dem Wasser-
band.
21. Zeit ist Geld.
22. Jedem das Seine!
23. Tue recht
Und scheue niemand!
24. Wenn die Milch nicht war,
Wo kämen Butter und Käse her.
25. Milch ist sehr gut für Kinder,
Für Alte aber nicht minder.
26. Dein Trunk sei klar,
Dein Wort sei wahr.
27. Wie könnten die Menschen nur leben,
Wenn es nicht würde Butter und
Käse geben.
28. Sei fleißig wie die Biene,
Ist Wohlergehen dein Lohn.
29. Macht man im Leben kaum den
ersten Schritt,
Hat man für gute Milch schon
Appetit.
30. Wer stets ehrlich und hübsch
reinlich,
Ohne Eigennutz und Kleinlich,
Täglich liefert unverdorren,
Ist der beste der Genossen.
31. Bist du zufrieden,
Dann sage es andern,
Bist du es nicht,
Dann sage es mir.
32. Von der Wiege bis zur Bahre
Ist die Milch das einzig Wahre

Verhandlung der Molk.-Zeitung,
Hildesheim.

Molkereibuchführungs-Institut

Inhaber Gustav Frost

Fernspr. W. 2971

Hannover

Kl. Düvelstr. 12 B.



Übernimmt Einrichtung und laufende
Führung der Bücher nebst Bilanzauf-
stellung. Erledigung aller Steuer-Ange-
legenheiten einschließlich Abgabe der
Steuer-Erklärungen. Aufstellung der
Mona'sabrechnungen u. Erledigung aller
schriftlich. Arbeiten. Sachverständiger
Rat bei Einziehung von Forderungen
und bei An- u. Verkauf von Molkereien.
Ausführung aller Arbeiten nach billigen
festen Sätzen. Anfragen kostenlos und
ohne Verbindlichkeit.

Helle, hohe Räume

im Erdgeschoß 1000 qm, bezw. 1160 qm mit 6 Kontor- und
Nebenräumen, sofort zu vermieten ev. mit großem Hof und
Brunnen. Gleisanschluss, Dampfkessel, elektr. Kraft, elektr.
Beleuchtung und Wasserleitung vorhanden. Einrichtung
eines Verkaufsladens möglich. Besonders günstig für Dampf-
molkerei mit Abfüllstat.on. Angebote erbittet (7798)

Hertel, Leipzig-Lindenau, Jordanstraße 1.

Massenfettbestimmungen

und

Untersuchungen auf Verfälschung

besorgt

Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

H. W. Grelle, Berlin NO.18

Werneuchener Str. 1

Ist Abnehmer und Lieferant

feinster Genossenschafts-Butter

Fernruf Königst. 6484 u. d. 9976.

Uebernahme jeden Posten Viertel-, Halb-
und Dreiviertelfett (7761)

Tilsiter Käse

zu den höchsten Tagespreisen durch meinen
Vertreter Herrn

Emil Neumann, Königsberg i. Pr., Prinzenstr. 1
Fernsprecher Nr. 9734

Wilhelm Müller, Kiel

gegr. 1901

Telegramme: Käsehandel.

Nach Schluß eingegangen:

Milchgeschäft

in Berlin, Engros- und Ladenge-
schäft, Milchpachtung 2000 Liter.
Zuhrwerk, ohne Wohnungstausch
15 000 Rmk. Eventl. mit großem
Mietgrundstück, Prs. 65 000 Rmk.
Angeb. unt. R. 1792 an Ann.-Exp.
Adalbert Müller, Berlin C., Rosen-
thalerstraße 36. (7798)

Meierei-Verkauf

in Schleswig-Holstein, milchreiche
Gegend, direkt an der Bahn, in
Pachtträumen, sofort zu verkaufen.
Näheres Fritz Geymann, Ikehoe,
Kaiserstraße 21. 7775

Stehender Dampfkessel

mögl. Quersieder mit 6-8 Atm.
Druck und entspr. Heizfläche,
gut erhalten und komplett, zu
kauf. gesucht. Angeb. erb. unt.
B. N. M. 1892 an Ala-Haasen-
Zein & Vogler, Berlin N.W. 6.

Dampfmaschine,

betriebsfähig, 130 mm. Zylinder-
durchm., 200 mm. Hub, 200 Touren,
ist wegen Umstellung sehr preisw.
zu verkaufen durch (7786)

Karl Meuer, Ortenberg i. Hess.

Alter

Glammrohrkessel,
12-15 qm. Druck, ganz gleich, soll
als Wasserbehälter gebraucht wer-
den, gesucht. Angebote mit billigt.
Preis frei Station verladen, unter
Nr. 7776 an diese Zeitung.

Quargpresse (Lübberts) 120 M.
Quarkwolf 120 M.
ca. 50 Holzhorden St. 60 Pf.

Maschinen sowie Horden
wenig gebr., hat abzug.
Käsefabr. Gassen N.-L.

Käseherden

liefert preiswert (7800)
Runo Rendeck, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Milchverkaufswagen

wie neu, mit kompletter Innenein-
richtung wegen Anschaffung eines
Autos zu verkaufen. Offerten unt.
Nr. 7767 durch diese Zeitung.

Wir kaufen einen gutenhaltenen
Vollmilcherhiker,
1000 Liter Sidißig, von 15 auf 85
Grad. Neueste Preisofferten
nebst genauer Beschreibung sind u.
Nr. 7763 an diese Zeitung zu richt.

Gilt!

Ca. 50 St. Hochhorden
100 x 60, zu kaufen gesucht. Off.
mit Preisangabe unter Nr. 7768
an diese Zeitung.

Risten u. Ristentheile
aller Größen bei guter Verarbei-
tung hat laufend abzugeben (7746)
Sägewerk „Waldföhle Neurode“
Bordeshöhe.

Rahmkäse

mit ca. 60 % Fett i. Tr. Marke

Deutsches
Erzeugnis
**Carré
FAVORIT**
AS K
gegr. 1901

in Kisten von 6 Stück per Kiste
RM. 1,50 franko, empf. Favorit-
käsewerk, Köln Heinsbergstr. 36.
Grossisten und Verarbeiter gesucht.

Tilsiter Käse.

Suche als Käsefäher Dauerlie-
feranten, welcher eine pa., einwand-
freie, vollfette Qualitätsware her-
stellt. (7790)
Friedr. Altmann, Käsegroßhdlg.,
Mielefeld i. W., Kochstraße 2
Fernspr. 2274. Telegr. Käseimport.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall-
u. buttermilchfr. gesucht.
Prompte Regulierung.
Preisang. erb. unt. 7752
R. Jerzynek, Käsefabrik, Gassen N.-L.

Engros-Firma.

Zur Neuaufnahme Suche von Fa-
briken, bezw. von direkten Bezugs-
quellen alle Sorten
halb- und vollfette Käseforten
bester Qualitäten;
ebenfalls erstklassige
Molkerei-Stückbutter
von Dauerlieferanten. Engros-Off.
unter Gilangebot Nr. 7766 an diese
Zeitung erbeten.

Quarg

Einige Tonnen trockener einwandfreier Quarg für regelmäßige Lieferung gesucht. Pa. Referenz. Angebote mit Preis erbittet (7743) Bruno Reinau, Käseerei Magdeburg-N., Brüderstraße 10/11.

Allerfeinste

Molkereibutter

geformt, laufend abzugeben. Preis 20 Mk. über Berliner Höchstnotiz. Dampfmolkerei Trappenhna, Bez. Magdeburg.

Suche wöchentlich noch 8—10 Zentner einwandfreien

Quarg

zur regelmäßigen Abnahme bei prompter Kassenregulierung. (7755) Bassenius,

Käsefabrik Gr.-Ottersleben, Fernsprecher 415 77.

Station Magdeburg-Sudenburg.

Vollf. Camembert

in 1/1 und 6/6 Packung, ca. 300 Gr. schwer, Probekolli unt. Nachnahme, offeriert billigt (7760) Molkerei Greene, Post Kreienfen.

Wöchentlich einige Tonnen prima

Butter

zu 10 Mk. über Berliner Höchst-Notiz abzugeben. Probekolli unt. Nachnahme. (7796) Dampfmolkerei Scudeber bei Halberstadt.

Quadratkäse,

pa. Ware, halbbreis oder frisch vom Salztisch, gibt an zahlungsfähigen Händler ab (7784) Molkerei Neubamm, N.-M.

Achtung!

Niederhessische Molkerei hat wöchentlich noch 20 To. feinsten

Quarg

abzugeben. Bei Anfrage erbitten wir um Preisangebot. Angebote unter Nr. 7742 durch diese Zeitung.

Suche einige Käser (7789)

Sauermilchquarg

einwandfrei, zur wöchentlichen Lieferung. Angeb. mit Preis erb. an F. Marquardt, Käseerei Gera-Zwätzen.

Prima Harzerkäse,

60er Packung, 4 1/2 Pfund Inhalt, per Kiste 1,80 M. Erstlieferung. p. Nachnahme. Angeb. unter Nr. 7787 an diese Zeitung.

Ca. 2 Zentner garantiert naturreines

Butterschmalz

doppelt geläutert, mit etwas Kochgeschmack, sehr billig zu verkaufen. Anfragen unter 7783 durch d. Ztg.

Trockener, einwandfreier

Quarg

laufend abzugeben. Probekolli unter Nr. 7780 an diese Zeitung.

Zahlungsfähige Abnehmer für

Butterproduktion

sucht (7774) Molkerei Wilhelmshof bei Märktisch Friedland.

Täglich 500—1000 Liter

Vollmilch

tiefgeföhlt, in Mitteldeutschland gesucht. Angebote unter Nr. 7741 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch 1 Zentner

Butter

ungeföhlt oder geföhlt, geformt, auch in Tonnen, 2 Zentner prima Mager-Camembert und einige 100 Kisten Harzkäse abzugeben. Gleichzeitig kaufe ich laufend metall- u. buttermilchfreien

Quarg

zu höchsten Tagespreisen. Erbitten Angebote. (7779)

Molkerei Gehrden (Westfalen), Kreis Warburg. Rich. Göttsche.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Suche zum 1. 12. 26 einen tücht., älteren, ledigen

Fachmann

als alleinigen in Dauerstellung. Derselbe muß firm sein in Tilsiter Käseerei und Buttereerei und Kenntnisse in Schweinemast besitzen, gewissenhaft und selbständig arbeiten. Bewerber, welche diesen Ansprüchen genügen, bitte ich, Zeugnisabschr. u. Gehaltsangaben einzulegen an Molkereibesitzer Paul Glagau, Bohlslau bei Rauschen, Ostpr.

Tüchtigen

ersten Gehilfen

sucht bei 60—70 M Anfangsgehalt zum 5. 12. 26. (7714)

Hohensteiner Dampfmolkerei,

e. G. m. b. H.,

zu Großwehungen, Bahnstation

Nordhausen.

Größ. Dampfmolkerei in Mittelschlesien sucht für bald oder per 1. Dezember einen jungen, tüchtigen

Harzkäser

evtl. jüngeren Käsemeister, welcher in der Lage ist, ein erstkl. Produkt herzustellen und für eine einwandfreie Ware garantiert. Stellung i. ansehnlich, da nur der eig. Quarg verarbeitet wird, ebenso werden fr. Wohnung und Kassen gewährt. Offerten unter Nr. 7240 an diese Zeitung.

Suche Lehrling

zum sofortigen Antritt, nicht unter 17 Jahren. (7533)

Molkerei Neunheilingen in Thür.

Molkereigehilfe — Chauffeur.

Junger Gehilfe mit Führerschein, Personen- u. Lieferwagen, guter Fahrer, Wagenpfeleger, d. alle vorkommenden Arbeiten übernimmt, bei gutem Gehalt und Behandlung gesucht. Antritt sofort oder später. Central-Molkerei Naffedel.

Solider

1. Molkereigehilfe,

Kenntn. i. Schweiz. Käse, erw., n. unt. 30 Jahre alt, zum 1. 1. 27 od. früher als Verwalter ges. Spät. Verheiratung evtl. gest. Angebote unter Nr. 7492 durch diese Ztg.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen erfahrenen, fleißigen u. saub.

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Derselbe muß mit Kühl- und elektr. Lichtanlage durchaus vertraut und imstande sein, Reparaturen auszuführen. Nur bestempfohlene Bewerber wollen sich unter Einreichung der Zeugnisabschriften, Gehaltsforderung u. Angabe der Antrittsmöglichkeit umgehend melden.

Jenae Milchversorgung, G. m. b. H., Jena a. Saale.

Harzkäsemeister,

der für erstklassige Ware Winter u. Sommer garantiert, in durchaus selbständige Dauerstellung nach dem Harz gesucht. Antritt spätestens 15. 12. 1926. Angebote mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter 7655 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Dezember jungen, fleißigen (7683)

Gehilfen.

Selbiger muß sich jed. vorkommend. Arbeit willig unterziehen. Harzkäse bevorzugt. Bewerbungen mit Gehaltsforderung erbeten.

Dampfmolkerei Wittorf

bei Neumünster in Holstein.

Ein auf dem Gebiete der Schmelzkäseerei durchaus erfahr., tücht., sich vor keiner Arbeit scheuernder

Gehilfe

nach Thüringen gesucht. Bewerber müssen Kenntnisse und Fähigkeiten durch Zeugn. nachweisen können. Offerten unter Nr. 7506 an diese Zeitung.

Zum 1. Dezember kann junger fleißiger

Gehilfe

für Betrieb und Kontor hier eintreten. Anfangsgehalt 50 Mark u. freie Kassen. Junge Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, flotte und sichere Rechner sind, wollen Zeugnisabschriften nebst Altersang. baldigst einreichen. (7511)

Friedrichsberger Molkerei,

e. G. m. b. H.,

Friedrichsberg, Kr. Naugard i. P.

Wohlfel, Verwalter.

Harzkäsemeister

der für erstklassiges marktfähiges Produkt, Winter wie Sommer, garantiert, in Dauerstellg. für Großstadt gesucht. Betriebswohnung kann nicht gestellt werden. Der Antritt soll möglichst sofort erfolgen. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 7546 durch diese Zeitung.

Fachmann gesucht

für einen ungarischen Großgrundbesitz. Milchcondensation einzurichten und zu leiten. Nur ehrliche, nachweisbar erfolgreiche Herren haben Aussicht. Anträge unter „Fachmann 6623“ an Rudolf Mosse, Budapest, IV. Váci utca 18. (7504)

Camembertkäser

ledig, welcher vollkommen selbständig arbeiten u. für erstklassige Qualitäten einstehen kann, ebenfalls Brie u. Romadur herstellt, für sofort evtl. später von Genossenschaft gesucht. Bei entsprechenden Leistungen Dauerstellung und gutes Gehalt. Angebote mit Zeugnissen, Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Genossenschaft Vorpommern Nr. 7606 durch diese Zeitung.

Wir suchen zu Anfang Dezember für unsere, neu in Betrieb kommende, modern eingerichtete Molkerei 1. einen äußerst gewissenhaften, soliden, ordnungsliebenden

1. Gehilfen

für Maschinen. Bewerber müssen den Nachweis bringen, daß sie u. m. Kohlensäure-Kühl- sowie Dampferhitzungsanlage bereits gearbeitet haben und gut und sicher mit d. ganz. Maschinenapparat eines modernen Betriebes vertraut sind, auch kl. Reparaturen und Störungen ausführen können.

2. Einen äußerst gewissenhaften, an peinlichste Sauberkeit gewöhnten, tüchtigen

Gehilfen

für Buttereerei und Flaschenmilchlage. Bewerber müssen mit Milch-Rehmreifer u. Butterfertiger T. K. und Flaschenmilchanlage gründlich vertraut sein.

Bestempfohl. Bewerber wollen glaubigte Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen einreichen an Zentral-Molkerei Sorau, N.-M.

Suchen zum baldigen Antritt Sohn redlicher Eltern als

Lehrling

im Alter von 15—16 Jahren, zur Behandlung, Verpflegung u. Taschengeld wird zugesichert. (77) Molkereigenossenschaft Amellen, Kreis Einbeck.

Für einen kleinen Stadtbetrieb suchen wir einen

jungen Mann

welcher guter Pferdepfleger u. mit Rundschaft umgehen kann. Antritt sofort. Stundenarbeiter kommen nicht in Frage. (77)

Otto Schmidt, Hannover, Seumestraße 6 A.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen tüchtigen, soliden u. strebsamen, an peinlichste Sauberkeit und fleißigen Arbeiten gewöhnten

Gehilfen

für Buttereerei, Milchverland u. soflige, im Betrieb vorkommende Arbeiten. Angeb. mit Zeugnisabschr. und Altersangabe erbeten an Molk.-Genoss. Schäftlari.

Größere Harzkäseerei in Norddeutschland sucht per sofort ledigen, perfekten

Harz-Käser

mit umfassenden Kenntnissen d. Herstellung nach Harzumer u. Selbiger muß für pa. marktfähige Ware Garantie leisten. Gutes Gehalt. Ausführliche Angebote unter Nr. 7708 an diese Zeitung.

Suche zum 1. 12. einen soliden, ehrlichen

Milchverkäufer,

18—20 Jahre, Molkereifachmann, der mit Stadtkundschaft gut umgehen versteht. Selbiger muß auch der Verkaufszeit Molkerei- und landwirtschaftl. Arbeiten mit übernehmen und muß guter Pferdepfleger sein, am liebsten einer vom Lande. Gehalt 45 M. u. Prozen bei freier Station. Etwas Raum muß gestellt werden. (770)

Molkerei Brnede

bei Blankenburg am Harz.

Suche zum baldigen Antritt einen aufgeweckten

Meierin,

welche in Haushalt und Molkerei gute Erfahrungen besitzt. Gehalt 45—50 Mark. (771)

Höger, Molkerei Ehrenburg i. L.

Suche zu sofort eine tüchtige, zuverlässige

Meierin

für Buttereerei und Hilfe im Haushalt. Gehalt 45 Mk. pro Monat. Offerten erbitten (771)

A. Warnde, Molkerei Ahbe, Bremen 5.

Suche zum 1. Dezember evtl. einige Tage später einen tüchtigen, hrl. jungen

Gehilfen

für Betrieb und sonst. Arbeiten. Gehalt 50 M., Kassen frei. Gleich- zeitig suche ich für älteren Gehilfen, 3 Jahre, passende Stellung für mittleren Betrieb. (7590)

Hermann Kröger, Betriebsleiter, Hohenhausen (Kemels), Ostfriesland.

Suchen zum 1. Dezember jünger., eifrigsten

Gehilfen

welcher zwei Pferde übernehmen will, die Milch von der Bahn ab- und keine Arbeit scheut. Zeug- nisse und Gehaltsansprüche an Hohenberger Molkerei R. Hohenberg, Riesengebirge.

Suche zum sofortigen Antritt ein.

Molkereigehilfen

welch. mit Pferden umzugeh. weiß Erfahrung in Flaschenmilch hat. ersehe muß eine Tour Milch hol. und darf sich keiner Arbeit scheuen. Gehalt monatlich 55 Rmk. Angeb. an Molkereigehilfen, postlagernd Waldheim i. Sachsen. (7646)

Zum sofortigen Antritt

junger Mann

aus guter Familie als Lehrling sucht. Gewissenhafte Ausbildung in allen Zweigen des Faches. Molkerei u. Weichkäseerei Bornum am Harz. 7578

Tüchtiger Gehilfe

in Quadrat- und Camembertkäse. 1. Dezember gesucht. Gehalt n. Vereinbarung. (7364) Star Boden, Elstertal-Molkerei, Elstra i. Sa.

Wegen Erkrankung der jetzigen gehe ich zu sofort oder etwas spät. in hiesigen ländlichen Vollbetrieb angere, zuverlässige (7635)

Meierin

oder ein junges Mädchen welches Lust hat, das Molkereifach erlernen. Angeb. erb. Molk. Mählschauen i. Waldeck. C. Hölte.

Suche zum 15. Dezember oder das früher eine erfahrene, ehrl.

Meierin

in Buttermilch und Kontor. Ange- nehme Dauerstellung bei gutem Gehalt und freier Station. Zeug- nisschriften bittet einzulenden W. Müller, Molkereibefizer, Greifswald in Pomm.

Zum 1. 1. 27 suche für Guts- molkerei tüchtige (nicht unter 25 Jahren) evangel.

Meierin

in erstklassige Butter und Tilsiter herzustellen kann. Neben den Molkereiarbeiten ist der Gemüse- reien zu versehen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Geh- latsangaben an (7491) Gutsverwaltung Lindenau, Post Rauschen (Ostpr.)

Erste Gehilfenstelle besetzt. (7788) Molkerei Rogel i. W.

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger Fachmann

3 J. alt, im Besitze d. Betriebsl.- zeugn., sucht Best.-Stelle. Raul. in gestellt werden. Event. pachte ich auch kleine Molkerei. Angeb. einte unter Nr. 7684 durch diese Zeitung.

Fachmann,

5 Jahre alt, sucht sich zu ver- ändern. Gefl. Angebote an W. Hein, Zentralmolkerei Cranjin, Kreis Arnswalde. 7728

Meierin

mit allen Facharbeiten vertraut und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Dauerstellung. Angeb. unter 7747 an diese Zeitung.

Erster bekannter

Harzkäsefachmann

der mit d. Herstellung allerfeinsten Fabrikates nach mod. Verfahren vertraut, übernimmt die ständige fachliche Beratung mittl. od. größ. eingerichtet. Betriebes, am liebsten Berlin. Eventl. Neueinrichtung. Selbstgefert. Probefabrikate Inter- essenten gern zur Verfüg. Würde auch vorläufig bis 10 000 M. Be- triebskapital gegen gute hypothek. Sicherheit stellen. Ausführliche An- gebote unter Nr. 7705 durch diese Zeitung.

Molkereifachmann.

33 Jahre, verheiratet, sucht sofort oder später Dauerstellung als Zülfalleiter, Gutsmeier, Käser oder alleiniger Fachmann. Selb. ist guter Weichkäser, spez. Camem- bert, Brie, Limburger, Harzer, sowie mit allen anderen Facharb. auch Schweinemast, gut vertraut, scheut keine Arbeit. Gegend gl. Gefl. Off. u. National 7622 a. d. 3.

Junger, strebsamer

Meiereifachmann

25 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches firm, sucht sofort Stel- lung in Berliner Buttergroßhand- lung oder Meiereibetrieb, mit all. Arbeiten in Buttergroßhandlung sowie mit Anet- und Formmaschin. neuesten Systems und Expeditions- arbeiten bestens vertraut. Gefl. Angebote erbeten unter Nr. 7617 an diese Zeitung.

Molkereifachmann,

led., 26 Jahre, solide und arbeit- sam, staatl. Betriebsleit.-Zeugn., mehrere Jahre als Betriebsl. in ländl. u. städt. Betrieben gewesen, guter Organisator, gewandt i. Um- gang mit Landwirten u. Personal, mit allen Zweigen des Faches u. Rindviehzucht vertraut, energisch, jedoch ruhig, sucht passende Stellg. Sehr gute Zeugn. u. Empf. z. Verf. Ausführliche Angeb. zu richten an Gerber, Dramburg in Pommern. Seminar. 7558

Für einen tüchtigen

Fachmann,

Mitte der 20, den wir sehr em- pfehlen können, suchen wir Ver- trauensstellung irgend welcher Art. Gefl. Angebote erb. (7709)

Molkereigenossenschaft Zemitz, Post Hohendorf, Kreis Greifswald, Vorp.

Älterer, alleinsteh., gebildeter

Landwirt, auch Molkereifachmann. ungehind., fiedergew. u. kautionsf., sucht Stellung als Meier, Hof- od. Nachtschub. auf Gut od. in Molk., evtl. H. Pacht. Adr. u. T. W. 16 postlagernd Rahig, Krs. Schlawa.

Streng solider Gehilfe, 23 Jahre

alt, mit Führerschein 3b, sucht 3. 1. Dezember oder einige Tage spät. Dauerstellung. Suchender ist mit allen Facharbeiten d. Neuzeit aufs beste vertr., auch schon mehrere J. i. städt. Flaschenmilchbetr. tätig ge- wesen, und scheut sich auch vor l. Arbeit. Werte Angebote erbittet Erich Dietrichs, Molkerei Weiße, Chemnitz, Louis Hermsdorferstr. 14

30, verheirateter Fachmann

ohne Familie, mit pa. prakt. und theoret. Kenntnissen, pa. Betriebs- leiterzeugnis, sucht zum beliebigen Antritt passende Stellung. Etwas Ration kann gestellt werden. An- gebote erbitte unter 7663 an diese Zeitung.

Suche zum beliebigen Antritt

Stellung.

Bin 24 Jahre alt, mit der Herstel- lung einer marktfähigen Ware von Butter, Voghurt, Camembert, Lim- burger, Romad., Tilsiter, Münster- länd., Schicht- und Harzkäse voll- ständig vertraut u. übernehme jede Garantie. Im Milchverhand, Fla- schenmilch und Schlagahneherstellg. besitze beste Erfahrungen. Angeb. mit Gehaltsangabe unter 7794 an diese Zeitung.

Solider Gehilfe, 23 J. alt, sucht Stellg. zu Hof. od. später als Ober- meier, 1. Gehilfe od. Heizer u. Ma- schinenführer. Selb. ist vertr. mit sämtl. ins Fach schlagenden Arbeit., erktl. Butterbereitung, einig. Sort. Käse. Milchverhand, Unterfuch., so- wie Bedienung sämtl. Maschinen (inkl. Schrot- u. Mehlmühlen), führt sämtl. Reparatur. selbst aus, da gelernter Monteur. Zeugnisab- schriften steh. gern zur Verfügung. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangaben sind zu richten an Rich. Tannet, Giesebitz i. Pommern. (7793)

Tücht., strebsamer Fachmann

23 Jahre alt, an selbständ., flottes sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Em- pfehlungen zu sofort oder später Stellg., am liebsten für Kessel und Maschinen. Auf Gehalt wird we- niger gesehen, als auf gute Behand- lung. Frdl. Ang. erb. C. Krone, 1. Dampfmoikerei Stendal. (7792)

Meiereigehilfe, 27 J. alt, bisher im väterlichen Molk.-Geschäft tätig, i. Stellg. zur weit. Ausbildung im Molk.-Fach. Scheue keine Arbeit. Es wird auch eine Landtour oder Milchtour in der Stadt mit über- nommen oder eine andere Neben- arbeit. Angeb. sind zu richten an Emil Thiebemann, Heide i. Holst., Nordstr. 26, Molkerei. (7791)

Molkereigehilfe

24 Jahre alt, sich vor keiner Arbeit scheuend, tüchtig und praktisch, i. baldigst Stellung. Am liebsten für Kessel und Maschinen oder Käseerei. Werte Angebote erb. (7785)

Molk.-Gehilfe Georg Baumann p. Adresse: F. Kaufmann Gerde in Oldenburg.

Älterer, alleinstehender (7754)

Fachmann

welcher jedem Betrieb vorstehen kann, sucht für sofort Vertrauens- stellung als Betriebsleiter, Ober- meier, Harzkäsemeister oder dergl. Angebote erbittet

Berter, Wattensteid-Höntrop Bahnhofstraße 18.

Junger, tüchtiger

Gehilfe

24 Jahre alt, sucht zum 1. oder 15. Dezember Stellung. Selbiger ist bestens vertraut mit Weichkäseerei, Buttermilch, Maschinenwesen und mit der Monatsabrechnung. Gute Zeug- nisse als Empfehlungen stehen zur Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an

Ewald Egerstein, Meierei Berlin-Friedrichshagen.

Ich suche für meinen Gehilfen, 28 J. alt, wegen Betriebsveränd. zu sofort anderweitige Stellung. Max Schweizer, Molkerei Kempe, Heidenau b. Dresden. 7797

Buttermeister

für erstklass. Markenbutter garant., sucht sofort od. 1. Januar cr. Stell. 20 jäh. Praxis, pa. Zeugn. Auch für jeden anderen Posten fähig. W. Zuckerschriften erb. (7795) H. J. Westfahl, Reiderwig bei Altenkirchen a. Rügen.

Älterer, erfahrener

Molkereifachmann

sucht zu bald Stellung als Ver- walter oder Gutsmeier oder sonst. Vertrauensposten. Offerten unter Nr. 7750 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe,

der auch Landwirtschaft erlernt hat sucht Dauerstellung. (7748)

Emil Gennat, Laugallen,

Post Lebgallen,

Kreis Tilsit-Ragnit.

Käsemeister,

28 Jahre alt, ledig, Spezialist in allen Sorten Quarkkäse, der die höchste Gewähr übernimmt u. jed. Käsefehler beseitigt (Laufen der Käse ausgeschlossen), sucht zu sof. Stellung. Bedingung selbständiges Arbeiten, gute Behandlung und Lohn. Erbitte Angebote m. Ge- haltsangaben unter Nr. 7612 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe

J. Stellung. Selbiger ist mit allen Maschinen vertraut und scheut sich vor keiner Arbeit. Angeb. m. Ge- haltsangabe an (7656)

Artur Postelmann, Schneehede b. Walsrode, Krs. Fallingb. (7656)

Suchen für jungen, tüchtigen

Gehilfen

der hier seine 3jährige Lehrzeit beendet und noch 5 Monate als zweiter Gehilfe tätig gewesen ist, z. weiteren Ausbildung zum 15. Dez. oder auch später anderm. Stellung. Gefl. Angeb. erb. an (7398)

Molk.-Genoss. Neuentkirchen im Lüneburgschen, e. G. m. u. H.

Molkereigehilfe, 29 Jahre alt, seit 1913 im Fach, sucht Stellung in einer gr. Molkerei i. Ostpr. Angeb. erbitte Frh. Büttgen, Dampf- Molkerei Staisgirren, Krs. Nieder- rung, Ostpreußen. (7209)

Tüchtiger, strebsamer

Molkereigehilfe

firm in Tilsiter, Schweizer und Weichkäseerei som. Herstellung feinst. Tafelbutter, vertraut mit sämtl. Molkereimaschinen neuester Art, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. prima Referenzen zu sofort oder etwas später Stellung. Gefl. Zu- schriften bitte zu richten an

R. Reiber, Elbing, Lindenstraße 12. 7614

Junger Gehilfe,

19 Jahre alt, mit guten Zeugn., sucht zum 1. 12. 26 oder etwas früh. Stellung. Suchender ist mit allen Molkereiarbeiten bestens vertraut, auch in Kontorarbeiten nicht unerf. Gegend gleich. Werte Angeb. erb. Konrad Müller, Jübar i. d. Altin.

Junger Milchverkäufer

gewandt und flott im Umgang und Bedien. der Kundschaft, Fachmann mit allen Facharbeiten vertr., sucht sofort Stellung. Angeb. unter S. W. 7666 durch diese Zeitung.

Milchverkäufer,

17 Jahre alt, sucht zu sofort oder 1. Dez. 26 Stellung als solcher oder Molkereiarbeiter. Ang. erb. (7685) Walter Edert, Linow bei Rheinsberg (Mark).

Suche für meinen

Chauffeur

eine Stelle, da ich meinen Wagen jetzt selbst fahre. Sehr gut. Fahrer und mit allen in Frage kommend. Arbeiten vertraut. (7717) Richard Förster, Käseerei Sehdorf bei Reiznig in Sachsen.

Suche für einen jungen Mann,

16 Jahre alt, kräftig, Fachmanns- lohn, eine Stelle als

Lehrling

zur gründlichen Erlernung des Molkereifaches. Offerten erbittet G. Duten, Molkerei Heiligenloh, e. G. m. u. H., Prov. Hannover.

Tüchtiger
Allg. Weichkäser,
27 Jahre alt, Absolvent der Molkereischule Wangen sucht Stellung. Gegend gleich. Selb. ist firm in sämtl. Weichkäseforten sowie Tisf. Angebote erbittet (7725)
J. Barth, Mettenberg,
D.-M. Leutkirch, Württemberg.

Stellen-Gesuch.
Wir suchen für einen jungen
Gehilfen
welcher hier 2 Jahre in Stellung ist, fleißig u. willig, sich vor keiner Arbeit scheut, anderweitig Stellg. Gefl. Angebote erbittet (7721)
H. Haack, Löberich bei Jörbig.

Tüchtiger Gehilfe,
d. keine Arb. scheut, auch ev. Milch-tour fährt, sucht sof. od. sp. Stell.
Karl Rabung, Köslin, Kartusfstraße 36, Prov. Pom., b. E. Krez.

Junger
Molkereigehilfe,
mit all. Facharbeiten vertr., sucht zu sofort oder 1. Dez. Stellung. Gegend gleich. Ang. erbittet Alfons Kauf, Molkerei Weiden b. Dessau.

Strebsamer Molkereigehilfe, 23 1/2 Jahre alt, sucht zum 1. Januar 27 angen. Dauerstellung als Oberm. od. 1. Gehilfe für den pratt. Betr., gepr. Heizer u. Maschin., u. unterz. sich gern jed. Arbeit. (Prov. Hannover). Ang. mit Geh. wolle man richten unt. Nr. 7729 an diese Ztg.

Volontär,
bisher selbständig i. Frischmilchver- sand tätig, sucht sich zu verändern. Flott i. Rechn., Stenogr. u. Hand- schrift, einwandfrei in Führung u. Arbeit. Beste Refer. Anfrag. u. Nr. 7702 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger
Gehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. Dezbr. oder einige Tage später Stellung für alle vorkommenden Arbeiten. Offerten erbittet (7734)
Runo Büstow,
Triptau bei Dömitz (Elbe).

Suche zu sofort oder später
Stellung.
Bin 30 Jahre alt und wohl ge- eignet einen Vertrauensposten zu übernehmen. Kautio kann gest. werden. Werte Ang. unter Nr. 7739 an diese Zeitung.

Strebsamer Molkereigehilfe,
Mitte 20, firm in allen Arbeiten, tüchtiger Weichkäser, welcher auch i. Quarkkäse große Erfahr. besitzt u. für goldgelbe, haltb. Ware ga- rantiert, sucht für bald Stellung. Gefl. Zuschr. an Käsemstr. Richter, Stendal, Arneburgerstraße 143.

Suche für empfehlenswerten alt.
Gehilfen
welcher 3 1/2 Jahre bei mir als 1. Gehilfe war, passenden Vertrauenspost. als Obermeister, Expedient oder Buchhalter i. groß. Betrieb. Selb. besitzt eine sehr flotte Hand- schrift, ist sicherer Rechner u. Kon- torist sowie auch in allen Betriebs- zweigen durchaus firm. Antr. kann entl. sofort erfolgen. Gefl. Angeb. bitte zu richt. an Molkereigehilfen August Möller in Betheln (Bezirk Hannover). (7745)
D. Stender, Molkereinspektor,
Coppnenbrügge.

Fleißiger Gehilfe,
21 Jahre, der mit Molkerei- und Käsearbeiten gut vertraut, selbst- ständig in Monatsabrechn. arbeitet, sucht zum 1. 12. angenehme Dauer- stellung. Angeb. erbittet allerhöfll.
Otto Held, Molkerei Lindenu, Kreis Grottkau, D.-L.

Mit 7—10 000 Mark
Kautio sucht alt. erfahrener Mol- kereifachmann mit prima Referenz. und lückenloser Vergangenheit selbst- ständige Verwaltung evtl. mit Be- teiligung an größ., liebsten städt. Molkerei, geräumige Wohnung er- wünscht. Off. erb. u. 7749 a. d. Ztg.

Junger Gehilfe, mit städtisch. u. ländlichen Betrieben vertraut, auch solchen vorgestanden, firm in allen Facharbeit., Verband, Tiefkühlung, Glaschenmilch, But., Quargberei., Sahnekeich, Limburger, auch in d. Schweinemast erfahr., sucht für sof. oder 1. 12. Stellung. Gute Zeugn. vorhanden. Angeb. unter B. 3. 7665 durch diese Zeitung.

Zur weiteren Ausbildung
in der Harzkäseerei sucht junger Mann baldigst (7657)
Stellung.
Angebote erbittet
L. Kreis, Plottuig
Post Reichenstein in Schles.

Junger, an Sauberkeit gewöhnt.
Gehilfe
19 1/2 Jahre, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht gute
Dauerstellung.
Gehalt nach Uebereinkunft. Auf gute Behandlung wird Wert ge- legt. Angebote unter Nr. 7629 an diese Zeitung.

Meierin (Ostpreußen), Anfang 30, selbständig u. gewissenhaft ar- beitend, sucht zum belieb. Antritt Stellung, am liebst. auf Gut oder alleinigt., jedoch nicht Bedingung. Gegend gl. Gefl. Offerten unter S. 5. 7615 an diese Ztg. erbeten.

Erfahrener Harzkäsemeister
welcher für eine marktfähige Ware garantiert mit Lübbes Automat vertraut, und selbst tüchtig Hand mit anlegt, sucht Dauerstellung. Offerten sind zu richten unter Nr. 7619 an diese Zeitung.

Ostpreuß. Christl. Meierin, in all. Facharbeiten vertraut, 28 J. alt, sucht selbst. Wirkungskreis gleich welcher Art. Gefällige Zuschriften erbitte unter S. M. 7724 an diese Zeitung zu senden.

Wir suchen für eine tüchtige, er- fahrene

Meierin,
welche 5 Jahre bei uns tätig ist, zu sofort oder später Stellung. Angebote an (7740)
Dampfmolkerei, e. G. m. b. H.,
Worbis.

Für tüchtig., geschäftsgewandtes
Fräulein,
kath., 22 Jahre alt, fleißig, solide, zuverlässig, mit sämtl. Kontorarb., Buchführung, Abrechn., Korresp., ebenfalls mit Milchannahme, Unter- suchung, Buterei, vollständig vertraut, längere Zeit i. hiesigen, vielseitigen Betrieb angestellt, die ich bestens empfehlen kann, suche anderweitig passende, gute Stelle bei bescheidenen Ansprüchen, am liebsten Rheinland-Westfalen. Gefl. Off. unter Nr. 7702 durch d. Ztg.

Suche für meine Schwester,
in allen vorkommenden Fach- arbeiten durch langjährige Praxis zuverlässig u. gewandt, Stellung als

Meierin
auch Haushalt, bei Familien- anschluss zu sofort od. später. Gefl. Angebote erbittet
Karl Fleishmann,
Berlin = Schöneberg,
Hohenfriedbergstraße 19.

Suche für
 jungen Mann,
22 Jahre alt, der 2 Jahre bei mir das Molkereifach gelernt hat, Stel- lung, um gründlich die Harzkäseerei zu erlernen. Gehalt wird nicht verlangt. Gefl. Angebote an
Haut, Betriebsleiter,
Großwehungen b. Nordhausen.

Suche für m. wirkl. empfehls- werten (7678)

Chauffeur
zum beliebigen Antritt Stellung. Auch im Betriebe betätigt sich der- gerne. Angeb. an
Molkerei Droskau
Kreis Sorau Nd.-Lauß.

Suche f. m. Bruder Stellung z. Vervollkommn. (2 1/2 J. im Fach), ev. als Milchverkäufer. H. Edert, Dampfmolk. Pinow b. Rheinsberg.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	4	7142	7	7323	4
5011	5	7143	3	7324	2
5442	1	7160	1	7327	2
5637	1	7188	5	7336	3
6096	1	7195	2	7341	1
6224	2	7200	9	7346	5
6264	1	7203	6	7358	2
6:66	1	7207	1	7360	2
6594	1	7208	6	7:63	6
6660	1	7224	14	7367	13
6673	1	7225	2	7371	4
6679	1	7231	4	7381	7
6709	1	7:33	2	7382	4
6715	4	7238	2	7387	1
6716	5	7240	1	7391	1
6776	1	7255	1	7392	2
6781	2	7270	1	7395	2
6821	3	7271	3	7401	4
6:25	2	7278	1	7404	1
6833	1	7283	2	7409	35
68:0	3	7286	4	7419	8
6853	1	7289	8	7430	1
6890	1	7290	2	7437	1
6893	1	7:92	1	7439	1
6935	8	7294	1	7444	1
6937	2	7299	4	7445	1
6939	1	7301	1	7465	3
6972	1	7302	1	7468	14
6982	1	7303	2	7469	1
7010	1	7305	10	7473	3
7022	1	7306	1	7474	3
7025	1	7308	5	7475	12
7042	3	7310	3	7492	1
7051	3	7312	1	7507	1
7052	2	7314	12	7521	1
7068	1	7:16	1	7529	1
7083	1	7317	1	7533	1
7122	3	7318	1	7546	9
71:3	1	7319	25	7556	1
7138	4				

Fachm.-Witwe in d. 40 er Jahr., statl. Erscheim., m. Vermög., sucht die Bekanntschaft e. Molk.-Fachm. in pass. Alter u. fest. Lebensstelle. Ausführl. Angeb. m. Bild u. Rück- porto unt. 7675 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Am unseren Inserenten unnötige Porto- kosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstan- den ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-

Erstklassiges
Molkereigrundstück
mit Land in milchreicher Gegend Ostpreußens krankheitshalber günst. zu verkaufen. Milchmenge ca. eine Million Liter im Jahre. Anfrag. unt. Ch. 3. 7770 an diese Ztg. erb.

Molkerei
mit täglich 1000 Liter Milch in Pachtträumen mittlerer Stadt der Provinz Sachsen zu verkaufen. An- zahlung 5000 Mark. (7771)
Karl Herre, Eilenburg, Schulstr. 13

Für vorgemerkten zahlungs- fähigen Käufer suche ich gute
Dampfmolkerei
mögl. mit Milchversand, jed. unbedingt Beding. Gegend teldeutschland.
Otto Eikemeier, Göttingen

Molkerei
in Oberhessen ist sofort verkäu- Anlieferung durchschn. 2000 l. Betrieb ist eingerichtet für Milchversand, Buterei, Käse. Dieselbe ist in Pachtträumen kann Gebäude gekauft werden gebote unter M. D. 7509 an Zeitung.

Eine gutgehende zukunfts- r.
Molkerei
verbunden mit Futtermittelhan- 3 Klm. von der Bahn, an Straße in großem Dorfe gel- mit 5 jährigen Lieferungsver- von 475 Kühen, ca. 1000 Kühe- handen, 3. Jt. noch 1000 Kü- zu verkaufen. Milchversand westfälischen Industriegebiet Reflektanten mit 15—20 000 l. Anzahlung wollen sich me Angebote unter Nr. 7535 an Zeitung.

Meine in milchreicher Ge- nahe Großstadt Pommerns ge-
Dampfmolkerei
mit Brie- und Camembertkä- Tiefkühlanlage und Schweine- soll wegen Selbstbewirtschaft- meiner anderen Molkerei bei 10 000 Mark Anzahlung sofort- kauft werden. Schöne geräu- Wohnung vorhanden. Angebo- Nr. 7593 an diese Zeitung.

Zum 1. Januar evtl. etwa- oder später eine rentable
Molkerei
zu kaufen oder zu pachten ge- Ausführliche Angebote erbet- Nr. 7601 an diese Zeitung.

Modern eingerichtete
Harzkäsefabrik
sodort zu verkaufen, zu verpa- oder Maschinen abzugeben. Kundenkreis, ebenfalls 1—200 l. Milch vorhanden, sodas sodort- kerei mit eingerichtet werden- Seiger Besitzer wird gern als- triebsleiter dableiben.
Karl Möller, Uelsen in Hann- Schmiedestraße 9.

Konkurrenzlose
Dampfmolkerei und Mühle
in Oldenburg, Anlieferung ca. 2500 Liter, zu verkaufen. lungen für ca. 100 Schweine- handen. Forderung ca. 50 000 Rmk.
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Kleine
Dampfmolkerei
in Pachtträumen zu verkaufen. derung ca. 4 000.—, bei 15 Rmk. Anzahlung.
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Milch- und Koloni- warengeschäft
in Bremen mit Wohnung, U monatlich ca. 4000.— Rmk., F- rung ca. 2 500.— Rmk., zu ve-
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Molkerei mit Sahneversan-
Prov. Hannover, zu verkaufen. lieferung ca. 1000 Liter, K- Keller und Einrichtung für Kä- vorhanden, ebenfalls Stallung ca. 150 Schweine. Preis ca. 3 Rmk., Anzahlung ca. 10 000 l.
E. Bundgaard, Bremen, Rembertistraße 94.

Größeres Molkerei-Unternehmen, in welchem 5 Molkereien vereint sind, sucht noch in der Provinz Hannover

einen oder mehrere Betriebe

zu laufen oder zu pachten. Bedingung Bahnstation. Erbitten auch Angeb. von Molkereien, die durch irgend welche Verhältnisse heute wenig Milch haben, erbitten Offerte auch von Berufsvermittlern, zahlen gute Provision für Forscher ist dieses Inserat nicht bestimmt. Es erhalten nur ausführliche Anbietungen Nachricht. Auskunft unt. Nr. 7703 durch d. Ztg.

Molkerei

in Ostpreußen, z. 3t. 300 Liter, 5 Morgen Land, 30 Schweine, zwei Pferde, Geb. massiv, weg. ander. Internem. zu verkaufen od. verp. Offerten unter R. 5487 an die Molkerei-Zeitung in Ostpreußen. (7264)

Rentable Molkerei,

600 Liter Hälfte zurück, mit 2 Ztr. = Mahlmühle selbstbeschäftigt, jährl. Reingewinn 600 M nachweisbar, weg. Erwerb in Stadtbetriebes sofort billig zu verkaufen. Bei Übernahme sämtlicher Vorräte und des großen Schweinebestandes sind 12 000 M Anzahlung erforderlich. Angeb. u. Nr. 7641 an d. Zeitung.

Molkerei-Verkauf.

Neuerbaute Molkerei (Bahnstat.), Gegend v. Meiningen, Anlief. 1400 Liter Milch, kann später auf 3000 Liter erhöht werden, Wohnung und Hof vorhanden (3. Erweiterung). Auskunft erteilt (7722) H. Eiseisen, Erfurt, Rechtsabteilung.

Suche in der Gegend Bremen-Hannover eine

Molkerei

zu pachten, Kautions kann in bar gestellt werden. Ausführl. Beschreibung erbitten unter M. 3. 7692 an diese Zeitung.

Größere

Dampfmolkerei

Mecklenburg oder Holstein, mit 15 000 M Anz. z. kauf. gef. (7690) P. Benjien, Lübeck Dorotheenstr. 3. Fernruf 352.

Kaufe oder pachte

Milchgeschäft,

besonders bevorzugt. Bedingung: Gute Schule am Ort oder Nähe. Angebote unt. M. R. 7736 an diese Zeitung.

Suche in der Gegend Schönlanke-Witten eine mittlere

Molkerei

Bedingung ist Bahnstation oder möglichst Nähe derselb., bei voll. Anzahlung zu kaufen. Ausführl. Angebote erbitten unter G. W. Nr. 86 an diese Zeitung.

In großem Industrieort, 8000 Einwohner, ist ein gutgehendes

Milchgeschäft

mit totem und lebendem Inventar einheitshalber sofort zu verkauf. 1000 Liter pro Tag 500 Liter, zum Milchgeschäft ein gutgehend. Feinstes u. Delikatessengeschäft, Tagesertrag 100—150.00 M. Übernahme in zu jeder Zeit erfolgen. Gefl. Angebote unter E. B. 7319 durch diese Zeitung.

Käseerei

elektr. Betrieb, in Pachtträumen, Leipzig, gute Rundschaft, Lübb. Automat, Vieferauto und Wohnung etc., Krankheitshalber sof. zu verkaufen. Offerten unter Nr. 7238 an diese Zeitung.

Molkerei

in der Gegend von Rostock soll sof. verkauft werden wegen plötzlicher schwerer Nervenkrankheit des Bes. Lieferung: Monat August 74 552 Liter, Monat Sept. 57 320 Liter, Monat Oktober 51 000 Liter. Es wird fast alle Milch in Rostock verkauft. Dampf- und elektrischer Betrieb vorhanden. Offerten unter 2 502 postlagernd Güstrow. (7575)

Butter- und

Käsegroßhandlung

in Dreden, mit deutschen, tadellos erhaltenen Lieferwagen, kompletter Butterausschlagerei, festen Runden, ist sofort zu verkaufen. Erforderlich 8000 Mk., ca. 100 000 Mk. Jahresumsatz, sehr erweiterungsfähig, evtl. Wohnung vorhanden. Offert. unter Nr. 7494 durch diese Zeitung.

Wegen anderweitigen Unternehmens beabsichtige ich meine in nächster Nähe Kiels, 1 Km. von d. Bahn (Hamburg-Kiel) gelegene

Meierei

zu verkaufen, evtl. zu verpachten. Milchquantum z. 3t. 600 Liter, doch ist hier milchreiche Gegend u. noch genug Milch zu kaufen, schöne 5 Zimmerwohnung, Schweinestall, großer Obst- und Gemüsegarten zu d. billigen, aber festen Preis von 25 000 Mk. bei 10 000 Mk. Anzahl. Brandfassenwert 24 000 Mk. (7510)asmus Hooe, Meiereibefitzer, Großflintbed, Post Boorbe b. Kiel.

Anfänger!

Molkerei, elektr. Betr., in Pacht-räumen, sofort zu verkaufen. Preis 2000 M Anzahlung, 1200 M, Rest monatliche Abzahlung von 100 M. Angeb. u. Pommern Nr. 7704 bef. d. Zeitung. — Betrieb muß 1. 12. übernommen werden.

Suche in Pommern oder angrenz. Gebiete

Dampfmolkerei

zu kaufen wo 8—10 000 M Anzahl. genügen. Angeb. unter 7444 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

zu kaufen gesucht. Gegend Hessen, Rheinland oder Westfalen. Kapital vorhanden. Angeb. u. 7445 an diese Zeitung.

Gute Existenz

findet Käsefachmann durch Pachtung meiner elektr. eingerichteten Harztäseerei. Wohnung vorhanden. Maschinen müssen käuflich erworben werden. Gefl. Offerten erbittet Hermann Grambsch, Reuden b. Zeitz.

Kauf-Gesuche.

Suche zu sofort einen gebrauchten, aber gut erhaltenen

Milchverkaufswagen

komplett mit Verkaufstannen und Säbchen, für Stadtverkauf, am liebsten niedere Bauart, für ein leichteres Pferd. Angebote unter 7719 an diese Zeitung.

1 gebr. Flächenkühl.

ca. 1000 Liter stödl. Leistung von 90 auf etwa 3 Grad f. Brunnenwasser und Sole sofort zu kaufen gesucht. Gefl. Angebote unter Nr. 7299 d. diese Zeitung.

Kauf-Angebote.

Atmis

Antimischstein

Atmis = Kalkseife die idealen Reinigungsmittel für Molkereien, unentbehrlich f. Flaschenmilchbetriebe, billig und sparsam i. Verbrauch. (7512)

Atmis, G. m. b. H., Straßburg, Jungfernstieg 12 b.

Autom. Lichtanlage

für ca. 20 Brennstellen, Dynamo, Schalttafel und Batterie Rml. 486.— einschl. Verpadg., sofort lieferbar. Liste R. Otto Rud. Reihert & Cie., Hannover 15. (6981)

— 1000 —

Fragen und Antworten enthält Wegner's Lehrfreund und behandelt auf 260 Seiten alles, was ein junger Molkereifachmann wissen muß. Preis 5.— Verlag für Molkereibürohilfsmittel Karl Wegner, Braunschweig-Ulbersdorf. (5366)

Soeben erschienen:

Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika

unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnisch Hilfsmittel

VON

Dr. Berthold Lichtenberger

Professor, Direktor des Instituts für Maschinenwesen, der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft und Vorsitzender des Prüfungsamtes für milchwirtschaftl. Maschinen und Geräte in Kiel

275 S. mit 84 Abbild. und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10 Mk.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung Hildesheim.

Verzinnte Milchrohrleitungsteile Paul Haase, Armaturenfabrik Bergedorf 21 b. Hamburg.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

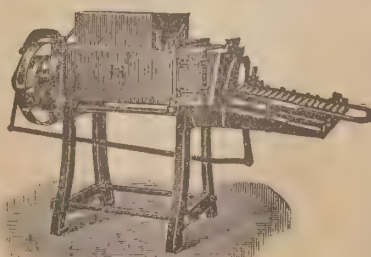
echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Benz & Hilgers, Düsseldorf Maschinenfabrik



„BENHIL“

Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12 1/2 Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Käsefabriken und Großkäseereien!

Betrifft

Käseherden u. Lenkwagen.
Wollen Sie prompt und gut bedient werden, so wenden Sie sich an die älteste Spezialfabrik dieser Artikel. Jeder Posten und jede Art sofort lieferbar. Beste Refer. Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Spezialfabrik für Käseherden und Lenkwagen
Gronau in Hann. Fernspr. 199.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)
E. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Risten

in jeder Ausführung (Butter- und Eierkisten usw.), Käseherden empf. Wilh. Brader, Ristenfabrik, Hildesheim.

Wegen Aufgabe des Geschäfts ist komplette

Käseereieinrichtung

nur an Käsefäher preisw. zu verkaufen. Anfragen unter Nr. 7718 an die Molk.-Ztg. in Hildesheim.

Habe

gebr. Zentrifuge

Balance, 250 Ltr. stündl. Leistung, für Handbetrieb abzugeben. Angebots unter Nr. 7735 an d. Zeitung.

Durch Stilllegung meiner Molkerei in Ummendorf bei Eilsleben (Bez. Magdeburg) habe ich sofort

zu verkaufen:

stehenden Dampfessel mit 7 Atm., Robberger Fabrikat
liegende Dampfmaschine sowie noch div. andere Maschinen u. Transmissionen usw., (7699)
außerdem von meiner Schweinemästerei Kollwagen zu 100 Zentner Tragkraft, Viehwage und eine komplette Schrotmühleneinrichtung.
F. Klidemann, Neuhaudensleben.

Prima Putzrolle,

50 Kilo 100 Kilo
Nr. 45.— Nr. 8.— frechtfrei

D. Hardung & Co.,
Northheim i. Hann. (7700)

5 gebr. Rippenrohre,

70 Millim. Weite, 2 Mtr. Länge, und Bogenstücke, für Heizung und Kühlräume geeignet, für 60 M zu verkaufen. (7689)

Central-Molkerei Stolzenau
a. Weser.

Selten günstiges Angebot!

1 liegender Einflammrohrkessel, 40 qm. Heizfläche, 7 Atm. Druck,
1 liegende Dampfmaschine, Mini-malleistung 36 PS.,
beides wenig gebraucht, sehr gut erhalten, billigst zu verkaufen, da doppelt vorhanden. Ohne Anzahlung, 2-3 Jahre Ziel. (7502)
Dampfzäherlei Belppe, G. m. b. H.,
Belppe in Westf.

Ferkel,

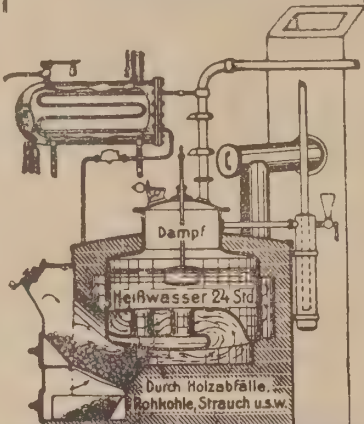
Hannöversche u. Altmärker, 6-12 Wochen alt, liefert billigst (7488)
Dswald Marty, Berlin N. 65.,
Martin Opitzstraße 22.

**Dampferzeuger**

System Gotthardt & Kühne

50-70% Brennstoff-Ersparnis

verbesserte, konkurrenzlose Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.

Gotthardt & Kühne

Lommatsch i. Sa. 3.

Milchtannen

kaunend billig

sowie alle anderen Einrichtungen, gegenstände usw. liefern in der besten bekannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

1 Zellerbutterkneteter,

1 m Durchm., Mt. 80.—, ca. 300

Lattenkäseherden,

a Mt. 0.50, sofort zu verkaufen.

Adolf Binge, Warnemünde.

2 Alfa-Zentrifugen, 500 L., Hand- u. Kraftbetr., je 125 M, Milchunter- such.-App., 8 Prob., 45 M, Milch- bassin (Kupfer), 1000 Ltr., 125 M, Milchunterj.-App., 2 Prob., 25 M, Quargmühle (Granitwalz., Wand- tonjole), neu (Neupreis 495 M) 180 M. gibt ab franko jed. Station.
P. Pastowski, Elbing,
Flurstraße 8. (7723)

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit und ohne Heftung, liefert billigst

W Lux & Sohn

Stuhlseiffen, Kr. Habelschwerdt

Verkaufe

folgende in bestem Zustande erhalt. Gegenstände:

ca. 5 m Transmission m. Kuppelg., 50 mm Durchm., ca. 5 m Trans- mission, 40 mm Durchm., Lager- böde mit Ringstahmlager, 1 Alfa m. Vorgelege, 600 Lit., ganz neuer Einjag, 1 Deuger Benzin-Motor, ca. 3 PS., 1 Kaltwasserbassin, ca. 2000 Liter. Preis nach Ueberein- kunft. Beste Offerten erbitte an Paul Jäähle, Molkereibesitzer, Steinfirchen-Lübben. 7638

Achtung! Käsefehler Achtung!

Langjährigem Fachmann u. Besitzer einer Harzkäseerei, der alle Leiden dieser Fabrikation durchkostete, ist es nach vielen Versuchen gelungen, eine gesunde und sichere Arbeitsmethode zu finden.

Keine Käseerei, ob mit oder ohne Erfolg arbeitet, sollte es verfehlen, meine ausführlichen Aufzeichnungen einzuholen.

Zuschriften unter „Harzkäseerei Reell“ 7737 an diese Zeitung erbeten.

Konkurrenzlos

billig sind unsere auf Spezial-Maschinen in großen Mengen hergestellten vorschrittsmäßigen 3 teiligen

Milchversandscheine

Preise ab Lager

ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders
250 Stck. 3.—, 500 Stck. 4.50, 1000 Stck. 7.50, 5000 Stck. 32.50, 10 000 Stck. 57.50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen der Scheine mit Handschrift)
500 St. 7.—, 1000 St. 10.50, 2000 St. 19.50, 5000 St. 43.50

Die Preise für 2000 und 5000 Stück verstehen sich für einmaligen Satz; jede weitere Adressen- oder Absender-Anderung innerhalb der 2000 oder 5000 Stück wird mit Mark 1.50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3-4 Tage nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.**Gismaschine**

von Linde, ca. 10 000 Kalorien, im Betrieb, wegen Umbau billig zu verkaufen. (76)
Molkereigenossenschaft. e. G. m. u.
Peitz, N.-L. (Brandenburg).

Billige Kisten

liefert genagelt und ungenagelt prompt in jeder Menge.
Harzer Dampfzägew. u. Kistenfabrik Schmidt & Romeike,
Königerode i. Harz.

Kisten,

speziell für Rahmkäse, liefert Aug. Battermann, Kistenfabrik Elze (Hann.). (64)

Gebrauchte, stationäre

R. Wolf-Lokomobile

mit Reiterverehrungs-System, Bauj. 1915-30 PS, billig abzugeben. (7)
Karl Hadenstein
Gollnow i. Pomm.

Formen, buchsb. Stecher (Spa)

Fr. Borisch, Berlin, Ackerstr.

1 Ztr. - Buttertonne

gebraucht, gut repariert zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcherer u. Fabrik

Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 250

Einkauf und Verkauf

von Fässern aller Art

Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut

Ernst Bider,

Elbagen in Hannover.

Roststäb

„mit dem Schmied“.

Adolf Rudnicki

Berlin-Wilmersdorf

Jenaerstraße 18.

**Käseform - Zangen**

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza

Buttertönnen

einmal gebraucht, gut verbötet und gereinigt, wie neu, liefert Posten ab Bahnhof Leipzig, Stück 80 und 85 Pfg. (8)
August Thiele, Böttchermeister,
Leipzig, Sophienstr. 40.

Preiswerte Kühlmaschinen

1 Anlage 6000 Kalorien
1 „ 10 000 Kalorien
1 „ 20 000 Kalorien

komplett neu aufgearbeitet mit Leistungsgarantie veräuß. Montagetage schnell und billig.

Jotak Molkereitechn. Bü
Hannover, Adelheidstr.

PAPPSCHEIBEN

BESTER MILCHFLÄSCHEN

VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

FALTSCHACHTELN

KÄSEETIKETTEN

CAMEMBERT

GARANTIRT VOLLFETT

ST. GÖPPERT

WALDKIRCH

BREISGAU

Hanfördel,
2- und 3-fach.
Markt 2,25 je Kilogramm.
Verband unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

**Milchbehälter,
Isolierbehälter,
Wasserbehälter,
Käsewannen**
fertigt als Spezialität zu äußerst
günstigen Preisen in prima Aus-
führung an
Robert Nebel,
Molkereigeräte - Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Wieder-
verkäufer.

Ein
Beispiel in Anführ.

Molkereibuchführung

im Lesebuch

Verlag 1900:

Molkerei-Geschäftsbücherfabrik

AD. ESSICH & CO

Oldenburg i.O.

Käsefisten
als Spezialität, jedes Quantum,
liefert in Garnituren und genagelt,
mit Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Ristenfabrik,
Lampringe. Fernruf: Nr. 49.

Sarzer Käsefisten
aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägefeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Ristenfabrik,
Kreibitz i. Schl. 5054

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.
◆ **Kochkäse** ◆
(20) jährige Erfahrung
Gebr. Klaus, Flensburg
Molkereimasch.-Fabrik

Milchverkaufswagen
zu verkaufen mit Zubehör. Offert.
unter Nr. 7694 an diese Zeitung.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Butterformtische D. R. P.
für ein- und zwei Formen.
Buttermischmaschinen, D. R. P.
Milchkannen - Gummiring.

Erhardt Harting

Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A

liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste, lesbare Bahnversandschilder.
Anfertigung 1 Tag, St. 15-30 J.
Milchfahrlapparate Selbstanfertigung.
Milchverkaufswagen - Austausch-
glocken. Rübenschneider, vorwärts
Scheiben schneidend, rückwärts
Broden schneidend.
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14 8A.
Stadtfrei er. r. nur
Fernsprecher Moritzplatz 107 32.

Milchkonto - Bücher

Abrechnungskarten

Abrechnungs - Bücher

sowie alle anderen
Drucksachen i. das
Molkerei - Gewerbe
liefert preiswert

Molkereizeitungs - Druckerei
Hildesheim
Größte Spezial-Druckerei
für Molkerei-Drucksachen

Milchpappscheiben
liefert prompt und billig (3975)
E. Lehmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hobeitr. 8.

Zum Ausnahmepreis bietet an
erkstklassige
Käsehorden,
prima Glanzrohr, zu Mt. 2,10, mit
aufgen. Rand und Mt. 2,25 mit
angeseh. Rand, Ventwagen, saub.
Ausführung v. Mt. 7,- an
Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
Kisten u. Käsehorden, Eisenach.

Ewald Noack
Käse - Erhaltungssalz
gegen Laufen und Maden
Käse - Reife

Botrium
gefehl. gefärb.
bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Kiesenerkläre. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.
Bietet ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käseab-Pulver, Rummel,
Horden - Schaafeln, Perga-
ment - Erja - Papier usw.

Universal - Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. - Man
verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg
gegr. 1894
Tauenkiesstr. 8. Fernruf 1824.

Käsefisten
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7148)
Habelok & Co., Ristenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Großen-Pulver
bei Vollrathstraße i. Medlenburg
verkauft (7454)
75 prima Böcke
im Gewicht von ca. 40-130 Pfund.



Milchvollmaschine

**Winterwerb,
Streng & Co.,**
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim Käfertal

Flaschen Reinigungs- u.
Füll Anlagen, Sonder-
ausführung für Milch

Einrichtung für Hand-
betrieb sowie Voll-
automatisch.

Broschüre
„Genossenschaftliche Eierverwertung
und Hühnergeflügelhaltung“.
Aus der Praxis - für die Praxis
von Molkereidirektor R. Lutz,
Oldendorf, Ars. Stade.
Pro Stück 20 Pfg.
Bei Gründungen ist die Verteilung
des kleinen Heftes an Geflügelhalt.
von großer Wichtigkeit. (7668)
Hanjabrudererei R. Stelzer
Stade in Hannover.



Pa. Molkereibürsten

Holzgr. 21 x 8 cm

Fibre 0,75 A. Wurzeln 1,- A.

pa. Plass.-Besen, eingezog

1,-, 1,25 A. gep. 1,25, 1,50 A

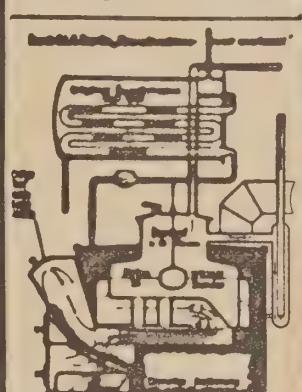
P. G. Meseck, Vorstraße. Braunschweig

Risten
aller Art, fertig genagelt
oder in fertigen Teilen, von
3 mm Stärke an, liefert
Richard Weinbrock,
Dampf-ägewerk Brüdernühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

Original

Buschmann

Dampferzeuger



leistet Überraschendes
bei wenigstens 1/3 Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.
Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Milchpappscheiben

liefert als

Spezialität

billigst

Josef Siegel.

Lünen a. Lippe

Butterformtische
für ein und zwei Formen,
gewichtsgenau einstellbar,
mit Hand- und Fußbetrieb,
Tellernter, Buttermisch-
maschinen äußerst preiswert.
Hermann Jordan,
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Berlin S. D. 16,
Michaelkirchstraße 21.

Rummel
allerbeste, großtörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mt. 47,-.
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Bunsch Muster. (7982)
Paul Rallhöf, Apfelfeldt.

Butter, Käse, Quarg.

Einwandfr. Sauermilchquarg kauft u. erb. Angebote. Kasse n. Wunsch. Käsefabr. Tangermünde (Elbe), Bahnhofstraße 122. (7716)

Allerfeinste kernige, hannov.

Molkereibutter

einige Faß noch abzugeben, Probe- faß Nachn. Preis Mt. 1.78, Post- kolli in ½ Pfd. Mt. 1.88. Angebote unter Nr. 7720 durch diese Zeitung.

Steinbuscher Käse,

nur gute Qualitäten, gegen sofort. Kasse laufend gesucht. (7547) Frh. Kaseburg, Berlin S. 42, Luisenufer 12.

Nach Bochum

Milch gesucht

für Dauerlieferung. Offerten unt. Nr. 7727 durch diese Zeitung.

1000 bis 1500 Liter

Vollmilch

für Winterlieferung, evtl. auch auf Jahresvertrag gesucht. (7738)

Elberfelder Milchhändlerverein,

e. B.,

Steinbeckerstraße 91.

Die

Molkerei- und Käse-Industrie

Maul & Dittmann,

Ober-Kamstadt (Hessen)

sucht Lieferanten für prima trock.,

garantiert eisenfreien

Quarg

und Abnehmer für ihre berühmten

Odenwälder

Bauernhandkäse.

Ich suche Lieferanten für

Harzer Käse

mit einem Posten von 250/300 Kästen pro Woche. Offerten unter Nr. 7679 durch diese Zeitung.

Käsegroßhandlung,

Magdeburger Gegend, sucht Ver- bindung mit Käseereien oder Mol- kereien, welche prima

Harzer Blauschimmelfäse

herstellen. Beste Angebote sind zu richten unter S. R. Nr. 7726 an diese Zeitung.

Wir sind Käufer für einen größeren Posten gute Kühlhausbutter und bitten um Angebote. G. L. Ballentin Nachf., Berlin NO. 55, Heinrich Kollerstraße 14. Fernspr. Königsstadt 2405. Telegr.-Adr.: Kronenbutter.

Kaufmann m. eigenem Auto und großem Lagerfeller sucht erstklass.

Vertretungen

in allen Sorten Käse

zu übernehmen. Beste Referenzen. Angebote unter Nr. 7677 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Allgäuer Käse

20 prozentigen Stangenkäse, 1 Pfd. 55 S., 40 prozentigen Dessertkäse, a 100 Gramm 20 S., 40 prozentigen Delikatesskäse, a 60-70 Gramm, 13 S., Emmentaler ohne Rinde, 230-250 Gramm, 90 S. Post u. Bahnversand ab hier per Nachn. Nachnahmevertreter gesucht. (7691) Georg Start, Molkereibesitzer, Pfaffenhausen (Allgäu).

Ausnahmeangebot.

Offertiere:

prima hochfeinen Romadurkäse, 10-20 Prozent Fett, in Stanniol und Pergament, z. billigem Preis von 50 S. pro Pfund in Kästen von 45 Pfd. Inhalt. Eine Probe- bestellung führt unbedingt zum Dauerbezug. An unbekannte Fa. nur gegen Nachnahme. Angeb. an Molkerei Herze (Kreis Hörter).



Tür

und

Fenster

Holz

und

Eisen

„Vor zwei Jahren hat mein eigenes Personal ohne jede Vorkenntnisse die Fenster und Türen gestrichen, einmal streichen deckte sehr gut, und vor allem halten die Branth's Schutzfarben wunderbar und sehen auch heute noch wie neu aus. Einen idealeren Anstrich kann ich mir nicht denken.“

gez. Molkereibesitzer H. R. in J.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN**Sie flüssigen Emailen**

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Romadur,

15-20 prozentig, in Pergament, Stanniol und Binde gibt ab zum Tagespreis (7680)

Molkerei Riesel bei Bratel,

Kreis Hörter.

An Unbekannte gegen Nachnahme.

Zwei Faß Quarg

wöchentlich abzugeben. (7552)

Molkerei Großalsleben.

Laufend abzugeben:

feinste Tafelbutter,

½ Pfd.-Stücke,

Frühstückskäse, Thüringer Stangen- käse sowie feinsten Speise-Quarg.

Otto Kramer, Dampfmolkerei,

Dachwig b. Erfurt.

Molkerei in Thüringen sucht aufs

Weihnachtsfest 25 Zentner prima

süßen trockenen

Speisequarg.

Offerten mit Preisangeboten unter

C. Th. 7695 an diese Zeitung.

Milch

für Stettin zu pachten gesucht zu

sofort. Offerten unter Nr. 7693

an diese Zeitung.

500-1000 Liter

Vollmilch

pasteurisiert, tiefgekühlt, sucht zu

sofort als Dauerabnehmer (7687)

Andr. Lorenzen,

Dampfmolkerei Dorffhemnig,

Bezirk Dresden.

Thüringer Käseerei sucht reellen

Auftäufer für

Bauernquarg.

Offerten unter N. 2. 7697 an diese

Zeitung.

Suchen wöchentlich 2-4 Zentner

prima Butter

direkt ab Molkerei zu kaufen und

erbitten Angebote. (7713)

Hohensteiner Dampfmolkerei,

e. G. m. b. H.,

zu Großwehungen, Stat. Nord-

hausen.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Suche lauf. wöchentlich 5-6 Tonnen pr. Oldenburger**Tafelbutter**

bei sofortiger Kasse.

Gustav Jäger, Groß-Quenstedt b. Halberstadt

Butter Großhandlung.

Ich habe noch wöchentlich größere Posten

ff. Harzerkäse (Blauschimmel)

in Kisten à 90 Stück runde ca. 6½ Pfd. Inhalt

in Kisten à 50 Stück lange ca. 6½ Pfd. Inhalt

preiswert abzugeben.

Harzer Käsefabrik Ferdinand Tondera

Blankenburg (Harz).

Habe wöchentl. 2 Tonnen prim

ungefälschte Butter

an regelmäßige Abnehmer geg

Kasse zu verkaufen. (76

Ramm, Molkerei Bültum

b. Bodenem.

Gebr. Scheffler

Butter- u. Käse-Import

Berlin O. 28,

Wallnertheatersr 42

sind jederz. Abnehmer von

Butter u. Käse und er

bitten laufend Angebote.

Achtung! Großhändler!

Sächs. Käsefabrik, welche ein

erstkl. Quargkäse herstellt, sucht

10-20 Zentner prima

Quarg

bei billigster Berechnung zu v

arbeiten. Quarg muß gelief

werden. Angebote unter N. 7

an diese Zeitung. erbeten.

Molkereibutter

Habe wöchentlich noch ca. 1 Z

feinste Tafelbutter

abzugeben. (76

Molkerei Schollen b. Gr.-Zölln

Krs. Dels in Schl.

Wöchentlich einige Tonnen

Sauermilchquarg

trocken und einwandfrei gegen

Kasse zu kaufen gesucht. (76

Curt Höppler, Käseerei Raundor

bei Erlau in Sa.

An Dauerabnehmer sind m

täglich größere Mengen gut schl

fähige, reichschmeckende

Schlagjahne

abzugeben. (76

Molkerei Windheim (Weiser)

Molkerei Bierde i. Westf.

hat noch täglich laufend pri

Schlagjahne

nach dem rheinisch-westfälischen

bustriegebiet abzugeben. (76

Täglich

1500-2000 Liter tiefgekühlte

Vollmilch

nach Köln gesucht. Eilangebote

Angabe des Preises frei Bahn

Köln unter Nr. 7600 durch d

Zeitung.

Kaufe laufend frische pa.

Molkereibutter

ab Meierei auf Jahresabschluß

sofortige Kasse. (76

Sanitätsmolkerei Lüneburg.

Rudolf Stamer.

Täglich 100 Liter

Schlagjahne

hat abzugeben (76

Molkerei Maas, Menzelen

a. Niederrhein.

•••••
 Noch abzugeben täglich 3000 Ltr.
Vollmilch
 auch in kleineren Posten, dauerpast.
 und tiefgeföhlt. (7451)
 Reformmolkerei
 Naumburg a. Saale.
 •••••

•••••
Merseburger Molkereibutter
 Rmt. 5.—
 über Berliner Höchstnotiz.
 einschl. Fab. lief. in stets fr. Ware
 Müllers, Breslau 1,
 Summerei Nr. 18.
 Telefon Ring 3893 und 9779.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
 bis 20 Zentner prima

Molkereibutter
 auch in geteilten Posten zu kaufen
 gegen beliebige Kassabrechnung.
 Magdeburger Käsefabrik und
 Buttergroßhandlung,
 Magdeburg, Margarethenstraße 4,
 Fernsprecher 4229 u. 4724.

Centralkäseerei Rühnhausen - Erfurt
 sucht einwandfreien (7508)

••••• **Quarg** •••••

Prima Allgäuer 30 Proz. (7476)
Deffertkäsechen

80—90 Gr. schwer, billigt abzu-
 geben. Postkolli und Bahnversand
 per Nachnahme oder pa. Referenz.
 Müller, Moll, Meisshausen
 Bayer. Allgäu.

Tüchtige, gut eingeföhrt. Ver-
 treter gesucht.

Habe noch 60—80 Liter 32- bis
 33 Proz. tiefgeföhlt

Schlagjahne
 für Brandenburg, Schlesien oder
 Sachsen preiswert abzugeben. An-
 fragen erbitte unter Nr. 7503 an
 diese Zeitung.

Pa. Schlag-Rahm,
 Fettgehalt nach Wunsch
 200 Kilogramm geformte prima
Molkereibutter
 prima Speise-Fettquarg 3/4 fett,
 hat sächs. Molkerei an regelmäßige,
 zahlungsfähige Abnehmer abzugeb.
 Gefl. Anfragen unter Nr. 3. 7500
 durch diese Zeitung.

3—400 Liter rohe, gut geföhlt
Vollmilch
 sofort nach Hamburg gesucht mit
 Preisangabe. Wöchentliche Ab-
 rechnung. Gilofferten unter P. M.
 7531 an diese Zeitung erbeten.

Echte
Mainzer Handkäse,
 garantiert reiner Bauernkäse in
 prima Qualität offeriert (7530)
 Jean Breßer,
 echt Mainzer Käsefabrik,
 Alshelm b. Mainz.

Suche noch 1000 Liter tiefgeföhlt
Vollmilch
 auf Jahresabschl. (7525)
 Molkerei Bohnen, Solingen.

Nehme Vertretung
 auch auf eigne Rechnung in Molk-
 und Landesprodukten. Bin jahrel.
 gut eingeföhrt und suche Schlager,
 dem ich mich besonders widmen l.
 H. Toppel, Queblinburg,
 Steinweg 53. (7637)

Hannoversche Sahne-Versandmol-
 kerei hat noch täglich 3 bis 500 Ltr.
Schlagjahne
 abzugeben, lieferfähig auch in der
 knappsten Zeit, bahngünstig gef. geg.
 Anfragen erbeten unter D. 7599
 an diese Zeitung.

20 Zentner trockenen
Labquarg
 hat sofort gegen Kasse preiswert
 abzugeben. (7594)
 Molkerei Zeising, Leipzig,
 Rautstädter Steinweg 26.
 Fernruf 218 85.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
 kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Wir suchen regelmäßige Ab-
 nehmer für große Posten

Kratzbutter

von Dänischer und Lettischer
 Ware. Anfragen erbitte wi-
 unter Nr. 7125 an diese Zeit ng

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

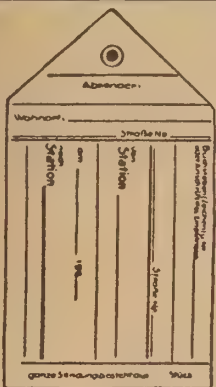
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
 feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.



Diesen Koll-Anhänger



mit umgeschlagenen Ecken und
 Metallöse verlangt die Reichsbahn
 vom 1. 8. für die B. förderung von
 Bahnsendungen. **Vorschrifts-**
mäßige Ausführung für Eilgut.
 Expresgut, Frachtgut durch die

Molkereizeitungs - Druckerel, Hildesheim.

Die bisher üblichen Stationszettel zum Aufkleben und
 Kistenkarten zum Aufnageln bleiben in Gültigkeit.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
 Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
 und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Quarg

frisch, trocken u. metallfr.
 kaufe lauf wegen Kasse
 Niederlausitzer Käsefabrik
 in Golssen N.-L.

Prima Harz- und Spitzkäse
 in 3 Pfd.-Kisten liefert ständig zu
 billigt. Tagespr. geg. Nachnahme.
 Karl Butte, Käferei, Piegeln.

Molkereibutter

zur jeweiligen 1. Berliner Notiz
 am Versandtage franko exkl.
 Verpackung p. Nachnahme.

Silfiter Vollfett,

schneidfest, gutschmeckend, M 98.—
 pro Zentner franko Bahn,
 M 1,05 p. Pfund franko Post.

Silfiter Halbfett,

schneidfest, gutschmeckend M 65.—
 pro Zentner franko Bahn,
 M 0,70 p. Pfund franko Post
 versendet nur per Nachnahme
 J. Objartel, Osterode in Ostpr.

Wöchentlich noch einige Tonnen
 in jeder Beziehung einwandfr.

Quarg

sowie

Quadrat- u. Kuhkäse

sofort gesucht. Angeb mit Preis.
 Gebhard Manke, Käsefabrik,
 Berlin-Reinickendorf-Str. 1.

Habe noch laufend abzugeben pa.

Molkereibutter

in Tonnen mit 10.— M über Ber-
 liner Höchstnotiz. (7232)
 Friedrich Moldtmann, Rathenow,
 Fernruf 520.

1000—1500 Liter gute, haltbare

Vollmilch

auf Abschl. sofort nach Köln ge-
 sucht. Offerten unter Nr. 7233 an
 diese Zeitung.

1—2 Tonnen

hochfeine Butter

aus erhitzter Sahne habe wöchent-
 lich abzugeben. Angebote m. Preis-
 angaben nach Berliner Höchstnotiz
 erbittet (7265)

Molkerei Pilz,

Kreis Frankenstein in Schlesien.

Abnehmer

für gute, prima

Molkereibutter?

Es möchten sich nur Abnehmer
 melden, die mit meinem Nach-
 nahme-Versand einverstanden sind.
 Butterhändler Julius Bloch,
 in Tannenberg, Ostpreußen.
 Post Lappinen.

Feinste

Molkereibutter

geformt, laufend abzugeben, Preis
 15 Mk. über Berliner Höchstnotiz.
 Ferner laufend Magercamembert,
 evtl. auch fett. (7379)
 H. Weich, Walsleben b. Goldbeck,
 Altmark.

Quarg

trocken, metallfrei, zum höchsten
 Tagespreis kauft ständig bei sof.
 Kasse (7338)

Dampfmolkerei u. Käsefabrik
 Jossen (Markt).

Suche wöchentlich 3—4 Zentner
 prima frische

Molkereibutter

Zahle 10—15 Mark über Berlin,
 Kasse sofort. (7298)
 Molkerei Gr.-Welle, Ostpreignitz.

Suche noch mehrere Fäß trocken,
 metall- und buttermilchfreien

Sauermilchquarg

von Dauerlieferanten. Angebote
 mit Preis erbittet (7461)
 P. Marquardt, Käferei,
 Glessburg, Terrassenstraße 24.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Pa. Auslandsquarg
frische, metallfreie und trodne
Ware regelmäßig in Waggonlad.
und Stückgutendungen ab Boden-
bach abzugeben. Heutiger Tages-
preis f. Waggonladung, Mt. 22.—
unverp. Anfragen erbeten unter
„Quargimport“ 6935 an diese Ztg.

Schlagfahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt,
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Risten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
läuft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Pa. Meierei-Butter

ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
Sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

•••••

Habe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit Mt.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

•••••

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (8788)

Molkereibutter.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse,
Quarg**

Schlagfahne, Kaffeejahne, Butter

u. Frühstückskäse

in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Anbiete:

Auslands-Sauermilch-Quarg

In allererstklassiger Qualität
frisch. 65 Prozent Wasser, garantiert eisen- u. buttermilchfrei
Preis Mark 29.— per Ztr. inkl. Faß ab hiesiger Station.
Dieselbe Qualität ca. 68 Prozent Wasser **Mark 26.—**
per Ztr. inkl. Faß.

Lieferung an unbekannte Firmen gegen Nachnahme oder
Kasse bei Uebernahme.

Löwenberger Käsefabrik

Inhaber: Gustav Marthen
Löwenberg i. Schlesien.

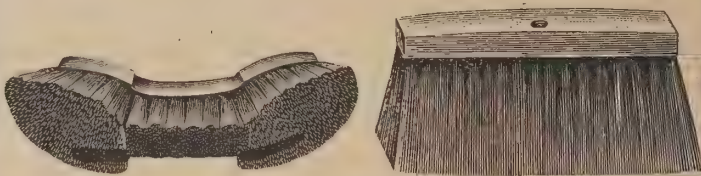
Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und jeder Menge, auch Waggon-
bezug, bei sofortiger Kasse. (7304)

Dampfkäserei Velpe G. m. b. H., Velpe
Fernruf Nr. 9.

Molkerei- Bürsten und Besen



aus bestem Material.

Preise:

Wurzelbürsten Nr. 2, echt Reisswurzeln	Stück Rm.	1.05
Faserbürsten Nr. 3, weiß	„	—90
Faserbürsten Nr. 3 a, grau mit Bassine, etwas steifer	„	—90
Plassavabesen 6x15 Reihen, schöne volle Ware	„	1.25
Plassavabesen 6x15 Streifen, extra steif	„	1.35
Fiberschrubber in großer Form, weiß oder grau	„	—90
Plassavaschrubber, große Form	„	1.05

sofort lieferbar

aus eigener Herstellung

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Wir bieten an zu billigsten Tagespreisen (7377)
jed. Quantum pa. Mainzer, goldgelb, speckig
60 er Packung ca. 3 Pfd. Inhalt 60 er Packung ca. 6 Pfd. Inhalt
60 er Packung ca. 8 Pfd. Inhalt
Kugellkäse, Edamer Art, rot paraffiniert, Karton 8 Stück Inhalt ca.
24 Pfund schwer
Tilsiter Art Käse, mit u. ohne Kümmel, in ¼ und ½ Rollen.
Alles in erstklassiger Qualität.
Dampfkäserei Velpe, G. m. b. H., Velpe i. W.
An allen größeren Plätzen Solvente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder nach
Aufgabe von prima Referenzen.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 2
Stück Inhalt an gegen Nachnahme
Ebenfalls geben wir noch
Schlagfahne (249)
ab.
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Bückleben a. S.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke

durch

Zusatz der in der
Milch löslichen
Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“

*

Ein Versuch lohnt
sich!

Glänzender
Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften

*

Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hafnerstraße 30

Quarg

metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janzer & Bolzan, Harzsum i. Harz
Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern zu erst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Hans Hansen

Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Pernsprecher 164 u. 165

Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Schlagsahne,
Korbkäse, Schlesische
Rümmelstangen und
Frühstückskäse

gibt ab (7372)

Molkerei Könnern, e. G. m. b. H.

Achtung!

Welche Molkerei oder Käseerei
stellt mir nach meinen Angaben
wöchentlich ungefähr
50 Ztr. prima Blauschimmelkäse
in Stangenformat her?
Handarbeit bevorzugt, jedoch nicht
Bedingung. Liefere auf Wunsch
Quarg dazu und stehe finanziell z.
Seite. Offerten unter G. L. 7507
an diese Zeitung.

Molkereibutter

1. und 2. Qualität, in 50 und 100
Pfd.-Fässern, 5 Pfg. über 1. und
2. Berliner Notiz, ausgepundet in
1/2 und 1/1 Pfd.-Stücken, mit Auf-
druck 10 Pfg. über diese, in 50 und
100 Pfd.-Kisten, auch in Postpak.
versendet p. Nachnahme inklusive
Verpackung. (7542)

J. Objartel, Osterode i. Ostpr.

Mainzer-, Faust-
und Oberhessische Bauernhandkäse

garant. hochfeine, haltbare Ware,
jedes Quantum lieferbar. (7514)

Wb. Schmidt, Ortenberg, Hessen.

Hellbleibende, goldgl., spedige
Sandkäse.

Reines Milchprod. Preisl. einford.
Janzer & Bolzau, Harsum i. Hann.,
Harzer und Mainzer Käsefabrik.
Gute Vertr. bezw. Kassen-Gross. gel.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)

Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)

— Liegnitz.

Feinste
Thür. Stangenkäse

n 60er Packung, preiswert abzug.
M. Glawe, Halleische Käseerei,
Halle a. S., Berlinerstraße 7.
Fernruf 28 373. (6991)

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 8744 (4196)

Molkereien können jedes Quan-
tum prima

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Kauft Qualität!

Kauft keine weichen, unhalt-
baren Sachen, sondern haltbare

FINNISH SUOMI RAITINB
BUTTER BRAND / HSINNMI

kernige und ge-
schmeidige Finnen

mit dem finn. Reichsstempel. Ver-
gleicht Manchester-Preise. Lieferung
wöchentlich cif. Stettin oder Lübeck
in Ihrer Wahl.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schafts-Molkereien, Hesingfors - Finnland.



Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschneß
sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147 Dampfkaesefabr. u. Großhldg.
Eigener Kühlwaggon.

Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig — N. 22
Telefon: 52242 Werderstr. 6

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Hersteller:

Georg Breker, Alsheim bei Mainz.

Josef Emil Monette, Rind

Gegründet 1908

Käse - Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Kassakäufer für
jeden Post n Tils.
Voll- u. Halbfett

Kassakäufer für
jeden Posten Tils.
Voll- u. Halbfett.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet 1840 Berlin C. 2, Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Altenburger Ziegenkäse,
Brie-Käse

gibt gegen Kasse ab
Paul Petersohn, Leipzig, Blumengasse 16.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Polen!

Zur Grenzbehandlung, Verzoll.
usw. aus Polen kommender Butter-
u. Quargtransporte empfiehlt sich

Oswald Zippel,
Intern. Expedition Neu-Bentschen,
Telefon 22,
Stettisch Tel. 17, Zbaszyn Tel. 47.

Butter, Eier, Holländer Käse
u Quarg. Den waggon- u. stück-
utweisen An- auf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill für solv. Abnehm.

S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)

Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter

ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.

Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.
Telefon: Stettin 9508.

Habe noch laufend wöchentlich
etliche 100 Kisten prima goldgelben
Harzer- u. Stangen-
Käse

jowie etliche Tonnen Speisequarg
zu billigten Tagespreisen abzugeb.

Molkerei Modreha, Rts. Torgau.

Sauermilchquarg

buttermilch- und metall-
freie Ware, kauft

Käseerei Bodenfelde.

Alter, zerbrochener oder mißrat.
Tilsiter Käse gesucht.

Offerten unter Nr. 7285 an diese
Zeitung.

.....

Ludolf Henze, Harsum
Käsefabrik
Fernruf Amt Harsum 73.
.....

Städt. Molkerei Mitteldeutsch-
lands sucht wöchentlich 4—6 To.

Butter

gegen prompte Kasse. Es kommt
nur wirklich allerfeinste Ware in
Frage. Offerten erbeten unter Nr.
7289 an diese Zeitung.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4308

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eier
Vertretungen: Großhandel
erbittet laufend Angebote

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä-
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonladung.
Erbitte Preisangebote. (6177)

Edwin Röner, Käsefabrik
Schönan b. Leipzig.

Suche wöchentl. bis 8 Tonnen
pa. Molkereibutter

zu 5 Rmk. über Berliner Höchst-
notierung. Kasse nach Erhalt der
Ware. Pa. Referenzen. (7113)

Molkerei Borsigwalde,
Berlin = Borsigwalde, Rauschstr. 57,

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker stets wirksam und kräftig und Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmelklassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Ich suche
Genossen-

schaftsmolkerelen,
die mir wenigstens
10 Zentner Butter
wöchentlich regel-
mäßig liefern
können. Bedarf
50 Ztr. wöchentlich

Paul Lindner
Halle a. S.

Gegr. 1901 Fernr. 2418

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Burgstraße 36
Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erbiten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in Klein-
und größeren Posten zur regelmäh-
Lieferung zu kaufen. (1796)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harlum
gegr. 1894

B. R. Kausch

Hamburg 95, Loulsenweg 31
Alster 5434

Molkerei-Produkte
en gros

Spez.: WEICH-KÄSE

Erbitte laufend Angebote

Goldgelbe

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigt 4109
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fri-
schen (222)
Sauermilchquarg
und einwandfreien
Quadrat-Plagerkäse
kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 266.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25741, 22736, 21777, 21736

Telegramm-Adresse „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“

Die langen Winterabende

benutze jeder Fachmann für seine Weiterbildung. **Typ, Milchw. Leit-
faden** Preis 2,50, gibt
Aufschluß über alle Fach-
fragen. — **Fischer,**
Der Molkerei-Dampf-
kessel, Preis 2,50 M und **Fischer,** Die Molkereidampfmaschine, Preis 3,— M, beide mit
vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — **Frook,** Einfache Buch-
führung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsbeispielen und Uebungsbogen, Preis
4,— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — **Sobbe,** Milchw.
Rechenbuch, Preis 2,50 M, lehrt alle milchw. Berechnungen. — **Fischer,** Graphische Dar-
stellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne
Anwendung von Formeln usw. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%

Ia Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probensendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen
Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königstadt 566/68 u. 9660/67

Ein Versuch
wird Sie über-
zeugen, daß

Kaiser's Doppel-

Rahm-Käse

über 60 % Fettgeh.
i. d. Tr.

dem französisch.

Produkt eben-
bürtig ist.

In Kistch. zu 6 Käsen
elegant verp. Post-
paket zu 6 Kistchen
franko Nachnahme
oder Referenzen.

Rheinische Weichkäseerei

Emil Kaiser

Elberfeld, Alsenstraße 28

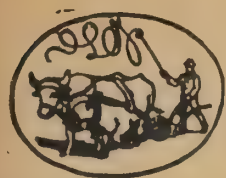
Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Quarg

trocken und einwandfrei kauft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbitte (7248)
Großkäseerei Oppeln.



D. L. G.

33. Wanderausstellung zu Dortmund vom 24.-29. Mai 1927.

**25. Preisbewerb für Dauerwaren für In- und Ausland,
insbesondere für den Schiffsbedarf und für die Kolonien.**

— Prüfungsreise „**Rund um Afrika**“ —

Zugelassen werden Molkerei-, Fleisch-, Fisch-, Teig- und Backwaren, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obsterzeugnisse, Obst-, Beeren- und Traubenweine, Eier und alle sonstigen Dauerwaren deutschen Ursprungs.

Anmeldeschluß 30. November 1926.

Bedingungen und Anmeldescheine kostenlos durch die

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin S. W. 11, Dessauerstr. 14.

Quarg
ist laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Bekendtsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Quarg
kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Eink. Rohtkäs
Kreibau in Schlesien.

Quarg
Den bevorzugten finnisch. Quarg
fern zu billigst. Preis. Frische
fuhr jede Woche. (2654
torpas & Tuomaala, Käseimp.
Lübeck.

Achtung!
Habe wöchentlich noch 10 Tonnen
erfeinsten
Butter
zugeben, in Fässern sowie auch
1/2 Pfd.-Stücken. Offerten u.
5011 an diese Zeitung.

Frische Molkerei-Butter
uche lauf. wöc. entl. einige To.
ei prompter wöc. entl. Kasse.
Robert Fiebig
butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstr. 98

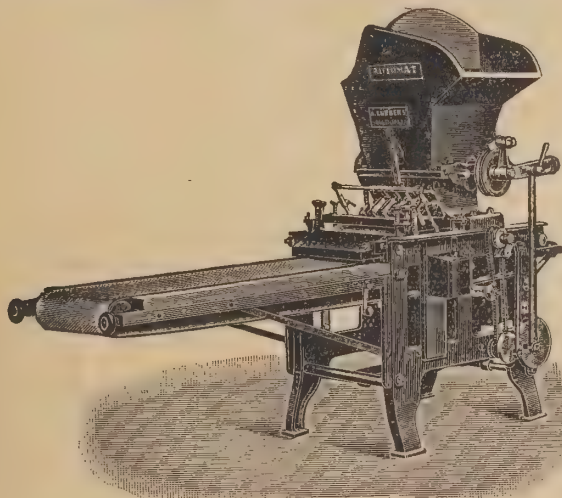
Allgäuer Käse
Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
ett, zu Rmt. 0,95
Emmentaler, 50 proz., ca. 120 Gr.,
Stück Rmt. 0,24
Stückkäse, 40 proz., 65/70 Gr.,
u Rmt. 0,14 (5250
Lieferung p. Nachnahme. Bahn-
Postversand, frei Verpackung.
Stemple u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Dauernd größere Mengen süßer,
schmeidiger

Speisequarg
zugeben, auch sind etwa 10 Ztr.
ital. und buttermilchfr. frischer

Sauermilchkäse
zugeben in Käufers Tonnen.
Otto Riemann, Dampfmolkerei,
Düsseldorf, Ellerstraße 64.
Fernruf 3339. (6655

„Automat Ausführung C.“ D. R. P. mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundeleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg

liefert jedes Quantum haltbare

Schlagsahne

zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerel-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
haftes Wasser. Zweedentprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Elgener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Elgener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Dibbern, Dr. H. Einführung i. d. Chemie und
Unterrichtsmethoden für Molkereipraktiker
Fischer, Alb. Graph. Darstell. aus d. milch-
wirtsch. Betriebe 92 S. m. 30 Abb. 3 Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Wärmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 250 Mk.
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika. 275 S. mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geo. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 250 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. 250 Mk.
Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fabri-
kation, Untersuchung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

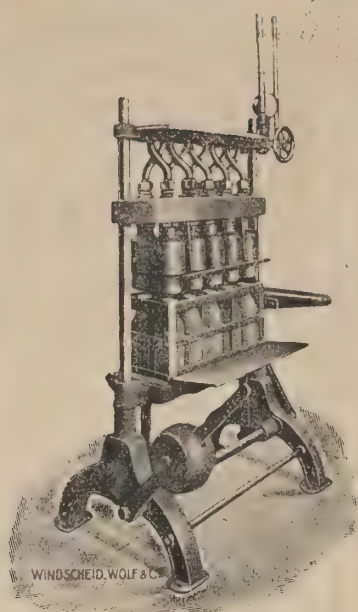
Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 250 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1,20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 150 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Reitz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.— Mk.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereit. von Käsen
nach Limburger Art. 47 S. 1923 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quargkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. 40 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmentaler Art mit einem Anhang
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

Bünger, Prof. Dr. Reiseindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. 40 Pfg.
Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S. 1925. 20 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Komprimierte Milch, 15 S. 1926. 40 Pfg.
Kühl, Dr. jur. H., Milchesetze der V. St.
von Amerika, 9 S. 1926. 40 Pfg.
Lamprecht, Dipl.-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S. 1911. 20 Pfg.
Mundiger, Dr. E., Die Messung der Wasser-
stoffionen-Konzentration in Milch u. Molke
nach verschiedenen Verfahren 8 S. 20 Pfg.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
12 S. 1926. 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1923. 30 Pfg.
Reichgerichts-Urteil v. 12. 10. 1926 über die
Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafen
bei Einstellung genossenschaftl. Milch-
lieferungen, 6 S. 20 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung v. Camembert-
käse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 40 Pfg.
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
frage, insbesondere über die Aufgaben der
Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bokel-
holm, 11 S. 1926. 40 Pfg.
Stedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seidel, Kurt, Ueber das Abflauen des
Quarkkäses, 4 S. 1924. 20 Pfg.
Stocker, Dipl.-Landwirt, W., Ueber die
Verfärbung von Käsen durch Metalle
7 S. 1926. 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse, 7 S. 1926. 20 Pfg.



Komplette Flaschenmilch-Anlagen

und alle dazu notwendigen

**Maschinen
Apparate und
Geräte**

sowie **Stahlflaschen**

Glasflaschen, Flaschen-Kasten
alle Arten Verschlüsse liefert:

Windscheid, Wolf & Co.

G. m. b. H.

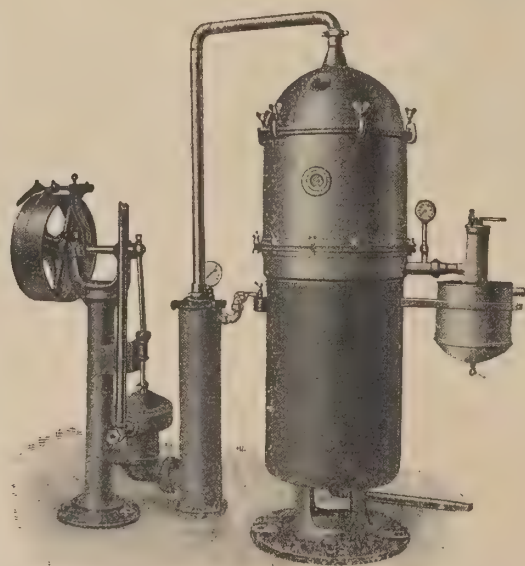
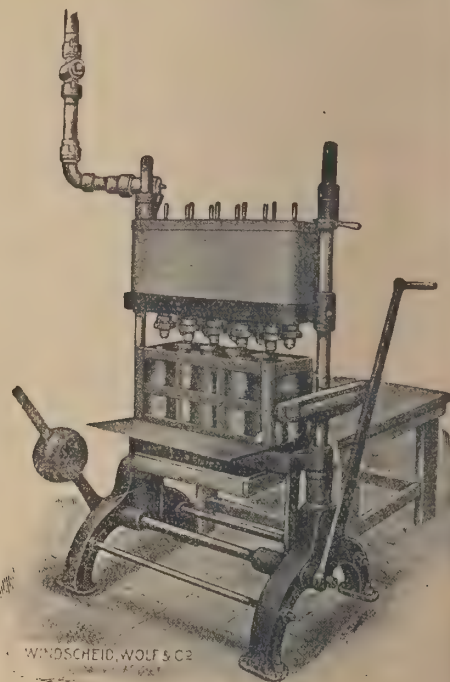
Krefeld

Telegramm-Adr. Windwolf



Neue Linnerstraße Nr. 71

Fernspr. - Anschluß 20234.



Warum zögern Sie noch, sich die
wirtschaftlichen Vorteile, welche mein
„Optimus“-Rahmentgaser

D. R. P.

jedem butterproduzierenden Molkerei-
betriebe bietet, zu Nutze zu machen?

Urteile aus der Praxis:

Vor einigen Monaten stellten wir Ihren „Optimus“-Rahmentgaser (Bauart Rütters) D. R. P. in unserem Betriebe auf. Aus vollster Ueberzeugung stellen wir diesem Apparate hinsichtlich seiner Leistung, Wartung und Reinigung das beste Zeugnis aus. Ein Beweis für die zufriedenstellende Leistung des Entgasers ist es wohl, wenn unser Butterabnehmer in der Zeit der gefürchteten Rübenblattfütterung schreibt: „Mit der Qualität Ihrer Butter bin ich sehr zufrieden.“

Da wohl jede größere Molkerei über nicht einwandfreie Beschaffenheit der angelieferten Vollmilch zu klagen hat, so ist in dem Rahmentgaser „Optimus“ eine hervorragende Einrichtung geschaffen, die manchen Fehler wieder gutmachen und den Rahm und damit die Butter ganz erheblich verbessern kann.

Hochachtungsvoll
Molkerei-Genossenschaft Domnau E. G. M. B. H.
gez. Hoffmann-Rump.

N. JEPSSEN SOHN, FLENSBURG

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen.

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Tödt

Moment-Hocherhitzer

6 wichtige machen den Tödt-Momenterhitzer zum bedeutendsten Molkereigerät.

Intensivste Keimabtötung bei denkbar schonendster Behandlung der Milch und des Rahmes.

Hohe Leistungsfähigkeit.

Abkürzung der Betriebszeit.

Niedriger Anschaffungspreis.

Geringer Platzbedarf.

Sauberste Ausführung bei Verwendung nur erstklassigen Materials.

Verlangen Sie noch heute den Bericht des Prüfungsamtes der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt in Kiel.

GEORG TRÖSTER • KIEL •

HAUS GERMANIA
FERNSPRECHER 1914

Glasemaillierter Stahl



Doppelwandiges, innen emailliertes Gefäß, verwendbar als Dauererhitzer, Sammelbehälter und Reifer.

das vielbewährte Material für

Milchwirtschaftliche Maschinen aller Art

wie Annahme-Gefäße, Sammelbehälter, Dauererhitzer, Rahmreifer etc.

Groß-Gefäße für den Transport von Milch in Lastwagen u. Eisenbahnwaggons

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Flaschen- Milch

ist

Trumpf.

Hygienische Flaschenverschlüsse
als Siegel und Marke

Städtische Milchversorgung



DEGERMA-SYSTEM

Degerma- Milch

ist

Klasse.

Trinkmilch-Prüfung
Molkereischule Cleve
Degermamilch erhielt
die meisten und höchsten Preise.

Neu!

Degerma-Glasflaschen Universal-Kopf

für alle Verschlusarten
D. R. G. M.

Neu!

Aelteste Fabrikation von Aluminium-Verschlußkappen

Kronen-Kappen Kronen-Ringkappen

D. R. G. M. D. R. Pat. ang.
(Pappkappen mit Metallring)

Neu!

Neu!

Neu!

Füll- und Verschlußmaschinen

für alle Verschlusarten
vom Handbetrieb bis zu Vollautomaten

Neu!

Flaschen-Pasteurisierung „Degermator“ D. R. P. 317520

Vollautomatisch speziell für Glasflaschen.

Vollständige Anlagen für städtische Milchversorgung

Dipl.-Ing. Max Schulz

Berlin NW. 6, Karlstr. 20

Fernsprecher: Norden 1112

Telegr.-Adr.: Degermator.

Fabrikationsbetrieb: Wilhelm Wurl, Berlin-Weissensee, Abt. Dipl.-Ing. Max Schulz.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankwechsel u. Notgeld nicht einlösen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 138

Hildesheim, den 27. November 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 23. November.	170 M je Zentner.
	Donnerstag, 25. November.	170 M je Zentner.
	Sonabend, 27. November.	170 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 25. November.	171 M je Zentner.
	Auktion am Donnerstag, 24. Nov.	Höchstpreis 177,40 M. Durchschnitt 175,11 M.
Rempten.	Mittwoch, 24. November.	Höchstpreis 155—165 M, Durchschnitt 160 M je Zentner.
Köln.	Dienstag, 23. November.	Höchstpreis 180 M je Zentner.
	Freitag, 26. November.	Höchstpreis 180 M je Zentner.
Kopenhagen.	Donnerstag, 25. November.	285 Kronen je 100 Kg. Vorwoche 285 Kronen.

Berlin, 27. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 26. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,80 M, 2. Qualität 1,65—1,70 M. Tendenz: ruhig.

Kaufbeuren, 25. Nov. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeuger-verkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 158—162 M. Tendenz: Nachfrage normal.

Rempten, 24. November. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 155—165 M. Durchschnitt 160 M. Tendenz: normales Geschäft.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. November. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die letzte Berichtswoche zeigte im Berliner Buttereinzelhandel den gleichen ruhigen Geschäftsgang wie die beiden Vorwochen. Irgendwelche Momente, die auf das Geschäft von besonderem Einfluß sein konnten, waren nicht vorhanden. Die amtliche Notierung ließ mit 1,70 M je Pfund für allerfeinste Molkereibutter ab Erzeugerstation weiter bestehen. Auch im Angebot zeigte sich das gleiche Bild. Mit der reichlich auf den Markt kommenden Auslandsware konnte der Bedarf glatt gedeckt werden, ohne daß der Ausfall an Inlandsware sich bemerkbar machte. Im Detailhandel neigte der Absatz gegenüber der Vorwoche eher noch zur Schwäche. Die Preise blieben weiterhin mit 1,50 bis 1,60 M für deutsche und bis 2,10 M für dänische Butter unverändert. Der Großhandel notierte mit 1,67—2,06 M je Pfund. — Das Margarine- und Schmalz-Geschäft ließ weiter zu wünschen übrig.

Berlin, 25. November. Bericht von H. Engels Nachfolger. Der Ultimo macht sich diesmal etwas stärker als sonst bemerkbar und ist die Nachfrage nur als schwach zu bezeichnen. Das Ausland liegt im gegenwärtigen Jahr sehr matt und haben die Dänen Mühle, die Notierung aufrecht zu erhalten, da der englische Markt und der englische Konsum sehr schwach liegt. Die Eingänge australischer und neuseeländischer Butter, welche bis zum 15. 12. in englischen Häfen ankommen, wegen sich ungefähr um 400 000 Kisten gleich 200 000 Zentner frische Ware, während die im vergangenen Jahr eingelieferte Ware noch nicht vollständig untergebracht ist. Es ist daher verständlich, daß die englischen Kaufleute zurückhaltend sind und das Auskommen einer festen Stimmung eher fast unmöglich erscheint. — Die Kopenhagener Notierung sowie die Berliner Notierung blieben heute unverändert.

Hamburg, 25. November. Bericht von A. F. F. i. d. Infolge der hohen Preise für dänische und schwedische Butter und den etwas größeren Eingängen gestaltete der Markt sich für unser einheimisches Produkt in der Berichtswche ein wenig ruhiger. Nachdem jedoch die Forderungen herab-

gesetzt sind, hielt es nicht schwer, auch die neuen Ankünfte zu platzieren. Das Inland beorderte teilweise recht gut, ganz besonders waren billigere Qualitäten begehrt, die jetzt merklich knapper werden. Die Kühlhausbestände sind nur noch unbedeutend und man ist heute nicht mehr gewillt, zu jedem Preise zu verkaufen. — Auch in australischer Butter hat sich ein recht flotter Handel entwickelt. Die Vorräte und Ankünfte in London sind hierin keinesfalls belangreich und die Preise inzwischen bereits um 2 bis 4 Sch. erhöht. Allem Anschein nach haben wir endlich die lange Krisis der dringenden Angebote und verlustbringenden Verkäufe überwunden, so daß sich noch zum Fest ein annehmbares Geschäft herauschälen wird. — Am hiesigen Platz bleibt der Konsum nach wie vor zufriedenstellend. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein mußte im Preise ca 5 M nachgeben. Bezahlt wurde bis 171,90 M — für Markenbutter bis 177,40 M — im Durchschnitt 175,11 M gegen 178,27 M in der Vorwoche. Die hiesige Großhandelsabrechnungsnotierung wurde um 2 M auf 171 M ermäßigt. — Der dänische Markt zeigte im allgemeinen keine nennenswerte Veränderung. Die frischen Eingänge ließen sich zu den leztwöchigen Preisen begeben, so daß auch die heutige Notierung in Kopenhagen auf 285 Kronen bestehen blieb. Die Schlusstendenz ist freundlicher, die weitere Entwicklung zuversichtlich. — Von frischer sibirischer Butter treffen nur noch ganz geringe Mengen ein, die stets sofort nach Ankunft Nehmer finden. Von den Kühlhausvorräten wurden weitere größere Quanten aus dem Markt genommen. Die noch vorhandenen Bestände dürften in kurzer Zeit restlos begeben sein.

Leipzig, 25. November. Bericht der Firma Gottschalk Michaelis & Co. Schwerfällig und lustlos zeigte sich das Buttergeschäft auch in den letzten Tagen. Eine Veränderung wird vor dem Monatswechsel auch nicht eintreten, da auch das Ausland eine Anregung dazu nicht bietet. Die Lieferungen von den deutschen Molkereien haben noch mehr zugenommen und übersteigen den Bedarf beträchtlich. Wenn die Preise trotzdem unverändert gehalten werden, so geschieht das in Rücksicht darauf, daß man ein lebhafteres Geschäft nach dem Monatswechsel erwartet.

Bremen, 26. November. Bericht der Firma Hermann Schwarz. Die bessere Stimmung hielt auch in dieser Woche an. Wenn auch die Notierungen kaum Veränderungen aufwiesen, so war doch die Grundtendenz als zuversichtlich anzusprechen. In zweiten und dritten Qualitäten war die Nachfrage sogar rege und die Preise dafür konnten leicht anziehen. Die Zufuhren in feinsten deutscher Butter ließen sich glatt räumen und die geforderten Preise entsprachen der Marktlage. Sehr fest lauten heute die Berichte aus England. Die Notierungen für Kolonialbutter wurden ganz bedeutend erhöht und auch für sibirische Butter mußten für die frischen Ankünfte höhere Preise bewilligt werden, zumal die vorhandenen Vorräte nicht allzu groß sind und die Zufuhren von Dampfer zu Dampfer kleiner werden.

Breslau, 26. November. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., R.-G. Ueber die hiesige Marktlage läßt sich heute nicht viel Neues sagen. Die Produktionsverhältnisse sind unregelmäßig. In einzelnen Gegenden zeigt ein kleines Ansteigen, in anderen Bezirken ist dagegen ein Rückgang festzustellen. Der Konsum liegt anscheinend in gleicher Höhe. Berücksichtigt man, daß wir am Monatsende sind, so kann man das vielleicht als eine auffällige Erscheinung bezeichnen. Immerhin findet diese wohl ihre Erklärung darin, daß schon in den zurückliegenden Wochen der Konsum auf ein Maß zurückfiel, das genau genommen kaum noch eine Einschränkung erfahren kann, zumal ja auch die Preislage den Kauf von Butter nicht stört. In den nächsten Tagen dürfte das Geschäft kaum eine Veränderung erfahren. Wir vermögen jedenfalls nicht zu glauben, daß der Monatserste einen höheren Konsum mit sich bringt. Die Kleinhandelspreise liegen unverändert zwischen 1,70 und 2,10 RM.

Kopenhagen, 25. November. Bericht der Firma A. Rindom & Neustorff, A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche mit nervöser Stimmung, da man noch nicht darüber im Klaren war, wie die neue Datum Stempelung auf die Käufer wirken würde. — Die Verkäufer waren deshalb bemüht, so viel wie möglich zu verkaufen, da man nicht wünschte, irgend einige Ueberstände von Butter nächste Woche zu haben. — Es stellte sich indessen heraus, daß die Zufuhr sich leicht und zu langsam steigenden Preisen räumen ließ, umso mehr, als auch Aufträge von Amerika vorlagen. — Die Notierung blieb heute unverändert 285 Kronen. — Für nächste Woche steht ein fester Markt in Aussicht, da die heute vorliegenden Aufträge nicht effektiert werden können. So mußte es sich ja naturgemäß entwickeln, da dänische Butter jetzt nicht viel mehr kostet als holländische, und da die disponiblen Quantitäten dieser Provenienzen sehr knapp sind, während feinste Butter in Deutschland weniger zugeführt wird, z. B. von Oldenburg und Holstein, so muß man damit rechnen, daß sich vorläufig eine vergrößerte Nachfrage nach dänischer Butter geltend machen wird. Tendenz: fest.

Käse.

Köln, 26. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—2,30 M, Emmentaler Käse 2,40—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,30 M je Kg.

Berlin, 26. November. Außerst schwachem Konsum in Käse stehen verhältnismäßig große Eingänge gegenüber, so daß sich die Läger der Großisten bedenklich zu füllen beginnen. Wenn auch die Nachfrage nach Tilsiter in guter Qualität noch immer befriedigt, so verliert Hartkäse, wie immer in dieser Jahreszeit, doch erheblich an Interesse. Insbesondere trifft dies auf nicht ganz einwandfreie Schweizer zu. Auch Holländer geht wegen mangelnder Nachfrage im Preise zurück. Das Geschäft in Limburger bewegt sich in den bisherigen Grenzen und das selbe ist von allen Sauermilchkäsen zu sagen. Das Interesse für rindlosen Käse ist schon seit längerer Zeit im Schwinden begriffen. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmarkt werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 105—110, do., sekunda 90 bis 100, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 135—155, do., 40 Proz. 100—105, holländischer Edamer, 40 Proz. 103—108, do., 30 Proz. 93—98, do., 20 Proz. 80—85, holländischer Brotdamer, 40 Proz. 106—110, echte Emmentaler 130—145, finnische Emmentaler, großgelocht 120—130, do., mittelgelocht 110—115, bayerischer Emmentaler 130—140, Harzer, je nach Qualität 35—45, □-Käse, bessere Ware 45—50, bayerischer Limburger, 20 Proz. 68—70, bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 68—70, Romabur, 20 Proz., in Stanniol und Erfett 82—92, Steinbischer, vollfett 115—120, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,15—1,25, do., 140 Gramm, je Stück 0,38—0,43, französischer Roquefort 220—230, Gorgonzola 165—170, Parmesan 230—240, Glarner Kräuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 150 bis 160, Emmentaler Schachtelkäse, ganzteilig, die Schachtel 0,80—0,55, do., 6 teilig 0,90—1,05.

Breslau, 26. November. Bericht der Firma Friz Baum & Co., R.-G. Die Nachfrage nach den verschiedenen Sorten war im ganzen genommen befriedigend. Etwas vernachlässigt sind Allgäuerkäse. Magerkäse kommt etwas reichlicher an; die Nachfrage ist aber nicht bedeutend, deshalb ist es durchaus möglich, daß die Preise noch eine Kleinigkeit nachgeben müssen. In Harzerkäse liegt das Geschäft ruhig. — Darg. Die Lage ist gegen die Vorwoche unverändert.

Kaufbeuren, 25. Nov. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Bördengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grüne Ware, 45—48 M. Tendenz: gute Nachfrage.

Kempten, 24. November. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 45—48 Mark. Marktlage: Tendenz abwartend. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85—102 M. Tendenz: ruhiges Geschäft.

Vom holländischen Käsemarkt. Die große Nachfrage nach Septemberkäse ist nun vorbei, und auch der letzte Graskäse verliert bereits viel an Interesse. Auf den süd-holländischen Märkten erzielten nur einige Partien 60 fl. pa. Käse ging zu durchschnittlich 53 fl. weg. Die Nachfrage nach nord-holländischem Edamer blieb gut, die Preise über 50 fl. Friesland ist ruhiger gestimmt, und 20 Proz. Käse wird zu 34 fl., 30 Proz. zu 41 fl., 40 Proz. zu 48 fl. abgegeben, bei schwächerer Exportnachfrage. Leidensche Molkereikäse 33—34 fl.

Milch.

Berlin, 26. November. Milch. Erzeugerpreis vom 26. November bis 2. Dezember für Vollmilch frei Berlin 22 S. Preise für die Zeit vom 27. November bis 3. Dezember je Liter: Vollmilch ab Rampe 27,5 S, ab Fahrer 28,5 S, ab Laden 33 S, Magermilch, Kleinhandelseinheitspreis 10 S, ab Laden 14 S, Buttermilch, ab Meterei 10 S, Kleinhandelseinheitspreis 11 S, ab Laden 15 S.

Breslau, 26. November. Milch. Preise vom 27. November bis 3. Dezember: für 1 Liter Trinkmilch, Erzeugerpreis ab Versandstation 17 S, Großhandelspreis 22 S, Kleinhandelspreis 25 S, Mager- und Buttermilch, im Großhandel 7 S, im Kleinhandel 10 S, Kaffeeahne, im Großhandel 100 S, im Kleinhandel 120 S, Schlagahne, im Großhandel 200 S, im Kleinhandel 240 S.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Nov.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	24.	9963	77—73	71—68	Lebendgem.	ruhig
Breslau	24.	2404	79—74	70—65	"	schlecht
Chemnitz	22.	1836	84—82	80—78	"	langsam
Danzig	23.	1288	70—66	63—60	"	ruhig
Dortmund	22.	2722	77—73	71—67	"	sehr langsam
Dresden	25.	306	82—78	77—74	"	langsam
Düsseldorf	23.	1697	78—74	73—68	"	langsam
Elberfeld	22.	2386	80—77	76—73	"	mittel
Essen	23.	3015	88—63	70—65	"	langsam
Frankfurt a. M.	22.	3424	80—75	74—70	"	gedrückt
Hamburg	26.	4663	75—68	65—60	"	ruhig
Hannover	24.	1500	77—72	68—60	"	langsam
Karlsruhe	22.	932	81—79	78—76	"	mittelmäßig
Köln	22.	3976	81—77	74—70	"	zieml. belebt
Leipzig	25.	1269	78—75	74—70	"	schlecht
Magdeburg	23.	3660	79—73	70—65	"	schlecht
Mannheim	25.	314	81—79	77—75	"	ruhig
München	26.	325	76—70	—	"	—
Nürnberg	23.	2450	82—76	—	"	langsam
Stettin	26.	538	77—74	72—70	"	geräumt
Stuttgart	25.	723	79—75	74—70	"	langsam
Zwidau	22.	1123	83—78	76—72	"	schlecht

Eier.

Berlin, 25. Nov. Inlandseier. Frische über 55 Gr. 18—20, frische unter 55 Gr. 15—16 Pfg. Auslandseier: Extra große 22 bis 23, große 20, normale 12—14,5, abweichende Ware 11—12,5, Schmutzware und kleine 9,5—11, Kühhauseier, diverse 11—12, Dänen 14—16,5, Rast-eier, Dänen 12, Chinesen 10,25—13 Pfg. das Stück.

Köln, 26. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandseier: über 60 Gramm 23—24, über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 13,5—16.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 26. Nov. Die Umsatztätigkeit hielt sich sowohl im Effektiv- als auch im Zeitmarkt in engen Grenzen. Für Weizen boten die um 10 bis 15 Cents erhöhten Ciforderungen sowie die festere Eröffnung des Liverpooler Marktes Anregung, so daß im Zeitmarkt eine leichte Befestigung festzustellen war. Das Inlandsangebot für Weizen erstreckt sich in der Hauptsache auf geringe Qualitäten. Roggen ist in den gestrigen Nachmittagsstunden zu nachgiebigeren Preisen reichlicher offeriert gewesen, aber heute hält sich das Angebot wieder stärker zurück. Die Lieferungspreise waren eine halbe Mark bis eine Mark befestigt. Weizenmehl blieb weiter vernachlässigt. Roggenmehl ist gestern nachmittag auch zu teilweise ermäßigten Preisen reichlicher angeboten worden. Heute sind die Preise gegenüber der gestrigen amtlichen Notierung dagegen stetig. Gerste ist weiter schwach veranlagt. Hafer ist bei den niedrigeren Preisen nicht mehr so stark angeboten. Weizen märk. 274—277, Dez. 291—291,5, März 287,5 bis 287, Mai 286, Roggen märk. 228—234, Dez. 243,5—243, März 246 bis 245,5, Mai 248—247,5, Sommergerste 215—245, Wintergerste 190—203, Hafer, märk. 174—185, Mais (loft Berlin) 195—199, Weizenmehl 35,75 bis 36,75, Roggenmehl 32,75—34,50, Weizenkleie 12,25, Roggenkleie 12,00 bis 12,25, Vittoriaerbsen 57—61, fl. Speiseerbsen 32—35, Futtererbsen 21 bis 24, Pelusiten 20—22, Ackerbohnen 22—23, Widen 23—25, Lupinen blau 14—15, Lupinen gelb 14,50—15,50, Serradella 21,50—23,50, Rapskuchen 15,90—16,20, Leintuchen 20,50—20,70, Trockenschnitzel 9,50—9,60, Sonrischrot 19—19,70, Kartoffelflocken 25,50—26,—.

Hamburg, 25. Nov. Hamburger Cif-Notierungen für Importgetreide. Weizen baruso per Jan.-Febr. 14,40 fl. pro 100 Kg., 79 Kg. La Plata fca Rosaf p. Jan.-Febr. 14,50 fl., Manitoba 1 16,50 fl., Manitoba 2 16,30 fl., Hardwinter 2 15,75 fl., Redwinter 2 15,70 fl., russ. Ajmawein 15,50 fl., Mais galfor 8,85 fl., gelb La Plata fca 8,80 fl., Gerste Donau 10,35 fl., südrussische, lose geladt 10,50 fl., Roggen, nordamerik. 2 12,20 fl., russischer 72 Kg. per Dezember 13,80 fl., Verkäufer. Weizenkleie Pol-lards 5/14 Pfund Sterling.

Bremen, 26. Nov. Weizen: Manitoba 1 Dez.-Abf. 14,50, Manitoba 2 Dez.-Abf. 14, Barusso (79 Kg.) Jan.-Febr.-Dampfer 12,70, Hardwinter 2 14,20; Roggen: Deutscher 13, amerikanischer 2 10,80, La Plata 11, russischer 10,85; Gerste: Donau 8,80, Russen 9,05, La Plata 8,90, amerik. Mal-gerste 8,90; Hafer: Pommerscher 11,50, La Plata Jan.-Febr. 7,95; Mais: La Plata 7,75, Donau-Galfor März-April-Abladung 7,60, Afrikamischung 8,30. Tendenz: Stetig.

Einem Teil dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma Friz Heinecke in Braunschweig, Geisstraße 3, beigelegt.

Stellen-Angebote.

Suche für sofort einen tüchtigen
Gehilfen
zu allen vorkommenden Arbeiten,
nicht unter 20 Jahre. (7811)
Molkerei Frenhan.

Solider

1. Molkereigehilfe.
Kennn. i. Schweiz. Käse, erw. u. unt. 30 Jahre alt, zum 1. 1. 27 ob. früher als **Verwalter** ges. Spät. Verheiratung evtl. gest. Angebote unter A. 3. 7492 durch diese Ztg.

Fachmann gesucht

für einen ungarischen Großgrundbesitz. Milchcondensation einzu-
richten und zu leiten. Nur ehrliche, nachweisbar erfolgreiche Herren
haben Aussicht. Anträge unter „Fachmann 6623“ an Rudolf Mosse
Budapest, IV. Váci utca 18. (750)

Großhandelshaus sucht per sofort od. spät.

erstklassige Reisekraft

welche in den Molkereikreisen Mitteldeutschlands
und der angrenzenden Gebiete gut eingeführt ist.
Ausführliche Bewerbungen unter J. W. 107 an Ann-
Exp. Invalidendank, Halle a. S. (7855)

Harzkäsemeister

der für erstklassiges marktfähiges Produkt, Winter wie Sommer
garantiert, in Dauerstellung für Großstadt gesucht. Betriebswohnung
kann nicht gestellt werden. Der Antritt soll möglichst sofort e-
folgen. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 7546 dur-
diese Zeitung.

.....
Gefucht zum 10. Dezember bezw.
einige Tage früher oder später
junger, gewandter

Gehilfe
für Betrieb und Kontor. Gehalt
nach Leistung. Junge Leute, denen
an Dauerstellung gelegen ist, flotte
und sichere Rechner sind, wollen
Zeugnisabschrift. baldigst einreich.
Molkerei Echte am Harz. K u m p.

Wir suchen zum sofortigen Antr.
vbl. etwas später jungen, tüchtigen
Harzkäfer,
der ein einwandfreies Produkt her-
stellen und dies durch Zeugnisse
nachweisen kann. In der freien
Zeit muß derselbe sich mit in der
Molkerei beschäftigen. Angebote
mit Gehaltsansprüchen erbittet
Central-Molkerei Geßfeldt i. Thür.,
G. m. b. H. Neumann.

Tüchtigen
ersten Gehilfen
sucht bei 60—70 M Anfangsgehalt
um 5. 12. 26. (7714)
Hohensteiner Dampfmolkerei,
e. G. m. b. H.,
zu Großwehungen, Bahnstation
Nordhausen.

Wir suchen zu Anfang Dezember
für unsere, neu in Betrieb kom-
mende, modern eingerichtete Mol-
kerei 1. einen äußerst gewissenhaft.,
ordnungsliebenden

1. Gehilfen
in Maschinen. Bewerber müssen
den Nachweis bringen, daß sie u. a.
Kohlenäure-Rüßl- sow. Dauer-
stehungsanlage bereits gearbeitet
haben und gut und sicher mit dem-
selben Maschinenapparat eines mo-
dernen Betriebes vertraut sind, auch
Reparaturen und Vötarbeiten
ausführen können.

2. Einen äußerst gewissenhaften,
in peinlichste Sauberkeit gewöhnt.,
tüchtigen (7778)

Gehilfen
in Buttermilch- und Flaschenmilch-
an- ge. Bewerber müssen mit Ab-
schmreifer u. Butterfertiger Type
und Flaschenmilchanlage gründl.
vertraut sein.
Bestempfohl. Bewerber woll. be-
staudigte Zeugnisabschriften und
Gehaltsforderungen einreichen an
Zentral-Molkerei Sorau, N.-L.

Wegen Auswanderung suchen m.
am 15., spätestens 20. Dezember d.
einen nicht zu jungen, zuverläss.,
tüchtigen, soliden

Gehilfen
für Bedienung des Kessels und der
in den Maschinenanlage in Dau-
erstellung für 65.— M. Anfangs-
gehalt bei freien Kassen. Bewer-
der wollen ihre Befähigung durch
Zeugnisabschriften nachweisen.
Molkerei-Genossenschaft Höfgrube,
(Hamb.-Cuxhaven). 7865

Gesucht tüchtiger
Käser
in der Koch- und Schmelzkäse-
fabrikation bewandert ist. (7844)
Molkerei Bledede. Rudolf Stamer.

Suchen zum baldigen Antritt
einen redlicher Eltern als
Lehrling
Alter von 15—16 Jahren, gute
Handlung, Verpflegung und
Gehalt wird zugesichert. (7764)
Molkereigenossenschaft Amelsen,
Kreis Einbed.

.....
tüchtige, ältere kath.
Meierin
in Betrieb und Haushalt bei Fa-
milienanschluß und dauernde Stel-
lung gesucht. (7841)
Dampfmolkerei Bodensee,
Post Bilschhausen.
Mlois Rieth, Molkereibesitzer.

Stelle befehlt. Den Bewerbern
besten Dank. (7853)
Hirschberger Molkerei. R. Hohlberg.
Gehilfenstelle befehlt. Den vielen
Bewerbern besten Dank. (7861)
Friedrichsberger Molkerei,
e. G. m. b. H.,
Friedrichsberg, Kreis Naugard

Stellen-Gesuche.

Suche für meinen tüchtigen, kräf-
tigen Sohn, der 1 1/2 Jahre gelernt
hat, zur weiteren Ausbildung auf
noch 1 1/2 Jahre Lehrzeit zu bald
anderweit. Stellung.
Selbiger scheut keine Arbeit. Gefl.
Offerten erbeten an (7854)
Ernst Gaulke in Rabuhn,
Post Kamelow, Kreis Kolberg.

Junger Gehilfe
sucht zum 1. 12. oder später Dauer-
stellung. Selbiger ist mit allen
Facharbeiten vertraut. Werte An-
gebote erbittet (7834)
Alfred Lorenz, Dampfmolkerei,
Nordenburg, Kr. Gerdaunen, Ostpr.

Älterer, erfahrener
Molkereifachmann
sucht zu bald Stellung als Ver-
walter oder Gutsmeier oder sonst.
Vertrauensposten. Offerten unter
Nr. 7750 an diese Zeitung.

Strebbarer Gehilfe, 24 J. alt,
umfichtig und an flottes Arbeiten
gew., sucht zum 15. Dez. anderweit.
Stellung. Da Schule mit gutem
Erfolg bes., ist etw. Kontorarbeit
angenehm. Gute Zeugn. iteh. zu
Dienst. Werte Angebote erbittet
Gustav Wicmann. (7815)
Molkerei Kiesspe-Wh., Westfalen.

Suche für einen tüchtigen 21jähr.
Gehilfen
Stellung zum 1. 12. oder später.
Dampfmolkerei Gardelegen.
Müller, Molkereidirektor.

Ich suche für meinen Gehilfen,
28 J. alt, wegen Betriebsveränd.
zu sofort anderweitige Stellung.
Max Schweizer, Molkerei Kempe.
Heidenau b. Dresden. 7797

Molkereifachmann.
33 Jahre, verheiratet, sucht sofort
oder später Dauerstellung als
Zentralleiter, Gutsmeier, Käser
oder alleiniger Fachmann. Selb.
ist guter Weichkäser, spez. Camem-
bert, Brie, Limburger, Harzer,
sowie mit allen anderen Facharb.
auch Schweinemast. gut vertraut,
scheut keine Arbeit. Gegend gl.
Gefl. Off. u. National 7622 a. d. J.

Herzliche Bitte!
Ich suche als älterer, lediger
Gehilfe
Stellung. Gleich. gebe ich hiermit
die Versicherung, daß ich willig jed.
i. Betriebe vorkomm. Arbeit ver-
richte. Antr. kann sof. erfolgen.
Gute Zeugn. stehen zur Verfügung.
Gefl. Ana. zu richt. an Kurt Henke,
Halberstadt, Gröperstraße 80. (7867)

Suche für meinen
Gehilfen,
der hier 3 Jahre gelernt hat und
jetzt schon 1 1/2 Jahr als Gehilfe bei
mir tätig ist eine Stellung z. Ver-
vollkommnung Selbiger ist in Her-
stellung erlittl. Butter sowie mit
Kühlanlage und Maschinen auch
etwas Käseerei gut bewandert, auch
mit vollständiger Abrechnung ver-
traut. Kann selbstigen nur empf.
Werte Angebote aus Pommern od.
Brandenburg erbittet (7846)
Dampfmolkerei Althammer,
Kreis Lauenburg i. Pomm.

Junger, tüchtiger
Gehilfe
24 Jahre alt, sucht zum 1. oder 15.
Dezember Stellung. Selbiger ist
bestens vertraut mit Weichkäseerei,
Buttermilch, Maschinenwesen und mit
der Monatsabrechnung. Gute Zeug-
nisse als Empfehlungen stehen zur
Verfügung. Werte Angebote sind
zu richten an (7762)
Emald Egerstein,
Meierei Berlin-Friedrichshagen.

Molkerei- und Käsefachmann,
verh., ohne Kinder, 26 Jahre alt,
12 Jahre im Fach, Absolvent der
Molkereischule in Weihenstephan,
vertraut mit sämtl. neu. Molkerei-
maschinen, guter Organisator, best.
bewandert in Buttermilch, Camemb.,
Stangen-, Romadur-, Delikateß-
und Tilsiterkäsefabrikation, sucht,
gestützt auf gute Zeugnisse, Stellg.
als Betriebsleiter. Obermeier oder
sonst. Vertrauensposten. Gegend
gleich. Für gute Ware wird ga-
rantiert. Offerten unter „Bayern-
land“ Nr. 7821 an diese Zeitung.

Spezialist
in Schlagahne, Camembert, Harz-
käse, kaufmännisch und technisch auf
der Höhe, in ungekünd. Stellung,
wünscht sich zu verändern. Höchste
Bewertung wird garantiert — jed.
Betrieb wird auf die Höhe ge-
bracht. Offerten unter Nr. 7833
an diese Zeitung.

Junger Gehilfe,
19 Jahre alt, mit guten Zeugn.,
sucht zum 1. 12. 26 oder etwas früh.
Stellung. Suchender ist mit allen
Molkereiarbeiten bestens vertraut,
auch in Kontorarbeiten nicht unerf.
Gegend gleich. Werte Angeb. erb.
Konrad Müller, Jübar i. d. Alt.

Junger Milchverkäufer
gewandt und flott im Umgang und
Bedien. der Kundschaft, Fachmann
mit allen Facharbeiten vertr., sucht
sofort Stellung. Angeb. unter S.
W. 7666 durch diese Zeitung.

Suche f. m. Bruder Stellung z.
Vervollkommn. (2 1/2 J. im Fach),
ev. als Milchverkäufer. S. Edert,
Dampfmolk. Binow b. Rheinsberg.

Bolontär.
bisher selbständig i. Frischmilchver-
land tätig, sucht sich zu verändern.
Klott i. Rechn. Stenogr. u. Hand-
schrift. einwandfrei in Führung u.
Arbeit. Beste Refer. Anfrag. u.
Nr. 7702 an diese Zeitung.

Suche für empfehlenswerten alt.
Gehilfen
welcher 3 1/2 Jahre bei mir als 1.
Gehilfe war, passenden Vertrau-
enspost. als Obermeier. Expedient
oder Buchhalter i. groß. Betrieb.
Selb. besitzt eine sehr flotte Hand-
schrift, ist sicherer Rechner u. Kon-
torist sowie auch in allen Betriebs-
zweigen durchaus firm. Antr. kann
evtl. sofort erfolgen. Gefl. Angeb.
bitte zu richt. an Molkereigeheilen
August Möller in Betheln (Bezirk
Hannover). (7745)
D. Stender, Molkereieinspektor,
Coppnenbrügge.

Suche für einen jungen Mann,
16 Jahre alt, kräftig, Fachmanns-
sohn, eine Stelle als
Lehrling
zur gründlichen Erlernung des
Molkereifaches. Offerten erbittet
G. Dnken, Molkerei Heiligenloh,
e. G. m. u. H., Prov. Hannover.

Älterer, alleinstehender (7754)
Fachmann
welcher jedem Betrieb vorstehen
kann, sucht für sofort Vertrauens-
stellung als Betriebsleiter, Ober-
meier, Harzkäsemeister oder dergl.
Angebote erbittet
Berker, Wattencheid-Höntrop
Bahnhofsstraße 18.

Suche zum beliebigen Antritt
Stellung.
Bin 24 Jahre alt, mit der Herstel-
lung einer marktfähigen Ware von
Butter, Döghurt, Camembert, Lim-
burger, Romab., Tilsiter, Münster-
länder, Schicht- und Harzkäse voll-
ständig vertraut u. übernehme jede
Garantie. Im Milchverband, Fla-
schenmilch und Schlagahneherstellg.
besitze beste Erfahrungen. Angeb.
mit Gehaltsangabe unter 7794 an
diese Zeitung.

Molkereigeheile
24 Jahre alt, sich vor keiner Arbeit
scheuend, tüchtig und praktisch, i.
baldigst Stellung. Am liebsten für
Kessel und Maschinen oder Käseerei.
Werte Angebote erb. (7785)
Molk.-Gehilfe Georg Baumann
p. Adresse: J. Kaufmann
Gehrde in Oldenburg.

Kräftiger
Molkereigeheile,
21 Jahre alt, der sich vor keiner
Arbeit scheut, sucht
Stellung. (7835)
Angebote erbittet
Linus Bresch, Berlin NO.,
Trachenerstraße 3, bei Windersee.

Suche für
 jungen Mann,
22 Jahre alt, der 2 Jahre bei mir
das Molkereifach gelernt hat, Stel-
lung, um gründlich die Harzkäseerei
zu erlernen. Gehalt wird nicht
verlangt. Gefl. Angebote an
Haud, Betriebsleiter,
Großwehungen b. Nordhausen.

Junger Gehilfe, mit städtisch. u.
ländlichen Betrieben vertraut, auch
solchen vorgehenden, firm in allen
Facharbeit., Versand, Tieftüftung,
Flaschenmilch, Butt., Quargberei.,
Sahneschicht, Limburger, auch in d.
Schweinemast erfährt., sucht für sof.
oder 1. 12. Stellung. Gute Zeugn.
vorhanden. Angeb. unter B. 3.
7665 durch diese Zeitung.

.....
Erfahrener Harzkäsemeister
welcher für eine marktfähige Ware
garantiert mit Lübberts Automat
vertraut, und selbst tüchtig Hand
mit anlegt, sucht Dauerstellung.
Offerten sind zu richten unter Nr.
7619 an diese Zeitung.

.....
Ostpreuß. chrstl. Meierin, in all.
Facharbeiten vertaut, 28 J. alt,
sucht selbst. Wirkungskreis gleich
welcher Art. Gefällige Zuschriften
erbitte unter S. W. 7724 an diese
Zeitung zu senden.

Für tüchtig., geschäftsgewandtes
Fräulein,
kath., 22 Jahre alt, fleißig, solide,
zuverlässig, mit sämtl. Kontorarb.,
Buchführung, Abrechn., Korresp.,
ebenfalls mit Milchannahme, Un-
tersuchung, Buttermilch, vollständig
vertraut, längere Zeit i. hiesigen,
vielseitigen Betrieb angestellt, die
ich bestens empfehlen kann, suche
anderweitig passende, gute Stelle
bei bescheidenen Ansprüchen, am
liebsten Rheinland-Westfalen. Gefl.
Off. unter Nr. 7702 durch d. Ztg.

Tücht., saub. Meierin

in Buttermilch und Tilsiter Käseerei durchaus erfahren, sucht zum
1. Januar 1927 Stellung zur Vervollkommnung in Weichkäseerei
und Kontorarbeiten. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb.
unter G. H. 7839 an diese Zeitung erbeten.

ist es: Meine Firma steht in der Versorgung der Molkereien und Käsereien mit **Bedarfsartikeln** und **Geräten** wie seit Jahrzehnten so **auch heute noch an erster Stelle!**

K ü s e k i s t e n , für Badsteinfäße, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes l a r t e s Holz	
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —86	b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —64
Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm	100 Stück Mk. 10.50
	100 Stück Mk. 2.10

Will doch eine

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitung's-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Nachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
im Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
erspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinendung des Betrages. Bankwechsel u. Nothgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N 139

Hildesheim, den 30. November 1926.

40. Jahrgang.

Großstädtische Milchversorgung.

Vortrag, gehalten auf dem niederrheinischen Molkereitag in Cleve
am 20. September 1926

von Dr. Heine, Geschäftsführer der Milchversorgung Duisburg G. m. b. H.

Die Stadtverwaltungen haben schon längst vor dem Kriege der Milchversorgung der Bevölkerung ihre Aufmerksamkeit zugewandt. Es zwang dazu die große Zahl magen- und darmkranker Säuglinge, auch die große Zahl von Todesfällen bei Säuglingen, die vorwiegend auf den Genuß anfer oder verdorbener Milch zurückgeführt werden mußten. Die Erkenntnis, daß die Säuerung der Milch auf bakterielle Entwicklung zurückzuführen ist, und die Tatsache, daß die Milch vielfach Krankheitskeime, wie die Erreger der Tuberkulose, enthält, veranlaßte vor ungefähr 40 Jahren den Münchener Chemiker Professor Soxhlet, einen Hausmilchsterilisierapparat zu konstruieren, bei dessen Benutzung er eine Erhitzung der Milch auf 100° während der Dauer von 10 Minuten vorschrieb, um in die Milch eingedrungenen Bakterien abzutöten.

Diese harte Sterilisation konnte sich bei der fortschreitenden Kenntnis des Wesens der Milch nicht lange halten. Denn die Milch enthält nicht allein Fett, Milchsüßer, Eiweiß und Salze, sondern auch die lebenswichtigen Fermente und Vitamine, über die besonders die letzten Jahre Aufklärung gebracht haben. Fermente sind nicht durch ihre Struktur gekennzeichnet, aber in der Milch durch Reaktionen nachweisbare Stoffe, die geeignet sind, in kurzer Zeit, ja explosionsartig gewaltige Umsetzungen der Substanz herbeizuführen. Ich erinnere hier nur an die Wirkung des abfermentes in der Milch. Vitamine, sog. accessorielle Nährstoffe, die durch Reaktionen nicht nachweisbar. Man kann ihr Fehlen in den Nährmitteln nur feststellen, sobald sich Ernährungsstörungen bei den ernährten Individuen zeigen. Die Fermente und Vitamine werden bei hohen Hitzegegraben abgetötet. Um die Fermente zu erhalten, auch um die emulsierte und physikalische Beschaffenheit der Milch möglichst nicht zu verändern, begnügte man sich einige Jahre später bei der Erhitzung der Milch mit einer Temperatur von 75°, die für die Dauer einer halben Stunde angewendet werden mußte.

In diese Zeit fallen die ersten Versuche der Stadtverwaltungen, zur Erhebung der Milchnot der Säuglinge sogen. Kindermilchküchen zu errichten. Den Anfang machte die Stadt Berg. Gladbach. Ihr folgte die Stadt Bielefeld, schließlich schloß sich noch eine Reihe anderer Städte an.

In diesen Anstalten wurde Säuglingsmilch in Portionsflaschen trinkfertig hergestellt. Man benutzte das Biebertsche Verfahren, das die Herstellung der einzelnen Monatsalter angepaßten Mischungen aus Magermilch, Milchsüßer und Wasser vorschreibt, um die Nahrung möglichst der Muttermilch, die bekanntlich weit weniger Kasein enthält als die Kuhmilch, anzupassen.

Zahlreiche sogen. Milchuranstalten waren von privater Seite errichtet, deren Hauptzweck die Trockenfütterung der Kühe war, ein erfahren, das man verlassen hat, seitdem man weiß, daß trocken gefütterte Kühe eine vitaminarme Milch produzieren.

In den Milchhandel teilten sich die Landwirte und die Milchhändler. Die Landwirte brachten vielfach die im eigenen Betriebe gewonnene Milch im Kleinverkauf selbst in die Stadt. Die Milchhändler bezogen ihre Milch teils von Landwirten, teils von den Molkereien. Das Publikum mußte und weiß auch heute vielfach noch nicht, ob es rohe oder erhitzte Milch erhält. Der Handel war garnicht organisiert. Die Händler fuhren zahllos in den Straßen umher, viel Arbeit wurde unnütz verthan. Der Verkauf der Milch aus Kannen, wie er leider heute auch noch vielfach üblich ist, entsprach und entspricht auch heute noch nicht den Anforderungen an Hygiene, ebenso wie das Bringen der Milch in Kannen in die Wohnungen als bedenklich, ja sogar mit Rücksicht auf die Gefahr der Übertragung von Infektionskrankheiten als gefährlich bezeichnet werden muß.

Der Krieg schaffte im Milchhandel Wandel. Man mag den im Kriege gegründeten Milchversorgungsgesellschaften gegenüberstehen wie man will, als eine gute haben sie für den Milchhandel sicher geschaffen, das ist die Einteilung der Städte in Milchbeliefernbezirke, die sich auch heute noch erhalten haben.

Und nun, nachdem in einzelnen Städten wieder der Handel wie in der Vorkriegszeit eingesetzt hat, in anderen die Milchversorgungsgesellschaften bestehen geblieben sind, wieder in anderen Städten neben den Milchversorgungsgesellschaften angeschlossenen Händlern auch noch außerhalb dieser Organisationen stehende Händler anzutreffen sind, ein Zustand, der der Natur der Sache wegen immer zu Reibereien führen muß, nachdem er in den Städten die Milchhöfe errichtet sind, erhebt sich die Frage: Wie ist denn nun die großstädtische Milchversorgung zweckmäßig und modern einzurichten?

Da würden wir zuerst zu prüfen haben, ob in den Städten Rohmilch oder pasteurisierte Milch vertrieben werden soll. Es ist ja bekannt, daß diese Frage zur Zeit außerordentlich umstritten ist. Während der große Teil der Tierärzte, ich erinnere nur an Geheimrat von OSTERMANN in Stuttgart, und Professor BONGERT in Berlin, unbedingt für den Rohmilchvertrieb eintritt, ist die Auffassung namhafter Hygieniker aus den Reihen der Ärzte geteilt, da ein Teil die Erhaltung der Vitamine für dringend notwendig hält, während anderen wieder die Typhusgefahr so bedrohlich erscheint, daß sie nur pasteurisierte Milch vertrieben haben möchten.

Will man zunächst prüfen, ob die Versorgung einer Großstadt mit Rohmilch überhaupt durchführbar ist, dann muß man sich über folgende Forderungen klar sein:

1. Es muß Gewähr gegeben sein, daß nur Milch von gesunden Kühen in den Verkehr kommt;
2. die Milch muß einwandfrei gewonnen werden;
3. die Möglichkeit der accidentellen Infektion der Milch beim Melken und damit die Übertragung der Erreger menschlicher Krankheiten auf Milch muß ausgeschlossen sein;
4. für hinreichende Vorrichtungen zum Kühlen der Milch bis zur Abgabe an die Verbraucher muß Sorge getragen sein.

Das bedeutet, daß die gesamten Vorschriften über die Gewinnung von Vorzugsmilch, wie sie von verschiedenen Regierungspräsidien in letzter Zeit erlassen sind, dann für die gesamte in die Stadt eingeführte Milch Geltung haben müssen.

Gewiß ist das ein erstrebenswertes Ziel, auch ist die Milch ein solch wertvolles Produkt, daß die Einsetzung aller Kräfte für ihre Gewinnung in einwandfreiem Zustande und ihre Haltbarkeit erforderlich erscheint.

Aber der Weg, auf dem wir diese idealen Zustände erzielen wollen, wird steil und dornig sein. Eins glaube ich ja heute feststellen zu können, daß der vielfach vorhandene Widerstand der Landwirte gegen die tierärztliche Kontrolle der Milchkuhe nicht mehr so ernst zu nehmen ist, daß Sie, m. D. u. H., auch alle der Auffassung sind, daß an die Art der Stallhaltung und die Gewinnung und Aufbewahrung der Milch die allerhöchsten Ansprüche gestellt werden müssen, denn Milch soll eine Qualitätsware sein und nur mit Qualitätsware können wirtschaftliche Erfolge erzielt werden. Wozu wäre sonst das Interesse da für die Kontrollvereinigungen am Niederhein, die namentlich auf dem Gebiete der Sauberkeit der Milchgewinnung schon Hervorragendes geleistet haben, die der Initiative des Herrn Direktor MÜLLER in Cleve ihre Entstehung zu verdanken haben! Daß die Milch garnicht das so leicht verderbliche Produkt ist, als das sie immer hingestellt wird, hat die Prüfung der Rohmilchproben beim Preisbewerb dieser Ausstellung gezeigt. Nicht eine, sondern mehrere Proben haben sich von Dienstag bis Sonnabend in fließendem Wasser derart gehalten, daß die Milch noch am vierten Tage als vollkommen einwandfrei bezeichnet werden mußte. Das liegt einzig und allein an der sauberen Gewinnung. Lassen Sie uns hierbei eine kleine Berechnung machen. 1 gr Kuhkot enthält 40 Milliarden Bakterien. Ein unsauberer Melker in einem unsauberen Stall bringt es mit Leichtigkeit fertig, mehrere Gramm Stallschmutz in das Gemisch hineinzubringen. Nehmen wir nur 1 gr auf 100 Liter, dann verseucht er 1 Liter Milch mit 400 000 000, oder 1 gr mit 400 000 Bakterien. Selbst wenn eine solche Milch sofort geseiht und dadurch vom Hauptschmutz, nicht aber von den Bakterien befreit wird, ist sie schon derart verunreinigt, daß sie nur für kurze Dauer haltbar ist. Wird sie aber nicht geseiht, dann vermehren sich in dem ausgezeichneten Nährsubstrat, das die Milch nun einmal ist, die Bakterien in so rascher Weise weiter, daß es kein Wunder ist, wenn in der Stadt in solcher Milch schließlich über 100 Millionen Bakterien in einem Kubikzentimeter gefunden werden.

Die Versorgung einer Stadt mit Rohmilch ist zweifellos durchführbar, wenn alle vorherhin kurz skizzierten Maßnahmen getroffen sind. Sie würde aber eine Umstellung des gesamten Molkereiwesens und auch die Errichtung zahlreicher ländlicher Kühlstationen ebenso zur Voraussetzung haben wie die Schaffung genügender Kühltransportwagen. Gewiß ist das alles zu erreichen, wenn nur die eine Frage gelöst würde, wer denn die damit verbundenen hohen Kosten zahlen will. Solange die Mehrzahl der Verbraucher die Milch als billiges Nahrungsmittel haben will und bei den heutigen schwierigen Erwerbsverhältnissen auch billig haben muß, lassen sich jene Ideale schwer verwirklichen. Der Rohmilchvertrieb wird daher nur für besonders bevorzugte Städte in Frage kommen, die Regel wird aber die Versorgung der Städte mit pasteurisierter Milch sein und zwar mit derart pasteurisierter Milch, daß die Rohmilcheigenschaften im wesentlichen erhalten geblieben, die in der Milch etwa enthaltenen Krankheitskeime unwirksam gemacht sind.

Ich habe schon auf Soxhlet hingewiesen und darauf, daß man nach Überwindung seiner extremen Anschauungen zu einer milderen Pasteuri-

fierung überging. Aber die Wissenschaft steht nicht still. Man stellte fest, daß auch schon eine Temperatur von 63 Grad während einer Einwirkungs-dauer von 30 Minuten hinreichte, um die Milch genügend, d. h. für 24 bis 48 Stunden haltbar zu machen, die in ihr enthaltenen Bakterien mit krank-machender Wirkung, die sogen. pathogenen Keime und die vegetativen Formen der saprophytischen Bakterien abzutöten. Unter saprophytischen Bakterien verstehen wir alle die Formen in der Milch, die nicht Krankheits-überträger sind, z. B. die Erreger der Milchsäuregärung. Von den sapro-phytischen Bakterien vermehrt sich ein Teil durch Teilung, ein anderer Teil durch Bildung sogen. Sporen. Die Pasteurisierungsmethoden töten alle Bakterienformen außer den Sporen ab. Die Sporen vertragen Tem-peraturen über 100 Grad. Hält man nun pasteurisierte Milch zu lange oder hält man sie bis zum Gebrauch zu warm, dann keimen die Sporen zu Bakterien, den vegetativen Formen, aus und verderben die Milch. Also ist es notwendig, pasteurisierte Milch, gleichviel, ob sie bei 63 Gr. oder 85 Gr. oder noch höher pasteurisiert ist, bis zum Verbrauch innerhalb Tagesfrist kühl, mindestens in laufendem Wasser aufzubewahren.

Also das niedrige Pasteurisierungsverfahren, die sogen. schonende Dauer-erhitzung, genügt, um die saprophytischen Bakterien zu töten, es genügt aber nicht zur Abtötung der Sporen. Die Milch wird aber zunächst durch die schonende Dauererhitzung vor Verderbnis geschützt, da die Milchsäure-bildner außer Funktion gesetzt sind.

Wie ist es nun mit der Abtötung der Krankheitserreger? Als dem widerstandsfähigsten wird am meisten mit dem Erreger der Tuberkulose experimentiert. Namhafte Forscher haben diese Frage in unzähligen Labo-ratoriumsversuchen und auch durch in der Praxis angestellte Versuche zu klären versucht. Aber wir müssen uns doch sagen, daß, wenn solche Versuche an-gestellt werden, sie sich möglichst den natürlichen Verhältnissen nähern müssen. Wenn man tuberkulöses Sputum mit Milch mischt, wenn man Reinkulturen von Tuberkelbakterien mit Milch mischt und dann im Labo-ratorium experimentiert, dann erhält man wohl wissenschaftlich hochin-teressante Ergebnisse, aber keine greifbaren Resultate, die für die Praxis anwendbar sind. Es können als Unterlagen hierfür nur die Versuchs-reihen in Frage kommen, in denen mit Milch tuberkulöser Kühe in der Ver-dünnung und bei der Verarbeitung experimentiert wird, wie sie tatsächlich üblich ist.

Zuerst haben wohl Barthel und Stenström bei Versuchen im Laboratorium, wobei sie mit Tuberkelbakterien infizierte Milch benutzten, den Nachweis zu erbringen geglaubt, daß eine Erhitzung der Milch bis zu 60 Grad während der Dauer von 10 Minuten zur Abtötung der Tuberkel-bakterien genüge. Scheinbar haben diese Forscher aber unter außerordent-lich günstigen Bedingungen gearbeitet. Machens hat in der Bakteriolo-gischen Anstalt der Landwirtschaftskammer Braunschweig rohe Sammelmilch und nachher diese Sammelmilch nach schonender Dauererhitzung im Berge-dorfer Bierzellenapparat bei 63 Grad an Meerschweinchen verimpft, die allein in solchen Fällen als brauchbare Versuchstiere dienen können. Dabei wurde in sieben Versuchsreihen nachgewiesen, daß die rohe Sammelmilch Tuberkelbakterien enthält, während die mit dauerpasteurisierter Milch ge-impften Tiere frei von Tuberkulose blieben. Weitere Versuche unternahm er mit bakterienhaltiger Milch aus dem tuberkulösen Euter einer Kuh mit dem gleichen Erfolge.

Bröschold hat in 4 Molkereien mit einem täglichen Milcheingang von 18 000—36 000 Lit. 5 mal Tuberkelbakterien nachgewiesen. Nach der Dauerpasteurisation ist eines Bruchteiles dieser Molkereimilchen und nach-dem in einer Wanne Milch mit stark tuberkulobakterienhaltiger Milch tuber-kulöser Kühe im Verhältnis von 1 : 750—1000 gemischt war, konnten nach 10—50 Minuten langer Einwirkung von 60—65 Gr. C. durch Tierversuch keine Tuberkelbakterien nachgewiesen werden. Lediglich in einem Falle waren sie nach 20 Minuten langer Erhitzung auf 64 Grad noch in virulen-tem Zustand festzustellen.

Dr. M. Seelmann hat bestätigt, daß eine 30 Minuten lange Er-hitzung auf 60—63 Grad ausreichend ist, um in der Sammelmilch enthaltene Tuberkelbakterien mit Sicherheit abzutöten.

Er hat zunächst im Degermator, dem Heißwasserbade, in dem die sogen. Degermamilch in verschlossenen Flaschen hergestellt wird, in dem die Milch bei 63 Grad 20—30 Minuten verbleibt, sodann im Bierzellen-dauererhitzer, dann in Hoherhitzungsanlagen bei 85—90 Grad Versuche mit der Milch fünf schwer tuberkulöser Kühe angestellt, deren Milch zum Teil garnicht verändert, zum Teil gelblich-wässrig und serumartig war, die zum Teil auch Klöckchen, in allen Fällen aber zahlreiche Tuberkel-bakterien enthält. Bei der Degermamilch überstanden die in Flöcken eingehüllten Tuberkelbakterien bei der Mischung tuberkulöser Milch mit Sammelmilch 1 : 10 eine 10 und 20 Minuten lange Erhitzung, wäh-rend sie bei 30 Min. langer Erhitzung auf 61—62 Gr. abgetötet wurden.

Im Ahlbornschen Dauererhitzer wurden die Tuberkelbakterien, die in der Milch einer schwer tuberkulösen Kuh vorhanden waren, bei der die Milch stark mit Flöcken durchsetzt war, bei einer Vermischung 1 : 1000 nach 25 und 30 Minuten bei 62—63 Gr. abgetötet. Wurde dieselbe Milch in der Reinigungs-zentrifuge gereinigt, also von den Flöck-chen befreit, dann trat bei der gleichen Versuchsanordnung die Abtötung der Tuberkelbakterien noch schneller ein. Bei einem unter den Verhält-nissen der Praxis vorgenommenen weiteren Versuch — kurze Erhitzung im Hochpasteur bei 85 Grad — konnten selbst bei wiederholter Hoherhitzung die Tuberkelbakterien nicht sämtlich getötet werden, weil bekanntlich im Hochpasteur die Milch unregelmäßig erwärmt wird.

Ähnliche Resultate, wie sie Seelmann bei der Prüfung der Wir-kung des Dauererhitzungsverfahrens auf Tuberkelbakterien erzielte, er-hielt Feldhaus bei der Prüfung der Degermamilch.

Seelmann hat auch mit Typhusstämmen gearbeitet. Er hat unter 15 geprüften Typhusstämmen 2 frisch isolierte gehabt, die nach 30 Minuten langer Erhitzung nicht reiflos abgetötet waren, unter 12 Para-typhus-B-Stämmen 1 Stamm, der die gleiche Resistenz aufwies; bei den übrigen Stämmen genigte aber eine 30 Minuten lange Dauererhitzung, um die sichere Abtötung zu gewährleisten. Seelmann schließt aus seinen Versuchen, daß in Sammelmilch die Abtötung der Typhuserreger in 10 Minuten regelmäßig eingetreten sein dürfte. Es wird aber die praktische Erfahrung hier die Versuchsergebnisse noch bestätigen müssen.

Diese Versuche lehren zunächst eins, das ist, daß die Reini-gungs-zentrifuge in keiner Frischmilchversandmolkerei mehr fehlen sollte. Wie Sie gehört haben, enthalten gerade die Schleimflöckchen in der Milch, wie sie sich leicht bei Euterentzündungen bilden, die Erreger der Tuber-kulose, die desto schwerer abzutöten sind, je stärker der Schleimmantel ist, der sie umhüllt.

Die Versuche lehren weiter, daß der Dauererhitzer, weil alle Mi-lchsichten lange und gleichmäßig erhitzt werden, sicherer arbeitet wie der Momenterhitzer, der Pasteur. Es muß aber die Schaumbildung hier-bei verhindert werden, weil im Schaum die Temperatur nicht die vorgeschri-bene Höhe erreicht. Sie lehren aber auch, daß im allgemeinen 63 Gr. zur Abtötung der Tuberkelbakterien und Typhuserreger genügen. Ab-dieser Frage ist noch nicht völlig geklärt. Es darf aber gesagt werden, daß wenn die zum Dauererhitzen bestimmte Milch Tuberkelbakterien enthält, diese doch wohl nur in ganz geringer Zahl vorkommen und daß wenn Tuberkelbakterien in der Milch, die eine halbstündige Erhitzung auf 63 Gr. überstanden und somit eine erhebliche Einbuße an Lebensenergie erlitten haben, eine wesentliche Rolle nicht mehr spielen können. Bestehen ab-noch Bedenken, dann schließe man die Rindviehbestände, deren Milch da-erhitzt werden soll, dem Tuberkuloseheilungsverfahren an und er-höhe weiter auf 63 Grad, oder wenn das nicht möglich ist, gebe man bei der Erhitzung noch einige Temperaturgrade, bis 65 Grad, zu, damit alle Beden-ken der Bakteriologen zerstreut werden. Dem wichtigen Vitamin C. durch hierbei kein größerer Schaden wie bei 63 Grad zugefügt werden.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich eins bemerken: Die Frage der Dauererhitzung muß unbedingt zur Ruhe kommen. Immer gründlichere Verfahren werden zur Feststellung der Tuberkelbakterien in der Milch erdacht. So sehr wir alle die deutsche Grundlicht-schätze, so sehr müssen wir uns hüten, Anforderungen zu stellen, die über die Erfordernisse der Praxis hinausgehen. Eine Ueberpannung könn-leicht dazu führen, daß die Anwendung eines wirklich guten Milch-erhitzungsverfahrens bei uns in Deutschland weit über Gebühr hinausge-hen wird und wir damit hinter den Fortschritten anderer Länder auf dem Gebiete der Milchversorgung zurückbleiben. Im übrigen empfehle ich Klärung der Frage, ob die schonende Dauererhitzung der Milch zur Ab-tötung der Tuberkelbakterien genügt, allen denen, die sich dieses Verfah-ren bedienen, regelmäßig die Milch in rohem und dauererhitztem Zustande einem tierärztlichen Laboratorium auf Tuberkelbakterien untersuchen lassen.

Was die Einwirkung der Milchbehandlung auf die Vitamine be-langt, so hat Seelmann festgestellt, daß bei Rohmilchfütterung die Meerschweinchen in Zeiten großer Dürre eine Verminderung des Vitamin-gehaltes der Milch deutlich feststellbar war, daß beim bloßen Zentrif-gieren der Milch infolge des starken Luftzutritts das wichtige Vitamin schädlich beeinflusst wird, daß in der Degermamilch, die, wie ich wiederholte auf 63 Gr. eine halbe Stunde erhitzt wird, das Vitamin C zerstört wird, wobei das Vitamin der Sommermilch sich als viel widerstandsfähiger er-wies als das Vitamin der Wintermilch, daß dasselbe eintritt bei offen-er Dauererhitzung, ebenso aber auch bei momentaner Erhitzung der Milch auf 85 Grad. Die Erfolge der Praxis bei der Verabreichung schwach gekoch-ten fremder Milch an Säuglinge lassen aber den Schluß zu, daß ein Unter-schied im Nährwert roher u. gekochter Kuhmilch nicht vorhanden ist. Wer voll und auch die Ausführungen Professor Scheunerts, der in der medi-zinischen Gesellschaft zu Leipzig darauf hingewiesen hat, daß der große Bedarf des Meerschweinchen an Vitamin C das Arbeiten mit ihm sehr schwierig macht. Es lassen sich danach die Ergebnisse der Meerschwei-nchen-Versuche nicht auf die Praxis übertragen, auch hier müssen die prak-tischen Erfolge bei der Säuglingsernährung maßgebend sein.

Ich möchte hiernach die Auffassung vertreten, daß in allen d- Fällen, in denen die Rohmilch unter den bei der Vorzugsmilch vorgeschri-benen hygienischen Maßnahmen gewonnen und verhandelt werden kann, die Versorgung einer Großstadt mit Rohmilch, soweit Kindermilch in Fra-ge kommt, das Gegebene ist, daß aber in allen Fällen, in denen die lokalen Verhältnisse die Durchführung dieser Maßnahmen nicht z-lassen, von der Erhitzung der Milch nicht Abstand genommen werden kann, daß das schonende Dauererhitzungsverfahren von allen Pasteurifi-methoden den Vorzug verdient, daß das Erhitzen der Milch in verschlo-senen Flaschen als eine besonders sichere Art der schonenden Dauererhitzung anzusehen ist, daß aber beim Beliefern einer Stadt mit dauererhitzter Milch für besondere Fälle die Belieferung mit roher Vorzugsmilch in Flaschen nicht unterlassen werden sollte. Sind wir über diese emine-nt wichtige Frage zur Klarheit gekommen, dann wollen wir als zwei Notwendigkeit erklären, daß der Versand der Milch auf der Eisenbahn ganz dringend einer durchgreifenden Besserung bedar-für den Milchversand müssen immer mehr gut ventilierte Kühlwage-eingestellt werden. Wer im Sommer abends einen Eisenbahnwagen be-tritt, der auf offener Straße im Sonnenbrande stundenlang gestanden ha-der muß sich wundern, daß in der im Wagen entwickelten Bruthitze Milch überhaupt noch transportiert werden kann.

Ebenso notwendig ist es, auch an die Milchversandgefäße höhere Anforderungen zu stellen. Die Verschlässe müssen derart gearbei-tet sein, daß sie leicht zu wechseln sind und die Kannen dicht halten, auch muß die Reinigung und Lüftung der Kannen mit weit größerer Sorgfalt vo-genommen werden, wie überhaupt den Molkereien und dem Milchhand-eln beide mit fremdem Material arbeiten, die schonendste Behandlung der Milchversandgefäße, namentlich der Deckel, ans Herz gelegt wer-den muß.

Wir kommen nun zum Milchvertrieb in der Stadt. Hier handelt es sich darum, soll die Milch durch Einzelhändler oder durch große Organi-sationen vertrieben werden, soll die Milch in Kannen, oder in Spezial-wagen oder in Flaschen an die Verbraucher abgegeben werden, soll der Verkauf ab Laden oder frei Haus erfolgen? Welche Anfor-derungen sollen an die Händler gestellt werden und welche Aufgaben fallen den Milchhöfen zu?

Es ist eine alte Wahrheit, je mehr Händler am Milchgeschäft teil-nehmen, desto weniger werden die Grundsätze der Hygiene beim Milchver-trieb beachtet. Es sind dann manche Existenzen im Handel vertrieben, die sich wenig oder garnicht zum Milchhandel eignen; je kleiner das Geschäft ist, desto geringere Aufwendungen werden dafür gemacht, desto höher muß auch die Verdienstpanne sein. Es müßten daher an den Milchhändler wei-tere höhere Anforderungen gestellt werden als es heute der Fall ist. Jeder-falls kann es im Interesse eines geregelten Milchverkehrs nicht genug ver-urteilt werden, wenn die Zulassung zum Milchhandel so leicht wie möglich gemacht wird. Den Städten müssen also genügende gesetzliche Maßnahmen gegeben werden, damit sie bei der Zulassung zum Milchhandel ein wirklich entscheidendes Wort reden können.

Im Kriege haben sich zahlreiche Städte gezwungen, um eine geordnet-Verorgung der Bevölkerung mit Milch durchführen zu können, den Hand-el zusammenzuschließen und sogen. Milchversorgungs-gesellschaften zu gründen. Ueber den Weg dieses Zusammenschlusses kamen sie zu

nung der Milchhöfe. Da, wo die Milchversorgungsgesellschaften geblieben sind, ist das System des Milchgroßeinführers in Fortgekommen. Und es muß nach allen Erfahrungen, die mit den Milchversorgungsgesellschaften bisher gemacht sind, gesagt werden, daß der Milchgroßeinführer in Großstädten auf eine Großorganisation nicht verzichten kann, daß aber am besten und billigsten arbeiten wird, wenn sie auf gemeinsamer Grundlage aufgebaut ist. Sie wird dann irgend welche Gewinne der Gesellschaften nicht verteilen, sondern alles, was sich an Uebererträgen ergibt, zur Verbesserung der Betriebseinrichtungen verwenden.

Die Milchhöfe haben folgende Aufgaben zu erfüllen:

Sie sollen je nach Lage der Verhältnisse eine Sammelstätte und ferner auch Verarbeitungsstätte für die gesamte in die Großstadt eingelieferte Milch sein.

Sie sollen eine Produktionsstätte sein für Milchspezialitäten wie Joghurt, Degermamilch, Heilmilchen usw.

Sie sollen Gelegenheit bieten zur Aufbewahrung, Konservierung und Verarbeitung überschüssiger Milch sowie zur Verarbeitung saurer und ansaurer Milch.

Der Verkauf der Milch auf der Straße in Kannen, wie ihn langen Jahren geübt wird, ist unmodern und unhygienisch.

Alle Milchausfahrwagen, die bisher konstruiert sind, ich nenne den Rucklerwagen, die Engelhardt-Kanne u. a., haben sich nicht in dem bewährt, daß ihre allgemeine Einführung in Frage kommen könnte. Ich erblicke ich den Milchverkehr der Zukunft beim Straßenverkauf im Einzelverkauf, beim Ladenverkauf im Verkauf offener Milch in einwandhergerichteten Läden.

Ich möchte hiernach folgendes recapitulieren:

Die Versorgung einer Großstadt mit Rohmilch ist überall da zu empfehlen, wo volle Gewähr für eine tierärztliche Kontrolle der Milch, eine einwandfreie Milchgewinnung, eine ärztliche Kontrolle des mit der Milchgewinnung beschäftigten Personals und die Kühlhaltung der Milch bis zum Gebrauche in einwandfreien Versandgefäßen gegeben ist.

In allen Fällen, in denen die örtlichen Verhältnisse die Durchführung dieser Maßnahmen nicht zulassen, kann von der Erziehung der in die Städte eingeführten Sammelmilch nicht Abstand genommen werden.

Das schonende Dauererhitzungsverfahren verdient den Vorzug vor allen Pasteurisationsmethoden; das Erhitzen der Milch in verschlossenen Flaschen ist als eine besonders sichere Art der schonenden Dauererhitzung anzusehen.

Beim Beliefern einer Stadt mit dauererhitzter Milch sollte aber die Lieferung roher Vorzugsmilch für besondere Fälle nicht unterbunden werden.

Der Versand der Milch auf der Bahn bedarf dringend einer Aenderung; ebenso müssen auch an die Milchverandafässer höhere Anforderungen in Bezug auf Verschluss und Sauberkeit gestellt werden.

Die Verordnung der Regelung des Verkehrs mit Milch vom 6. Juni 1924 bedarf dringend einer Aenderung dahingehend, daß den Stadtverwaltungen eine bessere Handhabe bei der Einteilung der Milchhandels-erlaubnis gegeben wird.

Für Großstädte ist der Zusammenschluß der Milchhändler zu einer Organisation auf gemeinsamer Grundlage das Gegebene.

Die Milchhöfe sind unentbehrliche Einrichtungen, weil sie eine Sammel-, Verarbeitungs- und Aufbewahrungsstätte der gesamten in die Städte eingeführten Milch sein sollen und eine Milchuntersuchung am sichersten in Milchhöfen durchführbar ist.

Der Milchverkehr der Zukunft für Großstädte ist der Flaschenverkauf beim Straßenverkauf, der Vertrieb offener Milch beim Ladenverkauf in gut eingerichteten Schaufenstern.

Nur die Hygiene kann uns weiterbringen, Hygiene im Stall, Hygiene der Molkerei und Hygiene im Milchhandel. Wenn alle, die bei der Milchgewinnung, Milchverarbeitung und beim Milchverkehr beteiligt sind, ernstlich zu denken und zu arbeiten gelernt haben, wird der Wert der Milch als wichtigstes Nahrungsmittel erst ganz hervortreten können.

Die Molkereien und die neueste sozialpolitische Gesetzgebung.

Es liegt auf der Hand, daß schlechte wirtschaftliche Verhältnisse zu unangenehmer sozialpolitischer Gesetzgebung zwingen. Aus der sozialpolitischen Gesetzgebung der letzten Zeit sind es vornehmlich zwei Gesetze, die auch in das Wirken unserer Molkereien tief hineingreifen. Einmal das am 27. Juli 1926 in Kraft getretene „Gesetz über die Fristen für die Kündigung von Angestellten“ (kurz Kündigungsfristengesetz genannt) und andererseits das „Arbeitschutzgesetz“. Während das erstgenannte Gesetz bereits seit einigen Monaten schon in Kraft ist, handelt es sich bei dem zweiten Gesetz vorläufig um einen Entwurf, der aber, wenn er Gesetzkraft erhält, von einschneidender Bedeutung für unsere Molkereien wird. Es ist daher notwendig, daß jeder Fachmann über die für die Molkereien wichtigsten Bestimmungen des Gesetzesentwurfes unterrichtet wird, damit den Vertretern des Molkereiwesens von der Praxis aus mit dem geeigneten Material an Hand gegangen werden kann. Was das Kündigungsfristengesetz anbelangt, so zeigen Vorfälle aus Molkereifachkreisen, daß über ganz grundlegende und für die Molkereien wichtige Bestimmungen dieses Gesetzes noch manche Unklarheiten herrschen. Es scheint daher angebracht nachfolgend auf die für die Molkereien wichtigsten Bestimmungen dieser beiden Gesetze hinzuweisen.

A. Kündigungsfristengesetz.

Es handelt sich hier um ein Sondergesetz zwingenden Charakters. Es bedeutet, daß die einzelnen Bestimmungen dieses Gesetzes nicht durch Vereinbarung der vertragschließenden Parteien abgeändert oder ausgeführt werden können. Privatabmachungen, welche den Bestimmungen dieses Gesetzes zuwider laufen, sind ohne weiteres ungültig. Der Schutz des Gesetzes kommt nur Angestellten zugute. Als Angestellte gelten im Sinne des Kündigungsfristengesetzes solche Angestellte, die nach § 1 des Angestelltenversicherungsgesetzes versicherungspflichtig sind oder sein werden, wenn ihr Jahresarbeitsverdienst die Gehaltsgrenze nach § 3 des Angestelltenversicherungsgesetzes nicht übersteigt. Ohne Rücksicht auf die Höhe seines Jahresarbeitsverdienstes und ohne Rücksicht auf sein Lebensalter unterliegt dem Schutz des Kündigungsfristengesetzes jeder Angestellte, der in § 1 des Angestelltenversicherungsgesetzes genannten

Personengruppe gehört und gegen Entgelt in einem Dienstverhältnis beschäftigt ist. Als Dienstverhältnis gilt hier der im Sinne der §§ 611 ff. B.G.B. geschlossene Dienstvertrag. Als Entgelt ist nach dem Gesetz jede Art von Vergütung anzusehen. Soweit unsere Molkereien also Angestellten freie Unterkunft und Verpflegung geben, sind die hierfür gerechneten Aufwendungen als Entgelt zu betrachten. Für die Molkereien ist es von Bedeutung, daß nur diejenigen Betriebe dem Gesetz unterliegen, die mehr als zwei Angestellte beschäftigen. Lehrlinge gelten im Sinne dieses Gesetzes nicht als Angestellte. Nur derjenige Angestellte kann den Schutz des Gesetzes in Anspruch nehmen, der eine bestimmte Beschäftigungsdauer bei demselben Arbeitgeber oder für den Fall einer Rechtsnachfolge bei ihm und seinem Rechtsvorgänger nachweisen kann. Der Schutz beträgt bei einer Beschäftigungsdauer von mindestens

5 Jahren eine Kündigungsfrist von 3 Monaten

8 Jahren eine solche von 4 Monaten

10 Jahren eine solche von 5 Monaten

12 Jahren eine solche von 6 Monaten.

Da dieses Gesetz, wie bereits eingangs erwähnt wurde, zwingenden Charakter hat, so sind alle getroffenen Vereinbarungen über Kündigungsfristen, die den Bestimmungen dieses Gesetzes zuwider laufen, nichtig. An Stelle der durch Vereinbarung getroffenen oder laut Gesetz geltenden kürzeren Kündigungsfristen treten nunmehr ganz automatisch die Kündigungsfristen des neuen Gesetzes. Auf Kündigungen, die zwischen dem 15. Mai 1926 und dem Inkrafttreten des Kündigungsfristengesetzes mit kürzeren als den dort vorgesehenen Fristen ausgesprochen sind, sollen als mit diesen Fristen erfolgt gelten. Die Berechnung der Beschäftigungsdauer beginnt erst mit Abschluß des 25. Lebensjahres des Angestellten. Dieser Zeitpunkt muß beim Ausspruch der Kündigung bereits erreicht sein, wenn die Bestimmungen dieses Gesetzes Geltung haben sollen. Das Kündigungsfristengesetz verlangt nicht ausdrücklich eine ununterbrochene Beschäftigung. Aber jedenfalls geht die bisherige Auslegung der Kaufmannsgerichte dahin, daß erhebliche Unterbrechungen die Anwendung des Gesetzes zweifellos ausschließen. Es ist wichtig, daß der Vorsitzende des Kaufmannsgerichts in Berlin diese Auslegung noch nachdrücklich betont. Kriegsjahre werden in der Regel nicht anzurechnen sein. Es ist dann weiter hervorzuheben, daß die bisherigen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches und der Gewerbeordnung über fristlose Entlassung neben dem Kündigungsfristengesetz bestehen bleiben.

B. Arbeitschutzgesetz.

Der Schutz des Arbeiters und Angestellten bei der Ausführung der Arbeit ist fraglos ein wichtiges Haupterfordernis in allen Wirtschaftsbetrieben. Die Sicherstellung dieses Schutzes ist ohne Frage Sache des Unternehmertums, und es zeugt von einem hohen sozialpolitischen Verantwortungsfühl, daß das deutsche Unternehmertum hier fraglos alles nur Denkbare getan hat. Aber das in Frage stehende Arbeitschutzgesetz soll nicht nur Schutz vor Betriebsunfällen gewähren, sondern schließt alle Maßnahmen in sich, die zum Schutze der Arbeitskraft schlechthin getroffen werden können. Der in sieben Abschnitte eingeteilte Entwurf beschäftigt sich im ersten Abschnitt mit allgemeinen Vorschriften, im zweiten mit den Betriebsgefahren, im dritten mit der Arbeitszeit und einem erhöhten Schutz für weibliche und jugendliche Arbeitnehmer, im vierten mit der Sonntagsruhe, im fünften mit dem Ladausbruch, im sechsten mit der Arbeitsaufsicht und im letzten Abschnitt mit den Durchführungsbestimmungen des Gesetzes. Schon diese knappe Uebersicht läßt erkennen, daß verschiedene Bestimmungen des Gesetzes für die Molkereien von großem Interesse sein werden. Als Arbeitnehmer im Sinne dieses Gesetzes gelten Arbeiter, Angestellte und Lehrlinge, dagegen nicht Geschäftsführer und Betriebsleiter und Angestellte, die in verantwortlicher Vertrauensstellung stehen und in erheblichem Umfange selbständige geschäftliche Dispositionen treffen dürfen. Auch Angestellte mit einem Jahresverdienst von mehr als 5000 Reichsmark fallen nicht unter das Gesetz.

In dem Gesetzesentwurf wird die achtstündige tägliche und die acht- und vierzigstündige wöchentliche Arbeitszeit als Norm aufgestellt. Der Produktion selbst kommt nur eine Mehrarbeit zugute, die im Jahre 250 Stunden nicht überschreiten darf. Diese Mehrarbeit ist aber an bestimmte Voraussetzungen gebunden, die in der Praxis wohl sehr selten oder gar nie zu erreichen sein werden. Dann bestimmt das Gesetz, daß jede Stunde Überarbeit mit einem Zuschlag von 25 Prozent bezahlt werden muß, so daß die Erledigung von Überarbeit in vielen Fällen nicht durchführbar ist, denn z. B. würden die Molkereien unter den heutigen Produktions- und Absatzverhältnissen eine solche Belastung der Ware mit von vornherein nicht tragen können. Das würde einfach bedeuten, daß die ausländischen Molkereierzeugnisse auf dem deutschen Markt vordringen. Die Zulassung eines Ausgleichs für Arbeitsausfall an bestimmten Tagen und an Festtagen ist für die Molkereien bedeutungslos. Nach § 13 des Gesetzes wird für den Fall der Arbeitsbereitschaft eine Arbeitszeit von 10 Stunden täglich anerkannt, ebenso bei Mehrarbeit, die aber an die Bedingungen von § 14 geknüpft ist. Bei Arbeiten, die ununterbrochenen Fortgang erfordern, ist eine Wochenarbeitszeit von 56 Stunden, bei Arbeitsbereitschaft eine solche von 60 Stunden zulässig. Dem gegenüber steht aber die Bestimmung des § 10, daß ein Ausgleich der Arbeitszeit innerhalb einer Woche nur noch durch Vereinbarung zulässig sein soll. Das ist eine auch für unsere Molkereien außerordentlich bedenkliche Bestimmung, gegen die entschieden Stellung genommen werden muß, denn hier genügen ohne weiteres die bisherigen Bestimmungen der Arbeitszeitverordnung, welche die Anhörung der gesetzlichen Berufsvertretung vorschreiben. Es ist sehr bedenklich, daß der neue Entwurf tatsächlich die Aufhebung sämtlicher in den letzten Jahren im Wege tarifvertraglicher Abmachungen erzielten Regelungen der Mehrarbeit bedeutet. Wenn auch der Reichsarbeitsminister mit Zustimmung des Reichsrates Ausnahmen zulassen kann, so muß daran festgehalten werden, daß die Tendenz des Gesetzes dahin geht, eine dauernde und regelmäßige Arbeitsdauer von mehr als 8 Stunden in Zukunft unmöglich zu machen. Der Entwurf bestimmt weiter, daß Arbeitnehmer unter 18 Jahren und Arbeiterinnen über 18 Jahren nicht zwischen 8 Uhr abends und 6 Uhr morgens beschäftigt werden dürfen. Arbeitnehmer unter 18 Jahren und Arbeiterinnen dürfen in der arbeitsfreien Zeit nicht beschäftigt werden. Dann dürfen Arbeitnehmer unter 16 Jahren nicht länger als 4 Stunden ohne Pause beschäftigt werden.

Der Abschnitt über Betriebsgefahren wiederholt im wesentlichen die Bestimmungen der Gewerbeordnung. Die neuen Bestimmungen des § 6, der dem Reichsarbeitsminister die Befugnis erteilen will, im Verordnungswege bestimmte Anforderungen für Maschinen und Betriebseinrichtungen aufzustellen und durch diese Verordnung auch Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaften außer Kraft zu setzen, sollen offen-

bar an Stelle des früher einmal geplanten Maschinenschutzgesetzes treten. Eine solche bürokratische Regelung und Gleichsetzung aller Betriebe mit Maschinen müßte entschieden bekämpft werden. Soweit die Molkereien in Frage kommen, hat es sich gezeigt, daß die bisherigen Bestimmungen über den Maschinenschutz vollständig ausreichen.

Das Gesetz sieht grundsätzlich für alle Arbeitnehmer die Sonntagsruhe vor, soweit nicht ausdrücklich Ausnahmen zugelassen worden sind. Arbeitnehmer, die an einem Sonntag (das gleiche gilt auch für Festtage) länger als drei Stunden beschäftigt werden, haben für den nächsten Sonntag für die Zeit von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends Anspruch auf Freizeit oder haben im andern Falle vor dem dritten Sonntag Anspruch auf eine durchgehende Freizeit von 36 Stunden. Hier scheint es auch notwendig, daß auf dem Wege der Verhandlungen, bevor das Gesetz angenommen wird, Ausnahmen zugelassen werden, welche der Sonderlage der Molkereien hinreichend Rechnung tragen. Zu weniger Kritik geben die Bestimmungen über den Ladenschluß, welche bestimmen, daß offene Verkaufsstellen in der Zeit von 7 Uhr morgens bis 7 Uhr abends für den geschäftlichen Verkehr geöffnet sein dürfen, Anlaß.

Dagegen fordern die Bestimmungen des 6. Abschnittes über die Arbeitsaufsicht zu scharfer Kritik herauf. Es soll hiernach ein großer und neuer über das ganze Reich sich erstreckende Behördenapparat geschaffen werden. Es erscheint durchaus überflüssig, hier neue Arbeitsaufsichtsämter ins Leben zu rufen, denn die diesen zugeordnete Tätigkeit kann sicherlich von bestehenden Organen ausgeführt werden. Die Schaffung dieser neuen Aufsichtsämter würde nur zu neuen und dauernden Kompetenzstreitigkeiten führen, und die Wirtschaft und die einzelnen Wirtschaftsbetriebe wären hier der leidende Teil. Schon diese wenigen Andeutungen lassen erkennen, wie wichtig es ist, daß die Molkereifachleute sich schnell und gründlich mit den einzelnen Bestimmungen des Gesetzentwurfs beschäftigen, damit dieses Gesetz nicht der weiteren Entwicklung unseres Molkereiwesens später hinderlich im Wege stehen wird.

Nis Petersen.

Schwierigkeiten im Butterabsatz der Molkereien.

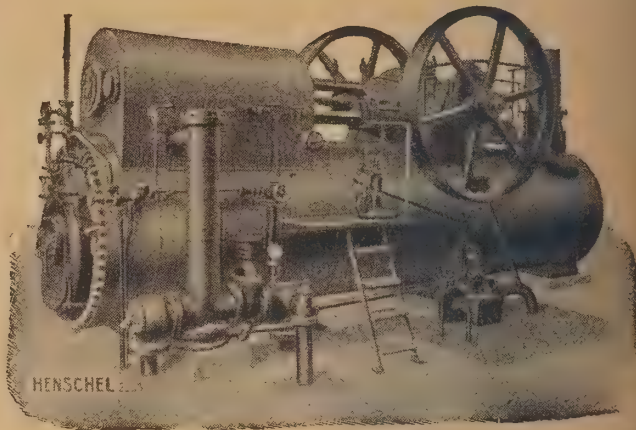
Außerordentliche Schwierigkeiten bereitet den Molkereien in diesem Jahre der Butterabsatz. Der Absatz ist so schlecht, die Nachfrage so gering, daß manche Molkereien häufig nicht wissen, wo sie mit ihrer Butter bleiben sollen und so gezwungen sind, dieselbe kürzere oder längere Zeit stehen zu lassen. War der Absatz auch den Sommer über schon recht unbefriedigend, so erst recht in den Herbstmonaten. Gerade in den Monaten September und Oktober, welche sonst als flotte Absatzmonate bekannt sind, herrschte eine so geringe Nachfrage, wie sie in dieser Zeit wohl noch nie zu verzeichnen gewesen. Und die Preise, statt anzusteigen, wie in früheren Jahren, begannen zu sinken ins Bodenlose. Der Preisunterschied zwischen den Herbstnotierungen der beiden Jahre 1925/26 beträgt nicht weniger als 50—60 Pfg. das Pfund. Ein gutes Jahr ist das Jahr 1926 für diejenigen Molkereien, welche ihre Butter auf Abschluß verkauft haben. Sind doch diese Abschlässe auf der höheren Preisbasis von 1925 getätigt. So haben diese Molkereien wesentliche finanzielle Vorteile. Sie verwerten ihre Butter höher und vor allem, sie haben nicht soviel Schwierigkeiten, sie an den Mann zu bringen. Wenn die Molkerei wirklich gute, einwandfreie Butter herstellt, kann sie auch verlangen, daß der Kunde, mit dem sie den Lieferungsvertrag abgeschlossen, sie auch abnimmt. Diese Abschlußmolkereien brauchen keine „Kundenjagd“ in Szene zu setzen. Sie können Zeit, Porto und Papier sparen, während sich die anderen die „Finger wund schreiben“ müssen, um Kunden zu kriegen und — zu behalten. Denn das ist noch das Schwierigste bei der Sache. Die Qualitätsansprüche der Kunden sind natürlich um so größer, je dringender das Angebot ist. Mit der zunehmenden Ueberfüllung des Buttermarktes wächst auch die Reizung der Kunden zu Beanstandungen, um Preisabzüge begründen und durchsetzen zu können. Gewiß gibt es auch begründete Reklamationen, viel zu häufig sogar. Sehr oft aber auch kommt es vor, daß die Abnehmer die durch die schwierigen Absatzverhältnisse hervorgerufene Notlage der Molkereien auszunutzen suchen. Sie dichten der Butter irgend einen Fehler an und stellen sie zur Verfügung. „Zur Verfügung“, ja, ein leichtes Wort für den Abnehmer, aber schwerwiegend für die Molkerei. Was soll sie tun? Im Gefühle ihrer „Unschuld“, weil sie genau weiß, daß die Butter frisch und in bester Verfassung auf den Weg gebracht, die Zurücknahme verweigern? Das wäre ja eigentlich das Gegebene. Aber Butter ist eine leicht verderbliche Ware und wenn sie auch als frisches, fehlerloses Produkt die Molkerei verlassen, so kann sie, besonders im Sommer, bis zur endgültigen Erledigung des Streitfalles doch schon ranzig genug sein. Denn wenn der Kunde weiter störrisch bleibt und auch die Molkerei auf ihrem Recht besteht, so muß schon das Gericht in Anspruch genommen werden, Frau Justitia aber arbeitet gewöhnlich etwas langsam. Wenn man gleich an Ort und Stelle das Gericht in Aktion treten lassen könnte, so würde die Molkerei ja viel leichter die unberechtigte Reklamation des Kunden zurückweisen und die Hilfe des Gesetzes in Anspruch nehmen können. So aber ist der Ausgang derartiger Prozesse manchmal ziemlich ungewiß. Und so werden die meisten Molkereien es in solchen Fällen vorziehen, sich mit dem Abnehmer auf gutlichem Wege zu einigen. Die Butter zurücknehmen, erscheint bei weiten Entfernungen der hohen Frachten wegen nicht angängig. Und um weite Entfernungen handelt es sich in den meisten dieser Fälle. Nahe wohnende Kunden reklamieren nicht so leicht. So kommt es, daß die reklamierenden Kunden in den meisten Fällen ihren Zweck, einen Preisnachlaß zu erzwingen, erreichen.

Um den Schwierigkeiten des Butterabsatzes zu entgehen und der vielen Scherereien müde haben jetzt zahlreiche Molkereien der hiesigen Gegend den Betrieb auf Wintermilchversand umgestellt. Das ist aber auch nicht das Richtige. Gewiß, sie haben erst mal einige Monate Ruhe und sie verwerten ihre Milch auch höher, weil die Milchpreise wesentlich höher liegen, als die Butterpreise. Aber die Schwierigkeiten, im nächsten Frühjahr wieder gute, zahlungsfähige Butterkunden zu gewinnen, nachdem sie jetzt jede Verbindung damit abgebrochen, werden um so dröcker sein. Wenn es also auch als ein gewagtes Unternehmen bezeichnet werden muß für eine Molkerei, im Winter Milch zu verschicken, wenn sie im Sommer wieder Butter herstellen muß: verstehen kann man unter den genannten Umständen es wohl, wenn so eine geplagte Molkerei zum Milchversand greift, der z. Bt. nicht die geringsten Absatzschwierigkeiten bietet und der ihr auch eine wesentlich höhere Milchverwertung sichert.

Wie sind nun die Aussichten für den Butterhandel für das nächste Jahr? Wird auch das Jahr 1927 derartige Absatzschwierigkeiten bringen

Dampf

- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel



In höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:

Trink-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.

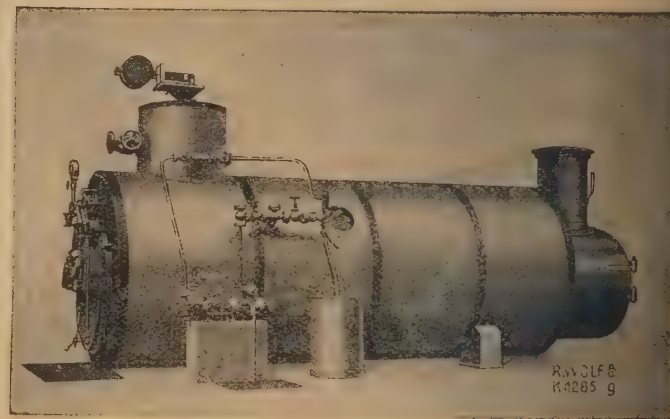
in Kisten zu 360 und 720 Stück

Verland gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.

S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25

Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

R. WOLF



ausziehbare
Röhren-Kessel

für Molkereibetriebe besonders
geelgnet * Höchster Wirkungs-
grad * Leichte Bedienung
Größte Dauerhaftigkeit * Be-
queme Reinigungsmöglichkeit.

R. WOLF

AKTIENGESELLSCHAFT · MAGDEBURG-BUCKAU

er wird mit einer Besserung der Lage zu rechnen sein? Wenn es zu-
ist, daß die diesjährige schlechte Konjunktur in erster Linie auf die
den englischen Streik stark vermehrte Einfuhr von Auslandsbutter
Deutschland zurückzuführen ist, darf man mit Bestimmtheit auf eine
Besserung der Lage hoffen. Denn der Streik ist zu Ende und wenn der-
auch noch lange nachwirken wird, so dürfte die Aufnahmefähigkeit
englischen Marktes bis zum Frühjahr doch wieder auf normaler
he sein.

Daß die im letzten Halbjahr getätigte Masseneinfuhr dänischer und
ländischer Butter, die sonst nach England ging, stark hemmend auf
Absatz unserer deutschen Butter eingewirkt hat, liegt klar auf der
nd. Und daß, wenn die Einfuhr von Auslandsbutter wieder auf ihr
heres Maß sinkt, eine regere Nachfrage nach deutscher Butter einsehen
rd, daran ist auch nicht zu zweifeln. Man soll die Erwartung aber
st zu hoch schrauben. Man darf ein anderes Moment dabei nicht außer
t lassen. Das ist die allgemeine Volksverarmung, der immer empfind-
er in die Erscheinung tretende Geldmangel, welche Faktoren die breite
sse der Bevölkerung immer mehr ins Lager der Margarine treiben.
nn man sich diesen Massenverbrauch der Margarine näher betrachtet,
an man sieht, in welch' beängstigendem Ausmaß selbst auf dem Lande,
kleinen, inmitten der Naturbutter belegenen Ortschaften der Margarine-
brauch zugenommen hat, dann muß man mit wirklicher Sorge in die
kunft blicken. Die Masse der Bevölkerung ist nicht reich genug, um
elmäßig die „teure“ Molkereibutter kaufen zu können. Sie hat sich
Margarine ergeben. Die Herren Margarinefabrikanten haben es nur
gut verstanden, diese günstige Gelegenheit auszunutzen und ihr Fabrikat
ch eine eben so großzügige, wie marktstreuerische Reklame in ein vor-
haftes Licht zu setzen. In erster Linie aber ist der Massenverbrauch
Margarine auf den gleichbleibenden Preis zurückzuführen.
mer auf und nieder in der Skala steigt und schwankt das
eisbarometer für die Molkereibutter. Bald kostet sie dies, bald kostet
das; die Margarine aber kostet immer nur 'ne Mark und immer ist
60—90 Pfg. billiger als die Naturbutter. Eine Mark für'n Pfund
utter“, das kann sich auch der geringer Bemittelte noch leisten. Kein
weifel, der billige und gleichbleibende Preis ist es, welcher der Mar-
garine als Massenverkaufsartikel den Weg gebnet.

Was sollen und können die Molkereien nun tun, um sich dieser
drohenden, immer schädlicher auswirkenden Margarinekonkurrenz zu
wehren? Man denkt da nun unwillkürlich an eine entsprechende Preis-
absetzung für die Molkereibutter. Wenn es möglich wäre, den Butter-
preis auf etwa 20—30 Pfg. über den Margarinepreis zu senken, so würde
die große Menge jehiger Margarineesser zum Buttergenuß zurückgeführt
werden und die Margarine würde als ernsthafte Konkurrentin nicht mehr
in Betracht kommen. Die Molkereien als solche könnten mit einer solchen
Preissenkung ja auch gern einverstanden sein, wenn nur die Herren
Landwirte nicht wären, die als „Rohstofflieferanten“ doch das entsehe-
nde Wort zu sprechen hätten. Schon mit den derzeit gezahlten Milch-
preisen sind die Bauern vielfach nicht zufrieden. Wie oft kann man da
ht die Klage hören, daß die Milch auch doch rein „garnichts“ mehr
ist und daß es viel besser wäre, man gösse sie, alle in den Schweine-
g. Eine derartige Preisherabsetzung würde eine unheilvolle Ein-
schränkung der Milchlieferung im Gefolge haben. Der Weg ist also nicht
wegbar. Wenn es nun somit nicht möglich ist, durch mögliche Gleich-
stellung im Preise die Konkurrentin aus dem Felde zu schlagen, so bliebe
er noch der Weg, ihr durch die höhere Qualität der Butter den Rang
zugulassen. Je mehr die Molkereibutter der Margarine in der Qualität
überlegen ist, je eher werden die Konsumenten sich dazu entschließen, den
höheren Preis anzulegen und statt der Margarine Butter zu kaufen.
ne wirklich feine, erstklassige Butter herauszubringen, muß also das
Streben und die höchste Sorge eines jeden Molkereifachmannes sein.
erfeinerte, haltbare Butter findet auch in den jehigen ungünstigen Zeit-
lagen immer noch gute, zahlungsfähige Abnehmer. Wenn so alle Mol-
ereien nach Kräften an der Verbesserung der Butterqualität arbeiten,
dann wird die Molkereibutter ihren guten Ruf bewahren und verbessern,
und sie ihren Platz an „der Sonne“ behaupten. Damit wird den Molke-
ereien auch das wirksamste Mittel in die Hand gegeben, sich der Konkurrenz
der Margarine, der Auslands- und der Handzentrifugenbutter zu er-
wehren. — i. —

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Reichsverband deutscher Molkerei- und Käseerei-Besitzer und -Pächter
e. V., Bezirk Frankfurt a. Oder. Einladung! Zu der am Freitag,
den 3. 12. stattfindenden Mitgliederversammlung erlaubt sich
der unterzeichnete Bezirksverein seine Mitglieder nach Kützlin einzu-
laden. Die Versammlung beginnt daselbst um 4 Uhr in Conrads
Hotel.

Tagesordnung:

1. Bericht über unsere Hauptversammlung in Berlin am 6. 11. 26.
2. Aufnahme neuer Mitglieder.
3. Errichtung einer Buchungsstelle.
4. Verschiedenes.

Zahlreiches Erscheinen ist dringend erforderlich. Auch alle Nichtmit-
glieder, soweit selbständige Fachkollegen, sind herzlich will-
kommen.

Reichsverband deutscher Molkerei- und Käseerei-Besitzer und -Pächter e. V.,
Bezirk Frankfurt a. Oder.

Wellenbrink, Schriftführer.

„Auch für Außenanstriche, welche also der Witterung stark ausgesetzt
sind, habe ich die schneeweiße Branth's Schutzfarbe mit bestem Erfolge ver-
wendet. Besonders fiel der emailleartige Glanz angenehm auf. Ich kann
ihre Farben bestens empfehlen.“ schreibt Herr Käsefabrikbesitzer A. S. in
In den nächsten Nummern werden noch weitere, jedoch erhaltene
Mitteilungen über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden.
Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Qua-
dratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch
wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, ver-
lange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B.
Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

Wille & Söhne
Fabrik von Feinwaaren
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Bei Eis und Schnee
gebrauch' sie täglich!
Stets scharf und
Kronentritt unmöglich!



Original H Stollen

LEONHARDT & CO

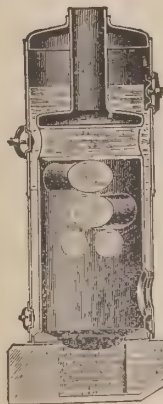
BERLIN-SCHÖNEBERG

Zu haben bei Ihrem Eisenhändler und Schmied - Achten Sie auf die Fabrikmarke

D. R. P. a. Eine Wunderpuppe D. R. G. M.
Ist die soeben auf den Markt gekommene Neuheit

Die lebende Puppe!

- Die lebende Puppe** ist entschieden das schönste Weih-
nachtsgeschenk für die Kinder.
- Die lebende Puppe** kommt in reizender Ausführung in den
Handel.
- Die lebende Puppe** spricht lt. und deutlich „Mama“ oder
„Papa“ und hebt beim Laufen die
Füßchen wie ein kleines Kind bedächtig
voneinander.
- Die lebende Puppe** ist garantiert unzerbrechlich, gut ge-
kleidet und über 1/2 Meter groß.
- Die lebende Puppe** wird in Mädels- u. Bubenausführung
geliefert. Mit Bubikopf (Perrücke).
- Die lebende Puppe** kostet bei Voreinzahlung des Betrages
5,50, per Nachn. 1,— Mk. mehr, da bei
dieser Versandart der Besteller sämt-
liche Spesen zu tragen hat.
- Die lebende Puppe** liefert nur das Puppenversandhaus
Friedr. Schoeps, Naumburg
a. Saale, Postfach. (7604)



Kesselfabrik Kaiserslautern

Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern,
liefert

stehende Quersiederkessel
vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm.

Bester Kessel für Molkereien.

Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel
aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen,
genietete und geschweißte Apparate.

Anfragen an

Verkaufsbüro Darmstadt,
Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229

Telegramm-Adresse: K e k a Darmstadt.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböhthert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80
Pfennige ab (5834)

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünauftr. 7. Fernruf 10 566.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Hesse.

Stellen-Angebote.

Suche für sofort einen tüchtigen **Gehilfen**

zu allen vorkommenden Arbeiten, nicht unter 20 Jahre. (7811) Molkerei Frenhan.

Gesucht zum 10. Dezember bezw. einige Tage früher oder später junger, gewandter

Gehilfe

für Betrieb und Kontor. Gehalt nach Leistung. Junge Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, flotte und sichere Rechner sind, wollen Zeugnisabschriften baldigst einreichen. Molkerei Echte am Harz. R u m p.

Wir suchen zu Anfang Dezember für unsere, neu in Betrieb kommende, modern eingerichtete Molkerei 1. einen äußerst gewissenhaften, soliden, ordnungsliebenden

1. Gehilfen

für Maschinen. Bewerber müssen den Nachweis bringen, daß sie u. a. m. Kohlen säure-Kühl- sowie Dauererhitzungsanlage bereits gearbeitet haben und gut und sicher mit dem ganz. Maschinenapparat eines modernen Betriebes vertraut sind, auch kl. Reparaturen und Vötarbeiten ausführen können.

2. Einen äußerst gewissenhaften, an peinlichste Sauberkeit gewöhnt., tüchtigen (7778)

Gehilfen

für Butterei und Flaschenmilchanlage. Bewerber müssen mit Ultra-Rahmreifer u. Butterfertiger Type A und Flaschenmilchanlage gründl. vertraut sein.

Bestempfohl. Bewerber woll. beglaubigte Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen einreichen an Zentral-Molkerei Sorau, N.-L.

Tüchtigen

ersten Gehilfen

sucht bei 60—70 M Anfangsgehalt zum 5. 12. 26. (7714)

Hohensteiner Dampfmolkerei,

e. G. m. b. H.,

zu Großwechungen, Bahnstation

Nordhausen.

Wegen Auswanderung suchen w. zum 15., spätestens 20. Dezember d. J. einen nicht zu jungen, zuverlässigen, fleißigen, soliden

Gehilfen

zur Bedienung des Kessels und der gesamten Maschinenanlage in Dauerstellung für 65.— Mt. Anfangsgehalt bei freien Kassen. Bewerber wollen ihre Befähigung durch Zeugnisabschriften nachweisen. Molkerei-Genossenschaft Hötgrube, (Hamb.-Cuxhaven). 7865

Gesucht tüchtiger

Käser

der in der Koch- und Schmelzkäsefabrikation bewandert ist. (7844) Molkerei Bledede. Rudolf Stamer.

Suchen zum baldigen Antritt Sohn redlicher Eltern als

Lehrling

im Alter von 15—16 Jahren, gute Behandlung, Verpflegung und Taschengeld wird zugesichert. (7764) Molkereigenossenschaft Amelsen, Kreis Einbeck.

Tüchtige, ältere kath.

Meierin

für Betrieb und Haushalt bei Familienanschluss und dauernde Stellung gesucht. (7841)

Dampfmolkerei Bodensee,

Post Bilschhausen.

Mois Rier, Molkereibesitzer.

Wir suchen zum sofortigen Antr. evtl. etwas später jungen, tüchtigen

Harzkäser,

der ein einwandfreies Produkt herstellen und dies durch Zeugnisse nachweisen kann. In der freien Zeit muß derselbe sich mit in der Molkerei beschäftigen. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbittet Central-Molkerei Gebstedt i. Thür., e. G. m. b. H. Neumann.

Junger

Harzkäsegehilfe

der selbständig arbeiten kann und eine garantiert marktfähige Ware herstellt, für kleine Harzkäserei sofort gesucht. Angebote erb. (7879)

Gerh. Baumann,

Duisburg-Ruhrort, Apostelstr. 36.

Fachmann gesucht

für einen ungarischen Großgrundbesitz. Milchcondensation einzurichten und zu leiten. Nur ehrliche, nachweisbar erfolgreiche Herren haben Aussicht. Anträge unter „Fachmann 6623“ an Rudolf Mosse, Budapest, IV. Váci utca 18. (7504)

Großhandelshaus sucht per sofort od. spät.

erstklassige Reisekraft

welche in den Molkereikreisen Mitteldeutschlands und der angrenzenden Gebiete gut eingeführt ist. Ausführliche Bewerbungen unter J. W. 107 an Ann.-Exp. Invalidendank, Halle a. S. (7855)

Harzkäsemeister

der für erstklassiges marktfähiges Produkt, Winter wie Sommer, garantiert, in Dauerstellg. für Großstadt gesucht. Betriebswohnung kann nicht gestellt werden. Der Antritt soll möglichst sofort erfolgen. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter Nr. 7546 durch diese Zeitung.

Praktische Weihnachtsgeschenke

Für Molkerei-Besitzer-, -Pächter und -Verwalter:

Vichtenberger, Dr. Berthold, Prof., Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika, unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbildungen und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10.— M.

Dieses von Autoritäten geradezu glänzend beurteilte Werk darf in keiner Fachbibliothek fehlen.

Für Molkerei-Lehrlinge und jüngere -Gehilfen:

Frost, Einfache Buchführung nebst Inventar und Bilanz. 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen u. Übungsbogen. 4 M.

Ein unübertreffliches Werk für den Selbstunterricht.

Pipp, Wolfgang, Milchwirtschaftl. Leitfaden. 121 S. 2.50 M.

Dies unter Mitwirkung von Albert Fischer, Bergedorf, Hans Butenschön und Wilhelm Niewerth, Hildesheim verfaßte Buch hat folgenden Inhalt: Milchbildung und Milchertrag. — Milchgewinnung, — Behandlung und — Beförderung. — Eigenschaften und Zusammenfassung der Milch. — Die Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft. — Milchfehler. — Rahmgewinnung. — Rahmbehandlung. — Butterei. — Käseerei. — Milchverfälschung. — Schlachtaberherstellung. — Vogelhut. — Käse. — Milchzucker. — Kondensmilch. — Trockenmilch. — Molkeneiweiß. — Milchzucker. — Käse. — Untersuchungsmethoden. — Milchbezahlung. — Milch, Butter- und Käsepreise. — Der maschinelle Betrieb. — Schweine- und Mast.

Für die Einführung ins Molkereiwesen gibt es keine bessere Schrift, sie muß deshalb im Besitze jedes Lehrlings sein.

Sobbe, D. v., Rechenbuch für milchw. Lehranstalten. 2. Auflage. 96 S. 2.50 M.

Das 96 Seiten starke Buch gibt Anleitung zu allen im Molkereifache vorkommenden Berechnungen bei Milchfälschungen, Bestimmung der prozentischen Rahmmenge, Einstellung des Rahms auf einen bestimmten Fettgehalt, Butterausbeute, Einstellung der Kesselmilch auf einen bestimmten Fettgehalt, Käseausbeute, Milchbezahlung, Prüfung von Milchschleudern, Leistungsermittlung der Dauererhitzer usw. Ferner erhält es zahlreiche der Praxis entnommene Rechenaufgaben und in einem besonderen Teile deren Lösungen. Das Buch eignet sich auch vorzüglich zum Selbststudium.

Für jeden Molkereifachmann:

Dibbern, Dr. H., Einführung in die Chemie und Untersuchungsmethoden für Molkereipraktiker. 224 S. 5.— M.

Fischer, Albert, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 112 Seiten mit vielen Abbildungen. 2.50 M.

— Die Molkerei-Dampf-Maschine und ihr Betrieb. 129 Seiten mit vielen Abbildungen. 3.— M.

— Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe. 92 Seiten mit 30 Abbildungen. 3.— M.

Dies Buch ermöglicht es, das Ergebnis jeder im Betriebe vorkommenden Berechnung ohne Anwendung von Formeln direkt abzulesen.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abbildungen. 1.20 M.

Hesse, Dr., Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 59 S. 2.50 M.

Leber, W., Obergeringieur, Wärmewirtschaft in Oldenburgischen Dampfmolkereien mit besonderer Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten des Abdampfes. 1926. 58 Seit. mit 10 Abbildungen. 2.50 M.

Rahn, Prof., Molkereiphysik. 58 Seiten. 1.50 M.

Beh, J., Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 2. Auflage. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuchâtel-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2.— M.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Sauermilchkäse und Quarg. Eine Anleitung für Molkerei- und Käsefachleute. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Rümmler-, Lothringer-, Mainzer-, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2 M.

Aneutinger, Eduard, Limburger Käseerei. 47 Seiten. (Limburger, Romadur, Weißlader). Preis 2.— M.

Kretschmer, Kurt, Sauermilchkäseerei. Quargkäseerei mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. Preis 2.— M.

Müller, L., Holländer und Tilsiter Käseerei und 3 Tafeln. (Camembert-, Gouda-, Brot-, Wilttermarschkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2.— M.

Niewerth, W., Vogelhutkäse-Herstellung und Bereitung von Käse, Rumys, Vogelhut usw. 12 S. 1925. —, 40 M.

Reiß, Dr. J., Camembertkäseerei aus dauerpasteurisiertem Milch 11 Seiten. 1925. —, 40 M.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. Preis 2.— M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

uche zu sofort einen jungen, tüchtigen (7967)

Gehilfen.

angsgelalt 45 M. b. freier Station und Kassen.

B. Pau

Molkerei Feldberg i. Meckl. uche zu sofort oder 15. d. Mts. in tüchtigen (7229)

Gehilfen

alleinigen für alle vorkomm. Arbeiten sow. Schweinemast Schrotrei.

Molkerei Buchholzermoor b. Burg, Dithm., Holstein.

uche zum 15. Dezbr. einen tücht. an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

alle vorkommenden Arbeit. als nigen. Anf.-Gehalt 60 M.

Frau Wittmoos

Molkerei Bilsen.

elt., sol. Fachmann zum 15. mber gesucht. Geh. 120 M. b. freier Station. Freie Wohn.

Schwalmtal-Molkerei Trenja, Bezirk Rassel. 7888

längerer, zuverlässig, an Sau- er gewöhnter

Gehilfe

auch mit Käselei vertraut ist, 10. Dezember gesucht für alle mmenenden Molkereiarbeiten.

ungen mit Zeugnisabschriften et (7876)

bauer, Molkerei-Verwalter, Salpfeim, Ostpr.

ir suchen einen

Milchfutscher

Pferdepfleger) für An- und hr nach der Bahn. Derselbe

auch andere vorkommende Ar- n mit verrichten, per sofort.

chriften an (7878)

Molkerei Nordhemmern bei Minden in W.

uchen zum 15. Dezember jüng- gen

Gehilfen

ausfürlich f. Harzkäselei. Zeug- bschriften u. Gehaltsforderung.

en. (7905)

mpfmolkerei Werlisch, E. G., b. Scheubitz, Bez. Halle a. S.

ir suchen zum 1. Januar 1927

auch früher eine erfahrene, che und saubere

Meierin

uche eine erstklassige Butter her- n kann für Betrieb u. Kontor.

Meierei Ständorf-Bendsfeld, Bez. Kiel. 7903

uche zum baldig. Antritt Sohn

char. Eltern, möglichst nicht unt. 6 Jahre als (7957)

Lehrling.

Die Verpflegung und Taschengeld

zu zugesichert.

aul Elsner, Molkereibesitzer

Rehenau b. Camenz i. Schlesien.

uche für kleinen Betrieb als

Herstellung zum 15. 12. oder 1.

7. eine unverheiratete, saubere n ehrliche

Kraft,

alle vorkommenden Arbeiten

inacht, wie Milchfahren, Kund-

bedienen, Schweinemast usw.

in auch Kenntnisse i. Magermilch-

arbeitung haben muß. Gehalt

a. Nebereinkunft, sowie % für

verkauften Waren. (7901)

Meierei Flügge, Altenwerder

bei Hamburg.

stelle besetzt. Den Bewerber

en Dank. (7833)

hberger Molkerei. A. Hohberg.

hilfsstelle besetzt. Den vielen

berbern besten Dank. (7861)

Friedrichsberger Molkerei,

e. G. m. b. H.,

Friedrichsberg, Kreis Raugard

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, erfahrener

Molkereifachmann

gef. Alters, evgl., verh., ohne An- hang, sucht Vertrauensstellung, Frau arbeitet mit, wenn erforder- lich. Kautio n kann gestellt werd., evtl. Beteiligung mit einigen 1000 Mark, oder übernehme H. Betrieb auf eigene Rechnung. Offerten u. Lebensstellung Nr. 7918 durch diese Zeitung.

Strebsamer Fachmann,

30 Jahre alt, ledig, Molk.-Schule absolviert, Betriebe mehrere Jahre selbst. geleitet, reiche Erfahrung in der Käselei, spez. Tilsiter, Limb., Romadur, perfekt in Milchverfand u. Abrechnungsweise, sucht Vertr.- Stellung. Befinde mich in ungef. Stellung. Gefl. Angebote bitte u. Nr. 7917 an diese Zeitung.

Deutscher Molkereifachmann,

kaufm. u. technisch in jeder Weise firm, welcher jahrel. eine Dampf- molkerei, Hart- und Weichkäselei, verh. mit Filialen und Engrosver- kauf in einer Großstadt zur vollst. Zufriedenheit seines Chefs selbst. geleitet hat, möchte sich, da sein jetziger Aufenthalt in Polen liegt, verändern. Jed Land- od. Stadt- molkerei in Deutschland angenehm. Auch bin ich bereit, probew. anzu- treten. Kaut. vorh. Befinde mich i. ungef. Stell., doch f. auf Wunsch jed. Zeit ausreist. Offerten unter Nr. 7348 an diese Zeitung.

Suche für meinen tüchtigen, kräf- tigen Sohn, der 1½ Jahre gelernt hat, zur weiteren Ausbildung auf noch 1½ Jahre Lehrzeit zu bald anderweit. Stellung.

Selbiger Scheut keine Arbeit. Gefl. Offerten erbeten an (7854)

Ernst Gaulke in Rabuhn, Post Kamelow, Kreis Kolberg.

Strebsamer Gehilfe, 24 J. alt, umsichtig und an flottes Arbeiten gew., sucht zum 15. Dez. anderweit. Stellung. Da Schule mit gutem Erfolg bes., ist etw. Kontorarbeit angenehm. Gute Zeugn. ieh. zu Diensten. Werte Angebote erbittet Gustav Wiegmann, (7815 Molkerei Kierspe-Bhl., Westfalen.

Suche für meinen

Gehilfen,

der hier 3 Jahre gelernt hat und jezt schon 1½ Jahr als Gehilfe bei mir tätig ist eine Stellung z. Ver- vollkommnung. Selbiger ist in Her- stellung erstkl. Butter sowie mit Kühlanlage und Maschinen auch etwas Käselei gut bewandert, auch mit vollständiger Abrechnung ver- traut. Kann selbigen nur empf. Werte Angebote aus Pommern od. Brandenburg erbittet (7846)

Dampfmolkerei Althammer, Kreis Lauenburg i. Pomm.

Suche zum beliebigen Antritt

Stellung.

Bin 24 Jahre alt, mit der Herstel- lung einer marktfähigen Ware von Butter, Voghurt, Camembert, Lim- burger, Romad., Tilsiter, Münster- länder, Schicht- und Harzkäse voll- ständig vertraut u. übernehme jede Garantie. Im Milchverfand, Fla- schenmilch und Schlagsahneherstellg. besitze beste Erfahrungen. Angeb. mit Gehaltsangabe unter 7794 an diese Zeitung.

Weichkäselei! Jg. Mann, soeben von Dänemark zurückgekehrt, w. Gelegenheit, sich in die Weichkäs. einzuarbeiten. W. Angeb. erb.

Mejerist Paul Wood

Röfingental b. Berlin

Bärwolfsstraße 45.

Für tüchtigen, ordentlichen

Gehilfen

23 Jahre alt, suchen wir z. 15. 12. Stellung. (7961)

Molk.-Genoss. Dahlenburg, Sa.

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary

Wasserreinigung, Wasserversorgung

Pers. haft. Ges. und techn. Leiter Oskar Kary

Bremen 5

Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisenfreies Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Auf Wunsch Probefilterung!

Ja Referenzen im In- und Auslande.

Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H. Mannheim u. Berlin W. 9.

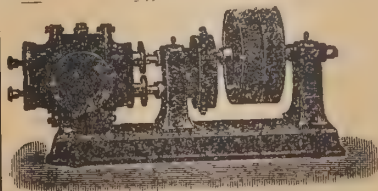
Weihnachts-Angebot

- 2 Pfund Wallnüsse
- 2 Pfund Haselnüsse
- 1 Pfund Paranüsse
- 1 Pfund Krachmandeln
- 1 Karton Datteln ca. 400 g
- 4 kl. Kartons Feigen

zusammen portofrei M. 7.95.

Bestellen Sie sofort.

Gustav Westphal, Altona 849, Hamburg.



Pumpen

für Molkereien liefert als lang- jährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik

J. H. Hoffmann G. m. b. H.

Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Junger Molkereigehilfe

18 Jahre alt, welcher sich gerne im Fach weiter ausbilden möchte, sucht zum sofortigen Antritt Stellung. Werte Angebote erbittet (7916)

Mag. Naach, Molkerei Köbel.

Tücht., strebs. Molk- u. Käse-
Fachmann, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse, geeigneten Vertr.-Post.
Der. ist in familiären Facharbeiten
firm, sowie mit der Fabrikation v.
Hart- u. Weichkäse, als Spezialität
Camembert. Antritt nach Belieb.
30 Jahre alt, ledig. W. Ang. erb.
Oberk. Neumann, Weichkäse-
Siedersdorf, Krs. Ruppin. (7955)

Molkereigehilfe.

23 Jahre, sucht zu sofort oder später
Stellung. Gute Zeugnisse vorhan-
den, mit allen Facharbeiten vertr.
Angebote erbittet (7954)

Albert Geden

Weiskotten b. Grünhoff, Nipr.

Junger Gehilfe

20½ Jahre alt, mit Führers. 3 b,
und mit allen ins Fach schlagenden
Arbeiten sowie Herstellung v. Jog-
hurtmilch vertraut, sucht zum 1. 12.
oder später Stellg. Gegend gleich.
Angeb. erb. (7952)

Paul Gallert, Ober-Stradam
Krs. Gr. Wartenberg, Schlef.

Molkereigehilfe

24 Jahre alt, sich vor keiner Arbeit
scheuend, tüchtig und praktisch, f.
baldestg. Stellung. Am liebsten für
Kessel und Maschinen oder Käse-
Ber. Angebote erb. (7785)

Molk-Gehilfe Georg Baumann
p. Adresse: F. Kaufmann
Gehde in Oldenburg.

Suche für empfehlensw. 28 jähr.

Gehilfen

welcher 3½ Jahre bei mir als 1.
Gehilfe war, passenden Vertrau-
enspost. als Obermeister, Expedient
oder Buchhalter i. groß. Betrieb.
Selb. besitzt eine sehr flotte Hand-
schrift, ist sicherer Rechner u. Kon-
torist sowie auch in allen Betriebs-
zweigen durchaus firm. Antr. kann
entl. sofort erfolgen. Gefl. Angeb.
bitte zu richt. an Molkereigehilfen
August Möller in Betheln (Bezirk
Hannover). (7745)

D. Stender, Molkereinspektor,
Coppnenbrügge.

Kräftiger

(7951)

Molkereigehilfe

sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum
1. 12. oder etwas später im Rheinl.
Stelle. Selbiger ist 19 J. alt und
vertraut mit allen ins Fach schlag.
Arbeiten, sowie Kessel, Kühlmasch.,
Alfa Separatoren, Buttere, Milch-
versand, Annahme und Kontor. Er
hat öfters den Betrieb allein be-
dient, führt kleinere Reparaturen
selbst aus und hat während seiner
Lehrzeit auch in der Molkerei ge-
arbeitet und versteht deshalb sämtl.
Arbeiten in der Molkerei. Am
liebsten tritt er deshalb auch eine
Stelle an, wo er in der Molkerei
mit helfen kann. Angebote sind zu
richten an

Anton Post, Bieri B. 29
Post Gelbern, Rheinland.

Molkereigehilfe

20 Jahre alt, sucht Stellung zum
belieb. Antritt. Suchend. ist mit
allen Maschin. der Neuzeit vertr.,
sowie in Käse- u. in Kontorarbeit.
nicht unerfahren. Gute Zeugnisse u.
Empfehl. stehen zu Diensten. An-
gebote erbeten an Karl Kronich,
Molkereigehilfe, Zembke b. Fallers-
leben in Hannover. (7950)

Junng., kräft. Molkereigehilfe,
18 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute
Zeugnisse, zum 15. Dezember oder
später Stellung. Werte Ang. erb.
H. Müller, Molkerei Belgern
an der Elbe, bei Torgau.

Fachmann,

28 Jahre alt, jetzige Stellung im 5.
Jahre inne, der für erstkl. Marken-
butter garant., Betriebsleiterzeug-
nis, ruhige, energische Kraft, sucht
Stellung als Betriebsleiter, Ober-
meister oder sonstigen Vertrauensp.
zum belieb. Antritt. Gute Zeugn.
u. Verf. Angeb. erbeten unter Nr.
7919 an diese Zeitung.

Gehilfe, 18 Jahre alt, mit allen
Facharbeiten aufs beste vertraut,
sucht zum 1. Stellung. (7908)

Arthur Beder, Lüneburg,
Wallstraße 16.

Für jungen

Gehilfen

welcher seine Lehrzeit beendete,
suchen wir zum 15. 12. Stellung.

Dampfmolkerei Eckoldt.

Offert. direkt an Molkereigehilfe
W. Barth, Wiedersdorf, Bz. Halle.

Molkereigehilfe,

21 Jahre alt, sucht sof. od. später
Stellung. Geg. gl. Defs. scheut sich
vor keiner Arbeit, auch kann er als
alleiniger angestellt werden. Muß
Stellung weg. wenig Milchanknief.
verlassen. Angebote bitte a. Herrn
Herm. Ohlhoff, Dampfmolkerei
Bedenhof b. Dörsleben, Regbez.
Magdeburg. (7915)

Junger Gehilfe, 19 Jahre alt, ev.,
sucht zum baldigen Eintritt Stellg.
Selbiger ist firm in spez. Tilfiter-
Camembert-, Stangen-, Romadur-
Limburg-, Käse u. Speisequarg,
sowie in der Herstell. von ff. Tafel-
butter und allen and. im Betriebe
vorkommenden Arbeiten. Werte
Ang. sind zu richt. an G. Konopka,
Georgenthal, Kr. Mohrungen, Opr.

Junger Gehilfe, 21 Jahre alt,
sucht, gest. auf gute Zeugn. für sof.
Stellung. Selb. ist bew. m. Kessel
und Maschine, führt kleine Repar.
selbst aus und hat gute Kenntnisse
in Weichkäse- u. in Molkerei.
Angebote sind zu richten an Anton Walter, Molkerei
Drüben, Leinetal. (7913)

Junger, strebsamer, solider, an
sauberes Arbeiten gewöhnter

Gehilfe

sucht Stell., wo Gelegenheit gebot.,
sich in der Käse- u. in der Molkerei
auszubild., jed. nicht Bedingung. Antritt kann sof.
erfolgen. Zeugnisabschrift. stehen
zur Verfügung. Werte Angeb. sind
zu richten an Carl Heinz Gillhoff,
b. Herrn Ingenieur Gillhoff, Ber-
lin-Spandau, Betdstr. 25. (7953)

Für durchaus tüchtig, zuverläss.

Gehilfen

welch. in sämtlichen Arbeiten firm
ist und den ich in jeder Weise best.
empfehlen kann, mit guten Zeugn.
versehen ist, zu sofort Stelle gesucht
wegen Aufgabe des hiesig. Betrieb.
Angebote erbittet (7964)

D. Prehmar

Stolpe in Holstein.

Suche zu bald für jungen, kräft.
Mann aus guter Familie, Stellung
als (7933)

Molkereilehrling

wo gründliche Ausbildung in allen
Zweigen des Faches gewährleistet
ist. Gefl. Angeb. erbeten an

Molk. u. Mühle Nienborg
Bezirk Münster i. W. Mähndt.

Käsebesizersohn

sucht Stellung

(20 Jahre), mit jeder Arbeit ver-
traut. (7924)

A. Wolter, Schnarsleben
b. Magdeburg.

Suche Stellung

in größerem städt. Betriebe, auch
als Milchverkäufer. Molkerei durch
Inflation verloren. Bin fleißig in
Arbeit und Verkaufen, ehrlich und
zuverlässig. Kautions vorhanden.
Offerten unter R. M. Nr. 7875
durch diese Zeitung.

Suchen für kräftigen jungen

Gehilfen

der seine 3jährige Lehrzeit beendet
hat und sich vor keiner Arbeit
scheut zum 15. Dezember Stellung.
Offerten erbittet (7872)

Molkereigenossenschaft m. b. H.,

Heinrichswalde,

Kreis Uedermünde/Pommern.

Junger Mann

21 Jahre alt, firm in der Herstell.
von Flaschenmilch und Harzlakei,
vertr. mit Lübbers Automat, sucht
für sofort Stellung, evtl. auch als
Milchverkäufer. Pa. Zeugn. vorh.
Gefl. Angeb. unter Nr. 7912 a. d.
Zeitung erbeten.

Molkereibesizersohn,

der schon mehrere Jahre in der eig.
Molkerei gearbeitet hat, sucht sich
weiter auszubilden und

wünscht Stellung,

am liebsten in einem Privatmol-
kereibetrieb. Suchender ist 21 J.
alt, gesund und kräftig und ist ge-
wöhnt überall fest mitzuarbeiten.
Offerten unter Milchversorgung
Nürnberg-Gürth, Nürnberg, Bahn-
hofstraße 10. (7896)

Suche für sofort evtl. etwas sp.
f. einen strebsamen, fleiß. Gehilfen
Dauerstellung. Der. ist 18 Jahre
alt, kräftig u. mit allen Facharbeit.
best. vertr. A. Julius, Molk.-Verw.
Schadensleben, Bez. Magdeburg.

Ich suche für einen tüchtigen junger Mann,

der hier 3 Jahre lernte u. auf
½ Jahr als Gehilfe hier verbl.
jetzt aber sich verbessern will, Stel-
lung. Zu gleicher Zeit kann
solider, nuchtern junger Mann
treten. Gehalt 60 Mark. (787)
Centr.-Molkerei Dessau (Vollber-
B. Elmann.

Junng. kräft. solider Gehilfe
allen Facharb. vertraut und f.
keiner Arb. scheuend, sucht für
oder evtl. sp. Stellung. W. Ang.
erbittet Walter Haase, Dortmund
Langestraße 56. (787)

Suche für einen tüchtigen

Gehilfen

25 Jahre alt, zu sofort oder spä-
ter Stellung. (787)
Central-Molkerei M. Siebrecht
Desslinghausen bei Steyerberg

Suche für jungen kräftigen

Gehilfen

welcher auch in Käse- u. in Molkerei
ist, Stellung. (787)
Molkerei-Gen. Roman in Pom-
Ruhne, Berr.

Für tüchtigen, älteren Fach-
mann suche ich Stellung als

Verwalt., Obermeister

oder sonstigen Vertr.-Posten.
Ich kann denselben auf das
Beste empfehlen. Beste Zeug-
nisse stehen zur Verfügung.
Heinrich Brodhage
Buttergroßhandlg. (794)
Hannover, Rambergstr. 32.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 30. November. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-
Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandl.
Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner
170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner
G.-M. Tendenz: fest. Monatsdurchschnitt November: 170,69 M.

Oldenburg, 26. November. Bericht des Verbandes Nordoldenburg
Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswache vom 18. 11. bis
schließlich 24. 11. 26 sind im Großverkauf 745 Zentner Butter abgesetzt
Durchschnittspreis von 185,60 M je Zentner ausschließl. Verpackung
Station.

Leeuwarden, Freitag, 26. November. Alte Notierung 200 Gulden
Neue Genossenschafts-Notierung 193 Gulden. Butter-Auktionen 198
den, 194 Gulden, 177 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 27. November. Bericht der Firma Gustav Schulze
Sohn. Ueber den Verlauf des dieswöchigen Geschäftes läßt sich
Neues berichten. Die Produktion hat immer noch nicht zugenommen u.
bleiben die deutschen Einlieferungen so klein, daß der Konsum, ob-
derselbe wie stets zu Ende des Monats schwächer geworden ist, sehr
gedeckt werden kann. Unser Markt verlief daher weiter zu unveränd-
erten Preisen in fester Stimmung. Holland und die baltischen Staaten kön-
gleichfalls infolge der kleinen Produktion nur sehr geringe Mengen abge-
und erzielten wieder höhere Preise. Dagegen hat Danemark trotz des
Abfahes nach Deutschland am Donnerstag die Notierung unveränd-
belassen, denn man ist bestrebt, die mit Datumstempel versehenen But-
immer frisch zu verkaufen und hat anscheinend eingesehen, daß die un-
nigen Preisprünge, die bis vor kurzem in Kopenhagen sehr beliebt war-
jetzt nicht mehr durchführbar sind. Heute liegen von London recht
Meldungen mit stark anziehenden Preisen für Kolonialbutter vor u.
wird dies nicht ohne Einfluß auf die Gestaltung des dänischen Mark-
sein. — Schmalz. Nach vorübergehender mäßiger Abschwächung liegt
amerikanische Markt wieder außerordentlich fest und zogen die Preise
hier infolge der weiter erhöhten Forderungen erneut an. Die Forderun-
gen des amerikanischen Pader sind: Steamlard 31,50—32 Dollar, Pure
33—33,25 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht unterlucht.

Leipzig, 27. November. Bericht der Firma Gottschalk & Co.
& Co. Die lustlose Stimmung, über die wir schon in unserem letzten
richte schrieben, hat sich bis heute nicht geändert. Vor dem Monatswech-
wird auch eine Veränderung nicht eintreten, denn der schwache Konsum
nügt nicht, um die Einlieferungen aufzunehmen. Viele Molkereien
warten aber einen Rückgang des Milchquantums und dadurch rechnet m.
mit einer kleineren Produktion, deren Auswirkung auf die Nachfrage be-
bend wirken müßte.

Dresden, 27. November. Bericht der Firma Maier & Umlau
Man kann wohl sagen daß sich der Verbrauch von Butter auf unver-
deter Höhe hält. Die Eingänge in deutscher Ware bleiben klein und
nügen nicht, den mittelmäßigen Konsum zu decken. Zweite Sorten
schon ganz gut gefragt worden. Der Hauptbedarf in Badbutter wird
dessen erst Anfang kommenden Monats beginnen.

Vertretung

u. evtl. Auslieferungslager od. Kauf auf feste Rechnung
guter Firmen gesucht in **Harz-, Frühstücks-,
Camembert** u. evtl. auch anderen Käsen. Off. erb.
unter L. W. 776 an Rudolf Mosse, Leipzig. (7937)

6—700 Lit. Milch
nach Berlin zu vergeben. (7934)
Molkerei Gr. Wille, Döprignitz.
Wir haben wöchentlich ca. 4 bis 7 Zentner

Romadurmagerkäse oder auf Wunsch Quadratkäse,

beides frisch vom Salztisch gegen wöchentliche Kasse abzugeben. Abnehmer, die laufend abnehmen, bitten wir um Mitteilung, welcher Preis für gute Ware gezahlt wird. Angebote unter M. S. 7923, Molkereigenossenschaft in Westf., durch diese Zeitung.

Ausnahmeangebot.

Offertiere:
prima hochfeinen Romadurkäse,
10—20 Prozent Fett, in Stanniol und Pergament, z. billigem Preis von 45 $\frac{1}{2}$ pro Pfund in Kistchen von 45 Pfd. Inhalt. Eine Probebestellung führt unbedingt zum Dauerbezug. An unbekannte Fa. nur gegen Nachnahme. Angeb. an Molkerei Herste (Kreis Hörter).

Einheirat in H. Garzfägerei,
Molk.-Gesch. gl. wo, wünscht tücht. Fachm., led. Fr., Witwe, geschied. Frau i. Alter v. 35—45 J., evgl., auch mit Kind angen. Ang. unt. Nr. 7965 an diese Zeitung.

Selbständiger Fachmann, Mitte 20 er, mit guter Allgemeinbildung, angen. Neukere. sucht mit evanuel. Fachmannstochter bekannt zu werd. zweds baldiger

Heirat,

etwas Vermögen erwünscht. Ausf. vertrauensw. Briefe üb. Familienverhältnisse usw., denen ein Lichtbild, welch. sof. zurückgeschickt wird, beigelegt ist, unter Nr. 7906 an d. Zeitung erbeten. Strengste Distr. selbstverständlich. Anonym und Verm. zwedlos. (7906)

Gebild. Kauf- u. Fachmann, 25 Jahre alt, mit sof. verfügb. 13 000 Mk. Barvermög., wünscht Damenbekanntschaft evtl. Einheirat. Str. Diskretion Bedingung. Gesl. Ang. m. Bild u. Nr. 7887 an d. Zt. erb.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von **gewerbsmäßigen Vermittlern** eingehende Angebote und Drucksaften nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Eine im flotten Betriebe befindl.

Dampfmolkerei

in milchreicher Gegend Mecklenbg. ist bei einer Anzahlung von 18 b. 25 000.— M zum 1. Januar preiswert zu verkaufen. Jegliche Anteilerung tägl. 1700 Liter. Offerten unt. Nr. 7940 durch diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt eine gutgehende

Molkerei

in größ. Ort oder Stadt zu pachten. Kapital genügend vorhanden. Angebote unter Nr. 7938 an diese Zeitung erbeten.

Fachmann findet gute Existenz durch Pacht meiner mit mod. Maschinen, elektr. einger.

Garzfägerei.

Wohnung sofort bezugsbar, vorh. Zur Uebernahme ca. M. 3000.— erforderlich. Hörter zwedlos. Berücksichtigung jederzeit ernsthaften Referentanten gestattet. (7959)

Besitzer Hermann Gramsch,
Reuden b. Zeitz.

Molkerei

in milchreicher Gegend (Bez. Osnabrück) steht für 12 000 M bei $\frac{1}{2}$ Anzahlung zum Verkauf. Näher. unter Nr. 7947 d. diese Zeitung.

Molkerei- und Milchgeschäft

i. Bremen weg. dauernder Krankheit bei ca 5000 M Anzahlung sof. zu verkaufen. Wohnung wird frei. Umsatz tägl. ca. 150 M. Anfragen unter Nr. 7941 an diese Zeitung.

Butter- und Käsegroßhandlung

mit 2 Morgen groß. Grundstüd u. geräum. Einfamilienhaus, Stallung für 40 Schweine, 6 Kilometer vor Braunschweig, einschl. Pferd und Wagen, für 18 000 M bei 8000 M Anzahlung zu verkaufen oder gegen Molkereiproduktengeschäft oder fl. Molkerei zu vertauschen. Uebernahme nach Belieben. Offerten u. Nr. 7923 an diese Zeitung.

Verpachte sofort neu eingerichtet.

Milchgeschäft

mit Stadtverkauf an schnell entschlossenen Pächter, ledig. bevorz. Eilangebote unter Nr. 7897 an d. Zeitung.

Montag, den 20. Dezember d. Js., vormittags 10 $\frac{1}{2}$ Uhr, wird im Gemeindegasthause zu Göttingen am Riffhäuser das den im Konkurs befindlichen früher. Molkerei- und Käsefabrikbesitzer Bital Hegner in Göttingen gehörige, in der Gemeinde Göttingen gelegene

Wohn- und Geschäftshaus

mit 10 ar 30 qm Hof und 12 ar 83 qm Garten, geschätzt auf 18 000 Mark, durch das zuständige Amtsgericht öffentlich zwangsweise an den Meistbietenden verkauft werden. **Frankenhäuser am Riffhäuser,** den 23. November 1926.

A. Bed., Konkursverwalter.

Suche Milch- und Lebensmittelgeschäft

mindestens 150—300 Liter Umsatz pro Tag ab Laden. Angebote unt. W. S. Nr. 7921 an diese Zeitung.

Meine in milchreicher Gegend nahe Großstadt Pommerns geleg.

Dampfmolkerei

mit Brie- und Camembertkäseerei, Tiefkühlanlage und Schweinefleisch, soll wegen Selbstbewirtschaftung meiner anderen Molkerei bei 8 bis 10 000 Mark Anzahlung sofort verkauft werden. Schöne geräumige Wohnung vorhanden. Angebote u. Nr. 7593 an diese Zeitung.

Wir beabsichtigen für uns ungünstig liegende

Rahmstation,

z. Zt. 600 Liter, im Sommer bis 2000 Liter, zu verkaufen oder zu verpachten. Gute Räume u. Wohnung vorhanden. Werte Offerten unter Pommern Nr. 7894 an diese Zeitung.

Wirklich reeller Molkerei-Verkauf.

Beabsichtige meine in einer größ. Industriestadt gelegene, mit den modernsten Maschinen eingerichtete

Stadtmolkerei

somit zu verkaufen. Preis 100 000 Mark bei 70 000 Mark Anzahlung. Objekt ist nachweisl. sehr rentabel. Täglicher Umsatz 6 $\frac{1}{2}$ bis 7 tausend Liter, ca. die Hälfte eigener Kleinverkauf. Zwei neue Autos, vier Pferdefuhrwerke, alles in erstklass. Zustande. Kauf entschloss. Käufer, die über das Bargeld verfügen, wollen Offerten unter Nr. 7826 an diese Zeitung einreichen. Hörter und Vermittler verbeten.

Ein Teilhaber

m. 5000—10000 Mk. und Kenntnisse i. Käsefach wird gesucht. Angebote unter M. S. Nr. 7824 an diese Zeitung.

K 12/26.
6

Zwangsversteigerung.

Im Wege der Zwangsvollstreckung sollen am 11. Dezember 1926, vormittags 10 Uhr, an der Gerichtsstelle, Zimmer Nr. 36, versteigert werden die im Grundbuche von Asperden, Kreis Cleve, Band 9, Blatt 389, und Cleve, Band 38, Blatt 1802 (eingetragener Eigentümer am 4. und 9. Okt., dem Tage der Eintragung des Versteigerungsvermerkes: Kaufmann Nikolaus Bours in Cleve) eingetragenen Grundstücke:

1. Asperden, Band 9, Blatt 389:
Gemarkung Asperden, Flur 6, Parz. 682/205, Hofraum usw., Landstraße 92 a, groß 31 Ar, 0,9 qm,
Gemarkung Asperden, Flur 6, Parzelle 681/205, Acker, daselbst, groß 47 Ar, 49 qm, Reinertrag 7,44 Thaler, Grundsteuermutterrolle Art. 490, Gebäudesteuerrolle 278;
2. Cleve, Band 38, Blatt 1802:
Flur 1, Parzelle 478/18 usw., Hofraum usw., groß 21 Ar 16 qm, Rymegerstraße 2, 1150 RM. Nutzungswert,
Flur 1, Parzelle 570/18, Rymegerstraße, groß 1 Ar, 62 qm, Acker, 0,07 Thlr. Reinertrag,
Flur 1, Parzelle 698/18, Acker, groß 9 Ar, 65 qm, Am Rappertshaus, 0,45 Thlr. Reinertrag
Grundsteuermutterrolle 2561, Gebäudesteuerrolle 1813.

Die in Asperden gelegenen Grundstücke sind mit einer

Molkerei

bebaut.

Cleve, den 29. November 1926.

Umtsgericht.

(7966)

Molkerei mit Kirnanlage

zur Margarinefabrikation, in vollem Betrieb, sehr günstig zu Berlin gelegen, auf Frischmilchverkauf eingerichtet, steht infolge besonderer Umstände zum Verkauf.

Es handelt sich um ein schönes großes Anwesen mit ca. 1500 Ltr. Milch, Sommer und Winter fast gleichbleibend. Mit Kirnanlage ist es ein günstiges Objekt für Großdetailisten. Die Kirnanlage kann aber auch ausgenommen werden. Preis mit Kirne 50 000 M, bei 30 000 M Anzahlung; ohne Kirne 36 000 M, bei 20 000 M Anzahlung. Nähere Auskunft erteilt Bankier Otto Giesecke in Genthin, Mühlenstraße 7. (7829)

Garzfägerei

in Pachtäumen mit eigen. elektr. Betrieb, Traifischer Automat, einzige Käseerei in Industriestadt Westfal. (90 000 Einwohner), tüchtiger Vertreterstab im Ruhrgebiet, prima Rundschaft, sofort zu verk., da Inhaber kein Fachmann. Zahlungsbedingung sehr günstig, erforderliches Kapital zur Uebernahme Mk. 3000.— Offerten unter Nr. 7847 durch diese Zeitung.

Verkaufe mein

Milch-, Butter- und Käsegeschäft

in größerer Stadt Nähe Berlins. Umsatz ca. 200 Ltr., vorhanden Wagen u. Pferde, auch geräumige Wohnung. Mäßige Pacht. Preis 5 500.— Mk. mit famil. Maschinen und Geräten. Offerten unter Nr. 7822 durch diese Zeitung.

Meierei

mit Butter- und Käsefabrikation, durchschnittlich 1600 Liter Milch, umfandhalber an schnell entschl. Interessenten mit 10—15 000.— M Bargeld für M 25 000.— zu verkaufen. Eilofferten bitte an (7817) Alfred Wenner, Rendsburg, Alte Kieler Landstraße 14. Telefon 2756.

Kaufgesuch.

Mit verfügb. 25 000 M suche gute Molkerei zu kaufen. Angebote unter S. U. 754 an Rud. Mosse, Leipzig. (7900)

Mein i. bestem Zustande befindl.

Grundstück

in mittler. Industriestadt Sachsens mit höher. Schulen pp. mit gutgeh. Lebensmittelgroßhandlung, monatlich über 1000.— M Nettoeinkommen, beabsichtige bald zu verkaufen. Preis M 45 000.— bei Hälfte Anzahlung. Offerten unter Nr. 7870 an diese Zeitung.

Erstklassiges

Molkereigrundstück

mit Land in milchreicher Gegend Ostpreußens krankheitshalber günstig zu verkaufen. Milchmenge ca. eine Million Liter im Jahre. Antrag. unt. Ch. Z. 7770 an diese Ztg. erb.

Molk.-Pachtung.

Weiterer erfähr. Molkereibesitzer sucht kleine Molkerei, auch Guts-molkerei oder geeignete Räume m. Keller, wo Molkerei gewünscht w. mit guten, sicheren Milchverhältn., zu pachten. Ostpreuß., Grenzmark, Pommern bevorzugt. Offerten u. Reell Nr. 7880 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche zu sofort einen gebrauchten, aber gut erhaltenen

Milchverkaufswagen komplett mit Verkaufskannen und Hähnen, für Stadtverkauf, am liebsten niedere Bauart, für ein leichteres Pferd. Angebote unter 7719 an diese Zeitung.

Wir kaufen einen gut erhaltenen

Vollmilcherhizer,

1000 Liter Stödfg. von 15 auf 85 Grad. Neukerzte Preisofferten nebst genauer Beschreibung sind u. Nr. 7763 an diese Zeitung zu richt.

Gesucht ein gebrauchter, gut erh.

Flächenkühler,

stündl. Leistung ca. 500 Liter, von 90 Grad auf 3 Grad über Kühlwassertemperatur. Eilofferten unt. genauer Angabe der Höhe und Länge der Kühlfläche und Preisforderung erbittet (7804) Friesen-Molkerei Gustav Houtroum Leer in Ostfriesland.

Milchkühler,

2000 Liter Stundenleistung, zu kaufen gesucht. Offerten m. Preis und Maße unter Nr. 7857 an diese Zeitung.

Kauf-Angebote.**Atmis****Antimilchstein****Atmis-Kalkseife**

Atmis pur die idealen Reinigungsmittel für Molkereien, unentbehrlich f. Flaschenmilchbetriebe, billig und sparsam i. Verbrauch. (7512)

Atmis, G. m. b. H., Straßburg, Jungfernstieg 12 b.

Zentrifuge (Balance) 1919, sehr gut erhalten, 2000 Lit. Stöhlitz, Butterkneiter, 1,25 cm. Durchm., Magermilcherhiger, oberer Antr., hat preiswert abzugeben (7850)
Schröder, Molkerei Twist i. H.

Moderne**Dampfmaschine,**

7 PS., Niedersteuerung, fast neu, (Hilborn), billig abzugeben. Off. unter C. D. 25856 an Rudolf Rosse, Hannover. (7827)

Stehender Dampfkessel

mögl. Quersieder mit 6-8 Atm. Druck und entspr. Heizfläche, gut erhalten und komplett, zu kauf. gesucht. Angeb. erb. unt. B. N. M. 1892 an Ala-Haasenstein & Vogler, Berlin N. W. 6.

Dampfmaschine,

betriebsfähig, 130 mm. Zylinderdurchm., 200 mm. Hub, 200 Touren, ist wegen Umstellung sehr preisw. u. verkaufen durch (7786)
Karl Meuer, Orienberg i. Hess.

Gebrauchte, stationäre

R. Wolf-Lokomobile
mit Refservorrichtung, Bauj. 1908, 5-30 PS, billig abzugeb. (7698)
Karl Havenstein
Gollnow i. Pomm.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Risten

in jeder Ausführung (Butter- und Eierfisten usw.), Käseboxen empf.
Wilh. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Haube**gebr. Zentrifuge**

Balance, 250 Ltr. stündl. Leistung, für Handbetrieb abzugeben. Angebote unter Nr. 7735 an d. Zeitung

Achtung!

Neue Zentrifuge „Alfa“, Leistung 500 Liter, für Kraft, unter sehr günstigen Bedingungen preiswert zu verkaufen. Interessenten wollen sich melden unter Nr. 7816 durch diese Zeitung.

Käse-Holzmaten**(Camembert-Matten)**

zum Abtropfen und zur Lagerung von Weichkäse fabriziert in allen gewünschten Größen

Holzmaten - Industrie
GEORG RÜSSLER

Lindenberg i. Allgäu
(Bayern)

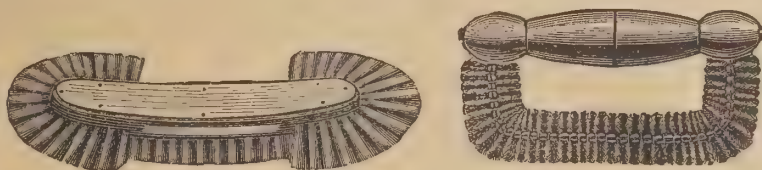
Milch-Flaschen

Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro: **Düsseldorf**, Schadowstrasse 30

Suche sofort gebrauchten

Sterilisator

(für Milch in Flaschen). Angebote unter 7864 durch diese Zeitung.

**Molkereibürsten**

in prima Ausführung unter Verwendung von nur erstklassigem Material.

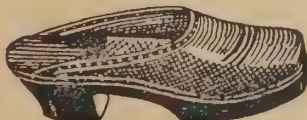
Beachten Sie meine spottbilligen Preise.

Prima Wurzel mit Deckel	Stck. Rm. 0.95
Ia Union mit Deckel	" " 0.80
Rein Plassava mit Deckel	" " 0.75
Prima Reilswurzel, Kl. Sorte für Milchkannen, o. Deckel	" " 0.65
Ia Union ohne Deckel	" " 0.60
Rein Plassava ohne Deckel	" " 0.55
Kühlerbürsten in einf. Raupenaufst.	" " 1.-
Kühlerbürsten in dopp. Raupenaufst.	" " 1.50
Plassavabesen, 6x12	" " 0.95
Plassavabesen, 6x15	" " 1.15

Oelsner Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga
Oels i. Schl., Fernsprecher 298

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-
Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe
und -Pantoffeln als Spezialität für
Molkereien.

Man verlange Preisliste.

Homogenisiermaschinen
v. Schröder, ab 50 bis 2000 Liter,
tadellos, verkauft günstig (4586)
C. E. Modes, Berlin-Neutölln.

**Milchflaschen****Joghurtflaschen**

aller Art liefern

Glashütten**Wisthoff & Co.****Steele**

(Ruhr)

**Kronkappen-Verschlußmaschinen**

für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert

Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

F. W. Pluentsch**Gegründet 1855****Maschinenbau - Anstalt****Elsengießerei, Kesselschmiede****Kupferschmiede und Metallgießerei****Stolp in Pom.****Einrichtungen für Molkereien**

Instandsetzung vorhande-
ner Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken-Fabriken

Gelegenheitskauf.

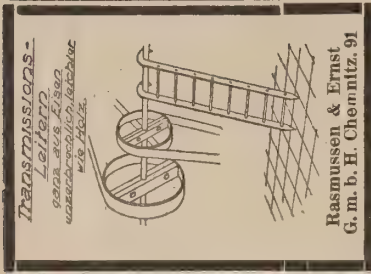
Dampferzeuger, 3 qm. Heizfläche,
Separator, Leistung 1500 Liter,
Pasteur, Fassin, Eisen, 2500 Liter,
Wasserpumpe, all. so gut wie neu,
für jeden annehmbaren Preis ab-
zugeben ab Standort Neumünster.
Offerten mit Gebot erbittet (7818)
Alfred Wenner, Rendsburg,
Alte Kieler Landstraße 14.

Einen fast neuen

Wärmeaustauscher,

2000 Liter Stundenleistung, ver-
kaufe, weil für hiesigen Betrieb
zu klein. (7803)
Molkereigenossensch. Priemhausen
in Pomm.

Selten günstiges Angebot!
 1 liegender Einflammschmelz, 40
 qm. Heizfläche, 7 Atm. Druck,
 1 liegende Dampfmaschine, Mini-
 malleistung 36 PS.,
 beides wenig gebraucht, sehr gut
 erhalten, billig zu verkaufen, da
 doppelt vorhanden. Ohne Anzah-
 lung, 2-3 Jahre Ziel. (7502)
 Dampfzuckerfabrik Belp, G. m. b. H.,
 Belp in Westf.



Sarzer Käsefisten

aus Nadelholz, sauber und stabil
 (Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i.
 jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
 Ernst Rothfisch, Ristenfabrik,
 Areibau i. Schl. 5054

Quargpresse (Lübbes) 120 M.
Quarkwolf 120 M.
 ca. 50 Holzhorden St. 60 Pf.
 Maschinen sowie Horden
 wenig gebr., hat abzug.
 Käsefabr. Gassen N.-L.

1000

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
 und behandelt auf 260 Seiten
 alles, was ein junger Molkerei-
 fachmann wissen muß. Preis
 5.— Verlag für Molkereibüro-
 hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
 stadt-Ubersdorf. (5366)

Autom. Lichtanlage
 für ca. 20 Brennstellen, Dyna-
 mo, Schalttafel und Batterie
 Rmt. 486.— einschl. Verpadg.,
 sofort lieferbar. Liste N.
 Otto Rud. Reichert & Cie.,
 Hannover 15. (6981)

Broschüre

„Genossenschaftliche Eierverwertung
 und Nutzgeflügelhaltung“
 Aus der Praxis — für die Praxis
 von Molkereidirektor R. Lutz,
 Oldendorf, Ars. Stade.
 Pro Stück 20 Pfg.
 Bei Gründungen ist die Verteilung
 des kleinen Heftes an Geflügelhalt.,
 von großer Wichtigkeit. (7666)
 Hanjadruderei R. Stelzer
 Stade in Hannover.

Käsefisten sowie □ = Käsefisten

liefert prompt und preiswert
 Max Grondei, Ristenfabrik,
 Ziegenhals i. Schl.



Milchverkaufswagen
 400 Liter Inhalt, einschl. 5 Ver-
 kaufstannen a 50 Liter, gut erhalt.,
 fahrbereit, sofort zu verkaufen. Off.
 unter Nr. 7842 an diese Zeitung.

**Original
dänische Butterfarbe**
 anilinfrei, verpackt in Kannen
 à 5 und 12½ kg liefert (7868)
Carl Moidt, Berlin-Friedenau
 Kaiserallee 63.

Butter, Käse, Quarg.

Wer mit den Firmen
Paul F. Randler & Co., Hamburg,
A. Heß Nachf., Altona,
 Inh.: Rich. Hennig
 in Geschäftsverbindung gestanden
 hat, wolle uns seine Adresse unter
 Nr. 7869 durch diese Zeitung be-
 kannt geben.

Suche sofort noch 60—80 Liter
 32—33prozentige, tiefgefühlte, halt-
 bare, nicht abfahrende
prima Schlagjahne.
 Angebote mit auß. Preisangabe b.
 prompter Kasse unter Ziffer G. G.
 Nr. 7860 an diese Zeitung.

Camembert,
 vollfett, ca. 90 und 125 Gramm
 schwer, hellgraue Schimmelbildung,
 direkt v. Erzeuger billigt abzugeb.
 Bahn- und Postverfand. (7862)
Molkerei Pfandler, Tann
 bei Marfth (Oberbayern).

Wöchentlich noch ca. 100 Risten
Bauernkäse
 mit Blauschimmel oder goldgelb,
 abzugeben. 60er Packung, 8½ Pfd.
 netto M 4,20, prima Ware, nicht
 fliegend. Probefendung Nachnahme.
 R. Körner, Nordharzer Käseerei,
 Bad Harzburg.

Suche zur regelmäßigen Liefe-
 rung geg. sofort. Kasse noch einige
 Fässer trockenen; einwandfreien

**Lab- und
Sauermilchquarg.**
 Angebote mit Preis erbittet (7848)
Kurt Runge, Käsefabrik Wachau
 bei Leipzig.

Westfälische Molkerei sucht per
 sofort oder später ein tägliches
 Quantum von 1500—2000 Liter
 dauerpasteurisierte tiefgefühlte

Vollmilch
 gegen Jahresabschluss. Offerten u.
 N. N. 7849 an diese Zeitung.

Ich suche sofort 1000—2000 Liter
Vollmilch.

Kannen und Sicherheit können ge-
 stellt werden. Angebote unter Nr.
 7843 durch diese Zeitung.

Milch.
 Für Hagen in Westf. sofort
500 Liter Milch
 gesucht in Verläufers Kannen bei
 prompter Kassenregulierung. Ab-
 nahme steigend. Angebote unter
 Nr. 7805 an diese Zeitung.

Molkerei
 welche in der Lage ist, in den Win-
 termontaten erhöhtes Quantum zu
 liefern, für dauernde
Milchlieferung
 an zahlungsfähigen Abnehmer nach
 Barmen gesucht. Kannen werden
 gestellt. Waggonbezug. Gefl. An-
 gebote unter Nr. 7874 an diese Ztg.

Habe noch wöchentlich regelmäßig
 einige Tsch. feinste
Molk.-Tafelbutter,
 mild gefalzen, abzugeben. (7859)
Ehr. Martensen, Marne i. Holst.

Habe wöchentlich noch 4—5 To.
 feinste
Molkereibutter
 abzugeben.
Saganer Central-Molkerei
M. Conrad.

Strebsamer Kaufmann

30 J., repäf. Erscheinung, in
 den schles. Badeorten bei den
 Hotels, Kur- und Logierhäu-
 sern durch mehrjährigen, wäh-
 rend der Saison regelmäßig
 wöchentlich erfolgten Besuch
 aufs beste persönl. eingeführt
sucht die Vertretung
 je einer leistungsfäh. Meierei
 für das Jahr 1927 in schlesw.-
 holst. und ostpreuß. bester
 Tafelbutter. (7851)
Ernst Haupt, Breslau 10
 Gneisenaplatz 8.

Wöchentlich 3—4 Tonnen
Butter
 nach Berliner Notierung hat noch
 abzugeben (7819)
Central-Molkerei Weizensels.

Grossist
 sucht Verbindung mit solventer
 Molkerei zwecks wöchentlicher Lie-
 ferung von

**Stangenkäse und
Camembert.**
 Offerten unter Nr. 7814 durch diese
 Zeitung.

Wir suchen v. Molkerei wöchent-
 lich 2 Zentner

prima Butter.
 Preis 5 Rmt. über Berliner No-
 tierung. Angebote an (7812)
Molkerei Schott bei Marienhase,
 Ostfriesland.

Suche täglich 60—80 Liter 35-
 prozentige

Schlagjahne
 für dauernd nach Düsseldorf. Off.
 mit Preisangaben unter Nr. 7810
 durch diese Zeitung.

Polen.
 Suche mit Molkereien Polens
 zwecks

Quarglieferung
 in Verbindung zu treten. Zahle
 höchste Preise. Offerten erbitte u.
 Nr. 7807 an diese Zeitung.

Wir suchen prima Ware in
Brie,
Altenburger Ziegenkäse u. a. div.
 Käse. Evtl. übernehmen wir auch
 Vertretung. (7802)
Butterhandlung zum Stern,
 Erfurt, Schloßstraße 4.

Ich suche
 Verbindung mit einer leistungsfäh.
 Molkerei, welche einen erstfl. vollf.

Camembert
 für den Großbetrieb liefert. (7840)
Constantin Wolf, Hannover,
 Fundstraße 7.

Magermilch.
 Altmärkische Genossenschaftsmolk.
 unweit Stendal, kann täglich etwa
 500 Liter tiefgefühlte Magermilch
 i. käufers Kannen, frei Abgangs-
 station, liefern. Angebote mit Pr.
 unter N. N. 7832 an diese Zeitung.

Suche als Dauerabn. wöchentlich
 ca. 6 Zentner prima feinsten
Speisequarg.
 Um gefl. Offerten bittet (7828)
Friedrich Wilhelm Nübel,
 Berlin D 112,
 Bettendorferstraße 17 a.
 Fernsprecher: Königsstadt 8638.

Degerma-Milch
 in unseren Flaschen, haben wir
 Westfalen und Rheinland abzugeb.
 Auch kleine Mengen. Offerten un-
 Nr. 7883 an diese Zeitung.

**Speisequarg und
Sauermilchquarg,**
 einwandfrei, gibt noch einige T.
 ab. Probetonnen an Unbekannt-
 unter Nachnahme. (7884)
Dampfmolkerei Könnern a. Sa.
 Fernruf 19.

**Echte
Mainzer Handkäse,**
 garantiert reiner Sauermilchkäse
 prima Qualität offeriert (7885)
Jean Breger,
 echt Mainzer Käsefabrik,
 Alheim b. Mainz.

Prima trockenen, metallfreien
Quarg
 gibt wöchentlich dauernd ca. 5 Zt.
 an solide Zahler ab. Angebote n.
 Preis und Sicherheit. (7886)
Dampfmolkerei Al.-Jestin,
 Kreis Kolberg.

Ich habe wöchentlich ca. 25 Ztr.
Sauermilchquarg
 abzugeben. Preisangebote ab hi-
 erbittet
Zentral-Meierei Oldenburg i. S.

Wöchentlich 2—3 Tonnen
Quarg
 von wirtl. dauerndem Lieferanten
 gesucht.
Karl Hübner, Leipzig,
 Thümmelstraße 14.

Suche wöchentlich 3—5 Zentner
 feinste

Molkereibutter
 auf Jahresabschluss zu kaufen
 Kassa nach Wunsch. Preisofferte
 auf Basis Berliner Notierung er-
 Dampfmolkerei Bastorf b. Lüne-
 (7887)

Prima besten
Speisequarg
 für regelmäßige Lieferung hat ab-
 zugeben (7888)
Dampfmolkerei Bastorf b. Lüne-

Pa. Tils. Halbfett,
 pro Zentner 58.— M ab Station
 i. Postpaketen pro Pfd. 0,62 M ge-
 laufend ab (7889)

Seddig & Kling,
 Molkerei Endstuhnen, Ostpreußen
 Versand an Unbek. gegen Nachn.

Quarg
 trocken, metall- u. buttermilchfrei
 kauft noch für dauernde Lieferung
 und bitte um Angebote (7890)
Georg Krebiel, Käsefabrik,
 Eich, Rheinbessen.

Wir haben 50 Zentner
Quarg
 ca. 4 Woch. alt, m. 2 % Salz abg-
 preßt, abzug. Anfr. m. Preis an-
 erb. **Gen.-Molk. Waldheim, S.**

Schlagjahne,
 30—32 %, prima Qualität, tägli-
 50 bis 100 Liter bei wöchentlicher
 prompter Kasse zu kaufen gesucht
 Neueste Angebote auf Grün-
 Berliner Butternotierung erbitte
R. Lamor, Glauchau in Sa.
 Telefon Nr. 153.

Ferner bitte um bemusterte An-
 gebote von allen Sorten Käse un-
 sonstigen Molkereiprodukten. D. L.

Habe regelmäßig prima
Quarg
 abzugeben. (7892)
Molkerei Wegeleben.

**Ruh-
und Quadrat-Käse**
 ab Salztisch kauft laufend (7893)
Wahl, Käsegroßhandlung,
 Eberswalde.

Thüringer Käseerei sucht reellen
Austäufer für
Bauernquarg.
Offerten unter N. 2. 7697 an diese
Zeitung.

Romadur,
15—20 prozentig, in Pergament,
Stanniol und Binde gibt ab zum
Tagespreis (7680)
Molkerei Kiesel bei Bratel,
Kreis Hörter.
An Unbekannte gegen Nachnahme.

Zwei Fass Quarg
wöchentlich abzugeben.
Molkerei Großalsleben. (7552)

Molkerei in Thüringen sucht aufs
Weihnachtsfest 25 Zentner prima
jühen trockenen
Speisequarg.
Offerten mit Preisangeboten unter
C. Th. 7695 an diese Zeitung.

500—1000 Liter
Vollmilch
pasteurisiert, tiefgekühlt, sucht zu
sofort als Dauerabnehmer (7687)
Andr. Lorenzen,
Dampfmolkerei Dorfchemnitz,
Bezirk Dresden.

Gebr. Scheffler
Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 28,
Wallnertheatersr 42
sind jederz Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Täglich
1500—2000 Liter tiefgekühlte
Vollmilch
nach Köln gesucht. Cilangebote u.
Angabe des Preises frei Bahnhof
Köln unter Nr. 7600 durch diese
Zeitung.

Kaufe laufend frische pa.
Molkereibutter
ab Meierei auf Jahresabschluss geg.
sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Lüneburg.
Ludolf Stamer.

Täglich 100 Liter
Schlagjahne
hat abzugeben (7650)
Molkerei Maas, Menzelen
a. Niederrhein.

Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung
Hamburg, Schubertstraße 4.
Merkur 1557.

Vollf. Camembert
in 1/1 und 6/6 Packung, ca. 300 Gr.
schwer, Probefolli unt. Nachnahme,
offertiert billigst (7760)
Molkerei Greene, Post Kreienfen.

Engros-Firma.
Zur Neuaufnahme suche von Fa-
briken, bezw. von direkten Bezugs-
quellen alle Sorten
halb- und vollfette Käseorten
bester Qualitäten;
ebenfalls erstklassige
Molkerei-Stundenbutter
von Dauerlieferanten. Engros-Off.
unter Cilangebot Nr. 7766 an diese
Zeitung erbeten.

Wir haben noch laufend abzu-
geben:

prima Vollmilch
einige 1000 Liter, maschinell ge-
reinigt, dauererhitzt, tiefgekühlt,
prima

feinste Tafelbutter
in Tonnen und 1/2 Pfd.-Stücken,
sowie wöchentlich mehrere Tonnen
einwandfreien Käse-Quarg, auch
Speisequarg, auf Bestellung jedes
Quantum. (7837)
Central-Molkerei Gebstedt i. Thür.
e. G. m. b. H. Neumann.

Ich habe noch wöchentlich größere Posten
ff. Harzerkäse (Blauschimmel)
in Kisten à 90 Stück runde ca. 6 1/2 Pfd. Inhalt
in Kisten à 50 Stück lange ca. 6 1/2 Pfd. Inhalt
preiswert abzugeben.

Harzer Käsefabrik Ferdinand Tondera
Blankenburg (Harz).

Wöchentlich mehrere Tausend Kisten
prima Mainzer Käse
verkauft zu billigsten Tagespreisen in folgenden Packungen (6949)
kleine Mainzer, ca. 3 Pfund = 60 Stüd
Mainzer Bauern, ca. 6 Pfund = 60 Stüd
Mainzer Faust, ca. 8 Pfund = 60 Stüd
Dampfkäseerei Belppe G. m. b. H., Belppe i. W.
An allen größeren Plätzen solbente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder
nach Aufgabe von prima Referenzen.

Singerichtet
sind alle Augen der Konditoren auf die von mir gelieferte
Schlag- u. Kaffeesahne
da diese Produkte immer in gleichmäßiger Qualität geliefert werden, der
Versand von täglich 4000 Liter Schlagjahne spricht für sich selbst. Bestellen
Sie eine Probe und Ihr Umsatz wird sich selbst in der flauesten Geschäfts-
zeit steigern Da sehr bahngünstig gelegen, kann Versand nach West-,
Nord- und Mitteldeutschland ausgeführt werden, für Laufkundschaft be-
steht kein Interesse. Sahne-Versand-Molkerei seit 1908. Anfragen erbeten
unter 7856 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir off-rieren freibleihend ab Bahnhof Berlin:
Ia Molkerei-Butter pro Pfd. 1,80 Mk.
Ia Land-Butter pro Pfd. 1,65 Mk.
Versand erfolgt nur in Tonnen à ca. 100 Pfd. unter Nach-
nahme. Bei öfteren Be-ügen Aufgabe von Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., Berlin C. 25
Münzstr. 9, Fernsprecher Norden 10739.

Nicolaus Becke, Nortorf i. Holstein
Käse-Import und Großhandlung
Kaufe größere Posten
Tilsiter Käse
vollfett, dreiviertelfett, halbfett und 1/4 fett.

Wir haben wöchentlich noch einige tausend Kisten (7873)
prima goldgelbe Harzer Käse
3 1/2 Pfund Inhalt 70 er Packung, 3 Pfund Inhalt 60 er Packung,
2 1/2 Pfund Inhalt 50 er Packung,
prima Thür. Stangenkäse
5 Pfund Inhalt 40 er Packung
prima □-Käse
prima □-St- ngenkäse
schöne, gelbe, speckige Ware, in Kisten zu ca. 30 und 70 Pfund
zu billigsten Tagespreisen abzugeben.
Niederischlesische Käsefabrik, G. m. b. H., Diegnitz.

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall-
u. buttermi chfr. gesucht.
Prompte Regulierung.
Preis: g. erbe: en. 7752
R. Jerzynek, Käsefabrik, Gassen N.-L.

Achtung! Großhändler!
Säch. Käsefabrik, welche einen
erstkl. Quargkäse herstellt, sucht n.
10—20 Zentner prima

Quarg
bei billigster Berechnung zu ver-
arbeiten. Quarg muß geliefert
werden. Angebote unter N. 7563
an diese Zeitung. erbeten.

Täglich 500—1000 Liter
Vollmilch
tiefgekühlt, in Mitteldeutschland
gesucht. Angebote unter Nr. 7741
an diese Zeitung.

Suche wöchentlich noch 8—10
Zentner einwandfreien
Quarg
zur regelmäßigen Abnahme bei
prompter Kassenregulierung. (7755)
Busenius,
Käsefabrik Gr.-Dittersleben,
Fernsprecher 415 77.
Station Magdeburg-Sudenburg.

1000 bis 1500 Liter
Vollmilch
für Winterlieferung, evtl. auch auf
Jahresvertrag gesucht. (7738)
Elberfelder Milchhändlerverein,
e. V.,
Steinbekerstraße 91.

Einwandsfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge lauzt (8061)
Albert Zahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Spezialität goldg., hellbl. Speckigen
**Harzer-
Mainzer-
D. Bauern-
Rh. Faust-
Thür. Stangen-
Spickkäse
80er Handkäse**
Käse
liefern preiswert und prompt unt.
Nachnahme, auch in klein. Posten
Janzer & Bolzan, Käsefabrik,
Harzum i. Hann.
Wo noch nicht vertreten, zuverl.
Vertreter bezw. Kassa-Grossisten
gesucht. Preisliste einfordern.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse lauzt (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Butter, Eier, Käse
lauzt und liefert laufend (6141)
A. Kolosla, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Quarg
metall- u. buttermilchfrei, wöchent-
lich 2—3 Tonnen, a Zentner 28.—
Mk. gegen Kasse abzugeben. Off.
unter Rheinheffen Nr. 7645 durch
diese Zeitung.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
bis 20 Zentner prima
Molkereibutter
auch in geteilten Posten zu kaufen
gegen beliebige Kasseabrechnung.
Magdeburger Käsefabrik und
Buttergroßhandlung,
Magdeburg, Margarethenstraße 4,
Fernsprecher 4229 u. 4724.

Echte
Mainzer Handkäse,
garantiert reiner Bauernkäse in
prima Qualität offeriert (7530)
Jean Breker,
echt Mainzer Käsefabrik,
Alshcim b. Mainz.

Allerfeinste kernige, hannov.
Molkereibutter
einige Fass noch abzugeben, Probe-
fass Nachn. Preis Mk. 1.78, Post-
folli in 1/2 Pfd. Mk. 1.88. Angebote
unter Nr. 7720 durch diese Zeitung.

Suchen wöchentlich 2—4 Zentner
prima Butter
direkt ab Molkerei zu kaufen und
erbitten Angebote. (7713)
Hohensteiner Dampfmolkerei,
e. G. m. b. H.,
zu Großwechungen, Stat. Nord-
hausen.

Käsegroßhandlung,
Magdeburger Gegend, sucht Ver-
bindung mit Käseereien oder Mol-
kereien, welche prima
Harzer Blauschimmellkäse
herstellen. Werte Angebote sind
zu richten unter S. R. Nr. 7726
an diese Zeitung.

Tilsiter Käse.
Suche als Kassekäufer Dauerlie-
feranten, welcher eine pa., einwand-
freie, vollfette Qualitätsware her-
stellt. (7790)
Friedr. Aluhmann, Käsegroßhdlg.,
Bielefeld i. W., Kochstraße 2
Fernspr. 2274. Telegr. Käseimport.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Pa. Auslandsquarg
frische, metallfreie und trockene
Ware regelmäßig in Waggonlad.
und Stückgutsendungen ab Boden-
bach abzugeben. Heutiger Tages-
preis f. Waggonladung. Mk. 22.—
unverp. Anfragen erbeten unter
„Quargimport“ 6935 an diese Sta.

Schlagsahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt.
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Kisten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Anklam, Bez. Danabrück

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter
Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Habe noch laufend abzugeben
Molkereibutter
in Tonnen, auch geformt, mit Mk.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Gebr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagsahne,
Kaffeesahne,
Butter
u. Frühstückskäse
in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Anbiete:

Auslands-Sauermilch-Quarg

in allererstklassiger Qualität
frisch. 65 Prozent Wasser, garantiert eisen- u. buttermilchfrei
Preis Mark 29.— per Ztr. inkl. Faß ab hiesiger Station.
Dieselbe Qualität ca. 68 Prozent Wasser **Mark 26.—**
per Ztr. inkl. Faß.
Lieferung an unbekannte Firmen gegen Nachnahme oder
Kasse bei Uebernahme.

Löwenberger Käsefabrik

Inhaber: **Gustav Marthen**
Löwenberg i. Schlesien.

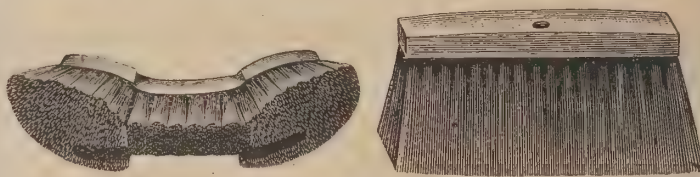
Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und jeder Menge, auch Waggon-
bezug, bei sofortiger Kasse. (7304)

Dampfkäserei Velpe G. m. b. H., Velpe
Fernruf Nr. 9.

Molkerei- Bürsten und Besen



aus bestem Material.

Preise:

Wurzelbürsten Nr. 2, echt Reiswurzel	Stück Rm.	1.05
Fiberbürsten Nr. 3, weiß	„ „	— 90
Fiberbürsten Nr. 3a, grau mit Bassine, etwas steifer	„ „	— 90
Piassavabesen 6x15 Reihen, schöne volle Ware	„ „	1.25
Piassavabesen 6 x 15 Streifen, extra steif	„ „	1.35
Fiberschrubber in großer Form, weiß (der grau	„ „	— 90
Piassavaschrubber, große Form	„ „	1.05

sofort lieferbar
aus eigener Herstellung

Carl Mann, Hildesheim
Fernsprecher 4135.

Wir bieten an zu billigsten Tagespreisen (7377)
led. Quantum pa. Mainzer, goldgelb, speckig
60 er Packung ca. 3 Pfd. Inhalt 60 er Packung ca. 6 Pfd. Inhalt
60 er Packung ca. 8 Pfd. Inhalt
Augelkäse, Edamer Art, rot paraffiniert, Karton 8 Stück Inhalt ca.
24 Pfund schwer
Tilsiter Art Käse, mit u. ohne Rümmele, in 1/4 und 1/2 Rollen.
Alles in erstklassiger Qualität.
Dampfkäserei Velpe, G. m. b. H., Velpe i. W.
An allen größeren Plätzen solbente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder nach
Aufgabe von prima Referenzen.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepaket von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls haben wir noch
Schlagsahne (2493)
ab.
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Fuhlleben a. S.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke

durch

Zusatz der in der
Milch löslichen
Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“

*

Ein Versuch lohnt
sich!

Glänzender
Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften

*

Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hufnerstraße 30

Quarg
metallfrei u. trocken, laufen ständig
Janzer & Bolzau, Harjum i. Hann.
Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert.
Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.

„Perry“

das beste, unschädlichste und billigste

(6741

Reinigungs- und zugleich Desinfektionsmittel der Milchwirtschaft.

Von den ersten Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalten geprüft und empfohlen. **Vereinigte Chemische Werke Ludwig Dirr, München-Ost und Dr. Hermann Fell, Heidelberg.**

Sauermilchquarg

stallfrei u. trocken, ohne Butter-
sch. Molkereien, denen an-
uernder Lieferung gelegen ist,
uen bitte nebst Preisangabe
t uns in Verbindung treten.
ompte Kassenregulierung. (5830
ichael Greiner & Sohn, Käseerei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederösterreichische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132
— Wien —

Feinste

Thür. Stangenkäse

60er Packung, preiswert abzug.
M. Giese, Halleische Käseerei,
Halle a. S., Berlinerstraße 7.
Fernruf 28 373. (6991

Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg

Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 2744 (4196

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinde, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

ff. Käsequarg

uft laufend wöchentlich regelmä-
ß. 50 Ztr. evtl. Waggonladung.
bitte Preisangebote. (6177
Edwin Römer, Käsefabrik
Schönan b. Leipzig.

Leipzig-Halle.

Molkerei Nähe Leipzig-Halle hat

allerf. Tafelbutter
ow. Käse- u. Speise-
Quarg

zugeben. Angebote unter B. W.
r. 7820 an diese Zeitung.

Carl Friedr. Meyer

utter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

egr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Rntte-meyer

Mainzer-, Faust-

id Oberhessische Bauernhandläge
irant, hochfeine, haltbare Ware,
des Quantum lieferbar. (7514
Ab. Schmidt, Drienberg, Hessen.

Suchen Sie

Käse, Butter, Dauermilch ??



➔ **Großfabrikation** — **Schnellversand** ➔



Haupt-Versandbüro

Albert Wöhrmann Söhne, Wesel am Niederrhein

Fernruf: 283, 700, 841, 888, 900 (182) — Telegramm-Adresse: Wöhrmann Wesel.

Suche lauf. wöchentlich 5 - 6 Tonnen pr. Oldenburger

Tafelbutter

bei sofortiger Kasse.

Gustav Jäger, Groß-Quenstedt b. Halberstadt
Butter Großhandlung.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Harles Kesselspeisewasser verringert die Rentabilität der Molkerei-
betriebe. Die Molkereien überzeugen sich von der Qualität ihres Wassers
durch Untersuchungen im Laboratorium der Molk.-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei und Weichkäseerei Spez.

vollfett. Camembert.

Gehrke & Nidel, Bremen,
Nollstraße 26. Rol. 434.

Ba. Schlag-Rahm,

Fettgehalt nach Wunsch
200 Kilogramm geformte prima
Molkereibutter

prima Speise-Fettquarg Kett,
hat sächs. Molkerei an regelmäßige,
zahlungsfähige Abnehmer abzugeb.
Geht. Anfragen unter M. 3. 7500
durch diese Zeitung.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Die Milch-Delikatesse: 'Konzentrierter Miltela-Yoghurt'

D. R. P. Nr. 269598

findet Anklang, nicht nur als „Diätetisches Nähr- und Kräftigungsmittel“ für Magen- und Darmleidende, sondern auch bei **gesunden und Kindern** jeden Alters, wegen ihres hohen Nährwertes und ihres **hervorragenden Wohlgeschmacks**. Vornehmlich als Brotbelag zu verwenden! Glänzende Gutachten sind jeder Packung beigelegt. Hohe Verdienstmöglichkeit **für Milch- u. Butterhandlungen**

Postversand: In Blech- oder Pappgussdosen (parafiniert) 12 Dosen, ca. $\frac{1}{2}$ Pfd. Inhalt (p. Dose 65 Pf.) inkl. Verpackung, franko-Nachnahme: **Rm. 7,80**. Kleinverkaufspreis p. Dose Rm. 1.—

Bahnversand: In Porzellan Dosen von ca. $\frac{1}{2}$ Pfd. Inhalt, von 30 Stück aufwärts, je Dose **Rm. 0,75** franko-Nachn. Kleinverkaufspreis p. Dose Rm. 1,10. Leere Porzellan-Dosen werden mit 10 Pf. zurückgenommen.

An größeren Plätzen, wo nicht vertreten, suchen wir rührige Vertreter.

Zentralmolkerei Tennstedt i. Th.

Käse-Etiketts

jeder Art
und Größe

in feinstem mehrfarbigem Offsetdruck-Verfahren, nach künstlerischen Entwürfen hergestellt, liefern wir bei größeren Mengen (Mindestmenge 100 Mille) anerkannt

konkurrenzlos billig.

Mit neuen modernen Entwürfen
stehen wir gern zu Diensten.

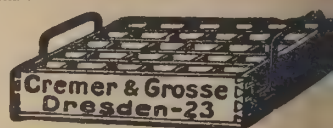
Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht
pr. 1000 Stück 2,75 Mk., bei größeren
Mengen Preisermäßigung. Wir
langen Sie Gratismuster. (9)
E. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49

Kisten u. Kistenteile

aller Größen bei guter Verarbeitung
hat laufend abzugeben (77)
Sägewerk „Walddischloß“ Neuendorf
Borderheide.



Spezialfabr. für Flaschenkäse
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker Rotkulturen

stets wirksam und kräftig und

sowie Weiß- u. Blauschimmelkulturen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt,
erhielten auf der D. L. G. Ausstellung
Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

Mitwirkung von Dr. H. Dübbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonabend eine Marktbericht-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

140

Hildesheim, den 2. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

1/2-stündige Erhitzung der Milch auf 60–63 Grad als Erhitzungsart im Sinne des
§ 27 und 28 der Ausführungsvorschriften zum Reichsviehseuchengesetz. Von Dr.
rer. nat. W. W e d e m a n n.

Wirtschaftliche Eierverwertung.

Rechts- und Versuchswesen. Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschafts-
kammer für die Rheinprovinz in Cleve.

Hann. Die 5. Käseausstellung des Meierei-Verbandes für Schleswig-Holstein am 13.
November 1926 in Schleswig. — Butterprüfung in Hannover. — Bestrebungen zur
Einführung einer Buttermarke in Pommern. — Betriebsbesichtigung einer Molkerei.
— Butterprüfung des Milchwirtschaftlichen Instituts der Landwirtschaftskammer für
die Provinz Brandenburg. — Die Milchwirtschaft auf der Dortmunder Wanderaus-
stellung. — Die Lage auf dem Weltbuttermarkt. — Steuer-Erlaß. — Haftung für
Kreditauskunft. — Schärfere Anwendung des Strafgesetzes bei unlauterem Wett-
bewerb. — Meller, nicht „Schweizer“. — Besitzwechsel. — Die Entwicklung auf dem
Weltmarkt für Käse. — Exportausfichten für kondensierte Milch nach China.

Meißen. Die Bedeutung der Butterprüfungen. — Wirtschaftsfragen über Milch- und
Milcherzeugnisse in Thüringen. — Die Kontrolle der Molkereien durch Kreisärzte. —
Rübenblattfütterung. — Rübenbutter. — Die Führung der Betriebsübersicht in
unseren Molkereien. — Kühlanlage für Käseteller. — Quargmühle. — Stahlblech-
milchflaschen.

1/2-stündige Erhitzung der Milch auf 60–63°
Erhitzungsart im Sinne des § 27 und 28 der
Ausführungsvorschriften zum Reichsviehseuchengesetz.

Aus der Veterinärabteilung des Reichsgesundheitsamtes.

Von Dr. rer. nat. W. W e d e m a n n.

Der Milch kommt bei der Verbreitung von Seuchen unter den
Viehbeständen eine wesentliche Rolle zu. Die vorliegende Betrachtung
befaßt sich ausschließlich mit der dem Viehbestand durch ver-
seuchte Milch drohenden Gefahr und den Maßnahmen zu ihrer Ver-
meidung.

Als die hauptsächlichsten zu bekämpfenden Seuchen kommen die
Tuberkulose und die Maul- und Klauenseuche, weiterhin das an-
steckende Verkalben, die Euterentzündung u. a. in Frage. Man hatte
beachtet¹⁾, daß im Bereich von Sammelmolkereien, die auf dem
Lande an geeigneten Stellen Milch liefernder Bezirke zur gemein-
samen Verarbeitung von Milch errichtet worden waren, Tuberkulose
und Maul- und Klauenseuche in erhöhtem Umfange auftraten. Be-
zogen sich unter den Milch liefernden Rühren solche mit offener
Euter-, Gebärmutter- oder Darmtuberkulose oder an
Maul- und Klauenseuche erkrankte Kühe, so wird die gesamte in einer
Sammelmolkelei verarbeitete Milch infiziert und mit den abgege-
benen Produkten werden die Seuchenerreger verbreitet, falls sie nicht
vor der Abgabe der Milch durch geeignete Behandlung vernichtet
werden sind. Die verbleibenden Rückstände werden zum großen
Teil an Jungvieh, wie Kälber, junge Schweine und auch an Kühen
verfüttert, die wegen ihres jugendlichen Alters und der Auf-
nahme verhältnismäßig großer Mengen solcher Rückstände besonders
gefährdet sind. Im Hinblick auf diese durch Sammelmolkereien
entstandene Gefahr finden sich in den Vorschriften zum Schutze gegen
Seuchengefahr in den §§ 26–29 der Ausführungsvor-
schriften d. B. zum R. V. G. vom 25. Dezember 1911 (R. G. B.
22, S. 3) entsprechende Bestimmungen²⁾. Die §§ 26 und 27 legen
wesentlichen die Begriffe Sammelmolkelei und die sich bei der
Verarbeitung von Milch ergebenden Produkte fest und fordern Ein-
richtungen, mit denen Milch sicher und nachweislich auf 90 Grad er-
hitzt werden kann, sowie Desinfektion und Reinigung der mit Milch
in Berührung kommenden Gefäße usw. Die §§ 28 und 29 sind für
die vorliegende Betrachtung von besonderem Interesse. Sie werden
ebenfalls im Wortlaut wiedergegeben:

§ 28.

(1) Milch und Milchrückstände aus Sammelmolkereien dürfen
nach vorheriger ausreichender Erhitzung als Futtermittel für
Viehe abgegeben oder als solche im eigenen Betriebe der Molkerei
verbraucht werden.

(2) Die Landesregierung ist befugt, Ausnahmen von dem Er-
hitzungszwange für solche Molkereien zuzulassen, deren Viehbestände
einem staatlich anerkannten Tuberkulosestillungsverfahren unter-
worfen sind. Auch kann sie in besonderen Ausnahmefällen, wenn
die wirtschaftlichen Verhältnisse es geboten erscheinen lassen, Befrei-
ung von dem Erhitzungszwange gewähren.

(3) Als ausreichende Erhitzung der Milch (folgen Hinweise auf
verschiedene §§) ist anzusehen:

- a) Erhitzung über offenem Feuer bis zum wiederholten Aufkochen,
- b) Erhitzung durch unmittelbar oder mittelbar einwirkenden strö-
menden Wasserdampf auf 85 Grad,
- c) Erhitzung im Wasserbad, und zwar entweder auf 85 Grad für
die Dauer einer Minute oder, unter den von der Landesregie-
rung näher zu bestimmenden Voraussetzungen, auf 70 Grad für
die Dauer einer halben Stunde.

§ 29.

In den Sammelmolkereien muß derart Buch geführt werden,
daß jederzeit ersichtlich ist, aus welchen Gehöften und in welcher
Menge täglich Milch zur Verarbeitung angeliefert wird, sowie in
welche Gehöfte täglich Molkereirückstände zur weiteren Verwertung
in Viehhaltungen abgegeben werden. Die Bücher sind den mit der
Aufsicht über die Molkerei beauftragten Beamten zur Einsicht vor-
zulegen.

Die angegebenen Hoherhitzungsverfahren sind durch eine ein-
fache Reaktion mit Hilfe von Guajak tinktur (sogen. Gendarmen-
probe³⁾) leicht zu kontrollieren, während die vorgenommene Er-
hitzung auf 70 Grad für eine halbe Stunde nicht mit einer einfachen
Reaktion zu erkennen ist. Ihre Anwendung ist deshalb nur unter
den von der Landesregierung näher zu bestimmenden Voraussetzungen
zugelassen, wenn nach Lage der Verhältnisse eine sorgfältige
Durchführung dieses Erhitzungsverfahrens gewährleistet erscheint.
Auch sind Ausnahmen von dem Erhitzungszwang für solche Molke-
reien zugelassen, deren Viehbestände sämtlich einem staatlich aner-
kannten Tuberkulosestillungsverfahren unterworfen sind. Die ge-
nannten Arten der Erhitzung sind seinerzeit angeordnet worden, da
nach dem damaligen Stand der Wissenschaft und durch besonders an-
gestellte Versuche⁴⁾ nur diese Erhitzungsarten als sicher ausreichend
zur Abtötung der Erreger der Tuberkulose und Maul- und Klauen-
seuche erachtet worden sind. Wenn auch diese Erhitzungsarten die
Vernichtung der Seuchenerreger gewährleisten, so haben sie doch
große wirtschaftliche Nachteile, indem sie die verbleibenden Produkte
verteuern, eine erhebliche Einbuße an Nährwerten sowie Verdaue-
ungsstörungen des damit gefütterten Jungviehs bedingen und für
die Verarbeitung sowohl auf Lab- als Sauermilchkäse nicht ohne
weiteres brauchbar sind. Hinzu kommt noch, daß der Zweck der Hoch-
erhitzung hinfällig wird, wenn die Milch, wie es in den wärmeren
Jahreszeiten der Fall sein kann, schon in ansaurem Zustand ange-
liefert wird. Bei der Hoherhitzung gerinnt das Eiweiß zu mehr
oder weniger großen Flocken, die Seuchenerreger einschließen und so
der Einwirkung der Hitze bis zu einem gewissen Grade entziehen kön-
nen. Die Hoherhitzung großer Mengen Milch usw. erfordert Einrich-
tungen, die den Etat einer Molkerei stark belasten, weil sie nur in
Zeiten von bestehender Seuchengefahr gebraucht werden, dagegen in
normalen Zeiten still liegen und außerdem, wie erwähnt, die Pro-
dukte in ihrer weiteren Verwertung beeinträchtigen.

Aus den angeführten Gründen haben die oben genannten gesetz-
lichen Bestimmungen in den Kreisen der Landwirte und Molkerei-
interessenten Widerspruch hervorgerufen und ihre Erleichterung ist
gefordert worden (I. c. 1). Begründet wurden diese Forderungen
mit den Ergebnissen von wissenschaftlichen Untersuchungen, die bis
auf das Jahr 1899 zurückgehen⁵⁾, nach denen Tuberkelbazillen schon
bei 1/2-stündiger Erhitzung auf 60–63 Grad und sofortigem Abkühlen
der Milch vernichtet oder wenigstens soweit unschädlich gemacht wer-
den, daß sie eine Infektion nicht mehr bewirken können. Diese Art
der Erhitzung erfordert verhältnismäßig geringere Kosten als die

Hocherhitzung. Die $\frac{1}{2}$ -stündige Erhitzung auf 60–63 Grad ist gewählt worden, da nach den vorliegenden Untersuchungen die Temperatur von 63 Grad für Milch die „kritische“ Temperatur ist.¹⁾ Über 63 Grad erleidet der Rohcharakter der Milch weitgehende Veränderungen, die selbst bei $\frac{1}{2}$ -stündiger und noch länger dauernder Erhitzung bei 60–63 Grad nicht eintreten. Es ist deshalb von großer Bedeutung, daß die keimvernichtende Wirkung bei dieser Temperatur und Zeitdauer erreicht wird. Eine Steigerung der Temperatur selbst um 1 Grad würde den Vorteil der weitgehenden Erhaltung des Rohcharakters der Milch zunichte machen. Deshalb kann auch die im § 28 unter bestimmten Bedingungen zugelassene $\frac{1}{2}$ -stündige Erhitzung auf 70 Grad die Dauererhitzung auf 60 bis 63 Grad nicht ersetzen. Die schonende Dauererhitzung der Milch²⁾ fand wegen ihrer mannigfaltigen Vorzüge gegenüber der Hocherhitzung vielfach Eingang in Molkereien, die Milch für den menschlichen Genuß in den Verkehr bringen. Die Typhusepidemien im Jahre 1925 gaben Gelegenheit, die Wirkung einer ordnungsmäßig durchgeführten Dauererhitzung auf mit Typhusbazillen verunreinigte Milch zu zeigen. Die Erhitzung wurde bis vor einiger Zeit auf 65–67 Grad vorgenommen. Wie erwähnt, erleidet dabei der Rohcharakter schon wesentliche Einbuße, worauf wahrscheinlich auch die Unbeliebtheit derartiger erhitzter Milch zurückzuführen ist.

Die folgende Gegenüberstellung zeigt auf Grund der bisher bekannt gewordenen einschlägigen Abhandlungen die Wirkungen der beiden Erhitzungsarten:

a) schonendes $\frac{1}{2}$ -stündiges Erhitzen auf 60–63° und sofortiges Abkühlen. b) kurz dauerndes Hocherhitzen auf 80–90° und Abkühlen.

A. Bakteriologische Wirkung.

1) Befreiung auch schwach ansäuerter Milch von pathogenen Keimen einschließlich der Tuberkelbazillen, aber fraglich bezüglich der Mastitisstreptokokken, deren Unterscheidung von anderen Streptokokken allerdings schwierig ist. Die Wirkung auf das Virus der Maul- und Klauenseuche ist noch nicht geprüft.*)

2) Vernichtung der vegetativen Formen nicht pathogener Keime bis auf einen Teil der Milchsäurebildner, deshalb unter geeigneten Umständen noch Milchsäuregärung auch bei Luftabschluß möglich (wichtig z. B. für Flaschenmilch), Erhalten bleiben sporenbildender Keime, z. B. peptolytischer Mikroorganismen, Keimvernichtung bis zu 99,9 Prozent.

3) Wahrscheinliche Erhaltung der Bakterizidie.

4) Verlängerung der Haltbarkeit.

1) Wie bei a) 1), aber wohl auch der Mastitisstreptokokken bei Milch normalen Säuregrades; bei ansäuerter Milch Gerinnungsbildung, deshalb restlose Vernichtung auch pathogener Keime fraglich.

2) Wie bei a) 2), aber restlose Vernichtung der Milchsäurebildner, deshalb keine Milchsäuregärung bei Luftabschluß, sondern peptolytische Zersetzung.

3) Vernichtung der Bakterizidie.

4) wie bei a) 4).

B. Chemisch-biologische Wirkung.

1) Erhaltung des Rohcharakters in hygienisch und wirtschaftlich weitgehendem Maße, der sich kennzeichnet in feiner oder nur geringer Schädigung

a) des Hitzegerinnungsfähigen Eiweißes,

b) der Kalk-Kasein-Phosphor-Verbindung,

c) der Milchsäure und des Milchzuckers,

d) der Labfähigkeit (Verfälschbarkeit),

e) der Enzyme bzw. Fermente,

f) der Vitamine (?),

g) der Aufrahmbareit.

2) Geringe Kohlenstoffabgabe (für den Geschmack wichtig) und Verringerung des Säuregrades.

3) Keine Schwefelwasserstoffbildung.

4) Nichtvorhandensein des Rohgeruches und -geschmacks.

5) Nicht-Hydrolyse der Eiweißsubstanz, daher keine Bildung von Abbauprodukten, die toxische Wirkung auslösen können.

6) Unmöglichkeit des Nachweises dieser Erhitzung durch eine hinreichend einfache Probe.

7. Keine Einbuße an Nährwert und keine Schädigung des Jungviehs bei Verfütterung.

1) Vernichtung des Rohcharakters, der sich kennzeichnet in

a) Gerinnung des Hitzegerinnungsfähigen Eiweißes,

b) Veränderung der Kalk-Kasein-Phosphor-Verbindung,

c) Veränderung der Milchsäure durch Ausfällen von Calciumtartrat und Calciumphosphat und Karamelisierung des Milchzuckers,

d) Vernichtung der Labfähigkeit,

e) Vernichtung der Enzyme usw.

f) Vernichtung der Vitamine (?),

g) verminderter Aufrahmbareit.

2) Abgabe der Kohlenstoffe (deshalb ungünstige Geschmacksbeeinflussung).

3) Schwefelwasserstoffbildung.

4) Roh-Geruch und -Geschmack.

5) Hydrolyse der Eiweißsubstanz, die toxische Wirkung auslösen kann.

6) Einfacher Nachweis mit der Guajakprobe.

7) Schädigung des Nährwertes und des Jungviehs bei Verfütterung.

8. Möglichkeit der Erhitzung ansäuerter Milch, Magermilch und Molken ohne Gefahr der Gerinnungsbildung und der dadurch bedingten Einhüllung von pathogenen Keimen bei dieser niederen Temperatur.

9. Infolge der unter 1) bis 8) genannten Eigenschaften usw. ist die Verwertbarkeit der Milch und Molkereiprodukte fast unbeschränkt und sowohl deshalb als auch wegen der relativ geringen erforderlichen Kosten wirtschaftlich.

Die noch viel umfrittene und im Fluß befindliche Frage des Verhaltens der Vitamine bei verschiedenartiger Erhitzung der Milch tritt für die Dauererhitzung zurück, nachdem man beobachtet hat, daß schon das Zentrifugieren der Milch (Nydationswirkung) das Vitamin C schädigt und auch die Wintermilch nur wenig Vitamin enthält. Das Zentrifugieren ist aber auch bei der Hocherhitzung der Milch nicht zu entbehren, die das Vitamin C kaum schädigen soll.

Die schonende Dauererhitzung hat auch bei Molkereien, die Milch für den menschlichen Genuß in den Handel bringen, nicht die Annahme gefunden, die man in Anbetracht der oben genannten Vorzüge gegenüber der Hocherhitzung erwarten konnte. Der Grund dafür dürfte mit darin zu suchen sein, daß die Dauererhitzung bisher noch nicht als eine Erhitzungsart im Sinne des eingangs erwähnten § 27 usw. anerkannt worden ist und eintretendenfalls die Behandlung in einer solchen Anlage als nicht ausreichend von den Aufführenden Organen erachtet worden könnte. Die Anerkennung solcher Apparate war aber noch nicht möglich, da von der einschlägigen Industrie erst seit einiger Zeit Dauererhitzungsanlagen in den Handel gebracht werden, die eine Kontrolle darüber ermöglichen, eine bestimmte Menge Milch während einer verlangten Zeitdauer auf eine bestimmte Temperatur unter Verhütung der Schaumbildung und Hautbildung bzw. unter wirksamer Vernichtung des Schaumes erhitzt worden ist. Diese Forderung mußte gestellt werden, weil es auf nur 60–63 Grad erhitzte Milch nicht durch eine einfache biologisch-chemische Reaktion entsprechend der „Gendarmenprobe“ möglich ist zu erkennen ist.

Die neuzeitlichen Dauererhitzungsanlagen sind für eine bestimmte Stundenleistung eingerichtet, mit Schaum zerstörenden Vorrichtungen verhöhlenden Rührwerken und mit selbsttätigen Vorrichtungen versehen, die die Menge der erhitzten Milch, die Temperatur und den Grad der Erhitzung auf einem Diagramm aufzeichnen. Die Vorrichtungen lassen also eine Kontrolle entsprechend den ermittelten gesetzlichen Bestimmungen zu, auch gemäß dem § 29, nach der die Molkereien verpflichtet sind, über die Menge der eingegangenen Milch Buch zu führen.

Die Dauererhitzungsanlagen bestehen 1. aus dem Heizwasserbereiter mit Thermometer für die Beheizung der Anlage, 2. aus dem mit Thermometer versehenen Vorerhitzer, der die Milch in wenigen Minuten auf die Temperatur von 60–63 Grad erhitzt und 3. in der meist vier Heizhaltungskammern zugeführt, die, in einem Wasserbad von etwa 63–64 Grad befindlich, die Milch eine halbe Stunde lang auf der Temperatur von 60–63 Grad halten. In den Kammern ist eine Vorrichtung zur Durchmischung der Milch und der Zerkleinerung etwa gebildeten Schaumes angebracht. Aus diesen Kammern wird die Milch dem Rührer zugeführt. Einer Überhitzung der Milch wird dadurch vorgebeugt, daß die Beheizung des Vorerhitzers und der Heizhaltungskammern durch heißes Wasser und nicht wie früher durch Dampf vorgenommen wird. Durch eine sinnreiche Vorrichtung erfolgt die Füllung, Heizhaltung und Entleerung zwangsläufig automatisch mit Selbstregistrierung. Die Stundenleistung einer solchen Anlage wird von dem Fassungsraum der einzelnen Kammern einander gleich großen Heizhaltungskammern bestimmt. Bei einer Größe der 4 Kammern von je 250 Litern leistet eine Anlage in 1 Stunde 1000 Liter.

Da derartige Apparate eine ausreichende Erhitzung im Sinne der oben erwähnten §§ 27 und 28 zu gewährleisten scheinen, kann mit Rücksicht auf das große Gewicht, welches die milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Kreise aus den oben angegebenen Gründen auf die Zulassung der $\frac{1}{2}$ -stündigen Erhitzung der Milch auf 60–63 Grad und sofortige Abkühlung legen, zurzeit Versuche im größeren Umfang unter möglicher Innehaltung der praktischen Verhältnisse im R. G. A. und an anderen Stellen an neuzeitlichen Apparaten im Gange. Zur Erzielung vergleichbarer Ergebnisse wird den einzelnen Institutionen im wesentlichen nach gleichen Gesichtspunkten gearbeitet. Entsprechend dem Verwendungszweck der Dauererhitzung für die Verhütung der Verbreitung von Tierseuchen wird ihre Wirkung gegenüber Tuberkelbazillen an natürlich tuberkulösen, bazillenhaltiger Vollmilch verschiedener Herkunft und auch gegenüber Milch, der das Virus der Maul- und Klauenseuche zugesetzt geprüft werden. Die einwandfreie Prüfung der Dauererhitzung der Milch, die Euterentzündungserreger (Mastitisstreptokokken) enthält, begegnet erheblichen Schwierigkeiten, weil die Streptokokken Euterentzündung von anderen, unschädlichen, in der Milch fast stets vorkommenden Keimen kaum sicher unterschieden werden können. Außerdem sind noch Versuche im Gange, die sich mit der Wirkung der Dauererhitzung gegenüber den Erregern menschlicher Seuchen befassen. Als maßgeblich für die Vernichtung der Infektiosität tuberkulöser, bazillenhaltiger dauerpasteurifizierter Milch wird der Aus-

8) Ansäure Milch usw. bildet Gerinnung und kann Vernichtung pathogener Keime hintenanhalten.

9) Infolge der unter 1) bis 8) genannten Eigenschaften usw. ist die Verwertbarkeit der Milch und Molkereiprodukte beschränkt und wohl deshalb als auch wegen der relativ hohen erforderlichen Kosten unwirtschaftlich.

¹⁾ Die Bezeichnung Dauererhitzung bei 60–63 Grad dürfte zutreffender sein als Dauerpasteurisierung, da unter „Pasteurisieren“ Temperaturen von 55–90 Grad verstanden werden.

²⁾ Nach Waldmann genügt 5 Minuten langes Erhitzen auf 65°, um selbst Aphtenbedeckungen, in denen das Virus erfahrungsgemäß schwerer zu vernichten ist als im freien Zustand (Blaseninhalt), unschädlich zu machen.

Fütterungsversuches an Ferkeln und jungen Kälbern ange-
en, während der Impfversuch an Meerschweinchen nur zur Kon-
ne ausgeführt wird. Der Fütterungsversuch entspricht den tat-
lichen Verhältnissen bei der Verwendung der Molkereiprodukte.
nn auch die Infektionsmöglichkeit nicht so weitgehend erscheint
beim Impfversuch, bei dem die auf lebende Seuchenerreger zu-
fende Milch Meerschweinchen subkutan oder intramuskulär ein-
leibt wird *) und deshalb der Impfversuch als empfindlicher gilt,
ist doch zu berücksichtigen, daß beim Fütterungsversuch wesentlich
kere Mengen tuberkelbazillenhaltiger Milch etwa 14 Tage lang
iter oder mehr aufgenommen werden. Es ist deshalb die Mög-
keit nicht ausgeschlossen, daß der Fütterungsversuch einen schär-
en Ausschlag gibt als der Impfversuch. Neben der Keimver-
tung werden auch noch die biochemischen Eigenschaften der Aus-
gs- und pasteurisierten Milch einer Prüfung unterzogen. Ueber
erhebliche Kosten und Zeitaufwand beanspruchenden, im Gange
ndlichen Versuche kann ein Urteil noch nicht abgegeben werden.
onders möchte ich auf die Langwierigkeit der Fütterungsversuche
weisen. Die Versuchstiere (Kälber und Schweine) können frühe-
s 1/2 Jahr nach Versuchsbeginn geschlachtet werden. Darnach
ssen Teile ihrer Organe an Meerschweinchen weiter verimpft wer-
en, die dann ebenfalls erst wieder nach 1—2 Monaten getötet und
ersucht werden können, so daß bis zum Abschluß eines Versuches
a 1/2 Jahr vergeht.

Ueber die keimvernichtende Wirkung der Dauererhitzung sind
n zahlreiche Arbeiten veröffentlicht worden. Sie befassen sich
dem Verhalten der Tuberkel- Coli-, Typhus-, Paratyphus-,
tner-Bazillen, mit den Erregern der Diphtherie und den Ueber-
ern von Scharlach und Halsentzündungen (Streptokokken). Auf
Verhalten des Virus der Maul- und Klauenseuche geht keine
eit ein, es wird nur angenommen, daß nach Vernichtung der
berkelbazillen, die als die am schwersten durch Hitze zu vernich-
den vegetativen pathogenen Keime angesehen werden, auch das
annte Virus zugrunde geht. Die Versuchsansteller kommen mit
tigen Ausnahmen zu dem Ergebnis, daß die 1/2-stündige Dauer-
itzung bei 60—63° ausreicht, diese pathogenen Keime unschädlich
machen. Die meisten Versuche wurden allerdings noch nicht an
erwähnten neuzeitlichen Apparaten ausgeführt. Leider wur-
vielfach anstatt natürlich tuberkulöser Milch Reinkulturen von
berkelbazillen oder Material aus tuberkulös veränderten Ge-
e, Milch von auf Tuberkulin reagierenden Tieren, und aus
schlichem Sputum stammende Tuberkelbazillen oder natürlich
zierte Milch in zu stark verdünntem Zustand verwendet.
vorliegenden Befunde lassen deshalb kein endgültiges Urteil zu,
geben aber wertvolle Hinweise für die im Gange befindlichen
uche.

Die günstigen Befunde englischer und amerikanischer Bearbeiter
r die keimvernichtende Wirkung der Dauererhitzung haben dazu
hrt, daß diese schon seit einer Reihe von Jahren angewendet
rd und auch behördliche Anerkennung in diesen Ländern gefunden
). Nach einem im Jahre 1925 erschienenen Bericht *) von Ge-
heitsbehörden der Vereinigten Staaten von Amerika werden
Befunde früherer Bearbeiter über die keimvernichtende Wir-
kung der Dauererhitzung rückhaltlos anerkannt. Als einziges Merk-
al der biochemischen Beschaffenheit der Milch wird die Erhaltung
Aufrahmbarkeit der pasteurisierten Milch herangezogen. Da-
h scheint der Bericht auf dem Standpunkt zu stehen, daß die dauer-
igte Milch Veränderungen gegenüber roher Milch nicht erfahren
e, die ihrer weiteren Verwendung im Wege stehen oder daß die
ch die Dauererhitzung der Milch erreichte Befreiung von patho-
gen Keimen einen solchen Gewinn darstellt, daß die erlittenen
nderungen des Rohcharakters der Milch mit in Kauf genom-
n werden können.

Sollten die im R. G. M. und an anderen Stellen ausgeführten
rsuche die Wirksamkeit der Dauererhitzung an neuzeitlichen Appa-
en gegenüber Seuchenerregern ergeben, so dürfte ihrer Anerken-
ung im Sinne des erwähnten § 28 nichts im Wege stehen. Bei be-
stehender Seuchengefährdung würden nach erfolgter Dauerpasteurisie-
ng sämtliche Produkte Sahne oder Butter, Butter-, Magermilch
r Molken und Käse frei von solchen Erregern sein. Falls sich die
itgehende Erhaltung des Rohcharakters der Milch ergeben sollte,
dte auch vom molkereiwirtschaftlichen Standpunkt aus die 1/2-stün-
e Dauererhitzung auf 60—63° C. volle Aufnahme finden.

Schrifttum.

- *) Schriften des Deutsch. Milchw. Vereins 1900, Nr. 26. —
inkel, Berl. tierärztl. Wochenschrift. 1924 Nr. 23.
*) Revermann-Beyer, Viehseuchengefährd., 6. Auflage. Ber-
l. P. Parey, 1913.
*) Preuß. Verfü. des Min. f. Landw. usw. v. 3. 10. 1913.
röffentl. des R. G. M. 1914, S. 207.
*) J. B. Weigmann, Milchw. Forsch. 1925, Bd. II, Ref. S. 1.
-Jaden, Koste u. Hertel, Arb. a. d. R. G. M. 1902, Bd. 18, S. 219.
*) Th. Smith, Journ. of exp. med. 1899, 4. S. 217. — Hesse,
tschrift für Hygiene 1900, 34, S. 346.
*) J. B. Weigmann, Pilzkunde der Milch. 2. Auflage. 1924,
S. 262 ff.
*) England. Verordnung d. Ges.-Min. betr. den Verkehr mit be-
ders bezeichneter Milch 1923, Veröffentl. d. R. G. M. 1924, S. 451, und
Molkerei-Zeitung 1926, S. 2015.
*) Commercial Pasteurisation, Publ. Health Bulletin
9. 147, Treas. Dep. Washington 1925.

*) Nach den Vorschriften zum Preuß. Ausführungsgesetz zum Reichs-
seuchengesetz v. 25. Juli 1911, G. S. S. 149.

Genossenschaftliche Eierverwertung.

Von Molkereidirektor R. Luz, Oldendorf, Kreis Stade.

Seit 1902 ist unserer Genossenschaft eine Eierverwertungsabteilung
angegliedert. In der Zeit von 1902 bis 1914 wurden rund 7 Millionen
Eier angeliefert. Im Jahre 1913 und 1914 hatten wir Jahresanlieferun-
gen von über 1 Million Eiern. Durch Zwangswirtschaft und Inflation
trat ein erheblicher Rückschlag ein, und heute können wir sagen, daß dieser
Rückschlag wieder einigermaßen ausgeglichen ist. Für die Zeit von 1902
bis 1914 haben unsere Mitglieder mindestens 1 1/2 Pfg. pro Ei mehr er-
halten, als wenn die Eier an Händler verkauft worden wären, welches
in Summa 105 000 Mark ausmacht. Aus diesen Zahlen ersehen wir, daß
die genossenschaftliche Eierverwertung von außerordentlich großem Nutzen
ist. Im Nachstehenden möchte ich die Beweise erbringen, daß dieser
Nutzen sich noch bedeutend steigern läßt, und daß die Gründungen von
Eierverwertungsabteilungen bei Molkerei-Genossenschaften große Vorteile
bietet.

Wenn wir heute die Notierungen in den Zeitungen betrachten, so
lesen wir: Große frische inländische Eier über 60 Gramm 17—18 Pfg.,
große frische ausländische Eier über 60 Gramm 18—19 Pfg.

Die ausländischen Eier werden also höher im Preise bewertet als
die deutschen. Fragen wir uns nun wie das kommt, so müssen wir uns
sagen, daß die in Frage kommenden Auslandseier besser sein müssen als
die deutschen. Hier muß unbedingt eine Veränderung eintreten. Wir
müssen die Eier in Deutschland mindestens genau so gut wie die Aus-
länder liefern können. Ich habe vorhin schon erwähnt, daß wir durch
Zwangswirtschaft und Inflation zurückgekommen sind. Das Interesse an
der Lieferung einer guten Ware war vollkommen verlorengegangen.
Dieses war in den Staaten wie Dänemark und Holland anders; dort ist
die Entwicklung auf diesem Gebiete weiter fortgeschritten, man hat dadurch
einen gewissen Vorsprung gegenüber Deutschland bekommen. Wie können
wir diesen Vorsprung einholen? Von Züchtern sind in letzter Zeit viele
Studienreisen gemacht worden, und hat man schon sehr viel vom Aus-
lande gelernt. Jedoch handelt es sich meistens nur um große Geflügel-
höfe, die kleinen und mittleren Landwirte, für welche die Hühnerhaltung
nur als Nebenbetrieb in Frage kommt, haben im allgemeinen bis jetzt
weniger Nutzen daraus gezogen, und doch müssen diese die große Masse
an Eiern liefern. Ich möchte deshalb zunächst die Frage besprechen, wie
können wir die Eierproduktion heben und die Qualität verbessern? Durch
die Gründung von Eierverwertungs-Genossenschaften in ganz Deutschland
schaffen wir uns Organisationen, durch die wir die Lösung dieser Frage
am besten erreichen können. Wenn eine gute Verwertung vorhanden ist,
so wird das Interesse an der Lieferung gesteigert. Der Leiter der Ge-
nossenschaft muß in seiner Genossenschaft aufklärend und beratend wirken.
Dieses ist besonders in Bezug auf Fütterung und Zucht notwendig. Er
muß dafür sorgen, daß Hühnerassen gehalten werden, mit denen eine
große Leistung zu erzielen ist und die ein gutes Handelsei liefern. Durch
Leistungszucht ist auf diesem Gebiete heute sehr viel erreicht. Heute
haben wir Hühnerassen, welche überhaupt nicht brüten oder nur ganz
geringe Brutneigung besitzen. Wir sind ferner soweit, daß Brut und
Aufzucht durch Apparate auf künstlichem Wege mindestens genau so sicher
wie auf natürlichem Wege erfolgen kann. Diese Vorteile müssen meines
Erachtens für alle Hühnerhalter ausgenutzt werden. Wir müssen und
werden dahin kommen, daß jede Genossenschaft einen eigenen Zuchtge-
flügelhof besitzt, von dem die Mitglieder mit Tieren aus Leistungszucht
versorgt werden. In unserer Genossenschaft werden jährlich etwa 20 000
Rüfen gebraucht. Etwa 3000 Bruthennen werden zum Brüten und zur
Aufzucht dieser 20 000 Rüfen gebraucht. Berechnen wir nun, wieviel uns
diese 3000 Bruthennen jährlich kosten, so kommt ein ganz stattlicher Be-
trag heraus. Wenn wir annehmen, daß die einzelne Henne 3 Monate
zum Brüten und zur Aufzucht gebraucht, und daß eine Henne, welche nicht
brütet, im Monat 20 Eier legt, so ergibt sich daraus, daß wir durch die
brütenden Hennen einen Verlust von 180 000 Eiern haben. Ferner werden
zum Brüten, wenn wir jeder Henne 12 Eier unterlegen, 36 000 Eier ge-
braucht; mithin gehen uns durch die Brut von 20 000 Rüfen 216 000 Eier
verloren. Berechnen wir diese Eier das Stück mit 8 Pfg., so kosten uns
die Rüfen 17 280 Mark. Ferner müssen wir noch damit rechnen, daß,
wenn wir Hühner mit starker Brutneigung haben, diese auf den Nestern
sitzen, nicht legen und die Qualität anderer Eier durch Anbrüten ver-
derben, wodurch wieder große Verluste entstehen. Außerdem haben wir
dann noch keine Leistungszucht, sondern höchstens eine Produktion von 90
bis 100 Eiern pro Huhn. Würde nun unsere Genossenschaft einen
eigenen Zuchtgeflügelhof mit Leistungszucht besitzen, so dürften unsere
Genossen dabei bedeutend besser abschneiden. Sie würden jährlich Rüfen
aus Leistungszucht haben, welche mindestens 30 bis 40 Eier pro Huhn
mehr legen. Dieses würde bei einem Hühnerbestande von 30 000 Stück in
unserer Genossenschaft im Jahre die Produktion um 900 000 bis 1 200 000
Eier erhöhen. Im Jahre 1925 bezahlte unsere Genossenschaft im Durch-
schnitt für 1 Ei 10,9 Pfg. aus. Es würde also eine Mehreinnahme von
über 100 000 Mark im Jahre für unsere Genossen dabei herauskommen.
Zur Versorgung unserer Genossenschaft mit 20 000 Rüfen würde etwa
ein Geflügelzucht Hof mit Leistungszucht mit einer Brutanlage für 6000
Eiern und einem Bestande von 600 Stammhühnern notwendig sein. Diese
Anlage dürfte etwa 40 bis 50 000 Mk. kosten. Der Preis der Rüfen
dürfte für die Genossen, wenn diese als Eintagsküken abgenommen wer-
den, sich etwa auf 60 bis 70 Pfg. pro Stück stellen. Bei Junghennen und
Junghähnen, je nach Alter entsprechend, höher. In Deutschland werden
jährlich für 200 bis 250 Millionen Mark Eier eingeführt. Aus meinen
Ausführungen ersehen wir, daß wir dieses Geld der Landwirtschaft zu-
führen können, wenn wir eine richtige Organisation auf diesem Gebiete
durchführen, und zwar können wir dies ohne besondere Kosten nur durch
Steigerung der Eierträge erreichen.

Wie können wir nun die Qualität der Eier verbessern? Schon durch
das Wegfallen der Bruthühner wird die Qualität bedeutend verbessert,
weil keine Eier unerwünscht angebrütet werden, ferner, wie bereits
erwähnt, durch die Einführung von Hühnerassen, welche ein gutes
Handelsei liefern. Bei einer Genossenschaft wird für die Mitglieder eine
Geschäftsordnung herausgegeben, welche bestimmte Vorschriften für die
Mitglieder enthält. Die Eier werden bei der Annahme durchgeleuchtet und
dadurch auf Qualität und Sauberkeit geprüft. Durch die Genossenschaft
müssen ferner die Mitglieder über gute und rationelle Fütterung auf-
geklärt werden, wodurch auch wieder auf die Qualität der Eier eingewirkt
werden kann.

Ich möchte jetzt noch die Frage besprechen, ob die Einrichtung einer
Eierverwertungsabteilung bei Molkerei-Genossenschaften zu empfehlen.

ist? Diese Frage möchte ich mit „Ja“ beantworten. Die Mitglieder der Molkerei-Genossenschaft sind fast ohne Ausnahme auch Hühnerhalter; es handelt sich also immer um dieselben Mitglieder. Wird eine Eierverwertungsabteilung bei einer Molkerei eingerichtet, so werden viele Unkosten gespart. Die notwendigen Räumlichkeiten stehen in der Regel zur Verfügung. Es steht ferner ein genossenschaftlich ausgebildetes Personal zur Verfügung. Sehr oft werden Geschäftsverbindungen vorhanden sein, wodurch auch die Eier abgesetzt werden können; letzteres ist sehr wichtig. Die gegründete Abteilung für Eierverwertung würde also gleich einen gewissen Unterbau haben. Ein solches Unternehmen würde also bedeutend billiger arbeiten als eine reine Eierverwertungs-Genossenschaft. Es soll damit nicht gesagt werden, daß das Personal oder der Geschäftsführer die Arbeit für die Eierverwertungsabteilung umsonst machen sollen, im Gegenteil, die Mehrarbeit muß gut bezahlt werden, damit sie ein Interesse daran haben die Eierverwertungsabteilung hochzuhalten. Auch der Anschluß einer Eierverwertungsabteilung an eine Spar- und Darlehnskasse oder Bezugs- und Absatzgenossenschaft dürfte in manchen Gegenden sehr zu empfehlen sein. Jedenfalls halte ich es für sehr zweckmäßig, daß, wenn eine Eierverwertungs-Genossenschaft gegründet werden soll, solche, wo die Möglichkeit besteht, einer bestehenden Genossenschaft angeschlossen wird.

Das Huhn ist einer der besten Futterverwerter in der Landwirtschaft, und deshalb halte ich es für außerordentlich notwendig, daß Verbesserungen in der Leistung und Qualität unter Ausnutzung aller neuzeitlichen Erfindungen und Erfahrungen mit größter Intensivität angestrebt werden.

Mitteilungen

Ueber die Haltbarkeit der Trockenmilch. Trockenmilch wurde erstmalig in der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts in den Vereinigten Staaten von Nordamerika, wo heute mehr als 450 Millionen Pfund alljährlich allein verbraucht werden, fabrikmäßig hergestellt, als man erstmalig die Eindickung der Milch soweit führte, daß sich ein dicker Milchscheib bildete, der zu Kuchen geformt, getrocknet und vermahlen wurde. Dieses Leigungsverfahren ist heute nicht mehr gebräuchlich, sondern man unterscheidet in der Technik zwischen zwei Verfahren, dem Walzenverfahren und dem Zerstäubungsverfahren.

Der Arbeitsgang nach dem Walzenverfahren¹⁾ geht in folgender Weise von statten: Die unveränderte oder teilweise neutralisierte Milch wird direkt oder nachdem sie im Vacuum auf $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ ihres ursprünglichen Volumens eingedickt war, in dünner Schicht auf in langsamer Umdrehung befindliche Stahlschindeln aufgetragen. Diese Stahlschindeln, die mit Dampf bis zu 3 Atmosphären beheizt sind, stehen entweder unter gewöhnlichem Atmosphärendruck oder in beheizten oder unbeheizten Kammern unter Vacuum. Mittels eines Schabers wird die getrocknete Milch nach etwa $\frac{3}{4}$ Umdrehung in Form eines dünnen Häutgens abgenommen und nun durch ein Sieb gerieben, wo dann ein mittelfeines Milchpulver resultiert.

Beim Zerstäubungsverfahren²⁾ wird die unveränderte oder vorkondensierte Milch in geschlossenen Kammern oder turmartigen Räumen mittels besonderer Vorrichtungen (schnell rotierende Arme mit feinen Auslassdüsen) nebelartig fein verteilt. Dieser Milchnebel wird durch einen schnell hindurchreichenden Luftstrom, welcher bei seinem Eintritt in den Trockenraum ungefähr eine Temperatur von 130 Grad besitzt und in der Nebelschicht auf 60–70 Grad gesunken ist, getrocknet. Hierbei sammelt sich ein sehr feines Milchpulver am Boden der Trockenräume an, zum Teil wird es auch mit dem Luftstrom mitgerissen, aus welchem es in besonderen Kammern aufgefangen wird.

Betrachtet man vergleichenderweise die nach den beiden Verfahren gewonnenen Produkte unter dem Mikroskop, so kann man bei dem nach dem Walzenverfahren gewonnenen Erzeugnis zusammenhängende grobe Schuppen erkennen, während man bei dem nach dem Zerstäubungsverfahren erhaltenen Milchpulver feine kleine Hohlkugeln erblickt, die mit einem Netz feiner Adern durchsetzt sind. Zur Trocknung sind nur vollkommen süße Rohprodukte, Milch und Sahne, geeignet.

Nachdem wir uns über die Herstellungsmethoden der Trockenmilch orientiert haben, sei zunächst einiges über die Zusammensetzung und die Eigenschaften derselben gesagt, woraus sich dann die uns besonders interessierende Haltbarkeitsfrage ableitet.

Nach Grimmer³⁾ besitzen die Trockenprodukte folgende Zusammensetzung:

	Wasser %	Fett %	Stickstoffsubst. %	Milchzucker %	Asche %
Rahm	5	40	22	28	5
Vollmilch	5	27	24	38	6
Magermilch	9	1	38	45	7

Fettgehalt, Größe der Teilchen und die Art der Herstellung bestimmen die Farbe der Trockenprodukte. Ein Vollmilchpulver ist deutlich gelbstichig und zwar ist dieser Farbton umso stärker, je größer die Körnung ist, ein Magermilchpulver mit geringerem Fettgehalt weist nur einen schwachen Stich ins Gelbliche auf. Nach dem Walzenverfahren gewonnene Produkte sind fast immer dunkler als die nach dem Zerstäubungsverfahren gewonnenen. Bezüglich der Biaminfrage, die heute bei der Beurteilung eines Nahrungsmittels im Vordergrund steht, haben genaue Forschungen ergeben, daß der Gehalt an Vitamin A beim Walzenprozeß dem Gehalt der ursprünglichen Milch näher kommt als der nach dem Sprüßverfahren gewonnenen Trockenmilch, daß das Wachstum fördernde Vitamin B wird von beiden Trocknungsverfahren nicht beeinflusst, das Storbute verhütende Vitamin C bleibt bei beiden Verfahren noch in hinreichender Menge in der Trockenmilch enthalten, um eine Erkrankung an Rachitis zu verhindern, ein Umstand, weshalb die Ernährung mit Trockenmilch mit Erfolg in neuerer Zeit bei Säuglingen angewendet wurde, zumal Trockenmilch nicht dem schnellen Verderben von Frischmilch ausgesetzt ist.

Was nun die Haltbarkeit der Trockenprodukte betrifft, so ist zunächst zu erwähnen, daß die Milchpulver eine sehr große Oberfläche und damit eine intensive Berührung mit der Luft besitzen, wodurch die Zersetzung des Milchfettes und somit das Ranzigwerden des Milchpulvers befördert wird. Die Zersetzung des Milchfettes geht unter Bildung freier Fettsäuren vor sich, die ihrerseits auf den Käsestoff der Milch einwirken, indem sie dem-

selben den Kalkgehalt teilweise entziehen und nunmehr wasserunlösliche Verbindungen bilden. Demzufolge ist es auch erklärlich, daß Magermilchpulver mit einem geringen Fettgehalt von nur 1 Prozent eine weit größere Haltbarkeit besitzt als Vollmilchpulver und zwar bis zu einem Jahr während Vollmilchpulver nur höchstens 5 Monate haltbar bleibt. Auf diesem Grunde ist auch schon die Verpackung eine verschiedenartige. Während Magermilch einfach in Säcken oder in aus Holz oder Papptart (Papier) hergestellten Fässern versandt und aufbewahrt werden kann, erfordert das aus Vollmilch hergestellte Milchpulver einmal wegen der geringen Haltbarkeit, andererseits aber auch wegen seiner Fähigkeit der leichten Aufnahme von Geruchs- und Geschmacksveränderungen aus der Umgebung eine gut luftdicht schließende Verpackung. Als solche sind am geeignetsten luftdicht schließende Blechdosen, die allerdings die Preisbildung nicht unwesentlich verteuern, da sie nur eine geringe Dosierung in bis 1000 Gramm-Packungen zulassen. Über Ranzigkeit und Talgigkeit von Milchpulvern äußert sich G. C. Suplee⁴⁾, Leiter der chemischen Untersuchungsabteilung der Bry Milk Co in New York folgendermaßen: „Ranzigkeit und Talgigkeit sind charakteristische Fehler von Milchpulvern, einen mehrbaren Betrag von Fett enthalten. Ranzigkeit entwickelt häufiger in Pulvern, die nach der Zerstäubungsmethode gemacht wurden während dieser Fehler selten in Pulvern gefunden wird, die nach dem Walzenprozeß (Walzentrockenverfahren) gemacht wurden. In der letzten Art von Pulvern ist Talgigkeit der prominenteste Fehler. Experimenteller Beweise in Verbindung mit bekannten Tatsachen bezüglich der Temperaturen die beim Dehydrieren nach diesen Methoden gebraucht werden, deuten darauf hin, daß enzymatisches Material ein möglicher Faktor in der Entwicklung der Ranzigkeit sein kann. Talgigkeit, welche allen Milchpulvern, die Fett enthalten, gemeinsam ist, muß in erster Linie der Oxidation zugeschrieben werden. Beobachtungen an Pulvern, die im Handel und in Versuchstationen aufbewahrt wurden und die nach dem Walzenprozeß fabriziert wurden, zeigen, daß mehrere Faktoren, welche die Oxidation begünstigen, auch die Entwicklung von Talgigkeit beschleunigen. Es wurden z. B. gefunden, daß niedrige Aufbewahrungstemperaturen Auftreten in Pulvern aus unvollständig abgeschöpfter Milch für 18 Monate verhindert, während bei normalen Zimmertemperaturen die Fäulnis nach 5–7 Monaten offenbar wurden.“

Ferner kann Milchpulver, wenn es nicht richtig aufbewahrt wird, zu einem gewissen Grade Feuchtigkeit aus der Luft aufnehmen. Die Eigenschaft des Milchpulvers ist darauf zurückzuführen, daß der beim Trocknungsprozeß in sein Anhydrid übergeführte Milchzucker begierig aus der Luft Wasser anzieht, um in das beständige Milchzuckerhydrat überzugehen, wobei die ausgenommene Wassermenge die zur Bildung des Hydrates erforderliche übersteigt. Feuchtigkeit der Luft des Aufbewahrungsortes eines Milchpulvers, die darin herrschende Temperatur und die Art der Verpackung beeinflussen naturgemäß diese Wasseraufnahme. Suplee feststellen können, daß bei normaler Luftfeuchtigkeit aufbewahrtes Milchpulver, das nicht richtig geschützt war, einen Feuchtigkeitsgehalt bis 11 Prozent erreichte. Rein äußerlich kann man ein Milchpulver Feuchtigkeit aus der Luft angezogen hat, an der Fähigkeit des Zusammenballens erkennen. In luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahrtes Milchpulver behält dagegen seine lockere Pulverform unbegrenzt, es füllt auch im Griff weicher an und weist einen süßeren Geschmack auf. Wasseraufziehung macht sich ferner insofern ungünstig bemerkbar, als die einschließende Wirkung des Kaseins auf das Milchfett aufhebt, wodurch dieses der oxydierenden Wirkung des Luftsauerstoffes und damit der Zersetzung leichter preisgegeben wird. Andererseits treten auch nach Wasseraufnahme die sauren Phosphate, welche im kolloiden Kasein fein verteilt sind, in Reaktion mit diesem, indem sie ihm Calcium entziehen, damit das Unlöslichwerden des Milchpulvers bewirken. Ferner muß aber auch ein höherer Wassergehalt ein Milchpulver bakteriellen Infektionen leichter zugänglich.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz in Cleve. Die Anstalt erhielt für ihre Ausstellung der „Gesolei“ die goldene Medaille der Stadt Düsseldorf in Anerkennung für ihre Tätigkeit auf milchwirtschaftlichem Gebiete.

Rundschau

Die 5. Käseausstellung des Meierei-Verbandes für Schleswig 13. November 1926 in Schleswig. Die Käseerei ist im Verbandsbezirk letzten Jahre in gleichem Umfang wie im Vorjahre betrieben worden. Die verhältnismäßig hohen Preise für Ferkel und Jungschweine verdrängten in erster Linie eine Mehrverkauf von Milch. Es besteht die Hoffnung, daß in den nächsten Jahren noch einige Meiereien die Käseerei größerem Umfang aufnehmen werden; vorläufig fehlen hier jedoch die erforderlichen Einrichtungen.

Das letzte Jahr hat wieder gezeigt, daß die Milchverwertung durch die Käseerei eine recht befriedigende ist, wenn stets erstklassige Jogenware Qualitätsware hergestellt wird.

Da die Verarbeitung einer einwandfreien Milch für die Herstellung erstklassiger Käse mit die erste Vorbedingung ist, so wird der Prüfer der Milch auf Sauberkeit und Säuregrad immer mehr Beachtung geschenkt.

Die Verarbeitung der überschüssigen Magermilch auf Rohkäse Quarg brachte den Meiereien auch im letzten Jahre keine lohnende Verwertung.

Erwähnt verdient noch besonders zu werden, daß bei dem 1. M. d. Js. das bis dahin von den „Vereinigten Meierei-Verbänden in Schleswig“ geleitete Käselager in Schleswig von einer Anzahl Meiereien zu einer genossenschaftlicher Grundlage betrieben wird. Es haben sich zu diesem Zweck eine Anzahl Schleswiger Meiereien sowie der „Meierei-Verband für Schleswig“ zu einer Genossenschaft unter der Firma „Käseverwertung Schleswig-holsteinischer Meiereien e. G. m. b. H. in Schleswig“ vereinigt. Die angeschlossenen Meiereien führen die von ihnen hergestellten Käse dem Lager ab salztisch zu. Auf dem Lager werden die Käse für die Meierei für sich gesondert behandelt. Sobald der Käse zum Verkauf kommen ist, wird der volle Erlös, nach Abzug eines Unkostenbeitrages,

¹⁾ und ²⁾. Sendritt, Ueber Trockenmilch, Milchw. Forsch. 1924, S. 252.

³⁾ Grimmer, Leitfaden der Milchhygiene. S. 218.

⁴⁾ Knoch, Handbuch der neuzeitl. Milchverw. 1926, S. 452.

treffenden Meierei überwiesen. Diese genossenschaftliche Einrichtung sich bisher recht gut und zur allgemeinen Befriedigung der Mitglieder währt. Damit die umfangreichen Lagerräumlichkeiten der Genossenschaft ausgenutzt werden können, ist noch der Anschluß von 2-3 Meiereien wünsch. Bemerkte sei, daß die Lagerräumlichkeiten auf längere Zeit gepachtet sind.

Die bisher abgehaltenen Käseausstellungen haben gezeigt, daß die Meiereien sich immer mehr der Herstellung von Tilsiter Käse zuwenden.

Während die 1. Käseausstellung im Jahre 1922 unter 28 ausgestellten Käseforten noch 13 Holsteiner und nur 13 Käse nach Tilsiter Art sowie außerdem noch 2 Käse nach Limburger Art zeigte, war die diesjährige Ausstellung mit nur noch 3 Holsteiner Käse, dagegen mit 27 Käse nach Tilsiter Art, sowie mit 2 Käse nach Limburger Art besetzt.

Als Preisrichter waren tätig: 1. Käsegroßhändler Müller i. Bohl u. Müller, Kiel. 2. Meierei-Inspektor Peters, Marne. 3. Meierei-Inspektor Meyer, Büttel.

Gerichtet wurde nach den neuen Bestimmungen, welche die Landwirtschaftskammer in Vereinbarung mit den Meiereiverbänden über die Käseausstellungen in Schleswig-Holstein herausgegeben hat. Die bezüglichen Bestimmungen lauten:

Es können folgende Höchstwerte verliehen werden: Für Geschmack und Geruch bis zu 8 Wertmalen, für Inneres bis zu 8 Wertmalen, für Äußeres bis zu 6 Wertmalen. Fehlerhafte Proben dürfen weder Preise noch Anerkennungen erhalten. Die Punktierung jeden Fehlers ist zu bezeichnen. Käse, über deren Fettgehalt unrichtige Angaben gemacht wurden, werden vom Preisbewerb aus.

Die Preise für die Käse werden in folgender Abstufung vergeben: 1. Preise = 21-22 Punkte (hochfein), 2. Preise = 18-20 Punkte (fein), 3. Preise = 15-17 Punkte.

Nachstehende Tabellen zeigen, mit welchen Käseforten die Ausstellung besetzt war und wie sich die Preisverteilung gestaltete:

Bezeichnung der Käseforten	Ausgestellte Käseproben	Erzielte Prädikate u. Preise			Ohne Preis
		hochfein 1. Preis	fein 2. Preis	Anerkennung	
Käse nach Tilsiter Art:					
Vollfett	7	1	4	—	2
Dreiviertelfett	6	1	—	4	1
Halbfett	10	2	2	1	5
Viertelfett	3	1	1	1	—
mager	1	—	—	1	—
Sa.	27	5	7	7	8
Holsteiner Käse:					
Vollfett	1	—	—	—	1
Dreiviertelfett	1	—	—	—	1
mager	1	—	—	—	1
Sa.	3	—	—	—	8
Romadur und Limburger Käse:					
Halbfett	2	—	2	—	—
Sa.	2	—	2	—	—
Gesamtsummen:	32	5	9	7	11
in Prozenten:		15,6	28,1	21,9	34,4

Nachbenannte Meiereien erhielten folgendes Prädikat:

„hochfein“ mit 22 Punkten = 1. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Scheggerott für Tilsiter Halbfettkäse.

„hochfein“ mit 21 Punkten = 1. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Voiter Au für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genossenschaft Kieseby für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genossenschaft Kieseby für Tilsiter Halbfettkäse. Freie Meierei-Genossenschaft Scheggerott für Tilsiter Viertelfettkäse.

„fein“ mit 20 Punkten = 2. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Kieseby für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Wismar für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Voiter Au für Romadur Halbfettkäse. Dieselbe für Limburger Halbfettkäse.

„fein“ mit 19 Punkten = 2. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Voiter Au für Tilsiter Halbfettkäse.

„fein“ mit 18 Punkten = 2. Preis:

Freie Meierei-Genossenschaft Loose für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Scheggerott für Tilsiter Vollfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Loose für Tilsiter Halbfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Kallst für Tilsiter Viertelfettkäse.

Anerkennungen erhielten:

Freie Meierei-Genoss. Voiter Au mit 17 Punkten für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Voiter Au mit 17 Punkten für Tilsiter Magerkäse. Freie Meierei-Genoss. Möllmark mit 16 Punkten für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Borgwedel mit 16 Punkten für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Wismar mit 16 Punkten für Tilsiter Dreiviertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Loose mit 16 Punkten für Tilsiter Viertelfettkäse. Freie Meierei-Genoss. Borgwedel mit 15 Punkten für Tilsiter Halbfettkäse.

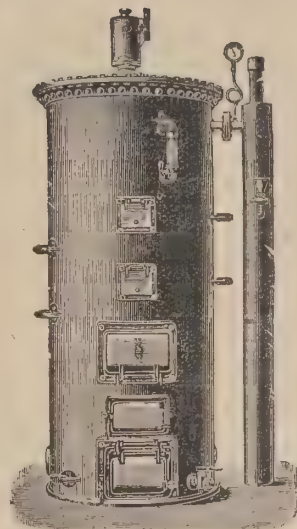
Die mit keiner Auszeichnung bedachten Proben wurden wie folgt punktiert: 4 mit 14 Punkten, 3 mit 13 Punkten, 1 mit 12 Punkten, 1 mit 11 Punkten, 1 mit 10 Punkten und 1 mit 7 Punkten.

Die recht gut besuchte Ausstellungsversammlung fand unter Leitung des Verbandsvorsitzenden, Ökonomierat Carstensen-Arrildt, statt.

An die Erstattung des Ausstellungsberichts schloß sich ein Referat des Käse-Instruktors A. Neutinger-Kiel, an, in welchem die vorfindenen Käsefehler eingehend besprochen wurden.

Schmiedeeiserner, autogen geschweißter

Tubalia-Dampfentwickler



Auf 6 Atm.

geprüft

deshalb

größte

Lebensdauer

Größte

Heizfläche

auf

kleinstem Raum

deshalb

unerreicht

schnelle

Dampf-

entwicklung

Einzig dastehende Rauchgasausnutzung
Höchster Wirkungsgrad (ca. 90 Proz.)

deshalb

bedeutende Kohlenersparnisse

Eduard Ahlborn

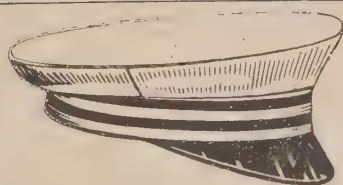
Hildesheim

Danzig

Lübeck

München

Molkereimütze Reichert



(gefeilt geschickt)

Stüd, echt Lederhörn, inkl. 2 Bezüge	5,00 Mtl.
Stüd, echt Lederhörn, inkl. 3 Bezüge	6,20 Mtl.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Mtl.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mtl., zweireihig	8,00 Mtl.
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Mtl., zweireihig	8,50 Mtl.
Jaden, Körper, weiß, beste Qual., einreihig 8,00 Mtl., zweireihig	9,50 Mtl.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig	10,00 Mtl.
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig	10,00 Mtl.
Jaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 Mtl., zweireihig	9,50 Mtl.
Jaden, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig	10,00 Mtl.
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Mtl., zweireihig	9,50 Mtl.
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig	10,00 Mtl.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Mtl., weiß Dowlas	2,25 Mtl.
Schürzen, weiß Dowlas Ia, 100 Ztm. lang	3,00 Mtl.
do., weiß, rein Leinen	3,75 Mtl.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	3,75 Mtl.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	4,50 Mtl.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang	
verstärktes Bruststück, ca. 800 Gramm schwer	5,50 Mtl.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,00 Mtl., Khati (hellbraun)	11,00 Mtl.
Schuhmäntel, Nanjing (grau) 10,00 Mtl., Körper (weiß)	12,00 Mtl.
Pantoffel 2,40 Mtl., Holsteiner Form	2,80 Mtl.
Galoschen	5,00 Mtl.

Frauen Schuhkleidung auf Wunsch Preisliste!

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Milchflaschen-Verschleißer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappschelben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen



Hiernach hielt Professor Dr. Bünge-Kiel, einen Vortrag über: „Die Verwertung der Molkereirückstände unter besonderer Berücksichtigung der Molken“. (Der Vortrag kann zum Preise von 50 Pfg. von der Forschungsanstalt in Kiel bezogen werden.)

Der Vorsitzende wies zum Schluß noch auf die Bedeutung des Käse-lagers der „Käseverwertung Schleswig-holsteinischer Meiereien e. G. m. b. H. in Schleswig“ hin, mit dem Wunsche, daß sich dem Unternehmen noch einige Meiereien mehr anschließen möchten.

Butterprüfung in Hannover. Zur 7. amtlichen Butterprüfung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover am 22. und 23. Novbr. waren 66 Proben ungesalzene Butter und 72 Proben gesalzene Butter, im ganzen 138 Proben eingelangt. Als Preisrichter waren tätig als Vertreter des Molkereifaches die Herren: Lübke-Hannover, Rends-Hannover, Schmid-Bolzum, Wehrmann-Hameln; als Vertreter des Butterhandels: die Herren Ahrens-Leer, und Gustav Fricke-Hannover, und als Vertreter des Verbandes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften: Herr Obersekretär Fricke-Hannover.

Die Prüfung hatte folgendes Ergebnis:

Klasse 1, ungesalzene Butter = 66 Proben.

„Hochfein“	20 Punkte = 1 Probe	} = 8 Proben = 12,12 v. H.
19 „	= 7 „	
„Fein“	18 „ = 38 „	} = 51 „ = 77,27 v. H.
17 „	= 13 „	
„Gut“	16 „ = 6 „	} = 7 „ = 10,61 v. H.
15 „	= 1 „	

Der Wassergehalt der ungesalzene Butter schwankte zwischen 13,0 und 17,9 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,58 v. H.

Klasse 2, gesalzene Butter = 72 Proben.

„Hochfein“	19 Punkte = 2 Proben = 2,78 v. H.
„Fein“	18 „ = 15 „
17 „	= 25 „
„Gut“	16 „ = 14 „
15 „	= 10 „
„Fehlerh.“	14 „ = 4 „
13 „	= 2 „
	} = 40 Proben = 55,56 v. H.
	} = 24 „ = 33,33 v. H.
	} = 6 „ = 8,33 v. H.

Der Wassergehalt der gesalzene Butter schwankte zwischen 11,9 und 17,0 v. H. und betrug im Durchschnitt 13,91 v. H. Bei 2 Proben war der zulässige Höchstgehalt von 16 v. H. Wasser überschritten.

Die zum Vergleich herangezogene dänische Butter wurde mit 17 und 18 Punkten bewertet. Der Wassergehalt betrug 14,0 v. H.

Bei dieser Prüfung trat die Beeinträchtigung der Butterqualität durch Rübenfütterung noch mehr hervor, als bei der Prüfung im Oktober. Es konnte wieder die gleiche Beobachtung gemacht werden, daß bei gesalzener Butter der ungünstige Einfluß der Rübenfütterung in weit stärkerem Maße hervortrat als bei ungesalzener Butter. Von der gesalzene Butter wurden eine große Anzahl Proben als „bunt“ und „nachlassend“ beanstandet. Zur Vermeidung dieser Fehler wird als gut bewährtes Verfahren empfohlen, das Salzen der Butter nicht mit trockenem Salz vorzunehmen, sondern mit einer konzentrierten Salzlösung, die zweckmäßig durch Einleiten von Dampf eine zeitlang gekocht wird. Nach dieser Richtung hin werden von einzelnen Molkereien noch Versuche angestellt werden.

Staeger.

Die Entwicklung auf dem Weltmarkt für Käse. Im allgemeinen bestehen gewisse Beziehungen zwischen der Butterproduktion der einzelnen Länder und der Erzeugung an Käse. Was aber den Käsehandel vom Standpunkt des Welthandels aus betrachtet, vom Butterhandel unterscheidet, ist einmal der auffallende Unterschied in der umgesetzten Menge und zweitens die Vielfältigkeit der Qualitäten. Während der Butterhandel der Welt von einigen ganz wenigen Qualitäten beherrscht wird, zeigt der Welthandel in Käse eine große Anzahl variierender Typen. Hier bemerken wir aber die Eigentümlichkeit, daß einzelne Typen ganz bestimmten Ländern, wo sie vielfach als Spezialität hergestellt werden, eigen sind. Daraus ergibt sich naturgemäß eine mindere Schärfe des Konkurrenzkampfes. Während beispielsweise in Butter viele Länder auf dem Weltmarkt mit einer Qualität erscheinen, die im einzelnen nur geringe Abweichungen zeigt, liegen die Verhältnisse beim Welthandel in Käse wesentlich anders. Naturgemäß machte sich auch der Weltkrieg auf dem Weltkäsemarkt störend bemerkbar. Erst 1921 war der Vorkriegsexport von 243 Millionen Kilo wieder erreicht. 1924 war der Weltkäse-Export mit 306 Millionen Kilo wesentlich höher als in der Vorkriegszeit. Dann ist in 1925 noch eine weitere Erhöhung auf 327 Millionen Kilo eingetreten. Die nachfolgenden beiden Tabellen nach der neuerlich erschienenen Schrift des amerikanischen Handelsministeriums zeigen zahlenmäßig die Export- und Importverhältnisse auf dem Weltmarkt für Käse. Sechs Länder können hier als Hauptexportländer gelten und zwar der Größe nach unter Zugrundelegung der Exportziffern im letzten Jahr: Holland, Neu-Seeland, Kanada, Italien, Schweiz und Frankreich. Die nachfolgende Exporttabelle zeigt, daß 90 Prozent des gesamten Weltbedarfs an Käse aus diesen sechs Ländern stammt. Dänemark gilt nach der amerikanischen Untersuchung nicht als zu den „Großen“ Exportländern für Käse gehörig. Nun sind die Exportziffern aber nicht in jedem Falle maßgebend für die Käseproduktion des betreffenden Landes. So ist beispielsweise Italien der größte Käseproduzent der Welt, aber steht als Exporteur erst an vierter Stelle.

Export an Käse.

	1909—13	Jahresdurchschnitt 1924	1925
Holland	58 Mill. Kg.	77 Mill. Kg.	79 Mill. Kg.
Neu-Seeland	25 „ „	81 „ „	70 „ „
Kanada	76 „ „	55 „ „	68 „ „
Italien	27 „ „	31 „ „	39 „ „
Schweiz	32 „ „	19 „ „	23 „ „
Frankreich	15 „ „	15 „ „	16 „ „
Dänemark	9 „ „	9 „ „	8 „ „
Andere Länder	10 „ „	16 „ „	24 „ „
Weltexport insgesamt	243 Mill. Kg.	306 Mill. Kg.	327 Mill. Kg.

Unter Hinweis auf das bereits vorher Gesagte über die Konkurrenz innerhalb des Weltkäsemarktes darf bemerkt werden, daß es nur ausnahmsweise vorkommt, daß die einzelnen Länder einander erheblich scharfe

Ewald vom Stein



DÜSSELDORF

Kaiser-Wilhelmstr. 13

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen, bewirkt das Quillen, fördert das Reifen, hinterläßt keinen Beigeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bel 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse beweisen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem höchsten und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schön haltbaren Käse her und steige mein Absatz von Woche zu Woche auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zent Bewe.“
gez. J. M. I. H.

50

Pfg. kostet 1 Liter Original-Käsefarbe, wenn sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. **Meierei-Salpeter** Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwe**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist bei im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf

Gelegenheitskauf!

Milchtransportkannen la Stahlblech, verzinkt mit Seckdeckel und Bügelverschluß äußerst billig abzugeben. Anfragen unter Nr. 7809 an diese Zeitung erbeten.

8ung! Weihnachts-Jubiläums-Angebot! 8ur
Anläßlich des 30 jährigen Bestehens

unsres Stammhauses und ebenso langjähriger Verbindung mit einem großen Teil von Molkereibesitzern und Inspektoren im ganzen deutschen Reich versenden wir auf Wunsch als Reklame bei einem offenen Ziel von 30 Tagen nach Warenempfang eine

Jubiläums-Weihnachts-Kiste

mit 10 Flaschen prima Rheinwein } Jubiläums-Marken
10 Flaschen gutem Rotwein
5 Flaschen feinem alten Malaga
und 5 Flaschen feinstem Jubiläums-Weinbrand
die 30 Flaschen zusammen zum **Ausnahmepreis von RM. 70.-**
einschließlich allem ab Würzburg.

Fränkische Weinhandels-Gesellschaft
1896 Würzburg, Friedensstraße Nr. 35. 19

kurrenz machen. Der Cheddar-Käse, der über 40 Prozent des gesamten Exportes an Käse ausmacht, wird wohl in den meisten englischen Ländern produziert, aber trotzdem finden die beiden Hauptproduzenten - Seeland und Kanada auf dem britischen Markt Absatz für ihre Produktion.

Import von Käse.

	1909-13	Jahresdurchschnitt 1924	1925
Britannien	119 Mill. Kg.	147 Mill. Kg.	158 Mill. Kg.
U. A.	21 " "	27 " "	28 " "
Frankreich	22 " "	18 " "	18 " "
Belgien	15 " "	15 " "	17 " "
Deutschland	22 " "	39 " "	67 " "
andere Länder	42 " "	40 " "	41 " "
Import insgesamt	241 Mill. Kg.	286 Mill. Kg.	329 Mill. Kg.

Diese Importübersicht zeigt, daß Großbritannien mit 158 Mill. Kg. Hälfte des gesamten Weltimportes aufnimmt. An zweiter Stelle steht Deutschland und hat mit 67 Mill. Kg. im Jahre 1925 die Vorkriegseinsendung erreicht.

Über die verschiedenen Käsesorten, die hauptsächlich für den Weltmarkt in Frage kommen, bringt die genannte Schrift des amerikanischen Handelsministeriums eine genaue Übersicht, woraus hervorgeht, welche Sorten in den einzelnen Ländern das Hauptkontingent stellen. So sind die wichtigsten Staaten in Frage kommen, ergibt sich nachfolgende Übersicht:

Holland: Gouda, Edam.

Kanada: Cheddar.

Neuseeland: Cheddar.

Italien: 70 Sorten, darunter die wichtigsten Grano Romano, Parmesan, Reggiano, Grugere, Pecorino, Emmental und Gorgonzola.

Schweiz: Emmental, Grugere.

Frankreich: Roquefort, Grugere, Camembert, Pont l' Eveque, Port Salut.

Dänemark: Emmentaler, Cheddar.

S. A.: Cheddar.

Was den deutschen Käseimport anbetrifft, so ist vor allem bemerkenswert, daß sich der Import im letzten Jahre gegenüber 1924 fast verdoppelt hat. Von dem deutschen Käseimport von 67 Mill. Kg. in 1925 entfiel auf Holland 33 Mill. Kg., die Schweiz 9 Mill. Kg. und Dänemark 11 Mill. Kg. Die übrige deutsche Käseinfuhr stammt aus Kanada, Finnland, Italien und Frankreich. Diese Abhandlung zeigt, daß Deutschland ein wichtiger Faktor ist, dem auf dem Weltmarkt eine recht erhebliche Bedeutung zukommt.

Bestrebungen zur Einführung einer Buttermarke in Pommern. Am 1. November fand in Stettin wiederum eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Von den eingegangenen 82 Proben waren 58 geurteilt und 24 ungeschmeckt. Die erzielten Preisrichterurteile waren:

hochfein	11 Proben = 13,41 Prozent
fein	31 Proben = 37,81 Prozent
gut	29 Proben = 35,37 Prozent
fehlerhaft	11 Proben = 13,41 Prozent

Sa. 82 Proben = 100,00 Prozent.

Die Zahl der der amtlichen Butterkontrolle angeschlossenen Prüfungsstellen beträgt zur Zeit 110. Die Preussische Hauptlandwirtschaftskammer beabsichtigt die Vereinbarung einheitlicher Richtlinien für die Beurteilung der Butter in den einzelnen Provinzen und Landesteilen zu betreiben. Die Schaffung einer „Einheitskammermarke“, jedoch unter Beibehaltung der Eigenart und Selbständigkeit der provinziellen „Buttermarken“.

Für solche Molkereien Pommerns und der Grenzmark Westpreußens, die der Butterkontrollstelle neu beizutreten wünschen, genügt zur Anmeldung eine an die Landwirtschaftskammer in Stettin, Werderstraße 32, zu sendende Postkarte folgenden Inhalts: „Die Molkerei . . . beabsichtigt ihre Butter an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen Vermuteten Abzug der Butterproben“.

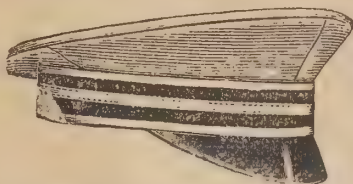
Betriebsbefähigung einer Molkerei. Die Studierenden der am 1. November 1926 im Beisein des Herrn Ministers Dr. Becker in Elbing eröffneten Pädagogischen Akademie beschäftigten am 20. November 26 die Molkerei von Schroeter in Elbing. Im Zusammenhang mit der Vorlesung „Wirtschaftsgeographie Deutschlands“ finden planmäßig Führungen durch die wichtigsten Betriebe deutscher Volkswirtschaft statt, wozu Elbing in Umgegend reichlich Gelegenheit bietet. Zur Zeit steht die Landwirtschaft mit ihren Nebenbetrieben im Mittelpunkt. Einem Besuche auf dem Gut Spittelhof, wo Herr Gutsbesitzer Baercke über die besonderen Bedingungen der ostpreussischen Landwirtschaft sprach, folgte in der Woche darauf eine Führung durch die Zuckerrüben-Altisfelde durch Herrn Direktor Kramer. In dieser Woche übernahm es Herr Dr. Schroeter - Elbing, das Wesen, die Aufgaben und die Bedeutung der Milchwirtschaft einzuführen. In außerordentlich geschickter Weise gelang es ihm an Hand reichlicher graphischer Darstellungen seinen Hörern einen Einblick in die moderne Milchwirtschaft zu verschaffen. Zunächst setzte er die chemischen Grundlagen auseinander, die in ihrer Gesamtheit erst den komplizierten Vorgang einer modernen Großmolkerei verstehen lassen. Dann ging er auf die verschiedenen starke Milchbelieferung hervorgerufenen Betriebsrichtungen, besonders auf die Tilsiter- und Camembert-Käseerei ein. Schließlich schilderte er die Verwertung der Restbestandteile durch die dem Betriebe angeschlossene Viehwirtschaft, die Brot- und Keksbäckerei, die Schokolade-Fabrikation. Die Darstellung der Entwicklung des Schroeter-Betriebes seit der Gründung im Jahre 1879 bis zum heutigen Tage, die er auch auf die dem Betriebe nicht ersparten Krisen einwirkte, ergab ein wirkungsvolles Bild eines durch Unternehmungslust und Tatkraft zu dem größten Milchwirtschaftsbetriebe emporgeblühten Unternehmens. Im mehrstündigen Vortrag verfolgte den Gang der Milch von der Einnahme bis zur fertigen Verarbeitung zu Butter und Käse, bezw. zu Schokolade und Milchkäse. Ein zum Schluß im Speisesaal der Angestellten gehaltenes Imbiß, der von Herrn Schroeter len., dem Gründer des Hauses, mit Humor gewürzt wurde, ließ noch einmal alle Erzeugnisse des Betriebes sinnfällig in Erscheinung treten. Herr Stud. Grasndel, der Vorsitzende des Studentenausschusses, dankte mit herzlichen Worten für die interessante

Milch - Ausschank

überall durch
„ROESLER Fahrbüfette“
„Lily“ der hygienische Becher
Roesler & Co., G. m. b. H., Leipzig-N. 25/118 (Mockau).



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.



Molkerei-Mützen

mit echt Leder- oder Celluloidschirm
mit 2 Bezügen 4,80, mit 3 Bezügen 5,90
Kofarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eisenlauftr., vergold. 0,90
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 6,70, zweireihig 7,70
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 6,70, zweireihig 7,70
Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 7,70, zweireihig 8,70
Monteurjaden, Hausleinen oder Dress 5,00, Arbeitsmäntel (Kessel) 6,50
Arbeitsjosen, bef. haltb. Qual. 6,50, Josen a. gut. Streifstoffen 7,50
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100 3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallst., 80/100 4,85
Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verst. Brust u. Ecken, 80/100 5,25
Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,20, Arbeitsschürzen, blau Hausleinen 2,30
Holzpantoffel 2,00, do., Holzsteiner Art 2,80, Galoschen, la Leder 5,00
Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereischleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86.



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Atmis
Antimilchstein
Atmis-Kalkseife
Atmis pur

die idealen Reinigungsmittel
für Molkereien, unentbehrlich
für Flaschenmilchbetriebe,
billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.

ten Ausführungen und die gastliche Aufnahme. Ein solch lebensnahes Zusammenarbeiten zwischen Lehre und Leben ist im Interesse unseres Lehrernachwuchses und damit der deutschen Schule auf das freudigste zu begrüßen.

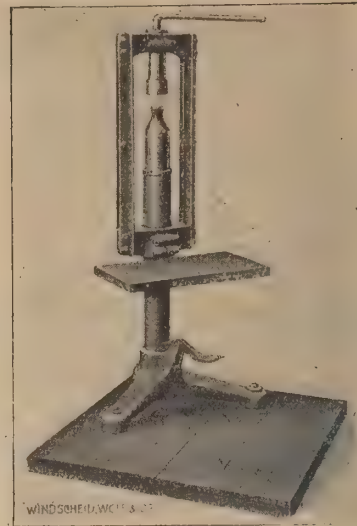
Butterprüfung des Milchwirtschaftlichen Instituts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Am 27. November ds. Js. fand eine Butterprüfung statt. Dieselbe war bezieht von 35 Molkereien. Es waren insgesamt 37 Proben eingegangen, davon 2 Proben außer Wettbewerb. Von den 37 Proben erhielten:

- 8 Proben mit 20 Punkten das Prädikat = hochfein,
- 2 Proben mit 19 Punkten das Prädikat = hochfein,
- 14 Proben mit 18 und 17 Punkten das Prädikat = fein,
- 9 Proben mit 16 und 15 Punkten das Prädikat = gut,
- und 4 Proben sind mit mangelhaft bezeichnet.

Die Milchwirtschaft auf der Dortmunder Wanderausstellung. In der umfassenden Abteilung „Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Hilfsmittel“ auf der Dortmunder Wanderausstellung (24. bis 29. Mai 1927) nimmt die Gruppe „Milchwirtschaft“ wie bisher einen hohen Rang ein. Dies umso mehr, als einerseits die Bedeutung der Milch und ihrer Erzeugnisse für die Volksernährung immer mehr erkannt wird, und als andererseits die gesteigerte Einfuhr milchwirtschaftlicher Erzeugnisse die deutsche Landwirtschaft zu eifriger Betätigung auf den Plan ruft. Die großen Hallen der Milchwirtschaft, die Butter- und Käsehalle, daneben die Molkerei-Kosthalle mit ihrer Gelegenheit zur Entgegennahme schmählicher Proben, werden gerade in Dortmund eine bedeutende Rolle spielen, insofern, als die Versorgung des dichtbevölkerten Ruhrreviers hierauf ihr besonderes Augenmerk richten wird. Eine Besichtigung der einzelnen Untergruppen: Rohmilch und molkereimäßig behandelte Milch, ungesalzene und gesalzene Butter und alle Arten Hart- und Weichkäse, die hier unter Preisbewerb stehen, bietet demnach eine gute Gelegenheit zur Vorführung der heimischen Erzeugnisse, die so einem ausgedehnten Kundenkreise bekannt werden und der Einfuhr ausländischer Molkereierwaren durch den Beweis ihrer Güte die Spitze bieten können. Hinzu kommt die Ausstellung von Hilfsmitteln der Milchwirtschaft, wissenschaftlichen und bildlichen Darstellungen, Abhandlungen und Lehrmitteln aus dem Gebiete des Molkereiwesens, die diese große Gruppe ergänzen und vervollständigen. Die Ausstellungsbedingungen sind zu beziehen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Berlin SW. 11, Dessauerstraße 14.

Die Lage auf dem Weltbuttermarkt wird weiterhin von Unsicherheit beherrscht. Bevor nicht eine wesentliche Besserung der durch den Bergarbeiterstreik heunruhigten Wirtschaft erfolgt ist, kann auch nicht an eine Stabilisierung des Buttermarktes gedacht werden. Seit Oktober kommen steigende Mengen an Butter von Neuseeland, Dänemark und Irland, und es darf erwartet werden, daß diese Zufuhren in den nächsten Wochen noch weiter steigen werden. Es ist deshalb erklärlich, daß die Käufer weiterhin ruhig in Reserve stehen. Es werden größere Mengen von Kolonialbutter zur Zeit direkt aus den Kühlhäusern verkauft, während dagegen das Interesse für die preiskontrollierte Butter aus Neuseeland, die fortwährend am unveränderten Preis festhält, sehr gering ist. Englische Butter erscheint augenblicklich nur in geringer Menge auf dem Markt, kann aber ohne weiteres den Preis behaupten, während für irische Butter das Interesse geringer geworden ist. Dänische Butter notiert zu 17 Sh. je cwt. Die Nachfrage nach dänischer Butter entspricht nicht annähernd der Produktion und die Lage würde im Augenblick kritisch sein, wenn nicht Dänemark in den letzten Wochen einige überschüssige Mengen hätte in U. S. A. platzieren können. Holländische Butter ist bei 166—168 Sh. nur schwach nachgefragt. England kauft nur wenig holländische Butter, und auch von Deutschland ist die Nachfrage hierin gering. Sibirien erzielt 124—134 Sh., aber es kommen nur kleine Partien an, da Deutschland den arktischen Teil der sibirischen Butter abnimmt. Für kanadische und argentinische Butter besteht im Augenblick kaum Interesse. Es bestehen kaum Aussichten für eine überraschende Wendung, wenigstens nicht für eine erhebliche Preissteigerung. Pn.

Steuer-Erlaß! Mit Rücksicht darauf daß die Anträge auf Erlaß von Steuern sich dauernd mehren und eine Vereinfachung des Verfahrens zur Ersparung von Arbeitskräften dringend erforderlich ist, ist der Reichsminister der Finanzen nunmehr den Wünschen der Landesfinanzämter nach Erweiterung der Zuständigkeiten entgegengekommen. Er setzt dabei voraus, daß eine jahrelange Praxis den nachgeordneten Behörden erkennbar gemacht haben wird, nach welchen Gesichtspunkten Erlassungsanträge zu entscheiden sind. Insbesondere weist er noch einmal auf die oft von ihm betonten Grundsätze, nämlich die Behandlung der Anträge mit wirtschaftlichem Verständnis und das Erfordernis der Gleichmäßigkeit hin. Bei dem Erlaß von Steuerrückständen aus der Inflations- und Uebergangszeit sei die Anlegung eines besonders wohlwollenden Maßstabes angebracht, da diese Steuern vielfach auf äußeren Maßstäben beruhten, die der wahren Leistungsfähigkeit der Steuerpflichtigen nicht immer entsprächen und nach der Rückkehr zu geordneten Wirtschaftsverhältnissen sich häufig viel härter auswirkten, als dies seinerzeit beabsichtigt war. Es seien deshalb die Erlassungsanträge bei diesen Steuern auch besonders zahlreich gewesen. Dadurch, daß die Steuern vom Einkommen und Vermögen nunmehr wieder veranlaßt werden, werde der Leistungsfähigkeit des einzelnen Steuerpflichtigen schon innerhalb der Veranlagung unmittelbar Rechnung getragen, so daß mit einem allmählichen Rückgang der Erlaßanträge gerechnet werden könne und der § 108 der Abgabenordnung wieder mehr die Ausnahme bilden, also die Bedeutung erlangen werde, die ihm an sich zukomme. Die Erweiterung der Zuständigkeit erfolge zunächst versuchsweise. Keinesfalls dürfe dieser Versuch dazu führen, daß die Veranlagungsbehörden nach anderen Grundsätzen als den bisher vom Ministerium innegehaltenen Richtlinien verfahren und insbesondere etwa auf diese Weise Schwierigkeiten, die sich bei der Veranlagung bieten, aus dem Wege räumen. Es sind deshalb Entscheidungen, durch die Steuern vom Finanzamt erlassen werden sollen, dem Finanzamtsvorsteher oder seinem ständigen Vertreter zur abschließenden Zeichnung vorzulegen. Weiter wird dem Präsidenten der Landesfinanzämter zur besonderen Pflicht gemacht, die Tätigkeit der Finanzämter auf diesem Gebiete dauernd zu überwachen und den Finanzämtern, bei denen sich ergibt, daß Entscheidungen über Steuererlässe nicht mit der gebotenen Gründlichkeit und Sachlichkeit erledigt werden, die erweiterte Zuständigkeit wieder zu entziehen. — Die Finanzämter können nunmehr Einkommen-, Vermögens-, Körperschaftssteuer bis 200 Rm., Erbschafts- und Umsatzsteuer bis 100 Rm., Kapitalverkehrs-, Obligationen- und



Handverschleiß-Maschine

neueste Konstruktion, für Alukappen

◀ **Garantiert** ▶

Luftdichter Verschuß

leichte Bedienung, Stundenleistung bis 1500 Flaschen

Windscheid, Wolf & Co. G. m. b. H.

Molkerei-Maschinen

Krefeld

Tel. 20234.

Tel.-Adr.: Windwolf.

Großfabrikation von:

Milchtransportkannen nahtlos u. geschw. rostfrei verzinkt
„Original Sindermann“ Preisgekrönt d. d. D. L. G.

Aluminium-Milchtransportkannen

„Original-Sindermann“ für Stallgebrauch zur Erzielung unbed. reiner Milch

Wattmilchfilter

Milchfiltrationswatten

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußerem Kupfermantel ohne Lötstelle

sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar,

Kühlfähigkeit auf 1—2° Kühlwassertemperatur.

Rahmerhitzer a) mit direkter Untererwärmung, b) für Dampfanschluß.

für kleinere Betriebe zur Erzielung eines haltbaren Rahmes zur Lieferung auf weite Entfernungen.

Dampfkäsewannen aus verzinktem Kupfer- oder Eisenblech oder Aluminium.

Milchbehälter

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Grunderwerb-Steuer bis 500 Rm. erlassen. Die Landesfinanzämter können Beträge bis 1000 Rm. Erbschafts- und Umlagesteuer bis 500 Rm., Kapitalverkehrs- und Obligationen- und Grunderwerbs-Steuer bis 2000 Rm., sowie Strafen bis 1000 Rm. erlassen. Bei höheren Beträgen ist, wie bisher, die Genehmigung des Ministers einzuholen. **Ms.**

Haftung für Kreditauskunft. Der Beklagte hatte seiner Bank, einer eingetragenen Genossenschaft mit beschränkter Haftung, der er als Mitglied angehörte, einen Darlehnsucher, gegen den er selbst eine Forderung hatte, zugeführt und hierbei über dessen persönliche und wirtschaftliche Verhältnisse eine günstige Auskunft erteilt. Die Bank gewährte infolgedessen dem Beireisenden nicht unerhebliche Kredite und büßte schließlich diese Beträge ein. Wegen des ihr entstandenen Schadens nahm sie später ihr Mitglied, den Beklagten, in Anspruch, indem sie behauptete, jener habe unter bewußt unwahren Angaben und unter Verschweigung von Tatsachen, welche die Kreditfähigkeit des Darlehnsuchers in Frage stellten mußten, jenen als kreditwürdig empfohlen.

Das Oberlandesgericht Breslau hatte die Klage der Genossenschaftsbank abgewiesen, das Reichsgericht hob jedoch auf die Revision der Klägerin das ihr ungünstige Urteil auf und wies die Angelegenheit in die Vorinstanz zurück.

Der Beklagte, so führte der höchste Gerichtshof aus, hat nicht nur den ihm durch das Genossenschaftsstatut auferlegten Pflichten zuwidergehandelt, sondern seine Handlungsweise ist auch sittenwidrig. Wer im geschäftlichen Leben einem anderen eine Auskunft über die Kreditwürdigkeit eines Dritten erteilt, ist nach den im Rechtsverkehr herrschenden Grundsätzen von Treu und Glauben verpflichtet, alles anzugeben, was er über den Dritten weiß, sofern er annehmen muß, daß es für den Auskunftsempfänger bei Prüfung der Frage, ob er Kredit gewähren soll, von Wichtigkeit ist. Das gilt um so mehr, wenn der Auskunftgeber, wie hier, die genossenschaftliche Verpflichtung hat, die Zwecke der Genossenschaft, nämlich den gemeinschaftlichen Betrieb eines Bankgeschäftes, zum Nutzen der Mitglieder zu fördern. Der Beklagte hat vielleicht mit seiner Empfehlung nicht gerade bezichtigt, der Klägerin Schaden zuzufügen, er mußte aber bei der ihm bekannten, wenig günstigen Lage des Kreditnehmers mit dem Eintritt dieses Schadens rechnen. — Da indessen der Beklagte den Kredituchenden nicht als kreditwürdig in jeder Höhe bezeichnet hat, so ist zu erwägen, ob er für die ganze Summe des Schadens aufzukommen hat, keinesfalls aber erhebt die völlige Befreiung des Beklagten von der Schadenersatzpflicht gerechtfertigt. (Reichsgericht, IV. 59. 26.) **W.**

Schärfere Anwendung des Strafgesetzes bei unlauterem Wettbewerb. Die außerordentlich starke Zunahme ostenkundiger Verstöße gegen die Bestimmungen des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb hat die Hauptgemeinschaft des Deutschen Einzelhandels veranlaßt, bei den Justizministerien der Länder den Antrag zu stellen, sie möchten die Staatsanwaltschaften anweisen, in Fällen solcher Verstöße von Amts wegen Klage zu erheben. Die darauf eingegangenen Antworten der Justizministerien sind durchweg von vollkommenem Verständnis für die Schwierigkeiten getragen, in denen sich der reelle Kaufmann gegenüber unedellem Wettbewerbe befindet. Insbesondere in solchen Fällen, in denen die als vertrauenswürdig bekannten wirtschaftlichen Berufsverbände begründete Anzeigen erlitten, werden die Staatsanwaltschaften künftig die öffentliche Anklage erheben.

Melker, nicht „Schweizer“. Arbeiter, die in der Landwirtschaft das Melken der Röhre besorgen, werden in Deutschland und Österreich allgemein als „Schweizer“ bezeichnet. Im Verlauf einer Berufungsverhandlung gegen ein bezirksgerichtliches Urteil erfuhr man nun davon, daß die Schweizerische Gesandtschaft diese Bezeichnung zum Anlaß einer Intervention bei der österreichischen Regierung genommen hat. Was die Schweizer Regierung zu diesem Schritte veranlaßt, ist nicht genau bekannt, jedenfalls aber brachte die österreichische Regierung dieser Empfindlichkeit volles Verständnis entgegen und beschloß, daß der Ausdruck „Schweizer“ im amtlichen Sprachgebrauch durch die Bezeichnung „Melker“ zu ersetzen sei. Der Vorsitzende des Berufungs senates machte den Verteidiger, Dr. Hans Gürtler, der immer wieder von den „Schweizern“ sprach, die das Melken der Röhre besorgen, darauf aufmerksam, daß die Gerichte auf Grund eines ihnen zugekommenen Erlasses streng darauf zu achten haben, daß das Wort „Schweizer“ nicht mehr gebraucht werde. Dr. Gürtler meinte, bei diesem Sachverhalt sei zu befürchten, daß sich der Bürgermeister von Melk (Niederösterreich) im Namen seiner Mitbürger darüber beschweren könnte, daß die bisherigen „Schweizer“ nunmehr als „Melker“ bezeichnet werden. **Ms.**

Befitzwechsel. Die Genossenschaftsmolkerei Kinteln ging am 1. Dezember in den Besitz des Herrn W. Pabst, Gandersheim, über. Der angesehene Leiter der Genossenschaftsmolkerei, Herr C. Schlegel, nimmt seinen Bohnsitz in Bückeburg.

Ausland.

Exportaussichten für kondensierte Milch nach China. Der Import von kondensierter Milch in China stellte sich in 1921 auf 2595 Tons, in 1922 auf 241 Tons, und in 1923 auf 3826 Tons. Für 1924 wird Chinas Einfuhr an kondensierter Milch mit 71 000 piculs (je 60,5 Kg.) und 36 700 Dosen angegeben. Für 1925 liegen die Ziffern noch nicht vor, aber die bisher erkannt gewordenen Mitteilungen lassen deutlich erkennen, daß Chinas Einfuhr an kondensierter Milch in raschem Steigen begriffen ist. Es ist in der Hauptsache die chinesische Bevölkerung, die geduderte Milch frischer Milch vorzieht. Die Hauptmenge wird von U. S. A. eingeführt. Danach kommen als Einfuhrländer weiter Hongkong, die Niederlande, Deutschland, Norwegen, Italien und Japan in Betracht. Der augenblickliche Preis liegt im Detailhandel ungefähr bei 40—45 Cents je Dose zu 4 Unzen (Ounce). Bei Verkauf in fester Rechnung gewährt man höchstens Kredit von einem Monat, aber noch nicht eingeführte Marken wird man in der Regel nur auf der Grundlage einer Konsignation verkaufen können. Der Zoll beträgt 1,50 Rm. Thael (ca. 3,50 M) per picul, d. h. etwa 6—7 S je Kg. Die Ware wird in der Regel in Kisten zu 48 Dosen von gewöhnlicher Größe (Gewicht 14 Unzen) geliefert und der chinesische Abnehmer legt das allerhöchste Gewicht darauf, daß die auf den Dosen angebrachten Etiketts auffallend sind und verlangt eine überhaupt geschmackvolle, äußere Aufmachung der Dosen. Es ist nicht gerade sehr leicht, eine neue Marke in China einzuführen. Die Konkurrenz gegen die alt eingeführten Marken ist recht schwer, zumal der Chinese sehr hartnäckig an einer Marke, die einmal seinen Gefallen gefunden hat, hält. Es kommt noch hinzu, daß der chinesische Markt in kondensierter Milch fast ausschließlich von einem einzigen Konzern beherrscht wird, nämlich Nestle & Anglo-Swiss Condensed Milk Co. Dieser Konzern, der in allen Teilen der Welt fabri-

Dipl.-Jng.

Max Schulz

Berlin NW. 6

Karlstraße 20

Seit 26 Jahren

erfolgreicher Erfinder und Konstrukteur
von Molkereimaschinen.

Städtische Milchversorgung



DECERMA-SYSTEM

Spezialität:

Anlagen für Städtische Milch- versorgung.

Büro und Ausstellung: Karlstraße 20,

Fernsprecher Norden 1112

Tel.-Adr.: Degermator.

Fabrikationsbetrieb: Maschinenfabrik

Wilhelm Wurl, Berlin

Weissensee, Abt.

Molkereimaschinen

Dipl.-Ing. Max Schulz.

ken hat, arbeitet mit einer außerordentlich großzügigen Reklame, in der Presse, in Kinos usw. Nach Mitteilungen der chinesischen Zollbehörde rührten in 1922 allein 96 Prozent des gesamten Importes an kondensierter Milch von diesem einen Konzern her. Am meisten nachgefragt in China ist „Eagle Brand“. Diese Marke wird übrigens nicht vom Nestle-Konzern hergestellt, sondern von der Firma Borden & Co. in Newyork, für die Nestle die Hauptvertretung in China hat. Ohne die Hilfe eines chinesischen Agenten wird es einer deutschen Firma kaum gelingen, ins Geschäft zu kommen. Die Versuche, direkt mit den Abnehmern in Verbindung zu treten, schlugen bisher in der Regel fehl. Die Möglichkeiten für einen Absatz von Milchkonserven können bei der steigenden Nachfrage Chinas sonst im allgemeinen als günstig bezeichnet werden. Pn.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichnenden Verfasser überlassen.

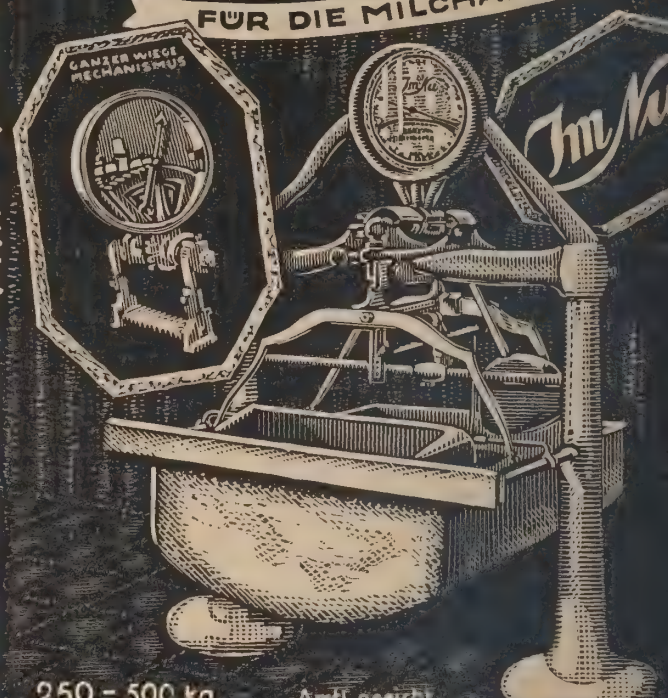
Die Bedeutung der Butterprüfungen. Mit Interesse habe ich die unter vorstehender Ueberschrift in Nr. 129 d. Jtg. erschienenen Ausführungen gelesen. Es ist eine bedauerliche Tatsache, daß die Teilnahme an den Butterprüfungen noch nicht so allgemein und zahlreich ist, wie es im Interesse der guten Sache wohl zu wünschen wäre. Wenn einmal eine Statistik für die einzelnen Landesteile aufgestellt und in dieser sowohl die Genossenschafts- als auch Privatmolkereien reiflos erfaßt würden, so würden jedenfalls Zahlen herauskommen, die zu denken geben. Ich habe in den langen Jahren meiner Praxis die Prüfungen, sowohl in unserem engeren Bezirke wie auch in der Fachpresse, die Ergebnisse anderer Landesteile rege verfolgt. Was zunächst die Genossenschaftsmolkereien anbelangt, so kann man ja hier einigermaßen mit Zahlen rechnen. Nach oberflächlicher Beurteilung, die natürlich keinen Anspruch auf unbedingte Richtigkeit hat, glaube ich, daß im ganzen deutschen Reiche sich nicht mehr als 5 Prozent aller Genossenschaften regelmäßig an den Prüfungen beteiligen. Falls die großen Genossenschafts-Verbände über zuverlässiges Zahlenmaterial verfügen, wäre es äußerst interessant, wenn sie es an dieser Stelle einmal veröffentlichen würden. Noch bedeutend ungünstiger wird das Ergebnis, wenn auch die Privatmolkereien mit in die Statistik aufgenommen werden. Ich habe in der Fachpresse noch nie gelesen, daß diese Betriebe von ihren Verbänden aus Prüfungen veranstalten. Die Beteiligung an den Veranstaltungen der Genossenschafts-Verbände ist aber im allgemeinen nur schwach. Lediglich auf den Ausstellungen der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft findet man auch eine Anzahl Privatmolkereien vertreten. Alles in allem wird man ungefähr der Wirklichkeit nahekommen, wenn man annimmt, daß sich nur 25–30 Prozent aller Molkereien in Deutschland an den Butterprüfungen und Ausstellungen beteiligen, eine Zahl, die nicht gerade sehr für den Wert derselben spricht. Man wird diese schwache Beteiligung nicht einfach damit begründen können, daß man die Nichtteilnahme auf Konto „Gleichgültigkeit“ bucht. Es müssen meiner Ansicht nach doch gewichtige Gründe vorhanden sein, welche den größten Teil aller Betriebe veranlaßt, an den Butterprüfungen nicht teilzunehmen. Der Verfasser des im Anfang erwähnten Artikels hat ja schon eine Anzahl Ursachen, denen man im allgemeinen wohl zustimmen kann, aufgeführt, doch hat er nach meiner Ansicht den wichtigsten Grund übersehen.

Wenn er im dritten Absatz darauf hinweist, daß der Zweck der Butterprüfungen der sei, daß die Qualität der Butter immer noch besser werde, und die Molkereien immer noch höhere Preise erzielen, so kann man dem wohl entgegenhalten: „Theorie und Praxis sind zweierlei“. Es besteht gewiß kein Zweifel, daß durch ständige Teilnahme an den Prüfungen sich eine Verbesserung der Qualität erreichen läßt, aber ebenso sicher ist es, daß die erzielten Preise mit der Steigerung der Qualität nicht gleichen Schritt halten. Dies ist auch der Grund, daß sich die Privatmolkereien den Prüfungen gegenüber vollständig ablehnend verhalten. Man muß zur Ehre unserer Molkereibesitzer wohl annehmen, daß sie sehr gut in der Lage sind, sich berechnen zu können, welchen realen Vorteil ihnen die Butterprüfungen bringen. Haben sie denn nun damit, daß sie event. einen ersten Preis erhalten, rechnerisch etwas gewonnen? Es ist ja in den letzten Jahren über die Qualität der deutschen Butter soviel geschrieben, daß man dem Zeitungsleser nicht zumuten kann, hierüber immer und immer wieder Notizen zu lesen. Es gibt in G. nur ein Mittel, um die Molkereien zur Herstellung nur erster Qualität zu zwingen, dieses Mittel ist die „Bezahlung nach Qualität“. Hiervon sind wir aber heute noch sehr weit entfernt. Gewiß wird eine Ware mit ausgesprochenen Qualitätsfehlern nicht mit den höchsten Preisen bezahlt, aber ebenso gewiß ist es, daß heute nicht immer die feinste Qualität mit einem besonderen Vorzugspreise bezahlt wird. Versuche es doch einmal eine Molkerei, die beispielsweise auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit einem ersten oder sogar mit einem Siegerpreise abgeschnitten hat, oder die auf den regelmäßigen Provinzialprüfungen die höchste Punktzahl erreichte, diese Auszeichnungen in klingende Münze umzusetzen, indem sie den Preis für ihre Butter um 20 oder auch nur um 10 Pfennig je Pfund höher setzt, wie die allgemeine Konkurrenz. Ich glaube sicher, sie würde ein starkes Fiasko erleiden mit ihrer Preispolitik. Das Publikum verlangt zwar eine gute, fehlerfreie Ware, aber die Zeit, in der für eine erstklassige Marke 20 Pfennig mehr angelegt werden, ist leider noch nicht da. Wo heute die Konkurrenz so groß ist, daß fast jedes Lebensmittelgeschäft auch Butter führt, und die Molkereien unter sich ein besonderes Interesse daran zu haben scheinen, daß auch in dem kleinsten Landstädtchen ein halbes Duzend verschiedene Marken zu haben sind, da kann es sich keine einzelne Molkerei erlauben, für ihre Ware besondere Preise zu verlangen. Butter ist eben Butter, so lange es sich nicht um alte Ware oder solche mit ausgeprägten Fehlern handelt und muß infolgedessen nach Ansicht des Publikums immer noch den gleichen Preis kosten, wohl gemerkt, so lange es sich ausschließlich um deutsche Ware handelt.

Anders ist es, sobald dänische Ware in Frage kommt. Nach den Erfahrungen, die ich im Einkauf von Butter gemacht habe, ist mir eine hochfeine frische deutsche Butter entschieden lieber wie eine dänische Ware, wie sie der Großhandel im Durchschnitt liefert. Trotzdem kann man aus jeder ins Haus flatternden Offerte ersehen, daß allerfeinste deutsche Butter immer noch um etwa 10–12 M. billiger zu haben ist als allerfeinste dänische Butter. Wird hier vielleicht der Name bezahlt? Da wäre es doch wohl richtiger gehandelt, wenn der deutschen Landwirtschaft dieselben Preise zugebilligt würden!

Ob ferner wohl alle Butter, die als dänische verkauft wird, auch aus Dänemark stammt? Es dürfte schwer sein, diese Tatsache zu beweisen.

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT Amtl. geeicht

ANDR. HOLLENDER · BERLIN · N 4

3 neue Dampferzeuger

3,5 qm Heizfläche u. 0,5 Atm. Druck

4 neue Dampferzeuger

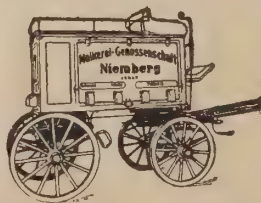
5,8 qm Heizfläche u. 0,5 Atm. Druck

mit allen feinen und groben Armaturen, automatischem Wasser-Rücklauf am Standrohr, eingemauerten Rosten usw. liefert sofort ab Lager

Lützener Dampfkessel- und Maschinenfabrik

G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen) Postfach 25

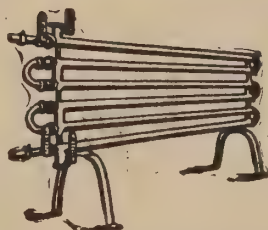


Milchverkaufs-Wagen Milchkannen - Wagen

jeder Art und Größe liefert

Joh. Schoene, Wagenbau, Halle a.

Lindenstr. 49, Fernruf 3619



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244

ehr tief blicken läßt eine Notiz, die ich kürzlich im Marktbericht einer brenden Zeitung las und die des allgemeinen Interesses halber an dieser stelle wiedergegeben sei: „In diesem Zusammenhang mag erwähnt werden, daß die Nahrungsmittelpolizei seit ein paar Tagen in hiesigen (Ber- ter, v. B.) Verkaufsstellen Erhebungen anstellt, ob alle unter der Bezeich- ung „Dänische Butter“ feilgebotene Ware auch mit vollem Recht unter dieser Flagge segelt“. Ob wohl diejenigen Molkereien, deren Ware als dänische in die Hände des Konsumenten gelangt, auch im Handel die ent- sprechenden Preise erhalten haben? Ich wage dies sehr zu bezweifeln. Sozu hätten wir dann die Notierungskommissionen, wenn nicht diese, son- dern die Marktlage die Preise bestimmen sollte. So lange aber die Butter nicht allgemein genau nach Qualität bezahlt wird, so lange ist meiner An- sicht nach der Wert der Butterprüfungen ein sehr beschränkter, so lange wird aber auch die Beteiligung an denselben immer stark zu wünschen übrig lassen.

Wenn auch die Preisfrage der Hauptgrund für die mangelhafte Be- teiligung ist, so sprechen natürlich noch eine Menge anderer Gründe mit, in Nr. 129 bereits ausführlich erörtert sind, ohne nach meinem Dafür- halten immer die Einwände richtig widerlegt zu haben. Wenn es z. B. heißt, daß alle möglichen Schutzmaßnahmen getroffen sind, um etwaige Fehlteile unmöglich zu machen, so möchte ich diese Behauptung mit dem großen Fragezeichen versehen. Ueber den Geschmack läßt sich be- stimmlich nicht streiten, wie ein altes Wort sagt. Ebenso richtig ist es aber, wenn man das Gegenteil behauptet: „Ueber den Geschmack läßt sich strei- ten“. Die Ansprüche, die an eine Ia Ware gestellt werden, sind eben doch, nach der Einstellung und der Gewöhnung des in Frage kommenden Konsumenten sehr verschieden. Hervorgehoben seien hier nur Farbe und Salz. Eine Ware, die vielleicht bei der Prüfung als stark versalzen keinen guten Preis erhält, wird von dem kaufenden Publikum ihres starken Salz- geschmacks wegen stark bevorzugt. Wenn es ferner auch sicher ist, daß ein guter Butterkenner sehr wohl in der Lage ist, eine Butter mit Geschmacks- fehlern zu kennzeichnen, so erscheint es mir doch sehr zweifelhaft, ob eine Ia Ware auch immer genau punktiert werden kann. Man versuche es doch einmal mit zwei Kommissionen, wie es schon bei vielen Prüfungen der Fall ist, und was nach meiner Ansicht auch das Mindeste ist, was die Teil- nehmer an den Veranstaltungen beanspruchen können. Ueber die von den einzelnen Kommissionen festgestellten Ergebnisse wird man aber doch wohl erstaunt sein. Es ist denn doch nicht so ganz leicht, auf Grund des Geschmacks die Qualität einer Ware genau feststellen zu wollen und das ist, was in dieser Beziehung den Prüfungen entgegengebracht wird, ist denn doch nicht immer ganz von der Hand zu weisen. Es soll mit natürlich in keiner Weise der gute Wille der als Preisrichter tätigen Herren in irgend einer Weise angezweifelt werden, und wer etwa Behaup- tungen aufzustellen wagt, daß es bei diesen Prüfungen nach „Günst und Ungünst“ gehe, nun, der ist meiner Ansicht nach nicht ernst zu nehmen und den wird es besser sein, wenn er ruhig zu Hause bleibt und sich nicht an Prüfung beteiligt.

Wenn als weiterer Grund für die geringe Beteiligung die Interesse- losigkeit der Landwirte und der Vorstandsmitglieder angeführt wird, so möchte ich gerade das Gegenteil behaupten. Kommt dieser Grund für die Molkereibesitzer schon fast garnicht in Frage, so auch bei Genossenschaften in den seltensten Fällen. Es ist eine altbekannte Tatsache, daß die Qualität einer Butter nicht immer gleich gut ausfällt. Es ist eben auch ein Teil Glück dabei. Erhält eine Molkerei nun nicht den ersten Preis, so kann es sehr leicht vorkommen, daß die Landwirte resp. Vorstandsmit- glieder die Schuld hieran dem Betriebsleiter oder Besitzer zugeschoben wird. Fällt das Ergebnis gut aus, so wird dies als eine Selbstverständ- lichkeit angesehen, aber wehe, wenn das Gegenteil der Fall ist. Dann ist immer, oder doch in den meisten Fällen der Beamte der Sündenbock. Hinzu kommt noch, daß die Ergebnisse der Prüfungen von den Molkereien, welche gewöhnlich mit der höchsten Punktzahl abgeschnitten, unüberlegter Weise sehr oft in der Lokalpresse breitgetreten werden. Für den anderen Betrieb, der an der Prüfung teilgenommen, aber unglücklicherweise nicht günstig abgeschnitten, entsteht dann immer eine unangenehme Situation, wenn er von den eigenen Landwirten nach dem Ergebnis befragt wird. Ist es dann immer noch besser, wenn sie der Wahrheit gemäß behaupten können: „Wir haben uns nicht beteiligt“.

„So lange, wie ich es verhindern kann, beteiligen wir uns nicht an den Butterprüfungen“, sagte mir einmal ein alter Fachmann. Nach den Sünden befragt, erklärte er freimütig, daß ein günstiges Ergebnis der Prüfung weder für ihn persönlich noch für seine Genossenschaft besondere Vorteile bringe, ein ungünstiges Ergebnis für ihn persönlich aber einen Ärger und Verdruß zur Folge haben könne.

Ich möchte zum Schluß meine Ansicht kurz dahin zusammenfassen, daß Butterprüfungen und Ausstellungen nur dann einen wirklichen Wert haben, wenn die Butter auch entsprechend ihrer Qualität bezahlt wird. Wenn aber weitere Veranstaltungen der genannten Art stattfinden, so müssen die Teilnehmer mindestens verlangen können, daß die Prüfungs- kommissionen in doppelter Besetzung tätig sind, damit Fehlteile, soweit es nach menschlichem Ermessen überhaupt möglich ist, ausgeschlossen wer- den. Ferner ist bei der Organisation jeder Prüfung mindestens ein Un- parteiischer als Vertrauensmann der Teilnehmer hinzuzuziehen, damit der Verdacht einer Günstlingswirtschaft nicht erst entstehen kann.

Wirtschaftsfragen über Milch und Milchzeugnisse in Thüringen. Nehmend dringender wird die Behandlung bestimmter Wirtschafts- fragen. Die Wirtschaftsberatung in der Landwirtschaft soll fortan zufolge der Vereinbarung zwischen dem thüringischen Ministerium für Inneres und Landwirtschaft bei der Thüringischen Hauptlandwirtschaftskammer für ganz Thüringen zusammengefaßt werden. Im Hinblick darauf, daß eine Wirtschaftsberatung im weitesten Sinne nicht nur die Landwirtschaft als solche, sondern auch die mit ihr in mittelbarer und unmittelbarer Verbin- dung stehenden Berufszweige umfassen soll, ersuchen es der Hauptlandwirt- schaftskammer zweckmäßig, auch die Organisation der Milchwirtschaft in der Berufsberatung einzubeziehen. So wurde unlängst in einem aus- führlichen Fragebogen zur Mitarbeit aufgefordert, wie in Milchwirtschafts- kreisen die wichtigsten Wirtschaftsfragen beurteilt werden. Aus dem Frage- komplex, gerichtet an den Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkerei- wesen in Thüringen, e. V., soll das Wichtigste hierher gestellt werden:

I. Milchzeugung und Milchverarbeitung.

1. Erzeugung: Je Milchfuh durchschnittliche Jahresmenge mit 1800 Liter mäßige Grenze, 1900—2000 Liter gutes Mittel. Hauptuntercheidung zwischen Spannvieh und reinem Milchvieh.



Astra- Kannen - Spülböcke

In einfacher und doppelter Ausführung
Sehr leistungsfähig Bequem zu bedienen



BERGEDORFER-
EISENWERK A-G



Milchfilter

„Rapid“

für große Leistungen.

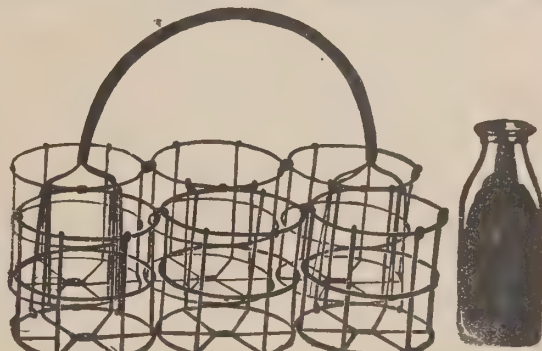
Keine Schädigung der Vitamine!

Beste Referenzen!

F. Stamp G.m.b.H.

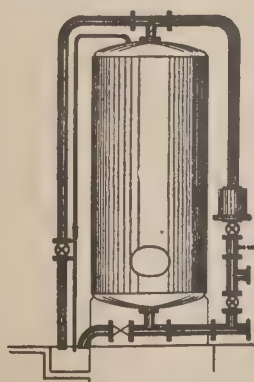
Fabrik für Molkereigeräte

Bergedorf 18 b. Hamburg.



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humbold 2500



Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen
Langenstr. 118

Enteisenungs-Apparate bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung.
Langjährige Erfahrungen, glänzende
Erfolge, zahlreiche Anerkennungen!
Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenetes Wasser fördert den Geschmack der
Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.

2. Vorkriegsleistung: Durchschnittliche Vorkriegsleistung im ganzen erreicht. In einzelnen Bezirken die Vorkriegsmenge auch überschritten, in anderen noch nicht erreicht. Ausgleich kann mit dem Stand der Vorkriegszeit rechnen.

3. Kontrollvereine: Zutreffende Antworten erteilen hier am besten die Milchkontrollvereine, auf die verwiesen wird.

4. Kraftfutter: Vorkriegszeit mehr Kraftfuttermittel gebraucht, nachher mehr Eigenfutter, genommen aus Getreide, Grün- und Rauhfutter.

5. Ursachen des Kraftfuttermittelsrückganges: In Vorkriegszeiten rund die doppelte Menge an Kraftfutter verwendet. Die Ursache des Rückganges liegt bei den Preisen, die der Landwirt meistens falsch beurteilt. Er sieht immer nur den hohen Futtermittelpreis, berücksichtigt indes nicht den ebenfalls gestiegenen Milchpreis. Verkannt wird weiter der Nuffeffekt. Noch viel zu wenig wird gerechnet. So entstehen Falschlüsse, für den Landwirt selbst zum Schaden.

6. Gesehungskosten: Berechnungen über die Entstehungskosten von Milch sind verschiedentlich gemacht worden, lange nicht immer mit zufriedenstellendem Ergebnis. Man glaubt mit Zahlen alles beweisen zu können und gerät dabei nicht selten auf Falschwege, gegangen von der Erzeuger- wie von der Verbrauchergruppe. Wirklich zutreffende Ergebnisse wird man nur ermitteln können bei Landwirten, die gute Wirtschaftsführung betreiben, daneben über lüdenlose Buchführung verfügen.

7. Milchablaß: In den Jahren 1925/26 ist der Milchablaß verhältnismäßig gut gewesen.

8. Hofpreis: Durchschnittlicher Hofpreis für Thüringen etwa 19 Pfg., der in verschiedenen anderen Bezirken nicht erreicht wird.

8. Der Verbraucher hat im Durchschnitt je Liter 30 J bezahlt.

9. Mißstände: Gewisse Mißstände werden sich zu besonderen Zeiten immer zeigen. Eine bedingte Regelung einer etwaigen Milchschwemme oder sonstiger Mißstände ist möglich durch die Ventile der Land- und Stadtmolkereien, die seitens der Landwirtschaft mehr wie bisher unterstützt werden sollten.

10. Auslandseinfuhr: Ganz ohne Einfluß ist die Einfuhr von frischer und kondensierter Milch auf den Absatz der einheimischen Milch nicht. Durch den früheren Mangel an Frischmilch hat sich die kondensierte Milch leicht Absatzgebiete erschlossen, zudem ist der Frischmilchverzehr noch zu unbekannt. (Aufklärung.)

11. Preisspannen: Die Spanne zwischen Erzeuger- und Verbraucher-Preis ist zunächst noch zu hoch. Man arbeite hin auf eine Verminderung der Transportkosten, kürze die Steuern, verhindere die planlose Aufmachung weiterer Milchverkaufsstellen, fordere vom Händler einen Abbau des bei der Milch erzielten Gewinnes.

II. Butter und Käse.

1. Milchverarbeitung: Frischmilchablaß etwa 20—25 Proz., Butterfabrikation etwa 60—65 Prozent und Käseverarbeitung der Reste mit 10 Prozent. Lediglich die Magermilch wird anders verarbeitet. Hier kann man rechnen mit 40 Prozent der Rücklieferung an die Landwirte, 40 Proz. Verquarkung, 20 Prozent Veräufung.

2. Magermilch: Magermilch wird jetzt im Vergleich zu Friedenszeiten in größeren Mengen veräuft. Die Vollmilchkäseerei hat in einzelnen Bezirken in bestimmten Weichkäsen größere Ausdehnung erfahren, während die Hartkäseerei keine großen Veränderungen aufzuweisen hat.

3. Absatzgebiet: Das Absatzgebiet umfaßt Großthüringen und angrenzende preußische Gebietsteile, voran Erfurt. Regelmäßige Lieferungen gehen weiter nach Halle, die Ueberproduktion in der Hauptsache nach Leipzig.

4. Preisbildung: Gehandelt wird nach der Berliner Notierung unter Zurechnung eines Zuschlages von 15—20 Prozent im Einzelhandel. Der Preis gilt aber für Rifenbutter, geformt. Tonnenbutter wird niedriger gehandelt.

5. Schwierigkeiten: Nennenswerte Schwierigkeiten haben sich überall dort gezeigt, wo die Qualität nicht erstklassig war. Nach der Inflation wird nicht mehr nach der Warenmenge, sondern stark nach der Qualität gehandelt. Diesen veränderten Verhältnissen können sich einzelne Molkereien immer noch nicht recht anpassen. Erschwert wird der Warenablaß vielfach durch schlechte Milchlieferung, indem insbesondere die kleineren Landwirte es an der pfleglichen Behandlung der Milch des öfteren fehlen lassen. Verschiedentlich wird auch über Anlieferung verfälschter Milch geklagt.

6. Gesehungskosten: Die Gesehungskosten von Butter und Käse haben die Milch zum Grundfundament. Hoher Milcheinkaufspreis bedingt entsprechenden Preis für Butter und Käse als Fertigprodukt.

7. Preisverhältnis: Das Verhältnis der Preise bei Butter und Käse ist passender als bei Milch, zudem wird ein mehr oder weniger großer Preisunterschied hier nicht so stark empfunden als bei der Milch.

8. Konkurrenz: Die starke Einfuhr von Molkereierzeugnissen zwingt zur schärferen Kalkulation und zu gewissenhafterer Warenherstellung. Wer das unterläßt, gerät unter die Räder. Der Käsehandel ist besonders gefährlich. Einfuhrländer mit besseren Vorbedingungen als Deutschland ringen hier kämpfend um den Sieg. Gute Milchlieferung ist hier ganz besonders notwendig. Mag es der Landwirt an ihr nicht fehlen lassen, weil hier sein eigenes Interesse auf dem Spiele steht.

9. Maßnahmen: Zur Förderung des Butterablaßes, vor allem zur Förderung der Qualität, dienen periodische Butter- und Käseausstellungen, wie vom Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkereiwesen eingeführt. Besondere Markenbutter gibt es in Thüringen nicht. Das hat seinen Grund im Warenablaß. Hier wird nicht, wie in anderen Landesteilen, die Butter in Tonnen verkauft, sondern geformt in Rifen gehandelt.

10. Allgemeines: Allgemein kann man die Verwertung der Molkereierzeugnisse auch in der kommenden Zeit als günstig anprechen, wenn auf der ganzen Linie verständlich genug gearbeitet wird.

Die Molkereien müssen mit der Landwirtschaft und diese mit den Molkereien gemeinsam arbeiten, so anstrengend besten Ausgleich und Höchstverwertung.

Sch a c f e n o r t h - Erfurt.

Die Kontrolle der Molkereien durch Kreisärzte. Auf Grund der im Jahre 1925 vielfach aufgetretenen Typhusepidemien waren bereits im vorigen Jahre seitens der Regierung Kontrollvorschriften, sowie eine Ausdehnung der entsprechenden Befugnisse der Kreisärzte beabsichtigt worden.

Wenn auch seitens der Genossenschafts- und sonstigen milchwirtschaftlichen Verbände schon damals gegen eine unberechtigte Verallgemeinerung einzelner Typhuserkrankungen durch Molkereimilch Stellung genommen

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.

Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

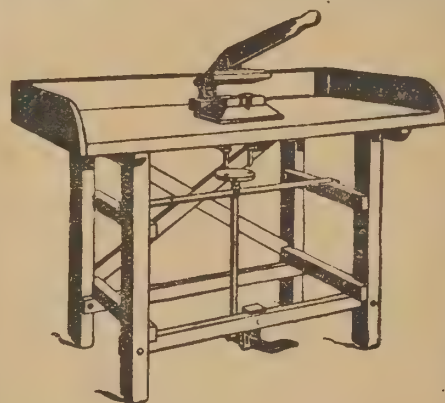
Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M.	7,5
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"	7,0
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,0
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,7
Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:			
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"	7,2
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,5
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	20,2

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 413



**Butter-
Formtisch**

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtsgenau arbeitend

Lange & Rühlicke

Halle a. Saale

Älteste Spezialfabrik für
Butterform-Maschinen.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :- empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

so hat die Tatsache des öfteren Auftretens von Typhuserkrankungen infolge von Milch- und Wasserinfektionen im Sommer 1925 doch in dem Erlass des preussischen Ministers für Volkswohlfahrt vom 4. März 1926 ihren Ausklang gefunden. Nach diesem Erlass hat der Kreisarzt alle im Kreise vorhandenen Sammelmolkereien, deren Produkte zur Ernährung von Menschen in den Handel gebracht werden, sowie alle zentralen Wasserversorgungsanlagen etwa einmal im Jahr, die ersten wenn möglich gemeinsam mit dem Kreistierarzt zu besichtigen. Diese Besichtigungen sind gelegentlich anderer dienstlicher Vorrichtungen am Orte vorzunehmen. Bei der Besichtigung der Molkereien hat der Kreistierarzt sein Augenmerk zu richten auf die allgemeine Sauberkeit in den Anstaltsräumen, die Wasserversorgung der Anstalt, das zuverlässige Arbeiten der Apparate, insbesondere der Pasteurierungsapparate, die Vorrichtungen zur Säuberung der Milchannen und die Vertrauenswürdigkeit des Leiters und des Personals mit den Vorschriften der Milchhygiene.

Werden bei den Besichtigungen offensichtliche Mängel festgestellt, so ist auf ihre Abstellung unverzüglich hinzuwirken. Über das Ergebnis der Besichtigungen ist im Jahresbericht zu berichten.

Den Vorständen dieser Einrichtungen und den zuständigen unterhaltspflichtigen Verbänden oder Gemeinden ist im Interesse der Verhütung einer Seuchenverbreitung durch die Milch oder das Wasser dringend zu empfehlen, bei den Angestellten der Molkereien, soweit sie an der Verarbeitung der Milch, der Herstellung der Milchprodukte und ihrer Abgabe an die Bevölkerung unmittelbar beteiligt sind, sowie den Angestellten einer zentralen Wasserversorgungsanlage, soweit sie bei ihrer Tätigkeit mit dem Wasser und seinen Behältern in Berührung kommen, eine bakteriologische Stuhl- und Urinuntersuchung auf Typhus- und Ruhrbazillen vorzunehmen, sowie bei allen neu einzustellenden Personen dieser Art regelmäßig vor der endgültigen Anstellung die gleiche Untersuchung ausführen zu lassen.

Diese zum Schutze der Allgemeinheit notwendigen Untersuchungen sind von den Medizinaluntersuchungsämtern, wenn der die Angestellten beschäftigende Betrieb in einem durch Gebührenpauschale angeschlossenen Stadt- oder Landkreis liegt, im Rahmen der durch die Pauschale abgedeckten Untersuchungen, sonst gegen die vorgeschriebenen Einzelgebühren auszuführen.

Soweit nicht durch geeignete Vorkehrungen die Lieferung von einwandfreier Frischmilch sichergestellt werden kann, ist die Milchversorgung durch gut geleitete Sammelmolkereien, in denen eine regelmäßige Pasteurisierung sichergestellt ist, als bewährte Form des Milchbezuges durch die Bevölkerung größeren Gemeinwesen besonders zu empfehlen.

Der Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften hat in einer Eingabe an das Preussische Ministerium für Volkswohlfahrt gegen eine einseitige verschärfte Überwachung der Milchwirtschaft Stellung genommen und unter andern betont, daß es die Molkereigenossenschaften ablehnen müssen, die aus den Revisionen durch den Kreisarzt entstehenden Kosten zu tragen. Eine Einschränkung dieser Überwachung lehnt das Ministerium ab; doch hat es sich bereit erklärt, dafür zu sorgen, daß die Kosten der kreisärztlichen Revisionen von keiner Stelle mehr in Rechnung gestellt werden.

Der Minister für Volkswohlfahrt hält an der Durchuntersuchung des Personals der Molkereien auf Typhus- und Ruhrbazillen auch in den kleineren Betrieben fest und weist darauf hin, daß, wenn diese Untersuchungen auch vornehmlich im Interesse der Milchkonsumenten erfolgen, dieses auch ein wohlverstandenes Interesse der Molkereigenossenschaften liegt. Wenn etwa durch den Molkereibetrieb eine Typhus- oder Ruhrpandemie plötzlich ausbricht, dann würden auch für die Molkereigenossenschaften Unannehmlichkeiten entstehen, die unter Umständen eine längere Stilllegung des Betriebes, Einnahmeausfälle sowohl für die Molkereigenossenschaften, als auch für die Landwirte mit sich bringen könnten. Die geringfügigen Kosten, die die bakteriologischen Untersuchungen des Molkereipersonals für den Fall bedingen, daß der betreffende Kreis keine Untersuchungspauschale an das zuständige Untersuchungsamt zahlt, könnten garnicht in Betracht kommen.

Soweit den Molkereigenossenschaften, die einem Verbande angehören, künftig noch Kosten für kreisärztliche Revisionen auferlegt werden von den Kreisärzten etwa nicht praktische oder nicht durchführbare Anordnungen getroffen werden, kann nur dringend empfohlen werden, sich mit dem Verbande sofort in Verbindung zu setzen, damit dieser mit der zuständigen Stelle zwecks Abänderung sofort die weiteren Maßnahmen ergreifen kann.

Rübenblattfütterung — Rübenbutter. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 137.) Die von der Molkerei N. in Nr. 137 der Molkerei-Zeitung angebrachte Frage verdient die allergrößte Beachtung. Es ist in der Tat so, daß alljährlich während der Rübenblattperiode die Klagen über fehlerhafte unter nicht aufhören. Hinzu kommt, daß in Rübengegenden während dieser Zeit nicht nur eine fehlerhafte Butter gewonnen wird, sondern es ist auch weiter klar, daß auch die Frischmilch und der Käse nicht von bester Beschaffenheit sind. Freilich spielt die Käseherstellung in Rübengegenden eine große Rolle; die Käseherstellung könnte aber zweifellos in solchen Gegenden eine größere Verbreitung finden, wenn eben eine bessere Milch erzeugt würde. Und alle Milchpropaganda nützt nichts, wenn die Milch selbst nicht von bester Beschaffenheit ist. Die Landwirtschaft selbst müßte aber m. E. das größte Interesse an der Gewinnung einer einwandfreien Milch haben; denn nur aus einwandfreier Milch lassen sich einwandfreie Käse herstellen, und nur einwandfreie Erzeugnisse behaupten bei der starken ausländischen Konkurrenz in milchwirtschaftlichen Erzeugnissen den Markt und werfen eine Rente ab.

Wollen wir der aufgeworfenen Frage der Molkerei N. näher treten, so müssen wir uns von vornherein darüber klar sein, daß an ein Aufgeben der Rübenblattfütterung in Rübengegenden garnicht gedacht werden kann. Die Rübenblätter und -köpfe sind ein eiweißreiches und dazu wirtschaftsgewichtiges Futtermittel, welches in Rübengegenden die eigentliche Grundlage der Viehhaltung bildet. Aus diesen Erwägungen heraus betrachten die Landwirte aber vielfach die mit der Rübenblattfütterung verbundenen Nachteile leider als etwas Unabänderliches. Und doch kann hier sehr wohl Abhilfe geschaffen werden. Die Landwirte scheinen sich zum größten Teil garnicht klar darüber zu sein, daß das Lagern der Rübe ein „krankhafter Zustand“ ist, genau wie beim Menschen. Hervorgerufen wird dieser ungesunde Zustand durch die in den Rübenblättern enthaltene Oxalsäure. Infolge dessen, daß die Rübenblätter häufig sehr schmutzig sind. Eine Menge jählicher Bakterien haften dann den Blättern an und diese Bakterien

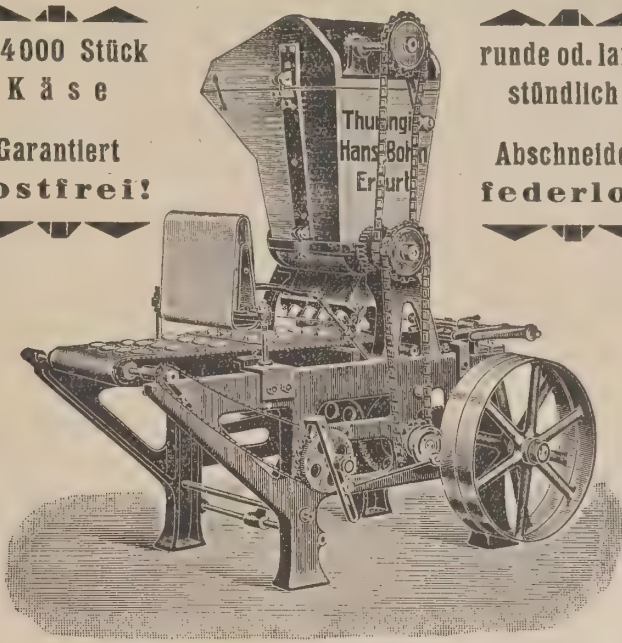
Käseformmaschine „Thuringia“

6-14000 Stück
K ä s e

Garantlert
rostfrei!

runde od. lange
stündlich!

Abschneider
federlos!



Quargmühle | Quargpresse

mit Holz- und Stein-
walzen, an der Wand
anzubringen.

mit dauernder
Pressung, ohne jedes
Nachstellen.

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

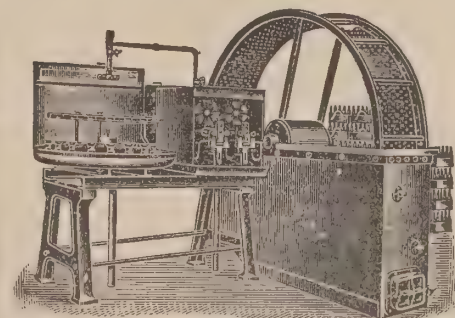


Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlusarten

liefern als Spezial - Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Flaschen-Einweich- und Reinigungs-Anlagen.

**Winterwerb,
Streng & Co.,**
G. m. b. H.
Kellereimaschinen-Fabrik
Mannheim-Käfertal

Flaschen-Reinigungs u.
Füll-Anlagen,
Sonderausführung für
Milch

Einrichtung für Hand-
betrieb sowie voll-
automatisch.

„Hausers“-Fabrikat

die beliebteste Marke jedes fortschrittlichen Fachmannes

„Hausers“-Labpulver

genießt allerorts uneingeschränktes Vertrauen.

„Hausers“-Labextrakt

bevorzugt von größten Camembertfabriken.

„Hausers“-echt. veget. Käsefarbe

Extrahiert für Tilsiter- und Harzkäseereien.

„Hausers“-echt. veget. Butterfarbe

in reinster Qualität und höchster Farbkraft.
Gratismuster auf Wunsch.

Josef Hausers Nachfolger, Aelteste u. größte Labfabrik
Ottmarshausen-Augsburg, Gegr. 1872.

sondern Gifte ab, die ebenfalls das Laxieren begünstigen. Es wäre daher schon viel getan, wenn die Landwirte großes Gewicht auf größte Reinlichkeit beim Abernten der Rübenblätter legen würden, da sie ja selbst den größten Nutzen davon haben.

Da die Rübenblätter ein sehr eiweißreiches Futtermittel sind, ist es fast als eine Eiweißverschwendung zu betrachten, wenn man den Rüben nichts weiter als Rübenblätter verabfolgt. Uebrigens sind Rübenblätter arm an stickstoffreichen Nährstoffen, und es ist aus diesen Gründen daher ratsam, zum Ausgleich kohlenhydratreiche Futtermittel mit zu verfüttern, und zwar eignen sich in diesem Falle sehr gut Heu und Stroh, da diese Futtermittel der Bekömmlichkeit und Gesundheit sehr fördernd sind. Das starke Laxieren der Kühe wird durch die Beifütterung von Heu und Stroh stark eingeschränkt, was lediglich doch ein Zeichen dafür ist, daß die Tiere sich wohl befinden. Nicht unerwähnt darf gelassen werden, daß bei starkem Durchfall die Futtermittel schlecht ausgenutzt werden; man treibt also Futterverschwendung, wenn man nur Rübenblätter allein verfüttert. Sollte es gar nicht möglich sein, die Fütterung der Rübenblätter etwas einzuschränken, füttert man in dem Falle zweckmäßig etwas Schlemmtreide oder Futterkaff mit (50—60 Gr. je Kuh und Tag), wodurch die in den Rübenblättern enthaltene Oxalsäure gebunden wird. Grundsätzlich sollte aber immer daran festgehalten werden, den Kühen nicht mehr als etwa 40 bis 45 Kg. Rübenblätter zu verabfolgen, und zwar solche von bester Beschaffenheit. Stark beschmuckte, verdorbene oder verfrorene Blätter können Krankheiten verursachen. An hochtragende Kühe dürfen auf keinen Fall so große Mengen Rübenblätter verfüttert werden. Handelt es sich um Kühe mit hoher Milchleistung, so reicht die in den Rübenblättern (40 bis 45 Kg.) enthaltene Eiweißmenge nicht aus, so daß neben Raufutter auch eine Zugabe von Kraftfutter notwendig ist. Die Menge richtet sich natürlich nach deren Eiweißgehalt und nach der Milchleistung.

Da es, wie bereits angeführt, aus wichtigen Gründen zweckmäßig ist, die Rübenblattfütterung einzuschränken, andererseits die Blätter aber auch nicht verderben dürfen, so entsteht die Frage, was mit den großen Mengen Rübenblätter, die nicht alle in kurzer Zeit verfüttert werden können, zu geschehen hat. In erster Linie kommt das jedem Landwirt bekannte Einsäuern der Blätter zusammen mit den Rübenschnitzeln in Erdgruben in Betracht. Wird dieses Einsäuern sachgemäß vorgenommen, so wird durch diese Maßnahme ein sehr gutes Milchkutter für den Winter und Frühjahr geschaffen. Für größere Wirtschaften kommt das Einsäuern der Blätter in Futtersilos in Frage. Wiederholt ist in landwirtschaftlichen Kreisen auch das Trocknen der Rübenblätter empfohlen, das sich m. W. sehr gut bewährt hat. Jedenfalls aber ist es schon durch das Einsäuern in Erdgruben oder Silos möglich, die Rübenblattfütterung über einen viel größeren Zeitraum auszudehnen, den Kühen also neben Rübenblätter stets auch etwas Raufutter mit zu verabfolgen. Wird daneben auf größte Reinlichkeit bei der Ernte geachtet und den Tieren etwas Schlemmtreide mit verfüttert, dann wird das Laxieren der Kühe, worauf ja die fehlerhafte (schmuckige) Milch und die fehlerhafte Beschaffenheit der daraus hergestellten Erzeugnisse zurückzuführen ist, beseitigt. Erst wenn diese „Krankheit“ der Kühe behoben ist, kann auch der Stall und können die Kühe sauber gehalten werden. Nur ein sauberer Stall mit sauberen Kühen aber bilden die Grundlage zur Erzeugung einwandfreier Milch, und nur aus einwandfreier Milch sind einwandfreie Erzeugnisse herzustellen. Einwandfreie Erzeugnisse aber sind allein imstande den deutschen Markt zu erobern; sie werfen aber auch eine weit höhere Rente ab als fehlerhafte Erzeugnisse.

Aus den vorstehenden Zeilen geht zur Genüge hervor, daß die Landwirtschaft in erster Linie verantwortlich dafür zu machen ist, wenn die Klagen über fehlerhafte Butter während der Rübenblattperiode überhand nehmen. Leider liegt ja auch ganz allgemein bei der Gewinnung der Milch sehr viel im argen. Die Aufgabe der Molkereien ist es, geeignete Maßnahmen zu ergreifen, um eine saubere Milchgewinnung zu erreichen. Viel kann hier durch Aufklärung bei jeder sich bietenden Gelegenheit getan werden, mehr aber durch Bezahlung der Milch nach Fettgehalt, Schmutzgehalt und Temperatur. Saubere, gut gelüftete Milch ist entschieden mehr wert als unsaubere und schlecht gelüftete mit gleichem Fettgehalt und muß daher auch höher bezahlt werden. Es besteht gar kein Zweifel darüber, daß der Einführung einer solchen Bezahlungsweise manche Schwierigkeiten entgegenstehen, es muß jedoch betont werden, daß diese nicht unüberwindlich sind. In der Molkerei selbst kann auch während der Rübenblattfütterung nichts weiter getan werden, als den Rahm sehr sorgfältig zu behandeln. Besonderes Gewicht ist zu legen auf hohe Erhitzung und sofortige tiefe Abkühlung und Entlüftung (Rahmentgaser); eine besonders kräftige Reinkultur zum Ansäuern des Rahms ist unerlässlich. Die Aufgaben der Molkereien beschränken sich also auf folgende Punkte: Aufklärung, Bezahlung der Milch nach Fettgehalt, Schmutzgehalt und Temperatur und sorgfältige Behandlung des Rahms. Die Hauptaufgabe fällt der Landwirtschaft zu; sie ist, wenn sie die geeigneten Maßnahmen ergreift, sehr wohl in der Lage, auch während der Rübenblattfütterung eine einwandfreie Milch zu erzeugen. W.

Die Führung der Betriebsüberlicht in unseren Molkereien. Im Sprechsaal der Nummer 129 dieser Zeitung wird die Führung der Betriebsüberlicht einer Besprechung unterzogen. Grundsätzlich muß dem Verfasser des genannten Artikels zugestanden werden, daß eine ordnungsmäßige Betriebsüberlicht notwendig ist, um die erforderliche Kontrolle über den gesamten technischen Betrieb zu ermöglichen. Die Vorschläge, welche der Verfasser zur Durchführung dieser Kontrolle macht, werden jedoch bei einem großen Teil der Molkereifachleute auf Widerstand stoßen. Auch ich kann mich mit den Ausführungen insoweit nicht einverstanden erklären, daß Ventile und Meßvorrichtungen eingebaut werden müssen, um die erforderliche Kontrolle zu erreichen. Bisher wird es in Deutschland kaum eine Molkerei geben, die diese Kontrollmeßapparate zum Zwecke der Kontrolle eingebaut hat. Ich glaube auch nicht, daß sich für die Folge unsere Molkereien dazu entschließen werden, diese Maßnahmen durchzuführen.

In der Kontrolle über den gesamten technischen Betrieb muß zum Ausdruck kommen, daß die vorhandenen Maschinen ordnungsmäßig arbeiten und von dem Personal sachgemäß bedient worden sind. Ferner, daß Eingang und Ausgang der Rohware, Herstellung und Verbleib der fertigen Waren und damit Vorrat an Rohwaren und an fertigen Waren einwandfrei nachgewiesen werden. Für den gesamten technischen Betrieb ist ein besonderes Buch eingerichtet, das wir treffend mit Betriebsüber-



HOCHGLANZFARBE VITRALIN

Vitralin ist der beste Anstrich für alle Räume in der Molkerei.

Ist in jeder Molkerei unentbehrlich.

Teurer Plattenbelag wird durch den billigeren Vitralin-Anstrich vollkommen ersetzt.

Reißen oder Abblättern des Vitralin-Anstrichs ist gänzlich ausgeschlossen.

Anstriche mit Vitralin sind nicht viel teurer als Oelfarben-Anstriche.

Leichtes Abwaschen des Vitralin-Anstrichs bietet Garantie für größte Sauberkeit.

In einer großen Anzahl Molkereien hat sich Vitralin seit Jahrzehnten glänzend bewährt.

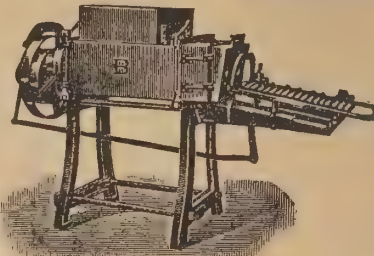
Neueste Urteile aus der Praxis übersenden wir auf Wunsch gern.

Alleinige Hersteller:

**ROSENZWEIG & BAUMANN
KASSEL.**

Kasseler Farben-, Glasuren- u. Lackfabrik
Inhaber der Preuß., Bayer. und Sächs. Staatsmedaille.

Benz & Hilgers, Düsseldorf Maschinenfabrik



„BENHIL“ Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

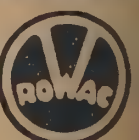
Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Bänder-, ölier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Beim Transport von Milchflaschen

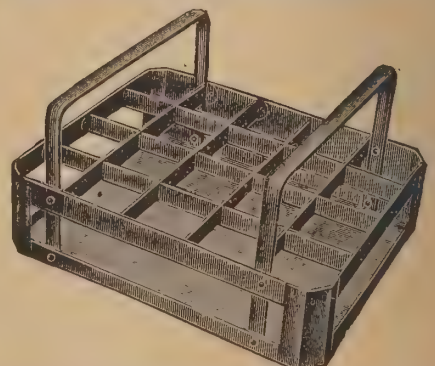
im

**Rowac-Milchflaschen-Kästen
größte Sauberkeit.**



Besonders
starke
Ausführung

Un-
begrenzte
Haltbarkeit



Rostsichere
Feuer-
verzinkung

Leichte
Rei-
nigung

Kräftige Tragbügel vermeiden Beschädigungen der Flaschenköpfe.
Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

sich bezeichnen. Diese Betriebsübersicht läßt bei unseren Molkereien zugleich eine Kontrolle der Monatsabrechnung zu hinsichtlich der eingeleiteten Vollmilch und der an die Lieferanten zurückgegebenen Erzeugnisse. In Bezug auf die kaufmännische Buchführung erfolgt durch die Betriebsübersicht weiter eine Mengen-Kontrolle über die hergestellten und ausgegangenen Waren. Ein besonderes Butterlager braucht nicht geführt zu werden. Vielmehr kann die Betriebsübersicht hierzu ohne weiteres benutzt werden, ohne daß zu befürchten ist, daß dieselbe dadurch umfangreich und unübersichtlich wird.

Alle diejenigen Betriebe, welche eine Rohware in eine fertige Ware umwandeln, müssen zur Darstellung dieses Vorganges eine technische Ausführung einrichten. Dazu gehören auch unsere Molkereien. Bei unseren Molkereien ergibt sich in der Führung der technischen Buchführung dadurch eine besondere Schwierigkeit, daß die Rohware von einer größeren oder kleineren Anzahl Lieferanten in verschiedenartiger Güte geliefert wird, und die Gesamtlieferung an einem Tage zur Verarbeitung kommt. Da die Mengen an fertigen Erzeugnissen in Bezug auf Butter von abhängig sind, welchen Fettgehalt die eingelieferte Milch aufweist, so wird der Fettgehalt von einem Tage zum andern recht erheblichen Schwankungen unterworfen sein kann, so wird entweder erforderlich sein, die von dem Lieferanten gelieferte Milch täglich zu untersuchen oder aus der insgesamt eingelieferten Milchmenge eine Durchschnittsprobe zu nehmen. Ersteres ist in unseren Molkereien technisch ohne weiteres denkbar, praktisch aber nicht durchzuführen. Die Entnahme einer Durchschnittsprobe aus der insgesamt eingelieferten Milch ist insofern mit Schwierigkeiten verknüpft, daß in der Regel die angelieferten Milchmengen nicht auf einmal in einem Sammelbassin untergebracht werden können. Es müßten also aus verschiedenen Mengen von verschiedener Güte einzelne Proben genommen werden, aus denen schließlich der Gesamtdurchschnittsfettgehalt festzustellen wäre. Hinzu kommt, daß die tatsächlichen Ergebnisse mit den rechnerisch festgestellten Ergebnissen zu vergleichen wären. Die rechnerischen Ergebnisse stützen sich auf Formeln, die nur bestimmte Tatsachen berücksichtigen, u. a. Fettgehalt der Magermilch im Verhältnis der Buttermilch. Da auch die Fettgehalte von Magermilch und Buttermilch nicht ohne weiteres als gleichbleibend angesehen werden können, zumal durch unrichtige Arbeitsweise oder Bedienung der Maschinen oder durch die Art des verbutterten Rahms Schwankungen eintreten können, so müßte auch von diesen Erzeugnissen täglich eine Durchschnittsprobe genommen und untersucht werden. Dabei ist noch zu beachten, daß der praktische Betrieb einer Molkerei bei Beginn und Beendigung des täglichen Betriebes die mehr oder weniger große Verwendung von Wasser nicht entbehren kann. Demnach auch hier schließlich Untersuchungsergebnisse, die der Wirklichkeit nicht genau entsprechen können. Andererseits Formeln, die als rechnerische Feststellungen nicht für den praktischen Betrieb einer jeden Molkerei sich eignen. Ganz absehen will ich von den kleinen Zufälligkeiten, die im praktischen Betriebe nicht auszulassen sind, die an sich wenig auf das Gesamtergebnis einwirken, sofern dieselben nicht in erhöhtem Maße eintreten. Das gilt auch von den kleinen Zufälligkeiten bei der Milchuntersuchung selbst.

Die ordnungsmäßige Führung der Betriebsübersicht gestaltet sich in jenen Fällen noch schwieriger, wo von der eingelieferten Vollmilch größere Mengen nicht auf Butter verarbeitet, sondern verkauft werden. Der Durchschnittsfettgehalt dieser verkauften Vollmilch hat naturgemäß nichts mit der Buttersaube-Kontrolle zu tun. Versandmilch muß jedoch schnell behandelt werden, und es ist praktisch kaum möglich, von mehreren die gesamte Versandmilch von der zu entnehmenden Vollmilch scharf zu trennen, daß Fehler bei der Berechnung des Gesamtdurchschnittsfettgehaltes ausgeschlossen sind. Bei den Molkereien mit ausgeübter Herstellung von Hart- oder Weichkäsen wird die ordnungsmäßige Führung der Betriebsübersicht noch schwieriger. Aus praktischen Gründen führen diese Molkereien eine besondere Betriebsübersicht für die Käseerei und eine solche für den Butterbetrieb. Bei einer Vereinigung beider Betriebsarten in einem Betrieb würde daselbe zu umfangreich und unübersichtlich werden. Aber auch in der Käseerei können die tatsächlichen Ausbeutezahlen nur auf Grund von rechnerisch aufgestellten Ausbeuteziffern nachgeprüft werden.

Wenn deshalb der Verfasser die Forderung aufstellt, daß nur durch den Einbau von Ventilen und Meßapparaten die Kontrolle des Betriebes möglich gemacht wird, so wird er für diese Ansicht kaum Anhänger finden. Dennfalls würde damit nicht die absolute Sicherheit in der Betriebskontrolle, die dem Verfasser jedenfalls vorschwebt, erreicht.

Wenn der Molkereibesitzer vielfach nur insoweit eine Betriebsübersicht führt, um der Steuerbehörde gegenüber einen Nachweis über die eingelieferten Milchmengen und den daraus gewonnenen Erzeugnissen zu bringen, dagegen auf eine Kontrolle des Betriebes mit Hilfe der Betriebsübersicht verzichtet, so wird dies meistens seine Ursache darin haben, daß der Molkereibesitzer in diesen Fällen kein fremdes Personal beschäftigt. In einer Molkereigenossenschaft jedoch ist der Verwalter derselben in allen Fällen der Genossenschaft gegenüber dafür verantwortlich, daß die Betriebsausweise nach vorhandenen Tatsachen geführt werden. Dabei dürfte es kaum vorkommen, daß diese Betriebsausweise lediglich rechnerisch festgestellten Zahlen erfolgen. In diesem Falle würde der Verwalter unweigerlich Gefahr laufen, daß Sollausbeute und Istausbeute nicht in Einklang stehen und schließlich Soll-Butterbestand und Ist-Butterbestand nicht übereinstimmen.

Bei verschiedenen Genossenschaftsverbänden wird die technische Buchführung nicht in die gesetzliche Revision der Molkerei einbezogen. Andererseits gibt es eine Anzahl von Molkereiverbänden, die auf die technische Buchführung ganz besonderes Gewicht legen. In allen Fällen muß doch einmal im Jahr der tatsächlich vorhandene Butterbestand genannt werden und zwar in der Jahresbilanz. Nach den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes sind Vorstand und Aufsichtsrat einer Genossenschaft für die Richtigkeit der in der Bilanz aufgeführten Werte verantwortlich. Der Vorstand als geschäftsführendes Organ, der Aufsichtsrat als Prüfungsorgan. Deshalb wird auch verlangt, daß Vorstand und Aufsichtsrat nach den Bestimmungen des Handelsgesetzbuches den Wert der vorhandenen Vorräte zum Jahresschluß feststellen. Werte können nur festgestellt werden, wenn die entsprechenden Mengen bekannt sind. Diese Mengen müssen demnach von den genannten Organen zum Jahresschluß geprüft werden, wobei für die richtige Feststellung nur die Betriebsübersicht als Unterlage dienen kann. Bei der Prüfung der Bilanz durch den Revisor für die Bestandsaufnahmen und die Bestände laut Betriebsübersicht miteinander zu vergleichen. Daraus kann wohl mit Recht gefolgert werden, daß eine rein rechnerische Führung der Betriebsübersicht nur vereinzelt der Fall sein wird.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt
„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen **Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte** durch:

Fritz Strickrodt, Fulda
Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer

Billigste und zuverlässigste Untersuchung von

Milch, Butter, Käse, Wasser, Futtermitteln

sowie alle sonstigen chemischen Arbeiten mit ge'chzeitiger Beratung übernimmt das

Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,
unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

Molkereien, Käseereien

Milchgeschäfte

richte als Spezialität für Groß- und Kleinbetriebe ein.
Verlangen Sie Offerte.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käseereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
einige Häuser von der Hauptfeuerwache.

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und Sie können keinen Blauschimmeltage mehr herstellen, so wenden Sie sich an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Austunft gegen geringes Honorar.

Kurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmeltäfen
Halle S., Berlinerstraße 7.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867 Fernspr. 163

Max Westphal, Eutin

bei Lübeck

Liefert in bekannter Güte und kürzester Lieferzeit

verschließbare Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.




Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbötticht und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab (5834)

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Die von Herrn Diesel, Demmin, empfohlenen Tageskontrollzettel sind mir nicht bekannt. Ich nehme aber an, daß dieselben sich mit folgendem Vorschlag, den ich nicht zum ersten Male mache, decken. Der Buttermeister erhält Tageszettel, die von demselben täglich, wie folgt, auszufüllen sind:

Bestand vom Vortage 75 Pfd.
Hergestellte Butter 1025 Pfd.
(Gewicht n. d. 2. Knet.)
Mithin Sa. Eingang 1100 Pfd.

Hiervon abgegeben:

Großverkauf	900 Pfd.	
Kleinverkauf	99 Pfd.	
Restverkauf	21 Pfd.	
Lieferanten	44 Pfd.	
Haushalt	1 Pfd.	
Verlust	— Pfd.	
		1065 Pfd.
		Mithin Bestand 35 Pfd.

Auf Grund dieser Tageszettel wird nachgeprüft, ob die tatsächlich gewonnene Buttermenge mit der rechnerisch festgestellten Buttermenge übereinstimmt. Grobe Betriebsfehler werden durch diese Prüfung ohne weiteres zu Tage kommen.

Kühlanlage für Käse. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 129.) Die Anfrage des Herrn L. D. in H. ist wieder einmal, wie leider so häufig, sehr ungenau gehalten und ist es aus diesem Grunde schwer die richtige Antwort zu erteilen. Es fehlt die Angabe, ob der Keller mit Hartkase oder Weichkase beschildet werden soll, und mit welchen Mengen von Käse der Keller beschildet werden soll.

Von diesen Angaben hängt m. E. eine richtige Beantwortung ab, und es wäre richtiger gewesen, die Frage in dieser Weise zu stellen. Ich nehme an, daß Herr L. D. in H. sich eine Kühlanlage schaffen will, um bei starker Produktion und wenig Absatz diese Überproduktion in einem Kühlkeller einzulagern, um sie bei vermehrtem Absatz auf den Markt werfen zu können. Hierbei muß aber auch sehr vorsichtig gehandelt und die Temperaturen nicht zu hoch genommen werden, denn es ist eine bekannte Tatsache, daß Kühlhausware aus dem Kühlhaus herausgenommen, schnell verderbt werden muß, um sie vor dem Verderben zu schützen.

Ich setze voraus, daß Herr L. D. in H. eine Kühlmaschine besitzt und diese Kühlmaschine groß genug ist, um einen Kühlkeller (in welcher Größe?) kühl zu halten. Ein Kühlraum, ganz gleich ob derselbe für Butter oder Käse bestimmt ist, soll gut isoliert sein. Der Kühlraum soll möglichst an der Nordseite des Gebäudes liegen, um eine Isolierung zu unterstützen. Wird eine neues Gebäude anschließend an das vorhandene Molkereigebäude aufgeführt, so empfiehlt sich eine Aufführung mit folgenden Wandungen: Die Außenwand in einer Stärke von 25 Zentimeter, darauf eine Luftschicht von 6 Zentimeter, davor eine Wand in Stärke eines Mauersteins, an dieser Wand werden Korksteinplatten von ca. 15 Zentimeter Stärke in Gubron gelegt und hiervon wieder eine Wand in Stärke eines Mauersteins vorgemauert und diese dann gut mit Zement verputzt. Sollen Ersparnisse gemacht werden, so kann die letzte Wand fortfallen und an deren Stelle wird vor den Korksteinplatten Maschendraht gezogen und darauf gut mit Zement verputzt. Die Dede wird massiv aufgeführt und ebenfalls von oben mit Korksteinplatten in Gubron belegt und darauf ein Mauerstein stark aufgemauert. Die Isolierung des Kühlraumes wäre hiermit beendet. Als Eingangstür ist eine Isoliertür zu nehmen, wie sie in jedem Kühlhaus üblich ist. Die Tür wird doppelt angefertigt und mit Korksteinplatten in Gubron gelegt, versehen. Die Anschlagseiten werden schräg gehalten. Oberhalb der Tür ist je nach der Größe des Raumes ein kleiner Ventilator einzubauen zur Abführung der schlechten Luft.

Unterhalb der Dede wird das Kühlsystem der Eismaschine angebracht, unter welches Blechrinnen gezogen werden zur Abführung des Abwassers. Wenn ein Keller in dieser Art ausgeführt wird, hat man es in der Hand die Temperaturen nach seinem Ermessen zu regeln.

Meine Ausführungen gehen von der Voraussetzung aus, daß eine Kühlmaschine vorhanden ist. Sollte dies letztere nicht der Fall sein und der Fragesteller beabsichtigen einen Kühlraum nebst Eiskeller anzulegen, so wäre ein Kühlraum in den Eiskeller hinein einzubauen, wie er bei den Eiskellern früherer Zeiten für Butterlagerraum in Molkereien vorgesehen war.

G. Langheinrich.

Milchpreise in Berlin. Seit kurzem wird eine Preispolitik in Berlin betrieben, welche geradezu unverständlich ist. In der Notierungskommission scheinen nur Landwirte das Wort zu führen, der Verbraucher kommt wohl nicht mehr in Frage. Heute, bei einem derartigen Überfluß an Vollmilch, wäre ein Verkaufspreis von 28 $\frac{1}{2}$ je Liter als sehr hoch zu bezeichnen und nicht 33—35 $\frac{1}{2}$ je Liter. Der Erzeugerpreis wäre auf 19 $\frac{1}{2}$ frei Berlin herabzusetzen, es käme dann genau so viel Milch nach Berlin als bei 22 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$, denn bei 19 $\frac{1}{2}$ verlohnt sich das Buttern auch nicht mehr und den Verbrauchern wäre dadurch auch geholfen. Der richtige Preis wäre fest auf dem Butterpreis aufzubauen und zwar der neunte Teil. Die Butterpreise sind von 173 auf 170 $\frac{1}{2}$ herabgesetzt und die Milch von 21 $\frac{1}{2}$ auf 22 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ herauf. So etwas Widersinniges, alles war sprachlos hierüber. Hoffentlich tragen diese Zeilen dazu bei, eine vernünftige Preispolitik zu veranlassen.

R. in R.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Quargmühle. Welche gegenwärtig auf dem Markt befindlichen Quargmühlen sind am besten geeignet, den Quarg ganz fein zu mahlen, ohne daß es nötig ist, denselben fortgesetzt nachzustopfen?

Der Quargwolf ist insofern unpraktisch, als der Quarg dauernd nachgestopft werden muß, wenn es sich nicht um ganz trockene Ware handelt. Der Quarg, den wir mahlen wollen, ist verhältnismäßig naß.

X.

Stahlblechmilchflaschen. Welche Erfahrungen haben Molkereien mit Stahlblechmilchflaschen gemacht? Finden dieselben insbesondere bei der Rundschaft Anhang?

J. K.

Briefkasten

Molkerei B. Derartige Quargprozesse sind stets sehr unangenehm. Ob es ratsam ist, den Prozeß zu führen oder nicht, hängt vor allem einm von der Höhe des Objektes ab, wovon Sie nichts erwähnt haben, und von der Zahlungsfähigkeit des Schuldners. Sie müssen das Für und Wider selbst sehr sorgfältig prüfen. — Da das Schwarzwerden des Käses nicht zu den verborgenen Fehlern gehört, sondern da vielmehr jeder Fachmann in der Lage ist, den Quarg auf seinen Metallgehalt zu untersuchen, so mußte dieser Fehler Ihnen so schnell wie möglich mitgeteilt werden. Da dieses nicht geschehen ist, trägt das ganze Risiko allein der Quargnehmer, von dem Sie u. E. reichlich volle Zahlung verlangen können. Einzu kommt, daß Ihr Quargabnehmer überhaupt nicht beweisen kann, daß Ihr Quarg das Schwarzwerden bewirkt hat. Sehr wohl ist es möglich, sogar wahrscheinlich, daß der mit verarbeitete Bauernquarg das Schwarzwerden bewirkt hat. Wie die Dinge liegen, können nur Sie selbst entscheiden, ob ein Prozeß ratsam ist oder nicht.

S. D. in R. Wir haben bereits in Nr. 132 der Molkerei-Zeitung im Briefkasten ausgeführt, daß die Verwendung von Wasser beim Buttern erlaubt ist, sofern der Wasserzusatz nicht über das durch den Butterungsprozeß bedingte Maß hinausgeht. Mehr als 25 Prozent Wasser darf Buttermilch des Handels jedoch nicht enthalten und muß dann ausdrücklich nach einem preußischen Ministerialerlaß als solche deklarieren werden. Verboten ist es natürlich, der Buttermilch nachträglich noch Wasser zuzusetzen. Eine Bestimmung, wonach Buttermilch, die durch Buttern im Butterfertiger gewonnen wurde, bis 15 Proz. Wasser enthalten dürfe, gibt es nicht. Es ist aber ganz selbstverständlich, daß beim Buttern im Fertiger nicht so viel Wasser zugesetzt werden braucht und somit auch nicht darf, wie beim Buttern im Hause steiner Faß.

R. S. Die Zähflüssigkeit oder Viskosität der Milch und des Rahms ist im wesentlichen abhängig vom Fett und Käsestoff. Je größer der Gehalt der Milch oder des Rahms an diesen beiden Stoffen ist, je größer deren Viskosität. Weiter ist die Zähflüssigkeit oder Viskosität umso größer, je niedriger die Temperatur ist. Warme Milch ist demnach dünnflüssiger als kalte. Von Einfluß auf die Viskosität ist auch die Art der Erhitzung. Da bei Rahm in erster Linie der Fettgehalt größeren Schwankungen unterworfen ist, so ist die verschiedene Zähflüssigkeit Ihres Rahms u. E. auf die Schwankungen im Fettgehalt zurückzuführen. Vielleicht liegt hier irgend ein Untersuchungsfehler vor. Selbstverständlich wollen Sie wohl beachten, ob auch die Temperatur täglich dieselbe ist.

G. S. in W. Die Fabrikationsweise von Käse läßt sich nicht in einem kurzen Zeitungsartikel behandeln; wir können Sie deshalb nur auf das Buch von Scherer verweisen, welches 1919 unter dem Titel „Der Käse, dessen Zusammensetzung, Eigenschaften, Herstellung und Verwertung“, 318 S. stark, mit 14 Abb., in 2. Auflage erschienen ist. Zum Preise von 5 M ist das Werk von unserer Buchhandlung zu beziehen.

D. in W. Speisequarg ist dazu bestimmt, schnell frisch verzehrt zu werden, zur Herstellung von Käse ist derselbe nicht geeignet, zumal, da die Verarbeitung ja doch erst erfolgt, wenn er bitter geworden ist. Man kann wohl etwas frischen Speisequarg mit Käsequarg mischen und einen guten Harzkäse daraus machen, jedoch ratsam ist das nicht. Direkt warnen ab möchten wir davor, älteren, bitteren Speisequarg mit Käsequarg zu mischen und aus diesem Gemisch Harzkäse herzustellen.

*Milch zu Hause selbst
Ersatz zu Firmen A.V. Branth
Hamburg 8*

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 30. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,90 M., 2. Qualität 1,65—1,80 M. Tendenz: fester.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	30. November	23. November	16. November
dänische	173	173	174
finnische	163	163	162
schwedische	162	162	161

Höchstpreise für Monat November 1926.

Berlin. 173.—, 173.—, 173.—, 170.—, 170.—, 170.—, 170.—, 170.—, 170.—, 170.—, 170.—, Monatsdurchschnitt 170,69 M gegen 169,46 M je Zentner im Monat Oktober.

Hamburg. 177.—, 173.—, 173.—, 171.— M, Monatsdurchschnitt 173,50 M gegen 172,50 M je Zentner im Monat Oktober.

Hamburger Auktion. 181,81, 180,71, 178,27, 175,11 M; Monatsdurchschnitt 178,98 M gegen 179,89 M je Zentner im Monat Oktober.

Köln. 178.—, 178.—, 175.—, 175.—, 175.—, 178.—, 180.—, 180.—, 190.— M, Monatsdurchschnitt 178,78 M gegen 175,33 M je Zentner im Monat Oktober.

Kempten. 160.—, 160.—, 160.—, 160.— M, Monatsdurchschnitt 160.— M gegen 158,75 M je Zentner im Monat Oktober.

Berlin, 1. Dezember. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

45 Drittel	1. Kl. zu	178,40* M.	12 Drittel	1. Kl. zu	173.— M.
58	1. "	178,30*	8	1. "	172,80 "
7	1. "	178,10*	2	1. "	172,70 "
62	1. "	178.—*	3	1. "	172,60 "
11	1. "	177,90*	4	1. "	172,30 "
8	1. "	177,80*	2	1. "	172,20 "
25	1. "	177,60*	9	1. "	172.— "
14	1. "	177,50*	12	1. "	171,70 "
2	1. "	173,60*	2	1. "	171,50 "
22	1. "	173,50*	2	1. "	171,40 "
5	1. "	173,40 "	2	1. "	171,30 "
13	1. "	173,30 "	3	1. "	170.— "
2	1. "	173,20 "			

1. Klasse: 335 Drittel zu 176,38 M. im Durchschnitt
2. Klasse: 17 Drittel zu 155,06 M. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-Station.

*) Markenbutter.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 2. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers: 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., 2. Qualität je Zentner 158 G.-M., abfallende je Zentner 134 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 2. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Zähler p. 1 Pfd. netto reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 174 G.-M. d. Ztr.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. Dezember. Bericht der Firma Gustav Schulke & Sohn. Die schon lange erwartete Befestigung des dänischen Marktes ist in dieser Woche eingetreten und hat auf dem gesamten internationalen Buttermarkt einen Stimmungsumschwung verursacht. Ausgehend von den erheblich höheren Forderungen für englische Kolonialbutter befestigte sich fast von Tag zu Tag der dänische Markt und führte heute zu einer Notierungserhöhung von 15 Kronen, so daß sich dänische Butter auf 193 Mark frei Berlin verzollt stellt. Aber selbst diese starke Preiserhöhung hat die Aufwärtsbewegung noch nicht zum Stillstand gebracht, denn bereits unmittelbar nach Festlegung der dänischen Notierung wurden Festpreise von 183 M. grenzfrei unverzollt gefordert, was einem Preise von 199—200 M. frei Berlin verzollt entspricht. Da auch die anderen Staaten, besonders Holland und das Baltikum, sehr geringe Zufuhren, die eine weitere Preissteigerung bedingten, zu verzeichnen haben, so war bei guter Nachfrage das Angebot allgemein außerordentlich klein, was auch hier morgen zu einer Heraufsetzung der Notierung führen muß. Da nur noch geringe Kühlhausbestände vorhanden sind, so wird die Knappheit anhalten und werden weitere Preissteigerungen nicht zu umgehen sein. — Schmalz. Die feste Tendenz des amerikanischen Marktes hält an und erfuhren die Preise eine weitere Heraufsetzung. Dagegen ist die Kauflust bei den hohen Preisen stark zurückgegangen und war der Absatz recht schwach.

Hamburg, 1. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Besserung, über welche in voriger Woche berichtet werden konnte, hat erfreulicherweise im Laufe der diesmaligen Berichtswoche weitere Fortschritte gemacht. Der Anstoß ist diesmal ganz besonders von Holland ausgegangen. In Holland pflegt um diese Jahreszeit die Produktion einen scharfen Rückgang aufzuweisen und es mag hinzugekommen sein, daß der Absatz nach Belgien und Frankreich sich gehoben hat. Unter dem Einfluß der andauernd erhöhten holländischen Forderungen hat der Markt in West-, Mittel- und Süddeutschland ein anderes Gepräge angenommen und der Ausfall der holländischen Zufuhren muß in diesen wichtigen Verbrauchsgebieten von anderen Märkten aus gedeckt werden. Zur Befestigung des Marktes und zur weiteren Befestigung desselben hat ferner der Umstand beigetragen, daß die Auffassung in England hinsichtlich der Kolonialbutterbestände und Kolonialbutterzufuhren neuerdings wesentlich optimistischer lautet, und auch auf diesen Märkten waren sprunghafte Preiserhöhungen zu verzeichnen Selbstverständlich wird auch Kopenhagen durch diese veränderte Lage wesentlich beeinflusst und man bereitet von dort aus auf eine Erhöhung von 10—12 Kronen vor. Alles in allem ist also die Auffassung hinsichtlich des Verlaufes der Märkte von jetzt bis Weihnachten wesentlich hoffnungsvoller als sie nach vor einigen Wochen war. Es wäre zu wünschen, daß die Preisgestaltung keine übertriebene Form nach oben annimmt, damit die gesunde Lage des Geschäftes keine Störung erleidet. Eine Erhöhung der Notierungen auf den deutschen Märkten wird in dieser Woche allerdings kaum zu vermeiden sein. — Amerikanisches Schmalz. Die Forderungen waren in dieser Berichtswoche schwankend, zuerst etwas höher, dann wieder etwas niedriger, bis zum Schluß wieder eine Steigerung zu verzeichnen war mit dem Ergebnis, daß die Preise heute ungefähr 1 Dollar höher liegen als am Schluß der letzten Berichtswoche. Im Großhandel wird heute ca. 37 Doll. verzollt notiert, ab Standleger an die Kundschaft ca. 79 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Hierfür haben die Preise nach und nach angezogen, und wird heute für Blasenschmalz ca. 91 M je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 77 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 2. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Nach langer Pause kann man heute berichten, daß endlich der Markt von einem bestimmt freundlicheren Ton beherrscht wird, was natürlich in der Hauptsache auf die festere Haltung des Auslandes zurückgeführt werden muß. Man kann heute wieder mit festen Preisen rechnen, die bisher noch allzu bewilligt werden. Man rechnet selbst mit steigenden und festen Preisen, dem hoffentlich keine sattem bekannte Enttäuschung folgt. Tendenz: fest.

Leipzig, 30. November. Bericht der Fa. Gottlieb Michaelis & Co. Nachdem kältere Bitterung eingetreten ist, machen sich Anzeichen bemerkbar, welche auf eine Befestigung des Marktes schließen lassen. Hierbei ist auch der Monatswechsel von besonderer Bedeutung, denn die ungünstigen wirtschaftlichen Verhältnisse bringen es mit sich, daß das Weihnachtsgeschäft sich auf kurze Zeit zusammendrängt. Der reguläre Bedarf wird sich nicht verändern, jedoch erwartet man stärkere Nachfrage nach billigeren Butterforten, wovon der ganze Markt profitieren kann. Hiernach stehen Preiserhöhungen bevor.

Dresden, 30. November. Bericht der Firma Georg Münch. Es hat den Anschein, als wenn der bevorstehende Monatswechsel eine bessere Nachfrage bringt; heute wurden besonders 2. und 3. Qualitäten besser gefragt. — Daß die Weihnachtseinkäufe lebhaft einsetzen werden, ist kaum anzunehmen, denn die Wirtschaftslage verbietet größere Ausgaben. — Bisher sind die Eingänge in deutscher Butter immer noch zufrieden-

stehend, so daß die höheren Auslandsangebote nicht so stark in Frage kommen. — Schmalz. Die letzte Preiserhöhung hat momentan eine Beruhigung hervorgerufen; die Käufer verhalten sich zurückhaltend. Meinungsläufe kommen gar nicht in Betracht. — Margarine. Der bessere Buttermarkt wirkt nicht ungünstig auf Margarine ein; Spitzenmarken finden schon jetzt besseren Absatz.

London, 29. November. Unser Markt hat sich in dieser Woche in ganz unerwartetem Umfang befestigt. Als unmittelbare Veranlassung ist außer der unmittelbar bevorstehenden Beerdigung des Kohlenstreiks eine wesentliche Belebung des Kleingeschäfts zu nennen. Sodann übte die Meldung, dergemäß zwei neuseeländische Dampfer mit bedeutenden Butterladungen an Bord durch Feuer beschädigt worden sein sollen, und daher eine Verzögerung ihrer Ankunft zu erwarten ist, ihre Wirkung aus. Die Großkäufer entwickelten diesmal bessere Dispositionslust als seit Wochen, und die Preise neuseeländischer Butter befestigten sich um nicht weniger als 8 Sh., so daß feinste 146—154 Sh. erzielt. Kontrollbutter wurde auf 156 bis 158 Sh. heraufgesetzt, doch finden zu diesem Satz nicht viel Geschäfte statt. Trotz großer Eingänge neuer australischer Butter entwickelten die Preise steigende Tendenz und es fanden flotte Räumungen statt. Von kanadischer Ware wird nicht viel offeriert und ischische ist fast ganz abwesend. In dänischer Butter herrschte ein ruhiger Ton und die Notierung für Plakware lautet 170—172 Sh. Holländische neigte ausgesprochen nach oben, so daß Rahmbutter um etwa 4 Sh. höher liegt als vor acht Tagen. Von sibirischen Produkt gingen keine neuen Eingänge ein und das Angebot ist geringfügig. In Liverpool war ein kräftiger Ton bei regem Verkehr zu verzeichnen und in Manchester machte sich für koloniale Sorten besseres Interesse bemerklich, die um 2—3 Sh. anzogen.

Käse.

Köln, 30. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,90—2,20 M, Emmentaler Käse 2,40—2,60 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,30 M je Kg.

Hamburg, 1. Dezember. Bericht der Firma Albert Kaule. Bei dem ruhigen Geschäft ist wesentlich Neues nicht zu berichten. — In Holland ist in dieser Woche zu niedrigeren Preisen anzukommen. Auch die dänischen Notierungen haben, früher als wir es erwarten konnten, dem von hieraus ständig ausgeübten Druck nachgegeben — wohl ein Zeichen dafür, daß man auch dort mit reichlicher werdenden Beständen rechnet. Auf eine Belebung des Geschäfts in den vor uns liegenden Wochen können wir nicht rechnen, weil Käse in dieser Jahreszeit immer nur einen schwachen Konsum findet. Auch das nahende Weihnachtsfest kann die flauere Geschäftslage in unserem Artikel nicht beheben und höchstens die Nachfrage nach den besseren Spezialkäsearten etwas steigern auf Kosten der billigeren Sorten. Die nächste Woche wird voraussichtlich einen stärkeren Abfluß von Ware nach den binnenländischen Plätzen mit sich bringen, aber darauf haben sich die hiesigen Läger schon eingestellt, so daß, soweit Auslandsware in Betracht kommt, mit einer weiteren Abschwächung der Preise im Dezember zu rechnen sein dürfte. — Auch Tilsiter Käse befinden sich genügend hier im Markt, um den in den nächsten Wochen auftretenden Bedarf decken zu können. Ob bei wiederkehrendem stärkeren Konsum sich höhere Preise für Tilsiter werden herausbilden können, wird im wesentlichen von dem derzeitigen Preisverhältnis zu der ausländischen Ware abhängen. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Viefierung an den Kleinhandel für 100 Pfund in M.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do., sekunda 90—100, Tilsiter Halb fettkäse 70—72, dänische Goudakäse, 20 proz. 74—76, do., 30 proz. 88—90, do., 45 proz., jüngere 115—118, do., 45 proz., ältere 120—122, holländische Goudakäse, 40 proz., je nach Alter und Qualität 106—110, do., 45 proz., gute Konsumware 116—120, do., 45 proz., Konsumware, abfallend 100 bis 110, do. 45 proz., prima diesjährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 130—140, do., 45 proz., Mai/Juni-Lagerware, feinste 135—145, holländische Edamerkäse, 20 proz. 78—82, do., 30 proz. 92—95, do., 40 proz., friefische 105—108, do., 40 proz., nordholländische 110—115, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangentäse, 20 proz. 70 bis 72.

Bodegraven (Holland), 30. November. Bericht der Firma Raamloze Vennootschap Raashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die Stimmung war heute sehr flau und es wurde anfangs nur sehr langsam verkauft. Erste Qualität 53—56 Gulden, schwere bis 58 Gulden, zweite Qualität 45—51 Gulden; Anfuhr 263 Partien; es kommt jetzt viel frische Ware an den Markt, weil die Käse in letzter Zeit schlecht angereift sind. — Molkereiware: Seit voriger Woche ist ein Preisrückgang von ungefähr 2 Gulden zu verzeichnen; Goudakäse, 20 proz., frische 30 Gulden, do., 40 proz. 43 Gulden, etwas gelagerte 44 Gulden, Edamerkäse, 20 proz. sehr frische 30 Gulden, do., 20 proz., etwas gelagerte 31 Gulden, do., 40 proz., etwas gelagerte 44 Gulden, Broiformkäse, 40 proz., frische Ware 44—45 Gulden; Stimmung: flau; für frische Ware werden diese Woche noch etwas niedrigere Preise erwartet. — Nordholländische Ware: Wie für die Molkereiware sind auch die Preise für nordholländische Edamer zurückgegangen, und war die heutige Notierung 49—50 Gulden; es wurden aber auch frische Partien zu 46—47 Gulden verkauft. Tendenz: flau.

London, 29. November. Auf dem Käsemarkt ging es diesmal ziemlich ruhig her und die Preise einiger Sorten setzten nach unten. In kanadischen Produkt fanden unbedeutende Umsätze statt, doch waren keine nennenswerten Preisveränderungen zu verzeichnen. Von neuseeländischem Käse gingen diesmal keine neuen Posten ein, dafür befinden sich aber 128 000 Kästen auf dem Wege nach England. Kontrollierte Brande behaupten sich auf 84—85 Sh. und andere auf 82—84 Sh. für feinste weiße wie farbige Qualitäten. Für erloschen Käse feinsten Sorten besteht gute Kaufsust zu festen Preisen. Feinsten Farmerkäse erzielt daher noch wie vor 102—108 Sh. Für holländisches Produkt bestand geringe Kaufsust bei flauer Tendenz. Die dieswöchentlichen Eingänge betragen 7215 Kollis und 305 Stück losen Käses. 45 proz. Edamer liegt ruhig aber fest zu 102 Sh., doch 45 proz. Gouda neigt nach unten, und die Verkäufer fanden es schwer, mehr als 90—96 Sh. zu erzielen. Dänischer Roquefort bleibt knapp und fest, während italienischer Gorgonzola schlappet. Französischer Petit Grugere wurde infolge der Befestigung des Franken heraufgesetzt.

Eier.

Köln, 30. November. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandsseier: über 60 Gramm 23—24, über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 13,5—16.

Vieh.

Berlin, 1. Dezember. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 417 Schweine, 717 Ferkel. Verkauf: Langsames Geschäft. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läufer Schweine, 7—8 Monate alt 70—85 M, 5—6 Monate alt 50—70 M. Ferkel: 3—4 Monate alt 30—50; Ferkel: 9—13 Wochen alt 22—28 M, 6 bis 8 Wochen alt 16,50—22 M je Stück.

Hannover, 30. November. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 3322 Ferkel und 147 Läufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 18—25 M, 8—12 Wochen alt 25—35 M; Läufer Schweine: 3—4 Monate alt 35—45 M, 4—6 Monate alt 45—75 M. Marktverlauf: sehr langsam; voraussichtlich etwas Ueberstand.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 1. Dezember. Der Umstand, daß noch keine Dezemberabrechnungen im Vieferungsmarkt erfolgt sind, sondern weiter Deckungsfragen vorhanden ist, wirkte sowohl für Weizen als auch für Roggen anregend, so daß die Preise gut behauptet wurden und zum Teil sogar fester lagen. Von dem Inlande ist Weizen in guten Qualitäten nur wenig offeriert. Roggen steht dagegen besonders in Rohware reichlicher und zu entgegenkommenden Preisen zur Verfügung. Am 30. November hat in Platten Weizen noch größeres Geschäft stattgefunden. Heute sind die argentinischen Forderungen aber im Gegensatz zu den schwächeren Terminquotierungen leicht erhöht und zwar auf Grund ungünstigerer Witterungen. Die nordamerikanischen Angebote lauteten um etwa 15 Gulden weniger. Weizenmehl war auch heute schwer veräußlich. Roggenmehl blieb stetig. Gerste und Hafer hatten bei unveränderten Preisen kleines Geschäft. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 268—271, Dezember 288, März 285,50, Mai 284,50, Roggen, märkischer 226—231, Dezember 242—242,50, März 244,25—245, Mai 247—246,75, Sommergerste 215—24, Wintergerste 190—203, Hafer, märkischer 174—185, Dezember 186, M 204, Mais (lofo Berlin) 195—199, Dezember 187, Weizenmehl 35,50 bis 38,20, Roggenmehl 32,25—34, Weizenkleie 12,50—12,75, Roggenkleie 11,8 bis 12,25, Viktoriaerbsen 54—61, kleine Speiserbsen 32—35, Futtererbsen 21—24, Peluschen 20—22, Ackerbohnen 21—22, Widen 22—24, Lupinen blau 14—15, Lupinen gelb 14,50—15,50, Serradella 21—22,50, Rapstuche 16,20—16,30, Leinsamen 20,80—21,20, Trockenschneizel 9,50—9,60, Sojabohnen 19,30—20, Kartoffelflocken 26—26,40.

Hamburg, 30. November. Cif-Notierungen für Importgetreide. Weizen: Barro per Januar 14,60 Gulden je 100 Kg., 79 Kg. La Plata per Januar 14,60 Gulden, Manitoba 1 16,50, Manitoba 2 16,50, Gulden, Hardwinter 215,60 Gulden, Redwinter 15,30 Gulden, Australweizen per Januar 15,50 Gulden; Mais: Galt per Dezember 8,45 Gulden, gelb La Plata per Januar 8,90 Gulden; Gerste: Donau 10,40 Gulden, per Dezember 10,30 Gulden; Roggen: nordamerikanischer 2 12,25 Gulden, russischer Roggen per Dezember 12,05 Gulden; Weizen: La Plata per November 19,25 Gulden. Verkäufer per Dezember 19 Gulden, Weizenkleie, Pollards 5 Pfund Sterling 14 Schilling.

Hannover, 30. November. Preisnotierungen der Getreidebörse e. A. Pro 1000 Kg. und wo nicht anders vermerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen: 273 M, Roggen 232 M, Hafer 190—200 M, Mais ab Bremen unverzollt 152 M, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 177 M, — 50 Kg. ab hannoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken 3—3,25 M, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,35—1,45 M, Weizenstroh gebündelt oder bindfadengepreßt 1,10—1,20 M, desgl. Roggenstroh 1,20 bis 1,40 M.

Bremen, 1. Dezember. Weizen: Manitoba 1 Dezember 14,20, do. Dezember 13,80, Barro (79 Kg.) Januar-Februar 12,50, Hardwinter Januar-Februar 13; Roggen: amerikanischer 2 10,80, La Plata 11, russischer 10,80; Gerste: Donau 9, Russen 9,30, La Plata 9,05, amerikanische Malzgerste 9,05; Hafer: pommerscher 11,40, La Plata Januar-Februar 7,85; Mais: La Plata 7,80, Donau-Galt per März-April 7,50, Africamischung 8,48.

Nachtrag.

Hochzeits-Jubiläum. Am Sonntag, dem 5. Dezember, feiert der rheinischen Kreisen besonders bekannte und allseits beliebte Molkereibesitzer Herr Fritz Pleines aus Blunn, Krs. Mörs, das Fest der silbernen Hochzeit. Herr Pleines, seit frühester Jugend im Molkereigewerbe tätig, betreibt seine Molkerei in unermüdlicher Regsamkeit in einem Gebiet, welches im Laufe der letzten Jahrzehnte von rein ländlichem Charakter zu einem weitverzweigten Industriegebiet geworden ist. Bei streng solider und fachkundiger Geschäftsführung hat es Herr Pleines verstanden, für die jeweils den veränderten Wirtschaftsverhältnissen anzupassen und seine Unternehmen stets weiter auszubauen. In rheinischen Molkereikreisen erfreut sich Herr Pleines, der sich in uneigennütziger, kollegialer Weise in den verschiedenen milchwirtschaftlichen Organisationen betätigt, besten Ansehens. Zu seinem Silberhochzeitstage, das er rüstig im Kreise seiner 8 Kinder begeht, herzlichste Glückwünsche!

Nach Schluß eingegangen:

Unter meiner Nachweisung ist eine kleine, gut eingerichtete **Genossenschafts-Dampfmolkerei**

sosort zu verkaufen. Zur Zeit wenig, ab. gute Milch, 3,7 % Durchschn. Fettgehalt. Für junge Anfänger, w. ü. ca. 5000 M verfügen, wirklich arbeitsfrendig sind und in der Käseerei viel Erfahrung haben, ist die beste Zukunft vorhanden. Off. erbitte unter „Mitteldeutschland“ Nr. 8044 an diese Zeitung.

Lübbers Automat C, fast neu, M 650.—
Flächentücher zu 600 Stk., M 175.—
Lang-Zentrifuge zu 2000 Liter, M 225.—
Schwanzantrieb, M 375.—
Dampfmolkerei, 7 PS., M 375.—
sämtliche Maschinen sind neu überholt, zu verkaufen. (805)
L. Hempel, Weine, Tüte 7.
Verkaufe ca. 2000 Stück

Käsekartons

für Hartkäse, Größe 26 x 23 x 10 für jeden annehmbaren Preis, nehme Ware in Tausch. (804)
H. Händel, Molkereiproduktenhändler, Grimma.

Für einen Fachmann, der sich selbstständig machen will, suche zu sofort

Molk.-Einrichtung
gebraucht, ca. 1—2000 Liter. (8070)
Molkerei Rauch, Kolberg.

1000—1500 Mark

zur Erweiterung des Betriebes von gut eingerichteter Käserei gesucht. Sicherheit vorhanden. Beteiligung nicht ausgeschlossen. Gefl. Offert. unter Nr. 8074 an diese Ztg. erbet.

Wegen Geschäftsaufgabe gebe guterhaltene, gebrauchte

Kohlensäure-Kühlmaschine,

3000 Kalorien Stundenleistung, sofort oder p. 1. 1. 27 sehr preiswert ab 3. Zt. noch im Betrieb. Restanten wollen Angebote unter F. F. Nr. 8045 an diese Zeitung richten.

Umstande halber verkaufe preiswert meinen 55 PS.

Lieferwagen

in gutem Zustande. (8035)
Molkerei Droskau, Nr. Sorau, N.-L.

Bremer Käserei verleiht an Molkerei, frachtgünstig zu Bremen gegen,

Rmf. 1000.—

8 Prozent auf ein Jahr gegen Lieferung von 10 Tsd prima Sauermilchquarg pro Woche gegen prompte Bezahlung. Offerten u. Nr. 7813 an diese Zeitung.

Empfehle vollf.

Romadur u. vollfett.

Camembert

höchst billig per Nachnahme.
Köns, Molkerei Schwiechelt bei Peine. 7993

Rahmkäse

Marke

Carré FAVORIT A. S. K. geg. 1901

mit ca. 60 % Fett i. Tr. wird wegen seiner Güte vielfach d. m. französischen P. od. v. gezogen. Verpackt in Kisten von 6 Käsen, pro Kiste RM. 1 50 franko. Postpakete von 4—10 Kisten Nachnahme od. Bankreferenzen. Ein einmaliger Besuch führt unbedingt zur Nachbestell. Favoritkäsewerk Iteln, Köln, Heinsbergstr. 36. Prospekt und Vertreter gesucht

Habe wöchentlich regelmäßig n. bis 6 Zentner guten, trockenen

Quarg

abzugeben. Zahlungsfähige Abn. wollen sich wenden an (8049)
A. Arendt, Molkerei Beendorf bei Helmstedt.

Dauerabnehmer sucht f. Bremen 1000 Liter molkeim. bearbeitete

Vollmilch

et wöchentl. Zahlung u. Kantenstellung. Angebote unter Nr. 8046 in diese Zeitung.

Kaufe laufend wöchentlich noch 4 Zentner frische

Molkereibutter

gegen wöchentliche Abrechnung zu Berliner Höchstnotierung. (8052)
Otto Freitag,

Molkerei Sievershagen a. Harz, Station: Salzderhelden.

Suche noch Lieferanten für frisch, trockenen

Quarg

owie alle Sorten Käse. (8069)
F. Hohmuth, Wepriker Käsefabrik, Weprik, Neumarkt-Landsb. a. W.

1200—1500 Liter

prima tiefgefühlte u. dauerpasteurisierte, mindestens 2,9 % fette

Vollmilch

für Berlin mit niedrigster Preisangabe per sofort oder 1. April gesucht. Offerten unter 14 374 an Ma-Haasenstein u. Vogler, Berlin W. 35. (8058)

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 8. Februar 1927. Nähere Auskunft erteilt Direktor Hoffmeister.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Molkereischule Königsberg.
Anfang Januar beginnt ein dreimonatlicher theoretischer Kursus f. Molkereifachleute. Meldungen zu demselben und Anfragen sind zu richten an

Professor Dr. Grimmer
Königsberg i. Pr.
Tragheimer Kirchenstr. 83.

Stellen-Angebote.

Käsefabrik Ostdeutschlands sucht möglichst zu sofort einen mit der Fabrikation von Käse ohne Rinde (auch Schachtelkäse) vollständig vertrauten, nachweislich erfolgreich tätigen und kautionsfähigen

Käsemeister.

Angebote mit Lebenslauf, Refer. und Gehaltsansprüchen unter A. Nr. 7996 an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort einen 18- bis 19-jährigen

Gehilfen

welcher gut mit Pferden umgehen kann und sich vor keiner Arbeit scheut bei gutem Gehalt. (8013)
E. Jaws, Hiltfeld, Bez. Hamburg.

Zum baldigen Antritt suche tüchtigen, gewandten

Gehilfen

für Betrieb und Hilfe im Schweinehalt. Derselbe darf sich vor kein. Arbeit scheuen. Gehalt 50 Mark. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten. (8009)
Dampfmolkerei Storkow, Bezirk Potsdam.

Junger

Harzkäsegehilfe

der selbstständig arbeiten kann und eine garantiert marktfähige Ware herstellt, für kleine Harzkäseerei gesucht. Angebote erb. (7879)
Gerh. Baumann,

Duisburg-Ruhrort, Apostelstr. 36.

Gesucht tüchtiger

Käser

der in der Koch- und Schmelzkäsefabrikation bewandert ist. (7844)
Molkerei Bledede, Rudolf Stamer.

Suche zu sofort einen jungen, tüchtigen

Gehilfen.

Anfangsgehalt 45 M. b. freier Station und Kassen.

B. Pau

Molkerei Feldberg i. Meckl.

Gut eingeführte Firma sucht für den Verkauf von Molkereigeräten und Bedarfsartikeln jüngeren

Molkereifachmann

mit guter Schulung u. gewandtem Auftreten. Ausführl. Angeb. mit Zeugnisabschr. und Lichtbild unter 8068 an diese Zeitung.

Thüringer Genossenschafts-Molk. hat wöchentlich noch 1—2 Tonnen

feinste Butter

abzugeben, ev. in 1/2 Pfd.-Stücken, **feinsten Speisequarg**

6—8 Zentner wöchentlich zur Dauerlieferung abzugeben. Offerten m. Preis erbittet (8053)
Molk. Grobmehra b. Schlotheim, Thüringen.

Wir suchen zum sofortigen Antr. evtl. etwas später jungen, tüchtigen

Harzkäser,

der ein einwandfreies Produkt herstellen und dies durch Zeugnisse nachweisen kann. In der freien Zeit muß derselbe sich mit in der Molkerei beschäftigen. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbittet Central-Molkerei Gebstedt i. Thür., c. G. m. b. H. Neumann.

Wir suchen zum 1. Januar 1927 evtl. auch früher eine erfahrene, ehrliche und saubere

Meierin

welche eine erstklassige Butter herstellen kann für Betrieb u. Kontor. Gen.-Meierei Statendorf-Bendfeld, Bez. Kiel. 7903

Stellen-Gesuche.

Tüchtiger, erfahrener

Molkereifachmann

gef. Alters, evgl., verh., ohne Anhang, sucht Vertrauensstellung, Frau arbeitet mit, wenn erforderlich. Kautions kann gestellt werden, evtl. Beteiligung mit einigen 1000 Mark, oder übernehme kl. Betrieb auf eigene Rechnung. Offerten u. Lebensstellung Nr. 7918 durch diese Zeitung.

Strebsamer Fachmann,

30 Jahre alt, ledig, Molk.-Schule absolviert, Betriebe mehrere Jahre selbst geleitet, reiche Erfahrung in der Käserei, spez. Tilsiter, Limb., Romadur, perfekt in Milchverf. u. Abrechnungswesen, sucht Vertr.-Stellung. Befinde mich in ungel. Stellung. Gefl. Angebote bitte u. Nr. 7917 an diese Zeitung.

Suche zum 1. 1. 27 für jungen

Gehilfen

20 Jahre alt, welcher 2 Jahre bei mir gelernt hat, zur weiteren Ausbildung in Butterm., Molkerei und Schweinemast anderweitig Stelle.

Naake, Molkereibefitzer
Dittersdorf in Oberschlesien.

Molkereifachmann,

26 Jahre alt, ledig, evgl., in städt. u. ländlichen Betrieben gut vertr., sucht Dauerstellung in Molkerei, Buttergroßhandlung oder Harzkäseerei. Antritt n. Belieben evtl. sofort. Kautions kann, falls Vertr.-Stellg., gestellt werden, ist aber nicht Bedingung. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb. F. Finster, Milchversorgung Neunkirchen a. Saar.

Fachmann,

26 Jahre alt, in Groß- u. Kleinbetrieben bestens vertraut, sowie mit Buchführg., Abrechn. u. sämtl. Kontorarbeit. firm. Auch Patenteurieren und Flaschenmilchherstellung, in Käserei gute Kenntnisse, speziell in Camembert, Brie, Romadur, Limburger, beste Erfahrung in Harzkäse, sucht Stelle. Wenn Vertrauensstellg. kann Barlohn gestellt werden. Habe schon größ. Käserei eingerichtet. Gute Zeugn. vorhanden. Gegend gleich, evtl. Ausland. Ang. u. 8076 an diese Zeitung.

Weihnachtswunsch!

Fachmann, Mitte 20, ledig, evgl., aus sehr anständiger Familie, mit sämtlichen Arbeiten eines jed. Betriebes gut vertraut,

sucht Dauerstellung evtl. als erste Kraft.

Rheinland, Westfalen, Hannover, Sachsen od. Hessen angenehme Barlohn kann nach Wunsch gestellt werden. Antritt erfolgt n. Wunsch. Gute Zeugnisse vorhanden. Größt. Angebote erbeten unter Nr. 8077 an diese Zeitung.

Junger, tüchtiger Fachmann, im Besitze prima Zeugn. u. Referenzen, 12 Jahre berufstätig, verh., ohne Familie, 26 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Betriebsleit., Obermeister, Maschinenführer oder Gehilfe. Reichh. Erfahrung auf dem Gebiete der neuzeitlichen Milchwirtschaft ermöglichen es mir, für Herstellung erster Prod. vollste Garant. z. leisten. Sicherh. könnte in beschr. Nähe gestellt werden. W. Angebote erb. Rudolf Kehler, (7560) Molkerei Thringshausen b. Kassel.

Molkereifachmann mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, reiche Erfahrung in technischer u. kaufmännischer Betriebsführung, 3. St. Betriebsleit., Molkereischule mit bestem Erfolg absolviert, 30 J. alt, ledig, wünscht entsprechend. Vertrauensposten, wo Verheirathung möglich. Offerten u. Nr. 8040 an diese Zeitung erbeten. Molkereifachmann, Anf. 20er, sucht, gestützt auf gute Zeugn. und Erf. in Käse-, Butter- u. Mischg. sowie im Besitze d. Führers. 3b, Stellung. Frdl. Angeb. P. Vange, Pindenau, Kreis Heiligenbeil. (8039)

Molkereifachmann, 25 Jahre alt, sucht Vertrauensstellung. Molkerschule besucht, a. steh. gute Zeugn. u. Empfehlungen zur Verfügung. Antritt kann jederzeit erf. Angeb. erbittet Ost. Garbrecht, Blumenfelde, Kr. Friedeberg (Neumark).

Suche für meinen früheren **Gehilfen** 21 Jahre alt, den ich bestens empfehlen kann, zu sofort oder später Stellung. (8004) Molkerei-Genossensch. Hohenhausen in Lippe. H. Wilberg.

Suche für Anfang Januar für meinen Sohn, der 3 Jahre in meinem beschränkten Betriebe gelernt hat, fleißig und anständig ist und sich jeder Arbeit unterzieht, für einige Monate Unterkunft in einem vielseitigen Betriebe zur weiter. Ausbildung. Lohn wird nicht verlangt, sondern täglich 1 Mark für Kost zugezahlt. Westfalen od. angrenzende Geb. bevorzugt. Gefl. Angebote unter Nr. 8902 an diese Zeitung.

Molkereigehilfe 24 Jahre alt, an flottes und sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Stellung zum beliebigen Antritt. Sucht mit all. Facharb. gut vertr. sow. Milchlinterfuchung, Monatsabrechnung u. klein. Reparaturen. Gute Zeugnisse vorhanden. W. Anaeboote und Gehaltsangabe unter 7999 an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen für unseren jungen Gehilfen, den wir bestens empfehlen können, zu sof. oder später angen. Stellung. Ang. sind zu richten an Molkereigehilfe Witter, Berlin-Moabit, Rathenowerstr. 38, I. Manzer Milchverf. G. Bräunig. (7979) Suche für meinen

Gehilfen den ich als äußerst tüchtig empfehlen kann, zum baldigen Antritt anderweitig Stellung. Selbiger ist mit allen Betriebs- u. Kontorarbeiten bestens vertraut, besitzt a. Kenntnisse in Maarg., Harz- und Weichkäsefabr. Anaeboote erbittet H. Thibe, Molkerei Kuhlstedt Post Gnarrenburg, Bezirk Bremen.

Junger, fleißiger Gehilfe, der mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, in der Herstellung von Romadur, Käse und Speisequarg gute Erfahrung besitzt, auch mit Pferden umzugehen versteht, sucht zum baldigen Antritt Stellg. Geg. gleich. Werte Ang. erbittet Fritz Kunze, Köslin, Friedrichstraße 9. (8032)

Wegen Betriebsänderung suchen wir für unseren

Molkerei-Techniker

Anfang der 30, ledig, mit besten Kenntnissen auf allen Gebieten des Molkereiwesens, 16 Jahre im In- und Auslande tätig, anderweitige Beschäftigung. Er verfügt über langjährige Erfahrungen auf dem Gebiete der Frischmilchverarbeitung (Käse- und Vorzugsmilch), Schlaglaugebehandlung, Herstellung von Joghurt, Buttermilch u. Käse, Kondens- und Trockenmilchfabrikation usw. und ist vertraut mit allen neuzeitlichen Maschinen und Apparaten und mit Laboratoriumsarbeiten. Pa. Zeugnisse und Referenzen stehen ihm zur Verfügung. In Frage kommt Posten als Betriebsleiter, Obermeister oder Augenbeamter, für die wir ihn bestens empfehlen können. (8041)

Regensburger Milchverwertung, e. G. m. b. H., Regensburg
Margaretenstraße 16.

Zwei fleißige

Molkerei-Gehilfe

im Alter von 22 und 27 Jahren suchen zum 15. 12. oder 1. 1. 27 Stellung. Dieselben sind mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut. Rheinland oder Westfalen bevorzugt. Gefällige Zuschriften sind zu senden unter P. N. Nr. 8024 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Achtung!

Ein junger, fleißiger Gehilfe, der sich gerne verändern möchte, sucht zu sofort oder 15. Dezember Stellung. Suchender ist mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit vertraut, auch besitzt er Kenntnisse in Hart- und Weichkäsefabr. Um wertere Angebote bittet (8037)

Erich Oprotkowitz, Molk. Barannen

Krs. Olesko, Ostpr.

Molkereifachmann 31 J. alt, ledig, evangel., Molkereischule besucht, der durch Güte seine Ersparnisse verloren, sucht zu sofort Stellung als Obermeister od. 1. Gehilfe. Suchender ist firm in sämtl. im Fach vorkomm. Arbeiten. Empfehlungen sowie langjährige Zeugnisse vorhanden. Angebote u. Gilt 8039 an diese Zeitung.

Suche für jungen, tüchtigen **Gehilfen** zu sofort oder später Stellung. W. Off. erb. Karl Winter, Molkerei Mahlum bei Bodenem. (8060)

Für jungen Gehilfen fleißig, zuverlässig, gut. Pferdepf., suche Stelle zu Mitte Dez. Hartmann, Dampfmoell. Marwig, Bz. Stettin. Tücht., flotter Milchverkäufer 30 Jahre, ledig, 5 Jahre im Fach, im Umgang m. Kundsch. best. vertraut, sucht zu sof. Stelle b. Stadtverkauswagen, event. als Chauffeur. 11 J. Führers. 3b. Gute Zeugn. vorhand. Alfred Deatich, Swinemünde, Schulstr. 24. (8022)

Tüchtiger, flotter Milchverkäufer 21 J., ledig, mehrere J. im Fach, sucht für sof. od. spät. Stelle auf Stadtverkauswagen, ev. a. Chauffeur. Führers. 2 und 3b. Gute Zeugn. vorhand. Mag. Störmer, Swinemünde, Schulstr. 24. (8023)

Chauffeur 21 J. alt, gelernt. Schloss., Führers. 3a, 3b u. 2, sucht Stellung auf Privat- od. Lieferwagen. Zeugnisse vorhanden. Angeb. unt. Nr. 8021 durch diese Zeitung.

Welche Molk. stellt tücht., nützt. Molkerei und Käsefabr.-Fachmann ein? Selbiger ist verheir., Anf. 30, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, bringt auch heruntergewirtschaftete Betriebe in Ordnung, richtet Käsefabr. ein und scheut keine Arbeit. Gefällige Angebote unter Nr. 8020 durch diese Zeitung erbeten.

Weg. Abgabe des Elektrizitätswerkes u. Einschränkung d. Betriebes suche ich z. sof. o. 1. 1. 27 eine gute Dauer- u. Vertr.-Stelle als Heizer u. Maschinenführer in städtisch od. ländl. Großbetrieb od. Margarine- u. Bim mit Kessel, Dampf- u. Cismaschinen vertraut. Gefällige Angebote erb. unter N. 8018 durch diese Zeitung.

Junger Schmiedegeselle, 18½ J. alt, wünscht Stellung i. Molkereibetrieb, wo er b. Bedienung einer Dampfmaschine sow. all. and. Molkereiarbeiten erlernen kann. Frdl. Zuschr. erb. Erich Stähler, Stettin, Möhringerstraße 2. (8038)

Für tüchtigen, mit sämtl. Betriebsarbeiten, sowie mit Weichkäse vertrauten **Gehilfen** suchen wir zum 15. 12. oder früher Dauerstellg., am liebsten im Bollbetriebe. W. Rühnhausen, Molk. Drebbler e. G. m. b. H., Krs. Diepholz.

Suchen für empfehlenswerten **Gehilfen** welcher drei Jahre bei uns war, Stellung. Selbiger ist wohl geeignet, auch Vertr.-Posten zu übernehmen. Antritt kann sofort erfolgen. Werte Angeb. sind zu richten an die (8048) Central-Molkerei u. Käsefabrik Sudwenhe b. Bremen.

Suchen für tüchtigen **Chauffeur** 20 Jahre alt, gelernter Motor- u. Autoschlosser, ab sofort oder später Stellung. Führers. der Kl. 1, 2 und 3b. Gefl. Anfragen mit Gehaltsgeboten bei freier Station erbeten an Molkerei Bissen, Ostpr.

Suche für jungen fleißigen **Gehilfen** welcher auch in Käsefabr. vertraut ist, Stellung. (7881) Molkerei-Gen. Roman in Pomm., Rühnte, Berr.

Junger, kräft. Molkereigehilfe, 18 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Dezember oder später Stellung. Werte Ang. erb. H. Müller, Molkerei Belgern an der Elbe, bei Torgau.

Fachmannswitwe sucht Stellung zu sofort zur Führung des Haushalts und Hilfe in der Molkerei gegen Taschengeld. Gefl. Angebote unter Nr. 8017 durch diese Zeitung.

Tücht., fleiß. Molk. u. Käsefabr. Fachmann, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, geeigneten Vertr.-Post. Der. ist in sämtlichen Facharbeiten firm, sowie mit der Fabrikation v. Hart- u. Weichkäse, als Spezialität Camembert. Antritt nach Belieb. 30 Jahre alt, ledig. W. Ang. erb. Oberkäufer Neumann, Weichkäsefabr. Sieversdorf, Krs. Rupp. (7955)

Suchen für kräftigen jungen **Gehilfen** der seine 3jährige Lehrzeit beendet hat und sich vor keiner Arbeit scheut zum 15. Dezember Stellung. Offerten erbittet (7872) Molkereigenossenschaft m. b. H., Heinrichswalde, Kreis Uckermark/Pommern.

Suche für einen tüchtigen **Gehilfen** 25 Jahre alt, zu sofort oder später Stellung. (7877) Central-Molkerei M. Siebrecht, Deblinghausen bei Steyerberg.

Molkereigehilfe, 23 Jahre, sucht zu sofort oder später Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden, mit allen Facharbeiten vertr. Angebote erbittet (7954) Albert Godau Weichkäsefabr. Grünhoff, Ostpr.

Für jungen **Gehilfen** welcher seine Lehrzeit beendet, suchen wir zum 15. 12. Stellung. Dampfmoellerei Edolstadt. Offert. direkt an Molkereigehilfe W. Barth, Wiedersdorf, Bz. Halle.

Molkereigehilfe, 21 Jahre alt, sucht sof. od. später Stellung. Geg. gl. Der. scheut sich vor keiner Arbeit, auch kann er ab alleiniger angestellt werden. Auf Stellung weg. wenig Milchanklief. verlassen. Angebote bitte a. Herrn Herrn. Dh. Hoff, Dampfmoellerei Bedendorf b. Niersleben, Magdeburg. (7915)

Junger Gehilfe, 19 Jahre alt, ev., sucht zum baldigen Eintritt Stellg. Selbiger ist firm in spez. Tüftler-, Camembert-, Glangenz-, Romadur-, Limburg-, Käse u. Speisequarg, sowie in der Herstell. von ff. Tafelbutter und allen and. im Betriebe vorkommenden Arbeiten. Werte Ang. sind zu richten an G. Ronopla, Georgenthal, Kr. Mohrungen, Ostpr.

Junger, fleißiger, solider, an sauberes Arbeiten gewöhnter Gehilfe sucht Stell., wo Gelegenheit gebot. sich in der Käsefabr. auszubild., ist nicht Bedingung. Antritt kann sofort erfolgen. Zeugnisabschrift. stehen zur Verfügung. Werte Angeb. sind zu richten an Carl Heinz Gilthoff, b. Herrn Ingenieur Gilthoff, Berlin-Spandau, Bettedstr. 25. (7953)

Suche zu bald für jungen, kräft. Mann aus guter Familie, Stellung als (7933)

Molkereilehrling wo gründliche Ausbildung in allen Zweigen des Faches gewährleistet ist. Gefl. Angeb. erbeten an Molk. u. Mühle Nienberg Bezirk Münster i. W. (7933)

Jüngerer Melker sucht zur Verwendung seiner Molkereikennntnisse zum 1. 1. 27 Stellg. Werte Angebote erbeten an (8055) Kreimelmer A. Lehnerdt Dorsheim 81, Post Edle Krone, Bezirk Dresden.

Suche für sofort für mein (8057) **Mädchen** Stellung in Buttermilch- und Hauswirtschaft. Selb. ist darin schon etwas bewandert. Dampfmoellerei Obermöllern bei Bad Kösen.

BOTTS

HANDWÖRTERBUCH DES KAUFMANNS

LEXIKON FÜR HANDEL UND INDUSTRIE

Der große Bott ist das Spiegelbild der gesamten Wirtschaft

Der große Bott gibt schnell, sicher und erschöpfend Auskunft

Der große Bott ist zugleich Lehrbuch und Nachschlagewerk

Der große Bott ist das erste große Kaufmannslexikon in 5 Bänden. Er hat über 320 Mitarbeiter, etwa 5500 Seiten Umfang mit ca. 38000 Stichwörtern, 5200 Abbildungen, 2800 Karten und Tabellen. Soeben erschien

Band 3: S-M in Halbleder gebunden RM. 30.—. Prospektheft mit Kunstdrucktafeln, geographischen Karten und Probeseiten kostenlos durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag

HANSEATISCHE VERLAGSANSTALT
HAMBURG 36



Molkerei-Verkäufe.

Ent! Wegen zu weiter Entfernung und Abgang des Verwalters verkaufe meine 2. große Versandmolkerei, 1000—2000 Liter, direkt am Bahnhof nahe Hannover, in sehr reicher Gegend mit Stall für 3 Schweine nebst Schrotmüllerei 3 Morgen groß. Garten bill. mit 10 000 M Anzahl. Rest 5 Jahre kündbar. Nur Selbstreflektanten mit Vermögensangabe erf. näheres Nr. 8063 durch diese Ztg.

Ent! Neuere Molkerei b. Hildesheim, Bahnstation, Rübenegg, selbst 500 bis 1500 Liter, von swärz. Nichtfachmann sof. billig f. 16 000 M mit 5000 M Anzahl. verkaufen durch (8064) F. Cramer in Hannover Edenstraße 12, II.

Realer Molkerei-Verkauf. Beabsichtige meine in einer größ. Industriestadt gelegene, mit den modernsten Maschinen eingerichtete **Stadtmolkerei**

zu verkaufen. Preis 100 000 Mark bei 70 000 Mark Anzahlung. Jetzt ist nachweisl. sehr rentabel. Täglicher Umsatz 6½ bis 7 tausend Liter, ca. die Hälfte eigner Kleinverkauf. Zwei neue Autos, vier Pferdefahrwerke, alles in erstklass. Stande. Rasch entschloß. Käufer, über das Bargeld verfügen, den Offerten unter Nr. 7826 an die Zeitung einreichen. Horcher u. Vermittler verboten.

Künst. Verpachtung. Molkerei, vollst. einger., n. Frischmilchverkauf an Stadt von 30 000 Bewohnern, mit all. höh. Lehranstalten, zu verp., oder nimmt Teilhier auf 3. Erweiterung. Wohn. vsh. Erf. 15—20 000 Mk. Gefl. Angebote Postfach 61 Glogau 51

Kaufgesuch. Molkerei, verfügb. 25 000 M suche gute Molkerei zu kaufen. Angebote unter L. H. 754 an Rud. Hoffe, Leipzig. (7900)

Für die Herstellung von Harzfäse, Kochfäse pp. in Bremen suche ich einen tätigen, mögl. unverheir., strebsamen

Teilhhaber

der die Harzfäseerei vollkommen beherrscht. 500 Mark Interesseneinlage erwünscht. Offerten unter Nr. 8054 an diese Zeitung.

Eine im flotten Betriebe befindl.

Dampfmolkerei

in milchreicher Gegend Mecklenbg. ist bei einer Anzahlung von 18 b. 25 000.— M zum 1. Januar preiswert zu verkaufen. Tägliche Anlieferung tägl. 1700 Liter. Offerten unter Nr. 7940 durch diese Zeitung.



Aufgepaßt! Berlin!

Gute Existenz wegen besond. Umstände verkäuflich. Butterhandlung. 350.— M Tageskasseseit. 500.— bar. Mit schöner 2 Z.-Wohnung, tauschlos. Anfragen: Lagerkarte 642 Berlin NW. 21.

Rentable Molkerei.

1000 Liter Hälfte zurück, mit 2 To.-Mahlmühle vollbeschäftigt, jährl. Reingewinn 6000 M nachweisbar, weg. Erwerd ein. Stadtbetriebes sofort billig zu verkaufen. Bei Übernahme sämtlicher Vorräte und des großen Schweinebestandes sind 12 000 Mark Anzahlung erforderlich. Angeb. u. Nr. 7641 an d. Zeitung.

Große Molkerei und Mästerei b. Braunschweig, 1000—2000 Lit., sofort günstig verkäuflich. (8065) Desgl. gr. Molkerei an Bahnst., nahe Hannover, 1200—2000 Lt. m. Bestand, f. 300 Schweine Mästerei u. Mästerei, billig mit klein. Anzahlung, Rest längere Jahre fest, sowie Pachtmolkerei b. Hannover. Selbstreflektant. erfähr. näh. durch F. Cramer in Hannover Edenstraße 12, II.

Dampfmolkerei

modern eingerichtet, mit großem Käsefeller für Tilsiter und großem Schweinefeller, konkurrenzlos, in bestem Kreise von Ostpreußen gelegen, mit Filiale, z. Bt. 3000 Liter, im Sommer 5000 Liter tägliche Milchlieferung, für den dreizehnten Teil der Berliner Butterhöchstnotiz, sofort für 60 000 M verkäuflich. Gefl. Anfragen unter Nr. 7995 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Molkerei mit Rirnanlage

zur Margarinefabrikation, in vollem Betrieb, sehr günstig zu Berlin gelegen, auf Frischmilchversand eingerichtet, steht infolge besonderer Umstände zum Verkauf.

Es handelt sich um ein schönes großes Anwesen mit ca. 1500 Ltr. Milch, Sommer und Winter fast gleichbleibend. Mit Rirnanlage ist es ein günstiges Objekt für Großdetailisten. Die Rirnanlage kann aber auch ausgenommen werden. Preis mit Rirne 50 000 M, bei 30 000 M Anzahlung; ohne Rirne 36 000 M, bei 20 000 M Anzahlung. Nähere Auskunft erteilt

Bankier Otto Giesecke in Genthin, Mühlenstraße 7.

Molkereibetrieb in Breslau.

800 Ltr. täglicher Umsatz, zu verkaufen, nur an Fachleute

Hinz, Breslau, Bohrauerstr. 114

Ein seit 26 Jahren bestehendes, gut gehendes Fabrikations-, Handels- und Exportgeschäft, welches seine Spezialartikel hauptsächlich an städtische Molkereibetriebe liefert und sehr ausdehnungsfähig ist, wünscht wegen Todesfalls tüchtigen Molkereifachmann als

Teilhhaber

mit ca. 20 000 RM. aufzunehmen. Gefl. Angeb. unt. 7831 an diese Zeitung erbeten.

Harzfäseerei

in Pachtträumen mit eigen. elektr. Betrieb, Traiserischer Automat, einzigste Käseerei in Industriestadt Westfal. (90 000 Einwohner), tüchtiger Vertreterstab im Ruhrgebiet, prima Kundenschaft, sofort zu verk., da Inhaber kein Fachmann. Zahlungsbedingung sehr günstig, erforderliches Kapital zur Übernahme Mk. 3000.—. Offerten unter Nr. 7847 durch diese Zeitung.

Meierei

mit Butter- und Käsefabrikation, durchschnittlich 1600 Liter Milch, umstandshalber an schnell entschl. Interessenten mit 10—15 000.— M Bargeld für M 25 000.— zu verkaufen. Eilofferten bitte an (7817) Alfred Wenner, Rendsburg, Alte Kieler Landstraße 14. Telefon 2756.

Gelegenheit.

Weg. Krankh. verkaufe gutgeh.

Molkereigeschäft

in mitteld. Industriestadt, günstig, mod. Betriebsraum, 2 Wagen, gr. mod. Laden, Kol.-Waren evtl. in Kommission. Angebote unter Nr. 8034 durch diese Zeitung.

Verkaufsnachricht.

Die hier inserierte Molkerei in Hagen in Hannover, ist inzwischen durch meine Vermittlung vom Besitzer Herrn Midan, der dieselbe am 13. 9. cr. gekauft hatte, am 20. Nov. cr. an Herrn Hartmann verkauft worden und hat dieselbe bereits angetreten. (8062)

Hannover, 1. Dezbr. 1926.

F. Cramer in Hannover Edenstraße 12, II.

Mein i. bestem Zustande befindl.

Grundstück

in mittler. Industriestadt Sachsens mit höher. Schulen pp. mit gutgeh. Lebensmittelgroßhandlung, monatlich über 1000.— M Netto-Einkommen, beabsichtige bald zu verkaufen. Preis M 45 000.— bei Hälfte Anzahlung. Offerten unter Nr. 7870 an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt eine gutgehende

Molkerei

in größ. Ort oder Stadt zu pachten. Kapital genügend vorhanden. Angebote unter Nr. 7938 an diese Zeitung erbeten.

Montag, den 20. Dezember d. Js., vormittags 10½ Uhr, wird im Gemeindegasthaus zu Göttingen am Kyffhäuser das den im Konkurs befindlichen früher. Molkerei- und Käsefabrikbesitzer Vital Segner in Göttingen gehörige, in der Gemeinde Göttingen gelegene

Wohn-

und Geschäftshaus

mit 10 ar 30 qm Hof und 12 ar 83 qm Garten, geschätzt auf 18 000 Mark, durch das zuständige Amtsgericht öffentlich zwangsweise an den Meistbietenden verkauft werden. Frankenhäuser am Kyffhäuser, den 23. November 1926.

A. Bed, Konkursverwalter.

Mit 15 000 Mark bar sucht sofort gute Molkerei zu kaufen oder zu pachten. Angebote unt. 8066 durch diese Zeitung.

Meine in milchreicher Gegend i.
Odenburg gelegene

Dampfmolkerei

Anlieferung jährlich 800—850 000
Liter, mit den neuesten Maschinen
eingerrichtet, beabsichtige ich ander.
Unternehmens halber bei 20 bis
25 000 Rmk. Anzahlung zu ver-
kaufen. Schöne geräumige Woh-
nung und Stallung für Schweine
vorhanden. Angebote unter S.
M. 7988 an diese Zeitung.

Suche gute

Molkerei

mit tägl. Umsatz von 3000—5000
Liter Vollmilch zu kaufen oder
zu pachten, am liebsten Rheinflond
oder Westfalen. Offerten mit ge-
nauen Angaben und Preis unter
Nr. 7980 an diese Zeitung erbeten.

Älterer Molkereifachmann sucht
reelle Sache,

Molk., Milchgeschäft
oder dergl. zu pachten oder kaufen,
wo ca. 3000 Mk. bar und eine fäh.
Goldm.-Hypothek von 4250 Mk.
als Anzahlung genügen. Angebote
erbeten (7975)

Franz Schubert, Dorfbach
bei Büttelwäldersdorf in Schlesien.

Dampfmolkerei

Provinz Hannover, jezt 1800 Liter,
ca. gegen 12—15 000.— Rmk. An-
zahlung zu verkaufen. (7984)

C. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Molkerei- u. Käseerei- grundstück

in Großstadt am Bahnhof, tägliche
Verarbeitung von 600 Liter zu Ca-
membert, zu verkauf. Beste Milch-
verwertung, Milchmenge kann ge-
steigert werden. 11 Zimmer, Woh-
nung freiwerdend. Anzahlung 10
bis 15 000.— Rmk. Angebote unt.
Nr. 7985 durch diese Zeitung.

Zu verkaufen städt.

Dampfmolkerei

in Badeort, Provinz Hannover,
jezt stillgelegt, wegen Zahlungs-
unfähigkeit des Pächters. Große
Gebäude. Forderung ca. 20 000.—
Rmk., Anzahlung gering. Objekt
ist hypotheckenfrei. (7986)

C. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Molk.-Grundstück

in Schlesien, noch in Betrieb, zu
verkaufen. Forderung 15 000.— Rmk.,
Anzahlung nach Vereinbarung.

C. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94. 7987

Verkaufe meine in Ostpr. Kreis-
stadt am Markt seit 12 Jahren
innegehabte, in Pachtträumen gel.

Molkerei

nebst Laden und Wohnung sowie
gut. Stall für 150 Schweine, Milch-
quantum 1000 Liter Jahresdurch-
schnitt. Offerten bitte unter C. G.
7977 an diese Zeitung.

Molkerei-

und Milchgeschäft

i. Bremen weg. dauernder Krank-
heit bei ca 5000 M. Anzahlung sof.
zu verkaufen. Wohnung wird frei.
Umsatz tägl. ca. 150 M. Anfragen
unter Nr. 7941 an diese Zeitung.

Fachmann findet gute Existenz
durch Pacht meiner mit mod. Ma-
schinen, elektr. einger.

Sarzkäseerei.

Wohnung sofort beziehbar, vorh.
Zur Uebernahme ca. M. 3000.— er-
forderlich. Fortw. zwecklos. Fe-
stigung jederzeit ernsthaften Re-
flekanten gestattet. (7959)

Besther Hermann Grambsch,
Reuden b. Zeitz.

Molkerei

in milchreicher Gegend (Bez. Os-
nabrück) steht für 12 000 M. bei ½
Anzahlung zum Verkauf. Näher.
unter Nr. 7947 d. diese Zeitung.

Molkerei

in Ostpreußen, z. 3t. 300 Liter., 5
Morgen Land, 30 Schweine, zwei
Pferde, Geb. massiv, weg. ander.
Unternehm. zu verkaufen od. verp.
Offerten unter R. 5487 an die
Kreiszeitung Mohrungen in Ost-
preußen. (7264)

Erstklassiges

Molkereigrundstück

mit Land in milchreicher Gegend
Ostpreußens krankheitshalber günst.
zu verkaufen. Milchmenge ca. eine
Million Liter im Jahre. Anfrag.
unt. Ch. 3. 7770 an diese Ztg. erb.

Molk.-Pachtung.

Älterer erfahr. Molkereibefizer
sucht kleine Molkerei, auch Guts-
molkerei oder geeignete Räume m.
Keller, wo Molkerei gewünscht w.
mit guten, sicheren Milchverhältn.,
zu pachten. Ostpreuß., Grenzmarkt,
Pommern bevorzugt. Offerten u.
Recl Nr. 7880 an diese Zeitung.

Suche

Milch- und

Lebensmittelgeschäft
mindestens 150—300 Liter Umsatz
pro Tag ab Laden. Angebote unt.
W. L. Nr. 7921 an diese Zeitung.

Butter- und

Käsegroßhandlung

mit 2 Morgen groß. Grundstück u.
geräum. Einfamilienhaus, Stallung
für 40 Schweine, 6 Kilometer vor
Braunschweig, einschl. Pferd und
Wagen, für 18 000 M. bei 8000 M.
Anzahlung zu verkaufen oder gegen
Molkereiproduktengeschäft oder fl.
Molkerei zu vertauschen. Ueber-
nahme nach Belieben. Offerten u.
Nr. 7923 an diese Zeitung.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
9120	2	7418	2	7636	3
4219	1	7444	3	7640	5
5011	2	7445	3	7641	4
6224	1	7468	7	7644	10
6523	1	7473	4	7645	5
6715	2	7474	1	7647	5
6716	3	7475	1	7649	3
6825	2	7490	3	7651	3
6859	1	7492	3	7655	11
6935	3	7494	7	7661	18
6972	1	7500	1	7666	3
7023	1	7503	5	7675	1
7125	3	7506	4	7677	5
7142	1	7507	42	7679	22
7143	1	7509	11	7684	3
7167	1	7529	2	7692	1
7188	6	7531	2	7693	3
7200	1	7533	2	7694	2
7208	5	7535	4	7695	1
7224	2	7538	14	7697	1
7225	1	7539	16	7702	2
7231	4	7544	1	7703	5
7233	1	7545	2	7704	12
7238	4	7546	6	7705	4
7240	6	7557	1	7708	2
7270	1	7562	2	7713	2
7271	1	753	3	7719	4
7286	2	7566	4	7720	4
7289	3	7588	1	7726	13
7305	1	7589	9	7736	3
7306	2	7593	15	7737	8
7308	1	7599	3	7739	1
7310	1	7600	1	7741	2
7314	1	7601	3	7742	11
7317	2	7606	3	7749	1
7319	22	7611	8	7766	1
7323	3	7612	5	7767	4
7314	10	7615	2	7768	3
7336	2	7619	4	7770	3
7346	3	7614	1	7776	1
7367	1	7625	15	7780	6
7371	4	7626	3	7783	1
7382	2	7629	1	7787	1
7395	1	7633	19	7794	1
7409	3				

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heiß-
geglätteter Handlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroff.

Größe: 32×16×10 36×16×10 25½×16×13½ cm
für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.17 —.18 —.17
extraschw. „ „ —.19 —.20 —.19

Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.) 18×16×8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11
mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens
500 Stck. einer Größe um ½ Pfg., bei mindestens 1000 Stck.
um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1½ Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden
Preisauflage auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) **für Bahnversand** aus besonders schwerer Handleder-
platte Nr. 60.

Größe 37×19½×15½ cm für 20 Pfund Inhalt

Faltschachtel Stück M. —.28
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.40

Größe 40×28×15½ cm für 30 Pfund Inhalt

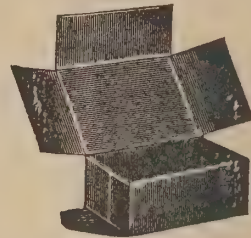
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.50

Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt

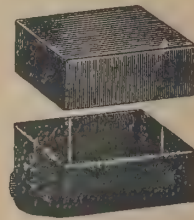
zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.70

Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt

zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.80



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handlederplatte hergestellt.

a) **für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.**

25×25×10 cm groß, Faltschachtel . . . Stück M. —.17

25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.24

25×25×18 „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf
Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von glei-
cher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) **für Edamer Käse**

31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.36

31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ —.45

46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ —.60

c) **für Camembert-Käse**

1. Sorte, aus best., zäher Handlederplatte, heißgeglättet

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.28

36×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.28

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.35

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.39

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.40

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenlederplatte

33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.20

26×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.20

36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.25

36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.32

37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.32

45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.41

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Kauf-Gesuche.

Suche zu kaufen gut erhaltene Camemb.-Formen und Sorden.
Köns, Molkerei Schwiechelt bei Peine. 7992

Kauf-Angebote.

Milchwagen, fast neu, für dreißig Milchkannen, a 20 Liter, **Magermilchpumpe**, **Vollmilchbassin** für 500 Liter, kupferverzinkt, **Magermilchbassin** (Eisen) f. 800 Liter, ist überzählig sofort billigst zu verkaufen. Samtl. Gegenstände sind gebraucht, aber gut erhalten. Anfragen unter G. M. 7973 durch diese Zeitung.

Wir verkaufen billig:
neuen **Altra-Bormärmer** und **Erhitzer**, Marke U 3, geeignet f. Voll- u. Magermilch, sowie für Rahm, z. B. für Magermilch v. 40 auf 85 Grad, fäbl. 2000 Liter leistend, neue **Altra-Drehkolbenpumpe**, Marke D. P. Nr. 15, 6000 Liter Stundenleistung. Anfragen erbitten unter Nr. 7852 durch diese Zeitung.

Betriebsübersichtsbücher Abrechnungsbücher

kaufen die Molkereien in prakt. Ausführung sehr preiswert bei der

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Fischmehl und Fleischmehl unentbehrlich zur Schweinemast

fertigt jedes Quantum
zu L. Sohnholz, Hamburg 26 W.

Gelegenheitskauf. Wolf - Lokomobile

tionär, gut erhalten, 1894/08 m.
Kohrsystemen, 15 qm Heizfläche,
25 PS., Rmt. 1100,—. (8030)

Richard Kayser

Maschinenfabrik Stettin 41,
Karlsstraße.

Gelegenheitskauf.

Dampferzeuger, 3 qm. Heizfläche, **Separator**, Leistung 1500 Liter, **Pasteur**, **Bassin**, Eisen, 2500 Liter, **Wasserpumpe**, all. so gut wie neu, für jeden annehmbaren Preis abzugeben ab Standort Neumünster. Offerten mit Gebot erbittet (7818) **Alfred Wenner**, Rendsburg, Alte Kieler Landstraße 14.

Butterformmaschine, fabrikneu, umständehalber zu verkaufen (7982)

Molkerei Reppen,
Bezirk Frankfurt a. Oder.

Gebe ab, da überzählig, guterh., wenig gebrauchten

Butterfertiger (Mhlborn), 400 Liter Verbutterung, **Alfa-Separator**, 1000 Liter, **Vormärmer**, 1000 Liter. **Central-Molkerei Goldap**, Ostpr.

So gut wie neue

Radiatoren,

Gusseisen,
1 Stück 1200 mm Bauhöhe,
6 Rippen 2-fäulig,
1 Stück 1000 mm Bauhöhe,
8 Rippen 2-fäulig,
1 Stück 600 mm Bauhöhe,
11 Rippen, 3-fäulig,
1 **Boiler**, verzinkt, verkauft billigt **Wilhelm Amann**, Schillingstraße (Bayern). 8007

Sanftfordel,

2- und 3-fach,
Mark 2,25 je Kilogramm.
Versand unter Nachnahme.
Verpackung frei.
Bindfadenhaus M. Rasmus,
Hamburg, 12, Bundesstraße 8.

Stelle zum Verkauf:

Aluminium-Käsewanne, 1500 Liter Inhalt, fast neu, **Bergedorfer Regenerativ-Erhitzer**, 3000 Liter Leistung, **Rahmtippbassin**, Kupfer, 400 Liter Inhalt. Kaufe gebrauchten, gut erhaltenen **Wärmeaustauscher**, 2500 Liter Leistung. (8029) **Molkerei Reinsdorf** (Marl).

Gut erhaltenen **Bergedorfer Wärmeaustauscher** 3000 Liter Leistung, gibt ab wegen Betriebsveränderung (8003) **Molkerei Amelinghausen**, bei Lüneburg.



Habe laufend jede Woche größere Posten prima

Läufer Schweine

von 40 Pfd. aufwärts ab ostpr. Station äußerst preiswert abzugeben. **Wendland**, Vieh- und Schweinehandlung, Gerwigken bei Gumbinnen, Ostpr.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
standen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engolmann, Lützen.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin: (7260)
Trink-Eier, je Stück 15½ Pfg., **Normale Eier** je Stück 14 Pfg. in Kisten zu 360 und 720 Stück
Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuhs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25
Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

Praktische Weihnachtsgeschenke

Für Molkerei-Besitzer-, -Pächter und -Verwalter:

Vichtenberger, Dr. Berthold, Prof., Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika, unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbildungen und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10,— M.

Dieses von Autoritäten geradezu glänzend beurteilte Werk darf in keiner Fachbibliothek fehlen.

Für Molkerei-Lehrlinge und jüngere -Gehilfen:

Frost, Einfache Buchführung nebst Inventar und Bilanz. 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen u. Übungsbogen. 4 M.

Ein unübertreffliches Werk für den Selbstunterricht.

Vipp, Wolfgang, Milchwirtschaftl. Leitfaden. 121 S. 2.50 M.

Dies unter Mitwirkung von **Albert Fischer**, Bergedorf, **Hans Butenschön** und **Wilhelm Niewerth**, Hildesheim verfaßte Buch hat folgenden Inhalt: Milchbildung und Milchertrag. — Milchgewinnung, -Behandlung und -Beförderung. — Eigenschaften und Zusammenfassung der Milch. — Die Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft. — Milchfehler. — Rahmgewinnung. — Rahmbehandlung. — Buttereier. — Käseerei. — Milchversand. — Schlachthofherstellung. — Voghhurt. — Kefir. — Milchconserven. — Kondensmilch. — Trockenmilch. — Molkenmilch. — Milchzucker. — Käse. — Untersuchungsmethoden. — Milchbezahlung. — Milch-, Butter- und Käseheuen. — Der maschinelle Betrieb. — Schweine- zucht und -Mast.

Für die Einführung ins Molkereiwesen gibt es keine bessere Schrift, sie muß deshalb im Besitze jedes Lehrlings sein.

Sobbe, D. v., Rechenbuch für milchw. Lehranstalten. 2. Auflage. 96 S. 2.50 M.

Das 96 Seiten starke Buch gibt Anleitung zu allen im Molkereifache vorkommenden Berechnungen bei Milchfälschungen, Bestimmung der prozentischen Rahmmenge, Einstellung des Rahms auf einen bestimmten Fettgehalt, Butterausbeute, Einstellung der Kesselmilch auf einen bestimmten Fettgehalt, Käseausbeute, Milchbezahlung, Prüfung von Milchschleudern, Leistungsermittlung der Dauerehrhitzer usw. Ferner enthält es zahlreiche der Praxis entnommene Rechenaufgaben und in einem besonderen Teile deren Lösungen. Das Buch eignet sich auch vorzüglich zum Selbststudium.

Für jeden Molkereifachmann:

Dibbern, Dr. H., Einführung in die Chemie und Untersuchungsmethoden für Molkereipraktiker. 224 S. 5,— M.

Fischer, Albert, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 112 Seiten mit vielen Abbildungen. 2.50 M.

— Die Molkerei-Dampf-Maschine und ihr Betrieb. 129 Seiten mit vielen Abbildungen. 3,— M.

— Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe. 92 Seiten mit 30 Abbildungen. 3,— M.

Dies Buch ermöglicht es, das Ergebnis jeder im Betriebe vorkommenden Berechnung ohne Anwendung von Formeln direkt abzulesen.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abbildungen. 1.20 M.

Hesse, Dr., Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 59 S. 2.50 M.

Reber, W., Obergeringieur, Wärmewirtschaft in Oldenburgischen Dampfmolkereien mit besonderer Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten des Abdampfes. 1926. 58 Seit. mit 10 Abbildungen. 2.50 M.

Rahn, Prof., Molkereiphysik. 58 Seiten. 1.50 M.

Beh, J., Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 2. Auflage. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuchâtel-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— M.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Sauermilchkäse und Quarg. Eine Anleitung für Molkerei- und Käsefachleute. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopfen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Rümme-, Lothringer-, Mainzer-, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse, Sahneschichtkäse und viele andere). Preis 2,— M.

Aneutinger, Eduard, Limburger Käseerei. 47 Seiten. (Limburger, Romadur, Weißlader). Preis 2,— M.

Kretschmer, Kurt, Sauermilchkäseerei. Quargkäseerei mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. Preis 2,— M.

Müller, L., Holländer Käseerei und Tilsiter Käseerei und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wilsheimerkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— M.

Niewerth, W., Voghhurtkäse-Herstellung und Bereitung von Kefir, Rums, Voghhurt usw. 12 S. 1925. —,40 M.

Reiß, Dr. F., Camembertkäseerei aus dauerpasteurisierter Milch 11 Seiten. 1925. —,40 M.

Koeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. Preis 2,— M.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

PAPPSCHEIBEN
BESTER MILCHFLÄSCHEN
VERSCHLUSS
VERSCHLUSSTREIFEN
FALTSCHACHTEIN
KÄSEETIKETTEN
CAMEMBERT
GARANTIERTE VOLLFETT

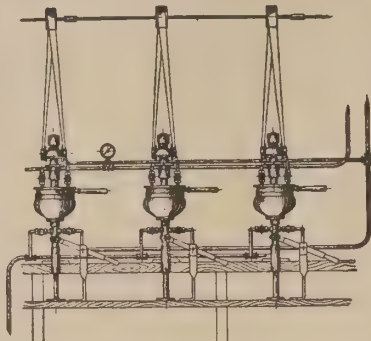
**ST. GÖPPERT
WALDKIRCH**
(BREISGAU)

Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verböttchert
und gereinigt, wie neu, liefert jed.
Posten ab Bahnhof Leipzig, per
Stück 80 und 85 Pfg. (8888)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

**Neumärkische
Kistenfabrik**
Landsberg/Warthe
Fermemühlensstr. 24. Tel. 715

Milch =
Gummipumpe
Praxipum
im Laubhain
Umgebung von:
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg 1/0.

Bau u. Inbetriebsetzung



**kompletter Anlagen
zur Fabrikation von
Block- u. Schachtel-
käse ohne Rinde.**

Moderns'e, bestbewährteste
Kochmaschinen, Spezial-
Abfüllmaschinen, Stanniol-
form-Maschinen zum Bilden
der Hülsen für 6/6 und un-
geteilte Käse (Einblatt-
system), Aluminiumformen,
sowie sämtl. Einzelgeräte.

la Referenzen.

Konkurrenzlose Preise.

Ausführliche Kostenanschläge, Kataloge, fachmännische
Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.

Carl Merkh, Apparate- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. D.
Spezialfabrik für Käserei-Einrichtungen.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen
in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original

Freyophon - Sprechapparate
zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. bei Barzahlung
10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme
Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.
Sprechapparate-Bau-Ges., **Freier & Co., Berlin N 4.**
Chausseestr. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Käsetücher fertig geknüpft:	aus Ia Hanfstramin					
	Qual.-Nr.	1000	60/60 c	80/80 c	108/108 c	135/135 c
	je Stück	Mk.	— 66	1.09	1.72	2.50
	Qual.-Nr.	2000	60/60 c	90/90 c	120/120 c	150/150 c
	je Stück	Mk.	— 69	1.35	2.21	3.22

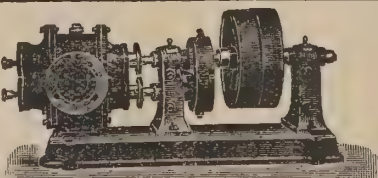
Andere Größen im Verhältnis Lieferzeit 3-4 Wochen. Versand
unter Nachnahme.
Mechanische Weberei C. A. Lassmann, Lauban i. Schl.

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50.



- Nr. 3. **Herren-Anker-Remonteuhren**, prima vernickelt, 33 Stunden, genau reguliertes Werk . . . nur Mk. 3.50
 - Nr. 4. **dieselbe** mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel. nur Mk. 4.40
 - Nr. 5. **dieselbe**, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. 5.60
 - Nr. 6. **Sprungdeckeluhren**, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfein, Uhr . . . nur Mk. 11.35
 - Nr. 7. **Damenankeruhren**, versilbert mit Goldrand . . . nur Mk. 6.50
 - Nr. 8. **Armbanduhren** mit gutem Lederriemen . . . nur Mk. 6.60
- Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalierkette, echt vergoldet, nur Mk. 1.40
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. grat

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23. Geisstraße 3.



Pumpen

für Molkereien liefert als lang-
jährige Spezialität
Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) geur 1874



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.



Käseform-Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinn

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Käsefisten

beste Ausführung, auch genagelt
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (718)

Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 24.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhal-
tets am Lager. (498)

C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Risten

in jeder Ausführung (Butter- und
Eierfisten usw.), Käsefisten emp-
Wilh. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Milchfannen

extra stark, sof. Lieferb., jed. Größ-
Stückedelmann. 20 Ltr. 10.50 62
Bügelverjährt. 11.90 62
ca. 8 Kg., nahtfrei, extra gut.
Milchfannen-Gummiringe,

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallhreiberstr. 8A
Jahres sämtliche Bahnversandschuld

Liefer. 1-2 Tage, je St. 15-30
Neueste Weitzalia, 750 Liter, isofo
Lieferb., den höchst. Rassa-Rabat
Milchfahrräder für sofort.
Best. Käselab, Käse- u. Butterfabr
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14 g
Stallhreiberstr. nur
Fernsprecher Moritzplatz 107 32.

Milchbehälter, Isolierbehälter, Wasserbehälter, Käsewannen

fertigt als Spezialität zu außer-
gewöhnlichen Preisen in prima Au-
führung an (588)

Robert Nebel,
Molkereigeräte - Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Wiebe-
verkäufer.

Versandbücher

**Butterlagerbücher
Fettgehaltbücher**

Gutes Papier, fester Einband

am Lager vorrätig, daher
sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
E. Zahmann, C. m. b. H.,
 Hannover-L.,
 Al. Hofstr. 8.

Zum Ausnahmepreis biete an
 Kälblasse

Käsehorden,
 prima Glanzrohr, zu M. 2,10, mit
 asgen. Rand und M. 2,25 mit
 asgen. Rand, Ventwagen, laub.
 asführung v. M. 7,— an
 Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
 Horden u. Käsehorden, Eisenach.

Ewald Noack
Käse-Erhaltungssalz

gegen Laufen und Rinden

Käse-Reife

erprobt. Schnellreif.-Mittel

Potrium
 gezehl. gechl.

bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenreklame. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käseab-Pulver, Kümmel,
 Horden Schaufeln, Perga-
 ment - Ertrag - Papier usw.



Universal - Käseformer mit
 auswechselbaren runden und
 langen Formschalen. — Man
 verlange Preisliste.

Ewald Noack
Magdeburg

gegr. 1894
 Tauentzienstr. 8. Fernruf 1824.

Wegen Schließung des Betriebes
 u. verkaufen:

Dampfmaschine (10 PS.), 13 qm

Heizfläche,

Wasserpumpe,

Zentrifuge mit Vorlege (1500

Liter Stundenleistung),

Vorwärmer (1500 Lt. Stunden-

leistung),

Butterfäß (300 Liter Verbutter-

ung),

Butterknetzer,

Vollmilchbassin (500 Liter Inh.),

Milchmeßmer mit Schwimmer

(20 Liter Inhalt),

Pult,

Dezimalwaage mit Gewichten,

Dampfessel (5 Atmosphären),

Käsewanne (1000 Liter Inhalt),

Verschiedene Zubehörsstücke, Milch-

untersuchungsapparat u. Wert-

zeug,

5 Milchkannen zu 20 Liter,

8 Milchkannen zu 22 Liter,

8 Milchkannen zu 15 Liter,

2 Milchkannen zu 10 Liter.

Kindererholungsh. Himmighausen

des Landkreises Düsseldorf

in Himmighausen, Kreis Hörter.

Habe dauernd ostpreussische, ge-

unde, starkknochige

Läuferfische

im Gewicht von 70 Pfd. aufwärts,

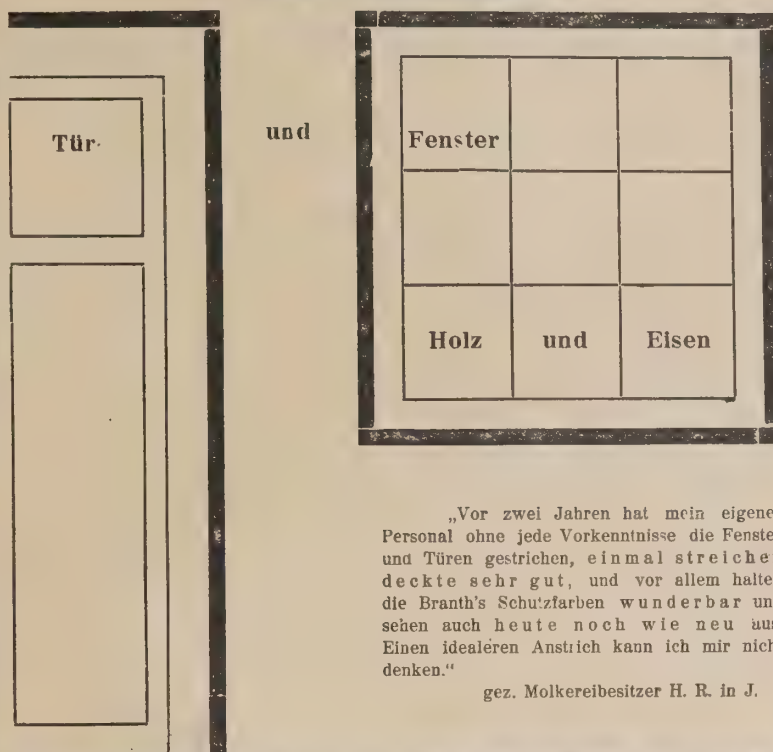
bei angemessener Provision abzug.

Emil Mielke, Karlshagen,

Post und Bahn Kassuben,

Kreis Stallupönen, Ostpreußen,

Telefon Kassuben 19.



„Vor zwei Jahren hat mein eigenes
 Personal ohne jede Vorkenntnisse die Fenster
 und Türen gestrichen, einmal streichen
 deckte sehr gut, und vor allem halten
 die Branth's Schutzfarben wunderbar und
 sehen auch heute noch wie neu aus.
 Einen idealeren Anstrich kann ich mir nicht
 denken.“

gez. Molkereibesitzer H. R. in J.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
 und ohne Heftung, liefert
 billigst

W Lux & Sohn

Stuhlseifen, Kr. Sabelschwerdt

Risten,

speziell für Rahmläse, liefert
 Aug. Battermann, Ristenfabrik,
 Elze (Hann.). (6933)

Formen, buchsb. Stecher (Spatel)



Fr. Borlsch, Berlin, Ackerstr. 61

1 Ztr. - Butterschalen

gebraucht, gut repariert
 zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcher u. Faßbdlg.
 Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951

Elokauf und Verkauf

von Fässern aller Art

Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut (1528)

Ernst Bider,

Elsdagen in Hannover.

Käsefabriken und Großkäseereien!

Betrifft

Käsehorden u. Ventwagen.

Wollen Sie prompt und gut be-

dient werden, so wenden Sie sich

an die älteste Spezialfabrik dieser

Artikel. Jeder Posten und jede

Art sofort lieferbar. Beste Refer.

Paul Wüsten vorm. Fr. Grote,

Spezialfabrik für Käsehorden und

Ventwagen

Gronau in Hann. Fernspr. 199.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Roststäbe

mit dem Schmied.

Wolff Rudnig

Berlin-Wilmersdorf 8,

Jenaerstraße 18.

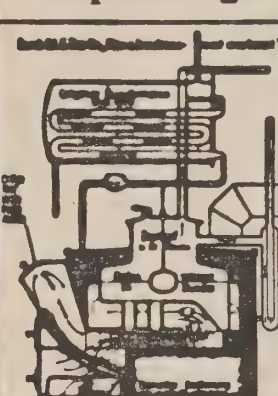
Pa. Molkereibürsten
 Holzgr. 21x8 cm
 Fibre 0,75 A, Wurzeln 1,— A.
pa. Plass.-Besen, eingezog.
 1,—, 1,25 A, gep. 1,25, 1,50 A
P. G. Meseck, Vorsfelde, Braunschweig

Risten

aller Art, fertig genagelt
 oder in fertigen Teilen, von
 3 mm Stärke an, liefert

Richard Weinbrod,
 Dampfägewerk Brückmühle
 Pirna-Copitz a. d. Elbe.

Original
Buschmann
Dampferzeuger



leistet Überraschendes
 bei wenigstens 1/2 Brenn-
 stoffersparnis gegenüber
 motorisch angetriebenen
 Maschinen. Preisange-
 bote u. Vertreterbesuch
 kostenlos. Günstigste
 Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
 Lommatzsch Sa., E.
 Älteste Spezial-Fabrik



Kümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
 nigte Ware je Zentner M. 47,—.
 Nachnahme oder Vorkasse. Auf
 Wunsch Muster. (7982)

Paul Rastbach, Apfeldt.

Preiswerte Kühlmaschinen

- 1 Anlage 6000 Kalorien
- 1 „ 10000 Kalorien
- 1 „ 20000 Kalorien
- komplett neu aufgear-
- beitet mit Leistungsga-
- rantie verkauft. Mon-
- tage schnell und billig.

Jotak Molkereitechn. Büro
 Hannover, Adelheidstr 15.

Käsehorden

liefert preiswert (7800)
Runo Landed, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Packkordel 1.40

2- u 3fach Kilo Mark
P. Ortmüller, Allermöhe b. Hamburg.

Wasserbeschaffung

durch Bohrbrunnen mit patentamtlich geschütztem Riesfilter, daher größte Haltbarkeit und Ergiebigkeit. Andauernde Tätigkeit für Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

Holzspanschacheln**Harzerkäsekisten****□-Käsekisten****Butterkisten****Flaschenkasten**

liefert

als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.

Peucker. Kr. Habelschwerdt

Formen

für Frühstücks-, Camembert-, Brie- und Tilsiter Käse usw. fertigt und liefert in allen gewünscht. Größen und Blechstärken zu äußerst günst. Preisen. (4102)

Mag Schirmer, Berna

b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.

Vertreter gesucht!

Butterformen und Spatel

liefert billigt (6823)
Otto Borisch, Berlin-Neukölln,
Kaiser Friedrichstr. 170.

Käsehorden „Neu“

verbessert, für jed. Käsefabrikanten von großem Vorteil. D. R. G. M. Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen

liefert

Franz Graen, Käsehordenfabrik
Nachstum, Ars. Hildesheim.

Kisten u. Kistenteile

aller Größen bei guter Verarbeitung hat laufend abzugeben (7746)
Sägewerk „Waldschloß Neurode“
Borcherheide.



Empfehle den Molkereien zur Mast
pa. hannoversche

Ferkel

von 25—70 Pfund, aus Verden-
Hoyaer Gebieten. Schnellwüchsig,
beste Qualität. Lieferung jeden
Postens, jedoch nicht unter 25 Stk.
Brief-Offerten auf Anfrage (1851)
Wilhelm Dahle
Schweine-Verlandgeschäft
Verden (Aller) Prov. Hannover.

Dampfpärmotor,

8 PS., billigt. Antrieb von Ma-
schinen, wenig gebraucht, im Betr.
zu sehen, weil überzählig, zu ver-
kaufen. (7958)

Lütkenhaus & Seiffötter,

Kolladenfabrik,

in Hilstrup bei Münster i. Westf.

Harzerkäsekisten

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Kistenfabrik,
Kreibitz i. Schl. 5054

Verkaufe gegen Gebot, auch Lie-
ferung von Quarz, einen guterhalt.

Milchwagen

mit Verdeck, Patentachsen, guter
Federung, Tragfähigkeit 40—50
Zentner, jetziger Fassungsraum für
44 Stück 20 Liter-Kannen, kann
leicht vergrößert werden. (7895)
Dampfmolk. u. Käseerei Quenstedt.
Besitzer: G. Beder jun.

Milchtannen**Kannend billig**

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

— 1000 —

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
und behandelt auf 260 Seiten
alles, was ein junger Molkerei-
fachmann wissen muß. Preis
5.— Verlag für Molkereibüro-
hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
stadt-Ulbersdorf. (5366)

Seiten günstiges Angebot!
1 liegender Einflamrohrkessel, 40
qm. Heizfläche, 7 Atm. Druck,
1 liegende Dampfmaschine, Mini-
malleistung 36 PS.,
beides wenig gebraucht, sehr gut
erhalten, billigt zu verkaufen, da
doppelt vorhanden. Ohne Anzah-
lung, 2—3 Jahre Ziel. (7502)
Dampfkaseri Velpe, G. m. b. H.,
Velpe in Westf.

Milchverkaufswagen

400 Liter Inhalt, einschl. 5 Ver-
kaufskannen a 50 Liter, gut erhalt.,
fahrbereit, sofort zu verkaufen. Off.
unter Nr. 7842 an diese Zeitung.

Butter, Käse, Quarz.



Wer mit den Firmen
Paul F. Randler & Co., Hamburg,
A. Sch. Nachf., Altona,
Inh.: Rich. Hennig
in Geschäftsverbindung gestanden
hat, wolle uns seine Adresse unter
Nr. 7869 durch diese Zeitung be-
kannt geben.



Habe wöchentlich noch einige
Fässer trockenen, metallfreien

Quarz

abzugeben. Offerten mit Preis er-
bittet (8026)
Dampfmolkerei Br. Börnede.

Achtung!

Niederschlesische Molkerei hat
wöchentlich noch 10 Tonnen allerf.

Molkereibutter

abzugeben. In Fässern sowie auch
in ½ Pfd.-Stücken. Anfragen unt.
Nr. 7971 durch diese Zeitung.

Anbiete:

Auslands-Sauermilch-Quarz**In allererstklassiger Qualität**

frisch. 65 Prozent Wasser, garantiert eisen- u. buttermilchfrei
Preis Mark 29.— per Ztr. inkl. Faß ab hiesiger Station.
Dieselbe Qualität ca. 68 Prozent Wasser **Mark 26.—**
per Ztr. inkl. Faß.

Lieferung an unbekannte Firmen gegen Nachnahme oder
Kasse bei Uebernahme.

Löwenberger Käsefabrik

Inhaber: Gustav Marthen

Löwenberg i. Schlesien.

Wir suchen laufend

Sauermilchquarz

in erstklassiger Qualität und jeder Menge, auch Waggon-
bezug, bei sofortiger Kasse. (7304)

Dampfkaseri Velpe G. m. b. H., Velpe

Fernruf Nr. 9.

Wir bieten an zu billigsten Tagespreisen (7377)

jed. Quantum pa. Mainzer, goldgelb, speckig

60 er Packung ca. 3 Pfd. Inhalt 60 er Packung ca. 6 Pfd. Inhalt

60 er Packung ca. 8 Pfd. Inhalt
Kugelfäse, Edamer Art, rot paraffiniert, Karton 8 Stück Inhalt ca.
24 Pfund schwer

Tilsiter Art Käse, mit u. ohne Rümmler, in ¼ und ½ Rollen.
Alles in erstklassiger Qualität.

Dampfkaseri Velpe, G. m. b. H., Velpe i. W.

An allen größeren Plätzen solvente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder nach
Aufgabe von prima Referenzen.

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten
bereitet vielen Fachleuten Kopfschmerzen. 2 Bücher des G. Freiherrn v.
Gaisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraft-
anlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2.— M und 10 3 Porto und
„Taschenbuch für Monteurs elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage
mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20 3 für Porto, sind zuverlässige Rat-
geber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Suche regelmäßig wöchentlich
bis 10 Tonnen prima ungesalzene

Butter

v. Genossenschaft zu kaufen. W.
Angebote, Basis Berliner Notiz
Buttergroßhandlung
M. Rosentanz Nachf.,
Inh.: Fr. Krey,
Dresden, Dürerstraße 92.

500 bis 1000 Liter

Bollmilch

nach westfälischer Industriestadt
sucht. Kannen können gestellt
den. Angebote unter Nr. 80
diese Zeitung.

Für Bez. m. ca. 1 Mill. Indus-
bevölkerung sucht in der Le-
mittelbranche eingeführte Fi-
vorerst

Vertretung

nur erster Firmen in Edamer,
Tilsiter, Limburger, Romadur-
Schweizerkäse sowie Butter,
Sibirischer. Angebote unter
7997 durch diese Zeitung.

Für Deutsch-Oberschlesien Sud-

Neuvertretung

einer leistungs- u. konkurrenzfäh.
Harzkäsefabrik. Angebote u.
7998 durch diese Zeitung.

Suche noch wöchentl. ca. 20 3

Quarz

für Molkereien oder Großhän-
bei billiger Berechnung zu ver-
arbeiten. Für eine prima Ware
garantiert. Angebote erbitte
Sachsen Nr. 7994 an diese Zeitg.

Suche laufend wöchentlich 3
feinste

Molkereibutter

für dauernd und bitte um Be-
angabe. Entsprechende Grund-
sicherheit wird gewährt. (7)
Paul Blasto, Breslau,
Tauenhinfstraße 122.

Suche für regelmäßige Liefer-
wöchentlich 2—3 Taus

prima frische

Molkereibutter

nach Bremen gegen Vorkasse.
mit Preisangabe unter Nr. 7
durch diese Zeitung.

Suche noch einige zahlungsfäh.
Abnehmer für meinen ca. 10. p.

Frühstückskäse

(Camembert) im Gewicht von
120—125 Gramm in Originalk-
mit 45 Stück Inhalt. Preis
Kiste 5,60 M inklusive Kiste
Station nahe Hannover. Ange-
unter H. J. 7978 an diese Zeitg.

Einige Tonnen feinste medler

Marken-Butter

laufend wöchentlich an solven-
Abnehmer gegen prompte Regu-
rung abzugeben. Offerten
Preisangeboten unt. A. 7974 d
diese Zeitung.

Prima Harzkäse aus reinem Qu-
gibt ab H. Reinfort, Dampfm-
„Fernsprecher 91.“

Achtung!

Niederschlesische Harzkäsefa-
hat wöchentl. noch 2000—3000 3

Harzer

abzugeben. Inhalt ca. 3 Pfd.
Angebote unter Nr. 7806 an d
Zeitung.

Für meinen pa. halbfetten

Frühstückskäse

ca. 100 Gramm schwer, suche
Kasse-Abnehmer. (7)
Molkerei Albrbergen b. Sarf

Fachmann, mit gutem Kund-
kreis sucht für die Bezirke Wor-
Ludwigshafen und Mannheim

Vertretung

in Handkäse sowie sämtl. Sor-
hart- und Weichkäse gegen Be-
zu übernehmen. Angebote un-
Rheinheffen Nr. 8028 durch d
Zeitung.

Westfälische Molkerei sucht per
fort oder später ein tägliches
quantum von 1500—2000 Liter
merpasteurisierte tiefgekühlte

Vollmilch

gen Jahresabschluß. Offerten u.
N. 7849 an diese Zeitung.

Molkerei in der Nähe Hamburgs
tätlich ca. 300 Liter

Vollmilch

tl. tägl. 30—40 Liter
Schlagjahne (Fettgehalt beliebig)
abzugeben. Kannen müssen ge-
erd. Abrechnung und Kasse
sichtlich prompt. Gefl. Preis-
gebote unter Nr. 7943 an diese
Zeitung erbeten.

Es werden noch Großkisten sowie
erweiter für unseren prima vollf.

Camembert

ucht. In Frage kommen 6/6 ca.
10 Gr. und 1/1 ca. 140 Gr. Ab-
nehmer m. prima Referenzen woll.
melden an (7928)
Molkerei- u. Weiskäseerei Golsen,
Kreis Demmin in Pomm.

Vollfetter Vollfettkäse

auf, abzugeben, abgelagerte, gute
mittelfeste Ware, in Rollen zu Ta-
gespreisen, z. Bt. 98 Pfg. p. Pfund
Station erfl. Verpackung. Ver-
and an unbekannte Firmen nur p.
Annahme. (7930)

Molkerei Kofitten

Krs. Gr. Eglau, Ostpreußen.

Wer liefert guten Harzer u. vollfetten Brie?

Angebote mit Muster an (7939)
W. Rohde, Käsegroßhandlung
Oldenburg i. O.

Suche wöchentlich noch 2—3 To-
nente

Molkereibutter

schle bis 15 M über Berliner No-
terung. Angebote erbeten unter
N. 7948 an diese Ztg.

Molkerei in Polen (Prov. Posen)
eren Butter schon oft mit dem
Preis ausgezeichnet wurde, sucht
Abnehmer auf Jahresabschluß nach
Berliner Höchstnotiz. Reflektanten
welche Kautions oder and. Sicher-
heit stellen können, woll. Offerten
N. 8019 an diese Ztg. einfend.

Welche Molkerei

würde für mich

Labquarg herstellen?
Offerten unter N. 8015 an diese
Zeitung.

Harzer Kaust- und Spizkäse

ist H. Posten ab nur für Groß-
Berlin. (8014)

Oswald Reimann, Tempelhof.
Südring 3609.

Achtung!

Suche Geschäftsverbindung mit
röß. polnischen Molkereien welche
abgünstig zu Unruhstadt liegen.
Angebote erbeten unter Grenze Nr.
8012 an diese Zeitung.

Nehme Vertretung

n Butter und Schlagjahne für
Hannover, evtl. auf eigene Rech-
nung. Gute Beziehungen. (8010)
H. Ebeling, Molkereibesitzer,
Neckenstraße 5.

Habe wöchentlich 2 Tonnen

prima Butter

in regelmäßige Abnehmer gegen
Kasse abzugeben. (8008)
Molkerei Haverlah b. Ringelheim.

Suche wöchentlich noch 2 Zentner

Molkereibutter

n Schlesien per Kasse zu kaufen.
Sanf & Spittler, Breslau 13,
Viktoriastraße 83. 8027

Käse- und Butter-Großhandlung B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4592.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Singerichtet

sind alle Augen der Konditoren auf die von mir gelieferte

Schlag- u. Kaffeesahne

da diese Produkte immer in gleichmäßiger Qualität geliefert werden, der
Verband von täglich 4000 Liter Schlagjahne spricht für sich selbst. Bestellen
Sie eine Probe und Ihr Umsatz wird sich selbst in der flauesten Geschäfts-
zeit steigern. Da sehr bahngünstig gelegen, kann Versand nach West-,
Nord- und Mitteldeutschland ausgeführt werden, für Lauffundschast be-
steht kein Interesse. Sahne-Verband-Molkerei seit 1908. Anfragen erbeten
unter 7856 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:

Ia Molkerei-Butter pro Pfd. 1,80 Mk.

Ia Land-Butter pro Pfd. 1,65 Mk.

Versand erfolgt nur in Tonnen à ca. 100 Pfd. unter Nach-
nahme. Bei öfteren Bezügen Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., Berlin C. 25

Münzstr. 9, Fernsprecher Norden 10739.

Wir haben wöchentlich noch einige tausend Kisten

(7873)

prima goldgelbe Harzer Käse

3 1/2 Pfund Inhalt 70 er Packung, 3 Pfund Inhalt 60 er Packung,
2 1/2 Pfund Inhalt 50 er Packung,

prima Thür. Stangenkäse

5 Pfund Inhalt 40 er Packung

prima □-Käse

prima □-Stangenkäse

schöne, gelbe, speckige Ware, in Kisten zu ca. 30 und 70 Pfund
zu billigsten Tagespreisen abzugeben.

Niederschlesische Käsefabrik, G. m. b. H., Liegnitz.

Harzer Käsefabrik Russo & Comp.

Wernigerode am Harz

gegründet 1883

gegründet 1883

kauft jeden Posten Quarg zu den höchsten Preisen
und erbittet Angebote.

Kassa nach Wunsch.

Naturreines

Butterschmalz

ein größerer Posten zu verkaufen. Gefl.
Zuschriften an

L. J. Löwenthal, Hamburg 8

Neue Gröningerstr. 15.

2.50

Markt kostet der soeben erschienene Milch-
Zeitschriften von Wolfgang Lipp, der folgende
Kapitel behandelt: Milchbildung, Milchge-
winnung u. Behandlung — Zusammenfassung
der Milch — Kleinlebewesen in der Milch-
wirtschaft — Milchfehler — Rahmgewinnung
— Rahmbehandlung — Buttereie, Käseerei —
Milchverwertung — Milchbezahlung — Unter-
suchung der Milch und Erzeugnisse — Die
Dampfstrastanlage — Arbeitsmaschinen und
Geräte — Buttermaschinen — Schweinezucht
und Mast. 121 Seiten in 1/2 Leinen gebund.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. in Hildesheim.

Quarg

trocken, metall- u. buttermilchfrei,
taucht noch für dauernde Piefierung
und bitte um Angebote (7902)
Georg Arebiel, Käsefabrik,
Eich, Rheinhessen.

Habe noch wöchentlich regelmäßig
einige Faß feinste

Molk.-Tafelbutter,

mild gesalzen, abzugeben. (7859)
Chr. Martensen, Marne i. Holst.

Habe wöchentlich noch 4—5 To-
nente

Molkereibutter

abzugeben.

Saganer Central-Molkerei

M. Conrad.

Polen.

Suche mit Molkereien Polens
zwecks

Quarglieferung

in Verbindung zu treten. Zahle
höchste Preise. Offerten erbitte u.
Nr. 7807 an diese Zeitung.

Magermilch.

Altmarktische Genossenschaftsmolk.
unweit Stendal, kann täglich etwa
500 Liter tiefgefäßte Magermilch
i. Käuferes Kannen, frei Abgangs-
station, liefern. Angebote mit Pr.
unter N. 7832 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall-
u. buttermilchfrei gesucht.
Prompte Regulierung.
Preisang. erbeten. 7752
R. Jerzynek, Käsefabrik, Gassen N.-L.

Suche zur regelmäßigen Liefere-
rung geg. sofort. Kasse noch einige
Fässer trockenen, einwandfreien

Lab- und

Sauermilchquarg.

Angebote mit Preis erbitte (7848)
Kurt Kunze, Käsefabrik Waghau
bei Leipzig.

Ich suche sofort 1000—2000 Liter

Vollmilch.

Kannen und Sicherheit können ge-
stellt werden. Angebote unter Nr.
7843 durch diese Zeitung.

Molkerei

welche in der Lage ist, in den Win-
termonaten erhöhtes Quantum zu
liefern, für dauernde

Milchlieferung

an zahlungsfähigen Abnehmer nach
Barmen gesucht. Kannen werden
gestellt. Waggonbezug. Gefl. An-
gebote unter Nr. 7874 an diese Ztg.

6—700 Lit. Milch

nach Berlin zu vergeben. (7934)
Molkerei Gr. Welle, Ostprignitz.

Wir haben wöchentlich ca. 4 bis
7 Zentner

Romadurmagerkäse

oder auf Wunsch

Quadratkäse,

beides frisch vom Salztisch gegen
wöchentliche Kasse abzugeben. Ab-
nehmer, die laufend abnehmen,
bitten wir um Mitteilung, welcher
Preis für gute Ware gezahlt wird.
Angebote unter N. 7922, Mol-
kereigenossenschaft in Westf., durch
diese Zeitung.

Ausnahmeangebot.

Offertiere:

prima hochfeinen Romadurkäse,
10—20 Prozent Fett, in Stanniol
und Pergament, z. billigem Preis
von 45 J pro Pfund in Kisten
von 45 Pfd. Inhalt. Eine Probe-
bestellung führt unbedingt zum
Dauerbezug. An unbekannte Fa-
nur gegen Nachnahme. Angeb. an
Molkerei Herste (Kreis Hörter).

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
 abzugeben. Probepackete von 25
 Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
 Ebenfalls geben wir noch
Schlagfahne
 ab. (2493)
 Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
 m. b. H., Pöckleben a. S.

Magermilch

Vollmilch

für
 Viehfutter-,
 Mast- und Aufzucht-
 zwecke
 durch

Zusatz der in der
Milch löslichen
 Dorsch - Lebertran-
 Emulsion

„Herosan“

Ein Versuch lohnt
 sich!

Glänzender
 Verkaufsartikel
 für Meiereien und
 Genossenschaften

Verlangen Sie Prospekte
 und Probesendung von der
 Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft
Hamburg 33
 Hufnerstraße 30

Quarg
 metallfrei u. trocken, kaufen ständig
 Janzer & Boljan, Harsum i. Hann.
 Telefon Hildesheim 4610.

Prima neuseeländische
Trocken-Quarg
 (Casein)
 liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
 Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wiesner & Co.

Battergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
 kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Wir suchen regelmäßige Ab-
 nehmer für große Posten

von **Dänischer** und **Lettischer**
 Ware. Anfragen erbitten wir
 unter Nr. **7125** an diese Zeitung

Kratzbutter

Gebrüder Groh

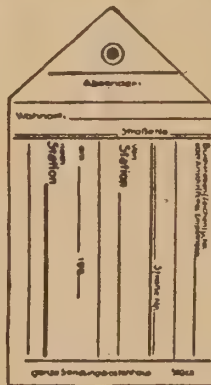
Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
 Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
 feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.



Diesen Kolti-Anhänger

mit umgeschlagenen Ecken und
 Metallöse verlangt die Reichsbahn
 vom 1. 8. für die B.-förderung von
 Bahnsendungen. **Vorschrifts-
 mäßige** Ausführung für Eilgut,
 Expressgut, Frachtgut durch die

Molkereizeitungs - Druckerel, Hildesheim.

Die bisher üblichen Stationszettel zum Aufkleben und
 Kistenkarten zum Aufnageln bleiben in Gültigkeit.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952
 Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.

Molkerei-Butter

Dauerlieferanten von wöchentlich 4 Faß aufwärts
 sucht gegen prompte Abrechnung und Kasse

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhldg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 18 3 eingeführt.

Rudolf Henze, Harsum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Wir haben noch laufend abzu-
 geben:

prima Vollmilch

einige 1000 Liter, maschinell ge-
 reinigt, dauererhitzt, tiefgeföhlt,
 prima

feinste Tafelbutter

in Tonnen und ½ Pfd.-Stücken
 sowie wöchentlich mehrere Tonne
 einwandfreien Käse-Quarg, auch
 Speisequarg, auf Bestellung jedes
 Quantum. (7837)
Central-Molkerei Gebstedt i. Thür.
 e. G. m. b. H. Neumann.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
 bis 20 Zentner prima

Molkereibutter

auch in geteilten Posten zu kaufen
 gegen beliebige Kasseabrechnung.

Magdeburger Käsefabrik und

Buttergroßhandlung,
Magdeburg, Margarethenstraße 4.
 Fernsprecher 4229 u. 4724.

Allerfeinste kernige, hannov.

Molkereibutter

einige Faß noch abzugeben, Probe-
 faß Nachn. Preis Mk. 1.78, Post-
 toll in ½ Pfd. Mk. 1.88. Angebote
 unter Nr. 7720 durch diese Zeitung.

Tilsiter Käse.

Suche als Käsefäuser Dauerlie-
 feranten, welcher eine pa., einwand-
 freie, vollfette Qualitätsware her-
 stellt. (7796)
Friedr. Aluhmann, Käsegroßhldg.
Bielefeld i. W., Kochstraße 2
 Fernspr. 2274. Telegr. Käseimport

Speisequarg und
Sauermilchquarg,

einwandfrei, gibt noch einige To-
 ab. Probetonnen an Unbekannte
 unter Nachnahme. (7882)
Dampfmolkerei Könnern a. Saale
 Fernruf 19.

Echte

Mainzer Sandkäse,
 garantiert reiner Sauermilchkäse i
 prima Qualität offeriert (7530)

Jean Breker,

echt Mainzer Käsefabrik,

Alsheim b. Mainz.

Ich habe wöchentlich ca. 25 Ztr.

Sauermilchquarg

abzugeben. Preisangebote ab hier
 erbitet (7891)

Zentral-Meierei Oldenburg i. S.

Schlagfahne,

30—32 %, prima Qualität, täglich
 50 bis 100 Liter bei wöchentlichen
 prompter Kasse zu kaufen gesucht
 Außerste Angebote auf Grund
 Berliner Butternotierung erbitet
R. Tambor, Glauchau in Sa.
 Telefon Nr. 153.

Ferner bitte um bemusterte An-
 gebote von allen Sorten Käse und
 sonstigen Molkereiprodukten. D. D.

Ruh-

und Quadrat-Käse

ab Salztisch kauft laufend (7824)
Wahl, Käsegroßhandlung,
Eberswalde.

Suche wöchentlich 3—5 Zentner
 feinste

Molkereibutter

auf Jahresabschluß zu kaufen.
 Kassa nach Wunsch. Preisofferten
 auf Basis Berliner Notierung erb
Dampfmolkerei Bastorf b. Lüneb.

Prima besten

Speisequarg

für regelmäßige Lieferung hat ab-
 zugeben (7911)
Dampfmolkerei Bastorf b. Lüneb.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Pa. Auslandsquarg
frische, metallfreie und trodene
Ware regelmäÙig in Waggonlad.
und Stüdgutsendungen ab Boden-
bach abzugeben. Heutiger Tages-
preis f. Waggonladung. Mk. 22.—
unverp. Anfragen erbeten unter
„Quargimport“ 6935 an diese Ztg.

Schlagsahne
dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt.
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Kisten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter
Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

.....
Habe noch laufend abzugeben
Molkereibutter
in Tonnen, auch geföhmt, mit Mk.
10.— unter Berliner Höchstnotiz
ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.
.....

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 88
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Gebr. Kunert
Colthuis
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagsahne,
Kaffeesahne,
Butter
u. Frühstückskäse
in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Tilsiter Magerkäse
sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuß
sowie Labquarg kauft
Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.
Telefon 147 Dampfkaesefabr. u. Großhldg.
Eigener Kühlwaggon.
Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Prima Auslandsquarg
für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäÙig abzugeben
Franz Tischendorf,
Leipzig — N. 22
Telefon: 52 42 Werderstr. 6

!

ff. Emmenthaler ohne Rinde
Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blods
Hersteller:
Georg Breher, Alsheim bei Mainz.

Kassa außer für
jeden Post n Tils.
Voll- u. Halbfett

Josef Emil Monette, Kiel
Gegründet 1906
Käse-Import und Großhandlung
Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

Kassakäufer für
jeden Posten Tils.
Voll- u. Halbfett.

H. Engel's Nachf.
Großhandel **Butter** **Einfuhr**
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-
Straße 39
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Altenerburger Ziegenkäse
Brie-Käse
gibt gegen Kasse ab (7983)
Paul Peterjohn, Leipzig, Blumengasse 16.

Uebernahme jeden Posten Viertel-, Halb-
und Dreivierteltelt (7761)

Tilsiter Käse
zu den höchsten Tagespreisen durch meinen
Vertreter Herrn
Emil Neumann, Königsberg i. Pr., Prinzenstr. 1
Fernsprecher Nr. 9734
Wilhelm Müller, Kiel
gegr. 1901
Telegramme: Käsehandel.

A. Kruse
Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung
sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden
Berlin NO. 18
Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Volen!
Zur Grenzbehandlung, Verzoll.
usw. aus Polen kommender Butter-
u. Quargtransporte empfiehlt sich
Oswald Zippel,
Intern. Expedition Neu-Bentschen,
Telefon 22,
Stentsch Tel. 17, Zbaszyn Tel. 47.
Habe laufend deutschen und aus-
ländischen

Quarg
ab Lager Magdeburg abzugeben.
Magdeburger Buttergroßhandlung
Magdeburg, Margarethenstr. 4
Telefon 744 (4196)
Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reineke, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentl. regelmäÙ.
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonladung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik
Schönan b. Leipzig.

Leipzig-Halle.
Molkerei Nähe Leipzig-Halle hat
noch
allerf. Tafelbutter
sow. Käse- u. Speise-
Quarg
abzugeben. Angebote unter B. W.
Nr. 7820 an diese Zeitung.

Kasein
feinste Ware, höchste Aus-
beute. Lösung nach Schäffer
henbl.-be d
Verlangen Sie Muster!
F. Kunth, Hannover
Hölly-str. 4. Fernruf Wes' 317

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

.....
Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Liegnitz. —
.....

Mainzer-, Faust-
und Oberhessische Bauernhandkäse
garant. hochfeine, haltbare Ware,
jedes Quantum lieferbar. (7514)
Alb. Schmidt, Ortenberg, Hessen.

Gebr. Scheffler
Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 28,
Wallnertheatersstr. 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Kaufe laufend frische pa.
Molkereibutter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Lüneburg.
Ludolf Stamer.

Die
Molkerei- und Käseerei-Industrie
Maul & Dittmann,
Ober-Ramstadt (Hessen)
sucht Lieferanten für prima trock.,
garantiert eisenfreien

Quarg

und Abnehmer für ihre berühmten
**Odenwälder
Bauernhandkäse.**

**Butter, Eier, Holländer Käse
u Quarg.** Den wagon-u.stück-
weisen Anlauf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.
**S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)**
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
ab unserem umsatzsteuerr. Transi-
t-lager Stettin.
**Müller & Braun, Aktiengesellschaft
Stettin, Speicherstraße 31/33.**
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin
Telefon: Stettin 9508.

Sauermilchquarg

buttermilch- und metall-
freie Ware, taugt

Käseerei Bodensfelde.

Alter, zerbrochener oder mißrat.
Tilsiter Käse gesucht.
Offerten unter Nr. 7285 an diese
Zeitung.

Stadt. Molkerei Mitteldeutsch-
lands sucht wöchentlich 4—6 To.

Butter

gegen prompte Kasse. Es kommt
nur wirklich allerfeinste Ware in
Frage. Offerten erbeten unter Nr.
7289 an diese Zeitung.

**Hans Hansen
Kiel**

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Pernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseinfuhr

**Schlagfahne,
Korbkäse, Schleifische
Rümmelstangen und
Frühstückskäse**

gibt ab (7372)
Molkerei Rönner, e. G. m. b. H.
Hellbleibende, goldgl., speditge

Handkäse.

Reines Milchprod. Preisl. einford.
Janfer & Volzau, Harjum i. Hann.
Harzer und Mainzer Käsefabrik
Gute Vertr. bezw. Kassen-Groß. ge

Laufend abzugeben:
feinste Tafelbutter,
1/2 Pfd.-Stücke,
Frühstückskäse, Thüringer Stangen-
käse sowie feinsten Speise-Quarg.
**Otto Kramer, Dampfmolkerei,
Dachwig b. Erfurt.**

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25741, 22736, 21777, 21736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“

Die langen Winterabende

benutze jeder Fachmann
für seine Weiterbildung.
Lipp, Milch. Zeit-
sachen Preis 2.50, gibt
Aufschluß über alle Fach-
fragen — Fischer, Pamp-
fer, Molkerei, Damp-
fessel, Preis 2.50 M und Fischer, Die Molkereidampfmachine, Preis 3.— M, beide mit
vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buch-
führung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsbeispielen und Uebungsbogen, Preis
4.— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Milch-
Rechenbuch, Preis 2.50 M, lehrt alle milchw. Berechnungen. — Fischer, Graphische Dar-
stellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne
Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%.

Ia Romadurkäse, garantiert 20%.

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probensendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Deutsche Butter

sowie

Dänische, Schwedische

Finnische, Estnische,

Lettische, Sibirische

gesalzen und ungesalzen

liefert

in unübertrefflichen

Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless

Berlin D. 27

Alexander Straße 12 a

Fernsprecher

Königsstadt 566/68 u. 9660/67

MAX MEYER

BUTTERGROSSHANDLUNG

Dresden-N. 6, Albertstraße 21

Fernruf 16844 - Telegr.-Adresse: Buttermeyer

sucht laufend feinste Molkerei-Butter

Ia REFERENZEN - SICHERHEIT

H. W. Grelle, Berlin NO.18

Werneuchener Str. 4

Ist Abnehmer und Lieferant

feinster Genossenschafts-Butter

Fernruf Königsst. 6484 und 9976.

Milchw. Verlag d. Molk.-Z.

Eigener Buchdruck. — Elg. Buchelnd
Eigener Vertrieb in Fachkreise

Neuerscheinungen 1926:

Dibbern, Dr. H., Einführung i. d. Chemie
Unterrichtsmethoden für Molkereipraktik
Fischer, Al., Graph. Darstell. aus d. mil-
wirtsch. Betriebe 92 S. m. 30 Abb. 3
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (ne-
bent Inventur und Bilanz) für Privatmolkerei
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispiel
und Uebungsbogen zusammen 4.—
Leder, W., Überingenieur, Warmwärm-
in oldenburgischen Dampfmolkereien
mit 10 Abb. 2.50
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold,
Milchindustrie der Vereinigten Sta-
von Amerika. 275 S. mit 84 Abbild.
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 M.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtschaft. Leitf. 121 S. 2.50
Sobbe, O., Rechenbuch für milchw.
schaftliche Lehranstalten 96 S. 2.50
Ungnade, Otto, Milchsücker. Seine Fer-
kation, Unter-nehmung und Verwendung
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.—

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmachine
und ihr Betrieb. 124 S. m. 87 Abb. 3.—
Der Molkerei-Dampfkessel und
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie
die Molkereischule. 56 S. m. 32 Abb. 1.20
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik. 54 S. 1.50
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember
62 S. 2.—

Käseerei-Bücher.

Betz, J., Französische Weichkäse, ihre
stellung und Behandlung. 44 S. 2.
lage 1922.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Qu-
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 2.—
Kneutlinger, Eduard, Die Bereit. von K-
nach Limburger Art. 47 S. 1923 2.—
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäse-
(Quarkkäse) mit besonderer Ber-
sichtigung der Käselehre. 16 S. 2.—
Müller, L., Anleitung zur Herstellung
Käsen nach Holländer und Tilsiter
48 S. 1922. 2.—
Reiß, Franz, Die Herstellung von Cam-
bertkäse aus dauerpasteurisierter
11 S. 1925. 41
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäse
nach Emmentaler Art mit einem An-
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 2.—

Separatabdrucke a. d. Molk.-Z.

Bünger, Prof. Dr., Reiseeindrücke in D-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Bünger, Prof. Dr., Die Gewinnung v.
Milch, 8 S. mit Unschlag. 20
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 2
1925. 40
Frieber, Dr., Was ist zwecks Herste-
guter Butter in bakteriologischer Hin-
zu beachten. 16 S. 1925. 20
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Ver-
derung der Haltbarkeit bei Kondens-
und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40
Komprimierte Milch, 15 S. 1926. 40
Kühl, Dr. jur., H., Milchgesetze der V-
von Amerika, 9 S. 1926. 40
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwir-
des Futters auf Menge und Beschaffen-
der Milch. 10 S. 1925. 30
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wil-
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milch-
kontrolle und Molkereikontrolle, 3
1924. 30
Machens, Dr. A., Dauererhaltung der
und Abtötung der Tuberkel-Baz-
39 S. 1925/26. 40
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung
Yoghurt. 12 S. 1925. 40
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlags-
15 S. 1925. 40
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtberei-
7 S. 1911. 20
Mundiger, Dr. E., Die Messung der Wa-
stoffkonzentration in Milch u. M-
nach verschiedenen Verfahren. 8 S. 20
Niewerth, W., Ueber Herstellung von K-
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40
Persyn, A., Die großstädtische Milchzent-
ihre Notwendigkeit und ihre Ausg-
12 S. 1926. 30
Petersen, W., Die Milchlieferungsplich-
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisie-
in den Vereinigten Staaten von A-
amerika. 24 S. 1921. 30
Reichgerichts-Urteil v. 12. 10. 1926 über
Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafe
bei Einstellung genossenschaftl. Milch-
lieferungen. 6 S. 20
Reiss, Franz, Die Herstellung v. Camem-
käse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 4
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpers-
frage, insbesondere über die Aufgaben
Viehhaltungs- und Melkerschule auf B-
holm, 11 S. 1926. 40
Sledel, Johs., Hilfstafeln zur Einstel-
v. Schlagsahne. 7 S. 30
Seidel, Kurt, Ueber das Ablauen
Quarkkäses. 4 S. 1924. 20
Stöcker, Dipl.-Landwirt, W., Ueber
Verfärbung von Käsen durch Met-
7 S. 1926. 20
Teichert, Dr. K., Ueber die Beurteil-
von Käse. 7 S. 1926. 20

Ich kaufe laufend prima feinste Molkereibutter
 mit und ohne Salz, desgleichen
 frische Eier und Käse
 direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
 renzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
 Glauchau i. Sachsen. Gear. 1892.

Quarg
 coden und einwandfrei kauft
 ständig zu höchsten Tagespreisen.
 Angebote erbittet (7248)
Großkäserei Dypeln.

Frische Molkerei-Butter
 suche lauf. wöch. entl. einige 10.
 bei prompter wöchl. Ka-se.
Robert Fiebig
 Butter- u. Käsegroßhandlg.
 Berlin O., Krumenstr. 98

Allgäuer Käse
 Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
 fett, zu Rmf. 0,95
 Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr.,
 Stück Rmf. 0,24
 Delikatesskäse, 40 proz., 65/70 Gr.
 zu Rmf. 0,14 (5250)
 Zertlieferung p. Nachnahme. Bahn-
 und Postversand, frei Verpackung.
H. Stemple u. Co., Unterrieden,
 Post Pfaffenhausen (Allg.)

Dauernd größere Mengen süßer,
 schmeidiger
Speisequarg
 abzugeben.
Otto Riemann, Dampfmolkerei,
 Düsseldorf, Ellerstraße 64.
 Fernruf 3339. (6655)

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
 Burenstraße 38
 Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
 Spezialität Weichkäse
 erbitten laufend Angebote.
 Wir sind Dauerabnehmer von
 prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg
 einwandfreie Ware suche in klein-
 und größeren Posten zur regelmä-
 ßigen Lieferung zu kaufen. (1796)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harsum
 gear. 1894

B. R. Kausch
 Hamburg 35, Louisenweg 31
 Alster 5434
Molkerei-Produkte
 en gros
 Spez.: WEICH-KÄSE
 erbitten laufend Angebote

Goldgelbe
 ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
 Packung liefert billigst 4109
Carl Bruns,
 Central-Käsefabrik Niermiffen.

Prima trockenen, metall-
 und buttermilchfreien, fri-
 schen (222)
Sauermilchquarg
 und einwandfreien
Quadrat- u. Magerkäse
 kauft lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
 Käsefabrik u. Großhandlung
 Landsberg a. Warthe.
 Fernruf 268.

Wöchentlich 3-4 Tonnen
Butter
 nach Berliner Notierung hat noch
 abzugeben (7819)
Central-Molkerei Weihenfels.

AUSGEWÄHLTE ROMANE
 in fünf Bänden

E. Marlitts

Ungefürzte Original-Ausgabe
 Das Geheimnis der alten Mamsell / Das
 Heideprinzchen / Reichgräfin Eufeld /
 Die zweite Frau / Goldelse.

5 Bände in Ganzleinen gebunden in schöner Schutz-
 hülle, zusammen nur M 20.-

E. Marlitt ist die Lieblingschriftstellerin der Frauen-
 weit heute wie je. Ihre Kunst zu erzählen, ihre
 tiefe Kenntnis des Frauenherzens sichern ihr für
 alle Zeiten eine große, immer wieder neu heran-
 wachsende Gemeinde.

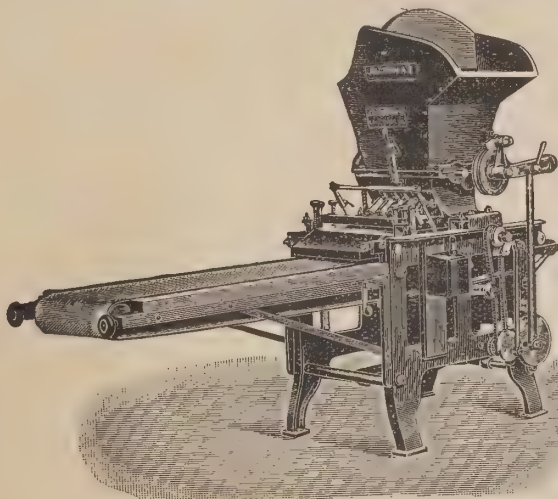
Sollt vollständig ohne
 jeden Zuschlag gegen
 Monatszahlungen von nur **3 Mark**
 zu beziehen durch die
Buchhandlung Karl Blod, Berlin SW 68,
 Kochstraße 9.

Boittschekkonto 20749 - Zahlarten kostenlos

Bestellchein (mit ausschneiden)
 Unterzeichner bestellt hierdurch bei der Buchhandlung Karl Blod, Berlin SW 68, Kochstr. 9
 laut Anzeige in Nr. 219 H. 10. E. Marlitts ausgewählte Romane in fünf Bänden,
 ungefürzte Original-Ausgabe Das Geheimnis der alten Mamsell / Das Heideprinzchen / Reich-
 gräfin Eufeld / Die zweite Frau / Goldelse, 5 Ganzleinenbände in Schutzhülle M 20.- gegen Bar-
 zahlung - gegen Monatszahlungen von 3 M - Der ganze Betrag - die erste Rate - folgt
 gleichzeitig - ist nachzunehmen. (Nichtgewünschtes gef. streichen.) Erfüllungsort Berlin.

Ort und Datum: _____
 Name und Stand: _____

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.
 mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trocken-
 brett** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
 leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
 für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
 Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
 Kurze Lieferfristen Teilzahlung gestattet.
 Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Zum Ausformen

nimmt haltbare, kernige
 u. geschmeidige Finnen
 als erste Sorte und
spart die Differenz!

Unsere Butterkontrolle besteht
 seit 1913 und ist effektiv, da
 jede einzelne Wochensendung
 im Exporthafen untersucht wird.
 Lieferung wöchentl. cif. Lübeck
 oder Stettin in Ihrer Wahl.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
 schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.



**Schlagsahne
 und Kaffeesahne**
 haltbare gute Qualität zur dau-
 ernden Lieferung gesucht. An-
 gebote mit Quantum u. äußerstem
 Preis an
**Richard Schmidt, Akt.-Ges.
 Sahnenschmidt**
 Berlin W. 35,
 Derfflingerstr. 19

Offiziere:
 ff. Harzer in Pergament, in Rol-
 len zu 10 Stück
 ff. Harzer - Käse
 ff. Stangen - Käse
 ff. Faustkäse in Pergament
 ff. □ - Käse in Pergament
 zu dem äußersten Tagespreise.
 Kaufe laufend (7707)

Quarg
Wilhelm Leidenroth
 Käseerei Köhler a. Harz.
 Suche nach Verbindung mit Mol-
 kereien zur Lieferung von prima
Sauermilchquarg
 Gleichzeitig biete ich
 prima Harzer- sowie Stangenkäse
 zum Tagespreis an (7163)
Karl Lindner, Käseerei,
 Berthelsdorf im Erzgeb.

Quarg
 metallfrei u. trocken, jed. Post. kauf.
Sothmann & Co., G. m. b. H.
 Hamburg, Düppelstraße 20.

Quarg
 kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
 Bekendtsche Käsefabrik,
 Elberfeld, Königsstr. 171.

Quarg
 kauft dauernd jeden Posten
 auch Waggonladungen
 zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Erik Rothkirch
 Kreibitz in Schleßen.

Quarg
 Den bevorzugten finnisch. Quarg
 liefern zu billigst. Preis. Frische
 Zufuhr jede Woche. (2654)
Korpas & Tuomaala, Käseimp.
 Lübeck.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
und
Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Standquarg

oder Ware, die für die Käse-
zwecke nicht mehr zu verwenden ist,
laufen wir laufend. Angebote unter
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Mitteldeutsche Käsefabrik
Wilh. Pagel
Wehrstedt - Halberstadt
am Harz.

Angebote erbeten in Tilsiter,

$\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ und mager, stets Verwend.
für große Posten. Offerten unter
Nr. 6224 an diese Zeitung.

Hans C. Beher,

Oldenburg i. D.,
Auslandsvertretungen leistungs-
fähiger Häuser in

Holländer Käse,
Dänen-Käse,

prima Qualität, liefert zu billigt.
Preisen. Verlangen Sie Offerten.
Nur Großbezug. 6223
Tel. 693. Tel.-Adr.: Lehen.



Wir liefern, **eigene Fabrikate**, per Nachnahme. Verpackung frei ab Nortorf.
Echter Nortorfer Kugelmilch, Marke „Wunderbar“, rote runde Kugeln, gewachst,
in Edamer Form, je $4\frac{1}{2}$ Pfd. in Originaltüten und auch neutraler Pack., 9 Stück im Karton per Pfd. 41 Pf.
Tafelmilch in Brotform je $4\frac{1}{2}$ Pfd. rot gefärbt und gewachst, 8 Stück im Karton per Pfd. 41 Pf.
Holstenmilch, ein schnittiger Käse nach Tilsit. Form, Broden 9 Pfd., $\frac{1}{2}$ Rolle 6 Stück
 $\frac{1}{4}$ Rolle 12 Stück per Pfd. 41 Pf.

Kümmelmilch, in Tilsiterform mit Kümmel, nach Nordschleswiger Art, Broden 9 Pfd.
in $\frac{1}{2}$ und ganzen Rollen per Pfd. 41 Pf.

Margarine- $\frac{1}{4}$ Fettkäse „Echter Klünder“ ohne Rinde 9 Pfd. Würfel in Stanniol
und Karton 4 Stück im Gestell per Karton Mk. 5.1

Deutscher Steppemilch, $\frac{1}{4}$ Fettkäse ohne Rinde in Stanniol und Karton 9 Pfd.
4 Stück im Gestell per Karton Mk. 5.1

Frühstücksmilch, $\frac{1}{4}$ fett, kleine $\frac{1}{2}$ Pfd.-Stücke in Stanniol, 18 Stück in 9 Pfd. Karton
4 Karton im Gestell per Karton Mk. 5.8

Würfelkäse, $\frac{1}{4}$ Fettkäse ohne Rinde 1 Pfd. Würfel in Stanniol 9 Würfel im Karton
4 Karton im Gestell per Karton Mk. 5.1

Konsummilch, Tilsiter Form, $\frac{1}{4}$ fett, 9 Pfd. in Stanniol, $\frac{1}{2}$ Rolle 6 Stück, $\frac{1}{4}$ Rolle 12 Stück. per Pfd. 48 Pf.

Perle von Holstein, halbfett, Tilsiter Form in Stanniol, $\frac{1}{2}$ Rolle 6 Stück, $\frac{1}{4}$ Rolle 12 Stück. per Pfd. 58 Pf.

Holsteiner Vollfettmilch, Tilsit Form i. Goldstanniol, $\frac{1}{2}$ Rolle 6 Stück, $\frac{1}{4}$ Rolle 12 Stück. per Pfd. 88 Pf.

Holsteinische Käsefabrik Klünder & Co., Nortorf i. H.
Gegründet 1908. 1000 qm Betriebsräume. Tägliche Produktion ca. 4000 Pfd. Käse.
Erste Vertreter an guten Plätzen gegen gute Provision gesucht.



Appetitlich-pikant,

unübertroffenes Produkt Pommerns aus reiner Vollmilch des
fruchtbaren Weizackergebietes

Auch Weizacker Brie und
Weizacker Käschen.

Molkerei-Gen. Pyritz i. Pom.

Tüchtige Vertreter und solvente Grossisten gesucht

nährhaft u. gut bekömmlich



Siemens-Milchflaschen

aus schönem weißen Glase

in anerkannt guter Qualität und Haltbarkeit liefert in allen Größen und Ausführungen

Aktien-Gesellschaft für Glasindustrie vorm. **Siemens Dresden**

Vertretungen an allen größeren Plätzen Deutschlands

Untersuchung

von Milch auf Fettgehalt und Verälschung
von Butter auf Wassergehalt und Margarinezusatz
von Käse auf Fettgehalt in der Trockenmasse
von Quarg auf Metall-, Wasser- und Säuregehalt
von allen Molkereihilfsstoffen usw.
besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung

Glasemallierte Stahlgefäße

Marke „Pfaudler“

Sie sind **ideal** in Bezug auf **leichte Reinigung**.

Sie vereinigen in sich die **Vorzüge** des **Glases** und **Eisens** ohne deren **Nachteile**.

Sie **verhindern** das Auftreten von **Metallgeschmack**.

Sie sind **unverwüstbar**, da der säurebeständige Emailüberzug im Innern nicht angegriffen wird.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

*übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.*

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkerien von Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführ. ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4.-M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmelkassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Vollmundig wie Rahm

schmeckt die im Tödt-Momenterhitzer erhitzte Vollmilch.

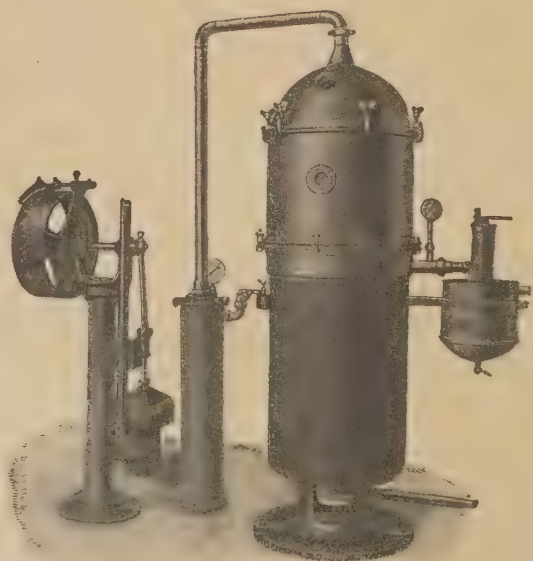
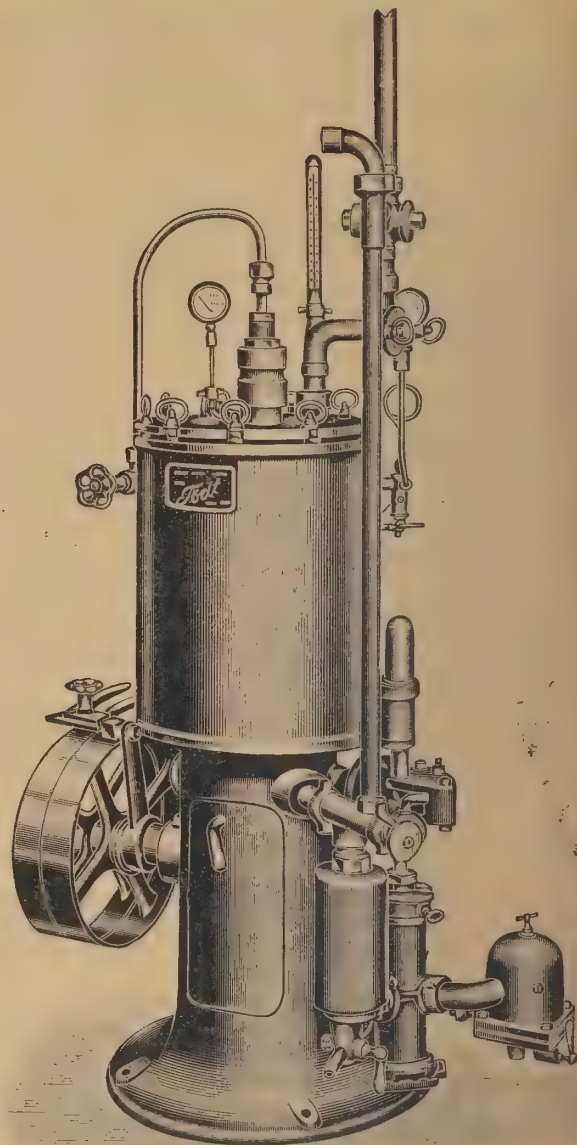
Für die Frischmilchversorgung ist der Tödt-Momenterhitzer unentbehrlich. Das Prüfungsamt für milchwirtschaftliche Maschinen der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel sagt im Schlußurteil u. a.:



„Die bakteriologische Wirkung ist sehr gut. Die gute Abtötungswirkung ist auf die schnelle und gleichmäßige Erhitzung der Milch durch Zuführung der Wärme von beiden Seiten und die sehr gleichmäßige Durchflußgeschwindigkeit zurückzuführen. Der Tödt'sche Momenterhitzer eignet sich gut zur Herstellung von Frischmilch, da mit seiner Hilfe eine Vernichtung der in Frage kommenden Krankheits-erreger gewährleistet ist und durch die Erhitzung die Milch in ihrem Geschmack nicht beeinflusst wird.“

Verlangen Sie sofort den illustrierten Prospekt sowie den amtlichen Prüfungsbericht.

Georg Tröster, Kiel
Haus Germania



Warum zögern Sie noch, sich die wirtschaftlichen Vorteile, welche mein

„Optimus“-Rahmentgaser

D. R. P.

jedem butterproduzierenden Molkereibetriebe bietet, zu Nutze zu machen?

Urteile aus der Praxis:

Auf Ihre gefl. Anfrage können wir Ihnen mitteilen, daß wir mit dem von Ihnen gelieferten „Optimus“-Rahmentgaser (Bauart Rüfers) D. R. P. außerordentlich zufrieden sind. Der Rahmentgaser ist jetzt seit einem Jahr ununterbrochen in Betrieb und wir sind daher in der Lage, stets eine erstklassige Butter zu liefern, was früher wegen der schwierigen Anlieferungsverhältnisse leider nicht immer der Fall war. Diese Tatsache wird Ihnen der Verkaufsverband Norddeutscher Molkereien, welchem wir angeschlossen sind, ebenfalls gern bestätigen. — Die Bedienung des Rahmentgasers ist außerordentlich einfach. Einmal eingestellt, bedarf er keiner Aufsicht. Die Tatsache seiner guten Wirkung wird schon durch den außerordentlich unangenehmen Geruch bewiesen, welcher dem Rahm während des Betriebes entzogen wird. Dieser Geruch war während der vorjährigen Rübenzeit so stark, daß wir die Auspuffleitung von der Pumpe verlängern mußten. Es ist möglich, auch ansäuerten Rahm zu entgasen, doch darf die Temperatur im Erhitzer nur soweit getrieben werden, als die Beschaffenheit des Rahmes dies zuläßt. Wir sind der Ansicht, daß mit der Erfindung des Rahmentgasers den Molkereien ein großer Dienst geleistet worden ist, da wir annehmen, daß mit Hilfe dieses Mittels die Einfuhr fremdländischer Butter nach Möglichkeit in Zukunft eingeschränkt wird.

Zu jeder weiteren Auskunft sind wir stets gern bereit und zeichnen
hochachtungsvoll
Molkerei Lassar G. m. b. H.
gez. Bartelt.

N. JEPSSEN SOHN, FLENSBURG
Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen.

Geschäftsbücher

aller Art für Molkereien liefert in guter Qualität die Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim. Schema-Buch der vorrätigen Lager-Sorten wird auf Verlangen kostenlos zugesandt.

Extra-Anfertigung aller Molkerei-Geschäftsbücher schnell und preiswert.

Verantwortlich W. Kiewerth in Hildesheim, Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Kopenhagen, 1. Dezember. Bericht der Firma A. K. indom & Kestorff A.-G. Wie bereits in unserem Vorbericht erwähnt, erwarteten wir einen festen Markt für diese Woche. Ein solcher ist auch eingetreten. Da vergrößerte Aufträge von allen Plätzen vorlagen, besonders von England, wo der Kohlenstern jetzt, insofern man es beurteilen kann, aufgehoben ist. Die Preise steigen täglich und die Notierung wurde deshalb heute hier um 15 Kronen erhöht. — Für nächste Woche steht eine ähnliche Marktlage in Aussicht, da die Kauflust ungeschwächt zu sein scheint, und der Markt wird ferner durch den sich nähernden Weihnachtbedarf stimuliert. Der Begehr beschränkt sich nicht auf allerfeinste Butter, indem alle Butterarten, selbst die schlechtesten, gefragt sind. Vielleicht sind die erwähnten großen Bestände nicht so enorm, wie allgemein erwartet. Es scheint, als ob die Läger forgentriert sind, da die Käufer kein Lager haben, indem sie stets aus der Hand in den Mund gekauft haben. Da Zuversicht zum Markt jetzt wieder eingetreten ist, so werden sicher mehrere Meinungskäufe vorgenommen werden, und die Bestände infolgedessen erheblich abnehmen. Markttendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 3. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Trachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—2,20 M, Emmentaler Käse 2,40—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20—1,30 M je Kg.

Berlin, 3. September. Das Geschäft geht weiter sehr schwach, jeder spart auf das Weihnachtsfest. Ob kurz zuvor noch eine bessere Nachfrage für den Festbedarf einsehen wird, bleibt abzuwarten. Tilsiter Käse kommt jetzt in schönen Qualitäten auf den Markt und wird deshalb auch rege gefordert. Holländer Käse ist weiter im Preise zurückgegangen, ohne daß dadurch eine Belebung des Geschäfts herbeigeführt wäre. Echter Schweizer, der in guter Qualität sehr knapp zu werden scheint, wird begehrt, während für Schweizer bayerischer und jünlicher Herkunft wenig Interesse vorhanden ist. Alle Limburger Arten bleiben vernachlässigt, wohl weil sie im Preise etwas hoch sind, zu einer Senkung der Preise lassen sich die Fabrikanten aber nicht bereit finden. Rindelofer Käse wird nicht mehr so stark begehrt, wie während der letzten Wochen, dagegen besteht Interesse für Gorgonzola und Roquefort. Der Konsum in Sauermilchkäse hat sich in letzter Zeit gehoben, guter Quarg ist weiter knapp. Als Durchschnittspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden angegeben: Tilsiter: vollfett, prima 105—110, sekunda 90—100, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 Proz. 135—155, do., 40 Proz. 98—102, holländischer Edamer, 40 Proz. 100—105, do., 30 Proz. 90—95, do. 20 Proz. 75—80, holländischer Brotdamer, 40 Proz. 103—106, echte Emmentaler 130—145, finnländische Emmentaler, großgeloht 120—130, finnländischer Emmentaler, großgeloht 120—130, do., mittलगeloht 110—115, bayerischer Emmentaler 120—140, □-Käse, bessere Ware 45—50, Limburger, Allgäuer, 20 Proz. 68—70, Allgäuer Stangenkäse, 20 Proz. 68—70, Romadur, Allgäuer, 20 Proz., in Stanniol und Etikett 82—92, Steinbuischer, vollfett 115—120, Harzer, je nach Qualität 30—40, Camembert, vollfett 350 Gramm, je Stück 1,15—1,25, do., 140 Gr., je Stück 0,38—0,43, französischer Roquefort 220—230, Gorgonzola 160—165, Parmesan 230—240, Glarner Räuterkäse 95, italienischer „Bel Paese“ 150—160, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Breslau, 2. Dezember. Bericht der Firma Frick Baum & Co., R.-G. Das Geschäft ließ zu wünschen übrig. Die Nachfrage bewegte sich wohl in gewissen Grenzen, immerhin zeigt sich recht deutlich, daß das Publikum andere Artikel bevorzugt. Infolge des flauen Geschäftes sind die Preise gedrückt und vielfach unlohnend geworden. — Quarg. Die Anlieferungen decken vollkommen den Bedarf. Da in manchen Gegenden eine Zunahme der Milch-Produktion zu erwarten ist, so dürfte auch die Quarg-Produktion eine Erhöhung erfahren. Es ist deshalb mit einer Zunahme der Produktion zu rechnen. Da wir alsbald in die für diesen Artikel ruhige Geschäftszeit kommen, so wird demnächst das Angebot die Nachfrage übersteigen.

Kempten, 1. Dezember. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weiskäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 45—48 Mark. Marktlage: Tendenz: abwartend. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85—102 M. Tendenz: ruhiges Geschäft.

Kaufbeuren, 2. Dez. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsengebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weiskäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grüne Ware, 45—48 M. Tendenz: Marktlage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Junge Käse notierten erwartungsgemäß niedriger. Vollfette Ware konnte indessen auf den süd-holländischen Märkten 57—58 Gulden lösen. Nord-holländische Edamer notierten bei ruhigem Handel billiger, unter 50 fl. Friesische Sorten tendierten flau, so daß 20 Proz. Gouda und Edamer knapp 30 Gulden bedingen konnten, 30 Proz. etwa 38 Gulden. Septembereinfälle ließ sich flott umsetzen, auch die übrigen Sorten konnten ihre Preise halten. Da die Ausfuhr nicht groß ist, werden weitere Preisrückgänge nicht ausbleiben können.

Milch.

Berlin, 3. Dezember. Der Berliner Milchpreis ist ab 3. Dezember bis 9. Dezember einschließlich für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 21 Pfennig für gefüllte Milch frei Berlin festgesetzt. Verbraucherpreis ab Laden 32 Pfennig. Magermilch, Kleinhandelseinkaufspreis (ab Rampe) 9 S, ab Laden 14 S.

Hamburg, 3. Dezember. Der Hamburger Milchpreis ist wie folgt festgesetzt: Der Grundpreis beträgt für 1 Liter Milch 19 R.-Pfg.; unter Zuschlag von 1 S für Bahn- und Schiffsmilch und 2 S für Wagenmilch je Liter beträgt für den Erzeuger der Milchpreis vom 3. Dezember bis 9. Dezember frei Hambg oder sonstige Verbrauchsorte für 1 Liter Bahn- oder Schiffsmilch (auch von Meiereien) 2 S, für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus 21 S, für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden 30 S, für 1 Liter Magermilch ab Händlers Laden 16 S, für 1 Liter Magermilch ab Meierei 9 S.

Breslau, 3. Dezember. Der Breslauer Milchpreis beträgt vom 4. Dezember bis 10. Dezember für 1 Liter Trinkmilch in Breslau: Erzeugerpreis frei Verladestation 18 S, Großhandelspreis 23 S, Kleinhandelspreis 26 S, Mager- und Buttermilch im Großhandel 8 S, im Kleinhandel 11 S, Rassefahne im Großhandel 100 S, im Kleinhandel 120 S, Schlagfahne im Großhandel 210 S, im Kleinhandel 250 S.

Eier.

Berlin, 2. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennig je Stück. Inlandseier: frühe über 55 Gramm 18—20, frühe unter 55 Gramm 15—16; Auslandseier: extra große 23—24, normale 12—14,5, abweichende 11 bis 12,5, kleine und Schmalzeier 9,5—11; Kühhäuserseier: diverse 10,5 bis 12, dänische 14—16,5, chinesische 10,25—12; Kalkeier: diverse 10. Tendenz: etwas fester.

Köln, 3. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandseier: über 60 Gramm 23—24, über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 13,5—16.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Nr.	Aufgeht. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	1.	9732	78—73	72—66	Lebendgew.	ruhig
Bremen	30.	1903	73—68	67—60	"	mittelmäßig
Breslau	30.	2327	80—72	70—62	"	mittelmäßig
Chemnitz	29.	2454	79—73	72—65	"	schlecht
Danzig	30.	1187	70—64	63—60	"	langsam
Dortmund	29.	2443	—	—	"	"
Dresden	29.	2356	83—75	73—66	"	langsam
Düsseldorf	29.	1669	80—70	69—62	"	mittelmäßig
Elberfeld	29.	2268	79—73	72—65	"	langsam
Essen	29.	2596	78—70	68—64	"	mittelmäßig
Frankfurt a. M.	29.	3817	78—72	70—65	"	ruhig
Hamburg	3.	3439	75—68	67—63	"	flott
Hannover	1.	1382	76—62	70—60	"	mittelmäßig
Karlsruhe	29.	1015	81—78	77—73	"	mittelmäßig
Köln	29.	4386	81—73	70—62	"	langsam
Leipzig	2.	1373	81—73	70—62	"	langsam
Magdeburg	30.	3403	81—79	70—60	"	mittelmäßig
Mannheim	29.	2694	79—74	70—62	"	mittelmäßig
München	1.	2838	76—70	60—56	"	ruhig
Nürnberg	30.	2030	82—80	79—78	"	ruhig
Stettin	30.	835	79—72	70—65	"	ruhig
Stuttgart	30.	1220	80—72	70—60	"	mäßig
Zwickau	29.	1105	82—78	76—72	"	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 3. Dezember. Das Angebot in Brotgetreide ist wieder klein geworden, und da auch das Ausland seine Forderungen wesentlich erhöht hat, ergaben sich hier stärkere Preissteigerungen. Für Dezember besteht in beiden Brotgetreidearten noch kein Deckwert, welches infolge der fehlenden Andienungen Preissteigerungen bei Weizen um 2 Roggen um 2½ M zur Folge hatte, während die Frühjahrssichten mäßig befestigt waren. Roggen war um 2—3 M befestigt. Nach langer Zeit bot das Weizenmehlgewerbe dem Weizenmarkte Anregung und, was auch bisher keine höheren Preise für Weizenmehl zu erzielen sind, fast doch Abschlüsse zustande. Weizen war um etwa 2 M fester gehalten, den geätzten Nachmittagsstunden sind wiederum größere Abschlüsse. Plata-Weizen erfolgt, und auch die Provinz bekundet bessere Nachfrage für nahe Auslandspartien und Frühjahr-Platz-Abladungen. Roggenmehl ist in den Forderungen um 25 Pfg. erhöht und bei spärlichem Angebot rege begehrt. Für Hafer bekunden die Käufer bei mäßigem Angebot wenig Unternehmungslust. Gerste hat nach wie vor stilles Geschäft. Maïs besteht von der Provinz einige Nachfrage. Weizen märz. 271, 274, Dez. 290—291,5, März 287, Mai 285,5, Roggen märz. 230—235, 246,5—247, März 245,5, Mai 247,5—248, Sommergerste 215—245, Wintergerste 190—203, Hafer märz. 176—187, Mai 206,5, Maïs (loft Berlin) 195—199, Weizenmehl 35,25—38,50, Roggenmehl 32,75—34,50, Weizenmehl 12,75, Roggenklein 11,80—12,25, Viktoriaerbsen 54—61, kleine Speiserbsen 32—35, Futtererbsen 21—24, Pelusiten 20—22, Ackerbohnen 21—22, Bohnen 22—24, Lupinen blau 14—15, Lupinen gelb 14,50—15,50, Serradella bis 22,50, Kapsfuchen 16,20—16,30, Leinfuchen 20,80—21,20, Trodenfuchen 9,40—9,50, Sonaschrot 19,30—20, Kartoffelflocken 25,80—26.

Magdeburg, 3. Dezember. Weizen stetig 13,6—13,7, Roggen stetig 11,8—12, Sommergerste still 10,9—11,5, Wintergerste ruhig 10,5—10, Hafer stetig 10,3—10,4.

Hamburg, 2. Dezember. Hamburger Cif-Notierungen für Importtreide. Weizen baruso per Januar 14,65 fl., pro 100 Kg., 79 Ag. Plata faq rosafé p. Jan. 14,65 fl., Manitoba 1 16,50 fl., Manitoba 16,20 fl., Hardwinter 2 15,70 fl., Redwinter 2 15,30 fl., Australweizen p. Januar 15,60 fl., Maïs galfox per Dez.-Jan. 8,45 fl., gelb La Plata faq 8,90 fl., Gerste, Donau, lose gefüllt, 10,40 fl., Roggen, nordamerikanisch 2 12,35 fl., russischer Roggen p. Dez. 12,10 fl., Weizen, La Plata p. Dezember 19 fl., Verkäufer p. Januar 13,80 fl., Verkäufer Weizen Pollards 5 Pfd. 15 Sh.

Bremen, 3. Dezember. Weizen: Manitoba 1 14,17, do. 2 13,80, 1 rufo (78 Kg.) 12,50; Roggen: deutscher 13, amerikanischer 2 10,75, Plata 11, russischer 10,90; Gerste: Donau 9, Russen 9,25, La Plata 9, amerikanische Malzgerste 9,10; Hafer: deutscher 11,35, La Plata 7, Maïs: La Plata 7,75, Donau Galfox 7,50. Tendenz: fest.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat November 1926.

Milch. Frischmilch: Das Geschäft lag im allgemeinen ruhig. Das Angebot war größer wie die Nachfrage, und die Lieferanten glaubten, ohne Erhöhung der Preise nicht durchkommen zu können, hatten das Nachsehen, da jederzeit mehr wie genügend Ersatz bei der Hand war. Die Kaufkraft des Volkes ist immer noch sehr gering und jede Preissteigerung hatte ein starkes Nachlassen des Verbrauches zur Folge. Die Preise sind unverändert 30 S ab Laden, 32 S ins Haus gebracht.

Am Montag, dem 8. 11., fand in Offenbach der Verbandstag des deutschen Milchhändler-Verbandes statt, der zugleich mit dem 25 jährigen Stiftungsfest des Offenbacher Milchhändler-Vereins gefeiert wurde. Der Verbands-Tagung brachte außer geschäftlichen Angelegenheiten, Rassenbericht, Wiederwahl der Vorstands-Mitglieder, einen Vortrag des Herrn Dr. Frickmann über die gegenwärtige Art der Milchversorgung. Eine breiten Raum nahm in diesem Vortrag die Milchversorgung in Spanien ein, woselbst die Landwirte eine neuzeitliche Zentrale aufgemacht haben. Gegen dieses neuen Unternehmen haben sich die Milchhändler zusammen geschlossen und suchen dasselbe zu bekämpfen.

Am 15. 11. fand die Hauptversammlung des Milchhändler-Vereins in Frankfurt a. M. statt. Bei der Wahl wurden die ausscheidenden Vor-

dsmitglieder wieder gewählt und der Rassenbereich erstattet. Es auch eine Aussprache statt und wurde das Vorgehen der Stadt mit Milchkongressen besprochen. Es kam besonders zur Sprache, daß die Verwaltung außerordentlich hohe Steuerbeträge auf der einen Seite verlangt, während sie auf der anderen dem Handel Konkurrenz macht.

In der Schweiz ist die Milch vom 1. 11. ab um 2 Rappen abgesehrt. Der Preis ist 21 Rappen für Frischmilch, dabei ist ein Rappen Abzug einbezogen, ferner für Wertmilch 20 Rappen.

In Paris soll in den letzten Tagen sich ein Milchmangel bemerkbar gemacht haben.

In Wien ist durch den eingeführten Milchzoll die Zufuhr ausländischer Milch von 130 000 Liter auf 75 000 Liter herunter gegangen. Trotz war in ganz Niederösterreich ein gewisser Milchüberfluß.

Kondensmilch: Das Geschäft darin ist sehr ruhig, trotz der Reklame, die von den einzelnen Fabriken gemacht wird. Holländische ungezuckerte Kondens-Vollmilch, 48/16, 9 Proz. Fett 10 hfl., do. süßmilchige Vollmilch, 48/16, 3 Proz. Fett 7,50 hfl., holl. gezuckerte Kondens-Vollmilch, 48/14, 12 hfl., do., Magermilch, 48/14 7 hfl., deutsche ungezuckerte Kondens-Vollmilch, 48/16, 22 M., deutsche gezuckerte Kondens-Vollmilch, 48/14, 25 M., deutsche gezuckerte Kondens-Magermilch, 48/14, 25 M., deutsche ungezuckerte homöo. Vollmilch, 50/1 Liter 30 M.

Trockenmilch: holländische Voll-Walzen, 24 Proz. 0,80 hfl. das Gramm, do. Mager-Walzen, 0,44 hfl. das Kg., deutsche Voll-Walzen, 1,95 M. das Kg., do., Mager-Walzen 1,25 M. das Kg., neuzeeländische Mager-Spray 1,30 M. das Kg., amerikanische Voll-Spray 2,95 M. das Kg.; das Geschäft liegt ruhig.

Butter. Dänemark hat eine Verordnung erlassen, wonach vom 15. ab alle Butterfässer mit dem Tag der Herstellung versehen sein müssen. Also mit Angabe des Nettogewichtes. Entgegen den Ansichten der deutschen Zollbehörde versteht man unter Nettogewicht das reine Gewicht der Butter ohne Verpackung und lose aufgestreutes Salz.

Das Geschäft ist ruhig. In den letzten Tagen des Monats kam es zu einer Erhöhung von 10 hfl. auf 210—215 hfl.

In Süddeutschland ist das Geschäft auch weiter schleppend, da besonders nicht ganz erstklassige Ware sehr schwer und unter großen Konzessionen unterzubringen ist.

In England sind noch ganz bedeutende Kühlhausbestände und kommen große Ankünfte aus Neuseeland und Australien hinzu. Der hiesige Einverkaufspreis war für gute erste Marken 2 M. bis 2,20 M., für geringere Sorten 1,80—2,00 M.

Käse: Schweiz. Die Käse-Union setzte am 15. 11. die Preise um 50 Sfrs. die 100 Kilo. Der Absatz ist wie jedes Jahr bei Eintreten der kalten Jahreszeit ein ruhiger, dazu kommt noch, daß nur ganz ausgezeichnete erstklassige Ware gekauft wird. Für Sekundaware wird 10 bis 50 Sfrs. je 100 Kg. weniger verlangt, für Tertiäware 220—265 Sfrs. Emmentaler ohne Rinde, Schachtel 227 Gr., 6/6 1,10—1,25 Sfrs., do., ganze 1,05 Sfrs. Die Umstellung der Käsefabrikbetriebe auf Butterherstellung, die für die Schweiz wünschenswert wäre, da ein Ueberfluß von Käse ist, während noch Butter eingeführt werden muß, ist keineswegs leicht und vielfach und durchführbar, da dann zum größten Teil der Absatz und Verwertung der Magermilch fehlt.

Holland: Die Preise gingen gegen Monatsende langsam zurück. Das Geschäft läßt bereits schon etwas nach. Edamer, 20 Proz. 71—66 hfl., 30 Proz. 82—80 hfl., do., 40 Proz. 101—94 hfl., Gouda, 20 Proz. 66 bis 61 hfl., do., 30 Proz. 81—76 hfl., do., 40 Proz. 98—92 hfl., Brokkäse 97 bis 94 hfl., Blattkäse, 4 Pfund, 2,40, do., 4 Pfund, 30 Proz. 2,00 hfl.

Dänemark: Dänische Ware ist hier kaum gefragt. Es notierte dort das Kg.: Edelschmelz 230—245, 45 Proz. Ware 160—170, 30 Proz. 130, 20 Proz. 80—100, 10 Proz. 60—70.

Frankreich: Roquefort war gut gefragt, ebenso Gervais, an deren Stelle sich jedoch die Bommel, die gleich gut und billiger sind, ebenfalls eingeführt haben. Roquefort ging von 47 Dollar Anfang des Monats auf 65 Dollar hinauf. In Roquefort wurde er mit 177 ffrs. bezahlt. In der Pariser Markthalle notierten in ffrs. die 100 Kg.: Grapere 30, Port du Salut 1300, Camembert 450, Brie 320.

Italien: Die italienischen Käse werden wieder stärker angeboten und fanden die Weichkäse wieder etwas mehr Beachtung wie seitlang, trotzdem sich die Preise durch die Erhöhung des Liro höher stellten. Notierten in Lire je 100 Kg.: Reggiano 2700, Loddigiano 2000, Gorgonzola 1200, Mozzarella 1250, Salami 1200.

Finnland: Preise für Emmentaler unverändert, ca. 20 Fmk. für großgepackte Ware das Kilo cif Ostseehafen.

Tschecho-Slowakei: Preise in Cfr. je Kg.: Delikatess-Schachtel 12, gewöhnliche Schachtel 11, Riptauer 9, Arbeiterkäse 6, Trappisten 16.

Österreich: In Salzburg fand am 20. und 21. 11. eine gute landwirtschaftliche Tagung statt. Es wurde daselbst der Wunsch zum Ausdruck gebracht, daß eine größere landwirtschaftliche Versuchsanstalt errichtet werden sollte, dann müßte auch die Landwirtschaft Österreichs dazu gebracht werden, ihren Inlandsbedarf voll und ganz zu decken und nur ganz hochwertige Molkeerzeugnisse auszuführen. Die Forderung nach Erhöhung der Zölle bei ausländischen Käsen wurde erhoben und über die hohen Steuern, die außerordentlich hemmend auf die Produktion wirken, wurde sehr geklagt. Wien notierte in Sch. je Kg.: Topfen 1,20, Primken 2,80—3,30, Schwarzenberger 3,20—3,60, Halb-Emmentaler 4,20—4,80, Quargel, 60 Stück 2,0—2,20.

Deutschland: Die Nachfrage nach Rundkäsen ist sehr ruhig und die beste Ware ist gefragt. Die viele abfallende und billige Ware, die Brunter leidet, ist der Hebung des Verbrauchs keineswegs förderlich. Die Nachfrage nach Weichkäse ist weiter gut. In Limburger hat das Geschäft durch die Preiserhöhung sofort abgeflaut und der Verbrauch nachgelassen. Von Emmentalerkäse ist dieses Jahr außerordentlich viel fehlerhafte Ware am Markt. — Es notierten in M.: bayerische Emmentaler 1,25 je Pfund, 40 Proz. Romadur 0,82—0,96 je Pf., 20 Proz. Romadur 0,65—0,88 je Pf., Limburger (Stangen) 20 Proz. 0,52—0,60 je Pf., 10 Proz. 0,40—0,50 je Pf., Blattkäse 0,20—0,35 je Pf., Steinlicher 1,10—1,25 je Pf., Weichkäse 0,95—1,10 je Pf., Tilsiter vollfett 1,03 je Pf., Tilsiter halbfett 0,40—0,65 je Pf., Münster 0,95 bis 1,05 je Pf., Brie 0,70—0,80 je Pf., Speisequarg 0,30—0,35 je Pf., Block-Emmentaler, 4 Pf., 5—6,20, Block-Tilsiter, 4,5 Pf., 5—6, Block-Chester, 5 Pf., 5,20—7, Emmentaler ohne Rinde, 6/6, 225 Gr. 0,80—1 die Schachtel, do., 6/6, 300 Gr. 0,80—1 die Schachtel, do., 6/6, 360 Gr. 0,90—1,30 die Schachtel, do., 8/8, 500 Gr. 1,40—1,80 die Schachtel, Camembert, 80 bis

90 Gr. 0,20—0,25 die Schachtel, Harzer, 3,5 Pf., 60 Stück 1,20—1,40 die Kiste, Faustkäse, 10 Pf., 60 Stück 3,80—5,00 die Kiste, Mainzer, 60 Stück 4,50—5,20 die Kiste, Käse 0,85—0,90 das Pfund.

Allgemeines: Durch die hohen Besteuerungssätze der Gemeinde, insbesondere der Lohnsummen- und Gewerbesteuer, ist eine Erhöhung der geschäftlichen Aufkosten und damit auch eine gleichzeitige Erhöhung der Verkaufspreise unabänderlich.

Die Kreditfinanzierung, die von Amerika herübergekommen ist, ist für den Lebensmittelhandel unannehmbar.

Frankfurt a. M.

Heinrich Kleinböhl.

Die Freigabe gewerblicher Räume.

Von Stadtrat Dr. Lehmann, Liegnitz.

Die Spitzenverbände von Industrie, Handel und Gewerbe hatten sich bereits vor längerer Zeit mit der Herausnahme gewerblicher Räume aus der Zwangsbewirtschaftung einverstanden erklärt bzw. diese gefordert. Früheren Anträgen der Wirtschaftspartei und einem erneuten gemeinsamen Antrage der deutsch-nationalen Partei der deutschen Volkspartei und des Zentrums vom 14. 10. 1926 entsprechend hat nunmehr der preussische Minister für Volkswohlfahrt durch eine Verordnung vom 11. November 1926, die am 1. Dezember 1926 in Kraft tritt, die Freigabe gewerblicher Räume aus der Zwangsbewirtschaftung angeordnet.

Diese Maßnahme ist bereits durchgeführt worden in den Hansestädten Bremen, Lübeck, Hamburg, und in den Ländern Baden, Württemberg, Bayern, Thüringen und Oldenburg, und hat sich bestens bewährt. Auch in außerdeutschen Ländern, wo ebenfalls nach dem Kriege Raumnot zu verzeichnen war, ist der Uebergang zur normalen Friedenswirtschaft inzwischen reibungslos vollzogen worden, z. B. in der Schweiz und Italien.

Nach der neuen Verordnung finden die Vorschriften des Reichswohnungsmangelgesetzes vom 26. Juli 1923 auf Geschäftsräume keinerlei Anwendung mehr, die Vorschriften des I. Abschnittes (§§ 1—38) des Reichswohnungsgesetzes über Mieterschutz und Mieteinigungsämter vom 30. Juni 1926 RGBl. I. S. 347 — nur noch dann, wenn es sich um Geschäftsräume handelt, die Teile einer Wohnung bilden, oder wegen ihres wirtschaftlichen Zusammenhanges mit Wohnräumen zugleich mit letzteren vermietet sind. Kündigungen gewerblicher Räume können rechtswirksam erstmalig zum 31. März 1927 ausgesprochen werden.

Auch das Reichsmietengesetz ist unter gleichen Einschränkungen über Mieterschutzgesetz für gewerbliche Räume aufgehoben worden. Eine Änderung der für das Vertragsverhältnis geltenden Mietzinsregelung vor dem 1. April 1927 kann nicht verlangt werden. Um Streitigkeiten über den Begriff „Geschäftsräume“ im Sinne dieser Verordnung vorzubeugen, erklärt der Minister, daß als „Geschäftsraum“ gilt, was zur Zeit des Inkrafttretens der Wohnung nicht Wohnraum ist.

Nunmehr richten sich die Vertragsverhältnisse über gewerbliche Räume — wie im Frieden — wieder nach den Vorschriften des BGB. Daß unrichtigste Mietssteigerungen und Kündigungen Platz greifen, ist nicht anzunehmen, denn die Verbände der Geschäfts- und Industrieausbeizler haben ihre Mitglieder im Hinblick darauf, daß die Freigabe der gewerblichen Räume jederzeit widerruflich ist, ermahnt, von ungebührlichen Mietssteigerungen absehen zu wollen und alles zu vermeiden, was die öffentliche Meinung gegen die Vermieter einnehmen könnte. Für unangemessene Mietssteigerungen bildet ferner auch noch der § 49 a, der sogenannten Bucherparagrafen des Mieterschutzgesetzes, einen Riegel, der folgendes besagt:

„Wer für die mietweise oder auf Grund eines sonstigen Rechtsverhältnisses erfolgende Ueberlassung von Räumen oder im Zusammenhange damit für sich oder einen anderen einen Mietzins oder eine sonstige Vergütung fordert, annimmt oder sich versprechen läßt, die unter Berücksichtigung der gesamten Verhältnisse als unangemessen anzusehen sind, wird wegen Buchers mit Räumen mit Geldstrafe oder mit Gefängnis bestraft. Ist die Tat fahrlässig begangen, so ist auf Geldstrafe oder Gefängnis bis zu einem Jahre zu erkennen.“

In diesem Zusammenhange sei daran erinnert, daß bei Räumungsklage für Geschäftsräume, die Teile einer Wohnung bilden oder wegen ihres wirtschaftlichen Zusammenhanges mit Wohnräumen zugleich mit letzteren vermietet sind, nach dem Mieterschutzgesetz folgendes gilt:

„Gesäftsraum wird grundsätzlich nicht mehr zugebilligt, es sei denn, daß bei Eigenbedarf des Vermieters (§ 4) — aber nur in diesem Falle — der Nachweis geführt wird, daß sonst dringende öffentliche Interessen gefährdet würden, wie dies z. B. bei Entfernung eines Postamts aus gemieteten Privaträumen der Fall sein könnte. Zugelassen ist die Anwendung des § 721 BPO, wonach auf Antrag des Mieters eine den Umständen nach angemessene Frist der Räumung gewährt werden kann.“

Da in der Verordnung zugleich die sogenannten teuren Wohnungen (die Mindestjahres-Friedensmiete ist nach den einzelnen Ortsklassen verschieden) aus der Zwangsbewirtschaftung durch das Wohnungsamt herausgenommen sind, so könnte gefolgert werden, daß nunmehr diese Wohnungen, da der Hausbesitzer über sie frei verfügen kann, zu gewerblichen Zwecken benutzt werden könnten. Das ist nicht der Fall, denn auch bei teuren Wohnungen ist die Bestimmung des Wohnungsmangelgesetzes vom 26. Juli 1923 — RGBl. I. S. 754 — (§ 2) aufrechterhalten worden, wonach Räume, die bis zum 1. Oktober 1918 zu Wohnzwecken bestimmt oder benutzt waren, zu anderen Zwecken, insbesondere als Fabrik-, Lager-, Werkstätten-, Dienst- oder Geschäftsräume nicht verwendet werden dürfen. In besonderen Fällen kann allerdings die Gemeindebehörde Ausnahmen zulassen, wenn für den beanspruchten Raum neuer Wohnraum erstellt wird. Man kann aber heute schon voraussagen, daß auch diese Vorschrift bald fallen wird, denn die Nachfrage nach diesen teuren Wohnungen ist von Seiten der Mieter nicht mehr so groß. Viele Wohnungen stehen bereits leer. Wenn man nun den Verfügungsberechtigten hindert, die Räume zu vermieten und ihn dadurch zwingt, sie weiterhin leerstehen zu lassen, so haftet die Gemeindebehörde für den entstehenden Mietausfall.

Die Entscheidung des Reichsgerichts zur Verzinsung aufgewerteter Hypotheken.

Nachdem das Kammergericht in seinem bekannten Urteil vom 14. 8. 26 sich auf den Standpunkt gestellt hatte, daß auch kraft Rückwirkung aufgewertete Hypotheken schon vom 1. Januar 1925 ab zu verzinsen sind, ist jetzt die mit allgemeiner Spannung erwartete Entscheidung des Reichsgerichts im entgegengesetzten Sinne ergangen. Das Reichsgericht hat

nämlich in einem Urteil vom 20. 10. ds. Js. (R. B. 22/26) den Beschluß des Kammergerichts aufgehoben und festgestellt, daß kraft Rückwirkung, also gelöschte und wieder eingetragene aufgewertete Hypotheken, erst vom Beginn des auf die Wiedereintragung folgenden Vierteljahres ab zu verzinsen sind.

In den Entscheidungsgründen des Reichsgerichts wird ausgeführt, daß die Bestimmung des § 28 Abs. 2 des Aufwertungsgesetzes, wonach kraft Rückwirkung aufgewertete Hypotheken erst vom Quartalsbeginn nach der Wiedereintragung zu verzinsen sind, sich nicht auf das dingliche Recht, sondern auch auf die persönliche Forderung bezieht. Das Reichsgericht hat sich also der Ansicht des Kammergerichts, daß bei Auslegung des § 28 Abs. 2 ein Unterschied zwischen der Verzinsung des dinglichen Rechts und der persönlichen Forderung zu machen sei, nicht angeschlossen. Nach der Ansicht des Reichsgerichts ist der Einwand auch nicht stichhaltig, daß das Aufwertungsgesetz bei der Hypothekenforderung eine über die dingliche weit hinausgehende persönliche Haftbarmachung zuläßt und daß daher eine gleichmäßige Behandlung bezügl. des Verzinsungsbeginns unmöglich ist.

Dr. B—g.

Zur Ermäßigung der Hauszinssteuer wegen Betriebseinschränkung.

In einem Bescheid vom 18. 10. 26 weist der preussische Finanzminister bezüglich der Bestimmungen des § 9 Abs. 2 Ziffer 3 der neuen Hauszinssteuerverordnung darauf hin, daß es unrichtig ist, die Stundungs- und Niederschlagungsmöglichkeiten der Hauszinssteuer für infolge Betriebseinschränkung, ungünstigen Geschäftsganges, schlechter Saison usw. erheblich geringer ausgenutzte Gebäude nur auf ganze gewerblich genutzte Gebäude zu beziehen.

Denn nach Ansicht des Ministers ist eine Abgrenzung des Begriffes „gewerblich genutzte Gebäude“ praktisch kaum möglich. Andererseits ergibt sich aber auch aus anderen Vorschriften, des Gesetzes der Grundgesetz, daß alles, was für Grundstücke und Gebäude gilt, auch für Teile derselben Geltung haben soll. Außerdem läßt sich eine derartige Auffassung auch nicht mit dem Sinn des Härteparagraphen vereinbaren, der nicht nur Eigentümern, sondern auch Mietern helfen will, sobald deren wirtschaftliche Lage es erforderlich macht. Da schließlich auch aus den Verhandlungen im Landtag hervorgeht, daß der § 9 Abs. 2 Ziffer 3 das wirtschaftlich bedrängte Gewerbe als solches entlasten will, ohne Rücksicht darauf, wo dasselbe ausgeübt wird, ist nach Ansicht des Ministers eine Ermäßigung wegen Betriebseinschränkung auch für teilweise gewerblich genutzte Gebäude, soweit die Hauszinssteuer auf diesen Teil entfällt, möglich. Hiernach kann aber auch nicht nur der Eigentümer, sondern auch der Mieter eines gewerblich genutzten Gebäudes oder gewerblich genutzter Räume einen Antrag auf Stundung oder Niederschlagung wegen Betriebseinschränkung stellen, so daß also für derartige Anträge nicht nur ganz gering ausgenutzte gewerbliche Gebäude in Frage kommen, sondern überhaupt alle irgendwie gewerblich genutzten Räume einschließlich derjenigen in Wohnhäusern.

Dr. B—g.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt betr. Milchkannenwaschmaschine der Firma **Holstein & Kappert**, Maschinenfabrik Phönix G. m. b. H. in Dortmund, beigelegt.

Soeben erschienen:

Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen
Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkenmilch in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun all sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Werke niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Stellen-Angebote.

Junger, tüchtiger Gehilfe

für sofort gesucht. Milchverwand.
Gefl. Offerten an (8125)
Molkerei Nienborg, Bez. Münster
in Westf. **M a c h n i l.**

Jah. Suche zum 1. 1. 27, wenn möglich noch einige Tage früher, einen reellen, fleißigen und sauberen

Kutscher- und Milchverkäufer,

derselbe muß 2 Pferde versorgen, eine Milchtour vom Lande, Verkaufswagen mit fahren und in der freien Zeit in der Molkerei mit helfen, guter Pferdewärter ist mit Bedingung, Gehalt monatl. 50 M und Procente bei wöchentlicher Abrechnung, sonst alles frei. Kautions von 1—200 M muß gestellt werden, da Vertrauensposten. Bewerber wollen ihre Gesuche mit Zeugnisabschriften senden an (8082)
Molkerei Kogwein, Sachsen,
Döbelnerstr. 51.

Käsefabrik Ostdeutschlands sucht möglichst zu sofort einen mit der Fabrikation von Käse ohne Rinde (auch Schachtelkäse) vollständig vertrauten, nachweislich erfolgreich tätigen und fautionsfähigen

Käsemeister.

Angebote mit Lebenslauf, Refer. und Gehaltsansprüchen unter R. Nr. 7996 an diese Zeitung erbeten.

Junger

Harzkäsegehilfe

der selbständig arbeiten kann und eine garantiert marktfähige Ware herstellt, für kleine Harzkäseerei sofort gesucht. Angebote erb. (7879)
Gerh. Baumann,
Duisburg-Ruhrort, Apostelstr. 36.

Zum 15. 12. cr. wird ein mit allen Arbeiten gut vertrauter, solider, sauberer (8042)

Gehilfe

gesucht. Erfahrung im Käsen von Limburger u. Romadur erwünscht. **Centralkäseerei Calldorf b. Blotho**

Suche für sofort einen jungen, tüchtigen (8073)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten b. Dauerstellung.

Dampfmolkerei Welle
Krs. Harburg.

Junger

Molkereigehilfe

nicht über 20 Jahre alt, findet sofort dauernde Stellung. (8067)

Dampfmolkerei Burgdorf
bei Borchum. **Otto Spöttel**.

Wir suchen einen

Milchkutscher

(gut. Pferdepfleger) für An- und Abfuhr nach der Bahn. Derselbe muß auch andere vorkommende Arbeiten mit verrichten, per sofort. Zuschriften an (7878)
Molkerei Nordhemmern
bei Minden in W.

Wir suchen zum 1. Januar ei
Gehilfen

i. Milchannahme (700 Lieferan
Milchuntersuchung u. Abrechnung
Es wollen sich nur junge M
melden, die hierin sicher und zu
lässig arbeiten. Von der letz
Stelle gut empfohlene junge M
erhalten den Vorzug. Offerten
Gehaltsansprüchen erbittet die
Niemegter Molkerei-Genossenschaft
Niemegter, Bez. Potsdam.

Wir suchen zum baldigen An
soliden, ehrlichen

Milchverkäufer

(**Molkereifachmann**), der m. St
fundschaft gut umzugehen ver
Selbiger muß außer der Verlan
zeit Molkerei- und landwirtschaft
Arbeiten übernehmen und gu
Pferdepfleger sein. Gehalt 40 M
und Procente bei freier Stat
Bei zufriedenstellenden Leistun
wird zugelegt. Etwas Kautions
gestellt werden. (8082)

Molkerei Schönbrunn,

Kreis Schweidnitz in Schlesien

Wir suchen zum 15. 12. ei
erfahrenen

Gehilfen

der in der Bedienung der Da
erhitzung, Kohlenfäuremaschine
der Buttermerei durchaus bewan
ist. Gefl. Angebote sind zu rich
an die (8082)

Molkerei-Genossenschaft

Kleinmühlungen, e. G. m. b.
(Anhalt).

Vertrauensstellung

Bediger Molkereifachmann
meine Filiale als Verkäufer so
mit 1500 Mk. Interessenein
die bereits als solche tätig gew
sind, erhalten den Vorzug. An
mit Zeugnisabschriften erbeten
Nr. 8134 an diese Zeitung.

Reise-Ingenieur

nachweisbar guter Verkäufer t
pletter Anlagen und einzel
Maschinen von maßgebender M
kereimaschinenfabrik für eine P
einz. Mitteldeutschlands zum
Januar 1927 evtl. sofort gew
Offerten mit Zeugnisabschrift
Referenzen und Gehaltsansprü
unter Nr. 8121 an diese Ztg. er

Wir suchen zum 15. d. Mts.
unseren ländl. Betrieb einen ju
tüchtigen, katholischen

Gehilfen.

Selb. muß mit allen vorkomme
Arbeiten, mit Kessel, Masch.,
Tiefkühlanlage vertraut sein.
halt bei fr. Stat. und Kassen
50,— monatl. Ferner suchen
für einen 23jähr. tücht. Gehilf
welcher durchaus selbst. arbei
anderweitig Stellung, am lieb
im städt. Betrieb oder wo ihm
legenheit geboten ist, sich in K
torarbeiten auszubilden. Ang
an die (8082)

Molkereigenossenschaft Hopsten
Kreis Tecklenburg.

Gehilfenstelle befeh. Bew
bern besten Dank. (8082)

Dampfmolkerei Wittorf
bei Neumünster.

Für eine größere, süddeutsche Dampfmolkerei wird ein

tüchtiger und zuverlässiger Verwalter

zum sofortigen Eintritt gesucht, der imstande ist, eine erstklassige Butter herzustellen und einem größeren Personal vorzustehen. Erwünscht, jedoch nicht Bedingung sind Kenntnisse der Milchzuckerfabrikation. Angeb. mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Eintrittsmöglichkeit erb. unter Chiffre A. Z. 100 an Rudolf Mosse, München.

Unverkennbar

ist es: Meine Firma steht in der Versorgung der Molkereien und Käsereien mit **Bedarfsartikeln** und **Geräten** wie seit Jahrzehnten so **auch heute noch an erster Stelle!**

Ich biete an:

Käsekisten, für Badstufkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes **Itarles Holz**
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mt. —.86
Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mt. —.64
100 Stück Mt. 10.50

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt
delapiereten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung
mit **Stededel** Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mt.	6.85	9.70	11.85	14.70
la geschweißt	—	9.25	11.20	13.85
mit Bügelverschluß				
nahtlos gestanzt	9.70	11.85	13.75	16.60
la geschweißt	—	11.20	12.90	15.80

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent Frachvergütung vom Nettorechnungs-
betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1½ % **Kassafonto**.

Milchannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mt. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mt. —.45, 20 Ltr. Kannen " —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm,
150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfals, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein
ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	Mt. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack	einschl. Sack " 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß	einschl. Faß " 19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß	einschl. Faß " 19.25

ab Saline Lüneburg:	
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack	einschl. Sack " 7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß	einschl. Faß " 19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß	einschl. Faß " 19.75

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfische mit Rosthaarboden und Anfahrreifen
Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mt. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—
Butterpatel aus Hornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von
24 27 30 33 cm

Stück Mt. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte **Kopenhagener Butterfarbe**, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinstem auserlesenen Orleansaht und bestem Pflanzenöl herge-
stellt, also unbedingt anisinfrei und vollkräftig
½ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mt. 3.50 ½ Ltr.-Flasche Mt. 2.—
in Korbfässchen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mt. 3.10

Meierei-Kalijalpete, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg
bei 50 kg . . kg Mt. 1.20 bei 100 kg . . kg " 1.10

Eisbeder Käsefals, grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäseerei,
75 kg in neuem, Zutesack, einschl. Sack . . " 7.—

Naatron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß . . " 10.—

kleinere Mengen . . kg " —.25

la **holländischen Rümmer**, gestiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. . . Pfd. Mt. —.52

" " 50 " . . " " " —.54

" " 25 " . . " " " —.56

Mindestmenge " 10 " . . " " " —.60

la **Kräuterleerpulver**, garant. reingem. echt Zigerklee . . kg Mt. 4.25

Prima **Käseabpulver**, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von ¼ ½ ¾ 1 kg Inhalt

Mt. 14.— 7.— 3.65 1.80

Käseabergtrakt, Stärke 1:10 000, la Ware
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.90 ½ Liter-Flasche Mt. 1.15

in Korbfässchen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mt. 1.50

Echte **Kopenhagener Käsefarbe**, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.90 ½ Liter-Flasche " 1.15

in Korbfässchen oder Fässern von 5—50 kg " 1.50

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mt. 1.50 ½ Liter-Flasche " 0.95

in Korbfässchen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Anfärbefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg " 1.90

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80

Käsefächer aus la Hanfgarn, fertig geknüpft
65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm
Mt. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mt. 2.10
engmäs., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65
Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter . . " 1.—
Quarzjäte, aus Jute, etwa 66×115 cm groß Stk. " 1.30

Käsehorden, la Rohrgestlecht, 100×60 cm, mit Randleisten
und Füßen Stk. " 2.40

Untergerüst für Käsehorden ohne Laufrollen " 6.—
" " " mit " fahrbar " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware . . kg " 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-
meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normalformate:
12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm
bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mt. 5.65

" " " 10 kg " " " 6.—
" " " 5 kg " " " 6.25

weniger als 5 kg " " " 6.75

Echt **Stanniol** (bleifr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □ auf 1 Kilo
Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm
bei 30 kg u. mehr, Kilo Mt. 9.61 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mt. 9.80

" " " 5 kg " " " 10.—
" " " 10.— " weniger als 5 kg " " 10.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpakete . . kg Mt. 4.—

Hanfbindfaden, 2 fad. Kordel, la Ware, für Postpakete . . kg " 3.—

Hanfbindfaden, 4 fad. Kordel, la Ware, für Bahnpakete . . kg " 2.90

Pappschachteln für Postverpackung, aus bester geglätteter Lederpappe
Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mt. —.17

" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " —.18

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " —.17

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " —.12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " —.11

Pappschachteln für Bahnverpackung
Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel . . " —.28

Pappschachteln für Tisfiter Käse, 25×25×10 cm . . " —.17

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu
niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. . . St. Mt. 2.30

Butterlübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.
und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt . . " 4.—

" " 25—30 Pfd. Inhalt . . " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit
besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,
Schneiden und Platten aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mt. 39.—

Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert
Tragkraft 5 kg Stück Mt. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mt. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-
schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart
Tragkraft 5 10 kg

Stück Mt. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Hentel“ mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel
u. Zug, geeicht, beste, schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Lauggewicht Mt. 31.— 36.— 42.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen
Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück . . Mt. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. . . " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat . . kg —.52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . . kg —.62

Maschinenöl II, etwas leicht, gelbrotes, amerif. Raffinat . . kg —.57

Saßdampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerikan. Raffinat kg —.60

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerif. Raffinat kg —.62

Konfistentes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware . . kg —.60

Die Preise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels
mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, r. Eis- u. Kühlmaschinen, 28° B. 1,230 spez. Gew.
Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware . . kg 2.80

Dampfventile aus Rotguß, mit Jenkinsdichtung, schweres Modell
Durchgang ¼ ¾ 1 1¼
Stück Mt. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825
bei 15° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mt. —.24

kleinere Mengen . . kg " —.28

Amylalkohol, für Milchunters., genau geprüft, ¼ Ltr.-Fl. " 4.—

in Korbfässchen oder Kannen . . Ltr. (3,6) " 3.60

Naatronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg " —.24

Krytalljoda in neuen Zutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Nachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voranmeldung des Bezuges. Bankwechsel u. Postgeld nicht einfinden. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluss f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

142 Hildesheim, den 7. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Versuche mit „Peptolab“ in der Tilsiter Käseerei.

Ausgeführt in Kleinhof-Tapiau

von Käseerei-Instruktor L. Schmid, Königsberg i. Pr.

In einer Abhandlung in Nr. 15 der Süddeutschen Molkerei-Zeitung führte der Biochemiker Spöhr, Lugano, über Peptolab, eine Substanz, die auf biochemischem Wege gewonnen werden soll, einiges über die Verwendungsmöglichkeit und vor allen Dingen über die günstige Wirkung bei der Verwendung in der Käseerei, aus. Seine Ausführungen waren dahingehend präzisiert, daß man beim Verarbeiten der Milch den Verdauungsprozeß im Tiermagen nachahmen müsse. Der Hersteller dieses Labes steht auf dem Standpunkt, daß man bei Verwendung des auf natürlichem Wege gewonnenen Labfermentes unter bestimmten Voraussetzungen einen schnelleren Abbau der Eiweißstoffe bezw. des Parafaseins herbeiführen könne. Er will dieses ganz besonders noch dadurch erreichen, daß er dem Labe bezw. der Verkäufungsmilch arsenfreie Salzsäure, so einen Bestandteil der Magensaft, zusetzt. Diese Theorie hat sich in der Praxis als nicht haltbar erwiesen. Dabei darf man aber nicht vergessen, daß im Abbau des Parafaseins noch andere Faktoren als lediglich Fermente und Säuren, beteiligt sind. Außerdem muß man berücksichtigen, daß die Zusammensetzung der Milch und des Käses demnach eine nicht gleichmäßige ist, daß z. B. gerade dem Käse ein wesentlicher Bestandteil, der zur schnelleren Lösung der Eiweißstoffe sicherlich beitragen dürfte, nämlich das Wasser, in dem Umfange fehlt. Auch darf nicht unberücksichtigt bleiben, daß beim Gießen des Käses noch das Speichelferment mitbeteiligt ist, das ebenfalls in hervorragendem Maße bei der Umwandlung der Eiweißstoffe mitwirkt. Aber auch die Wärme wird hierbei eine nicht unbeachtende Rolle spielen. Richtig ist ohne Zweifel, daß die Reifung des Käses einen Vorverdauungsprozeß darstellt, an dem nicht nur Fermente, sondern auch Bakterien beteiligt sind. Ich verweise hierauf, ohne Namen nennen zu wollen, auf die verschiedenen Veröffentlichungen hervorragender Forscher aus älterer und neuerer Zeit.

Nicht ganz beipflichten kann ich den Ausführungen über das bisher in der Emmentaler Käseerei hergestellte sogenannte Naturlab, da bei der Herstellung dieses Naturlabes geht der Hersteller, seitdem man in der Bakteriologie weiter fortgeschritten ist, auch davon aus, in dieser Labflüssigkeit eine bestimmte Bakterienart mitzuführen. Daß bei der Herstellung des Labes auch andere Bakterien, z. B. die unter dem Sammelbegriff bekannten Rothbakterien, sich einkönnen, ist ohne weiteres klar. Das zeigen auch die oft beobachteten Fehlgärungen im Labe an.

Aber auch dieses Ferment, das aus den Rälbermagen gewonnen wird, kann man als ein Naturerzeugnis ansehen, denn schließlich ist es gleichgültig, ob ich einen vorhandenen tierischen Körper zerstöre und einen Bestandteil dessen zu bestimmten Zwecken verwende, oder ob ich diesen Stoff durch Zerstörung organischer Lebens pflanzlicher Stoffe gewinne. Dabei ist aber durchaus denkbar, daß ich bei Gewinnung des gleichen Stoffes bei letzterem Verfahren leichter Unreinlichkeiten vermeiden kann. Das ist natürlich für die Gewinnung für die Käseerei so wichtigen Labfermentes von ausschlaggebender Bedeutung.

Ob nun der Ausdruck „Naturlab“, wie er bisher in der Emmentaler Käseerei bei Herstellung des Syrenlabes gebraucht wurde, richtig gewählt ist, ist eine nebensächliche Frage. Richtig ist ferner dabei, daß bei dieser Auslaugung nur ein Teil des im Magen enthaltenen Fermentes gewonnen wird. Meines Erachtens wäre es eben so richtig, wenn man das Ferment in beliebiger Form der Milch im richtigen Verhältnis zusetzt, um die Gerinnung in einer bestimmten Zeit herbeizuführen. Die Bakterienflora, die für eine bestimmte Reifeart spezifisch ist, könnte dann auf anderem Wege in Gestalt von Kulturenzüchtung der Milch ebenfalls zugesetzt werden. Dabei darf man aber nicht unberücksichtigt lassen, daß die Labfähigkeit der

Milch in einem bestimmten Anhängigkeitsverhältnis zur Reaktion steht. Es würde dann m. E. bei der Dostierung des Labes stets der Säuregrad mit beachtet werden müssen, um die Gerinnung stets in gleichen Zeitraum durchführen zu können. Dieser Faktor scheidet bei der sogenannten Naturlabverwendung insofern aus, als vor jedemmaligem Gebrauch die Stärke, und zwar an der zur Labung stehenden Milch, geprüft wird. Es können also hierbei leichter Fehler vermieden werden. Wollte der Fachmann Kunstlab, und dazu zähle ich auch das Peptolab, verwenden, müßte der Dostierung des Kulturzusatzes mehr Augenmerk als bisher, unter Berücksichtigung des Säuregrades der Kesselmilch, zugewendet werden. Dann stände der Verwendung von Kunstlab, unter der Voraussetzung, daß es reines ist, kein Hindernis entgegen.

Nachdem ich nun verschiedene Punkte unvoreingenommen etwas kritisch beleuchtete, will ich im nachstehenden die Ergebnisse der Versuche einer breiteren Öffentlichkeit unterbreiten. Von der Erwägung ausgehend, daß man Neuerungen, die zu einer Verbesserung der Erzeugnisse und damit zu größerer Betriebssicherheit führen können, im Interesse der Sache objektiv prüfen soll, habe ich 6 Versuche und entsprechende Kontrollversuche gemacht. Bei allen Versuchen wurde die Milch, die mir zur Verkäufung zur Verfügung stand, zunächst in einem großen Behälter gemischt und dann zu gleichen Teilen in die vorhandenen Käsegefäße getrennt. Die Käseereimilch wurde vor Aufnahme der Versuche auf ihre Käseereitauglichkeit untersucht. Die Ergebnisse der Untersuchung lasse ich als Ausgangspunkt hierunter ebenfalls folgen:

Milchprüfungsergebnisse:

Nr.	Reduktase-Entfärbung in Minuten	Gärreduktase nach 20 Std.	Labgärprobe nach 14 Std.
1	15	II-III	II-III
2	30	II	II
3		II	II
4	185	III	III
5		III	III
6	38	I	I
7	150	I-II	I-II
8	120	I	I
9	70	I	I
10	145	II-III	II-III
11	70	III	III
Kessel (Peptolab)		II	II
Kessel (Kontrolllab)		II	II
Milchmilch			
Tablittenlab	30	II	II

Kesselmilch spezifisches Gewicht: 29.8

Fettgehalt der Kesselmilch: 3.10 %

Die Gärreduktaseprobe und die Labgärproben habe ich klassifiziert. Klasse I und II sind als gute, käseereitaugliche Milchen anzusehen, Klasse III als käseereibedenklich bis untauglich.

Käseereiversuche.

I. Versuch (Peptolab)		Kontrollversuch (Pulverlab)	
Verarbeitete Milchmenge	550 Pfr.		550 Pfr.
Labtemp. natur:	32 Grad C.		32 Grad C.
Säuregrad der Milch:	8 Grad		8 Grad
Labmenge:	2.1 Gr.		6.5 Gr.
Salzsäurezusatz:	25 ccm		—
Gerinnungszeit:	60 Min.		45 Min.
Vorfälln:	45 Min.		45 Min.
Wärmen:	20 Min. = 41 Gr. C.		20 Min. 41 Gr. C.
Nachkäsezeit:	35 Min.		25 Min.
Gesamtkäsezeit:	155 Min.		125 Min.
Fettgehalt der Kesselmilch:	3.10 %		3.10 %
Fettgehalt der Molken:	0.75 %		0.65 %
Ausbeute:	18.9 Pfd.		19.0 Pfd.
Prozentlicher Gehalt:			
a. Säure im Käse nach 24 Std.	2.07		1.96
Wassergehalt im Käse:	44.0 %		44.0 %

Ausfall nach der Herstellung:

Lochung gleichmäßig, Teig geschmeidig.

Lochung klein, Teig fest.

Ausfall nach 14 Wochen:

Wasser:	39,5 %	41,0 %
Trockenmasse:	60,5 %	59,0 %
Prozentischer Geh. an Fett in der Trockenmasse:	49,5	49,1
Prozentischer Gehalt an Säure im Käse:	2,25	2,20
Reifungsverlust:	10,2 %	6,5 %

Der Käse hatte normalen Kochansatz, der Farbbenton ist ziemlich gleichmäßig, der Teig ist etwas kurz und hat Neigung zum Kreidigwerden, der Geschmack ist säuerlich und scharf.

Der Käse hatte eine dichte und spärliche Kochung, der Farbbenton ist ziemlich gleichmäßig, der Teig ist kürzer, die Neigung zum Kreidigwerden tritt stärker hervor, der Geschmack ist säuerlich und scharf.

II. Versuch 15. 5. (Peptolab)

Verarbeitete Milchmenge	712 Ltr.	712 Ltr.
Labtemperatur:	32,5 Grad	32 Grad
Labmenge:	5 gr	12,5 gr
Salzsäurezusatz:	30 ccm	—
Gerinnungszeit:	45 Min.	40 Min.
Vorkäfen:	50 Min.	45 Min.
Wärmen:	20 Min. = 41 Gr. C.	20 Min. = 41 Gr. C.
Nachkäsezeit:	35 Min.	30 Min.
Gesamtkäsezeit:	150 Min.	135 Min.
Fettgehalt der Kesselmilch:	3,05 %	3,05 %
Fettgehalt der Molken:	0,65 %	0,60 %
Ausbeute:	18,8 Pfd.	19,3 Pfd.
Wassergehalt im Käse:	46,25 %	45,25 %
Prozentischer Gehalt an Säure im Käse:	1,87	1,80

Kontrollversuch (Pulverlab)

Ausfall nach der Herstellung: Gefüge locker, Kochung etwas zahlreich. Gefüge locker, Kochung zahlreich und klein. Nährerneigung.

Labgärprobe:

blähend, starke Kohlenensäureabscheidung bläh., starke Kohlenensäureabsch.

Ausfall nach 14 Wochen:

Wasser:	41,0 %	41,5 %
Trockenmasse:	59,5 %	58,5 %
Prozentischer Gehalt an Fett in der Trockenmasse:	49,5	48,7
Prozentischer Gehalt an Säure im Käse:	1,83	1,68
Reifungsverlust:	11,3 %	9,0 %

Die Kochung war etwas zu groß, der Teig war geschmeidig, Farbe gleichmäßig, der Geschmack ist rein, bittert jedoch etwas nach.

Die Kochung ist normal, der Farbbenton ist gleichmäßig, der Teig geschmeidig, im Geschmack rein.

III. Versuch 16. 5. (Peptolab)

Verarbeitete Milchmenge:	800 Ltr.	800 Ltr.
Labtemperatur:	32 Grad C.	32 Grad C.
Labmenge:	7 gr	15 gr
Salzsäurezusatz:	40 ccm	40 ccm
Labzeit:	40 Min.	35 Min.
Vorkäfen:	45 Min.	50 Min.
Wärmen:	15 Min. = 41 Gr. C.	20 Min. = 41 Gr. C.
Nachkäsezeit:	20 Min.	35 Min.
Gesamtkäsezeit:	120 Min.	140 Min.
Ausbeute:	20,7 Pfd.	19,8 Pfd.
Wassergehalt im Käse:	43,25 %	44,5 %
Prozentischer Geh. an Säure im Käse nach 24 Stunden:	1,91 %	2,02 %

Kontrollversuch (Pulverlab)

Ausfall nach der Herstellung: Teig geschmeidig, Kochung gleichmäßig, Gefüge fest. Der Teig ist geschmeidig, die Kochung gleichmäßig, die Struktur etwas feiner.

Labgärprobe:

Große Lochbildung, fest, kernig. Große Lochbildung, fest kernig.

Ausfall nach 14 Wochen:

Wasser:	39,0 %	38,0 %
Trockenmasse:	61,0 %	62,0 %
Prozentischer Gehalt an Fett in der Trockenmasse:	47,0	47,1
Prozentischer Gehalt an Säure im Käse:	2,02	2,02
Reifungsverlust:	9,8 %	14,6 %

Die Kochung ist normal, die Farbe gleichmäßig, der Teig geschmeidig, der Geschmack rein mit bitterlichem Nachgeschmack.

Die Kochung war normal, Farbe gleichmäßig, der Geschmack rein, das Bittere tritt weniger scharf hervor, der Teig ist geschmeidig.

IV. Versuch 17. 5. (Peptolab)

Verarbeitete Milchmenge:	920 Ltr.	900 Ltr.
Kulturzusatz, 1 Ltr. Milchsäurekurzstäbchen 40 Grad u. 1/2 Ltr. Milchsäurelangstäbchen Säuregrad (Bakterium Casei E):	38	mit gleichem Zusatz
Labtemperatur:	32 Grad C.	32 Grad C.
Labmenge:	9 gr	17 gr
Gerinnungszeit:	41 Min.	32 Min.
Vorkäfen:	55 Min.	55 Min.
Wärmen:	20 Min. = 41 Gr. C.	20 Min. = 41 Gr. C.
Nachkäsezeit:	20 Min.	25 Min.
Gesamtkäsezeit:	136 Min.	132 Min.
Fettgehalt der Kesselmilch:	3,05 %	3,05 %
Fettgehalt der Molken:	0,60 %	0,65 %
Ausbeute:	20,1 Pfd.	19,4 Pfd.
Wassergehalt im Käse:	44,0 %	42,5 %
Prozentischer Geh. an Säure im Käse nach 24 Stunden:	2,02 %	2,19 %

Kontrollversuch (Pulverlab)

Ausfall nach der Herstellung:

Teig geschmeidig, Kochung normal. Teig geschmeidig, Struktur locker, Kochung größer.

Labgärprobe:

Im Kessel geschlossen, Tabl geöffnet. Kessel geschlossen, geöffnet.

Ausfall nach 14 Wochen:

Wasser:	38,5 %	41,0 %
Trockenmasse:	61,5 %	59,0 %
Prozentischer Gehalt an Fett in der Trockenmasse:	47,1	46,7
Prozentischer Gehalt an Säure im Käse:	1,71	1,71
Reifungsverlust:	12,5 %	3,5 %

Die Kochung ist normal, die Farbe ungleichmäßig, starker teilweiser Farbbentonwechsel, Neigung zum Spalten durch Nachgärung. Der Teig ist sonst geschmeidig, der Geschmack ist beißend.

Die Kochung ist normal, Farbe an der Luft stark verändert marmoriert, der Teig kurz und durch Nachgärung spalten, Geschmack unrein, beißend aber nicht fäulisch bitt.

V. Versuch (Peptolab)

Verarbeitete Milchmenge:	900 Ltr.	900 Ltr.
Labtemperatur:	32 Grad C.	32 Grad C.
Kulturzusatz: 1 Ltr. Milchsäurekurzstäbchen, Säuregrad 40 u. 1/2 Ltr. Milchsäurelangst. Säuregr.	37	mit gleichem Zusatz
Salzsäurezusatz:	45 ccm	45 ccm
Labmenge:	9 gr	17 gr
Gerinnungszeit:	25 Min.	27 Min.
Vorkäfen:	50 Min.	50 Min.
Wärmen:	20 Min. = 41 Gr. C.	20 Min. = 41 Gr. C.
Nachkäsezeit:	15 Min.	20 Min.
Gesamtkäsezeit:	105 Min.	117 Min.
Fettgehalt der Kesselmilch:	3,05 %	3,05 %
Fettgehalt der Molken:	0,65 %	0,65 %
Ausbeute:	19,5 Pfd.	18,5 Pfd.
Wassergehalt im Käse:	42,0 %	43,5 %
Prozentischer Geh. an Säure im Käse nach 24 Std.	1,87 %	2,02 %

Kontrollversuch (Pulverlab)

Ausfall nach der Herstellung: Der Teig war geschmeidig, Struktur fest, Kochung normal, mit kleinen Löchern durchsetzt. Teig geschmeidig, Struktur fest, Kochung normal, jedoch etwas größer.

Labgärprobe:

Tablettenlab, geschichtet, mit Kochung, Kesselprobe rau, ohne Kochung. Tablettenlab, geschichtet, Schnitt rau ohne Kochung im Schnitt etwas glatter.

Ausfall nach 14 Wochen:

Wasser:	38,5 %	38,0 %
Trockenmasse:	61,5 %	62,0 %
Prozentischer Gehalt an Fett in der Trockenmasse:	46,8	46,6
Prozentischer Gehalt an Säure im Käse:	2,02	1,76
Reifungsverlust:	8,3 %	10,3 %

Die Kochung war normal, die Farbe bei Luftzutritt stark verändert (marmoriert), leichte Nachgärung, Neigung zum Spalten, Glasbildung. Im Geschmack unrein, beißend.

Die Kochung war normal, die Farbe verändert sich, Luftzutritt stark marmoriert, Teig kurz durch Nachgärung spalten. Der Geschmack unrein, beißend.

VI. Versuch 19. 5. (Peptolab)

Verarbeitete Milchmenge:	1000 Ltr.	1000 Ltr.
Kulturzusatz: 1 1/2 Ltr. Milchsäurekurzstäbchen mit einem Säuregrad von 41		mit gleichem Zusatz
Labtemperatur:	32 Gr.	32 Gr.
Salzsäurezusatz:	50 ccm	50 ccm
Labmenge:	10 gr	19 gr
Gerinnungszeit:	35 Min.	27 Min.
Vorkäfen:	45 Min.	45 Min.
Wärmen:	20 Min. = 41 Grad C.	20 Min. = 41 Grad C.
Nachkäsezeit:	20 Min.	20 Min.
Gesamtkäsezeit:	120 Min.	117 Min.
Fettgeh. der Kesselmilch:	3,10 %	3,10 %
Fettgeh. der Molken:	0,61 %	0,60 %
Ausbeute:	19,3 Pfd.	18,7 Pfd.
Bruch fein, sehr trocken, ballt		Bruch fein, sehr trocken,

Kontrollversuch (Pulverlab)

Beim letzten Versuch konnte ich leider nicht, da ich anderwärts in Anspruch genommen wurde, die sonstigen Untersuchungen durchführen.

Ausfall nach 14 Wochen:

Wasser:	42,0 %	39,5 %
Trockenmasse:	58,0 %	60,5 %
Prozentischer Gehalt an Fett in der Trockenmasse:	46,5	46,6
Proz. Geh. an Säure im Käse:	1,87	1,91

Kochung etwas zahlreich im Ansatz, Farbe gleichmäßig, der Teig ist geschmeidig, der Geschmack rein, bittert jedoch etwas nach.

Kochung etwas reichlich im Ansatz, Die Farbe ist gleichmäßig, der Teig geschmeidig, Geschmack rein, bittert jedoch etwas nach.

Wenn ich die Versuche und das Ergebnis der Versuche unter kritische Lupe nehme, so kann vom ersten Versuch gesagt werden, bei zu langer Gerinnungsdauer sowohl beim Peptolab als auch beim Kontrolllab die Milchsäuregärung in stärkerem Maße hervorgerufen als dies sonst bei normaler Gerinnungszeit zutrifft. Das Peptolab scheint jedoch etwas hemmend auf die Entwicklung der Milchsäuregärung zu wirken.

akterien eingewirkt zu haben, da die kreidige Beschaffenheit bei m Käse aus Peptolab nicht so stark in Erscheinung trat. Das reidigwerden hätte man wahrscheinlich in beiden Fällen verhindern können, wenn man eine höhere Nachwärmtemperatur gewählt hätte. Auf den Wassergehalt des Käses und die Ausbeute hat die engere Labungszeit keinen Einfluß ausgeübt.

Beim zweiten Versuch mit kürzerer Labungszeit scheint die bakterielle Entwicklung günstig verlaufen zu sein, da beide Käse trotz ährender Kontrollprobe keine Blähungen zeigten. Die Ausbeute blieb unbeeinflusst.

Beim dritten Versuch ist zu erkennen, daß der Salzsäurezusatz keine Kultur die Gerinnungszeit nicht stark beeinflusst hat.

Beim vierten Versuch kann man feststellen, und zwar beim Peptolab, daß der Kulturzusatz allein nicht ausreicht, um mit derselben Menge Lab dieselbe Menge Milch in der gleichen Zeit zum Gerinnen zu bringen; beim Kontrollab wurde durch den Kulturzusatz der Gerinnungsprozeß beschleunigt.

Der Ausbeuteunterschied dürfte wohl mehr im Wassergehalt der Käse liegen. Als Kultur wurde das Langstäbchen-Bakterium bei E und reine Milchsäure-Reinkultur beigelegt. Beide Käse reifen nach etwa 4 Wochen nach. Die Käse mit Peptolab hergestellt über diese Nachgärung scheinbar besser überstanden, als die Käse mit wöhnlichem Pulverlab, denn das Spalten des Teiges trat bei den Peptolabkäsen nicht so stark in Erscheinung.

Beim fünften Versuch mit Salzsäure und ebenfalls mit Kultur ausgeführt, kann man beim Peptolab eine starke Erhöhung der Labungszeit feststellen, aber auch beim Kontrollversuch mit gewöhnlichem Pulverlab wurde die Gerinnungszeit durch den beiderseitigen Zusatz verkürzt. Auch hier wurden Langstäbchen-Bakterien, die zwar die bereits vorher genannten Langstäbchen mit Kurzstäbchen, also reine Milchsäurebakterien, nur im umgekehrten Mengenverhältnis, der Milch zugelegt. Auch diese Käse gärten nach etwa bis 4 Wochen nach, und zwar mit derselben Erscheinung, daß der Peptolabkäse weniger unter der Nachgärung litt, als der Käse mit wöhnlichem Pulverlab hergestellt.

Die Nachgärung hätte meines Erachtens, wenn auch nicht vermeiden, so doch in günstigerem Sinne beeinflusst werden können, wenn man die Nachwärmtemperatur erhöht hätte. Durch die höhere Nachwärmtemperatur würde die Bindfähigkeit des Teiges eine andere gewesen sein. Der Teig wäre geschmeidiger geblieben und hätte bei der Nachgärung dann der Erweiterung der Lochung Stand halten können, ohne im Teige rissig zu werden. Eine Nachgärung in kleinerem oder größerem Umfange wird sich bei Verwendung der Reinkultur mit Bakterium casei E oft nicht ganz vermeiden lassen, weil dieses Bakterium neben Milchsäure auch Propionsäure und auch Kohlensäure abscheidet.

Beim sechsten Versuch wirkt sich die Salzsäure bei dem Peptolab, dem niederen Säuregrad der Milch, nicht in gleichem Maße gerinnungsfördernd aus, wohingegen bei dem Kontrollab unter Zusatz von Salzsäure und Kultur auch bei sonst niederen Säuregrad der Milch die Gerinnungszeit wenig beeinflusst wird. Die Kurzstäbchen-Bakterien, die beim letzten Versuch zugelegt worden sind, haben ihren nachteiligen Einfluß bei der Gärung ausgelöst. Die Nachgärung unterblieb bei diesem Versuch.

Wenn man zum Schluß das Versuchsergebnis einer allgemeinen objektiven Kritik unterziehen will, so muß bezüglich des Peptolabes folgendes festgestellt werden:

Das Peptolab löst sich gegenüber anderem Pulverlab langsamer auf und verfärbt die Lösung anfänglich gelblich. Die Verfärbung verschwindet aber bei längerem Stehen. Es enthält gegenüber anderen Labsorten mehr unlösliche organische Stoffe. Bei längerem Stehen klärt sich die Flüssigkeit, die nicht löslichen Stoffe sammeln sich am Boden an, sie sind also spezifisch schwerer als Wasser. Nach mehrtägigem Stehen lassen sich Geruchsveränderungen nicht feststellen. Das ist bei den Kontrollabarten jedoch der Fall.

Ueber die Abnahme der Labstärke bei längerem Stehen in jedem Zustande wurden Versuche nicht angestellt. Die Labstärke ist gegenüber anderem Kunstab eine wesentlich höhere, dieses zeigt sich aber wieder im Preise aus. Ob das Labferment einen ausgesprochenen sanierenden Einfluß auf die Entwicklung der Bakterienflora ausübt, konnte bei diesen Versuchen noch nicht mit Bestimmtheit festgestellt werden. Fest steht jedoch, daß bei Zusatz von Salzsäure und Kultur das Lab an Koagulationskraft gewinnt, und zwar in höherem Maße, als dies bei den übrigen Kunstabarten zutrifft. Es scheint gegen Säure empfindlicher zu sein als die übrigen Labarten.

Die scheinbar höheren Ausbeuten dürften zum Teil auf den Wassergehalt zurückzuführen sein.

Die vom Hersteller des Labes beobachtete schnellere Reifung der Käse konnte bei diesen Versuchen, auch bei den Versuchen mit Zusatz von Kultur und Salzsäure, nicht festgestellt werden. Das haben auch namhafte Fachleute, die die Käse beaufsichtigten und begutachteten, gesagt. Der schnellere Abbau des Paracaseins trifft bei der Säuregattung „Tilsiter“ nicht zu. Es mag aber trotzdem sein, daß bei Weichkäsen infolge des höheren Wassergehaltes durch die Einwirkung des Fermentes eine schnellere Umwandlung des Paracaseins in einfache wasserlösliche Verbindungen erfolgt und daß diese günstige Wirkungsweise bei Käsegattungen, deren Wassergehalt nicht so hoch ist, nicht so stark oder überhaupt nicht in Erscheinung tritt. Das letzte Wort über die Verwendungsmöglichkeit des

Peptolabes und dessen günstige Wirkungsweise in der Käseerei dürfte noch nicht gesprochen sein. Es müssen hier noch verschiedene Fragen, z. B. die Herstellungsmethode usw., die durch die Versuche noch nicht geklärt sind, geklärt werden. Trifft bei späterer Versuchsanstellung das von dem Hersteller Gesagte zu, dann wird man zum allgemeinen Gebrauch dieser Labart übergehen können.

Reinigung des Butterfasses und Qualität der Butter.

Wer die amerikanische und englische Molkereifachpresse in den letzten Jahren verfolgt hat, der weiß, daß man dort den Versuchen mit der Reinigung und Sterilisierung der Molkereigeräte das allergrößte Interesse gewidmet hat. Wohl auf Grund dieser in amerikanischen und englischen Molkereien gemachten Erfahrungen ist man in Schweden und in Dänemark daran gegangen, der Reinigung des Butterfasses und der damit im Zusammenhang stehenden Frage der Qualitätsverbesserung der Butter die größte Aufmerksamkeit zu schenken. In der schwedischen Molkereizeitung „Meddelande“ Nr. 297 wird über solche Versuche in der schwedischen Versuchsmeierei in Stockholm berichtet, und im Anschluß an die außerordentlich interessanten Ergebnisse der schwedischen Versuche verdienen die von dem dänischen Meiereilehrer Ejord Jensen erwähnten Resultate in „Maellertiden“ Nr. 29 Seite 525 ff. besondere Beachtung. Diese ganzen amerikanischen, englischen, schwedischen und dänischen Versuche sind umso wertvoller, als wichtige Beziehungen zwischen der Reinigung des Butterfasses und der Qualität der Butter flargelegt werden. Ein eingehendes Studium dieser Versuchsergebnisse zeigt ohne Frage, daß die Art der Reinigung des Butterfasses, wie sie heute in der Mehrzahl der deutschen Molkereien und auch in den meisten ausländischen Meiereien erfolgt, tatsächlich nicht hinreichend ist. Die Einführung der neuen und modernen Butterfässer hat es mit sich gebracht, daß die Molkereien von der alten Methode der Reinigung der hölzernen Molkereigeräte mit Kaltwasser und darauf folgender Ueberpülung mit kochend-heißem Wasser abgegangen sind. Die neuen Butterfässer, die in der Arbeitsweise fraglos den alten weit überlegen sind, haben bekanntlich den Fehler, daß sie einer direkten Reinigung infolge ihrer technischen Konstruktion gewisse Schwierigkeiten bieten. Man sucht daher das Butterfaß steril, d. h. keimfrei zu machen, um den Bakterien die Lebensmöglichkeit zu nehmen. Die nachfolgende Tabelle 1 zeigt, welchen Weg man bei den in den Molkereien angestellten Versuchen eingeschlagen hat, um die höchstmögliche Anzahl von Bakterien bei der Reinigung des Butterfasses zu vernichten. Bei den in Tabelle 1 ausgeführten Versuchen ist die Größe des Butterfasses, die gebrauchte Wassermenge, der Füllungsgrad, die Reinigungszeit und die Temperatur des Wassers bei Beginn und Schluß der Reinigung angegeben. Bei Schluß des Reinigungsprozesses entnahm man dem Butterfaß eine Wasserprobe in einem sterilen Glas. Die so gewonnenen Kulturen brachte man auf einen geeigneten Reimboden, um dann wie die letzte Spalte der Tabelle 1 zeigt, die in dem Reinigungswasser enthaltene Anzahl Bakterien zu zählen.

Tabelle 1.

Nr	Butterfaß Rauminhalt Liter	Wassermenge kg	Füllungsgrad in %	Reinigungszeit in Minuten	Temperatur d. Wassers in Grad		Anzahl der Bakterien je cm im Wasser
					bei Beginn	bei Schluß	
1	3 700	200	5. 4.	5	90	63	876 000
		300	8. 1.	12	95	70	
		200	5. 4.	8	92	73	
2	700	30	4. 5.	2	95	60	5 700
		90	13.	6	95	76	
		90	13.	6	95	77	
3	2 200	170	7. 7.	7	72	61	18 900
		150	6. 8.	17	81	64	

Die Zahlen zeigen, daß man in allen drei Butterfässern eine ganz überraschend große Zahl von Bakterien gefunden hat. Ganz überwältigend hoch ist die Bakterienanzahl bei Butterfaß Nr. 1, und man muß vermuten, daß das Holz dieses Butterfasses zu alt und zu brüchig ist. Diese Vermutung wird auch durch die Bemerkung unterstrichen, daß Butterfaß Nr. 2 und 3 aus erstklassigem Holz bestehen. Zu der zweiten Wassermenge von 300 Kg. hat man noch bei Butterfaß 1 zur Abtötung der Bakterien ein halb Liter Wgandotte zugelegt, aber das scheint ohne jeden Einfluß gewesen zu sein.

Es erhebt sich ganz naturgemäß die Frage, ob Butterfaß Nr. 1 nicht ganz auszuweichen habe und ob eine so große Anzahl von Bakterien nicht die Qualität der Butter zu stark beeinflusst. Leider können wir in der Praxis keine präzise Antwort auf diese Frage geben, so lange es der Wissenschaft noch nicht gelungen ist, die Ursachen der einzelnen Butterfehler reiflos festzustellen. Gewiß kennen wir viele Mikroorganismen, die in jedem Falle und unter allen Umständen Butterfehler hervorrufen. Aber selbst angesichts der Tatsache, daß alle diese Bakterienarten ganz verschiedene schädlich wirken, werden wir die notwendige Gleichmäßigkeit in der Qualität der Butter nur dann erzielen, wenn wir ganz erstklassige Reinkulturen oder Säurebakterien verwenden. Hier hat es sich in der Hauptsache um ein übermäßig starkes Vorhandensein von Bakterien gehandelt. Die Versuche bei Butterfaß 1 und 3 haben das Vorhandensein von Milchsäurebakterien gezeigt, während diese bei den hohen Schlußtemperaturen von 76 und 77 Grad bei Butterfaß 2 nicht nachgewiesen werden konnten. Gärungsarten konnten nicht festgestellt werden. Die Kulturen wirkten nahezu neutral (pH 7.0—7.2) und hierin darf man wohl die Ursache erblicken, daß Gärungs- und Schimmelbakterien nicht festgestellt wurden.

Diese Frage der Bedeutung der Reinigung des Butterfasses im Hinblick auf die Bakterienzahl beleuchten die vorhin erwähnten in Stockholm auf der dortigen Versuchsmeierei durchgeführten Versuche. Hier ist man einen anderen Weg gegangen und hat die Bedeutung der Reinigungsart des Butterfasses dadurch festgestellt, daß man die Anzahl der Schimmelbakterien und der Säurebakterien für sich getrennt in der Buttermilch und

in der Butter festgestellt hat. Tabelle 2 zeigt nun die auf diese Weise erzielten Resultate. Es zeigt sich hier mit großer Deutlichkeit, daß eine Reinigung, die man in der Praxis für außerordentlich intensiv hält, nicht in der Lage gewesen ist, diejenigen die Qualität der Butter ungünstig beeinflussenden Schimmel- und Gärungs Bakterien zu beseitigen. Es zeigt sich, daß nur eine Behandlung mit Dampf in der Lage gewesen ist die schädlichen Bakterien zu töten. Daß die Bakterienteime auch wirklich von dem betreffenden Butterungsprozeß hecrühren und nicht einer unzureichenden Pasteurisierung oder ähnlichen Einflüssen zuzuschreiben ist, geht daraus hervor, daß man, bevor der Rahm in das Butterfaß gelassen wurde, eine kleine Probe abnahm und diese in einem sterilisierten Metallbutterfaß verbutterte, d. h. in dem in Tabelle 2 immer bezeichneten Kontrollbutterfaß. Die jeweils bei dem Kontrollbutterfaß angegebene Bakterienmenge gibt an, welche Anzahl von Bakterien der Rahm vor Beginn des Butterungsprozesses enthalten hat. Hierdurch gewinnen die angegebenen Zahlen eine wirklich praktische Bedeutung.

Tabelle 2.

Einfluß der Reinigung des Butterfasses auf Butterqualität und Bakterienbildung.

Versuch Nr.	Art der Reinigung des Butterfasses	Schimmel- u. Säurebakterien je cem			
		Buttermilch		Butter	
		Schimmel	Säure	Schimmel	Säure
1	Am Tage vor der Butterung mit heißem Wasser gereinigt, am Butterungstag mit kaltem Wasser gespült	270	1 300	195	945
	Kontrollbutterfaß	2	0		
2	Reinigung unmittelbar vor der Butterung mit heißem Wasser und warmem Kalwasser und heißer Nachspülung	55	615	30	80
	Kontrollbutterfaß	0	3		
3	Zwei Tage lang mit Kalbrei bestrichen, unmittelbar vor der Butterung gereinigt und heiße Nachspülung	8	102	8	62
	Kontrollbutterfaß	0	15		
4	Mit Wasser gefüllt, das durch Einlassen von Dampf in das Butterfaß auf Siedetemperatur gebracht wird	0	0	0	0
	Kontrollbutterfaß	0	0		
5	Nach der meist üblichen Reinigungsart mit heißem Wasser stand das Butterfaß 3 Tage ungebraucht und wurde dann mit kaltem Wasser gespült . .	210	225	100	?
	Kontrollbutterfaß	0	0		

Ueber den Einfluß, den eine mehr oder minder gute Reinigung des Butterfasses auf die Qualität der Butter ausübt, liegen neue dänische Versuche vor. Man führte die Versuche auf diese Weise durch, daß das Butterfaß nach der in den meisten Molkereien üblichen Reinigung drei Tage ungebraucht gelassen wurde. Danach wurde die Hälfte der Rahmmenge verbuttert, während die andere Hälfte stark abgekühlt wurde. Wenn die Butter der ersten Hälfte fertig war, wurde das Butterfaß nach Tabelle 2 Versuch 4 gereinigt, also einer recht gründlichen Reinigung unterzogen, und danach wurde die zweite Hälfte der Rahmmenge in das so gereinigte Butterfaß gebracht. Die beiden so gewonnenen Butterproben waren unter sonst gleichen Verhältnissen hergestellt, nur daß die erste Butter in einem gewöhnlich gereinigten Butterfaß und die zweite Butter in einem sozusagen sterilen Butterfaß verarbeitet wurde. Insgesamt wurden 14 Versuche durchgeführt und die Beurteilung der Butter erfolgte einmal nach 10 Tagen und dann im anderen Falle nach 20 Tagen. Die so gewonnenen Ergebnisse über die Qualität der Butter sind aus Tabelle 3 ersichtlich.

Tabelle 3.

Einfluß der Reinigung des Butterfasses auf die Qualität der Butter.

Nr.	Qualitätspunkte nach 10 Tagen			Qualitätspunkte nach 20 Tagen		
	Bei gewöhnl. Reing.	Bei verbess. Reing. (Sterilis.)	Erzielte Qualitätsverbesserung	Bei gewöhnl. Reing.	Bei verbess. Reing. (Sterilis.)	Erzielte Qualitätsverbesserung
1	9.0	10.0	+ 1.4	8.0	9.0	+ 1.0
2	11.5	10.0	+ 1.5	9.0	8.0	+ 1.0
3	10.0	11.0	+ 1.0	8.0	10.0	+ 2.0
4	11.5	11.5	0	8.0	9.0	+ 1.0
5	11.0	11.5	+ 0.5	9.0	10.0	+ 1.0
6	9.0	10.0	+ 1.0	7.0	9.0	+ 2.0
7	10.0	11.5	+ 1.5	8.0	10.0	+ 2.0
8	8.0	11.0	+ 3.0	7.0	8.0	+ 1.0
9	11.5	11.5	0	10.5	11.3	+ 0.8
10	10.0	11.5	+ 1.5	9.0	10.5	+ 1.5
11	8.0	11.5	+ 3.5	4.0	10.5	+ 6.5
12	11.0	11.0	0	7.0	9.0	+ 3.0
13	10.0	11.0	+ 1.0	9.0	10.0	+ 1.0
14	11.0	11.5	+ 0.5	7.0	8.0	+ 1.0
Durchschnitt	10.1	11.0	+ 0.9	7.9	9.5	+ 1.6

Wasserreinigung!



Kommandit-Gesellschaft Kary
Wasserreinigung, Wasserversorgung
Pers. haft Ges und techn. Leiter Oskar Kary
Bremen 5
Bahnhofstr. 6 „Amerika-Haus“

Unsere Apparate liefern garantiert kristallklares, technisch eisentrees Wasser, daher erstkl. Butterqualität.

Ia Referenzen im In- und Auslande. **Auf Wunsch Probeflieferung!**
Kostenanschläge und Ingenieurbesuch kostenlos.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:
Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflum, Fahrzeugfabrik Stargard i. Pomm

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: Berlin - Stralau
Zweigwerke:
Rauscha O./L., Rädnitz a.O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügelverschluss, mit und ohne Schrift (sandgeblasen oder eingeblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes Angebot!




Mit Ausnahme von Versuch Nr. 2, wo unbekannte Faktoren einen Einfluß ausgeübt haben, zeigen alle Versuche, daß man bei Benutzung eines sterilen Butterfasses eine ganz erhebliche Qualitätsverbesserung der Butter erzielen kann. Würde man unter Anwendung dieser Maßnahmen in der Praxis ausnahmslos die Qualität der Butter um 1—2 Punkte verbessern können, dann wäre hiermit außerordentlich viel gewonnen. Man darf bei kritischer Betrachtung der vorstehenden Versuchsergebnisse nicht übersehen, daß man in den Versuchsmolkereien alle diejenigen Verhältnisse, welche die Qualität der Butter günstig oder ungünstig beeinflussen, natürlich stärker beherrscht als im gewöhnlichen Molkereibetriebe. Aber immerhin zeigen die durchgeführten Versuche, durch welche Maßnahmen wir bei der Reinigung des Butterfasses die Qualität der Butter erhöhen können. Man hat so bei 14 verschiedenen schwedischen Molkereien Versuche nach der Art der in Tabelle 3 geschilderten durchgeführt und hierbei hat sich nach 10 Tagen eine Qualitätsverbesserung von 0.4 Punkten und nach 20 Tagen eine Qualitätsverbesserung von 0.6 Punkten ergeben. Daraus ergibt sich weiter, daß man im praktischen Molkereibetrieb durchaus durch Anwendung solcher Maßnahmen eine Qualitätsverbesserung der Butter erzielen kann. In allen Fällen wo die Qualität der Butter zu wünschen übrig läßt, sollte man diesen geschilderten Verhältnissen seine Aufmerksamkeit zuwenden. Es wird in der Regel zu teuer sein, das Butterfaß täglich, wenn es voll von Wasser gefüllt ist, auszuwaschen, aber mit einem Dampfstrahl, den wir hinreichend lange Zeit genug durch das Butterfaß leiten, können wir eine Sterilität des Butterfasses erreichen, welche die Herstellung erstklassiger Butter garantiert. Die in Amerika, England, Dänemark und Schweden in dieser Beziehung erzielten Resultate lassen es durchaus angebracht erscheinen, diesen Dingen in der täglichen praktischen Arbeit des Molkereibetriebes unsere Aufmerksamkeit zu widmen.

Fr. H. Schmidt.

„Meine sämtlichen Molkerei- und Wohnräume habe ich im Jahre 1922 mit den echten Branth's Schuhfarben gestrichen und kann die Haltbarkeit und Reinheit der Farben nur loben; sowie ich wieder neue Anstriche machen muß werde ich bei Ihnen neu bestellen. Ich empfehle gerne jederzeit Ihre Firma“. schreibt Herr Molkereibefitzer C. C. in L. In den nächsten Nummern werden noch weitere, soeben erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schuhfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit sind laut mehrfacher Mittheilung nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Die echten Branth's Schuhfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und die echten Branth's Schuhfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

Willst du Hauswände anmalen?
Schreib an Firma A. B. Branth
Hamburg 8





Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Pumpen
für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität
Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) geor. 1874

Eier.
Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:
Eiweiß-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.
in Kisten zu 360 und 720 Stück
Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25
Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

(7260)



Offeriere prima gesunde ostpreussische Fatterschweine
n Gewicht von 70—120 Pfund, sowie starke Ferkel von 30 Pfund
hr preiswert bei günstigen Zahlungsbedingungen.
Paul Garbe, Schönberg D.-L. — Fernruf 30.

(7505)

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar
327. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Hesse.

Bei Eis und Schnee
gebrauch' sie täglich!
Stets scharf und
Kronentritt unmöglich!



Original H Stollen
LEONHARDT & CO
BERLIN-SCHÖNEBERG
Zu haben bei Ihrem Eisenhändler und Schmied-Achten Sie auf die Fabrikmarke



Kesselfabrik Kaiserslautern
Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern,
liefert
stehende Quersiederkessel
vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm.
Bester Kessel für Molkereien.
Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel
aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen,
genietete und geschweißte Apparate.
Anfragen an
Verkaufsbüro Darmstadt,
Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229
Telegramm-Adresse: K e k a Darmstadt.

Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verbottchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80
Pfennige ab
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Für den Weihnachtstisch



auch
Nützliche Bücher
für Selbstbelehrung und Selbstunterricht
Jeder Band gebunden 5.—

Bachmann, Buchführung
— Englisch durch Selbst-
unterricht
— Französisch durch
Selbstunterricht
Fuchs, Jurist. Hausbuch
Held, Illustr. Gartenbuch
Hoerenz, Latein durch
Selbstunterricht
Koch, Medizin. Hausbuch

Schramm, Der gute Ton
Schulze, Richtig Rechnen
Uebelacker, Richtig Deutsch
— Große Aufsatzschule
— Großer Musterbriefsteller
Ulrich, Lehrbuch der Arith-
metik und Algebra
— Lehrbuch der Geometrie
Wolter, Der geschulte Kauf-
mann (Kontorarbeiten)

Ausführliches Verzeichnis gratis.
August Schultze Verlag, Berlin W. 10
Friedrich Wilhelmstraße 24.

Atmis
Antimilchstein
Atmis-Kalkseife
Atmis pur



die idealen Reinigungsmittel
für Molkereien, unentbehrlich
für Flaschenmilchbetriebe,
billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.

KT 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden
Welchkäserel! Lieferant:
Mechanische Weberel
C. A. Lassmann, Lauban i. Schles.

Stellen-Angebote.

Junger, tüchtiger Gehilfe

für sofort gesucht. Milchverfand. Gefl. Offerten an (8125)
Molkerei Rienborg, Bez. Münster
in Westf. **M a c h n i t.**

Ich suche zum 1. 1. 27, wenn möglich noch einige Tage früher, einen reellen, fleißigen und sauberen

Kutscher- und Milchverkäufer,

derselbe muß 2 Pferde versorgen, eine Milchtour vom Lande, Verkaufswagen mit fahren und in der freien Zeit in der Molkerei mit helfen, guter Pferdewärter ist mit Bedingung, Gehalt monatl. 50 Mk und Prozente bei wöchentlicher Abrechnung, sonst alles frei. Kautions von 1—200 Mk muß gestellt werden, da Vertrauensposten. Bewerber wollen ihre Gesuche mit Zeugnisabschriften senden an (8082)

Molkerei Rothwein, Sachsen,
Döbelnerstr. 51.

Käsefabrik Ostdeutschlands sucht möglichst zu sofort einen mit der Fabrikation von Käse ohne Rinde (auch Schachtelkäse) vollständig vertrauten, nachweislich erfolgreich tätigen und kautionsfähigen

Käsemeister.

Angebote mit Lebenslauf, Refer. und Gehaltsansprüchen unter K. Nr. 7996 an diese Zeitung erbeten.

Junger

Harzkäsegehilfe

der selbstständig arbeiten kann und eine garantiert marktfähige Ware herstellt, für kleine Harzkäseerei sofort gesucht. Angebote erb. (7879)
Gerh. Baumann,
Duisburg-Ruhrort, Apostelstr. 36.

Zum 15. 12. cr. wird ein mit allen Arbeiten gut vertrauter, solider, saubere (8042)

Gehilfe

gesucht. Erfahrung im Käsen von Limburger u. Romadur erwünscht. **Centralmolkerei Caidorf b. Blotho**

Suche für sofort einen jungen, tüchtigen (8073)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten b. Dauerstellung.

Dampfmolkerei Welle
Krs. Harburg.

Junger

Molkereigehilfe

nicht über 20 Jahre alt, findet sofort dauernde Stellung. (8067)

Dampfmolkerei Burgdorf
bei Böhsum. **Otto Spöttel.**

Wir suchen einen

Milchkutscher

(gut. Pferdewärter) für An- und Abfuhr nach der Bahn. Derselbe muß auch andere vorkommende Arbeiten mit verrichten, per sofort. Zuschreiben an (7878)
Molkerei Nordhemmern
bei Minden in W.

Wir suchen zum 1. Januar einen Gehilfen

i. Milchannahme (700 Literant.), Milchuntersuchung u. Abrechnung. Es wollen sich nur junge Leute melden, die hierin sicher und zuverlässig arbeiten. Von der letzten Stelle gut empfohlene junge Leute erhalten den Vorzug. Offerten m. Gehaltsansprüchen erbittet die **Niemegter Molkerei-Genossenschaft, Niemegk, Bez. Potsdam.**

Wir suchen zum baldigen Antritt soliden, ehrlichen

Milchverkäufer

(Molkereifachmann), der m. Stadtkundschaft gut umzugehen versteht. Selbster muß außer der Verkaufszeit Molkerei- und landwirtschaftl. Arbeiten übernehmen und guter Pferdewärter sein. Gehalt 40 Mk. und Prozente bei freier Station. Bei zufriedenstellenden Leistungen wird zugelegt. Etwas Kautions m. gestellt werden. (8118)
Molkerei Schönbrunn,
Kreis Schweidnitz in Schlesien.

Wir suchen zum 15. 12. einen erfahrenen

Gehilfen

der in der Bedienung der Dauererhitzung, Kohlensäuremaschine und der Buterei durchaus bewandert ist. Gefl. Angebote sind zu richten an die (8094)

Molkerei-Genossenschaft
Kleinmühlinaen. e. G. m. b. H.
(Anhalt.)

Vertrauensstellung

Lebhafter Molkereifachmann für meine Filiale als Verkäufer sofort mit 1500 Mk. Interesseneinlage, die bereits als solche tätig gewesen sind, erhalten den Vorzug. Angeb. mit Zeugnisabschriften erbeten u. Nr. 8134 an diese Zeitung.

Reise-Ingenieur.

nachweisbar guter Verkäufer kompletter Anlagen und einzelner Maschinen von maßgebender Molkereimalchinenfabrik für eine Provinz Mitteldeutschlands zum 1. Januar 1927 evtl. sofort gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Nr. 8121 an diese Ztg. erbet.

Wir suchen zum 15. d. Mts. für unseren ländl. Betrieb einen jung, tüchtigen, katholischen

Gehilfen.

Selb. muß mit allen vorkommend. Arbeiten, mit Kessel, Masch., bei Tiefkühlanlage vertraut sein. Gehalt bei fr. Stat. und Kassen Mk. 50.— monatl. Ferner suchen wir für einen 23jähr. tücht. Gehilfen, welcher durchaus selbst. arbeitet, anderweitig Stellung, am liebsten im städt. Betrieb oder wo ihm Gelegenheit geboten ist, sich in Kon-torarbeiten auszubilden. Angeb. an die (8124)

Molkereigenossenschaft Hopfen,
Kreis Tecklenburg.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (8131)

Dampfmolkerei Wittorf
bei Neumünster.

Molkereigehilfe

zum 15. 12. gesucht. 18—21 Jahre alt. Schriftliche Bewerbungen unter Beifügung von lückenlosen Zeugnisabschriften erbeten an (815)
Molkerei Raabe & Co., Milchgroßbetrieb
Dresden - Raabegast, Salzburgerstraße 40.

Junger Mann,

der Bahnmilch holt, 2 Pferde besorgt und jede vork. Molkereiarb. verrichtet, sofort gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an (8144)
Molkereigenossenschaft Nitschke,
Stippen.

Suche zu sofort einen jüngeren

Gehilfen

der in Romadur- und Limburger-Käse firm ist. (8160)
Centralmolkerei Cranzin
b. Kleeberg, Nm.

Ich suche zum sofortigen Antritt einen jungen zuverlässigen

Gehilfen

der jede Arbeit mit verrichtet, mit Pferden umzugehen versteht und auch in der Käseerei etwas Bescheid weiß. Angebote mit Gehaltsanpr. erbittet (8120)
Erste Stendaler Dampfmolkerei.
Jah. Franz Trittel, Stendal.

Buttermeister.

Zum sofortig. Antritt, spätestens zum 18. Dezember suchen wir einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten

Buttermeister.

Herstellung von Markenbutter und flottes Formen Bedingung. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen b. freier Stat. erbeten. (8175)
Molk.-Genossenschaft Greifswald.

Tüchtiger zuverlässiger

Gehilfe

für großen modernen Molkereibetrieb zur Flaschenmilchanlage gesucht. Offerten unter Nr. 8188 durch diese Zeitung.

Suche zum 15. Dezember einen fleißigen, zuverlässigen

Gehilfen

da jetziger Schule besucht. Selbiger muß imstande sein, eine erstklassige Meiereibutter herzustellen u. alle anderen vorkommenden Arbeiten verrichten. Sofortige Angebote erbittet nebst Gehaltsforderungen
M. Pöhlings, 8201
Meierei Alenzau bei Eutin, Holst.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jüngeren, tüchtigen, ehrlichen und sauberen

Gehilfen

für die Buterei u. sonst. Betriebsarbeiten. Derselbe muß gewandt im Butterformen sein. Gehalt bei freier Station monatl. Mk. 60.—. Bewerbungen nebst Zeugnisabschr. und Altersangabe erb. (8204)
Molkerei u. Milchhandels-genossenschaft Neustadt (Dosse), Bth.
(Brdburg.)

Wir suchen per sofort einen tücht.

Molkereigehilfen

im Alter von 22 bis 24 Jahren, der perfekt in allen Arbeiten ist u. auch die Buchführung und Abrechnung gegebenenfalls mitübernehmen kann. Gehalt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschr. erbeten. Zu melden
Molkerei Dinslaken, Viehhalle.

Suche zu sofort intelligenten Meiereifachmann als

Milchverkäufer

für Hamburg (Ehrl. Bolle). Eine kleine Kautions müßte gestellt werden. Angebote unter H. W. 8236 an diese Zeitung.

Allen Bewerbern mit best. Dank zur Nachricht, daß der Maschinenführerposten besetzt ist. (8239)
Molkerei Högstrube.

Stellen-Gesuche.

Perfetter, kräftiger Gehilfe,
23 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertr., sucht sof. od. spät. Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Beste Angebote mit Gehaltsangaben an **Herbert Büchel, Hebestedt i. Th.** bei Schlotheim. (813)

1. Gehilfe, Oberm. oder anderen Vertrauensposten.

Nach in ungel. Stellung suche ich wegen Betriebseinst. andernw. Januar od. spät. pass. Wirkungs-freis. Verf. über sehr gute Kenntnisse und Erfahrungen im Butter-Bin 28 Jahre alt. Betr., wo tüchtig fleiß. Fachm. Gelegenheit zu weit. Verbesserungsmögl. geb. wird. find angenehm. Persönl. Empfeh-l. m. jegig. Chfs sowie tabell. Zeug-nisse unterstützen mich. Offert. er-l. **H. Roth, Frankfurt a. M.,**
Milchkurant, Schwarzbürgstr. 2.

Suche für meinen

Gehilfen

26 Jahre alt, anderweit. Stellung. Derselbe ist mit der Herstellung von Schlagahne, Flaschen- und Vog-hurtmilch, Flaschenmilchverfand, Buterei sowie Kessel und Maschin-aufs beste vertraut. Ich kann den als einen fleißigen und ehrlichen jungen Mann bestens empfehlen u. bitte um Angebots. (809)

E. Harms, Verwalter,
Detern in Ostfriesl.

Junger Molkereigehilfe,

22 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort oder 1. Jan. Dauerstellung. Selbiger ist flot und sicherer Rechner und mit al-Maschinen und vorkommenden Ar-beiten vertraut. Beste Angebote sind zu richten an (809)

Hans Schönan, Molkereigehilfe,
Fischerhude, Bez. Bremen, Tel. 1.

Fachmann, Molkereischule Cleve
absolv., sucht zum 1. Jan. 27 oder 15. Jan. 27

passende Stellung

als Laborant od. Kontrollbeamter. Suchender ist 6 Jahre im Molk.-Fach u. 2 Jahre in Landwirtschaft tätig gewesen. Gute Zeugn. u. Empfeh. stehen gern zur Verf. In Frage kommen nur gr. Land- und Stadtbetriebe. Beste Angeb. mit Gehaltsangaben erbittet bi-zum 15. 12. 26 oder 1. 1. 27 unter Nr. 8105 an diese Zeitung.

Suche zum 1. 1. 27 für jung:

Gehilfen

20 Jahre alt, welcher 2 Jahre bei mir gelernt hat, zur weiteren Aus-bildung in Buterei, Molkerei u. Schweinemast anderweitig Stelle.

Raabe, Molkereibesitzer

Dittersdorf in Oberschlesien.

Molkereifachmann

31 J. alt, ledig, evangel., Molkerei-schule besucht, der durch Guther-seine Erparnisse verloren, sucht so-fort Stellung als Obermeister od. 1. Gehilfe. Suchender ist firm in sämtl. im Fach vorkomm. Arbeiten. Empfehlungen sowie langjährig Zeugnisse vorhanden. Angebote u. Gilt 8059 an diese Zeitung.

Suchen für tüchtigen (805)

Chauffeur

20 Jahre alt, gelernter Motor- u. Autoschlosser, ab sofort oder späte-Stellung. Führerschein der Kl. 2 und 3 b. Gefl. Anfragen mit Ge-haltsgeboten bei freier Station er-beten an

Molkerei Rissen, Ostpr.

Für eine größere, süddeutsche Dampf-molkerei wird ein

tüchtiger und zuverlässiger Verwalter

zum sofortigen Eintritt gesucht, der imstande ist, eine erstklassige Butter herzustellen u. d. einem größeren Personal vorzustehen. Erwünscht, jedoch nicht Bedingung sind Kenntnisse der Milchkucker-fabrikation. Angeb. mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Eintrittsmöglichkeit erb. unter Chiffre A. Z. 100 an Rudolf Mosse, München.

Molkereifachmann
27 Jahre alt, ledig, sucht zum be-
liebigen Antritt evtl. sofort Stel-
lung. Suchender ist mit all. Fach-
arbeiten als Dampfkessel und Ma-
schine, Eis- und Kühlanlage, elek-
trisch, Lichtanlage, Buttereier, Käse,
Limburger, Romadur, Camembert,
Harzer und Thüringer Stangen,
Vogelhut, Frischmilchbehandlung,
Untersuchungen, Abrechnung usw.
durchaus vertraut. Übernehme auch
Stellg. in Butter- u. Milchhandel,
Harzkäseerei. Sicherheit, evtl. In-
teresseneinlage vorhanden. Gegend
gleich. Werte Angebote erb. (8229)
Gustav Merkel
Valendorf in Mecklenburg
Kühlanlage G. m. b. H.

Weihnachtswunsch!
Tüchtiger, empfehlenswerter
Betriebsleiter
sucht zum 1. 1. 27 Stellung in klei-
ner od. mittl. Genossenschaft. Kau-
tion 1000—2000 M. Angeb. erbet.
unter 8228 an diese Ztg.

Achtung!
Butterhandlungen, Harzkäseereien!
Tüchtiger Fachmann
27 Jahre alt, ledig, mit gut. Um-
gang, mit Kundsch. sucht für be-
liebige Stellung. Selbstiger ist mit
allen Facharbeiten bestens vertraut.
In Untersuchung von fast allen
Molkereiprodukten, ferner in Be-
handlung und Mischen von Butter
habe ich gute Kenntn., übernehme
auch Kundentour nach außerhalb.
1200 Rmk. als Sicherheit oder In-
teresseneinlage vorhanden. Bevor-
zugt wird Mitteldeutschland, In-
dustriegebiete. Angebote bitte u.
8230 an diese Zeitung.

Achtung!
Erstklassiger Fachmann
evgl. Aufn. 40er, wünscht mit
Persönlichkeit in Verbindung zu
treten, die ihn in Ve walter-
stellung einführen kann. Verzügte
erfolgreiche Vermählung sehr
hoch. Diskretion zugesichert. An-
gebote unter Nr. 8211 an diese
Zeitung.

Achtung!
Erstklassiger Fachmann
evgl. Aufn. 40er, wünscht mit
Persönlichkeit in Verbindung zu
treten, die ihn in Ve walter-
stellung einführen kann. Verzügte
erfolgreiche Vermählung sehr
hoch. Diskretion zugesichert. An-
gebote unter Nr. 8211 an diese
Zeitung.

Erfahrener, strebsamer verh.
Fachmann
29 Jahre alt, 12 Jahre im Fach,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u.
Empfehlungen zum 1. 1. 27 oder
einige Wochen Stellung als
Gauda- od. Limburger-Käse. Über-
nehme auch solche Stellg., wo ein
Betr. einzurichten ist. Kautio. od.
Interesseneinlage bis zu 1000 Mk.
kann gest. werden. Auch sonstige
Vertrauensp. angen. Angebote u.
Strebsam Nr. 8194 an d. Ztg. erb.
Tüchtiger, erfahrener, 23jähriger
Gehilfe
sucht zu sofort oder später Stellung
aus erster oder Gehilfe, auch allein.
In Betrieb u. Kontor firm. Guter
Rechner, angenehme Schrift. Gute
Zeugnisse. Angebote erbittet
Kallwasser, Köln, Breitestraße,
Kolpingshaus. 8191

Älterer Tilsiter Käser
sucht Stellung für Kellerarbeit oder als Schweinemeister. Werte
Angebote erbittet
P. Koppenhagen, Elbing, Neust. Wallstraße 37.

Tücht., erfahre. Fachmann,
im 16. Berufsjahre, ledig, mit best.
Kenntnissen in Frischmilchversorg.
und Behandlung, Flaschen- u. Bor-
zugsmilch, in Herstell. von Schlag-
rahm und Vogelhut, Kondens- und
Trockenmilch, erzeugt prima Butter
und Käse bei höchst. Ausbeute, ver-
traut mit neuzeitlichen Maschinen
und Apparaten, ebenso Laborat.-
Arbeiten, Expedition u. Buchführ.,
s. inf. Umstell. d. Betrieb. anderw.
Tätigkeit in belieb. Eigensch. Pa.
Zeugnisse u. Referenz. aus vielfelt.
Betrieben steh. zu Diensten. Gefl.
Angeb. erb. **P. Rehsinski, Regens-
burg, Liebestr. 5 III.** (8231)

Fachmann,
12 Jahre i. Beruf, 26 Jahre, der
v. Chef best. empfohlen w., möchte
sich gerne verändern. Chefs, denen
an einer durchaus zuverläss. Kraft ge-
legen ist, wollen wert. Zuschritten
senden an den (8208)
Maschinenführer der städt. Molkerei
Nachen, Zollamtsstr.

Ja., strebsamer Gehilfe, der mit
allen vorkomm. Arbeiten vertr., in
der Herstellung von Romadur, □-
Käse und Speisequarg gute Erfah-
rung besitzt und mit Kühlanlage
umzugehen versteht, sucht zum bal-
digen Antritt Stellung. Angebote
mit Gehaltsangabe erb. **G. Rüh-
mann, Dresden-Laubegast, Moll.**
Kaate u. Co. (8225)

Jünger Gehilfe, an saub., gewissen-
haftes Arb. gew., sucht, gest. auf
gute Zeugn. Stell. **Moll.-Gehilfe,**
Kamin, Dauenhof (Holstein).

Tüchtiger, strebsamer, solider
Molkereifachmann,
25 J. alt, mit allen Facharb. aufs
beste vertr., sucht, gest. auf gute
Zeugn., zum 15. Dezember od. 1.
Januar Stellung als Verwalter o.
Obermeister, wo spät. Verheir. gest.
ist. Selbst. hat die Moll.-Schule in
Güstrow m. gut. Erf. absol. W.
Angebote sind zu richten an **Gustav**
Sehl, Gutm., Dom. Sievershausen
b. Grevesmühlen in Meckl. (8224)

Für einen soliden, willigen und
fleißigen

Gehilfen
welcher seine 3 jährige Lehrzeit be-
endet hat, suche Stellung z. 18. 12.
C. Flüge, 8189
Alt-Karstadt in Mecklenburg.

Suche für meinen
Gehilfen
zu sofort oder 15. Dezbr. Stellung
wegen Arbeitsmangels. Selbstiger
hat Kenntnisse in Käseerei sow. all.
vorkommenden Arbeiten. (8163)
P. Harimann, Molkerei Heinade.

Jg. Mann, 19 Jahre alt, sucht
Stellung als

Milchfrischer.
Angebote erbittet **Freih. Bornschein,**
Pröttitz, Krs. Weizensfeld.
Molkereigehilfe, 2½ Jahre in
ungekünd. Stellg., erfahre. in sämtl.
Facharbeit, sowie Tils. u. Romad.-
Käse, sucht Stellung. Angeb. unt.
8210 durch diese Ztg. erbeten.

Molkereifachmann
aus Polen, 37 Jahre, evgl., ledig,
der sich verändern möchte, z. Zt. als
Obermeister im Schlag- und Milch-
versandbetriebe tätig, sucht zum 1.
1. 27 oder später Dauerstellung als
Betriebsleiter, Obermeister od. sonst.
Vertrauensposten. Selbst. ist in all.
Abteilungen des Molkereif., ländl.
u. städt. Betrieben, gut durchgebild.
und hat staatl. Befähigungsnachw.
Gute Zeugn. u. Empfehl. z. Seite.
Kaut. vorh. Werte Angebote an
Zweigstelle Molkerei Breddin,
Distriktg.

Kräftiger, intellig. Junge,
17½ Jahre alt, der sch. in Moll.
sowie i. Camembert- u. Romadur-
käseerei tätig war, sucht passende
Lehrstelle mit Familienanschluß.
Zuschritten erbeten an (8209)
Benno Kollenecker, Freising,
am Bühl 623, Oberbagern.

Lehrling
17 Jahre alt, 1 Jahr im Fach,
sucht zum 9. Januar Stellung,
wo er sich weit. ausbild. kann.
Angebote erb. unter Nr. 8164
an diese Zeitung.

Genossenschaftsbeamter,
jeden Molkereibetrieb technisch und
kaufmännisch leitend,
prima Zeugnisse und Diplom zur
Verfügung, sowie in Spar- u. Dar-
lehnsfassenwesen in Verbind. mit
Butter- u. Düngemittelhandlung
vertr., sucht Stellung. Off. erbet.
unter Nr. 8165 an diese Zeitung.

Gehilfe
● 19 Jahre alt, sucht zum 15.
● Dezember Stellung für alle
● vorkommend. Arbeiten. An-
● fangsgehalt 40 M. Angebote
● unter Nr. 8183 durch diese
● Zeitung.

Für jungen
Gehilfen

der mit allen. Arbeiten vertraut
ist und den ich bestens empfehlen
kann, suche ich für bald oder 15.
Dezember Stellung. (8198)
G. Rüdlin, Molkerei Striegau
in Schleien.

Harzkäsefachm. u. Olmüher, 30 J. i.
Fach, der jed. Käsef. sof. beiseit. u.
dess. Fabrik. i. Inland u. Ausland
m. d. 1. Preis ausgez. sind, sucht
Stell. i. groß. Betrieb, auch Ausl.
Off. unter Nr. 8199 durch d. Ztg.

Für mein Mündel, 19 Jahre alt,
kräftig gebaut, suche ich

Stellung,
wo er das Molkereifach erlernen
kann. Der Eintritt kann am 1. 1.
27 oder später erfolgen. Angebote
mit Angabe der Lehrzeit und des
Lohnes sind unter Nr. 8187 an
diese Zeitung zu richten.

**Für ein äußerst tüchtiges, em-
pfehlensw. junges Fräul. suche ich**
zu bald pass. Stellg. i. bess. Haush.
Ausführliche Angebote unter F. K.
8067 an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Habe abzugeben:

- 1 Misa-Separator, 400 Liter, Erf.-**
Spindel und Lager, zum Preise
von 200.— RM.
1 Buttermeter mit Gestell, 60 cm.
Tellerdurchm., zum Preise von
130.— RM.
1 Butterfäß, ca. 30 Liter Verbutte-
rung, zum Preise von 50.— RM.
Bei Abnahme von sämtl. Maschin.
für Gesamtpreis von 350.— RM.
Versand erfolgt gegen Nachn. oder
Kasse im voraus. — Sämtl. Masch.
eignen sich für Hand und Kraft.
Angebote erbittet (8197)
Engel, Molkerei Bischofswalde,
Krs. Schlochau, Grenzmark.

Milchtransport-
kannen

ca. 100 Stück, je 40 Liter Inhalt,
mit Patentverschluß, zum Teil noch
fabri neu, billig zu verkaufen.
P. Krag, Wiesdorf, Niederrhein.

Moll.-Einrichtung
komplett oder geteilt, zu verkaufen.
Maschinen im guten Zustande.
Offerten unt. Nr. 8216 durch d. Ztg.
Suche wöchentlich noch größ. Posten
pa. Tilsiter (schöne vollf. Ware)
pa. Stangenlimburger,
20—40 %,
pa. Romadur, 20—40 %,
pa. goldgelb. Harzer, 1000 Kisten.
usw.
Offerten mit Probefend. angenehm.
Nehm. auch jede Ware auf Komm.
Erfüll. Sicherheiten steh. zur Verf.

Fr. Schult,
Molkereiprodukt-Großhandlung,
Kommission, 8195
Berlin NW. 6, Luisenstr. 18.

Meiereibetrieb Hamburg s. tägl.
8000—10 000 Liter

Wagemilch.
Angebote erbeten unter S. W. 8235
an diese Zeitung.

Prima trockenen, metall- und
buttermilchfreien
Sauermilchquarg,
Inlandsware, habe laufend in gr.
Posten billigt abzugeben. (8231)
Johs. Ott, Hamburg 19,
Eichenstraße 77.

Quarg
frisch und metallfrei, hat laufend
abzugeben. (8234)
Molkerei Waren, G. m. b. H.,
Waren in Meckl.

Täglich 40—60 Ltr. prima
Schlagfahne
an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Gefl. Offerten an
Molkerei Süchteln bei Greifeld.

Ich kaufe laufend jeden Posten
Tilsiter, Steinbusch.
und Stangenkäse
gegen Speditionssicherheit. (8221)
Berliner Butter- und Käseimport
Berlin D. 17, Mühlenstraße 31/32.

Prima
Lab- u. Speisequarg
zu 26.— Mk. pr. Ztr. ab hier der
Nachnahme habe laufend abzugeb.
K. Kappelmann, Andersdorf
bei Buttlardt i. Th. 8226

Garantiert reine, doppelt ge-
läuterte

Schmelzbutter
mit etwas Kochgeschmack zu Markt
150.— pro Zentner abzugeb., soweit
Vorrat reicht. Angebote unter Nr.
8206 durch diese Zeitung.

1000—1500 Liter gute, haltbare
Vollmilch
auf Abschluß sofort nach Köln ge-
sucht. Offerten unter Nr. 8205 an
diese Zeitung.

Quarg
frische, trockene, metallfreie Ware
kauft und erbittet Angebote (8203)
Gustav Müller, Käsefabrik,
Premnitz (Bröb. Städtebahn).

Speisequarg
in bester Qualität hat laufend ab-
zugeben. (8202)

Dampfmolkerei Storkow,
Bez. Potsdam.

Suche buttermilch- und eisenfr.
Quarg
bei reeller Abnahme u. Bezahlung.
Käseerei Paul Schönherr,
Bahnstation Wechselburg i. Sachsen
Molkerei mit prima Referenzen
sucht noch wöchentlich

5 Tonnen Butter

(auch von mehreren Molkereien).
Angebote nach der Berliner Notiz.
erb. Dasselbst steht ein fast neues
Motorrad Urdie
3½ PS. (wegen Anschaffung eines
schwer. Maschine) zum festen Preise
von Mk. 600.— zum Verkauf, auch
gegen Butterlieferung. Offerten
unter Cassel Nr. 8222 an d. Ztg.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin, 7. Dezember. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Oldenburg, 3. Dezember. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 25. 11. bis einschließlich 1. 12. sind im Großverkauf 512 Ztr. Butter abgelehrt zum Durchschnittspreis von 189,33 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Neuenwarden, Freitag, 3. Dezember. Alte Notierung 215 Gulden. Neue Genossenschafts-Notierung 215 Gulden. Butter-Auktionen 208 Gulden, 206 Gulden, 180 Gulden.

Privat-Berichte.

Leipzig, 4. Dezember. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Die Befestigung der Marktlage im Butterhandel hat weitere Fortschritte gemacht. Bei lebhafter Nachfrage macht sich eine Knappheit in deutscher Butter bemerkbar, wodurch die Preise nochmals anziehen konnten. Es ist damit eine Situation geschaffen, welche eine Erhöhung der Kleinhandelspreise erforderlich macht und es wird sich nunmehr bald zeigen, ob das Geschäft widerstandsfähig genug ist, um diese Erhöhung durchzuführen.

Dresden, 4. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Nachfrage in Butter aller Qualitäten war überaus stark. Die steigenden Preise mögen ihr Teil beigetragen haben, um das Geschäft so lebhaft zu gestalten. Es muß abgewartet werden, wie sich die Steigerungen auswirken werden.

Riga, 4. Dezember. Wir hatten diese Woche eine Haufe im Butterhandel zu verzeichnen. Es machte sich schon Ende der Woche fühlbar, daß die Preise diese Woche höher sein werden, andererseits hatten wir aber nicht erwartet, daß die Preise so stark steigen würden. Jedoch verschiedene Momente, wie das Ende des Kohlenstreiks in England, Amerikas Einkauf großer Posten dänischer Butter, wie auch bedeutender Mengen von Kolonialbutter (teilweise aus England und teilweise direkt aus den Kolonien) haben die allgemeine Lage geklärt, so daß die Wollen, welche in Form von großen Kühlhauslagern auf dem Buttermarkt lasteten, zerstreut wurden. — Dieses vereint mit einer neu einsetzenden Nachfrage aus verschiedenen Ländern, wie Polen, Oesterreich, Belgien, Frankreich, und die kleine Produktion, insbesondere in Deutschland und in den baltischen Staaten, hatten zur Folge, daß plötzlich festgestellt werden mußte, daß nicht genügend Butter vorhanden war, um die Nachfrage zu befriedigen und die Preise stiegen. — Weihnachten steht vor der Tür und es scheint uns, daß sich dieses Jahr das entgegengesetzte Bild zeigen wird, wie voriges Jahr, nämlich, daß wir ein gutes Weihnachtsgeschäft haben werden. — Unsere Preise in dieser Woche waren: 172 M für rote ungesalzene und 170 M für rote gesalzene und 164 M für schwarze gesalzene Lettenbutter cist Stettin. — Das Wetter ist hier fast geworden mit 5—10 Grad Frost.

Käse.

Dresden, 4. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Weichkäsefrage ist auf der ganzen Linie ruhig. Das Gleiche gilt für Emmentaler. Der Markt in Edamer lag ebenfalls schleppend, hat sich aber durch die wiederholt kräftigen Preisermäßigungen erholt. — Die Großhandelsverkaufspreise für Losware betragen per Zentner in RM.: pa. echter Emmentaler 140—150, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett 115 bis 130, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 Proz. 65—68, do., 40 Proz. 92—95, pa. bayerischer Romabur, 20 Proz., in Staniol und Etikett 78—80, do., 40 Proz., in Staniol und Etikett 100—105, pa. bayerischer Weichkäse, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 110—114, pa. Camembert, in Staniol und Homzischachteln, ca. 125 Gramm 0,34—0,41 je Stück, do., ca. 350 Gramm, 1/1 oder 1/8 teilig 0,85—1,00 je Stück.

Köln, 5. Dezember. Bericht der Firma Ferdinand Grote. Ende Juni. Für dieses Jahr ist mit einer Geschäftsbelohnung nicht zu rechnen und wird der Umlauf nach wie vor mäßig sein. Auch die Preisgestaltung wird auf das Geschäft ohne Einfluß bleiben, da man nunmehr sich für das bevorstehende Weihnachtsfest ausruht und somit, wie die Erfahrung gelehrt, weniger auf unsere Produkte stürzt. Die Preise für sämtliche Sorten waren im großen und ganzen die gleichen und blieb auch der Umlauf auf gleicher Höhe wie in den Vorwochen.

Tilsit, 4. Dezember. Bericht der Firma G. A. Kreis. Das Geschäft in Tilsiter ist lebhafter geworden. Die Nachfrage hat eingeseht. Die Preise sind nicht nur befestigt, sondern haben kleinere Erhöhungen erfahren. Die Auswertung in prima und sekunda Ware wird leider von den Produzenten nicht in der gebührenden Weise getätigt. Unter der Bezeichnung „prima“ wird mitunter Ware in den Handel gebracht, deren Qualität den Ansprüchen einer Prima-Ware nicht genügt. Die Folge davon ist, daß das Vertrauen zum Tilsiter-Käse sinken wird, zum eigenen Schaden der Produzenten. Hier einmal durchgreifenden Wandel zu schaffen, die Ware, bevor sie dem Handel überliefert wird, eingehend zu sortieren, wäre dringendes Erfordernis für jeden Produzenten. Der Handel wird zum Tilsiter ein ganz anderes Vertrauen haben, wenn er die Garantie hat, unter „Prima-Ware“ eine wirklich ansprechende Qualität zu erhalten, für welche die Höchstpreise in Frage kommen können, während die Sekundaware den Preis je nach Qualität erhalten würde.

Neuenwarden (Holland), 3. Dezember. Bericht der Firma S. S. Gevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 Proz. Käse mit 60—64 holländ. Gulden, 30 Proz. Käse mit 72—76 holländ. Gulden, 40 Proz. Käse mit 90 bis 96 holländ. Gulden je 100 Ka. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Münster, 4. Dezember. Der Westfälische Milchausschuß hat in seiner Sitzung am 3. ds. Mts. den einstimmigen Beschluß gefaßt, den Milchpreis mit Wirkung vom 12. ds. Mts. um 1 Pfg. = 23 Pfg. franko Empfangstation für molkeemäßig behandelte Vollmilch festzusetzen. Der Preis gilt für diejenige Milch, die am Sonntag, dem 12. cr. zum Versand gelangt. — Bei Lieferung an den Kleinhandel darf ein Aufschlag bis zu 1 Pfg. je Liter genommen werden. Wird die Milch im Sammelwagen an mehrere Händler geliefert, so ist ein Aufschlag von ½ Pfg. pro Liter angemessen. Bei kleineren Sendungen im Packwagen oder als Stüdgut ist 1 Pfg. je Liter zu berechnen.

Eier.

Berlin, 6. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennig je Stück. Inlandseier: frische über 55 Gramm 19—20, frische unter 55 Gramm 15—16; Auslandseier: extra große 24—25, normale 12—14,5, abweichende 11 bis 12,5, kleine und Schmuheier 9,50—11; Kühlhauseier: diverse 10 bis 12, dänische 14—16,5; Kalkseier: chinesische 10,25—13, diverse 12—14,5. Tendenz: behauptet.

Vieh.

Hannover = Langenhagen, 4. Dezember. Zuchtviehmarkt. Auftrieb 243 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 18—24 M, 8—12 Wochen alte Ferkel 24—32 M, 3—4 Monate alte Läufer 32—55 M. Handel: langsam. Nächster Markt 11. Dezember.

Hannover = Wunstorf, 6. Dezember. Auftrieb: 718 Ferkel und Stangen Schweine. Es kosteten: Ferkel 6—8 Wochen alt 16—24, 8—12 Wochen alt 25—32 M, Stangen Schweine bis 55 M je nach Güte und Gewicht. Handel: langsam. Ueberland. Nächster Markt: Montag, den 11. Dezember.

Getreide- und Futtermittel.

Hamburg, 6. Dezember. Getreide. Still, zum Teil leicht befestigt. Weizen 290—293, Roggen 230—235, Hafer 193—198, Auslandsgerste 17 bis 180, Sommergerste 210—250, Wintergerste 195—200, Mais 145—150, Leinsaat 18,50—19 hfl. —

Schlager für Lebensmittelgeschäfte u. Hotels ist mein

75% Doppelrahmkäse Marke „King Chees“
besonders für Feinschmecker. Postkolli von 10 Kisten à 2.— liefert.

S. Schüler,

Berlin C 25, Alte Schönhauserstraße Nr. 26

Vertretung für einzelne Plätze zu vergeben.

Die Molkerei-Genossenschaft Pfaffenhofen a. R., bei Neu-Ulm, verkauft ihre anfallende

Butter

(monatlich 25 bis 35 Zentner) ab 8. Januar 1927 bis 31. Dezember 1927 an zahlungsfähigen Abnehmer der Kautions stellen kann, nach Berliner Notierung. Angebote müssen bis 15. Dezember an die Molkerei-Genossenschaft Pfaffenhofen a. R. eingereicht sein. (8217)

Vorstand. Rembold.

Molkereischmann, 26 Jahre alt, evgl., groß und kräftig, Molkereischule mit best. Erfolg besucht, mit etwas Barvermögen wünscht

Einheirat

in Molkerei oder ähnl. Geschäft. Bin in Molk., Käseerei, Schweinefleisch u. Kontorarbeiten perfekt u. besitze pa. Zeugnisse und Empfehlung, 3. Jt. als Obermeister in ungekündigter Stellung. Erbitten Angebote, welche streng verschwiegen gehalten werden unter Nr. 8099 an diese Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von gewerbsmäßigen Vermittlern eingehende Angebote und Drucksaften nicht weiterbesördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren

Sarzkäsefabrik.

elektr. Betrieb, Automat, Geßpann, guter Kundenschaft usw., in Großstadt für den billigen, aber festen Preis von 2500 M zu verkaufen. Angeb. unter 8218 an diese Zeitung.

Achtung! Seltenes Angebot!

Molkerei

in einem großen Industrieort von ca. 10 000 Einwohnern, neue maß. Gebäude mit 10 Zimmerwohn., gr. Stallungen und eigenem Hühnerwert 3 Pferden, 6 Schweinen, 1½ Ztr. schwer, 3 Milchwagen, die im Orte fahren und viel anderem Inventar, Preis spotbillig, 20 000 Mk., anz. die Hälfte. Nur ernste Käufer wollen sich sofort mit mir in Verbindung setzen. Rückporto beizüg. Alles Nähere durch (8215)

Buß, Torgelow in Pommern, Breitestraße 2.

Verkaufe meine in Ostpr. Kreisstadt am Markt seit 12 Jahren innegehabte, in Packräumen gel.

Molkerei

nebst Laden und Wohnung sowie gut. Stall für 150 Schweine, Milchquantum 1000 Liter Jahresdurchschnitt. Offerten bitte unter C. G. 7977 an diese Zeitung.

Suche

Milch- und Lebensmittelgeschäft
mindestens 150—300 Liter Umsatz pro Tag ab Laden. Angebote unter W. R. Nr. 7921 an diese Zeitung.

Molkereischmann sucht

Molkerei

zu pachten, nur gutes Geschäft kommt in Frage, evtl. nehme auch Betriebsleiterstelle an. Angebote unter Nr. 8136 durch diese Zeitung.

Milch-

Verbandgeschäft

Nähe Stettin, mit eigener Verkaufsstelle für 4500 Mk. bar, sofort verkäuflich. Horcher zwecklos. Verdienstsprache 8—12 J. Angebote unter Nr. 8133 an diese Zeitung.

Sarzkäseerei

in Packräumen mit eigen. elektr. Betrieb, Traiserecher Automat, einzige Käseerei in Industriestadt Westfal. (90 000 Einwohner), tüchtiger Vertreterstab im Ruhrgebiet, prima Kundenkassett, sofort zu verk., da Inhaber kein Fachmann. Zahlungsbedingung sehr günstig, erforderliches Kapital zur Uebernahme Mk. 3000.—. Offerten unter Nr. 7847 durch diese Zeitung.

Älterer Molkereischmann sucht

reelle Sache,

Molk., Milchgeschäft

oder dergl. zu pachten oder kaufen, wo ca. 3000 Mk. bar und eine sich. Goldm. Hypothek von 4250 Mk. als Anzahlung genügen. Angebote erbittet (7975)

Franz Schubert, Dorfbach bei Wüstewaltersdorf in Schlesien.

Kapitalkräftiger Fachmann sucht

Molkerei, Käseerei

nebst Schweinefleisch nahe Hannover zu kaufen oder pachten. Eventl. heruntergewirtschaft. Objekte. Off. unter Nr. 8196 an diese Zeitung.

Ich suche auf mein großes

Geschäftsgrundstück

zur Ablösung einer Bankficherheits-Hypothek an erster Stelle

13 000 Mark

auf zwei bis drei Jahre fest zu 10 Prozent Zinsen. Mietszins des Grundstückes 6320 Mark pro Jahr. Sehr gute Kapital-Anlage. Gefl. Angebote erbeten unter Nr. 8174 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Achtung!

Zachmann wünscht Molkerei zu pachten, wo ca. 4000—5000 M. bar eintreten. Angebote unter Nr. 8154 an diese Zeitung.

Streng reelles Angebot.
Molkerei Mariadsmoor, Ostfriesl., zu verkaufen. Einrichtung sehr gut, 2000 Lt. Stundenleistung, 1000 Lt. Milch, kann leicht bis auf 4—5000 Liter Anlieferung gebracht werden. Kaufpreis 12 000 M. bei 5—6000 M. Anzahlung. Rest kann zu niedrigem Zinssatz stehen bleiben. Ernstgem. Käufer wenden sich bitte an L. Weichle, Wilhelmshaven, Börsenstraße 28.

Verpachte meine
Molkerei
Thüringen, 40 Jahre i. Betriebe. Offerten unter M. M. Nr. 8169 an diese Zeitung.

Molkerei u. Milchgeschäft
Kleinstadt, Prov. Sachsen, umständehalber bei 3—5000 M. Anzahlung sofort zu verkaufen. Täglicher Umsatz ca. 160.— M. Anfr. unter Nr. 8155 an diese Zeitung.

Seltenes Angebot.
Umständehalber verkaufe sofort schönes Ausgrundstück mit Käsehandlung, Zimmerwohnung sof. frei, Harz- und Camemberteinrichtung, Milch haben, alles für 10 000 M. 10 Jahre in einer Hand. Offerten u. Abschl. Nr. 8149 an diese Ztg.

Krankheitsh. verpachte meine
Harzkäseerei
effr. Betrieb, mit mod. Maschin.-ausrüstung usw. ausgef. Zur Uebernahme Mk. 3000.— erforderlich. Wohnung vorhanden. Ernsthaftes Angebot erbitte (8181)
Besitzer Hermann Grambsch, Neudorf b. Zeitz.

Gute Existenz.
Kleines, ausdehnungsfähiges Milchgeschäft in Bremen mittig zu verkaufen. Erforderlich. Kapital Mk. 3 000.— Angebote unter Nr. 8190 durch diese Zeitung.

Molkerei mit Harzkäseerei
sogleich zu pachten gesucht. Angebote unter Nr. 8135 durch diese Zeitung.

Meine in milchreicher Gegend i. Hindenburg gelegene

Dampfmolkerei
Anlieferung jährlich 800—850 000 Liter, mit den neuesten Maschinen ausgerüstet, beabsichtige ich ander. Unternehm. halber bei 20 bis 30 000 Mk. Anzahlung zu verkaufen. Schöne geräumige Wohnung und Stallung für Schweine vorhanden. Angebote unter S. 7988 an diese Zeitung.

Wohnhaus.
Heune, Stallung, massiv, Garten mit ca. 50 gr. Obstbäumen, Land, 1/2 insges. 2 1/2 Morgen (12 000 t. Grundfläche), 5—8 Min. v. Ort 200 E.), Bahnstat., passend für Hg.-Hof, evtl. auch Molkerei u. Ziegelei od. Schrotmühle, Mehl- u. Getreide-Hdlg., gute Existenz, auch für penf. Beamten, Waldgegend, fort für 6 000 M. zu verkaufen u. bez. Ernstl. Respektanten wollen unter Nr. 8114 an diese Ztg. wenden.

Kauf-Gesuche.

Suche 2 isolierte
Milchbehälter
zu kaufen je 2000 Liter Inhalt, ev. auch unisoliert bis 4000 Liter. Off. mit Preis und Außenmaß. (8108)
Sjaulen, Molkereibesitzer,
Mittelfstade, Post Lamsfeld.

Wer fertigt Formen für Weichkäse an?
Kästen für 4 Stück je 10 × 10 × 5 aus Buchenholz, Bodenschieber aus gelochtem verzinktem Blech. (8129)
v. Alten, Hemmingen,
Post Hann.-Mülfel.

Gut erhaltener
Milcherhiker und Milchföhler
für 1000—1500 Liter zu kaufen gesucht. Offerten an (8081)
Küster, Deutsch-Flehe, erbeten.

20 bis 25 eiserne
Milchverandfässer
(Mannesmann) neu od. gebraucht, Inh. 125 Liter zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 8090 durch diese Zeitung.

Dampferneuerer
oder stehenden Röhrenkessel sowie Vorwärmer, evtl. vollständige Molkereieinrichtung, gut erhalten, sofort gegen Kassa gesucht. Offerten unter Nr. 8147 an diese Zeitung.

Dauererhikungs- wanne u. Milchvorwärmer od. Erhiker
zu kaufen gesucht. Angebote erbitte unter Nr. 8177 an diese Zeitung.

Molk.-Einrichtung.
komplett oder geteilt, gebraucht, tadellos erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote an (8179)
G. Seidler, Charlottenburg, Leibnizstraße 92.

Kauf-Angebote.**Selten künstliche Kauf Gelegenheit.**

Kompl. Kohlen- u. Kälteanlage, Fabrikat Riedingen-Lüneburg, fäbl. Leistung 15 000 Kal. Bauj. 1913, kaum gelaufen. Zubehör:

- 1 Tauchkondensator m. geschloss. Gefäß.
 - 1 Soleföhler mit Rührwerk, 6 Eiszellen.
 - 6 Kühlstrome mit Solekästen, ein Jahr alt.
- alle erforderl. Verbindungsstg. Preis waggonverlad. RM. 2750.— Zu befechtigen bis 25. 12. 26 in d. Brauerei Maschold, Bonn. Heerstraße 52. Anlage wird unter Garantie wieder aufgestellt. (8185)
Maschinenfabr. Heintz Brinkmann, Frankfurt a. M., 1.

Gebrauchter, lieg. Altbornischer
Kohlen- u. Kompressor
ca. 12 000 Kal. Stundenleistung, wegen Anschaffung einer größeren Anlage preiswert abzugeben. Der Kompressor ist noch 4 Wochen hier im Betriebe zu befechtigen. (8173)
Hannauer Molkerei,
e. G. m. b. H.,
Hannau in Schlesien.

Harz-Käseerei-Einrichtung
für mittl. Betrieb, komplett, einschließlich, gr., wenig gebr. Lubb. Automat preisw. zu verkauf. Gefl. Angebote unter Nr. 8083 d. d. Ztg.

10 PS.-Chlone
mit gesch. Kästen, Tragf. 400 Kg. und 2 Mann, Motor neu überholt und tadellose Bereifung, zu verkaufen oder zu vertauschen. (8130)
Johs. Mönt,
Dampfmolkerei und Butterversand, Grötrup, Post Tarp, Nr. Flensburg.

1000

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
und behandelt auf 260 Seiten alles, was ein junger Molkereifachmann wissen muß. Preis 5.— Verlag für Molkereibürohilfsmittel Karl Wegner, Braunschweig-Ulbersdorf. (5366)

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt, stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Kisten
in jeder Ausführung (Butter- und Eierkisten usw.), Kälteboxen empf. Rüh. Brader, Kistenfabrik, Hildesheim.

Sofort billig abzugeben eine fast neue
Molk.-Einrichtung
für 2000 Liter stündliche Leistung. Anfragen an (8182)
H. Borgas, Pöhlnd in Thüringen.

Klammrohrkessel.
12 am. Heizfläche, 8 Atm. Ueberdruck, Fabrikat Bergedorfer Eisenwerk, Baujahr 1920, mit reinen Kesselrohren steht zum Verkauf. G. Bloß, Molkerei Wend.-Priborn in Mecklenburg. 8184

Verkaufe meine
Käseereieinrichtung
zu bill. Preis. Anfragen unter Nr. 8170 an diese Zeitung.

Buttertonnen.
einmal gebrauchte, gut verböhrt, a Stück 0.95 M, neue Tonnen a St. 2.10 M liefert als Spezialität
Fahlabrik u. Handlung El. Leidel, Eöthen (Anhalt). Tel. 607.

Gelegenheitskau! Milchflaschen!
Wegen Umstell. haben ein. 1000

Milchflaschen,
1/1 Liter, für Fönelmannverschluß mit neuen Verschlüssen u. Gummischeiben abzugeben. (8156)
Molkerei Neufirchen,
Kreis Moers.

Kompl. Kühlanlage.
erst 3 Jahre im Betriebe, sehr gut erhalten, 10 000 Kalorien, ist weg. Anschaffung einer größeren Anlage sofort verkäuflich. Dieselbe ist im Betriebe und kann jederzeit befechtigt werden. (8152)
Städt. Betriebsamt Grottkau, D.-S.

Wir suchen Abnehmer für prima ostpreussische

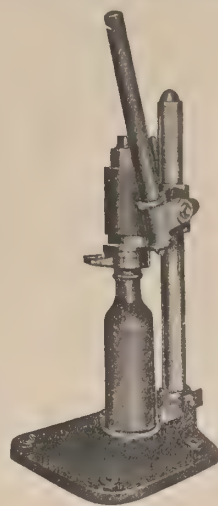
Futterschweine
jeden Posten und jed. Gewicht zu mäßigen Preisen. Garantie in jed. Höhe gesichert. (8150)
Kappes & Berren, Viehhandlung, Paballen, Post Stallupönen, Ostpr. Telefon Stallupönen 91.

Milchtannen

Kannend billig
sowie alle anderen Einrichtungen gegenstände usw. liefern in der bekannten Güte. (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schlef.

Käsefisten sowie □ = Käsefisten

Liefert prompt und preiswert
Max Grondei, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.

**Kronkappen-Verschlußmaschinen**

für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert

Continental Handelsgesellschaft für Industrie Aktien-gesellschaft, Dortmund.

Quarzsäcke

Seit- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Frijsche, Zittau i. Sa.,
Georgstraße 7.

Wegen Geschäftsaufgabe gebe
guterhaltene, gebrauchte

Kohlen- u. Kältemaschine,

6000 Kalorien Stundenleistung, sofort oder p. 1. 1. 27 sehr preiswert ab. z. St. noch im Betrieb. Respektanten wollen Angebote unter F. F. Nr. 8045 an diese Zeitung richten.

Harzkäsefisten
□ käse-K sten
Butter-Kisten
liefert
gut und billig
von
Schlossern und
Thüringen
die

Heumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775 Drahtanschrift Kistenfabrik

Ein
Patent-Enteisungs-Apparat
mit einer stündlichen Leistung von 3,6 cbm. Wasser, sehr gut erhalten, veränderungshalber sofort billig zu verkaufen. (8111)
Molkerei-Genossenschaft Riedorf
a. d. Eigen.

Tadellos erhaltener fahrbereiter
Milchverkaufswagen
umständehalber sofort billig zu verkaufen. Gefl. Angebote unter Nr. 8110 an diese Zeitung.

Komplette
Kühlanlage,
Altborn, 6000 Kalorien, Kohlen- u. direkte Verdampf., ist wegen Umstellung zu verkaufen. Interessenten können bis Mitte d. Mts. Anlage im Betriebe befechtigt.
H. Schierbaum jr., 8087
Hannover, Kronenstraße 34.

ETIKETTEN

liefert
H. MEYERDING, Quedlinburg

Zur Verzinnung
von Kesseln, Dampfzuckerkannen
u. Backöfen usw. an Ort und Stelle.
Zinnung lief. pa. bleistreiches Streu-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Sende tüchtige, mit d. Arbeit vertr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Halle, Siedel Sagan, Siegmund

Käsewannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigt. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)
Wilhelm Hesse, Klempnermstr.
Northheim i. Hann.

Eine kleine

Molk.-Einrichtung

Fabrikat Alfa-Laval, von 60 Liter
Stundenleistung, bestehend aus ge-
kuppelt. Gleichstrom-Motor mit
Zentrifuge, Knetmasch. u. Butter-
schneide, fast neu, preiswert zu ver-
kaufen. (8132)
Mühle Ringelheim, Aktiengesellschaft.

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht,
pr. 1000 Stüd 2,75 Mk., bei größ-
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
L. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Harzer Käsefisten

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägefeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Rissenfabrik,
Reibau i. Schl. 5054

Gelegenheitskäufe!

Neue „Wolf“- Lokomobilen

1 Stck. Type L F 2 a
Satteldampf 10 Atm. 9/12/17 PS
RM. 3000.— (Listenpr. Mk. 6490,—)
1 Stck. Type L F 3 a
Satteldampf 10 Atm. 12/15/22 PS
RM. 3300.— (Listenpr. Mk. 6645,—)

Richard Kayser

Maschinenfabrik

Stettin 43, Karlstr.

Original

dänische Butterfarbe

anilinfrei, verpackt in Kannen
à 5 und 12½ kg liefert (8113)
Carl Moldt, Berlin-Friedenau
Kaiserallee 63.

Gebe ab, da überzählig, guterh.,
wenig gebrauchten
Butterfertiger (Alhorn), 400
Liter Verbutterung,
Alfa-Separator, 1000 Liter,
Bordwärmer, 1000 Liter.
Central-Molkerei Goldap, Ostpr.



Habe laufend jede Woche größere
Posten prima

Läuferchweine

von 40 Pfd. aufwärts ab ostpr.
Station äußerst preiswert abzugeb.
Wendland, Vieh- und Schweine-
handlung, Gerwischen
bei Gumbinnen, Ostpr.

Milch-Flaschen

aller Art

Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm. Ferd. Heye
Centralbüro Düsseldorf, Schadowstrasse 30



Molkereibürsten

in prima Ausführung unter Verwendung von nur
erstklassigem Material.

Beachten Sie meine spottbilligen Preise.

Prima Wurzel mit Deckel	Stck. Rm.	0.95
Ia Union mit Deckel	" "	0.80
Rein Plassava mit Deckel	" "	0.75
Prima Reilwurzel, Kl. Sorte für Milchkannen, o. Deckel	" "	0.65
Ia Union ohne Deckel	" "	0.60
Rein Plassava ohne Deckel	" "	0.55
Kühlerbürsten in einf. Raupenaufst.	" "	1.—
Kühlerbürsten in dopp. Raupenaufst.	" "	1.50
Plassavabesen, 6x12	" "	0.95
Plassavabesen, 6x15	" "	1.15

Oelsener Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga
Oels i. Schl., Fernsprecher 298

Flaschenweiche

gebr. jedoch tadellos erhalten, für 2000 Liter Stunden-
leistung zu kaufen gesucht. Ausführl. Off. und Angabe
des Preises wie auch der Größenverhältnisse der
Weiche unter Nr. 8212 an diese Zeitung.

Ca. 20 Zentner etwas angereiften

trockenen Sauermilchquarg

zur Harzkäsefabrikation geeignet, zu 24 M je Zentner abzugeben. Angeb.
unter Nr. 8168 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Milchverkaufswagen

400 Liter Inhalt, einschl. 5
Kaufskannen à 50 Liter, gut er-
fahrbereit, sofort zu verkaufen.
unter Nr. 7842 an diese Zeitung

Butter, Käse, Quarg

Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und in
Menge, auch Waggonbezug, be-
fortiger Kasse.

Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H.
Belpo.

Achtung!

Niederhessische Molkerei
wöchentlich noch 20 To. feinsten

Quarg

abzugeben. Bei Anfrage erbitte
wir um Preisangebot. Angeb.
unter Nr. 8193 durch diese Zeitung

Sanfer & Bolzar

Harsum,

Telefon Nr. 83

Leistungsf. Käsefabrik i. all. So-

prima Handkäse

Kaufen pa. Quarg zu Tagespre-

Tägl. ca. 1000 Liter gut gek.

Vollmilch

für das rheinische Industriege-
sucht. Abrechnung und Kasse
Wunsch. Offerten unter Nr. 8193
an diese Zeitung.

Prima finnischen

Auslandsquarg

ab Magdeburg verkauft f. 33.—

Magdeburger Buttergroßhandl.

Magdeburg,

Margarethenstr. 4. Telefon 8

Romadur-Käse

in Stanniol und Einfett lau-
abzugeben. Anfragen mit P
an

Molkerei Hirschfeldau, Nr. 54

100 Ztr. Standquarg

im ganzen oder geteilt billig a-
geben.

Käsefabrik H. Wästerberg, Ber-

Briezenstraße 36.

Quarg

frisch, trocken, metall- und but-
milchfrei kauft geg. prompte K

Käsefabrik H. Wästerberg, Ber-

Briezenstraße 36.

Wer hat

Allgäuer Romadur

20 %, mit Stanniol und Eit-
Marke „Alpenhorn“, abzugeb
Bitte Angebote unter B. H.
8161 an diese Zeitung.

Gegen

Barzahlung

sind wir dauernde Ab-
nehmer in Ia vollfetten

Tilsiter, Steinbuscher-

u. Limburger Käse.

Wyss & Co. G.m.b.H.

Käsegr. Bhandlung

Berlin C. 25

Alexanderstraße 38.

Echte

Mainzer Handkäse

garantiert reiner Sauermilchkäse

prima Qualität offeriert (7)

Jean Breker,

echt Mainzer Käsefabrik,

Altheim b. Mainz.

Achtung! Achtung!

Wer in der Lage ist, einen
Sauermilch-Käse ohne Schimm-
eine Saisonware, die Massenfab-
kation erfordert, zu fabrizieren
Anleitung zur Fabrikation zu ge-
wird gebeten, sich unter H. B. S.
an diese Zeitung zu melden.

Achtung!

Brandenburger Käseerei übernehmend den Betrieb von wohlmedem Harzer- und Stangenkäse bei billigster Berechnung. Quark kann evtl. unter günstigen Verhältnissen aus nächster Nähe bezogen werden. Angebote unter Nr. 8137 an diese Zeitung erbeten.

Suchen laufend wöchentlich ca. 2000 Liter prima, erstklassige, ungesalzene Butter.

Molkereibutter

ganzen oder geteilt. Pa. Käse- und Stangenkäse stehen zur Verfügung. Kassa prompt. Ferner hab. wir wöchentlich ca. 50 leere, gutverhöhlte, einmal gebrauchte, so gut wie neue

Buttertonnen

zu Preisen von Mk. 0,60 p. Stück abzugeben. Dieselben sind auch in Quanten abzugeben. (8145) H. & Co., Buttergroßhandlung Darmstadt.

Telefon 2029.

Harzkäse (goldgelb), prima Qualität, an zahlungsfähige Abnehmer wöchentlich abzugeben. Bekannte Nachnahme. Werte tragen sind zu richten unter Nr. 8115 an diese Zeitung. Wir offerieren täglich 1000 Liter feinstes

Vollmilch

und mehr als schlesischer Verlade- und Kanten müssen gestellt werden. Preisangebote bitten wir zu richten unter „Milk“ Nr. 8117 an diese Zeitung.

Suche für meine Kundschaft wöchentlich etwa 100 Pfd. hochfeine

Süßrahm-

Molkereibutter

1 und 1/2 Pfd.-Packg., prima Qualität, direkt ab Molkerei. Nur die frische Ware kommt in Frage. Offerten unter Nr. 8095 an d. Ztg.

Wer übernimmt den Einkauf von Butter? Offerten unter Nr. 8092 durch diese Zeitung.

Polen.

Suche mit Molkereien Polens

Butterlieferung

Verbindung zu treten. Preisangebote erb. (8091) Hubert, Stenisch, Grenzmarf.

Quarg

abzugeben (8088) Dampfmolkerei Bacha (Rhön). Feinste

Molkerei-Markenbutter

noch 4-5 Tonnen gefalz. oder ungesalzene abzugeben. Angebote mit Preis erbitte an (8086) Molkerei-Genoss. Schwichtenberg b. Friedland in Mecklenb.

Salzb. Schlagsahne, täglich 60 Liter, feinstes, tiefgefrorenes

Vollmilch

täglich 300 Liter,

frischen Quarg

diverse Sorten Camembert, laufend abzugeben (8085) Central-Molkerei Kinteln a. Weser, Inh.: Wihl. Pabst.

Zu kaufen gesucht: (8100)

Standardquarg, weiß.

Richard Werner, Neumünster.

haben ca. 1000 Liter

Vollmilch

in Berlin abzugeben. Offerten unter „Milk“ Nr. 8080 an diese Zeitung einzusenden.

Wer ist Hersteller

von

Edelharzer S. N. 2.?

Offerten unter E. D. 25940 an Adolf Mosse, Hannover. (8157)

Praktische Weihnachtsgeschenke

Für Molkerei-Besitzer-, -Pächter und -Verwalter:

Lichtenberger, Dr. Berthold, Prof., Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika, unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbildungen und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10,— M.

Dieses von Autoritäten geradezu glänzend beurteilte Werk darf in keiner Fachbibliothek fehlen.

Für Molkerei-Lehrlinge und jüngere -Gehilfen:

Frost, Einfache Buchführung nebst Inventar und Bilanz. 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen u. Aburigsbogen. 4 M. Ein unübertreffliches Werk für den Selbstunterricht.

Lipp, Volksgang, Milchwirtschaftl. Leitfaden. 121 S. 250 M.

Dieses unter Mitwirkung von Albert Fischer, Bergedorf, Hans Butenschön und Wilhelm Kiewerich, Hildesheim verfaßte Buch hat folgenden Inhalt: Milchbildung und Milchtrug. — Milchgewinnung, Behandlung und Beförderung. — Eigenschaften und Zusammenfassung der Milch. — Die Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft. — Milchfehler. — Rahmgewinnung. — Rahmbehandlung. — Butterei. — Käseerei. — Milchverfälschung. — Schlachthausherstellung. — Joghurt. — Kefir. — Milchkonserven. — Kondensmilch. — Trockenmilch. — Molkenmilch. — Milchzucker. — Kasein. — Untersuchungsmethoden. — Milchbezahlung. — Milch-, Butter- und Käsehandeln. — Der maschinelle Betrieb. — Schweine- und Mast.

Für die Einführung ins Molkereiwesen gibt es keine bessere Schrift, sie muß deshalb im Besitze jedes Lehrlings sein.

Sobhe, D. v., Rechenbuch für milchw. Lehranstalten. 2. Auflage. 96 S. 250 M.

Das 96 Seiten starke Buch gibt Anleitung zu allen im Molkereibetrieb vorkommenden Berechnungen bei Milchfälschungen, Bestimmung der prozentualen Rahmmenge, Einstellung des Rahms auf einen bestimmten Fettgehalt, Butterausbeute, Einstellung der Kesselmilch auf einen bestimmten Fettgehalt, Käseausbeute, Milchbezahlung, Prüfung von Milchschleudern, Leistungsermittlung der Tauererhöher usw. Ferner enthält es zahlreiche der Praxis entnommene Rechenaufgaben und in einem besonderen Teile deren Lösungen. Das Buch eignet sich auch vorzüglich zum Selbststudium.

Für jeden Molkereifachmann:

Dibbern, Dr. H., Einführung in die Chemie und Untersuchungsmethoden für Molkereipraktiker 224 S. 5,— M.

Fischer, Albert, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 112 Seiten mit vielen Abbildungen. 250 M.

— Die Molkerei-Dampf-Maschine und ihr Betrieb. 129 Seiten mit vielen Abbildungen. 3,— M.

— Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe. 92 Seiten mit 30 Abbildungen. 3,— M.

Dieses Buch ermöglicht es, das Ergebnis jeder im Betriebe vorkommenden Berechnung ohne Anwendung von Formeln direkt abzulesen.

Senneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 55 S. mit 32 Abbildungen. 120 M.

Sesse, Dr., Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 59 S. 250 M.

Seder, W., Oberingenieur, Warmewirtschaft in Oldenburgischen Dampfmolkereien mit besonderer Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten des Abdampfes. 1926. 58 Seit. mit 10 Abbildungen. 250 M.

Rahn, Prof., Molkereiphysik. 58 Seiten. 150 M.

Beh, J., Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung. 2. Auflage. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuschätzel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2,— M.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Sauermilchkäse und Quarg. Eine Anleitung für Molkerei- und Käsefachleute. 3. Aufl. 48 S. (Harzer, Hopsen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Rummel-, Lothringers-, Mainzer-, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangenkäse, Sahneschichtkäse und viele andere). Preis 2,— M.

Kneutinger, Eduard, Limburger Käseerei. 47 Seiten. (Limburger, Romadur, Weißbader). Preis 2,— M.

Kretschmer, Kurt, Sauermilchkäseerei. Quargkäseerei mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler 16 S. Preis 2,— M.

Müller, L., Holländer und Tilsiter Käseerei und 3 Tafeln. (Ede- mer, Gouda-, Brot-, Wilttermarschkäse, Geheimratskäsen, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— M.

Niewerth, W., Joghurtkäse-Herstellung und Bereitung von Kefir, Rums, Joghurt usw. 12 S. 1925. —40 M.

Reiß, Dr. F., Camembertkäseerei aus dauerpasteurisierter Milch 11 Seiten. 1925. —40 M.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Käseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. Preis 2,— M.

Preisverzeichnisse auf Wunsch kostenlos.

Auch Lieferung aller sonstigen Bücher.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Wir suchen wöchentlich ca. 15 bis 20 Zentner prima

Molkereibutter

auch in geteilten Posten zu kaufen gegen beliebige Kasseabrechnung.

Magdeburger Käsefabrik und

Buttergroßhandlung,

Magdeburg, Margarethenstraße 4,

Telefon 4229 u. 4724.

Molkerei

welche in der Lage ist, in den Wintermonaten erhöhtes Quantum zu liefern, für dauernde

Milchlieferrung

an zahlungsfähigen Abnehmer nach Barmen gesucht, Kannen werden gestellt. Waggonbezug. Gefl. Angebote unter Nr. 7874 an diese Ztg.

Tilsiter Vollfettkäse

lauf. abzugeben, abgelagerte, gute schnittfeste Ware, in Rollen zu Tagesspreisen, z. Bt. 98 Pfg. p. Pfund ab Station exkl. Verpackung. Versand an unbekannte Firmen nur p. Nachnahme. (7930)

Molkerei Koffiten

Krs. Pr. Eylau, Ostpreußen.

Suche wöchentlich noch 2-3 Tonnen feinste

Molkereibutter

Zahle bis 15 M. über Berliner Notierung. Angebote erbeten unter Nr. 7948 an diese Ztg.

Molkerei in Polen (Prov. Posen) deren Butter schon oft mit dem 1. Preis ausgezeichnet wurde, sucht Abnehmer auf Jahresabschluß nach Berliner Höchstnotiz. Repräsentanten welche Kautions oder and. Sicherheit stellen können, wolle Offerten u. Nr. 8019 an diese Ztg. einsenden.

Habe wöchentlich 2 Tonnen

prima Butter

an regelmäßige Abnehmer gegen Kasse abzugeben. (8008)

Molkerei Haverlah b. Ringelheim.

Speisequarg und

Sauermilchquarg.

einwandfrei, gibt noch einige Tonnen. Probetonnen an Unbekannte unter Nachnahme. (7882)

Dampfmolkerei Könnern a. Saale.

Telefon 19.

Suche regelmäßig wöchentlich 6 bis 10 Tonnen prima ungesalzene

Butter

v. Genossenschaft zu kaufen. Werte Angebote, Basis Berliner Notierung.

Buttergroßhandlung

M. Rosenkranz Nachf.,

Inh.: Fr. Aren,

Dresden, Dürerstraße 92.

Suche als Dauerabnehm. wöchentlich ca. 20 Zentner einwandfrei.

Quarg

gegen prompte Kasse. (8123)

Harzer Käsefabrik, Harsleben

bei Halberstadt.

Bin Abnehmer von 3-4 Ztr.

Molkereibutter

wöchentlich gegen prompte Kasse. Wihl. Klarert, Dortmund,

Coulerstraße 14. 8123

Prima

Allgäuer Butter

in 9 Pfd.-Packeten, portofrei, Nachnahme, a Pfd. 1,90 M. lief. prompt

Ernst von Beaubais,

gegr. 1858

Frankfurt a. M., West.

Suche wöchentlich 10-15 Zentner guten

Quarg

gegen Kasse. Angebote mit Preis an (8146)

B. Geißler, Chemnitz,

Stolbergerstraße 13.

Butterschmalz,

naturreines, in größeren Posten zu verkaufen. Zuschriften erbeten unter Nr. 8116 an diese Zeitung.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
 abzugeben. Probepakete von 25
 Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
 Ebenfalls geben wir noch
Schlagjahne
 ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
 m. b. H., Bückeburg a. H.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,
 Mast- und Aufzucht-
 zwecke
 durch
 Zusatz der in der
Milch löslichen
 Dorsch - Lebertran-
 Emulsion

„Herosan“

*

Ein Versuch lohnt
 sich!

Glänzender
 Verkaufsartikel
 für Meiereien und
 Genossenschaften

*

Verlangen Sie Prospekte
 und Probesendung von der
 Alleinherstellerin

„Herold“
 Aktiengesellschaft
Hamburg 33
 Hüfnerstraße 30

Einwandfreien
Sauermilchquarg
 in jeder Menge liefert
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
 Telefon 231.

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
 (Casein)

liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
 Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

!!! Verlangen Sie Angebot !!!



MILCH-Transport-Kannen

nahtlos, ganz aus einem Stück
 gestanzt und la geschweißt in
 tadelloser, schwerer Ausführung
 und im Vollbade garantiert rein
 verzinkt, liefere ich infolge günstiger
 großer Abschlüsse zu sehr billigen
 Preisen. — Großes Lager — daher
 prompte Lieferung.

Carl Mann, Hildesheim

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:

Ia Molkerei-Butter pro Pfd. 1,80 Mk.

Ia Land-Butter pro Pfd. 1,65 Mk.

Versand erfolgt nur in Tonnen à ca. 100 Pfd. unter Nach-
 nahme. Bei öfteren Bezügen Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., Berlin C. 25
 Münzstr. 9, Fernsprecher Norden 10739.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
 in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Gn., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Konkurrenzlos

billig sind unsere auf
 Spezial-Maschinen in großen
 Mengen hergestellten
 vorschriftsmäßigen 3 teiligen

Milchversandscheine

Preise ab Lager

ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders
 250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50,
 5000 Stck. 32,50. 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Ab-
 sender-Eindruck (erspart das tägliche
 Ausfüllen der Scheine mit Handschrift)
 500 St. 7,—, 1000 St. 10,—, 2000 St. 19,50,
 5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stück
 verstehen sich für einmaligen Satz;
 jede weitere Adressen- oder Absender-
 Änderung innerhalb der 2000 oder 5000
 Stück wird mit Mark 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tage nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Westfälische Molkerei sucht per
 sofort oder später ein tägliches
 Quantum von 1500—2000 Liter
 dauerpasteurisierte tiefgefühlte
Vollmilch
 gegen Jahresabschluß. Offerten u.
 N. N. 7849 an diese Zeitung.

Sabe wöchentlich noch 4—5 To.
 feinste (7866)

Molkereibutter
 abzugeben.

Saganer Central-Molkerei
 M. Conrad.

Magermilch.

Altmärkische Genossenschaftsmolk.
 unweit Stendal, kann täglich etwa
 500 Liter tiefgefühlte Magermilch
 i. Käufers Kannen, frei Abgangs-
 station, liefern. Angebote mit Pr.
 unter N. N. 7832 an diese Zeitung.

Suche noch wöchentl. ca. 20 Ztr.

Quarg

für Molkereien oder Großhändler
 bei billiger Berechnung zu verar-
 beiten. Für eine prima Ware wird
 garantiert. Angebote erbitte unt.
 Sachfen Nr. 7994 an diese Zeitung.

Einige Tonnen feinste meßlen.

Marken-Butter

laufend wöchentlich an solventen
 Abnehmer gegen prompte Regulie-
 rung abzugeben. Offerten mit
 Preisangeboten unt. N. 7974 durch
 diese Zeitung.

Quarg

trocken, metall- u. buttermilchfrei,
 kauft noch für dauernde Lieferung
 und bitte um Angebote (7902)
Georg Krebiel, Käsefabrik,
 Elm, Rheinhessen.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 38
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgefühlt,
 beste Schlagfähigkeit, liefert in
 eigenen isolierten Kannen sowie in
 Stahl- oder Aluminiumflaschen in
 Kisten von 20 Flaschen. 5528
Molkerei Ankum, Bez. Osnabrück

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)

APEL & CO.
 Käsefabrik
Breslau 2

Gust. Friede,

Hannover,
 Buttergroßhandlung,
 Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Sabe noch laufend abzugeben

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit M.
 10.— unter Berliner Höchstnotiz
 ab hier gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Julius Klocketer,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.
 Telefon Nr. 68

anbietet feinste (8788)

Molkereibutter.

Gebr. Kunert
Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagjahne,

Kaffeejahne,

Butter

u. Frühstückskäse

in Pergament liefert jedes Quant.

preiswert. Vertreter gesucht.

Molkerei Neunheilingen

in Thür. 8697

Wir haben wöchentlich ca. 4 bis

7 Zentner

Romadurmagerkäse

oder auf Wunsch

Quadratkäse,

beides frisch vom Salztisch gegen
 wöchentliche Kasse abzugeben. Ab-
 nehmer, die laufend abnehmen,
 bitten wir um Mitteilung, welcher
 Preis für gute Ware gezahlt wird.
 Angebote unter N. N. 7922, Mol-
 kereigenossenschaft in Westf., durch
 diese Zeitung.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentlich regelmäh.
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik
Schönau b. Leipzig.

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin.
Bismarckstraße 17.

Butter, Eier, Käse
kauft und liefert laufend (6141)
H. Koloska, Buttergroßhandlung,
Breslau 3, Berliner Straße 65.
Fernspr. Rg. 8869.

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2011
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Molkerei
und Weichkäseerei
Spez.
vollfett. Camembert.
Gehrke & Nidel, Bremen,
Rohstraße 26. Kol. 434.

Feinste
Thür. Stangenkäse
in 60er Packung, preiswert abzug.
M. Gliewe, Halleische Käseerei,
Halle a. S., Berlinerstraße 7.
Fernruf 28 373. (6991)

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter
preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederschlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— **Liegnitz.**

Thüringer Genossenschafts-Molk.
hat wöchentlich noch 1—2 Tonnen
feinste Butter
abzugeben, ev. in 1/2 Pfd.-Stücken,
feinsten Speisequarg
6—8 Zentner wöchentlich zur Dau-
erlieferung abzugeben. Offerten m.
Preis erbittet (8053)
Molker. Großmehlstra b. Schlotheim,
Thüringen.

Kaufe laufend wöchentlich noch
3—4 Zentner frische
Molkereibutter
gegen wöchentliche Abrechnung zu
Berliner Höchstnotierung. (8052)
Otto Freitag,
Molkerei Sievershagen a. Harz,
Station: Salzderhelden.

Suche noch einige zahlungsfähige
Abnehmer für meinen ca. 10. Proz.
Frühstückskäse
(Camembert) im Gewicht von ca.
120—125 Gramm in Originalkisten
mit 45 Stück Inhalt. Preis pro
Kiste 5.60 M inklusive Kiste ab
Station nahe Hannover. Angebote
unter H. J. 7978 an diese Zeitung.

Suchen Sie
Käse, Butter, Dauermilch ??



Großfabrikation — Schnellversand



Haupt-Versandbüro

Albert Wöhrmann Söhne, Wesel am' Niederrhein

Fernruf: 283, 700, 841, 888, 900 (182) — Telegramm-Adresse: Wöhrmann Wesel.

Wöchentlich mehrere Tausend Kisten
prima Mainzer Käse
verkauft zu billigsten Tagespreisen in folgenden Packungen (6949)
Kleine Mainzer, ca. 3 Pfund = 60 Stück
Mainzer Bauern, ca. 6 Pfund = 60 Stück
Mainzer Faust, ca. 8 Pfund = 60 Stück
Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H., Belpo i. W.
Mit allen größeren Plätzen solvente Vertreter gesucht.
Unbekannte Besteller erhalten Lieferung nur gegen Nachnahme oder
nach Aufgabe von prima Referenzen.

Nicolaus Becke, Nortorf i. Holstein

Käse-Import und Großhandlung

Kaufe größere Posten

Tilsiter Käse

vollfett, dreiviertelfett, halbfett und 1/4 fett.

Altenburger Ziegenkäse
Brie-Käse

gibt gegen Kasse ab (7983)
Paul Petersohn, Leipzig, Blumenstraße 16.

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der
notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buche
Altgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art
von **Dr. Hans Roeder.** Preis 2 M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Mainzer-, Faust-

und Oberhessische Bauernhandkäse
garant. hochfeine, haltbare Ware,
jedes Quantum lieferbar. (7514)
Alb. Schmidt, Orlenberg, Hessen.

Gehr. Scheffler

Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 28,
Wallnertheatersstr 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Kaufe laufend frische pa.

Molkereibutter

ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Lüneburg.
Ludolf Stamer.

Pa. Meierei-Butter

ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematten, Käsekisten etc.



Spezialität: Schachteln für
Emmentaler ohne Rinde.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener
Anlagen — Bau von
Kartoffelflocken - Fabriken

Möller Dampfmaschinen



mit *Abdampf-*
und *Zwischendampfverwertung*

K. U. TH. MÖLLER G. M. B. H. BRACKWEDE I. W.

Käse-Etiketts

nach neuen herrlichen Entwürfen sowie von bisher in Gebrauch gehaltenen Etiketts liefern wir **konkurrenzlos billig** in dem neuen mehrfarbigen Offsetdruckverfahren (auch mit feinstem Golddruck). Verlangen Sie unser Spezial-Angebot

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim

Alle Molkerei-Drucksachen in bester Ausführung billig.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers **Säurewecker** stets wirksam und kräftig und **Rotkulturen**

sowie Weiß- u. Blauschimmelkäsessen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien von Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4.-M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Nr. 2193. Sonntags geschlossen. — Postkassentlo 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,30
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

143

Hildesheim, den 9. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

- Frage der Lebensdauer einiger pathogener Keime in Milchprodukten. Von Dr. M. Seelmann.
- Geldverkehr der Molkereigenossenschaften.
- Maschinen und Geräte. Neue automatische Abmehrvorrichtung für Milch und Alkohol.
- Reine, Verbände und Genossenschaften. Herbstversammlung der Vereinigung ehemaliger Schüler der Molkereihochschule Riel (Sameln) in Hildesheim. — Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband.
- Milchschau. Bericht über die erste Rheinische Milchprüfung im September d. Js. in Cleve (Niederrhein). — Des deutschen Reiches Ein- und Ausfuhr von Milch und Molkereiprodukten in der Zeit vom Januar bis September 1913, 1925 und 1926. — Die Milchlosthalle auf der Ausstellung „Gesundheit und Wohlfahrt“ in Dresden. — Milchverhältnisse im Freistaat Danzig. — Erlaß einer neuen Milchverordnung in Passau. — Filmvorführungen zur Förderung des Milchverbrauchs.
- Genossenschaftsregister.
- Milchschau. Misträuen in Molkereibetrieben. — Ueber Differenzen mit den Milchlieferanten. — Die Untersuchung der Milch mit dem Laktoskop. Wo bleiben die Vertreter der Milchwirtschaft? — Liptauer Käse. — Rübenblattfütterung — Rübenbutter. — Grauerwerden von Hartkäse. — Quargmilche.
- Milchschau. — Marktberichte.

Zur Frage der Lebensdauer einiger pathogener Keime in Milchprodukten.

Von Dr. M. Seelmann,

Wissenschaftlicher Hilfsarbeiter im Bakteriologischen Institut der kaiserlichen Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Unter Molkereifachleuten und in Laienkreisen ist vielfach die Ansicht verbreitet, daß pathogene Bakterien — vorausgesetzt, daß sie in die Milch auf irgend eine Art und Weise hineingekommen — durch die eintretende Säuerung recht schnell absterben. Man meint auch, daß die aus Milch hergestellten Produkte, die ja alle mehr oder weniger hohe Säuregrade aufweisen, im allgemeinen gefahrlos sein müssen. Diese Annahme findet man auch noch in manchen Lehrbüchern der Milchwirtschaft und Bakteriologie vertreten. Ohne Zweifel kann eine Krankheitsübertragung am leichtesten durch den Genuß roher Milch vor sich gehen. Beispiele dafür haben wir zur Genüge kennen gelernt. Aber auch die aus roher Milch hergestellten Produkte sind auf keinen Fall harmlos, wenn die Milch mit Krankheitskeimen infiziert war.

Zu den Krankheitskeimen, die in erster Linie außer durch rohe Milch selbst auch durch Genuß aus derartiger Milch bereiteter Milchprodukte auf den Menschen übertragen werden können, gehören der Erreger der Tuberkulose, das Maul- und Klauenseuchevirus und die Bakterien des Typhus- und Paratyphus.

Schon frühere Untersuchungen haben gezeigt, daß auch in Milchprodukten trotz Erreichung höherer Säuregrade die Vernichtung der gefährlichen Mikroorganismen doch nicht immer so rasch eintritt, wie viele annehmen. So ist vom Tuberkelbazillus bekannt, daß er — ebenso wie gegen Erhitzen — auch gegen Säuren eine ziemlich erhebliche Resistenz besitzt. Da immer noch in der Sammelmilch relativ häufig Tuberkelbazillen enthalten sind, kommt es oft vor, daß sie beim Entrahmen der Milch in den Rahm übergehen. Ein Teil geht zwar in den Zentrifugenschlamm hinein, der verworfen wird und deshalb keinen Schaden mehr anrichten kann, ein Teil wird aber auch von den Fettkügelchen mitgerissen und gelangt in die Butter. Man schätzt die Lebensdauer der Tuberkelbazillen in Butter auf ca. 10–14 Tage, in Käse auf mehrere Wochen und zwar einige Monate. Deshalb ist auch der aus roher Milch hergestellte Quarg oft tuberkelbazillenhaltig und somit für Kinder nicht ungefährlich. Es sollten daher alle Molkereien zunächst dafür sorgen, daß ihre Milchlieferanten die Milchviehbestände dem Tuberkuloseuntersuchungsverfahren angliedern. Das ist der einfachste und sicherste Weg, um Milch und Milchprodukte von Tuberkelbazillen möglichst frei zu machen. Die Tuberkelbazillen dürften bei ihrer relativ

hohen Widerstandsfähigkeit die längste Lebensdauer in den Milchprodukten aufweisen.

Weniger gefährlich ist in dieser Beziehung der Maul- und Klauenseuchereger. Auch von ihm ist bekannt geworden, daß er nicht allein durch Milchgenuß von an der Seuche erkrankten Tieren auf Kinder und Erwachsene übertragen werden kann, sondern wir wissen aus positiven Fällen, daß auch Butter und Käse — aus Milch von maul- und klauenseuchekranken Kühen hergestellt — Infektionen beim Menschen, und zwar typische Maul- und Klauenseuche wie beim Tier hervorrufen können. In saurer, geronnener Milch soll das Virus jedoch bald zugrunde gehen. Trotz der sehr starken Verseuchung Deutschlands mit Maul- und Klauenseuche in den letzten Jahren sind eigentlich Infektionen beim Menschen durch irgendwelche Milchprodukte — falls sie nicht übersehen wurden — recht selten beobachtet worden. Rohe Milch überträgt die Krankheit häufiger (auch bei Ferkeln und Kälbern). Für die in Sammelmolkereien für die Zwecke der Verfütterung abfallende Magermilch und Molken ist daher durch das Reichsziehseuchengesetz die Erhitzung vorgeschrieben, was ja allgemein bekannt ist. Im Hinblick auf die Möglichkeit einer Krankheitsübertragung durch maul- und klauenseuchekranke Milch sollte daher von keiner Molkerei in Maul- und Klauenseuchengebieten rohe Milch zu Trinkmilch und Butter verarbeitet werden. Zum Verfäßen sollte sie nicht dienen, da hier ja stets Rohmilch verwandt wird. Uns ist nur eine Käserei bekannt, die die Milch vorher pasteurisiert. Wenn auch die Erkrankungsform beim Menschen in der Regel milde verläuft, und die Infektion in kurzer Zeit vorüber ist, so können doch der Molkerei — und nicht nur dem Konsumenten — Schäden der verschiedensten Art erwachsen. Es sei daher an dieser Stelle auf die Notwendigkeit einer ordnungsgemäßen Pasteurisierung sämtlicher Milch in Maul- und Klauenseuchengebieten bezw. Maul- und Klauenseuchezonen hingewiesen.

Die größte Aufmerksamkeit muß der Gefahr der event. Verschleppung des Typhus und Paratyphus durch Milch und Milchprodukte geschenkt werden. Die Frage nach der Lebensdauer der Typhus- und Paratyphusbazillen ist auch schon verschiedentlich geprüft worden, jedoch mit nicht ganz eindeutigen Ergebnissen.

Die Gefahren, die von Seiten der rohen Milch drohen, sind, wie die ständigen Typhus-Epidemien immer wieder zeigen, nicht gering. Im Hinblick hierauf war es angebracht, noch einmal Untersuchungen darüber anzustellen, wie sich Typhus- und Paratyphusbazillen gegenüber den in Milchprodukten gebildeten Milchsäurekonzentrationen verhalten.

Es seien zunächst noch kurz die Möglichkeiten beschrieben, bei denen eine Infektion der Milch mit Typhus- und Paratyphuskeimen erfolgen kann. In erster Linie sind hier zu nennen zufällige Infektionen durch kranke Personen, Bazillenträger oder Dauerausscheider. Letztere bilden erfahrungsgemäß die größte Gefahrenquelle und häufigste Infektionsursache, sei es nun, daß Milch von solchen Personen direkt (durch Berühren) verunreinigt wird, oder daß das zum Reinigen der Milchgefäße, Rohrleitungen usw. benutzte Wasser beim Vorhandensein mangelhafter Brunnen- und Kanalisationsanlagen leicht mit Krankheitskeimen infiziert ist und dann sekundär Keime in die Milch hineingelangen. Hier findet dann u. U. noch eine Vermehrung der Keime statt. Auch Fliegen und andere Insekten dürften bei der Übertragung des Typhus eine Rolle spielen.

Es muß immer wieder betont werden, daß die Zahl der infektionsfähigen Menschen (Dauerausscheider, Bazillenträger) durch die immer und immer wieder vorkommenden Epidemien nicht abnimmt, sondern zunimmt. Man schätzt den Prozentsatz der bei jeder größeren Epidemie resultierenden Typhusbazillen-Dauerausscheider auf mindestens 5 Prozent. Ein Teil von diesen kann monate- ja jahrelang, wenn auch nicht regelmäßig, so doch zeitweise Typhusbazillen ausscheiden. Welche Gefahren für die Allgemeinheit dadurch entstehen, ist leicht verständlich. Vorläufig gibt es noch keine geeignete Handhabe, um den durch derartige Personen drohenden Gefahren entgegenzutreten. Die Erfassung der Bazillenträger und Dauerausscheider stellt eine der schwierigsten Aufgaben der sozialen

Hygiene dar, deren Lösung den Hygienikern naturgemäß nicht leicht gemacht wird. Lenz hat vorgeschlagen, zur Verhütung der Verbreitung von Krankheiten durch Nahrungsmittelbetriebe eine Bestimmung in das Reichsnahrungsmittelgesetz oder Reichsseuchengesetz aufzunehmen, etwa in der folgenden Art: 1. „Personen, die an einer übertragbaren oder ekelerregenden Krankheit leiden, oder deren Zustand die Verbreitung einer übertragbaren Erkrankung befürchten läßt, können zeitweilig oder ganz von der Betätigung in einem Nahrungsmittelbetriebe ausgeschlossen werden“. — 2. „Typhusverdacht muß anzeigepflichtig gemacht werden“. — 3. „Es müssen Rechtsunterlagen geschaffen werden, mit denen verdächtige Personen (Bazillenträger, Dauerausscheider) zur Abgabe von Untersuchungsmaterial gezwungen werden können. Zu diesem Zweck ist eine Ergänzung des § 7 des Reichsgesetzes betr. die Bekämpfung der gemeingefährlichen Krankheiten vom 30. Juni 1900 notwendig.“ (Lenz: Archiv für soziale Hygiene und Demographie, I. Bd., Heft 3, Februar 1926).

Vom preussischen Minister für Volkswohlfahrt ist bereits ein Gesetzentwurf vorgelegt, der die Anzeigepflicht für Typhusverdacht in das preuß. Seuchengesetz einfügen will. Bis jetzt ist es auf Grund des § 7 des Reichsseuchengesetzes nur möglich, lediglich bei kranken Personen eine bakteriologische Untersuchung durchzuführen. Mit Recht fordert Lenz, daß auch eine Bestimmung erforderlich ist, die es ermöglicht, „bei Personen, gegen die begründeter Verdacht besteht, daß sie Typhusdauerausscheider sind, eine bakteriologische Untersuchung von Stuhl und Urin zu erzwingen und bei Verweigerung der Materialabgabe oder Abgabe falschen Materials zur Bestrafung zu bringen“.

Es ist zu wünschen, daß diese Forderungen des bekannten Hygienikers von den in Frage kommenden Instanzen berücksichtigt werden. Nur dann wird man allmählich eine Besserung der Verhältnisse erreichen. Bis wir aber so weit sind, ist es notwendig, durch andere, z. B. schon durchzuführende Maßnahmen unterstützend und vorbeugend einzugreifen. Es ist sehr anzuerkennen, daß sämtliche große Molkereien schon jetzt freiwillig ihre Angestellten auf Typhus-Bazillenträger untersuchen lassen. Gesetze haben bekanntlich manchmal lange Zeit bis zu ihrem Inkrafttreten.

Als eine solche gewissermaßen prophylaktisch wirkende Maßnahme ist zweifellos die Pasteurisierung der Milch mit heranzuziehen und zwar am zweckmäßigsten die halbstündige ordnungsgemäße Dauererhitzung auf etwa 63–65 Grad Celsius, die wohl bisher in allen Fällen ausreichte. Auch eine Erhitzung in gut arbeitenden, als sicher anerkannten Hocherhitzern dürfte die Infektionsgefahr herabsetzen. Das muß um so schärfer betont werden, weil aus den Berichten über die Typhus-Epidemien der Vergangenheit, die vielfach von infizierter Milch ihren Ausgang nahmen, einwandfrei hervorgeht, daß die Epidemien vermieden worden wären, wenn die betr. Molkereileiter für eine richtige, wissenschaftlich erprobte Dauererhitzung Sorge getragen hätten. Ohne Frage hätte sie zahlreichen Menschen das Leben gerettet und dem Staate so manche Kosten erspart, wenn man bedenkt, daß jede Typhuserkrankung nach Annahme der Statistiker 300 M Kosten verursacht. Das muß ausdrücklich festgestellt werden gegenüber denjenigen Forderungen, die einer ausgedehnten Rohmilchverforgung das Wort reden. Vorläufig sind wir noch längst nicht so weit bei uns. Daß ferner den Wasserversorgungs- und Kanalisationsanlagen eine sofort einsetzende höhere Beachtung geschenkt werden muß, daß insbesondere die ersten gewissenhaft beaufsichtigt werden müssen, haben verheerende Wasserepidemien des Jahres 1926 (Hannover!) ebenfalls bewiesen. Eine Rohmilchverforgung — so erstrebenswert sie auch zweifellos ist — läßt sich erst dann ermöglichen, wenn alle die genannten Maßnahmen einer restlosen Erfüllung entgegengegangen sind. Zu diesen bereits genannten Maßnahmen hätte sich — das sei hier nur nebenbei bemerkt — eine Besserung der Verhältnisse am Orte der Gewinnung der Milch zu gesellen, ferner eine Sanierung unserer Milchviehbestände (Bekämpfung der Tuberkulose, Euterkrankheiten) und dergl. mehr.

Wir müssen selbstverständlich unser Ziel, die Rohmilchversorgung, einer allmählichen Verwirklichung entgegenbringen; nur wenn uns dieses Ziel vor Augen schwebt, werden wir auf milchhygienischem Gebiete Fortschrittliches leisten können. In erster Linie gehört dazu: Erfüllung der einfachsten hygienischen Forderungen und Befähigung einzelner, geradezu erschreckender Zustände auf den verschiedensten Gebieten der Milchgewinnung, des Milchtransportes, der Milchbehandlung, des Milchhandels und -verkehrs usw.

Wenn ich mich über die Frage der Dauerausscheider etwas weiter ausgelassen habe, so ist das mit Rücksicht auf ihre enorme Wichtigkeit geschehen. Unseren Molkereifachleuten, soweit sie mit der Herstellung von Trinkmilch und Milchprodukten direkt zu tun haben, soll und muß immer wieder durch solche Ausführungen vor Augen gehalten werden, welche Verantwortung auch ihnen als Leiter von Nahrungsmittelbetrieben zuffällt. Neben dem Wissen im eigentlichen Fach müssen auch sie von den wissenschaftlich erprobten Grundlagen der Hygiene eine Ahnung haben. Diese können ihnen am zweckmäßigsten durch Belehrung und Ausbildung, wie es z. B. in der Kieler Molkereischule geschieht, beigebracht werden. Der Molkereileiter soll nicht erst durch Schaden klug werden, wie hoffentlich jetzt die betr. Molkereileiter in Anklam, Hanau usw., denen ein erhebliches Verschulden an den dortigen Erkrankungsfällen im Sommer 1925 nicht abgesprochen werden kann.

Eine Infektion der Milch mit Paratyphusbakterien ist neben der Verunreinigung durch kranke Personen usw. (wie beim

Typhus) gegeben durch das Hineingelangen von krankem Saugvieh von an Paratyphus-Mastitis leidenden Kühen. Derartige Fälle sind in der Literatur wiederholt beschrieben worden. Es beim Rinde eine schwere, meist tödlich verlaufende Euterentzündung, die durch Paratyphusbazillen hervorgerufen wird. Hier besteht die Gefahr, daß diese im Anfangsstadium vom Molkpersonal übersehen wird und auf diese Weise dann die Milch der erkrankten Kuh mit dem Stallgemisch geschüttet wird. Man muß daher Milch von Kühen, die noch nie am Euter krank waren, und plötzlich eines Tages einer frischen, heftigen Euterentzündung erkranken, vom Verkauf ausschließen. Wir wissen übrigens auch von anderen Euterinfektionen, wie z. B. Coli- und Streptokokken-Mastitiden, daß die hierbei zu schweren Gesundheitsstörungen beim Menschen Veranlassung geben kann.

Schließlich muß noch mit der Möglichkeit gerechnet werden, auch bei Paratyphusinfektionen der Kinder, die in der Regel durch „Gärtnerbakterien“ hervorgerufen werden, die betr. Gefahr auf irgend eine Art und Weise in die Milch hineingelangen können.

Aus den angeführten Beispielen und Tatsachen dürfte deutlich genug ersichtlich sein, daß man beim Handel und im Verkehr Rohmilch garnicht genug Vorsichtsmaßregeln ergreifen kann. Wir Hygieniker erklären jede Rohmilch als „unsicher“.

Daß gewisse Gefahren bezüglich der Typhusausbreitung allein in einem Rohmilchkonsum liegen, sondern auch im Genuß aus roher Milch hergestellten — möglicherweise infizierten — Milchprodukten, haben meine in der Kieler Forschungsanstalt im letzten Jahre angestellten Untersuchungen über die Lebensdauer von Typhus- und Paratyphusbakterien in Milchprodukten gezeigt. Meine Prüfungen erstreckten sich auf folgende Milchprodukte: Sauermilch, Kefir, Joghurt, Süß- und Sauerrahmbutter und Quargläse. Die Lebensdauer einer Krankheitsübertragung durch die genannten Milchprodukte ist durchaus nicht von der Hand zu weisen, wenn auch heute im allgemeinen eine Pasteurisierung der Molkereimilch erfolgt. So wird in der Regel der Rahm für die Butterherstellung einer vorherigen Hochpasteurisierung auf 85–90° C. unterworfen oder dauerpasteurisiert. Es sind mir aber auch Meiereien bekannt, die rohen Rahm verbuttern. Hier bestehen natürlich zweifellos gewisse Gefahren, da ein Teil der pathogenen Bakterien regelmäßig im Rahm übergeht.

Rohe Milch wird in den Haushaltungen fast ausnahmslos zur Sauermilchbereitung verwendet, was in Typhusgegenden durch vermieden werden muß. Die Kieler Forschungsanstalt empfiehlt diesem Zweck geeignete Sauermilchreinkulturen zur Einsaat in abgefüllte aufgekochte Milch.

Für die Zwecke der Kefir- und Joghurtbereitung wird ohne Ausnahme abgekochte oder pasteurisierte Milch verwendet. Durch diese Genußmittel dürfte daher kaum eine Infektion stattgefunden können, es sei denn, daß eine nachträgliche Verunreinigung durch Personen erfolgt, die mit der Herstellung der Getränke beschäftigt sind.

Der Quarg, der aus Rohmilch bereitet wird, bildet zweifellos eine besondere Gefahrenquelle. Da dieser als ein gesundes Nahrungsmittel — in erster Linie auch für Kinder — zu empfehlen sollte er (auch wegen der Möglichkeit des Gehaltes an Tuberkulosebakterien!) nur aus pasteurisierter Milch hergestellt werden.

Meine Untersuchungen haben gezeigt, eine wie große Widerstandskraft manche Typhus- und Paratyphusbakterienstämme in den genannten Milchprodukten eintretenden Säuerung entgegenzusetzen vermögen. So konnte ich in mehreren Versuchen feststellen, daß die Krankheitserreger in Sauermilch, Kefir und Joghurt wohl bis zu einem längeren Zeitpunkt am Leben bleiben können als ihre Verwendbarkeit unter praktischen Verhältnissen in Frage kommt. Die im Vergleich zu den Paratyphusbazillen als weit widerstandsfähiger geltenden Typhusbakterien waren im fertigen Kefir (nach 24 Stunden) stets noch am Leben, ja sogar ließen sie nach mehrtägiger Aufbewahrung des Getränkes in diesem noch kulturell nachweisen. So konnten in einem Versuch Typhusbazillen im Kefir noch nach 5 Tagen ermittelt werden bei 41 S.-H.-Graden. Im fertigen Joghurt waren sie bei 45 S.-H.-Graden ebenfalls noch teilweise am Leben. In einem anderen Versuch konnten die Bakterien eines Typhusstammes im Kefir und Joghurt noch nach 3 Tagen nachgewiesen werden. Die Bakterien ließen sich auch eine ganze Reihe von Tagen weiter übertragen, z. B. mit Kefirkörnern aus infiziertem Kefir sechsmal, in einem anderen Falle viermal und in einem dritten Versuch nur zweimal.

Zusammenfassend ergab sich also in den Versuchen, daß Typhus- wie Paratyphusbakterien in den fertigen Sauermilchgetränken meist noch lebend gefunden wurden. In Sauermilch bewahren ihre Lebensfähigkeit etwa so lange wie im Kefir. Paratyphusbakterien zeigten größere Resistenz gegen die gebildeten Säuregrade als Typhusbazillen. Die von Typhusbazillen vertragenen Säuregrade liegen etwa bei 45–48 S.-H.-Graden, während Paratyphusbazillen weit über 50 S.-H.-Grade aushalten, u. U. selbst bis zu 60 und 65 S.-H.-Graden.

Zur Nachprüfung der Lebensdauer in Butter wurden — der verschiedenen Herstellungsweise dieser entsprechend — Versuche mit Süßrahm- und Sauerrahm angestellt. Zu diesem Zwecke verbutterte ich sowohl süßen als auch mit Rahmsäurebakterien angesäuerten und mit Typhus- bzw. Paratyphusbazillen infizierten Rahm. Der verbutterte Rahm wurde in üblicher Weise

ischen, gefalzen und geknetet. Die fertige Butter wurde im Schrank aufbewahrt und in verschiedenen Zeitabständen Kul-
n davon angelegt. Die Annahme, daß in Sauerrahmbutter ein
es Absterben der Typhusbazillen erfolgt, konnte nicht be-
gt werden. Vielmehr ergaben die Prüfungen, daß Typhus-
illen sowohl in Süßrahm- als auch in Sauerrahm-Butter
h nach 26 Tagen langer Aufbewahrung nachweisbar
n. Paratyphusbazillen ließen sich noch nach 33 Ta-
e aus beiden Butterorten herauszüchten. Darüber hinaus wurde
geprüft.

Auch im Quargkäse hielten sich die Bakterien längere Zeit
stfähig. Und zwar ergab sich für Typhusbazillen im
quarg eine Lebensdauer bis zu 12 Tagen, im Sauermilch-
g bis zu 8 Tagen. Paratyphusbazillen konnten in
en Quargsorten noch nach 12 Tagen kulturell nachgewiesen
en.

Zum Schluß sei noch einmal die in meinen Versuchen ermittelte
sdauer der Typhus- und Paratyphusbakterien in den ein-
en Milchprodukten in einer kurzen Uebersicht zusammengestellt.
Es hielten sich in:

Milchprodukt	Typhusbakterien	Paratyphusbakterien
Sauermilch	bis zu 5 Tagen	bis zu 8 Tagen
Butter	" " 5 "	" " 5 "
Süßrahmbutter ..	" " 3 "	" " 4 "
Sauerrahmbutter ..	" " 26 "	" " 33 "
Quarg	" " 26 "	" " 33 "
Sauermilchquarg ..	" " 12 "	" " 12 "
	" " 8 "	" " 12 "

Der Geldverkehr der Molkereigenossenschaften.

In den deutschen Molkereigenossenschaften werden jährlich weit über
Millarden Liter Milch verarbeitet. Das bedeutet bei den heutigen
Preisen für Milch und Molkereierzeugnisse in Auszahlung an die Milch-
erzeugenden und in Erlös aus Molkereiprodukten einen Geldverkehr von
800 Millionen Reichsmark. Durch welche Kassen fließt dieser mäch-
tige Geldstrom? Tränkt und befruchtet er das weite Feld genossenschaft-
licher Arbeit? Oder staut er sich in den Geldkassen und -Schränken der
Molkereileitungen, um in den Taschen der Milchlieferanten zu verstreuen?
Ist viele Molkereigenossenschaften, die die Forderung der Zeit nach
einer Wirtschaft nicht nur in der Milchverarbeitungstechnik, im
sondern auch im Geldverkehr richtig erkannt haben
von den Einrichtungen moderner rationeller Zahlungsmethoden weit-
estenden Gebrauch zu machen. Es gibt aber leider noch mehr Molkerei-
genossenschaften, die noch ganz in veralteten Geldverkehrsgewohnheiten
stecken und nach wie vor große Geldsummen in bar in ihren Geldschränken
haben und bei der Milchauszahlung in zahllosen kleinen Beträgen
an die Milchlieferanten ausgeben. Es geschieht dies in der Sorge um eine
möglichst glatte Abwicklung der Geldgeschäfte, die oftmals einen bedeu-
tenden Umfang annehmen. Die eingehenden meistens namhaften Beträge
werden bis zur Monatsauszahlung sorgfältig im Geldschrank angelam-
met, um sie bei der Monatsauszahlung an die Genossen für eingelieferte
Milch gleich zur Hand zu haben. Der Milchfuhrmann bekommt das Geld
entweder in einer Summe, oder in Geldstücken abgezählt, damit er
entweder der Mühe des Geldzählens entgehen ist.

Mehr als ein Verstoß gegen die moderne Zahlungsform und gegen
die genossenschaftliche Geld- und Kreditwirtschaft liegt in der letztgescil-
ten Zahlungsgewohnheit. Erstens ruhen große Summen Geldes
unverändert ungenutzt im Geldschrank, die beim Spar- und Darlehnskassen-
verkehr am Ort oder in der Nachbarschaft angelegt, produktiv verwandt
werden und Zinsen bringen könnten. Bei der heutigen Kreditnot ein
sonders wichtiger Umstand. Zweitens ist mit der Auszahlung und
Abwicklung der vielen kleinen Barbeträge viel Mühe und Arbeit ver-
bunden, die bei bargeldlosem Zahlungsverkehr gänzlich fortfallen würde.
Drittens besteht die Gefahr, daß Gelder verloren gehen, oder daß die
Molkerei Schadenerfahrungen leisten muß, wenn sie ohne Auftrag seitens des
Mitgliedes dem Fuhrmann das Milchgeld mitgibt, und diesem das Geld
auf irgend eine Weise abhandeln kommt. Viertens wird den Mit-
gliedern Geld ins Haus gebracht, das sie vielleicht im Augenblick nicht be-
dürfen, das daher besser auf der Sparkasse läge. Bekanntlich ist bares
Geld im Hause viel leichter und eher der Gefahr des nicht unbedingt not-
wendigen Austuns ausgesetzt als das Geld, was einmal auf der Spar-
kasse liegt. Fünftens leistet der Barvorrat der Molkereigenossenschaft
an die Barauszahlung der heute leider vielfach eingerissenen Ansätze von
unwirten Vorschub, sich nach Bedarf Vorschüsse auf spätere Milchliefe-
rungen von der Molkereigenossenschaft geben zu lassen. Die Molkerei wird
auf gewisse Weise zu einem Darlehnskassenverein neben der Spar- und
Darlehnskasse am Ort, dessen Kreditgeschäfte dadurch an Übersichtlichkeit
verlieren. Er wartet vielleicht auf Rückzahlungen aus Molkereigeldern,
die vorher bereits abgehoben sind.

Diese fünf Punkte sagen schon zur Genüge, wie sich der Geldverkehr
in der Molkereigenossenschaft nicht abspielen soll. Alle die angeführten
Mängel teile werden mit einem Schlage beseitigt, wenn die Molkereigenossen-
schaft dazu übergeht, für ihren gesamten Geldverkehr die Einrichtungen der
genossenschaftlichen Kreditorganisation als eines Teiles des ganzen, dem
sie selbst auch angehört, in Anspruch zu nehmen. Sie läßt sich ein Konto
öffnen bei der genossenschaftlichen Zentralkasse ihres Verbandes, als auch
bei der örtlichen Spar- und Darlehnskasse eröffnen und veranlaßt ihre
Mitglieder — meistens sind es bereits auch Mitglieder der Kasse — bei
ihnen ein Konto zu unterhalten. Nun geben sämtliche einlaufenden
Gelder, die mit der Post oder sonstwie kommen, an die Spar- und Dar-
lehnskasse, die größeren Beträge der Butterabnehmer gehen gleich an
die genossenschaftliche Hauptkasse, die sie der Spar- und Dar-

lehnskasse für Rechnung der Molkerei gutschreibt. Da die Butter-Engros-
abnehmer meistens ein Girokonto bei einer Bank haben, bei der die
genossenschaftliche Zentralkasse ebenfalls ein Girokonto besitzt, so genügt
eine einfache Umbuchung, durch die alle größeren Portofolien und Speien
eripart werden. Ein nicht unbedeutender Zinsgewinn ist ebenfalls mit
der Anlage dieser Gelder für die Molkereigenossenschaft verbunden, der bei
der Ansammlung im Geldschrank in Wegfall kommt.

Dürfte es nicht schwer sein, nach dieser Seite hin, d. h. im Verkehr
zwischen Molkereigenossenschaften und ihren Abnehmern den bargeldlosen
Verkehr einzubürgern, und ist es bei vielen Molkereien heute längst so,
daß ihr sämtliche Forderungen für gelieferte Waren auf ihr Konto bei
der Spar- und Darlehnskasse überwiesen werden, so stößt die Milchgeld-
auszahlung im Überweisungsverkehr immerhin auf einige Schwierigkeiten.
Die Milchlieferanten, insbesondere die kleineren, bringen einem solchen
Verfahren, wo sie nichts vom baren Gelde zu sehen bekommen, Mißtrauen
entgegen. Andere haben sich zu sehr an das Vorhuhnnehmen gewöhnt,
was beim Überweisungsverkehr natürlich nicht angeht. Trotz solcher
Hindernisse muß die Leitung der Molkereigenossenschaft darauf hinar-
beiten, die Leute zur Erkenntnis zu bringen, daß die Überweisung des
Milchgeldes auf ihr Konto in jeder Hinsicht vorteilhafter als die Bar-
zahlung für alle Beteiligten ist. Werden auch zunächst angesichts des
Geldmangels in der Landwirtschaft die überwiesenen Milchgelddbeträge
von den Mitgliedern sofort wieder abgehoben werden, so wird doch auch
manch ein Betrag stehen bleiben und nach und nach werden die milchlie-
fernden Mitglieder sich daran gewöhnen, diese meistens guten und vor
allen Dingen regelmäßigen Einnahmen sich auf ihrem Konto bei der
Spar- und Darlehnskasse nach Möglichkeit ansammeln zu lassen und nur
soviel abzuheben, als sie dringend benötigen, den Rest aber zu sparen
und in Sparanlagen umzuwandeln. So bleibt manches Geld ver-
zinslich liegen, das bar ausgezahlt nie den Weg zur Sparkasse gefunden
hätte, und arbeitet mit an der Kapitalbildung, der wichtigsten
Aufgabe der Spar- und Darlehnskassen. Durch die gesparten Gelder, die
von der Spar- und Darlehnskasse wieder als Darlehen ausgegeben werden,
wird mancher Berufsgenosse aus bedrängter Lage befreit und braucht nicht
zu landfremden Instituten zu laufen, die viel höhere Zinsen nehmen und
ihre Bedingungen nicht auf die Bedürfnisse eines Landwirtes eingestellt
haben. Die Molkerei wiederum kann, dadurch, daß sie bei der Zentral-
kasse ein Konto hat, die Milchpreise, die sie den milchliefernden Genossen
zu zahlen hat, gleichmäßiger gestalten. Bei der Aufstapelung der einge-
gangenen Gelder hat sie das Bestreben, die Abrechnung so zu gestalten,
daß der Vorrat mit der Auszahlung aufgeht. Damit wird die Milchgeld-
zahlung völlig abhängig von der Schwankung der Butterpreise. Das ist
für den milchproduzierenden Landwirt sehr mißlich, da seine Milchpro-
duktion auch schwankt und es ihm passieren kann, daß er in einer Zeit
guter Preise nur wenig Milch und in billiger Zeit recht viel Milch zu
liefern hat. Hat die Molkerei ihre eingegangenen Gelder bei der Spar-
und Darlehnskasse liegen, so nimmt sie davon nur, was sie bei der Milch-
geldauszahlung braucht und läßt den Rest stehen, der in einer Zeit gerin-
geren Erlöses zum Ausgleich herangezogen wird. Kann die Molkerei
ihren Lieferanten in Zeiten niedrigerer Verbraucherpreise doch die bisher
gewährten Erzeugerpreise zahlen, umso höher wird sie von ihren Mit-
gliedern eingeschätzt.

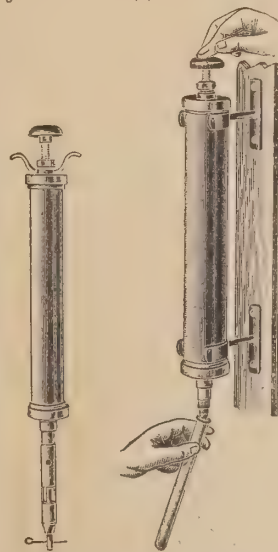
W. Krebs.

Maschinen und Geräte.

Neue automatische Abmeßvorrichtung für Milch und Alkohol. Die
Wichtigkeit der Vornahme der Alkohol- bzw. Alizarolprobe bedingt zwecks
raschen Arbeitens auch die Anwendung einfacher, dabei aber sehr prakti-
scher Abmeßvorrichtungen für Milch und Alkohol. Hierzu haben sich seit
vielen Jahren die Dr. Gerberschen Abmeß-Apparate vorzüglich bewährt
und sind bisher auch nicht übertroffen worden.

Einer Bedürfnisfrage entsprechend sind neuerdings diese Abmeßvor-
richtungen speziell für Massenuntersuchungen umkonstruiert worden und
dürften solche nunmehr allen gestellten Anforderungen entsprechen.

Die bekannte Firma Dr. A. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig, bringt
zwei neue Apparate auf den Markt und zwar einmal einen



kombinierten Apparat zum gleichzeitigen Ab-
messen von Milch und Alkohol bzw. Alizarol zum Befestigen an der Wand.
Beide Ausführungen zeichnen sich durch
äußerst einfache, stabile und elegante Ausfüh-
rung aus, sind unverwundlich im täglichen Ge-
brauch und geben das erforderliche Quantum
Alkohol bzw. Alizarol, sowie Milch genau
gemessen selbsttätig ab.

Der Aufnahmebehälter für Alkohol bzw.
Alizarol ist für ca. 150 Untersuchungen ausrei-
chend und kann jederzeit bequem nachgefüllt
werden.

Die Handhabung beider Apparate ist
äußerst einfach.

Der untere Teil des sauber gereinigten
kombinierten Abmeßapparates wird, nachdem
man ihn mittels der angebrachten zwei seit-
lichen Haken zwischen zwei Finger eingehängt
hat, in die Milchkanne eingetaucht, die Milch
damit gut durchmischt und alsdann wieder
herausgehoben. Man bringt nun mit der lin-

ken Hand ein Reagenzglas unter den mit Milch gefüllten Teil und läßt diese
durch leichtes Hochstoßen der Ventilstange auslaufen, während man zu
gleicher Zeit durch einen leichten Druck mittels des Daumens der rechten
Hand auf den oberen Knopf gleichzeitig das gleiche Quantum Alkohol
bzw. Alizarol nachfließen läßt. Bei Feststellung einer saueren Milchprobe
empfiehlt sich vor dem weiteren Gebrauch eine Reinigung des Abmeßför-
pers, damit die nächste Milchprobe im Resultat nicht beeinflusst wird.

Der einfache Abmeßapparat kann an der Wand befestigt werden und
lassen sich die im Stativ stehenden Reinigungsgläser hintereinander

schnellstens mit Alkohol bezw. Alizarol bescheiden, so daß man alsdann nur von Kanne zu Kanne zu gehen braucht, um die Milch mittels des einfachen Milchabmessers herauszuholen.

Weitere Auskünfte und Prospekte stehen kostenlos zu Diensten durch Dr. A. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Herbstversammlung der Vereinigung ehemaliger Schüler der Molkereischule Kiel (Hameln) in Hildesheim. Am 3. Dezember hielt die obige Vereinigung ihre diesjährige Herbstversammlung unter sehr großer Beteiligung in Holopps Hotel in Hildesheim ab. Die Versammlung sollte bereits im September ds. Js. in Hannover stattfinden, mußte jedoch infolge der Typhus-Epidemie damals abgefragt werden.

Um 4 Uhr nachmittags eröffnete der Vorsitzende des Vereins, Prof. Dr. Lichtenberger, die 2. Haupt-Versammlung des neuen Vereins nach dem erfolgten Zusammenschluß der bisher bestehenden Vereine ehemaliger Schüler der Molkereischulen Hameln und Kiel. Wie der Vorsitzende im Anschluß an seine Begrüßungsworte ausführte, hat es sich der Verein neben der Pflege der alten Traditionen der Lehranstalten zum Ziel gesetzt, an der Heranbildung tüchtiger Molkereischüler mitzuarbeiten auf dem Gebiete der Lehrlingsausbildung, des Schulwesens, der Prüfungsordnung, Lehrpläne, Fortbildungskurse und Exkursionen und daneben auch die Verbindung mit der Lehrerschaft aufrecht zu erhalten und so ein enges Band zwischen Schule und ehemaligen Schülern zu schaffen.

Anschließend erstattete der Schriftführer, Inspektor Grade, den Tätigkeitsbericht, der besonders die Gründung des Vereins und den Zusammenschluß der alten Vereine betraf. Die Gründung erfolgte mit 54 Mitgliedern am 6. März ds. Js., inzwischen ist die Mitgliederzahl auf 125 angewachsen. Der Jahresbeitrag wurde auf 4 M. festgelegt. Die Satzungen wurden beraten und sind inzwischen im Druck erschienen. Eine Ergänzung des Vorstandes soll auf der Frühjahrsversammlung in Kiel stattfinden, die Herbstversammlung ist in Verbindung mit den regelmäßigen Kursen der Landwirtschaftskammer der Provinz Hannover in Aussicht genommen.

Es wurde dann in die Beratung einiger vorliegender Anträge eingetreten. Der erste Antrag betraf eine Mitarbeit des Vereins an der Lehrlingsausbildung zur Erhaltung des Nachwuchses. In der Aussprache kam der Wunsch nach einer gesetzlichen Regelung zum Ausdruck. Richtlinien für die Ausbildung seien bei den Landwirtschaftskammern bereits vorhanden, die auch den Wünschen Rechnung trügen und auch im allgemeinen genügten. Aber sie seien nicht imstande, ohne gesetzliche Regelung vorhandene Mißstände in der Lehrlingsausbildung zu beseitigen. Die Versammlung beschloß, zwei Herren mit der weiteren Verfolgung der Angelegenheit zu beauftragen, die dann der Frühjahrsversammlung entsprechende Vorschläge unterbreiten sollen.

Der nächste Antrag betraf Schulfragen. In der Aussprache wurde die Notwendigkeit anerkannt, einheitliche Aufnahmebedingungen, Lehrpläne und Prüfungsordnungen für sämtliche preußischen Molkerei-Lehranstalten zu schaffen. Es wurde beschlossen, einen diesbezüglichen Antrag durch den Verwaltungsdirektor der Kieler Forschungsanstalt an den Minister zu stellen. Weitere Anregungen auf Einrichtung von Jahresprüfungen während der Lehrzeit, nach dem Vorbild des Handwerks, und die Errichtung von zwei Halbjahrskursen an der Molkerei-Lehranstalt Kiel, die bisher an den Raum- und Personalverhältnissen scheiterten, sollen durch eine Kommission geprüft und weiter bearbeitet werden.

Der letzte Antrag betraf die Heranziehung der ehemaligen Schüler zu den Butter-, Käse- und Milchprüfungen in den Bezirken der Landwirtschaftskammern Hannover und Schleswig-Holstein, um dadurch dem Nachwuchs die Möglichkeit der Ausbildung im Richten zu geben, wie dies in anderen Provinzen bereits der Fall sei. Der Antrag soll an die maßgebenden Stellen weitergegeben werden.

Die Beratung der Anträge ließ erkennen, daß der neue Verein gewillt ist Arbeit zu leisten im Dienste der Milchwirtschaft. Da diese Arbeit umso erfolgreicher ist, je größer die Zahl der Mitglieder ist, so ist zu wünschen, daß dem Verein sich zahlreiche tüchtige ehemalige Schüler anschließen.

Der Vorsitzende teilte noch mit, daß der Verein für seine Mitglieder eine Stellenvermittlung eingerichtet habe. Weiter ist in Aussicht genommen worden, mit der Frühjahrsversammlung eine Exkursion nach Dänemark und mit der Herbstversammlung eine solche nach Holland zu verbinden.

Die Versammlung stimmte sodann der Ernennung von Ehrenmitgliedern zu und bestimmte als solche die Herren: Wanderlehrer a. D. Friede, Hannover, langjähriger Lehrer an der Molkereischule Hameln, Prof. Dr. Weigmann, Kiel, Direktor Frahm, Elmshorn. Weiter ehrte die Versammlung noch das Andenken der verstorbenen Förderer des Vereins, Direktor Pesch, Hildesheim, früher Direktor der Molkereischule Hameln, und Molkerei-Instruktor Kleinschmidt, Hannover, früher Lehrer an der Molkereischule Hameln. Mit einigen kurzen geschäftlichen Mitteilungen schloß der Vorsitzende die Tagung.

Im Anschluß an diese Tagung fand eine eingehende Besichtigung der Molkereizeitungs-Druckerei statt. Es war für alle Besucher äußerst interessant und lehrreich, mal eine moderne, mit allen technischen Verbesserungen der Neuzeit groß ausgestattete Druckerei besichtigen und Einsicht in die Herstellung der Molkerei-Zeitung und der verschiedensten Drucksachen nehmen zu können.

Abends folgten die Teilnehmer einer Einladung der Fa. E. Ahlborn zu einem Kommers. Nach einigen einleitenden Worten des Vorsitzenden und der Begrüßungsansprache des Direktors der Firma Ahlborn wechselten Reden und Gesänge in bunter Folge. Alt-Hameln kam besonders zu seinem Recht. Viele lustige Streiche scheinen die Molkereischüler am schönen Weserstrande vollführt zu haben, besonders früher, als noch Friede im deutschen Lande war. Daß aber auch Jung-Kiel trotz der gewiß nicht wenigen Arbeit Humor besitzt, bewiesen die lustigen Beiträge und Lieder der aktiven Schüler. Der Abend verlief in harmonischer Weise zur vollsten Zufriedenheit der Teilnehmer.

Am Sonnabend früh von 9—11 Uhr fand unter sachkundiger Führung eine eingehende Besichtigung der Fabrik von E. Ahlborn statt. Der Werdegang der einzelnen Molkereimaschinen und -Geräte coltte sich hier — leider viel zu schnell — vor den Augen der Besucher ab. Es ist durchaus wünschenswert, daß derartige Besichtigungen recht oft erfolgen, da die

persönliche Inaugenscheinnahme eines Fabrikationsprozesses viel dem Gedächtnis erhalten bleibt als eine noch so gute Beschreibung.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen wurden am Nachmittag die Molkereien Alfeld, Harbarnsen und Bodenem zweier Postautos besucht. Die drei Molkereien sind als vorbildlich eingerichtete Betriebe bekannt. Besonders die aktiven Schüler dürften hier manche Anregung empfangen haben. Allseits bedauert worden dürfte es sein, daß diese Exkursion durch die herrliche Gegend nicht einer besseren Jahreszeit stattgefunden hat.

Der Abend vereinigte die Teilnehmer zu einem zwanglosen Beisammensein im „Kaiserhof“, und am Sonntag früh fand eine Exkursion der Molkereien Hameln, Börren und Hannover und der Hannoverischen Eistremfabrik statt. Auch diese Molkereien vorbildlich eingerichtete Betriebe, die das größte Interesse der Teilnehmer erweckten. In dankenswerter Weise hatten es sich die an beiden Tagen besichtigten Betriebe nicht nehmen lassen, auch für das leibliche Wohl der Besucher zu sorgen. — Am Abend fuhren die Kieler Schüler, zweifellos befriedigt von dem Erlebten und Gesehenen, von Hannover nach Kiel.

Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband. Wie alljährlich auch im kommenden Jahr die Abgeordnetenversammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes anlässlich der Grünen Woche im Februar in Berlin statt. Die seit der letzten Tagung zu beobachtenden Veränderungen in der Fachpresse und in der breiten Öffentlichkeit aufgeworfenen milchwirtschaftlichen Probleme haben dem Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverband in hohem Maße Aufgaben gestellt, die eingehender Behandlung der für die einzelnen Fragen zuständigen Ausschüsse bedürfen, die Richtlinien für das Jahr 1927 festgelegt werden. Aus diesen Gesichtspunkten heraus erscheint es im Interesse aller Fachkreise, der Exkursion des Milch- und Molkereiproduktenhandels und der Milchverarbeitung Betriebe dringend erforderlich, die wichtigsten Ausschüsse tagen zu lassen. Wünsche und Anregungen für die wichtigen Beratungen werden schon vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverband entgegengenommen.

Es handelt sich vor allem um folgende Ausschüsse:

1. Wissenschaftlicher Ausschuss
2. Ausschuss für Molkereischüler
3. Ausschuss für Milcherzeugung
4. Volkswirtschaftlicher Ausschuss (Molkereigewerbe)
5. Unterausschuss für die Fettgehaltsfragen von Käse
6. Käseauschuss (Vereinigte Ausschüsse für Hart- und Weichkäse)
7. Ausschuss für Butterei
8. Ausschuss für Schweinemast
9. Ausschuss für Milchversorgung
10. Ausschuss für Milchdauerwaren
11. Ausschuss für milchwirtschaftliche Maschinen und Geräte
12. Ausschuss für Ausstellungswesen.

Kursusteilnehmer an der Molkerei-Schule der Preussischen Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel 1926—27. Einladung! Hierdurch erlauben wir uns, alle Mitglieder des Vereins ehemaliger Schüler der Molkereischulen Kiel und Hameln, sowie alle anderen Kieler Schüler und Freunde der Kieler Molkerei-Lehranstalt, die sich zu unserer Weihnachtsfeier am Montag, dem 15. Dezember, in Kiel, Gesellschaftshaus „Flora“, Ederförder-Allee zu begeben.

Kursusteilnehmer an der Molkereischule Kiel 1926—27.
J. A. Weiße, Schriftführer.

Rundschau

Bericht über die erste rheinische Milchprüfung im September in Cleve (Niederrhein). Nachdem sich die rheinische Milchkontrolle zur Aufgabe die Verbesserung der Milchlieferung in den Molkereien gut eingeführt hat, und ihre günstige Wirkung auf die ganze Milchproduktion sich deutlich zeigte, konnten die Bestrebungen zur Hebung und Förderung der Milchgewinnung und Milchbehandlung einen Schritt weiter gehen.

Wie früher und auch jetzt durch regelmäßige Butterprüfungen in verschiedenen Provinzen fördernd auf die Qualität der Butter eingewirkt wird, wie die rheinische Käse-Kontrollvereinigung durch die regelmäßigen Käseprüfungen günstig auf die Käsefabrikation einwirken konnte, jetzt auch durch regelmäßige Milchprüfungen und Prämierungen der Milch sowohl auf sorgfältige Milchgewinnung wie auf Milchbehandlung in den Molkereien hingearbeitet werden.

Die erste derartige Prüfung wurde veranstaltet im Zusammenhange mit der Ausstellung des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinprovinz vom 18 bis 22. September ds. Js. Es war dieses einmal ein Sprung nach vorn, da man nicht wußte, wie der Gedanke der Milchprüfung von Molkereien und Landwirten aufgegriffen würde. Bisher wurden gar keine Milchprüfungen von der D. L. G. bei den verschiedenen Ausstellungen durchgeführt. Dabei handelte es sich ausschließlich um Frischmilch, Zugsmilch u. dergl., und in Anbetracht des über ganz Deutschland sich erstreckenden Produktionsgebietes war die Bescheidung bisher doch nicht gerade nennenswert. Hier hatten wir im wesentlichen nur mit einem kleinen Produktionsgebiet zu rechnen, da die Prüfung sich nur über die Rheinprovinz erstreckte und in der Hauptsache doch nur das Frischmilchprodukt in Frage kam. Ein weiteres war, daß zum 1. Mal auch verarbeitete Milch für die Prüfung in Frage kam. Es wurde daher nur mit einer mäßigen Bescheidung gerechnet, und man war einigermaßen überrascht, als die Meldungen erheblich zahlreicher als erwartet einliefen. Im ganzen wurden von 37 Ausstellern 64 Milchproben eingeschickt. 6 davon kamen von der Rheinprovinz, 58 von anderen Provinzen. Die Proben kamen zu recht pünktlich an, hauptsächlich durch Verschulden der Post, so daß 58 Proben zur Beurteilung kamen. Wenn beim ersten Male die Anmeldungen von Seiten der Molkereien noch nicht so prompt erfolgten, wie es wünschenswert wäre, so muß etwas Rücksicht darauf genommen werden, daß die Molkereien für die Folge eine noch sorgfältigere Beschickung der Proben anzupfehlen sein.

Als Aussteller kamen in Frage: in der Hauptsache Frischmilch liefernde Molkereien, welche der Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien angehören, und ferner eine Anzahl städtischer Milchversorgungen, eine Anzahl Landwirte. Viele der Molkereien stellten sowohl Frischmilch als auch für den Verkauf bearbeitete Milch aus.

Für die Beurteilung der Milch wurden hauptsächlich die Bestimmungen der D. L. G. für Frischmilch zu Grunde gelegt. Für erhaltene

mußten diese Bestimmungen etwas umgeändert werden. Es wurde hier bei der Beurteilung der Milch außer der Gärprobe auch noch der Bakteriengehalt der Milch zur Beurteilung herangezogen. Im ganzen wurden die Milchen in folgende Klassen eingeteilt und danach beurteilt:

Klasse I. Frischmilch (außer Reinigung und Tiefstühlung nicht behandelt).

Klasse II. Dauererhitzte und nachträglich nach der Erhitzung in Flaschen abgefüllte Milch.

Klasse III. In den Versandgefäßen (Flaschen) dauererhitzte Milch (Degermamilch).

Klasse IV. Hoherhitzte Milch.

Zur Beurteilung kamen in Klasse I 2 Proben, in Klasse II 11 Proben, in Klasse III 15 Proben, in Klasse IV 7 Proben.

Als Preisrichter waren bei der Untersuchung tätig die Herren: Chemiker Dr. Heimann, Cleve; Assistent Dr. Frahm, Cleve, und der Kontrollassistent Dipl. agr. Reiß, Köln; für die endgültige Beurteilung der Milch der Leiter der Städtischen Milchversorgung Duisburg, Schlachthofdirektor Dr. Heine; der Leiter des landwirtschaftlichen Instituts in Münster, Direktor Pflugradt; Molkereidirektor Wittern, Hamminkeln; und Gutsherrlicher Römer, Schloß Lüntenbeck bei Elberfeld. Als Obmann fungierte der Berichterstatter.

Wegen Mangel an Preisen konnten nur Proben bis zu 31 Punkten, also diejenigen, welche bei der D. L. G. mit dem I. Preis bedacht worden wären, einen Preis erhalten. (Es war auf eine derartig starke Beschädigung der Prüfung nicht gerechnet worden. Für die Folge wird für auszeichnende Prämien nach den von der D. L. G. festgesetzten Sätzen gesorgt werden müssen.) Es wurden vergeben 22 Preise, und zwar:

2 silberne Kammermedaillen	I. Preis
2 bronzene Kammermedaillen	
4 silberne Vereinsmedaillen	
6 bronzene Vereinsmedaillen	II. Preis
8 lobende Anerkennungen	III. Preis

Nach der Beurteilung der D. L. G. würden erhalten haben:

Proben mit 32-34 Punkten	I. Preis (18 Proben)
" " 29-31 "	II. " (10 Proben)
" " 25-28 "	III. " (7 Proben)
" " 21-24 "	Anerkennungen (10 Proben)
abfallend mit unter 21 Punkten	(13 Proben)

Am besten abgeschnitten bei der Beurteilung hat die in Versandgefäßen (Flaschen) dauererhitzte Milch (Degermamilch). Von den eingesandten 15 Proben kamen in

Klasse I (32-34 Punkte)	11 Proben = 73 Prozent
Klasse II (29-31 Punkte)	3 Proben = 20 Prozent
Klasse III (25-28 Punkte)	1 Probe = 7 Prozent

Nach dieser Milch schnitt am besten ab die Frischmilch; trotzdem sie am 14. September gemolken fein mußte und erst am 18. September beurteilt wurde. Von den eingesandten 25 Proben kamen in

Klasse I (32-34 Punkte)	4 Proben = 16 Prozent
Klasse II (29-31 Punkte)	5 Proben = 20 Prozent
Klasse III (25-28 Punkte)	5 Proben = 20 Prozent
Klasse IV (21-24 Punkte)	5 Proben = 20 Prozent
abfallend unter 21 Punkte	6 Proben = 24 Prozent

Schon etwas weniger günstig kam die dauererhitzte und nach dem Erhitzen in Versandgefäße abgefüllte Milch bei der Beurteilung davon:

Klasse I (32-34 Punkte)	3 Proben = 27 1/2 Prozent
Klasse IV (21-24 Punkte)	5 Proben = 45 1/2 Prozent
abfallend unter 21 Punkte	3 Proben = 27 1/2 Prozent

Am schlechtesten abgeschnitten hat die hoherhitzte Milch. Von den eingesandten 7 Proben konnte in Klasse I keine hereinkommen, in Klasse II nur 2 Proben = 28 1/2 Prozent; in Klasse III 1 Probe = 14 1/2 Prozent; in Klasse IV konnte keine hereinkommen; 4 Proben = 57 Prozent waren abfallend.

Neben der allgemeinen Beurteilung der Milch ist das Ergebnis der Prüfung insofern von Interesse, als sie den außerordentlichen Vorteil der dauererhitzten Milch für die Frischmilchversorgung der Bevölkerung nun auch deutlich beweist, wie es auch der Standpunkt unserer landwirtschaftlichen Kreise ist, die die Dauererhitzung der Hoherhitzung vorzieht. Sollten bei nochmaligen Prüfungen auch derartige Resultate erzielt werden, so würde dieses m. E. geeignet sein, dazu beizutragen, die Widerstände, die von veterinär-hygienischer Seite der Dauererhitzung noch entgegengebracht werden, zu überwinden.

Die ganze Ausstellung fand in den landwirtschaftlichen Kreisen ein außerordentliches Interesse und es wird bei Wiederholung mit noch stärkerer Beschädigung der Prüfung zu rechnen sein. Jedenfalls hat die Prüfung gezeigt, daß die Kontrollvereinigung rheinischer Molkereien in Verbindung mit der Molkerei-Lehr- und Versuchs-Anstalt der Landwirtschaftsammer für die Rheinprovinz mit der Veranstaltung den richtigen Weg eingeschritten hat, und es wird ihre Aufgabe sein, diese Prüfungen noch weiter auszubauen und ebenso wie die Butter- und Käseprüfungen zu einer regelmäßigen Veranstaltung zu machen. Daß dieses gelingen wird, ist mit mehr zu erwarten, als auch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Anbetracht der Wichtigkeit der Sache auch für die Landwirtschaft ihre Unterstützung zugesagt hat.

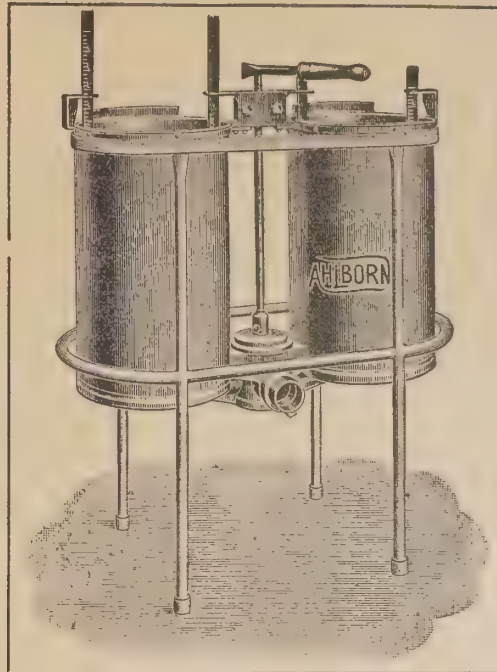
Direktor D. Müller, Cleve.

Des Deutschen Reiches Ein- und Ausfuhr von Milch und Molkereiprodukten in der Zeit vom Januar bis September 1913, 1925 und 1926. Nach den „Monatlichen Nachweisen über den auswärtigen Handel Deutschlands“ ergeben sich folgende Zahlen für die Ein- und Ausfuhr von Milch und Molkereiprodukten:

	Januar—September		
	1913	1925	1926
Milch, frisch, auch entkeimt oder peptonifiziert, Magermilch	251 711	440 592	185 162
Milch, frisch, auch entkeimt oder peptonifiziert	340 173	4 495	622
Buttermilch, Molken	127	10 601	4 845
Milchbutter, Butterfäkalien	405 255	745 270	719 462
Milchkäse außer Margarinekäse	182 953	546 281	403 738
Milchkäse, außer Margarinekäse	14 281	72 359	64 799
Milch, eingedickt oder eingetrocknet	241	106 951	59 344
	1 194 741	1 926 549	1 437 972

Geeichter Milchmessapparat

Patent Bezmer D. R. P. Nr. 287979



Ununterbrochene
Milch-Annahme

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig * Lübeck * München



Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungsanlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarifators (121)

Josef Studmann
Brunnerbohr-Gesellschaft.
Berlin, Westfl. Fernruf 289.

Billigste und zuverlässigste Untersuchung von

Milch, Butter, Käse,
Wasser, Futtermitteln

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,
unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

2. Ausfuhr.

Milch	95 472	2 034	1 910
Rahm	195	—	21
Buttermilch	32 448	—	80
Butter	2 084	1 062	1 020
Hartkäse	597	1 831	1 082
Weichkäse	4 262	6 753	6 492
Milch, eingedickt	64 006	5 688	6 878
	199 065	17 368	17 483

Der Wert des Einfuhrüberschusses an Milch und Molkereiprodukten bezifferte sich in der Zeit vom Januar bis September

	R.M.	R.M.	R.M.
im ganzen auf	143 961 000	434 541 000	330 130 000
je Kopf der Bevölkerung auf	2,15	6,95	5,24
je Hekt. landw. gen. Fläche auf	4,12	14,81	11,25

(Pr. S. L. R.)

Film-Vorführungen zur Förderung des Milchverbrauchs. Am Dienstag, den 14. Dezember, abends 7½ Uhr, werden im Langenbeck-Virchow-Haus (kleiner Hörsaal) in Berlin NW. 6, Luisenstraße 58/59, zwei Milchwerbefilme vor geladenem Kreise vorgeführt werden:

1. „Die Milch eine Quelle der Volkskraft“.
2. „Eine landwirtschaftliche Begebenheit“.

(Vorteile einer einwandfreien Milchgewinnung). Interessenten, welche Eintrittskarten noch nicht erhalten haben, können solche bis zum 10. Dezember bei der Geschäftsstelle des Reichsmilchhausschusses, Berlin W. 8, Kronenstraße 68/69, unentgeltlich anfordern.

Am Mittwoch, den 15. Dezember, mittags 12 Uhr, findet an der gleichen Stelle die Vorführung eines österreichischen Milchwerbefilms statt, wozu seitens des Reichsmilchhausschusses ebenfalls eingeladen wird.

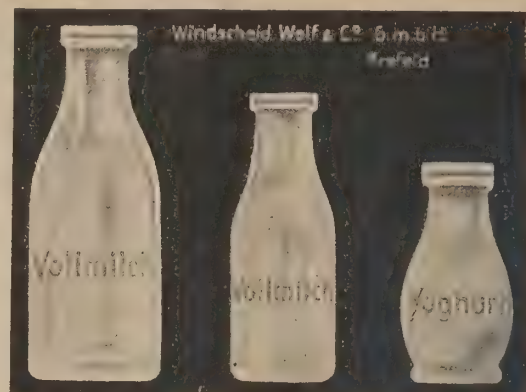
Die Milchtothalle auf der Ausstellung „Gesundheit und Wohlfahrt“ in Dresden. Ein besonderes Schmuckstück auf der von der sächsischen Staatsregierung und der Stadt Dresden veranstalteten Ausstellung „Gesundheit und Wohlfahrt“ im Ausstellungspalast bildet die Milchtothalle, die vom Hausfrauenverein von Dresden und Umgebung, Ortsgruppe der Berufsorganisation der Deutschen Hausfrauen, eingerichtet und während der Ausstellungsdauer betrieben wird. Im Sinne der vom Reichsmilchhausschuss und vom Sächsischen Landesmilchhausschuss eingeleiteten Bewegung, den Milchverbrauch in allen Volksschichten zu fördern, ist in der Milchtothalle eine Milchküche eingerichtet, aus der jederzeit von Dresdener Molkereien und vom Dresdener Milchhandel gelieferte beste kalte und warme Vollmilch, Buttermilch und andere Milchprodukte, wie Butter, Käse, Quark, Joghurt, Milchsaft, Milchkaffee, Milchkaffee usw. verabreicht werden. Kostproben in täglicher Abwechslung von zwei warmen und kalten Milchspeisen werden jeden Besucher darüber belehren, wie vielgestaltig die Ausnutzungsmöglichkeit der Milch im Haushalt ist. Sie werden ferner an Hand der geringen Preise den Beweis dafür liefern, daß die Milch in der verschiedenen Zubereitung nicht nur ein gut schmeckendes und wohlbekömmliches, sondern gleichzeitig ein sehr wohlfeiles Nahrungsmittel ist. Der Sächsische Landesauschuss zur Förderung des Milchverbrauches hat sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, mit seinem Belehrungs- und Aufklärungsmaterial über den gesundheitlichen und Ernährungswert der Milch hervorzutreten. Die Wände der Halle sind geschmückt mit Bildern und sonstigen Darstellungen, die auch dem Laien ohne weiteres verständlich sind. Ueberdies sollen wöchentlich zweimal, und zwar Mittwochs und Sonnabends, abends 5 Uhr, Anschauungs- und Belehrungs-Vorträge stattfinden.

Milchverhältnisse im Freistaat Danzig. In der Hauptversammlung der Danziger Herdbuchgesellschaft Ende Oktober wurde festgestellt, daß infolge der Maul- und Klauenseuche im Freistaat Danzig etwa 1000 Stück Rindvieh und mehrere Hundert Schweine von der Seuche befallen worden sind und der Ausfall an Milch bei 25 000 Kühen allein gegen 2 Millionen Gulden betrage, wozu noch Verluste durch Nachkrankheiten (Klauen-, Euter- und Herzleiden, Umrinden, Verfäulen, Abmagerung und später nicht entschädigungspflichtige Todesfälle) und geschäftliche Verluste durch die Sperrmaßnahmen treten. Der Gesamtschaden der freistaatlichen Landwirtschaft wurde auf etwa 5—6 Millionen Gulden angegeben.

Es wurde weiter behauptet, daß die Maul- und Klauenseuche in dem Freistaat aus Polen über den Danziger Schlachthof und im Grenzverkehr eingeschleppt worden sei. Die freistaatlichen Viehzüchter wurden nun um desto schwerer von der Seuche betroffen, als die Rosowisch-Pommerellen (Westpreußen) seit 1½ Jahren die Einfuhr selbst von wiederholt amtstierärztlich untersuchten und gegen Maul- und Klauenseuche geimpften Danziger Zuchtvieh vollständig verbiete.

Nun kommt die weitere Meldung, daß der Regierungspräsident in Marienwerder die Einfuhr von Milch aus Polen und aus dem Freistaat Danzig zum Schutz gegen die Einschleppung der Maul- und Klauenseuche verboten habe. Ausgenommen von diesem Verbot ist die Einfuhr der Milch von jenen Tieren, die auf den zu Polen gehörenden „Kämpfen“ in der Weichselniederung weiden und deutschen Besitzern gehören. M. M.

Erlaß einer neuen Milchordnung in Passau. Vor kurzem ist in Passau an Stelle der bisherigen ortspolizeilichen Vorschriften vom Jahre 1902 über den Verkehr mit Milch eine neue, den veränderten Zeitverhältnissen Rechnung tragende Milchordnung in Kraft getreten (Amtsblatt Nr. 35). Der leitende Gesichtspunkt war hierbei, den Konsumenten eine möglichst reinlich gewonnene unverfälschte Milch zu sichern. Zur Erreichung dieses Zieles mußten sowohl den Milchzeugern als auch dem Milchhandel zum Teil unangenehm empfundene Auflagen gemacht werden, doch versucht die neue Milchordnung unbillige Härten tunlichst zu vermeiden. Das Wesentlichste daran ist, daß der Straßenhandel mit Milch verboten wurde. Auch die Bestimmungen über die vom Verkauf auszuschießende Milch wurden verschärft. Danach darf nicht nur Milch von kranken Kühen und mit irgendwelchen Zusatzmitteln versetzte, sondern auch unreinlich gewonnene Milch, die einen deutlich erkennbaren Bodensatz absondert, nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Zwecks Erhöhung der Haltbarkeit wurde die Einfuhr von zusammengeschnittener Milch aus verschiedenen Stallungen mit Ausnahme der aus Molkereien und Sammelstellen mit Kühlvorrichtungen stammenden, ferner das Zusammenschütten ungeführter Milch verschiedener Molkereien — eine der häufigsten Ursachen des Sauerwerdens — verboten. Zum besseren Schutze vor Verfälschungen wurde der Plombierzwang für Versandkannen eingeführt. Für Kasse und



Flaschenmilch Anlagen

nach dem Verfahren der Dauer-
erwärmung und Abkühlung in der
geschlossenen Flasche baut:

Windscheid, Wolf & Co. G. m. b. H.

Molkerei-Maschinen

Krefeld



Tel. 20234

Tel.-Adr.: Windwolf



Milchverkaufs-Wagen Milchkannen - Wagen

jeder Art und Größe liefert

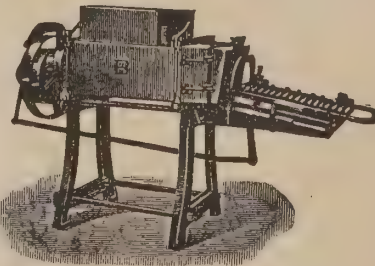
Joh. Schoene, Wagenbau, Halle a. S.
Lindenstr. 49, Fernruf 3619

Atmis Antimilchstein Atmis-Kalkseife Atmis pur

die idealen Reinigungsmittel
für Molkereien, unentbehrlich
für Flaschenmilchbetriebe,
billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.

Benz & Hilgers, Düsseldorf Maschinenfabrik



„BENHIL“ Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue
Gewichte, in 5 Modellen,
verstellbar für ovale, runde,
würfelförmige, rechteckige
etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butter-
handlungen, sowie für Ver-
sandhäuser zum Herstellen von
Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren
Ländern geliefert! — Außerdem als Spezial: Einpack-, Kartonier-,
Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Schlagrahm wurde ein Mindestgehalt von 10 bezw. von 25 Prozent festgesetzt. Um den Ausverkauf auf hierzu geeignete Geschäfte zu beschränken wurde die Art der Waren, die in Milchgeschäften in Zukunft noch geführt werden dürfen, enger begrenzt und auch bez. Einrichtung und Ausstattung der Milchausschanklokale schärfere Anforderungen gestellt.

Durch den Erlaß der neuen für kleinstädtische Verhältnisse vorbildlichen Milchordnung ist insofern im Sinne der Milchpropaganda praktische Arbeit geleistet worden, als die Verbesserung der Qualität der Milch die unerläßliche Voraussetzung für die Hebung des Verbrauchs bilden muß.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchverwertungsgenossenschaft Schönaue und Umgebung, e. G. m. u. S., Schönaue, A.-G., Nibling. Statut vom 14. Oktober 1926. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Milchverwertungsgenossenschaft Miesbach und Umgebung, e. G. m. u. S., Miesbach. Das Statut ist errichtet am 13. Juni 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die bestmögliche Verwertung der Milch der Mitglieder durch Erwerb, Einrichtung und Betrieb einer Frischmolkerei.

Molkereigenossenschaft Ulm, e. G. m. b. S. in Ulm (Baden). Die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren ist beendet und die Firma erloschen.

Bergische Molkerei-Gesellschaft Oberheide & Co., e. G. m. b. S., in Torgeschmühle. Durch Beschluß der Gesellschafterversammlung vom 9. Mai 1926 ist das Stammkapital auf 3000 RM. umgestellt, der Gesellschaftsvertrag entsprechend geändert.

Molkerei-Bezugs- und Absatzgenossenschaft, e. G. m. b. S. in Ochtrup. Der Gegenstand des Unternehmens ist jetzt die Errichtung und der Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch und die Vermittlung des Bezuges von Kraftfutter, Kunstdünger und sonstigen landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln sowie der Betrieb einer Mühle für die Mitglieder auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei-Genossenschaft, e. G. m. u. S. zu Manderseide. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 17. Juni 1926 aufgelöst. Liquidatoren sind: Peter Heid, Mathias Zimmer und Johann Gerhards zu Manderseide.

Absatzgenossenschaft ländlicher Molkereien, e. G. m. b. S., Greußen. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 3. September 1926 aufgelöst. Zu Liquidatoren sind bestellt: Geschäftsführer Otto Brackmann in Erfurt und Revisor Franz Scharfenorth in Erfurt.

Molkereigenossenschaft Nocken, e. G. m. b. S., ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 15. August 1926 aufgelöst. Liquidatoren sind: 1. Heinrich Müller in Elbach, 2. Peter Nerten in Walscheid.

Molkereigenossenschaft Ewattungen, e. G. m. u. S., Ewattungen in Liquidation. Die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren ist beendet. Die Firma ist erloschen.

Milchversorgungsgesellschaft m. b. S. in Hamborn. Gegenstand des Unternehmens ist die Versorgung der Hamborner Bevölkerung mit Milch und Molkereiprodukten. Stammkapital 45 000 RM. Geschäftsführer ist Stadtoberinspektor Hans Schaefer in Duisburg-Ruhrort. Der Gesellschaftsvertrag ist am 23. 7. 1925, 24. 11. 1925 und 5. 11. 1926 festgestellt. Die Gesellschaft wird durch einen Geschäftsführer vertreten. Das Geschäftsjahr läuft von April bis März.

F. Markmann, Dampfmolkerei in Tettenborn. Die Firma ist erloschen.

Molkerei Neuenhof, Joh. Gufowski in Barmen. Inhaber ist jetzt der Kaufmann Albert Gufowski in Barmen-Langerfeld. Seine Prokura ist erloschen.

Molkereigenossenschaft Fürsteneck, e. G. m. u. S., Fürsteneck b. Passau. Statut vom 5. Oktober 1926. Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb und Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der Milch.

Milchvertriebs-Agentur der Berliner Stadtgüter e. G. m. b. S., Berlin. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb der von den Berliner Stadtgütern erzeugten Milch sowie Herstellung und Vertrieb von landwirtschaftlichen Produkten und landwirtschaftlichem Bedarf. Stammkapital: 20 000 Mark. Geschäftsführer: Kaufmann-Ingenieur Walther Erfurt, Berlin. Der Gesellschaftsvertrag ist am 13. Oktober 1926 abgeschlossen.

Arthur Weise in Chemnitz. Inhaber der Molkereibesitzer Arthur Hermann Weise, daselbst. (Handel mit Milch- und Molkereiprodukten seit 1. 4. 1917, Louis-Hermsdorfstr. 14).

Johann Bulla, Molkerei, Riegnitz. Die Firma ist geändert in Zentral-Molkerei Riegnitz, Inhaber Johann Bulla. Den Kaufleuten Georg Bulla und Viktor Bulla, beide in Riegnitz, ist Einzelprokura erteilt.

Molkerei Emmericher-England, e. G. m. u. S., Emmericher-England. Der Zweck des Unternehmens ist geändert in: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr sowie Ein- und Verkauf, Verarbeitung und Lagerung landwirtschaftlicher Futtermittel u. Bedarfsartikel.

Käseerei Cornau, e. G. m. b. S., Cornau. Die Firma ist erloschen.

Dresdener Käsefabrik Hegner & Co., e. G. m. b. S., Dresden. Der Kaufmann Hans Hegner ist als Geschäftsführer ausgeschieden. Die Firma lautet künftig: Dresdener Käsefabrik, e. G. m. b. S., Dresden.

Landwirtschaftliche Sanitäts-Molkerei, Kom.-Gef. Gut „Haus Wiesenthal“ Frau Willy Vorwerk, „Haus Wiesenthal“ bei Gennebreck, Kreis Schwelm. Persönlich haftende Gesellschafterin ist Frau Fabrikant und Gutsbesitzer August Vorwerk, Emilie geb. Strouten, aus Wiesenthal in Gennebreck, Kreis Schwelm. Dem Fabrikanten und Gutsbesitzer August Vorwerk aus Wiesenthal in Gennebreck ist Prokura erteilt.

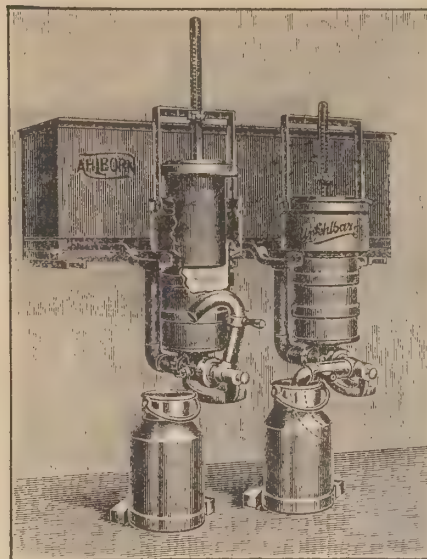
Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichnenden Verfaßter überlassen.

Milchtrauen in Molkereibetrieben. Neben der Schadenfreude, die nach einem alten Worte die reinste Freude sein soll, ist wohl keine menschliche Eigenschaft so weit verbreitet wie das Milchtrauen. Auch im Molkereifach ist die letztere Eigenschaft ungemein häufig anzutreffen. Mehrere Abhandlungen (Nr. 113 und 134 d. Ztg.) beschäftigen sich bereits ausführlich mit den Ursachen und Gegenmitteln des Milchtrauens, doch sind dieselben m. G. zu allgemein gehalten, um gerade die Molkereifachleute besonders zu interessieren. Es dürfte deshalb nichts schaden, wenn an dieser Stelle einmal die Fragen erörtert werden: Warum ist gerade in den Kreisen der Molkereien (die Frage, ob Genossenschaft oder Privatbesitz dürfte hierbei

UNENTBEHRlich

für jeden Molkerei-Betrieb
zur genauen und schnellen
Milchausgabe ist



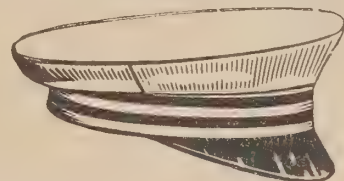
Ahlborns

Milchausgeber „Unfehlbar“

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig * Lübeck * München

Molkereimütze Reichert



(gewöhnlich geflüßt)

Stück, echt Lederstirn, inkl. 2 Bezüge	5,00 Ml.
Stück, echt Lederstirn, inkl. 3 Bezüge	6,20 Ml.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Ml.
Jaden, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Ml., zweireihig	8,00 Ml.
Jaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Ml., zweireihig	8,50 Ml.
Jaden, Körper weiß, beste Qual., einreihig 8,50 Ml., zweireihig	9,50 Ml.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Ml., zweireihig	9,00 Ml.
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Ml., zweireihig	10,00 Ml.
Jaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 Ml., zweireihig	9,50 Ml.
Jaden, Satin, Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Ml., zweireihig	10,00 Ml.
Jaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Ml., zweireihig	9,50 Ml.
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Ml., zweireihig	10,00 Ml.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang 2,40 Ml., weiß Dowlas	2,25 Ml.
Schürzen, weiß Dowlas Ia, 100 Ztm. lang	3,00 Ml.
do., weiß, rein Leinen	3,75 Ml.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	3,75 Ml.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärktes Bruststück	4,50 Ml.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang	
verstärktes Bruststück, ca. 800 Gramm schwer	5,50 Ml.
Schürzmantel, Kessel (hell) 8,00 Ml., Khaki (hellbraun)	11,00 Ml.
Schürzmantel, Ranfing (grau) 10,00 Ml., Körper (weiß)	12,00 Ml.
Pantoffel 2,40 Ml., Holzsteiner Form	2,80 Ml.
Galoschen	5,00 Ml.

Frauenschußkleidung auf Wunsch Preisliste!

H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei- und Berufskleidung.

Milchflaschen-Verschleißer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappschelben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen



ziemlich ohne Bedeutung sein) das Mißtrauen so weit verbreitet? und: Wie läßt sich dasselbe allmählich, wenn auch nicht beseitigen, so doch nach und nach einschränken?

Ein besonderer Grund für das leider allzuhäufige Mißtrauen gegenüber den Molkereien ist die Tatsache, daß die Arbeit, welche heute von den Molkereien ausgeführt wird, vor Gründung der letzteren von den Landwirten resp. den Landwirtsfrauen selbst ausgeführt wurde. Die Arbeit der Entrahmung, der Herstellung von Butter und Käse war früher, wenigstens soweit der Bauern- und Kleinbauernstand in Frage kommt, fast ausschließlich Sache der Hausfrauen. Aus diesem Grunde haben dieselben auch heute noch ein besonderes Interesse für die Milchwirtschaft. Sie haben aus ihrer früheren eigenen Tätigkeit oder aus den Erzählungen anderer Frauen wohl eine Ahnung von den in der Molkerei ausgeführten Arbeiten, ohne aber genau mit den Einzelheiten vertraut zu sein. Nichts fördert aber so sehr das Mißtrauen wie halbe Kenntnisse. Durch die Frauen werden natürlich auch deren Männer sehr leicht zum Mißtrauen verleitet.

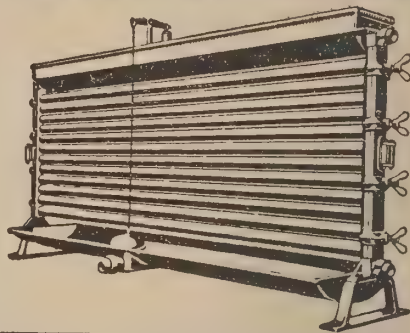
Schon bei der Annahme der Milch, also bei der Feststellung des Gewichtes, beginnt das Mißtrauen. In sehr vielen, wohl den allermeisten Fällen, wird die Milch auf den einzelnen Besitzungen nicht genau gewogen resp. gemessen, sondern nur nach Augenmaß geschätzt. Es ist erstaunlich, wie genau mancher Genosse den Inhalt irgend eines zum Messen benutzten Eimers zu schätzen weiß. So und so viel Eimer resp. halbe Eimer voll sind gewonnen und in die Kannen gegossen, also müssen es so viel Liter resp. Kg. gewesen sein. Hierbei kommt es natürlich auf eine Handbreite mehr nicht an. Meistens waren alle Eimer voll. Auch die Kannen sind (nach den Angaben der Landwirte resp. deren Frauen) natürlich in den meisten Fällen voll dem Milchfuhrmann übergeben. Auch da, wo die Milch gewogen resp. gemessen wird, nimmt man die Sache nicht so genau. Alle möglichen und unmöglichen Gefäße werden als Litermaße benutzt. Auch die benutzten Maße und Gewichte sind manchmal schwer mit dem Eichgesetz in Uebereinstimmung zu bringen und keine Seltenheit ist es, wenn anstatt eines fehlenden Gewichtes ein passender Stein oder ein Stück Eisen benutzt wird. Ist das in der Molkerei nun ermittelte Gewicht höher wie das zu Hause festgestellte, so ist alles in Ordnung; aber wehe, wenn es umgekehrt ist. Dann ist natürlich in der Molkerei falsch gewogen. Gleichgültigkeit und Oberflächlichkeit des betreffenden Beamten, dem die Annahme obliegt (in den allermeisten Fällen ist dies der Betriebsleiter oder der Besitzer der Molkerei), ist wohl noch das Gelindeste, was diesem vorgeworfen wird. Sehr häufig muß auch der Milchfuhrmann den Sündenbock abgeben. In anderen Fällen wird wieder der Molkerei absichtliche Gewichtsfälschung vorgeworfen und für mehr wie einen Betriebsleiter sind schon die Gewichtsunterschiede von den schlimmsten Folgen begleitet gewesen. Was läßt sich nun hiergegen machen? Bei uns hat es sehr gut gewirkt, wenn wir einmal dem oder den betreffenden Lieferanten Gelegenheit gegeben haben, bei der Annahme sich selbst von der Richtigkeit des in der Molkerei ermittelten Gewichtes zu überzeugen. Wenn man einen der ewig Unzufriedenen sich vornimmt, event. auch die Mühe nicht scheut und bei ihm zu Hause sich einmal von seiner Gewichtsbestimmung überzeugt, ihn event. auf Unrichtigkeiten aufmerksam macht und ihn dann in der Molkerei sein eigenes Gewicht feststellen läßt, so wird er meistens zu der Ueberzeugung kommen, daß die Molkerei alles Mögliche tut, um jedem Lieferanten gerecht zu werden. Sehr häufig sind auch die Milchfahnen die Ursache der Differenzen. Besonders alte, mehrmals reparierte Kannen sind entweder zu schwer geworden oder haben nicht mehr den ursprünglichen Inhalt! Wird nun bei Feststellung der Tara noch das Gewicht der neuen Kannen oder bei vollen Kannen der einstmalige Inhalt gerechnet, so müssen natürlich Differenzen entstehen, weil die Molkereien heute wohl ausschließlich den Nettoinhalt feststellen. Bei besonders hartnäckigen Nörkern ist die Hinzuziehung von Vorstandsmitgliedern oder von sonstigen Vertrauenspersonen zu empfehlen. Auf diese Weise wird es schließlich in den meisten Fällen gelingen, das Mißtrauen zu beseitigen. Aber keineswegs darf die Molkerei im Bewußtsein ihrer gerechten Sache sich aufs hohe Pferd setzen und hiermit den Leuten imponieren wollen. Man wird nur selten seine Zwecke dadurch erreichen. Der Landwirt verlangt eben eine besondere Behandlung, ohne die man nur selten auskommen wird, wenn man sonst den Frieden unter den Mitgliefern erhalten will. Daß auch in der Molkerei oder auf dem Transport einmal ein Irrtum oder Unglück unterlaufen kann, ist selbstverständlich. Die Molkerei wird sich nichts vergeben, wenn sie in solchen Fällen den Lieferanten entgent kommt.

Ein besonderes Kapitel ist die Ermittlung des Fettgehaltes bei der eingelieferten Milch. Glücklicherweise ist ja der Landwirt nur in Ausnahmefällen in der Lage, die Milch selbst zu untersuchen. Desto genauer sind aber die einzelnen Landwirtsfrauen über den Fettgehalt orientiert. Haben sie doch beim Selbstbuttern immer eine erstaunlich gute Ausbeute. 1-12 Liter Milch zu einem Pfund Butter sind keine Seltenheit, d. h. immer nach Angabe der betreffenden Besitzer. Daß hierbei die Mengenfeststellung nicht sehr genau erfolgt, ist für den Eingeweihten nicht unbekannt. Auch die angeblich dicke Rahmschicht auf der Milch gilt immer als besonderes Zeichen für deren Güte, nur schade, daß hierbei Schmutz- und Rahmschicht sehr häufig verwechselt wird. Dem Fachmann ist außerdem sehr wohl bekannt, daß die Aufnahmefähigkeit der einzelnen Milchen sehr verschieden ist. Wie kann man nun den Landwirt von der Richtigkeit der Untersuchungen in der Molkerei überzeugen? Abgesehen von den natürlich immer vorhandenen Unbehebaren, wird man hier durch Kleinarbeit und Aufklärung sein Ziel erreichen müssen. Durch Verteilung von Flugblättern, in denen die Ursachen der Schwankungen im Fettgehalt aufklärt werden (auch die Redaktion dieser Zeitung hat solchen Sonderabdruck vorrätig), wird man allmählich einen Teil der Landwirte zu der Erkenntnis bringen, daß nicht jede größere Schwankung im Fettgehalt, wie es so häufig geschieht, auf Unrichtigkeit der Untersuchung zurückzuführen ist, sondern in den natürlichen Verhältnissen begründet ist. Auch die Anwesenheit eines oder mehrerer Lieferanten bei der Untersuchung ist ein gutes Mittel zur Aufklärung. Wenn bei dieser Gelegenheit von der eigenen Lieferung des anwesenden Lieferanten Doppelprobe genommen wird und der Betreffende sich von der Uebereinstimmung der Resultate überzeugen kann, so wirkt dies häufig mehr als alles andere. Auch die gelegentliche Einsendung von Proben an ein öffentliches Laboratorium ist zu empfehlen und werden auch besonders Schläue dann doch um Ausreden verlegen sein, wenn die Ergebnisse mit denen der Molkerei sehr gut zusammen stimmen. Daß auch in der Molkerei alles getan werden muß, um richtige Ergebnisse zu erhalten, ist selbstverständlich. Besonders der richtigen Probenahme ist besondere Sorgfalt zuzuwenden. Zu diesem



Franz Maager, G.m.b.H. Breslau 10
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel

Wärmeaustauscher



Bauart „Stamp“
sparen

Dampf, Wasser und
Kraft.

F. Stamp, G. m. b. H.
Molkerei-Geräte-Fabrik
Bergedorf 18 bei Hamburg

Für den Weihnachtstisch

auch

Nützliche Bücher

für Selbstbelehrung und Selbstunterricht

Jeder Band gebunden 5.—

Bachmann, Buchführung
— Englisch durch Selbst-
unterricht

— Französisch durch
Selbstunterricht

Fuchs, Jurist. Hausbuch

Held, Illustr. Gartenbuch

**Hoerenz, Latein durch
Selbstunterricht**

Koch, Medizin. Hausbuch

Schramm, D r gute Ton

Schulze, R chtig Rechnen

Uebelacker, Richtig Deutsch

— Große Aufsatzschule

— Großer Must rbriefsteller

Ulrich, Lehrbuch der Arith-

metik und Algebra

— Lehrbuch der Geometri-

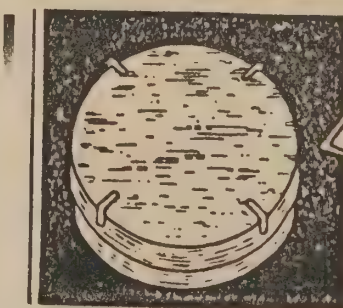
Wolter, Der geschulte Kauf-

mann (Kontorarbeiten)

Ausführliches Verzeichnis gratis.

August Schultze Verlag, Berlin W. 10

Friedrich Wilhelmstraße 24.



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kz. Habelschwerdt

Zweck ist zu empfehlen, das Sieb für die Annahme anstatt in das Vollmilchbassin in das Wiegebassin zu hängen. Es wird dadurch eine sehr gute Vermischung der Milch erzielt.

Im übrigen ist bei Fettgehaltsdifferenzen genau wie bei Gewichts-differenzen viel Kleinarbeit nötig, um vorhandenes Mißtrauen zu besei-tigen. Glücklich ist derjenige Beamte resp. Besitzer, dem es durch jahre-ange Bemühungen gelungen ist, sich eine zufriedene Lieferantenzahl zu erzieren. Zu bedauern ist dagegen derjenige, der einen Betrieb mit miß-trauigen Lieferanten übernehmen muß.

Auch die Magermilchrückgabe ist wie die Vollmilchannahme und die Bestimmung des Fettgehaltes allzu leicht imstande, Mißtrauen zu er-zugen. Auch hier ist es Sache der Molkerei, soweit es die Technik heute ermöglicht, für eine gerechte Verteilung zu sorgen. Leider fehlt uns trotz aller Fortschritte auf diesem Gebiete heute noch ein Apparat, der es er-möglicht, auf automatischem Wege innerhalb kürzester Zeit größere Men-gen Magermilch an viele kleine Lieferanten auszugeben, ohne daß der bedienenden Person bei dieser Arbeit allzuviel Irrtümer unterlaufen. Hoffentlich gelingt es der Technik bald, hier etwas wirklich Zweckmäßiges zu schaffen, die Praxis würde es äußerst dankbar begrüßen.

Ein weiterer wunder Punkt für die leitenden Molkereifachleute ist die Auszahlung für die gelieferte Milch. Wenn man es natürlich auch dem Landwirte nicht verdenken kann, daß er für seine Milch bei der Aus-zahlung gerne ein recht hohes Entgelt nimmt, so sind hier doch der Mol-kerei nach oben hin Schranken gesetzt. Neben der allgemeinen Marktlage, über die hinaus natürlich eine Verwertung der Produkte nicht möglich ist, spielt vor allem die Verwertungsart der Milch eine große Rolle. Wenn es möglich ist, einen Teil der Vollmilch zum direkten Verkauf zu bringen, dann ist eine ganz andere Verwertung möglich, als wenn die Magermilch zu Quarg oder Käse verarbeitet wird oder gar ohne Berechnung an die Lieferanten zurückgegeben werden muß. Leider hat ein Teil der Land-wirte nicht die genügende Einsicht dafür, daß eine gleiche Verwertung zwischen mehreren Betrieben fast unmöglich ist, weil die Verhältnisse überall verschieden sind. Hier seien nur einige Unterschiede genannt: Eine Molkerei gibt 90 Proz. Mager- und Buttermilch frei zurück, wäh-rend ein Nachbarbetrieb einen Teil zurückbehält und vielleicht 20, 30 oder 40—50 Proz. direkt verkauft, ein anderer Betrieb wieder berechnet auch seinen Lieferanten sämtliche zurückgelieferte Magermilch. Auch die Lage des einzelnen Betriebes, ob in der Nähe einer größeren Stadt oder weit ab vom Verkehr gelegen, spricht bei der Verwertung außerordentlich mit. Ferner kommt in Betracht die Anfuhr der Milch. Es ist natürlich in der Auszahlung ein erheblicher Unterschied, ob die Landwirte die Milch frei anliefern oder ob die Molkerei diese ab Hof auf ihre Kosten abholen muß. Liegen nun bei einem Betriebe alle Verwertungsverhältnisse ungünstig, so kann dieser unmöglich die Preise zahlen wie eine andere Molkerei. Die Lieferanten sind aber leider allzu gerne geneigt, immer die am besten auszahlenden Betriebe zum Vergleich heranzuziehen, ohne zu bedenken, daß hier ganz andere Verhältnisse vorliegen. Die Schuld an der niedri-gen Auszahlung wird aber größtenteils dem Betriebsleiter oder Besitzer in die Schuhe geschoben und die Folge ist wieder Mißtrauen gegen die Genannten, deren Sache es nun sein muß, für genügende Aufklärung zu sorgen. In Generalversammlungen, in den Versammlungen der landw. Vereine sowie bei jeder sonst sich bietenden passenden Gelegenheit und im Verkehr muß immer und immer wieder den betreffenden Landwirten klar gemacht werden, daß die Molkerei alles daran setzt, um so viel als möglich auszusahlen. Auch mit Zahlen muß man den Leuten kommen. So ist es z. B. unmöglich, 20 und mehr Pfennig auszusahlen, wenn alle Magermilch frei zurückgeht und die Genossen einen großen Teil der gewon-nenen Butter zu einem billigen Preis zurückhaben wollen.

Auch die Fachleute selbst sind leider häufig die Ursache, wenn in einer Molkerei Mißtrauen gegen den Leiter herrscht, indem häufig mit Aus-zahlungszahlen operiert wird, die nur bei besonders günstigen Voraus-setzungen möglich sind. Soviel kollegialer Sinn sollte doch unter allen Kollegen, ob Besitzer oder Beamter, herrschen, daß sie sich nicht gegenseitig das Leben schwer machen. Leider mangelt es in dieser Beziehung doch noch sehr oft.

In Nr. 113 dieser Zeitung wurde bereits darauf eingegangen, wie auch oft die persönlichen Aufwendungen des Molkereifachmanns Anlaß zum Mißtrauen geben können. Es ist nun einmal so, und mit dieser Tat-sache müssen wir rechnen, daß der Landwirt allzuleicht geneigt ist, an all und jedes einen Maßstab zu legen, der seinen eigenen Verhältnissen ent-spricht, ohne zu bedenken, daß jede Art der Tätigkeit einer Person andere Ansprüche in Bezug auf Erholung und Ausspannung, aber auch in Bezug auf Weiterbildung stellt. Ein leitender Molkereifachmann, der seinen Betrieb dauernd auf der Höhe halten will, ist geradezu gezwungen, sich nicht von der Welt abzuschließen. Im Gegenteil, er muß sich gelegentlich andere Betriebe ansehen, muß Ausstellungen und Versammlungen be-suchen, muß jede Gelegenheit benutzen, um sich weiter auszubilden. „Still-stand ist Rückschritt“, wie überall so auch im Molkereifach. Auch die Ner-ven verlangen nach dem ewigen Einerlei des Alltags eine Ausspannung und eine Erholung. Dabei muß allerdings der Einzelne wissen, wie weit er gehen kann. Was in der einen Molkerei gerne gesehen und vielleicht als selbstverständlich gehalten wird, ist in einem anderen Bezirke vielleicht ein Stein des Anstoßes und gerade darin liegt, neben der beruflichen Tätigkeit eines Molkereifachmannes, seine Stärke, daß er sich in die einmal vorliegenden Verhältnisse, soweit angängig, hineinfindet. Selbst-verständlich ist es unmöglich, es jedem Einzelnen recht zu machen. Dies hatte wohl auch eine Molkerei richtig erkannt, in welcher ich kürzlich auf der Annahme an auffallender Stelle die Worte fand: „Es recht zu machen jedermann, ist eine Kunst, die niemand kann“. Von Ausnahmen abge-sehen, wird aber zuletzt doch immer derjenige oben auf bleiben, der „keinem zu Leide“ treu und ehrlich seine Pflicht tut und besonders niemanden, sei es nun ein größerer oder kleinerer Besitzer, bevorzugt. Reibungsflächen wird es stets einmal geben, aber wer ein reines Gewissen hat, der darf auch, wenn es absolut nicht anders geht, ein offenes und freies Wort riskieren, es wird ihm niemand übel nehmen. Das es daneben auch zu einem tüch-tigen Molkereifachmann gehört ab und zu einmal den klugen Diplomaten zu spielen, diese Erfahrung wird wohl jeder schon öfters in seinem Leben gemacht haben.

Wie durch Milchfutscher Differenzen mit den Milchlieferanten ent-gehen können. In einer größeren Molkerei kamen immer wieder Klagen vor über zu wenig angeschriebene Vollmilch und zu wenig zurückgegebene Magermilch. Bald klagte dieser bald jener Lieferant über den Mangel. Alle Versuche, den Fehler aufzudecken, waren erfolglos.



Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte

landen im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,

ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engemann, Lützen.



Molkerei-Mützen

mit echt Leder- oder Celluloidschirm mit 2 Bezügen 4,80, mit 3 Bezügen 5,90

Rolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold. 0,90

Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig 6,70, zweireihig 7,70

Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 6,70, zweireihig 7,70

Jaden, la Satin, feingestreift, einreihig 7,70, zweireihig 8,70

Monteurjaden, Hausleinen oder Dress 5,00, Arbeitsmängel (Kessel) 6,50

Arbeitschößen, bef. haltb. Qual. 6,50, Hosen a. gut. Streifstoffen 7,50

Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80 / 100 3,75

Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinengual., m. Metalllöff., 80/100 4,85

Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80 / 100 5,25

Buttereschürzen, haltb. Qual. 2,20, Arbeitsschürzen, blau Hausleinen 2,30

Holzpantoffel 2,00, do., Holzsteiner Art 2,80, Galoschen, la Leder 5,00

Wirtschäfts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute

e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86.

3 neue Dampferzeuger

3,5 qm Heizfläche u. 0,5 Atm. Druck

4 neue Dampferzeuger

5,8 qm Heizfläche u. 0,5 Atm. Druck

mit allen feinen und groben Arma-turen, automatischem Wasser-Rück-lauf am Standrohr, eingemauerten Rosten usw. liefert sofort ab Lager

Lützener Dampfkessel- und Maschinenfabrik

G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen) Postfach 25

VITAMINMILCH

BESTRAHLT nach Scheldt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack, erprobt im Kaiser-Waldenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer.

Bestrahlungsanlagen

bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde liefert:

Ernst Otto Scheldt, Werder-Havel, Remnitzstr. 2.

Da kam eines Tages jemand und fragte, was denn der Fuhrmann für die Magermilch bezahle, die er täglich bekomme? — Nun der liefere doch täglich so und so viel Vollmilch und erhalte daher die ihm zustehende Magermilch frei zurück! — „Aber“, so lautete die Antwort, „der hat ja seit Monaten keine Kuh mehr im Stalle!“

Nun wurde der Milchwagen natürlich unauffällig beobachtet und der Ungetreue dabei ertappt, wie er seine leere Kanne unterwegs aus einem Duzend anderer Kannen füllte.

Natürlich kam dem Fuhrmann diese Kunst recht teuer zu stehen und zum Milchfahren ist ihm ein für allemal die Fähigkeit abgesprochen worden. Sicher ist es verführerisch für einen, der nicht genau den Unterschied zwischen Mein und Dein unterscheiden kann, so allein auf seinem Wagen dahin zu fahren mit dem Sinnen, über die leichteste Art Geld zu verdienen. — Vielleicht hat er die Milchfuhr auch etwas zu billig im Unterbieten am Vergebungstage angenommen und der erhoffte Nebenverdienst durch Besorgungen für andere Landwirte war ausgeblieben. Die Milchfuhrslöhne sind stellenweise recht hoch gestiegen, das muß man zugeben. Durch Vergeben der Fuhr an den Mindestfordernden kommt auch nicht immer der berechnete Preis heraus. Eine Gefahr kann bei dem starken Unterbieten für die Molkerei entstehen — daran erinnert der vorhin erzählte Fall. Jener ungetreue Fuhrmann ist nicht gerichtlich bestraft worden, weil er nicht angezeigt wurde. Und das war auch wohl ganz verständlich.

Ich war einmal bei einer Gerichtsverhandlung in einem ähnlichen Falle, es handelte sich um eine Unterschlagung im Dienste. Der Angeklagte hatte einen der tüchtigsten Verteidiger, der die allerdings nicht gerade übermäßig gute aber doch genügende Besoldung des Angeklagten in eine solch jämmerliche Beleuchtung rückte, daß das Gericht in der Strafbemessung die äußerste Milde walten ließ. Wer nicht näher eingeweiht war, hatte nach der Rede des Anwalts das Gefühl, daß ein Märtyrer seiner karg besoldeten Stellung da vor Gericht stehe. Nach meiner Kenntnis war das allerdings nicht ganz zutreffend. Aber man sieht, wie die Sachen manchmal gewendet werden. — Wenn man auch bei der Art der Vergütung der Milchfuhr dem Vorstand keinen Vorwurf machen kann, da er zum Besten der Genossenschaft den geeignetsten Weg einschlägt, aber er sollte sich das Recht vorbehalten, unter beiden Mindestbietenden einen wählen zu können. Was die betreffende Fuhr kosten muß, kann sich der Vorstand leicht berechnen. Ich würde einen Mindestpreis festsetzen, d. h. für mich veranschlagen und dann die Gebote danach beurteilen. A. Z.

Die Untersuchung der Milch mit dem Laktoskop. Ich würde das obige Thema garnicht ansprechen, wenn ich nicht vor kurzem Gelegenheit gehabt hätte zu beobachten, wie in einer Molkerei die Milch nach dieser Methode untersucht wurde. Es handelte sich hier um eine mittlere Genossenschaftsmolkerei mit etwa 200 Lieferanten. Als ich den Leiter der Genossenschaft darauf aufmerksam machte, daß dieses Verfahren doch sehr ungenau sei, versicherte mir derselbe, daß die Lieferanten stets sehr zufrieden mit den Resultaten seien und dieses sei doch schließlich die Hauptsache. Ich pflichte dem Leiter der Genossenschaftsmolkerei vollständig bei, wenn er die Zufriedenheit der Lieferanten als die Hauptsache hinstellt. Nicht beipflichten kann ich jedoch dem Leiter der Molkerei, wenn er glaubt, diese Zufriedenheit mit einer veralteten Methode aufrecht erhalten zu müssen.

Es ist hier zwar nicht die Stelle, ein Urteil über dieses Verfahren zu fällen, soviel kann jedoch gesagt werden, daß es, was die Genauigkeit der Resultate betrifft, nicht mit dem Gerberschen Verfahren konkurrieren kann. Andererseits besitzt es wieder den Vorteil, daß das nicht immer sehr angenehme Sautieren mit der Schwefelsäure wegfällt, wodurch es sich auch billiger stellt. Auch dürfte es möglich sein, in einer gewissen Zeit eine etwas größere Anzahl an Milchproben zu untersuchen, was jedoch von manchen Seiten wieder bezweifelt wird. Als einzig wesentlicher Faktor bleibt schließlich der Wegfall aller Chemikalien, wodurch natürlich etwas Geld gespart und schließlich auch ein gewisses Gefahrmoment (Plagen der Butyrometer) ausgeschaltet wird.

Als Nachteil dieses Verfahren bleibt die Tatsache bestehen, daß, wie bereits bemerkt, die Resultate nicht genau sind. Welcher Faktor der wichtigere ist, „ein genaues Resultat“ oder „ein wenig Zeit- und Geldersparnis“, das mag der Leser selbst entscheiden.

Es wird dann immer hervorgehoben, daß dadurch, daß ja die Milch aller Lieferanten gleich behandelt wird, eine Ungerechtigkeit bezüglich der Bezahlung ausgeschlossen sei. Es ist doch aber so gut wie sicher, daß eben je nach der Aufnahmefähigkeit der Milch auch die Fettabscheidung verschieden stark ist. Es werden also zwei Milchproben gleichen Fettgehalts (gewichtsanalytisch festgestellt), wenn sie mit dem Laktoskop geprüft werden, nach unten und oben abweichende Resultate ergeben.

Ich möchte den Molkereien, die noch mit dem Laktoskop untersuchen, den Rat geben, ein Verfahren zu wählen, von dem man weiß, daß das, was man untersucht hat, auch stimmt. W.

Liptauer Käse. Der Liptauer (Brissen-) Käse ist ein Schafmilchkäse; seine Heimat sind die ungarischen Karpathen. Heute wird er dort nicht nur aus Schafmilch, sondern auch aus Ziegenmilch, oder einem Gemisch von Ziegenmilch und Schafmilch, oder Ziegenmilch, oder Schafmilch mit Kuhmilch, hergestellt. Bei der Herstellung ist zu unterscheiden die Herstellung des Rohmaterials, der Gomolza, und die weitere Verarbeitung des Rohmaterials zu Käse.

Die Herstellung des Rohkäses erfolgt auch heute noch häufig in sehr primitiver Weise, oft in den Hütten der Schäfer, die auch zugleich Käser sind. Die Milch (es handelt sich in diesem Falle natürlich um Schafmilch) wird in Kupferkesseln, die über offenem Feuer aufhängend sind, bei einer Temperatur von etwa 30–35° C. mit selbstbereitetem Lämmerlab, seltener Kalberlab, eingelabt. Die Gerinnungszeit soll nicht weniger als 15 und nicht mehr als 30 Minuten betragen. Ist der Bruch genügend dick, so wird er geschnitten und bis auf etwa Hirsekorngröße zerkleinert und darauf in ein Tuch geschöpft. Nach anderen Angaben wird er auch gleich nach dem Dicken in ein Tuch geschöpft. Je nach der besonderen Beschaffenheit des Bruches und der Temperatur des Abtropfraumes ist das Abtropfen in etwa 24–28 Stunden beendet. Nach Verlauf von etwa 6–10 Tagen werden die aus den Tüchern herausgenommenen Rohkäse, ohne weiter behandelt zu werden, dann weiter befördert zur Molkerei oder Käsefabrik, wo dann die Verarbeitung zu Liptauer Käse erfolgt.

In der Molkerei oder Käsefabrik wird der Rohkäse, der Gomolza, häufig noch zum Reifen in Fässern gelagert, dann gepreßt, gepreßt und gemahlen, und zwar wird er so lange gemahlen, bis er eine butterähnliche Be-

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.
Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	RM.			
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zuteck	einschl. Sack			
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß	einschl. Faß			
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß	einschl. Faß			
	Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:				
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zuteck	einschl. Sack			
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß	einschl. Faß			
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß	einschl. Faß			

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 41

Gelegenheitskauf!

Milchtransportkannen Ia Stahlblech, verzinkt mit Steckdeckel und Bügelverschluß äußerst billig abzugeben. Anfragen unter Nr. 7809 an diese Zeitung erbeten.

8ung! Weihnachts-Jubiläums-Angebot! 8ung

Anläßlich des 30 jährigen Bestehens

unsers Stammhauses und ebenso langjähriger Verbindung mit einem großen Teil von Molkereibesitzern und Inspektoren im ganzen deutschen Reich versenden wir auf Wunsch als Reklame bei einem offenen Ziel von 30 Tagen nach Warenempfang eine

Jubiläums-Weihnachts-Kiste

mit 10 Flaschen prima Rheinwein } Jubiläums-Marken
10 Flaschen gutem Rotwein }
5 Flaschen feinem alten Malaga }
und 5 Flaschen feinstem Jubiläums-Weinbrand }
die 30 Flaschen zusammen zum **Ausnahmepreis von RM. 70.-**
einschließlich allem ab Würzburg.

Fränkische Weinhandels-gesellschaft
1896 Würzburg, Friedensstraße Nr. 35, 19

schaffenheit angenommen hat. Die häufig fest und bitter gewordene Rinde wird allerdings vor dem Mahlen entfernt. Der Fettgehalt des fertig gemahlene Käses in der Trockenmasse schwankt oft ganz erheblich, beträgt aber selten unter 40 Prozent. Die fein gemahlene Masse kommt in kleinen Tonnen oder Kübeln zum Versand. Zum Verzehr selbst wird der Käse noch garniert. Nach einem Gutachten der Wiener Handels- und Gewerbekammer wird als garnierter Liptauer Käse im Verkehr ein Streichkäse verstanden, der aus einem Gemische von Butter, hauptsächlich Brinsenkäse, Topfen-, Rahm- und teilweise aus geriebenem Schweizerkäse oder Emmentalerkäse besteht, das mit Kümmel, feingehacktem Schnittlauch, Salz, Paprika, Senf, Kapern, feingehackten Sardellen und feingehackten Zwiebeln gewürzt ist. Bestimmte Mengenangaben sind hier nicht gemacht. Man wird sich in allen Fällen nach den besonderen Wünschen des Publikums richten müssen. Im Handel trifft man sehr häufig gefälschten Liptauer an, wie Pfirzenmaier in einem Artikel in Nr. 61, 1926, der Molkerei-Zeitung erst wieder berichten konnte. Die Fälschung erfolgt vielfach mit billigerem Fett, zuweilen wohl auch mit Streckungsmitteln wie Kartoffelmehl u. a. m.

In Deutschland hat der Liptauer Käse keine große Verbreitung gefunden, wohl aus dem einfachen Grunde, weil die Verhältnisse hier ganz anders liegen als in seinem Heimatlande, in Ungarn.

Wo bleiben die Vertreter der Milchwirtschaft? Es wäre töricht, die Daseinsberechtigung der Margarine bestreiten zu wollen. Bestreiten muß man aber die Berechtigung der Art der Reklame, die von der Margarine-Industrie bezw. dem -Handel gemacht wird.

Der rührigen Vertretung der Margarine gelingt es auch, das Margarinegesetz vom 15. 6. 1897 allmählich abzubauen. So ist unter dem 22. 10. 26 von dem Wohlfahrtsministerium und dem Landwirtschafts-Ministerium eine Verordnung erlassen, welche den § 4 des genannten Gesetzes von 1897 aufhebt. Begründet wird dieser Erlaß mit der Wohnungsnot. Da ist wohl die Frage gestattet: Ist die Zahl der Läden erheblich geringer geworden seit 1924? Zweifelhaft dürfte übrigens sein, ob dieser Erlaß rechtsgültig ist. Es wird hiermit kaum anders liegen wie mit der Verordnung betr. der Konzessionspflicht der Genossenschafts-Molkereien für den Milchhandel. Das Oberverwaltungsgericht in Preußen hat diese Verordnung für ungültig erklärt. Der Erlaß selbst hat folgenden Wortlaut: „Auf Grund der Bekanntmachung über den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 16. 7. 1916 (Reichsgesetzblatt S. 751) können die Landeszentralbehörden Ausnahmen von den Vorschriften des § 4 des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. 6. 1897 (Reichsgesetzblatt S. 475) zulassen“.

Als sich das Bedürfnis zum Erlaß dieser Bundesratsverordnung herausgestellt hatte, waren Margarine und Kunstspeisefett in ähnlicher Weise wie die Butter in amtliche Bewirtschaftung genommen worden und es erschien damals nicht angängig, überall besondere Abgabestellen für Margarine und Kunstspeisefett zu schaffen, zumal, da alle Speisefette auf die gleichen Fettarten abgegeben wurden. Durch den Erlaß des Ministers des Innern vom 31. 8. 16 — V 16 460 II — wurden die Oberpräsidenten ermächtigt, in geeigneten Fällen von der Ausnahmebestimmung in der Bundesratsverordnung vom 16. 7. Gebrauch zu machen. Nachdem jedoch die amtliche Bewirtschaftung der Speisefette aufgehört hatte, machte sich die Wohnungsnot und damit zugleich die Schwierigkeit der Beschaffung ausreichender Geschäftsräume bemerkbar. Denn § 4 Absatz 1 des Gesetzes verlangt, daß in Orten mit 5000 und mehr Einwohnern in Räumen, in denen Butter und Butterschmalz gewerbsmäßig hergestellt, aufbewahrt verpackt oder feilgehalten wird, nicht die Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung oder das Feilhalten von Margarine oder Kunstspeisefett erfolgt. Ebenso ist dort in Räumen, in denen Käse gewerbsmäßig hergestellt, aufbewahrt, verpackt oder feilgehalten wird, die Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung oder das Feilhalten von Margarinekäse untersagt.

In den Kreisen des Kleinhandels ist nun fortgesetzt Klage darüber geführt worden, daß 3. Zt. entweder Ausnahmebestimmungen im Sinne des Erlasses vom 31. 8. 16 überhaupt nicht mehr beständen, oder daß die vorhandenen Ausnahmebestimmungen nicht einheitlich seien. Deshalb ist jetzt durch die neue Verordnung bestimmt: In Räumen, in denen Butter feilgehalten wird, ist das Feilhalten von Margarine oder Kunstspeisefett gestattet, wenn diese Fettarten räumlich derart getrennt aufgestellt werden, daß eine Verwechslung ausgeschlossen ist. Ueber oder an den feilgehaltenen Vorräten sind an auffallenden Stellen deutlich lesbare Schilder mit der Aufschrift „Verkauf von Butter“, „Verkauf von Margarine“, „Verkauf von Kunstspeisefett“ anzubringen.

Rübenblattfütterung — Rübenbutter. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 137.)

I.
Jede Genossenschafts- und Privatmolkerei, jeder verantwortungsbewußte Molkereifachmann und auch die meisten Butterabnehmer durchleben Jahr für Jahr die Periode des „Rüben geschmacks der Butter“ mit besonderer Sorge. Bei dieser Tatfachenfeststellung kann unerörtert bleiben, auf welches Glied in der genannten Leidenskette die größeren materiellen Rückwirkungen entfallen. Wichtiger ist die Fragestellung, ob Wege vorhanden oder zu erschließen sind, die auftretenden Schädigungen hintanzuhalten oder wenigstens abzuschwächen?

Wie bei der Lieferung einwandfreier Milch an sich, liegen auch auf dem Gebiete des Milchgeschmacks und der daran anschließenden Uebertragung auf die hergestellten Produkte die ersten Abwehrmittel in den Händen der milchviehhaltenden Landwirtschaft. Die gegebenen Einwirkungs-Maßnahmen reichen aber nach dem heutigen Stande der Versuche und Erfahrungen nicht hin, um das gefürchtete Uebel nicht in Erscheinung treten zu lassen; die Molkereiwelt muß sich daher, wenigstens vorerst noch mit Abmilderungs-Möglichkeiten begnügen. Solche sind bei der gefährlichen Blatt-Verfütterung erreichbar, wenn der rübenbauende Landwirt den Blätterabfall nicht innerhalb kürzester Frist zur Verfütterung bringt. Beginnt man mit dem Blattabschneiden vor der eigentlichen Rübenerte etwa Mitte September dadurch, daß man die von der Blattkrone befreiten Rüben noch im Boden stecken läßt, so kann man die Verfütterung mindestens bis Ende Oktober hinauszögern. Infolge des dadurch sehr mäßigen Anfalls von Rübenkräutern kann neben dem zu dieser Zeit wohl meist üblichen Herbstweidegang noch anderes Raufutter, — letzter Kleeschnitt, Futtergemenge aus Wicken, Adersenf und noch besser geschädigtes Heu, Sommerstroh u. a. m. — gleichzeitig mit den Rübenblättern verabreicht werden. Eine solche Futtermischung ist schon den



Billigste Kraft- erzeugung durch

Körting- Dieselmotoren

ohne Kompressor
von 4-1000 PS
liegend u.
stehend
D.R.P.

Voll-
kommene
Verbrennung
des Brennstoffes,
geruchloser
und wirtschaftlicher Betrieb,
stete Betriebsbereitschaft.
Druckschriften auf Wunsch!



Gebr. Körting

Aktiengesellschaft
Hannover - Linden

Qualitätsware durch

Kieler Reinkulturen

Schweitzer & Co., Berlin W.
Potsdamerstraße 123b

„Hansakrone“



der
beste
Milchflaschen-Verschluß!

hygienisch, billig,
leicht zu handhaben!

Kronen-Verschlüsse

sowie die dazu erforderlichen
Öffner „Hebab“ und die
Verschlußmaschinen

von der kleinsten bis zur größten Leistung
liefert die

Kronenkork-Fabrik Wilhelm O. P. Rieck

vormals The Crown Cork Company Ltd.
Hamburg 22, Alter Teichweg 11
Telefon: Nordsee 1074 u. 7473
Telegramme: „Hansakrone“

Schimmel-Käseereien

Ist die Seuche, schlechte Pilze oder anderes Uebel aufgetreten und Sie können keinen Blauschimmelfäse mehr herstellen, so wenden Sie sich an meine Adresse. Auf Wunsch komme selbst, auch Auskunft gegen geringes Honorar.

Kurt Töpfer, langjähriger Fachmann in Schimmelfäsen
Halle S., Berlinerstraße 7.

Tieren viel bekömmlicher, sie läßt auch den sonst unvermeidlichen Durchfall nicht auskommen und was uns mit das Wichtigste ist, sie mindert den unangenehmen Blattgeschmack der Milch auf ein geringes Minimum herab.

Gelingt es, die milchliefernden Landwirte von einer solchen zweckmäßigen Fütterungsart zu überzeugen und deren eigenes Interesse für eine rentierende, auf Qualitätslieferung basierende Milchverwertung liegt in dieser Linie, so dürfen die Blätter selbstverständlich nicht innerhalb weniger Tage nach Hause und auf große, leicht in Fäulnis übergehende Haufen gebracht werden. Sofern die Blatt-Verfütterung über die eigentliche Rübenenernte hinaus ausgedehnt werden kann — und das war das Ziel der angestellten und bewährten Versuche —, so macht man auf dem Felde zweckmäßigerweise kleinere Blätter-Häufchen, welche die Luft von allen Seiten bestreichen und die man notfalls auch öfters mit der Gabel umwenden und die man dann nach Bedarf nach und nach zur Fütterung heimholen kann. Die Einbringung der Rübenblätter in Silos zur Grünkonservierung haben sich bis jetzt, wohl wegen des hohen Wassergehalts der Blätter und der dadurch ungenügenden Gärung, noch nicht bewährt. Vielleicht bringen aber trotzdem fortgesetzte Versuche in nicht allzuferner Zeit erwünschte und gangbare Wege, um die Verfütterungszeit der Blätter noch weiter ausdehnen und in die Länge ziehen zu können.

Die während der Rübenblatt-Verfütterung gewonnene und im Stall und Milchraum sorgfältig zu behandelnde Milch, welche in der Molkerei zur Verarbeitung kommen soll, wird in Ermangelung eines Dauererhitzungs-Verfahrens vor ihrer Entnahme möglichst hoch angewärmt. Der daraus anfallende Rahm ist auf alle Fälle zu pasteurisieren und anschließend möglichst rasch tiefzufühlen. Erfolgt dann die sorgfältigste Weiterbehandlung in einem geeigneten Rahmreifer und die Anwendung einwandfreier und hochwertiger Reinkulturen, so kann auch im Molkereibetrieb der lästigen Herrschaft des unangenehmen Feindes noch sehr viel abgerungen und eine Butter ohne den sonst hervorstechenden Rübeneschmack hergestellt werden.

Voraussetzung zur Erreichung eines solchen Arbeitszieles ist verständnisvolles Zusammenarbeiten von Milchlieferanten und Molkerei. Keine Mühe und Arbeit darf daher zu groß sein, immer und immer wieder in wohlmeinender Absicht in der oben beschriebenen Weise auf Mitglieder und Lieferanten einzuwirken, und keine Handreichung im Molkereibetrieb darf zu klein und geringfügig erscheinen, um sie zur Nachbarmachung vollendeter Arbeitsmethoden während der gesuchten Rübenblatt-Kampagne nicht anzuwenden. Führt dann dieses gemeinsame zielklare Wollen nicht restlos zum gewünschten Erfolg, so wird auch der verständige Butterabnehmer als dritter im Bunde seine kaufmännischen Fähigkeiten einzusetzen haben, um der deutschen Molkereibutter auf dem Markt wie in der Gunst der Hausfrau dennoch die Priorität zu erhalten.

II.

Am Anfang dieses Herbstes erklärte ein Butter-Großhändler. Die Butternotierung wird hoch bleiben, aber viele Molkereien werden den Notierungspreis nicht erhalten. Durch die Rübenblattfütterung wird viel abfallende Ware an den Markt kommen. Diese Voraussage ist so ziemlich eingetroffen. Während sonst vielfach 10 M über Berliner Notierung bezahlt wurde, mußten eine nicht geringe Anzahl von Molkereien mit 10 M unter verkaufen, um ihre Ware los zu werden. Der den Molkereien hierdurch entstandene Schaden ist nicht unbeträchtlich, er dürfte sich bei einer Molkerei mit einer täglichen Einlieferung von 5000 Liter auf ca. 4200 M belaufen. Dieser Verlust errechnet sich folgendermaßen: Wenn 100 Liter 7 Pfund Butter geben, so erhält man aus 5000 Liter 350 Pfund. Bei einem Mindererlös von 20 S je Pfund macht dies pro Tag 70 M und bei 60 Tagen — so lange wird die Rübenblattfütterung ungefähr dauern — 4200 M. Hinzu kommt noch der event. Verlust der Kundenschaft und das Vordringen der Auslandsware, der in Zahlen nicht gut zu fassen ist. Auf der Viehbesitzer kommt nicht ganz ohne Verlust davon. Die Tiere leiden bei der starken Blattfütterung an Durchfall, was vielfach auch zu Gesundheitsstörungen Anlaß geben kann. Auch sonstige Schäden treten verschiedentlich nebenher auf. Auf der anderen Seite hat allerdings der Viehbesitzer den Vorteil der billigen Fütterung, bei welcher Milchmenge und Fettgehalt regelmäßig steigen.

Die Butter nimmt neben dem Rübeneschmack eine feste, krümelige Konsistenz an; dieses Uebel läßt sich beseitigen durch Verabreichung von Futtermitteln, welche den gegenteiligen Erfolg zeitigen. Tatsächlich hat sich vor langen Jahren auf Zureden ihres Leiters eine Molkereigenossenschaft bewegen lassen, neben Rübenblättern auch Kraftfuttermittel zu verfüttern, die ein weiches Butterfett bewirken. Der Erfolg hinsichtlich der Konsistenz der Butter war ausgezeichnet, blieb aber hinsichtlich des Rübeneschmacks aus. Bekanntlich soll die Erhitzung der Sahne auf 90° und alsbaldige Herunterkühlung auf tiefe Temperaturen den Rübeneschmack beseitigen. Vielleicht hilft in noch stärkerem Maße der neue Rahmenträger von Rütters.

Am besten würde es sein, wenn die Rübenwirtschaften die Verfütterung der Rübenblätter auf geringe Mengen als Beifutter beschränken würden. Der entstehende Ueberschuß an Blättern könnte dann getrocknet und dadurch in ein gutes Dauerfutter übergeführt werden und so auch als Handelsware Verwendung finden. In einigen Großbetrieben mit sehr starkem Rübenbau erfolgt die Verwertung der anfallenden Rübenblätter in dieser Weise. Für kleinere Wirtschaften, auch wenn sie sich zu Genossenschaften zusammenschließen, dürften die Anlagelosten einzuweisen zu hoch sein. Als ein leidlicher Ersatz kommt die Einsäuerung in Frage. Wenn die Gruben gut hergerichtet sind, und beim Einbringen und Zubeden gewissenhaft, unter Beachtung der neuesten Erfahrungen, gehandelt wird, so läßt sich auch nach dieser Methode ein brauchbares Futter gewinnen. Da bei dem auf diese Weise konservierten Futter die Zeit des Verbrauchs nicht eng begrenzt ist, brauchen die Rationen nur so groß genommen zu werden, daß die Nachteile des Sauerfutters nicht mehr schwer ins Gewicht fallen. Die amerikanischen Farmer bauen ihren Futteretat zum großen Teil auf das Sauerfutter auf, allerdings wird zum Silieren von ihnen hauptsächlich Mais verwendet. Jedenfalls würde in den Zuckerrüben-gegenden, sowohl den Molkereien wie den Rübenbauenden Milchproduzenten ein wesentlicher Nutzen erwachsen, wenn die letzteren von der bisherigen Übung ablassen würden. Dieser Nutzen würde wahrscheinlich den des billigen Futters noch übersteigen.

G-t.



Milch-Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt
—
Nahtlos gezogen
—
Im Vollbade mehrfach verzinkt
—
Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler

Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann
Molkereimaschinen
Nürnberg, Klaragasse 3.

Echtes Pergamentpapier



anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswerter

Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.

Jülich, Rheinland

Ein- und zweifarbiger Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen. Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 8 Pfennige ab

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

III.

Jeder Molkereipraktiker fürchtet die Rübenseit als die kritischste Zeit des Jahres für die Butterqualität. Zunächst ist zu empfehlen, den Rahm nicht zu konstant zu nehmen sondern die Rahmschraube so zu regulieren, daß Rahm mit 20 bis 22 Proz. Fett gewonnen wird. Es gelangt dann auch mehr Milchzucker mit in den Rahm und die Säuerung verläuft gleichmäßiger. Es ist ferner damit zu rechnen, daß auf diese Weise ein größerer Prozentsatz von Aromastoffen mit in den Rahm übergeht und diese üben wahrscheinlich einen großen Einfluß auf den Geschmack der Butter aus. Daß der Rahm richtig pasteurisiert werden muß, darf man wohl als bekannt voraussetzen, auch hier hat sich anscheinend die Dauerpasteurisierung als überlegen gezeigt. Die Dauerpasteurisierung muß aber am besten in geschlossenen Apparaten vorgenommen werden, es könnte sonst stärkere Verdampfung auftreten, die Aromastoffe entweichen und die Butter hat dann erfahrungsgemäß einen schalen Geschmack, den der Konsument ablehnt, da er solche Butter als zweite Qualität anspricht. Nach der Dauererhitzung ist selbstverständlich der Rahm zu kühlen. Es empfiehlt sich, auch den Rahmkühler abzudecken. Wenig empfehlenswert erscheint auch die recht vielfach angewendete Praxis, die Tiefkühlung auf dem hochgestellten Rührwerk des Rahmreifers vorzunehmen, weil dabei der Rahm ganz unvorteilhaft der Gefahr der Neuinfektion ausgesetzt ist. Ich empfehle immer die Vorkühlung auf einem normalen Wasserkühler vorzunehmen und dann den Rahm in dem verdeckten Rahmreifer zu jammeln. Die Tiefkühlung kann dann durch Eintauchen des Rührwerkes bei Solezirkulation vorgenommen werden. Die Gefahr der Neuinfektion ist bei dieser Handhabung doch viel geringer, als wenn der Rahm in breiter Fläche stundenlang der Luft in der Molkerei ausgesetzt ist. Gerade zur Rübenseit ist die Keimflora in der Molkerei dem Rahm wenig zuträglich. Zum Schluß sei noch recht eindringlich auf die Notwendigkeit verwiesen, die Reinkultur unter Beobachtung peinlichster Sauberkeit zu behandeln. Läßt man sich hier Nachlässigkeit zu Schulden kommen, so kann auch die sorgfältigste Behandlung und Sterilisierung des Rahmes dem Uebel nicht abhelfen. X.

IV.

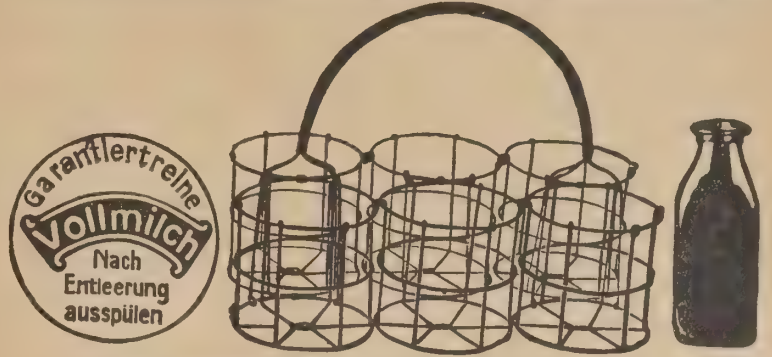
Das angeschnittene Thema ist nicht gerade sehr angenehm. Mancher Fachmann sieht mit Sorge den Herbst, die Zeit der Rübenseit heranrücken. Die ganze übrige Jahreszeit war es ihm möglich, eine gute, haltbare Butter herzustellen, aber zur Zeit der Rübenernte will es ihm trotz aller aufgewandten Mühe und Arbeit nicht gelingen. Das Butterprodukt ist hart, spröde und von geringer Haltbarkeit. Die erste Arbeit, eine Aenderung zu erzielen, hat beim Milchzeuger einzuleiten. Es sollten dem Milchvieh nebenbei Futtermittel verabreicht werden, die in weiches Butterfett erzeugen, z. B. Oelkuchen, Weizenkleie, Haferschrot usw. Größte Reinlichkeit im Milchviehstall ist Grundbedingung. Aber, die sieht das Milchvieh bei der Rübenseitfütterung oft aus! Durch die agierende Wirkung der in den Rübenseitfütterungen enthaltenen Organismen haben die tierischen Exkremente mehr eine dünnbreiige Form. Es ist deshalb auf gute Einstreu und tägliche Entfernung des Düngers Augenmerk zu legen. Vor dem Melken ist das Euter gut zu reinigen, die ersten Striche des Gemelkes gehören nicht in den Milchseimer, da diese Milch meistens mehr oder weniger mit schädlichen Bakterien infiziert ist. Sofort nach dem Melken ist die Milch gut zu seihen und in einem kühlen und luftigen Raum zu bringen, wo sie bis zur Ablieferung an die Molkerei verbleibt. Größere Wirtschaften sollten die Milch sofort nach dem Melken mittels Verrieselungskühler kühlen, da hierbei auch eine Entlüftung der Milch stattfindet, welche von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist. Wohl niemals im Jahre wird so viel fein verteilter Schmutz in der Milch vorgefunden, wie gerade in der Zeit der Verfütterung von Rübenseit.

Bei der Verarbeitung in der Molkerei ist mit größter Sorgfalt zu verfahren. Der Rahm sollte auf jeden Fall auf 80° C. erhitzt werden, voraus eine möglichst tiefe Abkühlung zu erfolgen hat. Bei dieser Temperatur bleibt dann der Rahm zwei bis drei Stunden stehen, um dann abgewärmt und mit guter, tadelloser Reinkultur angesäuert zu werden. Der butterreife Rahm soll von sämiger, mild säuerlicher Beschaffenheit sein, er soll ungefähr dreißig Säuregrade besitzen. Das Säuerungsmaterial, also die Reinkultur, ist sorgfältig zu überwachen; ist dieselbe nicht mehr von einwandfreier Beschaffenheit, so muß sie unbedingt ersetzt werden.

Die Anfangstemperatur beim Verbuttern des Rahmes soll zwei bis drei Grad höher sein wie sonst. Das Buttern hat so lange zu geschehen, bis die Butter Körnerform angenommen hat. Das zum Waschen der Butter benutzte Wasser darf nicht eisenhaltig sein und keine schädlichen Beisetzungen enthalten. Das benutzte Salz soll feinkörnig und trocken sein. Nach dem Salzen bleibt die Butter bis zum anderen Tage in einem kühlen Raum liegen, alsdann erfolgt das zweite Kneten, zu beachten ist, daß die Butter hierbei nicht überarbeitet und schmierig wird. Vielfach verwendet man auch gegen den Rübengeschmack der Butter Asfalweter, doch sind die Ansichten über dessen Wirkung geteilt.

Alles in allem gibt es bis heute noch kein Universalmittel gegen die Schäden der Rübenseitfütterung. Es stehen uns aber Wege offen, um dieselben nach Möglichkeit zu vermindern. H. M.

Grauerwerden von Hartkäse. (Weitere Antwort auf die betreffende Anfrage in Nr. 108 bzw. 134). Die Antworten in dieser Zeitung über das obige Thema haben insofern nicht ganz das Richtige getroffen, weil in Ihrer Fabrikation ein Fehler vorhanden ist, der in den bisherigen Antworten nicht zur Sprache kam. Sie schreiben, daß der Fehler nur vereinzelt auftritt (gemeint ist anscheinend der Fehler des Grauerwerdens). Bei einer wöchentlichen Verarbeitung von 100 Zentnern zeigen 20 Proz. den Fehler des Ablaufens und Bitterwerdens, während etwa 1 Prozent der Erzeugung gut sind. Sie haben es in Ihrem Betriebe also mit drei Fehlern zu tun, mit dem Grauerwerden, Ablaufen und Bitterwerden des Käse. Wenn Ihre bisherigen Bemühungen nach dieser Richtung hin keinen Erfolg hatten, indem hinzugezogene Fachleute die streitenden Fehler nicht finden konnten, so ist anzunehmen, daß die Nachforschungen sich lediglich auf die Herstellung der Käse bezogen haben. Denn aber wahrscheinlich ist, daß das Rohmaterial nicht einwandfrei ist, man wird es auch dem tüchtigsten Fachmann nicht gelingen, hieraus eine einwandfreie Ware herzustellen. Und daß das Rohmaterial nicht einwandfrei sein kann, muß daraus gefolgert werden, daß der Fehler, wie Sie schreiben, nur vereinzelt auftritt, während 80 Prozent der Erzeugung gut sind. Was bei allen Molkereierzeugnissen zutrifft, das bezieht sich auch auf die Herstellung von Quarg und Hartkäse. Nur aus einem einwand-



Garantiert reine Vollmilch Nach Entleerung ausspülen

Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Gute Taschenuhren nur Mk. 3.50.

Nr. 3. Herren-Anker-Remonteluh, prima vernickelt, 23 Stunden, genau reguliertes Werk nur Mk. 3.50
Nr. 4. dieselbe mit Goldrand, Scharnier, ovalem Bügel, nur Mk. 4.40
Nr. 5. dieselbe, aber versilbert, mit besserem Werk, nur Mk. 5.80
Nr. 6. Sprungdeckeluh, 3 Deckel, ganz vergoldet, hochfein, nur Mk. 11.25
Nr. 7. Damenankeruhr, versilbert mit Goldrand nur Mk. 6.50
Nr. 8. Armbanduhr mit gutem Lederriemen nur Mk. 6.80
Kette, vernickelt, Mk. 0.40, Kavalierkette, echt vergoldet, nur Mk. 1.40
Versand gegen Nachnahme mit voller Garantie für 1 Jahr. Jll. Preislist. grat

Fritz Heinecke, Uhrenhaus, Braunschweig 23. Geisstraße 3.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheld

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:
Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin: (7260)
Eint.-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.
in Kisten zu 360 und 720 Stück
Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuhs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25
Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

Pumpen

für Molkereien liefert als lang-jährige Spezialität
Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Butter-Formmaschinen

Originalsystem mit rundlaufendem Tisch

Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

freien Rohmaterial läßt sich eine einwandfreie fertige Ware herstellen. Wenn aber das Rohmaterial nicht einwandfrei ist, dann wird auch der erfahrendste Praktiker versagen müssen, wenn der Ratgeber nicht zugleich durchführen kann, daß ein einwandfreier Quarg geliefert wird. Die Arbeitsweise selbst kann also in Ihrem Bezirke nicht die Ursache sein, denn sonst würden nicht nur 20 Prozent, sondern 100 Prozent der Herstellung zu beanstanden sein. Es ist doch schließlich nicht anzunehmen, daß an einem Tage richtig gearbeitet wird und an anderen Tagen nach falschen Grundsätzen. Selbstverständlich ist dabei Voraussetzung, daß verschiedene Quargsorten nach Art und Beschaffenheit richtig verarbeitet werden. Man soll sich deshalb nicht darauf versteifen, daß lediglich technische Fehler vorliegen, die sozusagen mit einem Federstrich geheilt werden können. Immer wieder wird es Fachleute geben, die glauben, dieses Kunststück fertig bringen zu können. Sie haben jedoch schon aus eigener Erfahrung den Nachweis, daß dieses Kunststück einfach unmöglich ist. Ich möchte deshalb glauben, daß auch der neu hinzugezogene Fachmann Ihnen nicht helfen kann, wenn die Bemühungen zur Abstellung des Fehlers sich nur nach der technischen Seite der Herstellung bewegen. Dem Fehler müßte vielmehr an der Wurzel beizukommen versucht werden. Und das kann nur beim angelieferten Rohmaterial der Fall sein. Es mögen deshalb diejenigen Fehler, welche das Abfließen und Bitterwerden verursachen können, besonders hervorgehoben werden. Dabei soll nicht behauptet werden, daß diese Fehler in Ihrem Betriebe unbedingt vorhanden sein müssen. Immerhin ist aber mit größter Wahrscheinlichkeit anzunehmen, daß der eine oder andere der nachgenannten Fehler oder mehrere derselben die mögliche Ursache sein können.

Labquarg ist besonders geeignet, das Abfließen der Käse zu verursachen. Es ist deshalb darauf zu achten, daß kein Labquarg verarbeitet wird. Wenn dies aber aus irgend welchen Gründen nicht zu umgehen ist, soll Labquarg mit mindestens zwei Drittel frischem Quarg vermischt zur Verarbeitung kommen.

Falls zur Ansäuerung der Magermilch zu viel Buttermilch verwendet ist, so kann der so gewonnene Quarg ebenfalls die Ursache sein, daß die hergestellten Käse abfließen. Dem Quarg wird man es nicht ohne weiteres ansehen können, daß bei der Gerinnung zu große Mengen an Buttermilch zugesetzt wurden. Um jedoch derartige Kardinalfehler mit Sicherheit feststellen zu können, bleibt weiter nichts übrig, als die Quargsorten einmal getrennt zu verarbeiten, zumal, wenn dieselben von verschiedenen Molkereien stammen. Auch Sie werden wissen, daß die Sonntagsarbeit in unseren Molkereien erfahrungsgemäß nicht so sorgfältig ist, wie an den übrigen Tagen. (!) Auch der Molkereigehilfe, der eigentlich niemals einen wirklich freien Tag hat, hat das Bestreben, wenigstens an Sonntagen, möglichst schnell mit der Arbeit fertig zu werden. Dann kann es wohl vorkommen, daß der an Sonntagen hergestellte Quarg nicht so sorgfältig gewonnen wird, wie dies notwendig ist. Man will mit den Betriebsarbeiten schnell fertig werden. Erhöhter Zusatz an Säuerungsmitteln, erhöhte Temperaturen beim Anwärmen und vermindertes Pressen des Quargs sind die notwendigen Folgen. Daraus kann dann ein weiterer Fehler des Quargs auftreten, der ein Abfließen der Käse verursachen kann und zwar zu nasser und übersäuerter Quarg. Wenn derartige Quarg schließlich noch vier Wochen aufbewahrt wird, bevor dessen Verarbeitung erfolgt, ist es kein Wunder, wenn der daraus hergestellte Käse abfließt und bitter schmeckt. Bei einer Verarbeitung von etwa 100 Ztr. Quarg in der Woche wird die Feststellung gar nicht so einfach sein, ob der sämtlich zur Verarbeitung kommende Quarg wirklich einwandfrei war. Trotzdem wird nichts anderes übrig bleiben, als die Güte des angelieferten Quargs nach obiger Richtung hin zu untersuchen. Umso mehr, als Ihren Ausführungen entnommen werden kann, daß ungenügende Sauberkeit in den Betriebsräumen und an den Betriebsgeräten nicht die Ursache der Fehler sein kann. Immer wieder wird man deshalb vermuten müssen, daß entweder der eingelieferte Quarg nicht einwandfrei war, oder daß bei der Aufbewahrung des Quargs in Ihren Betriebsräumen schädliche Einwirkungen entstehen konnten. In denjenigen Fällen, wo ein Abfließen der Käse zu befürchten ist, sollte das Schwitzverfahren nicht durchgeführt werden, weil gerade hierdurch den schädlichen Bakterien der Nährboden vorbereitet wird. Falls übersäuerter Quarg vorhanden ist, sollte durch Zusatz von Natron diesem Fehler nach Möglichkeit entgegengetreten werden. Es ist aber durchaus nicht bewiesen, daß hierdurch zugleich ein Abfließen der Käse verhindert wird. Bei dieser Gelegenheit möchte ich Ihnen zum Studium die Artikel „Studien über Hartzkäse in Käsereien und an eingelassenen Proben“ von Prof. Dr. Henneberg, Kiel, in Nr. 130 dieser Zeitung vom Jahre 1925 und den Artikel von demselben Verfasser in Nr. 4 der milchwirtschaftlichen Zeitung vom Jahre 1925 empfehlen. In diesen beiden Artikeln sind so viele Anregungen zur Abstellung und Erkennung von Käsefehlern gegeben, daß nicht dringend genug empfohlen werden kann, aus diesen Anregungen praktische Vergleiche zu ziehen. Aus der Fülle dieser Anregungen seien nur einige herausgegriffen, die auf das Abfließen, Bitterwerden und Grauerwerden besonders Bezug haben.

Zunächst aus dem Artikel in Nummer 130 dieser Zeitung:

„In einer großen Fabrik, die seit vielen Jahren anerkannt gute Ware lieferte, wurde in letzter Zeit sehr über ein Mitzlingen des Gelb- und Blauschimmelfäses geklagt. Dieses sei nach Aussage des Besitzers vor allem wohl darauf zurückzuführen, daß der Quarg jetzt viel zu lange auf der Bahn sei. Der Quarg sei auch viel zu wenig gepreßt; die Fässer seien nie ganz dicht. Alle mit vieler Reklame angepriesenen Geheimmittel seien erprobt, sämtliche schafften aber keine Sicherheit. Der Käse fließe trotzdem. Oben auf der Oberfläche und vielfach auch an den Seitenmassen war der Quarg mit einer alle möglichen Farben (violett, grau, rötlich, gelblich, bräunlich) zeigenden überziehenden Schmiere bedeckt. Bericht-erstatte machte den Besitzer darauf aufmerksam, daß das Abstechen der verdorbenen jauchigen Massen gar nicht vorsichtig genug ausgeführt werden könnte, da ja schon die geringste Menge, die in die zur Verwendung kommende untere Masse hineinkäme, unbedingt das Mitzlingen der ganzen Produktion verursachen würde. Es ist gar kein Zweifel, daß hierdurch die mit großen Verlusten verbundene Betriebsstörung in der betreffenden Fabrik verursacht war. Es wurde dem Besitzer geklagt, daß es auf der ganzen Erde keinen Menschen gäbe, der aus solchem verdorbenen Quarg einen guten Käse herstellen könnte“.

Weiter: „Je feuchter, je länger und je wärmer der Quarg aufbewahrt wird, desto größer muß die Sorgfalt hierbei sein. Da hiervon vielfach das Gelingen der Käse abhängt, darf man unter keinen Umständen

Reinaluminium

**Behälter und Gefäße
für Milch und Käse**

F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinkenddorf 1244.

Fliesenarbeiten

Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft

Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße

Fernruf Nr. 231

Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“



Milchflaschen Yoghurtflaschen

aus weißem Glase
für alle Verschlusarten

liefern als Spezial-Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original-

Freyophon - Sprechapparat
zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung
10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequemer
Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.
Sprechapparat-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N.
Chausseest. 46. I. Etage, Telefon Norden 669, 5085

Großfabrikation von:

Milchtransportkannen nahtlos u. geschw.
rostfrei verzinkt
„Original Sindermann“ Preisgekrönt d. d. D. L. G.

Aluminium-Milchtransportkannen

„Original-Sindermann“
Wattmilchfilter für Stallgebrauch zur Erzielung unbed. reiner Milch

Milchfiltrationswatten

Runde Gegenstrom-Milchkühler
mit nahtlosem äußerem Kupfermantel ohne Lötstelle
sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar,
Kühlfähigkeit auf 1-2° Kühlwassertemperatur.

Rahmerhitzer a) mit direkter Untererwärmung,
für kleinere Betriebe zur Erzielung eines haltbaren
Rahmes zur Lieferung auf weite Entfernungen.

Dampfkäsewannen aus verzinktem Kupfer-
oder Eisenblech oder
Aluminium.

Milchbehälter
Internationale Metallwerke
Georg Sindermann
Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Po.

Reinigung des Quargs einem mehr oder weniger uninteressierten weiter überlassen. Wenn Quarg für eine längere Aufbewahrung bestimmt ist, muß er vor allem wasserarm (etwa 60 Prozent) und sehr fest eingepreßt sein. Man gibt z. B. einen Zusatz von 2 Prozent Kochsalz (edelsalz). In den gewöhnlichen Gebrauchsquarg (mit 66 bis 68 Proz. Wasser) mischt man 4—4,5 Prozent Salz. Auch diese Menge verhindert eitrungsgegemäß nicht das Abfließen der Käse. Ein Eintauchen der Käse in kaltes Salzwasser oder ein Überstäuben mit Salzwasser oder feinstem Salz ist jedenfalls von guter Wirkung. Ist der Quarg zu sauer und wird nicht durch Natron teilweise entsäuert, so ist, wie festzustellen war, die Oberfläche oft schon überreif und das Innere noch freidig, d. h. in noch verändertem Zustande. Es mag auch erwähnt werden, daß ein Zusatz Trodenfäse oder Zucker das Abfließen nach den Erfahrungen in der Praxis nicht sicher verhindert. Bisher hat sich, was nochmals gesagt mag, die Bekämpfung der „Käsepest“ durch Eintauchen in Salz als zweckmäßigsten erwiesen.

Weiter: „Sehr leicht kann jedenfalls eine Infektion mit Schädlingen, altes, faulig gewordenes Stroh eintreten. Vor allem ist diese Infektionsquelle bei Auftreten abfliegender oder grauer oder himbeerroter sehr zu beachten, da hier das Stroh nur höchstens einmal Verwendung finden darf. Manche Infektionen können durch nicht ausgekochtes Stroh in die Fabrikräume eingeschleppt werden.“

Weiter: „Zum Schluss sei nochmals betont, daß fast regelmäßig schlechte Beschaffenheit des Quargs die Ursache des schlechten Gelingens der Harzkäse ist.“

Nunmehr aus dem Artikel in Nummer 4 der milchwirtschaftlichen Zeitschrift von demselben Verfasser: „Man mischt vielfach verschiedene Sorten, um gleichmäßige Ware zu erhalten und den verschiedenen Mangelgehalt auszugleichen. Dies ist gefährlich, wenn guter, d. h. schadensfreier mit schlechtem, d. h. mit Schädlingen durchsetztem Quarg vermischt wird. Niemand darf die stark infizierte Oberflächenschicht und die Luftlöcher angrenzenden stark infizierten Massen zur Käseherstellung verwendet werden. Nach unseren Beobachtungen war eine große Verbesserung dadurch in einer Käserei entstanden, die Käse fließen seit Einstellung dieses von uns gerügten Fehlers nicht mehr.“

Weiter: „Zu schnell und daher nur oberflächlich getrockneter Käse hat kein Oberflächen-, dagegen ein starkes Innenwachstum der Pilze, so daß das Innere öfters verflüssigt wird und nach außen vordringt. Zu hohe Temperatur beim Trocknen zerreißt die Rinde, während zu niedrige bestimmte Zerfallshefen (weiße Schmiere) und bestimmte Fäulnis-erzien (z. B. Grauschmiere) aufkommen läßt. Nach praktischen Erfahrungen, die wir nachprüfen haben, sollen 18—20 Grad Celsius während Stunden, dann kurze Zeit 24 Grad Cels. im Trockenraum sich bewähren. Im Reifungsraum sollen bei feuchterer Luft nur 12—15 Grad Celsius, damit sich vor allem die Rotbakterien entwickeln können. Wachstum nicht schnell genug, so sollen die Käse mit Molke oder Salzwasser gewaschen, d. h. angefeuchtet werden. Eine geringe Menge Natron im Wasser, in dem Rotbakterien vorhanden waren, ist nach unseren Erfahrungen bei zu saurem Käse von größtem Vorteil. Verfasser bekämpfte durch in zwei Käsereien das Grauerwerden der Limburger und Romakäse sehr schnell.“

Weiter: „Zweckmäßig erscheint es, wenn alle Betriebe mit abfließenden Käse nach vorstichigem, mindestens abgekürztem Schmelzenlassen Eintauchen in starke Salzlösung vornehmen. Nach dem Salzbad soll wiederum 24 Stunden bei 10—15 Grad getrocknet werden, und die weitere Reife schließlich in den Rosten stattfinden. (Die Aufbewahrung geschieht am besten in nicht zugunagelten Rosten, wobei an die einzelnen Käse Luft treten kann. Anm. d. Verf.). Durch das Auseinanderpaden der Käse wird die Schmierbildung, d. h. die Rotbakteriementwicklung in bestimmten Grenzen gehalten. Oben wachsen sie als luftbedürftige Pilze höher als an den Seiten und in der Tiefe. Leider zeigt sich nun hier das Zerfließen und eine Umfärbung. Vielfach entsteht eine dicke, graue, glatte Haut von öfters sehr schädlichen Diden und Rahmhefen, der Käse schmeckt also von neuem. Bisweilen zerfließt hierdurch in kurzer Zeit alles zu einem unappetitlichen Brei. Der Geruch wird durch die aufkommenden Fäulnispilze höchst ekelhaft, wie nach fauligem Urin. Nach dem Umfärbung aufkommenden Pilzart ist die Umfärbung weiß, gelb, schiefgrün, rot usw. und die Beschaffenheit des Anfluges naß oder trocken, glatt, weißig, gerunzelt, gepunktet oder dergleichen. Besonders gefährlich und häufig ist die graue und schwarze Umfärbung. Sie kann sich zwischen und in dem Käse zeigen. Es handelt sich hier um Graubakterien oder um entstandenes schwarzes Schwefeleisen. Sehr viele Pilze, auch Diden und Hefen, bilden aus Eiweiß Schwefelwasserstoff, das Gegenwart von Eisen das schwarzgefärbte Schwefeleisen entstehen läßt. Verfasser fand oftmals selbst im Innern der Pilzzellen diesen schwarzgefärbten Stoff in Form kleinster Körnchen. Ist kein Eisen nachweisbar, so sind es die Graubakterien, von denen schon öfters die Rede war.“

Aus den vorstehenden Anregungen kann derjenige, welcher in der Käserei nicht unerfahren ist, sehr viele Fingerzeige entnehmen, um vorhandene Käsefehler richtig beurteilen und abstellen zu können. Deswegen dürften die vorstehenden Ausführungen auch für Sie geeignet sein, um daraus diejenigen Schlüsse zu ziehen, die eine Abstellung der vorhandenen Käsefehler ermöglichen lassen.

Quargmühle. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 140).

I.

Für Ihre Zwecke dürfte sich die Bidersche Quargmühle am besten eignen. Diese Mühlen lassen sich beliebig einstellen, so daß der Quarg zerhackt fein zermahlen werden kann. Der Einfülltrichter ist reichlich groß, so daß der Quarg von selbst zwischen die Walzen fällt. Für diesen Quarg wird sich eine Mühle mit Steinwalzen besser eignen, als eine solche mit Holzwalzen, weil letztere glatter sind und nassen Quarg nicht so gut mitreißen wie die rauheren Steinwalzen. Ganz ohne zeitweiliges Nachstopfen kommen Sie auch bei dieser Quargmühle nicht aus, doch einiger Zeit muß auch da etwas nachgeholfen werden, was bei nassem Quarg in kürzeren Abständen erforderlich ist als bei trockenem. Beziehen Sie die Bidersche Quargmühlen von der Firma C. Mann in Breda.

II.

Die Maschinen für die Quargbereitung teilen sich in zwei Gruppen, die sogenannten Quargwölfe und in Quargmühlen. Die Quargwölfe ver-

arbeiten den Quarg viel langsamer als die Mühlen und kommen für größere Quargmengen kaum in Frage, da sehr viel Zeit mit der Arbeit verloren geht. — Den Quargmühlen ist der Vorzug zu geben, wenn solche groß genug genommen werden. Die verschiedenen Systeme arbeiten alle gut, wenn sie mit bestem Walzenmaterial versehen sind. Besonders gut sind Walzen aus Granit, da dieselben jede Art Quarg, ohne nachstopfen zu müssen, verarbeiten. Allerdings muß die Stellvorrichtung für die Walzen tadellos funktionieren. Die Sandsteinwalzen verschleimen leichter und muß bei diesen Mühlen der Quarg auch öfter nachgestopft werden.

Ich empfehle Ihnen die von der Käsereimaschinenfabrik Lübbers, Langensalza, gebaute Quargmühle. Diese Mühle arbeitet ganz vorzüglich. Außerdem ist die Mühle, bei entsprechender Behandlung, von langer Lebensdauer.

R. M. in B.

Bücherschau. *)

Milchwirtschaftliches Taschenbuch für 1927. Begründet von Benno Martiny. Fünfzigster Jahrgang. Herausgegeben von Dr. W. v. Altmann, Pr. Ökonometrat. Zwei Teile. Verlag von Paul Parey in Berlin SW. 11, Hedemannstr. 10 und 11. 1. Teil (Taschenbuch) in Ganzleinen gebunden, Preis 3,50 M., 2. Teil (Hilfsbuch) mit dem Reichsadreßbuch der Molkereien, geheftet, Preis RM. 3.—. Beide Teile zusammen RM. 5,50.

Das bekannte, auf wissenschaftlicher Grundlage beruhende älteste milchwirtschaftliche Taschenbuch liegt im 50. (Jubiläums-)Jahrgang vor. Der Bedeutung dieses Gedenkjahres ist durch einen Leitartikel über die Entwicklung des Taschenbuches seit seinem Bestehen Rechnung getragen, der zugleich eine Ehrung für den Begründer Prof. B. Martiny bedeutet. Der neue Jubiläums-Jahrgang bringt wiederum erhebliche Verbesserungen und Neuerungen. So hat im technischen Teil zunächst die Haltung und Ausstattung des Kindviehs eine Umarbeitung erfahren. Eine wertvolle, 20 Seiten umfassende Abhandlung über die Technik im Molkereibetriebe lieferte Prof. Dr. B. Lichtenberger-Kiel, in dem die Wärme, Brennstoffe, Feuerungen, Dampfkessel, die Arbeit, Wartung der Dampfmaschine, Abwärmeverwertung, Motore, Elektrizität, Kältemaschinen, Transmissionen, Transport von Flüssigkeiten, Milchgewinnung u. Transport, Milcherhitzung, Kühlung und Milchausgabe behandelt werden. Böllig neu und den Zeitverhältnissen angepaßt ist die Uebersicht über den wirtschaftlichen Wert der Milch und Molkereierzeugnisse im Vergleich mit anderen menschlichen Nahrungsmitteln. Der Abschnitt über „Milchwirtschaftliche Statistik“ wurde vervollständigt. Im 2. Teil erfuhr das Reichsadreßbuch eine sorgfältige Neubearbeitung und wurde auf den neuesten Stand gebracht. So stellt sich auch der neue Jubiläumsjahrgang, in dem wiederum eine Fülle von Arbeit niedergelegt ist, als Führer und Berater für alle an der Milchwirtschaft Interessierten dar, dem wir weiteste Verbreitung wünschen.

„Die Milch, eine Quelle der Volkskraft.“ Fachliche Erläuterungen zum gleichnamigen Lehrfilm. Von Regierungsrat Pirner, Landwirtschaftsrat Zeiler und Dr. F. Kieferle. Preis 20 Sch.

Dieses Büchlein im schlichten, grünen Gewand und dem einladenden gedeckten Milch- und Käsetisch am Einband, wurde dem gleichnamigen Großfilm diese Emelka, als Begleiter und Wegweiser durch das gesamte Vaterland an die Seite gegeben. Das Büchlein zerfällt, wie der Film, in drei Teile: 1. Milch und Milchwirtschaft, 2. Milch-Bildung, Gewinnung und Behandlung, 3. Milchverwertung. Was hier in wohlthuender, prägnanter Kürze und klarer Uebersicht dargestellt und erläutert wird, gewährt einen vollkommenen Ueberblick über die gesamte Milchwirtschaft. Dieses Werkchen ist daher nicht allein eine vorzügliche Erläuterung zu den Bildern im Film, es ist auch für sich ein Ganzes und unentbehrlich in jeder volkswirtschaftlichen Bibliothek. Auch Haushaltungsschulen und Hausfrauenvereine kann es als Lehr- und Aufklärungsschrift nicht genug empfohlen werden; denn der schwierigste Stoff, z. B. der komplizierte Vorgang der Milchbildung im Euter, ist trotz ernster und eingehendster Behandlung so leichtfänglich und volkstümlich erklärt, daß jedes größere Schulkind es verstehen könnte. Das Büchlein wird sich darum auch ganz von selbst bald einen großen Freundeskreis erwerben.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Sprudel-Milch. Zur Kochkunst-Ausstellung in Leipzig wurde ein neues Getränk angeboten: Sekt-Milch! Eine mit Kohlenäure gesättigte Milch, der eine aromatisierte Zuckersüßung beigegeben ist. Der Ausguss erfolgt aus Kannen, die einen Siphon-Verschluß tragen. Das Getränk, das günstige Aufnahme fand und auch von Behörden usw. empfohlen wird, zeichnet sich durch Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit aus und hält sich auch ziemlich lange frisch. Es verspricht für den Milchhandel ein neues, lohnendes Absatzgebiet.

Auskunft erteilt an Interessenten die Milchsekt-Zentrale Leipzig, König Johannstraße 4.

Willst du hausfrau allweiss?
Schreib an Herrn A.V. Branth
Hamburg 8

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte. (Nachdruck verboten)

Köln, 7. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2,00 M., 2. Qualität 1,70—1,90 M. Tendenz: sehr fest.

Kempten, 7. Dezember. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 177—183 M., Durchschnitt 180 M. Tendenz: Nachfrage lebhaft.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	7. Dezember	30. November	23. November
dänische	186	173	173
finnische	176	163	163
schwedische	178	162	162

Berlin, 8. Dezember. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten $\frac{1}{2}$ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

128 Drittel	1. Kl.	zu	193,—* Mt.	11 Drittel	1. Kl.	zu	187,60 Mt.
2	1.	"	192,90*	9	1.	"	187,50 "
11	1.	"	192,80*	6	1.	"	187,40 "
11	1.	"	191,70*	7	1.	"	187,20 "
6	1.	"	192,50*	17	1.	"	187,— "
4	1.	"	192,30*	1	1.	"	186,40 "
2	1.	"	192,10*	1	1.	"	186,50 "
4	1.	"	192,—*	1	1.	"	186,30 "
1	1.	"	191,90*	2	1.	"	184,20 "
5	1.	"	191,70*	4	1.	"	186,— "
3	1.	"	191,60*	1	1.	"	185,90 "
6	1.	"	191,50*	2	1.	"	185,70 "
23	1.	"	191,30*	4	1.	"	185,50 "
12	1.	"	191,10*	1	1.	"	183,60 "
3	1.	"	190,80*	15	1.	"	180,— "
1	1.	"	187,70 "				

1. Klasse 304 Drittel zu 19,65 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 21 Drittel zu 165,14 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 8. Dezember. Bericht der Firma Schulke & Sohn. Der Markt verkehrte weiter in recht fester Stimmung und konnte die anhaltend kleine Produktion im gesamten In- und Auslande zu höheren Preisen schlank verkauft werden. Die Nachfrage war in allen Qualitäten gut und wurden auch wieder größere Umsätze in dänischer Butter gefällig. Da die Engländer auf dem dänischen Markt wesentlich höhere Preise bezahlt haben, so muß damit gerechnet werden, daß die Kopenhagener Notierung um Kr. 20.— bis Kr. 25.— erhöht wird. Die Hauffe scheint noch weitere Fortschritte zu machen, doch fragt es sich sehr, wie lange die Verbraucher in der Lage sind, die hohen Butterpreise zu bewilligen. — Schmalz: Die Preise haben sich wenig verändert und ist das Geschäft ziemlich lustlos.

Hamburg, 8. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die internationale Hauffe auf den Buttermärkten machte auch in der Berichtswoche weitere Fortschritte. Die Zufuhren von deutschen Molkereien

zeigten teils ein geringe Zunahme, teilweise aber auch eine erhebliche Abnahme und genügten in keinem Falle, um die sehr lebhaft nachgefragte Zufuhr zu befriedigen. Es mußten deshalb mehr als sonst ausländische Zufuhren mannigfacher Herkunft hinzugezogen werden, die aber nur schwer zu erhöhten Preisen beschafft werden konnten. Mit dem Aufhören des dänischen Kohlarbeiterstreiks sind die dortigen Bestände, welche 11 Wochen hindurch den Markt beunruhigt haben, zusammengeschmolzen. England und Deutschland weiteffern augenblicklich, um sich für den Nachschub der nötigen Mengen aus den europäischen Produktionsländern zu sichern. Hingzu kommt, daß auch in Deutschland kaum noch nennenswerte Kühlhausbestände vorhanden sind, und daß der Bedarf in billigeren Sorten ein recht reger und schwer zu befriedigender ist. — Nach heute vorgehenden Meldungen wird Kopenhagen seine Notierung um etwa 20 Kr. erhöhen und eine angemessene Heraushebung der deutschen Notierung natürlich unvermeidlich. — Die jetzige Verfassung der Großhandelsmärkte zwingt nunmehr die Kleinhandlung kategorisch, die Ladenpreise erheblich zu erhöhen; aber man hofft, daß angesichts der Nähe des Weihnachtstages hierdurch der Verbrauch keine nennenswerten Einschränkungen erfahren wird. — Amerikanisches Schmalz. Auch in dieser Hinsicht schwanken die Notierungen hin und her; nach anfänglichen, nicht unbedeutenden Erhöhungen sind die Preise später wieder abnehmend mit dem Ergebnis, daß heute, am Schluß der Berichtswoche, die Notierungen dem noch ca. 1 Dollar höher liegen als am Schluß der letzten Berichtswoche. Im Großhandel wird heute ca. 30 Dollar verzollt, notiert, ab Stadt an die Kundschaft ca. 81 M je 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Preise hierfür bewegten sich in denselben Richtungen wie das amerikanische Schmalz, und wird heute für Blasenschmalz ca. 91 M je 50 Kg. verzollt, für Ristenschmalz ca. 77 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 9. Dezember. Bericht von Mann & Friedebach. Man berichtet vom Sturmwind, der über die Buttermärkte aller Länder gehen soll. Daß solcher nicht von langer Dauer sein kann, dafür sorgt Konsument. Die ziemlich unerwartet und zu schnell gestiegenen Preise haben wenig Vertrauen, weshalb nach einer stürmischen Nachfrage sich wieder mehr Zurückhaltung zeigt. Bisher ist immer noch genügend Butter für den Bedarf vorhanden, und wenn auch durch Beendigung des Kohlarbeiterstreiks in England die Lage sich etwas gebessert haben mag, so kann man daselbst doch große und zunehmende Mengen von Kolonialbutter für den Augenblick ist hier die Nachfrage lebhaft und kann durch die Zufuhren inländischer Butter glatt befriedigt werden. Tendenz: fest.

Leipzig, 7. Dezember. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Die Festigkeit des Buttermarktes hält weiter an und alle Erzeugnisse werden sofort geräumt. Unter diesen Umständen konnten Preise nochmals erhöht werden und die Kleinhandelspreise wurden mehr auch herausgehoben. Auch die Kühlhausbestände konnten durch Preiserhöhungen profitieren und man hofft, die Vorräte darin bald annehmbaren Preisen räumen zu können.

Dresden, 7. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Marktlage hat sich seit einigen Tagen vollständig gedreht. Nach 2. u. 3. Qualitäten besteht eine so lebhaft nachgefragte, daß dieselbe nicht befriedigt werden kann; denn soweit es sich um einiqaermäßen annehmbare Butter handelt, wird sie zu guten Preisen aus dem Markt genommen. Auch die feinsten Qualitäten werden stark begehrt; die momentanen Forderungen sind ohne weiteres bewilligt worden. — Da aber eine weitere Erhöhung unbedingt in Aussicht genommen werden muß, so ist es sehr fraglich, ob der Kleinhandel so stark aufnahmefähig wie bisher bleiben wird. Schmalz. Bei unveränderten Preisen bewegt sich der Markt in ruhigen Bahnen. Die Kaufkraft hat infolge der schneller Erhöhung nicht nachgelassen. — Margarine. Durch die höheren Butterpreise kann Margarine insofern profitieren, als die besseren Marken, welche zu zweifachen Verwendungen finden, gut gefragt sind.

London, 6. Dezember. Infolge sehr reger Nachfrage trug der hiesige Buttermarkt namentlich zu Beginn der Berichtswoche steigende Tendenz zur Schau, und bedeutende Umsätze fanden in fast allen Sorten statt. Preise holländischer Butter vermochten sich um 8 Sch. zu beseitigen, so daß Rahmbutter diesmal 178—180 Sch. erzielte. Auch in dänischem Produkt von dem die Gesamtanfrage in allen Häfen 32 146 Tonnellen betrug, eine Befestigung des Preises statt und Markware wurde nicht unter 10 Schilling abgegeben. Die Vorräte von kolonialer Butter in den Großhäusern erfuhren in jüngster Zeit eine erhebliche Verminderung, und sich namentlich zu Anfang voriger Woche sehr lebhafter Wettbewerb die neuen Eingänge von solcher entspann, hatten die Preise fast täglich Gewinne zu verzeichnen, so daß sie per Saldo gegen die Vorwoche von 12—14 Sch. aufwiesen. Neuseeländische Kontrollmarken wurden 164—166 Sch. flott umgesetzt, und feinste erzielten 160—164 Sch. Nicht der rege Kaufkraft erwog für australische Butter, von der mehr als 30 Tonnellen eingingen. Für spezielle Marken forderten die Verkäufer bis zu 10 Schilling, und einige Geschäfte fanden zu diesem Preise statt, doch

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 9. Dezember. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Frucht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Hamburg, 9. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 189 G.-M. d. Ztr.

meisten Umsätze in feinsten Qualität wurden zu 160–162 Sh. bewirkt. Kanadische Butter wird spärlich offeriert und zu 156–158 Sh. verkauft. Argentinische vermochte sich um 6 Sh. zu befehlen, so daß feinste 144 bis 150 Sh. notierte. Sibirische ging gleichfalls zu höheren Preisen ab. In Manchester bestand für fektländische wie koloniale Heftkäse vorzüglichster Begehr bei steigender Tendenz, und auf dem Liverpooler Markt fanden flotte Räumungen zu höheren Sätzen statt. Die dortigen Butterläger vor allen Sorten betrugen am 1. ds. Mts. nur 5312 Str. gegen 11 715 Str. einen Monat zuvor.

Käse.

Köln, 7. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, vollzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10–2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,30–2,75 M, Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90–2,20 M, Emmentalerkäse 2,40–2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20 M je Kg.

Hamburg, 8. Dezember. Bericht der Firma Albert Kaule. Im Zusammenhange mit dem festen Buttermarkt konnten die Preise für vollfette Käseforten ihren bisherigen Stand behaupten; sie würden wohl in die Bewegung nach oben mit hineingezogen sein, wenn die Nachfrage eine stärkere wäre. — In halb- und dreiertelstetter Ware ist der Handel recht schwach und die Notierungen dafür bröckelten weiter ab. — Auch die dänischen Käseforten sind etwas nachgiebiger geworden, nenngleich vorläufig nur mäßige Preisabschlüsse durchzudrücken sind. Der Export nach Deutschland ist wegen der zu hohen Preise gegen früher stark zurückgegangen, und da nach den vorliegenden Berichten der dänische Bedarf vorläufig gedeckt ist, so werden sich höchstwahrscheinlich in den nächsten Wochen bei den Käseforten wieder größere Vorräte anhäufen, die dann auch ihren Einfluß auf die Preisgestaltung ausüben dürften. — Das an sich nur schwache Geschäft in Emmentalerkäse wird noch immer durch die auch jetzt noch nicht aus dem Markt verschwundene billige Schweizer Liquidationsware und auch durch die Sekundärware aus der diesjährigen Sommerproduktion beeinträchtigt. — In Ost- und Westpreußen macht sich bei den hohen Butterpreisen das verständliche Bestreben geltend, für gute, haltbare Weideware höhere Preise durchzusetzen. — Leider werden diese Bestrebungen wohl kaum einen nennenswerten Erfolg haben, weil noch immer zu viele, nicht ganz einwandfreie Partien zu billigen Preisen angeboten werden und diese die normale Preisbildung immer wieder stören. Zudem ist Tilsiter Käse im Konsum gegenüber anderen Käseforten ja stark ins Hintertreffen geraten, eben auch wieder durch die mangelhafte Beschaffenheit der abfallenden Partien, die in diesem Jahre in erschreckend großem Umfange aufgetreten sind. Das verlorene Terrain und die Gunst der Konsumenten kann nur dann wieder gewonnen werden, wenn wieder durchweg bessere Ware dem Markt zugeführt wird, die also in der Form, im Teig, in der Lössung und im Geschmack die Merkmale einer sorgfältigen Arbeit erkennen läßt. — Wenn die Produktionsverhältnisse im ganzen genommen auch unünstig gewesen sind, so ist doch offenbar auch viel gefehlt worden, wofür die Tatsache den Beweis liefert, daß doch eine Reihe von Käseforten unter gleich ungunstigen Umständen das ganze Jahr hindurch ein wirklich gutes Produkt zur Ablieferung gebracht haben. — Es gilt heute mehr denn je, daß nicht nur der Wagen, sondern auch das Auge des Konsumenten befriedigt werden muß. — Es wurden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in Mark: Tilsiter Vollfettkäse, prima, roßerweisse 105–110, do., sekunda 90–100, halbfette Tilsiter 70–73, dänische Goudakäse, 20 Proz. 70–74, do., 30 Proz. 83 bis 90, do., 45 Proz. jüngere 115–118, do., 45 Proz., ältere 120–122, holländische Goudakäse, 40 Proz., je nach Alter und Qualität 106–110, do., 45 Proz., gute Korumware 116–120, do., 45 Proz., abfallende Korumware 100 bis 110, do., 45 Proz., prima diesjährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 130–140, do., 45 Proz. Mai/Juni-Lagerung, feinste 135–145, holländische Edamerkäse, 20 Proz. 78–82, do., 30 Proz. 92–95, do., 40 Proz., friese 105–108, do., 40 Proz., nordholländische 108–110, Schweizerkäse, je nach Herkunft und Qualität 110–150, Limburger Stangenkäse, 20 Proz. 70 bis 72.

Kempten, 7. Dezember. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 45–48 Mark. Marktlage: Tendenz abwartend. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85–102 M. Tendenz: ruhig.

Bodegraven (Holland), 7. Dezember. Bericht der Ja Comm. Wenn Raashandel v. H. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die Preise sind weiter zurückgegangen und notierte man heute für erste Qualität 50–53 Gulden, schwere Laibe bis 55 Gulden und zweite Qualität 45–48 Gulden; Anfuhr 243 Partien; Stimmung: flau. — Molkereiware: Die Stimmung ist jetzt etwas fester, es wurde auch besser verkauft; Goudakäse, 20 Proz., friese 30 Gulden, do., 40 Proz., friese 43–43,50 Gulden, do., 40 Proz., gelagerte 44–45 Gulden; Edamerkäse, 20 Proz., friese 29 Gulden, do., 20 Proz., gelagerte 30 Gulden, do., 40 Proz., gelagerte 44–44,50 Gulden, Brotform, 40 Proz., etwas gelagert 45 Gulden, do., 40 Proz., friese 44 Gulden; Stimmung: fest. — Nordholländische Ware: Auch hier war der Markt wieder etwas fester. Gute Ware wird zu 47–48 Gulden verkauft. Tendenz: fest.

London, 6. Dezember. Der hiesige Käsemarkt zeichnete sich diesmal durch ungemein kräftige Haltung aus, die auf lebhaften Kauflust und Knappheit an einigen Sorten zurückzuführen war. So z. B. ist von neuseeländischem Produkt nicht viel vorhanden, und die Preise vermochten um nicht weniger als 9 Sh. zu steigen. Kontrollierter Käse ging diesmal flott ab, und weiße wie farbige Sorten notieren jetzt 93–94 Sh., und sogar nicht kontrollierte Marken erzielten diesen Satz für wirklich feinste Qualitäten. Von australischem Käse gingen diesmal 1163 Ritten ein, die flott geräumt wurden. Man legte für feinste Sorten 88–92 Sh. an. Für bestes englisches Produkt bestand rege Nachfrage, in Folge deren feinsten Jarmerkäse auf 106–110 Sh. heraufgesetzt wurde. Auch feine Sorten stiegen um 5 Sh. und Stiltons neigen nach oben. Im Gegenjahre zu der kräftigen Tendenz der meisten Herkunft trugen holländische diesmal Mattigkeit zur Schau. 45 Prozent Edamer vermochte sich zwar auf 102 Sh. zu behaupten, doch alle anderen Sorten schwächten sich um 3–5 Sh. ab. Auf dem Liverpooler Markt fand eine Befestigung der Preise um 5–6 Sh. statt, und der Konsumbegehr hat sich belebt, was der Wiederaufnahme der Arbeit in den Kohlenbergwerken zu verdanken ist, in Folge deren die Aussichten für das Käsegeschäft wieder als günstig betrachtet werden.

Gier.

Köln, 7. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise: Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandseier: über 60 Gramm 23–24, über 55 Gramm 20–21, unter 55 Gramm 13–16.

Bieh.

Berlin, 8. Dezember. Amtlicher Bericht vom Berliner Magereviemarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 255 Schweine, 533 Ferkel. Verlauf: Etwas freundlicher. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferische Schweine, 7–8 Monate alt, 72–85 M, do., 5–6 Monate alt, 52 bis 72 M, Ferkel, 3–4 Monate alt, 30–50 M, Ferkel, 9–13 Wochen alt, 23 bis 29 M, do. 6–8 Wochen alt, 18–23 M p. Stück.

Hannover, 8. Dezember. Auftrieb zum Schweinemarkt 679 Schweine und Ferkel. Es kosteten im Durchschnitt: Ueber 5monatige Läuferische Schweine das Stück 68–72, 4–5monatige 58–64, 3–4monatige 46–52, 5–13wöchige 24–28, bis 6wöchige 16–20 M. Handel: Lebhaft. Der nächste Schweinemarkt findet am 22. Dezember statt.

Hannover-Dehrte, 7. Dezember. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 2253 Ferkel und 91 Läuferische Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6–8 Wochen alt 20–27 M, 8–12 Wochen alt 27–36 M. Läuferische Schweine 3–4 Monate alt 36–48, 4–6 Monate alt 48–75 M. Marktverlauf: Lebhafter Verkehr, langsame Geschäft.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 8. Dezember. Das Inlandsangebot in beiden Brotgetreidearten ist nach wie vor knapp. Aber auch die Nachfrage ist außerordentlich gering und vorsichtig. Vom Auslande fehlte wiederum jegliche Anregung. Die Weizenlieferungspreise zeigten kaum eine Veränderung. Für Roggen zum Dezember machte sich wieder einiger Deckungsbegehr geltend. Die späteren Roggenrisichten konnten sich aber nur wenig befestigen, da von den Importeuren und Mühlen Gegenkäufe von Plat- und Westernroggen, anscheinend Arbitrageverkäufe, vorgenommen wurden. Das Mehlgeld blieb weiter ruhig. Auch Hafer und Gerste behielten unveränderte Marktlage. Gute Umsätze fanden weiter in Mais statt. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 272–275, Dezember 291–291,50, März 287,50, Mai 286–286,50, Roggen, märkischer 283–283, Dezember 249,50–250, März 247–246,75, Mai 248, Sommergerste 217–247, Wintergerste 192–205, Hafer, märkischer 180–190, Mai 205,50, Mais (lofo Berlin) 195–199, Weizenmehl 35,25–38,50, Roggenmehl 18–24,75, Weizenkleie 12,75–13, Roggenkleie 11,60–12,25, Vittoriaerbsen 54–61, kleine Speiseerbsen 32 bis 34, Futtererbsen 21–24, Pelusaten 20–22, Ackerbohnen 21–22, Widen 22–24, Lupinen, blau 14–15, Lupinen, gelb 14,50–15, Serradella 20,50–22,50, Rapsfuchsen 16,20–16,30, Leinfuchsen 21,80–21,30, Trockenschneißel 9,50–9,70, Sojabohnen 19,30–20, Kartoffelflocken 26–26,20.

Hamburg, 7. Dezember. Cif-Notierungen in holländ. Gulden je 100 Kilo: Weizen: Manitoba 1 lofo 16,40, Dezember 15,90, do. 2 lofo 16,20, Dezember 15,45, do. 3 Dezember 14,90, do. 4 Dezember 13,95, Amber Durum 2 Dezember 15,70, Hardwinter 2 lofo 15,80, Dezember 15,75, Rosafe (78 Kq.) Januar 14,40, Barulo (79 Kq.) Januar 14,45, Redwinter 2 lofo 15,10; Roggen: Western 2 lofo 12,50, Dezember 12, russischer (73–74 Kq.) Dezember 12,20; Mais: Donau-Galfoz und Süßlaw-bulg., Nov.-Dezbr. 8 45, La Plata lofo 8,90, Dezember 8,35; Gerste: südrussische (60–61 Kq.) Dezember 10,40, Donau (60–61 Kq.) lofo 10,45, Dezember 10,20, Kanada Western 3 lofo 10,70, Dezember 10,50; Leinsaat: La Plata 19,10; Weizenkleie die Tone: grobe La Plata 5 Pfund Sterling 16 Sh., Pollard-Plata 5 Pfund Sterling 15 Sh., Baril 5 Pfund Sterling 16 Sh.

Hamburg, 8. Dezember. Getreide. Geschäft klein. Weizen 270–274, Roggen 230–235, Hafer 193–198, Auslandsgerste 175–180, Sommergerste 210–250, Mais 148–150 M, Leinsaat 18,50–19 holländ. Gulden.

Hannover, 7. Dezember. Preisnotierungen der Getreidebörse in Hannover e. B. Je 100 Kq. und wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverschen Stationen. Weizen 278, Roggen 236, Hafer 190–200, Mais ab Bremen unverzollt 154, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 182. Pro 50 Kq. ab hannoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken 3–3,25, Weizenstroh, drahtgepreßt 1,35–1,45, Roggenstroh, drahtgepreßt 1,35–1,45, Weizenstroh und Roggenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,30–1,40 Reichsmark.

Bremen, 8. Dezember. Weizen: Manitoba 1, Dez.-Jan. 14,20, Manitoba 2 Dez.-Jan. 13,80, Barullo (80 Kq.) Jan.-Febr. 12,40; Roggen: deutscher 13, amerikanischer 2 10,70, La Plata 10,85, La Plata, Jan.-Februar 10,50, russischer 10,70; Gerste: Donau 9,05, Ruffen 9,30, La Plata 9,10, La Plata Jan.-Febr. 8,70, amerikanische Malzgerste 9,10; Hafer: pommerscher 11,40, La Plata, Jan.-Febr. 7,70; Mais: La Plata 7,75, Donau-Galfoz, März/April-Abladung 7,50. Tendenz: stetig

Chemisches Laboratorium der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien, Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.

Für Massenfettbestimmungen werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.

Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beteiligung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Soeben erschienen:

MilchzuckerSeine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen
Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.



Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre natürlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun a. l. sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem Werke niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Produktionsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Nach Schluß eingegangen:

Kleiner Dampfzerzeuger
zu kaufen gesucht. (8338)
Molkerei Bredersfeld, Westf.

Guterhaltenen Rahmkühler,
200 Liter Stundenleistung, gibt ab
(8325) Molkerei Dülberg.

Transmissionswelle,
gut erhalten, 8,30 lang, 55 mm
Durchm., mit 5 Wandlagerböden,
geben gegen Meißtgebot ab (8295)
Molkereigenossenschaft Ramionken-
bei Sorquitten, Ostpr.

8 1/2 Pfennig
offeriere (8326)

Käsefisten
19 mal 24 mal 5 cm i. L., genagelt
Alfred Anders
Lauban i. Schlesien.

Verkaufe wegen Aufgabe einen
fast neuen (8318)

Traiserssch. Automat
mit sämtl. Zubehör für alle Sort.
Käse. Preis 500 M.
Carl Erlenkamp, Dortmund 2
Kampstraße 45.

Käse-Bassin,
1000 Liter Inhalt, am liebsten
kupferverz., sofort zu kaufen gesucht.
Angebote mit Preis an (8311)
Meierei Asmusen
Völkstedter Lager.

Holzspannschachteln u. Harzerkäse-
tütchen erzeugt und liefert zu gün-
stigen Preisen (8340)
Rud. Fiedler, Spanschachtel- und
Holzwaren-Industrie, Kottwitz im
Adlergebirge Tschechoslowakei.

Molkereien und Käsereien,

welche ihren Quarg lieber anderweitig zu Harz-
käse oder ähnlichem Quargkäse verarbeiten
lassen wollen, wenden sich an eine Großkäserei
in Südhannover, welche ihnen für eine dauernd
haltbare, erstklassige Ware garantiert.
Also keine Verluste und Aerger mehr und be-
stimmte Verdiensteinnahme. Anfragen unter
8322 an diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht guterhaltene
Kleine Rühlantage
für 300 Liter stündlich. Gesamt-
milchmenge ist 1000 Liter. Ange-
bote mit ungefäh. Preis unt. 8301
an diese Zeitung erbeten.

Gebrauchten, guterhaltenen
Magermilcherhitzer
von ca. 1000 Liter Stundenleistung
sucht zu kaufen (8320)
Kiehmann, Molkereibes.
Kramst, Kreis Schlochau
Grenzmark.

Molkereischmann übernimmt d.
Verkauf von wöchentlich 500 bis
1000 Stück
prima Landkäse und
ebensov. Harzerkäse.

Welche Molkerei kann liefern?
Preisofferten erb. unter E. K. 100
postlagernd Burg b. Magdeburg.

Regelmäßig einige Taz
prima Butter
zu kaufen gesucht. (8339)
Molkerei Bredersfeld, Westf.

Habe tägl. noch 50 Liter prima
Schlagjahne
z. amtl. Butterpreis an zahlungs-
fähigen Käufer abzugeben.
Verkaufe billigt 50 Stück z. L.
nur einmal gebrauchte

Glanzrohrhorden,
60 x 100, mit Füßen. Offert. erb.
Erich Bölske, 8336
Molkerei Croßen (Oder).

Trodener, einwandfreier
Quarg
abzugeben. Probetonnen unter
Nachnahme. Angebote mit Preis
unter Nr. 8346, Krs. Halberstadt,
an diese Zeitung erbeten.

Wöchentlich einige Tonnen pa.

Molkereibutter

abzugeben, in Tonnen 5 M über
Berliner Notierung, ausgeformt in
1/2 Pfd.-Stücken 12 Prozent über
Berliner Höchstnotiz. Probetonnen
unter Nachnahme. Angebote sind
unter Nr. 8345, Krs. Halberstadt,
an diese Zeitung zu richten.

Suche 3—4 Taz prima

Molkereibutter

zur Berliner Höchstnotiz. 1—2 Taz
Landbutter zur Berliner 2. Notiz.
Außerdem

Tilsiter Halbfettkäse
zur regelmäßigen Lieferung nach
Dortmund. Angeb. unter 8329 an
diese Zeitung.

Harzer Stangenkäse,
Camembert,
Tilsiter Halbfett

kaufe ständig. Muster mit beige-
färbter Rechnung erbeten. (8323)
Hans Grebier, Käsevertrieb
Kiel, Steinberg 11.

Landbutter

frische, gleichmäßige Ware, in Lo.
von ca. 100 Pfund, Preis 2. Qual.
der Berliner Notiz, versendet per
Nachnahme (8316)

Brandt, Stellupönen, Ostpr.

Suche Dauerlieferanten von un-

gefochter
Voll- u. Magermilch
nach Magdeburg-Neustadt. Angeb.
mit äußerstem Preis unter 8313
an diese Zeitung.

Viefere regelm. hochf. echten Harzer
Blauschimmelfäse
Probekisten p. Nachn.. Ein Versuch
überzeugt. Angeb. mit Preis unt.
Nr. 8294 an diese Zeitung erbeten.

Wöchentlich einige Tonnen pa.
einwandfreier (8314)**Quarg**

an Dauerabnehmer abzugeben.
Molkerei Käbfe
Kreis Helmstedt.

Hiesige Käsefabrik sucht Verbind.
mit polnischen Molkereien zwecks
Lieferung von

Weißquarg

zur Herstellung von Harzerkäse.
Eingehende Offerten wollen Sie
bitte senden an (8298)

A. Scholz & Co., Breslau,
Tauenzienstraße 140.**Polen.**

Molkerei, in nächster Nähe von
Kempen bezw. Polen, sucht ebenda
Verbindung mit erstklassigen Mol-
kereien zwecks Vollmilch- u. Butter-
milchlieferung für sofort. Offerten
mit Preisang. unter Nr. 8247 an
diese Zeitung erbeten.

Neu gegründete Molkerei mit
Pasteurisir- und Kälteanlage
sucht Verbindung

mit Butter- und Weiskäse-Abneh-
mer. Ware wird nach Wunsch fa-
briziert und geliefert. Kautio er-
forderlich bei Monatsabrechnung.
Offerten an (8258)

Stefan Marx, Dampfmolkerei

Weinried-Babenhausen, Allgäu.

Ab 15. Dezember oder 1. Januar
ist die
Milch ein. Molkerei
ca. 3000 Liter Winterlieferung, im
Sommer nach Bedarf mehr, auf
mehrere Jahre zu verpachten. Mol-
kerei liegt günstig zum Industriebe-
zirk. Die Milch ist dauererhitzt und
tiefgeföhlt und kommt auch in den
Sommermonaten garantiert stets
einwandfrei an. Offerten unt. W.
Nr. 8122 an diese Zeitung.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar
1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Molkereibuchführungs-Institut

Inhaber Gustav Frost

Fernspr. W. 2971 Hannover Kl. Düvelstr. 12 B.



Übernimmt Einrichtung und laufende
Führung der Bücher nebst Bilanzau-
stellung. Erledigung aller Steuer-Ange-
legenheiten einschließlich Abgabe der
Steuer-Erklärungen. Aufstellung der
Monatsabrechnungen u. Erledigung aller
schriftlich. Arbeiten. Sachverständiger
Rat bei Einziehung von Forderungen
und bei An- u. Verkauf von Molkereien.
Ausführung aller Arbeiten nach billigen
festen Sätzen. Anfragen kostenlos und
ohne Verbindlichkeit.

Stellen-Angebote.Wir suchen zum 1. Januar einen
Gehilfen

f. Milchannahme (700 Lieferant.),
Milchuntersuchung u. Abrechnung.
Es wollen sich nur junge Leute
melden, die hierin sicher und zuver-
lässig arbeiten. Von der letzten
Stelle gut empfohlene junge Leute
erhalten den Vorzug. Offerten m.
Gehaltsansprüchen erbittet die
Niemegter Molkerei-Genossenschaft,
Niemeg, Bez. Potsdam.

Keinem Lehrling

darf der „Milch. Zeitfaden“ vom Moll-
Inspektor Lipp fehlen. Auf 121 Seiten
sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft
und Schweinemast behandelt. Gegen Ein-
sendung von 2,50 M wird das schön gebun-
dene Buch geliefert von der Buchhandlung
der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Reise-Ingenieur,

nachweisbar guter Verkäufer kom-
pletter Anlagen und einzelner
Maschinen von maßgebender Mol-
kereimaschinenfabrik für eine Pro-
vinz Mitteldeutschlands zum 1.
Januar 1927 evtl. sofort gesucht.
Offerten mit Zeugnisabschriften,
Referenzen und Gehaltsansprüchen
unter Nr. 8121 an diese Ztg. erbet.

Wir suchen zu sofort einen tücht.

Gehilfen

nicht unter 23 Jahren. Selbiger
muß mit allen vorkommenden Arb.
wie Kessel, Maschinen, besonders
Tiefkühlanlage, vertraut sein. Ge-
halt bei freier Station u. Kassen
Mark 65.— (8269)

Molkerei-Genossenschaft Ißum,
Niederrhein.

Wir suchen zum 1. 4. 27 oder fr.
einen erstklassigen (8278)

Molkereileiter.
Molkerei Ebstorf, Kreis Uelzen,
e. G. m. u. H.

Suche zum 1. Januar 1927 einen
Älteren, tüchtigen u. ordnungslieb.

Gehilfen
der einen mittleren Betrieb selbst-
ständig leiten kann. (8275)

Central-Molkerei Nimptsch.
Wir suchen zum 18. Dezember
soliden, kräftigen, an selbständ. Ar-
beiten gewöhnten

Gehilfen
für alle im Betriebe der Molkerei
vorkommenden Arbeiten. Dauer-
stellung. Gehalt 70 M., freie Stat.
und Kassen. (8292)

Molkerei-Genossenschaft Leutwig,
Post und Bahn Demitz i. Sa.

Tücht., sauberer, zuverlässiger
Molkereigehilfe

mit Zentrifuge, 4 Zellenheißhalt.-
Panne, Kohlen säure-Kompressor,
sowie Quarg- u. Harzfäse rei ver-
für bald gesucht.

Angebote mit Lebenslauf, Zeugn.-
Abschr. sowie Gehaltsanspruch zu
richten an (8290)

Milchzentrale Hanau am Main,
Langstraße 29.

Zuverlässiger, umsichtiger, anst.
und gut empfohlener, solider

Gehilfe
hauptsächlich für Maschinen zum 15.
d. Mts. in modernen Landbetrieb
gesucht. Kenntnis von Kohlen-
säuremaschine sowie gutes Rechnen
erwünscht. Lückenlose Zeugnisa-
bschriften mit Altersangabe erbeten.

Molkereigenossenschaft Werben
(Spreewald), Krs. Cottbus, N.-L.

Gesucht zum sofortigen Antritt f.
meine Molkerei in Lindenau, Krs.
Grottkau i. Schl., ein

erster Gehilfe
welcher mit allen Facharbeiten gut
vertraut ist und auch selbständig d.
Betrieb leiten kann. Anfangsgeh.
60.— M pro Monat b. freier Stat.

W. Vanger, Breslau 13,
Reichspräsidentenplatz 5.

Suche zum 15. d. Mts. od. etwas
später einen jungen, tüchtigen

Gehilfen
für hies. neu in Betrieb kommende
Molkerei, welcher imstande ist, eine
u. Käse rei einzurichten und sich an
allen vorkommenden Arbeiten will.
beteiligt. Stellung dauernd und
gutes Gehalt zugesichert. Nur best-
empfohlene Leute wollen sich meld.

J. Krüger, Molkerei Bevern,
Kreis Bremervörde. 8255

Zu bald tüchtiger
Gehilfe

der imstande ist einen einwandfr.
Camembertkäse und Frühstückskäse
selbständig herzustellen, gesucht. W.
Angebote mit Gehaltsanprüchen u.
Nr. 8267 durch diese Ztg. erbeten.

Jüngerer Gehilfe
welcher in der Weichkäse rei gute
Erfahrungen hat, zum 1. Januar
1927 gesucht. Gehaltsforderungen
und Zeugnisa bschriften erbeten.

Molkerei Ramin (Rügen).

Wir suchen zum 15. d. Mts. für
unseren ländl. Betrieb einen jung,
tüchtigen, katholischen

Gehilfen.
Selb. muß mit allen vorkommend.
Arbeiten, mit Kessel, Masch., bei
Tiefkühlanlage vertraut sein. Ge-
halt bei fr. Stat. und Kassen Mk.
50.— monatl. Ferner suchen wir
für einen 23jähr. tücht. Gehilfen,
welcher durchaus selbst. arbeitet,
anderweitig Stellung, am liebsten
im städt. Betrieb oder wo ihm Ge-
legenheit geboten ist, sich in Kon-
torarbeiten auszubilden. Angeb.
an die (8124)

Molkereigenossenschaft Hopfen,
Kreis Ledlensburg.

Suche für sofort oder 15 d. Mts.
einen tüchtigen, fleißigen u. ehrl.

Gehilfen
für alle Arbeit im Betrieb. Muß
in allem selbständig sein und kleine
Reparaturen selbst machen können.
Zeugnisse und Gehaltsforderungen.

Molkerei Deligisch b. Leipzig.

Zum 1. Januar 1927 suche ich
einen ehrlichen, fleißigen, zuverläss.

Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten
als alleinigen. (8324)

Darges, Berwalter,
Molkerei- u. Eierverwertungs-Gen.
Dülseberg, Krs. Salzwedel.
Telefon Amt Diesdorf 80.

Suche Ersatz für meinen jetzigen
1. Gehilfen

welcher die Berwalterstelle meiner
zweiten Molkerei übernommen hat.
Es wollen sich jedoch nur tüchtige,
strebsame Leute melden, welche mit
allen Fach- und Kontorarbeiten
vertraut, im Verkehr mit d. Milch-
lieferanten gewandt sind und mich
während meiner Abwesenheit ver-
treten können. Antritt zum 1. Jan.

Schnadhorst, Schuffenze,
Strecke Glogau-Züllichau.

Volontär
oder Lehrling kann sofort eintreten
8319) **Molkerei Mölln i. Pbg.**

Jüngerer, gewandter (8315)

Expeditent
m. flotter Handschr. sof. ges. Be-
werb. mit Zeugnisabschr. erb. an

Milch-Vertrieb Joppot.

Suche zu sof. einen jungen, exakt.

Gehilfen
für alle vorkommenden Betriebs-
arbeiten. Kenntnisse in Käse rei er-
wünscht. (8312)

Molkerei Alt-Meteln i. M.,
Post und Bahn Lübsdorf.

Gesucht zum 15. Dezemb. ein ge-
wissenhafter, tüchtiger

Gehilfe
für sämtliche Betriebsarbeit. Gute
Handschrift erwünscht, da umfang-
reichen Postverhand. Angebote m.
Gehaltsangaben erbittet (8309)

Johann Schafat, Berwalter,
Freie Meiereigenossenschaft
Brodersby bei Rarby, Schwomsen.

Zum sofortigen Antritt tüchtiger
Gehilfe

gesucht. Spezial. in der Sahne-
Schicht-Käse rei haben den Vorzug.
Angebote nebst Zeugnisabschr. an

Dampfmolkerei und Mühle
Dyten, Bez. Bremen. (8302)

Gelernter erfahrener
Schweinefütterer

unverheiratet, wird zum 15. Dezbr.
oder 1. Januar gesucht. (8297)

Arn. Züger, Molkereibesitzer,
Hohenstein, Ostpr.

Wegen Erkrankung der engagiert.
Meierin, suche zu sogleich od. etwas
später, eine tüchtige

Meierin
hauptsächlich f. Buttere i u. Kontor.
Angenehme Dauerstellung. (8250)

W. Müller, Molkereibesitzer,
Greifswald i. Pomm.

Gehilfenstelle besetzt. Für frdl.
Bewerbungen besten Dank. (8277)

Hohensteiner Dampf-Molkerei
Großwehungen.

Stellen-Gesuche.

Molkereiverwalter
und Fleischermeister,
34 Jahre alt, verheiratet, sucht zum
1. 1. 27 Vertrauensstelle, am liebst.
Guts-molkerei, w. später gepachtet
werden kann. Selbiger ist vertr.
mit allen ins Fach schlagend. Arb.
und Schweinezucht. Kautio n kann
gestellt werden. Ost- oder Westpr.
bevorzugt. Offerten unter D. W.
Nr. 8244 an diese Zeitung.

Molkereifachmann
aus Polen, 37 Jahre, evgl., ledig,
der sich verändern möchte, z. Zt. als
Obermeier im Schlach- und Milch-
verandbetriebe tätig, sucht zum 1.
1. 27 oder später Dauerstellung als
Betriebsleiter, Obermeier od. sonst.
Vertrauensposten. Selb. ist in all.
Abteilungen des Molkereif., ländl.
u. städt. Betrieben, gut durchgebild.
und hat staatl. Befähigungsnachw.
Gute Zeugn. u. Empfehl. z. Seite.
Kaut. vorh. Werte Angebote an

Zweigstelle Molkerei Bredbin,
Ditpriegniz.

Molkereifachmann
38 Jahre alt, in allen Zweigen des
Faches firm, sucht sofort Stellung
in Buttergroßhandlg. od. Meierei-
betrieb. Mit sämtl. Maschinen
bestens vertraut. Angebote unter
S. W. Nr. 8282 an diese Zeitung.

Wegen Verkaufs der Molkerei
suchen wir für unseren

Betriebsleiter,
den wir nur bestens empfehl. könn.,
geeign. Posten gl. welcher Art und
Gegend, sowie f. einen älteren u.
einen jüngeren

Lehrling
Stellung zum Auslernen ab 1. Jan.
oder später. Angebote erbittet

Molkerei Nimkau in Schl.

Suche für jung., strebsamen
Fachmann,

in allen Zweigen des Faches firm,
keine Arbeit scheuend, zum 15. Dez.
oder 1. Januar Stellung als Milch-
verkäufer, Lagerist oder jed. ander.
Posten. Letzte Stelle 1 Jahr als
Wagenmilchverkäufer tätig gewes.

Gute Zeugn. u. Empfehl. zur Verf.
Werte Zuschr. erbittet (8252)

Dampfmolkerei Gr.-Eichenbruch,
Kreis Insterburg (Ostpr.)

Erfahrener, strebsamer verh.

Fachmann
29 Jahre alt, 12 Jahre im Fach,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u.
Empfehlungen zum 1. 1. 27 oder
einige Wochen später Stellung als
Gouda- od. Limburger-Käse r. Über-
nehme auch solche Stellg., wo ein
Betr. einzurichten ist. Kautio n od.
Interesseneinlage bis zu 1000 Mk.
kann gest. werden. Auch sonstige
Vertrauenssp. anoen. Angebote u.
Strebsam Nr. 8194 an d. Ztg. erb.

Bei 3000,— Mark
Barfautio n

sucht energischer, gewissenhafter
Molkereifachmann- und Kaufmann,
26 Jahre alt, verheiratet, 1 Kind,
praktisch u. theoretisch durchgebild.,
Molkereischule besucht, z. Zt. in gr.
Molkerei u. Camembertkäse rei als
Obermeier tätig, zum baldigen An-
tritt Stellung als Berwalter oder
sonstigen leitenden Wirkungskreis.
Übernehme auch die Leitung eines
Lebensmittel oder Milchgeschäfts.
Irdl. Angebote mit Gehaltsangab.
unter „Grundreell“ Nr. 8176 an d.
Zeitung.

Jünger Gehilfe,
19 Jahre alt, sucht zum 15. 12. 26
oder 1. 1. 27 Stellung. Am liebst.,
wo selbiger das Autofahren erlern.
kann, aber nicht Bedingung. Gute
Zeugnisse vorhanden. Gefl. Offert.
unter S. Nr. 8273 an diese Ztg.

Jünger Molkereigehilfe, 19 J. alt,
sucht, gest. auf gute Zeugnisse zum
baldigen Antr. Stellg. Werte Ang.
sind zu richten an K. Kowall, Had-
marsleben, Krs. Wanzleben, Ros-
marienstraße. (8287)

Für einen sehr tüchtigen
Molk.-Berwalter

suche ich möglichst in einem frdl.
Betriebe Stellung. (8299)

Dr. Heise, Güstrow in Mecklb.

Molkereifachmann
Jünger tüchtiger Fachmann, im
Besitze prima Zeugnisse u. Refer.,
10 Jahre berufstätig, ledig, sucht
zum beliebigen Antritt Stellung
als Obermeier oder sonstigen Ver-
trauensposten. Selbiger ist seit 8
Jahren in der Herstellung von
sämtlichen Arten v. Flaschenmilch,
Degerma-Verfahr., vertraut, führt
Reparaturen selbständig aus u. ist
z. Zt. im städt. Großbetriebe in
leitender Stellung. Gefl. Ang. erb.
unter Nr. 8281 an diese Zeitung.

Molkereifachmann,
26 J. alt, sucht sof. oder ip. Stellg.
in Margarinefabrik. Angebote

S. Vange, Flensburg,
Katharinenstr. 3, II., l. 8283

Jünger Mann, groß und kräftig,
Molkereigehilfe, sucht für bald od.
1. 1. 27 Stellung als

Autobegleiter oder Verkäufer.
Bin 5 Jahre im Fach tätig und i.
Umgang m. den Kunden aufs beste
vertraut. Zeugnisse vorhanden.
Gefl. Angebote erb. (8330)

Alfred Ludas, z. Zt. Forst (Vaußig)
Sprembergerstr. 5, bei Reischel.

Jünger Gehilfe, 19 J., sucht sof.
od. später Stellung, mit allen ins
Fach schlag. Arbeiten vertr., Stadt-
molkerei bevorz. W. Angebote an

Nürnberg, Eberswalde, Spidler-
straße 28. (8335)

Achtung! Aelt., erfahr. Butter-
meier, Käse r, Heizer usw., praktisch.
Landwirt, faufm., schreibgew., gel.,
nüchtern, fleiß., gewissenh., zuverl.,
Zeugn. ehrl., treue Tätigf., sucht
sof. od. Neujahr (bis dah. edelge-
sinnte Aufn. anspruchslos) belieb.
Beschäftig., Stellung, evtl. passende
Geschäftseinheirat. Zuschr. erbeten.

Aufschrift: „Weihnachtsfreude“
hauptpostlagernd Berlin C. 26.

Jünger
Molkereigehilfe

19 Jahre alt, sucht Stellung
zum baldigen Antritt. Such.
ist mit allen neuzeitlichen
Maschin., Buttere i erfahren,
i. Käse rei sowie Kontor best.
vertraut. Gute Zeugn. stehen
zur Verfügung. Angebote m.
Gehaltsang. erb. (8344)

S. Wälsch, Grogrambin
in Pommern.

Tüchtiger, strebsamer
Gehilfe

23 Jahre, sucht zu sofort oder 15.
Dezember Stellung. Selb. ist in
allen Zweigen des Faches sowie
Buttere i, Käse rei, Schlach-, Milch-
verand, neuzeitl. Maschinen und
Kontorarb. vertraut. Gute Zeug-
nisse sind vorhanden. Werte Ang.
unter Nr. 8343 an diese Zeitung.

Jg., kräft. Gehilfe, 22 J. alt, im
8. Berufsjahre, welcher sich v. kei-
ner Arbeit scheut, sucht, gestützt auf
gute Zeugnisse, zum 15. 12. oder 1.
1. 1927 Stellg. Selbiger ist mit
Kessel, Masch., Kühlanlage, Milch-
verand, Buttere i, sowie mit ver-
schied. Hart-, Weich- und Harzfäse r.
vertraut. Werte Angebote bitte zu
richten an Mag Bendig, Molkerei
Leutwig i. Sachsen, Post Demitz i.
Sachsen. (8342)

Junges Fräulein
sucht, gest. auf gute Zeugn., Stellg.
als Haushälterin od. Stütze. An-
gebote u. W. Z. 8332 an diese Ztg.

Suchen für unsere
Meierin

die wir als besonders tüchtig em-
pfehlen können, zum 1. Januar od.
etwas früher Stellung. Zum gl.
Termin kann ein flotter Gehilfe
eintreten bei 55,— M Gehalt ohne
Abzug. (8310)

Molkerei Raterbed, e. G. m. u. H.,
Post Harfeld, Bez. Hamburg.

Suche zum 1. 1. 1927 oder später

Stellung als Reisender.

- Selbiger ist perfekter Verkäufer für komplette Molkereianlagen, sämtliche Maschinen Kühl-Anlagen, Bedarfsartikel usw., bei erstem Werk der Branche tätig. Eingeführte Tour Freistaat Sachsen, Thüringen, Provinz Sachsen, Schlesien, Brandenburg. In Frage kommen nur altrenommierte Firmen. Reiseerfolge nachweisbar. Angebote mit Gehaltsangabe unter Nr. 8084 an diese Zeitung.

Suche für einen tüchtigen selbständigen Molkereigehilfen (8279)

Stellung als Oberreier.

- Gehilfe oder Maschinenführer bis spätestens 1. Januar. Selbiger hat Molkereischule besucht, verfügt über gute Zeugnisse und ist firm in allen Facharbeiten. Gefl. Zuschriften bitte zu senden an
H. Jahnke, Kolkwig b. Cottbus, Bahnhofstraße 19.

Molkerei-Gehilfe

25 J. alt, sucht zum 15. 12. oder später Stellung als Verkäufer. Habe schon einen Verkaufswagen gefahren, worüber gutes Zeugnis vorhanden. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (8300)

Burmeister,

b. Herrn Schäkel, Sahne-Vertrieb
Düsseldorf, Wissmannstr. 16.

Welcher moderner Molkereibetrieb würde (8317)

jungen Mann

auf 1 Jahr einstellen, um sich einzuarbeiten zwecks Einrichtung einer Molkerei? Derselbe verrichtet sämtliche Arbeiten mit und zahlt evtl. Kostgeld. Meld. erb.

Erich Haneberg, Wandau

Kr. Marienwerder, Westpr.

Zu sofort suchen wir für einen jungen, kräftigen

Gehilfen

der hier den Milchversand besorgte anderweitig Stellung, zugleich war derselbe Pferdepfleger und können den jungen Mann als fleißig und zuverlässig empfehlen.

Für einen jungen Mann, 21 J. alt, aus guter Familie u. m. beß. Schulbildung suchen wir zum belästigten Antritt (8296)

Stellung als Lehrling.

Molkerei Jüßow, Krs. Greifswald.

***** Junger

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, ehrlich und solide, sucht zu sofort oder 15. 12. anderweitig Stellung. Selbiger ist mit allen Molkereiarbeiten vertraut. Werte Angebote sind zu senden an
Ew. Meyer, Molkerei Hemmelte in Oldenburg. (8286)

***** Gehilfe, 20 Jahre alt, sucht zu sofort oder 20. 12. Stellung. Werte Ang. erb. Willi Seroda, Molk. Coesfeld, Westfalen. (8285)

Suche für meinen Sohn, gesund und kräftig, gute Schulbildung, Ostern 1927

Lehrstelle

im Molkereifach bei Familienanschluß. Offerten erbeten an (8288)
Emil Reinde,
Bernburg in Anhalt,
Schulstraße 35.

Fachmann,

12 Jahre i. Beruf, 26 Jahre, der v. Chef best. empfohlen w., möchte sich gerne verändern. Chefs, denen an einer durchaus zuverläss. Kraft gelegen ist, wollen wert. Zuschriften senden an den (8208)
Maschinenführer der städt. Molkerei
Machen, Zollamtstr.

Kräftiger, intellig. Junge,

17½ Jahre alt, der sch. in Molk. sowie i. Camembert- u. Romadurkäseerei tätig war, sucht passende Lehrstelle mit Familienanschluß. Zuschriften erbeten an (8209)
Benno Koltenecker, Freising,
am Bühl 623, Oberbayern.

Tüchtiger Gehilfe,

im Betriebe und Kontor gut bewandert, welcher auch mit Pferden umzugehen versteht, sucht Stellung nach Mittel- oder Süddeutschland. Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote unter Nr. 8284 an diese Zeitung erbeten.

Junger Gehilfe, an saub., gewissenhaftes Arb. gew., sucht, gest. auf gute Zeugn. Stell. Molk.-Gehilfe, Ramin, Dauenhof (Holstein).

Tüchtiger, erfahrener, 23jähriger

Gehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung als erster oder Gehilfe, auch allein. In Betrieb u. Kontor firm. Guter Rechner, angängliche Schrift. Gute Zeugnisse. Angebote erbittet
Kaltwasser, Köln, Breitestraße, Kolpingshaus. 8191

Weihnachtswunsch!

Tüchtiger, empfehlenswerter Betriebsleiter

sucht zum 1. 1. 27 Stellung in kleiner od mittl. Genossenschaft. Kautation 1000-2000 M. Angeb. erbet. unter 8228 an diese Ztg.

Harz Käsefabrik u. Olmüher, 30 J. i. Fach, der jed. Käsef. sof. beieit. u. beß. Fabrik i. Inland u. Ausland m. d. 1. Preis ausgez. sind, sucht Stell. i. groß. Betrieb, auch Ausl. Off. unter Nr. 8199 durch d. Ztg.

Lehrling

17 Jahre alt, 1 Jahr im Fach, sucht zum 9. Januar Stellung, wo er sich weit. ausbild. kann. Angebote erb. unter Nr. 8164 an diese Zeitung.

Für jungen

Gehilfen

der mit allen Arbeiten vertraut ist und den ich bestens empfehlen kann, suche ich für bald oder 15. Dezember Stellung. (8198)
G. Ridlin, Molkerei Striegau in Schlesien.

Molkereigehilfe, 2½ Jahre in ungekünd. Stellg., erfähr. in sämtl. Facharbeit, sowie Tilf. u. Romadurkäsef., sucht Stellung. Angeb. unt. 8210 durch diese Ztg. erbeten.

Für ein äußerst tüchtiges, empfehlensw. junges Fräul. suche ich zu bald pass. Stellg. i. beß. Haush. Ausführliche Angebote unter J. K. 8067 an diese Zeitung.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	3	7726	2	7923	2
6224	1	7737	3	7927	2
6707	1	7741	2	7938	3
6849	1	7742	1	7940	3
6935	7	7749	1	7941	7
7285	2	7763	2	7947	9
7289	2	7766	7	7948	10
7318	1	7770	2	7949	2
7349	2	7794	1	7962	7
7367	1	7805	6	7971	18
7475	1	7806	2	7973	5
7500	5	7807	1	7974	18
7503	1	7810	9	7977	6
7507	4	7813	1	7978	4
7509	1	7814	6	7988	1
7518	1	7816	6	7989	4
7546	2	7820	9	7990	1
7563	1	7822	7	7994	1
7593	2	7824	1	7995	2
7599	1	7826	3	7997	1
7600	1	7832	2	8003	1
7612	1	7842	6	8015	6
7615	1	7843	5	8017	1
7619	1	7847	4	8019	11
765	2	7852	8	8028	6
7641	3	7858	4	8034	6
7645	4	7860	2	8044	13
7641	1	7869	27	8045	1
7663	1	7874	4	8046	3
7665	1	7883	1	8054	5
7675	1	7887	1	8063	10
7677	2	7894	26	8066	4
7679	1	7897	5	8068	7
7695	3	7912	2	8074	3
7697	3	7918	4	8077	3
7703	2	7919	1	8112	1
7719	3	7921	2	8121	2
7720	15	7922	1	8134	1
7724	2				

Molkerei-Verkäufe.

Um unseren Interessenten unnötige Porto-
kosten zu ersparen, werden von
gewerbsmäßigen Vermittlern
eingehende Angebote und Druckfachen nicht
weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden
ist, wolle in Zukunft unter Chiffre in-
terrieren

Stilleliegende Molkerei, günstig z.
Großstadt gelegen, zu kaufen gef.
Angebote unter H. H. 8334 durch
diese Zeitung erbeten.

In Leipzig oder Vorort gutgeh.
Molkereigeschäft,
evtl mit Grundstüd zu kaufen ge-
sucht. Offerten unter Nr. 8241 an
diese Zeitung erbeten.

Wegen Krankheit und Auseinan-
derlegung verkaufe an kurzzeitigl.
Käufer mein Molkerei- und Reich-
käseerei-Grundstüd, verbunden mit
Großhandlg. Zeitig. Milchquantum
ca. 600 Liter, welche alle zu Ge-
membert verarbeitet werden. Se-
bige ist sehr erweiterungsfähig u.
liegt in norddeutscher Großstadt,
300 000 Einwohner. Käufer mit
12-15 000 M Anzahlung erhalten
den Vorzug. 11 Zimmer werden
sof. frei. Angeb. unter G. N. 8333
durch diese Zeitung.

Molkerei

schuldenfreies Objekt, zu kaufen ge-
sucht. Ausführl. Angebote erbeten
unter 8328 an diese Zeitung.

Suche

Molkerei

zu kaufen oder Ort, wo Molkerei
gewünscht wird, kaufe auch still-
stehende Molkerei. Kapital von
20 000 M steht zur Verfügung. An-
gebote unter 8327 an diese Ztg.

Gute Existenz.

Harzkäseerei mit mod. Einrichtg.
in Großstadt Norddeutschlands zu
verkaufen. Gute Duargegend, mit
großem Kundenkreis, gut eingear-
beitetes Personal nach Hildesheim.
Versahren angelernt, da derartige
Ware hier gern gekauft wird. Fest.
Preis 7000 Rmk. Angeb. unter
8317 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Thüringen, Frischmilchversand
bei 10 000 M Anzahlung, desgleichen

Dampfmolkerei

in Sa.-Meiningen bei 10 000 M.
Anzahl. zu verkaufen. Beide hab.
Bahnhstation. Näheres durch (8304)
Otto Eifemeier, Göttingen.

Sichere Existenz.

Keelle Dampfmolkerei im Harz,
z. St. 1500 Liter Milch täglich, bei
einer Anzahlung von 15 000 M bis
20 000 M zu verkaufen. Näh. durch
Otto Eifemeier, Göttingen.

Sehr rentable

Dampfmolkerei

in Hessen, soll wegen vorgerückten
Alters des Besitzers an schnell ent-
schlossenen Käufer bei einer Anzahl-
ung von mindestens 20 000 Mark
verkauft werden. Milch z. St. 1000
Liter täglich. Milchvertrag vor-
handen. Näh. durch (8306)
Otto Eifemeier, Göttingen.

Pachtmolkerei

in der Nähe von Cassel, Frischm.-
Verkauf. Erforderl. 6000 M Kau-
tion. Desgleichen

Dampfmolkerei

ebenfalls Nähe Cassel. Anlieferg.
1200-1500 Liter täglich zu ver-
kaufen. Näheres durch (8307)
Otto Eifemeier, Göttingen.

Sehr rentable

Dampfmolkerei

verbunden mit Mühle. Anlieferg.
zur Zeit 1000 Liter täglich, nach-
weisbar hoher Verdienst. Gegend
Pommern. Näh. durch (8308)
Otto Eifemeier, Göttingen.

***** Eine in vollem Betriebe befindl.

Meierei

nahe Bahn und Großstadt, in ge-
räumigen Gebäuden und Stallun-
gen, krankheitshalber an ein. tücht.
solv. Fachmann unter f. günstigen
Bedingungen sofort zu verpachten
oder zu verkaufen. Angeb. unter
8303 durch diese Zeitung.

Wegen bevorstehender Auflösung der Genossenschaft stellen wir unsere Betrieb befindliche, modern eingerichtete (8245)

Molkerei zum Verkauf.

Interessenten wollen sich mit Angabe des verfügbaren Kapitals bis ds. Mts. wenden an den
Vorstand der Rimtauer Molkerei G. m. b. H.
Rimtau bei Breslau.

Zwangsversteigerung.

Der am 11. Dezember 1926, vormittags 10 Uhr, anstehende Zwangsversteigerungstermin bezüglich der im Grundbuche von verden, Ars. Cleve, Band 9, Blatt 389

Molkerei

in Cleve Band 38, Blatt 1802, eingetragenen Grundstücke ist

aufgehoben.

Cleve, den 6. Dezember 1926.

(8290)

Am t s g e r i c h t.

Dampfmolkerei

Harz, mit 1500/2000 Liter, am Hof gelegen, zu verkaufen geg. 1000 Rmk. Anzahlung ca. (8261)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistr. 94.

Dampfmolkerei

mit Schweinemästerei, Nähe Hannover, zu verkaufen gegen 10 000 Rmk. Anzahlung. (8262)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistr. 94.

Molkerei u. Käseerei

Bremen zu verkaufen. Wohnung mit 11 Zimmern wird frei. Beste Milchverwertung. (8263)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistr. 94.

Molkerei

in Leipzig, 5000 Rmk. Anzahl. E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistr. 94. (8264)

solventer Molkereifachmann sucht hoher Anzahlung, evtl. Auszahlung eine

Landmolkerei

kaufen, möglichst in der Nähe d. Rhein, wo Milchverkauf in eine Stadt bei Düsseldorf möglich ist. Rheinland oder Westfalen. Tageslohn mindestens 1000 Liter. Würde auch bauen, wenn genügend Milch vorhanden. Angebote unter Nr. 8260 durch diese Zeitung.

Vergebe meine alte, gut eingerichtete

Käsegroßhandlung

in Probstzitz (Sachsens) m. fast neuer Fabrik-Einrichtung bei 4000.— Grundergütung und leih den vollständigen kompl. Inventarwert bei 10 000.— Mk. Offerten unter Nr. 8265 durch diese Zeitung.

Im Wege d. Zwangsvollstreckung am 15. Dezember 1926, vormittags 9 Uhr, an d. Gerichtsstelle, immer Nr. 6 versteigert werden, das im Grundbuche von Liebenthal und IV, Blatt Nr. 208, Gärten und Aedere (eingetragener Eigentümer) am 7. Juni 1926, dem Tage der Eintragung des Versteigerungstermins: der Molkereibesitzer Wilhelm Beder in Liebenthal) eingetragene Grundstück, Gemarkung Liebenthal, Kartenblatt 1, Parzellen 638/283 usw., 639/283 usw., und Aeder (eingetragener Eigentümer) mit Hofraum, 63 Ar 83 u. groß, Reinertrag 3,43 Taler, Grundsteuermutterrolle Art. 440, Schätzungswert 2514 Mark, Gebäudesteuerrolle Nr. 307. (8249)
Leipzigerberg i. Schl.,
den 28. September 1926.
Das Amtsgericht.

Seltenes Angebot.

Umstände, verkaufe sofort schönes Hausgrundstück mit Käsehandlung, 5 Zimmerwohnung sof. frei, Harz- und Camemberteinrichtung, Milch zu haben, alles für 10 000 M. 10 Jahre in einer Hand. Offerten u. Schließen Nr. 8149 an diese Ztg.

Krankheitsh. verpachte meine

Harzkäseerei

elektr. Betrieb, mit mod. Maschin.-Aufzug usw. ausgest. Zur Uebernahme Mt. 3000.— erforderlich. Wohnung vorhanden. Ernsthaftes Eilangebote erbittet (8181)
Besitzer Hermann Grambsch,
Reuden b. Zeitz.

Meine in milchreicher Gegend i. Oldenburg gelegene

Dampfmolkerei

Anlieferung jährlich 800—850 000 Liter, mit den neuesten Maschinen eingerichtet, beabsichtige ich ander. Unternehmens halber bei 20 bis 25 000 Rmk. Anzahlung zu verkaufen. Schöne geräumige Wohnung und Stallung für Schweine vorhanden. Angebote unter Nr. 7988 an diese Zeitung.

Kapitalkräftiger Fachmann sucht

Molkerei, Käseerei

nebst Schweinemast nahe Hannover zu kaufen oder pachten. Eventl. heruntergewirtschaft. Objekte. Off. unter Nr. 8196 an diese Zeitung.

Wegen Invalidität behindert, suche baldigst tücht. Fachmann als

Vertreter

oder Teilhaber

für Milchgroß-Geschäft in Berlin. Absatz täglich 1000 Liter. Bin ev. auch bereit, zu verkaufen. Offert. unter Berlin Nr. 8270 an diese Ztg.

Verpachte meine

Molkerei

i. Thüringen, 40 Jahre i. Betriebe. Offerten unter Nr. 8169 an diese Zeitung.

Molkerei

u. Milchgeschäft

in Kleinstadt, Prov. Sachsen, umständehalber bei 3—5000 M. Anzahlung sofort zu verkaufen. Täglich Umlauf ca. 160.— M. Anfr. unter Nr. 8155 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Dauererhitzungs-
wanne u. Milchvor-
wärmer od. Erhitzer
zu kaufen gesucht. Angebote erbitte unter Nr. 8177 an diese Zeitung.

Pasteurisirapparat, Reinigungszentrifuge und Tiefkühlanlage

gebraucht, jedoch gut erhalten, zu kaufen gesucht. Angebote unter 8274 an diese Zeitung.

Magermilcherhitzer

Wärmeaustauscher, gebraucht, aber in sehr gutem Zustande, 3000 Liter Leistung, gesucht. (8266)
Meyer, Meierei Kiel-Haffsee.

Dampferzeuger

oder stehenden Röhrentessel sowie Vorwärmer, eventl. vollständige Molkereieinrichtung, gut erhalten, sofort gegen Kassa gesucht. Offerten unter Nr. 8147 an diese Zeitung.

Kauf-Angebote.

Harzer Käsekristen

aus Nadelholz, sauber und stabil (Kreissägefeinschnitt) genagelt, i. jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Rikensfabrik,
Kreibitz i. Schl. 5054

Harz-Käseerei-Einrichtung für mittl. Betrieb, komplett, einschließlich gr., wenig gebr. Rühr. Automat preisw. zu verkauf. Gefl. Angebote unter Nr. 8083 d. d. Ztg.

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten :- empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen

in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.

H. Bögelmann's

Patent-Milch- und Sahne-Sterilisier- und Pasteurisierverschluß

aus prima Bronzedraht oder verzinkt. Stahldraht
Bester Verschluß für Dauerpasteurisierung in Flaschen, da absolut luftdicht und bedeutend billiger wie Aluminiumverschluß; dazu Ersparung der teuren Verschlußmaschinen.

Der beste Beweis für die glänzende Bewährung sind die fortlaufenden



Bestellungen der einmal belieferten Verbraucher!

Der anerkannt beste u. billigste i. Gebrauch u. seiner Handhabung.

Wir bestätigen Ihnen gerne, daß Sie uns stets zu unserer größten Zufriedenheit bedient haben und wir zu Klagen niemals Veranlassung hatten.
Ein besserer Verschluß für die Sterilisierung von Milch in Flaschen dürfte wohl kaum zu finden sein.

Coblenz, den 6. 3. 1926.

Hochachtungsvoll
Block & Feiber.

Hiermit bescheinige ich der Firma Verschluß Vertrieb Ernst Storme, Krefeld, daß sich die von dort bezogenen Bögelmannverschlüsse aus Bronzedraht in der hiesigen Säuglingsmilchanstalt gut bewährt haben. Ich ziehe diese Verschlüsse den andern mir bekannten Fabrikaten vor.

Bonn, den 8. 4. 1925.

Hochachtungsvoll
Gez. Dr. Rusche, Schlachthofdirektor,
Leiter der Säuglingsmilchanstalt, Bonn.

Eine Anzahl gleichwertiger Begutachtungsschreiben erhalten Sie mit Prospekt.

Alleinberechtigter Hersteller:

Verschluß-Vertrieb Ernst Storme, Krefeld

Mehrere Vertreter für In- und Ausland gesucht.



Melkfründ

Ist die preisgekrönte, die amtlich anerkannte und im Gebrauch die

bewährteste Milchseihe

Keine Watte — Keine Messing-Einlage — Rein Aluminium

RÜTTGERS & SPECKENBACH
LÜDENSCHIED I. Westf.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser. Zwecksprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

 Gebrauchter, lieg. Mhlbornscher
Kohlenj.-Kompressor
 ca. 12 000 Kal. Stundenleistung,
 wegen Anschaffung einer größeren
 Anlage preiswert abzugeben. Der
 Kompressor ist noch 4 Wochen hier
 im Betriebe zu besichtigen. (8173)
Hannauer Molkerei,
 e. G. m. b. H.,
 Hannau in Schleien.

 Ein
Patent-Enteisungs-Apparat
 mit einer stündlichen Leistung von
 3,6 cbm. Wasser, sehr gut erhalten,
 veränderungshalber sofort **billig**
 zu verkaufen. (8111)
Molkerei-Genossenschaft Riesdorf
 a. d. Eigen.

Tadellos erhaltener fahrbereiter
Milchverkaufswagen
 umständehalber sofort billig zu ver-
 kaufen. Gefl. Angebote unter
 Nr. 8110 an diese Zeitung.

— 1000 —

Fragen und Antworten enthält
Wegner's Lehrfreund
 und behandelt auf 260 Seiten
 alles, was ein junger Molkerei-
 fachmann wissen muß. Preis
 5.— Verlag für Molkereibüro-
 hilfsmittel Karl Wegner, Frau-
 stadt-Übersdorf. (5366)

Gelegenheitskauf! Milchflaschen!
 Wegen Umstell. haben ein. 1000

Milchflaschen,
 1/1 Liter, für Bügelmannverschluß
 mit neuen Verschläüssen u. Gummi-
 scheiben abzugeben. (8156)
Molkerei Neukirchen,
 Kreis Moers.

Flammrohrkessel,
 12 qm. Heizfläche, 8 Atm. Ueber-
 druck, Fabrikat Bergeborfer Eisen-
 werk, Baujahr 1920, mit reinen
 Kesselpapieren steht zum Verkauf.
G. Bloß, Molkerei Wend.-Priborn
 in Mecklenburg. 8184

Sofort billig abzugeben eine fast
 neue

Molk.-Einrichtung
 für 2000 Liter stündliche Leistung.
 Anfragen an (8182)
H. Borgas, Pöfned in Thüringen.

Milchfässer
 aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
 stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
 Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Buttertonnen,
 einmal gebrauchte, gut verböttchert,
 a Stück 0,95 M, neue Tonnen a St.
 2,10 M liefert als Spezialität
Fachfabrik u. Handlung El. Leidel,
 Cöthen (Anhalt). Tel. 607.

Kisten
 in jeder Ausführung (Butter- und
 Eierkisten usw.), Käseboxen empf.
Wilh. Brader, Kistenfabrik,
 Hildesheim.

10 PS.-Cyflonette
 mit gesch. Kasten, Tragf. 400 Kg.
 und 2 Mann, Motor neu überholt
 und tadellose Bereifung, zu ver-
 kaufen oder zu verlaufen. (8130)
Johs. Mönt,
 Dampfmolkerei und Butterversand,
 Drup, Post Tarp, Kr. Hildesheim.

Gelegenheitskauf.
 1 Mifa P. B. Separator, 1000 Lit.,
 1 Mifa-Vorwärmer,
 2 Milchpumpen,
 1 Milchbassin, 500 Liter,
 1 Riemen Scheibe mit dazu passenden
 Röhren, wenig gebraucht, gut er-
 halten, sofort abzugeben. Offerten
 unter Nr. 8268 an diese Zeitung.

Pappschachteln

für Butter-Versand.

(Herstellung in eigener Fabrik)

a) **Faltschachtel für Postversand** aus bester, zäher, heiß-
 geglätteter Handlederplatte, in Güte u. Haltbark. unübertroffen.
 Größe: 32×16×10 36×16×10 25½×16×13½ cm
 für 9 Pfd. ungef. 9 Pfd. geformte 9 Pfd. geformte Butter

mittelst. Stck. M. —.17 —.18 —.17
 extraschw. „ „ —.19 —.20 —.19

Größe: 22×16×10 (für 6 Pfd.) 18×16×8 (für 4 Pfd. Butter) cm

leicht Stck. M. —.12 —.11
 mittelstark „ „ —.14 —.13

Die Preise ermäßigen sich bei Abnahme von mindestens
 500 Stck. einer Größe um ½ Pfg., bei mindestens 1000 Stck.
 um 1 Pfg., bei mindestens 3000 Stck. um 1½ Pfg.

Obige Postversandschachteln werden gegen entsprechenden
 Preiszuschlag auch zweiteilig, fertig geheftet geliefert.

b) **für Bahnversand** aus besonders schwerer Handleder-
 platte Nr. 60.

Größe 37×19½×15½ cm für 20 Pfund Inhalt
 Faltschachtel Stück M. —.28
 zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.40

Größe 40×28×15½ cm für 30 Pfund Inhalt
 zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.50

Größe 43×32×18 cm für 40 Pfund Inhalt
 zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.70

Größe 60×32×16 cm für 50 Pfund Inhalt
 zweiteilig, fertig geheftet „ „ —.80



Faltschachtel.



Geheftet.

Pappschachteln für Käse-Versand.

Ebenfalls aus bester, zäher Handlederplatte hergestellt.

a) **für Tilsiter-, Gouda-, Brie-Käse und dergl.**
 25×25×10 cm groß, Faltschachtel . . . Stück M. —.17
 25×25×18 „ „ 2teil. fert. geheftet „ „ —.24
 25×25×18 „ „ „ „ „ „ „ „ —.35

Die zweiteiligen, fertig gehefteten Schachteln werden auf
 Wunsch im Innern mit einem Pappen-Rundring von glei-
 cher Höhe ausgerüstet. Geringer Mehrpreis.

b) **für Edamer Käse**
 31×16×15 cm für 2 Edamer, 2teil., fert., geheft. Stück M. —.36
 31×31×15 „ „ 4 „ „ „ „ „ „ —.45
 46×31×15 „ „ 6 „ „ „ „ „ „ —.60

c) **für Camembert-Käse**
 1. Sorte, aus best., zäher Handlederplatte, heißgeglättet
 33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.28
 36×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.28
 36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.35
 36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.39
 37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.40
 45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.55

2. Sorte, aus guter, starker Maschinenlederplatte
 33×25×8 cm, 2teilig, fertig geheftet . . . M. —.20
 26×27×8½ „ „ „ „ „ „ —.20
 36×27×10 „ „ „ „ „ „ —.25
 36×27×15 „ „ „ „ „ „ —.32
 37×26×16 „ „ „ „ „ „ —.32
 45×27×15 „ „ „ „ „ „ —.49

Carl Mann, Hildesheim

Fernsprecher 4135.

Im Auftrage meines Schwager
 verkaufe folgende fast neue Sachen
 im ganzen oder geteilt:

1000 neue Kisten, genag., Größe

20 × 50 × 5½, Stk. 12

dto., 24 × 45 × 7, Stk. 12

1 vernid. Messingbahn Nr. 14, 1

Gewinde, neu, 8,—

2 Holzriemenscheiben, 900 × 100

45, beide 40,—

1 Holzriemensch., 950 × 100 ×

20,—

dto., 400 × 80 × 40, 8,—

1 gest. gußeis. Riemen Scheibe,

× 60 × 30 30,—

1 Transmission, 1,10 Meter lang

40 mm Welle, mit 2 Stellringe

10,—

1 Transmission, 4,50 Meter lang

45 mm Welle, mit 2 Stellringe

30,—

2 Ringnählerlager mit Mauerke

für 40 mm Welle 30,—

dto. für 45 mm Welle 30,—

1 Ringnählerhangelager, 350 mm

Auslab. f. 45 mm Welle 25,—

45 Stück Holzboxen, 60 × 100, n

Randl. und Füßen 55,—

1 Käsepanntisch, Buchenholz, 1,

Meter lang, 1,05 Meter breit,

Zentim hoch mit Brett., 15,—

M. Kewitz, Osterburg (Alt-)

Bahnhofstr. 4. 82

Einige 100 ausgebeßerte saubere

Käseboxen

60 × 100 a 1,50 M,

mit Füßen und Entwagen,

a 3,50 M,

zu verkaufen. Offerten unter

8293 durch diese Zeitung.

Quarg-Mühlen

und

Quargpressen

in jeder Größe baut

Ernst Bider,

Elbagen in Hannover.

Milchbassin, kupferverzinkt, 10

Liter, 80 M,

Mifa-Zentrifuge, Hand u. Kraft

500 Lit., 90 M, Mifa-Zentrifu

dir. Antr. 1500—2000 Lit., 450

2 Milchunterkühlungs-Apparate,

und 8 Proben, 25 u. 40 M. T

Sachen sind garantiert betrieb

J. Lasowski, Elbing,

Flurstraße Nr. 8.

Preiswerte Kühlmaschinen

1 Anlage 6000 Kalorien

1 „ 10000 Kalorien

1 „ 20000 Kalorien

komplett neu aufgear-

beitet mit Leistungsge-

rantie verkäuf. Mon-

tage schnell und billig.

Jotak Molkereitechn. Bü

Hannover, Adelheidstr.

Käseboxen

beste Ausführung, auch genagelt

firmiert, liefern prompt und pr

wert (7)

Habelst & Co., Kistenfabrik

Hildesheim, Osterstraße 28.

Wir suchen Abnehmer für pri

ostpreussische

Futterschweine

jeden Posten und jed. Gewicht

mäßigen Preisen. Garantie in

Höhe gesichert. (8)

Kapps & Perrey, Viehhandlung

Baballen, Post Stallupönen, D

Telefon Stallupönen 91.

★★★★★★★★★★

Milchkannen,

20 Liter Inhalt, mit Siebbe

Nr. 9,50, mit Bügelverschluß

10,50, liefert solange Vorrat re

Milchkannen-Vertrieb,

Schöppenstedt in Bism.

★★★★★★★★★★



Neumärkische Kistenfabrik
Landsberg/Warthe
Fernmühlensstr. 24. Tel. 775

Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, wie neu, liefert jed. Tonnen ab Bahnhof Leipzig, per Stück 80 und 85 Pfg. (8338)
August Thiele, Böttchermstr.
Leipzig, Sophienstr. 40.

Ein
Reisur. in. Anfr.

Molkereimilchführung

im Lagerhaus

Unser Lagerhaus:
Molkerei-Geschäftsbücherfabrik
AD. ESSICH & Co
Oldenburg i.O.

APPSCHLEIBEN

BESTER MILCHFLASCHE
VERSCHLUSS

VERSCHLUSSTREIFEN

ALTSCHACHTELN

FÜR BUTTER UND KÄSE

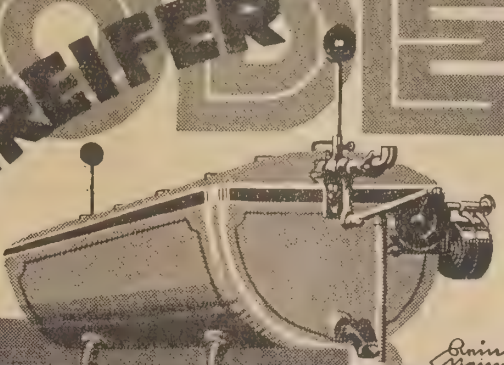
KÄSEETIKETTEN

CAMEMBERT
GARANTIERTE VOLLFETT

ST. GÖPPERT WALDKIRCH (BREISGAU)

BODE

RAHMREIFER



DER RAHMREIFER DES MODERNEN BETRIEBES

Kundenurteil: in jeder Hinsicht zufrieden. Form sehr gefällig und praktisch. Temperatur-Veränderung infolge guter Isolierung nur ganz gering. Rührwerk ist als Kühler zu benutzen. Ab- rundung oberer Kante besonderer Vor- teil für Reinigung.

Dampfmolkerei Kakerbeck

OTTO BODE SCHÖNINGEN / BRUNSWIG
INHABER A. BODE UND H. AHNENS
SPEZIALFABRIK FÜR MOLKEREIGERÄTE

Anschrift der für die einzelnen Bezirke zuständigen Vertreter, geben wir auf Wunsch bekannt.

Milch = Kontobücher

in unübertroffener Qualität mit ver- stärktem Rücken und an den vordern Deckseiten umgeschlagenem Wachs- tuch.

Unsere Milchkontobücher in echt Wachs- tuch mit garantiert rostfreier Draht- heftung gebunden, auch mit Fadenheftung (Fadenverfä- bung) lieferbar; (an den Seiten des Buches ist das Wachs- tuch umgeschlagen, so- daß ein Löslösen des Wachs- tuches unmöglich wird); der Rücken ist besonders verstärkt, so- daß ein Durchbiegen der Drahtklammern unmöglich ist. Jedes Buch für 13 Monate ausreichend.

Schemabuch der Lager- sorten kostenlos.

Preise: Größe 10 1/2 x 16 cm 100 Stück nur 16.—
„ 11 1/4 x 18 cm 100 Stück nur 20.—

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Milchappscheiben

liefert als
Spezialität
billigst
Josef Stiefel

Lünen & Lippe

Kümmel
allerbeste, großkörnige, dopp. gerei- nigte Ware je Zentner Mt. 47,—
Nachnahme oder Vorkasse. Auf Wunsch Muster. (7982)
Paul Kaltlösch, Apfelfeldt.

Risten
speziell für Rahmkäse, liefert
Aug. Battermann, Ristenfabrik,
Elze (Hann.). (6933)

Kisten

aller Art, fertig genagelt oder in fertigen Teilen, von 3 mm Stärke an, liefert
Richard Weinbrock,
Dampfsägewerk Brückmühle
Pirna-Copitz a. d. Elbe.

Milchtannen
kannend billig

sowie alle anderen Einrichtungs- gegenstände usw. liefern in der be- kannten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.



Käseform-Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

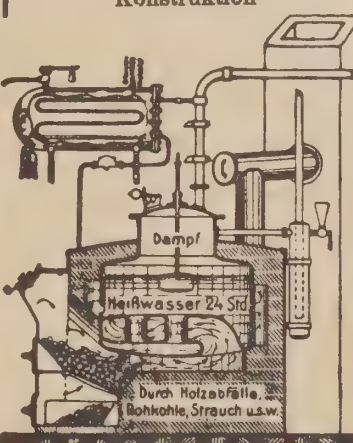
Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

**Milchbehälter,
Isolierbehälter,
Wasserbehälter,
Käsewannen**

fertigt als Spezialität zu äußerst günstigen Preisen in prima Aus- führung an (5885)
Robert Nebel,
Molkereigeräte - Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Wieder- verkäufer.

1 Milchwagen, fast neu, für dreißig Milchtannen, a 20 Liter,
1 Magermilchpumpe,
1 Vollmilchbassin für 500 Liter, kupferverzinkt,
1 Magermilchbassin (Eisen) f. 800 Liter,
weil überzählig sofort billigst zu verkaufen. Sämtl. Gegenstände sind gebraucht, aber gut erhalten. Anfragen unter G. M. 7973 durch diese Zeitung.

Dampferzeuger
System Gotthardt & Kühne
50—70% Brennstoff-Ersparnis
verbesserte, konkurrenzlose Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.
Gotthardt & Kühne
Lommatsch i. Sa. 3.

Wir verkaufen billig:
1 neuen Ultra-Vorwärmer und -Erhitzer, Marke U 3, geeignet f. Voll- u. Magermilch, sowie für Rahm, z. B. für Magermilch v. 40 auf 85 Grad, fäbl. 2000 Liter leistend,
1 neue Ultra-Drehkolbenpumpe, Marke D. P. Nr. 15, 6000 Liter Stundenleistung.
Anfragen erbeten unter Nr. 7852 durch diese Zeitung.

Praktische Weihnachtsgeschenke

Für Molkerei-Besitzer-, -Pächter und -Verwalter:

Dichtenberger, Dr. Berthold, Prof., Die Milchindustrie der Vereinigten Staaten von Amerika, unter besonderer Berücksichtigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit 84 Abbildungen und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen gebunden. Preis 10,— M.

Dieses von Autoritäten geradezu glänzend beurteilte Werk darf in keiner Fachbibliothek fehlen.

Für Molkerei-Lehrlinge und jüngere -Gehilfen:

Frost, Einfache Buchführung nebst Inventar und Bilanz. 54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen u. Übungsbogen. 4 M.

Ein unübertreffliches Werk für den Selbstunterricht.

Sipp, Wolfgang, Milchwirtschaftl. Leitfaden. 121 S. 2.50 M.

Dies unter Mitwirkung von Albert Fischer, Bergedorf, Hans Butenschön und Wilhelm Kiewerth, Hildesheim verfaßte Buch hat folgenden Inhalt: Milchbildung und Milchertrag. — Milchgewinnung, Behandlung und Beförderung. — Eigenschaften und Zusammensetzung der Milch. — Die Kleinlebewesen in der Milchwirtschaft. — Milchfehler. — Rahmgewinnung. — Rahmbehandlung. — Butterei. — Käseerei. — Milchverfälschung. — Schlachthofherstellung. — Joghurt. — Käse. — Milchkonserven. Kondensmilch. — Trockenmilch. — Molkenmilch. — Milchzucker. — Käse. — Untersuchungsmethoden. — Milchbezahlung. — Milch-, Butter- und Käsekaufen. — Der maschinelle Betrieb. — Schweine- zucht und -mast.

Für die Einführung ins Molkereiwesen gibt es keine bessere Schrift, sie muß deshalb im Besitze jedes Lehrlings sein.

Sobbe, D. v., Rechnungsbuch für milchw. Lehranstalten. 2. Auflage. 96 S. 2.50 M.

Das 96 Seiten starke Buch gibt Anleitung zu allen im Molkereifache vorkommenden Berechnungen bei Milchfälschungen, Bestimmung der prozentlichen Rahmmenge, Einstellung des Rahms auf einen bestimmten Fettgehalt, Butterausbeute, Einstellung der Kesselmilch auf einen bestimmten Fettgehalt, Käseausbeute, Milchbezahlung, Prüfung von Milchschleudern, Leistungsermittlung der Dauererhitzer usw. Ferner enthält es zahlreiche der Praxis entnommene Rechenaufgaben und in einem besonderen Teile deren Lösungen. Das Buch eignet sich auch vorzüglich zum Selbststudium.

Für jeden Molkereifachmann:

Dibbern, Dr. H., Einführung in die Chemie und Untersuchungsmethoden für Molkereipraktiker. 224 S. 5,— M.

Fischer, Albert, Der Molkerei-Dampfessel und sein Betrieb. 112 Seiten mit vielen Abbildungen. 2.50 M.

— **Die Molkerei-Dampf-Maschine und ihr Betrieb.** 129 Seiten mit vielen Abbildungen. 3,— M.

— **Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Betriebe.** 92 Seiten mit 30 Abbildungen. 3,— M.

Dieses Buch ermöglicht es, das Ergebnis jeder im Betriebe vorkommenden Berechnung ohne Anwendung von Formeln direkt abzulesen.

Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule. 56 S. mit 32 Abbildungen. 1.20 M.

Hesse, Dr., Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 59 S. 2.50 M.

Leber, W., Oberingenieur, Warmewirtschaft in Oldenburgischen Dampfmolkereien mit besonderer Berücksichtigung der Verwendungsmöglichkeiten des Abdampfes. 1926. 58 Seit. mit 10 Abbildungen. 2.50 M.

Rahn, Prof., Molkereiphysik. 58 Seiten. 1.50 M.

Reh, J., Französische Weiskäse, ihre Herstellung und Behandlung. 2. Auflage. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-, Neuchâtel-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— M.

Brandis, Tilo, Die Herstellung von Sauermilchkäse und Quarg. Eine Anleitung für Molkerei- und Käsefachleute. 3. Aufl. 48 S. (Harzer-, Hopen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Rummel-, Lothringer-, Mainzer-, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Streifen-, Thüringer Stangentkäse, Sahneschichtkäse und viele andere). Preis 2,— M.

Kneutlinger, Eduard, Limburger Käseerei. 47 Seiten. (Limburger, Romadur, Weißkader). Preis 2,— M.

Kreischmer, Kurt, Sauermilchkäseerei. Quargkäseerei mit besonderer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. Preis 2,— M.

Müller, L., Holländer und Tilsiter Käseerei und 3 Tafeln. (Edamer-, Gouda-, Brot-, Wiltmarischkäse, Geheimratskäsen, Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— M.

Niewerth, W., Joghurtkäse-Herstellung und Bereitung von Kesir, Kumys, Joghurt usw. 12 S. 1925. —,40 M.

Reih, Dr. F., Camembertkäseerei aus dauerpasteurisierter Milch. 11 Seiten. 1925. —,40 M.

Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. Preis 2,— M.

Preisverzeichnis auf Wunsch kostenlos.
Auch Lieferung aller sonstigen Bücher.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Käseherden
liefert preiswert (7800)
Runo Landek, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.

◆ **Kochkäse** ◆

(20 jährige Erfahrung)

Gebr. Klaus, Flensburg

Molkereimasch.-Fabrik

Stannioli

Bedruckte

Zinnfolien - Etiketten

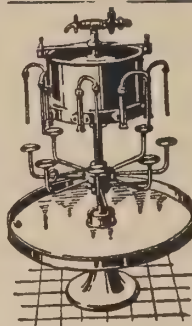
für

Käse-Packungen.

Bestes, haltbares Fabr. kat.

Stanniolfabrik Arthur Wolff

Breslau 8-Rothkretschar



Milchfullmaschine

Winterwerb, Streng & Co.,

G. m. b. H.

Kellereimaschinen-Fabrik

Mannheim Käferthal

Flaschen-Reinigungs- u. Füll Anlagen, Sonderausführung für Milch

Einrichtung für Handbetrieb sowie Vollautomatisch.

Käsefellen

als Spezialität, jedes Quantum, liefert in Garnituren und genagelt, mit Firmendruck und Schutzmarke Paul Sievers, Käsefabrik, Lamspringe. Fernruf: Nr. 49.

30 Jahre jed. Größe sof. lieferbar.

Milchfannen

Stedoeaelmann. 20 Ltr. 10.50 Gm

Bügelverschluss. 20 Ltr. 11.90 Gm

Butterformtische D. R. P.

Erhardt Harting
Berlin S 14 Stallschreiberstr. 8A
liefert sämtliche Rahm- und Schmelzkäse

beste lesbare Messingschilder, Stück 15—30 Pfennig, maschinengestanzte. Lieferzeit 1—2 Tage. Versand unt. Nachnahme. Vollmilchschilber und andere, auch Zahlen-Marken.

Milchflaschen-Pappschleiben, Glasent.-Blei-plomben, Kg. 1.50 M

Günstig, neu! 10 Käseherden, a 2.50 M, Bestfal. Sep. f. Handbetr., 300 Lt., 175,— M

Gebraucht: 500 Liter-Milchbassin mit Eisengeß. 60,— M,

Neuer Buttermeter, 60 cm, mit Fuß- u. Handbetrieb 100,— M,

Renoviert, von neu nicht zu unterscheiden. Alfa B 450—500 Lt., 250,— M.

Molkerei-Maschinen-Fabrik Erhardt Harting, Berlin S. 14 8A

gegr. 1883 Stallschreiberstr. 8A

Fernsprecher Moritzplatz 107 32.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert zu verkaufen

Alfred Dietrich, Röttcherel u. Falldy, Leipzig, Fregestr. 24, Fernr. 25951

Ein-kauf und Verkauf von Fasern aller Art

Risten u. Ristenteller
aller Größen bei guter Verarbeitung hat laufend abzugeben (774) Sägewerk „Waldschloß Neurolde“ Bordenheide.

Käsefabriken und Großkäseereien
Betrifft

Käseherden u. Lentwagen

Wollen Sie prompt und gut bedient werden, so wenden Sie sich an die älteste Spezialfabrik dieser Artikel.

Jeder Posten und je nach Art sofort lieferbar. Beste Referenz Paul Wüsten vorm. Fr. Grote, Spezialfabrik für Käseherden und Lentwagen

Gronau in Hann. Fernspr. 10

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Roststäbe

mit dem Schmied.

Wolff Rudnik

Berlin-Wilmersdorf 8

Jenaerstraße 18.



Matwald-

Milchpumpen

D. R. P.

Keine Ventile — Fördern hochschäumfrei, Zerlegen, Reinigen Betriebsfertigstellen in wenigen Sekunden.

Vorzügl. Gutachten der D. R. G. Prof. Dr. Martiny.

Pumpen-Fabrik Waldau m. b. Rheinbach b. Bonn 24.

Vertreter gesucht.

Butterformtische

für ein und zwei Formen, gewichtsgenau einstellbar, mit Hand- und Fußbetrieb.

Tellermeter, Buttermilchmaschinen äußerst preiswert.

Hermann Jordan, Molkerei-Maschinen-Fabrik

Berlin SO. 16, Michaelkirchstraße 21.

Hanföbel,

2- und 3-fach,

Mark 2.25 je Kilogramm.

Versand unter Nachnahme.

Verpackung frei.

Bindadenhans R. Kamm,

Hamburg, 13, Bundesstraße 8.

Milchpappscheiben

fertigt prompt und billig (3975)

E. Zahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hofstr. 8.

Zum Ausnahmepreis biete an
klaffige
Käsehorden,
ma Glasrohr, zu Mt. 2,10, mit
saen. Rand und Mt. 2,25 mit
geschn. Rand, Pentwagen, saub.
Führung v. Mt. 7,— an
Ulrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
Horden u. Käsehorden, Eisenach.

Ewald Noack

Käse = Erhaltungssalz,
gegen Laufen und Maden

Käse = Reife

erprobt. Schnellreif. - Mittel

Botrium

gefehl. gesch.

Bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität. u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Kiesenreflekt. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.

Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käsefab-Pulver, Kümmel,
Horden-Schaukeln, Perga-
ment - Erbsen - Papier usw.

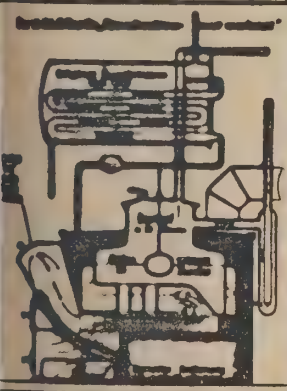
Ewald Noack

Magdeburg

gegr. 1894

Laugengienstr. 8. Fernruf 1824.

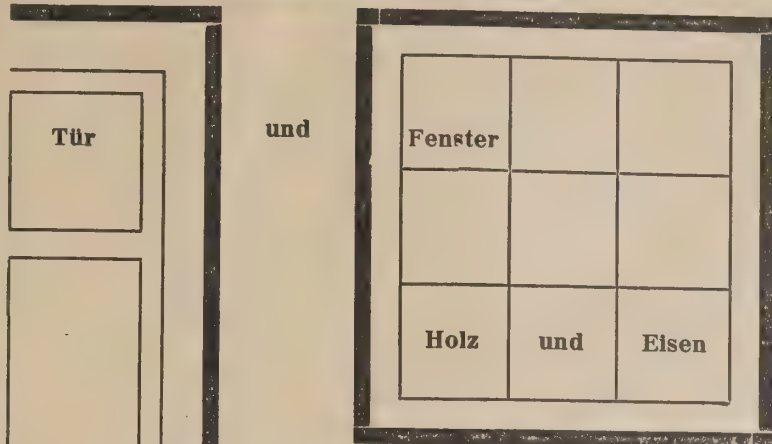
Original
Buschmann
Dampferzeuger



leistet Überraschendes
bei wenigstens 1/2 Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen. Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

A.V.BRANTH
GEGR. 1887
HAMBURG 8



„Vor zwei Jahren hat mein eigenes
Personal ohne jede Vorkenntnisse die Fenster
und Türen gestrichen, einmal streichen
deckte sehr gut, und vor allem halten
die Branth's Schutzfarben wunderbar und
sehen auch heute noch wie neu aus.
Einen idealeren Anstrich kann ich mir nicht
denken.“

gez. Molkereibesitzer H. R. in J.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Die flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Milchtransport-
fannen

ca. 100 Stück, je 40 Liter Inhalt,
mit Patentverschluss, zum Teil noch
fabrikneu, billig zu verkaufen.
B. Kraz, Wiesdorf, Niederrhein.

Prima Putzwolle,
No 50 100 Kilo
Mt. 45.— Mt. 84.— frachtfrei
D. Hardung & Co.,
Northheim i. Hann. (7700)

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Hestung, liefert
billigt
W Lux & Sohn
Stuhlheffen, Kr. Habelschwerdt

Butter, Käse, Quarg.

Prima
Tils. Vollfett-Käse,
a Ztr. 100.— RM. hat laufend ab-
zugeben. Unbekannte nur gegen
Nachnahme oder prima Referenzen.
Die Ware wurde mehrfach prämiert.
Dampfmolkerei Klein-Schönau,
Distr. 8253

Quarg

frisch und metallfrei, hat laufend
abzugeben. (8234)
Molkerei Waren, G. m. b. H.,
Waren in Medlb.

Pa. vollfetten oder halbfetten
Speisequarg

trocken, mit Reinkultur hergestellt,
gibt ab. Anfragen unter Nr. 8248
an diese Zeitung.

Suche für meine neu in Betrieb
kommende Molkerei mit neuzeitlich
eingerichteten Apparaten feste

Butterabnehmer

für geformte, 1/1 Pfd.-Stücke und
50 Pfd.-Kübel-Packung. Es wollen
sich aber nur zahlungsfähige und
dauernde Abnehmer melden.
F. Krüger, Molkerei Bevern,
Kreis Bremervörde.

Kasein

feinste Ware,
höchste Ausbeute.
Lösung nach Schaffer
hellbleibend.
Verlangen Sie Muster!

F. Kunth, Hannover
Höltzstr. 4. Fernruf West 317

Molkereibutter

ungefälscht, kauft zu höchst. Tages-
preisen. Erbittet Offerten. (8159)
J. Eggert, Buttergrehandlung,
Köln a. Rh., Am Trugenberg 16.
Telefon Ulrich 3839.

Dampfmolkerei bei Halberstadt
sucht für ständigen Bedarf wöchent-
lich 3—4 Zentner
feinste Butter
bei 8,— M über Berliner Notierg.
und prompte Kasse. Angebote unt.
Nr. 8089 an diese Zeitung.

Haben einige Zentner etwas
starke

Butter

im Kühlhaus stehen, die wir zum
billigsten Preise abgeben. Anfr.
wolle man richten unter Nr. 8271
an diese Zeitung.

Wir haben wöchentlich mehrere
Zentner, 10 prozentigen

Limburger

abzugeben. An unbekannte Fa. n.
gegen Nachnahme. (8276)
Molkerei-Genossenschaft Mählum
bei Bodenem.

Suche wöchentlich noch größ. Posten
pa. Tilsiter (schöne vollf. Ware)
pa. Stangenlimburger,
20—40 %,
pa. Romadur, 20—40 %,
pa. goldgelb. Harzer, 1000 Kisten,
usw.

Offerten mit Probefend. angenehm.
Nehm. auch jede Ware auf Komm.
Erstkl. Sicherheiten steh. zur Verf.

Jr. Schult,

Molkereiprodukt.-Großhandlung,
Kommission, 8195
Berlin NW. 6, Luisenstr. 18.

Suche wöchentlich mehrere Tonn.
trockenen metall- u. buttermilchfr.

Quarg

mit Preisangeboten. (8219)
Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Bezirk Magdeburg,
Promenade 13 b.

Ich kaufe laufend jeden Posten
Tilsiter. Steinbusch.
und Stangenkäse
gegen Speditionssicherheit. (8221)
Berliner Butter- und Käseimport
Berlin D. 17, Mühlenstraße 31/32.

Prima
Lab- u. Speisequarg

zu 26,— Mt. pr. Ztr. ab hier per
Nachnahme habe laufend abzugeb.
K. Kappelmann, Rudersdorf
bei Buttstädt i. Th. 8226

1000—1500 Liter gute, haltbare

Vollmilch

auf Abbruch sofort nach Köln ge-
sucht. Offerten unter Nr. 8205 an
diese Zeitung.

Quarg

frische, trockene, metallfreie Ware
kauft und erbittet Angebote (8203)
Gustav Müller, Käsefabrik,
Bremnick (Brdbg. Städtebahn).

Speisequarg

in bester Qualität hat laufend ab-
zugeben. (8202)
Dampfmolkerei Storkow,
Bez. Potsdam.

Suche buttermilch- und eisenfr.

Quarg

bei reeller Abnahme u. Bezahlung.
Käseerei Paul Schönherr,
Bahnhofsstation Weßelburg i. Sachsen

Achtung! Achtung!

Wer in der Lage ist, einen vit.
Sauermilch-Käse ohne Schimmel,
eine Saisonware, die Massenfabri-
kation erfordert, zu fabrizieren od.
Anleitung zur Fabrikation zu geb.,
wird gebeten, sich unter H. W. 3186
an diese Zeitung zu melden.

Worbiser
Delikatesse-Kochkäse

in 1 Pfd., 2 Pfd. und 10 Pfd.-
Dosen sowie in Eimern u. Kübeln z.
billigsten Tagespreisen. Ein Ver-
such führt zu dauernder Kundschaft.
Vertreter werden angenommen.
Erste Thüringer Kochkäse-Fabrik u.
Dampfmolkerei e. G. m. b. H.
Worbis.

Suchen laufend wöchentlich ca. 15 Faß prima, erstklassige, ungesalz.

Molkereibutter

im ganzen oder geteilt. Pa. Referenzen stehen zur Verfüg. Kassa prompt. Ferner hab. wir wöchentlich ca. 50 leere, gutverhötherte, einmal gebrauchte, so gut wie neue

Buttertonnen

zum Preise von Mk. 0,60 p. Stück abzugeben. Dieselben sind auch in fl. Quanten abzugeben. (8145)

Wille & Co., Buttergroßhandlung Darmstadt.

Telefon 2029.

Harzkäse (goldgelb), prima Qualität, an zahlungsfähige Abnehmer wöchentlich abzugeben. Unbekannte Nachnahme. Werte Anfragen sind zu richten unter „Harz“ Nr. 8115 an diese Zeitung.

Die Molkerei-Genossenschaft Pfaffenhofen a. R., bei Neu-Ulm, verkauft ihre anfallende

Butter

(monatlich 25 bis 35 Zentner) ab 8. Januar 1927 bis 31. Dezember 1927 an zahlungsfähigen Abnehm. der Kautions stellen kann, nach Berliner Notierung. Angebote müssen bis 15. Dezember an die Molkerei-Genossensch. Pfaffenhofen a. R. eingereicht sein. (8217)

Vorstand. Rembold.

Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und jeder Menge, auch Waggonbezug, bei sofortiger Kasse. (8192)

Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H., Belpo. Fernruf Nr. 9.

Janfer & Bolzan

Harzum,

Telefon Nr. 83

Leistungsf. Käsefabrik i. all. Sorten

prima Handkäse.

Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Tägl. ca. 1000 Liter gut gekühlte

Bollmilch

für das rheinische Industriegebiet gesucht. Abrechnung und Kasse n. Wunsch. Offerten unter Nr. 8153 an diese Zeitung.

Gegen

Barzahlung

sind wir dauernde Abnehmer in la vollfetten Tilsiter, Steinbuscher- u. Limburger Käse.

Wyss & Co. G.m.b.H.

Käsegr. Bhandlung

Berlin C. 25

Alexanderstraße 33.

Quarg

frisch, trocken, metall- und buttermilchfrei kauft geg. prompte Kasse Käsefabrik S. Achterberg, Berlin, Wriezenerstraße 36.

Vom Produzenten

direkt zum Konsumenten!

Wir liefern

Trocken - Quarg

(feinstes Milchsäure-Casein) für die Harzkäserei.

Alle Provenienzen stets frisch ab Lager.

Kohler Casein Co., Hamburg 36, Königstr. 15-19.

Telefon: Vulkan 62, Drahtanschrift: Caseinexport.

Ca. 20 Zentner etwas angereiften

trockenen Sauermilchquarg

zur Harzkäsefabrikation geeignet, zu 24 M je Zentner abzugeben. Angeb. unter Nr. 8168 an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

H. W. Grelle, Berlin NO.18

Werneuchener Str. 4

ist Abnehmer und Lieferant

feinster Genossenschafts - Butter

Fernruf Königst. 6484 u d 9976.

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:

Ia Molkerei-Butter pro Pfd. 1,80 Mk.

Ia Land-Butter pro Pfd. 1,65 Mk.

Versand erfolgt nur in Tonnen à ca. 100 Pfd. unter Nachnahme. Bei öfteren Bezügen Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., Berlin C. 25

Münzstr. 9, Fernsprecher Norden 10739.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünauftr. 7. Fernruf 10 568.

Molkereien können jedes Quartum prima (574)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reimke, Berlin SO. 18,
Köpenickerstraße 127.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen

kauft dauernd jed. Posten

Niederschlesische Käsefabrik

G. m. b. H. (1132)

— Diegnitz. —

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä

ca. 50 Ztr. evtl. Waggonladung

Erbitte Preisangebote. (817)

Edwin Körner, Käsefabrik

Schönan b. Leipzig.

Wir suchen wöchentlich ca. 1

bis 20 Zentner prima

Molkereibutter

auch in geteilten Posten zu kaufen

gegen beliebige Kasseabrechnung

Magdeburger Käsefabrik und

Buttergroßhandlung,

Magdeburg, Margarethenstraße

Jernsprecher 4229 u. 4724.

Speisequarg und Sauermilchquarg,

einwandfrei, gibt noch einige T

ab. Probetonnen an Unbekannt

unter Nachnahme. (788)

Dampfmolkerei Könnern a. Saal

Fernruf 19.

Suche als Dauerabnehm. wöche

lich ca. 20 Zentner einwandfr.

Quarg

gegen prompte Kasse. (81)

Harzer Käsefabrik, Harsleben

bei Halberstadt.

Bin Abnehmer von 3-4 Ztr.

Molkereibutter

wöchentlich gegen prompte Kasse

Wilh. Alarix, Dortmund,

Coulerstraße 14. (812)

Suche für meine Kunden

wöchentlich etwa 100 Pfd. hochfein

Süßrahm-

Molkereibutter

in 1 und ½ Pfd.-Pack., prim

Qualität, direkt ab Molkerei. M

gute frische Ware kommt in Trag

Offerten unter Nr. 8095 an d. Z

100 Ztr. Standquar

im ganzen oder geteilt billig ab

geben. (81)

Käsefabrik S. Achterberg, Berlin

Wriezenerstraße 36.

Prima finnischen

Auslandsquarg

ab Magdeburg verkauft f. 3s.—

Magdeburger Buttergroßhandlung

Magdeburg, (81)

Margarethenstr. 4. Telefon 874

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Dr. Friebers Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmelflassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Schlagsahne

sterilisiert und tiefgeföhlt.
Schlagfähigkeit, liefert in
isolierten Kannen sowie in
oder Aluminiumflaschen in
von 20 Flaschen. 5528
Meierei Anklam, Bez. Osnabrück

Quarg

kauf n (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Bust. Friede,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
läuft
Kasse laufend jeden Posten
ste Molk.-Butter

Molkereibutter
innen, auch geformt, mit M.
unter Berliner Höchstnotiz
gegen Nachnahme. (5475)
Emil Reh, Stallupönen.

Julius Klocketer,
m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 68
let feinste (8788)
Molkereibutter.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894
ind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagsahne, Kaffeesahne, Butter

Frühstückskäse
Argament liefert jedes Quant.
vert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

Quarg

Molkereien oder Großhändler
Migter Berechnung zu verar-
Für eine prima Ware wird
tiert. Angebote erbitte unt.
in Nr. 7994 an diese Zeitung.

Meierei-Butter

Meierei auf Jahresabschluß geg.
ge Kasse sucht (6396)
Knoblauch, Hamburg 1,
Rorderstraße 141.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinster Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Altenerburger Ziegenkäse Brie-Käse

gibt gegen Kasse ab (7983)
Paul Peterjohn, Leipzig, Blumenstraße 16.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung
Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kerelverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse
Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

Emmenthaler und Sauermilchquarg

finnischer Herkunft liefern in Grosso
Korpas & Tuomaala, Lübeck
Vertreter gesucht.

Harzer Käsefabrik Russo & Comp.

Wernigerode am Harz
gegründet 1883
gegründet 1883
kauft jeden Posten Quarg zu den höchsten Preisen
und erbittet Angebote.
Kassa nach Wunsch.

Block- und Schachtelkäse ohne Rinde!

Anleitung zur Herstellung dieser Käse, sowie Beschreibung der
notwendigen Maschinen finden Sie in dem 68 Seiten starken Buche
Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art
von Dr. Hans Roeder. Preis 2 M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Käse- und Butter-Großhandlung

B. Knoblauch, Hamburg I.

Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4502.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äu.erst preiswert

Lehmann & Voss
Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Ebenfalls geben wir noch

Schlagsahne

ab. (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Bückeburg a. H.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke

durch

Zusatz der in der

Milch löslichen

Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“

*

Ein Versuch lohnt
sich!

Glänzender

Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften

*

Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hufnerstraße 30

Kaufe laufend frische pa.
Molkereibutter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Düneburg.
Rudolf Stamer.

Für edelsten Camembert nur

Tebala-Reinkulturen

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
renzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gebr. 1892.

Frische Molkerei-Butter
suche lauf. wöch. entl. einige 10.
bei prompter wöch. ntl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berl'n O., Blumenstr. 98

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
fett, zu Rmt. 0,95
Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr.,
Stück Rmt. 0,24
Delikatesskäse, 40 proz., 65/70 Gr.
zu Rmt. 0,14 (5250)
Ertlieferung p. Nachnahme. Bahn-
und Postversand, frei Verpackung.
H. Stemple u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Ludolf Henze, Harjum
Käsefabrik

Fernruf Amt Harjum 73.

Echte

Mainzer Handkäse,

garantiert reiner Sauermilchkäse i.
prima Qualität offeriert (7530)
Jean Breher,
echt Mainzer Käsefabrik,
Alsheim b. Mainz.

Achtung!

Niederschlesische Molkerei hat
wöchentlich noch 10 Tonnen allerf.

Molkereibutter

abzugeben. In Fässern sowie auch
in ½ Pfd.-Stücken. Anfragen unt.
Nr. 7971 durch diese Zeitung.

Prima Harzkäse aus reinem Quarg
gibt ab H. Reinstorf, Vampringe,
Fernsprecher 91. 7886

Achtung!

Niederschlesische Harzkäsefabrik
hat wöchentl. noch 2000—3000 Rst.

Harzer

abzugeben. Inhalt ca. 3 Pfund.
Angebote unter Nr. 7806 an diese
Zeitung.

Mainzer-, Faust-

und Oberhessische Bauernhandkäse
garant. hochfeine, haltbare Ware,
jedes Quantum lieferbar. (7514)
Alb. Schmidt, Ortenberg, Hessen.

Gebr. Scheffler

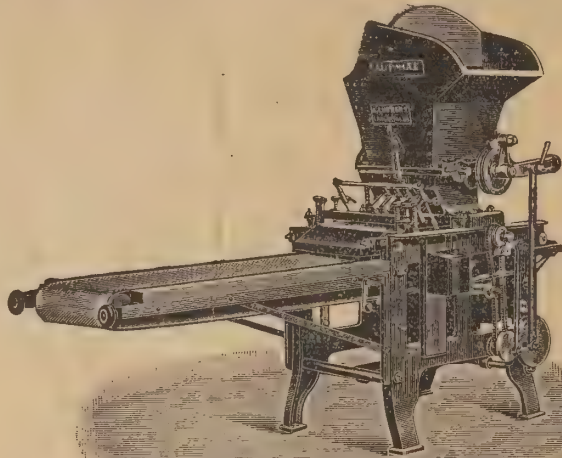
Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 28,

Wallnertheatersir 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P. mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die vollkommenste Käseformmaschine.

Einstellung zum selbsttätigen Ablegen, auch auf Trocken-
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“

für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.

Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22
Telefon: 52 42 Werderstr. 6

ff. Emmenthaler ohne Rinde

Marke „Geber-Alm“ in Schachteln und 1 Kg.-Blöcke

Herstellere:

Georg Breher, Alsheim bei Mainz.

Josef Emil Monette, Zint

Gegründet 1906

Käse-Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.

H. Engel's Nachf.

Großhandel Butter Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2, Helliggeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Schlagsahne und Kaffeesahne

haltbare gute Qualität zur dau-
ernden Lieferung gesucht. An-
gebote mit Quantum u. äußerstem
Preis an

Richard Schmidt, Akt.-Ges.
Sahneschmidt
Berlin W. 35,
Derfflingerstr. 19

Suche noch Verbindung mit M-
kereien zur Lieferung von prima

Sauermilchquarg

Gleichzeitig biete ich
prima Harzer sowie Stangen-
zum Tagespreis an

Karl Lindner, Käseerei,
Berthelsdorf im Erzgeb.

Quarg

kaufte laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Bekdentsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Quarg

kaufte dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothlich
Kreibau in Schlesien.

Goldgelbe

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60
Pfund liefert billigt
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen.

Prima trockenen, metall-
und buttermilchfreien, fet-
tichen (222)

Sauermilchquarg

und einwandfreien
Quadrat- u. Magerkäse
kaufte lauf. jedes Quantum
Heinrich Radloff
Käsefabrik u. Großhandlung
Landsberg a. Warthe.
Fernruf 286.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Burgstraße 30

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erhalten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Quarg

einwandfreie Ware. Suche in Klein-
und größeren Posten zur regelmä-
ßigen Lieferung zu kaufen. (1791)
Conrad Wille, Käsefabrik, Harjum
gegr. 1894.

Quarg

trocken und einwandfrei lauf-
ständig zu höchsten Tagespreisen
Angebote erbittet (7246)
Großkäseerei Oppeln.

Die
Molkerei- und Käse-Industrie
Maul & Dittmann,
Ober-Ramstadt (Hessen)
sucht Lieferanten für prima trock.,
garantiert eisenfreien
Quarg
und Abnehmer für ihre berühmten
Odenwälder
Bauernhandkäse.

Butter, Eier, Holländer Kase
u Quarg. Den waggon-u stück-
weisen An auf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill fürsoiv. Abnehm.
S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821-1821

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
ab unserem umsatzsteuerfr. Transi-
lager Stettin.
Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin
Telefon: Stettin 9508.

Sauermilchquarg
buttermilch- und metall-
freie Ware, kauft
Käseerei Bodensee.

Alter, zerbrochener oder mißrat.
Tilsiter Käse gesucht.
Offerten unter Nr. 7285 an diese
Zeitung.

Hans Hansen
K i e l
Sophienblatt 60
Käse-Import u. Großhandel
Pernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseeinfuhr

Schlagfahne,
Korbkäse, Schleifische
Kümmeltangen und
Frühstückskäse
gibt ab (7372)
Molkerei Könnern, c. G. m. b. H.

W. Sonntag
Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10
Fernruf 4306
Telegr.: Sonntag, Blumenst
Molkereiprodukte: Eier
Vertretungen: Großhandel
erhält laufend Angebote

Polen!
Zur Grenzbehandlung, Verzoll.
u. aus Polen kommender Butter-
u. Quargtransporte empfiehlt sich
Oswald Zippel,
Intern. Spedition Neu-Bentischen,
Telefon 22,
Stentsch Tel. 17, Zbaszyn Tel. 47.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25741, 22736, 21777, 21736
Telegramm-Adresse: „Buttermünch“
Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“

Ges. gesch.

FINNISCHER QUARG

VALIO

Sauermilchquarg

in hervorragend schöner und gleichmäßiger Qualität (garantiert
höchstens 65 Proz. Wasser, Dr. Schäffer I-II) liefern wir wöchentlich
cif Stettin/Lübeck. Nur waggonweise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen- schafts-Molkereien, Hesingfors - Finnland.

Dampfmolkerei Brödel, Bez. Magdeburg
liefert jedes Quantum haltbare
Schlagfahne
zu den billigsten Tagespreisen in Käufers Gefäßen.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:
Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm
FrISChe Landbutter
Ia Stangenkäse, garantiert 20%
Ia Romadurkäse, garantiert 20%
FrISChe bayerische Landeier
Billigste reelle Bedienung.
Probessendung an Unbekannte per Nachnahme.
B. Weixler, Traunstein (Obb.)
Eigene Molkereien.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschab
sowie Labquarg kauft
Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.
Telefon 147 Dampfkäsefabr. u. Großhldg.
Eigener Kühlwaggon.

Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur
R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

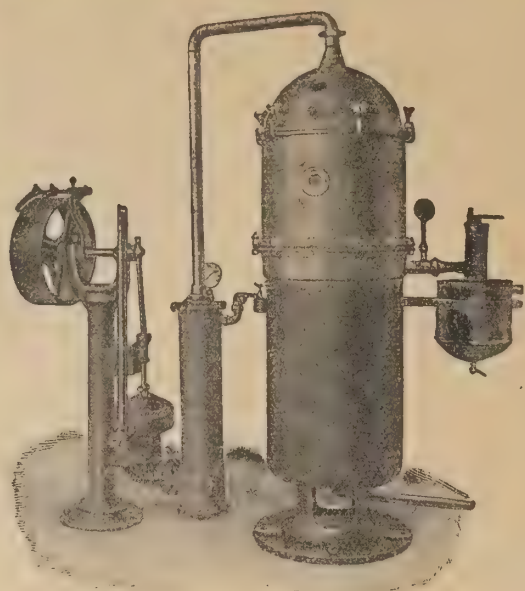
Für unseren
Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert
(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte
Vertreter oder Großabnehmer
gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.
Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.
Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.
Neuerscheinungen 1926:
Dibbern, Dr. H. Einführung i. d. Chemie und
Unt. richtsmethod. n für Molkereipraktiker
Fischer, Alb., Graph. Darstell. aus d. milch-
wirtsch. Betriebe 92 S. m. 30 Abb. 3 Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Warmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk.
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika. 275 S mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. 2.50 Mk.
Ungnade, Otto, Milchsucker. Seine Fabri-
kation, Unter-uchung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:
Fischer, Albert, DieMolkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.
Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.—
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk
Kneuttinger, Eduard, Die Bereit. von Käsen
nach Limburger Art. 47 S. 1923 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quargkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käselehre. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch-
11 S. 1925. —40 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmentaler Art mit einem Anhang
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.
Bünger, Prof., Dr. Reiseeindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Bünger, Prof., Dr. Die Gewinnung guter
Milch, 8 S. mit Umschlag 20 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. —40 Pfg.
Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S. 1925. 20 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926 40 Pfg.
Komprimierte Milch, 15 S. 1926 40 Pfg.
Kühl, Dr. jur., H., Milchesetze der V. St.
von Amer-ka, 9 S. 1926. 20 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925. 20 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lau erwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925 26 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagfahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S. 1911 20 Pfg.
Mundiger, Dr. E., Die Messung der Wasser-
stoffionen-Konzentration in Milch u. Molke
nach verschiedenen Verfahren. 8 S. 20 Pf.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reichgerichts-Urteil v. 12. 10. 1926 über die
Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafen
bei Einsetzung genossenschaftl. Milch-
lieferungen, 6 S. 20 Pfg.
Reiß, Franz, Die Herstellung v. Camembert-
käse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 40 Pf.
Sander, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
frage, insbesondere über die Aufgaben der
Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bokel-
holm, 11 S. 1926 20 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellug
v. Schlagfahne, 7 S. 30 Pfg.
Seldel, Kurt, Ueber das Ablaufen des
Quargkäses. 4 S. 1924 20 Pfg.
St-cker, Dipl.-Landwirt, W., Ueber die
Verarbeitung von Käsen durch Metalle
7 S. 1926 20 Pfg.
Teichert, Dr. K. Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926. 20 Pfg.



Warum zögern Sie noch, sich die wirtschaftlichen Vorteile, welche mein „Optimus“-Rahmentgaser

D. R. P.

jedem butterproduzierenden Molkereibetriebe bietet, zu Nutze zu machen?

Urteile aus der Praxis:

Vor einigen Monaten stellten wir Ihren „Optimus“-Rahmentgaser (Bauart Rütters) D. R. P. in unserem Betriebe auf. Aus vollster Ueberzeugung stellen wir die-em Apparate hinsichtlich seiner Leistung, Wartung und Reinung das beste Zeugnis aus. Ein Beweis für die zufriedenstellende Leistung des Entgasers ist es wohl, wenn unser Butterabnehmer in der Zeit der gefürchteten Rübenblattfütterung schreibt: „Mit der Qualität Ihrer Butter bin ich sehr zufrieden.“

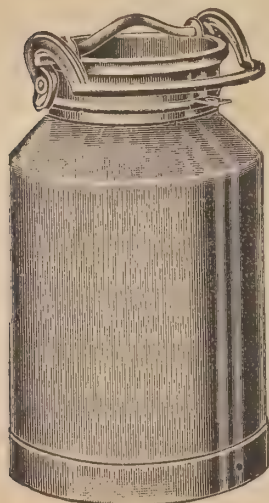
Da wohl jede größere Molkerei über nicht einwandfreie Beschaffenheit der angelieferten Vollmilch zu klagen hat, so ist in dem Rahmentgaser „Optimus“ eine hervorragende Einrichtung geschaffen, die manchen Fehler wieder gutmachen und den Rahm und damit die Butter ganz erheblich verbessern kann.

Hochachtungsvoll

Molkerei-Genossenschaft Domnau E. G. M. B. H.
gez. Hoffmann-Rump.

N. JEPSEN SOHN, FLENSBURG

Spezialfabrik für Dampf- und Molkereianlagen.



Vorzugs-Angebot bis zum 1. Januar 1927

Ich liefere Ihnen zu folgenden Ausnahmepreisen, auf Wunsch auch auf Abruf zur späteren Lieferung, von Fachleuten anerkannte, erstklassige, nahtlose Milchtransportkannen

	10	15	20	30	40	Liter
	5-6	6-7	7-8	10-11	12-13	kg schwer
a) mit Steckdeckel Rm.	6,25	7,75	9,25	13,45	1,50	netto pro Stück
b) mit Bügelverschluß Rm.	7,75	8,75	10,50	14,70	17,50	netto pro Stück

Fracht zu Ihren Lasten, Zahlung nach Wunsch und Vereinbarung.

Garantie: Zurücknahme!

Ich nehme die Kannen zurück, wenn sie nicht gefallen.

Jeder Tag, den Sie früher bestellen, bedeutet für Sie Gewinn und Annehmlichkeit. Je weiter Sie zur Saison kommen, umso mehr müssen Sie erfahrungsgemäß mit Preiserhöhungen und langen Lieferfristen rechnen.

H. Bockholt, Ahlen (Westf.)

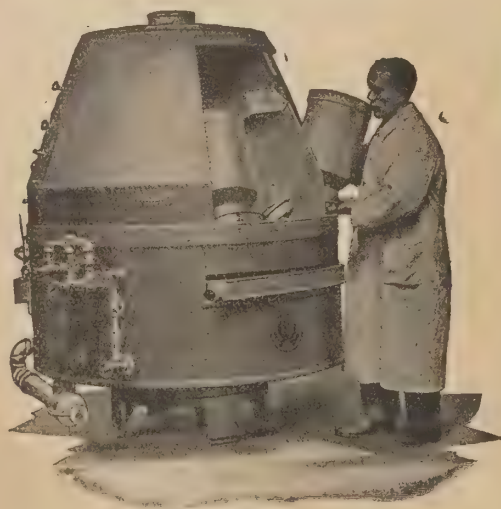
Tel. 303

„Nordmark“

Molkereimaschinen - Fabrik

Pasteure, Kühler Pumpen, Rahmreifer, Butterfertiger, Säurekocher, Thermostate, Geräte etc., Kühlanlagen, Kochkäsemaschinen, Apparatur zur Herstellung rindenloser Käse.

G e b r. K l a u s, Flensburg.



Der automatische Kannenwascher Rapid

die ideale Maschine zur

Innenreinigung, Sterilisierung und Trocknung der Milchkannen

Verlangen Sie unsere Spezialprospekte über Flaschenreinigungs- u. Füllmaschinen, Transport-Anlagen u. a. m.

ENZINGER UNION-WERKE
AKTIEN-GESELLSCHAFT
MANNHEIM

WORMS - BERLIN - WALLAU

Milchgelddüten

mit und ohne Druck, liefert billigst
Molkereizeitungs - Druckerei, Hildesheim.

Tödt

Moment-Hocherhitzer

Wollen Sie

sich über die glänzenden Eigenschaften des Tödt-Momenterhitzers orientieren, dann verlangen sie sofort den amtlichen Prüfungsbericht der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel. Sie werden alsdann bedauern, diesem wichtigen Molkereigerät bisher nicht Ihre ganze Aufmerksamkeit geschenkt zu haben.

GEORG TRÖSTER • KIEL •

HAUS GERMANIA
FERNSPRECHER 1914

Für den Weihnachtsbedarf liefert

deutsche, dänische, schwedische, finnische
estnische, lettische, sibirische u. Kolonial-

Butter

gesalzen und ungesalzen
in unübertroffenen Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Pless, Berlin D. 27

Fernsprecher Königsstadt 566/68 und 9660 67.

Telegramme: Plessbutter.

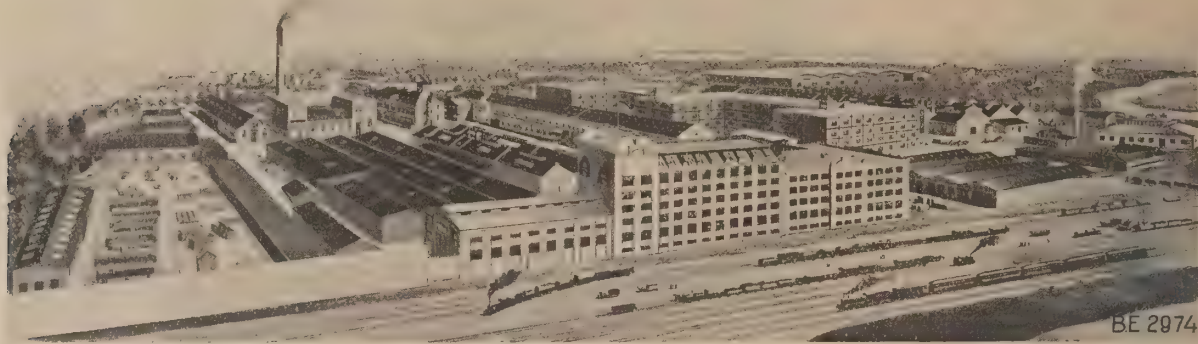
Alexanderstr. 12a.

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 - Fernruf: 2060 - Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter



Genaue Darstellung unserer Bergedorfer Werkstätten

in denen die beliebten Astra-Molkerei- u. Kältemaschinen
und die unübertroffenen Alfa-Laval-Separatoren mit
Gleit- oder Kugellager hergestellt werden.

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.
BERGEDORF - HAMBURG 12**

Weitaus größte Spezialfabrik der Welt für milchwirtschaftliche Maschinen.

Eigene Niederlassungen: Berlin, Bremen, Breslau, Cassel, Danzig, Hamm, Kiel, Königsberg, Magdeburg,
München, Oldenburg, Prag, Wien.

P f a u d l e r **Glasemaillierte Stahlgefäße**

„übertreffen in ihrer großen Stabilität bei
weitem alle ähnlichen Konstruktionen und können als
das Idealste, was bisher auf den Markt gekommen ist,
bezeichnet werden. Die erstklassige Glas-
emaillierung bürgt dafür, daß Geschmackfehler nie-
mals auftreten können und durch die leichte
Reinigung der Apparate den allergrößten Anforde-
rungen entspricht.“

**So urteilt ein führender deutscher Milch- und Käseerei-Fachmann über unsere
glasemaillierten Gefäße für milchwirtschaftliche Zwecke.**

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheirich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonntags eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfachkonto 37 Hannover. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbesug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Geld nicht einfinden. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

144

Hildesheim, den 11. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin.	Dienstag, 7. Dezember.	185 M je Zentner.
	Donnerstag, 9. Dezember.	185 M je Zentner.
	Sonntabend, 11. Dezember.	185 M je Zentner.
Hamburg.	Donnerstag, 9. Dezember.	189 M je Zentner.
	Auktion am Donnerstag, 9. Dez.	Höchstpreis 193,00 M, Durchschnitt 190,65 M.
Berlin.	Dienstag, 7. Dezember	Höchstpreis 200 M je Zentner.
	Freitag, 10. Dezember.	Höchstpreis 200 M je Zentner.
München.	Dienstag, 7. Dezember.	Höchstpreis 177—183 M, Durchschnitt 180 M je Zentner.
Kopenhagen.	Mittwoch, 9. Dezember.	320 Kronen je 100 Kg. Vorwoche 300 Kronen.

Berlin, 11. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Markierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Acht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Köln, 10. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 170 M, 2. Qualität 170—190 M. Tendenz: stetig.

Kaufbeuren, 9. Dezbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerpreis ab Station des Bezugsgebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 177—183 M. Tendenz: Nachfrage sehr gut.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. Dezember. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Das Geschäft am Berliner Buttermarkt stand in der letzten Woche im Zeichen der steigenden Preise. Die Angebot aus nördlichen Randstaaten waren wegen der dortigen geringen Produktion klein. Der dänische Markt war durch den nunmehr wegen Beendigung des Streikes gesteigerten englischen Konsum stark in Anspruch genommen und forderte dementsprechend höhere Preise. Die z. Zt. kleine deutsche Produktion konnte keinerlei Ersatz bieten. Die Notierung wurde am Donnerstag um 5 M und am Freitag um weitere 5 M heraufgesetzt und blieb heute auf der gleichen Höhe. Für allerfeinste Molkereibutter ab Erzeugerstation ist somit der Preis 1,85 M je Pfund. Die gesteigerte Nachfrage am hiesigen Markt entspricht wohl weniger einem gesteigerten Konsum als gewissen Deckungskäufen für das bevorstehende Weihnachtsfest, da im Detailhandel ist das Geschäft nur mittelmäßig. Die Preise im Einzelhandel blieben, um den Absatz nicht noch weiter ungünstig zu beeinflussen, mit 1,70—2 M für deutsche Butter die gleichen, für dänische Butter liegen sie um ein Geringes bis 2,20 M. Ob sich die Preise auf dieser Höhe noch lange werden halten können, erscheint zum mindesten sehr fraglich. Der Großhandel notierte in der letzten Woche 1,73—2,17 M je Pfund. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft lag unverändert still.

Berlin, 9. Dezember. Bericht der Fa. H. Engels Nachfolger. Die sprunghaften Preissteigerungen der letzten Tage haben ihre Ursache in der stark rückgängigen Produktion in den Randstaaten einerseits, und in der starken gesteigerten Nachfrage aus England, das sich jetzt schon für den Winterbedarf eindeckt, andererseits. Da gleichzeitig auch die Befragungen der hiesigen Molkereien wieder sehr klein geworden sind, so ist ein Ende der Preissteigerungen vorläufig noch nicht abzusehen. — Kopenhagen erhöhte seine Notierung um 2 Kronen, während Berlin unverändert blieb.

Hamburg, 9. Dezember. Bericht von A. F. C. Fied. Die haussierende Bewegung, die schon am Schluß der Vorwoche sprunghafte Erhöhungen im Auslande zeitigte, machte in der Berichtswoche ungehindert weitere Fortschritte. Nachdem England wochen- und monatelang ständig eine reichhaltige gebrückte Marktlage zum Ausdruck brachte, und selbst nachdem die Beendigung des Streikes Tatsache wurde, vorerst keine Abmilderung zeigte, konnte niemand erwarten, daß ein derartiger Umschwung je eintreten könnte. Wie schon so oft in den Vorjahren hat England neuerdings erwiesen, daß es für die Entwicklung des Weltmarktes allein bestimmend ist und in der Hauptsache, welche geringe Bedeutung dort große Kühlhäuser haben. Die enormen Bestände von fast einer Million Kisten Kolonialbutter und einem ansehnlichen Quantum sibirischer Butter sind spurlos

verschwunden und die Preise während des Verkaufs dieser großen Quantitäten ständig und rapide gestiegen. Deutschland und die übrigen Auslandsmärkte haben ohne Ausnahme unter dem Druck der englischen Krisis stark gelitten, zwar für feinste frische Ware nur bedingt, aber für alle anderen Qualitäten um so erheblicher. Die nunmehr herrschende Haufe hat die Preise so schnell und stark in die Höhe getrieben, daß nur wenige hiervon profitiert haben. — Die Nachfrage war naturgemäß auch in dieser Woche von allen Seiten überaus lebhaft, die vorliegenden Aufträge konnte keinesfalls restlos zur Ausführung gelangen. Von Dänemark mußten wieder größere Quanten importiert werden, da die Eingänge von Schleswig-Holstein weiterhin klein blieben. — Ein äußerst reger Verkehr entwickelte sich in allen billigen Qualitäten, die ebenfalls im Preise sehr erheblich gesteigert worden sind. Neuseeland- und Austral-Butter wurde zufriedenstellend gekauft, die neuesten Forderungen aber lassen allerdings kaum noch Aussicht auf nutzbringende Verwendung. — Das hiesige Platzgeschäft gestaltete sich ebenfalls sehr fest, die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte gestern der Marktlage entsprechend bis 187,70 M — für Markenbutter bis 193 M — im Durchschnitt 190,65 M gegen 176,38 M in der Vorwoche. Auch die Börsen-Notierung mußte aus gleichen Gründen heute um 15 M auf 189 M erhöht werden. — In Dänemark hat die letzte Heraussetzung nicht den geringsten Eindruck gemacht. Die großen Aufträge von England und Deutschland hielten unvermindert an und machten eine abermalige Erhöhung der Kopenhagener Notierung von 20 auf 320 Kronen heute notwendig. Bis zur Stunde bleibt die Tendenz überall freundlich bei guter Nachfrage. Trotzdem aber sollte die nächste Woche keine Veränderung nach oben mehr gestatten. — In sibirischer Butter trat die Haufe am stärksten in Erscheinung. Obgleich die Preise ganz enorme Steigerungen erfahren haben, besteht nach wie vor eine förmliche Jagd nach dieser Provenienz. Die Bestände der Lagerstätten sind bis auf ein geringes Quantum begeben, so daß wir mit Schluß des Jahres überhaupt kaum noch sibirische Butter zur Verfügung haben werden. Von frischer Ware trafen in der Berichtswoche ca. 1200 Dritteltonnen ein, die zum Teil von ausgezeichnete Qualität waren und etwa 23 Sh. je cwt. mehr als die letzten Ankünfte erzielten.

Leipzig, 9. Dezember. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Das Buttergeschäft ist zwar lebhaft geblieben, jedoch hat die Nachfrage nach feinsten Ware etwas nachgelassen. Die Preissprünge sind auch zu groß und deshalb wird billigere Ware gesucht. Einwandfreie Sekunda-Qualitäten sind daher in den Vordergrund gerückt. Da die Einlieferungen von den deutschen Molkereien nicht so stark zurückgegangen sind wie man erwartete, wird man mit weiteren Preissteigerungen vorsichtig umgehen müssen. Im Auslande scheint vorläufig auch der höchste Stand erreicht zu sein.

Bremen, 10. Dezember. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die starken Aufwärtsbewegungen der Notierungen hielten auch in dieser Woche an. Die Nachfrage, namentlich aus dem Inlande, war außerordentlich rege. Berlin erhöhte am Dienstag die Notierung um 5 M auf 185 M, die Hamburger Butter-Auktionen lagen mit einem Durchschnitt von 190,65 Mark ca. 14 M höher als in der Vorwoche. Kopenhagen erhöhte um 20 Kronen auf 320 Kronen. Die holländischen Märkte wiesen ebenfalls bedeutende Steigerungen auf. Auch England notierte wesentlich höhere Preise, namentlich Kolonialbutter neuer Saison scheint sehr stark gefragt zu sein, die Preise dafür sind inzwischen so gestiegen, daß ein Bezug nach hier kaum noch rentabel erscheint. Das Platzgeschäft bewegte sich in dem üblichen Rahmen. Feinste deutsche Butter blieb gesucht und die Ankünfte konnten auf erhöhter Preisbasis leicht untergebracht werden. 2. Sorten blieben begehrt, allerdings sind die Preise hierfür erhöht worden und es bleibt abzuwarten, ob unter den nunmehr erhöhten Ladenpreisen der Konsum nicht leidet.

Breslau, 9. Dezember. Bericht der Firma Friß Baum & Co. Der Preiswettbewerb, der die Gemüter in große Aufregung versetzt hatte, dürfte nunmehr zum Abklingen gekommen sein. Inzwischen haben sich die Beteiligten wohl allgemein in die Lage hineingefunden. Da die ungewöhnliche Preissteigerung in den Kleinhandelspreisen sich nicht völlig auswirken kann, ist diesmal der Handel der Leidtragende. Der schleppende Geschäftsgang veranlaßt den Kleinhändler, aus Furcht vor der Konkurrenz den Preis so lange wie nur irgend möglich unten zu halten, so daß die Kleinhandelspreise in gleicher Höhe mit den Auslandsforderungen frei Grenze lagen. In unserem Gebiet ist die Produktion in den letzten Tagen stellenweise stark zurückgefallen. Man kann deshalb kaum mit einer Wendung der Lage rechnen. Die jetzige Preislage wird sich aus diesem Grunde wahrscheinlich bis zum Fest behaupten. Ueber die weitere Entwicklung dürfte man im Augenblick schwer ein Urteil fällen können. Die jetzigen höheren Preise dürften den Viehhaltern, wie das in der Natur der Sache liegt, allerdings einen Anreiz geben, die Milchproduktion nach Kräften zu

steigern. Es ist deshalb nicht unwahrscheinlich, daß die Milchlieferungen eine Erhöhung erfahren werden, so daß die Butterproduktion bereits in den nächsten Tagen eine Steigerung erfahren kann. Die Kleinhandelspreise liegen jetzt zwischen 2,10 und 2,30 Rmt.

Kopenhagen, 9. Dezember. Bericht der Firma A. Rindom & Co. Die in voriger Woche eingetretene Hausse setzte sich in dieser Woche fort, so daß der Preis jetzt 12 Sh. höher liegt als in der Vorwoche. — Die Notierung wurde deshalb heute um 20 Kronen auf 320 Kronen erhöht. — Der Markt ist bis aufs letzte Faß geräumt, und es scheint, als ob man vorläufig mit einem festen Markt zu rechnen hat. Es ist nicht ausgeschlossen, daß die Preise nächste Woche weiter steigen, umso mehr, als das disponible Quantum Kolonialbutter in England nicht hinlänglich ist. Mehrere Länder, die früher Butter nach Deutschland exportierten, treten jetzt als Selbstkäufer auf, welches ja nur stimulierend auf den Markt wirken kann, da die Produktion gleichzeitig abnehmend ist. — Erhebliche Posten Kühlhausbutter sind diese Woche in den Konsum gegangen. Wenn dieses nicht der Fall gewesen wäre, so wären die Preise weiter gestiegen. — Der Markt schließt sehr fest für alle Butterorten mit steigender Tendenz.

Käse.

Köln, 10. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,90—2,20 M, Emmentaler Käse 2,40—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20 M je Kg.

Berlin, 10. Dezember. Wir können auch heute nur über einen sehr ruhigen Geschäftsgang berichten und über wenig Aussicht auf Besserung, weil für weiteste Schichten der Bevölkerung „Sparen“ die notwendigste Parole ist. Tilsiter Käse ist weiter gut gefragt, auch scheint sich das Geschäft in Holländer etwas belebt zu haben, das ist allerdings nicht die Ursache für die sich im Produktionslande bemerkbar machende Aufwärtsbewegung der Preise, vielmehr dürfte dafür ausländische Nachfrage in Frage kommen. Schweizer Käse findet weder in echter noch in bayerischer Ware besondere Beachtung, gefragt wird lediglich solcher finnischer Herkunft. Harzer Käse ging flott ab, dagegen werden alle Limburger Arten nicht in dem Maße begehrt, wie das die Jahreszeit mit sich bringen müßte. Rindelofer Käse geht z. Zt. auch schlechter, wenigstens soweit Tilsiter, Holländer und Schweizer in Frage kommt. Die besseren ausländischen Sorten finden mehr Beachtung. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmittel Einzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 103—108, do., sekunda 90—100, Tilsiter halbfett 50—60, holländischer Gouda, 45 proz. 135—155, do., 40 proz. 98—103, holländischer Edamer, 40 proz. 100—105, do., 30 proz. 90—95, do., 20 proz. 75—80, holländischer Brotedamer, 40 proz. 103—106, echte Emmentaler 130 bis 145, finnländische Emmentaler, geöfeloht 120—130, do., mittelgehoht 110—115, bayerischer Emmentaler 130—140, Harzer, je nach Qualität 30 bis 40, Käse, bessere Ware 45—50, Allgäuer Limburger, 20 proz. 66 bis 69, Allgäuer Stangenkäse, 20 proz. 66—69, Allgäuer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 80—90, Steinbuscher, vollfett 115—120, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,15—1,25, do., 140 Gramm, je Stück 0,38 bis 0,43 je Stück, französischer Roquefort 225—235, Parmesan 230—240, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160—165, italienischer „Bel Paese“ 145—155, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do., 6 teilig 90—105.

Breslau, 9. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft bewegte sich in ungefähr denselben Bahnen der Vorwoche. Die Preise sind allgemein sehr gedrückt und wird weiter zu unlohnenden Preisen gehandelt. Da wir uns nunmehr der für den Käseablaß ruhigen Zeit nähern, so können wir naturgemäß eine Besserung für die nächste Zeit nicht erwarten. — Quark. Die Anlieferungen sind wohl nicht reichlich, genügen aber, um den Bedarf zu decken.

Kaufbeuren, 9. Dezbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Borengbietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grüne Ware, 44—46 M. Tendenz: Nachfrage ruhiger.

Vom holländischen Käsemarkt. Die Märkte waren sehr ruhig gestimmt. Geringere Mengen, aber auch geringere Qualitäten kommen auf den Markt. Preise erneut niedriger. Vollfette Gouda bis 56 Gulden, nordholländische Edamer von 48—50 Gulden, Septemberkäse im Preise behauptet, obgleich zur Zeit keine große Exportnachfrage. In Friesland blieben die Preise für weniger fette Sorten unverändert. 20 proz. Käse wurde mit 30 Gulden, 30 proz. Käse mit 37 Gulden, 40 proz. mit 45 Gulden bezahlt. Auch hierin wird das Angebot jede Woche kleiner. Man erwartet hierin ruhiges Geschäft und keine nennenswerten Preisveränderungen.

Milch.

Berlin, 10. Dezember. Der Berliner Milchpreis ist ab 10. Dezember bis 16. Dezember einschl. für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 21 Pfennig für gekühlte Milch frei Berlin festgesetzt. Verbraucherpreis ab Laden 32 S. Magermilch, Kleinhandelspreis (ab Rampe) 9 S, ab Laden 14 S.

Hamburg, 10. Dezember. Der Hamburger Milchpreis stellt sich wie folgt: Der Grundpreis beträgt für 1 Liter Milch 21 R.-Pf. Unter Zuschlag von 1 S für Bahn- und Schiffs- und 2 S für Wagenmilch je Liter beträgt für den Erzeuger der Milchpreis vom 10. Dezember bis 16. Dezember frei Hamburg oder sonstige Verbrauchsorte für 1 Liter Bahn- oder Schiffs- (auch von Meiereien) 22 S, für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus 23 S, für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden 32 S, für 1 Liter Magermilch ab Händlers Laden 16 S, für 1 Liter Magermilch ab Meierei 10 S.

Breslau, 10. Dezember. Der Breslauer Milchpreis ist für die Zeit vom 11. Dez. bis 17. Dezember wie folgt festgesetzt: Erzeugerpreis frei Verladestation 19 S, Großhandelspreis 24 S, Kleinhandelspreis 27 S, Mager- und Buttermilch im Großhandel 9 S, im Kleinhandel 12 S, Kaffeesahne im Großhandel 110 S, im Kleinhandel 130 S, Schlagsahne im Großhandel 220 S, im Kleinhandel 260 S.

Eier.

Berlin, 9. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission des Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier über 55 Gramm 19—20, unter 55 Gramm 15—16; Auslandseier extra große 24—25, normale 12—15, abweichende 11—12,5, kleine und Schmuheier 9,5—11; Kühlhauseier: diverse 10,5—12, dänische 14—16,5, chinesisches 10,25—13; Kasseier: diverse 10, dänische 12—14. Tendenz: ruhig.

Köln, 10. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennig. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandseier: über 60 Gramm 22—24, über 55 Gramm 20—21, unter 55 Gramm 13,5—16.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Monat. Debr.	Aufgezt. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	8.	9081	77—71	68—66	Lebendgew.	zieml. gl.
Breslau	8.	2768	78—70	69—62	"	langsam
Chemnitz	6.	2146	78—72	70—63	"	schlecht
Danzig	7.	1437	70—64	63—60	"	ruhig
Dortmund	6.	2999	75—69	67—62	"	schlecht
Dresden	6.	2752	79—73	72—68	"	langsam
Düsseldorf	6.	1838	78—71	68—62	"	langsam
Elberfeld	6.	2356	78—72	70—65	"	schleppend
Essen	6.	3374	77—69	68—64	"	mittelmäßig
Frankfurt a. M.	6.	3736	77—74	70—65	"	schleppend
Hamburg	10.	56 9	73—68	67—60	"	ruhig
Hannover	8.	1314	76—70	67—60	"	mittel
Karlsruhe	6.	1075	80—78	77—75	"	langsam
Köln	6.	4731	78—70	68—60	"	langsam
Leipzig	9.	1316	79—72	71—65	"	langsam
Magdeburg	7.	3993	77—68	67—60	"	langsam
Mannheim	6.	2563	79—74	72—64	"	mittelmäßig
München	7.	1892	78—70	62—58	"	lebhaft
Nürnberg	7.	2340	80—78	77—75	"	langsam
Stettin	7.	905	74—68	67—62	"	ruhig
Stuttgart	7.	1483	80—73	70—60	"	mäßig bel.
Zwickau	6.	1100	82—76	75—70	"	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 10. Dezember. Trotzdem das Inlandsangebot in beiden Brotgetreidearten auch heute nur gering war, bröckelten die Preise etwas ab bei sehr kleinem Geschäft. Die Auslandsangebote waren im großen und ganzen wenig verändert. Die schwächeren Liverpooler Eröffnungsnotierungen lösten aber einige Verstimmung aus. Weizenmehl ist weiterhin angeboten, aber ohne Geschäft. Roggenmehl hat zu unveränderten Preisen kleines Konsumgeschäft. Für Gerste hat sich die Marktlage kaum verändert. Bei Hafer sind die Forderungen der Provinz kaum durchsetzbar. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 272—274, Dezember 290 bis 289,50, März 287, Mai 286—283,50, Roggen, märkischer 233—238, Dezember 252—251, März 246,50—245,75, Mai 247,25—246,50, Sommergerste 217—247, Wintergerste 192—205, Hafer, märkischer 178—188, Mais (in Berlin) 196—200, Weizenmehl 35,25—38,50, Roggenmehl 32,75—34,75, Weizenkleie 13, Roggenkleie 11,70—12, Vittoriaerbsen 54—61, kleine Speiserbsen 32—34, Futtererbsen 21—24, Beluschten 20—22, Ackerbohnen 21—24, Widen 22—24, Lupinen, blau 14—15, Lupinen, gelb 14,50—15, Serrade 20—22,50, Rapskuchen 16,20—16,30, Leinkuchen 21—21,30, Trodenkuchen 9,60—9,80, Sojaskrot 19,30—20, Kartoffelflocken 26,30—26,60.

Magdeburg, 10. Dezember. Weizen stetig, 13,5—13,7, Roggen stetig 11,8—12, Sommergerste still, 10,8—11,4, Wintergerste ruhig, 10,5—11, Hafer stetig, 10,4—10,5.

Hamburg, 9. Dezember. Ausländisches Getreide cif Hamburg. Manito 1 per Dezember 16,05, Manito 2 per Dezember 15, Manito 3 p. Dezember 15,15, Rosaf per Januar-Februar 14,15, Bar per Januar-Februar 14,20, Hardwinter 2 per Dezember 15,95; Gerste Donau-Russen per Dezember 10,35, La Plata per Januar-Februar 9,82; Roggen: Western 2 per Dezember 12; Mais: La Plata schwimmend 8, Donau-Galfor Bekarabien, schwimmend 8,75; Hafer: unclipped Plata Januar-Februar 8,15; Weizenkleie: Pollards per März 109, Bran März 116.

Bremen, 10. Dezember. Weizen: Manitoba 1, Dezember-Dampfer Manitoba 2, Dezember-Dampfer 13,65, Barusso (78 Kg.) Januar-Februar Dampfer 12,50, Hardwinter 2 14; Roggen: deutscher 13, amerikanischer 10,75, La Plata 10,85, russischer 10,75; Gerste: Donau 9,20, Russen 9,40, Plata 9,25, amerikanische Malzgerste 9,25; Hafer: pommerischer 11,40, Plata Januar-Februar 7,70; Mais: La Plata 7,90, Donau-Galfor März April 7,50. Tendenz: stetig.

In dem unserer heutigen Gesamt-Auflage beiliegenden Prospekt der Firma Gebr. Schäffler, Maschinenfabrik und Apparatebau Berlin Nr. 4, werden leistungsfähige Flaschenreinigungs- und Füllmaschinen in Wort und Bild vorgeführt, worauf wir besonders aufmerksam machen.

Ferner ist beigelegt Preisliste Nr. 2 der Mechanischen Weberei C. A. Lahmann, Lauban in Schlesien.

Eine große Rolle

spielt das im Molkereibetriebe verwandte Wasser. Fehlerhaftes Wasser ist die Ursache für minderwertige Produkte. Hartes Wasser bringt Kesselstein und großen Kohlenverbrauch. Eine Wasseruntersuchung im Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim gibt Ihnen Aufschluß über die Brauchbarkeit Ihres Wassers.

Stellen-Angebote.
Wir suchen zu sofort einen tücht. **Gehilfen**
nicht unter 23 Jahren. Selbiger muß mit allen vorkommenden Arbeiten Kessel, Maschinen, besonders Kesselanlage, vertraut sein. Gehalt bei freier Station u. Molkerei-Genossenschaft 33um, Niederrhein. (8269)

Tücht., sauberer, zuverlässiger Molkereigehilfe
mit Zentrifuge, 4 Zellenheißhalt.-Banne, Kohlen säure - Kompressor, wie Quarg- u. Harzfäse rei vertritt für bald gesucht. Angebote mit Lebenslauf, Zeugnis schrift. sowie Gehaltsanspruch, zu richten an (8290) **Milchzentrale Hanau am Main, Langstraße 29.**

Zuverlässiger, umsichtiger, anst. und gut empfohlener, solider Gehilfe
ausschließlich für Maschinen zum 15. Mts. in modernen Landbetrieb gesucht. Kenntnis von Kohlen säuremaschine sowie gutes Rechnen erwünscht. Lückenlose Zeugnisabschriften mit Altersangabe erbeten. **Molkereigenossenschaft Werben (Spreewald), Krs. Cottbus, N.-L.**

Jüngerer Gehilfe
welcher in der Weichkäse rei gute Erfahrungen hat, zum 1. Januar 1927 gesucht. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten. **Molkerei Ramin (Rügen).**
Wir suchen zum 15. d. Mts. für unseren ländl. Betrieb einen jung., tüchtigen, katholischen **Gehilfen.**

Selb. muß mit allen vorkommend. Arbeiten, mit Kessel, Masch., bes. Kesselanlage vertraut sein. Gehalt bei fr. Stat. und Kassen M. 50.— monatl. Ferner suchen wir für einen 23jähr. tücht. **Gehilfen**, welcher durchaus selbst. arbeitet, anderweitig Stellung, am liebsten in städt. Betrieb oder wo ihm Gelegenheit geboten ist, sich in Kon torarbeiten auszubilden. Angeb. an die (8124) **Molkereigenossenschaft Hopfen, Kreis Tecklenburg.**

Gesucht zu bald oder später ein tüchtiger selbständig arbeitender **Gehilfe**
für Quarg-, □- und Stangenkäse, sowie Romadurkäse rei. Gesl. Off. mit Gehaltsforderungen ohne freie Kassen, fr. Station, mit Zeugnis abschriften bezw. Empfehlungen sind zu richten an (8353) **Molker.-Genossensch., e. G. m. b. H., Schlawa i. Schles.**

Zum möglichst baldigen Antritt suche ich einen anständ. Mann als **Lehrling.** (8368) **Dampfmolkerei Eolstadt, e. G. m. b. H., M. Ferber, Verwalter.**

Suche zum 1. 1. 27 einen tücht., zuverlässigen jungen **Gehilfen**
welchem an Dauerstellung gelegen ist und keine Arbeit scheut. Zeugnisabschriften erbeten. (8380) **Freitaler Molkerei, Bez. Dresden.**

Bolontär
oder Lehrling kann sofort eintreten (8319) **Molkerei Mölln i. Vbg.**

Christlicher junger Gehilfe
welcher an sauberes, flottes Arbeit. gewöhnt ist zum baldigen Eintritt gesucht für Maschinen, Kesselanlage und Betrieb. Gute Kost u. Logis i. Hause. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (8399) **Zentralmolker, Windsbach, Bayern Verwalter Dreßke.**

Suche zum baldigen Antritt sauberen, fleißigen, gutempfohlenen **Gehilfen**
für alle Molkereiarbeiten. Derjelbe findet Gelegenheit, sich in unserem vielf. Vollbetriebe einschl. Quargkäse rei, Fettkäse rei, Stadtverkauf weiter auszubilden. Anfangsgeh. M. 50.— bei fr. Stat., Kassen und Steuern, steigend je nach Alter u. Leistung. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (8392) **Genossenschafts-Dampfmolkerei Teichel b. Rudolstadt in Thür.**

Zum baldigen Antritt wird ein älterer, solider, durchaus zuverläss. **Gehilfe**
gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung, an d. **Central-Molkerei Rehhorst, Station Reinfeld i. Holst.**

Zeugnisabschriften!
Schnellste Anfertigung mit mod. Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig. **Rühl, Hannover, Emmerberg 21.**

Jüng. Harzfäse r,
welcher selbständig arbeiten kann, für dauernde Jahresstellung gesucht **Klunder & Co., Nortorf.**
Gelernter erfahrener **Schweinefütterer**
unverheiratet, wird zum 15. Dezbr. oder 1. Januar gesucht. (8297) **Arn. Züger, Molkereibesitzer, Hohenstein, Ostpr.**

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen äußerst tüchtigen und zuverläss. **Buttermeister.**
Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche sind einzureichen bei **Meierei Gollin, Berlin N. 43. Am Friedrichshain 16—23.**

Begen Erkrankung der engagiert. Meierin, suche zu sogleich od. etwas später, eine tüchtige **Meierin**
hauptsächlich f. Butte rei u. Kontor. Angenehme Dauerstellung. (8250) **W. Müller, Molkereibesitzer, Greifswald i. Pomm.**
Gehilfenstelle befeh. Für frdl. Bewerbungen besten Dank. (8277) **Hohensteiner Dampf-Molkerei Großwehungen.**

Stellen-Gesuche.
Molkereiverwalter und Fleischermeister,
34 Jahre alt, verheiratet, sucht zum 1. 1. 27 Vertrauensstelle, am liebst. Gutsmolke rei, w. später gepachtet werden kann. Selbiger ist vertritt. mit allen ins Fach schlagend. Arb. und Schweinezucht. Kaut ion kann gestellt werden. Ost- oder Westpr. bevorzugt. Offerten unter D. W. Nr. 8244 an diese Zeitung.

Molkereifachmann
38 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches firm, sucht sofort Stellung in Buttergroßhandlg. od. Meierei betrieb. Mit sämtlich. Maschinen bestens vertraut. Angebote unter **H. W. Nr. 8282** an diese Zeitung.
Gehilfe, 20 Jahre alt, sucht zu sof. oder 20. 12. Stellung. Werte Ang. erb. **Willi Seroda, Moll. Coesfeld, Westfalen.** (8285)

Strebsamer Molkerei-Lehrling,
17 J. alt, 8 Mon. in d. Lehre gew., sucht zur weiteren Erlern. Stellung in der Molkerei. **Paul Kopp, Rotten b. Baittowaen, Kreis Johannisburg i. Ostpr.**

Filziter Käse r,
der auch mit Versand und Abrechnungen vertraut ist, sucht Lebensstellung in Versand oder Lebensmittelhandlung. Werte Ang. an **Paul Kallien, p. Adr.: A. Mensch, Ebenfelde, Krs. Lnd.** *****

Für einen sehr tüchtigen **Molk.-Verwalter**
suche ich möglichst in einem städt. Betriebe Stellung. (8299) **Dr. Hesse, Gültrow in Medlb.**
Erfahrener, strebsamer verh.

Fachmann
29 Jahre alt, 12 Jahre im Fach, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen zum 1. 1. 27 oder einige Wochen später Stellung als **Gouda- od. Limburger-Käse r.** Übernahme auch solche Stellg., wo ein Betr. einzurichten ist. Kaut ion od. Interesseneinlage bis zu 1000 M. kann gest. werden. Auch sonstige Vertrauensp. angen. Angebote u. **Strebsam Nr. 8194** an d. Ztg. erb.

Suche für jung., strebsamen **Fachmann,**
in allen Zweigen des Faches firm, keine Arbeit scheuend, zum 15. Dez. oder 1. Januar Stellung als Milchverkäufer, Vagerist oder jed. ander. Posten. Letzte Stelle 1 Jahr als Wagenmilchverkäufer tätig gewes. Gute Zeugn. u. Empfehl. zur Verf. Werte Zuschr. erbittet (8252) **Dampfmolkerei Gr.-Eichenbruch, Kreis Insterburg (Ostpr.)**

Molkereifachmann
Jünger tüchtiger Fachmann, im Besitze prima Zeugnisse u. Refer., 10 Jahre berufstätig, ledig, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Obermeister oder sonstigen Vertrauensposten. Selbiger ist seit 6 Jahren in der Herstellg. von sämtlichen Arten v. Flaschenmilch, Degerma-Verfahr., vertraut, führt Reparaturen selbständig aus u. u. z. 3t. im städt. Großbetriebe in leitender Stellung. Gesl. Ang. erb. unter Nr. 8281 an diese Zeitung.

Für ein äußerst tüchtiges, empfehlensw. junges Fräul. suche ich zu bald pass. Stellg. i. bess. Haush. Ausführl. Angebote unter **F. A. 8067** an diese Zeitung.
Zu sofort suchen wir für einen jungen, kräftigen **Gehilfen**

der hier den Milchversand besorgte anderweitig Stellung, zugleich war derselbe Pferdepfleger und können den jungen Mann als fleißig und zuverlässig empfehlen.

Für einen jungen Mann, 21 J. alt, aus guter Familie u. m. bess. Schulbildung suchen wir zum beliebigen Antritt (8296) **Stellung als Lehrling. Molkerei Züssow, Krs. Greifswald.**

Suche für meinen Sohn, gesund und kräftig, gute Schulbildung, Ostern 1927

Lehrstelle
im Molkereifach bei Familienanschluß. Offerten erbeten an (8288) **Emil Reinide, Bernburg in Anhalt, Schulstraße 35.**

Wir suchen für jungen **Gehilfen**
welcher ausgelernt, zum 1. Januar Stellung zur weiteren Ausbildung. Vollbetrieb mit Käse rei bevorzugt. **Molkereigenossenschaft Klein-Berge, Westpreignig.** (8362)

Suche für meinen 23 jährigen **Gehilfen**

zu bald oder später pass. Stellung, am liebsten als alleiniger. Selb. ist firm in Camembertkäse rei und allen sonstigen Facharbeiten, auch Abrechnungswesen. Werte Angebote erbeten. (8356) **Molkerei Uelsen, Grafsch. Bentheim**

Weihnachtswunsch.
Suche Gehilfenstellung irgend w. Art. Gehalt Nebensache. Angeb. unter Nr. 8348 an diese Zeitung.

Fachmann,
12 Jahre i. Beruf, 26 Jahre, der v. Chef best. empfohlen w., möchte sich gerne verändern. Chefs, denen an einer durchaus zuverläss. Kraft gelegen ist, wollen werte Zuschriften senden an den (8208) **Maschinenführer der städt. Molkerei Aachen, Zollamtstr.**

Tüchtiger Gehilfe,
im Betriebe und Kontor gut bewandert, welcher auch mit Pferden umzugehen versteht, sucht Stellung nach Mittel- oder Süddeutschland. Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote unter Nr. 8284 an diese Zeitung erbeten.

Wegen Stilllegung des Betriebes suche für meinen Sohn, ca. 25 J. alt, gelernt. Kaufmann, zuletzt 1½ Jahre im eigenen Betriebe u. Kontor tätig, zu baldmöglichst **Stellung.**

Genannter hat Handelsschule besucht, ist perfekter Maschinenschreib., hat gute Handschrift und ist an selbständiges Arbeiten gewöhnt. **J. Bon, Esens in Ostfriesland, am Bahnhof.** 8398

Molkereigehilfe, gewissenh., ehrl. u. fleißig, sucht zum 15. 12. oder ein. Tage sp. Stellg. Gute Zeugn. iteh. z. Verf. W. Angeb. sind zu richten an **Adolf Burmeister, Moll. Kleinau, Altin.** (8396)

Für jung., kräftigen **Gehilfen**
an sauberes Arbeiten gewöhnt, welcher in Butte rei, in der Behandlung der Maschinen, auch in der Käse rei vertritt, ist, suche Stelle. **Molkerei Laubach.**
Angebote an **Heinrich Hofmeister, Lesse bei Braunschw. (8407)**

Suche für meinen Bruder, der d. hies. Verkaufswagen mit Erfolg gefahren hat, anderw. Stellung zur Vervollf. i. Betrieb (2 J. i. Fach). Angebote erb. **H. Eder, Dampf-molkerei Linow b. Rheinsberg.**

Gutsverwalter
akadem. gebild., 25 Jahre, sucht **Lehrstelle**
als Kaufmann in landwirtschaftl. Industriebetrieb. (Prima Zeugn. vorh.) Gesl. Angebote unter **F. T. 9772** an **Ala Haafenstein & Vogler, Frankfurt am Main.**

Jünger Mann, groß und kräftig, **Molkereigehilfe**, sucht für bald od. 1. 1. 27 Stellung als **Antobegleiter oder Verkäufer.** Bin 5 Jahre im Fach tätig und i. Umgang m. den Kunden aufs beste vertraut. Zeugnisse vorhanden. Gesl. Angebote erb. (8330) **Alfred Lucas, z. 3t. Forst (Daußig) Sprembergerstr. 5, bei Reischel.**

Zg., kräft. Gehilfe, 22 J. alt, im 8. Berufsjahre, welcher sich v. feiner Arbeit scheut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 12. oder 1. 1. 1927 Stellg. Selbiger ist mit Kessel, Masch., Kesselanlage, Milchversand, Butte rei, sowie mit verz. schied. Hart-, Weich- und Harzläh. vertraut. Werte Angebote bitte zu richten an **Max Bendix, Molkerei Leutwig i. Sachsen, Post Demitz i. Sachsen.** (8342)

Suchen für unsere **Meierin**
die wir als besonders tüchtig empfehlen können, zum 1. Januar od. etwas früher Stellung. Zum gl. Termin kann ein **flotter Gehilfe** eintreten bei 55.— M Gehalt ohne Abzug. (8310) **Molkerei Katerbed, e. G. m. u. H., Post Harjesfeld, Bez. Hamburg.**

Meierin
tücht. u. zuverläss., Preis für Butter erh., sucht z. Jan. Stellung. Adr.: **A. Böttcher, Craugenhof b. Gutensfeld, Kreis Königsberg i. Ostpr.**

Unverkennbar

ist es: Meine Firma steht in der Versorgung der Molkereien und Käsereien mit **Bedarfsartikeln** und **Geräten** wie seit Jahrzehnten so **auch heute noch an erster Stelle!**

Ich biete an:

Käsekisten, für Badsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes **starkes Holz**
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.86
b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.64
Wortkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm 100 Stück Mk. 10.50

Milchtransportkannen, einwandige Qualitätsware aus bestem, doppelt
detapierten Tiefzinkstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %)
verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippeneisenführung

mit Steckdeckel	Inhalt Ltr.	5	10	15	20
nahtlos gestanzt, Stück Mk.	6.85	9.70	11.85	14.70	
la geschweißt	—	9.25	11.20	13.85	
mit Bügelverschluss					
nahtlos gestanzt	9.70	11.85	13.75	16.60	
la geschweißt	—	11.20	12.90	15.80	

Auf vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent
Rabatt bis zu 3 Prozent Frachvergütung vom Nettorechnungs-
betrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab
Datum der Rechnung 1½ % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —.35
zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —.45, 20 Ltr. Kannen " —.55

Vorrätige Normalrößen: 140×8×8 mm, 145×8½×8 mm,
150×9×8 mm, 155×9×8½ mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfalz, für die Butterbereitung anerkannt am
besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein
ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	Mk. 7.50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zuteck . . einschl. Sack	" 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß	" 19.—
150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß	" 19.25
ab Saline Lüneburg:	
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zuteck . . einschl. Sack	" 7.25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß einschl. Faß	" 19.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß einschl. Faß	" 19.75

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfäße mit Rosthaarboden und Anfahrreifen

Durchmesser	23	26	32	35	40 cm
Buchenholzrand Mk.	1.80	2.—	2.60	3.20	4.—
Butterpatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von	24	27	30	33 cm	

Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich
aus feinstem auserlesener Orleansaat und bestem Pflanzenöl herge-
stellt, also unbedingt anisinfrei und vollkräftig
¼ Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 3.50, ½ Ltr.-Flasche Mk. 2.—
in Korbflaschen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 3.10

Meierei-Kalkaltpeter, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg
bei 50 kg " kg Mk. 1.20 bei 100 kg " kg " 1.10

Eisbeder Käsefalz, grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäseerei,
75 kg in neuem Zuteck, einschl. Sack " 7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
Inhalt, einschl. neuem Faß " 10.—
kleinere Mengen " kg " —.25

La holländischen Rummel, gestiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. Pfd. Mk. —.52

" " 50 " " " " —.54

" " 25 " " " " —.56

Mindestmenge " 10 " " " " —.60

La Kräuterfleepulver, garant. reinem, echt Zigerflee . . kg Mk. 4.25

Prima Käsefabrylver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
in Dosen von ¼, ½, ¾, 1, 1½, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 20, 30, 50 kg Inhalt

Mk. 14.— 7.— 3.65 1.80

Käsefabrylver, Stärke 1 : 10 000, la Ware

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche Mk. 1.15

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
starke Ware

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 ½ Liter-Flasche " 1.15

in Korbflaschen oder Fässern von 5—50 kg " 1.50

Deutsche Käsefarbe, goldgelb

¼ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 ½ Liter-Flasche " 0.95

in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Auflaufkäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg " 1.90

Käsehalter dazu zum Eintauschen der Edamer Käse " 4.80

Käsefächer aus la Ganggarn, fertig geknüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mk. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Sauggarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10

" engmäsch., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65

Zutegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter . . . " 1.—

Quargjäte, aus Zute, etwa 66×115 cm groß Stk. " 1.30

Käsehorden, la Rohrgestlecht, 100×60 cm, mit Randleisten
und Füßen Stk. " 2.40

Untergerüst für Käsehorden ohne Laufrollen " 6.—

" " mit " fahrbar " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, la Ware . . . kg " 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-
meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12½×12½, 16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26 u. 20×24 cm
bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 5.65

" " 10 kg " " " 6.—

" " 5 kg " " " 6.25

" " weniger als 5 kg " " " 6.75

Echt Stauniol (bleist. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 m auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16½×21, 12½×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm
bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 9.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 9.80

" 5 kg " " " 10.—

" " weniger als 5 kg " " " 10.25

Handbindfaden, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpakete . . kg Mk. 4.—

Handbindfaden, 2 fad. Korbel, la Ware, für Postpakete . . kg " 3.—

Handbindfaden, 4 fad. Korbel, la Ware, für Bahnpakete . . kg " 2.90

Pappschachteln für Postverpackung, aus bester geglätteter Lederpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt Stück Mk. —.17

" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.18

" 25½×16×13½ cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.17

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " " —.12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " " —.11

Pappschachteln für Bahnverpackung

Größe 37×19×15½ cm f. 20 Pfd. Butter, Falttschachtel " " —.28

Pappschachteln für Tilsiter Käse, 25×25×10 cm " " —.17

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu
niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenbänd. St. Mk. 2.30

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.
und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt " " 4.—

" 25—30 Pfd. Inhalt " " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit
besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern,
Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.—

Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert

Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-
schale mit glatten Balken, geeicht, ladiert, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Orig. Sattel“ mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel
u. Zug, geeicht, beste, schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Lauggewicht Mk. 31.— 36.— 42.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen

Nachwiegen von ¼ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück . . . Mk. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat . . . kg " —.52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat . . kg " —.62

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerik. Raffinat . . kg " —.57

Sattdampf-Zylinderöl, hellgrünes, amerikan. Raffinat kg " —.60

Heißdampf-Zylinderöl, dunkelgrünes, amerik. Raffinat kg " —.62

Konstantes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware . . . kg " —.60

Die Preise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels
mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, f. Eis- u. Rührmaschinen, 28° Bë. 1,230 spez. Gew.

Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware kg " 2.80

Dampfventile aus Rotguß, mit Zentinsdichtung, schweres Modell

Durchgang ¼ ¾ 1 1¼

Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchluntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825

bei 15° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —.24

kleinere Mengen kg " —.28

Amylalkohol, für Milchlunters., genau geprüft, ¼ Ltr.-Fl. " 4.—

in Korbflaschen oder Kannen " Ltr. " 3.60

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg " —.24

Kristalljoda in neuen Zuteck mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. 4 Uhr. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Nr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postkassentonto 37 Hannover. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,63 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten nicht einfinden. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenang. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

145 Hildesheim, den 14. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Die Umstellung der Molkerei Westerstede auf Dauererhitzung.

1. Die Dauererhitzungsanlage in der Molkerei Westerstede.

von Dr. Kiedel, Vorsteher der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Prüfungs- und Kontrollstation der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer.

Die Erkenntnis, daß die Milch in der Form, in der sie gewöhnlich an die Molkerei geliefert wird, nicht einwandfrei genug ist, um ihren späteren Zweck als menschliches Nahrungsmittel zu dienen, hat dazu geführt, daß man zum Teil komplizierte Behandlung derselben vorgenommen werden ließ. Als außerordentlich günstiger Nährboden für fast alle Kleinlebewesen, in der Hauptsache Bakterien, ist die Milch geeignet, leicht Krankheiten zu verbreiten. Neben einer sorgfältigen Reinigung ist man daher bestrebt, die Milch bald zu überlagern, diese Kleinlebewesen durch Erhitzung zu vernichten und unschädlich zu machen. Ursprünglich glaubte man, dies durch möglichst hohe Erhitzung einwandfrei durchführen zu können. Nachdem man jedoch die Feststellung machen mußte, daß bei einer hohen Erhitzung sich auch eine große Anzahl Eigenschaften der frischen Milch grundlegend änderten, daß sich z. B. die einzelnen in ihr enthaltenen Stoffe,

milch verbreitet aber der Landwirt diese Krankheiten leicht in seinem gesamten Viehbestande und besonders unter den außerordentlich empfindlichen jungen Tieren.

Nach den heute schon vorliegenden Erfahrungen unterliegt es keinem Zweifel, daß eine mit einer modernen Dauererhitzungsanlage ausgerüstete Molkerei sehr wohl in der Lage ist, eine Magermilch zurückzugeben, die allen Anforderungen der Aufzucht treibenden Landwirte in fütterungstechnischer wie in hygienischer Hinsicht entspricht.

Die Forderung der Wissenschaft, Technik und Landwirtschaft geht daher heute dahin, daß die Bestimmungen des Reichsviehseuchengesetzes in aller kürzester Zeit dementsprechend abzuändern sind, d. h. daß bei der Behandlung der Milch in Sammelmolkereien für die Rückgabe zu Futterzwecken auch die Dauererhitzung auf 63–65° C. gestattet ist, ja, daß ihr vor allen anderen Verfahren, die sich z. T. sogar als unzuverlässig erwiesen haben, der Vorzug gegeben wird.

Die oldenburgische Landwirtschaft ist in ihrer Hauptbetriebsart auf Viehzucht eingestellt. Mehr als in den meisten anderen Gebieten Deutschlands fordert hier der Landwirt daher die Rückgabe möglichst großer Mengen einwandfreier Magermilch. Immer und immer wieder müssen die Molkereien besonders in den Sommermonaten die Klagen der Landwirte über den schlechten Zustand der zurückgegebenen Magermilch hören. Als daher die z. Z. größte Molkerei Oldenburgs, Westerstede,



Vorderansicht.



Seitenansicht.

fett, Eiweiß, Milchzucker, Mineralstoffe in ihrem Aufbau veränderten, daß außerdem die lebenswichtigen Stoffe, wie Enzyme und Vitamine, völlig vernichtet wurden, ging man dazu über, die Milch schonend zu behandeln. Man stellte fest, daß bei einer längeren Erhitzung, ½ Stunde auf 63 bis 65° C., die übergroße Mehrzahl der Kleinlebewesen ebenfalls abgetötet werden, daß dabei aber die Eigenschaften der frischen Milch fast völlig erhalten bleiben. Auf diesen Tatsachen baut sich die moderne Behandlung der Milch nach dem Dauererhitzungsverfahren auf.

Bis in die neueste Zeit hinein verwendet man jedoch diese Behandlung der Milch nur für ihren Gebrauch als menschliches Nahrungsmittel, als Trinkmilch. Erst in allerletzter Zeit geht man, allerdings immer noch sehr zögernd, dazu über, auch die Milch in der beschriebenen Weise zu behandeln, deren Magermilch von den Molkereien für die Verwertung als Viehfutter zurückgegeben wird.

Der Einführung dieser Behandlung stehen leider bis heute noch die Bestimmungen des Reichsviehseuchengesetzes hindernd im Wege, die eine halbstündige Erhitzung nur bei einer Temperatur von 70° C. zulassen. Bei einer halbstündigen Erhitzung auf 70° C. werden aber die oben erwähnten Eigenschaften der frischen Milch ebenfalls schon stark verändert.

Die Rückgabe einer guten Magermilch, die die Eigenschaften der Frischmilch hat, ist besonders für die Aufzucht treibenden Landwirte von grundlegender Bedeutung. Es besteht heute kein Zweifel mehr, daß Tiere, die mit frischer Milch aufgezogen werden, eine erheblich bessere Entwicklung durchmachen als solche Tiere, die mit in ihren Eigenschaften durch Erhitzung stark veränderter Milch gefüttert werden. Aus dieser Erkenntnis heraus sind sehr viele Aufzucht treibende Landwirte dazu übergegangen, sich eine eigene Zentrifuge anzuschaffen; sie liefern sehr zum Nachteil unfertiger Molkereien Rahm und verwenden die frische, selbstgewonnene Magermilch zur Verfütterung. Dieses Verfahren, so nahe es auf der Hand liegt, hat aber ebenfalls seine großen Bedenken. Es ist bekannt, daß gewisse Krankheiten der Tiere lange Zeit vorhanden sein können, ohne daß sie der Landwirt erkennt. Mit der Verfütterung der selbstgewonnenen Mager-

im geeigneten Ammerland gelegen, sich gezwungen sah, ihren gesamten Betrieb zu modernisieren, war man sich bei den der Molkerei angeschlossenen Landwirten klar, daß nur eine Anlage in Frage kam, die die Rückgabe einer absolut einwandfreien Magermilch auch im Sommer gewährleisten würde. Der oldenburgische Landesobstierarzt stand in Erkenntnis der Wichtigkeit dieser Frage der Angelegenheit sehr freundlich gegenüber und genehmigte dieselbe unter folgenden Bedingungen:

- 1) Die Anlage muß es gestatten, die Erhitzung nach Temperaturhöhe und Zeit regelmäßig zu kontrollieren;
- 2) Die Anlage muß es gestatten, die Erhitzung zu Zeiten der Seuchengefahr auf 70° C. durchzuführen;
- 3) Die Molkerei muß sich dem Tuberkulosefälschungsverfahren anschließen.

Unter diesen Umständen wurde der Einbau einer Ahlbornschen Dauererhitzungs-Anlage nach dem Standwannensystem für eine Stundenleistung von 12.000 Liter beschlossen. Diese Anlage, die seit dem 5. Mai 1926 in Betrieb ist, arbeitet bis jetzt zur größten Zufriedenheit der dortigen Landwirte. Die zur Rückgabe gelangende Magermilch hat allgemeine Anerkennung bei den Viehzüchtern des Ammerlandes gefunden. Auch in den heißesten Tagen des Sommers, an denen die Milch mit einem sehr hohen Durchschnittsäuregrad angeliefert wurde, hat die Anlage ohne Schwierigkeiten gearbeitet und eine noch brauchbare Magermilch geliefert. Gerade in den heißen Tagen hat die Anlage eine Belastungsprobe durchgemacht, durch die ihr Wert reiflos dargetan werden konnte.

Die Molkereigenossenschaft Westerstede ist im Jahre 1895 mit 54 Genossen gegründet worden und hatte in diesem Jahre eine Milchanklieferung von 685.190 Kg. Sowohl die Zahl der Genossen wie die Menge der angelieferten Milch stieg in den folgenden Jahren außerordentlich schnell. Sie erreichte im Jahre 1914 die Zahl von 957 Genossen mit einer Milchanklieferung von 9.943.121 Kg. Krieg und Nachkriegszeit mit ihren schwierigen wirtschaftlichen Verhältnissen ließen zwar die Milchlieferung wieder auf 4.595.574 Kg. im Jahre 1920 zurückgehen, aber seit dem Jahre

1921 ist sowohl die Zahl der Genossen als auch die Milchmenge wieder in starkem Steigen begriffen. Im Jahre 1925 war die Zahl der Genossen 1115, die Menge der angelieferten Milch 8 306 207 Kg. und im Jahre 1926 wird aller Voraussicht nach die Menge von 1914 annähernd wieder erreicht werden. Die im Jahre 1926 größte verarbeitete Tagesmenge betrug 47 000 Kg.

Die große Milchmenge und die große Zahl der Genossen in Westerstede bringen es mit sich, daß die Zahl der täglich in der Molkerei ankommenden Milchkannen außerordentlich groß ist. Die Molkerei mußte daher von vornherein darauf bedacht sein, einen möglichst großen Platz für die Milchannahme und -abgabe zu schaffen. Eine solche wurde dann auch mit einer Größe von rund 28,10 × 11,50 Meter oder von rund 329 qm angelegt. Die Kannen gelangen zunächst zur Milchannahme, die an 2 Abflüssen in Milchwagen befördert wird. Die Milch fließt aus diesen in ein 2500 Liter fassendes Bassin. Da der Weg von den Annahmewagen zur Magermilchabgabe ein ziemlich weiter ist, da man ferner besonderen Wert auf möglichst gute Behandlung der Milchkannen in der Molkerei legt, entschloß man sich für die Beförderung der Kannen von der Annahme zur Ausgabe

mußte darauf Rücksicht genommen werden, daß die zuerst ankommenden Milchwagen nicht unnötig zu warten haben, damit sie den weiteren Betrieb nicht stören. Es erwies sich daher als empfehlenswert, eine größere Menge Magermilch von einem Tage zum anderen aufzubewahren, die dann sofort zur Ausgabe zur Verfügung steht. Diese Magermilch muß besonders im Sommer tief gekühlt werden, damit sie längere Haltbarkeit zeigt. Hierfür ist daher noch ein Doppelröhrenkühler, der mit Sole betrieben wird eingebaut, mit dessen Hilfe Milch auf 3° über Null heruntergekühlt werden kann.

Der Raum, den die gesamte Dauererhigungsanlage — Heißwasserbereiter mit 2 Umwälzpumpen, 2 Doppelröhrenerhitzer, 2 Dauererhigungswannen mit je 4 Zellen für insgesamt 12 000 Liter Stundenleistung, Doppelröhrenkühler, 1 Solekühler, 1 Ausgleichsbassin — einnimmt, eine Größe von 12,20 × 5,90 Meter, oder rund 63 qm. Trotz dieses verhältnismäßig kleinen Raumes ist noch überall vollkommen genügend Platz zum Reinigen der Apparate vorhanden.

Die Magermilch- und Buttermilchbassins, aus denen die Ausgabe erfolgt, sind auf einer Trägerskonstruktion über dem einen Teil des An-

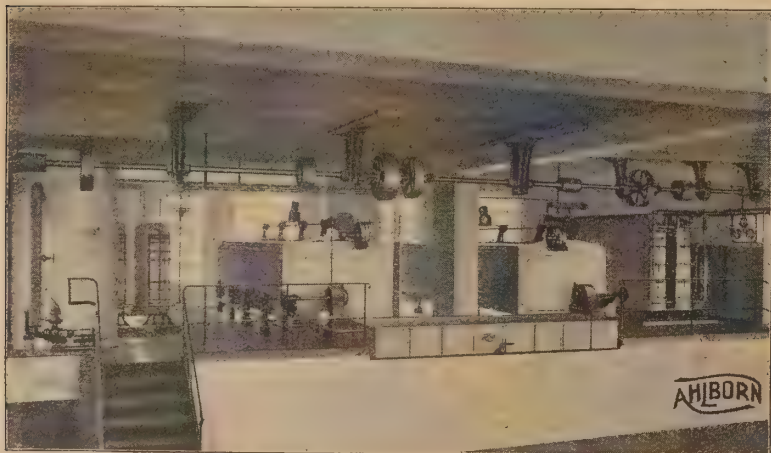


Annahmeraum.

zur Anschaffung eines Kannentransporteurs. Derselbe, etwa 36 Meter lang, dient zugleich mit einer darunter angebrachten Blechrinne zum Aufnehmen der Milchreste aus den umgekehrt aufgehängten Milchkannen.

Von dem Annahmehassin aus fließt die Milch zunächst durch 2 Westfalia-Reinigungs- und Schleudern mit einer Stundenleistung von je 6000 Litern (eine dritte ist als Reserve vorhanden) in ein Ausgleichsbassin, von dem aus sie den Weg durch die Dauererhigungsanlage antritt. Der Zufluß zu den Reinigungs- und Schleudern geschieht durch natürliches Gefälle, da der Zentrifugenraum 1,25 Meter tiefer liegt als die Annahme.

Die für 12 000 Liter Stundenleistung eingerichtete Dauererhigungsanlage besteht aus zwei von einander getrennt arbeitenden Einzelanlagen von je 6000 Liter Stundenleistung. Die Milch passiert zunächst, von zwei Drehkolbenpumpen aus dem Ausgleichsbassin befördert, je einen Doppel-



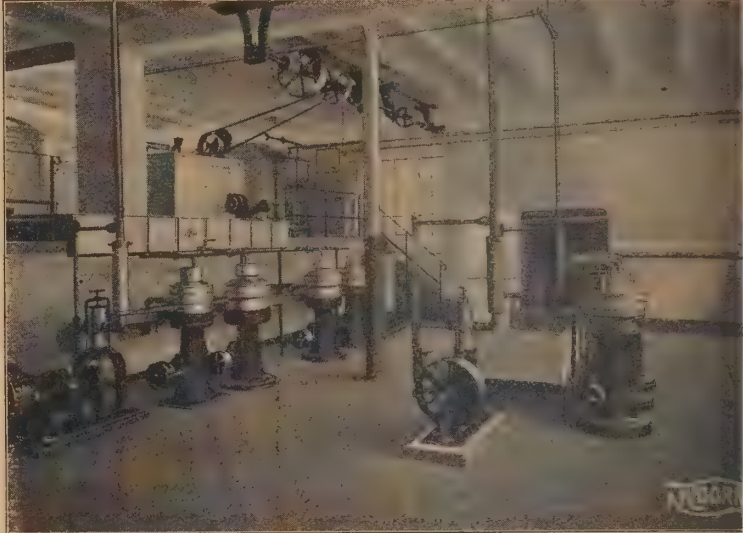
Dauererhigungsanlage.

röhrenerhitzer, in dem sie auf die gewünschte Temperatur vorgewärmt wird. Die Doppelröhrenerhitzer werden durch heißes Wasser aus einem Heißwasserbereiter mit Hilfe von 2 Umwälzpumpen gespeist. Von den Doppelröhrenerhitzen aus läuft die Milch in die beiden Vierzellen-Dauererhitzer mit selbsttätiger Regulierung des Zu- und Abflusses. Jede Zelle hat einen Inhalt von 1500 Litern. Nachdem die Dauererhigung stattgefunden hat, fließt die Milch wieder in ein Ausgleichsbassin, um dann den Entnahmungs- und Schleudern, 2 Westfalia zu je 5000 Litern, und 2 Alfa zu je 3000 Litern Stundenleistung, zugeführt zu werden.

Bei der hohen Milchttemperatur von ca. 60° C. ist die Entnahmungs- und Schleudern der Zentrifugen und die Arbeit derselben eine sehr gute. Wiederholte Untersuchungen der Magermilch seitens der Versuchs- und Kontrollstation der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer haben ergeben, daß der Fettgehalt der Magermilch im Durchschnitt bei 0,03 Prozent liegt.

Während der Rahm nunmehr durch einen Rahmerhitzer und über einen Rahmkühler geht, wird die Magermilch mit Hilfe von Pumpen durch die Doppelröhrenkühler gedrückt, in denen die Milch mit Hilfe von Brunnenwasser auf Wassertemperatur abgekühlt wird, um alsdann in das Ausgabebassin zu fließen.

Da die Dauererhigung der Milch mit Füllung und Leerung der Zellen und dem sonstigen Arbeitsgange längere Zeit in Anspruch nimmt und die zuerst angenommene Milch erst nach ¼ Stunden zur Ausgabe frei wird,

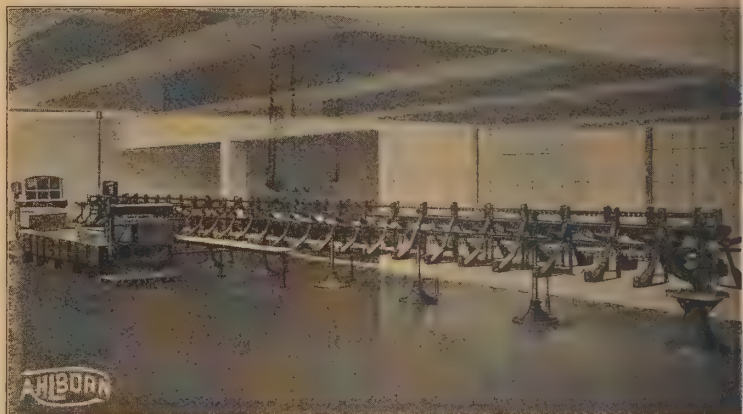


Separatorenraum.

nahme- und Ausgabe-Raumes angebracht und auf diese Weise dem umfangreichen Betriebe nicht hinderlich.

Während der Zentrifugenraum und die Buttermilchabgabe zu ebener Erde liegen, liegt der Raum für die Dauererhigungsanlage und die Rahmabgabe 1,45 Meter höher und zwar in Höhe der Annahme. Dadurch ist es möglich geworden, die Milch zur Entnahme ohne Einschaltung von Pumpen weiterzuleiten, wie überhaupt nach Möglichkeit an Pumpen und Rohrleitungen im ganzen Betriebe gespart worden ist.

Ein sehr wichtiger Punkt für die ganze Anlage ist die regelmäßige Kontrolle der Erhigung und Kühlung. Die gesamte Dauererhigungsanlage mit ihren verschiedenen Apparaten ist mit Fern- bzw. Schreibthermometern versehen, die es gestatten, jederzeit auch von ferne die Temperatur an der betreffenden Stelle abzulesen. Die Schreibthermometere an den Dauererhigungswannen gestatten nicht nur ein Ablesen der Tempe-



Kannentransport- und Abtropf-Vorrichtung.

ratur sondern auch eine Kontrolle der Zeit, während welcher die Erhigung in jeder einzelnen Zelle stattgefunden hat. Die Scheiben, auf welchen diese Einzeichnungen automatisch erfolgen, sind für den Betrieb von größter Wichtigkeit, denn sie gestatten es jederzeit, nachzuweisen, daß an einem bestimmten Tage zu einer bestimmten Zeit die Temperatur bei der Dauererhigung die richtige gewesen ist.

Die gesamte Anlage ist derartig angeordnet, daß man von fast jedem Punkte der Molkerei aus den ganzen Betrieb überblicken kann. Für den Betriebsleiter ist dies von außerordentlichem Vorteil. Die Bedienung der Anlage erfordert nur wenig Personal, im allgemeinen genügt es, wenn a und zu ein Molkereiangestellter die Arbeit der Anlage an den Thermometern prüft. Die Reinigung der Apparate ist sehr leicht und einfach durchzuführen.

2. Ueber den Kraft- und Wärmebedarf bei der Verarbeitung von Milch nach dem Dauer-Erhigungsverfahren.

Von Oberingenieur W. L e d e r, Wärmewirtschaftsstelle Oldenburg.

Ueber die eigentliche Molkereitechnik, über die damit verbundenen wirtschaftlichen und sanitären Vorzüge des Dauererhigungsverfahrens im Vergleich zur momentanen Hocherhigung geben die vorstehenden Ausführungen des Herrn Dr. Riedel Auskunft. Auch die allgemeinen tech-

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.
Datum und Dauer des Versuches	Menge der verarbeiteten Milch	Menge und Heizwert der verfeuerten Kohle	Mittlere Speisewassertemperatur	Verdampfung pro Kgl. Dampf erzeugt	CO ₂ Gehalt der Abgase	Abgas-temperatur	Kesselwirsungsgrad	Kohlpreis pro 1000 Kgl. Kohle frei Haus	Dampfpreis pro 1000 Kgl. Dampf	Gesamtbrennstoffkosten (Wärme u. Kraft) für die Verarbeitung	Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch (Kraft u. Wärme)	Kosten für Kohlenverbrauch pro 1000 Liter verarbeiteter Milch (Kraft u. Wärme)	Kosten für den von außen bezogenen Kraftstrom pro 1000 Liter	Dampf- und Kraftverbrauch	Wärme- u. Kraftkosten pro 1000 Liter Milch	Gesamtkosten für Wärme, Dampf u. elektr. Energie pro 1000 Liter Milch
Versuchsstelle	Liter	a. Kgl. b. Kgl.	° C.	Kgl.	%	° C.	%	M. S.	M. S.	M. S.	Wär.	M. S.	M. S.	a. P. Si. b. P. Si.	Wärme- u. Kraftkosten pro 1000 Liter Milch	Gesamtkosten für Wärme, Dampf u. elektr. Energie pro 1000 Liter Milch
I. Burhave 22. 7. 26 Stunden, 10 Minuten	16330	45 358 403 P.S. = 7705 W.E.	76	9.6	9.5	267	72.9	30	3 10	12	190	24.7 Kgl. = 0.74	0 16	26.8 21.1	9 + 1.33 10.33	0 74 + 0 16 0 90
II. Ruhwarden 23. 7. 26 Stunden, 10 Minuten	18632	100 410 510 P.S. = 7526 W.E.	83	8.8	7.1	248	67.4	31 80	3 61	16 20	205	27.4 Kgl. = 0.87	0 22	34.9 29.3	8.1 + 1.7 9.8	0 87 + 0 22 1 09
III. Stollhamm 24. 7. 26 Stunden, 10 Minuten	20100	100 440 540 P.S. = 7680 W.E.	35	8.59	9.2	274	67.5	27	3 15	14 58	206	26.8 Kgl. = 0.72	0 28	35.1 22.0	7.1 + 2.2 9.3	0 72 + 0 28 1 00
IV. Schweierzoll 14. 9. 26 Stunden, 10 Minuten	28477	150 800 950 P.S. = 6335 W.E.	46	7.3	11	330	70.7	28	3 83	26 60	211	33.3 Kgl. = 0.93	0 05 (eingekommen)	64.4 44.0	9.2 - 0.15 9.05	0 93 - 0 05 0 88
V. Im Mittel	20885	600 Kgl. 7211 W.E.	60	8.6	9.2	279.7	69.6	29 20	3 42	17 34	203	28 Kgl. = 0.82	0 15	40.3 29.1	9.62	0 96
V. Besterstede 29. 7. 26 7 Stunden	42400	60+50 400+325 835 P.S. = 7415 W.E.	50	7.1	6	250	64.0	25 60	3 35	21 40	144	19.6 Kgl. = 0.52	0 24 (0.12 W.E. im Jahresmittel)	35.0 27.0	5.6 + 1.83 7.43	0 52 + 0 24 0 76 0.64 W.E. im Jahresmittel

Bergleichende Mittelwerte:

A. Hoherhizung.	1. Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch (Wärme und Kraft)	2. Kohlenverbrauch pro 1000 Liter verarbeiteter Milch	3. Gesamtbrennstoffkosten pro 1000 Ltr. verarbeiteter Milch (Wärme und Kraft)	4. P.Si.-Stundenzahl pro 1000 Liter verarbeiteter Milch
Burhave — Ruhwarden — Stollhamm — Schweierzoll.	203 W.E.	28 Kgl.	0.96 Wt.	9.62 P.Si.-Stunden
B. Dauererhizung.	144 W.E.	19.6 Kgl.	0.75 Wt. im Jahresmittel 0.64 Wt.	7.43 P.Si.-Stunden
Besterstede.				

ischen Einrichtungen, welche durch das Dauererhizungsverfahren bedingt werden, sind vorstehend beschrieben worden, und wir ersehen aus dieser Beschreibung, daß durch den Fortfall der rotierenden Milcherhizer molkereitechnisch eine Vereinfachung sowohl des Verfahrens als der Einrichtung erzielt wurde. Wie steht es nun mit dem Kraft- und Wärmebedarf, d. h. mit dem Brennstoffkostenbetrag pro Einheit verarbeiteter Milch, einmal beim Dauererhizungsverfahren, sodann bei der Hoherhizung; wie verhält sich der Umfang der rein dampftechnischen Einrichtungen für beide Fälle? Diese Frage dürfte eine hinreichende wirtschaftliche und technische Bedeutung haben, um näher geprüft zu werden.

Es war von vornherein zu erwarten, daß beim Dauererhizungsverfahren der Wärmeverbrauch und der Kraftverbrauch pro Einheit verarbeiteter Milch geringer ausfallen würde als bei der Hoherhizung. Diese Erwartung wurde durch eingehende Versuche bestätigt. Bei Durchführung derartiger Versuche und bei Bestimmung des Kraft- und Wärmeverbrauchs bei der Verarbeitung von Milch im allgemeinen muß allerdings insofern mit einer gewissen Vorsicht vorgegangen werden, als es gilt, die unter verschiedenen Versuchsbedingungen gewonnenen Resultate auf eine einheitliche Basis zu bringen und einheitliche Vergleichswerte zu schaffen. Es seien daher einige allgemein gültige wärme- und dampftechnische Ausführungen vorweg genommen.

Wenn nachstehend vom Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch gesprochen wird, so soll darunter im allgemeinen verstanden werden: Verbrauch der Brennstoff-Wärmeeinheiten pro Liter verarbeiteter Milch. Ferner ist angenommen, daß bei der vergleichenden Zusammenstellung derartiger Verbrauchsdaten gleiche Betriebsverhältnisse, etwa gleiche molkereitechnische Einrichtungen und etwa gleiche Milchverarbeitungsmethoden bei ungefähr gleichem Durchsatz vorliegen. Denn einmal ist es klar, daß ein Molkereibetrieb, welcher die anfallende Milch auf nur 65 Grad erhitzt, einen geringeren Wärmeverbrauch haben dürfte, als ein Betrieb, der auf 85 Grad C erhitzt; ferner aber wird in solchen Betrieben, welche sich nicht auf die Erhizung, Entrahmung und Verbutterung der Milch beschränken, sondern welche etwa noch Molken eindampfen, Milch einblenden usw., der Wärmeverbrauch höher ausfallen als z. B. bei der in den oldenburgischen Dampfmolkereien fast ausnahmslos üblichen Verarbeitungs-methode: Vorerwärmung, Separation, Erhizung der Milch, Kühlung des Rahmes, Butterherstellung, Rückgabe der gefühlten Magermilch an die Lieferanten. Und auch im Kraftverbrauch, bezogen auf die Einheit verarbeiteter Milch, werden teilweise ganz erhebliche Differenzen bedingt durch die verschiedenen Verarbeitungsmethoden, die verschiedenen technischen Einrichtungen der Molkerei, die technisch mehr oder weniger vollkommen eingerichteten Erhizer, Separatoren und Kühler, durch den

Kälteverbrauch usw., verursacht. Sinzu kommt, daß einige Molkereien viel, die anderen weniger Kraftstrom für den Antrieb der Kühlanlage benötigen, daß der eine Betrieb diesen Kraftstrom und auch den erforderlichen Lichtstrom selbst erzeugt, während der andere Betrieb diesen Strom von außerhalb kauft, wobei auch in diesem Falle durchaus nicht immer selbst der billig von außerhalb bezogene Strom einen billigeren elektrischen Kraftbetrieb gewährleistet als selbst erzeugter Strom, wenn das durch die Selbsterzeugung anfallende Abdampfquantum Verwendung finden kann. Es muß ferner der Wirkungsgrad bei der Dampfwärme-Erzeugung und die dabei anfallenden Wärmeverluste (reiner Kesselhausbetrieb) unterschieden werden vom Wirkungsgrad bei der Ausnutzung der so gewonnenen Wärme (Frischdampf- und Abdampfverbrauch). Eine Molkerei mit sehr mangelhaftem Kesselbetrieb, mit einem primitiven und veralteten Kesselhaus, kann sehr wohl einen geringeren Dampfwärme-, d. h. Brennstoffverbrauch aufweisen, wenn die Abdampfwärme reiflos Verwendung findet, als eine hochmoderne Dampfmolkereianlage mit tadelloser eingerichteter Kesselhaus und einem erfahrenen besonderen Kesselheizer, wenn keine genügende Abdampfwärme-Ausnutzung stattfindet. Auch kann eine Dampfmolkerei — und dieses erscheint mir wärmewirtschaftlich der denkbar ungünstigste Fall zu sein —, welche in einer besonderen Kesselanlage den erforderlichen Wärmebedarf für die Milcherhizung erzeugt, ihren mechanischen Kraftbedarf jedoch durch elektrische Energie oder durch Rohölmotoren usw. deckt, bezgl. ihres Wärmeverbrauchs pro Einheit verarbeiteter Milch nicht ohne weiteres in Vergleich gesetzt werden zu einem Molkereibetrieb mit reiner Dampfwärmeverwendung.

Hiervon abgesehen sollte allerdings grundsätzlich in allen Fällen danach gestrebt werden, durch Erhöhung des Kesselwirkungsgrades und damit Verminderung der bereits im Kesselhaus auftretenden Wärmeverluste den Gesamtkohlenverbrauch zu reduzieren und damit auch den spezifischen Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch zu vermindern.

Sodann muß bei der Zusammenstellung vergleichender Versuchsdaten Rücksicht auf den Preis und die Beschaffenheit der verfeuerten Brennstoffe, d. h. auf den Wärme- oder Dampfpreis genommen werden. Gerade in Molkereibetrieben, die infolge ihrer abgelegenen Lage vielfach keine direkte Bahnverbindung haben, fallen die Kohlenpreise frei Kesselhaus durch die hinzukommenden Frachtbeträge sehr verschieden aus.

Im allgemeinen kann konstatiert werden, daß in gut geleiteten, modernen Dampfmolkereibetrieben eine sehr weitgehende Ausnutzung der Brennstoffwärme die Regel ist. 50—70 Prozent der Gesamtbrennstoffwärme kommen zur Ausnutzung und dieses Resultat muß mit besonderer Genugtuung erfüllen, wenn man sich vor Augen führt, daß selbst in modernsten Dampfanlagen kaum 20—22 Prozent der Brennstoffwärme zur

Ausnutzung kommen, sobald die im Dampfmolkereibetriebe übliche und mögliche Abdampfwärmeverwertung in Fortfall kommt.

Die nachstehend gebrachten, vergleichenden Resultate beziehen sich auf ungefähr übereinstimmende molkereitechnische Einrichtungen und Methoden, auf ungefähr gleiche Durchsatzmengen und ziemlich übereinstimmende Wärmepreise. Der Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch wurde in allen Fällen derart bestimmt, daß das Produkt: Gesamtbrennstoffmenge \times Wärmeeinheit in Beziehung gebracht wurde zum verarbeiteten Milchquantum. Der Grad der Milcherhitzung (Rahm-, Vollmilch- und Magermilchtemperatur) war überall ungefähr der gleiche. Die Anzahl der für die Einheit verarbeiteter Milch erforderlichen PS-Stunden ergab sich aus der Anzahl der Betriebsstunden und der mittleren indizierten Leistung.

Maßgebend bei derartigen vergleichenden Zusammenstellungen aus verschiedenen Dampfmolkereibetrieben sind die Begriffe: Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch, Brennstoffkostenverbrauch und Stromkostenverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch, Gesamtbrennstoff- und Stromkostenbedarf pro 1000 Liter verarbeiteter Milch und die Anzahl der PSi-Stunden pro 1000 Liter verarbeiteter Milch, wobei etwaige Ab-Stunden am besten in PSi-Stunden umgerechnet werden. Im Begriff „Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch“ kommt dann der Begriff „Kraftverbrauch“ mit zum Ausdruck, soweit die Kraft durch die Dampfmaschine geliefert wurde. Diese allgemeinen Ausführungen seien vorweg genommen, bevor wir bezgl. der vorstehenden entscheidenden Werte Vergleiche ziehen zwischen dem Hoherhitzungs- und dem Dauer-Erhitzungsverfahren.

Wer Gelegenheit fand, in einer modernen Dauererhitzungsanlage Beobachtungen und Messungen durchzuführen, wird sich der Erkenntnis nicht verschließen, daß nicht nur rein molkereitechnisch, sondern auch dampftechnisch und wärmewirtschaftlich dieses Verfahren etwas Besseres hat. Man hat von vornherein den Eindruck der höheren technischen vervollständigung. Der molkereitechnisch schwierige, hygienisch und wärmewirtschaftlich weniger vollkommene Prozeß der Milcherhitzung in rotierenden Milcherhitzern und Wärmeaustauschern ist in Fortfall gekommen und das kontinuierliche und weniger komplizierte Verfahren der Dauererhitzung in geschlossenen Wannen mit ganz minimalem Kraftbedarf für die Erhitzung der Vollmilch und Magermilch an seine Stelle getreten. Außer dem rotierenden Rahmerhitzer sind lediglich Separatoren und zwar langsam laufende Vorseparator und sodann die bisher üblichen Vollseparatorn geblieben. Anstelle von Dampf für die Milcherhitzung mit allen seinen Nachteilen — mangelnde Temperaturregelung und teilweise erhebliche Temperaturschwankungen, nicht gleichmäßige Durchtemperierung der Milch, ungenügende Ausnutzung der Dampfwärme durch Dampfaustritt und Brüdenbildung am Austrittsende des Erhitzers, Verrostung der Heizflächen innen und außen infolge höherer Temperaturen, umständlicher Transmissionsbetrieb und hoher Kraftbedarf für die Rotation der Erhitzer — sind in Fortfall gekommen. Anstelle der einzelnen Erhitzer tritt die geschlossene Wanne, der Wärmeträger „Dampf“ — Frischdampf oder Abdampf — wurde durch heißes Wasser ersetzt, dessen Temperatur mit peinlichster Genauigkeit den Anforderungen der Molkereitechnik und der Hygiene entsprechend konstant gehalten werden kann.

Die Übertragung von Heizwasserwärme an Milch bedingt allerdings größere Heizflächen und damit vielleicht eine gewisse Verteuerung in der Beschaffung des Heizwasserwärmeaustauschers. Diese Tatsache kann jedoch nicht als so schwerwiegend bezeichnet werden, daß sie ein erhebliches Hindernis darstellt.

Eine restlose Abdampfverwendung dadurch, daß die gesamte Abdampfwärme mittels geeigneter Vorrichtungen in Heizwasserwärme umgesetzt wird, kann konstatiert werden. Beim Dauererhitzungsverfahren besteht tatsächlich die Möglichkeit, jeden Abdampf auch bis zum letzten auszunutzen, und die Rückgewinnung der anfallenden Kondensate für die Kesselspeisung erscheint infolge ihrer leichten Durchführbarkeit als etwas Selbstverständliches. Mittels eines geringen Frischdampfzuflusses, dessen Wärmehalt dann in Heizwasser restlos zu Tage tritt, ist jede Regelung der Heizwassertemperatur durchführbar. Wenn technisch richtig und sorgfältig ausgeführt, bietet das Dauererhitzungsverfahren dem Auge des Molkereifachmannes das Bild einer technischen Vollkommenheit und idealer technischer Betriebsverhältnisse, wie sie beim Hoherhitzungsverfahren nicht erreicht wurden.

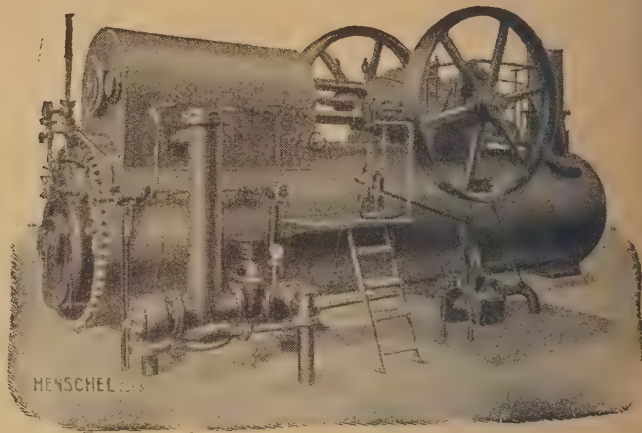
Im allgemeinen liegen beim Dauer-Erhitzungsverfahren die wärmewirtschaftlichen Verhältnisse derart, daß während der eigentlichen Milchverarbeitungsperiode das anfallende Abdampfquantum für die Heizwasserherstellung restlos Verwendung finden kann, evtl., wenn nicht genügend Abdampf vorhanden ist, muß während dieser Periode ein gewisser Frischdampfzufluß für die Wassererhitzung bewilligt werden. Für die Zwecke der Speisewassererhitzung und der Heizwasserbereitung für Reinigungszwecke wird also während der Milchverarbeitungsperiode im allgemeinen Abdampf nicht verfügbar sein. Um diesem Mangel abzuhelpen, sind zwei Wege gangbar.

Einmal muß danach gestrebt werden, durch genügende dampftechnische Einrichtungen (Abdampf-Erhitzer, genügende Speichermöglichkeit für Heizwasser) alle die Abdampfwärme in Heizwasser für Kesselspeisung und Reinigung umzuwandeln, welche zur Verfügung steht, solange die eigentliche Milchverarbeitung noch nicht eingeleitet hat, d. h. in der ersten Betriebsperiode während der Butterherstellung sowie dann, wenn nach Beendigung der Milchverarbeitungsperiode noch Kraftbedarf für Kälteerzeugung usw. vorliegt. Im allgemeinen wird in Molkerei-Fachkreisen noch lange nicht genügend die Möglichkeit der Heizwasserherstellung aus diesem Abdampfquantum gewürdigt. Wenn restlos ausgenutzt, kann die während dieser Nebenperiode in einer großen Molkerei anfallende Abdampfwärme die Erhitzung von 3000—5000 Liter Wasser bewirken. Damit würde dann auch jene Abdampfwolke verschwinden, welche oft auch in sonst gut geleiteten Molkereibetrieben während jener Nebenperiode sichtbar ist und damit das Ziel eines jeden Wärmewirtschaftlers erreicht sein.

Auch die Ausnutzung der anfallenden Kondensate ist an vielen Stellen mangelhaft; nicht nur die Menge der Kondensate, sondern auch ihrem Wärmehalt nach ist das offene Kondensat-Rückführungsverfahren mit ständigen großen Verlusten verbunden. Am vorteilhaftesten sind m. E. automatisch arbeitende Kondensat-Rückspeiseanlagen, die mit Speisewassertemperaturen von 100 Grad arbeiten, die gesamte Kondensat-Wasser- und Brüdenwärme und die gesamte Kondensatmenge in den Kessel zurückführen. Derartige Anlagen bedeuten allein in vielen Fällen eine 10—15-prozentige Brennstoffersparnis, vermeiden die lästigen Kondensat-Dampfwolken und Feuchtigkeit in den Betriebsräumen sowie den umständlichen, stoßweisen Pumpenbetrieb und arbeiten geräuschlos, kontinuierlich und zu-

Dampf

**-Lokomobilen
-Maschinen
-Kessel**



in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Bei Eis und Schnee
gebrauch' sie täglich!
Stets scharf und
Kronentritt unmöglich!



Original H Stollen

LEONHARDT & CO
BERLIN-SCHÖNEBERG

Zu haben bei Ihrem Eisenhändler und Schmied - Achten Sie auf die Fabrikmarke

**Heraus mit den geflickten,
rostenden Eisenkannen!**

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

**Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:**

**Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.**



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867
in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

erlässig. Leider haben die Rückspeiseautomaten in Dampfmolkereien bislang nur an wenigen Stellen Eingang gefunden.

Ein anderer Weg besteht darin — wie bereits in tausenden von Anlagen üblich und seit Jahrzehnten erfolgreich angewendet — über der Abdampfwärme die Kesselabgaswärme durch Einbau geeigneter einfacher Abgasvorwärmer heranzuziehen. Man muß sich vor Augen stellen, daß sich aus jedem Kg. Kohle 12—15 Kg. Abgas ergeben, welche bei einer mittleren Temperatur von 280—300 Grad C. durch den Schornstein abziehen und 20—30 Prozent der Gesamtbrennstoffwärme mit sich nehmen. 12—15 Prozent dieses Verlustquantums, d. h. des Gesamtbrennstoffquantums könnten durch Ausnutzung der Abgaswärme, abgesehen von den sonstigen Abfallwärmequellen für die Heizwasserbereitung ausgenutzt werden. In keinem einzigen der von mir bislang untersuchten Dampfmolkereibetriebe konnte bislang ein Fall von Abgaswärmenutzung für obige Zwecke konstatiert werden.

Die in der Zusammenstellung enthaltenen Vergleichswerte bezgl. des Wärme-, Brennstoff- und Kraftbedarfes wurden in 4 Dampfmolkereien mit dem üblichen Hoherhitzungsverfahren gewonnen und in Vergleich gesetzt mit den Ergebnissen aus der ersten Anlage mit Dauererhitzungsverfahren im Freistaate Oldenburg, der Dampfmolkerei Westertede. Alle Daten, welche für die Beurteilung der Betriebsverhältnisse, des Wärmeverbrauches, des Brennstoffverbrauches und des Kraftbedarfes erforderlich sind, sind in dieser Zusammenstellung gebracht worden. Nicht ganz entspricht die Menge des Tagesdurchsatzes der zum Vergleich herangezogenen Dampfmolkereibetriebe Buxhude, Ruhwarden, Stollhamm und Schweizerzoll dem Tagesdurchsatz der Dampfmolkerei zu Westertede; und hierin liegt vielleicht der einzige schwache Punkt der Zusammenstellung, welcher zur Kritik herausfordern könnte. Denn im allgemeinen fällt der spezifische Wärmeverbrauch mit steigendem Durchsatz; doch sei demgegenüber darauf hingewiesen, daß die vier zum Vergleich herangezogenen Betriebe — Buxhude, Ruhwarden, Stollhamm, Schweizerzoll — bezgl. des spezifischen Wärmeverbrauches gegenüber anderen oldenburgischen Dampfmolkereibetrieben mit gleichen Methoden und gleichen Einrichtungen ganz befonders günstig abstecken, ja, wohl an erster Stelle stehen. Der festgestellte mittlere Wärmeverbrauch dieser Betriebe von 203 W.E. pro Liter verarbeiteter Milch kann als ganz besonders günstig bezeichnet werden. Im Mittel dürfte der spezifische Wärmeverbrauch auch eines modernen, gut geleiteten Dampfmolkereibetriebes mit Hoherhitzung als Jahresdurchschnittszahl (im Winter verminderte Produktion) sich auf 250—350 W.E. belaufen. Daß daneben auch heute noch Dampfmolkereibetriebe arbeiten, welche 600, 800, ja 1000 W.E. pro Liter verarbeiteter Milch beanspruchen, weil die grundlegenden Anforderungen der Abdampf- und Kondensatwärmenutzung außer Acht gelassen werden, sei nebenbei erwähnt.

Was ergibt sich nunmehr aus dieser Zusammenstellung?

Wir sehen zunächst, das im Mittel genommen der Heizwert der verarbeiteten Kohle einmal aus den 4 Fällen der Hoherhitzung vom Fall der Dauererhitzung nur wenig differiert (7310 W.E. gegen 7415 W.E.). Der Kohlenpreis frei Kesselhaus stellt sich allerdings infolge günstigerer Frachtkonverhältnisse in Westertede wesentlich billiger als in jenen 4 vorstehenden Betrieben (25,60 gegen 29,20 Mk.). Dagegen ergibt sich, weil Westertede mit seiner im Vergleich zu der hochmodernen Dauererhitzungsanlage veralteten und unzureichenden Kesselanlage einen wesentlich geringeren Kesselwirkungsgrad aufweist (69,6 gegen 64 Prozent), trotz des verminderten Kohlenpreises in allen Fällen ein ungefähr gleicher Dampfpreis (3,42 resp. 3,35 Mk.). Damit ist gesagt, daß die Basis für den Vergleich in allen Fällen ungefähr dieselbe ist. Trotz dieser gleichen Basis nun stellt sich heraus, daß der Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch sich in jenen 4 erwähnten, wärmewirtschaftlich gut geleiteten Hoherhitzungsanlagen im Mittel auf 203 W.E. stellt gegen 144 W.E. zu Westertede, daß pro 1000 Liter verarbeiteter Milch beim Hoherhitzungsverfahren 28 Kg., beim Dauererhitzungsverfahren 19,6 Kg. Kohle erforderlich sind, ferner stellt sich der Brennstoffkostenbetrag für die Erhitzung von 1000 Liter Milch in dem einen Fall auf 82 Pfg., in dem anderen Fall auf 52 Pfg. Daneben ergibt sich die gleichfalls bedeutende Tatsache, daß bei der Hoherhitzung die Verarbeitung von je 1000 Liter Milch 8,35 PSt.-Stunden beansprucht gegen 5,6 PSt.-Stunden beim Dauererhitzungsverfahren.

Unter Hinzurechnung der Kosten für den von außen bezogenen Kraftstrom ergibt sich ein Gesamt-Brennstoff- und Kraftstrom-Kostenbetrag von 0,95 Mk. bei den 4 Hoherhitzungsanlagen, von 0,76 Mk. bei der Anlage Westertede mit Dauererhitzung. Der Gesamt-Kraftverbrauch — Dampf und elektr. Kraft — pro 1000 Liter verarbeiteter Milch aber beträgt 9,62 resp. 7,43 PSt.-Stunden.

In dieser Zusammenstellung ist jedoch bezgl. Spalte 14, 16 und 17 folgendes zu beachten:

Bei dem Kostenbetrag für den von außerhalb bezogenen Strom, bei der Menge des bezogenen Stromes und dem aus Dampfleistung und elektrischer Leistung sich ergebenden Gesamtkraftbedarf handelt es sich bei den 4 Hoherhitzungsanlagen um Strom, welcher ausschl. zum Antrieb der Kühlanlage und im allgemeinen nur dann benötigt wird, wenn die Dampfmaschine nach beendeter Milchverarbeitung nicht mehr gebraucht wird, also um eine Einrichtung, welche als seit je bestehender Dauerzustand zu betrachten ist, an dem sich auch in Zukunft nichts ändern dürfte. Der elektrische von außen bezogene Kraftbedarf für Westertede jedoch soll die z. Zt. mit fortschreitender Vergrößerung der Molkerei zu schwach gewordene Dampfmaschinenanlage unterstützen, welche allein die Gesamtantriebsenergie nicht mehr liefern kann. Der Kältebedarf beim Dauererhitzungsverfahren setzt sich in erster Linie und zum größten Teil aus dem Kaltwasserbedarf für die Magermilchkühlung zusammen. Nur ein verhältnismäßig geringer Teil kommt für die Rahmkühlung in Frage. Dieser erhebliche Kaltwasserbedarf für die Magermilchkühlung aber wird nur während der eigentlichen Milchverarbeitungsperiode benötigt. Er ist zudem, wie der gesamte Kältebedarf, abhängig von Jahreszeit und Witterung.

Die in der Zusammenstellung für Westertede angeführte Zahl — 24 Pfg. an Kraftstrom pro 1000 Liter verarbeiteter Milch — bezieht sich lediglich auf die 4 heißen Sommermonate, Mai bis August (erst im Mai wurde die Dauererhitzungsanlage in Betrieb genommen). Dieser von außen zu beziehende, zur Unterstützung der Dampfmaschine bestimmte Kraftstrom wird sich erfahrungsgemäß auf etwa die Hälfte, d. h. auf 12 Pfg. pro 1000 Liter Milch im Jahresdurchschnitt reduzieren. Damit würden die Gesamtbrennstoff- und Kraftstromkosten pro 1000 Liter Milch sich auf 52 + 12 = 64 Pfg. konzentrieren.

Wenn, wie beabsichtigt, die jetzt zu schwache Dampfmaschine ersetzt sein wird, wird der jetzt zur Aushilfe dienende Kraftstrom vermutlich ganz in Fortfall kommen. Dadurch wird dann allerdings ein etwas größeres Dampfquantum für die Dampfmaschine benötigt, das hieraus sich ergebende größere Dampfquantum wird jedoch restlos in Heizwasserwärme umgesetzt werden und im gleichen Maße wird das z. Zt. für die Heizwasserherstellung erforderliche Frischdampfquantum reduziert werden. Praktisch also wird sich ergeben, daß der Gesamt-Brennstoffkostenbetrag (einschl. gesamter Kraftbedarf) 55 bis höchstens 60 Pfg. pro 1000 Liter Milch nicht überschreiten wird. Ebenso wird die elektrische Zufuhrleistung von jetzt 1,83 Kw. entsprechend vermindert.

Unter Berücksichtigung dieser Daten ergibt sich nunmehr folgendes:

- 1) Der Wärmeverbrauch pro Liter verarbeiteter Milch stellt sich beim Dauererhitzungsverfahren um 41 Proz. geringer als beim Hoherhitzungsverfahren, selbst, wenn bei diesem Verfahren allen Anforderungen der Wärmewirtschaft Genüge geleistet wird.
- 2) Der Kraftbedarf ist beim Dauererhitzungsverfahren um rd. 30 Prozent geringer als beim Hoherhitzungsverfahren.
- 3) Der Gesamt-Kostenbetrag für Wärme und Kraft ist beim Dauererhitzungsverfahren um rund 48 Prozent geringer als beim Hoherhitzungsverfahren.

Im allgemeinen ist der Betrag an Brennstoffkosten für die Erzeugung von Kraft und Wärme auch in ganz großen Dampfmolkereien nicht gerade besonders schwerwiegend. Beim Dauererhitzungsverfahren konnten fast 21 000 Liter Milch mit einem Brennstoffkostenbetrag von 17,30 Mk. verarbeitet werden, beim Dauererhitzungsverfahren beanspruchten 42 400 Liter Milch 21,40 Mk. Im Hinblick auf die gewaltigen Mengen bei der Verarbeitung eines hochwertigen Produktes erscheinen diese Beträge im Vergleich zu anderen Industrien fast geringfügig. Vernachlässigt werden können sie dagegen unter keinen Umständen und alles muß getan werden, um auch in der Molkereitechnik den Brennstoffverbrauch mehr und mehr zu verringern. Bei einer Jahresbetriebszeit von 360 Tagen wird auch eine Differenz von täglich 10 Mk. an Brennstoffkosten bei der Verarbeitung von 40 000 Liter Milch stark ins Gewicht fallen und von diesem Gesichtspunkte aus sind die in der Zusammenstellung gebrachten Daten über den Kraft-, Wärme- und Brennstoffkosten-Verbrauch einmal beim Hoherhitzungsverfahren, sodann beim Dauererhitzungsverfahren von Bedeutung.

Der geringe spezifische Kraftbedarf beim Dauererhitzungsverfahren dürfte zudem in solchen Fällen vielfach entscheidende Bedeutung haben, wo es sich darum handelt, bisherige Hoherhitzungseinrichtungen in Dauererhitzungseinrichtungen umzuwandeln. Die bislang bestehende Maschinen- und Kesselanlage reicht auch dann aus, wenn mit der Durchführung der Dauererhitzung eine 50 prozentige Erhöhung des Tagesdurchsatzes erhofft wird.

Vom Stande des Betriebsführers und des Wärmewirtschaftlers dürften diese Feststellungen die entsprechende Würdigung finden.

„Meine sämtlichen Molkerei- und Wohnräume habe ich im Jahre 1922 mit den echten Branth's Schutzfarben gestrichen und kann die Haltbarkeit und Reinheit der Farben nur loben; sowie ich wieder neue Anstriche machen muß, werde ich bei Ihnen neu bestellen. Ich empfehle gerne jederzeit Ihre Firma.“ schreibt Herr Molkereibesitzer E. C. in L. In den nächsten Nummern werden noch weitere, soeben erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Kesselfabrik Kaiserslautern

Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern, liefert

stehende Quersiederkessel

vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm.

Bester Kessel für Molkereien.

Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen, genietete und geschweißte Apparate.

Anfragen an

Verkaufsbüro Darmstadt,

Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229

Telegramm-Adresse: K e k a Darmstadt.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heße.

Stellen-Angebote.

Wir suchen zu sofort einen tücht.

Gehilfen

nicht unter 23 Jahren. Selbiger muß mit allen vorkommenden Arb. wie Kessel, Maschinen, besonders Tiefkühlanlage, vertraut sein. Gehalt bei freier Station u. Kassen Mark 65.— (8269)

Molkerei-Genossenschaft Ißum, Niederthien.

Tücht., sauberer, zuverlässiger

Molkereigehilfe

mit Zentrifuge, 4 Zellenheißhalt-Wanne, Kohlen säure-Kompressor, sowie Quarg- u. Harzkäsevertr. für bald gesucht.

Angebote mit Lebenslauf, Zeugn.-Abschr. sowie Gehaltsanspruch. zu richten an (8290)

Milchzentrale Hanau am Main, Langstraße 29.

Zuverlässiger, umsichtiger, anst. und gut empfohlener, solider

Gehilfe

hauptsächlich für Maschinen zum 15. d. Mts. in modernen Landbetrieb gesucht. Kenntnis von Kohlen säuremaschine sowie gutes Rechnen erwünscht. Lückenlose Zeugnisabschriften mit Altersangabe erbeten.

Molkereigenossenschaft Werben (Spreewald), Ars. Cottbus, A.-L.

Jüngerer Gehilfe

welcher in der Weichkäse gute Erfahrungen hat, zum 1. Januar 1927 gesucht. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten.

Molkerei Ramin (Rügen).

Wir suchen zum 15. d. Mts. für unseren ländl. Betrieb einen jung., tüchtigen, katholischen

Gehilfen.

Selb. muß mit allen vorkommend. Arbeiten, mit Kessel, Masch., bes. Tiefkühlanlage vertraut sein. Gehalt bei fr. Stat. und Kassen Mk. 50.— monatl. Ferner suchen wir für einen 23jähr. tücht. Gehilfen, welcher durchaus selbst. arbeitet, anderweitig Stellung, am liebsten im städt. Betrieb oder wo ihm Gelegenheit geboten ist, sich in Kon-torarbeiten auszubilden. Angeb. an die (8124)

Molkereigenossenschaft Hopfen, Kreis Tiedlenburg.

Gesucht zu bald oder später ein tüchtiger selbständig arbeitender

Gehilfe

für Quarg-, □- und Stangenkäse, sowie Romadurkäsevertr. Gefl. Off. mit Gehaltsforderungen ohne freie Kassen, fr. Station, mit Zeugnisabschriften bezw. Empfehlungen sind zu richten an (8353)

Molter-Genossensch., e. G. m. b. H., Schlawa i. Schles.

Zum möglichst baldigen Antritt suche ich einen anständ. Mann als

Lehrling.

Offerten erbeten an (8368)

Dampfmolkerei Edolstadt,

e. G. m. b. H.,

M. Ferber, Verwalter.

Suche zum 1. 1. 27 einen tücht., zuverlässigen jungen

Gehilfen

welchem an Dauerstellung gelegen ist und keine Arbeit scheut. Zeugnisabschriften erbeten. (8380)

Freitaler Molkerei, Bez. Dresden.

Gelernter erfahrener

Schweinefütterer

unverheiratet, wird zum 15. Dezbr. oder 1. Januar gesucht. (8297)

Arn. Züger, Molkereibesitzer, Hohenstein, Ostpr.

Lebensstellung.

Größere Genossenschaft in Thür. sucht einen tatkräftigen und erprobten Käsemeister,

welcher u. a. insbesondere hervorr. erstklassige Romadurkäse u. mögl. auch tadellose Harzer- u. Thüringer Stangenkäse herstellen und somit den Absatz heben kann. Für Verheiratete ist fl. Wohnung u. Gärten vorhanden. Nur bestens empfohlene, fleißige und mit Interesse sich arbeitende Bewerber wollen unter Angabe des Alters, der Verhältnisse, Zeugn.-Abschr. nebst Gehaltsforderungen unter Nr. 8465 an diese Zeitung einreichen.

Suche zum Antritt 1. Januar

tücht. Tilsiter Käser

der vollständig selbst. einen erstkl. Tilsiter Voll- und Halbschneidkäse herstellt, Ahlbornschen Butterfertiger, Milchuntersuchung u. Betrieb firm ist, fl. Reparaturen selbst ausführt, sich vor keiner Arbeit scheut u. mich bei Abwesenheit vertreten kann. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben an (8416)

G. Wagner, Meierei Gutsstadt in Ostpr.

Jüngeren

Molkereigehilfen

stellt ein (8440)

Gutsmeierei Rittergut Walsleben (Markt), Ars. Ruppiner.

Bolontär

oder Lehrling kann sofort eintreten (8319) Molkerei Mölln i. Bbg.

Suche zum baldigen Antritt sauberen, fleißigen, gutempfohlenen

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten. Derselbe findet Gelegenheit, sich in unserem vielf. Vollbetriebe einschl. Quarg-käsevertr., Zeitzkäsevertr., Stadtverkauf weiter auszubilden. Anfangsgeh. Mk. 50.— bei fr. Stat., Kassen und Steuern, steigend je nach Alter u. Leistung. Offerten mit Zeugnisabschriften erbittet (8392)

Genossenschafts-Dampfmolkerei

Teichel b. Rudolstadt in Thür.

Zum baldigen Antritt wird ein

älterer, solider, durchaus zuverlässiger

Gehilfe

gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung. an d. Central-Meierei Rehhorst, Station Reinsfeld i. Holst.

Zeugnisabschriften!

Schnellste Anfertigung mit mod. Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.

Rühl, Hannover,

Emmerberg 21.

Ehrlicher junger

Gehilfe

welcher an sauberes, flottes Arbeit. gewöhnt ist zum baldigen Eintritt gesucht für Maschinen, Kühlanlage und Betrieb. Gute Kost u. Logis i. Hause. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (8399)

Zentralmolkerei Windsbach, Bayern

Verwalter Dreßke.

Gesucht zum 15. 1. bezw. 1. 2. 27

verheir. Meier,

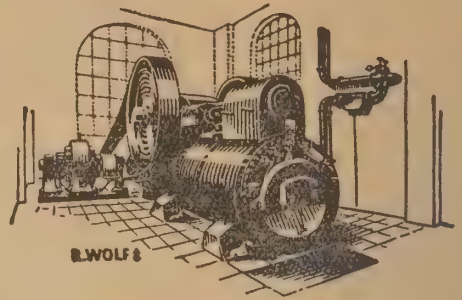
Anfang 30, Ostpr. bevorz., f. meine Gutsmeierei von 4—500 000 Ltr. Meierei wird umgebaut u. wird Produktion v. erstkl. Butter, Tilsit. und Steinbuscher Käse verlangt. Nur bestempfohlene Kräfte wollen Bewerbungen nebst begl. Zeugnisabschriften u. Referenzen einreichen.

H. Gutzeit, Rittergutsbesitzer,

Gr.-Gnie bei Al.-Gnie, Ostpr.

R. WOLF

Aktiengesellschaft - Magdeburg-Buckau



Spezial-

Heißdampf-Lokomobilen

bis zu den größten Leistungen

für

Molkereibetriebe

besonders geeignet.

Größte Wirtschaftlichkeit • Leichte Bedienung

Geringer Kohlen- u. Wasserverbrauch • Verwer-

tung des Abdampfes zu Heiz- u. Betriebszwecken

Rotkulturen für Harzkäse

Camembertschimmel

Joghurtkulturen

Kefirpilze

Rahmsäurungskultur

Schweitzer & Co., Berlin W.35

Potsdamerstraße Nr. 123b

General-Vertrieb der Kulturen der staatlichen

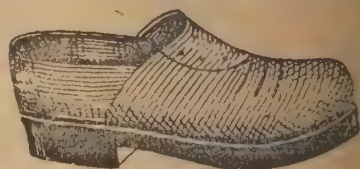
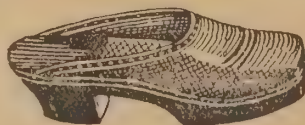
Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-

Versandhaus für Molkereien

Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.

Man verlange Preisliste.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser. Zweckentsprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Erstklassiger Harzkäsemeister
der wirklich von einer Harzkäsefabrikation etwas versteht, und imstande ist, aus einwandfreiem Rohmaterial einen prima erstklassigen marktfähigen Harzkäse herzustellen, mit Lübbers Automaten vertraut ist, unter Angabe der Gehaltsansprüche sofort gesucht. Angebote unter Nr. 8426 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Molkereiverwalter

Tilsiter Käser, verh., zum 1. 1. 27 gesucht. Stellung selbständig. Barkaut von Mk. 4000 ist sofort bei Antritt zu stellen. Kenntnisse in Schweinemast erforderlich. Wohnung vorhanden. Dampfmolkerei liegt in Ostpreuß. Persönliche Vorstellung bei **Stephan & Marquard, Marienburg, Westpr., Mühlengraben 82** erbeten. (8864)

Suche energischen gewandten
Fachmann
zur selbständigen Leitung meines Milchgeschäfts und Molkereibetrieb. Milchanklieferung 1000 Liter. Gefl. Angebote mit Angabe der Rautenstellung, sowie Geh.-Anspruch. erb. unter 8494 durch diese Ztg.

Wir suchen zu sofort einen älteren
Gehilfen
gegen hoh. Lohn u. freier Station. 8428 **Molkerei Glandorf.**

Suche für sofort oder 1. 1. 1927 einen tüchtigen, gewissenhaften und ordentlichen

Molkereigehilfen
der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt nach Uebereinkunft. (8467) **Jacob Roth, Dresden-Leuben, Stephensonstr. 23.**

Suche zum 4. 1. 27 einen soliden ehrlichen

Gehilfen
nicht unter 20 Jahren, welcher eine Milchtour vom Lande, Verkaufswagen mit fahren muß, Gehalt nach Uebereinkunft. (8468) **Molkerei Rosigau bei Dessau in Anhalt.**

Tücht. 2. Gehilfe
desgl. angehender Gehilfe respektiv Lehrling unter günstigen Beding. zu Anfang Januar gesucht. (8509) **Molkerei Schölen, Thür.**

In eine moderne Käsefabrik in Thüringen wird zum beliebigen Antritt tücht., ehrl., fleiß. u. williger

Gehilfe
mögl. Schimmelspezialist, der auch etwas Buchführung versteht, u. m. Lübbers Automat vertraut ist, gesucht. Sehr angenehme, dauernde Stelle. Angeb. mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften unter M. 8. 8497 an diese Zeitung.

Für meinen Stadtverkaufswagen suche ich zum sofort. Antritt einen flotten, zuverlässigen u. ehrlichen

Milchverkäufer.
Angebote mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsansprüchen erb. unter W. 8. 8493 durch diese Zeitung.

Junger, williger (8488)

Gehilfe
für alle Arbeiten in der Molkerei. Eine Milchtour muß gefahren werden. Gehalt 50 Mk bei fr. Raffen. Antritt 1. Januar od. etwas früh. Dampfmolk. Schönebeck, Ostprignitz

Jüng. Harzkäser,
welcher selbständig arbeiten kann, für dauernde Jahresstellung gesucht **Kländer & Co., Rortorf.**

Zum 15. Dezember oder 1. Jan. 1927 suchen wir eine erfahr., saub.

Meierin
für Milchannahme und Expedition. **Molkerei-Genossenschaft St.-Erlau, eingetr. Gen. m. u. S. (Westpreuß.) Krüger.**

Vertrauensstellung!
Für kleinere Meierei in norddeutscher Badstadt, wird verheir. Obermeister gesucht. Reflekt. muß einwandfr. Charakter sein. Frau muß für Personal kochen. Stadtverkauf, Milchverland, Tilsiter, Camembert, Bohn., Prod., Licht usw. frei. Bewerber wollen lückenlose Zeugnisabschriften u. Empfehlung. mit kurz. Lebenslauf, welche nicht zurückgefordert werden, mit Gehaltsforderung einreichen unter 8515 an diese Zeitung.

Suche zum 20. 12. jüngere
Meierin
für Molkerei, Ladenverkauf und frauenlosen Haushalt. Offerten, mögl. mit Bild, unter Nr. 8419 an diese Zeitung.

Meierin
zur Führung eines frauenl. Haushalts und Buterei und ein älterer **Gehilfe**
für Weichkäseerei zum baldigen Antritt gesucht. (8429) **Molkerei Drawehn, Krs. Bublitz, Post und Bahnstation.**

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen äußerst tüchtigen und zuverläss. **Buttermeister.**
Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche sind einzureichen bei **Meierei Gollin, Berlin NO. 43.** Am Friedrichshain 16-23.

Wegen Erkrankung der engagiert. Meierin, suche zu sogleich od. etwas später, eine tüchtige

Meierin
hauptsächlich f. Buterei u. Kontor. Angenehme Dauerstellung. (8250) **W. Müller, Molkereibesitzer, Greifswald i. Pomm.**

Lehrling gesucht.
Molkerei Jallersleben, E. G.

Meierin
zum 1. 1. 27 gesucht für Lebensm.-Geschäft für Buterei, auch Kundenschaft bedienen bei Familienanschl. Selbige kann sich am Geschäft beteiligen. Zeugnisse und Lichtbild un. "Thüringen" Nr. 8466 an d. Ztg.

Gehilfenstelle bezieht. Für frdl. Bewerbungen besten Dank. (8277) **Hohensteiner Dampf-Molkerei Großwehungen.**

Stellen-Gesuche.

Zg. Gehilfe, ehrl. u. fleißig, bittet um Stellung. **Emil Krebs, Hannover, Hattenhofstr. 8 S. II 1.**

Für einen
tüchtigen Fachmann
welcher firm ist in allen Molkereiarbeiten sowie im Abrechnungswes. u. bei uns den Posten eines Obermeisters bekleidet, suchen wir, da sich selbiger gern veränd. möchte, einen anderen Wirkungskreis, wo ihm ev. Gelegenheit geboten wird, sich in d. Weichkäseerei zu vervollkommen. **Molkerei Tostedt, e. G. m. u. S.**

Molk.-Fachmann, 28 J. alt, verheiratet, ohne Kind, sucht, gest. auf gute Zeugn. u. Empfehl. zu sofort Stellg. als Verwalter, Gutsmeister oder sonst. Vertr.-Posten. W. Angebote erbitt. **Joh. Kopte, Dröben, Post Wildenhoff, Krs. Pr. Erlau, Ostpreußen.** (8505)

Junger Kaufmann, 19½ Jahre alt, perfekt in sämtl. Buchhaltungs- und sonstigen Kontorarbeiten, sicherer Rechner, flotter Stenotypist und Schreibmaschinen-schreiber sucht anderen Wirkungskreis. Selb. ist auch mit sämtl. Molkereimachinen und -Arbeiten aufs beste vertraut und firm in der Romadurkäseerei. Gefl. Angebote erb. u. Nr. 8455 an diese Ztg.

Ein auf allen Gebieten des Molkereifaches erfahrener, tüchtiger
Molkereifachmann
25 Jahre, sucht zum 1. Januar 27 anderweitig gute Dauerstellung als Buttermeister, Gutsmeister oder sonst. Vertrauensposten. In Landbeir. sow. Großstadtbetrieben gearbeitet. Angenehm wäre auch in Buttergroßhandlung oder Rahmstation. 3. Jt. tätig bei Milchannahme und Kontor. Offerten erbeten unter „Trendentsch“ Nr. 8420 durch d. Zt.

Zg., ehrl., tücht. Gehilfe, 20 J. alt, an saub., flottes Arbeiten gewöhnt, f. 1. Januar Stell. Rheinland od. Westfalen bevorz. Angebote erb. **G. Scholz, Ober-Dibendorf, Kreis Strehlau.** (8507)

Gehilfe
vertraut mit Tilsit., Steinbuscher, Limburger, Romadur, Käseerei, Buterei, Kessel nebst Maschinen, Schweinemast, mit Kenntnissen in Zucht, sucht Stellung auch als Schweinefütterer. Bin verheiratet, Mitte 20er. Frdl. Angeb. nebst Gehaltsangabe unter S. H. 8487 an diese Zeitung erbeten.

Weihnachtswunsch! Wer hilft?
Suche Stellg. für 39 jähr. Fachmann, pa. Zeugn., 1. Kraft, letzte Stellg. 6 Jahre, erstfl. Buttermeister u. Käser, sich. Automobilist, Maschinenbauaufsch. erlernt, in Milchunterzucht u. Voghurtheistellg. firm, da gute Umwandlungsformen, für zurückgegang. Betriebe geeignet, auch zur Aushilfe und Anlernung von Nichtfachleuten. **E. Grothues, Ha.-Münden, Langestr. 72.** Dortselbst 9 Milchkannen, 20 Liter Inhalt, je 7.- Mk. veräußlich. (8485)

Jung. Molk.-Gehilfe
sucht zum 15. Januar oder 1. Febr. Stellung in Pommern. Ang. erb. **Karl Hale**

Molk.-Genoss. Belgard a. Pers.

Junger Käseereigehilfe sucht ab 1. 1. 27 oder später Stellung. Selb. ist vertraut in der Herstellung von Tilsiter (Spezialist), Limb., Romadur-, Frühstückskäse u. Quarg, verzichtet auch alle anderen Molkereiarbeiten. **A. Alabuhn, Wilkau bei Gr.-Tromnau, Kr. Marienwerder, Westpr.** (8483)

Streßf. Fachmann, Mitte 30, sucht, gestützt auf gute Zeugn., z. 1. Jan. Stellung als Tils. Käser, Gutm. o. sonst. Vertrauenssp. Geg. gl. Ang. erb. **D. Dettli, Tiedmannsdorf, Ermland.** (8422)

20jähriger Gehilfe
sucht bald oder 1. Januar Stellung als Aushilfer oder Molkereiarbeiter. (8475) **Post, Müda Nr. 26, (Oberlausitz).**

Solider Molkerei u. Käseereigehilfe, 20 Jahre, evgl., mit sämtl. Facharb. wie Bedien. v. Kessel, Dampfmasch., Kühlmasch., Dauererhitzungsanlage, in der Herstellung von Camembert, Limburger, Romadur, Quadratkäse, Allg. Stangentäse, Sahnekeckschiffkäse, Harzkäse, Speisequarg, Sauermilchquarg, Herst. v. ff. Tafelbutter sow. Kirschmilchbehandl., Milchunterzucht, Milchannahme best. firm, sucht auf gute Zeugn. gest. zum 1. 1. Stellg. Gegend gleich. Werte Angeb. erb. **A. Barz, Ober-Herzogswaldau, Kreis Freistadt in Schl.**

Molkereigehilfe
21 Jahre alt, sucht sofort od. spät. Stellung. Derselbe war auch schon in Weich- u. Harzkäseerei tätig u. scheut sich vor keiner anderen Arbeit. Ders. ist sehr solide, ehrlich und zuverlässig. Angeb. unter Nr. 8412 an diese Zeitung erbet. (8412)

Junger, evangel. Gehilfe, selbständig und kein Stundenarb., 6 Fachjahre, gute Zeugnisse, sucht zu sofort Stellung. Angebote erb. **Waldaustr. 5, Schindelbein, Kirchhofstr. 5.** 8421

Fachmann, 33 Jahre, sucht zum belieb. Antritt, evtl. sofort Stellg. Suchender ist perf. Weichkäser sow. mit sämtl. Facharb., als Dampfkeßl., Maschin., Eis- u. Kühlant., Butt. usw. vertraut. Pa. Zeugn.. Werte Angebote erb. **Georg Klubb, Rottshen, Krs. Reichenbach, Molkerei.**

Älterer, solider
Gehilfe
sucht zu sofort oder 1. 1. 27 Stellg. Selb. ist mit allen Facharbeit. wie Weichkäseerei, Buterei, Maschinen, Schweinemast usw. bestens vertr., scheut keine Arbeit. Gefl. Angeb. unter Nr. 8425 an diese Zeitung.

Strebsam., ordnungsliebender 23-jähriger Molkereigehilfe möchte sich zwecks Vervollkommnung im Fach zum 1. Januar 1927 oder sp. gern verändern. Selb. ist bestens vertraut mit allen einschlägigen Facharbeiten sowie auch etwas Erfah. in Weichkäseerei. Gute Zeugn. zur Verfügung. Um gütige Ang. bittet **Herbert Rörenberg, Hanja-Molk., Kolberg, Baustraße 4.**

Molkereigehilfe und Chauffeur, 23 Jahre, Ostpreuß., sucht zum baldigen Antritt anderweit. Stellung. **Ernst Schön, 8460**
Käseerei Groß-Lissa bei Dettlisch.

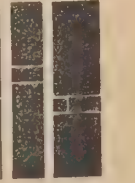
Für junges, sauberes, anständiges

Mädchen,
welches bei mir 1½ Jahre praktisch im Betriebe sowie Geschäft tätig war, suche ich in einem Buterei- od. Lebensmittelgeschäft i. Berlin Stellung zur weiteren Ausbildung als Verkäuferin. Angebote unter Nr. 8470 durch diese Zeitung.



Tücht., saub. Meierin

in Buterei und Tilsiter Käseerei durchaus erfahren, sucht zum 1. Januar 1927 Stellung zur Vervollkommnung in Weichkäseerei und Kontorarbeiten. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. unter **G. H. 8413** an diese Zeitung erbeten.



Junger, kräftiger

Gehilfe,

20 Jahre alt, mit allen ins Fachschlag. Arbeiten best. vertraut, spez. Weichkäseerei u. Käse-Herstellung, sucht zu bald oder später Dauerstell. 2 Jahre i. hies. Betrieb tätig. Frdl. Angebote erb. **G. Mader, Molkerei Jordansmühl.** (8461)

Suche für tüchtigen

jungen Mann

Stellung zur Vervollendung seiner Lehre. Selbiger war bei mir ein Jahr in der Weichkäseerei als Lehrling (16 Jahre alt). (8462)

Weichkäseerei Bieder, Post Hudemühlen.

Molkereigehilfe, gewissenh., ehrl. u. fleißig, sucht zum 15. 12. oder ein. Tage sp. Stellg. Gute Zeugn. steh. z. Verf. W. Angeb. sind zu richten an **Adolf Burmeister, Molk. Kleinau, Altm.** (8396)

Autoschlosser,

21 Jahre alt, Führerschein 1, 2 und 3 b, fester Fahrer, sucht Stellung als Chauffeur. Selbiger führt auch alle Betriebs-Schlosserarbeiten mit aus. Angebote mit Gehalt erbittet **Fritz Dühop, Hamburg 31, Lutterothstr. 49.** 8463

Zu sofort suchen wir für einen jungen, kräftigen

Gehilfen

der hier den Milchversand besorgte anderweitig Stellung, zugleich war derselbe Pferdepfleger und können den jungen Mann als fleißig und zuverlässig empfehlen.

Für einen jungen Mann, 21 J. alt, aus guter Familie u. m. bef. Schulbildung suchen wir zum beliebigen Antritt 8296

Stellung als Behering. Molkerei Jüßow, Ars. Greifswald.

Wir suchen für jungen

Gehilfen

welcher ausgebildet, zum 1. Januar Stellung zur weiteren Ausbildung. Vollbetrieb mit Käseerei bevorzugt. Molkereigenossenschaft Klein-Berge, Westpriegnitz. 8362

Suche für meinen 23 jährigen

Gehilfen

zu bald oder später pass. Stellung, am liebsten als alleiniger. Selb. ist firm in Camembertkäseerei und allen sonstigen Facharbeiten, auch Abrechnungswesen. Werte Angebote erbeten. (8356)

Molkerei Uelsen, Graßsch. Bentheim

Tilsiter Käser,

der auch mit Versand und Abrechnungen vertraut ist, sucht Lebensstellung in Versand oder Lebensmittelhandlung. Werte Ang. an **Paul Kallien, p. Adr.: A. Mensh, Ebenfelde, Ars. Lgd.**

im Betriebe und Kontor gut bewandert, welcher auch mit Pferden umzugehen versteht, sucht Stellung nach Mittel- oder Süddeutschland. Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote unter Nr. 8284 an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Gehilfe,

Suche für meinen Bruder, der d. hies. Verkaufswagen mit Erfolg gefahren hat, andern. Stellung zur Vervollk. i. Betrieb (2 J. i. Fach). Angebote erb. **H. Edert, Dampf-Molkerei Pinow b. Rheinsberg.**

Suche für meinen Sohn, gesund und kräftig, gute Lehrstelle in größerer Molkerei bei möglichst kathol. Herrschaft. Angeb. u. 8498 an diese Zeitung.

gute Lehrstelle

in größerer Molkerei bei möglichst kathol. Herrschaft. Angeb. u. 8498 an diese Zeitung.

Dresden, 11. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. An Stelle der stürmischen Preis-Aufwärtsbewegungen ist eine vorsichtige Butternachfrage getreten, wogegen vorher ziemlich wahllos gekauft wurde. Der Provinzbedarf ist zum größten Teil gedeckt und die nunmehr sehr hohen Preise werden nur ungern angelegt. Auch das laufende Publikum sträubt sich gegen die höheren Preise. Die Eingänge in deutscher Butter sind klein und mußte zur Deckung des Bedarfes Auslandsware in reichlichem Maße hinzugezogen werden.

Riga, 11. Dezember. Infolge der geringen Produktion und des bevorstehenden Weihnachtsgeschäftes war die Marktlage diese Woche sehr fest. Gegen Mitte der Woche machte sich eine gewisse abwartende Stimmung bemerkbar, um sich aber dann, mit der Bekanntmachung der Erhöhung von 20 Kronen in der Kopenhagener Notierung, wieder zu beseitigen und wurden die kleinen Zufuhren zu den höheren Preisen schlan untergebracht. — Die Qualität der Lettenbutter hat sich im allgemeinen gebessert im Vergleich zur Herbstbutter.

Käse.

Dresden, 11. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Ruhe auf dem Käsemarkt ist nach wie vor vorherrschend. Dies wird, mit Ausnahme der feineren Käseforten, von Weihnachten kaum anders werden. — Die Preise für Allgäuer Weichkäse scheinen sich trotz des geringen Konsums zu halten; diejenigen für Emmentaler sind ebenfalls unverändert geblieben. Holland hat abermals ermäßigt und wird vollstetter Edamer wieder etwas besser gekauft. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokware betragen je Zentner in RM.: pa. echter Emmentaler 140 bis 150, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 115—130, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 65—68, do., 40 proz. 92—95, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett 100—105, pa. bayrischer Weichkäse, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 110—114, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, je Stück 0,34—0,41, do., ca. 350 Gramm, 1/1 bis 8/8 teilig 0,85—1,00 je Stück.

Köln, 12. Dezember. Bericht der Firma F. Grotefend jun. Die Geschäftslage ist die gleiche wie aus meinem letzten Bericht hervorgeht und hat auch der Großhandel kein Interesse, neue Käufe zu tätigen bis Anfang des neuen Jahres, was damit zusammenhängt, daß die Firmen ihre Bestände räumen wollen um wahrscheinlich ihre Bilanz per 31. Dez. nicht unnötig erschweren. Richtungspreise waren notierungsgemäß.

Deeuwarden (Holland), 10. Dezember. Bericht der Firma S. S. C. S. v. enster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 62—66 holländischen Gulden, 30 proz. Käse mit 72—76 holländischen Gulden, 40 proz. Käse mit 94—98 holländischen Gulden je 100 Kg. unzerpackt ab Fabrik exklusive Provision.

Bieh.

Hannover = Langenhagen, 11. Dezember. Auftrieb: 164 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—26, 8—12 Wochen alte Ferkel 26—34, 3—4 Monate alte Läufer 34—54, 4—6 Monate alte Läufer 54—75 M. Handel: langjam. Nächster Markt: Sonnabend, 18. Dezember.

Hannover = Wunstorf, 13. Dezember. Auftrieb: 643 Ferkel und 37 Stangenschweine. Es kosteten: Ferkel, 6—8 Wochen alt 20—26 M, 8—12 Wochen alt 27—35 M, Stangenschweine bis 60 M, je nach Güte und Gewicht. Geringer Ueberstand. Nächster Markt Montag, 20. Dezember.

Berlin, 13. Dezember. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennig je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 24, frische über 55 Gramm 19—20, frische unter 55 Gramm 15—16; Auslandsseier: extra große 25—26, normale 12—15, abweichende 11—12,50, kleine und Schmuheier 9—10,50; Kühhäuser: diverse 10,50—12, dänische und italienische 14—16,50, chinesische 10,50—14; Kalkeier: diverse 10, dänische 12—14,5. Tendenz: ruhig.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 13. Dezember. Das Angebot in deutschem Weizen in geringen Qualitäten ist besonders von der pommerischen Küste etwas reichlicher, doch lassen die Forderungen nach hier keine Rechnung. Außerdem ist das Geschäft durch das Eisrisiko erschwert. Die starke Ermäßigung der Efforderungen — der Pool offerierte Manitoba 3 Tourgh zu einem Preise, der ungefähr in Parität zu der hiesigen Märznotierung steht — kam in den Preisen der Frühjahrssichten in einem Abchlage um 1 M zum Ausdruck. Roggen ist vom Inlande absolut nicht reichlicher angeboten, aber das Geschäft ist infolge des schlechten und unrentablen Roggenmehlgeschäftes nur gering. Weizenmehl ist trotz einer Ermäßigung um 25 J ohne Umsatz. Hafer ist besonders in mittleren und geringen Qualitäten schwächer gehalten, während Gerste ziemlich unverändert lag. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 270—272, Dezember 283, März 285,50—284, Mai 284,50 bis 283, Roggen, märkischer 231—236, Dezember 248,50—247,50, März 244,50—243,50, Mai 245—244, Sommergerste 217—246, Wintergerste 192 bis 205, Hafer, märkischer 177—185, Dezember 193,50, Mais (Lofa Berlin) 195—199, Weizenmehl 35,25—38,25, Roggenmehl 32,50—34,50, Weizenkleie 13, Roggenkleie 11,70—12, Viktoriaerbsen 54—61, kleine Speiserbsen 32 bis 34, Futtererbsen 21—24, Pelusiten 20—22, Ackerbohnen 21—22, Widen 22—24, Lupinen, blau 14—15, Lupinen, gelb 14,50—15, Gerablade 20 bis 22,50, Rapskuchen 16,20—16,30, Leinkuchen 21—21,30, Trockenmais 9,60 bis 9,80, Sojafschrot 19,30—20, Kartoffelsoden 26,60—27.

Hamburg, 11. Dezember. Ausländisches Getreide cif Hamburg. Weizen: Manitoba 1 per Dezember 15,75, Manitoba 2 per Dezember 15,35, Manitoba 3 per Dezember 14,80, Rofase per Januar/Februar 14,05, Baruso per Januar/Februar 14,10, Hardwinter per Dezember 15,90; Gerste: Donau-Russen per Dezember 10,30, La Plata per Januar/Februar 9,82; Roggen: Western 2 per Dezember 11,85; Mais: La Plata, schwimmend 8,65, Donau (Galfor) Bekarakien, schwimmend 8,65; Hafer: unclipped Plata per Januar/Februar 8,15; Weizenkleie: Pollards per Januar/Febr. 11, Bran per Januar/Februar 118.

Bremen, 13. Dezember. Weizen: Manitoba 1 Dezember-Dampfer 14, do. 2 Dezember-Dampfer 13,50, Baruso (78 Kg.) Januar/Febr.-Dampfer 12,30; Roggen: deutscher 12,90, amerikanischer 2 10,70, La Plata 10,85, russischer 10,75; Gerste: Donau 9,05, Russen 9,30, La Plata 9,15, amerif. Malzgerste 9,20; Hafer: deutscher Dampfer 11, La Plata Januar/Februar 2,60; Mais: La Plata Dampfer 8, Donau-Galfor März/April 7,45. Tendenz: ruhig.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin, 14. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: sehr fest.

Oldenburg, 10. Dezember. Bericht des Verband Nordoldeburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 2. 12. bis einschließlich 8. 12. 26 sind im Großverkauf 601 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 197,38 M je Zentner ab Station.

Deeuwarden, Freitag, 10. Dezember. Alte Notierung 227 Gulden. Neue Genossenschafts-Notierung 225 Gulden. Butter-Auktionen 220 Gulden, 219 Gulden, 181 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. Dezember. Bericht der Firma Gustav Schulke & Sohn. Der Markt verkehrte weiter in recht fester Stimmung und konnte die anhaltend kleine Produktion im gesamten In- und Auslande zu höheren Preisen schlan verkauft werden. Die Engländer, die auf dem dänischen Markt als Hauptkäufer wieder austraten, bewilligten auch in dieser Woche wesentlich höhere Preise, so daß in Kopenhagen eine Notierungserhöhung von 20 Kronen auf 320 Kronen eintrat. Aber nicht nur dänische, sondern auch baltische Butter stellte sich wesentlich höher und wurden für diese Abladungen Ende der Woche Preise gefordert, die den dänischen gleich kamen. Es muß aber berücksichtigt werden, daß in Lettland und Estland die Produktion gegenwärtig außerordentlich klein ist, und daher wenig Ware für den Export übrig bleibt. Für holländische Butter wurden gestern 233 Gulden gefordert, was einem Preise von 214 M frei Berlin vollzoll entspricht. Diese Ware gibt infolge ihres hohen Standes keine Rechnung mehr und konnten daher Bezüge von Holland nicht erfolgen. Da es sich fragt, wie lange die Verbraucher in der Lage sind, die hohen Butterpreise zu bewilligen, hielt man es in Berlin, nachdem die Dienstag-Notierung auf 185 M hinaufgesetzt worden war, für richtig, die Preise heute unverändert zu belassen. — Schmalz. Der amerikanische Schmalzmarkt war in den ersten Tagen dieser Woche nicht einheitlich und waren die Preise schwankend. Ende der Woche schwächten sich die amerikanischen Notierungen ab und waren die Preise nachgebend. Der Konsum blieb auch in dieser Woche recht schwach. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 31,50 Dollar, Purelard 33 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 11. Dezember. Bericht der Fa. Gottlieb Michaelis & Co. Die Marktlage hat sich nicht verändert, denn es besteht zwar gute Nachfrage, welche sich aber hauptsächlich auf billigere Sorten beschränkt. Für feinste Qualitäten ist das Interesse etwas gewichen, weil eine Erhöhung der Kleinhandelspreise nicht gewagt wird. Man glaubt aber, daß nächste Woche die Einfieferungen von den Molkereien durch den Eigenbedarf etwas zurückgehen und die Preise dann noch etwas anziehen können. Jedenfalls ist eine Erleichterung der Marktlage unverkennbar.

Chemisches Laboratorium

der Molkerei-Zeitung, Hildesheim

Vornahme aller Untersuchungen für Molkereien und Käsereien, Prüfung von Milch, Butter, Käse, Quarg, Kasein, Lab, Salz, Wasser usw.

Für **Massenfettbestimmungen** werden Flaschen mit Konservierungsmittel in Kisten oder Körben leihweise zur Verfügung gestellt.

Gutachten in Klagesachen. — Sachverständigen-Vertretung vor Gericht.

Auch übernehmen wir Betriebskontrollen, Beseitigung von Butter- und Käsefehlern, Entnahme von Milchproben in der Molkerei und im Stalle.

Zu kaufen gesucht

1 Hoherhitzer (Tödt) 3000 Liter

2 gut erhaltene Milchbassins à 2000 Liter

1 kombinierter Kühler (Wasser und Sole) 3000 Liter

1 Pasteuriserapparat 2—3000 Ltr. Leistung auf ca. 80 Grad

1 doppelwandiger Vorkochkessel ca. 300 Liter Inhalt

1 Homogenisiermaschine Stundenleistung ca. 1500 Liter

1 Kühlanlage 20 000 Kalorien.

Angebote mit Festpreisen unter 8515 an diese Ztg.

Erhalten Sie Ihre Käserei

auf der Höhe durch günstigen Einkauf von

Käse-

formen.

Sie werden bei mir prompt und zuverlässig bedient, und kaufen sehr vorteilhaft:

Camembertformen

Schichtkäseformen

Brieformen

Tilsiterformen

Limburgerformen

Steinbuscherformen

Carl Mann, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Gut erhaltene **Baltic-Anlage** sofort spotbillig zu verkaufen oder gegen **Separator** mit wenigstens 1000 Liter Stölstg. zu vertauschen. **Dampfmolkerei** Sieversdorf, Kreis Ruppın. **Ernst Kiesel.**

Reinem Lehrling

darf der „Milchw. Zeitschen“ vom Molk.-Inspekt. Lipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einsendung von 2,50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlg. der Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Da zu klein verlaufe fast neuen **Alfa**, 200 Liter, für nur Mk. 130,—. Ferner wegen Anschaffung einer schwer. Maschine, fast neues **Motorrad Urdie**, Getriebe 3 Gänge. Preis Mark 500.—. Auch nehme Butter in Zahl. Offerten unter „Cassell“ Nr. 8503 an diese Zeitung.

Wegen Umbau verlaufe **Alfa**, 600 Liter, mit neuer Trommel, für nur Mark 200.—. Offerten unter „Hessen“ Nr. 8502 durch diese Ztg.

Gebe Darlehn einige 1000 M gegen hypothekarische Sicherheit und Zinsen und Butter-lief.-Vertrag. (8517) **Johs. Keßen, Hardenbeck, U.-Mk.**

Weiße Milchflaschen, 1 Liter, ½ Liter, ¼ Liter, zu kauf. gesucht, sowie Milchfannen, 20 Lt. Inhalt. (8495) **Meierei Asmussen Vossfelder Lager.**

Quarg einwandfreie Ware, und zwei Zentner Butter zu kaufen gesucht. Angebote unter L. S. 8510 an diese Zeitung. **Suche**

Quadrat-Rümmelkäse, ½ Pfd.-Steine, gegen Kasse. (8508) **Molkerei Paese, Post Meinerßen.**

Quarg, prima Ware, gegen sof. Kasse abzugeben. (8511) **Molkerei Braak (Brschw.).**

Gisichranf zur Aufbewahrung von Butter zu kaufen gesucht. Angebote erbittet **Molkerei Rehren b. Rinteln.**

Welche Molkerei liefert **Romadur**, **Marke Kuhkopf**, in 200 Gramm-Kühen? Offerten mit Preis v. Kassakäufer unter D. B. Nr. 8492 an diese Zeitung einf.

Suche noch Dauerlieferanten in **prima Tilsiter** (feinste vollf. Ware), **prima Steinbuscher** (feinste vollfette Ware), **prima Limburger**, bayr. Ware, **prima Romadur**, **prima Kuhkäse**, leicht angereift oder frisch, **Camembert**, Frühstückskäse usw. Nehme auch jede Ware auf Komm. Erstkl. Sicherheiten steh. z. Verfüg. **Jr. Schult**, (8490) **Molkereiprodukten-Großhandlung und Kommission Berlin NW. 6, Luisenstraße 18.**

Suche zum 1. 1. 27 auf Jahresabschluß 1—2000 Liter **Magermilch** auch mehr, Räume zum Verarbeit. müssen vorhand. sein. Angebote an **Jr. Schult**, (8491) **Molkereiprodukten-Großhandlung und Kommission Berlin NW. 6, Luisenstraße 18.**

Goldgelbe Harzkäse, prima Ware, hat noch laufend wöchentlich an nur zahlungsfähige Abnehmer abzugeben. Offert. erb. **W. Behler, Harzkäserei, Beltheim a. Fallstein, Post Mattierzoll.** Fernruf 47. 8472

Einwandfreien Sauermilchquarg kauft ständig und erbittet Preisangebote **Pfannschmidt, Dessau, Am Bahnhof Nr. 3.**

Welche Molkerei kann täglich **1200 Liter Milch** nach Station Leinathe (Nähe Hagen) liefern? Rannen stelle ich selbst. Gefl. Offerten unter Nr. 8474 durch diese Zeitung.

Ich bitte um gefl. Angebot von wöchentlich **2 Ztr. erstkl. frische Tafelbutter** in 1 Pfundstücken auf Jahresabschluß nach Berliner amtl. Notier. Angebote unter Nr. 8480 durch d. Zeitung.

Speisequarg jedes Quantum lieferbar. Preis 25,— Mark. Angebote erbeten an **Molkerei Stederdorf b. Peine.** 500 Liter tiefgefühlte **Vollmilch** nach Berlin gesucht. Auf Wunsch Vorkasse. Angebote unter **Milch** 8500 an diese Zeitung.

Schmelzbutter garantiert rein, in Kübel mit 40, 50 und 60 Pfund abzugeben. (8479) **W. Weigler, Traunstein.**

Hessische Molkerei gibt ab an nur zahlungsfähige Firmen **2—3 Tonnen Quarg** und einige Zentner **Romadur, viertelfett 2—3 To. Speisequarg** 40 bis 60 Liter **prima Schlagjahne.** Offerten mit Preis unter Nr. 8481 an diese Zeitung.

Achtung! Wer kann Auskunft geben über den Molkereifachmann **Max Engelmann aus Guben, Kaltenbornerstraße 83?** Derselbe soll im Jahre 1925 mit einem Kollegen eine Weichkäseerei od. Molkerei in Bitterfeld-Deßlitzsch oder dort in der Gegend gehabt haben. Evtl. bitten wir den betr. Kollegen um Nachricht, mit dem Engelmann 1925 zusammen war. Unkosten werden vergütet. Nachr. unter A. Nr. 8457 an diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Verkäufe. Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von **gewerbsmäßigen Vermittlern** eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren

Rentable Stadtmolkerei mit Frischmilchverkauf oder Verfd. auch Molkereiproduktengeschäft, gegen Bargeld und gut. Hypothek zu pachten evtl. zu kaufen oder gegen größere Landwirtschaft zu tauschen gesucht. Angeb. unter 8499 an d. Zeitung erbeten.

Existenzmöglichkeit Durch Übernahme einer Handkäseerei in milchreicher Gegend der N. Eibe bietet sich tücht. Fachm. gute Existenzmöglichkeit. Einrichtg. und Geschirr kann in Pacht mit übernommen werden. Kl. Betriebskapital genügt. Näh. am Ort durch **H. Bartsch** (8496) **Drochtersen bei Stade.**

Gebäude mit Umlage und vorhand. Wasserkraft, geeignet für Molkereianlage am Staatsbahngleis einer Station in der Nähe Köln gelegen, zu verkaufen. Anfragen unter 8500 an diese Zeitung.

Flottes Milchgeschäft gegen Kasse sofort zu kaufen gesucht. Beding. Wohnung ohne Tausch sof. beziehb. Angebote mit Preis und Umlag an (8489) **Alfred Schindler, Penzig, D.-L., Wilhelmstraße.**

Tätiges Beteiligungsgesuch

mit einer baren Einlage bis 10 000 — Mk. an rentabler Molkerei in Mitteldeutschland. Wohnungsmöglichkeit und Sicherstellung des Geldes erwünscht. Ausführliche Angebote vom Besitzer erbeten unter **8351** an diese Zeitung.

Habe in Ost- und Westpreußen mehrere

(8469)

Pacht- u. Kauf-Molkereien

von 1000 bis 9000 Liter täglicher Milchlieferung anzubieten. Ernst-hafte Reflektanten erhalten genaue Auskunft durch
Karl Dreger, Elbing, Königsbergerstr. 64.

Molkereifachmann sucht reelle

Molkerei oder Milchgeschäft

zu kaufen oder pachten wo 6000.—
Mk. genügen, am liebsten i. Stadt
mit besseren Schulen. Offerten u.
Nr. 8471 an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Holstein mit Vollbetrieb, täglich
1800 Liter, Milchpacht 12., 11.
u. 10. Teil. Geb. gut. 10 Minuten
von Bahn. Preis 26 500.— Mk. mit
10 000.— Mk. Anzahlung zu verkauf.

Dampfmolkerei

mit Milchlieferung nach Hamburg
zu verp. (8482)

P. Benjien, Lübeck,
Dorotheenstr. 3.

Kaufe oder pachte

Quarkkäseerei

in Leipzig, Halle oder nächster Um-
gebung. Ausführliche Angebote u.
Nr. 8477 durch diese Zeitung.

Bedürger Fachmann sucht kleinere

Molkerei

auch Gutsmolkerei zu pachten evtl.
zu kaufen. Mögl. Kaufs. Offert.
unter Nr. 8390 an diese Zeitung.

Erfahr. Fachmann sucht z. bald.
Uebnahme

Molkerei

oder Molkereiproduktengeschäft zu
kaufen oder pachten. Hohe Anzahl.
vorhanden. Ausführliche Angeb.
von nur gefunden Unternehmen
find zu richten unter Nr. 8410 an
diese Zeitung.

Seltenes Angebot.

Umständeh. verkaufe sofort schönes
Hausgrundstück mit Käsehandlung,
5 Zimmerwohnung sof. frei, Garz-
und Camemberteinrichtung, Milch
zu haben, alles für 10 000 Mk. 10
Jahre in einer Hand. Offerten u.
Schleien Nr. 8149 an diese Ztg.

Berpachte meine

Molkerei

i. Thüringen, 40 Jahre i. Betriebe.
Offerten unter M. M. Nr. 8169 an
diese Zeitung.

Bergebe meine alte, gut einge-
führte

Käsegroßhandlung

(Großstadt Sachsens) m. fast neuer
H. Fabrik-Einrichtung bei 4000.—
Barvergütung und leibe den voll-
ständigen kompl. Inventarwert bei
10 Prozent Verzinsung. Erforderl.
ca. 10 000.— Mk. Offerten unter
Nr. 8265 durch diese Zeitung.

Käsefabrik (Norddeutschland) in
eigen. Räumen, welche allerfeinste
Ware herstellt, sucht zur Vergröß.
des Betriebes einen

Teilhhaber

mit 15—20 000.— Mk. Fachmann
nicht erforderlich. Nur ernsthafte
Offerten von Selbstreflektanten u.
Nr. 8377 an diese Zeitung erbeten.

Gute Existenz.

Ausdehnungsfähig. Milchgeschäft
Nähe Frankfurt a. M., günstig zu
M. 2500.— zu verkaufen. Angeb.
unter Nr. M. C. 5901 an die Ann.-
Expedit. der Offenbacher Zeitung,
Offenbach a. M., erbeten.

Käsefabrik

mit elektr. Betrieb in Kreisstadt
Schles. für 3000 Mk. zu verkaufen.
Offerten erbeten unter Nr. 8389
an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

in Industriestadt mit gutgehendem
Labengeschäft und Stadtmilchverk.,
Stallung für 100 Schweine, sowie
5-Familienhaus, umständehalb. sof.
billig zu verk. Preis M. 30 000.—,
Anzahlung Mk. 8 000.—, Angeb.
unter Nr. 8414 an diese Zeitung.

Wegen Verkaufs seines Betriebes
sucht erfahrener Fachmann eine
wirklich reelle

Molkerei

zum 1. Januar 27 zu kaufen, pach-
ten oder tätige Beteiligung an ge-
rundem Betriebe. Barkapital u.
sichere Hypothekenbriefe zur Verf.
Offerten mit genauer und wahr-
heitsgemäßer Beschreibung unt. N.
8401 an diese Zeitung erbeten.

Komplette

Harzkäsefabrik

mit Kraftbetrieb, sämtl. Zubehör
im Borort Kassel, noch im Betrieb
zu sehen, unter günstigen Bedin-
gungen zu verkaufen. Gefl. Angeb.
unter Nr. 8405 an diese Zeitung.

Unbescholtener Molkereiverwalt.
sucht in nordwestdeutscher Großstadt

Milchgeschäft

möglichst mit Laden und Dreizim-
merwohnung zu kaufen. Kapital
genügend vorhanden. Offerten u.
Nr. 8360 an diese Zeitung.

Zur baldigen Uebnahme wird

Dampfmolkerei

in Ostfriesl., gute Gebäude mit
Käseerei und Schweinefäulen, wenn
auch wen. Milch, nur Bahnstations-
ort, bei guter Anzahlung gesucht.
Offerten unter Nr. 8357 durch diese
Zeitung erbeten.

Mit 2—3000 Mark kann junges
Chepaar sichere Existenz durch
Uebnahme einer

Molkerei-Filiale

verbunden, mit einer Wagentour,
übernehmen. Reinverdienst 250 Mk.
monatlich. Kleine Wohnung vorh.
Offerten unter „Recl“ Nr. 8433
an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Wir suchen z. kaufen:

1 kompl. Kühlanlage, ca. 6000 Kal.,
1 Kühler mit Wasser- u. Solekühl.,
1 Milchbassin, ca. 500 Liter,
1 stehender Dampfkessel,
1 Reinigungszentrifuge. (8434)
Sachen müssen gut erhalten sein.
Schweizerhof-Dankwitz,
Berlin-Dankwitz.

Gebraucht, aber tadellos erhalten
zu kaufen gesucht:

1 Bormärmer, 1—2000 Lt. Leistung,
1 Wasserpumpe, 1500—3000 Liter
Leistung,
1 Dampfmaschine, 2—4 PS.,
1 H. Butterfertiger oder Fab mit
seitlichem Antrieb, nur unter gün-
stigen Zahlungsbedingungen, ev.
auch iteh. Kessel, kleine Nummer.
Gefl. Offerten unt. C. R. Nr. 8350
an diese Zeitung.

Molkereimaschinen-Export

Ungarn, Rumänien, Jugoslawien,
Türkei.

Fachmann der Milchindustrie, seit
Jahren in diesen Ländern tätig,
bereits bestens eingeführt, bereit
demnächst die Molkereien dieser
Länder und wünscht deshalb
Interessenvertretung
deutscher Firmen. Gefl. Angebote
wolle man richten unter „Diteuro-
pa“ 8435 an diese Zeitung.

Suche für laufende Lieferung gr.
Posten geschlachtete

Hafer-Mastgänse

sauber, trocken, gerupft, sowie
ungefalgene

Molkereibutter

in Tonnen und Tafeln. (8382)
Schließfach 6, Köln-Nippes,
Telegr.-Adr.:

Markenbutter.

Lübbes Automat.

Ausführung C oder B, für Kraft-
betrieb, gebraucht aber gut erhalt.,
zu kaufen gesucht. Angebote mit
Preisforderungen und Angabe des
Anschaffungspreises erb. (8450)
Käsefabrik Moys b. Götlich.

Suche zu kaufen gut erhaltenes

Warmwasserbassin.

rund, 1000 Liter Inhalt, mit kupf.
Heizschlang. 2". Angebote mit
Ankerst. Preis an (8394)
G. Wähler, Meierei Guttstadt
in Ostpr.

Zu kaufen gesucht guterhaltene

Kleine Kühlanlage

für 300 Liter stündlich. Gesamt-
milchmenge ist 1000 Liter. Ange-
bote mit ungefähr. Preis unt. 8301
an diese Zeitung erbeten.

Kauf-Angebote.

Kistchen

für Molkereiprodukte liefert unter
Normalpreis (8406)
L. Krippner, Spez.-Kistenschneider,
Münchsmünster bei Ingolstadt.

Gebr. Rohrhorden.

60 × 100, billig zu verkaufen, weil
überzählig. (8404)
A. Faber, Käsefabrik,
Berlin-Hohenschönhausen.

Milchverwandfässer

10 Stück, a 200 Liter Inhalt, gu-
erhalten, abzugeben. (839)

Molkerei Lehenich, Rhld.

Holzspannschleifen u. Harzerkäse-
kistchen erzeugt und liefert zu gün-
stigen Preisen (834)
Rud. Fiedler, Spannschleifen- u.
Holzwaren-Industrie, Kofitnig in
Adlergebirge Tschechoslowakei.

Eine gebr., guterhaltene
Bohniähe

Käseformmaschine

billig zu verkaufen. (841)
B. Wichmann, Algermissen,
Schlossermeister.

Guterhaltener

Butterknetter

starke Bauart, mit Teakholzbelag
Tellerdurchmesser 120 cm., billig zu
verkaufen. Frdl. Angebote erbitte
Molk. Weissenberger, Schweinfurt

Ein wenig gebrauchter

Butterknetter

für Hand- und Kraftbetrieb, in
Durchmesser, hat preiswert abzug.
zu erfahren in (844)
Molkerei Herzebrood in Westf.

Harzerkäsekisten

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreislagenfurnier) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothfisch, Kistenfabrik,
Kreibaun i. Schl. 505

Fabrikneue

Alstra-Heißdampf- maschine.

Marke SL., 175 mm Zyl.-Durchm.
200 mm Kolbenhub, kompl. mit all.
Zubehör, neuestes Modell, in Orig.
Fabrikverpackung, für jeden an-
nehmbaren Preis gegen Gebot zu
liefern durch (842)
M. Zimmer, Königsberg i. Pr.,
Kaiserstraße 4.

Montag, den 20. Dezbr. d. Js.
nachmittags 1 Uhr, versteigere ich
in der Hegner'schen Molkerei in
Göllingen am Koffhäuser aus der
Hegner'schen Konkursmasse:

1 Käsemaschine (System Traise
II), 1 Käsemühle mit gr. Trog
ca. 50 Stück Quarkfässer, ca. 30
Stück Käseborden, 3 Butterfässer
1 Zentrifuge, 1 Bormärmer, 1 Er-
higer, 1 Butterkisch und verschied.
Andere öffentlich an den Meist-
bietenden. (843)

Frankenhausen (Kyffh.).

den 9. Dezember 1926.

A. Beck, Konkursverwalter.

Butterformmaschine

fast neu, wenig gebraucht, elektrisch, runde und
viereckige Stücke in der Stunde 4 Ztr. gewichts
genau formend, für 1500 Mk. abzugeben mit Motor

Plauen i. Vgtl., Postfach 216.

Märkische Kistenfabrik A.-G.

KISTEN

FLASCHENKÄSTEN

Berlin-Rummelsburg

Hauptstr. 2. — Tel. Lichtenberg 2150/2152.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:

Trinkl-Eier, je Stück 15 1/2 Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.

in Kisten zu 360 und 720 Stück

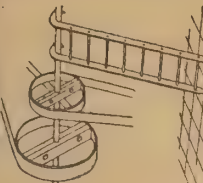
Verwand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.

S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25

Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

Wir suchen Abnehmer für prima ostpreussische
Futterschweine
jeden Posten und jed. Gewicht zu mäßigen Preisen. Garantie in jed. Höhe gesichert. (8150)
Kapps & Berren, Viehhandlung, Paballen, Post Stallupönen, Ostpr. Telefon Stallupönen 91.

Leitungs-Apparat
zum Ablassen
von Wasser
aus
Kesseln
u. dgl.



Rasmussen & Ernst
G. m. b. H. Chemnitz 91

**Original
dänische Butterfarbe**
anilinfrei, verpackt in Kannen
5 und 12½ kg liefert (8113)
Carl Moldt, Berlin-Friedenau
Kaiserallee 63.

Käsefisten
sowie □ = Käsefisten
liefert prompt und preiswert
Mag Grondei, Ristenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.



Kronkappen Verschlussmaschinen
für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert
Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.



Harzkäsefisten
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut und billig
von
Schlesien und
Thüringen die
Heumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775 Drahtanschrift Kistenfabrik

Milchkannen
Kannend billig
sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kanntesten Güte (1811)
Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schles.

Milch-Flaschen
aller Art



Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm Ferd Heye
Centralbüro **Düsseldorf**, Schadowstrasse 30



Molkereibürsten
in prima Ausführung unter Verwendung von nur
erstklassigem Material.
Beachten Sie meine spottbilligen Preise.
Prima Wurzel mit Deckel Stck. Rm. 0.95
Ia Union mit Deckel " " 0.80
Rein Plassava mit Deckel " " 0.75
Ia Union ohne Deckel " " 0.65
Prima Reiswaurzel, Kl. Sorte für Milchkannen, o. Deckel " " 0.60
Rein Plassava ohne Deckel " " 0.55
Kühlerbürsten in einf. Raupenaufst. " " 1.-
Kühlerbürsten in dopp. Raupenaufst. " " 1.50
Plassavabesen, 6x12 " " 0.95
Plassavabesen, 6x15 " " 1.15
Oelsner Bürsten- u. Pinsel-Fabrik, Johann Gediga
Oels i. Schl., Fernsprecher 298

Flaschenkasten
für alle Flaschenformen und Größen, extra starke
Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester
Eisenverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.



Pumpen
für Molkereien liefert als lang-
jährige Spezialität
Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Gebrauchter, lieg. Althornischer
Kohlens.-Kompressor
ca. 12 000 Kal. Stundenleistung,
wegen Anschaffung einer größeren
Anlage preiswert abzugeben. Der
Kompressor ist noch 4 Wochen hier
im Betriebe zu besichtigen. (8173)
Hannauer Molkerei,
e. G. m. b. H.,
Hannau in Schlesien.

Ein
Patent-Enteisungs-Apparat
mit einer stündlichen Leistung von
3,6 cbm. Wasser, sehr gut erhalten,
veränderungshalber sofort billig
zu verkaufen. (8111)
Molkerei-Genossenschaft Riesdorf
a. d. Eigen.

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
jetzt am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Risten
in jeder Ausführung (Butter- und
Eierfisten usw.), Käsefisten empf.
Wilh. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

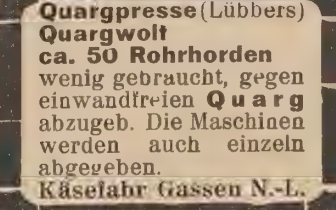
10 PS.-Gyflonette
mit gelb. Rasten, Tragf. 400 Kg.
und 2 Mann, Motor neu überholt
und tadellose Verfertigung, zu ver-
kaufen oder zu vertauschen. (8130)
Johs. Mönt,
Dampfmolkerei und Butterversand,
Gröpp, Post Tarp, Kr. Flensburg.

Käse-Holzma'ten
(Camembert-Matten)
zum Abtropfen und zur Lagerung
von Weichkäse fabriziert in
allen gewünschten Größen
Holzmaten - Industrie
GEORG RÜSSLER
Lindenberg i. Allgäu
(Bayern)



Milchflaschen
Joghurtflaschen
aller Art liefern
Glashütten
Wisthoff & Co.
Steele
(Ruhr)

Quargpresse (Lübbers)
Quargwoll
ca. 50 Rohrhorden
wenig gebraucht, gegen
einwandfreien Quarg
abzugeb. Die Maschinen
werden auch einzeln
abgegeben.
Käsefabr Gassen N.-L.



Harz-Käsefisten-Einrichtung
für mittl. Betrieb, komplett, ein-
schließlich gr., wenig gebr. Lübb.
Automat preisw. zu verkauf. Gefl.
Angebote unter Nr. 8083 d. d. Ztg.

Dampferzeuger
oder stehenden Röhrenkessel sowie
Vorwärmer, eventl. vollständige
Molkereieinrichtung,
gut erhalten, sofort gegen Kassa
gesucht. Offerten unter Nr. 8147
an diese Zeitung.

Ca. 100 wenig gebrauchte
**Mannesmann-
Milch-
transportfässer,**
125 Liter, gebrauchsfertig, preisw.
zu verkaufen. (8363)
Albert Böhrmann Söhne,
Dampfmolkereien,
Wesel am Niederrhein.

Hochdruckkessel,
System Bergdorfer Eisenwerk, 12
Atm., Baujahr 1920, billig zu ver-
kaufen. (8375)
Gotthardt & Kühne,
Lommahs i. Sa.

Verzinnen
von abgen. Milchkannen u. sämtl.
Molkereiartikeln, 20 Lt.-Kanne M
5,—, bei größer. Mengen Rabatt.
Ed. Meyer, Hannover,
Kronenstraße 14. 8369

1 Waggon
Munitionskisten.
1200, erbitte Preisangebote. 55 ×
36 × 11 cm. (8364)
B. Scholz, Oberlangenbielau,
Neubielauergrund 53.

Butter, Käse, Quarg.

Die Rhein.-Westf. Sahnever-
einigung sucht für ihre Mitglieder
Schlagjahne
zu kaufen. Angebote mit Angabe
von Fettgehalt und Preis sind zu
richten an den Vorsitzenden
Alb. Bierwirth, Essen,
Biefenbrodstraße 19. 8436

Sauermilchquara,
buttermilch- und metallfreie Ware,
wöchentl. 3—4 Tonnen zur regelm.
Lieferung bei sofortiger Kasse ge-
sucht. Offerten erbeten unter Nr.
8439 an diese Zeitung.

Wer liefert
**Schafsmilch-
Vollfett = Weichkäse?**
Offerten unter Nr. 8452 an diese
Zeitung.

Einwandfreien Sauermilchquara
kauft und erbittet Angebote. Kasse
nach Wunsch. (8448)
Käsefabrik Tangermünde a. Elbe,
Bahnhofstraße 122.

Suche zahlungsfähige Abnehmer
für halbfetten (8451)

Frühstückskäse
ohne Stanniol.
Molkerei u. Weichkäsefabrik Rontopp
in Schles.

Nordwestdeutsche Sahne-Verband-
molkerei hat an Dauerabnehmer n.
prima gute, schlagfähige, reinschm.
Schlagjahne
abzugeben. Günstige Verbind. zum
Industriegebiet. Anfragen unter
Nr. 8454 an diese Ztg. erb.

Günstig zum Industriegebiet lieg.
Molkerei hat zum 1. Januar auf
Abchluss an guten Abnehmer 1000
Liter dauererhitzte und tiefgekühlte
Vollmilch
abzugeben, ev. größeres Quantum.
Molkerei Wäus in Weistf.
Ruf 58 8417

Tilsiter Vollfett
abfallende Ware, kurz, trocken, sucht
jeden Posten. Offerten mit Preis-
angaben unter „Tilsiter“ 8418 an
diese Zeitung.

Habe wöchentl. 50—70 Kisten
goldgelben Sarzer,
Inhalt 3 Pfd., abzugeb. Ana. sind
zu richten an die Sarzkäsefabrik Schön-
brunn, Kreis Strehlen. (8423)

Molkereibutter
die ranzig geworden ist, gibt zu
1.20 per Pfd. unter Nachnahme ab.
Angebote unter Nr. 8459 durch d.
Zeitung.

Zwei Zentner feinste Butter
wöchentl. abzugeben. Probetonne
u. Nachnahme. (8372)
Molkerei Wegeleben.

Standquarg,
größere Posten zu kaufen gesucht.
Nähere Angebote und billigsten
Preis unter Nr. 8367 an diese Ztg.
erbeten.

Suche zur täglichen Lieferung
150—200 Liter
prima Sahne,
25—30 %. Neueste Preisangab.
bei prompter Kasse nach Berliner
Notierung. Kannen werden gest.
Molkerei Bögendorf.
C. Rothe. 8366

Molkerei Nähe des rhein.-westf.
Industriegebietes hat zum 15. Jan.
ca. 2000 Liter

Vollmilch
frei. Preis: Westf. Milchpreis.
Kannen können gestellt werden.
Angebote unter Nr. 8361 an diese
Zeitung.

Reimfreie Vollmilch
jedes Quantum dauererhitzt und
tiefgekühlt hat abzugeben (8359)
Sanitätsmolkerei Zeih.

Quarg
kauft dauernd zu
höchsten Preisen
Fritz Baum & Co., A.-G.,
Breslau. 8365

Suche lfd. wöchentl. 5—6 Ztr.
Molkereibutter
nur beste Qualität, ferner 10 Ztr.
Sauermilchquarg,
buttermilch- und metallfrei, mögl.
a. Holzbottich, gegen Kasse. (8358)
Karl Duwe,
Käsefabrik und Butterhandlung,
Wernigerode a. Harz.

Wöchentl. 50 Zentner
Quarg
gesucht gegen prompte Kasse zum
höchsten Tagespreis. (8352)
Käsefabrik Bagow-Pawestn.

Hannoversche Versandmolkerei h.
noch täglich an Dauerabnehmer 4
bis 600 Liter gleichmäßige, gut
schlagfähige

Sahne
abzugeben. Anfragen erbeten unt.
H. H. 8349 an diese Zeitung.

Täglich 60—80 Liter
prima Schlagjahne
abzugeben. (8370)
Molkerei Wegeleben.

Quarg
trocken, metall- u. buttermilchfrei,
kauft noch für dauernde Lieferung
und bitte um Angebote (8386)
Georg Krebier, Käsefabrik,
Eich, Rheinhessen.

Habe wöchentl. noch 4 Fäß
Quarg
abzugeben. (8371)
Molkerei Wegeleben.

500—600 Liter tiefgekühlte
Vollmilch
nach Berlin gesucht. Angebote u.
Nr. 8464 an diese Zeitung erbeten.
Ferdinand Häuslinger & Co.,
Käse- u. Butter-Großhandlung
Hamburg, Schubertstraße 4.
Telefax 1557.

1400—1500 Liter gute, haltbare
Vollmilch
auf Jahresabschluss nach Hagen in
Westf. gesucht gegen prompte Kasse
und Sicherheit. Kannen werden
gestellt. Offerten unter Nr. 8430
an diese Zeitung.

Quarg
frisch und metallfrei, hat laufend
abzugeben. (8234)
Molkerei Waren, G. m. b. H.,
Waren in Medlb.

Habe tägl. noch 50 Liter prima
Schlagjahne
z. amtl. Butterpreis an zahlungs-
fähigen Käufer abzugeben.
Verkaufe billigt 50 Stück z. T.
nur einmal gebrauchte

Glanzrohorden,
60 × 100, mit Füßen. Offert. erb.
Erich Bölsche, 8336
Molkerei Croffen (Oder).

Sauermilchquarg
frisch, trocken, metall-
u. buttermilchfrei, gesucht
Prompte Regulierung.
Preisang erbeten. (7752)
R. Jezynok, Käsefabrik, Gassen N.-L.

Sarzer Stangenkäse,
Camembert,
Tilsiter Halbfett
kaufe ständig. Muster mit beige-
färbter Rechnung erbeten. (8323)
Hans Grebier, Käsevertrieb
Kiel, Steinberg 11.

Hiesige Käsefabrik sucht Verbind.
mit polnischen Molkereien zwecks
Lieferung von

Weißquarg
zur Herstellung von Sarzerkäse.
Eingehende Offerten wollen Sie
bitte senden an (8298)
H. Scholz & Co., Breslau,
Tauenzienstraße 140.

Ab 15. Dezember oder 1. Januar
ist die
Milch ein. Molkerei
ca. 3000 Liter Winterlieferung, im
Sommer nach Bedarf mehr, auf
mehrere Jahre zu verpachten. Mol-
kerei liegt günstig zum Industriebe-
trieb. Die Milch ist dauererhitzt und
tiefgekühlt und kommt auch in den
Sommermonaten garantiert stets
einwandfrei an. Offerten unt. W.
Nr. 8122 an diese Zeitung.

Größere Mengen
Magermilch und Vollmilch
regelmäßig abzugeben. (8373)
Molkerei Wegeleben.

Zum 15. März haben wir 1000
Liter dauererhitzte

Vollmilch
auf Jahresabschluss nach dem Indus-
triegebiet abzugeben und bitten
um Angebote unter Nr. 8347 an
diese Zeitung.

Ich bin Käufer jeder Menge pa.
Molkereibutter.

Offerten mit Angabe der Menge
sowie Preis sind zu richten an
Fritz Wendt, Buttergroßhandlung,
Potsdam. 8381

Habe wöchentl. noch 1—2 Ztr.
feinste

Molkereibutter
in Tonnen, auch geformt, abzugeb.
Offerten mit Preisangabe unter
„Borpmommern“ 8379 an diese Ztg.
erbeten.

Echten Sarzer,
nur allerbeste Qualität, übernehme
Gen.-Vertretung
für Prov. Brandenburg, evtl. auf
eig. Rechnung. Molkereien oder
Käsefabriken, die für allerfeinste Ware
garantieren, wollen Offerten unter
F. W. 8376 an diese Zeitung send.

Sauermilchquarg.
Suche noch einige Lieferanten für
trockene, metallfreie Ware bei sof.
Kasse. (8374)
Reinhard Karrah, Käsefabrik,
Senftenberg.

Suchen laufend wöchentl. ca.
15 Fäß prima, erstklassige, ungesal-
Molkereibutter
im ganzen oder geteilt. Pa. Refe-
renzen stehen zur Verfüg. Kass.
prompt. Ferner hab. wir wöchentl.
ca. 50 leere, gutverbottichte
einmal gebrauchte, so gut wie neu

Buttertonnen
zum Preise von Mk. 0.60 p. Stk.
abzugeben. Dieselben sind auch in
kl. Quanten abzugeben. (81)
Wille & Co., Buttergroßhandlung,
Darmstadt.
Telefon 2029.

Sarzkäse (goldgelb)
prima Qualität, an zahlungsfähig.
Abnehmer wöchentl. abzugeben.
Unbekannte Nachnahme. Wert
Anfragen sind zu richten unter
„Sarzk“ Nr. 8115 an diese Zeitung.

Wir suchen laufend
Sauermilchquarg
in erstklassiger Qualität und jede
Menge, auch Waggonbezug, bei so-
fortiger Kasse. (819)
Dampfkäsefabrik Belpo G. m. b. H.,
Belpo. Fernruf Nr. 1

Wir haben wöchentl. mehrere
Zentner, 10 prozentigen
Limburger
abzugeben. An unbekannte Pa.
gegen Nachnahme. (827)
Molkerei-Genossenschaft Mahlum
bei Bodenem.

Ich kaufe laufend jeden Posten
**Tilsiter, Steinbusch
und Stangenkäse**
gegen Speditionssicherheit. (822)
Berliner Butter- und Käseimpor-
Berlin D. 17, Mühlenstraße 31/33.

1000—1500 Liter gute, haltbare
Vollmilch
auf Abschluss sofort nach Köln ge-
sucht. Offerten unter Nr. 8205 an
diese Zeitung.

Quarg
frische, trockene, metallfreie Ware
kauft und erbittet Angebote. (820)
Gustav Müller, Käsefabrik,
Bremm (Brddg. Städtebahn).

Pa. vollfetten oder halbfetten
Speisequarg
trocken, mit Reinkultur hergestellt
gibt ab. Anfragen unter Nr. 824
an diese Zeitung.

Suche für meine neu in Betrie-
kommende Molkerei mit neuzeitlich
eingerichteten Apparaten feste

Butterabnehmer
für geformte, 1/1 Pfd.-Stücke un-
50 Pfd.-Kübel-Packung. Es wol-
len sich aber nur zahlungsfähige un-
dauernde Abnehmer melden.
F. Krüger, Molkerei Bevern,
Kreis Bremervörde.

Prima
Tils. Vollfett-Käse,
a Ztr. 100.— RM. hat laufend ab-
zugeben. Unbekannte nur gege-
Nachnahme oder prima Referenzen
Die Ware wurde mehrfach prämi-
Dampfmolkerei Klein-Schönau,
Ostpr. 825

Prima
Qualit.-Camembert
nach franz. Art, große 6/6 ca 36
Gramm, garantiert 40 Proz., sowie
kleine ca. 100 Gramm, in Stanniol
und Schachteln, saubere Aufmach-
hat laufend abzugeben. Bei genü-
gender Sicherheit auf Ziel, an un-
bekannte Firmen nur gegen Nach-
nahme. (840)

Zentralmolkerei Windsbach
in Bayern.
Molkerei Windheim a. d. Weser
liefert (840)
**prima Schlag- und
Kaffeesahne.**

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg

(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss

Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen

Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25

ctd Inhalt an gegen Nachnahme.

ebenfalls geben wir noch

Schlagjahne

(2493)

Molkerei-Betriebs-Gesellschaft

m. b. H., Bielefeld a. H.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,

Mast- und Aufzucht-

zwecke

durch

Zusatz der in der

Milch löslichen

Dorsch - Lebertran-

Emulsion

„Herosan“

Ein Versuch lohnt sich!

Glänzender

Verkaufsartikel

für Meiereien und

Genossenschaften

Verlangen Sie Prospekte

und Probesendung von der

Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft

Hamburg 33

Hufnerstraße 30

Kaufe laufend frische pa.

Molkereibutter

ab Meierei auf Jahresabschluss geg.

sofortige Kasse.

(7568)

Sanitätsmolkerei Lüneburg.

Rudolf Stamer.

Quarg

metallfrei und garantiert trocken, kauft laufend jedes Quantum, auch

Waggonladungen, gegen prompte Kasse.

Oswald Ziegenbein, Erfurt.

Fernruf 1857.

(8354)

Ia Molkereibutter

noch einige Zentner pro Woche, von Dauerlieferanten gesucht auf Basis

Berliner Notierung.

Oswald Ziegenbein, Erfurt.

Fernruf 1857.

(8355)

Für Kochkäsereien!

Einige Zentner mit 1½ Proz. Salz gepreßter

Vollfett-Quarg

billigst abzugeben (nicht bitter). Offerten unter 8385

an diese Zeitung.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an

Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7.

Fernruf 10 566.

Wir offerieren freibleibend ab Bahnhof Berlin:

Ia Molkerei-Butter pro Pfd. 1,80 Mk.

Ia Land-Butter pro Pfd. 1,65 Mk.

Versand erfolgt nur in Tonnen à ca. 100 Pfd. unter Nach-

nahme. Bei öfteren Bezügen Aufgabe von Berliner Referenzen.

S. Fuchs & Co., Berlin C. 25

Münzstr. 9, Fernsprecher Norden 10739.

Molkereien können jedes Quan-

tum prima

(5747)

Butter

preiswert erhalten.

Paul Reinde, Berlin SO. 16,

Röpenickerstraße 127.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentlich regelmä.

ca. 50 Ztr. evtl. Waggonendung.

Erbitte Preisangebote.

(6177)

Edwin Körner, Käsefabrik

Schöna u. b. Leipzig.

Wir suchen wöchentlich ca. 15

bis 20 Zentner prima

Molkereibutter

auch in geteilten Posten zu kaufen

gegen beliebige Kasseabrechnung.

Magdeburger Käsefabrik und

Buttergroßhandlung,

Magdeburg, Margarethenstraße 4,

Fernsprecher 4229 u. 4724.

Prima

Lab- u. Speisequarg

zu 26, Mt. pr. Ztr. ab hier per

Nachnahme habe laufend abzugeb.

A. Kappelmann, Rudersdorf

bei Buttfeld i. Th. 8226

Bin Abnehmer von 3—4 Ztr.

Molkereibutter

wöchentlich gegen prompte Kasse.

Wilh. Klanert, Dortmund,

Coulerstraße 14. 8129

Suche für meine Kundschaft

wöchentlich etwa 100 Pfd. hochfeine

Süßrahm-

Molkereibutter

in 1 und ½ Pfd.-Pack., prima

Qualität, direkt ab Molkerei. Nur

gute frische Ware kommt in Frage.

Offerten unter Nr. 8095 an d. Ztg.

Prima finnischen

Auslandsquarg

ab Magdeburg verkauft f. 33.— M

Magdeburger Buttergroßhandlung,

Magdeburg, 8148

Margarethenstr. 4. Telefon 8744.

Janzer & Bolzau

Harjum,

Telefon Nr. 83

Leistungsf. Käsefabrik i. all. Sorten

prima Handkäse.

Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgeföhlt,

beste Schlagfähigkeit, liefert in

eigenen isolierten Kannen sowie in

Stahl- oder Aluminiumflaschen in

Risten von 20 Flaschen. 5528

Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, mit Mt.

10.— unter Berliner Höchstnotiz

ab hier gegen Nachnahme. (5475)

Emil Reß, Stallupönen.

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste

(3788)

Molkereibutter.

Gebr. Kunert

Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse,

Quarg

Schlagjahne,

Kaffeejahne,

Butter

u. Frühstückskäse

in Pergament liefert jedes Quant.

preiswert. Vertreter gesucht.

Molkerei Neunheilingen

in Thür. 6697

Quarg

zu höchsten Tagespreisen

kauft dauernd jed. Posten

Niederösterreichische Käsefabrik

G. m. b. H. (1132)

— Biegnitz. —

Einwandfreien

Sauermilchquarg

in jeder Menge kauft

(8061)

Albert Zahn, Käsefabrik, Stendal,

Telefon 231.

Quarg

metallfrei und trocken und alle

Sorten Käse kauft

(1560)

Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,

Bismarckstraße 17.

Wilhelm Glammann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und

Großhandel

gegründet 1899.

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.

Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

tegr. 1885. — Fernruf: West 2010

Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Butter, Eier, Käse

kauft und liefert laufend

(6141)

M. Koloska, Buttergroßhandlung,

Breslau 3, Berliner Straße 65.

Fernspr. Rg. 8869.

Täglich 40—60 Ztr. prima

Schlagjahne

an zahlungsfähigen Dauerabnehm.

abzugeben, Gefl. Offerten an

Molkerei Süchteln bei Greifeld.

Gebr. Scheffler

Butter- u. Käse-Import

Berlin O. 27,

Wallnertheaterstr. 42

sind jederz. Abnehmer von

Butter u. Käse und er-

bitten laufend Angebote.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-

milch. Molkereien, denen an

dauernder Lieferung gelegen ist,

wollen bitte nebst Preisangabe

mit uns in Verbindung treten.

Prompte Kassenregulierung. (5830)

Michael Greiner & Sohn, Käseerei,

Anaathain, Bezirk Leipzig.

Station Anaathain.

Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert

August Nielsen, Hamburg 36

Telefon: Hansa 7423

Telegramm-Adr.: Kasein

Gust. Fricke,

Hannover,

Buttergroßhandlung,

Tel. Nord 3145

Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten

feinste Molk.-Butter

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf-n

(508)

APEL & CO.

Käsefabrik

Breslau 2

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

In der Molkerei-Zeitung, Hildesheim wurde wiederum darauf hingewiesen, nur amtlich geprüfte und kontrollierte Reinigungsmittel zu verwenden.



Vielseitig amtlich geprüft und unter Kontrolle ist der Reinigungs- und Desinfektions-Extrakt

„PERRY.“

Wegen seiner konkurrenzlosen Vorzüge ist Perry von der Praxis tausendfach glänzend begutachtet.

Fragen Sie an:

1. Herrn Dr. Martin, Vorstand der Milchwirtsch. Untersuchungsanstalt Kempten.
2. Lehrsennerei Boos i. Allg.
3. Herrn Dr. Weidemann, Vorstand der Milchwirtsch. Untersuchungsanstalt Darmstadt.
4. Herrn Dir. Dr. Rühmekorf, Vorstand der Milchhygienischen Untersuchungsanstalt und Kindermilchanstalt des Kinderkrankenhauses Leipzig.
5. Herrn Prof. Dr. Burri, Vorstand der Schweizerischen Milchwirtsch. Untersuchungsanstalt Liebefeld-Bern.

Käse-Etiketts

nach neuen herrlichen Entwürfen sowie von bisher in Gebrauch gehaltenen Etiketts liefern wir **konkurrenzlos billig** in dem neuen mehrfarbigen Offsetdruckverfahren. (auch mit feinstem Golddruck). Verlangen Sie unser Spezial-Angebot.

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Alle Molkerei-Drucksachen in bester Ausführung billig.

Hygienischer Milchflaschen-Verschluss REFORM

Verbreiter für Berlin und Provinz Brandenburg
Kreuzer & Lindenbergl Berlin W57
Potsdamerstrasse 75

Verbreiter für das übrige Deutschland:
Ernst Lindewirth & Co. (Hamburg)
Ballinhaus

SCHMIDT & CO. A.G. ELBERFELD

Atmis
Antimilchstein
Atmis-Kalkseife
Atmis pur

die idealen Reinigungsmittel für Molkereien, unentbehrlich für Flaschenmilchbetriebe, billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbüttet und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab (5834)
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

F. W. Pluentsch
Gegründet 1855

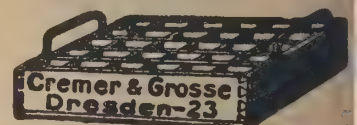
Maschinenbau - Anstalt
Eisengießerei, Kesselschmiede
Kupferschmiede und Metallgießerei
Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener Anlagen — Bau von Kartoffelflocken-Fabriken

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht per 1000 Stück 2,75 Mt., bei großen Mengen Preisermäßigung. Verlangen Sie Gratismuster. (35)
C. Schumacher, Berlin, Bernauerstraße 49.



Spezialfabr. für Flaschenkasten
Versand- und Butterkisten
Käsematen, Käsekisten etc.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmelkäse große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber
Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4082.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Riewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einreichen. Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

146 Hildesheim, den 16. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Rahmsäuerungskultur und ihre Fortpflanzung. Von Dr. Richard Voß und Richard Spangenberg, Lübeck.
Dauerkeimhalter „Sato“. Von Dr. Weidemann.
Le mit Schwarzfärbung. Von Dr. Pfizenmaier, Oranienburg.
Vollständiger Bericht des Verbandes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften.
Maschinen und Geräte. Der Milchschmuckprober „Mifig“ nach Kooper.
ndschau. Radiovortrag. — Einheitliche Regelung des Markenzeichens für Molkereierzeugnisse. — Der Kampf um die Milchkontrolle in Sachsen. — Abzug der Gewerbesteuer von der Einkommensteuer für 1925. — Fristverlängerung für die Umsatzsteuervorauszahlungen bis 15. Dezember. — Erweiterung des Fiskalnetzes der Vereinigten Pommerischen Meiereien.
tschau. Was ist Momenthocherhitzung? — Die Milchgewinnung. — Mißtrauen in Molkereibetrieben. — Schwierigkeiten i. Butterabsatz d. Molkereien. — Vorsicht bei Anknüpfung neuer Geschäftsverbindungen. — Uebertreibungen in Bezug auf Milchleistung. — Unrentabilität der Quarkfäbriken. — Rübenblattfütterung — Rübenbutter. — Quargmühle. — Einwirkung von Frost auf Käse.
tschau.
tschau. — Marktberichte.

Die Rahmsäuerungskultur und ihre Fortpflanzung.

Von Diplomlandwirt Dr. phil. Richard Voß und Richard Spangenberg.

Die Herstellung und Fortpflanzung der Muttersäure zum Ansetzen des Rahmes wird in den Molkereibetrieben sehr verschieden durchgeführt. Deshalb wird es für jeden Fachmann von Wert sein, einmal das Für und Wider der einzelnen Verfahren einer ausführlichen Betrachtung unterzogen zu sehen. Arbeitet doch heute der größte Teil der buttererzeugenden Milchindustrie mit Reinkulturen, die in Gestalt einer Muttersäure dem pasteurisierten Rahm zugesetzt werden. Ebenso hat die gesamte Margarineindustrie den Wert der Kulturen für ihre Zwecke durchaus erkannt und versteht mit Hilfe derselben ihren Produkten einen täuschend ähnlichen Buttergeschmack zu geben. Welche Vorteile diese Arbeitsweise für die Butter gebracht hat, ist an deren Qualität durch die Butterkontrollen in den einzelnen Ländern immer wieder nachgewiesen worden. Die Qualitätsverbesserung war auch dringend nötig, wenn ein erfolgreicher Konkurrenzkampf mit der in Deutschland sehr beliebten und auch mit Recht als vorzüglich angesprochenen dänischen Butter aufgenommen werden sollte. Dieser Konkurrenzkampf dauert fort und ist noch lange nicht zu Gunsten der deutschen Butter entschieden. Besonders wird vom Großhandel häufig bemängelt, daß die einzelnen Lieferungen recht verschieden ausfallen. Es ist natürlich ausgeschlossen, ein immer gleichmäßiges Produkt herzustellen, da sowohl jahreszeit als auch Futter und Krankheit des Viehes ganz gewaltige Schwankungen in der Qualität der Milch und damit der Butter herbeiführen können. Da aber die Molkereibetriebe nur bis zu einem gewissen Grade Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch ausüben können, so muß wenigstens bei der Verbutterung alles Erdenkliche getan werden, um ein möglichst hochwertiges Produkt zu erzielen. Hier leistet nun die richtige Verwendung einer guten Rahmsäureungskultur wertvolle Dienste.

Rahmsäureungskulturen werden heute bereits von vielen Laboratorien geliefert, und zwar meistens in flüssiger Form. Diese eignet sich nämlich am besten für die Erhaltung der Lebensfähigkeit der Milchsäurebakterien und bietet auch bisher allein Garantie für eine sterile Verpackungsmöglichkeit und Reinheit der Kultur. Bereits die Mengenverhältnisse der einzelnen Kulturen sind recht verschieden. Die Originalflaschen weisen Volumina zwischen 50—250 ccm. auf, ein Umstand, der beim Ansat der Muttersäure wohl berücksichtigt werden muß. Auch der Nährboden, in dem die Kulturen zum Versand gelangen, ist verschiedener Art. Während einige Hersteller Vollmilch verwenden, wird von anderer Seite Magermilch oder eine Kombination von Milch und Molke verwandt. Diese Nährböden sind teils dauer- teils hochpasteurisiert oder gar unter Druck sterili-

siert. Vom Standpunkt der Wissenschaft aus erscheint eine sterile Milch als der richtige Nährboden, da bei einer so behandelten Milch die Gewißheit besteht, daß tatsächlich alle Mikroorganismen und deren Sporen abgetötet wurden. Streng genommen haben auch nur Kulturen auf derartig sterilen Nährböden Anspruch auf den Namen Reinkultur. Ein weiteres Verfahren zur Herstellung einer sterilen Milch wäre noch in der Behandlung mit ultraviolettem Licht zu sehen. Jedoch wird dieses Verfahren zur Zeit noch kaum ausgeübt, obwohl dasselbe zur Erzielung eines sterilen Nährbodens vielleicht die schonendste Behandlung der Milch darstellen würde. Auch in Hinblick auf die Bedeutung der Vitaminerhaltung ist dies Verfahren fraglos beachtenswert, da die Vitamine hinsichtlich der Lebensbedingungen der Bakterien eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen. Über Versuche, die wir in dieser Richtung zur Zeit anstellen, werden wir nach Beendigung derselben noch ausführlich berichten. Wird Magermilch als Kulturboden verwandt, so weist diese nach erfolgter Gewinnung oft einen ausgesprochen herben Charakter auf. Ein angenehmeres Aroma wird bei Verwendung von Vollmilch erzielt. Hier erweist sich nun die dauererhitzte Milch der hocherhitzten in der Aromabildung überlegen. Durch die unterschiedliche Erhitzung der Milch wird ein verschiedenartiger Nährboden geschaffen. Die Beschaffenheit der Nährböden spielt aber für die Entwicklung der Mikroorganismen eine ebenso bedeutende Rolle wie bei höher entwickelten Lebewesen. Als Beispiel, einen wie wesentlichen Einfluß verschiedene Nährmedien auf das Wachstum der Bakterien ausüben, möge folgendes dienen: Wird eine sterile Milch, welcher Tomatensaft oder Hefenextrakt zugesetzt ist, mit einer Milchsäurebakterienkultur geimpft, so gedeihen diese Mikroorganismen bedeutend besser als in reiner steriler Milch und wachsen zu einer Größe an, die das Doppelte ihres normalen Maßes übersteigen kann. Werden derartige Bakterien wieder in reine Milch geimpft, so geht auch ihre Fähigkeit, annormal große Zellen zu bilden, wieder verloren. Unter gewöhnlichen Verhältnissen, wie sie in der Praxis in Frage kommen, werden sich zwar nicht derartig abnorme Formen herausbilden. Immerhin können auch hier Momente, wie die Stallfütterung, stark vitaminhaltiges Futter, Krankheit und Laktationsperioden wesentlichen Einfluß auf das Wachstum der Bakterien ausüben. Von weiterer wichtiger Bedeutung für die Entwicklung der Bakterien ist die Temperatur ihres Lebenselementes. Bei Temperaturen unter 10° setzt das Wachstum der für die Milchsäuerung in Frage kommenden Bakterien völlig aus. Ebenso sind Temperaturen über 30° auf das Wachstum dieser Arten ohne günstigen Einfluß. Derartige Temperaturen geben vielfach zur Bildung entarteter Formen Anlaß, und noch höhere Temperaturen wie solche von ca. 60° an führen zum Absterben der Bakterien, eine Erscheinung, die bekanntlich beim Pasteurisieren ihre Anwendung findet. Die für die Praxis geeignetste Entwicklungstemperatur liegt bei 18—22°, da dieser Wärmegrad die Milchsäurebakterien im Gegensatz zu verschiedenen Milchsäurelingen besonders begünstigt. Dieser Umstand wird beim Züchten der Muttersäure ja auch überall berücksichtigt.

Auffallend ist nun, in wie verschiedenen Zeitabständen die Reinkultur von den Molkereien erneuert wird. Während einige Betriebe ihre Kulturen alle 8 Tage wechseln, züchten andere diese so lange weiter, bis dem Betriebsleiter Zweifel an deren Güte aufstehen und wieder anderen gelingt eine monatelange ja selbst jahrelange Fortpflanzung. Man würde sich ins Unrecht setzen, wenn man hierin ein wahlloses Vorgehen der verschiedenen Betriebsleitungen erblicken wollte, vielmehr hängt dieser so verschiedenartig vorgenommene Wechsel von so vielen Umständen ab, daß man die Entscheidung hierüber schon jedem Fachmann selbst überlassen muß. Hinsichtlich einer Untersuchung unterzogen werden, welchen Einflüssen und Veränderungen eine Muttersäure bei einer längeren Weiterzucht ausgesetzt ist.

Gelangt eine Molkerei in den Besitz einer neuen Reinkultur, so ist diese sofort an einen kühlen Aufbewahrungsort zu bringen und möglichst bald zu verwenden, denn bei richtiger Belieferung muß

angenommen werden, daß die Kultur beim Eintreffen gerade auf der Höhe ihrer Wirksamkeit angelangt ist. Befindet sich eine Reinkultur zu lange bei Wachstumstemperatur, so läßt ihre Reimkraft nach, da durch eine zu starke Bildung von Milchsäure die Bakterien sich selbst abtöten. Hierbei mag erwähnt werden, daß durch geeignete chemische Zusätze eine Neutralisation der Milchsäure vorgenommen werden kann.

Schon beim Öffnen der Kulturfiasche muß möglichst sorgfältig verfahren werden, damit hierbei jede Infektion aus der Luft nach Möglichkeit vermieden wird. Bis zu einem gewissen Grade sind in der Praxis Infektionen unvermeidlich, darum ist es besonders erforderlich, daß diese durch eine im bakteriologischen Sinne saubere und zuverlässige Arbeitsweise auf das Mindestmaß beschränkt werden, wenn hier nicht schon eine bedenkliche Fehlerquelle entstehen soll. Gründlich mit kochendem Wasser gereinigte Gefäße und Geräte sind, wie ja schon so oft mitgeteilt, unbedingtes Erfordernis. Von Vorteil ist auch, zumal bei einer langen Fortpflanzung, die Benutzung geeigneter Zuchtapparate, mit deren Hilfe die Temperatur möglichst konstant gehalten werden kann. Oft wird — besonders im Winter — in Ermangelung dieser Apparate bei Beginn der Züchtung eine zu hohe Temperatur angewandt. Hierdurch werden die schädlichen Koli-Merogenes-Bakterien in ihrer Entwicklung so begünstigt, daß die echten Milchsäurebakterien nicht zur absoluten Vorherrschaft gelangen und alsdann durch ungenügende Säureentwicklung der Ausbreitung dieser und anderer Schädlinge kein genügendes Hemmnis mehr bieten. Wird die Fortzucht öfter in diesem Sinne wiederholt, so kann eine Gerinnung der Muttersäure ausbleiben.

Bei der Auswahl der Milch für die Muttersäure muß möglichst sorgfältig verfahren werden. Nur aus einer guten Milch entwickelt sich eine gute Muttersäure. Die bestgeeignete Menge Impfstoff muß von jedem Betriebe erfahrungsgemäß selbst ermittelt werden; die Zahlen in den Gebrauchsanweisungen können nur als ungefähre Angaben betrachtet werden. Wohl in den meisten Betrieben wird dauerpasteurisierte Milch zur Weiterzucht verwandt, da diese, wie schon eingangs erwähnt, eine besonders gute Aromaentwicklung zeitigt. Von der Muttersäure muß vor Gebrauch die oberste Schicht möglichst sorgfältig entfernt werden, da diese durch Einwirkung von Fremdbakterien aus der Luft stets infiziert wird. Immerhin kann auch durch letztere Maßnahme nicht vermieden werden, daß einmal geschehene Infektionen beim Überimpfen mit verschleppt werden. Den unvermeidlichen Infektionen hält eine sorgfältig behandelte Muttersäure erfahrungsgemäß immer 8—14 Tage stand. Dieser Zeitraum wird sich unter günstigen Umständen sicher auch verlängern lassen. Falsch wäre es jedoch auf alle Fälle, mit der Erneuerung der Muttersäure so lange zu warten, bis sich an der Butter herausstellt, daß die Muttersäure untauglich war. Wenn gewisse Fehler von einem geübten Fachmann durch Geruch und Geschmack teilweise an der Muttersäure erkannt werden können, so ist dies Verfahren doch recht bedenklich, da bei derartigen Feststellungen die Infektion schon über das Maß des Erlaubten fortgeschritten ist. Außer der grob sinnlichen Geruchs- und Geschmacksprüfung ist daher eine Kontrolle der Muttersäure durch Säuretitration stets empfehlenswert und bei langer Fortzucht unbedingt erforderlich, wenn man über den Zustand seiner Muttersäure laufend orientiert sein will. Ferner ist die Reduktaseprobe in der Form, wie sie kürzlich von Dr. Christianen, Institut Professor W. Henneberg, Kiel, beschrieben wurde, von bedeutendem Vorteil.

Eine normale Muttersäure soll einen Säuregrad von 28—32 Grad nach Sorbeth-Henkel aufweisen. Ist dies nicht der Fall, so liegt eine anormale Säuerung vor, die sich meistens an geringeren Säuregraden kenntlich macht. Diese kann trotzdem infolge Tätigkeit unerwünschter Bakterien zur Gerinnung führen. Bei einer über das normale Maß hinausgehenden Säuerung brauchen keine absoluten Schädlinge am Werke zu sein. Es wird aber hierdurch eine im Geschmack zu saure und nicht unbedingt haltbare Butter erzeugt.

Die gefährlichsten Schädlinge, welche selbst bei sorgfältigster Arbeit bei einer längeren Weiterzucht nicht immer vermieden werden können, sind verschiedene Schimmelarten, Diden, Hefen, Rahmhefen und bis zu einem gewissen Grade auch die Sporenbildner. Hierbei ist besonders zu berücksichtigen, daß sich die unangenehmen Folgeerscheinungen nicht gleich nach der Herstellung der Butter, sondern erst im Handel bemerkbar machen. Was die Sporenbildner anbelangt, so ist bei einer Infektion durch diese nicht immer Gefahr vorhanden. Diese Mikroorganismen gelangen einmal durch die für ihr Wachstum ungeeigneten Temperaturen nicht zur besonderen Entwicklung und werden ferner durch die zahlreich anwesenden Milchsäure bildenden Bakterien in ihrer Existenz bekämpft. Immerhin ist bei längerer Aufbewahrung der Butter eine Auskeimung der Sporen dieser Mikroorganismen möglich, zumal die Schutzwirkung der Milchsäurebakterien mit der Zeit nachläßt. So kann eine Fettspaltung vor sich gehen, die sich dann im Ranzigwerden der Butter bemerkbar macht. Bei Exportbutter, die einer längeren Versandzeit und evtl. höheren Temperaturen ausgesetzt ist, muß eine derartige Infektion unbedingt vermieden werden. Besonders günstige Entwicklungsmöglichkeiten in der Muttersäure finden die Diden und andere Mycospilze, da diese einen ausgesprochen sauren Nährboden lieben. Alle diese veranlassen infolge einer mehr oder minder energischen Fettspaltung einen ranzigen Geschmack. Durch Cladosporium wird außerdem das gefürchtete Schwarzwerden der Butter

verursacht. Ebenso sind die Rahmhefen als Fettspalter bekannt, auch einige Hefen anderer Art sollen bei Gegenwart von Milchsäurebakterien eine Ranzidität der Butter veranlassen können.

Ein weiterer Fehler, der sich bei einer längeren Fortzucht einstellen kann, ist im Schleimigwerden der Muttersäure zu erblicken. Ein derartiger Säureweder ist für die Butterbereitung ungeeignet, da durch den Schleimbildner Molke und Buttermilch über das normale Maß festgehalten werden und so die Butter in ihrer Zusammensetzung eine Änderung erfahren kann. Besondere Neigung Schleimbildung zeigen die Stämme von Streptococcus cremi, wenn diese eine längere Zeit bei Temperaturen von 10—18°C weitergezüchtet werden. Derartige Züchtungen werden in Holland unter dem Namen „Lange Wei“ (Streptococcus hollandicus) bei Herstellung des Edamer Käse benutzt, sowie in den skandinavischen Ländern zur Bereitung der „Tätmjölk“, einer Dickmilch, die dort großer Beliebtheit erfreut.

Ein weiterer Punkt, der zu beachten ist, liegt in der Veränderung, die die Muttersäure in der Zusammensetzung der einzelnen Stämme durch die Weiterzucht erfährt. Eine gute Reinkultur von mehreren Stämmen Milchsäurebakterien auf, die sich, wie die Erfahrung gelehrt hat, aber nicht alle in gleichem Maße fortzupflanzen, vielmehr sterben im Verlaufe einer längeren Weiterzucht verschiedene Stämme ab, und die Muttersäure verarmt an der Vielfältigkeit ihrer Zusammensetzung. Wenn auch ein einziger Stamm, der ja nun entsprechend stärker in der Muttersäure vertreten ist, wohl deren Säuerung und Gerinnung hervorbringt, so ist doch die Vielseitigkeit des Aromas dahin, denn gerade in dem Zusammenwirken der verschiedenen Arten liegt die Stärke der Aromaentwicklung begründet.

Oft ist es unvermeidlich, daß ein unerwünschter Nebengeschmack in der Butter austritt, wie z. B. der bekannte Rübengeschmack. Gerade hier kann nun die Zusammenstellung des Säureweders entscheidendem Einfluß auf die Qualität der Butter sein. Wie ausführlichen Arbeiten von Prof. Dr. Weigmann über den Rübengeschmack in der Butter nachgewiesen wurde, spielen gewisse Speiseruherwünschter Bakterien aus den Gruppen der Koli-Merogenes der Fluoreszenten besonders in Zusammenwirkung mit gewissen Stämmen Milchsäurebakterien bei der Entwicklung eines derartigen Geruchs und Geschmacks eine bedeutende Rolle. Wird die Bakterienflora einer Muttersäure durch Verwendung einer geeigneten Reinkultur dahin verschoben, daß den eben angeführten Schädlingen die Lebensmöglichkeit recht schwierig gestaltet wird, geht auch der unangenehme Geruch und Geschmack in der Butter zurück. Versuche, die wir in verschiedenen Molkereien in dieser Richtung angestellt haben, bestätigen die obige Annahme und haben bereits zu recht zufriedenstellenden Erfolgen geführt.

Welche Behandlungs- und Fortpflanzungsweise der Muttersäure nun in jedem einzelnen Falle die geeignetste sein dürfte, ist nach Prüfung dieser Zeilen unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Betriebsanlage und Hilfsmittel sowie des Zustandes der Milch jeder Fachmann selbst entscheiden.

Käse mit Schwarzfärbung.

Von Dr. Pfizenmaier-Dranienburg.

Als lehrreiches Beispiel für das Zustandekommen eines Käsefehlers soll folgender Fall angeführt sein.

Eine Molkerei hatte plötzlich mit einem Käsefehler zu kämpfen. Bei der Herstellung von Spitzkäse dunkle Verfärbungen auf. Näherer Prüfung des Quarks seitens der Molkerei erwies sich derselbe als schwach rötlich gefärbt. Da der Hersteller diese Färbung als Ursache des Käsefehlers ansah, gelangte eine Probe derartigen Quarks zur Untersuchung. Die Verfärbung geschah in einem Glasgefäß.

Beim Eintreffen war in der Tat der Quark blaß rötlich gefärbt. Zuerst wurde auf Metallgehalt, insbesondere auf Eisen, geprüft. Es wäre möglich gewesen, daß Eisenrhodanid, das rot ausfällt, sich gebildet hätte. Allein die Untersuchung verlief ergebnislos; es war kein Metall wie Eisen oder Kupfer nachzuweisen.

Blut konnte nicht in Frage kommen, da sonst die rötliche Färbung nicht so lange angebauert hätte.

Die bakteriologische Prüfung ergab, daß die Färbung nicht auf Quark zu übertragen war. Ferner konnte trotz aller Bemühungen der Organismus gefunden werden, der die Eigenschaft hatte, auf Nährböden die dem frischen Quark entzogenen, rötlich zu färbend. Insbesondere konnte auch keine Hefe gefunden werden, die die Ursache von Rotfärbung auf Quark sein könnte.

Auf das Ersuchen, noch einmal eine größere Menge des fraglichen Quarks einzufenden, wurde eine solche übermittelt, und zwar in einem Aluminiumbüchse. Aber auch hier war kein Ergebnis zu erzielen. Die chemische noch die bakteriologische Untersuchung ergab etwas Neues. Am dem Fehler, der immerhin beträchtlichen Schaden verursachte, auf die Spur zu kommen, erbat man uns fertigen Käse, der, wie angegeben, schwarz gefärbt sein sollte.

Bei Untersuchung des fertigen Spitzkäses stellte es sich heraus, in der Tat äußerlich eine Dunkelfärbung vorhanden war. Die Einsendungsgefäße in einem Pappkarton; die Käsen waren in ihrer Gesamtheit Pergamentpapier eingewickelt. Es ließ nun auf, daß überall da, wo das Papier am Käse anlag, und das war naturgemäß fast überall der Fall, eine Dunkelfärbung zu beobachten war. Ein Schnitt durch den Käse ließ erkennen, daß das Innere normal aus sah. Da Metallfreiheit des Quarks festgestellt war, lag es nahe, die äußerliche Dunkelfärbung dem Einfluß Umhüllungspapieres zuzuschreiben. Besonders weil, wie erwähnt, Verfärbung nur an den vom Papier bedeckten Stellen anzutreffen war.

Das Pergamentpapier wurde nun auf Metalle geprüft. Die Asche bestandteile waren braun, was auf die Gegenwart von Eisen deutete.

Die genaue Mengenbestimmung ergab denn auch einen ganz erheblichen Gehalt. Es zeigte sich, daß das benutzte Einwickelpapier nicht weniger als 0,053 Prozent Eisen enthielt.

Zur vervollständigung seien noch einige Reaktionen angegeben, die sowohl mit dem fraglichen Papier, als auch mit unserem Einwickelpapier an Käse ausgeführt wurden.

Eine Auslaugung der Papiere mit verdünnter Salzsäure ergab beim Auswaschen von Rhodanammon eine Rotfärbung beim fraglichen Papier, nicht aber bei unserem, was die Gegenwart von Eisen bei ersterem angibt.

Beim Eintauchen beider Papiere in Schwefelammonlösung ergab sich das interessante Verhalten, daß das fragliche Papier fast sofort schwarz wurde, während unser gutes Papier noch nach Tagen keine Farbänderung zeigte. Also wieder eine Anzeige von Eisen durch Bildung von schwarzem Schwefeleisen.

Es war demgemäß nicht zu verwundern, daß die Schwarzfärbung unter diesen Umständen beim Reifen des Käses eintrat. Beim Reifen von Käse, was ja einem Abbau von Eiweißstoffen in einfachere Bausteine entspricht, bilden sich auch schwefelhaltige Substanzen. Beim Zusammenpressen dieser mit eisenhaltigen Verbindungen ist eine Dunkel- bis Schwarzfärbung durch Schwefeleisenbildung unvermeidlich. So sehr so auf die Metallfreiheit des Quarges gesehen werden muß, so wichtig es, ein tabellofes, schwermetallfreies Pergamentpapier zu verwenden.

Der Käsefehler war somit nicht in der Rötlichfärbung des Quarges zu suchen. Die Ursache hiervon wurde zwar nicht gefunden, allein diese Färbung ist harmlos, wie das normale Innere des Käses zeigte. Im übrigen kann solcher Quarg vorsichtshalber mit einwandfreiem verschnitten werden. Da der Fehler im vorliegenden Fall durch das Papier hervorgerufen wird, so ist seine Abstellung leicht.

Eine Lehre ergibt sich hieraus. Der Fehler wäre schneller aufgefallen und viel Schaden verhütet worden, wenn von Anfang an nicht zu hoher Wert auf die Rötlichfärbung des Quarges gelegt worden wäre. Dieser wäre es gewesen, wenn sofort Quarg und fertiger, in Pergamentpapier gewickelter Käse gesandt worden wäre. Sowohl für uns wie für die diejenigen, die ihren Käse und dergl. auf Fehler untersuchen lassen wollen, soll es ein Fingerzeig sein: nötig sind Rohmaterial, Halb- und Fertigfabrikate, aber auch sämtliche Hilfs- und Verpackungsmaterialien.

Der Dauerheißhalter „Hako“.

Mitteilung aus der Versuchsanstalt der landw. Genossenschaften, Darmstadt, Sandstraße 36.

Von Dr. Weidemann.

In Nr. 129 der Molkerei-Zeitung vom 14. 11. 1926 befaßt sich Lichter von der Preussischen Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel mit der Prüfung des Dauerheißhalters „Hako“ und unterzieht bei dieser Gelegenheit die von mir mit dem gleichen Apparat angestellten Versuche, veröffentlicht in Nr. 66 der Molkerei-Zeitung vom 22. 8. 1923, einer Kritik.

In den Milchwirtschaftlichen Forschungen vom 31. 5. 1926, III. Band, 2. und 3. Heft, findet sich bereits über den gleichen Gegenstand in Bericht vom Bakteriologischen und Maschinentechnischen Institut der Versuchsanstalt in Kiel. Diese Veröffentlichung ist mir selbstverständlich ebenfalls bekannt. Ich habe aber davon abgesehen, darauf einzugehen, weil diese Zeitschrift infolge der Höhe ihres Preises und der unregelmäßigen Herausgabe im wesentlichen unter Ausschluss der Öffentlichkeit erscheint. Aber immerhin ist die Zeitschrift für die Praktikantenübungen der Laboranten, Hilfsassistenten und Assistenten der Versuchsanstalt Kiel ein ganz geeigneter Leseplatz.

Nachdem nun die Prüfung des Heißhalters „Hako“ in einer so weitverbreiteten Fachzeitschrift, wie es die Molkerei-Zeitung ist, erschienen ist, ist es notwendig, eine vorläufige Erklärung zu geben. Es handelt sich dabei nicht um die Kritik, die an meinen Versuchen geübt wird, sondern um die Art der Veröffentlichung, die geeignet ist, die seit Jahrzehnten bestehende, angesehene Firma Jünemann & Co. A.-G., Oberscheden, in ungünstigem Licht erscheinen zu lassen.

Soweit diese Versuche mir noch erinnerlich sind, wurden von uns in dem Apparat eine ganze Reihe von Abänderungen veranlaßt. Die Versuche dehnten sich unter diesen Umständen auf nahezu zwei Jahre aus. Daß in den schlimmsten Inflationszeiten die Ausführung solcher Versuche mit den geringen vorhandenen Mitteln auf weit größere Schwierigkeiten stieß als heute, bedarf wohl keiner näheren Begründung. Wenn auch die Lage unserer Institute zur damaligen Zeit nicht so kümmerlich war, wie die der Versuchsanstalt Kiel, deren Vertreter in einer Sitzung in Berlin erklärten, daß sie weder Briefpapier noch Heizung hätten, so war natürlich für kostspielige Versuche auch nichts vorhanden, vor allen Dingen nicht für den Ankauf von Meerschweinchen und Kaninchen zur Anstellung der erforderlichen Tierversuche.

Nichter stellt zwei Fragen:

- Gestattet der Hako-Heißhalter die Einhaltung der Pasteurisierungstemperatur, ohne daß innerhalb des Apparates ein wesentlicher Temperaturabfall eintritt?
- Bietet der Apparat die Gewähr dafür, daß jedes einzelne Milchstückchen während eines der Pasteurisierungsdauer entsprechenden Zeitraumes die Pasteurisierungstemperatur beibehält?

Die erste Forderung verneint der Verfasser mit der Erklärung, daß er bei dem Apparat einen Temperaturabfall von 4–9 Grad festgestellt habe. Er gibt allerdings dann zu, daß der Temperaturabfall bei Apparaten größerer Leistung vielleicht sich günstiger stellen könnte. Letztere Vermutung trifft in der Tat zu. Im übrigen übersehen Richter mangels praktischer Erfahrungen, daß man vor

Beginn des Betriebes durch sämtliche Apparate kochendes Wasser laufen lassen soll und erst nach restloser Entfernung des Wassers stellt man die Milchzufuhr an. Durch dieses Verfahren werden die Apparate, die am Tage zuvor schon gründlich gereinigt und desinfiziert sein sollen, nochmals einer kurzen Desinfektion unterworfen. Gegen den Temperaturabfall selbst in diesem oder anderen Apparaten ähnlicher Art kann man sich natürlich auch helfen durch Isolierung der Außenwand durch eine Korkschicht. Eine Molkerei, die erklärt, mit dem Apparat zufrieden zu sein, hat auch in dieser Weise verfahren. Die Aufgabe der milchwirtschaftlichen Fachanstalten, die ja keine Detektivinstitute sind, ist es natürlich, die einzelnen Fabriken zu veranlassen, solche Verbesserungen an Prüfungsapparaten vorzunehmen.

Daß diese Idee dem Verfasser und seinen Mitarbeitern nicht gekommen ist, darf weiter nicht verwundern, da in dem Bericht der Milchwirtschaftlichen Forschungen unter den 8 Sachbearbeitern des Versuches nicht ein einziger praktischer Molkereifachmann zu finden ist.

Zur Feststellung des Keimgehaltes wurde von mir die Reduktaseprobe, auch Farbgärprobe genannt, in Verbindung mit der Gärprobe angewendet, und zwar mit folgender Begründung:

„Zur Bestimmung der annähernden Keimzahl bedienen wir uns der Farbgärprobe aus zwei Gründen. Einmal ist das Verfahren verhältnismäßig einfach, so daß es von jedem geschulten Molkereifachmann benutzt werden kann, dann gibt die Keimzählung nach dem Plattenverfahren ebenfalls keine unbedingt zuverlässigen Werte. Ferner ist eine völlige Vernichtung der Bakterien mit keinem Pasteurierungs-Verfahren möglich. Der Zeitraum und die Schnelligkeit der Keimvermehrung sind abhängig von den Wärmegraden der aufbewahrten Milch und zum Teil nur von der Anzahl der nicht abgetöteten Bakterien.“

Ueber die Farbgärprobe schreibt Richter folgendes: „Im Gegensatz zu Weidemann haben wir bei unseren Versuchen die Zahl der Bakterien bei den einzelnen Pasteurierungsstadien nach dem Plattenverfahren bestimmt, da allgemein bekannt ist, daß die Reduktaseprobe nur einen sehr rohen Anhalt für die Beurteilung der Keimzahl zu geben vermag. Während das Plattenverfahren, wenn es auch absolut nicht genaue Werte gibt, so doch eine wesentlich größere Sicherheit gewährleistet!“

In Nr. 102 der Molkerei-Zeitung vom 2. Septbr. 1926 schreibt Christensen über den Wert der Reduktaseprobe folgendes:

„Was zunächst die den Reduktioszeiten in Parallele gesetzten Keimzahlen betrifft, so ist zu bemerken, daß einmal das Zählen nach dem Plattenverfahren außerordentlich ungenau ist. Fehlergrenzen von 20–30 Prozent und mehr sind noch als gering zu bezeichnen. Wie viele Keime wachsen auf dem zur Kultur verwendeten Nährboden oder bei einer bestimmten Temperatur nicht zu Kolonien aus! Zum anderen bildet eine 100 gliedrige Kette eines Streptococcus ebenso wie die Diploform desselben Organismus nur eine Kolonie, während die Gärleistung der langen Kette gegenüber der Diploform 50 mal größer ist! Daraus erhellt schon, daß man den so häufig schwindelhaft hohen Keimzahlen nicht die Bedeutung beilegen darf, wie es so häufig bei der amtlichen Betriebskontrolle geschieht. Es kommt also nicht so sehr auf die absolute Keimzahl im Kubikzentimeter Flüssigkeit an, sondern auf die Leistung der Bakterien!“

Zum Schlusse des Aufsatzes heißt es dann:

„Als die gegenwärtig beste bakteriologische Probe zur Feststellung der Qualität einer Milch kann die Reduktaseprobe gelten. Sie mißt für praktische Zwecke hinreichend genau die Stärke der durch die Bakterien bewirkten Stoffwechselvorgänge. Es kommt nicht so sehr auf den absoluten Keimgehalt einer Milch an, der nur mühsam und ungenau bestimmt werden kann, sondern auf die Leistung der Bakterien und diese kann durch die Reduktaseprobe festgestellt werden.“

Der Verfasser dieses völlig gegenteiligen Werturteils der Reduktaseprobe gehört nicht etwa einem anderen Institut an, sondern er ist im gleichen Institut wie Richter tätig.

Wenn 6 selbständige Institute nebeneinander bestehen, so ist ja im allgemeinen die Gewähr gegeben, daß diese Institute im günstigsten Falle aneinander vorbei arbeiten. Daß aber im gleichen Institut verschiedene Meinungen bestehen, ist schon eine ziemlich betrübliche Leistung. Es ist ja allerdings auch möglich, daß die Forschungen und die Fortschritte der Theorie mittlerweile eine so imposante Höhe erklommen haben, daß in einem Institut 2 wissenschaftliche Richtungen bestehen.

Es wird notwendig sein, daß auch wir über die keimabtötende Wirkung des Heißhalters „Hako“ erneute Versuche anstellen. Bis zum Abschluß dieser Versuche hoffen wir, daß die beiden wissenschaftlichen Richtungen den erforderlichen Ausgleich zur einheitlichen Beurteilung, wenigstens der Reduktaseprobe, gefunden haben.

Grundsätzlich sei jedoch heute schon bemerkt, daß nach unserer Auffassung außer der Farbgärprobe mit der rohen und erhitzten Milch Versuche an Tieren angestellt werden müssen, unter Zuziehung eines Veterinär- oder Humanmediziners aus der bakteriologischen Abteilung eines hygienischen Institutes.

Seit Juni ds. Js. veranstalten wir monatlich Qualitätsprüfungen mit Molkereimilch. Beteiligt an diesen Prüfungen sind etwa 35 Molkereien. Wertwürdigerweise hat nun eine Molkereigenossenschaft, die einen „Hako“ benutzt, stets mit die besten Ergebnisse gehabt. Der Keimgehalt der Milch war stets äußerst gering und die Haltbarkeit der Milch von sehr langer Dauer. Gasbildende Bakterien konnten nie nachgewiesen werden. Es wurden auch mit an-

deren Pasteurisanlagen recht gute, aber auch schlechte und in einzelnen Fällen sogar sehr schlechte Ergebnisse erzielt. Woran mag das wohl liegen? Es liegt natürlich hauptsächlich an der unterschiedlichen Leistungsfähigkeit und Geschicklichkeit des Personals in den einzelnen Betrieben. Erzielt man mit einem Apparat unbefriedigende Ergebnisse, so hat man sich an den Hersteller oder den Lieferanten zu wenden mit dem Ersuchen um Aufklärung bzw. Abstellung vorhandener tatsächlicher Mängel. Ob das ein wissenschaftliches Institut ist oder ein Privatmann, ist völlig gleichgültig. Das wissenschaftliche Institut hat darüber hinaus noch die Pflicht, für eine fortlaufende Verbesserung der Technik zu sorgen.

Aus dem von mir eingeforderten Schriftwechsel zwischen der Forschungsanstalt Kiel und der Firma Jünemann ist in keiner Weise ersichtlich, daß diese während der Dauer der Versuche zu Rate gezogen, auf Mängel aufmerksam gemacht und um Abstellung ersucht worden ist. Ich verweise nur auf den Temperaturabfall, der auf sehr einfache Weise zu beseitigen ist.

Daß die Firma Jünemann & Co. sich nicht ohne weiteres entschließen konnte, das Gutachten von Kiel als maßgeblich anzuerkennen, ist einmal aus den vorerwähnten Gründen begreiflich, dann aber auch schon um deswillen, weil günstige Gutachten zweier anderer Institute vorlagen. Erst nach Verhandlungen der drei Institute unter einander und wiederholter gemeinschaftlicher fruchtloser Mahnungen, den Apparat anders zu konstruieren, wäre vielleicht eine Veröffentlichung zulässig gewesen.

Das Maschinenprüfungsamt sagt in einem dieser Briefe folgendes: „Eine unparteiischere Stelle wie unser Prüfungsamt dürften Sie allerdings nicht finden, denn wir sind ein absolut unabhängiges Institut, dessen Aufgabe es ist, der Milchwirtschaft und Milchindustrie bestmöglichst zu dienen“. So!? Ich beziehe mich auf meinen Aufsatz über die Entwicklung der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalten, Molkerei-Zeitung 1921, Nr. 57, und die Sitzung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes vom 14. Juli 1921. Damals begründete man unter anderem die Errichtung zweier Forschungsanstalten und eines milchwirtschaftlichen Maschinenprüfungsamtes mit der Behauptung, daß einzelne milchwirtschaftliche Fachanstalten durch Annahme von Unterstützungen aus der Maschinenindustrie in der Abgabe ihrer Gutachten als befangen anzusehen seien. Wie steht es nun heute? Anfang des Jahres 1925 wurde eine Vereinigung der Freunde und Förderer der Forschungsanstalt Kiel gegründet, die hauptsächlich aus Interessentenkreisen besteht und auf dem Wege von öffentlichen Zeichnungen Beiträge in beliebiger Höhe sammelt zur Förderung der Arbeiten der Forschungsanstalt Kiel. Der Wildtätigkeit sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Selbstverständlich sind die Zeichnungen durchaus freiwillige. Ob es allerdings viel Vertreter aus dem Kreise der Interessenten gibt, die es für richtig gehalten haben, sich von dieser Wohltätigkeitsveranstaltung fernzuhalten, bezweifle ich. Auch uns ist wiederholt finanzielle Unterstützung aus den Kreisen der Maschinenindustrie angeboten worden. Wir haben dies stets ohne direkte Gegenleistung aus grundsätzlichen Erwägungen abgelehnt.

Ob nun gerade in Rücksicht auf diese Tatsachen die Forschungsanstalt Kiel berechtigt ist, für sich einen besonderen Grad von Unparteilichkeit und Unabhängigkeit in Anspruch zu nehmen, überlasse ich dem Urteil der Leser.

Genossenschaftstag des Verbandes hannoverscher landwirtsch. Genossenschaften

Der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften trat am Donnerstag, den 9. Dezember in den Hannoverschen Festsälen zu seinem 26. ordentlichen Verbandstag zusammen, der aus allen Teilen der Provinz außerordentlich gut besucht war. Vor Eintritt in die umfangreiche Tagesordnung begrüßte der Verbandsdirektor Johansen-Hannover die Erschienenen, insbesondere die Behördenvertreter, Ober-Regierungsrat Graf von Wartensleben für den Oberpräsidenten, Regierungsrat von Posadowski für den Regierungspräsidenten Hannover, den Vertreter des Regierungspräsidenten in Osnabrück, den Vorsitzenden der Landwirtschaftskammer Hannover, von Reden-Reden, die Vertreter der landwirtschaftlichen Hauptvereine der Provinz Hannover und als Vertreter des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften, Dekonomierat Dr. Kabe-Haile a. S. Im Anschluß an die Erhebung mehrerer Mitglieder durch die Verleihung der eisernen Medaille des Verbandes gedachte die Versammlung der Toten des Jahres durch Erheben von den Plätzen. Nach Begrüßungsworten durch den Vertreter des Oberpräsidenten und den Vorsitzenden der Landwirtschaftskammer erstattete der Verbandsdirektor den

Geschäftsbericht des Jahres 1926, in dem auch der größte Teil des laufenden Jahres Berücksichtigung fand.

Das deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftswesen zeigt im Jahre 1925 einen Zuwachs von 869 Genossenschaften gegen 1241 im Jahre 1924. Das Zurückgehen hat seinen Grund darin, daß 1925 439 Genossenschaften mehr aufgelöst wurden als im Jahre 1924. Bei den Auflösungen handelt es sich in vielen Fällen um eine Zusammenlegung kleinerer Genossenschaften oder um die Auflösung von Genossenschaften, die schon während der Kriegs- und Inflationszeit ihre Tätigkeit eingestellt hatten. Für das Jahr 1926 sind mindestens 75 Prozent aller Auflösungen auf Nichtigkeitserklärung infolge unterlassener Umstellung auf Renten-, Gold- oder Reichsmark zurückzuführen. Einige Zahlen zeigen die erfreuliche Entwicklung des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens in der Nachkriegszeit. Dem Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften gehörten am 1. Januar 1918 von 29 269 Genossenschaften 19 216 Genossenschaften an, am 1. Oktober 1926 von 40 072 rund 30 000. Der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften hatte am 1. Dez. 1926 einen Bestand von 2388 Genossenschaften, davon sind 5 Zentral-

genossenschaften, 774 Spar- und Darlehnskassen, 431 Bezugs- und Abgabengenossenschaften, 328 Molkereigenossenschaften und 850 sonstige Genossenschaften. Auffallen muß die Zunahme der Molkerei-Genossenschaften. Die hat einmal seinen Grund in der Übernahme von Privatmolkereien durch neu gegründete Molkereigenossenschaften, dann aber besonders in der Verschmelzung des Hildesheimer Verbandes mit dem Hannoverschen Verband. Wenn auch die Spar- und Darlehnskassen zugenommen haben, so muß doch derselben in manchen Bezirken noch bedeutend engermaschiger werden, wenn sie sich der Konkurrenz gegenüber erfolgreich durchsetzen wollen. Bei der Gründung der Spar- und Darlehnskassen müssen alle anderen Genossenschaften, in deren Bezirk noch keine Spar- und Darlehnskasse steht, mitwirken; denn sie alle haben großes Interesse daran, daß sie ihr ganzen Geldverkehr durch ein ihnen auf den Leib zugeschnittenes Genossenschaftsregeln können.

Der genossenschaftliche Eierverkehr, der unter der Wirkung der Zwangswirtschaft fast vollständig vernichtet war, lebt in erfreulicher Weise wieder auf. Es haben nicht nur die bestehenden Genossenschaften bis zu wenigen Ausnahmen ihr Geschäft mit gutem Erfolg wieder aufgenommen, sondern es sind auch heute noch neue gegründet worden.

Weiter ist eine Anzahl von Saatveredelungs-Genossenschaften in verschiedenen Bezirken gegründet worden, die zur Zufriedenheit ihrer Mitglieder arbeiten. Noch bedeutend größer ist aber die Zahl von Genossenschaften anderer Art, die die Saatveredelung als Nebenbetrieb eingeführt haben.

Die Revisionsstätigkeit des Verbandes war im Berichtsjahr 1925 gegenüber dem Vorjahre 1924 wieder stark. Der Verband konnte, da vier Hilfsrevisoren neu eingestellt waren, die Anforderungen der Genossenschaften besser nachkommen. Die vom Verband eingerichtete Bücherprüfungsstelle wurde im Berichtsjahre 1925 weniger als im Jahre 1924 in Anspruch genommen. Auch im laufenden Jahre ist die Bücherprüfungsstelle nicht stark beansprucht worden. Das bedauerlich. Die Bücherprüfungsstelle sollte gerade von den kleinen und mittleren Genossenschaften weitestgehend in Anspruch genommen werden.

Die Revisionen ergaben, daß die bösen Folgen der Inflation in ihrer Verwirrung der Begriffe über Geld und Geldeswert noch nicht überwunden sind. Bei Hingabe der Kredite ist besonders auf die zur Verfügung stehenden Mittel Bedacht zu nehmen. Die Liquidität der Genossenschaften muß stets im Auge behalten werden. Daher dürfen zu großen Kredite nicht an einzelne Genossen gegeben werden; vielmehr ist darauf zu achten, daß sämtliche Kreditnehmende befriedigt werden können. Von den angeschlossenen Bezugs- und Abgabengenossenschaften haben gleichfalls einige im Berichtsjahre mit Verlust abgeschlossen.

Bei den Bieherwertungs-Genossenschaften ist der Grundsatz hoch zu halten, daß das von den Genossenschaften gelieferte Vieh nicht zu fest Preisen abgenommen, sondern stets nur im Kommissionswege verwertet wird, sollen nicht Rückschläge eintreten, die unter Umständen den Bestand der Genossenschaften gefährden.

Unbedingt notwendig erscheint, dies gilt für sämtliche Genossenschaften, daß für die Bildung genügend eigenen Kapitals gesorgt wird. Die Geschäftsanteile und die Einzahlungen darauf müssen festgelegt werden, daß sie auch mit den übrigen im Geschäft investierten Mitteln in Einklang zu bringen sind.

Im großen und ganzen haben die Mitglieder des Vorstandes und Aufsichtsrates der Genossenschaften ihre Pflicht erfüllt. Es muß also auch festgestellt werden, daß bei manchen Genossenschaften Vorstand und Aufsichtsrat sich um die Abwicklung der Geschäfte wenig oder fast gar nicht kümmern und alles dem Rentanten oder Geschäftsführer überlassen.

Mit dem 15. Oktober dieses Jahres ist für die angeschlossenen Genossenschaften die unangenehme Revision eingeleitet worden. Es ist zu hoffen, daß durch ihre Einführung die Schäden, infolge der Inflation und ihrer Begriffsverwirrung entstanden und nicht überall beseitigt sind, schneller verschwinden und daß die unangenehme Revision mit dazu beiträgt, unsere Genossenschaften wieder fit und gesund zu machen.

In seinem Bericht dankte der Direktor den Beamten und Angestellten des Verbandes für die im Geschäftsjahr geleistete Arbeit und begrüßte besonders herzlich den Tagungsbewohnenden Verbandsdirektor der angeschlossenen Hildesheimer Verbandes, Hofbes. C. Belling-Mülling. Nach der Annahme des Geschäftsberichtes, die ohne Ausprache folgte, berichtete der geschäftsführende Direktor Busse-Hannover über die Jahresrechnung für 1925.

Die Peter-Johannsen-Stiftung, die mit über 100 000 M in die Jubiläumszeit ging, hat bis auf 125 M alles verloren.

Nach Beendigung des geschäftlichen Teiles der Tagung, der Gegenahme der Rechnungsprüferberichte, der Entlastungserteilung für die Kassensführung und den Wahlen zum Gesamtauschuß nahm zunächst der Vertreter des Reichsverbandes, Landesökonomierat Dr. Kabe, das Wort zu einem Vortrage über

Braucht die Landwirtschaft, brauchen Volk und Vaterland noch die Arbeit des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens?

Redner betonte, daß kein Landwirt daran denke, durch Preisgabe der Genossenschaften rückwärts zu schreiten, denn nur mit dem weiteren Auf- und Ausbau der Genossenschaften komme die Landwirtschaft vorwärts und könne sie ihre Stellung im Wirtschaftsleben behaupten. Die deutsche Volk brauche nicht nur um der Schaffung eines kaufkräftiger inneren Marktes, nicht um der rationalen Bewirtschaftung des heimischen Bodens willen, sondern auch aus tiefer liegenden ethischen Gründen die Bestehen und die weitere Entwicklung der genossenschaftlichen Arbeit auf dem Lande.

Trotz ihrer rein wirtschaftlichen Einstellung berge die moderne Genossenschaft auch Kräfte in sich, die an die alten genossenschaftlichen Ideen anknüpfen und durch die Gemeinschaftsarbeit ein Zusammenhalten und „Gedeih und Verderb“ erstreben. Die Mitarbeit in solch einer kleinen Genossenschaft sei für das einzelne Mitglied eine recht gute Schule. „Sei eine der schwierigsten und für das Vaterland bedeutungsvollsten Aufgaben des Genossenschaftswesens, die durch die Inflation vernichtet mittleren Erwerbschichten des Volkes wieder zu konsolidieren, sie in ihren Wirtschaftsbetrieb zu fördern und immer neue Massen aus der zur Zeit beklagten Menge dem Mittelstande zuzuführen. Der günstigste Boden für diese Bestrebungen seien namentlich die kleinen Ortsgenossenschaften, in sich die Menschen aller Stände, Berufe unter Ausschaltung aller konfession-

ellen und politischen Verschiedenheit in der gemeinsamen Arbeit finden und vertragen können. Man könne in den Genossenschaften gewissermaßen die Zellen sehen, aus denen in kommender Zeit in stiller, jäher Arbeit die deutsche Volksgemeinschaft erwache. Es müsse dafür gesorgt werden, daß die Genossenschaften in engster Fühlung mit dem Wirtschaftsleben bleiben. Man dürfe aber nicht in die alte deutsche Eigenbrötelei verfallen und inbeirrt vom Parteigetriebe müsse der Blick für das große Ganze erhalten bleiben.

In einem zweiten Referat, mit dem die Tagung beschlossen wurde, sprach der Abteilungsvorsteher für Milchwirtschaft bei der Landwirtschaftskammer Hannover, Staeger, über

Bestrebungen zur Förderung des Absatzes der Molkerei-Erzeugnisse.

Die Milchwirtschaft finde vielfach noch nicht die Beachtung, die ihrer Bedeutung für die Volkswirtschaft und für die Volksgesundheit entspreche; sie übersteige den Wert aller landwirtschaftlichen Produktionszweige und auch den der wichtigsten Industrien. Der Wert als Volksnahrungsmittel gründe sich in erster Linie auf den Gehalt an für den jugendlichen Körper notwendigen Nährstoffen und auf die unübertreffliche Leichtverdaulichkeit und Bekömmlichkeit. Trotz dieser Vorzüge sei der Milchverbrauch gegenüber der Vorkriegszeit erheblich zurückgegangen. Eine Förderung des Milchverbrauchs sei zu erwarten durch eine geeignete Aufklärungs- und Werbe-Tätigkeit im Verein mit einer Steigerung der Qualität der Milch und der Verbesserung der Gelegenheit zum Milchbezuge.

Bei den anderen Molkereierzeugnissen werde gegenwärtig der Inlandsbedarf nicht durch Eigenproduktion gedeckt. Die Einfuhr von Molkereierzeugnissen habe eine Ausdehnung angenommen, die eine Gefahr für die deutsche Produktion werde. Dänische und holländische Butter erfreue sich wegen ihrer stets gleichbleibenden Qualität im Handel besonderer Beliebtheit. Wenn auch ein sehr großer Teil der deutschen Molkereierzeugnisse der ausländischen Ware mindestens gleichwertig sei, so werde doch noch Butter hergestellt, die den berechtigten Ansprüchen nicht genügend entspreche. Die von der Landwirtschaftskammer eingeführte amtliche Butterprüfung habe den Zweck, die Qualität der Butter zu heben und auftretende Fehler zu beseitigen. Jetzt solle eine Buttermarkenkontrolle von den zuständigen Landwirtschaftskammern in allen Landesteilen eingerichtet werden. Nach Durchführung der Buttermarkenkontrolle sollten ähnliche Kontrollen für Käse und für Milch eingerichtet werden. Nur Ware bester Qualität werde sich auf die Dauer auf dem Markt behaupten können.

Rundschau

Radiovortrag von Professor Lichtenberger, Kiel. Am 9. Dezember hielt Professor Lichtenberger von der Kieler Versuchs- und Forschungsanstalt vom Sender der deutschen Welle in Berlin aus, im Auftrage des Reichslandwirtschaftsrates einen Rundfunkvortrag über das Thema „Die Organisation der städtischen Milchversorgung in den U. S. A. von der Kuh bis zu den Konsumenten“.

Es ist als sehr erfreulich zu bezeichnen, daß die „Deutsche Welle“ sich auch in den Dienst der Milchwirtschaft stellt, es ist dadurch vermehrt die Möglichkeit gegeben, die weitesten Kreise für die großen Zeitfragen unserer Arbeit zu interessieren.

Die Ausführungen von Prof. Lichtenberger bewegten sich im Rahmen eines der Fachwelt bereits bekannten Buches. Er hatte diejenigen Momente, denen ein allgemeines Interesse zugesprochen werden kann, herausgeholt, und verbreitete sich besonders über solche Fragen, die bei uns zur Zeit viel erörtert werden.

Besonders beachtlich waren die gezogenen Schlüsse, die darin gipfelten, daß eine Agrarkrisis in Amerika den Austritt zu der dortigen Rationalisierung der Milchwirtschaft gegeben hat und daß die bei uns herrschende schwere Agrarkrisis uns ebenfalls keinen anderen Weg offen läßt, als den der Rationalisierung unserer Milchwirtschaft, auf dem ganzen Wege der Milch von der Kuh bis zu den Konsumenten.

Im einzelnen habe, so führte der Vortragende aus, diese Rationalisierung sich zu betätigen in verbesserter Milchgewinnung, Verbesserung der Transportverhältnisse, rationaler Einrichtung der Verarbeitungsbetriebe, Ausbau der Absatzorganisationen und der Standardisierung der Produkte (Marken), Verbesserung des Milchhandels und Organisation einer großzügigen Konsumpropaganda.

Der Vortrag schloß mit dem Hinweis, daß, wenn uns das Ausland durch sein Beispiel auf diesem Sondergebiet jetzt etwas nützte, es endlich mal etwas Gutes gebracht hätte, nachdem in den letzten Jahrzehnten uns leider nur Schädigungen unseres Wirtschaftslebens vom Ausland zugekommen wären.

Einheitliche Regelung des Markenschutzes für Molkereierzeugnisse. Die Abteilung für allgemeine landwirtschaftliche Angelegenheiten der Preussischen Hauptlandwirtschaftskammer hat am 1. Dezember 1926 folgenden Beschluß gefaßt:

Auf Grund einer mit der Hauptlandwirtschaftskammer getroffenen Vereinbarung verpflichten sich die preussischen Landwirtschaftskammern, bei der Herausgabe besonderer Qualitäts- und Standardmarken für Milch und Molkereiprodukte die nachstehenden Vereinbarungen über die Herausgabe von Qualitäts- und Standardmarken einzuhalten:

1. Die Herausgabe von Qualitäts- und Standardmarken hat die Einrichtung einer wirklichen Kontrolle der angeschlossenen Molkereien durch die zuständige Landwirtschaftskammer oder eine von ihnen zu beauftragende Organisation zur Voraussetzung.
- Die Verantwortung für die ordnungsgemäße Durchführung der für die Herausgabe der Qualitäts- und Standardmarken erforderlichen Kontrolle und für die Einhaltung der nachstehenden Bestimmungen trägt in jedem Falle die zuständige Landwirtschaftskammer.
2. Zweck der Herausgabe von Qualitäts- und Standardmarken (künftig nur Marken genannt) ist die Förderung der Herstellung und des Vertriebes einer standardisierten Qualitätsware deutscher Herkunft, d. h. einer dauernd gleichartigen und in gleicher Form in den Handel gebrachten Ware bester Qualität.
3. Die angeschlossenen Molkereien müssen alle für die Herstellung erstklassiger Markenprodukte erforderlichen Einrichtungen besitzen.
- Die Molkereien dürfen als Markenware nur solche Butter verkaufen, die unter Beachtung der erlassenen Kontrollvorschriften ein-

wandfrei gewonnen ist und den Anforderungen an Markenbutter voll entspricht.

4. Die angeschlossenen Molkereien müssen eine Buchführung, Betriebsüberichten und Verkaufsbücher führen, die den in der Anlage aufgestellten Mindestforderungen entsprechen.
5. Die Landwirtschaftskammern haben darüber zu wachen, daß das Markenrecht (Recht zur Benutzung einer Marke, mit der gleichzeitig ein Hinweis auf die amtliche Kontrolle der Landwirtschaftskammer gegeben wird) nicht an Molkereien verliehen wird, deren Besitzer, Pächter oder Betriebsleiter nicht genügende Garantien für eine in jeder Beziehung einwandfreie Betriebsführung bieten. In den von den Landwirtschaftskammern zu erlassenden Bestimmungen müssen genügende Sicherungen dafür bestehen, daß das Markenrecht erlischt, wenn die Voraussetzungen, auf denen dasselbe beruht, vorübergehend oder dauernd nicht mehr zutreffen.
6. Die Verleihung des Markenrechts durch die Landwirtschaftskammer an eine Molkerei darf erst erfolgen, nachdem durch die Leitung der Markenkontrolle, die zu diesem Zwecke Sachverständige zu bestimmen hat, festgestellt ist, daß die betreffenden Molkereien in der Lage sind, den für die Benutzung des Markenrechts erlassenen Bestimmungen voll zu genügen.

Die Verleihung des Markenrechts durch die Landwirtschaftskammer an eine Molkerei darf erst erfolgen, wenn die nach mindestens 10 tägiger Lagerfrist vorgenommene sachmännische Prüfung ganzer Tonnen zu 100 Pfund dreimal hintereinander nach dem Prüfungsverfahren der D. L. G. je 17 Punkte ergeben hat, darunter mindestens 9 Punkte für Geschmack.

7. Zur Sicherung des Markenrechts müssen die angeschlossenen Molkereien sich verpflichten, Einrichtungen zu treffen, die bei der Aufbewahrung und Verwendung der Marken, des Pergamentpapiers, der Stäbe usw. jeden Mißbrauch verhindern und die den beauftragten Kontrollbeamten die Durchführung der Kontrolle nach jeder ihnen erforderlich erscheinenden Richtung hin ermöglichen.

Ebenso müssen die Molkereien verpflichtet werden, die von der Hauptlandwirtschaftskammer vorgeschriebene Art der Verpackung und des Versandens genau einzuhalten.

Bei dem Versand von Butter dürfen nur das Vollgewicht enthaltende neue Fässer und nur das vorgeschriebene Verpackungsmaterial verwendet werden. Es darf nur echtes Pergamentpapier zur Verwendung gelangen. In jedem Butterfaß muß ein Kontrollzettel mit Marke und Nummer der Molkerei auf dem Fassboden und ein gleichlautender unmittelbar über der eingestampften Butter vorhanden sein.

Die Markenbezeichnung muß durch äußerlich auf sichtbare, mit den Schutzmarken bedruckte Fassstäbe erfolgen. Die Aufschrift der Schutzmarken muß lauten:

Einheitsmarke Nr.
Amtliche Butterkontrolle der Landwirtschaftskammer

Der Tag, an dem die Butter eingefüllt ist, muß auf einem der Fassstäbe unter der Überschrift: Gefüllt am angegeben werden.

Die Fassstäbe sollen 8 Ztm. lang und 5—6 Ztm. breit sein. Die Markenzeichen müssen das Kontrollgebiet, aus dem die Butter stammt, deutlich erkennen lassen.

Besondere Bestimmungen für Butter.

Die Durchführung der Markenkontrolle für Butter muß mit einer ausreichenden Kontrolle und Prüfung der zur Verbutterung verwendeten Milch verbunden sein. Zu diesem Zweck muß die zur Verbutterung verwendete Milch in den einzelnen Molkereien jeden Monat mindestens zweimal unverhört auf ihre Tauglichkeit geprüft werden. Hierbei ist der Schmutzgehalt der Milch der einzelnen Lieferanten festzustellen, außerdem ist die gesamte Milch auf ihren Säuregehalt regelmäßig zu prüfen. Der Fettgehalt der für die Butterung verwendeten Milch muß mindestens alle 14 Tage festgestellt werden.

Die für den Vertrieb als Markenware bestimmte Butter muß aus reiner Vollmilch bezw. reinem Rahm hergestellt sein und mindestens 82 Prozent reines Butterfett enthalten. Der Wassergehalt darf bei ungesalzener Butter 18 Prozent, bei anderer 16 Prozent nicht übersteigen. Anilinfarben dürfen zur Butterfärbung nicht verwendet werden. Zur Konservierung ist nur Kochsalz zu verwenden.

Die Butter darf nur aus pasteurisierter Milch oder aus Rahm, der bis wenigstens 85° C. oder während einer halben Stunde auf 63° C. erhitzt ist, und in beiden Fällen mindestens auf 12° C. heruntergekühlt ist, hergestellt sein.

An die Vorlage besonderer Bestimmungen für die Herstellung von Käsen soll erst herantreten, wenn die erforderliche Klarheit über die vorstehende Vorlage geschaffen ist.

Anlage zu Ziffer 4 des vorstehenden Beschlusses.
Jede Meierei hat eine technische Betriebsübersicht zu führen. In dieser Betriebsübersicht müssen sich folgende Nachweise erkennen lassen:

1. Die Menge der angelieferten Vollmilch.
2. Die Menge der verkauften Vollmilch.
3. Die Menge der für die Käseerei benötigten Vollmilch.
4. Die etwa im Haushalt benötigte Vollmilch.
5. Diejenige Vollmilchmenge, die nach Abzug der Nr. 2—4 für die Entrahmung übrig bleibt.
6. Die gewonnene Rahmmenge.
7. Die verkaufte Rahmmenge, und zwar
 - a) Rafferahm.
 - b) Schlagrahm.
8. Die Umrechnung des verkauften Rahmes in Vollmilch, d. h. eine Berechnung, welcher Menge Vollmilch der verkaufte Rahm entspricht.
9. Die auf Butter verarbeitete Vollmilchmenge.
10. Die hieraus gewonnene Buttermenge.
11. Milchverbrauch zu einem Pfund Butter.
12. Der vom Vortage übernommene Bestand an Butter.
13. Die Tagesproduktion an Butter.
14. Der Einkauf von Butter.
15. Etwaige Rücksendungen von Butter.
16. Summe der Ziffern 12—15.
17. Die per Bahn versendete Buttermenge.
18. Die im Postversand abgesetzte Buttermenge.

19. Die im Ortsverkauf abgesetzte Buttermenge.
20. Die an die Milchlieferanten zurückgegebene Buttermenge.
21. Die für den Haushalt verbrauchte Buttermenge.
22. Etwaiges Gutgewicht bzw. Gewichtsverluste.
23. Summe der Ziffern 17—22.
24. Bestand am Tageschluß.
25. Fettgehalt der Vollmilch.
26. Fettgehalt der Magermilch.
27. Fettgehalt der Buttermilch.
28. Wassergehalt der Butter.
29. Bemerkungen über Rahmbehandlung, Herstellungsweise der Butter, Salzen der Butter usw.

Die Eintragungen müssen täglich gemacht werden. In den Betrieben, in denen die Milch nach Literzahl angenommen wird, hat ferner eine Umrechnung der angelieferten Milchmenge in Kg. zu erfolgen.

(Anmerkung der Schriftleitung: Es ist zweifellos begrüßenswert, daß nunmehr auch die Preussische Hauptlandwirtschaftskammer, wie der vorstehende Beschluß beweist, die Initiative zur Verbesserung der Qualität der deutschen Butter ergreift. Uns will jedoch scheinen, daß bei Abfassung dieses Beschlusses der Praxis zu wenig Rechnung getragen ist. U. E. wäre es richtiger, wenn man den Molkereien die Erwerbung des Markenschutzes nicht allzu schwer machen würde. Man sollte zweckmäßig die Bedingungen im Anfang etwas mildern und sie erst ganz allmählich verschärfen. Es darf nicht verkannt werden, daß bisher nur in wenigen Provinzen gute Vortarbeit geleistet worden ist und daß es doch gilt, alle Molkereien zur Qualitätserzeugung zu erziehen.)

Der Kampf um die Milchkontrolle in Sachsen. In Sachsen ist jetzt ein Kampf beendet, der angeblich die Verbesserung der Milch bezweckte. Vor einigen Jahren stellte die Amtshauptmannschaft Dresden einen Milchrevisor an, dem die gesamte Milchkontrolle übertragen wurde. Diese Art Kontrolle stand einzig in Sachsen da, soll sich aber nach Ansicht der beteiligten Kreise nicht bewährt haben, sodaß die Amtshauptmannschaft sich in ihrer letzten Sitzung mit einer Änderung der Milchkontrolle beschäftigte. Milchzeuger sowohl als auch die Molkereien und Milchhändler vertreten die Ansicht, daß die Milchkontrolle den öffentlichen Polizeiorganen übertragen und der Milchrevisorenposten eingezogen werden müsse. Es sei noch bemerkt, daß der Milchrevisor der sozialdemokratischen Partei angehörte. Es standen sich somit zwei Ansichten gegenüber, die zu einer scharfen Auseinandersetzung in der Frage der Milchkontrolle führten. Die eine Seite, die den Milchrevisor beibehalten wollte, betonte, daß die Milchkontrolle beim Landwirt, also beim Erzeuger einsetzen müsse. Es seien eine verstärkte Kontrolle und harte Strafen für Milchpantischer erforderlich. Die Gegner dieser „Milchkontrolle“ betonten demgegenüber, daß die Polizeikontrolle der Milch vollkommen genüge. Schwarze Schafe gäbe es überall. Die Milchzeuger verlangten eine noch viel strengere Milchkontrolle, als sie bisher ausgeübt werde. Es sei nicht nötig, die Landwirte zu bespitzeln. Der Milchrevisorenposten der Amtshauptmannschaft sei überflüssig. — Der Amtshauptmann führte dazu aus, daß Anzeigen über Milchfälschungen, die durch Zusatz von Wasser entstanden seien, der Staatsanwaltschaft weitergegeben würden. Verschmutzungen seien von der Amtshauptmannschaft selbst verfolgt worden. Dabei würden in ersten Fällen Verwarnungen erteilt. Die Gegner der jetzt vom Milchrevisor geübten Milchkontrolle stellten fest, daß die Milchkontrolle überhaupt nicht gefährdet werden solle, da es eine Selbstverständlichkeit sei, dem Konsumenten eine absolut einwandfreie Milch zuzuführen. — In dieser Angelegenheit hat die Staatliche Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Sachsen sich dahin geäußert, daß die bisherige Milchverkehrsüberwachung in dem die Großstadt umschließenden Landbezirke durch Milchrevisoren unentbehrlich sei. Eine Einschränkung dieser Milchkontrolle würde zurzeit zweifellos nicht im Interesse der milchverbrauchenden Bevölkerung liegen und es sei empfehlenswert, die Tätigkeit des Milchrevisors, die im letzten Jahre eine gewisse Einschränkung erfahren habe, tunlichst wieder auf das ursprüngliche Maß zu erweitern. — Die Verhandlungen des Bezirkstages der Amtshauptmannschaft Dresden führten nun zu dem Ergebnis, daß beschlossen wurde, die Milchkontrolle in Zukunft den örtlichen Polizeiorganen zu überlassen und die bisherige Kontrolle durch Milchrevisoren einzustellen. Weiter wurde beschlossen, in Zukunft die Namen der Milchverfälscher nach rechtskräftiger Verurteilung in der Presse zu veröffentlichen.

Abzug der Gewerbesteuer von der Einkommensteuer für 1925. Die bei der jetzigen Einkommensteuerveranlagung bestehenden Zweifel über die Zulässigkeit des Abzuges der Gewerbesteuerzahlungen für 1925 von dem Einkommen für das Jahr 1925 haben durch einen Erlaß des Reichsfinanzministers vom 7. 11. 26 ihre Klärung gefunden. Der Reichsfinanzminister hat nämlich bestimmt, daß die nachträgliche Berücksichtigung der bei der Einkommensteuerveranlagung 1925 noch nicht feststehenden Gewerbesteuerabzugszahlungen auch von der endgültigen Gewerbesteuerveranlagung zulässig sein soll.

Im einzelnen befragt der Erlaß, daß ein Steuerpflichtiger mit ordnungsgemäßer Buchführung die Gewerbesteuer schon vor ihrer Fälligkeit oder ihrer Zahlung gemäß den Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung in dem Zeitpunkt absetzen kann, in dem sie entstanden ist. Selbstverständlich dürfen die so für 1925 abgesetzten Beträge aber trotz der im Kalenderjahr 1926 erfolgenden Zahlung in diesem Jahr nicht nochmals abgezogen werden. Im Jahre 1926 dürfen nur diejenigen Gewerbesteuerbeträge abgesetzt werden, die nach der Gewerbesteuerveranlagung über den im Buchabluß für 1925 abgesetzten Betrag hinausgehen, die also im Vorjahre noch nicht abgesetzt sind.

Der Erlaß bestätigt im übrigen eigentlich nur die Bestimmungen des § 8 R. N. O., nach denen eine Steuer Schuld schon dann entsteht, wenn der Tatbestand verwirklicht ist, an den das Gesetz die Erhebung der Steuer knüpft. Letzteres ist aber gewöhnlich und gerade bei den Gewerbesteuerzahlungen für 1925 schon vor dem Herauskommen der Steuerbescheide der Fall. Umgekehrt muß natürlich, falls die für 1925 festgesetzte Gewerbesteuer Schuld sich auf Grund der Ermäßigungsmodalitäten des § 4 des Gesetzes über die Neuordnung der Gewerbesteuer vom 23. 3. 26 ermäßigt und vorher die ganze Gewerbesteuer Schuld von dem Einkommen für 1925 abgezogen ist, nach erfolgter Ermäßigung eine entsprechende Erhöhung des Einkommens für 1926 stattfinden.

Dr. B.-g.



Die Astra-Käseerei-Geräte

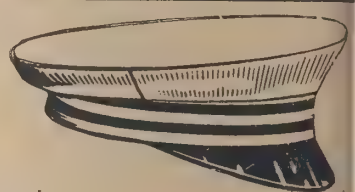
zeichnen sich durch Zweckmäßigkeit und lange Haltbarkeit vorteilhaft aus



BERGDORFER-EISENWERK A-G



Molkereimütze Reichert



(gewöhnlich geschüßt)		
Stück, echt Lederschirm, inkl. 2 Bezüge		5,00 M.
Stück, echt Lederschirm, inkl. 3 Bezüge		6,20 M.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)		0,75 M.
Jaden, Radett, breitgestreift,	einreihig 7,00 M., zweireihig	8,00 M.
Jaden, Körper, weiß	einreihig 7,50 M., zweireihig	8,50 M.
Jaden, Körper, beste Qual.	einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50 M.
Jaden, Körper, Stehumlegtragen	einreihig 8,00 M., zweireihig	9,00 M.
do., beste Qualität	einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00 M.
Jaden, Satin, weiß	einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50 M.
do., Stehumlegtragen	einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00 M.
Jaden, Satin, feingestreift	einreihig 8,50 M., zweireihig	9,50 M.
do., Stehumlegtragen	einreihig 9,00 M., zweireihig	10,00 M.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang	2,40 M., weiß	2,25 M.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia		3,00 M.
do., weiß, rein Leinen		3,75 M.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden		3,75 M.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden		4,50 M.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang		
verstärkte Brust und Eden		5,50 M.
Schuhmäntel, Nessel (hell) 8,00 M.,	Käfi (hellbraun)	11,00 M.
Schuhmäntel, Nanking (grau) 10,00 M.,	Körper (weiß)	12,00 M.
Pantoffel 2,40 M.,	Holsteiner Form	2,89 M.
Galoischen		5,00 M.

Frauenschuhtleidung auf Wunsch Preisliste!
S. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Gelegenheitskauf!

Milchtransportkannen Ia Stahlblech, verzinkt mit S. eckdec el und Bügelverschluß äußerst billig abzugeben. Anfragen unter Nr. 7809 an diese Zeitung erbeten.

8 ung! Weihnachts-Jubiläums-Angebot! 8 ung!

Anlaßlich des 30 jährigen Bestehens

uns-res Stammhauses und ebenso lan jähriger Verbindung mit einem großen Teil von Molkereibesitzern und Inspektoren im ganzen deutschen Reich versenden wir auf Wunsch als Reklame bei ein-m offenen Ziel von 30 Tagen nach Warenempfang eine

Jubiläums-Weihnachts-Kiste

mit 10 Flaschen prima Rheinwein } Jubiläums-Marken
10 Flaschen gutem Rotwein }
5 Flaschen feinem alten Malaga }
und 5 Flaschen feinstem Jubiläums-Weinbrand }
die 30 Flaschen zusammen zum **Ausnahmepreis von RM. 70.—**
einschließlich allem ab Würzburg.

Fränkische Weinhandels-Gesellschaft
1896 Würzburg, Friedensstraße Nr. 35. 1926

Fristverlängerung für die Umsatzsteuervorauszahlungen bis 15. Dezember. Durch die Verordnung vom 8. November 1926 sind mit Wirkung vom 1. Dezember ab die Verzugszuschläge, aber auch die Schonfristen aufgehoben worden. Die Umsatzsteuervorauszahlungen wären daher an sich für den Monat November bis zum 10. Dezember und für den Monat Dezember bzw. für das letzte Kalenderjahr 1926 bis zum 10. Januar 1927 zu leisten. Zu den gleichen Zeitpunkten wären auch die Voranmeldungen abzugeben. Um Schwierigkeiten in der Übergangszeit zu vermeiden, hat der Reichsminister der Finanzen die Finanzämter angewiesen, allgemein von der Erhebung von Zuschlägen nach § 170 Absatz 2 der Reichsabgabenordnung und von Verzugszinsen abzugehen, wenn die bis zum 10. Dezember 1926 fällige Umsatzsteuervoranmeldung und Umsatzsteuervorauszahlung der Monatszahler bis einschließlich 15. Dezember 1926 und die bis zum 10. Januar 1927 fällige Voranmeldung und Vorauszahlung der Monatszahler und Viertelsjahrszahler bis einschließlich 15. Januar 1927 beim Finanzamt (Finanzkasse) eingehen. Gehen die Vorauszahlungen jedoch nicht bis zum 15. Dezember 1926 bzw. 15. Januar 1927 ein, so werden Verzugszinsen (10 Prozent) vom 10. Dezember bzw. 10. Januar ab erhoben. Fr.

Erweiterung des Filialnetzes der Vereinigten Pommerschen Meiereien. Der Filialbetrieb der bekannten Butterfirma A. Schröter mit 36 Geschäften in Berlin und Umgegend ist in den Besitz der Vereinigten Pommerschen Meiereien übergegangen. Auch in Breslau haben die Vereinigten Pommerschen Meiereien jetzt festen Fuß gefaßt. Kürzlich sind dort 5 Verkaufsstellen von ihnen eröffnet worden. Mit der Gesamtzahl ihrer Filialen stellen die Vereinigten Pommerschen Meiereien nunmehr einen der stärksten Machtfaktoren in der Butterbranche dar.

Maschinen und Geräte.

Der Milchschmutzprüfer „Mifig“ nach Kooper. (Mitt. a. d. Konstr.-Büro d. Fa. Dr. A. Gerber's Co. G. m. b. H. Leipzig.) Die allgemein bekannte Filtrationsprobe zur Ermittlung des Verschmutzungsgrades der Milch besitzt den Nachteil, daß das Durchfiltrieren der Milch, besonders, wenn dieselbe kalt oder stark verschmutzt ist, verhältnismäßig viel Zeit beansprucht. In manchen Fällen geht die Milch überhaupt nicht durch das Filter, so daß man gezwungen ist, die Untersuchung zu unterbrechen und die noch in der Glasfuge befindliche Milch auszugießen. Es läßt sich dabei kaum vermeiden, daß der Schmutz, welcher sich event. bereits auf dem Filter abgesetzt hat, aufgewirbelt und infolge dessen der Zweck der Prüfung in Frage gestellt wird. Unliebsam wird es außerdem empfunden, daß die Tatsache des mitunter langsamen Filtrierens bei Vornahme von Massenuntersuchungen die Aufstellung einer größeren Anzahl Filtrationsapparate erfordert, die naturgemäß verhältnismäßig viel Platz beansprucht.

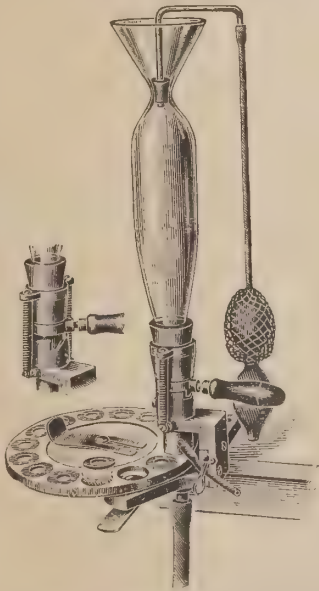
Nach mehrjährigen Versuchen ist es jetzt gelungen, einen Apparat zu konstruieren, der die obengenannten Nachteile vermeidet und allen Anforderungen entspricht, die man in konstruktiver und hygienischer Hinsicht an einen, zur Vornahme von Massenschmutzprüfungen dienenden Schmutzprüber stellen muß.

Der von uns unter dem Namen Milchschmutzprüber „Mifig“ nach Kooper in den Handel gebrachte Apparat besteht aus einer aus starkem Glase hergestellten Trichterflasche, welche durch eine sinnreiche, hebelartige Vorrichtung auf- und niederbewegt und mit ihrem metallenen Mundstück fest auf die in eine dreh- und arretierbare Metallscheibe eingelegte Filterplatte gedrückt werden kann. — Zum Apparat gehört ferner ein gebogenes Metallrohr, das mittels Gummistopfens in den Hals des Trichters eingesetzt und mit einem Gummigebläse verbunden wird.

Die Handhabung des Apparates bei der Ausführung von Milchschmutzproben ist denkbar einfach und erfolgt in folgender Weise:

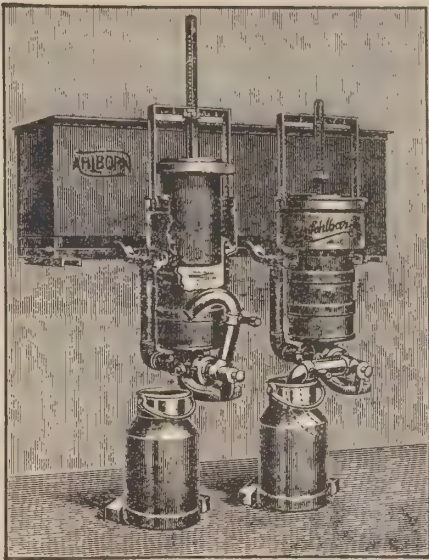
Nach vorheriger gründlicher Reinigung des „Rotators“ sorgt man zunächst für zweckmäßige Ölung aller gleitenden Teile desselben. — Als dann legt man in jede Vertiefung der Aluminiumscheibe einen Gummiring, sodann eine Siebplatte, darauf ein Stoff-Filter und schließlich wiederum einen Gummiring. — Jetzt faßt man den Holzgriff mit der linken Hand und zieht denselben nach vorne. Dadurch dreht sich der Spannzug, dessen Nase auf der schiefen Ebene abwärts gleitet und es wird das Mundstück des Metallrohres durch die Wirkung der beiden Metallfedern fest auf den darunterliegenden Gummiring angedrückt. Nunmehr gießt man ½ Liter der gut gemischten Milch langsam in den Trichter, worauf sie durch die Halsöffnung in die Flasche und von dort durch das Filter und den Anflußschlauch in ein unter dem Tisch aufgestelltes Gefäß fließt. Sobald das Filter so weit verschmutzt ist, daß die Milch anfängt, langsamer abzufließen, verschließt man die Halsöffnung des Trichters mit dem Gummistopfen des beigegebenen Metallröhrchens, setzt das Gummigebläse in Tätigkeit und befördert durch den entstehenden Ueberdruck in der Flasche die letzten Milchreste schnell und vollkommen hinaus.

Durch eine kurze rückwärtige Bewegung des Holzgriffes werden jetzt Trichter, Flasche und Metallrohr hochgehoben, die zur Arretierung dienende Schnappfeder der Drehscheibe hinuntergedrückt und letztere soweit gedreht, daß ein neuer Filter unter das Mundstück des Metallrohres zu liegen kommt. Beim Loslassen der Feder schnappt der Metallkeller in die korrespondierende Öffnung der Scheibe, die jetzt wiederum arretiert ist. Man drückt alsdann das Rohrmundstück herunter und kann jetzt die zweite Probe vornehmen. In dieser Weise verfährt man, bis alle 15 Filter verbraucht sind. Sollen alsdann noch weitere Milchproben geprüft werden, so wechselt man die Drehscheibe entweder durch eine mit Gummiringen, Filterplatten und Wattleisten besetzte Ersatzscheibe aus oder entfernt aus der Originalscheibe die benutzten Filter usw. und ersetzt sie durch frische. Das Herausnehmen der Filter usw. erfolgt durch Hochheben der Filterplatten, indem man auf deren Unterseite mit einem Finger einen schwachen Druck ausübt.



UNENTBEHRlich

für jeden Molkerei-Betrieb
zur genauen und schnellen
Milchausgabe ist



Ahlborns
Milchausgeber „Unfehlbar“
Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig * Lübeck * München

„BEWE“ verhindert das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70 % von Bewekunden hergestellt.

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhn hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“
gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Origioal-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können. **Melerel-Salpeter** Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Gegr. 1867 Max Westphal, Eutin Fernspr. 168



bel Lübeck
liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit
verschießbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



Nach erfolgter Benützung des Apparates werden alle Teile desselben sauber gereinigt und abgetrocknet, sämtliche Gummiringe und Siebplatten aus den Vertiefungen entfernt und die beiden Federn durch Hinunterdrücken des Holzgriffes entspannt.

Das Arbeiten mit dem „Rotator“ ist ein wahres Vergnügen und bedeutet eine enorme Zeiterparnis im Vergleich zur Anwendung des bisherigen einfachen Milchschmuckprobers. — Zahlreiche Versuche haben ergeben, daß die durchschnittliche Dauer einer Milchschmuckbestimmung bei Anwendung des „Rotators“ höchstens nur ein Zehntel der Zeit beträgt, die sonst zur Ausführung einer Milchschmuckbestimmung durch Filtration erforderlich war. Bei der Untersuchung stark verschmutzter Milch ist dieses Verhältnis sogar ein noch viel günstigeres. Als ganz besonderer Vorzug des „Mifir“ ist ferner der Umstand zu betrachten, daß das Durchlaufen der Milch reißlos erfolgt und infolgedessen fast trodrene Filter Scheiben erhalten werden, die bequem und ohne Gefahr des Verzerrens oder Zerstörens aus den Vertiefungen der Drehscheibe herausgehoben werden können.

Angenehm empfunden wird es auch, daß die zur Aufnahme der 15 Filter usw. dienende Drehscheibe bequem auswechselbar ist. Man braucht die Filter mithin nicht unbedingt sofort aus den Vertiefungen zu entfernen, wenn alle 15 Stück benutzt sind, sondern kann die verwendete Scheibe einfach durch eine Ersatzscheibe mit frischen Filtern ersetzen. Bei Vornahme von Massenprüfungen können mehrere Drehscheiben vor Anfang der eigentlichen Prüfungen gleichzeitig vorbereitet, d. h. mit Stofffilter, Filterplatten usw. besetzt werden. Während der Untersuchung braucht dann nur eine kurze Unterbrechung zum Auswechseln der Drehscheiben einzutreten. — Wenn man nun ferner noch berücksichtigt, daß der neue „Mifir“ vollkommen mühelos auseinandergenommen und daher bequem und gründlich gereinigt werden kann, des weiteren, daß er wenig Platz beansprucht und sich auf jedem Tisch anbringen läßt, so kann man mit gutem Recht behaupten, daß der „Mifir“ tatsächlich das z. Zt. vollkommenste und brauchbarste Gerät zur Vornahme von Milchschmuckprüfungen darstellt.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Die Milchgewinnung. Von verschiedenen Seiten ist gelegentlich der in letzter Zeit eingeleiteten Propaganda für den erhöhten Milchverbrauch die Forderung nach Gewinnung einwandfreier Vollmilch erhoben worden. Diese Forderung ist umso mehr begründet, als es zur Genüge bekannt ist, daß eine Ware nur dann flotten Absatz findet, wenn die Güte derselben den gestellten Anforderungen voll und ganz entspricht. Wiederholt ist an dieser Stelle die Äußerung gefallen, daß die Gewinnung der Vollmilch bei den Landwirten vielfach sehr zu wünschen übrig läßt. Leider ist diese Ansicht nicht unbegründet. Wohl ein jeder Erwachsene hat öfter Gelegenheit gehabt, auf dem Lande einen Kuhstall zu besichtigen, dessen Anblick geeignet war, die Freude am Milchnutzen auf lange Zeit, wenn nicht für immer, zu verderben. Dieses dürfte auch ein wichtiger Grund mit sein, daß der Milchnutzen gerade bei erwachsenen Personen so verhältnismäßig wenig Anklang gefunden hat.

Wie ist nun eine saubere Milchgewinnung zu erreichen und welches sind die Gründe, daß es hierin trotz aller Bestrebungen auf Besserung nicht viel anders geworden ist?

Sehr oft kann man von Landwirten die Äußerung hören, der Kuhstall rentiert sich nicht, hinzu kommt der Mangel an geeignetem Melkpersonal, die vielen Schwierigkeiten mit demselben usw. Zum Teil mag diese Ansicht berechtigt sein, soweit nämlich die beschränkten Erfahrungen des betr. Landwirts auf dem Gebiete der Viehzucht und Milchwirtschaft eine andere Auffassung nicht zulassen. Denn wenn diese Einwände Anspruch auf Berechtigung hätten, dann müßten sie bei jedem Landwirt zutreffen, soweit sie in gleichen wirtschaftlichen Verhältnissen leben. Oft gibt es aber in einer Gemeinde Wirtschaften, welche eine geradezu blühende Milchwirtschaft treiben, während der Nachbar unter fast denselben Verhältnissen damit nicht vorwärts kommt. Sehen wir uns diese Betriebe einmal etwas näher an. Der eine legt Wert auf einen guten, milchergiebigen Viehbestand. Durch jahrelange Bemühungen ist es ihm gelungen, die schlechten Melker unter den Kühen auszumerzen. Die Pflege der Tiere wird mit unermüdlichem Eifer betrieben, jeden Tag werden die Kühe gepuht, das Futter muß von tadelloser Beschaffenheit sein, das Melken wird von sachkundigem, ruhigem Personal ausgeführt usw.

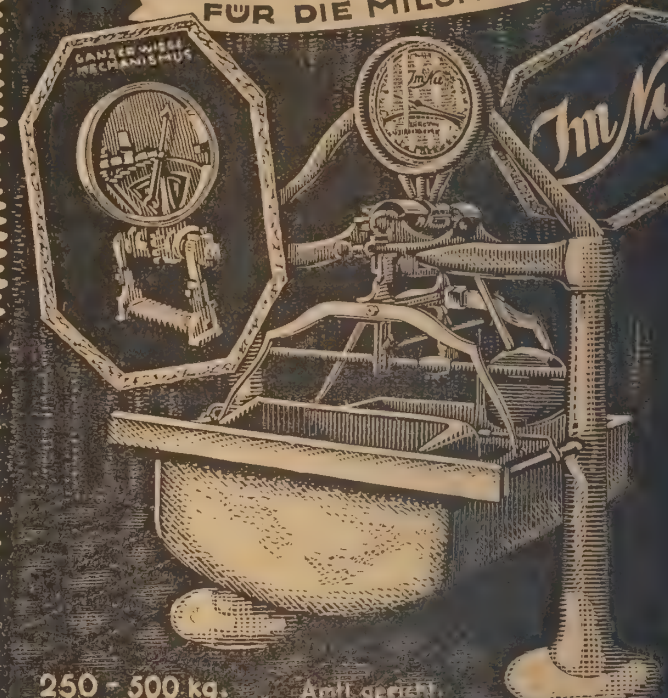
Der andere dagegen behauptet, das ist alles nicht so wichtig, er wuschelt nach seinem alten Schlendrian weiter und behauptet hinterher, der Kuhstall macht sich nicht bezahlt.

Die heute bei uns so unbarmherzig arbeitende Steuerschraube bringt allerdings auch diese Nachzügler etwas auf die Beine und zwingt sie zum Nachdenken, wo sie das viele Geld hernehmen sollen. Das gute Beispiel des Nachbarn öffnet ihnen die Augen und wohl oder übel muß der Michel sich entschließen, aus dem Kuhstall, ohne den es doch einmal nicht geht, auch etwas herauszuholen. Das allmonatlich von der Molkerei zu erwartende Milchgeld stopft immer wieder ein Loch zu und so kommen wir mit der Zeit dahin, daß die gesamte Milchherzeugung in etwas bessere Bahnen gelenkt wird.

Hiermit soll keineswegs gesagt sein, daß es in allen Fällen am guten Willen der Beteiligten mangelt. Mancher möchte sich gern ein gutes Stück Vieh anschaffen, jedoch fehlt es am Notwendigsten. Trotz fleißigem Arbeiten und solidere Lebensweise fällt so mancher Landwirt infolge Unglück den Wucherern in die Hände, welche mit den schönen Prozentsen so wunderbar arbeiten können, daß dem Schuldner trotz aller Anstrengungen die Sclinge am Hals zuwächst.

Der Staat hat das größte Interesse daran, daß der mittlere und Kleinbauernstand erhalten bleibt, da sollte man an gegebener Stelle nicht mitunter höchste überflüssige inhaltlose Reden halten, sondern in geeigneter Weise zugreifen und diesen Wustlaugern das Handwerk legen. Tüchtigen, fleißigen Landwirten sollte der Staat durch einen entsprechenden Kredit zu tragbarem Zinsfuß und entsprechenden Steuerbehandlung die Scholle erhalten helfen, soweit sie unverschuldet in Not geraten sind. Hier wäre das Geld entschieden besser aufgehoben, als in zweifelhaften Industrieunternehmungen. Alle schönen Ratschläge und Ermahnungen, wie es sein müßte, sind in den Wind gesprochen, wenn es den Kuhhaltern nicht möglich ist, die gestellten Forderungen zu erfüllen. Was nützt es dem

SELBSTTÄTIGE NEIGUNGSWAGE FÜR DIE MILCHANNAHME



250 - 500 kg. TRAGKRAFT Amt gerichtet

ANDR. HOLLENDER-BERLIN-N 4

Garantiert reine Vollmilch Nach Entleerung ausspülen



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen, Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen mit Pappscheibenverschluss, jede Größe am Lager, sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe

C. Schumacher, Berlin N 59, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2

Molkerei-Mützen



mit echt Leder- oder Celluloidsch mit 2 Bezügen 4,80, mit 3 Bezügen

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold.

Jaden, weiß, aus bestem Röper, einreihig 6,70, zweireihig

Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig 6,70, zweireihig

Jaden, 1a Satin, feingestreift, einreihig 7,70, zweireihig

Monteurjaden, Hausleinen oder Dress 5,00, Arbeitsmäntel (Nessel)

Arbeitsjosen, bef. halbt. Qual. 6,50, Josen a. gut. Streifstoffen

Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100

Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallf., 80/100

Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100

Buttereschürzen, halbt. Qual. 2,20, Arbeitsschürzen, blau Hauslein.

Holzspantoffel 2,00, do., Holzsteiner Art 2,80, Galoschen, 1a Leder

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute

e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86.

Käseschürzen

aus naturell imprägniertem Leinen-Segeltuch mit verstärktem Bauchteil und 4 Oesen, 400/105 cm groß Mk. 4,75 je Stück.

aus naturell imprägniertem Baumwollsegeltuch mit verstärktem Bauchteil, Hals- und Bindeband, 100/100 cm groß

Nr. 798 799 800 801 802 80

je Stück Mk. 2,85 3,35 3,45 3,95 4,30 4,8

Versand unter Nachnahme.

Mechanische Weberei C. A. Lassmann, Lauban i. S.

Bauer, wenn er in der Versammlung hört, der Kuhstall muß sauber, luftig sein usw., wenn er für all diese Anschaffungen kein Geld hat.

Der Reichsmilchauschuß hat hier ein dankbares Feld der Betätigung. Soll die Arbeit desselben von Erfolg gekrönt sein, muß das Uebel bei der Wurzel angefaßt werden und das ist das teilweise Fehlen eines gesunden, leistungsfähigen Viehbestandes. Erst dann, wenn die breite Masse davon überzeugt ist, daß sie fast ausnahmslos sauber gewonnene Milch von gesunden Kühen vorsehzt bekommt, wird das Vorurteil gegen den Milchgenuß auch bei erwachsenen Personen mit der Zeit schwinden und der Verzehr allgemein ein größerer werden.

Die weitere Verarbeitung und der Vertrieb der Vollmilch regeln sich mit dem zunehmenden Verzehr derselben ganz von selbst. Die Molkereien und Milchverteilungsstellen haben das größte Interesse daran, daß der Konsument zufrieden gestellt wird. Die von Herrn Professor Dr. Meurer in Nr. 126 dieser Zeitung erwähnten Streitigkeiten zwischen Tierärzten, Ärzten und Nahrungsmittelchemikern laufen jedoch letzten Endes darauf hinaus, an der gesamten Milchversorgung ihren mehr oder weniger berechtigten Einfluß durchzusetzen, um deutlich gesagt: dabei zu verdienen.

Demgegenüber stehen die durch eine zu weitgehende Kontrolle entstehenden Unkosten, welche mit den greifbaren Vorteilen einer solchen nicht in Einklang gebracht werden können. Im Gegenteil, die Milch wird hierdurch verteuert, sodaß der Konsum eher eine Verringerung, als eine Belebung erfährt. Die Molkereien als Träger der Milchversorgung sind sehr wohl imstande, im Verein mit den bestehenden milchwirtschaftlichen Instituten die Milchversorgung der Bevölkerung ohne unnötige Bevormundung Dritter zu bewältigen. Die Molkereiverbände sollten endlich gegen diese Organe Front machen und jedes Eindringen Unberufener in ihre Angelegenheiten zurückweisen. Jede überflüssige Belastung der Milchherzeugung und -bearbeitung muß vermieden werden, damit die Milch so billig, wie es die Verhältnisse zulassen, in den Verkehr kommt. Gewiß ist die Milch ihrem Nährwert entsprechend im Verhältnis zu anderen Lebensmitteln nicht zu teuer, das ändert aber nichts an der Tatsache, daß viele Familien nicht in der Lage sind, ihren Kindern soviel Milch zu kaufen, als diese vielleicht gern verzehren möchten. Es ist dieses eine täglich sich wiederholende Ausgabe, welche sich leider ein großer Teil der Bevölkerung nicht erlauben kann. Daher ist es Pflicht aller Beteiligten, daß die Milchgewinnung, -bearbeitung und der Vertrieb derselben so billig gehalten werden wie irgend möglich. Im Ehrenamt mögen sich die Herren Ärzte, Tierärzte usw. an der Milchversorgung, soweit sie es für erforderlich halten, beteiligen, im anderen Falle muß ihre Mitarbeit zurückgewiesen werden.

Landwirte, Molkereien und Milchhändler müssen geschlossen Hand in Hand arbeiten, die bestehenden milchwirtschaftlichen Institute werden ihnen auf wissenschaftlichem Gebiet zur Seite stehen, sodaß eine geordnete Milchversorgung der Bevölkerung vollkommen gewährleistet ist.

Wenn die Landwirte als Milchherzeuger dahin kommen, daß die Milchwirtschaft infolge intensiver Arbeit allgemein rentabel, die Milch hierdurch an Qualität besser wird, die Molkereien und Milchhändler durch eine maßvolle Verdienstoppanne für einen erträglichen Milchpreis sorgen, der Staat sein Steuersystem und Kreditwesen daraufhin einstellt, dann wird die Milchgewinnung eine bedeutende Steigerung erfahren und mit ihr der Milchgenuß zum ganz besonderen Nutzen der ärmeren Bevölkerung.

Schwierigkeiten im Butterabsatz der Molkereien. In Nr. 139 dieser Zeitung befindet sich ein mit —i— unterzeichneter Artikel mit dieser Ueberschrift. Der Schreiber desselben beklagt sich über mangelhaften Absatz, besonders in den Monaten September/Oktober, gibt aber zum Schluß den Molkereien bzw. Molkereifachleuten den weisen Rat, stets bemüht zu sein, eine wirklich feine, erstklassige Butter heraus zu bringen, weil allerfeinste, haltbare Butter stets, auch in einer ungünstigen Zeit, immer noch gute, zahlungsfähige Abnehmer findet.

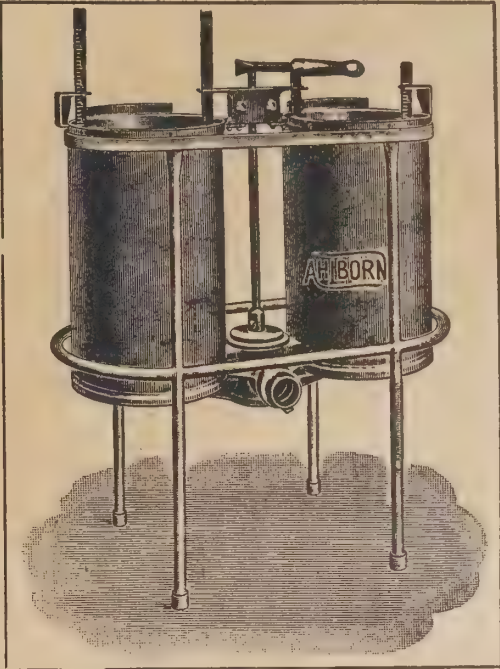
Beschäftigen wir uns weiter mit dem ganzen Inhalt des Aufsatzes, besonders aber mit dem Verkauf der erzeugten Butter, so sei erwähnt, daß in erster Linie jede Molkerei sich angelegen sein lassen muß, eine tadellose maschinelle Einrichtung zu besitzen. Dazu gehört: ein guter, in jeder Beziehung gut wirkender Vollmilchpörmwärmer, scharf entrahmende Separatoren, Rahmpasteurifizierapparat, der den zuströmenden Rahm bequem und leicht auf 90—92 Grad event. 100 Grad erhitzt, dazu einen entsprechend großen Rahmkühler mit einer Kühlleistung von 1 Grad über Wassertemperatur, und dann als Hauptsache einen einwandfreien Rahmreifer, der zu jeder Zeit eine Temperierung des Rahms zuläßt, so daß am anderen Morgen ein wirklich reifes Butterungsgut vorhanden ist. Unbedingt erforderlich ist der Zusatz eines durchaus einwandfreien Säureweders. Daß eine stets gut arbeitende Kühlmaschine heute in einer Molkerei nicht fehlen darf, erachte ich als selbstverständlich. Für die Erzielung einer feinen Butter ist es weiter unerlässlich, daß alle Apparate stets peinlich sauber gehalten werden, worauf in einem Artikel in Nr. 142 dieser Zeitung an Hand von eingehenden Versuchen in Dänemark usw. bei einem Butterfertiger hingewiesen wird. Sind so alle Vorbedingungen erfüllt, so hat der Molkereibetriebsleiter es in der Hand, bei gewissenhafter Sorgfalt eine einwandfreie Butter herzustellen und diese für seine Molkerei vorteilhaft zu verwerten.

Dem Artikelschreiber erscheint nun aber die Hauptsache für eine gute Verwertung der Butter „Der Kaufmann“ nicht vorzuschweben, denn er schreibt von Abschlüssen, kommt dabei aber zu dem Ergebnis, daß bei Ueberfüllung des Buttermarktes Beanstandungen und Preiskürzungen gewissermaßen an der Tagesordnung sind. Wer die kaufmännischen Obliegenheiten nicht ernst nimmt, läßt sich erartige Mähenschaften gefallen, ist aber der Betriebsleiter Kaufmann genug, sorgt er schon für seine Molkerei, indem er sich nach und nach eine gute Kundschaft, bestehend aus Kolonialwarengeschäften, Spezialbuttergeschäften, Privatkunden, die durch die Post beziehen, heranzieht. Allerdings kann eine solche Kundschaft nicht mit einem Male aus dem Boden gestampft werden, es gehört Ausdauer und Arbeit dazu, aber keiner braucht sich „die Finger darum und dabei wund zu schreiben“, denn wenn die Molkerei eine gute, einwandfreie Butter in einer sauberen Verpackung liefert, empfiehlt sich die Ware immer weiter und im Verlaufe von ein paar Jahren ist die Molkerei unabhängig von dem Großhändler, der leicht Beanstandungen und Preiskürzungen macht, und sie ist weiter in der angenehmen Lage, höhere Durchschnittspreise herauszuholen, als beim Verkauf an Großhändler, was wiederum günstig auf die Milchverwertung einwirkt. Unerwähnt soll aber auch nicht bleiben, daß es genügend anständige und reelle Großhändler gibt, die bei gutem Willen der Molkerei und einwandfreier Lieferung selbst in flauer Zeit ihre Lieferanten reell behandeln. Allerdings darf Mühe und Arbeit und

Geeichter

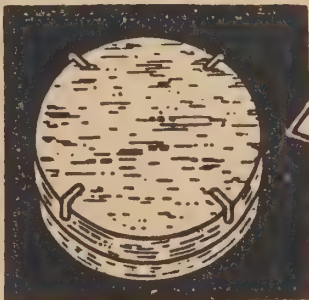
Milchmessapparat

Patent Behmer D. R. P. Nr. 287979



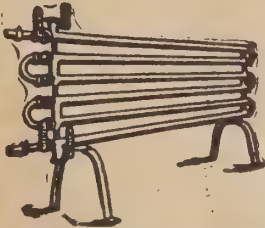
Ununterbrochene
Milch-Annahme

Eduard Ahlborn, Hildesheim
Danzig * Lübeck * München



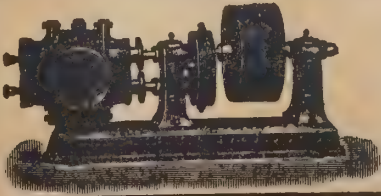
Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT * *
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt



Milch-Tiefkühler
für Flaschenmilch
System Pest
sind
die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin
F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4
Bergstraße Nr. 8
Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244



Pumpen
für Molkereien liefert als lang-
jährige Spezialität
Herborner Pumpen-Fabrik
J. H. Hoffmann G. m. b. H.
Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Ausdauer nicht gescheut werden, noch dazu etwas geldliche Aufwendungen für Kettame; aber höhere Unkosten schließen eine höhere Verwertung nicht aus. Wie eine solche Arbeitsweise auszubauen ist, habe ich im Februar ds. Js. in einem Artikel ausführlich behandelt.

Sollte aber der Molkereileiter für alle diese Zugehörigkeiten zu einem vorteilhaften Butterablaß kein Verständnis oder Interesse haben, oder sollte er mit zu kleinem Personal arbeiten, wofür die Molkerei keine Aufwendungen machen will, so daß es ihm tatsächlich an Zeit für die kaufmännische Arbeit fehlt, so sei ihm empfohlen, einen Anschluß an eine gemeinsame Butterzentrale, wie wir sie in Oldenburg, Ostfriesland, Westfalen usw. haben, oder die Beschickung der Butterauktion des ostholsteinischen Meiereiverbandes zu suchen. Jedenfalls hat er dann eine bessere Verwertung seiner Butter, als wenn er auf Basis der Berliner Notierung verkauft, und sei es mit 10—12 M über Höchstnotiz, denn die Berliner Notierung ist meines Erachtens heute nicht mehr ernst zu nehmen.

Um die Berliner Notierung noch kurz zu streifen, muß jeder einsichtige Molkerei-Fach- und Kaufmann es als ein Übel bezeichnen, daß unsere einheimische Butter 1. Qualität hinter Auslandsbutter rangiert. Aber der Kardinalpunkt seitens des Großhandels scheint zu sein, unwissenden Molkereifachleuten kleine Preise aufzuzwingen, um hernach vielleicht 1. Qualität deutscher Butter im Kleinverkauf als beste dänische Butter zu verschleißen.

Was nun die Konkurrenz der Molkereibutter mit der Margarine anbetrifft, kann ich den Standpunkt des Artikelschreibers, daß die Butterpreise vielleicht 20—30 % im Preise über dem Margarinepreise liegen könnten, nicht teilen. Hatten wir vor dem Kriege vielleicht diese Preisunterschiede, so haben wir heute doch mit der allgemeinen verfeinerten Lebensweise des großen Publikums zu rechnen, daraus resultierend einem höheren Butterverbrauch. Zu keiner Zeit ist die Einfuhr ausländischer Butter größer gewesen als in den letzten paar Jahren, was die Einfuhrstatistik einwandfrei nachweist, also es wird erheblich mehr Butter gegen früher verbraucht. Ich würde es daher als verwerflich bezeichnen, daß unsere Molkereien einen solchen Preisunterschied zu erstreben suchen, was sich sehr zum Nachteil unserer Landwirtschaft auswirken würde, was — ja auch eingehend beleuchtet. Wir brauchen meines Erachtens um die Verwertung unserer deutschen Butter zu guten Preisen nicht mit Sorgen in die Zukunft zu blicken.

Ein Prognose für den Butterhandel in 1927 zu stellen, ist meines Erachtens ein gewagtes Unterfangen. Sorge jede Molkerei in erster Linie für ein gutes Produkt, dann entweder für eine gute Kundschaft, die regelmäßig bezieht (eine solche kann sich jede Molkerei ihrem Umfange entsprechend heranziehen) oder schließe sich einer Vereinigung der Butterverwertung an; auf diese Weise macht sie sich von zweifelhaften Großlisten, die zu Quertreibereien neigen, unabhängig.

J. G. Meinardus, Altjührden i. Oldenburg.

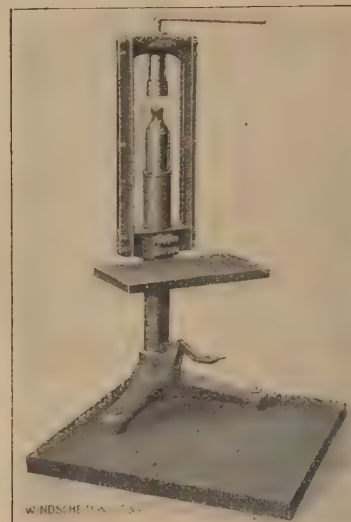
Vorsicht bei Anknüpfung neuer Geschäftsverbindungen. Wir lieferten einer Firma K. & Co. in Hamburg 1 im April ds. Js. Käse, zahlbar acht Tage nach Empfang der Ware. Zahlung erfolgte nicht und erhielten wir nach langem Drängen einen Wechsel, fällig vier Wochen nach Ausstellung. Derselbe wurde jedoch nicht eingelöst, ging zu Protest, die Firma wurde verklagt und zur Zahlung verurteilt und gepfändet, doch mußten die gepfändeten Gegenstände auf Intervention Dritter wieder freigegeben werden. Eine Nachpfändung blieb fruchtlos. Jetzt haben wir den Inhaber zum Offenbarungseid geladen, jedoch wird er voraussichtlich nach Ansicht unseres Hamburger Rechtsanwalts der Ladung nicht Folge leisten. Es werden also dann weitere Zwangsmaßnahmen erforderlich werden, die uns wieder viel Geld kosten werden.

Wir sind der Ansicht, daß solchen Schwindlern mit allen zulässigen Mitteln das Handwerk gelegt werden muß. Es ist uns zu dem Zwecke gelungen, die Adressen von etwa 35 anderen Molkereien und Käsefabrikanten ausfindig zu machen, die ebenfalls durch dieselbe Firma mit teilweise erheblichen Beträgen geschädigt sind. Sollten weitere Geschädigte vorhanden sein, die sich noch nicht gemeldet haben, so wird denselben empfohlen, ihre Adresse der Molkerei-Zeitung bekannt zu geben. Die Sache wird natürlich noch ein gerichtliches Nachspiel haben. Durch das auf Bluff berechnete großtuerische Auftreten der „Firma“ wollte man sich nicht täuschen lassen.

Uebertreibungen in Bezug auf Milchleistung. Uebertreibungen und übermäßiges oder gar unverdientes Lob bewirken meistens das Gegenteil von dem, was beabsichtigt wird. — Es kann den Landwirten, namentlich den sog. kleineren nicht oft und eindringlich genug gesagt werden, daß die gute Haltung und Pflege der Kuh auf die Milchergiebigkeit und den Fettgehalt einen günstigen Einfluß ausübt, daß es also zum Nutzen des Milchviehhalters wesentlich beiträgt, wenn die Kühe ein trockenes, sauberes Lager haben, und reine Luft im hellen Stalle atmen, wenn sie regelmäßig gepulvt werden und wenn ihnen auch die Bewegung in freier Luft gestatten wird usw. Das ist eine Erfahrung; leider kennen sie noch längst nicht alle Landwirte, und wenn sie es auch wissen, sie handeln nicht danach. Wenn die Tageszeitungen und die landwirtschaftlichen für die bessere Haltung, Pflege und Fütterung des Milchviehes eintreten, so kann das nur freudig begrüßt werden. — Nun las ich da neulich in der landwirtschaftlichen Beilage einer Tageszeitung eine Schilderung des Gutes Garrau bei Lübeck.

Die Verfasserin schildert die Baulichkeiten dieses „neuen Muster-gutes“ recht anschaulich, aber sie übertreibt doch in ganz unverantwortlicher Weise, wenn sie schreibt: „Ein Schweizer besorgt allein die 75 Tiere, nur zum Melken hat er Hilfe durch seine Frau. Durch das hygienische Wohnen, Licht, Sauberkeit und besonders Fütterung wird die Milchproduktion der Kühe fast aufs Doppelte gesteigert.“

Die Richtigkeit dieses letzten Satzes wird jeder, der etwas davon versteht, doch recht stark bezweifeln. Jeder Bauer, der solche Behauptung liest, legt das Blatt lächelnd zur Seite. — Wenn's nur das alleine wäre, so könnte man auch lächeln wie man über jenen faulen Scherz lachen kann, als Serenissimus eine Anzeige liest: „Eine Kuh zu verkaufen, die jeden Tag kalben kann“ — und dann meint, das Vieh müsse man kaufen, auch wenn es nur jede Woche kalben könne. — In jenem Aufsatz aber wird eine Steigerung der Milchergiebigkeit behauptet, die das Gegenteil von dem bewirkt, was die Verfasserin sicher fördern will, nämlich die Erkenntnis, daß die Milchkuh mehr Ertrag liefern kann, wenn Stallung, Pflege und Fütterung so verbessert werden, wie auf dem Muster Gute Garrau. „Fast auf das Doppelte gesteigert“ ist aber jedem Bauersmann und auch jedem sonstigen Sachverständigen einfach nicht möglich zu glauben. Die Folge aber ist, daß der bisher gleichgültige Milchviehbesitzer



Handverschleiß-Maschine

neueste Konstruktion, für Alukappen

◆ **Garantiert** ◆

Luftdichter Verschuß

leichte Bedienung, Stundenleistung bis 1500 Flaschen

Windscheid, Wolf & Co. G. m. b. H.

Molkerei-Maschinen

Krefeld



Tel. 20234.

Tel.-Adr.: Windwolf.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rostet nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selva A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft, ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

alles beim alten läßt. Mit Uebertreibungen erreicht man nichts, ja man schadet sogar der guten Sache.

Ein Aufsatz in der Molkerei-Zeitung der vor einiger Zeit erschien, wirkte überzeugend, weil die Angaben auf zuverlässigen Versuchen beruhten. Nach meinen langjährigen Erfahrungen ist kein Bauer oder Gutsbesitzer mit übertriebenen Lobpreisungen zu gewinnen; nur wohlbegründete Tatsachen finden Vertrauen. Wehe aber dem, der ihm etwas verheißt, was sich hinterher als falsch herausstellt. Daher bei aller Begeisterung für Verbesserungen stets bei der nüchternen Wirklichkeit bleiben.

Unrentabilität der Quarkkäseereien. Es ist leider eine unumstößliche Tatsache, daß die Rentabilität der Quarkkäseereien in den letzten drei Jahren sehr zurückgegangen und fast auf den Nullpunkt gesunken ist. Welches sind nun die Gründe für diese unliebsame Erscheinung? In erster Linie dürfte wohl die allgemeine Ueberproduktion hemmend auf eine gesunde Preisbildung wirken. Durch die außergewöhnlich große Nachfrage in Käse während der Kriegs- und Nachkriegszeit und die dadurch bedingte relativ gute Rentabilität der Quarkkäseereien sind in dieser Branche unzählige Kriegsgebürten entstanden. Jetzt, wo wir wieder normale Ernährungsverhältnisse haben und die Konsumenten in Quarkkäse überflüssig sind, sind der Produzenten zu viele. Ein Ueberangebot und Preisdrückerei sind die natürliche Folge.

Ein anderes Faktum der Unrentabilität ist in der Herstellung minderwertiger Qualitäten zu suchen. Es sind durchaus nicht immer die neuen Käseereien, welche minderwertige Ware auf den Markt bringen, sondern auch alte renommierte Firmen werden von Käsefehlern nicht verschont. Es kommen hauptsächlich zwei Käsefehler in Betracht, und zwar das Schwarzwerden und Abfließen des Käses. Während bei ersterem jeder-mann den Ursprung des Fehlers kennt und sich durch Untersuchung des Quarks auf Metallgehalt vor Schaden schützen kann, ist der Ursprung des letzteren nicht ohne weiteres festzustellen. Diesem Fehler steht der Fachmann einfach machtlos gegenüber. Man liest häufig in der Fachzeitung in Stellengesuchen und Inseraten: „Beseitige jeden Käsefehler, oder garantiere für fehlerfreie Ware usw.“ Ich, als 40jähriger Fachmann, glaube wohl behaupten zu dürfen, daß der erfahrenste Praktiker eine solche Garantie nicht übernehmen kann.

Vielfach hört man die Ansicht, das Abfließen rühre von übersäuertem Quark her. Dieses ist gänzlich ausgeschlossen. Aus übersäuertem Quark hergestellter Käse geht keine Lauge. Fetthaut an, riecht stark säuerlich und hat eine kreideartige Konsistenz, fließt aber niemals ab. Auch Buttermilch, in geringen Mengen dem Quark zugesetzt, verursacht kein fleckenartiges Abfließen. Bei Verarbeitung größerer Mengen Buttermilch neigt der Käse auch leicht zum Abfließen. Dieser Abfluß ist jedoch örtlich beschränkt und nicht ansteckend.

Ich habe zur Beseitigung dieses schlimmsten aller Käsefehler alle möglichen Experimente gemacht, jedoch kein Radikalmittel gefunden. Ich habe alle Käseeräume mit Schwefel oder Autan ausgeräuchert; einmal half das Mittel, ein andermal nicht. (!!) Ich habe den Quark bei Kollegen verarbeiten lassen, bei einem floß der Käse ab, bei dem anderen nicht. Ich habe verschiedene Sorten Quark in einem bakteriologischen Institut untersuchen lassen. Von denjenigen Proben, die für einwandfrei bezeichnet waren, floß der Käse ab, von denjenigen, die verdächtig erschienen, erzielte ich ein normales Käseprodukt. Ich stand vor einem unlöslichen Rätsel. Nachdem ich genug experimentiert und Lehrgeld bezahlt hatte, stellte ich die Fabrikation einige Wochen ein. Wie eine Mäuseplage in der Landwirtschaft von selbst kommt und verschwindet, so war auch meine Käseseuche von selbst wieder verschwunden und habe dieselbe bis heute nicht wieder gehabt. Ich kann daher nur jedem Kollegen empfehlen, wenn einmal die Seuche auftritt, sofort die Fabrikation einzustellen, zum mindesten aber in ganz geringem Umfange weiter zu arbeiten, wenn er sich Vorrat und große Verluste ersparen will. Nur bei Lieferung stets gleicher und bester Qualität, kann man noch annehmbare Preise erzielen. Käseereien, welche keine einwandfreie Ware herstellen, gehen nach und nach von selbst ein. M. E. werden nach und nach ganz von selbst wieder gesunde Verhältnisse eintreten.

Rübenblattfütterung — Rübenbutter. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 137.)

Ihre Frage berührt eine wunde Stelle in den deutschen Buttereibetrieben. Alljährlich in der Herbstzeit wiederholen sich in der Fachpresse die Klagen der Molkereien, daß sie mit Rübengeischmack, überhaupt abfallendem Geschmack der von ihnen hergestellten Butter und auf den insofern unabweislichen Beschwerden ihrer Butterabnehmer zu tun haben. Diese Klagen beweisen jedesmal aufs neue, wie wenig noch im allgemeinen die Landwirte von der Notwendigkeit überzeugt sind, tadelloses Rohmaterial an ihre Genossenschaftsmolkerei liefern zu müssen. Derjenige Landwirt, welcher dem Grundsatz huldigt, es sei unwichtig, welches Futter er seinen Milchtieren reiche, wenn es nur Milch, und zwar möglichst viel Milch bringt, bekundet mit dieser Auffassung, daß er alles andere eher, denn ein richtiger Milchwirt ist. Heute seines Schlags müssen von Seite der Genossenschaft immer wieder auf die unabwendliche Notwendigkeit der Erzeugung einer tadellosen Milch hingewiesen werden. Hierzu biete sich in Mitgliederversammlungen der Genossenschaft eine passende Gelegenheit und der Molkereivorstand sollte diese nicht vorübergehen lassen, ohne den Milchlieferern mit eindringlichen Worten klar zu machen, wie sehr die Genossenschaftsmolkerei einer einwandfreien Milch bedarf, wenn sie eine den Ansprüchen des Marktes genügende Butter herstellen soll.

Die Gründer der vor 30 und noch mehr Jahren errichteten Molkereien sagten sich aber damals schon, daß allein der Hinweis auf die Notwendigkeit der Anlieferung reinlich gewonnener Milch von rationell gefütterten Rühen durch die Genossenschaftsmitglieder diese wohl nur vereinzelt veranlassen werde, den Wünschen der Molkereileitung nachzukommen. Man hielt es daher für zuverlässiger, ausführliche Bestimmungen über die Haltung und Fütterung der Milchtühe sowie über die Milchgewinnung in die „Geschäftsordnung“ („Molkereiordnung“) der Genossenschaft aufzunehmen und gleichzeitig Strafbestimmungen für Zuwiderhandlungen darin festzusetzen.

Die Molkereigenossenschaften verfügen wohl ausnahmslos über eine solche Geschäfts- oder Molkerei-Ordnung; es ist somit zunächst Sache eines energischen Molkereivorstandes, den in der Geschäftsordnung getroffenen Bestimmungen Geltung zu verschaffen. Mir liegt die Geschäftsordnung

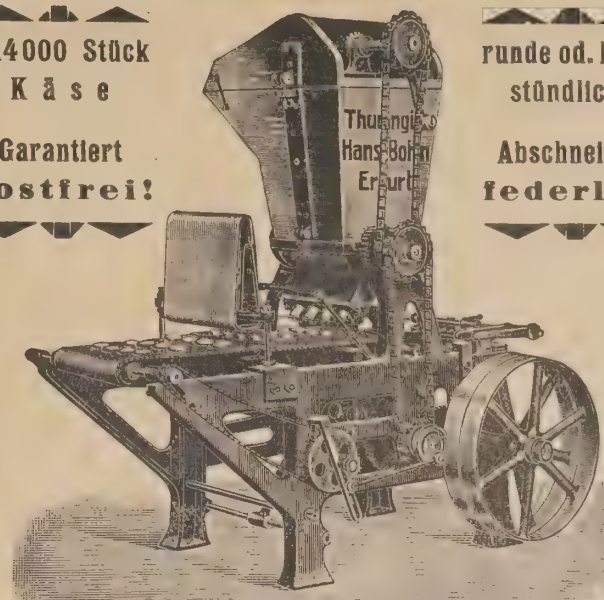
Käseformmaschine „Thuringia“

6-14 000 Stück
K ä s e

Garantlert
rostfrei!

runde od. lange
stündlich!

Abschneider
federlos!



Quargmühle

mit Holz- und Steinwalzen, an der Wand anzubringen.

Quargpresse

mit dauernder Pressung, ohne jedes Nachstellen.

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.

Oskar Kary & Co. G. m. b. H.

gegr. 1907 Bremen, Langenstr. 118

Enteisenungs-Anlagen

vergrößern die Rentabilität einer Molkerei durch Verbesserung des Geschmacks und Erzielung größerer Haltbarkeit der Butter



Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

einer großen norddeutschen Genossenschaftsmolkerei vor, die unter anderen ausführlichen Vorschriften über die Fütterung der von den Genossen gehaltenen Kühe, über die Behandlung der Milch nach dem Melken u. dergl. enthält. Ich lasse diese Bestimmungen hier im Wortlaut folgen, da ich annehme, daß dieselben für Sie und manchen Kollegen Fingerzeige bieten, wie man dem Uebel der Anlieferung von unsauberer, nach Rüben schmeckender Milch wirksam begegnen kann:

„Milch, welche verfälscht, angeäuert, schmutzig, fehlerhaft, übelriechend ist, wird vom Betriebsleiter oder vom Vorstande zurückgewiesen. Ist die Verfälschung mit Wissen und Willen der Herrschaft geschehen, so tritt § 8 des Statuts (Ausschließung des Genossen aus der Genossenschaft) in Kraft, außerdem hat der Genosse für jede nachweisbare Fälschung eine einlagbare Summe von 200 M an die Genossenschaft zu zahlen. Falls die von dem Genossen gelieferte Milch wiederholt Anlaß zu Beanstandungen gegeben hat, ist der Vorstand berechtigt, durch einen von ihm bestimmten Vertrauensmann die Viehhaltung des Genossen, namentlich in Rücksicht auf Zusammenjagung des Futters, die Reinhaltung des Stalles und der Milch, einer örtlichen Prüfung zu unterziehen, und hat der Genosse dem Vertrauensmann jedwede Auskunft bereitwilligst zu erteilen, sowie seinen Anordnungen im Interesse der Genossenschaft nachzukommen.“

In der Zeit, in welcher von den Genossen Rübenköpfe und -blätter gefüttert werden, soll für jede Kuh täglich von nachbenannten Futtermitteln nach eigener Wahl des Genossen eine Gabe von mindestens 2 Pfd. gegeben werden: Erbsen, Klostern, Zuckermelasse mit obigen Futtermitteln gemengt, Weizen- oder Roggenkleie. Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen werden wegen Verschlechterung der Butterpreise von dem Vorstand mit einer Konventionalstrafe von 1 S pro Tag und Kilogramm Milch während einer Monatsdauer geahndet. Wenn der Genosse, dem der Vorstand die schlechte Beschaffenheit seiner Milch nachweist, sich diesen Abzug nicht gefallen lassen will, so hat er den glaubhaften Nachweis zu führen, daß er diesen Bestimmungen nachgekommen ist.“

Die Fütterungsverhältnisse sind natürlich nicht in allen Landesteilen die gleichen, indessen hat es doch überall der Landwirt in der Hand, durch zweckmäßige Zusammenjagung der täglichen Futterration für sein Vieh auf die Güte und Brauchbarkeit der Milch für Molkereizwecke einzuwirken. Es handelt sich also nur darum, den Landwirt zu einem tüchtigen, die Belange der Molkereien richtig zu würdigen wissenden Milchviehhalter zu erziehen, und dazu wird die stätsige Handhabung der Molkereigeschäftsordnung ganz wesentlich beitragen können.

Soweit es an den Molkereibetriebsleitern liegt, tun die meisten von ihnen in betriebstechnischer Beziehung alles, was geeignet ist, die durch die Rübenfütterung entstehenden Nachteile bei der Butterbereitung nach Möglichkeit zu vermindern. Nigendwo ist es in den Molkereien aber bisher restlos gelungen, den Rübeneschmack und -Geruch der Butter zur Herbstzeit durch Hocherhitzen der Milch und Anäuern des Rahms mit Reinkulturen zu beseitigen. Zwei Winke möchte ich dem Fragesteller hiermit aber geben, die es wert sein dürften ernsthaft beachtet zu werden.

Der frage, abfallende und die Einwirkung großer Gaben Rübenblattfutters erkennen lassende Geschmack der Butter hat nicht allein in der Nahrungsaufnahme der Kühe zur Zeit der Rübenente seinen Grund. Die plötzlich einsetzende Verabreichung von Rüben bzw. Rübenblättern (Zuckerrüben) in großen Mengen verursacht bei den Kühen ein starkes Lazieren, so daß die Reinhaltung des Stallplatzes des Tieres mehr Arbeit als sonst erfordert. Wo nun die Stallpflege der Kühe von jeher eine lästige ist, befindet sich die Lagerstätte der Kühe während der Rübenfütterungszeit, eben infolge des flüchtigen Lazierens, dauernd in unsauberem Zustande; die Tiere liegen in ihrem eigenen Kot, von dem dann auch das Euter beschmutzt wird. Die wenigsten Melker oder Melkerinnen geben sich aber die Mühe, vor dem Melken das Euter von dem anhaftenden Kot gründlich zu reinigen, so daß es nur zu begreiflich ist, daß Kotpartikelchen mehr oder weniger zahlreich in die ermolkene Milch geraten. Die Verschmutzung der Milch durch Kuhkot spielt somit zur Rübenfütterungszeit keine geringe Rolle, denn sie trägt zu einem großen Teile dazu bei, die aus solcher Milch gewonnene Butter hinsichtlich ihrer Güte zu verschlechtern. Damit das starke Lazieren der Kühe beseitigt wird, würde es sich nun empfehlen, daß, wie auch unlängst in der Fachpresse geraten wurde, die Viehhalter ihren Kühen täglich eine bestimmte Menge Futterfalk verabreichen, wodurch die in den Rübenblättern enthaltene, das starke Lazieren hervorrufoende Oxalsäure gebunden wird.

Des weiteren sei auf eine maschinelle Neuheit in Molkereimaschinenwesen, nämlich auf die von dem Ingenieur Paul Rütters, Berlin, konstruierten „Rahmentgaser“ verwiesen. Der Apparat bewirkt, wie schon sein Name sagt, die Entgasung des Rahmes, indem ihm unreine Gerüche, wie z. B. Rübengeruch, entzogen werden. Das Verfahren ist nicht dem der Hochpasteurisierung des Rahmes gleichzustellen, die den Nachteil hat, daß sie dem so behandelten Rahm einen unerwünschten Kochgeschmack verleiht. Im „Rahmentgaser“ wird der Rahm zwar auch erhitzt, jedoch geschieht dies unter Anwendung verdünnter Luft, so daß der Rahm bei viel niedrigerem Wärmegrade als sonst zum Kochen gebracht wird, insofern er vom Kochgeschmack befreit bleibt. Die Entgasung bzw. Erhitzung des Rahmes unter Anwendung verdünnter Luft hat den Vorteil, daß sie viel wirksamer ist, als wenn der Rahm einfach in der bisher bekannten Weise hoch erhitzt wird.

Die Einrichtung des Apparates ist verhältnismäßig einfach; sie besteht aus dem eigentlichen Entgaser, einem Kondensator und einer Nachluftpumpe. Der von der Firma A. Seppel Sohn, Flensburg, unter der Bezeichnung „Optimus-Rahmentgaser, Bauart Rütters“ in den Handel gebrachte Apparat ist bereits in mehreren Molkereien aufgestellt und soll zufriedenstellend arbeiten. Wafuno.

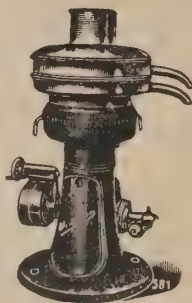
II.

Es ist eine altbekannte Tatsache, daß in den Molkereien, welche in einer Zuckerrübengegend liegen, im Herbst, also zur Zeit der Rübenente, eine feste, krümelige, fehlerhafte Butter hergestellt wird, zum nicht geringen Verdruß und Aerger der Molkereileiter sowohl wie der Händler. Es führt zu berechtigten Qualitätsbemängelungen sowie zu Abzügen, da eine derartige Butter niemals als prima Ware an den Markt gebracht werden kann. Die Molkerei spürt es an ihrem Geldbeutel und wird in dieser Zeit niemals in der Lage sein, hohe Milchpreise auszahlen zu können.

Aber nicht nur die Butter, sondern auch der Käse wird nicht erstklassig sein, da ja das Urprodukt, die Frischmilch, fehlerhaft war, und

Lieferung u. Einrichtung von Molkerei-, Flaschenmilch- und Kühlanlagen

sowie Betriebsänderung
übernimmt



Ewald vom Stein
Düsseldorf

Kaiser-

Wilhelmstraße 13

Schließfach 446

Fernruf Nr. 461. — Drahtanschrift: **Separator Düsseldorf**

Fachmännische Beratung unverbindlich.

Sämtl. Maschinen u. Artikel für Molkerei- u. Käseerzeugung,
„Westfalia“-Kraftseparatoren stets sof. ab Düsseldorfer Lager lieferbar.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen
in allen Ausführungen liefert

Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.

Beim Transport von Milchflaschen

im

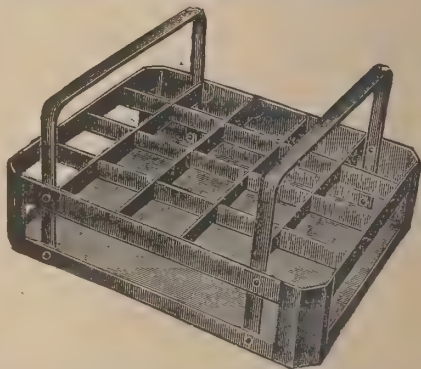


Rowac-Milchflaschen-Kasten
größte Sauberkeit.



Besonders
starke
Ausführung

Un-
begrenzte
Haltbarkeit

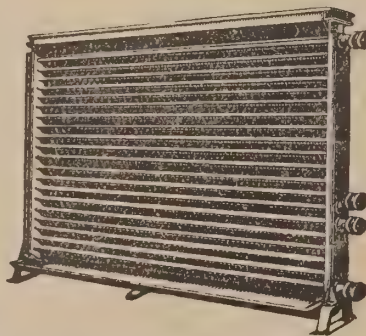


Rostsichere
Feuer-
verzinkung

Leichte
Rei-
nigung

Kräftige Tragbügel vermeiden Beschädigungen der Flaschenköpfe.
Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

Flächenkühler



aus runden oder
Formrohren

in erstklassiger Aus-
führung.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molkerei-Geräte
Bergedorf 18 bei Hamburg.

Milchflaschen-Verschleißer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappschelben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen



Die Milch-Propaganda in diesen Gegenden nichts nutzen, wenn nicht für die Erzeugung einer guten Milch Sorge getragen wird. Die Landwirtschaft hat das größte Interesse daran, für Gewinnung einer einwandfreien Milch besorgt zu sein, denn nur aus solcher Milch lassen sich einwandfreie Erzeugnisse herstellen. Nur einwandfreie Erzeugnisse werden den Markt behaupten und konkurrenzfähig bleiben gegen die eingeführte Auslandsware.

Wer nun einigermaßen mit den landwirtschaftlichen Verhältnissen vertraut ist, und dieses sollten alle Molkereifachleute sein, muß sich darüber klar sein, daß die Landwirtschaft eine Fütterung der Rübenköpfe und Rübenblätter in diesen Gegenden nicht entbehren kann, da dieselben ein eiweißhaltiges Futtermittel bilden, welche diesen Wirtschaften in der Übergangszeit von der Sommer- zur Winterfütterung gegeben ist. Allerdings erzeugen die Rübenköpfe und Blätter ein starkes Laxieren des Viehes, was als ein krankhafter Zustand zu bezeichnen ist, hervorgerufen durch die starke Oxalsäure, welche in diesen Futtermitteln enthalten ist. Dieses wird nun von den Landwirten als ein unvermeidlicher Zustand in den Kauf genommen, sollte aber bei denselben größte Beachtung finden und durch ein Beiz- bzw. Gegenfutter bekämpft werden. Ein weiterer Übelstand kommt besonders in nassen regnerischen Herbstzeiten hinzu, es sind die Erd- und Schmutzteile, welche beim Aufladen der Rübenköpfe und Blätter diesem Futter anhaften und dem Vieh mit verabreicht werden, sodaß daselbst gezwungen ist, eine Menge schädlicher Bakterien aufzunehmen, welche sich der Milch mitteilen und deshalb kein gutes Produkt ergeben.

Die Rübenköpfe und Blätter bilden, wie schon erwähnt, ein eiweißhaltiges Futtermittel, sind aber arm an stickstoffreichen Nährstoffen, sodaß die Landwirte besorgt sein müßten, ein kohlenhydrathaltiges Futter dagegen zu verabreichen. Da nun auch bei starkem Laxieren, wie es bei der Fütterung von Rübenköpfen und Blättern zu beobachten ist, das verabreichte Futter sehr schlecht ausgenutzt wird, sollte unbedingt ein gegenwirkendes Beifutter verabreicht werden, wozu sich das sogenannte Raufutter am besten eignen würde. Jedoch dürfen wir uns nicht verhehlen, daß auch das Raufutter wie Heu und Stroh ein hartes Butterfett ergibt, sodaß noch andere Futtermittel verabreicht werden müßten, um diesem entgegen zu wirken, neben einer Einschränkung der Fütterung von Rübenköpfen und Blättern.

Legen wir uns zunächst mal die Frage vor, welche Futtermittel erzeugen ein hartes und welche ein weiches Butterfett, so finden wir, daß Rübenköpfe, Rübenblätter, Heu, Stroh, Palmkernfuchsen, Kokosnußfuchsen in hartes Butterfett ergeben, dagegen Grünfutter, Weidegras, Weizen, Haie, Mais, Reisfutttermehl, Haferschrot, große Gaben von Raps- und Linsenfuchsen ein weiches Butterfett. Hieraus dürfte zu ersehen sein, welches Beifutter für die betreffenden Wirtschaften das Gegebene und Richtige ist.

Mit Einschränkung der Rübenkopf- und Blattfütterung, denn mehr als 50 kg. pro Kopf Vieh sollte nicht gegeben werden, würde besonders bei Eintritt eines frühen Winters eine Menge wertvollen Futters verloren gehen, da erfrorene und verdorbene Rübenköpfe und Blätter unter diesen Umständen verfüttert werden dürfen.

Um die Rübenblätter nicht verderben zu lassen, ist das Einsäuern in Futtersilos angebracht, oder für kleine Wirtschaften eine Einsäuerung in Erdgruben, wobei darauf zu achten ist, daß die Blätter möglichst sauber in die Gruben kommen. Nur auf diese Weise wird es möglich sein, einmal das Futter zu retten und zu erhalten und zum anderen dem Vieh inner schlechten Milch, bzw. harten und fehlerhaften Buttererzeugung vorzubeugen.

Wenn nun auch der Milchproduzent einer Rübengegend in erster Linie für die Gewinnung einer schlechten Milch und daraus erzeugter harter, abschmeckender, harter und krümeliger Butter verantwortlich machen ist, so ist es Aufgabe der Molkereien, diesem Übelstand nach Möglichkeit zu begegnen. Hier kommt in erster Linie eine gute Reinigung der Milch vor der Entrahmung und eine Entrahmung derselben bei 0 Grad Cels. in Betracht, sodann eine Pasteurisierung des Rahms auf ungefähr 90—95 Grad Cels., nebst tiefer Abkühlung auf 2—4 Grad Cels. Die Temperatur muß ungefähr 2 Stunden gehalten werden, darauf erfolgt eine Anwärmung des Rahms auf 20 Grad Cels. unter Zusatz einer guten, kräftigen Reinkultur.

Hierdurch würde es in einer Molkerei möglich sein, der falschen Fütterung und dadurch hervorgerufenen mangelhaften Buttererzeugung zu begegnen. Weitere Aufgabe eines Molkereileiters wäre es, den Milchproduzenten von der Unzweckmäßigkeit der Fütterung zu überzeugen.

G. Langheinrich.

III.

Veranlaßt durch die Anregung in der Nr. 137 d. Ztg. möchte ich mir erlauben, nachstehend einige Ausführungen über dieses Thema zu machen. Wie in dieser Anregung ganz richtig gesagt wird, wird die Qualität der Butter durch starke Fütterung von Rübenblättern sehr ungünstig beeinflusst, so daß viele Molkereien dadurch bedeutende Verluste, Verderb und Scherereien haben. Dieser Übelstand würde aber ganz bedeutend an Gefährlichkeit verlieren, wenn der Landwirt hierauf Rücksicht nehmen würde und wenn der Rahm in der Molkerei sachgemäß behandelt wird.

Ein weitverbreiteter Irrtum ist es, wenn angenommen wird, daß der Rübenengeschmack der Butter durch die Verfütterung der Rüben oder Rübenblätter an und für sich hervorgerufen wird. In Wirklichkeit geschieht dies durch Bakterien, welche sich vorwiegend auf den Rübenblättern ansiedeln. Diese Bakterien können aber auch auf anderen Gräsern vorkommen, sodaß es gar nicht unmöglich ist, daß eine Butter den Rübenengeschmack besitzen kann, selbst wenn gar keine Rüben gefüttert worden sind. Da sich nun die Bazillen durch Erhitzen leicht abtöten lassen, so sollte man annehmen, daß die Beseitigung resp. die Verhinderung des Butterfehlers gar nicht so schwierig wäre, und tatsächlich ist die direkte Wirkung der Rübenfütterung, eben der Rübenengeschmack in der Butter, ein Übelstand, der sich mit verhältnismäßig gleicher Mühe erfolgreich bekämpfen läßt. Viel schlimmer ist aber die indirekte Wirkung, weil sich diese auch durch die sachgemäßeste Rahmbehandlung nicht beseitigen läßt, weshalb es auch von größter Wichtigkeit ist, daß der Landwirt auf die unheilvollen Folgen einer zu reichlichen Rübenfütterung Rücksicht nimmt. An und für sich sind die Rüben wie auch die Blätter ein sehr gutes Milchfutter, und läßt sich gegen mäßige Verfütterung derselben durchaus nichts einwenden. Wo die einzelnen Gaben aber zu groß werden, da verursachen dieselben gewöhnlich eine Darmreizung und heftigen Durchfall. Daß dieser Zustand auch un-

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.
Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M.	7,50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutejad . . . einschl. Sad	"	7,00
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,00
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,75

Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutejad . . . einschl. Sad	"	7,25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	20,25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4135

Großfabrikation von:

Milchtransportkannen nahtlos u. geschw. rostfrei verzinkt

„Original Sindermann“ Preisgekrönt d. d. D. L. G.

Aluminium-Milchtransportkannen

„Original-Sindermann“

Wattmilchfilter für Stallgebrauch zur Erzielung unbed. reiner Milch

Milchfiltrationswatten

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußerem Kupfermantel ohne Lötstelle

sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar,

Kühlfähigkeit auf 1—20 Kühlwassertemperatur.

Rahmerhitzer a) mit direkter Unterheizung, b) für Dampfanschluß.

für kleinere Betriebe zur Erzielung eines haltbaren Rahmes zur Lieferung auf weite Entfernungen.

Dampfkäsewannen aus verzinktem Kupfer- oder Eisenblech oder Aluminium.

Milchbehälter

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzapfel G. m. b. H. Berlin W. 15

günstig auf die Qualität der Milch einwirkt, liegt klar auf der Hand. Hält man sich nun noch vor Augen, daß die Milch in solchen Fällen sehr leicht stark verschmutzt und mit schädlichen Bakterien durchsetzt wird, so versteht es sich von selbst, daß der Rahm von einer derartigen Milch sich auch durch die beste Behandlung nicht mehr so verbessern läßt, daß sich seine Fehler, wenn auch nicht in so hohem Maße, nicht auch in der Butter zeigen würden. Aus diesen Gründen sollte der Landwirt mit der Rübenfütterung nicht über ein gewisses Maß hinausgehen, und zwar entspricht dieses etwa $\frac{1}{2}$ des Gesamternährungsbedarfs. Um den Durchfall etwas zu mildern, empfiehlt sich die Verabfolgung von Heu und Stroh, vor allen Dingen sollte aber eine kleine Beigabe von Schlammkreide nicht veräußt werden. Nicht so stark als Zuder- und Runkelrüben wirken die Kohlrüben, jedoch erzeugen diese wieder einen strengen, ja bitteren Geschmack der Butter, wenn sie in größeren Mengen verfüttert werden, weshalb auch hier andere Futtermittel zugegeben werden müssen.

Da man nun aber mit Vorschriften über die Fütterung bei vielen Landwirten wenig Glück hat, so ist es immer gut, wenn man Maßnahmen ergreift, um den Uebelstand nach Möglichkeit zu bekämpfen. Diese Maßnahmen bestehen nun im Betrieb in der Hauptsache in der richtigen Rahmbehandlung, wie sie ja in einem gewissenhaft geleiteten Betriebe aber zu jeder Zeit stattfindet. Vielleicht, daß man den Rahm zu Zeiten der Rübenfütterung noch etwas höher wie sonst, also auf mindestens 95 statt 90 Grad erhitzt, worauf er ja wieder abgekühlt wird. Gerade in diesen Zeiten muß man ganz besonders darauf achten, daß auch stets die vorgeschriebene Temperatur eingehalten wird. Eine ungenügende Erhitzung kann aber auch dann erfolgen, wenn der Ueberhitzer überlastet ist, auch wenn das Thermometer schließlich die vorgeschriebene Temperatur anzeigt. Man sollte deshalb nach Möglichkeit die Rahmschraube verengen, falls die Erhitzung des Rahmes Schwierigkeiten macht, wenn man also die gewünschte Erhitzung nur durch volles Öffnen des Ventils erreichen kann.

Nachdem der Rahm gut durchgekühlt ist, wird er entsprechend temperiert und nun mit einem erprobten Säureweder angeäuert. Da das Butterfett bei Rübenfütterung ganz besonders hat ist, empfiehlt es sich, mit der Butterungstemperatur etwas über die normale Grenze hinauszugehen, wie es auch zu begrüßen wäre, wenn die Landwirte zu dieser Zeit entsprechende Gaben an solchen Futtermitteln verabreichen würden, welche ein weiches Butterfett erzeugen, z. B. Weizenkleie, Hafer, Mais, Maischlempe, Reiskuttermehl, Sesamfuchsen, Rapstuchen u. a. Wo der Landwirt nur ein wenig Rücksicht nimmt auf die unangenehmen Folgen einer zu reichlichen Fütterung von Rüben und Rübenblättern, da ist es für den erfahrenen Molkereifachmann, welchem die erforderliche Einrichtung zu Gebote steht, auch in der Zeit der Rübenfütterung keine Unmöglichkeit, eine einwandfreie Ware herzustellen.

IV.

Die aufgeworfene Frage wird jedenfalls weite Kreise der Milchwirtschaft interessieren, denn ohne Zweifel ist die Zeit der Rübenblattfütterung für den Molkereifachmann die gefürchtetste des ganzen Jahres in Bezug auf die Herstellung einer einwandfreien Butter. Dem Landwirt Vorschriften zu machen über die Fütterung ist meistens ein verfehltes Unternehmen, denn der Landwirt hat sonst keine Verwendung für die Rübenblätter; andererseits aber auch ist er bestrebt, seine Milch möglichst billig zu erzeugen. Durch geeignete Beifütterung von Kraftfuttermitteln, die geeignet sind, ein weiches Butterfett zu erzeugen, ließen sich die Butterfehler wohl abschwächen. Wenn aber der Molkereifachmann von den Landwirten immer hören muß, daß die Milchwirtschaft unrentabel sei, dann wagt er es schließlich nicht mehr, seinen Milchlieferanten in dieser Beziehung Vorschläge zu machen. Der einzige Weg des Fachmannes, den durch die Rübenblattfütterung entstandenen Fehler abzuweichen, ist die Selbsthilfe durch unsere vorgeschrittene Technik. Daß der Fehler abzuweichen oder zu beseitigen ist, beweisen uns die in den letzten Monaten stattgefundenen Butterprüfungen. Bei der Veröffentlichung der Ergebnisse der Butterprüfungen wäre es wissenswert, zu erfahren, wieviel Molkereien Milch aus Rübenwirtschaften verarbeiteten, und wie die Ergebnisse bei diesen Molkereien waren. Das eine dürfte jedoch feststehen, daß die Ergebnisse der letzten Butterprüfungen in den einzelnen Provinzen keine schlechteren waren als die früheren.

Der Herr Fragesteller hat leider seine Arbeitsweise nicht beschrieben. Es liegt daher die Vermutung nahe, daß er die Säuerung des Rahmes mit Reinkulturen noch nicht in seinem Betriebe eingeführt hat. Mag der Rahm noch so hoch erhitzt sein, wenn er mit Magermilch gesäuert wird, die doch den scharfen Rübeneschmack mitbringt, so wird der Fehler nicht behoben. Einzelne Betriebsfirmen für Reinkulturen stellen jetzt für die Rübenzeit doppelt starke Kulturen her. Impft man nun diese Kultur in eine Milch, die zuvor natürlich vorschriftsmäßig behandelt sein muß und die möglichst aus einem solchen Gehöft stammt, wo keine Rübenblätter gefüttert werden, säuert damit den Rahm, so ist der Butterfehler behoben oder zum mindesten so abgeschwächt, daß ein Laie nichts davon merkt. Der Rahm muß natürlich hoch erhitzt werden, möglichst über 90° C. Darauf muß eine mehrstündige Tieftühlung unter 10° C. erfolgen. Darauf wird angesäuert und nach 20 Stunden muß die Säuerung beendet sein. Der Rahm soll höchstens 28—32 Säuregrade nach S.-H. haben. Dies ist sehr wichtig, da überäuertter Rahm stets Butterfehler gibt. Um nun die kurze brödelige Konsistenz der Butter zu beheben, muß die Temperatur beim Buttern in dieser Jahreszeit etwas höher genommen werden, etwa 15 bis 18° C.

Großes Gewicht ist auch gerade in der Rübenzeit auf saubere Milch zu legen, da ja bekanntlich in dieser Zeit Ställe, Euter, und die Tiere selbst besonders schmutzig sind. Will man gute Resultate erzielen, so muß man auf jeden Fall im Kuhstall anfangen. Wenn auch in dieser Beziehung in letzter Zeit schon manches geschehen ist, der Landwirt muß noch immer mehr davon überzeugt werden, daß er auch an seinem Teil dazu beitragen muß, den Molkereibetrieb auf der Höhe zu halten.

Quargmühle. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 140.)

I.

Es werden von verschiedenen Firmen Quargmühlen auf den Markt gebracht, welche wohl alle den geforderten Ansprüchen genügen dürften. Ein Uebelstand bei den meisten Mühlen ist es aber, daß der in den Trichter geschüttete Quarg dauernd mit einem Holzstiel nachgeschoben werden muß, da sich derselbe sonst festsetzt, hauptsächlich, wenn einmal größere Mengen, z. B. der Rest einer Tonne, in die Mühle geschüttet werden. Um ein

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäseerei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Billigste und zuverlässigste
Untersuchung von

**Milch, Butter, Käs
Wasser, Futtermittel**

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer

Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker

Dr. H. Scherer.

Dr. H. Hautog.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- Dampfkessel

Eisen-, Kupfer-, Aluminium-

Bassins auch verzinkt und versinkt in jeder Größe, eiserne Schornsteine sowie

Rohrleitungs-Anlagen

Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe, in genietet und geschweißt Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfkessel und

Maschinenfabrik G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

„Hausers“-Fabrikat

die beliebteste Marke jedes fortschrittlichen Fachmannes.

„Hausers“-Labpulver

genießt allerorts uneingeschränktes Vertrauen.

„Hausers“-Labextrakt

bevorzugt von größten Camembertfabriken.

„Hausers“-echt. veget. Käsefarbe

Extra Qualität für Tilsiter- und Harzkäseereien.

„Hausers“-echt. veget. Butterfarbe

in reinster Qualität und höchster Farbkraft.

Gratismuster auf Wunsch.

Josef Hausers Nachfolger, Aelteste u. größte Labfabrik

Ottmarshausen-Augsburg, Gegr. 1872.

verlaufen der Mühle zu verhindern, muß dann ständig nachgestoßen werden. Dieser Uebelstand ist bei der Lührschen Quargmühle vermieden worden. Der Trichter derselben ist sehr breit gehalten, so daß fast die ganzen Walzen freiliegen, was bei verschiedenen Mühlen anderer Konstruktion der Fall ist. Ein kleiner Nachteil ist hierbei jedoch wieder vorhanden, welcher darin besteht, daß Quargstückchen und Krumen öfters zwischen Richtwandung und Walzen auf leeren liegen bleiben und mit der Hand entfernt werden müssen, da die Innenseite des Fülltrichters ziemlich tief über die Außenseite der Walzen gelagert ist und hierdurch sozusagen in toter Raum entsteht. Jedoch spricht dieses wohl wenig mit, da das Abströmen der Nachrütschen des Mahlgutes, und auf dieses kommt es doch hauptsächlich an, bei dieser Mühle schiant vor sich geht.

Verschiedentlich hat man früher auch Quargmühlen hergestellt, bei denen durch Kettenantrieb ein Rührwerk betätigt wurde, jedoch müßten sich dieselben wohl nicht bewährt haben, da man sie heute nicht mehr antreibt, wahrscheinlich weil das Einfüllen des Mahlgutes durch das Rührwerk schwierig wurde.

II.

Quargmühlen mit Holz- oder Steinwalzen, wie sie heute allgemein im Gebrauch sind, existieren seit etwa 35 Jahren und sind im Gebrauch wohl die vorteilhaftesten und praktischsten. Besonders wenn die Mühle mit Granitwalzen versehen ist, ist sie am leistungsfähigsten und fast unzerwundlich. Die Walzenmühle hat nur den Nachteil, wie der Fragesteller mit Recht betont, daß die Walzen kernigen Quarg beim ersten Mahlen nicht ohne Nachzustopfen annehmen. In dieser Beziehung waren die alten Zerkleinerungsmühlen praktischer, welche statt der Walzen zwei Wellen mit fingerlangen Zinken hatten. Es ist dieses dieselbe Bauart wie bei einer Rüstbühnerzerkleinerungsmaschine. Ich habe nun früher zwei derartige Wellen mit Zinken in meine Walzenmühle einbauen lassen und war eine handbreit über die Walzen. Dieselben wurden direkt von den Walzen durch Zahnradgetriebe bewegt. Die auf diese Art konstruierte Mühle funktionierte gut, hatte aber wiederum den Nachteil, daß die Zerkleinerungswellen nach dem ersten Mahlen abmontiert werden mußten, da sie beim zweiten und weiteren Mahlen überflüssig waren. Ich habe mir darauf eine Zerkleinerungsmühle separat bauen lassen. Dieselbe wird im besten wie eine Walzenmühle an eine Wand montiert, bei Weglassung jeglichen Unterbaues, da solcher bei den Bewegungen der Quargwagen nur hindernd im Wege steht. Die Zerkleinerungsmühle können Sie in jeder größeren landwirtschaftlichen Maschinenfabrik bauen lassen, sicher aber bei der Firma Eduard Mühlen in Hildesheim. Die Mühle ersetzt jedoch eine Walzenmühle zum Fertigmahlen des Quargs nicht. Eine stabile und leistungsfähige Walzenmühle fertigt die Firma Bernhard Böker in Borjum b. Hildesheim an. Für größere Käseereien ist eine Mühle mit zwei Paar übereinander liegenden Walzen empfehlenswert. Mit dieser kann man bequem 100 Zentner Quarg täglich gebrauchsfertig mahlen.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Einwirkung von Frost auf Käse. Wir lagern größere Mengen Käse in einem nicht heizbaren Schuppen, in welchem die Temperatur leicht auf -2-4 Grad sinken kann. Wirkt geringer Frost auf den Käse schädlich ein und wie? Für Auskunft an dieser Stelle verbindlichen Dank. W. in N.

Bücherschau. *)

Die Milch als Volksnahrungsmittel. Von Dr. Viktor Hähnlein, Dresden. Verlagsanstalt Erich Deleiter, Dresden-A. 16. Preis 20 J., bei Abnahme von 100 Stück 15 J., 500 Stück 12 J., 1000 Stück 10 J.

Die kleine 25 Seiten starke Schrift ist ein Propagandaheft für den Milchgenuß. In kurzen Zügen werden die Vorzüge der Milchnahrung und der Wert der Milch und Molkerei-Erzeugnisse als Volksnahrungsmittel geschildert. Das Heftchen eignet sich sehr gut als Propagandaschrift für Molkereien, Gesundheitsbehörden usw., und dürfte in keinem Haushalt fehlen.

Jahresbericht der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel. Jahrgang 1925. Erstattet von Verwaltungsdirektor Prof. Dr. Rahm. Mit 11 Textabbildungen. Verlag von Paul Parey, Berlin.

Warenkunde und Industrielehre. Von E. Rüst. II. Teil, Nahrungs- und Genußmittel. Verlag Rascher & Cie. A.-G., Zürich und Leipzig. Preis 4,95 M.

E. Rüst's Warenkunde und Industrielehre zerfällt in III Teile. Teil I behandelt die Werkstoffe, Teil II die Nahrungs- und Genußmittel, Teil III Textilwaren und Papier. Der vorliegende II. Teil behandelt neben anderen Nahrungs- und Genußmitteln auch die Molkereierzeugnisse, allerdings nur, wie es in einem derartigen Werke nicht anders möglich ist, in gedrängter Form. Das ganze Werk ist ausführlich und dabei doch sehr verständlich geschrieben. Bei der großen Bedeutung der Nahrungs- und Genußmittel für jeden Haushalt wäre eine Verbreitung der vorzüglichen Schrift wünschenswert.

Briefkasten

Genossenschaftsmolkerei B. Gesetliche Vorschriften über die Erhitzung von Trinkmilch bestehen nicht. Sie können daher die Trinkmilch sowohl roh als erhitzt in den Verkehr bringen. Wenn Sie die Milch auf etwa 86-90° C. erhitzt, so ist eine sichere Abtötung der Fäulnisbakterien gewährleistet, nicht aber sind die Sporen mancher Fäulnisbakterien abgetötet. Es ist daher keineswegs calam, die Milch nach dem Abkühlen auf 35-40° C. anzuwärmen, und sie so angewärmt längere Zeit zu belassen. In diesem Falle ist es sehr wohl möglich, daß die Milch bei den Schulkindern zu Magen- und Darmkrankheiten führt, hervorgerufen durch

die in der Milch nicht abgetöteten, bei 35-40° C. wieder ausgekeimten Sporen der Fäulnisbakterien. Dieselbe Erscheinung tritt natürlich auch auf, wenn die Milch dauerpasteurisiert und nach der Abkühlung in der Weise angewärmt wird und längere Zeit stehen bleibt. Wird die Milch gleich nach dem Erwärmen getrunken, so ist gegen diese Behandlungsweise nichts einzuwenden. Wir möchten allerdings darauf hinweisen, daß eine dauerpasteurisierte Milch (63° C. 30 Minuten) mehr einer guten Rohmilch gleicht als eine im gewöhnlichen Hocherhitzer erhitzte (kein Kochgeschmack, bessere Aufnahmefähigkeit).

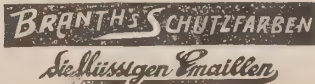
G. in S. Ihr Zeugnis war Ihnen, wenn Sie ein solches forderten, nur über die Art und Dauer Ihrer Beschäftigung zu erteilen. Nur auf Ihr ausdrückliches Verlangen war das Zeugnis auch auf Ihre Führung und auf Ihre Leistungen auszudehnen. (§ 113 G.-D.) In letzterem Falle muß aber das Zeugnis bestimmte tatsächliche Angaben enthalten; eine allgemein gehaltene Bemerkung, daß Ihre Führung mehrfach den Beifall Ihres Arbeitgebers nicht gefunden habe, ist unzulässig. Sie können Ausstellung eines ordnungsmäßigen Zeugnisses verlangen; wird solches in Güte nicht erteilt, so werden Sie sich deswegen an das Gewerbegericht, das für den Wohnsitz des Arbeitgebers errichtet ist oder wenn ein solches nicht besteht, an den Vorsteher der betr. Gemeinde.

Molkerei A. Die Sucht der Schweine, Tauche zu fressen, dürfte wohl darauf zurückzuführen sein, daß das den Tieren gereichte Futter zu arm an knochenbildenden Substanzen ist. Sie müssen dem Futter also event. etwas mehr Futterkalk (phosphorlauren Kalk, Schlammleide) zufügen. Ferner empfiehlt es sich, den Tieren von Zeit zu Zeit mineralhaltige Stoffe, wie Stein- oder Holzkohlengruss, Erde, Kalk, oder auch Rüben in den Stall zu werfen. — Betr. Schnellmast verweisen wir auf unsere Briefkastennotiz in Nr. 105/1926.

W. in B. Die Herstellung der sogen. „Münchener Bierkäse“ ist ziemlich einfach: Man nimmt ausgereifte Käse, meistens nislige Schweizerkäse und Limburger, entfernt die Rinde, schneidet die Käse klein und treibt sie dann gut gemischt durch eine Fleischmaschine. In die entstehende Masse wird Salz und Kümmel gemischt; ist sie zu trocken, so wird etwas feuchter Quarg dazu geknetet, dann wird die Masse in einer flachen Schicht von 1½-2 Zm. dick ausgebreitet, mit einer Rolle (einem gewöhnlichen Nudelwalzer) glatt gemacht, in Streifen geschnitten und verpackt. Zu dem Käsegemisch kann man außer Schweizer und Limburger auch Tilsiter nehmen, auch etwas Pfeffer oder sonstige kleine Zutaten zur Geschmacksänderung begeben.

W. A. in U. Die Umdrehungszahl der Flügel des Holsteiner Butterfasses richtet sich nach der Größe der Fässer und schwankt von ca. 120 bis 160 Umdrehungen in der Minute.

Auszeichnung. Auf der „Gefolei“ und verschiedenen anderen Ausstellungen wurden auch die Seig-Werke G. m. b. H., Kreuznach, mit der „Goldenen Medaille“ prämiert. Auf der „Gefolei“ hatte die Firma neben ihren weltbekannten Kellereimaschinen auch ihre für Milchfackerei wichtige Flaschenreinigungs-Anlage „Golf-Volfram“ ausgestellt und vorgeführt in der Gruppe IV, Abt. Molkerei, in der Gruppe V, Abt. Molkerei, ferner die Flaschen-Bürst- und Reinspülmaschine „Volfram“ in der Milchfackerei des Baden-Rinderheimes. Die hervorragende Eignung der Seig'schen Flaschen-Reinigungs-Anlage hat sich auch hier wieder erwiesen, was durch die zahlreichen mit „Golf-Volfram“ arbeitenden milchwirtschaftlichen Betriebe seine Bestätigung findet.



*Siehe Zeitung, die Sie fast,
bieten für beste Qualität,
denn sie sind mit Leidenschaft
im A. V. Branth, Hamburg 8.*

Wer klag ist, kauft heutzutage nicht mehr gewöhnliche Farben, sondern für sämtliche Anstriche auf Mauerwerk, Eisen und Holz nur noch echte Branth's Schutzfarben! Man verlance ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. V. Branth, Hamburg 8.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 14. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 2, — M., 2. Qualität 1,70—1,90 M. Tendenz: ruhig.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht). Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	14. Dezember	7. Dezember	30. November
dänische	194	186	173
finnische	186	176	163
schwedische	186	178	162

Hamburg, 15. Dezember. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untofen ½ Proz. für ständige Einfender; 2 Proz. für nichtständige Einfender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelungsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

28	Drittel	1.	Kl.	zu	192,10*	Mt.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
----	---------	----	-----	----	---------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1. Klasse 341 Drittel zu 189,71 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 19 Drittel zu 163,84 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Hamburg, 15. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Mit den vorwöchigen Preiserhöhungen auf den ausländischen und deutschen Märkten ist der Höhepunkt erreicht und anscheinend bereits überschritten. Bereits am Schluß vergangener Woche fingen die Großverbraucher an, vorsichtiger zu operieren und ihre Aufträge etwas zu beschränken, und mit Beginn der neuen Woche wurde die Haltung auf den meisten Marktgebieten wesentlich ruhiger. Kopenhagen, welches noch vor einigen Tagen andeutete, daß die Notierung in dieser Woche eine weitere Steigerung erfahren würde, sieht sich genötigt, bereits auf einen Rückgang in dieser Woche vorzubereiten und neuerdings melden auch die englischen Märkte eine, wenn auch zunächst noch bescheidene, Ermäßigung der Preise für Kolonialbutter. Ob diese Bewegung den Aufstakt für eine rückläufige Tendenz im allgemeinen bedeutet, kann im Augenblick noch nicht beurteilt werden.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 16. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 16. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 186 G.-M. d. Ztr.

werden. Soweit die heimischen Märkte in Frage kommen, bleiben wir in starker Abhängigkeit von der jeweiligen Haltung der englischen Märkte und in dieser Beziehung scheint es überaus wichtig zu sein, ob die in Australien herrschende Dürre sich von weiterer Dauer erweisen wird. Uebrigens beobachten wir seitens vieler deutscher Molkereien eine Zunahme der Butterzufuhren und das überaus milde Wetter ist der Milchgewinnung zweifellos günstig. Auf der anderen Seite wird der Markt gestützt durch die relative Knappheit in guten zweiten Qualitäten und durch die Tatsache, daß die Saison in sibirischer Butter praktisch beendet ist, und die in dieser Woche verfügbaren Mengen recht geringfügig zu sein scheinen. — Amerikanisches Schmalz. In Laufe dieser Berichtswache hat der Preisfall in verstärktem Maße angehalten, obgleich heute wieder eine kleine Festigung eingetreten ist. Das heutige Schlussergebnis liegt ungefähr 2½—3 Dollar niedriger als am Schluß der letzten Berichtswache. Es wird heute im Großhandel ca. 35 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 76 M je 50 Kilogramm. — Dänisches Schmalz. Auch hierfür mußten die Preise natürlich weichen, obgleich der Rückgang im Verhältnis nicht groß genug gewesen ist. — Für Blasen-schmalz wird heute ca. 88 Mark je 50 Kg. verzollt notiert, für Risten-schmalz ca. 75 M je 50 Kg. verzollt.

Hildesheim, 16. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Wer vom Großhandel in letzter Woche den Mut aufbrachte, dem Auslande die hohen Forderungen zu bewilligen, wird heute das Geschäft mit etwas betrübtem Gesicht betrachten. Die, welche nicht stürmisch voranliefen, sondern mit wenig Vertrauen sich nur schleppend mitziehen ließen, können die Lage heute zufriedener betrachten, denn niedrigere Preise und dringenderes Angebot vom Auslande beherrschen den Markt. — Die Zufuhren von inländischer Butter sind unvermindert groß, werden durch gute Nachfrage ziemlich schlank geräumt. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 14. Dezember. Bericht der Fa. Gotthelf Michaelis u. Co. Wiederum hat die schnelle Aufwärtsbewegung der Notierungen lähmend auf das Geschäft eingewirkt, denn vom Auslande lauten die Berichte schon merklich stiller. Auch hier ist die Nachfrage nicht mehr so flott wie vor einigen Tagen, weil die Preise für feinste Qualitäten in manchen Bezirken nicht angelegt werden können. Nur die billigeren Sorten finden noch gute Beachtung, sodaß die Bestände sich gut räumen. Nach alledem ist auf höhere Preise vor dem Feste nicht mehr zu rechnen, man nimmt an, daß die jetzige Preislage sich behauptet, weil die Vorräte nicht mehr drücken.

Dresden, 14. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Wenn auch die Aufwärtsbewegung nunmehr halt gemacht hat, so ist doch die Nachfrage nach allen Qualitäten eine sehr rege, sodaß die Läger täglich geräumt sind. 2. und 3. Qualitäten sind fast garnicht mehr greifbar. Der Bedarf wird nun noch einige Tage anhalten und da sich schon Stimmen hören lassen, daß nur mit allergrößter Vorsicht gekauft werden soll, so wird sich wohl der Markt Ende der Woche beruhigen; denn jeder kauft nur von der Hand in den Mund. — Schmalz. Da Chicago etwas nachgiebiger geworden ist, so sind die Preise naturgemäß gewichen und es dürfte nunmehr ein flotterer Markt einsehen.

London, 13. Dezember. Der hiesige Buttermarkt trug abermals eine ungemein kräftige Haltung zur Schau, und die Käufer drängten sich mit größtem Eifer um die verfügbare Ware, die infolgedessen wesentlich im Preise anzog. Da nunmehr die Hauptmenge der alten Reserven kolonialer Butter aus den Gefrierhäusern in den Verbrauch übergegangen ist, sind die Käufer auf die neuen Eingänge angewiesen, und die Folge davon war, daß man sich um die 70 000 Kästen, die in dieser Woche von neuem-ländischem Produkt gelandet wurden, fast zerriß. Kontrollierte Grade sind daher um weitere 10 Sh. herausgesetzt worden und gelten 176 Sh., doch besteht zu diesem Satz ein etwas zögernder Begehr, da sich die Händler an diesen Riesensprung innerhalb kurzer Zeit noch nicht recht gewöhnen können. Für australische Butter bestand diesmal gleichfalls lebhafter Kaufsfluß, und feinste Sorten erzielten bis zu 172 Sh., während mittlere zu 154—164 Sh. flott umgesetzt wurden. Ungefälschte bleibt äußerst knapp. Die Notiz für greifbare dänische Butter hat sich gleichfalls befestigt, und zwar lautet sie 190—192 Sh., während holländische Rahmbutter sogar hier und da 194 Sh. erzielt. Argentinische Butter neigte in Gemeinschaft mit allen anderen Herkunftsorten stark nach oben, und feinste wurde auf 156 bis 160 Sh. erhöht. Die Saison für sibirische Butter ist fast beendet, und nur kleine Posten feinsten Ware kamen zu 153—154 Sh. zum Verkauf. Auf dem Manchester-Markt herrschte ein fester Ton, und namentlich kontinentalen Sorten gingen flott ab. In Liverpool neigten alle Sorten nach oben, und die Verbrauchsnachfrage hat sich belebt.

Käse.

Köln, 14. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 Proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer 40 Proz. 1,90—2,20 M, Emmentalerkäse 2,40—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20 M je Kg.

Bodegraven (Holland), 14. Dezember. Bericht der Firma Comm. Bann. Kaashandel n. h. S. Goebel & Co. Volkstüte Ware: Der Markt war heute wiederum flau und wurde anfangs nur sehr langsam verkauft. Erste Qualität wurde mit 49–52 Gulden, zweite mit 43–47 Gulden bezahlt. Für schwere Laibe wurden noch 53 Gulden angelegt. — Die allgemeine Stimmung bleibt flau, erstens, weil vor Weihnachten nur wenig Käse gekauft wird, zweitens sind auch die Preise noch zu hoch und zieht man es vor, mehr gelagerte Ware zu kaufen, statt diese frischen Staffkäse Juni/August-Käse wird verkauft zu 59–62 Gulden, Maitware findet heute keinen Abzug. Anfuhr 205 Partien. Tendenz: flau. — Molkerei-Ware: Die festere Stimmung ist geblieben, und ist besonders die 40 proz. Ware gestiegen, und zwar, weil die Butterpreise jetzt so hoch sind. Demzufolge wird jetzt wieder etwas mehr 20 proz. Ware fabriziert, und verhältnismäßig weniger 40 proz. Ware. Goudakäse, 20 proz., frische 31 Gulden, do., 30 proz., frische 38 Gulden, do., 40 proz., etwas gelagert 45–45½, do., 40 proz., gut gelagert 46 Gulden, Edamerkäse, 20 proz., frische 30 Gulden, do., 20 proz., etwas lieferbar 31 Gulden, do., 30 proz., frische 38 Gulden, do., 30 proz., etwas gelagert 39 Gulden, do., 40 proz., frische 44 Gulden, do., 40 proz., gelagerte 45 Gulden, Brotedamer, 40 proz., etwas gelagert 46 Gulden. Stimmung: fest. Es werden für nächste Woche noch keine niedrigere Preise erwartet. Die Nachfrage ist jedoch nicht so ganz groß, und ist als Hauptursache dieser hohen Preise der Butterpreis zu bezeichnen. — Nordholländische Edamer: Es ist keine Minderung zu verzeichnen. Auch diese Woche wurden wieder 47–48 Gulden bezahlt. Tendenz: fest.

London, 13. Dezember. Auf dem Käsemarkt war wieder lebhafter Verkehr und steigende Tendenz zu verzeichnen. Eine Ausnahme machte jedoch holländischer Käse, der infolge mütter Nachfrage wieder nach unten neigte. 45 proz. Edamer ist jetzt zu 100 Sh. erhältlich und 45 proz. Gouda zu 84–94 Sh., trotzdem die holländischen Exporteure soeben ihre Forderungen für einige Sorten um 3 Sh. heraufgesetzt haben. In kolonialen Käse fand ein flottes Geschäft zu steigenden Preisen statt. Von neuseeländischem Produkt gingen 19 927 Kisten ein und 155 000 Kisten von soischem sind unterwegs nach hier. Der Kontrollpreis wurde um 2 Sh. auf 95–96 Sh. für beste weiße wie farbige Sorten erhöht. Von nicht kontrollierten Marken steht gegenwärtig nicht viel zur Verfügung, und zwar besteht das Angebot hauptsächlich aus 2. Qualität, die 93–95 Sh. erzielt. Australischer Käse wurde flott geräumt, und englischer neigte wieder zu Gunsten der Verkäufer. Feinste Farmerorten zogen um 2 Sh. auf 108–112 Sh. an, und Fabrikprodukt gilt 60–80 Sh. Extra feiner kanadischer Käse (September-Produkt) erzielte bis zu 100 Sh. und alle anderen Sorten lagen fest. Französischer Petit Grugere bleibt knapp, ebenso dänischer Roquefort und Camembert.

Eier.

Köln, 14. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennig. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandseier: über 60 Gramm 22–24, über 55 Gramm 20–21, unter 55 Gramm 13,5–16.

Vieh.

Hannover-Lehrte, 14. Dez. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 2167 Ferkel und 141 Läufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6–8 Wochen alt 19–26 M., 8–12 Wochen alt 27–36 M., Läufer Schweine: 3–4 Monate alt 37–48 M., 4–6 Monate alt 48–80 M. Marktverlauf: Sehr langsam.

Berlin, 15. Dezember. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 243 Schweine, 624 Ferkel. Verkauf: Ferkel: ruhig, Käufer etwas besser bei festen Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel: für Läufer Schweine, 7–8 Monate alt je Stück 72–85 M., 5–6 Monate alt, je Stück 52–72 M., Ferkel, 3–4 Monate alt, je Stück 30–50 M., Ferkel, 9–13 Wochen alt 23–29 M., 6–8 Wochen alt 18–23 M. je Stück.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 15. Dezember. Dem Produktenmarkt fehlte die Unternehmungslust. Die Angebote von Nordamerika waren wiederum 10–15, und die von Argentinien um 5–10 Gulden ermäßigt, doch zeigte sich auch bei diesen ermäßigten Angeboten bei den Mühlen und dem Handel wenig Kaufneigung, da von Australien noch kaum Angebote vorliegen und man von dieser Seite mit event. Überraschungen rechnet. Vom Inlande fehlt in beiden Brotgetreidearten das Angebot in Wagonware fast gänzlich. Dagegen steht Rohware etwas reichlicher zur Verfügung, da die Besitzer dieser Partien das Einsetzen von Frost befürchten. Im Zeitmarkt war die Tendenz sowohl für Weizen als auch für Roggen unregelmäßig. Dezemberweizen war leicht befestigt, während die Frühjahrssorten unter dem Eindruck der nachgelieferter Auslandsanfragen schwächer lagen. Dezemberroggen war leicht abgeschwächt. Zwischen März- und Mai-Roggen besteht keine Preisdifferenz mehr. Das Mehlgeschäft war völlig still. Auch Hafer und Gerste lagen bei unveränderten Preisen ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 268–270, Dezember 288–287,50, März 283–282, Mai 281–280,50, Roggen, märkischer 232–237, Dezember 248 bis 248,50, März 244–243, Mai 244–243,50, Sommergerste 217–245, Wintergerste 192–205, Hafer, märkischer 175–185, Mais (Loko Berlin) 195–199, Weizenmehl 35–38, Roggenmehl 32,25–34,25, Weizenkleie 13, Roggenkleie 11,80–12, Vitoriaerbsen 54–61, kleine Spätherbsen 32–34, Futtererbsen 21–24, Pelusiden 20–22, Ackerbohnen 21–22, Wicken 22–24, Lupinen, blau 14–15, Lupinen, gelb 14,50–15, Serradella 22–22,50, Rapsstuden 16,20–16,80, Leinfutchen 21–21,30, Troadenschnitzel 9,60–9,80, Sonaschrot 19,30–19,90, Kartoffelflocken 26–60–27.

Hamburg, 14. Dezember. Cif-Notierung in holländ. Gulden die 100 Kilogramm. Weizen: Manitoba 1 Loko 15,95, Dezember 15,75, Manitoba 2 Loko 15,80, Dezember 15,35, Manitoba 3 Dezember 14,80, Manitoba 4 Dezember 13,90, Amber Durum 2 Dezember 15,40, Hardwinter 2 Loko 15,65, Dezember 15,70, Rofase (78 Kg.) Januar 14,30, Barfo (79 Kilogr.) Januar 14,35, Redwinter 2 Loko 15,15; Mais: Donau-Galatz und südlaw.-bulg. November-Dezember 8,35, Plata Loko 8,70, Dezember 8,15; Gerste: südrussische (60–61 Kg.) Dezember 10,35, Donau (60–61 Kg.) Loko 10,35, Dezember 10,15, Kanada Western 3 Loko 10,40, Dezember 10,30; Weizen, Plata 18,90. — Weizenkleie die Tonnes arobe Plata 5 Pfund Sterling 15 Schilling, Pollard-Plata 5 Pfund Sterling 14 Schilling, Baru 5 Pfund Sterling 15 Schilling.

Hannover, 14. Dezember. Preisnotierungen der Getreidebörse in Hannover e. B. am 14. Dezember 1926. Pro 1000 Kilogramm und, wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverschen Stationen: Weizen 272, Roggen 232, Hafer 190–200, Mais ab Bremen unverzollt 150, Auslandsgerste ab Bremen unverzollt 182 Mark. Pro 50 Kilogramm ab hannoverschen Stationen: Heu (gut, gesund, trocken) 3–3,25, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,35–3,25, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,10–1,20, desgl. Roggenstroh 1,30–1,40 Mark.

Bremen, 15. Dezember. Weizen: Manitoba I Dez.-Abladung 13,8 do. II Dez.-Abladung 13,40, Barusso (78 Kg.), Januar-Februar-Abladung 12,00, Roggen: Deutscher 12,90, amerikanischer II 10,65, La Plata 10,70, russischer 10,65, Gerste: Donau: 9,20, Russen 9,35, amerik. Malzgerste 9,25, Hafer: Deutscher 11, pommerischer 11,40, La Plata Januar-Februar-Dampfer 7,60, Mais: La Plata 8,10, Donau-Galatz März-April-Dampfer 7,35. Tendenz: Stetig.

Empfehlenswerte Bücher:

Lehrbücher.

Laumeister, Ferd., Milch und Molkereiprodukte. Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2. Aufl. von W. Berich, 320 S. mit 105 Abb. u. 10 Tabellen. Wien 1923 Geb. 5.— M. geb. 6.— M.

Fleischmann, Prof. Dr. W., Lehrbuch der Milchwirtschaft. 6. Aufl., 633 Seiten, 60 Textabb. und 3 Kinderbilder. Berlin 1922 18.— M.

Junk, Dr. R., Die Milchwirtschaft, 4. Aufl. 184 Seiten mit 71 Textabb. Berlin 1926 Gebunden 5.— M.

Grimmer, Dr. W., Rationelle Milchwirtschaft. Leitfad. für landw. Schulen und Landwirte 148 S. 1913 1,50 M.

— Leitfaden der Milchhygiene für Land- und Milchwirte. Nahrungsmittelchemie und Beförderung 283 S. mit 71 Abbild. u. 2 Tafeln 1922 8.— M.

Sentel, Ratschmus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Volksschulen und landw. Lehranstalten sowie zum Selbstunterricht. 5. Aufl. 373 S. mit 161 Abb. Stuttgart 1925 5,50 M.

Selle, Dr. A., Anleitung zum Biechen der Vorkümmernisse im Molkereigewerbe. 2. Aufl. 78 S. 1924 2,50 M.

Kirchner, Prof. Dr. W., Handbuch d. Milchwirtschaft. 7. Aufl. 579 S. mit 45 Abb. 1922 15.— M.

Klein, Dr. J., Erfolgreiche Milchwirtschaft, 3. Aufl., 349 S. mit 94 Abbild. 1922 8,40 M.

— Die praktische Milchwirtschaft. 118 S. 2. Aufl. mit 29 Textabbild. 1920 2,40 M.

Klenze, Dr. H. v., Der praktische Milchwirt 173 S. 70 Abb. 4. Aufl. 1910. Kart. 2.— M.

Sauerwald, Dr. Franz, Lehrbuch d. Milchwirtschaft 1920 2. Aufl. 558 Seiten 9.— M.

Sipp, Wolfgang, Milch. Leitfaden. 1926. 121 S. 2,50 M.

Peter, Albin, Milchw. Betriebslehre 278 Seiten 2. Aufl. 1923 10.— M.

Rahn, Prof. Dr., Molkereipraktik 1925. 58 Seiten 1,50 M.

Schäfers Lehrbuch d. Milchwirtschaft, 9. Auflage von Dr. Reichert 350 Seiten mit 191 Abbild. 6,50 M.

Sommerfeld, Dr. Paul, Handbuch der Milchfunde 999 S. mit zahlreich. Textabb. und 3 Tafeln 20.— M.

Stoffel, Prof. Dr. S., Anleitung zur rationellen Milchwirtschaft 95 S. mit 71 Abbild. 1908 Kart. 1,50 M.

Uh, F., Die Milch, ihre Unternehmung und Verwertung Wien 1911 264 Seiten m. 72 Abb. 5.— M.

Winkler, Dr. Willibald, Wegweiser für die Milchwirtschaft 1925. 599 Seiten mit 180 Abb. 12,80 M.

Wismann u. v. er. Milchwirtschaft. Für schweizerische Verhältnisse bearbeitet. 9. Aufl. 1925. 201 S. mit 53 Abbild. und 10 Tabellen. 4,40 M.

Milchverwertung.

Frieber, Dr., Was ist zwecks Herstellung guter Butter in bakteriologischer Hinsicht zu beachten. 16 S. 1925. 0,20 M.

Gölschmann, Franz, Kumps (Milchwein) als Heilmittel, sowie seine Zubereitung nach ein. eig. Methode 35 S. 1889 1,20 M.

Selm, Wilhelm, Die Rahmverwertung. Anleitung zur Gewinnung, Verwertung und Bezahlung von Rahm b. Molkereigenossen. 1896 1.— M.

Knoch, Dr. C., Neuere Milchpulver, ihre Herstellungsweise u. ihre Bewertung 24 Seiten 1904 0,50 M.

— Handbuch der neuerfindlichen Milchverarbeitung. 564 S. m. 152 Abb. 24.— M.

— Ursachen für die Verminderung der Haltbarkeit bei Kondensmilch und Trockenmilch. 22 S. 0,40 M.

— Komprimierte Milch. 15 S. 1926. 0,40 M.

Sauterwald, Dr. Franz, Die Butterherstellung und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttererzeugnisse 1924 92 S. 2,50 M.

Maack, A., Die Herstellung und Behandlung von Schlaglaine 1925 4 S. — 10 M.

Meurer, Dr. R., Prof. d. Milchw. Ueber die Herstellung von Joghurt. 11 Seiten 1925. — 40 M.

Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlaglaine. 1925. 15 S. — 40 M.

Morres, W., Anleitung zur Joghurtbereitung 7 Seiten 0,25 M.

Mohr, Hermann, Kuh- und Ziegenmilchverarbeitung im Haushalt. Hausbutterei-Haustafelrei. 38 S. 1.— M.

Niewerth, W., Ueber Sauermilcharten und deren Herstellung (Kefir, Kumps, Joghurt usw.) sowie die Herstell. von Joghurtkäse. 1925 12 S. 0,40 M.

Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem Eiskongressus in Kiel im Dezember 1924. 62 S. 2.— M.

Scherer, R., Das Rasen Seine Darstellung und technische Verwertung 2. Auflage 316 S. m. 14 Abb. 1919. 4.— M. geb. 5.— M.

Schwarz, C., Die Verwendung von Wasser beim Buttern unter Vermeidung des Verkaufs von Buttermilch. 29 Seiten 1.— M.

Siedel, Johs., Hilfsstoffe zur Einstellung von Schlaglaine. 7 S. 0,30 M.

Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fabrikation, Untersuchung und Verwendung. 71 S. mit 15 Abb. u. 3 Tafeln. 2.— M.

Uh, F., Die Milch, ihre Unternehmung und Verwertung 204 S. mit 72 Abbildung. Wien 1911 Geb. 5.— M.

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mit Handzentrifuge. 1922. 0,25 M.

Milchhandel.

Nemis, Dr. W., Die Regelung der Sonntagsruhe im Milchhandel u. Molkereigewerbe 1898 1.— M.

Clevish, Dr. A., Die Verlegung der Städte mit Milch. 1909. 3,50 M.

Alger, Albert, Die Technik im Milchhandel 106 S. geb. 3.— M.

Selm, Wilhelm, Wegweiser zu hoher Milchverarbeitung und gesunder Milchverfertigung 104 S. m. 82 Abb. 1908 2,50 M.

Judenack, A., Geh. Reg.-Rat, Prof. Dr., Die Milchverarbeitung vom Standpunkte der Wissenschaft Wirtschaft und Verwaltung 1925. 31 S. 1.— M.

Knoch, Dr. C., Die künstliche Milchzucker. Mit 49 Abb. und 1 Tafel 1906. 4.— M.

Perren, D., Die großstädtische Milchzentrale, ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben. 12 S. 1926. 0,30 M.

Buchhandlung der Molk.-Ztg.

Hildesheim.

Neue

Nachnahme-Drucksachen!

Nachnahmekarten, Nachnahme - Paketkarten

beide mit anhängender Zahlkarte od. Postanweisung
Nachnahme Aufklebeadressen m. rotem Dreieck
mit Adressen- und Absender-Eindruck,
liefert schnell und sehr preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim

Nach Schluß eingegangen:

Geflügel
Nicht sofort einige Zentner (8620)
Bruno Piesche, Königsberg i. Pr.
Koggenstr. 35. Tel. 2066.

Molk.-Einrichtung
Dampferzeuger 1½ Atm., kupfern.
Pasteur 500 Liter, Butterfertiger,
Zentrifuge 1000 Liter, Dampfer-
zeuger, Handpumpe, 2 Stück 300 L.
Bassin. Gilangeb. an
G. Engelhardt
Panneke bei Lüchow.

Käsefisten
Liefert für und fertig, kurzfristig in
Bäggon und Einzelbezug in prima
Beschaffenheit bei konkurrenzlosen
Kassapreisen. (8583)
Käsefabrik Alfred Müller,
Oberbobrich i. Sa.

Butterknetter,
sehr gut erhalten, neu repariert,
85 cm. Tellerdurchmesser, auch für
Kraftbetrieb einzurichten. (8610)

Butterformmaschine,
für Handbetrieb, System Lange u.
Külsche, 1½ Jahre in Betrieb ge-
wesen, zu verkaufen.
H. Strege, Halle a. Saale
Magdeburgerstraße 11.
Suche wöchentlich 1—2 Tsch trock.
metallfrei (8598)

Käsequarg.
Angebote erb.
Käseerei Oberthalheim
bei Erlau in Sachsen.

prima Weichkäse
sowie
goldgelben Harzkäse.
Heinrich Mikoleit
Potsdam, Moltkestraße 14.

Kaufe laufend frische prima
Molkereibutter
ab Meierei, wöchentlich ca. 8 Tsch
gegen sof. Kasse evtl. Abschluß.
Buttergroßhandlung L. Köller
Stettin, Berangerstr. 3. (8608)

1000 Liter Vollmilch
auf Jahreschluß nach dem Indu-
striegebiet an beste Käufer abzuge-
ben. Kannen und Sicherheit muß
gestellt werden. Angeb. unter N. B.
8606 durch diese Zeitung.

Vertretung
für leistungsfähige Molkerei für
Stettin u. Umgegend gesucht. An-
gebote erbeten unter H. 8623 an d.
Zeitung.

Wir haben wöchentlich 1—2 To.
allerfeinste

Gutmolkereibutter
für 1. Notierungspreis Berlin lauf.
unter Nachnahme abzugeben. Guts-
butter in Kisten a 35 und 50 Pfd.
netto für 2 a=Notiz Berlin mit
2 Pfennig pro Pfund Ermäßigung,
nur unter Nachnahme oder Vor-
kasse ab Station Pilsballe. (8539)
Gebrüder Beder, Pilsballe, Ostpr.

Täglich 40—60 Liter prima
Schlagsahne
an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Gefl. Anfragen an
Molkerei Sachteln
bei Grefeld.

Abgeben wöchentlich 2—3 Ztr.
prima Quadrat-
Kümmel-Käse,
einige Zentner sofort greifbar.
Offerten unter Preisangabe zu
richten an (8581)
Dampfmolkerei Bärenwalde,
Kreis Schlochau, Grenzmark.

300 bis 500 Liter
Vollmilch
laufend evtl. auch in Sahne nach
Magdeburg, Halle, Leipzig oder
Berlin abzugeben. Angebote unter
8601 an diese Zeitung erbeten.

300 bis 400 Liter
Vollmilch
molkereimäßig behandelt, od. auch
als Rohmilch bietet noch an zu sof.
nach Berlin oder Stettin. Molk.
in Pommern günstige Bahnverbin-
dung. Angeb. unter 8599 an diese
Zeitung.

Camembert, vollfett,
pa. Ware, 130 Gr. schwer, hat ab-
zugeben zum billigsten Tagespreise.
Versand erfolgt nur unter Nachn.
oder erstklass. Bankreferenzen. (8600)
Molkerei Gimte
Kreis Uelzen in Hannover.

Haben ab 1. Januar 1927 täglich ca. 1000 Liter nach den
neuesten Verfahren hergestellte, dauererhitzte, entlüftete und tief-
gefühlte

Schlagsahne und Kaffeesahne
mit jedem gewünschten Fettgehalt in größeren und kleineren Posten
nach Berlin und Hamburg abzugeben. Kannen können gestellt
werden. Ebenfalls geben wir noch jeden Posten dauererhitzte und
tiefgefühlte Vollmilch auf Jahreschluß ab. Anfragen erbet. unter
8444 an diese Zeitung.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer
für die Provinz Pommern in Greifswald.
Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 8. Februar 1927.
Nähere Auskunft erteilt
Direktor Hoffmeister.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar
1927. Anfragen und Anmeldungen an
Dr. Heile.

Stellen-Angebote.
Suche z. 1. Januar einen tücht.,
nicht zu jungen (8526)
ersten Gehilfen,
welcher in Frischmilch- und Sahne-
behandlung, Ammoniak-Gismasch.
firm ist, an peinlichste Sauberkeit
u. selbständ. Arbeiten gewöhnt u.
Führerschein bes. Lückenlose Zeug-
nisabschriften sowie Gehaltsanpr.
erbeten an
Mag Schweizer, Molkerei Kempe
Heidenau = Dresden.

Lebensstellung.
Größere Genossenschaft in Thür.
sucht einen tatkräftigen und
erprobten Käsemeister,
welcher u. a. insbesondere hervorr.
erstklassige Romadurkäse u. mögl.
auch tadellose Harzer- u. Thüringer
Stangenkäse herstellen und somit
den Absatz heben kann. Für Ver-
heiratete ist kl. Wohnung u. Gärt-
chen vorhanden. Nur bestens em-
pfohlene, fleißige und mit Interesse
sicher arbeitende Bewerber wollen
unter Angabe des Alters, der Ver-
hältnisse, Zeugn.-Abschr. nebst Ge-
haltsforderungen unter Nr. 8465
an diese Zeitung einreichen.

Jüngerer Gehilfe
welcher in der Weichkäseerei gute
Erfahrungen hat, zum 1. Januar
1927 gesucht. Gehaltsforderungen
und Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei Ramin (Rügen).

Junge, tüchtige
Verkäuferin
wird zum 1. oder 15. Januar ges.
Anfangsgehalt monatl. 60.— Mk.
bei freier Station. Offerten mit
Angabe d. Lebenslaufes, Bild und
Zeugnisabschriften erbeten an
Dampfmolkerei Max Schubert,
Leipzig, Wurzenstr. 15 b.

Erstklassiger Harzkäsemeister
der wirklich von einer Harzkäsefabrikation etwas versteht, und imstande
ist, aus einwandfreiem Rohmaterial einen prima erstklassigen markt-
fähigen Harzkäse herzustellen, mit Kübbers Anomalen vertraut ist, unter
Angabe der Gehaltsansprüche sofort gesucht. Angebote unter Nr. 8426
durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

ff. Speise-
und Käsequarg
offeriert (8609)
Molkerei Sachteln i. Thür.
Günstig zum Industriegebiet lie-
gende Molkerei hat zum 1. Januar
auf Abschluß an guten Abnehmer
1000 Liter dauererhitzte und tief-
gefühlte (8594)

Vollmilch
abzugeben. Evtl. größeres Quant.
Molkerei Ahaus in Westfalen.
Fernruf Nr. 58.

Verwalter,
unverheiratet, für meine Damp-
molkerei mit einer Kautions von 3
bis 4000 M sofort gesucht. Festes
Gehalt. Angebote resp. persönliche
Vorstellung. (8550)
Dampfmolkerei Hagen
b. Neustadt a. Rübenberge (Sann.)

Gehilfe
an Ordnung und Sauberkeit sowie
flottes Arbeiten gewöhnt, der sich
willig jeder vorkommenden Arbeit
mit unterzieht, findet wegen Er-
krankung des jetzigen Stellungs-
Gehalt 50 M, Kassen frei. (8560)
Molkerei Rhoder, Stat. Hornburg

Da engagierter Gehilfe nicht an-
tritt, suche zum 1. 1. 27 einen er-
fahrenen, tüchtigen (8561)
Verkäufer
für meinen Stadtverkaufswagen.
Gefl. Angeb. nur mit Zeugn.-Ab-
schriften u. Gehaltsforderungen an
Dampfmolkerei Tschernow
b. Cüstrin.

Gehilfen
für Molkerei und Milchausfahren
sucht (8566)
Vollbrecht, Molkerei Ratibor D.-S.
Durchaus tüchtigen jungen (8552)

Gehilfen
der etwas Erfahrung in Weich-
käseerei hat, zum sofortigen Eintritt
gesucht.
Dampfmolkerei Robert Eastein
Solingen.

Tücht. Harzkäse,
der imstande ist, eine Harzkäse-
einrichtung (Schimmekäse), stellt
zum 1. 1. 27 ein (8617)
Dampfmolkerei Bornstedt
Bezirk Halle.

Suche zum sofortigen Antritt ein-
tüchtigen
Gehilfen
der auch Erfahrung in Weichkäseerei
hat bei gutem Gehalt. (8616)
Molkerei Bledeln b. Algemissen.

Wir suchen zum 1. Januar 1927
einen tüchtigen, an Ordnung und
Sauberkeit gewöhnten

jungen Mann
Bedingung: gute, saub. Handschr.,
sicheres Rechnen, Beherrschung der
monatlichen Abrechnung von über
300 Genossen, sowie gute Kenntnisse
in der technischen und kaufmänn.
Buchführung. Maschinenschriften
erwünscht. Selbstgeschriebene An-
gebote mit Gehaltsforderungen sind
zu richten an die (8605)
Molkerei-Genossenschaft
Hammiteln bei Wesel am Rhein.

Zum baldigen Antritt, spätestens
27. Dezember, junger

Gehilfe
18—20 Jahre, für sämtl. Molkerei-
arbeiten gesucht. Gehalt 55 Mark
bei fr. Kassen. Angebote mit Zeug-
nisabschriften erb. (8602)
Molkerei Fr.-Ströhen,
Kreis Lübbecke in Westfalen.

Tüchtiger, sauberer und zuverl.
Gehilfe
für m. Dessauer Molkerei gesucht.
derselbe muß vollständig verz. sein
mit Dauererhitzer, Kühlmaschine,
Flaschenpül- und Füll-Maschine.
Dampfmolk. Brödel, Bez. Magdeb.
Inhaber: W. Brödel.

Suche für sofort oder später eine
tüchtige (8527)

Meierin
zur Mithilfe in d. Molkerei, welche
pa. Butter herstellen kann (Butter-
fertiger), im Haushalt u. Verkauf
mit hilft und Kontorarbeiten über-
nehmen kann. Es wird nur auf
gute Kraft gerechnet. Angebote m.
Lückenlosen Zeugnisabschriften,
Gehaltsforderung u. Lichtbild erbet.
Mag Schweizer, Molkerei Kempe
Heidenau = Dresden.

Suche zum Antritt 1. Januar tücht. Tilsiter Käser
der vollständig selbst. einen erstkl. Tilsiter Voll- und Halbfettkäse herstellt, Ahlbornschen Butterfertiger, Milchwirtschaft u. Betrieb firm ist, kl. Reparaturen selbst ausführt, sich vor keiner Arbeit scheut u. mich bei Abwesenheit vertreten kann. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben an (8416) G. Wahner, Meierei Guttsstadt in Ostpr.

Zeugnisabschriften!
Schnellste Anfertigung mit mod. Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig. Kuhl, Hannover, Emmerberg 21.

In eine moderne Käsefabrik in Thüringen wird zum beliebigen Antritt tücht., ehrl., fleiß. u. williger

Gehilfe
mögl. Schimmelmeister, der auch etwas Buchführung versteht, u. m. Müllers Automat vertraut ist, gesucht. Sehr angenehme, dauernde Stelle. Angeb. mit Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften unter M. 2. 8497 an diese Zeitung.

Jüng. Sarzkäser,
welcher selbstständig arbeiten kann, für dauernde Jahresstellung gesucht Klünder & Co., Norderf.

Zum 15. Dezember oder 1. Jan. 1927 suchen wir eine erfahrene, saub.

Meierin
für Milchannahme und Expedition. Molkerei-Genossenschaft St.-Enlau, eingetr. Gen. m. u. S. (Westpreuß.) Krüger.

Jüngere, kräftige Meierin
per 1. Januar gesucht.

Dieselbe hätte Butter zu formen und sich nebenbei im Laden beim Verkauf usw. zu betätigen, weshalb sich nur Reflektantinnen melden wollen, die über ein entsprechendes Wesen, einiger geschäftlicher Routine, eine rasche Auffassungsgabe sowie gute Rechenkenntnisse verfügen. Bewerbungen m. Lichtbild, Führungszeugnissen und Angabe der Lohnansprüche erbittet 8585

Josef Stieglitz, Molker.-Erzeugnisse und Feinkosthandel Seidelberg.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerber besten Dank. (8562) Molkerei-Genossenschaft Niemegk.

Den vielen Bewerbern besten Dank. (8561) Dampfmolkerei Welle Kr. Harburg.

Stellen-Gesuche.

Jg. Gehilfe, ehrl. u. fleißig, bittet um Stellung. Emil Krebs, Hannover, Hattenhofstr. 8 S. III.

Molkereigehilfe,
21 J., vertr. mit allen Facharbeit, sowie Tils. und Romadur-Käse, f. gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 1. 27 Stellg. Selbst. schaut t. Arbeit und verläßt die Stelle wegen Einstellung eines Lehrlings. W. Ang. erb. Sieffen, Moll. Syle i. Hann.

Für einen tüchtigen Fachmann
welcher firm ist in allen Molkereiarbeiten sowie im Abrechnungswe. u. bei uns den Posten eines Obermeiers bekleidet, suchen wir, da sich selbiger gern veränd. möchte, einen anderen Wirkungskreis, wo ihm ev. Gelegenheit geboten wird, sich in d. Weichkäseerei zu vervollkommen. Molkerei Tostedt, e. G. m. u. S.

Junger Kaufmann,
19½ Jahre alt, perfekt in sämtl. Buchhaltungs- und sonstigen Kontorarbeiten, sicherer Rechner, flotter Stenotypist und Schreibmaschinen-schreiber sucht anderen Wirkungskreis. Selbst. ist auch mit sämtl. Molkereimaschinen und -Arbeiten aufs beste vertraut und firm in der Romadurkäseerei. Gefl. Angebote erb. u. Nr. 8455 an diese Ztg.

Junger Fachmann, 27 Jahre,
verheiratet, mit 1 Kinde, sucht Stelle als Gutm., Schweinemäster oder Milchverk. Angeb. erb. Reinhold Däumig, Oibendorf b. Zittau in S.

Weihnachtswunsch!
Tücht. strebs., solider Fachmann, Mitte 30, verheir., mit allen im Fach vorkommenden Arbeiten aufs beste vertraut, reiche Erfahrung in technischer und kaufm. Betriebsführung, Molkereischule besucht, sucht, gest. auf beste Zeugnisse und Empfehlungen Stellung als Betriebsleiter, Oberm., Käsemeister, Gutsmeier od. sonst. Vertrauensp. Werte Angebote an J. Kreutzer, b. Herren Polensky u. Jöllner, Neubentschen. (8612)

Junger, arbeitsfreudiger Mann,
18 Jahre alt, sucht zum 1. Januar Stellung als **Mithelfer** in Molkerei. Ders. weiß in allem gut Bescheid u. scheut sich vor nichts, kann auch mit Pferden umgehen. Frdl. Angebote sind zu richten an Walter Beil, (8614) Horscha bei Müda, D.-L.

Neujahrs-Wunsch! Erster Käser
(Ostpr.), Besitzersohn, 24½ Jahre, sucht, auf gute Zeugnisse gest., Dauerstellung. Werte Angebote unter „Treu deutsch“ Nr. 8588 durch diese Zeitung.

Suche für äußerst tücht. Gehilfen, 22 Jahre alt, Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten bestens vertr. u. kann ihn nur empfehlen. Moll. Blesen, Kr. Schwerin (W.)

Wir suchen zum 1. Januar 1927 für unseren

jungen Mann
der hier 2 Jahre gelernt hat und den wir als tüchtig empfehl. können Stellung zur weiteren Ausbildung in Betrieb mit größerer Käseerei. Desgleichen suchen wir zum 1. 1. einen Lehrling mit guter Schulbildung nicht unter 16 Jahren. Freie Station und Taschengeld wird gewährt. Offerten erbeten. (8595) Molkereigenossenschaft Gramzow, U.-M.

Weichkäser,
Mitte 20er, speziell für Camembert und Brie, sowie in der Herstellung von Limburger, Romadur, Stang- und Tilsiter Käse aufs beste vertraut, wünscht sich zum 1. Februar zu verändern. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gefällige Angebote mit Gehaltsangabe unter Nr. 8621 an diese Zeitung.

Weichkäser,
der mit Versand und Lagerung von sämtlichen Weichkäsearten sowie Tilsiter bestens vertraut ist, f. bei Berliner Käsegroßhandlung z. 1. Februar angenehme Dauerstellung. Angebote mit Gehaltsang. unter Nr. 8622 an diese Zeitung.

Für jungen, fleißigen, ehrlichen (8558)
Gehilfen

Suche wegen Betriebsumstellung zum 1. Januar oder etwas später Stellung. Ich kann denselben sehr empfehlen und ist er vertraut mit Abrechnungsweisen, Kessel und Maschine, Rühranlage, Käseerei und Buttereier. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote erbeten an

A. Probst, Betriebsleiter
Molkerei Wenings, Oberhessen.

Junger Molkereigehilfe

Sucht Stellung evtl. als Verkäufer. Selbiger war schon als Verkäufer tätig und versteht gut mit Kundschaft und Geschäftsleuten umzugehen, welches durch gute Zeugnisse und Empfehlungen nachzuweisen ist. Angeb. erbeten unter 8615 an diese Zeitung.

24 jähr. Reisevertreter

für großen Molkereibetrieb Leipzigs mit nachweisbarem Erfolg tätig, sucht Position wie bisher innegehabt, auch in Rheinland u. Westfalen. Große Umsätze in Milch erzielt, prima Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Derselbe übernimmt auch Vertretung in Butter und Käse für Leipzig. Werte Offerten unter 8611 an d. Zeitung.

Für in jeder Hinsicht tüchtigen, langjähr. Fachmann, 40 Jahre, Schleifer, kath., ledig, mit Genossenschaftsw. gut vertraut, suche ich für bald oder später **Vertrauensstellung.**
Gefl. Zuschriften an (8571) A. Koloska, Buttergroßhandlung, Breslau 3, Berlinerstr. 65
Fernspr. Kg. 8869.

Suche für meinen Sohn, 19 J. alt, groß und kräftig, keine Arbeit scheuend, zum 1. Januar 1927

Gehilfenstelle.
Offerten mit Gehaltsangabe erb. Dampfmolkerei Rattenau, Kreis Stallupönen. 8584

Ein auf allen Gebieten des Molkereifaches erfahrener, tüchtiger **Molkereifachmann**
25 Jahre, sucht zum 1. Januar 27 anderweitig gute Dauerstellung als Buttermeister, Gutsmeier oder sonst. Vertrauensposten. In Landbetr. sow. Großstadtbetrieben gearbeitet. Angenehm wäre auch in Buttergroßhandlung oder Rahmstation. J. Zt. tätig bei Milchannahme und Kontor. Offerten erbeten unter „Treu deutsch“ Nr. 8420 durch d. Zt.

Molkerei-Fachmann, verh., ohne Kind, Flücktl. a. Pol., 28 J. alt, ev. vertr. m. all. Facharb., sucht, gest. a. gute Zeugn. u. Empfehl., v. lof. Stelle, gleich wech. Art. Gefl. Angeb. erb. (8505) Joh. Kopte, Drischen, Post Wildenhoff, Krs. Pr.-Enlau.

Strebs. Fachmann, Mitte 30, sucht, gestützt auf gute Zeugn., z. 1. Jan. Stellung als Tils. Käser, Gutm. o. sonst. Vertrauensp. Geg. gl. Ang. erb. D. Dettli, Tiedmannsdorf, Ermland. (8422)

Fachmann, 33 Jahre, sucht zum belieb. Antritt, evtl. sofort Stellg. Suchender ist perf. Weichkäser sow. mit sämtl. Facharb., als Dampfkess., Maschin., Eis- u. Rühranl., Butt. usw. vertraut. Pa. Zeugn. Werte Angebote erb. Georg Klubisch, Költzsch, Krs. Reichenbach, Molkerei.

Strebsam., ordnungsliebender 23-jähriger Molkereigehilfe möchte sich zwecks Vervollkommen im Fach zum 1. Januar 1927 oder sp. gern verändern. Selbst. ist bestens vertraut mit allen einschlägigen Facharbeiten sowie auch etwas Erfahrung in Weichkäseerei. Gute Zeugn. zur Verfügung. Um gütige Ang. bittet Herbert Rörenberg, Hanja-Moll, Kolberg, Baustraße 4.

Molkereigehilfe und Chauffeur,
23 Jahre, Ostpreuße, sucht zum baldigen Antritt anderweit. Stellung. Ernst Schön, 8460
Käseerei Groß-Lissa bei Delitzsch.

Bei 3000,— Mark Barfaution

Sucht energischer, gewissenhafter Molkereifachmann- und Kaufmann, 26 Jahre alt, verheiratet, 1 Kind, praktisch u. theoretisch durchgebild., Molkereischule besucht, z. Zt. in gr. Molkerei u. Camembertkäseerei als Obermeister tätig, zum baldigen Antritt Stellung als Verwalter oder sonstigen leitenden Wirkungskreis. Übernehme auch die Leitung eines Lebensmittel oder Milchgeschäfts. Frdl. Angebote mit Gehaltsangab. unter „Grundreell“ Nr. 8176 an d. Zeitung.

Tücht., zuverläss., ehrl. **Chauffeur-Gehilfe**, sucht, gest. a. gute Zeugn., zum 1. 1. 27 Stelle. Bin 24 J. alt, 9 J. im Fach, 3 jährl. Fahrpraxis. Bin mit all. ins. Fach schlag. Ark. sow. im Kraftwagenwe. best. vertraut, führe kl. Reparaturen selbst aus. Geg. gl. Ang. erb. (8556) J. Maierhofer in Freital-Deuben b. Dresden. Molkerei Matthes.

Molkereigehilfe
Sucht für sofort oder später Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet (8577) Ernst Schmidt, Schreibersdorf bei Lauban, Nied.-Schles.

Suche für mein. Sohn, 16 Jahre alt, gute

Lehrstelle
für Molkerei und Käseerei. Gefl. Zuschriften an Molkereigeschäft Knaat Altona-Bahrenfeld Bahrenfelder Chaussee 192.

Kraft. jg. Mensch, 19 J. alt, sucht
Bestelle in Gen.-Molk., gleich wo.
Gest. a. gute Zeugn., Einj.-Zeugn.
Eintr. gleich wann. Um Ang. m.
Beding. u. Lehrling bittet höflich.
Karl Pohl, Polgen, Krs. Wobslau
(Schlesien). (8524)

Molkereifachmann
und **Margarine-Meister**
30 Jahre, seitdem 16 Lebensjahre
in der Lebensmittelbranche, sucht
zum beliebigen Antritt im In- od.
Ausland Wirkungskreis. Egl.
sche, französische u. spanische Sprach-
kenntnisse vorhanden. (8575)
Werner Enborg, Köln a. Rh.
Friedrichstraße 42.

Jg., ehrl., tücht. Gehilfe, 20 J.
alt, an saub., flottes Arbeiten ge-
wöhnt, f. 1. Januar Stell. Rhein-
land od. Westfalen bezorg. Ange-
bote erb. G. Scholz, Ober-Dieben-
dorf, Kreis Strehlau. (8507)

Junger Käsegehilfe sucht ab
1. 1. 27 oder später Stellung. Selbst
ist vertraut in der Herstellung von
Tilsiter (Spezialist), Limb., Roma-
dur-, Frühstücks- u. Quarg, ver-
richtet auch alle anderen Molkerei-
arbeiten. R. Alabuhn, Wilsau bei
Gr.-Tromnau, Kr. Marienwerder,
Westpr. (8483)

Suche für meine Tochter, 17 J.
alt, Bestelle, Gefl. Ang. erbittet
August Günther, Langendorf
bei Eichen, Kreis Wehlau, Ostpr.

Verkäuferin.

Suche für eine Verwandte, Anf.
der 40er Jahre, tüchtig und gew.,
bisher im Haushalt tätig, eine
Stelle als Verkäuferin in Meckl.
od. angrenzenden Staaten. Gleich.
Suche ich für eine Verkaufsstelle der
hiesigen Molkereigenossenschaft in
Meckl. für den Verkauf von Milch,
Butter und Käse eine
geeignete Kraft.

Da erstere aus verwandtschaftlichen
Gründen für die hies. Stelle nicht
in Frage kommt, wäre mir ein
Austausch, wo ähnliche Verhältnisse
bei Kollegen vorliegen, am genehm-
sten. Gefl. Angebote unt. Nr. 8582
an diese Ztg. erbeten.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl b. Briefe
9120	2	7997	2	8177	10
6935	2	7998	2	8186	14
7285	2	8000	2	8188	8
7294	1	8015	1	8190	10
7314	1	8019	7	8193	12
7720	1	8020	1	8196	2
7737	2	8028	2	8199	1
7787	1	8034	1	8205	2
7806	3	8044	1	8216	1
7809	2	8045	1	8218	4
7826	1	8063	1	8222	2
7832	5	8066	1	8235	5
7842	5	8068	1	8236	9
7843	1	8076	2	8244	1
7847	1	8080	1	8247	2
7849	2	8083	1	8260	5
7852	3	8084	1	8265	2
7856	2	8089	6	8267	1
7857	1	8090	1	8268	3
7860	14	8092	5	8270	18
7869	9	8095	7	8271	9
7918	1	8110	7	8273	1
7922	3	8114	6	8274	2
7938	1	8115	3	8293	1
7947	1	8121	1	8294	2
7948	10	8122	6	8301	3
7949	1	8133	7	8303	8
7965	1	8134	3	8313	5
7971	12	8137	1	8322	2
7973	4	8147	15	8327	2
7974	18	8149	4	8329	4
7977	1	8153	2	8332	1
7978	5	8155	16	8334	3
7988	2	8164	1	8343	1
7999	1	8168	4	8345	7
7994	1	8169	14	8346	2
7995	1	8174	2	8348	3
7996	1	8176	3		

Nachruf.

Am 4. Dezember 1926 verschied ganz plötzlich und
unerwartet unser langjähriges Aufsichtsratsmitglied

Herr Jean Bretzer

Fabrikant in Alshelm (Rheinhausen)

Wir betrauern aufrichtig den all zu frühen Heimgang
dieses vorbildlichen Kollegen, dessen Andenken wir in
Ehren halten werden.

Verein der Käsefabrikanten Hessen u. angrenz. Gebiete.

Heirat

wünscht Fachmann und Kaufmann,
Junggeselle, kath., Anf. 40, solide,
mittelgroß, evtl. Einheirat in
Molkerei od. Geschäft. Etw. Ver-
mögen erwünscht. Gefl. Zuschriften
mit Bild unter Anlegung der
Verhältnisse unter Nr. 8573 an
diese Zeitung. Verschwiegenheit zu-
gesichert und verlangt.

Achtung!

Wer kann Auskunft geben über
den Molkereifachmann

Max Engelmann aus Guben,
Kaltenbornerstraße 83?

Derselbe soll im Jahre 1925 mit
einem Kollegen eine Weichkäse-
od. Molkerei in Bitterfeld-Delitzsch
oder dort in der Gegend gehabt
haben. Evtl. bitten wir den betr.
Kollegen um Nachricht, mit dem
Engelmann 1925 zusammen war.
Unkosten werden vergütet. Nachr.
unter A. Nr. 8457 an diese Zeitung
erbeten.

Molkerei-Verkäufe.

Molkereigrundstück,
günstig gelegen zur Verarbeitung
polnischer Milch, sofort bei 2—3000
Mark Anzahlung verkäuflich oder
Teilhhaber gesucht. (8586)

Wohnung vorhanden. (8586)
Off. unt. „Eilt“ postlag. Züllschau.

Molkereiprodukten- Großhandlung

mit einem Umsatz von 600 Pfund
Butter in Stücken und 1000 Ca-
membert täglich, sucht Teilhaber
zur selbstständigen Leitung des Ge-
schäftes. Evtl. kommt Verkauf in
Frage. Butterformmaschine u. an-
dere Maschinen vorhanden. (8593)

E. Bundgaard
Bremen, Rembertistraße 94.

Unbescholtener Molkereierwart.
sucht in nordwestdeutscher Großstadt

Milchgeschäft

möglichst mit Laden und Dreizim-
merwohnung zu kaufen. Kapital
genügend vorhanden. Offerten u.
Nr. 8360 an diese Zeitung.

Molkerei-Verpachtung

Die in Reuden (Krs. Zeitz) unmittelbar am Bahnhof Reuden
der Straße Zeitz-Leipzig, in dicht bevölkerter landwirtschaftlicher
Gegend belegene, den minderjährigen Geschwistern Maier gehörige
Molkerei mit großen Stallungen und modernen Maschinen soll im
Auftrage des Vormundes anderweit auf 6 Jahre an den Bestbieten-
den durch mich verpachtet werden. Ausreichende Milch zu nor-
malen Preisen bei bester Absatzmöglichkeit aller Produkte gewähr-
leisten eine gesicherte Existenz. — Besichtigung jederzeit gestattet.
Angebote erbeten an (8597)

Hermann Ott, vereidigter Versteigerer,
Zeitz, Ralkstraße 23.

Habe in Ost- und Westpreußen mehrere

(8469)

Pacht- u. Kauf-Molkereien

von 1000 bis 9000 Liter täglicher Milchlieferung anzubieten. Ernst-
hafte Reflektanten erhalten genaue Auskunft durch
Karl Dreger, Elbing, Königsbergerstr. 64.

Günst. Kaufangebot. Dampfmolkerei

im Freistaat Danzig, gut gelegen
an Bahn, Wasser, Chaussee, Stadt
mit ca. 3000 Einwohnern, höheren
Schulen, Gebäude sämtl. massiv,
Milchquantum jährlich 500/600 000
Liter, Schweinefütterung für 400 bis
500 Stück, Wohnung (7 Zimmer),
Nebengelass, elektr. Licht, wegen
anderer Unternehmungen bei An-
zahlung von Rmk. 25—30 000.— zu
verkaufen. Auskunft an ernsthafte,
schnell entschlossene Käufer erteilt
J. Schellinski, Kalthof,
Freistaat Danzig. 8596

Besitzwechsel-Nachricht!

Die hier inserierte und durch m.
Vermittlung am 13. Sept. cr. von
der Firma Bohnen & Edelberger i.
Solingen an Herrn P. Midan in
Jessen und dann am 16. Oktober
cr. von Midan an Herrn W. Hart-
mann in Mollenfelde verkaufte

Verband-Molkerei am Bahnhof
in Hagen

ist nun inzwischen wieder durch mich
am 9. Dezbr. cr. von Herrn Hart-
mann geg. die Molkerei des Herrn
Wulf in Brevörde, Kreis Hameln,
verkauft worden und haben beide
ihre erhaltenen Tauschobjekte schon
angetreten. (8532)

Hannover, den 14. Dez. 1926.

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Molkerei

günstig zu Berlin gelegen, große
und schöne Gebäude, jegliche Milch-
menge ca 1400 Liter, bei einer
Forderung von 40—45 000.— RM.
zu verkaufen durch (8555)

E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Kapitaltr. Fachmann sucht rent.
Molkerei, Käseerei, ev. auch Pacht-
molkerei zu kaufen bei einer Anz.
bis zu 10 000 M. Es kommen nur
reelle Objekte in Frage. Offerten
unter H. H. 8590 an diese Zeitung.

Bediger Fachmann sucht kleinere

Molkerei

auch Gutsmolkerei zu pachten evtl.
zu kaufen. Mögl. Kaufz. Offert.
unter Nr. 8390 an diese Zeitung.

Eilt! Neuere Molkerei b. Sil-
desheim, Bahnstation, Rübenegg,
wofelbst 500 bis 1500 Liter, von
auswärt. Nichtfachmann sof. billig
für 16 000 M mit 5000 M Anzahl.
zu verkaufen durch (8528)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Mit 18 000 Mark bar
suche sofort gute Molkerei zu kaufen
oder zu pachten. Angebote unter
Nr. 8529 durch diese Zeitung.

Molkerei in Pacht, nahe Han-
nover (13 Km.) gegen 5000 M An-
zahlung, ca. 2000 Liter, weg. Kauf-
übernahme sofort abzutreten. Näh.
durch (8530)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Gr. Molkerei bei Braunschweig
und desgl. bei Gifhorn zu ver-
kaufen. (8531)

J. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Zu verkaufen:

Harzläserei und Großhandlung in
Pachträumen u. Wohnung in mitt-
lerer Stadt der Altmark, beste Ei-
senbahnverbindung, guter Kunden-
kreis, Umsatz ca. 20 000.—. Preis
einschl. Inventar 1500 Rmk. An-
gebote unter Nr. 8547 an diese Ztg.

Molkerei am Harz

seit 26 Jahren im Besitze des jetz.
Inhabers, Anlieferung, ca. 1600 Lit.,
die zum Teil im Detail abgefeht
werden. Keine Fuhrlohn. Ca. 15
Zimmer werden frei. Offerten u.
Nr. 8554 an diese Zeitung.

Suche bei guter Anzahlung rent.

Molkerei

in Bahnnahe zu kaufen. Ausführl.
Angebote unter Nr. 8603 an diese
Zeitung.

Milchgeschäft und Molkerei

in Kreisstadt Brandenburgs, tägl.
Umsatz 60—80 Rmk., monatl. Miete
50 Rmk., ist für 5000 Rmk. sofort
zu verkaufen. Angebote unter Nr.
8545 durch diese Zeitung.

Stadtmolkerei,

Prov. Hannover, jetzige Anliefer.
2500 Liter, die restlos verhandelt w.
Anzahl. 12—15 000.— RM. (8540)
E. Bundgaard, Bremen,
Rembertistraße 94.

Tätiger Teilhaber

Jedig, evangel., Anfang der 20er,
m. ein. Einlage v. 5—10 000 RM.,
um 1. Januar 1927 von ein. erst-
klassigen Hamburger Meierei-Ges-
ellschaft gesucht. Angeb. unter Nr.
8544 an diese Zeitung.

Suche rentables

Milchgeschäft oder Molkerei

mit Verkaufsstellen zu kaufen oder
pachten. Ausführliche Angebote
erbitte (8519)

Otto Adam, Bad Sachsa (Südharz)

Buttergroßhandlung

in Breslau anderer Unternehmen
halber sofort verkäuflich. Preis
einschl. Kellereinrichtung, Ma-
schinen u. voller Kontoreinrichtung
1300.— Mk. Gefl. Zuschriften unt.
Nr. 8572 an diese Zeitung.

Weichkäseerei

(Hamburg) mit konkurrenzlos. Spe-
zialitäten-Kleinverkauf, Anstaltlie-
ferungen, Großhandel, 11—16 Jhr.
Wochenumsatz, a. Jhr. 12—15 M.
Verdienst, an tüchtigen Fachmann
für 6000 M bei 3000 M Anzahl. mit
2 Zimmerwohnung zu verkaufen.
Auf Wunsch bleibe beteiligt. Off.
unter „Recl“ Nr. 8536 an diese
Zeitung erbeten.

Reinem Lehrling

darf der „Milch. Zeitschen“ vom Molk-
Inspektor Ripp fehlen. Auf 121 Seiten
find darin alle Zweige der Milchwirtschaft
und Schweinemast behandelt. Gegen Ein-
sendung von 2.50 M wird das schon gebun-
dene Buch geliefert von der Buchhandlung
der Molkerei-Zeitung in Silbeseheim.

Herm. J. Jordan, Molkerei- und Käsereimaschinenfabrik
Magdeburg, Kölnerstr. 5, Tel. 841
 einige Häuser von der Hauptfeuerwache.

DER

WESTFALIA MILCHREINIGER



FÜR JEDEN BETRIEB
DIE PASSENDE GRÖSSE

IST FÜR
DIE LIEFERUNG VON
VORZUGSMILCH
UNENTBEHRLICH!



„WESTFALIA“ MIT DOPPELANTRIEB D.R.G.M.
ALS MILCHENTRAHMER UND MILCHREINIGER
„WESTFALIA“ MIT DIREKTEM MOTORANTRIEB
LANGJÄHRIG ERPROBT!

RAMESOHL & SCHMIDT & OELDE I. WESTFALEN

Milchverkaufswagen
leichter und moderner, fast neu,
billig abzugeben. (8548)
Adolf Pfennig, Giesmarode
(Braunschweig).

Ein Alfa-Separator,
1000 Liter (direkter Antrieb),
ein Vorwärmer,
(oberer Antr.), beide Teile wenig
gebraucht, sehr gut erhalten, billigt
abzugeben. Offerten unter Nr.
8565 an diese Zeitung.

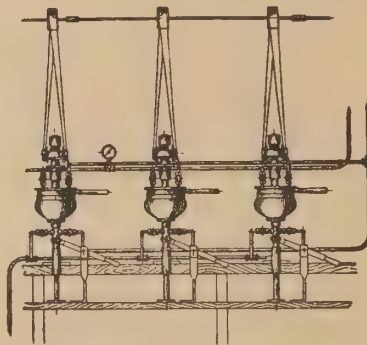
Sehr gut erhaltene
Kompl. Sarzkäseerei-
Einrichtung
Sofort sehr billig zu verkaufen. Ab-
nahme an Ort und Stelle nur geg.
Kasse. Inventar:
1 Formautomat „Lübbers“, gr.
Ausf.,
1 Quargmühle mit Träger-Wand-
befestigung,
4 lenkbare Quarg-Mischtröge,
14 Horden-Wentwagen nebst Unter-
gestellen,
150 Rohrhorben,
1 Gleichstrommotor, 2 PS., 440 V.,
und Transmission,
1 Schäffer'scher Quargprober.
Anfragen unter Nr. 8441 an diese
Zeitung erbeten.

Sarzkäseerei- Einrichtung,

Lübbers Automat B. mit eingeb.
Motor, Quargmühle, Horden mit
Wagen, tadellos arbeitend, preis-
wert zu verkaufen. Angebote unt.
„Holstein“ Nr 8516 an diese Ztg.

1 Quargmühle „Ideal“ Nr. 4,
Type B., fast neu,
1 Käseformmaschine, Automat B.,
mit Formanfaß und eingebautem
Elektromotor, neu,
preiswert zu verkaufen. (8533)
Berger, Großenhain,
Johannesallee 4 a.

Bau u. Inbetriebsetzung



**kompletter Anlagen
zur Fabrikation von
Block- u. Schachtel-
käse ohne Rinde.**

Modernste, bestbewährteste
Kochmaschinen, Spezial-
Abfüllmaschinen, Stanniol-
form-Maschinen zum Bilden
der Hülsen für 6/6 und un-
geteilte Käse (Einblatt-
system), Aluminiumformen,
sowie sämtl. Einzelgeräte.

la Referenzen.

Konkurrenzlose Preise.

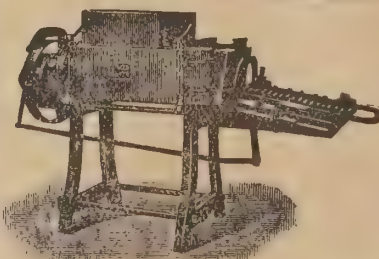
Ausführliche Kostenanschläge, Kataloge, fachmännische
Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.

Carl Merkh, Apparate- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. D.
Spezialfabrik für Käseerei-Einrichtungen.

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehler-
haftes Wasser. Zweidentprechende Untersuchungen besorgt das Laborato-
rium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“ Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue
Gewichte, in 5 Modellen,
verstellbar für ovale, runde,
würfelförmige, rechteckige
etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butter-
handlungen, sowie für Ver-
sandhäuser zum Herstellen von
Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren
Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-,
Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Paketadressen

gelbe und weiße

1000 gelbe u. 1000 weiße
Adressen mit Firmendruck
für Molkereien nur 16.50
in 10 Blocks zum Durch-
schreiben M. 18. —

Nachnahmefarten mit Zahl-
karte oder Postanweisung
vorschriftsmäßig und billig



Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für sämtliche
Molkerei-Drucksachen

Kompl. Dampf- molkereieinrichtung,

1000—1500 Liter Stundenleistung,
ist sofort verkäuflich. Die Anlage
besteht aus folgenden Sachen:
1 steh. Dampfkessel m. sämtlichen Ar-
maturen und reinen Papieren,
7½ PS. Elektromotor,
Transmission mit Riemenscheiben,
Wandbohr., Mauertafeln, Ring-
schmierlager,
Vorwärmer mit Zufuhrregler,
Fortschritt-Milchpumpe,
Alfa-Zentrifuge, 1000 Liter m. dir.
Antrieb,
Butterfaß und Aneter,
Milchfaß, 1000 Liter,
Meßeimer, 30 Liter, mit eisernem
Kippgestell,
Tiefkühlanlage, direkte Verdampf-
8000 Kalorien, bestehend aus
Doppelröhrengegenstromfondens.,
Verdampfungsfühler, Kompress.,
und sämtliche Leitungen. (8543)
Angebote erbitet
Molkerei Hainzell bei Fulda.




 Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen. 
S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export. Berlin C. 25
 Mühlstraße 9. — Kernsprecher Norden 10 739.

(Bergmann) in sehr gutem
Zustande, mit fast neuer Be-
reifung, sowie 1 Federroll-
wagen (100 Ztr. Tragkraft)
sofort zu verkaufen (8449)
F. Klidemann, Kassefabrik
Neuhaldensleben.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

BODE

RAHMREIFER



**DER RAHMREIFER
DES MODERNEN BETRIEBES**

Anschaffungspreis in jeder Hinsicht
zufrieden. Form sehr gefällig und prak-
tisch. Temperatur-Veränderung infolge
guter Isolierung nur ganz gering. Rühr-
werk ist als Kühler zu benutzen. Ab-
rundung oberer Kante besonderer Vor-
teil für Reinigung.

Dampfmolkerei Kakerbeck

**OTTO BODE SCHÖNINGEN Y BRISCHWIG-
INHABER A. BODE UND H. AHRENS
SPEZIALFABRIK FÜR MOLKEREI-GERÄTE**

Anschrift der für die einzelnen Bezirke zuständigen
Vertreter, geben wir auf Wunsch bekannt.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböhthert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80
Pfennige ab (5894)
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 566.

Atmis
Antimilchstein
Atmis-Kalkseife
Atmis pur

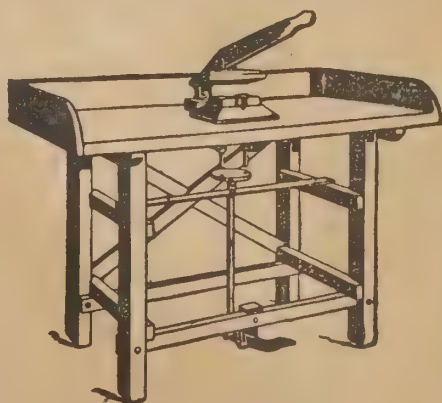
die idealen Reinigungsmittel
für Molkereien, unentbehrlich
für Flaschenmilchbetriebe,
billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original

Freyophon - Sprechapparate
zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung
10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme
Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.
Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4.
Chausseest. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.



**Butter-
Formtisch**

D. R. G. M.

„Original“

Keine Nachahmung!
Schnell und gewichts-
genau arbeitend

Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für
Butterform - Maschinen.

Praktische Weihnachtsgeschenke

Für Molkerei-Besitzer-, -Pächter und -Verwalter:

**Pichtenberger, Dr. Berthold, Prof., Die Milchindustrie der Ver-
einigten Staaten von Amerika, unter besonderer Berücksich-
tigung ihrer maschinentechnischen Hilfsmittel. 275 S. mit
84 Abbildungen und 29 Tafeln auf Kunstdruck in Leinen
gebunden. Preis 10,— M.**

Dieses von Autoritäten geradezu glänzend beurteilte Werk darf in
keiner Fachbibliothek fehlen.

Für Molkerei-Lehrlinge und jüngere -Gehilfen:

**Trost, Einfache Buchführung nebst Inventar und Bilanz. 54 S.
und Mappe mit Buchungsbeispielen u. Übungsbogen. 4 M.**

Ein unübertreffliches Werk für den Selbstunterricht.

Pipp, Wolfgang, Milchwirtschaftl. Leitfaden. 121 S. 2,50 M.

Dies unter Mitwirkung von Albert Fischer, Bergedorf,
Hans Butenich und Wilhelm Niewerth, Hildes-
heim verfaßte Buch hat folgenden Inhalt: Milchbildung und
Milchtrag. — Milchgewinnung, — Behandlung und Beförderung.
— Eigenschaften und Zusammensetzung der Milch. — Die Kleinlebe-
wesen in der Milchwirtschaft. — Milchfehler. — Rahmgewinnung.
— Rahmbehandlung. — Butterei. — Käseerei. — Milchverfälschung.
— Schlagfahnenherstellung. — Joghurt. — Kefir. — Milchzucker.
— Kondensmilch. — Trockenmilch. — Molke. — Milchzucker.
— Käse. — Untersuchungsmethoden. — Milchbezahlung. — Milch-
Butter- und Käsefabrikation. — Der maschinelle Betrieb. — Schweine-
zucht und Mast.

Für die Einführung ins Molkereiwesen gibt es keine bessere Schrift,
sie muß deshalb im Besitze jedes Lehrlings sein.

**Sobbe, D. v., Rechenbuch für milchw. Lehranstalten. 2. Auflage
96 S. 2,50 M.**

Das 96 Seiten starke Buch gibt Anleitung zu allen im Molkereifache
vorkommenden Berechnungen bei Milchfälschungen, Bestimmung der
prozentischen Rahmmenge, Einstellung des Rahms auf einen bestimmten
Zeitgehalt, Butterausbeute, Einstellung der Kesselmilch auf einen be-
stimmten Zeitgehalt, Käseausbeute, Milchbezahlung, Prüfung von Milch-
schleudern, Leistungsermittlung der Dauerehrer usw. Ferner enthält es
zahlreiche der Praxis entnommene Rechenaufgaben und in einem be-
sonderen Teile deren Lösungen. Das Buch eignet sich auch vorzüglich
zum Selbststudium.

Für jeden Molkereifachmann:

**Dibbern, Dr. H., Einführung in die Chemie und Untersuchungs-
methoden für Molkereipraktiker. 224 S. 5,— M.**

**Fischer, Albert, Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb. 112
Seiten mit vielen Abbildungen. 2,50 M.**

— **Die Molkerei-Dampf-Maschine und ihr Betrieb. 129 Seiten
mit vielen Abbildungen. 3,— M.**

— **Graphische Darstellungen aus dem milchwirtschaftlichen Be-
triebe. 92 Seiten mit 30 Abbildungen. 3,— M.**

Dies Buch ermöglicht es, das Ergebnis jeder im Betriebe vorkom-
menden Berechnung ohne Anwendung von Formeln direkt abzulesen.

**Senneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für die Molkereischule.
56 S. mit 32 Abbildungen. 1,20 M.**

**Hesse, Dr., Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus
Milch und Rahm. 59 S. 2,50 M.**

**Leber, W., Obergeringenieur, Wärmewirtschaft in Oldenburgischen
Dampfmolkereien mit besonderer Berücksichtigung der Ver-
wendungsmöglichkeiten des Abdampfes. 1926. 58 Seit. mit
10 Abbildungen. 2,50 M.**

Rahn, Prof., Molkereiphysik. 58 Seiten. 1,50 M.

**Beh, J., Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behand-
lung. 2. Auflage. 42 S. (Camembert-, Brie-, Gervais-,
Neuschätel-, Roquefort-, Münsterkäse usw.). Preis 2,— M.**

**Brandis, Tilo, Die Herstellung von Sauermilchkäse und Quark.
Eine Anleitung für Molkerei- und Käsefachleute. 3. Aufl.
48 S. (Harzer-, Hopen-, Koch-, Kräuter-, Kuh-, Rühmels-,
Lothringer-, Mainzer-, Nieheimer-, Reib-, Schmier-, Strei-
sen-, Thüringer Stangenkäse, Sahnehäufkäse und viele an-
dere). Preis 2,— M.**

**Aneutinger, Eduard, Limburger Käse. 47 Seiten. (Limbur-
ger, Romadur, Weißflader). Preis 2,— M.**

**Kretschmer, Kurt, Sauermilchkäse. Quarkkäse mit beson-
derer Berücksichtigung der Käsefehler. 16 S. Preis 2,— M.**

**Müller, L., Holländer und Tilsiter Käse und 3 Tafeln. (Eda-
mer-, Gouda-, Brot-, Wiltstermarkkäse, Geheimratskäse,
Tilsiter Käse, Cheddar- und Chester-Käse). Preis 2,— M.**

**Niewerth, W., Joghurtkäse-Herstellung und Bereitung von Kefir,
Kumys, Joghurt usw. 12 S. 1925. —,40 M.**

**Reib, Franz, Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 Seiten. 1925. —,40 M.**

**Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäse nach Emmentaler Art.
Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde. Preis 2,— M.**

Preisverzeichnisse auf Wunsch kostenlos.
Auch Lieferung aller sonstigen Bücher.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Im Auftrage meines Schwagers
verkaufe folgende fast neue Sachen,
im ganzen oder geteilt:
1000 neue Kisten, genag., Größe
20 x 50 x 5 1/2, Std. 12 \$
dto., 24 x 45 x 7, Stück 12 \$
1 vernid. Messinghahn Nr. 14, 1 1/2 \$
Gewinde, neu, 8,— \$
2 Holzriemenscheiben, 900 x 100 x
45, beide 40,— \$
1 Holzriemensch., 950 x 100 x 40,
20,— \$
dto., 400 x 80 x 40, 8,— \$
1 gest. gußeis. Riemenscheibe, 700
x 60 x 30 30,— \$
1 Transmission, 1,10 Meter lang,
40 mm Welle, mit 2 Stellringen,
10,— \$
1 Transmission, 4,50 Meter lang,
45 mm Welle, mit 2 Stellringen,
30,— \$
2 Ringschmierlager mit Mauerfaß.
für 40 mm Welle 30,— \$
dto. für 45 mm Welle 30,— \$
1 Ringschmierhängelager, 350 mm
Auslad. f. 45 mm Welle 25,— \$
45 Stück Holzhorsten, 60 x 100, mit
Randl. und Füßen 55,— \$
1 Käsepanntisch, Buchenholz, 1,50
Meter lang, 1,05 Meter breit, 20
Zentim hoch mit Brett, 15,— \$.
M. Kewich, Osterburg (Altm.),
Bahnhofsstr. 4. 8251

Quarg-Mühlen
und
Quargpressen
in jeder Größe baut (1526)
Ernst Bider,
Eldagsen in Hannover.

Preiswerte Kühlmaschinen

1 Anlage	6000 Kalorien
1 "	10000 Kalorien
1 "	20000 Kalorien

komplett neu aufgear-
beitet mit Leistungsga-
rantie verkäuf. Mon-
tage schnell und billig.

Jotak Molkereitechn. Büro
Hannover, Adelheidstr. 15.

Käsefisten
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7188)
Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Milchkannen,
20 Liter Inhalt, mit Steckdeckel
RM. 9,50, mit Bügelverschluss RM.
10,50, liefert solange Vorrat reicht
Milchkannen-Vertrieb,
Schöppenstedt in Brschw.

Da zu klein verkaufe fast neuen
Alfa,
200 Liter, für nur Mk. 130,—.
Ferner wegen Anschaffung einer
schwer. Maschine, fast neues

Motorrad Ardic,
Getriebe 3 Gänge. Preis Mark
500,—. Auch nehme Butter in Zahl.
Offerten unter „Cassel“ Nr. 8503
an diese Zeitung.

Kisten u. Kistenteile
aller Größen bei guter Verarbei-
tung hat laufend abzugeben (7746)
Sägewerk „Waldschloß Neurode“
Bordeshöhe.

Käsefabriken und Großküchereien!
Betrifft
Käsehorsten u. Rentwagen.
Wollen Sie prompt und gut be-
dient werden, so wenden Sie sich
an die älteste Spezialfabrik dieser
Artikel. Jeder Posten und jede
Art sofort lieferbar. Beste Refer.
Paul Wüsten vorm. Fr. Grote,
Spezialfabrik für Käsehorsten und
Rentwagen
Gronau in Hann. Fernspr. 199.

A.V.BRANTH

GEGR. 1887

HAMBURG 8.

Tür

und

Fenster

Holz und Eisen

„Vor zwei Jahren hat mein eigenes
Personal ohne jede Vorkenntnisse die Fenster
und Türen gestrichen, einmal streichen
deckte sehr gut, und vor allem halten
die Branth's Schutzfarben wunderbar und
sehen auch heute noch wie neu aus.
Einen idealeren Anstrich kann ich mir nicht
denken.“

gez. Molkereibesitzer H. R. in J.

BRANTH'S SCHUTZFARBEN

Sie flüssigen Emailen

Man verlange ausführlichen Prospekt von

A. V. Branth, Hamburg 8

Lieferant staatlicher u. städtischer Behörden. — Gegründet 1887.

Roststäbe

mit dem Schmied.
Adolf Rudnicki
Berlin-Wilmersdorf 8,
Zenaerstraße 18.

Sanfkordel,

2- und 3-fach,
prima helle Ware, M 1,98 p. Kilo.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg 13, Bundesstraße 8.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler

Zittau i. Sa.

Wegen Umbau verkaufe
Alfa,
600 Liter, mit neuer Trommel, für
nur Mark 200,—. Offerten unter
„Hessen“ Nr. 8502 durch diese Ztg.

Käseform-Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Milchbehälter,
Isolierbehälter,
Wasserbehälter,
Käsewannen

fertigt als Spezialität zu äußerst
günstigen Preisen in prima Aus-
führung an (5885)

Robert Nebel,
Molkereigeräte-Bauanstalt,
Schöppenstedt i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Wieder-
verkäufer.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
billigst
W Lux & Sohn
Stuhlheffen, Kr. Habelschwerdt

Verzinnen
von abgen. Milchtannen u. sämtl.
Molkereiartikeln, 20 Lt.-Kanne M
5,—, bei größer. Mengen Rabatt.
Ed. Meyer, Hannover,
Kronenstr. 14. 8369

Munitionskisten,
1200, erbitte Preisangebote. 55 x
36 x 11 cm. (8364)
B. Scholz, Oberlangensbielau,
Neubielauergrund 53.

Butter, Käse, Quarg.
Molkerei sucht zur regelmäßigen
Lieferung
Sahne
zum Verbuttern.
Entfernung gleich. Angebote mit
Zeitgehalt und Preis unter Nr.
8542 durch diese Zeitung.

Verband-Molkerei hat für sofort
500 Liter dauerpasteurisierte und
tiefgekühlte
Vollmilch
frei, auf Wunsch des Empfängers
mehr oder weniger. Lieferung ist
günstig für Berlin. Angebote unt.
Nr. 8525 an diese Zeitung.
Habe einige Tonnen pa. süßen,
samtweihen
Speisequarg
a Ztr. 26,00 M abzugeben. (8534)
Weichtäferci Herms, Hamburg 9,
Zeughausstraße 56. Merkur 410.

.....
Alle Käsesorten
gesucht,
spez. Tilsiter, Edamer, sämtl. Weich-
käse, Emmentaler ohne Rinde, □-
Käse, nur pa. Qualitäten. Ange-
bote an (8473)
Schlieffach 126, Biegnitz.

.....
Wir haben laufend wöchentlich
1—2 Zentner allerfeinste kernige
Molkereibutter
abzugeben, gefalzen od. ungesalzen,
in 1/2 Pfd.Stk., in Kisten und Post-
kollis. Offerten erb. (8512)
Centralmolkerei Kleinbechersdorf,
e. G. m. b. H.,
Kreis Stadroda in Thür.

Prima
Sarzer-, Mainzer-,
Rhein. Faustkäse,
jedes Quantum lieferbar. Unbef.
nur Nachnahme. (8520)
Emil Bepper jr., Pinz-Rhein,
Neutor.

.....
Gegen Barzahlung bin ich dau-
ernd Abnehmer in prima
Tilsiter Vollfett, Molkereibutter u.
Speisequarg.
W. Goethe, Molkerei-Niederlage,
Berlin-Schöneberg,
Königsweg 23. 8570

.....
Molkerei-Genossenschaft Nähe
Köln hat auf Abbruch noch 1000
Liter gute, haltbare, tiefgekühlte
Vollmilch
in Käufers Kannen abzugeben. An-
gebote unter Nr. 8579 an diese Ztg.

Prima Schlagjahne,
30—32 prozent., liefert seit vielen
Jahren als Spezialität. Preis 5 \$
unter Berliner Notierung auf
Milchschrein. (8576)
Dampfmolkerei Bölsche,
Großen (Oder)
Julius Grobe, Besitzer.

Suche zum Frühjahr 1927 1 bis 2000 Liter

Bollmilch

Offerten unter **H. Nr. 8535** an diese Zeitung erbeten.

Wir haben wöchentl. 1—1½ Ztr.

Quadratkäse

gegen wöchentliche Kasse abzugeben. Preisangebote erbitten wir an die **Verkehrs- und Viehmolkerei der Landwirtschaftskammer Ohlau.**

Grenzmark-Molkerei hat noch wöchentlich 3—4 Tonnen erstklassige

Butter und Quarg

in frischer, einwandfreier Qualität abzugeben. Angebote unter **Nr. 8523** an diese Zeitung.

Habe für sofort täglich 1000 Liter gereinigte, dauererhitzte, tiefgef.

Bollmilch

auf Abschluß für in das Industriegebiet abzug. Kannen u. Sicherh. müssen gest. werd. Offerten unter **Nr. 8546** durch diese Zeitung.

600 Liter frische, gut gekühlte

Bollmilch

im ganzen oder geteilt sofort zu verpacken. (8553)

Molkerei Nassenheide, Berlin.

Habe wöchentl. noch 3 Faß prima

Quarg

abzugeben. Reflektanten mögen sich wenden unter Preisangebot an (8557)

Molkerei Wegeleben.

Wöchentl. bis 4 Tonnen

Quarg

abzugeben. (8564)

Molkerei Großprosenburg, Kr. Calbe (Saale).

Frischen, trockenen, metallfreien

Speisequarg

kauft jedes Quantum zu höchsten Tagespreisen. (8568)

Piegnitzer Harzkäsefabrik,

Rudolfstraße 14.

Telefon 1506.

Welche Molkerei liefert

Romadur,

Marke Kuhkopf,

in 200 Gramm-Steinen? Offerten mit Preis v. Kassakäufer unter **D. B. Nr. 8492** an diese Zeitung einl.

Suche noch Dauerlieferanten in prima Tilsiter (feinste vollf. Ware), prima Steinbuscher (feinste vollfette Ware),

prima Limburger, bayr. Ware,

prima Romadur,

prima Kuhkäse, leicht angereicht oder

frisch,

Camembert, Frühstücksfäse usw.

Nehme auch jede Ware auf Komm.

Erstkl. Sicherheiten steh. z. Verfüg.

Fr. Schult, (8490)

Molkereiprodukten-Großhandlung

und Kommission

Berlin NW. 6, Luisenstraße 18.

Suche zum 1. 1. 27 auf Jahres-

abschluß 1—2000 Liter

Maagermilch

auch mehr, Räume zum Verarbeit. müssen vorhand. sein. Angebote an

Fr. Schult, (8491)

Molkereiprodukten-Großhandlung

Berlin NW. 6, Luisenstraße 18.

Goldgelbe Harzkäse,

prima Ware, hat noch laufend

wöchentlich an nur zahlungsfähige

Abnehmer abzugeben. Offert. erb.

W. Bessler, Harzkäsefabrik, Belthelm

a. Fallstein, Post Mattierzoll.

Telefon 47. 8472

Einwandfreien

Sauermilchquarg

kauft ständig und erbittet Preisange-

gebote (8478)

Pfannschmidt, Dessau,

Am Bahnhof Nr. 3.

Quarg

einwandfreie Ware, und

zwei Zentner Butter

zu kaufen gesucht. Angebote unter

P. S. 8510 an diese Zeitung.

H. W. Grelle, Berlin NO.18

Werneuchener Str. 4

Ist Abnehmer und Lieferant

feinster Genossenschafts-Butter

Fernruf Köaigst. 6484 u d 9976.

Die Rhein.-Westf. Sahnever-

einigung sucht für ihre Mitglieder

Schlagsahne

zu kaufen. Angebote mit Angabe

von Fettgehalt und Preis sind zu

richten an den Vorsitzenden

Ab. Bierwirth, Essen,

Pfeifenbrodstraße 19. 8436

Sauermilchquarg,

buttermilch- und metallfreie Ware,

wöchentl. 3—4 Tonnen zur regelm.

Lieferung bei sofortiger Kasse ge-

sucht. Offerten erbeten unter **Nr.**

8439 an diese Zeitung.

Einwandfreien Sauermilchquarg

kauft und erbittet Angebote. Kasse

nach Wunsch. (8448)

Käsefabrik Tangermünde a. Elbe,

Bahnhofstraße 122.

Suche zahlungsfähige Abnehmer

für halbfetten (8451)

Frühstücksfäse

ohne Stanniol.

Molkerei u. Weichkäsefabrik Rontopp

in Schlei.

Nordwestdeutsche Sahne-Verband-

molkerei hat an Dauerabnehmer n.

prima gute, schlagfähige, reinschm.

Schlagsahne

abzugeben. Günstige Verbind. zum

Industriegebiet. Anfragen unter

M. J. Nr. 8454 an diese Ztg. erb.

Günstig zum Industriegebiet lieg.

Molkerei hat zum 1. Januar auf

Abschluß an guten Abnehmer 1000

Liter dauererhitzte und tiefgekühlte

Bollmilch

abzugeben, ev. größeres Quantum.

Molkerei Rhus in Westf.

Ruf 58 8417

Tilsiter Bollfett

abfallende Ware, kurz, trocken, sucht

jeden Posten. Offerten mit Preis-

angaben unter **„Tilsiter“ 8418** an

diese Zeitung.

Keimfreie Bollmilch

jedes Quantum dauererhitzt und

tiefgekühlt hat abzugeben (8339)

Sanitätsmolkerei Zeitz.

Quarg

trocken, metall- u. buttermilchfrei,

kauft noch für dauernde Lieferung

und bitte um Angebote (8386)

Georg Krebiel, Käsefabrik,

Eich, Rheinhausen.

Hannoversche Versandmolkerei h.

noch täglich an Dauerabnehmer 4

bis 600 Liter gleichmäßige, gut

schlagfähige

Sahne

abzugeben. Anfragen erbeten unt.

S. H. 8349 an diese Zeitung.

500—600 Liter tiefgekühlte

Bollmilch

nach Berlin gesucht. Angebote u.

Nr. 8464 an diese Zeitung erbeten.

Schmelzbutter

garantiert rein, in Kübel mit 40.

50 und 60 Pfund abzugeben. (8479)

W. Weigler, Traunstein.

Hessische Molkerei gibt ab an nur

zahlungsfähige Firmen

2—3 Tonnen Quarg

und einige Zentner

Romadur, viertelfett

2—3 Lo. Speisequarg

40 bis 60 Liter

prima Schlagsahne.

Offerten mit Preis unter **Nr. 8481**

an diese Zeitung.

Standquarg,

größere Posten zu kaufen gesucht.

Nähere Angebote und billigsten

Preis unter **Nr. 8367** an diese Ztg.

erbeten.

Suche zur täglichen Lieferung

150—200 Liter

prima Sahne,

25—30 %. Neuzerster Preisangab.

bei prompter Kasse nach Berliner

Notierung. Kannen werden gest.

Molkerei Bögendorf.

C. Rothe. 8366

1400—1500 Liter gute, haltbare

Bollmilch

auf Jahresabschluß nach Hagen in

Westf. gesucht gegen prompte Kasse

und Sicherheit. Kannen werden

gestellt. Offerten unter **Nr. 8430**

an diese Zeitung.

Quarg

kauft dauernd zu

höchsten Preisen

Früh Baum & Co., A.-G.,

Breslau. 8365

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall-

u. buttermilchfrei gesucht.

Prompte Regulierung.

Preisang. erbeten. (7752)

R. Jerzynek, Käsefabrik, Gassen N.-L.

Ab 15. Dezember oder 1. Januar

ist die

Milch ein. Molkerei

ca. 3000 Liter Winterlieferung, im

Sommer nach Bedarf mehr, auf

mehrere Jahre zu verpacken. Mol-

kerei liegt günstig zum Industriebe-

zirk. Die Milch ist dauererhitzt und

tiefgekühlt und kommt auch in den

Sommermonaten garantiert stets

einwandfrei an. Offerten unt. **Nr.**

W. Nr. 8122 an diese Zeitung.

Zum 15. März haben wir 1000

Liter dauererhitzte

Bollmilch

auf Jahresabschluß nach dem Indu-

striegebiet abzugeben und bitten

um Angebote unter **Nr. 8347** an

diese Zeitung.

Habe wöchentl. noch 1—2 Ztr.

feinste

Molkereibutter

in Tonnen, auch geformt, abzugeb.

Offerten mit Preisangabe unter

„Vorpommern“ 8379 an diese Ztg.

erbeten.

Echten Harzer,

nur allerbeste Qualität, übernehme

Gen.-Vertretung

für Prov. Brandenburg, evtl. auf

eig. Rechnung. Molkereien oder

Käsefabriken, die für allerfeinste Ware

garantieren, wollen Offerten unter

Nr. 8376 an diese Zeitung send.

Sauermilchquarg.

Suche noch einige Lieferanten für

trockene, metallfreie Ware bei sof.

Kasse. (8374)

Reinhard Karrah, Käsefabrik,

Senftenberg.

Schlagsahne

dauerpasteurisiert und tiefgekühlt

beste Schlagfähigkeit, liefert in

eigenen isolierten Kannen sowie in

Stahl- oder Aluminiumflaschen in

Risten von 20 Flaschen. 552

Molkerei Ankum, Bez. Osnabrück

Sanfer & Bolzan

Harjum,

Telefon Nr. 83

Leistungsf. Käsefabrik i. all. Sort.

prima Handkäse.

Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Julius Klotzger,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (378)

Molkereibutter.

Gebr. Kunert

Cottbus

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von

Butter, Käse,

Quarg

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
Liefen äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
angeben. Probepaket von 25
und Inhalt an gegen Nachnahme.
Sofortige Lieferung geben wir noch
Schlagsahne (2493)
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H. Süßleben a. S.

Magermilch
wird
Vollmilch
für
Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke
durch
Zusatz der in der
Milch löslichen
Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“

*
Ein Versuch lohnt sich!

**Glänzender
Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften**

*
Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin

„Herold“
Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hufnerstraße 30

Kaufe laufend frische pa.
Molkereibutter
b Meierei auf Jahresabschluß geg.
Sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Büneburg.
Rudolf Stamer.

Wiesner & Co.
Battergroßhandlung
Berlin N.37, Wörther-Str. 3
suchen Verbindungen mit Molkerelen u. Mol-
kerei-verbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse
Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Wir off-rieren freibleihend ab Bahnhof Berlin:
Ia Molkerei-Butter pro Pfd. 1,80 Mk.
Ia Land-Butter pro Pfd. 1,65 Mk.
Versand erfolgt nur in Tonnen à ca. 100 Pfd. unter Nach-
nahme. Bei öfteren Be-ügen Aufgabe von Berliner Referenzen.
S. Fuchs & Co., Berlin C. 25
Münzstr. 9, Fernsprecher Norden 10739.

Gotthelf Michaelis & Co.
Leipzig Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

Harzer Käsefabrik Russo & Comp.
Wernigerode am Harz
gegründet 1883 gegründet 1883
kauft jeden Posten Quarg zu den hö hsten Preisen
und erbittet Angebote.
Kassa nach Wunsch.

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein
soeben in 7. Auflage erschienenen, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches
sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten
eignet. Preis 25 J, 25 Stück 4,25 M, 50 Stück 7,50 M, 100 Stück 12,50 M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I.
Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4582.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 568.

A. Kruse
Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung
sucht Verbindungen mit Molkerelen
und Molkerei-Verbänden
Berlin NO. 18
Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Gehr. Scheffler
Butter- u. Käse - Import
Berlin O. 27,
Wallnertheaterstr. 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Kälerei,
Anauthain, Bezirk Leipzig.
Station Anauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein
feinste Qualität liefert
Hugst Kelsen, Hamburg 26
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Gust. Fricke,
Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Trockenen, metallfreien
Quarg
kauft n (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)
Butter
preiswert erhalten.
Paul Reincke, Berlin SO. 16,
Köpenickerstraße 127.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentlich regelmä-
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik
Schönan b. Leipzig.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
bis 20 Zentner prima
Molkereibutter
auch in geteilten Posten zu kaufen
gegen beliebige Kasseabrechnung.
Magdeburger Käsefabrik und
Buttergroßhandlung,
Magdeburg, Margarethenstraße 4,
Fernsprecher 4229 u. 4724.

Prima finnischen
Auslandsquarg
ab Magdeburg verkauft f. 33.— M
Magdeburger Buttergroßhandlung,
Magdeburg, 8148
Margarethenstr. 4. Telefon 8744.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederösterreichische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Piegeln —

Ich kaufe laufend prima feinste Molkereibutter
mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Referenzen. Angeb. erb. (4727)
F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Frische Molkerei-Butter
suche lauf. wöch. entl. einige 10.0.
bei prompter wöch. ntl. Kasse.
Robert Flehig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O. Blumenstr. 98

Allgäuer Käse
Emmentaler ohne Rinde, 6/6, vollfett, zu Rmf. 0,95
Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr., Stück Rmf. 0,24
Delikatesskäse, 40 proz., 65/70 Gr. zu Rmf. 0,14 (5250)
Erfüllung p. Nachnahme. Bahn- und Postversand, frei Verpackung.
H. Stemple u. Co., Unterrieden, Post Pfaffenhausen (Allg.)

Ludolf Henze, Harsum
Käsefabrik
Fernruf Ami Harsum 73.

Echte Mainzer Sandkäse,
garantiert reiner Sauermilchkäse i. prima Qualität offeriert (7530)
Jean Breker,
echt Mainzer Käsefabrik,
Alshelm b. Mainz.

Prima Harzkäse aus reinem Quarg
gibt ab H. Reinhold, Ramspringe,
Fernsprecher 91. 7886

Achtung!
Niederschlesische Harzkäsefabrik
hat wöchentl. noch 2000—3000 Rst.
Harzer
abzugeben. Inhalt ca. 3 Pfund.
Angebote unter Nr. 7806 an diese Zeitung.

Ba. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Anslaus, Hamburg 1,
Korberstraße 141.

Suche wöchentlich mehrere Tonn.
trockenen metall- u. buttermilchfr.
Quarg
mit Preisangeboten. (8219)
Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Bezirk Magdeburg,
Promenade 13 b.

Kasein

feinste Ware,
höchste Ausbeute.
Lösung nach Schäffer
helbleibend.
Verlangen Sie Muster!

F. Kunth, Hannover
Höltystr. 4. Fernruf West 317

Molkereibutter

ungesalzen, kauft zu höchst. Tagespreisen. Erbitten Offerten. (8159)
F. Eggert, Buttergroßhandlung,
Köln a. Rh., Am Trugenberg 16.
Telefon Ulrich 3839.

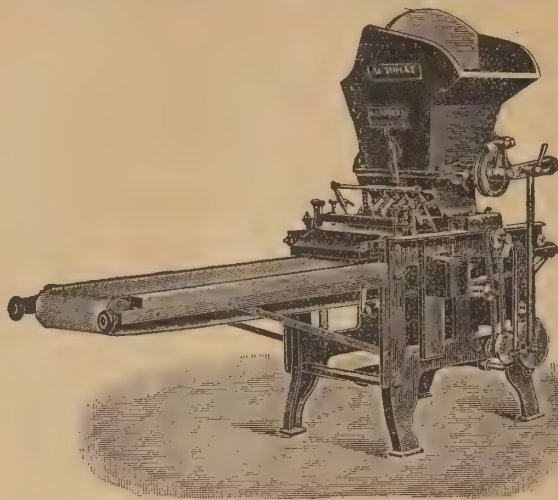
Landbutter

frische, gleichmäßige Ware, in 10.
von ca. 100 Pfund, Preis 2. Qual.
der Berliner Notiz, versendet per
Nachnahme (8316)
Brandt, Stallupönen, Ostpr.

Regelmäßig einige Tonn.
prima Butter
zu kaufen gesucht. (8339)
Molkerei Brederfeld, Westf.

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen Ablegen**, auch auf **Trockenbretter** usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stundenleistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.

Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Prima Auslandsquarg

für Stückgut- oder Waggonladung
hat regelmäßig abzugeben

Franz Tischendorf,

Leipzig - N. 22
Telefon: 52 42 Werderstr. 6

Kassakäufer für
jeden Post-n. Tils.
Voll- u. Halbfett

Josef Emil Monette, Zint

Gegründet 1906

Käse-Import und Großhandlung

Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jewa.

Kassakäufer für
jeden Post-n. Tils.
Voll- u. Halbfett

H. Engel's Nachf.

Großhandel **Butter** Einfuhr

Begründet
1840

Berlin C. 2, Heiligegeist-
Straße 39

Fernsprecher: Merkur 7991.

Drahtanschrift: Butterpreise.

Emmentaler und Sauermilchquarg

finnischer Herkunft liefern in Grosso

Korpas & Tuomaala, Lübeck

Vertreter gesucht.

Gebrüder Groh

Butter-Großhandlung

Berlin SO. 16, Schmidstr. 5

Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.

Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106

55 eigene Verkaufsstellen

Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Schlagsahne und Kaffeesahne

haltbare gute Qualität zur dauernden Lieferung gesucht. Angebote mit Quantum u. äußerstem Preis an

Richard Schmidt, Akl.-Ges. Sahneschmidt
Berlin W. 35,
Derfflingerstr. 19

Suche noch Verbindung mit Molkereien zur Lieferung von prima

Sauermilchquarg

Gleichzeitig biete ich
prima Harzer sowie Stangentä
zum Tagespreis an (716)

Karl Lindner, Käseerei,
Berthelsdorf im Erzgeb.

Quarg

kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Weißbühne Käsefabrik,
Elberfeld, Königsstr. 171.

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreihauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreihau in Schlesien.

Goldgelbe

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60.0.
Packung liefert billigt
Carl Bruns,
Central-Käsefabrik Algermissen

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25

Fernruf: Alster 2864

Käsegroßhandlung

Spezialität Weichkäse

erbitten laufend Angebote.

Wir sind Dauerabnehmer von

prima metallfreiem

Sauermilchquarg.

Quarg

trocken und einwandfrei
ständig zu höchsten Tagespreisen
Angebote erbittet (724)
Großkäseerei Oppeln.

Mitteldeutsche Käsefabrik

Wilh. Pagel

Wehrstedt-Halberstadt

am Harz.

Standquarg

oder Ware, die für die Käseerei
zweckmäßig nicht mehr zu verwenden ist
kaufen wir laufend. Angebote unter
Nr. 9120 an diese Zeitung.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-

und

Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Die
Molkerei- und Käse-Industrie
Maul & Dittmann,
Ober-Ramstadt (Hessen)
Ist Lieferanten für prima trock.
garantiert eisenfreien
Quarg
und Abnehmer für ihre berühmten
**Odenwälder
Bauernhandkäse.**

**Butter, Eier, Holländer Käse
u. Quarg.** Den waggon- u. stück-
weise auf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.
**S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)**
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821-1821

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
b. unserem umsatzstärksten Transi-
tär Stettin.
**Müller & Braun, Aktiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.**
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin
Telefon: Stettin 9508.

Sauermilchquarg

buttermilch- und metall-
freie Ware, kauft

Käseerei Bodenfelde.

Alter, zerbrochener oder miktat.
Tilsiter Käse gesucht.
Offerten unter Nr. 7285 an diese
Zeitung.

Hans Hansen Kiel

Sophienblatt 60

Käse-Import u. Großhandel

Pernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseimport

**Schlagsahne,
Korbkäse, Schlesische
Kümmelstangen und
Frühstückskäse**
gibt ab (7372)
Molkerei Könnern, e. G. m. b. H.
**Angebote erbeten in
Tilsiter,**
1/2, 1/4 und mager, stets Verwend.
für große Posten. Offerten unter
Nr. 6224 an diese Zeitung.

Hans C. Beher,
Oldenburg i. O.,
Auslandsvertretungen leistungs-
fähiger Häuser in
**Holländer Käse,
Dänen-Käse,**
prima Qualität, liefert zu billigit.
Preisen. Verlangen Sie Offerten.
Nur Großbezug. 6223
Tel. 693. Tel.-Adr.: Teben.

Polen!

Zur Grenzbehandlung, Verzoll.
u. aus Polen kommender Butter-
u. Quargtransporte empfiehlt sich
**Oswald Zippel,
Intern. Expedition Neu-Bentfchen,
Telefon 22,
Stettin Tel. 17, Zbaszyn Tel. 47.**

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse- Großhandlung

Fernruf: 25741, 22736, 21777, 21736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“

Der seit 1913 ges. gesch.
finnische Reichsstempel
garantiert für

FINNISH, SUOMI, HELSING
BUTTER BRAND / HSINNU

feinste Qualität!



Lieferung wöchentlich cif. Lübeck oder
Stettin in Ihrer Wahl. Vergleicht Manchester
Preise.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

1a Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

1a Stangenkäse, garantiert 20%

1a Romadurkäse, garantiert 20%

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probensendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuß
sowie **Labquarg** kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

MAX MEYER

BUTTERGROSSHANDLUNG

Dresden-N. 6, Albertstraße 21

Fernruf 13844 - Telegr.-Adresse: Buttermeyer

sucht laufend Molkerei-Butter

1a REFERENZEN - SICHERHEIT

Sie haben keine Ahnung von Buchführung?

Warum schaffen Sie sich denn „Einfache Molkerei-Buchführung“
(nebst Inventur und Bilanz), 54 S. mit Buchungsbeispielen und Übungs-
bogen von Gust. Frost zum Preise von 4 Mark zum Selbststudium nicht an?
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.

Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:

Dibbern, Dr. H. Einführung i. d. Chemie und
Unterrichtsmethoden für Molkereipraktiker
Fischer, Alb., Grappa Darstellung aus d. Milch
wirtsch. Betriebe 92 S. m. 30 Abb. 3 Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Warmwirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 250 Mk.
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika. 275 S. mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geo. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 250 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. 250 Mk.
Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fabri-
kation, Unternehmung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:

Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmachine
und ihr Betrieb. 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 250 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule. 56 S. m. 32 Abb. 120 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 150 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel im Dezember 24,
62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.

Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.— Mk.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 45 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereit. von Käsen
nach Limburger Art. 47 S. 1923. 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quargkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. 40 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmentaler Art mit einem Anhang
Emmentaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.

Bünger, Prof., Dr. Reiseeindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Bünger, Prof., Dr. Die Gewinnung guter
Milch, 8 S. mit Umschlag. 20 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. 40 Pfg.
Frieber, Dr. Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S. 1925. 20 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminder-
ung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Komprimierte Milch, 15 S. 1926. 40 Pfg.
Kühl, Dr. jur. H., Milchesetze der V. St.
von Amerika, 9 S. 1926. 20 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925. 20 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchow.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung.
7 S. 1911. 20 Pfg.
Mundiger, Dr. E., Die Messung der Wasser-
stoffionen-Konzentration in Milch u. Molke
nach verschiedenen Verfahren. 8 S. 20 Pl.
Niewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben.
12 S. 1926. 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspllicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926. 30 Pfg.
Reichsgerichts-Urteil v. 12. 10. 1926 über die
Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafen
bei Einstellung genossenschaftl. Milch-
lieferungen, 6 S. 20 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung v. Camembert-
käse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 40 Pl.
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
frage, insbesondere über die Aufgaben der
Viehhaltungs- und Melkerschule auf Bokel-
holm, 11 S. 1926. 20 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seldel, Kurt, Ueber das Abfließen des
Quargkases, 4 S. 1924. 20 Pfg.
Stucker, Diplom-Landwirt, W., Ueber die
Verfärbung von Käsen durch Metalle.
7 S. 1926. 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926. 20 Pfg.

Deutsche Molkereien verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tebala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.

Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.

Butterformen und Spatel

liefert billigst (6823)
Otto Borisch, Berlin-Neukölln,
Kaiser Friedrichstr. 170.

Käsehorden „Neu“

verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie

Lenkwagen

liefert
Franz Graen, Käsehordenfabrik
Machlum, Krs. Hildesheim.

Fischmehl und Fleischmehl unentbehrlich zur Schweinemast

liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Hamburg 26 W.

Molkerei-Butter

Dauerlieferanten von wöchentlich 4 Faß aufwärts
sucht gegen prompte Abrechnung und Kasse

Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Elektrische Licht- und Kraftanlagen herzustellen und instand zu halten
bereitet vielen Fachleuten Kopfschmerzen. 2 Bücher des G. Freiherrn v.
Gaisberg, „Herstellen und Instandhalten elektrischer Licht- und Kraft-
anlagen“, 9. Auflage mit 66 Abbild., Preis 2,- M und 10 S Porto und
„Faschenbuch für Monteure elektrischer Starkstromanlagen“, 84. Auflage
mit 231 Abbild., Preis 2,50 M und 20 S für Porto, sind zuverlässige Rat-
geber. Lieferung der Bücher durch die Buchhandlung der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg. Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

Holzspanschachteln

Harzerkäsekisten

□-Käsekisten

Butterkisten

Flaschenkasten

liefert

als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.

Peucker, Kr. Habelschwerdt

Formen

für Frühkäse, Camembert, Brie
und Tilsiter Käse usw. fertig und
liefert in allen gewünscht. Größen
und Blechstärken zu äußerst günst.
Preisen. (4102)

Mag Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schles.
Vertreter gesucht!



Appetitlich-pikant.

unübertroffenes Produkt Pommerns aus reiner Vollmilch des
fruchtbaren Weizackergebietes

Auch Weizacker Brie und
Weizacker Käsechen.

Molkerei-Gen. Pyritz i. Pom.

Tüchtige Vertreter und solvente Grossisten gesucht

nährhaft u. gut bekömmlich

Für den Weihnachtsbedarf liefert

deutsche, dänische, schwedische, finnische
estnische, lettische, sibirische u. Kolonial-

Butter

gesalzen und ungesalzen
in unübertroffenen Qualitäten stets preiswert

Wilhelm Bless, Berlin D. 27

Fernsprecher Königsstadt 566/68 und 9660 67.

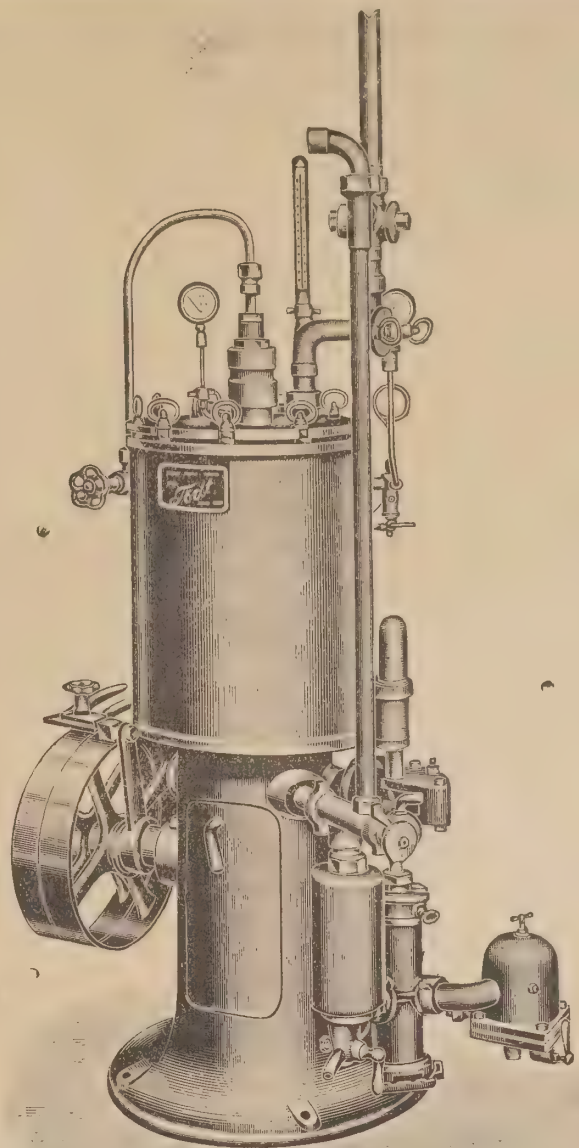
Telegramme: Blessbutter.

Alexanderstr. 12a.

Der Ruf nach Qualitätserzeugnissen

**des Molkereigewerbes
ertönt mit Recht.**

Stellen Sie den nebenstehenden Erhitzer in Ihrem Betriebe auf und Sie sind sorglos in die Lage versetzt, Molkereiprodukte herzustellen, die den schärfsten Ansprüchen genügen. Starke Rübenfütterung, Verabreichung von Seradella, Maul- und Klauenseuche unter den Kühen Ihrer Meierei sind Faktoren, die Ihnen oft unruhige Stunden bereiten können. Mit dem Tödt-Momenterhitzer beseitigen Sie diese Uebelstände sofort.



**Verlangen Sie sofort den illustrierten Prospekt
sowie den amtlichen Prüfungsbericht.**

Georg Tröster, Kiel
Haus Germania.

Siemens Glas

MILCHFLASCHEN

AKTIEN-GESELLSCHAFT FÜR GLASINDUSTRIE

vorm. Friedr. SIEMENS - DRESDEN



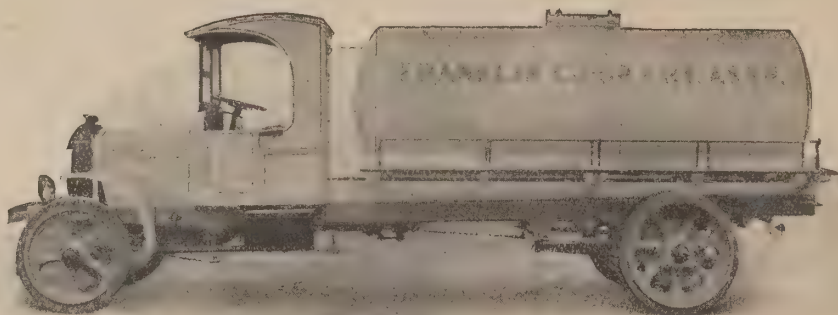
Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 — Fernruf: 2060/2061 — Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Warum befördern Sie Ihre Milch immer noch in Kannen ?



Greifen Sie doch zum glasemaillierten Großgefäß!

Dieses ist das Ideal in Bezug auf leichte Reinigung sowie Kühllhaltung der Milch. Es vereinigt in sich die Vorzüge des Glases u. Eisens ohne deren Nachteile. Es besitzt eine lange Lebensdauer und die Anschaffungskosten bezahlen sich in kurzer Zeit.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)



Vorzugs-Angebot bis zum 1. Januar 1926

Ich liefere Ihnen zu folgenden Ausnahmepreisen, **auf Wunsch auch auf Abruf zur späteren Lieferung**, von Fachleuten anerkannte, erstklassige, garantiert rostfrei verzinnzte, nahtlose Milchtransportkannen

	10	15	20	30	40	Liter
	5-6	6-7	7-8	10-11	12-13	kg schwer
a) mit Steckdeckel Rm.	6,25	7,75	9,25	13,45	15,50	netto pro Stück
b) mit Bügelverschluß Rm.	7,75	8,75	10,50	14,70	17,50	netto pro Stück

Fracht zu Ihren Lasten, Zahlung nach Wunsch und Vereinbarung.

Garantie: Zurücknahme! Ich nehme die Kannen zurück, wenn sie nicht gefallen.

Jeder Tag, den Sie früher bestellen, bedeutet für Sie Gewinn und Annehmlichkeit. Je weiter Sie zur Saison kommen, umso mehr müssen Sie erfahrungsgemäß mit Preiserhöhungen und langen Lieferfristen rechnen.

H. Bockholt, Ahlen (Westf.)

Tel. 303

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker stets wirksam und kräftig und Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel' lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber
Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

für die

unter Mitwirkung von Dr. H. Dübbern, Kiel, Dr. F. Lauterwald, Stettin, G. Langheinrich, Berlin und H. Butenschön, Hildesheim.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

40. Jahrgang.

(Nachdruck verboten)

Breslau, 17. Dezember. Bericht der Firma Fritz Baum & Co., R.-G. Wieder einmal hat sich gezeigt, daß in unserem Zeitalter mit hohen Butterpreisen keine weite Reise zu machen ist. Die Lage vor ungefähr 10 Tagen erinnerte im übrigen recht lebhaft an die Zeit vor dem 1. August, wo infolge des höheren Einfuhrzolles auch nur vorübergehend eine Hausseurimmung auftrat. Die Preisstürze im jetzt zu Ende gehenden Geschäftsjahr hat durch die Bewegungen der letzten Tage noch einen würdigen Abschluß gefunden. — Sobald der geringe Weihnachtsbedarf gedeckt sein wird, ist mit einem starken Rückgang der Nachfrage zu rechnen. Allerdings dürfte kaum damit zu rechnen sein, daß die Preise so zurückfallen wie im Vorjahr im diese Zeit. Trotzdem könnte man unter Berücksichtigung der überaus schlechten wirtschaftlichen Lage dahin neigen, daß Ueberrassungen nicht ausbleiben. Darüber darf man nicht im Zweifel sein, daß für das Weihnachtsfest allerhand Ausgaben gemacht werden, und dabei häufig die Ausgaben für den Haushalt im Monat Januar beeinflussen. Auch die an die Beamten zur Auszahlung gebrachte Weihnachtsbeihilfe wird nicht imstande sein, den Preisübergang bei Butter aufzuhalten. Jedenfalls ist an sich in unseren Kreisen darüber klar, daß die letzte Preisbewegung das Geschäft kolossal geschädigt hat. Im Kleinhandel ist allerfeinste Ware mit 2,20—2,30 R.-M. erhältlich. Berücksichtigt man die letzten Auslandsforderungen, so ist leicht auszurechnen, daß weder der Groß- noch der Kleinhandel hierbei auf seine Kosten kommt.

Kopenhagen, 16. Dezember. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff, A.-G. Nach den letzten erheblichen Notierungserhöhungen fingen die Käufer diese Woche gleich an, mit großer Vorsicht zu operieren, was eine Nervosität bei hiesigen Verkäufern hervorrief, die gleich niedrigere Preise acceptierten, und dieses hatte zur Folge, daß die Käufer sich noch mehr zurückhielten. — Die Preise gingen deshalb langsam zurück und die Notierung wurde daher heute um 12 Kronen auf 308 Kronen ermäßigt. — Es ist nicht ausgeschlossen, daß eine kleinere Ermäßigung stattfindet, wonach der Markt sich wahrscheinlich wieder beleben wird, da frische zweite Sachen immer knapp sind und sibirische Butter zu verhältnismäßig hohen Preisen gut gefragt ist. Preise von 180—183 M sind leicht erzielbar. — Markttendenz: sehr flau.

Räse.

Köln, 17. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—2,75 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,90—2,20 M, Emmentalerkäse 2,40—2,80 M, Limburger Allgäuer 1,20 M je Kg.

Berlin, 17. Dezember. Das Käsegeschäft geht weiter flau und es besteht, wie wir bereits früher hervorhoben, vorläufig auch keine Aussicht auf Besserung, weil man eben die Arbeitslosigkeit nicht zu beseitigen vermag. Der gewöhnlich stärker werdende Bedarf zum Fest wird dadurch gewaltig abgeschwächt, daß zahlreiche Konsumenten auf den Einkauf von Käse verzichten müssen, um ihnen zum Fest notwendiger erscheinende Ausgaben bestreiten zu können. Tilsiter ist in letzterer Zeit in guter Qualität hereingekommen, ein Umstand, der das Geschäft darin belebt hat. Holländischer Käse ist im Produktionslande weiter im Steigen begriffen. Man nimmt allgemein an, daß sich nirgends große Vorräte befinden. Bapriischer Schweizer ist nach wie vor stark vernachlässigt, während sich die Nachfrage nach einheimischem gehoben hat, ebenso steht es mit echtem in allerbesten Qualität. Für fehlerhafte Sachen besteht aber kein Interesse. Das Geschäft in Sauermilchkäse war flott und die Nachfrage nach gutem Quarg groß. Alle Limburger Arten gehen nur schwach zu unveränderten Preisen. In rindlosem Käse bewegte sich das Geschäft in den bisherigen Grenzen. — Als Durchschnittspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 100—105, do., sekundä 90—98, Tilsiter halbfett 50—60, holländische Gouda, 45 proz. 135—155, do., 40 proz. 100—105, holländische Edamer, 40 proz. 103—108, do., 30 proz. 93—98, do., 20 proz. 75—80, holländischer Brotedamer, 40 proz. 103—108, echte Emmentaler 130—145, finn-ländischer Emmentaler, großgelocht 115—125, do., mittelgelocht 105—110, bayerischer Emmentaler 130—140, Harzer, je nach Qualität 30—40, Käse, bessere Ware 45—50, Allgäuer Limburger, 20 proz. 65—68, Allgäuer Stangenkäse, 20 proz. 65—68, Allgäuer Romadur, 20 proz., in Staniel und Etikett 80—90, Steinbocher, vollfett 115—120, Camembert, vollfett, 350 Gramm, je Stück 1,15—1,25, do., 140 Gramm, je Stück 0,38—0,43, französischer Roquefort 225—235, Parmesan 230—240, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160—165, italienischer „Bel Paese“ 145—155, Emmentaler Schachtelkäse, ganze 80—85, do, 6 teilig 90—105.

Breslau, 17. Dezember. Bericht der Firma Friß Baum & Co., Die Umsätze fielen, wie das in der Natur der Sache liegt, noch weiter zurück. Für einige Etikettkäse blieb die Nachfrage noch leidlich; vernachlässigt ist Tilsiter, Magerkäse resp. Quargkäse. Demzufolge ist ein Rückgang des Quargpreises trotz der momentan kleinen Produktion selbstverständlich.

Kempten, 15. Dezember. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 42—45 Mark. Marktlage: Tendenz ruhiger. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85—102 M. Tendenz: ruhiger.

Kaufbeuren, 16. Dezbr. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grüne Ware 43—45 M. Tendenz: Marktlage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Die Nachfrage nach jungen Käsen entsprach noch nicht den Erwartungen, auch die Anlieferungen an die größten Plätze blieben reichlich. Preise fielen langsam weiter. Vollfette Goudas notieren ca. 50 Gulden, nordholländische Edamer 45 Gulden. Auch in friesischen Sorten war der Markt ruhiger. 20 proz. Käse wurden mit 31 bis 32 Gulden, 30 proz. Käse mit 37—38 Gulden offeriert.

Milch.

Berlin, 17. Dezember. Der Berliner Milchpreis ist ab 17. Dezember einschließlich für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 21 Pfennig für gefüllte Milch frei Berlin festgesetzt. Verbraucherpreis ab Laden 32 Pfennig. Magermilch, Kleinhandelseinkaufspreis (ab Rampe) 9 Pfennig, ab Laden 14 Pfennig.

Hamburg, 17. Dezember. Der Hamburger Milchpreis wurde wie folgt festgesetzt: Der Grundpreis beträgt für 1 Liter Milch 21 M.-Pfg. Unter Zuschlag von 1 S für Bahn- und Schiffsmilch und 2 S für Wagenmilch je Liter beträgt für den Erzeuger der Milchpreis vom 17. Dezember bis 23. Dezember frei Hamburg oder sonstige Verbrauchsorte: für 1 Liter Bahn- oder Schiffsmilch (auch von Meiereien) 22 S, für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus 23 S, für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden 32 S, für 1 Liter Magermilch ab Händlers Laden 16 S, für 1 Liter Magermilch ab Meierei 10 S.

Breslau, 17. Dezember. Der Breslauer Milchpreis beträgt für 1 Liter Trinkmilch vom 18. Dezember bis 24. Dezember: Erzeugerpreis frei Ver-labestation 19 S, Großhandelspreis 24 S, Kleinhandelspreis 27 S, Ma-get- und Buttermilch im Großhandel 9 S, im Kleinhandel 12 S, Kaffee-sahne im Großhandel 110 S, im Kleinhandel 130 S, Schlagrahne im Großhandel 220 S, im Kleinhandel 260 S.

Eier.

Köln, 17. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennig. Inlandseier: über 60 Gramm 22, über 55 Gramm 20; Auslandsseier: über 60 Gramm 21—23, über 55 Gramm 19—22, unter 55 Gramm 12—15.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 17. Dezember. Vom Inland ist prompter Weizen weiter nur sehr wenig offeriert. Lediglich geringe Qualitäten bleiben erfolglos an-geboten. Von Nordamerika lauteten die Weizenofferten wenig verändert, während Plata-Weizen, in dem gestern starke Umsätze nach England statt-gefunden haben, um 20 Cents höher gehalten war. Diese Preissteigerung hatte ein Anziehen der Frühjahrswizensichten im hiesigen Zeitmarkt zur Folge. Roggen ist in Wagonware wenig, in schwimmender und schnell abzufertigender Kahnware dagegen etwas mehr angeboten. Während die Wagonware von den Mühlen zu gestrigen Preisen abgenommen sind, ist das Kahnangebot nur schwer abzulehen. Die Angebote für Westernroggen lauteten etwas nachgiebiger. Weizenmehl ist trotz größeren Entgegen-kommens der Müller fast unverändert. Roggenmehl hat bei unveränder-ten Preisen laufendes Konsumgeschäft. Für Mais macht sich bei 15—20 Cents erhöhten argentinischen Forderungen wieder gute Frage geltend. In Gerste und Hafer ist die Marktlage unverändert. Nur gute Qualitäten finden leichter Unterkunft. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 268 bis 270, Dezember 288—288,50, März 283,50, Mai 282,50, Roggen, mär-tischer 232—237, Dezember 248,75, März 244,50, Mai 245—244,25, Som-mergerste 217—245, Wintergerste 192—205, Hafer, märkischer 175—185, Mais (lofo Berlin) 195—196, Weizenmehl 34,50—37,75, Roggenmehl 34 bis 34,25, Weizenkleie 13, Roggenkleie 11,80—12, Viktoriaerbsen 52—61, kleine Speiserbsen 31—33, Futtererbsen 21—24, Pelschoten 20—22, Ader-bohnen 21—22, Wicken 22—24, Lupinen, blau 14—15, Lupinen, gelb 14,50 bis 15, Serradella 20,50—23, Rapskuchen 16,40—16,50, Leinkuchen 21 bis 21,30, Trodenstängel 9,60—9,80, Sonaschrot 19,30—19,90, Kartoffelflocken 26,60—27.

Bremen, 17. Dezember. Weizen: Manitoba 1, Dezember-Abladung 13,80, do. 2, Dezember-Abladung 13,40, Baruso (79 Kg.) 12; Roggen: deutscher 12,90, amerikanischer 2 10,65, La Plata 10,70, russischer 10,65, Petersburger 10,70; Gerste: Donau 9,25, Russen 9,45, amerikanische Malz-gerste 9,35; Hafer: deutscher 11, pommerischer 11,35, La Plata, Jan./Febr.-Dampfer 7,60; Mais: La Plata 8,30, Donau-Galfoz, März/April-Dampfer 7,30, russischer gelber 7,30. Tendenz: fest.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Debr.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	15.	9499	77—72	71—68	Lebendgem.	zieml. glatt
Bremen	14.	1730	75—69	67—60	"	gut
Breslau	15.	3187	77—69	67—62	"	langsam
Chemnitz	13.	2320	78—70	69—60	"	schlecht
Danzig	14.	14 6	69—64	63—60	"	ruhig
Dortmund	13.	2964	75—70	69—60	"	sehr langsam
Dresden	13.	2532	82—73	72—66	"	langsam
Düsseldorf	13.	1852	76—67	66—62	"	sehr langsam
Elberfeld	13.	2592	77—71	70—65	"	langsam
Essen	13.	3261	77—71	70—65	"	zieml. leb.
Frankfurt a. M.	13.	3409	79—75	70—65	"	mäßig rege
Hamburg	17.	4217	75—66	65—60	"	rege
Hannover	15.	1572	76—70	68—60	"	mittel
Karlsruhe	13.	1106	80—76	75—72	"	zieml. leb.
Köln	13.	42 7	78—70	68—60	"	zieml. ruhig
Leipzig	16.	1498	79—73	72—65	"	langsam
Magdeburg	14.	3719	78—72	68—60	"	langsam
Mannheim	12.	3081	77—72	68—60	"	ruhig
München	15.	3289	76—68	67—56	"	flau
Nürnberg	14.	2411	79—77	76—74	"	flau
Stettin	14.	870	75—68	66—60	"	sehr ruhig
Stuttgart	14.	2041	79—72	69—59	"	rege
Zwickau	13.	1391	80—74	73—68	"	schlecht

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Verlagsbuchhandlung Paul Parey in Berlin beigelegt.

Die bäuerliche Milchwirtschaft vor 50 Jahren.

Die jungen Fachleute, die erst nach der allgemeinen Einführung des Molkereiwesens geboren und die ganz im modernen Molkereiwesen auf-gewachsen sind, dürfte die Art und Weise interessieren, in welcher sich der milchwirtschaftliche Betrieb auf den Bauernhöfen in jener molkereifreien Zeit, als die Milchzentrifuge noch nicht erfunden war, vollzog. Die erste Arbeit, welche die Bauernfrau oder die Magd in der Frühe auszuführen hatte, war, wie auch heutzutage noch, das Melken. Zu dem Zweck band die Molkerein, um ihr Morgenkostüm vor dem Stallschmutz zu schützen, die sog. „Dredschotten“ vor, eine dicke, graue Schürze, die, selten gewaschen und nur an der Innenseite leidlich sauber, ihren Namen mit vollem Rechte trug. Mit dem „Melkstuhl“ in der einen und mit dem Milcheimer in der anderen Hand betrat die Kuhmagd dann den Stall. Und da zeigte es sich, daß die Benutzung der Dredschürze keine überflüssige Sache war. Denn es gab wirklich sehr viel Dred im Stall. Und das war kein Wunder. Denn der Weidegang war damals noch unbefannt und das Viehchen „Des Morgens in der Frühe, dann treiben wir die Kühe...“ hatte noch keine Eutrigberechtigung. Die Kühe standen den ganzen Tag, Winter und Sommer, „auf“ dem Stall oder besser gesagt „im Stall“. Denn es gab damals nur Tiefställe. Das moderne Graupensystem mit Jauche-abfluß kannte man damals noch nicht. Diese Tiefställe, wenn sie stets trocken und sauber gehalten werden sollten das ganze Jahr hindurch, er-forderten eine große Menge Streu. Daran aber herrschte gewöhnlich Mangel. Im zeitigen Frühjahr war das Stroh vielfach schon „alle“ und man mußte Erbsähren beschaffen. Als solche dienten Farnkräuter, Heide-plaggen, Rühlhalme. Diese Erbsährenmittel hatten aber eine sehr ge-ringe Wirkung und erfüllten ihren Zweck nur höchst mangelhaft. Diese Streumaterialien hatten ein so geringes Aufsaugvermögen (abgesehen von der Torfstreu, die aber kaum bekannt war), daß die frische Streu schon in aller kürzester Frist sich in eine dreckige, weiche Masse verwandelte. So

Die Ermäßigungs-möglichkeiten der Einheitsbewertung für Geschäfts- und Fabrikgrundstücke.

Die zum Bewertungs-gesetz ergangene Verordnung über die Bewertung zwangsbewirtschafteter Grundstücke vom 25. 3. 26 (RGBl. 1926 I. S. 180 ff.) bestimmt in ihrem § 9, daß Geschäftsgrundstücke grundsätzlich mit 70 Proz. des Wehrbeitragswertes zu bewerten sind und daß, wie dies in fast allen Bezirken geschehen sein dürfte, die Landesfinanzämter für bestimmte Gruppen von Grundstücken oder für besondere Teile ihres Bezirkes auch niedrigere Bewertungssätze, jedoch nicht unter 45 Prozent des Wehrbeitragswertes zulassen können. Abgesehen von diesen bezirklich verschiedenen Ermäßigungen der Bewertung unter den in den Ausführungsbestimmungen vorgesehenem Bewertungssatz ist von Wichtigkeit die Bestimmung des § 9 Abs. 3 der V. D. vom 25. 3. 26, nach der für diejenigen Grundstücke, die infolge von Stilllegung, Betriebseinschränkung, Kurzarbeit oder dergl. den Umständen nach offenbar nicht nur vorübergehend ungenutzt sind, auf Antrag von dem sich bei normaler Bewertung ergebenden Wert ein Abzug von 30 Prozent zu machen ist.

Falls die Betriebseinschränkung, Kurzarbeit u. dgl. sich nicht auf das ganze Grundstück erstreckt, sondern die Milderungsvoraussetzungen nur auf einen Teil des Grundstückes zutreffen, so ist der Abzug von dem auf diesen Teil entfallenden Wert vorzunehmen.

Ist also z. B. ein Grundstück im Werte von 100 000 RM. nur zu 50 Prozent gewerblich genutzt, und liegt von diesen 50 Prozent wiederum die Hälfte dauernd still, so kann eine Ermäßigung dieser letzteren Hälfte um 30 Proz. verlangt werden. Die besondere Ermäßigung des Wertes wegen Stilllegung u. dgl. beträgt in diesem Falle also 30 Proz. von 25 000 RM., also 7500 RM.

Besondere Bestimmungen gelten auch bezügl. der Ermittlung des der Bewertung zugrunde liegenden Wehrbeitragswertes für gewerblich genutzte Grundstücke. Während nämlich, wenn seit dem 31. 12. 1913 eine erhebliche Veränderung in dem tatsächlichen Zustand eingetreten ist, der Wehrbeitragswert für alle Grundstücke neu ermittelt werden muß, falls nicht bereits bei der Vermögenssteuerveranlagung 1924 eine Berichtigung erfolgte oder wenn die Abweichung 15 Prozent des alten Wehrbeitragswertes nicht übersteigt, so findet bei gewerblich genutzten Grundstücken eine neue Ermittlung des Wehrbeitragswertes schon dann statt, wenn der Wehrbeitragswert nicht alle Bestandteile, insbesondere eingebaute Maschinen, des Grundstückes oder außer den Bestandteilen auch das Zubehör umfaßt und wenn der neu ermittelte Wehrbeitragswert von dem früheren Wehrbeitragswert um mehr als 10 Prozent nach oben oder nach unten abweicht. Während also bei normalen Grundstücken eine Abweichung des Wehrbeitragswertes nach oben oder unten um mehr als 15 Proz. vorhanden sein muß, um eine Neu festsetzung zu rechtfertigen, beträgt diese Grenze bei gewerblich genutzten Grundstücken nur 10 Prozent. Hierbei ist jedoch Voraussetzung die Nichtberücksichtigung aller Bestandteile des Grundstückes oder die rechts-widrige Erfassung auch des Zubehörs.

Ist also seinerzeit bei der Ermittlung des Wehrbeitragswertes außer den Bestandteilen des Grundstückes auch eine Erfassung der nur als Zubehör geltenden Gegenstände erfolgt, und würde sich bei Neuermittlung des Wehrbeitragswertes eine Verringerung desselben um mehr als 10 Prozent ergeben, so empfiehlt es sich, einen Antrag auf Neuermittlung des Wehrbeitragswertes zu stellen bezw. gegen die Bewertung wegen falscher Grundlage auf Grund der betr. gesetzlichen Bestimmungen (§ 4 Abs. 2 d. V. D. v. 25. 3. 26) Einspruch zu erheben. Zu beachten ist noch, daß bei der Neuermittlung des Wehrbeitragswertes von den Vorschriften des Wehrbeitragsgesetzes und den Verhältnissen am Wehrbeitragsstichtag auszugehen ist, ohne daß die seit dem Wehrbeitragsstichtag eingetretene allgemeine Abnutzung Berücksichtigung findet.

Dr. E. Barden, Bochum.

Sieben erschien:

Molkerei-Kalender 1927

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit usw. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Unfall-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch. — Einfuhrzölle.

Milchwirtschaftliches. Zusammenfassung der Rohmilch und Butter. — Milchfehler, Butterausbeute und Käseausbeute. — Fettgehalt der Rohmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammenfassung der Milchprodukte usw. — Die notwendigen Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile. — Die Buttermilch. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Sonstiges. Milchw. Versuchs- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen — Formulare und Plakate. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einsendung von 2.50 Mk. oder Nachn. zu beziehen von der Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige Betrageinsendung.

Stellen-Angebote.

Molk.-Verwalter,

unverheiratet, für eine meiner Molkereien für längere Aushilfe, evtl. Dauerstellung mit Kautions p. 1. Jan. 27 gesucht. Freie Station wird gewährt. Nur ganz tüchtige Herren, welche in der

Camembertkäseerei

gründlich erfahren sind und das Geschäft selbstständig leiten können, wollen Offerten einleiten an

Fritz Heyer, Molkereibesitzer, Magdeburg, Halberstädterstr. 127.

Verwalter,

unverheiratet, für meine Dampf-molkerei mit einer Kautions von 3 bis 4000 M. sofort gesucht. Festes Gehalt. Angebote resp. persönliche Vorstellung. (8550)

Dampfmolkerei Hagen

b. Neustadt a. Rübenberge (Hann.)

Da engagierter Gehilfe nicht antritt, suche zum 1. 1. 27 einen ehrlichen, tüchtigen (8563)

Verkäufer

für meinen Stadtverkaufswagen. Gefl. Angeb. nur mit Zeugn.-Abschriften u. Gehaltsforderungen an

Dampfmolkerei Tschernow

b. Cüstrin.

Gehilfen

für Molkerei und Milchausfahrten sucht (8566)

Bollbrecht, Molkerei Ratibor D.-S.

Durchaus tüchtigen jungen (8552)

Gehilfen

der etwas Erfahrung in Weichkäseerei hat, zum sofortigen Eintritt gesucht.

Dampfmolkerei Robert Eastein

Solingen.

Tücht. Harzkäser,

der imstande ist, eine Harzkäseerei einzurichten (Schimmelfäse), stellt zum 1. 1. 27 ein (8617)

Dampfmolkerei Bornstedt

Bezirk Halle.

Wir suchen zum 1. Januar 1927 einen tüchtigen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten

jungen Mann

Bedingung: gute, saub. Handschr., sicheres Rechnen, Beherrschung der monatlichen Abrechnung von über 300 Genossen, sowie gute Kenntnisse in der technischen und kaufmänn. Buchführung. Maschinenschreiben erwünscht. Selbstgeschriebene Angebote mit Gehaltsforderungen sind zu richten an die (8605)

Molkerei-Genossenschaft

Hammiteln bei Wesel am Rhein.

Zum baldigen Antritt, spätestens 27. Dezember, junger

Gehilfe

18—20 Jahre, für sämtl. Molkereiarbeiten gesucht. Gehalt 55 Mark bei fr. Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften erb. (8602)

Molkerei Fr.-Ströhen,

Kreis Lübbecke in Westfalen.

Suche z. 1. Januar einen tücht., nicht zu jungen (8526)

ersten Gehilfen,

welcher in Frischmilch- und Sahnebehandlung, Ammonial-Eismasch. firm ist, an peinlichste Sauberkeit u. selbständ. Arbeiten gewöhnt u. Führerschein bes. Lückenlose Zeugnisabschriften sowie Gehaltsanspr. erbeten an

Mag Schweizer, Molkerei Kempe Heidenau = Dresden.

Wir suchen zum möglichst baldigen Antritt einen kaufmännisch gebildeten

Molk.-Fachmann

zur Leitung eines Molkereiverkaufsbüros für Maschinen, Geräte und Bedarfsartikel unserer Zweigstelle in der Altmark. Bewerbungen mit Lebenslauf u. Zeugnisabschrift. unter Nr. 8642 an diese Zeitung erbeten.

Zum 1. Februar 1927 evtl. auch etwas später sucht eine größere Käseerei-Genossenschaft am Niederrhein einen

ersten Käser

für Gouda-, Edamer- und Brotformkäse-Fabrikation. Reflektiert wird nur auf einen tüchtigen Fachmann, welcher nachweisl. imstande ist ein erstklassiges Produkt selbstständig herzustellen. Guter Lohn wird zugesichert. Schöne Wohnung ist vorhanden. Gefl. Bewerbungen welchen Zeugnisabschriften ev. auch sonst. Empfehlungen beizufügen, sind, wolle man richten unter M. S. Nr. 8580 an diese Zeitung.

Für sofort

Molkereifachmann

zur Leitung meiner Filiale in Stettin mit Gewinnbeteiligung. Derselbe hat einen Verkaufswagen mit zu fahren und eine Kautions v. 3—700 Mk. zu stellen. Angebote u. Nr. 8645 an diese Zeitung.

Zu Anfang Januar suchen wir

2 Gehilfen

zur weiteren Ausbildung. (8660)

Deutsche Milchwerke, Neunkirchen

(Holslein).

Gehilfe

an Ordnung und Sauberkeit sowie flottes Arbeiten gewöhnt, der sich willig jeder vorkommenden Arbeit mit unterzieht, findet wegen Erkrankung des jetzigen Stellungs. Gehalt 50 M. Kassen frei. (8560)

Molkerei Rhoden, Stat. Hornburg.

Suche zum sofortigen Antritt ein.

tüchtigen

Gehilfen

der auch Erfahrung in Weichkäseerei hat bei gutem Gehalt. (8616)

Molkerei Melseln b. Niermissen.

Zum 1. Januar 1927 suchen wir

einen jungen

Gehilfen

bis zu 19 Jahren. Zuverlässige u. saubere junge Leute wollen ihre Angebote richten an (8663)

Molkerei Altleben (Saale).

Christians, Molk.-Inspektor.

Suche für meine Stadtmolkerei (Westf.) zum 1. Januar einen tücht. nicht zu jungen

Gehilfen

welcher m. Frischmilch- u. Flaschenmilchbehandlung, Kohlenäure-Eismaschine firm ist, sowie an peincl. Sauberkeit und selbstständiges Arb. gewöhnt ist. Offerten unter Nr. 8662 an diese Zeitung.

Umstande halber auf sofort oder in einigen Tagen ein ordentlicher, gewissenhafter

Gehilfe

gesucht, der in Milchannahme und Abrechnungsweise bewandert ist. Anfangsgehalt 60.— M. monatl. b. freier Station und freien Kassen. Gefl. Offerten erbittet die (8647)

Molkerei Zetel i. Oldenb.

Suche zum 1. Januar 1927 eine

erfahrene Person

zum selbstständigen Haushalt führen, wo keine Frau im Hause. Selbige muß vormittags 2 Stunden in der Buttermilch tätig sein. Gefällige Offerten erbittet (8639)

Gustav Muus, Molkereiverwalter,

Siederdorf, Post Westedt i. Hann.

Suche zum baldigen Antritt tücht.

Schweinefütterer

welcher durch Zeugnisse und Empf. nachweisl. kann, daß er in Schweinezucht und -mast durchaus erfahr. ist

W. Raabe, Buddern in Ostpr.

Tüchtiger, sauberer und zuverl.
Gehilfe
in m. Dessauer Molkerei gesucht;
selbe muß vollständig verit. sein
in Dauertüchtiger, Kühlmaschine,
Lackspül- und Füll-Maschine.
ampfmoll. Brödel, Bez. Magdeb.
Inhaber: W. Lüder.
Suche für sofort oder später eine
tichtige (8527)

Meierin
in Mithilfe in d. Molkerei, welche
a. Butter herstellen kann (Butter-
rigger), im Haushalt u. Verkauf
it hilft und Kontorarbeiten über-
nehmen kann. Es wird nur auf
ite Kraft gerechnet. Angebote m.
denlosen Zeugnisabschriften, Ge-
altsforderung u. Lichtbild erbet.
ag Schweizer, Molkerei Kempe
Heidenau = Dresden.

Jüngere, kräftige Meierin
per 1. Januar
gesucht.
Dieselbe hätte Butter zu
formen und sich nebenbei
im Laden beim Verkauf
u. w. zu betätigen, weshalb
sich nur Reflektantinnen
melden wollen, die über
ein entsprechendes Wesen,
einiger geschäftlicher
Routine, eine rasche An-
fassungsgabe sowie gute
Rechenkenntnisse verfügen.
Bewerbungen m. Lichtbild,
Führungszeugnissen und
Angabe der Vohnansprüche
erbittet 8585

Josef Stieglitz, Molkerei- = Erzeugnisse
und

Feinkosthandel Seidelberg.
Zeugnisabschriften!
Schnellste Anfertigung mit mod.
Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.
Kühl, Hannover,
Emmerberg 21.

Gehilfenstellung befeh. Den Be-
rberbern besten Dank. (8655)
reitaler Molkerei, Bez. Dresden.

Stellen-Gesuche.

Molkereigehilfe,
1 J., vertr. mit allen Facharbeit.,
wie Tils. und Romadur-Käse, i.
stützt auf gute Zeugnisse, zum 1.
27 Stellg. Selb. steht f. Arbeit
nd verläßt die Stelle wegen Ein-
stellung eines Lehrling. W. Ang.
rb. Steffen, Moll. Syke i. Hann.

Weichkäser,
er mit Versand und Lagerung
on sämtlichen Weichkäsesorten so-
wie Tils. und Romadur-Käse, i.
ei Berliner Käsegroßhandlung z.
Februar angenehme Dauerstel-
lung. Angebote mit Gehaltsang.
nter Nr. 8622 an diese Zeitung.

Wichtig! Aelter., erfähr. Butter-
reier, Käser, Heizer usw., praktisch.
andwirt, kaufm., schreibgew., gel.,
ücht., fleiß., gewissenh., zuverläss.,
eugn. ehrl., treue Tätigk., sucht
f. od. Neujahr (bis dah. ebelgef.
u. n. anspruchsl.) bel. Beschäftig.,
tell., ev. pass. Geschäftseinheitrat.
u. sch. erb. Aufsch. : „Weihnachts-
eude 26“ hauptpostlag. Berlin.

Junger fleißiger
Molk.-Gehilfe
(Ostpreuße), der gerne einen städtischen Betrieb kennen
lernen möchte, um sich darin auszubilden, sucht zu
sotort Stellung. (Rheinland bevorzugt). Selbiger
würde dafür ein volles Monatsgehalt abtreten. Werte
Angebote bitte zu richten unter Nr. 8633 an die
Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche für meinen Sohn, groß und kräftig, seit 6 Jahren praktisch in
der Landwirtschaft tätig, per sofort oder später
Lehr- oder Volontärstelle
im Molkereifach. Angebote erbeten an
Johannes Hehr, Berlin N. 113, Schönfliegerstraße 11. (8643)

Kaufmann
ca. 10 Jahre bei Molkerei- = Maschinen- und Bedarfs- Artikel-
Firmen in verschiedenen Gegenden Deutschlands für Büro und Reise
tätig gewesen, sucht zwecks Veränderung Stellung. Angebote unter
Nr. 8679 an die Molkerei- Zeitung in Hildesheim.

Jachmann
sucht Stellung wo er mit eigenen
Pferden d. Milchfahren übernehm.
kann. Angebote erbeten. (8592)
Otto Danter b. Müller Tiedke,
Rixen b. Mahlsdorf (Altmark).

Junger Kaufmann,
19½ Jahre alt, perfekt in sämtl.
Buchhaltungs- und sonstigen Kon-
torarbeiten, sicherer Rechner, flotter
Stenotypist und Schreibmaschinen-
schreiber sucht anderen Wirkungs-
kreis. Selb. ist auch mit sämtl.
Molkereimaschinen und -Arbeiten
aufs beste vertraut und firm in der
Romadurkäseerei. Gefl. Angebote
erb. u. Nr. 8455 an diese Ztg.

Junger Jachmann, 27 Jahre, ver-
heiratet, mit 1 Kinde, sucht Stelle
als Gutsm., Schweinemäster oder
Milchverk. Angeb. erb. Reinhold
Däumig, Olberdorf b. Zittau in S.

Weihnachtswunsch!
Tücht. strebs., solider Jachmann,
Mitte 30, verheir., mit allen im
Fach vorkommenden Arbeiten aufs
beste vertraut, reiche Erfahrung in
technischer und kaufm. Betriebs-
führung, Molkereischule besucht,
sucht, gest. auf beste Zeugnisse und
Empfehlungen Stellung als Be-
triebsleiter, Oberm., Käsemeister,
Gutsmeister od. sonst. Vertrauensp.
Werte Angebote an J. Kreuzer, b.
Herren Polensky u. Zöllner, Neu-
Bentschen. (8612)

Neujahrs-Wunsch! Erster Käser
(Ostpr.), Besteherslohn, 24½ Jahre,
sucht, auf gute Zeugnisse gest., Dau-
erstellung. Werte Angebote unter
„Treu deutsch“ Nr. 8588 durch diese
Zeitung.

Ein auf allen Gebieten des Mol-
kereifaches erfahrener, tüchtiger
Molkerei Jachmann
25 Jahre, sucht zum 1. Januar 27
anderweitig gute Dauerstellung als
Buttermeister, Gutsmeister oder sonst.
Vertrauensposten. In Landbettr.
sow. Großstadtbetrieben gearbeitet.
Angenehm wäre auch in Butter-
großhandlung oder Rahmstation.
3. Jt. tätig bei Milchannahme und
Kontor. Offerten erbeten unter
„Treu deutsch“ Nr. 8420 durch d. Jt.

Molkerei-Jachmann, verh., ohne
Kind, Flächl. a. Pol., 28 J. alt,
ev., vertr. m. all. Facharb., sucht,
gest. a. gute Zeugn. u. Empfehl., v.
sot. Stelle, gleich welch. Art. Gefl.
Angeb. erb. (8505)
Joh. Kopke, Dröben, Post Wilden-
hoff, Krs. Pr.-Gylau.

Weichkäser,
Mitte 20er, speziell für Camembert
und Brie, sowie in der Herstellung
von Limburger, Romadur, Stang-
und Tilsiter Käse aufs beste ver-
traut, wünscht sich zum 1. Februar
zu verändern. Gute Zeugnisse
zu Diensten. Gefällige Ange-
bote mit Gehaltsangabe unter Nr.
8621 an diese Zeitung.

Für einen empfehlenswerten
Gehilfen
der hier zur Aushilfe zu unserer
größten Zufrieden. gearbeitet hat,
suchen wir zu baldmöglichst Stellg.
Molkerei-Genossensch. e. G. m. u. H.
Hammelwarden in Oldb.

Solider Gehilfe,
21 Jahre alt, sucht auf sofort oder
etwas später Stellung in Molkerei
oder in einem sonstigen Betriebe.
Gefl. Angebote sind zu richten unt.
H. D. 8683 an diese Zeitung.

Gehilfe, allererste auß. energ. Kraft,
28 Jahre, evangel., ledig, der mit
Eifer das Interesse seines Chefs
wahrt u. mit allen ins Fach schla-
genden Arbeiten und neusten Ma-
schinen, Lichtanlage, Motore, Roh-
ölmotore, Vakuum u. Eis- u. Kühl-
anlagen sow. Reparaturen sämtl.
Systeme vertr. ist, für erstfl. markt-
fähige Butter u. Tils. Käse garan-
tiert, in der städt. Milchversorgung
gr. Erfahr. besitzt u. die Schweine-
mast u. -Aufzucht genau kennt, sucht
zu sofort oder später Stellung. Pa.
Zeugn. erster Betriebe und Empf.
meiner Chefs zur Verfügung. An-
gebote erbittet von Betrieben wo
wirklich energische Kraft verl. wird
Obermeister Mangel, 8682
Bartenstein, Sandstraße 3.

Suche für äußerst tücht. Gehilfen,
22 Jahre alt, Stellung. Selbiger
ist mit allen Facharbeiten bestens
vertr. u. kann ihn nur empfehlen.
Moll. Wiesen, Kr. Schwerin (W.)

Wir suchen zum 1. Januar 1927
für unseren

jungen Mann
der hier 2 Jahre gelernt hat und
den wir als tüchtig empfehl. können
Stellung zur weiteren Ausbildung
in Betrieb mit größerer Käseerei.
Desgleichen suchen wir zum 1. 1.
einen Lehrling mit guter Schulbil-
dung nicht unter 16 Jahren. Freie
Station und Taschengeld wird ge-
währt. Offerten erbeten. (8595)
Molkereigenossenschaft Gramzow,
U.-M.

Aelter., lediger Gehilfe sucht zum
1. 1. 1927 leichte Stelle gegen
geringe Vergüt. für alle vorkomm.
Nebenarbeiten, auch für Wochen-
marktsverkauf oder Milchwagen.
Kautio. vorh. Angeb. erb. unter
J. N. 37 postlagernd Mühlhausen,
Krs. Pr.-Holland (Ostpr.) (8653)

Jun., gebild. Kaufmann, 24 J.,
bisläng nur in großen Molkereien
u. Firmen tätig, sucht Stellung als
Buchhalter, Expedient usw.
Erfahrung in der Milchannahme,
Milchabrechnung, Buchführung sow.
sämtl. Büroarbeiten, im Nebenbettr.
Getreide-, Futtermittel- u. Kunst-
düngerhandel. Geg. gl. Angebote
unter Nr. 8631 durch diese Ztg.

Quargelmeister,
ganz verlässlich, mit 10 J. Praxis,
mit Herstellg. pa. Ware vertraut,
sucht Posten, z. Jt. Beschäftigung i.
klein. Betrieben auf volle Verant-
wortung und Garantie, möchte sich
gerne verändern in groß. Betrieb.
Werte Anfragen unter „Garantie“
Nr. 8657 an diese Zeitung.

Für empfehlenswerten 24jährig.
Gehilfen
der alle Arbeiten verrichtet, suche z.
beliebigen Antritt Stellung. An-
gebote mit Gehaltsangab. erb. an
Walter Jachow, Kees b. Kavelitorj
(Mecklenburg). (8652)

Beiber, Gr.-Lufow
b. Bollrathsrube (Mecklenburg).

Solider Gehilfe, 28 Jahre, welch.
fl. Reparaturen ausführen kann
(Schlosser), sucht Stellung zum bel.
Eintritt. Selb. ist vertr. m. Kessel
u. Maschinen u. Buttereier u. hat
Interesse f. schriftl. Arb. 1½ J.,
mit einjähr. Lehrz., im Fach. Geg.
gleich. Angebote erb. **Paul Müller,**
Schneidemühl, Gartenstraße 8.

Molkereigehilfe, 25 Jahre, ge-
wissenhaft, ehrl. u. fleißig, sucht,
gest. auf gute Zeugn. zum 1. Jan.
Dauerstell., mögl. m. Kontorarbeit.
Selb. ist vertr. mit all. Molkerei-
arbeiten u. Masch., sowie Käseerei
(Harzer, Camembert u. Badsteint.)
u. Abrechnungsw. W. Ang. bitte
an den Gehilfen der Moll. Wellen-
trup b. Herrentrup (Lippe). (8632)

Suche zum 1. 1. 27 oder später
Stellung als

Oberm., 1. Gehilfe
oder als alleiniger. Bin 24 Jahre
alt, mit allen Molkerei- bew. Kä-
searbeiten durchaus vertr., habe
Fachschule besucht u. bin sich. Rechn.
erstfl. Zeugn. vorh. Um Angebote
bittet **H. Knuth, Voigt in Pomm.**
Peenestraße. (8678)

Kräft. Milchfutscher
17 Jahre alt, sucht zum baldigen
Antritt Stellung. (8665)

Andr. Wunderling jun.,
Gärtnerei Hermsdorf b. Magdeb.

Suchen für junge, äußerst tücht.
und saubere

Meierin
zum 1. 1. oder früher Stellung.
Molkerei Katerbed, 8674
Post Harfeld, Bez. Hamburg.

Molkereigehilfe,
26 Jahre alt, sucht Stellung. Selb.
ist vertraut mit Limburger, D.,
Romadur und Tilsiter Käseerei.
Melbungen sind zu richten an
Kurt Arendt,
Wengern, Kreis Stuhm, 8621
Wpr.

Tüchtige Meierin
sucht zum 1. 1. 27 in gr. Gutsmoll.
Stellung. Werte Ang. erb. (8629)
Ch. Neumann, Meierin, Könnias-
berg-Ponarth, Kr., Wiesenstr. 43/45

Der Jahresabschluß

wird günstig beeinflusst, wenn Sie während des Jahres auf vorteilhaften Einkauf der Bedarfsartikel und Geräte bedacht sind. Ich beliebere Sie gut und preiswert und biete heute an:

Käsekisten, für Backsteinfäße, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes festes Holz

a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.86
 Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm

b) 50 Pfd. Inhalt, 61×33×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.64
 100 Stück Mk. 10.50

Milchtransportkannen, erstklassige Qualitätsware aus bestem, doppelt defaptierten Tiefstanzstahlblech, im Vollbade garantiert rein (99,5 %) verzinkt, sorgfältig ausgelötet und mit Rippenstanzführung mit Steddel Inhalt Ltr. 5 10 15 20

nahtlos gestanzt, Stück Mk. 6.85 9.70 11.85 14.70
 la geschweißt " " 9.25 11.20 13.85

mit Flügelverschluß

nahtlos gestanzt " " 9.70 11.85 13.75 16.60
 la geschweißt " " 11.20 12.90 15.80

Nur vorstehende Fabrikpreise erhalten Molkereien 15 Prozent Rabatt bis zu 3 Prozent Frachvergütung vom Nettoabrechnungsbetrag und bei pünktlicher Barzahlung innerhalb 8 Tagen ab Datum der Rechnung 1 1/2 % Kassakonto.

Milchkannen-Gummiringe, helle, zu 10 Ltr. Kannen. Stück Mk. —.35
 zu 15 Ltr. Kannen Stück Mk. —.45, 20 Ltr. Kannen " —.55

Vorrätige Normalgrößen: 140×8×8 mm, 145×8 1/2×8 mm, 150×9×8 mm, 155×9×8 1/2 mm, 160×9×9 mm, 170×9×9 mm.

Original-Lüneburger Butterfäße, für die Butterbereitung anerkannt am besten geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein
 ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mk. 7.50
 75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Futejad " 7.—
 150 kg Nr. 00 in neuem Faß " 19.—
 150 kg Nr. 0 in neuem Faß " 19.25

ab Saline Lüneburg:
 75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Futejad " 7.25
 150 kg Nr. 00 in neuem Faß " 19.50
 150 kg Nr. 0 in neuem Faß " 19.75

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Butterfäße mit Rohhaarboden und Anfahrreifen

Durchmesser 23 26 32 35 40 cm

Buchenholzrand Mk. 1.80 2.— 2.60 3.20 4.—
 Butterpatel aus Hornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von 24 27 30 33 cm

Stück Mk. —.60 75.— 1.— 1.25

Echte Kopenhagener Butterfarbe, prima Ware, garantiert ausschließlich aus feinstem auserlesener Orleansaat und bestem Pflanzenöl hergestellt, also unbedingt anilinfrei und vollkräftig

1/2 Ltr.-Flasche einschl. Flasche Mk. 3.50, 1/2 Ltr.-Flasche Mk. 2.—
 in Korbflaschen von 5—20 Liter Inhalt, Ltr. Mk. 3.10

Meierei-Käsefäße, rein, zur Beseitigung des Rübenge-
 schmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg " 1.30
 bei 50 kg " kg Mk. 1.20 bei 100 kg " kg " 1.10

Eisbeder Käsefäße, grobkörnig, Körnung 2 für Harzfäselei,
 75 kg in neuem, Futejad, einschl. Sad " 7.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg
 Inhalt, einschl. neuem Faß " 10.—
 kleinere Mengen " kg " —.25

la holländischen Rummel, gesiebt, schönes helles Korn
 bei Abnahme von 100 Pfd. " Pfd. Mk. —.52
 " " 50 " " " " —.54
 " " 25 " " " " —.56
 Mindestmenge " 10 " " " " —.60

la Kräuterkleeypulver, garant. reingem. echt Zigerklee " kg Mk. 4.25

Prima Käsefäßeypulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Aus-
 giebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark
 in Dosen von 1/1 1/2 1/4 1/10 kg Inhalt

Mk. 14.— 7.— 3.65 1.80

Käsefäßeypulver, Stärke 1 : 10 000, la Ware
 1/2 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 1/2 Liter-Flasche Mk. 1.15
 in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.50

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche,
 starke Ware

1/2 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.90 1/2 Liter-Flasche " 1.15
 in Korbflaschen oder Fässern von 5—50 kg " 1.50

Deutsche Käsefarbe, goldgelb

1/2 Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 1/2 Liter-Flasche " 0.95
 in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.10

Edamin-Auflösefäßeypulver (Paraffin) rot, für Edamerfäße kg " 1.90

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse " 4.80

Käsetücher aus la Hanfgarn, fertig geknüpft

65×65 85×85 150×150 175×175 215×215 200×300 cm

Mk. —.55 —.90 2.50 3.50 5.50 7.25

Käsetuch, weitmäsch., extra starkes Hanfgarn, 110 cm breit, Mtr. Mk. 2.10
 engmäs., feinerer Faden, 100 cm breit " " 1.65

Futegewebe vom Stück, 114 cm, la Ware, Meter " " 1.—
 Quarzgefäße, aus Zute, etwa 66×115 cm groß " Stk. " 1.30

Käsehorde, la Rohrgeflecht, 100×60 cm, mit Randleisten
 und Füßen " Stk. " 2.40

Untergerüst für Käsehorde ohne Laufrollen " " 6.—
 " " mit " fahrbar " " 20.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorde, la Ware " kg " 3.20

Aluminiumfolien, la Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadrat-
 meter auf 1 Kilo.

Preise der vorrätigen Normal-Formate:

12 1/2×12 1/2, 16×16, 15×20, 16 1/2×21, 12 1/2×21, 15×26 u. 20×24 cm
 bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 5.65

" " " 10 kg " " " 6.—

" " " 5 kg " " " 6.25

" " " weniger als 5 kg " " " 6.75

Echt Stauniol (bleihr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 "m auf 1 Kilo

Preise der vorrätigen Normalformate:

16×16, 15×20, 16 1/2×21, 12 1/2×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm
 bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. 9.60 bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 9.80

" 5 kg " " 10.— " weniger als 5 kg " " 10.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 I 1, dünn, für Postpakete " kg Mk. 4.—
 Hanfbindfaden, 2 fad. Korbel, la Ware, für Postpakete " kg " 3.—

Hanfbindfaden, 4 fad. Korbel, la Ware, für Bahnpakete " kg " 2.90

Pappschachteln für Postversand, aus bester geglätteter Federpappe

Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " Stück Mk. —.17
 " 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.18

" 25 1/2×16×13 1/2 cm für 9 Pfd. Inhalt " " —.17

" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt " " —.12

" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt " " —.11

Pappschachteln für Bahnversand

Größe 37×19×15 1/2 cm f. 20 Pfd. Butter, Faltischachtel " " —.28

Pappschachteln für Tilsiter Käse, 25×25×10 cm " " —.17

Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu
 niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, neue, 100 Pfd. m. Eisenband. " St. Mk. 2.30

Butterfäße aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u.
 und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt " " 4.—
 25—30 Pfd. Inhalt " " 3.—

Tafelwage Original Garvens, verzinkt also gegen Rost geschützt, mit
 besonders kräftigem Gestell, Doppelbalcken und Gummibuffern,
 Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 39.—
 Tragkraft 10 kg " 45.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, ladiert
 Tragkraft 5 kg Stück Mk. 15.— Tragkraft 10 kg Stück Mk. 19.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügel-
 schale mit glatten Balken, geeicht, stabile Bauart

Tragkraft 5 10 kg

Stück Mk. 30.— 39.—

Dezimalwage „Drig. Hentel“ mit hölz. viered. Brücke, mit ein. Traghebel
 u. Zug, geeicht, beste, schwere Ware Tragkraft 100 200 300 kg

Mit Lautgewicht Mk. 31.— 36.— 42.50

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen
 Nachwiegen von 1/2 Pfundstücken, ohne Gewichtsstück " Mk. 7.—

Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. " " 9.—

Separatorenöl I, helles amerikanisches Raffinat " kg —.52

Maschinenöl I, schweres, hellgelbes russisches Raffinat " kg —.62

Maschinenöl II, etwas leicht., gelbrotes, amerif. Raffinat " kg —.57

Sattdampf-Zylinder-Öl, hellgrünes, amerifan. Raffinat " kg —.60

Heißdampf-Zylinder-Öl, dunkelgrünes, amerif. Raffinat " kg —.62

Konkistiertes Maschinenfett, feinste hellgelbe Ware " kg —.60

Die Dpreise ermäßigen sich bei Bezug von Originalbarrels
 mit etwa 150—170 kg Inhalt um 3 Pfg. je kg.

Glycerin, r. Eis- u. Kühlmaschinen, 28 ° B. 1,230 spez. Gew.
 Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware " kg " 2.80

Dampfventile aus Rotguß, mit Jenkinsdichtung, schweres Modell

Durchgang 1/2 3/4 1 1 1/2

Stück Mk. 3.25 4.50 6.— 9.—

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825
 bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —.24

kleinere Mengen " kg " —.28

Amplakthol, für Milchunter., genau geprüft, 1/2 Ltr.-Fl. " 4.—

in Korbflaschen oder Kannen " Ltr. " 3.67

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Warmwärmern pp. kg " —.24

Krytalljoda in neuen Futejaden mit 100 kg Inh. einschl. Sad " 9.50

Carl Mann, Hildesheim.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheinrich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
am Sonnabend eine Marktberichte-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Preis Nr. 2138. Sonntags geschlossen. Postfachkonto 32 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinrichtung des Betrages. Bankchecks u. Reichsbanknoten einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

148

Hildesheim, den 21. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Bietet der Butterzukauf den Molkereigenossenschaften erstrebenswerte Vorteile?

Warum, so müssen wir zunächst fragen, kaufen nicht wenige Molkereigenossenschaften, die doch selbst in ihrem Betriebe Butter erzeugen, zu ihrer Eigenproduktion noch Butter hinzu? Wenn sie eine geringere Buttermenge erzeugen, als der Umfang der Nachfrage nach Butter von Seite der Landwirtschaft beträgt, so sind sie, müßte man annehmen, deshalb keineswegs nötigt, das Fehlende anderweitig zu beschaffen, nur um dem Verlangen des Publikums nach ausreichender Menge Butter nachzukommen. Von der Berechtigung dieses Verlangens kann zunächst mal gar nicht die Rede sein. Gewiß ist mancher Bewohner einer sich des Bestehens einer Genossenschaft erfreuenden Stadt der Ansicht, daß, da die Molkerei der Sammelstelle der Milch der umwohnenden Landwirte ist, die Genossenschaft moralisch verpflichtet sei, die Stadtbewohner nicht nur hinreichend mit Milch, sondern auch mit Butter zu versorgen. Diese Ansicht hat hinsichtlich der Milchversorgung sicherlich einige Berechtigung. Der Milchproduzent kann zunächst mit der in seiner Wirtschaft erzeugten Milch tun, was ihm beliebt; kann die Milch, soweit er sie nicht für Fütterungszwecke benötigt, zwecks Verkauf absetzen, wo er will. Sein Eigentumsrecht an der Milch geht aber nicht so weit, daß es ihm z. B. gestattet sei, diese, nur weil es ihm leicht an bequemer Absatzmöglichkeit fehlt, einfach tagtäglich in den Straßen fließen zu lassen. Als wichtigstes Volksnahrungsmittel darf die Milch unter keinen Umständen vergeudet werden, sondern ist reiflos dem menschlichen Konsum zuzuführen. Das Strafgesetzbuch für das Deutsche Reich enthält zwar keinerlei Strafbestimmungen für den Fall des absichtlichen, d. h. ohne äußerlichen Zwang verursachten Verderbenslassens größerer Mengen von Nahrungsmitteln, wiewohl solche Bestimmungen gewiß nicht unnütz wären. Hat man doch öfter den Fall erlebt, daß Produzenten wichtiger Nahrungsmittel, sowie Personen, die mit diesen Nahrungsmitteln im Zwischenhandel treiben, bei aufkommenden Absatzschwierigkeiten erzogen, ihre Produkte lieber verfaulen zu lassen, anstatt sie zu einem etwas herabgesetzten Preise unter die Leute zu bringen, geschweige denn nötigenfalls unentgeltlich der ärmeren Bevölkerung zu überlassen. Bezüglich der Milchproduktion selbst keine Vorrichtungen dazu, die seinen Eigennutz übersteigende Milchmenge der städtischen Verbraucherschaft zuzuführen, so gibt es genug Milchhändler, die bereit sind, ihm die Milch vom Hofe abzuholen.

Nicht aber kann dem Milchwirt nach Aufhebung der Zwangsbewirtschaftung der Milch vorgeschrieben werden, wozu er seine Milch verkaufen soll. Es steht ihm völlig frei, die Milch dort abzulegen, wo sich ihm die beste Verwertungsmöglichkeit bietet. Glaubt er seine Rechnung am besten bei der Lieferung der Milch an eine Genossenschaftsmolkerei zu finden, so wird er sich durch Erwerbung der Mitgliedschaft bei dieser das Recht auf Abnahme und möglichst günstige Verwertung seiner Milch verschaffen. Ist er dagegen kein Anhänger des genossenschaftlichen Gedankens, so wird er seine Milch direkt ab Hof verkaufen oder sie nach der Großstadt senden.

Städtische Genossenschaftsmolkereien vereinigen oft nur einen Bruchteil der Milchherzeugung der umwohnenden Landwirte in sich, so daß sie weilen gar nicht in der Lage sind, den täglichen Milchbedarf der Bevölkerung zu decken. In vielen Fällen reicht die Milcheinlieferung der Genossenschaft hierzu wohl aus, indessen ist es mit der Butterversorgung der Stadtbewohner mangelhaft bestellt. Will die Stadtmolkerei allen Wünschen des Publikums hinsichtlich frischer, guter Molkereibutter gerecht werden, so sieht sie sich genötigt, von Zeit zu Zeit oder aber regelmäßig das ganze Jahr hindurch Butter aus anderen Molkereien oder von Großhändlern hinzuzukaufen. Insofern also ist gegenüber der Verbraucherschaft für Abhilfe gesorgt. Butter ist schließlich jederzeit im Großhandel zu haben; ist die Inlandsherzeugung zeitweilig sehr gering, so locat das Ausland mit seinen verschiedenen Buttererzeugungsgebieten dafür, daß die Nachfrage nach Butter befriedigt werden kann.

Beim Butterzukauf haben die Molkereien an erster Stelle die Befriedigung ihres Kaufpublikums bezw. ihrer Genossenschaftsmitglieder, die alljährlich ihre gewohnte Buttermenge beziehen wollen, im Auge. Hinterher kommt die Geldfrage, nämlich, ob der betreffende Molkerei aus dem Butterzukauf ein nennenswerter Gewinn entspringt. Dies muß im allgemeinen verneint werden. Der Preisunterschied zwischen Einkauf und Verkauf ein und derselben Butter ist, wenn es sich um wirklich gute Ware handelt, zu gering, als daß die Molkerei einen die Kosten der Umarbeitung der Butter (Ausformen, Gewichtsverlust) erheblich überschreitenden Gewinn zu erzielen vermöchte. Ein solcher könnte nur in Betracht kommen, wenn die Genossenschaft, allerdings zum Schaden ihres guten Ansehens,

in der wertigere, man kann also sagen niedriger im Preise stehende Butter zukaufen würde, um sie zu Preisen, wie man sie für Butter erster Qualität erzielt, an die Verbraucherschaft abzugeben.

Und damit komme ich zum Kernpunkt oben bezeichneten Themas. In ländlichen Bezirken, wo Butterzukauf bei den Molkereien in der Regel nicht gepflegt wird, begegnet man Klagen von Seite der Butterabnehmer nur selten; bringen hier doch die Molkereigenossenschaften stets ihre eigene Butterproduktion zum Verkauf. Daß zur Zeit des Futterwechsels (Weidegang im Frühjahr, Rübenfütterung im Herbst) die Molkereibutter oft nachteilige Eigenschaften hinsichtlich Geschmack und Geruch wie auch der ganzen Konsistenz zeigt, daß ferner der Molkereibetriebsleiter gegen dieses Übel ziemlich machtlos ist, ist dem Butterkonsumenten auf dem Lande nicht unbekannt; er beruhigt sich aber bei dem Gedanken, daß die Periode des Rübengeschmacks oder sonstiger abfallender Eigenschaften der Butter bald vorübergehen wird.

Anders liegen meist die Verhältnisse in den Stadtmolkereien. Diese sind, wie schon erwähnt, in der Regel dauernd auf Butterzukauf angewiesen. Daß hierbei die Butter nicht immer von gleichmäßig guter Qualität ist, zumal wenn sie nicht immer von ein und derselben Produktionsstätte kommt, ist nicht weiter verwunderlich; und daß dann aus der Kundenschaft auch mal Beschwerden über schlechte Butter bei der Genossenschaft einlaufen, ist ebenfalls nicht außergewöhnlich für den Betriebsleiter, jedoch besonders unangenehm, wenn die Polizeibehörde sich in die Angelegenheit mischt. Schließlich hat es der Betriebsleiter aber selbst in der Hand, solchen Unannehmlichkeiten durch geeignete Wege zu geben; er braucht nur sein Augenmerk darauf zu richten, daß das Publikum wirklich gute Butter erhält. Hat er mal das Mißgeschick, nicht tadelstfreie Butter geliefert zu bekommen, so darf er diese nicht als erste Qualität, sondern nur als Bad- oder Kochbutter zu einem entsprechend geringeren Preise verkaufen, falls er es nicht überhaupt vorzieht, die Butterlieferung dem Lieferanten zwecks Zurechnung zur Verfügung zu stellen.

Auf Butterzukauf angewiesene Molkereien würden meines Erachtens gut daran tun, nach Möglichkeit nur den Bezug guter einheimischer Molkereibutter zu pflegen, den Absatz ausländischer Butter aber, die heutzutage eine wichtige Rolle im Butterhandel spielt, lieber den Butterhändlern und Kaufleuten zu überlassen.

Mag das Stadtpublikum auch wissen, daß in der am Ort befindlichen Molkerei vielleicht nur in Ausnahmefällen Butter von der eigenen Produktion der Genossenschaft, sonst aber stets in auswärtigen Molkereibetrieben erzeugte Butter verkauft wird, so möchte es sich im Hinblick auf die stete Möglichkeit von Differenzen mit der Polizeibehörde doch empfehlen, die Verbraucherschaft auf diesen Umstand immer wieder aufmerksam zu machen.

Wie vorsichtig die Molkereien beim Absatz von zugekaufter Butter, besonders aber ausländischer Butter an ihre Kundenschaft sein müssen, wollen sie nicht mit dem Staatsanwalt in Konflikt kommen, zeigt uns der Fall der Molkerei A., deren Leiter wegen Vergehens gegen § 1 der Bekanntmachung betreffend irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genussmitteln vom 26. Juni 1916 angeklagt war. Der Anklage liegt folgender Sachverhalt zu Grunde:

Im Winter 1925/26 reichte die eigene Butterproduktion der Genossenschaft zur Deckung des Bedarfs der Kundenschaft nicht aus; es wurde deshalb inländische Butter zugekauft. Diese entsprach nicht der Qualität der eigenen Produktion der Genossenschaft. Erstklassige inländische Butter zuzukaufen war ihr aber nicht möglich, weil die hierfür in Frage kommenden Molkereien im Winter ebenfalls eine geringere Produktion haben und dann kaum ihre Sommerkundschaft beliefern können, viel weniger neue Abnehmer aufzunehmen vermögen. Um aber ihrer Kundenschaft erstklassige Butter zur Verfügung stellen zu können, war die Genossenschaft gezwungen, ausländische Butter zuzukaufen, und zwar kaufte sie dänische Butter, weil sie bei der unter scharfer staatlicher Kontrolle stehenden Butterausfuhr in Dänemark unbedingt die Gewähr hatte, erstklassige Ware zu erhalten. Zum Zukauf ausländischer Butter wurde die Molkerei also gezwungen, wenn sie ihre Kundenschaft mit erstklassiger Ware bedienen wollte. Die zugekaufte Butter hatte die Genossenschaft, da zur Zeit kein entsprechend bedrucktes Papier zur Verfügung stand, in Papier ohne Firmenbezeichnung eingewickelt. Zu dieser Zeit — es war Anfang Februar laufenden Jahres — fraate die Ortspolizeiverwaltung telefonisch an, ob die Genossenschaft ausländische Butter führe und wie dieselbe verkauft werde. Es wurde der Polizeiverwaltung geantwortet, daß die Butter in ½ Pfundstücken verpackt und in Papier ohne Firma eingewickelt werde. Als Antwort erfolgte: „Das wäre gut“. Etwa 10 Tage später rief die Polizeiverwaltung nochmals an, indem sie darauf hinwies, daß eine gesetzliche Vorschrift bestehe, worauf jedes einzelne Paket der zuzukaufenden ausländischen Butter als „Ausländische Ware“ gekennzeichnet werden müsse. Die Genossenschaft erwiderte, daß sie Pakete aussehend habe, mit der Aufschrift: „Reinste ausländische Molkereibutter“ und hatte im Verlaufe dieses telefonischen Gesprächs den Eindruck, daß das Aushängen der Pakete der Polizei ge-

nüge. Inzwischen hatte die Molkerei wieder Einwickelpapier bekommen mit der Aufschrift: „Feinste Molkereitafelbutter, die Güte garantiert die Molkerei X.“ Papier mit diesem Ausdruck hatte die Genossenschaft in früheren Jahren ebenfalls beim Absatz zugekaufter Butter zum Einwickeln benutzt; es wurde deshalb auch jetzt die zugekaufte ausländische Butter in dieses Papier eingewickelt. Die eigene Butter wurde in Papier mit der Aufschrift: „Feinste Molkereibutter. Molkerei X.“ verpackt.

Nach einigen Tagen beschlagnahmte die Polizeiverwaltung in X. in den Verkaufsstellen der Molkerei 339 1/2 Pfund ausländische Butter, die zum Teil noch in Papier ohne Firma, zum Teil in Papier mit der Aufschrift: „Feinste Molkereibutter, die Güte garantiert die Molkereigenossenschaft X.“ eingewickelt war. Die Beschlagnahme erfolgte auf Grund der Verordnung über Handelsbeschränkungen vom 13. Juli 1923 nach § 46. Am Tage nach der Beschlagnahme wurde der Genossenschaft auf Grund eines Beschlusses des zuständigen Amtsgerichts die Butter gegen Hinterlegung von 832,89 M zum Verkauf überlassen. Auf Anordnung des Landgerichts D., an das sich die Genossenschaft im Beschwerdewege gewandt hatte, wurde der Beschluß des Amtsgerichts aufgehoben.

Der Beschluß des Landgerichts D. lautet in seiner Begründung wie folgt:

„Auf die Beschwerde des Bevollmächtigten der Molkereigenossenschaft X. wird der Beschluß des Amtsgerichts vom 19. Februar ds. Js. aufgehoben. Die beschlagnahmte Butter oder der an ihre Stelle getretene Geldbetrag wird freigegeben. Es handelt sich um eine erhebliche Menge schwedischer oder dänischer Butter, die in Fässern aus dem Auslande eingeführt und von der Molkereigenossenschaft zu Mengen von 1/2 Kg. abgewogen und verpackt unter dem Ausdruck „Feinste Molkereitafelbutter. Die Güte garantiert die Molkereigenossenschaft X.“ feilgeboten und in den Verkehr gebracht ist. Auf der Packung war vor Abgabe die Butter nicht als Auslandsware gekennzeichnet. Diese Vorschrift des § 46 der Verordnung über Handelsbeschränkungen, auf der die Beschlagnahme gemäß § 49 gegründet war, bezieht sich aber nur auf Auslandswaren, die aus dem Auslande in Originalverpackung eingeführt und in dieser an die Verbraucher weitergegeben werden. Dies geht daraus hervor, daß die Bestimmung ausdrücklich solche Ware von einer zuvorigen Kennzeichnung ausnimmt, bei der die ausländische Herkunft schon aus der Art ihrer Verpackung ersichtlich ist, bei der also schon die Originalverpackung, die bei Ausbieten und Abgabe der Ware erhalten geblieben ist, die ausländische Herkunft erkennbar macht. Die dänische Butter gehört zu derartigen Gattungen nicht, da sie in Fässern hereinkommt und dann hier in kleinen Mengen verworfen ist. Eine andere Verordnung, etwa auf Grund des § 43 der Verordnung, ist in Bezug auf Butter nicht ergangen.“

Durch Beschluß des Amtsgerichts X. vom 12. April ds. Js. wurde — auf Grund des § 94 Str. Pr. D. § 1 der Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. 6. 1916 — die Beschlagnahme der 339 1/2 Pfund Auslandsbutter bezw. des an ihre Stelle getretenen Geldbetrages erneuert angeordnet, Butter bezw. Geldbetrag indessen auf nochmalige Beschwerde der Genossenschaft durch landgerichtlichen Beschluß endgültig freigegeben. Es ist nicht uninteressant, den Wortlaut der in diesem Beschluß niedergelegten „Gründe“ zu wissen, weshalb er hier wiedergegeben sei:

„Nach den vom Amtsgericht angezogenen §§ 94 Str. Pr. D. und 1 der Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von . . . kann auf Einziehung bezw. Beschlagnahme der Gegenstände erkannt werden, auf die sich die strafbare Handlung bezieht. Das sind im vorliegenden Falle 339 1/2 Pfund Auslandsbutter. Diese Butter war aber zur Zeit des Erlasses des Beschlagnahmebeschlusses bereits im Kleinverkauf an unbekannte Personen veraußert worden, konnte daher aus tatsächlichen Gründen nicht mehr beschlagnahmt werden.“

Im Gegensatz hierzu ist die Beschlagnahme „des an ihre Stelle getretenen Geldbetrages“ aus rechtlichen Gründen nicht zulässig, denn nachdem der Beschluß des Amtsgerichts X. vom 19. 2. 1926 aufgehoben war, war der bei der . . . Landesbank hinterlegte Betrag rechtlich nicht mehr an die Stelle der Butter getreten, sondern sowohl die Butter als auch der betreffende Geldbetrag waren frei. Daran ändert sich auch nichts dadurch, daß das mit Sperrvermerk versehene Sparfassenbuch sich tatsächlich immer noch im Besitz des Amtsgerichts X. befindet.

Man könnte diesen Geldbetrag heute nur dann beschlagnahmen, wenn man von neuem die Beschlagnahme der Butter anordnen und ihn an ihre Stelle treten lassen könnte. Eine selbständige Beschlagnahme des Geldes, nachdem die der Einziehung unterliegenden Gegenstände bereits verkauft sind, sieht das Gesetz nicht vor.“

Wer aber glaubt, mit dieser endgültigen Aufhebung der Beschlagnahme hätte die ganze Tragikomödie, die jeden Vernunftmenschen fast „schilbürgerlich“ annutet, ebenfalls ihren endgültigen Abschluß gefunden, der irrt sich. Jetzt greift nämlich die Staatsanwaltschaft zu X. in die Sache ein, indem sie gegen den Molkereileiter K. K., der „hinreichend verdächtig erscheint, im Februar 1926 in X. Nahrungs- oder Genußmittel unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung oder Angabe angeboten, feilgeboten usw. usw. zu haben“, das Hauptverfahren wegen Vergehens gegen § 1 der Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vor dem Amtsgericht eröffnete. Die Folge war, daß der Leiter der Molkerei X. zu einer Geldstrafe von 50 M verurteilt wurde unter Mitteilung folgender Gründe:

„Der Angeklagte ist Direktor der Molkereigenossenschaft X. Im Februar 1926 ließ er in sämtlichen Filialen der Genossenschaft aus dem Auslande in Fässern eingeführte dänische Butter verkaufen, und zwar in Packungen, die entweder keinerlei Kennzeichnung trugen, oder mit der Aufschrift „Feinste Molkereitafelbutter. Die Güte garantiert usw.“, und mit der Schutzmarke der Genossenschaft versehen waren. In den Filialen war ein Plakat aufgehängt mit der Aufschrift: „Feinste ausländische Molkereibutter“.

Dieser Sachverhalt ist festgestellt auf Grund des Geständnisses des Angeklagten und des Zeugnisses des Pol.-Oberwachtmeisters L. . . . in X.

Der Angeklagte hat sich daher eines Vergehens gegen § 1 der „Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung usw.“ schuldig gemacht. Denn dadurch, daß Packungen, in denen die Butter zum Verkauf kam, entweder keine oder die oben erwähnte Aufschrift trugen, wurde das laufende Publikum in den Glauben versetzt, es handele sich um inländische, von der Molkereigenossenschaft X. hergestellte Butter. Die Möglichkeit dieser Täuschung wurde durch das im Laden hängende Schild nicht beseitigt. Die Be-

kanntmachung vom 26. 6. 1916 ist nach Ansicht des Gerichts durch die Verordnung vom 28. Juli 1923 über Handelsbeschränkungen (R. G. Bl. 1706) nicht außer Kraft gesetzt. Denn gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der Verordnung vom 28. Juli 1923 sind eine ganze Reihe von Verordnungen über den Wirtschaftsverkehr ausdrücklich aufgehoben worden, aber die Bekanntmachung vom 26. 6. 1916. Es ist also der Wille des Gesetzgebers erkennbar, daß diese Bekanntmachung auch weiterhin nach der Verordnung vom 28. Juli 1923 ihre Gültigkeit behalten soll.

Bei der Strafzumessung war zu berücksichtigen, daß das Publikum durch die täuschende Bezeichnung nicht geschädigt worden ist, da es sich einwandfreie Ware handelte. Die erkannte Strafe erschien daher reichend.

Im übrigen beruht die Entscheidung auf §§ 29 Str. G. B., 46 Str. D.“

Gegen dieses Urteil hatte der Leiter der Molkereigenossenschaft X. auch der Staatsanwalt zu X. Berufung beim zuständigen Landgericht eingelegt. Dieses hat das Urteil des Amtsgerichts zu X. bestätigt.

Was unter „Molkereibutter“ zu verstehen ist, auch, welche Bedeutung behördlicherseits dem Begriffe „Molkereibutter“ gegeben wird, dürfte jedem Fachmann bekannt sein. Ich verweise auf den in Nr. 28, Jahrgang 1 dieser Zeitung erschienenen Aufsatz mit der Überschrift: „Was ist Molkereibutter?“, der eine genaue behördliche Definition der „Molkereibutter“ gibt, wenngleich erstere auch zunächst nur für den Bundesstaat Württemberg Geltung hat.

Daß eine Butter zukaufende Genossenschaft ihrem Kunden natürlich nicht ohne weiteres „Landbutter“ (Bauernbutter) als „Molkereibutter“ verkaufen darf, liegt auf der Hand. Als „Molkerei“ gilt auf der Verordnung des Bundesrats vom 4. August 1914 jeder Betrieb, in dem täglich mehr als 50 Liter Milch im Durchschnitt verarbeitet werden. Eine Genossenschaft, ihren Kunden auch mal gute „Landbutter“ — es ja solche Butter und es besteht auch wohl zuweilen Nachfrage nach der von Seite des Publikums — anbieten zu können, so darf sie nicht vermen, diese Butter als „Landbutter“ zu deklarieren und den der Markierung entsprechenden niedrigeren Verkaufspreis für sie festzusetzen. Die Genossenschaft würde sich dem Vorwurf des Betruges aussetzen, wenn sie die Landbutter in einer mit der Bezeichnung „Molkereibutter“ versehenen Pergamentpapierumhüllung verkaufen.

Aber in dem geschilderten Streitfalle konnte von einem Betrug, auch der Richter in seinem Urteil hervorhob, nicht die Rede sein, da das Publikum einwandfreie Butter, wenngleich ausländische, gegeben worden war.

Es soll hier nun noch kurz die Frage behandelt werden, was un„frischer“ Molkereibutter zu verstehen ist. Gewiß ist als solche zuna Butter zu bezeichnen, die aus Rahm hergestellt wurde, der spätestens Tage nach seiner Gewinnung dem Butterungsprozeß unterworfen wurde. Wollte man sich aber auf diese zeitlich enge Begrenzung des Wort „frisch“ festlegen, so würde man schon Butter, die bis zum folgenden Tag in der Molkerei lagert, nicht mehr als „frisch“ bezeichnen können. Es wäre jedoch widersinnig, denn eine aus einwandfreiem Rohmaterial so fähig bereitete Butter behält, in einem geeigneten Kühlraum untergebracht, für mehrere Wochen lang ihre guten Geschmacks- und Geruchseigenschaften unverändert bei. Erst wenn sich die Merkmale des „Schmelzens“ oder die leiseften Anfänge des Ranzigwerdens zeigen, kann man nicht mehr von „frischer Butter“ sprechen. Butter, die sich ein frischen, reinen Geschmack bewahrt, kann man mit vollem Recht als „frische Molkereibutter“ bezeichnen, auch wenn sie Monate alt ist. Den Butter kausenden Molkereien, besonders solchen, die Butter aus dem Ausla beziehen, wird vom Publikum zuweilen der Vorwurf gemacht, daß alte Butter verkaufen. Die Kunden sagen sich, daß die von weith kommende Butter eine erhebliche Zeit unterwegs sei und mindestens Tage alt sein dürfte, also nicht mehr als frisch anzusprechen sei. Sobald die Käufer aber die Butter gekostet haben, verstummt in der Regel der Vorwurf, man verabsolge ihnen alte Ware.

Daß auch die Behörden sich getrauen, ein Urteil darüber abzugeben, ob eine Butter frisch oder alt ist, wollen wir ihnen nicht weiter verübeln, wenn aber eine städtische Nahrungsmittelpolizeibehörde, wie das in einer Reihe von Jahren in einer Stadt der Rheinprovinz vorgekommen ist, sich annimmt, Butter, die eine dortige Molkerei von auswärts bezogen hatte und die folglich mehrere Tage unterwegs gewesen war, als „frisch“ zu bezeichnen, als „Fahbutter“, weil sie fahweise bezogen war, fordert, daß diese Butter nur unter der Bezeichnung „Fahbutter“ an das Publikum verkauft werde, so muß das jedem Molkereifachmann ein Lächeln des Mitleids ob dieser, durch keinerlei Sachkenntnis getriebenen Anmaßung abnötigen.

Befassen wir uns aber nochmals mit dem vorhin besprochenen Gerichtsurteil. Aus ihm geht hervor, daß es dem Gesetzgeber nicht genügt, wenn die zukaufende Molkerei durch Aushängen eines Plakates mit der Aufschrift „Feinste ausländische Molkereibutter“ das Publikum auf die Verabfolgung von fremder Butter anstatt eigenen Erzeugnisses aufmerksam macht. Diese Aufschrift kann, sagt sich wohl der Richter, von den Käufer der Butter übersehen werden; deshalb muß jedes Stück Butter Pfundstück oder Halbpfundstück, schon auf seiner Papierumhüllung d etwaigen, für jeden Käufer deutlich lesbaren Vermerk tragen, daß es si um fremde oder Auslandsbutter handelt. Wird die Butter nicht in ein Papierumhüllung, sondern nur mit einem untergelegten Stück Papi verabsolgt, so dürfte es ratsam sein, sowohl dieses Papier mit eine entsprechenden Aufdruck zu versehen, als auch eine Butterform zu verwenden, in die ein Hinweis betreffend Herkunft der Butter eingraviert i

Das Gerichtsurteil ist, wie schon an anderer Stelle erwähnt, vo zuständigen Landgericht bestätigt worden, es dürfte also „Schule machen“ bei der Rechtsprechung in künftigen ähnlichen Fällen der Klageerhebung durch die den Nahrungsmittelverkehr überwachende Polizeibehörde als maßgebend herangezogen werden. Alle Molkereien, die de Butterzulauf pflegen, einerlei, ob sie Butter inländischen oder aber ausländischen Ursprungs kaufen, sollten daher sehr auf der Hut sein, daß sie nicht eventuell beim Absatz der Butter an ihre Kundschaft wegen Verführung des Publikums zur Rechtschaffung gezo gen werden. Dem wird d Molkerei aus dem Wege gehen, wenn sie auf der Papierumhüllung fü die fremde Butter den Aufdruck anbringen läßt: „Feinste Molkerei butter. Fremdes Erzeugnis“, für die Auslandsbutter aber „Feinste Molkereibutter. Auslands erzeugnis“.

W. Petersen, Prenzlau

Die Einwirkung der im Futterbau verwendeten Kunstdünger auf die Zusammensetzung der Milch.

Ein Beitrag zur menschlichen Ernährung von Dr. phil. Hans Walter Schmidt-Erlangen.

Die Rentabilität der Kunstdüngerwirtschaft auf Wiesen und Weiden wird heutzutage niemand mehr anzweifeln. Die Größen, nach welchen diese zu messen ist, sind einmal in der Entwicklung des Futters auf den Wiesen und Weiden selbst und zum zweiten in der Entwicklung des Viehes durch dieses Futter in bezug auf Schlachtgewicht und Milchreichtum zu finden. Trotz alledem werden sich dennoch Stimmen erheben, welche zu behaupten, sich dieser zwingenden Beweisführung nicht entziehen zu können, die aber dennoch einen scheinbaren Mangel der Kunstdüngerwirtschaft zuzuschreiben bemüht sind. Wenn auch der Fachmann darüber lächeln dürfte, so zeigt uns doch die Erfahrung, daß gar mancher Anfänger in der Kunstdüngerwirtschaft das Bedenken hegt, die den Futterpflanzen nicht gedeihlichen „Chemikalien“ teilten sich auch dem Vieh und womöglich der Milch mit, jedoch deren chemische Zusammensetzung darunter wesentlich zu leiden habe. Dies behauptet mancher Wiesenwirt nicht nur im privaten Verkehr mit dürrer Worten, sondern man liest hierüber auch in den Zeitungen, welche entweder die Frage als Erörterungsbedürftig offen lassen oder sogar schon ein abschließendes Urteil darüber zu fällen sich erlauben. Der Vollständigkeit halber will ich nicht etwa einen absurd extremen Gedanken ganz unberührt lassen, den ich in einer ausländischen Zeitung fand, nämlich, daß die Kunstdünger giftig seien, und daß sich solches Gift als solches den Pflanzen mitteile und durch dieselben dem Vieh und naturgemäß auch der Milch. Und wie stellt sich der Laie zu dieser Frage? Auch aus seinem Munde vernimmt man gar nicht selten Zweifel an der Güte und Befruchtbarkeit solcher Milch, ja Zweifel an der Nährkraft und an der Qualität mit Kunstdünger behandelter Futterpflanzen.

Da demnach aus verschiedenen Gründen eine Erörterung der Frage nicht nur von allgemeinem Interesse, sondern auch von fachwirtschaftlicher Bedeutung ist, so dürfte es der Mühe wert erscheinen, die Disposition dazu genauestens ins Auge zu fassen. Dies bedeutet gerade keine sehr schwere Aufgabe, und Chemie in Verbindung mit Zoologie vermögen den Praktiker auf seine sachlichen Fragen eine reifliche Antwort zu erteilen. Vor vornherein ist auch dem Laien das grundlegende Naturgesetz klar, daß der Stoff in der Natur sich weder verringert, noch vergrößert, jedoch durch die physikalische Kraft umgebildet werden kann. Auf diesem Grundsatze fußend, baut sich die Tatsache auf, daß in Form von Kunstdüngern der Futterpflanze mitgeteilten chemischen Grundstoffe sich dem Pflanzkörper in irgend einer Form übertragen und durch die Fütterung und Fütterung in den Organismus des Tieres eindringen und hier zum zweiten Male verarbeitet werden. Daß ein Teil derselben in der Milch in die Erscheinung tritt, ist selbstverständlich; mit einem Wort: die Stoffe in den Kunstdüngern durchlaufen zwei oder mehrere chemische Umwandlungsphasen im Pflanzen- oder Tierkörper und treten tatsächlich durch die Milch in den menschlichen Organismus ein. Die genaue Betrachtung dieser chemischen Umbildung allein vermag es zu zeigen, ob in der Milch ebenfalls noch Stoffe vorhanden sind, welche den menschlichen Organismus schädigen können wie die Ausgangsstoffe, zum Beispiel Natriumsalpetat.

Zuerst dringen die Kunstdünger, in der Bodenflüssigkeit aufgelöst, in den Körper der Pflanze ein, werden hier durch den Siebröhrenapparat zu den grünen Pflanzenzellen emporgeleitet, in welchen mit Hilfe des Lichts (umbildende Kraft) die Assimilation stattfindet. Das ist die Veranhandlung der aufgenommenen toten (anorganischen) Nährstoffe in lebende (organische) Körpersubstanz. Die Pflanze besteht bekanntlich aus zehn wichtigen (dies gilt für die höhere Pflanze, und die Kulturpflanze ist eine solche) unumgänglich nötigen Grundstoffen: Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Calcium, mit dem stammverwandten Magnesium, Kali, Phosphorsäure, Eisen und Schwefel. Daneben figurieren in vielen Fällen als nebensächliche Grundstoffe: Silicium, Natrium, Lithium, Aluminium, Zink, Mangan, Chlor, Jod, Brom und seltener auch Nickel, Kobalt, Kupfer, Strontium und Barium (aufgrund von Pflanzenanalysen). Von diesen Nährstoffen sind in der Natur durch den Generationswechsel (verwehende vorübergehende Pflanzengeneration) für die kommende Pflanzengeneration stets in genügenden Massen in fruchtbarem Boden vorhanden, im Kulturboden dagegen, dem durch die Aberntung der Pflanzenkörper deren Zerfallprodukte entzogen werden, fehlen hauptsächlich Kali, Kali, Stickstoff und Phosphorsäure. Diese werden bei der Kunstdüngerwirtschaft in folgenden Formen in den Boden gebracht: erstens kalkhaltige: a) kohlenaurer Kali, b) Meßkalk; 2. kalkhaltige: a) Kainit (Kohlsalz), b) hochprozentige Kalisalze (Chlorcalcium); 3. stickstoffhaltige: a) Natriumsalpetat, b) schwefelsaures Ammoniak, c) salzsaures Ammoniak, d) Kaliammonsalpetat, e) Leunasalpetat; 4. phosphorsäurehaltige: a) Thomasmehl, b) Superphosphate. Diese chemischen Verbindungen, welche die Kunstdünger darstellen, enthalten, wie aus ihrem Namen deutlich zu entnehmen ist, verschiedene der im Pflanzenkörper vertretenen oder angegebenen Grundstoffe, wie ja jeder Körper aus denselben sich zusammensetzt. Vor allem finden wir aber in den Kunstdüngern die vier wichtigsten Pflanzennährstoffe Kali, Kali, Stickstoff und Phosphorsäure. Die Ballaststoffe, in welchen diese Grundnährstoffe enthalten sind, bestehen aus weniger wichtigen Elementen. So setzt sich z. B. der Natriumsalpetat aus Salpetersäure (Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff) Natrium zusammen. In der Zusammenlegung des Natriumsalpetat wirken diese Elemente schädigend auf den lebenden, besonders menschlichen Organismus ein. Schon die gewebeszerstörende Wirkung der darin enthaltenen Salpetersäure macht dies dem Laien klar. In anderer Form nehmen wir z. B. das Natrium im Kochsalz in Verbindung mit Chlor (Kochsalz ist Chlornatrium) unbeschadet zu uns oder Wasserstoff und Sauerstoff, der in der Salpetersäure vertreten ist, in Form des so lebenswichtigen Wassers, oder den Stickstoff in Form von Eiweiß. Wenn nun auch tatsächlich die Kunstdünger in Form von chemischen Verbindungen in den Boden gelangen, welche dem menschlichen Organismus unzutraglich erscheinen, so werden sie hier durch Wasser, die Einwirkung der Atmosphäre und durch Bakterienarbeit auf rein chemischem und biologischem Wege in ihre Grundstoffe zerlegt, und diese entweder rein oder in anderen den Pflanzen nur zuträglichen Verbindungen von diesen aufgenommen. Im Pflanzenkörper befindet sich daher keine einzige chemische Verbindung, welche auch einen Kunstdünger darstellen könnte, sondern nur neue chemische, mithilfe anderer schon vorhandener und der

in den Kunstdüngern verabreichten Elemente geschaffenen Verbindungen. Diese finden wir entweder als stofffördernde Faktoren, in Form von reinen Elementen, wie Kali und Kalium, oder als direkte Baustoffe des Pflanzkörpers in den lebendigen Geweben desselben, wie der Stickstoff im Pflanzeneiweiß.

Die zweite Phase der Umbildung dieser chemischen Stoffe geschieht im Tierkörper, wenn das weidende Tier die Futterpflanze zu sich genommen hat. Hier liegen die Verhältnisse noch viel komplizierter, weil der höher stehende Organismus des Tieres eine viel kompliziertere chemisch-physikalische „Maschine“ darstellt. Hier auf die einzelnen Vorgänge bei der Verdauung und Regeneration der Gewebe im Tierkörper genauer einzudringen, dürfte aus technischen Gründen unmöglich sein. Auch erscheint dies sachlich zur Erreichung unseres Zweckes als gar nicht notwendig, weil durch die Umbildung der Elemente der Kunstdünger im Pflanzkörper bereits bewiesen sein dürfte, daß eine vollständige Zersetzung der Kunstdüngerstoffe den Aufbau vollständig neuer und meist andersartiger Verbindungen allein hat unmöglich machen können. Eine solche Zersetzung der pflanzlichen Grundstoffverbindungen geschieht zum zweiten Male im Organismus des Tieres durch die Verdauung, welcher ein zweiter Aufbau in Form von tierischen Stoffen im lebenden Tierkörper folgt.

Was nun die chemische Zusammenlegung der Milch anbetrifft, so gelangen naturgemäß auch in diese nach mehrfacher Umbildung die in den Kunstdüngern verabreichten chemischen Grundstoffe. Denn dieses Endziel ist ja durch die Kunstdüngung ins Auge gefaßt worden und in einer solchen möglichst großen Wirkung liegt die Rentabilität der Kunstdüngung begründet. Die Milch setzt sich aus 87,5 Prozent Wasser und 12,5 Prozent Trockensubstanz zusammen. Diese Trockenmasse enthält im Mittel (vergl. Landwirtschaftslehre 2. Teil: „Praktische Landwirtschaft“, herausgegeben vom Verbands bayerischer Landwirtschaftslehrer, verlegt bei Eugen Ulmer in Stuttgart. 1921, Seite 487): 3,6 Prozent Fett, 3,2 Prozent Käsestoff, 0,5 Prozent Milcheiweiß, 4,5 Prozent Milchsäure und 0,7 Prozent Mineralstoffe (Salze). (Zusammenlegung der normalen Milch für den menschlichen Konsum im Gegensatz zu der Kolostrummilch, welche eine andere Zusammenlegung aufweist.) Ohne weiteres ist auch dem Laien klar, daß tierisches Fett, Käsestoff, Eiweiß und Zucker durchaus nicht nachteilig auf den menschlichen Organismus wirken, sondern diesen im Gegenteil durch leichtverdauliche Nährwerte sehr zuträglich erscheinen. Die vorhandenen Mineralstoffe müssen allerdings spezifiziert werden, um zu erkennen, ob hier etwa unzutragliche Verbindungen vorhanden sein können. Die verschwindend geringe Menge von rund sieben Zehntel, aus Mineralstoffen bestehend, weist hauptsächlich phosphorsäuren Kalk auf, der für die Skelettbildung im menschlichen Organismus von Wichtigkeit erscheint. Ferner finden wir darin nur harmlose Verbindungen von Kalium, Natrium, Chlor und Spuren anderer Elemente, von denen eine schädigende Wirkung niemals ausgehen kann.

Diese Darlegung dürfte selbst die sophistischsten Pharisäeransichten des eingeseiften Septikers wirksam bekämpfen können, zeigen sie doch durch ihre einzelnen Phasen in ihrer Gesamtheit die Tatsache, daß die in den Kunstdüngern den Pflanzen zur Verfügung gestellten chemischen Verbindungen als solche überhaupt nicht mehr auftreten, weder im Pflanzenkörper, noch im Tierkörper, noch in der Milch, daß vielmehr die Milch eine dem menschlichen Organismus beförmliche, sich immer gleichbleibende chemische Zusammenlegung aufweist. Sei nun das Futter des Viehes mit Kunst- und Naturdünger gedüngt. Dies erscheint als Facit unserer Betrachtung so natürlich, daß man sich wundern dürfte, wie Menschen auf einen gegenteiligen Gedanken kommen können. Und wenn dieser Erfolg durch solche Darlegungen erzielt werden kann, so haben wir auf dem Gebiete der Wiesen- und Weidenwirtschaft wiederum einen erfreulichen Schritt nach vorwärts zu verzeichnen, welcher den Wert unserer Kulturarbeit in privater und in volkswirtschaftlicher Beziehung zu heben imstande ist.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch vom Kuhstall bis zur Molkerei.

1. Der Kuhstall.

1. Der Kuhstall sei hell, lustig und rein.
2. Wände und Decken im Kuhstall sind öfters zu waschen.
3. Die Kuhstände sollen kurz sein, der Hinterteil der Tiere soll mit der Jauchegrube abschneiden.
4. Die Jauchegrube soll guten Abfluß haben.
5. Die Temperatur im Kuhstall soll möglichst 15 Grad Cels. nicht überschreiten.
6. Für reichliche gesunde Einstreu sowie größte Sauberkeit der Röhre und ihrer Lagerstätte ist stets Sorge zu tragen.
7. Während des Melkens müssen alle Staub aufwirbelnden Arbeiten (Füttern, Putzen, Fegen, Ausmisten usw.) unterbleiben.
8. Fliegen sind in der Milch nicht nur unappetitlich, sondern spielen oft auch die Rolle von Krankheitsüberträgern und sind deshalb der Milch möglichst fernzuhalten. *)

2. Das Melken.

1. Nur gesunde Personen dürfen melken. Kranke Personen oder solche, in deren Wohnungen ansteckende Krankheiten herrschen, sind vom Melkgeschäft fernzuhalten.
2. Der Melker soll stets mit sauber gewaschenen Händen und mit sauberen leinenen Melkkitteln an die Arbeit gehen.
3. Das Euter ist mit einem sauberen Strohwisch trocken abzureiben. Verschmutzte Euter sind mit lauwarmem Wasser zu säubern und dann gut abzutrocknen.
4. Der Schwanz der Kuh ist während des Melkens mit einer Aufhängeschnur zu befestigen oder besser noch mit einem Schwanzhalter an das Bein festzuschnallen.
5. Die Röhre sind täglich mit Striegel und Bürste so gründlich zu putzen, daß es eine Lust ist, sie anzusehen. An Schenkeln, Bauch, Eutern und Schwanzgasse darf sich kein Kot festsetzen.
6. Die ersten Milchstrahlen aus jeder Zitze sind fortzumelken, weil sie besonders reich an schädlichen Keimen sind.

*) Siehe: „Die Fliegen als Schädlinge der landw. Tierhaltung und ihre Bekämpfung von Dr. Anton Roegel, München. Verlag Paul Parey, Berlin S.W. 11, Hedemannstraße 10/11. Preis 2.— Rmk.“

7. Man melke stets mit der vollen trockenen Hand; Rahmmelken und Strippen sind zu verwerfen. Vor allen Dingen ist das Euter stets gründlich auszumelken.

8. Kranke, namentlich euterkrankte Tiere sind vom Tierarzt zu behandeln und zuletzt zu melken; ihre Milch ist von der gesunden Milch getrennt zu halten.

9. Die Sauberkeit der Melkgeschirre, besonders die Anwendung der Reinigungsbürste kann nie weit genug getrieben werden, Lappenreinigung genügt nicht.

3. Die Behandlung der Milch.

1. Nach dem Melken ist die Milch sofort durch ein Seichtuch oder durch ein Wattedeisenblech zu seihen. Die Seichtücher sind stets gründlich zu waschen und zu trocknen.

2. Die Milch muß sofort nach dem Melken aus dem Stalle entfernt und sodann auf einem Wasserkühler gekühlt und entlüftet werden. Bis zum Transport ist die Milch weiter kühl zu halten und in einem geruchfreien Räume aufzubewahren.

3. Die Milchkannen müssen ganz, ungefließt, sauber, gut verzinkt, rostfrei und in den Kannenhälften gut und sauber gedichtet sein. Das Kanneninnere darf niemals weiße oder gelbe Schleimansätze aufweisen.

4. Die Kannendeckel dürfen zunächst nur lose aufgelegt werden, erst unmittelbar vor dem Transport der Milch sind die Kannen fest zu schließen, bis dahin muß die Luft zur Milch Zutritt haben.

5. Rostige Milchkannen verursachen ölige, metallisch schmeckende Butter und ein Schwarzwerden der Käse.

6. Gereinigte Milchkannen sind bei abgenommenem Deckel stets mit der Öffnung nach unten zum Trocknen aufzustellen.

4. Die Anlieferung der Milch zur Molkerei.

1. Milch und Rahm müssen im Winter sowohl als auch im Sommer unbedingt täglich angeliefert werden.

2. Es ist stets gut, die Milch zwecks Entlüftung kurz vor dem Transport noch einmal umzugießen.

3. Morgenmilch und Abenmilch dürfen nicht zusammengegossen, sondern sollen in getrennten Kannen angeliefert werden.

4. Im Sommer müssen die gefüllten Milchkannen durch Bedecken mit nassen Tüchern gegen Hitze und Staub, im Winter durch Bedecken mit wollenen Decken und Stroh gegen Kälte und Einfrieren geschützt werden.

5. Zum Transport der Milch sollen nur gefederte Wagen benutzt werden.

6. Beim Ausgießen der Milch in der Molkerei muß auf möglichst vollständige Entleerung der Kannen geachtet werden, sonst können abgefundene und empfangene Milch nicht übereinstimmen.

Dr. Lauterwald, Molkerei-Instruktör.

Handelsteil.

Vom russischen Butter- und Käsemarkt.

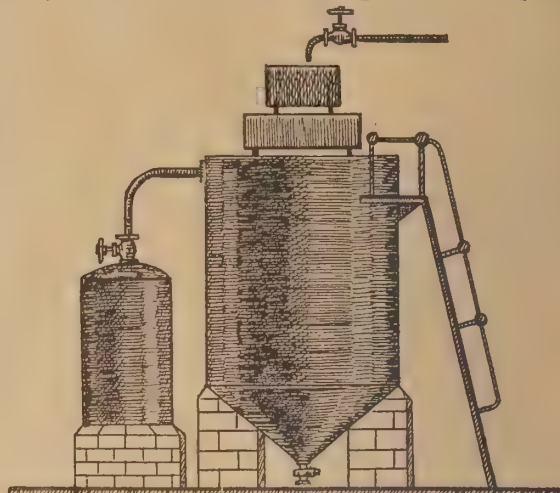
Die für die russisch-sibirische Butterproduktion günstigen Zeiten scheinen bis auf weiteres vorbei zu sein. Trotzdem der richtige Winter mit Schnee und Eis erst in den wenigsten Teilen der Sowjetunion seinen Einzug gehalten hat, besagen die neuesten aus Rußland kommenden Nachrichten, daß die Butterproduktion sich im Oktober und Anfang November auf stark zurückgehendem Niveau bewegt hat. Die Witterungsverhältnisse, die tatsächlich in ganz Rußland mit Ausnahme einiger Teile Sibiriens und weniger nördlicher Gouvernements ausgesprochen milde gewesen sind, hätten eine weit umfangreichere Butterproduktion ermöglicht, als sie de facto stattgefunden hat. Aber eine schon in unserem letzten Bericht erwähnte Erscheinung hat sich in den letzten Wochen in verstärktem Maße bemerkbar gemacht: der innerrussische Markt ist noch reichlich mit Vorräten aus der Sommerproduktion versorgt, die russische Butterausfuhr bewegt sich in ganz geringen Ausmaßen und infolgedessen können die Bauern und sonstigen Butterproduzenten für ihre Ware nicht mehr die günstigen Preise, die in den entsprechenden Monaten der vergangenen Jahre gezahlt wurden, erzielen und schränken daher ihre Produktion erheblich ein. Im Augenblick bringt diese Tatsache keinerlei Schaden mit sich — eine Ueberproduktion hätte ja doch keinen Zweck. Ungünstig könnte sich die Verringerung der Butterproduktion höchstens dann auswirken, wenn in den nächsten Monaten die Möglichkeit einer erheblich gesteigerten Butterausfuhr entstände. Dieses ist jedoch bis auf Weiteres nicht vorzusehen, obgleich die Möglichkeit nicht ausgeschlossen ist, daß im russischen Außenhandel in allernächster Zeit wesentliche Veränderungen vor sich gehen könnten, die auch die Butterausfuhr mit einem Schlage auf eine ganz andere Grundlage stellen würden. Es kommt alles darauf an, wer der Nachfolger des soeben verstorbenen Außenhandelsdiktators Krasin wird.

Die Butterproduktion Sibiriens hat im Oktober eine Höhe von ca. 120 000 Pud erreicht, was gegenüber dem Vormonat, der eine Produktion von 370 000 Pud aufzuweisen hatte, einen ganz enormen Rückgang darstellt. Im Vergleich zum Oktober 1925 liegen die Verhältnisse allerdings immer noch recht günstig, denn damals betrug die Butterproduktion nur 73 000 Pud. Im Uralgebiet ist das Bild ein ganz ähnliches wie in Sibirien. Auch hier ist gegenüber dem Vormonat ein sehr starker Rückgang der Produktion zu verzeichnen. Während im September noch ca. 120 000 Pud hergestellt worden waren, betrug die Oktoberproduktion nur rund 45 000 Pud. Im Oktober 1925 freilich waren nur 22 000 Pud hergestellt worden. Etwas weniger starke Produktionsrückgänge als in den beiden wichtigsten Butterwirtschaftsgebieten werden aus dem Gouvernement Wologda, dem Baschkirengbiet, Kasachstan und Südwestrußland gemeldet.

Der russische Butterexport hat sich im Oktober auf etwa derselben Höhe gehalten wie im Vormonat. Auch im Oktober hat sich der größte Teil der Ausfuhr — ca. 80 Prozent — nach Deutschland gerichtet. Ueber den Verlauf der russischen Butterausfuhrkampagne im Wirtschaftsjahr 1925/26, das am 1. Oktober seinen Abschluß gefunden hat, ist zu sagen, daß die Butterausfuhr in den ersten drei Vierteln des Jahres fast gänzlich darniedergelegen und erst in den letzten drei Monaten einen kleinen Aufschwung genommen hat. Das Butterausfuhrprogramm war für 1925/26 auf rund 1.800 000 Pud festgelegt, doch ist es auch nicht annähernd gelungen, diese Menge auszuführen. Es sind nach vorläufigen Berechnungen nur ca. 880 000—900 000 Pud ausgeführt worden. Ein äußerst trauriges Ergebnis!

Wasserreinigung!

garantiert technisch eisenfreies u. geruchfreies Wasser, daher: **erstklassige Butterqualität.**



Kommandit-Gesellschaft KARY

Wasserreinigung Wasserversorgung

Bremen, Bahnhofstraße 6

Erste Referenzen im In- und Auslande.



Offeriere prima gesunde ostpreussische Futter Schweine im Gewicht von 70—120 Pfund, sowie starke Ferkel von 30 Pfund sehr preiswert bei günstigen Zahlungsbedingungen. (7505)

Paul Garbe, Schönberg O.-L. — Fernruf 30.

Stralauer Glashütte

Actiengesellschaft

Hauptwerk: Berlin - Stralau

Zweigwerke:

Rauscha O./L., Rädnitz a.O.

fabriziert als Spezialartikel

Milchflaschen

für Pappdeckel- u. Patentbügelverschluß, mit und ohne Schrift (sandgeblasen oder eingblasen),

Yoghurtgläser

in anerkannt guter Qualität.

Fordern Sie bitte bemustertes Angebot!



Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Am innerrussischen Buttermarkt hat sich die verringerte Produktion vorläufig kaum bemerkbar gemacht. In manchen Gebieten Rußlands hat sich das Angebot vielleicht etwas verkleinert, doch ist es noch immer sehr reichlich und kann die nicht übermäßig große Nachfrage, die gegenüber dem Vormonat zurückgegangen ist, voll und ganz decken. Die Preisentwicklung zeigt in den letzten 5-6 Wochen leicht ansteigende Tendenz, doch liegen die Preise am innerrussischen Buttermarkt in diesem Jahr immer noch verhältnismäßig sehr niedrig.

Im Petersburger und Moskauer Großhandel wurden am 22. November nachstehende Butterpreise gezahlt (alles pro Pud, in Goldrubel):

Moskau. Petersburg.			
Wologdabutter, sogen. „Pariser“, ungesalzen:			
erste Sorte	31,50		31,00
zweite Sorte	29,50		29,00
dritte Sorte	27,50		27,00
Wologdabutter, sogen. „Pariser“, gesalzen:			
erste Sorte	29,50		29,00
zweite Sorte	27,50		27,00
dritte Sorte	25,75		25,25
Uralbutter, ungesalzen:			
erste Sorte	26,50		27,00
zweite Sorte	25,00		25,50
Uralbutter, gesalzen:			
erste Sorte	25,00		25,50
zweite Sorte	23,00		23,50
Sibirische Butter, ungesalzen:			
erste Sorte	24,00		23,75
zweite Sorte	22,50		22,25
dritte Sorte	21,00		20,75
Sibirische Butter, gesalzen:			
erste Sorte	22,00		21,75
zweite Sorte	20,50		19,75
dritte Sorte	19,00		18,75
Geschmolzene Butter:			
erste Sorte	25,00		25,00
zweite Sorte	23,50		23,50
dritte Sorte	22,00		22,00

Am russischen Käsemarkt hat sich die Lage in den letzten Wochen nur wenig verändert. Die russische Käseproduktion bewegt sich seit einer geraumen Zeit auf absteigender Linie, doch ist der Markt noch mit reichlichen Vorräten aus den Sommermonaten versehen, so daß das Angebot in ganz Rußland anhaltend sehr reichlich ist und die Nachfrage um einiges übersteigt. Die Preise für Inlandskäse der verschiedensten Sorten liegen um eine Kleinigkeit höher als dieses vor einem Monat der Fall war. Dasselbe gilt von den Preisen für Auslandskäse, der infolge der anhaltend geringen Einfuhr nur in ganz kleinen Quanten zum Angebot gelangt.

Im Moskauer und Petersburger Großhandel galten am 22. November nachstehende Käsepreise (alles pro Pud, in Goldrubel):

Moskau. Petersburg.			
Edamer, erste Sorte	28,00		27,50
Edamer, zweite Sorte	26,00		25,50
Edamer, dritte Sorte	23,00		22,50
Russischer Käse, erste Sorte	17,50		17,75
Russischer Käse, zweite Sorte	16,00		16,50
Backsteinkäse, erste Sorte	18,00		17,75
Backsteinkäse, zweite Sorte	16,75		16,50
Backsteinkäse, dritte Sorte	15,50		15,25
Russischer Käse, erste Sorte	22,75		23,25
Russischer Käse, zweite Sorte	20,50		21,00
Edamer Schweizerkäse, erste Sorte	44,00		43,50
Edamer Schweizerkäse, zweite Sorte	41,00		40,50
Russischer Schweizerkäse, erste Sorte	23,50		23,25
Russischer Schweizerkäse, zweite Sorte	21,50		21,25
Tilsiter vollfett, erste Sorte	23,75		23,25
Tilsiter vollfett, zweite Sorte	21,50		21,25
Tilsiter halbfett, erste Sorte	17,50		17,25
Tilsiter halbfett, zweite Sorte	15,00		14,75
S. T.			

„Mit den echten Branth's Schutzfarben sind wir sehr zufrieden. Die Wände sehen heute noch so aus, als wenn sie erst jetzt gestrichen wären. Senden Sie uns bitte noch —“ schreibt Herr Molkereinspektor W. G. in B. In den nächsten Nummern werden noch weitere, loben erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten A. B. Branth, Hamburg 8, gegründet 1887.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käsefehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.



Kesselfabrik Kaiserslautern

Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern, liefert

stehende Quersiederkessel

vom Lager in Größen von 2—18 qm, 8 Atm.

Bester Kessel für Molkereien.

Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen, genietete und geschweißte Apparate.

Anfragen an

Verkaufsbüro Darmstadt,

Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229
Telegramm-Adresse: K e k a Darmstadt.



Molkerei-Wagen

liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab


Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566.

Atmis

Antimilchstein

Atmis-Kalkseife

Atmis pur



die idealen Reinigungsmittel für Molkereien, unentbehrlich für Flaschenmilchbetriebe, billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund

Jungfernstieg 12 b.

KT 16

das Käsetuch jeder wirtschaftlich arbeitenden Weichkäseerei! Lieferant:

Mechanische Weberei

C. A. Lassmann, Lauban i. Schles.


Märkische Kistenfabrik A.-G.

KISTEN

FLASCHENKÄSTEN

Berlin-Rummelsburg

Hauptstr. 2. — Tel. Lichtenberg 2150/2152.



Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin: (7260)

Trink-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg. in Kisten zu 360 und 720 Stück

— Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen. —

S. Fuhs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25
Münsterstr. 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität

Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.

Mannheim u. Berlin W. 9.

Soeben erschien:

Molkerei-Kalender 1927

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit usw. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungs-Gesetze. — Umfah-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch. — Einfuhrzölle.

Milchwirtschaftliches. Zusammenlegung der Rohmilch und Butter. — Milchfehler, Butterausbeute und Käseausbeute. — Fettgehalt der Reifeilmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammenlegung der Milchprodukte usw. — Die notwendigen Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile. — Die Buttermilch. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Sonstiges. Milch- Versuchs- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen — Formulare und Plakate. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einsendung von 2.50 Mk. oder Nachn. zu beziehen von der Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige Betrageinsendung.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heise.

Stellen-Angebote.

Suche z. 1. Januar einen tücht., nicht zu jungen (8526)

ersten Gehilfen,

welcher in Frischmilch- und Sahnebehandlung, Ammoniak-Eismasch. firm ist, an peinlichste Sauberkeit u. selbständ. Arbeiten gewöhnt u. Führerschein bes. Lüdenlose Zeugnisabschriften sowie Gehaltsanspr. erbitten an

Mag Schweizer, Molkerei Kempe Seidenau - Dresden.

Für sofort

Molkereifachmann

zur Leitung meiner Filiale in Stettin mit Gewinnbeteiligung. Derselbe hat einen Verkaufswagen mit zu fahren und eine Kautio n v. 5—700 Mk. zu stellen. Angebote u. Nr. 8645 an diese Zeitung.

Zu Anfang Januar suchen wir

2 Gehilfen

zur weiteren Ausbildung. (8660)

Deutsche Milchwerke, Neutkirchen (Holstein).

Wir suchen zum möglichst baldigen Antritt einen kaufmännisch- gebildeten

Molk.-Fachmann

zur Leitung eines Molkereiverkaufsbüros für Maschinen, Geräte und Bedarfsartikel unserer Zweigstelle in der Altmark. Bewerbungen mit Lebenslauf u. Zeugnisabschrift. unter Nr. 8642 an diese Zeitung erbeten.

Zu Anfang Januar oder auch etwas später suchen wir einen (8730) äußerst tüchtigen und selbständigen

Weichkäser

speziell für Romadur und Limburger, aber auch andere Sorten Käse sind sehr erwünscht, der seine Befähigung durch beste Zeugnisse nachweisen kann und für beste Ware einsteht. Moderne Räume sind vorhanden. Die Käseerei war bis jetzt eingestellt und soll wieder in Betrieb genommen werden. Bei bester Leistung ist spätere Verheiratung erwünscht. Zeugnisabschriften und Gehaltsanprüche bei freier Station bitten wir einzusenden.

Molkerei-Genossenschaft G ü t t o w e. G. m. b. H.

Ein Gehilfe

wird zum 15. Januar in Dauerstellung gesucht. Derselbe muß in kleinem Betriebe alle Arbeiten selbständig verrichten, Stadtverkauf sowie teilweise den Milchverkauf übernehmen. Es kommen nur einwandfreie Herren in Frage, die sich vor keiner Arbeit scheuen bei freier Station und Wähe. Gehalt nach Vereinbarung.

Molkerei Schimischow, bei Gr. Strehliß, D.-Schlesien. (8741)

Wir suchen für unsere Molkerei und Käseerei zum baldigen Antritt einen älteren, tüchtigen, zuverläss.

Fachmann,

welcher perfekt in der Herstellung von Camembert-, Yoghurt-, Sahne- schichtkäse und Butter ist und dem Hilfspersonal und Betrieb vorsteh. kann. Derselbe muß sämtl. Arbeiten in Molkerei und Käseerei mit ver- richten und das Abrechnungswesen beherrschen. Kautio n muß gestellt werden. Wohnung ist vorhanden.

Rhöntäseerei, G. m. b. H., in Baga (Rhön).

Suchen zum sofortigen Eintritt älteren (8714)

Gehilfen

für Weichkäseerei und der mit Pferden umgehen kann. Off. erb.

Dampfmolkerei Gernewitz bei Stadtröda i. Thür.

Suchen zum 1. 1. 27 oder früher jungen, ehrlichen

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Anfangs- gehalt 50.— Mk., freie Station u. Kassen. Junge Leute, die auch in Käseerei Erfahrung haben u. denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Angebote u. Zeugnisabschr. einreichen. (8687)

Molkereigenossenschaft m. b. H., Heinrichswalde, Kreis Uedermünde in Pommern.

Zum 1. Februar 1927 evtl. auch etwas später sucht eine größere Käseerei-Genossenschaft am Nieder- rhein einen

ersten Käser

für Gouda-, Edamer- und Brot- formkäse-Fabrikation. Reflektiert wird nur auf einen tüchtigen Fach- mann, welcher nachweist, imstande ist ein erstklassiges Produkt selbständig herzustellen. Guter Lohn wird zugesichert. Schöne Wohnung ist vorhanden. Gefl. Bewerbungen welchen Zeugnisabschriften ev. auch sonst. Empfehlungen beizufüg. sind, wolle man richten unter M. H. Nr. 8580 an diese Zeitung.

Gehilfe

an Ordnung und Sauberkeit sowie flottes Arbeiten gewöhnt, der sich willig jeder vorkommenden Arbeit mit unterzieht, findet wegen Er- krankung des jetzigen Stellung. Gehalt 50 M., Kassen frei. (8560)

Molkerei Rhoden, Stat. Hornburg.

Suche zum sofortigen Antritt ein. tüchtigen

Gehilfen

der auch Erfahrung in Weichkäseerei hat bei gutem Gehalt. (8616)

Molkerei Bledeln b. Altermissen.

Zum 1. Januar 1927 suchen wir einen jungen

Gehilfen

bis zu 19 Jahren. Zuverlässige u. saubere junge Leute wollen ihre Angebote richten an (8663)

Molkerei Altleben (Saale).

Christians, Molk.-Inspektor.

Tüchtigen, erfahrenen, unverheir.

Schweinefütterer

mit guten Zeugnissen stellt ein (8712)

Molkerei Schroop, Westpr.

Für städtischen Betrieb (Sach.) wird ein fleißiger, sauberer, gut- empfohlener

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten bei gutem Gehalt gesucht. Offert. mit Alter, evtl. Antrittstermin u. Nr. 8737 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Januar 1927 eine

erfahrene Person

zum selbständigen Haushalt führen, wo keine Frau im Hause. Selbige muß vormittags 2 Stunden in der Buttermilch mit tätig sein. Gefällige Offerten erbittet (8639)

Gustav Muus, Molkereiverwalter, Steberdorf, Post Westedt i. Hann.

Tüchtiger, sauberer und zuverl.

Gehilfe

für m. Dessauer Molkerei gesucht; derselbe muß vollständig verirr. sein mit Dauererhitzer, Kühlmaschine, Flaschenpül- und Füll-Maschine. Dampfmolk. Brödel, Bez. Magdeb. Inhaber: W. Lüder.

Suche für meine Stadtmolkerei (Westf.) zum 1. Januar einen tücht. nicht zu jungen

Gehilfen

welcher m. Frischmilch- u. Flaschen- milchbehandlung, Kohlenäure-Eis- maschine firm ist, sowie an pei nst. Sauberkeit und selbständiges Arb. gewöhnt ist. Offerten unter Nr. 8662 an diese Zeitung.

Umstandehalber auf sofort oder in einigen Tagen ein ordentlicher, gewissenhafter

Gehilfe

gesucht, der in Milchannahme und Abrechnungswesen bewandert ist. Anfangsgehalt 60.— M monatl. b. freier Station und freien Kassen. Gefl. Offerten erbittet die (8647)

Molkerei Zetel i. Oldenb.

Gesucht zum 15. 1. bezw. 1. 2. 27

verheir. Meier,

Anfang 30, Ostpr. bezorz., f. meine Gutsmeierei von 4—500 000 Ltr. Meierei wird umgebaut u. wird Produktion v. erstfl. Butter, Tilfit. und Steinbuscher Käse verlangt. Nur bestempfohlene Kräfte wollen Bewerbungen nebst begl. Zeugnis- abschriften u. Referenzen einsenden. H. Gutzeit, Rittergutsbesitzer, Gr.-Gnie bei Al.-Gnie, Ostpr.

Suche zum baldigen Antritt tücht.

Schweinefütterer

welcher durch Zeugnisse und Empf. nachweis. kann, daß er in Schweine- zucht und Mast durchaus erfähr. ist

W. Raabe, Buddern in Ostpr.

Suchen zum 1. Januar einen tüchtigen, fleißigen

Gehilfen

im Alter von 18—21 Jahren. Sich. Rechnen und gute Handschrift Be- dingung. Anfangsgehalt 15 Mark bei freier Station und Kassen. Molkerei Wellentrup, e. G. m. u. H. bei Herrentrup (Zippe).

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen

Gehilfen.

Molkerei Käthen, Stat. Binzelberg (Altmark). (8734)

Jüngere, kräftige

Meierin

per 1. Januar

ge sucht.

Dieselbe hätte Butter zu formen und sich nebenbei im Laden beim Verkauf usw. zu betätigen, weshalb sich nur Reflektantinnen melden wollen, die über ein entsprechendes Wesen, einiger geschäftlicher Routine, eine rasche Auf- fassungsgabe sowie gute Rechenkenntnisse verfügen. Bewerbungen m. Lichtbild, Führungszeugnissen und Angabe der Lohnansprüche erbittet (8585)

Josef Stieglich,

Molker.-Erzeugnisse

und

Feinkosthandel

Seidelberg.

Verzweigte ländl. Genossenschaft
sucht zur Unterstützung des Direkt.
f. rech., ordnungslieb. u.

**erfahren. Obermeier
als Betriebsleiter**

mit nur besten Empfehlungen. Der-
selbe muß unbedingt sicher und zu-
verlässig die Milch von ca. 500 Ge-
nossen annehmen, die Verkaufsfili-
alen abfertigen, Milch untersuchen
und möglichst auch in Käseerei be-
deutende Erfahrungen besitzen. Bei
Tüchtigkeit hat derselbe Aussicht
später einen Nebenbetrieb selbstän-
dig zu leiten. Wohnung vorhanden.
Gehalt nach Übereinkunft. Ausführ-
liche Bewerbungen mit Zeugnisab-
schriften unter 8744 an diese Ztg.

Suche sofort oder 1. 1. 1927 für
meine Butter-, Milch- und Sahne-
Verbandmolkerei, einen tücht., jg.

Molkereigehilfen

mit guten Empfehlungen von den
letzten Stellen, der mit Maschinen
u. Bergedorfer Kühlanlage Bescheid
weiß, sich vor keiner Arbeit scheut,
gut rechnen und schreiben kann
und mit der Kundschaft gut umzu-
gehen versteht. Derselbe muß ab
und zu an die Bahn fahren und in
der Stadt am Verkaufswagen mit-
helfen, bei meiner Abwesenheit die
Milchannahme und Milchuntersu-
chung besorgen. Dauerstellung bei
gutem Gehalt und freier Station.
Friedrich Weiershäuser
Dampfmolk. Frankenberg a. Oder
Reg.-Bez. Cassel.

Verheir. Obermeier,

erfahren in Butterm., Weiskäseerei,
Flaschenmilchverkauf, befähigt Kuh-
stall zu beaufsichtigen, für Gutsmol-
kerei zum 1. April gesucht. Meld.
unter 8745 an diese Ztg.

Suche zum 1. Januar einen an
peinliche Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

der sich willig und gern allen vor-
kommend. Arbeiten unterzieht, als
alleinigen. Um wertere Angebote
mit Gehaltsforderung u. Zeugnis-
sittet (8754)

Dito Bellguth, Besitzer
Gshum, Krs. Jevern.

Wir suchen zum 1. 1. 27 od. ein.
Tage früher einen jungen, fleißig.,
sauberen und soliden (8756)

Gehilfen

als zweiten für alle vorkommend.
Arbeiten. Auf-Gehalt 40 M. netto.
Bewerbungen mit Zeugnisabschrift.
und Angabe des Alters erb.

Molkerei Tostedt, e. G. m. u. H.
Tostedt, Krs. Harburg.

Suche für sofort oder später eine
tüchtige (8527)

Meierin

zur Mithilfe in d. Molkerei, welche
pa. Butter herstellen kann (Butter-
fertiger), im Haushalt u. Verkauf
mit hilft und Kontorarbeiten über-
nehmen kann. Es wird nur auf
gute Kraft gerechnet. Angebote m.
lückenlosen Zeugnisabschriften, Ge-
haltsforderung u. Lichtbild erbet.
Mag. Schweitzer, Molkerei Kempe
Heidenau = Dresden.

Zeugnisabschriften!

Schnellste Anfertigung mit mod.
Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.
Kühl, Hannover,
Emmerberg 21.

Gehilfenstellung befehlt. Den Be-
werbern besten Dank. (8655)
Freitaler Molkerei, Bez. Dresden.

Strebsamer Molkerei-Gehilfe

20 Jahre alt, 5 Jahre beim Fache, mit guter Schulbildung, sucht, gestützt
auf gute Zeugnisse, zum 15. Januar oder später Stellung. Selbiger ist mit
allen Facharbeiten des modernen Molkereibetriebes vertraut und scheut
sich vor keiner Arbeit. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten an
Pöschlielshaus Osterwick (Hatz). (8758)

Gehilfenstelle befehlt. Den vielen
Bewerbern besten Dank. (8749)
Zentralmolk. Windsbach, Bayern.

Stellen-Gesuche.

Mit 10 000.— Rmk. bar u. guten
Wertpapieren, sucht bisher. Mol-
kereibesitzer

Verwalterstellung

im größ. Betriebe, evtl. Paht od.
tätige Beteiligung an nur gesund.
und nachweisl. rentablen Betrie-
ben. Wohnung muß vorhanden s.
Suchender war bis 1914 Leiter gr.
Vollbetriebe u. besitzt hierüber pa.
Zeugnisse und Referenzen. Offerten
unter Nr. 8764 an diese Ztg. erbet.

Altehr., lediger Gehilfe sucht zum
1. 1. 1927 leichte Stelle gegen
geringe Vergüt. für alle vorkomm.
Nebenarbeiten, auch für Wochen-
marktsverkauf oder Milchwagen.
Kautions vorh. Angeb. erb. unter
Z. Nr. 37 postlagernd Mülhhausen,
Krs. Pr.-Holland (Ostpr.). (8653)

Für empfehlenswerten 24jährig.

Gehilfen

der alle Arbeiten verrichtet, suche z.
beliebigen Antritt Stellung. An-
gebote mit Gehaltsangab. erb. an
Walter Jarchow, Reez b. Kavelstorf
(Mecklenburg). (8652)

Reiher, Gr.-Lufow
b. Bollrathszuße (Mecklenburg).

Molkereigehilfe, 25 Jahre, ge-
wissenhaft, ehrlich u. fleißig, sucht,
gest. auf gute Zeugn. zum 1. Jan.
Dauerstell., mögl. m. Kontorarbeit.
Selb. ist vertr. mit all. Molkerei-
arbeiten u. Masch., sowie Käseerei
(Harzer, Camembert u. Badst. etc.)
u. Abrechnungsw. W. Ang. bitte
an den Gehilfen der Molk. Wellen-
trup b. Herrentrup (Lippe). (8632)

Erfahrener, strebsamer Gehilfe,
24 Jahre alt, welcher pa. Butter u.
Käse herstellt, Reparaturen in Ma-
schinen selbst ausführt, in Kontor-
arbeiten u. Milchuntersuchung gut
bewandert und die Interessen des
Chefs wahrnimmt, sucht z. 1. Jan.
oder belieb. Antritt Vertragsstell.
W. Grönke, Scheipniz, 8727
Kreis Rosenberg, Westpreußen.

Fleißiger Gehilfe,

22 Jahre alt, der in Molkerei sowie
i. Harzkäseerei gut vertraut ist, sucht
sofort oder zum 1. 1. Stellung.
Werthe Angebote erbittet
Christian Linz, Hainichen in Sa.,
Annenstraße Nr. 7. 8725

Weihnachtswunsch!

Strebl. Molkereifachmann, 27 J.
alt, seit 1915 im Fach, mit allen
Facharbeiten gl. welcher Art, Be-
trieb u. Kontor, Annahme, Butter-,
Maschinen u. Tils. Käseerei voll und
ganz vertraut, sucht zum beliebigen
Antritt Stellung als Betriebsleit.,
Oberm., 1. Gehilfe, Exped., Augen-
beamter od. ähnl. Vertrauenspost.
Gute Zeugn. vorh. Ang. bitte an
Sahling, Frankfurt (Oder),
Gelpresse 19. 8726

Süd-Amerika.

Wer ist bereit einem jungen
Molkereigehilfen eine Stellung n.
Süd-Amerika zu verschaffen? Selb.
ist 20 Jahre alt. Mit den neuesten
Maschinen einer städtischen o. länd-
lichen Anlage bestens vertraut, des-
gleichen Käseerei, Buttererei u. Kont.
Prima Zeugnisse und Empfehlung.
stehen zu Diensten. Antritt kann n.
Belieben erfolgen, da ich in ungef.
Stellung stehe. Werthe Angeb. werb.
erbeten unter Nr. 8701 an d. Ztg.

Strebsamer Molkerei-Gehilfe

20 Jahre alt, 5 Jahre beim Fache, mit guter Schulbildung, sucht, gestützt
auf gute Zeugnisse, zum 15. Januar oder später Stellung. Selbiger ist mit
allen Facharbeiten des modernen Molkereibetriebes vertraut und scheut
sich vor keiner Arbeit. Angebote mit Gehaltsangabe sind zu richten an
Pöschlielshaus Osterwick (Hatz). (8758)

Wir suchen für (8718)

tüchtigen Gehilfen

der sich gern verändern möchte, anderweitig Stellung. Selbiger ist
26 Jahre und mit sämtlichen Facharbeiten gut vertraut. Gute Zeug-
nisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Werthe Zuschriften
sind zu senden an

Städtische Molkerei Aachen, Zollamtstr. 2.

Jung. tücht. Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht zum 1. 2. 1927
anderweitig Stellung, wo er sich in
der Hart- und Weiß-Käseerei weit.
ausbilden kann. Selb. scheut sonst
keine Arbeit. Gefl. Ang. mit Geh-
Angaben unter H. S. 8724 an diese
Zeitung.

Junger, tücht. Molkereibesizers-
sohn sucht zum 1. 1. 1927

Stellung
als Gehilfe in größ. Großstadtbetr.
zw. Verdollkommn. seiner Kennt-
nisse. Offerten unter M. 3. 8722
an diese Zeitung.

Junger, ehrlicher, für alle Fach-
arbeiten brauchbarer

Gehilfe

sucht zum 1. 1. 27 angenehme Dau-
erstellung. Chefs, denen an selbst.
arbeitender Kraft gelegen ist, mög.
Angebote richten an (8700)

Molkereigehilfen Ramin,
Hohenfrug bei Stettin.

Suche jungen Mann als

Milchfutscher

evtl. Verkäufer zum 1. 1. 27. An-
gebote mit Gehaltsansprüchen unt.
„Bei Bremen“ Nr. 8699 an d. Ztg.

Käseerei- und Molkereigehilfe,
Mitte 20er, reichliche Erfahrungen
in der Käseerei, speziell in Camem-
bert-, Brie- und Schichtkäse, sowie
in Tilsiter Käseerei, auch mit allen
modernen Maschinen, Dauererh.-
Anlagen, sowie Butterm. gut ver-
traut, sucht zum 1. 1. 1927 oder etw.
später Stellung. Gute Zeugnisse
vorhanden. Werthe Angebote unter
H. D. Nr. 8717 an diese Zeitung.

Strebsamer Molkereigehilfe,

welcher firm in der Herstellung v.
ff. Tafelbutter, Quarg. sow. Sahne-
schicht-, Limburger-, Romadur-,
und Frühstückskäse nach Camemb.
Art, sucht zum 1. 1. 27 Stellung, wo
Gelegenheit sich bietet, sich im Kont.
auszubilden. Such. ist vollkommen
in d. Bedienung v. Kessel u. Ma-
schinen, auch Kohlensäure-Kühlm.,
in der Untersuchung von Milch u.
Rahm auf Fettgeh. u. Säure bem.
Aleine Reparatur. werd. ausgeführt.
Pa. Zeugnisse vorhanden. Angeb.
zu richten an **Erwin Kühmann,**
Magdeburg, Fürstenuferstr. 18.

Molk. u. Käseereigehilfe, 12 J. im
Fach, mit sämtl. Masch. best. vertr.,
Tils., □ u. Camemb.-Käse perf.,
der f. ein tabell. Prod. garantiert,
sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1.
1. oder sp. Stell. Gefl. Ang. bitte
zu richt. an **Schmidt in Heimstadt**
bei Freitatt, Krs. Sulingen. (8703)

Jg., ehrl., tücht. Gehilfe, 20 J.
alt, an saub., flottes Arbeiten ge-
wöhnt, f. z. 1. Januar Stell. Rhein-
land od. Westfalen bevorz. Ange-
bote erb. **G. Scholz, Ober-Elben-**
dorf, Kreis Strehlan. (8507)

Für junges, sauberes, anständiges

Mädchen.

welches bei mir 1½ Jahre praktisch
im Betriebe sowie Geschäft tätig
war, suche ich in einem Butter- od.
Lebensmittelgeschäft i. Berlin Stel-
lung zur weiteren Ausbildung als
Verkäuferin. Angebote unter Nr.
8470 durch diese Zeitung.

Molkereiarbeiter,

30 Jahre, gesund u. kräftig, der sich
keiner Arbeit scheut,

sucht Stellung

als Molkerei-Arbeiter oder Milch-
futscher. Habe 1½ Jahre gelernt.
Gegend ist gleich. Offerten an
Rich. Hoffmann, Zittau in Sachsen,
Frauenstraße 4, Hb., 11. 8713

Strebl. williger Gehilfe, der keine
Arbeit scheut, sucht zum 1. 1. 1927
od. später Stellung. Werthe Ange-
bote erbeten an **Kudolf Bunjen,**
Hamburg 21, Schumannstraße 28.

Junger, kräftiger

Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut,
sucht zum 1. 1. oder 15. 1. Stellung.
Gefl. Angebote an (8729)

Hilmar Friedrich,
Molkerei Alleben a. Saale.

Molkereigehilfe,

26 Jahre alt, sucht Stellung. Selb.
ist vertraut mit Limburger, □,
Romadur und Tilsiter Käseerei.
Meldungen sind zu richten an
Kurt Arendt,
Wengern. Kreis Stuhm, 8621

Junger Mann,

Optant, 18 Jahre alt, sucht Stell.
als Milchfahr. Ders. ist auch mit
Molk.-Arb. vertr. **Karl Zienkist,**
Falkenberg i. Pom., Treptower
Höhe, Haus 3. (8759)

Wir suchen für unsern jungen
Mann, der hier seine dreijährige
Lehrzeit beendet und die Prüf. mit
gut best. hat, zum 1. Januar pass.
Stellung. Evtl. käme Tausch mit
jung. Gehilfen, der mit Eismaschin.
Bescheid weiß und etwas Erfahr.
in Käseerei hat, in Frage. (8760)
Molkereigenossenschaft Bugewitz.

Solider Gehilfe,

21 Jahre alt, sucht auf sofort oder
etwas später Stellung in Molkerei
oder in einem sonstigen Betriebe.
Gefl. Angebote sind zu richten unt.
H. D. 8683 an diese Zeitung.

Junger Molkereigehilfe,

20 Jahre alt, fleißig und an saub.
Arbeiten gew., sucht zum 1. Jan.
1927 Stellung. Angebote erb.
Emil Sellke, Klein-Wiederau,
Krs. Elbing, Ostpr. 8762

Suchen für junge, äußerst tücht.
und saubere

Meierin

zum 1. 1. oder früher Stellung.
Molkerei Katerbed, 8674
Post Harfeld, Bez. Hamburg.

Quargelmeister,

ganz verlässlich, mit 10 J. Praxis,
mit Herstellg. pa. Ware vertraut,
sucht Posten, z. 3t. Beschäftigung i.
klein. Betriebe auf volle Berant-
wortung und Garantie, möchte sich
gerne verändern in größ. Betrieb.
Werthe Anfragen unter „Garantie“
Nr. 5657 an diese Zeitung.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin, 21. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: stetig.

Leewarden, Freitag, 17. Dezember. Alte Notierung 200 Gulden. Neue Genossenschafts-Notierung 205 Gulden. Butter-Auktionen 188 Gulden, 187 Gulden, 166 Gulden.

Oldenburg, 17. Dezember. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften e. V. In der Berichtswoche vom 9. 12. bis einschließlich 15. 12. 26 sind im Großverkauf 680 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 204,43 M je Zentner ausschließlich Verpackung ab Station.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. Dezember. Bericht der Fa. Gust. Schultze & Sohn. Die abwartende Haltung, die die Berliner Notierungskommission am vergangenen Sonnabend trotz der großen Festigkeit der Auslandsmärkte bewahrte, hat sich als richtig erwiesen, denn die überaus schnelle Preissteigerung, die sich erst jetzt in den Einzelhandelsgeschäften auswirkte, hat lähmend auf den Absatz gewirkt und war die Nachfrage trotz des bevorstehenden Weihnachtsfestes wesentlich ruhiger. Die Provinz beorderte etwas besser, doch hatte man geglaubt, daß von dort größere Aufträge einlaufen würden. Da auch die Stimmung in England wesentlich ruhiger war, gingen die Schillingkurse für dänische Butter stark zurück und wurde dänische Butter zu verhältnismäßig billigen Preisen angeboten. Die Notierung wurde in Kopenhagen um 12 Kronen auf 308 Kronen ermäßigt; auch die holländischen und baltischen Forderungen mußten sich anpassen, doch verhielten sich die Käufer recht vorsichtig, da die weitere Entwicklung der Marktlage noch nicht genau zu übersehen ist. Aus diesem Grunde wurde auch in Berlin keine Veränderung der Preise vorgenommen. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren Anfang der Woche weitere Rückgänge. In den letzten Tagen erholte sich der Markt wieder etwas, doch blieben die hiesigen Verkaufspreise unverändert.

Leipzig, 18. Dezember. Bericht der Fa. Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl man Preisrückgänge vom Auslande erwartet, konnte die Notierung für deutsche Butter noch aufrecht gehalten werden. Wie alljährlich handelt es sich vor dem Weihnachtsfeste nur um die notwendigsten Käufe und deshalb sprechen die zu spät eintreffenden Lieferungen vom Auslande nicht mit. Der Verlauf des Geschäftes in dieser Woche hat die Interessenten jedenfalls befriedigt und man hofft, daß der Absatz auch bis zum Festbeginn lebhaft bleibt.

Bremen, 17. Dezember. Bericht der Fa. Herm. Schwarz. Nach dem flotten Geschäft der Vorwoche verlief der Handel in dieser Woche ruhig, was zum Teil wohl auf die starken Preissteigerungen zurückzuführen sein dürfte. Butter für den 1. Auslich hatte am Ende voriger Woche einen Preis erreicht, der nachteilig auf den Konsum wirken mußte. Die Umsätze in solchen Qualitäten waren bedeutend geringer als wie zuvor und demzufolge mußten die Notierungen der ausländischen Märkte wesentlich herabgesetzt werden. Kopenhagen bot dringender an und notierte mit 308 Kronen 12 Kronen niedriger als in der Vorwoche. Sehr flau liegt Holland, die Notierung in Maastricht erbrachte am Mittwoch nur einen Durchschnitt von 200 Gulden, mithin einen Abschlag von 28 Gulden. Es dürfte nicht ausgeschlossen sein, daß bei der verhältnismäßig großen Produktion, begünstigt durch die außerordentlich milde Witterung, noch mit weiteren Rückgängen zu rechnen ist. Berlin notierte unverändert. Die Preise für Kolonialbutter wurden gegen Mitte der Woche um einige Schilling ermäßigt. Umsätze darin dürften jedoch kaum getätigt sein, da der Bezug auch auf dieser Preisbasis noch keinen Nutzen läßt. Ob in Kürze mit weiteren Rückgängen in Kolonialbutter zu rechnen ist, läßt sich noch nicht sagen, da die Zufuhren, namentlich in der hier mehr bevorzugten australischen Butter, noch nicht allzu groß sind. In guten 2. Qualitäten besteht infolge dessen ziemlich Knappeheit, zumal sibirische Butter kaum noch vorhanden sein dürfte und die Saison als beendet betrachtet werden kann.

Riga, 18. Dezember. Das unnormale Emporschnellen der Preise in den letzten zwei Wochen zeigte sich in der Rückwirkung auf Preise und Kaufkraft in der laufenden Woche. — Der Markt schloß vergangenen Sonnabend bei sehr fester Stimmung mit etwas nachlassenden Preisen, die täglich in immer stärkerem Maße bis zum heutigen Tage sich zurückbewegten. Ein Festsetzen der Preise für die heutige Verladung war unter diesen Verhältnissen unmöglich, während auch die Käufer im allgemeinen einer äußerst nervösen Stimmung unterlagen und zurückhaltend waren. — Wir

legen voraus, daß die Lage sich in der kommenden Woche geklärt haben wird und die Preise für Fettbutter im Einklang zu den Weltpreisen stehen und ein glattes Geschäft ermöglichen werden.

Räse.

Dresden, 18. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Wie wir bereits in unserem letzten Bericht angedeutet haben, verläuft das Käsegeschäft in unverändert ruhiger Weise. In 20 proz. Allgäuer Stangen ist reifere Ware bevorzugt. Infolge der Nähe des Festes rechnet man mit einer leicht gebesserten Nachfrage in feineren Käseorten. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lofoware betragen je Zentner in RM.: prima echter Emmentaler 140—150, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 115 bis 130, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 65—68, do., 40 proz. 92—95, pa. bayrischer Komadur, 20 proz., in Stanniol und Stifett 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Stifett 100—105, pa. bayrischer Weißkader, vollfett 105 bis 110, pa. holländischer Edamer, vollfett 110—114, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, je Stück 0,34—0,41, do., ca. 350 Gramm, 1/1 bis 8/8 teilig, je Stück 0,85—1,00.

Dresden, 18. Dezember. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die spärlichen Eingänge in deutscher Butter genügen nicht, den Bedarf, welcher sich jedoch auf nicht allzu großer Höhe bewegt, zu befriedigen. Zweite Sachen waren sehr dringend begehrt. Die allgemeine Devisen des abgelassenen Berichtsabschnittes war eine vorsichtige Disposition, um je feine größeren Buttermengen bei den nunmehr zu erwartenden rückgängigen Preisen übrig zu behalten.

Tilsit, 18. Dezember. Bericht der Firma G. A. Kreis. Die Nachfrage nach Tilsiter flaut langsam ab. Der Großhandel kauft nichts mehr. Die getätigten Verkäufe sind zum größten Teil Zwangsverkäufe, die Preisbestimmung unsicher. Sehr viel gekauft wird Steinbühner, der immer mehr an Absatz erobert.

Leewarden (Holland), 17. Dezember. Bericht der Firma S. S. Sevensen & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 60—64 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 72—76 holländ. Gulden, 40 proz. Käse mit 92 bis 96 holländ. Gulden je 100 Kg. unverpakt ab Fabrik exkl. Provision.

Weiz.

Bremen, 20. Dezember. Weizen: Manitoba 1 Dezember-Dampfer 14,10, Manitoba 2 Ioto 14, Barusso (79 Kg.) Januar/Februar 12,20; Roggen: deutscher 12,80, amerikanischer 2 10,60, La Plata 10,70, desgl. Januar/Februar 10,35, Petersburger 10,65; Gerste: Donau 9,50, Rüssen 9,60, La Plata Januar/Februar Dampfer Hindenburg 8,40, Donau-Galfoz 7,35, russische gelbe 7,40. Tendenz: fest.

Hannover-Langenhagen, 18. Dezember. Zuchtviehmarkt. Auftrieb: 104 Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28 M, 8—12 Wochen alte 28—36, 3—4 Monate alte Läufer 36—70 M. Handel: mittelmäßig. Die Märkte am Sonnabend, 25. Dezember und 1. Januar fallen aus. Der nächste Markt findet am Sonnabend, 8. Januar statt.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 20. Dezember. Am Produktmarkt beginnt sich das Herannahen der Feiertage fühlbar zu machen. Das Inlandsangebot ist in beiden Brotgetreidearten nur ziemlich unbedeutend, genügt aber zur Befriedigung der ebenfalls geringen Nachfrage. Im Effektivmarkt haben sich die Preise sowohl für Weizen als auch für Roggen kaum verändert. Im Lieferungsmarkt zeigten sich gleichfalls nur geringfügige Schwankungen. Die Cifforforderungen für Weizen waren von Nordamerika um 20, von Argentinien um 10 Cents erhöht. Die zweite Hand ist mit billigeren Offerten im Markt. Die Kaufkraft hält sich jedoch in engen Grenzen. Auch Westerntroggen, in welchem am Sonnabend noch einige Abschlüsse zustande gekommen sind, ist in den Abladungsöfferten um 20 Gulden zehntels höher gehalten. Das Mehlgewerbe bleibt still. Auch für Gerste und Hafer ist die Situation unverändert. Regere Nachfrage macht sich nach Kleie geltend, während das Interesse für Plata-Mais, der unverändert offeriert wird, nachgelassen hat. Weizen märk. 265—268, Dez. 287,5, März 285,5—285, Mai 284—283,5, Roggen märk. 231—236, Dez. 249,5—250, März 245,5, Mai 246, Sommergerste 217—245, Wintergerste 192—205, Hafer märk. 175 bis 185, Mais (Ioto Berlin) 194—197, Weizenmehl 34,50—37,75, Roggenmehl 32,25—34,25, Weizenkleie 13, Roggenkleie 11,80—12, Viktoriaerbsen 51—61, H. Speiseerbsen 31—33, Futtererbsen 21—24, Pelusaten 22—24, Ackerbohnen 21—22, Widen 22—24, Lupinen blau 14—15, Lupinen gelb 14,50—15, Serradella 21—23,50, Rapskuchen 16,40—16,50, Leinkuchen 21, bis 21,30, Trockenschneißel 9,60—9,80, Sonaschrot 19,50—19,90, Kartoffelbloden 26,80—27, Kartoffeln weiße 3,30—3,70, Industrie 3,60—4,—, Fabrikartoffeln 0,14—0,15 M.

Berlin, 20. Dezember. Amtl. Berliner Kartoffelpreise je Zentner waggonfrei ab märkischer Stationen. Festgesetzt durch die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin. Weiße Kartoffeln 2,70—3, rote Kartoffeln 3—3,40, gelbfleischige Kartoffeln 3,30—3,70 M. außer Nieren. Fabrikartoffeln 14—15 M je Stärkeprozent. Industrie kartoffeln 3,60—4 M. Großfallende Kartoffeln über Notiz.

Hamburg, 18. Dezember. Ausländisches Getreide cif Hamburg. Weizen: Manitoba 1 Dezember/erste Hälfte Januar 15,55, Manitoba 2 Dezember/erste Hälfte Januar 15,15, Manitoba 3 Dezember/erste Hälfte Januar 14,60, Rosafe Januar/Februar 13,80, Baruso Januar/Februar 13,85, Harimwinter 2 Dezember 15,60; Gerste: Donau-Russen Dezember 14,40, La Plata Januar/Februar 10,02½; Roggen: Western 2 Dezember-anuar 11,75; Mais: La Plata schwimmend 8,60, Donau Galfog Beharzen schwimmend 8,50; Hafer: Unclicked Plata Januar/Februar 8,17½; Zeigntkleie: Pollards Januar/Februar 107, Bran 116. Die Notierungen erstehen sich in holländische Gulden, für indische Gerste jedoch in Dollar und für Weizenkleie in Schilling.

Keinem Vehleng
auf der „Mildw. Leitsaden“ vom Molk.-Zinsekt. Lipp fehlen. Auf 21 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft u. Schweinemast behandelt. Gegen Einbindung von 50 M wird das schön gebundene Buch geliefert von der Buchhandlg. er Molkerei-Ztg. in Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Kompl. Kühlanlage,
ca. 15 000 Kal. von schlesischer Molkerei zu kaufen gesucht. (Betriebsfähig). Offerten unter Nr. 8732 in diese Zeitung.

Suchen eine guterhaltene
Reinigungs-Zentrifuge,
2000 Liter) oder **Entrahmungs-entzifuge** (1000 Liter), sofort zu kaufen, evtl. geben wir einen sehr gut erhaltenen „Lang“-Kaltentzähler (600 Liter) in Tausch. Angeb. ind zu richten unter Nr. 8735 an diese Zeitung.

Molkereiwagen
16 Transportkann. fass., neu, bill. zu verkauf. Schöten Nr. 3 b. Apolda in Thüringen. (8763)

Eine gut erhaltene
Bickersche Quargmühle
zu verkaufen, eventl. gegen Ware. Preis 75,— Mark. (8740)
Käseerei Kästorf-Borsfelde.

Molk.-Einrichtung.
Suche eine gebrauchte, komplette, moderne Molkereieinrichtung, Stundenleistung 2—3000 Lit. gegen Barzahlung zu kaufen. Maschinen müssen neuwertig sein. Offerten unter Nr. 8747 an diese Zeitung.

Geformte Butter, Frühstücksfäse und prima Harzkäse
(Blauschimmel) an Dauerabnehmer abzugeben. Offerten unter Nr. 8739 an diese Zeitung.

Genossenschafts-Molkerei
hat wöchentlich noch 6 Faß **prima Butter**
und 14 Zentner einwandfreien **Quarg**
abzugeben. Offerten unter Nr. 8731 an diese Zeitung.

Suchen einen zahlungsfähigen Abnehmer in prima
Sauermilchquarg
ebtl. **Speisequarg**
wöchentlich ca. 10—15 Zentner, od. zahlungsfähigen Abnehmer v. 1000 bis 2000 Liter **Magermilch** ab Bahnhof Bredbin. Angebote mit Preis an (8736)
Molkerei K. Rafitta & Sohn, Bredbin.

Käse-Grossisten

für meine Camembert und Brie, preiswürdige Qualitäts-Erzeugnisse, gesucht. Referenzen erbeten. (8755)

Central-Molkerei und Camembert-Fabrik Rinteln Weier
Inh.: **Wilhelm Pabst**
langjähriger Direktor der Gandersheimer Camembert-Käseerei.

Kühler
für 300—500 Liter. Eis- oder Wasserkühlung. Offerten unt. Nr. 8752 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich mehrere Faß guten trockenen, metallfreien
Quarg
abzugeben zu Tagespreisen. (8733)
Friedrich Mhl, Molkerei Ohrum,
Post Hedwigsburg (Braunschweig).

Prima Standquarg
hat abzugeben (8748)
Aug. Schente, Erfurt,
Stotternheimerstr. 4.

Größere Molkerei, günstig geleg. zu Halle-Leipzig-Dresden u. Berlin hat größere und kleinere Posten

Schlagfahne
30 Proz. Fett, zu 20 Mk. unter Berliner Notierung abzugeb. Off. unter Nr. 8743 an diese Zeitung.

Wichtig für Molkereien und Käseereien.

In letzter Zeit lassen viele Molkereien ihren ganzen Quarg, oder zum Teil, von einer Harzkäsefabrik zu Harzkäse, Stangenkäse usw. in Lohn verarbeiten und verkaufen diesen Käse selbst. Dadurch haben die Käseereien keine Verarbeitungsverluste und eine höhere Wertigkeit. Eine leistungsfähige Käseerei in Provinz Hannover kann noch dauernd bis 100 Zentner Quarg pro Woche m. verarbeiten u. garantiert für eine erstkl. haltbare u. goldg. Qualität. Falls Sie ebenf. Interesse haben, werde ich Ihnen gern mit meinen Bedingungen näher treten. Anfragen unter Nr. 8667 an diese Zeitung.

Camembert-Käseerei sucht zahlungsfähige Abnehmer für
Camembert,
130 und 80—90 Gramm schwer, ab Salzstück. Angebote unter Nr. 8698 durch diese Zeitung.

Vom 1. Januar 27 ab hat Großmolkerei Nähe des Industriegebiet. ca. 1000—1200 Liter prima hochgehaltene und tiefgefühlte

Vollmilch
auf Jahresabluß abzugeben. Angebote unter Nr. 8720 an diese Ztg. erbeten.

Feinster
Speisequarg
Zentner 24,00 Mk., abzugeben.
Molkerei Kirchgellerjen,
Station Lüneburg. 8751

Ich suche für meinen Sahnevertrieb in Bremen zur regelmäßigen Lieferung eine prima 32 prozentige

Schlagfahne
Angebote erbeten auf Grund der Berliner Butternotierung. Fantasiepreise bitte nicht zu nennen. Angebote unter D. R. 8750 an diese Zeitung.

Heirat
wünscht intell. tücht. Fachmann, 26 Jahre, mit edler Dame, Einheirat oder Verm. erwünscht. Ausführl. Ang. unter „Eheglück“ 8634 an d. Zeitung.

Molkerei-Verkäufe.

Unbescholtener Molkereierwalt. sucht in nordwestdeutscher Großstadt
Milchgeschäft
möglichst mit Laden und Dreizimmerwohnung zu kaufen. Kapital genügend vorhanden. Offerten u. Nr. 8360 an diese Zeitung.

Größere Molkerei
in milchreicher Gegend Westfalens, unter günstigen Bedingungen sof. zu verpachten. Angebote unter E. D. 26 058 an Rudolf Mosse in Hannover. (8757)

Molkerei
(Motorbetrieb), nebst Verträgen f. 1800 Goldmark bar verkauft Molk. Fajzen, Nr. Sensburg, Ostp. (8761)

Tücht., erfahrener Molkereifachmann sucht

Molkereipacht
auch größere Gutmolkerei sehr erwünscht. Bares Kapital genügend greifbar, vorhanden. Wohnung muß vorhanden sein. Für Nachw. einer guten Sache, hohe Provision. Offerten unter „Deutschnational“ Nr. 8765 an diese Zeitung erbeten.

Verkaufe Molkerei
Vorpommern, 600—1500 Ltr., steigend, sofort zu übernehmen, konkurrenzlos. Preis 30 000 M b. hoh. Anzahlung. Für tücht. Fachmann sichere Existenz, kein Handelsobjekt, 10 Jahre in einer Hand. Angeb. unter 8742 an diese Zeitung.

Molkerei
i. Pachtträumen, Grundstück verkäuflich, z. Zt. ca. 500 Liter, ohne Konkurrenz, Milch wird frei angeliefert, Milch von zwei Ortschaften außerdem leicht zu haben, anderer Unternehmungen halber zu verkauf. Angebote mit Angabe des Bargeldkapitals unter „Pommern“ 8649 an diese Zeitung erbeten.

Existenz.
Welcher Fachmann od. Kaufmann würde mit meiner Schwester gutgehend. Lebensmittelschäft übernehmen, in dem sie seit 2 Jahren selbst tätig ist. Nachweislich groß. Umsatz. Meine Schwester ist Anf. 30 und seit 3 Jahren Witwe mit einem 4 jährigen Jungen. Herren, denen daran gelegen ist, ein eigen. Heim und eig. Geschäft zu gründ., wollen sich vertrauensvoll an mich wenden. Offerten unter Nr. 8738 an diese Zeitung.

Zum Frühjahr sucht tüchtiger erfahrener, älterer Fachmann existenzfähige

Molkerei
zu kaufen, pachten evtl. Beteiligung bei Uebergabe der Verwaltung. Kapital 7000.— M bar zur Verfüg. Angebote unter Nr. 8766 an diese Zeitung erbeten.

Eine zur Zeit stillliegende, aber sonst äußerst günstig gelegene

Molkerei
unter annehmbaren Bedingungen zu verkaufen. (8668)
Paul Schall, Goslar.

Habe in Ost- und Westpreußen mehrere (8469)

Pacht- u. Kauf-Molkereien
von 1000 bis 9000 Liter täglicher Milchlieferung anzubieten. Ernst-hafte Reflektanten erhalten genaue Auskunft durch
Karl Dreger, Elbing, Königsbergerstr. 64.

Molkerei-Pachtung

Eine direkt am Bahnhof geleg., modern eingerichtete Molkerei mit Milchverstand ist zu verpachten. Objekt ist günstig für Milchhändler o. Stadtverwaltungen des Industriegebietes. Anfragen an E. M. Nr. 8694 durch diese Zeitung.

Gilt!

Käseerei mit elektrischem Betrieb
an guter Lage, mit freierwerbender Vierzimmer-Wohnung und Garten sofort auf mehrere Jahre zu verpachten. Erforderl. ca. ca. 3000 M. **Theodor Lindmüller, Celler i. Hann.**
Fuhsestr. 6 B, pt.

Suche
Molkereigrundstück
mit guten Gebäuden und Milchverhältnissen sofort zu kaufen. Angeb. unter Nr. 8686 an diese Zeitung.

Die
Molker. Thulendorf
b. Broderstorf, a. Chaussee, 2 Km. v. Bahn, 1908 erbaut, schöne Gebäude (Wohnung v. 8 Zimmern ist frei) und Maschinen. Milch wird restlos in Rostock verkauft, wegen Erkrankung des Besitzers sofort günstig zu verkaufen. (8711)
Brühs.

Großmolkerei
Nähe des rhein.-westf. Industriegebietes hat bei Lieferung der **Magermilch**
ca. 150—200 qm. Räume nebst Quargbereitungsanlagen und Presse zum Zwecke der direkten Herstellung von Quarg und Käse von März ab zu verpachten. Interessenten wollen ihre Angebote unt. Nr. 8719 an diese Zeitung richten.

Verkaufe meine
Dampfmolkerei
Milch z. Zt. ca. 600 Liter, Milchpr. 11. Teil der Butternotierung, alles Schlagfahneverstand, in Pachtträum. Auf 10 Jahre gepachtet. Maschinen, Wagen- u. Schweinebestand, muß käuflich übernommen werden, fester Preis 5000 Rmk., welche a. Ueber-nahmetag gezahlt werden müssen. Gefl. Offerten erb. unter M. R. Nr. 8685 durch diese Zeitung.

Käsefabrik
mit elektr. Betrieb in Kreisstadt Schles. für 3000 Mk. zu verkaufen. Offerten erbeten unter Nr. 8389 an diese Zeitung.

Gebäude
mit Umlage und vorhanden. Wasser-kraft, geeignet für Molkereianlage am Staatsbahngleis einer Station in der Nähe Köln gelegen, zu verkaufen. Anfragen unter 8500 an diese Zeitung.

Günst. Kaufangebot.

Dampfmolkerei
im Freistaat Danzig, gut gelegen an Bahn, Wasser, Chaussee, Stadt mit ca. 3000 Einwohnern, höheren Schulen, Gebäude sämtl. massiv, Milchquantum jährlich 500/600 000 Liter, Schweinehaltung für 400 bis 500 Stück, Wohnung (7 Zimmer), Nebengeläß, elektr. Licht, wegen anderer Unternehmungen bei Anzahlung von Rmk. 25—30 000.— zu verkaufen. Auskunft an ernsthafte, schnell entschlossene Käufer erteilt
J. Schellinsti, Kalthof,
Freistaat Danzig. 8596

Käsefisten

owie □ = Käsefisten

Liefert prompt und preiswert
Mag Grondel, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.



Kronkappen-Verschlußmaschinen

für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert

Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.

Eine Lübb. Quarg-,
Knet- u. Formmasch.

mit Zubeh. und 80 Hürden sowie
eine Quargmühle für Hand- und
Kraftbetrieb billig zu verkaufen.
Angebote, evtl. Besichtigung erbet.


Friz Broder, Stargard i. P.,
Al. Geiststraße 2-3. 8624



Harzkäseboxen
Käse-Kisten
Butter-Kisten
liefert
gut und billig
von
Schlesien und
Thüringen
die

Heumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenhold
Landsberg W.
Fernruf 775 Drahtanschrift Kistenfabrik

Hygienischer
Milchflaschen-Verschluss
REFORM



Schmidt & Co. A.G.
ELBERFELD

Vertriebsstellen für das übrige Deutschland:
Ernst Lindemann & Co. Hamburg
Königs- & Lindenbergl Berlin W 57
Potsdamerstrasse 75
Bathhaus

Plomben

mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht,
per 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratiismuster. (355)

C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Milch-Flaschen

aller Art



Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm Ferd Heye
Centralbüro: Düsseldorf, Schadowstrasse 30

Butter-
Verandtonnen

Liefert billigst auf Bestellung
H. Veier, Salzweide, Alte Seeke 15

ETIKETTEN

liefert
H. MEYERDING, Quedlinburg

Käsewannen

werden sauber und preiswert an
Ort u. Stelle bei billigst. Berechn.
verzinst unter Verwendung von
reinem engl. Zinn als Spezialar-
beit. Postkarte genügt. (152)

Wilhelm Hesse, Klempnermstr.,
Northeim i. Hann.

Quargsäcke

Seih- und Käsetuch, empfiehlt
Emil Freische, Zittau i. Sa.,
Georgstraße 7.

Verzinnen

von abgen. Milchtonnen u. sämtl.
Molkereiartikeln, 20 St.-Kanne M
5,-, bei größer. Mengen Rabatt.
Ed. Meyer, Hannover,
Kronenstraße 14. 8369

Wir haben laufend wöchentlich noch einige Tausend (868)

pa. vollfetten Camembert

125 Gramm, abzugeben. — Desgleichen

goldgelbe Frünstückskäse

Zahlungsfähige Abnehmer wollen sich mit uns in Verbindung setzen
Molkerei und Weichkäseerei C. G. Bornum a. Harz.

Altenerburger Ziegenkäse,
Brie und Camembert

gibt gegen Kasse ab
Paul Petersohn, Leipzig, Blumengasse 16. (8521)

Zur Verzinnung
von Pastoren, Dampfzuckern
u. Bassins usw. an Ort und Stelle,
jede tüchtige, mit d. Arbeit verr.
Monteure. Im Falle d. Selbstver-
zinnung lief. pa. bleifreies Streu-
zinn nebst Gebrauchsanweisung.
Internationale Metallwerke
Georg Siedermann
Mallmih, Streda Sagan-Viegnitz.

Butter, Käse, Quarg.

Zur Errichtung eines Molkerei-
Produkt-Geschäftes suche leistungs-
fähigen Lieferanten von frischer,
prima Naturbutter
ungefälscht in Fässern auf Jahres-
abschluß, Berliner Notierung, sowie
Speisequarg
und verschiedene Sorten Käse.
Anfangslieferung pro Woche zwei
Zentner, am 1. Januar 1927 be-
ginnend. Hollsteiner Ware bevorz.
Zahlung bei Empfang der Ware.
Kautions oder Referenzen evtl. zu
Dienst. Angeb. unter G. B. 41
postlagernd Ober-Cunersdorf be-
Löbau in Sa. (8706)

Butter,

frische, trockene Ware, a Pfd. 1.60
versendet in Tonnen von ca. 100
Pfd., an unbekannte gegen Nachn.
Brandt, Stallupönen.

Prima Trockenquarg

hat abzugeben u. bittet um Gebot.
evtl. wird ein Teil in Handkäse
zurückgenommen. (8707)

Molkerei Osthausen, G. m. b. H.,
Frankfurt a. Main.

Kaufe jedes Quantum
Quarg

auch auf Abschluß. Feinste Reiser.
vorhanden. Angebote unter Preis-
forderung sind zu richten unter Nr.
8721 an diese Zeitung.

1000-1200 Liter

ger., erhitzte und tiefgekühlte
Vollmilch

auf Jahreslieferung, geteilt oder i.
ganzen nach dem Industriegebiet
abzugeben. (8693)

Dampfmolkerei Rönningen i. Oldb.

Schlagsahne

haben noch dauererhitzte, tiefgek.
abzugeben. Anfragen erbeten unt.
Nr. 8690 an diese Zeitung.

Ein Post. gutschmeckende, harte,
alte

Harzkäse

(größeres Format) abzugeben. Off.
unter Nr. 8704 an diese Zeitung.

Die Rhein.-Westf. Sahnevertriebs-
vereinigung sucht f. ihre Mitglieder
einigung sucht für ihre Mitglieder

Schlagsahne

zu kaufen. Angebote mit Angabe
von Fettgehalt und Preis sind zu
richten an den Vorsitzenden
Alb. Bierwirth, Essen,
Biekenbrockstraße 19. 8436

Laufend abzugeben wöchentlich
2-3000 vollfette,
pa. Camembertkäse

in Holzspannschachteln, 130 Gr. schw.,
zu billigstem Preise. Anfr. erbittet
Meierei Wesselsburen, Holstein.

Quarg

trocken und einwandfrei, wöchentl.
noch einige Tonnen gesucht. (8646)

R. Seidritt, Käsefabrik,
Giesmannsdorf, Post Waltersdorf,
Kr. Sprottau in Schl.

Weichkäseerei in Ostpreußen sucht
Abnehmer für wöchentlich ca. 2000
Stück besonders preiswerten

Schachtelkäse.

Proben kostenlos. Angebote unter
Nr. 8636 durch diese Zeitung.

Nach Berlin ca. 500 Liter
Gutsmilch,

gereinigt und tiefgekühlt, ab 1.
Januar (außerhalb der M. L. G.)
abzugeben. Preisangebote unter
„Markt Brandenburg“ Nr. 8669 an
diese Zeitung erbeten.

Glaschenmilch,
Kaffeesahne,
homogenisiert, dauerverpackt u.
d. Glasche usw., Milch- und Sahne-
Konserve, hat abzugeben. (8671)

Molkerei Brod-Ostbevern
b. Münster i. W.

Einige hundert Liter
Vollmilch
und Magermilch

hat laufend abzugeben. Angebote
unter R. C. Nr. 8676 an diese Ztg.

Wöchentlich noch einige Zentner
prima Kochkäse
hat abzugeben. (8666)

Molkerei Dammen,
Ars. Stolp, Stat. Hebron-Dammitz.

Molkerei der Neuzeit nahe dem
Industriegebiet hat zu sofort
2000 Liter Milch

auf Abschluß zu vergeben. Kannen
und Sicherheit müssen gestellt werd.
Offerten unter unt. Nr. 8677 durch
diese Ztg.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
 abzugeben. Probepakete von 25
 Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
 Wir suchen gut eingeführte
 Vertreter. 2493
 Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
 m. b. H., Pustleben a. H.

Habe wöchentlich 2-3 Zentner
pa. Molkereibutter
 in Tonnen, 1 oder 2 Pfd.-Stücken,
 abzugeben. Es wollen sich nur
 zahlungsfähige und dauernde Abn.
 melden. (8641)
 Molkerei Einke (Kreis Melzen)
 in Hannover.

Suche zur regelmäßig. Lieferung
 wöchentlich 2-3 Ztr. guten, trock.,
 metall- u. buttermilchfreien

Quarg
 Erbitte Angebote in
prima Tafelbutter,
Camembert,
 voll- und halbfett, nur direkt von
 Molkerei. Kaufe auch gr. Posten
 prima Quargkäse, Thür. Stangen-
 und Harzerkäse. 8658
 Walter Götter, Sörga b. Auerbach
 i. W.

Prima preisgekrönte
Süßrahmtafelbutter,
 in Tonn. u. Risten, in ½ Pfd.-Std.
 sowie 9 Pfd.-Pack. Offerten. (8656)
 Molkerei Schlöden in Thüringen.

Quarg
 kauft dauernd zu
 höchsten Preisen
 Friß Baum & Co., A.-G.,
 Breslau. 8365

Sauermilchquarg

frisch, trocken, metall-
 u. buttermilchfr. gesucht
 Prompte Regulierung
 Preisang. erbeten. (7752)
 R. Jerzynek, Käsefabrik, Gassen N.-L.

Echten Harzer,
 nur allerbeste Qualität, übernehme
 Gen.-Vertretung
 für Prov. Brandenburg, evtl. auf
 eig. Rechnung. Molkereien oder
 Käseereien, die für allerfeinste Ware
 garantieren, wollen Offerten unter
 F. W. 8376 an diese Zeitung send.

**ff. Speise-
 und Käsequarg**
 offeriert (8609)
 Molkerei Schlöden i. Thür.

Günstig zum Industriegebiet lie-
 gende Molkerei hat zum 1. Januar
 auf Abschluß an guten Abnehmer
 1000 Liter dauererhitzte und tief-
 gekühlte (8594)

Vollmilch
 abzugeben. Evtl. größeres Quant.
 Molkerei Mhaus in Westfalen.
 Fernruf Nr. 58.

Täglich 40-60 Liter prima
Schlagsahne
 an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
 abzugeben. Gefl. Anfragen an
 Molkerei Süchteln
 bei Crefeld.

1000 Liter Vollmilch
 auf Jahresabnahme nach dem Indu-
 striegebiet an beste Käufer abzuge-
 ben. Rannen und Sicherheit muß
 gestellt werden. Angeb. unt. N. B.
 8606 durch diese Zeitung.

Harzkäse (goldgelb),
 prima Qualität, an zahlungsfähige
 Abnehmer wöchentlich abzugeben.
 Unbekannte Nachnahme. Werte
 Anfragen sind zu richten unter
 „Harz“ Nr. 8115 an diese Zeitung.

Wir suchen laufend
Sauermilchquarg
 in erstklassiger Qualität und jeder
 Menge, auch Waggongbezug, bei so-
 fortiger Kasse. (8192)
 Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H.,
 Belpo. Fernruf Nr. 9.

Schlagsahne
 dauerpasteurisiert und tiefgekühlt,
 beste Schlagfähigkeit, liefert in
 eigenen isolierten Rannen sowie in
 Stahl- oder Aluminiumflaschen in
 Risten von 20 Flaschen. 5528
 Molkerei Ankum, Bez. Osnabrück.

Janzer & Bolzau
 Harzum,
 Telefon Nr. 83
 leistungsf. Käsefabrik i. all. Sorten
prima Handkäse.
 Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Julius Klockgeter,
 G. m. b. H., Oldenburg i. D.
 Telefon Nr. 63
 anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Quarg
 trocken, metall- u. buttermilchfrei,
 kauft noch für dauernde Lieferung
 und bitte um Angebote (8386)
 Georg Krebber, Käsefabrik,
 Eich, Rheinheffen.

Molkerei sucht zur regelmäßigen
 Lieferung

Sahne
 zum Verbuttern.
 Entfernung gleich. Angebote mit
 Fettgehalt und Preis unter Nr.
 8542 durch diese Zeitung.

Prima Schlagsahne,
 30-32 Prozent., liefert seit vielen
 Jahren als Spezialität. Preis 5 J.
 unter Berliner Notierung auf
 Milchschein. (8576)
 Dampfmolkerei Bölsche,
 Croßen (Oder)
 Julius Grobe, Besitzer.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894
 sind ständige Abnehmer von
**Butter, Käse,
 Quarg**

**Schlagsahne,
 Kaffeesahne,
 Butter**
 u. **Frühstückskäse**
 in Pergament liefert jedes Quant.
 preiswert. Vertreter gesucht.
 Molkerei Reunheilingen
 in Thür. 8627

Suchen laufend wöchentlich ca.
 15 Taz prima, erstklassige, ungesalz.
Molkereibutter
 im ganzen oder geteilt. Pa. Refe-
 renzen stehen zur Verfügung. Kassa
 prompt. Ferner hab. wir wöchent-
 lich ca. 50 leere, gutverhötherte,
 einmal gebrauchte, so gut wie neue

Buttertonnen
 zum Preise von M. 0,60 p. Stück
 abzugeben. Dieselben sind auch in
 kl. Quanten abzugeben. (8145)
 Wille & Co., Buttergroßhandlung
 Darmstadt.
 Telefon 2029.

Gebr. Scheffler
 Butter- u. Käse-Import
 Berlin O. 27,
 Wallnertheatersstr. 42
 sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
 bitten laufend Angebote.

Sauermilchquarg
 metallfrei u. trocken, ohne Butter-
 milch. Molkereien, denen an
 dauernder Lieferung gelegen ist,
 wollen bitte nebst Preisangabe
 mit uns in Verbindung treten.
 Prompte Kassenregulierung. (5830)
 Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
 Anauthain, Bezirk Leipzig.
 Station Anauthain.
 Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Kasein

feinste Qualität liefert
 August Nielsen, Hamburg 36
 Telefon: Hansa 7423
 Telegramm-Adr.: Kasein

Gust. Fricke,
 Hannover,
 Buttergroßhandlung.
 Tel. Nord 3145
 Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
 kauft
 gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Trockenen, metallfreien
Quarg
 kauf n (508)
APEL & CO.
 Käsefabrik
 Breslau 2

Molkereien können jedes Quan-
 tum prima (5747)

Butter
 preiswert erhalten.
 Paul Reinicke, Berlin SO. 16,
 Köpenickerstraße 127.

ff. Käsequarg
 kauft laufend wöchentlich regelmä-
 ß. ca. 50 Ztr. evtl. Waggongsendung.
 Erbitte Preisangebote. (6177)
 Edwin Körner, Käsefabrik
 Schönan b. Leipzig.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
 bis 20 Zentner prima
Molkereibutter
 auch in geteilten Posten zu kaufen
 gegen beliebige Kasseabrechnung.
 Magdeburger Käsefabrik und
 Buttergroßhandlung,
 Magdeburg, Margarethenstraße 4,
 Fernsprecher 4229 u. 4724.

**Prima finnischen
 Auslandsquarg**
 ab Magdeburg verkauft f. 33.- M
 Magdeburger Buttergroßhandlung,
 Magdeburg, 8148
 Margarethenstr. 4. Telefon 8744.

Quarg
 zu höchsten Tagespreisen
 kauft dauernd jed. Posten
 Niedersächsische Käsefabrik
 G. m. b. H. (1132)
 — Biegnitz —

Prima neuseeländischen
**Trocken-Quarg
 (Casein)**
 liefern äußerst preiswert

**Lehmann & Voss
 Hamburg**

Fernruf: Vulkan 6780/85
 Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
 abzugeben. Probepakete von 25
 Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
 Ebenfalls geben wir noch
Schlagsahne
 ab. (2498)
 Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
 m. b. H., Pustleben a. H.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,
 Mast- und Aufzucht-
 zwecke.

durch

Zusatz der in der
 Milch löslichen
 Dorsch - Lebertran-
 Emulsion

„Herosan“

*
 Ein Versuch lohnt
 sich!

Glänzender
 Verkaufsartikel
 für Meiereien und
 Genossenschaften

*
 Verlangen Sie Prospekte
 und Probesendung von der
 Alleinherstellerin

„Herold“
 Aktiengesellschaft
Hamburg 33
 Hufnerstraße 30

Kaufe laufend frische pa.
Molkereibutter
 ab Meierei auf Jahresabnahme geg.
 sofortige Kasse. (7568)
 Sanitätsmolkerei Büneburg.
 Rudolf Giamer.



AKTIEN-GESELLSCHAFT FÜR GLASINDUSTRIE
vorm. Friedr. SIEMENS - DRESDEN

Va. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (8061)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141

Einwandfreien
Sauermilchquarg
in jeder Menge kauft (8061)
Albert Zahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Quarg
metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Wilhelm Glamann, Lübeck
Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Carl Friedr. Meyer
Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover
Kronenstraße Nr. 30.
Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Molkerei Windheim a. d. Weser
liefert (8408)
prima Schlag- und
Kaffeesahne.

Käse-Etiketts

nach neuen herrlichen Entwürfen sowie von bisher in Gebrauch gehaltenen Etiketts liefern wir **konkurrenzlos billig** in dem neuen mehrfarbigen Offsetdruckverfahren (auch mit feinstem Golddruck). Verlangen Sie unser Spezial-Angebot.

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.
Alle Molkerei-Drucksachen in bester Ausführung billig.

Prima Ausland-Sauermilchquarg
in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünastr. 7. Fernruf 10 588.

Nordwestdeutsche Sahne-Versand-
molkerei hat an Dauerabnehmer n.
prima gute, schlagfähige, reinsahn.
Schlagjahne
abzugeben. Günstige Verbind. zum
Industriegebiet. Anfragen unter
M. J. Nr. 8454 an diese Ztg. erb.

Günstig zum Industriegebiet lieg.
Molkerei hat zum 1. Januar auf
Abchluß an guten Abnehmer 1000
Liter dauererhitzte und tiefgeföhlt
Rollmilch
abzugeben, ev. größeres Quantum.
Molkerei Mhaus in Westf.
Ruf 58 8417

Wir haben wöchentl. mehrere
Zentner, 10 prozentigen
Limburger
abzugeben. An unbekannte Fa. n.
gegen Nachnahme. (8276)
Molkerei-Genossenschaft Mahlum
bei Bodenem.

Quarg
einwandfreie Ware, und
zwei Zentner Butter
zu kaufen gesucht. Angebote unter
D. S. 8510 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg,
buttermilch- und metallfreie Ware,
wöchentl. 3—4 Tonnen zur regelm.
Lieferung bei sofortiger Kasse ge-
sucht. Offerten erbeten unter Nr.
8439 an diese Zeitung.

Einwandfreien Sauermilchquarg
kauft und erbittet Angebote. Kasse
nach Wunsch. (6418)
Käsefabrik Tangermünde a. Elbe,
Bahnhofsstraße 122.

Suche zahlungsfähige Abnehmer
für halbfetten (8451)

Frühstückskäse
ohne Stanniol.
Molkerei u. Weiskläferei Kontopp
in Schleß.

Sabe für sofort täglich 1000 Liter
gereinigte, dauererhitzte, tiefgef.

Rollmilch
auf Abchluß für in das Industrie-
gebiet abzug. Rannen u. Sicherh.
müssen gest. werd. Offerten unter
Nr. 8546 durch diese Zeitung.

Frishen, trockenen, metallfreien
Speisequarg
kauft jedes Quantum zu höchsten
Tagespreisen. (8568)
Viegniker Harzkäsefabrik,
Rudolfsstraße 14.
Telefon 1506.

Welche Molkerei liefert
Romadur,
Marke Kuhkopf,
in 200 Gramm-Steinen? Offerten
mit Preis v. Kassakäufer unter D.
B. Nr. 8492 an diese Zeitung einf.

Hannoversche Versandmolkerei h.
noch täglich an Dauerabnehmer 4
bis 600 Liter gleichmäßige, gut
schlagfähige

Sahne
abzugeben. Anfragen erbeten unt.
S. S. 8349 an diese Zeitung.

Das Geheimnis des Erfolgs

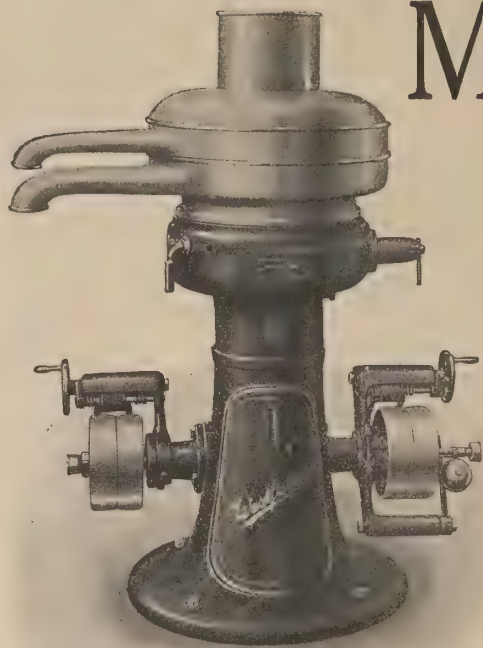
Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Dr. Friebers Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber
Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

DER

WESTFALIA MILCHREINIGER



IST FÜR
DIE LIEFERUNG VON

VORZUGSMILCH

UNENTBEHRlich!

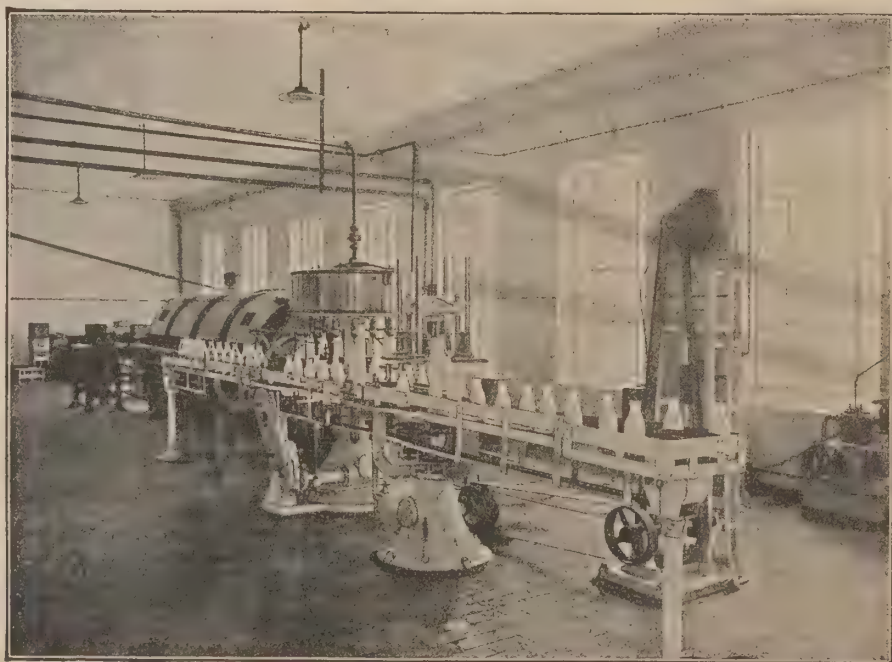


FÜR JEDEN BETRIEB
DIE PASSENDE GRÖSSE

„WESTFALIA“ MIT DOPPELANTRIEB D.R.G.M.
ALS MILCHENTRAHMER UND MILCHREINIGER
„WESTFALIA“ MIT DIREKTEM MOTORANTRIEB
LANGJÄHRIG ERPROBT!

RAMESOHL & SCHMIDT A. OELDE I. WESTFALEN

PHÖNIX-MASCHINEN



DIE NACHFRAGE NACH FLASCHENMILCH WACHST STÄNDIG. JETZT IST ES ZEIT, SICH AUF DEN ZUNEHMENDEN BEDARF EINZURICHTEN. —

WIR LIEFERN:

**MILCHFLASCHEN-
REINIGUNGS-, FÜLL-
UND VERSCHLUSS-
ANLAGEN**

IN ALLEN GRÖSSEN, FÜR
JEDE GEWÜNSCHTE LEISTUNG

**MILCHKANNEN-
WASCHMASCHINEN**

HOLSTEIN & KAPPERT

MASCHINENFABRIK „PHÖNIX“ G. M. B. H.
BERLIN C. 2 DORTMUND FRANKFURT-M.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. H. Dibbern-Riel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, G. Langheirich-Berlin und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher.
Jahrspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postfach 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50
Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Notgeld nicht einlösend.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beläufig ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 149

Hildesheim, den 23. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Über *Bacillus acidophilus* und „*Acidophilus-Milch*“ (= Reform-Yoghurt). Von Professor Dr. Henneberg.

Die Milchpropaganda und die andere Seite.

Der Dauerkeimhalter „Salo“.

Kundschau. Die bisherige Reichsmilchverordnung ist Reichsgesetz geworden. — Filmvorführungen zwecks Milchpropaganda. — Sechs Monate Gefängnis für einen Milchfälscher. — Tuberkelfreie Milch. Kommt die gefühlige Regelung? — Vom Weltbuttermarkt. — Neuwahlen zur Berliner Butternotierungskommission. — Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im November 1926. — Auszeichnung. — Bekämpfung der Ratten. — Die große deutsche Bäder-Gasausstellung in Essen. — Wirbelsturm und Milchlieferung in Amerika.

Sprechsaal. Was ist Momenthocherhitzung? — Molkenverwertung. — Der Geldverkehr der Molkereigenossenschaften. — Mißtrauen in Molkereibetrieben. — Rübenblattfütterung. — Rübenbutter. — Grauerwerden von Harzfäße. — Die Schwankungen der Berliner Butternotierung. — Starkes Fallen des Fettgehaltes der Milch einer Herde.

Bücherschau.

Briefkasten. — Marktberichte.

über *Bacillus acidophilus* und „*Acidophilus-Milch*“ (= Reform-Yoghurt).

Mitteilung aus dem Bakteriologischen Institut der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

Von Professor Dr. Henneberg.

In den vergangenen Wochen wurden wiederholt an das Bakteriologische Institut der Forschungsanstalt Anfragen betreffs der in Amerika gebräuchlichen „*Acidophilus-Milch*“ und der Abgabe von Reinkulturen des *Bac. acidophilus* gerichtet. Es sind auch Reinkulturen zur fabrikmäßigen Herstellung der *Acidophilusmilch* von Kiel aus zum Versand gekommen. Da also auch in Deutschland für diese Art Sauermilch und seinen Erreger Interesse vorhanden ist, mögen einige Mitteilungen hierüber gemacht sein.

Vornweg sei bemerkt, daß es sich um eine Art Yoghurt („Reformyoghurt“) handelt, die aber nicht mit den typischen Yoghurtpilzen (*Thermobacterium* *Jugurt*, *bulgaricum* und *Strept. thermophilus*), sondern mit dem *B. acidophilus* (die Bezeichnung *Bact. acidophilum* wäre besser) hergestellt wird. Während die Yoghurtpilze ursprünglich aus dem Magen von Kammerntieren stammen, handelt es sich bei der *Acidophilusmilch* um einen aus dem Menschen Darm reingezüchteten Milchsäurepilz. Von vornherein konnte man annehmen, daß letzterer sich im Darm des Menschen in großer Menge leichter ansiedeln läßt als der körperfremde „Schaf-Milchsäurepilz“, so daß die *Acidophilusmilch* für den Menschen wertvoller als der gewöhnliche Yoghurt sein dürfte.

Im Kot der Brustmilchfinder finden sich nach Angaben medizinischer Bakteriologen vor allem zwei Arten Milchsäurebakterien, die uns hier interessieren:

1. *Bacillus bifidus* (Tissier), eine anaerobe, unbewegliche Art, die sich grampositiv verhält. Wie die Bezeichnung *bifidus* andeutet, kommen nicht selten gegabelte Zellformen („Hirschgeweihform“) vor. Volutin ist vorhanden. Der Pilz bevorzugt nach Orla-Jensen Hefeextrakt, bildet ziemlich viel Essigsäure neben Rechts-Milchsäure, aber kein Gas, und säuert (außer anderen Zuckerarten) Xylose und Raffinose. Er verträgt nach Orla-Jensen nicht 60 Grad, (obwohl Moro das Ausaatmaterial auf 70 Grad 15 Minuten zur Reinigung erhitzte). Berichterstatter hat ihn ebenfalls regelmäßig in Säuglings- und Milchkalberkrementen fast in Reinkulturen auffinden können (vergl. Abbildung in Hennebergs Handbuch der Gärungs bakteriologie, II, Seite 169).

2. *Bacillus acidophilus* (Moro) ist ein aerob, unbeweglicher, grampositiver Milchsäurepilz, der sich besonders in Flaschenmilch-Kindern (im Kot) anreichert. Es handelt sich nach Moro um eine Gruppe nahe verwandter Arten, die sich dadurch auszeichnen, daß sie in saurer Bouillon angereichert

werden können. Heymann verwandte dazu z. B. eine mit 0,5 bis 1 Prozent Essigsäure versetzte Dextrosebouillon. Referent hält die Bezeichnung „*acidophilus*“ für ungeeignet, da diese Pilze nicht die Säure lieben, sondern nur größere Säuremengen als andere typische Darmpilze vertragen. Über Volutingehalt usw. ist nichts gesagt. Orla-Jensen nimmt — wohl sicher irrtümlich — an, daß es eine Form des *Microbacterium lacticum*, das sehr unregelmäßig geformt erscheint, ist.

Berichterstatter hat unabhängig von den amerikanischen Forschern bei seinen mehrjährigen (von 1919 an) Darmbakterienforschungen (vergl. Centralblatt für Bakteriologie, II. Band 55, 1922, Heft 11/13) auch die Menschen Darm-Milchsäurebakterien eingehender untersucht und gleichzeitig Versuche betreffs der Anreicherung im Darm gemacht. Auf Seite 268 dieser Literaturstelle heißt es etwa: Der Yoghurtpilz konnte in den Fäzes eines gesunden Erwachsenen nach dem Yoghurtgenuß nicht wieder aufgefunden werden, dagegen bei einem Yoghurt trinkenden Kranken. Ein Erwachsener nahm einige Wochen lang täglich und zwar zu verschiedenen Tageszeiten und nach verschiedenartiger Kost, bald ohne, bald mit gleichzeitigem Rohrzucker- bezw. Milchsüßergenuß eine mittels eines „Menschen Darm-Milchsäurepilzes“ (*Acidophilus*, mit Volutin) bereitete Sauermilch zu sich. Der betr. Pilz wurde in direktem Bilde nur in Spuren in lebendem Zustand, in der Anreicherung dagegen nach 24 Stunden sehr viel und nach 48 Stunden in der Vorherrschaft stets wiedergefunden. Es stellte sich bald die typische Milchsäureflora ein. Milchsüßer läßt, wie wiederholt beobachtet wurde, in kurzer Zeit viele Milchsäurepilze aufkommen. Auch der Milchsüßer verändert, was ebenfalls von anderen beobachtet wurde, außerordentlich die Bakterienflora im Darne. Milchsäurebakterien, z. B. der *Streptococcus lactis* (richtiger *faecium*) und dergl. herrschen sehr bald vor, fast sämtliche bewegliche Arten werden zurückgedrängt, und die Sporenbildner verschwinden. Mit der Abnahme der Zellulosebakterien steht auch die verminderte Darmgasbildung im Zusammenhang.

Es sei noch hinzugefügt, daß eine Fortsetzung dieser Untersuchungen stattfand, doch unterblieb die Veröffentlichung bisher. Vor allem war wichtig, daß das Milchsüßeressen (auch Milch- oder Weichkäsegenuß) bei gleichzeitigem Genuß von Hülsenfrüchten, Kohl, schalenhaltigen Graupen oder grobem Brot einen großen Einfluß zeigte, indem die Darmgasbildung oft völlig ausblieb.

Referent fand (Dezember 1919) im Dünndarm, Blind- und Dickdarm bei einer Sektion eines Erwachsenen (sogleich nach dem Tode) in Würzetropfen die für das *Bact. acidophilum* typischen zerfnickten, langgliedrigen Zellketten. Reinkulturen ergaben in der Milch Zellen mit reichlichem Volutingehalt. Aus den Fäzes eines Erwachsenen mit gewöhnlicher Nahrung (nicht Milch und dergl.) wurden zu verschiedenen Zeiten (Mai 1919 und Dezember 1920) Anreicherungen in Milch vorgenommen. Neben *bifidus* und *acidophilus* (dünne Zellen mit Volutin) konnten auch andere Arten ohne Volutin reingezüchtet werden, die als *Thermobacterium lactis* bestimmt wurden. Bei einer Wiederholung des Versuches (Januar 1921) wurde wiederum das *Bact. acidophilum* reingezüchtet. Die Zellen in der Tröpfchenkultur in einmal aufgekochter Milch wuchsen in gebogenen Zellketten mit dickeren Abmessungen (1μ), die besonders bei 27 Grad Cels. und bei stärkerer Verdünnung länger (6—12 : 1μ) wurden. Mit Hilfe dieses Stammes (b) wurde längere Zeit „*Acidophilusmilch*“ (s. oben) hergestellt. Im März 1921 wurde schließlich nochmals eine volutinhaltende, Maltose (Maische) säuernde Art reingezüchtet ($4 : 0,5\mu$). Ein aus dem Königsberger hygienischen Institut zu Vergleichszwecken freundlichst zugesandter Pilz hatte in den Tröpfchenkulturen (35 Grad) genau die gleichen gebogenen Zellketten ($2,5-4 : 0,5\mu$) wie die oben aufgeführten *Acidophilus*-Stämme. In Milchsüßer-Nährboden fehlte Volutin.

Nach des Verfassers Untersuchungen gibt es also auch im Menschen Darm eine ganze Reihe ähnlicher langstäbchenförmiger Milchsäurebakterien, die sämtlich die Eigenschaft der „Säurefestigkeit“ besitzen (anzureichern in angesäu-

erten Nährlösungen), sodaß sie zu der von Mediziniern aufgestellten Acidophilusgruppe gehören würden. Die Gärungsbakteriologen werden diese Art der Gruppeneinteilung nicht anerkennen: sämtliche stärker säuernden Arten wachsen auch in von vornherein angesäuerten Nährlösungen. Es ist daher zweckmäßig, die Bezeichnung „acidophilus“ für eine bestimmte Art festzulegen (s. unten).

Nach den gemeinsam mit Hrl. Kniefall und Hrl. Winnege ausgeführten neueren Untersuchungen des Berichterstatters, die sowohl an Reinkulturen (angereichert erst in Bouillon mit 2 Proz. Essigsäure) aus den menschlichen Fäzes (2 Stämme), wie (später) an den aus der amerikanischen Originalkultur, die uns freundlicher Weise durch Herrn Dr. Demeter zu Vergleichszwecken zur Verfügung gestellt wurde, gezüchteten 2 Stämmen vorgenommen sind, ließ sich nachweisen, daß es sich ganz sicher um ein und dieselbe Art handelt, die im Volutingehalt ähnlich dem Joghurtvolutinpilz (*Thermobacterium bulgaricum* Orla Jensen — nicht identisch mit Th. Joghurt, dem eigentlichen Joghurtlangstäbchen) ist. Die medizinischen Bakteriologen, die ja leider oft eine andere Nomenklatur als die Milchbakteriologen haben, stellen derartige Vergleichsversuche nicht an.

Unsere Untersuchungen ergaben folgendes: In Milch sind die geraden, einzelnen Zellen mäßig lang ($2,5-6,5 : 0,5-0,6 \mu$). In Würzetröpfchen entstehen locker zusammenhängende, leicht zerfallende, rund gebogene oder winklige, z. B. 8—13 gliedrige Zellketten, deren Einzelglieder die gleichen Abmessungen wie in Milch besitzen. An der oft sichtbaren feinen Körnelung erkennt man bereits das stets vorhandene Volutin. Bemerkenswert ist, daß sich in Traubenzuckerbouillon bei einem von uns isolierten Stamm neben sehr dünnen ($0,4 \mu$) auch etwas dickere ($0,6 \mu$) Zellen und Übergänge zwischen beiden Formen fanden. Die Zellen der aus Amerika stammenden Stämme waren meist ziemlich dünn ($0,5 \mu$).

Da die amerikanischen Forscher (Kettger und Cheplin) angeben, daß das mikroskopische Bild keinen Unterschied zwischen dem *Bulgaricus* und dem *Acidophilus* darbiete, so hat ihnen höchstwahrscheinlich zum Vergleichen nur der Körnchen-Joghurtpilz (*Thermobacterium bulgaricum*) vorgelegen, mit dem auch wir unsere Vergleichsversuche (s. Verhalten in Milch) ausführten. Der Volutinbazillus aus dem Joghurt bildet nach unseren Beobachtungen in der Regel viel längere und dickere Zellen (Würzetröpfchen, Milch). Getreidemaische und Roggenschrotabkochung wiesen beim *acidophilus* gutes Wachstum ohne Gasbildung auf. Maische säuerte bei 37 Grad in 3 Tagen bis 0,5—0,7 Proz. Milchsäure. Der Körnchen-Joghurtpilz säuerte nur bis 0,28 Prozent. Würze nach 2 Tagen säuerte bis 0,1—0,26 Prozent, mit Peptonzusatz bis 0,38 Prozent (Kieler Stamm I). Beide Joghurtpilze (*Thermobacterium bulgaricum* und Joghurt) säuerten auch in letzterem Fall garnicht. Bouillon mit 2proz. Maltose wurde bis 0,3—0,46 Prozent gesäuert, dagegen von den beiden Joghurtpilzen fast garnicht. Letztere säuerten im Gegensatz zum *acidophilus* ebenfalls nicht Rohrzucker, Dextrin (erst nach 4 Tagen) und Stärke.

Ein Hauptunterschied zwischen der *Acidophilus*gruppe und der Joghurtpilzgruppe ist demnach das Rohrzucker-, Maltose-, Dextrin- und Stärke-Säuerungsvermögen (der ersteren), worauf besonders auch die amerikanischen Forscher im Hinblick auf das Verhalten im Darm aufmerksam gemacht haben.

Verhalten in Milch.

An dieser Stelle mögen nur die Untersuchungen, die das Verhalten des *Bac. acidophilus* in Milch behandelten, ausführlich geschildert sein, da sich aus diesen die Herstellungsweise und die Bedeutung der „*Acidophilus*milch“ ergibt. Wir können gleichzeitig hier die wichtigen Versuchsergebnisse von Kettger und Cheplin (vergl. Broschüre über *Acidophilus*, Yale Universität 1921) eingehender (s. unten) mitteilen.

Säuerung in Milch.

Zur Entscheidung, ob sich der *Acidophilus* eben so wie die Joghurtpilze zur Herstellung einer Sauermilch verwenden läßt, wurden der *Bac. acidophilus*, der Volutinpilz des Joghurts (*Thermobacterium bulgaricum*) und der volutinfreie Pilz des Joghurts (*Thermobacterium Joghurt* D. Jensen) vergleichsweise in einmal aufgekochter Milch bei 37 Grad angelegt. Der Säuregrad nach Soghlet-Henkel war:

	1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag
1. <i>Acidophilus</i> (Amerika)	44	46,8	62,4	72,8
2. Volutin-Joghurtpilz	51,2	53	56,2	58,4
3. Körnchenfreier Joghurtpilz	84,4	104,8	115,6	116,8
4. Mischung von 1 und 3	86,8	106,4	118,4	119,6

Die Milch gerann das erste Mal erst in 24 Stunden, sonst in 7—8 Stunden bei 37 Grad Cels. Nach Kettger und Cheplin wird die Milch anfangs erst in 5—8 Tagen, nach 3 Wochen Weiterzucht in 1 Tag und nach 4 Wochen frühestens erst in 12—15 Stunden dick. Diese starke Verzögerung erklärt sich nach Ansicht des Referenten durch die Verwendung 30 Minuten unter Druck sterilisierter Milch. Eine größere Schonung der Milch, wie es im Kieler Laboratorium Gebrauch ist, verursacht offenbar unsere günstigeren Ergebnisse. Der Säuregrad ist in einmal aufgekochter Milch bei 37 Grad in 24 Stunden meist 41,5—43,6 Grad S.-H., Stamm IV (Kiel) säuerte nur bis 35,5 Grad S.-H. Der Milchgeschmack war bei *Acidophilus* und dem Volutin-Joghurtpilz nicht zu unterscheiden.

Es ist sehr bemerkenswert für die Praxis, daß nach diesen und vielen anderen Versuchen (s. unten) die *Acidophilus*milch in den ersten 2 Tagen nicht „übersäuert“ wird.

Säuerung bei verschiedenen Wärmegraden.

Sterilisierte Milch gerinnt bei 43 Grad, 37 Grad und 30 Grad innerhalb 24 Stunden, bei 20 Grad erst in 4 (Kieler Stämme) bzw. nicht in 8 Tagen (amerikanische Stämme). Das *Thermobacterium bulgaricum* macht bei letzterer Temperatur die Milch in 5 Tagen dick.

In Prozent Milchsäure wurden gebildet:

	43 Grad	1. Tag	2. Tag	7. Tag
Kieler Stämme	1,2—1,3		1,8	1,9
Amerika Stämme	—		1,8	1,9 (a 2,3)
<i>Thermobact. bulgaric.</i>	0,9		1	1,1
	37 Grad	1. Tag	2. Tag	7. Tag
Kieler Stämme	1—1,1		1,5	1,8
Amerika Stämme	—	1,4 (b)	1,6 (a)	2,3 (a) — 2,6 (a)
<i>Thermobact. bulgaric.</i>	0,7		1	1,5
	20 Grad	4. Tag	7. Tag	13. Tag
Kieler Stämme	0,8		1,4	1,5—1,6
	5. Tag			
<i>Thermobact. bulgaric.</i>	0,5		0,8	1,1

Schleimigwerden der Milch.

Die Kieler *Acidophilus*-Stämme (I und IV) wurden 18 mal hintereinander in sterilisierter und in aufgekochter Milch bei 37 und 43 Grad (24 Stunden warm, dann 8 Stunden 37 Grad, darauf im Eischrank) weiter gezüchtet, um über die Ursache und die Verhütung des bisweilen auftretenden Schleimigwerdens der Sauermilch Aufschluß zu erhalten. Diese Versuche haben praktisches Interesse, da schleimige Milch nicht erwünscht sein kann. Es hat sich gezeigt, daß der Stamm I etwas mehr als IV zur Schleimbildung neigte. In den beiden ersten Tagen (zweimalige Überimpfungen) war die Milch (bei 37 und 43 Grad, sterilisiert und aufgekocht) bei Stamm I deutlich schleimig. Die dritte Übertragung lieferte nur wenig schleimige Milch, dann verschwand diese Eigentümlichkeit dauernd in der aufgekochten Milch („*Acidophilus*milch“), während eine geringe Schleimigkeit in der sterilisierten Milch (Fortzüchtung) bei 37 Grad plötzlich wieder bei der 11. und 16. Übertragung für einen Tag auftrat. Bei 43 Grad zeigte dieses sich nur für 1 Tag nach der 17. Übertragung.

Der Stamm IV war in der sterilisierten Milch bei 37 Grad nur bei der 3., 4. und 13. Übertragung etwas schleimig, bei 43 Grad nur bei der 13. Die aufgekochte Milch (in Joghurtflaschen) war bei 37° nur in den beiden ersten Übertragungen schleimig, bei 43 Grad nur bei der zweiten. Der Säuregrad war bei beiden Stämmen nach 24 Stunden bei 37 Grad Cels. 34,3 Grad S.-H. und bei 43 Grad C. 35,3 Grad S.-H.

Die Versuche, ob die Art der Herzüchtung (Würze- und Milchzuckerbouillon 24 Stunden 37 Grad) Einfluß auf das Schleimigwerden der Sauermilch ausübte, zeigten folgendes: Während die Impfung mit dem Würze-*Acidophilus* (Stamm 4) eine nicht schleimige Milch ergab, war die mit der Milchzuckerbouillonkultur beimpfte Milch schleimig. Letztere hatte 61,2 Grad S.-H., erstere nur 56 Grad S.-H. Dieser Unterschied im Säuerungsgrad war auch nach der weiteren Aufbewahrung bei Zimmertemperatur noch erkennbar (4. Tag 66,4 : 65,2). Aus der *Acidophilus*milch des vorigen Versuchs (24 Stunden 37 Grad, dann 24 Stunden Eischrank) wurde nochmals in aufgekochte Milch übertragen. Nach 6 Stunden bei 37 Grad war wiederum nur die mit der ursprünglichen aus der Milchzuckerbouillonkultur stammenden Züchtung geimpfte Milch schwach schleimig (32 Grad S.-H.). Der Säuregrad war nach 63 Stunden Eischrankaufbewahrung 39,4 Grad S.-H., nach weiteren 48 Stunden bei Zimmertemperatur 44,8 Grad S.-H. (Würzestamm) bzw. 50 Grad S.-H. (Milchzuckerbouillonstamm), d. h. eine Säurezunahme um 12 bzw. 17,2 Grad S.-H. hatte stattgefunden. (Parallelkulturen mit normalem Joghurt zeigten nach 6 Stunden 47,6 Grad S.-H., nach 63 Stunden im Eischrank 58,4 Grad S.-H., nach weiteren 48 Stunden bei Zimmertemperatur 68 Grad S.-H., d. h. eine Säurezunahme um 20,4 Grad S.-H.).

Nach dem Übertragen aus der vorigen *Acidophilus*milch (6 Stunden 37 Grad) war die Würze-Milch und die Milchzuckerbouillon-Milch nach 6 Stunden bei 37 Grad nicht geronnen, nach 24 Stunden war erstere schleimig (45,2 Grad S.-H.), letztere nicht (64 Grad S.-H.). Der Einfluß der Vorzüchtung war also in bezug auf die Säuerungsstärke deutlich vorhanden, dagegen nicht mehr in bezug auf die Schleimbildung.

Im allgemeinen läßt sich aus diesen Versuchen folgern, daß die einzelnen *Acidophilus*stämme sich verschieden verhalten. Im Gegensatz zur Behauptung von Kettger u. Cheplin bilden auch die amerikanischen Stämme bisweilen (nur bei 37°) eine etwas schleimige Milch. Die Bereitung der *Acidophilus*milch wird in der Praxis im ungünstigsten Fall nur in den ersten Tagen unter Schleimigwerden der Milch leiden, so daß zum Anfang nur kleinere Mengen (Laboratoriumszucht bei 43°) hergestellt werden sollten. Eine Abklärung der Kulturen bei ständiger Weiterzüchtung in Milch ließ sich bisher niemals beobachten.

Mischkulturen.

Bei der Joghurtbereitung verwendet man bekanntlich 2 oder verschiedene Pilzarten (Thermobact. Jugurt, mit oder ohne Thermobact. bulgaricum und stets Strept. thermophilus), um nach Möglichkeit keine Überfäuerung und besseres Aroma zu erhalten. Ähnliches wurde auch bei der Acidophilusmilch versucht, obwohl hier die Überfäuerung, wie aus vorstehendem gefolgert werden kann, keine Rolle spielt. Die Mischung (1:1) mit einem aus dem Menschen Darm stammenden Streptokokkus (faecium) hatte sich nach der Weiterimpfung aus der fertigen Acidophilusmilch (37 Grad sechs Stunden dick) ziemlich wieder entmischt, fast nur der Acidophilus war noch nachzuweisen. Während 12 maliger Übertragung (37 Gr., beschränkt) war die Milch niemals schleimig und stets schön schmeckend.

Die amerikanische Acidophilusmilch soll, soweit uns berichtet ist, einfach nicht gut schmecken, was sicherlich auf die Sterilisierung (und Milchzuckerzufuhr?) zurückzuführen ist, da die Kieler Acidophilusmilch aus einmal aufgekochter Milch stets ein sehr gutes Aroma hat. Aus den 1 Monat bei 37 Grad und 42 Grad in steriler Milch eiter geimpften Reinkulturen wurde nochmals nach Mischung (1:1) des Acidophilus und des Streptococcus faecium „Acidophilusmilch“ bei 37 Grad und 42 Grad hergestellt und durch Übertragung (aus der fertigen Acidophilusmilch) 10 mal weiter geführt. Eine starke Entmischung war schon nach 2 Tagen (wie oben) eingetreten. Schleimige Beschaffenheit war bei 37 Grad bei den 4 ersten Übertragungen vorhanden, bei 42 Grad nur bei den beiden ersten. Im ersten Fall verschwand das Schleimigsein scheinbar von selbst, im zweiten nach 22 Stunden Aufbewahrung der Einsaat bei 42 Grad, d. h. nach stärkerer Säuerung bzw. Abschwächung.

Ebenfalls zum Vergleich wurde der Acidophilus mit dem Strept. thermophilus (aus dem Joghurt) genau in gleicher Weise eitergezüchtet und zur Bereitung der Acidophilusmilch benutzt. Die Ergebnisse waren genau wie bei den vorigen Versuchen, doch war das Aroma joghurtähnlicher geworden.

Die Säuregrade waren in aufgekochter Milch nach 24 stündiger Aufbewahrung bei 37 Grad, dann bei 20 Grad bei Acidophilus und Streptococcus faecium sowie bei Acidophilus und Strept. thermophilus 40,8; bei 42 Grad, dann 20 Grad C., im ersten Fall 47,6, nach 48 Stunden 50,8, nach 72 Stunden 60,8 — mit Strept. thermophilus 46,4, 70, 81,6 Grad C. S.

In sterilisierter Milch säuerte Acidophilus allein bei 20 Grad nach 48 Stunden = 33,6, nach 72 Stunden 41,6 und nach 120 Stunden 65,6 Grad C. S., entsprechend der Streptococcus faecium 28,4, 2,2, 41,2 Grad C. S.

Eine Beimischung der Streptococcen hat demnach keinen Zweck, was die Bereitung und Rolle der Acidophilusmilch sehr vereinfacht.

Eiweißabbau:

Die Formoltitration (5 Tg. 37 Grad) in Milch ergab einen deutlichen Eiweißabbau; der bei den Kieler und amerikanischen Stämmen fast gleich war (10 = 8,7 — 9,3). Der Bolutin-Joghurtalkalinität baute etwas weniger stark ab (7,6). Bereits nach 2 Tagen wurde Milchagar von den Kieler Stämmen aufgeheilt, nicht (in 2 Tagen) von den beiden Joghurtpilzarten (Thermobacterium bulgaricum und Jugurt). Diese Versuche haben nur für die Käserei („Acidophilustäse“) Interesse.

Der Wert der Acidophilusmilch.

Von verschiedenen deutschen, amerikanischen und französischen Forschern wurde angegeben, daß sowohl Sauermilch, Buttermilch und Joghurt mit gleichzeitigem Milchzuckerzugesatz, wie auch letzterer allein von wichtiger diätetischer Wirkung sei. Dieses rührt auch sicherlich und zwar, wie wir unten schildern wollen, im ganz besonderem Maß für die Acidophilusmilch zu.

Die Darmfäulnis (Bact. vulgare, Sporenbildner usw.) wird verhütet, wenn die Milchsäurepilze unter den genannten Bedingungen, z. B. auch bei einer gemischten Kost von Milch, Brot, Kartoffeln und Bohnen die Vorherrschaft erlangen. Milch und Milchzucker oder letzterer allein werden z. B. auch zur Bekämpfung der Typhusbakterien empfohlen.

Auch beim Säuglingsdurchfall ist die gleiche günstige Wirkung beobachtet, so daß viele Ärzte Kindern schon im frühen Alter Joghurt, pasteurisierte Buttermilch u. dergl. verordnen. Beim Brechdurchfall wird außer einer möglichst schnellen Nahrungsergänzung der schädlichen Darmbakterien eine Anreicherung der günstigen Milchsäurepilze angestrebt. Man verordnet daher oft Stärke und Dextrin enthaltende Malzsuppen, zu denen man nach Ansicht des Referenten noch eine genügende Menge Milchzucker hinzufügen sollte, da die antiseptische Wirkung sicherlich einer der Zwecke des Milchzuckerzugesatzes der Milch sein dürfte. Ein anderer Zucker würde diese Aufgabe überhaupt nicht oder weniger gut erfüllen.

Joghurtmilch ist ebenfalls zur Säuberung offener Wunden benutzt worden. Der gleich gute Erfolg wird erzielt, wenn Zucker (am besten Milchzuckerlösungen nach Ansicht des Referenten) bei inneren Bauchverletzungen (Schußverletzung, überhaupt bei jedem Magen- und Darmdurchbruch) d. h. beim Eindringen von „Fäulnisbakterien“ in die Leibeshöhle, Anwendung findet. Die stets im Darm vorhandenen Milchsäurepilze erzeugen dann in der Leibeshöhle aus dem Zucker die fäulniswidrige Milchsäure.

Ebenso ist die günstige Wirkung der Einführung von Zucker und gleichzeitig Milchsäurebakterien (z. B. in Tablettenform) auf

manche Unterleibsleiden der Frauen (Katarrh) zu erklären. Die Reaktion auf der Schleimhaut wird „umgestimmt“, d. h. sauer, was natürlich von Einfluß auf die betr. pathogenen Keime ist.

Anreicherung des Acidophilus im Darm.

Kettger und Cheplin wiesen durch Versuche nach, daß bei taglicher Zufuhr von Milchzucker oder Dextrin bei Menschen und weißen Ratten in 4—6 Tagen der stets vorhandene Acidophilus und der Bifidus im Darm angereichert werden, und zwar, daß gewöhnlich ersterer die Vorherrschaft erlangt. Manchmal aber auch vermehrte eine Dextrinzufuhr nicht die Acidophilusmenge. In weißen Ratten fand sich nach täglicher Zufuhr von 2 g der gen. Kohlehydrate oder von 2 ccm Acidophiluskultur oder 1 g der Kohlehydrate und gleichzeitig 1 ccm Acidophiluskultur der Acidophilus schon im Duodenum (Zwölffingerdarm = erster Teil des Dünndarmes). Ohne gleichzeitige Kohlehydratzufuhr verschwanden die eingeführten Acidophilusbakterien nach 5 bis 6 Tagen wieder. Bisweilen konnte jedoch nach 2 g Milchzuckerzugabe eine Zunahme und nach 3 g ein Vorherrschen des Bifidus (bis zu 100 Prozent) festgestellt werden. Auch Milch allein reicherte den Acidophilus und Bifidus bis zu 85 Prozent der Bakterienflora an, manchmal vor allem den ersteren.

Bei jungen Hunden konnte bisweilen nach Milchzuckerzufuhr keine Vermehrung des Acidophilus beobachtet werden, im anderen Fall war diese Pilzgruppe nach Fütterung von 50 g dieses Zuckers zur Vorherrschaft gekommen.

Die Untersuchungen von anderen Forschern (Torrey) hatten, wie Kettger angibt, bereits ergeben, daß in den Menschenfäzes nach Einnahme von 300 g Milchzucker mehr Acidophilus als Bifidus zu finden war. Weitere Untersuchungen von Kettger stellten fest, daß nach täglicher Zufuhr von 150 g Milchzucker oder Dextrin 50 Prozent der Kotflora aus Acidophilus bestand, besonders wenn gleichzeitig 150 ccm Acidophilusmilch oder 300 ccm ohne die genannten Kohlehydrate verabreicht waren. Die Fäzes reagierten deshalb keineswegs sauer. Wenn 500 ccm Acidophilusmilch und gleichzeitig 100 g Milchzucker oder 1000 ccm Acidophilusmilch allein gegeben wurden, so war die Anreicherung des Acidophilus bereits in wenigen (z. B. nach 4) Tagen bemerkbar.

Man müßte demnach, falls man den umständlichen Zusatz von Milchzucker vermeiden will, täglich 1 Liter Acidophilusmilch genießen. Referent ist der Ansicht, daß die erwünschte Vermehrung des Acidophilus auch schon bei kleineren Milchmengen, wenn auch nach etwas längerer Zeit, eintritt. Hierüber werden Untersuchungen angestellt.

Kettger und Cheplin weisen in ihrer Broschüre besonders auf die spezifische Wirkung von Milch, Milchzucker und Dextrin auf die Anreicherung der typischen Darmmilchsäurebakterien (acidophilus, bifidus) hin, die sich dadurch erklärt, daß Milchzucker und Dextrin im Gegensatz zu Traubenzucker, Rohrzucker und Malz Zucker wegen ihrer schweren Resorbierbarkeit bis in den Dickdarm gelangen.

Der Bulgaricus aus dem Joghurt ist nach ihren Feststellungen kein typischer Darmmilchsäurepilz, da er sich im Darm trotz gleichzeitiger Eingabe von Dextrin oder Milchzucker nicht anzusiedeln vermag. Schon nach 24 Stunden konnte dieser Pilz im Darm und im Kot der weißen Ratten nicht mehr aufgefunden werden. Metschnikoff muß sich also offenbar geirrt haben, indem er den Bulgaricus mit dem Acidophilus verwechselte. Wenn man an Rücken Joghurt mit Erfolg fütterte, so wirkte nach den amerikanischen Forschern nur der Milchzucker in der Joghurtmilch, der dem stets vorhandenen Acidophilus zur starken Vermehrung im Darm verhalf, nicht etwa der Bulgaricus. Ähnlich ist es auch (i. o.) beim Menschen. Weitere Untersuchungen, auch an Kranken, müssen zeigen, ob sich dieses neue Milchgetränk, für das wir in Kiel die Bezeichnung „Reform-Joghurt“ eingeführt haben, tatsächlich in allen Fällen besser als der Joghurt bewährt.

Ueber unsere neueren Untersuchungen soll später berichtet werden. Ebenso wird z. Bt. die Wirkungsdauer eines von uns hergestellten, gut schmeckenden „Acidophilus-Weißkäses“ im Kieler Bakteriologischen Institut untersucht.

Da der „Reform-Joghurt“ (Acidophilusmilch), der genau so einfach und auf die gleiche Weise wie der Joghurt im kleinen oder großen Maßstab bereitet werden kann, sehr gut schmeckt, wird er sich in Deutschland leicht einführen lassen. Zu diesem Zweck sollen die nötigen Reinkulturen im Bakteriologischen Institut der Forschungsanstalt vorrätig gehalten werden. Die Untersuchung eingefandener Proben, die zur Kontrolle des Vorhandenseins des richtigen Pilzes mindestens zum Anfang durchaus erwünscht erscheint, wird ebenfalls vom Bakteriologischen Institut jederzeit ausgeführt.

Die Milchpropaganda und die andere Seite.

Inzwischen hat auch die Milchwirtschaft aus den Erfahrungen anderer Wirtschaftsgebiete gelernt und eingesehen, daß die Reklame eine Macht ist, die nicht unterschätzt werden darf. Wenn in anderen Wirtschaftskreisen in der Hauptache wirtschaftliche Gesetze für die Anwendung der Reklame maßgebend sind, so schwingt doch bei der Milchpropaganda ein Unterton mit, der unserer Reklame gewissermaßen eine ideale Berechtigung gibt im Interesse des allgemeinen Volkswohles. Daher ist die Milchpropaganda auch nach ganz anderen Gesichtspunkten zu werten als alle sonstigen Maßnahmen, die man gemeinhin als Reklame bezeichnet. Die Milchpropaganda ist zweifellos ebenfalls aus der wirtschaftlichen und sozialen Not des

deutschen Volkes geboren, die auch auf vielen anderen Gebieten des deutschen Wirtschaftslebens richtunggebend für alle Bestrebungen gewesen ist, den Wirkungsgrad aller unserer kulturellen und wirtschaftlichen Tätigkeit zu heben.

Man wird nicht bestreiten können, daß unser 60 Millionen-volk ungeheure Werte für die Ernährung ziemlich planlos umsetzt, denn sonst könnte man es sich nicht recht erklären, daß wir in bezug auf den Verbrauch von Milch, des unbestritten hochwertigsten und relativ billigsten Nahrungsmittel so ziemlich an letzter Stelle gegenüber anderen Kulturvölkern stehen. Wenn wir uns für die Hebung des Milchgenusses einsetzen, so ist das weiter nichts als daß wir die Bestrebungen zur Hebung des Wirkungsgrades auch auf das Gebiet der Ernährungswirtschaft ausdehnen und letzten Endes Dienst am Allgemeinwohl des deutschen Volkes. Es sind also in der Hauptsache ideale Gründe, die das Fundament für die Milchpropaganda bilden. Abgesehen von einigen, aber sicher nicht beabsichtigt gewesenen Entstellungen wird die Milchpropaganda in recht vornehmer Form geboten, mit der wir uns wohl einverstanden erklären können. Daß die für die Reklame maßgebenden Kreise die Sache auch durchaus ernst auffassen, geht schon aus dem Umstande hervor, daß man sich keineswegs in einem engen Rahmen bewegt, sondern außer den bisher üblichen Reklamemitteln auch die neuesten technischen Fortschritte, wie Film und Radio recht ausgiebig zur Anwendung bringt.

Welcher Erfolg der Milchpropaganda beschieden sein wird, läßt sich jetzt noch nicht voraussagen, man hat aber das bestimmte Gefühl, daß wir uns auf dem richtigen Wege befinden. Wollte man daran zweifeln, so braucht man nur darauf hinzuweisen, daß schon andere Wirtschaftskreise auf die Propaganda der Milchwirtschaft aufmerksam geworden sind und bereits Gegenmaßnahmen in Erwägung ziehen. Man kann eine solche Stellungnahme nur bedauern, denn das Wohl der Allgemeinheit sollte unser oberstes Gesetz sein und nicht etwa völlig grundloser Konkurrenzneid. Jedenfalls braucht aber gerade die Milchwirtschaft irgend welche Ausfälle der Gegenseite nicht zu fürchten, da sie, wie bereits angeführt, weniger unter der Zwangslage wirtschaftlicher Gesetze handelt, sondern nur von dem Bestreben geleitet wird, jahrzehntelange Nachlässigkeit zu beseitigen und der Milch den Platz unter den Nahrungsmitteln zu verschaffen, der ihr auf Grund ihrer hervorragenden Eigenschaften ohne weiteres zukommt. Mit diesen Bestrebungen befindet sich die deutsche Milchwirtschaft in völliger Übereinstimmung mit allen jenen Kreisen, die sich für das allgemeine Volkswohl einsetzen und bestrebt sind, die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit des deutschen Volkes zu steigern. Man wird doch wohl ernstlich der Milchwirtschaft nicht das Recht bestreiten wollen, nunmehr aus ihrer Zurückhaltung auf dem Gebiete der Propaganda herauszutreten und den Wettbewerb mit anderen Wirtschaftsgebieten aufzunehmen.

Wenn man aufmerksam die Wirkung der Milchpropaganda verfolgt, so hat man schon heute das Gefühl, daß sie nicht ohne Erfolg geblieben ist. Breite Volksschichten sind bereits auf die Milch und ihre hervorragenden Nährwertigkeiten aufmerksam geworden und wer Gelegenheit hat an großen Arbeitsstätten Beobachtungen zu machen, der hat zweifellos bemerkt, daß die Milchflasche auch in diesen zuständiger geworden ist. Derartige Beobachtungen geben einen sehr guten Maßstab dafür, was erreicht werden kann, wenn die mit verhältnismäßig bescheidenen Mitteln geführte Milchpropaganda ausgebaut und mit der unbedingt nötigen Beharrlichkeit weitergeführt wird.

Der Grundanlaß zur heutigen Regsamkeit auf dem Gebiete der Milchpropaganda ist die an sich bedauerliche Erscheinung, daß in Deutschland der Milchverzehr im Vergleiche zum Auslande außerordentlich gering ist. In anderen kulturell hochstehenden Ländern ist der Milchverbrauch viel höher, wobei man in Wien einen Verbrauch von 0,4 Liter, in Stockholm von 0,75 Liter festgestellt haben will. In der Schweiz rechnet man sogar 1,2—1,3 Liter je Kopf und Tag. Logischerweise kann unser Vorgehen in der Hauptsache nur das Ziel verfolgen, den Milchverbrauch im Reichsdurchschnitte auf ähnliche Ziffern zu bringen, wie im Auslande.

Es braucht wohl kaum besonders begründet werden, daß diese durch die Milchpropaganda in greifbarer Nähe gerückten Möglichkeiten ganz erheblich gesteigerte Ansprüche an die Leistungsfähigkeit der deutschen Milchwirtschaft stellen. Schon die Tatsache, daß wir zur Zeit einen Einfuhrüberschuß an Milch und Milcherzeugnissen von weit über eine halbe Milliarde Mark haben, sollte uns stutzig machen. Man hat über die Einfuhr von Milch und Milcherzeugnissen die verschiedensten Ansichten hören müssen. Letzten Endes ist aber die Einfuhr von Milcherzeugnissen keineswegs eine Laune, sondern einfach eine eherne Forderung unserer Volkswirtschaft. Sie wird insofern zu einem Vorwurfe für die deutsche Milchwirtschaft, als wir noch lange nicht alle Möglichkeiten erschöpft haben, die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der deutschen Milchwirtschaft zu steigern. Es ist häufig genug nachgewiesen, daß wir bei ernstem Willen die Deckung der ganzen Einfuhr übernehmen können und dabei noch weit innerhalb der Leistungsmöglichkeiten bleiben.

Derartige Gedanken erhalten aber jetzt eine erhöhte Bedeutung. Zur Zeit beträgt die Milcherzeugung im Reichsgebiete in runden Zahlen ausgedrückt 18 Milliarden Liter. Trotz des sehr geringen Verbrauches ist nicht genügend Milch vorhanden, um den Bedarf des Volkes an sonstigen Milcherzeugnissen zu decken. Gelingt es uns

nun, den Milchbedarf z. B. auf die Höhe des von Stockholm, also auf 0,75 Liter zu bringen, so brauchen wir für unser 60 Millionen-volk jährlich 16,5 Milliarden Liter Milch für die Versorgung der Bedarfsgebiete. Es bleiben somit nur 1,5 Milliarden Liter der eigenen Erzeugung für die Verarbeitung der Milch auf Butter und Käse über. Es erübrigt sich wohl jede Beweisführung, daß wir da mit in eine wirtschaftliche Zwangslage geraten, die zu den ärgsten Befürchtungen Anlaß geben muß. Wir wären dann genötigt, fast den ganzen Bedarf an Butter und Käse aus dem Auslande einzuführen und es ist gar nicht daran zu zweifeln, daß das Ausland derartige Verhältnisse nach Kräften ausnützen wird. Man darf also nicht außer Acht lassen, daß wir mit unserer Milchpropaganda die Hebung des Milchgenusses eine große soziale Verantwortung übernehmen haben, wenn wir nicht gleichzeitig dafür sorgen, daß wir auch in der Lage sind die Geister zu bannen, die wir rufen.

Ich bin daher der Auffassung, daß wir die Empfängerliste für unsere Milchpropaganda entsprechend erweitern müssen. Wir dürfen uns nicht nur an die Milchverbraucher wenden, sondern auch an die Milcherzeuger und diese auf die dringende Notwendigkeit hinweisen die Milcherzeugung zu steigern. Daß dies durchaus im Bereiche der Möglichkeiten liegt, ist schon oft von zuständiger Stelle nachgewiesen.

Albert Fischer.

Der Dauerheißhalter „Sako“.

Erwiderung auf den Artikel des Herrn Dr. Weidemann.

Von Dr. R. Richter, Kiel.

Eigentlich war es, nachdem der obige Artikel zu meiner Kenntnis gekommen war, nicht meine Absicht, hierauf eine Entgegnung zu schreiben, da Herr Weidemann jegliche objektive Stellungnahme vermissen läßt, und da sein Artikel nur dazu bestimmt zu sein scheint unter einer Fülle von persönlichen Anwürfen den Mangel einer sachlichen Stellungnahme zu meiner Kritik zu verbergen. Auf die gegen die Forschungs-Anstalt gerichteten Angriffe einzugehen, ist nicht meine Aufgabe; ich nehme an, daß hier von berufener Seite die geeigneten Schritte ergriffen werden. Allgemein gehaltene Verdächtigungen, gleich gegen wen sie sich richten, pflegt man nicht zu erheben. Das Urteil über diese Handlungsweise des Herrn Weidemann, soweit sie meine Person betrifft, kann ich ruhig dem Ermessen der Leser überlassen. Ich ergreife hier die Gelegenheit, um kurz die beiden sachlichen Einwände des Herrn Weidemann zu streifen, werde aber nicht weiter auf irgendwelche Artikel eingehen, da die Form des Artikels dieses Herrn zeigt, daß man sachlich nicht mit ihm verhandeln kann.

Nun zu den tatsächlichen Einwänden des Herrn Weidemann: Anscheinend übersieht Herr Weidemann auch jetzt noch, daß die ordnungsgemäße Dauerpasteurisierung 3 Forderungen zu erfüllen hat:

- 1) Verlängerung der Haltbarkeit der Milch;
- 2) Abtötung technisch schädlicher Keime;
- 3) Abtötung in der Milch enthaltener pathogener Keime.

Im Interesse der hygienischen Milchversorgung ist besonders auf den letzten Punkt der Hauptwert zu legen. Nun haben die in den letzten Jahren durchgeführten Untersuchungen über die Abtötung von Tuberkelbakterien (Seelemann — Machens — Fröscholdt — amerikanische Untersuchungen) gezeigt, daß sowohl in Laboratoriums- wie auch in praktischen Molkereiversuchen eine Mindesterhitzungsdauer von 30 Minuten auf 63° für jedes einzelne Milchteilchen notwendig ist, um die Abtötung zu gewährleisten und daß bereits bei einer Erhitzungsdauer von 25 Minuten noch keine sichere Abtötung erzielt wird. — Diese Feststellungen führen dazu, daß allgemein für eine ordnungsgemäße Dauerpasteurisierung eine Mindesterhitzungsdauer von 30 Minuten für jedes einzelne Milchteilchen gefordert wird, da nur dann die Abtötung pathogener Keime gesichert ist. Unsere Untersuchungen über die Durchflußverhältnisse des Dauerheißhalters „Sako“ ergaben, daß bei diesem Apparat eine Mindesterhitzungsdauer von 30 Minuten nicht zu erreichen ist (s. Molk. Ztg. Nr. 129). Damit entfiel aber auch die Notwendigkeit, irgendwelche Vorschläge für die Verlängerung der Wärmehaltung zu machen, da durch diese Maßnahme der durch die Konstruktion bedingte Hauptfehler des Apparates, der ungleichmäßige Durchfluß, nicht zu beseitigen ist.

Bei der Anföhrung der Ansichten meines Kollegen Christiansen über den Wert der Reduktaseprobe übersieht Herr Weidemann, daß diese Ausführungen sich auf die Beurteilung einer rohen Marktmilch mit Hilfe einer Schnellmethode beziehen, die es dem Molkereipraktiker ermöglichen soll, Qualitätsunterschiede in der Milch schnell und mit hinreichender Sicherheit festzulegen, nicht aber um die Feststellung von Pasteurisierungswirkungen und um feinere Einteilung der Milch nach ihrem Keimgehalt. Diese Einteilung läßt sich nur mit Hilfe der Plattenmethode durchführen, die in der Hand des Bakteriologen noch immer die genaueste Methode zur Keimzahlbestimmung ist. Auch ändert dieser Einwand, in dessen Abweigung mein Kollege Christiansen mit mir völlig gleicher Ansicht ist, nichts an der Tatsache, daß Herr Weidemann den Einfluß der Vorwärmung auf Keimzahl und Haltbarkeit der Milch, ausgedrückt durch die Reduktase-, Koch- und Alkoholprobe, übersehen hat.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband.

Beirr.: Aluminiumbehälter in Molkereien und Käseereien. Aus Anlaß des Einzelfalles wollen wir eine Erhebung über die Erfahrungen mit Aluminiumbehältern veranstalten und richten deshalb an alle diejenigen Betriebe, welche Aluminiumbehälter benutzen oder benutzt haben, die folgende Bitte, uns ihre Erfahrungen mitzuteilen, und zwar handelt es sich um Aluminiumbehälter

1. für Milch- und Sahne-Transport und -Aufbewahrung,
2. für die Rahmreifung,
3. für die Labfäzerei und
4. für die Bereitung von Speise- und Käseerei-Quarg.

Insbondere interessiert uns die Bewahrung von Aluminium-annen für die Herstellung von Sauermilchquarg. In den Berichten an uns bitten wir freundlichst angeben zu wollen, wann die Aluminium-annen beschafft sind bzw. welche Gewähr für den Reinheitsgrad des Aluminiums seinerzeit von der liefernden Firma übernommen worden ist, der Reinheitsgrad für die Haltbarkeit von ganz besonderer Bedeutung und da ferner in Zeiten des Krieges und der Inflation Aluminium oft in höchster Reinheit geliefert wurde bzw. geliefert werden konnte.

J. A.: Dr. Scherer.

Rundschau

Die bisherige Reichsmilchverordnung ist Reichsgesetz geworden. Nach Urteil des Preussischen Oberverwaltungsgerichtes vom 23. September ds. Js. in der Streitsache der Polizeiverwaltung der Stadt Dortmund gegen verschiedene Dortmunder Milchhändler ist die Reichsmilchverordnung bekanntlich für ungültig erklärt. In der Urteilsbegründung wird geltend gemacht, daß die Reichsmilchverordnung vom 6. Juni 1924 insofern an Rechtsgrundlage entbehre, als nach der Ratifikation des Friedensvertrages (10. Jan. 1920) die Befugnis zur Anordnung neuer gesetzlicher Maßnahmen aufgrund des Ermächtigungsgesetzes vom 4. August 1914 erloschen war.

Um die durch Urteil des Preussischen Oberverwaltungsgerichtes entstandene unsichere Rechtslage zu beseitigen, hat der Reichsernährungsminister dem Reichstag die Vorarbeiten der Reichsmilchverordnung vom Juni 1924, soweit sie nach der Verordnung zur Aenderung der Regelung des Verkehrs mit Milch vom 4. Juli 1925 bisher in Kraft waren, als Entwurf eingebracht. Der Reichstag hat nun in seiner Sitzung vom 1. 12. diesen Gesetzentwurf einstimmig und debattenlos angenommen. Damit ist die bisherige Reichsmilchverordnung in dem Wortlaut, wie sie in unserem diesjährigen Molkerei-Kalender Seite 14 und 15 abgedruckt ist, Reichsgesetz geworden. Das Gesetz soll bis zum 31. März 1928 Geltung haben; bis zu diesem Zeitpunkt soll ein neues Reichsmilchgesetz ausgearbeitet werden.

Leider ist durch Verabschiedung dieses Gesetzes nun auch vorläufig die Frage der Konzessionspflicht der Molkereigenossenschaften erledigt. Wie haben uns bereits in Nr. 36, Seite 34, der Molkerei-Zeitung gegen die Entscheidung des Reichsernährungsministeriums vom März ds. Js. gewandt, worin zum Ausdruck kam, daß der Ablass von Milch von Molkereigenossenschaften als ein Handelsgeschäft aufzufassen und somit konzessionspflichtig ist. Da die Molkerei-Genossenschaften aber nicht Handel um des Gewinnes willen betreiben, sondern lediglich die Milch ihrer Mitglieder so gut wie möglich verwerten wollen, und sie auch nicht konzessionspflichtig. Es ist nun Sache der Genossenschaftsverbände, beim Reichsernährungsministerium dahin zu wirken, daß bei der zukünftigen gesetzlichen Regelung der berechtigten Forderung der Molkereigenossenschaften auf Freilassung von der Konzessionspflicht Rechnung getragen wird.

Filmvorführungen zwecks Milchpropaganda. Um seine gemeinnützigen Bestrebungen wirksam zu unterstützen, veranstaltete der Reichsausschuß zur Förderung des Milchverbrauchs lehtthin im großen Saal des Langenwed-Birchowhauses in Berlin einige lehrreiche und zugleich unterhaltsame Filmvorführungen. Zu Beginn der Veranstaltung nahm der Vorsitzende des Reichsausschusses, Reichsernährungsminister Dr. Haslünke, das Wort, um die volkswirtschaftliche Bedeutung der Milch und zugleich die Notwendigkeit einer möglichst ergiebigen Milchproduktion zu betonen. Redner führte dann weiter aus, daß in Deutschland gegenwärtig, wie in der Vorkriegszeit, etwa 10 Millionen Kühe vorhanden seien, die täglich rund 50 Millionen Liter Milch im Werte von 10 Millionen Mark erzeugen. Das mache im Jahre etwa 180 Millionen Hektoliter Milch oder 3,6 Milliarden Mark. Bei einer Steigerung der Milchproduktion pro Jahr und Kuh um 200 Liter könnten Werte von 5 Millionen Mark erzeugt werden.

Im Anschluß an den Vortrag erläuterte der bayerische Staatsminister für Landwirtschaft, Professor Dr. Fehr, den in Bayern geschaffenen und dort zuerst vorgeführten Film „Die Milch, eine Quelle der Volkskraft“. Seinem Wesen nach ist dieser Film einzig darauf gerichtet, das Publikum zu belehren und über den hohen Nährwert der Milch aufzuklären, lehten Endes aber auch kräftig für den Milchgenuß zu werben. Hoffentlich trägt — so führte Dr. Fehr aus — gerade dieser Film dazu bei, die Milcheinfuhr aus dem Ausland abzubauen und den Milchgenuß, der bei uns unter dem Zwang von Kriegs- und Nachkriegszeit pro Kopf und Tag nur ein Viertel bis ein Fünftel Liter beträgt, und der im Auslande dreimal so groß ist, wieder in die Höhe zu bringen.

Der Film „Die Milch, eine Quelle der Volkskraft“ ist in seinen einzelnen Bildern äußerst wirkungsvoll. Er zeigt die verschiedenen Melkverfahren und Verwertungsarten der Milch.

Es wurde sodann der zweite Film (Geleitwort: „Eine landwirtschaftliche Begebenheit“) vorgeführt. Er stellt, abweichend von dem ersten genannten Film, eher einen Spielfilm mit durchgehender Handlung dar und wendet sich an die Milchproduzenten selbst, um für eine hygienisch einwandfreie Gewinnung der Milch zu werben.

Hoffen wir, daß die in Berlin veröffentlichten Filme nun recht bald auch ihren Werbefeldzug in allen Provinzen nehmen. Die Milchpropaganda nachhaltig zu fördern, sollte der Reichsmilchsausschuß zur Förderung des Milchverbrauchs dahin wirken, daß die Herstellung weiterer Milchpropagandafilme in Angriff genommen wird, damit späterhin dem Publikum etwas Neues geboten werden kann, sobald die beiden vorstehend beschriebenen Filme den Reiz der Neuheit verloren haben.

Wafano.

Sechs Monate Gefängnis für einen Milchfälscher. Wegen Milchfälschung angeklagt stand der frühere Molkereibesitzer B. aus C. vor dem Schöffengericht A. B. lieferte aus seiner inzwischen verkauften Molkerei täglich ein größeres Quantum Milch nach Siegen. Im Winter 1925/26 wurden dort wegen der Beschaffenheit der Milch Klagen laut. Vom Öffentlichen Chemischen Untersuchungsamt Siegen im Januar ds. Js. entnommene Proben erwiesen sich als verdächtig. Daraufhin entnahm das Untersuchungsamt am 4. Februar der aus C. eingetroffenen Milchsendung von 600 Litern aus 26 Kannen Proben und stellte einen Wasserzusatz von 8 bis 14 Prozent fest. Die Folge war, daß ein Probenehmer nach C. gesandt wurde, um genaue Feststellungen zu machen. Am 6. Febr. entnahm dieser aus einem am Bahnhof verandbereit stehenden Wagon zehn Proben und am anderen Morgen vor der Molkerei aus 1525 Litern aus verschiedenen Dörfern angelieferter Milch 21 Proben. Alle angelieferte Milch wurde in der Molkerei verarbeitet und nach Siegen gesandt. Bei der Untersuchung ergab sich, daß die aus dem Wagon am Bahnhof entnommenen Proben durchweg 10 Prozent Wasserzusatz hatten, während die bei der Anlieferung entnommenen Milchproben wie auch die angelieferte Milch sich durchweg als einwandfrei erwiesen. Wo die Fälschung vorgenommen wurde, war nach solchem Ergebnis leicht ersichtlich. Trotz dem ließ das Untersuchungsamt einige Wochen verstreichen, bis weitere Schritte getan wurden. Am 30. und 31. März wurden aus einer C. Milchsendung von 1900 Litern abermals Proben entnommen und bei diesen 16 Prozent Wasserzusatz festgestellt. Auf Grund dieser Ermittlungen erhob die Staatsanwaltschaft Anklage gegen den Molkereibesitzer B. wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz. Bei der Verhandlung erklärte dieser — er ist jetzt Kennstallbesitzer —, daß er sich schon seit Jahren nicht mehr um die Molkerei gekümmert, vielmehr seiner Frau und dem Sohn überlassen habe. Er bestritt jede Schuld. Der als Sachverständiger hinzugezogene Gerichtschemiker Dr. Paulmann aus Kassel erklärte, daß es meist recht schwierig sei, Milchfälscher als Täter zu überführen, doch läge im vorliegenden Falle die Sache einfach. Wie auch der Angeklagte zugeben mußte, sei eine Verfälschung auf dem Transport ausgeschlossen und desgleichen eine solche durch die Lieferanten, der Wasserzusatz könne also nur in der Molkerei vorgenommen sein, zumal sei letzterer so erheblich gewesen, daß mindestens alle Lieferanten eine Milchtaufe für gut befinden haben müßten. Der Staatsanwalt nahm den Angeklagten scharf vor. Die Milch in einem derartig hohen Maße zu verfälschen, sei geradezu ein Verbrechen. Schnöde Gewinnsucht habe den Angeklagten gelehrt. Dieser sei vor dem Kriege bereits viermal wegen ähnlicher Delikte bestraft, weshalb diesmal eine fühlbare Strafe am Platze sei. Das Gericht war der gleichen Auffassung. B. wurde zu sechs Monaten Gefängnis und fünfjährigem Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte verurteilt. Das Urteil soll in mehreren Zeitungen veröffentlicht werden.

Tuberkelfreie Milch. Kommt die gesetzliche Regelung? In der lehten Versammlung des Landwirtschaftlichen Vereins Münster i. W. sprach Direktor Dr. Sachweh über das Tuberkulose-Tilgungsverfahren. Der Referent verbreitete sich in längeren Ausführungen über das Verfahren und empfahl dringend den Anschluß. Ein Versammlungsteilnehmer meinte, daß es für die milchliefernden Landwirte ein Gefühl der Beruhigung sei, wenn sie dem Verfahren angegeschlossen sind. Für Milch von tuberkelfreien Tieren zahle man gewiß gern etwas mehr, und bei dieser Milch sei wohl auch eine Preiserhöhung angebracht. Ein weiterer Redner war der Ansicht, daß die tuberkulosefreie Milch an eine Zentrale geliefert werden müsse, damit der Konsument eine Garantie für einwandfreie Milch habe, andernfalls vermische der Händler nichtfreie Milch mit tuberkelfreier. Auf eine Anfrage, ob nicht gesetzlich vorgegeschrieben werden könne, daß nur tuberkelfreie Milch in den Handel gebracht werden darf, erwiderte Dr. Sachweh: „Warten Sie nur ab!“ Direktor Tillmann war der Ansicht, daß die tuberkelfreie Milch lebhafter verlangt sein und daher einen höheren Preis erzielen werde als die Milch von Tieren, die dem Tilgungsverfahren nicht unterliegen. Die Versammlung beschloß sodann einstimmig, sich dem Verfahren anzuschließen.

Vom Weltbuttermarkt. Nach der kurzen Preiserholung hat der Weltbuttermarkt wieder eine Beruhigung erfahren. Die in diesen Berichten oft ausgesprochene Ansicht, daß keine stichhaltigen Gründe für erhebliche Preiserhöhungen vorliegen, weil tatsächlich der Weltbedarf an Butter durch die Weltproduktion überdeckt ist, hat sich wieder einmal bestätigt. Dänemarks Hoffnungen auf eine weitere Steigerung haben sich als wenig stichhaltig erwiesen. Vielleicht ist es auch übertrieben, wie verschiedene Kopenhagener Berichte es tun, von einem vollständigen Zusammenbruch des Buttermarktes zu sprechen. Zusammengebrochen sind lediglich die übertriebenen und unberechtigten Forderungen und die Machenschaften der Preisbeeinflussung der Kopenhagener Butterexporteure. Die dänischen Hoffnungen auf die Datozeichnung der dänischen Butter haben sich auch nicht erfüllt, sondern es zeigt sich, daß der englische Butterhandel, um der durch Lagerung bedingten automatischen Wertverminderung der dänischen Butter zu entgehen, in vielen Fällen der Kolonialbutter den Vorzug zu geben. In Mittel-England, wo man bisher die Aufnahme von Kolonialbutter streng ablehnte, ist man in den lehten Wochen zu starken Käufen von Kolonialbutter auf Kosten der dänischen Butter übergegangen. Hierbei dürfte auch der in der englischen Presse mit großer Energie geführte Kampfabstand für Reichsprodukte erheblich mit sprechen. Tatsächlich hat Dänemark einen großen Teil seiner Butter in England nur zu sekundären Preisen loswerden können. Das Prestige der unumschränkten Preisherrschaft der dänischen Butter in England scheint endgültig gebrochen zu sein. Dänemark hat in den lehten Wochen eine ganze Reihe neuer Märkte gefunden und exportiert z. B. Butter nach etwa 14—15 Ländern. Auf dem amerikanischen Markt kann die dänische Butter über eine weitere Preissteigerung berichten. Dagegen zeigt sich der deutsche Markt der dänischen Butter gegenüber recht zurückhaltend. Dänemark ist über das Weihnachtsgeschäft in Deutschland schwer enttäuscht. Das erklärt sich z. T. daraus, daß der deutsche Markt nicht unerhebliche Mengen von Kolonialbutter aus den englischen Kühlhäusern bezogen hat. Auf dem Londoner Markt haben fast sämtliche Sorten um 8—12 Sh. nachgeben müssen. Holländische Butter erzielt mit 192—194 Sh. bei guter Nachfrage den Loppreis. Deutschland kauft nur wenig holländische Butter. Von Sibirien lassen die Zufuhren nach, und man kann die Saison als abgeschlossen betrachten. Kanadische Butter erscheint nur in geringen Mengen auf dem Markt, aber erzielt immerhin noch befriedigende Preise.

Auf dem deutschen Buttermarkt ist in der letzten Zeit nicht ungeschickt operiert worden. Zwar konnten sich die deutschen Buttermärkte angesichts der geringen inländischen Zufuhren und der teilweisen Abhängigkeit von der ausländischen Produktion nicht ganz den ausländischen Einflüssen entziehen. Erfreulich ist die Tatsache, daß trotz des natürlichen Rückganges der eigenen deutschen Buttererzeugung der Anteil der deutschen Butter an der Butterversorgung Deutschlands etwas gestiegen ist. Dänemark hat einen großen Teil seiner Position auf dem deutschen Buttermarkt verloren und wird es bei seinen rücksichtslosen Preismanipulationen sehr schwer haben, die alte Stellung wieder zu erringen. Während Polen eine Zeitlang durch Unterbietung auf dem deutschen Markt Konkurrenz machte, tritt es jetzt selbst als Käufer auf dem deutschen Markt auf. Es ist anzuerkennen, daß der deutsche Butterhandel sich den ausländischen Versuchen um Preiserhöhung recht ablehnend gegenüber verhält. Es liegen kaum natürliche Gründe vor, die eine ruhige Weiterentwicklung des Weltbuttermarktes stören könnten.

Neuwahlen zur Berliner Butternotierungs-Kommission. Die vorgenannten Neuwahlen zur Berliner Butternotierungskommission, in der Großhandel und Einzelhandel für 1927 paritätisch vertreten sein werden, hatten folgendes Ergebnis: Es wurden gewählt vom Großhandel die Herren: Robert Schramm (i. Fa. Kaiser, Schramm & Goldenring), Stellvertreter Fritz Kolz; Heinrich Rupp (in Fa. Müller & Braun), Stellvertreter Willy Braun; Max Schulze (in Fa. Gust. Schulze u. Sohn), Stellvertreter Fritz Schulze; Fritz Reichelt (in Fa. Fritz Reichelt), Stellvertreter Heinrich Salomon; vom Kleinhandel die Herren: Hermann Groh (in Fa. Gebr. Groh), Stellvertreter Walter Groh; Carl Davidsohn (i. Fa. G. L. Ballentin Nachf.), Stellvertreter Ludwig Jonas; Otto Skopnik (in Fa. Gruber u. Skopnik), Stellvertreter Leo Gruber; Franz Ballentin (i. Fa. Ballentin & Co.), Stellvertreter Georg Teitge.

Landwirtschaftliche Genossenschaftsbewegung im November 1926. Nach Veröffentlichungen im Deutschen Reichsanzeiger sind im November 1926 insgesamt 124 Genossenschaften, darunter 59 landwirtschaftliche, neu gegründet worden. Aufgelöst wurden 84 landwirtschaftliche Genossenschaften, so daß ein Abgang von 25 landwirtschaftlichen Genossenschaften verbleibt. Es wurden

	neugegründet:	aufgelöst:	Zuwachs:
Zentralgenossenschaften			
Spar- und Darlehnskassen	10	25	(15)
Bezugs- und Abgab-Genossenschaften	3	12	(9)
Molkerei-Genossenschaften	7	13	(6)
Sonstige Genossenschaften	39	34	5

Nach der Statistik des Reichsverbandes der deutschen Landwirtschaftlichen Genossenschaften waren am 1. Dezember 1926 vorhanden:

108 Zentralgenossenschaften,
20 776 Spar- und Darlehnskassen,
4 683 Bezugs- und Abgabgenossenschaften,
3 871 Molkerei-Genossenschaften,
10 589 sonstige Genossenschaften,

zusammen: 40 027 landwirtschaftliche Genossenschaften.

Bekämpfung der Ratten. Die Rattenplage hat in den letzten Jahren stark überhand genommen. Die Ratten energisch zu bekämpfen ist nicht nur eine dringende hygienische Forderung, da diese Rager als Überträger verschiedener Infektionskrankheiten in Betracht kommen, sondern auch vom wirtschaftlichen Standpunkt aus notwendig. Man schätzt das Erhaltungsfutter für eine Ratte pro Tag auf mehr als 1 Pfennig. Zu dem Schaden an den Nahrungs- und Futtermittelbeständen kommen noch die Beschädigungen, welche durch die Wühl- und Nagearbeit an Gebäuden usw. verursacht werden. Die Bekämpfung der Ratten bietet große Schwierigkeiten. Die häßlichen Nager halten sich mit Vorliebe dort auf, wo man hochsaftige Stoffe nicht anwenden kann, ohne Menschen und Haustiere ernstlich zu gefährden. Die bayerische Landesanstalt für Pflanzenbau und Pflanzenschutz, München, Liebigstraße 25, stellt ein für Menschen und Haustiere unschädliches, gegen Ratten stark wirksames Mittel her, das sich seit mehreren Jahren in zahlreichen Fällen gut bewährt hat.

Auszeichnung. Wie wir hören, ist der Betriebsleiter der Molkerei-Genossenschaft Otterndorf, Herr L. Ahlborn, wegen seiner treuen und verdienstvollen Tätigkeit im Dienste der Genossenschaft zum Molkereidirektor ernannt.

Die große Deutsche Bäckereifach-Ausstellung 1927 in Essen. Die große Deutsche Bäckereifach-Ausstellung 1927 in Essen, die nur alle 5 Jahre vom „Germania“-Zentralverband Deutscher Bäckereinnungen veranstaltet wird, wird neben Bäckereimaschinen, Backöfen, Backwaren aller Art, Vertriebsanstaltungen, wirtschaftliche und wissenschaftliche Darstellungen des Bäckereigewerbes, insbesondere aber auch die Rohstoffe zeigen, wozu außer Mehl, Zucker, Kolonialwaren, soweit sie im Bäckereigewerbe gebraucht werden, auch Milch, Butter, Eier und Fettwaren gehören. Es ist beabsichtigt, den Tausenden von Fachleuten, die aus aller Welt, und zwar bis aus Afrika und Amerika, diese große Reichsausstellung zu besuchen pflegen, nicht nur die Waren vorzuführen, sondern ihnen auch zu zeigen, welche Bedeutung sie für das Bäckereigewerbe haben und wie sie entstehen und gepflegt werden. Die Heranziehung von Unternehmungen der Milch-, Butter-, Eier-, Fettbranche usw., ist daher auch in Aussicht genommen, allerdings nur insofern, als eine unmittelbare Beziehung zum Backgewerbe nachgewiesen werden kann, weil die Ausstellung bei ihrem großen Umfange und bei den zahlreichen Anmeldungen aus aller Welt sich nur auf das Beschränkte kann, was sich ihrem Rahmen anpaßt. Die Direktion, die bereitwilligst nähere Auskünfte erteilt, befindet sich in Essen, Norbertstraße 2.

Ausland.

Wirbelsturm und Milchlieferung in Amerika. Das amerikanische Modebad Miami (Florida) ist durch den vernichtenden Wirbelsturm, der kürzlich die Halbinsel Florida heimgesucht hat, allgemein bekannt geworden. Zeitungen und illustrierte Zeitschriften gaben ausführliche Berichte über die Zerstörungen, die dabei auftraten. Es dürfte die Molkereifachleute interessieren, wie weit es gelang, unter diesen Verhältnissen die Milchversorgung der betroffenen Städte durchzuführen. Hierüber befindet sich in der November-Nummer des „Ice Cream Trade Journal“ ein Bericht von Georg L. Smith, Southern Dairies, den wir nachstehend auszugsweise in der Übersetzung wiedergeben.

DER ENZINGER-UNION FLASCHEN-FÜLLER

HAT SICH RASCH EINGEFÜHRT
UND ÜBERALL BEWAHRT!



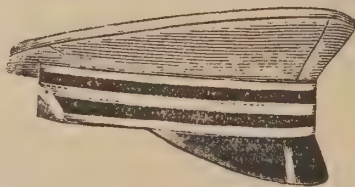
VERLANGEN SIE UNSERE KATALOGE AUCH ÜBER
FLASCHENREINIGUNGS - ANLAGEN
UND KANNENWASCHER

ENZINGER UNION-WERKE

AKTIEN-GESELLSCHAFT

MANNHHEIM

BERLIN - WORMS - WALLAU



Molkerei-Mützen

mit echt Leder- oder Celluloidschirm
mit 2 Bezügen 4.80, mit 3 Bezügen 5.90

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubfr., vergold.	0.90
Zaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig	6.70, zweireihig 7.70
Zaden, gestreift, prima Kadett, einreihig	6.70, zweireihig 7.70
Zaden, la Satin, feingestreift, einreihig	7.70, zweireihig 8.70
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell	5.00, Arbeitsmäntel (Kessel) 6.50
Arbeitsjosen, bel. haltb. Qual.	6.50, Josen a. gut. Streiftstoffen 7.50
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80/100	3.75
Segeltuchschürzen, naturgrün, schw. Leinenqual., m. Metallb., 80/100	4.85
Segeltuchschürzen, weiß, bel. schw., m. verst. Bruch u. Eden, 80/100	5.25
Buttereschürzen, halib Qual.	2.20, Arbeitschürzen, blau Hauslein. 2.30
Holzpanntoifel	2.00, do., Holsteiner Art 2.80, Galoschen, la Leder 5.00

Wirtschafst-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86.

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Die Southern Dairies, eine Gesellschaft, die über 60 Meiereien im Süden der Vereinigten Staaten betreibt, besitzt auch vier Anlagen in dem Gebiet, das kürzlich durch den Wirbelsturm in Florida in Mitleiden- schaft gezogen wurde — in Miami, West Palm Beach, Ft. Lauderdale und Sebring — hatte aber zum Glück nur sehr wenig Schaden, dank der Eisen- betonkonstruktion der Gebäude, von denen zwei innerhalb des vergan- genen Jahres mit großen Kosten vollendet wurden.

Als das Büro in Washington von dem Orkan erfuhr, begab sich der Betriebsleiter sofort in das Sturmgebiet um die Arbeiten der Gesell- schaft persönlich zu überwachen. Bei seiner Ankunft in Miami, Montags morgen, 20. September, fand er, daß in dieser Stadt alles so ziemlich auf den Kopf gestellt war, aber das Rettungswesen war bereits eingeleitet und ging gut vorwärts. Es gab weder Licht- noch Kraftstrom in Miami, noch in der Umgebung, Lebensmittel waren nur spärlich vorhanden, auch fürchtete man eine Epidemie durch gesundheitsgefährliches Trinkwasser, da die Wasserleitung unterbrochen war.

Schon am Montag gelang es zwei Waggonladungen Milch, Rahm und Butter nach Miami aus Selma (Alaska) über Jacksonville zu brin- gen. Diese Sendung war vielleicht überhaupt die erste Lieferung von Lebensmitteln, die die heimgesuchte Stadt erreichte und war um fast einen ganzen Tag der Hilfeleistung, die aus einigen Städten in Florida aus einlechte, voraus. Montags Nachmittag 4 Uhr waren die Southern Dai- ries im Betrieb, sie waren die erste Anlage in der Stadt, die wieder Licht und Kraft erhielt. Aber obwohl die Anlage zwei Tage lang ohne Licht und Kraft war, lieferte die Gesellschaft ihre Milch ohne Unterbrechung. Bevor sich der Sturm noch gelegt hatte, waren die Lieferautos der Mol- kerei wieder auf den Straßen von Miami, denn eine genügend große Menge Milch war vorrätig, um Flaschenmilch am Samstag und Sonntag zu liefern und als die Wiederaufnahme des Betriebes Montags begann, war für Miami eine angemessene Milchlieferung gesichert.

Um eine unge störte Milchverteilung zu sichern, erhielten alle Ange- stellten der Molkerei besondere Erlaubnisscheine zum Passieren der Mi- litär-, Polizei- und Rotes Kreuz-Linien, ein Zeichen, wie sehr die Be- hörden die Milchverteilung in Miami einschätzten.

Die Anlage in Miami ließ auch tausende von Milchkannen aus, um Trinkwasser von West Palm Beach und anderen Ortschaften in der Nähe zu holen.

Da die lokale Anlieferung an Milch um 50 Prozent herabgesetzt war, arbeiteten die Molkereien in Miami in der Weise zusammen, daß in der betriebsfähigen Molkerei genug Milch für alle pasteurisiert und auf Flaschen gefüllt wurde, um die regulären Kunden zu bedienen. Die An- lage arbeitete Tag und Nacht und die Leute kamen zu Hunderten zu jeder Stunde um Milch zu holen.

Am Dienstag, den 21. September wurde von York aus ein Spezial- wagen mit Begleitmannschaft nach einer der Gesellschaft gehörenden Mol- kerei in Hanover (Pennsylvania) geschickt, von wo er mit Milch beladen so rechtzeitig zurückkehrte, daß er am gleichen Tage den Schnellgüterzug nach Jacksonville erreichte. Dieser Wagen kam in Miami am 24. an nach einer Reise von 1350 Meilen (2160 Km.) und trug wesentlich dazu bei, die Milchzufuhr in dieser Stadt zu heben. Dieser Wagen erhielt dreißig Prozent über die gewöhnliche Eisladung, und der Inhalt blieb noch 24 Stunden nach seiner Ankunft in Miami in guter Verfassung. Schließ- lich sandte die Gesellschaft jeden Tag nach dem Sturm einen Waggon Milch von ihren Filialmolkereien in Selma und Montgonnery (Ala- bama), Woodstock (Virginia) und Hanover (Pennsylvania) in die ver- wüsteten Gebiete, sodaß in den ersten 10 Tagen über 40 000 Gallonen (etwa 151 000 Liter) verschickt wurden.

In der Umgebung von Sebring gab es bedeutenden Schaden, doch wurde die Molkerei der Gesellschaft nicht betroffen und konnte in großem Maße den Flüchtlingen aus Moore Haven und anderen Orten in der Nähe davon, die vollständig vernichtet waren, helfen. Die einzige in Betrieb befindliche Telegraphenleitung durfte trotz der starken Inanspruch- nahme durch das Militär von der Gesellschaft benutzt werden und mit dem ersten Personenzug aus West Palm Beach am Abend traf auch ein Waggon Milch in Sebring ein. Hier herrschte großer Mangel an Milch und die Sendung wurde von den Einwohnern und heimlosen Flüchtlingen dank- bar entgegengenommen.

Die Tatkraftigkeit der Gesellschaft, die es ermöglichte, trotz der schwierigsten Verhältnisse eine ausreichende Milchbelieferung sicherzu- stellen, fand überall dankbare und ehrende Anerkennung. Sch.

Sprechjaal

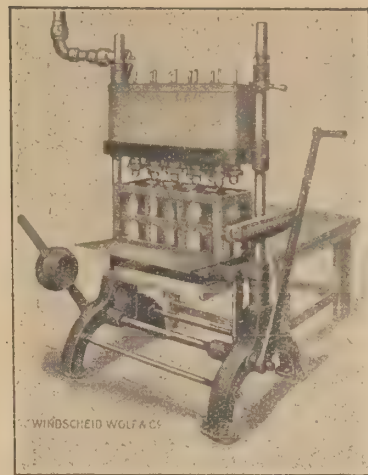
Der „Sprechjaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechjaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeich- neten Verfasser überlassen.

Was ist Moment-Hocherhitzung? Obgleich im Laufe der letzten Jahre von verschiedenen Seiten über die Momenthocher- hitzung berichtet worden ist, (auch die Ergebnisse der Versuche der staatlichen Versuchs- und Forschungsanstalt werden sicherlich in Kürze veröffentlicht werden) scheint es mir so, wenn man mehrere Ar- tikel über Milchhocherhitzung in den Fachzeitschriften verfolgt, daß die Mo- menthocherhitzung noch ganz verkannt, in den allermeisten Fällen mit der schon von altersher bekannten Hocherhitzung verwechselt wird. Und doch sind diese beiden Erhitzungsverfahren grundtätlich verschieden. Mit Nachstehendem erlaube ich mir, hierüber zu berichten.

Die Momenthocherhitzung, es sagt schon das Wort „Moment“, ist eine augenblickliche Erhitzung, welche nur wenige Sekunden dauert, um sofort wieder ebenso plötzlich abgeköhlt zu werden. Es ist dieses Verfahren eigentlich ein striktes Gegenstück der Dauererhitzung und neuerer Art mit bedeutenden Vorzügen. Aber zurück zur Hocherhitzung, welche fälschlicher- weise vielfach mit der Momenterhitzung verwechselt wird.

Das Pasteurisieren, eine Erhitzung der Milch auf mindestens 85 Gr. Cels., bewirkt die Abtötung einer großen Anzahl Keime; man kann wohl sagen, bei richtiger Anwendung sämtlicher Krankheitserreger. Nach dem Reichsversicherungsge setz wird als ausreichende Erhitzung eine Temperatur von 85 Gr. C. (eine Minute lang) angesehen. Und dieses wohl mit Recht, denn die gewöhnlichen Pasteurisierraparate, wie sie noch heute verwandt und leider auch noch weiter gebaut werden, lassen eine kürzere Erhitzungs- dauer, um genügend wirksam zu arbeiten, nicht zu (siehe Versuche Dr. Richter). Hieran ist aber vor allen Dingen die Bauart dieser Pasteuri-

Leistungsfähig



Betriebsicher

ist unsere

Flaschenfüll-Maschine

zum Abfüllen von 10 Flaschen in FL.-Kasten
ausgerüstet mit dem

Einheits-Füllventil

verwendbar für alle Flaschen.

Stundenleistg. ca. 3000 Ltr.

Windscheid, Wolf & Co. G. m. b. H.



Molkerei-Maschinen

Tel. 20234

Krefeld

Windwol.



Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 566. (5884)

Atmis
Antimilchstein
Atmis-Kalkseife
Atmis pur



die idealen Reinigungsmittel
für Molkereien, unentbehrlich
für Flaschenmilchbetriebe,
billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.



Milchverkaufs-Wagen Milchkannen - Wagen

jeder Art und Größe liefert

Joh. Schoene, Wagenbau, Halle a. S.
Lindenstr. 49, Fernruf 3619

Billigste und zuverlässigste
Untersuchung von

Milch, Butter, Käse,
Wasser, Futtermitteln

sowie alle sonstigen chemischen
Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung
übernimmt das

Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,
unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

sierapparate schuld. Es ist dieses leicht erklärlich, wenn man sich die Einrichtung und Arbeitsweise dieses Apparates genau betrachtet. Von der unten eintretenden Milch wird gleich ein Teil vom Rührwert erfasst und durch die Rotation desselben an die Heizwandungen hochgedrückt, wogegen der andere Teil der fortlaufend eintretenden Milch über diese hinweg geleitet wird und sich teils im Apparat, teils aber erst am Milchaustritt mit der an den Wandungen hochgestiegenen Milch vermischt. Die an den Wandungen hochsteigende Milch bleibt viel zu lange der Erhitzung ausgesetzt und wird überhitzt, der andere Teil dagegen nicht genügend. Die Erhitzung ist also eine ungleichmäßige. Die Milch hat in ihrer Zusammensetzung gelitten und der Wert dieser ist für menschliche und tierische Ernährung bedeutend vermindert.

Die richtige Momenterhitzung dagegen ist ein ganz neues Verfahren für die Erhitzung von Konsummilch, Käseemilch, Magermilch und Rahm und übertrifft alle bis heute bekannten Erhitzungsarten einschließlich der Dauererhitzung in seiner Einfachheit, Wirkungsweise, Leistungsfähigkeit und der Sicherheit, daß auch wirklich alle Milchteile einer genügenden und gleichmäßigen Erhitzung ausgesetzt sind.

Die Momenthocherhitzung beruht den bisherigen Erhitzungsverfahren gegenüber auf einer ganz anderen Grundlage, und zwar ist das Hauptprinzip dieses Verfahrens das, daß die Milch einer ganz kurzen, nur einige Sekunden langen, intensiven, hohen Erhitzung in dünner Schicht ausgesetzt und sofort wieder stark heruntergekühlt wird. Diese beiden Hauptfaktoren haben zur Folge, daß die Eiweißstoffe der Milch soviel wie garnicht nachteilig beeinflusst werden; die Vernichtung der Keime in der Milch ist eine ganz vorzügliche und zwar ist die Wirkung der momentanen Erhitzung sehr stark, daß Tuberkelbazillen sowie Colibakterien schon bei 72 Grad C. mit Sicherheit abgetötet werden. Die Milch behält ihren Rohmilchcharakter und ist für menschliche und tierische Ernährung der rohen Milch vollkommen ebenbürtig.

Kurz zusammengefaßt sind die wichtigsten Punkte bei diesem Erhitzungsverfahren folgende:

Plötzliche Erhitzung der Milch in ganz dünner Schicht unter zirka 1—2 Atm. Druck.

Plötzliche Abkühlung und Druckentspannung.

Um dieses zu erreichen, ist natürlich ein Momenthocherhitzer nötig; mit einem gewöhnlichen Erhitzer ist solches nicht zu erreichen. Kurz möchte ich noch die Bauart und Wirkung eines solchen Momenthocherhitzers erklären. In diesem ist anstatt eines Rührwertes, eine dem Milchbehälter des Apparates angepasste, geschlossene, heizbare, glattwandige Trommel eingebaut. Diese Trommel ist so gehalten, daß zwischen den Heizwandungen der Trommel und denen des eigentlichen Milchbehälters ein enger Zwischenraum von ca. 7—11 mm. verbleibt. Die unten eintretende Milch muß diesen Zwischenraum passieren und wird nun von beiden Seiten von der Trommelwandung sowie von der Wandung des Milchbehälters, welche beide von dem gleichen heißen Dampf beschickt werden, gleichmäßig ganz kurze Zeit — nur einige Sekunden — ganz plötzlich erhitzt. Die Milch wird im Apparat so gut wie garnicht zerteilt, also geschlossen durch diesen getrieben, was dadurch gefördert wird, daß der Apparat kein eigentliches Rührwerk, man kann wohl sagen „Schlagwerk“ besitzt (s. o.); daß vielmehr die Trommel rotiert, wodurch die eintretende Milch spiralförmig dem Ausgang zugeführt wird und dadurch, daß die Erhitzung der Milch unter atmosphärischem Druck geschieht. Die Milch wird also in ihren einzelnen Teilen gleichmäßig hoch und gleichmäßig lange erhitzt. Sie wird ferner auch deshalb durch alle Teile gleichmäßig erhitzt, weil sie den Apparat nur in dünner Schicht passiert und von zwei Seiten her der gleichen Temperatur ausgesetzt wird. Es muß angenommen werden, daß bei einer so schnellen Erhitzung unter Druck und einer plötzlichen Entspannung mit gleichzeitig eintretender Kühlung die Abtötung der Keime eine ganz vorzügliche sein muß.

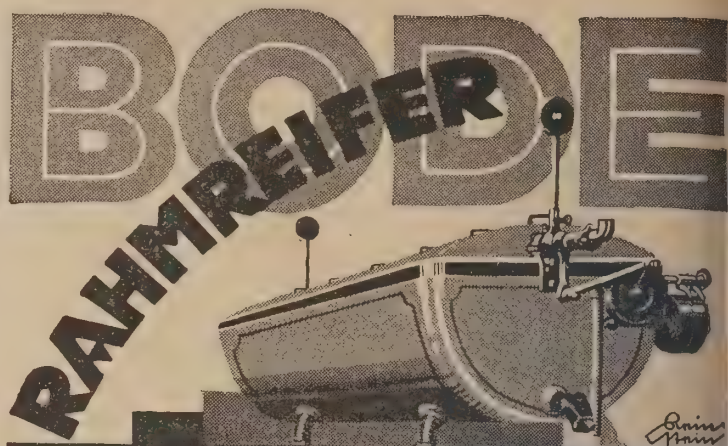
Es hat sich denn auch bei den Versuchen gezeigt, daß die Milch bei einer Erhitzung von 80—90 Grad Cels. den Apparat sehr feimarm verläßt. Unmittelbar nach dem Verlassen des Apparates läuft die Milch über einen offenen oder besser durch einen geschlossenen Kühler, wodurch sie energisch abgekühlt wird.

Ein geschlossener Kühler ist deswegen vorzuziehen, weil dann keine Luftinfektion wieder eintreten kann. Die Aufnahmefähigkeit ist nach einer Erhitzung von 72—75 Grad Cels. (diese Temperaturen genügen vollkommen, um alle Krankheitserreger, wie Tuberkel, Typhus usw. zu vernichten) eine bedeutend größere und schnellere als bei roher Milch. Die Haltbarkeit einer solchen Milch ist bei einer Aufbewahrung von 17 bis 20 Grad Cels. eine ca. 3 Tage lange. Bei Anwendung höherer Temperaturen bis zu 120 Grad Cels. ist die Haltbarkeit bei guter, steriler Behandlung eine 6—7 Tage lange. Der Rohmilchcharakter leidet auch bei Anwendung dieser hohen Temperaturen fast garnicht. Die Farbe der Milch ist eine schneeweiße, der Geschmack aromatisch und vollmundig, ähnlich wie Sahne.

Ein sicherer Beweis dafür, daß die momenterhitzte Milch ihren Rohmilchcharakter behält, ist der, daß diese bei einer Erhitzung bis zu 100 Gr. Cels. ihre volle Labfähigkeit behält und daß sich hieraus ein hochfeiner Käse herstellen läßt, also für die Käseerei von größter Wichtigkeit ist. Dieses besonders deshalb, weil durch diese Erhitzung diejenigen Bakterien, welche im Käse das Blähen hervorrufen, restlos vernichtet werden. Bei richtiger weiterer Behandlung der Milch, jedoch keine Neuinfektion wieder eintritt, wird die Blähung im Käse, wodurch alljährlich Millionen Verluste entstehen, unterbunden. Außerdem ergibt diese Milch auch eine nicht zu unterschätzende Mehrausbeute an Käsestoff (siehe Dr. Dübbern, Molkerei-Zeitung Nr. 112, 1925).

Aber nicht allein für Frischmilch und Käseemilch bietet die Momenthocherhitzung etwas ganz Neues, sondern auch für die Butterbereitung ist diese von weitgehendster Bedeutung. Bei der Rahmerhitzung für Buttererzwecke sind Temperaturen von 105—110 Grad C. die gegebenen; die Erhitzung geschieht unter ca. 1—1½ Atm. Druck. Der Rahm wird so feimarm gemacht, daß höchstens nur einige hizebeständige Bakterien zurückbleiben. Außer dieser Keimarmmachung findet am Austritt des Apparates eine vollständige Entlüftung (Entgasung) statt, hervorgerufen durch die plötzliche Entspannung der soeben erwähnten 1—1½ Atm. Druck. Selbst bei stärkster Rübenfütterung bleibt dem Rahm kein übler Geruch und Geschmack anhaften.

Nicht allein dieses sind die Vorteile einer Momenthocherhitzung. Es kommen hier noch weitere und besonders wichtige hinzu. Durch das Fehlen



DER RAHMREIFER DES MODERNEN BETRIEBES

Kundenurteil: in jeder Hinsicht zufrieden. Form sehr gefällig und praktisch. Temperatur-Veränderung infolge guter Isolierung nur ganz gering. Rührwerk ist als Kühler zu benutzen. Ab- und Rundung oberer Kante besonderer Vorteil für Reinigung.

Dampfmolkerei Kakerbeck

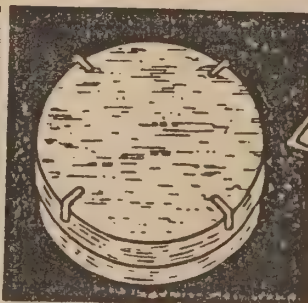
OTTO BODE SCHÖNINGEN Y BRSCHWG.
INHABER A. BODE UND H. AHRENS
SPEZIALFABRIK FÜR MOLKEREIGERÄTE

Anschrift der für die einzelnen Bezirke zuständigen Vertreter, geben wir auf Wunsch bekannt.

Märkische Kistenfabrik A.-G.
KISTEN
FLASCHENKASTEN
Berlin-Rummelsburg
Hauptstr. 2. — Tel. Lichtenberg 2150/2152.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:
Eiweiß-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.
in Kisten zu 360 und 720 Stück
Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25
Münsterstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739.



Holzspan-Schachteln
mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

Echtes
Pergamentpapier



Schleipen & Erkens Akt.-Ges. & Co.
Jüllich, Rheinland

Ein- und zweifarbiger Druck in sauberster Ausführung aus eigener Druckerei. Lieferant zahlreicher Molkereien u. Molkerei-Verbände.

anerkannt erstklassige Qualität, in allen gangbaren rechtwinkligen Formaten, auch in Rollen, ferner Rundblätter usw. liefert preiswert

des Rührwerkes, man kann wohl sagen „Schlagwerkes“ (siehe oben), wird der zu erhitzende Rahm ganz schonend behandelt; ein teilweises Ausbuttern oder eine Klumpung der Fettkügelchen findet nicht statt, und wird hierdurch vermieden, daß sich während der Reifezeit des Rahms auf diesem eine starke Fettschicht bildet, welche der Luft und des Lichtes ausgesetzt, der Butter einen fettigöligen Geschmack gibt. Durch ein zu langes Erhitzen, wie in den gewöhnlichen Apparaten, wird überdies der Rahm noch der feine Geschmack und das natürliche feine Aroma genommen. Außerdem hat man bei der Momenthocherhitzung eine nicht unbeachtende Mehrausbeute an Butterfett, hervorgerufen dadurch, daß der Rahm viel gleichmäßiger und besser ausbuttert als der, welcher nach dem bisherigen Verfahren pasteurisiert wurde. Die Buttermilch zeigt selten, meistens in den Monaten Oktober und November, wo sich sowieso eine etwas schwerere Entmischung der Milch und Verbutterung des Rahmes ergibt, einen höheren Fettgehalt von 0,20–0,30 Prozent.

Es gibt noch eine ganze Reihe Vorzüge mehr, welche die Momenthocherhitzung gegenüber sämtlichen anderen Verfahren aufzuweisen hat, die schnellere Erledigung des Betriebes, sehr leichte Reinigung und Sterilisation des Apparates, billigerer Anschaffungspreis usw. Alle die angeführten Vorzüge weist kein anderes Verfahren auf, selbst die Dauerpasteurisierung nicht.

Ich will hiermit nicht sagen, daß die Dauerpasteurisierung zu verwerfen wäre. Auch ich habe zuerst mit der Dauerpasteurisierung angefangen; habe diese auch bei der Herstellung von Käse mit Erfolg angewandt. Aber eins ist doch zu bedenken: Man soll vor allen Dingen ausgeglichene, frische Milch haben. Aber bei einer 10–12 Stunden alten Milch verliert es doch sehr.

Molkenverwertung (Verdampfungszahlen betreffend). In Nr. 137 dieser Zeitung in der Abhandlung über „Molkenverwertung“ bemängelt Herr Chemiter Ungnade meine gefundenen Verdampfungszahlen als viel zu hoch und als nicht der Praxis entsprechend. Ich muß darauf erwidern, daß diese Werte für den von mir benutzten Apparat stimmen. Dieselben sind die Ergebnisse jahrelanger Beobachtung. In der Fabrik, wo dieser Kuumapparat (Kugel-Vakuum) arbeitet, werden täglich durch einen gästrier-Apparat die Vakuumarbeiten aufgezeichnet. Daß natürlich diese Schwankungen vorkommen, ist selbstverständlich.

Ich möchte an dieser Stelle die Zahlen, die gefunden worden sind, nochmals wiedergeben und zwar sind dieselben ein Durchschnitt von einem Monat, wo der Vakuum täglich 3 Kochungen leisten mußte.

Für Milch einzudampfen von dem spezifischen Gewicht: 1,033 auf 1,066
wobei die Hälfte des Wassers verdampft wird, ergibt sich eine Verdampfungsleistung

pro qm. und Stunde von 203 Kg. Wasser.
Für gezuckerte Milch von dem spezifischen Gewicht: 1,08 auf 1,25–1,3
ergibt sich eine Verdampfungsleistung

pro qm. und Stunde von 155–175.
Die Arbeitsweise ist folgende: Die einzudampfende Milch wird auf –90 Grad vorgewärmt, fließt in einen Vorratsbehälter, aus welchem das Vakuum die heiße Milch einsaugt.

Bei meiner Betrachtung gegenüber dem Wurmischen Apparat konnte diese Vorwärmung auch annehmen, da bei demselben die Molken vorwiegend in einem Pasteur erhitzt werden und dann zur Weiterverarbeitung kommen.

Die Gründe der verschiedenen Verdampfungsleistung zwischen den beiden, die Herr Chemiter Ungnade angegeben hat und den meinigen, will ich mir nur so erklären:

1. Vielleicht werden die Molken oder andere zu verdampfende Flüssigkeiten mit tieferer Temperatur eingelagert.
2. Das Wasser (und wohl auch stark wässrige Lösungen) wallt in einem Vakuum viel träger als Milch und es ist ein sehr großer Unterschied in der Bewegung zu beobachten.
3. In einem Kugel- oder Pfannen-Vakuum haben die Dampfbläschen einen viel kürzeren Weg zur Oberfläche zurückzulegen als in einem Röhren-Vakuum, wo derselbe ein ziemlich langer ist.

Alle diese Punkte sind gewiß sehr wichtig und müssen darin die Gründe der Leistungsunterschieden zu suchen sein. Ganz entschieden wäre es wünschenswert für die Praxis, zu wissen, wie die einzelnen Flüssigkeiten sich im Vakuum verhalten und welche Differenzen dabei auftreten können. Nach meiner Ansicht muß man nach den Zahlen, die Herr Chemiter Ungnade angibt, dem Wurmischen Apparat eine Existenzfähigkeit zusprechen. Denn wenn ein Einzelkörper-Apparat 70–80 Liter Wasser pro Stunde und qm. verdampft bei Flüssigkeiten, die der Verdampfung keine Schwierigkeiten bereiten, und der Wurmische Apparat 60 Kg. aus 100 Liter leistet, so sind die Unterschiede nicht so groß, besonders da der Wurmische Apparat für kleine Betriebe viel einfacher zu bedienen und zu beschaffen ist; auch setzt derselbe keine großen Vorkenntnisse voraus, während bei dem Gebrauch eines Vakuum mehr Verständnis verlangt werden muß.

Ein Fehler meinerseits ist bei Ermittlung meiner Werte nicht vorgekommen, da ich dieselben von anderer Seite habe nachprüfen lassen. Ich bin aber jederzeit gern bereit, diese Vakuum-Anlage zu einem Kontrollversuch Herrn Chemiter Ungnade zur Verfügung zu stellen.

Der Geldverkehr der Molkereigenossenschaften. Welche wirtschaftlichen Dienste die Finanzinstitute, für ländliche Kreise die Spar- und Darlehnskassen bzw. Dorfbanken, der Landwirtschaft leisten, kann man erst erkennen, wenn man sich vertraut macht mit den riesigen Beträgen, die die Milchwirtschaft durch die bestehenden Molkereigenossenschaften und privaten Molkereien hervorbringt. Diese Beträge der Landwirtschaft nutzbar zu machen, dazu sollte jede Molkerei und jeder Dorfbank die Möglichkeit beitragen. Unsere heutige Wirtschaft verträgt nicht die Vermischung von Geldern in der Weise, wie sie Herr Krebs in seinem Artikel in Nr. 143 dieser Zeitung unter der oben angeführten Anschrift aufstellt, denn heute rollt bzw. fliegt das Geld schneller im Kreislauf als in dem Kriege, und das ist es unbedingt erforderlich, daß der Dorfbank in allen Orten alle Gelder zugeführt werden, um stets nutzbringend damit arbeiten zu können.

Leider gibt es aber noch viele Leiter deutscher Molkereien, die in der Beziehung des Geldverkehrs durch die Bank etwas beschränkt sind, andere

Garantiert reine Vollmilch

Nach Entleerung ausspülen



Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappscheiben, Milchflaschen
mit Pappscheibenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 58, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Qualitätsware

durch


Kieler Reinkulturen

Schweitzer & Co., Berlin W.

Potsdamerstraße 123b



K o n k u r r e n z l o s



Käsehorden u. Lenkwagen
in bester Ausführung, Neuflechtung defekter Horden.
Otto Schulze, Käsehordenfabrik, Bockenem (Harz).



Haus-Musik auf Kredit
mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an
unsere Original
Freyophon - Sprechapparate
zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung
10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme
Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.
Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N 4.
Chausseestr. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Molkereimütze
Reichert



(geschildert geschützt)

Stück, echt Federschirm, inkl. 2 Bezüge	5,00 Mt.
Stück, echt Federschirm, inkl. 3 Bezüge	6,20 Mt.
Abzeichen, Zentrifuge oder Butterfettiger (vergoldet)	0,75 Mt.
Jacken, Kadett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mt., zweireihig	8,00 Mt.
Jacken, Röper, weiß, einreihig 7,50 Mt., zweireihig	8,50 Mt.
Jacken, Röper, weiß, beste Qual., einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50 Mt.
Jacken, Röper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Mt., zweireihig	9,00 Mt.
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Jacken, Satin, weiß, einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50 Mt.
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Jacken, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Mt., zweireihig	9,50 Mt.
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mt., zweireihig	10,00 Mt.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Mt., weiß	2,25 Mt.
Schürzen, weiß Dowlas, 100 Ztm. lang, Ia	3,00 Mt.
do., weiß, rein Leinen	3,75 Mt.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden	3,75 Mt.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden	4,50 Mt.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang	
verstärkte Brust und Eden	5,50 Mt.
Schuhmäntel, Keisel (hell) 8,00 Mt.,	Rhafi (hellbraun) 11,00 Mt.
Schuhmäntel, Kanting (grau) 10,00 Mt.,	Röper (weiß) 12,00 Mt.
Pantoffel 2,40 Mt.,	Hollsteiner Form 2,80 Mt.
Galoschen	5,00 Mt.

Frauen Schuhkleidung auf Wunsch Preisliste!
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

wieder sind zu einem solchen Geldverkehr zu gleichgültig, viele Molkerei-Leitungen stoßen auch auf einen starken Widerstand bei ihren Genossen und Lieferanten; denn viele wollen ihr Molkereigeld, wie es im landläufigen Sinne vielfach genannt wird, bar von ihrer Molkerei haben. Um einen rationellen Geldverkehr im Bezirk der Molkerei zu unterhalten, ist die Ansammlung eines größeren Kassenbestandes in der Molkerei unbedingt zu vermeiden, die Mühe und Arbeit mit dem Auszahlen der einzelnen Beträge an jeden Milchlieferanten muß der Vergangenheit angehören. Die Molkerei hat mit der Spar- und Darlehnskasse ein Abkommen zu treffen, daß die Auszahlung des Milchgeldes nach der monatlich der Spar- und Darlehnskasse hinzugebenden Liste vorzunehmen ist. Wer von den Lieferanten dann sein Geld notwendig gebraucht und es haben will, holt dieses nicht von der Molkerei, sondern von der Bank. Für die Spar- und Darlehnskasse bedeutet die Milchgelddauszahlung eine erhebliche Mehrarbeit, sie ist aber zur Förderung des Allgemeinwohls da und zu diesem Zwecke gegründet, folglich muß sie sich diese Kleinarbeit gefallen lassen. Ist solche Kleinarbeit bei Einführung eines solchen Verfahrens für die Bank zeitraubend und kaum nutzbringend, so schlägt sie aber nach einiger Zeit sehr stark zu Nutzen der Bank und der Allgemeinheit um, denn die Molkerei braucht sich in keiner Weise um den für die Zahlung benötigten Betrag zu kümmern, sie hat nur dafür zu sorgen, daß alle eingehenden Beträge, abgesehen von den schon gleich auf das Bankkonto überwiesenen Beträgen, die heute größtenteils über das Postcheckkonto eingehen, sofort wieder auf das Postcheckkonto der Bank überwiesen werden; die Bank verfügt durch diese täglichen Geldeingänge laufend über größere Geldflüssigkeit, sie kann anderweitig damit arbeiten und viele andere Landwirte zeitweilig damit helfen. Sehr viele Milchlieferanten holen ihr Geld nicht gleich am Tage, wo sie es schon bekommen können, ab, sondern lassen es ihrem Konto gutschreiben, so ergibt es sich für die Bank, daß sie bei Fälligkeit des Milchgeldes keinen großen Betrag braucht, wogegen die Molkerei zum Auszahlungstage fast den ganzen Betrag benötigt und die Bank durch die Beschaffung des großen Betrages auch noch in einige Schwierigkeiten bringt. Bei unserer Molkerei ist dieser Auszahlungsmodus seit einigen Jahren durchgeführt und funktioniert zur beiderseitigen größten Zufriedenheit. Unsere Dorfbank, nebenbei bemerkt, von einem jungen, bankmäßig ausgebildeten Geschäftsführer geleitet, hat die anfänglichen Schwierigkeiten mit den späteren Vorteilen für die Bank abgewogen und sich dabei nicht verrechnet. Wir sorgen dafür, daß alle Checks sofort nach Eingang der Bank übergeben, alle Postchecküberweisungen sofort der Bank zugeführt werden. Zum Fälligkeitstage reichen wir die Liste für die Milchauszahlung ein und das Auszahlungsgehalt widert sich in der angenehmsten Weise ab. Ein ganz großer Teil des Geldes verbleibt von vornherein in der Bank und wird den Milchlieferanten gutgeschrieben, allerdings wird uns der ganze Betrag der eingereichten Liste mit dem Tage der Einreichung derselben belastet. Unerwähnt soll nicht bleiben, daß jedem einzelnen Milchlieferanten vorher seine Abrechnung durch den Milchfuhrmann zugeestellt wird.

Findet in der vorstehend beschriebenen Weise der Geldverkehr zwischen Milchlieferanten, Molkerei und der Bank statt, wird dadurch in einem erheblichen Maße der Allgemeinheit gedient, der Milchlieferant kann bei plötzlich eintretendem Geldbedarf von der Bank leichter einen größeren Geldbetrag bekommen, wenn die Bank die Sicherheit hat, mit Auszahlung des Milchgeldes einen Betrag wieder herein zu bekommen. Die Molkerei hat eine größere Sicherheit für ihr Geld, sei es in der Aufbewahrung im eigenen Schrank oder in der Zustellung des baren Betrages durch die Milchfuhrleute, und die Bank nützt allen angeschlossenen Genossen, erhöht erheblich ihren Umsatz und damit ihren Verdienst und erleichtert den Geldverkehr in ihrem Wirkungskreise zum Wohle der Allgemeinheit.

Mißtrauen in Molkereibetrieben. Mit großem Interesse habe ich den Aufsatz unter obiger Ueberschrift in Nr. 134 der Molkereizeitung gelesen, auch wird derselbe wohl besondere Beachtung bei manch anderen Nachleuten gefunden haben. Im Gegensatz zu dem Schreiber des betr. Artikels bin ich der Ansicht, daß es recht viele Betriebe gibt, in denen von Seiten der Genossen durch Mißtrauen dem Betriebsleiter das Leben oft recht schwer gemacht wird. Wodurch entsteht denn eigentlich das Mißtrauen gegen den Betriebsleiter? Die Entstehungsgründe können verschiedenartig, verschuldet und unverschuldet sein. Es gibt in jeder Genossenschaft Leute, die es sich zur Aufgabe machen, bewußt oder unbewußt, Mißtrauen zu säen. Die Grundursache ist denn meistens der Neid. „Sie haben doch alles, was ihr Herz begehrt“, sagte mir früher einmal ein Genosse, „wenig Arbeit, gute Bezahlung und ein angenehmes Leben“, so möchte ich es auch haben. Ich habe dem guten Mann Aufklärung gegeben, zweifle aber daran, ob er seine Ansicht geändert hat. Nach fast vierzigjähriger Tätigkeit im Molkereifache habe ich mich zu der Ansicht durchgerungen, daß es Genossenschaften gibt, in denen der Betriebsleiter nur als notwendiges Uebel betrachtet wird. Mancher Gehilfe lebt ruhiger wie der Betriebsleiter, über dessen Haupte stets das Damoklesschwert der Ründigung und einer ungewissen Zukunft für sich und seine Familie hängt. Vielfach gibt es auch Genossenschaften, in denen die Ansicht herrscht, daß ein öfteres Wechseln des Betriebsleiters ein Vorteil für die Genossenschaft ist. In einer früher von mir geleiteten und 1899 gegründeten städt. Molkerei hatte man vor mir bis 1902 schon zwei Betriebsleiter. Mit vielen Mühen und Nöten habe ich diesen Posten dann bis 1912, also zehn Jahre, inne gehabt. Im August dieses Jahres ist nun der zehnte meiner Nachfolger eingestellt, auf wie lange das mögen die Götter wissen. Zweifellos befanden sich unter den abgegangenen Betriebsleitern auch tüchtige und ehrenwerte Leute, die ihr ganzes Können für den Betrieb einsetzten; jedoch ohne Erfolg, alle hatten das gleiche Schicksal; mochten sie es machen, wie sie wollten. „Wir können oft mal ein anderen Melkmeister heben, das macht nichts ut, das ist beter für uns Genossenschaft“, erklärte mir vor Kurzem ein Genosse derselben. Den Genossen aufzuklären, habe ich garnicht versucht, da dieses zwecklos war.

Der Leiter einer anderen Molkerei war ein großer Tierfreund, er besaß eine schöne Dogge, welche sein ständiger Begleiter war. Verschiedene Genossen waren hierüber recht ungehalten, man gab ihm öfters zu verstehen, daß es ratsam sei, sich des Tieres zu entledigen, aber hierzu konnte sich kein Besitzer nicht entschließen. Die Mörkger erhielten schließlich Uebergewicht und Ründigung war die Folge. Der Nachfolger hatte wohlweislich keinen Hund. Eines Nachts wurde nun in der betr. Molkerei ein Einbruch verübt, wobei ein größeres Quantum Butter verschwand. Darob große Aufregung in der Genossenschaft. Allgemein hörte man die Redensart: „Sowas kann auch nur jetzt vorkommen, bei unserem früheren Bet-

SEITZ-WERKE

KREUZNACHER MASCHINENFABRIK, FILTER- U. ASBEST-WERKE

Auf der „Gesolei“

Düsseldorf 1926

wurde unsere Flaschen-Reinigungs-Anlage

„Golf-Polfram“

mit der

Goldenen Medaille

prämiert. Durch die allein in diesem Jahre auf den von uns beschickten Ausstellungen errungenen

8 ersten Preise u. allerhöchsten Anerkennungen

ist die Anzahl der uns verliehenen Auszeichnungen auf 74 gestiegen.

KREUZNACH

RHLD.

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käserei-Maschinen u. -Geräte

durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Schweineestall-Einrichtungen m. Bode's Trogrühr-Vorderwänden



Tausendfach bewährt.

Broschüre 1 „Was ist beim Bau eines Schweineestalls zu beachten“ gratis.

Friedrich Bode Ostingersleben Bez. Magdeburg

Wassermangel

beseitigt durch Tiefbohrungen in jeder Weite und Tiefe mittels Hand- und Kraftbetrieb, Lieferung von Pumpen und Wasserversorgungs-Anlagen, Installationen, Feststellung unterirdischer Wasserquellen durch Stellung des Polarizators

Gegründet 1883. Josef Studmann Brunnenbohr-Gesellschaft. Berlin, Westf. Fernruf 289.

walter wäre das nicht vorgekommen, der hielt sich wenigstens einen Hund

Nun zur Frage der Bezahlung. Ohne Zweifel ist diese heute in den meisten Fällen besser, wie in der Vorkriegszeit. Und das mit Recht, denn jeder Arbeiter ist seines Lohnes wert. Eine Genossenschaft, die ihren Betriebsleiter auskömmlich besoldet, kann stets sicher sein, daß derselbe auch alles einsetzt, um dieselbe vorwärts zu bringen und auf der Höhe zu halten. Jedoch gibt es auch noch Genossenschaften, die am verkehrten Ende, — also in der Besoldung ihres Verwalters, sparen wollen. Ein besonders krasser Fall ist mir noch in guter Erinnerung. Die betreffende Molkerei hatte über vierhundert Genossen und eine Durchschnittstageseinfieferung von 8000 Liter Milch; viel Arbeit machte auch der ausge-dehnte Postverband. Der Betriebsleiter erhielt dort ganze 2400,— Mark Gehalt, — also monatlich 200,— Mark. Hiervon mußten zwei tüchtige Gehilfen und ein Mädchen, welches in der Molkerei helfen mußte, bezahlt und verpflegt werden. Gartenland, wie man es meistens vorfindet, war keine Krume vorhanden, ein Stück Land, welches der betr. Molkerei ge-hörte und sich gut hierzu geeignet hätte, war mit Eichen bepflanzt, welche nicht entfernt werden sollten. Da die Milchfütterer die Kannen nicht entleerten, war hierfür ein Arbeiter für die Betriebsstunden angestellt. Der Betriebsleiter stellte nun einen Antrag auf Gehaltsaufbesserung. Nach langem Hin und Her und vielen hitzigen Reden legte man 400,— Mark zu, erhöhte also das Gehalt auf 2800,— Mark unter der gleichzei-tigen Bedingung, daß der Betriebsleiter von jetzt ab den Arbeiter aus seiner eigenen Tasche zu bezahlen hätte. Auf seine Beschwerde, daß eine Aufbesserung seines Gehaltes auf diese Weise garnicht stattgefunden hätte, erwiderte ihm ein Gutspächter: „In ihrem Fache richtet sich alles nach Angebot und Nachfrage, das Angebot in Bewerbem um solche Posten ist sehr groß, wenn Sie noch nicht zufrieden sind, warten schon zehn andere“.

Eine Molkerei, die in dieser Weise verfährt, wird niemals auf die Höhe kommen, denn dem Betriebsleiter mangelt naturgemäß das Interesse daran, sein einziges Bestreben wird sein, und das ganz mit Recht, möglichst bald eine andere, besser bezahlte Stellung zu finden, in welcher man seine Fähigkeiten, seinen Fleiß usw. zu schätzen weiß.

Unbetritten gibt es auch viele Genossenschaften, in denen Fälle ähnlicher Art wie oben geschildert, nicht vorkommen können, da man mit Recht überzeugt ist, daß das Gedeihen einer Molkerei zum größten Teile von dem Betriebsleiter abhängig ist. Deshalb sollte man einsehen, daß es nicht den Vorteil der Molkerei bedeutet, wenn man dem Leiter durch immerwährende Klegeleien und Mißtrauen das Leben schwer macht und hierdurch Arbeitsfreude und Arbeitslust unterbindet. M.

Rübenblattfütterung — Rübenbutter. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 137.)

I.

So alt wie die Molkereien selbst sind, so alt sind auch die ständig wiederkehrenden Klagen der Konsumenten und des Handels über die Qualität der während der Rübenzeit gewonnenen Butter. Dabei sind diese Klagen absolut nicht einheitlich. Während ein Teil der Abnehmer über einen strengen und unangenehmen Geschmack (den sogenannten Rüben- auch wohl Brufengeschmack) klagt, ist dem anderen Teil weniger der unangenehme Beigeschmack, als die harte und krümlige Beschaffenheit der Butter unangenehm. Das Letztere kann sogar in so hohem Maße auf-treten, das die Verwendung der Butter als Streichfett zum Teil in Frage gestellt ist. Wenn es uns bis heute noch nicht gelungen ist, die unange-nehmen Folgen der Rübenblattfütterung ganz zu beseitigen, so dürfte es auch für die Zukunft kaum gelingen, ein radikales Abhilfsmittel zu finden resp. zu erfinden. Immerhin sind wir doch heute soweit, daß wir die auftretenden Fehler zu einem großen Teil mildern können, wären auch sicher schon weiter in dieser Beziehung, wenn die Landwirte selbst nicht so einseitig eingestellt wären und in der Zeit, wo die Blätternte einsetzt, entsprechende Futtermittel verwenden würden. Allerdings ist sich selbst Wissenschaft und Praxis über die Gründe des Rübengeschmackes noch nicht vollkommen einig. Während ein Teil annimmt, daß das Futter selbst auf den Geschmack der Milch einwirkt, ist ein anderer Teil der Ansicht, daß es in der Hauptsache der in der Milch lagernde Schmutz ist, der den uns allen bekannten unangenehmen Geschmack bringt. Sei dem nun wie es will, wir, die wir in der Rübengegend wohnen, müssen uns mit den Tat-sachen, wie sie nun einmal sind, abfinden, und müssen, wenn es uns auch nicht gelingt die Fehler zu beseitigen, versuchen, sie doch in dem Maße abzuschwächen, daß wir wenigstens, soweit die Molkereien in Frage kommen, keinen pekuniären Schaden erleiden.

Wie aus Vorstehendem ersichtlich, muß es sich hier um doppelte Maß-nahmen handeln und zwar einmal um solche der Landwirte, und zum anderen um solche der Molkereien, welche diese selbst ausführen. Da das Rübenblatt, soweit die Zuckerrübe in Frage kommt, selbst ein gutes Milch-futter darstellt und während der in Frage kommenden Monate sowohl die Milchmenge als auch den Fettgehalt ganz erheblich steigert (in den Monaten Mai und Juni haben wir einen Durchschnittsfettgehalt von etwa 2,95 %, während derselbe in den Rübenmonaten bis auf 3,40 % steigt) so würde es natürlich vollständig falsch sein, nun etwa die Blattfütterung einschränken zu wollen. Im Gegenteil, im volkswirtschaftlichen Interesse wäre zu wünschen und muß immer wieder den Landwirten empfohlen werden, den Rübenbau, soweit es die Boden- und Arbeiterverhältnisse gestatten, immer mehr auszudehnen. Neben den sonstigen Vorteilen, die der Rübenbau den Landwirten bringt, ist schon die Mehrausbeute sowohl an Milch als auch an Fett für uns Molkereien nicht gering zu veran-schlagen.

Wenn es nun auch Futtermittel gibt, welche die unangenehmen Folgen der Rübenblätter abschwächen, so wird es doch im Allgemeinen schwer halten, die Landwirte zu veranlassen, diese zu verwenden. Der Landwirt ist nun einmal konservativ veranlagt. Was der Großvater und Vater gefüttert haben, das wird auch heute dem Vieh weiter gegeben, wenn und solange der Besitzer nicht in einer Wirtschaftsänderung klin-genden Vorteil sieht. Alle Fortschritte und alle Verbesserungen, die die Landwirtschaft in den letzten 20—30 Jahren sich zunutze gemacht hat, sind doch lediglich deshalb erfolgt, weil sie eben ein Gebot der Selbsterhaltung waren. Ein Landwirt, der heute noch nach den alten Methoden wirt-schaftet (hingewiesen sei hier nur auf die Anwendung der künstlichen Düngemittel) kommt ganz einfach unter die Räder und kann über kurz oder lang den Wanderstab in die Hand nehmen. Hier sieht der Landwirt nicht einen direkten Vorteil, im Gegenteil, je mehr Rüben er baut, umso länger kann er Blatt füttern, und umso mehr und umso länger dauert die Zunahme der Milchmenge, umso länger aber auch hält der hohe Fett-

Lüneburger Buttersalz

Nur echt



mit dieser

Schutz-

Marke

Unentbehrlich für die Herstellung
einer erstklassigen
hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg
u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.
Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Körnung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg	Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M. 7,50
75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	„ 7,00
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 19,00
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 19,75

Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:

75 kg	Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	„ 7,25
150 kg	Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 19,50
150 kg	Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	„ 20,25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4135



Milch- Transport-Kannen

Aus bestem Stahlblech
hergestellt

Nahtlos gezogen

Im Vollbade mehrfach verzinkt

Alle Sorten u. Größen am Lager.

Milchkühler
Astra-Molkerei-Maschinen.

Georg Maas, Inh.: Hermann Bergmann

Molkereimaschinen

Nürnberg, Klaragasse 3.

gehalt an. Mag die Molkerei sehen, wie sie mit der Sache fertig wird. Dabei sind nach meinen Erfahrungen die Schwierigkeiten für die Molkereien auch garnicht so groß, als das sie bei der Höhe der Milchgelddauszahlungen stark ins Gewicht fallen. Ein einfaches Zahlenbeispiel möge dies beweisen. Bekanntlich haben wir die sogenannten Butternotierungen, die neben den Preisen für prima Ware auch die Preise für zweite und dritte Qualitäten festsetzen. Gibt es nun heute noch wirklich Molkereien, die im Herbst ihre Butter (von einzelnen Ausnahmen abgesehen) als abfallend verkaufen müssen, und die hierdurch starke Mindereinnahmen haben, ich glaube kaum? In hiesiger Gegend, die mitten im Rübengebiet liegt, würde es jedenfalls nicht gelingen, Molkereibutter unter 4—10 Mk. über der höchsten Notierung zu kaufen. Ebenso dürften auch anderweitig die Verhältnisse liegen. Wer will also dem Landwirt verdienen, wenn er schwer zu bewegen ist, während der Rübenzeit noch Futtermittel zuzukaufen, im Gegenteil, er ist froh, wenn er noch recht lange mit den selbstgewonnenen Erzeugnissen eine gute Milcherzeugung hat. Inmerhin mag ja der Fragesteller sein Heil versuchen. Vielleicht sind bei ihm die Landwirte eher geneigt, gut Ratsschläge zu befolgen, auch wenn sie ihm Arbeit und Geld kosten.

In erster Linie kommt ein Zusatz von Schlammkreide oder Futterkalk in Frage, und zwar kommen pro Kopf etwa 60—80 Gramm jeden Tag zur Verfütterung. Durch diesen Zusatz wird vor allen Dingen das starke Laxieren der Kühe eingeschränkt, sodaß es schon aus diesem Grunde zu empfehlen ist. Es wird deshalb auch der Viehstall bedeutend sauberer sein und die Gewinnung einer sauberen Milch wird erheblich erleichtert. Gerade auf die Gewinnung sauberer Milch ist aber nach meiner Ansicht das größte Gewicht zu legen. Wie bereits im Anfang erwähnt, ist die Ansicht stark verbreitet, daß die unangenehme Wirkung der Rübenblätter weniger von diesen selbst, als vielmehr von der während der in Frage kommenden Zeit im Kuhstall herrschenden Unsauberkeit kommt. Auch ich neige erheblich zu der Ansicht, daß erste Hauptbedingung gerade während der Herbstmonate peinlichste Sauberkeit ist. Wenn es uns gelingt, in dieser Beziehung eine merkliche Besserung zu erzielen, dann wird auch manche Klage verstummen. Es ist deshalb auch, wenn irgend möglich zu vermeiden, daß Rübenblätter und Abfälle selbst im Stalle lagern. Ebenso ist für gute und reichliche Einstreu zu sorgen. Auch die Futterkrippen sind öfter wie sonst gründlich zu reinigen.

Daneben ist, um ein weiches Butterfett zu gewinnen, ein Verfüttern von Rapskuchen und Haferfchrot, Reismehl usw. zu empfehlen, wenn es, wie bereits erwähnt, auch im allgemeinen schwer halten wird, den Landwirten in dieser Beziehung besondere Vorschriften zu machen.

Je weniger wir Einfluß auf die Milcherzeugung haben, desto mehr muß die Molkerei auf der Höhe sein und alles versuchen, daß sie auch im Herbst nicht in die Verlegenheit kommt, ihre Butter als abfallend verkaufen zu müssen. Wir haben auch heute dank der fortgeschrittenen Technik ausgezeichnete Mittel in der Hand, um selbst in der Rübenzeit eine ausgezeichnete Ware herzustellen. Nach meiner Ansicht kommen hierbei nur drei Momente in Frage, und zwar Erhizung, Entlüftung und Ansäuerung. Das daneben Reinlichkeit nicht zu vergessen ist, setze ich als selbstverständlich voraus. Was zunächst die Erhizung anbelangt, so ist es nach meinen Erfahrungen zu empfehlen, nicht die Vollmilch, sondern die Sahne zu erhitzen, um zu verhüten, daß der ganze Schmutz, der sich sonst in der Zentrifuge absetzt, mit erhitzt wird und so eine gute Gelegenheit hat sich aufzulösen und in die Butter überzugehen. Man mache in dieser Beziehung einmal einen Versuch in folgender Weise, und zwar entnehme man einmal eine nur vorgewärmte Milch und einmal eine auf 85—90 Grad erhitzte. Man wird die Erfahrung machen, daß sich bei erhitzter Milch in den Zentrifugen ganz erheblich weniger Schmutz ansetzt, wie bei vorgewärmter Milch, ein Beweis dafür, daß derselbe sich bei der Erhizung zum großen Teil aufgelöst hat und in die Sahne und Magermilch übergeht. Als Vorwärmer und Rahmerhitzer ziehe ich offene den geschlossenen Apparaten vor, aus dem sehr einfachen Grunde, weil hier Milch und Sahne erheblich besser ausbunten können. Man halte nur einmal die Nase während der Sahneerhizung in die aufsteigenden Dünste, und man wird erstaunt sein über die „angenehme“ Stallluft, die hier entweicht. Wenn es möglich ist, anstatt der üblichen Vorwärmer einen Veriefelungsapparat zu benutzen, über welchen die gesamte Milch in ganz dünner Schicht herunterläuft, so kann ich dies nur empfehlen. Ebenso ist es mit den Kühlern. Wenn auch die geschlossenen Apparate für Vollmilchkühlung ihre guten Seiten haben mögen, für Rahmkühlung ziehe ich offene Kühler entschieden vor. Die Gefahr einer Neuinfizierung mit Bakterien ist nicht so schlimm, soweit die Sahne zur Butterbereitung benutzt wird. Erwähnt sei noch, daß eine Erhizungstemperatur von 85—90 Grad zu empfehlen ist, höher wie 90 Grad würde ich jedoch nicht gehen, damit die Sahne keinen Kochgeschmack annimmt.

Eine ganz besondere Aufmerksamkeit ist der Ansäuerung der Sahne zuzuwenden. Es dürfte hier nicht der Platz sein, ausführlich auf die Ansäuerung des Rahms einzugehen, umso mehr, als mit jeder Kultur eine ausführliche Gebrauchsanweisung geliefert wird. Empfehlen möchte ich, während der in Frage kommenden Monate mindestens alle 8—10 Tage eine neue Kultur zu nehmen und genau darauf zu achten, daß die Säuerung nicht zu weit fortschreitet. Der beste Gradmesser in dieser Beziehung ist es, wenn nach der ersten Butterbildung ein angenehmer Duft aus dem geöffneten Butterfaß entweicht. Auf keinen Fall darf hier ein stark säuerlicher Geruch oder sogar ein Stalldunst auftreten. Es ist schwer, hier genaue Vorschriften zu geben, es muß eben gelernt und ausprobiert werden.

Damit die Butter nicht hart und krümlig wird, empfiehlt es sich genügend warm abzubuttern, einige Grad mehr nach oben schadet absolut nichts; in dieser Zeit verträgt das Butterfett schon allerlei.

Vorstehende Ratsschläge sind der Praxis entnommen, theoretisch sind sie vielleicht nicht ganz unanfechtbar. Wir haben jedenfalls in den letzten Jahren mit Rübengeschmack wenig oder garnicht zu kämpfen gehabt, trotzdem hier augenblicklich nichts weiter gefüttert wird wie Rübenblätter und immer wieder Rübenblätter. Selbst die kleinen Besitzer, die selbst keine Zuckerrüben bauen, kaufen sich Blätter von den größeren Besitzern, die selbst keine genügende Verwertung haben. Was im Herbst nicht grün verfüttert werden kann, wird eingesäuert und kommt im Winter an die Reihe.

Erwähnt sei noch, daß wir in früheren Jahren der Milch ein ganz geringes Quantum Kalisalpeter zusetzten und auch hiermit ganz gute Erfahrungen machten. Allerdings kan man wohl darüber im Zweifel sein,

‚Hansakrone‘



der

beste

Milchflaschen-Verschluß!

hygienisch, billig,
leicht zu handhaben!

Kronen-Verschlüsse

sowie die dazu erforderlichen

Öffner „Hebab“ und die

Verschlußmaschinen

von der kleinsten bis zur größten Leistung
liefert die

Kronenkork-Fabrik

Wilhelm O. P. Rieck

vormal's The Crown Cork Company Ltd.

Hamburg 22, Alter Teichweg 11

Telefon: Nordsee 1074 u. 7473

Telegramme: „Hansakrone“



Großfabrikation von:

Milchtransportkannen

nahtlos u. geschw.
rostfrei verzinkt

„Original Sindermann“ Preisgekrönt d. d. D. L. G.

Aluminium-Milchtransportkannen

„Original-Sindermann“

Wattmilchfilter für Stallgebrauch zur Erzielung unbed. reiner Milch

Milchfiltrationswatten

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußerem Kupfermantel ohne Lötstelle sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar, Kühlfähigkeit auf 1—2° Kühlwassertemperatur.

Rahmerhitzer a) mit direkter Untererwärmung, b) für Dampfanschluß, für kleinere Betriebe zur Erzielung eines haltbaren Rahmes zur Lieferung auf weite Entfernungen.

Dampfkäsewannen aus verzinktem Kupfer- oder Eisenblech oder Aluminium.

Milchbehälter

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Reinaluminium

Behälter und Gefäße

für Milch und Käse

F. W. Pest G. m. b. H. Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244.

Verdampfungskühler

für

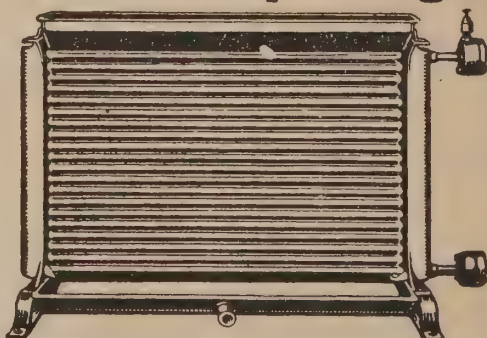
**Kohlensäure,
Ammoniak und
Schwefligsäure.**

**Unübertroffen in
Konstruktion und
Ausführung.**

F. Stamp G. m. b. H.

Molk.-Geräte-Fabrik

Bergedorf 18 b. Hamburg



ein solcher Zusatz gesetzlich gestattet ist. Jedenfalls kommen wir heute ohne denselben aus.

Kurz zusammengefaßt sei noch einmal wiederholt: Reinlichste Sauberkeit schon bei der Milchgewinnung als auch in der Molkerei, sorgfältige Reinigung der Sahne im offenen Apparat, gründliche Entlüftung der Milch als auch der Sahne und peinlichste Aufmerksamkeit bei der Ansäuerung der Sahne mit Reinkulturen. Wenn Sie diese Punkte beachten, dann werden Sie auch im Herbst keine Schwierigkeiten haben, ohne daß sie erst in wahrscheinlich doch aussichtslosen Versuch machen, die Landwirte zu einer Fütterungsänderung zu bewegen. Die Landwirte sind zu sehr abhängig von ihrer Scholle und im allgemeinen an die jeweilig in der betreffenden Gegend erzeugten Futtermittel gebunden. Sache der Molkerei ist die technischen Fortschritte auszunutzen. Wenn es natürlich auch Tatsache bleibt, daß nur aus einem guten Rohmaterial ein erstklassiges Erzeugnis hergestellt werden kann, so sind wir doch heute dank der fortgeschrittenen Technik in der Lage, viele Mängel, welche der Milch nun einmal anhaften, abzuschwächen, so daß die Verwertung nicht darunter zu leiden kommt. Die Butterprüfungen beweisen es jedesmal aufs neue, denn trotz innerhalb eines gewissen Bezirkes herrschenden gleichen Verhältnisse vermeiden immer einzelne Betriebe besonders gut ab. Daß dies nicht immer dieselben sind beweist, daß der Arbeitsweise der Molkereien der Hauptanteil bei dem Ausfall der Qualität zukommt. S

II.

Dieser alljährlich mehr oder weniger stark auftretende Fehler ist auf vielerlei Ursachen zurückzuführen, die jedoch beide in einseitiger Fütterung eines in größeren Mengen dargereichten Futtermittels — eben der Rübenblätter — begründet sind.

Als erste Ursache dieses ausgesprochenen Futterfehlers nun ist der indirekte Übergang der in den Rübenblättern enthaltenen spezifischen Geruchsstoffe und Geruchstoffe in die Milch zu nennen. Da dieselben jedoch im Verlauf des Verdauungsprozesses zerstört werden, so lassen sie sich in der Milch als solche nicht mehr feststellen (Weigmann, Pilzkunde der Milch), und es ist daher unbestimmt, in welchem Grade und in welcher Weise sie auf den Geschmack der Milch einzuwirken vermögen; daß sie aber an der Entstehung dieses Geruchsfehlers beteiligt sind, beweist, daß auch peinlichst sauber gewonnene Milch von mit Rübenblättern gefütterten Tieren den Rübengeruch aufweist.

Wenn sich dieser Geruch (Weigmann bezeichnet ihn als primären Geruch der Milch oder der Butter) nun auch nicht vermeiden läßt, so ist er doch von weniger starker und langer Einwirkung, und er läßt sich, besonders durch ausreichende Entlüftung der Milch oder des Rahmes soweit beseitigen, daß ein Rübengeruch oder -Geschmack in der Butter in diesem Falle kaum festzustellen ist.

Intensivere, anhaltendere Geruchs- und Geschmacksfehler dagegen beruhen die ebenfalls durch einseitige Fütterung bedingten Einwirkungen aktiverer Natur. Hier sind es die als Blähungserreger bekannten und gefährlichen Coli-Aerogenes-Bakterien, ferner das Bakterium fluorescens, sowie einige höhere Pilze (Penicillien, Oidien), welche die Fähigkeit besitzen, Geruchs- und Geschmacksstoffe aus dem Futter aufzunehmen, welche dann, besonders bei unsauberer Viehhaltung und Milchgewinnung, auch auf die Milch übertragen werden.

Die abführende Wirkung der Rübenblätter, hervorgerufen durch die in diesen enthaltene Oxalsäure, begünstigt insofern die Übertragung, als Tiere und Stallungen durch den fast flüssigen Kot, der die oben angeführten Mikroorganismen stets in größeren Mengen enthält, leicht verschmutzen, was eine saubere Milchgewinnung ungemein erschwert.

Aus allem geht hervor, daß dieser Geruchs- und Geschmacksfehler von Art und Menge des Futtermittels, sowie von dem Grad der bei der Milchgewinnung beobachteten Sauberkeit abhängig ist. In der Hand des Landwirts liegt es demnach, diesen Fehler durch sachgemäße Einteilung der Futtermittel und möglichst zweimal tägliche Zugabe von etwa 40–50 Gramm phosphorsauren Kalk oder Schlammkreide, durch saubere Haltung des Viehes und der Stallungen und vor allem durch saubere Gewinnung der Milch (Waschen des Euters, Entlüftung und Kühlung der Milch) den Fehler fast ganz zu beseitigen. Der Molkereifachmann dagegen vermag durch ausreichende Entlüftung und sorgfältige Pasteurisierung des Rahms auf 90–95 Grad Cels. mit sofort nachfolgender Tiefkühlung den Fehler erheblich zu vermindern.

Riemeyer-Swinemünde.

Grauerwerden der Harzerkäse. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 108).

Von Zeit zu Zeit erscheinen in der Molkerei-Zeitung Anfragen betr. Beseitigung von Fehlern bei Harzerkäsen und besonders das Grauerwerden der Käse wird beanstandet. Leider wurde bisher die gesamte Sauermilchkäseerei von der Fachwissenschaft stiefmütterlich behandelt, so daß von dieser Seite wenig Rat erteilt werden konnte; es kam in den meisten Fällen nur die Erfahrung der Fachleute in Frage. Die Herstellung von Weichkäsen und Hartkäsen wird in den Fachschulen praktisch und theoretisch erlernt, der Fachmann wird in die chemischen und bakteriologischen Vorgänge während des Reifungsprozesses der Käse eingeweiht. Dem Sauermilchkäse steht kein spezielles Lehrinstitut zur Verfügung, er ist auf seine in der Praxis gesammelte Erfahrung angewiesen. Er erzeugt aus gutem Rohmaterial gute Ware, doch schleicht sich irgend ein Fehler ein, so setzen die Schwierigkeiten ein. Es wird wohl jeder zugeben, daß die Herstellung von Sauermilchkäsen mindestens ebenso schwer ist wie die Erzeugung einer anderen Art. Die aus frischer Milch erzeugten Käse bieten nicht die Schwierigkeiten bei der Auswahl der Rohware, nämlich der Milch. Die Milch wird sofort nach ihrer Anlieferung in die Molkerei auf Käseerzeugtauglichkeit geprüft, eignet sie sich zur Verarbeitung, so wird sie zu Käse verarbeitet, eignet sie sich aus irgend einem Grunde nicht, so wird es niemand riskieren, die Milch zu Käse zu verarbeiten. Wie aber liegen die Dinge in der Sauermilchkäseindustrie? Wer beurteilt hier das Rohmaterial und wie wird es beurteilt? Wohl die wenigsten Fabrikanten werden den Quarg auf alle geordneten Eigenschaften untersuchen, und doch ist gerade bei Sauermilchkäsen das Rohmaterial so verschieden, daß viel Fachkenntnis dazu gehört, die Ware zu beurteilen. Gewiß, auf Eisengehalt wird die Ware wohl in den meisten Fällen geprüft, aber sonst? — Ich möchte nur einige Fragen stellen und jeder Fachmann mag sie sich selbst beantworten.

1. Wieviel Eisen hat die Ware nach Schäffer?
2. Wieviel Prozent Wasser hat die Ware?

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Molkerei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.



Milchflaschen Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlußarten

liefern als Spezial-Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 80 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Fliesenarbeiten

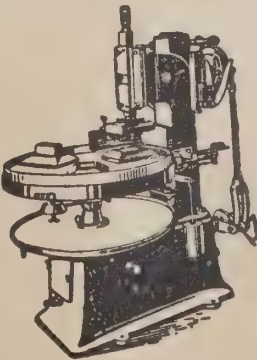
Gebrüder Rabe, Magdeburg

Fliesen-Spezial-Geschäft
Wilhelmstraße, Ecke Maybachstraße
Fernruf Nr. 231 Telegr.-Adresse: „Fliesenrabe“.

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- **Dampfkessel**
Eisen-, Kupfer-, Aluminium-Bassins auch verzinkt und verzinkt in jeder Größe, eiserner Schornsteine sowie **Rohrleitungs-Anlagen**
Eisenkonstruktionen
aller Art und Größe, in genieteter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfkessel und Maschinenfabrik G. m. b. H.
Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25



Butter-Formmaschinen

Originalsystem
mit
rundlaufendem Tisch
Lange & Rühlicke
Masch.-Fabr., Halle a. S.

3. Welche Säuregrade?
4. Wie stark ist gesalzen?
5. Wie alt ist sie ungefährt?
6. Wie ist der Geschmack?
7. Wie ist die Beschaffenheit der Masse, weich, körnig?
8. Welcher Art ist der Quarg? Labquarg, Sauerinilk, Quarg, Bauernquarg?

Welche Käseart hat wohl niemals gewissenhaft diese Untersuchungen durchgeführt. Wie soll nun eine gute Mischung beschaffen sein? Die Zusätze an Salz und Natron müssen sich unbedingt nach der Beschaffenheit der Ware richten, es ist wohl jedermann klar, daß zu saurem Quarg mehr Natron zugesetzt werden muß als zu süßem Quarg. Auch der Wassergehalt und vieles mehr spielt eine große Rolle.

Die vorstehenden Ausführungen haben mit dem Thema selbst wenig zu tun und doch waren sie erforderlich, denn ein Grauerwerden der Käse wäre zu vermeiden, wenn den Fragen mehr Aufmerksamkeit geschenkt würde. Das Grauerwerden ist entweder ein Fehler des Rohmaterials oder aber es ist auf äußerliche Einflüsse zurückzuführen. Fehlerhaftes Rohmaterial ist z. B. Quarg mit starkem Eiweißgehalt oder mit Buttermilchzusatz oder Quarg mit starkem Säuregehalt.

Außere Einflüsse sind: Feuchte und schimmelige Räumlichkeiten, unsaubere Geräte, fehlerhaftes Verpackungsmaterial.

Das Grauerwerden der Käse zeigt sich auf verschiedene Art. Meistens bildet sich in den ersten Tagen der Reifung eine weiße Haut, die bald dunkler wird und sich als besondere Schicht von der Masse löst und abläuft, der Käse wird suppig und nimmt einen bitteren Geschmack an. Ein unbedingt sicher wirkendes Mittel läßt sich keinesfalls mit Bestimmtheit angeben, da weder das Rohmaterial noch die Mischung oder der Reifungsprozeß überall gleich sind. Ich führe den Fehler auf die nicht entsprechende Beschaffenheit der Mischung oder des Anlasses zurück. Die chemische Umwandlung, die mit Beginn der Reifung einsetzt, kann nicht so vor sich gehen, wie es sein müßte; die Bindung aller Stoffe geschieht nicht reiflos, so finden im Innern Verbrennungen statt, was schon daraus hervorgeht, daß sich der Käse gerne selbst erwärmt, stark dunstet und häufig einen Ammoniakgeruch annimmt. Durch den chemischen Zerlegungsvorgang werden einige Stoffe frei, die ausgeschieden werden und so ablaufen. Auch eine bakteriologische Untersuchung wird ergeben, daß sich die Masse für ein Wuchern der nötigen Bakterien wenig eignet, besonders wird man die Sauermilchbakterien vermissen, deshalb hat dieser Käse auch selten eine gute Farbe. Es kommt häufig vor, daß von einer Produktion, also von einer Mischung, ein Teil der Käse grau wurde, während der andere Teil gut war. Damit ist nicht widerlegt, daß die Mischung nicht daran schuld ist, denn ich habe beobachtet, daß Rahmen, die an der Luft etwas vortrocknen und dann in den Schweißraum kommen, bedeutend besser ausfallen, als Rahmen, die weniger dem Einfluß der trockenen Luft ausgesetzt waren. Aus diesen und ähnlichen Versuchen bin ich zu der Überzeugung gekommen, daß ein Hauptübel des Grauerwerdens der Harzerkäse in der zu großen Feuchtigkeit, verbunden mit zu großem Säuregehalt, liegt. Versuche mit saurer, doch trockener Ware sind gut ausgefallen.

Es dürfte wohl von allgemeinem Interesse sein, an dieser Stelle von Versuchen zu berichten, die ich anstellte, um dem Grauerwerden und Ablaufen auf den Grund zu kommen.

Von solchem Quarg, bei dessen Verarbeitung sich das Grauerwerden einstellte, wurde ein Quantum genommen, gleichmäßig gemahlen und in drei gleiche Teile geteilt und gewogen, dann die folgenden Mischungen angelegt:

1. Der Quarg wurde mit normaler Natrongabe gemischt, nach Zugabe von einer entsprechenden Menge Salz gemahlen und geformt.
2. Der Quarg wurde nochmals gepreßt, dann mit etwas stärkerer Salzgabe und mehr Natron gemischt, dann gemahlen und geformt.
3. Der Quarg wurde in Wasser von 45 Grad Cels. ausgewaschen, gepreßt und dann soviel Wasser zugesetzt, daß der Wassergehalt genau wie Probe 1, dann wurde gemischt und gemahlen.

Alle drei Proben wurden derselben Behandlung in denselben Räumlichkeiten unterworfen und folgende Beobachtungen konnten gemacht werden:

Probe 1. Am zweiten Tag bildete sich eine weißliche Haut, sie wurde faltig und feucht, dann dunkel und lief bald ab. Die Mitte bildete einen weißen Kern. Die ablaufende Flüssigkeit hatte einen Ammoniak-Geruch und einen bitteren Geschmack. Die weiße Masse, der Kern, war auch nicht rein im Geschmack, er hatte einen leichten Chlorgehalt. Der weiße Kern zeigte selbst nach acht Tagen keinen Fortschritt in der Reife.

Probe 2. Die Käsechen wurden am zweiten Tag leicht gelblich, sie wurden dann weiter behandelt und in Lagerkisten gepackt, sie reiften innerhalb 8 Tagen vollkommen durch, doch kam die rote Schmiere sehr langsam. In der Lagerkiste nahm er eine weißliche Haut an, die aber in den nächsten Tagen durch das Wuchern der roten Bakterien verschwand.

Probe 3. Die Ware war heller als Probe 2, reifte aber langsamer, bekam gute Farbe und hatte einen milden, angenehmen Geschmack, während Probe 2 etwas schärfer im Geschmack war. Das Waschen hat den Geschmack wesentlich beeinflusst, die Form blieb gut, obwohl der Käse weich war.

Das Resultat dieser Versuche bestärkte mich in der Annahme, daß wohl in den meisten Fällen der Fehler im Rohmaterial zu suchen sei, besonders aber halte ich den Säuregrad des Sauermilchquargs entscheidend für den Ausfall der Reifung. Denn wären die Räume schuld, müßten alle drei Proben den Fehler annehmen. Besonders stark tritt der Fehler auf, wenn der überäuerte Quarg stark feucht verarbeitet wird. Ich habe den Fehler schon beobachtet bei trockener Arbeitsweise, die Ware wurde wohl dunkler, ist aber nie gelaufen.

Ich bin nun zum Schlusse meiner Ausführungen gekommen, ich will damit aber keinesfalls gesagt haben, daß unbedingt die Fehler, die festzustellen ich Gelegenheit hatte, auch anderweitig vorhanden sein müssen, ich will auch nicht sagen, daß nur durch diese Arbeitsweise der Fehler beseitigt werden kann, doch wenn jeder Fachmann seine Erfahrung preisgibt, dürften wir der Lösung dieser Angelegenheit näher kommen. Die beste Lösung jedoch wäre die, daß jeder Fachmann seine Rohware auf Beschaffenheit untersucht und das Ergebnis der Untersuchung bei der Zusammensetzung der Mischung verwertet. Diese Vorsichtsmaßregeln sind natürlich nicht nötig, wenn jeder Fachmann seine Rohware kennt, wenn er seinen eigenen Quarg verarbeitet oder stets denselben Lieferanten hat.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wassbedarf und feinkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.

Feststellung von Wasseradern mittels Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch.

Gebrüder Hamann

Magdeburg, Fernruf 2168, 9370

Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

VITAMINMILCH

BESTRAHLT nach Scheidt

höchster Nähr- und Heilwert, keimfrei, sehr guter Geschmack, erprobt im städt. Waisenhaus zu Berlin, von Prof. L. E. Meyer

Bestrahlungsanlagen

bis 10 000 Liter Std., Stromverbrauch: bis 2 Kilowatt-Stunde

liefert:

Ernst Otto Scheidt, Werder-Havel, Kemnitzerstraße.



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pom.



Milchflaschen - Verschleißer

„Radbruch“ D. R. G. M.

Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924

— Große silberne Denkmünze —

Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.

Milchflaschen „Original Radbruch“

Paraffinierte Pappschelben

in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck

Spezialfabrik für Milchflaschen-Füll- und Verschlußmaschinen



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen

in allen Ausführungen liefert

**Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.**

Echt Pergamentpapier

auch schön bedruckt, in allerbesten Qualitäten zu empfehlen

**Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhin.**

Schriften

zur Verteilung an die Milchlieferanten:

Einwirkung des Futters auf Menge und Beschaffenheit der Milch. Von Diplom-Landwirt Lamprecht. 10 S., gebunden 30 \mathcal{M} , 50 Stück 7,50 \mathcal{M} , 100 Stück 13,— \mathcal{M} , 200 Stück 24,— \mathcal{M} , 300 Stück 30,— \mathcal{M} .

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei. 4 S., 10 \mathcal{M} , 100 Stück 3,— \mathcal{M} , 500 Stück 12,50 \mathcal{M} .

Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 6. Aufl., 8 S., im Umschlag gebunden 25 \mathcal{M} , 25 Stück 4,25 \mathcal{M} , 50 Stück 7,50 \mathcal{M} , 100 Stück 12,50 \mathcal{M} .

Vorteile der Milchlieferung an die Molkerei gegenüber der Entnahme auf dem Hofe mittels Handzentrifuge. 3. Aufl., 7 S., im Umschlag gebunden 25 \mathcal{M} , 25 Stück 4,25 \mathcal{M} , 50 Stück 7,50 \mathcal{M} , 100 Stück 12,50 \mathcal{M} .

Was ist zu tun, um die Milchzuckerung auf die Höhe der Vorkriegszeit zu bringen? Nach einem im Juni 1922 gehaltenen Vortrage des Herrn Geh. Reg.-Rates Prof. Dr. Hansen. 4 S., 10 \mathcal{M} , 100 Stück 3,— \mathcal{M} , 500 Stück 12,50 \mathcal{M} . Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages porto- und verpackungsfrei.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Für Großbetriebe kann nur geraten werden, die Ware genau zu prüfen. Wenn die Beschaffenheit der Ware stets gebucht wird, hat man eine Statistik und wenn man Vergleiche anstellt zwischen der Mischung und dem Endprodukt, der reifen Ware, wird man bald wissen, wie ein Ansaß zu machen ist, damit stets ein gleiches Produkt erzeugt wird.

Kurt Kretschmer.

Die Schwankungen der Berliner Butternotierung. Über die von der Berliner Butternotierung notierten Preise hat sich wohl schon mancher Fachmann den Kopf zerbrochen. Besonders unangenehm empfunden werden die Preisschwankungen, die sich besonders auch vor den Festtagen bemerkbar machen. Die hohe Notierung schadet doch nur, indem der Umsatz in Margarine und Kunstspeisefett steigt. So große Schwankungen brauchen m. E. die Butterpreise auch heute nicht zu haben, auch wenn die Verhältnisse auf dem Buttermarkt sich nach dem Kriege und der Inflationszeit geändert haben. Solche Schwankungen dienen immer nur der Spekulation, den Molkereien und Landwirten wie auch dem Kleinhandel sind derartige Preisschwankungen jedoch sehr unerwünscht.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Starkes Fallen des Fettgehalts der Milch einer Herde. Das Gut X. liefert mir seit einer Reihe von Jahren die gesamte Milch. Seit etwa 5 Wochen ist der Fettgehalt von 3,2 Prozent auf 2,3 Prozent ohne jeden erkennbaren Grund gefallen. Wiederholte Stallproben ergaben dasselbe Resultat. Von vornherein möchte ich bemerken, daß jeglicher Betrug ausgeschlossen ist. Gemolken wird täglich zweimal und zwar z. Bt. 24 Kühe. Je Kuh wird täglich verabreicht: 6 Pfund Kraftfutter (Mischung aus Erdnähmehl, Sonnenblumensamen und Sojabohnenschrot), etwa 20 Pfund Rüben, 6 Pfund Heu und genügend Haferstroh. Ferner wöchentlich zweimal ein Löffel Seszsalz. Die Kühe befinden sich in bestem Zustand, auch besteht kein Verdacht einer beginnenden Maul- und Klauenseuche, die ja bekanntlich im Anfangsstadium den Fettgehalt herunterdrückt. Ich stehe hier vor einem Rätsel, um so mehr, als unter den Kühen keine einzige z. Bt. freischmelzend ist. Der Viehstall steht unter Kontrolle des Milchvieh-Kontroll-Vereins, dessen Assistent mit dem Resultat seiner Untersuchungen ebenfalls nichts anzufangen mußte. Auf welche Ursachen ist das starke Fallen des Fettgehalts der Milch zurückzuführen?

Molkerei B.

Bücherschau.

Unfallverhütungskalender 1927. Bei der dem Verbands der Deutschen Berufsgenossenschaften angegliederten gemeinnützigen Unfallverhütungsbild G. m. b. H., Berlin W. 9, ist der Unfallverhütungskalender für das Jahr 1927 erschienen, dessen Inhalt geeignet ist, die Zahl der Unfälle und die aus ihnen erwachsende Belastung der Industrie zu vermindern und unter den Arbeitern Aufklärung über die Unfallgefahren zu verbreiten. Die Industrie soll ihren Arbeitern diesen Unfallverhütungskalender als kleine aber äußerst nützliche Gabe überreichen und damit die Unfallverhütung auch in die Familie des Arbeiters hineinbringen.

Der Unfallverhütungskalender ist 64 Seiten stark und enthält ein Kalendarium, eine Meinung: Treibt Leibesübungen und ganz kurze Artikel mit 71 Bildern über den Umfang der deutschen Sozialversicherung mit Angaben über die Kosten und die Verteilung der Unfälle, über Unfallverhütung durch die Berufsgenossenschaften, Schutz an Maschinen, Beleuchtung der Arbeiter, Unfallverhütungsbildpropaganda und Betriebsführung, über Ausgaben der Sozialversicherung und Leistungen der Unfallversicherung, über Verkehrsregeln, erste Hilfe, elektrische Unfälle, Kinder im Straßenverkehr, gewerbliche Unfälle in Amerika, ständige Ausstellung der Arbeiterwohlfahrt, Mitarbeit der Versicherten an der Unfallverhütung und über des Tautwert als Unfallquelle.

Die bei uns versicherten Betriebe mit 10 und mehr Arbeitern haben vor einigen Tagen je 1 Unfallverhütungskalender als Muster zugesandt erhalten. Eine ganze Reihe von Betrieben hat daraufhin bereits die Kalender bestellt. Bestellungen sind an den Verband der Deutschen Berufsgenossenschaft, Berlin W. 9, Köthenerstraße 37 zu richten. Der Preis des Kalenders beträgt bei Einzelleistung 15 Pfg., bei 100 und mehr Stück 12 Pfg. und bei 500 und mehr Stück nur 11 Pfg. Erwünscht ist, daß auch die kleineren Betriebe die geringe Ausgabe nicht scheuen.

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie.

Briefkasten

H. G. Wenn Ihre Milch von Kühen stammt, die dauernd tierärztlich überwacht und besonders gefüttert werden, und wenn die Milch weiter in jeder Weise hygienisch gewonnen, aufbewahrt und transportiert wird, genügt sie den Anforderungen, die an eine Vorzugsmilch zu stellen sind und kann ohne Bedenken als solche bezeichnet werden. In der Bekanntmachung der Stadt und Amisgauptmannschaft Dresden vom 5. Dezember 1912 heißt es z. B.: „Als Kur-, Kinder-, Säuglings-, Kontroll-, Gesundheits-, Vorzugsmilch oder mit einer ähnlichen Bezeichnung, die in dem Käufer den Glauben erwecken soll, daß es sich um eine besonders beschaffene Milch handelt, darf nur eine solche bezeichnet werden, die höheren Ansprüchen in Bezug auf Gewinnung Aufbewahrung und Beförderung genügt. Der Verkauf solcher Milch muß bei der Ortsbehörde gemeldet und nüt. Der Verkauf solcher Milch darf nur in hellen, durchsichtigen Behältern zum Verkauf gebracht werden, welche von den Viehhältern oder Händlern, im Gehöft oder der Betriebsstätte plombiert oder deren Verschluss mit Marken versehen sein muß. Die Verschlüsse haben die Bezeichnung „Kindermilch“, „Kurmilch“ usw. sowie Namen und Wohnort des Viehhalters in deutlicher Schrift zu tragen. In den Flaschen ist auch vom Viehhalter der Tag der Gewinnung der Milch anzugeben.“ Sie erwidern sich zweckmäßig nach den dortigen Bestimmungen über Vorzugsmilch, damit Sie nicht mit der Polizei in Konflikt kommen. Die Pasteurisierung einer solchen Vorzugsmilch ist bis jetzt nirgends vorgeschrieben und ist auch nicht angebracht, wenn es sich um eine wirklich einwandfreie Rohmilch handelt.

B. in S. Im allgemeinen ist es ratsam, die Untersuchung von Pergamentpapier einem Chemiker zu überlassen. Wenn Sie jedoch schnell feststellen wollen, ob Sie echtes oder unechtes Pergamentpapier vor sich haben, verfahren Sie am besten nach folgender Methode: Werden die Papiere etwa eine Minute im Wasser gelocht, so bleiben die echten Pergamentpapiere, fest, zäh und dehnbar, reihen erst bei kräftigem Ziehen und zeigen an der Reißstelle keine oder nur wenige kurze Fasern. Dagegen verliert unechtes Pergamentpapier, also Pergamin, Pergamentersatz usw., welches einer chemischen Behandlung mit Schwefelsäure nicht unterlegen hat, durch das Einweichen in heißem Wasser vollständig seine Festigkeit, läßt sich in feuchtem Zustand leicht auseinanderreißen und zeigt an den beim langsamen Ziehen meist heller werdenden Reißstellen deutlich die längeren und zahlreichen Fasern, aus denen das Papier besteht. In Zweifelsfällen (z. B. bei dünnen, schwach pergamentierten Papieren) ist ein etwa 30 qcm. großes Stück der Probe zusammen mit 50 ccm. Wasser und 30 Gramm Bleisäure (Durchmesser der Schrotkörner etwa 2 mm.) in eine 125 bis 150 ccm. fassende Glasflasche zu bringen. Die Flasche wird in ein kaltes Wasserbad gesetzt, durch Anheizen des Bades bis auf 80 Gr. Cels. erwärmt, alsdann mit einem Korkel verschlossen und zwei Minuten lang kräftig geschüttelt. Echtes Pergamentpapier wird hierbei nicht zerfallen, unechte Papiere dagegen zerfallen in einzelne Fäden oder lösen sich vollkommen zu einem gleichmäßigen Brei auf.

A. Ein Dampfkessel, der längere Zeit außer Betrieb ist, muß gründlich gereinigt und getrocknet werden. Das Trocknen geschieht am besten, wenn der Kessel gut verschlossen wird und auf das Flammrohr einige flache Schalen mit Salz oder Chlorkalzium gestellt werden, welche die Feuchtigkeit anziehen. Darauf wird eine Mischung Graphit und Nagermilch auf die Bleche mittelst Bürste verrieben und trocken gebürstet. Wird diese Arbeit gründlich gemacht, so sind Beschädigungen durch Rostbildung ausgeschlossen. Sämtliche Öffnungen sind nach Vornahme dieser Arbeiten gut zu verschließen. Ferner werden die Züge gut gereinigt und die äußeren Kesselbleche gut abgeburstet. Um den Durchzug feuchter Luft zu verhüten, muß der Schieber vollständig geschlossen werden, die Spalten müssen gut mit Lehm verschmiert werden. Bei der Dampfmaschine müssen sämtliche Stopfbüchsenpackungen entfernt und ebenso Sorge getragen, daß auf den blanken Geständen kein Rost vorhanden ist. Alle blanken Teile werden gut mit Vaseline, einem säurefreien Fett, eingerieben. Dies hat sich besser bewährt, als viele Rostschutzmittel, die später oft schwer zu entfernen sind.

Molk. L. Die Mängelrüge Ihres Abnehmers, die sich auf den vor mehreren Monaten gelieferten Quarg bezieht, ist verspätet angebracht und rechtlich unwirksam. Nachdem die Herstellung von metallhaltigem Quarg in den letzten Jahren ständig größeren Umfang angenommen hat und dadurch das Vorkommen dunkler Raje immer häufiger wurde, ergab sich für den Käsefabrikanten die Notwendigkeit, das angelieferte Material wiederholt auf Metallfalle zu untersuchen bzw. untersuchen zu lassen, um sich vor Schäden zu schützen. Ganz besondere Sorgfalt muß bei der zur Lagerung bestimmten Ware beobachtet werden. Zudem ist die Untersuchungs-methode derart vereinfacht, daß jeder Fabrikant die Untersuchung selbst vornehmen kann. Zeigt sich dabei eine Ware verdächtig, so gibt Sicherheit hierüber die weitere Untersuchung in einem chemischen Laboratorium, die mit nur sehr geringen Kosten verbunden ist. Die hierzu erforderliche Zeit muß als Frist für die Mängelrüge gegeben werden. Die Cläre von dem Vorhandensein eines verborgenen Fehlers kann nicht mehr erhoben werden.



BRANTH'S SCHUTZFARBEN
Schnellflüssigen Emallen

*Siehe Zirkulär, Siehe Ihre Post,
bürgern für beste Qualität,
denn sie selbst mit Kundst
von Dr. V. Kuntz, Lumburg 8.*

Wer klug ist, kauft heutzutage nicht mehr gewöhnliche Farben, sondern für sämtliche Anstriche auf Mauerwerk, Eisen und Holz **nur noch echte Branth's Schutzfarben!** Man verlasse aus übrlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten **A. V. Branth, Hamburg 8.**

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesiische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Dieser Ausgabe liegt für unsere Abonnenten der
Wandkalender
für 1927 bei.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 21. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,85 M., 2. Qualität 1,70—1,80 M. Tendenz ruhig.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht). Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	21. Dezember	14. Dezember	7. Dezember
dänische	186	194	186
finnische	177	186	176
schwedische	178	186	178

Hamburg, 22. Dezember. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Untkosten $\frac{1}{2}$ Proz. für ständige Einfender; 2 Proz. für nichtständige Einfender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftragsgeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

1. Drittel	1. Kl. zu 189,— Mt.	14. Drittel	1. Kl. zu 183,30 Mt.
3	1. " 188,90*	1	1. " 183,30
50	1. " 188,80*	5	1. " 183,—
17	1. " 188,70*	19	1. " 182,90
14	1. " 188,60*	4	1. " 182,70
24	1. " 188,50*	3	1. " 182,50
24	1. " 188,40*	1	1. " 182,40
32	1. " 188,20*	1	1. " 182,20
23	1. " 188,—*	8	1. " 18,—
4	1. " 187,90*	1	1. " 18,10
8	1. " 187,80*	13	1. " 180,—
15	1. " 187,60*	1	1. " 178,—
6	1. " 183,—		

1. Klasse: 292 Drittel zu 183,78 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse: 20 Drittel zu 16,58 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. Dezember. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die in der vergangenen Woche geübte Zurückhaltung ließ nach, und entwickelte sich während des ersten Teiles dieser Woche ein recht lebhaftes Weihnachtsgeschäft auf Basis der etwas ermäßigten dänischen Preise. Deutsche Butter war zu Weihnachten überaus knapp. Sibirische Butter war fast vollständig vom Markt verschwunden, und war für ganz Deutschland nur ein einziger Dampfer mit 807 Tsd. frischer Winterbutter angekommen. Es mußte daher auf die ältesten Kühlhausbestände zurückgegriffen werden, und hat das Weihnachtsgeschäft mit denselben fast vollständig aufgeräumt. Auch die Stimmung in England scheint eine wesentlich festere zu sein, da die Preise nicht weiter nachgaben, und die Dänen mit ihren Forderungen wieder etwas fester lagen.

Hildesheim, 23. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. Daß in diesen Tagen vor dem Feste der Markt sehr unbesriedigt ist, kann man als üble Nachwirkung der letzten ungelunden Häuser betrachten, deren plötzlicher Zusammenbruch die Kaufkraft stark schwächte. So schnell vor einiger Zeit die Preise in die Höhe stiegen, fast schneller müssen diese

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 23. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M. Tendenz: lebhafter.

Hamburg, 23. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungs-Kommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation. Jäßer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 186 G.-M. d. 3tr.

fallen. Das Angebot vom Auslande ist zu stark ermäßigten Preisen sehr dringend. Selbstverständlich können die Preise für Inlandbutter nicht aufrecht erhalten und die in dieser Woche von unregelmäßigen Anlieferern gegebenen Posten nur zu nächstwöchiger Preislage bewertet werden, denn die Zufuhren finden für den Festbedarf keine Räumung. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 21. Dezember. Bericht der Firma Gottschalk & Co. In den letzten Tagen machte sich eine Warenknappheit bemerkbar und die Einkieferungen wurden schärflich geräumt. Die Angebote vom Auslande sind nicht so dringend, wie man erwartet hatte und nach alledem glaubt man, daß die Preisrückgänge nicht sehr erheblich werden, zumal alle Vorräte aufgebraucht sind. Der Butterverbrauch geht allerdings nach dem Weihnachtseffekte gewöhnlich stark zurück, so daß sich hierdurch doch Meberstände bilden können. Die Sorge hierum wird in den Notierungen schon vor dem Feste zum Ausdruck kommen.

Dresden, 21. Dezember. Bericht der Firma Georg Münch. Die Nachfrage bleibt in allerfeinsten Qualitäten sehr lebhaft. Die Zufuhren, die nicht von großer Bedeutung sind, können täglich geräumt werden. Obwohl die Auslandssofferten etwas nachgiebiger geworden sind, konnten sie trotzdem noch nicht berücksichtigt werden, erstens weil sie für den Festbedarf nicht mehr in Frage kommen und zweitens liegt die Notierung für deutsche Butter immer noch wesentlich niedriger. Es war daher richtig gehandelt, daß die Notierung für Inlandsbutter sich nicht von den Auslandsmärkten beeinflussen ließ und es dürfte infolgedessen ein größerer Preisrückgang vor dem Feste kaum zu veränderten Preisen glatt untergebracht werden können. — Schmalz. Vor dem Feste ist gar keine Kaufkraft vorhanden und da die Tendenz matt lautet, so dürfte erst nach den Feiertagen wieder Interesse für Schmalz vorhanden sein. — Margarine. Die Nachfrage hat sich in den letzten Tagen weiter belebt, jedoch der Festbedarf als zufriedenstellend bezeichnet werden kann.

London, 20. Dezember. Wie kaum anders zu erwarten war, hat der jüngste bedeutende Preisausschlag den Käufern den Atem benommen, und sie verhielten sich diesmal etwas ruhiger. Immerhin war der Verkehr aber ziemlich lebhaft und die meisten Sorten fanden gute Beachtung. Infolge sehr umfangreicher Eingänge neuseeländischer Butter (165 153 Kisten) und verminderter Nachfrage für solche, vermochten sich die hohen Preise der Vorwoche nicht zu behaupten, und das Kontrollamt war gezwungen, eine Reduktion um etwa 4 Sh. zu bewirken, jedoch feinste jeht 170—172 Sh. gilt. Da fest die Gesamtmenge der neuen Butter aus Kontrollmarken besteht, kommen von nichtkontrollierter Ware hauptsächlich alte Überreste aus den Gefrierlagern heran, die zu 164—168 Sh. abgegeben werden. Für australische Butter erging gleichfalls verminderter Begehr, doch behaupteten sich die Preise, und feinste Qualitäten erzielten 166—170 Sh. Für seine ungefaltene Butter bezahlten die Käufer 168 bis 172 Sh. Der Markt für dänisches Produkt hat sich etwas verflaut, da die hohe Notiz für greifbare Ware, nämlich 186—188 Sh., die Käufer abschreckt. Einige Posten Lagerware gingen zu 172 Sh. ab. Holländische Butter ist knapp und sehr fest im Preise. Rahmbutter ist sogar um weitere 2 Sh. auf 194—196 Sh. gestiegen. Die Läger von sibirischer Butter sind jetzt fast erschöpft. Kleine Posten wechselten zu 154—156 Sh. die Besitzer. In Liverpool hat die Verbrauchsfrage nachgelassen, und die Preise neigten nach unten. Mancherseits verkehrte in leidlich reger Stimmung, doch hielten die Käufer angesichts der hohen Preise Zurückhaltung für geraten.

Käse.

Köln, 21. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, verzollt. Tilsiter Käse, vollfett 2,10—2,20 M., Holländer Gouda, 45 Proz. 2,30—2,75 M., Holländer Edamer, 40 Proz. 1,90—2,20 M., Emmentalerkäse 2,40—2,80 M., Limburger Altgäuer 1,20 M. je Kg.

Hamburg, 22. Dezember. Bericht der Firma Albert Kaul. Bei schwachem Konsum und ruhigem Handel ist wesentlich Neues nicht zu berichten. — In Holland führte der Preissturz von 25 Cents auf dem Buttermarkt zu einer weiteren Ermäßigung der Käsepreise. — Dänemark verzucht krampfhaft, an den bisherigen Notierungen festzuhalten, doch wird man sich nach hiesigen Anschauungen auch dort bequemen müssen, Abstriche an den zu hohen Preisen vorzunehmen, die nach der ganzen Marktsituation unbedingt geboten sind. — Der Handel in Tilsiter Käse ist hier — anscheinend im Gegensatz zu anderen Plätzen — noch immer lustlos. Festgestellt kann ersichtlich werden, daß die neueren Zufuhren eine Hebung des Qualitätsniveaus erkennen lassen, so daß zu hoffen ist, durch schlechte Erfahrungen abgeschreckte Abnehmerkreise wieder für Tilsiterkäse zurückgewinnen zu können, womit dann auch dem Tilsiter Markt ein freundlicheres Gesicht gegeben werden dürfte. — Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund in R.-M.: Tilsiter Vollfettkäse, prima, rollenweise 105—110, do., sekunda 90—100, Halb fettkäse 70—72, dänische Goudakäse, 20 Proz., 68—72, do.

30 Proz. 86—88, do., 45 Proz., jüngere 112—115, do., 45 Proz., ältere 118 bis 122, holländische Goudafäse, 40 Proz., je nach Alter und Qualität 102—108, o., 45 Proz., gute Konsumware 112—116, do., 45 Proz., abfallende Konsumware 100—110, do., 45 Proz., prima diesjährige Grasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 130—140, do., 45 Proz. Mai/Juni-Lagerware, feinste 135—145, holländische Edamerfäse, 20 Proz. 76—80, do., 30 Proz. 90—93, do., 40 Proz. friefische 102—105, do., 40 Proz., nordholländische 104—108, Schweizerfäse, je nach Herkunft und Qualität 110—150, Limburger Stangenfäse, 20 Proz. 70—72.

Bodegraven (Holland), 21. Dezember. Bericht der Firma Naamlooze Venrooischap Raashandel v. h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die Nachfrage ist noch sehr matt, demzufolge bleibt die Stimmung flau. Eine Besserung wird vorläufig nicht erwartet. Erste Qualität 45 bis 51 Gulden, schwere Laibe bis 53 Gulden, zweite Qualität 42—46 Gulden; Anfuhr: 233 Partien. Es kommt jetzt viel frische und weiche Ware an den Markt, welche sich nicht schreiden läßt und demzufolge als zweite Qualität verkauft werden muß. Wirklich gute, etwas mehr gelagerte Partien findet man nur sehr fertig. Tendenz: Auch nächste Woche wird eine flauere Stimmung erwartet, während man die Hoffnung hegt, daß im Monat Januar die Nachfrage wieder etwas steigen wird. — Molkereiware: Die Herabsetzung des Butterpreises hat auch hier ihren Einfluß geltend gemacht, es wird mehr angeboten und auch zu niedrigeren Preisen verkauft, d. h. hauptsächlich die ganz frische Ware, etwas gelagerte Ware ist nur wenig zurückgegangen. Goudafäse, 20 Proz., frische 28—29 Gulden, do., etwas gelagert 30 Gulden, do., 30 Proz., frische 36,50—37,50, do., 40 Proz., frische 43 Gulden, do., etwas gelagert 29—30 Gulden, Edamerfäse, 20 Proz., etwas gelagert 29—30 Gulden, do., 30 Proz., etwas gelagert 37 Gulden, do., 40 Proz., etwas gelagert 42—43,50 Gulden, Broisformfäse, 20 Proz., etwas gelagert 44 Gulden; Stimmung: flau. Das Geschäft ist sehr ruhig, es wird verhältnismäßig wenig verladen. — Nordholländischer Edamer: Auch hier ein leichter Rückgang. Letzte Notierung 45—46 Gulden. Stimmung: ruhig.

London, 20. Dezember. Der hiesige Käsemarkt verkehrte diesmal in ruhiger, aber stetiger Haltung, und holländischer Käse, von dem 9588 Kolli eingingen, zog an, was so nachteilig auf die Umsätze wirkte, daß eine abnormale Herabsetzung nicht überlassen wurde. 45 Proz. Camer notiert 102 Sh. und 45 Proz. Gouda 92—97 Sh. In kanadischem Produkt fanden leidliche Umsätze statt, doch die untergeordneten Qualitäten neigten ein wenig nach unten, während feinste weiße wie farbige 94—96 Sh. erzielten. Die Läger von kanadischem Käse in den Surrey Docks betragen jetzt nur 105 517 Kisten gegen 121 584 Kisten vor 12 Monaten und 140 410 Kisten zur gleichen Zeit 1924. Von neuseeländischem Käse gingen in dieser Woche 23 000 Kisten ein und 152 000 Kisten befinden sich unterwegs hierher. Die Nachfrage schleppte, doch hielt das Kontrollamt an seinen Notierungen fest, nämlich 95—96 Sh. für feinste Sorten. Australischer Käse ist knapp und fest. Für feinste Sorten englischen Produkts besteht regelmäßiger Begehr, und Farmerkäse trägt zu 108—112 Sh. Festigkeit zur Schau. Dänischer Roquefort wird in bescheidenem Umfange offeriert, für Gorgonzola besteht bessere Nachfrage und französischer Camembert ist knapp.

Eier.

Köln, 21. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennig. Inlandseier: über 60 Gramm 19—20, über 55 Gramm 17—18. Auslandseier: über 60 Gramm 20—21, über 55 Gramm 18—19, unter 55 Gramm 12—15.

Vieh.

Berlin, 22. Dezember. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 111 Stück, Ferkel 71 Stück. Verkauf: Geschäft unbedeutend wegen geringer Zufuhr, Preise wenig verändert. Es wurden gezahlt im Großhandel für Käufer Schweine: 7—8 Monate alt 72—85, do., 5—6 Monate alt 52—72, Ferkel: 3—4 Monate alt 30—50, Ferkel: 9—13 Wochen alt 23—29, do., 6—8 Wochen alt 18—23 Mark je Stück.

Hannover-Lehrte, 21. Dezbr. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 1252 Ferkel und 80 Käufer Schweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—28 M., 8—12 Wochen alt 29—40 M.; Käufer Schweine 3—4 Monate alt 41 bis 52 M., 4—6 Monate alt 52—80 M. Marktverlauf: Ziemlich lebhaft.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dezbr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	22.	11326	77—73	72—66	Lebendgew.	ruhig
Bremen	21.	18.1	74—67	65—48	"	gut
Breslau	22.	1650	80—73	70—65	"	glatt
Chemnitz	20.	1738	82—78	77—68	"	flott
Danzig	21.	13.0	68—64	63—60	"	ruhig
Dortmund	20.	2769	78—74	73—70	"	flott
Dresden	20.	3287	81—74	72—66	"	langsam
Düsseldorf	20.	1425	82—75	74—65	"	lebhaf
Elberfeld	20.	2105	75—71	70—65	"	sehr langsam
Essen	20.	3180	80—76	75—68	"	lebhaf
Frankfurt a. M.	20.	3575	82—76	70—65	"	mittelmäßig
Hamburg	21.	7.75	75—72	65—60	"	gut
Hannover	22.	730	77—70	65—60	"	lebhaf
Karlsruhe	20.	1030	80—78	77—75	"	langsam
Köln	20.	4284	80—73	72—65	"	lebhaf
Leipzig	20.	1008	79—73	72—65	"	langsam
Magdeburg	21.	3017	79—71	70—62	"	mittelmäßig
Mannheim	20.	2503	81—75	74—63	"	"
München	22.	1867	79—75	62—58	"	"
Nürnberg	21.	2010	81—79	78—76	"	gut
Stettin	21.	1728	74—68	66—60	"	lebhaf
Stuttgart	21.	1008	83—76	71—60	"	belebt
Zwickau	20.	955	81—75	74—70	"	mittel

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 22. Dezember. Das Geschäft hielt sich auch heute in mäßigen Grenzen. Die außerordentlich festen nordamerikanischen Terminmärkte, die eine Erhöhung der Cifofferten um 25 Guldenents zur Folge hatten, haben hier nicht ihre volle Auswirkung finden können, da Argentinien

zu unveränderten Preisen offeriert. Dabei ist noch zu berücksichtigen, daß der Plata weizen für die deutsche Versorgung gegenwärtig die Hauptrolle spielt. Auch Liverpool meldete nur um $\frac{1}{4}$ Pence höhere Eröffnungsnotierungen. Das Weizeninlandsangebot ist weiter gering. Das wenige gute Material findet zu $1\frac{1}{2}$ M. höheren Preisen Unterkunft. Auch die Lieferungspreise waren um $1\frac{1}{2}$ M. befestigt. Roggen ist ebenfalls vom Inlande wenig offeriert und zu Andienungszwecken weiter stark gefragt. Im Zusammenhang mit den um 40 Guldenents erhöhten Abladungsforderungen für Weizenroggen waren alle Lieferungsstufen um etwa 2 M. fester gehalten. Weizenmehl begegnet vereinzelt bei den gesunkenen Preisen angesichts der höheren Weizenpreise besserer Nachfrage. Roggenmehl ist nur wenig und 25 Pfg. teurer angeboten und rege begehrt. Hafer und Gerste haben unveränderte Marktlage. Mais ist von der Provinz gut gefragt. Die Preise stellen sich aber zumeist unrentabel. Weizen märk. 264—267, Dez. 288, März 285,5—285, Mai 284—283,5, Roggen märk. 233 bis 238, Dez. 256—255, März 248—247, Mai 249—248,5, Sommergerste 217—245, Wintergerste 192—205, Hafer märk. 175—185, Dez. 195—196,5, März 196,5, Mais (lofo Berlin) 194—197, Weizenmehl 34,75—38, Roggenmehl 32,75—34,50, Weizenkleie 13, Roggenkleie 11,80—12, Viktoriaerbsen 51—61, H. Speiseerbsen 31—33, Futtererbsen 21—24, Peluschnen 20—27, Ackerbohnen 21—22, Widen 22—24, Lupinen blau 13,50—14,50, Lupinen, gelb 14,50—15, Serradella 21—23,50, Kapskuchen 16,40—16,50, Leinsuchen 20,80—21,80, Trockenknäuel 9,60—9,80, Sonaschrot 19,30—19,90, Kartoffelflocken 26,80—27,20, Kartoffeln weiße 3,70.

Hamburg, 21. Dezember. Cif-Notierungen in holländ. Gulden die 100 Kg.: Weizen: Manitoba 1 lofo 16,25, Dezember 15,60, Manitoba 2 lofo 15,90, Dezember 15,20, Manitoba 3 Dezember 14,65, Manitoba 4 Dezember 13,85, Amber Durum 2 Dezember 15,40, Hardwinter 2 lofo 15,70, Dezember 15,50, Rofose (78 Kilogr.) Januar 14,15, Baruso (79 Kilogr.) Januar 14,20, Redwinter 2 lofo 15,15, Dezember 15,30, Roggen: Weizen 2 Dezember 11,80, russische (73—74 Kilogr.) Dezember 11,90, Donau (71—72 Kilogr.) lofo 12; Mais: Donau Galfor und südslow.-bulgar. November-Dezember 8,25, Plata lofo 8,60, Dezember 8,15, Januar 7,95; Gerste: süd.-russische (60—61 Kilogr.) lofo 10,60, Dezember 10,50, Donau (60—61 Kg.) lofo 10,40, Dezember 10,30, Kanada Weizen 3 lofo 10,50, Dezember 10,40; Leinsaat: Plata 18,50; Weizenkleie die Tonne: grobe Plata 5 Pfund Sterling 15 Schilling, Pollard-Plata 5 Pfund Sterling 14 Schilling, Baril 5 Pfund Sterling 15 Schilling.

Hannover, 21. Dezember. Preisnotierungen der Getreidebörse in Hannover e. B. Je 1000 Kilogramm und, wo nicht anders bemerkt, ab hanoverschen Stationen: Weizen: 268, Roggen: 228, Hafer: 190—200, Mais: ab Bremen unverzollt 150, Auslandsgerste: ab Bremen unverzollt 186 Mark. Je 50 Kilogramm ab hanoverschen Stationen: Heu, gut, gesund, trocken 3—3,25, Weizen- und Roggenstroh, drahtgepreßt 1,35—1,45, Weizenstroh, gebündelt oder bindfadengepreßt 1,10—1,20, desgl. Roggenstroh 1,30—1,40 Mark.

Bremen, 22. Dezbr. Weizen: Manitoba I Dez.-Mbl. 14,10, Manitoba II lofo 14, Baruso (78 Kg.) Jan.-Febr. 12,20; Roggen: Deutscher 12,90, amerikanischer II 10,60, La Plata 10,70, russischer Jan.-Febr.-Mblad. 10,30, Petersburger 10,65; Gerste: Donau 9,50, Russen 9,65, La Plata 8,80, amerik. Malzgerste 9,55; Hafer: Deutscher 11, Pommerischer 11,30, La Plata Jan.-Febr. 7,65; Mais: La Plata lofo 8,30, La Plata Dampfer "Hindenburg" 7,40, Donau-Galfor März-April 7,30, Gramerhsen 7,40. Tendenz: Stetig.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Gerlach & Werke A.-G. Nordhausen mit 2 Zeugnissen über neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen beigelegt.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung vom Käsefachverständigen J. B. H. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort, Münsterkäse usw.). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine Anleitung für Molkerei- u. Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Harzer, Hopen, Koch, Kräutler, Kuh, Kummel, Rothring, Mainzer, Niebelmer, Reib, Schmier, Streifen, Thüringer Eiengänge und viele andere). Preis 2.— Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäse mit besond. Berücksichtigung der Käsefehler v. Kurt Krell. m. z. 16 Seiten. Preis 2.— Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäse E. u. d. Kneutlinger, in Boos. 47 Seiten (Limburger, Romadur, Weichkäse). Preis 2.— Mark.

Holländer und Tilsiter Käseerei v. L. M. Müller in Elze. 48 S. und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Frote, Mittermarchkäse, Geheimratskäse, Tilsiter Käse, Cheddar und Cheddar-Käse). Preis 2.— Mark.

Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Kober, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in Weiler im Allgäu. 88 Seiten. Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Komplette, noch gut erhaltene Dampf-Molkerei-Maschinen, 2000 Liter Stundenleistung, wegen Aufgabe des Betriebes veräußert. Preis 3500 Mark.

Käseerei Busche, Hannover: Hainholz, Helmkestraße 4. 8816

Gebrauchter

Molkereibetrieb,

Stundenleistung 1000—1500 Liter, zu kaufen gesucht. Beste Angebote mit Preisangabe sind zu richten an Joh. Tusch, Mössin, 8818 Post Buchholz, Grenzmark.

Camembertkäse-Einrichtung

für 400—500 sofort gesucht. Äußerste Preisangabe an (8843) Molk. Friesendorf, Bez. Cassel.

Suche von Molkerei-Alleinver-
kaufsrecht für Bremen in
34proz. Schlagjahne,
Butter, Milch,
evtl. Käse. Ehrliche Lieferanten v.
nur Qualitätsware, bitte ich um
Angebote unter 8835 an d. Ztg.

Da ich ausgeschlachteten Betrieb
gekauft habe, suche ich sofort eine
Einrichtung

(liegenden Kessel), für die Verar-
beitung von 2000 Liter stündl. Ich
bitte um Aufzählung der Maschi-
nen und Apparate sowie äußersten
Preis frei Waggon verladen. Kasse
sofort in bar. Angebote unter W.
R. 8842 an diese Zeitung.

Gelegenheitskauf.

Wegen Übernahme eines anderen
Geschäfts verkaufe ich meine gel.

Harzfähereinrichtung
billigst. Die Maschinen sind ganz
wenig gebraucht und sehr gut er-
halten. Formmaschine (Lübbes
Automat, II. Modell), Quargmühle
Presse für ca. 10 Ztr., Mischkästen,
ca. 400 Jorden, 30 Stück Jorden-
lenkwagen, Kistenholz, Nägel und
Verschiedenes. Auch kann der Elek-
tromotor nebst Transmission und
Treibriemen mit übernomm. wer-
den. Angebote unter E. 8830 an
diese Zeitung erbeten.

Steh. Heizröhrenkessel,
4 und 6 qm. Heizfläche, 1925 und
1924 erbaut, zu verkaufen. (8849)
Paul Rind, Barmen-R.

Suche 1000—1200 Liter
Vollmilch
für dauernd nach Solingen. An-
gebote unter 8838 an d. Ztg.

Habe noch einige Zentner (8836)
Backsteinkäse,
angereicht und frisch vom Salztiich,
sowie einige hundert Liter Mager-
milch abzugeben bei sofort. Kasse.
Viktoria-Molkerei
Bahnhof Holtshusen, Medl.-Schw.

Butter
in Fässern oder ausgespundet, in
Kisten und Postpaketen gibt ab
Neue Molk.-Genoss. Guhrau
Bezirk Breslau.

Zu kaufen gesucht:
prima Standquarg
Salz und Alter angeben. (8805)
Richard Werner, Neumünster.

Zu kaufen gesucht: **Partiewaren**

franz. Roquefort Tilsiter Vollfett
Richard Werner, Kräuterkäsefabrik, Neumünster.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar
1927. Anfragen und Anmeldungen an **Dr. Heise.**

Stellen-Angebote.

Wir suchen für unsere Molkerei
und Käseerei zum baldigen Antritt
einen älteren, tüchtigen, zuverlässigen

Fachmann,

welcher perfekt in der Herstellung
von Camembert-, Yoghurt-, Sahne-
schichtkäse und Butter ist und dem
Hilfspersonal und Betrieb vorsteh.
kann. Derselbe muß sämtl. Arbeiten
in Molkerei und Käseerei mit ver-
richten und das Abrechnungswesen
beherrschen. Ration muß gestellt
werden. Wohnung ist vorhanden.
Rhönkäserei, G. m. b. H.,
in Barcha (Rhön).

Suche zum baldigen Antritt tücht.
Schweinefütterer
welcher durch Zeugnisse und Empf.
nachweis. kann, daß er in Schweine-
zucht und -mast durchaus erf. ist
W. Raabe, Buddern in Distr.

Für Flaschenmilch

dauererhöht bis 300 Liter täglich,
ein oder mehrere Abnehmer gesucht.
Die Milch kommt von einer Herde,
die einer dauernd. Kontrolle durch
einen Tierarzt untersteht. Angeb.
unter 8839 an diese Zeitung.

In Polen (früher Prov. Posen)
sucht von dort stammender Molke-
reibesitzer, Verbindung mit Molke-
reien zwecks Lieferung von pasteu-
risierter, tiefgefählter

Sahne

und prima Butter.

Verhandlungen persönlich n. Empf.
ausführlicher Angebote mit Preis
unter Nr. 8823 durch diese Ztg.

Habe ab 1. Januar 27 noch zwei
Zentner allerfeinste

Molkereibutter

wegen neuer Milchlieferanten ab-
zugeben. Preisangebote an (8825)
Dampfmolkerei Krappitz in Schles.

Bin Abnehmer von wöchentlich
2—3 Zentner

Molkereibutter

und bitte um billigste Preisangabe.
Reinhold Jüdice, Magdeburg,
Ebenborferstraße 49. 8819

Täglich frischen

Speisquarg

Zentner 25 Mark — gibt ab
Zentral-Meierei Wahlstedt.

Schlagjahne

in größeren und kleineren Posten
gibt ab (8847)
Neue Molk.-Genoss. Guhrau
Bezirk Breslau.

Größeres Quantum

Milch

sofort ins Wuppertal gesucht. Im
Sommer doppeltes Quantum.
Jahresabschluß. Offerten m. Preis-
angabe unter Nr. 8820 an diese
Zeitung erbeten.

Molkereibutter

1. u. 2. Sorte, evtl. auch Landbutt.,
von Engros-Geschäft laufend gef.
Herbst
Bremen, Hamburgerstraße 7.

Molkerei in Anhalt hat wöchent-
lich 2—3 Tonnen

ff. Quarg

abzugeben. Angebote erb. unter
8832 an diese Zeitung.

Zum 1. Februar 1927 evtl. auch
etwas später sucht eine größere
Käseerei-Genossenschaft am Nieder-
rhein einen

ersten Käser

für Gouda-, Emmentaler- und Brot-
formkäse-Fabrikation. Reflektiert
wird nur auf einen tüchtigen Fach-
mann, welcher nachweisl. instande
ist ein erstklassiges Produkt selb-
ständig herzustellen. Guter Lohn
wird zugesichert. Schöne Wohnung
ist vorhanden. Gefl. Bewerbungen
welchen Zeugnisabschriften ev. auch
sonst. Empfehlungen beizufüg. sind,
wolle man richten unter M. H. Nr.
8580 an diese Zeitung.

Zum 1. Januar 1927 suchen wir
einen jungen

Gehilfen

bis zu 19 Jahren. Zuverlässige u.
saubere junge Leute wollen ihre
Angebote richten an (8663)
Molkerei Alsleben (Saale).
Christians, Molk.-Inspektor.

Suche zum 1. Januar 1927 eine
erfahrene Person

zum selbständigen Haushalt führen,
wo keine Frau im Hause. Selbige
muß vormittags 2 Stunden in der
Butterei mit tätig sein. Gefällige
Offerten erbittet 8639
Gustav Muus, Molkereiverwalter,
Stederdorf, Post Westedt i. Hann.

Tüchtigen, erfahrenen, unverheir.

Schweinefütterer

mit guten Zeugnissen stellt ein
8712) **Molkerei Schroop, Westpr.**

Suchen zum 1. Januar einen
tüchtigen, fleißigen

Gehilfen

im Alter von 18—21 Jahren. Sich.
Rechnen und gute Handschrift Be-
dingung. Anfangsgehalt 45 Mark
bei freier Station und Kassen.
Molkerei Wellentrup, e. G. m. u. H.
bei Herrentrup (Lippe).

Ein tücht., zuverlässiger

1. Gehilfe,

kathol., der keine Arbeit scheut und
in der Lage ist einen Betrieb zu
leiten, zum 15. Januar od. 1. Febr.
gesucht. (Köln). Monatsgehalt
90.—, freie Station u. freie Kassen.
Angebote unter Nr. 8840 an diese
Zeitung.

Suche zum 1. Januar einen jung.
zuverlässigen

Gehilfen

für alle vorf. Arbeiten, und der
gute Erfahrung in der Harzkäseerei
hat. Angebote mit Gehaltsford.
und Zeugnisabschriften erbeten u.
Nr. 8837 an diese Zeitung.

Zu Anfang Januar suche ich ein.
jüngeren, tüchtigen

Gehilfen

Derselbe muß besonders ehrlich u.
zuverlässig sein. Gelegenheit zur
Ausbildung in Weichkäseerei gebot.
Bewerbungen mit Zeugnisabschrift.
und Gehaltsforderungen erbeten.
Central-Molkerei Gommern
bei Magdeburg. 8779

Suche sofort oder 1. 1. 1927 für
meine Butter-, Milch- und Sahne-
Verbandmolkerei, einen tücht., jg.

Molkereigehilfen

mit guten Empfehlungen von den
letzten Stellen, der mit Maschinen
u. Bergedorfer Kühlenanlage Bescheid
weiß, sich vor keiner Arbeit scheut,
gut rechnen und schreiben kann
und mit der Kundschaft gut umzu-
gehen versteht. Derselbe muß ab
und zu an die Bahn fahren und in
der Stadt am Verkaufswagen mit-
helfen, bei meiner Abwesenheit die
Milchannahme und Milchunter-
suchung besorgen. Dauerstellung bei
gutem Gehalt und freier Station.

Friedrich Weiershäuser

Dampfmolk. Frankenberg a. Eder
Reg.-Bez. Cassel.

Suche zum 1. Januar einen an
peinliche Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

der sich willig und gern allen vor-
kommend. Arbeiten unterzieht, als
alleinigen. Um wertere Angebote
mit Gehaltsforderung u. Zeugnis.
bittet (8754)

Otto Bellguth, Besitzer
Gyhum, Ars. Jerven.

Für sofort
Molkereifachmann

zur Leitung meiner Filiale in
Stettin mit Gewinnbeteiligung.
Derselbe hat einen Verkaufswagen
mit zu fahren und eine Kautions v.
5—700 Mk. zu stellen. Angebote u.
Nr. 8645 an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Januar 1927
einen tüchtigen, flotten, an Ordn.
und Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

der mit sämtlichen Facharbeiten
gut vertraut und in der Harz- und
Weichkäseerei erfahren ist. Gleichz.
suchen wir eine tüchtige,
gewissenhafte Meierin
für Butterei, Milchannahme und
Kontor, die leserliche Handschr. hat,
sicher und flott rechnet. Offerten
mit Zeugnisabschriften, Altersang.
und Gehaltsansprüchen erb. (8775)
Molkerei-Genossenschaft Schwaan
in Mecklenburg.

Suche für sofort eine ältere
Meierin

Dieselbe muß i. H. Haushalt und
Molkerei bewandert sein. Lebens-
lauf, Zeugnisabschriften und Geh-
altsansprüche sind an die **Molkerei**
Felsen, Post Herzlake, zu richten.

Suche zum 1. Januar 27 kräftig,
gesundes

junges Mädchen

für Harzkäseerei und Haushalt.
Bewerberinnen, welch. a. Familien-
anschluß und Dauerstellung geleg.
ist und ihre Kenntnisse durch Em-
pfehlungen nachweisen können, be-
lieben Zeugnisabschrift. einzulend.
Gehalt nach Uebereinkunft. (8844)

A. Böhme, Käseerei, Dessau
(Anhalt).

Zu Anfang Januar oder auch etwas später suchen wir einen (8739)
äußerst tüchtigen und selbständigen

Weichkäser

speziell für Romadur und Limburger, aber auch andere Sorten Käse find
sehr erwünscht, der seine Befähigung durch beste Zeugnisse nachweisen kann
und für beste Ware einsteht. Moderne Räume sind vorhanden. Die Käseerei
war bis jetzt eingestellt und soll wieder in Betrieb genommen werden. Bei
bester Leistung ist spätere Verheiratung erwünscht. Zeugnisabschriften
und Gehaltsansprüche bei freier Station bitten wir einzulenden.

Molkerei-Genossenschaft G ü t t o w e. G. m. b. H.

diese Zeitung.

am Wettner-Bhf. Tel. 28983.

**ST.
GÖPPERT
WALDKIRCH
(BREISGAU)**

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“

Butterform - Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Einpack-, Kartonier-, Banderolier- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Gelegentliches Kauf!
1200 Milchkannen mit Bügelver-
schluß, a 20 Liter, wenig geb-
gewelen, nunmehr 3 mal neuver-
zinst und hergerichtet, vollkomm.
neuwertig, zu M. 8,25 pr. Stück
zu verkaufen. (8715)
Postfach Nr. 78, Neustadt (Pfalz).

Wegen Anschaffung größerer
 Maschinen haben wir un-
 gefährlich zum Februar 1927 zu ver-
 kaufen:

**eine Bergedorfer
Dampfmaschine,**
15 PS., noch gut erhalten, ferner
eine Lindeische Gismaschine,
6000 Kalorien Leistung, gut Erhalt.
Die Maschinen sind noch im Betr.
zu besichtigen. (8691)
**Molkerei-Genossenschaft Belgig,
Provins Brandenburg.**

Ein gut erhaltener
Milchverkaufswagen
500 Liter fassend, wegen Anschaff.
eines größeren zu verkaufen. (8692)
Molkerei-Genossenschaft Belzig,
Provinz Brandenburg.

Harzer Käsekröten
aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägenfeinschnitt) genagelt, i.
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
**Ernst Rothkirch, Rittenfabrik,
Reibau i. Schl. 5054**

Wilkfannen
 ſtaunend billig
 ſowie alle anderen Einrichtungen-
 gegenſtände uſw. liefern in der be-
 fannten Güte (1811)
Central-Gefeſſchaft für Handel und
Indutrie, Hindenburg, Ob.-Schl.

Weg. Anschaffung einer größeren Maschine gebe ich eine noch im Betriebe befindliche 12 PS.
Dampfmaschine
 sehr preiswürdig für 350,— M ab
 Conr. Struten, Haus Heydeck
 bei Millingen, Kreis Moers.

Jeden Posten prima gesunde
Ferkel
und Futterschweine
 gebe zu den billigsten Preisen an
 H. Kemper, Schweineversand,
 Quakenbrück (Provinz Hannover)

Käsehorden
liefert preiswert (780)
Runo Panded, Seiffersdorf
Riesengebirge.

Butterformtische D. R. P.
für ein- und zwei Formen.
Buttermischmaschinen, D. R. P.
Milchtannen & Gummiringe.

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8 A
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste, lesbare Bahnversandshilder.
 Anfertigung 1 Tag, St. 15—30 3.
 Milchmühlapparate Selbstanfertigung.
 Milchverkaufswagen — Ausläute-
 glocken. Rübenscneider, vorwärts
 Scheiben schneidend, rückwärts
 Broden schneidend.
 Mollerei-Maschinen-Fabrik
 Erhardt Harting, Berlin S. 14
 gegr. 1883 Stallschreiberst. 8A.
 Fernsprecher Morikplatz 107 32.

Milchfässer
aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)
C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.

Kisten
in jeder Ausführung (Butter- und
Eierkisten usw.), Käseboxen empf.
Wilh. Brader, Kistenfabrik,
Hildesheim.

Habe wegen Umstellung des Betriebes für Bahntransp. ca. 50 St.

20 Liter-Kannen

gut erhalten, wenig gebraucht, zu verkaufen: Anfragen an (8675)

Dampfmolkerei J. Fernau,
Ragöfen, Ars. Rauch-Beizig.

Harzkäseerei-
Einrichtung
zu verkaufen ab Bahnhof Hamburg
Anfragen unter Nr. 8644 durch d.
Ztg.


Käsekristen
Liefert fix und fertig, kurzfristig in
Waggon und Einzelbezug in prima
Beschaffenheit bei konkurrenzlosen
Kassapreisen. (858)
Kristenfabrik Alfred Müller,
Oberbobrichsch. Sa.

Homogenisierungs-Maschine,
System Schröder,
200 Liter Stundenleistung,
neuwertig, zu verkaufen.
Apotheker R. Bartisch,
Hamburg 15,
Spaldingstraße 160.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
 fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere
Patent Quargknet- und Käseformmaschinen
 einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
 ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.
Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

Zum Ausnahmepreis biete an
erstklassige
Käsehorden,
prima Glanzrohr, zu M. 2,10, mit
augen. Rand und M. 2,25 mit
angesehn. Rand, Pentwagen, faub.
Ausführung v. M. 7,— an
Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
Kisten u. Käsehorden, Eisenach.

Ewald Roack
Käse = Erhaltungszalz
 gegen Laufen und Mäden
Käse = Reife
 erprobt. Schnellreif. = Mittel
Potrium
 gefeigl. gesch.
 bewirkt Quillen u. schnelleres
 Reifen, sind seit 30 Jahren
 bewährte Spezialität. u. em-
 pfehlen sich von selbst ohne
 Kiesenrellame. Nur echt zu
 beziehen vom unterzeichneten
 Hersteller.
 Biete ferner an zu billigsten
 Tagespreisen: Natron, nur
 allerbeste Ware, Käsefarbe,
 Käselab-Pulver, Kümmel,
 Horden, Schaufeln, Perga-
 ment = Erzag = Papier usw.



● Universal = Käseformer mit ●
 ● auswechselbaren runden und ●
 ● langen Formschalen. — Man ●
 ● verlange Preisliste. ●

Ewald Noack
Magdeburg
gegr. 1894
Tauenzienstr. 8. Fernruf 1824.

Milchpappscheiben
liefert als
Spezialität
billigst
Josef Stiefel.
Lünen a. Lippe

**Original
Buschmann
Dampferzeuger**

Durch D.L.G. Berlin, Neu a. beschönigt - wert anerkannt *

Original Buschmann
No. 1246

Dampf
No. 10

Heißes
Wasser
Stunden

Ermittelter Bestimmung

Einfache Hand-Arbeit

leistet Überraschendes
bei wenigstens $\frac{3}{4}$ Brenn-
stoffersparnis gegenüber
motorisch angetriebenen
Maschinen. Preisange-
bote u. Vertreterbesuch
kostenlos. Günstigste
Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatsch Sa., E.
Älteste Spezial-Fabrik

Sieben erschien:

Molkerei-Kalender 1927

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit usw. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungs-Gesetze. — Umsatz-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch. — Einfuhrzölle.

Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch und Butter. — Milchfehler, Butterausbeute und Käseausbeute. — Fettgehalt der Kesselmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte usw. — Die notwendigen Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile. — Die Buttereier. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Sonstiges. Milch-Verfahren- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen. — Formulare und Plakate. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einsendung von 2.50 Mk. oder Nachn. zu beziehen von der
Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige
Betrageinsendung.

Maschinen u. Apparate z. Herstell. v.

◆ **Kochkäse** ◆

(20 jährige Erfahrung)

Gebr. Klaus, Flensburg

Molkereimasch.-Fabrik

Prima Putzwolle,

100 — 1000 Kilo

Mt. 45. — Mt. 84. — frachtfrei

D. Hardung & Co.,

Northeim i. Hann. (7700)

Butterformtische

für ein und zwei Formen,
gewichtsgenau einstellbar,
mit Hand- und Fußbetrieb,
Tellerkneten, Buttermisch-
maschinen äußerst preiswert.

Hermann Jordan,

Molkerei-Maschinen-Fabrik

Berlin SO. 16,

Michaelskirchstraße 21.

Milchpappscheiben

liefert prompt und billig (3975)
E. Lahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestr. 6.

1 Ztr. - Buttertonnen

gebraucht, gut repariert
zu verkaufen

Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßhdlg.
Leipzig, Freiesstr. 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.

Kümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mt. 47.—.
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)

Paul Kallisch, Apfelmäkt.

Holzspan - Schachteln

in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Befestigung, liefert
billigst

W Lux & Sohn
Stuhlseifen, Kr. Habelschwerdt

Käseboxen

beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7188)

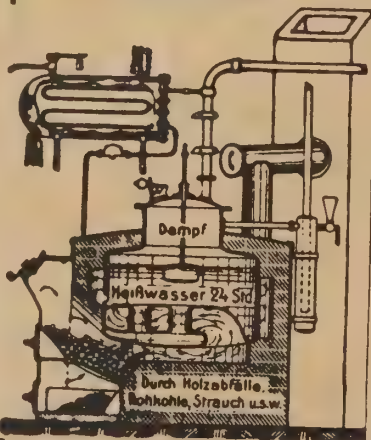
Habelst & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Dampferzeuger

System Gotthardt & Kühne

50—70% Brennstoff-Ersparnis

verbesserte, konkurrenzlose
Konstruktion



Günstige Zahlungsbedingungen.

Gotthardt & Kühne

Lommatsch i. Sa. 3.

Käseboxen

als Spezialität, jedes Quantum,
liefert in Garnituren und genagelt,
mit Firmendruck und Schutzmarke
Paul Sievers, Kistenfabrik,
Zempringe. Fernruf: Nr. 49.

Roststäbe

„mit dem Schmied“
Adolf Rudnicki
Berlin, Wilmersdorf 8,
Jenaerstraße 18.

Sanffordel,

2- und 3-fach,

prima helle Ware, M 1,98 p. Kilo.

Bindfadenhaus M. Nachum,

Hamburg 13, Bundesstraße 8.

Etiketten

für alle

Käse-Sorten

liefern billigst

Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Sehr gut erhaltene
**Kompl. Harzkäseerei-
Einrichtung**

sofort sehr billig zu verkaufen. Ab-
nahme an Ort und Stelle nur geg.
Kasse. Inventar:

1 Formautomat „Lübbers“, gr.

Ausf.,

1 Quargmühle mit Träger-Wand-

befestigung,

4 lenkbare Quarg-Mischtröge,

14 Sorten-Verpackwagen nebst Unter-

gestellen,

150 Rohrhorben,

1 Gleichstrommotor, 2 PS., 440 V.,

und Transmission,

1 Schaffer'scher Quargprober.

Anfragen unter Nr. 8441 an diese

Zeitung erbeten.

Milchkannen,

20 Liter Inhalt, mit Stegbedel
Nr. 9,50, mit Bügelverschluss Nr. 10,50,
liefert solange Vorrat reicht

Milchkannen-Vertrieb,

Schöppenstedt in Brjchw.

Käsefabriken und Großkäseereien!
Betrifft

Käsehorben u. Packwagen.

Wollen Sie prompt und gut be-
dient werden, so wenden Sie sich
an die älteste Spezialfabrik dieser
Artikel. Jeder Posten und jede

Art sofort lieferbar. Beste Refer.

Paul Wüsten vorm. Fr. Grote,

Spezialfabrik für Käsehorben und

Verpackwagen

Gronau in Hann. Fernspr. 199.

Preiswerte Kühlmaschinen

1 Anlage 6000 Kalorien

1 „ 10000 Kalorien

1 „ 20000 Kalorien

komplett neu aufgear-

beitet mit Leistungsga-

rantie verkäuf. Mon-

ta-se schnell und billig.

Jotak Molkereitechn. Büro
Hannover, Adelheidstr. 15.

Paketadressen

gelbe und weiße

1000 gelbe u. 1000 weiße

Adressen mit Firmendruck

für Molkereien nur 16,50

in 10 Blos zum Durch-

schreiben Mt. 18.—

Nachnahmelarten mit Zahl-

karte oder Postanweisung

vorschriftsmäßig und billig

Molkereizeitungs-Druckerei
Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für sämtliche
Molkerei-Druckfachen

Quarg-Mühlen
und

Quargpressen

in jeder Größe baut (1526)

Ernst Bider,

Elbagen in Hannover.

Kisten u. Kistententeile

aller Größen bei guter Verarbei-

tung hat laufend abzugeben (7746)

Sägewerk „Waldbach Neurode“

Bortherheide.



Käseform-Zangen

für alle Arten

Quarg- und

Weichkäse

fertigt in solider

Ausführung

stark verzinkt

Maschinen-Fabrik

A. Lübbers

Langensalza.

Verzinnen

von abgen. Milchtonnen u. sämtl.

Molkereiartikeln, 20 Lt.-Kanne M

5,—, bei größer. Mengen Rabatt.

Ed. Meyer, Hannover,

Kronenstraße 14. 8369

Milchbehälter,

Isolierbehälter,

Wasserbehälter,

Käsewannen

fertigt als Spezialität zu äußerst

günstigen Preisen in prima Aus-

führung an (5885)

Robert Nebel,

Molkereieräte-Bauanstalt,

Schöppenstedt i. Br.

Billigste Bezugsquelle für Wieder-

verkäufer.

Butter-

Verbandtonnen

liefert billigst auf Bestellung

H. Beier, Salzweil, Alte Zeeke 15.

Butter, Käse, Quarg.

Empfehle allerbesten finnischen

Sauermilchquarg

Marke „Rimeb“ (60—65 Proz.).

Das beste und gleichmäßigste was

uns das Ausland liefert. Zur

Verbesserung der Ware verarbeiten

viele Harzkäseereien weg. der

Süßigkeit und hocherhitzten troden.

Qualität des Quarges denselben

stets mit. (8795)

Richard Weber,

Quargimporthaus, Göttingen.

Fernruf 2524.

Prima Standquarg
hat abzugeben (8748)
Aug. Schenke, Erfurt,
Stotternheimerstr. 4.

Größere Molkerei, günstig geleg.
zu Halle-Leipzig-Dresden u. Berlin
hat größere und kleinere Posten

Schlagsahne
30 Proz. Fett, zu 20 Mt. unter
Berliner Notierung abzugeb. Off.
unter Nr. 8743 an diese Zeitung.

**Wichtig
für Molkereien und
Käseereien.**

In letzter Zeit lassen viele Mol-
kereien ihren ganzen Quarg, oder
zum Teil, von einer Harzkäsefabrik
zu Harzkäse, Stangenkäse usw. in
Lohn verarbeiten und verkaufen
diesen Käse selbst. Dadurch haben
die Käseereien keine Verarbeitungs-
verluste und eine höhere Verwertg.
Eine leistungsfähige Käseerei in
Provinz Hannover kann noch dau-
ernd bis 100 Zentner Quarg pro
Woche m. verarbeiten u. garantiert
für eine erftl. haltbare u. goldg.
Qualität. Falls Sie ebenf. Inter-
esse haben, werde ich Ihnen gern
mit meinen Bedingungen näher
treten. Anfragen unter Nr. 8667
an diese Zeitung.

Suche täglich 1500—2000 Liter
haltbare, saubere

Vollmilch
auf Jahreslieferung nach Düssel-
dorf. Gefäße werden gestellt. An-
gebote unter Nr. 8789 d. d. Ztg.

Vom 1. Januar 27 ab hat Groß-
molkerei Nähe des Industriegebiet.
ca. 1000—1200 Liter prima hoch-
higte und tiefgefühlte

Vollmilch
auf Jahresabschluß abzugeben. An-
gebote unter Nr. 8720 an diese Ztg.
erbeten.

Einige Zentner
prima Quadratkäse,
½ Pfd.-Steine und gleichmäßige
speckige, goldgelbe Ware gesucht,
evtl. auch v. Salzisch. Bemerkte
Offerten an (8799)
Ew. Mehshorn, Käseerei,
Bodwa bei Zwidau in Sachsen.

Blau-Schimmelfäse
Schwefelform, ca. 80 Gr.
schwer, wöchentl. einige 1000
Stück gegen sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. Neueste
Preisangebote erbittet (8782)
Georg Köpping, Käsegroßh.,
Dresden, Al. Padhofferstr. 6.
Telefon 12 115.

Echten
**Mainzer, Harzer,
Faust- u. Bauernkäse,
Camembert-
und Frühstückskäse**
sucht Käsegroßhandlung im Ruhe-
gebiet gegen prompte Kasse zu kauf.
Näheres unter Nr. 8770 an diese
Zeitung.

Zur bald. Dauerlieferung werden
nach Berlin täglich

300 Liter Vollmilch
und

120 Lit. Schlagsahne
in Molkereifannen gesucht. Neuf.
Angebote unter Nr. B. Nr. 8798 an
diese Zeitung.

Habe wöchentl. 2—3 Zentner
pa. Molkereibutter
in Tonnen, 1 oder 2 Pfd.-Stücken,
abzugeben. Es wollen sich nur
zahlungsfähige und dauernde Abn.
melden. (8641)
Molkerei Gimle (Kreis Melzen)
in Hannover.

**„Ich habe
mitten im vorigen Winter mit
Branth's Schutzfarben draußen ge-
strichen, und obwohl ½ Stunde nach dem Streichen
ein Schneestreiben einsetzte und der Schnee gegen
die neuen Anstriche gepeitscht wurde, konnte ich doch
andern Tages nicht den geringsten Schaden feststellen. Auf
allen Anstrichen war ein Hochglanz erzielt, wie man es bei
andern Farben nie erreicht, und die gestrichenen Flächen
sehen heute noch wie frisch gestrichen aus.“** gez. R. S.

**BRANTH'S SCHUTZFARBEN. A. V. Branth
Hamburg 8**
gegr. 1887
schlüssigen Emailen

Sauermilchquarg,
trocken, metall- und buttermilchfr.,
kaufe laufend jedes Quantum geg.
prompte Kasse. Prima Referenzen.
Ed. Dithoff, Käsefabrik,
Eisen, Wernerstraße 24 a.

Mehrere vereinigte Molkereien
haben noch
**Schlag-
und Kaffeefahne**
nach Berlin, Rheinland u. Westfal.
abzugeben. Anfragen unter M. W.
8812 an diese Zeitung erbeten.

Wer liefert regelmäßig
Kaffeefahne
homogenisiert,
möglichst 2 Liter-Dosen?
Detaillierte Offerten erbeten unter
Nr. 8654 an diese Zeitung.

Kaufe jedes Quantum einwands-
freien
Sauermilchquarg,
evtl. gegen Abschluß. Kasse nach
Wunsch (Vorkasse, Nachnahme).
Heinrich Lütke, Bremen,
Schwanenstraße 12. 8670

Infolge neuer Milchzufuhr habe
noch einige Zentner

ff. Tafelbutter
in Tonnen oder auch in ½ Pfd.-
Stücken abzugeben. Die Butter ist
von besonders reinem, aromatischen
Geschmack. Gleichzeitig biete
Speisequarg, Trockenquarg (ohne
Buttermilch) und Stangenkäse
an. Offerten unter Nr. 8783 durch
diese Zeitung. (Schlesien.)

1500—2000 Liter
Vollmilch,
gereinigt, tief gekühlt und dauerer-
hält, günstig zum Industriegebiet
zum westfälischen Milchpreis zu
verkaufen. Angeb. unter Nr. 8778
an diese Zeitung.

Frischen Quarg
metallfrei, kauft laufend.
Kasse sofort.
Moritz Fischer, Käsefabrik,
Möns bei Görlitz i. Schle.
Fernruf Görlitz 1575.

Deutsche, dänische, schwedische, finnische,
estnische, lettische, sibirische u. Kolonial-
Butter

gesalzen und ungesalzen
liefert in unübertroffenen Qualitäten stets preiswert
Wilhelm Pless, Berlin D. 27
Alexanderstr. 12 a.
Fernsprecher Königsstadt 566/68 und 9660/67

Wir haben laufend wöchentl. noch einige Tausend (8658)
pa. vollfetten Camembert
125 Gramm, abzugeben. — Desgleichen
goldgelbe Frühstückskäse
Zahlungsfähige Abnehmer wollen sich mit uns in Verbindung setzen.
Molkerei und Weichkäseerei E. G. Bornum a. Harz.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I.
Norderstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbo Nr. 4592.

Laufend abzugeben wöchentl.
2—3000 vollfette,
pa. Camembertkäse
in Holzspannschachteln, 130 Gr. schw.,
zu billigem Preise. Anfr. erbittet
Meierei Wesselsburen, Holstein.

Quarg
trocken und einwandfrei, wöchentl.
noch einige Tonnen gesucht. (8646)
R. Seilrith, Käsefabrik,
Giesmannsdorf, Post Waltersdorf,
Kr. Sprottau in Schl.

Weichkäseerei in Ostpreußen sucht
Abnehmer für wöchentl. ca. 2000
Stück besonders preiswerten

Schachtelkäse.
Proben kostenlos. Angebote unter
Nr. 8636 durch diese Zeitung.

Nach Berlin ca. 500 Liter
Gutsmilch,

gereinigt und tiefgefühlt, ab 1.
Januar (außerhalb der M. L. G.)
abzugeben. Preisangebote unter
„Markt Brandenburg“ Nr. 8669 an
diese Zeitung erbeten.

Einige hundert Liter
**Vollmilch
und Magermilch**
hat laufend abzugeben. Angebote
unter R. C. Nr. 8676 an diese Ztg.

Molkerei der Neuzeit nahe dem
Industriegebiet hat zu sofort
2000 Liter Milch
auf Abschluß zu vergeben. Rannen
und Sicherheit müssen gestellt werd.
Offerten unter unt. Nr. 8677 durch
diese Ztg.

Pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Kaufe laufend frische pa.
Molkereibutter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Lüneburg.
Ludolf Stamer.

Schlagsahne
dauerpasteurisiert und tiefgefühlt.
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Rannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Kisten von 20 Flaschen. (5528)
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

ff. Käsequarg
kauft laufend wöchentl. regelmäh.
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik,
Schönau b. Leipzig.

Kasein
feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kas'in

Genossenschafts-Molkerei
hat wöchentl. noch 6 Faß
prima Butter
und 14 Zentner einwandfreien
Quarg
abzugeben. Offerten unter Nr.
8731 an diese Zeitung.

„Nie wieder Krieg“
en Sie sich günstiges Sahneange-
bot, es kann jedes Quantum ge-
liefert werden. (8811)
Spezial-Sahne-Versand-Molkerei
Windheim (Wefer).

Standquarg
größere Posten, zu kaufen gesucht.
Nähere Auskunft u. billigt. Preis
unter Nr. 8808 an diese Zeitung
erbeten.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederösterreichische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Stegitz —

Quarg

kauft dauernd zu
höchsten Preisen
Frisch Baum & Co., A.-G.,
Breslau. 8365

Gebr. Scheffler

Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 27,
Wallnertheatersstr. 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käserei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 528.

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft
gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauf n (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinitz, Berlin SO. 16,
Röpenickerstraße 127.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
bis 20 Zentner prima

Molkereibutter

auch in geteilten Posten zu kaufen
gegen beliebige Kassenabrechnung.
Magdeburger Käsefabrik und
Buttergroßhandlung,
Magdeburg, Margarethenstraße 4,
Fernsprecher 4229 u. 4724.

**Prima finnischen
Auslandsquarg**

ab Magdeburg verkauft f. 33.— M.
Magdeburger Buttergroßhandlung,
Magdeburg, 8148
Margarethenstr. 4. Telefon 8744.

Täglich 40—60 Liter prima

Schlagfahne

an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Geil. Anfragen an
Molkerei Süchteln
bei Crefeld.

Gotthelf Michaelis & Co.

Leipzig

Fernruf: 24519 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“

Butter-Großhandlung.**Harzer Käsefabrik Russo & Comp.**

Wernigerode am Harz

gegründet 1883

gegründet 1883

kauft jeden Posten Quarg zu den höchsten Preisen
und erbittet Angebote.
Kassa nach Wunsch.

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein
soeben in 7. Auflage erschienenen, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches
sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten
eignet. Preis 25 J., 25 Stück 4,25 M., 50 Stück 7,50 M., 100 Stück 12,50 M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

A. Kruse

Butter-, Schmalz-, Margarine
Großhandlung

sucht Verbindungen mit Molkereien
und Molkerei-Verbänden

Berlin NO. 18

Fernsprecher: Alexander 4759 — Telegr.-Adr.: Butterkruse

Ia Tilsiter Vollfettkäse

Anbieten Gelegenheitsposten prima Ware, reif, ca. 40 Zentner,
auch geteilt, ab Dresden, zu

Markt 95,00 per Zentner. (8781)

Bestellungen erbittet

Molkerei Pulsnitz, Pulsnitz i. Sa.

H. W. Grelle, Berlin NO. 18

Werneuchener Str. 4

Ist Abnehmer und Lieferant

feinster Genossenschafts-Butter

Fernruf Königst. 6484 u. d. 9976.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 586.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge vom Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter.

Sarzkäse (goldgelb)

prima Qualität, an zahlungsfähige
Abnehmer wöchentlich abzugeben.
Unbekannte Nachfrage. Werte
Anfragen sind zu richten unter
„Sar“ Nr. 8115 an diese Zeitung

Sanfer & Bolzau

Harzsum,

Telefon Nr. 83

leistungsf. Käsefabrik i. all. Sort.

prima Handkäse.

Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Julius Klocketer,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.

Telefon Nr. 63

anbietet feinste (378)

Molkereibutter.**Prima Schlagfahne,**

30—32 Prozent., liefert seit vielen
Jahren als Spezialität. Preis 5 J.
unter Berliner Notierung auf
Milchschrein. (8576)

Dampfmolkerei Bölsche,

Crosen (Oder)

Julius Grobe, Besitzer.

**Gebr. Kunert
Cottbus**

Gegründet 1894

sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagfahne,

Kaffeejahne,

Butter

u. Frühstückskäse

in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.

Molkerei Reunheilingen
in Thür. 8897

Suchen laufend wöchentlich ca.
15 Taz prima, erstklassige, ungesalz.

Molkereibutter

im ganzen oder geteilt. Pa. Refe-
renzen stehen zur Verfüg. Kassa
prompt. Ferner hab. wir wöchent-
lich ca. 50 leere, gutverhötherte,
einmal gebrauchte, so gut wie neue

Buttertonnen

zum Preise von Mt. 0,60 p. Stück
abzugeben. Dieselben sind auch in
kl. Quanten abzugeben. (8145)
Wille & Co., Buttergroßhandlung
Darmstadt.

Telefon 2029.

1000—1200 Liter

ger., erhitzte und tiefgeföhlt

Vollmilch

auf Jahreslieferung, geteilt oder i.
ganzen nach dem Industriegebiet
abzugeben. (8693)

Dampfmolkerei Vöningen i. Oldb.

Haben noch dauererhitzte, tiefgef.

Schlagfahne

abzugeben. Anfragen erbeten unt.
Nr. 8690 an diese Zeitung.

Ein Post. gutschmeckende, harte,
alte**Sarzkäse**

(größeres Format) abzugeben. Off.
unter Nr. 8704 an diese Zeitung.

Die Rhein.-Westf. Sahnevertriebs-
vereinigung sucht f. ihre Mitglieder
einigung sucht für ihre Mitglieder

Schlagfahne

zu kaufen. Angebote mit Angabe
von Fettgehalt und Preis sind zu
richten an den Vorsitzenden

Ab. Bierwirth, Essen,

Pfeifenbrodstraße 19. 8436

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg

(Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss

Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85

Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Wir suchen gut eingeführte
Vertreter. 2493
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Pustleben a. S.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,

Mast- und Aufzucht-

zwecke

durch

Zusatz der in der

Milch löslichen

Dorsch - Lebertran-

Emulsion

„Herosan“

Ein Versuch lohnt sich!

Glänzender

Verkaufsartikel

für Meiereien und

Genossenschaften

Verlangen Sie Prospekte

und Probesendung von der

Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft

Hamburg 33

Hufnerstraße 30

Wir suchen laufend
Sauermilchquarg
in erstklassiger Qualität und jeder
Menge, auch Waggonbezug, bei so-
fortiger Kasse. (8192)
Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H.,
Belpo. Fernruf Nr. 9.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

Butter- und Käse-

Großhandlung

Fernruf. 25741, 22736, 21777, 21736

Telegramm-Adresse. „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuß

sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O. J. A. H. Ness jr.

Telefon 147 Dampfkäsefabr. u. Großhldg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.

Zur regelmäßigen Lieferung empfehle ich:

Ia Molkereibutter aus pasteurisiertem Rahm

Frische Landbutter

Ia Stangenkäse, garantiert 20%.

Ia Romadurkäse, garantiert 20%.

Frische bayerische Landeier

Billigste reelle Bedienung.

Probesendung an Unbekannte per Nachnahme.

B. Weixler, Traunstein (Obb.)

Eigene Molkereien.

Die langen Winterabende

Genühe jeder Fachmann für seine Weiterbildung. Vipp. Molkerei-Verband Preis 2.50 gibt Aufschluß über alle Fachfragen. — Fischer, Molkerei-Dampfmassel, Preis 2.50 M und Fischer, Die Molkereidampfmachine, Preis 3.— M, beide mit vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buchführung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsspielen und Übungsbogen, Preis 4.— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Molkerei-Rechenbuch, Preis 2.50 M, lehrt alle molk. Berechnungen. — Fischer, Graphische Darstellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Den feinsten finnischen

Emmentaler



in den verschiedenen Typen und in jeder Preislage kaufen Sie doch am vorteilhaftesten bei uns. Sortierte Ware. Lieferung wöchentlich c.f. Stettin oder Lübeck in Ihrer Wahl.

Für eine sorgfältige Ausführung Ihres Auftrages wird garantiert.

Valio, Zentralverband der finnischen Gen.-Molkereien Helsinki-Finnland.

Dampfmolkerei Prödel, Bez. Magdeburg
liefert jedes Quantum haltbare
Schlagjahne
zu den billigsten Tagespreisen in Kaufers Gefäßen.

Polen!
Zur Grenzabhandlung, Verzoll. usw. aus Polen kommender Butter- u. Quargtransporte empfiehlt sich Oswald Zippel, Intern. Expedition Neu-Ventischen, Telefon 22, Stentisch Tel. 17, Rhasan Tel. 47.

Schlagjahne, Korbkäse, Schlesische Rummelstangen und Frühstückskäse
gibt ab (7372)
Molkerei Könnern, e. G. m. b. H.

Quarg
trocken und einwandfrei taugt ständig zu höchsten Tagespreisen. Angebote erbittet (7248)
Großkäseerei Oppeln.

Ab 15. Dezember oder 1. Januar ist die
Milch ein. Molkerei
ca. 3000 Liter Winterlieferung, im Sommer nach Bedarf mehr, auf mehrere Jahre zu verpachten. Molkerei liegt günstig zum Industriebezirk. Die Milch ist dauererhitzt und tiefgeföhlt und kommt auch in den Sommermonaten garantiert stets einwandfrei an. Offerten unt. Nr. 8122 an diese Zeitung.

Sauermilchquarg.
Suche noch einige Lieferanten für trockene, metallfreie Ware bei sofort. Kasse. (8374)
Reinhard Karrah, Käsefabrik, Senftenberg.

Grenzmark-Molkerei hat noch wöchentlich 3—4 Tonnen erstklassige
Butter und Quarg
in frischer, einwandfreier Qualität abzugeben. Angebote unter Nr. 8523 an diese Zeitung.

Alle Käsesorten gesucht,
insb. Tilsiter, Emmentaler, sämtl. Weichkäse, Emmentaler ohne Rinde, Käse, nur pa. Qualitäten. Angebote an (8473)
Schlichbach 126, Piegeln.

Wir haben laufend wöchentlich 1—2 Zentner allerfeinste kernige
Molkereibutter
abzugeben, geföhlt od. ungeföhlt, in ½ Pfd. Stk., in Kisten und Postkollis. Offerten erb. (8512)
Centralmolkerei Kleinebersdorf, e. G. m. b. H., Kreis Stadtroda in Thür.

Prima Sarzer-, Mainzer-, Rhein. Sauftkäse,
jedes Quantum lieferbar. Unbef. nur Nachnahme. (8520)
Emil Belpo jr., Vinz-Rhein, Neutor.

Nordwestdeutsche Sahne-Verbandmolkerei hat an Dauerabnehmer n. prima gute, schlagfähige, reinlisch. **Schlagjahne** abzugeben. Günstige Verbind. zum Industriegebiet. Anfragen unter M. J. Nr. 8454 an diese Ztg. erb.

Günstig zum Industriegebiet liegende Molkerei hat zum 1. Januar auf Abfluß an guten Abnehmer 1000 Liter dauererhitzte und tiefgeföhlt (8594)

Vollmilch
abzugeben. Evtl. größeres Quant. Molkerei Ahaus in Westfalen. Fernruf Nr. 58.

Butter,
frische, trockene Ware, a Pfd. 1.60 versendet in Tonnen von ca. 100 Pfd., an unbekannte gegen Nachb. Brandt, Stallupönen.

Quarg
kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Eibersfeld, Königsfr. 171.

Suche wöchentlich mehrere Tonn.
trockenen metall- u. buttermilchfr.
Quarg
mit Preisangeboten. (8219)
Albert Strumpf, Käsefabrik,
Wanzleben, Bezirk Magdeburg,
Promenade 13 b.

Achtung!
Niedererschleische Harzkäsefabrik
hat wöchentl. noch 2000—3000 Kist.
Sarzer
abzugeben. Inhalt ca. 3 Pfund.
Angebote unter Nr. 7806 an diese
Zeitung.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Fernruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erbitten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Die
Molkerei- und Käseerei-Industrie
Maul & Dittmann,
Ober-Ramstadt (Hessen)
sucht Lieferanten für prima trock.,
garantiert eisenfreien
Quarg
und Abnehmer für ihre berühmten
Odenwälder
Bauernhandkäse.

Butter, Eier, Holländer Käse
u. Quarg. Den waggon-u. stück-
weisen Ankauf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.
S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
ab unserem umsatzsteuerfr. Transit-
lager Stettin.
Müller & Braun, Attiengesellschaft,
Stettin, Speicherstraße 31/33.
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin
Telefon: Stettin 9508.

Sauermilchquarg
buttermilch- und metall-
freie Ware, kauft
Käseerei Bodenfelde.

Alter, zerbrochener oder mißrat.
Tilsiter Käse gesucht.
Offerten unter Nr. 7285 an diese
Zeitung.

Hans Hansen
K i e l
Sophienblatt 60
Käse-Import u. Großhandel
Fernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseimport

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.
mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**
Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.
Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch. Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Prima Auslandsquarg
für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben
Franz Tischendorf,
Leipzig — N. 22
Telefon: 52 42 Werderstr. 6

Josef Emil Monche, Kiel
Gegründet 1906
Käse-Import und Großhandlung
Fernruf Nr. 210 und 211 - Telegramm-Adresse: Jawa.
Kassakäufer für jeden Post n Tils. Voll- u. Halbleit.

H. Engel's Nachf.
Großhandel **Butter** Einfuhr
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-
Straße 39
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Emmenthaler und Sauermilchquarg
innischer Herkunft liefern in Grosso
Korpas & Tuomaala, Lübeck
Vertreter gesucht.

Gebrüder Groh
Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5
Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106
55 eigene Verkaufsstellen
Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.
Eigener Buchdruck. — Elg. Bucheinband
Eigener Vertrieb in Fachkreisen

Neuerscheinungen 1926:
Bünger, Prof. Dr., Lehrbuch der Tierzucht
und Tierlehre für Molkereifachleute
122 S. mit 23 Abb., 1926 3.— Mk
Dibbern, Dr. H., Einführung i. d. Chemie und
Unterrichtsmethoden für Molkereipraktiker
223 S., 1926 5.— Mk
Fischer, Al., Graph. Darstell. aus d. milch-
wirtsch. Betriebe 92 S. m. 30 Abb. 3 Mk
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbeispielen
und Übungsbogen zusammen 4.— Mk
Leder, W., Oberingenieur, Warmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 2.50 Mk
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika. 27. S. mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 2.50 Mk
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. 2.50 Mk
Ungnade, O., Milchwirtschaft. Seine Fabrik-
ation, Unternehmung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 9 Tafeln. 2.— Mk.

Erscheinungen aus 1925:
Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb. 112 S. m. vielen Abb. 2.50 Mk
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 1.50 Mk
Rahn, Prof. Dr., Vorträge gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel. 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.
Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Aufl.
1922. 2.— Mk
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 46 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk
Kneutlinger, Eduard, Die Bereit. von Käsen
nach Lemberger Art. 47 S. 1923 2.— Mk
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S. 1921.
2.— Mk
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch
11 S. 1925. 4.— Mk
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmenthaler Art mit einem Anhang
Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.
Bünger, Prof. Dr., Reiseeindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Bünger, Prof. Dr., Die Gewinnung guter
Milch, 8 S. mit Unseilag. 20 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.,
1925. 40 Pfg.
Frider, Dr., Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S., 19 5 20 Pfg.
Heine, Dr. Großstädtische Milchversorgung
8 S., 1926 20 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Verminder-
ung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926 40 Pfg.
Komprimierte Milch, 15 S. 1926 40 Pfg.
Kühl, Dr. jur. H., Milchgesezte der V. St.
von Amerika, 9 S., 1926. 20 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925 20 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S., 1911 20 Pfg.
Mundiger, Dr. E., Die Messung der Wasser-
stoffionen-Konzentration in Milch u. Molke
nach verschiedenen Verfahren 8 S. 20 Pf.
Nlewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben
12 S. 1926 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926 30 Pfg.
Reichgerichts-Urteil v. 12. 10. 1926 über die
Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafen
bei Einstellung genossenschaftl. Milch-
lieferungen, 6 S. 20 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung v. Camembert-
käse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 40 Pf.
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
frage, 11 S., 1926 20 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seldel, Kurt, Ueber das Abläufen des
Quarkkäses, 4 S. 1924 20 Pfg.
Stöcker, Diplom-Landwirt, W., Ueber die
Verfärbung von Käsen durch Metalle
7 S., 1926 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926 20 Pfg.

Für edelsten
Camembert nur

Tebala-Reinkulturen.

W. Sonntag

Elberfeld, Blumenstraße
Nr. 10

Fernruf 4308

Telegr.: Sonntag, Blumenst

Molkereiprodukte: Eler

Vertretungen: Großhandel

erbittet laufend Angebote

Ich kaufe laufend prima feinste
Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Refe-
renzen. Angeb. erb. (4727)

F. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gegr. 1892.

Fr.sche Molkerei-Butter

suche lauf. wö. entl. einige 100
bei pron. pter wöch. ntl. Ka-se.

Robert Fiebig

Butter- u. Käsegroßhandlg.

Berlin O., Blumenstr. 98

Allgäuer Käse

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
fett, zu Rmt. 0,95

Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr.,
Stück Rmt. 0,24

Delikatetkäse, 40 proz., 65/70 Gr.
zu Rmt. 0,14 (5250)

Erf. Lieferung p. Nachnahme. Bahn-
und Postversand, frei Verpackung.

H. Stemple u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Molkereibutter

ungef. kalzt, kauft zu höchst. Tages-
preisen. Erbitten Offerten. (8159)

F. Eggert, Buttergroßhandlung,
Köln a. Rh., Am Trugenberg 16.

Telefon Ulrich 3839.

Für unseren

Vogelsberger Höhenkräuter-Camembert

(einteilig 125 gr u. sechsteilig 350 gr)
werden noch solvente, guteingeführte

Vertreter oder Großabnehmer

gesucht. Man verlange Musterkolli geg. Nachnahme.

Molkerei-Gen. Groß-Felda (Oberhessen)

Konkurrenzlos

billig sind unsere auf
Spezial-Maschinen in großen
Mengen hergestellten
vorschriftsmäßigen 3 teiligen

Milchversandscheine

Preise ab Lager

ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders

250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck.
7,50, 5000 Stck. 32,50. 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Ab-
sender-Eindruck (erspart das tägliche
Ausfüllen der Scheine mit Handschrift)

500 St. 7,—, 1000 St. 10,—, 2000 St. 19,50,
5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stück
verstehen sich für einmaligen Satz;
jede weitere Adressen- oder Absender-
Änderung innerhalb der 2000 oder 5000
Stück wird mit Mark 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tage nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Dudolf Henze, Harsum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harsum 73.

Echte

Mainzer Sandkäse,

garantiert reiner Sauermilchkäse i.
prima Qualität offeriert (7530)

Jean Breher,

echt Mainzer Käsefabrik,
Alsheim b. Mainz.

Goldgelbe

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigt (4109)

Carl Bruns,

Central-Käsefabrik Algermissen.

Kasein

feinste Ware,
höchste Ausbeute.
Lösung nach Schaffer
hellbleibend.

Verlangen Sie Muster!

F. Kunth, Hannover

Höltystr. 4. Fernruf West 317

Prima Harzkäse aus reinem Quarz
gibt ab H. Reinfort, Lamspringe,
Fernsprecher 91. 7886

Quarz

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen

Kreibauer Käsefabrik

Erfurt Rothkirch

Kreibau in Schlesien.

„Nordmark“

Pasteure, Kühler Pumpen, Rahmreifer, Butterfertiger, Säure-
kocher, Thermostate, Geräte etc., Kühlanlagen, Kochkäse-
maschinen, Apparatur zur Herstellung rindenloser Käse.

Molkereimaschinen - Fabrik

G e b r. K l a u s, Flensburg.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker

Dr. Friebers Rotkulturen

stets wirksam und kräftig und

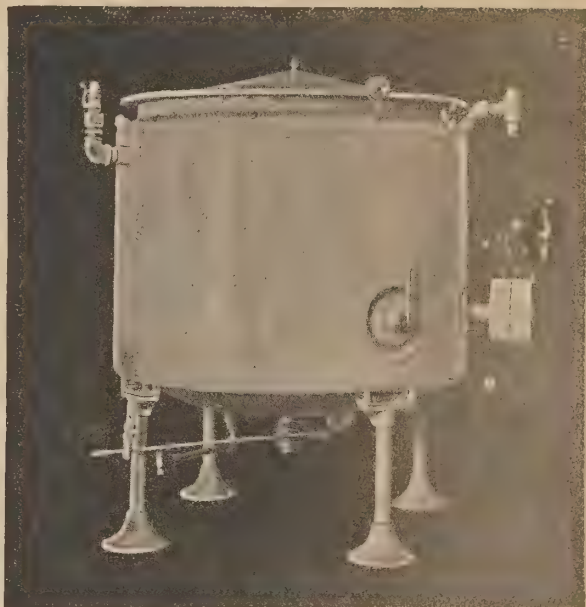
sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen
große Erfolge erzielen. Butter u. Käse
mit Dr. Friebers Reinkulturen herge-
stellt, erhielten auf der D. L. G. Aus-
stellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium

Hildesheim, Telefon 4092.

Glasuremaillierter Stahl



Doppelwandiges, innen emailliertes Gefäß, verwendbar als Dauererhitzer, Sammelbehälter und Reifer.

das vielbewährte Material für

Milchwirtschaftliche Maschinen aller Art

wie Annahme-Gefäße, Sammelbehälter, Dauererhitzer, Rahmreifer etc.

Groß-Gefäße für den Transport von Milch in Lastwagen u. Eisenbahnwaggons

Plaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

Milchgeldddüten

mit und ohne Druck, liefert billigt
Molkereizeitungs-Druckerei, Hildesheim.

Siemens Glas
MILCHFLASCHEN

AKTIEN-GESELLSCHAFT FÜR GLASINDUSTRIE
vorm. Friedr. SIEMENS - DRESDEN



Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

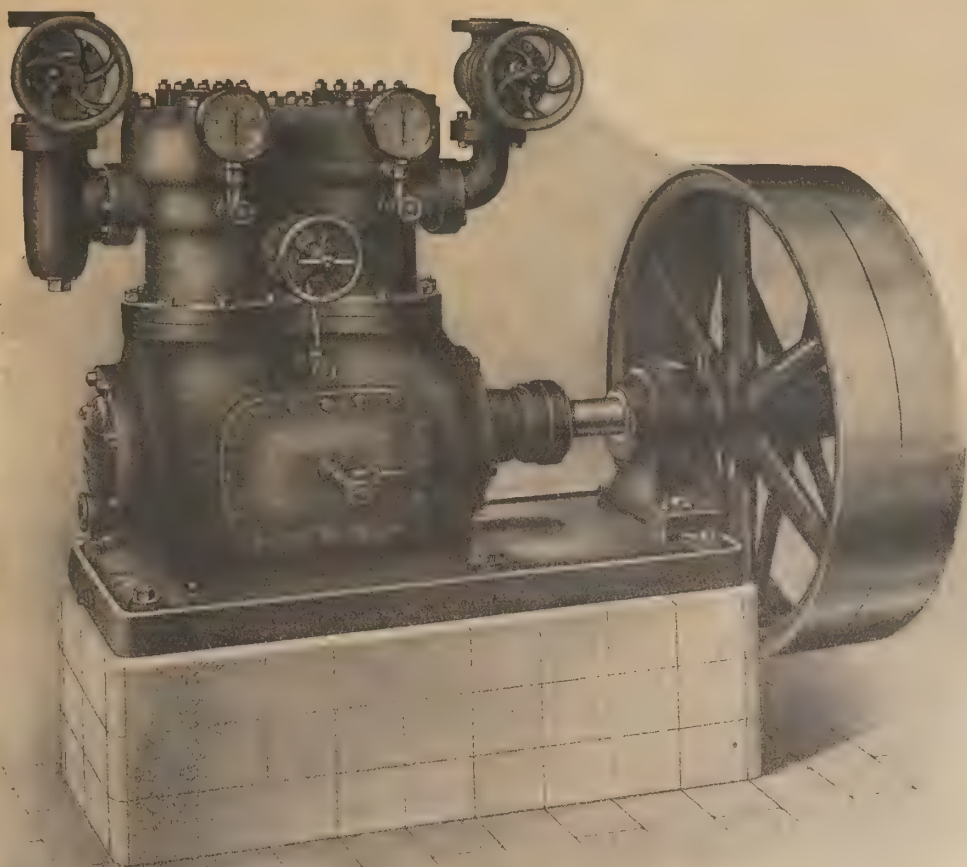
Bestand seit 1878 — Fernruf: 2060/2061 — Telegr.-Adr.: Molkerei

übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.

Abbildung einer

Ammoniak - Kälteerzeugungs - Maschine

für eine Stundenleistung von 4000—6000 Liter Milch.



Vorzüge meiner Maschinen und Anlagen:

Stabile und doch gütige Bauart. — Selbsttätige Schmierung aller beweglichen Teile. — Keine Tropföler. — Geringer Platz-, Kraft- und Kühlwasserverbrauch. — Absolut einfach in der Bedienung. — Geruchlos und betriebsicher für Dauerbetriebe. — Höchste Kälteübertragung auf den Milchkühler.

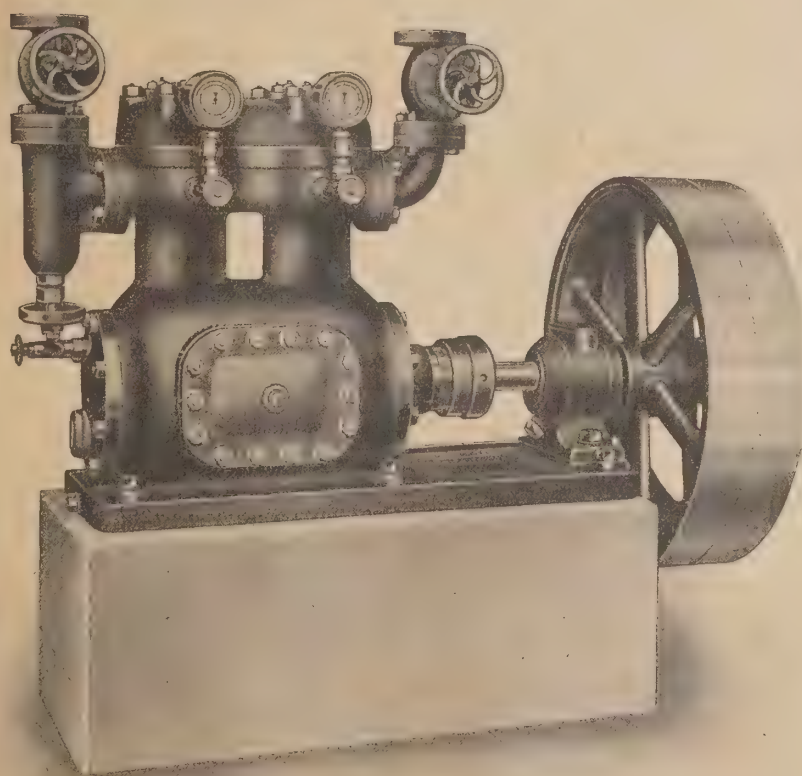
Keine Molkerei ohne eine „Brinkmann“-Kühlanlage!

Abbildung einer

Ammoniak - Kälteerzeugungs - Maschine

für eine Stundenleistung von 1500—2200 Liter Milch.

Ernste Interessenten wollen kostenlos Ingenieurbesuch und Preis-Angebote verlangen. — Kurze Lieferzeit. — Günstige Zahlungsbedingungen.



Kältemaschinen - Fabrik **Heinr. Brinkmann**

Frankfurt a. Main

Spezialität seit langen Jahren:

Ammoniak - Kühlanlagen für alle Zwecke.

Ihr bester Gehilfe

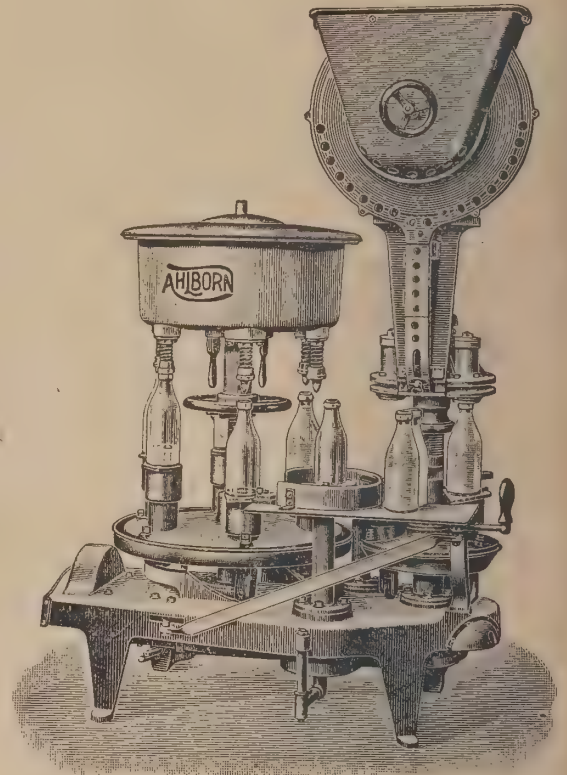
beim Abfüllen von Flaschenmilch ist

Ahlborns Flaschenfüll- und Verschlussmaschine

**Zuverlässig — Von großer
Leistungsfähigkeit — Füllt
u. verschließt vollkommen
selbsttätig bis 4000
Flaschen stündlich — Papp-
scheiben - Verschluss oder
Mikro- (Kronen-) Verschluss.**

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig — Lübeck — München.

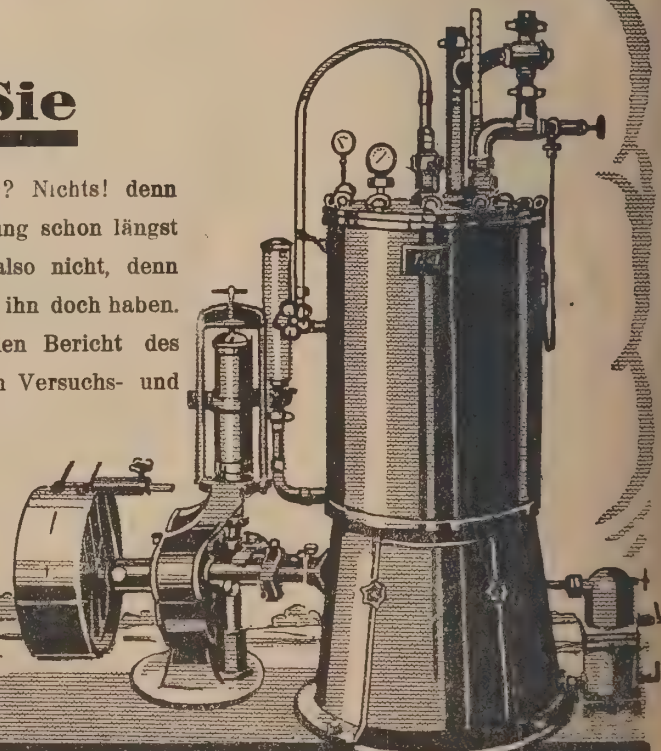
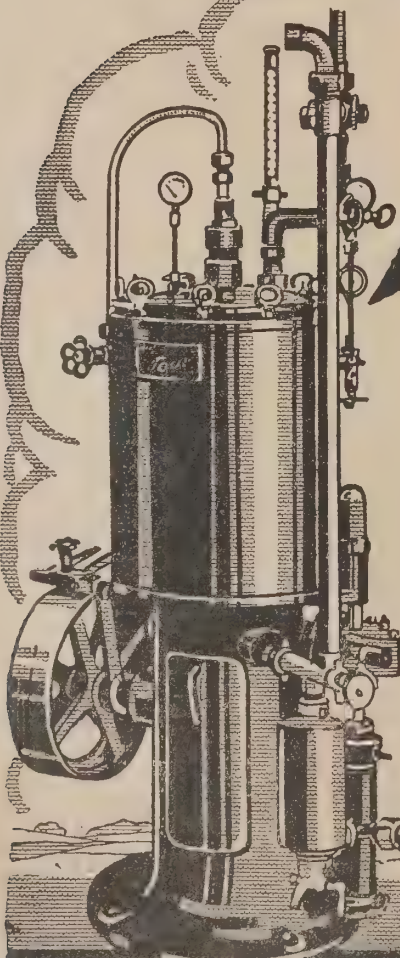


Tödt

Moment-Hocherhitzer

Was wissen Sie

von dem Tödt-Momenterhitzer? Nichts! denn sonst wären Sie einer Anschaffung schon längst näher getreten. Zögern Sie also nicht, denn über kurz oder lang müssen Sie ihn doch haben. Verlangen Sie noch heute den Bericht des Prüfungsamtes der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel.



GEORG TRÖSTER • KIEL

**HAUS GERMANIA
FERNSPRECHER 1914**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Riewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. F. Lauterwald-Stettin, Dr. H. Röder-Königsberg, Dr. W. Frieber und S. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktbericht-Ausgabe in Unveränderlicher Auflage.
Jahrgang 2138. Sonntags geschlossen. Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Reichsmark. Streifenbandbezug 2,50
Reichsmark monatlich bezw. 0,65 Reichsmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankwechsel und Geld nicht einfinden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
über 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Satz- und Druckkosten 5 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

N^o 150

Hildesheim, den 28. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Hygienische Milchflaschen-Verschlüsse.

Von Dipl.-Ing. Max Schulz, Berlin NW. 6, Karlstraße 20.

Mit der immer weiteren Einführung der Flaschenmilch-Verteilung ist auch das Bedürfnis entstanden, die Milchflaschen hygienisch zu verschließen. In dieser Beziehung stellt die Milchflasche ganz andere Anforderungen, als irgendeine Flasche für andere Zwecke.

Vor allen Dingen ist es die tägliche Erneuerung des Verschlusses, die als Notwendigkeit für hygienische Milchflaschen-Verschlüsse erkannt ist. Man darf deshalb alle älteren Verschlussarten, so gut sie auch sind, z. B. die sogenannten Bügelverschlüsse mit Gummi-Unterteilen, die an den Flaschen hängen bleiben, aus der Liste der hygienischen Milchflaschen-Verschlüsse ausnehmen.

Zu den hygienischen Milchflaschen-Verschlüssen hat man in erster Linie und schon seit sehr langen Zeiten die Pappscheibe gerechnet. Die in der Regel mit Paraffin imprägnierte Pappscheibe, besonders, wenn sie in eine Rille der Flaschenmündung fest eingepreßt ist, hat zweifellos auch den Anspruch auf den Namen eines hygienischen Milchflaschen-Verschlusses, weil eben dieser billige Verschluss selbstverständlich unbedingt täglich erneuert wird. Trotzdem hatten diesem allbekannten und meist verwandten Milchflaschen-Verschluss gewisse Schwächen an, die seinen hygienischen Wert mehr oder weniger herabsetzten, das ist z. B. der Mangel des Schutzes des äußeren Flaschenrandes, den die gewöhnliche Pappscheibe, die in eine innere Rille des Mundloches eingetrieben wird, nicht leisten kann, und gerade der äußere Flaschenrand ist es, welcher immer wieder berührt wird, recht häufig auch mit schmutzigen Fingern der Transportarbeiter in Berührung kommt und so dauernd infiziert wird. Beim Ausgießen der Milch aus der Flasche fließt dann die Milch über diesen Rand, so daß sich die Infektion übertragen kann.

Aber nicht allein der mangelhafte Schutz des äußeren Randes ist eine Schwäche des Pappscheiben-Verschlusses, sondern es entsteht bei dem Eintreiben der Pappscheibe in das Mundloch der Flasche eine unvermeidliche Vertiefung in dem verschlossenen Flaschenkopf und diese Vertiefung wird gar zu leicht ein Sammelplatz für Unreinigkeiten. In dieser Vertiefung über der Pappscheibe bleiben sowohl Milchreste stehen als auch Wasser, welches über die Flasche gespritzt wird, Staub kann sich hier sammeln, beim Uebereinanderstellen der Flaschenflästen auch event. mit dem Kaftenboden aufgehobener Schmutz und alle diese Verunreinigungsmöglichkeiten geben tatsächlich im praktischen Betriebe einen Verunreinigungs-Zustand der Oberseite der Pappscheibe, der selbst jedem Verbraucher in die Augen fällt und natürlich erst recht dazu beiträgt, den gesamten Flaschenrand zu infizieren. Also mit der hygienischen Vollkommenheit der Pappscheibe als Milchflaschen-Verschluss ist es nichts.

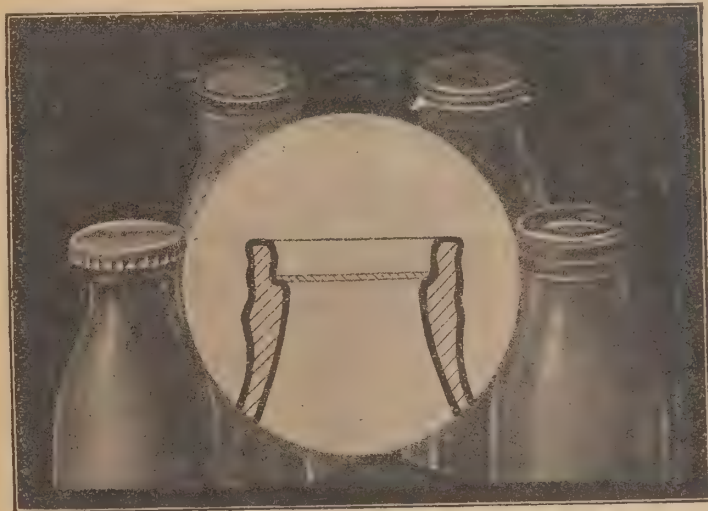
Das Bedürfnis, etwas besseres als Milchflaschenverschluss zu bringen, besteht seit uralten Zeiten, aber die Verbesserungen sind meistens an den hohen Kosten gegenüber der wirklich billigen Pappscheibe hängen geblieben und weniger in die Praxis eingeführt worden. Milch soll ja billig sein und deshalb spricht ein Unterschied von ½ Pfg. bei den Kosten des täglich zu erneuernden hygienischen Verschlusses schon eine sehr erhebliche Rolle. Man sollte aber meinen, daß man bei einem Wert der Flaschenmilch von durchschnittlich 35–40 Pfg. pro Liter bei Verteilung in Flaschen wohl ½ Pfg. für einen besonders hygienischen Verschluss bewilligen könnte. Würde die Einführung solcher Verschlüsse zwangsweise durch Polizei oder Gesetzbestimmungen vorgeschrieben oder auf anderem Wege allgemein eingeführt als Ersatz für die Pappscheibe, so würde natürlich niemand, insbesondere der Verbraucher nicht, die Belastung des Milchpreises mit dem ½ Pfg. merken, noch viel weniger beanstanden. Nur das Bestreben der Molkereien, den bescheidenen Nutzen, der an sich an dem Milchverkauf nur möglich ist, nicht zu verringern, treibt immer wieder dazu, die wirklich guten hygienischen Milchflaschenverschlüsse durch minderwertige zu ersetzen.

Als wirklich hygienische Milchflaschenverschlüsse können nur Kappen angeprochen werden, welche außen über den Rand des Flaschenkopfes übergreifen und so diesen mehr oder weniger doch immer zum Handgriff benutzten Teil der Flasche vollkommen vor Infektion schützen. An bewährten Modellen solcher Milchflaschen-Kappen fehlt es nicht.

Der Verfasser darf sich rühmen, in dieser Beziehung in Deutschland bahnbrechend gewesen zu sein. Bereits vor 4 Jahren wurde die weiche Aluminiumkappe, die ohne jede Zwischendichtung direkt auf den Kopf der Flasche, sei es nun Metallflasche oder Glasflasche, abdichtet und einen diebesichernden Verschluss herstellt, eingeführt und hat sich in sehr vielen, auch größeren Betrieben, insbesondere als Kennzeichen einer Qualitäts-Flaschenmilch glänzend bewährt. Der Verbraucher dieser Milch in Flaschen weiß, daß dieser Verschluss hygienisch einwandfrei ist, und daß er das Siegel bildet für die Milchqualität, die ihm in diesen so verschlossenen Flaschen geboten wird.

Außerordentlich praktisch und bequem ist das Öffnen dieser mit Aluminiumkappen verschlossenen Flaschen. Die Aluminiumkappen haben angestanzte Abreißlappen, und zwar auf zwei gegenüberliegenden Seiten je einen solchen Lappen. Faßt man mit dem Daumen und dem Zeigefinger diesen Lappen an und reißt die Kappe durch einen Zug nach der Seite ein, so wird der Verschluss in der Regel mit einem kurzen Griff geöffnet. Sollte mal ein Abreißlappen beim Öffnen des Verschlusses abreißen, so benutzt man den zweiten Lappen. Auch die Verwendung des Aluminiums an sich ist sauber. Das Aussehen ist glänzend.

Die Kappen lassen sich zum Zwecke der Reklame für die Molkerei, welche die Flaschen verteilt, mit einer gut sichtbaren Prägung versehen, die entweder den Firmennamen oder die Kennzeichnung der Milchqualität zum Ausdruck bringt.



Eine einzige oder vielmehr zwei kleine Schwächen dieses wirklich hygienischen Milchflaschenverschlusses gibt es allerdings. Die hauptsächlichste Schwäche des Verschlusses, eigentlich aber seine Stärke, ist der Wert, d. h. die Kosten. Aluminium ist ziemlich teuer, besonders in so überaus fein ausgewalzten Blechen, die zur Herstellung dieser Kappen notwendig sind. Die Herstellung der Kappen erfordert, wenn dieselben gut schließen sollen, außer der sauberen Stanzung noch eine besondere Behandlung nach dem Stanzen, um die Kappen weich zu machen, da sie nur in allerweichstem Zustande des Metalles ohne Hilfsmittel nur auf dem glatten Flaschenrand abdichten können. Außerdem erfordert diese weiche Metallkappe für den Transport an den Bestimmungsort und zur Erleichterung des Auflegens immer mehr oder weniger sorgfältige Packung, wodurch ebenfalls diese Verwendungskosten erhöht werden. Den Hauptanteil des Preises bedeutet allerdings der Metallpreis. Dieser ist in letzter Zeit erfreulicherweise bedeutend heruntergegangen, hauptsächlich, weil die Fabrikations-Monopole für diese feinen Aluminiumbleche aufgehoben wurden. Ob das so bleibt, kann man leider nicht wissen. Bei den sich immer steigenden Vertrustungs-Bestrebungen ist vielleicht eher darauf zu rechnen, daß über kurz oder lang auch wieder eine Verteuerung dieses Materials eintritt.

Die andere kleine Schwäche des Aluminiumkappen-Verschlusses liegt darin, daß diese weiche Metallkappe nicht durch automatische, maschinelle Vorrichtungen auf den Flaschenkopf aufgelegt werden kann. Dadurch wird die Bedienung bei dem Vorgang des Verschließens natürlich etwas verteuert und die Kappen müssen immerhin, wenn auch nur von außen, mit der Hand angefaßt werden.

Der hohe Preis der im übrigen als hygienischer Milchflaschen-Verschluss anerkannten Aluminiumkappe hat denn auch dazu geführt, daß andere, den gleichen Zweck erfüllende, aber billigere Kappen konstruiert und erprobt wurden, und so können wir heute außer dem bewährten Aluminiumkappen-Verschluss noch eine andere Kappe in die Liste der hygienischen Milchflaschen-Verschlüsse einschreiben, das ist die Kronenkappe.

Man sollte die für Milchflaschen hergestellten Kappen dieser Art nicht mit dem falschen Namen Kronenkappen belegen, welcher allerdings bei der Herstellung dieser Spezial-Kappen Modell gestanden hat. Die von Bier- oder Sauerbrunnen-Flaschen bekannten sogenannten Kronenkappen sind für unserer Milchflaschen-Verschlüsse weniger geeignet. Man hat deshalb eine Form gefunden durch Kombination der bekannten parafinierten Pappscheibe mit einer Blechkappe und mit dem bekannten Kronenrand. Hergestellt werden diese Milchflaschen-Kronenkappen in der

Weise, daß das zu verwendende Blech mit paraffinierter Pappe unterklebt wird und dann die Kronentappen mit einem Schläge daraus gestanzt werden. Das unterklebte Papier fügt sich ohne weiteres der Randbildung beim Stanzen an und erhält so eine vollständig mit paraffinierter Pappe — auch in dem gezackten Rand — ausgefüllte Kappe, die zweifellos einen viel schonenderen Verschluss bedeutet als die sogenannte Kronentorfen, bei dem nur eine Korkscheibe, oben auf der Flasche liegend, durch die Kronenrand-Blechklappe mittels des Verschlusswulstes am Flaschenrand befestigt wird. Bei dieser Art des Verschließens berührt natürlich das harte Blech den Wulstrand des Glas-Flaschentopfes, während bei der neu hergestellten Milch-Kronentappe immer noch die Pappeneinlage zwischen Randwulst des Glaschentopfes und dem Blech liegt und beim Ausbiegen des Randes als weiche Zwischenlage dient und Glasabsplitterung verhindert.

Ein besonderer Vorteil der Kronentappe ist die Möglichkeit, dieselbe bei größeren Leistungen der Flaschen-Abfüllung in der Verschlussmaschine automatisch zuzuführen, so daß sich ein Auflegen von Hand auf die Flaschentöpfe erübrigt. Zwar hat es besonderer Anstrengungen bedurft, um die bei den Vierkronentorfen bewährten Zuführungsrichtungen der wesentlich größeren und zweckmäßig auch leichteren Kronentappen für Milchzwecke anzupassen und die Konstruktionsarbeit und die Versuche in dieser Richtung, volle Betriebssicherheit der automatischen Zuführung zu bieten, sind noch nicht abgeschlossen. Es ist aber mit Bestimmtheit zu erwarten, daß die verschiedenen zur Zeit für den Zweck im Bau befindlichen Konstruktionen diese Aufgabe lösen werden. Solange noch Unsicherheiten bestehen, kann man selbstverständlich immer noch das Auflegen der Rappen auf die Flaschen mit Hand besorgen; bei kleinen Leistungen wird man ohnehin bei dieser einfacheren und sichereren Methode des Einwurfs von Hand in eine Zuführungsrinne bleiben. Jedenfalls ist die Möglichkeit der automatischen Zuführung der Rappen ein großer Vorteil. Die automatische Zuführung wird zweifellos die an sich vorzügliche Abdichtung, die die Kronentappe bietet, noch erhöhen.

Bezüglich der sicheren Abdichtung, Herstellung eines wasser- und luftdichten Verschlusses, ist die Kronentappe zweifellos der Aluminiumkappe überlegen, was erstens darauf beruht, daß eine weiche und gut dichtende Zwischenlage aus Pappe verwendet wird, und zweitens vor allen Dingen darauf, daß der Verschlussvorgang mit außerordentlich einfachen Mitteln erfolgt. Ein konischer Ring aus Metall ist das einfache Werkzeug, durch dessen Herunterschieben über den Kopf der Flasche der sogenannte Kronenrand, d. h. die vieler Blechzacken des Randes, umgebördelt wird und die Kappe am Flaschenrand so fest macht, daß sie nur mit Hilfe eines Schlüssels abgenommen werden kann.

Die Siegelwirkung des Verschlusses ist also ebenfalls vollkommen. In der Notwendigkeit der Anwendung eines Schlüssels sieht heute mancher noch eine Schwäche des Verschlusses. Wenn das Verbraucher-Publikum, dem die Schlüssel natürlich mit gereicht werden müssen — zum mindesten bei Einführung dieses Verschlusses — den Schlüssel dann im richtigen Augenblick nicht zur Hand hat, ergeben sich natürlich Schwierigkeiten bei der Öffnung, die leicht zu einer Mißhandlung des Flaschentopfes führen können.

Ein Fortschritt in dieser Beziehung bedeutet die sogenannte Ring-Kronentappe, bei welcher nur der Rand der Kappe, d. h. derjenige Teil, welcher den Ringrand der Flaschenöffnung von oben bedeckt und über den Rand umgreift, aus Metall besteht, während man im Innern des Rappendeckels, ungefähr in der Größe des Mundloches der Flasche, nur die Pappe hat. Bei dieser Art des Kronenverschlusses besteht vor allen Dingen die Möglichkeit, wenn ein Schlüssel nicht zur Hand ist, die Pappe durchzustechen oder auszuschneiden, so daß der Milchverbraucher niemals beim Öffnen der Flasche in Verlegenheit kommen kann. Für die modernen Bestrebungen, die auch vielfach von Ärzten gefördert werden, der Verwendung eines Strohhalmes zum Trinken, bietet diese Ringkronentappe den besonderen Vorteil, daß man nur ein kleines Loch in den Pappdeckel zu stoßen braucht, um den Strohhalm einzuführen. Außerdem läßt sich natürlich bei der in der Mitte der Kronentappe sichtbaren Pappe leichter und besser der übliche Firmen- und Reklamendruck aufbringen und im übrigen schützt die gute Paraffinierung der Pappe den Verschluss genügend vor ungünstigen Einflüssen durch Feuchtigkeit. Nur wenn man in der Flasche pasteurisiert, wird man zweckmäßig die geschlossene Kronentappe, deren gesamte Oberfläche aus Blech besteht, verwenden müssen.

Für die übliche Abfüllung vorher pasteurisierter Milch scheint die Ringkronentappe nach dem Urteil der praktischen Fachleute der hygienische Milchflaschenverschluss der nächsten Zukunft zu sein, und zwar darf man dieses umso mehr annehmen, da auch noch eine Verbilligung der Kronentappe durch die Ausführung als Ringtappe, Papptappe mit Metallring, eintritt und somit dieser Verschluss den Kampf gegen die weniger hygienische, aber ganz billige Pappscheibe noch leichter durchsetzen wird.

Zusammenfassend kann wohl festgestellt werden, daß die bekannte, einfache Pappscheibe den hygienischen Anforderungen nicht genügt, daß das Bedürfnis nach hygienischen Milchflaschenverschlüssen ein dringendes ist, und daß man also für alle Qualitätsmilch, die man bestrebt ist, in Flaschen zu verteilen, den guten Rappenverschluss anwenden soll und muß.

Außerordentlich wichtig wäre es, daß die jetzt in Fluß befindlichen Bestrebungen zur Normalisierung der Milchflaschen und der Verschlüsse bald zu einem Resultat führen, damit wir sowohl bezüglich der Flaschenform als auch der Verschlüsse und der zugehörigen Verschlussmaschinen zur einheitlichen Ausführung kommen. Das würde zweifellos die Durchführung der Flaschenmilch-Hygiene außerordentlich fördern und am aller schnellsten das Verbraucherpublikum an die hygienischen Einrichtungen gewöhnen, so daß sie Volkseigentum werden zum besten des Volkswohls.

Die Molkereien am Jahreschluß.

Von Wanderlehrer i. R. A. Friede-Hannover.

Wenn das Jahr zur Reize geht, so stellen sich wohl bei jedem ernststen und gewissenhaften Menschen Gedanken ein, die das zurückgelegte Jahr prüfend überhauen und einen sinnenden Ausblick auf das kommende werfen.

So ein Jahreswechsel bringt für jedermann nicht nur ein Betrachten sondern auch ein Beachten. Und mit diesem wollen wir uns hier ein wenig beschäftigen und das Betrachten jedem als etwas Stilles, wenn nicht gar geheimnisvolles Beschauen überlassen.

Alljährlich scheint es auch hier in der Fachzeitschrift wohlgetan, da kurz zu erwähnen und soweit es nötig ist, auch zu erläutern, was die Molkereifachmann, besonders der Leiter einer Genossenschaftsmolkerei beachten hat.

Am meisten Sorge macht wohl die Aufstellung der Bilanz. Und doch sind alle Bilanzarbeiten nicht schwieriger als die Buchung laufender Geschäftsvorfälle. Dabei muß allerdings vorausgesetzt werden, daß eine ordnungsmäßige Buchführung — keine hinkenden Geldregister! — vorhanden ist und daß allmonatlich das Schuldner- und Gläubiger-Hauptbuch auf seine Uebereinstimmung mit dem Konto im Sachhauptbuch geprüft worden ist. Kurz, daß eine richtige doppelte Buchführung, sachgemäß behandelt, vorliegt. Dann kann die Bilanz in wenigen Stunden fertig gestellt auf dem Schreibtisch liegen.

Daß am letzten Tage des alten Jahres die Bestände aufgenommen werden müssen und darüber eine Niederschrift in den dafür vorhandenen Vorstandsverhandlungsbüchern gemacht wird, sei nur beiläufig erwähnt. Aber auf einen alten, scheinbar unausrottbaren Fehler möchte ich noch besonders hinweisen. Er ist kein Fehler im strengen Sinne des Wortes sondern wohl mehr ein übler Gebrauch, der noch aus der Zeit der Geldregister stammt.

Wenn die Vermögensbestände, Butter, Sahne, Käse, Kassenbestand usw. aufgenommen sind, werden auch die Restausgaben zusammengefaßt. Zu diesem gehört das Milchgeld für Dezember, Milchfuhrlohn, Aufkosten und soweit sich das nicht aus dem Schuldner- und Gläubiger-Hauptbuch ergibt, auch die noch schuldigen Beträge für Verbrauchsstoffe. Alle diese Beträge werden gewöhnlich mit sonstigen laufenden Schulden zusammen geworfen und dann über Schulden- und Gläubigerkonto nach dem Bilanzkonto gebracht. Natürlich erscheint dieser Posten bei der Wiedereröffnung auf dem Sch.- und Gl.-Kto. in Haben. Wie leicht entsteht nun im neuen Jahre ein Fehler! Die Firma A. hatte z. B. noch 120 Rmk. Ende des Jahres zu fordern, sie lieferte im Februar des neuen Jahres für 32 Rmk. Verbrauchsstoffe; es werden ihr nun 152 Rmk. überwiesen und die Buchung auf der Molkerei lautet: Bank Haben, Verbrauchsstoffe Soll; dann ist aber auf dem Sch.- und Gl.-Kto. ein Fehlen von 120 Rmk. vorhanden. Dem geht man aus dem Wege, wenn das Abrechnen zwischen den beiden Jahren und das Abschließen eines jeden Kontos in n e m ä ß und nicht nach überlebten Formen geschieht.

Mit jedem Konto des verfloffenen Geschäftsjahres muß für sich abgerechnet werden, wobei es etwa gefragt wird: Was hast du noch an Vorrat, was bist du noch schuldig, was hast du aufgebracht, was hast du also verdient oder gekostet?

Das Barkonto hat noch Bestand, der ihm gutgeschrieben wird, das Milchgeld wird ihm belastet und die Forderungen an die Milchlieferer werden ihm gutgeschrieben. Dem Verbrauchskonto wird ebenso der Bestand gutgeschrieben und die Restausgaben werden ihm belastet und gehen wie das Milchgeld nach Bilanzkonto als Schuldbeträge. Sind auf dem Aufkosten-Konto noch Restausgaben vorhanden, so müssen die auch hier belastet und nach dem Bilanzkonto als Schulden gebracht werden.

Bei der Wiedereröffnung der Konten werden die Schuldposten dem betreffenden Konto, woher sie gekommen sind, im Haben gutgeschrieben, oder wie man sagt, sie werden da vorgetragen. Nun kann jener vorhin angedeutete Fehler nicht entstehen; alles ist klar und muß jedem verständlich sein. Werden z. B. jene 120 und 32 überwiesen, so können die 152 Rmk. ruhig gebucht werden Bank Haben, Verbrauchsstoffe Soll; denn die 120 Rmk. sind diesem Konto im Haben am 1. Januar des neuen Jahres gutgebucht worden, es wird also nicht zu Unrecht belastet. Das neue Jahr aber braucht nicht zu klagen, daß ihm da etwas zum Bezahlen aufgebürdet sei, was doch das alte Jahr noch zu bezahlen gehabt hätte. Man könnte dem neuen Jahre zum Troste sagen, daß das alte Jahr das Geld für jene Schuld im Bank- oder Kassenbestande ihm überliefert habe. — Wer aber unter meinen geneigten Lesern mir jetzt vorwerfen möchte, ich hätte da „alten Brei aufgewärmt“, der sei nachsichtig und milde zugleich, ich würde das alles nicht „aufgewärmt“ haben, wenn mich nicht das tätige Leben dazu angeregt hätte.

Nun etwas anderes!

Das Geschäftsguthaben der Mitglieder ist das Kapital, mit dem sich der Genosse an dem Unternehmen beteiligt. Schließt die Bilanz am Jahreschluß mit einer Unterbilanz ab, so kann die Generalversammlung beschließen, wenn die Rücklage (Reservefonds) nicht zur Deckung des Verlustes ausreicht, entweder den Rest von dem Geschäftsguthaben abzuschreiben, oder als Verlust vorzutragen und im laufenden Jahre nach und nach durch Ueberschüsse zu tilgen. Nun bestand früher, wenigstens bis 1908 bei allen Rechtsgelehrten und Geschäftsauslegern und sogar bei Gerichten die Auffassung, daß nach Abschreibungen vom Geschäftsguthaben sofort eine neue Einzahlungspflicht der Mitglieder entstehe, sogar ganz stillschweigend, also ohne Versammlungsbeschluss. Es sollte nach der Meinung einiger sogar gleichgültig sein, ob das Geschäftsguthaben schon ganz oder fast ganz zur Verlustdeckung verbraucht sei! — Das würde bedeuten, auf Grund der Haftpflicht im Laufe der Jahre Nachschüsse zur Verlustdeckung leisten zu müssen. Und das hat der Gesellschafter auf keinen Fall gewollt; ein Genosse kann nur im Fall seines Ausscheidens gezwungen werden denjenigen Anteil an der Unterbilanz bar einzuzahlen, der nach Köpfen oder dem sonst im Statut gegebenen Maßstabe entsprechend berechnet, auf ihn entfällt. Außer dieser Möglichkeit gibt es keinen Fall im Leben der Genossenschaft, daß Gelder zur Verlustdeckung erhoben werden. Die Haftpflicht kann einzig nur der Konkursverwalter geltend machen.

In dem Reichsgerichtsurteil (1908) heißt es: „Eine bereits erfüllte Einzahlungspflicht auf den Geschäftsanteil lebt nicht wieder auf; nur insofern, als das Geschäftsguthaben durch Gewinnzuschreibung gemäß § 19 Gen.-Ges. gebildet worden ist, müssen Einzahlungen wieder geleistet werden, falls zur Verlustdeckung Abschreibungen auf die Geschäftsguthaben draufginge, so würde die Einzahlungspflicht wieder auflieben, Genossenschaft).

Wäre z. B. im Statut der Geschäftsanteil auf 100 Mark festgesetzt und 10 v. H., also 10 Rmk., wären eingezahlt, die 90 Rmk. aber wären im Laufe der Jahre vom Ueberschuss der jeweiligen Jahresbilanzen gebildet worden und nun entstände ein so großer Verlust, daß das ganze Geschäftsguthaben draufginge, so würde die Einzahlungspflicht wieder auflieben aber nur bis zum Höchstbetrage der nicht eingezahlten 90 Rmk.!

Auf den wohl allgemein bekannten Ausweg, einer notleidenden Genossenschaft wieder auf die Beine zu helfen — man sagt so hübsch verschämmt, natürlich mit einem Fremdwort, Janieren! —, indem man eine Satzungsänderung vornimmt und den Geschäftsanteil erhöht,

iei nur kurz hingewiesen. Sieh es z. B. bisher, der Geschäftsanteil wird auf 100 RM. festgesetzt und heißt es nun 200 RM., so kann man zweifelhaft sein, ob das Mitglied verpflichtet ist, noch bis zu 200 RM. von neuem einzuzahlen oder nur bis 100 RM. — Nach meiner Ueberzeugung kann nur die Pflichteinzahlung bis 100 RM. gehen, denn wenn diese eingezahlt sind, so hat das Mitglied seine Pflicht 200 RM. in das Unternehmen zu geben, erfüllt. Sein Geschäftsguthaben lautet allerdings nur auf 100 RM.; jene fehlenden zweiten 100 RM. die abgeschrieben wurden, können vom Ueberschuß später durch Zuschreibungen wieder gebildet werden.

Meine Schlussfolgerung geht folgenden Gedankengang: Nach der alten Bestimmung sollte jedes Mitglied 100 RM. als Kapitaleinlage machen. Jetzt wird beschlossen, es sollen 200 RM. sein, womit jeder beteiligt ist. Da er schon 100 RM. eingezahlt hat, so muß er nach der Veränderung der Satzungen nun mit 200 RM. teilhaben. Diese Pflicht ist erfüllt, wenn er zu jenen ersten 100 RM. noch einmal 100 RM. einzahlt.

Es kann nicht eingewandt werden, daß jene ersten 100 RM. schon nicht mehr vorhanden sind. Das geht den einzelnen Genossen gar nichts an, das ist Sache des andern, nämlich jener unförperrlichen Person, der Genossenschaft. Diese hat 200 RM. als Einzahlung auf den Geschäftsanteil erhalten und würde, wenn sie demnächst Ueberschüsse erzielt, die Pflicht haben, den Geschäftsguthaben so lange Zuschreibungen zu machen, bis sie auf 200 RM. angewachsen sind. Würden aber 200 RM. neu eingezahlt, so hätte jeder Genosse 300 RM. Kapitalbeteiligung.

Nun noch einen scheinbar unklaren Fall.

„Wird die Genossenschaft binnen sechs Monaten nach dem Ausscheiden des Genossen aufgelöst, so gilt dasselbe (das Ausscheiden) als nicht erfolgt“. So lautet § 75 des Gen.-Gesetzes. Es sind mehrere Mitglieder am Jahreschlusse ausgeschieden. Die Genossenschaft beschließt, sich aufzulösen, das geschieht innerhalb der ersten sechs Monate im neuen Jahre. Natürlich sind alle mit dem Jahreschlusse ausgeschiedene Genossen sofort wieder ordentliche Mitglieder.

Eine Genossenschaft wollte den Konkurs vermeiden, denn die sog. Liquidation setzt voraus, daß noch Vermögen zum Verteilen vorhanden ist, wenigstens darf keine Unterbilanz im Auflösungsverfahren eintreten, weil dann der Konkurs angemeldet werden müßte. Es wurde daher die Erhöhung des Geschäftsanteils — also eine Satzungsänderung — beschlossen. Sind nun die Genossen, die schon ausgeschieden waren, auch wieder verpflichtet, die Einzahlung auf den Geschäftsanteil zu leisten? Diese Frage muß mit einem ganz bestimmten Ja beantwortet werden. Sicher ist auch, daß die Ausgeschiedenen billiger wegkommen, als wenn das Konkursverfahren statt des Liquidationsverfahrens einsetzte. Sind aber die ausgeschiedenen Mitglieder auf Grund der Bilanz schon zur Deckung des vorhandenen Verlustes herangezogen worden, so würden die geleisteten Zahlungen als Forderungen gelten und müssen auf den Geschäftsanteil verrechnet werden. Hätte also jeder Ausscheidende z. B. 150 RM. zur Deckung der Unterbilanz zahlen müssen, es würde nun aber — natürlich vor dem Auflösungsbeschlusse — in der Versammlung der Mitglieder der Geschäftsanteil auf 300 RM. festgesetzt, so müßten die Ausgeschiedenen den Unterschied zwischen dem alten Anteile und den 300 RM. einzahlen. Lautete der frühere Anteil 100 RM. so müßten alle Mitglieder 200 RM. einzahlen; jene aber, die schon 150 RM. beim Ausscheiden geleistet haben, müßten noch 50 RM. nachzahlen. Denn 150 und 50 RM. sind 200 RM. — Ausdrücklich muß noch betont werden, daß nach dem Auflösungsbeschlusse die Genossenschaft nur noch zum Zwecke der Verwertung der Anlagen, Bezahlung der Schuldner usw. besteht. Beschlüsse über Satzungsänderungen oder gar Einleitung eines Umlageverfahrens sind unzulässig. Die Genossenschaft, richtiger das genossenschaftliche Unternehmen wird abgebaut. Die Aufgabe der Liquidatoren ist nämlich nur die in der Anlage vorhandenen Werte, die ausstehenden Forderungen in bares Geld umzuwandeln. Das feste Vermögen also in „flüssiges“ umzuwandeln. Nur so können die Gläubiger bezahlt und befriedigt werden. Die Ausdrücke Liquidation, Liquidator, liquidieren, stammen alle von liquid ab. Liquid heißt gar mancherlei: flüssig, klar, berechnen, (liquidieren) abrechnen, auseinanderlegen, auflösen usw. Auch der Vikör gehört dazu, ich meine zu der Wortfamilie, die bei uns eingewandert ist, und die „arme“ deutsche Sprache mit ver . . . elendet hat.

Aber damit nun Schluß; ich wünsche mir geneigte Leser; sollte sich indes der eine oder andere zu einem ungeneigten Leser gelesen haben, dann bitte ich ihn um Nachsicht. Wags ihm hier und da auch wohl mal etwas ungereimt geklungen haben, es war doch gut gemeint.

Allen aber wünsche ich einen Jahresabschluß, der befriedigt, auch eine flüssige — ach so, es heißt ja „liquide“ Bilanz.

Das neue Jahr möge den Molkereien erfolgreiche Arbeit und damit der Mühe Preis verleihen.

Alle Molkereien, Genossenschafts- wie Eigenmolkereien werden einen schweren Stand im neuen Jahre haben; es gilt, den Kampf mit dem ausländischen Wettbewerb nicht nur auszuhalten, sondern auch siegreich zu überwinden.

Wenn die Weissager recht gesehen haben, wird das Jahr 1927 der deutschen Wirtschaft, nicht zuletzt den Molkereien gar manche Schwierigkeiten bringen.

Wer in den Kampf zieht, muß gerüstet sein, muß wissen, wie er zum Sieger werden kann. Wer mit vielen andern auszieht, muß sich mit ihnen verständigen und verstehen.

Darum stehe über dem Eingangstor zum neuen Jahre in hellen Farben strahlend die Mahnung und Aufmunterung:

Eintracht — — stark macht!

Richtlinien für die Fütterung der Milchkühe

I. Allgemeines.

1. Füttere die Milchkühe nach ihrer Leistung. Es kommt einem Vorteil auf Einnahmen gleich, wenn man nicht durch richtige Aufzucht und Fütterung die höchste Leistung herausholt, zu der die Kühe befähigt sind.

2. Die Grundlage der Milchviehfütterung sind hinreichende Mengen wirtschaftseigener Futtermittel (Heu, Stroh, Spreu, Hackfrüchte und deren Blätter, gutes Silage-Grünfütter).

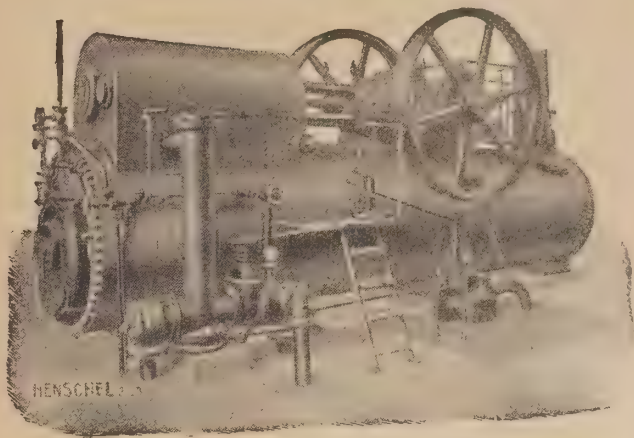
3. Durch Kraftfutter soll nur das ergänzt werden, was zur Erzielung höchster Milchleistungen noch fehlt.

4. Als Kraftfuttermittel kommen in erster Linie die hochweißhaltigen Dalkuchen (Erbsenkuchen, Sojabrot, Kofoskuchen, Palmkernkuchen, Leinkuchen usw.) in Betracht.

5. Schließe Dich nach Möglichkeit einem benachbarten Kontrollverein an.

Dampf

- Lokomobilen
- Maschinen
- Kessel

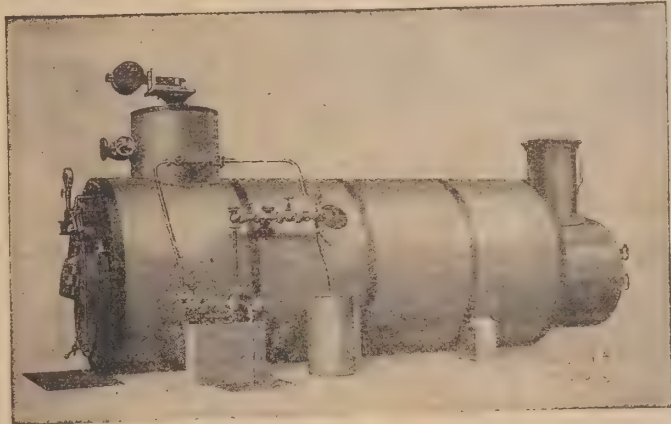


in höchster technischer Vollendung

Henschel & Sohn G. m. b. H., Cassel

Für Molkerei-Jubiläen! Viele Molkereien begehen in dieser Zeit die Feier ihres 25- oder 30 jährigen Bestehens. Prächtige Diplome in feinstem Mehrfarbendruck (landwirtschaftliches Motiv) zur Verleihung an Aufsichtsrats- und Vorstandsmitglieder, Molkerei-Verwalter usw. für langjährige Dienstzeit, mit eingedruckten Jubilarnamen und gedruckten Unterschriften usw. liefert innerhalb 3-4 Tagen preiswert die Molkerei-Zeitungs-Druckerei in Hildesheim.

R.WOLF



ausziehbare
Röhren-Kessel

für Molkerelbetriebe besonders
geeignet • Höchster Wirkungs-
grad • Leichte Bedienung
Größte Dauerhaftigkeit • Be-
queme Reinigungsmöglichkeit.

R.WOLF

AKTIENGESellschaft • MAGDEBURG-BUCKAU

6. Als Tränke verwende nur gesundes, verschlagenes Wasser von 12—15 Grad Cels. Zu kaltes Tränkewasser beeinträchtigt die Milchleistung.
7. Kleine (nicht übermäßige) Mengen von Viehsalz (10—20 Gramm je Kuh und Tag) fördern die Freßlust, den Milchertag und den Gesundheitszustand der Kühe.

8. Wo kalkarmes Raufutter oder große Mengen Rübenblätter und Sauerfutter verabreicht werden, ist eine Beigabe von 50—100 Gramm Futterkreide (kohlenaurer Futterfalk) notwendig.

9. Füttere zur Erzeugung einer gesunden, appetitlichen, buttereien und käseereignischen Milch grundsätzlich nur gesunde, einwandfrei beschaffene Futtermittel und vermeide alle ausgesprochen sauren, erkrankten, gährenden, fauligen, schimmeligen, ranzigen oder sonstwie verdorbenen, stark darmreizenden Futterstoffe, desgleichen Futtermittel tierischen Ursprungs, wie Fischmehl, Fleischmehl, Blutmehl und Kadavermehl.

10. Schröcker Futterwechsel ist zu vermeiden, insbesondere hat der Uebergang von der Winterstallfütterung zum Weidegang allmählich zu erfolgen.

II. Steigerung der Milchmenge.

Die meisten eiweißhaltigen Kraftfuttermittel steigern einseitig die Milchmenge. Vieh-Freß-, Mast- und Milchpulver sind zwecklose Phantasiemittel.

III. Steigerung des Fettgehaltes.

Fettgehaltssteigernd wirken mit Sicherheit nur Palmkernkuchen und Kokosnuskuchen.

IV. Verminderung des Fettgehaltes.

Leindotterkuchen, Mohnkuchen und Reissfutttermehl wirken fettgehaltsmindernd, man vermeide sie als Milchviehfutter und setze sie auf die schwarze Liste. Fettgehaltsmindernd wirken auch zu große Viehsalzgaben, sowie größere Mengen sehr wässriger, erkrankter und verdorbener Futtermittel.

V. Weiches Butterfett erzeugen:

Weide, Grünfutter, Mais, Maisklempe, Maisfutttermehl, Reissfutttermehl, Weizenkleie, Raps- und Rübsenkuchen, Sesamkuchen, Sonnenblumenkuchen und Haferschrot.

Die genannten Kraftfuttermittel — mit Ausnahme von Reissfutttermehl sind zweckmäßig bei starker Hackfruchtfütterung — zu verabfolgen, um dem zu harten Butterfett normale Streichfähigkeit zu verleihen. Zu harte, krümelige, nicht streichfähige Butter ist im Handel sehr unbeliebt.

VI. Hartes Butterfett erzeugen:

Heu, Stroh, Häckel, Kartoffeln, Rüben, Rübenköpfe, Rübenblätter, Rübenschnitzel, Wruken, Roggenkleie, Hülsenfruchtkörner, Leintuchen, Baumwollsaatkuchen, namentlich aber Kokosnuskuchen und Palmkernkuchen. Diese Futtermittel sind zweckmäßig da zu verwenden, wo zu weichem Butterfett eine größere Härte verliehen werden soll.

Hart- und weichmachende Futtermittel sind also stets in einer der gewünschten Butter-Konsistenz entsprechenden Weise zu mischen (Ausgleichsfütterung).

VII. Den Wohlgeschmack der Milch fördern:

junges Grünfutter aller Art, besonders Klee, ferner Mohrrüben, Hafer, Kokosnuskuchen, Palmkernkuchen und Erdnuskuchen.

VIII. Den Wohlgeschmack der Milch beeinträchtigen:

Hackfrüchte in großen Mengen, ganz besonders Kohlrüben (Wruken und Wrukenblätter), Hülsenfruchtsiroh, Buchweizen, Lupinen, Rapskuchen, Kraftfuttermittel tierischen Ursprungs, alle unter 1 Ziffer 9 genannten Futtermittel, ferner unsaubere Stallhaltung, schlechte Luft und vor allen Dingen unsaubere Melken.

Futtermengen für Milchvieh

bezogen auf 500 Kg. Lebendgewicht, die zur Vermeidung von Nachteilen für die Beschaffenheit der Milch und der Butter je Kuh und Tag nicht überschritten werden sollten.

Art des Futters *)	Kg.	Art des Futters	Kg.
1. Raufutter.			
Wiesenheu	8	4. Körner u. Kleien.	
Klee- und Luzerneheu . .	5	Roggenkleie	2
Stroh	5	Weizenkleie	2
Spren	3	Gerstenschrot	2
		Haferschrot	2
		Aderbohnen	1,25
2. Knollen u. Wurzeln.			
Kartoffeln, roh	12,5	Erbsen, Widen und P-	
Kartoffeln, gedämpft . .	15	luschten	1
Runkelrüben	35	Lupinen, entbittert . .	2
Stoppel-Wasserrüben			
(Turnips)	10	5. Deifuchen.	
Rübenblätter, frisch . .	35	Erdnuskuchenmehl . . .	2
Rübenblätter, sauer *) . .	15	Sesamuchen	1,5
Kohlrüben		Leintuchen	2
(Wrukenblätter)	15	Sojabohnenschrot . . .	2
Rübenblätter (getrocknet)	4,5	Raps- und Rübsenkuchen	1
Kartoffelkraut	nicht	Kokosnuskuchen	2
		Palmkernkuchen	2
3. Gewerbh. Abfälle.			
Kartoffelpülpe, naß . . .	17,5	Sonnenb umenkuchen . .	2
Kartoffelpülpe, getrockn.	2	Baumwollsaatmehl *) . .	1
Kartoffelschlempe, naß .	30		
Kartoffelschlempe		6. Verschiedenes.	
getrocknet	2	Mohn-, Hanf- und Lein-	
Rübenschnitzel, frisch . .	18,5	dotterkuchen	nicht
Rübenschnitzel, getrocknet	4	Reissfutttermehl	nicht
Biertreber, naß	17	Futtermittel tierischen	
Biertreber, getrocknet . .	2,5	Ursprungs	nicht
Malzkeime, getrocknet *) .	2,5	Gutes Sauerfutter *) . .	15
Melasse, grün *)	1,6	Rein milchsaure Silofutter	30
		Phosphori. Futterfalk od.	
		Schlammkreide	50—100 g
		Viehsalz	10—20 g

*) Die mit Stern bezeichneten Futtermittel sollte man hochträchtigen Tieren nicht verabreichen.

Alle in zu reichlichen Mengen einseitig gegebenen Futtermittel bewirken irgendwelche Nachteile für die Beschaffenheit der Milch und der Molkereierzeugnisse.

Bei Deifuchen hat sich z. B. die Regel herausgebildet, an Milchvieh von ein und derselben Sorte im allgemeinen nicht mehr als 1—2 Kg. zu verfüttern und lieber mehrere Kuchenorten in passender Auswahl miteinander zu mischen, um einseitige spezifische Nebenwirkungen zu vermeiden.

Die vorstehende Tabelle möge dem Landwirt einen Anhalt bieten für die von ein und derselben Futtermittelsorte ohne Nachteil für die Milch und deren Erzeugnisse je Kopf zu verfütternden Tagesmengen.

Das Bergedorfer Eisenwerk versendet zum Jahreswechsel an seine Geschäftsfreunde einen mit Abbildung einer schönen Molkereilandschaft ausgestatteten Abreißkalender. Außer dieser ansprechenden farbigen Landschaft zeigt die Rückwand noch 10 Abbildungen von Molkereimaschinen, welche vom Bergedorfer Eisenwerk in bekannt erstklassiger Konstruktion hergestellt werden. — Dieser Abreißkalender wird für alle Empfänger ein schöner Wandschmuck während des kommenden Jahres sein.

Direkt großartig: „Die schneeweiße Branth's Schutzfarbe, die wir im vorigen Jahre von Ihnen bezogen haben, war direkt großartig.“ schreibt die Central-Molkerei in St. In den nächsten Nummern werden noch weitere, soeben erhaltene Gutachten über die echten Branth's Schutzfarben veröffentlicht werden. Anstriche mit echten Branth's Schutzfarben kosten nur ca. 30 Pfg. je Quadratmeter und sind laut mehrfacher Atteste nach 13 und 14 Jahren noch wie neu. Wer die echten Branth's Schutzfarben noch nicht kennt, verlange sofort ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Verferanten A. B. Branth Hamburg 8, gegründet 1887.

Normal-Säure-Entwickler „Probat“

Rein-Aromakultur

Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Rotkulturen für Harzkäse

Camembertschimmel

Joghurtkulturen

Kefirpilze

Rahmsäuerungskultur

Schweitzer & Co., Berlin W. 35

Generalvertrieb der Kulturen der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

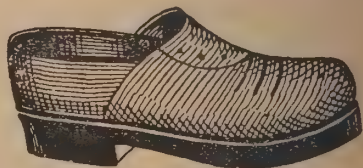
Schweinehalten gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch“ mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wilh. Steffen

Holzschuh- und Holzpantoffel-

Versandhaus für Molkereien

Raisdorf N. l. i. Holst. gegr. 1843



Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.

Man verlange Preisliste.

Stellen-Gesuche.

2-3000.- R.-Mark

Kaution stellt ein tüchtiger Verwalter, welcher mit allen Sachen vertraut ist u. auch jeden heruntergewirtschaftet. Betrieb wieder hoch bringt, da grundehrlich und kaufmännisch gebildet. Auch zahle ein. älteren oder kranken Kollegen gut. Abstand für die Nachweisung einer guten Stelle. Antritt jetzt oder später. Prima Zeugnisse. Bin 45 Jahre alt, und bitte Offerten unt. „Reell“ 8890 an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann,

24 Jahre, 1½ Jahre hier als Obermeister tätig, technisch u. kaufmänn. gut durchgebildet in unsem Fach, sucht zum 15. Jan. evtl. etw. spät. Dauerstellung als Betriebsleiter, Obermeister, Filialleiter, Expedient oder sonstigen Vertrauensposten b. annehmbarem Gehalt. Pa. Refer. stehen zur Verfügung, auch im Besitz des Führerscheins 3 b und befiht auch in diesem Fach weitgehende Kenntnisse. Gegend gleich. Gefl. Angebote unter „Neumark“ Nr. 8864 an diese Zeitung.

Molkereifachmann,

23 J. alt, sucht sich z. belieb. Antr. zu veränd. Selb. ist in techn. und kaufm. Buchführung, Bilanzauflst. u. Korrespondenz erfahren u. kann auch Maschinenscheiden und die Rechenmasch. bedienen. Gute Handschrift u. flotter Rechner. Such. ist mit neuzeitl. Maschinen, Buttereie, Weichkäseerei, Milchverkauf u. Laboratoriumsw. vertr. Fachsch. Kiel mit „sehr gut“ absolv. Zeugnisse u. Empfehl. z. D. auf Wunsch nach Möglichs. pers. Vorstell. Reflekt. wird nur auf Dauerst. in gr. Betr. Angeb. u. 8850 an d. Ztg. erbeten.

Molkereifachmann, gegenwärt. in Buttergroßhdlg. f. Lager u. Kont. tätig, sucht Stell. in Molk., Margarinefabr., Buttergroßh. oder dergl., da er sich veränd. möchte, z. 1. Jan. 1927. Gute Zeugn. a. Vertrauensst. Bin in den 30er Jahren, unverh. Offerten erb. Hermann Paesche, Hannover, Kronenstr. 30. (8774)

Jung. tücht. Gehilfe,

19 Jahre alt, sucht zum 1. 2. 1927 anderweitig Stellung, wo er sich in der Hart- und Weich-Käseerei weit. ausbilden kann. Selb. sucht sonst keine Arbeit. Gefl. Ang. mit Geh.-Angaben unter H. S. 8724 an diese Zeitung.

Junger, kräftiger Gehilfe, welcher seine Lehrzeit beendet hat, Erfahrung in Weichkäseerei und Schweinemast, sucht p. 1. 1. 27 oder später Stellung, Hannover oder Rheinland bevorzugt. Werte Angebote erbittet (8828) Fritz Rebbmann, Radibor i. Sa., Amtsh. Bauken.

Wir suchen für kräftigen, soliden

jungen Mann,

18 Jahre alt, n. einjähriger Lehrzeit, Stellung zur weiteren Ausb. in mod. Betrieb, mögl. m. Käseerei. Antritt nach Wunsch. Offerten u. A. Z. Nr. 8853 an diese Zeitung.

Für meinen

Gehilfen

der bei mir selbständig gearbeitet hat, und den ich als zuverlässig und tüchtig empfehlen kann, suche ich zum 1. 1. 27 evtl. etwas früher od. spät. möglichst Dauerstellung, gleich wo. Martha Kilian, Pychen, Udermark. (3813)

Tüchtiger, strebsamer

Molkereifachmann

sucht zum baldigen Antritt passende Stellung. Suchender ist firm in Herstellung von Camembert, Romadur, Badstein- und Schicht-Käse, feinsten Butter, Flaschenmilch und Joghurt, und beherrscht die technische und kaufmännische Buchführung einschließlich Monatsabrechnung. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Angebote an W. Krause, Schönan a. Ragbach, Rugelberg 10. (8814)

Wegen Umstellung des Betriebes suche für einen

Weichkäser (Allg.) und einen Gehilfen

Stellung. Antritt kann beliebig erfolgen. Beide sind ca. 5 Jahre bei mir gewesen und in jeder Hinsicht zuverlässig. (8810)

Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

Für meinen Bruder, 21 Jahre, welcher seit 6 Jahren in m. Betr. tätig ist, suche ich Stellung als

Gehilfe

in einem gut geleiteten Betriebe zur weiteren Ausbildung. Gefäll. Angebote erbeten. (8780)

Central-Molkerei Gommern bei Magdeburg.

Infolge Einschränkung des Betr. suche ich für meinen Käser, welcher an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, zum 1. Januar oder etwas sp. anderweitig Stellung. (8815)

Otto Meier, Weichkäse, Dortmund. Werte Zuschrift. an Fritz Kohde, Salzweber, Gr. Papenbergstr. 34.

Ein auf allen Gebieten des Molkereifaches erfahrener 25 jähriger

Fachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. 1. Januar evtl. einige Tage früher gute Dauerstellung. Würde auch gerne ins Ausland gehen. Angeb. bitte zu richten an (8772) Fritz Mitsche, z. Zt. Golsen, N.-L., Gartenstraße Nr. 30.

Für einen empfehlenswerten 25 jährigen

Gehilfen,

der mit allen Facharbeiten vertr., sicherer Rechner ist und eine flotte Handschrift besitzt, suchen wir zum 1. Januar od. auch später passende Stellung. Angebote an Paul Hauff, Jarmund. (8851)

Molkerei-Gen. Dürstebek, Post Groß-Sadow, Pom.

Erfahrener, strebsamer Gehilfe, 24 Jahre alt, welcher pa. Butter u. Käse herstellt, Reparaturen in Maschinen selbst ausführt, in Kontorarbeiten u. Milchuntersuchung gut bewandert und die Interessen des Chefs wahrnimmt, sucht z. 1. Jan. oder belieb. Antritt Vertrauensst. W. Grönke, Scheipniz, 8727 Kreis Rosenberg, Westpreußen.

Tüchtiger Käser, 26 Jahre alt. w. einen erstkl. Käse herstellen kann, auch firm in Buttereie, Milchuntersuchung sowie mit sämtl. neuzeitl. Molkereimaschinen und -Arbeiten aufs beste vertraut ist, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zu sofort oder später Wirkungskreis. Gefl. Ang. erb. A. Sakowski, Königsberg i. Pr., Sachheimer Hinterstr. 3.

Junger, strebsamer Molkereigehilfe, 22 Jahre alt, sucht zum 1. 1. 1927 Stellung. Selbiger ist sehr gut vertraut mit Kessel, Maschinen, Eismaschine, Separator, Buttereie, Käseerei und Schweinemast, prima Zeugnisse und Empfehlungen steh. zur Verfügung. Gegend gl. Werte Angebote erbittet Albert Beier, Drengfurt, Ostpreußen. (8909)

Junger Molkereigehilfe, 19 Jahre alt, sucht Stellung zum baldigen Antritt. Suchender ist mit allen neuzeitlichen Maschinen, Buttereie, erfahren, in Käseerei, sow. Kontor bestens vertraut. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote mit Gehaltsangaben erb. Hans Wajcher, Gielow i. Medlb.

Bei Eis und Schnee gebrauch' sie täglich! Stets scharf und Kronentritt unmöglich!



Original **H Stollen**

LEONHARDT & CO
BERLIN-SCHÖNEBERG

Zu haben bei Ihrem Eisenhändler und Schmied - Achten Sie auf die Fabrikmarke

Kesselfabrik Kaiserslautern

Oskar Schimmelbusch, Kaiserslautern, liefert

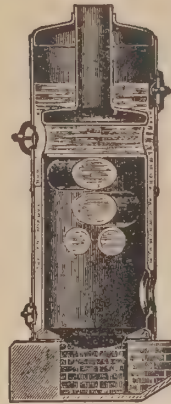
stehende Quersiederkessel vom Lager in Größen von 2-18 qm, 8 Atm.

Bester Kessel für Molkereien.

Außerdem: stehende und liegende Dampfkessel aller Art für Hoch- u. Niederdruck, Rohrleitungen, genietete und geschweißte Apparate.

Anfragen an

Verkaufsbüro Darmstadt, Martinsstr. 97, Fernsprecher 2229
Telegramm - Adresse: K e k a Darmstadt.



Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald, Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

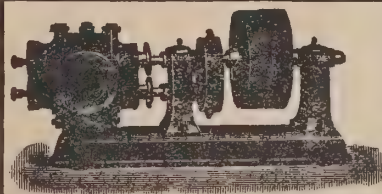
Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer, Käsewannen und Bassins bis zu 30000 Liter.



Pumpen

für Molkereien liefert als langjährige Spezialität

Herborner Pumpen-Fabrik J. H. Hoffmann G. m. b. H. Herborn 2 (Nassau) gegr. 1874

Atmis Antimilchstein Atmis-Kalkseife Atmis pur

die idealen Reinigungsmittel für Molkereien, unentbehrlich für Flaschenmilchbetriebe, billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund Jungfernstieg 12 b.

Fernsprecher 4135.

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an Dr. Heije.

Stellen-Angebote.

Suche zum baldigen Antritt ein. ehrlichen, zuverlässigen (8919)

Molkereifachmann

von 21-24 Jahren, welcher mit Pferden umzugehen weiß und sich vor keiner Arbeit scheut. Bewerbungen mit Gehaltsforderungen erbeten an

Wilhelm Herrmann
Molkerei Harthe-Stadt i. Sa.

Wir suchen zum baldigen Antritt jungen, fleißigen (8918)

Gehilfen

Gehalt 50 M. und freie Kassen.
Molkerei-Genoss. Polgen
Kreis Wohlau.

Wir suchen zum 1. 1. 1927 oder einige Tage später einen jungen, fleißigen, sauberen und soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 45 Mark bei freier Station und Kassen. Bewerbung mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbittet (8888)

Molkerei-Inspektor C. Chalk,
Deuber Dampfmolkerei Groß-
liebringen bei Stadtilm.

Junger Gehilfe

welcher selbständig Butter u. Käse (Romabur, Limburger u. Quarg) herstellen kann, findet sofort oder zum 1. Januar angenehme Stellg. Gehalt 50-60 Mark. (8913)

Molkerei Kößing b. Nordstemmen.

Suche für sofortigen Antritt einen jungen

Gehilfen.

Selbiger muß Milch fahren und Erfahrung in der Quargkäseerei erwünscht. Angebote mit Gehaltsforderungen erbittet (8871)

Molkerei Meineweh,
Kreis Weiskensels, Prov. Sachsen.

Lüchtigen, erfahrenen

Gehilfen

der einen guten Tilfiter u. Steinbuscher Käse herstellen kann, sowie auch firm in der Butterfabrikation ist, stellt ein (8875)

Molkerei Schrop, Westpr.

Gehilfe,

an Ordnung und Sauberkeit sowie flottes Arbeiten gewöhnt, der sich willig jeder vorkommenden Arbeit unterzieht zum 1. 1. 1927 gesucht. Gehalt 50 M. Kassen frei. Zuschr. erbeten an (8877)

Dampfmolkerei Bottmersdorf,
Bez. Magdeburg.

Zum 1. 1. 27 suchen wir einen jungen, kräftigen

Gehilfen

für Käseerei und Hilfe beim Milch-
versand. Gehalt nach Uebereink.
Molkerei Jüßow, Ars. Greifswald.

Für Lager, Reisetätigkeit u. sonst.
Arbeiten suche ich zum sofortigen
Antritt geeigneten

jungen Mann

mit prima Zeugnissen und Empfeh-
lungen bei Gehalt und Provision.
Motorrad wird zur Verfügung ge-
stellt. Angebote mit Zeugnissab-
schriften und Gehaltsang. erbeten.
Zugleich suche noch zur laufenden
wöchentlichen Lieferung 3-4 Lo.
allerfeinste, kernige

Molkereibutter

Mit prima Referenzen zu Diensten.
Leopold Hagendorf,
Butter- und Käsegroßhandlung,
Greiffenberg in Schles.

Junger Gehilfe

für städtischen Vollbetrieb zum sof.
Antritt gesucht. (8912)

Molkerei Vielesfeld, e. G. m. b. H.

Junger

Molkereigehilfe

mit Führerschein 3 b, sauberer, ge-
wissenhafter Arbeiter für Betrieb
und Rundschaffsfahren, welch. auch
eine kleine Milchtour mit Zuhw.
übernimmt, zum baldigen Antritt
gesucht. Angebote mit Zeugnissab-
schriften und Gehaltsanprüchen an
Molkerei Lindhaus Reddenia
Bahnstation Ziepel b. Magdeburg.

Junger, kräftiger

Molkereigehilfe,

im Besitze des Führerscheins, für
alle vorkommenden Molkereiarbeit.
sofort gesucht. Angebote mit Geh-
altsangaben erbeten an (8947)

Molkerei Vollenhain in Schlesien.

Suchen sofort einen

Gehilfen.

Molkereigenossenschaft Rohrsheim,
Ars. Halberstadt. (8946)

Suche zu sof. od. sp. einen an
peinliche Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

der sich willig und gern allen vor-
kommenden Arbeiten unterzieht.
Angebote erbittet (8897)

Dampfmolkerei Hettstedt (Südharz)

e. G. m. b. H.

Hemann, Verwalter.

Zu sofortigem Eintritt nüch-
ter tüchtiger

Gehilfe

nicht unter 20 J., für südd. Groß-
betrieb (Vollbetrieb, tägl. 20 000
Liter) gesucht. Beste Gelegenheit
zur Weiterbildung. Anfangslohn
wöchentl. 35-40 M. - steigend b.
55 M. - bei nicht freier Station.
Angebote unter H. 8898 an diese
Zeitung.

Wir suchen zum beliebigen Antr.,
spätestens am 15. Januar 27 einen
tüchtigen, an Ordnung und peinf.
Sauberkeit gewöhnten, energischen

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und Kontor-
arbeiten. Junge Leute im Alter
von 20-24 Jahren, welche durch
lückenlose Zeugnisse ihre Tüchtigkeit
nachweisen, werden gebeten, Be-
werbungen mit Zeugnissabschriften
hier einzusenden. Gehalt pro Mon.
60 M. b. freien Kassen u. Station.

Dampfmolkerei E.-G.

Ziegenrück a. Saale. 8900

Suche zum 15. Januar 1927 ein.
angehenden (8926)

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten.
Demselben ist Gelegenheit geboten,
sich in der Käseerei (vollst.) auszu-
bilden. Bewerbungen mit Zeugn-
abschriften und Gehaltsforderung.
erbeten an

G. Woad, Verwalter

Cambs b. Schwerin i. Medlb.

Gesucht wird für mittlere Mol-
kere Nordwestdeutschlands fixer u.
williger, keine Arbeit scheuender,

junger Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten.
Stellung dauernd. Angebote mit
Gehaltsanprüchen und Zeugnissab-
schriften unter 8936 an ds. Ztg.

Wir suchen für unsere neue, auf
das modernste eingerichtete Molk-
erei mit Flaschenmilchverf. einen durch-
aus tüchtigen und zuverlässigen

Gehilfen.

Molkerei Schwandeb.
Hamburg-Berliner Bahn.

Gesucht zum baldigen Antritt
junger, tüchtiger

Gehilfe,

Lohn monatlich Mk. 45.- bei fr.
Station und freien Kassen. Angeb.
nebst Zeugnissabschriften erbeten an
Gutmolkerei Ranzau, Post Grebin,
Kreis Plön, Holstein. 8852

Suche zum baldigen Antritt tücht.

Schweinefütterer

welcher durch Zeugnisse und Empf.
nachweis. kann, daß er in Schweine-
zucht und -Mast durchaus erfähr. ist
W. Raabe, Buddern in Ostpr.

Zu Anfang Januar 1927 suchen
wir einen äußerst tüchtig. u. selbst.

Käsefäher

der seine Befähigung durch beste
Zeugnisse nachweisen kann und für
hergestellte Ware einsteht. Mod.
Räume sind vorhanden. Auch muß
derselbe dem andern Personal ge-
genüber sich den nötigen Respekt
verschaffen. Zeugnisse und Gehalts-
ansprüche bei freier Station bitten
wir einzusenden. (8858)

Molkerei Holle in Hannover.

Zeugnissabschriften!

Schnellste Anfertigung mit mod.
Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.
Kühl, Hannover,
Emmerberg 21.

Suche zum 15. Januar, evtl. zu
sofort einen erfahrenen unverheir.

Tilfiter Käser.

Reflektiert wird nur auf einen
tüchtigen Fachmann, welcher nach-
weislich imstande ist selbständig ein.
guten Tilfiter Voll- und Halbfett-
käse herzustellen und hierfür auch
die Garantie übernehmen kann.
Alle sonstigen vorkommenden Arb.
sind mitzuübernehmen. Bewerb.
mit Zeugnissabschriften sowie sonst.
Empfehlungen und Gehaltsangab.
erbittet (8886)

Johs. Feine, Molkerei Mülhhausen
(Kreis Pr.-Ostpr.)

Bahnstation Schrombehnen.

Suche zum 15. Januar eine streb-
same, erfahrene 8928

Meierin

für Molkerei und Haushalt. Ge-
halt 50 M. p. Monat bei freier Sta-
tion und Kassen.

H. Siebert, Molkereibesitzer
Dardeshelm b. Halberstadt.

Gebildete, unbedingt geschäfts-
tüchtige

Dame

als Privatsekretärin

von maßgebender Käsegroßhandlg.
gesucht, evtl. Verpflegung i. Hause.
Offerten unter Nr. 8856 durch diese
Zeitung.

Zu Anfang Januar suche ich ein.
jüngeren, tüchtigen

Gehilfen

Derselbe muß besonders ehrlich u.
zuverlässig sein, Gelegenheit zur
Ausbildung in Weichkäseerei gebot.
Bewerbungen mit Zeugnissabschrift.
und Gehaltsforderungen erbeten.

Central-Molkerei Gommern
bei Magdeburg. 8779

Zum möglichst baldigen Eintritt
suchen wir eine fleißige, saubere
und erfahrene

Meierin.

Bewerbungen mit Zeugnissabschrift.
nebst Gehaltsforderungen zu rich-
ten an (8892)

Molkereigenossenschaft St.-Ostpr.

Obermeier,

speziell Käser, unverheiratet, nicht
unter 25 Jahre alt, der seine Zei-
tungsfähigkeit d. Zeugnisse bzw.
Empfehlungen nachweisen kann, z.
1. Februar oder später für einen
größeren Betrieb auf dem Lande
gesucht. Es wird nur auf eine
Kraft reflektiert, die besonders in
der Tilfiter Käseerei gute Erfahr.
hat und dem jüngeren Personal in
jeder Beziehung mit gut. Beispiel
vorangeht. Gehalt nach Ueberein-
kunft. Offerten erbitte unt. „Ost-
preußen“ Nr. 8894 durch d. Ztg.

Tüchtigen, erfahrenen, unverheir.

Schweinefütterer

mit guten Zeugnissen stellt ein
8712) Molkerei Schrop, Westpr.

Verzweigte ländl. Genossenschaft
sucht zur Unterstützung des Direkt.
strebs., ordnungslieb. u.

erfahren. Obermeier

als Betriebsleiter

mit nur besten Empfehlungen. Der-
selbe muß unbedingt sicher und zu-
verlässig die Milch von ca. 500 Ge-
nossen annehmen, die Verkaufsfili-
alen abfertigen, Milch unterziehen
und möglichst auch in Käseerei be-
deutende Erfahrungen besitzen. Bei
Tüchtigkeit hat derselbe Aussicht
später einen Nebenbetrieb selbstän-
dig zu leiten. Wohnung vorhanden.
Gehalt nach Uebereinkunft. Ausführ-
liche Bewerbungen mit Zeugnissab-
schriften unter 8744 an diese Ztg.

Sohn achtbar. Eltern

gesucht, kath., strebs. u. ehrlich sow.
kräftig gebaut, Bedingung. Gute
Behandl. bei Familienanschl. und
Taschengeld wird gewährt, auch
Arbeitszeug wird zumeist gestellt.
Es wollen sich nur Leute melden
mit neutraler, guter Gesinnung u.
die sich vor keiner Arbeit scheuen.
Angebote unter „Emsland“ Nr.
8859 an diese Zeitung.

Käseerei-Bücher:

Französische Weichkäse ihre Herstellung und Behandlung
vom Käsefachverständigen J.
B. 2. Aufl. 42 S. (Camembert, Brie, Gervais, Neuchâtel, Roquefort,
Münsterkäse usw.). Preis 2.- Mark.

Sauermilchkäse u. Quarg Die Herstellung von. Eine
Anleitung für Molkerei- u.
Käsefachleute von Tilo Brandis. 3. Aufl. 48 S. (Hanser, Hopfen, Koch,
Kräuter, Kuh, Kummel, Rothinger, Mainzer, Nieheimer, Reib-, Schmier-,
Streifen, Thüringer Stangenkäse und viele andere). Preis 2.- Mark.

Sauermilchkäseerei Quargkäseerei mit besond. Berücksichti-
gung der Käsefehler v. Kurt Kretsch-
mer. 16 Seiten. Preis 2.- Mark.

Limburger Käseerei vom Schulvorstand für Weichkäseerei
Eduard Kneutlinger, in Boos.
47 Seiten (Limburger, Romabur, Weichkäse). Preis 2.- Mark.

Holländer und Tilfiter Käseerei v. D. Müller
in Glee. 48 S.
und 3 Tafeln. (Edamer, Gouda, Brot, Rikermarskäse, Gehelmstaschen, Til-
fiter Käse Gouda- und Chester-Käse). Preis 2.- Mark.

Allgäuer Rundkäseerei nach Emmentaler
Art. Mit einem Anhang Emmentaler ohne Rinde von Dr. Hans Roeder.
Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler Käseerei in
Wetter im Allgäu. 86 Seiten. Preis 2.- Mark.

Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Berlin. Dienstag, 21. Dezember. 185 M je Zentner.
Donnerstag, 23. Dezember. 185 M je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 23. Dezember. 186 M je Zentner.
Auktion am Mittwoch, 22. Dezbr. Höchstpreis 189,— M, Durchschnitt 186,78 M.

Köln. Dienstag, 21. Dezember. Höchstpreis 185 M je Zentner.
Freitag, 24. Dezember. Höchstpreis 185 M je Zentner.

Kempten. Dienstag, 22. Dezember. Höchstpreis 177—185 M, Durchschnitt 181 M je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 23. Dezember. 301 Kronen je 100 Kg. Vorwoche 308 Kronen.

Berlin, 28. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 185 G.-M., 2. Qualität je Zentner 173 G.-M., abfallende je Zentner 149 G.-M., Tendenz: stetig.

Köln, 24. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,85 M, 2. Qualität 1,70—1,80 M. Tendenz: ruhig

Oldenburg, 23. Dezember. Bericht des Verbandes Nordoldenburger Molkerei-Genossenschaften, e. V. In der Berichtswache vom 16. Dezember bis einschließlich 22. Dezember 1928 sind im Großverkauf 564 Zentner Butter abgesetzt zum Durchschnittspreis von 198,93 M je Zentner, ausschließlich Verpackung ab Station.

Kempten, 22. Dezember. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Zentner. Butter 177—185 M, Durchschnitt 181 M. Tendenz: Marktlage ungeklärt.

Kaufbeuren, 23. Dezember. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Butter 179—185 M. Tendenz: Nachfrage lebhaft.

Deeswarden, Freitag, 24. Dezember. Alte Notierung 205 Gulden. Neue Genossenschafts-Notierung 205 Gulden. Butter-Auktionen 201 Gulden, 200 Gulden, 194 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. Dezember. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Das Weihnachtsgeschäft im Berliner Buttereinzelhandel hat etwaige große Erwartungen, soweit solche hieran geknüpft waren, nicht erfüllt, ist im allgemeinen aber doch befriedigend zu nennen. Während die Eingänge an Inlandsware weiter unverändert gering blieben, war das Angebot an Auslandsware reichlich, so daß der vorliegende Bedarf gedeckt werden konnte. Die amtliche Notierung blieb mit 1,85 M pro Pfund für allerfeinste Molkereibutter ab Erzeugerstation bis heute, unverändert. Ebenso hielten sich die Preise im Detailhandel diesmal auf der gleichen Höhe wie in der Vorwoche (1,70—2,— M für deutsche und bis 2,20 M für dänische Butter). Der Großhandel notierte mit 1,90—2,18 M pro Pfund. — Auch im Margarine- und Schmalzgeschäft machte sich infolge des kurz bevorstehenden Festes eine gewisse Besserung bemerkbar.

Berlin, 24. Dezember. Bericht der Firma Gust. Schulze & Sohn. Während in den letzten beiden Jahren das Weihnachtsgeschäft recht enttäuschte, kann man diesmal mit dem Verlauf desselben außerordentlich zufrieden sein. Besonders in den ersten beiden Tagen dieser Woche wurden große Umsätze getätigt, sodaß die Lager fast vollkommen geräumt sind. Besonders auffallend war die Nachfrage nach zweiten und abfallenden Sorten, die dem Markt nur in sehr geringen Mengen zugeführt waren. Man mußte feststellen, daß die Konsumenten für Naturbutter zu Badwecken wieder starkes Interesse zeigten, während Margarine selbst in den feinsten Spitzenmarken stark vernachlässigt blieb. Aber auch allerfeinste, besonders dänische Butter war so lebhaft gefragt, daß gestern und heute keine dänische Ware mehr zu haben war. Infolgedessen ging auch die Kopenhagener Notierung, nicht wie vorausgesehen, 12—15 Kronen, sondern nur 7 Kronen auf 301 Kronen zurück. Der dänische Markt schloß in fester Stimmung, und rechnet man dort für nächste Woche mit steigenden Preisen. In Berlin und Hamburg wurden die Preise angesichts der geräumten Lager unverändert belassen. — Schmalz. Die amerikanischen Notierungen erfuhren wieder kleine Erhöhungen, doch wurden hier

die Preise unverändert belassen, um den besseren Konsum, der endlich eingesetzt hat, nicht wieder zu unterbinden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 29 Dollar, Purelard 30,5 bis 31 Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg, nicht untersucht.

Hamburg, 22. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der vorwöchige Markt verkehrte bis zum Schluß in sehr ruhiger Haltung, nachdem die Großverbraucher ihren Weihnachtsbedarf gedeckt hatten und offenbar nicht geneigt waren, schon über den Festbedarf zu disponieren. Unter dem Eindruck dieser Zurückhaltung der deutschen Käufer sah sich Kopenhagen genötigt, seine Notierung um 12 Kronen zu ermäßigen. Da auch in dieser Woche noch keine sehr großen Aufträge vorliegen, rechnet man mit einem abermaligen Rückgang der Kopenhagener Notierung am morgigen Tage. Auch in Holland war im Laufe vergangener Woche ein erheblicher Preissturz eingetreten, da die übertrieben hohen Forderungen der Vorwoche seitens der Käufer begreiflicherweise abgelehnt wurden. Bei dieser Sachlage mußten auch die Preise für deutsche Butter etwas abhökeln. — Uebrigens beginnen die holländischen Preise sich bereits in dieser Woche zu erholen. — Was die Beurteilung der zukünftigen Marktlage anbelangt, so schöpft der Handel seine Hoffnung aus der Tatsache, daß die englischen Märkte sich für Kolonialbutter als außerordentlich fest und widerstandsfähig erweisen. Es besteht jenseits des Kanals die Auffassung, daß, angesichts der relativ kleinen Kolonialzufuhren ferner der in Australien herrschenden Dürre und im Hinblick auf die hohen Butterpreise in den Vereinigten Staaten, der Januar-Monat höhere Butterpreise bringen wird. — Amerikanisches Schmalz: Die Preise haben sich im Laufe der Berichtswache ziemlich auf gleicher Höhe gehalten, von kleinen Schwankungen abgesehen. Es wird heute im Großhandel unverändert ca. 35 Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 76 Mark je 50 Kg. — Dänisches Schmalz: Hierfür sind die Preise nach und nach etwas weiter gewichen, obgleich solche verhältnismäßig noch zu hoch liegen. Für Walensschmalz wird heute 86 Mark je 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 74 Mark je 50 Kg. verzollt.

Leipzig, 23. Dezember. Bericht der Firma Gottlieb Michaelis & Co. Es herrscht auf dem Buttermarkt seitens der Käufer Zurückhaltung, weil man niedrigere Preise erwartet. Hierdurch ist der Absatz nicht mehr so flott wie Anfang dieser Woche und man mußte Preis Konzessionen machen. Wenn die Notierungen noch unverändert gehalten werden, so wird sich der Preisabstich nach dem Feste doch geltend machen, weil der Konsum stark zurückgeht. Die eingehende Ware ist dann nicht mehr so schlanke zuzubringen.

Breslau, 23. Dezember. Bericht der Firma Frick Baum u. Co., Kom.-Ges. Wie zu erwarten war, konnte man in der zurückliegenden Woche ein eigentliches Festgeschäft nicht feststellen. Würde man eine genaue Statistik aufstellen können, wir glauben nicht, daß sich aus dieser ein höherer Umsatz erkennen lassen würde als zu einer anderen normalen Zeit. Ubrigens sind sich alle Kreise darüber einig, daß die notwendige Heraushebung der Kleinhandelspreise das Geschäft verschiedentlich gestört hat. In der Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr lag das Geschäft bekanntlich immer recht ruhig, und wenn auch in diesem Jahr verschiedentlich die Entwicklung gegen die sonstigen Gewohnheiten verlief, so wollen wir diesmal doch annehmen, daß wenigstens während dieser Periode der Verlauf sich den übrigen Zeiten anpaßte. Über die Preisentwicklung nach dem Feste dürfte heute kaum jemand ein zutreffendes Bild abgeben können. Ein Preisrückgang ist unausbleiblich, doch sprechen so viele Umstände hierbei mit, daß Voraussagen im Augenblick unmöglich sind. Im ganzen aber dürfte die Situation in unserem Lande wohl so sein, daß die Lager ziemlich geräumt sind.

Kopenhagen, 23. Dezember. Bericht der Firma A. Rindom und Restorff. Wie bereits in unserem letzten Bericht vorausgesagt, eröffnete der Markt in dieser Woche flau mit nervöser Stimmung und fallenden Preisen. Es stellte sich aber schnell heraus, daß dänische Butter auf ein zu niedriges Preisniveau herunter gekommen ist im Verhältnis zu anderen Qualitäten. — Der Markt wurde deshalb schnell geräumt, und die Preise zogen wieder an. — Die Notierung mußte indessen auf Grund der erzielten Preise um 7 Kronen auf 301 Kronen ermäßigt werden. Der Markt schließt gänzlich geräumt. Es werden Preise erzielt, die eine Steigerung nächste Woche bedingen. Es ist aber zu hoffen, daß dieselbe innerhalb angemessener Grenzen gehalten wird, damit ein neuer Rückgang nicht eintreten soll, welches Verhältnis auf die Dauer unvorteilhaft für den Handel in dänischer Butter sein wird. Für andere Qualitäten werden im Verhältnis zu dänischer Butter erstaunlich gute Preise erzielt, und die Aussichten für die nächste Zukunft scheinen gut zu sein. — Hier, wie in anderen nordeuropäischen, butterproduzierenden Ländern herrscht ein strenges Frostwetter, und man erwartet, daß die Kälte auch stimulierend auf den Konsum wirken wird. Ein Faktor, der nicht unberücksichtigt gelassen werden kann, ist, daß Amerika wesentlich weniger Butter hat als

voriges Jahr und deshalb sicher in den ersten Monaten des neuen Jahres in Butter aus Europa interessiert sein wird. — Sibirische ist sehr knapp. Die noch vorhandenen kleineren Posten finden Käufer zu immer steigenden Preisen. Markttendenz: fest.

Riga, 23. Dezember. Die zufolge des rapiden Preissturzes in der vorigen Woche hervorgerufene panikartige Stimmung hielt bis Mittwoch Mittag an, um dann plötzlich einer fieberhaften Spannung Platz zu machen. Die Folge war, daß die Käufer, welche rechtzeitig, d. h. umgehend von unseren Angeboten Gebrauch machten, die vorhandenen Vorräte im Handumdrehen räumten, während diejenigen, die eine abwartende Haltung einnahmen, vor ausverkauftem Hause stehen bleiben mußten. Die starken Preisschwankungen und die wechselvolle Stimmung des Marktes in den letzten drei Wochen entbehrt jeder Logik und lassen das Buttergeschäft als ein Hazardspiel erscheinen.

Käse.

Berlin, 24. Dezember. Die letzte Woche hat auch keine Belebung des Geschäfts gebracht, was namentlich die schmerzlich empfinden werden, die auf ein gutes Festgeschäft rechneten. Tilsiter Käse ist in abfallenden Qualitäten nahezu unverkäuflich, in prima Ware dagegen stark begehrt. Der Absatz in holländischer Käse befriedigte, die Preise blieben unverändert. Prima Schweizerkäse ist stark gefragt. Zweite Sachen sind schwer unterzubringen, mehr Interesse begegnet man finnischen Ware. Das Harzerkäsegeschäft geht weiter gut, auch sind alle Limburger gefragt. Die Nachfrage nach rindenlosem Käse ist im Abflauen begriffen. — Als Durchschnittsverkaufspreise des Berliner Lebensmitteleinzelhandels bei Abnahme von mindestens 50 Kg. frei Haus in Reichsmark werden uns genannt: Tilsiter vollfett, prima 100—105, do., segunda 90—98, Tilsiter halbfett 50—60, holl. Gouda, 45 proz. 135—155, 40 proz. 100—105, holländ. Edamer, 40 proz., 103—108, 30 proz. 93—98, 20 proz. 75—80, holl. Brot-Edamer 40 proz. 103—108, echte Emmentaler 130—145, finnl. Emmentaler, großgelocht, 115—125, mittelgelocht 105—110, bayer. Emmentaler 130—140, Harzer, je nach Qualität 30—40, Quadratkäse, bessere Ware, 45—50, Limburger Allgäuer, 20 proz., 63—66, Stangenkäse, Allgäuer, 20 proz., 63—66, Romadur, Allgäuer, 20 proz. in Stanniol u. Etikett, 78—88, Steinbuckler, vollfett, 115—120, Camembert, vollfett, 350 Gr. für 1 Stück 1,15—1,25, 140 Gr. für 1 Stück 0,38—0,43, franz. Roquefort 225—235, Parmesan 230—240, Glarner Kräuterkäse 95, Gorgonzola 160—165, italien. „Bel Paese“ 145—155, Emmentaler Schachtelkäse, ganze, 80—85, 6 teilig 90—105.

Dresden, 24. Dezember. Bericht der Firma Maier u. Umlauf. Erwartungsgemäß ist das Geschäft für die Feinkäseforten zufriedenstellend verlaufen, wogegen die anderen Fabrikate in den Hintergrund gerieten. Wir rechnen für die nächste Woche mit einer allgemein besseren Konsumnachfrage, weil das Publikum nach den süßen Weihnachtsleckeren gern wieder zu einem Stück nahrhaften Käse greift. Die Preise haben keine Änderung erfahren und betragen im Großhandel für Lokoware per Ztr.: Pa. echter Emmentaler 140—150 M, pa. bayer. Emmentaler, vollfett, 115 bis 130 M, pa. bayer. Stangenkäse, 20 proz. 65—68 M, 40 proz. 92—95 M, pa. bayer. Romadur, 20 proz. in Stanniol u. Etik. 78—80 M, do. 40 proz. in Stanniol und Etikett 100—105 M, pa. bayer. Weißbader, vollfett 105 bis 110 M, pa., holländ. Edamer, vollfett 110—114 M, pa. Camembert in Stanniol u. Holzschachtel, ca. 125 Gr., 34—41 S, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachtel, ca. 350 Gr., 1/1- bis 8/8 teilig, —85—1,— M per Stück.

Breslau, 23. Dezember. Bericht der Firma Friz Baum u. Co., Kom.-Ges. Das Geschäft zeigte wenig Veränderung. Die Leblosigkeit dürfte erfahrungsgemäß bis in die ersten Tage des Monats Januar hineinreichen, alsdann erhoffen wir für gute Ware bei normaler Preislage eine bessere Nachfrage. Quarg. Die Lage ist unverändert.

Kempten, 22. Dezember. Börsen-Bericht der Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grün 42—45 Mark. Marktlage: Tendenz ruhig. Allgäuer Emmentaler mit 45 Prozent Fettgehalt 85—102 M. Tendenz ruhig.

Kaufbeuren, 23. Dezember. Allgäuer Butter- und Käse-Börse. Erzeugerverkaufspreis ab Station des Börsegebietes ohne Verpackung für 1 Ztr. Weichkäse mit 20 Prozent Fettgehalt, grüne Ware 43—45 Mark. Tendenz: Marktlage normal.

Vom holländischen Käsemarkt. Die im Verhältnis zu den Preisen von prima Grastkäse noch sehr hohen Notierungen für junge Ware haben einen ungünstigen Einfluß auf die Kauflust ausgeübt. In Bodegraven, Gouda, Woerden und Burmerend wie Alkmaar ist der Handel denn auch ständig ruhiger geworden und findet das Angebot nur zu niedrigeren Preisen einige Aufnahme. Vollfette Goudas erbrachten 45—48 fl., nord-holländische Edamer 43—45 fl. Auch die frischesten Sorten wurden dringender angeboten zu herabgesetzten Preisen. 20 proz. Käse sanken unter 30 fl., do. 30 proz. Ware 37—39 fl., 40 proz. Käse von 42—44 fl. Billige Grastkäse wurden schnell geräumt.

Deeuwarden (Holland), 24. Dezember. Bericht der Firma S. S. Sevenster u. Sohn. Notiert werden: 20 proz. Käse mit 56—60 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 68—72 holländ. Gulden, 40 proz. Käse mit 88 bis 94 holl. Gulden je 100 Kg. unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 24. Dezember. Der Berliner Milchpreis ist, ab 24. Dezember bis 30. Dezember einschl., für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 18 Pfg. für gekühlte Milch, frei Berlin, festgesetzt. Verbrauchspreis ab Laden 29 Pfg. Magermilch, Kleinhandelseinkaufspreis (ab Rampe) 8 Pfg., ab Laden 13 Pfg.

Hamburg, 24. Dezember. Der Milcheinkaufspreis beträgt ab 24. Dezember 1926: Grundpreis 21 Pfg. und Frachtzuschlag 1 Pfg. Grundpreis für Vollmilch frei Verbrauchsort 22 Pfg. Für Wagnmilch frei Laden des Händlers 1 Pfg. Zuschlag. Die Meiereizuschläge erfolgen nach gegenseitiger Vereinbarung der Interessenten. Magermilch 10 Pfg. per Liter frei Verbrauchsort. Der Verkaufspreis für Milch beträgt ab 24. Dezember Vollmilch im Laden 32 Pfg. das Liter, ins Haus geliefert und Flaschenmilch mit den bekannten Aufschlägen. Magermilch oder Buttermilch 16 Goldpfennig p. Liter.

Breslau, 24. Dezember. Der Breslauer Milchpreis ist für die Zeit vom 23. bis 31. Dezember für 1 Liter Trinkmilch wie folgt festgesetzt: Erzeugerpreis frei Verladestation 19 Pfg., Großhandelspreis 24 Pfg., Kleinhandelspreis 27 Pfg., Mager- und Buttermilch im Großhandel 9 Pfg., im Kleinhandel 12 Pfg., Rassejähne im Großhandel 1,10 M, im Kleinhandel 1,30 M, Schlagjähne im Großhandel 2,20 M, im Kleinhandel 2,60 M.

Eier.

Berlin, 27. Dez. (Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel in Pfg. per Stück.) Große, vollstüchtige, gestempelte Inlandseier 24, frische Inlandseier über 55 Gr. 20, frische Inlandseier untere 55 Gr. 15. b) Auslandseier: Extra große Eier 26, große Eier 18,50—19, normale Eier 11,50—14,50, abweichende Eier 10,50—12, kleine und Schmutzeier 7,50—10. c) Rühlfahseier: Diverse 10,50—12, Dänen 14—16,50. d) Kasseier: Chinesen 9—13, Diverse 10, Dänen 12—14. Tendenz: ruhig.

Vieh.

Hannover-Wunstorf, 27. Dez. Auftrieb: 420 Ferkel, 10 Stangen-schweine. Es kosteten Ferkel 6—8 Wochen alt 22—30, 8—12 Wochen alt 30—38, Stangen bis 60 Mark je nach Güte und Gewicht. Handel langsam, geringer Ueberstand. Nächster Markt Montag, 3. Januar 1927.

Adln, 27. Dezember. Preise für 50 Kg. Lebendgewicht. Ochsen: a 60—63, b 57—61, 53—57, d 48—51, e 38—48. Bullen a 54—57, b 55 bis 60. Rühre: a 51—55, b 45—50, c 30—40, d 23—30. Färjen: a 23—68, b 49—56. Kälber: a 96—100, c 76—86, d 62—72. Schafe: a 43—46, b 33—40. Schweine: a 75—79, 82—85, c 83—87, d 78—83, e Sauen 55—70.

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 27. Dezember. Am Produktenmarkt machte sich heute im großen und ganzen noch Feiertagsstille geltend. Das Ausland bot mit seinen Notierungen kaum nennenswerte Anregung und daraufhin zeigten auch hier die Preise nur geringfügige Veränderungen. Das Dezemberroggen-Engagement beginnt sich nunmehr zu klären. Heute gelangten 9 Scheine zur Andienung und wurden als lieferbar erklärt. Zu morgen sind ebenfalls ca. 400 T. angekündigt. Das Mehlgeld ist bei unveränderten Preisen auch noch recht unentwickelt. Das gleiche gilt für Gerste und Hafer. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 264—267, Dezember 290—289,50, März 285,50, Mai 284, Roggen, märkischer 233—238, Dezember 254,50—255 März 247,50, Mai 249—248,50, Sommergerste 217—245, Wintergerste 192—205, Hafer, märkischer 176—186, Mais (foto Berlin) 194 bis 196, Weizenmehl 34,75—38, Roggenmehl 32,75—34,50, Weizenkleie 13, Roggenkleie 12, Viktoriaberken 51—61, kleine Speiseerbsen 31—33, Futtererbsen 21—24, Pelusiken 20—22, Ackerbohnen 21—22, Wicken 22—24, Lupinen, blau 13,50—14,50, Lupinen, gelb 14,50—15, Erradella 21,50—24, Rapsfuchen 16,40—16,60, Leintuchen 20,80—21,20, Trodenschnitzel 9,60 bis 9,80, Sojafuchot 19,30—19,90, Kartoffelflocken 27,20—27,60.

Hamburg, 27. Dezember. Cif-Notierungen. Weizen: Manitoba 1 per Dezember erste Hälfte Januar 15,90, Manitoba 2 per Dezember erste Hälfte Januar 15,55, Manitoba 3 per Dezember erste Hälfte Januar 14,05, Rosafe per Dezember-Februar 14, Baruso per Dezember-Februar 14,05, Hardwinter 2 per Dezember 15,75; Gerste: Donau-Russen per Dezember 10,60, La Plata per Januar-Februar 10,05; Roggen: Weizen 2 per Dez.-Januar 12; Mais: La Plata schwimmend 8,55, Donau-Galfoz Beharabten schwimmend 8,55; Hafer: unclipped Plata per Januar-Februar 8,27½; Weizenkleie: Pollards per März 106, Bran 115.

Bremen, 27. Dez. Weizen: Manitoba I 13,90, II 14,10, Baruso (78 Kg.) 12,35. Roggen: Deutscher 12,90, amerikanischer II 10,65, La Plata 10,70, russischer 10,65. Gerste: Donau 9,45, Russen 9,65, La Plata 10,80, amerik. Malzgerste 9,55. Hafer: Deutscher 11, pommerscher 11,25, La Plata 6,65. Mais: La Plata 7,55, Donau-Galfoz 7,30. Tendenz: Stetig.

Konkurrenzlos

billig sind unsere auf Spezial-Maschinen in großen Mengen hergestellten vorschriftsmäßigen 3teiligen

Milchversandscheine

Preise ab Lager

ohne Eindruck des Empfängers u. Absenders
250 Stck. 3,—, 500 Stck. 4,50, 1000 Stck. 7,50, 5000 Stck. 32,50. 10 000 Stck. 57,50.

Mit Empfänger-, Stationsname und Absender-Eindruck (erspart das tägliche Ausfüllen der Scheine mit Handschrift)
500 St. 7,—, 1000 St. 10,50, 2000 St. 19,50, 5000 St. 43,50

Die Preise für 2000 und 5000 Stück verstehen sich für einmaligen Satz; jede weitere Adressen- oder Absender-Änderung innerhalb der 2000 oder 5000 Stück wird mit Mark 1,50 berechnet.

Lieferung innerhalb 3—4 Tage nach Eintreffen der Bestellung.

Molkereizeitungs-Druckerei :: Hildesheim.

Neu erschienen:

Lehrbuch der Tierzucht u. Tierernährungslehre für Molkereifachleute

von Prof. Dr. Büniger, Direktor des Instituts für Milch-
erzeugung der Preuß. Versuch- u. Forschungsanstalt in Kiel
122 S. mit 23 Abb. 1/4 Leinen geb. 3.— Mk.

Inhalt: Rindviehzucht. — Rinderrassen. — Nutzung des Rindes. —
Züchtung des Rindes. — Gewinnung guter Milch. — Fütterung der Milch-
viehzucht. — Schweinezucht. — Rassen des Schweines. — Züchtung des
Schweines. — Haltung und Pflege des Schweines. — Fütterung des
Schweines. — Fütterung der Haustiere. — Futtermittelfunde. —
Praktische Durchführung der Fütterung.

Verlag der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Das Buch soll dem Molkereifachmann einige grundlegende
Kenntnisse auf dem Gebiete der Milchviehzucht und -haltung
vermitteln, damit er sich in allen dies Gebiet betreffenden
Fragen ein eigenes Urteil bilden kann. In gedrängter Kürze
wird ferner das notwendige über Schweinehaltung, Fütterung
u. u. u. gesagt. Es handelt sich somit um ein Buch, aus
dem jeder Fachmann lernen kann und das deshalb allerweiteste
Verbreitung verdient.

Ich biete an:

entlüftete Schlag- sowie eingedickt. homog. Kaffeesahne

(Marke: Konditor = Freude)

in stets gleichbleibender Qualität.

Weserling, Spezial = Sahne = Versand = Molkereien
Frikke, Windheim, Bierde i. Westfl. Vörden, Bezirk Osnabrück.

Suche Lagerposten sowie billige Angebote von Reispattien mehrfarbiger

Camembert-Etiketts

(80—90 Millimeter Durchmesser), können auch mit fremder Firma
versehen sein (selbige wird überklebt). — Auch wird passendes Reklame-
Material zur Hebung des Umsatzes gekauft. Angebote erbitte unter Nr.
8941 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

!!! Verlangen Sie Angebot !!!



MILCH- Transport - Kannen

nahtlos, ganz aus einem Stück
gestanzt und la geschweißt in
tadelloser, schwerer Ausführung
und im Vollbade garantiert rein
verzinkt, liefere ich infolge günstiger
großer Abschlüsse zu sehr billigen
Preisen. — Großes Lager — daher
prompte Lieferung.

Carl Mann, Hildesheim

Nach Schluß eingegangen:

Molkereibesitzer sucht ein Dar-
lehen von

2000.— Mark

gegen Sicherheit auf 9 Monate ev.
gegen Lieferung von Butter und
Quarg. Gefl. Angebote unter 8924
an diese Zeitung.

Suche zu kaufen einen 100 Liter
Sahne-Rundkühler

und eine (8932)

1000 Lt.-Käsewanne

in tadellosem Zustande.
Molkerei Rentwig u. Sohn
Limbach i. Sachsen.

Suche sofort gegen bar gebrauchte
(aber kein Kriegsmaterial)

Somogenisier- maschine,

Leistung 500 bis 1000 Liter, zu
kaufen. Angebote mit Preis und
Alter erbeten unter Büchsenmilch
8938 an diese Zeitung.

Habe wöchentlich 2 Tonnen pa.
ungefälschte (8921)

Butter

an regelmäßigen Abnehmer gegen
Kasse zu verkaufen. Angebote mit
Preis, Probestonne unter Nachn.
W. Ramm, Molkerei Büttem
bei Bodenem.

Al. Dampfmaschine

2—3 PS., stehend oder liegend, zu
kaufen gesucht. Angebote mit
Preisangabe unter 8920 an d. Ztg.

Wöchentlich 12—15 Zentner

Quarg

hat noch abzugeben. Tonnen müß.
gestellt werden. (8916)

Central-Molkerei Weißenfels.

Wöchentlich 3—4 Tonnen (8917)

Butter

hat noch abzugeben nach Berliner
Notierung.

Central-Molkerei Weißenfels.

Prima süßen

Speisequarg

pro Zentner 21.— Mk. hat noch
abzugeben (8881)

Molkerei Kattern bei Breslau.

Welche Molkerei liefert circa
500 Liter

Bollmilch

nach der Lausitz? Angebote mit
Preis unter 8930 an diese Zeitung.

Täglich 1000 Liter

Bollmilch

zum westfälischen Milchpreis, oder
Sahne und Magermilch sofort ab-
zugeben. (8937)

Centralmolk. Brilon i. Westfalen.

Liefere äußerst billig in vorzügl.
Qualität (8933)

Thür. Stangenkäse,

große Harzerkäse, 40 Proz. Romadur-
käse und Speise- und Käsequarg,
garantiert einwandfrei.

Gerolf-Molkerei Teichel

bei Rudolstadt i. Thür.

Sauermilchquarg.

Suche nach Molkereien zur
größeren Lieferung von ein-
wandfreiem Quarg. (8934)
F. Klidemann, Käsefabrik
Neuhaldensleben.
Telefon Nr. 65.

Wöchentlich 10—15 Ztr. (8935)

Quadratkäse

vom Salztisch oder angereift, ab-
zugeben, desgl. einige 1000 Früh-
käse.

Central-Molkerei Neubrück

Post Gr. Schwülper.

Suche nach Berlin noch täglich
200 bis 300 Liter 30 Proz.

Sahne

Angebote mit äußerstem Preis ab
Station erbeten unter G. F. 8939
an diese Zeitung.

Pächter einer kleinen Molkerei,
27 Jahre alt, kathol., sucht die Be-
kannthschaft einer tüchtigen kathol.
Meierin oder Fachmannstochter m.
etwas Vermögen zwecks späterer

Heirat.

Schlesierin bevorzugt. Offerten m.
Bild unter Nr. 8945 an diese Ztg.

.....

Junger Milchwirtschastler
sucht die Bekannthschaft einer jung.
Landwirtschastler oder Meierin zu
machen, 18—19 Jahre alt, streng
diskret. Offerten mit Bild unter
Nr. 8914 an diese Zeitung erbeten.

.....

Zwecks Vergrößerung eines Molkereibetriebes in Deutsch-

Oberschlesien und Umstellung auf Versand, wird

stiller oder tätiger Teilhaber

Fachmann bevorzugt, mit 4—6000 Mark gesucht. Nähere Auskunft
unter 8896 durch diese Zeitung erbeten.

Kuhstall

große Parterreräume eines Fabrikgebäudes, ca. 400 qm, geeignet für Kuh-
stall in Berlin, direkt am Wedding, sofort zu vermieten, event mit Woh-
nung. Bauwünsche werden berücksichtigt. Eilofferten an (8925)

Paul Bogdt, Berlin W. 9, Linkstraße 12.

Molkerei-Verkäufe.

Suche einen Laden

mit Wohnung und Lagerraum
übernehme auch eine Molkerei
Filiale. Zahle auch Provision für
den Nachweis, wo ein Milchgeschäft
oder eine Molkerei gewünscht wird.
Offerten unter Nr. 8891 an d. Ztg.

.....
Älteres, einfaches Fräulein
langjährige Leiterin mehrerer
etriebe, sucht stille

Beteiligung

mit 5—10 000.— Mark gegen An-
stellung und Sicherheit, am liebste
zur Bewirtschaftung eines ländlich
Betriebes evtl. Rahmstation. Kann
jedem Betriebe vorziehen, aber auch
für Kontor, Expedition, Laborato-
rium oder Stadt. Verkaufsfiliale
geeignet. Antr. nach Wunsch. Off.
unter Nr. 8908 an d. Ztg. erbeten.
.....

Zur baldigen Übernahme wird

Dampfmolkerei

in Ostpreußen, gute Gebäude mit
Käherei und Schweinefäßen, wenn
auch wen. Milch, nur Bahnstations-
ort, bei guter Anzahlung gesucht.
Offerten unter Nr. 8357 durch diese
Zeitung erbeten.

Verbandmolkerei

in milchreicher Gegend am Nieder-
rhein, sowie Wohnhaus u. Garten,
insgesamt 16 1/2 Ar, sofort zu ver-
kaufen. Bescheid durch (8865)

A. Rennernecht, Köln,

Weidenburgstraße 58.

Perf. Rückfrage nur nachmittags
erbeten.

Achtung! Gilt!

Wegen Geschäfts-Überbürdung
verkaufe umständehalber an tücht.,
jungen, oder auch älteren Kollegen
meine im Bezirk Bremen gelegene

Dampfmolkerei

(komplett), schöne Maschinen-Ein-
richtung, außerd. 4 Zimmer, Küche
u. Nebengelass, dann schönen Stall
für 100 Schweine, billig, das ganze
Objekt für 10 500 Mk., alles maßl.,
in Pachtträumen, billige Pacht, bei
nur 2500 (zweitausendfünfhundert)
Mk. Anzahlung. Sehr billige
Milch u. hohe Verwertung. Eilige
Offerten erbeten unter N. L. 8857
an diese Zeitung. Übernahme sof.

Grundstückstausch.

In milchreicher Gegend ist tücht.
Fachmann gute Existenz geboten.
Durch schwere Kriegsbesch. ist es
mir nicht möglich, dieselbe anzun.
Kapitalkraft. Fachleute erfahren
Näheres unt. Beif. von Rückporto.
Angebote unt. „Schlesien“ Nr. 8868
an diese Zeitung erbeten. (Reell).

Suche eine gutgehende, reelle

Molkerei

mit genügender Milch in Ostpreuß.
bei einer Anzahlung von 15 000—
20 000 Mark zu kaufen. Offerten
bitte unter D. P. Nr. 8790 an diese
Zeitung einzusenden.

Gebäude

mit Umlage und vorhanden. Wasser-
kraft, geeignet für Molkereianlage
am Staatsbahngleis einer Station
in der Nähe Köln gelegen, zu ver-
kaufen. Anfragen unter 8500 an
diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Suche tadellos erhaltenen

Milchverkaufswagen

auch für Butter und Käse, 400 bis 500 Liter, bei sofortiger Kasse.

Dampfmolkerei und Käsefabrik
Jessen. 8673

Suche eine gebrauchte, gute, betriebsfähige

Dampfmaschine

von 15 bis 20 PS. (8802)

Molkerei und Mühlenbetrieb
Hörstel, Kreis Tecklenburg.

Suche zu kaufen

gegen bar:

1 Flächen- oder Röhrentücher für Sole und Wasser, ca. 1500 Liter Stundenleistung, 1 Transmission, 7-8 Meter lang, mindest. 40 mm Stärke mit Wandkonsole-Lager, eine Milchpumpe, 200 Liter Leistung, 2 Bassins, 1000 u. 500 Liter Inh., 1 Flaschenpül- und Füllanlage, komplett, Leistung ca. 800 Flaschen stündlich, 1 steh. Dampferzeuger, d. Dampf liefert zur stündl. Erhitzung von 2000 Liter Milch von 12 auf 60 Grad. Alleisen zwecklos. Eilangebote mit Firmenangabe der fragl. Maschinen sowie Baujahr u. äußerst. Preisen ab Station der Verkäufer erbeten unter G. G. Nr. 8777 durch diese Zeitung.

Molk.-Einrichtung.

Suche eine gebrauchte, komplette, moderne Molkereieinrichtung, Stundenleistung 2-3000 Lit. gegen Barzahlung zu kaufen. Maschinen müssen neuwertig sein. Offerten unter Nr. 8747 an diese Zeitung.

Gebrauchter

Molkereibetrieb,

Stundenleistung 1000-1500 Liter, zu kaufen gesucht. Beste Angebote mit Preisangabe sind zu richten an Joh. Tuschil, Mössin, 8818 Post Buchholz, Grenzmark.

Camembertkäserei-Einrichtung

für 400-500 sofort gesucht. Äußerste Preisangabe an (8843)

Molk. Frielendorf, Bez. Cassel.

Eine gut erhaltene komplette

Kühlanlage

ca. 15 000 Kalorien, zu kaufen geg. Molkerei Teglinen, e. G. m. u. H., bei Meppen. 8855

Gesucht guterhaltene

Käseformmaschine.

Angebote mit Preis und näheren Angaben erbeten an (8904)

Harzfäseerei Bollermann, Goslar.

Suche gebrauchte

Quargmühle

zu kaufen. Angebote unter G. Nr. 8906 an diese Zeitung.

Käsehorden,

gebraucht, gut erhalten, gesucht. Angebote unter Nr. 8874 durch d. Zeitung.

Kauf-Angebote.

Gelegenheitskauf.

1 Alfa B. B. Separator, 1000 Lit.,
1 Alfa-Vorwärmer,
2 Milchpumpen,
1 Milchbassin, 500 Liter,
1 Riemenföhrer mit dazu passenden Röhren, wenig gebraucht, gut erhalten, sofort abzugeben. Offerten unter Nr. 8870 an diese Zeitung.

Prima Ermländer

Futterschweine

aus seuchenfreier Gegend, liefert dauernd zu billigsten Tagespreisen Julius Fijahn, Viehhandlung, GutsMuth (Distr.) Fernruf 75.

Milch-Flaschen

aller Art



Actien-Gesellschaft der
Gerresheimer Glashüttenwerke
vorm Ferd Heye
Centralbüro: Düsseldorf, Schadowstrasse 30

Molkerei - Wagen



liefert als Spezialität seit 1867
in bekannter Güte
H. Pflug, Fahrzeugfabrik Stargard i. Pomm.

Märkische Kistenfabrik A.-G.
KISTEN
FLASCHENKASTEN
Berlin-Rummelsburg
Hauptstr. 2. — Tel. Lichtenberg 2150/2152.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin:
Eint.-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg.
in Kisten zu 360 und 720 Stück
Versand gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.
S. Fuchs & Co., Eier-Import — Export, Berlin C. 25
Münzstraße 9. — Fernsprecher Norden 10 739. (7280)

Flaschenkasten

für alle Flaschenformen und Größen, extra starke Ausführung mit besonderem Eckverband, in bester Feuerverzinkung, fabrizieren als Spezialität
Siegerin-Goldman-Werke G. m. b. H.
Mannheim u. Berlin W. 9.

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verböttchert und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab (5884)
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 568.

Gebraucht.

Mahmerhitzer

hat abzugeben. (8887)

Jarrentiner Molk.-Genossenschaft.

Wegen Umstellung des Betriebes gebe ich günstig ab:

50 Stück eis. Flaschenkasten für 20 Liter und

50 Stück für 15 Liter je 4,50 M.

Ca. 1500 weiße 1 Literflaschen, je

30 Pfg.

Ca. 1000 weiße ½-Literflaschen, je

20 Pfg.

1 sehr gut erhalt. Schrotmühle, 1,35

Steindurchmesser, Preis 200 Rm.

1 Zentrifuge mit direktem Antrieb,

2500 Ltr. Stöhlg., 250 Rm.

2 Stück Wasserbassin je 1000 Ltr.,

zusammen 100 Rm.

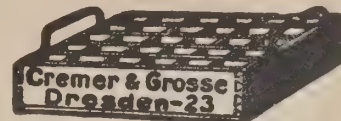
Ca. 20 000 Etiketten für Romadur,

50,— Rm.

1 Käsebassin, 1000 Ltr., 25 Rm.

Angebote unter N. M. 8833 an

diese Zeitung



Spezialfabr. für Flaschenkasten

Versand- und Butterkisten

Käsematten, Käsekisten etc.

Jeden Posten prima gesunde

Ferkel

und Fatterschweine

gebe zu den billigsten Preisen ab

S. Kemper, Schweineverand,

Quakenbrück (Provinz Hannover).

Harzer Käsekisten

aus Nadelholz, sauber und stabil

(Kreislagenfeinschnitt) genagelt, i.

jed. gewünscht. Größe gibt billig ab

Ernst Rothfisch, Kästenfabrik,

Kreibitz i. Schl. 5054

Milchfannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungsgegenstände usw. liefern in der bekannten Güte (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und

Industrie, Hindenburg, Ob.-Schl.

Verzinnen

von abgen. Milchfannen u. sämtl.

Molkereiartikeln, 20 Lt.-Kanne M

5,—, bei größer. Mengen Rabatt.

Ed. Meyer, Hannover,

Kronenstr. 14. 8369

Blomben

mit 17,5 cm. lang. Plombierdraht,

per 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.

Mengen Preisermäßigung. Ver-

langen Sie Gratismuster. (355)

C. Schumacher, Berlin,

Bernauerstraße 49.

Käsekisten

liefert fix und fertig, kurzfristig in

Waggon und Einzelbezug in prima

Belchaffenheit bei konkurrenzlosen

Kassapreisen. (8583)

Kistenfabrik Alfred Müller,

Oberböhlich i. Sa.

F. W. Pluentsch

Gegründet 1855

Maschinenbau - Anstalt

Eisengießerei, Kesselschmiede

Kupferschmiede und Metallgießerei

Stolp in Pom.

Einrichtungen für Molkereien

Instandsetzung vorhandener

Anlagen — Bau von

Karl-Wellflocken-Fabriken

Käsefisten sowie □ = Käsefisten

Liefert prompt und preiswert
Nag Grondei, Kistenfabrik,
Ziegenhals i. Schl.



Kronkappen-Verschlußmaschinen

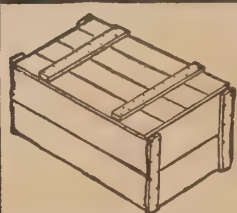
für Handbetrieb
in verschied. Ausführungen
Kronkappenverschlüsse
und Flaschen liefert

Continental Handelsgesell-
schaft für Industrie Aktien-
gesellschaft, Dortmund.

Milchfässer

aus Eichenholz, ca. 40 Ltr. Inhalt,
stets am Lager. (4381)

C. Schumacher,
Berlin N. 58, Bernauerstr. 49.



Harzkäsefisten
□ käse-Kisten
Butter Kisten
li fert
gut und billig
von
Schlesien und
Thüringen
die

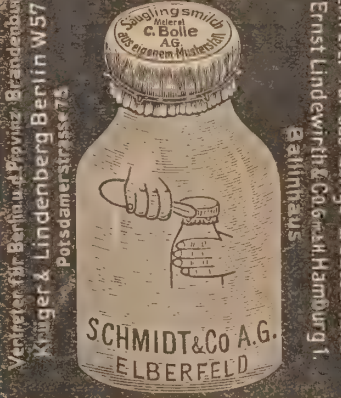
Neumärkische Kistenfabrik
Inh.: Gustav Arenoid
Landsberg W.

Fernruf 775 Drahtanschrift Kistenfabrik

Harzkäsefisten- Einrichtung

z. verkaufen ab Bahnhof Hamburg.
Anfragen unter Nr. 8644 durch d.
Ztg.

Hygienischer
Milchflaschen-Verschluss
REFORM



Habe wegen Umstellung des Be-
triebes für Bahntransp. ca. 50 St.
20 Liter-Kannen
gut erhalten, wenig gebraucht, zu
verkaufen. Anfragen an (8673)
Dampfmolkerei J. Fernau,
Ragöfen, Ars. Jauch-Belzig.

Butter, Käse, Quarg.

Molkerei im Münsterlande hat
noch täglich 500—1000 Liter molke-
reimäßig bearbeitete pasteurisierte

Vollmilch

auf Jahresabschluß abzugeben. Off.
unter Nr. 8866 an diese Zeitung.

Quarg

Wegen Einstellung des Milchvers.
wöchentlich 18—20 Zentner Quarg
gegen Preisangebote gegen Käse
abzugeben unter „Oberhessen“ Nr.
8872 durch diese Zeitung.

Molkerei Nähe des Industriegeb.
hat für sofort täglich 2000 Liter
dauerpasteurisierte, tiefgefühlte

Vollmilch

abzug. Off. u. Nr. 8873 d. d. Ztg.

Wir haben noch wöchentl. einige
Faß

Butter

entl. auch die ganze Produktion zu
vergeben und bitten um Offerten
mit Preisangabe. (8884)

Molkereigenossenschaft Coop
bei Einfeld in Holstein.

3 Faß allerfeinste

Tafelbutter

pro Woche auf Basis der Berliner
Notierung gegen sofortige Käse
oder Nachnahme gesucht. Angebote
erbitte (8878)

Friedrich Meier, Meineweh,
Kreis Weingensfeld.

Ab Januar haben wir von uns.
Molkerei in Merisch bei Jülich, ev.
auch von Düren 1000—2000 Liter

Milch

oder 100—200 Liter Schlagjahne
abzugeben. (8879)

Sanitätsmolkerei M. J. Ren,
Düren (Rhld.)

Suche sofort einen Posten

Vollmilch

von 500—700 Liter an der Strecke
Berlin-Hamburg (Lehrt. Bahnhof)
zu pachten. Näheres erbitte unter
C. L. 8885 an diese Zeitung.

Tilsiter Vollfett

1 und 2. Qualität, gibt laufend ab
Käsefisten Ellerwalde, Post Sehliesen
Kreis Marienwerder (Westpr.)

Käsequarg,

gute metallfreie Ware sucht noch
laufend, sowie

etliche hundert Horden,

60 × 100. (8899)

Willi Kobus, Senftenberg, N.-L.,
Käsefabrik.

Für wöchentl. einige Faß

Sauermilchquarg

suchen wir solventen Dauerabnehm.
Molkerei Ehrenburg i. S.,
Bez. Bremen. 8901

Genossenschafts- Butter

suche bei 10 Pfg. über Berliner
Höchstnot. Off. unter S. Nr. 8903
an diese Zeitung.

Prima süßen

Speisequarg

a Zentner 25,— Mark ab Station
hat laufend abzugeben (8905)
Molkerei Blantenheim (Eifel).

Schlagjahne

zu kaufen gesucht nach dem Indu-
striebezirk. Täglich 2—300 Liter.
Angebote mit Zeitgehalt u. Preis
erbeten unter Nr. 3. S. Nr. 8862
durch diese Zeitung.

Prima preisgekrönte
Süßrahmtafelbutter,
in Tonn. u. Risten, in ½ Pfd.-Std.
sowie 9 Pfd.-Paq. Offerten. (8656)
Molkerei Schölen in Thüringen.

Ferdinand Häuslinger & Co., Käse- u. Butter-Großhandlung

Hamburg, Schubertstraße 4.
Merkur 1557.

Gesucht werden f. das Industrie-
gebiet

2000 Liter

dauererhitzte und tiefgefühlte

Vollmilch

auf Jahresabschluß. Angebote mit
Lieferungsbedingungen unter S. S.
Nr. 8861 an diese Zeitung.

Infolge neuer Milchzufuhr habe
noch einige Zentner

ff. Tafelbutter

in Tonn. oder auch in ½ Pfd.-
Stücken abzugeben. Die Butter ist
von besonders reinem, aromatischen
Geschmack. Gleichzeitig biete
Speisequarg, Trockenquarg (ohne
Buttermilch) und Stangenkäse
an. Offerten unter Nr. 8783 durch
diese Zeitung. (Schlesien.)

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend.

Käse sofort.

Moritz Fischer, Käsefabrik,
Mons bei Görlitz i. Schles.
Fernruf Görlitz 1575.

Einwandfreien

Sauermilchquarg

in jeder Menge kauft (8061)
Albert Jahn, Käsefabrik, Stendal,
Telefon 231.

Quarg

metallfrei und trocken und alle
Sorten Käse kauft (1560)
Hugo Heinze, G. m. b. H., Stettin,
Bismarckstraße 17.

Wilhelm Glammann, Lübeck

Käse-Einfuhr- und
Großhandel
gegründet 1899.

Carl Friedr. Meyer

Butter- u. Käsegroßhandl.
Hannover

Kronenstraße Nr. 30.

Gegr. 1885. — Fernruf: West 2010
Telegr.-Adr.: Buttermeyer.

Für Flaschenmilch

dauererhitzt bis 300 Liter täglich,
ein oder mehrere Abnehmer gesucht.
Die Milch kommt von einer Herde,
die einer dauernd. Kontrolle durch
einen Tierarzt untersteht. Angeb.
unter 8839 an diese Zeitung.

Habe ab 1. Januar 27 noch zwei
Zentner allerfeinste

Molkereibutter

wegen neuer Milchlieferanten ab-
zugeben. Preisangebote an (8825)
Dampfmolkerei Krappitz in Schles.

Täglich frischen

Speisequarg

— Zentner 25 Mark — gibt ab
Zentral-Meierei Wahlstedt.

Größeres Quantum

Milch

sofort ins Wuppertal gesucht. Im
Sommer doppeltes Quantum.
Jahresabschluß. Offerten m. Preis-
angabe unter Nr. 8820 an diese
Zeitung erbeten.

Blau-Schimmelkäse

Schwellenform, ca. 80 Gr.
schwer, wöchentl. einige 1000
Stück gegen sofortige Käse
zu kaufen gesucht. Neueste
Preisangebote erbitte (8782)
Georg Köpping, Käsegroßh.,
Dresden, Al. Bachhoffstr. 6.
Telefon 12 115.

Molkerei in Anhalt hat wöchent-
lich 2—3 Tonn.

ff. Quarg

abzugeben. Angebote erb. unter
8832 an diese Zeitung.

Butter,

frische, trockene Ware, a Pfd. 1.60
verfendet in Tonn. von ca. 100
Pfd. an unbekannte gegen Nachn.
Brandt, Stallupönen.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinde, Berlin SO. 10,
Köpenickerstraße 127.

Täglich 40—60 Liter prima

Schlagjahne

an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Gefl. Anfragen an
Molkerei Sächtern
bei Crefeld.

Laufend abzugeben wöchentl.
2—3000 vollfette,

pa. Camembertkäse
in Holzspannschachteln, 130 Gr. schw.,
zu billigstem Preise. Anfr. erbitte
Meierei Wesselsburen, Holstein.

Quarg

trocken und einwandfrei, wöchentl.
noch einige Tonn. gesucht. (8646)
R. Seifert, Käsefabrik,
Giesmannsdorf, Post Waltersdorf,
Kr. Sprottau in Schl.

pa. Meierei-Butter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Käse sucht (6396)

B. Knoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Kaufe laufend frische pa.

Molkereibutter
ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Käse. (7568)

Sanitätsmolkerei Düneburg.
Ludolf Stamer.

Schlagjahne

dauerpasteurisiert und tiefgefühlte,
beste Schlagfähigkeit, liefert
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Risten von 20 Flaschen. (5528)
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentl. regelmä-
ßig ca. 50 Ztr. entl. Waggonladung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik,
Schönau b. Leipzig.

Kasein

1. inste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Genossenschafts-Molkerei
hat wöchentl. noch 6 Faß

prima Butter

und 14 Zentner einwandfreien

Quarg

abzugeben. Offerten unter Nr.
8731 an diese Zeitung.

Großfabrikation von Aluminium-Milchversandkannen, nahtlos gestanzt, Aluminium-Rahmständern, rund und oblong, nahtlos „Original Sindermann“

in hervorragender Qualität zu sehr billigen Preisen.

Internationale Metallwerke **Georg Sindermann**
Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.

Quarg

zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Nieder-Schlesische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Liegnitz.

Quarg

kauft dauernd zu
höchsten Preisen
Fritz Baum & Co., A.-G.,
Breslau. 8365

Gebr. Scheffler
Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 27,
Wallnertheaterstr. 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Sauermilchquarg

metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Rassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käserei.
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Ami Leipzig 40 526

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“
kauft

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Trockenen, metallfreien

Quarg

kauft n. (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Standquarg

größere Posten, zu kaufen gesucht.
Nähere Auskunft u. billigst. Preis
unter Nr. 8808 an diese Zeitung
erbeten.

Altenerburger Ziegenkäse, Brie und Camembert

gibt gegen Kasse ab

Paul Petersohn, Leipzig, Blumengasse 16.

(8521)

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Lu., Bünaufstr. 7. Fernruf 10 588.

Wir haben laufend wöchentlich noch einige Tausend (8688)

pa. vollfetten Camembert

125 Gramm, abzugeben. — Desgleichen

goldgelbe Frühstückskäse

Zahlungsfähige Abnehmer wollen sich mit uns in Verbindung setzen.
Molkerei und Weichkäseerei C. G. Bornum a. Harz.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
bis 20 Zentner prima

Molkereibutter

auch in geteilten Posten zu kaufen
gegen beliebige Kasseabrechnung.
Magdeburger Käsefabrik und
Buttergroßhandlung,
Magdeburg, Margarethenstraße 4.
Fernsprecher 4229 u. 4724.

Gebr. Kunert Cottbus

Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagjahne, Kaffeesahne, Butter

u. Frühstückskäse
in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6697

1000—1200 Liter

ger., erhitzte und tiefgefühlte
Vollmilch

auf Jahreslieferung, geteilt oder i.
ganzen nach dem Industriegebiet
abzugeben. (8693)
Dampfmolkerei Vöningen i. Oldb.

Die Rhein.-Westf. Sahnevertriebs-
vereinigung sucht f. ihre Mitglieder

Schlagjahne

zu kaufen. Angebote mit Angabe
von Fettgehalt und Preis sind zu
richten an den Vorsitzenden
Hb. Bierwirth, Essen,
Pfeifenbrodstraße 19. 8436

Harzkäse (goldgelb),
prima Qualität, an zahlungsfähige
Abnehmer wöchentlich abzugeben.
Unbekannte Nachnahme. Werte
Anfragen sind zu richten unter
„Harz“ Nr. 8115 an diese Zeitung.

Tanser & Volzau

Harzum,
Telefon Nr. 83
leistungsf. Käsefabrik i. all. Sorten
prima Handkäse.
Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Julius Klockgeter,

G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Prima neuseeländischen

Trocken-Quarg (Casein)

liefern äußerst preiswert

Lehmann & Voss Hamburg

Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse

abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Wir suchen gut eingeführte
Vertreter. 2493

Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Pustleben a. H.

Nordwestdeutsche Sahne-Verband-
molkerei hat an Dauerabnehmer n.
prima gute, Schlagfähige, reinschm.

Schlagjahne

abzugeben. Günstige Verbind. zum
Industriegebiet. Anfragen unter
M. J. Nr. 8454 an diese Ztg. erb.

Magermilch

wird

Vollmilch

für

Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke

durch

Zusatz der in der
Milch löslichen
Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“

Ein Versuch lohnt
sich!

Glänzender
Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften

Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin

„Herold“

Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hufnerstraße 30

Wir suchen laufend

Sauermilchquarg

in erstklassiger Qualität und jeder
Menge, auch Wagonbezug, bei so-
fortiger Kasse. (8192)
Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H.,
Belpo. Fernruf Nr. 8.

Ihr bester Gehilfe

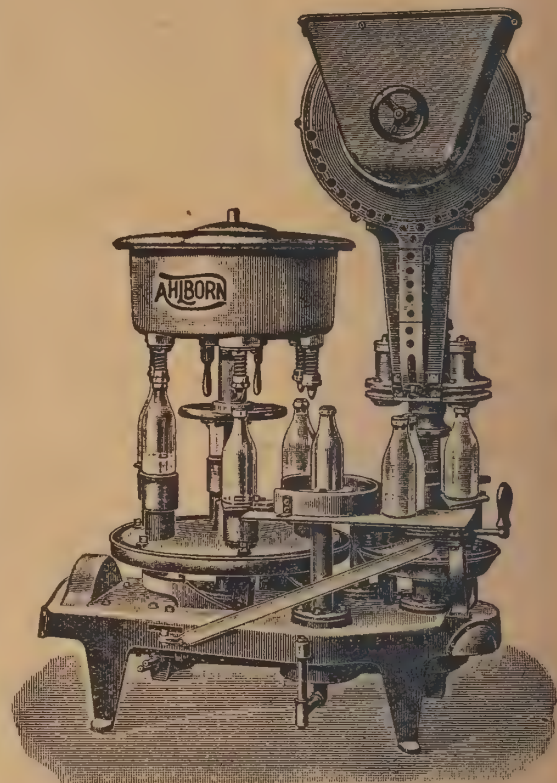
beim Abfüllen von Flaschenmilch ist

*Ahlborns Flaschenfüll-
und Verschlussmaschine*

**Zuverlässig — Von großer
Leistungsfähigkeit — Füllt
u. verschließt vollkommen
selbsttätig bis 4000
Flaschen stündlich — Tapp-
schneiben - Verschluss oder
Mikro- (Kronen-) Verschluss.**

Eduard Ahlborn, Hildesheim

Danzig — Lübeck — München.



**Milchflaschen
Joghurtflaschen
aller Art liefern
Glashütten
Wisthoff & Co.
Steele
(Ruhr)**

100 Camembertform., fast neu, und
25 St. Rohrd., wen. gebr., bill.
abzug. Ang. u. 8867 an diese Ztg.

Käse-Etiketts

nach neuen herrlichen Entwürfen sowie von bisher in Gebrauch gehaltenen Etiketts liefern wir **konkurrenzlos billig** in dem neuen mehrfarbigen Offsetdruckverfahren (auch mit feinstem Golddruck). Verlangen Sie unser Spezial-Angebot

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.
Alle Molkerei-Drucksachen in bester Ausführung billig.

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber
Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

Einfache Buchführung

(nebst Inventur und Bilanz) für Privat-Molkereien von Gustav Frost ermöglicht jedem die Erlernung der Buchführ. ohne Lehrer. Übungsbeispiele und Bogen zum Üben werden in besonderer Mappe mitgel. Preis des Buches mit Mappe 4.-M.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Verantwortlich W. Niewerth in Hildesheim, Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann und W. Niewerth in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. F. Lauterwald-Stettin, Dr. H. Röder-Königsberg, Dr. W. Frieber und H. Butenschön-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm.
Am Sonnabend eine Marktbericht-Ausgabe m. Unterhaltungs-Beilage.
Jahrsnr. 2138. Sonntags geschlossen. Postfachkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Reichsmark. Streifenbandbezug 2,50
Reichsmark monatlich bezw. 0,65 Reichsmark wöchentlich nur bei
Voreinsendung des Betrages. Bankchecks u. Reichsgeld nicht einreichen.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise
oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist.
Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

Nr 151

Hildesheim, den 30. Dezember 1926.

40. Jahrgang.

Inhalt.

Zum Jahreswechsel.

Die Momentenprüfung mit dem Erhöher System „Tödt“.

Inventuraufnahme beim Jahreswechsel.

Zeitgemäße Betrachtungen über die Herstellung der Butter.

Mitteilungen. Die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung über die Frage: Rohmilch oder pasteurisierte Milch?

Unterrichts- und Versuchswesen. Preussische Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel.

Bereine, Verbände und Genossenschaften. Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband.

Rundschau. Butterprüfung in Hannover. — Butterprüfung in Pommern. — Ausstellung

des Verpackungswesens für Milch- und Molkereierzeugnisse in Berlin 1927. — Un-

gültige Regierungspolizeiverordnung. — Viehzucht und Milcherzeugung in Indien.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Sprechsaal. Betrachtungen über die Lage der Saueremilchfabriken. — Rationalisierung in der Milchwirtschaft. — Die Bedeutung der Butterprüfungen und die Reklame in Tageszeitungen. — Rübenblattfütterung — Rübenbutter. — Einwirkung von Frost auf Käse. — Grauerwerden von Hartkäse.

Bücherchau.

Briefkasten. — Marktberichte.

Zum Jahreswechsel!

Wenn die Sylvesterglocken erklingen, pflegt der Mensch für eine Weile stumme Einfuhr bei sich zu halten. Er erlebt in dieser kurzen Spanne Zeit noch einmal Freud und Leid, Erfolge und Enttäuschungen, die ihm das verflossene Jahr gebracht hat. Seine Gedanken, die mit Blickesschnelle ein ganzes Jahr umfassen, verweilen wohl einen Augenblick länger bei besonderen, tiefer in sein Leben eingreifenden Ereignissen. Mit anderen Gefühlen überdenkt er die Geschehnisse als Geschäftsmann. Er freut sich der Erfolge, die er zu verzeichnen hat, geht aber auch streng mit sich selbst ins Gericht über etwaige Fehlschläge, um daraus die Lehren für die Zukunft zu ziehen. Auch wir wollen an diesem Tage die wichtigsten Ereignisse des vergangenen Jahres, die den Molkereifachmann angehen, einer kritischen Prüfung unterziehen.

Die Lage der Molkereien und besonders der Privatbetriebe gestaltete sich auch in diesem Jahre nicht besser. Sie wurde im Gegenteil durch die Preisverhältnisse auf dem Butter- und Käsemarkt so ungünstig beeinflusst, daß zahlreiche Molkereien ihre Pforten schließen mußten, und Opfer der schlechten und mißlichen Zeiten geworden sind. Der Schwerpunkt in diesem Erntekampf liegt in den zu hohen Milchpreisen. Nur wenige Erzeugnisse der Landwirtschaft bringen heute einen wirtschaftlichen Nutzen. Zu diesen wenigen gehört die Milch. Von dem Ertrage der Milch müssen die laufenden Ausgaben bestritten werden. Das Verlangen des Landwirts, den Ertrag aus der Milch möglichst hoch zu gestalten, ist deshalb nur zu verständlich. Auf keinen Fall darf aber dieses Verlangen dahin führen, daß in der Kette vom Erzeuger zum Verbraucher ein Glied reißt. Die monatliche Milchgeldeauszahlung gehörte zu den wunden Stellen, und tatsächlich hörte man wohl noch nie so viel Klagen über zu wenig Milchgeld und sah noch nie so viel unzufriedene Gesichter wie in diesem Jahre. Während der Zwangswirtschaft fehlte es zuerst an einem Maßstabe, um den Erzeugerpreis der Milch daran zu messen; man fand ihn dann in dem zehnten Teile des Butterpreises. Bei den hohen Käsepreisen — wie sie damals bestanden — war dieser Maßstab einigermaßen richtig. An die Verhältnisse der heutigen Zeit und an die damit verbundenen fallenden Preise vermag sich aber der Milcherzeuger nicht so leicht zu gewöhnen, und so kommt es, daß manche Molkerei, die in Punkto Milchgeld nicht mehr mitkann, auf der Strecke bleibt. Bei den geringen Käsepreisen und vielfachen Absatzschwierigkeiten werden hiervon besonders die Verarbeitungs-Molkereien betroffen. In fast allen Fällen läßt der reine Butterbetrieb heute keine genügende Verwertung der Milch zu, so daß die Herstellung von Käse mit aufgenommen werden muß. Wenn dabei aber schließlich die Verwertungspreise für Käse nahezu auf die Herstellungskosten heruntergehen, so muß das letzten Endes zu einer schweren Schädigung unseres Molkereiwesens führen. Diese Frage wächst sich also — noch mehr als in Vorkriegszeiten — zu einer Frage der ratione-

len Magermilchverwertung aus. Mehr noch als bisher müssen die Molkereien darauf sehen, von der eingelieferten Milch bei geringsten Betriebsunkosten ein möglichst großes Quantum von Produkten zu erzielen, die von solcher Qualität sind, daß sie den höchsten Preis erzielen. Um das zu erreichen, ist es unbedingt notwendig, daß sich die Molkereien die Fortschritte der Technik zu eigen machen. Leider steht hier vielfach die chronisch gewordene Kapital- und Kreditnot hindernd im Wege, und nach nahezu 10 Jahren, in denen unsere deutsche Milchwirtschaft arbeiten mußte, ohne oft die notwendigsten Reparaturen und Neuanschaffungen in den Molkereien vornehmen zu können, ist es jetzt nicht viel besser geworden. Um im heutigen Konkurrenzkampf zu bestehen, muß jeder einzelne Betrieb die für ihn günstigste Verwertung heraussuchen. Im Gegensatz zur Inflationszeit läßt heute der dritte Milchverkauf eine bessere Verwertung zu als die Herstellung von Butter und Käse, und manche Molkerei ist vor die Frage gestellt, ihren Betrieb umzustellen. Hierbei ist jedoch zu prüfen, ob die Voraussetzungen hierfür gegeben sind, ob also in erster Linie Qualitätsmilch und moderne Betriebs-Einrichtungen sowie passende Transportmöglichkeiten vorhanden sind.

Es muß festgestellt werden, daß die meisten Molkereien ehrlich bestrebt sind, die Qualität ihrer Erzeugnisse wieder auf den Stand der Vorkriegszeit zu bringen. In berechtigter Empörung wurde daher die Fachwelt durch die unsachlichen und unsinnigen Erklärungen von Professor Bongert versetzt, der öffentlich vor dem Genuß molkeereimäßig behandelter Milch warnte. Die Zurechtweisungen, die er sich von berufener Seite gefallen lassen mußte, konnten nicht scharf genug sein. Wenn ein Mann wie Prof. Bongert als Dozent an einer tierärztlichen Hochschule solche Anklagen erhebt, so ist es nicht verwunderlich, wenn immer und immer wieder bei Auftreten von Typhusfällen ohne weiteres der Milch und den Molkereien die Schuld zugeschoben wird. Von der Tatsache, daß bei eingehender Prüfung nur in einer geringen Anzahl von Fällen — und zwar in denen, wo die Milch nicht molkeereimäßig behandelt wurde — die Ursache in der Milch gefunden wurde, konnte man in der Öffentlichkeit wenig hören.

Daß in der dauerpasteurisierten Milch alle Krankheitskeime getötet sind und sie somit vor anderer dem Vorzug verdient, wurde auch im letzten Jahre durch eingehende Versuche einer Reihe maßgebender bakteriologischer Institute bestätigt. Leider haben diese immer noch nicht genügt, um die Dauerpasteurisierung auch als ausreichend im Sinne des Viehschutzengesetzes anzuerkennen. Wohl sollen seit längerer Zeit eigene Versuche des Reichsgesundheitsamtes im Gange sein, die hoffentlich bald den gewünschten Abschluß bringen.

Das besonders häufige Auftreten von Typhusfällen in letzter Zeit hat dann auch den preussischen Minister für Volkswohlfahrt veranlaßt, die Sammelmolkereien einer regelmäßigen behördlichen Kontrolle durch die Kreistierärzte unterziehen zu lassen. Wenn diese Anordnung vernünftig und in den Grenzen bleibend durchgeführt wird, kann man im Interesse der Volksgesundheit nichts dagegen haben.

Der Umstand, daß in Deutschland der Milchverzehr im Vergleich zum Ausland außerordentlich gering ist, führte im April zur Gründung des Reichsausschusses zur Förderung des Milchverbrauches. Dieser Reichsmilchsausschuß und die im Zusammenhang damit gestellten Unterausschüsse stellten alle Mittel der modernen Reklame in ihre Dienste und benutzten Film und Radio zur Werbung für einen erhöhten Milchverbrauch. Erfahrene Milchwirtschaftler wollen wissen, daß schon heute Erfolge dieser Milchpropaganda zu verspüren sind und fordern — nicht mit Unrecht will uns scheinen —, daß die Landwirtschaft zu einer Steigerung der Milcherzeugung veranlaßt wird, da sonst die Einfuhrzahlen für Butter und Käse noch höher werden müssen.

Daß mit einer Steigerung der Milcherzeugung die Qualität der Erzeugnisse mindestens gleichen Schritt halten muß, ist eine Forderung, die immer wieder erhoben wird. Die außerordentlich große Anzahl der stattgefundenen Butter- und Käse-schauen und die Einführung von Markenbutter in

zahlreichen Provinzen beweist, daß man gewillt ist, diesen Forderungen nachzukommen. Die einheitliche Regelung des Markenshutes für Molkereierzeugnisse, wie sie seitens der preußischen Hauptlandwirtschaftskammer geplant ist, wird man an sich begrüßen können. Wir fürchten nur, daß die Anforderungen, welche an die Molkereien gestellt werden, wenigstens für den Anfang zu hoch sind.

Der größte Wettbewerb für Butter und Käse wurde, wie jährlich, von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft veranstaltet und zwar in diesem Jahre in Breslau. An die Preisrichter wurden diesmal erhöhte Anforderungen gestellt, da die D. L. G. zum ersten Male das Doppel-Richter-System in Anwendung brachte, welches sich schon in Schleswig-Holstein bewährte und auch hier die Notwendigkeit bewies, die Urteile mehrerer Preisrichtergruppen gegeneinander abzustimmen. Sonst konnte die Ausstellung der D. L. G. den Molkereifachmann weniger interessieren als sonst, da sich die führenden Molkerei-Maschinenfabriken entschlossen hatten, von einer Ausstellung ihrer Maschinen und Geräte abzusehen und erst die nächstjährige Wanderschau in Dortmund wieder zu beschicken.

Nicht nur Land- und Milchwirtschaft sind an den brennenden Fragen der Verbesserung der Milch und Milcherzeugnisse interessiert, sondern auch besonders die Städte wenden sich neuerdings diesen Punkten zu, wie die Veranstaltung des Deutschen Städtetages in Mannheim vom 23. und 24. April beweist. Neben anderen Umständen ist es wohl in der Hauptsache der Tätigkeit des Deutschen Städtetages zuzuschreiben, daß in den letzten Tagen des Jahres die allen bekannte Reichsmilchverordnung vom 6. Juni 1924 in ein vorläufiges Reichsgesetz umgewandelt wurde. Das Gesetz wird bis zum 31. März 1928 Geltung haben und bis dahin soll ein neues Reichsmilchgesetz ausgearbeitet sein, welches hoffentlich den Forderungen des Molkereiwesens in jeder Beziehung Rechnung trägt.

Die deutsche Milchwirtschaft ist heute aufs engste mit der gesamten Weltmarktlage verbunden. Ein jeder Molkereifachmann weiß das, — und viele haben am eigenen Leibe deren Wirkungen verspüren müssen. Der Einfluß des Weltmarktes machte sich vor allen Dingen an den Preisen bemerkbar. Als im Oktober 1925 auf bringende Forderungen der Landwirtschaft u. a. auch für Butter und Käse Einfuhrzoll erhoben wurde und ungefähr zur gleichen Zeit der Seelensteck in England einsetzte und dadurch die Ueberschuss-Produktion nicht an England herankam, stiegen die Preise in kurzer Zeit auf 225 Mark. Mit Beendigung des Streiks im November 1925 und der damit verbundenen Ueberschwemmung Englands mit Ueberschuss-Butter erlebten wir einen unerhörten Preisturz, der mit 145 Mark Anfang 1926 seinen tiefsten Stand erreichte. Die Preise erhoben sich dann innerhalb vier Wochen und stiegen Mitte Februar auf 185 Mark. Infolge günstiger Witterungsverhältnisse im Mai-Juni konnte ein erheblicher Ueberschuss an Butter gewonnen werden, so daß ein Preisrückgang unausbleiblich war. Wir haben nun die seltene und seit Jahren nicht gekannte Tatsache zu verzeichnen, daß wir damals in der Lage waren, Butter nach England auszuführen und dadurch mit Dänemark in direkte Konkurrenz zu treten. Im letzten Halbjahre wies dann die Preiskurve nur geringe Schwankungen auf und erst gegen Ende des Jahres konnten die Preise infolge Beendigung des englischen Streiks anziehen. Allzu große Hoffnungen sollte man hieran jedoch nicht knüpfen. Die Ausichten auf dem Buttermarkt sind ungewiß und unerfreulich, und wir müssen weiterhin mit Absatzschwierigkeiten für deutsche Butter und mit stetigendem Auslandsangebot rechnen.

Auf dem Käsemarkt lagen die Verhältnisse ähnlich wie auf dem Buttermarkt. Die Preise lagen durchweg etwas tiefer wie im Jahre 1925. Die große Produktion in der Schweiz wirkte auf die Preise für Emmentaler ungünstig ein. Durch die schlechte Qualität der ostpreussischen Tilsiter im Jahre 1925 war 1926 die Nachfrage nach diesem Käse nicht so stark. Regere Nachfrage herrschte dagegen nach Goudakäsen und waren auch die Preise zufriedenstellend. Beeinflusst durch die milde Witterung war auch das Geschäft in Sauermilchkäsen befriedigend.

Mit der vorliegenden Nummer schließt der 40. Jahrgang unserer Zeitung. Fast ein Menschenalter waren wir bemüht, den Molkereien und Käseereien ein treuer Freund und Berater zu sein, und wir versichern, daß wir auch in Zukunft bestrebt sein werden, ihre Interessen wirksam zu vertreten. Wir grüßen bei dieser Gelegenheit besonders die Veteranen der Milchwirtschaft, die mit uns seit Gründung der Zeitung jeder an seinem Plaze die deutsche Milchwirtschaft und damit dem Volksganzen dienen. Wir danken auch allen denen, die uns durch ihre Mitarbeit während des jetzt zur Reife gehenden Jahres unterstützten. Ihnen und allen Lesern und Freunden unserer Zeitung wünschen wir ein

glückliches, neues Jahr!

Die Momenterhitzung mit dem Erhitzer System „Tödt“.

Von Dr. R. Richter, Kiel.

In den letzten Jahren hat sich neben der üblichen Form der Erhitzung auf 80–90 Grad mit den Rührwerkspasteuren ein neues Verfahren mehr und mehr eingebürgert, das als Momenterhitzung zu bezeichnen ist. Der Apparat, der für dieses Verfahren Verwendung findet, ist der von dem Molkerei-Inspektor Tödt-Lensahn konstruierte Momenterhitzer System „Tödt“. Das Verfahren unterscheidet sich sowohl durch

die Konstruktion des Apparates als auch durch die Einwirkung auf die Milch wesentlich von der sonst üblichen Hoherhitzung. Diese Unterschiede scheinen noch nicht allgemein erkannt zu sein, da gerade in letzter Zeit wieder in verschiedenen Artikeln der Begriff Momenterhitzung für die gewöhnliche Hoherhitzung mit Rührwerkspasteuren Verwendung findet und hierdurch die Unterschiede, die zwischen Momenterhitzung und Hoherhitzung gemacht werden müssen, verwischt werden. Es seien deshalb hier noch einmal kurz die Hauptunterschiede zwischen den beiden Verfahren gekennzeichnet; es sind dies folgende:

1. Die Milch wird bei der Momenterhitzung durch eine an den Erhitzer angebaute Drehkolbenpumpe durch einen verhältnismäßig schmalen Spalt (8–10 mm.) zwischen der äußeren und einer rotierenden inneren Heizfläche hindurchgedrückt, während bei der Hoherhitzung die Milch durch ein im Pasteurisationsbehälter laufendes Rührwerk an die Heizwandung geschleudert wird.

2. Bei der Momenterhitzung erfolgt die Erhitzung der 8–10 mm. dicken Schicht von zwei Seiten, während bei der Hoherhitzung nur eine einseitige Erhitzung der Milch erfolgt.

3. Die mittlere Durchflußzeit der Milch bei der Momenterhitzung beträgt nur ca. 12–14" gegenüber 30–60" bei der Hoherhitzung; die Mindesterhitzungsdauer ist mit 5–8" gleich, während die Erhitzungszeit der längst erhitzten Teile bei der Momenterhitzung etwa 30–33" gegenüber 80–160–300" bei der Hoherhitzung beträgt.

4. Die Abtötung von Tuberkelbakterien erfolgt bei der Momenterhitzung sicher bei Temperaturen über 80 Grad, während bei der Hoherhitzung mit Stabrührwerk überlebende Tuberkelbakterien bei Erhitzung auf 85 Grad nachgewiesen sind.

Bei Berücksichtigung dieser Punkte ergeben sich auch in Bezug auf die Einwirkung auf die erhitzte Milch in bakteriologischer und chemisch-biologischer Hinsicht derartige Unterschiede zwischen der Moment- und Hoherhitzung, daß es gerechtfertigt erscheint, auch hier eine strenge Trennung zwischen Momenterhitzung und Hoherhitzung zu ziehen. Wedemann (Molk.-Ztg. 1926, Nr. 140) gibt in einem Artikel über die Dauererhitzung eine Tabelle, die die Unterschiede zwischen Dauererhitzung und Hoherhitzung sehr klar zum Ausdruck bringt; leider unterscheidet er in seinem Artikel nicht zwischen Hoch- und Moment-Erhitzung, so daß es gerechtfertigt erscheint, die Tabelle durch eine Spalte, die sich auf die Momenterhitzung bezieht, zu ergänzen. Es würde sich dann folgendes Bild ergeben:

a) Schonende Erhitzung $\frac{1}{2}$ Stunde 63–65 Grad.

A. Bakteriologische Wirkung.

1. Befreiung auch schwach anfaurer Milch von pathogenen Keimen einschließlich der Tuberkelbazillen, aber fraglich bezüglich der Mastitisstreptokokken, deren Unterscheidung von anderen Streptokokken allerdings schwierig ist. Die Wirkung auf das Virus der Maul- und Klauenseuche ist noch nicht geprüft.
2. Vernichtung der vegetativen Formen nicht pathogener Keime bis auf einen Teil der Milchsäurebildner, deshalb unter geeigneten Umständen noch Milchsäuregerinnung auch bei Luftabschluß möglich (wichtig z. B. für Flaschenmilch), Erhaltenbleiben sporenbildender Keime, z. B. peptolytischer Mikroorganismen, Keimvernichtung bis zu 99,9 Prozent.
3. Wahrscheinliche Erhaltung der Bakterizidie.
4. Verlängerung der Haltbarkeit.

B. Chemisch-biologische Wirkung.

1. Keine Gerinnung des Hitzegerinnungsfähigen Eiweißes bei 63 Grad, bei 65 Grad geringe Gerinnung.
2. Keine Veränderung der Kalk-Kasein-Phosphorverbindung.
3. Keine Veränderung der Milchsäure.
4. Keine Veränderung des Milchsüßers (kein Kochgeschmack).
5. Erhaltung der Labfähigkeit (Verfälschbarkeit).
6. Erhaltung der Enzyme bezw. Fermente.
7. Erhaltung der Vitamine.
8. Geringe Kohlen säureabgabe. Keine Geschmacksveränderung.
9. Kein Kochgeschmack.
10. Keine Hydrolyse der Eiweißsubstanz.
11. Keine Einbuße an Nährwert.
12. Nachweis durch einfache Probe nicht möglich.
13. Verwertbarkeit der Milch- und Molkereiprodukte fast unbeschränkt.

b) Hoherhitzung auf 80–90 Grad.

A. Bakteriologische Wirkung.

1. Wie bei a) 1., aber wohl auch der Mastitisstreptokokken bei Milch normalen Säuregrades; bei anfaurer Milch Gerinnungsbildung, deshalb restlose Vernichtung auch pathogener Keime (fraglich) s. oben.
2. Wie bei a) 2., aber sehr weitgehende Vernichtung der Milchsäurebildner, daher häufig bei Luftabschluß peptolytische Zersetzung.
3. Vernichtung der Bakterizidie.
4. Wie bei a) 4.

B. Chemisch-biologische Wirkung.

1. Gerinnung des Hitzegerinnungsfähigen Eiweißes.
2. Veränderung der Kalk-Kasein-Phosphorverbindung.
3. Veränderung der Milchsäure. Ausfallen von Calciumcarbonat und Calciumphosphat.
4. Aromatisierung des Milchsüßers.
5. Vernichtung der Labfähigkeit.
6. Vernichtung der Enzyme bezw. Fermente.
7. Vernichtung der Vitamine?
8. Abgabe der Kohlen säure (ungünstige Geschmacksbeeinflussung).
9. Kochgeschmack.
10. Hydrolyse der Eiweißsubstanz.
11. Einbuße an Nährwert (?)
12. Einfacher Nachweis durch Guajakprobe.
13. Verwertbarkeit der Milch und Molkereiprodukte beschränkt.

c) Momenterhöhung auf 85° (80—90° mit Momenterhöher. Sph. T. d. l.)

A. Bakteriologische Wirkung.

1. Sichere Abtötung wie bei a) 1.; bei ansaurer Milch nicht so starke Gerinnungsbildung, daher Gefahr von b) 1. nicht vorhanden.
2. Wie bei a) 2. Erhaltung widerstandsfähiger Milchsäurebakterien. Verhalten bei Luftabschluß ähnlich a) 2.
3. Vernichtung der Bakterizidie (fraglich).
4. Wie bei a) 4.

B. Chemisch-biologische Wirkung.

1. Gerinnung wesentlich geringer als bei b) 1.; etwas stärkere Gerinnung als bei 65°/30°.
2. Nur geringe Veränderung der Kalk-Kasein-Phosphorverbindung.
3. Veränderung der Milchsäure wesentlich geringer als bei b) 2.
4. Keine Karamelisierung des Milchzuckers (kein Kochgeschmack) bei vor-schriftsmäßigem Betrieb.
5. Erhaltung der Labfähigkeit (Verlässbarkeit).
6. Schädigung der Fermente bezw. Enzyme (teilweise Zerstörung der Peroxydase, Guajakreaktion, keine Blaufärbung).
7. Erhaltung der Vitamine (fraglich).
8. Geringe Kohlensäureabgabe (keine Geschmacksveränderung).
9. Kein Kochgeschmack.
10. Nur geringe Hydrolyse der Eiweißsubstanz.
11. Höchstens sehr geringe Einbuße an Nährwert (fraglich).
12. Einfacher Nachweis durch Guajakprobe (s. c.) 6.
13. Verwertbarkeit der Milch und Molkereiprodukte fast unbeschränkt.

Inventuraufnahme beim Jahreswechsel.

Zum Jahreschlusse stehen den Genossenschaften wieder allerlei Arbeiten bevor, um den Jahresabschluß und die Bilanzauflistung ordnungsgemäß zu erledigen. Nach den gesetzlichen Bestimmungen liegt die Erledigung dieser Arbeiten dem Vorstände ob. Mehr oder weniger werden die rein buchführungstechnischen Arbeiten dem Betriebsleiter oder dem Geschäftsführer überlassen und der Vorstand begnügt sich meistens mit der Prüfung des ihm vorgelegten Zahlenmaterials und glaubt damit seine Pflicht erfüllt zu haben. Dieses entspricht aber nicht den gesetzlichen Bestimmungen und der Sorgfalt eines ordentlichen Geschäftsmannes. Eine Arbeit am Jahreschlusse muß der Vorstand unter allen Umständen selbst erledigen, es ist dieses die Inventuraufnahme, eine der wichtigsten Arbeiten der Bilanz. Aus Zweckmäßigkeitsgründen empfiehlt es sich, hierzu den Aufsichtsrat hinzuzuziehen, denn dieser muß, bevor die Jahresrechnung und Bilanz der Generalversammlung zur Genehmigung vorgelegt wird, diese prüfen und über das Ergebnis dieser Prüfung in der Generalversammlung Bericht erstatten. Dieses kann er aber doch nur, wenn er sich zuvor von der Richtigkeit der eingestellten Posten überzeugt hat, was ihm nur voll und ganz möglich ist, wenn er bei der Inventuraufnahme zugegen ist.

Leider wird der Inventur, d. h. die Aufstellung eines Inventars sämtlicher unter Aktiva und Passiva der Bilanz aufzuführenden Vermögensstücke, Forderungen und Schulden von den Organen in den meisten Fällen wenig Interesse entgegengebracht. Dieses hat seinen Grund sehr oft in der falschen Auffassung des Wortes „Inventur“. Es wird dem Revisor ja häufig entgegengehalten: „Was sollen wir denn aufnehmen, wir haben ja kein Inventar.“ Unter diesem Wort werden dann Mobilien verstanden, während das Gesetz doch etwas mehr verlangt, wenn von Inventur die Rede ist.

In den meisten Normalstatuten ist schon bei dem Hinweis auf die Verpflichtung zur Inventuraufnahme eine genaue Aufstellung aller Vermögensstücke, die bei der Inventarisierung am Jahreschlusse aufzunehmen sind, gemacht und deutet sich dieser Hinweis mit den Bestimmungen des Gesetzes.

Wenn im Genossenschaftsgesetz über Inventuraufnahme nichts zu finden ist, so ist doch für die Buchführung der Genossenschaften, wozu die Inventuraufnahme gehört, auch in erster Linie das Handelsgesetz maßgebend, wo im § 39 diese genau vorgeschrieben ist. Es wird da verlangt, daß jeder Kaufmann — Genossenschaften gelten als Kaufleute im Sinne des Handelsgesetzbuches — seine Forderungen und Schulden, den Betrag seines baren Geldes und seiner sonstigen Vermögensgegenstände genau verzeichnet und dabei den Wert der einzelnen Vermögensgegenstände angebe. Es sind mithin alle Vermögensgegenstände und Schulden aufzuzeichnen. Was demnach im Protokoll über die Inventuraufnahme in das Inventar aufzunehmen ist, ist nicht schwer festzustellen. Ueber den Wert, zu dem die betreffenden Vermögensgegenstände einzusetzen sind, gibt uns das Gesetz ebenfalls Aufklärung, § 40 des Handelsgesetzbuches sagt: „... nach dem Werte anzusetzen, der ihnen im Zeitpunkt beizulegen ist, für welchen die Aufstellung stattfindet. Zweifelhafte Forderungen sind nach ihrem wahrscheinlichen Werte einzusetzen und uneinbringliche abzuschreiben“.

Es sind also nicht nur die Vermögensstücke aufzuzählen, sondern sie sind einer genauen Prüfung zu unterziehen, welchen Wert sie für die Genossenschaft an dem betreffenden Jahreschlusse haben.

Bei dieser Prüfung kommen wohl in erster Linie die Buchforderungen in Frage, über deren Bewertung das Gesetz keine besonderen Bestimmungen trifft, als die eben erwähnten. Es bleibt also Vorstand und Aufsichtsrat vorbehalten, je nach Güte der Forderung dieselbe vollwertig einzusetzen oder entsprechend abzuschreiben. Grundstücke, Maschinen und Geräte und sonstige Mobilien unterliegen statutenmäßig festgesetzten Veranschlagungen. Der Vorstand hat hier nur festzustellen, ob diese Abschreibung genügt oder ob eine höhere Abschreibung erforderlich ist.

Waren sind im allgemeinen nach dem Handelsgesetz § 4 zum Einkaufspreis zuzüglich Unkosten (ohne Aufschlag) zuzusetzen oder zu einem etwaigen niedrigeren Marktpreis. Sind keine weiteren Bestimmungen angegeben, so kann die Ware auch zu dem jeweiligen höheren Marktpreis (Tagespreis) an dem Tage des Abschlusses eingesetzt werden.

Es geht aber nicht an, daß bei der Inventuraufnahme solche Vorräte mit aufgenommen werden, die schon einmal in den Aktiven der Bilanz erschienen. Der Unterzeichnete stellte im vorigen Jahre bei einer Molkereigenossenschaft fest, daß die Vorräte mit 10 062 RM. angegeben waren. Nach näherer Prüfung stellte sich heraus, daß bei Aufnahme der Vorräte, um eine große Unterbilanz abzuwehren, auch Gegenstände mit aufgenommen waren, die nicht hierzu gehörten und zu einem Preise eingesetzt

waren, der jeder Beschreibung spottete. Es waren teils alte Sachen, wie z. B. alte Riemen Scheiben, die beim Umbau von den Transmissionen her untergenommen waren, mit 300 RM., eine alte Drehkolbenpumpe mit 370 RM., Milchkanen, die schon über ein Jahr im Gebrauch waren, mit 3400 RM. u. dergl. m. als Vorräte aufgenommen, obwohl bei Neuan-schaffungen das Maschinen- und Geräte-Konto mit den damaligen Beträgen belastet war. Von den tatsächlichen Vorräten blieben also nur ca. 1500 RM. übrig. Mithin war der Verlust bei ordnungsmäßiger Aufstellung um ca. 8500 RM. größer. Es handelte sich im vorliegenden Falle um eine Bilanz die den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprach, die nicht den richtigen Stand der Genossenschaft wiedergab, und es liegt die Gefahr vor, daß derartige Bilanzen nicht genehmigt und dem Vorstände seitens der Generalversammlung keine Entlastung erteilt wird.

Die Wertpapiere unterliegen einem Kurse und sind dementsprechend zu dem Tageskurse (Tag des Abschlusses) einzusetzen, jedoch nicht höher als der Anschaffungswert, wenn dieser niedriger ist als der Kurswert, sofern nach dem Statut die Bestimmungen des § 261 Abs. 1 des Handelsgesetzbuches in Frage kommen sollen.

Bei Feststellung der Schulden (Passiva) sei noch auf Einstellung der Geschäftsguthaben der Genossen hingewiesen, ob diese durch Zuschlag von Dividende oder Abschreibung von Verlust verändert sind, ebenso Reservefonds und Betriebsrücklage.

Auch unter Aktiva bedarf die event. Beteiligung bei anderen Unternehmungen noch einiger Beachtung. Sind z. B. die Geschäftsguthaben bei diesen Unternehmungen durch Verlust, Abschreibungen geringer geworden, so ist dieses im Inventar zu berücksichtigen.

Es wird nun manches Vorstandsmitglied sagen: „Wie kann ich am Jahreschlusse schon eine Aufstellung unserer Forderungen und Schulden machen, das ist ausgeschlossen“.

Für diese Genossenschaften bleibt nichts anderes übrig, als am Jahreschlusse sich an Hand der Hauptbücher und der bestellten Sicherheiten von dem Wert der Forderungen und Schulden zu überzeugen. Die Prüfung der Aufstellung muß dann einer späteren Sitzung vorbehalten bleiben.

Es würde gewiß für manches Vorstandsmitglied eine Erleichterung für die Inventuraufnahme sein, wenn ein Schema vorläge, nach dem das Protokoll aufzunehmen ist.

Für jede der vielen verschiedenen Arten von Genossenschaften aber ein Protokoll für die Inventuraufnahme hier vorzuführen, ist wohl kaum angängig.

Für die Molkereigenossenschaften befindet sich in der Fride'schen Broschüre „Anleitung für die Mitglieder des Aufsichtsrats zur Prüfung der Buch- und Geschäftsführung der Molkereigenossenschaften“, 2. Auflage (Verlag Edler & Krißke, Hannover) auf Seite 25 ein Muster, das sehr gut zu verwenden ist.

Zum Schlusse sei noch einmal das Handelsgesetzbuch befragt über die Aufbewahrung solcher Inventuraufnahmen. § 41 befragt, daß die Bilanz und das Inventar von dem Kaufmann (Vorstand) zu unterzeichnen sei und daß das Inventar in ein dazu bestimmtes Buch eingeschrieben oder jedesmal besonders aufgestellt werden kann. Im letzteren Falle sind sie zu sammeln und in zusammenhängender Reihenfolge geordnet aufzubewahren.

Aufbewahrt werden müssen aber sämtliche Handelsbücher nach § 44 des Handelsgesetzbuches bis zum Ablauf von 10 Jahren von dem Tage der letzten Eintragung an gerechnet, daselbst gilt in Ansehung der Inventare und Bilanzen. In den meisten Fällen wird es sich empfehlen, bei größeren Inventuraufnahmen ein besonderes Verzeichnis aufzustellen und ein darauf bezügliches Protokoll in ein Protokollbuch des Vorstandes aufzunehmen. Bei kleineren Inventuraufnahmen wird der Einfachheit halber eine Aufstellung im Protokollbuch genügen.

Verbandsoberssekretär F r i e d e, Hannover.

Zeitgemäße Betrachtungen
über die Herstellung der Butter.

Die seit einiger Zeit eingeschlagenen Bestrebungen zur Hebung der deutschen Milchwirtschaft werden nur dann vollen Erfolg haben, wenn die Qualität der Erzeugnisse (Milch, Butter, Käse u. a.) allen Ansprüchen des Publikums gerecht wird. Die infolge der Verschiebung des Weltmarktes in milchwirtschaftlichen Erzeugnissen zweifellos immer noch stärker einsetzende Konkurrenz des Auslandes kann am wirksamsten nur bekämpft werden durch Herstellung erstklassiger Erzeugnisse. Die führenden Kreise der deutschen Land- und Milchwirtschaft haben das erstreulicherweise längst erkannt und sind auch in dieser Richtung tätig (freiwillige Milch-, Butter- und Käse-Kontrolle usw.). Wenn trotzdem noch immer sehr viel fehlerhafte milchwirtschaftliche Erzeugnisse auf dem Markt erscheinen, so ist das ein Zeichen, daß doch noch viel Arbeit geleistet werden muß, bis auch die letzte Molkerei nur einwandfreie Erzeugnisse herstellt. Die Herstellung erstklassiger Erzeugnisse ist nur dann möglich, wenn die Molkereien entsprechend eingerichtet sind. Hier liegt noch Vieles im argen. Wie viele Molkereien gibt es nicht, welche noch ohne eine Eismaschine sind, von kleineren Maschinen und Geräten, wie Rahmpasteuren, Rahm-reisern, Butterfertigern bis herunter zum Thermometer ganz zu schweigen. Es soll durchaus nicht verkannt werden, daß sich die Molkereien infolge der schweren wirtschaftlichen Lage nicht alle notwendigen Maschinen und Geräte auf einmal anschaffen können. Unmöglich ist es jedoch nicht, daß nach und nach die wichtigsten Maschinen angeschafft werden. Denken wir nur einmal an die Kühlanlage bezüglich ihrer Einwirkung auf die Butter, so ist es jedem Fachmann klar, daß Qualität und Quantität der Butter in hervorragender Weise von einer solchen abhängt, und daß somit eine Rente gerade heute bei der an und für sich schon schlechten Verwertung der Milch bei Butterbereitung erst bei Vorhandensein einer Kühlanlage herausgeholt werden kann. In anderen Betriebszweigen der Milchwirtschaft spielt natürlich die Kühlanlage eine nicht minder große Rolle, doch davon soll hier nicht die Rede sein. Es kann den Molkereien nur dringend geraten werden, allen Ernstes die Beschaffung einer Kühlanlage zu beschleunigen, um für das nächste Frühjahr und den Sommer deren Nutzen zu genießen. Doch nun zu dem eigentlichen Thema, der Herstellung der Butter.

Abgesehen von wenigen Ausnahmen wird die Butter heute hauptsächlich in Molkereien hergestellt. Und es ist auch selbstverständlich, daß nur hier, infolge der technischen Ueberlegenheit der Molkereibetriebe und nicht zuletzt auch des Personals gegenüber den Bauern- und Gutswirtschaften und deren Personal, die Butterherstellung erfolgreich betrieben werden kann. Wo dennoch in Bauernwirtschaften Butter hergestellt wird,

da geschieht es aus meist wenig stichhaltigen Gründen gewöhnlich nur, um seinen „eigenen Kopf“ durchzusetzen.

Hat der Rahm die Zentrifuge verlassen, so sollte er auf 85–90° C. erhitzt werden (selbstverständlich kann er auch dauerpasteurisiert werden), woran anschließend sogleich eine Tiefkühlung zu erfolgen hat. Auf dieser tiefen Temperatur sollte man den Rahm einige Stunden halten, denn man weiß heute, daß eine befriedigende Ausbeute und eine vorzügliche Qualität nur dann zu erzielen ist, wenn das Fett im Rahm vor dem Buttern erstarrt ist.

Hat nun der Rahm einige Stunden auf tiefer Temperatur gestanden, so muß er zum Zwecke des Ansäuerns wieder angewärmt werden. Das Ansäuern kann außer mit Reinkulturen mit Magermilch oder auch Vollmilch geschehen. In diesem Falle muß die Milch allerdings sehr sorgfältig auf ihre Beschaffenheit geprüft werden, da irgend welche Fehler der Milch sich natürlich auch auf den Rahm und die Butter übertragen. Wer in seinem Betriebe auf die Untersuchung der Milch, nicht nur des Fettgehaltes, Wert legt, wird die guten Lieferanten schon kennen, und es ist ihm ein Leichtes, mit Hilfe der Gärprobe oder auch der Methylenblau-Reduktase-Probe einwandfreie Milch herauszufinden. Solche ausgesuchte Milch wird als erste durch die Zentrifuge geleitet und in einem sauberen Gefäß bei 30° C. zum Gerinnen aufgestellt. Auch kann natürlich die Vollmilch ohne weiteres so aufgestellt werden. In ungefähr 24 Stunden wird solche ausgesuchte Milch schon gleichmäßig geronnen sein und einen milden Geruch und Geschmack besitzen. Die obere Milchsicht ist infolge des Vorhandenseins schlechter Keime zu entfernen und zu anderen Zwecken zu verwenden. Von der übrigen Milch verwendet man 5–10 Prozent zum Ansäuern des Rahms, von dem Rest setzt man, unter Verwendung von pasteurisierter Magermilch eine neue Säure an. Da jedoch einwandfreie Milch sehr wenig angeliefert wird, und auch das Herausfinden derselben nicht immer so einfach ist, dürfte es doch am besten sein, wenn man den Rahm mit einer einwandfreien Reinkultur ansäuert. Auf die Anwendung der Reinkulturen soll hier nicht näher eingegangen werden, da hierüber schon sehr viel geschrieben ist, außerdem aber auch den Reinkulturen Gebrauchsanweisungen beilegen. Die hier und da geübte Pflegelosigkeit, den Rahm überhaupt nicht, oder mit Buttermilch anzuläuern, sollte endlich verschwinden, denn Betriebe, die solche Methoden pflegen, sind in erster Linie dafür verantwortlich zu machen, wenn die deutsche Butter zuweilen noch einen schlechten Ruf genießt. Betriebe bezw. deren Leiter, die diesen Irrtum nicht einsehen, haben gewöhnlich auch für andere notwendige Verbesserungen wenig Verständnis. Man sieht es gewöhnlich auf den ersten Blick, wo ein fortschrittlich denkender Leiter an der Spitze steht. Doch das nur so nebenbei.

Die Temperatur der Sahne während des Reisens richtet sich natürlich auch nach der Außentemperatur, sie liegt aber gewöhnlich bei 20° C. Da der Rahmreifungsprozeß erst dann beendet sein soll, wenn der Buttermilchprozeß beginnt, ist ein erneutes Kühlen vor dem Buttern unvermeidlich. Selbstverständlich läßt es sich auch so machen, daß man z. B. schon spät abends langsam mit dem Kühlen beginnt, indem man kaltes Wasser oder auch Sole durch den Rahmreifer fließen läßt, bei Rippbassin oder Ständer auf ähnliche Weise. Jeder Betriebsleiter, der Verständnis für die Vorgänge beim Rahmreifungsprozeß hat, wird bald die für seinen Betrieb zweckmäßigste Arbeitsmethode herausgefunden haben. Ohne dieses Verständnis ist es jedenfalls auch überhaupt gar nicht möglich, dauernd einwandfreie Butter zu erzeugen. Schleicht sich einmal irgend eine kleine Betriebsstörung ein, so weiß sich ein solcher Betriebsleiter nicht zu helfen. Es mag deshalb auch hier erwähnt sein, daß es unbedingt nötig ist, daß sich jeder Molkereifachmann etwas mehr mit theoretischen Dingen beschäftigt. Dies gilt ganz besonders von den Gehilfen, die keine freie Stunde vorübergehen lassen sollten, um sich theoretisch weiter zu bilden. Verfehlt ist es, sich auf den Besuch der Molkereifachschule zu verträsten und zu glauben, dort würde man das alles lernen.

Der Säuregrad des Rahms soll ungefähr 28–30 nach S.-H. betragen. Ueber das Buttern selbst lassen sich keine bestimmten Regeln aufstellen. Sowohl Buttermilchzeit wie auch Buttermilchtemperatur schwanken bei den verschiedenen Verhältnissen oft ganz erheblich. Und somit ist es auch erklärlich, daß die Güte und Beschaffenheit der Butter sowie die Ausbeute dauernd schwanken muß. Die Kunst und das Können des Fachmannes zeigt sich darin, daß er trotz täglich wechselnder Verhältnisse diese Schwankungen auszugleichen versteht und qualitativ immer das Beste herausholt. Es ist in einem gut geleiteten Molkereibetrieb daher ganz selbstverständlich, daß Vollmilch, Magermilch, Rahm, Buttermilch und Butter dauernd geprüft werden, um dann mit Hilfe von Formeln Entschäumsgrad, Ausbutterungsgrad und Butterausbeute zu berechnen, denn nur auf Grund dieser Ergebnisse läßt sich feststellen, ob alles im Betriebe in Ordnung ist.

Unmittelbar nach dem Buttern beginnt das Kneten, das so zu erfolgen hat, daß zuerst die losen Buttermilchteilchen durch kurzes Kneten entfernt werden. Nunmehr erfolgt das Salzen, und zwar einmal zum Zwecke der besseren Haltbarkeit, und zum anderen, weil das Publikum in bestimmten Gegenden an gesalzene Butter gewöhnt ist (Norddeutschland, Dänemark, Schweden, Holland). Bei der Auswahl des Salzes muß man sehr vorsichtig sein. Es darf weder zu grob- noch zu feinkörnig sein, denn grobkörniges Salz ist schwer löslich, feinkörniges bildet zu kleine Latetropfen, die sich schwer austreten lassen. Ferner muß das Salz frei sein von fremden Stoffen, wie Eisen, Magnesiumsalzen u. dergl. mehr. Weist das Salz einen hohen Feuchtigkeitsgehalt auf, ohne daß es etwa mit Wasser in Berührung gekommen ist, so können wir mit Bestimmtheit annehmen, daß es Magnesiumsalze enthält. Solches Salz aber ist zur Butterbereitung durchaus ungeeignet. Das teuerste Salz ist das beste und nur solches ist zur Herstellung von Butter gerade gut genug. Ist das Salz gut mit der Butter vermischt, so lagert man dieselbe am besten einen Tag lang kühl, um so sicher zu sein, daß auch alles Salz aufgelöst ist. Daß die fertige Butter in gutes Pergamentpapier eingepackt werden muß, ist wohl selbstverständlich, denn durch schlechtes Pergamentpapier können sehr wohl Butterfehler entstehen.

Ueber Butterfehler möchte ich mich kurz fassen. Die meisten entstehen durch fehlerhafte Behandlung des Rahms und der Butter. An dieser Stelle auf die verschiedensten Butterfehler und deren Ursachen einzugehen, ist nicht möglich. Wer sich darüber näher orientieren will, dem sei die vorzügliche Schrift von Dr. Franz Lauterwald, Stettin, „Ueber Butterfehler und deren Ursachen“ wärmstens empfohlen. Erwähnt sein mag aber, daß bei gewissenhaften Arbeiten, vom Pasteurisieren des Rahms bis zum Einpacken der Butter Fehler nur selten auftreten. Vor allen Dingen achte

man im Herbst und Frühjahr besonders auf sorgfältiges Pasteurisieren, Entlüften und Kühlen des Rahms. Alle Gefäße, welche mit Milch, Butter und Rahm in Berührung kommen, sind peinlichst sauber zu halten. Die Buttermilchdauer darf weder zu lang noch zu kurz sein, die Buttermilchförmchen sollen Stecknadelkopfgroße haben. Das Kneten muß ebenfalls sehr sorgfältig vorgenommen werden, das erste Mal wird sehr häufig zu lange geknetet. Zum Auswaschen der Buttermilch darf nur gutes Wasser verwendet werden. Es ist nicht nur zweckmäßig, sondern sogar notwendig, daß dasselbe öfters auf seine Brauchbarkeit untersucht wird. Der Lageraum soll kühl und luftig sein, vor direktem Sonnenlicht ist der Raum zu schützen.

Soweit sich die wirtschaftliche Lage überblicken läßt, dürfte auch weiterhin mit einer Ueberfüllung des Buttermarktes zu rechnen sein. Es liegt daher im Interesse eines jeden Betriebes selbst, wenn alle Mittel angewendet werden, um sich vor der erdrückenden Konkurrenz zu schützen. Dies kann am besten nur durch Herstellung einer erstklassigen Butter geschehen.

Mitteilungen

Die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung über die Frage: Rohmilch oder pasteurisierte Milch? (Ein Literaturbericht.) Noch geht der Meinungskampf um die beste Art der Pasteurisierung, noch um die prinzipielle Frage: Rohmilch oder pasteurisierte Milch? Nicht immer sind exakte Untersuchungen die Grundlage einer geäußerten Meinung. Es besteht kein Zweifel, daß die Wirtschaft oder die wirtschaftliche Technik einen starken Anteil an der endgültigen Gestaltung der Dinge nehmen muß. Auf der anderen Seite hat das wissenschaftliche Material schon heute einen so großen Umfang angenommen, daß eine Sichtung notwendig erscheint, um ein abgerundetes Bild zu gewinnen. Es soll im folgenden der Versuch gemacht werden, ganz objektiv die vorhandenen Tatsachen und die aus Untersuchungen gewonnenen Ergebnisse in knapper Uebersicht zur Darstellung zu bringen.

Die Milch ist das biologische Produkt der sezernierenden Drüse. Neben den chemischen Bestandteilen organischer Natur, Milchsäure, Laktose, Eiweiß, finden sich eine Reihe von Fermenten, die teils an die Zelle gebunden, teils bei Zellverfall entstehend, gewisse Wirkungen auf bestimmte Stoffe ausüben. Zunächst die Amylase, ein Ferment, das Stärke in Dextrin und Zucker umwandelt, ferner die aus Wasser Sauerstoff bildenden Katalasen und Peroxydase, schließlich die Reduktasen. Des weiteren finden sich Antigene, bakterientötende Körper, die in Gemeinschaft mit den Fermenten die bactericide Phase der Rohmilch (die ersten Stunden nach der Gewinnung, während derer Keime sich wenig oder nur schwach entwickeln) bewirken. Zum Schluß müssen die Vitamine erwähnt werden, auf die ich noch ausführlicher zurückkommen will.

Wie steht es mit den Bestandteilen der Milch nach einem Erhitzungsprozeß? Das jeder Hausfrau bekannte Zeichen gekochter Milch ist ihr veränderter Geschmack. Damit ist schon der Hinweis gegeben, daß tiefgehende Veränderungen mit der Milch vorgegangen sein müssen. In der Tat werden durch einen Kochprozeß die Eiweiße der Milch stark beeinflusst. Das Casein wird umgekehrt (die Labung gekochter Milch ist schwieriger und erfolgt in anderem Typus als die von Rohmilch), Globulin wird bei 75 und Albumin erst bei 80° C. ausfällt. (Casein erst bei 130° C.)

Der Umstand der Caseinveränderung, ein Vorgang, der bei Hochpasteurisierung eintritt, wird nach Seelmann und Richter durch eine Dauerpasteurisierung auf 60–65° C. vermieden. Im übrigen bewahre die Milch durchaus ihren Rohmilchcharakter. Bongert stellt fest, daß auch eine Dauerpasteurisierung den Rohmilchcharakter nicht wahre.

Im Hinblick auf die Fermente verhalten sich die Dinge so: Frühere Unterhändler berichten von einer Zerstörung der Amylase und Reduktase schon bei 50–60° C., der Katalase und Peroxydase bei etwa 70–80° C.

Seelmann hebt hervor, daß die Dauerpasteurisierung die Fermente schon. Desgleichen sagt Pflugradt, gegenüber der zerstörenden Hocherhitzung erhalte die Dauererhitzung den ursprünglichen Fermentzustand. Auf ähnlichem Standpunkt stehen auf Grund ihrer Untersuchungen Müller, Christiansen u. a.

Bongert stellt die Zerstörung der Fermente bei einer Dauererhitzung auf 58° C. fest. Ferner hat Ernst die Abtötung der Fermente bei 60° C. beobachtet.

Bezüglich der Milchwitamine bestehen heute noch große Unklarheiten. Ueberhaupt ist die Milch das Nahrungsmittel, das der Vitaminforschung die größten Rätsel zu raten aufgibt. Wir müssen uns vielfach auf amerikanische Beobachter berufen.

Sunk erkannte, daß eine kurze Hocherhitzung den Vitaminen zuträglich ist als längere Dauererhitzung. Als zerstörendes Agens sei weniger der Hitzegrad, als die Lipidumhüllung (Sauerstoff) anzusehen. Desgleichen stellten Givers und McCullagh eine Zerstörung der Vitamine durch längeres Erhitzen selbst auf relativ niedere Grade fest, während die kurze Hocherhitzung wenig Ausfall verursachte. Die Untersuchungen von McCullum, Hess, Steenbock u. a. ergaben das gleiche.

In Deutschland finden wir folgende Stimmen: Pflugradt sagt, daß dauererhitzte Milch (63° C.) ihre Vitamine völlig hält. Kleinsmidt untersucht das C-Vitamin von hoch- und dauererhitzter Milch an Meerschweinchen und stellte gegenüber dem mit Rohmilch ernährten Tier keinen Ausfall fest. Meyer und Kassau berichten von Ausfallserscheinungen bei Kindern in Berlin in Gestalt von skorbutischen Erkrankungen. Die Kinder waren mit dauererhitzter Milch ernährt. Versuchstiere ergaben das gleiche Bild. Seelmann und Hadenfeld, die das Verhalten des C-Vitamins zu den verschiedenen Erhitzungsarten an Meerschweinchen nachprüften, kommen zu dem Ergebnis, daß bei Dauererhitzung auf 60 bis 63° C. das sehr labile C-Vitamin leidet. Analog zu den amerikanischen Beobachtungen kommen die Autoren zu dem Schluß, daß in hohem Maße der Luftsaurestoff für die Zerstörung verantwortlich gemacht werden muß. Die oben angeführten amerikanischen Untersuchungen wurden bestätigt von Bongert, Höp, Reif u. a. Versuche im A. v. Oppenheim'schen Kinderhospital in Köln führten zu dem gleichen Ergebnis.

Neueste amerikanische Forschungen erweitern die gewonnenen Einsichten. Hiernach sind die Vitamine A und B relativ hitzebeständig und verfallen erst bei Temperaturen von 120° C.; des weiteren wurde er-

neut die hohe Sauerstoffempfindlichkeit des Vitamins C und in geringerem Maße auch des A-Vitamins nachgewiesen. Ferner wurden die Untersuchungen ausgedehnt auf Milchdauerpräparate. Hume und Hef fanden bei geflüster Kondensmilch, die unter vermindertem Druck bei 50° C. eingekengt waren, die Erhaltung der Vitamine A und B, sogar noch Reste des C-Vitamins. Dagegen war bei ungeflüster, sterilisierter Kondensmilch nach den gleichen Forschern eine völlige Zerstörung des C-Vitamins sowie eine Schädigung der Vitamine A und B eingetreten. Bei zentrifugierter Kondensmilch wurde auch eine Zerstörung des A-Vitamins (reichliche Sauerstoffdurchmischung) beobachtet. Nicht viel anders liegen nach den Ergebnissen der amerikanischen Forscher die Verhältnisse für Trockenmilch. Die Vitamine A und B sollen wenig, das C-Vitamin dagegen weitgehend beeinflusst werden. Bei nachfolgender Lagerung soll durch den Luftsaurestoff gänzliche Zerstörung des C- und Schädigung des A-Vitamins eintreten.

Wichtig in dem ganzen Fragenkomplex ist noch die Frage nach der Bakterienabtötung durch die verschiedenen Erhitzungsverfahren. Es handelt sich vorwiegend um die pathogenen Keime. Auf mannigfache Art erfolgt die Infektion der Milch. Durch das Tier selbst: Enterentzündungen, Tuberkulose, Paratyphus, Colibacillose. Andererseits besteht die große Gefahr der späteren Infektion, durch infizierte Transportgegenstände, Melk- und Verarbeitungspersonal.

Pflugradt fordert aus den oben erwähnten Gründen ein Verbot des Genusses roher Milch. Sönack, Machens, Bröschold, Feldhaus u. a. halten die Pasteurisierung in irgend einer Form für unumgänglich.

Bongert, Renher, Priewe und andere erstreben die einwandfreie Rohmilch auf Grund einer Gesundheitskontrolle des Milchviehes, des Personals und hygienischer Behandlung des Produktes.

Von einer großen Zahl der Unterfucher sind die verschiedensten Methoden der Erhitzung nachgeprüft worden. Es würde zu weit führen, alle Untersuchungen im einzelnen zu betrachten. Zum größten Teil sind die Arbeiten oder deren Ergebnisse bekannt. Fernerhin braucht nicht besonders betont zu werden, daß es sich um die noch umstrittene Dauererhitzung handelt. Aus meinen Zusammenstellungen vor Arbeiten amerikanischer, englischer, nordischer und deutscher Herkunft will ich nur noch einige Zahlen herausgreifen, und zwar in der übersichtlichen Form einer Tabelle:

Land	Zahl der Unterfucher	Feststellung der Abtötung	Feststellung leb. Bakterien	Wechselsnde Ergebnisse
Amerika				
England	12	7	7	4
Nordische L.				
Holland	7	4	1	2
Deutschland	23	13	5	5

So weit die vorliegenden Untersuchungen. Eine Klärung der schwebenden Fragen ist keineswegs vorhanden. Diese Ausführungen sollen lediglich den Zweck erfüllen, eine Uebersicht zu schaffen und Bericht zu sein über das vorhandene Forschungsmaterial. Es steht zu erwarten, daß die angeführten Untersuchungen dem kommenden Gesetz als guter wissenschaftlicher Unterbau dienen werden.

Dr. Otto Karl Schulz,
Leiter des Milchwirtschaftlichen Laboratoriums Grebenstein.

Unterricht- und Versuchswesen

Preussische Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel. Zum Nachfolger an Stelle des nach den Vereinigten Staaten übergesiedelten Direktors des physikalischen Instituts der Preussischen Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft ist der derzeitige Leiter der Meierei Bolle in Berlin, Herr Dr. Mohr, ernannt worden. Dr. Mohr ist aus Ikehoe gebürtig, wo sein Vater, der in Fachkreisen bis weit über die Provinz hinaus großes Ansehen genoss, lange Jahre Leiter der dortigen Meierei war. Die Berufung des Sohnes, der sich als Wissenschaftler bereits einen Namen gemacht, aber auch als Praktiker in Berlin reiche Erfahrung gesammelt hat, auf einen so wichtigen Posten, wird in allen Fachkreisen freudig begrüßt werden. Dem Vernehmen nach tritt Dr. Mohr sein neues Amt am 1. März 1927 an.

Der bisherige Leiter des physikalischen Instituts hat eine Berufung auf einen Lehrstuhl für Milchwirtschaft an die Cornell University in Ithaca N. Y. in den Vereinigten Staaten von Nordamerika erhalten und befindet sich bereits auf dem Wege nach dort.

Bereine, Verbände und Genossenschaften

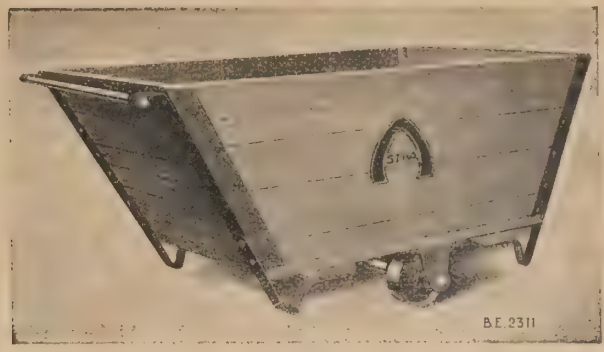
Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband.

Betr.: Aluminiumbehälter in Molkereien und Käseereien. Aus Anlaß eines Einzelfalles wollen wir eine Erhebung über die Erfahrungen mit Aluminiumbehältern veranstalten und richten deshalb an alle diejenigen Betriebe, welche Aluminiumbehälter benutzen oder benutzt haben, die dringende Bitte, uns ihre Erfahrungen mitzuteilen, und zwar handelt es sich um Aluminiumbehälter

1. für Milch- und Sahne-Transport und -Aufbewahrung,
2. für die Rahmreifung,
3. für die Labkäseerei und
4. für die Bereitung von Speise- und Käseerei-Quarg.

Insbesondere interessiert uns die Bewahrung von Aluminiumwannen für die Herstellung von Sauermilchquarg. In den Berichten an uns bitten wir freundlichst angeben zu wollen, wann die Aluminiumwannen beschafft sind bzw. welche Gewähr für den Reinheitsgrad des Aluminiums seinerzeit von der liefernden Firma übernommen worden ist, da der Reinheitsgrad für die Haltbarkeit von ganz besonderer Bedeutung ist und da ferner in Zeiten des Krieges und der Inflation Aluminium nicht in höchster Reinheit geliefert wurde bzw. geliefert werden konnte.

J. A.: Dr. Scherer.



Der Astra-Buttertransportwagen

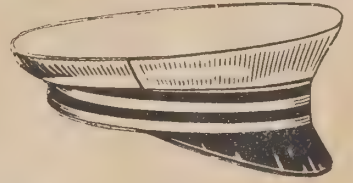
ist bedeutend haltbarer als Butterwannen, bequem zu handhaben u. leicht lenkbar.



BERGEDORFER-EDENWERK A-G



Molkereimölze Reichert



(gefehlisch gefächelt)

Stück, echt Lederfchirm, inkl. 2 Bezüge	5,00 Mtl.
Stück, echt Lederfchirm, inkl. 3 Bezüge	6,20 Mtl.
Abziehen, Zentrifuge oder Butterfertiger (vergoldet)	0,75 Mtl.
Zaden, Radett, breitgestreift, einreihig 7,00 Mtl., zweireihig 8,00 Mtl.	8,00 Mtl.
Zaden, Körper, weiß, einreihig 7,50 Mtl., zweireihig 8,50 Mtl.	8,50 Mtl.
Zaden, Körper, beste Qual., einreihig 8,50 Mtl., zweireihig 9,50 Mtl.	9,50 Mtl.
Zaden, Körper, Stehumlegtragen, einreihig 8,00 Mtl., zweireihig 9,00 Mtl.	9,00 Mtl.
do., beste Qualität, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig 10,00 Mtl.	10,00 Mtl.
Zaden, Satin, weiß, einreihig 8,50 Mtl., zweireihig 9,50 Mtl.	9,50 Mtl.
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig 10,00 Mtl.	10,00 Mtl.
Zaden, Satin, feingestreift, einreihig 8,50 Mtl., zweireihig 9,50 Mtl.	9,50 Mtl.
do., Stehumlegtragen, einreihig 9,00 Mtl., zweireihig 10,00 Mtl.	10,00 Mtl.
Schürzen, blau, 100 Ztm. lang, 2,40 Mtl., weiß 2,25 Mtl.	2,25 Mtl.
Schürzen, weiß, Donlas, 100 Ztm. lang, Ia, 3,00 Mtl.	3,00 Mtl.
do., weiß, rein Leinen, 3,75 Mtl.	3,75 Mtl.
Schürzen, wasserdicht, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust u. Eden, 3,75 Mtl.	3,75 Mtl.
do., beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden, 4,50 Mtl.	4,50 Mtl.
do., wasserdicht, ganz schwere, beste Qualität, 100 Ztm. lang, verstärkte Brust und Eden, 5,50 Mtl.	5,50 Mtl.
Schuhmäntel, Kessel (hell) 8,00 Mtl., Kaki (hellbraun) 11,00 Mtl.	11,00 Mtl.
Schuhmäntel, Nanfing (grau) 10,00 Mtl., Körper (weiß) 12,00 Mtl.	12,00 Mtl.
Putzstoff 2,40 Mtl., Holsteiner Form 2,80 Mtl.	2,80 Mtl.
Galoschen, 5,00 Mtl.	5,00 Mtl.

Frauenfchuhkleidung auf Wunsch Preisliste!
H. Reichert, Hameln, Fabrik für Molkerei-Berufskleidung.

Schweinestall-Einrichtungen m.
Bode's Trogrür-Vorder-
Wänden
Tausendfach bewährt.
Broschüre 1 „Was ist beim Bau eines Schweinestalls zu beachten“ gratis.
Friedrich Bode Ostingersleben Bez. Magdeburg

Butter-Formtisch

D. R. G. M.
„Original“
Keine Nachahmung!
Schnell und gewichtig-genau arbeitend
Lange & Rühlicke
Halle a. Saale
Älteste Spezialfabrik für Butterform-Maschinen.

Rundschau

Butterprüfung in Hannover. Die achte amtliche Butterprüfung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover fand am 16. und 17. Dezember statt und war mit 64 Proben ungesalzener Butter und 66 Proben gesalzener Butter, im ganzen 130 Proben besetzt. Das Preisgericht setzte sich zusammen aus den Molkereifachleuten Herren: Borchers, Bodenem, Lübbe, Hannover, Schmid, Bolzum, Wehrmann, Hameln, Wilken, Bagband, und den Butterfachleuten Herren: Gustav Friede, Hannover, Schäfer, Hameln.

Die Prüfung hatte folgendes Ergebnis:

Klasse I, ungesalzene Butter = 64 Proben.

„Hochfein“,	20 Punkte = 4 Proben	} = 17 Proben = 26,56 v. H.
„Hochfein“,	19 Punkte = 13 Proben	
„Fein“,	18 Punkte = 22 Proben	} = 27 Proben = 42,18 v. H.
„Fein“,	17 Punkte = 5 Proben	
„Gut“,	16 Punkte = 16 Proben	} = 18 Proben = 28,13 v. H.
„Gut“,	15 Punkte = 2 Proben	
„Fehlerhaft“,	14 Punkte = 2 Proben	= 3,13 v. H.

Der Wassergehalt schwankte zwischen 12,0 und 18,3 v. H. und betrug im Durchschnitt 14,63 v. H. Bei einer Probe war der zulässige Höchstgehalt von 18 v. H. Wasser überschritten.

Klasse II, gesalzene Butter = 66 Proben.

„Hochfein“,	20 Punkte = 2 Proben	} = 17 Proben = 25,76 v. H.
„Hochfein“,	19 Punkte = 15 Proben	
„Fein“,	18 Punkte = 16 Proben	} = 26 Proben = 39,39 v. H.
„Fein“,	17 Punkte = 10 Proben	
„Gut“,	16 Punkte = 18 Proben	} = 22 Proben = 33,33 v. H.
„Gut“,	15 Punkte = 4 Proben	
„Fehlerhaft“,	13 Punkte = 1 Probe	= 1,52 v. H.

Der Wassergehalt schwankte zwischen 11,3 und 17,1 v. H. und betrug im Durchschnitt 13,87 v. H. Der zulässige Höchstgehalt von 16 v. H. Wasser war bei 2 Proben überschritten.

Zum Vergleich herangezogene dänische Butter wurde mit 19 Punkten beurteilt und hatte einen Wassergehalt von 14,3 v. H.

Eine von Herrn Gustav Friede-Hannover zur Verfügung gestellte finnische Butter erhielt ebenfalls 19 Punkte. Ihr Wassergehalt betrug 15,4 vom Hundert.

Butterprüfung in Pommern. Am 15. Dezember fand in Stettin eine Butterprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Von den eingegangenen 84 Proben waren 63 gesalzen und 21 ungesalzen. Die erzielten Preisurteile waren folgende:

hochfein	2 Proben = 2,38 %
fein	30 Proben = 35,71 „
gut	40 Proben = 47,62 „
fehlerhaft	12 Proben = 14,29 „
Summa	84 Proben = 100, — %

Die Zahl der der amtlichen Butterkontrollstelle angeschlossenen Prüfungsmolkereien beträgt 3. Jt. 112.

Für solche Molkereien Pommerns und der Grenzmark Posen-Westpreußen, die der Butterkontrollstelle neu beizutreten wünschen, genügt zur Anmeldung eine an die Landwirtschaftskammer in Stettin, Werderstr. 32 zu richtende Postkarte folgenden Inhalts: „Die Molkerei bekundet ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschaffung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen unvermuteten Abruf der Butterproben.“

Filmvortrag in Thüringen. Der Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkereiwesen in Thüringen e. V. zu Erfurt beabsichtigt in der dritten Januarwoche einen Filmvortrag halten zu lassen. Aufschluß soll gegeben werden über die Aufgaben und Ziele des Landesmilchsausschusses für Thüringen. Daneben soll der Filmvortrag weitere Anregungen geben zur Hebung und Besserung der deutschen Milchwirtschaft.

Auf die Veranstaltung werden die Thüringischen Molkereien heute schon aufmerksam gemacht. Erwünscht ist rege Beteiligung aller Milchinteressenten. Näheres wird noch mitgeteilt. Sch.

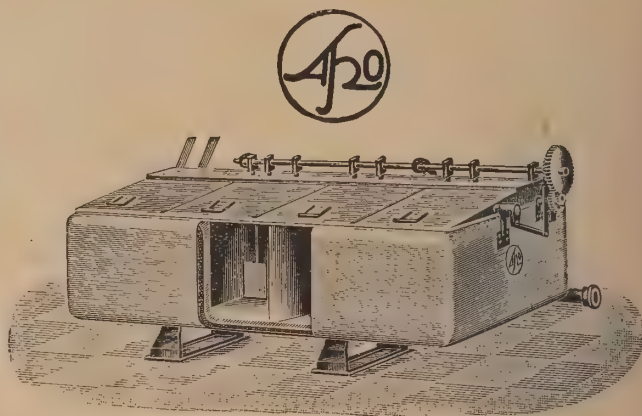
Ausstellung des Verpackungswesens für Milch und Milchzeugnisse in Berlin 1927. Für die vom 16. bis 20. August 1927 in Berlin gelegentlich der Tagung des Verbandes Deutscher Molkereifachleute stattfindende internationale Ausstellung des Verpackungswesens für Milch und Milchzeugnisse in Berlin ist von dem Preisrichterausschuß noch für jede der Gruppen Milch, Butter und Käse ein Siegerehrenpreis, bestehend aus einem Geldpreis in Höhe von 500,— Rmk. und einer wertvollen Ehrengabe, festgesetzt worden.

Die Vorschriften für die Ausstellung befinden sich im Druck und können in Kürze von der Geschäftsstelle der Ausstellung, Berlin N. 4, Chausseestraße 8, angefordert werden.

Ungültige Regierungs- Polizei- Verordnung. Molkerei-Direktor G. war angeschuldigt worden, sich gegen die Polizei-Verordnung des Regierungspräsidenten in Stettin vom 15. April 1911 vergangen zu haben, indem die von G. vertriebene Milch und die Ställe nicht den Vorschriften der erwähnten Polizeiverordnung entsprochen hätten. Die in Rede stehende Polizeiverordnung, betreffend den Milchhandel, war vom Regierungspräsidenten in Stettin auf Grund der §§ 6, 12, 15 des Gesetzes über die Polizeiverwaltung vom 11. März 1850 und § 137 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 unter Zustimmung des Bezirksausschusses für die Stadt Stettin sowie für die Ortsschaften Züchow, Pommerensdorf und Bollinien erlassen worden. In dieser Polizeiverordnung wurde zunächst vorgeschrieben, daß derjenige, welcher in Stettin und den oben erwähnten Gemeinden gewerbsmäßig Kuhmilch, Sahne einführen, feilhalten, verkaufen oder sonst in den Verkehr bringen wolle, habe dies unter Angabe seines Namens, seines Wohnsitzes und seiner gewerblichen Niederlassung der Polizeibehörde anzuzeigen. Wer Milchkuhe zum Zwecke des Milchverkaufs halten wolle, habe dies ebenfalls der Polizeibehörde anzuzeigen, dabei auch die Zahl der gehaltenen Milchkuhe anzugeben. Jede örtliche Verlegung der Wohnung, der gewerb-

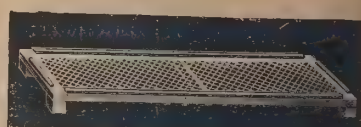
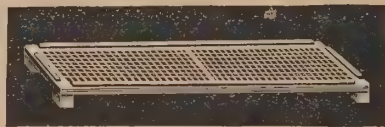
Andreas Hollender Berlin N. 4

Dauererhitzungswanne



Alles selbsttätig ohne Schaumbildung,
ohne Hähne, Zu- und Abflußventile,
und Rohrleitung leicht zugänglich.

Konkurrenzlos



Käsehorden u. Lenkwagen

in bester Ausführung, Neuflechtung defekter Horden.
Otto Schulze, Käsehordenfabrik, Bockenem (Harz).



Dr. N. Gerber's Original
Milchuntersuchungs-Apparate und Instrumente
sind unerlässlich zur Durchführung einer genauen und sicheren Betriebskontrolle
in jedem Molkereibetriebe.
Kataloge und Offerten kostenlos!
Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig.

Eutiner Molkereiwagen-Bauanstalt

Max Westphal, Eutin

Gegr. 1867

Fernspr. 168

bel Lübeck

liefert in bekannter Güte
und kürzester Lieferzeit

verschiebbare
Milchverkaufswagen
mit und ohne Eiskühlung.



den Niederlassung und die Eröffnung eines Zweiggeschäfts oder von weiteren Stallungen sei auch der Polizeibehörde anzuzeigen. Diejenigen Mische, deren Milch ganz oder teilweise verkauft werde oder zum Verkauf bestimmt sei, dürfen im Geltungsgebiet der Regierungspolizeiverordnung nur in luftigen, geräumigen Ställen, die mindestens eine Höhe von 2,80 Meter, eine Breite von 1,25 Meter und die Krippe eine Länge von 2,50 Meter für jedes Stück Milchvieh haben, aufgestellt werden. Die Fußböden seien geebnet und undurchlässig herzustellen. Nachdem das Amtsgericht in Stettin G. freigesprochen hatte, weil dem Angeklagten nicht nachzuweisen sei, daß er sich strafbar gemacht habe, legte die Staatsanwaltschaft Revision beim Kammergericht ein und beantragte die Aufhebung der Vorentscheidung und Verurteilung des Angeklagten. Der Generalstaatsanwalt vertrat aber den Standpunkt, daß die Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten in Stettin zu weit gehe, insbesondere dürfe die Tätigkeit der Polizeibehörde nicht durch Strafrechtshandlung ersetzt werden. Nachdem der 1. Strafsenat des Kammergerichts die Entscheidung 14 Tage ausgesetzt hatte, erklärte er die Polizeiverordnung des Regierungspräsidenten in Stettin vom 15. April 1911 für nicht rechtskräftig und sprach den Angeklagten frei, indem u. a. ausgeführt wurde, die Polizeiverordnung enthalte Bestimmungen, welche den Zweck verfolgen, der Polizeiverwaltung die Kontrolle und Beaufsichtigung zu erleichtern. Zu diesem Zweck dürfe aber eine Polizeiverordnung auf Grund des Polizeiverwaltungsgesetzes vom 11. März 1850 nicht erlassen und dem Publikum nicht Verpflichtungen aufgebürdet werden; eine solche polizeiliche Vorschrift fiele völlig aus dem Rahmen hinaus, welcher der Polizei durch § 10 II. 17 des. Allgemeinen Landrechts und §§ 5, 6 ff. des Polizeiverwaltungsgesetzes gezogen seien. Ein solches Recht könne der Polizeiverwaltung nur durch besondere gesetzliche Vorschriften gewährt werden. Auch die prophylaktischen Vorschriften, bezüglich der Beschaffenheit der Ställe, erscheinen nicht berechtigt zu sein, da keine unmittelbar drohende Gefahr in Betracht komme. (I. S. 966, 26).

Ausland.

Viehucht und Milcherzeugung in Indien. Die Landwirtschaftsämter in verschiedenen Teilen Indiens befaßten sich neuerdings eifrig mit der Hebung der Viehucht, vor allem aber des Milchviehes, da es sich gezeigt hat, daß die gegenwärtige Milchproduktion den Bedürfnissen nicht länger entspricht. Die Haupt Schwierigkeit, die sich in dieser Beziehung darbietet, bildet die Frage einer besseren und regelmäßigen Futterversorgung für das Vieh, namentlich aber die Kultur geeigneter Futtermittel für die Trockenperioden, während welcher die Weiden fast völlig verodort sind. Da es in Indien keine üppigen Weiden gibt, und immer mehr Ländereien für den Anbau verschiedener Bodenfrüchte nutzbar gemacht werden, ist die Futterversorgung recht dürftig und während der Trockenperioden muß das Vieh sich tatsächlich durchhungern, was viele Landwirte veranlaßt, einen Teil ihres Milchviehes vor Eintritt der Dürre zu schlachten.

Infolge des Anwachsens der Bevölkerung ist aber eine Steigerung der Milchproduktion sehr notwendig, und wie erwähnt, werden von Seiten der Landwirtschaftsämter große Anstrengungen gemacht, um dieses Ziel zu erreichen. Ein gutes Beispiel, wie die Viehucht und die Futterverhältnisse verbessert werden können, liefern die Regierungsfarmen und die militärischen Milchwirtschaften, die Experimente mit neuen Futtermitteln machen, während gleichzeitig das Imperial Institut zu Bangalore die Resultate der Versuche sowie die allgemeinen Erfahrungen, die man auf diesem Gebiete macht, sammelt und den Farmern zur Verfügung stellt.

Die Frage der Verbesserung der Rinderherden bietet in Indien gleichfalls viel Schwierigkeiten dar, denn es handelt sich zumeist um kleine Dorfwirtschaften, die sich nicht ohne weiteres organisieren lassen. Das Rindvieh weidet auf den Ländern der Gemeinden, und an systematische Kreuzung oder Rassenveredelung ist daher unter diesen Umständen nicht zu denken. Einschließlich der Büffelherden beläuft sich der Rindviehbestand Indiens auf etwa 179 170 000 Stück.

Die städtische Behörde von Kalkutta leistete im vorigen Jahr einer Genossenschaft eine Anleihe, mit Hilfe derer diese sich der Verbesserung der Milchversorgung der Stadt widmen kann, und auch in Bengalen hat das Co-Operative Dept. (Genossenschaftsamt) eine erfolgreiche Milchversorgung Kalkuttas mit dem Produkt der benachbarten Dörfer eingeleitet. Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchgenossenschaft Niedböhlingen e. G. m. b. H. in Niedböhlingen. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 29. September 1926 aufgelöst.

Milchgenossenschaft Niedböhlingen e. G. m. b. H. in Niedböhlingen, Amt Donaueschingen. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 29. September 1926 aufgelöst.

Freie Meierei-Genossenschaft Gelterf, G. m. b. H. in Liquidation in Gelterf. Die Firma und die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren, Landmann Hermann Schmidt in Gelterf und Landmann Franz Tams in Espelheim sind erloschen.

Rahm & Hingel, G. m. b. H., Köln. Molkereistr. 76. Gegenstand des Unternehmens: Betrieb von Molkereiwaren, Fettwaren und ähnlichen Waren: provisorische und für eigene Rechnung. Stammkapital 20 000 Reichsmark. Geschäftsführer: Kaufleute Karl Rahm, Burtscheid bei Köln, und Jakob Hingel, Köln. Gesellschaftsvertrag vom 19. November 1926.

Niedersächsische Käsefabrik Maria Brönneke, Harsum. Die Fräulein Magdalene und Maria Brönneke in Harsum sind in das Geschäft als persönlich haftende Gesellschafter eingetreten. Offene Handelsgesellschaft, die am 15. Mai 1926 begonnen hat.

H. A. Görlitz & Co., Milch und Milcherzeugnisse, Breslau, ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.


Heinrich Bod, Central-Molkerei, Corbach. Die Firma lautet jetzt: **Karl Linde, Centralmolkerei, Corbach.** Inhaber: Molkereibesitzer Karl Linde in Corbach. Die Procura der Frau Luise Bod, geb. Geyer, ist durch Uebertragung des Geschäfts erloschen.

Milchlieferungsgenossenschaft Handewitt und Umgegend, e. G. m. b. H. in Handewitt. Das Statut datiert vom 27. Oktober 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchlieferung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr an die Meiereigenossenschaft Adelsbeyer Meierei, eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht zu Klensburg.

Meierei Heiligenhafen G. m. b. H. in Heiligenhafen. Durch Beschluß vom 6. November 1926 ist die Gesellschaft aufgelöst. Der Kaufmann Joh. Steffens in Heiligenhafen ist zum Liquidator bestellt worden.

BODE

RAHMREIFER



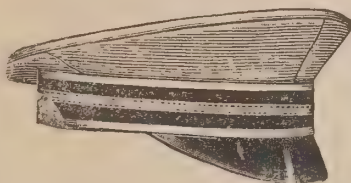
**DER RAHMREIFER
DES MODERNEN BETRIEBES**

Kundenurteil: in jeder Hinsicht zufrieden. Form sehr gefällig und praktisch. Temperatur-Veränderung infolge guter Isolierung nur ganz gering. Rührwerk ist als Kühler zu benutzen. Ab-rundung oberer Kante besonderer Vor-teil für Reinigung.

Dampfmolkerei Kakerbeck

**OTTO BODE SCHÖNINGEN / BRSCHWG.
INHABER A. BODE UND H. AHRENS
SPEZIALFABRIK FÜR MOLKEREI-GERÄTE**

Anschrift der für die einzelnen Bezirke zuständigen Vertreter, geben wir auf Wunsch bekannt.

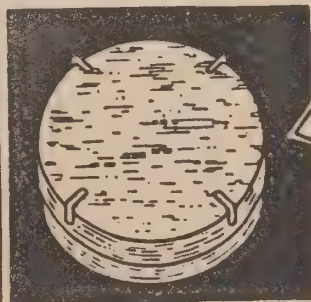


Molkerei-Mützen

mit echt Leder- oder Celluloidschirm
mit 2 Bezügen 4.80, mit 3 Bezügen 5.90

Kolarden, Zentrifuge oder Butterfertiger, m. Eichenlaubtr., vergold.	0,90
Jaden, weiß, aus bestem Körper, einreihig	6,70
Jaden, gestreift, prima Kadett, einreihig	6,70
Jaden, 1a Satin, feingestreift, einreihig	7,70
Monteurjaden, Hausleinen oder Drell	5,00
Arbeitsmützen (Nessel)	6,50
Arbeitsjosen, bef. halbh. Qual.	6,50
Josen a. gut. Streiftstoffen	7,50
Segeltuchschürzen, weiß, wasserdicht, mit Band, Gr. 80 / 100	3,75
Segeltuchschürzen, naturgrau, schw. Leinenqual., m. Metallb., 80/100	4,85
Segeltuchschürzen, weiß, bef. schw., m. verst. Brust u. Eden, 80/100	5,25
Buttereschürzen, halbh. Qual.	2,20
Arbeitschürzen, blau Hauslein.	2,30
Holzvantoffel	2,00
do., Holzsteiner Art	2,80
Galoshen, 1a Leder	5,00

Wirtschafts-Genossenschaft deutscher Molkereifachleute
e. G. m. b. H., Berlin S. 42, Prinzenstr. 86.



Holzspan-Schachteln

mit
und ohne
Heftung

Eduard Jaschke & Co.
KOMMANDIT-GESELLSCHAFT
Ebersdorf Kr. Habelschwerdt

„Hausers“-Fabrikat

die beliebteste Marke jedes fortschrittlichen Fachmannes.

„Hausers“-Labpulver

genießt allerorts uneingeschränktes Vertrauen.

„Hausers“-Labextrakt

bevorzugt von größten Camembertfabriken.

„Hausers“ echt. veget. Käsefarbe

Extra Qualität für Tilsiter- und Harzkäseereien.

„Hausers“ echt. veget. Butterfarbe

in reinsten Qualität und höchster Farbkraft.

Gratismuster auf Wunsch.

**Josef Hausers Nachfolger, Aelteste u. größte Labfabrik
Ottmarshausen-Augsburg, Gegr. 1872.**

Milchabzuggenossenschaft Inning, e. G. m. u. H., Inning. Das Statut ist errichtet am 19. August 1925. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Milchverwertungs-Genossenschaft Unsernherrn, e. G. m. u. H. Statut vom 27. Oktober 1926. Der Gegenstand des Unternehmens ist die bestmögliche Verwertung der Milch der Mitglieder.

Rahmeis-Gesellschaft m. b. H., München. Zielstatutstr. 38. Der Gesellschafts-Vertrag ist abgeschlossen am 20. September 1926. Gegenstand des Unternehmens ist die Fabrikation und der Vertrieb von Rahmeis sowie von Milchprodukten aller Art, ferner die Vornahme aller in dieses Gebiet einschlägigen Geschäfte. Stammkapital 52.000 RM. Geschäftsführer: Friedrich Schmiedel, Kaufmann in Landsbut.

Käseereigenossenschaft I Hofolgen, e. G. m. u. H. in Hofolgen ist geändert in: **Dampfmolkerei Hofolgen, e. G. m. u. H.**

Milchhandelsgenossenschaft für Horst-Emscher und Umgegend, e. G. m. b. H., Horst-Emscher. Die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren ist beendet. Die Genossenschaft ist daher im Genossenschaftsregister gelöscht worden.

Milchlieferungs-Genossenschaft Weitendorf, e. G. m. b. H., Weitendorf. Gegenstand des Unternehmens: Vermittlung der Milchverarbeitung durch die Molkereigenossenschaft Tessin, e. G. m. u. H., für die Mitglieder.

Milchlieferungs-Genossenschaft Brangendorf, e. G. m. b. H., Tessin. Gegenstand des Unternehmens: Vermittlung der Milchverarbeitung durch die Molkereigenossenschaft Tessin, e. G. m. u. H., für die Mitglieder.

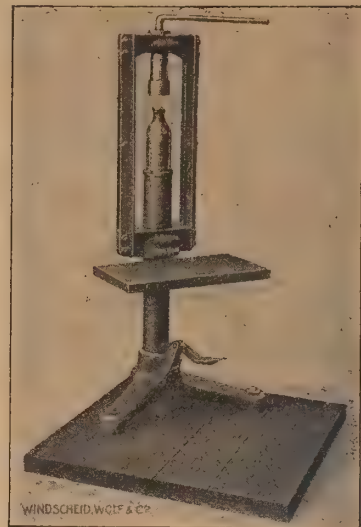
Milchlieferungs-Genossenschaft Tessin, e. G. m. b. H., Tessin. Gegenstand des Unternehmens: Vermittlung der Milchverarbeitung durch die Molkereigenossenschaft Tessin, e. G. m. u. H., für die Mitglieder.

Sprechsaal

Der „Sprechsaal“ steht jedem Molkereifachmann zur freien Meinungsäußerung zur Verfügung. Die Schriftleitung kann aus diesem Grunde für den Inhalt des „Sprechsaals“ nicht in jedem Falle die Verantwortung übernehmen, sondern muß dieselbe dem unterzeichneten Verfasser überlassen.

Betrachtungen über die Lage der Sauermilchkäseereien. Die Klasse der Sauermilchkäse ist schon recht alt und der Handel mit Sauermilchkäsen hat im Laufe der Zeit gar manche Veränderung mitgemacht. Der Hauptvertreter der Klasse der Sauermilchkäse ist der Harzerkäse, der in diesem Jahre auf ein 100-jähriges Bestehen in Deutschland zurückblicken kann, wenn er blicken könnte, aber so viel steht fest, daß er in dieser Zeit so manche Generation durch seinen lieblichen Duft erfreut hat. Neben diesem finden wir als hauptsächlichste Vertreter der Sauermilchkäse noch den Delmüher Quargel, den Mainzerkäse und die verschiedensten Stangenkäse. Diese Sorten sind im Geschmack und in der Behandlung von einander verschieden, doch benutzt man zur Herstellung dieser Sorten nur ein Rohmaterial, nämlich den Sauermilchquarg. Die Sauermilchkäseereien haben sich aus kleinen Anfängen heraus zu einem wichtigen Zweig der Lebensmittelindustrie emporgearbeitet. Besonders in den ersten Jahren nach dem Kriege wurden die Käseereien enorm ausgebaut, sie konnten sich den damaligen Verhältnissen entsprechend schnell entwickeln und in den Jahren 1921 und 1922 stand die Sauermilchkäseindustrie in voller Blüte. Die Käseereien, die früher nur mit primitiven Maschinen arbeiteten, haben sich der Zeit entsprechend mit den modernsten Maschinen versorgt und die Einrichtungengegenstände den Verhältnissen angepaßt. Die ganze Produktionsmethode ist den Bedürfnissen und Forderungen der Zeit entsprechend umgestellt worden. Während früher die Ware 14–20 Tage zum Reifen benötigte, wird sie nach neuerer Arbeitsweise in 6–8 Tagen verkaufsfähig, handelsfähig und den Forderungen des Marktes entsprechend. Die Kapitalknappheit, die seinerzeit in Deutschland herrschte, war wohl die Ursache, den Reifungsprozeß nach Möglichkeit abzukürzen. Ein weiteres trug die Lebensmittelnot, die in den Jahren nach dem Kriege herrschte, bei, um möglichst bald reife Ware zu haben, ohne sie lange zu lagern. Ein Großbetrieb würde auch große Räumlichkeiten benötigen, sollte die Ware drei Wochen lagern, ehe sie zum Verbraucher kommt. In den Jahren 1921 und 1922 zeigte sich der Markt sehr aufnahmefähig für Sauermilchkäse aller Art und jeder Qualität. Die Sauermilchkäse wurden in dieser Zeit infolge ihres billigen Preises und der allgemeinen Warenknappheit zum Volksnahrungsmittel. Da die Nachfrage das Angebot bei weitem überstieg, der Konsument aber unbedingt Ware haben mußte, war der Großhändler gezwungen, jede erreichbare Ware, gleich welcher Qualität, zu übernehmen, und auf der anderen Seite wiederum waren die Käseereien gezwungen, jedes Quantum Sauermilchquarg, ohne Rücksicht auf die Qualität, von den Molkereien zu übernehmen. Das führte natürlich zu unhaltbaren Zuständen auf den Märkten, doch so lange die Hochkonjunktur auf den Lebensmittelmärkten anhielt, machte sich eine Schädigung des Absatzes nicht bemerkbar. Der Großhandel warnte schon zu dieser Zeit den Fabrikanten und forderte, daß unbedingt mehr Wert auf Qualität gelegt werden soll, doch der Fabrikant ging darauf nicht ein oder aber er konnte nicht darauf eingehen, da ihm ja schon zweifelhaftes Rohmaterial geliefert wurde. In den meisten Fällen war auch ein größeres Lager an Standortquarg vorhanden, das unter Umständen noch aufgearbeitet werden sollte. So blieben die Verhältnisse auf dem Markt für Sauermilchkäse bis zum Jahre 1923, da trat der Rückschlag ein. Die deutsche Milchwirtschaft hat sich von den Schäden des Krieges langsam erholt und man begann überall mit dem intensiven Ausbau der Milchwirtschaft und der Milchverarbeitung. Besonders verlegte man sich auf die Erzeugung von Weichkäsen, dazu kam noch, daß auch größere Mengen Käse vom Ausland eingeführt wurden, sodaß der deutsche Markt für Milchprodukte bald mit Waren überfüllt war, was zur Folge hatte, daß die Preise stark gedrückt wurden und fielen. Zu dieser Zeit setzte der Rückschlag auf dem Markt für Sauermilchkäse ein. Der Konsument hatte genügend von der vielfach zweifelhaften Ware und auch der Großhandel atmete auf, als genügend andere Ware auf den Markt kam und er nicht mehr allein auf Sauermilchkäse angewiesen war. Der Umsatz an Sauermilchkäsen ging mehr und mehr zurück und seit dieser Zeit ist die Marktlage für Sauermilchkäse nie wieder gut gewesen. Werfen wir noch einen Blick zurück auf die vergangene Saison. Das Angebot war während des ganzen Jahres groß und der Absatz nur zeitweise belebt, doch nie so stark, daß die Ware knapp gewesen wäre.

Die vorstehenden Ausführungen über die Lage auf dem Markt für Sauermilchkäse in den letzten Jahren waren unbedingt nötig, um den jetzigen Stand der Käseereien richtig beurteilen zu können. Betrachten wir den jetzigen Stand der Sauermilchkäseindustrie, oder besser, den Handel mit Sauermilchkäsen. Was uns da zunächst auffällt ist das Verharren beim Vergangenen. Die Käseereien haben in dieser Beziehung wenig gelernt und doch, sie hätten Gelegenheit genug zu lernen, wie man den Absatz ver-



Handverschleiß-Maschine

neueste Konstruktion, für Alukappen

◆ **Garantiert** ◆

Luftdichter Verschuß

leichte Bedienung, Stundenleistung bis 1500 Flaschen

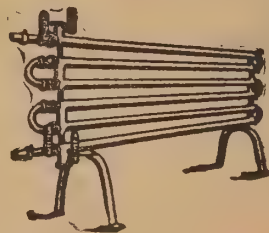
Windscheid, Wolf & Co. G. m. b. H.

Molkerei-Maschinen

Krefeld

Tel. 20234.

Tel.-Adr.: Windwolf.



Milch-Tiefkühler

für Flaschenmilch

System Pest

sind

die Besten

Geliefert an: Meierei Bolle, Berlin

F. W. Pest, G. m. b. H., Berlin N. 4

Bergstraße Nr. 8

Fernsprecher: Norden 1222, 5277 - Reinickendorf 1244



Haus-Musik auf Kredit

mit wöchentlicher Rate von Mk. 1,50 an unsere Original

Freyophon - Sprechapparate

zu Fabrikpreisen ohne Aufschlag. Bei Barzahlung

10% Rabatt. Schallplatten alle Marken bequeme

Ratenzahlung. Verlangen Sie sofort Liste A.

Sprechapparate-Bau-Ges., Freier & Co., Berlin N. 4.

Chausseestr. 46, I. Etage, Telefon Norden 669, 5085.

Dank ihrer Bewährung durch Jahrzehnte
fanden im 1. Halbjahr 1926 unsere

Patent Quargknet- und Käseformmaschinen

einen Absatz, welcher die besten Friedensumsätze übertrifft,
ein Zeichen also ihrer großen Beliebtheit.

Maschinenfabrik Engelmann, Lützen.

bessert. Werfen wir nur einen Blick auf die Schachtelkäseindustrie. Wer kannte vor wenigen Jahren die Schachtelkäse — und wer kennt sie heute nicht? Oder nehmen wir den deutschen Weichkäse, auch er war vor wenigen Jahren noch nicht so stark verbreitet wie er es heute ist. Die Weichkäsefabrikanten waren bestrebt, gute Ware billig zu liefern. Dem Hersteller von Sauermilchkäse ist heute noch daran gelegen, eine höchstmögliche Ausbeute auf Kosten der Qualität zu erreichen. Die Zeiten, da man alle möglichen Zusätze zum Harzer gab, müssen ein für alle mal vorüber sein. Gewöhnt das Publikum an reine, frische Quargware und so wird sich der Markt für Sauermilchkäse wieder beleben. Das besondere Augenmerk der Fabrikanten soll sich auf Herstellung haltbarer Ware richten. Einige Fabriken haben schon erkannt, woran es fehlt und sind zur Erzeugung Olmüher Quargel übergegangen. Die Olmüher Quargel werden vom Großhandel gerne genommen, da bei dieser Sorte weniger Risiko besteht, denn die Ware ist lange haltbar. Es ist mit Bestimmtheit damit zu rechnen, daß während dieser Saison mehr Olmüher auf den deutschen Markt kommen werden und die Nachfrage nach Olmüher ist auch schon besser geworden.

Betrachten wir die Lage für Sauermilchkäse auf den ausländischen Märkten. Da ist zunächst der Wiener Markt. Wien hat stets großen Bedarf an Sauermilchkäse, und zwar kommen für den Wiener Markt nur Quargel in Frage. Wien wird von der Tschechoslowakei und von Ungarn mit Quargel versorgt, die Stadt selbst hat zwei größere Quargelfabriken. Die Herstellung von Quargelkäsen hat in der letzten Zeit auch einen Umschwung mitgemacht. Die echten Olmüher wurden meist in kleineren Betrieben oder Haushaltungen erzeugt und dieses System eignete sich nicht zum Großbetrieb, deshalb ist man zu einer neuen Produktionsmethode übergegangen und nennt das Verfahren „Herstellung von Quargel nach dem preußischen System“. Preußisch deshalb, weil die Betriebe zumeist von deutschen Fachleuten eingerichtet wurden. Die so hergestellte Ware ist haltbarer als die Harzer, reift aber schneller als die Olmüher. In Wien wird zum Teil diese Ware, zum Teil Olmüher verlangt. Zur Zeit ist die Marktlage flau, da der Konsument kapitalisch schwach ist.

In Ungarn ist das Sauermilchkäsegeschäft ein ausgesprochenes Saisongeschäft. Für den ungarischen Markt kommen auch nur Quargel in Frage und zwar die Olmüher und die preußischen. Im vergangenen Jahre waren die Olmüher zum ersten Mal in der Nachkriegszeit auf dem ungarischen Markt erschienen. Im allgemeinen verlangt der Budapester Platz die preußische Ware. In diesem Jahre liegt der Markt für Quargel sehr flau, da die warme Witterung das Geschäft ungünstig beeinflusst. Das beste Geschäft ist von Mitte Januar bis Ostern, denn in dieser Zeit wird Quargel als Fastenspeise gern genossen. Je weiter wir südlich kommen, je weniger Liebhaber findet der Quargel. Überhaupt sind in den südlichen Ländern, in den Balkanländern, Käse, die riechen, weniger begehrt. Trotzdem finden wir in Rumänien zwei Quargelfabriken. Eine Fabrik in Cernowitz, die andere im Banat. Die Hauptabnehmer der Quargel sind die deutschen Ansiedler, die hier in Rumänien im Banat und Siebenbürgen zu finden sind. Die Banater Fabrik wurde erst im Laufe dieses Jahres erbaut und deckt nicht nur den Bedarf des Landes, sondern exportiert darüberhinaus noch nach Budapest und Wien ihre Erzeugnisse. Leider läßt sich die diesjährige Saison nicht besonders gut an, da der hohe Leifurs einen Export nicht ermöglicht. Die hiesige Fabrik, die Banater, erzeugt preußische Ware, die auf dem hiesigen Platz verlangt wird.

Wer Gelegenheit hatte, die Märkte zu beobachten, der wird erkannt haben, daß die Nachfrage auf allen Plätzen nachgelassen hat, wo weniger Wert auf Qualität gelegt wurde. Ist aber die Herstellung aus einwandfreiem Rohmaterial erfolgt, so ist der Markt noch wie vor gut. Daraus folgert für den deutschen Markt, mehr Wert auf Qualität zu legen und dem Großhandel entgegen kommen, indem man Dauerware, auf die es vor allen Dingen ankommt, herstellt. Es wäre vielleicht Sache des Reichsverbandes, mit dem Großhandel in Fühlung zu treten, auch würde eine entsprechende Propaganda, die eine Verbesserung des Abfahes bezweckt, von Nutzen sein.

Rationalisierung in der Milchwirtschaft. Das Wort „Rationalisierung“ schallt heute durch die deutschen Lande. Es findet besonderen Widerhall in den Kreisen der industriellen Erzeuger. Durch Mechanisieren und Typisieren hofft man das Ziel zu erreichen, als Hilfsmittel dient auch der Zusammenfluß, um das Angebot der Nachfrage anzupassen und um andererseits den Bedarf zu wecken und zu steigern. Als Vorbilder werden vielfach die Verhältnisse der Vereinigten Staaten von Nordamerika empfohlen. Auch für unser Molkererwesen hat man uns die amerikanischen Verhältnisse, insbesondere deren Großbetriebe, zur Nachahmung empfohlen. Es handelt sich bei diesen Großbetrieben um solche der Konsummilchversorgung. Was wir von Buttereigroßbetrieben, allerdings aus einem anderen Teile Amerikas hören, ist wohl nicht nachahmenswert, es ist für uns nicht angängig, übersäuerten Rahm durch Alkalien wieder brauchbar zu machen. Professor Meurer-Oldenburg hat schon darauf hingewiesen, daß es nützlich wäre, Darstellungen über Betriebsweise und Erfolge mittelbarer Molkerereien zu hören. Er bezeichnet als wichtiges Mittel der Rationalisierung vorerst eine Verbesserung der zum Konsum und zur Verarbeitung gelangenden Milch, darin wird man ihm beistimmen können. Weniger freundliche Aufnahme dürfte sein Ruf nach der Allgewalt des Staates finden, weil die Zwangswirtschaft mit ihren Unbequemlichkeiten und und Nachteilen noch zu frisch in der Erinnerung ist. Unzweifelhaft würde die bessere Herrichtung der Rindviehställe für das Wohlbefinden der Tiere und damit auch für den Besitz von großem Nutzen sein. Bei der heutigen Wirtschaftslage der Landwirtschaft wird die Durchführung, auch dort, wo der Wille vorhanden ist, an der leidigen Geldfrage scheitern. Um nun trotzdem einen Schritt vorwärts zu kommen, wird man einen anderen Weg gehen müssen, diesen Weg ist der Berliner Milchhändler schon vor langen Jahren gegangen, als das Versorgungsgebiet von Berlin noch wesentlich kleiner war als heute. Der Berliner Milchhändler errichtete seinerzeit in Ortschaften Brandenburgs, welche zur Milchlieferung bereit waren, Kühlstationen. In diesen Kühlstationen war einem Angestellten die pflegliche Behandlung der Milch übertragen, es bestand dieselbe in Reinigung und Kühlung, zu letzterem Zwecke stand seinerzeit nur Brunnenwasser zur Verfügung. Wir sind heute im Bau von Kühlmaschinen viel weiter, so daß auch dieses Hilfsmittel herangezogen werden kann. Nimmt man dem Milcherzeuger die Sorge um die Aufbewahrung der Milch gleich nach dem Melken ab und erspart ihm dadurch Vorwürfe wegen unsachgemäßer Aufbewahrung und Verluste, dann wird er diesem Betriebszweige der Landwirtschaft viel freundlicher gegenüberstehen. Durch das Beispiel und die persönliche Einwirkung des Angestellten der Kühlstation wird sich der Erzeuger der Milch allmählich entschließen, die Arbeiten selbst auszuführen.

Ewald vom Stein



DÜSSELDORF

Kaiser-Wilhelmstr. 13

„BEWE“ verhütet das lästige Fließen der Käse, bewirkt das Quillen, befördert das Reifen, hinterläßt keinen Belgeschmack, entspricht dem Nahrungsmittelgesetz. Bei 1 Ztr. 40 G.-M., im Anbruch à Pfd. 50 G.-Pfg. ab Fabrik. Hunderte Zeugnisse bewelsen den Erfolg.

Fachmännische Anleitung zur rationellen Ausbeutung der Harzkäserei schriftlich, auf Wunsch persönlich.

Die auf der Käseschau in Magdeburg am 18. Mai mit dem hochfein und fein ausgezeichneten Käse waren 70% von Bewekunden hergestellt

Kritik: „Nachdem Ihr Herr Bruhin hier war und mir die richtige Anwendung Ihres Bewe gezeigt hat, habe ich in 3 Tagen mehr gelernt, wie in meinen drei Lehrjahren. Ich stelle jetzt einen schönen, haltbaren Käse her und steigt mein Absatz von Woche zu Woche, auch brauche ich daher mehr Bewe. Senden Sie sofort 2 Zentner Bewe.“
gez. J. M. i. H.

50 Pfg. kostet 1 Liter Origioal-Käsefarbe, wenn Sie sich dieselbe selbst herstellen. Sie sparen die teuren Emballagen und Frachten.

Gratis und franko senden wir Ihnen für 1 Liter Käsefarbe ein, damit Sie sich selbst überzeugen können.

Meieler-Salpeter Ztr. 45.00 Mk. im Anbruch à Pfd. 50 Pfg. Ist Ihre Käserei mit falschen Schimmelpilzen verseucht, so verwenden Sie nur das farb- und geruchlose Desinfektionsmittel **Bruwesta**. Dasselbe wirkt antiseptisch, schützt vor Schwammbildungen, ist billig im Gebrauch u. wird, wenn einmal versucht, immer wieder nachbestellt.

Carl Weber, Stadtoldendorf.

Großfabrikation von:

Milchtransportkannen nahtlos u. geschw. rostfrei verzinkt

„Original Sindermann“ Preisgekrönt d. d. D. L. G.

Aluminium-Milchtransportkannen

„Original-Sindermann“ für Stallgebrauch zur Erzielung unbed. reiner Milch

Wattmilchfilter

Milchfiltrationswatten

Runde Gegenstrom-Milchkühler

mit nahtlosem äußerem Kupfermantel ohne Lötstelle sowie innerem Kupfermantel, auseinandernehmbar, Kühlfähigkeit auf 1-2° Kühlwassertemperatur.

Rahmerhitzer a) mit direkter Unterlieferung, b) für Dampfanschluß, für kleinere Betriebe zur Erzielung eines haltbaren Rahmes zur Lieferung auf weite Entfernungen.

Dampfkäsewannen aus verzintem Kupfer- oder Eisenblech oder Aluminium.

Milchbehälter

Internationale Metallwerke

Georg Sindermann

Mallnitz, Strecke Sagan-Liegnitz.



Milchverkaufs-Wagen

Milchkannen - Wagen

jeder Art und Größe liefert

Joh. Schoene, Wagenbau, Halle a. S.
Lindenstr. 49, Fernruf 3619

ren, wobei jedoch die Frage offen bleibt, ob nicht die Gemeinsamkeitsarbeit der Einzelarbeit überlegen bleiben wird. Haben wir die Einlieferung einer besseren Milch erreicht, kann man in eine Prüfung eintreten, ob und event. wie sich durch eine bessere Anordnung der Molkereiräume eine noch weitergehende Mechanisierung des Betriebes, wie sie heute vorhanden ist, erzielen läßt. Nebenbei mag hier darauf hingewiesen werden, daß die Beschaffenheit der Kellerräume in den meisten Moltereien recht viel zu wünschen übrig läßt; eine Entlüftungsvorrichtung ist wohl nirgends vorhanden, wenn man von den Fenstern abieht. Auch mit dem Tageslicht ist es vielfach nicht gut bestellt. Wenn auch die befriedigende Lösung dieser Frage nicht leicht sein mag, so muß sie doch versucht werden. Auch die Entwässerungsfrage der Keller ist vielfach nicht befriedigend gelöst. Zur Rationalisierung gehört auch die billige Beschaffung der Betriebseinrichtung. Hier ist das Rationalisieren bei unseren Molkeimaschinenfabriken angekommen. Ich darf wohl annehmen, daß sie das Buch von „Ford“ alle eingehend studiert haben und daraufhin prüfen, ob sie nicht durch billigere Herstellung sich und dem Molkeiweien nützen, also „dienen“ können. Tatsache ist, daß sich heute das Verlangen nach Moltereien wieder regt; die Befriedigung dieses Verlangens scheitert aber oftmals an den zu hohen Anschaffungskosten. Mit der Verbilligung der Ware wächst auch der Verbrauch und damit der Nutzen für den Hersteller.

Zur rationellen Führung eines Betriebes gehört auch eine weitgehende Betriebskontrolle. Der Betriebsleiter muß sich dauernd überzeugen von Menge und Beschaffenheit des Rohmaterials, der Verwendung desselben, die Ausbeute an Erzeugnissen und deren Beschaffenheit, ob die Ausbeute im richtigen Verhältnis zur Menge und Beschaffenheit des Rohmaterials steht und natürlich über Menge und Beschaffenheit der verkauften Waren. Weiter ist dauernd zu prüfen und zu überwachen, ob die Arbeitsweise die höchstmögliche Ausbeute an Menge und Beschaffenheit gewährleistet.

Die täglichen Befunde sind aufzuzeichnen. Natürlich müssen auch die Hilfsmittel für diese Feststellungen zur Verfügung stehen. Nicht überall ist dies der Fall. Hingewiesen sei hier nur auf eine Unterlassungslünde der Maschinenfabrikanten, welche darin besteht, daß sowohl in den Rahmbehältern wie Käsefessel und Wannen eine Vorrichtung zur Feststellung des jeweiligen Inhalts fehlt. Eine solche Vorrichtung ließe sich in Form eines Metallstreifens auf dem der Inhalt vermerkt ist, anbringen. Vor vielen Jahren fand man manchmal in Käsefesseln diese Maßanzeige.

Zur rationellen Führung des Betriebes gehört natürlich auch die Überwachung des Verbrauchs der Bedarfsartikel bezw. Hilfsstoffe, in erster Linie des Hilfsstoffes für die Erzeugung von Wärme und Kraft, der Kohle. Wie weit die Aufwendungen für Wärme und Kraft in den einzelnen Betrieben auseinandergehen, ergibt sich aus der nachstehenden Zusammenstellung:

Nr.	Eingelieferte Vollmilchmenge	Aufwand für Wärme und Kraft		Bemerkungen
		insgesamt	für 1000 Ltr.	
1	1 338 605	1578	1.38	Butterei mit wenig Käseerei
2	566 514	802	1.41	Butterei mit wenig Käseerei
3	999 761	1359	1.35	Butterei-Milchverkauf
4	12 582 109	11642	0.92	hauptsächl (2 Betriebe) Milchverkauf
5	1 834 459	4476	2.44	Butterei, Milchverkauf
6	2 540 172	3597	1.41	hauptsächl Milchverkauf
7	2 524 105	5337	2.11	hauptsächl Milchverkauf
8	1 997 499	2655	1.32	Butterei und Milchverkauf
9	1 206 592	2734	2.18	Butterei und Käseerei
10	1 499 521	3594	2.39	Milchverkauf und Butterei
11	1 392 584	2849	2.04	Butterei und Quargherstellung
12	760 140	2206	2.83	Butterei und Milchverkauf
13	627 569	1849	2.94	Butterei und Käseerei
14	1 388 555	2273	1.63	Butterei und Milchverkauf
15	1 092 173	1995	1.82	Butterei und etwas Milchverkauf
16	2 24 482	4849	2.16	Milchverkauf, Butterei u. Käseerei
17	2 189 831	1992	0.91	Butterei und Quargherstellung
18	1 127 117	1899	1.68	Butterei und Milchverkauf
19	2 398 067	2840	1.18	Butterei, Quarg- u. etw Milchverk.
20	1 638 064	1123	0.68	Butterei und Milchverkauf
21	1 811 530	4525	2.49	Butterei und Milchverkauf
22	1 258 321	3359	2.67	Butterei und Milchverkauf
23	1 105 234	2280	2.06	Butterei und Milchverkauf
4.948 604		71813		
Durchschnitt			1.56	

Wenn wir in den Moltereien einmal noch schärfer rechnen müssen wie heute, wird man sich vielleicht nach weiteren, wenn auch kleinen Ersparnismöglichkeiten umsehen. Eine solche Ersparnismöglichkeit würde gegeben sein, wenn die Formstücke von gleichem Gewicht die gleichen Abmessungen erhalten würden. Es könnte dann sowohl Papier zum Einwickeln wie Kästen zum Versand in großen Mengen hergestellt und dadurch verbilligt werden. Wenn das Gesagte für die Butter gilt, so gilt es nicht minder für Käse. — Die Puzwolle könnte gesammelt und in einer (von den Moltereien zu errichtenden) Anstalt entfettet und wieder gebrauchsfähig gemacht werden, wobei auch noch das Öl gewonnen würde. Früher wurde auch einmal die Wiedergewinnung der Milchuntersuchungsrückstände angestrebt.

Als Mittel zur Rationalisierung wurde eingangs auch der Zusammenfluß zum Zwecke des gemeinsamen Verkaufs usw. genannt. Geringe Anfänge sind dazu auch in den Moltereien vorhanden, genannt seien die Vereinigten pommerischen Meiereien, die Käseereien am Niederrhein und schließlich der Auktionsverband der Moltereien Schleswig-Holsteins. Der Amerikaner Herbert R. Casson sagt in seiner Schrift „Business“: „Um leben und gedeihen zu können, benötigt eine Fabrik des Zusammenwirkens von drei Kräften: des Finanzmannes, des Industriellen und des Verkäufers. Keiner von ihnen kann die Arbeit des anderen verrichten, denn sie sind einander so unähnlich wie ein Hund, ein Pferd und eine Kuh. Der Finanzmann hat sich mit dem Rußen zu beschäftigen. Seine Vermählungen

Lüneburger Buttersalz

Nur echt

mit dieser

Schutz-MMarke

Unentbehrlich für die Herstellung einer erstklassigen hochfeinen Butter.

Alleiniger Hersteller

Saline Lüneburg u. Chem. Fabrik A.-G. Lüneburg.

Vertreter für Hannover: Carl Mann, Hildesheim

Das Original Lüneburger Buttersalz

Rönrung 0 = fein, 00 = ganz fein, halte ich stets vorrätig.

Preise ab Lager Hildesheim:

50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne	R.M.	7,50
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"	7,00
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	13,00
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	19,75

Auf Wunsch auch direkt ab Saline Lüneburg:

75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Zutesack . . . einschl. Sack	"	7,25
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	13,50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . einschl. Faß	"	20,25

Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Carl Mann, Hildesheim, Fernruf 4135

Beim Transport von Milchflaschen im Rowac-Milchflaschen-Kasten größte Sauberkeit.

Besonders starke Ausführung

Unbegrenzte Haltbarkeit

Rostsichere Feuerverzinkung

Leichte Reinigung

Kräftige Tragbügel vermeiden Beschädigungen der Flaschenköpfe.

Robert Wagner, Flaschenkasten-Fabrik, Chemnitz-Mo.

sind ausschließlich auf das Ziel gerichtet: Mehr Nutzen! Die Bemühungen des Industriellen sind auf das Ziel gerichtet: So billig wie möglich zu fabrizieren! Der Verkäufer muß an das Publikum denken. Er braucht nicht zu wissen, wie die Ware hergestellt wird, noch wie das Geschäft finanziert wird. Er muß viele Freunde haben, viele Leute kennen, liebenswürdig, schmeichsam und vor allem berebt sein. Er muß es verstehen, eine Atmosphäre der Sympathie um sich zu verbreiten, um die Leute dahin zu bringen, daß sie den Wunsch haben, das zu kaufen, was er verkauft. Er muß mit allen Mitteln der Reklame genau vertraut sein und es verstehen, die Ware zur Schau zu stellen. Sein Ziel ist: Stets so teuer wie möglich zu verkaufen.

Versuchen wir diese Forderungen auf die Molkereien zu übertragen, so finden wir, daß die meisten Betriebe nicht groß genug sind, um die Arbeitsteilung so weit auszudehnen. Was den Finanzmann anbetrifft, so vertreten ihn vielfach schon die Milchlieferanten, denn ihr Bestreben geht dahin, immer mehr für die Milch zu bekommen. Sie geben also eine dauernde Anregung: Mehr Nutzen! Die Person des Industriellen wird durch den Betriebsleiter verkörpert, sein Bestreben muß dahin gehen, immer billiger zu produzieren. Im großen und ganzen besitzen unsere Betriebsleiter wohl die geforderten Eigenschaften des Industriellen. Die Frage, ob sie auch die vom Verkäufer verlangten Eigenschaften besitzen, wird man nicht überall mit „Ja“ beantworten können. In einer Person werden sich alle diese Eigenschaften nicht vereinigen finden. Um sich den Vorteil eines guten Verkäufers verschaffen zu können, wird der Weg des Zusammenschlusses zu Verkaufsverbänden einzuschlagen sein. Der amerikanische Farmer ist ihn auch gegangen. — Zuletzt noch die Frage: Findet in den jetzt gegründeten Milchpropaganda-Ausschüssen auch eine solche Arbeitsteilung statt?

Die Bedeutung der Butterprüfungen und die Reklame in Tageszeitungen. Ueber die Bedeutung der Butterprüfungen ist in letzter Zeit an dieser Stelle wiederholt geschrieben worden und es erübrigt sich daher, noch weiter darauf einzugehen.

Das Eine möge jedoch nochmals festgestellt werden, daß die Butterprüfungen ohne Zweifel einen erzieherischen Wert haben. Dieser erzieherische Wert ist vor allem darin zu suchen, daß man anfängt, dem Rohprodukt, der Milch, mehr Beachtung zu schenken. Es dürfte keinem Zweifel unterliegen, daß aus einer sauber gewonnenen, gut entlüfteten und gut gefüllten Milch leichter eine erstklassige Butter herzustellen ist als aus einer schlecht gewonnenen Milch. Ein anderer erzieherischer Wert liegt darin, daß die Molkereien mehr und mehr dazu übergehen, sich die enormen Ertragsfähigkeiten der Technik zu Nutzen zu machen und die Molkereien werden mit dem Hinweis auf die Butterprüfungen leichter Neuanfassungen durchsetzen können. Aber auch für das Molkereipersonal haben die Butterprüfungen ohne Frage einen erzieherischen Wert. Der Fachmann lernt, welche Anforderungen an eine gute Handelsware gestellt werden, er wird seinen Geschmack durch regelmäßige Beschädigung und Besuch der Prüfungen immer weiter ausbilden. Ob aber weitere Vorteile für die beteiligten Molkereien damit verbunden sind, ist zu bezweifeln. Man bezahlt eben bei uns die Butter nicht nach der Qualität, der Konsument verlangt eine gute Handelsware, ganz einerlei, ob dieselbe 18 oder 16 Punkte erzielt.

Eine unangenehme Erscheinung bei den Butterprüfungen ist die Reklame in den Tageszeitungen. Nach jeder Butterprüfung muß man die Wahrnehmung machen, daß eine Molkerei die höchste zu vergebende Auszeichnung erhalten habe und daß es wohl selbstverständlich wäre, daß diese Butter auch höher bezahlt werden müßte. Nun, dafür sorgt schon die Konkurrenz, daß dies nicht der Fall ist. Meistens ist es doch nur ein Zufall, wenn eine Molkerei die höchsten Punkte erzielt, vielleicht würde dieselbe Molkerei am nächsten Tage schon 2—3 Punkte weniger erzielen. Die Butterprüfungen dürfen nicht zu einem Kampf der Nachbarmolkereien untereinander ausarten, sonst kann man es wohl verstehen, wenn die Prüfungen immer weniger besucht werden. Es ist wohl verständlich, wenn der einzelne Betriebsleiter sagt: Lieber die Ausstellung nicht besuchen, als dich in einen Konkurrenzkampf mit der Nachbarmolkerei einlassen. Die Prüfungsergebnisse müssen auf jeden Fall geheim gehalten werden. Es ist natürlich nichts dagegen einzuwenden, wenn die Molkereien, die zur Führung der Buttermarkte berechtigt sind, in der Fachzeitung veröffentlicht werden, die Tageszeitungen jedoch müssen davon ausgeschlossen werden. Der Landwirt als Laie ist zu leicht geneigt anzunehmen, daß der eine Betriebsleiter tüchtiger ist als der andere, trotzdem es jedoch, wie bereits gesagt, oft nur Zufall ist, wenn eine Molkerei die höchste Punktzahl erhält.

Einiges über Herstellung elektrischer Klingelanlagen und Alarmvorrichtungen. Kleinere elektrische Anlagen, wie solche für Alarmvorrichtungen verwendet werden, sind leicht herzustellen bzw. anzulegen, da man die hierzu benötigten Teile überall für wenig Geld erhalten und kaufen kann. Solche Anlagen haben nicht allein praktischen Nutzen, sie dienen auch zur Sicherheit und Bequemlichkeit.

Eine solche kleine Anlage besteht aus der Glocke, der Batterie oder den Elementen, der Leitung und dem Druckknopf. Als Stromerzeugung eignen sich am besten die sogenannten Standkohlenelemente. Diese Elemente bestehen aus einem Glasgefäße, welches überall den gleichen Durchmesser besitzt und oben offen ist, einem Zinkzylinder zum Einhängen und einer Standkohle, sogen. Retortenkohle. Vielfach verwendet man auch die sogen. Trockenelemente. Diese Elemente sind im Anfang gut, verlieren aber nach und nach ihre Wirkung, so daß sie von Zeit zu Zeit, je nach ihrer Inanspruchnahme, erneuert werden müssen, jedoch hat man hierbei den Vorteil, daß dieselben keiner Beachtung bedürfen.

Zum Betriebe einer Glocke auf kurze Entfernung reicht meistens schon ein Element aus. Für längerer Leitungen und mehrere Gloden nimmt man zweckmäßig zwei oder mehrere Elemente. Dieselben werden derart untereinander verbunden, daß Kohle und Zink zusammengeschlossen werden. Die Glasgefäße werden ungefähr bis 3 Ztm. unter den Rand mit einer schwachen Lösung von Salmiaksalz in weichem Wasser gefüllt. Entlöstes Kondenswasser läßt sich sehr gut verwenden. In den Glasgefäßen sollen sich Zink und Kohle nicht berühren.

Der Druckknopf besteht aus einem Holzboden, auf welchem zwei getrennt übereinander liegende Metallfedern mittels Schrauben befestigt sind, ferner aus dem aufschraubbaren Deckel, in welchem der bewegliche Druckknopf gelagert ist. An diese Federn werden, nachdem der Deckel derselben abgeschraubt, die beiden Drähte, nachdem sie durch die hierfür vorgesehenen beiden Löcher geführt sind, angeschlossen. Die beiden Drähtenden müssen vorher von der Isolierung befreit werden, was durch Abtragen ge-

Käsewannen

Weit und breit ist bekannt

„Strickrodt's“

Weichkäserei

Ausführliche Offerten bei Angabe des zu verarbeitenden Milchquantums, sowie Lieferung in allen Molkerei- und Käseerei-Maschinen u. -Geräte durch:

Fritz Strickrodt, Fulda

Inh.: G. Strickrodt.

Isolierbehälter

Milchbassins

Milchständer



Molkerei - Wagen

liefert als Spezialität seit 1867 in bekannter Güte

H. Pflug, Fahrzeugfabrik, Stargard i. Pomm.

Märkische Kistenfabrik A.-G.

KISTEN

FLASCHENKÄSTEN

Berlin - Rummelsburg

Hauptstr. 2. — Tel. Lichtenberg 2150/2152.

Eier.

Wir offerieren ab Bahnhof Berlin: (7280)

Trinf.-Eier, je Stück 15½ Pfg., Normale Eier je Stück 14 Pfg. in Kisten zu 360 und 720 Stück

Verland gegen Nachnahme oder hiesige Referenzen.

S. Fuhs & Co., Eier-Import — Export. Berlin E. 25

Münsterstr. 9. — Fernsprecher Norden 10 739.

Oskar Kary & Co., G. m. b. H.

gegr. 1907

Bremen

Langenstr. 118

Enteisenungs-Apparate

bester Güte

unter Garantie sicherster Wirkung. Langjährige Erfahrungen, glänzende Erfolge, zahlreiche Anerkennungen! Ausführl. Prospekte gern zu Diensten.

Kostenanschläge gratis.

Enteisenetes Wasser fördert den Geschmack der Butter u. bietet größte Garantie für die Haltbarkeit.



Milchkühler

Wärme-austauscher Milchleitungs-teile usw.

F. Stamp G. m. b. H.

Fabrik für Molk.-Geräte Bergedorf 18 u. Hamburg.





schicht. Die Druckknöpfe kann man leicht mittels Holzschrauben befestigen; in Wände schlägt man zu diesem Zwecke erst einen Holzkeil ein, in welchem dann die Befestigungsschraube eingedreht wird. Um ein richtiges Festhalten dieser Keile in den Wänden zu erzielen, füllt man das Loch für dieselben erst mit einem dünnen Gipsbrei aus, worauf der Keil eingeschlagen wird. Als Gloden werden die billig zu habenden sogenannten Kaffelgloden verwendet, welche an zwei in die Wand geschlagenen Nägeln aufgehängt werden. Nachdem die Glode in den Stromkreis eingeschaltet ist, kann man dieselbe leicht an einer kleinen Schraube regulieren. Als Leitung benutzt man den sehr billig zu habenden isolierten Kupferdraht, welcher für trockene Räume vollständig genügt. Im Freien habe ich den Draht noch mit einem Delfarbenanstrich versehen, er hat dann lange Jahre gehalten.

Verbindet man beide Pole eines Elementes mit einem Draht, d. h. Kohle und Zink, so fließt der Strom durch diesen, macht also einen Kreislauf. Die Drahtleitung bildet also den Weg für den Strom außerhalb des Elementes. Wird nun in diese Leitung eine Glode eingeschaltet, so ertönt das Läutewerk so oft, als der Stromkreis durch den Druckknopf geschlossen wurde.

Bevor man die Drahtleitung legt, soll man sich klar darüber sein, wo dieselbe liegen soll und wo man die Elemente aufstellen will. Beim Befestigen des Drahtes verfähre man besonders vorsichtig, damit er nicht beschädigt wird, da sonst der Strom leicht von seinem Wege abweichen kann, also Kurzschluß entstehen würde. Zum Befestigen des Drahtes an den Wänden benutzt man meistens kleine rundköpfige Nägel, um welche der Draht geschlungen wird. Den Draht kann man in verschiedenen Farben kaufen, damit er der Wandfarbe angepaßt ist. In nassen Räumen kann man auch das sogenannte Bleifabel verwenden, bei diesem ist die Kupferader mit einer Bleihülle umgeben. Kurzschluß in der Drahtleitung wirkt stets schädigend auf die Elemente.

Die Drahtenden, welche an die Batterie oder an die Glode angeschlossen werden, versteht man zweckmäßig mit einer Spirale, man wickelt zu diesem Zwecke das Drahtende einigemal um einen Bleistift. Man hat auf diese Weise stets noch etwas Draht zur Verfügung, falls die Enden durch Oxydation oder auf andere Weise unbrauchbar geworden sind.

Zur Instandhaltung der Anlage ist es notwendig, daß das verdunstete Wasser von Zeit zu Zeit durch neues ersetzt wird. Die Elemente stelle man an einen trockenen Ort, am besten in einen verschlossenen Kasten, um sie vor Staub usw. zu schützen. Erzeugen dieselben nach längerer Zeit keinen genügenden Strom mehr, so ist es notwendig, sie auseinander zu nehmen und zu reinigen. Man wird dann stets finden, daß Zink und Kohle mit einer Schicht des austrockneten Salmiaksalzes bedeckt sind. Die Gläser sind gut zu reinigen und, nachdem sie ausgetrocknet sind, mit frischer Salmiaklösung zu füllen. Die Kohle reinigt man von den anhaftenden Kristallen durch Abklopfen und nachherigem Auswaschen in kaltem Wasser, dem man etwas Schwefelsäure zugesetzt hatte. Der Zink ist gleichfalls abzuklopfen und gründlich zu reinigen. Die Klemmschrauben, welche zum Befestigen des Drahtes benutzt werden, sind metallisch blank zu halten. Weiße Niederschläge an Kohle und Zink deuten auf zu starke Salmiaklösung hin. Brauner Niedererschlag bildet sich am Boden der Glasgefäße bei andauerndem Kurzschluß.

Die Verwendbarkeit einer solchen Anlage ist eine vielseitige. An Türen, Fenstern, Geldkassen, unter Türschwellen usw., auch an Flüssigkeitsbehältern lassen sich leicht Kontakte anlegen, welche dann bei Berührung jedesmal an einer beliebigen Stelle ein Läutewerk bzw. eine Glode in Tätigkeit setzen.

Um einen Kontakt nach Belieben ein- und ausschalten zu können, bedient man sich der Schalter, wovon die sogenannten Kurbelschalter am gebräuchlichsten sind.

Nach vorstehender Ausführung ist es wohl leicht möglich, sich selbst eine kleine Anlage herzustellen. Wer sie besitzt hat Nutzen davon und wird sie ungern entbehren wollen.

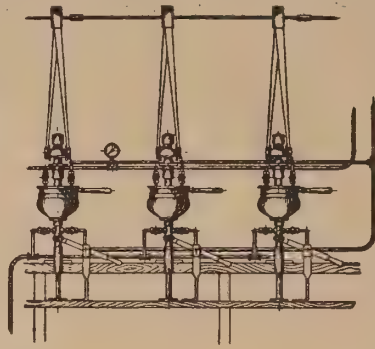
S.

Rübenblattfütterung — Rübenbutter. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 137.)

I.

In sehr vielen Gegenden Deutschlands herrscht während der Herbstmonate und daran anschließend eine so ausgedehnte Rübenblattfütterung vor, daß die Molkereien trotz aller technischen Hilfsmittel nicht imstande sind, eine erstklassige Butter herzustellen. Die schlechte Streichfähigkeit und die harte und bröckelige Konsistenz der Rübenbutter stempelt diese ohne weiteres zu einer nicht erstklassigen Butter. Dadurch wird zugleich eine geringere Verwertung erzielt. Es lohnt sich deshalb, die in Nr. 137 dieser Zeitung gestellte Frage recht eingehend zu besprechen und alle Maßnahmen zu erwägen, die geeignet sind, den Mangel entweder ganz abzustellen oder zum mindesten einzuschränken. Wie bereits gesagt, sind die technischen Hilfsmittel der Molkerei nur dazu geeignet, den bei starker Rübenbutterfütterung eintretenden Butterfehler abzumildern. Ganz aufheben läßt sich dieser Fehler durch technische Hilfsmittel jedoch nicht. An Ort und Stelle der Milchgewinnung liegt dagegen der Fehler und hier muß darauf hingewirkt werden, daß die nachteiligen Folgen bei der Rübenblattfütterung erkannt werden. Naturgemäß wird der Landwirt umso weniger mit der Molkerei Hand in Hand arbeiten, wenn er nicht weiß, welche nachteiligen Folgen die vermehrte Rübenbutterfütterung auf die Güte der Butter nach sich zieht. Wenn man der vielfach verbreiteten Ansicht beipflichtet, daß der Rübenbuttergeschmack der Butter weniger durch die Rübenbutterfütterung selbst verursacht wird, sondern in viel stärkerem Maße dadurch, daß die Milch nach dem Melken infiziert wird, so ist hier eine Notwendigkeit gegeben, den Landwirt aufzuklären und zu belehren. Bei Genossenschaftsmolkereien liegt es im eigensten Interesse der Landwirte, daß dafür gesorgt ist, daß aus der angelieferten Milch eine erstklassige Butter hergestellt, damit zugleich ein höherer Preis für die Milch bezahlt werden kann. Wesentlich anders liegt es bei den Milchlieferanten des Molkereibesitzers. Dieser hat in den meisten Fällen recht wenig Machtmittel, um auf seine Milchlieferanten nach irgendeiner Richtung einzuwirken. Das Verhältnis zwischen Molkereibesitzer und Milchlieferant hängt meistens an einem recht losen Faden. Selbst dann, wenn Milchlieferungsverträge vorliegen, sind dem Landwirt viele Möglichkeiten gegeben, den Milchlieferungsvertrag entweder gar nicht oder nur teilweise zu erfüllen. In denjenigen Fällen aber, wo zwischen Molkereibesitzer und Milchlieferant langjährige ungetrübte Verhältnisse bestehen, wird auch der Molkereibesitzer erreichen können, daß wenigstens die größten Fehler, welche während der Rübenblattfütterung entstehen und die Güte der Butter beeinträchtigen, abgestellt werden.

Bau u. Inbetriebsetzung



kompletter Anlagen zur Fabrikation von Block- u. Schachtelkäse ohne Rinde.

Modernste, bestbewährteste Kochmaschinen, Spezial-Abfüllmaschinen, Stanniolform-Maschinen zum Bilden der Hüllen für 6,6 und ungeteilte Käse (Einblattsystem), Aluminiumformen, sowie sämtl. Einzelgeräte.

la Referenzen.

Konkurrenzlose Preise.

Ausführliche Kostenanschläge, Kataloge, fachmännische Beratung und Ingenieurbesuch kostenlos.

Carl Merkh, Apparate- u. Maschinenbau-Anstalt, Ulm a. D.
Spezialfabrik für Käseerei-Einrichtungen.

Milchsehtücher:

einseitig geraut, beste Tücher für Faltensiebe,
60/60 c 70/70 c 80/80 c 100/100 c 120/120 c

Mk. —.63 —.95 1.10 1.65 2.45 je Stck. gesämt
empfiehlt in bewährter, unveränderter Qualität bei Versand unter Nachnahme

Mechanische Weberei C. A. Lassmann, Lauban i. Schl.



Brunnenbauten!

Spezialität: Kiesschüttungsbrunnen mit besonders bewährten Filtern für großen Wasserbedarf und teilkörnige Schichten.

D. R. P. u. D. R. G. M. a.

Kein Inkrustieren und Verstopfen der Filter möglich.

Vertiefung vorhandener Brunnen.
Feststellung von Wasseradern mittelst Wünschelrute.

Auf Wunsch Ingenieurbesuch!
Gebrüder Hamann
Magdeburg, Fernruf 2168, 9370
Fil. Hannover, Fernruf: West 8017

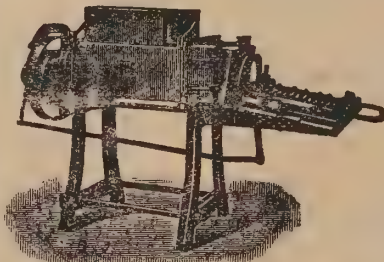
Suche Lagerposten sowie billige Angebote von Restpartien mehrfarbiger

Camembert-Etiketts

(80—90 Millimeter Durchmesser), können auch mit fremder Firma versehen sein (selbige wird überklebt). — Auch wird passendes Restmaterial zur Hebung des Umsatzes gekauft. Angebote erbitte unter Nr. 8941 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Benz & Hilgers, Düsseldorf

Maschinenfabrik



„BENHIL“-Butterform-Maschinen

für hohe Leistung, genaue Gewichte, in 5 Modellen, verstellbar für ovale, runde, würfelförmige, rechteckige etc. Stücke.

Spezialtypen für kleine Butterhandlungen, sowie für Versandhäuser zum Herstellen von Stücken bis zu 12½ Kg.

— 13 jährige Erfahrung! — Etwa 1200 Maschinen nach aller Herren Ländern geliefert! — Außerdem als Spezialität: Elnpack-, Kartonier-, Bänderoller- und Etikettiermaschinen für Käse, Butter etc.

Billigste und zuverlässigste Untersuchung von

Milch, Butter, Käse, Wasser, Futtermitteln

sowie alle sonstigen chemischen Arbeiten mit gleichzeitiger Beratung übernimmt das

Laboratorium deutscher Molk.-Besitzer
Berlin SW. 11, Dessauerstr. 7,

unter Leitung der staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker
Dr. H. Scherer. Dr. H. Hautog.

Während der sogenannten Rübenzeit kommen namentlich folgende Rübenarten in Frage: Kohlrüben, Wassertüben, Kohlrabi, Möhrrüben und Runkelrüben. Kohlrüben verleihen der Butter zugleich einen bitteren Geschmack. Abschwächen kann man diesen Fehler dadurch, das dieselben vor der Fütterung gedämpft werden, und daß man das hierbei entstehende, stark bitter schmeckende Wasser abfließen läßt. Wassertüben und Möhrrüben verdünnen die Milch, wenn dieselben in großen Mengen gereicht werden. Außerdem nimmt die Butter einen scharfen, trübenden Geschmack an. Kohlrabi eignet sich allerdings durch eine leichte Verdaulichkeit aus, erzeugt jedoch bei Verfütterung von großen Mengen leicht Durchfall bei den Kühen. Hierbei möge noch erwähnt werden, daß auch die zur Herbstzeit einsetzende vermehrte Fütterung von Kartoffeln die Güte der Butter beeinflusst. Die Butter wird in diesem Falle ebenfalls hart und bröckelig. Jedenfalls sollten Kartoffeln nur in gedämpftem Zustande verfüttert werden. Gefrorene und schadhafte Kartoffeln sollen unter allen Umständen nicht roh, sondern stets nur gedämpft verfüttert werden. Bei der Verfütterung von gesunden gedämpften Kartoffeln empfiehlt es sich noch, diese mit Häf sel zu vermischen, damit die Kühe gezwungen werden, die Kartoffeln gut zu kauen. Rübenschnitzel, in größeren Mengen verfüttert, sind ebenfalls als durchaus ungeeignetes Futtermittel in Bezug auf die Herstellung von Käse und Butter zu bezeichnen. Bei der Käseherstellung wird die Reifung und Gerinnung beeinflusst, während bei der Butterherstellung die Butter hart und talgig wird. Immer wieder ist darauf hingewiesen, daß der Rübengeschmack umso stärker in Erscheinung tritt, je weniger sauber die Milchgewinnung und deren Aufbewahrung nach dem Melken erfolgt. Hier sind es namentlich die Aufbewahrung der Futtermittel im Stalle selbst und die Fütterung während des Melkens. Milch ist an sich ein so empfindliches Erzeugnis, das alle Gerüche leicht annimmt. Da ist es kein Wunder, daß während der Rübenblattfütterung Butterfehler umso stärker in Erscheinung treten, wenn die Futtermittel zugleich im Stalle aufbewahrt werden und während des Melkens noch obendrein gefüttert wird. Es müssen deshalb die Landwirte von Seiten der Molkerei nach dieser Richtung hin belehrt werden. In diesen Belehrungen muß darauf hingewiesen werden, welche Futtermittel ein hartes Butterfett und damit eine harte und bröckelige Butter ergeben, und daß die Aufbewahrung der Futtermittel im Stalle selbst und das Füttern während des Melkens unbedingt vermieden werden müssen. Hierbei kann nicht schaden, wenn auf die notwendige allgemeine Reinlichkeit im Stalle ebenfalls verwiesen wird. Ferner muß den Landwirten gesagt werden, daß durch Beigabe solcher Futtermittel, welche ein weiches Butterfett ergeben, erreicht wird, daß die Butter weniger hart und bröckelig wird und dadurch in gewissen Fällen dieser Fehler ganz aufgehoben werden kann. Zu denjenigen Futtermitteln, welche ein weiches Butterfett ergeben, gehören u. a.: Rapskuchen, Weizenkleie, Haferstroh, Maisstroh. Auch durch Beigabe von Malzkeimen kann der Rübengeschmack der Butter abgeschwächt werden. In Bezug auf die Verfütterung von Kartoffeln müßten den Landwirten in gleicher Weise Verhaltensmaßregeln gegeben werden. Besonders muß aber der Landwirt darauf aufmerksam gemacht werden, daß eine minderwertige Güte der Milch, die durch übermäßige Rübenblattfütterung entsteht, niemals eine erstklassige Butter ergeben kann; daß damit der erzielte Preis für die Butter zusammenhängt, und der Landwirt das allergrößte Interesse daran hat, daß die hergestellte Butter eine erstklassige ist und zu höchsten Preisen verkauft werden kann. Denn damit steht und fällt der Preis für die gelieferte Milch. Bekanntlich hat man die Abstellung irgendwelcher Mängel in der Milchlieferung durch Zwangsmaßnahmen bei den Milchlieferanten selten erreicht. Es hat sich dagegen immer wieder gezeigt, daß Belohnungen für die Lieferung einwandfreier Milch zweckmäßiger waren, als Strafen für die Lieferung minderwertiger Milch. Ich erwähne dies nur, um darauf aufmerksam zu machen, daß man auch bei der übermäßigen Rübenblattfütterung mit Zwangsmaßnahmen wenig erreichen wird. Dagegen werden überzeugende Belehrungen ihre Wirkung nicht verfehlen. Derartige überzeugende Belehrungen zur Lieferung einwandfreier Milch sind im Molterei-Zeitung nichts Neues. Es möge hierbei an die Merkblätter erinnert werden, die seitens der Molkereien den Milchlieferanten übergeben werden, um während der heißen Jahreszeit die Lieferung von saurer Milch zu verhüten. Auch für die Zeit der Rübenblattfütterung empfiehlt sich die Herausgabe eines ähnlichen Merkblattes. Mir ist nicht bekannt, ob geeignete Merkblätter bereits vorhanden sind. Jedenfalls dürfte sich der Preis für derartige Merkblätter bei einer größeren Auflage so gering stellen, daß die hierfür aufzuwendenden Kosten in keinem Verhältnis zu dem wahrscheinlich eintretenden Nutzen stehen. Ich glaube auch, daß die Molterei-Zeitung den Druck derartiger Merkblätter gern übernehmen wird, wenn vorauszusetzen ist, daß für derartige Druckschriften genügend Nachfrage ist.

In der Molkerei selbst läßt sich der der Milch anhaftende Rübengeschmack durch technische Mittel wohl abschwächen, aber nicht vollständig beseitigen. Namentlich kann der harte und bröckelige Charakter der Butter, welcher bei Rübenblattfütterung ein typisches Zeichen ist, nicht aufgehoben werden. Notwendig ist allerdings, daß der Rahm hoch erhitzt und tief gekühlt wird, wobei ein Entlüften des Rahms gute Dienste tut. Selbstverständlich muß die Ansäuerung und die Behandlung des Rahms während der Rübenblattfütterung besonders sorgfältig geschehen. Von verschiedenen Seiten wird zugleich empfohlen, dem Rahm Kalisalpete zuzusetzen (etwa 50 Gramm auf 100 Kg. Rahm). Damit steht aber noch nicht fest, daß bei Anwendung aller technischen Hilfsmittel aus einer nicht einwandfreien Milch eine erstklassige Butter hergestellt werden kann. Im Gegenteil wird die Güte der fertigen Ware stets von der Güte der Rohware abhängig sein. Aus diesem Grunde ist es durchaus am Platze, den Mangel an der Gewinnungsstelle der Milch, das heißt beim Viehtapfel des Landwirts, zu beheben. Hierzu dürften die vorgeschlagenen Merkblätter ein wirksames Mittel sein.

II.

Leider ist es Tatsache, daß alljährlich im Herbst zur Zeit der Rübenblattfütterung Klagen über strengen Geschmack der Butter seitens der Abnehmer einlaufen. Es dürfte nicht leicht sein, die Lieferanten von der Verfütterung der Rübenblätter abzuhalten, da doch heute, in der geldknappen Zeit, alle Futterstoffe verwertet werden müssen. Es wäre auch bedauerlich, wenn das in den Rübenblättern so reichlich enthaltene Eiweiß auf dem Felde verkommen müßte. Es gibt nun zwei Wege, den Rübengeschmack zu beseitigen. 1. Indem die Blätter und Köpfe in den sogenannten Silos eingesäuert werden. Leider wirkt aber die Kostenfrage beim Bau der Silos, hauptsächlich in den Kleinbäuerlichen Betrieben, hemmend. 2. Kann der Rübengeschmack sicher entfernt werden durch den

Atmis
Anti milchstein
Atmis-Kalkseife
Atmis pur

die idealen Reinigungsmittel
für Molkereien, unentbehrlich
für Flaschenmilchbetriebe,
billig u. sparsam im Verbrauch

Atmis, G. m. b. H., Stralsund
Jungfernstieg 12 b.



Milchflaschen
Yoghurtflaschen



aus weißem Glase
für alle Verschlußarten

liefern als Spezial - Glasfabrik
Lüner Glasmanufaktur
G. m. b. H., Lünen i. Westf.
Telefon 30 und 130
Verlangen Sie bitte bemustertes Angebot!

Die sicherste und vornehmste Schutz-Packung besteht aus

echter Zinnfolie
echtem Stanniol

Zinnfolie übertrifft alle anderen Metallfolien sowie Papierpackungen durch größten Schutz vor Wärme, Austrocknen und Gewichtsverlust.

Billigst und schnellstens lieferbar durch

Centralstelle der deutschen Zinnfolien-Fabriken
Berlin SO. 16.

Soeben erschienen:

Milchzucker

Seine Fabrikation, Untersuchung u. Verwendung
von Chemiker Otto Ungnade

71 Seiten mit vielen Abb. und 3 schematischen
Darstellungen.

Preis 2.— Mark.

Buchhandlung der Molterei-Zeitung, Hildesheim.

Mit dem Erscheinen dieses Buches ist eine immer fühlbarer gewordene Lücke in der milchwirtschaftlichen Literatur gefüllt, zumal alle früheren, im Laufe der Jahre naturlich auch veralteten Abhandlungen, seit längerer Zeit vergriffen sind. Mit der Gründlichkeit des erfahrenen Fachmannes hat der durch seine preisgekrönte Schrift über Molkeneiweiß in milchwirtschaftlichen Kreisen bekannt gewordene Autor nun sein Wissen und seine Erfahrungen in diesem uche niedergelegt und damit ein zeitgemäßes Werk geschaffen, das dem Praktiker wie dem Chemiker gleich gute Dienste leisten wird. Zahlreiche Abbildungen veranschaulichen die erforderlichen Maschinen und 3 schematische Darstellungen gewähren Einblick in den Fabrikationsgang von der Molke bis zum fertigen Milchzucker.

Einbau einer Rahmentgasungsanlage, wie sie von der Firma N. Jepsen & Sohn, Hensburg, gebaut wird. Wir hatten im Herbst stets mit dem Rübengeßmack zu kämpfen und so entschlossen wir uns, eine Entgasungsanlage einzubauen. Der Erfolg war verblüffend. Seitdem sind die Klagen verstummt und wir freuen uns, eine solche Anlage zu besitzen. Im Hinblick auf die Auslandskonkurrenz auf dem Buttermarkte wäre es zu begrüßen, wenn alle Molkereien sich entschließen würden, eine solche Entgasungsanlage anzuschaffen zum Segen der deutschen Molkereien und der deutschen Landwirtschaft.

Zu weiteren Mitteilungen sind wir gern bereit.

Molkerei K.

Einwirkung von Frost auf Käse. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 146.)

I.

Schon geringer Frost wirkt sehr nachteilig auf die Käse ein; wenn bei manchen Hartkäsesorten (Emmentaler, paraffinierter Edamer) auch vielleicht keine äußerlich bemerkbaren Frostschäden zu bemerken sind, so leidet aber ohne Zweifel der Wohlgeschmack bei jeder Käseart sehr, was ja nicht wundernehmen kann, da infolge der Einwirkung der Kälte die normale Reifung unterbunden wird. Ganz besonders schädlich in Bezug auf Wohlgeschmack, Haltbarkeit und Aussehen wirkt der Frost auf die wasserreicheren Weich- und Sauermilchkäse. Diese Käsearten haben nach dem Auftauen die Tendenz auseinanderzulaufen bzw. abzublättern, die Rinde löst sich vom Kern und rutscht ab.

Die Harzkäsefabrikanten wissen ein Lied zu singen von den Reklamationen, wenn eine Bahnladung mal unterwegs Frostschäden erlitten hat! Bei den Limburgerkäsearten (Backsteinkäse usw.), bilden sich häufig infolge Einwirkung von Frost auf der Rinde graue Flecken, je nach dem Grade der Reifung, treten dann nach dem Auftauen häufig Gählgärungen auf, der Käse kann gänzlich verderben, wenn er nicht rasch genug verbraucht werden kann. In diesem Zusammenhang sei auch darauf hingewiesen, daß Harzkäse, der aus vorher gefrorenem Quarg hergestellt wurde, in der Regel nicht reifen will, sondern weiß und freidig bleibt.

Das Risiko ist jedenfalls sehr groß und können Sie m. E. nichts besseres tun, als den Käse schleunigst in einen frostsicheren und geeigneten Raum überzuführen, um großen Schaden zu vermeiden. Inzwischen wären die Käse möglichst durch Unter- und Ueberpacken mit Planen oder anderen geeigneten Hilfsmitteln soviel als möglich gegen Frost zu schützen. R.

II.

Ihre Frage hätte etwas ausführlicher sein können. Sie hätten angeben sollen, ob es sich um halbreife oder reife Käse handelt, und welche Sorte gelagert werden soll.

Während meiner Tätigkeit als Käser auf einem Gute in Ostfriesland hatte ich Gelegenheit, die Einwirkung von Kälte auf Romadur, Limburger und Tilsiter zwei Winter über kennen zu lernen. Mir standen, da der Besitzer kein Verständnis für die Käsererei zeigte, nur Keller mit Frostgefahr zur Verfügung. Keine Vorstellung half hier etwas. Mir graute jedesmal, wenn das Thermometer unter Null sank; dann hatte ich keine Lust mehr, in den Keller zu gehen. Der junge Käse bekam eine graue Schmiere, reifte überhaupt nicht mehr und plakte schließlich auf. Ebenso ging es mit dem reifen Käse. Während des Reifens wurde die Schmiere ganz flüßig, die Käse plakten ebenfalls auf und liefen ab. Wurde es zum Frühjahr wärmer, behandelten wir den Käse mit saurer und warmer Molke, aber der Käse war doch nicht mehr zu gebrauchen. Teilweise war der Käse schwarz und stets bitter.

Wenn die Verhältnisse bei Ihnen auch insofern anders liegen, als Sie wahrscheinlich nur reife Käse vorübergehend lagern wollen, so rate ich doch, den Käse keiner Frostgefahr auszusetzen. B. L. in K.

III.

Käse in einem nicht heizbaren Schuppen zu lagern ist nicht zum Nachteil, wenn das Rohmaterial ganz einwandfrei und nur prima Qualität gewesen ist. — Ich habe vor einigen Jahren einen größeren Posten Käse in einem nicht heizbaren Raum lagern lassen. Die Temperatur sank auf 3–6 Grad Celsius. Nachdem der Frost aufhörte war der Käse gut und wurde gern gekauft. Ich empfehle, den Schuppen von innen nochmals mit gutem Padmaterial und gespunkten Brettern zu benageln. Vor allem darf der Käse keinen kalten Luftzug bekommen, da er sonst leicht rissig wird. R. C.

Grauerwerden der Harzerkäse. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 108). Ihr Fehler ist von hieraus schlecht festzustellen, da man Ihre genaue Arbeitsweise sowie Räume, nicht kennt. Auch kann der Fehler verschiedene Ursachen haben. Nach den Angaben, daß nur 20 Proz. von Ihrer Fabrikationen laufen und bitter werden, oder ob bei jeder Fabrikation einzelne Käse dabei sind. Trifft das letztere zu, so nehme ich an, daß es von jedem Stoß die mittleren Horden und auf den Horden die mittleren Käse sind. Hier ist nach meiner Ansicht der Fehler nur in dem Quarg zu suchen, indem Sie einen sehr stark überäuerten Quarg mit zur Verarbeitung bringen. Bei dem Schwitzprozeß werden die mittleren Käse zu warm und entwickeln sich die falschen Pilze desto schneller und unterdrücken die guten. Indem die äußeren Käse nicht die hohe Temperatur und mehr Luft haben, gedeihen die guten Pilze hier besser und die schlechten Pilze werden zum Stillstand gebracht.

Immerhin haben Sie einen schlechten Quarg bei Ihrer Anlieferung, und kann ich Ihnen nur raten, denselben herauszufinden und auszuschalten. Ist dieses geschehen und alles, was in der Käsererei mit dem Quarg in Verbindung kommt, gründlich gereinigt und desinfiziert, ist Ihr Käsefehler beseitigt. Bei einem fehlerhaften Quarg helfen alle Methoden nicht und ist auch der beste Fachmann nicht imstande, eine einwandfreie Ware zu erzielen.

Es ist zweckmäßig, sich mit den Molkereien, von denen man den Quarg bezieht, in Verbindung zu setzen und festzustellen, wie der Quarg hergestellt wird. Auf diese Weise kann man am allerbesten herausbekommen, woran es liegt, daß der Käse läuft. Nun geht aus Ihrer Anfrage nicht hervor, ob Sie evtl. Käse mit zur Verarbeitung bringen und ob somit evtl. der Fehler durch den Käseinzusatz hervorgerufen ist. Man sollte sich ferner nicht verleiten lassen, von dem laufenden Käse wieder geringe Mengen unter den frischen Quarg zu mischen. Wenn ein solcher Fehler auftritt, dann muß man der Sache gleich richtig auf den

Grund gehen und nicht immer erst ½ Jahr und noch länger so weiter arbeiten. Besser ist es mal acht Tage auszusetzen, denn dann sind die Verluste nicht zu hoch und man ist noch imstande, einen besseren Quarg einzukaufen. Karl Ringleb, Bacha i. Thür.

Bücherschau. *)

Pierers landwirtschaftlicher Schreib- und Taschentaler für 1927 ist wie bisher bei H. A. Pierer Verlagsbuchhandlung, Altenburg in Thüringen, in 2 Ausgaben erschienen. Die Ausgabe A enthält Tagelohntabellen. Preis jeder Ausgabe 1,80 Rmk. Erhältlich durch alle Buchhandlungen oder unmittelbar beim Verlag.

Der neue Jahrgang dieses gern gelesenen landwirtschaftlichen Taschentalers ist wiederum in den obengenannten Ausgaben erschienen. Getreu seiner Überlieferung enthält der Kalender eine Fülle von Tabellen über Düngung, Pflanzenzucht, Saat und Ernte, Viehzucht, Futtermittel, Maschinen und Geräte. Eine Tabelle über menschliche Arbeitskräfte, über Holzholzberechnung, Maße und Gewichte eine Zinsrechnungstabelle, einen übersichtlichen Termintaler, einen Trächtigkeitskalender, einen Brüttekalender und anderes mehr, ferner wertvolle wissenschaftliche Abhandlungen über das Erkennen des Alters der Haustiere nach dem Gebiß, über landwirtschaftliches Bauwesen, Pflege und Düngung der Wiesen und Weiden und ein Merkblatt für Schweinehalter. — Wir wünschen dem Kalender eine recht weite Verbreitung.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.



*Einige Zierfarben, die Ihr sucht,
bieten wir für beste Verhältnisse,
durcheinander mit Handarbeit
im A. V. Branth, Hamburg 8.*

Wer klug ist, kauft heutzutage nicht mehr gewöhnliche Farben, sondern für sämtliche Anstriche auf Mauerwerk, Eisen und Holz **nur noch echte Branth's Schutzfarben!** Man verlange ausführlichen Prospekt von dem alleinigen Lieferanten **A. V. Branth, Hamburg 8.**

Normal-Säure-Entwickler „Probat“
Rein-Aromakultur
Die beste Reinkultur der Gegenwart.

Molkerei-Spezial-Rost „Else“

„Echt mit dem Hufeisen“ (patent. gesch.)

Spezial-Roststab-Fa.

E. Holzappel G. m. b. H. Berlin W. 15

Buttertonnen

einmal gebraucht, gut verbötticht und gereinigt, gibt pro Stück zu 80 Pfennige ab
Alexander Glorius, Leipzig-G., Rünaufz. 7. Fernruf 10 588.



Kronen-Verschlüsse

für Milchflaschen

in allen Ausführungen liefert

**Gustav Börner, Metallwarenfabrik
Großenhain i. Sa.**

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein soeben in 7. Auflage erschienen, 8 Seiten starkes Heftchen, welches sich vorzüglich als Aufklärungschrift zur Verteilung an die Lieferanten eignet. Preis 25 S., 25 Stück 4,25 M., 50 Stück 7,50 M., 100 Stück 12,50 M. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30

Telefon: Amt Moritzplatz 15 890-96

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Marktberichte.

(Nachdruck verboten)

Köln, 28. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Erzeugerpreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter, 1. Qualität 1,95 M., 2. Qualität 1,80—1,90 M. Tendenz: fest.

Manchester (England). (Telegraphischer Originalbericht.) Es wurden zwischen Importeuren und Großhändlern folgende Durchschnittspreise für 1 Cwt. (= 101,6 Pfund) in Schillingen erzielt:

	28. Dezember	21. Dezember	14. Dezember
dänische	185	186	194
finnische	175	177	186
schwedische	177	178	186

Hamburg, 29. Dezember. Amtliche Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einlieferer; 2 Proz. für nichtständige Einlieferer. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Prozent Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

2 Drittel 1. Kl. zu	188,50* Mt.	16 Drittel 1. Kl. zu	183,80 Mt.
38 " 1. " "	188,40* "	3 " 1. " "	183,70 "
52 " 1. " "	188,30* "	1 " 1. " "	183,60 "
3 " 1. " "	188,20* "	6 " 1. " "	183,40 "
4 " 1. " "	188,10* "	4 " 1. " "	183,20 "
52 " 1. " "	188,—" "	3 " 1. " "	183,— "
15 " 1. " "	187,90* "	1 " 1. " "	182,60 "
11 " 1. " "	187,80* "	3 " 1. " "	182,50 "
5 " 1. " "	187,70* "	5 " 1. " "	182,30 "
12 " 1. " "	187,50* "	2 " 1. " "	182,20 "
4 " 1. " "	187,30* "	1 " 1. " "	182,10 "
2 " 1. " "	187,10* "	15 " 1. " "	182,— "
17 " 1. " "	187,—* "	2 " 1. " "	181,— "
7 " 1. " "	186,80* "	21 " 1. " "	18,— "
1 " 1. " "	186,50* "	1 " 1. " "	179,— "
1 " 1. " "	184,— "	6 " 1. " "	178,— "
1 " 1. " "	183,90 "		

1. Klasse 317 Drittel zu 186,19 Mt. im Durchschnitt
2. Klasse 17 Drittel zu 174,52 Mt. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. Dez. Bericht der Firma Gust. Schülke u. Sohn. Infolge der Feiertage waren die Verladungen unregelmäßig und gaben die Eingänge kein genaues Bild über die Größe der Zufuhr. Der Konsum war, wie stets nach einem Fest, außerordentlich klein, doch ist der weitere Verlauf des Marktes noch nicht zu übersehen. Da auch vom Ausland noch keine neuen Meldungen vorlagen, hielt man es für richtig, die Notierung am Dienstag, den 28. 12. 26 unverändert zu belassen. — Schmalz. Die Nachfrage hat sich in Anbetracht des bevorstehenden Schmelzbedarfes weiter gebessert und war bei fast unveränderten Preisen ein lebhaftes Geschäft zu verzeichnen.

Berlin, 29. Dezember. Bericht von H. Engels Nachfolger. Das Geschäft zwischen Weihnachten und Neujahr pflegt stets das ruhigste des ganzen Jahres zu sein, und ist es auffallend, daß die Preise in dieser Woche nicht nachgegeben haben. Es muß abgewartet werden, wie sich das Geschäft weiter entwickeln wird. Das Ausland hat leicht erhöhte Preise.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 30. Dezember. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungskommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 168 G.-M., abfallende je Zentner 144 G.-M. Tendenz: ruhig. — Dezember-Monatsdurchschnitt 183,33 M.

Hamburg, 30. Dezbr. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission (Großhandels-Abrechnungspreis ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 186 G.-M. d. Ztr.

Hamburg, 29. Dezember. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Weihnachtshandel verlief bis zum letzten Tage recht befriedigend bei geräumten Lägern. Der Geschäftsverkehr in der neuen Woche eröffnete zunächst in abwartender Haltung; besonders an inländischen Plätzen werden zunehmende Zufuhren von deutschen Molkereien beobachtet. Nichtsdestoweniger bleibt die Grundtendenz eine recht feste und es ist anzunehmen, daß auch die Kauflust bald wieder stärker einsetzen wird. Besonders an unteren Qualitäten herrscht nach wie vor ein ausgesprochener Mangel; da sibirische Butter aus erster Hand nicht mehr angeboten wird, und die verfügbaren kleinen Restbestände wechseln die Hand zu sehr hohen Preisen. England scheint für Kolonialbutter recht fest zu sein und die von dort einlaufenden Berichte deuten auf eine gute Haltung der englischen Märkte; auch Kopenhagen dürfte seine Notierung um einige Kronen in dieser Woche heraufsetzen, während die deutschen Notierungen in dieser Woche noch unverändert bleiben dürften. — Amerikan. Schmalz. Im Laufe der Berichtswoche haben sich die Preise nicht wesentlich verändert. Es wird heute im Großhandel ca. 35½ Dollar verzollt notiert, ab Stadtlager an die Kundschaft ca. 77 M per 50 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hierfür waren die Preise nur kleinen Schwankungen unterworfen. Für Blasenbutter wird heute unverändert ca. 86 M per 50 Kg. verzollt notiert, für Ristenschmalz ca. 76 M per 50 Kg. verzollt.

Hamburg, 29. Dez. Bericht der Firma A. F. C. Fick. Die außergewöhnlich rege Nachfrage, die an allen Plätzen in der Weihnachtswoche herrschte, hatte nicht nur die frischen Eingänge, sondern auch die Bestände billigerer Qualitäten restlos aufgenommen. In der Berichtswoche war naturgemäß eine allgemeine Zurückhaltung der Käufer unverkennbar, da die Preise nach dem Fest oft zurückgehen pflegen. Immerhin aber ließen doch zufriedenstellende Aufträge ein, man konnte deutlich erkennen, daß nirgends Vorräte vorhanden. Soweit die Lage sich heute beurteilen läßt, scheint international keine Abschwächung einzutreten. Das Ausland behauptet weiterhin die feste Tendenz. Sowohl Dänemark als auch Holland konnten sogar höhere Preise herausholen. Auch in England bleibt der Handel lebhaft. Die Preise für Kolonialbutter erster Qualität stehen heute ebenso hoch wie dänische Butter ein, und da die frischen Ankünfte diese Provenienzen immer noch leicht Nehmer finden, läßt sich hieraus vorderhand auch für die nächste Zeit noch kein Rückschlag konstruieren. Während einige deutsche Plätze über eine Zunahme der Produktion berichten, treten andere Gebiete infolge der hohen holländischen Forderungen stärker als Käufer auf. Am hiesigen Platz konnte sich der vorwöchige flotte Konsum erwartungsgemäß nicht behaupten, man rechnet aber für die nächsten Tage noch mit steigendem Absatz. Die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein erzielte heute bis 184 M, für Markenbutter bis 188,50 M, im Durchschnitt 186,19 M gegen 186,78 M in der Vorwoche. Die hiesige Großhandelsnotierung wird morgen ebenfalls keine Änderung erfahren. Der dänische Markt gestaltete sich fest, eine kleine Erhöhung der Kopenhagener Notierung von 4—6 Kronen dürfte morgen kaum zu umgehen sein. In sibirischer Butter ist der Handel praktisch beendet. Die Bestände sind restlos gegeben, nur aus zweiter Hand bleiben kleine Partien vereinzelt angeboten.

Süddeutsche, 30. Dezember. Bericht von Mann & Friedeborn. In diesen Tagen nach dem Feste kann man keine besonderen Erwartungen stellen, so verläuft der Handel in großer Zurückhaltung. Die Nachfrage ist zeitgemäß nur schwach, während die Zufuhren sich täglich mehren. Erst eine sichere Ueberblick der Lage wird dem Handel wieder Belebung bringen. Für den Augenblick liegen im Markte viele dringende und billige Auslandsangebote, die auf einen weiteren Rückgang der Preise für die nächste Zeit schließen lassen. Tendenz: abwartend.

Leipzig, 28. Dezember. Bericht der Firma Gottschalk & Co. Wie alljährlich läßt sich so kurz nach dem Feste ein Ueberblick über die Gestaltung des Buttergeschäftes nicht gewinnen. Der Absatz steht, während die Einlieferungen zunehmen. Hieraus ergibt sich, daß ein Rückgang der Preise unvermeidlich ist. Man wird daher Ende dieser Woche mit niedrigeren Notierungen rechnen müssen. Da die Vorräte aber nirgends von Bedeutung sind, ist es möglich, daß der Bedarf bald wieder einsetzt und sich dann wieder ein stabiles Geschäft entwickelt.

Dresden, 28. Dezember. Bericht der Firma Georg Müsch. Wie stets zwischen Weihnachten und Neujahr sind die Zufuhren sehr unregelmäßig. Infolgedessen ist ein übersichtliches Bild von der Marktlage nicht zu geben. — Da aber wider Erwarten das Ausland feste Tendenz meldet, so dürfte die Notierung einen größeren Anstieg vorläufig nicht vornehmen, zumal vor dem Feste die Läger zu unveränderten Preisen vollständig geräumt werden konnten. — Aus vorgenannten Gründen ist daher noch nicht zu sagen, wie sich der Markt in den nächsten Tagen gestalten wird. — Schmalz. Chicago meldet etwas festeren Markt. Ob derselbe anhalten wird, ist bei der unklaren Ueberblick der Geschäftslage noch nicht zu sagen.

London, 26. Dezember. Die meisten Sorten neu eingelaufener Butter behaupteten sich in dieser Woche ungeachtet vermindelter Geschäftigkeit, doch ältere Lagerreserven trugen einige Mattigkeit zur Schau. Die

mentan auf England schwimmenden Mengen von neuseeländischer Butter betragen 329 000 Kisten, von australischer 154 000 Kisten und von argentinischer 92 000 Kisten, also zusammen nur 575 000 Kisten, gegen 947 000 Kisten zur gleichen Zeit vorigen Jahres, während gleichzeitig die Kaufkraft für koloniales Produkt aus allen Teilen des Landes wesentlich lebhafter als vor einem Jahr ist. Die Kontrollpreise für neuseeländisches Produkt erfuhren daher keine Veränderung, so daß feinste 172 Sh. gilt, während kleine Posten feinsten ungesalzener Ware sogar 180 Sh. erzielen, andererseits ist feinste Butter aus den Gefrierhäusern schon zu 160 bis 164 Sh. erhältlich. Das Interesse für australische Butter ist im Augenblick fast eingeschlafen, so daß die Notierungen nominell sind. Feinste wird zu 164—170 Sh. und ungesalzene zu 168—172 Sh. angesetzt. Von kanadischem Produkt steht nicht viel zur Verfügung, doch mit argentinischem gingen zwei Dampfer ein, die zusammen 23 400 Kisten herabbrachten. Das Geschäft war unbedeutend bei stetiger Tendenz, während dänische Butter trotz verminderter Eingänge flauere Stimmung entwickelte. Greifbare Ware erregte zu 178—182 sehr geringes Interesse. Holländisches Produkt vermochte sich auf seinem übertrieben hohen Standpunkt nicht zu behaupten, und Rahmbutter schwächte sich um volle 12 Sh. ab, so daß sie zu 180—184 Sh. angeboten wurde. Von sibirischer Butter ist nichts vorhanden. Auf dem Manchester Markt war matter Geschäftsgang und weichende Preise zu verzeichnen, und in Liverpool wurde dänische Butter um 6 Sh. herabgesetzt.

Räse.

Köln, 28. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Frachtlage Köln, vollst. Tilsiter Käse, vollst. 2,10—2,20 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,30—2,75 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,20 M, Emmentaler Käse 2,40—2,80 M, Limburger Aligauer 1,20 M je Kg.

Hamburg, 29. Dez. Bericht der Firma Albert Kauls. Wie alljährlich, so beschränkt sich auch in der Woche zwischen den beiden Festen vor der Inventur das Geschäft auf die absolut notwendigen Ergänzungskäufe, jedoch von einer Marktlage nicht gesprochen werden kann. Erst nach Neujahr wird es sich zeigen, ob genügend Ware abgegangen und wieder Aufnahmefähigkeit vorhanden ist. Allzu große Hoffnungen darf man nach dieser Richtung hin wohl nicht hegen, weil der Absatz auf der ganzen Linie nur ein schwacher gewesen sein soll. — Die holländischen Notierungen für dieswöchentliche Verladung liegen wieder etwas niedriger und es darf wohl noch mit einer weiteren Senkung für nächstwöchentliche Verladung gerechnet werden. In Dänemark ist zu billigeren Preisen noch nicht anzukommen, weil die Vorräte immer noch beschränkt sind. — Auf dem Tilsiter Markt ist die Lage noch die gleiche wie in der Vorwoche. Es werden hier notiert vom Großhandel für Lieferung an den Kleinhandel für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima rollenweise, 105—110 Rmk., sekunda 95—100 M, Halbfettkäse 70—72 M, Dänische Gouda-Käse, 20 proz. 68—72 M, 30 proz. 86—88 M, 45 proz. jüngere 112—115 M, 45 proz. ältere 118—122 M, Holländ. Gouda-Käse 40 proz. je nach Alter und Qualität 102—106 M, 45 proz. gute Konsumware 112—116 M, 45 proz. Konsumware abfallend 100—110 M, 45 proz. pa. diesjährige Gasware, je nach Alter, Schwere und Qualität 130—140 M, 45 proz. Mai-Juni-Lagerware, feinste 135—145 M, Holländ. Edamer, 20 proz. 76—80 M, 30 proz. 88—92 M, 40 proz. frieische 100—105 M, 40 proz. nordholländische 104—106 M, Schweizer Käse, je nach Herkunft und Qualität 110—150 M, Limburger Stangenkäse, 20 proz. 70—72 M.

Bodegraven (Holland), 28. Dez. Bericht der Firma S. Gabel u. Co. Vollfette Ware. Es ist heute keine Änderung zu verzeichnen, das Geschäft ist noch sehr flau und werden die Einkäufe von den Feiertagen beeinflusst. 1. Qualität 49—53 Gulden, 2. Qualität 43—47 Gulden, Anfuhr 181 Partien. Tendenz flau. Molkereiware. Die Preise für 20- und 30 prozentige Ware sind noch etwas zurückgegangen, während dieselbe für 40 prozentige Ware so ziemlich geblieben sind. Goudakäse, 20 proz. frische 27 Gulden, 20 proz. etwas gelagert 27,5—28 Gulden, 30 proz. etwas gelagert 35—36 Gulden, 40 proz. etwas gelagert 43—43,5 Gulden, 40 proz. frische 42—42,5 Gulden. Edamerkäse 20 proz. frische 27 Gulden, 20 proz. etwas gelagert 27,5—28, 30 proz. etwas gelagert 35—36, 40 proz. etwas gelagert 43 Gulden. Brotform, 40 proz. etwas gelagert 43,5—44, 40 proz. frische 42,5—43. Stimmung bleibt flau. Im Januar erwartet man jedoch etwas bessere Preise. Nordholländ. Edamer. Gute Ware notiert noch 45—46 Gulden. Stimmung flau.

London, 26. Dezember. Der hiesige Käsemarkt verkehrte diesmal in Feiertagsstimmung, doch behaupteten sich die Preise der meisten Sorten, ausgenommen holländischer Käse, der sich etwas abschwächte. 45 proz. Edamer ist daher jetzt zu 100 Sh. und 45 proz. Gouda zu 90—94 Sh. erhältlich. Seit unserem letzten Bericht wurden 17 324 Kisten kanadischen Käses den Docklagern entnommen, während 3649 Kisten neu eingingen. Das Geschäft war nicht bedeutend, doch behaupteten sich die Preise auf 94—96 Schilling für feinsten weißen und farbigen Käse. Für neuseeländisches Produkt bestand diesmal geringes Interesse und ein großer Teil der angebotenen Ware ist unreif und kaum für den Verbrauch geeignet. Das Kontrollamt stellt für feinste Grade 96 Sh. an, doch ergeht, wie gesagt, sehr bescheidene Nachfrage. Die Versorgung des Marktes mit bestem englischen Käse wird zusehends geringer. Feinste Farmersorten notieren jetzt 108 bis 112 Sh. und Stilton gilt 1 Sh. 6 d. bis 1 Sh. 10 d. je Pfund. Dänischer Roquefort behauptet sich gut bei geringem Angebot. Feinster italienischer Gorgonzola findet gesteigerte Beachtung, doch für französischen Petit Grapere ergeht kein nennenswerter Begehr.

Eier.

Köln, 28. Dezember. Amtlicher Bericht der Kölner Waren-Börse. Die Preise verstehen sich je Stück in Pfennig. Inlandseier: über 60 Gramm 20—21, über 55 Gramm 18—19, Auslandsseier: über 60 Gramm 20—21, über 55 Gramm 18—19, unter 55 Gramm 12—15.

Milch.

Münster, 29. Dezember. Der Westfälische Milchausschuß hat in seiner Sitzung am 28. Dezember den einstimmigen Beschluß gefaßt, den Milchpreis für molkereinmäßig behandelte Milch ab 1. Januar 1927 auf 22 Pfg. franko Empfangsstation festzusetzen. Der Preis gilt für diejenige Milch, welche am 1. Januar 1927 zum Versand gelangt. Bei Lieferung an den Kleinhandel ist auf Beschluß des Milchausschusses ein Zuschlag von 1 Pfg. pro Liter in Anrechnung zu bringen.

Vieh.

Berlin, 29. Dezbr. Amtlicher Bericht vom Berliner Magerviehmarkt. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: 286 Schweine und 313 Ferkel. Verkauf: Ferkel ruhig. Käufer infolge Abnahmangels schlecht. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferische 7—8 Monate alt 72—85 M, 5—6 Monate alt 52—72 M, Föfke 3—4 Monate alt 30—50 M, Ferkel 9 bis 13 Wochen alt 25—30 M, 6—8 Wochen alt 20—25 M per Stück.

Hannover-Lehrte, 28. Dezember. Bericht der Viehverkaufshalle N.-G. Auftrieb: 1870 Ferkel und 70 Läuferische. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 23—29 M, 8—12 Wochen alt 30—42 M. Läuferische: 3—4 Monate alt 42—56 M, 4—6 Monate alt 56—85 M. Marktverlauf: Langsam.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dezbr.	Auf- getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	29.	9464	74—69	68—64	Lebendgew.	ruhig
Bremen	28.	1302	74—66	65—54	"	mittelmäßig
Breslau	29.	2579	77—70	68—65	"	schlecht
Chemnitz	27.	1758	80—72	70—62	"	schlecht
Danzig	28.	1172	67—64	62—60	"	schleppend
Dortmund	27.	2142	80—76	75—70	"	rege
Dresden	29.	1970	79—69	68—60	"	schlecht
Düsseldorf	27.	1538	80—72	71—64	"	sehr langsam
Elberfeld	27.	1836	80—73	70—65	"	mittel
Essen	27.	3431	76—70	68—64	"	flau
Frankfurt a. M.	27.	3786	78—71	70—60	"	gedrückt
Hamburg	28.	5269	75—71	65—60	"	ruhig
Hannover	29.	1085	77—72	70—60	"	mittel
Karlsruhe	27.	647	82—80	79—78	"	langsam
Köln	27.	3808	79—71	70—65	"	sehr langsam
Leipzig	29.	1921	78—73	72—65	"	schlecht
Magdeburg	28.	2929	78—72	70—64	"	sehr langsam
Mannheim	27.	2285	80—74	70—65	"	ruhig
München	29.	2925	79—73	60—55	"	mittelmäßig
Nürnberg	23.	1050	98—86	85—60	"	lebhaft
Stuttgart	28.	1255	81—75	69—58	"	mäßig belebt
Zwickau	27.	830	81—76	75—70	"	langsam

Getreide- und Futtermittel.

Berlin, 29. Dezember. Im Anschluß an die scharfe Baifsebewegung an den nord- und südamerikanischen Terminmärkten waren die Einforderungen ermäßigt, und zwar von Nordamerika um etwa 20—25, und von Südamerika um etwa 10 Gulden. Die Maisofferten waren gleichfalls nachgiebiger und auch Weizenroggen wurde um 10—15 Cents billiger angeboten. Besonders wirkte sich die Nachgiebigkeit der Ueberseeangebote für März- und Mai-Weizen aus, die beide 2 M niedriger einsetzten. Speziell der Plataweizen steht mit den Frühjahrssichten ziemlich in Parität. Das Angebot von Inlandsweizen ist nach wie vor gering und die Preise für prompte Ware, ebenso wie für Dezemberlieferung waren kaum verändert. Von Roggen gelangten heute 9 Scheine zur Andienung, die als kontraktlich erklärt wurden. Angesichts der regen Nachfrage für Roggen blieb dies aber für Dezemberlieferung fast ohne Einfluß, während die späteren Sichten in Zusammenhang mit den schwächeren Auslandsmeldungen um etwa 1,50 M im Preise nachgaben. Mehl liegt nach wie vor vernachlässigt. Die Forderungen sind unverändert. Für Hafer in guten Qualitäten macht sich einige Nachfrage geltend, doch zeigen sich die Wareneigner zu den geforderten Konzeptionen kaum bereit. Gerste hat unveränderte Marktlage. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 264—267, Dezember 292—291,50, März 283,50, Mai 282, Roggen, märkischer 233 bis 238, Dezember 255—254, März 247—246,50, Mai 247,50, Sommergerste 217—245, Wintergerste 192—205, Hafer, märkischer 176—186, Dezember 193, Mai 203,50, Mais (lofo Berlin) 192—194, Weizenmehl 34,75—37,75, Roggenmehl 32,75—34,25, Weizenkleie 13,25—13,50, Roggenkleie 12 bis 12,25, Viktoriaerbsen 51—61, kleine Speiseerbsen 31—33, Futtererbsen 21 bis 24, Pelusken 20—22, Ackerbohnen 21—22, Wicken 22—24, Lupinen, blau 13,50—14,50, Lupinen, gelb 14,50—15, Serradella 21,50—24, Rapskuchen 16,40—16,50, Leinkuchen 20,80—21,20, Trockenschmelz 9,60—9,80, Sogalschrot 19,30—19,90, Kartoffelflocken 28,50—29.

Hamburg, 28. Dezember. Cif-Notierungen in holländische Gulden je 100 Kg. Weizen: Manitoba 1 lofo 16,40, Januar 15,80, Manitoba 2 lofo 16,20, Januar 15,50, Manitoba 3 Januar 14,95, Manitoba 4 Januar 14,30, Hardwinter 2 lofo 15,85, Januar 15,80, Barulo (79 Kg.) Januar 14,45, Rosafe (76 Kg.) Januar 14,40, Amber durum 2 Januar 15,70, Redwinter 2 lofo 15,10, Gerste: Donau lofo 10,50, Januar 10,40, sibirische lofo 10,65, Januar 10,55, Kanada Western 3 lofo 10,65, Januar 10,55; Mais: La Plata lofo 8,35, Januar 8, Donau-Galfoz und südslaw.-bulg. lofo 8,35, Januar 8,15; Leinfaat 18,40. — Weizenkleie die Tonne: La Plata 5 Pfund Sterling 18 Sh., Pollard 5 Pfund Sterling 16 Sh., Baril 5 Pfund Sterling 18 Schilling.

Hamburg, 29. Dezember. Getreide. Sehr ruhig. Weizen 270—274, Roggen 230—235, Hafer 185—188, Auslandsgerste 175—180, Mais 138 bis 140. Leinfaat 17,75—18,50 Gulden.

Bremen, 29. Dezember. Weizen: Manitoba 1 Januar-Abladung 13,80, do. 2, Januar-Abladung 14, Barullo (79 Kg.), Februar-Abladung 12,10; Roggen: deutscher 12,70, amerikanischer 2 10,70, La Plata 10,70, La Plata Februar 10,20, russischer 10,65; Gerste: Donau 9,55, La Plata Febr. 8,90, amerikanische Malzgerste 9,45, Kanada 2 9,50; Hafer: deutscher 11, pommerischer 11,30, La Plata Januar 7,65; Mais: La Plata 7,50, do., Dampfer „Sindenburg“ 7,30, Donau-Galfoz 7,25, russischer 7,30. Tendenz: stetig.

Sie haben keine Ahnung von Buchführung?

Warum schaffen Sie sich denn „Einfache Molkerei-Buchführung“ (nebst Inventur und Bilanz), 54 S. mit Buchungsbeispielen und Übungsbogen von Gust. Frost zum Preise von 4 Mark zum Selbststudium nicht an? Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Nach Schluß eingegangen:

Sandmolkerei

in einer Stadt von 9000 Einwohn. in Pachtträumen zu verkaufen. 1000 Liter täglich, die mittels 2 Milchverkaufswagen mit einer Verdienstspanne von 7-8 umgekehrt werden. Preis 8500 M bar. Angebote unt. Mitteldeutschland 9055 an d. Ztg.

Für Stadtmilchverkauf suchen w. für sofort einen gebrauchten aber gut erhaltenen

Milchverkaufswagen

Angebote erbittet (9037)

Molkerei E. G., Hagenlüne.

Gebr. Rohrleitung

für Mollen, ca. 60 Meter, eventl. auch Pumpe, sofort gesucht. Ausführl. Preisangebote erb. (8995)

W. Tolkmitt

Molkerei Rebus a. Oder.

Vorwärmer,

2-3000 Liter Stödtg. (9049)

Milchbassin.

zirka 1000 Liter Inhalt, gebraucht, kauft

Molkerei Nordwalde i. Westfl.

Gebrauchter, aber gut erhaltener

Rahmreifer,

ca. 1500 Liter Fassung, sofort geg. Kasse zu kaufen gesucht. Angebote unt. Butterversand 9023 an d. Ztg.

Quarg-Käseerei-

Einrichtung

mit Automaten und allem Zubeh. zu kaufen gesucht. Offerten unter Nr. 9036 an diese Zeitung erbeten.

Prima Buttwolle,

Ki o 50 100 Kilo

Wt. 45. — Wt. 84. —

D. Hardung & Co.,

Northheim i. Hann. (7700)

Betriebsübersichtsbücher

Abrechnungsbücher

kaufen die Molkereien in prakt. Ausführung sehr preiswert bei der

Molkereizeitungs-Druckerei

Hildesheim

Wegen Aufgabe der Molkerei

verfaufe ich (9060)

1 Dampferzeuger, stehend

1 Alfa-Zentrifuge (Schnurantrieb, 1500 Liter)

1 Vollmilchschäler

1 Anmachbassin mit Meßheimer, 800 Liter

1 Milchpumpe, Alsb., Drehkolben,

1 Wasserpumpe

1 3 PS.-Motor

1 Transmission mit Scheiben und Riemen und sonstiges mehr.

Die Sachen sind zum Teil nur ein halbes Jahr gebraucht.

Molkerei Winken c. Aller.

Milchbassin,

fast fabrikneu, gut isoliert, 4000 L. fassend, schaumzerstörende (9052)

Milchpumpe,

fabrikneu, beides Modell Alsborn, Baujahr 1926, preiswert sof. gegen Kasse zu verkaufen. Eilangebote an

M. Brzant, Leipzig-W. 31

Seumestraße 30 II.

Genossenschaftsmolkerei

zwischen Alfeld-Göttingen, hat wö-

chentlich etwa 20 Kch

feinste Butter

sowie täglich 300 Liter

Schlagfahne

auch in kleineren Posten abzugeb.

Angebote sind unter 9064 an diese

Zeitung zu richten.

Prima Speisequarg,

Lab- und

Sauermilchquarg

ohne Buttermilchzusatz, hat noch wöchentlich mehrere Tonnen abzugeben. (9046)

Dampfmolk. Amsdorf i. Sa.

Schlagfahne.

Molkerei günstig gelegen f. Ham-burg und Berlin, hat noch täglich 500 Liter Schlagfahne abzugeben. Angebote unter 9059 an diese Ztg.

Molkerei in Westfalen mit guter Verbindung nach dem Industrie-gebiet, hat noch täglich 2-300 Lit.

Schlagfahne

abzugeben. Angebote unter West-falen 9058 an diese Zeitung.

Suche pro Woche noch (9062)

100 Zentner

Quarg

zu kaufen, wenn preiswert. Kasse nach Wunsch.

F. Riepenhausen, Käsefabrik

Cassel- B.

Wir arbeiten

alle Sorten Bruch-Käse zu rindenlosem Käse um.

Billigste Berechnung. Kch. unter Nr. 9068 an diese Ztg.

Habe noch einige Zentner

Backsteinkäse,

angereicht und frisch vom Salztisch, sowie einige hundert Liter Magermilch abzugeben bei sofort. Kasse.

Wittoria-Molkerei

Bahnhof Holthausen, Medl. = Schw.

5-6 Zentner garant. naturreines

Molk.-Butterschmalz

gegen Höchstgebot abzugeben. 9042

Milch-Zentrale Ingolstadt, Oberb., e. G. m. b. H.,

Ingolstadt in Oberbayern.

Pommerische Molkerei möchte täg-

lich

ca. 1000 Liter Milch

auf

Steinbuscher Käse

verarbeiten und sucht Großlisten als Abnehmer bei finanzieller Unter-stützung evtl. Gewinnbeteiligung. Bewerbungen unter 8986 an diese

Zeitung.

Hessische Molkerei hat noch täg-

lich 40-50 Liter

prima Schlagfahne

sowie ebensoviel

Kaffeesahne

in Flaschen abzugeben. Angebote

unter Nr. 9033 an diese Zeitung.

Täglich frischen (9054)

Speisequarg

und 20 prozentigen

Quadrat-Käse,

frisch vom Salztisch gibt ab. Preis-

angebote an

Andersons Molkerei

Neudamm.

Suche Verbind. mit Molkereien

und Genossenschaften, die mit noch

5 Zentner

Molkereibutter 1.

und 10 Zentner

Molkereibutter 2.

wöchentlich liefern können.

Angebote mit Preis. Pa. Refer.

Niederschlesische Butterhandlung

Inh.: R. Schiewel

Frankfurt a. D., Al. Scharnstr. 20.

Telefon 1306 (9040)

Schlagfahne.

Suche nach einer größeren Indu-

striestadt täglich 200-300 Liter

Schlagfahne

zu kaufen. Angebote mit Preis u.

Nettohalt unter Nr. 9057 an diese

Zeitung.

DAMPFERZEUGER

Hoch- und Niederdruck- Dampfessel Eisen-, Kupfer-, Aluminium-

Bassins auch verzinkt und verzinkt in jeder Größe, elserne Schornsteine sowie

Rohrleitungs - Anlagen

Eisenkonstruktionen

aller Art und Größe, in genieteter und geschweißter Ausführung, liefern schnell, preiswert und in bester Qualität

LÜTZENER Dampfessel und

Maschinenfabrik G. m. b. H.

Lützen (Prov. Sachsen), Postfach 25

Butter- und Käsefehler verursacht eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser. Zweckentsprechende Untersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Neu erschienen:

Lehrbuch der Tierzucht und Tier-

ernährungslehre für Molkereifachleute

von Prof. Dr. Bünzer, Direktor des Instituts für Milch-erzeugung der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt in Kiel

122 S. mit 23 Abb. 1/4 Reinen geb. 3.- Mk.

Inhalt: Rindviehzucht. — Rinderrassen. — Fütterung des Rindes. — Züchtung des Rindes. — Gewinnung guter Milch. — Fütterung der Milchviehzucht. — Schweinezucht. — Rassen des Schweines. — Züchtung des Schweines. — Haltung und Pflege des Schweines. — Fütterung des Schweines. — Fütterung der Haustiere. — Futtermittelkunde. — Praktische Durchführung der Fütterung.

Verlag der Molkereizeitung, Hildesheim.

Das Buch soll dem Molkereifachmann einige grundlegende Kenntnisse auf dem Gebiete der Milchviehzucht und -haltung vermitteln, damit er sich in allen dies Gebiet betreffenden Fragen ein eigenes Urteil bilden kann. In gedrängter Kürze wird ferner das notwendigste über Schweinehaltung, Fütterung uzw. gesagt. Es handelt sich somit um ein Buch, aus dem jeder Fachmann lernen kann und das deshalb allerweiteste Verbreitung verdient.

Zu kaufen gesucht:

Partiewaren

franz. Roquefort Tilfiter Vollfett

Richard Werner, Kräuterkäsefabrik, Neumünster.

Benötige wöchentlich noch 6 bis 10 Faß

Butter

frische, ungesalzene; auch in kleineren Posten.

Sicherheit in jeder Höhe kann gestellt werden.

Prompte Zahlung! Angebote mit Preis nur

von Molkereien unter Nr. 9053 an diese Zeitung.

Stellen-Gesuche.

2-3000.- M.-Mark

Kaution stellt ein tüchtiger Ber-walter, welcher mit allen Sachen vertraut ist u. auch jeden herunter-gewirtschaftet. Betrieb wieder hoch bringt, da grundehrlich und kauf-männisch gebildet. Auch zahle ein.

älteren oder kranken Kollegen gut.

Abstand für die Nachweisung einer

guten Stelle. Antritt jetzt oder

später. Prima Zeugnisse. Bin 45

Jahre alt, und bitte Offerten unt.

„Reell“ 8890 an diese Zeitung.

Sarzkäsemeister,

langj. Fachmann, ledig, empfiehlt sich für Reueinrichtung von Käse-fabriken ab 1. Februar oder später, jeden Betrieb leitend und tüchtiger

Mitarbeiter. Garantiere für erst-klassige Ware. Mitteldeutschland

bevorzugt. Offerten unter Nr. 9069

an diese Zeitung.

Keinem Lehrling

darf der „Milch. Zeitfaden“ vom Molt.-Inspektor Kipp fehlen. Auf 121 Seiten sind darin alle Zweige der Milchwirtschaft und Schweinehaltung behandelt. Gegen Ein-sendung von 2.50 M wird das schön gebun-dene Buch geliefert von der Buchhandlung

der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Gebild. Molk.-Fachmann

33 Jahre, im Verkehr mit der Kundschaft durchaus routiniert, sauber und strebsam, sucht sofort Eintritt in eine Molkerei, Stadtfiliale oder Milchgeschäft, wo nach kurzer Zeit der Übersicht Pachtung oder Kauf möglich ist. Persönliche Vorstellung und Besprechung ergeben näheres. Umgehende Angebote unter 9065 an diese Zeitung.

Verheirateter Fachmann, welcher in der Fabrikation sämtl. Weichkäseorten, Joghurt, Rahmbehandling und Herstellung von Qualitätsbutter sowie Milchunter-suchung erfahren ist, auch mit sämtlichen Maschinen vertraut und imstande ist einen Betrieb rentabel zu leiten, sucht Dauerstellung. Gefl. Angebote erbittet **Georg Klusich, Kollshen, Krs. Reichenbach i. Schl.**

Tücht. Fachmann, 23 J. alt, sucht Stellung als Obermeister od. ander. Vertrauensp. Ang. mit Gehaltsangabe unter **J. H. postlagernd Zittau in Sachsen.** (9035)

Molk.-Verwalter,

24 J. alt, 3. Jt. Leiter ein. Privatbetriebes. f. z. belieb. Antritt Stellung als solch. in Privat- od. Genossenschaft. Raut. kann gest. werden. Gefl. Zuschrift. mit Gehaltsangabe u. w. unter 8944 an d. Ztg.

Molkereifachmann,

23 J. alt, sucht sich z. belieb. Antr. zu veränd. Selb. ist in techn. und kaufm. Buchführung, Bilanzaufl. u. Korrespondenz erfahren u. kann auch Maschinenschreiben und die Rechenmach. bedienen. Gute Handschrift u. flotter Rechner. Such. ist mit neuzeitl. Maschinen, Butterm., Weichkäsefabr., Milchverfand u. Laboratoriumsw. vertr. Fachsch. Kiel mit „sehr gut“ absolv. Zeugnisse u. Empfeh. z. D. auf Wunsch nach Möglichk. pers. Vorstell. Reflekt. wird nur auf Dauerst. in gr. Betr. Angeb. u. 8850 an d. Ztg. erbeten.

Ein auf all. Gebieten des Molk.-Faches erf. Fachmann, mit gr. Erfahrung in Hart- u. Weichkäse, f. Stellg. Jung verheiratet o. Kinder. Selbiger übernimmt auch Verkäuferstellung oder Filiale. Gegend gleich. Angebote unter **G. V. 9026** an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann,

24 Jahre, 1 1/2 Jahre hier als Obermeister tätig, technisch u. kaufmänn. gut durchgebildet in unserm Fach, sucht zum 15. Jan. evtl. etw. spät. Dauerstellung als Betriebsleiter, Obermeister, Filialleiter, Expedient oder sonstigen Vertrauensposten b. annehmbarem Gehalt. Pa. Refer. stehen zur Verfügung, auch im Besitz des Führerscheins 3 b und besitzt auch in diesem Fach weitgehende Kenntnisse. Gegend gleich. Gefl. Angebote unter „Neumarkt“ Nr. 8864 an diese Zeitung.

Molkereifachmann

28 Jahre, sucht passend. Dauerstelle. Selb. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Holst, Butterfah, Milchan- und Ausgabe, Kontor. Berichte sämtl. Molkereiarbeiten. Gegend gleich. Angebote an **Theo Luke, Sülzhagen (Südharz).** (9072)

Tücht. Fachmann und Verkäufer 26 J., f. Vertr.-Posten. Ders. ist firm in der Herstellung von ff. Tafelbutter u. verschied. Sort. Hart- u. Weichkäse, wofür er vollständige Garantie über. Mit Kessel und allen neuesten Maschinen, sow. Reparaturen best. vertraut. Sicherheit kann gestellt werden, evtl. Be-teiligung. Frdl. Angeb. erb. an **Gollasch, Molk. Schimischow bei Oppeln, D.-Schles.** (8943)

Rutscher

ledig, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Gegend gleich. Gefl. Angebote unter **S. 9027** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, strebsamer

Gehilfe,

22 Jahre alt, in allen Zweigen des Berufes gut bewandert, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 15. Jan. oder früher Stellung. Suchender ist vertraut in der Bereitung feinst. Tafelbutter, spez. Erfahrung in der Herstellung pa. Tilsiter, Romadur, Frühkäse, Quadratkäse, Kuhkäse (Sauer- und Quark-fabrikation). In der Bedienung d. Maschinen durchaus zuverlässig, ist sicherer Rechner und mit Abrechnungsweilen gut vertraut. Um frdl. Angebote bittet **Emil Sasse, Molkereigehilfe in Warbelin in Pommern, Post Großendorf, Krs. Stolp.** (9039)

Kräftiger, ostpreussischer Molkereigehilfe mit deutscher Gesinnung, 24 J. alt, sucht zu sol. Stellung. Selb. ist firm in allen Zweigen des Faches und scheut keine Arbeit. Lüdens. Zeugn. steh. zur Verfügung. Werte Angebote erbittet **Willy Schult, Molkerei Ellerwald 5, bei Elbing.** (9071)

Gewandter Gehilfe,

23 Jahre, sucht zum baldigen Antritt Stellung als Milchverkäufer od. Milchverkäufer. Guter Pferdepf. Offerten sind zu richten unter Nr. 9070 an diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe

mit Kessel, Maschinen, Butterm., Annahme, Ausgabe, Hart- und Weichkäsefabr., sowie mit Pferden, Schweinemast und -Zucht und auch in Mühlenbetrieben aufs allerbeste vertraut, sucht gestützt auf sehr gute Zeugnisse zum beliebigen Antritt Stellung. (9071) **Otto Stelter, Blantensee b. Lübeck.**

Jg. Gehilfe, mit all. Facharbeit. vertr., sucht zu sofort oder später Stellg. Angeb. mit Geh.-Ang. erb. **Walter Stelter, Briesenitz, Kr. Dt. Krone.** (9025)

Molkereigehilfe, 22 J. alt, f. z. 1. 1. 27 oder später Stellung. Selbiger ist mit Dampfkessel u. Dampfmaschine, Elektromotor, Kühlmaschine, Fabrikate vertr., od. wo Gelegenheit ist, sich in der Weichkäsefabr. auszubilden. Werte Angeb. zu richten an **Karl Gropp, Halberstadt, Bernigeroderstr. 4.** (9016)

Suche für meinen Sohn, 18 J. alt, groß und kräftig, mit höherer Schulbildung, für bald

Lehrstelle

in einer modern eingerichteten Molkerei mit Milchverfand, -Zerarbeit und Käsefabr. Derselbe war schon kurze Zeit anderweitig als Lehrling tätig, mußte aber die Stelle wegen Umstellung des Betriebes aufgeben. Gefl. Ang. erb. **Adolf Schachner, Berlin W. 57, Bülowstraße 100.** 8889

Für meinen

jungen Mann,

der 1 1/2 Jahr bei mir lernte, suche ich für den Rest noch 1 1/2 Jahr anderweitig Stellg. Er ist 18 Jahre, tüchtig und fleißig. Gefl. Angeb. erbeten an

Dampfmolkerei G. Nagel, Al. Jettin, Krs. Kolberg.

Junger kräftiger ostpreussischer Molkereilehrling,

18 Jahre alt, sucht sofort Stellung. Selbiger hat 1/2 J. gelernt und möchte in guter Molkerei weiterl., wo er sich in seinem Fach weitervervollkommen könnte. Selbiger ist Besitzersohn. Werte Ang. erb. **Erich Herrmann, (9032) Molkerei Ellerwald 5.**

Solid. Molkerei- u. Käseereigehilfe, 20 Jahre, engl., mit sämtl. Facharb. wie Bedien. von Kess., Dampfmaschine, Kühlmaschine, Dauererhitz.-Anl., in der Herstellg. von Camembert, Limburger, Romadur, Käse, Allg. Stangenkäse, Sahne-schichtkäse, Harzkäse, Speisequarg, Sauer- und Quarkmilch, Herst. v. ff. Tafelbutter sow. Frischmilchbehandlg., Milchunter-such., Milchannahme best. firm, f. auf gute Zeugn. gest., zum 1. 1. Stellg. Gegend gleich. Werte Angeb. erb.

A. Barz, Ober-Herzogswaldau, Krs. Freistadt i. Schles.

Zu Anfang Januar suchen wir für unseren

ersten Gehilfen

anderweitig passende Stellg. Er versteht sein Fach und können wir selbigen empfehlen.

Molk.-Genoss. Wellentrup bei Herrentrup i. Lippe.

Für einen empfehlenswerten 25 jährigen

Gehilfen,

der mit allen Facharbeiten vertr., sicherer Rechner ist und eine flotte Handschrift besitzt, suchen wir zum 1. Januar od. auch später passende Stellung. Angebote an **Paul Hauff, Jarmund.** (8851)

Molkerei-Gen. Dürsteb., Post Groß-Sabow, Pom.

Tilsiter Käse, 26 Jahre alt. w. einen erstl. Käse herstellen kann, auch firm in Butterm., Milchunter-suchung sowie mit sämtl. neuzeitl. Molkereimaschinen und -Arbeiten aufs beste vertraut ist, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zu sofort oder später Wirkungsst. Gefl. Ang. erb. **A. Salowski, Königsberg i. Pr., Sachheimer Hinterstr. 3.**

Suche f. einen allseitig einwand-freien, tüchtigen, verheirateten

Obermeister,

24 Jahre alt, den ich in jed. Weise bestens empfehlen kann, Vertrauensstellung als Leiter einer Rahm-fabrikation u. w. Reflektanten, die auf eine gewissenhafte Kraft Wert leg., bitte Angebote zu richten an **(8880) Molkerei Kattern bei Breslau.**

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten viermonatigen Lehrganges am 8. Februar 1927. Nähere Auskunft erteilt **Direktor Hoffmeister.**

Molkerei-Lehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4 monatliche Lehrgänge.

Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1927. Anfragen und Anmeldungen an **Dr. Heise.**

Stellen-Angebote.

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen ordnungsliebenden, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. (9045) **Molkereigenossenschaft Janow i. P. Lorenz, Verwalter.**

Für unseren städt. Vollbetrieb suchen wir wegen Erkrankung des jetzigen zu bald einen Expedienten. Es kommt nur ein gut empfohlen., wirklich tücht. u. zuverläss. Fachm. in Frage, zunächst z. Vertretung. Gefl. Ang. mit Zeugnisabschriften, Altersang. und Gehaltsforder. an **Görlicher Molkerei E. G., Görlich.**

Junger Gehilfe

für Käsefabr. gesucht. Derselbe muß auch zeitweise den Verkaufswagen fahren, Pferde und Schweine besorgen. Gehalt 40 M und alles frei. **Molkerei Anderson Neudamm.** (9056)

Wir suchen für unseren empfehlenswerten

Gehilfen

Stellung im Rheinland. Derselbe ist groß und kräftig und tüchtiger Fachmann.

Molk.-Genoss. Drabenderhöhe, Rheinland.

Neujahrswunsch!

Tücht., streb. Molk.- u. Käse-Fachmann, der seine Stellg. durch Verkauf der Molkerei verlor., lang-jähriger Leiter von Genoss.- und Privatmolkereien, verheir., 1 Kind, sucht zum beliebigen Antritt anderweitig Stellg. als Verwalter oder sonstigen Vertr.-Posten. Mit allen vor kommenden Facharbeiten gut vertraut und garantiere für Rentabilität des Betriebes. Kautio n u. Sicherheiten in jeder Höhe. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Evtl. auch Pachtung eines rentablen Betriebes ange-nehm. Werte Angebote unter 8983 an diese Zeitung erbeten.

Älterer, gewissenhafter

Gehilfe

mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antritt Stellung. Werte Angeb. erb.

Ed. Raabe, Rixnow Krs. Cammin i. Pommern.

Suche für meinen Schwager, 38 Jahre alt, Stellung als Milchverkäufer od. als Molk.-Arbeiter zum 15. Januar oder auch später. Lang-jährige pa. Zeugnisse vorhanden. Werte Angeb. erb. **Wilhelm Weinreich, Essen-Bredeneu, Mänsenburgerstr. 101 a.** (9028)

Junger Gehilfe,

Fachmannssohn, 22 Jahre, sucht zu beliebigem Antritt Stellung i. neuzeitlich eingerichteten Molkereibetrieb, Gegend gleich. Gefl. Ang. an **Hans Clausen, Hamburg 21, Schumannstr. 67.**

Tüchtige ehrliche Meierin

mit allen Arbeiten vertraut, sucht zu sol. oder 15. Jan. Stelle. Guts-molkerei auch angen. Frdl. Ang. zu richten an **Meierin Gottschall, Angerburg, Kreis Siedlung I.**

Für die Ausarbeitung von Molkereiprojekten und Montagezeichnungen werden gewandte, selbständige (9061

Molkerei-Techniker gesucht.

Bewerbungen mit Angabe von Gehaltsansprüchen und Lichtbild sind zu richten an

Bergedorfer Eisenwerk A.-G.
Bergedorf-Hamburg.

Größte Blockkäsefabrik Westdeutschlands

sucht für die Herstellung von Emmentaler Block- und Schachtel-Käse einen

erfahr. Käser bezw. Käsemeister.

Ausführliche Bewerbung mit nachweisbarem Erfolg unter Nr. 8979 durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Molkereifachmann,
ca. 25—30 Jahre, für Stadterpediton und Beaufsichtigung v. Personal. Kenntnisse in der Weichkäseerwünscht. Bewerbungen von nur energischen und umsichtigen Herren erbeten an (8976)
P. Bredow, Hamburg 23
Hasselbrookstraße 52.

Dauerstellung in rheinischer Stadt. Gesucht wird lediger, nicht zu jg.

Sanitäts-Molkereifachmann,

der durchaus selbständig disponieren kann. Gute Zeugnisse erforderlich. Angebote mit Gehaltsforderung b. Selbstverpflegung unter 9022 an diese Zeitung.

Gesucht ein jüngerer

Ingenieur

für Berechnung u. Bau von Kältemaschinen, sowie eventl. auch für Reise. Gefl. Angeb. unter 9019 an diese Zeitung erbeten.

Käseerei-Gehilfe,
der an selbständ. Arbeiten gewöhnt ist und einen pa. Schimmelfäse herstellen kann, gesucht. Bewerbung mit Gehaltsansprüchen erb. (8980)
Otto Freitag, Käseerei
Schnarsleben, Bez. Magdeburg.

Jg. Leute, Gehilfen, die eventl.

♦♦♦ zur See ♦♦♦

wollen, erhalten Rat und Aufklär. briefl. Aust. Disch. Unter, Kiel 16.

Zum sofortigen Antritt suchen wir einen zuverlässigen jüngeren

Gehilfen
mit den nötigen Erfahrungen und guter Handschrift u. sicher. Rechnen. Lohn nach Vereinbarung. (8977)
Molk.-Genoss. Harsefeld
Hannover.

Zum sofortigen Antritt tüchtiger, zuverlässiger und kräftiger

Gehilfe

für Milchannahmehilfe u. Versand gesucht. Anfangsgehalt Mk. 50,—, alles frei. (9063)
Dampf-Molkerei-Genossenschaft
Grimmen.

Wir suchen zum 15. Januar ein. jungen, gewandten und soliden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Guter Rechner bevorzugt. Gehaltsforderungen und Empfehlung vom letzten Chef erforderlich. (9041)
Molkerei Bergen a. D.
E. G. m. u. S.

Gesucht wird für mittlere Molkerei Nordwestdeutschlands fixer u. williger, keine Arbeit scheuernder,

jünger Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten. Stellung dauernd. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter 8936 an d. Ztg.

Für meine Gouda-Käseerei, 3 bis 500 Liter täglich, jg. selbst. arbeit.

Gehilfe
zum 1. Januar evtl. später gesucht. Füttern der Schweine und Absatzfäher muß übernommen werden. Zeugnisabschriften mit Gehaltsforderungen einreichen an (9038)
Muth, Gut Risseln,
Post Göritzen, Ostpreußen.

Solider, älterer

Käseereigehilfe

als Verwalter für Landkäseerei für sofort oder später ges. Kenntnisse in Schweizerkäseerei erw. Gehaltsf. u. Zeugnisabschr. an (9030)
Gg. Albrecht, Marienburg, Wpr.,
Hindenburgstraße 51.

Suche zum 15. Januar einen äußerst tücht., soliden (9001)

Gehilfen

nicht unter 20 Jahre, für Betrieb und Kontor, gute Handschrift und sicheres Rechnen unbedingt erforderlich. Angeb. mit Zeugnisabschr. u. Gehaltsanspr. sind zu richt. an
E. Jentrich
Molk. Kallehne i. Altmark.

Suche zu baldigem Antritt ein. ordentlichen (9000)

Milchfahrer.

Selbiger hat die Wartung der Schweine mit zu übernehmen.
Behrend, Molk.-Bes., Sassen
b. Loitz, Ars. Grimmen
Pommern.

Gesucht zu sofort ein junger

Gehilfe

welcher in der Käseerei bewandert ist. (8999)
Molk.-Gen. Wachholzhausen
bei Treptow a. Rega.

Vertreter-Gesuch.
Während meines 6—8 wöchigen Aufenthalts in einem Augenklinikum suche ich zum 8. Januar ein. älteren, umsichtigen Kollegen, Vertrauensperson, welcher mich in ehrlicher Weise vertreten will. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an (8985)
Heertich, Geschäftsführer
Dampf-Molk. Alstedt, G. m. b. H.
Alstedt i. Thüringen.

Für Lager, Reifeitätigkeit u. sonst. Arbeiten suche ich zum sofortigen Antritt geeigneten

jungen Mann

mit prima Zeugnissen und Empfehlungen bei Gehalt und Provision. Motorrad wird zur Verfügung gestellt. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsang. erbeten. Zugleich suche noch zur laufenden wöchentlichen Lieferung 3—4 To. allerfeinste, kernige

Molkereibutter

Mit prima Referenzen zu Diensten.
Leopold Hagendorff,
Butter- und Käsegroßhandlung,
Greiffenberg in Schles.

Tüchtigen, erfahrenen

Gehilfen

der einen guten Tilsiter u. Steinbuscher Käse herstellen kann, sowie auch firm in der Butterfabrikation ist, stellt ein (8875)
Molkerei Schroop, Westpr.

Zum 1. 1. 27 suchen wir einen jungen, kräftigen

Gehilfen

für Käseerei und Hilfe beim Milchverkauf. Gehalt nach Uebereink. Molkerei Jüßow, Ars. Greifswald.

Sohn achtbar. Eltern
gesucht, kath., streb. u. ehrlich sow. kräftig gebaut, Bedingung. Gute Behandl. bei Familienanschl. und Taschengeld wird gewährt, auch Arbeitszeug wird zumeist gestellt. Es wollen sich nur Leute melden mit neutraler, guter Gesinnung u. die sich vor keiner Arbeit scheuen. Angebote unter „Emsland“ Nr. 8859 an diese Zeitung.

Zu Anfang Januar 1927 suchen wir einen äußerst tüchtig. u. selbst.

Sarkkäser

der seine Befähigung durch beste Zeugnisse nachweisen kann und für hergestellte Ware einsteht. Mod. Räume sind vorhanden. Auch muß derselbe dem andern Personal gegenüber sich den nötigen Respekt verschaffen. Zeugnisse und Gehaltsansprüche bei freier Station bitten wir einzusenden. (8858)
Molkerei Holle in Hannover.

Suche zum 15. Januar, evtl. zu sofort einen erfahrenen unverheir.

Tilsiter Käser.

Reflektiert wird nur auf einen tüchtigen Fachmann, welcher nachweislich imstande ist selbständig ein. guten Tilsiter Voll- und Halbfettkäse herzustellen und hierfür auch die Garantie übernehmen kann. Alle sonstigen vorkommenden Arb. sind mitzuübernehmen. Bewerb. mit Zeugnisabschriften sowie sonst. Empfehlungen und Gehaltsangab. erbittet (8886)
Johs. Feine, Molkerei Mühlhausen
(Kreis Pr.-Erlau)
Bahnhofsstation Schrombecken.

Suche zum 15. Januar 1927 ein. angehenden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in der Käseerei (Vollfett) auszubilden. Bewerbungen mit Zeugn. Abschriften und Gehaltsforderung. erbeten an
G. Waad, Verwalter
Emsb. b. Schwerin i. Mecklb.

Jünger Gehilfe

welcher selbständig Butter u. Käse (Romadur, Limburger u. Quarg) herstellen kann, findet sofort oder zum 1. Januar angenehme Stellg. Gehalt 50—60 Mark. (8913)
Molkerei Kößing b. Nordstemmen.

Wir suchen für unsere neue, auf das modernste eingerichtete Molk. mit Flaschenmilchwerk. einen durch. aus tüchtigen und zuverlässigen

Gehilfen.

Molkerei Schwanheide,
Hamburg-Berliner Bahn.

Zeugnisabschriften!
Schnellste Anfertigung mit mod. Maschinen. 10 Seiten 75 Pfennig.
Kühl, Hannover,
Emmerberg 21.

Jünger, kräftiger

Molkereigehilfe,

im Besitze des Führerscheins, für alle vorkommenden Molkereiarbeit. sofort gesucht. Angebote mit Geh. Angaben erbeten an (8947)
Molkerei Vollenhain in Schlesien.

Wir suchen zum beliebigen Antr., spätestens am 15. Januar 27 einen tüchtigen, an Ordnung und peinl. Sauberkeit gewöhnten, energischen

Gehilfen

für Kessel, Maschinen und Kontorarbeiten. Junge Leute im Alter von 20—24 Jahren, welche durch lückenlose Zeugnisse ihre Tüchtigkeit nachweisen, werden gebeten, Bewerbungen mit Zeugnisabschriften hier einzusenden. Gehalt pro Mon. 60 Mk. b. freien Kassen u. Station. Dampf-Molkerei E.-G.
Ziegenrüd a. Saale. 8900

Suche zum 15. Januar eine strebsame, erfahrene 8928

Meierin

für Molkerei und Haushalt. Gehalt 50 M. p. Monat bei freier Station und Kassen.
H. Siebert, Molkereibesitzer
Dardesheim b. Halberstadt.

Zum möglichst baldigen Eintritt suchen wir eine fleißige, saubere und erfahrene

Meierin.

Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. nebst Gehaltsforderungen zu richten an (8892)
Molkereigenossenschaft Dt.-Erlau.

Obermeier,
speziell Käser, unverheiratet, nicht unter 25 Jahre alt, der seine Leistungsfähigkeit b. Zeugnisse bzw. Empfehlungen nachweisen kann, z. 1. Februar oder später für einen größeren Betrieb auf dem Lande gesucht. Es wird nur auf eine Kraft reflektiert, die besonders in der Tilsiter Käseerei gute Erfahr. hat und dem jüngeren Personal in jeder Beziehung mit gut. Beispiel vorangeht. Gehalt nach Uebereinkunft. Offerten erbitte unt. „Ditpreußen“ Nr. 8894 durch d. Ztg.

Beförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
9120	2	8559	5	8739	5
5457	2	8572	1	8743	2
6499	1	8579	1	8744	54
7188	1	8580	2	8745	19
7285	2	8590	1	8746	1
7626	1	8703	1	8747	4
7806	2	8611	1	8750	3
7842	1	8621	1	8752	2
7996	2	8636	15	8765	2
8110	2	8642	13	8766	2
8115	1	8645	8	8770	10
835	1	8649	4	8777	4
8169	1	8651	2	8778	1
8293	1	8654	4	8783	14
8301	2	8657	1	8788	6
8327	1	8662	6	8789	4
8350	1	8667	2	8800	1
8357	1	866	1	8791	1
8361	1	8677	2	8792	6
837	2	8679	1	8798	7
8376	5	8684	1	8801	1
8379	2	8685	3	8807	2
8410	1	8686	3	8808	3
8414	1	8694	16	8827	1
8439	1	8698	3	8832	7
8471	1	8710	2	8833	1
8481	2	8719	1	8835	2
8192	2	8731	40	8837	1
8515	2	8732	7	8838	4
8523	11	8735	3	8839	1
8529	1	8737	7	8840	9
8542	1	8738	5	8842	3
8554	2				

Soeben erschien:

Molkerei-Kalender 1927

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit usw. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Umsatz-, Reichseinkommen-, Körperschafts-, Vermögens- und Lohnsteuer. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch. — Einfuhrzölle.

Milchwirtschaftliches. Zusammenlegung der Rohmilch und Butter. — Milchfehler, Butterausbeute und Käseausbeute. — Fettgehalt der Reifmilch. — Ein- und Ausfuhr von Milch- und Molkereierzeugnissen. — Berliner und Hamburger Butternotierung. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte usw. — Die notwendigen Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile. — Die Buttermilch. — Nährwert und Preis von Milch und anderen Nahrungsmitteln.

Sonstiges. Milch. Versuchs- und Lehranstalten. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen. — Formulare und Plakate. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Januar 1925 usw.

Gegen Einfindung von 2.50 Mk. oder Nachn. zu beziehen von der
Buchhandlg. der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Nach dem Auslande liefern wir nur gegen vorherige
Betragseinsendung.

Heraus mit den geflickten, rostenden Eisenkannen!

So schreibt Herr Dr. Lauterwald,
Landwirtschaftskammer, Danzig.

Aluminium-Milchkannen rosten nicht!

Glänzend bewährt. Seit Jahren im Gebrauch der
größten Meierei Deutschlands (C. Bolle, Berlin)

Basse & Fischer, Lüdenscheid

Zweigniederlassung der Selve A.-G.

Lieferung aller Molkereigeräte aus Aluminium
wie:

Elmer, Maße, Milchflaschen, Kühler, Becher, Rahmständer,
Käsewannen und Bassins bis zu 30 000 Liter.

Eisenhaltiges und auch sonst fehlerhaftes Wasser darf in Molkereien
nicht verwandt werden, weil es die Ursache zahlreicher Butter- und Käse-
fehler ist. Wasseruntersuchungen besorgt das Laboratorium der Molkerei-
Zeitung in Hildesheim.

Echt Pergamentpapier

auch schon bedruckt, in allerbesten Qualitäten, empfehlen

Schleipen & Eichhorn, G. m. b. H.
Emmerich a. Rhein.

Wer mit der Firma
Paul Krafow & Co.
in Berlin

in Geschäftsverbindung ge-
standen hat bzw. noch steht,
wolle mir baldmöglichst seine
Adresse angeben.
Molkerei Artum
Bez. Osnabrück. (8994)

Molkerei-Verkäufe.

Umständehalber sofort meine
gutgehende

Molkerei

mit Käsebetrieb zu verkaufen.
Winterlieferung 1200 Liter, im
Sommer 1600—1800 Liter. Milch
wird nach Fettgehalt bezahlt. Ge-
bäude neu, schöne große Wohnung
vorhanden. Preis 60 000.— Mark
bei einer Anzahlung von 30 000.—
Mark. Gefl. Angebote unter D.
Nr. 9047 an diese Zeitung.

Molkerei

mit gutgehendem Ladengeschäft in
Pachträumen, sofort, bei möglichst
voller Auszahlung, zu verkaufen.
1000 Liter Milchlieferung tägl.
Prov. Oberschlesien. Angeb. unter
8988 durch diese Zeitung.

Stadt-Molkerei

in Großstadt Schleswig-Holsteins,
glänzende Existenz, mit Milch-
restaurant, direkt a. Gehölz geleg.,
umständehalber zu verpachten od.
zu verkaufen. Erforderlich Mark
15 000.—, Preis Mark 25 000.—.
Eiloff, erb. A. Wenner, Rendsburg,
Alte Kieler Landstraße 14.

Konkurrenzloze (9013)

Dampfmolkerei

in Ostfriesland, jetzige Anlieferung
1200 Liter täglich, Stallungen für
80 Schweine vorhanden. Jorberg.
22 000 Rmk. bei ca. 10 000 Rmk.
Anzahlung.

E. Bundgaard, Bremen

Rembertistraße 94.

Dampfmolkerei und Käsefabrik

unweit Stettin, erstere seit zwei
Wochen stillliegend, letztere in voll.
Betriebe, 14 Jahre in einer Hand,
schulden- u. aufwertungsfrei, kom-
plett eingerichtet, noch vorhanden
9 Schweine, darunter 4 tragende
Zuchtsauen, 1 Pferd, viel Geflügel,
Grundstück ca. 1 1/2 Morgen groß,
Gemüsegarten, viele Obstbäume, 5
Zimmerwohnung, Bahn- u. Schiffs-
verbindung, wegen pers. Differenz
preiswert sofort verkäuflich, viel
Milch zu haben, pa. Absatzgebiet.
Konkurrenzlos. Anzahl. n. Über-
einkunft. Rest kann an 1. Stelle
bleiben. Schnell entschloß.
Käufer wollen sich melden unter
Nr. 8969 an diese Zeitung.

Bahngünstig gelegene rentable

Dampfmolkerei

an nur tüchtigen Fachmann auf
mehrere Jahre günstig zu verpacht.
4000 M erforderlich, evtl. Verkauf
nicht ausgeschlossen.

Dortselbst ist eine gute haltene
Tiefstahlanlage

500 Ltr. Stöhlitz, abzugeben.

Auskunft erteilt (8987)
Dampfmolk. Wildenbruch i. Pom.
Telefon 7.

Mit 18 000 M bar suche sofort
gute Molkerei
zu kaufen oder zu pachten. Angeb.
unter 8954 an diese Zeitung.

Molkerei und

Gamembertkäsefabrik

in Bremen, unmittelbar am Bahn-
hof, mit oder ohne Grundstück, zu
verkaufen. Verarbeitung von tägl.
600 Liter. Beste Milchverwertung.
Wohnung frei. (9014)

E. Bundgaard, Bremen

Rembertistraße 94.

Zur baldigen Übernahme wird

Dampfmolkerei

in Ostpreußen, gute Gebäude mit
Käse- und Schweinefällen, wenn
auch wen. Milch, nur Bahnstations-
ort, bei guter Anzahlung gesucht.
Offerten unter Nr. 8357 durch diese
Zeitung erbeten.

Zwecks Vergrößerung eines Molkereibetriebes in Deutsch-
Oberschlesien und Umstellung auf Versand, wird

stiller oder tätiger Teilhaber

Fachmann bevorzugt, mit 4—6000 Mark gesucht. Nähere Auskunft
unter 8896 durch diese Zeitung erbeten.

Molkereifachmann, geübten Alters

als Teilhaber

für eine gut eingerichtete Eier-, Butter- u. Käsegroßhandlung mit Laden,
Keller, Lager, Büro usw. Räumen im eigenen Hause (Lafauto) in mittel-
deutsche Großstadt gesucht, welcher über 10—15 000 M Barkapital als Ein-
lage verfügt. Strebende, ehrliche nachweisliche Fachleute, mit allerbesten
Beziehungen zu Bezugsquellen und verträgliche Charaktere, sowie vorzüg-
liche Organisatoren und tüchtige Verkaufskräfte belieben Zuschriften mit
genauer Angabe der Verhältnisse zu senden unter 9077 an diese Ztg.

Molkerei

sofort krankheitshalber zu verkauf.
Tägl. Umsatz 5—600 L. Frischmilch.
3—4000 Rmk. Anzahlung erforder-
lich. Angebote erb. unter 8978 an
diese Zeitung.

Modern eingerichtete (9012)

Dampfmolkerei

in Mecklenburg, Anlieferung jetzt
täglich ca. 1500 Liter. Neuer
Schnellastwagen, Schrotmühle und
Stallungen für 100 Schweine vor-
handen. Große schöne Wohnung,
bei 15 000 Rmk. Anzahlung zu ver-
kaufen.

E. Bundgaard, Bremen

Rembertistraße 94.

Eilt! Wegen Abgang des Ver-
walters musterhafte, große Ver-
sandmolkerei am Bahnhof, unweit
Hannover, täglich 800 bis 1000 L.,
eventl. mehr, sowie Sahne- und
Butterverand nach Hannover und
Hamburg, mit großem Gart., Mäl-
lerei und Mästerei für 300 Schw.,
neue, große Gebäude, 9 Zimmer,
beste modernste Maschinen und
Einrichtungen sofort zu verkaufen
oder zu verpachten, weil Besitzer
auf auswärtiger Molkerei nicht ab-
kömmlich ist. Evtl. kann auch tau-
schenfähiger Verwalter eintreten
oder für eigene Rechnung über-
nehmen. Preis ca. 35 000 M, An-
zahlung 8000 M, Rest 5 Jahre un-
kündbar. Versicherung 70 000 M.
Selbstreflektanten wollen wegen
Eile tunlichst gleich z. Besichtigung
und Verhandlung nach hier komm.
Außerd. habe noch mehr. and. gr.
u. H. Molk. in Verkaufsauftrag.
F. Cramer in Hannover
Eidenstraße 12, II.

Gebäude

mit Umlage und vorhand. Wasser-
kraft, geeignet für Molkereianlage
am Staatsbahngleis einer Station
in der Nähe Köln gelegen, zu ver-
kaufen. Anfragen unter 8500 an
diese Zeitung.

Suche einen Laden

mit Wohnung und Lagerraum.
Übernehme auch eine Molkerei-
Zentrale. Zahle auch Provision für
den Nachweis, wo ein Milchgeschäft
oder eine Molkerei gewünscht wird.
Offerten unter Nr. 8891 an d. Ztg.

Verbandmolkerei

mit Schweinemästerei, herrl. Ge-
bäude, umständehalber sofort zu
übernehmen. Tägliche Anlieferung
und Versand nach Hamburg heute
ca. 1500 Lit. Nur Käufer, welche
über Mk. 10 000.— bar verfügen,
wollen nach hier kommen. (9075)

A. Wenner, Rendsburg.

Telefon Nr. 2756.

Eilt!

Meine Molkerei bei Hildesheim
5—700 Liter im Winter und 1200
Liter im Sommer, für ca. 17 000
Mk. bei 5000 M Anzahl. verkäuflich.
Desgleichen meine

Molkerei bei Holzminden.
für ca. 25 000 M mit ca. 8000 M
Anzahlung, im Winter 800 Liter,
im Sommer 1500 Liter. Ang. m.
Vermögensangabe erb. unter 8952
an diese Zeitung.

Eilt! Neuere Molkerei bei
Hildesheim, Bahnstat., Rübengeg.,
wojehst 500 bis 1500 Liter, von
auswärt. Nichtfachm. sof. billig für
16 000 M mit 5000 M Anzahlung
zu verkaufen durch (8953)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Molkerei
in Bachträumen, nahe Hannover,
(13 Kilometer) gegen 5000 M An-
zahlung, ca. 2000 Liter, weg. Kauf-
übernahme sofort abzutreten. Nä-
heres durch (8955)
F. Cramer in Hannover
Edenstraße 12, II.

Molkereibesitzer
m. 15 000 Mk. Kapit.
sucht Betrieb zu kauf.
Gegend gleichgültig. Offerten unt.
B. Z. 36 895 an Rudolf Mosse,
Braunschweig. (8771)

Suche
Molkereigrundstück
mit guten Gebäuden und Milchver-
hältnissen sofort zu kaufen. Angeb.
unter Nr. 8686 an diese Zeitung.

Schuldenfreie
40jährige angeh. Käsegroßhandlung
m. eigenem Grundbesitz; Industrie-
stadt Norddeutschlands, sucht in-
folge Todesfalls
tätigen Teilhaber
mit mindestens Mk. 15.000,— Ein-
lage. Ausgedehnter Kundenkreis
und unerschöpfliche Ausdehnungs-
möglichkeiten vorhanden. Angeb.
unter Nr. 8962 durch diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Camembertkäseerei-
Einrichtung
für 400—500 sofort gesucht. Äußerste
Preisangabe an (8843)
Molt. Frielendorf, Bez. Cassel.

Eine gut erhaltene komplette
Kühlanlage
ca. 15 000 Kalorien, zu kaufen gef.
Molkerei Teglingen, e. G. m. u. H.,
bei Meppen. 8855

Gesucht guterhaltene (9011)
Quargmühle
mit Preisangabe und Größe.
Molkerei Lichtenhain
Sächsische Schweiz.

Kauf-Angebote.

1 Ztr. - Butterschalen
gebraucht, gut repariert
zu verkaufen
Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßbdlg.
Leipzig, Kreuzstr. 24, Feinr 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.

Käsefisten
beste Ausführung, auch genagelt u.
firmiert, liefern prompt und preis-
wert (7138)
Habetoft & Co., Kistenfabrik
Hildesheim, Osterstraße 28.

Milchpappschalen
liefert prompt und billig (3975)
C. Rahmann, G. m. b. H.,
Hannover-L.,
Al. Hohestr. 6.

Allen Freunden, Bekannten
und Gönnern wünsche ein
glückliches neues Jahr!
Hassia - Käserei Groß - Gerau
Bes.: Ph. Petermann.

Infolge Vergrößerung ein. Cen-
tral-Molkerei ist ein gebrauchter,
noch sehr gut erhaltener (9006)
lieg. Kohlen säure-
Kompressor,
26—30 000 Kal., Fabrikat Westke-
Halle, mit Verjüngungs-Konden-
sator, Nachkühler, Generator mit 30
Eiszellen je 10 Kg., Solepumpe u.
allen Verbindungsleitungen sowie
Armaturen, zu dem äußerst günst.
Preis von 3000 M waggonverlad.
zu verkaufen. Standort: Oberhess.
Milchzentrale, Niederröhlstadt bei
Friedberg, Hessen.
Heinrich Brinmann, Maschinen-
Fabrik, Frankfurt a. M. 1.
Wegen Vergrößerung ist zu ein.
äußerst spottbillig. Preise von 2000
Rmk., waggonverladen, eine sehr
gut erhaltene (9004)
komplette
Milch kühlanlage,
10 000 Kal. stündl. Leistung, best.
aus einem steh. Kohlen.-Kompre-
sor, Fabrik. Bergedorf, einem rund.
Verjüng.-Konden.-ator, ein. Fläch.-
Kühler für 1000 Liter stündl. Leist.
mit sämtl. Verbindungsleitung, zu
verkaufen. Die Anlage wurde vor
einem halben Jahre überholt und
ist noch im Betrieb zu besichtigen.
Standort: Molkerei Jung, Weh-
tolsheim, Rheinhausen.
Heinrich Brinmann, Maschinen-
Fabrik, Frankfurt a. M. 1.

Blomben
mit 17,5 cm. lang. Blombierdraht.
per 1000 Stück 2,75 Mk., bei größ.
Mengen Preisermäßigung. Ver-
langen Sie Gratismuster. (355)
C. Schumacher, Berlin,
Bernauerstraße 49.

Käsefisten
liefert fix und fertig, kurzfristig in
Waggon und Einzelbezug in prima
Beschaffenheit bei konkurrenzlosen
Kassapreisen. (8583)
Kistenfabrik Alfred Müller,
Oberbobrichsch i. Sa.

Gelegenheitskauf!
Kompl. Kohlen säure-
Kühlanlage,
Fabr. Riedinger-Mugsburg, Bau-
jahr 1913, bestehend aus 1 Kom-
pressor 15 000 Kal., 1 Tauch-Kon-
densator, geschlossen, mit all. Ver-
bindungsleitungen und Armaturen
ist wegen Anschaffung einer größ.
Anlage sehr preiswert zu verkauf.
Preis waggonverladen 1500 Rmk.
Standort: Brauerei Nachold in
Bonn a. Rhein, Heerstraße 52.
Dieselbe Anlage mit einem Sole-
kühler und Rührwerk, 6 Eiszellen,
6 Kühlsysteme mit Solefassen, ein
Jahr alt, mit allen Verbindungs-
leitungen, waggonverladen 2750,—
Rmk. Infolge lebhafter Nachfrage
bitte ich nur ernste Interessenten
sich an Heinrich Brinmann, Ma-
schinenfabrik, Frankfurt a. M. 1,
wenden zu wollen. (9005)

Neue Ultra-Sturz-
buttermaschinen
ohne Handkurbel und ohne Riem-
scheibe, Gesamt ca. 200 Liter, ca.
70 Liter Rahmfüllung, zu 55 Rmk.
Gesamthalt ca. 250 Liter, ca. 85
Liter Rahmfüllung zu 75 Rmk. ab
hier, solange Vorrat reicht. (9020)
Daniel Schmidt, Schürdt
Station Reiterjen, Westerwald.

Die besten Wünsche
zum neuen Jahr
Heinrich Diessel, Maschinenfabrik, Hildesheim
Fernsprecher 2907. (8959)

Allen meinen werten Geschäftsfreunden nebst Familien-
angehörigen wünsche ich ein
gesundes, glückliches, neues Jahr
Paul Lehmann, Molkereibedarf
Berlin SO. 16 und Königsberg i. Pr. (8956)

Allen Freunden und Gönnern wünsche ich
von Herzen (8960)
ein glücklich neues Jahr!
Wolgast i. Pomm. (Dezbr.)
Julius Bräuer.

Allen unseren Geschäftsfreunden und Bekannten
die herzlichsten
Glück- und Segenswünsche
zum Jahreswechsel!
Wir danken allen Freunden und Bekannten für das uns
im verflorbenen Jahre erwiesene Vertrauen, und bitten,
uns dieses auch im neuen Jahr zu schenken.
Prosit Neujahr!
Gehr. Diessel, Maschinen- u. Apparatebau
Hildesheim, den 1. Januar 1927.
Altes Dorf 19

Allen meinen Freunden und Bekannten ein
Prosit Neujahr!
A. Carstens,
Molkerei-Maschinen und Bedarfsartikel
Köslin i. Pommern
Friedrichstraße 6!

Flaschenspülmaschinen, Flaschenkästen
Flaschenkörbe, Pappschalen, Milchflaschen
mit Pappschalenverschluß, jede Größe am Lager,
sämtliche Molkereimaschinen, Geräte u. Hilfsstoffe
C. Schumacher, Berlin N 59, Bernauerstraße 49, Fernruf Humboldt 2500

Garantiert reine
Vollmilch
Nach
Enteuerung
ausspülen



Rümmel

allerbeste, großkörnige, dopp. gerei-
nigte Ware je Zentner Mk. 47.—.
Nachnahme oder Vorkasse. Auf
Wunsch Muster. (7982)
Paul Ralfsch, Apfelkäd.



Käseformmaschine „Thuringia“

6—14000 Stück
Käse

Garantiert
rostfrei!

runde od. lange
stündlich!

Abschneider
federlos!



Der Käse wird **gedrückt** oder **ausgeformt** wie mit der
Handklappe. Daher

vollkommenste Formmaschine.

Neu! Selbsttätiges Ablegen auf Bretter usw. **Neu!**
Durch Geschwindigkeitswechsel formt die Maschine Käse
von **20—250 Gramm** schwer.

Gewicht garantiert aufs Gramm.

Höchste einwandfreie Leistung, bei **billigstem Preis**.
Kürzeste Lieferzeiten,

Hans Bohn, Maschinenfabrik, Erfurt.



**Billigste
Kraft-
erzeugung**
durch

**Körting-
Dieselmotoren**
ohne Kompressor
von 4-1000 PS
liegend u.
stehend
D.R.P.



Voll-
kommene
Verbrennung
des Brennstoffes,
geruchloser
und wirtschaftlicher Betrieb,
stete Betriebsbereitschaft.
Druckschriften auf Wunsch!

Gebr. Körting
Aktiengesellschaft
Hannover-Linden



Milchflaschen-Verschleßer
„Radbruch“ D. R. G. M.
Höchste Auszeichnung der D. L. G. Hamburg 1924
— Große silberne Denkmünze —
Milchflaschen-Füllventil „Radbruch“ D. R. G. M.
Milchflaschen „Original Radbruch“
Paraffinierte Pappscheiben
in erstklassiger Ausführung.

H. Christian Radbruch, Lübeck
Spezialfabrik für Milchflaschen-
Füll- und Verschlußmaschinen

Milchbehälter, Folierbehälter, Wasserbehälter, Käsewannen

fertigt als Spezialität zu außer-
gewöhnlich günstigen Preisen in prima Aus-
führung an (588)

Robert Nebel,
Molkereigeräte-Bauanstalt,
Schöppentebd i. Br.
Billigste Bezugsquelle für Viehhöfe
verkaufer.

Gebraucht.

Rahmerhitzer

hat abzugeben. (888)
Zarrentiner Molkerei-Genossenschaft

Wegen Umstellung des Betriebes
gebe ich günstig ab:

50 Stück eis. Flaschenkästen für
20 Liter und

50 Stück für 15 Liter je 4,50 M.
Ca. 1500 weiße 1 Literflaschen,
30 Pfg.

Ca. 1000 weiße ½-Literflaschen,
20 Pfg.

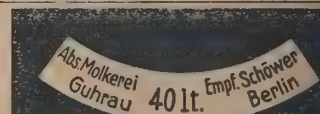
1 sehr gut erhalt. Schrotmühle, 1,3
Steindurchmesser, Preis 200 Mk.

1 Zentrifuge mit direktem Antrieb
2500 Utr. Stdlsg., 250 Mk.

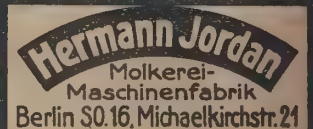
2 Stück Wasserbassin je 1000 Utr.
zusammen 100 Mk.

Ca. 20 000 Etiketten für Romadur
50,— Mk.

1 Käsebassin, 1000 Utr., 25 Mk.
Angebote unter N. M. 8833 an
diese Zeitung.



Bahnversandschilder



Sarzerkäseketten

aus Nadelholz, sauber und stabil
(Kreissägefeinschnitt) genagelt, in
jed. gewünscht. Größe gibt billig ab
Ernst Rothkirch, Kettenfabrik,
Kreibitz i. Schl. 5054

Milchtannen

staunend billig

sowie alle anderen Einrichtungs-
gegenstände usw. liefern in der be-
kannten Güte (1811)

Central-Gesellschaft für Handel und
Industrie, Hindenburg, Ob.-Schl.

Verzinnen

von abgen. Milchtannen u. sämtl.
Molkereiartikeln; 20 St.-Kanne M.
5,—, bei größer. Mengen Rabatt
Ed. Mener, Hannover,
Kronenstr. 14. 8369



Käseform-Zangen

für alle Arten
Quarg- und
Weichkäse

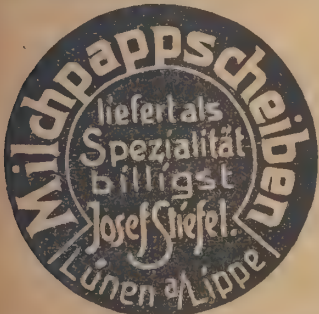
fertigt in solider
Ausführung
stark verzinkt

Maschinen-Fabrik
A. Lübbers
Langensalza.

Zum Ausnahmepreis bietet an
erstklassige
Käsehorden,
prima Glanzrohre, zu M. 2,10, mit
aufgen. Rand und M. 2,25 mit
angeschn. Rand, Ventwagen, faub.
Ausführung v. M. 7,— an
Heinrich Gerlach, Spez.-Fabrik für
Risten u. Käsehorden, Eisenach.

Ewald Noack
Käse = Erhaltungs- und
gegen Laufen und Maden
Käse = Reife
erprobt. Schnellreif. = Mittel
Potrium
gef. chl. gef. chl.
bewirkt Quillen u. schnelleres
Reifen, sind seit 30 Jahren
bewährte Spezialität, u. em-
pfehlen sich von selbst ohne
Reisenreklame. Nur echt zu
beziehen vom unterzeichneten
Hersteller.
Biete ferner an zu billigsten
Tagespreisen: Natron, nur
allerbeste Ware, Käsefarbe,
Käsefab-Pulver, Kümmel,
Horden, Schaufeln, Perga-
ment = Erbsen = Papier usw.

Universal = Käseformer mit
auswechselbaren runden und
langen Formschalen. — Man
verlange Preisliste.
Ewald Noack
Magdeburg
gegr. 1894
Tauenhienstr. 8. Fernruf 1824.



Original Buschmann Dampferzeuger

Durch D.L.G. Berlin, Bonn, London — wert anerkannt

leistet Überraschendes bei wenigstens 2/3 Brennstoffersparnis gegenüber motorisch angetriebenen Maschinen. Preisangebote u. Vertreterbesuch kostenlos. Günstigste Zahlungsbedingungen.

Moritz Buschmann
Lommatzsch Sa., E.
Altteste Spezial-Fabrik

BRANTH'S SCHUTZFARBEN
A. V. Branth
Hamburg 8
gegr. 1887
Inflüssigen Emallen

Butterformen und Spatel
liefert billigst (6823)
Otto Borisch, Berlin-Neukölln,
Kaiser Friedrichstr. 170.
Käsehorden „Neu“
verbessert, für jed. Käsefabrikanten
von großem Vorteil. D. R. G. M.
Nr. 889 763, sowie
Ventwagen
liefert
Franz Grahn, Käsehordenfabrik
Nachsum, Ars. Hildesheim.

Fischmehl und Fleischmehl
unentbehrlich zur
Schweinemast
liefert jedes Quantum
Paul Sohnholz, Hamburg 26 W.

Homogenisierungs-Maschine,
System Schröder,
200 Liter Stundenleistung,
neuwertig, zu verkaufen.
Apotheker A. Bartisch,
Hamburg 15,
Spaldingstraße 160.

Milchkannen
extra stark, sof. Lieferb., jed. Größe
Steddeklann. 20 Ltr. 10.50 M.
Bügelverschluss 11.90 M.
ca. 8 Kg., nahtfrei, extra gut.
Milchkannen-Gummiringe,

Erhardt Harting
Berlin S. 14, Stallschreiberstr. 8A
Liefert sämtliche Bahnversandsmäuler
Liefer. 1—2 Tage, je St. 15—30 S
Neueste Westfalia, 750 Liter, sofort
Lieferb., den höchst. Kassa-Rabatt.
Milchkuhlapparate für sofort.
Best. Käsefab., Käse- u. Butterfarbe
Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14 8A.
Stallschreiberstr. nur
Fernsprecher Moritzplatz 107 32.

Holzspan - Schachteln
in allen Größen, geleimt, mit
und ohne Heftung, liefert
billigst
W Lux & Sohn
Stuhlseifen, Ar. Habelschwerdt
Risten u. Ristentheile
aller Größen bei guter Verarbei-
tung hat laufend abzugeben (7746)
Sägewerk „Waldschloß Neurode“
Borcherheide.

1 Engelmannsche Knetmaschine für
Hand- und Kraftbetrieb, Größe
2, komplett,
1 Quargmühle mit Steinwalzen,
System Bider, Walzenl. 34 cm.,
2 Käseformzangen,
2 fahrbare Milchbottiche,
alles in betriebsfähigem Zustande,
äußerst billig, wegen Aufgabe des
Geschäfts gegen Nachnahme abzug.
E. Rupprecht, Barch.

Milchkannen,
20 Liter Inhalt, mit Steddeklann
RM. 9,50, mit Bügelverschluss RM.
10,50, liefert solange Vorrat reicht
Milchkannen-Vertrieb,
Schöppenstedt in Brschw.

Buttertonnen,
einmal gebraucht, wie neu, hat stets
abzugeben (8998)
H. Feldmann, Hannover, Bernstr. 6

Hanfkorbel,
2- und 3-fach,
prima helle Ware, M. 1,98 p. Kilo.
Bindfadenhaus M. Nachum,
Hamburg 13, Bundesstraße 8.

Risten
in jeder Ausführung (Butter- und
Eierkisten usw.), Käsehorden empf.
Wilh. Brader, Ristenfabrik,
Hildesheim.

Etiketten
für alle
Käse-Sorten
liefern billigst
Gebrüder Güttler
Zittau i. Sa.

Wasserbeschaffung
durch Bohrbrunnen mit patentamt-
lich geschütztem Riesfilter, daher
größte Haltbarkeit und Ergiebig-
keit. Andauernde Tätigkeit für
Molkereien ist beste Empfehlung.
Oldenburg, Ferd. Bohlmann.
Fernruf Nr. 408.

Buttertonnen
einmal gebraucht, gut verböhthert,
mit passenden Deckeln und sämtl.
Reifen.
Stück 0,80 ab hier.
Paul Lindner,
Halle a. S.,
Butter-Großhandlung.

Holzspan-schachteln
und Harzerkäsefistchen erzeugt und
liefert zu günstigsten Preisen (8340)
Rud. Fiedler, Spannschachtel- und
Holzwaren-Industrie, Kottwitz im
Adlergebirge Tschechoslowakei.

Quarg-Mühlen
und
Quargpressen
in jeder Größe baut (1526)
Ernst Bider,
Eldagsen in Hannover.

Käsefabriken und Großkäseereien!
Betrifft
Käsehorden u. Ventwagen.
Wollen Sie prompt und gut be-
dient werden, so wenden Sie sich
an die älteste Spezialfabrik dieser
Artikel. Jeder Posten und jede
Art sofort lieferbar. Beste Refer.
Paul Wüsten vorm. Fr. Grote,
Spezialfabrik für Käsehorden und
Ventwagen
Gronau in Hann. Fernspr. 199.

Butter, Käse, Quarg.
Frischen, metall- u. buttermilch-
freien (8973)
Quarg
2—3 Tonn. wöchentlich, an prompt
zahlenden Abnehmer abzugeben.
Gleichzeitig bietet an:
Prima Kuhkäse mit Kümmel, □-
käse mit Kümmel u. 20 prozentigen
Frühstückskäse in Stänniol, Riste
mit 50 Stück 7,— M. franko Nach-
nahme. Echt Allgäuer Stangen-
käse zum billigst. Tagespreise stets
jedes Quantum lieferbar.
Molkerei Raumburg a. Biber.
Niederrheinische Molkerei hat
noch 1000—1500 Liter

Glaschenmilch
zu günstigsten Preisen abzugeben.
Neuzeitlich. Kronenverschluss. Ver-
sand geschieht in Kästen zu 10 Stk.,
welche im Waggon in Isolierkisten
für 10 Kästen verpackt werd. An-
gebote unter 8972 an diese Stg.

Habe noch wöchentlich 2—3 Ztr.
Butter
abzugeben, in Fässern, auch ausge-
formt. (9021)
Central-Molkerei Wittorf
Bezirk Bremen.

Da Käseerei bedeutend vergröß.,
habe noch wöchentlich 5—6000 Stk.
Frühstückskäse
abzugeben. Käse ist prima und
preiswert und genügt Probefendg.
zur dauernden Abnahme. Eben-
falls sind noch wöchentlich zirka 6
Zentner pa. Tafelbutter abzugeben.
Angebote erbittet (8984)
Dampfmolk. Vogelsberg-Hainzell
bei Fulda.

Sauermilchquarg,
erstklassige Ware und Ver-
packung, Höchstwassergehalt
65 %, liefere ich laufend
in Waggonladungen zu
27 M je Zentner, Stückgut-
sendungen 28 M verzollt
ab Sahnig. Pa. deutsche
Referenzen. (8993)
Waldeemar Clausen,
Kopenhagen D.
Tel.-Adr.: Emöls, Kopen-
hagen.

Bestf. Molk. hat zu sof. 1000 b.
1500 Liter hocherhitzte u. tiefgef.

Vollmilch

abzugeben. Offerten erbeten unt.
Nr. 9010 an diese Zeitung.

Bestes

Milchsaure-Käse

für Harzkäse-Fabrikation

liefert stets frisch, grobkörnig oder
gemahlen nach Käufers Wunsch.
Lieferung unter Kontrolle des La-
boratoriums der Molk.-Zeitung.

A. G. Lange, M a l m ö
(Schweden).

Käse-Quarg

gibt noch einige To. ab (9009)
Molkerei Burgtonna, Ars. Gotha.

Butter

kauft laufend (9017)
Bruno Liedtke, Königsberg i. Pr.
Koggenstr. 35. Telef. 2066.

Täglich 800—1000 Liter tiefgef.

Vollmilch

hat noch abzugeben (9003)
Molkerei Salzkotten in Westfalen.
Telefon 59.

Vollmilch,

2—300 Liter, dauererhitzt u. tief-
geköhlt, nach Hannover gesucht mit
Preisangabe an (8997)
H. Feldmann, Hannover, Bernstr. 6

Welche Molkerei kann uns täglich
500—600 Liter gute

Flaschenmilch

liefern? Angebote unter Nr. 8996
durch diese Zeitung.

Dauerlieferanten gesucht.

Molkereibutter

1. und 2. Qualität, sowie alle Sort.
Käse und frische Eier läuft lauf.
gegen prompte Kasse (8991)

Butter-, Eier- u. Käsegroßhandlung
Essen-Ruhr, Altmstraße 6,
eigene Verkaufshalle am Essener
Großmarkt.

Prima Tafelbutter

zur jeweiligen amtlichen Berliner
Höchstnotierung, ebenso einwand-
freien Sauermilchquarg, pro Ztr.
28,— M., exkl. Faß, an Unbekannte
nur unter Nachnahme oder gegen
Vorkasse gibt ab (8990)

Dampfmolkerei Wodigehnen,
Kreis Mohrungen, Ostpr.

ff. Allgäuer

Molk.-Tafelbutter

im Block oder in ½ und 1 Pfd.-
Stücken, hergestellt mittels erst-
klassigen Reinkulturen, abzugeben
z. bill. Tagespreis per Nachnahme
oder prima Referenzen, Bahn- und
Postverland. (9007)

Müller, Molkerei Metshausen
(Schwaben).

Suche wöchentl. noch einige Faß
prima, metallfreien (8981)

Quarg

Joh. Veffler, Inh. C. Veffler
Käsefabrik, Harsum i. S.
Fernruf Amt Harsum 10.

Suche feinsten großen (8975)

Harzer Käse,

60 und 100 er Packung, abzugeben.
Probefendung per Nachnahme.
Harzkäseerei Bodenwerder a. Wefer.

Offeriere prima vollfett

Steinbuscher Käse

mit 90,— M. p. Zentner ab hier,
größere Partien billiger. Die Lie-
ferung erfolgt an Unbekannte nur
gegen Nachnahme. (8974)
Molkerei Schrop, Westpreußen.

Haben an ständigen zahlungs-
fähigen Abnehmer laufend butter-
milchfreien

Quarg

und mehrere Zentner

Quadrat-Käse

entl. frisch vom Salztisch abzugeben
und erbitten Angebote an
Gutsmolkerei Schmarow,
Post Kradow in Vorpommern.

Wir haben noch wöchentl. einige
Faß

Butter

entl. auch die ganze Produktion zu
vergeben und bitten um Offerten
mit Preisangabe. (8884)

Molkereigenossenschaft Loop
bei Einfeld in Holstein.

3 Faß allerfeinste

Tafelbutter

pro Woche auf Basis der Berliner
Notierung gegen sofortige Kasse
oder Nachnahme gesucht. Angebote
erbitte (8878)

Friedrich Meier, Meineweh,
Kreis Weiskensels.

Suche sofort einen Posten

Vollmilch

von 500—700 Liter an der Straße
Berlin-Hamburg (Lehrtr. Bahnhof)
zu pachten. Näheres erbitte unter
C. R. 8885 an diese Zeitung.

Tilsiter Vollfett

1 und 2. Qualität, gibt laufend ab
Käseerei Ellermalde, Post Schlienen
Kreis Marienwerder (Westpr.)

Prima süßen

Speisequarg

a Zentner 25,— Mark ab Station
hat laufend abzugeben (8905)
Molkerei Blantenheim (Eifel).

Schlagsahne

zu kaufen gesucht nach dem Indu-
striebezirk. Täglich 2—300 Liter.
Angebote mit Fettgehalt u. Preis
erbeten unter Nr. 3. S. Nr. 8862
durch diese Zeitung.

Habe wöchentl. 2 Tonnen pa.
ungefalgene (8921)

Butter

an regelmäßigen Abnehmer gegen
Kasse zu verkaufen. Angebote mit
Preis, Probetonne unter Nachn.
W. Ramm, Molkerei Bütum
bei Bodenem.

Prima Ausland-Sauermilchquarg

in einwandfreier Qualität bietet zu billigsten Tagespreisen laufend an
Alexander Glorius, Leipzig-Cu., Bünaustr. 7. Fernruf 10 566.

Wiesner & Co.

Buttergroßhandlung

Berlin N. 37, Wörther-Str. 3

suchen Verbindungen mit Molkereien u. Mol-
kereiverbänden zum Bezuge von Butter u. Käse

Fernspr.: Humboldt 673 u. 676. — Tel.-Adr.: Wiesenbutter

Ich biete an:

entlüftete Schlag-

sowie

eingedickt. homog. Kaffeesahne

(Marke: Konditor = Freude)

in stets gleichbleibender Qualität.

Wejerling, Spezial = Sahne = Verland = Molkereien
Trille, Windheim, Bierde i. Westfl. Wörden, Bezirk Osnabrück.

Flaschenmilch

Degerma

kann noch täglich größeres
Quantum an Berliner und
Stettiner Großhändler ab-
geben.

Central-Molkerei Plathe

E. G. m b H.,

Plathe (Pommern)

Suche

ständige Abnehmer für
Ia Molkereibutter
naturfrische Eier

Emil Möse, Zittau,
Eckartsbergersstr. 22

Liefere äußerst billig in vorzügl.
Qualität (8933)

Thür. Stangenkäse,
große Harzerkäse, 40 proz. Romadur-
käse und Speise- und Käsequarg,
garantiert einwandfrei.

Gerolsh.-Molkerei Teichel
bei Rudolstadt i. Thür.

Wöchentl. 10—15 Ztr. (8935)

Quadratkäse

vom Salztisch oder angereift, ab-
zugeben, desgl. einige 1000 Früh-
stückskäse.

Central-Molkerei Neubrück
Post Gr. Schwülper.

Wöchentl. 12—15 Zentner

Quarg

hat noch abzugeben. Tonnen müß.
gestellt werden. (8916)

Central-Molkerei Weiskensels.

Wöchentl. 3—4 Tonnen (8917)

Butter

hat noch abzugeben nach Berliner
Notierung.

Central-Molkerei Weiskensels.

Prima süßen

Speisequarg

pro Zentner 21.— Mk. hat noch
abzugeben (8881)
Molkerei Rattern bei Breslau.

Blau-Schimmelkäse

Schwellenform, ca. 80 Gr.
schwer, wöchentl. einige 1000
Stück gegen sofortige Kasse
zu kaufen gesucht. Neueste
Preisangebote erbitte (8782)
Georg Köpping, Käsegroßh.,
Dresden, Al. Bachhoffstr. 6.
Telefon 12 115.

Butter,

frische, trockene Ware, a Pfd. 1.60
versendet in Tonnen von ca. 100
Pfd., an unbekannte gegen Nachn.
Brandt, Stallupönen.

Täglich 40—60 Liter prima

Schlagsahne

an zahlungsfähigen Dauerabnehm.
abzugeben. Gefl. Anfragen an
Molkerei Süchteln
bei Crefeld.

Laufend abzugeben wöchentl.
2—3000 vollfette,

pa. Camembertkäse

in Holzspannschachteln, 130 Gr. schw.,
zu billigstem Preise. Anfr. erbitte
Meierei Wesselsburen, Holstein.

Pa. Meierei-Butter

ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse sucht (6396)
B. Anoblauch, Hamburg 1,
Norderstraße 141.

Kaufe laufend frische pa.

Molkereibutter

ab Meierei auf Jahresabschluß geg.
sofortige Kasse. (7568)
Sanitätsmolkerei Lüneburg.
Rudolf Stamer.

Schlagsahne

dauerpasteurisiert und tiefgeköhlt,
beste Schlagfähigkeit, liefert in
eigenen isolierten Kannen sowie in
Stahl- oder Aluminiumflaschen in
Kisten von 20 Flaschen. (5528)
Molkerei Antum, Bez. Osnabrück.

ff. Käsequarg

kauft laufend wöchentl. regelmäh.
ca. 50 Ztr. evtl. Waggonsendung.
Erbitte Preisangebote. (6177)
Edwin Körner, Käsefabrik,
Schönau b. Leipzig.

Kasein

feinste Qualität liefert
August Nielsen, Hamburg 36
Telefon: Hansa 7423
Telegramm-Adr.: Kasein

Infolge neuer Milchzufuhr habe
noch einige Zentner

ff. Tafelbutter

in Tonnen oder auch in ½ Pfd.-
Stücken abzugeben. Die Butter ist
von besonders reinem, aromatischen
Geschmack. Gleichzeitig biete
Speisequarg, Trockenquarg (ohne
Buttermilch) und Stangenkäse
an. Offerten unter Nr. 8783 durch
diese Zeitung. (Schlesien.)

Frischen Quarg

metallfrei, kauft laufend.
Kasse sofort.
Moritz Fischer, Käsefabrik,
Möns bei Görlitz i. Schles.
Fernruf Görlitz 1575.

Molkereien können jedes Quan-
tum prima (5747)

Butter

preiswert erhalten.
Paul Reinicke, Berlin SO. 16
Röpenickerstraße 127.

Julius Klockgeter,
G. m. b. H., Oldenburg i. O.
Telefon Nr. 63
anbietet feinste (3788)
Molkereibutter.

Sauermilchquarg
metallfrei u. trocken, ohne Butter-
milch. Molkereien, denen an
dauernder Lieferung gelegen ist,
wollen bitte nebst Preisangabe
mit uns in Verbindung treten.
Prompte Kassenregulierung. (5830)
Michael Greiner & Sohn, Käseerei,
Knauthain, Bezirk Leipzig.
Station Knauthain.
Fernruf: Amt Leipzig 40 526.

Magermilch
wird
Vollmilch
für
Viehfutter-,
Mast- und Aufzucht-
zwecke
durch
Zusatz der in der
Milch löslichen
Dorsch - Lebertran-
Emulsion

„Herosan“

Ein Versuch lohnt
sich!
Glänzender
Verkaufsartikel
für Meiereien und
Genossenschaften

Verlangen Sie Prospekte
und Probesendung von der
Alleinherstellerin
„Herold“
Aktiengesellschaft
Hamburg 33
Hufnerstraße 30

Wir suchen laufend
Sauermilchquarg
in erstklassiger Qualität und jeder
Menge, auch Waggonbezug, bei so-
fortiger Kasse. (8192)
Dampfkäseerei Belpo G. m. b. H.,
Belpo.
Fernruf Nr. 9

Janzer & Bolzau
Hatzum,
Telefon Nr. 83
Leistungsf. Käsefabrik i. all. Sorten
prima Sandkäse.
Kaufen pa. Quarg zu Tagespreisen

Deutsche, dänische, schwedische, finnische,
estnische, lettische, sibirische u. Kolonial-
Butter
gesalzen und ungesalzen
liefert in unübertroffenen Qualitäten stets preiswert
Wilhelm Bless, Berlin D. 27
Alexanderstr. 12a.
Fernsprecher Königsstadt 566/68 und 9660/67



Die Marke
der Feinschmecker!

Soldiner Molkerei
e. G.
Soldin Nm.

Harzer Käsefabrik Russo & Comp.
Wernigerode am Harz
gegründet 1883
kauft jeden Posten Quarg zu den höchsten Preisen
und erbittet Angebote.
Kassa nach Wunsch.

Gotthelf Michaelis & Co.
Leipzig
Fernruf: 24510 u. 24952
Tel.-Adr.: „Michaelishandel“
Butter-Großhandlung.

MAX MEYER
BUTTERGROSSHANDLUNG
Dresden-N. 6, Albertstraße 21
Fernruf 16844 - Telegr.-Adresse: Buttermeyer
sucht laufend feinste Molkerei-Butter
Ia REFERENZEN - SICHERHEIT

Wir suchen einige leistungsfähige Firmen in
Welchkäse, Erühstückskäse, Romadur-,
Backstein- u. Kümmelkäse u. Limburger
vertretungshalber, eventuell auch auf eigene Rechnung, für den gesamten
Freistaat Sachsen. Angebote unter Nr. 8971 durch die Molkerei-Zeitung
in Hildesheim erbeten.

Käse- und Butter-Großhandlung
B. Knoblauch, Hamburg I.
Nordorstraße Nr. 141. — Fernsprecher: Elbe Nr. 4502.

Quarg
zu höchsten Tagespreisen
kauft dauernd jed. Posten
Niederösterreichische Käsefabrik
G. m. b. H. (1132)
— Siegnitz. —

Quarg
kauft dauernd zu
höchsten Preisen
Reih Baum & Co., A.-G.,
Breslau. 8365

Gehr. Scheffler
Butter- u. Käse-Import
Berlin O. 27,
Wallnertheaterstr. 42
sind jederz. Abnehmer von
Butter u. Käse und er-
bitten laufend Angebote.

Wir suchen wöchentlich ca. 15
bis 20 Zentner prima
Molkereibutter
auch in geteilten Posten zu kaufen
gegen beliebige Kasseabrechnung.
Magdeburger Käsefabrik und
Buttergroßhandlung,
Magdeburg, Margarethenstraße 4.
Fernsprecher 4229 u. 4724.

Gehr. Kunert
Cottbus
Gegründet 1894
sind ständige Abnehmer von
Butter, Käse,
Quarg

Schlagjahne,
Raffecjahne,
Butter
u. Frühstückskäse
in Pergament liefert jedes Quant.
preiswert. Vertreter gesucht.
Molkerei Neunheilingen
in Thür. 6897

Prima neuseeländischen
Trocken-Quarg
(Casein)
liefern äußerst preiswert
Lehmann & Voss
Hamburg
Fernruf: Vulkan 6780/85
Tel.-Adr.: Lehvoss.

Wir haben lauf. größere Mengen
Weichkäse
abzugeben. Probepakete von 25
Stück Inhalt an gegen Nachnahme.
Wir suchen gut eingeführte
Vertreter. 2493
Molkerei-Betriebs-Gesellschaft
m. b. H., Pustleben a. S.

Nordwestdeutsche Sahne-Verband-
molkerei hat an Dauerabnehmer n.
prima gute, Schlagfähige, reischm.
Schlagjahne
abzugeben. Günstige Verbind. zum
Industriegebiet. Anfragen unter
N. 3. Nr. 8454 an diese Stg. erb.

Helmuth Selm

Butter-, Käse-
and
Fleischwaren - Großhandl.

Stettin

Augustastr. 7

Fernsprecher: 7456—57

Telegr.-Adr.: Selmhelmuth

Quarg

trocken und einwandfrei läuft
ständig zu höchsten Tagespreisen.
Angebote erbittet (7248)
Großkäserei Dypeln.

Sauermilchquarg,

trocken, metall- und buttermilchfr.,
kaufe laufend jedes Quantum geg.
prompte Kasse. Prima Referenzen.
Ed. Dithoff, Käsefabrik,
Essen, Wernerstraße 24 a.

Wer liefert regelmäßig

Kaffeesahne

homogenisiert,
möglichst 2 Liter-Dosen?

Detaillierte Offerten erbeten unter
Nr. 8654 an diese Zeitung.

Mitteldeutsche Käsefabrik**Wilh. Pagel**

Wehrstedt-Halberstadt
am Harz.

Kaufe jedes Quantum einwands-
freien

Sauermilchquarg,

evtl. gegen Abschluß. Kasse nach
Bund (Vorkasse, Nachnahme).
Heinrich Bittke, Bremen,
Schwanenstraße 12. 8670

Empfehle allerbesten finnischen

Sauermilchquarg

Marke „Riweb“ (60—65 Proz.).
Das beste und gleichmäßigste was
uns das Ausland liefert. Zur
Verbesserung der Ware verarbeiten
viele Harzkäseereien weg. der
Süßigkeit und hocherhitzten trocken.
Qualität des Quarges denselben
stets mit. (8795)

Richard Weber,
Quargimporthaus, Göttingen.
Fernruf 2524.

Gust. Fricke,

Hannover,
Buttergroßhandlung,
Tel. Nord 3145
Telegr.-Adresse: „Butterhaus“

gegen Kasse laufend jeden Posten
feinste Molk.-Butter

Trockenen, metallfreien

Quarg

kaufen (508)
APEL & CO.
Käsefabrik
Breslau 2

Standquarg

größere Posten, zu kaufen gesucht.
Nähere Auskunft u. billigt. Preis
unter Nr. 8808 an diese Zeitung
erbeten.

Georg Münch

Dresden-A., Grunaerstr. 31

**Butter- und Käse-
Großhandlung**

Fernruf: 25741, 22736, 21777, 21736

Telegramm-Adresse: „Buttermünch“

Gegründet 1889

Seit 1890 Vertreter des Molkereiverbandes „Kleeblatt“

Tilsiter Magerkäse

sowie alle anderen Sorten, auch Ausschuss

sowie Labquarg kauft

Oldenburg i. O.

J. A. H. Ness jr.

Telefon 147

Dampfkäsefabr. u. Großhdlg.

Eigener Kühlwaggon.

Sendungen von Ostpreußen erbeten an meinen Spediteur

R. Meyhöfer, G. m. b. H., Königsberg.**H. W. Grelle, Berlin NO.18**

Werneuchener Str. 4

Ist Abnehmer und Lieferant

feinster Genossenschafts-Butter

Fernruf Königsb. 6484 und 9976.

Die langen Winterabende

benutze jeder Fachmann
für seine Weiterbildung.
Typ, Milch. Zeit-
faden Preis 2.50, gibt
Aufschluß über alle Fach-
fragen. — Fischer,
Der Molkerei-Damp-
kessel, Preis 2.50 M und Fischer, Die Molkereidampfmaschine, Preis 2.— M, beide mit
vielen Abbildungen, sind die besten Bücher auf diesem Gebiete. — Frost, Einfache Buch-
führung (nebst Inventur und Bilanz) mit Buchungsbeispielen und Uebungsbogen, Preis
4.— M, ermöglicht die Erlernung der Buchführung ohne Lehrer. — Sobbe, Milch-
Rechenbuch, Preis 2.50 M, lehrt alle milchw. Berechnungen. — Fischer, Graphische Dar-
stellungen ermöglicht das Ablesen der Ergebnisse aller vorkommenden Berechnungen ohne
Anwendung von Formeln usw. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei-ButterDauerlieferanten von wöchentlich 4 Faß aufwärts
sucht gegen prompte Abrechnung und Kasse**Ernst Rich. Schulze, Buttergroßhdlg.**

Dresden-A. 24, Sedanstr. 12

Seit 1893 eingeführt.

Kauft Qualität!

Kauft keine weichen, unhalt-
baren Sachen, sondern haltbare

**kernige und ge-
schmeidige Finnen**

mit dem finn. Reichsstempel. Ver-
gleicht Manchester-Preise. Lieferung
wöchentlich eif. Stettin oder Lübeck
in Ihrer Wahl.

Valio, Zentralverband der finnischen Genossen-
schaftsmolkereien, Helsingfors - Finnland.

**Allgäuer Käse**

Emmentaler ohne Rinde, 6/6, voll-
fett, zu Rmt. 0,95
Camembert, 50 proz., ca. 120 Gr.,
Stück Rmt. 0,24
Delikatesskäse, 40 proz., 65/70 Gr.
zu Rmt. 0,14 (5250)
Erstlieferung p. Nachnahme. Bahn-
und Postverfand, frei Verpackung.
H. Stemple u. Co., Unterrieden,
Post Pfaffenhausen (Allg.)

Rudolf Henze, Harjum

Käsefabrik

Fernruf Amt Harjum 73.

Echte**Mainzer Handkäse,**

garantiert reiner Sauermilchkäse i.
prima Qualität offeriert (7530)

Jean Breger,

echt Mainzer Käsefabrik,
Alsheim b. Mainz.**Goldgelbe**

ff. Harzer- und Bauernkäse, 60 er
Packung liefert billigt (4109)

Carl Bruns,

Central-Käsefabrik Algermissen.

Kasein

feinste Ware,
höchste Ausbeute.
Lösung nach Schaffer
heißbleibend.
Verlangen Sie Muster!

F. Kunth, Hannover

Höltystr. 4. Fernruf West 317

Prima Harzkäse aus reinem Quarg
gibt ab H. Reinstorf, Damppringe
Fernsprecher 91. 7888

Quarg

kauft dauernd jeden Posten
auch Waggonladungen
zu höchsten Tagespreisen
Kreibauer Käsefabrik
Ernst Rothkirch
Kreibau in Schlesien.

Ich kaufe laufend prima feinste

Molkereibutter

mit und ohne Salz, desgleichen
frische Eier und Käse
direkt vom Erzeuger. Prima Refer-
enzen. Angeb. erb. (4727)
J. Seele, Buttergroßhandlung,
Glauchau i. Sachsen. Gear. 1892.

Sauermilchquarg.

Suche noch einige Lieferanten für
trockene, metallfreie Ware bei sof.
Kasse. (8374)

Reinhard Karrah, Käsefabrik,
Senftenberg.

Grenzmark-Molkerei hat noch
wöchentlich 3—4 Tonnen erstklassige
Butter und Quarg
in frischer, einwandfreier Qualität
abzugeben. Angebote unter Nr.
8523 an diese Zeitung.

Prima

**Harzer-, Mainzer-,
Rhein. Sauerkäse,**
jedes Quantum lieferbar. Unbef.
nur Nachnahme. (8520)

Emil Besper jr., Rinz-Rhein,
Neutor.

**Schlagsahne,
Korbkäse, Schleifische
Kümmelstangen und
Frühstückskäse**

gibt ab (7372)
Molkerei Rönner, e. G. m. b. H.

Frische Molkerei-Butter
suche lauf. wöchentl. einige 10.
bei prompter wöchl. ntl. Kasse.
Robert Fiebig
Butter- u. Käsegroßhandlg.
Berlin O., Blumenstr. 98

Quarg
kauft laufend zu Tagespreisen
Heinrich Schwarz,
Westdeutsche Käsefabrik,
Elberfeld, Königstr. 171.

Achtung!
Niederschlesische Harzkäsefabrik
hat wöchentl. noch 2000—3000 Kist.
Harzer
abzugeben. Inhalt ca. 3 Pfund.
Angebote unter Nr. 7806 an diese
Zeitung.

Gebr. Bernhardt, Hamburg 25
Fennruf: Alster 2864
Käsegroßhandlung
Spezialität Weichkäse
erbiten laufend Angebote.
Wir sind Dauerabnehmer von
prima metallfreiem
Sauermilchquarg.

Die
Molkerei- und Käseerei-Industrie
Maul & Dittmann,
Ober-Ramstadt (Hessen)
sucht Lieferanten für prima trock.
garantiert eisenfreien

Quarg
und Abnehmer für ihre berühmten
Odenwälder
Bauernhandkäse.

Butter, Eier, Holländer Käse
u. Quarg. Den waggon-u.stück-
gutweisen Ankauf von holl.
Butter, Käse u. Quarg direkt
ab Molk. sowie Eier besorgt
prompt u. bill. für solv. Abnehm.
S. S. Sevenster, vereidigter Makler
Leeuwarden (Holland)
Drahtnachrichten: Sevenster, Leeuwarden
Fernsprecher 821—1821.

Wir liefern laufend pa. frische
Molkereibutter
ab unserem umsatzstärksten Transi-
t-lager Stettin.
Müller & Braun, Aktiengesellschaft.
Stettin, Speicherstraße 31/33.
Telegr.-Adresse: Porcola Stettin.
Telefon: Stettin 9508.

Sauermilchquarg
buttermilch- und metall-
freie Ware, kauft
Käseerei Bodenfelde.

Alter, zerbrochener oder mißrat.
Tilsiter Käse gesucht.
Offerten unter Nr. 7285 an diese
Zeitung.

Hans Hansen
Kiel
Sophienblatt 60
Käse-Import u. Großhandel
Fernsprecher 164 u. 165
Tel.-Adr.: Käseimport

„Automat Ausführung C.“ D. R. P.

mit neuer Ablege- u. Formvorrichtung. D. R. G. M.



die **vollkommenste Käseformmaschine.**

Einstellung zum **selbsttätigen** Ablegen, auch auf **Trocken-**
bretter usw. Formt tadellos alle Käsesorten. Stunden-
leistung bis 14 000 Stck. Garantiert rostfrei.

„Automat Ausführung B.“
für kleinere u. mittlere Betriebe. Stundenleistung bis 6000 Stck.
Auch für Handbetrieb.
Beide Maschinen evtl. mit eingebautem Elektro-Motor.
Kurze Lieferfristen. Teilzahlung gestattet.
Erstklassige Anerkennungen.

Masch.-Fabrik Alfred Lübbers, Langensalza.

Prima Auslandsquarg
für Stückgut- oder Waggonbezug
hat regelmäßig abzugeben
Franz Tischendorf,
Leipzig - N. 22
Telefon: 52242 Werderstr. 6

Josef Emil Monette, Kiel
Gegründet 1906
Käse - Import und Großhandlung
Fernruf Nr. 210 und 211 • Telegramm-Adresse: Jawa.

H. Engel's Nachf.
Großhandel **Butter** Einfuhr
Begründet 1840 **Berlin C. 2,** Heiligegeist-
Straße 38
Fernsprecher: Merkur 7991. Drahtanschrift: Butterpreise.

Emmenthaler und Sauermilchquarg
finnischer Herkunft liefern in Grosso
Korpas & Tuomaala, Lübeck
Vertreter gesucht.

Gebrüder Groh
Butter-Großhandlung
Berlin SO. 16, Schmidstr. 5
Telegr.-Adresse: Groh, Berlin, Schmidstr.
Fernruf: Moritzplatz 2022, 2375, 13104, 13105, 13106
55 eigene Verkaufsstellen
Wir sind jederzeit Abnehmer von nur aller-
feinsten Butter bei sofortiger Abrechnung u. Kasse.

Milchw. Verlag d. Molk.-Ztg.
Eigener Buchdruck. — Eig. Bucheinband.
Eigener Vertrieb in Fachkreisen.

Neuerscheinungen 1926:
Bünger, Prof. Dr., Lehrbuch der Tierzucht
und Tierlehre für Molkereifachleute.
122 S. mit 23 Abb., 1926 3.— Mk.
Dibbern, Dr. H., Einführung i. d. Chemie und
Unterrichtsmethoden für Molkereipraktiker
223 S., 1926 5.— Mk.
Fischer, Alb., Graph. Darstell. aus d. milch-
wirtsch. Betriebe 92 S. m. 30 Abb. 3 Mk.
Frost, Gustav, Einfache Buchführung (nebst
Inventur und Bilanz) für Privatmolkereien
54 S. und Mappe mit Buchungsbildern
und Uebungsbogen zusammen 4.— Mk.
Leder, W., Oberingenieur, Warmewirtschaft
in oldenburgischen Dampfmolkereien, 58 S.
mit 10 Abb. 250 Mk.
Lichtenberger, Prof. Dr., Berthold, Die
Milchindustrie der Vereinigten Staaten
von Amerika. 275 S. mit 84 Abbild. und
29 Tafeln auf Kunstdruck. Geb. 10 Mark.
Lipp, Wolfgang, Milchwirtsch. Leitfaden
121 S. 250 Mk.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirt-
schaftliche Lehranstalten 96 S. 250 Mk.
Ungnade, Otto, Milchzucker. Seine Fabrik-
ation, Untersuchung und Verwendung.
71 S. mit 15 Abb. und 3 Tafeln. 2.— Mk.

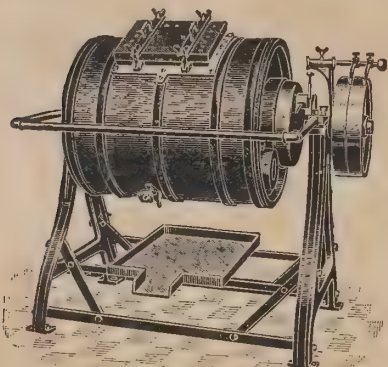
Erscheinungen aus 1925:
Fischer, Albert, Die Molkerei-Dampfmaschine
und ihr Betrieb, 124 S. m. 87 Abb. 3.— Mk.
— Der Molkerei-Dampfkessel und sein
Betrieb, 112 S. m. vielen Abb. 250 Mk.
Henneberg, Prof. Dr. W., Bakteriologie für
die Molkereischule, 56 S. m. 32 Abb. 1.20 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Molkereiphysik, 54 S. m.
28 Abb. 150 Mk.
Rahn, Prof. Dr., Vorträge, gehalten auf dem
Eiskrem-Kursus in Kiel. 62 S. 2.— Mk.

Käseerei-Bücher.
Betz, J. Französische Weichkäse, ihre Her-
stellung und Behandlung. 44 S. 2. Auf-
lage 1922. 2.— Mk.
Brandis, Tilo, Die Herstellung von Quarg
und Sauermilchkäse. 48 S. 3. Aufl. 1922.
2.— Mk.
Kneutlinger, Eduard, Die Bereit. von Käsen
nach Lumburger Art. 47 S. 1923 2.— Mk.
Kretschmer, Kurt, Die Sauermilchkäseerei
(Quarkkäseerei) mit besonderer Berück-
sichtigung der Käsefehler. 16 S., 1921.
2.— Mk.
Müller, L., Anleitung zur Herstellung von
Käsen nach Holländer und Tilsiter Art.
48 S. 1922. 2.— Mk.
Reiß, Franz, Die Herstellung von Camem-
bertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.
11 S. 1925. 40 Mk.
Roeder, Dr. Hans, Allgäuer Rundkäseerei
nach Emmenthaler Art mit einem Anhang
Emmenthaler ohne Rinde. 94 S. 1925.
2.— Mk.

Separatabdrucke a. d. Molk.-Ztg.
Bünger, Prof., Dr. Reiseeindrücke in Däne-
mark. 22 S. 1926. 40 Pfg.
Bünger, Prof., Dr. Die Gewinnung guter
Milch, 8 S. mit Umschlag 20 Pfg.
Burr, Prof. Dr. A., Unnormale Milch, 24 S.
1925. 40 Pfg.
Fribert, Dr. Was ist zwecks Herstellung
guter Butter in bakteriologischer Hinsicht
zu beachten. 16 S., 1915. 20 Pfg.
Heine, Dr. Großstädtische Milchversorgung
8 S. 1926. 20 Pfg.
Knoch, Dr. C., Ursachen für die Vermin-
derung der Haltbarkeit bei Kondensmilch
und Trockenmilch. 22 S. 1926. 40 Pfg.
— Komprimierte Milch, 15 S. 1926. 40 Pfg.
Kühl, Dr. jur. H., Milchgesetze der V. St.
von Amerika, 9 S., 1926. 20 Pfg.
Lamprecht, Diplom-Landwirt, Einwirkung
des Futters auf Menge und Beschaffenheit
der Milch. 10 S. 1925. 20 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber wilchw.
Fragen der Gegenwart. 23 S. 1925. 30 Pfg.
Lauterwald, Dr. Franz, Ueber Milchvieh-
kontrolle und Molkereikontrolle, 32 S.
1924. 30 Pfg.
Machens, Dr. A., Dauererhitzung der Milch
und Abtötung der Tuberkel-Bazillen.
39 S. 1925/26. 40 Pfg.
Meurer, Dr. R., Ueber die Herstellung von
Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Mohr, Dr. Walter, Beiträge zur Schlagsahne.
15 S. 1925. 40 Pfg.
Morres, W., Anleitung zur Yoghurtbereitung,
7 S., 1911. 20 Pfg.
Mundiger, Dr. E., Die Messung der Wasser-
stoffionen-Konzentration in Milch u. Molke
nach verschiedenen Verfahren. 8 S. 20 Pf.
Nlewerth, W., Ueber Herstellung von Kefir,
Kumys, Yoghurt. 12 S. 1925. 40 Pfg.
Persyn, A., Die großstädtische Milchzentrale,
ihre Notwendigkeit und ihre Aufgaben.
12 S. 1926. 30 Pfg.
Petersen, W., Die Milchlieferungspflicht der
Molkereigenossen. 24 S. 1920. 30 Pfg.
Rahn, Prof. Dr., Die Milchpasteurisierung
in den Vereinigten Staaten von Nord-
amerika. 24 S. 1926. 30 Pfg.
Reichgerichts-Urteil v. 12. 10. 1926 über die
Unzulässigkeit zu hoher Vertragsstrafen
bei Einstellung genossenschaftl. Milch-
lieferungen, 6 S. 20 Pfg.
Reiss, Franz, Die Herstellung v. Camembert-
käse aus dauererhitzter Milch. 11 S. 40 Pf.
Sanders, Dipl.-Landwirt, Zur Stallpersonal-
frage, 11 S., 1926. 20 Pfg.
Siedel, Johs., Hilfstafeln zur Einstellung
v. Schlagsahne, 7 S. 30 Pfg.
Seldel, Kurt, Ueber das Abkühlen des
Quarkkäses. 4 S. 1924. 20 Pfg.
Stocker, Diplom-Landwirt, W., Ueber die
Verfärbung von Käsen durch Meckale
7 S., 1926. 20 Pfg.
Telchert, Dr. K., Ueber die Beurteilung
von Käse. 7 S. 1926. 20 Pfg.

Deutsche Molkerelen verwenden Säurewecker „Holstein“ Jetzt wohl die beste Reinkultur der Gegenwart.

Tobala-Reinkulturen, Lübeck, Musterbahn 1.



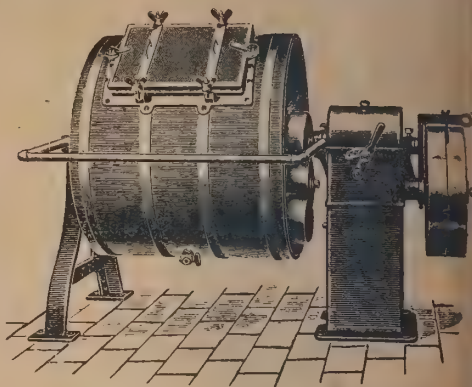
„Roth“ - Butterfertiger

für Hand- und Kraftbetrieb,
von 10—400 Liter Rahmfüllung

**Vollkommen in Butterung u. Knetung
Vorbildlich in Bauart u. Ausführung
Große bronzene Denkmünze der DLG.**

Vertreter unt. günst. Bedingungen gesucht.

**Roth's Molkereimaschinenfabrik,
Stuttgart 5.**



Neuzeitliche Molkerei-Kühlanlagen

liefern in musterhafter Ausführung zu günstigen Bedingungen

Gerlach-Werke A.-G., Nordhausen M. a. Harz.

Käse-Etiketts

nach neuen herrlichen Entwürfen sowie von bisher in Gebrauch gehabten Etiketts liefern wir **konkurrenzlos billig** in dem mehrfarbigen Offsetdruckverfahren (auch mit feinstem Golddruck). Verlangen Sie unser Spezial-Angebot.

Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Alle Molkerer-Drucksachen in bester Ausführung billig.



Appetitlich-pikant,

unübertroffenes Produkt Pommerns aus reiner Vollmilch des
fruchtbaren Weizackergebietes

Auch Weizacker Brie und
Weizacker Käschen.

Molkerei-Gen. Pyritz i. Pom.

Tüchtige Vertreter und solvente Grossisten gesucht

nährhaft u. gut bekömmlich

Holzspanschachteln

Harzerkäsekisten

□-Käsekisten

Butterkisten

Flaschenkasten

liefert

als Spezialität gut und billig

Holzindustrie Peucker A.-G.

Peucker, Kr. Habelschwerdt

Formen

für Frühkäse, Camembert, Brie und Tilsiter Käse usw. fertig und liefert in allen gewünscht. Größen und Blechstärken zu äußerst günst. Preisen. (4102)

Max Schirmer, Berna
b. Bellmannsdorf, Kr. Lauban
in Schlef.
Vertreter gesucht!

Das Geheimnis des Erfolgs

Dr. Friebers Säurewecker
stets wirksam und kräftig und
Rotkulturen

sowie Weiß- u. Blauschimmel lassen große Erfolge erzielen. Butter u. Käse mit Dr. Friebers Reinkulturen hergestellt, erhielten auf der D. L. G. Ausstellung Breslau 1926 mehrfach Preise.

Dr. Frieber

Bakteriologisches Laboratorium
Hildesheim, Telefon 4092.

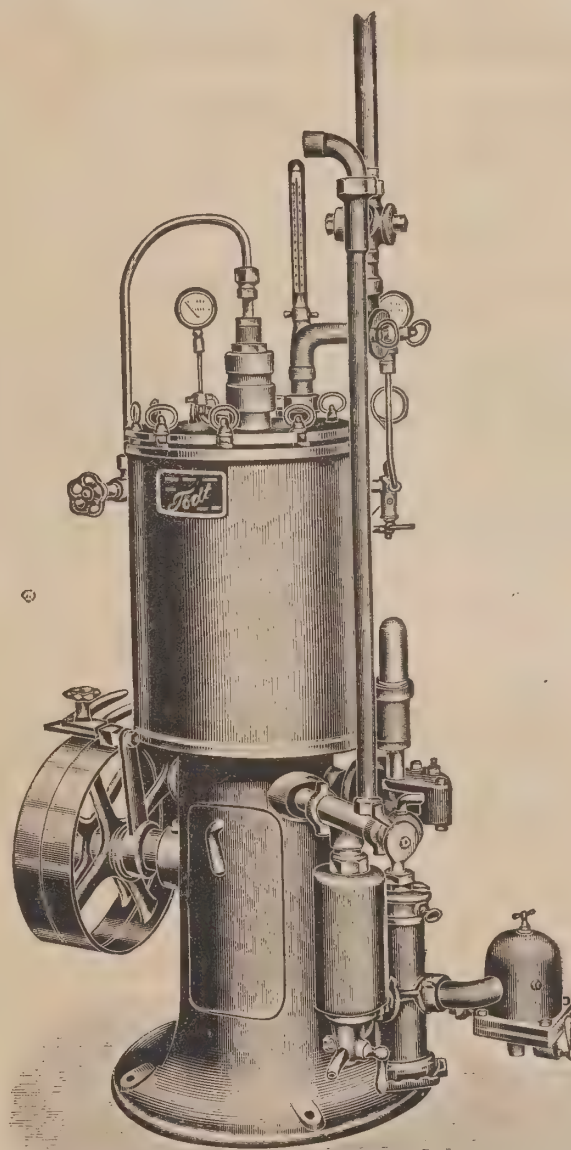
Siemens Glas

MILCHFLASCHEN

AKTIEN-GESELLSCHAFT FÜR GLASINDUSTRIE
vorm. Friedr. SIEMENS - DRESDEN

**Wünschen Sie Ihrem Käsereibetrieb eine
erheblich größere Sicherheit zu geben,**

und wollen Sie sich vor Verlusten schützen, dann empfehle ich Ihnen die Anschaffung eines Tödt-Momenterhitzers. Durch die Erhitzung der Käsemilch wird nicht allein die Gefahr des Käseblähens gänzlich unterbunden, sondern auch die Ausbeute wird nicht unwesentlich erhöht. Durch das Ausbleiben von Fehlschlägen heben sich die geringen Kosten für die Erhitzung mit nachfolgender Kühlung wieder auf. Dieses gilt nicht nur für die Hartkäserei, sondern im gleichen Maße auch für die Weichkäserei.



**Verlangen Sie sofort den illustrierten Prospekt
sowie den amtlichen Prüfungsbericht.**

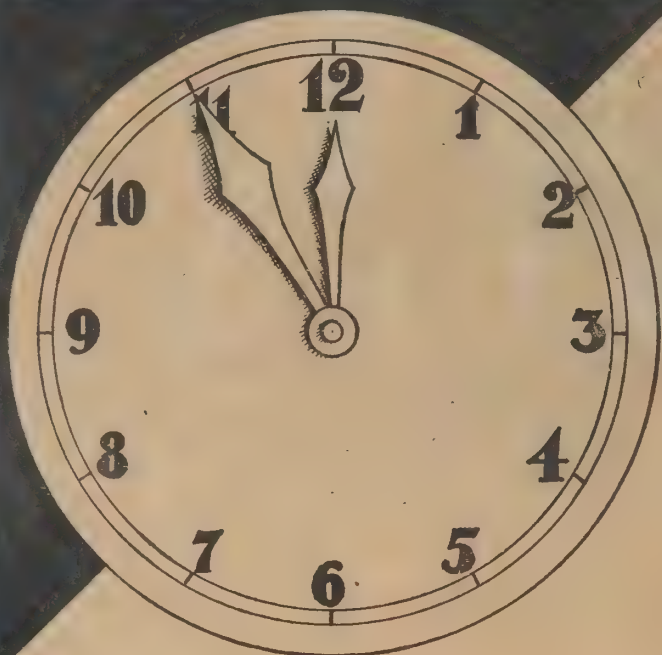
Georg Tröster, Kiel
Haus Germania.

Mann & Friedeborn
Hildesheim

Käse- u. Butter-Großhandel

Bestand seit 1878 — Fernruf: 2060/2061 — Telegr.-Adr.: Molkerei

*übernehmen ganze Produktionen
aller Sorten Käse und Butter.*



Höchste Zeit!

Erfahrungsgemäß häufen sich im Frühjahr die Bestellungen und es ist dann schwer, allen Wünschen gerecht zu werden.

Bestellen Sie daher jetzt die

Astra- Kältemaschine

die Sie ja doch einmal anschaffen müssen, wenn Sie sich vor Verlusten schützen wollen.

**BERGEDORFER
EISENWERK A.-G.**

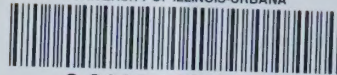
Pfaudler Glasemaillierte Stahlgefäße

„übertreffen in ihrer großen Stabilität bei weitem alle ähnlichen Konstruktionen und können als das Idealste, was bisher auf den Markt gekommen ist, bezeichnet werden. Die erstklassige Glas-emaillierung bürgt dafür, daß Geschmackfehler niemals auftreten können und durch die leichte Reinigung der Apparate den allergrößten Anforderungen entspricht.“

So urteilt ein führender deutscher Milch- und Käserel-Fachmann über unsere glasemaillierten Gefäße für milchwirtschaftliche Zwecke.

Pfaudler-Werke A.-G., Schwetzingen (Baden)

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA



3 0112 120372229